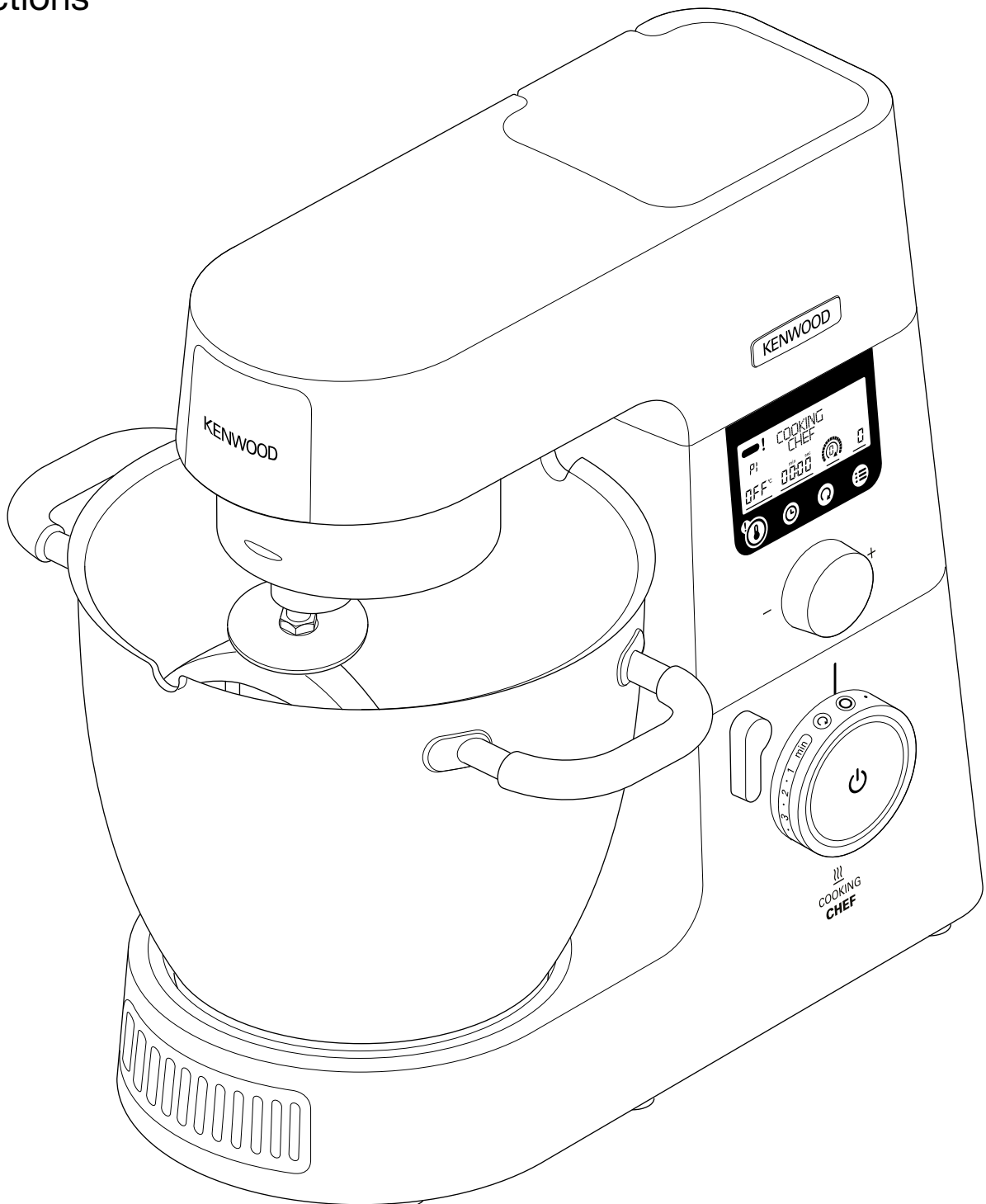


KENWOOD

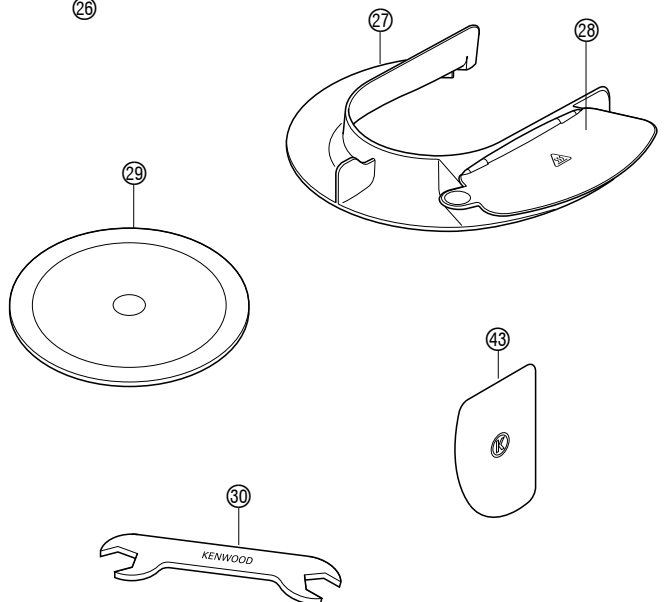
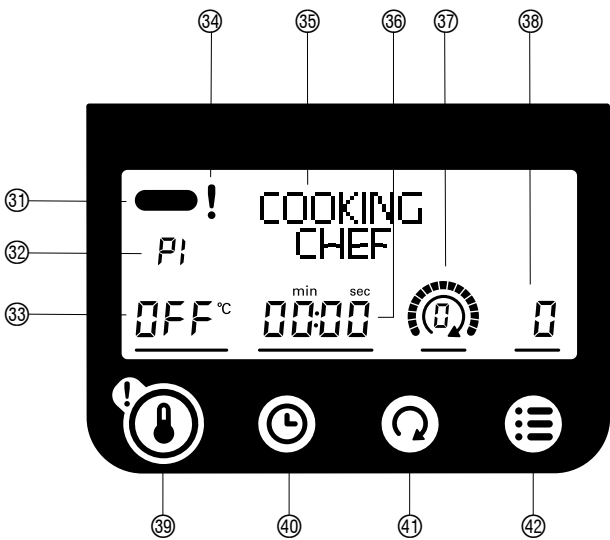
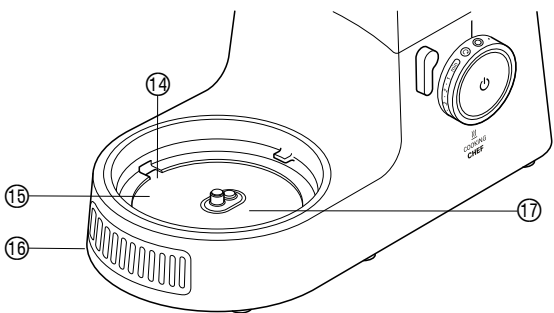
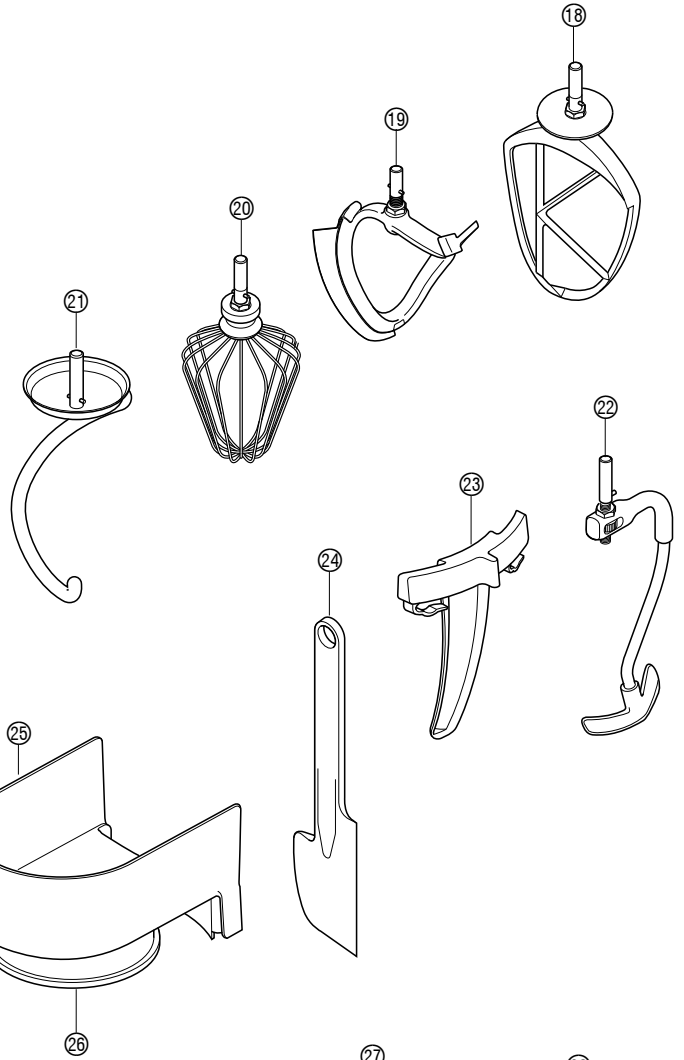
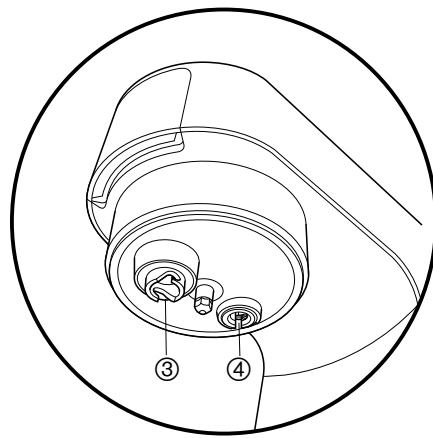
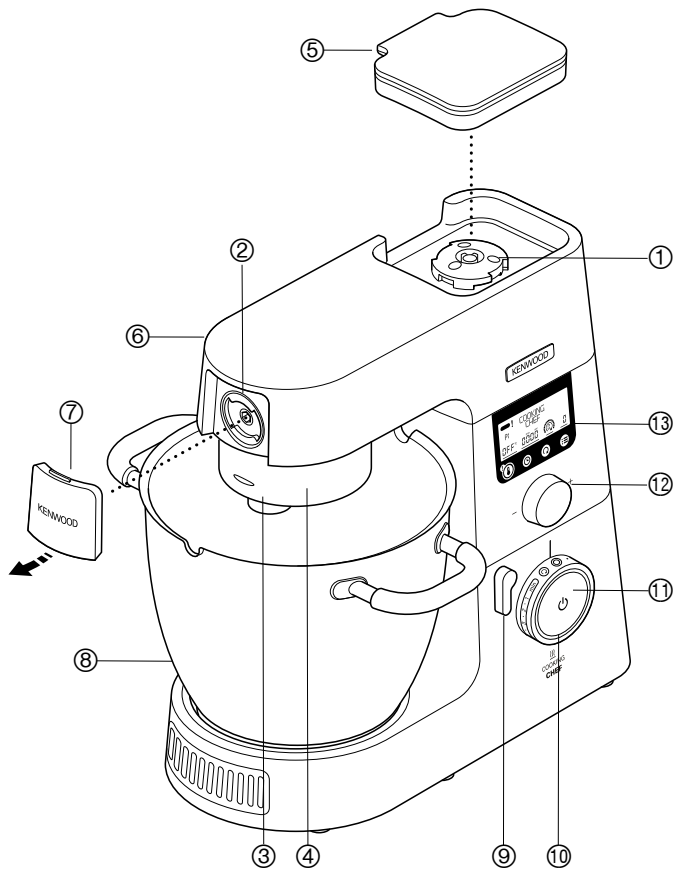
TYPE KCC90

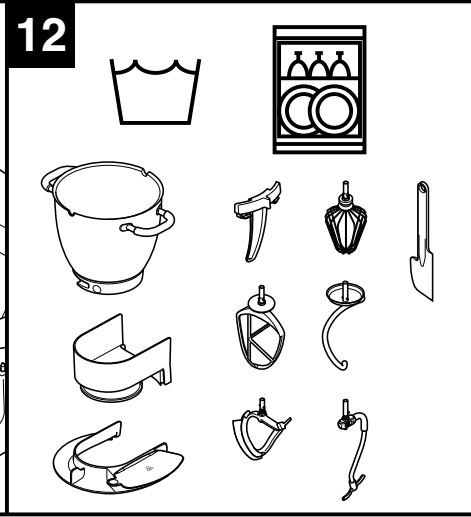
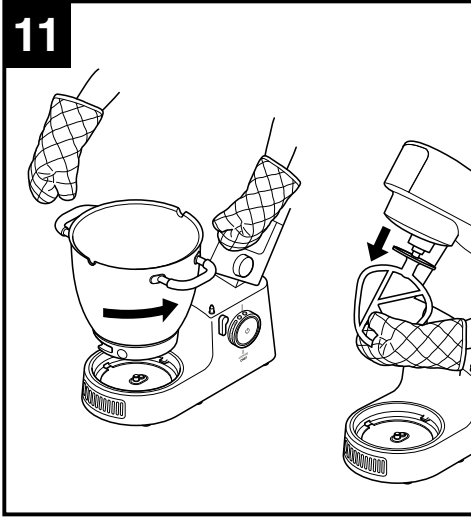
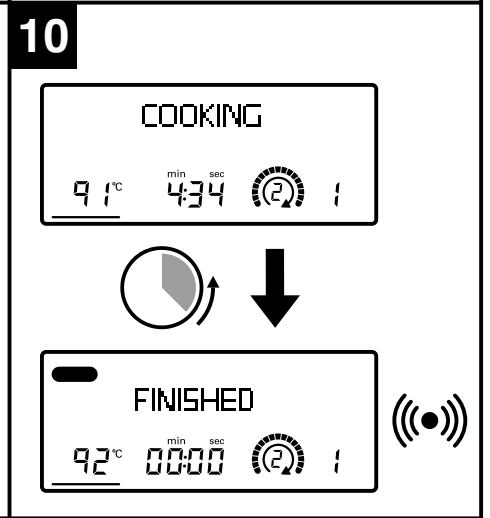
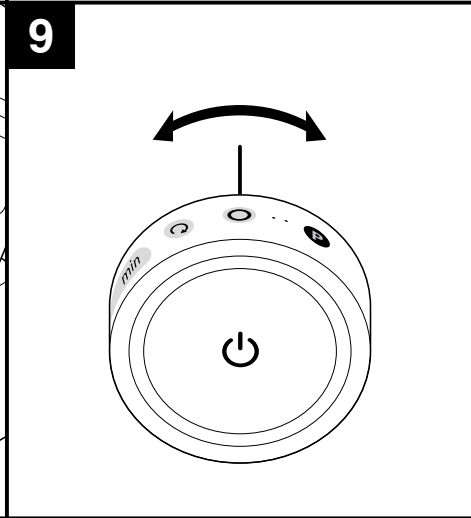
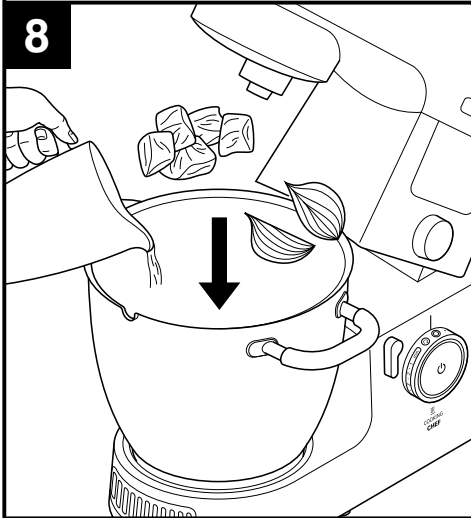
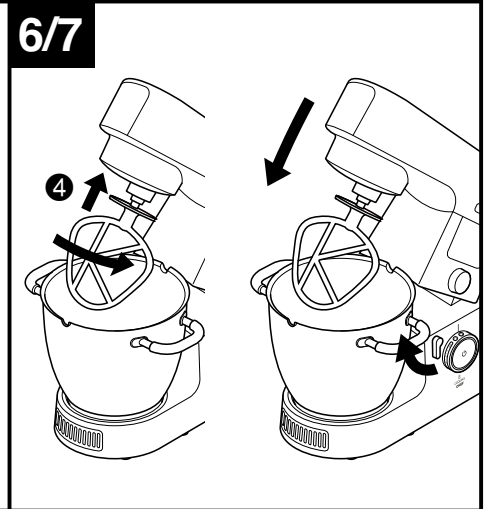
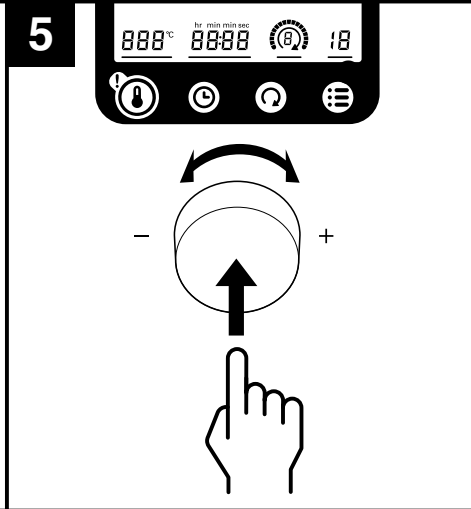
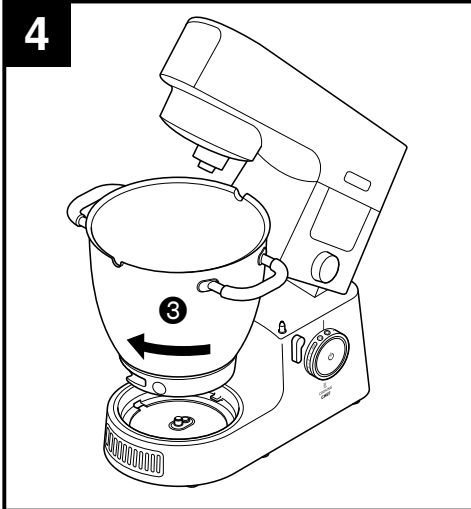
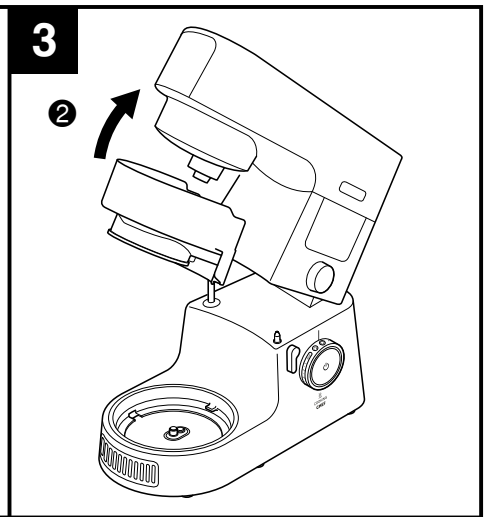
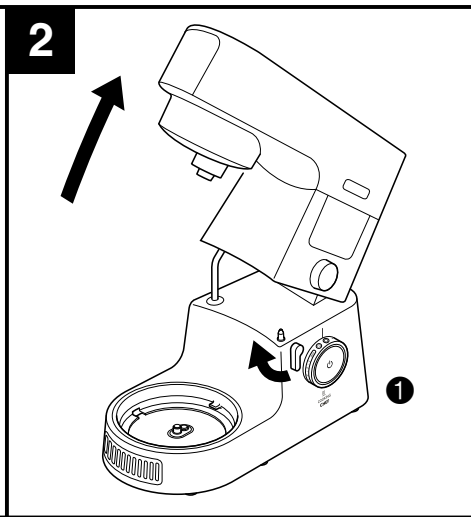
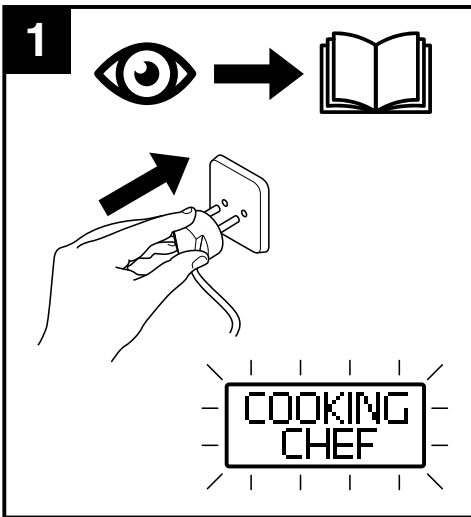
instructions



English	2 - 25
Nederlands	26 - 49
Português	50 - 73
Dansk	74 - 97
Svenska	98 - 121
Norsk	122 - 145
Suomi	146 - 169
Türkçe	170 - 193
Česky	194 - 217
Magyar	218 - 241
Polski	242 - 265
Ελληνικά	266 - 289
Slovenčina	290 - 313
Українська	314 - 337
عربي	٣٦١ - ٣٣٨







contents

safety	3 – 4
key	5
language selection	5
the bowl tools and some of their uses	6
to use your Cooking Chef	6 – 7
to use your Cooking Chef as a mixer	7
display screen symbols explained	8
manual mode	9 – 10
using the pre-set programmes	11
Savoury programmes	11 – 12
main meals	11
sauce	12
Sweet programmes	13 – 16
chocolate tempering	13
doughs	13 – 14
meringue	14
compote	15
sauces	15 – 16
others	16
Slow cook programmes	17
high	17
low	17
Steam programme	18
adjusting the bowl tools	19
to fit and use your splashguard assembly	20
to remove and fit outlet covers	21
to fit and remove your stir assist clip	21
assembling the high temperature creaming beater	21
maximum capacities and recommended speeds	22
care and cleaning	23
service and customer care	23
troubleshooting guide	24 – 25

safety

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

- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

important note - electronic medical implants

- Like all induction heating products, this appliance generates short-range magnetic fields. If any user or person in close proximity has a pacemaker or other active implants, please consult a doctor before use, concerning any possible incompatibility to prevent any risk to health.
- Switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, hair, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- Never put your fingers etc., into the hinge mechanism.
- Never leave the appliance on unattended.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities and when using the induction heater never exceed the 3 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- When using an attachment, read the safety and usage instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- 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 blender, always allow the ingredients to cool to room temperature before placing in the blender.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
- Never insert anything through the air vents.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Make sure it is at least 10 cm from walls and ensure that the vents are not blocked. Do not position below overhanging cupboards.
- For the correct and safe operation of the induction cooker ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
- As with all induction cooking appliances do not place credit cards, magnetic media or sensitive electronic equipment near to the appliance when in use.

- Do not use the appliance for deep frying foods.
- Always ensure food is thoroughly cooked before eating.
- Do not exceed 250ml when cooking with oil.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the earthed type, the extension cord should be a earthing-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

before using for the first time

- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

know your Kenwood Cooking Chef

Key

Attachment outlets

- ① high speed outlet (HSO)
- ② slow speed outlet (SSO)
- ③ bowl tool socket
- ④ stir tool socket

Mixer

- ⑤ high speed outlet cover
- ⑥ mixer head
- ⑦ slow speed outlet cover
- ⑧ cooking chef bowl
- ⑨ head - lift lever
- ⑩ speed control
- ⑪ standby button
- ⑫ display dial/enter button
- ⑬ display screen
- ⑭ drain hole
- ⑮ bowl pedestal/induction area
- ⑯ air vents
- ⑰ temperature sensors
- ⑱ K beater
- ⑲ high temperature creaming beater
- ⑳ power whisk
- ㉑ dough hook
- ㉒ stir tool
- ㉓ stir assist clip
- ㉔ high temperature spatula
- ㉕ heat shield
- ㉖ rubber seal (removable)
- ㉗ splashguard
- ㉘ feed chute lid
- ㉙ work surface protection mat
- ㉚ spanner

Display screen graphics

- ㉛ hot temperature warning
- ㉜ programme phase
- ㉝ temperature selection
- ㉞ high speed high temperature warning
- ㉟ text display
- ㊱ time selection
- ㊲ stir delay selection
- ㊳ power selection


Display panel



- ㊴ temperature button
- ㊵ time button
- ㊶ stir setting button
- ㊷ menu button

- ㊸ dough scraper

Note: Slow Speed outlet attachments






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

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

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

For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.

language selection

When turning on your Cooking Chef for the first time, the display screen language will default to "English".	
1 To change language press the menu button.	
2 Use the display dial/enter button to select "SETTINGS" and press the display dial/enter button to confirm.	
3 Use the display dial/enter button to select "LANGUAGES" and press the display dial/enter button to confirm.	
4 Use the display dial/enter button to select the required language. Once the required language is selected, press the display dial/enter button to confirm.	
5 To change the language again, repeat the process.	

the bowl tools and some of their uses

K-beater

For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

Whisk

For eggs, cream, soufflés. Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it. Suitable to combine with the stir tool when whisking with heat, e.g. Italian and Swiss meringues.

Dough Hook

For yeast mixtures only.

High temperature creaming beater

Suitable for creaming butter and sugar, choux pastry and polenta. Ideal for scraping mixes both hot and cold from the sides of the bowl during mixing.

Stir tool

Suitable to use during cooking to maintain the texture of food e.g. chicken, fish, vegetables and fruit. Ideal for browning meat. Also suitable for risottos, sauces and melting chocolate.

to use your Cooking Chef

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 Connect the machine to the power supply. The display screen will illuminate.
 - 2 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head until it locks.
 - 3 Push the heat shield ❷ upwards onto the underside of the mixer head ❸ until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal ❹ fitted correctly.
 - If using the Cooking Chef without heat, it is not necessary to fit the heat shield unless using the splashguard. Refer to 'to fit and use your splashguard assembly' section.
 - 4 Fit the bowl to the base – press down and turn clockwise ❺.
 - 5 Select one of the following options:

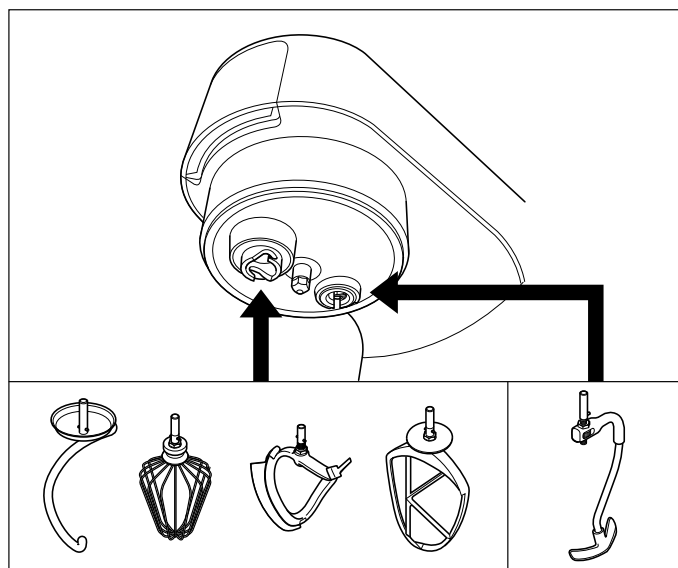
Manual Cooking.

Refer to manual mode section.

Pre-set Programmes:

Refer to 'using the pre-set programmes' section for usage information.

- Refer to the Quick Start Guide for more recipe ideas.
- 6 Place the required tool in the bowl tool socket ❸ or stir tool socket ❹ if using the stir tool, locating the pin in the groove and then turn to lock into position ❺.



stir tool – when using the stir tool the stir assist clip can also be used to assist the mixing action, see 'to fit and use your stir assist clip'. The stir tool can also be used with the whisk, e.g. making meringues. Do not use the stir tool with the dough hook.

Note: If the K-beater, whisk or creaming beater are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the "Tool Adjustment" section.

- To remove a tool, reverse step 6 above. (Always use oven gloves to remove tools after cooking).
- 7 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.
 - 8 Add the relevant ingredients to be cooked/mixed.
 - 9 Turn the speed control to the desired setting. Turn the speed control to ⌚ to use the stir settings.

- 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 turned to the off 'O' position first and the desired speed reselected.

See 'Manual Mode' section for how to use high speed high temperature (HSHT) mode.

- 10 Once a programme has finished, the unit will beep 3 times.
- Note: If no time has been set, the heating and stirring processes will automatically end once the timer has reached 8 hours.
- 11 To stop or pause the mixing process, return the speed control to the off 'O' position. To resume operation select a speed.

IMPORTANT

- **Heating will continue when the mixing process is stopped or paused.**

- 12 To stop the heating process, change the temperature to 'OFF'. Alternatively, press the standby button.

Important – If at any time the mixer head is raised during an operation, the heating process will pause. The bowl tool will stop and will not restart 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.

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.

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.
- 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.
- Ten stir delay functions are available which enable you to select the appropriate amount of stirring for individual recipes. Some recipes will require constant stirring to stop ingredients from sticking to the bottom of the bowl, whereas others will benefit from intermittent stirring to maintain the texture of the food.

to use your Cooking Chef as a mixer

Assemble the mixer as described previously in 'to use your Cooking Chef'. Turn the speed control to the desired setting. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating. Stop the mixer by returning the speed control to the off 'O' position.

Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.

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 is 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 will 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.

recipe

chilli marinade

200g cold clear runny honey (refrigerated overnight)

1 chilli (whole)

5ml (1tsp) crunchy peanut butter

Seasoning

- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
- 2 Fit the attachment to the Kitchen Machine and allow the ingredients to settle around the blade.
- 3 Switch to pulse for 10 seconds.
- 4 Use as required.

display screen symbols explained

	<p>Hot warning indicator</p> <p>Below 40°C - no red bar</p> <p>40°C-60°C - flashing red bar</p> <p>Above 60°C - solid red bar</p>
	<p>Shows when mixer is being operated in high speed high temperature mode (HSHT).</p>
	<p>Shows current phase of a programme when using the pre-set programmes.</p>
	<p>Text display shows status information, programme information and error messages.</p>
	<p>Shows the selected temperature.</p> <p>Temperature can be set from, "OFF", 20°C - 180°C.</p>
	<p>Shows the time selected in hours, minutes and seconds.</p> <p>Time can be set from 5 seconds → 8 hours and will count down once a temperature has been selected.</p>
	<p>Shows the stir setting selected, ranging from 0 → 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The outer bars will progressively light up to indicate the length of time before the next stirring action. • The inner stir arrow will start flashing 3 seconds before the next stirring action. • At the start of a stirring action, there may be a brief boost in speed in order to separate pieces of food.
	<p>Shows the power setting selected.</p> <p>Power settings range from Auto, 1 → 7.</p>

manual mode



- Press the setting you wish to alter and use the display dial to adjust the setting.
- Press the display dial to confirm.

Note:

- When a setting is selected, the bar underneath the corresponding display screen symbol will illuminate.
- The setting will time out after 4 seconds if no action is taken.

	<p>Temperature can be set from 20°C - 180°C in 1°C increments. Alternatively, the unit can be used without setting a temperature by selecting "OFF". Note: The Cooking Chef will not achieve a temperature lower than the ambient temperature.</p> <p>High speed, high temperature mode (HSHT) To mix at high speed at temperatures above 60°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Press and hold for 3 seconds. The red ! will illuminate on the display screen and "CAUTION HSHT MODE" will be displayed. The mixer will also make a beeping sound every 30 seconds. • Turn the speed control to the desired speed, the mixer will slowly increase to the selected speed. • You can reduce the speed as normal. • To exit this mode, press and hold the temperature button for 5 seconds or return the speed control to '0'. <p>This function MUST ONLY be used with the whisk and/or stir tool. You should not exceed the maximum cooking capacity of 3 litres and you must ensure the splashguard is fitted. The machine must not be left unattended.</p>
	<p>The timer can be used in cooking mode. If a countdown time is not selected, the timer will automatically count up in 1 second intervals whilst the machine is in operation. The maximum running time is 8 hours.</p>
	<p>There are ten stir delay settings. These are most suitable when the mixer is used in the cook mode. Please note, to use the stir settings all outlet covers must be fitted.</p>
	<p>Power settings can be adjusted through the menu button. Power will default to Auto. The power can be adjusted to from 250W to 1500W.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choose a lower power setting to gently heat ingredients. • Choose a higher power setting to heat ingredients quickly.

stir delay settings		
The stirring settings are ideal to use with the stir tool.		
Speed	Delay intervals	Uses
	No delay (Continuous stirring)	Continuous stirring for sauces and risottos.
	5 seconds	Browning meat and sautéing vegetables.
	10 seconds	
	20 seconds	
	30 seconds	
	40 seconds	
	50 seconds	Stirring stews, casseroles, broths, etc.
	1 minute	
	2 minutes	
	5 minutes	
	5 minutes	

temperature settings	
Temperature	Uses
50°C	Chocolate tempering
72°C - 82°C	Poaching
98°C - 99°C	Simmering
100°C	Boiling, steaming
130°C - 140°C	Sautéing vegetables
180°C	Browning meat

power settings		
Power settings	Watts	Uses
A	Auto	Power input varies to optimise temperature setting
1 - 2	1500W - 1200W	Browning meat, sautéing vegetables, boiling water
3 - 5	1000W - 500W	Melting butter, dairy-based sauces, simmering, heated whisking
6 - 7	375W - 250W	Proofing doughs

using the pre-set programmes

Select the programme

- 1 Press the menu button.
 - 2 Turn the display dial/enter button to select "Programmes".
 - 3 Press the display dial/enter button to confirm.
 - 4 Turn the display dial/enter button to select either "Savoury", "Sweet", "Slow Cook" or "Steam" programmes. See the tables below for sub-programme options.
 - 5 Press the display dial/enter button to confirm.
 - 6 Follow the instructions on the display screen.
- Note: If no action is taken between phases, the machine will time out after 15 minutes.

SAVOURY		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
Wok	°C	Add oil 140°C	Add meat & veg 180°C	Add flavourings 160°C	Additional ingredients 120°C	N/A	N/A		Stir fry
	⌚	-	3	2	2				
Heating stage	W	Auto	Auto	1500W	1500W	N/A	N/A		Chicken risotto
	Heating stage	✓	✓	✓	✓				
Cooking time		X	3 1/2mins	2mins	45 secs	N/A	N/A		Beef casserole
	Risotto	Add oil 130°C	Add veg & meat 100°C→100°C	Add rice 130°C→130°C	Add wine 140°C				
Heating stage	°C	-	2→4	0→2	0	0→1	0		Salmon broth
	W	1200W	1000W→1500W	1200W→1500W	1500W	1500W→1200W	Auto		
Cooking time	Heating stage	✓	X	✓	✓	✓	X		
	Cooking time	X	2mins→3mins	1min→3mins	1min	3mins→10mins	5mins		
Ragout	°C	Add oil 140°C	Add meat 180°C→180°C	Add veg 140°C	Add liquid 95°C	Keep warm 80°C	N/A		
	W	-	0→1	4	9	9			
Heating stage	W	1200W	1500W→1500W	1500W	Auto	Auto	N/A		
	Heating stage	✓	✓	✓	✓	X			
Cooking time		X	2mins→3 1/2mins	10mins	4hrs	30mins	N/A		
	Broth	Add oil 140°C	Add veg 130°C→130°C	Add liquid 99°C	Add meat/fish 98°C	Keep warm 80°C			
Heating stage	°C	-	2→4	9	-	9	N/A		
	W	1200W	1200W→1500W	Auto	Auto	Auto			
Cooking time	Heating stage	✓	✓	✓	✓	✓	N/A		
	Cooking time	X	1min→5mins	10mins	20mins	30mins			

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

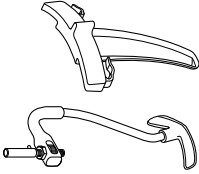

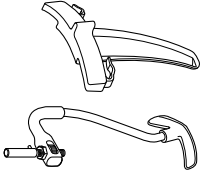



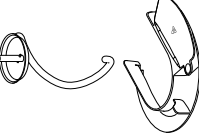

programmes

SAVOURY		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
sauce	Béchamel	Add butter 80°C→80°C	Add flour 110°C→110°C	Add liquid 99°C	Keep warm 85°C	N/A	N/A		Béchamel sauce, cheese sauce, parsley sauce
	°C	→0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6				
	W	750W→750W	1000W→750W	750W	500W				
	Heating stage	✓	✓	✓	✓				
	Cooking time	1min→15secs	1min→4mins	15mins	30mins				
	Traditional	Add oil 120°C	Add veg 120°C	Add liquid 110°C→98°C	Keep warm 80°C				
	°C	-	3	2→2	9				
	W	Auto	Auto	1500W→1500W	Auto				
	Heating stage	✓	✓	✓	✓				
	Cooking time	10mins	10mins	4mins→15mins	30mins				
Hollandaise	Melt butter and remove 60°C	Add yolks & liquid 72°C	Slowly add melted butter 72°C	N/A	N/A	N/A		Béarnaise sauce, Hollandaise sauce	
°C	2	HSHT 6	HSHT 6						
W	Auto	750W	750W						
Heating stage	✓	✓	✓						
Cooking time	10mins	4mins	2mins						

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

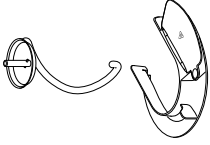
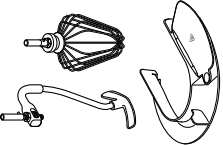

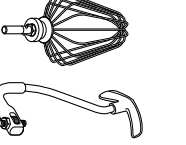

programmes

SWEET	Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe Ideas
chocolate tempering	White/Milk chocolate	Add chocolate 1	Keep warm	N/A	N/A	N/A		Coating truffles, cake decorating
	°C	42°C→42°C	42°C→OFF→31°C					
		9→4	4→4→4	0				
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000W				
	Heating stage	✓	X	X				
	Cooking time	10mins→20mins	→→→10mins	2hrs				
	Plain chocolate	Add chocolate 1	Add chocolate 2	Keep warm	N/A	N/A		
	°C	47°C→47°C	47°C→OFF→31°C	31°C				
		9→4	4→4→4	0				
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000W				
Heating stage	✓	X	X					
Cooking time	10mins→20mins	→→→10mins	2hrs					
doughs	Choux pastry	Add water & butter	Add flour	N/A	N/A	N/A		Profiteroles, eclairs
	°C	90°C	OFF					
		2	0	Speed 4				
	W	Auto	Auto	Auto				
	Heating stage	✓	X	X				
	Cooking time	1min	-	-				
	Standard Doughs	Add liquid, flour & yeast	-	Proofing	Knocking back	N/A		
	°C	OFF	OFF	28°C				
		0	Speed 1	OFF	0			
	W	OFF	OFF	250W	OFF			
Heating stage	X	X	X	X				
Mixing time	2mins	8mins	1hr	1min				
								White bread

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

programmes

SWEET		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas	
doughs	Enriched doughs	Add liquid, flour & yeast	-	Add butter	Proofing	Knocking back	N/A		Brioche	
	°C	OFF	OFF	OFF	28°C	OFF				
		0	Speed 1	Speed 1	OFF	0				
	W	OFF	OFF	OFF	350W	OFF				
	Heating stage	✓	X	X	X	X	X			
	Mixing time	2mins	8mins	5mins	1hr	1min				
meringue	Italian	Add egg whites, sugar & water	Keep warm	N/A	N/A	N/A	N/A		Baked Alaska, cake Frosting	
	°C	118°C→OFF	OFF							
		HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6							
	W	750W→Auto	750W							
	Heating stage	✓	X							
	Cooking time	1min→10mins	10mins							
	Swiss	Add egg whites, sugar & water	Keep warm	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		Buttercream frostings
	°C	45°C→OFF	OFF							
		Speed 6→Speed 6	Speed 6							
	W	750W→Auto	750W							
Heating stage	✓	X								
Cooking time	1min→10mins	10mins								

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

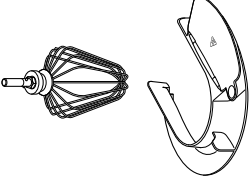
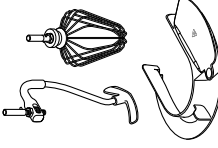

programmes

SWEET		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
compote	Fruit compote	Add fruit, pectin & sugar	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		Strawberry compote
	°C	104°C→OFF							
		2→0							
	W	750W→Auto							
	Heating stage	✓							
	Cooking time	10mins→10mins							
sauces	Pate de Fruit	Add puree, sugar & pectin	Add sugar & glucose	Add citric acid	N/A	N/A	N/A		Pâte de fruit
	°C	100°C	107°C	100°C→70°C					
		HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3				
	W	Auto	Auto	Auto	Auto				
	Heating stage	✓	✓	✓	✓				
	Cooking time	2mins	10mins	2mins→-	2mins→-				
sauces	Crème Pâtisserie	Add egg & sugar	Add liquid	Keep warm	N/A	N/A	N/A		Profiterole filling
	°C	OFF	101°C→70°C	70°C					
		Speed 2	0→0	0	0				
	W	-	Auto→Auto	Auto	Auto				
	Heating stage	✗	✓	✗	✗				
	Cooking time	2mins	5mins→-	30mins	30mins				
sauces	Crème Anglaise	Add egg & sugar	Add liquid	Keep warm	N/A	N/A	N/A		Crème Anglaise
	°C	OFF	87°C	80°C					
		Speed 2	0	0	0				
	W	OFF	Auto	Auto	Auto				
	Heating stage	✗	✓	✗	✗				
	Cooking time	3mins	12mins	30mins	30mins				

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

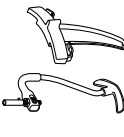
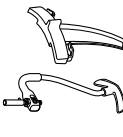
programmes

SWEET		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe Ideas
sauces	Sabayon	Add egg, sugar & liquid	Keep warm	N/A	N/A	N/A	N/A		Sabayon
	°C	74°C→OFF	50°C						
	⌚	HSHT Max→ HSHT Max	HSHT Max						
	W	750W→Auto	500W						
	Heating stage	✓	X						
	Cooking time	2mins→	15mins						
others	Pate de Bombe	Add eggs & sugar	Keep warm	N/A	N/A	N/A	N/A		Base for mousses
	°C	OFF →118°C→OFF	OFF						
	⌚	HSHT 6	HSHT 6						
	W	500W	500W						
	Heating stage	✓	X						
	Cooking time	2→1→	10mins						
	Popcorn	Add oil	Add popcorn kernals	N/A	N/A	N/A	N/A		Popcorn
	°C	180°C	180°C						
	⌚	-	-						
	W	Auto	Auto						
	Heating stage	✓	X						
	Cooking time	X	10mins						

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

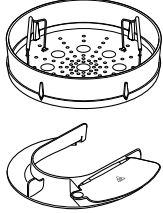

programmes

SLOW COOK	Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
High	Add ingredients	Keep warm	N/A	N/A	N/A	N/A		Casseroles
°C	98°C → 95°C	80°C						
	0 → 9	-						
W	1500W → 1000W	Auto						
Heating stage	✓	X						
Cooking time	20mins → 2hrs	30mins						
Low	Add ingredients	Keep warm	N/A	N/A	N/A	N/A		Casseroles
°C	98°C → 85°C	80°C						
	0 → 9	9						
W	1500W → 1000W	Auto						
Heating stage	✓	X						
Cooking/mixing time	10mins → 7hrs	30mins						

Note:

- High slow cook operates at 95°C and is ideal for slow cooking tougher meats.
- Low slow cook operates at 85°C and is ideal for slow cooking meats such as chicken and vegetables.
- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.

programmes

STEAM	Phase 1 (P1)	Keep Warm	Tools used	Comments
°C	102°C	65°C		Note: • Refer to steamer basket instruction manual for recommended quantities and times – adjust the cooking time as required.
	–	–		
W	Auto	Auto		
Heating stage	✓	✗		
Cooking time	10mins	30mins		

how to skip programme phases

- 1 Press and hold the display dial for 5 seconds. "RECIPE PHASES" will appear on the display screen.
- 2 Turn the display dial to choose the desired phase (P1, P2, P3, etc.) and press the dial to confirm.
- 3 Follow the instructions on the display screen.

Display screen text explained

During the pre-set programmes, various messages will appear on the display screen.

Message	Description
COOLING DOWN	The bowl is cooling to a set temperature.
HEATING	The bowl is getting up to temperature.
HSHT MODE	High Speed High Temperature mode.
KNEADING	A process in bread making when the dough is stretched.
KNOCK BACK	Knocking back removes large pockets of air bubbles to create an even texture.
PROOFING	A stage in bread making where the dough is allowed to rise.
TEMPERING	Accurately controlling the temperature of chocolate to obtain a smooth, glossy finish.
PROCESSING	Part of a programme where the Cooking Chef is mixing without heating.

adjusting the height of the tools

whisk, stainless steel K beater

For best performance the whisk and K beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **5**. If necessary adjust the height using the spanner provided.

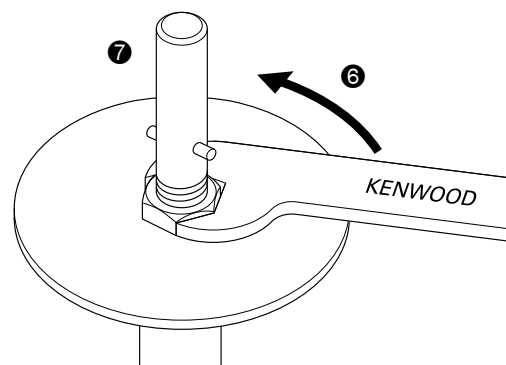
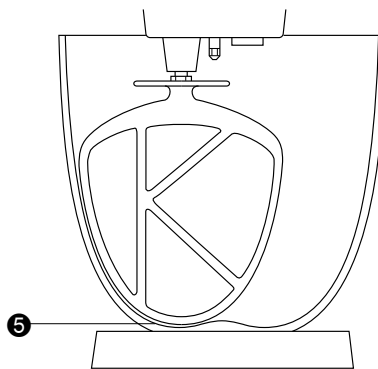
- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut **6** sufficiently to allow adjustment of the shaft **7**. To lower 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 creaming beater - this tool should just touch the bottom of the bowl.

stir tool - this tool should just touch the bottom of the bowl.

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

dough hook - this tool is set at factory and is not adjustable.



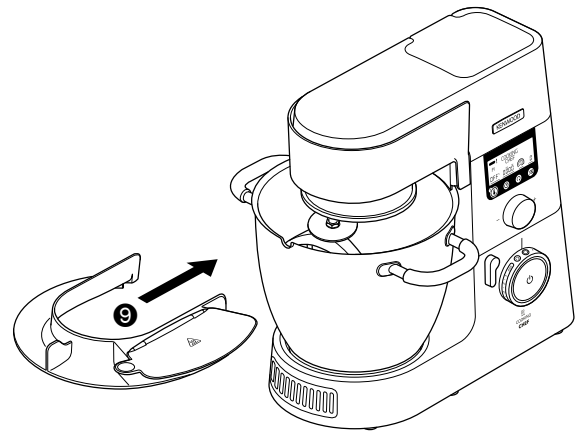
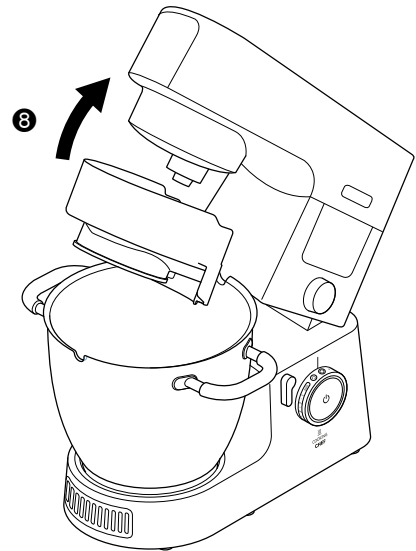
to fit and use your splashguard assembly

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

The heat shield must be fitted during cooking operations otherwise the machine will not operate and "Fit heat shield" will be displayed. The heat shield is to protect the mixer head from steam produced during the cooking process.

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

- 1 Raise the mixer head until it locks.
 - 2 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head ⑧ 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 ⑨.
 - 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.



to remove and fit outlet covers

High-speed outlet cover

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

Slow-speed outlet cover

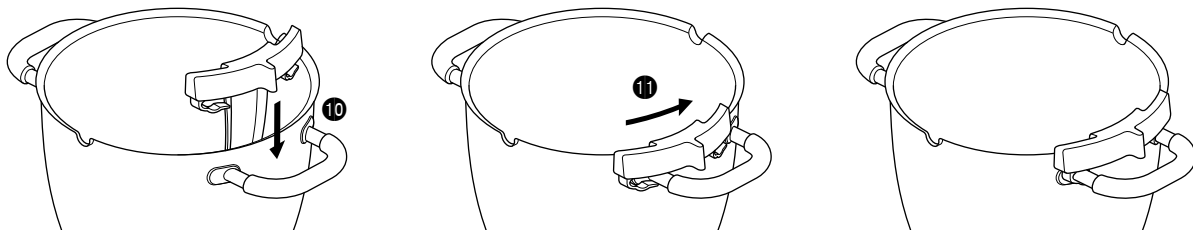
- 1 To remove the cover, use the grip on the underside and pull outwards.
- 2 To fit, locate the catch at the top of the cover into the outlet recess and push to clip into position.

to fit and remove your stir assist clip

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

- 1 Slot the stir assist clip over the side of the bowl with the vertical ridge on the inside and the clips on the outside ⑩.
- 2 Turn the clip anti-clockwise onto the bowl handles ⑪.
- 3 To remove, reverse the procedure.

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

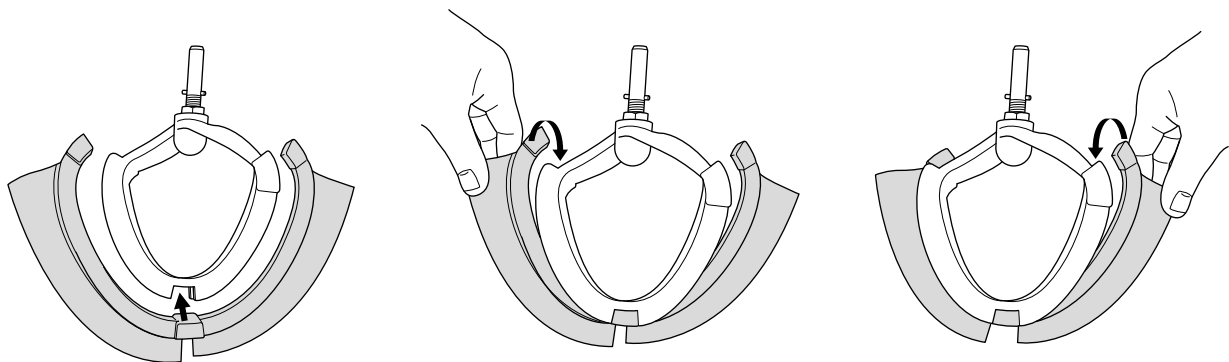


assembling the high temperature creaming beater

fitting the wiper blade

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

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



Maximum capacities and recommended speeds

The following speeds are a guide only and will vary depending upon the quantity and the temperature of the ingredients being mixed etc.

Shortcrust pastry	Flour weight	910g/2lb
Stiff yeast dough	Flour weight	350g/12oz – 1.6kg/3lb 8oz
	Total weight	550g/1lb 3oz – 2.56kg/5lb 10oz
Soft yeast dough	Flour weight	250g/9oz – 2.6kg/5lb 12oz
	Total weight	480g/1lb 1oz – 5kg/11lb
Fruit cake mix	Total weight	4.55kg/10lb
Egg whites	Number	16
	Weight	(605g)
Cooking mode	Total capacity	3L
Oil	Total capacity	250ml

* Egg sizes used = medium sized (Weight 50g)

Tool	Recipe/Process	Recommended Speed
K-beater	Creaming butter/margarine 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', gradually increasing to 'Max'
	Rubbing fat into flour	'Min' to 2
High temperature creaming beater	Creaming butter/ margarine 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
Whisk	For eggs, cream, soufflés.	Gradually increase to 'Max'
Dough hook	For yeast mixtures only.	Start on 'Min', gradually increasing to 1
Stir tool	Suitable to use during cooking to maintain the consistency of food e.g. chicken, fish, vegetables and fruit.	Use with stir settings only

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.
- Never use abrasives or immerse in water.

high temperature creaming beater

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

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

bowl, tools, splashguard, stir assist clip

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- 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.

Item	Suitable for dishwashing
Bowl	✓
K-beater, whisk, creaming beater, stir tool	✓
Dough hook	✓
Stir assist clip	✓
Outlet covers	✗
Spatula	✓
Splashguard and heat shield	✓
Rubber seal	✓
Work surface protection mat	✓
Dough scraper	✓

service and customer care

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






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

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

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

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.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The machine will not operate in the heat mode and displays an error message and gives a warning beep.	One of the safety sensors has been activated.	Check display screen for notification of cause. <ul style="list-style-type: none"> • 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 corrected fitted.
The machine changes speed or speed is limited during cooking.	The speed is automatically limited when the bowl contents reach 60°C and the hot temperature warning indicator will be on.	This is a safety feature.
Food burning on the base of the bowl.	<ol style="list-style-type: none"> 1 The temperature setting selected may be too high. 2 Incorrect tool being used. 3 The stir delay is too long. 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduce the temperature or power settings. 2 Check the most suitable tool is being used and adjusted correctly. 3 Increase the frequency of the stir delay 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperature selected too high. 2 Stir delay too frequent. 3 Ingredients cooked for too long. 4 Incorrect tool being used. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduce temperature. 2 Reduce stir delay. 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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.
Difficult to shut mixer head.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Firm ingredients such as chocolate in the bottom of the bowl prevent the mixer head from locking down. 2 Stir tool has been incorrectly fitted. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Add ingredients after the mixer head is lowered. 2 Ensure the stir tool is fitted into the stir tool outlet.
Mixer runs continuously when stir speeds 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.
The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
The whisk, K-beater or creaming beater knock against the stir assist clip.	Stir assist clip is fitted.	Remove stir assist clip – this should be used when using the stir tool only.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Kitchen Machine. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>

Problem	Cause	Solution
Standby light flashing when Kitchen Machine first plugged in.	Speed control not in the 'O' position. Mixer head in the raised position or not locked down correctly.	Check and turn speed control to the 'O' position. Check Kitchen Machine head is locked down correctly.
The Kitchen Machine stops during operation. Standby light flashing rapidly.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to "O" and then restart. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact "customer care" for further advice.
The Kitchen Machine stops during operation. Standby light is flashing slowly.	1 Heat shield removed or an outlet cover removed. 2 Mixer head lifted. 3 Outlet attachment has exceeded its maximum running time.	1 Fit heat shield or outlet cover. Turn the speed control to "O" and then restart. 2 Lower mixer head. Turn the speed control to "O" and then restart. 3 Turn the speed control to "O" and then restart.
Standby light off whilst machine plugged in.	Kitchen machine has been left plugged in for more than 30 minutes without being operated and has gone into Standby mode.	Press the Standby button once to reset.
Display screen shows an alpha/numerical error code.	Appliance not functioning properly.	Contact an authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.
When contacting customer care, you may be required to supply details of the software version. This can be found by pressing the menu button and selecting "SETTINGS" then "VERSION".		

Inhoud

veiligheid	27 – 28
legenda	29
taal kiezen	29
de komhulpstukken en hoe ze worden gebruikt	30
de Cooking Chef gebruiken	30 – 31
de Cooking Chef als mixer gebruiken	31
uitleg van de symbolen	32
handbediende stand	33 – 34
vooraf ingestelde programma's gebruiken	35
Programma's voor hartige gerechten	35 – 36
hoofdmaaltijden	35
saus	36
Programma's voor zoete gerechten	37 – 40
chocolade tempereren	37
deeg	37 – 38
meringues	38
compote	39
sauzen	39 – 40
overige	40
Programma's voor langzaam koken	41
hoog	41
laag	41
Stoomprogramma's	42
de hoogte van de hulpstukken aanpassen	43
het spatdeksel/hittescherm bevestigen en gebruiken	44
de afdekkingen verwijderen en bevestigen	45
de roerhulpklem bevestigen en verwijderen	45
assemblage van de flexiklopper voor hoge temperatuur	45
maximumcapaciteiten en aanbevolen snelheden	46
onderhoud en reiniging	47
onderhoud en klantenservice	47
problemen oplossen	48 – 49

veiligheid

- **Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.**

- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

belangrijke mededeling – elektronisch-medische implantaten

- Net als andere inductieverwarmingsproducten genereert dit apparaat magnetische velden met beperkt bereik. Gebruikers of andere personen met een pacemaker of ander actief implantaat dienen voor gebruik een arts te raadplegen over eventuele incompatibiliteit, zodat eventueel gevaar voor de gezondheid kan worden voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken installeert of verwijderd, na het gebruik en voordat u het apparaat reinigt.
- Houd lichaamsdelen, haar, sieraden en loszittende kleding uit de buurt van bewegende delen en geïnstalleerde hulpstukken.
- Steek uw vingers, enz. nooit in het scharniermechanisme.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd aanstaan.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'onderhoud en klantenservice'.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd hulpstuk of meer dan één hulpstuk tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximumcapaciteit en wanneer u het inductieve verwarmingsapparaat gebruikt, mag u nooit het maximale afvulniveau van 3 liter overschrijden, gemarkeerd aan de binnenkant van de kom.
- Lees bij het gebruik van een hulpstuk de veiligheids- en gebruiksinformatie die erbij wordt geleverd.
- Wees voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt, omdat het zwaar is. Zorg dat de kop vergrendeld is en dat de kom, hulpstukken, afdekking van de aansluitpunten en het snoer vastzitten voordat u het apparaat optilt.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Laat de motor, het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Wees voorzichtig als u enig deel van het apparaat vastpakt of aanraakt terwijl het in de kookstand wordt gebruikt en na het koken. DIT GELDT MET NAME VOOR DE KOM, HET SPATDEKSEL EN DE HULPSTUKKEN omdat deze nog lange tijd nadat het apparaat is uitgeschakeld HEET blijven. Gebruik de handgrepen om de kom te verwijderen en te dragen. Gebruik ovenhandschoenen om de hete kom en menghulpstukken aan te pakken.
- De onderkant van de kom blijft nog lange tijd nadat de verwarming is uitgeschakeld heet. Wees voorzichtig als u de kom vastpakt en gebruik de beschermmat voor het werkoppervlak als u de kom op een warmtegevoelige ondergrond plaatst.
- Pas op voor stoom die uit de mengkom kan komen, met name als u het deksel van het spatdeksel verwijderd of de mixerkop omhoog zet.
- Als heet voedsel van de mixer wordt overgebracht naar de blender, laat u de ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u ze in de blender doet.
- Gebruik alleen de kom en hulpstukken die bij dit apparaat worden geleverd. Gebruik de kom met geen enkele andere hittebron.
- Laat het apparaat nooit werken in de kookstand als de kom leeg is.
- Steek nooit iets in de ventilatiegaten.

- Zorg dat dit apparaat tijdens het gebruik niet te dicht bij de rand en op een vlakke ondergrond staat. Zorg dat het ten minste 10 cm verwijderd is van de muur en dat de ventilatiegaten niet worden geblokkeerd. Plaats het apparaat niet onder overhangende keukenkastjes.
- Voor een juiste en veilige werking van de inductiekoker dient u ervoor te zorgen dat de kombasis en temperatuursensors schoon en droog zijn voordat u gaat koken.
- Net als voor andere inductieverwarmende apparaten geldt dat u geen creditcards, magnetische media of gevoelige elektronische apparatuur in de buurt van het apparaat mag plaatsen wanneer dit in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet om te frituren.
- Zorg dat het voedsel voldoende gekookt is voordat u gaat eten.
- Vul de kom niet meer dan 250 ml wanneer u met olie kookt.
- Voedsel dient kort na bereiding te worden gegeten of moet snel worden afgekoeld en zo snel mogelijk in de koelkast worden bewaard.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Het stroomsnoer wordt gebruikt om het risico van verstrengeling of struikelen te voorkomen. Er mag een verlengsnoer worden gebruikt, zolang men voorzichtig is. Als een verlengsnoer wordt gebruikt: 1) het op het verlengsnoer aangegeven vermogen moet minstens zo groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat; en 2) zorg ervoor dat het snoer niet over het werk- of tafelblad hangt, zodat kinderen eraan kunnen trekken of mensen erover kunnen struikelen. Als het apparaat geaard is, moet het verlengsnoer 3 geaarde draden hebben. Het elektrische vermogen van het apparaat vindt u aan de onderkant.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

- Lees het deel 'Onderhoud en reiniging', voordat u de onderdelen gaat schoonmaken.

ken uw Kenwood Cooking Chef

legenda

Contacten voor hulpstukken

- ① contact hoge snelheid (HSO)
- ② contact lage snelheid (SSO)
- ③ contact voor komhulpstuk
- ④ contact voor roeraccessoire

Mixer

- ⑤ afdekking aansluitpunt hoge snelheid
- ⑥ mixerkop
- ⑦ deksel voor lagesnelheidscontact
- ⑧ kom van cooking chef
- ⑨ kop - hefhendel
- ⑩ snelheidsknop
- ⑪ stand-byknop
- ⑫ displayknop/enter-knop
- ⑬ displayscherm
- ⑭ drainopening
- ⑮ kombasis/inductiegebied
- ⑯ ventilatiegaten
- ⑰ temperatuursensors
- ⑱ K-klopper
- ⑲ flexiklopper voor hoge temperatuur
- ⑳ aangedreven garde
- ㉑ deeghaak
- ㉒ roeraccessoire
- ㉓ roerhulpklem
- ㉔ spatel voor hoge temperatuur
- ㉕ hittescherm
- ㉖ rubber afdichting (verwijderbaar)
- ㉗ spatscherm
- ㉘ deksel vulopening
- ㉙ beschermmat werkoppervlak
- ㉚ moersleutel

Grafische afbeeldingen op het display

- ㉛ waarschuwing hete temperatuur
- ㉜ programmafase
- ㉝ temperatuurselectie
- ㉞ waarschuwing hoge snelheid hoge temperatuur
- ㉟ tekstdisplay
- ㊱ tijdselectie
- ㊲ roerintervalselectie
- ㊳ stroomselectie

Displaypaneel



- ㉜ temperatuurknop
- ㉝ tijdknop
- ㉞ roerinstellingsknop
- ㉟ menuknop

- ㊴ deegschrapper

Opmerking: Hulpstukken voor het lagesnelheidscontact




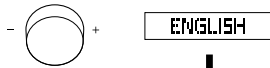

Het lagesnelheidscontact van uw keukenmachinemodel heeft een draaiverbinding. Het is speciaal ontworpen voor hulpstukken die uitgerust zijn met het draaiverbindingssysteem.

Als u nieuwe hulpstukken voor het lagesnelheidscontact koopt, dient u de compatibiliteit met uw keukenmachine te controleren. Alle hulpstukken met het draaiverbindingssysteem zijn te herkennen aan de productcode die begint met KAX en aan het Twist-logo  dat op de verpakking staat.

Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem , dan hebt u de KAT002ME-adaptor nodig om deze hulpstukken aan het draaiverbindingssysteem  van uw keukenmachine te bevestigen.

Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.

taal kiezen

Wanneer u de Cooking Chef voor het eerst inschakelt, staat de taal van het displayscherm standaard op Engels.	
1 Als u de taal wilt veranderen, drukt u op de menuknop.	
2 Gebruik de displayknop/enter-knop om 'INSTELLINGEN' (SETTINGS) te selecteren en druk ter bevestiging op de displayknop/enter-knop.	
3 Gebruik de displayknop/enter-knop om 'TALEN' (LANGUAGES) te selecteren en druk ter bevestiging op de displayknop/enter-knop.	
4 Gebruik de displayknop/enter-knop om de gewenste taal te selecteren. Zodra de gewenste taal is geselecteerd, drukt u ter bevestiging op de displayknop/enter-knop.	
5 Als u de taal opnieuw wilt veranderen, herhaalt u dit proces.	

de komhulpstukken en hoe ze worden gebruikt

K-klopper

Voor het bereiden van taarten, koekjes, gebakjes, suikerglazuur, vullingen, éclairs en aardappelpuree.

Garde

Voor eieren, room, soufflés. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijv. het mengen van boter en suiker), omdat hij dan beschadigd raakt.

Geschikt voor combinatie met het roeraccessoire als u klopt met verwarming, bijv. Italiaanse en Zwitserse meringues.

Deeghaak

Alleen voor gistmengsels.

de Cooking Chef gebruiken

BELANGRIJK

- Zorg dat het inductiegebied, de temperatuursensors en het externe oppervlak van de kombodem schoon zijn. Als dit niet gebeurt, wordt de temperatuursensor beïnvloed en krijgt u een minder kookresultaat.
- Controleer of alle afdekkingen van de aansluitpunten, met inbegrip van het hitteschermbeschermer, zijn aangebracht. Als ze niet juist zijn aangebracht, werkt de verwarmingsfunctie niet.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om de kom en hulpstukken na het koken te verwijderen.

- 1 Steek de stekker in het stopcontact. Het displayscherm licht op.
- 2 Draai de hendel voor het omhoog halen van de kop naar rechts ❶ en haal de mixerkop omhoog, totdat hij vergrendelt.
- 3 Duw het hitteschermbeschermer ❷ omhoog tegen de onderkant van de mixerkop ❸, totdat hij goed is bevestigd. Het hitteschermbeschermer mag alleen worden gebruikt met een goed aangebrachte rubberen afdichting ❹.
- Als u de Cooking Chef zonder verwarming gebruikt, hoeft u het hitteschermbeschermer niet aan te brengen, tenzij u het spatdeksel gebruikt. Raadpleeg 'het spatdeksel bevestigen en gebruiken'
- 4 Zet de kom op het onderstel – druk hem omlaag en draai hem naar rechts ❺.
- 5 Kies een van de volgende opties:

Handmatig koken.

Raadpleeg de informatie over de handbediende stand.

Vooraf ingestelde programma's:

Raadpleeg 'de vooraf ingestelde programma's gebruiken' voor meer informatie.

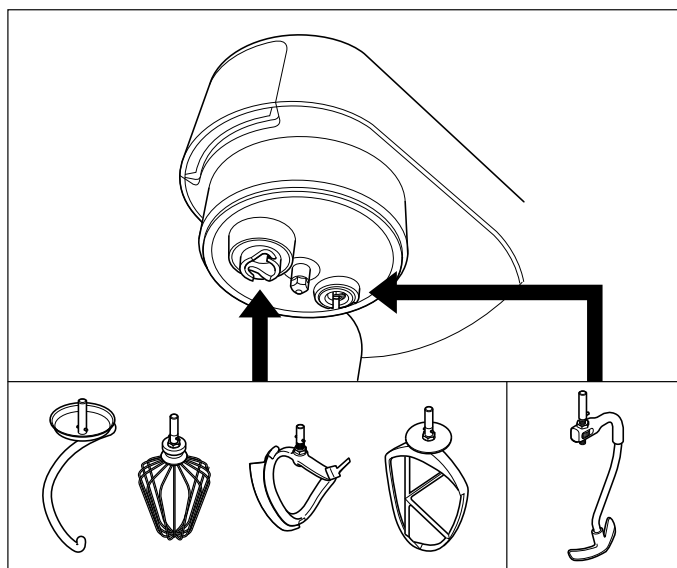
- Raadpleeg de Beknopte handleiding voor meer receptideeën.
- 6 Steek het benodigde hulpstuk in het contact voor het komhulpstuk ❸ of het contact voor het roeraccessoire ❹ als u het roeraccessoire gebruikt. Steek de pen in de groef en draai het hulpstuk totdat het vergrendelt ❹.

Flexiklopper voor hoge temperatuur

Geschikt voor het vermengen van boter en suiker, soezendeeg en polenta. Ideaal om zowel hete als koude mengsels tijdens het mengen van de wand van de kom te schrapen.

Roeraccessoire

Geschikt voor gebruik tijdens het koken om de textuur van het voedsel te handhaven, zoals kip, vis, groente en fruit. Ideaal voor het aanbraden van vlees. Ook geschikt voor risotto's, sauzen en het smelten van chocolade.



roeraccessoire – wanneer u het roeraccessoire gebruikt kan ook de roerhulpklem worden gebruikt, raadpleeg 'de roerhulpklem bevestigen en verwijderen'. Het roeraccessoire kan ook met de garde worden gebruikt, bijv. voor het maken van schuimpjes. Gebruik het roeraccessoire niet samen met de deeghaak.

Opmerking: Als de K-klopper, garde of flexiklopper de ingrediënten niet van de onderkant van de kom af halen, raadpleegt u de informatie onder 'Hulpstuk afstellen'.

- Als u een hulpstuk wilt verwijderen, voert u bovenstaande stap 6 in omgekeerde volgorde uit. (Gebruik altijd ovenwanten om de hulpstukken na het koken te verwijderen).
- 7 Wanneer u de mixerkop wilt neerhalen, haalt u hem eerst iets omhoog en draait u de hendel naar rechts. Laat de kop dan zakken tot hij vergrendelt.
 - 8 Voeg de ingrediënten toe die gekookt/gemengd moeten worden.
 - 9 Draai de snelheidsregeling op de gewenste stand. Zet de snelheidsregeling op ❶ om de roerinstellingen te gebruiken.

- Als de komtemperatuur hoger is dan 60°C, wordt de snelheid om veiligheidsredenen automatisch beperkt, zelfs als een hogere snelheid is ingesteld. De snelheid gaat niet automatisch omhoog wanneer de temperatuur tot onder 60°C zakt. De snelheidsregeling moet eerst uit worden gezet op 'O', waarna de gewenste snelheid opnieuw moet worden geselecteerd.
Raadpleeg 'Handbediende stand' voor informatie over hoe de stand voor hoge snelheid hoge temperatuur (HSHT) wordt gebruikt.
- 10 Zodra een programma is afgerond, piept de machine 3 maal.
- Opmerking: Als er geen tijd is ingesteld, stoppen de verwarmings- en roerprocessen automatisch zodra de timer 8 uur heeft bereikt.
- 11 Als u het mengproces wilt stoppen of pauzeren, zet u de snelheidsregeling weer op 'O'. Zet het proces voort door een snelheid in te stellen.

BELANGRIJK

- De verhitting gaat door, ook wanneer het mengproces is gestopt of gepauzeerd.**

- 12 Als u het verwarmingsproces wilt stoppen, zet u de temperatuur op 'OFF'. U kunt ook op de stand-byknop drukken.
- Belangrijk** – Als de mixerkop tijdens een proces omhoog wordt gezet, zal het verwarmingsproces pauzeren. Het komhulpstuk stopt en begint pas weer wanneer de mixerkop omlaag is gezet. U start de mixer opnieuw door de snelheidsregeling eerst op 'O' te zetten en vervolgens opnieuw een snelheid te selecteren.

na het koken

- Wees voorzichtig als u enig deel van de mixer hanteert of aanraakt terwijl het in de kookstand wordt gebruikt en na het koken. DIT GELDT MET NAME VOOR DE KOM, HET SPATDEKSEL EN DE HULPSTUKKEN omdat deze nog lange tijd nadat het apparaat is uitgeschakeld HEET blijven. Gebruik de handgrepen om de kom te verwijderen en te dragen. Gebruik ovenhandschoenen om de hete kom en menghulpstukken aan te pakken.
- De onderkant van de kom blijft nog lange tijd nadat de verwarming is uitgeschakeld heet. Wees voorzichtig als u de kom vastpakt en gebruik de bijgeleverde beschermmat voor het werkoppervlak om een warmtegevoelige ondergrond te beschermen.

tips

- In sommige recepten, met name recepten met een hoog watergehalte, kan de kooktemperatuur niet boven 100 °C uitstijgen (dit is het kookpunt van water).
- Als u tijdens het koken ingrediënten wilt toevoegen, draait u de snelheid omlaag en voegt de ingrediënten langzaam en gelijkmatig toe.
- Om sauzen snel te verwarmen, gebruikt een u continue roerinstelling.
- Als u het spatdeksel gebruikt tijdens het koken, dient u dit altijd te verwijderen voordat u de mixerkop optilt. Vergeet niet dat het spatdeksel en hittedeksel condensatie bevatten.
- Til de mixerkop langzaam op zodat eventuele vloeistof aan de onderkant van het hittedeksel terug in de kom kan vallen.
- Er zijn tien roerintervalfuncties waarmee u de juiste roerfunctie voor elk recept kunt instellen. Sommige recepten moeten voortdurend worden geroerd, zodat de ingrediënten niet aan de onderkant van de kom blijven kleven, terwijl andere recepten af en toe moeten worden geroerd om de textuur van de voedingsmiddelen te handhaven.

de Cooking Chef als mixer gebruiken

Zet de mixer in elkaar, zoals eerder beschreven in 'de Cooking Chef gebruiken'. Zet de snelheidsregeling op de gewenste stand. De snelheid kan te allen tijde worden veranderd terwijl de mixer functioneert. Stop het mengproces door de snelheidsregeling op 'O' te zetten.

Gebruik de puls (P)-stand voor korte impulsen op de maximumsnelheid.

algemene aanwijzingen

- Stop de mixer en schraap de kom regelmatig schoon met de spatel.
- Eieren kunnen het best op kamertemperatuur worden geklopt.
- Voordat u eiwitten begint te kloppen, dient u te zorgen dat er geen vet of eigeel aanwezig is op de garde of de kom.
- Voor deeg gebruikt u koude ingrediënten tenzij uw recept iets anders aangeeft.

aanwijzingen voor het maken van brood belangrijk

- U mag de aangegeven maximum capaciteit nooit overschrijden - de machine raakt dan overbelast.
- Als u hoort dat de machine te hard moet werken, schakelt u hem uit, verwijdert de helft van het deeg en verwerkt iedere helft afzonderlijk.
- De ingrediënten worden het best vermengd als u de vloeistof eerst in de kom doet.

recept

chili marinade

200 g koude, doorzichtige en vloeibare honing (die een nacht in de koelkast heeft gestaan)










1 chili (heel)

5 ml pindakaas met stukjes

Zout en peper

- Doe alle ingrediënten in de minihakker/molen.
- Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine en zorg ervoor dat het mes goed in de ingrediënten steekt.
- Pulseer de messen gedurende 10 seconden.
- Gebruik zoals gewenst.

uitleg van de symbolen

	
	<p>Waarschuwingslichtje temperatuur Lager dan 40°C - geen rood licht 40 - 60°C - knipperend rood licht Hoger dan 60°C - permanent rood licht</p>
	<p>Geeft aan wanneer de mixer op hoge snelheid en hoge temperatuur (HSHT) wordt gebruikt.</p>
	<p>Geeft de huidige programmafase aan wanneer de vooraf ingestelde programma's worden gebruikt.</p>
	<p>Het tekstdisplay toont de statusinformatie, programma-informatie en foutberichten.</p>
	<p>Geeft de ingestelde temperatuur weer. De temperatuur kan worden ingesteld op 'OFF', 20°C - 180°C.</p>
	<p>Geeft de ingestelde tijd in uren, minuten en seconden weer. De tijd kan worden ingesteld van 5 seconden → 8 uren en wordt afgeteld zodra een temperatuur is geselecteerd.</p>
	<p>Toont de ingestelde roersnelheid van 0 → 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De buitenste balkjes lichten na elkaar op om aan te geven hoe lang het duurt voordat de volgende keer wordt geroerd. • De roerpijl aan de binnenkant gaat 3 seconden voorafgaand aan de volgende roerbeweging knipperen. • Aan het begin van een roerbeweging kan er een korte snelheidsverhoging zijn om voedingsmiddelen te scheiden.
	<p>Geeft de ingestelde stroomsterkte aan. De stroomsterkte kan worden ingesteld op Auto, 1 → 7.</p>

handbediende stand



- Druk op de instelling die u wilt wijzigen en gebruik de displayknop om de waarde te veranderen.
- Druk ter bevestiging op de displayknop.

Opmerking:

- Wanneer een instelling is gekozen, gaat het balkje onder het bijbehorende scherm­symbool branden.
- De instelling zal na 4 seconden automatisch uitschakelen als geen actie wordt ondernomen.

	<p>De temperatuur kan worden ingesteld op 20°C - 180°C met stappen van 1°C. Het is ook mogelijk om de machine te gebruiken zonder een temperatuur in te stellen, door 'OFF' te selecteren. Opmerking: De Cooking Chef zal nooit kouder worden dan de omgevingstemperatuur.</p> <p>Stand voor hoge snelheid, hoge temperatuur (HSHT)</p> <p>Mengen op hoge snelheid bij een temperatuur van meer dan 60°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 seconden ingedrukt houden. De rode ! op het scherm licht op en de waarschuwing 'LET OP! HSHT STAND' wordt weergegeven. De mixer zal ook om de 30 seconden piepen. • Zet de snelheid op de gewenste stand, dan zal de mixer langzaam versnellen totdat de ingestelde snelheid is bereikt. • U kunt de snelheid ook verlagen. • Als u deze stand wilt verlaten, houdt u de temperatuurknop 5 seconden ingedrukt of zet u de snelheidscontrole op '0'. <p>Deze functie mag ALLEEN worden gebruikt met de garde en/of het roeraccessoire. U mag de maximale capaciteit van 3 liter niet overschrijden en u moet ervoor zorgen dat het spatdeksel is bevestigd. De machine mag niet zonder toezicht functioneren.</p>
	<p>De timer kan in de kookstand worden gebruikt. Als de afteltijd niet is ingesteld, zal de timer automatisch met stappen van 1 seconde optellen wanneer de machine functioneert. De maximale werkingstijd is 8 uur.</p>
	<p>Er zijn tien instellingen voor het roerinterval. Deze zijn ideaal wanneer de mixer in de kookstand wordt gebruikt. Als u de roerinstelling wilt gebruiken, moeten alle afdekkingen aangebracht zijn.</p>
	<p>De stroominstellingen kunnen met de menuknop worden afgesteld. De stroom staat standaard op Auto. De stroom kan worden ingesteld van 250 tot 1500 W.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kies een lagere stroominstelling om de ingrediënten langzaam op te warmen. • Kies een hogere stroominstelling om de ingrediënten snel op te warmen.

instellingen voor het roerinterval

De roerinstellingen zijn ideaal voor gebruik met het roeraccessoire.

Snelheid	Intervallen	Gebruik
	Geen interval (continue roerbeweging)	Continu roeren van sauzen en risotto's.
	5 sec.	Vlees aanbraden en groente bakken.
	10 sec.	
	20 sec.	
	30 sec.	
	40 sec.	
	50 sec.	Stoofschotels, ovenschotels, bouillon, enz. roeren.
	1 min.	
	2 min.	
	5 min.	

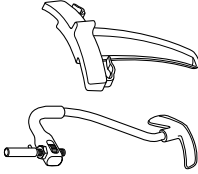



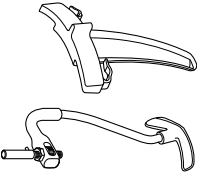

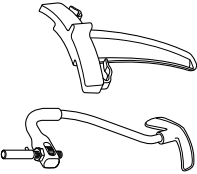

temperatuurinstellingen	
Temperatuur	Gebruik
50°C	Chocolade tempereren
72 - 82°C	Pocheren
98 - 99°C	Suddereren
100°C	Koken, stomen
130°C- 140°C	Groente bakken
180°C	Vlees aanbraden

stroominstellingen		
Stroominstellingen	Watt	Gebruik
A	Automatisch	Stroominvoer varieert om de temperatuurinstelling te optimaliseren
1 - 2	1500 - 1200 W	Vlees aanbraden, groente bakken, water koken
3 - 5	1000 - 500 W	Boter smelten, sauzen op zuivelbasis, sudderen, verwarmd kloppen
6 - 7	375 - 250 W	Deeg laten rijzen

vooraf ingestelde programma's gebruiken

Het programma selecteren

- 1 Druk op de menuknop.
 - 2 Draai de displayknop/enter-knop om 'Programma's' te selecteren.
 - 3 Druk ter bevestiging op de displayknop/enter-knop.
 - 4 Draai de displayknop/enter-knop om de programma's 'Hartig', 'Zoet', 'Langzaam koken' of 'Stomen' te selecteren. Raadpleeg onderstaande tabellen voor verdere opties.
 - 5 Druk ter bevestiging op de displayknop/enter-knop.
 - 6 Volg de instructies op het displayscherm.
- Opmerking: Als er tussen de fasen in geen actie wordt ondernomen, schakelt de machine na 15 minuten uit.

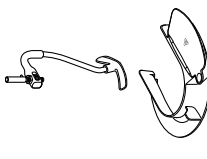

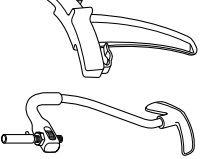

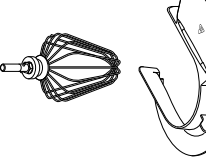

		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Gebruikte hulpstukken	Receptideeën	
HARTIG										
Wok	Olie toevoegen	Vlees & groente toevoegen	Smaakstoffen toevoegen	Overige ingrediënten	Niet van toepassing					 Roerbakken
°C	140°C	180°C	160°C	120°C						
	-	3	2	2						
W	Automatisch	Automatisch	1500 W	1500 W						
Verwarmingsfase	✓	✓	✓	✓						
Kooktijd	✗	3 ½ min.	2 min.	45 secs						
Risotto	Olie toevoegen	Vlees & groente toevoegen	Rijst toevoegen	Wijn toevoegen	Vloeistof toevoegen					 Kiprisotto
°C	130°C	100°→100°C	130°→130°C	140°C	99°→99°C					
	-	2→4	0→2	0	0→1					
W	1200 W	1000→1500 W	1200→1500 W	1500 W	1500→1200 W					
Verwarmingsfase	✓	✗	✓	✓	Automatisch					
Kooktijd	✗	2→3 min.	1→3 min.	1 min.	3→10 min.					
Ragout	Olie toevoegen	Vlees toevoegen	Groente toevoegen	Vloeistof toevoegen	Warm houden					 Rundvlees ovenschotel
°C	140°C	180°→180°C	140°C	95°C	80°C					
	-	0→1	4	9	9					
W	1200 W	1500→1500 W	1500 W	Automatisch	Automatisch					
Verwarmingsfase	✓	✓	✓	✓	Automatisch					
Kooktijd	✗	2→3½ min.	10 min.	4 uur	30 min.					
Bouillon	Olie toevoegen	Groente toevoegen	Vloeistof toevoegen	Vlees/vis toevoegen	Warm houden					 Zalmbouillon
°C	140°C	130°→130°C	99°C	98°C	80°C					
	-	2→4	9	-	9					
W	1200 W	1200→1500 W	Automatisch	Automatisch	Automatisch					
Verwarmingsfase	✓	✓	✓	✓	Automatisch					
Kooktijd	✗	1→5 min.	10 min.	20 min.	30 min.					

hoofdmaatlijden

Opmerking:

- Sommige programmafasen hebben verwarmingsstadia waardoor de ingrediënten de ingestelde temperatuur bereiken voordat de fase start.
- HSHT (zoals weergegeven op het scherm) = stand voor hoge snelheid en hoge temperatuur.

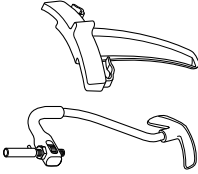





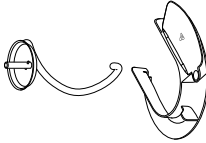
Programma's

HARTIG		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Gebruikte hulpstukken	Receptideeën
Bechamel	°C	80→80°C	Meel toevoegen 110→110°C	Vloeistof toevoegen 99°C	Warm houden 85°C	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Bechamelsaus, kaassaus, peterseliesaus
		→0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6				
	W	750→750 W	1000→750 W	750 W	500 W				
Verwarmingsfase		✓	✓	✓	✗				
Kooktijd		1 min.→15 sec.	1→4 min.	15 min.	30 min.				
Traditioneel	Olie toevoegen	Groente toevoegen	Vloeistof toevoegen	Warm houden	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Tomatensaus
	°C	120°C	120°C	110→98°C					
	-	3	2→2	9					
W	Automatisch	Automatisch	1500→1500 W	Automatisch					
Verwarmingsfase		✓	✓	✓	✗				
Kooktijd		10 min.	4→15 min.	30 min.					
Hollandaise	Smelt en verwijder de boter	Eigzel en vloeistof toevoegen	Langzaam gesmolten boter toevoegen	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Bearnaisesaus, Hollandaisesaus
	°C	60°C	72°C	72°C					
	2	HSHT 6	HSHT 6						
W	Automatisch	750 W	750 W						
Verwarmingsfase		✓	✓	✗					
Kooktijd		10 min.	4 min.	2 min.					

Opmerking:

- Sommige programma's hebben verwarmingsstadia waardoor de ingrediënten de ingestelde temperatuur bereiken voordat de fase start.
- HSHT (zoals weergegeven op het scherm) = stand voor hoge snelheid en hoge temperatuur

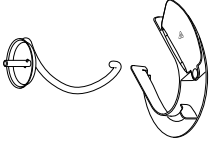
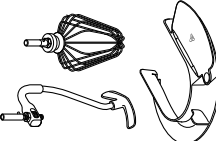
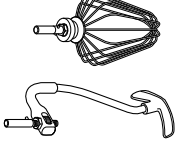
Programma's

ZOET		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Gebruikte hulpstukken	Receptdeelen	
chocolade temperen	Witte- of melkchocolade	Chocolade toevoegen 1	Chocolade toevoegen 2	Warm houden	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing			
	°C	42→42°C	42→UIT→31°C	31°C						
		9→4	4→4→4	0						
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W						
	Verwarmingsfase	✓	X	X						
	Kooktijd	10→20 min.	→→→10 min.	2 uur						
	Pure chocolade	Chocolade toevoegen 1	Chocolade toevoegen 2	Warm houden						
	°C	47°C→47°C	47→UIT→31°C	31°C						
		9→4	4→4→4	0						
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W						
Verwarmingsfase	✓	X	X							
Kooktijd	10→20 min.	→→→10 min.	2 uur							
deeg	Soezendeeg	Water en boter toevoegen	Meel toevoegen	Eieren toevoegen	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Profiteroles, eclairs	
	°C	90°C	UIT	UIT						
		2	0	Snelheid 4						
	W	Automatisch	Automatisch	Automatisch						
	Verwarmingsfase	✓	X	X						
	Kooktijd	1 min.	-	-						
	Standaard deeg	Vloeistof, meel en gist toevoegen	-	Deeg laten rijzen						Deeg terugslaan
	°C	UIT	UIT	28°C						UIT
		0	Snelheid 1	UIT						0
	W	UIT	UIT	250 W						UIT
Verwarmingsfase	X	X	X	X						
Mengtijd	2 min.	8 min.	1 uur	1 min.						
					Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Witbrood	

Opmerking:

- Sommige programma's hebben verwarmingsstadia waardoor de ingrediënten de ingestelde temperatuur bereiken voordat de fase start.
- HSHT (zoals weergegeven op het scherm) = stand voor hoge snelheid en hoge temperatuur.

Programma's

ZOET		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Gebruikte hulpstukken	Receptdebeñ	
deeg	Verrijkt deeg	Vloeistof, meel en gist toevoegen	-	Boter toevoegen	Deeg laten rijzen	Deeg terugslaan	Niet van toepassing		Biroche	
	°C	UIT	UIT	UIT	28°C	UIT				
	⌚	0	Snelheid 1	Snelheid 1	UIT	0				
	W	UIT	UIT	UIT	350 W	UIT				
	Verwarmingsfase	✓	X	X	X	X	X			
Mengtijd	2 min.	8 min.	5 min.	1 uur	1 min.					
Meringues	Italiaans	Eiwit, suiker en water toevoegen	Warm houden	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Baked Alaska, taart Suikerglazuur	
	°C	118°C→UIT	UIT							
	⌚	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6							
	W	750 W→Auto	750 W							
	Verwarmingsfase	✓	X							
	Kooktijd	1→10 min.	10 min.							
	Zwitsers	Eiwit, suiker en water toevoegen	Warm houden	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Botercrème suikerglazuur
	°C	45°C→UIT	UIT							
	⌚	Snelheid 6→Snelheid 6	Snelheid 6							
	W	750 W→Auto	750 W							
Verwarmingsfase	✓	X								
Kooktijd	1→10 min.	10 min.								

Opmerking:

- Sommige programma's hebben verwarmingsstadia waardoor de ingrediënten de ingestelde temperatuur bereiken voordat de fase start.
- HSHT (zoals weergegeven op het scherm) = stand voor hoge snelheid en hoge temperatuur

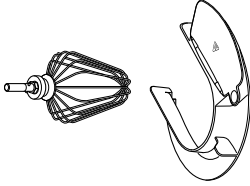

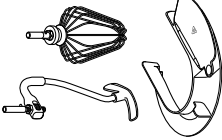



Programma's

ZOET		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Gebruikte hulpstukken	Receptideeën
compote	Fruit compote	Fruit, pectine en suiker toevoegen	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Aardbeiencompote
	°C	104°C → UIT							
		2 → 0							
	W	750 W → Auto							
	Verwarmingsfase	✓							
Kooktijd	10 → 10 min.								
sauzen	Pâte de fruit	Puree, suiker en pectine toevoegen	Suiker en glucose toevoegen	Citroenzuur toevoegen	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Pâte de fruit
	°C	100°C	107°C	100 → 70°C					
		HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
	W	Automatisch	Automatisch	Automatisch					
	Verwarmingsfase	✓	✓	✓					
Kooktijd	2 min.	10 min.	2 min. → -						
sauzen	Crème patissière	Eieren en suiker toevoegen	Vloeistof toevoegen	Warm houden	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Vulling voor profiteroles
	°C	UIT	101 → 70°C	70°C					
		Snelheid 2	0 → 0	0					
	W	-	Auto → Auto	Automatisch					
	Verwarmingsfase	✗	✓	✗					
Kooktijd	2 min.	5 min. → -	30 min.						
sauzen	Crème Anglaise	Eieren en suiker toevoegen	Vloeistof toevoegen	Warm houden	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Crème Anglaise
	°C	UIT	87°C	80°C					
		Snelheid 2	0	0					
	W	UIT	Automatisch	Automatisch					
	Verwarmingsfase	✗	✓	✗					
Kooktijd	3 min.	12 min.	30 min.						

Opmerking:

- Sommige programma's hebben verwarmingsstadia waardoor de ingrediënten de ingestelde temperatuur bereiken voordat de fase start.
- HSHT (zoals weergegeven op het scherm) = stand voor hoge snelheid en hoge temperatuur

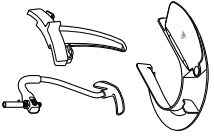
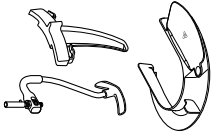
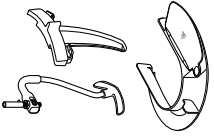
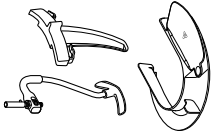
Programma's

ZOET		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Gebruikte hulpstukken	Receptdeelen						
sauzen	Sabayon	Eieren, suiker en vloeistof toevoegen	Warm houden	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Sabayon						
	°C	74°C→UIT	50°C												
		HSHT Max→ HSHT Max	HSHT Max												
	W	750 W→Auto	500 W												
	Verwarmingsfase	✓	✗												
Kooktijd	2 min. → -	15 min.													
overige	Pâte à bombe	Eieren en suiker toevoegen	Warm houden	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Mousse						
	°C	UIT→118°C→UIT	UIT												
		HSHT 6	HSHT 6												
	W	500 W	500 W												
	Verwarmingsfase	✓	✗												
	Kooktijd	2→1 → -	10 min.												
	Popcorn	Olie toevoegen	Maiskorrels toevoegen							Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing	Niet van toepassing		Popcorn
	°C	180°C	180°C												
		-	-												
	W	Automatisch	Automatisch												
Verwarmingsfase	✓	✗													
Kooktijd	✗	10 min.													

Opmerking:

- Sommige programmafases hebben verwarmingsstadia waardoor de ingrediënten de ingestelde temperatuur bereiken voordat de fase start.
- HSHT (zoals weergegeven op het scherm) = stand voor hoge snelheid en hoge temperatuur

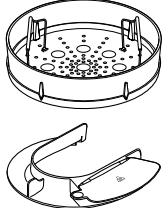

Programma's

LANGZAAM KOKEN		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Gebruikte hulpstukken	Receptideeën
Hoog	Ingrediënten toevoegen	Warm houden	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		Ovenschotels
°C	98 → 95°C	80°C							
	0 → 9	–							Ovenschotels
W	1500 → 1000 W	Automatisch							
Verwarmingsfase	✓	X							
Kooktijd	20 min. → 2 uur	30 min.							
Laag	Ingrediënten toevoegen	Warm houden	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		Ovenschotels
°C	98 → 85°C	80°C							
	0 → 9	9							Ovenschotels
W	1500 → 1000 W	Automatisch							
Verwarmingsfase	✓	X							
Kook- of mengtijd	10 min. → 7 uur	30 min.							

Opmerking:

- Langzaam koken op hoge temperatuur gebeurt op 95°C en is ideaal voor het langzaam koken van taaiet vlees.
- Langzaam koken op lage temperatuur gebeurt op 85°C en is ideaal voor het langzaam koken van kip en groente.
- Sommige programma's hebben verwarmingsstadia waardoor de ingrediënten de ingestelde temperatuur bereiken voordat de fase start.

Programma's

STOMEN	Fase 1 (P1)	Warm houden	Gebruikte hulpstukken	Aantekeningen
°C	102°C	65°C		<p>Opmerking:</p> <ul style="list-style-type: none"> Lees de handleiding met instructies over de aanbevolen hoeveelheden en tijden voor gebruik van het stoommandje. Pas de kooktijd naar wens aan.
	-	-		
W	Automatisch	Automatisch		
Verwarmingsfase	✓	✗		
Kooktijd	10 min.	30 min.		

programmafasen overslaan

- 1 Houd de displayknop 5 seconden ingedrukt. 'RECEPTFASEN' verschijnt op het display.
- 2 Draai de displayknop naar de gewenste fase (P1, P2, P3, etc.) en druk ter bevestiging op de knop.
- 3 Volg de instructies op het displayscherm.

Uitleg van het displayscherm

Tijdens de vooraf ingestelde programma's verschijnen diverse berichten op het displayscherm.

Bericht	Beschrijving
AFKOELEN	De kom koelt af naar een ingestelde temperatuur.
VERWARMEN	De kom is bezig op temperatuur te komen.
HSHT-STAND	Stand voor hoge snelheid, hoge temperatuur
KNEDEN	Voor de bereiding van brood wordt het deeg gestrekt.
TERUGSLAAN	Door het deeg terug te slaan worden grote luchtballen verwijderd, zodat een gelijkmatige deegtextuur ontstaat.
RIJZEN	Voor de bereiding van brood moet men het deeg laten rijzen.
TEMPEREREN	De nauwkeurige regeling van de temperatuur van chocolade om een gladde, glanzende textuur te verkrijgen.
VERWERKEN	Onderdeel van een programma waarin de Cooking Chef mengt zonder te verwarmen.

de hoogte van de hulpstukken aanpassen

garde, roestvrijstalen K-klopper

Voor het beste resultaat moeten de garde en de K-klopper de onderkant van de kom **5** bijna aanraken. Zo nodig verstelt u de hoogte met de meegeleverde sleutel.

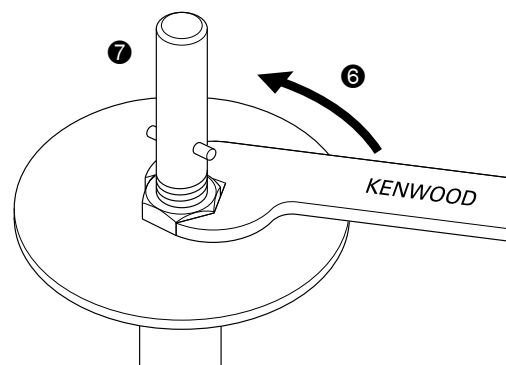
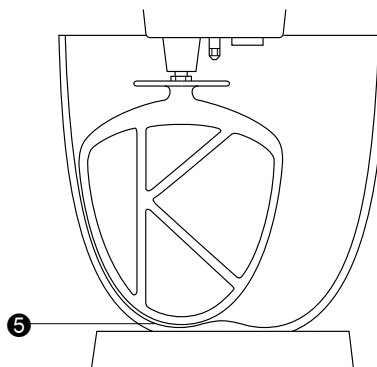
- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Haal de mixerkop omhoog en bevestig de garde of klopper.
- 3 Laat de mixerkop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, haalt u de mixerkop en verwijdert u het hulpstuk.
- 4 Gebruik de meegeleverde sleutel om de moer **6** voldoende los te draaien en de as af te stellen **7**. Om het hulpstuk dicht bij de bodem van de kom te krijgen, draait u de as naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de as naar rechts.
- 5 Draai de moer weer vast.
- 6 Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie, zie bovenstaande punten).
- 7 Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.

fleixklopper voor hoge temperatuur – dit hulpstuk moet de bodem van de kom net raken.

roeraccessoire - dit hulpstuk moet de onderkant van de kom net raken.

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Haal de mixerkop omhoog en bevestig het roeraccessoire.
- 3 Laat de mixerkop zakken. Als het hulpstuk aangepast moet worden, haalt u de mixerkop omhoog en draait u de moer met de sleutel los. Laat de mixerkop weer zakken.
- 4 Als u het hulpstuk wilt uittrekken, zodat het dicht bij de bodem van de kom functioneert, draait u het wielje naar rechts. Als u het hulpstuk wilt intrekken, zodat het verder van de bodem van de kom af functioneert, draait u het wielje naar links.
- 5 Draai de moer weer vast.

deeghaak - dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en kan niet gewijzigd worden.

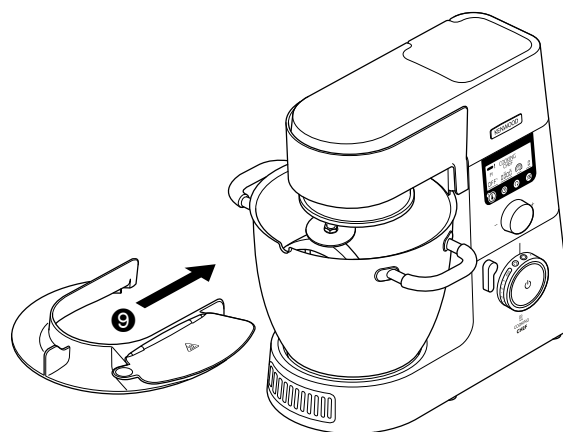
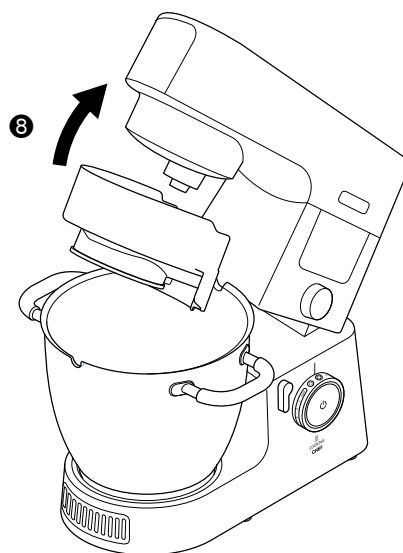


het spatdeksel/hitteschermbestijgen en gebruiken

Het spatdeksel bestaat uit 2 delen: het hitteschermbestijgen en het spatdeksel.

Het hitteschermbestijgen moet tijdens het koken bevestigd zijn, anders functioneert de machine niet en ziet u 'Hitteschermbestijgen' op het displayschermbestijgen. Het hitteschermbestijgen dient om de mixerkop te beschermen tegen de stoom die tijdens het kookproces wordt geproduceerd. Het spatdeksel mag niet bevestigd zijn, tenzij het samen met het hitteschermbestijgen wordt gebruikt.

- 1 Til de mixerkop op tot hij is vergrendeld.
- 2 Duw het hitteschermbestijgen op de onderkant van de mixerkop **8** tot hij goed vastzit. Het hitteschermbestijgen mag nooit worden gebruikt zonder dat de rubber afdichting goed is bevestigd.
- 3 Zet de kom op het onderstel.
- 4 Laat de mixerkop weer zakken.
- 5 Zet het spatdeksel op de komrand en schuif hem vervolgens naar voren tot hij goed is bevestigd **9**.
- Tijdens het mixen kunnen ingrediënten via de vulopening rechtstreeks aan de kom worden toegevoegd.
- 6 Om het spatdeksel te verwijderen, schuift u hem van het apparaat af.
- 7 Om het hitteschermbestijgen te verwijderen, tilt u de mixerkop op tot hij is vergrendeld. Verwijder het hulpstuk en trek het hitteschermbestijgen vervolgens van de onderkant van de mixerkop naar onderen. NB: Bevestig en verwijder het spatdeksel alleen als de mixerkop vergrendeld is.



de afdekkingen verwijderen en bevestigen

Afdekking aansluitpunt hoge snelheid

- 1 Als u de afdekking wilt verwijderen, gebruikt u de greep en haalt u hem omhoog.
- 2 Als u de afdekking wilt bevestigen, plaatst u hem over het aansluitpunt en drukt u hem naar beneden.

Afdekking aansluitpunt lage snelheid

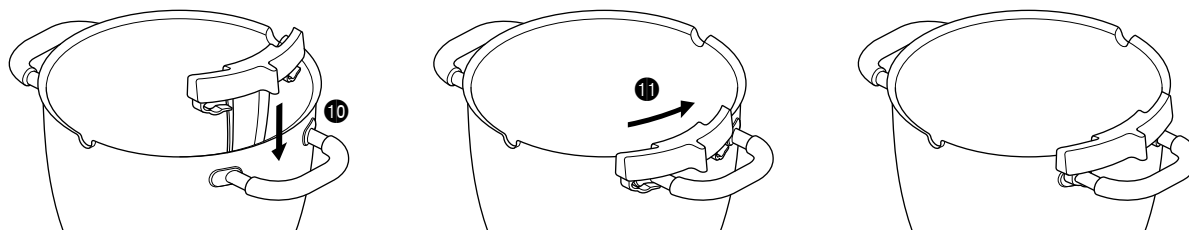
- 1 Als u de afdekking wilt verwijderen, gebruikt u de greep aan de onderkant en trekt u hem weg.
- 2 Als u de afdekking wilt bevestigen, steekt u het lipje aan de bovenkant van de afdekking in de inkeping van het aansluitpunt. Klem de afdekking vast.

de roerhulpklem bevestigen en verwijderen

De roerhulpklem kan worden gebruikt als hulp bij het mengen.

- 1 Plaats de roerhulpklem over de rand van de kom met de verticale richel aan de binnenkant en de klemmen aan de buitenkant ⑩.
- 2 Draai de klem naar links op de handvatten van de kom ⑪.
- 3 Als u de klem wilt verwijderen, voert u deze procedure in omgekeerde volgorde uit.

BELANGRIJK - De roerhulpklem mag niet worden bevestigd als u de K-klopper, garde, deeghaak of flexiklopper gebruikt.

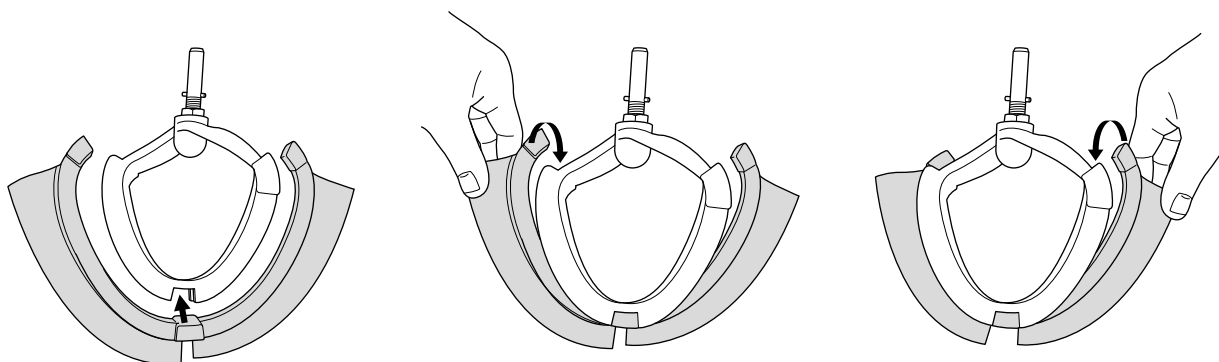


assemblage van de flexiklopper voor hoge temperatuur

de wisser installeren

De machine wordt geleverd met een geïnstalleerde wisser. De wisser altijd eerst verwijderen en dan pas reinigen.

- 1 Plaats de flexibele wisser voorzichtig op het hulpstuk door de onderkant van de wisser in de gleuf te steken en dan één zijde in de groef te schuiven, voordat u het uiteinde voorzichtig op zijn plaats haakt. Herhaal dit aan de andere kant.



Maximumcapaciteiten en aanbevolen snelheden

Deze snelheden dienen alleen als richtlijn en hangen af van de hoeveelheid en de temperatuur van de ingrediënten die gemengd moeten worden, enz.

Kruimeldeeg	Bloemgewicht	910 gr
Brooddeeg (stijf gegist)	Bloemgewicht	350 gr – 1,6 kg
	Totaalgewicht	550 gr – 2,56 kg
Zacht gegist deeg	Bloemgewicht	250 gr – 2,6 kg
	Totaalgewicht	480 gr – 5 kg
Fruittaartmix	Totaalgewicht	4,55 kg
Eiwit	Aantal	16
	Gewicht	(605 gr)
Kookstand	Totale capaciteit	3 L
Olie	Totale capaciteit	250 ml

* Gebruikte eieren = medium (gewicht 50 gr)

Hulpmiddel	Recept/proces	Aanbevolen snelheid
K-klopper	Boter/margarine en suiker romig maken	Start op 'Min' en versnel langzaam tot 'max'.
	Eieren in romige mengsels kloppen	4 - 'Max'
	Bloem, fruit, enz. in het mengsel vouwen	'Min' – 1
	All-in-one cakemix	Start op 'Min' en ga geleidelijk naar 'Max'
	Boter en meel vermengen	'Min' tot 2
Flexiklopper voor hoge temperatuur	Boter of margarine en suiker vermengen	Start op 'Min' en versnel langzaam tot 3
	Zowel hete als koude mengsels tijdens het mengen van de wand van de kom afschrappen	Start op 'Min' en versnel langzaam tot 3
Garde	Voor eieren, room, soufflés.	Verhoog geleidelijk maar 'Max'
Deeghaak	Voor gegiste deegmengsels	Start op 'Min' en ga geleidelijk naar 1
Roeraccessoire	Geschikt voor gebruik tijdens het koken om de consistentie van het voedsel te handhaven, zoals kip, vis, groente en fruit.	Alleen gebruiken met de roerinstellingen

onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het gaat reinigen.
- Bij het eerste gebruik kan een beetje vet bij het **aansluitpunt** ② zitten. Dit is normaal. U kunt het gewoon wegvegen.
- De metalen oppervlakken van de temperatuursensors kunnen tijdens normaal gebruik tekenen van slijtage vertonen. Dit heeft geen invloed op de prestaties van het product.
- Laat de flexibele klopper voor hoge temperatuur niet op de mixer zitten als het apparaat niet in gebruik is.

apparaat, afdekkingen aansluitpunten

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Nooit in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.

flexiklopper voor hoge temperatuur

- Verwijder het flexibele vegeerblad altijd van het hulpmiddel voordat u het reinigt.
 - Was het flexibele vegeerblad en hulpstuk in heet zeepsop en droog ze vervolgens goed af. De onderdelen kunnen ook in de afwasmachine worden gewassen.
- NB: Inspecteer de conditie van het hoofddeel van het hulpstuk vóór en na gebruik en controleer verder regelmatig de conditie van het vegeerblad; vervang het als er tekenen van slijtage zijn.

kom, hulpstukken, spatscherm, roerhulpklem

- Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen.
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel om uw roestvrij stalen kom te reinigen. Gebruik azijn of een geschikt ontkalkingsmiddel om kalkaanslag te verwijderen.

- Als voedsel aan de binnenkant van de kom aankoekt of aanbrandt, verwijdert u zo veel mogelijk met de meegeleverde spatel. Vul de kom met warm zeepsop en laat hem weken. Verwijder hardnekkige resten met een nylon borstel.
- Verkleuring van de kom heeft geen invloed op de prestaties ervan.

drainopening

- Zorg dat zich geen voedsel in de buurt van deze opening bevindt. gebruik zo nodig een pijpenrager of wattenstaafje om de opening te reinigen.

temperatuursensors

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens goed afdrogen. Gebruik nooit schuurmiddelen of scherpe instrumenten om de sensors te reinigen.

Item	Item geschikt voor afwasmachine
Kom	✓
K-klopper, garde, flexiklopper, roeraccessoire	✓
Deeghaak	✓
Roerhulpklem	✓
Afdekkingen	✗
Spatel	✓
Spatscherm en hittescherm	✓
Rubberen afdichting	✓
Beschermende mat voor werkoppervlak	✓
Deegschrapper	✓

onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De mixer werkt niet in de verwarmingstand en geeft een foutmelding en een waarschuwingstoon weer.	Een van de veiligheidssensors is geactiveerd.	Kijk of er een oorzaak op het displayscherm wordt weergegeven. <ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de kop omlaag is gebracht en is vergrendeld. • Zorg dat alle afdekkingen van de aansluitpunten juist zijn aangebracht. • Zorg dat het hittescherm op de juiste manier is geplaatst. • Zorg dat de kom van de cooking chef juist is geplaatst.
De machine verandert van snelheid of de snelheid is tijdens het koken beperkt.	De snelheid wordt automatisch beperkt wanneer de inhoud van de kom een temperatuur van 60°C heeft bereikt. De waarschuwing over hoge temperatuur licht op.	Dit is een veiligheidskenmerk.
Voedsel brandt aan op de bodem van de kom.	<ol style="list-style-type: none"> 1 De geselecteerde temperatuurinstelling kan te hoog zijn. 2 Onjuist hulpstuk gebruikt. 3 Het roerinterval is te lang. 4 Het hulpstuk is misschien niet laag genoeg in de kom bevestigd. 5 De timer is voor een te lange tijdsduur ingesteld. 6 De sensor en/of de onderkant van de kom zijn misschien niet schoon. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verlaag de temperatuur of stroominstellingen. 2 Controleer of het beste hulpstuk wordt gebruikt en verstel het zo nodig. 3 Verhoog de frequentie van het roerinterval of stel een continue werking in. 4 Stel de hoogte van het hulpstuk bij. 5 Kook het voedsel korter (maar zorg wel dat het gaar is). 6 Zorg dat deze gebieden schoon en droog blijven.
Textuur van het voedsel niet bewaard gebleven.	<ol style="list-style-type: none"> 1 De temperatuur is te hoog ingesteld. 2 Het roerinterval is te frequent. 3 De ingrediënten zijn te lang gekookt. 4 Onjuist hulpstuk gebruikt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verlaag de temperatuur. 2 Reduceer het roerinterval. 3 Verkort de kooktijd (maar zorg wel dat het voedsel gaar is). 4 Controleer of het meest geschikte hulpstuk wordt gebruikt.
Onregelmatige mengsnelheid.	1 Ingrediënten te groot, te hard of te stevig.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Snij het voedsel in kleinere stukken, verwijder de pitten uit het fruit, smelt ingrediënten langzaam zonder gebruik te maken van een hulpstuk (maar zorg wel dat een snelheid is geselecteerd). 2 Voeg de ingrediënten toe nadat de kop omlaag is gebracht. 3 Controleer of het meest geschikte hulpstuk wordt gebruikt.
Het is moeilijk om de mixerkop te sluiten.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Als er stevige ingrediënten zoals chocola op de bodem van de kom liggen, kan de mixerkop niet worden vergrendeld. 2 Het roeraccessoire is onjuist bevestigd. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Voeg de ingrediënten toe nadat de kop omlaag is gebracht. 2 Zorg ervoor dat het roeraccessoire in het juiste aansluitpunt is gestoken.
De mixer functioneert continu wanneer de roersnelheden worden geselecteerd.	De afdekkingen van aansluitpunten zijn onjuist aangebracht.	Zorg dat alle afdekkingen van de aansluitpunten juist zijn aangebracht.
De motorsnelheid wordt beperkt als hulpstukken worden gebruikt.	De kom is heet.	Verwijder de kom of koel de kom af tot onder 60 °C.
De garde of K-klopper stoot tegen de onderkant van de kom aan of bereikt de ingrediënten aan de bodem van de kom niet.	De hoogte van het hulpstuk is verkeerd en moet afgesteld worden.	Verstel de hoogte met een geschikte sleutel – raadpleeg het deel "Hulpstukken afstellen".
De garde, K-klopper of flexiklopper botsen tegen de roerhulpklem.	De roerhulpklem is bevestigd.	Verwijder de roerhulpklem – de klem wordt alleen samen met het roeraccessoire gebruikt.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het hulpstuk voor lage snelheid kan niet worden gemonteerd.	Controleer of het hulpstuk geschikt is voor uw machinemodel. Het hulpstuk moet een draaiverbinding hebben (model KAX) 	Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben  , zodat hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem  , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan de draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen. <i>Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Knipperend stand-bylichtje wanneer de keukenmachine wordt ingeschakeld.	Snelheidsregeling staat niet op 'O'. De mixerkop staat omhoog of is niet goed vergrendeld.	Zet de snelheidsregeling op 'O'. Controleer of de kop van de keukenmachine goed omlaag vergrendeld is.
De keukenmachine schakelt ineens uit. Het stand-bylichtje knippert snel.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. Zet de snelheidsregeling op 'O' en start de machine opnieuw. Als de machine niet functioneert, verwijdert u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw. Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Steek de stekker in het stopcontact en laat de machine op de gewenste snelheid draaien. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.
De keukenmachine stopt tijdens de werking. Het stand-by lichtje knippert langzaam.	1 Hitteschermbekleding verwijderd of een afdekking is verwijderd. 2 De mixerkop is omhooggehaald. 3 Het hulpstuk heeft de maximale bedrijfstijd overschreden.	1 Bevestig het hitteschermbekleding. Draai de snelheidsregeling op 'O' en start de machine opnieuw. 2 Laat de mixerkop zakken. Draai de snelheidsregeling op 'O' en start de machine opnieuw. 3 Draai de snelheidsregeling op 'O' en start de machine opnieuw.
Stand-bylichtje uit terwijl de machine ingeschakeld is.	De keukenmachine is langer dan 30 minuten niet gebruikt en staat nu op stand-by.	Druk eenmaal op de stand-byknop om de machine te resetten.
Op het displayscherm wordt een alfanumerieke foutcode weergegeven.	De machine functioneert niet goed.	Neem contact op met de klantenservice van Kenwood. Voor informatie over de dichtstbijzijnde klantenservice van Kenwood gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de website voor uw land.
Wanneer u contact opneemt met de klantenservice, moet u het softwareversienummer bij de hand hebben. Dit nummer vindt u door op de menuknop te drukken en vervolgens op 'INSTELLINGEN' en op 'VERSIE'.		

Índice

segurança	51 – 52
legenda	53
selecção de idioma	53
utensílios da taça e algumas das suas utilizações	54
usar a sua Cooking Chef	54 – 55
usar a sua Cooking Chef como batedeira	55
explicação dos símbolos do ecrã	56
modo manual	57 – 58
utilizar os programas pré-programados	59
Programas salgados	59 – 60
prato principal	59
molho	60
Programas doces	61 – 64
temperagem de chocolate	61
massas	61 – 62
merengues	62
compotas	63
molhos/cremes	63 – 64
outros	64
Programas de cozedura lenta	65
alta	65
baixa	65
Programa vapor	66
ajustar os utensílios da taça	67
inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos	68
retirar e colocar as tampas das entradas	69
colocar e retirar o seu acessório de mistura	69
colocar o batedor flexível de alta temperatura	69
capacidades máximas e velocidades recomendadas	70
cuidados e limpeza	71
assistência e cuidados ao cliente	71
guia de avarias	72 – 73

segurança

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

- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.

nota importante – implantes médicos electrónicos

- Tal como todos os produtos de aquecimento por indução, este aparelho gera campos magnéticos de curto alcance. Se algum utilizador ou pessoa que esteja próximo tem um pacemaker ou outros implantes activos, deve consultar um médico antes de utilizar este aparelho, para se informar de alguma possível incompatibilidade e poder prevenir qualquer risco para a saúde.
- Desligue o aparelho e retire-o da tomada antes de o levantar ou retirar qualquer acessórios, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha os dedos, cabelo, jóias, roupa larga, etc. e utensílios afastados das partes móveis e dos acessórios colocados.
- Nunca meta os seus dedos, etc., na dobradiça.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Nunca utilize um acessório ou o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
- Nunca exceda as capacidades máximas e quando utilizar o aquecimento por indução nunca exceda o nível máximo de enchimento de 3 litros, marcado no interior da taça.
- Quando utilizar um acessório, leia as instruções de utilização e de segurança, que acompanham o aparelho.
- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar. Confirme que a cabeça do aparelho está presa e que a taça, utensílios, tampa das entrada e cabo estão também seguros antes de levantar o aparelho.
- Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Tenha cuidado quando manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho, quando estes estão a ser usados no modo de cozinhar ou após cozinhar, EM PARTICULAR A TAÇA, O RESGUARDO CONTRA SALPICOS E OS UTENSÍLIOS, uma vez que eles continuam QUENTES muito depois do aparelho ter sido desligado. Utilize as pegas para remover e transportar a taça. Utilize luvas para forno quando manusear a taça quente ou utensílios de mistura que estejam quentes.
- A parte de baixo da taça continua quente muito depois do aquecimento ter sido parado. Tenha cuidado quando manusear e utilizar o tapete de protecção da superfície de trabalho quando colocar a taça em superfícies sensíveis ao calor.
- Tenha cuidado com o vapor que sai da taça em especial quando abre a tampa no resguardo contra salpicos ou quando levanta a cabeça da batedeira.
- Se transferir alimentos quentes da batedeira para a liquidificadora, deixe sempre que os alimentos arrefeçam até à temperatura ambiente, antes de os colocar na liquidificadora.
- Utilize apenas a taça e os utensílios fornecidos com o aparelho. Nunca utilize a taça noutra fonte de aquecimento.
- Nunca opere o aparelho no modo de cozinhar, com a taça vazia.
- Nunca insira nada através dos respiradores.

- Quando utilizar este aparelho assegure-se que este se encontra numa superfície lisa e afastado de qualquer extremidade. Assegure-se que está pelo menos a mais de 10 cm afastado das paredes e que os respiradores não estão bloqueados. Não posicione o aparelho por baixo dos armários superiores da cozinha.
- Para utilizar de forma correcta e segura o aparelho de cozinhar por indução, assegure-se que a base da taça e os sensores de temperatura estão limpos e secos, antes de começar a cozinhar.
- Assim como com todos os aparelhos de cozinhar por indução, não coloque cartões de crédito, aparelhos magnéticos, computadores, discos de armazenamento, etc., ou equipamento electrónico sensível, perto do aparelho quando está a ser utilizado.
- Não utilize este aparelho para fritura de alimentos por emersão.
- Assegure-se sempre que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Não exceda 250ml quando cozinhar com óleo.
- Os alimentos devem ser consumidos pouco tempo depois da cozedura ou então devem ser cozinhados de forma rápida e depois congelados o mais depressa possível.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- O cabo eléctrico foi concebido para reduzir o risco de se embaraçar ou de se tropeçar nele. Pode usar uma extensão se tiver cuidado na sua utilização. Se usar uma extensão: 1) A classificação eléctrica marcada no cabo deve ser igual ou superior à classificação eléctrica marcada no electrodoméstico; e 2) O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças. Se o electrodoméstico tiver ligação à terra, a extensão também tem de ter. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à corrente

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

antes de utilizar pela primeira vez

- Lave todos os componentes: ver a secção "cuidados e limpeza".

conhecer a sua Kenwood Cooking Chef

Legenda

Entradas para acessórios

- ① entrada de alta velocidade (HSO)
- ② entrada de baixa velocidade (SSO)
- ③ entrada para os utensílios da taça
- ④ entrada para o batedor de remover

Batedeira

- ⑤ tampa da entrada de alta velocidade
- ⑥ cabeça da batedeira
- ⑦ tampa da entrada de baixa velocidade
- ⑧ taça da cooking chef
- ⑨ alavanca para levantar a cabeça
- ⑩ controlo de velocidade
- ⑪ botão de standby (espera)
- ⑫ disco/botão confirmar
- ⑬ ecrã
- ⑭ ranhura para drenagem
- ⑮ base para a taça/área de indução
- ⑯ respiradores
- ⑰ sensores de temperatura
- ⑱ batedor K
- ⑲ batedor flexível para alta temperatura
- ⑳ batedor de pinha
- ㉑ gancho de amassar
- ㉒ batedor de remover
- ㉓ acessório de mistura
- ㉔ espátula para altas temperaturas
- ㉕ protecção contra o aquecimento
- ㉖ vedante em borracha (amovível)
- ㉗ resguardo contra salpicos
- ㉘ tampa de alimentação
- ㉙ tapete de protecção da superfície de trabalho
- ㉚ chave de bocas

Símbolos do ecrã


- ㉑ aviso de temperatura quente
- ㉒ fase de programação
- ㉓ selecção de temperatura
- ㉔ aviso de alta velocidade alta temperatura
- ㉕ ecrã de leitura
- ㉖ selecção de tempo
- ㉗ selecção do intervalo no mexer
- ㉘ selecção de potência


Painel de informação

- ㉙ botão de temperatura
- ㉚ botão de tempo
- ㉛ botão de selecção de mexer
- ㉜ botão menu


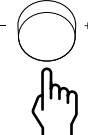



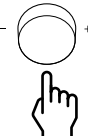


- ㉝ rapador de massa

Nota: Acessórios para a entrada de baixa velocidade

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

Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra  precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist  da sua Máquina de Cozinha. Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist.

selecção de idioma

Quando ligar pela primeira vez a sua Cooking Chef, o ecrã escolhe por defeito o idioma inglês.	
1 Para mudar o idioma prima o botão menu.	
2 Use o disco/botão confirmar para seleccionar "CONFIGURAÇÕES" (SETTINGS) e depois prima o disco/botão confirmar para confirmar.	  ↓ 
3 Use o disco/botão confirmar para seleccionar "IDIOMAS" (LANGUAGES) e depois prima o disco/botão confirmar para confirmar.	
4 Use o disco/botão confirmar para seleccionar o idioma que desejar. Quando aparecer Português, prima o disco/botão confirmar para confirmar.	  ↓ 
5 Para mudar o idioma novamente, repita o processo.	

os utensílios da taça e algumas das suas utilizações

Batedor K

Para fazer bolos, biscoitos, massa, glacê, recheios, éclairs e puré de batata.

Batedor de pinha

Para ovos, natas, suflês. Não utilize o batedor de pinha para misturas pesadas (ex. bater gordura e açúcar) – pode danificá-lo. É adequado para combinar com o batedor de remover quando bater com calor, p. ex. merengues italianos e suíços.

Gancho de amassar

Apenas para misturas com fermento de padeiro.

Batedor flexível para alta temperatura

Adequada para bater manteiga/margarina com açúcar, massa quebrada e polenta. Ideal para rapar misturas, quer quentes quer frias, dos lados da taça durante a mistura.

Batedor de remover

Apropriado para usar durante a cozedura para manter a textura dos alimentos, ex. galinha, peixe, vegetais e frutos. Ideal para dourar carne. Também é apropriado para risotos, molhos e derreter chocolate.

usar a sua Cooking Chef

IMPORTANTE

- Assegure-se que a área de indução, os sensores de temperatura e a superfície exterior da base da taça estão limpos e secos, antes de começar a cozinhar. Caso contrário, o sensor será afectado, resultando num desempenho fraco do aparelho.
- Confira que todas as tampas que cobrem as entradas, incluindo a protecção contra o aquecimento, estão bem colocadas. Caso contrário, a função de aquecimento não vai funcionar.
- Utilize sempre luvas de forno para remover a taça e os utensílios após cozinhar.

- 1 Ligue a máquina à corrente eléctrica. O ecrã ilumina-se.
- 2 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido horário ❶ e levante a cabeça da batedeira até prender.
- 3 Empurre a protecção contra o aquecimento ❷ para cima na direcção da parte de baixo da cabeça da batedeira ❸ até fixar completamente. A protecção contra o aquecimento nunca deve ser usada sem o vedante de borracha ❹ correctamente colocado.

- Se usar a Cooking Chef sem calor, não é necessário colocar a protecção contra o aquecimento salvo se usar o resguardo contra salpicos. Consulte por favor a secção “inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos”.

- 4 Coloque a taça na base – carregue para baixo e gire na direcção horária ❺.

- 5 Seleccione uma das seguintes opções:

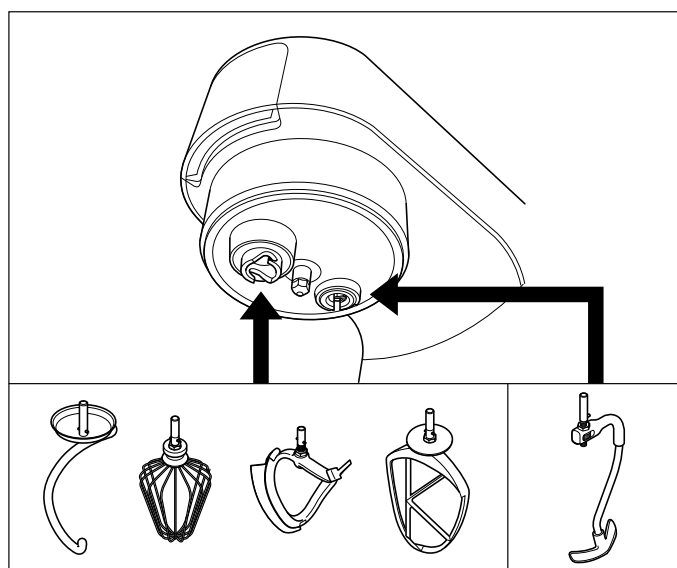
Cozinhar Manualmente

Consulte a secção “modo manual”.

Programas Pré-programados:

Consulte a secção “utilizar os programas pré-programados” para mais informações sobre como usar.

- Consulte o Guia Quick Start (Quick Start Guide) para mais ideias de receitas.
- 6 Meta o utensílio desejado na entrada para os utensílios da taça ❻ ou se usar o batedor de remover na entrada ❼, colocando o eixo na ranhura e depois girando para prender na posição ❹.



batedor de remover – quando usar o batedor de remover o acessório de mistura pode ajudar na acção de mexer, ver “colocar e usar o acessório de mistura”. O batedor de remover pode também ser usado com o batedor de pinha, p. ex. quando fizer merengues. Não utilize o batedor de remover com o gancho de amassar.

Nota: Se o batedor K, o batedor de pinha ou o batedor flexível não estiverem a apanhar os ingredientes que se encontram no fundo da taça, consulte por favor a secção “Ajustar o Utensílio”.

- Para retirar um utensílio, realize o inverso do passo 6 acima descrito. (Utilize sempre luvas de forno para remover os utensílios após a cozedura).
- 7 Para baixar a cabeça da batedeira, levante-a ligeiramente, depois gire a alavanca de levantar a cabeça, no sentido dos ponteiros do relógio. Baixe para prender na posição
 - 8 Adicione os ingredientes que deseja cozinhar/bater.
 - 9 Rode o controlo de velocidade para a regulação desejada. Rode o controlo de velocidade para para usar as regulações de mexer.
- Se a temperatura da taça exceder 60°C, por razões de segurança a velocidade é automaticamente limitada, mesmo se tiver sido seleccionada uma velocidade alta. A velocidade não aumentará automaticamente quando a temperatura baixa dos 60°C. Coloque primeiro o controlo de velocidade na posição “0” e depois seleccione novamente a velocidade desejada.

Veja por favor a secção “Modo Manual” para utilizar o modo alta velocidade alta temperatura (HSHT).

- 10 Quando um programa chega ao fim a unidade emite 3 bipes.
- Nota: Se não foi configurado nenhum tempo, os processos de aquecer e mexer acabam automaticamente quando o temporizador atinge as 8 horas.
- 11 Para parar ou pausar o processo de misturar, gire o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado. Para retomar o funcionamento seleccione uma velocidade.

IMPORTANTE

- **O aquecimento continua quando o processo de misturar é parado ou pausado.**

- 12 Para parar o aquecimento, mude a temperatura para “OFF”. Em alternativa, prima o botão standby.

Importante – Se em qualquer altura a cabeça da batedeira for levantada enquanto trabalha, o aquecimento fica em pausa. O utensílio da taça pára e não recomeça quando a cabeça da batedeira é baixada; para pôr a batedeira a funcionar novamente rode o controlo de velocidade para a posição “O” e volte a seleccionar uma velocidade.

depois de cozinhar

- Tenha cuidado quando manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho, quando este está a ser usado no modo de cozinhar ou após cozinhar, EM PARTICULAR A TAÇA, O RESGUARDO CONTRA SALPICOS E OS UTENSÍLIOS, uma vez que eles continuam QUENTES muito depois do aparelho ter sido desligado. Utilize as pegas para remover e transportar a taça. Utilize luvas para forno quando manusear a taça quente ou utensílios de mistura que estejam quentes.
- A parte de baixo da taça continua quente muito depois do aquecimento ter sido parado. Tenha cuidado quando manusear e utilizar o tapete de protecção da superfície de trabalho quando colocar a taça em superfícies sensíveis ao calor.

dicas

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

usar a sua Cooking Chef como batedeira

Monte a batedeira como descrito anteriormente em “usar a sua Cooking Chef”. Rode o controlo de velocidade para a regulação desejada. A velocidade pode ser mudada em qualquer altura enquanto a batedeira está a funcionar. Pare a batedeira girando o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado.

Use a posição de Impulso (P) para pequenos accionamentos à velocidade máxima.

dicas gerais:

- Pare de mexer e rape frequentemente a taça para dentro desta usando a espátula.
- Os ovos mexem-se melhor se estiverem à temperatura ambiente.
- Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de pinha ou na taça.
- Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.

indicações para fazer pão importante

- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – vai sobrecarregar a máquina.

- Se sentir que a batedeira está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado.
- Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido.

receita

marinada picante

200g mel líquido claro (no frigorífico desde o dia anterior)







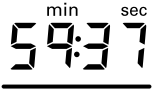


1 piri-piri (inteiro)

5ml (1 c.chá) de manteiga de amendoim crocante

Temporo

- 1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho.
- 2 Coloque o acessório na Máquina de Cozinha e permita que os ingredientes se concentrem em volta da lâmina.
- 3 Ligue em impulso durante 10 segundos.
- 4 Utilize a gosto.

explicação dos símbolos do ecrã

	
	<p>Indicador de aviso quente Abaixo de 40°C - sem barra vermelha 40°C-60°C - barra vermelha a piscar Acima de 60°C - barra vermelha fixa</p>
	<p>Mostra quando a batedeira está a funcionar no modo alta velocidade alta temperatura (HSHT).</p>
	<p>Mostra a fase actual do programa quando utiliza os programas pré-programados.</p>
	<p>O ecrã de leitura mostra informações do estado, do programa e de erro.</p>
	<p>Mostra a temperatura seleccionada. A temperatura pode ser regulada entre "OFF", 20°C - 180°C.</p>
	<p>Mostra o tempo seleccionado em horas, minutos e segundos. O tempo pode ser configurado de 5 segundos → a 8 horas e fará uma contagem decrescente a partir do momento em que selecciona a temperatura.</p>
	<p>Mostra a regulação de mexer seleccionada, que vai de 0 → a 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A barra exterior acende-se progressivamente para indicar o espaço de tempo antes da próxima acção de mexer. • A seta interior de mexer começa a piscar 3 segundos antes da próxima acção de mexer. • No início da acção de mexer, pode existir um breve aumento da velocidade para separar os alimentos.
	<p>Mostra a potência escolhida. As regulações de potência vão de Auto, 1 → a 7.</p>

modo manual



- Prima a regulação que deseja alterar e use o disco para ajustar a configuração.
- Prima o disco para confirmar.

Nota:

- Sempre que uma configuração é seleccionada, a barra por baixo do símbolo correspondente no ecrã acende-se.
- A configuração escolhida apaga-se após 4 segundos se não for realizada nenhuma outra acção.

	<p>A temperatura pode ser regulada entre 20°C - 180°C em aumentos de 1°C. Em alternativa, a unidade pode ser usada sem regular a temperatura se seleccionar "OFF". Nota: A Cooking Chef não atinge temperaturas mais baixas do que a temperatura ambiente.</p> <p>Modo alta velocidade alta temperatura (HSHT) Para misturar a alta velocidade a temperaturas abaixo de 60°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantenha premido durante 3 segundos. O ! vermelho ilumina-se no ecrã e mostra "CUIDADO, MODO HSHT". A batedeira também emite um bipe a cada 30 segundos. • Gire o controlo de velocidade para a velocidade desejada, a batedeira aumenta lentamente até à velocidade seleccionada. • Pode reduzir a velocidade de forma normal. • Para sair deste modo, mantenha premido o botão de temperatura durante 5 segundos ou rode o controlo de velocidade para "0". <p>Esta função SÓ PODE ser utilizada com o batedor de pinha e/ou o batedor de remover. Não deve exceder a capacidade máxima de 3 litros e deve assegurar-se que o resguardo está colocado. A máquina não deve ser deixada sem vigilância.</p>
	<p>O temporizador pode ser usado no modo de cozinhar. Se não for seleccionada uma contagem regressiva, o temporizador vai contar automaticamente para a frente em intervalos de 1 segundo enquanto a máquina estiver a funcionar. O tempo máximo de funcionamento é de 8 horas.</p>
	<p>Tem à disposição dez regulações de intervalo no mexer. Estas são mais apropriadas quando a batedeira é utilizada no modo de cozinhar. Note por favor, que para utilizar as regulações de mexer, todas as tampas das entradas devem estar colocadas.</p>
	<p>As configurações de potência podem ser ajustadas através do botão menu. A potência passa por defeito para Auto. A potência pode ser ajustada entre 250W a 1.500W.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escolha uma potência mais baixa para aquecer suavemente os ingredientes. • Escolha uma potência mais alta para aquecer rapidamente os ingredientes.

regulação dos intervalos no mexer

As regulações de mexer são ideais para usar com o batedor de remover.

Velocidade	Intervalos	Utilizações
	Sem intervalo (Mixer contínuo)	Mixer contínuo para molhos e risotos.
	5 segundos	Dourar carne e saltear vegetais.
	10 segundos	
	20 segundos	
	30 segundos	
	40 segundos	
	50 segundos	Mixer estufados, cozidos, caldos, etc.
	1 minuto	
	2 minutos	
	5 minutos	

configurações de temperatura	
Temperatura	Utilizações
50°C	Chocolate temperado
72°C - 82°C	Escaldar
98°C - 99°C	Ferver lentamente
100°C	Ferver, a vapor
130°C - 140°C	Saltear vegetais
180°C	Dourar carne

configurações de potência		
Configurações de potência	Watts	Utilizações
A	Auto	A intensidade da potência varia para otimizar a temperatura configurada.
1 - 2	1.500W - 1.200W	Dourar carne, saltear vegetais, ferver água
3 - 5	1.000W - 500W	Derreter manteiga, molhos à base de produtos lácteos, ferver em lume brando, misturar alimentos quentes
6 - 7	375W - 250W	Levedar massa

utilizar os programas pré-programados

Selecionar o programa

- 1 Prima o botão menu.
- 2 Rode o disco/botão confirmar para seleccionar "Programas".
- 3 Prima o disco/botão confirmar para confirmar.
- 4 Rode o disco/botão confirmar para seleccionar programa "Condimentado" ou "Doce" ou "Cozinhar Lento" ou "A Vapor". Consulte por favor as tabelas abaixo para as opções dos sub-programas.
- 5 Prima o disco/botão confirmar para confirmar.
- 6 Siga as instruções do ecrã.

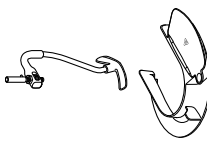
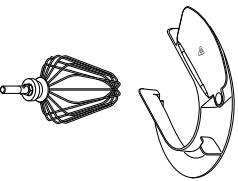
Nota: Se não realizar qualquer acção entre as fases, a máquina desliga-se ao fim de 15 minutos.

SALGADO		Fase 1 (P1)		Fase 2 (P2)		Fase 3 (P3)		Fase 4 (P4)		Fase 5 (P5)		Fase 6 (P6)		Utensílio usado		Ideias de receitas	
Wok	Adicionar azeite	Adicionar carne e vegetais	Adicionar condimentos	Adicionar vegetais e carne	Adicionar arroz	Adicionar vinho	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido
°C	140°C	180°C	160°C	180°C	130°C	140°C	120°C										
	-	3	2	3	2	2	2										
W	Auto	Auto	1.500W	Auto	1.500W	1.500W	1.500W										
Etapas de aquecimento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tempo de cozedura	X	3,5 min.	2 min.	3,5 min.	2 min.	2 min.	45 seg.										
Risoto	Adicionar azeite	Adicionar vegetais e carne	Adicionar arroz	Adicionar vegetais e carne	Adicionar arroz	Adicionar vinho	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido
°C	130°C	100°C→100°C	130°C→130°C	100°C→100°C	130°C→130°C	140°C	99°C→99°C	75°C									
	-	2→4	0→2	2→4	0→2	0	0→1	0									
W	1.200W	1.000W→1.500W	1.200W→1.500W	1.000W→1.500W	1.200W→1.500W	1.500W	1.500W→1.200W	Auto									
Etapas de aquecimento	✓	X	✓	X	✓	✓	✓	✓									
Tempo de cozedura	X	2 min.→3 min.	1 min.→3 min.	2 min.→3 min.	1 min.→3 min.	1 min.	3 min.→10 min.	5 min.									
Guisado	Adicionar azeite	Adicionar carne	Adicionar vegetais	Adicionar carne	Adicionar vegetais	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido
°C	140°C	180°C→180°C	140°C	180°C→180°C	140°C	95°C	80°C										
	-	0→1	4	0→1	4	9	9										
W	1.200W	1.500W→1.500W	1.500W	1.500W→1.500W	1.500W	Auto	Auto										
Etapas de aquecimento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Tempo de cozedura	X	2 min.→3,5 min.	10 min.	2 min.→3,5 min.	10 min.	4 horas	30 min.										
Caldo	Adicionar azeite	Adicionar vegetais	Adicionar líquido	Adicionar vegetais	Adicionar líquido	Adicionar carne/peixe	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido	Adicionar líquido
°C	140°C	130°C→130°C	99°C	130°C→130°C	99°C	98°C	80°C										
	-	2→4	9	2→4	9	-	9										
W	1.200W	1.200W→1.500W	Auto	1.200W→1.500W	Auto	Auto	Auto										
Etapas de aquecimento	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓									
Tempo de cozedura	X	1 min.→5 min.	10 min.	1 min.→5 min.	10 min.	20 min.	30 min.										

Nota:

- Algumas fases dos programas têm etapas de aquecimento para que os ingredientes atinjam a temperatura especificada antes de a fase começar.
- HSHT (como mostrado no ecrã) = modo Alta Velocidade Alta Temperatura

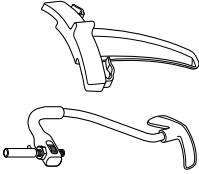
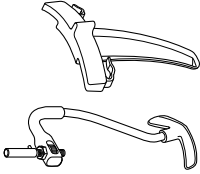

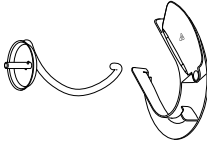
Programas

SALGADOS		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensílio usado	Ideias de receitas
molho	Béchamel	Adicionar manteiga 80°C→80°C	Adicionar farinha 110°C→110°C	Adicionar líquido 99°C	Manter quente 85°C	N/A	N/A		Molho Béchamel, molho de queijo, molho de salsa
	°C	- →0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6				
	W	750W→750W	1.000W→750W	750W	500W				
	Etapas de aquecimento	✓	✓	✓	✓				
	Tempo de cozedura	1 min.→15 seg.	1 min.→4 min.	15 min.	30 min.				
	Tradicional	Adicionar azeite 120°C	Adicionar vegetais 120°C	Adicionar líquido 110°C→98°C	Manter quente 80°C				
	°C	-	3	2→2	9				
	W	Auto	Auto	1.500W→1.500W	Auto				
	Etapas de aquecimento	✓	✓	✓	✓				
	Tempo de cozedura	X	10 min.	4 min.→15 min.	30 min.				
Holandês	Derreta a manteiga e retire 60°C	Adicionar gemas e líquido 72°C	Adicionar lentamente a Manteiga derretida 72°C	N/A	N/A	N/A		Molho Bernês, molho Holandês	
°C	2	HSHT 6	HSHT 6						
W	Auto	750W	750W						
Etapas de aquecimento	✓	✓	✓						
Tempo de cozedura	10 min.	4 min.	2 min.						

Nota:

- Algumas fases dos programas têm etapas de aquecimento para que os ingredientes atinjam a temperatura especificada antes de a fase começar.
- HSHT (como mostrado no ecrã) = modo Alta Velocidade Alta Temperatura

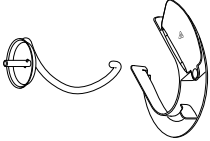

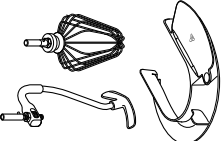

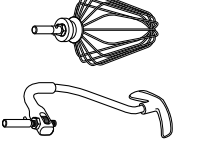

programas

DOCE		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utilensilio usado	Ideias de receitas	
tempéragem de chocolate	Chocolate Leite/ Branco	Adicionar chocolate 1 42°C→42°C	Adicionar chocolate 2 42°C→OFF→31°C	Manter quente 31°C	N/A	N/A	N/A		Trufas para cobertura, decoração de bolos	
	°C	9→4	4→4→4	0						
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1.000W						
	Etapas de aquecimento	✓	X	X						
	Tempo de cozedura	10 min.→20 min.	→→→10 min.	2hrs						
Chocolate negro	Adicionar chocolate 1 47°C→47°C	Adicionar chocolate 2 47°C→OFF→31°C	Manter quente 31°C	N/A	N/A	N/A				
°C	9→4	4→4→4	0							
W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1.000W							
Etapas de aquecimento	✓	X	X							
Tempo de cozedura	10 min.→20 min.	→→→10 min.	2 horas							
massas	Massa quebrada	Adicionar água e manteiga 90°C	Adicionar farinha OFF	Adicionar ovos OFF	N/A	N/A	N/A		Profiteroles, éclairs	
	°C	2	0	Velocidade 4						
	W	Auto	Auto	Auto						
	Etapas de aquecimento	✓	X	X						
	Tempo de cozedura	1 min.	-	-						
	Massas tradicionais	Adicionar líquido, farinha e fermento OFF	-	A Levedar 28°C						Amassar novamente a massa OFF
	°C	0	Velocidade 1	0						
	W	OFF	OFF	250W						
	Etapas de aquecimento	X	X	X						
	Tempo de mexer	2 min.	8 min.	1 hora						1 min.
					N/A	N/A	N/A		Pão branco	

Nota:

- Algumas fases dos programas têm etapas de aquecimento para que os ingredientes atinjam a temperatura especificada antes de a fase começar.
- HSHT (como mostrado no ecrã) = modo Alta Velocidade Alta Temperatura

programas

DOCE		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensílio usado	Ideias de receitas	
massas	Massa enriquecida	Adicionar líquido, farinha e fermento	-	Adicionar manteiga	A Levedar	Amassar novamente a massa	N/A		Brioche	
	°C	OFF	OFF	OFF	28°C	OFF				
		0	Velocidade 1	Velocidade 1	OFF	0				
	W	OFF	OFF	OFF	350W	OFF				
	Etapa de aquecimento	✓	X	X	X	X				
	Tempo de mexer	2 min.	8 min.	5 min.	1 hora	1 min.				
merengues	Italianos	Adicionar claras de ovos, açúcar e água	Manter quente	N/A	N/A	N/A	N/A		Bolo Suspiro, coberturas à base de natas/claras e açúcar	
	°C	118°C→OFF	OFF							
		HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6							
	W	750W→Auto	750W							
		Etapa de aquecimento	✓	X						
		Tempo de cozedura	1 min.→10 min.	10 min.						
Suíços	Adicionar claras de ovos, açúcar e água	Manter quente	Manter quente	N/A	N/A	N/A	N/A		Coberturas à base de manteiga e açúcar	
°C	45°C→OFF	OFF								
	Velocidade 6→Velocidade 6	Velocidade 6	Velocidade 6							
W	750W→Auto	750W	750W							
	Etapa de aquecimento	✓	X							
	Tempo de cozedura	1 min.→10 min.	10 min.							

Nota:

- Algumas fases dos programas têm etapas de aquecimento para que os ingredientes atinjam a temperatura especificada antes de a fase começar.
- HSHT (como mostrado no ecrã) = modo Alta Velocidade Alta Temperatura

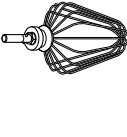

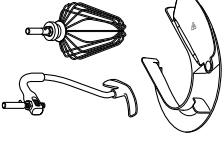



programas

DOCE		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utilitário usado	Ideias de receitas	
compotas	Compota de fruta	Adicionar fruta, pectina e açúcar	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		Compota de morango	
	°C	104°C→OFF								
		2→0							Massa de fruta	
	W	750W→Auto								
	Etapa de aquecimento	✓								
	Tempo de cozedura	10 min.→10 min.								
Pate de fruta	Adicionar puré, açúcar e pectina	Adicionar açúcar e glucose	Adicionar ácido cítrico							
°C	100°C	107°C	100°C→70°C							
	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3							
W	Auto	Auto	Auto							
Etapa de aquecimento	✓	✓	✓							
Tempo de cozedura	2 min.	10 min.	2 min.→-							
molhos/cremes	Creme pasteleiro	Adicionar ovos e açúcar	Adicionar líquido	Manter quente					Recheio para profiteroles	
	°C	OFF	101°C→70°C	70°C						
		Velocidade 2	0→0	0						Creme inglês
	W	-	Auto→Auto	Auto						
	Etapa de aquecimento	✗	✓	✗						
	Tempo de cozedura	2 min.	5 min.→-	30 min.						
Creme inglês	Adicionar ovos e açúcar	Adicionar líquido	Manter quente							
°C	OFF	87°C	80°C							
	Velocidade 2	0	0							
W	OFF	Auto	Auto							
Etapa de aquecimento	✗	✓	✗							
Tempo de cozedura	3 min.	12 min.	30 min.							

Nota:

- Algumas fases dos programas têm etapas de aquecimento para que os ingredientes atinjam a temperatura especificada antes de a fase começar.
- HSHT (como mostrado no ecrã) = modo Alta Velocidade Alta Temperatura

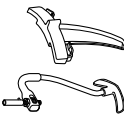
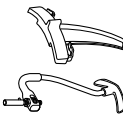
programas

DOCE		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensílio usado	Ideias de receitas
molhos/ cremes	Sabayon	Adicionar ovos, açúcar e líquido	Manter quente	N/A	N/A	N/A	N/A		Sabayon
	°C	74°C→OFF	50°C						
		HSHT Max→ HSHT Max	HSHT Max						
	W	750W→Auto	500W						
	Etapa de aquecimento	✓	X						
Tempo de cozedura	2 min. →	15 min.							
outros	Pate de Bombe	Adicionar ovos e açúcar	Manter quente	N/A	N/A	N/A	N/A		Base para mousses
	°C	OFF → 118°C → OFF	OFF						
		HSHT 6	HSHT 6						
	W	500W	500W						
	Etapa de aquecimento	✓	X						
Tempo de cozedura	2 → 1 →	10 min.							
Pipocas	Adicionar azeite	Adicionar milho de pipocas	Adicionar milho de pipocas	N/A	N/A	N/A	N/A		Pipocas
°C	180°C	180°C	180°C						
	-	-	-						
W	Auto	Auto	Auto						
Etapa de aquecimento	✓	X	X						
Tempo de cozedura	X	10 min.	10 min.						

Nota:

- Algumas fases dos programas têm etapas de aquecimento para que os ingredientes atinjam a temperatura especificada antes de a fase começar.
- HSHT (como mostrado no ecrã) = modo Alta Velocidade Alta Temperatura

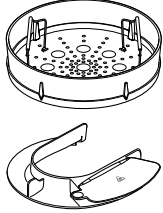
programas

COZEDURA LENTA		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensílio usado	Ideias de receitas
Alta	Adicionar ingredientes	Manter quente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		Cozidos
°C	98°C → 95°C	80°C							
	0 → 9	-							
W	1.500W → 1.000W	Auto							
Etapas de aquecimento	✓	X							
Tempo de cozedura	20 min. → 2 horas	30 min.							
Baixa	Adicionar ingredientes	Manter quente	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		Cozidos
°C	98°C → 85°C	80°C							
	0 → 9	9							
W	1.500W → 1.000W	Auto							
Etapas de aquecimento	✓	X							
Tempo de cozedura/mexer	10 min. → 7 horas	30 min.							

Nota:

- A cozedura lenta a alta temperatura funciona a 95°C e é ideal para cozinhar lentamente carnes duras.
- A cozedura lenta a baixa temperatura funciona a 85°C e é ideal para cozinhar lentamente carnes tais como frango e vegetais.
- Alguns programas têm etapas de aquecimento para que os ingredientes atinjam a temperatura especificada antes de a fase começar.

programas

VAPOR	Fase 1 (P1)	Manter Quente	Utensílio usado	Comentários
°C	102°C	65°C		Nota:: • Consulte o manual de instruções do cesto vapor para quantidades e tempos recomendados – ajuste o tempo de cozedura conforme requerido.
⌚	–	–		
W	Auto	Auto		
Etapa de aquecimento	✓	✗		
Tempo de cozedura	10 min.	30 min.		

como saltar fases de programas

- 1 Mantenha premido o disco durante 5 segundos. Aparece no ecrã “FASE DA RECEITA”.
- 2 Rode o disco para escolher a fase desejada (P1, P2, P3, etc.) e depois prima o disco para confirmar.
- 3 Siga as instruções do ecrã.

Explicação do texto do ecrã

Durante os programas pré-programados aparecem variadas mensagens no ecrã.

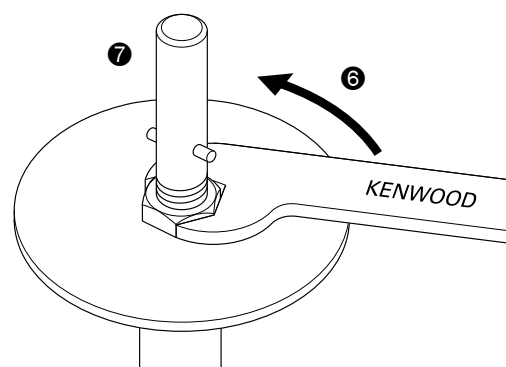
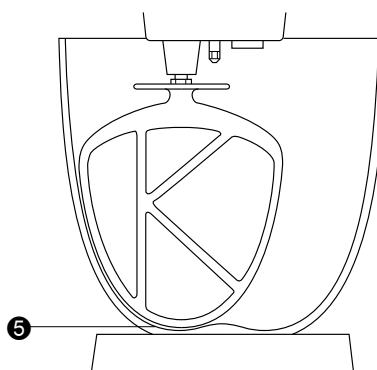
Mensagem	Descrição
A ARREFECER	A taça está a arrefecer até atingir a temperatura configurada.
A AQUECER	A taça está a aquecer até atingir a temperatura configurada.
MODO HSHT	Modo Alta Velocidade Alta Temperatura
A AMASSAR	Durante a preparação da massa para pão o momento em que a massa é esticada.
AMASSAR NOVAMENTE A MASSA	Para retirar as bolhas de ar que se formam durante a levedagem e obter uma textura uniforme.
A LEVEDAR	Durante a preparação da massa para pão o momento em que a massa é levedada pela última vez.
TEMPERAGEM	Controlo exacto da temperatura do chocolate para que este fique macio e com acabamento brilhante.
A PROCESSAR	Parte de um programa quando a Cooking Chef está a misturar sem o aquecimento.

ajustar os utensílios da taça

batedor de pinha, batedor K em aço inoxidável

Para obter melhores resultados o batedor de pinha e o batedor K devem estar **quase** a tocar o fundo da taça ⑤. Se necessário ajuste a altura do utensílio utilizando a chave de bocas.

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



batedor flexível para alta temperatura – este utensílio deverá estar quase a tocar o fundo da taça.

batedor de remover - este utensílio deve tocar levemente o fundo da taça.

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

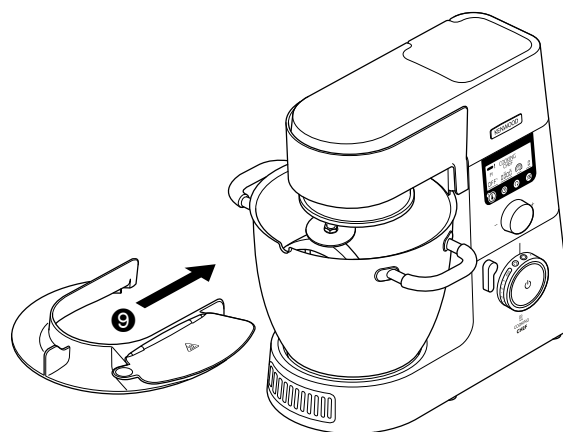
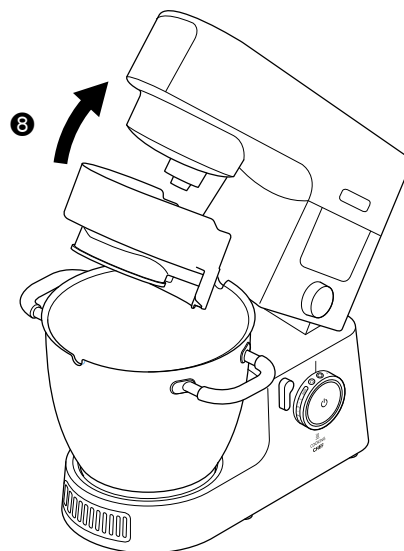
gancho de amassar - este utensílio é fixo de fábrica e não precisa de ajuste.

inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos

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

A protecção contra o aquecimento deve ser colocada durante a operação de preparação da refeição, caso contrário a máquina não funcionará e será mostrado “Colocar resguardo calor” no ecrã. A protecção contra o aquecimento serve para proteger a cabeça da batedeira contra o vapor produzido durante o processo de cozedura. O resguardo contra salpicos não deve ser colocado na taça a não ser quando utilizado conjuntamente com a protecção contra o aquecimento.

- 1 Levante a cabeça da batedeira até prender.
 - 2 Empurre a protecção contra o aquecimento para cima na direcção da parte de baixo da cabeça da batedeira ⑧ até fixar completamente. Nunca deve usar a protecção contra o aquecimento sem o selo em borracha estar correctamente colocado.
 - 3 Coloque a taça na base.
 - 4 Baixe a cabeça da batedeira.
 - 5 Coloque o resguardo contra salpicos no rebordo da taça e deslize-o para a frente até fixar completamente ⑨.
 - Enquanto o seu aparelho mistura, podem ser adicionados ingredientes directamente à taça através da tampa de alimentação.
 - 6 Para remover o resguardo deslize-o simplesmente no sentido contrário ao aparelho.
 - 7 Para remover a protecção contra o aquecimento, levante a cabeça da batedeira até prender. Remova o utensílio, depois puxe a protecção contra o aquecimento para baixo na direcção contrária à parte de baixo da cabeça da batedeira.
- Nota: Coloque ou remova o resguardo apenas quando a cabeça da batedeira estiver na posição presa.



retirar e colocar as tampas das entradas

Tampa da entrada de alta velocidade

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

Tampa da entrada de baixa velocidade

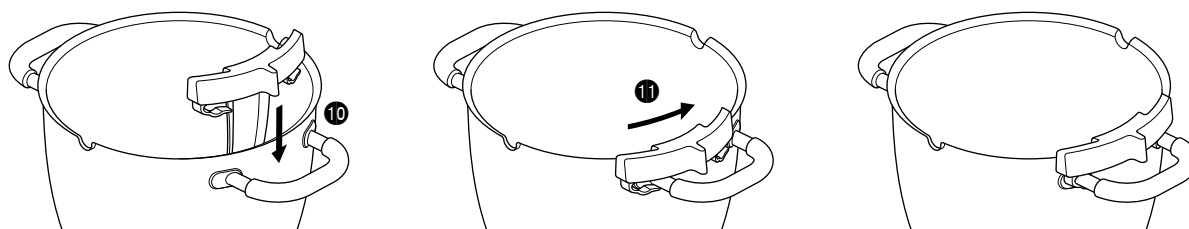
- 1 Para retirar a tampa, utilize a pega que se encontra por baixo e levante.
- 2 Para colocar, coloque a lingueta de cima da tampa no nicho da entrada e empurre até prender.

colocar e retirar o seu acessório de mistura

O acessório de mistura pode ser usado para ajudar a mexer.

- 1 Encaixe o acessório de mistura no lado da taça com a aresta vertical para o interior e o acessório de mistura para o lado de fora **10**.
- 2 Rode o acessório de mistura no sentido anti-horário para as pegas da taça **11**.
- 3 Para retirar realize o inverso do processo.

IMPORTANTE - O acessório de mistura não deve estar colocado quando usa o batedor K, o batedor de pinha, o gancho de amassar ou o batedor flexível.

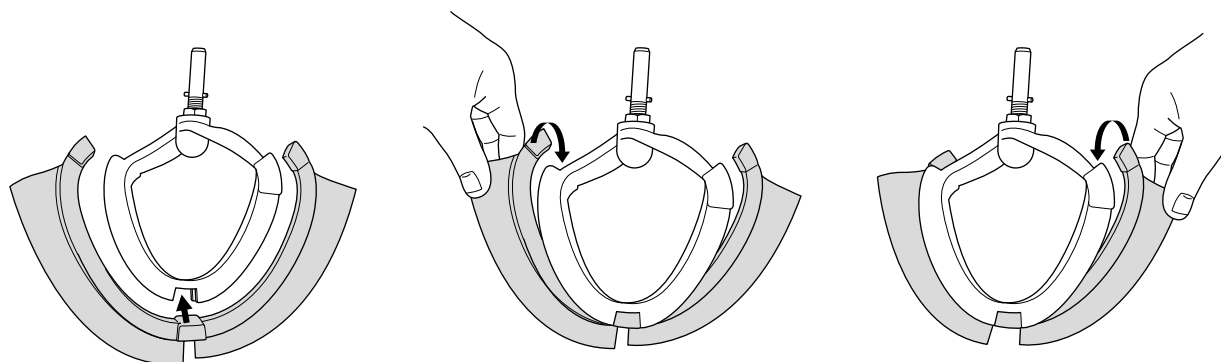


colocar o batedor flexível de alta temperatura

colocar a lâmina do batedor flexível

A lâmina do batedor é fornecida já montada e deve ser sempre retirada antes de limpar.

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



capacidades máximas e velocidades recomendadas

As velocidades seguintes são meramente indicativas e poderão variar de acordo com a qualidade e a temperatura dos ingredientes que estão a ser misturados, etc.

Massa quebrada	Peso de Farinha	910 g
Massa para Pão (massa levedada dura)	Peso de Farinha	350 g – 1,6 kg
	Peso total	550 g – 2,56 kg
Massa levedada mole	Peso de Farinha	250 g – 2,6 kg
	Peso de Farinha	480 g – 5 kg
Mistura para bolo de frutas	Peso total	4,55 kg
Claras de ovos	Número	16
	Peso	(605 g)
Modo de cozedura	Capacidade total	3L
Azeite	Capacidade total	250ml

* Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 50 g)

Utensílio	Receita/Processo	Velocidade Recomendada
Batedor K	Bater manteiga/margarina e açúcar	Comece no “Min” e aumente gradualmente até ao “Max”
	Bater ovos em misturas para bolos	4 até “Max”
	Incorporar farinha, frutos, etc.	“Min” – 1
	Preparados completos para bolos (Misturas compradas)	Comece no “Min” e aumente gradualmente até ao “Max”
	Envolver gordura em farinha	“Min” até 2
Batedor flexível	Bater manteiga/margarina e açúcar	Comece no “Min”, aumente gradualmente até 3.
	Rapar misturas quentes ou/e frias dos lados da taça	Comece no “Min”, aumente gradualmente até 3.
Batedor de pinha	Para ovos, natas, suflês.	Gradualmente aumente até ao “Max”
Gancho de amassar	Para misturas com fermento de padeiro	Comece no “Min” e aumente gradualmente até ao 1
Batedor de remover	Apropriado para usar durante a cozedura para manter a consistência dos alimentos, ex. galinha, peixe, vegetais e frutos.	Utilize apenas com a regulação para mexer

cuidados e limpeza

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

aparelho e tampas das entradas

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

batedor flexível para alta temperatura

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

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

taça, utensílios, resguardo contra salpicos, acessório de mistura

- Lavam-se à mão ou na máquina da loiça, secando-se em seguida cuidadosamente.
- Nunca use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre ou um destarizante apropriado para remover calcário.

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

ranhura para drenagem

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

sensores de temperatura

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

acessório	acessório adequado para ser lavado em máquina de lavar loiça
Taça	✓
Batedor K, batedor de pinha, batedor flexível e batedor de remover	✓
Gancho de amassar	✓
Acessório de mistura	✓
Tampas da entrada	✗
Espátula	✓
Resguardo contra salpicos e protecção contra o aquecimento	✓
Anel de borracha	✓
Tapete de protecção da superfície de trabalho	✓
Rapador de massa	✓

assistência e cuidados ao cliente

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



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



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

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

guia de avarias

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

Problema	Causa	Solução
O batedor K, o batedor de pinha ou o batedor flexível bate no acessório de mistura.	O acessório de mistura está colocado.	Retire o acessório de mistura - este é só para ser usado com o batedor de remover.
O acessório para a baixa velocidade não pode ser inserido.	Confirme que o seu acessório é compatível para ser usado no seu modelo de máquina. O Sistema de conexão Twist necessita de (Modelo KAX) 	O acessório deve ter o sistema de conexão twist KAX  colocado na entrada. Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra  precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist da sua Máquina de Cozinha. <i>Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist</i>
A luz de espera pisca quando a Máquina de Cozinha é ligada pela primeira vez à corrente eléctrica.	O controlo de velocidade não está na posição "O". A cabeça da batedeira está levantada ou não está presa correctamente em baixo.	Coloque o controlo de velocidade na posição "O". Verifique se a cabeça da Máquina de Cozinha está correctamente presa em baixo.
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento. A Luz de espera pisca rapidamente.	Foi activado o sistema de protecção de sobrecarga ou de sobreaquecimento. Excedida a capacidade máxima.	Desligue da corrente eléctrica e confira que não há obstrução ou sobrecarga. Rode o controlo de velocidade para a posição "O" e recomece. Se a máquina não começar a funcionar, remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e recomece. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 15 minutos. Ligue novamente à corrente e volte a seleccionar a velocidade. Se mesmo assim a máquina não recomeçar a trabalhar, contacte o "Cuidados ao Cliente" da Kenwood para mais conselhos.
A Máquina de cozinha pára durante o funcionamento. A luz do botão em espera pisca lentamente.	1 Foi retirada a protecção contra o aquecimento ou uma tampa de entrada. 2 A cabeça da batedeira foi levantada. 3 O acessório da entrada excedeu o seu tempo de funcionamento.	1 Coloque a protecção contra o aquecimento ou a tampa da entrada. Rode o controlo de velocidade para a posição "O" e recomece. 2 Baixe a cabeça da batedeira. Rode o controlo de velocidade para a posição "O" e recomece. 3 Rode o controlo de velocidade para "O" e depois recomece.
Luz de espera apagada enquanto a Máquina está ligada à corrente eléctrica.	A Máquina de Cozinha esteve ligada à corrente mais de 30 minutos sem ser posta a funcionar e entrou em modo de espera.	Carregue uma vez no botão de espera para recomeçar.
O ecrã mostra um código de erro alfanumérico.	O aparelho não está a funcionar devidamente.	Contacte um Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
Quando contactar a Assistência técnica, podem ser-lhe pedidos detalhes da versão de software da sua máquina. Estas informações podem ser encontradas premindo o botão menu e seleccionando "CONFIGURAÇÕES" e depois "VERSÃO".		

Indhold

sikkerhed	75 – 76
forklaring	77
valg af sprog	77
skålredskaberne og nogle af deres anvendelser	78
sådan anvendes din Cooking Chef	78 – 79
sådan anvendes din Cooking Chef som mikser	79
forklaring af displayets symboler	80
manuel tilstand	81 – 82
sådan bruger du de forudindstillede programmer	83
Programmer Krydret	83 – 84
hovedretter	83
sauce	84
Programmer sød	85 – 88
chokolade tempering	85
dej	85 – 86
marengs	86
kompot	87
saucer	87 – 88
andet	88
Programmer til langtidstilberedning	89
høj	89
lav	89
Dampprogram	90
indstilling af skålværktøjerne	91
påsætning og brug af stænkskærmen	92
aftagning og påsætning af dæksler til kraftudtag	93
sådan påsættes og aftages clipsen til rørehjælp	93
sådan samles purépiskeren til høj temperatur	93
maksimummængder og anbefalede hastigheder	94
pleje og rengøring	95
service og kundepleje	95
fejlsøgningsguide	96 – 97

sikkerhed

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

- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.

vigtig besked – elektroniske medicinske implantater

- Dette apparat danner kortrækkende magnetiske felter, ligesom alle induktionsprodukter til opvarmning. Hvis en bruger eller en person i den umiddelbare nærhed har en pacemaker eller et andet aktivt implantat, bedes du kontakte en læge før brug, med hensyn til mulige uforlideligheder for at undgå en sundhedsrisiko.
- Sluk for apparatet og træk stikket ud før montering eller afmontering af redskaber/tilbehør, efter brug eller før rengøring.
- Sørg for at kropsdele, hår, smykker og løstsiddende påklædning holdes væk fra de bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Placér aldrig dine fingre mm. i hængselsmekanismen.
- Hold altid apparatet under opsyn.
- Benyt aldrig et beskadiget apparat. Få det eftersat eller repareret: se 'service og kundepleje'.
- Benyt aldrig uautoriseret tilbehør eller mere end et stk. tilbehør ad gangen.
- Overskrid aldrig de maksimale mængder, og overskrid aldrig det maksimale 3 liters opfyldningsniveau, som er markeret på indersiden af skålen.
- Når du benytter tilbehør, skal du læse de medfølgende sikkerheds- og brugervejledninger.
- Vær forsigtig når du løfter dette apparat, da det er tungt. Sørg for at hovedet er låst og at skålen, redskaberne, dæksler til udgange og ledning er sat godt fast, før apparatet løftes.
- 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 forsigtig med at håndtere eller berøre alle dele af apparatet, mens det anvendes i kogeindstillingen eller efter madlavning, SPECIELT SKÅLEN, STÆNKSKÆRMEN OG REDSKABER da de stadig vil være VARME i lang tid efter at der er slukket for apparatet. Benyt håndtagene til at fjerne og bære skålen. Benyt grydelapper når den varme skål og de varme mikserredskaber håndteres.
- Undersiden af skålen vil stadig være varm lang tid efter opvarmningen er færdig. Vær forsigtig ved håndtering og anvend bordskåneren når skålen placeres på varmekfølsomme overflader.
- Pas på dampudslip fra mikser-skålen, specielt når låget på stænk-skærmen åbnes eller når mikserhovedet løftes.
- Hvis der overføres varm mad fra mikserne til blenderen, skal ingredienserne altid have lov til at køle af til stuetemperatur, før de placeres i blenderen.
- Anvend kun skålen og de medfølgende redskaber med dette apparat. Anvend aldrig skålen sammen med en anden varmekilde.
- Benyt aldrig apparatet i kogeindstillingen, hvis skålen er tom.
- Tilsæt aldrig noget gennem luftventilerne.
- Under anvendelse af dette apparat skal der sikres at det er placeret på en jævn overflade væk fra kanten. Sørg for at det er mindst 10 cm fra væggen og sørg for at ventilerne ikke er blokerede. Må ikke placeres under ophængte køkkenskabe.

- Sørg for at undersiden af skålen og temperatursensorerne er rene og tørre før madlavning, for korrekt og sikker brug af induktionskogerens.
- Som med alle induktionskogeapparater, må der ikke placeres kreditkort, magnetiske genstande og følsomt elektronisk udstyr tæt ved apparatet, mens det er i brug.
- Anvend ikke apparatet til dybstegning af madvarer.
- Sørg altid for at maden er helt gennemkogt før den spises.
- Overskrid ikke 250 ml, når der bruges olie til tilberedningen.
- Maden bør spises i løbet af kort tid efter tilberedning eller hurtigt nedkøles og derefter sættes i køleskab så hurtigt som muligt.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Elledningen reducerer risikoen for at blive viklet ind eller snuble. Forlængerledninger kan bruges, hvis der udvises forsigtighed. Hvis der bruges forlængerledning: 1) skal forlængerledningens anførte elektriske klassifikation være mindst så stor som apparatets elektriske klassifikation, og 2) ledningen skal opsættes, så den ikke hænger ud over bordpladen, hvor børn kan trække i den, eller der kan snubles i den ved et uheld. Hvis apparatet er jordet, skal forlængerledningen være en tretrådet ledning af typen, der er jordet. Apparatets elektriske klassifikation er anført på undersiden af enheden.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

før stikket sættes i stikkontakten

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

før første brug

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

lær din Kenwood Cooking Chef at kende

forklaring

udtag til tilbehør

- ① højhastighedsudtag (HSO)
- ② lavhastighedsudtag (SSO)
- ③ skålens redskabssokkel
- ④ røreredskabets sokkel

Mikser

- ⑤ dæksel til højhastighedsudtag
- ⑥ mikserhoved
- ⑦ dæksel til lavhastighedsudtag
- ⑧ cooking chef skål
- ⑨ hoved - løftearm
- ⑩ hastighedskontrol
- ⑪ standby-knap
- ⑫ indstillingsknap til display/enter-knap
- ⑬ display
- ⑭ afløb
- ⑮ sokkel til skål/induktionsområde
- ⑯ luftventiler
- ⑰ temperatursensorer
- ⑱ K-spade
- ⑲ purépisker til høj temperatur
- ⑳ el-piskeris
- ㉑ dejkrog
- ㉒ røreredskab
- ㉓ clips til rørehjælp
- ㉔ dejskraber til høj temperatur
- ㉕ varmeskjold
- ㉖ gummiforsegling (aftagelig)
- ㉗ stænkskærm
- ㉘ låg til indfødningsskakt
- ㉙ bordskåner
- ㉚ skruenøgle

grafik på displayskærm

- ㉛ advarsel om høj temperatur
- ㉜ programfase
- ㉝ temperaturvalg
- ㉞ advarsel om høj hastighed, høj temperatur
- ㉟ tekstdisplay
- ㊱ valg af tid
- ㊲ valg af røreforsinkelse
- ㊳ effektvalg


displaypanel



- ㊴ temperaturknap
- ㊵ tidknap
- ㊶ knap til røreindstilling
- ㊷ menuknap

- ㊸ dejskraber

Bemærk: Tilbehør til lavhastighedsudtag

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


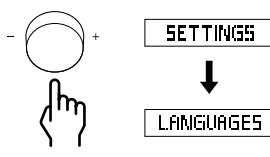
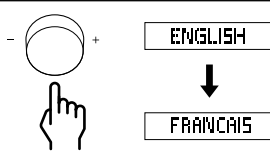
Når du køber nyt tilbehør til lavhastighedsudtaget, skal du kontrollere kompatibilitet med din køkkenmaskine. Alt twist-tilslutningssystem-tilbehør kan identificeres via produktkoden, der begynder med KAX og også på Twist-logoet , som er synligt på emballagen.

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

For at få flere oplysninger kan du besøge

www.kenwoodworld.com/twist.

valg af sprog

Når du tænder for Cooking Chef for første gang, er displayets sprog engelsk som standard.	
1 Tryk på menuknappen for at ændre sprog.	
2 Brug indstillingsknappen til displayet/enter-knappen til at vælge "INDSTILLINGER" (SETTINGS), og tryk på indstillingsknappen til displayet/enter-knappen for at bekræfte.	
3 Brug indstillingsknappen til displayet/enter-knappen til at vælge "SPROG" (LANGUAGES), og tryk på indstillingsknappen til displayet/enter-knappen for at bekræfte.	
4 Brug indstillingsknappen til displayet/enter-knappen til at vælge det ønskede sprog. Når det ønskede sprog er valgt, trykkes på indstillingsknappen til displayet/enter-knappen for at bekræfte.	
5 Gentag proceduren for at ændre sprog igen.	

skålredskaberne og nogle af deres anvendelser

K-spade

Til kager, småkager, butterdej, glasur, fyld, vandbakkelser og kartoffelmos

Piskeris

Til æg, creme og soufflé. Brug ikke piskeriset til tunge blandinger (f.eks. sammenpiskning af fedtstof og sukker) – den kan blive beskadiget.

Velegnet til kombination med rørereds-kabet, når der piskes ved varme, f.eks italienske og schweiziske marengs.

Dejkrog

Kun til gærdej.

Purépisker til høj temperatur

Velegnet til piskning af smør og sukker, vandbakkelsesdej samt polenta. Ideel til at skrabe blandinger, både varme og kolde, af skålens sider under blanding.

Rørereds-kab

Velegnet til brug under tilberedning for at bevare madens konsistens, f.eks. kylling, fisk, grøntsager og frugt. Ideel til bruning af kød. Også velegnet til risotto, saucer og smeltning af chokolade.

sådan anvendes din Cooking Chef

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 Slut maskinen til strømforsyningen. Displayet tændes.
- 2 Drej hovedets løftearm med uret ❶, og løft mikserhovedet, til det låser.
- 3 Tryk varmeskjoldet ❷ op på undersiden af mikserhovedet ❸, til det er i stilling. Varmeskjoldet må aldrig bruges, uden at gummiforseglingen ❹ sidder korrekt.
- Hvis Cooking Chef bruges uden opvarmning, er det ikke nødvendigt at påsætte varmeskjoldet, medmindre det bruges som stænkskærm. Se afsnittet "på-sætning og brug af stænkskærmen".
- 4 Sæt skålen på soklen – tryk ned, og drej med uret ❺.
- 5 Vælg én af følgende muligheder:

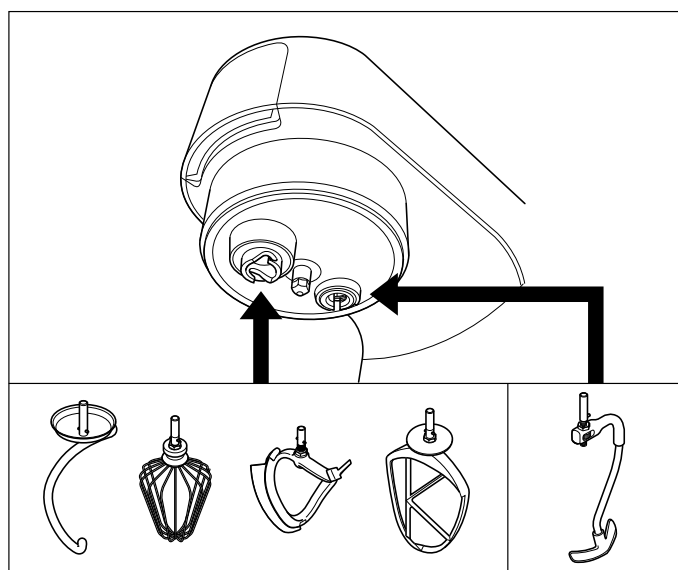
Manuel tilberedning.

Se afsnittet om manuel tilstand.


Forudindstillede programmer:

Se afsnittet "sådan bruger du de forudindstillede programmer" angående oplysninger om brug.

- Se kvikstartsvejledningen angående flere opskriftsideer.
- 6 Sæt det ønskede redskab i skålens redskabssokkel ❸ eller rørereds-kabets sokkel ❹, hvis rørereds-kabet bruges. Sæt tappen sættes i rillen, derpå drejes der for at låse den i position ❹.



rørereds-kab – når rørereds-kabet bruges, kan clipsen til rørehjælp også bruges til hjælp med at mikse, se "sådan påsættes og bruges clipsen til rørehjælp". Rørereds-kabet kan også bruges sammen med piskeriset, f.eks. ved fremstilling af marengs. Brug ikke rørereds-kabet sammen med dejkrogen. Bemærk: Hvis K-spaden, piskeriset eller piskeren ikke kan nå ingredienserne i bunden af skålen, skal du se afsnittet om redskabsindstilling.

- Ved aftagning af et redskab gennemføres ovenstående trin 6 bagfra. (Brug altid grillhandsker til at aftage redskaber efter tilberedning).
- 7 Når mikserhovedet skal sænkes, hæves det først let. Drej derpå hovedets løftearm med uret. Sænk det ned i låst position.
 - 8 Hæld de relevante ingredienser i, der skal tilberedes/mikses.
 - 9 Drej hastighedskontrollen til den ønskede indstilling. Drej hastighedskontrollen til  for at bruge røreindstillingerne.
 - Hvis skålens temperatur overstiger 60 °C, begrænses hastigheden automatisk af sikkerhedshensyn, selvom der er valgt en højere hastighed. Hastigheden øges ikke automatisk, når temperaturen falder til under 60 °C. Hastighedskontrollen skal først drejes til fra-positionen "O" og den ønskede hastighed vælges igen. Se afsnittet Manuel tilstand angående brug af tilstand for høj hastighed og høj temperatur (HSHT).

- 10 Når et program er færdigt, bipper enheden 3 gange.
- Bemærk: Hvis tiden ikke indstilles, slutter varme- og røreprocesserne automatisk, når timeren har nået 8 timer.
- 11 Sæt hastighedskontrollen tilbage på fra-positionen "O" for at stoppe mikseprocessen eller sætte den på pause. Vælg hastighed for at genoptage processen.

VIGTIGT

- **Opvarmning fortsætter, når mikseprocessen stoppes eller sættes på pause.**

- 12 Sæt temperaturen på "OFF" for at stoppe opvarmningsprocessen. Tryk alternativt på standby-knappen.
- Vigtigt** – Hvis mikserhovedet på noget tidspunkt hæves under en funktion, sættes opvarmningsprocessen på pause. Skålredskabet stopper og starter ikke igen, når mikserhovedet sænkes. For at genstarte mikseren skal hastighedskontrollen sættes på "O"-positionen og hastighed vælges igen.
- efter madlavning.**
- Vær forsigtig 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 forsigtig ved håndtering og anvend bordskåneren til at beskytte varmfølsomme overflader.

tips

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

sådan anvendes din Cooking Chef som mikser

Montér mikseren som tidligere beskrevet i "sådan anvendes din Cooking Chef". Drej hastighedskontrollen til den ønskede indstilling. Hastigheden kan til enhver tid ændres, mens mikseren er i brug. Sæt hastighedskontrollen tilbage på fra-positionen "O" for at stoppe mikseren. Brug pulspositionen (P) til korte stød med maksimumhastighed.

gode råd

- Stop mikseren hyppigt og skrab ned af skålens sider med dejskraber.
- Æg ved stuetemperatur er mest velegnet til piskning.
- Før der piskes æggeblommer, skal der kontrolleres at der ikke er noget fedtstof eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
- Anvend kolde ingredienser til buttermilk 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.

opskrift

chilimarinate

200 g kold klar honning (i køleskab natten over)










1 chili (hel)

5 ml (1 tsk) groftmalet jordnøddesmør

Krydderier

- 1 Anbring alle ingredienserne i minihakkeren/-kværnen
- 2 Sæt tilbehøret på køkkenmaskinen, og lad ingredienserne synke ned om kniven.
- 3 Skift til puls i 10 sekunder.
- 4 Anvend efter behov.

forklaring af displayets symboler

	
	<p>Indikator for varmeadvarsel</p> <p>Under 40 °C – ingen rød streg</p> <p>40-60 °C – blinkende rød streg</p> <p>Over 60 °C – massiv rød streg</p>
	<p>Vises, når mikseren kører i tilstand for høj hastighed og høj temperatur (HSHT).</p>
	<p>Viser aktuel fase for et program, når forudindstillede programmer bruges.</p>
	<p>Tekstdisplayet viser statusoplysninger, programoplysninger og fejlmeddelelser.</p>
	<p>Viser den valgte temperatur.</p> <p>Temperaturen kan indstilles fra "OFF", 20-180 °C.</p>
	<p>Viser den valgte tid i timer, minutter og sekunder.</p> <p>Tiden kan indstilles fra 5 sekunder → 8 timer og tæller ned, når en temperatur er valgt.</p>
	<p>Viser den valgte røreindstilling fra 0 → 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De yderste streger tændes gradvist for at indikere tidsrummet før næste rørehandling. • Den inderste rørepil begynder at blinke 3 sekunder før den næste rørehandling. • Ved starten på en rørehandling kan der ske en kort stigning i hastighed for at adskille madstykkerne.
	<p>Viser den valgte effektindstilling.</p> <p>Effektindstillinger går fra Auto, 1 → 7.</p>

manuel tilstand



- Tryk på den indstilling, du ønsker at ændre, og brug indstillingsknappen til displayet til at justere indstillingen.
- Tryk på indstillingsknappen til displayet for at bekræfte.

Bemærk:

- Når en indstilling er valgt, tændes stregen under det tilsvarende symbol på displayet.
- Indstillingen udkobles efter 4 sekunder, hvis der ikke foretages noget.

	<p>Temperaturen kan indstilles fra 20 °C til 180 °C i trin på 1 °C. Alternativt kan enheden bruges uden at indstille en temperatur ved at vælge "OFF". Bemærk: Temperaturen for Cooking Chef falder ikke lavere end rumtemperaturen.</p> <p>Tilstand for høj hastighed og høj temperatur (HSHT) Sådan mikses der ved høj hastighed ved temperaturer over 60 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tryk ind i 3 sekunder. Det røde ! tændes på displayet, og "ADVARSEL HSHT-TILSTAND" vises. Mikseren afgiver også en biplyd hver 30. sekund. • Drej hastighedskontrollen til den ønskede hastighed. Mikseren øger langsomt hastigheden til det valgte. • Du kan sænke hastigheden som normalt. • For at gå ud af denne tilstand skal du trykke på temperaturknappen og holde den inde i 5 sekunder eller sætte hastighedskontrollen tilbage på "O". <p>Denne funktion MÅ KUN bruges med piskeriset og/eller rørereds-kabet. Du må ikke overskride den maksimale tilberedningsmængde på 3 liter, og du skal sikre, at stænkskærmen er påsat. Maskinen må ikke efterlades uden opsyn.</p>
	<p>Timeren kan bruges i tilberedningstilstand. Hvis der ikke vælges en nedtællingstid, tæller timeren automatisk op i intervaller på 1 sekund, mens maskinen kører. Den maksimale køretid er 8 timer.</p>
	<p>Der er ti indstillinger for røreforsinkelse. De er mest passende, når mikseren bruges i tilberedningstilstand. Bemærk, at alle dæksler til kraftudtag skal være påsat ved brug af røreindstillingerne.</p>
	<p>Effektindstillinger kan justeres på Menuknappen. Effekten er Auto som standard. Effekten kan indstilles fra 250 W til 1500 W.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vælg en lavere effektindstilling for skånsomt at varme ingredienserne op. • Vælg en højere effektindstilling for at opvarme ingredienserne hurtigt.

indstillinger for røreforsinkelse

Røreindstillingerne er ideelle til brug med rørereds-kabet.

Hastighed	Forsinkelsesintervaller	Anvendelser
	Ingen forsinkelse (Kontinuerlig røren)	Kontinuerlig omrøring til sauce og risotto.
	5 sekunder	Bruning af kød og sautering af grøntsager.
	10 sekunder	
	20 sekunder	
	30 sekunder	
	40 sekunder	
	50 sekunder	Røren i stuvninger, gryderetter, fond osv.
	1 minut	
	2 minut	
	5 minut	

temperaturindstillinger	
Temperatur	Anvendelser
50 °C	Chokolade tempering
72 °C til 82 °C	Pochering
98 °C til 99 °C	Simre
100 °C	Kogning, dampning
130 °C til 140 °C	Sautering af grøntsager
180 °C	Bruning af kød


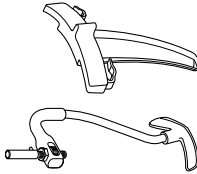
effektindstillinger		
Effektindstillinger	Watt	Anvendelser
A	Auto	Strømtilgangen varierer for at optimere temperaturindstillingen
1-2	1500 W til 1200 W	Bruning af kød, sautering af grøntsager og vandkogning
3-5	1000 W til 500 W	Smeltning af smør, saucer med mejeriprodukter, snurren og opvarmet piskning
6-7	375 W til 250 W	Hævning

sådan bruger du de forudindstillede programmer

Vælg programmet

- 1 Tryk på menuknappen.
- 2 Drej indstillingsknappen til displayet/enter-knappen, og vælg "Programmer".
- 3 Tryk på indstillingsknappen til displayet/enter-knappen for at bekræfte.
- 4 Drej indstillingsknappen til displayet/enter-knappen, og vælg enten programmet "Med salt", "Sød", "Lantidstilberedt" eller "Damp". Se valgmulighederne for underprogrammer i tabellerne herunder.
- 5 Tryk på indstillingsknappen til displayet/enter-knappen for at bekræfte.
- 6 Følg instruktionerne på displayet.

Bemærk: Hvis der ikke skrives ind mellem faserne, udkobles maskinen efter 15 minutter.

KRYDRET	Fase 1 (P1)		Fase 2 (P2)		Fase 3 (P3)		Fase 4 (P4)		Fase 5 (P5)		Fase 6 (P6)		Anvendte redskaber	Opskriftsideer
	Hæld olie ved	Kom kød og grønt i	Tilføj krydderier	Ekstra ingredienser	Hæld væske i	Hæld væske i	Hæld væske i	Hæld væske i	Hæld væske i	Hæld væske i	Hæld væske i	Hæld væske i		
Wok	°C	140 °C	180 °C	160 °C	120 °C	Ikke relevant							Wokstegning	
	⌚	-	3	2	2									
	W	Auto	1500 W	1500 W	1500 W									
	Opvarmningsstadie	✓	✓	✓	✓									
Tilberedningstid	X	3 ½ min.	2 min.	45 sek.										
Risotto	Hæld olie ved	130 °C	Kom grøntsager og kød i	Kom ris i	Hæld vin i	Ikke relevant							Kyllingerisotto	
	°C	130 °C	100 °C → 100 °C	130 °C → 130 °C	140 °C									
	⌚	-	2 → 4	0 → 2	0									
	W	1200 W	1000 W → 1500 W	1200 W → 1500 W	1500 W									
Opvarmningsstadie	✓	X	✓	✓	✓									
Tilberedningstid	X	2 min. → 3 min.	1 min. → 3 min.	1 min.	3 min. → 10 min.									
Ragout	Hæld olie ved	140 °C	Kom kød i	Kom grøntsager i	Hæld væske i	Ikke relevant							Oksegyde	
	°C	140 °C	180 °C → 180 °C	140 °C	95 °C									
	⌚	-	0 → 1	4	9									
	W	1200 W	1500 W → 1500 W	1500 W	Auto									
Opvarmningsstadie	✓	✓	✓	✓	X									
Tilberedningstid	X	2 min. → 3 ½ min.	10 min.	4 hrs	30 min.									
Fond	Hæld olie ved	140 °C	Kom grøntsager i	Hæld væske i	Kom kød/fisk i	Ikke relevant							Laksefond	
	°C	140 °C	130 °C → 130 °C	99 °C	80 °C									
	⌚	-	2 → 4	9	9									
	W	1200 W	1200 W → 1500 W	Auto	Auto									
Opvarmningsstadie	✓	✓	✓	✓	X									
Tilberedningstid	X	1 min. → 5 min.	10 min.	20 min.	30 min.									

Bemærk:

- Nogle programfaser har opvarmningsstadier, hvor ingredienserne kan nå den specificerede temperatur, før fasen starter.
- HSHT (som vist på skærm) = tilstand for høj hastighed og høj temperatur.

Programmer

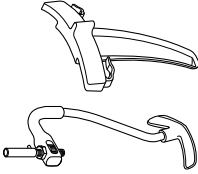

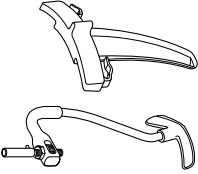



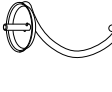

KRYDRET		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Anvendte redskaber	Opskriftsideer
Béchamel	°C	Tilføj smør 80 °C → 80 °C	Kom mel i 110 °C → 110 °C	Hæld væske i 99 °C	Hold varm 85 °C	Ikke relevant	Ikke relevant		Bechamelsauce, ostesauce, persilsauce,
	Ω	→ 0	HSHT 6 → HSHT 6 1000 W → 750 W	HSHT 6 750 W	HSHT 6 500 W				
	Opvarmningsstadi	✓	✓	✓	✗				
	Tilberedningstid	1 min. → 15 sek.	1 min. → 4 min.	15 min.	30 min.				
Traditionel	°C	Hæld olie ved 120 °C	Kom grøntsager i 120 °C	Hæld væske i 110 °C → 98 °C	Hold varm 80 °C	Ikke relevant	Ikke relevant		Pastasauce med tomat
	Ω	-	3	2 → 2	9				
	W	Auto	Auto	1500 W → 1500 W	Auto				
	Opvarmningsstadi	✓	✓	✓	✗				
	Tilberedningstid	X	10 min.	4 min. → 15 min.	30 min.				
Hollandaise	°C	Smelt smørret, og tag af 60 °C	Kom æggeblommer og væske i 72 °C	Hæld langsomt smeltet smør i 72 °C	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Bearnaisesauce, Hollandaisesauce
	Ω	2	HSHT 6	HSHT 6					
	W	Auto	750 W	750 W					
	Opvarmningsstadi	✓	✓	✗					
	Tilberedningstid	10 min.	4 min.	2 min.					

sauce

Bemærk:

- Nogle programfaser har opvarmningsstadier, hvor ingredienserne kan nå den specificerede temperatur, før fasen starter.
- HSHT (som vist på skærm) = tilstand for høj hastighed og høj temperatur.

Programmer

DESSERTER	Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Anvendte redskaber	Opskriftsideer	
chokolade tempering	Hvid chokolade/flødechokolade	Kom chokolade i 1	Hold varm	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Overtrækning af trøffel, kageudsmykning	
	°C	42 °C→42 °C	31 °C						
		9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W					
	Opvarmningsstadi	✓	X	X					
	Tilberedningstid	10 min.→20 min.	→→→10 min.	2hrs					
	Ren chokolade	Kom chokolade i 1	Hold varm	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant			
	°C	47 °C→47 °C	31 °C						
		9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W					
Opvarmningsstadi	✓	X	X						
Tilberedningstid	10 min.→20 min.	→→→10 min.	2 timer						
dej	Vandbakkelse	Kom vand og smør i	Kom æg i	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Vandbakkelser, eclairs	
	°C	90 °C	OFF						
		2	0	Hastighed 4					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Opvarmningsstadi	✓	X	X					
	Tilberedningstid	1 min.	-	-					
	Standarddej	Kom væske, mel og gær i	Hævning	Slå ned	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		
	°C	OFF	28 °C	OFF					
		0	Hastighed 1	0					
	W	OFF	OFF	OFF					
Opvarmningsstadi	X	X	X						
Miksetid	2 min.	8 min.	1 time	1 min.					

Bemærk:

- Nogle programfaser har opvarmningsstadier, hvor ingredienserne kan nå den specificerede temperatur, før fasen starter.
- HSHT (som vist på skærmen) = tilstand for høj hastighed og høj temperatur.

Programmer

DESSERTER		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Anvendte redskaber	Opskriftsideer
dej	Beriget dej	Kom væske, mel og gær i	-	Tilføj smør	Hævning	Slå ned	Ikke relevant		Biroche
	°C	OFF	OFF	OFF	28 °C	Slå ned			
		0	Hastighed 1	Hastighed 1	OFF	0			
	W	OFF	OFF	OFF	350 W	OFF			
	Opvarmningsstadiet	✓	X	X	X	X	X		
Milksetid	2 min.	8 min.	5 min.	1 time	1 min.				
mærengh	italiensk	Kom æggehviter, sukker og vand i	Hold varm	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Is i mærengh, kageglasur
	°C	118 °C → OFF	OFF						
		HSHT 6 → HSHT 6	HSHT 6						
	W	750 W → Auto	750 W						
	Opvarmningsstadiet	✓	X						
	Tilberedningstid	1 min. → 10 min.	10 min.						
	Schweizisk	Kom æggehviter, sukker og vand i	Hold varm	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Smørglasur
	°C	45 °C → OFF	OFF						
		Hastighed 6 → Hastighed 6	Hastighed 6						
	W	750 W → Auto	750 W						
Opvarmningsstadiet	✓	X							
Tilberedningstid	1 min. → 10 min.	10 min.							

Bemærk:

- Nogle programfaser har opvarmningsstadier, hvor ingredienserne kan nå den specificerede temperatur, før fasen starter.
- HSHT (sømt vist på skærmen) = tilstand for høj hastighed og høj temperatur.

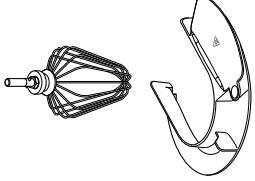

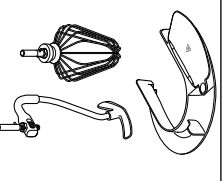



Programmer

DESSERTER		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Anvendte redskaber	Opskriftsideer
kompot	Frugtkompot	Kom frugt, pektin og sukker i	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Opskriftsideer
	°C	104 °C → OFF							
		2 → 0							
	W	750 W → Auto							
	Opvarmningsstadiet	✓							
Tilberedningstid	10 min. → 10 min.								
saucer	Pâté de fruit	Kom puré, sukker og pektin i	Tilføj sukker og glukose	Kom citronsyre i	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Pâté de fruit
	°C	100 °C	107 °C	100 °C → 70 °C					
		HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Opvarmningsstadiet	✓	✓	✓					
Tilberedningstid	2 min.	10 min.	2 min. → -						
saucer	Crème patissière	Kom æg og sukker i	Hæld væske i	Hold varm	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Vandbakkelsesfyld
	°C	OFF	101 °C → 70 °C	70 °C					
		Hastighed 2	0 → 0	0					
	W	-	Auto → Auto	Auto					
	Opvarmningsstadiet	X	✓	X					
Tilberedningstid	2 min.	5 min. → -	30 min.						
saucer	Crème anglaise	Kom æg og sukker i	Hæld væske i	Hold varm	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Crème anglaise
	°C	OFF	87 °C	80 °C					
		Hastighed 2	0	0					
	W	OFF	Auto	Auto					
	Opvarmningsstadiet	X	✓	X					
Tilberedningstid	3 min.	12 min.	30 min.						

Bemærk:

- Nogle programfaser har opvarmningsstadier, hvor ingredienserne kan nå den specificerede temperatur, før fasen starter.
- HSHT (som vist på skærm) = tilstand for høj hastighed og høj temperatur.





Programmer

DESSERTER		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Anvendte redskaber	Opskriftsideer						
saucer	Sabayon	Kom æg, sukker og væske i	Hold varm	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Sabayon						
	°C	74 °C → OFF	50 °C												
		HSHT Max → HSHT Max	HSHT Max												
	W	750 W → Auto	500 W												
	Opvarmningsstadie	✓	X												
	Tilberedningstid	2 min. →	15 min.												
andet	Pâté à bombe	Kom æg og sukker i	Hold varm	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Grundopskrift på mousse						
	°C	OFF → 118 °C → OFF	OFF												
		HSHT 6	HSHT 6												
	W	500 W	500 W												
	Opvarmningsstadie	✓	X												
	Tilberedningstid	2 → 1 →	10 min.												
	Popcorn	Hæld olie i	Kom majskeer i							Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Popcorn
	°C	180 °C	180 °C												
		-	-												
	W	Auto	Auto												
Opvarmningsstadie	✓	X													
Tilberedningstid	X	10 min.													

Bemærk:

- Nogle programfaser har opvarmningsstadier, hvor ingredienserne kan nå den specificerede temperatur, før fasen starter.
- HSHT (som vist på skærm) = tilstand for høj hastighed og høj temperatur.

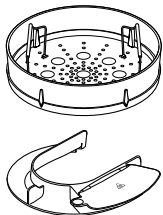

Programmer

LANGTIDSTILB		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Anvendte redskaber	Opskriftsideer
Høj	Tilføj ingredienser	98 °C → 95 °C	Hold varm	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Gryderetter
°C	0 → 9	80 °C							
	1500 W → 1000 W	-							
W	✓	Auto							
Opvarmningsstadi	20 min. → 2 timer	X							
Tilberedningstid		30 min.							
Lav	Tilføj ingredienser	98 °C → 85 °C	Hold varm	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant	Ikke relevant		Gryderetter
°C	0 → 9	80 °C							
	1500 W → 1000 W	9							
W	✓	Auto							
Opvarmningsstadi	10 min. → 7 timer	X							
Tilberedelses-/miksetid		30 min.							

Bemærk:

- Høj langtidstilberedning fungerer ved 95 °C og er ideel til langtidstilberedning af mindre mørt kød.
- Lav langtidstilberedning fungerer ved 85 °C og er ideel til langtidstilberedning af kød, såsom kylling, og grønt.
- Nogle programmer har opvarmningsstadier, hvor ingredienserne kan nå den specificerede temperatur, før fasen starter.

Programmer

DAMP	Fase 1 (P1)	Hold varm	Anvendte redskaber	Tilberedelse
°C	102 °C	65 °C		Bemærk: • Se damperkurvens vejledningsmanual angående anbefalede mængder og tider – indstil tilberedningstiden efter behov.
	–	–		
W	Auto	Auto		
Opvarmningsstadié	✓	✗		
Tilberedningstid	10 min.	30 min.		

overspring af programfaser

- 1 Tryk på indstillingsknappen til displayet, og hold den inde i 5 sekunder. "OPSKRIFTSFASER" vises på displayet.
- 2 Drej indstillingsknappen til displayet for at vælge den ønskede fase (P1, P2, P3, etc.), og tryk på knappen for at bekræfte.
- 3 Følg instruktionerne på displayet.

Forklaring af displayets tekst

Under de forudindstillede programmer vises diverse meddelelser på displayet.

Meddelelse	Beskrivelse
NEDKØLING	Skålen køler ned til en indstillet temperatur.
OPVARMNING	Skålens temperatur stiger.
HSHT-TILSTAND	Tilstand for høj hastighed og høj temperatur.
ÆLTNING	Proceduren i brødfremstilling, hvor dejen strækkes.
SLÅ NED	Ved at slå dejen ned fjernes store luftlommer, så der opnåes en jævn konsistens.
HÆVNING	Proceduren i brødfremstilling, hvor dejen hæver.
VARMEBEHANDLING	Præcis kontrol af chokoladens temperatur, så der opnås en glat skinnende overflade.
I GANG	Del af et program, hvor Cooking Chef mikser uden opvarmning.

indstilling af skålværktøjerne

piskeris, K-spade i rustfrit stål

For at få det bedste resultat skal piskeriset og K-spaden næsten berøre bunden af skålen **5**. Om nødvendigt kan højden indstilles med den medfølgende skruenøgle.

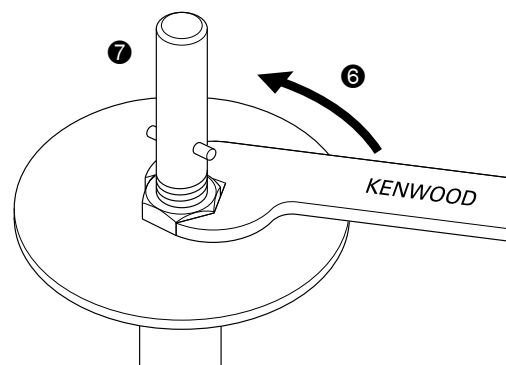
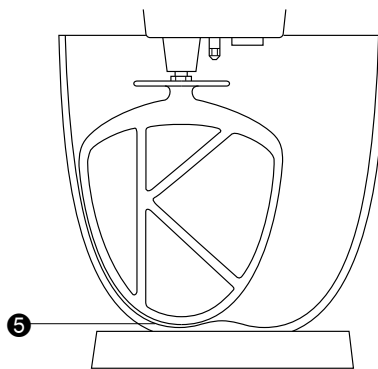
- 1 Træk stikket ud for apparatet.
- 2 Hæv mikserhovedet, og isæt piskeriset eller piskeren.
- 3 Sænk mikserhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mikserhovedet og redskabet fjernes.
- 4 Anvend den medfølgende skruenøgle til at løsne møtrikken **6** tilstrækkeligt til at gøre det muligt at justere skaftet **7**. 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.

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

røreredskab – dette redskab skal lige netop berøre bunden af skålen.

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

dejkrog – dette redskab indstilles på fabrikken og er ikke indstilleligt.

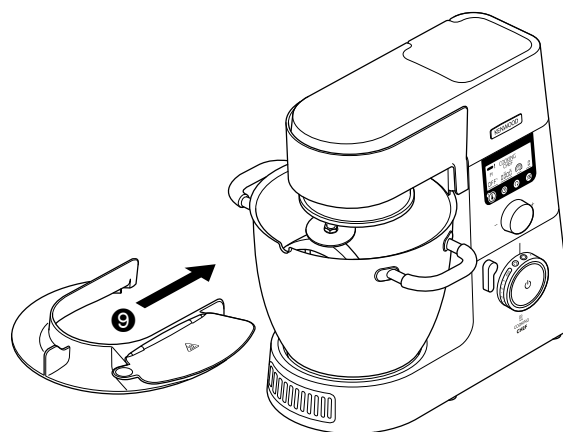
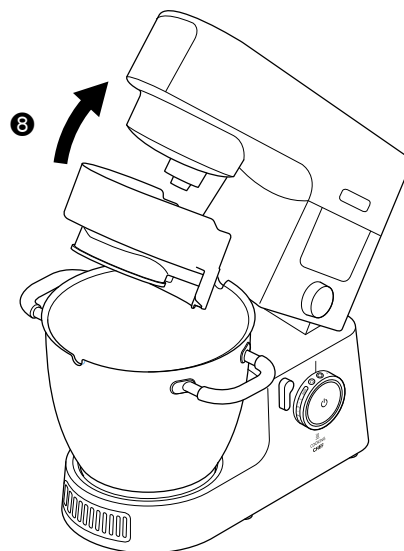


påsætning og brug af stænkskærmen

Stænkskærmen består af 2 stykker: varmeskjoldet og stænkskærmen.

Varmeskjoldet skal påsættes under tilberedningsfunktioner, ellers fungerer maskinen ikke, og "pås. varmeskjold" vises. Varmeskjoldet beskytter mikserhovedet mod den damp, der dannes under kogningen. Stænkskærmen må ikke sættes på skålen undtagen sammen med varmeskjoldet.

- 1 Løft mikserhovedet indtil det låser på plads.
 - 2 Skub varmeskjoldet opad mod undersiden af mikserhovedet **8** indtil det er helt på plads. Varmeskjoldet må aldrig anvendes uden at gummiforseglingen er korrekt monteret.
 - 3 Sæt skålen på plads på soklen.
 - 4 Sænk mikserhovedet.
 - 5 Lad stænkskærmen hvile på kanten af skålen og skub den fremad indtil den er helt på plads **9**.
- Ingredienserne kan tilsættes direkte til skålen via indfødningskakten, mens der mikses.
- 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.



aftagning og påsætning af dækslet til kraftudtag

Dæksel til højhastighedsudtag

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

Dæksel til lavhastighedsudtag

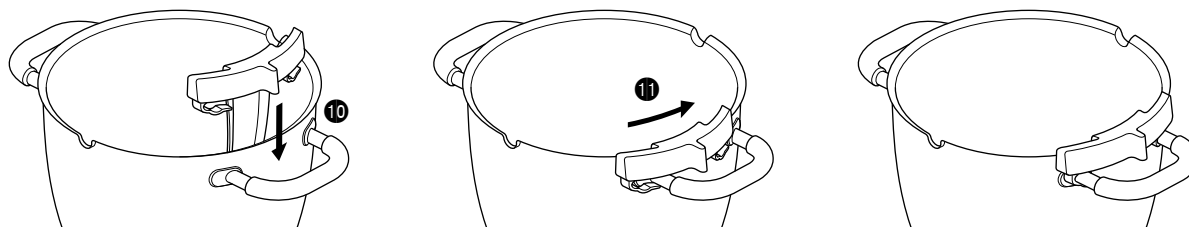
- 1 Ved aftagning af dækslet benyttes grebet på undersiden. Træk udad.
- 2 For at sætte det på anbringes låsen på toppen af dækslet ind i hakket ved udtaget, og clipsen trykkes på plads.

sådan påsættes og aftages clipsen til rørehjælp

Clipsen til rørehjælp kan bruges til hjælp ved miksning.

- 1 Før clipsen til rørehjælp over skålens side ind i den lodrette kant på indersiden med clipsen på ydersiden **10**.
- 2 Drej clipsen mod uret over på skålens håndtag **11**.
- 3 Udfør proceduren bagfra for at aftage det.

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

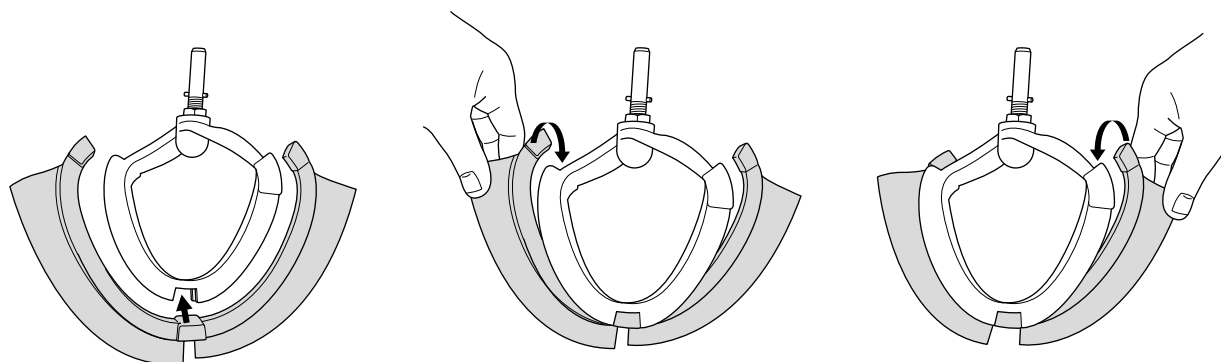


sådan samles purépiskeren til høj temperatur

påsætning af viskerblad

Viskerbladet leveres monteret og skal altid aftages ved rengøring.

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



Maksimummængder og anbefalede hastigheder

Følgende hastigheder er vejledende og varierer afhængigt af mængde og de ingrediensers temperatur, der skal mikses osv.

Butterdej	Mel, vægt	910 g
Brøddej (fast, med gær)	Mel, vægt	350 g – 1,6 kg
	Vægt i alt	550 g – 2,56 kg
Blød gærdej	Mel, vægt	250 g – 2,6 kg
	Vægt i alt	480 g – 5 kg
Frugtkageblanding	Vægt i alt	4,55 kg
Æggehvider	Antal	16
	Vægt	(605 g)
Tilberedningstilstand	Kapacitet i alt	3 l
Olie	Kapacitet i alt	250 ml

* Anvendt æggestørrelse = medium (vægt 50 g)

Redskab	Opskrift/proces	Anbefalet hastighed
K-spade	Sammenpiskning af smør/margarine og sukker	Start på "Min", og øg gradvist til "Max"
	Sammenpiskning af æg med kremede blandinger	4 til "Max"
	Irøring af mel, frugt osv.	"Min" – 1
	Alt-i-en-kager	Start på "Min", og øg gradvist til "Max"
	Smuldring af fedtstof i mel	"Min" til 2
Purépisker til høj temperatur	Sammenpiskning af smør/margarine og sukker	Start på "Min", og øg gradvist til 3
	Skrabning af blandinger, både varme og kolde fra skålens sider	Start på "Min", og øg gradvist til 3
Piskeris	Til æg, creme og soufflé.	Øg gradvist til "Max"
Dejkrog	Til gærdejsblandinger	Start på "Min", og øg gradvist til 1
Røreredskab	Velegnet til brug under tilberedning for at bevare madens konsistens, f.eks. kylling, fisk, grøntsager og frugt.	Må kun bruges sammen med røreindstillinger

pleje og rengøring

- Sluk altid for strømmen og træk stikket ud før rengøring.
- 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.
- Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand.

purépisker til høj temperatur

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

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

skål, redskaber, stænkskærm, clips til rørehjælp

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
- Hvis du har en skål i rustfrit stål, må du aldrig bruge en stålborste, ståluld eller blegemidler til at rengøre den. Kalkaflejringer kan fjernes med eddike eller en passende afkalker.

- Hvis maden hænger fast eller brænder på i skålen, skal så meget som muligt fjernes med den medfølgende dejskraber. Fyld skålen med varmt sæbevand and lad den stå i blød. Fjern genstridige aflejringer med en nylonbørste.
- En evt. misfarvning af skålen vil ikke påvirke dens ydeevne.

afløb

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

temperatursensorer

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

Dele	Dele, der kan vaskes i opvaskemaskinen
Skål	✓
K-spade, piskeris, purépisker, rørerredskab	✓
Dejkrog	✓
Clips til rørehjælp	✓
Dæksler til kraftudtag	✗
Spatel	✓
Stænkskærm og varmeskjold	✓
Gummiforsegling	✓
Bordskåner	✓
Dejskraber	✓

service og kundepleje

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



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

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af u hensigtsmæssig bortskaffelse, 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 bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

fejlsøgningsguide

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

Problem	Årsag	Løsning
Standby-lyset blinker, når køkkenmaskinens stik første gang sættes i.	Hastighedsregulator ikke i "O"-positionen. Mixerhoved i hævet position eller ikke låst nede korrekt.	Kontroller og drej hastighedsregulatoren til "O"-positionen. Kontroller, at køkkenmaskinens hoved er korrekt låst nede.
Køkkenmaskinen stopper under betjening. Standby-lys blinker hurtigt.	Overbelastningsbeskyttelse eller overophedningssystem aktiveret. Maksimal kapacitet overskredet.	Træk stikket ud, og kontroller for forhindring eller overbelastning. Drej hastighedsregulatoren til "O", og start igen. Hvis maskinen ikke fungerer, skal nogle af ingredienserne fjernes for at reducere belastningen og derefter startes igen. Hvis dette stadig ikke løser problemet, skal stikket trækkes ud, og maskinen skal stå i 15 minutter. Sæt stikket i, og vælg hastighed igen. Hvis maskinen ikke starter igen efter ovenstående procedure, skal du kontakte "kundeservice" at få yderligere råd.
Køkkenmaskinen stopper under drift. Standby-indikator blinker langsomt.	1 Varmeskjoldet aftaget eller et udtagsdæksel aftaget. 2 Mikserhovedet løftet. 3 Udtagsudstyret har overskredet den maksimale køretid.	1 Påsæt varmeskjold eller dæksel til udtag. Drej hastighedskontrollen til "O", og genstart. 2 Sænk mikserhovedet. Drej hastighedskontrollen til "O", og genstart. 3 Drej hastighedskontrollen til "O", og genstart.
Standby-lys slukket, mens maskinens stik er sat i.	Køkkenmaskinen har stået med stikket sat i i mere end 30 minutter uden at blive betjent og er gået i standby-tilstand.	Tryk på standby-knappen én gang for at nulstille den.
Display udviser en alfanumerisk fejlkode.	Apparat fungerer ikke korrekt.	Kontakt et autoriseret Kenwood-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste Kenwood-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet specifikt for dit land.
Når du kontakter kundeservice, kan du blive bedt om at opgive detaljerede oplysninger om softwareversionen. Disse kan findes ved at trykke på menuknappen og vælge "INDSTILLINGER", derpå "VERSION".		

Innehåll

säkerhet	99 – 100
förklaring till bilder	101
språkval	101
skålens verktyg och hur du använder dessa	102
använda Cooking Chef	102 – 103
använda Cooking Chef som mixer	103
förklaring av symboler på displayen	104
manuellt läge	105 – 106
använda förinställda program	107
Program för maträtter	107 – 108
huvudrätt	107
sås	108
Program för sötsaker	109 – 112
chokladtemperering	109
degar	109 – 110
marräng	110
kompott	111
såser	111 – 112
övrigt	112
Program för långkok	113
hög temperatur	113
låg temperatur	113
Program för ånga	114
justering av skålens redskap	115
montera och använda stänkskyddet	116
ta bort och montera uttagslocken	117
montera och avlägsna omrörarklämman	117
ihopsättning av smetvispen för hög temperatur	117
maxkapacitet och rekommenderade hastigheter	118
skötsel och rengöring	119
service och kundtjänst	119
problemsökning	120 – 121

säkerhet

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

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

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 redskap/tillbehör, efter användning och innan du rengör den.
- Håll kroppsdelar, hår, smycken och lösa kläder borta från roterande delar och monterade tillbehör.
- Stick aldrig in fingrar etc. i gångjärnsmekanismen.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påslagen.
- Använd aldrig apparaten om den är skadad. Lämna den för kontroll eller reparation. Se service och kundtjänst.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända eller fler än ett tillbehör åt gången.
- Överskrid aldrig maxkapaciteten och när du använder induktionsvärmens, överskrid inte maxnivån på 3 liter som är markerad på insidan av skålen.
- När du använder ett tillbehör ska du läsa de säkerhets- och användningsanvisningar som medföljer.
- Apparaten är tung – var försiktig när du lyfter upp den. Innan du lyfter apparaten ska du se till att huvudet är spärrat och att skålen, redskapen och kåporna över uttagen sitter säkert samt att sladden inte är i vägen.
- 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 ska överföra het mat från mixern till blandaren, låt alltid ingredienserna svalna till rumstemperatur innan du lägger dem i blandaren.
- Använd enbart den skål och de redskap som medföljer apparaten. Använd aldrig skålen över en annan värmekälla.
- Starta aldrig apparatens tillagningsläge när skålen är tom.
- För aldrig in något genom luftventilerna.
- När apparaten används ska den vara placerad på ett plant underlag på ordentligt avstånd från alla kanter. Se till att den står på minst 10 cm avstånd från väggar och se till att ventilerna inte är blockerade. Placera inte apparaten under överskåp.

- För att induktionsvärmaren ska kunna användas på ett korrekt och säkert sätt, ska du se till att skålens botten och temperatursensorerna är rena och torra innan du startar tillagningen.
- Liksom för alla induktionsvärmare gäller att kreditkort, magnetiska media eller känslig elektronisk utrustning inte får placeras i närheten av apparaten medan den används.
- Använd inte apparaten för fritering.
- Kontrollera alltid att maten är genomstekt innan någon äter den.
- Överskrid inte 250 ml vid tillagning med olja.
- Maten ska ätas direkt efter tillagningen eller så ska du låta den svalna snabbt och sedan placera den i kylskåp så snabbt som möjligt.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Elsladden används för att minska risken för att trassla in sig eller snubbla. Skarvsladd kan användas om man iakttar försiktighet. Om en skarvsladd används: 1) Skarvsladdens elektriska märkdata måste minst vara densamma som apparatens; och 2) Sladden ska arrangeras på så sätt att den inte hänger ner över arbetsbänkens eller bordets kant där barn kan komma åt att dra i den eller oavsiktligt snubbla över den. Om apparaten är jordad måste förlängningssladden också vara jordad. Elektriska märkdata för apparaten finner du under enhetens botten.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- **VARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!**
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Innan du använder maskinen för första gången

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

lär känna din Kenwoods Cooking Chef

förklaring till bilder

Uttag för tillbehör

- ① höghastighetsuttag (HSO)
- ② låghastighetsuttag (SSO)
- ③ uttag för skålens redskap
- ④ uttag för omrörare

Mixer

- ⑤ lock för höghastighetsuttag
- ⑥ mixerhuvud
- ⑦ lock till låghastighetsuttaget
- ⑧ skål
- ⑨ huvud – spärrspak
- ⑩ hastighetsreglage
- ⑪ standby-knapp
- ⑫ inställningsratt/enterknapp
- ⑬ display
- ⑭ avtappningshåll
- ⑮ skålsöcket/induktionsyta
- ⑯ luftventiler
- ⑰ temperatursensorer
- ⑱ k-spade
- ⑲ smetvisp för hög temperatur
- ⑳ visp
- ㉑ degkrog
- ㉒ omrörare
- ㉓ omrörarklämma
- ㉔ högtemperaturskrapa
- ㉕ värmeskydd
- ㉖ gummitätning (borttagbar)
- ㉗ stänkskydd
- ㉘ lock för matarrör
- ㉙ skyddsmatta för arbetsyta
- ㉚ spännnyckel

displaygrafik

- ㉑ varning för hög temperatur
- ㉒ programfas
- ㉓ vald temperatur
- ㉔ varning för hög hastighet vid hög temperatur
- ㉕ textvisning
- ㉖ vald tid
- ㉗ val av omrörningsintervall
- ㉘ val av effekt


Display panel



- ㉙ temperaturinställning
- ㉚ tidsinställning
- ㉛ omrörarknapp
- ㉜ menyknapp

- ㉝ degskrapa

Obs: Låghastighetstillbehör









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

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

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

Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist.

språkval

När du slår på Cooking Chef för första gången är språket på displayen engelska som standard.	
1 För att ändra språk trycker du på menyknappen.	 
2 Använd inställningsratten/enterknappen för att välja "INSTÄLLNINGAR" (SETTINGS) och tryck på inställningsratten/enterknappen för att bekräfta.	  SETTINGS ↓ LANGUAGES
3 Använd inställningsratten/enterknappen för att välja "SPRÅK" (LANGUAGES) och tryck på inställningsratten/enterknappen för att bekräfta.	 
4 Använd inställningsratten/enterknappen för att välja önskat språk. När du har valt önskat språk trycker du på inställningsratten/enterknappen för att bekräfta.	  ENGLISH ↓ FRANCAIS
5 För att ändra språk igen upprepar du processen.	

skålens redskap och hur du använder dessa

K-spade

Använd till att göra mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyr, petit-chou, fyllningar och potatismos.

Visp

För ägg, grädde, suffléer. Använd inte vispen för tunga blandningar (t.ex. för att röra ihop fett och socker) - du kan skada den.

Lämplig att kombinera med omröraren när du vispar med värme, t.ex. italienska och schweiziska marängar.

Degkrok

Använd bara till jäsdegar.

Smetvisp för hög temperatur

Lämplig att använda för att blanda smör och socker, branddeg (petit-choudeg) och polenta. Perfekt för att skrapa både varma och kalla blandningar från skålens sidor under omblandning.

Omrörare

Lämplig att använda under tillagning för att bibehålla livsmedlens konsistens, t.ex. kyckling, fisk, grönsaker och frukt. Perfekt för att bryna kött. Även lämplig för risotto, såser och för att smälta choklad.

använda Cooking Chef

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 Anslut maskinen till strömförsörjningen. Displayen tänds.
- 2 Vrid spärrspaken ① och lyft mixerhuvudet tills det låses.
- 3 Tryck värmeskyddet ② uppåt från undersidan av mixerhuvudet ② tills det sitter ordentligt på plats. Värmeskyddet får aldrig användas utan att gummitätningen ② är korrekt monterad.
- Om Cooking Chef används utan värme är det inte nödvändigt att montera värmeskyddet, om du inte ska använda stänkskyddet. Se avsnittet "montera och använda stänkskyddet".
- 4 Montera skålen på basen – pressa nedåt och vrid medurs ③.
- 5 Välj ett av följande alternativ:

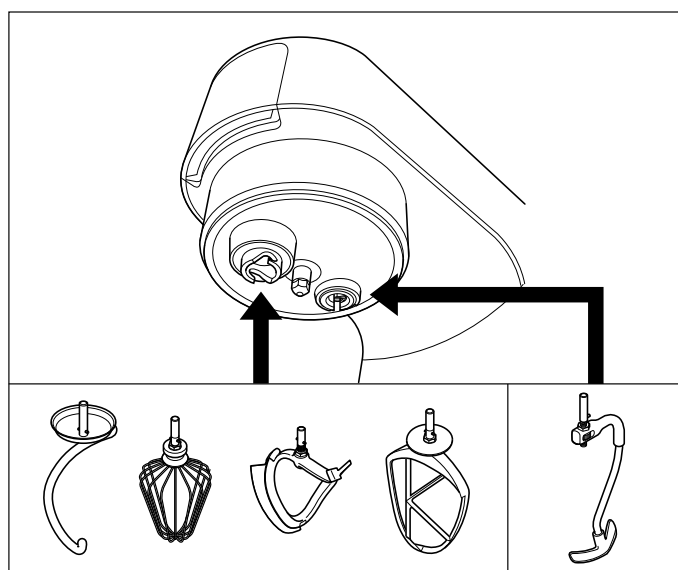
Manuell tillagning.

Se avsnittet om manuellt läge.

Förinställda program:

Se avsnittet "använda förinställda program" för information.

- Se snabbstartguiden för fler receptidéer.
- 6 Placera redskapet som ska användas i uttaget för skålens verktyg ③ eller i omröraruttaget ④, och om du använder omröraren, placera stiftet i skåran och vrid den sedan så att den låses fast ④.



omrörare – när omröraren används kan även omrörarklämman användas för att underlätta omrörningen, se "montera och använda omrörarklämman". Omröraren kan även användas tillsammans med vispen, t.ex. när du gör marängar. Använd inte omröraren med degkroken. Obs! Om K-spaden, vispen eller smetvispen inte plockar upp ingredienser från botten av skålen, se avsnittet "Justering av verktyg".

- Utför steg 6 i omvänd ordning för att ta bort ett verktyg. (Använd alltid grytappar när du tar bort verktyg efter tillagning).
- 7 För att sänka mixerhuvudet lyfter du det något och vrider sedan spärrhaken medurs. Sänk det tills det låses i sitt läge.
- 8 Tillsätt de ingredienser som ska tillagas/omblandas.
- 9 Ställ in hastighetsreglaget på önskad hastighet. Vrid hastighetsreglaget till  för att använda omrörarinställningarna.
- Om skålens temperatur överskrider 60°C begränsas hastigheten automatiskt av säkerhetsskäl, även om en högre hastighet är vald. Hastigheten höjs inte automatiskt om temperaturen sjunker under 60°C. Hastighetsreglaget måste först vridas av till läge "O" och sedan väljer du åter önskad hastighet. Se avsnittet "Manuellt läge" för hur du använder läget för hög hastighet, hög temperatur (HHHT).

- 10 När ett program är avslutat piper enheten tre gånger.
- Obs! Om ingen tid har ställts in kommer värming och omrörning att avslutas automatiskt när timern har nått åtta timmar.
- 11 För att stoppa eller pausa blandningsprocessen vrider du tillbaka hastighetsreglaget till läge "O". Välj en hastighet för att återuppta processen.

VIKTIGT

- **Uppvärmningen fortsätter då blandningsprocessen är stoppad eller i pausläge.**

- 12 För att avbryta uppvärmningen ställer du temperaturen på "OFF". Alternativt trycker du på knappen för beredskapsläge.

Viktigt – Om mixerhuvudet vid någon tidpunkt under processen höjs upp kommer uppvärmningsprocessen att pausas. Skålens verktyg stoppar och startar inte igen då mixerhuvudet sänks. För att starta om mixerna vrider du hastighetsreglaget till läge "O" och väljer därefter åter en hastighet.

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.

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.
- Värm såser snabbt genom att använda en inställning för kontinuerlig omrörning.
- Om du använder stänkskyddet under tillagningen ska du alltid ta bort det innan du lyfter upp apparatens huvud. Se upp för kondensation som bildas på stänkskyddet och värmeskyddet.
- När du lyfter upp apparatens huvud ska du göra det långsamt så att eventuell vätska på undersidan av värmeskyddet kan rinna tillbaka ned i skålen.
- Det finns tio omrörningsintervall att välja mellan så att du kan välja lämplig mängd omrörning för individuella recept. En del recept kräver konstant omrörning för att förhindra att ingredienser fastnar i skålens botten, medan andra endast behöver periodisk omrörning för att råvarorna ska behålla sin konsistens.

använda Cooking Chef som mixer

Montera ihop mixern enligt tidigare beskrivning under "använda Cooking Chef". Ställ in hastighetsreglaget på önskad hastighet. Hastigheten kan ändras när som helst under tiden mixern körs. Stoppa mixern genom att ställa hastighetsreglaget i läge "O". Använd pulsläget (P) för korta intervaller på maxhastighet.

allmänna tips

- Stoppa omrörningen och skrapa ned innehållet i skålen med skrapan ofta.
- Rumstempererade 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 håller i vätskan först.

recept

chilimarinad

200 gr kall, klar och flytande honung (som har förvarats i kylskåp över natten)







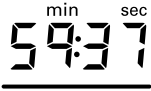


1 chili (hel)

5 ml (1 tsk) krispigt jordnötssmör

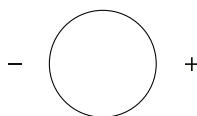
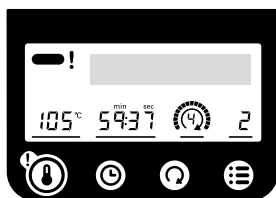
Kryddor

- 1 Lägg alla ingredienser i minihackaren/kvarnen
- 2 Montera tillsatsen på köksmaskinen och se till att ingredienserna placeras runt bladet.
- 3 Växla till pulserande läge i 10 sekunder.
- 4 Använd såsom önskat.

förklaring av symboler på displayen

	
	<p>Varningslampa för hög temperatur Under 40°C - inget rött streck 40°C-60°C - blinkande rött streck Över 60°C - fast rött streck</p>
	<p>Visar att mixern körs i läget för hög hastighet, hög temperatur (HHHT).</p>
	<p>Visar aktuell programfas när ett förinställt program används.</p>
	<p>Textdisplayen visar information om status och program samt felmeddelanden.</p>
	<p>Visar vald temperatur. Temperaturen kan ställas in på "OFF", 20°C – 180°C.</p>
	<p>Visar vald tid i timmar, minuter och sekunder. Tiden kan ställas in från 5 sekunder → 8 timmar och räknas ner så snart en temperatur har valts.</p>
	<p>Visar vald omrörarinställning från 0 → 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De yttre strecken tänds vartefter för att indikera tiden till nästa omrörning. • Den inre omrörningspilen börjar blinka 3 sekunder innan nästa omrörning startar. • Omrörningen kan starta kortvarigt på hög hastighet för att separera bitar av livsmedel.
	<p>Visar vald inställning av effekt. Effekten kan väljas mellan Auto, 1 → 7.</p>

manuellt läge



- Tryck på den inställning du vill ändra och använd inställningsratten för att justera inställningen.
- Tryck på inställningsratten för att bekräfta.

Obs!

- När en inställning är vald tänds strecket under motsvarande symbol på displayen.
- Inställningen avbryts efter 4 s om ingen åtgärd vidtas.

	<p>Temperaturen kan ställas in mellan 20°C – 180°C i steg om 1°C. Alternativt kan apparaten användas utan att ställa in en temperatur genom att välja "OFF". Obs! Cooking Chef kan inte uppnå en temperatur som är lägre än omgivande temperatur.</p> <p>Läge för hög hastighet, hög temperatur (HHHT) För att blanda om vid hög hastighet vid temperaturer över 60°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tryck och håll nere i 3 sekunder. Ett rött ! tänds på displayen och "VARNING HHHT-LÄGE" visas. Ett pip ljud hörs även från mixern var 30:e sekund. • Vrid hastighetsreglaget till önskad hastighet och mixern ökar långsamt till vald hastighet. • Du kan minska hastigheten precis som vanligt. • För att gå ur detta läge trycker du och håller nere temperaturknappen under 5 sekunder eller vrid tillbaka hastighetsreglaget till "0". <p>Denna funktion FÅR ENDAST användas med vispen och/eller omröraren. Du får inte överskrida maxkapaciteten på 3 l vid tillagning och du måste se till att stänkskyddet är monterat. Maskinen får inte lämnas utan uppsikt.</p>
	<p>Timern kan användas i tillagningsläget. Om ingen nedräkningstid är vald räknar timern automatiskt upp i steg om 1 s då maskinen är igång. Maximal körtid är 8 timmar.</p>
	<p>Det finns tio olika omrörningsintervall. Dessa är mest lämpliga när mixern används i tillagningsläge. Observera att alla uttagslock måste vara monterade för att omrörarinställningarna ska kunna användas.</p>
	<p>Effektinställningen kan justeras med hjälp av menyknappen. Effekten sätts som standard till Auto. Effekten kan justeras från 250 W till 1500 W.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Välj en lägre effekt för försiktig uppvärmning av ingredienser. • Välj en högre effekt för snabbare uppvärmning av ingredienser.

inställning av omrörningsintervall

Omrörningsinställningarna är idealiska att använda tillsammans med omröraren.

Hastighet	Intervalllängd	Användning
	Inget uppehåll (Kontinuerlig omrörning)	Kontinuerlig omrörning för såser och risotto.
	5 sekunder	Stekning av kött och sautering av grönsaker.
	10 sekunder	
	20 sekunder	
	30 sekunder	
	40 sekunder	
	50 sekunder	Omrörning av stuvningar, grytor, buljonger, mm.
	1 minut	
	2 minuter	
	5 minuter	

temperaturinställningar	
Temperatur	Användningsområden
50°C	Chokladtemperering
72 - 82°C	Pochering
98 - 99°C	Sjudning
100°C	Kokning, ångkokning
130 - 140°C	Sautering av grönsaker
180°C	Stekning av kött

Effekt-inställningar		
Effekt-inställningar	Watt	Användningsområden
A	Auto	Tillförd effekt varierar för att optimera temperatur-inställningen
1 - 2	1500W - 1200W	Bryna kött, sautera grönsaker, koka vatten
3 - 5	1000W - 500W	Smälta smör, mjölkbaserade såser, sjudning, vispning vid värme
6 - 7	375W - 250W	Jäsning av degar

använda förinställda program

Välja program

- 1 Tryck på menyknappen.
 - 2 Vrid inställningsratten/enterknappen för att välja "Program".
 - 3 Tryck på inställningsratten/enterknappen för att bekräfta.
 - 4 Vrid på inställningsratten/enterknappen för att välja något av programmen "Maträtt", "Söisak", "Långkok" eller "Ånga". Se tabellen nedan för val av underprogram.
 - 5 Tryck på inställningsratten/enterknappen för att bekräfta.
 - 6 Följ anvisningarna på displayen.
- Obs! Om ingen åtgärd vidtas mellan faserna avbryts maskinen efter 15 minuter.

MATRÄTT		Fas 1 (F1)	Fas 2 (F2)	Fas 3 (F3)	Fas 4 (F4)	Fas 5 (F5)	Phase 6 (P6)	Använda verktyg	Receptidéer
Wok	°C	Tillsatt olja 140°C	Tillsatt kött och grönsaker 180°C	Tillsatt smakämnen 160°C	Övriga ingredienser 120°C	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Wok
	W	- Auto	3 Auto	2 1500 W	2 1500 W				
	Uppvärmningssteg	✓	✓	✓	✗				
	Tillagningstid	✗	3 1/2 min.	2 min.	45 s				
Risotto	°C	Tillsatt olja 130°C	Tillsatt grönsaker och kött 100°C→100°C	Tillsatt ris 130°C→130°C	Tillsatt vin 140°C	Tillsatt vätska 99°C→99°C	Varmhållning 75°C		Kycklingsotto
	W	- 1200 W	2→4 1000 W→1500 W	0→2 1200 W→1500 W	0 1500 W	0→1 1500 W→1200 W	0 Auto		
	Uppvärmningssteg	✓	✗	✓	✓	✓	✗		
	Tillagningstid	✗	2 min.→3 min.	1 min.→3 min.	1 min.	3 min.→10 min.	5 min.		
Regu	°C	Tillsatt olja 140°C	Tillsatt kött 180°C→180°C	Tillsatt grönsaker 140°C	Tillsatt vätska 95°C	Varmhållning 80°C	Ej tillämplig.		Köttgryta
	W	- 1200 W	0→1 1500 W→1500 W	4 1500 W	9 Auto	9 Auto			
	Uppvärmningssteg	✓	✓	✓	✓	✗			
	Tillagningstid	✗	2 min.→3 1/2 min.	10 min.	4 h	30 min.			
Buljong	°C	Tillsatt olja 140°C	Tillsatt grönsaker 130°C→130°C	Tillsatt vätska 99°C	Tillsatt kött/fisk 98°C	Varmhållning 80°C	Ej tillämplig.		Laxbuljong
	W	- 1200 W	2→4 1200 W→1500 W	9 Auto	- Auto	9 Auto			
	Uppvärmningssteg	✓	✓	✓	✓	✗			
	Tillagningstid	✗	1 min.→5 min.	10 min.	20 min.	30 min.			

huvudrätt

Obs!

- Vissa programfaser har uppvärmningssteg där ingredienserna får uppnå en specifik temperatur innan fasen startar.
- HHTT (enligt displayen) = läge för Hög Hastighet, Hög Temperatur.

Program

MATRÄTT		Fas 1 (F1)	Fas 2 (F2)	Fas 3 (F3)	Fas 4 (F4)	Fas 5 (F5)	Phase 6 (P6)	Använda verktyg	Receptidéer
Béchamel	°C	Tillsätt smör 80°C → 80°C	Tillsätt mjöli 110°C → 110°C	Tillsätt vätska 99°C	Varmhållning 85°C	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Béchamelsås, ostsås, persiljesås
	W	→ 0 750 W → 750 W	HHHT 6 → HHHT 6 1000 W → 750 W	HHHT 6 750 W	HHHT 6 500 W				
	Uppvärmningssteg	✓	✓	✓	✓				
	Tillagningstid	1 min. → 15 s	1 min. → 4 min.	15 min.	30 min.				
Traditionell	°C	Tillsätt olja 120°C	Tillsätt grönsaker 120°C	Tillsätt vätska 110°C → 98°C	Varmhållning 80°C	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Tomatsås till pasta
	W	- Auto	3 Auto	2 → 2 1500 W → 1500 W	9 Auto				
	Uppvärmningssteg	✓	✓	✓	✓				
	Tillagningstid	X	10 min.	4 min. → 15 min.	30 min.				
Hollandaise	°C	Smält smör och avlägsna 60°C	Tillsätt äggulor och vätska 72°C	Tillsätt smält smör långsamt 72°C	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Béarnaisesås, Hollandaisesås
	W	2 Auto	HHHT 6 750 W	HHHT 6 750 W					
	Uppvärmningssteg	✓	✓	X					
	Tillagningstid	10 min.	4 min.	2 min.					

Obs!

- Vissa programfaser har uppvärmningssteg där ingredienserna får uppnå en specifik temperatur innan fasen startar.
- HHHT (enligt displayen) = läge för Hög Hastighet, Hög Temperatur.


Program

SÖTSAK		Fas 1 (F1)	Fas 2 (F2)	Fas 3 (F3)	Fas 4 (F4)	Fas 5 (F5)	Phase 6 (P6)	Använda verktyg	Receptidéer	
chokladtemperering	Vit/mjölkchoklad	Tillsätt choklad 1	Tillsätt choklad 2	Varmhållning	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Chokladdopping av tryfflar, tårtdekorering	
	°C	42°C→42°C	42°C→OFF→31°C	31°C						
	Q	9→4	4→4→4	0						
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W						
	Uppvärmningssteg	✓	X	X						
	Tillagningstid	10 min.→20 min.	→→→10 min.	2hrs						
	Mörk choklad	Tillsätt choklad 1	Tillsätt choklad 2	Varmhållning						
	°C	47°C→47°C	47°C→OFF→31°C	31°C						
	Q	9→4	4→4→4	0						
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W						
Uppvärmningssteg	✓	X	X							
Tillagningstid	10 min.→20 min.	→→→10 min.	2 h							
degar	Branddeg	Tillsätt vatten och smör	Tillsätt mjöl	Tillsätt ägg	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Petit-chouet, ecläter	
	°C	90°C	OFF	OFF						
	Q	2	0	Hastighet 4						
	W	Auto	Auto	Auto						
	Uppvärmningssteg	✓	X	X						
	Tillagningstid	1 min.	-	-						
	Standarddeg	Tillsätt vätska, mjöl och jäst	-	Jäsning						Knåda degen igen
	°C	OFF	OFF	28°C						OFF
	Q	0	Hastighet 1	OFF						0
	W	OFF	OFF	250 W						OFF
Uppvärmningssteg	X	X	X	X						
Blandningstid	2 min.	8 min.	1 h	1 min.						
									Vitt bröd	

Obs!

- Vissa programfaser har uppvärmningssteg där ingredienserna får uppnå en specifik temperatur innan fasen startar.
- HHTT (enligt displayen) = läge för Hög Hastighet, Hög Temperatur.

Program

SÖTSAK		Fas 1 (F1)	Fas 2 (F2)	Fas 3 (F3)	Fas 4 (F4)	Fas 5 (F5)	Phase 6 (P6)	Använda verktyg	Receptidéer						
degår	Degår med tillsatser	Tillsätt vätska, mjöl och jäst	-	Tillsätt smör	Jäsning	Knåda igen	Ej tillämplig.		Brioche						
	°C	OFF	OFF	OFF	28°C	OFF									
		0	Hastighet 1	Hastighet 1	OFF	0									
	W	OFF	OFF	OFF	350 W	OFF									
	Uppvärmingssteg	✓	✓	✓	✓	✓									
Blandningstid	2 min.	8 min.	5 min.	1 h	1 min.										
marräng	Italienska	Tillsätt äggvitor, socker och vatten	Varmhållning	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Glace au four, tårtglasyr						
	°C	118°C→OFF	OFF												
		HHHT 6→HHHT 6	HHHT 6												
	W	750 W→Auto	750 W												
	Uppvärmingssteg	✓	✓												
	Tillagningstid	1 min.→10 min.	10 min.												
	Schweiziska	Tillsätt äggvitor, socker och vatten	Varmhållning							Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Smörkräm
	°C	45°C→OFF	OFF												
		Hastighet 6→ Hastighet 6	Hastighet 6												
	W	750 W→Auto	750 W												
Uppvärmingssteg	✓	✓													
Tillagningstid	1 min.→10 min.	10 min.													

Obs!

- Vissa programfaser har uppvärmingssteg där ingredienserna får uppnå en specifik temperatur innan fasen startar.
- HHHT (enligt displayen) = läge för Hög Hastighet, Hög Temperatur.

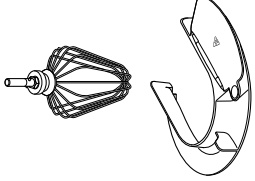

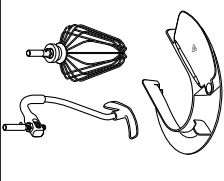



Program

SÖTSAK		Fas 1 (F1)	Fas 2 (F2)	Fas 3 (F3)	Fas 4 (F4)	Fas 5 (F5)	Phase 6 (F6)	Använda verktyg	Receptidéer
Fruktkompott	Tillsatt frukt, pektin och socker	104°C→OFF	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Jordgubbkompott
	°C								
									
	W								
	Uppvärmningssteg								
	Tillagningstid								
Marmeladgodis	Tillsatt puré, socker och pektin	100°C	Tillsatt socker och glukos	Tillsatt citronsyra	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Marmeladgodis (frukt pasta)	
°C	107°C	100°C→70°C							
	HHHT 3	HHHT 3	HHHT 3						
W	Auto	Auto	Auto						
Uppvärmningssteg	✓	✓	✓						
Tillagningstid	2 min.	10 min.	2 min. →-						
Vaniljkräm	Tillsatt ägg och socker	OFF	Tillsatt vätska	Varmhållning	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Petit-chou-fyllning
	°C	101°C→70°C	70°C						
		0→0	0						
	W	Auto→Auto	Auto						
	Uppvärmningssteg	✗	✓	✗					
	Tillagningstid	2 min.	5 min. →-	30 min.					
Vaniljsås	Tillsatt ägg och socker	OFF	Tillsatt vätska	Varmhållning	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Vaniljsås
	°C	87°C	80°C						
		0	0						
	W	Auto	Auto						
	Uppvärmningssteg	✗	✓	✗					
	Tillagningstid	3 min.	12 min.	30 min.					

Obs!

- Vissa programfaser har uppvärmningssteg där ingredienserna får uppnå en specifik temperatur innan fasen startar.
- HHHT (enligt displayen) = läge för: Hög Hastighet, Hög Temperatur.

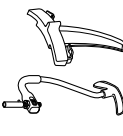
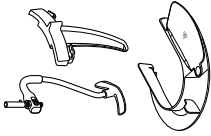
Program

SÖTSAK		Fas 1 (F1)	Fas 2 (F2)	Fas 3 (F3)	Fas 4 (F4)	Fas 5 (F5)	Phase 6 (F6)	Använda verktyg	Receptidéer	
Såser	Sabayon	Tillsätt ägg, socker och vätska	Varmhållning	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Sabayon	
	°C	74°C→OFF	50°C							
		HHHT Max→ HHHT Max	HHHT Max							
	W	750 W→Auto	500 W							
	Uppvärmningssteg	✓	X							
Tillagningstid	2 min. →	15 min.								
Övriga	Pate de Bombe	Tillsätt ägg och socker	Varmhållning	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Bas för mousser	
	°C	OFF → 118°C→OFF	OFF							
		HHHT 6	HHHT 6							
	W	500 W	500 W							
	Uppvärmningssteg	✓	X							
	Tillagningstid	2→1→	10 min.							
	Popcorn	Tillsätt olja	Tillsätt popcornkärnor	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Popcorn
	°C	180°C	180°C							
		-	-							
	W	Auto	Auto							
Uppvärmningssteg	✓	X								
Tillagningstid	X	10 min.								

Obs!

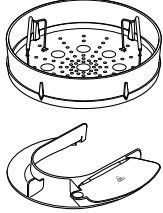

- Vissa programfaser har uppvärmningssteg där ingredienserna får uppnå en specifik temperatur innan fasen startar.
- HHHT (enligt displayen) = läge för Hög Hastighet, Hög Temperatur.

Program

	Fas 1 (F1)	Fas 2 (F2)	Fas 3 (F3)	Fas 4 (F4)	Fas 5 (F5)	Phase 6 (P6)	Använda verktyg	Receptidéer
LÅNGKOK								
Hög temperatur	Tillsätt ingredienser	Varmhållning	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Grytor
°C	98°C → 95°C	80°C						
	0 → 9	-						
	1500 W → 1000 W	Auto						
Uppvärmingssteg	✓	X						
Tillagningstid	20 min. → 2 h	30 min.						
Låg temperatur	Tillsätt ingredienser	Varmhållning	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.	Ej tillämplig.		Grytor
°C	98°C → 85°C	80°C						
	0 → 9	9						
	1500 W → 1000 W	Auto						
Uppvärmingssteg	✓	X						
Tillagnings-/blandningstid	10 min. → 7 h	30 min.						

Obs!

- Långkok vid hög temperatur sker vid 95°C och är idealiskt för långkok av kraftigare typer av kött.
- Långkok vid låg temperatur sker vid 85°C och är idealiskt för långkok av kött som t.ex. kyckling och grönsaker.
- Vissa program har uppvärmingssteg där ingredienserna får uppnå en specifik temperatur innan fasen startar.

program				
ÅNGA	Fas 1 (P1)	Varmhållning	Använda verktyg	Kommentarer
°C	102°C	65°C		Obs! • Se bruksanvisningen för ångkorgen för rekommenderade kvantiteter och tider – justera tillagningstiden efter behov.
	–	–		
W	Auto	Auto		
Uppvärmningssteg	✓	✗		
Tillagningstid	10 min.	30 min.		

hur hoppar jag över programfaser
1 Tryck och håll inne inställningsratten i 5 sekunder. "RECEPTFASER" visas på displayen. 2 Välj önskad fas (F1, F2, F3, etc.) genom att vrida på inställningsratten och trycka in den för att bekräfta. 3 Följ anvisningarna på displayen.

Förklaring av displaytexter	
Under de förinställda programmen visas olika meddelanden på displayen.	
Meddelande	Beskrivning
AVSVALNING	Skålen svalnar till en inställd temperatur.
UPPVÄRMNING	Skålen värms till rätt temperatur.
HHHT-LÄGE	Läge för Hög Hastighet, Hög Temperatur
KNÅDNING	Den process vid brödbakning då degen bearbetas.
KNÅDA DEGEN IGEN	Degen knådas igen för att avlägsna större luftbubblor och ge en jämn konsistens.
JÄSNING	Den process vid brödbakning då degen tillåts jäsa.
TEMPERERING	Noggrann styrning av temperaturen i choklad för att ge en jämn, glansig yta.
BEARBETNING	Del av ett program då Cooking Chef blandar utan att värma.

justering av skålens redskap

visp, K-spade i rostfritt stål

För att ge bästa prestanda bör vispen och K-spaden **nästan** vidröra botten av skålen ⑤. Justera vid behov höjden med hjälp av den medföljande skruvnyckeln.

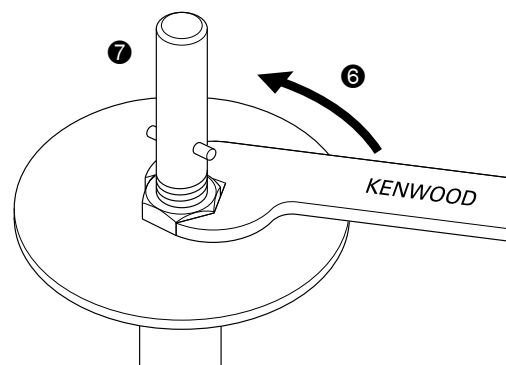
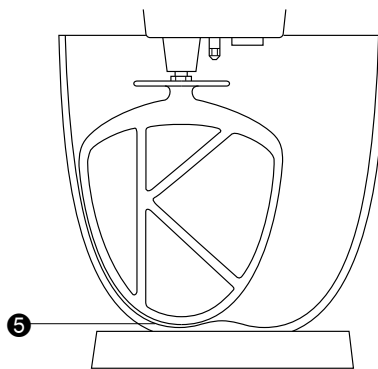
- 1 Dra ut apparatens stickkontakt.
- 2 Höj upp mixerhuvudet och sätt fast vispen eller smetvispen.
- 3 Sänk ner mixerhuvudet. Om avståndet måste justeras lyfter du upp mixerhuvudet och tar bort redskapet.
- 4 Använd den medföljande spännyckeln för att lossa muttern ⑥ tillräckligt mycket för att kunna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

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

omrörare - det här verktyget ska precis vidröra botten av skålen.

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

degkrok - det här verktyget är fabriksinställt och kan inte justeras.

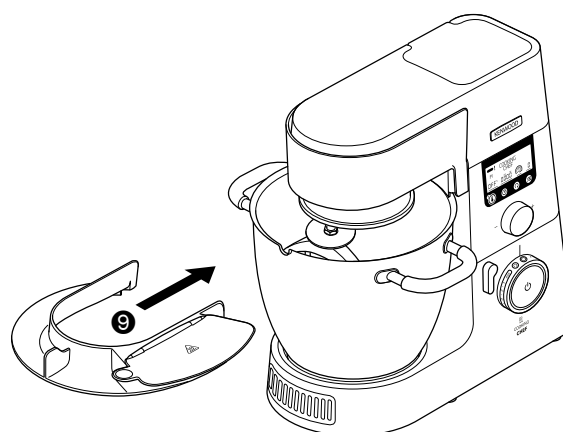
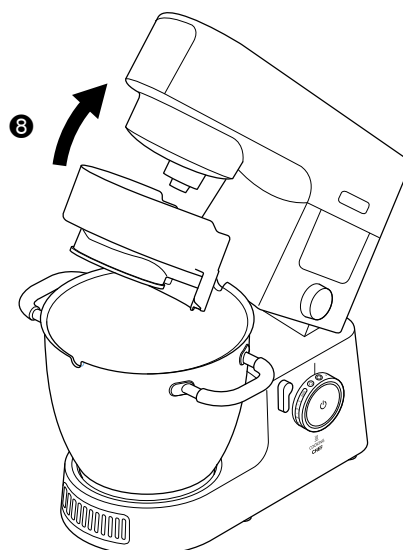


så här monterar och använder du stänkskyddet montering

Stänkskyddet består av två delar: Värmeskyddet och stänkskyddet.

Värmeskyddet måste monteras vid tillagning annars fungerar inte maskinen och displayen visar "MONTERA VÄRMESKYDD". Värmeskyddet skyddar hushållsapparaten från ånga som bildas under tillagningen. Stänkskyddet ska endast monteras på skålen om det används tillsammans med värmeskyddet.

- 1 Lyft upp mixerhuvudet tills det låser fast.
 - 2 För värmeskyddet uppåt mot undersidan av mixerhuvudet **8** tills det sitter ordentligt på plats. Värmeskyddet får enbart användas när gummitätningen monterats korrekt.
 - 3 Montera skålen på basen.
 - 4 Sänk ned mixerhuvudet.
 - 5 Vila stänkskyddet mot skålens kant och för det framåt tills det sitter ordentligt på plats **9**.
 - 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 mixerhuvudet tills det låser fast. Ta bort redskapet och dra sedan värmeskyddet nedåt från undersidan av mixerhuvudet.
- Obs! Stänkskyddet får endast monteras och avlägsnas när mixerhuvudet är i låst läge.



ta bort och montera uttagslocken

Lock för höghastighetsuttag

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

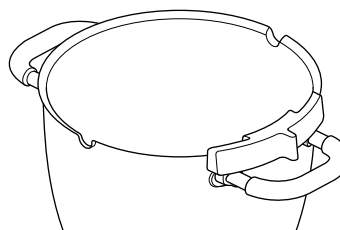
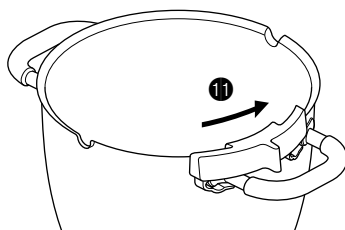
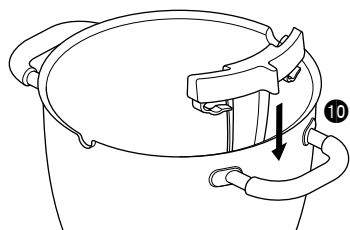
Lock för låghastighetsuttag

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

montera och avlägsna omrörarklämman

Omrörarklämman kan användas för att underlätta vid omrörning.

- 1 Placera omrörarklämman över skålkanten med den vertikala delen vänd mot insidan och klämmorna utåt **10**.
- 2 Vrid klämman moturs så att den fäster i skålens handtag **11**.
- 3 Gör proceduren i omvänd ordning för att ta bort den.
VIKTIGT - Omrörarklämman ska inte vara monterad när du använder K-spaden, vispen, degkroken eller smetvispen.

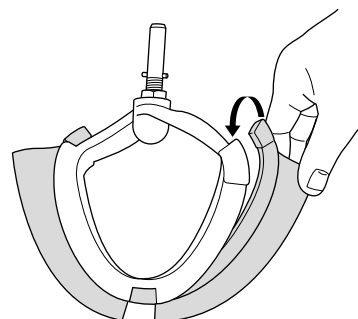
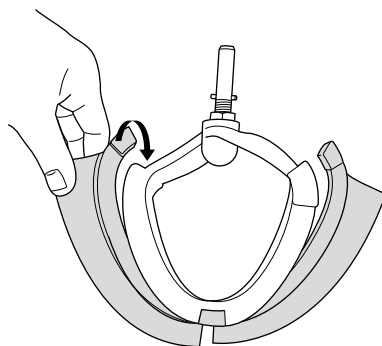
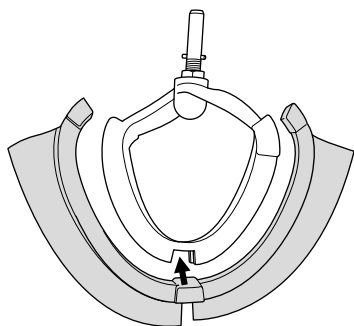


ihopsättning av smetvispen för hög temperatur

montering av vispbladet

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

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



Maxkapacitet och rekommenderade hastigheter

Följande hastigheter är endast förslag och varierar beroende på mängden av och temperaturen hos de ingredienser som blandas, osv.

Mördeg	Mjölvtikt	910 g
Bröddeg (tung jäsdeg)	Mjölvtikt	350 g – 1,6 kg
	Total vikt	550 g – 2,56 kg
Lätt jäsdeg	Mjölvtikt	250 g – 2,6 kg
	Total vikt	480 g – 5 kg
Smet till fruktkaka	Total vikt	4,55 kg
Äggvitor	Antal	16
	Vikt	(605 g)
Tillagningsläge	Total kapacitet	3 l
Olja	Total kapacitet	250 ml

* Ägg storlek = medium (vikt 50 g)

Verktyg	Recept/process	Rekommenderad hastighet
K-spade	Vispa smör/margarin och socker poröst	Starta på "Min" och öka stegvis till "Max"
	Vispa ägg till pösiga blandningar	4 till "Max"
	Vända in mjöl, frukt osv	"Min" – 1
	Kaksmeter där allt blandas samtidigt	Starta på "Min" och öka stegvis till "Max"
	Blanda fett med mjöl	"Min" till 2
Smetvisp för hög temperatur	Vispa smör/margarin med socker	Starta på "Min" och öka gradvis till 3
	Skrapa blandningar, både varma och kalla, från skålens sidor	Starta på "Min" och öka gradvis till 3
Visp	För ägg, grädde, suffléer.	Höj stegvis till "Max"
Degkrok	För jäsdegar	Starta på "Min" och öka stegvis till 1
Omrörare	Lämplig att använd under tillagning för att bibehålla konsistensen hos maten t.ex. kyckling, fisk, grönsaker och frukt.	Används endast med omrörarinställningar

skötsel och rengöring

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

apparat, lock för uttag

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

smetvisp för hög temperatur

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

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

skål, verktyg, stänkskydd, omrörarklämma

- Tvätta för hand och torka noga eller diska i diskmaskinen.
- Använd aldrig stålborste, stålull eller klorin när du rengör den rostfria skålen. Använd vinäger eller annat lämpligt medel för avkalkning.

- Om maten fastnar eller bränns vid på skålens insida, ska du ta bort så mycket som möjligt av den med den medföljande skrapan. Fyll skålen med varmt tvålatten och låt stå en stund. Avlägsna hård smuts med en nylonborste.

- Missfärgningar av skålen påverkar inte dess egenskaper.

avtappningshål

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

temperatursensorer

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

komponent	komponenter som kan diskas i diskmaskin
Skål	✓
K-spade, visp, smetvisp, omrörare	✓
Degkrog	✓
Omrörarklämma	✓
Skyddslock för uttag	✗
Slickepott	✓
Stänkskydd och värmeskydd	✓
Gummitätning	✓
Skyddsmatta för arbetsyta	✓
Degskrapa	✓

service och kundtjänst

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




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

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

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

problemsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Apparaten körs inte i uppvärmningsläge och ett felmeddelande visas samtidigt som en varningssignal hörs.	En av säkerhetssensorerna har aktiverats.	Se felmeddelande på displayen. <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollera att huvudet är nedsänkt och fastlåst. • Kontrollera att alla lock för uttagen är korrekt monterade. • Kontrollera att värmeskyddet är korrekt monterat. • Kontrollera att Cooking Chef-skålen är korrekt monterad.
Maskinen ändrar hastighet eller hastigheten är begränsad under tillagning.	Hastigheten begränsas automatiskt då skålens innehåll når 60°C och varningslampan för hög temperatur lyser.	Detta är en säkerhetsfunktion.
Mat bränns vid på skålens bas.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperaturinställningen som valts kan vara för hög. 2 Fel redskap används. 3 Omrörningsintervallet är för långt. 4 Redskapet är eventuellt inte placerat tillräckligt långt ned i skålen. 5 Timern har ställts in på för lång tid. 6 Sensorn och/eller skålens undersida är eventuellt smutsiga. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Minska temperaturen eller effekten. 2 Kontrollera att det mest lämpliga redskapet används och är rätt monterat. 3 Öka omrörningsfrekvensen eller öka till kontinuerlig omrörning. 4 Justera redskapet. 5 Tillaga under kortare tid (se till att maten är genomstekt). 6 Se till att dessa ytor hålls rena och torra.
Matens konsistens bevaras inte.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Den valda temperaturen är för hög. 2 Omrörningsintervallet är för kort. 3 Ingredienserna har tillagats för länge. 4 Fel redskap används. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Sänk temperaturen. 2 Välj ett längre omrörningsintervall. 3 Tillaga under kortare tid (se till att maten är genomstekt). 4 Kontrollera att det lämpligaste redskapet används.
Oregelbunden omrörningshastighet.	1 Ingredienserna är för stora, hårda eller fasta.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Skär maten i mindre bitar, ta ut kärnor ur frukt, smält ingredienser långsamt utan att ha monterat ett redskap (men se till att en hastighet har valts). 2 Tillsätt ingredienser när huvudet sänkts ned. 3 Kontrollera att det lämpligaste redskapet används.
Svårt att låsa mixerhuvud.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Fasta ingredienser som choklad i botten av skålen förhindrar att apparatens huvud låser fast. 2 Omröraren är inte rätt monterad. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Tillsätt ingredienser när huvudet sänkts ned. 2 Se till att omröraren är monterad i rätt uttag.
Mixern körs kontinuerligt när omrörar hastighet är vald.	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.
Vispen eller k-spaden slår emot botten på skålen eller når inte ingredienserna i botten.	Redskapet har fel höjd och behöver justeras.	Justera höjden med hjälp av en lämplig skruvnyckel.
Vispen, K-spaden eller smetvispen slår emot omrörarklämman.	Omrörarklämman är monterad.	Avlägsna omrörarklämman – denna ska endast användas tillsammans med omröraren.

Problem	Orsak	Lösning
Tillbehör går inte att montera på låghastighetsuttaget.	Kontrollera att ditt tillbehör är kompatibelt med din modell. Twist-anslutning krävs (modell KAX) 	Tillbehöret måste ha KAX twist-anslutning  för att passa i uttaget. Om dina egna tillbehör har bar-anslutning  måste du använda KAT002ME för att kunna montera dem på köksmaskinens twist-anslutning. <i>Mer information hittar du på www.kenwoodworld.com/twist</i>
Standby-lampan blinkar när köksmaskinen kopplas in.	Hastighetsreglaget står inte i läge "O". Blandarhuvudet är uppfälld eller är inte låst i nedfäld position.	Kontrollera och vrid hastighetsreglaget till läge "O". Kontrollera att köksmaskinens huvud är ordentligt låst.
Köksmaskinen stannar under användning. Standby-lampan blinkar snabbt.	Skyddssystemet mot överbelastning eller överhettning är aktiverat. Maximal kapacitet har överskridits.	Dra ur stickkontakten och kontrollera om något blockerar maskinen eller om den är överbelastad. Vrid hastighetsreglaget till "O". Starta maskinen igen. Om maskinen inte startar ta bort en del ingredienser för att minska belastningen och starta igen. År problemet fortfarande inte löst. Ta ur stickkontakten och låt maskinen vila i 15 minuter. Sätt i stickkontakten och välj hastighet. Om köksmaskinen fortfarande inte startar efter ovanstående procedur kontakta "kundtjänst" för hjälp.
Köksmaskinen stannar mitt i processen. Lampan för beredskapsläge blinkar långsamt.	1 Värmeskyddet eller ett uttagslock är avlägsnat. 2 Mixerhuvudet upplyft. 3 Tillbehöret i uttaget har uppnått sin maximala körtid.	1 Montera värmeskyddet eller uttagslocket. Vrid hastighetsreglaget till "O" och starta sedan igen. 2 Sänk mixerhuvudet. Vrid hastighetsreglaget till "O" och starta sedan igen. 3 Vrid hastighetsreglaget till "O" och starta sedan igen.
Standby-lampan är inte tänd trots att stickkontakten sitter i.	Köksmaskinen har lämnats påslagen i över 30 minuter utan att användas och har gått in i standby-läge.	Tryck på standby-knappen för att återställa.
Displayen visar en alfa-numerisk felkod.	Apparaten fungerar inte som den ska.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter för Kenwood. För att hitta aktuell information om närmaste servicecenter för Kenwood besök www.kenwoodworld.com eller den särskilda webbplatsen för ditt land.
När du kontaktar kundtjänst vill de eventuellt ha information om programvaruversionen. Du hittar denna information genom att trycka på menyknappen och välja "INSTÄLLNINGAR" sedan "VERSION".		

Innholdsfortegnelse

sikkerhet	123–124
deler	125
språkvalg	125
bolleredskapene og noen brukseksempler	126
slik bruker du Cooking Chef	126–127
slik bruker du Cooking Chef som mikser	127
forklaring av symbolene på displayskjermen	128
manuell modus	129–130
slik bruker du de forhåndsinnstilte programmene	131
Varmmatprogrammer	131–132
hovedmåltider	131
saus	132
Dessertprogrammer	133–136
tempererer sjokolade	133
deiger	133–134
marengs	134
kompott	135
sauser	135–136
annet	136
Langtidskokeprogrammer	137
høy	137
lav	137
Dampprogram	138
justering av bollevertøyene	139
slik setter du på og bruker skvetttskjermmonteringen	140
slik tar du av og setter på uttaksdekslene	141
slik setter du på og tar av røreassistentklemmen	141
montering av hvitrøringspade for høy temperatur	141
maksimale kapasiteter og anbefalte hastigheter	142
vedlikehold og rengjøring	143
service og kundetjeneste	143
feilsøkningsveiledning	144–145

sikkerhet

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

- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

viktig merknad - elektroniske medisinske implantater

- Som alle produksjoner med induksjonsvarme, genererer dette apparatet små magnetiske felt. Hvis en bruker eller en person i nærheten har en pacemaker eller andre aktive implantater, bør du kontakte en lege før bruk angående mulig inkompatibilitet for å hindre helserisikoer.
- Slå av og koble fra apparatet før du setter på eller tar av verktøy/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold kroppsdeler, hår, smykker og løse klær unna bevegelige deler og tilbehør som er satt på.
- Aldri putt fingre, osv. i vippemekanismen.
- La aldri apparatet stå på uten tilsyn.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se service og kundetjeneste.
- Aldri bruk uautorisert tilbehør eller mer enn ett tilbehør samtidig.
- Du må aldri overstige den maksimale kapasiteten, og når du bruker induksjonsvarmeren må du aldri overstige det maksimale fyllnivået på 3 liter som er merket på innsiden av bollen.
- Når du bruker et tilbehør, må du lese instruksjonene om sikkerhet og bruk som følger med det.
- Vær forsiktig når du løfter dette apparatet. Det er tungt. Sørg for at toppen er lukket og at bollen, verktøy, åpningsdeksler og ledningen er sikret før du løfter apparatet.
- Aldri la ledningen henge ned så et barn kan få tak i den.
- La aldri strømmeheten, ledningen eller kontakten bli våte.
- Vær forsiktig når du bruker eller berører en av apparatets deler når den brukes i matlagingsmodus eller etter matlaging, **SPESIELT BOLLEN, SKVETTSKJERMEN OG VERKTØYENE** da de vil være **VARME** lenge etter at apparatet har blitt slått av. Bruk håndtakene for å ta av og bære bollen. Bruk grytekluter når du bruker den varme bollen og de varme blandevertøyene.
- Undersiden av bollen er varm lenge etter at oppvarmingen har stanset. Vær forsiktig og bruk beskyttelsesmatten for arbeidsoverflaten når du plasserer bollen på varmfølsomme overflater.
- Vær oppmerksom på damp som kommer fra miksebollen, spesielt når du åpner lokket i skvett skjermen eller når du hever mikserhodet.
- Hvis du overfører varm mat fra mikseren til hurtigmikseren, må du alltid la ingrediensene kjøle seg ned til romtemperatur før du legger dem i hurtigmikseren.
- Bruk bare bollen og verktøyene som følger med dette apparatet. Aldri bruk bollen med andre varmekilder.
- Aldri bruk apparatet i matlagingsmodus når bollen er tom.
- Aldri putt noe inn i luftåpningene.
- Når du bruker apparatet, må du påse at det er plassert på en jevn overflate i god avstand fra kanten. Sørg for at det er minst 10 cm fra vegger, og sørg for at lufteåpningene ikke er blokkert. Ikke plasser det under overhengende skap.
- For riktig og trygg bruk av induksjonskokeapparatet må du sørge for at bolleunderlaget og temperaturfølerne er rene og tørre før oppvarming.
- Som med alle induksjonskokeapparater må du ikke legge kredittkort, magnetiske medier eller følsomt elektronisk utstyr i nærheten av apparatet når det er i bruk.

- Ikke bruk apparatet til å fritere mat.
- Sørg alltid for at maten er skikkelig kokt før den spises.
- Ikke fyll til mer enn 250 ml når du bruker olje.
- Mat bør spises rett etter oppvarming eller bli kjølt ned og deretter satt i kjøleskap så fort som mulig.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Strømledningen reduserer risikoen for å vikle seg inn eller snuble i den. Skjøteledninger kan brukes hvis du er forsiktig. Hvis du bruker skjøteledning: 1) Den merkede strømrangeringen på skjøteledningen må være minst like høy som den elektriske rangeringen på apparatet; 2) Ledningen bør arrangeres slik at den ikke henger over benken eller bordet for å hindre at barn kan dra i den eller noen kan snuble i den. Hvis apparatet er jordet, må skjøteledningen være av jordet type med tre ledninger. Du finner apparatets strømrangering på undersiden av enheten.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

før du setter i støpselet

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

før førstegangs bruk

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

bli kjent med din Kenwood Cooking Chef

deler

Tilbehøruttak

- ① høyhastighetsuttak (HSO)
- ② lavhastighetsuttak (SSO)
- ③ sokkel for bollevertøy
- ④ sokkel for rørevertøy

Mikser

- ⑤ deksel for høyhastighetsuttak
- ⑥ mikserhode
- ⑦ deksel til lavhastighetsuttak
- ⑧ Cooking Chef-bolle
- ⑨ hodeløftespak
- ⑩ hastighetskontroll
- ⑪ standby-knapp
- ⑫ displayknott/enter-knapp
- ⑬ displayskjerm
- ⑭ avløpshull
- ⑮ bollestøtte/induksjonsområde
- ⑯ luftåpninger
- ⑰ temperatursensorer
- ⑱ K-spade
- ⑲ hvitrøringsspade for høy temperatur
- ⑳ supervisp
- ㉑ deigkrok
- ㉒ rørevertøy
- ㉓ røreassistentklemme
- ㉔ slikkepott for høy temperatur
- ㉕ varmebeskyttelse
- ㉖ gummiforsegling (avtagbar)
- ㉗ skvettskjerm
- ㉘ matlokk
- ㉙ beskyttelsesmatte for arbeidsoverflate
- ㉚ skiftenøkkel

symboler på displayskjermen

- ㉑ advarsel om høy temperatur
- ㉒ programfase
- ㉓ temperaturvalg
- ㉔ advarsel om høy temperatur og høy hastighet
- ㉕ tekst-display
- ㉖ tidsvalg
- ㉗ valg for røreforsinkelse
- ㉘ effektvalg


displayskjerm

- ㉙ temperaturknapp
- ㉚ tidknapp
- ㉛ knapp for røreinstilling
- ㉜ menyknapp

- ㉝ deigskraper

Merknad: tilbehør til lavhastighetsuttaket






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

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

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

Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist.

språkvalg

Når du slår på Cooking Chef for første gang, er språket for display-skjermen stilt til engelsk som standard.	
1 Du bytter språk ved å trykke på menyknappen.	
2 Bruk displayknotten/enter-knappen til å velge «INNSTILLINGER» (SETTINGS), og trykk på displayknotten/enter-knappen for å bekrefte.	
3 Bruk displayknotten/enter-knappen til å velge «SPRÅK» (LANGUAGES), og trykk på displayknotten/enter-knappen for å bekrefte.	
4 Bruk displayknotten/enter-knappen til å velge språket du ønsker. Når du har valgt ønsket språk, trykker du på displayknotten/enter-knappen for å bekrefte.	
5 Gjenta prosessen hvis du vil bytte språk igjen.	

bolleredskapene og noen brukseksempler

K-spade

Til å lage kaker, småkaker, butter-/mørdeig, glasur, fyll, vannbakkels og potetmos.

Visp

Til egg, pisket krem og suffleer. Ikke bruk vispen til tunge blandinger (f.eks. hvitrøring av fett og sukker) – du kan skade den. Eignet til kombinasjon med røreverktøyet ved visping med varme, f.eks. italiensk eller sveitsisk marengs.

Deigkrok

Bare til gjærblandinger.

Hvitrøringsspade for høy temperatur

Eignet til hvitrøring av smør og sukker, vannbakkelsdeig (choux) og polenta. Perfekt til å skrape varme eller kalde blandinger fra sidene av bollen under miksing.

Røreverktøy

Eignet til bruk under koking/steking for å opprettholde matens konsistens, f.eks. fisk, grønnsaker og frukt. Perfekt til bruning av kjøtt. Egner seg også til risottoer, sauser og smelting av sjokolade.

slik bruker du Cooking Chef

VIKTIG

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

- 1 Koble maskinen til strømmettet. Display-skjermen lyser opp.
- 2 Vri hodeløftespaken med klokken ① og hev mikserhodet til det låses på plass.
- 3 Skyv varmebeskyttelsen ② oppover mot undersiden av mikserhodet ② til den sitter helt på plass. Varmebeskyttelsen må aldri brukes uten at gummiforseglingen ③ er satt korrekt på.
- Hvis du bruker Cooking Chef uten varme, er det ikke nødvendig å sette på varmebeskyttelsen, med mindre du bruker skvetttskjermen. Se avsnittet «slik setter du på og bruker skvetttskjermmonteringen».
- 4 Sett bollen på basen – trykk nedover og vri med klokken ④.
- 5 Velg ett av følgende alternativer:

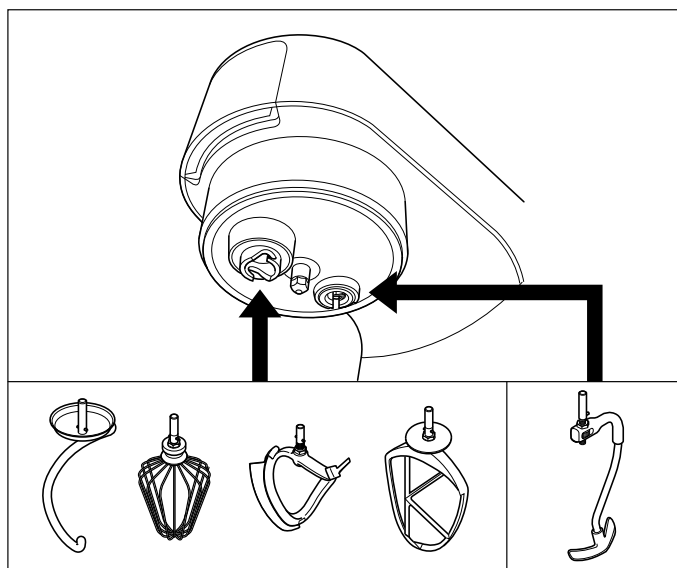
Manuell matlaging.

Se avsnittet om manuell modus.


Forhåndsinnstilte programmer:

Se avsnittet «slik bruker du de forhåndsinnstilte programmene» for mer informasjon.

- Se hurtigstartveiledningen for flere ideer til oppskrifter.
- 6 Sett verktøyet du vil bruke, i sokkelen for bollevertøy ③ eller sokkelen for røreverktøy ④. Hvis du bruker røreverktøyet, må du sette pinnen i sporet og så vri for å låse på plass ④.



røreverktøy – ved bruk av røreverktøyet kan også røreassistentklemmen brukes som hjelp med miksing, se «slik setter du på og bruker røreassistentklemmen». Røreverktøyet kan også brukes med vispen, f.eks. til å lage marengs. Ikke bruk røreverktøyet sammen med deigkroken. Merk: Hvis K-spaden, vispen eller hvitrøringsspaden ikke tar med ingredienser fra bunnen av bollen, kan du se avsnittet «justering av høyden på verktøyene».

- Du tar av verktøy ved å bruke trinn 6 over i omvendt rekkefølge. (Du må alltid bruke grytekluter e.l. til å ta av verktøy etter koking/steking).
- 7 Senk mikserhodet ved å heve det litt, og så vri hodeløftespaken med klokken. Senk til låst posisjon.
 - 8 Ha i ingrediensene som skal kokes/stekes/mikses.
 - 9 Vri hastighetskontrollen til ønsket innstilling. Vri hastighetskontrollen til  for å bruke røreinnstillingene.
 - Hvis bollens temperatur overskrider 60 °C, blir hastigheten automatisk begrenset av sikkerhetshensyn, selv hvis en høyere hastighet er valgt. Hastigheten øker ikke automatisk når temperaturen synker til under 60 °C. Hastighetskontrollen må vris til «O» (av) først, og så må du velge hastigheten på nytt. Se avsnittet «manuell modus» for informasjon om hvordan du bruker høy hastighet høy temperatur-modusen (HSHT).

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

- Merk: Hvis det ikke er innstilt noen tid, avsluttes oppvarmings- og røreprosessene når timeren har nådd 8 timer.

11 Du kan stanse mikseprosessen eller sette den på pause ved å vri hastighetskontrollen tilbake til «O» (av). Du starter den opp igjen ved å velge en hastighet.

VIKTIG

- **Oppvarmingen fortsetter selv om mikseprosessen er stanset eller satt på pause.**

12 Du kan stoppe oppvarmingen ved å endre temperaturen til «AV». Alternativt kan du trykke på standby-knappen.

Viktig – Hvis mikserhodet blir hevet mens maskinen kjører, settes oppvarmingsprosessen på pause. Bollevertøyet stanser, og starter ikke opp igjen når mikserhodet senkes. Du må starte mikseren igjen ved å vri hastighetskontrollen til «O» (av), og så velge hastighet på nytt.

etter tilbereding

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

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.
- Hvis du bruker skvettskjermen under matlagingen, må du alltid ta den av før du løfter mikserhodet. Vær oppmerksom på kondens som formes på skvettskjermen og varmebeskyttelsen.
- Når du løfter mikserhodet, løfter du det sakte for å la eventuell væske på undersiden av varmebeskyttelsen renne tilbake i bollen.
- Apparatet har ti innstillinger for røreforsinkelse, slik at du kan velge en passende mengde røring for oppskriften du bruker. Enkelte oppskrifter krever kontinuerlig røring slik at ingrediensene ikke setter seg fast i bunnen av bollen, mens andre bare trenger å røres av og til slik at matens konsistens ikke blir brutt ned.

slik bruker du Cooking Chef som mikser

Monter mikseren som beskrevet i «slik bruker du Cooking Chef». Vri hastighetskontrollen til ønsket innstilling. Hastigheten kan endres når som helst mens mikseren kjører. Stans mikseren ved å vri hastighetskontrollen til «O» (av). Bruk puls-innstillingen (P) for raske støt med maksimal hastighet.

generelle hint

- Stopp miksing og skrap ned 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.

oppskrift

chilimarinade

200 g kald, klar, flytende honning (avkjølt i kjøleskap over natten)







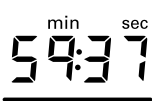


1 chilipepper (hel)

5 ml (1 ts) peanøttsmør med biter

Salt og pepper

- 1 Ha i alle ingrediensene i minihakkeren/kvernen.
- 2 Sett tilbehøret på kjøkkenmaskinen og la ingrediensene legge seg rundt kniven.
- 3 Vri til puls i 10 sekunder.
- 4 Bruk som du ønsker.

forklaring av symbolene på displayskjermen

	
	<p>Advarsel om høy temperatur Under 40 °C – ingen rød strek 40 °C–60 °C – blinkende rød strek Over 60 °C – sammenhengende rød strek</p>
	<p>Vises når mikseren brukes i høy hastighet høy temperatur-modus (HSHT).</p>
	<p>Viser gjeldende fase i et program ved bruk av forhåndsinnstilte programmer.</p>
	<p>Tekst-displayet viser statusinformasjon, programinformasjon og feilmeldinger.</p>
	<p>Viser valgt temperatur. Temperaturen kan stilles til «AV» og 20 °C–180 °C.</p>
	<p>Viser tiden som er valgt, i timer, minutter og sekunder. Tiden kan stilles inn til mellom 5 sekunder → 8 timer, og begynner å telle ned når du trykker på start/stopp-knappen.</p>
	<p>Viser hvilken røreinnstilling som er valgt, fra 0 → 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • De ytre strekene lyser opp etter hvert for å angi hvor lenge det er til neste omrøring. • Den indre rørepilen begynner å blinke tre sekunder før neste omrøring. • Når en omrøring begynner, kan det hende hastigheten økes en kort stund for å separere matbiter.
	<p>Viser effektinnstillingen som er valgt. Effektinnstillingen kan være Auto eller fra 1 → 7.</p>

manuell modus



- Trykk på innstillingen du vil endre, og bruk displayknotten til å justere den.
- Trykk på displayknotten for å bekrefte.

Merk:

- Når du har valgt en innstilling, lyser streken under det aktuelle symbolet på displayskjermen.
- Innstillingen blir tidsavbrutt etter fire sekunder hvis du ikke gjør noe.

	<p>Temperaturen kan stilles til mellom 20 °C og 180 °C i trinn på 1 °C. Alternativt kan du bruke apparatet uten å stille inn noen temperatur – bare velg «AV». Merk: Cooking Chef kan ikke oppnå en temperatur som er lavere enn temperaturen i rommet der den står.</p> <p>Høy hastighet høy temperatur-modus (HSHT) For miksing ved høye temperaturer – over 60 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trykk og hold inne i tre sekunder. Det røde utropstegnet ! lyser på display-skjermen og «ADVARSEL: HSHT-MODUS» vises. Mikseren piper også hvert 30. sekund. • Vri hastighetskontrollen til ønsket hastighet – mikseren øker hastigheten langsomt til den når hastigheten du valgte. • Du kan redusere hastigheten på vanlig måte. • Du kan gå ut av denne modusen ved å trykke på temperaturknappen og holde den inne i fem sekunder, eller ved å vri hastighetskontrollen tilbake til «O». <p>Denne funksjon MÅ BARE brukes med vispen og/eller røreverktøyet. Du må ikke overskride maksimalkapasiteten på tre liter, og du må sette på skvettsskjermen. Maskinen må ikke være uovervåket.</p>
	<p>Timeren kan brukes i kokemodus. Hvis en nedtellingstid ikke er valgt, teller timeren automatisk opp i trinn på ett sekund mens maskinen kjører. Maksimal kjøretid er åtte timer.</p>
	<p>Maskinen har ti innstillinger for røreforsinkelse. Disse egner seg best når mikseren brukes i kokemodus. Vær oppmerksom på at alle uttaksdekslene må være satt på for å kunne bruke røreinnstillingene.</p>
	<p>Effektinnstillingene kan justeres via menyknappen. Effekt stilles som standard til Auto. Effekten kan justeres fra 250 W til 1500 W.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Velg lavere effekt for varsom oppvarming av ingredienser. • Velg høyere effekt for rask oppvarming av ingredienser.

innstillinger for røreforsinkelse		
Røreinnstillingene er perfekte til bruk med røreverktøyet.		
Hastighet	Intervaller for forsinkelse	Bruker
	Ingen forsinkelse (kontinuerlig røring)	Kontinuerlig røring for sauser og risottoer.
	5 sekunder	Bruning av kjøtt og sautering av grønnsaker.
	10 sekunder	
	20 sekunder	
	30 sekunder	
	40 sekunder	
	50 sekunder	Røring av lapskaus, gryteretter, buljongsupper o.l.
	1 minutt	
	2 minutter	
	5 minutter	

temperaturinnstillinger	
Temperatur	Bruker
50 °C	Temperering av sjokolade
72 °C–82 °C	Posjering
98 °C–99 °C	Småkoking
100 °C	Koking, dampkoking
130 °C–140 °C	Sautering av grønnsaker
180 °C	Bruning av kjøtt

effektinnstillinger		
Effektinnstillinger	Watt	Bruker
A	Auto	Effektinnstillingen varierer for å oppnå best mulig temperatur
1–2	1500 W–1200 W	Bruning av kjøtt, sautering av grønnsaker, vannkoking
3–5	1000 W–500 W	Smelting av smør, melk- og fløtebaserte sauser, småkoking, visping med varme
6–7	375 W–250 W	Heving av deiger

slik bruker du de forhåndsinnstilte programmene

Velg programmet

- 1 Trykk på menyknappen.
 - 2 Bruk displayknotten/enter-knappen til å velge «Programmer».
 - 3 Trykk på displayknotten/enter-knappen for å bekrefte.
 - 4 Vri displayknotten/enter-knappen for å velge «Varmmat», «Dessert», «Langtidskok»- eller «Dampkok»-programmet. Se tabellene under for alternativene i hvert program.
 - 5 Trykk på displayknotten/enter-knappen for å bekrefte.
 - 6 Følg veiledningen på displayskjermen.
- Merk: Hvis ingenting gjøres mellom fasene, blir maskinen tidsavbrutt etter 15 minutter.

VARMMAT		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Verktøy som brukes	Ideer til oppskrifter
Wok	Ha i kjøtt og grønnsaker	Ha i olje	Ha i kjøtt og grønnsaker	Ha i krydder og smakstilsetninger	Ekstra ingredienser	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Wok
°C	180 °C	140 °C	160 °C	120 °C					
	3	-	2	2					
W	Auto	Auto	1500 W	1500 W					
Oppvarmingsstadium	✓	✓	✓	✓					
Kokeitid	3 ½ min.	X	2 min.	45 sek.					
Risotto	Ha i grønnsaker og kjøtt	Ha i olje	Ha i grønnsaker og kjøtt	Ha i ris	Ha i vin	Ha i væske	Hold varmt		Kyllingrisotto
°C	100 °C → 100 °C	130 °C	130 °C → 130 °C	140 °C	140 °C	99 °C → 99 °C	75 °C		
	2 → 4	-	0 → 2	0	0	0 → 1	0		
W	1000 W → 1500 W	1200 W	1200 W → 1500 W	1500 W	1500 W	1500 W → 1200 W	Auto		
Oppvarmingsstadium	✓	X	✓	✓	✓	✓	X		
Kokeitid	2 min. → 3 min.	X	1 min. → 3 min.	1 min.	1 min.	3 min. → 10 min.	5 min.		
Ragu	Ha i kjøtt	Ha i olje	Ha i grønnsaker	Ha i kjøtt/fisk	Ha i væske	Hold varmt	Ikke aktuell		Oksegyterrett
°C	180 °C → 180 °C	140 °C	140 °C	95 °C	95 °C	80 °C			
	0 → 1	-	4	9	9	9			
W	1500 W → 1500 W	1200 W	1500 W	Auto	Auto	Auto			
Oppvarmingsstadium	✓	✓	✓	✓	✓	X			
Kokeitid	2 min. → 3 ½ min.	X	10 min.	4 timer	30 min.	30 min.			
Buljongsuppe	Ha i grønnsaker	Ha i olje	Ha i grønnsaker	Ha i kjøtt/fisk	Ha i kjøtt/fisk	Hold varmt	Ikke aktuell		Laksebuljongsuppe
°C	130 °C → 130 °C	140 °C	99 °C	98 °C	98 °C	80 °C			
	2 → 4	-	9	-	-	9			
W	1200 W → 1500 W	1200 W	Auto	Auto	Auto	Auto			
Oppvarmingsstadium	✓	✓	✓	✓	✓	X			
Kokeitid	1 min. → 5 min.	X	10 min.	20 min.	20 min.	30 min.			

hovedmåltider

Merk:

- Enkelte programfaser har oppvarmingsstadier som gjør at ingrediensene når riktig temperatur før fasen starter.
- HSHT (som vises på skjermen) = Høy hastighet høy temperatur-modus

Programmer

VARMMAT

	Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Verktøy som brukes	Ideer til oppskrifter
Béchamel	Ha i smør 80 °C → 80 °C	Ha i mel 110 °C → 110 °C	Ha i væske 99 °C	Hold varmt 85 °C	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Béchamelsaus, ostesaus, persillesaus
°C	→ 0	HSHT 6 → HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6				
W	750 W → 750 W	1000 W → 750 W	750 W	500 W				
Oppvarmingsstadium	✓	✓	✓	✓				
Koketid	1 min. → 15 sek.	1 min. → 4 min.	15 min.	30 min.				
Tradisjonell	Ha i olje 120 °C	Ha i grønnsaker 120 °C	Ha i væske 110 °C → 98 °C	Hold varmt 80 °C	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Tomatsaus til pasta
°C	-	3	2 → 2	9				
W	Auto	Auto	1500 W → 1500 W	Auto				
Oppvarmingsstadium	✓	✓	✓	✓				
Koketid	10 min.	10 min.	4 min. → 15 min.	30 min.				
Hollandés	Smelt smøret og hell det ut 60 °C	Ha i eggeplommer og væske 72 °C	Ha i smeltet smør langsomt 72 °C	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Bearnaisesaus, hollandéssaus
°C	2	HSHT 6	HSHT 6					
W	Auto	750 W	750 W					
Oppvarmingsstadium	✓	✓	✓	✓				
Koketid	10 min.	4 min.	2 min.	2 min.				

saus

Merk:

- Enkelte programmer har oppvarmingsstadier som gjør at ingrediensene når riktig temperatur før fasen starter.
- HSHT (som vises på skjermen) = Høy hastighet høy temperatur-modus

Programmer

DESSERT	Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Verktøy som brukes	Ideer til oppskrifter	
tempererer sjokolade	Hvit sjokolade / melkesjokolade	Ha i sjokolade 1	Hold varmt	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Dekning av sjokoladetrøfler, kakedekoringering	
	°C	42 °C→42 °C	31 °C						
		9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W					
	Oppvarmingsstadium	✓	X	X					
	Koketid	10 min.→20 min.	→→→10 min.	2 timer					
	Mørk sjokolade	Ha i sjokolade 1	Ha i sjokolade 2	Hold varmt	Ikke aktuell	Ikke aktuell			
	°C	47 °C→47 °C	47 °C→AV→31 °C	31 °C					
		9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000W					
Oppvarmingsstadium	✓	X	X						
Koketid	10 min.→20 min.	→→→10 min.	2 timer						
deiger	Vannbakkelsesdeig (choux)	Ha i vann og smør	Ha i egg	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Vannbakkelskuler, éclaires	
	°C	90 °C	AV						
		2	0	Hastighet 4					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Oppvarmingsstadium	✓	X	X					
	Koketid	1 min.	-	-					
	Standarddeiger	Ha i væske, mel og gjær	Heving	Nedslåing	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Loff
	°C	AV	28 °C	AV					
		0	Hastighet 1	0					
	W	AV	250 W	AV					
Oppvarmingsstadium	X	X	X						
Miksetid	2 min.	8 min.	1 time	1 min.					

Merk:

- Enkelte programmer har oppvarmingsstadier som gjør at ingrediensene når riktig temperatur før fasen starter.
- HSHT (som vises på skjermen) = Høy hastighet høy temperatur-modus


Programmer

DESSERT		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Verktøy som brukes	Ider til oppskrifter
deiger	Deig med tilsetninger	Ha i væske, mel og gjær	-	Ha i smør	Heving	Nedslåing	Ikke aktuell		Biroche
	°C	AV	AV	AV	28 °C	AV			
		0	Hastighet 1	Hastighet 1	AV	0			
	W	AV	AV	AV	350 W	AV			
	Oppvarmingsstadium	✓	X	X	X	X	X		
Miksetid	2 min.	8 min.	5 min.	1 time	1 min.				
marenngs	Italiensk	Ha i eggehviter, sukker og vann	Hold varmt	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Baked Alaska, kakeglasur
	°C	118 °C → AV	AV						
		HSHT 6 → HSHT 6	HSHT 6						
	W	750 W → Auto	750 W						
	Oppvarmingsstadium	✓	X						
	Koketid	1 min. → 10 min.	10 min.						
	Sveitsisk	Ha i eggehviter, sukker og vann	Hold varmt	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Smørkrenglasur
	°C	45 °C → AV	AV						
		Hastighet 6 → Hastighet 6	Hastighet 6						
	W	750 W → Auto	750 W						
Oppvarmingsstadium	✓	X							
Koketid	1 min. → 10 min.	10 min.							

Merk:

- Enkelte programfaser har oppvarmingsstadier som gjør at ingrediensene når riktig temperatur før fasen starter.
- HSHT (som vises på skjermen) = Høy hastighet høy temperatur-modus

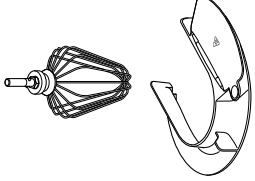
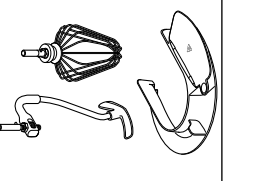

Programmer

DESSERT		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Verktøy som brukes	Ideer til oppskrifter
Fruktkompott	Ha i frukt, pektin og sukker								
	°C	104 °C → AV							
		2 → 0							
	W	750 W → Auto							
	Oppvarmingsstadium	✓							
	Koketid	10 min. → 10 min.							
Pate de Fruit	Ha i mos, sukker og pektin		Ha i sukker og glukose	Ha i sitronsyre					
	°C	100 °C	107 °C	100 °C → 70 °C					
		HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Oppvarmingsstadium	✓	✓	✓					
	Koketid	2 min.	10 min.	2 min. → -					Pâte de fruit
Crème Pâtisserie	Ha i egg og sukker		Ha i væske	Hold varmt					
	°C	AV	101 °C → 70 °C	70 °C					
		Hastighet 2	0 → 0	0					
	W	-	Auto → Auto	Auto					
	Oppvarmingsstadium	X	✓	X					
	Koketid	2 min.	5 min. → -	30 min.					Vannbakkelsfyll
Crème Anglaise	Ha i egg og sukker		Ha i væske	Hold varmt					
	°C	AV	87 °C	80 °C					
		Hastighet 2	0	0					
	W	AV	Auto	Auto					
	Oppvarmingsstadium	X	✓	X					
	Koketid	3 min.	12 min.	30 min.					Crème Anglaise

Merk:

- Enkeltprogramfaser har oppvarmingsstadier som gjør at ingrediensene når riktig temperatur før fasen starter.
- HSHT (som vises på skjermen) = Høy hastighet høy temperatur-modus

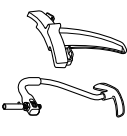



Programmer

DESSERT		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Verktøy som brukes	Ideer til oppskrifter						
sauser	Zabaglione	Ha i egg, sukker og væske	Hold varmt	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Zabaglione						
	°C	74 °C→OFF	50 °C												
	Ω	HSHT Maks→ HSHT Maks	HSHT Maks												
	W	750 W→Auto	500 W												
	Oppvarmingsstadium	✓	X												
	Koketid	2 min. →	15 min.												
annet	Pate de Bombe	Ha i egg og sukker	Hold varmt	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Base for mousse						
	°C	AV→118 °C→AV	OFF												
	Ω	HSHT 6	HSHT 6												
	W	500 W	500 W												
		Oppvarmingsstadium	✓							X					
		Koketid	2→1→							10 min.					
	Popkorn	Ha i olje	Ha i popkornkjernene							Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Popkorn
	°C	180 °C	180 °C												
	Ω	-	-												
	W	Auto	Auto												
	Oppvarmingsstadium	✓	X												
	Koketid	X	10 min.												

Merk:

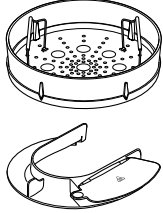

- Enkelte programfaser har oppvarmingsstadier som gjør at ingrediensene når riktig temperatur før fasen starter.
- HSHT (som vises på skjermen) = Høy hastighet høy temperatur-modus

Programmer

LANGTIDSKOK		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Verktøy som brukes	Ideer til oppskrifter
Høy	Ha i ingredienser	98 °C → 95 °C	Hold varmt	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Gryfretter
°C	0 → 9	80 °C							
	1500 W → 1000 W	Auto							
Oppvarmingsstadium	✓		X						
Koketid	20 min. → 2 timer		30 min.						
Lav	Ha i ingredienser	98 °C → 85 °C	Hold varmt	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell	Ikke aktuell		Gryfretter
°C	0 → 9	80 °C							
	1500 W → 1000 W	Auto							
Oppvarmingsstadium	✓		X						
Koke-/miksetid	10 min. → 7 timer		30 min.						

Merk:

- Høy langtidskoking kjører på 95 °C og er perfekt for langtidskoking av seigere kjøtt.
- Lav langtidskoking kjører på 85 °C og er perfekt for langtidskoking av kjøtt som kylling og grønnsaker.
- Enkelte programmer har oppvarmingsstadier som gjør at ingrediensene når riktig temperatur før fasen starter.

programmer				
DAMP	Fase 1 (P1)	Hold varmt	Verktøy som brukes	Kommentarer
°C	102 °C	65° C		Merk: • Se brukerhåndboken for dampkurven for anbefalte mengder og tider – juster koketiden etter behov.
	–	–		
W	Auto	Auto		
Oppvarmingsstadium	✓	✗		
Koketid	10 min.	30 min.		

slik hopper du over programfaser
1 Trykk på displayknotten og hold den inne i 5 sekunder. «OPPSKRIFTSFASER» vises på displayskjermen. 2 Vri displayknotten for å velge ønsket fase (F1, F2, F3, osv.), og trykk på knotten for å bekrefte. 3 Følg veiledningen på displayskjermen.

Forklaring av symbolene på displayskjermen	
I løpet av de forhåndsinnstilte programmene vises diverse meldinger på displayskjermen.	
Melding	Beskrivelse
KJØLER NED	Bollen kjøles ned til en valgt temperatur.
VARMER OPP	Bollen blir varmet opp til riktig temperatur.
HSHT-MODUS	Høy hastighet høy temperatur-modus.
ELTER	En prosess i brødbaking der deigen blir strukket.
SLÅ NED	Når deigen slås ned, blir store luftbobler fjernet slik at konsistensen blir jevn.
HEVER	Et stadie i brødbaking der deigen får heve seg.
TEMPERERER	Nøyaktig kontroll av temperatur for sjokolade slik at den blir jevn og blank.
MIKSER	Del av et program der Cooking Chef mikser uten oppvarming.

justering av bollevertøyene

pisk, K-spade i rustfritt stål

For best mulig ytelse bør vispen og K-spaden **nesten** berøre bunnen av bollen ⑤. Om nødvendig kan du justere høyden med skiftenøkkelen som følger med.

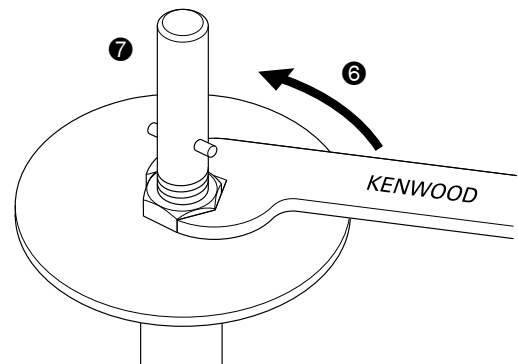
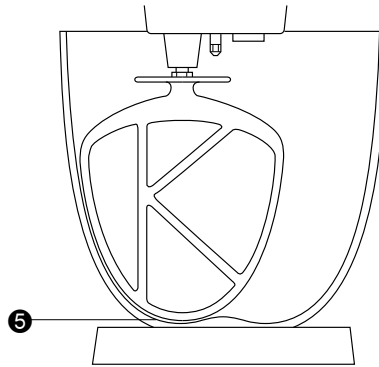
- 1 Koble fra apparatet.
- 2 Hev mikserhodet og sett inn vispen eller spaden.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis avstanden må justeres, hever du mikserhodet og fjerner verktøyet.
- 4 Bruk skiftenøkkelen som fulgte med, til å løsne mutteren ⑥ tilstrekkelig så du kan justere skaftet ⑦. For å senke verktøyet nærmere 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.

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

røreverktøy – dette verktøyet bør så vidt berøre bunnen av bollen.

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

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

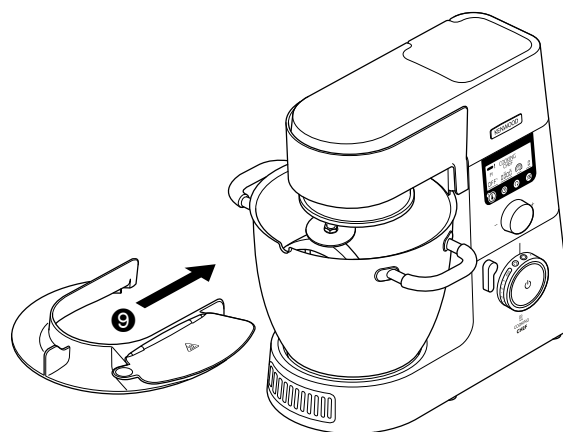
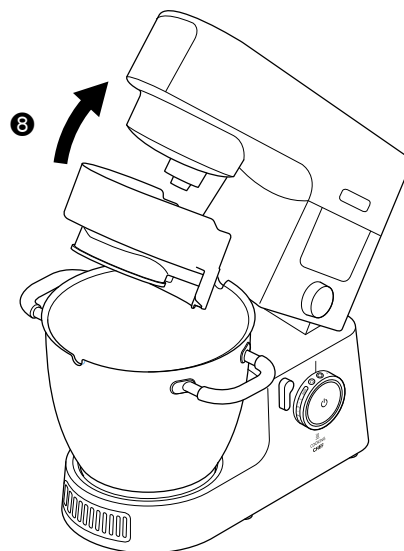


slik setter du på og bruker skvettsskjermmonteringen

Skvettsskjermen består av 2 deler: varmebeskyttelsen og skvettsskjermen.

Varmebeskyttelsen må være satt på under matlaging med varme, ellers kjører ikke maskinen, og «Sett på varmevern» vises. Varmebeskyttelsen skal beskytte mikserhodet mot damp som produseres i kokeprosessen. Skvettsskjermen må ikke settes på bollen med mindre den brukes kombinert med varmebeskyttelsen.

- 1 Hev mikserhodet til det låses på plass.
- 2 Dytt varmebeskyttelsen oppover til undersiden av mikserhodet **8** 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 skvettsskjermen på bollekanten og skyv den deretter forover til den sitter på plass **9**.
- Under miksing kan ingredienser legges direkte til i bollen via matrennen.
- 6 For å fjerne skvettsskjermen 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 skvettsskjermen når mikserhodet er i låst posisjon.



slik tar du av og setter på uttaksdekslene

Deksel for høyhastighetsuttak

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

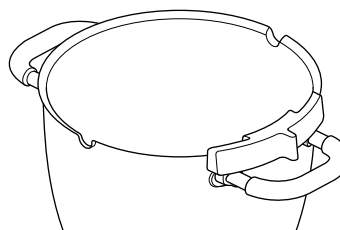
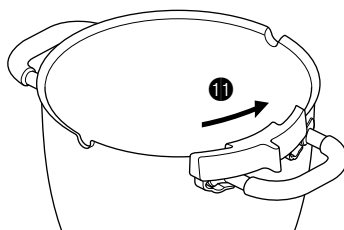
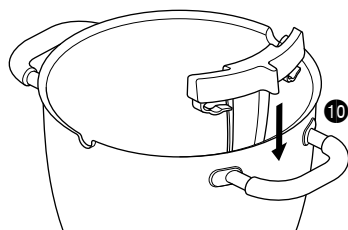
Deksel for lavhastighetsuttak

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

slik setter du på og tar av røreassistentklemmen

Røreassistentklemmen kan brukes til å hjelpe med omrøringen.

- 1 Sett røreassistentklemmen på siden av bollen med den vertikale rillen på innsiden og klemmene på utsiden **10**.
- 2 Vri klemmen mot klokken og på bollehåndtakene **11**.
- 3 Du tar det av ved å bruke fremgangsmåten i omvendt rekkefølge.
VIKTIG – Røreassistentklemmen må ikke settes på når du bruker K-spaden, vispen, deigkroken eller hvitrøringspade.

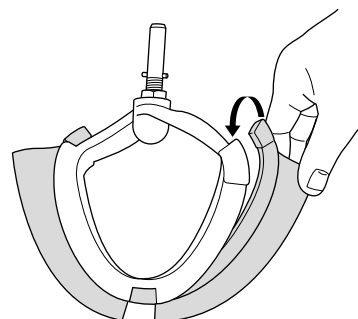
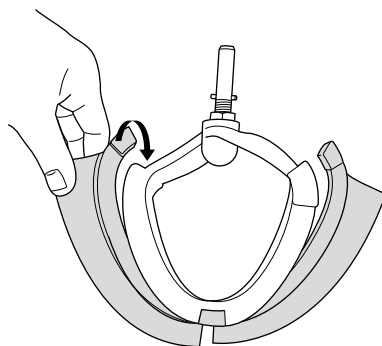
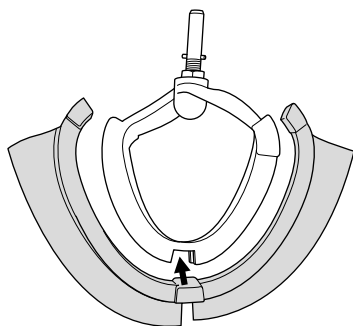


montering av hvitrøringspade for høy temperatur

påsetting av viskerbladet

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

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



maksimale kapasiteter og anbefalte hastigheter

Følgende hastigheter er kun veiledende og vil variere avhengig av mengden av og temperaturen på ingrediensene som mikses osv.

Mørdeig	Melvekt	910 g
Brøddeig (stiv gjærdeig)	Melvekt	350 g – 1,6 kg
	Total weight	550 g – 2,56 kg
Myk gjærdeig	Melvekt	250 g – 2,6 kg
	Totalvekt	480 g – 5 kg
Fruktkake-blanding	Totalvekt	4,55 kg
Eggehviter	Antall	16
	Vekt	(605 g)
Varmmatmodus	Total kapasitet	3 l
Olje	Total kapasitet	250 ml

* Eggstørrelse = middels store (vekt 50 g)

Redskap	Oppskrift/prosess	Anbefalt hastighet
K-spade	Hvitrøring av smør/margarin og sukker	Start på «Min» og øk gradvis til «Max»
	Visping av egg inn i hvitrørte blandinger	4 til «Max»
	Vende inn mel, frukt osv.	«Min» til 1
	Butter-/mørdeig og gni fett inn i mel	Start på «Min» og øk gradvis til «Max»
	Gni fett inn i mel	«Min» til 2
Hvitrøringsspade for høy temperatur	Hvitrøring av smør/margarin og sukker	Start på «Min» og øk gradvis til 3
	Skraping av varme og kalde blandinger fra sidene i bollen	Start på «Min» og øk gradvis til 3
Visp	Til egg, pisket krem og suffléer.	Øk gradvis til «Max»
Deigkrok	Til gjærdeigblandinger	Start på «Min» og øk gradvis til 1
Røreverktøy	Egnet til bruk under varmmattilberedning for å holde på konsistensen for mat, f.eks. kylling, fisk, grønnsaker og frukt.	Bruk kun med røreinnstillinger

vedlikehold og rengjøring

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

apparat, uttaksdeksler

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

hvitringsspade for høy temperatur

- Fjern alltid det fleksible viskerbladet fra verktøyet før rengjøring.
- Vask det fleksible viskerbladet og verktøyet i varmt såpevann og tørk nøye. Alternativt kan delene vaskes i oppvaskmaskin. NB: Sjekk at redskapet er i god stand både før og etter bruk, og kontroller også viskerbladet regelmessig. Skift ut dersom det finnes tegn på slitasje.

bolle, verktøy, skvettskjerm, røreassistentklemme

- Vask for hånd, og tørk deretter skikkelig eller vask i vaskemaskin.
- Aldri bruk en stålbørste, stålull eller blekemiddel til å rengjøre bollen i rustfritt stål. Bruk eddik eller passende avkalker for å fjerne kalkstein.

- Hvis mat setter seg fast eller svir seg fast inni bollen, fjerner du så mye som mulig med slikkepotten som fulgte med. Fyll bollen med varmt såpevann og la den bløtgjøres. Fjern vanskelige flekker med en nylonbørste.
- Eventuell misfarging på bollen vil ikke påvirke ytelsen.

avløpshull

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

temperatursensorer

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

Gjenstand	gjenstand som er egnet til oppvaskmaskinen
Bolle	✓
K-spade, visp, hvitringsspade, røreverktøy	✓
Deigkrok	✓
Røreassistentklemme	✓
Uttaksdeksler	✗
Slikkepott	✓
Skvettskjerm og varmebeskyttelse	✓
Gummiforsegling	✓
Beskyttelsesmatte for arbeidsoverflate	✓
Deigskraper	✓

service og kundetjeneste

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






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

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

feilsøking

Problem	Årsak	Løsning
Mikseren vil ikke fungere i varmemodusen og viser en feilmelding og gir et varselspip.	En av sikkerhetssensorene har blitt aktivert.	Sjekk displayskjermen for informasjon om årsaken. <ul style="list-style-type: none"> • Kontroller at hodet er senket og låst. • Kontroller at alle uttaksdeksler er riktig montert. • Kontroller at varmebeskyttelsen er riktig montert. • Kontroller at Cooking Chef-bollen er riktig montert.
Maskinen endrer hastighet eller hastigheten begrenses under matlagingen.	Hastigheten begrenses automatisk når innholdet i bollen når 60 °C, og indikatoren for varsel om høy temperatur slås på.	Dette er en sikkerhetsfunksjon.
Maten svir seg fast nederst i bollen.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperaturinnstillingen som er valgt, kan være for høy. 2 Feil verktøy brukes. 3 Røreforsinkelsen er for lang. 4 Verktøyet er kanskje ikke lavt nok i bollen. 5 Timeren har blitt angitt til for lenge. 6 Sensoren og/eller undersiden av bollen er kanskje ikke rene. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduser innstillingen for temperatur eller effekt. 2 Sjekk at du bruker det beste verktøyet for jobben og at det er justert riktig. 3 Øk hyppigheten for røreforsinkelsen eller øk til kontinuerlig omrøring. 4 Juster verktøyet. 5 Tilbered maten i kortere tid (sørg for at maten er skikkelig kokt). 6 Kontroller at disse områdene er rene og tørre.
Konsistensen på maten opprettholdes ikke.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperaturen som er valgt, er for høy. 2 Røreforsinkelsen er for hyppig. 3 Ingredienser er tilberedt for lenge. 4 Feil verktøy brukes. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduser temperaturen. 2 Reduser røreforsinkelsen. 3 Reduser tilberedningstiden (sørg for at maten er skikkelig kokt). 4 Kontroller at det mest passende verktøyet brukes.
Ujevn miksehastighet.	1 Ingrediensene er for store, harde eller faste.	<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.
Vanskelig å lukke mikserhodet.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Faste ingredienser som sjokolade i bunnen av bollen hindrer mikserhodet i å låses på plass. 2 Røreverktøyet er ikke korrekt satt på. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Tilsett ingredienser etter at mikserhodet er senket. 2 Sjekk at røreverktøyet er satt inn i åpningen for røreverktøy.
Mikseren kjører kontinuerlig selv om rørehastighet er valgt.	Uttaksdekslene er feil montert.	Kontroller at uttaksdekslene er riktig montert.
Motorhastigheten er begrenset ved bruk av tilbehør.	Varm bolle montert.	Fjern bollen eller kjøøl ned bollen til under 60 °C.
Vispen eller K-spaden dunker ned i bunnen av bollen eller rekker ikke ned til ingrediensene i bollen.	Redskapet er i feil høyde og må justeres.	Juster høyden med en passende skiftenøkkel – se avsnittet «Justering av redskaper».
Vispen, K-spaden eller hvitrøringspadden dunker borti røreassistentklemmen.	Røreassistentklemmen er satt på.	Ta av røreassistentklemmen – den må bare brukes sammen med røreverktøyet.

Problem	Årsak	Løsning
Kan ikke sette på lavhastighetstilbehør.	Sjekk at tilbehøret er kompatibelt med din modell. Må ha Twist-tilkoblingssystemet (modell KAX) 	Tilbehøret må ha KAX twist-tilkoblingssystemet  for at det skal passe i uttaket. Hvis du eier tilbehør med Bar-tilkoblingssystemet  , må du bruke KAT002ME-adapteren til å koble disse til Twist-tilkoblingssystemet på kjøkkenmaskinen din. <i>Du finner mer informasjon på www.kenwoodworld.com/twist</i>
Standby-lampen blinker når kjøkkenmaskinen settes i kontakten.	Hastighetskontrollen står ikke stilt til «O». Mikserhodet er hevet eller ikke låst ned.	Sjekk og vri hastighetskontrollen til «O». Sjekk at hodet er låst ned på plass.
Kjøkkenmaskinen stanser under bruk. Standby-lampen blinker fort.	Systemet for vern mot overbelastning eller overoppheting er aktivert. Maksimalkapasiteten er overskredet.	Trekk ut støpselet og sjekk etter blokkeringer eller overbelastning. Vri hastighetskontrollen til «O» og start på nytt. Hvis maskinen ikke fungerer, må du redusere belastningen ved å fjerne noen av ingrediensene og starte på nytt. Hvis dette ikke løser problemet, trekker du ut støpselet og lar stå i 15 minutter. Sett inn støpselet igjen og velg hastighet på nytt. Hvis maskinen ikke starter igjen etter at du har brukt fremgangsmåten over, må du kontakte «kundeservice» for mer hjelp.
Kjøkkenmaskinen stanser under drift. Standby-lampen blinker langsomt.	1 Varmebeskyttelsen er fjernet eller et uttaksdeksel er tatt av. 2 Mikserhodet er løftet. 3 Åpningstilbehøret har kjørt lenger enn maksimal kjøretid.	1 Sett på varmebeskyttelsen eller uttaksdekselet. Vri hastighetskontrollen til «O» og start på nytt. 2 Senk mikserhodet. Vri hastighetskontrollen til «O» og start på nytt. 3 Vri hastighetskontrollen til «O» og start på nytt.
Standby-lampen er av mens maskinen er satt i kontakten.	Kjøkkenmaskinen har stått i kontakten i mer enn 30 minutter uten bruk og har gått i Standby-modus.	Tilbakestill ved å trykke på Standby-knappen én gang.
Displayskjermen viser en alfanumerisk feilkode.	Apparatet fungerer ikke som det skal.	Kontakt et autorisert servicesenter for Kenwood. Du finner oppdaterte opplysninger om ditt nærmeste servicesenter for Kenwood på www.kenwoodworld.com eller nettstedet for ditt land.
Når du kontakter kundeservice, kan du bli bedt om å oppgi opplysninger om programversjonen du har. Du finner disse opplysningene ved å trykke på menyknappen og velge «INNSTILLINGER» og så «VERSJON».		

Sisältö

turvallisuus	147 – 148
selite	149
kielen valinta	149
kulhotyövälineet ja niiden käyttökohteita	150
Cooking Chef -laitteen käyttäminen	150 – 151
Cooking Chef -laitteen käyttäminen sekoittimena	151
näytössä näkyvät symbolit	152
manuaalinen tila	153 – 154
valmiiden ohjelmien käyttäminen	155
Pääruokaohjelmat	155 – 156
ruoka valmis	155
kastikkeet	156
Jälkiruokaohjelmat	157 – 160
suklaan temperointi	157
taikinat	157 – 158
marenki	158
kompotti	159
kastikkeet	159 – 160
muut	160
Hidas kypsennys	161
korkea lämpötila	161
matala lämpötila	161
Höyrykypsennysohjelma	162
kulhotyövälineiden säätäminen	163
roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen	164
aukon kansien irrottaminen ja kiinnittäminen	165
sekoitusapukiinnikkeen asettaminen paikalleen ja irrottaminen	165
korkeissa lämpötiloissa käytettävän vaahdotusvatkaimen kokoaminen	165
suurimmat kapasiteetit ja nopeussuosituks	166
hoitaminen ja puhdistaminen	167
huolto ja asiakaspalvelu	167
ongelmanratkaisu	168 – 169

turvallisuus

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

- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai Kenwoodin valtuuttama huoltoliike.

tärkeä lääketieteellisiä sähkökäyttöisiä implantteja koskeva huomautus

- Kaikkien induktiotekniikkaa käyttävien kuumentavien laitteiden tavoin tämä laite tuottaa lyhyellä etäisyydellä vaikuttavia magneettikenttiä. Jos käyttäjällä tai muilla lähistöllä oleskelevilla henkilöillä on sydämentahdistin tai muu aktiivinen implantti, ennen käyttämistä on syytä kysyä lääkäriltä lisätietoja vaaroista terveydelle.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota sen pistoke pistorasiasta ennen osien asettamista paikalleen, irrottamista tai puhdistamista.
- Pidä kehon osat, hiukset, korut ja löysät vaatteet loitolla liikkuvista osista ja lisälaitteista.
- Älä työnnä esimerkiksi sormiasi saranamekanismiin.
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja saa huollosta tai asiakaspalvelusta.
- Käytä vain tämän laitteen valmistajan suosittelemia varusteita ja vain yhtä varustetta kerrallaan.
- Älä ylitä enimmäiskapasiteetteja. Kun käytät induktiokuumennusta, älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 3 litran enimmäiskapasiteettia.
- Lue varusteen mukana toimitetut turvallisuus- ja käyttöohjeet ennen sen käyttämistä.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kulho, työvälineet, kannet ja johto on kiinnitetty kunnolla.
- Älä anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Ole varovainen koskettaessasi tai käsitellessäsi laitteen osia, joita käytetään keittämistilassa, VARSINKIN KULHOA, ROISKESUOJAA JA TYÖVÄLINEITÄ, sillä ne ovat KUUMIA myös virran katkaisemisen jälkeen. Irrota kulho ja kanna sitä kahvoja käyttämällä. Käytä uunikintaita käsitellessäsi kuumaa kulhoa ja kuumia sekoitustyövälineitä.
- Kulhon alaosa pysyy 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 nostaessasi sekoitinpäättä.
- Jos siirrät kuumia aineosia sekoittimesta tehosekoittimeen, anna niiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen tehosekoittimeen asettamista.
- Käytä ainoastaan tämän laitteen mukana toimitettuja työvälineitä ja kulhoa. Älä lämmitä kulhoa minkään muun lämmönlähteen avulla.
- Älä koskaan käytä laitetta kuumentamistilassa kulhon ollessa tyhjä.
- Älä työnnä mitään ilmanvaihtoaukkoihin.
- Kun käytät tätä laitetta, varmista, että se on tasaisella alustalla kaukana reunasta. Varmista, että se on vähintään 10 cm:n päässä seinistä ja että ilmanvaihtoaukkoja ei ole tukittu. Älä käytä laitetta kaappien alla.
- Varmista ennen kuumentamista, että kulhon pohja ja lämpötilatunnistimet ovat puhtaita ja kuivia, jotta induktiokuumennus toimii oikein ja turvallisesti.
- Älä aseta luottokortteja, magneettisuuteen perustuvia tietovälineitä tai herkkiä sähkölaitteita induktiolaitteen lähelle sen ollessa käytössä.
- Älä käytä laitetta uppopaistamiseen.

- Tarkista aina ennen tarjoilemista, että ruoka on täysin kypsää.
- Jos uppopaistat öljyssä, öljyä saa olla enintään 250 ml.
- Ruoka on syötävä pian kypsentämisen jälkeen. Ylijäänyt ruoka on jäädytettävä ja asetettava jääkaappiin nopeasti.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Pelkän virtajohton käyttäminen vähentää kompastumisen vaaraa. Jatkojohtoa saa käyttää varovaisuutta noudattaen. Jos käytät jatkojohtoa 1) siihen merkityn nimelliskuorman tulee olla vähintään yhtä suuri kuin tämän laitteen nimelliskuorma on ja 2) jatkojohto on asetettava siten, että se ei roiku pöydänreunan yli niin, että lapset voivat vetää sen alas, ja ettei siihen voi kompastua. Jos laite on maadoitettu, jatkojohton tulee olla maadoitettu ja kolmijohtiminen. Tämän laitteen tyyppikilpi näkyy sen pohjassa.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan

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

ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

Kenwood Cooking Chef -laitteeseen tutustuminen

Selite

Varusteiden kiinnityspaikat

- ① suuren nopeuden kiinnityspaikka (HSO)
- ② hitaan nopeuden kiinnityspaikka (SSO)
- ③ kulhotyövälineliitäntä
- ④ hämmennystyövälineliitäntä

Sekoitin

- ⑤ suuren nopeuden kiinnityspaikan kansi
- ⑥ sekoituspää
- ⑦ hitaan nopeuden kiinnityspaikan kansi
- ⑧ cooking chef -kulho
- ⑨ päänvapautusvipu
- ⑩ nopeudensäädin
- ⑪ valmiustilapainike
- ⑫ näytön valinta-/enter-painike
- ⑬ näyttö
- ⑭ tyhjennysaukko
- ⑮ kulhon jalusta / induktioalue
- ⑯ ilmanvaihtoaukot
- ⑰ lämpötilan tunnistimet
- ⑱ K-vatkain
- ⑲ vaahdotusvatkain korkeille lämpötiloille
- ⑳ tehovispilä
- ㉑ taikinakoukku
- ㉒ hämmennystyöväline
- ㉓ sekoitusapukiinnike
- ㉔ korkeassa lämpötilassa käytettävä lasta
- ㉕ lämpösuojaus
- ㉖ kumitiiviste (irrotettava)
- ㉗ roiskesuoja
- ㉘ syöttökansi
- ㉙ työtason suojausmatto
- ㉚ kiintoavain

Näytön sisältö

- ㉑ varoitus kuumuudesta
- ㉒ ohjelman vaihe
- ㉓ lämpötilan valinta
- ㉔ varoitus suuresta nopeudesta ja kuumuudesta
- ㉕ tekstinäyttö
- ㉖ ajan valinta
- ㉗ hämmennysviipeen valinta
- ㉘ tehon valinta


Näyttö

- ㉙ lämpötilansäätöpainike
- ㉚ ajanvalintapainike
- ㉛ hämmennyksen asetuspainike
- ㉜ valikkopainike

- ㉝ taikinankaavin

Huomaa: Hitaan nopeuden kiinnityspaikat


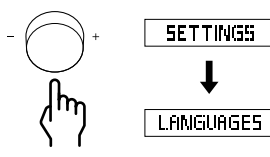
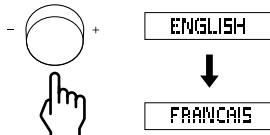
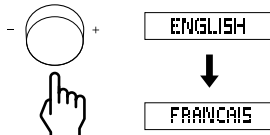
Yleiskoneen hitaan nopeuden kiinnityspaikassa on käytössä Twist-liitosjärjestelmä. Siihen voidaan kiinnittää Twist-liitosjärjestelmään kuuluvia varusteita.

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

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

Lisätietoja on osoitteessa www.kenwoodworld.com/twist.

kielen valinta

Kun Cooking Chef käynnistetään ensimmäisen kerran, näytössä näkyvä oletuskieli on englanti.	
1 Voit vaihtaa kielen painamalla valikkopainiketta.	
2 Valitse näytön valinta-/enter-painikkeen avulla "ASETUKSET" (SETTINGS). Vahvasta painamalla näytön valinta-/enter-painiketta.	
3 Valitse näytön valinta-/enter-painikkeen avulla "KIELET" (LANGUAGES). Vahvasta painamalla näytön valinta-/enter-painiketta.	
4 Valitse haluamasi kieli näytön valinta-/enter-painikkeen avulla. Kun haluamasi kieli on valittu, vahvasta painamalla näytön valinta-/enter-painiketta.	
5 Voit vaihtaa kielen toistamalla toimet.	

kulhotyövälineet ja niiden käyttökohteita

K-vatkain

Kakku-, keksi-, pikkuleipä- ja pasteijataikinoiden, kuorrutusten ja täytteiden sekoittamiseen sekä perunamuhennoksen tekemiseen.

Vispilä

Ihanteellinen munanvalkuaisille, kermalle ja kohokkaille. Älä sekoita vispilän avulla raskaita aineksia. Älä esimerkiksi vaahdota sen avulla rasvaa ja sokeria. Muutoin vispilä voi vaurioitua. Soveltuu käytettäväksi yhdessä hämmennystyövälineen kanssa, kun vatkaat esimerkiksi marenkitaikinaa kuumentaen sitä.

Taikinakoukku

Vain hiivataikinoiden vatkaamiseen.

Vaahdotusvatkain korkeille lämpötiloille

Esimerkiksi voin ja sokerin vaahdottamiseen sekä tuulihattutaikinan ja polentan valmistamiseen. Oikea valinta kaavittaessa kuuma tai kylmä seos kulhon reunoista vatkaamisen aikana.

Hämmennystyöväline

Auttaa säilyttämään esimerkiksi broilerin, kalan, kasvien ja hedelmien rakenteen ruoanvalmistuksen aikana. Oikea valinta lihan ruskistamiseen. Soveltuu myös risottojen ja kastikkeiden valmistamiseen sekä suklaan sulattamiseen.

Cooking Chef -laitteen käyttäminen

TÄRKEÄÄ

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

- 1 Työnnä laitteen pistoke pistorasiaan. Näyttöön tulee valo.
 - 2 Käännä pään nostovipua myötäpäivään ❶ ja nosta sekoituspää, kunnes se lukittuu.
 - 3 Paina lämpösuojusta ❷ ylöspäin sekoituspään ❸ alaosaan. Lämpösuojusta ei saa käyttää, jos kumitiiviste ❹ ei ole kunnolla paikallaan.
- Jos käytät Cooking Chef -laitetta ilman kuumennusta, lämpösuojusta ei tarvitse käyttää, ellei roiskesuojaa käytetä. Lisätietoja on roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen -kohdassa.
- 4 Aseta kulho jalustaan, paina alas ja käännä myötäpäivään ❺.
 - 5 Valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista:

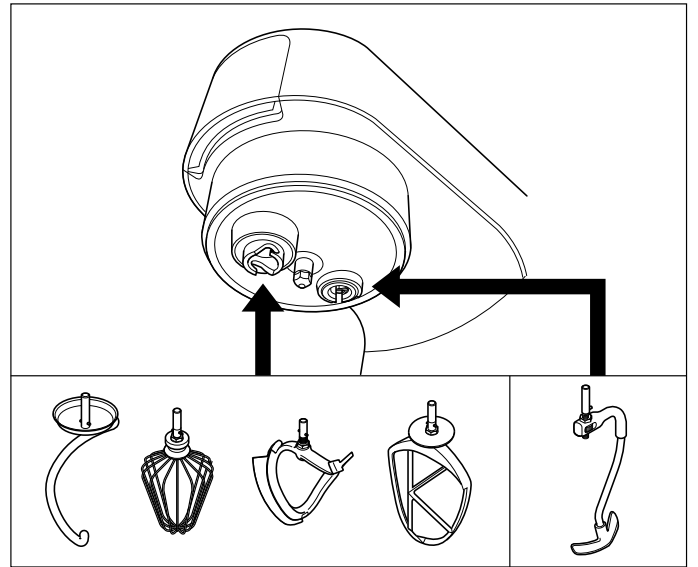
Manuaalinen ruoanlaitto.

Lisätietoja on manuaalisesta tilasta kertovassa osassa.

Valmiit ohjelmat:

Lisätietoja on valmiista ohjelmista kertovassa osassa.


- Pikaohjeessa on ruokaohjeita.
- 6 Aseta haluamasi työväline kulhotyövälineelle ❸ tai hämmennystyövälineelle tarkoitettuun paikkaan ❹. Jos käytät hämmennystyövälinettä, paikanna tappi urasta. Lukitse se paikalleen kääntämällä ❺.



hämmennystyöväline – kun käytetään

hämmennystyövälinettä, hämmennysapukiinnikkeestä on apua hämmennystämisen aikana. Lisätietoja on hämmennysapukiinnikkeen käyttäminen -kohdassa. Hämmennystyövälinettä voidaan käyttää yhdessä vispilän kanssa esimerkiksi marenkimassan valmistamiseen. Älä käytä hämmennystyövälinettä yhdessä taikinakoukun kanssa.

Huomio: Jos K-vatkain, vispilä tai vaahdotusvatkain ei ulotu kulhon pohjalle jääviin aineisiin, katso lisätietoja Työvälineen säätäminen -osasta.

- Voit irrottaa työvälineen tekemällä edellä vaiheessa 6 kuvatut toimet käänteisessä järjestyksessä. (Kun irrotat työvälineet käytön jälkeen, käytä aina uunikintaita.)
- 7 Voit laskea sekoituspään alas nostamalla sitä hieman ja kääntämällä pään nostovipua myötäpäivään. Laske alas lukittuun asentoon.
 - 8 Lisää kypsennettävät tai sekoitettavat aineosat.
 - 9 Käännä nopeudensäädin haluamaasi asentoon. Käännä nopeudensäädin  hämmennysasentoon.

- Jos kulhon lämpötila ylittää 60 °C, turvallisuussyistä nopeutta rajoitetaan automaattisesti, vaikka olisi valittu suurempi nopeus. Nopeus ei kasva automaattisesti, vaikka lämpötila alittaisi 60 °C. Nopeudensäädin täytyy kääntää O-asentoon ennen halutun nopeuden valitsemista. Manuaalinen tila -kohdassa kerrotaan HSHT-toimintatilan (suuri nopeus, korkea lämpötila) käyttämisestä.
- 10 Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu 3 äänimerkkiä.
- Huomautus: Jos aikaa ei ole asetettu, kuumentaminen ja hämmentäminen päättyvät automaattisesti, kun aikaa on kulunut 8 tuntia.
- 11 Voit pysäyttää sekoittamisen tai asettaa sen taukotilaan palauttamalla nopeudensäätimen O-asentoon. Voit jatkaa toimintaa valitsemalla nopeuden.

TÄRKEÄÄ

- **Kuumentaminen jatkuu, kunnes sekoittaminen lopetetaan tai asetetaan taukotilaan.**

- 12 Voit lopettaa kuumentamisen tai valitsemalla lämpötilaksi OFF-vaihtoehdon. Voit myös painaa valmiustilan painiketta.
- Tärkeää** – Jos sekoituspää nostetaan käytön aikana, kuumentaminen pysähtyy. Kulhotyöväline pysähtyy ja käynnistyy uudelleen vasta kun sekoituspää lasketaan alas. Voit käynnistää sekoittimen kääntämällä nopeudensäätimen O-asentoon ja valitsemalla nopeuden uudelleen.

ruoanlaiton jälkeen

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

vihjeitä

- Joitakin ruokia (varsinkin runsaasti vettä sisältäviä) valmistettaessa lämpötila ei ylitä 100 °C, sillä tämä on veden kiehumispiste.
- Kun lisää aineksia kulhoon kypsennyksen aikana, hidasta nopeutta sekä lisää ainekset hitaasti ja tasaisesti.
- Voit kuumentaa kastikkeet nopeasti käyttämällä jatkuvaa hämmentämistä.
- Jos käytät roiskesuojusta ruoanvalmistuksen aikana, irrota se ennen sekoitinpään nostamista. Huomaa, että vettä tiivistyy roiskesuojukseen ja lämpösuojaan.
- Nosta sekoitinpää hitaasti, jotta neste valuu lämpösuojan alta takaisin kulhoon.
- Käytettävissä on 10 hämmennysviivetoimintoa, jotta voit valita tarvittavan hämennysasetuksen. Joitakin ruokia valmistettaessa tarvitaan jatkuvaa hämmentämistä, jotta aineosat eivät tartu kulhon pohjaan, mutta joissain tapauksissa hämmentämisen tulee olla jaksottaista, jotta ruoan rakenne pysyy haluttuna.

Cooking Chef -laitteen käyttäminen sekoittimena

Kokoa sekoitin Cooking Chef -laitteen käyttäminen -kohdassa kuvatulla tavalla. Käännä nopeudensäädin haluamaasi asentoon. Nopeutta voidaan muuttaa koska tahansa, kun sekoitin toimii. Voit pysäyttää sekoittimen palauttamalla nopeudensäätimen O-asentoon. Sykäysasennossa (P) tuotetaan lyhyitä nopeita sekoitusjaksoja.

yleisiä vihjeitä

- Keskeytä sekoittaminen säännöllisesti ja kaavi taikina alas kulhon reunoilta.
- Kananmunat vatkaavat helpoimmin huoneenlämpöisinä.
- Ennen valkuaisten vaahdottamista tarkista, ettei vispilässä tai kulhossa ole rasvaa tai keltuaista.
- Käytä piirakkataikinassa kylmiä aineosia, ellei ruokaohjeessa ole muunlaista mainintaa.

leipää leivottaessa 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 lisää nesteen ensin.







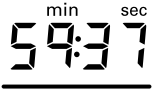


valmistusohje

chilimarinadi

200 g juoksevaa kirkasta hunajaa, joka on ollut yön jääkaapissa
1 chili (kokonainen)
5 ml (1 tl) rouheista maapähkinävoita
 Maustaminen

- 1 Laita kaikki ainekset monitoimimyllyyn.
- 2 Kiinnitä laite yleiskoneeseen ja asettele ainekset terän ympärille.
- 3 Käytä sykäystoimintoa 10 sekunnin ajan.
- 4 Käytä haluamallasi tavalla.

näytössä näkyvät symbolit

	
	<p>Kuumuudesta varoittava merkkivalo Jos lämpötila alittaa 40 °C, punainen palkki ei näy. Jos lämpötila on 40 °C–60 °C, punainen palkki vilkkuu. Jos lämpötila ylittää 60 °C, punainen palkki näkyy.</p>
	<p>Näkyy, kun sekoitinta käytetään HSHT-toimintatilassa (suuri nopeus, korkea lämpötila).</p>
	<p>Kun käytetään valmista ohjelmaa, näyttää ohjelman meneillään olevan vaiheen.</p>
	<p>Toimintatilan ja ohjelman tiedot sekä virheilmoitukset näkyvät tekstinäytössä.</p>
	<p>Näyttää valitun lämpötilan. Lämpötila voidaan valita alueelta 20 °C–180 °C. Lisäksi käytettävissä on OFF-vaihtoehto.</p>
	<p>Näyttää valitun ajan tunteina, minuutteina ja sekunteina. Aika voidaan välitä alueelta 5 sekuntia → 8 tuntia. Kun lämpötila on valittu, laskuri laskee alaspäin.</p>
	<p>Näyttää valitun hämmennysasetuksen alueella 0 → 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seuraavaan hämmennykseen jäljellä oleva aika näkyy ulommissa palkeissa. • Sisempi hämmennysnuoli alkaa vilkkua, kun seuraavaan hämmennykseen on aikaa 3 sekuntia. • Kun hämmentäminen alkaa, nopeus voi nousta lyhyesti ainesosien palojen erottamiseksi toisistaan.
	<p>Näyttää valitun tehoasetuksen. Tehoasetusalue on Auto, 1 → 7.</p>

manuaalinen tila



- Voit säätää asetusta painamalla sitä ja säätämällä asetusta näytössä näkyvän valitsimen avulla.
- Vahvasta painamalla näytössä näkyvää asetusta.

Huomio:

- Kun asetusta on valittu, näytössä näkyvän symbolin alapuolinen palkki syttyy.
- Asetus aikakatkaistaan 4 sekunnin kuluttua, jos mitään ei tehdä.

	<p>Lämpötila voidaan valita alueelta 20 °C–180 °C 1 °C:n portain. Laitetta voidaan käyttää asettamatta lämpötilaa, jos valitaan OFF-vaihtoehto. Huomio: Cooking Chef ei saavuta ympäristön lämpötilaa alemmaa lämpötilaa.</p> <p>Suuri nopeus, korkea lämpötila (HSHT) Sekoittaminen suurella nopeudella lämpötilan ylittäessä 60 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paina ja pidä painettuna 3 sekuntia. Näyttöön tulee punainen huutomerkki (!) ja teksti CAUTION HSHT MODE. Lisäksi sekoittimesta kuuluu merkkiäänäni 30 sekunnin välein. • Valitse haluamasi nopeus nopeudensäätimen avulla. Sekoitin siirtyy käyttämään tätä nopeutta vähitellen. • Voit vähentää nopeuden normaaliksi. • Voit poistua tästä tilasta pitämällä lämpötilapainiketta painettuna 5 sekuntia tai palauttamalla nopeudensäätimen O-asentoon. <p>Tätä toimintoa saa käyttää vain, kun laitteessa on vatkein ja/tai hämmennystyöväline. Älä ylitä 3 litran enimmäiskapasiteettia. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan. Laitetta ei saa jättää ilman valvontaa.</p>
	<p>Kypsennystilassa voidaan käyttää ajastinta. Jos ajastimeen ei ole asetettu aikaa, se mittaa aikaa automaattisesti 1 sekunti kerrallaan, kun laite on toiminnassa. Pisin toiminta-aika on 8 tuntia.</p>
	<p>Hämmennysviiveasetuksia on 10. Nämä ovat sopivimmat valinnat, kun sekoitinta käytetään kypsennystilassa. Hämmennäminen edellyttää, että kaikissa aukoissa on kannet.</p>
	<p>Teho voidaan säätää valikkopainikkeen avulla. Tehoksi valitaan oletusarvoisesti automaattinen. Teho voi säätää alueella 250 W–1500 W.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voit lämmittää aineosat varovasti valitsemalla vähäisen tehon. • Voit kuumentaa aineosat nopeasti valitsemalla suuremman tehon.

hämmennysviiveen asetukset		
Kun käytössä on hämmennystyöväline, kannattaa valita hämmennysasetukset.		
Nopeus	Viiveaikavälit	Käyttötarkoitukset
	Ei viivettä (Jatkuva hämmennys)	Jatkuva hämmennys, kun valmistetaan risottoa tai kastiketta.
	5 sekuntia	Lihan ruskistaminen ja vihannesten paistaminen/kuullottaminen
	10 sekuntia	
	20 sekuntia	
	30 sekuntia	
	40 sekuntia	Esimerkiksi pataruokien tai liemien hämmennäminen
	50 sekuntia	
	1 minuutti	
	2 minuuttia	
	5 minuuttia	

lämpötila-asetukset	
Lämpötila	Käyttötarkoitukset
50 °C	Suklaan temperointi
72 °C–82 °C	Hauduttaminen
98 °C–99 °C	Keittäminen
100 °C	Kiehuttaminen, höyryttäminen
130 °C–140 °C	Vihannesten paistaminen/kuullottaminen
180 °C	Lihan ruskistaminen

tehoasetukset		
Tehoasetukset	Wattia	Käyttötarkoitukset
A	Automaattinen	Lämpötila optimoidaan tehoasetusten avulla.
1-2	1500 W–1200 W	Lihan ruskistaminen, vihannesten paistaminen/kuullottaminen tai veden keittäminen
3-5	1000 W–500 W	Voin sulattaminen, maitopohjaiset kastikkeet, keittäminen, kuumentaminen vatkaamista varten
6-7	375 W–250 W	Taikinoiden nostattaminen

valmiiden ohjelmien käyttäminen

Ohjelman valitseminen

- 1 Paina valikkopainiketta
 - 2 Valitse ohjelmat kääntämällä näytön valinta-/enter-painiketta.
 - 3 Vahvista painamalla näytön valinta-/enter-painiketta.
 - 4 Valitse Pääruooka-, Jälkiruooka-, Hidas kypsennys- tai Höyry-ohjelma näytön valinta-/enter-painiketta.
 - 5 Vahvista painamalla näytön valinta-/enter-painiketta.
 - 6 Noudata näyttössä näkyviä ohjeita.
- Huomio: Jos toimintoa ei valita, laitteesta katkaistaan virta 15 minuutin kuluttua.

PÄÄRUOKA		Vaihe 1 (P1)	Vaihe 2 (P2)	Vaihe 3 (P3)	Vaihe 4 (P4)	Vaihe 5 (P5)	Vaihe 6 (P6)	Käytettävät työvälineet	Ruokachjeita
Wokki	°C	Lisää öljy 140 °C	Lisää liha ja vihannekset 180 °C	Lisää mausteet 160 °C	Muut aineosat 120 °C	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Wokki
		-	3	2	2				
	W	Automaattinen	Automaattinen	1500 W	1500 W				
	Lämmitysvalhe	✓	✓	✓	✗				
Kypsennysaika	✗	3,5 minuuttia	2 minuuttia	45 sekuntia					
Risotto	°C	Lisää öljy 130 °C	Lisää vihannekset ja liha 100 °C → 100 °C	Lisää riisi 130 °C → 130 °C	Lisää viini 140 °C	Lisää neste	Lämpimänäpito		Broilerinrisotto
		-	2 → 4	0 → 2	0				
	W	1200 W	1000 W → 1500 W	1200 W → 1500 W	1500 W				
	Lämmitysvalhe	✓	✗	✓	✓				
Kypsennysaika	✗	2 minuuttia → 3 minuuttia	1 minuutti → 3 minuuttia	1 minuutti	3 minuuttia → 10 minuuttia				
Regu	°C	Lisää öljy 140 °C	Lisää liha 180 °C → 180 °C	Lisää vihannekset 140 °C	Lisää neste 95 °C	Lämpimänäpito	Ei käytettävissä		Naudanlihapatata
		-	0 → 1	4	9				
	W	1200 W	1500 W → 1500 W	1500 W	Automaattinen				
	Lämmitysvalhe	✓	✓	✓	✗				
Kypsennysaika	✗	2 minuuttia → 3,5 minuuttia	10 minuuttia	4 tuntia	30 minuuttia				
Liemi	°C	Lisää öljy 140 °C	Lisää vihannekset 130 °C → 130 °C	Lisää neste 99 °C	Lisää liha/kala 98 °C	Lämpimänäpito	Ei käytettävissä		Lohiliemi
		-	2 → 4	9	-				
	W	1200 W	1200 W → 1500 W	Automaattinen	Automaattinen				
	Lämmitysvalhe	✓	✓	✓	✗				
Kypsennysaika	✗	1 minuutti → 5 minuuttia	10 minuuttia	20 minuuttia	30 minuuttia				

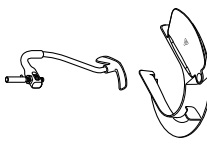


ruoka valmis

Huomio:

- Tietyt ohjelmat sisältävät kuumentusvaiheita, jotta aineosat saavuttavat tarvittavan lämpötilan ennen vaiheen alkamista.
- Näytössä näkyvä HSHT on suuren nopeuden ja korkean lämpötilan toimintatila.

Ohjelmat

PÄÄRUOKA

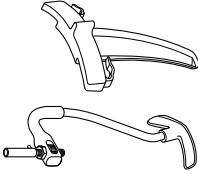
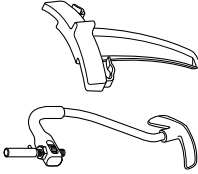

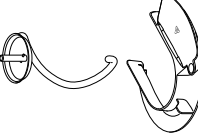
	Vaihe 1 (P1)	Vaihe 2 (P2)	Vaihe 3 (P3)	Vaihe 4 (P4)	Vaihe 5 (P5)	Vaihe 6 (P6)	Käytettävät työvälineet	Ruokachjeitit
Valkokastike	Lisää voi 80 °C → 80 °C	Lisää jauhot 110 °C → 110 °C	Lisää neste 99 °C	Lämpimähäpito 85 °C	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Valkokastike, juustokastike, persiljakastike
°C								
	→ 0	HSHT 6 → HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6				
W	750 W → 750 W	1000 W → 750 W	750 W	500 W				
Lämmitysvaihe	✓	✓	✓	✓				
Kypsennysaika	1 minuutti → 15 sekuntia	1 minuutti → 4 minuuttia	15 minuuttia	30 minuuttia				
Perinteinen	Lisää öljy 120 °C	Lisää vihannekset 120 °C	Lisää neste 110 °C → 98 °C	Lämpimähäpito 80 °C	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Tomaattipohjainen pastakastike
°C								
	-	3	2 → 2	9				
W	Automaattinen	Automaattinen	1500 W → 1500 W	Automaattinen				
Lämmitysvaihe	✓	✓	✓	✓				
Kypsennysaika	X	10 minuuttia	4 minuuttia → 15 minuuttia	30 minuuttia				
Hollandaisekastike	Sulata voi ja poista 60 °C	Lisää keltaiset ja neste 72 °C	Lisää voisula hitaasti 72 °C	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Bearnaisekastike, hollandaisekastike
°C								
	2	HSHT 6	HSHT 6					
W	Automaattinen	750 W	750 W					
Lämmitysvaihe	✓	✓	X					
Kypsennysaika	10 minuuttia	4 minuuttia	2 minuuttia					

Kastike

Huomio:

- Tietyt ohjelmat sisältävät kuumennusvaiheita, jotta aineosat saavuttavat tarvittavan lämpötilan ennen vaiheen alkamista.
- Näytössä näkyvä HSHT on suuren nopeuden ja korkean lämpötilan toimitatila.

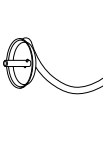
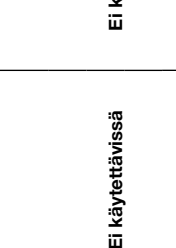
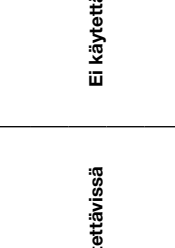
Ohjelmat

JÄLKIRUOKA		Vaihe 1 (P1)	Vaihe 2 (P2)	Vaihe 3 (P3)	Vaihe 4 (P4)	Vaihe 5 (P5)	Vaihe 6 (P6)	Käytettävät työvälineet	Ruokaohjeita	
suklaan temperointi	Valko-/maitosuklaa	Lisää suklaa 1 42 °C → 42 °C 9 → 4	Lisää suklaa 2 42 °C → OFF → 31 °C 4 → 4 → 4	Lämpimänäpito 31 °C 0 1000 W	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä			
	°C									
	W	Automaattinen → Automaattinen	Automaattinen → Automaattinen	1000 W						
	Lämmitysvaihe	✓	X	X						
	Kypsennysaika	10 minuuttia → 20 minuuttia	- → - → 10 minuuttia	2 tuntia					Tryffelien kuorrutus, kakkujen koristelu	
	Tavallinen suklaa	Lisää suklaa 1 47 °C → 47 °C 9 → 4	Lisää suklaa 2 47 °C → OFF → 31 °C 4 → 4 → 4	Lämpimänäpito 31 °C 0 1000 W	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		
	°C									
	W	Automaattinen → Automaattinen	Automaattinen → Automaattinen	1000 W						
	Lämmitysvaihe	✓	X	X						
	Kypsennysaika	10 minuuttia → 20 minuuttia	- → - → 10 minuuttia	2 tuntia						
taikinat	Tuulihatutaikina	Lisää vesi ja voi 90 °C 2	Lisää jauhot OFF 0	Lisää munat OFF Nopeus 4 Automaattinen	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Tuulihatut, pikkuleivät	
	°C									
	W	Automaattinen	Automaattinen	Automaattinen						
	Lämmitysvaihe	✓	X	X						
	Kypsennysaika	1 minuutti	-	-						
	Tavalliset taikinat	Lisää neste, jauhot ja hiiva OFF 0	- OFF Nopeus 1	Nostatus 28 °C OFF 250 W	I-kupli poist OFF 0 OFF	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Valkoista leipää
	°C									
	W	OFF	OFF	250 W						
	Lämmitysvaihe	X	X	X	X					
	Sekoitusaika	2 minuuttia	8 minuuttia	1 tunti	1 minuutti					

Huomio:

- Tietyt ohjelmat sisältävät kuumennusvaiheita, jotta aineosat saavuttavat tarvittavan lämpötilan ennen vaiheen alkamista.
- Näkyvässä näytössä HSHT on suuren nopeuden ja korkean lämpötilan toimintatila.

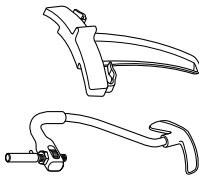




Ohjelmat

JÄLKIRUOKA		Vaihe 1 (P1)	Vaihe 2 (P2)	Vaihe 3 (P3)	Vaihe 4 (P4)	Vaihe 5 (P5)	Vaihe 6 (P6)	Käytettävät työvälineet	Ruokaohjeita	
Rasvapitoiset taikinat										
°C	Lisää neste, jauhot hiivaa	OFF	OFF	Lisää voi	Nostatus	I-kupli poist	Ei käytettävissä		Brrossi	
W	0	Nopeus 1	OFF	Nopeus 1	OFF	0				
Lämmitysvaihe	OFF	OFF	OFF	350 W	OFF	OFF				
Sekoittamisaika	✓	X	X	X	X	X				1 minuutti
Italialainen										
°C	Lisää valkuaiset, sokeri ja vesi	118 °C → OFF	Lämpimänäpito	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Unijäätelö (kakukitkinä) Kuorrutus	
W	HSHT 6 → HSHT 6	HSHT 6	8 minuuttia							750 W
Lämmitysvaihe	✓	X	10 minuuttia							
Kypsennysaika	1 minuutti → 10 minuuttia	10 minuuttia								
Sveitsiläinen										
°C	Lisää valkuaiset, sokeri ja vesi	45 °C → OFF	Lämpimänäpito	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Voi-kermakuorrutukset	
W	Nopeus 6 → Nopeus 6	Nopeus 6	10 minuuttia							750 W
Lämmitysvaihe	✓	X								
Kypsennysaika	1 minuutti → 10 minuuttia	10 minuuttia								

Huomio:

- Tietyt ohjelmat sisältävät kuumennusvaiheita, jotta aineosat saavuttavat tarvittavan lämpötilan ennen vaiheen alkamista.
- Näytössä näkyvä HSHT on suuren nopeuden ja korkean lämpötilan toimintatila.

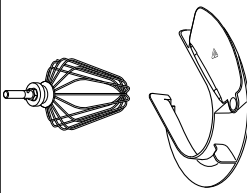

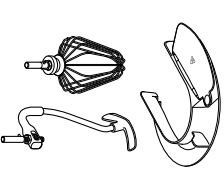



Ohjelmat

JÄLKIRUOKA		Vaihe 1 (P1)	Vaihe 2 (P2)	Vaihe 3 (P3)	Vaihe 4 (P4)	Vaihe 5 (P5)	Vaihe 6 (P6)	Käytettävät työvälineet	Ruokaohjeita
kompotti	Hedelmähilloke	Lisää hedelmät, pektiini ja sokeri	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		Strawberry compote
	°C	104 °C → OFF							
		2 → 0							
	W	750 W → Automaattinen							
	Lämmitysvaihe	✓							
Kypsennysaika	10 minuuttia → 10 minuuttia								
Hedelmäpatee	Lisää pyree, sokeri ja pektiini	Lisää sokeri ja glukoosi	Lisää sitruunahappo						
°C	100 °C	107 °C	100 °C → 70 °C						
	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
W	Automaattinen	Automaattinen	Automaattinen	Automaattinen					
Lämmitysvaihe	✓	✓	✓	✓					
Kypsennysaika	2 minuuttia	10 minuuttia	2 minuuttia →	2 minuuttia →					Pâte de fruit
kastikkeet	Crème Pâtisserie	Lisää muna ja sokeri	Lisää neste	Lämpimänäpito					
	°C	OFF	101 °C → 70 °C	70 °C					
		Nopeus 2	0 → 0	0					
	W	-	Automaattinen → Automaattinen	Automaattinen					
	Lämmitysvaihe	X	✓	X					
Kypsennysaika	2 minuuttia	5 minuuttia →	30 minuuttia						Profiterole filling
Crème Anglaise	Lisää muna ja sokeri	Lisää neste	Lämpimänäpito						
°C	OFF	87 °C	80 °C						
	Nopeus 2	0	0						
W	OFF	Automaattinen	Automaattinen						
Lämmitysvaihe	X	✓	X						
Kypsennysaika	3 minuuttia	12 minuuttia	30 minuuttia						Crème Anglaise

Huomio:

- Tietyt ohjelmat sisältävät kuumennusvaiheita, jotta aineosat saavuttavat tarvittavan lämpötilan ennen vaiheen alkamista.
- Näkyvästi näkyvä HSHT on suuren nopeuden ja korkean lämpötilan toimintatila.





Ohjelmat

JÄLKIRUOKA		Vaihe 1 (P1)	Vaihe 2 (P2)	Vaihe 3 (P3)	Vaihe 4 (P4)	Vaihe 5 (P5)	Vaihe 6 (P6)	Käytettävät työvälineet	Ruokaohjeita
kastiikkeet	Sabayon	Lisää muna, sokeri ja neste	Lämpimänäpito	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Sabayon
	°C	74 °C→OFF	50 °C						
		HSHT Max→ HSHT Max	HSHT Max						
	W	750 W→Automaattinen	500 W						
	Lämmitysvaihe	✓	✓						
	Kypsennysaika	2 minuuttia→	15 minuuttia						
muut	Pate de Bombe	Lisää munat ja sokeri	Lämpimänäpito	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Moussepohja
	°C	OFF → 118 °C→OFF	OFF						
		HSHT 6	HSHT 6						
	W	500 W	500 W						
	Lämmitysvaihe	✓	✓						
	Kypsennysaika	2→1→	10 minuuttia						
Popcorn	Popcorn	Lisää öljy	Lisää maisinjuvat	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Popcorn
	°C	180 °C	180 °C						
		-	-						
	W	Automaattinen	Automaattinen						
	Lämmitysvaihe	✓	✓						
	Kypsennysaika	✓	10 minuuttia						

Huomio:

- Tietyt ohjelmat sisältävät kuumennusvaiheita, jotta aineosat saavuttavat tarvittavan lämpötilan ennen vaiheen alkamista.
- Näytössä näkyvä HSHT on suuren nopeuden ja korkean lämpötilan toimintatila.

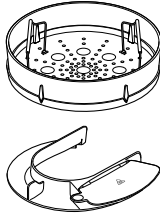
Ohjelmat

HIDAS KYPSENNYS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
Kor	Lisää ainekset	98 °C → 95 °C	Lämpimänäpito 80 °C	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Pataruoat
°C	0 → 9	-							
	1500 W → 1000 W	Auto							
W	✓	X							
Lämmitysvaihe		20 minuuttia → 2 tuntia	30 minuuttia						
Kypsennysaika		Lisää ainekset	Lämpimänäpito 80 °C	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä	Ei käytettävissä		Pataruoat
Mat	98 °C → 85 °C	9							
°C	0 → 9	Automaattinen							
	1500 W → 1000 W	X							
W	✓	10 minuuttia → 7 tuntia	30 minuuttia						
Lämmitysvaihe									
Kypsennys-/sekoitus aika									

Huomio:

- Kypsennys hitaasti lämpötilassa 95 °C on oikea valinta sitkeään lihan mureuttamiseksi.
- Kypsennys hitaasti lämpötilassa 85 °C on oikea valinta esimerkiksi kanan ja vihannesten kypsentämiseksi.
- Tietyt ohjelmat sisältävät kuumennusvaiheita, jotta aineosat saavuttavat tarvittavan lämpötilan ennen vaiheen alkamista.

ohjelmat

HÖYRYKYPSENNYS	Vaihe 1 (P1)	Pitäminen lämpimänä	Käytettävät työvälineet	Kommentit
°C	102 °C	65 °C		Huomio: • Katso höyrykypsennyskorin käyttöohjeista lisätietoja määristä ja kypsennysajoista. Säädä kypsennysaikaa tarvittaessa.
⌚	-	-		
W	Automaattinen	Automaattinen		
Lämmitysvaihe	✓	✗		
Kypsennysaika	10 minuuttia	30 minuuttia		

ohjelman vaiheiden ohittaminen

- 1 Pidä näytössä näkyvää säädintä painettuna 5 sekuntia. Näytössä näkyy OHJEEN VAIHE.
- 2 Valitse haluamasi vaihe (esimerkiksi P1, P2 tai P3) kääntämällä säädintä. Vahvasta painamalla säädintä.
- 3 Noudata näytössä näkyviä ohjeita.

Näytössä näkyvien tekstien selitykset

Valmiiden ohjelmien ollessa meneillään näytölle näkyviin tulevia ilmoituksia.

Ilmoitus	Kuvaus
JÄÄHTYY	Kulho jäähtyy asetettuun lämpötilaan.
KUUMENTAA	Kulho kuumenee asetettuun lämpötilaan.
HSHT-TILA	Suuren nopeuden ja korkean lämpötilan toimintatila.
VAIVAA	Taikinaa vaivataan.
I-KUPL POIST	Taikinaa vaivataan ilmakuplien poistamiseksi.
NOSTATTA	Taikinaa nostatetaan.
TEMPEROI	Suklaata temperoidaan tasaisen ja kiiltävän lopputuloksen saamiseksi.
KÄSITTELEE	Ohjelman vaihe, jossa Cooking Chef sekoittaa kuumentamatta.

kulhotyövälineiden säätäminen

vispilä, ruostumattomasta teräksestä valmistettu K-vatkain

Vispilä ja K-vatkain toimivat tehokkaimmin, kun ne **melkein** koskettavat kulhon pohjaa **5**. Jos korkeutta tarvitsee säätää, käytä mukana toimitettua kiintoavainta.

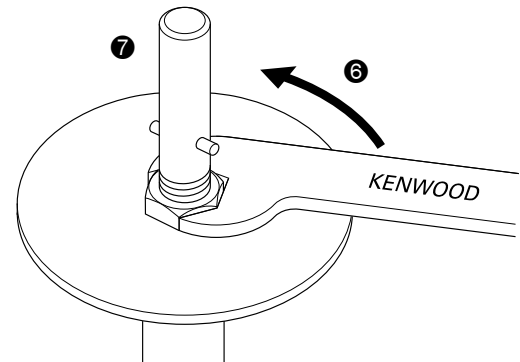
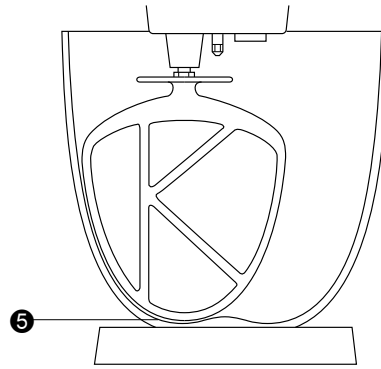
- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2 Kohota sekoituspäätä ja aseta vispilä tai vatkain paikalleen.
- 3 Laske sekoitinpää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoitinpää ja irrota työväline.
- 4 Löysennä mutteria **6** mukana toimitetun kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta **7**. Voit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

vaahdotusvatkain korkeille lämpötiloille - tämän työvälineen tulisi lähes koskettaa kulhon pohjaa.

hämmennystyöväline – tämän työvälineen tulisi lähes koskettaa kulhon pohjaa.

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

taikinakoukku – tämä työväline on säädetty tehtaalla, joten sitä ei voi säätää.



roiskesuojan asettaminen paikalleen ja käyttäminen

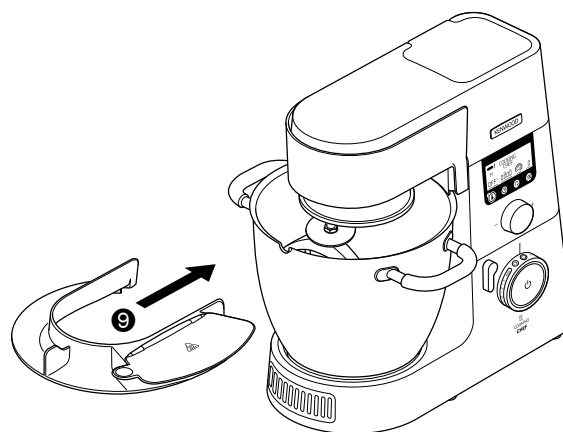
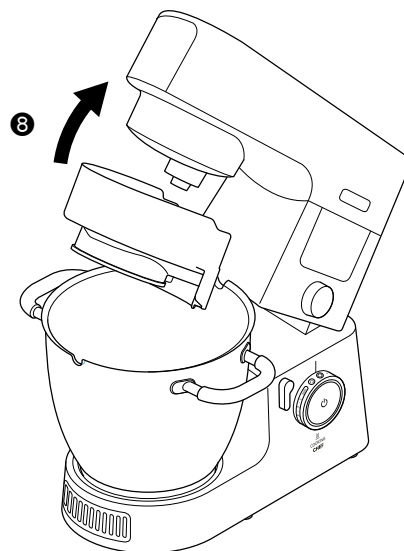
Roiskesuoja koostuu kahdesta osasta: lämpösuojasta ja roiskesuojuksesta.

Lämpösuojuksen täytyy olla paikallaan ruoanvalmistuksen aikana. Muutoin laite ei käynnisty ja näkyviin tulee KIINN LÄMPÖS. -ilmoitus. Lämpösuoja suojaa sekoitinpäästä kypsennyksen aikana syntyvältä höyryltä.

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

- 1 Nosta sekoitinpäästä, kunnes se lukittuu.
 - 2 Paina lämpösuoja ylöspäin sekoitinpään ⑧ alaosaan, kunnes se on täysin paikallaan. Lämpösuojaa käytettäessä kumitiivisteen on oltava oikein paikallaan.
 - 3 Kiinnitä kulho alustaansa.
 - 4 Laske sekoitinpää alas.
 - 5 Aseta roiskesuoja kulhoon ja työnnä sitä eteenpäin, kunnes se on täysin paikallaan ⑨.
- Aineosat voidaan lisätä suoraan kulhoon sekoittamisen aikana käyttämällä syöttöputkea.
- 6 Voit irrottaa roiskesuojuksen vetämällä sen irti yleiskoneesta.
 - 7 Voit irrottaa lämpösuojan nostamalla sekoitinpäästä, kunnes se lukittuu. Poista työväline ja vedä lämpösuojusta alaspäin sekoitinpään alaosasta.

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



aukon kansien irrottaminen ja kiinnittäminen

Suurnopeusaukon kansi

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

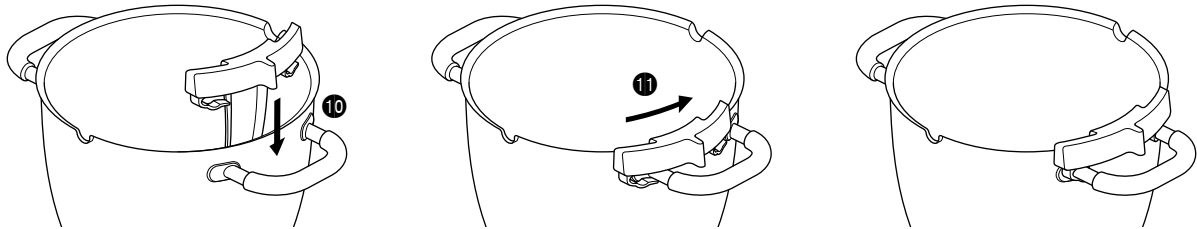
Hitaan nopeuden aukon kansi

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

sekoitusapukiinnikkeen asettaminen paikalleen ja irrottaminen

Sekoitusapukiinnikkeestä on hyötyä sekoittamisen aikana.

- 1 Kiinnitä sekoitusapukiinnike kulhon kylkeen siten, että pystysuora osa menee sisäpuolelle ja kiinnikkeet ulkopuolelle **10**.
- 2 Käännä kiinnike kiinni kulhon kahvoihin **11** vastapäivään.
- 3 Voit irrottaa tekemällä toimet päinvastaisessa järjestyksessä. **TÄRKEÄÄ** - Sekoitusapukiinnikettä ei saa käyttää, jos käytössä on K-vatkain, vispilä, taikinakoukku tai vaahdotusvatkain.

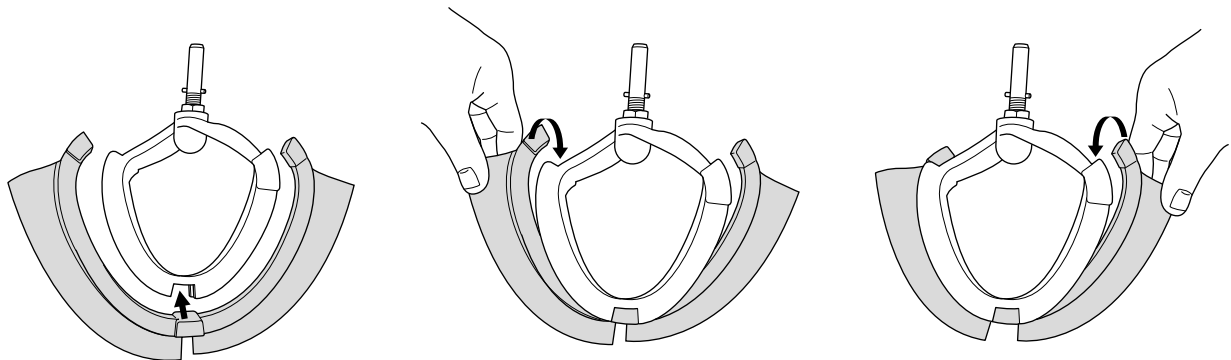


korkeissa lämpötiloissa käytettävän vaahdotusvatkaimen kokoaminen

kaapimen kiinnittäminen

Kaavin toimitetaan valmiiksi kiinnitettynä. Se täytyy irrottaa puhdistamista varten.

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



Suurimmat kapasiteetit ja nopeussuositukset

Seuraavat nopeudet ovat ohjeellisia. Niihin on ehkä tehtävä muutoksia esimerkiksi sekoitettavien aineosien määrän ja lämpötilan mukaan.

Murotaikina	Jauhojen paino	910 g
Leipätaikina (hiivataikina)	Jauhojen paino	350 g – 1,6 kg
	Kokonaispaino	550 g – 2,56 kg
Pehmeä hiivataikina	Jauhojen paino	250 g – 2,6 kg
	Kokonaispaino	480 g – 5 kg
Hedelmäkakkutaikina	Kokonaispaino	4,55 kg
Munanvalkuaiset	Määrä	16
	Paino	(605 g)
Kypsennystila	Kokonaiskapasiteetti	3 litraa
Öljy	Kokonaiskapasiteetti	250 ml

* Keskikokoisia kananmunia (paino 50 g)

Työväline	Ruokaohje/työvaihe	Nopeussuositus
K-vatkain	Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen	Aloita Min-nopeudella ja lisää nopeutta vähitellen nopeuteen Max saakka.
	Kananmunien vatkaminen seoksiin	4 - Max
	Esimerkiksi jauhojen ja hedelmien kääntelevminen sekaisin	Min-1
	Valmiit leivontaseokset	Aloita Min-nopeudella ja lisää nopeutta vähitellen nopeuteen Max saakka.
	Rasvan hierominen jauhoihin	Min-2
Vaahdotusvatkain korkeille lämpötiloille	Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen	Aloita Min-nopeudella ja lisää nopeutta vähitellen nopeuteen 3 saakka.
	Kuuman tai kylmän seoksen kaapimiseen kulhon reunoista	Aloita Min-nopeudella ja lisää nopeutta vähitellen nopeuteen 3 saakka.
Vispilä	lhanteellinen munanvalkuaisille, kermalle ja kohokkaille.	Kasvata nopeus vähitellen Max-tasolle.
Taikinakoukku	Hiivataikinat.	Aloita Min-nopeudella ja lisää nopeutta vähitellen nopeuteen 1 saakka.
Hämmennystyöväline	Auttaa säilyttämään esimerkiksi broilerin, kalan, kasvien ja hedelmien rakenteen ruoanvalmistuksen aikana.	Käytä ainoastaan hämmennysasetuksella.

hoitaminen ja puhdistaminen

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

lisälaitteille tarkoitetut aukot

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

vaahdotusvatkain korkeille lämpötiloille

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

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

kulhot, työvälaineet, roiskesuoja, hämmennysapukiinnike

- Pese käsin ja kuivaa tai pese astianpesukoneessa.
 - Älä käytä metalliharjaksista harjaa, teräsvillaa tai valkaisuainetta ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon puhdistamiseen.
- Poista kalkkikerrostumat viinietikan tai kalkinpoistoaineen avulla.

- Jos ruokaa tarttuu kiinni tai palaa kulhon sisään, poista mahdollisimman suuri osa siitä käyttämällä yleiskoneen mukana toimitettua lastaa. Täytä kulho lämpimällä saippuavedellä ja anna sen liota. Poista pinttyneet jäämät nailonisella harjalla.
- Kulhon värin muuttuminen ei vaikuta sen toimintaan.

kuivausaukko

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

lämpötilan tunnistimet

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

Esine	Voidaan pestä astianpesukoneessa
Kulho	✓
K-vatkain, vispilä, vaahdotusvatkain, hämmennystyöväline	✓
Taikinakoukku	✓
Sekoitusapukiinnike	✓
Aukkojen kannet	X
Lasta	✓
Roiskesuoja ja lämpösuoja	✓
Kumitiiviste	✓
Työtason suojamatto	✓
Taikinankaavin	✓

huolto ja asiakaspalvelu

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



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

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

ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Yleiskone ei kuumenna ruokaa. Näytössä näkyy virheilmoitus ja laitteesta kuuluu äänimerkki.	Jokin turvatunnistin on lauennut.	Tarkista, näkyykö syy näytössä. <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.
Laitteen nopeus vaihtelee tai on rajoitettu ruoanvalmistuksen aikana.	Kun kulhon sisälämpötila nousee tasolle 60°C, nopeutta rajoitetaan automaattisesti ja kuumuuden varoitus tulee näkyviin.	Tämä on turvallisuusominaisuus.
Ruokaa palaa kulhon pohjaan.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Valittu lämpötila voi olla liian korkea. 2 Käytössä on vääränlainen työväline. 3 Hämmennysviive on liian pitkä. 4 Työväline ei ehkä ole riittävän alhaalla kulhossa. 5 On valittu liian pitkä aika. 6 Tunnistin ja/tai kulhon alapinta eivät ehkä ole puhtaita. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Pienennä lämpötilaa tai vähennä tehoa. 2 Tarkista, onko käytössä tarkoituksenmukaisin työväline ja onko se säädetty oikein. 3 Lyhennä hämmennysviivettä tai ota käyttöön jatkuva hämmennys. 4 Sääädä työvälinettä. 5 Kypsennä ruokaa lyhyempi aika (varmista, että ruoka on täysin kypsää). 6 Varmista, että nämä alueet ovat puhtaat ja kuivat.
Ruoran rakenne ei ole tasainen.	<ol style="list-style-type: none"> 1 On valittu liian korkea lämpötila. 2 Hämmennysviive tulee liian usein. 3 Aineksia on kypsennetty liian pitkään. 4 Käytössä on vääränlainen työväline. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Alenna lämpötilaa. 2 Pidennä hämmennysviivettä. 3 Lyhennä kypsennysaikaa (varmista, että ruoka on täysin kypsää). 4 Tarkista, että käytössä on oikea työväline..
Sekoitusnopeus vaihtuu.	1 Ainekset ovat liian suuria, kovia tai kiinteitä.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Paloittele ruoka pienemmiksi paloiksi. Poista hedelmistä kivet. Sulata ainekset hitaasti ilman työvälinettä (nopeus on kuitenkin valittava). 2 Lisää ainekset, kun sekoitinpää on laskettu alas. 3 Tarkista, että käytössä on oikea työväline.
Sekoituspää on vaikea sulkea.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Jos kulhon pohjalla on kovia aineksia, kuten suklaata, sekoitinpää ei lukkiudu ala-asentoon. 2 Hämmennystyöväline on kiinnitetty virheellisesti. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Lisää ainekset, kun sekoitinpää on laskettu alas. 2 Varmista, että hämmennystyöväline on kiinnitetty sille tarkoitettuun liitäntään.
Sekoitin käy jatkuvasti, vaikka on valittu hämmennysnopeus.	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 jäähtyä alle 60 °C:n lämpötilaan.
K-vatkain tai vispilä osuu kulhon pohjaan tai ei ulotu pohjalla sijaitseviin aineosiin.	Työvälineen korkeus on väärä. Sitä on säädettävä.	Sääädä korkeutta oikean kokoisen kiintoavaimen avulla. Lisätietoja on Työvälineen säätäminen -kohdassa.
K-vatkain, vispilä tai vaahdotusvatkain osuu hämmennystyövälineeseen.	Sekoitusapukiinnike on kiinnitetty.	Poista sekoitusapukiinnike. Sitä saa käyttää vain yhdessä hämmennystyövälineen kanssa.
Varustetta ei voi kiinnittää hitaan nopeuden aukkoon.	Tarkista, että varuste on yhteensopiva laitteen kanssa. Tähän aukkoon on kiinnitettävä Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste, jonka malli on KAX  .	Tähän paikkaan mahtuu vain KAX-tunnuksella varustettu Twist-liitosjärjestelmään kuuluva varuste  Bar-liitosjärjestelmään  kuuluvat varusteet voidaan yhdistää yleiskoneen Twist-liitäntään KAT002ME-sovittimen avulla. <i>Lisätietoja on osoitteessa</i> www.kenwoodworld.com/twist

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Kun yleiskoneen pistoke työnnetään pistorasiaan, valmiustilan merkkivalo vilkkuu.	Nopeudensäädin ei ole O-asennossa. Sekoituspää on nostettu ylös tai sitä ei ole lukittu kunnolla ala-asentoon.	Käännä nopeudensäädin O-asentoon. Tarkista, että yleiskoneen pää on lukittu kunnolla ala-asentoon.
Yleiskone pysähtyy käytön aikana. Valmiustilan merkkivalo vilkkuu nopeasti.	Ylikuormitus- tai ylikuumenemissuojaus on lauennut. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Irrota pistoke pistorasiasta. Tarkista, ettei yleiskonetta ylikuormiteta ja että siinä ei ole toimintaa haittaavia esteitä. Käännä nopeudenvälitsin O-kohtaan ja käynnistä yleiskone uudelleen. Jos laite ei käynnisty, poista aineosia kuormituksen vähentämiseksi ja käynnistä laite uudelleen. Jos ongelma ei ratkea, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 15 minuuttia. Työnnä pistoke pistorasiaan ja valitse toinen nopeus. Jos laite ei käynnisty näistä toimista huolimatta, kysy neuvoa asiakaspalvelusta.
Yleiskone pysähtyy käytön aikana. Valmiustilan merkkivalo vilkkuu hitaasti.	1 Lämpösuoja tai aukon kansi on irrotettu. 2 Sekoituspää on nostettu ylös. 3 Aukkoon kiinnitetyn varusteen pisin käyttöaika on saavutettu.	1 Kiinnitä lämpösuoja tai aukon kansi. Käännä nopeudenvälitsin O-kohtaan ja käynnistä laite uudelleen. 2 Laske sekoituspää alas. Käännä nopeudenvälitsin O-kohtaan ja käynnistä laite uudelleen. 3 Käännä nopeudenvälitsin O-kohtaan ja käynnistä laite uudelleen.
Valmiustilan merkkivalo vilkkuu, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.	Yleiskoneeseen on ollut virta kytkettynä 30 minuuttia, ja se on siirtynyt virransäästötilaan.	Nollaa painamalla valmiustilapainiketta kerran.
Näytössä näkyy aakkosnumeerinen virhekoodi,	Laite ei toimi oikein.	Ota yhteys valtuutettuun Kenwood-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun Kenwood-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
Kun otat yhteyden asiakaspalveluun, sinulta voidaan kysyä ohjelmiston versiota. Näet sen painamalla valikkopainiketta ja valitsemalla ASETUKSET – VERSIOT.		

İçindekiler

güvenlik	171 – 172
parçalar	173
dil seçimi	173
kase aletleri ve bazı kullanım şekilleri	174
Cooking Chef'in kullanımı	174 – 175
Cooking Chef'in mikser olarak kullanımı	175
gösterge ekranı sembollerinin açıklaması	176
manuel mod	177 – 178
ön ayarlı programların kullanımı	179
Savory programları	179 – 180
ana yemekler	179
sos	180
Tatlı programları	181 – 184
çikolata temperleme	181
hamurlar	181 – 182
mereng	182
kompostosu	183
soslar	183 – 184
diğerleri	184
Yavaş pişirme programları	185
yüksek	185
düşük	185
Buhar programı	186
kase aletlerinin ayarlanması	187
sıçrama koruyucu ünitenizi yerleştirmek ve kullanmak için	188
çıkış kapaklarını çıkartma ve takma	189
yardımcı karıştırma klipsini takmak ve çıkarmak için	189
yüksek sıcaklık krema çırpıcısının birleştirilmesi	189
maksimum kapasiteler ve önerilen hızlar	190
bakım ve temizlik	191
servis ve müşteri hizmetleri	191
sorun giderme kılavuzu	192 – 193

güvenlik

- **Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.**
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.

önemli not – elektronik tıbbi implantlar

- Tüm indüksiyon ısıtma ürünleri gibi, bu cihaz da kısa mesafeli manyetik alanlar yaratır. Eğer yakın mesafedeki bir kullanıcı veya kişi kalp pili ya da başka aktif bir implanta sahipse, olası sağlık risklerine maruz kalmamak için lütfen bir doktora danışın.
- Alet/ek parça takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Uzuvlarınızı, saçınızı, takıları ve bol giysileri hareketli parçalardan ve takılı eklentilerden 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'.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Maksimum kapasiteleri asla aşmayın ve indüksiyon ısıtıcıyı kullanırken asla kase üzerindeki 3 litre maksimum dolun seviyesini geçmeyin.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini ve kullanım talimatlarını okuyun.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken çok dikkatli olun. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların, dış kapakların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Pişirme modunda kullanırken veya pişirmeden sonra cihazı kullanırken, cihaz kapandıktan sonra bile uzun süre SICAK kaldıklarından, **ÖZELLİKLE KASE, SIÇRAMA KORUYUCU VE ARAÇLAR** gibi parçalara temas ederken çok dikkatli olun. Kaseyi çıkartıp kaşımak için tutamakları kullanın. Sıcak kaseyi ve sıcak karıştırma araçlarını kullanırken fırın eldivenleri kullanın.
- Kasenin alt kısmı ısıtma işlemi bittiğinden sonra uzun bir süre sıcak kalır. Kullanırken dikkatli olun ve sıcağa karşı duyarlı yerlere yerleştirirken çalışma alanı için koruyucu altlık kullanın.
- Özellikle sıçrama koruyucusunun kapağını açarken veya mikser kafasını kaldırırken mikser kasesinden çıkabilecek olan buhara dikkat edin.
- Sıcak yiyecekleri mikserden blendere geçirecekseniz, malzemeleri blendere yerleştirmeden önce oda sıcaklığına soğumalarını bekleyin.
- Sadece bu cihazla birlikte sağlanan kase ve araçları kullanın. Kaseyi asla bir ısı kaynağı ile kullanmayın.
- Cihazı asla boş kase ile pişirme modunda çalıştırmayın.
- Hava girişlerine asla bir şey sokmayın.
- Cihazı kullanırken, kenardan uzakta düz bir zemin üzerine yerleştirildiğinden emin olun. Duvarlardan en az 10 cm uzakta olduğundan ve hava girişlerinin kapalı olmadığından emin olun. Asma rafların altına yerleştirmeyin.
- İndüksiyon pişiricinin güvenli ve doğru bir şekilde kullanılması için kase tabanının ve sıcaklık sensörlerinin pişirmeden önce temiz ve kuru olduklarından emin olun.
- Tüm indüksiyon pişirme cihazlarında olduğu gibi, kredi kartı, manyetik ortam veya hassas elektronik ekipmanları cihaz kullanımdayken yakınına koymayın.

- Cihazı donmuş besinler için kullanmayın.
- Yemeden önce yemeklerin iyice pişmiş olduklarından emin olun.
- Yağ ile pişirdiğinizde 250ml'yi aşmayın.
- Yiyecekler piştikten kısa bir süre sonra yenmeli veya hızlı bir şekilde soğumasına izin verilip en kısa zamanda buz dolabına konmalıdır.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Güç kablosu, dolanma veya takılıp düşme riskini azaltmak için kullanılır. Dikkatli kullanılmaları halinde uzatma kabloları kullanılabilir. Eğer bir uzatma kablosu kullanılırsa: 1) Uzatma kablosunun işaretlenmiş elektrik sınıfı, en az cihazın elektrik sınıfı kadar olmalıdır ve 2) Kablo, tezgah veya masa üstünden aşağı sarkmayacak ve böylece çocuklar tarafından çekilmeyecek veya yanlışlıkla takılıp düşme riski oluşturmayacak şekilde yerleştirilmelidir. Cihaz, topraklanmış tipte bir cihaz ise, uzatma kablosu 3 telli bir toprak kablosu olmalıdır. Cihazın elektrik sınıfı, ünitenin alt tarafında belirtilmiştir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

fişe takmadan önce

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

ilk kullanımdan önce

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

Kenwood Cooking Chef'inizi tanıyın

parçalar

Eklenti çıkışları

- ① yüksek hız çıkışı (HSO)
- ② düşük hız çıkışı (SSO)
- ③ kase aleti soketi
- ④ karıştırma aleti soketi

Mikser

- ⑤ yüksek hız çıkış kapağı
- ⑥ mikser kafası
- ⑦ düşük hız çıkış kapağı
- ⑧ cooking chef kasesi
- ⑨ kafa - kaldırma kolu
- ⑩ hız kontrolü
- ⑪ bekleme düğmesi
- ⑫ ekran/enter düğmesi
- ⑬ ekran göstergesi
- ⑭ gider deliği
- ⑮ kase altlığı/indüksiyon alanı
- ⑯ havalandırmalar
- ⑰ sıcaklık sensörleri
- ⑱ K çırpıcı
- ⑲ yüksek sıcaklık krema çırpıcısı
- ⑳ tel çırpıcı
- ㉑ hamur kancası
- ㉒ karıştırma aleti
- ㉓ yardımcı karıştırma klipsi
- ㉔ yüksek sıcaklık spatulası
- ㉕ sıcaklık kalkanı
- ㉖ kauçuk conta (çıkartılabilir)
- ㉗ sıçrama koruyucusu
- ㉘ besleme oluğu kapağı
- ㉙ çalışma alanı için koruyucu altlık
- ㉚ anahtar

Görüntüleme ekranı grafikleri

- ㉑ yüksek sıcaklık uyarısı
- ㉒ program aşaması
- ㉓ sıcaklık seçimi
- ㉔ yüksek hız yüksek sıcaklık uyarısı
- ㉕ metin ekranı
- ㉖ süre seçimi
- ㉗ karıştırma gecikmesi seçimi
- ㉘ güç seçimi


Görüntü paneli



- ㉙ sıcaklık düğmesi
- ㉚ zaman düğmesi
- ㉛ karıştırma ayar düğmesi
- ㉜ menü düğmesi

- ㉝ hamur sıyrıcı






Not: Düşük Hız çıkış eklentileri

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

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

Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde  kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir. *Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.*

dil seçimi

Cooking Chef'i ilk defa çalıştırdığınızda ekran dili varsayılan olan "İngilizce"dir.	
1 Dili değiştirmek için menü düğmesine basın.	
2 Ekran/enter düğmesini kullanarak "AYARLAR" (SETTINGS) ögesini seçin ve onaylamak için ekran/enter düğmesine basın.	
3 Ekran/enter düğmesini kullanarak "DİLLER" (LANGUAGES) ögesini seçin ve onaylamak için ekran/enter düğmesine basın.	
4 İstedığınız dili seçmek için ekran/enter düğmesini kullanın. İsteddiğiniz dili seçtikten sonra onaylamak için ekran/enter düğmesine basın.	
5 Dili tekrar değiştirmek için süreci tekrarlayın.	

kase aletleri ve bazı kullanım şekilleri

K-çırpıcı

Kek, bisküvi, pasta ürünleri, kaplama, dolgu, ekler ve patates püresi yapmak için.

Çırpma

Yumurta, krema, sufle için. Çırpıcıyı yoğun karışımlarda kullanmayın (örn. yağ ve şeker kremalaştırma) -hasar verebilirsiniz.

Isı altında çırpma işlemlerinde karıştırma aleti ile kombine edilebilir, örn. İtalyan ve İsveç usulü beze.

Hamur Kancası

Sadece mayalı karışımlar için.

Yüksek sıcaklık krema çırpıcısı

Tereyağı ve çeker, profiterol/ekler hamuru ve polenta kreması için uygundur. Karıştırma sırasında sıcak ve soğuk karışımları kaseinin kenarından sıyırmak için idealdir.

Karıştırma aleti

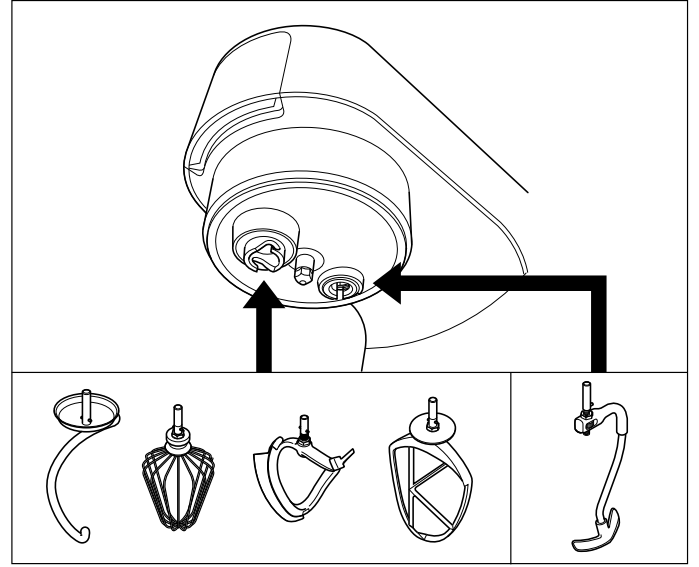
Gıdaların (örn. tavuk, balık, sebze ve meyve) dokusunu korumak için pişirme esnasında kullanım için uygundur. Et kızartmak için idealdir. Risotto, soslar ve çikolata eritmek için de uygundur.

Cooking Chef'in kullanımı

ÖNEMLİ


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

- Makineyi prize takın. Ekran aydınlatılır.
- Kafa kaldırma kolunu saat yönünde ❶ döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar yükseltin.
- Sıcaklık kalkanını ❷ mikserin kafasının ❸ altına tamamen yerleşinceye kadar yukarı itin. Sıcaklık kalkanı asla kauçuk conta ❹ doğru takılmadan kullanılmamalıdır.
- Cooking Chef'i ısı olmadan kullanıyorsanız, sıçrama koruyucu olarak kullanmayacaksanız sıcaklık kalkanını takmaya gerek yoktur. Bkz. "sıçrama koruyucunuzu yerleştirmek ve kullanmak için" bölümü.
- Kaseyi tabanın üzerine yerleştirin – aşağı bastırın ve saat yönünde ❺ çevirin.
- Şu seçeneklerden birini seçin:
Manuel Pişirme.
Manuel mod bölümüne bakınız.
Ön ayarlı programlar:
Kullanım bilgileri için bkz. "ön ayarlı programların kullanımı" bölümü.
- Daha fazla tarif için Hızlı Kurulum Kılavuzu'na bakınız.
- Gerekli aleti, kase aleti soketine ❸ veya karıştırma aletini kullanacaksanız karıştırma aleti soketine ❹ yerleştirin. Bunu için oluktaki pimi bulun ve doğru pozisyonda ❺ kilitlemek için döndürün.



karıştırma aleti – karıştırma aleti kullanıldığında, karıştırma işlemine yardımcı olması için yardımcı karıştırma klipsi de kullanılabilir, bkz. "yardımcı karıştırma klipsini takmak ve çıkarmak için". Karıştırma aleti çırpıcıyla birlikte de kullanılabilir, örn. beze yapmak için. Karıştırma aletini hamur kancası ile birlikte kullanmayın.

Not: K-çırpıcı, çırpma aleti veya krema çırpıcısı kaseinin dibindeki malzemeleri almıyorsa bkz."Alet Ayarlama" bölümü.

- Bir aleti çıkarmak için yukarıda belirtilen 6. adımın tersini uygulayın. (Pişirme sonrası aletleri çıkartmak için her zaman fırın eldiveni kullanın).
- Mikser kafasını alçaltmak için hafifçe kaldırın ve kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün. Kilitli pozisyonuna alçaltın.
- Pişirecek/karıştırılacak malzemeleri ekleyin.
- Hız kontrolünü istediğiniz ayara getirin. Karıştırma ayarlarını kullanmak için hız kontrol düğmesini  ayarına getirin.

- Eğer kase sıcaklığı 60°C'yi geçerse, daha yüksek bir hız seçilmiş olsa da güvenlik nedenlerinden ötürü hız otomatik olarak sınırlanır. Sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde, hız otomatik olarak artmaya başlamaz. Hız kontrolü önce kapalı "O" konumuna getirilmeli ve ardından istenen hız tekrar seçilmelidir. Yüksek hız yüksek sıcaklık (HSHT) modunun kullanımı için bkz. "Manuel Mod" bölümü.
- 10 Bir program tamamlandıktan sonra ünite 3 kere bip sesi çıkarır.
- Not: Hiçbir süre ayarlanmamışsa, ısıtma ve karıştırma süreleri, zamanlayıcı 8 saate ulaştığında otomatik olarak sona erer.
- 11 Karıştırma sürecini bekletmek veya durdurmak için hız kontrolünü kapalı 'O' pozisyonuna getirin. İşleme devam etmek için bir hız seçin.

ÖNEMLİ

- Karıştırma süreci durdurulduğunda veya duraklatıldığında ısıtma devam eder.**

- 12 Isıtma sürecini durdurmak için sıcaklığı "OFF" ayarına getirin. Alternatif olarak, bekleme düşmesine basın.
- Önemli** – Bir işlem esnasında mikser kafası kaldırılırsa, ısıtma süreci duraklatılır. Kase aleti durur ve mikser kafası indirildiğinde yeniden çalışmaya başlamaz. Mikseri yeniden çalıştırmak için hız kontrol düşmesini kapalı "O" pozisyonuna getirin ve ardından tekrar bir hız seçin.

pişirme sonrası

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

İp uçları

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

Cooking Chef'in mikser olarak kullanımı

Mikseri 'Cooking Chef'inizi kullanma' bölümünde daha önce açıklanan şekilde birleştirin. Hız kontrolünü düşmesini istediğiniz ayara getirin. Hız mikser çalışırken her zaman değiştirilebilir. Hız kontrolünü 'O' pozisyonuna döndürerek mikseri durdurun. Maksimum hızda kısa aralıklarla çalıştırmak için puls (P) konumunu kullanın.

genel ipuçları

- Karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.
- Çırpma için en uygun olanı oda sıcaklığındaki yumurtalardır.
- Yumurta beyazlarını çırpmadan önce kasenin içinde yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.
- Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.

ekmek yapımı ile ilgili noktalar

önemli

- Belirlenen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineyi fazla yüklersiniz.
- Makineden ses geldiğini duyarsanız, kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.
- Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır.

tarif

chilli marinat

200g soğuk akışkan süzme bal (bir gece buzdolabında beklemiş)







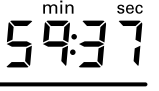


1 chilli (bütün)

5ml (1 çay kaşığı) pütürlü fıstık ezmesi

Baharatlandırma

- Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun.
- Parçayı Mutfak Robotuna bağlayın ve malzemelerin bıçağın etrafında olmasını sağlayın.
- 10 saniye darbeli olarak çalıştırın.
- Gereken şekilde kullanın.

gösterge ekranı sembollerinin açıklaması

	
	Sıcak uyarı göstergesi 40°C altı - kırmızı çubuk yok 40°C-60°C - yanıp sönen kırmızı çubuk 60°C üstün - sürekli yanan kırmızı çubuk
	Mikserin yüksek hız yüksek sıcaklık modunda (HSHT) çalıştırıldığını gösterir.
	Önceden ayarlanmış programlar kullanılırken program mevcut aşamasını gösterir.
	Metin ekranı durum bilgisini, program bilgisini ve hata mesajlarını gösterir.
	Seçilmiş olan sıcaklığı gösterir. Sıcaklık, "OFF", 20°C - 180°C arasında ayarlanabilir.
	Seçilmiş olan süreyi saat, dakika ve saniye şeklinde gösterir. Süre 5 saniye → ile 8 saat arasında ayarlanabilir ve sıcaklık seçildiğinde geri sayıma başlar.
	Seçilmiş olan karıştırma ayarını gösterir, 0 → ile 9 arasında. <ul style="list-style-type: none">• Dıştaki çubuklar bir sonraki karıştırma işleminden önceki süreyi göstermek için artarak yanacaktır.• İçteki karıştırma oku bir sonraki karıştırma işleminden 3 saniye önce yanıp sönmeye başlayacaktır.• Bir karıştırma işleminin başlangıcında, yiyecek parçalarını bir birinden ayırmak için hızda kısa süreli bir artış olabilir.
	Seçilmiş olan güç ayarını gösterir. Güç ayar aralığı Otomatik, 1 → 7 şeklindedir.

manuel mod



- Değiştirmek istediğiniz ayara basın ve ayarlamak için ekran düğmesini kullanın.
- Onaylamak için ekran düğmesine basın.

Not:

- Bir ayar seçildiğinde, buna karşılık gelen gösterge ekranı sembolünün altındaki çubuk yanacaktır.
- Her hangi bir işlem yapılmazsa, ayar 4 saniye sonra sönecektir.

	<p>Sıcaklık 20°C - 180°C aralığında 1°C artışlarla ayarlanabilir. Alternatif olarak, ünite "OFF" seçilerek sıcaklık ayarı yapılmadan kullanılabilir. Not: Cooking Chef ortam sıcaklığından daha düşük bir sıcaklığa ulaşmayacaktır.</p> <p>Yüksek hız, yüksek sıcaklık modu (HSHT) 60°C'nin üstünde sıcaklıklarda yüksek hızda karıştırmak için:</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 saniye basılı tutun. Gösterge ekranında kırmızı ! yanmaya başlayacaktır ve "DİKKAT HSHT MODU" görüntülenecektir. Ayrıca mikser her 30 saniyede bir bipleyecektir.• Hız kontrolünü istediğiniz hıza getirin, mikser yavaşça hızlanarak istenen hıza gelecektir.• Hızı normal şekilde azaltabilirsiniz.• Bu moddan çıkmak için, sıcaklık düğmesini 5 saniye basılı tutun veya hız kontrolünü 'O' konumuna getirin. <p>Bu fonksiyon SADECE çırpıcı ve/veya karıştırma aleti ile KULLANILMALIDIR. Maksimum pişirme kapasitesi olan 3 litreyi aşmamalı ve sıçrama koruyucunun takılı olduğundan emin olmalısınız. Makine başıboş bırakılmamalıdır.</p>
	<p>Zamanlayıcı pişirme modunda kullanılabilir. Eğer bir geri sayım süresi girilmemişse, zamanlayıcı makine çalışırken otomatik olarak 1 saniyelik aralıklarla ileri doğru sayar. Maksimum çalışma süresi 8 saattir.</p>
	<p>On adet karıştırma gecikme ayarı vardır. Bunlar daha çok mikser pişirme modunda kullanıldığında kullanışlıdır. Bu karıştırma ayarlarını kullanabilmek için tüm çıkış kapaklarının takılı olmaları gerektiğini aklınızda bulundurun.</p>
	<p>Güç ayarları menü düğmeleri ile ayarlanabilir. Güç için varsayılan ayar Otomatik şeklindedir. Güç 250W ile 1500W arasında ayarlanabilir.</p> <ul style="list-style-type: none">• Malzemeleri hafifçe ısıtmak için daha düşük bir güç ayarı seçin.• Malzemeleri daha hızlı ısıtmak için daha yüksek güç ayarı seçin.

karıştırma gecikme ayarları

Karıştırma ayarları karıştırma aleti ile birlikte kullanım için idealdir.

Hız	Gecikme aralıkları	Kullanımları
	Gecikme yok (Sürekli karıştırma)	Soslar ve risottolar için sürekli karıştırma.
	5 saniye	Et kavurma ve sebzeleri soteleme.
	10 saniye	
	20 saniye	
	30 saniye	
	40 saniye	Yahni, güveç, et suyu ve benzeri şeyleri karıştırma.
	50 saniye	
	1 dakika	
	2 dakika	
	5 dakika	

sıcaklık ayarları	
Sıcaklık	Kullanımları
50°C	Çikolata temperleme
72°C - 82°C	Buğulama
98°C - 99°C	Haşlama
100°C	Kaynatma, buharda pişirme
130°C - 140°C	Sebze soteleme
180°C	Et kavurma

güç ayarları		
Güç ayarları	Watt	Kullanımları
A	Otomatik	Sıcaklık ayarını optimize etmek için güç ayarı değişir
1 - 2	1500W - 1200W	Et kavurma, sebze soteleme, su kaynatma
3 - 5	1000W - 500W	Tereyağı eritme, süt ürünü bazlı soslar, kaynatma, ısıtmalı çırpma
6 - 7	375W - 250W	Hamur mayalama

ön ayarlı programların kullanımı

Programı seçin

- 1 Menü düğmesine basın.
- 2 Ekran/enter düğmesini döndürerek "Programlar" ögesini seçin.
- 3 Onaylamak için Ekran/enter düğmesine basın.
- 4 Ekran/enter düğmesini döndürerek "Baharatlı", "Tatlı", "Yavaş Pişirme" veya "Buhar" programlarından birini seçin. Alt program seçenekleri için aşağıdaki tablolara bakınız.
- 5 Onaylamak için Ekran/enter düğmesine basın.
- 6 Gösterge ekranındaki talimatları izleyin.

Not: Aşamalar arasında herhangi bir işlem gerçekleştirilmezse, makine 15 dakika sonra zaman aşımına uğrar.

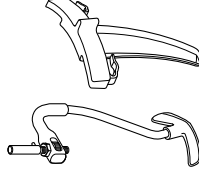
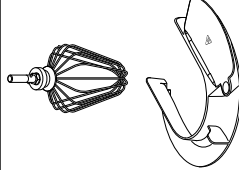
SAVORI		Aşama 1 (P1)	Aşama 2 (P2)	Aşama 3 (P3)	Aşama 4 (P4)	Aşama 5 (P5)	Aşama 6 (P6)	Kullanılan aletler	Tarif fikirleri
Wok	°C	Yağ ekleyin 140°C	Et ve sebze ekleyin 180°C	Çeşni ekleyin 160°C	İlave malzemeler 120°C	Yok	Yok		Kızartma
	W	Otomatik	Otomatik	2	1500W				
Isıtma kademesi		✓	✓	✓	X				
Piştirme süresi		X	3 ½ dakika	2 dakika	45 saniye				
Risotto	°C	Yağ ekleyin 130°C	Sebze ve et ekleyin 100°C→100°C	Pirinç ekleyin 130°C→130°C	Şarap ekleyin 140°C	Sıvı ekleyin 99°C→99°C	Sıcak tut 75°C		Tavuk risotto
	W	1200W	1000W→1500W	1200W→1500W	1500W	1500W→1200W	Otomatik		
Isıtma kademesi		✓	X	✓	✓	✓	X		
Piştirme süresi		X	2 dakika → 3 dakika	1 dakika → 3 dakika	1 dakika	3 dakika → 10 dakika	5 dakika		
Ragu	°C	Yağ ekleyin 140°C	Et ekleyin 180°C→180°C	Sebze ekleyin 140°C	Sıvı ekleyin 95°C	Sıcak tut 80°C	Yok		Dana güveci
	W	1200W	1500W→1500W	1500W	Otomatik	Otomatik			
Isıtma kademesi		✓	✓	✓	✓	X			
Piştirme süresi		X	2 dakika → 3 ½ dakika	10 dakika	4 saat	30 dakika			
Et suyu	°C	Yağ ekleyin 140°C	Sebze ekleyin 130°C→130°C	Sıvı ekleyin 99°C	Et/balık ekleyin 98°C	Sıcak tut 80°C	Yok		Somon çorbası
	W	1200W	1200W→1500W	Otomatik	Otomatik	Otomatik			
Isıtma kademesi		✓	✓	✓	✓	X			
Piştirme süresi		X	1 dakika → 5 dakika	10 dakika	20 dakika	30 dakika			

ana yemekler

Not:

- Bazı program aşamalarında, malzemelerin aşama başlamadan belirtilen sıcaklığa ulaşmasına izin veren ısıtma kademeleri vardır.
- HSHT (ekranda gösterildiği gibi) = Yüksek Hız, Yüksek Sıcaklık modu.

Programlar

SAVORI		Aşama 1 (P1)	Aşama 2 (P2)	Aşama 3 (P3)	Aşama 4 (P4)	Aşama 5 (P5)	Aşama 6 (P6)	Kullanılan aletler	Tarif fikirleri
Beşamel	°C	Tereyağı ekleyin 80°C→80°C	Un ekleyin 110°C→110°C	Sıvı ekleyin 99°C	Sıcak tut 85°C	Yok	Yok		Beşamel sosu, peynir sosu, maydanoz sosu
	W	→0 750W→750W	HSHT 6→HSHT 6 1000W→750W	750W	HSHT 6 500W				
Isıtma kademesi		✓	✓	✓	X				
Pişirme süresi		1 dakika→15 saniye	1 dakika→4 dakika	15 dakika	30 dakika				
Geleneksel	°C	Yağ ekleyin 120°C	Sebze ekleyin 120°C	Sıvı ekleyin 110°C→98°C	Sıcak tut 80°C	Yok	Yok		Domatesli makarna sosu
	W	Otomatik	Otomatik	2→2 1500W→1500W	9 Otomatik				
Isıtma kademesi		✓	✓	✓	X				
Pişirme süresi		X	10 dakika	4 dakika→15 dakika	30 dakika				
Holandez	°C	Tereyağını eritin ve çıkartın 60°C	Yumurta sarısı ve sıvı ekleyin 72°C	Eritilmiş tereyağını yavaşça ekleyin tereyağı 72°C	Yok	Yok	Yok		Béarnaise sosu, Holandez sosu
	W	Otomatik	750W	750W					
Isıtma kademesi		✓	✓	X					
Pişirme süresi		10 dakika	4 dakika	2 dakika					

Not:

- Bazı program aşamalarında, malzemelerin aşama başlamadan belirtilen sıcaklığa ulaşmasına izin veren ısıtma kademesi vardır.
- HSHT (ekranda gösterildiği gibi) = Yüksek Hız, Yüksek Sıcaklık modu.

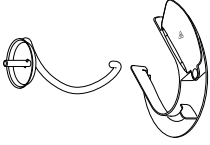
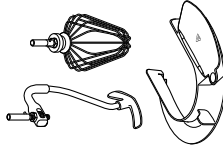
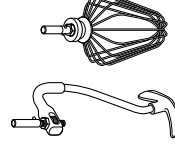
Programlar

TATLI		Aşama 1 (P1)	Aşama 2 (P2)	Aşama 3 (P3)	Aşama 4 (P4)	Aşama 5 (P5)	Aşama 6 (P6)	Kullanılan aletler	Tarif fikirleri		
Beyaz/sütlü çikolata	°C	Çikolata ekleyin 1 42°C→42°C	Çikolata ekleyin 2 42°C→KAPALI→31°C	Sıcak tutma 31°C	Yok	Yok	Yok		Çikolatalı şekerleri kaplama, pasta dekorasyonu		
	Ω	9→4	4→4→4	0							
	W	Otomatik→Otomatik	Otomatik→Otomatik→Otomatik	1000W							
	Isıtma kademesi	✓	X	X							
	Pişirme süresi	10 dakika→20 dakika	→→→10 dakika	2 saat							
	Sade çikolata	°C	Çikolata ekleyin 1 47°C→47°C	Çikolata ekleyin 2 47°C→KAPALI→31°C						Sıcak tutma 31°C	
		Ω	9→4	4→4→4						0	
		W	Otomatik→Otomatik	Otomatik→Otomatik→Otomatik						1000W	
		Isıtma kademesi	✓	X						X	
		Pişirme süresi	10 dakika→20 dakika	→→→10 dakika						2 saat	
Şu hamuru	Su ve tereyağı ekleyin		Un ekleyin	Yumurta ekleyin	Yok	Yok	Yok		Profiterol, ekler		
	°C	90°C	KAPALI	KAPALI							
	Ω	2	0	Hız 4							
	W	Otomatik	Otomatik	Otomatik							
	Isıtma kademesi	✓	X	X							
	Pişirme süresi	1 dakika	-	-							
	Standart Hamurlar	Sıvı, un ve Maya ekleyin		-						Mayalanıyor	İkinci Yoğurma
		°C	KAPALI	KAPALI						28°C	KAPALI
		Ω	0	Hız 1						KAPALI	0
		W	KAPALI	KAPALI						250W	KAPALI
Isıtma kademesi		X	X	X	X						
Karıştırma süresi	2 dakika	8 dakika	1 saat	1 dakika							
hamurlar									Beyaz ekmek		

Not:

- Bazı program aşamalarında, malzemelerin aşama başlamadan belirtilen sıcaklığa ulaşmasına izin veren ısıtma kademeleri vardır.
- HSHT (ekranda gösterildiği gibi) = Yüksek Hiz, Yüksek Sıcaklık modu.

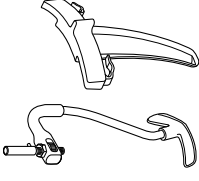
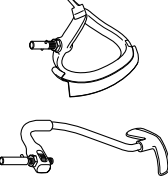
Programlar

TATLI		Aşama 1 (P1)	Aşama 2 (P2)	Aşama 3 (P3)	Aşama 4 (P4)	Aşama 5 (P5)	Aşama 6 (P6)	Kullanılan aletler	Tarif fikirleri
hamurlar	Zenginleştirilmiş hamurlar	Sıvı, un ve maya ekleyin	-	Tereyağı ekleyin	Mayalama	Topak haline getirme	Yok		Brioche
	°C	KAPALI	KAPALI	KAPALI	28°C	KAPALI			
	W	0	Hız 1	Hız 1	KAPALI	0			
	Isıtma kademesi	KAPALI	KAPALI	KAPALI	350W	KAPALI			
Karıştırma süresi	✓	X	X	X	X	X			
	2 dakika	8 dakika	8 dakika	5 dakika	1 saat	1 dakika			
mering	İtalyan	Add egg whites, sugar & water	Sıcak tut	Yok	Yok	Yok	Yok		Baked Alaska, kek Şekerleme
	°C	118°C→KAPALI	KAPALI						
	W	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6						
	Isıtma kademesi	750W→Otomatik	750W						
	Pişirme süresi	✓	X						
	Isveç	Yumurta ağı, şeker ve su ekleyin	Sıcak tut	Yok	Yok	Yok	Yok		Pasta kremalı şekerleme
	°C	45°C→KAPALI	KAPALI						
	W	Hız 6→Hız 6	Hız 6						
	Isıtma kademesi	750W→Otomatik	750W						
	Pişirme süresi	✓	X						
	1 dakika→10 dakika	10 dakika	10 dakika						

Not:

- Bazı program aşamalarında, malzemelerin aşama başlamadan belirtilen sıcaklığa ulaşmasına izin veren ısıtma kademeleri vardır.
- HSHT (ekranda gösterildiği gibi) = Yüksek Hız, Yüksek Sıcaklık modu.

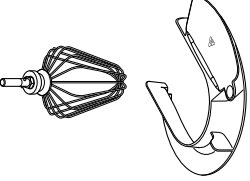
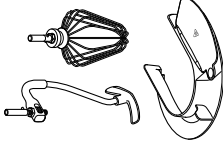

Programlar

TATLI		Aşama 1 (P1)	Aşama 2 (P2)	Aşama 3 (P3)	Aşama 4 (P4)	Aşama 5 (P5)	Aşama 6 (P6)	Kullanılan aletler	Tarif fikirleri
kompostosu	Meyve kompostosu	Meyve, pektin ve şeker ekleyin 104°C→KAPALI	Yok	Yok	Yok	Yok	Yok		Çilek kompostosu
	°C	2→0							
	W	750W→Otomatik							
	Isıtma kademesi	✓							
	Pişirme süresi	10 dakika→10 dakika							
	Meyve Jölesi	Püre, şeker ve pektin ekleyin 100°C	Şeker ve üzüm şekeri ekleyin 107°C	Limon tuzu ekleyin 100°C→70°C	Yok	Yok	Yok	Yok	Meyve püresi
	°C	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
	W	Otomatik	Otomatik	Otomatik					
	Isıtma kademesi	✓	✓	✓					
	Pişirme süresi	2 dakika	10 dakika	2 dakika→-					
soslar	Pasta Kreması	Yumurta ve şeker ekleyin KAPALI	Sıvı ekleyin 101°C→70°C	Sıcak tut 70°C	Yok	Yok	Yok		Profiterol dolgusu
	°C	Hız 2	0→0	0					
	W	-	Otomatik→Otomatik	Otomatik					
	Isıtma kademesi	×	✓	×					
	Pişirme süresi	2 dakika	5 dakika→-	30 dakika					
	Krem Anglez	Yumurta ve şeker ekleyin KAPALI	Sıvı ekleyin 87°C	Sıcak tut 80°C	Yok	Yok	Yok	Yok	Krem Anglez
	°C	Hız 2	0	0					
	W	KAPALI	Otomatik	Otomatik					
	Isıtma kademesi	×	✓	×					
	Pişirme süresi	3 dakika	12 dakika	30 dakika					

Not:

- Bazı program aşamalarında, malzemelerin aşama başlamadan belirtilen sıcaklığa ulaşmasına izin veren ısıtma kademeleri vardır.
- HSHT (ekranda gösterildiği gibi) = Yüksek Hız, Yüksek Sıcaklık modu.







Programlar

TATLI		Aşama 1 (P1)	Aşama 2 (P2)	Aşama 3 (P3)	Aşama 4 (P4)	Aşama 5 (P5)	Aşama 6 (P6)	Kullanılan aletler	Tarif fikirleri
soslar	Sabayon	Yumurta, şeker ve sıvı ekleyin	Sıcak tut	Yok	Yok	Yok	Yok		Sabayon
	°C	74°C→KAPALI	50°C						
	↻	HSHT Maks→ HSHT Maks	HSHT Maks						
	W	750W→Otomatik	500W						
	Isıtma kademesi	✓	X						
	Pişirme süresi	2 dakika→-	15 dakika						
diğerleri	Pate A Bombe	Yumurta ve şeker ekleyin	Sıcak tut	Yok	Yok	Yok	Yok		Mousse temeli
	°C	KAPALI →118°C→KAPALI	KAPALI						
	↻	HSHT 6	HSHT 6						
	W	500W	500W						
	Isıtma kademesi	✓	X						
	Pişirme süresi	2→1→-	10 dakika						
	Patlamış mısır	Yağ ekleyin	Mısır tanelerini ekleyin	Yok	Yok	Yok	Yok		Patlamış mısır
	°C	180°C	180°C						
	↻	-	-						
	W	Otomatik	Otomatik						
Isıtma kademesi	✓	X							
Pişirme süresi	X	10 dakika							

Not:

- Bazı program aşamalarında, malzemelerin aşama başlamadan belirtilen sıcaklığa ulaşmasına izin veren ısıtma kademeleri vardır.
- HSHT (ekranda gösterildiği gibi) = Yüksek Hiz, Yüksek Sıcaklık modu.

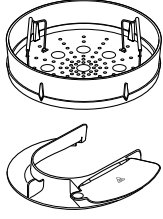
Programlar

YAVAŞ PIŞİRME		Aşama 1 (P1)	Aşama 2 (P2)	Aşama 3 (P3)	Aşama 4 (P4)	Aşama 5 (P5)	Aşama 6 (P6)	Kullanılan aletler	Tarif fikirleri
Yüksek	Malzemeleri ekleyin		Sıcak tut						Güveçler
°C	98°C→95°C		80°C						
	0→9		–						Güveçler
W	1500W→1000W		Otomatik						
Isıtma kademesi	✓		X						Güveçler
Pişirme süresi	20 dakika→2 saat		30 dakika						
Düşük	Malzemeleri ekleyin		Sıcak tut						Güveçler
°C	98°C→85°C		80°C						
	0→9		9						Güveçler
W	1500W→1000W		Otomatik						
Isıtma kademesi	✓		X						Güveçler
Pişirme / karıştırma süresi	10 dakika→7 saat		30 dakika						

Not:

- Yüksek yavaş pişirici, 95°C'de çalışır daha sert etleri yavaş pişirmek için idealdir.
- Düşük yavaş pişirici, 85°C'de çalışır daha tavuk gibi etleri veya sebzeleri yavaş pişirmek için idealdir.
- Bazı programlarda, malzemelerin aşama başlamadan belirlenen sıcaklığa ulaşmasına izin veren ısıtma kademeleri vardır.

Programlar

BUHAR	Aşama 1 (P1)	Sıcak Tutun	Kullanılan aletler	Yorumlar
°C	102°C	65°C		Not: <ul style="list-style-type: none">Önerilen miktarlar ve süreler için buharlı pişirici sepetinin kullanım kılavuzuna bakın – pişirme süresini uygun şekilde ayarlayın.
°C	–	–		
W	Otomatik	Otomatik		
Isıtma kademesi	✓	X		
Pişirme süresi	10 dakika	30 dakika		

program aşamalarını atlama

- 1 Ekran düğmesine basın ve 5 saniye basılı tutun. Gösterge ekranında "TARİF AŞAMASI" görüntülenir.
- 2 Ekran düğmesini döndürerek istediğiniz aşamaya getirin (P1, P2, P3, vs.) ve onaylamak için düğmeye basın.
- 3 Gösterge ekranındaki talimatları izleyin.

Gösterge ekranı metninin açıklaması

Ön ayarlı programlar esnasında gösterge ekranında çeşitli mesajlar görüntülenir.

Mesaj	Açıklama
SOĞUTUYOR	Kase, ayarlanan sıcaklığa soğur.
ISITİYOR	Kase, ilgili sıcaklığa ısıtılır.
HSHT MODU	Yüksek Hız Yüksek Sıcaklık modu.
YOĞURUYOR	Ekmek yaparken hamuru yoğurma süreci.
İKİNCİ YOĞURMA	Topak haline getirme esnasında daha fazla doku elde etmek için büyük hava kabarcığı boşlukları ortadan kaldırılır.
MAYALANIYOR	Ekmek yaparken hamurun kabarmasına izin verilen süreç.
TEMPERLİYOR	Pürüzsüz, parlak bir bitim elde etmek için çikolatanın sıcaklığını uygun şekilde kontrol etme.
İŞLENİYOR	Cooking Chef'in ısıtma olmadan karıştırma yaptığı bir programın bölümü.

kase aletlerinin ayarlanması

çırpıcı, paslanmaz çelik K çırpıcı

En iyi performans için çırpıcı ve K çırpıcı neredeyse kâsenin ⑤ tabanına neredeyse temas etmelidir. Gerekirse sağlanan anahtar kullanarak yüksekliği ayarlayın.

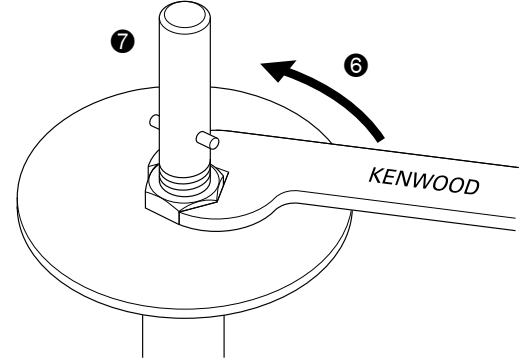
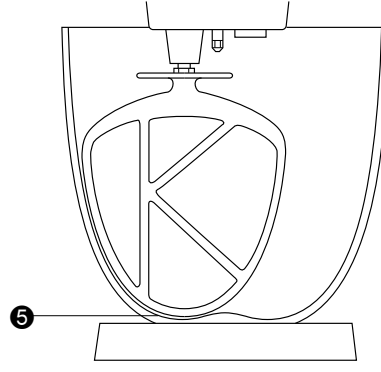
- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve çırpıcıları veya karıştırma aletini takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın.
- 4 Sağlanan anahtar ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın ⑥. Aleti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

yüksek sıcaklık krema çırpıcısı – bu alet kâsenin tabanına deyecek şekilde durmalıdır.

karıştırma aleti - bu alet kâsenin tabanına temas etmelidir.

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

hamur kancası - bu alet, fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayarı değiştirilemez.



sıçrama koruyucu ünitenizi yerleřtirmek ve kullanmak için

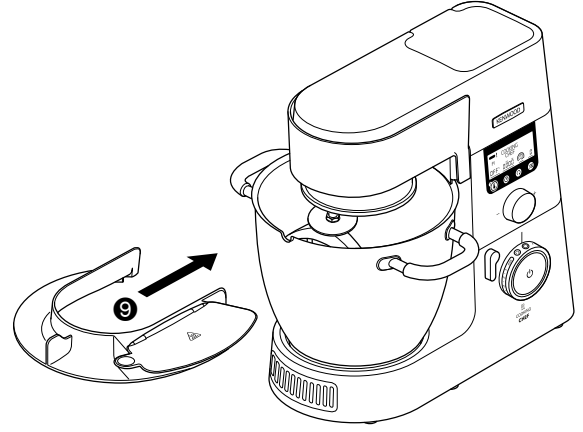
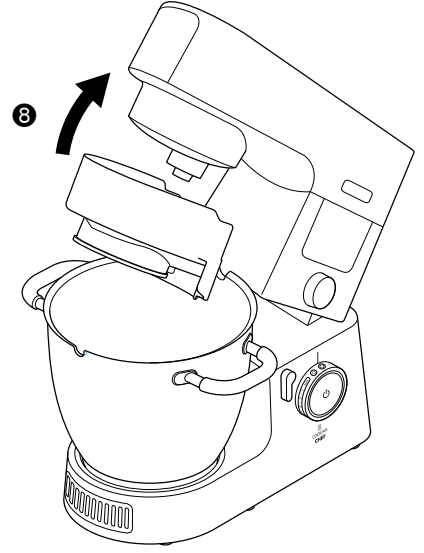
Sıçrama koruyucu ünite 2 parçadan oluşur: sıcaklık kalkanı ve sıçrama koruyucu.

Piřirme işlemleri esnasında sıcaklık kalkanı takılı olmalıdır, aksi takdirde makine çalışmaz ve “Sıcaklık kalkanını takın” görüntülenir. Sıcaklık kalkanı, mikser kafasını piřirme işlemi sırasında oluşan buhardan korumak içindir.

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

- 1 Mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın.
- 2 Sıcaklık kalkanını mikserin kafasının ⑧ altına tamamen yerleřinceye kadar yukarı itin. Sıcaklık kalkanı asla plastik conta doğru takılmadan kullanılmamalıdır.
- 3 Kaseyi tabana yerleřtirin.
- 4 Mikser kafasını indirin.
- 5 Sıçrama koruyucuyu kase kenarına yerleřtirin ve tamamen oturuncaya kadar ⑨ ileri doğru kaydırın.
- Karıřtırma sırasında malzemeler kabın içine doğrudan içine eklenebilir.
- 6 Sıçrama koruyucuyu 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 ařağı doğru çekin.

Not: Sıçrama koruyucuyu sadece mikser kafası kilitli pozisyondayken takıp çıkartın.



çıkış kapaklarını çıkartmak ve takmak için

Yüksek hız çıkış kapağı

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

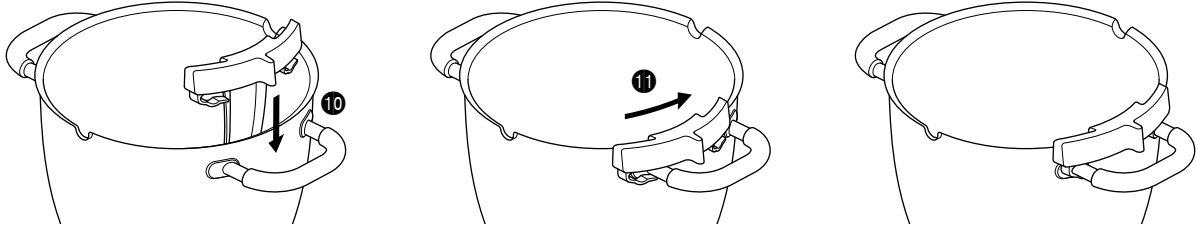
Düşük hız çıkış kapağı

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

yardımcı karıştırma klipsini takmak ve çıkarmak için

Yardımcı karıştırma klipsi, karıştırma işlemine yardımcı olması için kullanılabilir.

- 1 Yardımcı karıştırma klipsini, dikey kenar iç kısımda ve klipsler dış kısımda olacak şekilde kasenin yanından takın 10.
- 2 Klipsi saat yönünün tersine döndürerek kase kulplarına takın 11.
- 3 Çıkarmak için prosedürün tersini uygulayın.
ÖNEMLİ - Yardımcı karıştırma klipsi, K çırpıcı, çırpma aleti, hamur kancası veya krema çırpıcısı kullanıldığında takılmamalıdır.

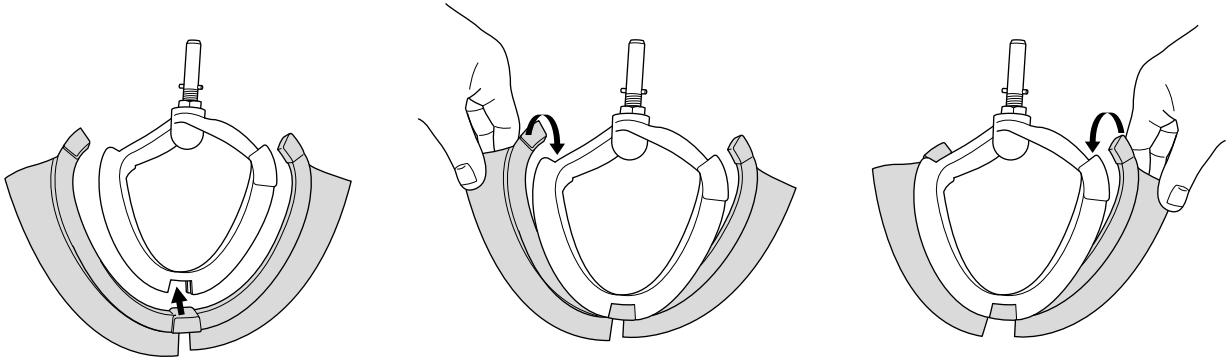


yüksek sıcaklık krema çırpıcısının birleştirilmesi

silici kanadının takılması

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

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



maksimum kapasiteler ve önerilen hızlar

Aşağıdaki hızlar sadece bilgi amaçlıdır, karıştırılan malzemelerin miktarına ve sıcaklıklarına göre farklılıklar gösterecektir.

İnce kenarlı pasta ürünleri	Un ağırlığı	910g
Ekmek hamuru (yoğun mayalı)	Un ağırlığı	350g – 1,6kg
	Toplam ağırlık	550g – 2,56kg
Yumuşak mayalı hamur	Un ağırlığı	250g – 2,6kg
	Toplam ağırlık	480g – 5kg
Meyveli kek karışımı	Toplam ağırlık	4,55kg
Yumurta beyazları	Sayısı	16
	Ağırlığı	(605g)
Pişirme modu	Toplam kapasite	3L
Yağ	Toplam kapasite	250ml

* Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlığı 50g)

Alet	Tarif/İşlem	Önerilen Hız
K-çırpıcı	Tereyağı/margarin ve şeker ile krema	"Min" ile başlayın yavaş yavaş "Max" yükseltin
	Yumurtaları kremalı karışımlara çırpma	4 ila "Max"
	Un, meyve vb şeyleri ekleme	"Min" – 1
	Hepsi bir arada kek karışımları	'Min' ile başlayın yavaş yavaş 'Max' yükseltin
	Una yağ sürme	"Min" - 2
Yüksek sıcaklık krema çırpıcısı	Tereyağı / margarin ve şekeri krema haline getirme	"Min" ile başlayın yavaş yavaş 3'e yükseltin
	Kasenin kenarlarından sıcak ve soğuk karışımları sıyırma	"Min" ile başlayın yavaş yavaş 3'e yükseltin
Çırpma	Yumurta, krema, sufle için.	Yavaş yavaş "Max" a doğru arttırın
Hamur Kancası	Mayalı hamur karıştırmak için.	"Min" ile başlayın yavaş yavaş 1'e yükseltin
Karıştırma aleti	Pişirme esnasında gıdaların kıvamını korumak için uygundur, örn. tavuk, balık, sebze ve meyve.	Sadece karıştırma ayarları ile kullanın

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 mikserle takılı olarak bırakmayın.

cihaz, çıkış kapakları

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

yüksek sıcaklık krema çırpıcısı

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

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

kase, aletler, sıçrama koruyucu, takla klipsi

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinesinde yıkayın.
- 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 yapışır veya yanarsa, sağlanan spatulayla çıkarabildiğiniz kadarını çıkartın. Kaseyi sabunlu sıcak su ile doldurun ve yumuşamaya bırakın. İnatçı artıkları naylon fırça kullanarak çıkartın.
- Kasede oluşabilecek renk değişimleri performansı etkilemez.

gider deliği

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

sıcaklık sensörleri

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

Item	Suitable for dishwashing
Kase	✓
K-çırpıcı, çırpma aleti, krema çırpıcısı, karıştırma aleti	✓
Hamur kancası	✓
Yardımcı karıştırma klipsi	✓
Çıkış kapakları	✗
Spatula	✓
Sıçrama koruyucu ve sıcaklık kalkanı	✓
Kauçuk conta	✓
Çalışma alanı için koruyucu atlık	✓
Hamur sıyırıcı	✓

servis ve müşteri hizmetleri

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






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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

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

sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Mikser ısıtma modunda çalışmaz, bir hata mesajı görüntüler ve bir uyarı için bir bip sesi çıkarır.	Güvenlik sensörlerinden biri tetiklendi.	Sebeup bildirimini için gösterge ekranına bakınız. • Kafanın alçaltılmış ve kilitli olduğundan emin olun. • Tüm kapakların düzgün yerleştiğinden emin olun. • Sıcaklık kalkınının düzgün yerleştiğinden emin olun. • Cooking Chef kasesinin doğru yerleştirilmiş olduğundan emin olun.
Pişirme esnasında makinenin hızı değişir veya hız sınırlıdır.	Kase içerikleri 60°C'ye ulaştığında hız otomatik olarak sınırlanıyor ve yüksek sıcaklık uyarı göstergesi açılıyor.	Bu bir güvenlik özelliğidir.
Kasenin dibindeki yemek yanıyor.	1 Seçili sıcaklık ayarı çok yüksek olabilir. 2 Yanlış alet kullanılıyor. 3 Karıştırma gecikmesi çok uzun. 4 Alet kasenin içerisinde yeterince alçak değil. 5 Zamanlayıcı çok uzun bir süreye ayarlı. 6 Sensör ve/veya kasenin altı temiz olmayabilir.	1 Sıcaklığı veya güç ayarlarını düşürün. 2 En uygun aletin kullanıldığından ve bu aletin doğru ayarlandığından emin olun. 3 Karıştırma gecikmesinin sıklığını arttırın veya sürekli çalışmaya yükseltin. 4 Aleti ayarlayın. 5 Daha kısa bir süre pişirin (yemeğin iyice piştiğinden emin olun). 6 Bu bölgelerin temiz ve kuru tutulduğundan emin olun.
Yiyeceğin yoğunluğu ayarlanamadı.	1 Çok yüksek bir sıcaklık seçildi. 2 Karıştırma gecikmesi çok sık. 3 Malzemeler çok uzun bir süre pişirildi. 4 Yanlış alet kullanılıyor.	1 Sıcaklığı azaltın. 2 Karıştırma gecikmesini azaltın. 3 Pişirme süresini azaltın (yemeğin iyice piştiğinden emin olun). 4 En uygun aletin kullanılıp kullanılmadığından emin olun.
Tutarsız karıştırma hızı.	1 Malzemeler çok büyük, katı veya sert.	1 Yemeği daha küçük parçalar halinde kesin, meyvelerin çekirdeklerini çıkartın, alet takmadan malzemeleri yavaş yavaş eritin (fakat bir hızın seçili olduğundan emin olun) 2 Malzemeleri kafa alçaltıldıktan sonra ekleyin. 3 En uygun aletin kullanılıp kullanılmadığından emin olun.
Mikser kafası zor kapanıyor.	1 Kasenin dibindeki çikolata gibi katı malzemeler mikser kafasının kilitlenmesine engel oluyor. 2 Karıştırma aleti yanlış takılmış.	1 Malzemeleri mikser kafası alçaltıldıktan sonra ekleyin. 2 Karıştırma aletinin karıştırma aleti çıkışa oturmalıdır.
Karıştırma hızları seçildiğinde 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.
Çırpma veya K-çırpıcı kasenin dibine vuruyor veya kasenin dibindeki malzemelere ulaşmıyor.	Alet yanlış yükseklikte ve ayarlanması gerekli.	Uygun somun anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın – "Alet Ayarlama" bölümüne bakın.
Çırpma aleti, K-çırpıcı veya krema çırpıcısı yardımcı karıştırma klipsine çarpıyor.	Yardımcı karıştırma klipsi takılı.	Yardımcı karıştırma klipsini çıkartın – bu klips sadece karıştırma aleti kullanıldığında kullanılmalıdır.

Problem	Nedeni	Çözüm
Düşük hız eklentisi takılmıyor.	Eklenizin modeliniz ile uyumlu olduğundan emin olun. Döner bağlantı sistemi gereklidir (Model KAX) 	Çıkışa takılabilmesi için eklentinin KAX döner bağlantı sistemine  sahip olması gereklidir. Çubuk Bağlantı Sistemine  sahip eklentileriniz varsa bunları Mutfak Robotunuzun Döner Bağlantı Sisteminde kullanabilmek için KAT002ME adaptörünü kullanmanız gerekir. <i>Daha fazla bilgi için www.kenwoodworld.com/twist adresini ziyaret edin.</i>
Mutfak Robotu fişe ilk takıldığında bekleme ışığı yanıp sönüyor.	Hız kontrolü 'O' pozisyonunda değil. Mikser kafası yükseltilmiş pozisyonda veya aşağıda doğru kilitlememiş.	Kontrol edin ve hız kontrolünü 'O' pozisyonuna getirin. Mutfak Robotu kafasının aşağıda doğru şekilde kilitletiğinden emin olun.
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor. Bekleme ışığı hızla yanıp sönüyor.	Aşırı yük koruma veya aşırı ısınma sistemi aktif. Maksimum kapasite aşıldı.	Fişten çekin ve engelleme ya da aşırı yükleme için kontrol edin. Hız kontrolünü 'O'a çevirin ve yeniden çalıştırın. Makine çalışmazsa, malzemenin bir kısmını çıkartarak yükü azaltın ve tekrar çalıştırın. Bu da sorunu çözmezse, fişten çekin ve 15 dakika bekleyin. Fişe takın ve istediğiniz hızı seçin. Yukarıdaki prosedürlerden sonra makine hala çalışmazsa, daha fazla tavsiye için "müşteri hizmetleri" ile görüşün.
Mutfak Robotu, çalışma esnasında duruyor. Bekleme lambası yavaşça yanıp sönüyor.	1 Sıcaklık kalkanı çıkarıldı veya bir çıkış kapağı çıkarıldı. 2 Mikser kafası kaldırıldı. 3 Çıkış eklentisi maksimum çalışma süresini aştı.	1 Sıcaklık kalkanını veya çıkış kapağını takın. Hız kontrol düğmesini "O" ayarına getirin ve yeniden başlatın. 2 Mikser kafasını indirin. Hız kontrol düğmesini "O" ayarına getirin ve yeniden başlatın. 3 Hız kontrol düğmesini "O" ayarına getirin ve yeniden başlatın.
Makine fişe takılı olduğu halde bekleme ışığı sönük.	Mutfak Robotu 30 dakikadan daha uzun süre kullanılmadan açık bırakıldı ve bekleme moduna geçti.	Sıfırlamak için Bekleme düğmesine bir kez basın.
Gösterge ekranda bir alfa/sayısal hata kodu gösteriliyor.	Cihaz düzgün çalışmıyor.	Yetkili bir Kenwood Servis Merkezi'ne başvurun. Size en yakın Kenwood Servis Merkezi ile ilgili güncel bilgiler için www.kenwoodworld.com sayfasını veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
Müşteri hizmetleri ile irtibata geçtiğinizde, sizden yazılım sürümü ile ilgili bilgiler istenebilir. Sürüm bilgilerine, menü düğmesine basıp "AYARLAR" ve ardından "SÜRÜM" öğesini seçerek erişebilirsiniz.		

Obsah

bezpečnost	195 – 196
popis	197
výběr jazyka	197
nástroje k nádobě a příklady použití	198
používání robotu Cooking Chef	198 – 199
používání robotu Cooking Chef k míchání	199
vysvětlení symbolů na displeji	200
ruční režim	201 – 202
používání přednastavených programů	203
Programy Slané	203 – 204
hlavní jídla	203
omáčka	204
Programy Sladké	205 – 208
temperace čokolády	205
těsta	205 – 206
pusinky	206
kompoty	207
omáčky	207 – 208
ostatní	208
Programy Pomalé vaření	209
vysoká teplota	209
nízká teplota	209
Program Pára	210
výškové nastavení příslušenství	211
nasazení a používání ochranného krytu proti šplíchání	212
sundání a nasazení krytek výstupů	213
nasazení a sundání pomocného nástavce k míchání	213
sestavení stírací metly pro vysoké teploty	213
maximální množství a doporučené rychlosti	214
péče a čištění	215
servis a péče o zákazníky	215
průvodce odstraňováním problémů	216 – 217

bezpečnost

- **Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.**
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.

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.
- K pohyblivým částem a nasazeným nástrojům/příslušenství nepřibližujte části těla, vlasy, šperky a volné oblečení.
- Nevkládejte 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 údržba“.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nikdy nepřekračujte maximální objem a při používání indukčního ohříváče nepřekračujte maximální úroveň 3 litrů vyznačenou na vnitřní stěně nádoby.
- 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 výstupů 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 mísou použijte držadla. Při manipulaci s horkou pracovní mísou a příslušenstvím používejte kuchyňské rukavice.
- Spodní strana pracovní mísy 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.
- Při otevření ochranného krytu nebo zvednutí ramena robotu dávejte pozor na páru unikající z nádoby.
- Pokud chcete přemístit horký obsah z robotu do mixéru, vždy nechte ingredience nejdříve vychladnout na pokojovou teplotu.
- Používejte výhradně pracovní nádoby a ostatní příslušenství dodávané se spotřebičem. Pracovní nádobu používejte na ohřívání/vaření pouze s robotem.
- 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. Neumísťujte spotřebič pod policičky 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.
- Pokud vaříte s olejem, nepřekračujte 250 ml.
- Jídlo je nejlépe spotřebovat krátce po uvaření nebo ponechat vychladnout a ihned zmrazit.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Napájecí kabel snižuje riziko možného zamotání se nebo zakopnutí. Prodlužovací kabely se mohou používat, pokud dbáte na opatrnost. Při použití prodlužovacího kabelu: 1) Vyznačená zatížitelnost elektrickým proudem musí být minimálně stejně vysoká jako výkon spotřebiče a 2) Kabel by měl být veden tak, aby nevisel z pracovní plochy nebo stolu tak, že by za něj mohlo zatáhnout dítě nebo někdo nechtěně zakopnout. Pokud spotřebič vyžaduje uzemnění, musí být prodlužovací kabel třížilový se zemnicím vodičem. Elektrický výkon spotřebiče je uveden na jeho spodní straně.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- 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.

před zapojením

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

před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé části: viz část „péče a čištění“.

popis robotu Kenwood Cooking Chef

Popis

Výstupy pro nástavce

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

Robot

- ⑤ krytka výstupu pro vysokou rychlost
- ⑥ rameno robotu
- ⑦ krytka výstupu pro nízkou rychlost
- ⑧ pracovní nádoba
- ⑨ páčka zvedání ramena robotu
- ⑩ otočný regulátor rychlosti
- ⑪ tlačítko pohotovostního režimu
- ⑫ volič displeje / tlačítko Enter
- ⑬ displej
- ⑭ výpuště
- ⑮ základna pro mísu/indukční oblast
- ⑯ větrací otvory
- ⑰ teplotní senzory
- ⑱ K-metla
- ⑲ stírací metla pro vysokou teplotu
- ⑳ šlehací metla
- ㉑ hnětací hák
- ㉒ míchadlo
- ㉓ pomocný nástavec k míchání
- ㉔ špachtle/stěrka pro vysoké teploty
- ㉕ tepelný štít
- ㉖ gumové těsnění (odnímatelné)
- ㉗ kryt mísy
- ㉘ víko plnicího hrdla
- ㉙ ochranná podložka povrchu pracovní plochy
- ㉚ klíč

Symbole na displeji


- ㉑ upozornění na vysokou teplotu
- ㉒ fáze programu
- ㉓ zvolená teplota
- ㉔ upozornění na vysokou rychlost s vysokou teplotou
- ㉕ zobrazení textu
- ㉖ zvolený čas
- ㉗ zvolený interval míchání
- ㉘ zvolený výkon



Panel displeje

- ㉙ tlačítko teplota
 - ㉚ tlačítko čas
 - ㉛ tlačítko nastavení míchání
 - ㉜ tlačítko nabídky
- ㉝ stěrka těsta

Poznámka: Nástavce pro výstup pro nízkou rychlost

Výstup pro nízkou rychlost na vašem modelu kuchyňského robotu je vybaven systémem připojení Twist. Je určen pro připojení nástavců se systémem připojení Twist.


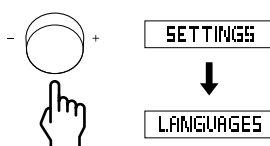
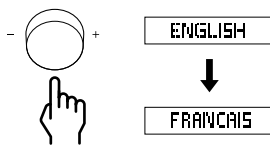
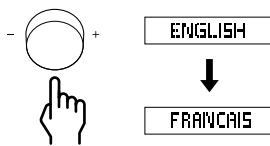
Při nákupu nových nástavců pro výstup pro nízkou rychlost zkontrolujte, zda jsou s vaším kuchyňským robotem kompatibilní. Všechny nástavce se systémem připojení Twist lze poznat podle kódu výrobku, který začíná na KAX, a také podle loga Twist , které je na obalu.

Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar , pak pro jejich připojení k systému Twist  na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME.

Další informace najdete na stránce

www.kenwoodworld.com/twist.

výběr jazyka

Při prvním zapnutí robotu Cooking Chef se na displeji automaticky nastaví angličtina.	
1 Pokud chcete jazyk změnit, stiskněte tlačítko nabídky.	
2 Pomocí voliče displeje / tlačítka Enter vyberte „NASTAVENÍ“ (SETTINGS) a stisknutím tlačítka potvrďte.	
3 Pomocí voliče displeje / tlačítka Enter vyberte „JAZYKY“ (LANGUAGES) a stisknutím tlačítka potvrďte.	
4 Pomocí voliče displeje / tlačítka Enter vyberte požadovaný jazyk. Po zvolení požadovaného jazyka potvrďte volbu stisknutím voliče displeje / tlačítka Enter.	
5 Pokud chcete jazyk znovu změnit, celý postup opakujte.	

nástroje k nádobě a příklady použití

K-metla

Pro přípravu dortů, sušenek, sladkého těsta, polev, náplní, odpalovaného těsta a bramborové kaše.

Šlehací metla

Na vejce, smetanu, bublaniny. Šlehací metlu nepoužívejte na hutné směsi (např. šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.

Hodí se v kombinaci s míchadlem při šlehání za tepla, např. při přípravě sněhových pusinek.

Hnětací hák

Pouze na kynutá těsta.

Stírací metla pro vysokou teplotu

Hodí se k promíchání másla a cukru, odpalovaného těsta a polenty. Je ideální ke stírání teplých i studených směsí ze stěny nádoby během míchání.

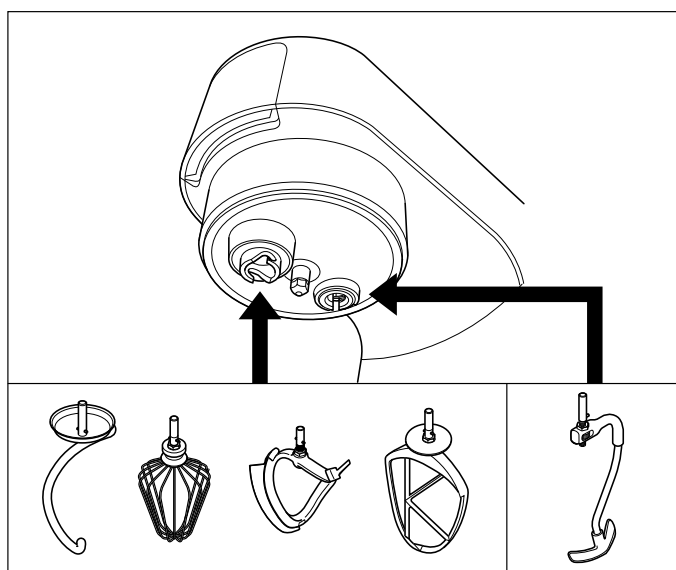
Míchadlo

Hodí se k používání během vaření k zachování struktury potravin, např. kuřecího či rybího masa, zeleniny a ovoce. Je ideální k osmahnutí masa. Dále se hodí k přípravě rizota, omáček a rozpouštění čokolády.

používání robotu Cooking Chef

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Ujistěte se, že oblast indukčního ohřevu, teplotní senzory a vnější povrch pracovní mísy jsou čisté. V opačném případě teplotní senzory nebudou pracovat přesně, a to se projeví na výsledku vaření.
 - Ujistěte se, že všechny krytky výstupů 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 Připojte spotřebič k napájení. Rozsvítí se displej.
 - 2 Otočte páčkou pro zvednutí ramene ve směru hodinových ručiček ① a zvedněte rameno robotu, dokud nahoře nezaklapne.
 - 3 Nasuňte tepelný štít ② směrem nahoru na spodní stranu ramene robotu ② tak, aby plně dosedl. Tepelný štít se nesmí používat bez správně nasazeného gumového těsnění ③.
 - Při používání robotu Cooking Chef bez ohřevu není nutné tepelný štít nasadit, pokud nepoužíváte ochranný kryt proti šplíchání. Přečtěte si část „nasazení a používání ochranného krytu proti šplíchání“.
 - 4 Nasadte nádobu na základnu – zatlačte dolů a otočte ve směru hodinových ručiček ④.
 - 5 Zvolte některou z následujících možností:
Ruční vaření:
Viz část o ručním režimu.
Přednastavené programy:
Informace o používání najdete v části „používání přednastavených programů“.
 - Další recepty k inspiraci najdete ve stručné příručce.
 - 6 Zasuňte požadovaný nástroj do otvoru pro nástroje k nádobě ③ nebo otvoru pro míchadlo ④, pokud používáte míchadlo. Výčnělek umístěte do drážky a otočením zajistěte ④.



míchadlo – při použití míchadla lze použít také pomocný nástavec k míchání, který napomáhá promíchávání (viz část „nasazení a sundání pomocného nástavce k míchání“). Míchadlo lze také používat se šlehací metlou, např. při přípravě sněhových pusinek. Nepoužívejte míchadlo s hnětacím hákem.

Poznámka: Pokud K-metla, šlehací metla nebo stírací metla nedosáhnou na ingredience na dně nádoby, přečtěte si část „výškové nastavení příslušenství“.

- Pokud chcete nástroj odpojit, postupujte jako v kroku 6, ale opačně. (Při odpojování nástrojů po vaření vždy používejte kuchyňské chňapky.)
- 7 Abyste spustili rameno robotu, mírně je nadzvedněte a pak otočte páčkou pro zvednutí ramene ve směru hodinových ručiček. Spusťte do zajištěné polohy.
 - 8 Přidejte ingredience, které chcete vařit/míchat.
 - 9 Otočte regulátor rychlosti na požadované nastavení. K použití míchacích nastavení otočte regulátor rychlosti na ⑤.

- Pokud teplota v nádobě přesáhne 60 °C, je rychlost z bezpečnostních důvodů automaticky omezena, i když zvolíte vyšší rychlost. Když teplota klesne pod 60 °C, rychlost se automaticky nezvýší. Nejdříve musíte regulátor rychlosti otočit do vypnuté polohy „O“ a znovu zvolit požadovanou rychlost.

Informace o používání režimu vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT) najdete v části „ruční režim“.

- 10 Po dokončení programu přístroj třikrát pípne.
- Poznámka: Pokud není nastaven čas, ohřívání a míchání automaticky skončí, když časovač dosáhne 8 hodin.
- 11 Pokud chcete míchání zastavit, vraťte regulátor rychlosti do vypnuté polohy „O“. Pokud chcete pokračovat, zvolte rychlost.

DŮLEŽITÉ

- **Po zastavení nebo pozastavení míchání bude pokračovat ohřev.**

- 12 Pokud chcete zastavit ohřev, změňte teplotu na „OFF“ (Vypnuto). Můžete také stisknout tlačítko pohotovostního režimu.

Důležité – Pokud bude kdykoli za provozu zvednuto rameno robotu, ohřev se pozastaví. Nástroj k míse se zastaví a po spuštění ramene robotu se znovu nespustí. K opětovnému spuštění robotu otočte regulátor rychlosti do vypnuté polohy „O“ a pak znovu zvolte rychlost.

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 používejte kuchyňské rukavice.
- Spodní strana pracovní mísy 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.

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 mísy během vaření, vždy snižte rychlost a potraviny vkládejte pomalu a rovnoměrně.
- Pro rychlé ohřátí omáček použijte nastavení pro nepřetržitě míchání.
- Pokud používáte kruhový kryt během vaření, před zvednutím ramene robotu jej vždy sejměte. Dávejte si pozor na kondenzovanou tekutinu, která vzniká na kruhovém krytu a tepelném štítu.
- Při zvedání ramene robotu postupujte pomalu, aby kapalina na spodní straně tepelného štítu mohla stéci zpět do mísy.
- K dispozici je deset funkcí intervalů míchání, které umožňují zvolit vhodný způsob míchání pro jednotlivé recepty. Některé recepty vyžadují neustálé míchání, aby se obsah nepřichytil ke dnu nádoby, zatímco u jiných receptů je vhodné přerušované míchání, aby se udržela struktura obsahu.

používání robotu Cooking Chef k míchání

Sestavte robot podle předchozího popisu v části „používání robotu Cooking Chef“. Otočte regulátor rychlosti na požadované nastavení. Rychlost lze kdykoli během provozu robotu změnit. Robot zastavíte vrácením regulátoru rychlosti do vypnuté polohy „O“.

Pulzní polohu (P) používejte pro krátké impulzy maximální rychlosti.

obecné tipy

- Pravidelně zastavujte mixování a stěny nádoby setřete 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 nepřekračujte 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.
- Písady se nejlépe promísí, pokud do nádoby dáte nejprve tekutinu.

recept

marináda s chilli

200 g studeného tekutého medu (přes noc zchlazeného v lednici)










1 chilli (celá)

5 ml (1 lžička) burákového másla

Koření

- 1 Ingredience vložte do minisekáčku/mlýnku.
- 2 Nástavec nasadte na kuchyňský robot a nechte ingredience usadit kolem nožové jednotky.
- 3 Na 10 sekund zapněte na pulzní režim.
- 4 Použijte podle potřeb.

vysvětlení symbolů na displeji

	
	<p>Upozornění na vysokou teplotu Pod 40 °C – žádný červený proužek 40 °C–60 °C – blikající červený proužek Nad 60 °C – proužek červeně svítí</p>
	<p>Zobrazuje se, když je robot používán v režimu vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT).</p>
	<p>Zobrazuje aktuální fázi programu při použití přednastavených programů.</p>
	<p>Zobrazení textu ukazuje informace o stavu, informace o programech a chybové zprávy.</p>
	<p>Zobrazuje zvolenou teplotu. Teplotu lze nastavit od „OFF“ (Vypnuto) do 20 °C–180 °C.</p>
	<p>Zobrazuje zvolený čas v hodinách, minutách a sekundách. Čas lze nastavit v rozmezí 5 sekund → 8 hodin a po zvolení teploty se začne odpočítávat.</p>
	<p>Zobrazuje zvolené nastavení míchání v rozmezí 0 → 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vnější čárky se budou postupně rozsvěcovat a ukazovat, jak dlouho zbývá do další akce míchání. • Vnitřní šipka míchání začne blikat 3 sekundy před další akcí míchání. • Na začátku akce míchání se může krátce zvýšit rychlost, aby se oddělily části potravin.
	<p>Zobrazuje zvolené nastavení výkonu. Nastavení výkonu jsou v rozsahu Auto, 1 → 7.</p>

ruční režim



- Stiskněte nastavení, které chcete změnit, a pomocí voliče displeje nastavení upravte.
- Stisknutím voliče displeje potvrďte.

Poznámka:

- Když je zvoleno nastavení, rozsvítí se čára pod odpovídajícím symbolem na displeji.
- Pokud neprovedete žádnou akci, nastavení se po 4 sekundách zruší.

	<p>Teplotu lze nastavit od 20 °C do 180 °C v krocích po 1 °C. Zvolením nastavení „OFF“ (Vypnuto) lze spotřebič používat bez nastavení teploty. Poznámka: Robot Cooking Chef nedosáhne teploty nižší, než je teplota okolní.</p> <p>Režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT) Pokud chcete míchat vysokou rychlostí s teplotou vyšší než 60 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stiskněte a podržte 3 sekundy. Na displeji se rozsvítí červený ! a zobrazí se „POZOR! REŽIM VRVT“. Robot také bude každých 30 sekund pípat. • Otočte regulátor rychlosti na požadovanou rychlost a robot pomalu zvýší otáčky na zvolenou rychlost. • Rychlost můžete normálně snížit. • Pokud chcete tento režim ukončit, stiskněte a podržte tlačítko teploty na 5 sekund nebo vraťte regulátor rychlosti do vypnuté polohy „O“. <p>Tato funkce se smí používat POUZE se šlehačím metlou a/nebo míchadlem. Nesmíte překročit maximální objem 3 litrů a musíte nasadit ochranný kryt proti šplíchnání. Přístroj nesmí zůstat bez dozoru.</p>
	<p>V režimu vaření lze používat časovač. Pokud není zvolen čas k odpočítávání, bude časovač automaticky během provozu přístroje měřit čas po 1 sekundě. Maximální doba spuštění je 8 hodin.</p>
	<p>K dispozici je deset nastavení intervalů míchání. Ta se nejvíce hodí, když je robot používán v režimu vaření. Abyste mohli používat nastavení míchání, musejí být nasazeny všechny krytky výstupů.</p>
	<p>Nastavení výkonu lze upravit pomocí tlačítka nabídky. Výchozí nastavení výkonu je Auto. Výkon lze upravit od 250 W do 1500 W.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nižší nastavení výkonu použijte k mírnému ohřívání ingrediencí. • Vyšší nastavení výkonu používejte k rychlému ohřátí ingrediencí.

nastavení intervalu míchání

Nastavení míchání se ideálně hodí k použití s míchadlem.

Rychlost	Intervaly míchání	Použití
	Bez intervalu (neustálé míchání)	Neustálé míchání pro omáčky a rizota.
	5 sekund	Osmahnutí masa a restování zeleniny.
	10 sekund	
	20 sekund	
	30 sekund	
	40 sekund	Míchání dušených směsí, vývarů apod.
	50 sekund	
	1 minuta	
	2 minuty	
	5 minut	

nastavení teploty	
Teplota	Použití
50 °C	Temperace čokolády
72–82 °C	Velmi mírné vaření
98–99 °C	Mírné vaření
100 °C	Vaření, vaření v páře
130–140 °C	Restování zeleniny
180 °C	Osmahnutí masa

nastavení výkonu		
Nastavení výkonu	Watty	Použití
A	Auto	Výkon se automaticky mění podle nastavení teploty
1–2	1500–1200 W	Osmahnutí masa, restování zeleniny, vaření vody
3–5	1000–500 W	Rozpouštění másla, mléčné omáčky, mírné vaření, šlehání za tepla
6–7	375–250 W	Kynutí těsta

používání přednastavených programů

Výběr programu

- 1 Stiskněte tlačítko programu.
 - 2 Otočením voliče displeje / tlačítka Enter zvolte „Programy“.
 - 3 Stisknutím voliče displeje / tlačítka Enter potvrďte.
 - 4 Otočením voliče displeje / tlačítka Enter zvolte program „Slané“, „Sladké“, „Pomalé vaření“ nebo „Pára“. Možnosti podprogramů najdete v tabulce níže.
 - 5 Stisknutím voliče displeje / tlačítka Enter potvrďte.
 - 6 Postupujte podle pokynů na displeji.
- Poznámka: Pokud mezi jednotlivými fázemi neprovedete žádnou akci, přístroj se po 15 minutách vypne.

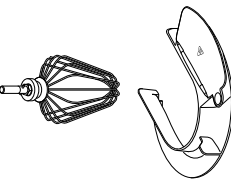
SLANÉ		Fáze 1 (P1)	Fáze 2 (P2)	Fáze 3 (P3)	Fáze 4 (P4)	Fáze 5 (P5)	Fáze 6 (P6)	Použité nástroje	Recepty k inspiraci
Wok	Přidejte olej	Přidejte maso a zeleninu	Přidejte koření	Další ingredience					
°C	140 °C	180 °C	160 °C	120 °C					
	-	3	2	2					
W	Auto	Auto	1500 W	1500 W					
Fáze ohřevu	✓	✓	✓	X					
Fáze vaření	X	3½ min	2 min	45 s					Smažené směsi
Rizoto	Přidejte olej	Přidejte zeleninu a maso	Přidejte rýži	Přidejte víno	Přidejte tekutinu	Udržení teploty	Udržení teploty		
°C	130 °C	100 °C→100 °C	130 °C→130 °C	140 °C	99 °C→99 °C	75 °C			
	-	2→4	0→2	0	0→1	0			
W	1200 W	1000 W→1500 W	1200 W→1500 W	1500 W	1500 W→1200 W	Auto			Kuřecí rizoto
Fáze ohřevu	✓	X	✓	✓	✓	X			
Fáze vaření	X	2 min→3 min	1 min→3 min	1 min	3 min→10 min	5 min			
Ragú	Přidejte olej	Přidejte maso	Přidejte zeleninu	Přidejte tekutinu	Udržení teploty	Udržení teploty	Nepoužívá se		
°C	140 °C	180 °C→180 °C	140 °C	95 °C	80 °C				
	-	0→1	4	9	9				
W	1200 W	1500 W→1500 W	1500 W	Auto	Auto				
Fáze ohřevu	✓	✓	✓	✓	X				
Fáze vaření	X	2 min→3½ min	10 min	4 h	30 min				Dušené hovězí se zeleninou
Vývar	Přidejte olej	Přidejte zeleninu	Přidejte tekutinu	Přidejte maso/rybu	Udržení teploty	Udržení teploty	Nepoužívá se		
°C	140 °C	130 °C→130 °C	99 °C	98 °C	80 °C				
	-	2→4	9	-	9				
W	1200 W	1200 W→1500 W	Auto	Auto	Auto				
Fáze ohřevu	✓	✓	✓	✓	X				
Fáze vaření	X	1 min→5 min	10 min	20 min	30 min				Lososí vývar

hlavní jídla

Poznámka:

- Některé fáze programu mají fáze ohřevu, které umožňují, aby ingredience před zahájením fáze programu dosáhly určené teploty.
- VRVT (zobrazeno na displeji) = režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou.

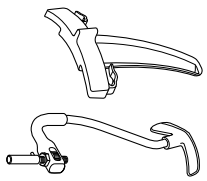


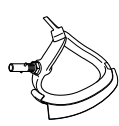


Programy

SLANÉ		Fáze 1 (P1)	Fáze 2 (P2)	Fáze 3 (P3)	Fáze 4 (P4)	Fáze 5 (P5)	Fáze 6 (P6)	Použité nástroje	Recepty k inspiraci				
omáčka	Bešamel	Přidejte máslo 80 °C → 80 °C	Přidejte mouku 110 °C → 110 °C	Přidejte tekutinu 99 °C	Udržení teploty 85 °C	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Bešamelová omáčka, sýrová omáčka, petrželová omáčka				
	°C	→ → 0	VRVT 6 → VRVT 6	VRVT 6	VRVT 6								
	W	750 W → 750 W	1000 W → 750 W	750 W	500 W								
	Fáze ohřevu	✓	✓	✓	X								
	Fáze vaření	1 min → 15 s	1 min → 4 min	15 min	30 min								
	Tradiční (omáčky)	Přidejte olej	Přidejte zeleninu	Přidejte tekutinu	Udržení teploty					Nepoužívá se	Nepoužívá se		Rajčatová omáčka na těstoviny
	°C	120 °C	120 °C	110 °C → 98 °C	80 °C								
	W	Auto	Auto	1500 W → 1500 W	Auto								
	Fáze ohřevu	✓	✓	✓	X								
	Fáze vaření	X	10 min	4 min → 15 min	30 min								
Holandská omáčka	Rozpusťte máslo a vylijte	Přidejte žloutky a tekutinu	Pomalou přidejte rozpuštěné máslo	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Béarmská omáčka, holandská omáčka					
°C	60 °C	72 °C	72 °C										
W	2	VRVT 6	VRVT 6										
Fáze ohřevu	✓	✓	X										
Fáze vaření	10 min	4 min	2 min										

Poznámka:

- Některé fáze programu mají fáze ohřevu, které umožňují, aby ingredience před zahájením fáze programu dosáhly určené teploty.
- VRVT (zobrazeno na displeji) = režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou.

programy

SLADKÉ		Fáze 1 (P1)	Fáze 2 (P2)	Fáze 3 (P3)	Fáze 4 (P4)	Fáze 5 (P5)	Fáze 6 (P6)	Použité nástroje	Recepty k inspiraci	
temperace čokolády	Bílá/mléčná čokoláda	Přidejte čokoládu 1	Přidejte čokoládu 2	Udržení teploty	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se			
	°C	42 °C→42 °C	42 °C→OFF (Vypnuto)→31 °C	31 °C						
		9→4	4→4→4	0						
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W						
	Fáze ohřevu	✓	X	X						
	Fáze vaření	10 min→20 min	→→→10 min	2 h						
	Horlká čokoláda	Přidejte čokoládu 1	Přidejte čokoládu 2	Udržení teploty						
	°C	47 °C→47 °C	47 °C→OFF (Vypnuto)→31 °C	31 °C						
		9→4	4→4→4	0						
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W						
Fáze ohřevu	✓	X	X							
Fáze vaření	10 min→20 min	→→→10 min	2 h							
těsta	Odpalované těsto	Přidejte vodu a máslo	Přidejte mouku	Přidejte vejce	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Větrníky, rohličky éclair	
	°C	90 °C	OFF (Vypnuto)	OFF (Vypnuto)						
		2	0	Rychlost 4						
	W	Auto	Auto	Auto						
	Fáze ohřevu	✓	X	X						
	Fáze vaření	1 min	–	–						
	Standardní těsta	Přidejte tekutinu, mouku a kvasnice	–	Kynutí						Opakované prohnětení
	°C	OFF (Vypnuto)	OFF (Vypnuto)	28 °C						OFF (Vypnuto)
		0	Rychlost 1	OFF (Vypnuto)						0
	W	OFF (Vypnuto)	OFF (Vypnuto)	250 W						OFF (Vypnuto)
Fáze ohřevu	X	X	X	X						
Doba míchání	2 min	8 min	1 h	1 min						

Poznámka:

- Některé fáze programu mají fáze ohřevu, které umožňují, aby ingredience před zahájením fáze programu dosáhly určené teploty.
- VRVT (zobrazeno na displeji) = režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou.

programy

SLADKÉ		Fáze 1 (P1)	Fáze 2 (P2)	Fáze 3 (P3)	Fáze 4 (P4)	Fáze 5 (P5)	Fáze 6 (P6)	Použité nástroje	Recepty k inspiraci
těstá	Kynuta těsta	Přidejte tekutinu, mouku a kvasnice	-	Přidejte máslo	Kynutí	Opakované prohnětení			Brioška
	°C	OFF (Vypnuto)	OFF (Vypnuto)	OFF (Vypnuto)	28 °C	OFF (Vypnuto)			
		0	Rychlost 1	Rychlost 1	OFF (Vypnuto)	0			
	W	OFF (Vypnuto)	OFF (Vypnuto)	OFF (Vypnuto)	350 W	OFF (Vypnuto)			
	Fáze ohřevu	✓	X	X	X	X			
Doba míchání	2 min	8 min	5 min	1 h	1 min				
pusinky	Italské	Přidejte bílky, cukr a vodu	Udržení teploty						Dezerty se sněhovou polevou, dortové polevy
	°C	118 °C → OFF (Vypnuto)	OFF (Vypnuto)						
		VRVT 6 → VRVT 6	VRVT 6						
	W	750 W → Auto	750 W						
	Fáze ohřevu	✓	X						
	Fáze vaření	1 min → 10 min	10 min						
	Švýcarské	Přidejte bílky, cukr a vodu	Udržení teploty						Máslovo-smetanová poleva
	°C	45 °C → OFF (Vypnuto)	OFF (Vypnuto)						
		Rychlost 6 → Rychlost 6	Rychlost 6						
	W	750 W → Auto	750 W						
Fáze ohřevu	✓	X							
Fáze vaření	1 min → 10 min	10 min							

Poznámka:

- Některé fáze programu mají fáze ohřevu, které umožňují, aby ingredience před zahájením fáze programu dosáhly určené teploty.
- VRVT (zobrazeno na displeji) = režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou.

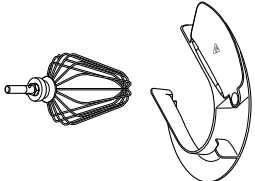
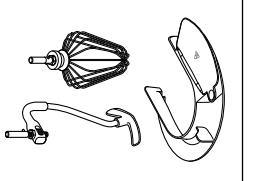
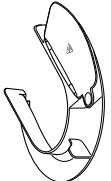
programy

SLADKÉ		Fáze 1 (P1)	Fáze 2 (P2)	Fáze 3 (P3)	Fáze 4 (P4)	Fáze 5 (P5)	Fáze 6 (P6)	Použité nástroje	Recepty k inspiraci
kompoty	Ovocný kompot	Přidejte ovoce, pektin a cukr	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Jahodový kompot
	°C	104 °C→OFF (Vypnuto)							
	W	2→0 750 W→Auto							
	Fáze ohřevu	✓							
	Fáze vaření	10 min→10 min							
	Ovocné želé	Přidejte pyré, cukr a pektin	Přidejte cukr a glukózu	Přidejte kyselinu citronovou	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Pâte de fruit
	°C	100 °C	107 °C	100 °C→70 °C					
	W	VRVT 3 Auto	VRVT 3 Auto	VRVT 3 Auto					
	Fáze ohřevu	✓	✓	✓					
	Fáze vaření	2 min	10 min	2 min→-					
Krém Cukrářský	Přidejte vejce a cukr	Přidejte tekutinu	Udržení teploty	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Větrníková náplň	
°C	OFF (Vypnuto)	101 °C→70 °C	70 °C						
W	Rychlost 2	0→0	0						
Fáze ohřevu	X	✓	X						
Fáze vaření	2 min	5 min→-	30 min						
Krém anglaise	Přidejte vejce a cukr	Přidejte tekutinu	Udržení teploty	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Crème anglaise	
°C	OFF (Vypnuto)	87 °C	80 °C						
W	Rychlost 2	0	0						
Fáze ohřevu	X	✓	X						
Fáze vaření	3 min	12 min	30 min						

Poznámka:

- Některé fáze programu mají fáze ohřevu, které umožňují, aby ingredience před zahájením fáze programu dosáhly určené teploty.
- VRVT (zobrazeno na displeji) = režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou.



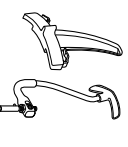

programy

SLADKÉ		Fáze 1 (P1)	Fáze 2 (P2)	Fáze 3 (P3)	Fáze 4 (P4)	Fáze 5 (P5)	Fáze 6 (P6)	Použité nástroje	Recepty k inspiraci
krémy	Zabaione	Přidejte vejce, cukr a tekutinu	Udržení teploty	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Zabaione
	°C	74 °C → OFF (Vypnuto)	50 °C						
	◻	VRVT Max. → VRVT Max.	VRVT Max.						
	W	750 W → Auto	500 W						
	Fáze ohřevu	✓	X						
Fáze vaření	2 min → -	15 min							
ostatní	Základ na pěny	Přidejte vejce a cukr	Udržení teploty	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Základ pro pěny (čokoládové apod.)
	°C	OFF (Vypnuto) → 118 °C → OFF (Vypnuto)	OFF (Vypnuto)						
	◻	VRVT 6	VRVT 6						
	W	500 W	500 W						
	Fáze ohřevu	✓	X						
	Fáze vaření	2 → 1 → -	10 min						
	Popcorn	Přidejte olej	Přidejte popcornová zrna	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Popcorn
	°C	180 °C	180 °C						
	◻	-	-						
	W	Auto	Auto						
Fáze ohřevu	✓	X							
Fáze vaření	X	10 min							

Poznámka:

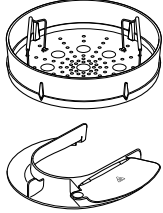

- Některé fáze programu mají fáze ohřevu, které umožňují, aby ingredience před zahájením fáze programu dosáhly určené teploty.
- VRVT (zobrazeno na displeji) = režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou.

programy

POMALÉ VĚŘENÍ		Fáze 1 (P1)	Fáze 2 (P2)	Fáze 3 (P3)	Fáze 4 (P4)	Fáze 5 (P5)	Fáze 6 (P6)	Použité nástroje	Recepty k inspiraci
Vysoká teplota	Přidejte ingredience	Udržení teploty	98 °C → 95 °C 0 → 9 1500 W → 1000 W 20 min → 2 h	80 °C – Auto X 30 min	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Dušené směsi
°C									
									
W									
Fáze ohřevu	✓								
Fáze vaření									
Nizká teplota	Přidejte ingredience	Udržení teploty	98 °C → 85 °C 0 → 9 1500 W → 1000 W 10 min → 7 h	80 °C 9 Auto X 30 min	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Dušené směsi
°C									
									
W									
Fáze ohřevu	✓								
Doba vaření/míchání									

Poznámka:

- Pomalé vaření s vysokou teplotou probíhá při teplotě 95 °C a je ideální pro pomalou přípravu tužšího masa.
- Pomalé vaření s nízkou teplotou probíhá při teplotě 85 °C a je ideální pro pomalou přípravu masa, jako je kuřecí, a zeleniny.
- Některé programy mají fáze ohřevu, které umožňují, aby ingredience před zahájením fáze programu dosáhly určené teploty.

programy				
PÁRA	Fáze 1 (P1)	Udržení teploty	Použité nástroje	Poznámky
°C	102 °C	65 °C		Poznámka: • Doporučená množství a časy najdete v návodu k pařáku – dobu vaření upravte podle potřeby.
	–	–		
W	Auto	Auto		
Fáze ohřevu	✓	✗		
Fáze vaření	10 min	30 min		

jak přeskočit fáze programu	
1	Stiskněte a na 5 sekund podržte volič displeje. Na displeji se zobrazí „FÁZE RECEPTU“.
2	Otočením voliče displeje vyberte požadovanou fázi (P1, P2, P3 apod.) a stisknutím voliče potvrďte.
3	Postupujte podle pokynů na displeji.

vysvětlení textu na displeji	
Během přednastavených programů se na displeji budou zobrazovat různé zprávy.	
Zpráva	Popis
OCHLAZOVÁNÍ	Nádoba se ochlazuje na nastavenou teplotu.
OHRÍVÁNÍ	Nádoba se zahřívá na vyšší teplotu.
REŽIM VRVT	Režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou.
HNĚTENÍ	Proces při přípravě pečiva, kdy se těsto mechanicky zpracovává.
OPAKOVANÉ PROHNĚTENÍ	Opakované prohnětení odstraní velké vzduchové bubliny, aby vznikla rovnoměrná struktura.
KYNUTÍ	Fáze přípravy pečiva, kdy se těsto nechává zvětšovat objem.
TEMPERACE	Přesné řízení teploty čokolády, aby se dosáhlo hladké lesklé struktury.
ZPRACOVÁVÁNÍ	Část programu, kdy robot Cooking Chef míchá bez ohřívání.

výškové nastavení příslušenství

šlehací metla, nerezová K-metla, míchadlo

Nejllepších výsledků dosáhnete, když se bude šlehací metla a K-metla **téměř** dotýkat dna nádoby **5**. V případě potřeby upravte výšku pomocí dodaného klíče.

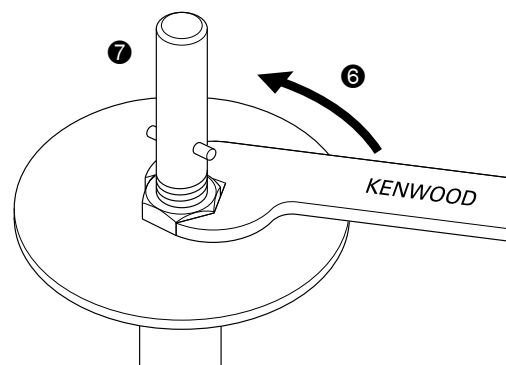
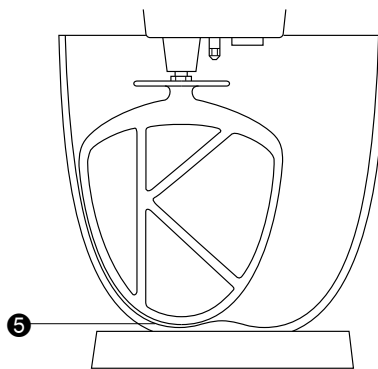
- 1 Spotřebič odpojte ze sítě.
- 2 Zvedněte rameno robotu a nasadte šlehací metlu nebo K-metlu.
- 3 Zatlačte rameno dolů. Pokud je třeba upravit světlou výšku mezi příslušenstvím a dnem nádoby, zvedněte rameno robotu a vyjměte nasazené příslušenství.
- 4 Pomocí dodávaného klíče uvolněte matku **6** tak,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

stírací metla pro vysokou teplotu – tento nástroj by se měl lehce dotýkat dna nádoby

míchadlo – tento nástroj by se měl lehce dotýkat dna nádoby.

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

hnětací hák – tento nástroj se nastavuje ve výrobě a jeho výšku nelze upravit.



nasazení a používání ochranného krytu proti šplícháání

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

Při vaření musí být nasazen tepelný štít, jinak nebude robot fungovat a zobrazí se „Nasadte tepelný štít“.

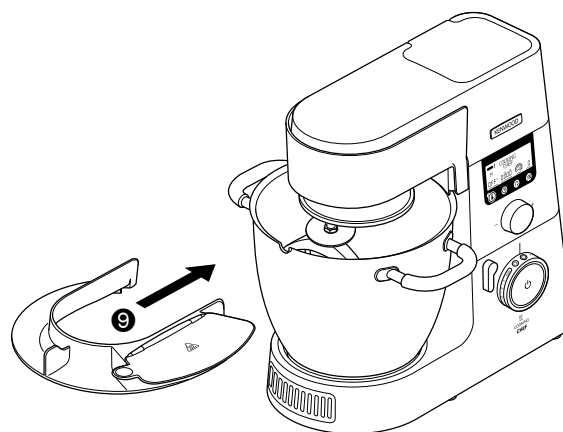
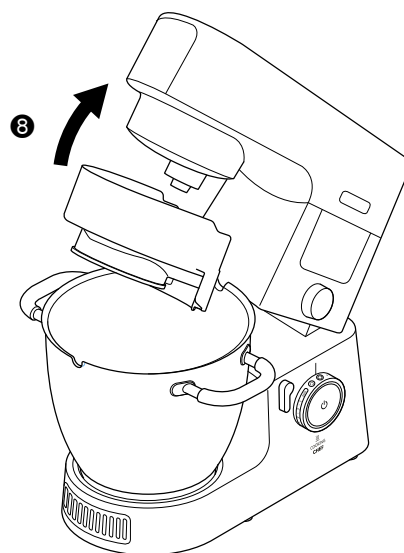
Tepelný ochranný štít slouží k ochraně robotu před parou, která vzniká během vaření.

Ochranný kryt proti šplícháání by se na nádobu měl nasazovat pouze v kombinaci s tepelným štítem.

- 1 Zvedněte rameno robotu, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Nasadte tepelný štít na spodní stranu ramene robotu a tlačte ⑧, 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 ⑨.

- Během mixování je možné přidávat potraviny do nádoby pomocí plnicího otvoru.
- 6 Kruhový kryt jednoduše sejmete vysunutím z ramene robotu.
 - 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 robotu.

Upozornění: Kruhový kryt nasazujte či sundávejte, pouze pokud je rameno robotu zajištěno v horní poloze.



sundání a nasazení krytek výstupů

Krytka výstupu pro vysokou rychlost

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

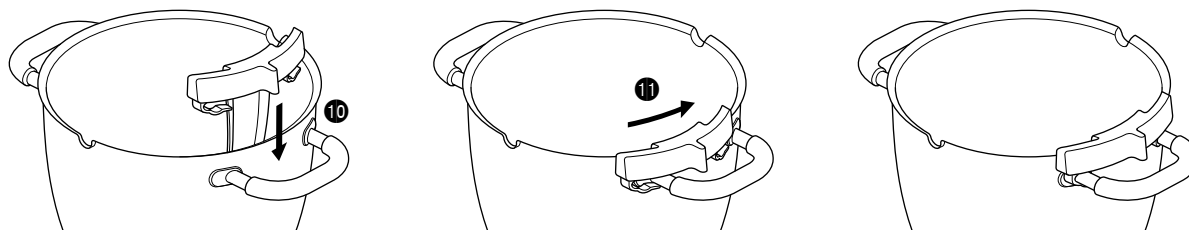
Krytka výstupu pro nízkou rychlost

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

nasazení a sundání pomocného nástavce k míchání

Pomocný nástavec k míchání lze použít jako pomůcku k míchání.

- 1 Nasuňte pomocný nástavec k míchání na stěnu nádoby tak, aby bylo svislé žebro zevnitř a svěrky zvenčí ⑩.
- 2 Nasuňte svěrky proti směru hodinových ručiček na držadlo nádoby ⑪.
- 3 Sundání provedete stejným postupem v opačném pořadí. **DŮLEŽITÉ** – Pomocný nástavec k míchání byste neměli nasazovat, pokud používáte K-metlu, šlehací metlu, hnětací hák nebo stírací metlu.

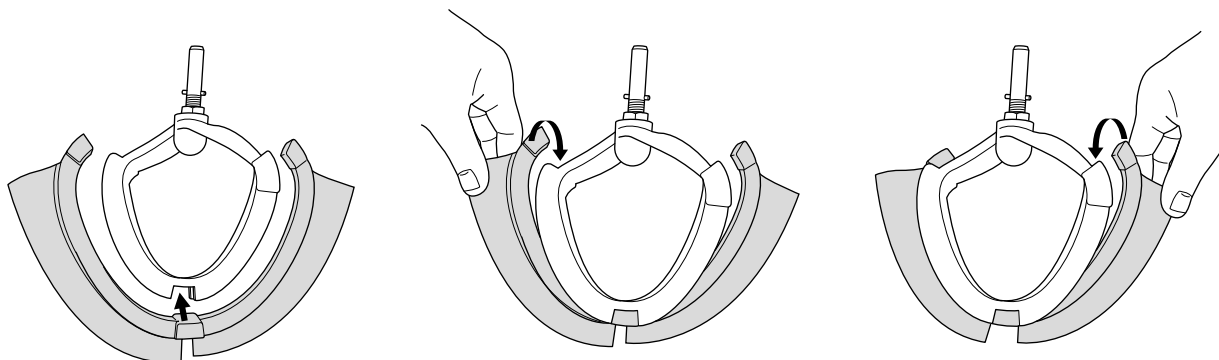


sestavení stírací metly pro vysoké teploty

nasazení stěrky

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

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



Maximální množství a doporučené rychlosti

Následující rychlosti jsou pouze ilustrativní a liší se v závislosti na množství a teplotě ingrediencí, které mícháte apod.

Křehké pečivo	Hmotnost mouky	910 g
Chlebové těsto (tuhé kynuté)	Hmotnost mouky	350 g – 1,6 kg
	Celková hmotnost	550 g – 2,56 kg
Měkké kynuté těsto	Hmotnost mouky	250 g – 2,6 kg
	Celková hmotnost	480 g – 5 kg
Biskupský chlebiček	Celková hmotnost	4,55 kg
Bílky	Počet	16
	Hmotnost	(605 g)
Režim vaření	Celkový objem	3 l
Olej	Celkový objem	250 ml

* Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 50 g)

Nástroj	Recept/postup	Doporučená rychlost
K-metla	Šlehání másla/margarinu s cukrem	Začněte na ‚Min.‘ a postupně zvyšujte na ‚Max.‘
	Vmíchání vajec do krémových směsí	4 až ‚Max.‘
	Vmíchání mouky, ovoce apod.	‚Min.‘ – 1
	Základní těsta na moučníky	Začněte na rychlosti ‚Min.‘ a postupně zvyšujte na ‚Max.‘
	Tření tuku s moukou	‚Min.‘ – 2
Stírací metla pro vysokou teplotu	Rozšlehání másla/margarinu a cukru	Začněte na ‚Min.‘ a postupně zvyšujte na 3
	Stírání teplých i studených směsí ze stěny nádoby	Začněte na ‚Min.‘ a postupně zvyšujte na 3
Šlehací metla	Na vejce, smetanu, bublaniny	Postupně zvyšujte na ‚Max.‘
Hnětací hák	Na kynutá těsta	Začněte na rychlosti ‚Min.‘ a postupně zvyšujte na 1
Míchadlo	Vhodné k použití během vaření k zachování konsistence potravin, např. kuřecího či rybího masa, zeleniny a ovoce.	Používejte pouze s nastaveními míchání

péče a čištění

- Před čištěním vždy vypněte a odpojte od zdroje energie.
- Při prvním použití se u **výstupu** 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 robotu, pokud jej neužíváte.

zařízení, krytky výstupů

- Otřete vlhkým hadříkem a pak osušte.
- Nikdy neužívejte brusný materiál, ani neponořujte do vody.

stírací metla pro vysokou teplotu

- Před čištěním vždy sejměte pružnou stěrku z nástroje.
- Pružnou stěrku a nástroj omyjte v horké vodě se saponátem, poté řádně osušte. Tyto díly lze také mýt v myčce nádobí.

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

nádoba, nástroje, ochranný kryt, pomocný nástavec k míchání

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte nebo užíjte myčku.
- Nikdy neužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělidlo na čištění nerez nádobí. Na vodní kámen užívejte ocet nebo vhodný odstraňovač vodního kamene.

- Pokud se potravina připaluje nebo ulpívá uvnitř nádoby, odstraňte špachtlí tolik, kolik půjde. Pak naplňte nádobu teplou mýdlovou vodou a nechte odstát. Na odstranění zachycených zbytků usazeniny použijte nylonový kartáč.
- Změny zbarvení nádoby nemají vliv na výkon robotu.

výpusť

- Ujistěte se, že se v těchto místech nezachytily zbytky potravin. V případě nutnosti užíjte 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.

Item	Vhodné do myčky
Nádoba	✓
K-metla, šlehačí metla, stírací metla, míchadlo	✓
Hnětací hák	✓
Pomocný nástavec k míchání	✓
Krytky výstupů	✗
Špachtle	✓
Ochranný kryt a tepelný štít	✓
Gumové těsnění	✓
Ochranná podložka na pracovní plochu	✓
Stěrka těsta	✓

servis a péče o zákazníky

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



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

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

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

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

průvodce odstraňováním problémů

Popis problému	Příčina	Řešení
Robot nefunguje v režimu ohřívání a na displeji se zobrazuje chybové hlášení a ozývá se varovné pípání.	Byl aktivován jeden z bezpečnostních senzorů.	Zkontrolujte oznámení o závadě na displeji. <ul style="list-style-type: none"> • Ujistěte se, že rameno je ve spodní poloze a zajištěné. • Ujistěte se, že všechny krytky výstupů jsou správně osazeny. • Ujistěte se, že tepelný štít je správně osazen. • Ujistěte se, že pracovní nádoba je správně nasazena.
Robot mění rychlost nebo je rychlost během vaření omezená.	Když obsah nádoby dosáhne 60 °C, rychlost se automaticky omezí a rozsvítí se ukazatel upozornění na vysokou teplotu.	Toto je bezpečnostní funkce.
Potravina na dně nádoby se připaluje.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Zvolené nastavení teploty může být příliš vysoké. 2 Je užíván nesprávný nástroj. 3 Interval míchání je příliš dlouhý. 4 Nástroj není umístěn v nádobě dostatečně nízko. 5 Časovač byl nastaven na příliš dlouhou dobu. 6 Senzor a/nebo spodní strana nádoby jsou znečištěny. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Snižte nastavení teploty nebo výkonu. 2 Zkontrolujte, zda se používá nejvhodnější nástroj a je správně výškově nastavený. 3 Zkraťte délku intervalu míchání nebo změňte na neustálé míchání. 4 Upravte výšku nástroje. 5 Vařte po kratší dobu (ujistěte se však, že jídlo je důkladně uvařené). 6 Ujistěte se, že tyto plochy jsou čisté a suché.
Není dodržena konzistence jídla.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Zvolena příliš vysoká teplota. 2 Interval míchání je příliš krátký. 3 Obsah v nádobě se vaří příliš dlouho. 4 Je užíván nesprávný nástroj. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Snižte teplotu. 2 Zvyšte interval míchání. 3 Vařte po kratší dobu (ujistěte se však, že jídlo je důkladně uvařené). 4 Zkontrolujte, zda užíváte nejvhodnější nástroj.
Nestálá rychlost mixování.	1 Přísady jsou příliš velké, tvrdé nebo příliš tuhé.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nakrájejte potravinu na menší kousky, vyjměte pecky z ovoce, pomalu rozpustíte přísady bez nasazeného nástroje (ale se zvolenou rychlostí). 2 Přidejte přísady až po zajištění ramene ve spodní poloze. 3 Zkontrolujte, zda užíváte nejvhodnější nástroj.
Rameno robotu nejde snadno sklopit.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Tuhé přísady, např. čokoláda, na dně nádoby zabírají zaklapnutí ramena robotu. 2 Míchadlo není správně nasazené. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Přidejte přísady až po zajištění ramene ve spodní poloze. 2 Zkontrolujte, jestli je míchadlo nasazené do otvoru pro míchadlo.
Když je zvolena rychlost míchání, robot míchá nepřetržitě.	Jsou nesprávně osazeny krytky výstupů.	Ujistěte se, že všechny krytky výstupů jsou správně osazeny.
Při použití příslušenství je omezena rychlost motoru.	Byla nasazena horká nádoba.	Sejměte nádobu, nebo ji zchladte na teplotu pod 60°C.
Šlehací metla nebo K-metla naráží do dna mísy nebo nedosáhne na ingredience na dně mísy.	Nástroj má nesprávnou výšku a je potřeba jej nastavit.	Upravte výšku pomocí vhodného klíče – viz část „Nastavení nástrojů“.
Šlehací metla, K-metla nebo stírací metla naráží do pomocného nástavce k míchání.	Je nasazen pomocný nástavec k míchání.	Sundejte pomocný nástavec k míchání – měl by se používat jen s míchadlem.

Popis problému	Příčina	Řešení
Nástavce do pomaloběžného výstupu nelze nasadit.	Zkontrolujte, zda je nástavec kompatibilní s vaším modelem. Je vyžadován systém připojení Twist (model KAX) 	Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist  . Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar  , pak pro jejich připojení k systému Twist na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME. <i>Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist</i>
Při prvním zapojení kuchyňského robotu bliká tlačítko pohotovostního režimu.	Ovladač rychlosti není ve vypnuté poloze ‚O‘. Rameno robotu je ve zvednuté poloze nebo není v dolní poloze správně zajištěno.	Zkontrolujte ovladač rychlosti a nastavte jej do polohy ‚O‘. Zkontrolujte, zda je rameno kuchyňského robotu správně zajištěno v dolní poloze.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví. Tlačítko pohotovostního režimu rychle bliká.	Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí. Bylo překročeno maximální množství.	Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení. Ovladač rychlosti otočte do vypnuté polohy ‚O‘ a znovu spusťte. Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu spusťte. Pokud ani tohle problém nevyřeší, odpojte ze zásuvky a nechte 15 minut stát. Zapojte do zásuvky a znovu zvolte rychlost. Pokud se přístroj podle výše popsaného postupu znovu nespustí, kontaktujte oddělení pro péči o zákazníky.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví. Pomalu bliká kontrolka pohotovostního režimu.	1 Byl sundán tepelný štít nebo krytka výstupu. 2 Bylo zvednuto rameno robotu. 3 Nástavec ve výstupu překročil maximální dobu provozu.	1 Nasadte tepelný štít nebo krytku výstupu. Otočte regulátor rychlosti do vypnuté polohy ‚O‘ a pak znovu spusťte. 2 Spusťte rameno robotu. Otočte regulátor rychlosti do vypnuté polohy ‚O‘ a pak znovu spusťte. 3 Otočte regulátor rychlosti do vypnuté polohy ‚O‘ a pak znovu spusťte.
Když je robot zapojený, tlačítko pohotovostního režimu nesvítí.	Kuchyňský robot byl ponechán zapojený déle než 30 minut bez provozu a přešel do pohotovostního režimu.	Jedním stisknutím tlačítka pohotovostního režimu jej znovu spusťte.
Na displeji se zobrazuje alfanumerický chybový kód.	Spotřebič správně nefunguje.	Kontaktujte autorizované servisní centrum Kenwood. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru Kenwood najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
Při kontaktování zákaznické podpory můžete být požádáni o poskytnutí informací o verzi softwaru. Ty najdete stisknutím tlačítka nabídky a zvolením možnosti „NASTAVENÍ“ a pak „VERZE“.		

tartalomjegyzék

első a biztonság	219 – 220
a készülék részei	221
a nyelv kiválasztása	221
a keverőfejek és használatuk	222
a Cooking Chef használata	222 – 223
a Cooking Chef használata konyhai robotgépként	223
a kijelző szimbólumainak jelentése	224
kézi üzemmód	225 – 226
előre beállított programok használata	227
Sós programok	227 – 228
főételek	227
mártás	228
Édes programok	229 – 232
csokoládé temperálása	229
tészták	229 – 230
habcsók	230
kompót	231
mártások	231 – 232
egyebek	232
Lassú főzés programok	233
magas	233
alacsony	233
Párolás program	234
a keverőfejek beállítása	235
a fröccsenésgátló szerelvény felszerelése és használata	236
a meghajtófedelek le- és felhelyezése	237
a keveréssegítő csíptető felhelyezése és levétele	237
a hőálló krémkeverő lapát összeszerelése	237
maximális kapacitás és ajánlott sebességek	238
a készülék tisztítása	239
szerviz és vevőszolgálat	239
hibaelhárítási útmutató	240 – 241

első a biztonság

- **Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!**
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Fontos megjegyzés – elektronikus orvosi implantátumok

- Más indukciós fűtésű készülékekhez hasonlóan ez a készülék is rövid hatótávolságú mágneses mezőket generál. Ha a felhasználónak vagy a készülék közelében tartózkodó személynek pészmeke vagy egyéb aktív implantátuma van, akkor a készülék használata előtt egyeztessen kezelőorvosával.
- A készüléket kapcsolja ki és áramtalanítsa az eszközök csatlakoztatása és eltávolítása előtt, valamint használat után és a tisztítás megkezdése előtt.
- Tartsa távol a testrészeit, haját, ékszereit és laza ruházatát a mozgó alkatrészekről és a felszerelt tartozékoktól.
- Soha ne nyúljon a gép működésben lévő tartozékaihoz.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne használjon sérült készüléket. Ellenőriztesse vagy javíttassa meg: lásd a „szerviz és vevőszolgálat” részt.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékot használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl a maximális kapacitás táblázatban megadott mennyiségeket, és az indukciós fűtőkészülék használatakor soha ne lépje túl a tál belső oldalán feltüntetett 3 literes maximális feltöltési szintet.
- Tartozék használatakor olvassa el és tartsa be a hozzá mellékelt biztonsági és használati utasításokat.
- Legyen óvatos, amikor felemeli a készüléket, mert nehéz. Ügyeljen rá, hogy a fejrész rögzítve legyen, és hogy a tálak, eszközök, a meghajtófedelek és a zsinór biztonságosan rögzítve legyenek a felemelés előtt.
- A hálózati vezetéket ne hagyja lógva olyan helyen, ahol egy gyermek elérheti.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Legyen óvatos a készülék bármely részének kezelésekor vagy érintésekor, amikor főzési módban használja vagy főzés után, **FRÖCCSENÉSGÁTLÓ ÉS A KEVERŐSZÁRAK** esetében, amelyek huzamosabb ideig tartó használat után még **MELEGEK** lehetnek! A fogók segítségével vegye le és tegye át más helyre a tálát. Használjon sütőkesztyűt a forró tál és a forró keverőszárok 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 tálát hőérzékeny felületre helyezi.
- Főzés során az edényből gőz távozik. Legyen óvatos a fröccsenésgátló levételénél és a gépkar felnyitásánál.
- Ha meleg ételt tesz át a robotgépből a mixerbe, mindig hagyja, hogy az alkotóelemek lehűljenek szobahőmérsékletre, mielőtt a mixerbe helyezi.
- Csak a készülékkel együtt szállított tálát és eszközöket használja. Soha ne használja a tálát bármilyen más hőforráson.
- Soha ne működtesse a készüléket főzési módban, ha a tál üres.
- Soha ne dugjon semmit a szellőzőnyílásokba.
- Amikor ezt a készüléket használja, ügyeljen rá, hogy egyenes felületre helyezze, a szélétől távol. Ügyeljen rá, hogy legalább 10 cm-re legyen a faltól, és hogy a szellőzőnyílások maradjanak szabadon. Ne tegye konyhai felső szekrények alá.

- Az indukciós készülék megfelelő és biztonságos üzemeltetése céljából ügyeljen arra, hogy a tál alja és a hőmérséklet-érzékelők tiszták és szárazak legyenek a főzés előtt.
- Ahogy minden indukciós készüléknél, itt is ügyeljen arra, hogy ne helyezzen hitelkártyát, mágneses adathordozót vagy érzékeny elektronikai berendezést a készülék közelébe, amikor használja.
- Ne használja a készüléket mélyhűtött ételekhez.
- Csak alaposan megfőzött ételt fogyasszon.
- Ne lépje túl a 250 ml mennyiséget, ha olajjal főz.
- Az ételeket a főzés után röviddel el kell fogyasztani, vagy hagyni kell gyorsan lehűlni, és minél előbb hűtőszekrénybe kell tenni.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- A gép tápkábele olyan hosszúságú, hogy ne akadályozza a munkát és ne okozzon botlásveszélyt. Hosszabbító megfelelő körütekintéssel használható. Ha hosszabbító kábelt használ: 1) A hosszabbító kábelen feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása; és 2) A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztról, ahol egy gyermek lehúzhatja vagy valaki véletlenül beleakadhat. Ha a készülék a földelt típusú, a hosszabbító is 3 eres földelt kábel legyen. A készülék elektromos besorolása a készülék alján van feltüntetve.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

-
- **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

az első használat előtt

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

ismerje meg a Kenwood Cooking Chef robotgépet

A készülék részei

Meghajtó nyílások

- 1 nagy sebességű meghajtó nyílása
- 2 kis sebességű meghajtó nyílása
- 3 edény keverőfejének csatlakozójzata
- 4 főzőszár csatlakozójzata

Robotgép

- 5 nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
- 6 gépkar
- 7 kis sebességű meghajtó nyílásának fedele
- 8 Cooking chef tál
- 9 fej – emelőkar
- 10 sebességszabályozás
- 11 készenlét gomb
- 12 beállító/beviteli gomb
- 13 kijelző
- 14 leeresztő nyílás
- 15 táltartó/indukciós terület
- 16 szellőzőnyílások
- 17 hőmérséklet-érzékelők
- 18 K-keverő
- 19 hőálló krémkeverő lapát
- 20 nagy teljesítményű habverő
- 21 dagasztókar
- 22 főzőszár
- 23 keverésszabályozó csíptető
- 24 hőálló spatula
- 25 hővédő
- 26 gumitömítés (leveshető)
- 27 fröccsenésgátló
- 28 fröccsenésgátló fedél/adagolónyílás
- 29 a munkafelületet védő alátét
- 30 távtartó

A kijelzőterület részei

- 31 magas hőmérsékletre figyelmeztető jelzés
- 32 programszakasz
- 33 hőmérséklet beállítása
- 34 nagy sebességű, magas hőmérsékletű módra vonatkozó figyelmeztetés
- 35 szöveges kijelző
- 36 idő beállítása
- 37 keverésszabályozás beállítása
- 38 teljesítmény beállítása

Kijelző

- 39 hőmérséklet gomb
- 40 idő gomb
- 41 keverésszabályozó gomb
- 42 menü gomb
- 43 tésztakaparó

Megjegyzés: Tartozékok a kis sebességű meghajtóhoz

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

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



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



Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre:

www.kenwoodworld.com/twist

a nyelv kiválasztása

Amikor először bekapcsolja a Cooking Chef robotgépet, a kijelző nyelve alapértelmezésként angol („English”).	
1 A nyelv módosításához nyomja meg a menü gombot.	
2 A beállító/beviteli gombbal keresse meg a „BEÁLLÍTÁSOK” (SETTINGS) lehetőséget, és a kiválasztásához nyomja meg a beállító/beviteli gombot.	
3 A beállító/beviteli gombbal keresse meg a „NYELVEK” (LANGUAGES) lehetőséget, és a kiválasztásához nyomja meg a beállító/beviteli gombot.	
4 A beállító/beviteli gombbal válassza ki a kívánt nyelvet. A kívánt nyelv kiválasztása után nyomja meg a beállító/beviteli gombot a megerősítéshez.	
5 Ha ismét módosítani szeretné a nyelvet, ismételje meg az eljárást.	

a keverőfejek és használatuk

K-keverő

Tészták, kekszek, sütemények, bevonatok, töltelékek, ekler fánk és burgonyapüré készítéséhez.

Habverő

Tojás, tejszín, szuflék felveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.

Melegített habverésnél kombinálhatja a főzőszárral, például olasz és svájci habcsók készítésekor.

Dagasztókar

Csak kelt tészták készítéséhez.

Hóálló krémkeverő lapát

Vaj és cukor, choux tészta és polenta összedolgozására használható. Keverés közben a tál oldaláról mind a forró, mind a hideg keverékeket jól lekaparja.

Főzőszár

Főzés közben jól használható az étel állagának a fenntartására, pl. csirke, hal, zöldségek és gyümölcs esetén. Hús pirítására is kiválóan alkalmas. Szintén használható rizottók, mártások készítésekor és csokoládé olvasztásánál.

a Cooking Chef használata

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 a meghajtófedelek és a hővédő a helyén van-e. Ha nincsenek megfelelően csatlakoztatva, a melegítési funkció nem fog működni.
- Mindig használjon sütőkesztyűt főzés után a tál és az eszközök eltávolítására.

- 1 Csatlakoztassa a gépet áramforráshoz. Áram hatására a kijelző világítani kezd.
- 2 A gépkar kioldógombját fordítsa el jobbra ❶, és emelje a gépkart kattanásig.
- 3 Csatlakoztassa a ❷ hővédőt a gépkar aljára ❸, amíg teljesen a helyére nem kerül. A hővédő nem használható a megfelelően felhelyezett ❸ gumitömítés nélkül.
- Ha a Cooking Chef robotgépet a melegítés funkció nélkül működteti, akkor nem szükséges felhelyezni a hővédőt, csak ha a fröccsenésgátlót is használja. Lásd „a fröccsenésgátló felszerelése és használata” részt.
- 4 Helyezze az edényt az alapra – nyomja lefelé és fordítsa el jobbra ❹.
- 5 Válasszon az alábbi lehetőségek közül:

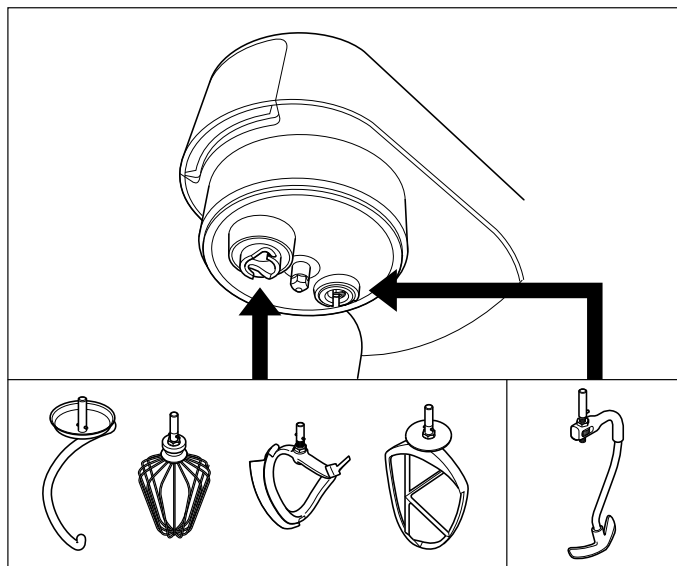
Kézi beállítású főzés:

Lásd a „kézi üzemmód” részt.

Előre beállított programok:


A használatra vonatkozóan lásd az „előre beállított programok használata” című részt.

- További receptötleteket az Első lépések útmutatóból kaphat.
- 6 Helyezze a kívánt keverőfejet az edény keverőfejének ❸ csatlakozóaljzatába vagy a főzőszár ❹ csatlakozóaljzatába, ha a főzőszárat használja, a horonyban lévő tengelycsapra, majd fordítsa el ütközésig ❹.



főzőszár – a főzőszár használatakor a keveréssegítő csiptetővel növelheti a keverés hatékonyságát, lásd „a keveréssegítő csiptető felhelyezése és levétele” részt. A főzőszár használható a habverővel is, például habcsók készítésekor. Ne használja a főzőszárat a dagasztókarral együtt.

Megjegyzés: Ha a K-keverő, a habverő vagy a krémkeverő lapát nem szedi fel az edény alján levő hozzávalókat, akkor olvassa el „A keverőfej beállítása” részt.

- A keverőfej levételéhez fordított sorrendben végezze el a fenti 6. pontban leírt műveleteket. (Főzés után a keverőfejek levételekor mindig viseljen sütőkesztyűt.)
- 7 A gépkar leeresztéséhez kissé emelje fel a gépkart, majd fordítsa a kioldógombot jobbra. Hajtsa le a gépkart ütközésig.
 - 8 Tegye az edénybe a megfőzendő/összekeverendő hozzávalókat.
 - 9 Fordítsa el a sebességszabályozót a kívánt beállításhoz. A keverési beállítások használatához fordítsa el a sebességszabályozót a  jelhez.

- Ha az edény hőmérséklete meghaladja a 60 °C-ot, a rendszer biztonsági okokból automatikusan korlátozza a sebességet, még akkor is, ha nagyobb sebességet választott ki. A sebesség nem nő automatikusan, amikor a hőmérséklet 60 °C alá csökken. A sebességszabályozót először fordítsa a kikapcsolási „O” helyzetbe, és utána újra válassza ki a kívánt sebességet.
A nagy sebességű, magas hőmérsékletű (HSHT) üzemmód használatát lásd a „Kézi üzemmód” részben.
- 10 A program befejezése után az egység három hangjelzést ad.
- Megjegyzés: Ha nem állított be időt, a melegítés és keverés automatikusan leáll, amikor az időzítőn 8 óra eltelt.
- 11 A keverés és a melegítés leállításához vagy szüneteltetéséhez fordítsa el a sebességszabályozót a kikapcsolási „O” helyzetbe. A művelet folytatásához válasszon egy sebességet.

FONTOS

- **A melegítés a keverés leállítása vagy szüneteltetése közben is folytatódik.**

- 12 A melegítés leállításához módosítsa a hőmérséklet beállítását a „KI” értékre. Másik lehetőségként megnyomhatja a készenlét gombot.
- Fontos** – Ha működés közben bármikor felemeli a gépkart, a melegítés szünetelni fog. Ilyenkor a keverőfej is leáll, és nem indul újra a gépkar lecsukása után sem. A keverés újraindításához fordítsa a sebességszabályozót a kikapcsolási „O” helyzetbe, és utána válassza ki újra a sebességet.

főzés után

- Főzés során, vagy közvetlenül főzés után legyen óvatos a készülék bármely részének érintésekor, hiszen a gép egyes részei FORRÓK lehetnek. Különösen ügyeljen a TÁLRA, a FRÖCCSENÉSGÁTLÓRA és a KEVERŐSZÁRAKRA. A fogók segítségével vegye le és tegye át más helyre a tálat. Használjon sütökesztyűt a forró tál és a forró keverőszárak 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 felületre helyezi.

tanácsok

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

a Cooking Chef használata konyhai robotgépként

Szerelje össze a robotgépet „a Cooking Chef használata” részben korábban leírtak szerint. Fordítsa el a sebességszabályozót a kívánt beállításához.

A sebesség bármikor módosítható a robotgép működése közben. A robotgép leállításához fordítsa a sebességszabályozót a kikapcsolási „O” helyzetbe.

A rövid üzem (P) fokozat rövid ideig tartó maximális sebességű keverések végzésére szolgál.

általános tanácsok

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

kenyérsütési szempontok

fontos

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

recept

chilis pác

200 g hideg, folyós méz (éjszaka hűtőszekrényben tartva)







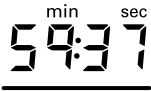


1 chili (egész)

5 ml (1 teáskanál) sűrű mogorórovaj

Fűszerek

- 1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba.
- 2 Csatlakoztassa a tartozékot a konyhagépre és várja meg, amíg a hozzávalók leülepednek a kés körül.
- 3 Kapcsolja 10 másodpercre rövid üzem állásba.
- 4 Használja fel ízlés szerint.

a kijelzőn megjelenő szimbólumok magyarázata

	
	<p>Magas hőmérsékletre figyelmeztető jelzés 40 °C alatt – nincs piros jelzősáv 40 °C – 60 °C – villogó piros jelzősáv 60 °C felett – a piros jelzősáv folyamatosan ég</p>
	<p>Akkor jelenik meg, amikor a robotgép nagy sebességű, magas hőmérsékletű (HSHT) üzemmódban működik.</p>
	<p>Előre beállított programok használatakor a folyamatban levő programszakaszt mutatja.</p>
	<p>A szöveges kijelzőn állapotinformációk, programinformációk és hibaüzenetek jelennek meg.</p>
	<p>A kiválasztott hőmérsékletet mutatja. A hőmérséklet beállítási lehetőségei: „KI”, 20 °C – 180 °C.</p>
	<p>A kiválasztott időt mutatja órában, percben és másodpercben. Az időt 5 másodperc → 8 óra között állíthatja be, és a visszazámlálás a hőmérséklet beállítása után indul el.</p>
	<p>A kiválasztott keverési beállítást mutatja, amely a 0 → 9 tartományban lehet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A külső sáv fokozatos kigyulladás jelzi az időt a következő keverésig. • A belső keverőnyíl a következő keverés előtt 3 másodperccel villogni kezd. • A keverés elején előfordulhat, hogy egy rövid sebességnövekedést észlel, ennek célja az ételdarabok szétválasztása.
	<p>A kiválasztott teljesítmény-beállítást mutatja. A teljesítmény beállítási lehetőségei: Auto, 1 → 7.</p>

kézi üzemmód



- Nyomja meg a módosítandó beállítást, és a beállítógombbal módosítsa a beállítást.
- A beállítógomb megnyomásával erősítse meg a kiválasztott beállítást.

Megjegyzés:

- A beállítás kiválasztása után kigyullad a beállításnak megfelelő kijelzőszimbólum alatti sáv.
- Ha nem végez semmilyen műveletet, a beállítási üzemmód 4 másodperc után megszűnik.

	<p>A hőmérséklet 20 °C és 180 °C között 1 °C-os lépésekkel állítható. Az egység a hőmérséklet beállítása nélkül is használható, ha a „KI” beállítást választja. Megjegyzés: A Cooking Chef hőmérséklete nem lesz alacsonyabb, mint a környezeti hőmérséklet.</p> <p>Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód (HSHT) Nagy sebességgel való keveréshez 60 °C feletti hőmérsékleten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nyomja meg és tartsa megnyomva 3 másodpercig. A piros ! világít a kijelzőn, és megjelenik a „HSHT MÓD!” üzenet. A robotgép is figyelmeztet azzal, hogy 30 másodpercenként hangjelzést ad. • Fordítsa el a sebességszabályozót a kívánt sebességre, a robotgép lassan növeli a keverési sebességet a kiválasztott értékig. • A sebességet lecsökkentheti a normál értékre. • Az üzemmódból való kilépéshez nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig a hőmérséklet gombot, vagy állítsa a sebességszabályozót a „O” állásba. <p>Ez a funkció KIZÁRÓLAG a habverővel és/vagy a főzőszárral használható. Nem lépheti túl a maximum 3 literes főzési kapacitást, és ügyelnie kell arra, hogy a fröccsenésgátló a helyén legyen. A gépet nem hagyhatja felügyelet nélkül.</p>
	<p>Az időzítő főzés üzemmódban használható. Ha nem választott ki visszaszámlálási időt, az időzítő 1 másodperces ugrásokkal méri a robotgép működésével eltelt időt. A maximális üzemidő 8 óra.</p>
	<p>Tíz keveréskésleltetési beállítás közül választhat. Ezek akkor a leghasznosabbak, amikor a robotgépet főzés üzemmódban használja. Ne feledje, hogy a keverési beállítások csak akkor használhatók, ha az összes meghajtófédél a helyén van.</p>
	<p>A teljesítmény beállítása a menü gombbal módosítható. A teljesítmény alapértelmezett beállítása: Auto. A teljesítményt 250 W és 1500 W közötti értékre állíthatja be.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kisebb teljesítményt válasszon az összetevők fokozatos felmelegítéséhez. • Nagyobb teljesítményt válasszon az összetevők gyors felmelegítéséhez.

keveréskésleltetési beállítások

A keverési beállítások jól használhatók a főzőszárral.

Sebesség	Késleltetési időköz	Használata
	Nincs késleltetés (Folyamatos keverés)	Mártások és rizottók folyamatos keverése.
	5 másodperc	Hús pirítása és zöldség hirtelen sütése.
	10 másodperc	
	20 másodperc	
	30 másodperc	
	40 másodperc	
	50 másodperc	Pörkölték, raguk, húsvészesek stb. keverése.
	1 perc	
	2 perc	
	5 perc	

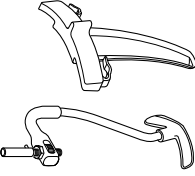
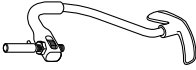
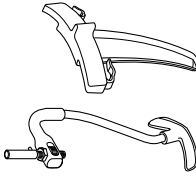
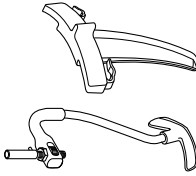
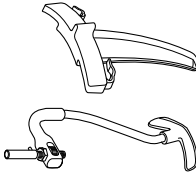
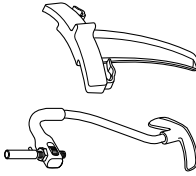
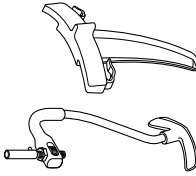
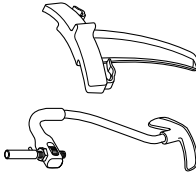
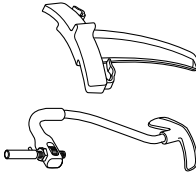
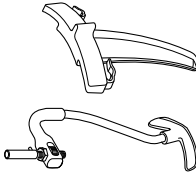
hőmérsékleti beállítások	
Hőmérséklet	Használata
50 °C	Csokoládé temperálása
72 °C – 82 °C	Posírozás
98 °C – 99 °C	Párolás
100 °C	Forralás, párolás
130 °C – 140 °C	Zöldségek hirtelen sütése
180 °C	Hús pirítása

teljesítmény-beállítások		
Teljesítmény beállítása	Watt	Használata
A	Auto	A rendszer a felvett teljesítményt a hőmérséklet-beállításhoz optimalizálja
1–2	1500 W – 1200 W	Hús pirítása, zöldség hirtelen sütése, víz forralása
3–5	1000 W – 500 W	Vaj olvasztása, tej alapú mártások, párolás, melegített habverés
6–7	375 W – 250 W	Tészták kelesztése

előre beállított programok használata

A program kiválasztása

- 1 Nyomja meg a menü gombot.
 - 2 Fordítsa el a beállító/beviteli gombot a „Programok” kiválasztásához.
 - 3 Nyomja meg a beállító/beviteli gombot a megerősítéshez.
 - 4 Fordítsa el a beállító/beviteli gombot a „Sós”, „Édes”, „Lassú főzés” vagy „Párolás” program kiválasztásához. A választható alprogramok az alábbi táblázatokban láthatók.
 - 5 Nyomja meg a beállító/beviteli gombot a megerősítéshez.
 - 6 Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
- Megjegyzés: Ha a szakaszok között semmilyen műveletet nem végez, az üzemmód 15 perc után leáll.

SÓS		1. szakasz (P1)	2. szakasz (P2)	3. szakasz (P3)	4. szakasz (P4)	5. szakasz (P5)	6. szakasz (P6)	Használt keverőeszköz	Receptötlet
Wok	Olaj hozzáadása	140 °C	Hús és zöldség hozzáadása 180 °C	Ízesítők hozzáadása 160 °C	További hozzávalók 120 °C	Nincs	Nincs		Wok ételek
	°C	-	3	2	2				
W	Auto	Auto	Auto	1500 W	1500 W	Nincs	Nincs		Csirkés rizottó
Melegítési fázis	✓	✓	✓	✓	✓				
Főzési idő	X	3½ perc	3½ perc	2 perc	45 s	Nincs	Nincs		Marharagu
Rizottó	Olaj hozzáadása	Zöldség és hús hozzáadása 100 °C → 100 °C	Rizs hozzáadása 130 °C → 130 °C	Bor hozzáadása 140 °C	Folyadék hozzáadása 99 °C → 99 °C				
°C	130 °C	2 → 4	0 → 2	0	0	0 → 1	0		Lazacos hallevés
W	1200 W	1000 W → 1500 W	1200 W → 1500 W	1500 W	1500 W → 1200 W	Auto	Auto		
Melegítési fázis	✓	X	✓	✓	✓	✓	X		Marharagu
Főzési idő	X	2 perc → 3 perc	1 perc → 3 perc	1 perc	3 perc → 10 perc	5 perc	5 perc		
Ragu	Olaj hozzáadása	Hús hozzáadása 180 °C → 180 °C	Zöldség hozzáadása 140 °C	Folyadék hozzáadása 95 °C	Melegen tartás 80 °C	Nincs	Nincs		Lazacos hallevés
°C	140 °C	0 → 1	4	9	9				
W	1200 W	1500 W → 1500 W	1500 W	Auto	Auto	Nincs	Nincs		Marharagu
Melegítési fázis	✓	✓	✓	✓	X				
Főzési idő	X	2 perc → 3½ perc	10 perc	4 óra	30 perc	Nincs	Nincs		Lazacos hallevés
Húslevés	Olaj hozzáadása	Zöldség hozzáadása 130 °C → 130 °C	Folyadék hozzáadása 99 °C	Hús/hal hozzáadása 98 °C	Melegen tartás 80 °C				
°C	140 °C	2 → 4	9	-	9	80 °C	80 °C		Marharagu
W	1200 W	1200 W → 1500 W	Auto	Auto	Auto	Auto	Auto		
Melegítési fázis	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X		Lazacos hallevés
Főzési idő	X	1 perc → 5 perc	10 perc	20 perc	30 perc	30 perc	30 perc		

főtételek

Megjegyzés:

- Egyes programszakaszoknál a rendszer beiktat egy melegítési fázist, hogy az összetevők a szakasz indítása előtt elérjék a megadott hőmérsékletet.
- HSHT (képernyőn megjelenő rövidítés) = Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód.

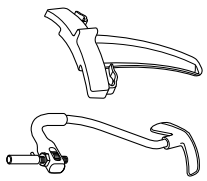

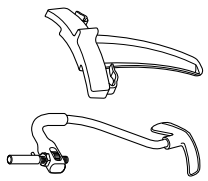
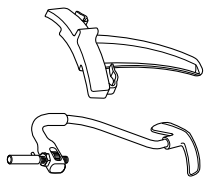
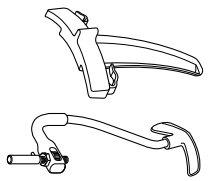

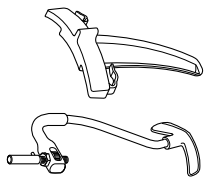
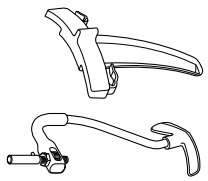




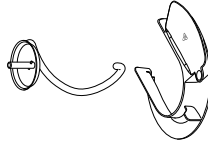

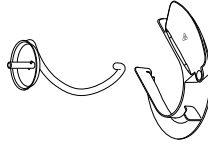
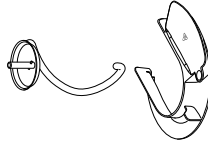
programok

SÓS		1. szakasz (P1)	2. szakasz (P2)	3. szakasz (P3)	4. szakasz (P4)	5. szakasz (P5)	6. szakasz (P6)	Használt keverőszköz	Recepiótletek				
mártás	Besamel	Vaj hozzáadása	Liszt hozzáadása	Folyadék hozzáadása	Melegen tartás	Nincs	Nincs		Besamel mártás, sajtmártás, petrezselymes mártás				
	°C	80 °C→80 °C	110 °C→110 °C	99 °C	85 °C								
		→0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6								
	W	750 W→750 W	1000 W→750 W	750 W	500 W								
	Melegítési fázis	✓	✓	✓	X								
	Főzési idő	1 perc→15 s	1 perc→4 perc	15 perc	30 perc								
	Hagymányos	Olaj hozzáadása	Zöldség hozzáadása	Folyadék hozzáadása	Melegen tartás					Nincs	Nincs		Paradicsompüré mártás
	°C	120 °C	120 °C	110 °C→98 °C	80 °C								
		-	3	2→2	9								
	W	Auto	Auto	1500 W→1500 W	Auto								
Melegítési fázis	✓	✓	✓	X									
Főzési idő	X	10 perc	4 perc→15 perc	30 perc									
Hollandi mártás	Vaj olvasztása és kivétele	Tojássárgája és folyadék hozzáadása	Olvasztott vaj lassú hozzáadása	Nincs	Nincs	Nincs		Béarnaise mártás, hollandi mártás					
°C	60 °C	72 °C	72 °C										
	2	HSHT 6	HSHT 6										
W	Auto	750 W	750 W										
Melegítési fázis	✓	✓	X										
Főzési idő	10 perc	4 perc	2 perc										

Megjegyzés:

- Egyes programszakaszoknál a rendszer beiktat egy melegítési fázist, hogy az összetevők a szakasz indítása előtt elérjék a megadott hőmérsékletet.
- HSHT (képernyőn megjelenő rövidítés) = Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód.

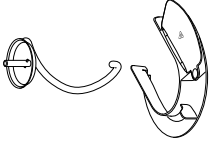

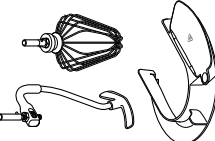

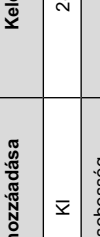

programok

ÉDES		1. szakasz (P1)	2. szakasz (P2)	3. szakasz (P3)	4. szakasz (P4)	5. szakasz (P5)	6. szakasz (P6)	Használt keverőszköz	Receptötletek
csokoládé temperálása	Fehér/tejcsokoládé	1. csokoládé hozzáadása	2. csokoládé hozzáadása	Melegen tartás	Nincs	Nincs	Nincs		
	°C	42 °C→42 °C	42 °C→KI→31 °C	31 °C					
		9→4	4→4→4	0	Nincs	Nincs	Nincs		Trüffel bevonása, torta díszítése
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W					
	Melegítési fázis	✓	X	X	Nincs	Nincs	Nincs		
	Főzési idő	10 perc→20 perc	→→→10 perc	2 óra					
	Étcsokoládé	1. csokoládé hozzáadása	2. csokoládé hozzáadása	Melegen tartás	Nincs	Nincs	Nincs		
	°C	47 °C→47 °C	47 °C→KI→31 °C	31 °C					
		9→4	4→4→4	0	Nincs	Nincs	Nincs		
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W					
Melegítési fázis	✓	X	X	Nincs	Nincs	Nincs			
Főzési idő	10 perc→20 perc	→→→10 perc	2 óra						
Choux tészta	Víz és vaj hozzáadása	Liszt hozzáadása	Tojás hozzáadása	Nincs	Nincs	Nincs		Profiterole, ekler fánk	
°C	90 °C	KI	KI						
	2	0	4. sebesség	Nincs	Nincs	Nincs			
W	Auto	Auto	Auto						
Melegítési fázis	✓	X	X	Nincs	Nincs	Nincs			
Főzési idő	1 perc	–	–						
Sima tészták	Folyadék, liszt és élesztő hozzáadása	–	Kelesztés	Újradagasztás	Nincs	Nincs		Fehér kenyér	
°C	KI	KI	28 °C						
	0	1. sebesség	KI	Nincs	Nincs	Nincs			
W	KI	KI	250 W						
Melegítési fázis	X	X	X	Nincs	Nincs	Nincs			
Keverési idő	2 perc	8 perc	1 óra						
			1 perc						

Megjegyzés:

- Egyes programszakaszoknál a rendszer beiktat egy melegítési fázist, hogy az összetevők a szakasz indítása előtt elérjék a megadott hőmérsékletet.
- HSHT (képernyőn megjelenő rövidítés) = Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód.

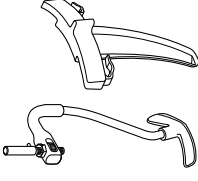





programok

ÉDES		1. szakasz (P1)	2. szakasz (P2)	3. szakasz (P3)	4. szakasz (P4)	5. szakasz (P5)	6. szakasz (P6)	Használt keverőszköz	Receptötletek	
tészták	Dús tészták	Folyadék, liszt és élesztő hozzáadása	-	Vaj hozzáadása	Kelesztés	Újradagasztás	Nincs		Briós	
	°C	KI	KI	KI	28 °C	KI				
		0	1. sebesség	1. sebesség	KI	0				
	W	KI	KI	KI	350 W	KI				
	Melegítési fázis	✓	X	X	X	X	X			
	Keverési idő	2 perc	8 perc	5 perc	1 óra	1 perc				
habcsók	Olasz	Tojásfehérje, cukor és víz hozzáadása	Melegen tartás						Sült Alaszka, torta Cukormáz	
	°C	118°C→KI	KI							
		HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6							
	W	750 W→Auto	750 W							
	Melegítési fázis	✓	X							
	Főzési idő	1 perc→10 perc	10 perc							
	Svajci	Tojásfehérje, cukor és víz hozzáadása	Melegen tartás							Vajkrémes cukorbevonatok
	°C	45°C→KI	KI							
		6 .sebesség → 6 .sebesség	6 .sebesség							
	W	750 W→Auto	750 W							
Melegítési fázis	✓	X								
Főzési idő	1 perc→10 perc	10 perc								

Megjegyzés:

- Egyes programszakaszoknál a rendszer beiktat egy melegítési fázist, hogy az összetevők a szakasz indítása előtt elérjék a megadott hőmérsékletet.
- HSHT (képernyőn megjelenő rövidítés) = Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód.

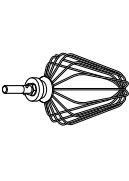



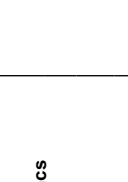

programok

ÉDES		1. szakasz (P1)	2. szakasz (P2)	3. szakasz (P3)	4. szakasz (P4)	5. szakasz (P5)	6. szakasz (P6)	Használt keverőszköz	Receptötletek
kompót	Gyümölcskompót	Gyümölcs, pektin és cukor hozzáadása	Nincs	Nincs	Nincs	Nincs	Nincs		Eperkompót
	°C	104 °C→KI							
		2→0							
	W	750 W→Auto							
	Melegítési fázis	✓							
	Főzési idő	10 perc→10 perc							
	Pâte de Fruit	Püré, cukor és pektin hozzáadása	Cukor és glükóz hozzáadása	Citromsav hozzáadása					Pâte de fruit
	°C	100 °C	107 °C	100 °C→70 °C					
		HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3				
	W	Auto	Auto	Auto	Auto				
Melegítési fázis	✓	✓	✓	✓					
Főzési idő	2 perc	10 perc	2 perc→-						
mártások	Cukrázskrém	Tojás és cukor hozzáadása	Folyadék hozzáadása	Melegen tartás					Profiterole töltelék
	°C	KI	101 °C→70 °C	70 °C					
		2. sebesség	0→0	0					
	W	-	Auto→Auto	Auto					
	Melegítési fázis	✓	✓	✓					
	Főzési idő	2 perc	5 perc→-	30 perc					
	Tejsodó	Tojás és cukor hozzáadása	Folyadék hozzáadása	Melegen tartás					Tejsodó
	°C	KI	87 °C	80 °C					
		2. sebesség	0	0					
	W	KI	Auto	Auto					
Melegítési fázis	✓	✓	✓						
Főzési idő	3 perc	12 perc	30 perc						

Megjegyzés:

- Egyes programszakaszoknál a rendszer beiktat egy melegítési fázist, hogy az összetevők a szakasz indítása előtt elérjék a megadott hőmérsékletet.
- HSHT (képernyőn megjelenő rövidítés) = Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód.

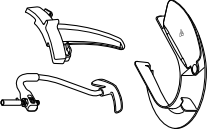

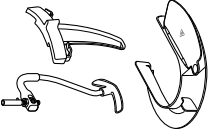

programok

ÉDES		1. szakasz (P1)	2. szakasz (P2)	3. szakasz (P3)	4. szakasz (P4)	5. szakasz (P5)	6. szakasz (P6)	Használt keverőszköz	Receptötletek
mártások	Borsodó	Tojás, cukor és folyadék hozzáadása	Melegen tartás	Nincs	Nincs	Nincs	Nincs		Borsodó
	°C	74 °C → KI	50 °C						
		HSHT Max → HSHT Max	HSHT Max						
	W	750 W → Auto	500 W						
	Melegítési fázis	✓	X						
	Főzési idő	2 perc → –	15 perc						
egyebek	Pate de Bombe	Tojás és cukor hozzáadása	Melegen tartás	Nincs	Nincs	Nincs	Nincs		Mousse alap
	°C	KI → 118 °C → KI	KI						
		HSHT 6	HSHT 6						
	W	500 W	500 W						
	Melegítési fázis	✓	X						
	Főzési idő	2 → 1 → –	10 perc						
	Popcorn	Olaj hozzáadása	Kukoricaszemek hozzáadása	Nincs	Nincs	Nincs	Nincs		Popcorn
	°C	180 °C	180 °C						
		–	–						
	W	Auto	Auto						
Melegítési fázis	✓	X							
Főzési idő	X	10 perc							

Megjegyzés:

- Egyes programszakaszoknál a rendszer beiktat egy melegítési fázist, hogy az összetevők a szakasz indítása előtt elérjék a megadott hőmérsékletet.
- HSHT (képernyőn megjelenő rövidítés) = Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód.

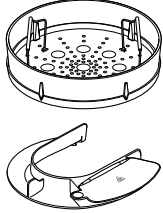
programok

LASSÚ FŐZÉS		1. szakasz (P1)	2. szakasz (P2)	3. szakasz (P3)	4. szakasz (P4)	5. szakasz (P5)	6. szakasz (P6)	Használt keverőeszköz	Receptjellek
Magas	Hozzávalók hozzáadása	98 °C → 95 °C	Melegen tartás	Nincs	Nincs	Nincs	Nincs		Raguk
°C		0 → 9	80 °C						
		1500 W → 1000 W	–						
W		20 perc → 2 óra	Auto						
Melegítési fázis	✓		X						
Főzési idő			30 perc						
Alacsony	Hozzávalók hozzáadása	98 °C → 85 °C	Melegen tartás	Nincs	Nincs	Nincs	Nincs		Raguk
°C		0 → 9	80 °C						
		1500 W → 1000 W	9						
W		20 perc → 2 óra	Auto						
Melegítési fázis	✓		X						
Főzési/keverési idő			30 perc						

Megjegyzés:

- A magas hőmérsékletű lassú főzés 95 °C-on működik, és kiválóan alkalmas keményebb húsok lassú főzésére.
- Az alacsony hőmérsékletű lassú főzés 85 °C-on működik, és kiválóan alkalmas például csirkehús és zöldségek lassú főzésére.
- Egyes programoknál a rendszer beiktat egy melegítési fázist, hogy az összetevők a szakasz indítása előtt elérjék a megadott hőmérsékletet.

programok

PÁROLÁS	1. szakasz (P1)	Melegen tartás	Használt keverőeszköz	Megjegyzések
°C	102 °C	65 °C		Megjegyzés: <ul style="list-style-type: none"> Az ajánlott mennyiségek és idők megtalálhatók a párolókosár használati útmutatójában – állítsa be a főzési időt, ha szükséges.
⌚	–	–		
W	Auto	Auto		
Melegítési fázis	✓	✗		
Főzési idő	10 perc	30 perc		

programszakaszok átugrása

- 1 Nyomja meg a beállítógombot és tartsa megnyomva 5 másodpercig. A kijelzőn megjelenik: „R. SZAKASZOK”
- 2 A kívánt szakasz (P1, P2, P3 stb.) kiválasztásához forgassa el a beállítógombot, és nyomja meg a kiválasztás megerősítéséhez.
- 3 Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

Kijelzőn megjelenő szövegek magyarázata

Az előre beállított programoknál különféle üzenetek jelennek meg a kijelzőn.

Üzenet	Leírás
LEHŰLÉS	Az edény lehűl a beállított hőmérsékletre.
MELEGÍTÉS	Az edény melegítése folyamatban van.
HSHT MÓD	Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód.
DAGASZTÁS	A kenyérfőzésnek az a szakasza, amikor a tésztát kinyújtják.
ÚJRADAGASZT	A tészta újradagasztása eltávolítja a tésztában keletkezett nagy légbuborékokat, és egyenletessé teszi a tészta állagát.
KELESZTÉS	A kenyérfőzésnek az a szakasza, amikor a tésztát hagyjuk emelkedni.
TEMPERÁLÁS	A csokoládé hőmérsékletének pontos szabályozása, hogy egyenletesen sima, fényes bevonatot alkosson.
FELDOLGOZÁS	A programnak az a része, amikor a Cooking Chef melegítés nélkül kever.

a keverőfejek beállítása

habverő, rozsdamentes acél K habverő

A legjobb teljesítmény eléréséhez a habverőnek és a K-keverőnek **csaknem** hozzá kell érnie az edény aljához **5**. Szükség esetén a mellékelt villáskulccsal állítsa be a magasságot.

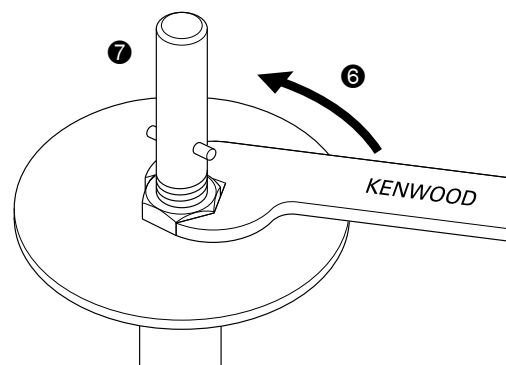
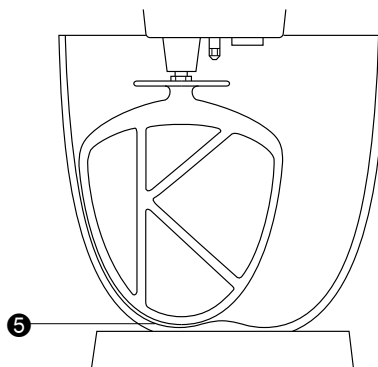
- 1 Húzza ki a készüléket a csatlakozó aljzatból.
- 2 Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a habverőt vagy keverőt.
- 3 Hajtsa le a gépkart. Ha a hézagot állítani kell, hajtsa fel a gépkart, és vegye ki a keverőszárat.
- 4 A mellékelt villáskulccsal lazítsa meg az anyát **6** eléggé ahhoz, hogy állítható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

hőálló krémkeverő lapát – ennek az eszköznek éppen hogy csak érintkeznie kell a tál aljával.

főzőszár – ennek a keverőszárnak éppen hozzá kell érnie az edény aljához.

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

dagasztókar – ez a keverőszár gyárilag be van állítva, és külön nem beállítható.

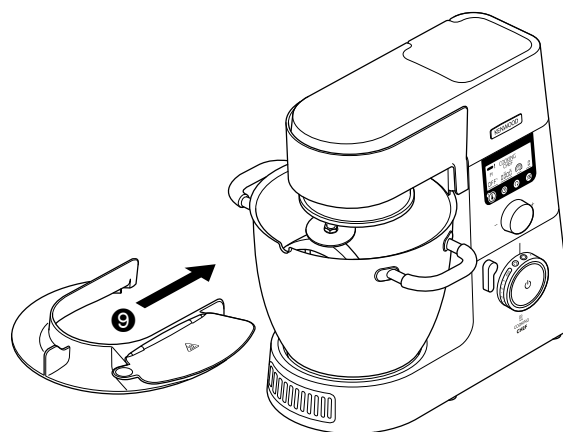
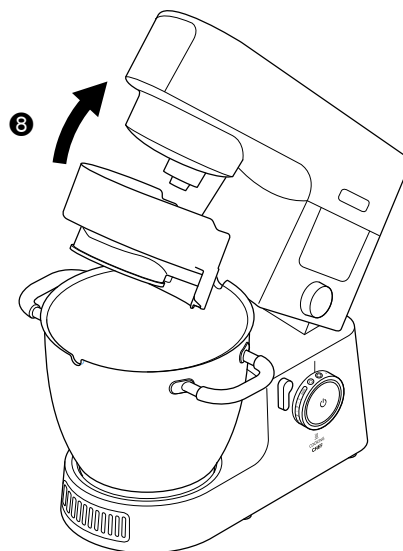


a fröccsenésgátló szerelvény felszerelése és használata

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

A hővédőt a főzéshez fel kell felszerelni, különben a gép nem működik, és megjelenik a „Hővédőt fel” üzenet. A hővédő védi a gépkart a főzés közben keletkező gőztől. A fröccsenésgátló nem helyezhető fel az edényre, csak akkor, ha a hővédővel együtt használja.

- 1 Hajtsa fel a gépkart ütközésig.
 - 2 Nyomja a hővédőt felfelé a gépkar **8** alsó részére, amíg teljesen a helyére nem kerül. A hővédő nem használható a megfelelően behelyezett gumitömítés nélkül.
 - 3 Illessze a tálat a helyére.
 - 4 Hajtsa le a gépkart.
 - 5 Helyezze a fröccsenésgátlót a tál peremére, majd csúsztassa előre, amíg teljesen a helyére nem kerül **9**.
 - A fröccsenésgátlón elhelyezett adagolónyílásnak köszönhetően az alapanyagok működés közben is könnyen hozzáadhatók az ételhez.
 - 6 A fröccsenésgátlót úgy veheti le, ha egyszerűen maga felé csúsztatva lehúzza a készülékről.
 - 7 A hővédő eltávolításához emelje fel a gépkart ütközésig. Vegye ki a keverőszárat, majd húzza lefelé a hővédőt a gépkar aljáról.
- Megjegyzés: Csak akkor tegye a helyére vagy vegye le a fröccsenésgátlót, ha a gépkar zárt helyzetben van.



a meghajtófedelek le- és felhelyezése

Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele

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

Kis sebességű meghajtó nyílásának fedele

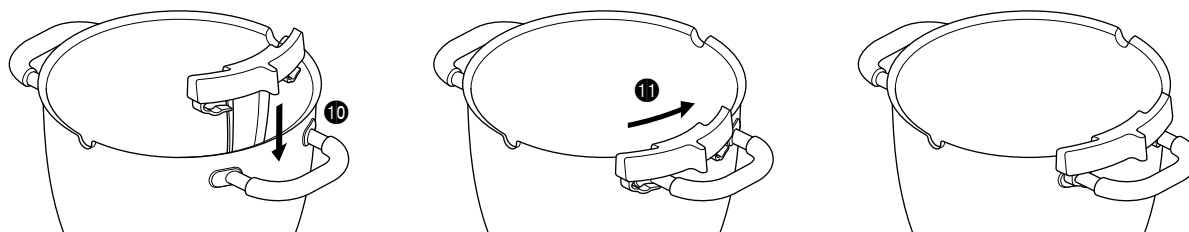
- 1 A fedelet az alján található fogórésznél megfogva húzza ki.
- 2 A fedél visszahelyezésekor a fedél tetején levő rögzítőelemet illessze nyílás mélyedésébe, és megnyomva pattintsa a helyére.

a keveréssegítő csíptető felhelyezése és levétele

A keveréssegítő csíptetővel növelheti a keverés hatékonyságát.

- 1 Helyezze a keveréssegítő csíptetőt az edény szélére úgy, hogy a függőleges borda az edény belsejében legyen, a csíptetők pedig kívül **10**.
- 2 Fordítsa el a csíptetőt balra, hogy rácsússzanak az edény fogantyújára **11**.
- 3 Az eltávolításához a fordított sorrendben hajtsa végre az eljárást.

FONTOS – A keveréssegítő csíptető nem használható a K-keverővel, a habverővel, a dagasztókarral vagy a krémkeverő lapáttal.

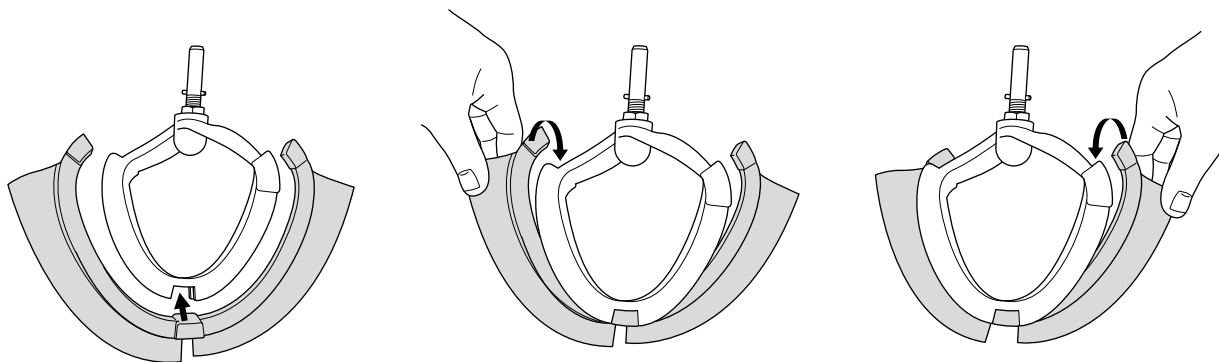


a hőálló krémkeverő lapát összeszerelése

a gumi oldalrész felszerelése

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

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



Maximális kapacitás és ajánlott sebességek

Az alábbi sebességek csak tájékoztató jellegű értékek, függenek például az összekeverendő hozzávalók mennyiségétől és hőmérsékletétől.

Linzerészta	Liszt súlya	910 g
Kenyér tészta (élesztővel készült, kemény)	Liszt súlya	350 g – 1,6 kg
	Teljes súly	550 g – 2,56 kg
Lágy kelt tészta	Liszt súlya	250 g – 2,6 kg
	Teljes súly	480 g – 5 kg
Gyümölcs torta	Teljes súly	4,55 kg
Tojásfehérje	Szám Súly	16 (605 g)
Főzési üzemmód	Teljes kapacitás	3 liter
Olaj	Teljes kapacitás	250 ml

* Felhasznált tojás mérete = közepes (50 g)

Keverőfej	Recept/eljárás	Ajánlott sebesség
K-keverő	Vaj/margarin és cukor összedolgozása	Kezdje a „Min” fokozaton, és fokozatosan növelje „Max” fokozatra
	Tojás bedolgozása krémesített keverékekbe	„4” és „Max” között
	Liszt, gyümölcs stb. bekeverése	„Min” – 1
	Tészta porok	Kezdje a „Min” fokozaton, és fokozatosan növelje „Max” fokozatra
	Zsíradék bedolgozása lisztbe	„Min” és 2 között
Hőálló krémkeverő lapát	Vaj/margarin és cukor krémesítése	Kezdje a „Min” fokozaton, és fokozatosan növelje 3-ig
	Forró és hideg keverékek lekaparása az edény oldaláról.	Kezdje a „Min” fokozaton, és fokozatosan növelje 3-ig
Habverő	Tojás, tejszín, szüflék felveréséhez.	Fokozatosan növelje „Max” fokozatra
Dagasztókar	Kelt tésztához	Kezdje a „Min” fokozaton, és fokozatosan növelje „1” fokozatra
Főzőszár	Főzés közben jól használható az étel állagának a fenntartására, pl. csirke, hal, zöldségek és gyümölcs esetén.	Csak keverési beállításokkal használja

a készülék tisztítása

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

készülék, az aljzatok fedele

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

hőálló krémkeverő lapát

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

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

edény, keverőszárak, fröccsenésgátló, keveréssegítő csíptető

- Mosogassa el kézzel, majd törölje szárazra, vagy mosogassa mosogatógépben.
- Soha ne használjon drótkéfé, 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 mosogatószeres vizet, és hagyja ázni. Nylonkefével távolítsa el minden makacs lerakódást.

- A tál bármilyen elszíneződése nem befolyásolja a teljesítményét.

leeresztő nyílás

- 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 súrolószert vagy éles szerszámokat a szenzorok tisztítására.

Tétel	mosogatógépben mosogatható tétel
Edény	✓
K-keverő, habverő, krémkeverő lapát, főzőszár	✓
Dagasztókar	✓
Keveréssegítő csíptető	✓
Meghajtófedelek	✗
Spatula	✓
Fröccsenésgátló és hővédő	✓
Gumitömítés	✓
Munkafelületet védő alátét	✓
Tésztakaparó	✓

szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A gép nem működik melegítési módban, és hibaüzenetet mutat, és figyelmeztető hangjelzést ad.	Az egyik biztonsági szenzor működésbe lépett.	Ellenőrizze a kijelzőn az okot. <ul style="list-style-type: none"> • Ügyeljen rá, hogy a fej alul és zárt helyzetben legyen. • Ügyeljen rá, hogy minden aljzat fedele pontosan a helyén legyen. • Ügyeljen rá, hogy a hővédő megfelelően a helyén legyen. • Ügyeljen rá, hogy a cooking chef tál megfelelően a helyén legyen.
A gép változtatja a sebességét vagy a sebesség értéke korlátozott a főzés során.	A rendszer automatikusan korlátozza a sebességet, amikor az edény tartalmának hőmérséklete eléri a 60 °C-ot és ég a magas hőmérsékletre figyelmeztető jelzés.	Ez biztonsági jellemző.
Az étel leég a tál alján.	<ol style="list-style-type: none"> 1 A kiválasztott hőmérséklet esetleg túl magas. 2 Nem megfelelő keverőszárat használt. 3 A keveréskésleltetés túl hosszú. 4 A keverőszár esetleg nincs elég alacsonyan a tálban. 5 Az időkapcsoló túl hosszú időre van beállítva. 6 Az érzékelő és/vagy a tál alja esetleg nem tiszta. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Csökkentse a hőmérséklet vagy a teljesítmény beállítását. 2 Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb keverőszárat használja-e, és az megfelelően van-e beállítva. 3 Növelje a keveréskésleltetés gyakoriságát, vagy növelje addig, hogy folyamatos legyen a működés. 4 Állítsa be a keverőszárat. 5 Főzzön rövidebb ideig (ügyelve rá, hogy az étel alaposan megfőjön). 6 Ügyeljen rá, hogy ezeket a területeket tisztán és szárazan tartsa.
Nem tartható fenn az étel konzisztenciája.	<ol style="list-style-type: none"> 1 A hőmérséklet túl magasra van kiválasztva. 2 A keveréskésleltetés túl gyakori. 3 Az alkotóelemek túl hosszú ideig vannak főzve. 4 Nem megfelelő keverőszárat használt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Csökkentse a hőmérsékletet. 2 Csökkentse a keveréskésleltetést. 3 Csökkentse a főzési időt (ügyelve rá, hogy az étel alaposan megfőjön). 4 Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb keverőszárat használja-e.
Nem egyenletes keverési sebesség.	1 Az alkotóelemek túl nagyok, kemények vagy túl szilárdak.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Vágja az ételt kisebb darabokra, távolítsa el a magot a gyümölcsökből, lassan olvassa fel az alkotóelemeket a helyére tett keverőszár nélkül (de ügyelve rá, hogy kiválassza a sebességet). 2 A fej leeresztése után adagolja be az alkotóelemeket. 3 Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb keverőszárat használja-e.
Nehéz lehajtani a gépkart.	<ol style="list-style-type: none"> 1 A tál alján levő kemény hozzávalók, például csokoládédarabok megakadályozzák a gépkart teljes lehajtását. 2 A főzőszárat rosszul szerelte fel. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 A hozzávalókat a gépkart lehajtása után adagolja a tálba. 2 Ellenőrizze, hogy a főzőszár a főzőszár csatlakozóaljzatában van-e.
A robotgép folyamatosan működik a keverési sebesség kiválasztásakor.	Az aljzatok fedelei nem megfelelően vannak lezárva.	Ügyeljen rá, hogy a meghajtófedelek a helyükön legyenek.
A motor sebessége korlátozott a tartozékok használata közben.	Forró tálat helyezett be.	Távolítsa el a tálat, vagy hűtse le a tálat 60°C alá.
A habverő vagy a K-keverő a keverőedény aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.	A keverőfej magassága nem jó, be kell állítani.	Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőfej beállítása” részt.
A habverő, K-keverő vagy krémkeverő lapát nekiütközik a keveréssegítő csipetítőnek.	Felszerelte a keveréssegítő csipetítőt.	Vegye le a keveréssegítő csipetítőt – ez csak a főzőszárral használható.

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A kis sebességű meghajtó tartozéka nem szerelhető fel.	Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagépével. Twist csatlakozású tartozéokra van szükség (KAX típus) 	A tartozéknak KAX (Twist) csatlakozásúnak  kell lennie, akkor csatlakoztatható a meghajtóhoz. Ha olyan tartozéka van, amelyik Bar  csatlakozású, akkor az a KAT002ME adapterrel csatlakoztatható a konyhagép Twist csatlakozójához. <i>Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre:</i> www.kenwoodworld.com/twist
A készenlét lámpa villog, amikor a konyhagép hálózati csatlakozóját először bedugja a konnektorba.	A sebességszabályozó nem az 'O' helyzetben van. A gépkar felemelt állásban van, vagy nincs megfelelően rögzítve a zárral.	Ellenőrizze, és ha szükséges, állítsa a sebességszabályozót az 'O' helyzetbe. Ellenőrizze, hogy a konyhagép gépkarja megfelelően rögzítve legyen a zárral.
A konyhagép leáll működés közben. A készenlét lámpa gyorsan villog.	A túlterhelés vagy túlmelegedés elleni védelem bekapcsolt. Túllépte a maximális kapacitást.	Húzza ki a hálózati csatlakozót, és ellenőrizze, nem okoz-e valami elakadást vagy nincs-e túltöltve. Állítsa a sebességszabályozót az 'O' állásba, és indítsa el újra. Ha a gép nem működik, vegyen ki valamennyit a keverékből, hogy csökkentse a terhelést, és indítsa el újra. Ha még ez sem oldja meg a problémát, akkor húzza ki a hálózati csatlakozót, és várjon 15 percig. Csatlakoztassa újra a hálózathoz, és a sebességszabályozót fordítsa a kívánt állásba. Ha a gép a fenti eljárás után sem indul el újra, forduljon a vevőszolgálathoz.
A konyhagép leáll működés közben. A készenlét lámpa lassan villog.	1 Levette a hővédőt vagy nincs feltéve egy meghajtófedelet. 2 Felemelte a gépkart. 3 A nyílásra szerelhető tartozék meghaladta a maximális üzemidejét.	1 Helyezze fel a hővédőt vagy a meghajtófedelet. Állítsa a sebességszabályozót az „O” állásba, és indítsa el újra. 2 Hajtsa le a gépkart. Állítsa a sebességszabályozót az „O” állásba, és indítsa el újra. 3 Állítsa a sebességszabályozót az „O” állásba, és indítsa el újra.
A készenléti lámpa kialszik, miközben a gép hálózati csatlakozója be van dugva a konnektorba.	A konyhagép hálózati csatlakozója 30 percnél tovább be volt dugva a konnektorba, de a gépet nem működtették, és készenléti üzemmódra váltott.	A visszaállításához nyomja meg egyszer a készenlét gombot.
A kijelzőn alfanumerikus hibakód látható.	A berendezés nem működik megfelelően.	Forduljon egy hivatalos Kenwood szervizközpontoz. A legközelebbi Kenwood szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
Amikor kapcsolatba lép az ügyfélszolgálattal, megkérdezhetik a szoftver pontos verzióját. Ezt úgy találhatja meg, ha megnyomja a menü gombot, majd a „BEÁLLÍTÁSOK” és utána a „VERZIÓ” lehetőséget választja.		

Spis treści

bezpieczeństwo	243 – 244
oznaczenia	245
wybór języka	245
przybory do użytku w misce – przykłady zastosowań	246
użytkowanie robota Cooking Chef	246 – 247
użytkowanie robota Cooking Chef jako miksera	247
objaśnienia symboli wyświetlacza	248
tryb ręczny	249 – 250
użytkowanie programów ustawionych fabrycznie	251
Programy do potraw	251 – 252
dania główne	251
sos	252
Programy do deserów	253 – 256
temperowanie czekolady	253
ciasto	253 – 254
beza	254
kompot	255
sosy	255 – 256
inne	256
Programy wolne gotowanie	257
wysoka temperatura	257
niska temperatura	257
Program do gotowania na parze	258
regulowanie przyborów używanych w misce	259
montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej	260
montaż i demontaż osłon gniazd	261
montaż i demontaż klipsa wspomagającego mieszanie	261
składanie końcówki do ucierania w wysokiej temperaturze	261
zalecane prędkości i maksymalne ilości składników	262
konserwacja i czyszczenie	263
serwis i punkty obsługi klienta	263
rozwiązywanie problemów	264 – 265

safety

- **Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.**
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

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, włosów, 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”).
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek lub kilku nasadek jednocześnie.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników, a używając grzałki indukcyjnej, nie przekraczać maksymalnego poziomu 3 l, oznaczonego wewnątrz miski.
- 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 PRZECIWPORYSKOWEJ ORAZ KOŃCÓWEK DO MIESZANIA** – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ pozostaną **GORĄCE** 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. 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 przeciwpryskowej lub unoszenia głowicy miksera.
- Przekładając gorące składniki z miksera do blendera, przed umieszczeniem ich w blenderze należy poczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.

- Używać wyłącznie miski i przyborów załączonych w zestawie. Nie wolno używać miski z innym źródłem ciepła.
- Nie ustawiać urządzenia na tryb gotowania, jeżeli miska jest pusta.
- 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.
- Gotując z użyciem oleju, nie przekraczać pojemności 250 ml.
- Potrawy należy spożyć bezpośrednio po przygotowaniu bądź szybko ostudzić i natychmiast włożyć do lodówki.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego. Używanie przedłużacza jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania. Podczas używania przedłużacza: 1) wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia; 2) przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał z blatów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć. Jeżeli urządzenie jest wyposażone w uziemienie, należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- 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 do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przed pierwszym użyciem

- Umyć części (zob. część pt. „Konserwacja i czyszczenie”).

Robot kuchenny Kenwood Cooking Chef – podstawowe informacje

Oznaczenia

Gniazda nasadek

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

Mikser

- ⑤ osłona gniazda obrotów wysokich
- ⑥ głowica miksera
- ⑦ osłona gniazda obrotów niskich
- ⑧ miska
- ⑨ dźwignia podnoszenia głowicy
- ⑩ regulator prędkości obrotów
- ⑪ przycisk trybu czuwania
- ⑫ pokrętło do obsługi wyświetlacza/przycisk zatwierdzania
- ⑬ wyświetlacz
- ⑭ otwór odprowadzający
- ⑮ podstawa miski/płytki indukcyjna
- ⑯ otwory wentylacyjne
- ⑰ czujniki temperatury
- ⑱ ubijak „K”
- ⑲ końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze
- ⑳ trzepaczka „Power Whisk”
- ㉑ końcówka do zagniatania ciasta
- ㉒ mieszadło
- ㉓ klips wspomagający mieszanie
- ㉔ łopatką do pracy przy wysokiej temperaturze
- ㉕ osłona termiczna
- ㉖ gumowa uszczelka (zdejmowana)
- ㉗ osłona przeciwrozpryskowa
- ㉘ pokrywa gardzieli zasypowej
- ㉙ podkładka ochronna
- ㉚ wklucz

symbole wyświetlane na ekranie wyświetlacza

- ⑳ ostrzeżenie przed wysoką temperaturą
- ㉑ etap programu
- ㉒ wybór temperatury
- ㉓ ostrzeżenie funkcji wysokich obrotów i wysokiej temperatury
- ㉔ wyświetlacz komunikatów tekstowych
- ㉕ wybór czasu trwania
- ㉖ wybór funkcji opóźniania mieszania
- ㉗ wybór mocy

wyświetlacz


- ㉘ przycisk wyboru temperatury
- ㉙ przycisk minutnika
- ㉚ przycisk funkcji mieszania
- ㉛ przycisk menu



- ㉜ końcówka do zgarniania ciasta

Uwaga: nasadki pracujące na gnieździe obrotów niskich

Gniazdo obrotów niskich w tym modelu robota kuchennego to gniazdo typu obrotowego (Twist), przeznaczone do nasadek ze złączem obrotowym (Twist).


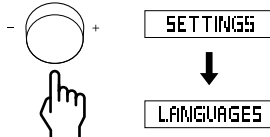

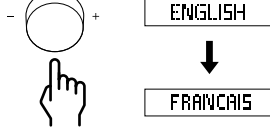
Nabywając nowe nasadki do napędu niskoobrotowego, należy sprawdzić, czy są one kompatybilne z posiadanym robotem.

Kod produktu wszystkich nasadek ze złączem obrotowym rozpoczyna się literami „KAX”; oznaczone są one także logo systemu obrotowego: , umieszczonym na opakowaniu.

Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym (Bar) , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota .

Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.

wybór języka

Po pierwszym włączeniu robota Cooking Chef na ekranie zostanie wyświetlony język domyślny – język angielski („English”).	
1 Aby zmienić język, nacisnąć przycisk menu.	
2 Za pomocą pokrętła do obsługi wyświetlacza/przycisku zatwierdzania wybrać opcję „USTAWIENIA” (SETTINGS) i nacisnąć pokrętło, aby zatwierdzić wybór.	
3 Za pomocą pokrętła do obsługi wyświetlacza/przycisku zatwierdzania wybrać opcję „JĘZYKI” (LANGUAGES) i nacisnąć pokrętło, aby zatwierdzić wybór.	
4 Za pomocą pokrętła do obsługi wyświetlacza/przycisku zatwierdzania ustawić wybrany język. Po wybraniu żądanego języka nacisnąć pokrętło do obsługi wyświetlacza/przycisku zatwierdzania, aby zatwierdzić wybór.	
5 Aby ponownie zmienić język, powtórzyć powyższy proces.	

przybory do użytku w misce – przykłady zastosowań

Ubijak „K”

Do przygotowywania różnego rodzaju ciast, ciastek, lukru, polew, mas, nadzienia, eklerów i ziemniaków purée.

Trzepaczka

Do jaj, śmietany, sufletów. Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem) – grozi to jej uszkodzeniem.

Nadaje się ona do użytku w połączeniu z mieszadłem podczas ubijania w wyższej temperaturze, np. bez włoskich i szwajcarskich.

Końcówka do zagniatania ciasta

Wyłącznie do ciast drożdżowych.

Końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze

Odpowiednia do ucierania masła z cukrem, przygotowywania ciasta parzonego oraz polenty. Doskonale nadaje się do zgarniania zarówno zimnych, jak i gorących składników z boków miski podczas mieszania.

Mieszadło

Używane podczas gotowania pozwala utrzymać właściwą konsystencję potraw, np. kurczaka, ryb, warzyw i owoców. Doskonale nadaje się do zrumieniania mięsa, a także do przygotowywania risotto, sosów oraz do topienia czekolady.

użytkowanie robota Cooking Chef

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 Podłączyć urządzenie do źródła zasilania. Wyświetlacz zaświeci się.
- 2 Dźwignię podnoszenia głowicy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❶ i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy.
- 3 Wepchnąć osłonę termiczną ❷ w spodnią część głowicy miksera ❸, tak, aby znalazła się we właściwym położeniu. Osłony termicznej nie wolno używać bez poprawnie założonej gumowej uszczelki ❹.
- Jeżeli robot Cooking Chef pracuje bez podgrzewania, montowanie osłony termicznej nie jest konieczne, chyba że używana jest osłona przeciwrozpryskowa. Zob. część pt. „montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej”.
- 4 Zamocować miskę w podstawie – nacisnąć i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❺.
- 5 Wybrać jedną z następujących opcji:

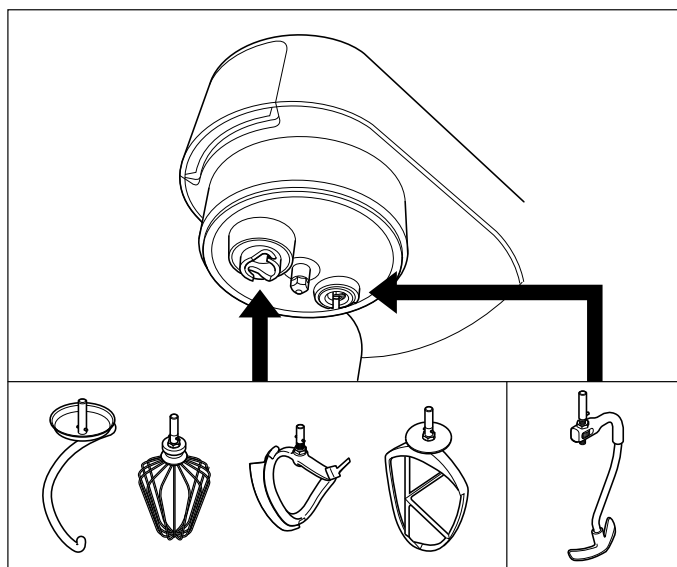
Gotowanie ręczne:

Zob. część pt. „tryb ręczny”.

Programy ustawione fabrycznie:

Zob. część pt. „używanie programów ustawionych fabrycznie”.

- Więcej pomysłów na potrawy można znaleźć w instrukcji szybkiego uruchamiania.
- 6 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda przyborów do użytku w misce ❸ lub gniazda mieszadła ❹ (jeżeli mieszadło ma być używane), wypustkę na trzonku umieszczając w rowku, a następnie przekręcić, by zaskoczyła we właściwe miejsce ❹.



mieszadło – używając mieszadła, można także skorzystać z klipsa wspomagającego mieszanie – zob. część pt.: „montaż i użytkowanie klipsa wspomagającego mieszanie”. Mieszadła można używać również w połączeniu z trzepaczką, np. podczas przygotowywania bezy. Nie należy go używać razem z końcówką do zagniatania ciasta. Uwaga: jeżeli ubijak „K”, trzepaczka lub końcówka do ucierania nie sięga składników znajdujących się na dnie miski, zapoznać się z informacjami podanymi w części „Regulacja wysokości końcówki”.

- Aby wyjąć końcówkę, opisany powyżej krok 6 wykonać w odwrotnej kolejności. (Wyjmując przybory po zakończeniu gotowania, należy zawsze zakładać rękawice kuchenne.)
- 7 Aby opuścić głowicę miksera, należy ją lekko unieść, a następnie dźwignię do podnoszenia głowicy przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Opuścić głowicę.
 - 8 Dodać odpowiednie składniki do ugotowania lub zmiksowania.
 - 9 Przekręcić regulator prędkości do wybranego ustawienia. Aby użyć funkcji mieszania, przesunąć regulator prędkości do pozycji ⤵.

- 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 „O” (wyłączony), a następnie ponownie ustawić żądaną prędkość. Wskazówki dotyczące sposobu korzystania z trybu wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT) znajdują się w części pt.: „Tryb ręczny”.
- 10 Po zakończeniu programu urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe.
- Uwaga: jeżeli nie zostanie wybrany czas, procesy podgrzewania i mieszania zakończą się automatycznie po odliczeniu przez minutnik 8 godzin.
- 11 Aby zakończyć lub zatrzymać na chwilę proces mieszania, należy przesunąć regulator prędkości z powrotem do pozycji „O” (wyłączony). Aby wznowić proces, należy ustawić prędkość.

WAŻNE

- **Proces podgrzewania trwa nieprzerwanie nawet po zakończeniu lub zatrzymaniu na chwilę procesu mieszania.**

- 12 Aby zakończyć podgrzewanie, należy zmienić ustawienie temperatury na „OFF” (wyłączona). Można także nacisnąć przycisk trybu czuwania.

Ważne – jeżeli podczas pracy urządzenia głowica miksera zostanie uniesiona, podgrzewanie zostanie przerwane. Końcówka do użytku w misce zatrzyma się, a po opuszczeniu głowicy miksera nie zacznie ponownie pracy. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie ponownie wybrać prędkość obrotów.

po zakończeniu gotowania

- Podczas obsługi bądź dotykania elementów miksera pracującego w trybie gotowania – **W SZCZEGÓLNOŚCI MISKI, OSŁONY PRZECIWIROZPRYSKOWEJ 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.

wskazówki

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

użytkowanie robota Cooking Chef jako miksera

Zmontować mikser w sposób opisany w części pt.: „użytkowanie robota Cooking Chef”. Przekręcić regulator prędkości do wybranego ustawienia. Szybkość obrotów można zmieniać w dowolnym momencie pracy miksera. Zatrzymać mikser, przesuwając regulator prędkości z powrotem do pozycji „O” (wyłączony).

Do trybu pracy przerywanej (krótkich serii pracy na najwyższej prędkości obrotów) użyć ustawienia (P).

porady ogólne

- Mieszanie należy regularnie przerywać i zgarniać łyżką składniki z boków miski.
- Najlepiej ubija się jaja o temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczkę 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 słychać, że silnik się przesilił, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.
- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wleje się składniki płynne.

przepis

marynata chili

200 g płynnego, zimnego miodu (schłodzonego przez noc w lodówce)







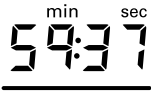


1 papryczka chili (w całości)

5 ml (1 łyżeczka) masła orzechowego

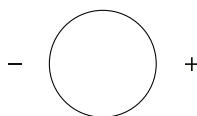
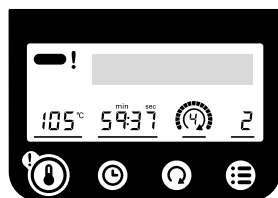
Przyprawy

- 1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku.
- 2 Nasadkę zamocować na robocie i poczekać, aż składniki osiadą wokół noży.
- 3 Na 10 sekundę włączyć tryb pracy przerywanej.
- 4 Podawać w preferowany sposób.

objaśnienie symboli wyświetlacza

	
	<p>Wskaźnik ostrzegający przed wysoką temperaturą Poniżej 40°C – brak czerwonej belki 40°C-60°C – migająca czerwona belka Powyżej 60°C – pełna czerwona belka</p>
	<p>Wyświetlany w czasie pracy miksera w trybie wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT).</p>
	<p>Pokazuje aktualny etap programu w czasie użytkowania programów ustawionych fabrycznie.</p>
	<p>Na wyświetlaczu komunikatów tekstowych wyświetlane są informacje o stanie, informacje na temat programu oraz komunikaty o błędach.</p>
	<p>Pokazuje wybraną temperaturę. Temperaturę można ustawiać na wartości: „OFF” (wyłączona) oraz w przedziale 20°C-180°C.</p>
	<p>Wybrany czas, podany w godzinach, minutach i sekundach. Czas można ustawić w przedziale od 5 sekund → 8 godzin; odliczanie czasu rozpoczyna się w momencie wybrania temperatury.</p>
	<p>Pokazuje wybraną funkcję mieszania, w przedziale 0 → 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Belki zewnętrzne zapalają się stopniowo, wskazując ilość czasu pozostałego do następnego cyklu mieszania. • Wewnętrzna strzałka mieszania zaczyna migać na 3 sekundy przed następnym cyklem mieszania. • W momencie rozpoczęcia się kolejnego cyklu mieszania może nastąpić nagłe i krótkotrwałe zwiększenie prędkości, mające na celu rozdzielenie składników.
	<p>Pokazuje wybrane ustawienie mocy. Zakres dostępnych ustawień mocy to „Auto” oraz 1 → 7.</p>

tryb ręczny



- Aby zmienić wybrane ustawienie, wybrać przycisk funkcji, która ma zostać zmieniona, i za pomocą pokrętki do obsługi wyświetlacza zmienić wartość.
- Przcisnąć pokrętkę do obsługi wyświetlacza, aby zatwierdzić zmianę.

Uwaga:

- Gdy wybrane zostanie ustawienie, belka znajdująca się pod odpowiadającym mu ekranem wyświetlacza zaświeci się.
- Jeżeli nie zostanie wykonana żadna czynność, ustawienie wyłączy się po 4 sekundach.

	<p>Temperaturę można ustawiać w przedziale 20°C-180°C, w odstępach co 1°C. Urządzenie można także użytkować bez wybierania temperatury – wystarczy wybrać opcję „OFF” (wył.). Uwaga: robot Cooking Chef nie uzyska temperatury niższej niż temperatura otoczenia.</p> <p>Przycisk trybu wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT) Aby mieszać składniki na wysokich obrotach i w temperaturze powyżej 60°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wcisnąć przycisk i przytrzymać go przez 3 sekundy. Na ekranie wyświetlacza zaświeci się czerwony symbol „!” i pojawi się napis „UWAGA TRYB HSHT”. Mikser będzie także co 30 sekund wydawać sygnał dźwiękowy. • Ustawić regulator prędkości obrotów na żądanej wartości – mikser powoli zwiększy prędkość obrotów do ustawionej wartości. • Prędkość można zmniejszać w zwykły sposób. • Aby wyłączyć ten tryb, nacisnąć przycisk temperatury i przytrzymać go przez 5 sekund lub przekręcić regulator prędkości do pozycji „0” (wyłączony). <p>Powyższej funkcji można używać WYŁĄCZNIE przy stosowaniu trzepaczki i/lub mieszadła. Należy założyć osłonę przeciwrozpryskową i nie przekraczać maksymalnej pojemności (3 l). Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.</p>
	<p>W trybie gotowania można używać minutnika. Jeżeli nie została wybrana funkcja odliczania w dół, w czasie pracy urządzenia minutnik automatycznie nalicza czas w odstępach jednosekundowych. Maksymalny czas pracy wynosi 8 godzin.</p>
	<p>Urządzenie wyposażone jest w dziesięć funkcji opóźnienia mieszania. Funkcje mieszania są najbardziej odpowiednie do pracy w trybie gotowania. Należy pamiętać, że by użyć funkcji mieszania, wszystkie osłony gniazd muszą być założone.</p>
	<p>Ustawienia mocy można zmieniać za pomocą przycisku menu. Ustawienie mocy przejdzie do wartości domyślnej – „Auto”. Zakres dostępnych ustawień mocy: 250 W do 1500 W.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aby delikatnie podgrzewać składniki, wybrać niższą moc. • Aby szybciej podgrzać składniki, wybrać wyższą moc.

funkcje opóźnienia mieszania

Funkcje mieszania doskonale nadają się do użytku z mieszadłem.

Prędkość	Odstępy czasowe funkcji opóźnienia mieszania	Zastosowania
	Bez opóźnienia (Mieszanie ciągłe)	Ciągłe mieszanie do przygotowywania sosów i risotto.
	5 sekund	Zrumienianie mięsa i podsmażanie warzyw w małej ilości tłuszczu
	10 sekund	
	20 sekund	
	30 sekund	
	40 sekund	
	50 sekund	Mieszanie potrawek, potraw duszonych na małym ogniu, gęstych zup itp.
	1 minuta	
	2 minuty	
	5 minut	

ustawienia temperatury	
Temperatura	Zastosowania
50°C	Temperowanie czekolady
72°C-82°C	Gotowanie w niewielkiej ilości wody
98°C-99°C	Gotowanie na wolnym ogniu
100°C	Gotowanie, gotowanie na parze
130°C-140°C	Podsmażanie warzyw w małej ilości tłuszczu
180°C	Zrumienianie mięsa

ustawienia mocy		
Ustawienia mocy	Moc	Zastosowania
A	Auto	Wartość mocy zmienia się, aby uzyskać optymalną temperaturę
1-2	1500 W-1200 W	Zrumienianie mięsa, podsmażanie warzyw w małej ilości tłuszczu, gotowanie wody
3-5	1000 W-500 W	Topienie masła, przygotowywanie sosów na bazie produktów nabiałowych, gotowanie na wolnym ogniu, roztrzepywanie składników na ciepło
6-7	375 W-250 W	Wyrastanie ciasta

użytkowanie programów ustawionych fabrycznie

Wybieranie programu

- 1 Nacisnąć przycisk menu.
- 2 Przekręcić pokrętkę do obsługi wyświetlacza/przycisku zatwierdzenia, aby wybrać opcję „Programy”.
- 3 Nacisnąć pokrętkę do obsługi wyświetlacza/przycisku zatwierdzenia, aby zatwierdzić wybór.
- 4 Przekręcić pokrętkę do obsługi wyświetlacza/przycisku zatwierdzenia, aby wybrać program „Potrawy”, „Desery”, „Wolnowar” lub „Gotowanie na parze”. Informacje na temat podprogramów znajdują się w poniższych tabelach.
- 5 Nacisnąć pokrętkę do obsługi wyświetlacza/przycisku zatwierdzenia, aby zatwierdzić wybór.
- 6 Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza.

Uwaga: jeżeli pomiędzy etapami nie zostanie wykonana żadna czynność, urządzenie wyłączy się po 15 minutach.

POTRAWY	Etap 1 (P1)		Etap 2 (P2)		Etap 3 (P3)		Etap 4 (P4)		Etap 5 (P5)		Etap 6 (P6)		Używane końcówki	Przykładowe przepisy
	Wlać olej	Dodać mięso i warzywa	Dodać przyprawę	Składniki dodatkowe	Dodać ryż	Dodać wino	Dodać składniki płynne	Dodać składniki płynne	Dodać składniki płynne	Utrzymywanie ciepła	Utrzymywanie ciepła	Utrzymywanie ciepła		
Wok	140°C	180°C	160°C	120°C	160°C	140°C	99°C→99°C	75°C	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Dania stir-fry	
°C	-	3	2	2	0	0→1	0							
W	Auto	Auto	1500 W	1500 W	1500 W	1500 W→1200 W	Auto							
Etap podgrzewania	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Czas gotowania	X	3½ min	2 min	45 sekund										
Risotto	Wlać olej	Dodać warzywa i mięso	Dodać ryż	Dodać wino	Dodać ryż	Dodać wino	Dodać składniki płynne	Utrzymywanie ciepła	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Risotto z kurczakiem	
°C	130°C	100°C→100°C	130°C→130°C	140°C	140°C	140°C	99°C→99°C	75°C						
W	-	2→4	0→2	0	0	0→1	0	0						
Etap podgrzewania	✓	1000 W→1500 W	1200 W→1500 W	1500 W	1500 W	1500 W→1200 W	1500 W→1200 W	Auto						
Czas gotowania	X	2 min→3 min	1 min→3 min	1 min	✓	✓	✓	X						
Potrąwka	Wlać olej	Dodać mięso	Dodać warzywa	Dodać składniki płynne	Dodać warzywa	Dodać składniki płynne	Utrzymywanie ciepła	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Potrąwka duszona z wołowiny	
°C	140°C	180°C→180°C	140°C	95°C	140°C	80°C	80°C							
W	-	0→1	4	9	1500 W	Auto	9							
Etap podgrzewania	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X							
Czas gotowania	X	2 min→3½ min	10 min	4 godz.	10 min	4 godz.	30 min							
Zupa	Wlać olej	Dodać warzywa	Dodać składniki płynne	Dodać mięso/rybę	Dodać składniki płynne	Dodać mięso/rybę	Utrzymywanie ciepła	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Zupa z łososiem	
°C	140°C	130°C→130°C	99°C	98°C	98°C	80°C	80°C							
W	-	2→4	9	-	9	9	9							
Etap podgrzewania	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X							
Czas gotowania	X	1 min→5 min	10 min	20 min	10 min	20 min	30 min							

danía gówne

Uwaga:

- Niektóre etapy programów składają się z faz podgrzewania, podczas których przed rozpoczęciem danej fazy składniki osiągną odpowiednią temperaturę.
- HSHT (komunikat na wyświetlaczu) = tryb wysokich obrotów i wysokiej temperatury

Programy

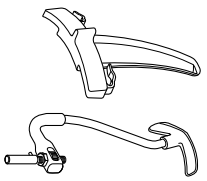




POTRAWY		Etap 1 (P1)	Etap 2 (P2)	Etap 3 (P3)	Etap 4 (P4)	Etap 5 (P5)	Etap 6 (P6)	Używane końcówki	Przykładowe przepisy
Beszamel	°C	Dodać masło 80°C→80°C	Dodać mąkę 110°C→110°C	Dodać składniki płynne 99°C	Utrzymywanie ciepła 85°C	Nie dot.	Nie dot.		Sos beszamelowy, serowy, pietruszkowy
	W	→→0 750 W→750 W	HSHT 6→HSHT 6 1000 W→750 W	HSHT 6 750 W	HSHT 6 500 W				
Etap podgrzewania		✓	✓	✓	✓				
Czas gotowania		1 min→15 s	1 min→4 min	15 min	30 min				
Tradycyjny	°C	Wlać olej 120°C	Dodać warzywa 120°C	Dodać składniki płynne 110°C→98°C	Utrzymywanie ciepła 80°C	Nie dot.	Nie dot.		Sos pomidorowy do makaronu
	W	Auto	3 Auto	2→2 1500 W→1500 W	9 Auto				
Etap podgrzewania		✓	✓	✓	✓				
Czas gotowania		✓	10 min	4 min→15 min	30 min				
Sos holenderski	°C	Stopić masło i wyjąć 60°C	Dodać żółtka i składniki płynne 72°C	Powoli dodać stopione masło 72°C	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Sos béarnaise, sos holenderski
	W	2 Auto	HSHT 6 750 W	HSHT 6 750 W					
Etap podgrzewania		✓	✓	✓					
Czas gotowania		10 min	4 min	2 min					

SOS

Uwaga:

- Niektóre etapy programów składają się z faz podgrzewania, podczas których przed rozpoczęciem danej fazy składniki osiągną odpowiednią temperaturę.
- HSHT (komunikat na wyświetlaczu) = tryb wysokich obrotów i wysokiej temperatury

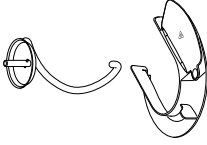

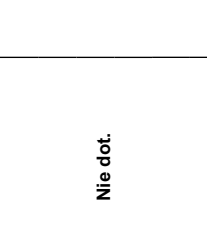

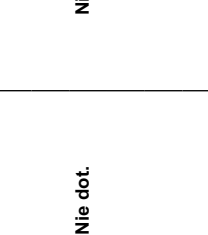

Programy

DESERY		Etap 1 (P1)	Etap 2 (P2)	Etap 3 (P3)	Etap 4 (P4)	Etap 5 (P5)	Etap 6 (P6)	Używane końcówki	Przykładowe przepisy	
temperowanie czekolady	Czekolada biała/ mleczna	Dodać czekoladę 1	Dodać czekoladę 2	Utrzymywanie ciepła	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Obsypywanie truflif, dekorowanie ciast	
	°C	42°C → 42°C	42°C → OFF → 31°C	31°C						
		9 → 4	4 → 4 → 4	0						
	W	Auto → Auto	Auto → Auto → Auto	1000 W						
	Etap podgrzewania	✓	X	X						
	Czas gotowania	10 min → 20 min	→ → → 10 min	2 godz.						
	Czekolada zwykła	Dodać czekoladę 1	Dodać czekoladę 2	Utrzymywanie ciepła						
	°C	47°C → 47°C	47°C → OFF → 31°C	31°C						
		9 → 4	4 → 4 → 4	0						
	W	Auto → Auto	Auto → Auto → Auto	1000 W						
Etap podgrzewania	✓	X	X							
Czas gotowania	10 min → 20 min	→ → → 10 min	2 godz.							
ciasto	Ciasto parzone	Dodać wodę i masło	Dodać mąkę	Dodać jaja	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Profiterolki, ekletry	
	°C	90°C	OFF	OFF						
		2	0	Prędkość 4						
	W	Auto	Auto	Auto						
	Etap podgrzewania	✓	X	X						
	Czas gotowania	1 min	–	–						
	Ciasto zwykłe	Dodać składniki płynne, mąkę i drożdże	–	Wyrastanie						Wygniatanie ciasta
	°C	OFF	OFF	28°C						OFF
		0	Prędkość 1	OFF						0
	W	OFF	OFF	250 W						OFF
Etap podgrzewania	X	X	X	X						
Czas mieszania	2 min	8 min	1 godz.	1 min						

Uwaga:

- Niektóre etapy programów składają się z faz podgrzewania, podczas których przed rozpoczęciem danej fazy składniki osiągną odpowiednią temperaturę.
- HSHT (komunikat na wyświetlaczu) = tryb wysokich obrotów i wysokiej temperatury

Programy

DESERY		Etap 1 (P1)	Etap 2 (P2)	Etap 3 (P3)	Etap 4 (P4)	Etap 5 (P5)	Etap 6 (P6)	Używane końcówki	Przykładowe przepisy	
ciasto	Ciasto wzbogacane	Dodać składniki płynne, mąkę i drożdże	-	Dodać masło	Wyrastanie	Wygniatanie ciasta	Nie dot.		Brioszka	
	°C	OFF	OFF	OFF	28°C	OFF				
		0	Prędkość 1	Prędkość 1	OFF	0				
	W	OFF	OFF	OFF	350 W	OFF				
	Etap podgrzewania	✓	X	X	X	X	X			
	Czas mieszania	2 min	8 min	5 min	1 godz.	1 min				
beza	Włoskie	Dodać białka, cukier i wodę	Utrzymywanie ciepła						Omlet norweski, lukrowanie ciast	
	°C	118°C→OFF	OFF							
		HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6							
	W	750 W→Auto	750 W							
	Etap podgrzewania	✓	X							
	Czas gotowania	1 min→10 min	10 min							
	Szwajcarskie	Dodać białka, cukier i wodę	Utrzymywanie ciepła							Masy na bazie masła
	°C	45°C→OFF	OFF							
		Prędkość 6→Prędkość 6	Prędkość 6							
	W	750 W→Auto	750 W							
Etap podgrzewania	✓	X								
Czas gotowania	1 min→10 min	10 min								

Uwaga:

- Niektóre etapy programów składają się z faz podgrzewania, podczas których przed rozpoczęciem danej fazy składniki osiągną odpowiednią temperaturę.
- HSHT (komunikat na wyświetlaczu) = tryb wysokich obrotów i wysokiej temperatury






Programy

DESERY		Etap 1 (P1)	Etap 2 (P2)	Etap 3 (P3)	Etap 4 (P4)	Etap 5 (P5)	Etap 6 (P6)	Używane końcówki	Przykładowe przepisy
kompot	Kompot owocowy	Dodać owoce, pektynę i cukier 104°C→OFF	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Kompot truskawkowy
	°C	2→0							
	W	750W→Auto							
	Etap podgrzewania	✓							
	Czas gotowania	10 min→10 min							
	Paszetowoce	Dodać przecier, cukier i pektynę	Dodać cukier i glukozę	Dodać kwas cytrynowy					
	°C	100°C	107°C	100°C→70°C					
	W	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
	Etap podgrzewania	✓	✓	✓					
	Czas gotowania	2 min	10 min	2 min→-					
sosy	Krem Patisserie	Dodać jajka i cukier	Dodać składniki płynne	Utrzymywanie ciepła					
	°C	OFF	101°C→70°C	70°C					
	W	Prędkość 2	0→0	0					
	Etap podgrzewania	✓	✓	✓					
	Czas gotowania	2 min	5 min→-	30 min					
	Krem angielski	Dodać jajka i cukier	Dodać składniki płynne	Utrzymywanie ciepła					
	°C	OFF	87°C	80°C					
	W	Prędkość 2	0	0					
	Etap podgrzewania	✓	✓	✓					
	Czas gotowania	3 min	12 min	30 min					

Uwaga:

- Niektóre etapy programów składają się z faz podgrzewania, podczas których przed rozpoczęciem danej fazy składniki osiągną odpowiednią temperaturę.
- HSHT (komunikat na wyświetlaczu) = tryb wysokich obrotów i wysokiej temperatury

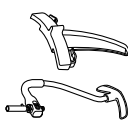
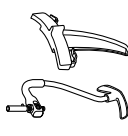
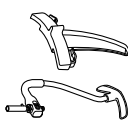
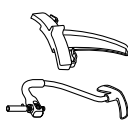
Programy

DESERY		Etap 1 (P1)	Etap 2 (P2)	Etap 3 (P3)	Etap 4 (P4)	Etap 5 (P5)	Etap 6 (P6)	Używane końcówki	Przykładowe przepisy
sosy	Zabajone	Dodać jaja, cukier i składniki płynne 74°C→OFF	Utrzymywanie ciepła 50°C	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Zabajone
	°C	HSHT Maks→ HSHT Maks	HSHT Maks						
	W	750 W→Auto	500 W						
	Etap podgrzewania	✓	X						
	Czas gotowania	2 min→	15 min						
inne	Pâte de Bombe	Dodać jaja i cukier OFF→118°C→OFF	Utrzymywanie ciepła OFF	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Baza do musów
	°C	HSHT 6	HSHT 6						
	W	500 W	500 W						
	Etap podgrzewania	✓	X						
	Czas gotowania	2→1→	10 min						
	Popcorn	Wlać olej 180°C	Dodać kukurydzę do prażenia 180°C	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Popcorn
°C	–	–							
W	Auto	Auto							
Etap podgrzewania	✓	X							
Czas gotowania	X	10 min							

Uwaga:

- Niektóre etapy programów składają się z faz podgrzewania, podczas których przed rozpoczęciem danej fazy składniki osiągną odpowiednią temperaturę.
- HSHT (komunikat na wyświetlaczu) = tryb wysokich obrotów i wysokiej temperatury

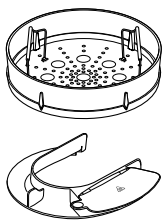

Programy

WOLNE GOTOWANIE		Etap 1 (P1)	Etap 2 (P2)	Etap 3 (P3)	Etap 4 (P4)	Etap 5 (P5)	Etap 6 (P6)	Używane końcówki	Przykładowe przepisy
Wysoka temperatura	Dodać składniki	98°C → 95°C	Utrzymywanie w ciepłe	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Potrawy duszone
°C	0 → 9	80°C							
	1500 W → 1000 W	Auto							Potrawy duszone
Etap podgrzewania	✓	X							
Czas gotowania	20 min → 2 godz	30 min							
Niska temperatura	Dodać składniki	98°C → 85°C	Utrzymywanie w ciepłe	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Potrawy duszone
°C	0 → 9	80°C							
	1500 W → 1000 W	Auto							Potrawy duszone
Etap podgrzewania	✓	X							
Czas gotowania / mieszania	10 min → 7 godz	30 min							

Uwaga:

- Ustawienie wysokiej temperatury wolnowaru działa w temperaturze 95°C i najlepiej nadaje się do wolnego gotowania twardszych mięs.
- Ustawienie niskiej temperatury wolnowaru działa w temperaturze 85°C i najlepiej nadaje się do wolnego gotowania mięsa takiego jak kurczak, a także warzyw.
- Niektóre programy składają się z faz podgrzewania, podczas których przed rozpoczęciem danej fazy składniki osiągną odpowiednią temperaturę.

Programy

GOTOWANIE NA PARZE	Etap 1 (P1)	Utrzymywanie ciepła	Używane końcówki	Uwagi
°C	102°C	65°C		Uwaga: <ul style="list-style-type: none"> Informacje na temat zalecanych czasów gotowania i ilości składników znajdują się w instrukcji obsługi kosza do gotowania na parze – czas gotowania należy w razie konieczności odpowiednio dostosować.
	–	–		
W	Auto	Auto		
Etap podgrzewania	✓	✗		
Czas gotowania	10 min	30 min		

pomijanie etapów programów

- 1 Wcisnąć pokrętło do obsługi wyświetlacza i przytrzymać je przez 5 sekund. Na ekranie wyświetlacza pojawi się napis „ETAPY PRZEPISU”.
- 2 Przekręcić pokrętło do obsługi wyświetlacza, aby wybrać żądany etap (P1, P2, P3, itp.) i nacisnąć je, aby zatwierdzić wybór.
- 3 Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza.

Objaśnienia tekstu pokazywanego na wyświetlaczu

W czasie działania programów ustawionych fabrycznie na ekranie wyświetlacza pojawiają się różne komunikaty.

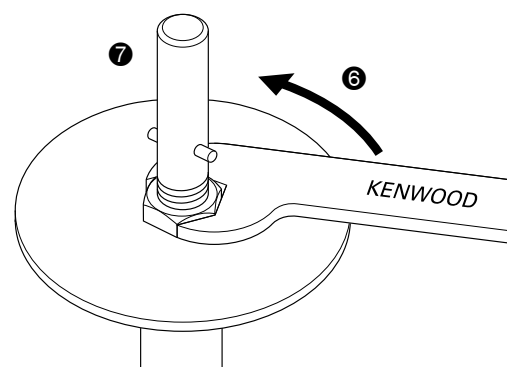
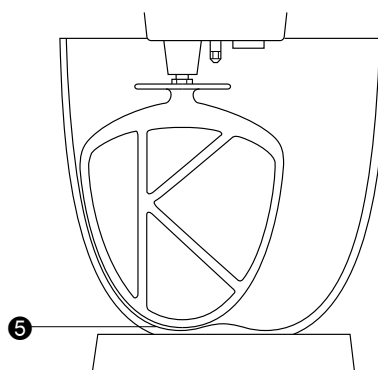
Komunikat	Opis
SCHŁADZANIE	Zawartość miski stygnie do osiągnięcia ustawionej temperatury.
PODGRZEWANIE	Zawartość miski jest podgrzewana do wybranej temperatury.
TRYB HSHT	Tryb wysokich obrotów i wysokiej temperatury.
ZAGNIATANIE	Proces rozciągania ciasta podczas wypieku chleba.
WYGNIATANIE	Proces, podczas którego z ciasta wygniatane są duże pęcherzyki powietrza, co zapewnia równomierną konsystencję.
WYRASTANIE	Etap wypieku chleba, podczas którego ciasto pozostawione jest do wyrośnięcia.
TEMPEROWANIE	Proces precyzyjnego kontrolowania temperatury czekolady, pozwalający uzyskać gładką i lśniącą konsystencję.
ROZDRABNIANIE	Etap programu, podczas którego robot Cooking Chef miesza składniki bez podgrzewania ich.

regulowanie przyborów używanych w misce

trzepaczka, ubijak „K”

Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy trzepaczka i ubijak „K” **prawie** dotykają dna miski ⑤. W razie konieczności należy wyregulować wysokość przyborów, używając załączonego w zestawie klucza.

- 1 Wyłączyć urządzenie z sieci.
- 2 Unieść głowicę miksera i zamocować trzepaczkę lub ubijak.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę.
- 4 Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę ⑥ na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka ⑦. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Zakręcić nakrętkę.
- 6 Zamocować końcówkę w 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.



końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze – ta końcówka powinna lekko dotykać dna miski.

mieszadło – ta końcówka powinna lekko dotykać dna miski.

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

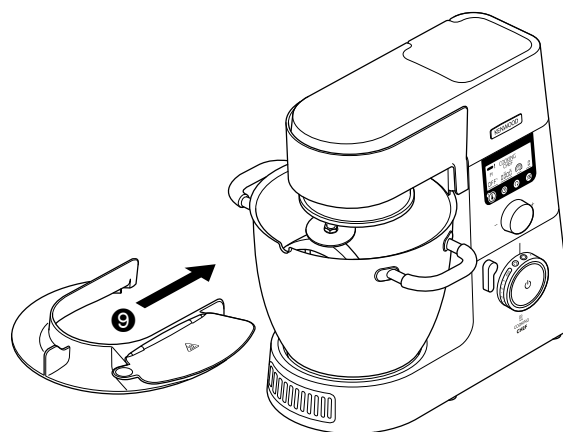
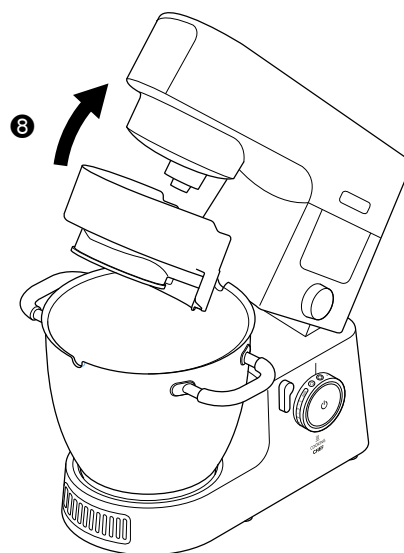
końcówka do zagniatania ciasta – wysokość tej końcówki ustawiona jest fabrycznie i nie można jej regulować.

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 urządzenie nie będzie działać, a na wyświetlaczu pojawi się napis „ZAMOCUJ OSŁONĘ TERM.”. Osłona termiczna chroni głowicę miksera przed tworzącą się podczas gotowania parą. 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 ⑧, 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 znajdzie się we właściwym położeniu ⑨.
 - 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.



montaż i demontaż osłon gniazd

Osłona gniazda obrotów wysokich

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

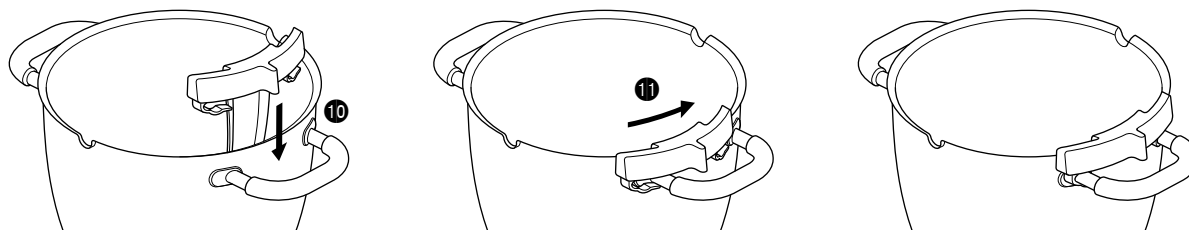
Osłona gniazda obrotów niskich

- 1 Aby zdjąć osłonę, użyć uchwyty znajdującego w jej spodniej części i wyjąć ją.
- 2 Aby zamocować osłonę, wpasować znajdujący się w jej górnej części zaczep w zagłębienie gniazda i nacisnąć osłonę, aby wpiąć ją na swoje miejsce.

montaż i demontaż klipsa wspomagającego mieszanie

Klipsa wspomagającego mieszanie można używać do pomocy podczas mieszania.

- 1 Klips zamocować na brzegu miski, pionowy grzbiet umieszczając wewnątrz, a klamry na zewnątrz miski 10.
- 2 Przekręcić klips w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara nad uchwyty miski 11.
- 3 Aby zdjąć osłonę, wykonać powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.
WAŻNE – klips wspomagający mieszanie nie powinien być zamocowany w czasie korzystania z ubijaka „K”, trzepaczki, końcówki do zagniatania ciasta i końcówki do ucierania.

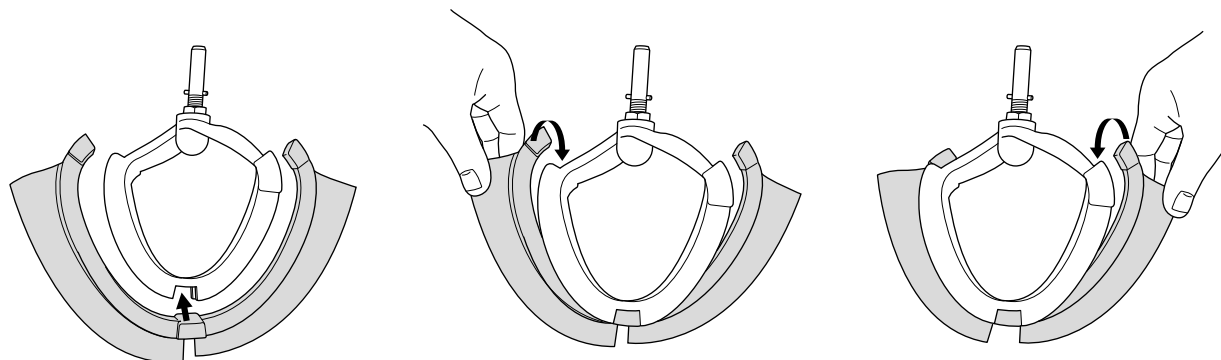


składanie końcówki do ucierania w wysokiej temperaturze

montaż pióra wycieraka

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

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



zalecane prędkości i maksymalne ilości składników

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

Kruche ciasto	Waga mąki	910 g
Ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)	Waga mąki	350 g – 1,6 kg
	Waga całkowita	550 g – 2,56 kg
Miękkie ciasto drożdżowe	Waga mąki	250 g – 2,6 kg
	Waga całkowita	480 g – 5 kg
Mieszanka do keksów	Waga całkowita	4,55 kg
Białka	Liczba	16
	Waga	(605 g)
Tryb gotowania	Pojemność całkowita	3 l
Olej	Pojemność całkowita	250 ml

* Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 50 g)

Końcówka	Przepis/Sposób użycia	Zalecana prędkość
Ubijak „K”	Ucieranie masła/margaryny z cukrem	Rozpocząć od prędkości „Min”, stopniowo zwiększając do „Max”
	Łączenie jaj z utartymi składnikami	4 – „Max”
	Łączenie składników lżejszych, rzadszych itp. (np. mąki, owoców) z pozostałymi składnikami	„Min” – 1
	Ciasta w proszku	Rozpocząć od prędkości minimalnej „Min” i stopniowo zwiększać do maksymalnej „Max”
	Wcieranie tłuszczu do mąki	„Min” do 2
Końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze	Ucieranie masła/margaryny z cukrem	Rozpocząć od prędkości „Min”, stopniowo zwiększając do 3.
	Zgarnianie zarówno zimnych, jak i gorących mieszanych składników z boków miski	Rozpocząć od prędkości „Min”, stopniowo zwiększając do 3.
Trzepaczka	Do jaj, śmietany, sufletów.	Stopniowo zwiększać prędkość do maksymalnej „Max”
Końcówka do zagniatania ciasta	Mieszanki na ciasto drożdżowe	Rozpocząć od prędkości „Min”, stopniowo zwiększając do 1.
Mieszadło	Używane podczas gotowania pozwala utrzymać właściwą konsystencję potraw, np. kurczaka, ryb, warzyw i owoców.	Używać wyłącznie z funkcjami mieszania

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 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.

końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze

- Przed czyszczeniem zdjąć elastyczne pióro z wycieraka.
- 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 śladów zużycia wymienić je na nowe.

miska, przybory, osłona przeciwropryskowa, klips

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Aby usunąć kamienny 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 łopatki. Następnie napełnić miskę ciepłą wodą z dodatkiem płynu na mycia naczyń i pozostawić do odmoczenia. Uporczywy osad usunąć szczotką z nylonowego włosia.
- Wszelkiego rodzaju plamy i przebarwienia miski nie wpływają na jej poprawne funkcjonowanie.

otwór odprowadzający

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

czujniki temperatury

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

element	nadaje się do mycia w zmywarce
Miska	✓
Ubijak „K”, trzepaczka, końcówka do ucierania, mieszadło	✓
Końcówka do zagniatania ciasta	✓
Klips wspomagający mieszanie	✓
Osłony gniazd	✗
Łopatką	✓
Osłona przeciwropryskowa i osłona termiczna	✓
Gumowa uszczelka	✓
Podkładka ochronna	✓
Końcówka do zgarniania ciasta	✓

serwis i punkty obsługi klienta

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



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

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.	Sprawdzić komunikat na ekranie wyświetlacza, wskazujący przyczynę problemu. <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.
Urządzenie zmienia prędkość obrotów lub nie osiąga podczas gotowania wszystkich prędkości.	Prędkość obrotów automatycznie zmniejsza się, gdy zawartość miski osiągnie temperaturę 60°C – zapala się wtedy wskaźnik ostrzegający przed wysoką temperaturą.	Ustawić prędkość obrotów.
Składniki przypalają się do dna miski.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Wybrana temperatura może być za wysoka. 2 Używana jest niewłaściwa końcówka. 3 Wybrano zbyt duże opóźnienie 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Zmniejszyć ustawienie temperatury lub mocy. 2 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka i czy wysokość jej zawieszenia jest prawidłowo wyregulowana. 3 Zwiększyć częstotliwość włączania się funkcji opóźniania mieszania lub zmienić tryb na ciągły. 4 Wyregulować wysokość końcówki w misce. 5 Gotować przez krótszy 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Wybrana temperatura jest zbyt wysoka. 2 Funkcja opóźniania mieszania włącza się zbyt często. 3 Składniki gotowane są zbyt długo. 4 Używana jest niewłaściwa końcówka. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Zmniejszyć temperaturę. 2 Zmniejszyć ustawienie opóźnienia mieszania. 3 Zmniejszyć czas gotowania (pamiętając jednak, by składniki zostały całkowicie ugotowane). 4 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka.
Prędkość mieszania jest nierówna.	1 Składniki są zbyt duże bądź zbyt twarde.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Pokroić składniki na mniejsze kawałki, z owoców usunąć pestki, powoli roztopić składniki bez założonej końcówki (ustawiając jedną z prędkości). 2 Składniki dodać po opuszczeniu głowicy. 3 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka.
Podczas zamykania głowicy miksera występują problemy.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Jeżeli składniki nie zostaną dobrze wymieszane, temperatura w różnych miejscach miski będzie inna. 2 Mieszadło jest nieprawidłowo zamocowane. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Odczekać wystarczającą ilość czasu, by składniki zostały dobrze wymieszane. 2 Sprawdzić, czy mieszadło zostało zamocowane w gnieździe mieszadła.
Mikser pracuje nieprzerwanie w czasie, kiedy ustawione są prędkości mieszania.	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.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.	Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować.	Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Trzepaczka, ubijak „K” lub końcówka do ucierania uderza o klips wspomagający mieszanie.	Założony jest klips wspomagający mieszanie.	Zdjąć klips wspomagający mieszanie – powinien on być używany wyłącznie z mieszadłem.
Nasadki do pracy na gnieździe obrotów niskich nie da się zamocować.	Sprawdzić, czy nasadka jest kompatybilna z posiadanym modelem robota. Wymagana jest nasadka ze złączem obrotowym (model KAX) 	Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX  . Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym  , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota. <i>Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Wskaźnik trybu czuwania miga po podłączeniu robota do źródła zasilania.	Regulator prędkości nie znajduje się w pozycji „O”. Głowica miksera znajduje się w pozycji uniesionej lub nie została prawidłowo zablokowana.	Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”. Sprawdzić, czy głowica robota została prawidłowo zablokowana.
Robot zatrzymuje się podczas pracy. Wskaźnik trybu czuwania miga bardzo szybko.	Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem. Przekroczono maksymalną ilość składników.	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy urządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyc silnik, i ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 15 minut. Podłączyć urządzenie do zasilania i ponownie wybrać poprzednio ustawioną prędkość. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
Robot zatrzymuje się podczas pracy. Wskaźnik trybu czuwania miga wolno.	1 Zdjęto osłonę termiczną lub osłonę gniazda. 2 Głowica miksera została uniesiona. 3 Nasadka gniazda przekroczyła maksymalny czas pracy.	1 Zamocować osłonę termiczną lub osłonę gniazda. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie ponownie uruchomić urządzenie. 2 Opuścić głowicę miksera. Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie ponownie uruchomić urządzenie. 3 Przesunąć regulator prędkości do pozycji „O”, a następnie ponownie uruchomić urządzenie.
Wskaźnik trybu czuwania nie świeci się, choć urządzenie jest podłączone do zasilania.	Robot był podłączony do zasilania przez ponad 30 minut, ale nie został użyty i przeszedł do trybu czuwania.	Wcisnąć przycisk trybu czuwania jeden raz, aby zresetować urządzenie.
Na ekranie wyświetlacza wyświetlany jest alfanumeryczny kod błędu.	Urządzenie nie działa prawidłowo.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy Kenwood znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
Punkt obsługi klienta może poprosić o podanie wersji oprogramowania urządzenia. Dane te można znaleźć, naciskając przycisk menu i wybierając opcję „USTAWIENIA”, a następnie „WERSJA”.		

Περιεχόμενα

ασφάλεια	267 – 268
επεξήγηση συμβόλων	269
επιλογή γλώσσας	269
τα εργαλεία του μπολ και μερικές από τις χρήσεις τους	270
χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef	270 – 271
χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef ως μίξερ	271
επεξήγηση των συμβόλων της οθόνης	272
μη αυτόματη λειτουργία	273 – 274
χρήση προρρυθμισμένων προγραμμάτων	275
Προγράμματα για Αλμυρά	275 – 276
κυρίως πιάτα	275
σάλτσα	276
Προγράμματα για Γλυκά	277 – 280
στρώσιμο σοκολάτας	277
ζύμες	277 – 278
μαρέγκα	278
κομπόστα	279
σάλτσες	279 – 280
άλλα	280
Προγράμματα για Αργό μαγείρεμα	281
υψηλή θερμοκρασία	281
χαμηλή θερμοκρασία	281
Πρόγραμμα για Μαγείρεμα στον ατμό	282
ρύθμιση των εργαλείων του μπολ	283
τοποθέτηση και χρήση του προστατευτικού για το πιπίλισμα	284
αφαίρεση και τοποθέτηση των καλυμμάτων των υποδοχών	285
τοποθέτηση και αφαίρεση του κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης	285
συναρμολόγηση του χτυπητηριού υψηλής θερμοκρασίας για κρεμώδες μίγμα	285
μέγιστες ποσότητες και συνιστώμενες ταχύτητες	286
φροντίδα και καθαρισμός	287
σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών	287
οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων	288 – 289

ασφάλεια

- **Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.**
 - Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
 - Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- σημαντική σημείωση – ηλεκτρονικά ιατρικά εμφυτεύματα**
- Όπως όλα τα προϊόντα επαγωγικής θέρμανσης, έτσι και αυτή η συσκευή δημιουργεί μαγνητικά πεδία μικρής εμβέλειας. Αν κάποιος χρήστης ή κάποιο άλλο άτομο κοντά στη συσκευή έχει βηματοδότη ή άλλα ενεργά εμφυτεύματα, θα πρέπει, πριν από τη χρήση, να συμβουλευτεί ιατρό σχετικά με το ενδεχόμενο ασυμβατότητας προκειμένου να μην υπάρξει κίνδυνος για την υγεία του.
 - Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα πριν να τοποθετήσετε ή να αφαιρέσετε εξαρτήματα, μετά τη χρήση και πριν να τα καθαρίσετε.
 - Διατηρείτε τα μέλη του σώματος, τα μαλλιά, τα κοσμήματα και τα χαλαρά ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί.
 - Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας κ.λπ. στα σημεία σύνδεσης.
 - Μην απομακρύνετε από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι χαλασμένη. Πηγαίστε τη συσκευή για έλεγχο ή επισκευή: ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
 - Μην χρησιμοποιείτε μη εξουσιοδοτημένο εξάρτημα ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
 - Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες ποσότητες και μην υπερβαίνετε ποτέ την ανώτατη ένδειξη χωρητικότητας 3 λίτρων που υπάρχει στο εσωτερικό του μπολ όταν χρησιμοποιείτε την επαγωγική θέρμανση.
 - Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα, να διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας και χρήσης που το συνοδεύουν.
 - Να σηκώνετε τη συσκευή με προσοχή γιατί είναι βαριά. Πριν να την σηκώσετε, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή είναι ασφαλισμένη και ότι το μπολ, τα εξαρτήματα, τα καλύμματα των υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
 - Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε χώρο κοντά σε παιδιά.
 - Μην αφήνετε να βραχεί η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το βύσμα.
 - Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ή όταν ακουμπάτε οποιοδήποτε τμήμα της συσκευής όταν χρησιμοποιείται σε λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα, ΕΙΔΙΚΑ ΤΟ ΜΠΟΛ, ΤΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΟ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑ ΚΑΙ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ διότι εξακολουθούν να είναι ΖΕΣΤΑ ακόμα και αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε τα χερούλια για να αφαιρέσετε και να μεταφέρετε το μπολ. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας για να πιάσετε το ζεστό μπολ και τους ζεστούς αναδευτήρες.
 - Το κάτω μέρος του μπολ παραμένει ζεστό αρκετή ώρα αφού έχει σταματήσει η θέρμανση. Να είστε προσεκτικοί στον χειρισμό και να χρησιμοποιείτε το προστατευτικό σουπλά όταν τοποθετείτε το μπολ σε επιφάνειες που είναι ευαίσθητες σε καυτά σκεύη.
 - Φροντίστε πάντα να μην χυθεί μίγμα από το μπολ του μίξερ ειδικά όταν ανοίγετε το καπάκι του προστατευτικού για το πιτσίλισμα ή όταν σηκώνετε την κεφαλή του μίξερ.
 - Αν μεταφέρετε ζεστό φαγητό από το μίξερ στο μπλάντερ, να αφήνετε τα υλικά να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα τοποθετήσετε στο μπλάντερ.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο το μπολ και τα εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε το μπολ με άλλη πηγή θερμότητας.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στη λειτουργία μαγειρικής όταν το μπολ είναι άδειο.
 - Μην τοποθετείτε αντικείμενα στα ανοίγματα αερισμού.

- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, φροντίζετε να είναι τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια και στο κέντρο του πάγκου εργασίας. Βεβαιωθείτε ότι απέχει τουλάχιστον 10 εκ. από τους τοίχους και ότι δεν υπάρχει εμπόδιο μπροστά στα ανοίγματα αερισμού. Μην την τοποθετείτε κάτω από κρεμαστά ντουλάπια κουζίνας.
- Για τη σωστή και ασφαλή λειτουργία της επαγωγικής κουζίνομηχανής βεβαιωθείτε ότι η βάση του μπολ και οι αισθητήρες θερμοκρασίας είναι καθαροί και στεγνοί πριν το μαγείρεμα.
- Όπως ισχύει και για όλες τις επαγωγικές συσκευές μαγειρικής δεν πρέπει να τοποθετείτε πιστωτικές κάρτες, μαγνητικά μέσα ή ευαίσθητο ηλεκτρονικό εξοπλισμό κοντά στη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σαν φριτέζα για τηγάνισμα.
- Φροντίζετε πάντα το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά πριν να το καταναλώσετε.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης των 250 ml όταν μαγειρεύετε με λάδι.
- Το φαγητό πρέπει να καταναλώνεται αμέσως μετά το μαγείρεμα ή να κρυώνει γρήγορα και, στη συνέχεια, να καταψύχεται το συντομότερο δυνατόν.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Το καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση. Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή. Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης: 1) Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον αντίστοιχες με τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής, και 2) το καλώδιο θα πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην κρέμεται από τον πάγκο ή το τραπέζι από όπου μπορεί να το τραβήξουν παιδιά ή να σκοντάψει κάποιος κατά λάθος. Αν η συσκευή είναι γειωμένη, το καλώδιο επέκτασης θα πρέπει να είναι τρίκλωνο καλώδιο γείωσης. Τα ηλεκτρικά χαρακτηριστικά της συσκευής αναγράφονται στο κάτω μέρος της μονάδας.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

γνωρίστε την κουζίνομηχανή Cooking Chef της Kenwood

Επεξήγηση συμβόλων

Υποδοχές εξαρτημάτων

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

Μίξερ

- 5 κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
- 6 κεφαλή μίξερ
- 7 κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας
- 8 μπολ cooking chef
- 9 μοχλός ανύψωσης κεφαλής
- 10 χειριστήριο ταχύτητας
- 11 κουμπί αναμονής
- 12 περιστροφικός διακόπτης οθόνης/κουμπί εισαγωγής
- 13 οθόνη
- 14 οπή αποστράγγισης
- 15 βάση του μπολ/περιοχή επαγωγής
- 16 ανοίγματα αερισμού
- 17 αισθητήρες θερμοκρασίας
- 18 Αναδευτήρας σχήματος K
- 19 Αναδευτήρας Flexi
- 20 συρμάτινος αναδευτήρας power
- 21 εξάρτημα ζυμώματος
- 22 γάντζος ανάδευσης
- 23 κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης
- 24 σπάτουλα υψηλής θερμοκρασίας
- 25 προστατευτικό θερμότητας
- 26 ελαστική μόνωση (αφαιρούμενη)
- 27 καπάκι κατά του πιτσιλίσματος
- 28 καπάκι ανοίγματος προσθήκης υλικών
- 29 προστατευτικό σουπλά
- 30 κλειδί

Γραφικά οθόνης

- 31 προειδοποίηση υψηλής θερμοκρασίας
- 32 φάση προγράμματος
- 33 επιλογή θερμοκρασίας
- 34 προειδοποίηση υψηλής ταχύτητας/θερμοκρασίας
- 35 προβολή κειμένου
- 36 επιλογή χρόνου
- 37 επιλογή καθυστέρησης ανάδευσης
- 38 επιλογή ισχύος


Πίνακας οθόνης



- 39 κουμπί θερμοκρασίας
- 40 κουμπί χρόνου
- 41 κουμπί ρύθμισης ανάδευσης
- 42 κουμπί μενού

- 43 εξάρτημα αφαίρεσης ζύμης

Σημείωση: Εξαρτήματα για υποδοχές χαμηλής ταχύτητας











Η υποδοχή χαμηλής ταχύτητας στο μοντέλο της Κουζίνομηχανής σας διαθέτει το σύστημα Twist Connection System. Είναι σχεδιασμένο να δέχεται εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System.

Όταν αγοράζετε νέα εξαρτήματα για την υποδοχή χαμηλής ταχύτητας θα πρέπει να ελέγχετε εάν είναι συμβατά με την Κουζίνομηχανή σας. Όλα τα εξαρτήματα του συστήματος Twist Connection System αναγνωρίζονται από τον κωδικό προϊόντος που ξεκινά με KAX, καθώς και από το λογότυπο Twist  που αναγράφεται στη συσκευασία.

Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System , θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System  της Κουζίνομηχανής σας.

Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist.

επιλογή γλώσσας

Όταν ενεργοποιείτε για πρώτη φορά την κουζίνομηχανή Cooking Chef, η γλώσσα της οθόνης θα είναι προεπιλεγμένη σε «Αγγλικά».	
1 Για να αλλάξετε τη γλώσσα, πατήστε το κουμπί μενού.	 
2 Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη οθόνης/κουμπί εισαγωγής για να επιλέξετε «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ» (SETTINGS) και πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη οθόνης/κουμπί εισαγωγής για επιβεβαίωση.	  +  ↓ 
3 Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη οθόνης/κουμπί εισαγωγής για να επιλέξετε «ΓΛΩΣΣΕΣ» (LANGUAGES) και πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη οθόνης/κουμπί εισαγωγής για επιβεβαίωση.	  +  ↓ 
4 Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη οθόνης/κουμπί εισαγωγής για να επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα. Όταν επιλεγθεί η επιθυμητή γλώσσα, πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη οθόνης/κουμπί εισαγωγής για επιβεβαίωση.	
5 Για να αλλάξετε πάλι τη γλώσσα, επαναλάβετε τη διαδικασία.	

τα εργαλεία του μπολ και μερικές από τις χρήσεις τους

Αναδευτήρας σχήματος K

Για να παρασκευάζετε κέικ, μπισκότα, γλυκά, γλάσο, γέμιση γλυκών, εκλέρ και πουρέ.

Συρμάτινος αναδευτήρας

Για αβγά, κρέμα, σουφλέ. Μην χρησιμοποιείτε τον συρμάτινο αναδευτήρα για πυκνά μίγματα (π.χ. ανάμιξη βουτύρου και ζάχαρης) – μπορεί να προκληθεί βλάβη.

Μπορεί να συνδυαστεί με τον γάντζο ανάδευσης κατά την ανάδευση μιγμάτων σε υψηλή θερμοκρασία, π.χ. ιταλική και ελβετική μαρέγκα.

Εξάρτημα ζυμώματος

Μόνο για μίγματα με μαγιά.

Αναδευτήρας Flexi

Κατάλληλο για ανάμιξη βουτύρου και ζάχαρης, παρασκευή ζύμης για σου και πολέντας. Ιδανικό για να αφαιρείτε τα ζεστά ή κρύα υλικά που αναμιγνύετε από τα τοιχώματα του μπολ κατά τη διάρκεια της ανάμιξης.

γάντζος ανάδευσης

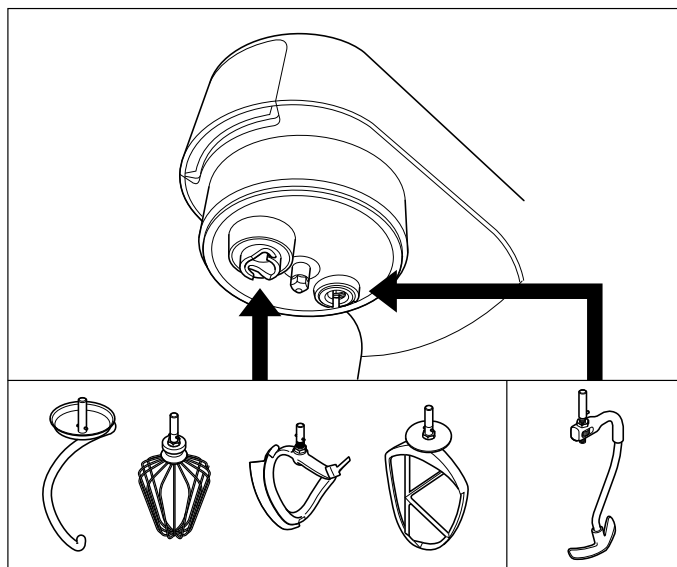
Κατάλληλο για χρήση κατά το μαγείρεμα για να διατηρείται η υφή του φαγητού, π.χ. για κοτόπουλο, ψάρι, λαχανικά και φρούτα. Ιδανικό για σιγάρισμα κρέατος. Επίσης, είναι κατάλληλο για ριζότο, σάλτσες και λιώσιμο σοκολάτας.

χρήση της κουζίνομηχανής Cooking Chef

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει την περιοχή επαγωγής, τους αισθητήρες θερμοκρασίας και την εξωτερική επιφάνεια της βάσης του μπολ. Σε αντίθετη περίπτωση θα επηρεαστεί ο αισθητήρας θερμότητας και δεν θα εκτελεστεί σωστά το μαγείρεμα.
- Βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί όλα τα καλύμματα υποδοχών καθώς και το προστατευτικό θερμότητας. Αν δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά, δεν ξεκινάει η λειτουργία θέρμανσης.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας όταν αφαιρείτε το μπολ και τα εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα.

- 1 Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος. Η οθόνη θα ανάψει.
- 2 Στρίψτε δεξιόστροφα τον μοχλό ανύψωσης κεφαλής ❶ και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 3 Σπρώξτε το προστατευτικό θερμότητας ❷ προς τα πάνω κάτω από την κεφαλή του μίξερ ❸ μέχρι να τοποθετηθεί κανονικά. Το προστατευτικό θερμότητας δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείται χωρίς να έχει εφαρμόσει σωστά η ελαστική μόνωση ❹.
- Αν χρησιμοποιείτε την κουζίνομηχανή Cooking Chef χωρίς θερμότητα, δεν χρειάζεται να τοποθετήσετε το προστατευτικό θερμότητας αν δεν χρησιμοποιείτε το προστατευτικό για το πιτσίσμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «τοποθέτηση και χρήση του προστατευτικού για το πιτσίσμα».
- 4 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση – πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε δεξιόστροφα ❺.
- 5 Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα:
Μη αυτόματο μαγείρεμα.
Ανατρέξτε στην ενότητα «μη αυτόματη λειτουργία».
Προρρυθμισμένα προγράμματα:
Ανατρέξτε στην ενότητα «χρήση των προρρυθμισμένων προγραμμάτων» για πληροφορίες χρήσης.
- Ανατρέξτε στον Οδηγό Γρήγορης Έναρξης για περισσότερες ιδέες για συνταγές.
- 6 Τοποθετήστε το απαιτούμενο εξάρτημα στην υποδοχή εργαλείου μπολ ❻ ή στην υποδοχή γάντζου ανάδευσης ❼ αν χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα, με τον πείρο μέσα στην εντομή, και στρίψτε έως ότου ασφαλίσει στη θέση ❼.



γάντζος ανάδευσης – όταν χρησιμοποιείτε τον γάντζο ανάδευσης μπορείτε να συνδυάσετε και το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης για καλύτερη ανάμιξη. Βλ. ενότητα «τοποθέτηση και χρήση του κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης». Ο γάντζος ανάδευσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και μαζί με τον συρμάτινο αναδευτήρα, π.χ. για παρασκευή μαρέγκας. Μην χρησιμοποιείτε τον γάντζο ανάδευσης με τον αναδευτήρα ζύμης.

Σημείωση: Εάν ο αναδευτήρας σχήματος K, ο συρμάτινος αναδευτήρας ή το χτυπητήρι για κρεμώδες μίγμα δεν επεξεργάζονται τα υλικά από το κάτω μέρος του μπολ, ανατρέξτε στην ενότητα «Προσαρμογή εξαρτημάτων».

- Για να αφαιρέσετε ένα εξάρτημα, ακολουθήστε αντίστροφα το βήμα 6 παραπάνω. (Όταν αφαιρείτε εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας).
- 7 Για να κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ, ανασηκώστε την λίγο και ύστερα στρίψτε τον μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα.
Κατεβάστε την μέχρι να ασφαλίσει.
- 8 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα μαγειρέψετε/θα αναμίξετε.
- 9 Στρίψτε το χειριστήριο ταχύτητας στη ρύθμιση που θέλετε. Στρίψτε το χειριστήριο ταχύτητας στο ❶ για να χρησιμοποιήσετε τις ρυθμίσεις ανάδευσης.

- Αν η θερμοκρασία του μπολ υπερβεί τους 60°C, η ταχύτητα περιορίζεται αυτόματα για λόγους ασφάλειας, ακόμα και αν έχετε επιλέξει υψηλότερη ταχύτητα. Η ταχύτητα δεν θα αυξηθεί αυτόματα όταν η θερμοκρασία μειωθεί κάτω από 60°C. Πρέπει πρώτα να θέσετε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και ύστερα να επιλέξετε ξανά ταχύτητα.

Δείτε την ενότητα «Μη Αυτόματη Λειτουργία» για τη χρήση της λειτουργίας υψηλή ταχύτητα/υψηλή θερμοκρασία (HSHT).

- 10 Μόλις ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα, θα ακουστεί από τη μονάδα ένας χαρακτηριστικός ήχος 3 φορές.
- Σημείωση: Αν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος, οι διαδικασίες ζεστάματος και ανάδευσης σταματούν αυτόματα μόλις το χρονόμετρο φτάσει στις 8 ώρες.
- 11 Για να σταματήσει ή να διακοπεί προσωρινά η διαδικασία ανάμιξης, επαναφέρετε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο». Για να ξεκινήσει πάλι η λειτουργία επιλέξτε ταχύτητα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Το ζέσταμα συνεχίζεται όταν η διαδικασία ανάμιξης σταματά ή διακόπτεται προσωρινά.

- 12 Για να σταματήσει η διαδικασία ζεστάματος, αλλάξτε τη θερμοκρασία σε «OFF». Εναλλακτικά, πατήστε το κουμπί αναμονής.

Σημαντικό – Αν οποιαδήποτε στιγμή ανασηκωθεί η κεφαλή του μίξερ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η διαδικασία ζεστάματος θα διακοπεί προσωρινά. Το εργαλείο μπολ θα πάψει να κινείται και δεν θα ξεκινήσει πάλι όταν κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, στρέψτε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο» και επιλέξτε εκ νέου ταχύτητα.

μετά το μαγείρεμα

- Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ή όταν ακουμπάτε οποιοδήποτε τμήμα του μίξερ όταν χρησιμοποιείται σε

λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα, ΕΙΔΙΚΑ ΤΟ ΜΠΟΛ, ΤΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΟ ΠΙΤΣΙΛΙΣΜΑ ΚΑΙ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ διότι εξακολουθούν να είναι ΖΕΣΤΑ ακόμα και αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε τα χερούλια για να αφαιρέσετε και να μεταφέρετε το μπολ. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας για να πιάσετε το ζεστό μπολ και τους ζεστούς αναδευτήρες.

- Το κάτω μέρος του μπολ παραμένει ζεστό αρκετή ώρα αφού έχει σταματήσει η θέρμανση. Να είστε προσεκτικοί στον χειρισμό και να χρησιμοποιείτε το προστατευτικό σουπλά της συσκευασίας σε επιφάνειες που είναι ευαίσθητες σε καυτά σκεύη.

συμβουλές

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

χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef ως μίξερ

Συναρμολογήστε το μίξερ όπως υποδεικνύεται στην ενότητα «χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef». Στρίψτε το χειριστήριο ταχύτητας στη ρύθμιση που θέλετε. Η ταχύτητα μπορεί να αλλάξει ανά πάσα στιγμή ενώ το μίξερ λειτουργεί. Σταματήστε τη λειτουργία του μίξερ γυρνώντας ξανά το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση απενεργοποίησης «Ο». Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία (P) για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας σε μέγιστη ταχύτητα.

γενικές συμβουλές

- Διακόπτετε συχνά την ανάμιξη και αφαιρείτε το μίγμα από τα τοιχώματα του μπολ με μια σπάτουλα.
- Για το χτύπημα αυγών προτιμάτε τα αυγά να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Πριν να χτυπήσετε τα ασπράδια, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λίπος ή κρόκος αβγού στον αναδευτήρα ή στο μπολ.
- Για ζύμες τα υλικά σας θα πρέπει να είναι κρύα, εκτός εάν ορίζεται διαφορετικά στη συνταγή σας.

οδηγίες για την παρασκευή ψωμιού σημαντικό

- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες, γιατί υπάρχει κίνδυνος υπερφόρτωσης της συσκευής.

- Εάν η συσκευή παράγει ήχους που δείχνουν ότι δεν λειτουργεί σωστά λόγω μεγάλης ποσότητας υλικών, απενεργοποιήστε την, αφαιρέστε τη μισή ποσότητα της ζύμης και επεξεργαστείτε κάθε μέρος χωριστά.
- Τα υλικά αναμιγνύονται καλύτερα εάν τοποθετήσετε πρώτα τα υγρά υλικά.

Συνταγή

Μαρινάδα με τσίλι







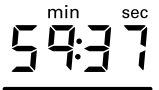


200 g κρύο λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι (το βάζετε στο ψυγείο αποβραδής)

1 πιπερίτσα τσίλι (ολόκληρη)

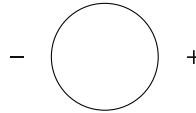
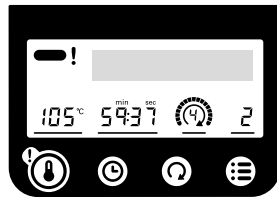
5 ml (1 κουτ. γλυκού) φυστικοβούτυρο με κομματάκια φυστικιού Καρυκεύματα

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο.
- 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα στην Κουζινομηχανή και αφήστε τα υλικά να «καθίσουν» γύρω από τη λεπίδα.
- 3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού για 10 δευτερόλεπτα.
- 4 Χρησιμοποιήστε κατά βούληση.

επεξήγηση των συμβόλων της οθόνης

	
	<p>Δείκτης προειδοποίησης υψηλής θερμοκρασίας Κάτω των 40°C – καμία κόκκινη γραμμή 40°C-60°C – κόκκινη γραμμή που αναβοσβήνει Άνω των 60°C – πλήρης κόκκινη γραμμή</p>
	<p>Δείχνει πότε το μίξερ χρησιμοποιείται στη λειτουργία υψηλή ταχύτητα/υψηλή θερμοκρασία (HSHT).</p>
	<p>Δείχνει την τρέχουσα φάση του προγράμματος όταν χρησιμοποιείται προρρυθμισμένο πρόγραμμα.</p>
	<p>Το κείμενο που εμφανίζεται δείχνει πληροφορίες κατάστασης, πληροφορίες προγράμματος και μηνύματα σφάλματος.</p>
	<p>Δείχνει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από «OFF» (απενεργοποιημένη) έως 20°C – 180°C.</p>
	<p>Δείχνει τον επιλεγμένο χρόνο σε ώρες, λεπτά και δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο από 5 δευτερόλεπτα → 8 ώρες και θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα μόλις επιλέξετε θερμοκρασία.</p>
	<p>Δείχνει την επιλεγμένη ρύθμιση ανάδευσης, από 0 → 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οι εξωτερικές γραμμές ανάβουν σταδιακά, υποδεικνύοντας τον χρόνο που απομένει μέχρι την επόμενη ανάδευση. • Το εσωτερικό βέλος που υποδεικνύει την ανάδευση θα αρχίσει να αναβοσβήνει 3 δευτερόλεπτα πριν από την επόμενη ανάδευση. • Στην αρχή της ανάδευσης, ενδέχεται να αυξηθεί στιγμιαία η ταχύτητα προκειμένου να χωριστούν τα κομμάτια των τροφίμων.
	<p>Δείχνει την επιλεγμένη ρύθμιση ισχύος. Οι ρυθμίσεις ισχύος κυμαίνονται από Αυτόματη (Auto), 1 → 7.</p>

μη αυτόματη λειτουργία













- Πατήστε τη ρύθμιση που θέλετε να αλλάξετε και χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη οθόνης για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση.
 - Πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη οθόνης για επιβεβαίωση.
- Σημείωση:
- Μόλις επιλέξετε μια ρύθμιση, η γραμμή κάτω από το αντίστοιχο σύμβολο οθόνης θα ανάψει.
 - Εάν δεν γίνει καμία ενέργεια, η ρύθμιση θα πάψει να ισχύει μετά από 4 δευτερόλεπτα.

	<p>Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 20°C - 180°C σε βήματα του 1°C. Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μονάδα χωρίς να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, επιλέγοντας το «OFF».</p> <p>Σημείωση: Η κουζίνομηχανή Cooking Chef δεν θα φτάσει σε θερμοκρασία χαμηλότερη από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος.</p> <p>Λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT) Για ανάμιξη σε θερμοκρασίες άνω των 60°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Πατήστε και κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα. Θα ανάψει το κόκκινο ! και το μήνυμα «ΠΡΟΣΟΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ HSHT» θα εμφανιστεί στην οθόνη. Επίσης, από το μίξερ θα ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος κάθε 30 δευτερόλεπτα. • Στρίψτε το χειριστήριο ταχύτητας στη ρύθμιση που θέλετε και η ταχύτητα του μίξερ θα αρχίσει να αυξάνεται σταδιακά έως ότου φτάσει στην επιλεγμένη ρύθμιση. • Μπορείτε να μειώνετε την ταχύτητα ως συνήθως. • Για έξοδο από αυτή τη λειτουργία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας για 5 δευτερόλεπτα ή επαναφέρετε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση «Ο». <p>Αυτή η λειτουργία ΠΡΕΠΕΙ να χρησιμοποιείται μόνο με τον συρμάτινο αναδευτήρα ή/και με τον γάντζο ανάδευσης. Δεν πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα των 3 λίτρων στο μαγείρεμα και πρέπει να βεβαιώνετε ότι έχει τοποθετηθεί το προστατευτικό για το πιτσίσισμα. Μην απομακρύνετε από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.</p>
	<p>Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το χρονόμετρο στη λειτουργία μαγειρέματος. Αν δεν επιλέξετε χρόνο αντίστροφης μέτρησης, το χρονόμετρο θα μετράει ανά 1 δευτερόλεπτο ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία. Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας είναι 8 ώρες.</p>
	<p>Υπάρχουν δέκα ρυθμίσεις καθυστέρησης ανάδευσης. Οι ρυθμίσεις αυτές είναι κατάλληλες όταν χρησιμοποιείτε το μίξερ για μαγείρεμα. Έχετε υπ' όψιν ότι για να χρησιμοποιήσετε τις ρυθμίσεις ανάδευσης θα πρέπει να έχουν τοποθετηθεί όλα τα καλύμματα υποδοχών.</p>
	<p>Μπορείτε να προσαρμόζετε τις ρυθμίσεις ισχύος χρησιμοποιώντας το κουμπί μενού. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση ισχύος είναι η Αυτόματη. Η ισχύς μπορεί να ρυθμιστεί από 250 W έως 1.500 W.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιλέξτε χαμηλή ρύθμιση ισχύος για να ζεστάνετε ελαφρώς τα υλικά. • Επιλέξτε υψηλότερη ρύθμιση ισχύος για να ζεστάνετε γρήγορα τα υλικά.

ρυθμίσεις καθυστέρησης ανάδευσης

Οι ρυθμίσεις ανάδευσης είναι ιδανικές για χρήση με τον γάντζο ανάδευσης.

Ταχύτητα	Διαστήματα καθυστέρησης	Χρήσεις
	Χωρίς καθυστέρηση (Συνεχής ανάδευση)	Συνεχής ανάδευση για σάλτσες και ριζότο.
	5 δευτερόλεπτα	Τσιγάρισμα κρέατος και σοτάρισμα λαχανικών.
	10 δευτερόλεπτα	
	20 δευτερόλεπτα	
	30 δευτερόλεπτα	
	40 δευτερόλεπτα	
	50 δευτερόλεπτα	
	1 λεπτό	
	2 λεπτά	
	5 λεπτά	

ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Θερμοκρασία	Χρήσεις
50°C	Στρώσιμο σοκολάτας
72°C - 82°C	Ποσάρισμα
98°C - 99°C	Σιγοβράσιμο
100°C	Βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό
130°C - 140°C	Σοτάρισμα λαχανικών
180°C	Τσιγάρισμα κρέατος

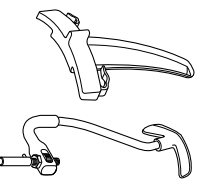
ρυθμίσεις ισχύος

Ρυθμίσεις ισχύος	Watts	Χρήσεις
A	Αυτόματη	Η ισχύς διαφοροποιείται προκειμένου να βελτιστοποιείται η ρύθμιση της θερμοκρασίας.
1 - 2	1.500 W - 1.200 W	Τσιγάρισμα κρέατος, σοτάρισμα λαχανικών, βράσιμο νερού
3 - 5	1.000 W - 500 W	Λιώσιμο βουτύρου, σάλτσες με βάση γαλακτοκομικά, σιγοβράσιμο, ανάδευση ζεστών μιγμάτων
6 - 7	375 W - 250 W	Τελικό φούσκωμα ζύμης

Χρήση προρρυθμισμένων προγραμμάτων

Επιλέξτε πρόγραμμα

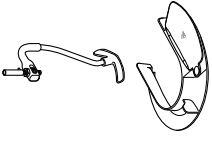

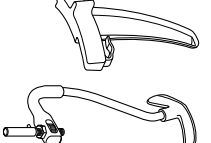

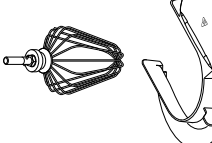

- 1 Πατήστε το κουμπί μενού.
- 2 Στρίψτε τον περιστροφικό διακόπτη θόνης/κουμπί εισαγωγής για να επιλέξετε «Προγράμματα».
- 3 Πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη θόνης/κουμπί εισαγωγής για επιβεβαίωση.
- 4 Στρίψτε τον περιστροφικό διακόπτη θόνης/κουμπί εισαγωγής για να επιλέξετε κάποιο από τα προγράμματα «Αλμυρά», «Γλυκά», «Αργό μαγείρεμα» ή «Μαγείρεμα στον ατμό». Βλ. τους παρακάτω πίνακες για τις επιλογές των υποπρογραμμάτων.
- 5 Πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη θόνης/κουμπί εισαγωγής για επιβεβαίωση.
- 6 Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
Σημείωση: Αν δεν πραγματοποιηθεί καμία ενέργεια μεταξύ των φάσεων, η συσκευή θα σταματήσει να λειτουργεί μετά από 15 λεπτά.

ΑΛΜΥΡΑ		Φάση 1 (P1)	Φάση 2 (P2)	Φάση 3 (P3)	Φάση 4 (P4)	Φάση 5 (P5)	Φάση 6 (P6)	Εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται	Ιδέες για συνταγές
Γουόκ	Προσθέστε λάδι	140°C	Προσθέστε κρέας και λαχανικά	Προσθέστε καρυκεύματα	Πρόσθετα υλικά	Δ/Ι	Δ/Ι		Τηγανητά
	°C	180°C	3	2	120°C				
W	Αυτόματη	Αυτόματη	1.500 W	1.500 W	1.500 W				
Στάδιο ζεστάματος	✓	✓	✓	✓	Χ				
Χρόνος μαγειρέματος	Χ	3 ½ λεπτά	2 λεπτά	2 λεπτά	45 δευτ.				
Ριζότο	Προσθέστε λάδι	130°C	Προσθέστε λαχανικά και κρέας	Προσθέστε ρύζι	Προσθέστε κρασί	Προσθέστε υγρά	Διατήρηση θερμοκρασίας		Ριζότο με κοτόπουλο
	°C	100°C → 100°C	100°C → 130°C	140°C	99°C → 99°C	75°C			
W	1.200 W	2 → 4	0 → 2	0	0 → 1	0	Αυτόματη		
Στάδιο ζεστάματος	✓	Χ	✓	✓	✓	✓	Χ		
Χρόνος μαγειρέματος	Χ	2 λεπτά → 3 λεπτά	1 λεπτό → 3 λεπτά	1 λεπτό	3 λεπτά → 10 λεπτά	5 λεπτά			
ραγού	Προσθέστε λάδι	140°C	Προσθέστε κρέας	Προσθέστε λαχανικά	Προσθέστε υγρά	Διατήρηση θερμοκρασίας	Δ/Ι		Μοσχάρι κατασρόλας
	°C	180°C → 180°C	140°C	95°C	80°C				
W	1.200 W	0 → 1	4	1.500 W	Αυτόματη	9			
Στάδιο ζεστάματος	✓	✓	✓	✓	✓	Χ			
Χρόνος μαγειρέματος	Χ	2 λεπτά → 3 ½ λεπτά	10 λεπτά	4 ώρες	30 λεπτά				
Ζωμός	Προσθέστε λάδι	140°C	Προσθέστε λαχανικά	Προσθέστε υγρά	Προσθέστε κρέας/ψάρι	Διατήρηση θερμοκρασίας	Δ/Ι		Ζωμός σολομού
	°C	130°C → 130°C	99°C	98°C	80°C				
W	1.200 W	2 → 4	9	Αυτόματη	Αυτόματη	9			
Στάδιο ζεστάματος	✓	✓	✓	✓	✓	Χ			
Χρόνος μαγειρέματος	Χ	1 λεπτό → 5 λεπτά	10 λεπτά	20 λεπτά	30 λεπτά				

Κυρίως πιάτα

- Σημείωση:
- Ορισμένες φάσεις προγραμμάτων περιλαμβάνουν στάδια ζεστάματος που επιτρέπουν στα υλικά να φτάσουν στην καθορισμένη θερμοκρασία προτού ξεκινήσει η φάση.
 - HSHT (όπως εμφανίζεται στην οθόνη) = λειτουργία Υψηλή ταχύτητα/ψηλή θερμοκρασία.


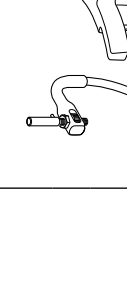
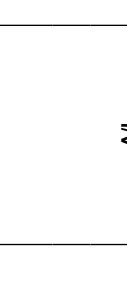
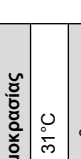
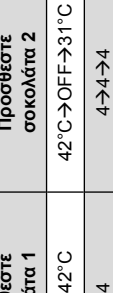
Προγράμματα

ΑΛΛΜΥΡΑ		Φάση 1 (P1)	Φάση 2 (P2)	Φάση 3 (P3)	Φάση 4 (P4)	Φάση 5 (P5)	Φάση 6 (P6)	Εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται	Ιδέες για συνταγές
Μπεσαμέλ	Προσθέστε βούτυρο	80°C→80°C	Προσθέστε αλεύρι	Προσθέστε υγρά	Διατήρηση θερμοκρασίας	Δ/Ι	Δ/Ι		Μπεσαμέλ, σάλτσα τυριού, σάλτσα μαιντανού
	°C	110°C→110°C	99°C	85°C					
	 → 0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6					
	W	1.000 W→750 W	750 W	500 W					
Στάδιο ζεστάματος	✓	✓	✓	Χ					
Χρόνος μαγειρέματος	1 λεπτό→15 δευτερόλεπτα	1 λεπτό→4 λεπτά	15 λεπτά	30 λεπτά					
Παραδοσιακή	Προσθέστε λάδι	120°C	Προσθέστε λαχανικά	Προσθέστε υγρά	Διατήρηση θερμοκρασίας	Δ/Ι	Δ/Ι		Σάλτσα νιομάτας για ζυμαρικά
	°C	120°C	120°C	80°C					
	 -	3	2→2	9					
	W	Αυτόματη	1.500 W→1.500 W	Αυτόματη					
Στάδιο ζεστάματος	✓	✓	✓	Χ					
Χρόνος μαγειρέματος	Χ	10 λεπτά	4 λεπτό→15 λεπτά	30 λεπτά					
Ολλαντές	Λιώστε το βούτυρο και αφαιρέστε	60°C	Προσθέστε ασπράδια και υγρό	Προσθέστε αργά λιωμένο βούτυρο	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Σάλτσα μπεσανέζ, Σάλτσα ολλαντές
	°C	72°C	72°C						
	 2	HSHT 6	HSHT 6						
	W	750 W	750 W						
Στάδιο ζεστάματος	✓	✓	Χ						
Χρόνος μαγειρέματος	10 λεπτά	4 λεπτά	2 λεπτά						

Σημείωση:

- Ορισμένες φάσεις προγραμμάτων περλαμβάνουν στάδια ζεστάματος που επιτρέπουν στα υλικά να φτάσουν στην καθορισμένη θερμοκρασία προτού ξεκινήσει η φάση.
- HSHT (όπως εμφανίζεται στην οθόνη) = λειτουργία Υψηλή ταχύτητα/Υψηλή θερμοκρασία.

Προγράμματα

ΓΛΥΚΑ	φάση 1 (P1)	φάση 2 (P2)	φάση 3 (P3)	φάση 4 (P4)	φάση 5 (P5)	φάση 6 (P6)	Εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται	Ιδέες για συνταγές	
Σοκολάτα λευκή/γάλακτος °C  W Στάδιο ζεσταμάτος Χρόνος μαγερέματος	Προσθέστε σοκολάτα 1 42°C→42°C 9→4 Αυτόματη→Αυτόματη	Προσθέστε σοκολάτα 2 42°C→OFF→31°C 4→4→4 Αυτόματη→Αυτόματη→Αυτόματη	Διατήρηση θερμοκρασίας 31°C 0 1.000 W X 2 ώρες	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Επικάλυψη για τρούφες, διακόσμηση κέικ,	
	Προσθέστε σοκολάτα 1 47°C→47°C 9→4 Αυτόματη→Αυτόματη	Προσθέστε σοκολάτα 2 47°C→OFF→31°C 4→4→4 Αυτόματη→Αυτόματη→Αυτόματη	Διατήρηση θερμοκρασίας 31°C 0 1.000 W X 2 ώρες	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι			
	Προσθέστε νερό και βούτυρο 90°C 2 Αυτόματη	Προσθέστε αλεύρι OFF 0 Αυτόματη	Προσθέστε αβγά OFF Ταχύτητα 4 Αυτόματη	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι			Προφιτερόλα, εκλέρ
	Προσθέστε υγρό, αλεύρι και μαγιά OFF 0 OFF	OFF Ταχύτητα 1 OFF	Τελικό φούσκωμα 28°C OFF 250 W	Επανάληψη ζυμώνματος OFF 0 OFF	Δ/Ι	Δ/Ι			Λευκό ψωμί
	X 1 λεπτό	X 8 λεπτά	X 1 ώρα	X 1 λεπτό	Δ/Ι	Δ/Ι			
	X 2 λεπτά	X 2 λεπτά	X 1 ώρα	X 1 λεπτό	Δ/Ι	Δ/Ι			
	X 2 λεπτά	X 8 λεπτά	X 1 ώρα	X 1 λεπτό	Δ/Ι	Δ/Ι			
	X 2 λεπτά	X 8 λεπτά	X 1 ώρα	X 1 λεπτό	Δ/Ι	Δ/Ι			
	X 2 λεπτά	X 8 λεπτά	X 1 ώρα	X 1 λεπτό	Δ/Ι	Δ/Ι			
	X 2 λεπτά	X 8 λεπτά	X 1 ώρα	X 1 λεπτό	Δ/Ι	Δ/Ι			

Σημείωση:
 • Ορισμένες φάσεις προγραμμάτων περιλαμβάνουν στάδια ζεσταμάτος που επιτρέπουν στα υλικά να φτάσουν στην καθορισμένη θερμοκρασία προτού ξεκινήσει η φάση.
 • HSHT (όπως εμφανίζεται στην οθόνη) = λειτουργία Υψηλή ταχύτητα/ψηλή θερμοκρασία.

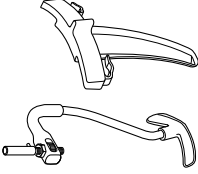

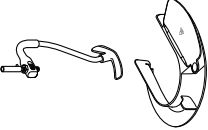

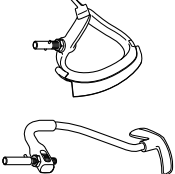

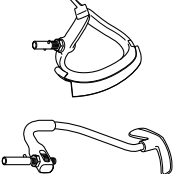

Προγράμματα

ΓΛΥΚΑ	Φάση 1 (P1)	Φάση 2 (P2)	Φάση 3 (P3)	Φάση 4 (P4)	Φάση 5 (P5)	Φάση 6 (P6)	Εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται	Ιδέες για συνταγές					
Σύζης	Εμπλουτισμένες ζύμες	-	Προσθέστε βούτυρο	Τελικό φούσκωμα	Επανάληψη ζυμώματος	Δ/Ι		Μπριός					
	°C	OFF	OFF	28°C	OFF								
		0	Ταχύτητα 1	OFF	0								
	W	OFF	OFF	350 W	OFF								
	Στάδιο ζεστάματος	✓	X	X	X				X				
Χρόνος ανάμιξης	2 λεπτά	8 λεπτά	5 λεπτά	1 ώρα	1 λεπτό								
Μπρέζλερ	Ιταλική	Προσθέστε ασπράδι, ζάχαρη και νερό	Διατήρηση θερμοκρασίας	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Τούρτα-παγωτό Baked Alaska, γλάσο για κέικ					
	°C	118°C→OFF	OFF										
		HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6										
	W	750 W→Αυτόματη	750 W										
	Στάδιο ζεστάματος	✓	X										
	Χρόνος μαγειρέματος	1 λεπτό→10 λεπτά	10 λεπτά										
	Ελβετική	Προσθέστε ασπράδι, ζάχαρη και νερό	Διατήρηση θερμοκρασίας						Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Γλάσο με βουτυρόκρεμα
	°C	45°C→OFF	OFF										
		Ταχύτητα 6→Ταχύτητα 6	Ταχύτητα 6										
	W	750 W→Αυτόματη	750 W										
Στάδιο ζεστάματος	✓	X											
Χρόνος μαγειρέματος	1 λεπτό→10 λεπτά	10 λεπτά											

Σημείωση:

- Ορισμένες φάσεις προγραμμάτων περιλαμβάνουν στάδια ζεστάματος που επιτρέπουν στα υλικά να φτάσουν στην καθορισμένη θερμοκρασία προτού ξεκινήσει η φάση.
- HSHT (όπως εμφανίζεται στην οθόνη) = λειτουργία Υψηλή ταχύτητα/Υψηλή θερμοκρασία.

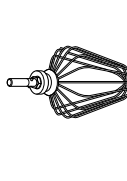

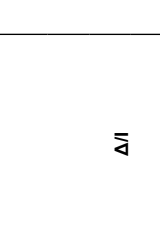

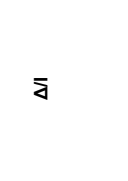

Προγράμματα

ΓΛΥΚΑ		Φάση 1 (P1)	Φάση 2 (P2)	Φάση 3 (P3)	Φάση 4 (P4)	Φάση 5 (P5)	Φάση 6 (P6)	Εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται	Ιδέες για συνταγές
Κομπόστα φρούτων	°C	Προσθέστε φρούτα, πηκτήνη και ζάχαρη 104°C→OFF							
		2→0	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Κομπόστα φρούλα
	W	750 W→Αυτόματη							
	Στάδιο ζεστάματος	✓							
	Χρόνος μαγειρέματος	10 λεπτά→10 λεπτά							
Πατέ φρούτων	°C	Προσθέστε πουρέ, ζάχαρη και πηκτήνη 100°C	Προσθέστε ζάχαρη και γλυκόζη 107°C	Προσθέστε κτρικό οξύ 100°C→70°C					
		HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Πατέ φρούτων
	W	Αυτόματη	Αυτόματη	Αυτόματη					
	Στάδιο ζεστάματος	✓	✓	✓					
	Χρόνος μαγειρέματος	2 λεπτά	10 λεπτά	2 λεπτά→-					
Κρεμ παπισερί	°C	Προσθέστε αβγό και ζάχαρη OFF	Προσθέστε υγρά 101°C→70°C	Διατήρηση θερμοκρασίας 70°C					
		Ταχύτητα 2	0→0	0	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Γέμιση προφιτερόλ
	W	-	Αυτόματη→Αυτόματη	Αυτόματη					
	Στάδιο ζεστάματος	χ	✓	χ					
	Χρόνος μαγειρέματος	2 λεπτά	5 λεπτά→-	30 λεπτά					
Κρεμ ανγκλέζ	°C	Προσθέστε αβγό και ζάχαρη OFF	Προσθέστε υγρά 87°C	Διατήρηση θερμοκρασίας 80°C					
		Ταχύτητα 2	0	0	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Κρεμ ανγκλέζ
	W	OFF	Αυτόματη	Αυτόματη					
	Στάδιο ζεστάματος	χ	✓	χ					
	Χρόνος μαγειρέματος	3 λεπτά	12 λεπτά	30 λεπτά					

Σημείωση:

- Ορισμένες φάσεις προγραμμάτων περιλαμβάνουν στάδια ζεστάματος που επιτρέπουν στα υλικά να φτάσουν στην καθορισμένη θερμοκρασία προτού ξεκινήσει η φάση.
- HSHT (όπως εμφανίζεται στην οθόνη) = λειτουργία Υψηλή ταχύτητα/Υψηλή θερμοκρασία.

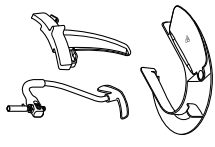

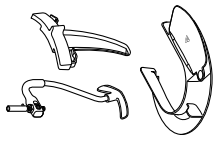

Προγράμματα

ΓΛΥΚΑ		φάση 1 (P1)	φάση 2 (P2)	φάση 3 (P3)	φάση 4 (P4)	φάση 5 (P5)	φάση 6 (P6)	Εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται	Ιδέες για συνταγές
Σάλτσες	Ζαμπανιόνε	Προσθέστε αβγό, ζάχαρη και υγρά	Διατήρηση θερμοκρασίας	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Ζαμπανιόνε
	°C	74°C → OFF	50°C						
		Μέγ. HSHT → Μέγ. HSHT	Μέγ. HSHT						
	W	750 W → Αυτόματη	500 W						
	Στάδιο ζεσταμάτος	✓	Χ						
Χρόνος μαγειρέματος	2 λεπτά → -	15 λεπτά							
Άλλα	Πατ-α-μπομπ	Προσθέστε αβγά και ζάχαρη	Διατήρηση θερμοκρασίας	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Βάση για μους
	°C	OFF → 118°C → OFF	OFF						
		HSHT 6	HSHT 6						
	W	500 W	500 W						
	Στάδιο ζεσταμάτος	✓	Χ						
Χρόνος μαγειρέματος	2 → 1 → -	10 λεπτά							
Ποπκόρν	Ποπκόρν	Προσθέστε λάδι	Προσθέστε σπόρους καλαμποκίου	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Ποπκόρν
	°C	180°C	180°C						
		-	-						
	W	Αυτόματη	Αυτόματη						
	Στάδιο ζεσταμάτος	✓	Χ						
Χρόνος μαγειρέματος	Χ	10 λεπτά							

Σημείωση:

- Ορισμένες φάσεις προγραμμάτων περιλαμβάνουν στάδια ζεσταμάτος, που επιτρέπουν στα υλικά να φτάσουν στην καθορισμένη θερμοκρασία προτού ξεκινήσει η φάση.
- HSHT (όπως εμφανίζεται στην οθόνη) = λειτουργία Υψηλή ταχύτητα/Υψηλή θερμοκρασία.

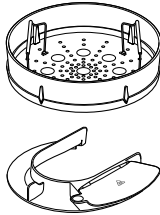
Προγράμματα

ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	Φάση 1 (P1)	Φάση 2 (P2)	Φάση 3 (P3)	Φάση 4 (P4)	Φάση 5 (P5)	Φάση 6 (P6)	Εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται	Ιδέες για συνταγές
Υψηλή	Προσθέστε υλικά	Διατήρηση θερμοκρασίας	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Φαγητά κατασρόλας
°C	98°C→95°C	80°C						
	0→9	-						
W	1.500 W→1.000 W	Αυτόματη						
Στάδιο ζεσταμάτος	✓	X						
Χρόνος μαγειρέματος	20 λεπτά→2 ώρες	30 λεπτά						
Χαμηλή	Προσθέστε υλικά	Διατήρηση θερμοκρασίας	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι		Φαγητά κατασρόλας
°C	98°C→85°C	80°C						
	0→9	9						
W	1.500 W→1.000 W	Αυτόματη						
Στάδιο ζεσταμάτος	✓	X						
Χρόνος μαγειρέματος/ανάμιξης	10 λεπτά→7 ώρες	30 λεπτά						

Σημείωση:

- Το αργό μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία γίνεται στους 95°C και είναι ιδανικό για το αργό μαγείρεμα πιο σκληρού κρέατος.
- Το αργό μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία γίνεται στους 85°C και είναι ιδανικό για το αργό μαγείρεμα κρεάτων, όπως το κοτόπουλο, και λαχανικών.
- Ορισμένα προγράμματα περιλαμβάνουν στάδια ζεσταμάτος που επιτρέπουν στα υλικά να φτάσουν στην καθορισμένη θερμοκρασία προτού ξεκινήσει η φάση.

προγράμματα

ΑΤΜΟΣ	Φάση 1 (P1)	Διατήρηση θερμοκρασίας	Εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται	Σχόλια
°C	102°C	65°C		Σημείωση: • Ανατρέξτε στο βιβλίο οδηγιών για το καλάθι ατμού για τις συνιστώμενες ποσότητες και τους χρόνους – προσαρμόστε αναλόγως τον χρόνο μαγειρέματος.
Ω	–	–		
W	Αυτόματη	Αυτόματη		
Στάδιο ζεστάματος	✓	✗		
Χρόνος μαγειρέματος	10 λεπτά	30 λεπτά		

πώς να παρακάμψετε φάσεις του προγράμματος

- 1 Πατήστε και κρατήστε πατημένο τον περιστροφικό διακόπτη οθόνης για 5 δευτερόλεπτα. Θα εμφανιστεί στην οθόνη το μήνυμα «ΦΑΣΕΙΣ ΣΥΝΤ».
- 2 Στρίψτε τον περιστροφικό διακόπτη οθόνης για να επιλέξετε τη φάση που θέλετε (P1, P2, P3 κ.λπ.) και πατήστε τον διακόπτη για επιβεβαίωση.
- 3 Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.

Επεξήγηση του κειμένου της οθόνης

Κατά τη διάρκεια των προρρυθμισμένων προγραμμάτων, θα εμφανίζονται διάφορα μηνύματα στην οθόνη.

Μήνυμα	Περιγραφή
ΚΡΥΩΝΕΙ	Το μπολ κρυώνει σε καθορισμένη θερμοκρασία.
ΖΕΣΤΑΜΑ	Το μπολ ζεσταίνεται έως μια καθορισμένη θερμοκρασία.
ΛΕΙΤ. HSHT	Λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας.
ΖΥΜΩΜΑ	Μια διαδικασία κατά την παρασκευή ψωμιού όπου ανοίγεται η ζύμη.
ΕΠΑΝΑΛΗΨΗ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ	Με την επανάληψη του ζυμώματος αφαιρούνται οι μεγάλοι θύλακες αέρα, έτσι ώστε να δημιουργηθεί ομοιόμορφη υφή.
ΤΕΛΙΚΟ ΦΟΥΣΚΩΜΑ	Μια διαδικασία κατά την παρασκευή ψωμιού όπου η ζύμη φουσκώνει.
ΣΤΡΩΣΙΜΟ	Ελέγχεται με ακρίβεια η θερμοκρασία της σοκολάτας ώστε να αποκτήσει λεία και γυαλιστερή όψη.
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	Μέρος του προγράμματος όπου η κουζίνομηχανή Cooking Chef αναμινύει χωρίς θερμότητα.

ρύθμιση των εργαλείων του μπολ

συρμάτινος αναδευτήρας, αναδευτήρας σχήματος K από ανοξείδωτο ασάλι

Για καλύτερη απόδοση, ο συρμάτινος αναδευτήρας και ο αναδευτήρας σχήματος K πρέπει σχεδόν να ακουμπάνε στο κάτω μέρος του μπολ ⑤. Αν χρειάζεται, ρυθμίστε το ύψος χρησιμοποιώντας το κλειδί της συσκευασίας.

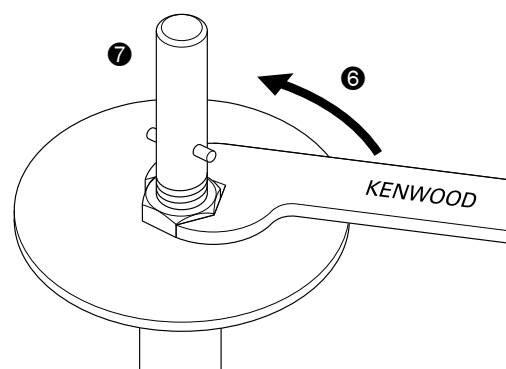
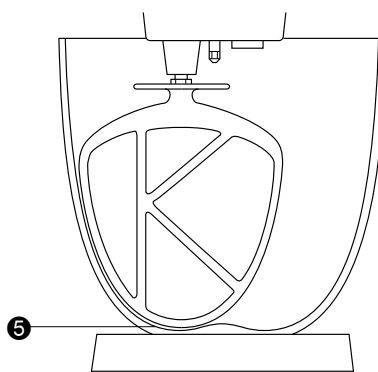
- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε τον συρμάτινο αναδευτήρα ή το χτυπητήρι.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Αν χρειάζεται να ρυθμίσετε το ύψος, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εξάρτημα.
- 4 Χρησιμοποιήστε το κλειδί της συσκευασίας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

Αναδευτήρας Flexi – αυτό το εξάρτημα πρέπει να ακουμπάει στο κάτω μέρος του μπολ.

γάντζος ανάδευσης – αυτό το εξάρτημα πρέπει να ακουμπάει στο κάτω μέρος του μπολ.

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

αναδευτήρας ζύμης – αυτό το εξάρτημα έχει ρυθμιστεί από το εργοστάσιο και δεν χρειάζεται ρύθμιση.

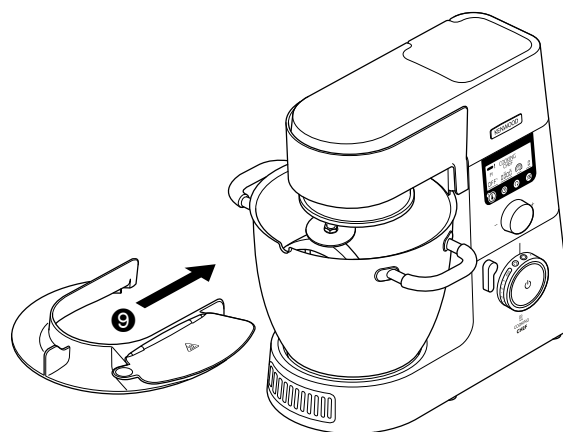
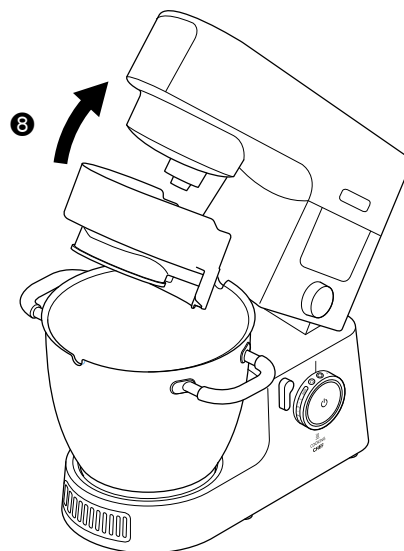


τοποθέτηση και χρήση του προστατευτικού για το πιτσίσισμα

Για να συναρμολογήσετε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα χρειάζεστε 2 εξαρτήματα: το προστατευτικό θερμότητας και το προστατευτικό για το πιτσίσισμα.

Το προστατευτικό θερμότητας πρέπει να είναι τοποθετημένο όταν μαγειρεύετε, διαφορετικά το μίξερ δεν θα λειτουργεί και θα εμφανίζεται το μήνυμα «Τοποθετήστε προστατευτικό θερμότητας». Το προστατευτικό θερμότητας προστατεύει την κεφαλή του μίξερ από τον ατμό που παράγεται κατά το μαγείρεμα. Το προστατευτικό για το πιτσίσισμα δεν πρέπει να τοποθετείται στο μπολ αν δεν έχει τοποθετηθεί και το προστατευτικό θερμότητας.

- 1 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Σπρώξτε το προστατευτικό θερμότητας προς τα πάνω κάτω από την κεφαλή του μίξερ ⑧ μέχρι να τοποθετηθεί κανονικά. Το προστατευτικό θερμότητας δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ποτέ χωρίς να έχει εφαρμόσει σωστά η ελαστική μόνωση.
- 3 Τοποθετήστε το μπολ πάνω στη βάση.
- 4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 5 Ακουμπήστε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα πάνω στο χείλος του μπολ και, στη συνέχεια, σπρώξτε προς τα εμπρός μέχρι να τοποθετηθεί κανονικά ⑨.
- Κατά την ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε συστατικά απευθείας στο μπολ από το άνοιγμα προσθήκης υλικών.
- 6 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα, σύρετέ το για να βγει από τη συσκευή.
- 7 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό θερμότητας, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει. Αφαιρέστε το εξάρτημα και τραβήξτε το προστατευτικό θερμότητας προς τα κάτω, κάτω από την κεφαλή του μίξερ. Σημείωση: Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το προστατευτικό για το πιτσίσισμα όταν η κεφαλή του μίξερ είναι ασφαλισμένη.



αφαίρεση και τοποθέτηση των καλυμμάτων των υποδοχών

Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας

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

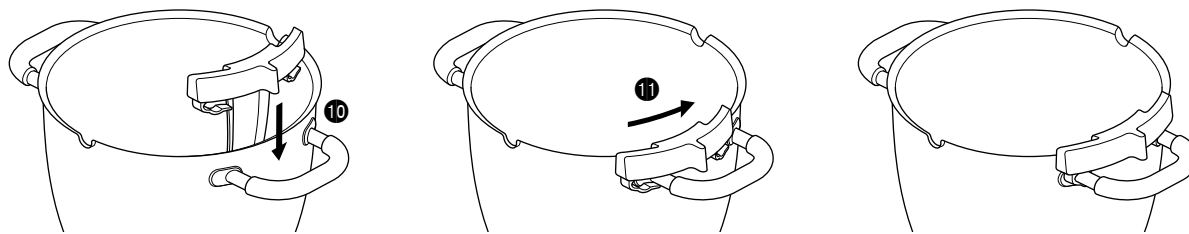
Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας

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

τοποθέτηση και αφαίρεση του κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης

Το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης χρησιμοποιείται για καλύτερη ανάμιξη.

- 1 Στερεώστε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης πάνω από την πλευρά του μπολ με τον αυχένα στην εσωτερική πλευρά και τα κλιπ στην εξωτερική πλευρά 10.
- 2 Στρέψτε το κλιπ αριστερόστροφα επάνω στις λαβές του μπολ 11.
- 3 Για να το αφαιρέσετε, επαναλάβετε τη διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ - Δεν πρέπει να τοποθετείτε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης όταν χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα σχήματος Κ, τον συρμάτινο αναδευτήρα, τον αναδευτήρα ζύμης ή το χτυπητήρι για κρεμώδες μίγμα.

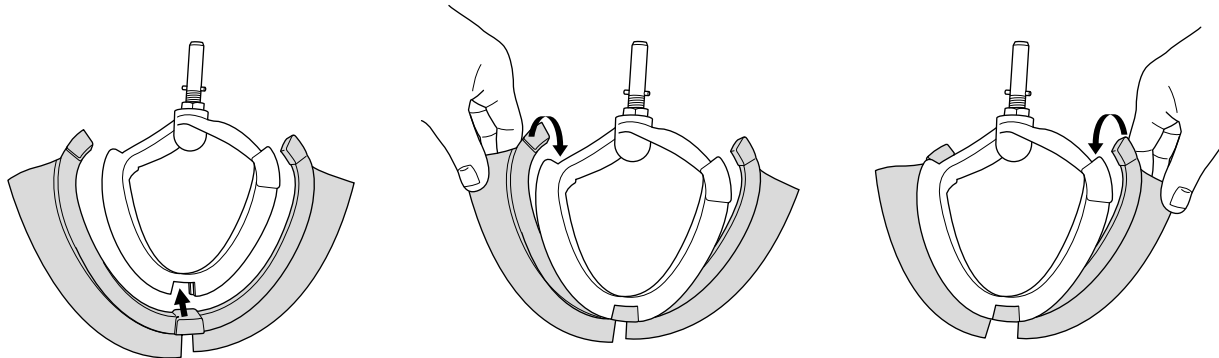


υναρμολόγηση του αναδευτήρα flexi

τοποθέτηση της εύκαμπτης λεπίδας

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

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



Μέγιστες ποσότητες και συνιστώμενες ταχύτητες

Οι παρακάτω ταχύτητες είναι ενδεικτικές και διαφοροποιούνται ανάλογα με την ποσότητα και τη θερμοκρασία των υλικών που αναμιγνύονται κ.λπ.

Ζύμη σφολιάτας	Βάρος αλευριού	910 g
Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)	Βάρος αλευριού	350 g – 1,6 kg
	Συνολικό βάρος	550 g – 2,56 kg
Μίγμα μίγμα μαγιάς	Βάρος αλευριού	250 g – 2,6 kg
	Συνολικό βάρος	480 g – 5 kg
Μείγμα για κέικ φρούτων	Συνολικό βάρος	4,55 kg
Ασπράδια αβγών	Αριθμός Βάρος	16 (605 g)
Λειτουργία μαγειρέματος	Συνολική χωρητικότητα	3 λίτρα
Λάδι	Total capacity	250ml

* Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 50 g)

Εργαλείο	Συνταγή/Επεξεργασία	Συνιστώμενη ταχύτητα
Αναδευτήρας σχήματος K	Ανάμιξη βουτύρου/ μαργαρίνης και ζάχαρης	Ξεκινήστε από την ένδειξη «Min» (ελάχ.) και αυξάνετε σταδιακά έως την ένδειξη «Max» (μέγ.)
	Χτύπημα αβγών για κρεμώδη μίγματα	Από το «4» έως το «Max»
	Ανακάτεμα με αλεύρι, φρούτα κ.λπ.	«Min» – 1
	Μίγματα για κέικ με ανάμιξη όλων των υλικών μονομιάς	Ξεκινήστε από την ένδειξη «Min» (ελάχ.) και αυξάνετε σταδιακά έως την ένδειξη «Max» (μέγ.)
	Προσθήκη βουτύρου στο αλεύρι	Από το «Min» έως το 2
Χτυπητήρι υψηλής θερμοκρασίας για κρεμώδες μίγμα	Ανάμιξη βουτύρου/μαργαρίνης και ζάχαρης	Ξεκινήστε από την ένδειξη «Min» (ελάχ.) και αυξάνετε σταδιακά έως το 3
	Για να αφαιρέτε μίγμα ζεστό ή/και κρύο από τα τοιχώματα του μπολ	Ξεκινήστε από την ένδειξη «Min» (ελάχ.) και αυξάνετε σταδιακά έως το 3
Συρμάτινος αναδευτήρας	Για αβγά, κρέμα, σουφλέ.	Αυξάνετε σταδιακά έως το «Max»
Εξάρτημα ζυμώματος	Για ζύμες με μαγιά	Ξεκινήστε από την ένδειξη «Min» (ελάχ.) και αυξάνετε σταδιακά έως το 1
Γάντζος ανάδευσης	Κατάλληλος για χρήση κατά το μαγείρεμα ώστε να διατηρείται η υφή του φαγητού, π.χ. για κοτόπουλο, ψάρι, λαχανικά και φρούτα.	Χρησιμοποιείται μόνο με τις ρυθμίσεις ανάδευσης

φροντίδα και καθαριότητα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, θα πρέπει πάντα να την απενεργοποιείτε και να την αποσυνδέετε από την πρίζα.
- Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ενδέχεται να υπάρξει λίγο λιπαντικό υλικό στην **υποδοχή** ②. Αυτό είναι φυσιολογικό. Απλώς σκουπίστε την υποδοχή.
- Οι μεταλλικές επιφάνειες των αισθητήρων θερμοκρασίας ενδεχομένως να εμφανίσουν ενδείξεις φθοράς κατά τη χρήση. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση του προϊόντος.
- Μην αφήνετε τον εύκαμπτο αναδευτήρα για υψηλές θερμοκρασίες στο μίξερ, όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.

συσκευή, καλύμματα υποδοχών

- Σκουπίστε τα με ένα νωπό πανί και έπειτα με ένα στεγνό.
- Μην χρησιμοποιείτε σπλιβωτικά και μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό.

αναδευτήρας Flexi

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

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

μπολ, εργαλεία, προστατευτικό για το πιτσίλισμα, κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης

- Πλύνετε τα στο χέρι και, στη συνέχεια, σκουπίστε τα καλά ή πλύνετε τα για το πιτσίλισμα στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινη βούρτσα, σφουγγάρι από ασάλι ή λευκαντικό για να πλύνετε το μπολ από ανοξειδωτο ασάλι. Χρησιμοποιήστε ξύδι ή ένα κατάλληλο καθαριστικό κατά των αλάτων για να αφαιρέσετε τα άλατα.

- Εάν κολλήσει φαγητό στο εσωτερικό του μπολ, αφαιρέστε όσο το δυνατό περισσότερη ποσότητα χρησιμοποιώντας την σπάτουλα που σας παρέχεται. Γεμίστε το μπολ με ζεστό σαπουνόνερο και αφήστε το να μουλιάσει. Αφαιρέστε τα επίμονα υπολείμματα χρησιμοποιώντας μια πλαστική βούρτσα.
- Η αλλοίωση του χρώματος του μπολ δεν θα επηρεάσει την απόδοσή του.

οπή αποστράγγισης

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

αισθητήρες θερμοκρασίας

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

εξάρτημα	κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων
Μπολ	✓
Αναδευτήρας σχήματος K, συρμάτινος αναδευτήρας, αναδευτήρας Flexi, γάντζος ανάδευσης	✓
Εξάρτημα ζυμώματος	✓
Κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης	✓
Καλύμματα υποδοχών	✗
Σπάτουλα	✓
Προστατευτικό για το πιτσίλισμα και προστατευτικό θερμότητας	✓
Ελαστική μόνωση	✓
Προστατευτικού κάλυμμα πάγκου εργασίας	✓
Εξάρτημα αφαίρεσης ζύμης	✓

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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





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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο συρμάτινος αναδευτήρας, ο αναδευτήρας σχήματος Κ ή το χτυπητήρι για κρεμώδες μίγμα χτυπούν πάνω στο κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης.	Τοποθετήθηκε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης.	Αφαιρέστε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης – πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο μαζί με τον γάντζο ανάδευσης.
Δεν μπορεί να τοποθετηθεί το εξάρτημα τοποθετηθεί το εξάρτημα χαμηλής ταχύτητας.	Ελέγξτε εάν το εξάρτημά σας είναι συμβατό για χρήση με το μοντέλο της συσκευής σας. Απαιτείται σύστημα Twist connection system (Μοντέλο KAX) 	Το εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system  για να προσαρμόζει στην υποδοχή. Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System  , θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System της Κουζινομηχανής σας. <i>Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist</i>
Η ενδεικτική λυχνία αναμονής αναβοσβήνει όταν η Κουζινομηχανή συνδέεται στο ρεύμα για πρώτη φορά.	Το κουμπί ελέγχου Ταχύτητας δεν βρίσκεται στη θέση «Ο». Η κεφαλή του μίξερ βρίσκεται στην ανασηκωμένη θέση ή δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε και γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο». Ελέγξτε ότι η κεφαλή της Κουζινομηχανής έχει ασφαλίσει σωστά στην κάτω θέση.
Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί. Η ενδεικτική λυχνία αναμονής αναβοσβήνει αργά.	Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Γυρίστε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «Ο» και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το βάρος και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε τη στην πρίζα και επιλέξτε πάλι ταχύτητα. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια.
Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί. Η ενδεικτική λυχνία αναμονής αναβοσβήνει αργά.	1 Αφαιρέθηκε το προστατευτικό θερμότητας ή ένα κάλυμμα υποδοχής. 2 Η κεφαλή μίξερ ανυψώθηκε. 3 Το εξάρτημα υποδοχής έχει υπερβεί τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας του.	1 Τοποθετήστε το προστατευτικό θερμότητας ή το κάλυμμα υποδοχής. Στρέψτε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση «Ο» και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. 2 Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ. Στρέψτε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση «Ο» και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. 3 Στρέψτε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση «Ο» και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία.
Η ενδεικτική λυχνία αναμονής δεν ανάβει, παρόλο που η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Η Κουζινομηχανή έχει μείνει στην πρίζα περισσότερο από 30 λεπτά χωρίς να λειτουργεί και έχει μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.	Πατήστε μία φορά το κουμπί Αναμονής για επανενεργοποίηση.
Στην οθόνη εμφανίζεται αλφαριθμητικός κωδικός σφάλματος.	Η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά.	Επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις της Kenwood, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
Κατά την επικοινωνία με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ενδέχεται να σας ζητηθούν στοιχεία της έκδοσης του λογισμικού. Μπορείτε να τα βρείτε πατώντας το κουμπί μενού και επιλέγοντας «ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ» και στη συνέχεια «ΕΚΔΟΣΗ».		

obsah

bezpečnosť	291 – 292
legenda	293
výber jazyka	293
nástroje do nádoby a príklady ich používania	294
používanie kuchynského robota Cooking Chef	294 – 295
používanie kuchynského robota Cooking Chef na mixovanie	295
opis symbolov zobrazovaných na displeji	296
manuálny režim	297 – 298
používanie prednastavených programov	299
Programy typu SLANÉ	299 – 300
hlavné jedlá	299
omáčka	300
Programy typu SLADKÉ	301 – 304
temperovanie čokolády	301
cestá	301 – 302
pusinky	302
kompóty	303
omáčky	303 – 304
iné	304
Programy typu POMALÉ VARENIE	305
vyššia teplota	305
nižšia teplota	305
Program PARA	306
nastavovanie nástrojov do nádoby	307
zakladanie a používanie zostavy krytu proti vyšplechovaniu	308
vyberanie a zakladanie krytov výstupov	309
zakladanie a vyberanie pomocného nástavca	309
montáž stieracej metly na používanie pri vysokej teplote	309
maximálne množstvá a odporúčané rýchlosti	310
ošetrovanie a čistenie	311
servis a starostlivosť o zákazníkov	311
riešenie problémov	312 – 313

bezpečnosť

- **Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.**
 - Odstráňte všetky obaly a štítky.
 - Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- 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 nekompatibilitate, aby nedošlo k ohrozeniu zdravia.
 - Pred založením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete..
 - Časti tela, vlasy, šperky a voľné oblečenie držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí a založeného príslušenstva.
 - Nikdy nekladajte prsty a pod. do závesného mechanizmu.
 - Nikdy nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
 - Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
 - Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo viac ako jeden doplnok naraz.
 - Nikdy neprekračujte maximálne množstvá a pri používaní indukčného ohrievača nikdy neprekračujte maximálnu úroveň naplnenia 3 litre, ktorá je vyznačená vnútri nádoby.
 - Pri používaní príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny a návod na používanie, ktoré sa ho týkajú.
 - Zariadenie je ťažké, pri jeho dvíhaní buďte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že rameno robota je zaistené a že nádoba, nástroje, kryty výstupov a elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
 - Nikdy nenechávajte elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
 - Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
 - Pri manipulácii alebo dotyku s akoukoľvek časťou zariadenia, ktorá sa práve používa v režime varenia alebo po varení, buďte opatrní, **NAJMÄ ČO SA TÝKA NÁDOBY, KRYTU PROTI VYŠPLECHOVANIU A NÁSTROJOV**, pretože tie zostávajú **HORÚCE** ešte dlho po vypnutí zariadenia. Na vybratie a prenesenie nádoby používajte rukoväť. Pri manipulácii s horúcou nádobou a horúcimi nástrojmi na spracovanie používajte kuchynské rukavice.
 - Spodok nádoby ostane horúci ešte dlho po zastavení ohrevu. Pri manipulácii a kladení nádoby na povrchy citlivé na teplo buďte opatrní a používajte ochrannú podložku pracovnej plochy.
 - Dávajte pozor na unikajúcu paru z nádoby robota, najmä pri otváraní veka krytu proti vyšplechovaniu alebo dvíhaní ramena robota.
 - Ak prekladáte horúce potraviny z robota do mixéra, vždy nechajte ingrediencie pred ich vložením do mixéra vychladnúť na izbovú teplotu.
 - Používajte len nádobu a nástroje dodané k tomuto zariadeniu. Nikdy nepoužívajte nádobu s iným zdrojom tepla.
 - Nikdy nepúšťajte zariadenie v režime varenia, ak je nádoba prázdna.
 - Nevkladajte nič cez ventilačné otvory.
 - Pri používaní tohto zariadenia sa ubezpečte, že je umiestnené na rovnom povrchu ďalej od okraja pracovnej plochy. Uistite sa, že zariadenie sa nachádza minimálne 10 cm od stien a že ventilačné otvory nie sú zablokované. Zariadenie neumiestňujte pod vycnievajúce 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 elektronické prístroje.
- Zariadenie nepoužívajte na smaženie potravín.
- Pred konzumáciou sa vždy ubezpečte, že potraviny sú dôkladne uvarené.
- Pri varení s olejom neprekračujte množstvo 250 ml.
- Potraviny by ste mali skonzumovať krátko po dovarení alebo ich nechať rýchlo vychladnúť a potom čo najskôr zmraziť.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Napájacia elektrická šnúra je navrhnutá tak, aby bolo čo najmenšie riziko toho, že sa do nej niekto zapletie alebo že sa na nej potkne. Možno používať aj predlžovacie elektrické šnúry, ak sa to robí správne. V takých prípadoch treba mať na zreteli toto: 1) Označený elektrický menovitý výkon predlžovacej elektrickej šnúry by mal byť aspoň taký veľký, ako je elektrický menovitý výkon tohto zariadenia. 2) Predlžovacia elektrická šnúra by nemala byť položená na kuchynskej linke, na stole či na iných miestach tak, aby ju mohli stiahnuť deti alebo aby sa na nej mohol niekto nechtiac potknúť. Ak je toto zariadenie uzemneného typu, predlžovacia elektrická šnúra by mala byť trojžilová s koncovkou uzemňovacieho typu. Elektrický menovitý výkon tohto zariadenia je uvedený na spodku jednotky.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Pred prvým použitím

- Umyte súčasti: prečítajte si časť „ošetrovanie a čistenie“.

poznajte svoj kuchynský robot Kenwood Cooking Chef

Legenda

Výstupy pre príslušenstvo

- ① výstup pre vysokú rýchlosť (HSO)
- ② výstup pre pomalú rýchlosť (SSO)
- ③ zásuvka pre nástroje do nádoby
- ④ zásuvka pre metlu na miešanie

Multifunkčný robot

- ⑤ kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
- ⑥ rameno robota
- ⑦ kryt výstupu pre pomalú rýchlosť
- ⑧ nádoba multifunkčného robota
- ⑨ páčka na uvoľňovanie ramena robota
- ⑩ ovládač rýchlosti
- ⑪ tlačidlo pohotovostného režimu
- ⑫ ovládač displeja/tlačidlo Enter
- ⑬ displej
- ⑭ odtokový otvor
- ⑮ podstavec na nádobu/indukčná plocha
- ⑯ ventilačné otvory
- ⑰ teplotné snímače
- ⑱ metla v tvare K
- ⑲ stieracia metla na používanie pri vysokej teplote
- ⑳ výkonnejšia šľahacia metla
- ㉑ hák na hnetenie cesta
- ㉒ metla na miešanie
- ㉓ pomocný nástavec
- ㉔ stierka na používanie pri vysokej teplote
- ㉕ tepelný štít
- ㉖ gumené tesnenie (odnímateľné)
- ㉗ kryt proti vyšplechovaniu
- ㉘ veko násadca na potraviny
- ㉙ ochranná podložka pracovnej plochy
- ㉚ maticový kľúč

Grafika displeja

- ㉑ upozornenie na vysokú teplotu
- ㉒ fáza programu
- ㉓ výber teploty
- ㉔ upozornenie na vysokú rýchlosť a vysokú teplotu
- ㉕ textový displej
- ㉖ výber časovej dĺžky varenia
- ㉗ výber prerušovaného miešania
- ㉘ výber výkonu


Displej



- ㉙ tlačidlo teploty
- ㉚ tlačidlo časovej dĺžky varenia
- ㉛ tlačidlo nastavovania miešania
- ㉜ tlačidlo ponuky

- ㉝ stierka cesta

Poznámka: Príslušenstvo pripájané cez výstup pre pomalú rýchlosť











Výstup pre pomalú rýchlosť na tomto modeli kuchynského robota je vybavený systémom pripájania Twist. Ten je navrhnutý tak, aby bol kompatibilný s príslušenstvom pripájaným takýmto systémom.

Pri kupovaní nového príslušenstva pripájaného cez výstup pre pomalú rýchlosť treba skontrolovať jeho kompatibilitu s týmto kuchynským robotom. Akékoľvek príslušenstvo pripájané systémom Twist možno identifikovať podľa kódu výrobku, ktorý sa začína písmenami KAX, ako aj podľa loga Twist , ktoré vidno na balení.

Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar , na jeho pripájanie k systému pripájania Twist  tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME.

Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.

výber jazyka

Keď toto zariadenie zapnete prvýkrát, na displeji sa objaví predvolený jazyk, ktorým je angličtina.	
1 Na zmenu jazyka stlačte tlačidlo ponuky.	 
2 Použite ovládač displeja/tlačidlo Enter na výber položky „NASTAVENIA“ a stlačte ovládač displeja/tlačidlo Enter na potvrdenie.	  SETTINGS
3 Použite ovládač displeja/tlačidlo Enter na výber položky „JAZYKY“ a stlačte ovládač displeja/tlačidlo Enter na potvrdenie.	  LANGUAGES
4 Použite ovládač displeja/tlačidlo Enter na výber požadovaného jazyka. Po zvolení požadovaného jazyka stlačte ovládač displeja/tlačidlo Enter na potvrdenie.	  ENGLISH
5 Na ďalšiu zmenu jazyka zopakujte tento postup.	  FRANCAIS

nástroje do nádoby a príklady ich používania

Metla v tvare K

Je určená na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, poliev, plniek, plnených zákuskov a zemiakovej kaše.

Šľahacia metla

Je určená na šľahanie vajec, prípravu krémov a prípravu bublanín. Nie je určená na šľahanie hustých zmesí (napríklad zmesí tuku s cukrom), lebo by sa pritom mohla poškodiť.

Je vhodná na kombinovanie s metlou na miešanie pri šľahaní s ohrevom, napríklad pri príprave talianskych a švajčiarskych snehových pusiniek.

Hák na hnetenie cesta

Je určený len na prípravu kysnutých zmesí.

Stieracia metla na používanie pri vysokej teplote

Je vhodná na prípravu krému z masla a cukru, odpaľovaného pečiva a talianskej kukuričnej kaše polenta. Je ideálna na zoškrabovanie zmesí (horúcich aj studených) z vnútorných stien nádoby počas miešania.

Metla na miešanie

Je vhodná na používanie počas varenia na udržiavanie štruktúry potravín, ako sú napríklad kuracie mäso, rybie mäso, zelenina a ovocie. Je ideálna na používanie pri pražení mäsa do hnedá. Je vhodná aj pri príprave rizota a omáčok a pri rozpúšťaní čokolády.

používanie kuchynského robota Cooking Chef

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

- Ubezpečte sa, že indukčná plocha, teplotné snímače a vonkajší povrch podstavca nádoby sú čisté. Zanedbanie tejto podmienky ovplyvní tepelný snímač, čo bude mať za následok neuspokojivý výsledok varenia.
- Skontrolujte, či sú založené všetky kryty výstupov vrátane tepelného štítu. Ak nie sú správne založené, funkcia ohrevu nebude fungovať.
- Pri vyberaní nádoby a nástrojov po varení vždy používajte kuchynské rukavice.

- 1 Zapojte zariadenie do elektrickej siete. Rozsvieti sa displej.
- 2 Pootočte páčku na uvoľňovanie ramena robota v smere hodinových ručičiek ❶ a dvíhajte rameno robota, kým sa nezaistí.
- 3 Tlačte tepelný štít ㉔ hore na spodok ramena robota ❷, kým plne nedosadne do potrebnej pozície. Tepelný štít sa nesmie nikdy používať bez toho, aby bolo správne založené gumené tesnenie ㉕.
- Pri používaní kuchynského robota Cooking Chef bez ohrevu nie je potrebné zakladať tepelný štít, ak nie je založený ani kryt proti vyšplechovaniu. Prečítajte si časť „zakladanie a používanie zostavy krytu proti vyšplechovaniu“.
- 4 Založte nádobu do základne – zatlačte ju nadol a pootočte v smere hodinových ručičiek ❸.
- 5 Vyberte jednu z týchto možností:

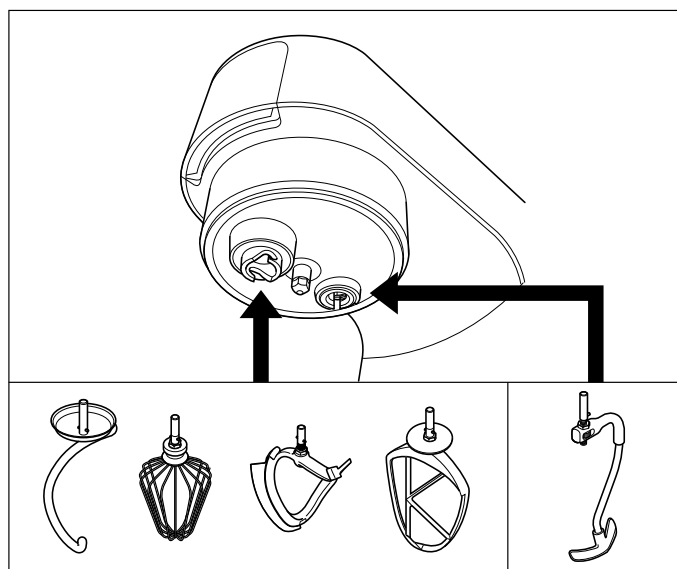
Manuálne varenie

Prečítajte si časť „manuálny režim“.

Prednastavené programy

Prečítajte si časť „používanie prednastavených programov“, ktorá obsahuje informácie o ich používaní.

- Prečítajte si návod na rýchly štart (Quick Start Guide), v ktorom nájdete nejaké recepty.
- 6 Založte požadovaný nástroj do zásuvky pre nástroje do nádoby ❹ alebo v prípade metly na miešanie do zásuvky pre metlu na miešanie ❺ tak, aby kolík vošiel do drážky. Potom nástrojom pootočte, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ❻.



metla na miešanie – pri jej používaní možno na pomoc s miešaním používať aj pomocný nástavec – prečítajte si časť „zakladanie a vyberanie pomocného nástavca“. Metlu na miešanie možno používať aj so šľahacou metlou, napríklad pri príprave snehových pusiniek. Metlu na miešanie nepoužívajte s hákom na prípravu cesta.

Poznámka: Ak metla v tvare K, šľahacia metla alebo stieracia metla nezachytávajú ingrediencie zo spodku nádoby, prečítajte si časť „nastavovanie nástrojov“.

- Pri vyberaní nástroja postupujte podľa kroku 6 opísaného vyššie, ale v opačnom poradí. (Na vyberanie nástrojov po dovarení vždy používajte kuchynské rukavice.)
- 7 Na sklopenie ramena robota ho najprv trochu nadvihnite a potom pootočte páčku na uvoľňovanie ramena robota v smere hodinových ručičiek. Rameno robota potom sklopte do zaistenej pozície.
 - 8 Pridajte ingrediencie, ktoré chcete variť/miešať.
 - 9 Potočte ovládač rýchlosti na žiaduce nastavenie. Potočte ovládač rýchlosti na ㉑, ak chcete použiť nastavenia miešania.

- Ak teplota nádoby presiahne 60 °C, rýchlosť sa z bezpečnostných dôvodov automaticky obmedzí, aj keď je nastavená vyššia rýchlosť. Keď teplota klesne pod 60 °C, rýchlosť sa automaticky nezvýši. Najprv treba pretočiť ovládač rýchlosti do pozície vypnutia (O) a potom opätovne zvoliť žiaducu rýchlosť.
Informácie o tom, ako sa používa režim vysokej rýchlosti a vysokej teploty (VRVT), možno nájsť v časti „manuálny režim“.
- 10 Po dokončení programu jednotka 3-krát pípne.
- Poznámka: Ak nebola nastavená žiadna časová dĺžka varenia, procesy ohrevu a miešania sa automaticky ukončia, keď na časovači uplynie 8 hodín.
- 11 Na zastavenie alebo pozastavenie procesu miešania vráťte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia (O). Na opätovné spustenie chodu potom zvolte rýchlosť.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

- **Keď proces miešania zastavíte alebo pozastavíte, ohrev bude pokračovať.**

- 12 Na zastavenie ohrevu vypnite teplotu (nastavenie VYPNUTÁ „OFF“). Eventuálne stlačte tlačidlo pohotovostného režimu.
Dôležité upozornenie: Ak počas chodu robota zdvihnete jeho rameno, ohrev sa pozastaví. Nástroj v nádobe sa zastaví, ale po opätovnom sklopení ramena robota sa už automaticky opätovne nespustí. Na jeho opätovné spustenie pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia (O) a potom opäť zvolte rýchlosť.

po varení

- Pri manipulácii alebo dotyku s akoukoľvek súčasťou robota, ktorá sa práve používa v režime varenia alebo po varení, buďte opatrní, **NAJMÄ ČO SA TÝKA NÁDOBY, KRYTU PROTI VYŠPLECHOVANIU A NÁSTROJOV**, pretože tie zostávajú **HORÚCE** ešte dlho po vypnutí zariadenia. Na vybratie a prenesenie nádoby používajte rukoväte. Pri manipulácii s horúcou nádobou a horúcimi nástrojmi na spracovanie používajte kuchynské rukavice.
- Spodok nádoby ostane horúci ešte dlho po zastavení ohrevu. Pri manipulácii s ňou buďte opatrní a používajte ochrannú podložku pracovnej plochy, ktorá slúži na ochranu povrchov citlivých na teplo.

pokyny

- Pri niektorých receptoch, najmä pri tých s vysokým obsahom vody, nie je možné dosiahnuť teplotu varu nad 100 °C (keďže to je bod varu vody).
- Pri pridávaní ingrediencií do nádoby počas varenia znížte rýchlosť a ingrediencie pridávajte pomaly a rovnomerne.
- Na rýchle ohrievanie omáčok používajte nastavenie plynulého miešania.
- Ak počas varenia používate kryt proti vyšplechovaniu, vždy ho vyberte pred zdvihnutím ramena robota. Dávajte pozor na kondenzáciu vytvorenú na kryte proti vyšplechovaniu a tepelnom štíte.
- Pri dvíhaní ramena robota postupujte pomaly, aby tekutina na spodnej strane tepelného štítu mohla stiecť späť do nádoby.
- K dispozícii je desať funkcií prerušovaného miešania, ktoré pri jednotlivých receptoch umožňujú vyberať primeranú mieru miešania. Niektoré recepty vyžadujú neustále miešanie, aby sa ingrediencie neprilepili na dno nádoby, kým iné vyžadujú prerušované miešanie udržiavajúce štruktúru potravín.

používanie kuchynského robota Cooking Chef na mixovanie

Robot zmontujte podľa opisu uvedeného v časti „používanie kuchynského robota Cooking Chef“. Pretočte ovládač rýchlosti na žiaduce nastavenie. Rýchlosť možno kedykoľvek počas mixovania zmeniť. Robot sa zastavuje vrátením ovládača rýchlosti do pozície vypnutia (O). Pre krátke intervaly maximálnej rýchlosti používajte pulzný chod (P).

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 upozornenia

- 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 vlejete tekutinu.

recept

čili marináda

200 g studeného jasného tekutého medu (predtým dať na noc do chladničky)







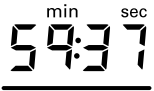


1 paprička čili (celá)

5 ml (1 ČL) chrumkavého arašidového masla

chuťové prísady

- 1 Všetky ingrediencie vložte do mini sekáča/mlynčeka.
- 2 Založte príslušenstvo do kuchynského robota a nechajte, aby sa ingrediencie usadili okolo nožovej jednotky.
- 3 Zapnite pulzný chod na 10 sekúnd.
- 4 Použite podľa potreby.

opis symbolov zobrazovaných na displeji

	
	<p>Kontrolka upozorňujúca na vysokú teplotu teplota do 40 °C – nesvieti červená pozdĺžna kontrolka teplota 40 °C až 60 °C – bliká červená pozdĺžna kontrolka teplota nad 60 °C – svieti červená pozdĺžna kontrolka</p>
	<p>Ukazuje, že robot je práve v režime vysokej rýchlosti a vysokej teploty (VRVT).</p>
	<p>Ukazuje aktuálnu fázu programu pri používaní prednastavených programov.</p>
	<p>Textová časť displeja ukazuje informácie o aktuálnom stave a programe a chybové hlásenia.</p>
	<p>Ukazuje zvolenú teplotu. Možnosti sú: (VYPNUTÁ) „OFF“, 20 °C – 180 °C.</p>
	<p>Ukazuje časovú dĺžku varenia nastavenú v hodinách, minútach a sekundách. Možno ju nastavovať v rozmedzí 5 sekúnd → 8 hodín a jej odpočítavanie sa začína po zvolení teploty.</p>
	<p>Ukazuje zvolené nastavenie miešania, ktoré môže byť v rozmedzí 0 → 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieliky na vonkajšom polkruhu sa postupne rozsvetujú na naznačenie dĺžky času pred ďalším miešaním. • Vnútorňá šípka začne 3 sekundy pred ďalším miešaním blikáť. • Na začiatku miešania môže dôjsť ku krátkemu zvýšeniu rýchlosti potrebnému na oddelenie jednotlivých kusov potravín.
	<p>Zobrazuje zvolené nastavenie výkonu. Možnosti nastavenia výkonu sú: automatický výkon a 1 → 7.</p>

manuálny režim



- Stlačte nastavenie, ktoré chcete zmeniť, a použite ovládač displeja na jeho zmenu.
- Stlačte ovládač displeja na potvrdenie.

Poznámky:

- Po zvolení nastavenia sa pod príslušným symbolom displeja rozsvieti pozdĺžna kontrolka.
- Ak nedôjde k žiadnemu kroku, nastavenie sa po 4 sekundách zruší.

	<p>Teplotu možno nastavovať od 20 °C do 180 °C v prírastkoch po 1 °C. Jednotku možno eventuálne používať bez nastavenia teploty vybratím možnosti (VYPNUTÁ) „OFF“. Poznámka: Kuchynský robot Cooking Chef nedosiahne teplotu nižšiu, než je teplota okolia.</p> <p>Režim vysokej rýchlosti a vysokej teploty (VRVT) Miešanie pri vysokej rýchlosti a teplote nad 60 °C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stlačte a držte 3 sekundy. Na displeji sa rozsvieti červený symbol ! a zobrazí sa pokyn „VÝSTRAHA! VRVT MÓD“. Robot okrem toho každých 30 sekúnd pípne. • Pretočte ovládač rýchlosti na žiaducu rýchlosť. Robot na to začne pomaly zvyšovať rýchlosť. • Rýchlosť možno znižovať bežným postupom. • Na ukončenie tohto režimu stlačte a podržte tlačidlo teploty 5 sekúnd alebo vráťte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia (O). <p>Táto funkcia sa SMIE používať LEN so šľahacou metlou a/alebo s metlou na miešanie. Nemali by ste prekračovať maximálne množstvo obsahu 3 litre a musíte zabezpečiť, aby bol založený kryt proti výšlechovaniu. Zariadenie nesmiete nechať bez dohľadu.</p>
	<p>V režime varenia možno používať časovač. Ak nie je zvolený zostávajúci čas, časovač bude počas chodu zariadenia automaticky odpočítavať ubiehajúci čas po 1 sekunde. Maximálna dĺžka takého chodu je 8 hodín.</p>
	<p>K dispozícii je desať nastavení prerušovaného miešania. Sú najvhodnejšie vtedy, keď sa robot používa v režime varenia. Upozorňujeme vás na to, že na používanie nastavení miešania musia byť založené všetky kryty výstupov.</p>
	<p>Nastavenia výkonu možno meniť prostredníctvom tlačidla ponuky. Predvolené nastavenie je automatický výkon. Výkon možno nastavovať od 250 W do 1 500 W.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Na jemné zohrievanie ingrediencií používajte nižšie nastavenie výkonu. • Na rýchle zohrievanie ingrediencií používajte vyššie nastavenie výkonu.

nastavenia prerušovaného miešania		
Nastavenia prerušovaného miešania sú ideálne na používanie s metlou na miešanie.		
Rýchlosť	Intervaly miešania	Používanie
	bez intervalu (nepretržité miešanie)	Nepretržité miešanie pri príprave omáčok a rizota.
	5 sekúnd	Praženie mäsa do hnedá a restovanie zeleniny.
	10 sekúnd	
	20 sekúnd	
	30 sekúnd	
	40 sekúnd	
	50 sekúnd	Miešanie dusených a kastrolových jedál, vývarov a podobne.
	1 minúta	
	2 minúty	
	5 minút	


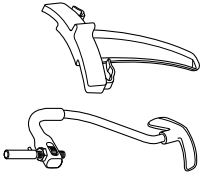
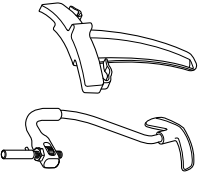
nastavenia teploty	
Teplota	Používanie
50 °C	temperovanie čokolády
72 °C – 82 °C	veľmi mierne varenie
98 °C – 99 °C	mierne varenie
100 °C	varenie, varenie v pare
130 °C – 140 °C	restovanie zeleniny
180 °C	praženie mäsa do hneda

nastavenia výkonu		
Nastavenia výkonu	Watty	Používanie
A	automatický výkon	Vstupný výkon sa mení na optimalizáciu nastavenia teploty.
1 – 2	1 500 W – 1 200 W	praženie mäsa do hneda, restovanie zeleniny, prevarovanie vody
3 – 5	1 000 W – 500 W	rozpúšťanie masla, príprava omáčok založených na mliečnych výrobkoch, mierne varenie, šľahanie s ohrevom
6 – 7	375 W – 250 W	kysnutie cesta

používanie prednastavených programov

Výber programu

- 1 Stlačte tlačidlo ponuky.
- 2 Pretočte ovládač displeja/tlačidlo Enter, aby ste zvolili položku „Programy“.
- 3 Stlačte ovládač displeja/tlačidlo Enter na potvrdenie.
- 4 Pretočte ovládač displeja/tlačidlo Enter, aby ste zvolili program „Slané“, „Sladké“, „Pomalé varenie“ alebo „Para“. Pozrite si tabuľky nižšie pre možnosti podprogramov.
- 5 Stlačte ovládač displeja/tlačidlo Enter na potvrdenie.
- 6 Postupujte podľa pokynov zobrazených na displeji.
Poznámka: Ak medzi fázami nedôjde k žiadnemu kroku, chod zariadenia sa po 15 minútach vypne.

SLANÉ		Fáza 1 (P1)	Fáza 2 (P2)	Fáza 3 (P3)	Fáza 4 (P4)	Fáza 5 (P5)	Fáza 6 (P6)	Potrebné nástroje	Recepty
Wok	Pridať olej	140 °C	Pridať mäso a zeleninu 180 °C	Pridať príchute 160 °C	Ďalšie ingrediencie 120 °C				Restované pokrmy
°C	-	3	2	2	2		Nevzťahuje sa.		
W	Automatický výkon	Automatický výkon	1 500 W	1 500 W	1 500 W				
Štádium ohrevu	✓	✓	✓	✓	X				
Dĺžka varenia	X	3,5 minúty	2 minúty	2 minúty	45 sekúnd				
Rizoto	Pridať olej	130 °C	Pridať mäso a zeleninu 100 °C → 100 °C	Pridať ryžu 130 °C → 130 °C	Pridať víno 140 °C	Pridať tekutinu 99 °C → 99 °C	Udržiavanie teploty 75 °C		Kuracie rizoto
°C	-	2 → 4	2 → 4	0 → 2	0	0 → 1	0		
W	1 200 W	1 000 W → 1 500 W	1 200 W → 1 500 W	1 200 W → 1 500 W	1 500 W	1 500 W → 1 200 W	Automatický výkon		
Štádium ohrevu	✓	X	✓	✓	✓	✓	X		
Dĺžka varenia	X	2 minúty → 3 minúty	1 minúta → 3 minúty	1 minúta → 3 minúty	1 minúta	3 minúty → 10 minút	5 minút		
Ragú	Pridať olej	140 °C	Pridať mäso 180 °C → 180 °C	Pridať zeleninu 140 °C	Pridať tekutinu 95 °C	Udržiavanie teploty 80 °C			Dusené hovädzie mäso so zeleninou
°C	-	0 → 1	0 → 1	4	9	9			
W	1 200 W	1 500 W → 1 500 W	1 500 W	1 500 W	Automatický výkon	Automatický výkon			
Štádium ohrevu	✓	✓	✓	✓	✓	X			
Dĺžka varenia	X	2 minúty → 3,5 minúty	10 minút	10 minút	4 hodiny	30 minút			
Vývar	Pridať olej	140 °C	Pridať zeleninu 130 °C → 130 °C	Pridať tekutinu 99 °C	Pridať mäso/rybu 98 °C	Udržiavanie teploty 80 °C			Lososový vývar
°C	-	2 → 4	2 → 4	9	-	9			
W	1 200 W	1 200 W → 1 500 W	1 200 W → 1 500 W	Automatický výkon	Automatický výkon	Automatický výkon			
Štádium ohrevu	✓	✓	✓	✓	✓	X			
Dĺžka varenia	X	1 minúta → 5 minút	10 minút	10 minút	20 minút	30 minút			

hlavné jedlá

- Poznámky:
- Niektoré fázy programu majú štádium ohrevu, ktoré umožňujú ingredienciám dosahovať špecifikovanú teplotu pred začiatkom fázy.
 - VRVT (ako je to zobrazené na displeji) = režim vysokej rýchlosti a vysokej teploty.

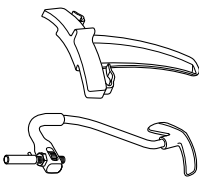
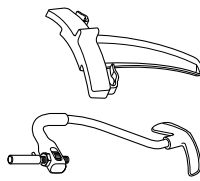
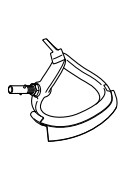
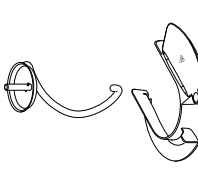
Programy

SLANÉ		Fáza 1 (P1)	Fáza 2 (P2)	Fáza 3 (P3)	Fáza 4 (P4)	Fáza 5 (P5)	Fáza 6 (P6)	Potrebné nástroje	Recepty				
omáčka	Bešamelová	Pridať maslo 80 °C → 80 °C	Pridať múku 110 °C → 110 °C	Pridať tekutinu 99 °C	Udržiavanie teploty 85 °C	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Bešamelová omáčka, Syravá omáčka, Pečurienková omáčka				
	°C	→	VRVT 6 → VRVT 6	VRVT 6									
	W	750 W → 750 W	1 000 W → 750 W	750 W	500 W								
	Štádium ohrevu	✓	✓	✓	X								
	Dĺžka varenia	1 minúta → 15 sekúnd	1 minúta → 4 minúty	15 minút	30 minút								
	Tradičná	Pridať olej 120 °C	Pridať zeleninu 120 °C	Pridať tekutinu 110 °C → 98 °C	Udržiavanie teploty 80 °C					Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Omáčka z paradajkového pretlaku
	°C	-	3	2 → 2	9								
	W	Automatický výkon	Automatický výkon	1 500 W → 1 500 W	Automatický výkon								
	Štádium ohrevu	✓	✓	✓	X								
	Dĺžka varenia	X	10 minút	4 minúty → 15 minút	30 minút								
Holandská	Rozpusť maslo a odobrať 60 °C	Pridať žltka a tekutinu 72 °C	Pomaly pridávať rozpustené maslo 72 °C	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Omáčka Béarnaise, Holandská omáčka					
°C	2	VRVT 6	VRVT 6										
W	Automatický výkon	750 W	750 W										
Štádium ohrevu	✓	✓	X										
Dĺžka varenia	10 minút	4 minúty	2 minúty										

Poznámky:

- Niektoré fázy programu majú štádiá ohrevu, ktoré umožňujú ingredienciám dosahovať špecifikovanú teplotu pred začiatkom fázy.
- VRVT (ako je to zobrazené na displeji) = režim vysokej rýchlosti a vysokej teploty.

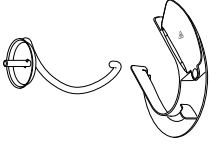
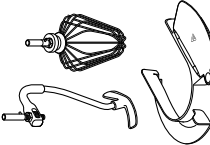
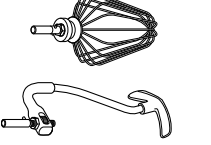
Programy

SLADKÉ		Fáza 1 (P1)	Fáza 2 (P2)	Fáza 3 (P3)	Fáza 4 (P4)	Fáza 5 (P5)	Fáza 6 (P6)	Potrebné nástroje	Recepty
temperovanie čokolády	Bielá/mliečna čokoláda	Pridať čokoládu 1 42 °C → 42 °C 9 → 4	Pridať čokoládu 2 42 °C → VYPNUTÁ → 31 °C 4 → 4 → 4	Udržiavanie teploty 31 °C 0	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Polevy na truffie, dekorácie koláčov a tort
	°C	Automatický výkon → Automatický výkon	Automatický výkon → Automatický výkon	1 000 W					
	W	✓	X	X	2 hodiny				
	Štádium ohrevu	10 minút → 20 minút	→ → → 10 minút	2 hodiny					
	Dĺžka varenia	Horká čokoláda	Pridať čokoládu 1 47 °C → 47 °C 9 → 4	Pridať čokoládu 2 47 °C → VYPNUTÁ → 31 °C 4 → 4 → 4	Udržiavanie teploty 31 °C 0	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		
	°C	Automatický výkon → Automatický výkon	Automatický výkon → Automatický výkon	Automatický výkon → Automatický výkon	1 000 W				
	W	✓	X	X	2 hodiny				
	Štádium ohrevu	10 minút → 20 minút	→ → → 10 minút	2 hodiny					
	Dĺžka varenia	Odpaľované cesto	Pridať vodu a maslo 90 °C 2 Automatický výkon	Pridať múku VYPNUTÁ 0 Automatický výkon	Pridať vajčka VYPNUTÁ Rýchlosť 4 Automatický výkon	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Malé veterníky profiteroles, plnené banániky
	°C	✓	X	X					
W	1 minúta	–	–						
Štádium ohrevu	Pridať tekutinu, múku a droždie	–	–	Kysnutie 28 °C	Prehnetenie	Nevzťahuje sa.		Biely chlieb	
°C	VYPNUTÁ	VYPNUTÁ	VYPNUTÁ	VYPNUTÁ					
Dĺžka varenia	0	Rýchlosť 1	VYPNUTÁ	0					
Štádium ohrevu	VYPNUTÁ	VYPNUTÁ	250 W	VYPNUTÁ					
Dĺžka miešania	X	X	X	X	1 minúta				

Poznámky:

- Niektoré fázy programu majú štádiá ohrevu, ktoré umožňujú ingredienciám dosahovať špecifikovanú teplotu pred začiatkom fázy.
- VRVT (ako je to zobrazené na displeji) = režim vysokej rýchlosti a vysokej teploty.

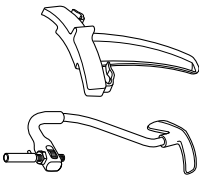

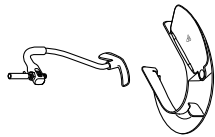

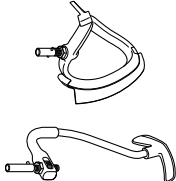

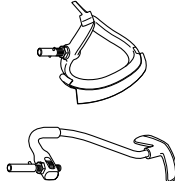

Programy

SLADKÉ		Fáza 1 (P1)	Fáza 2 (P2)	Fáza 3 (P3)	Fáza 4 (P4)	Fáza 5 (P5)	Fáza 6 (P6)	Potrebné nástroje	Recepty
Cestá	Kysnuté cestá	Pridat tekutinu, múku a droždie	-	Pridat maslo	Kysnutie	Prehnetenie			Briošky
	°C	VYPNUTÁ	VYPNUTÁ	VYPNUTÁ	28°C	VYPNUTÁ			
	W	0	Rýchlosť 1	VYPNUTÁ	VYPNUTÁ	0			
	Štádium ohrevu	VYPNUTÁ	VYPNUTÁ	VYPNUTÁ	350 W	VYPNUTÁ			
	Dĺžka miešania	✓	X	X	X	X	X		
		2 minúty	8 minút	5 minút	1 hodina	1 minúta			
pusinky	Talianske	Pridat vaječné bielka, cukor a vodu	Udržiavanie teploty						Pečená Aljaška, cukrová poleva na koláče a torty
	°C	118°C→VYPNUTÁ	VYPNUTÁ						
	W	VRVT 6→VRVT 6	VRVT 6						
	Štádium ohrevu	750 W→Automatický výkon	750 W						
	Dĺžka varenia	✓	X						
		1 minúta→10 minút	10 minút						
	Švajčiarske	Pridat vaječné bielka, cukor a vodu	Udržiavanie teploty						Maslové a krémové polevy
	°C	45°C→VYPNUTÁ	VYPNUTÁ						
	W	Rýchlosť 6→Rýchlosť 6	Rýchlosť 6						
	Štádium ohrevu	750 W→Automatický výkon	750 W						
Dĺžka varenia	✓	X							
	1 minúta→10 minút	10 minút							

Poznámky:

- Niektoré fázy programu majú štádiá ohrevu, ktoré umožňujú ingredienciám dosahovať špecifikovanú teplotu pred začiatkom fázy.
- VRVT (ako je to zobrazené na displeji) = režim vysokej rýchlosti a vysokej teploty.

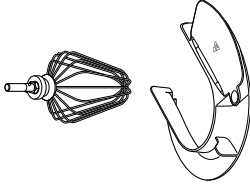

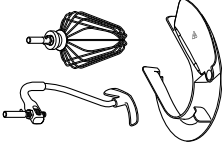



Programy

SLADKÉ		Fáza 1 (P1)	Fáza 2 (P2)	Fáza 3 (P3)	Fáza 4 (P4)	Fáza 5 (P5)	Fáza 6 (P6)	Potrebné nástroje	Recepty							
kompóty	Ovocné kompóty	Pridať ovocie, pektín a cukor	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Jahodový kompót							
	°C	104 °C→VYPNUTÁ														
		2→0														
	W	750 W→Automatický výkon														
	Štádium ohrevu	✓														
	Dĺžka varenia	10 minút→10 minút														
	Ovocné želé	Pridať pyré, cukor a pektín								Pridať cukor a glukózu	Pridať kyselinu citrónovú	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Ovocné želé
	°C	100 °C								107 °C	100 °C→70 °C					
		VRVT 3								VRVT 3	VRVT 3					
	W	Automatický výkon								Automatický výkon	Automatický výkon					
Štádium ohrevu	✓	✓	✓													
Dĺžka varenia	2 minúty	10 minút	2 minúty→													
omáčky	Vanilkový krém	Pridať vajce a cukor	Pridať tekutinu	Udržiavanie teploty	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Plnka typu veterínikov profiterole							
	°C	VYPNUTÁ	101 °C→70 °C	70 °C												
		Rýchlosť 2	0→0	0												
	W	-	Automatický výkon→Automatický výkon	Automatický výkon												
	Štádium ohrevu	X	✓	X												
	Dĺžka varenia	2 minúty	5 minút →	30 minút												
	Anglický krém	Pridať vajce a cukor	Pridať tekutinu	Udržiavanie teploty						Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Anglický krém		
	°C	VYPNUTÁ	87 °C	80 °C												
		Rýchlosť 2	0	0												
	W	VYPNUTÁ	Automatický výkon	Automatický výkon												
Štádium ohrevu	X	✓	X													
Dĺžka varenia	3 minúty	12 minút	30 minút													

Poznámky:

- Niektoré fázy programu majú štádiá ohrevu, ktoré umožňujú ingredienciám dosahovať špecifikovanú teplotu pred začiatkom fázy.
- VRVT (ako je to zobrazené na displeji) = režim vysokej rýchlosti a vysokej teploty.



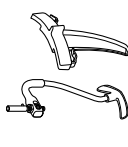


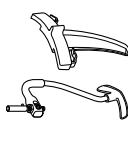
Programy

SLADKÉ		Fáza 1 (P1)	Fáza 2 (P2)	Fáza 3 (P3)	Fáza 4 (P4)	Fáza 5 (P5)	Fáza 6 (P6)	Potrebné nástroje	Recepty
omáčky	Sabayon	Pridať vajce, cukor a tekutinu	Udržiavanie teploty	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Sabayon
	°C	74 °C → VYPNUTÁ	50 °C						
		VRVT Maximum → VRVT Maximum	VRVT Maximum						
	W	750 W → Automatický výkon	500 W						
	Štádium ohrevu	✓	X						
	Dĺžka varenia	2 minúty →	15 minút						
inè	Pate de Bombe	Pridať vajcia a cukor	Udržiavanie teploty	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Základ pre šľahané peny
	°C	VYPNUTÁ → 118 °C → VYPNUTÁ	VYPNUTÁ						
		VRVT 6	VRVT 6						
	W	500 W	500 W						
	Štádium ohrevu	✓	X						
	Dĺžka varenia	2 → 1 →	10 minút						
Pukance	Pukance	Pridať olej	Pridať pukancovú kukuricu	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Pukance
	°C	180 °C	180 °C						
		–	–						
	W	Automatický výkon	Automatický výkon						
	Štádium ohrevu	✓	X						
	Dĺžka varenia	X	10 minút						

Poznámky:

- Niektoré fázy programu majú štádiá ohrevu, ktoré umožňujú ingredienciám dosahovať špecifikovanú teplotu pred začiatkom fázy.
- VRVT (ako je to zobrazené na displeji) = režim vysokej rýchlosti a vysokej teploty.

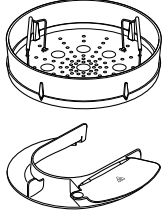

Programy

POMALÉ VARENIE		Fáza 1 (P1)	Fáza 2 (P2)	Fáza 3 (P3)	Fáza 4 (P4)	Fáza 5 (P5)	Fáza 6 (P6)	Potrebné nástroje	Recepty
Vyššia teplota	Pridať ingrediencie	Udržiavanie teploty	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Kastrolové jedlá
°C	98 °C → 95 °C	80 °C							
	0 → 9	–							Kastrolové jedlá
W	1 500 W → 1 000 W	Automatický výkon							
Štádium ohrevu	✓	X							
Dĺžka varenia	20 minút → 2 hodiny	30 minút							
Nižšia teplota	Pridať ingrediencie	Udržiavanie teploty	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		Kastrolové jedlá
°C	98 °C → 85 °C	80 °C							
	0 → 9	9							Kastrolové jedlá
W	1 500 W → 1 000 W	Automatický výkon							
Štádium ohrevu	✓	X							
Dĺžka varenia/miešania	10 minút → 7 hodín	30 minút							

Poznámky:

- Pomalé varenie pri vyššej teplote znamená varenie pri teplote 95 °C a je ideálne na pomalé varenie tvrdších druhov mäsa.
- Pomalé varenie pri nižšej teplote znamená varenie pri teplote 85 °C a je ideálne na pomalé varenie druhov mäsa, ako je kuracie, a zeleniny.
- Niektoré programy majú štádiá ohrevu, ktoré umožňujú ingredienciám dosahovať špecifikovanú teplotu pred začiatkom fázy.

Programy

PARA	Fáza 1 (P1)	Udržiavanie teploty	Potrebné nástroje	Komentáre
°C	102 °C	65 °C		Poznámka: • Odporúčané množstvá a dĺžky varenia možno nájsť v príručke parného koša – dĺžku varenia upravte podľa potreby.
	–	–		
W	Automatický výkon	Automatický výkon		
Štádium ohrevu	✓	✗		
Dĺžka varenia	10 minút	30 minút		

ako preskakovať fázy programov

- 1 Stlačte a podržte ovládač displeja 5 sekúnd. Na displeji sa objaví text „FÁZY RECEPTU“.
- 2 Pretočením ovládača displeja vyberte žiaducu fázu (P1, P2, P3, atď.) a stlačte ovládač displeja na potvrdenie.
- 3 Postupujte podľa pokynov zobrazovaných na displeji.

opis symbolov zobrazovaných na displeji

Počas prednastavených programov sa na displeji zobrazujú rôzne hlásenia.

Hlásenie	Opis
OCHLADZOVANIE	Nádoba sa ochladzuje na nastavenú teplotu.
OHREV	Nádoba sa ohrieva.
REŽIM VRVT	Režim vysokej rýchlosti a vysokej teploty.
HNETENIE	Proces pri príprave chleba, pri ktorom sa naťahuje cesto.
PREHNETENIE	Odstraňuje veľké vrecká vzduchových bublín na vytvorenie rovnomernej štruktúry.
KYSNUTIE	Štádium pri príprave chleba, v ktorom sa cesto nechá vykysnúť.
TEMPEROVANIE	Presné regulovanie teploty čokolády na získanie jemnej lesklej povrchovej polevy.
SPRACOVÁVANIE	Časť programu, keď kuchynský robot Cooking Chef mixuje bez ohrevu.

nastavovanie nástrojov do nádoby

šľahacia metla, metla v tvare K z nehrdzavejúcej ocele

Na dosahovanie najlepších výsledkov by sa mali šľahacia metla a metla v tvare K **takmer** dotýkať dna nádoby ⑤.

V prípade potreby upravte výšku pomocou dodaného maticového kľúča.

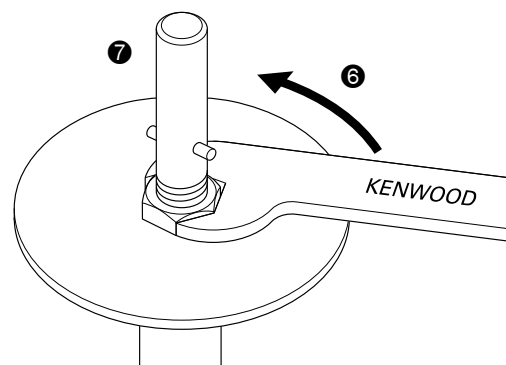
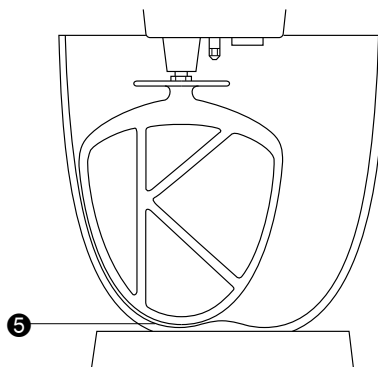
- 1 Odpojte zariadenie z elektrickej siete.
- 2 Nadvihnite rameno robota a založte šľahaciu metlu alebo stieraciu metlu.
- 3 Sklopte rameno robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite rameno robota a vyberte nástroj.
- 4 Pomocou dodaného maticového kľúča povolte maticu ⑥,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

stieracia metla na používanie pri vysokej teplote – tento nástroj by sa mal takmer dotýkať dna nádoby.

metla na miešanie – tento nástroj by sa mal takmer dotýkať dna nádoby.

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

háč na prípravu cesta – tento nástroj bol nastavený pri výrobe a nie je upravovateľný.



zakladanie a používanie zostavy krytu proti vyšplechovaniu

Zostava krytu proti vyšplechovaniu sa skladá z dvoch dielov: tepelného štítu a krytu proti vyšplechovaniu.

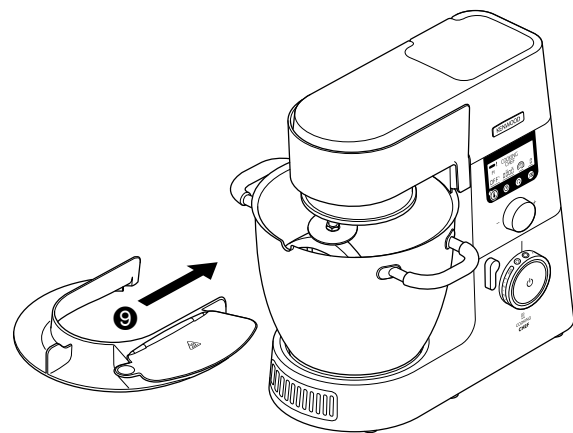
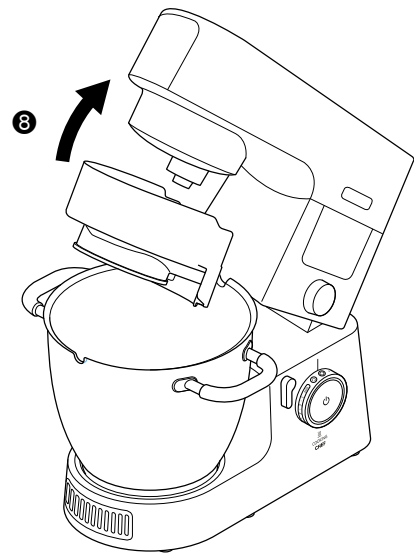
Počas varenia musí byť založený tepelný štít, lebo inak zariadenie nebude fungovať a zobrazí sa pokyn „Založiť tepelný štít“. Tepelný štít slúži na ochranu ramena robota pred parou, ktorá sa tvorí počas procesu varenia.

Kryt proti vyšplechovaniu by nemal byť na nádobe založený, ak nie je založený aj tepelný štít.

- 1 Dvihnite rameno robota, až kým sa nezaistí.
- 2 Tepelný štít zatlačte nahor na spodnú stranu ramena robota ⑧, kým úplne nezapadne na miesto. Tepelný štít sa nesmie nikdy používať bez správne nasadeného gumového tesnenia.
- 3 Nasadíte nádobu na podstavec.
- 4 Sklopte rameno robota.
- 5 Kryt proti vyšplechovaniu položte na okraj nádoby a potom ho posuňte dopredu, kým úplne nezapadne na miesto ⑨.

- Počas spracovania sa ingrediencie môžu pridávať priamo do nádoby cez násadec na potraviny.
- 6 Ak chcete kryt proti vyšplechovaniu vybrať, jednoducho ho vysuňte zo zariadenia.
 - 7 Ak chcete vybrať tepelný štít, dvíhajte rameno robota, kým sa nezaistí. Vyberte nástroj a potom potiahnite tepelný štít nadol zo spodnej strany ramena robota.

Poznámka: Kryt proti vyšplechovaniu zakladajte a skladajte len vtedy, keď je rameno robota v zaistenej polohe.



vyberanie a zakladanie krytov výstupov

Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť

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

Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť

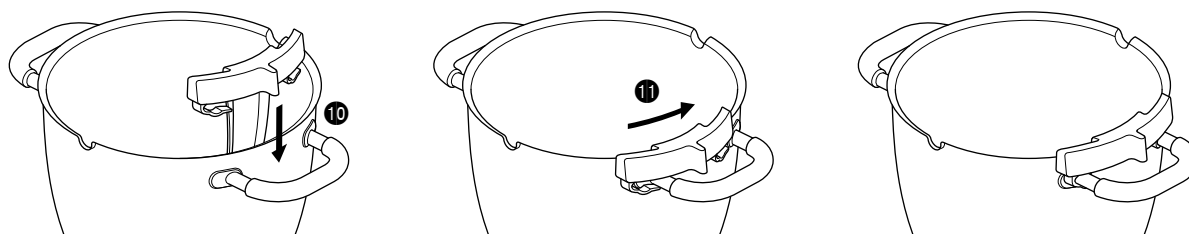
- 1 Pri vyberaní krytu ho chyťte za výčnelok nachádzajúci sa na jeho spodku a vytiahnite ho smerom von.
- 2 Pri zakladaní krytu umiestnite západku nachádzajúcu sa na jeho vrchu do výklenku výstupu a zatlačte ho, aby ste ho zacvakli do potrebnej pozície.

zakladanie a vyberanie pomocného nástavca

Pomocný nástavec možno používať na pomoc s miešaním.

- 1 Zasuňte pomocný nástavec na stenu nádoby tak, aby vertikálny hrebeň bol vnútri nádoby a spona na jej vonkajšej strane 10.
- 2 Sponu posuňte v protismere hodinových ručičiek na rukoväť nádoby 11.
- 3 Pri vyberaní pomocného nástavca postupujte podľa opisu vyššie, ale v opačnom poradí.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Pomocný nástavec by nemal byť založený pri používaní metly v tvare K, šľahacej metly, háku na prípravu cesta a stieracej metly.

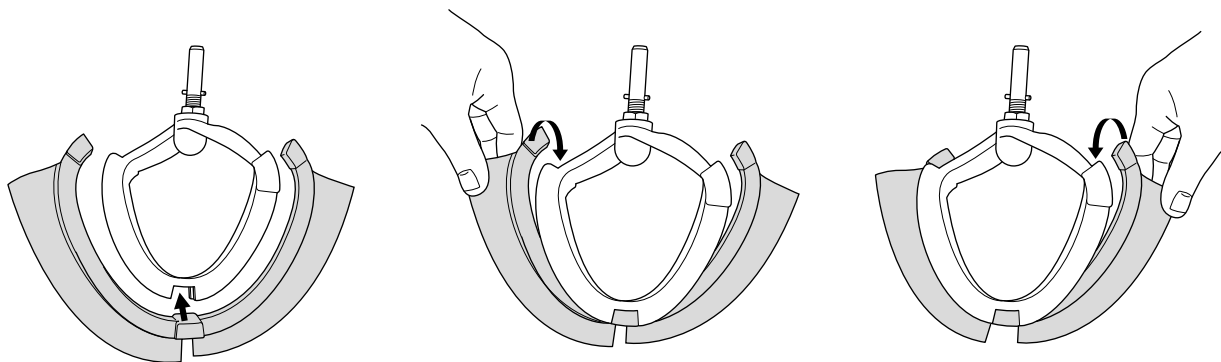


montáž stieracej metly na používanie pri vysokej teplote

zakladanie stierky

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

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



maximálne množstvá a odporúčané rýchlosti

Tieto rýchlosti sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od množstva a teploty spracovávaných ingrediencií a podobne.

Krehké sladké pečivo	Hmotnosť múky	910 g
Cesto na chlieb (ťažké kysnuté)	Hmotnosť múky	350 g – 1,6 kg
	Celková hmotnosť	550 g – 2,56 kg
Ľahké kysnuté cesto	Hmotnosť múky	250 g – 2,6 kg
	Celková hmotnosť	480 g – 5 kg
Zmes na ovocný koláč	Celková hmotnosť	4,55 kg
Vaječné bielka	Počet	16
	Hmotnosť	(605 g)
Režim varenia	Celkové množstvo	3 l
Olej	Celkové množstvo	250 ml

* Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 50 g).

Nástroj	Recept/Proces	Odporúčaná rýchlosť
Metla v tvare K	Maslo/margarín a cukor	Začať s „minimálnou“ a postupne zvyšovať na „maximálnu“.
	Šľahanie vajec do krémových zmesí	4 až „maximálna“
	Vmiešavanie múky, ovocia a podobne	„minimálna“ až 1
	Zmesi na múčne koláče	Začať s „minimálnou“ a postupne zvyšovať na „maximálnu“.
	Vtieranie tuku do múky	„minimálna“ až 2
Stieracia metla na používanie pri vysokej teplote	Rozmiešavanie masla/margarínu s cukrom	Začať s „minimálnou“ a postupne zvyšovať na 3.
	Zoškrabovanie zmesí (horúcich aj studených) z vnútorných stien nádoby	Začať s „minimálnou“ a postupne zvyšovať na 3.
Šľahacia metla	Na vajíčka, smotanu a prípravu bublanín	Postupne zvyšovať na „maximálnu“.
Hák na hnetenie cesta	Kvasené cesto	Začať s „minimálnou“ a postupne zvyšovať na 1.
Metla na miešanie	Vhodná na používanie počas varenia na udržiavanie konzistencie potravín, ako sú kuracie mäso, rybie mäso, zelenina a ovocie	Používať len s nastaveniami miešania.

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.
- Flexibilnú stieracu metlu na používanie pri vysokej teplote nenechávajte založenú v robote, ak zariadenie nepoužívate.

zariadenie, kryty výstupov

- Poutierajte vlhkou handričkou a vysušte.
- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani ich neponárajte do vody.

stieracia metla na používanie pri vysokej teplote

- Pred čistením vyberte z nástroja flexibilnú stierku.
- Nástroj a flexibilnú stierku umyte v horúcej mydlovej vode a potom dôkladne osušte. Eventuálne možno tieto súčasti umývať aj v umývačke riadu.

Poznámka: Pred použitím, ako aj po ňom, kontrolujte stav telesa nástroja a pravidelne kontrolujte aj stav stierky, a ak na nej uvidíte nejaké známky opotrebovania, vymeňte ju.

nádoba, nástroje, kryt proti vyšplechovaniu, spona

- Umývajte ručne a dôkladne vysušte alebo umývajte v umývačke riadu.
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo. Na odstránenie vodného kameňa používajte ocot alebo nejaký vhodný prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa.

- Ak sa potraviny pripália alebo prilepia na vnútro nádoby, odstráňte ich čo najskôr pomocou dodanej stierky. Nádobu naplňte teplou mydlovou vodou a nechajte odmočiť. Pomocou nylonovej kefy odstráňte všetky nepoddajné usadeniny.
- Zafarbenie nádoby nemá vplyv na jej výkon.

odtokový otvor

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

teplotné snímače

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

časť robota	časti robota vhodné na umývanie v umývačke riadu
Nádoba	✓
Metla v tvare K, šľahacia metla, stieracia metla, metla na miešanie	✓
Hák na hnetenie cesta	✓
Pomocný nástavec	✓
Kryty výstupov	✗
Stierka	✓
Kryt proti vyšplechovaniu a tepelný štít	✓
Gumené tesnenie	✓
Ochranná podložka pracovnej plochy	✓
Stierka cesta	✓

servis a starostlivosť o zákazníkov

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



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

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

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

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Robot nefunguje v režime ohrevu, zobrazilo sa chybové hlásenie a ozval sa varovný zvukový signál.	Aktivoval sa jeden z bezpečnostných snímačov.	Skontrolujte displej, či na ňom nie je upozornenie na príčinu. <ul style="list-style-type: none"> • Zabezpečte, aby bolo rameno robota sklopené a zaistené na svojom mieste. • Zabezpečte, aby boli všetky kryty výstupov správne založené. • Zabezpečte, aby bol tepelný štít správne založený. • Zabezpečte, aby bola nádoba multifunkčného robota správne založená.
Zariadenie počas varenia mení rýchlosť alebo rýchlosť je obmedzená.	Rýchlosť sa automaticky obmedzí, keď teplota obsahu nádoby dosiahne 60 °C, a rozsvieti sa kontrolka upozorňujúca na vysokú teplotu.	Toto je bezpečnostná funkcia.
Potraviny sa pripaľujú na spodku nádoby.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nastavená teplota môže byť príliš vysoká. 2 Používa sa nesprávny nástroj. 3 Interval medzi miešaniami je príliš dlhý. <ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Znížte teplotu alebo nastavenia výkonu. 2 Ubezpečte sa, že používate najvhodnejší nástroj a že je správne nastavený. 3 Zvýšte frekvenciu miešania alebo prejdite na nepretržité miešanie. <ol style="list-style-type: none"> 4 Nastavte polohu nástroja. 5 Varte kratšie (ubezpečte sa, že potraviny sú dôkladne uvarené). 6 Zabezpečte, aby boli tieto plochy čisté a suché.
Nezachováva sa konzistencia potravín.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Zvolená teplota je príliš vysoká. 2 Miešanie je príliš časté. 3 Ingrediencie sa varili príliš dlho. 4 Používa sa nesprávny nástroj. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Znížte teplotu. 2 Znížte frekvenciu miešania. 3 Skráťte dĺžku varenia (ubezpečte sa, že potraviny sú dôkladne uvarené). 4 Overte, či používate najvhodnejší nástroj.
Nestála rýchlosť spracovania.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Ingrediencie sú príliš veľké, tvrdé alebo príliš tuhé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Nakrájajte potraviny na menšie kúsky, odstráňte kôstky z ovocia, ingrediencie nechajte pomaly zmäknúť bez založeného nástroja (ale ubezpečte sa, že bola zvolená rýchlosť). 2 Ingrediencie pridajte po sklopení ramena robota. 3 Overte, či používate najvhodnejší nástroj.
Je ťažké zatvoriť rameno robota.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Tvrdé ingrediencie, ako je napríklad čokoláda, na dne nádoby bránia tomu, aby rameno robota mohlo zapadnúť nadol. 2 Metla na miešanie nie je založená správne. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Ingrediencie pridajte po sklopení ramena robota. 2 Metla na miešanie musí byť založená do výstupu pre miešací nástroj.
Keď sú zvolené rýchlosti miešania, robot je nepretržite v chode.	Kryty výstupov nie sú správne založené.	Zabezpečte, aby boli kryty výstupov správne založené.
Pri použití príslušenstva je rýchlosť motora obmedzená.	Založená nádoba je horúca.	Vyberte nádobu alebo ju ochladte pod 60 °C.
Metla v tvare K alebo šľahacia metla udierajú o dno nádoby alebo naopak nezachytávajú ingrediencie na dne nádoby.	Nástroj nie je nastavený na správnu výšku.	Upravte výšku pomocou vhodného maticového kľúča – prečítajte si časť „nastavovanie nástrojov“.
Šľahacia metla, metla v tvare K alebo stieracia metla udierajú do pomocného nástavca.	Je založený pomocný nástavec.	Vyberte pomocný nástavec – ten je určený len na používanie s metlou na miešanie.

Problém	Príčina	Riešenie
Do výstupu pre pomalú rýchlosť nemožno založiť príslušenstvo.	Skontrolujte, či je dané príslušenstvo kompatibilné s vaším modelom kuchynského robota. Je potrebný systém pripájania Twist (model KAX)  .	Dané príslušenstvo musí mať systém pripájania Twist (KAX)  , aby pasovalo do výstupu. Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar  , na jeho pripájanie k systému pripájania Twist tohto kuchynského robota budete musieť používať adaptér KAT002ME. <i>Viac informácií je k dispozícii na webovej stránke www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Kontrolka pohotovostného režimu po prvom zapnutí kuchynského robota do elektrickej siete bliká.	Ovládač rýchlosti nie je v pozícii „O“. Rameno mixéra je vyklopené v hornej pozícii alebo nie je správne zaistené v dolnej pozícii.	Skontrolujte ovládač rýchlosti a pretočte ho do pozície vypnutia (O). Skontrolujte, či je rameno mixéra správne zaistené v dolnej pozícii.
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Kontrolka pohotovostného režimu rýchlo bliká.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo prehriatiu. Prekročené maximálne množstvo.	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či mu niečo neprekáža alebo či nie je preťažené. Ovládač rýchlosti pretočte do pozície vypnutia (O) a zariadenie opäť zapnite. Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké ingrediencie, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte ho do elektrickej siete a opätovne zvolte rýchlosť. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady.
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Pomaly bliká svetelná kontrolka pohotovostného režimu.	1 Nie je založený tepelný štít alebo kryt výstupu. 2 Rameno robota je zdvihnuté. 3 Doplnok založený vo výstupe prekročil svoj maximálny čas chodu.	1 Založte tepelný štít alebo kryt výstupu. Pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia (O) a potom opäť zapnite. 2 Sklopte rameno robota. Pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia (O) a potom opäť zapnite. 3 Pretočte ovládač rýchlosti do pozície vypnutia (O) a potom opäť zapnite.
Zariadenie je zapojené do elektrickej siete, ale kontrolka pohotovostného režimu nesvieti.	Zariadenie je zapojené do elektrickej siete dlhšie než 30 minút, ale nebolo uvedené do chodu, a preto prešlo do pohotovostného režimu.	Raz stlačte tlačidlo pohotovostného režimu, aby ste ho zresetovali.
Na displeji je zobrazené abecedno-číselné chybové hlásenie.	Zariadenie nefunguje správne.	Skontaktujte sa s autorizovaným servisným centrom Kenwood. Aktuálne informácie o najbližšom autorizovanom servisnom centre Kenwood môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
Keď sa skontaktujete s naším oddelením starostlivosti o zákazníkov, možno budete musieť poskytnúť informácie o verzii softvéru. Tie možno zobraziť stlačením tlačidla ponuky a zvolením položiek „NASTAVENIA“ A „VERZIA“.		

Зміст

Заходи безпеки	315 – 316
Показчик	317
Вибір мови	317
Насадки до чаші та деякі варіанти їх застосування	318
Як користуватись кухонною машиною Cooking Chef	318 – 319
Як застосовувати кухонну машину Cooking Chef в якості міксера	319
Пояснення символів, що виводяться на дисплей	320
Ручний режим	321 – 322
Використання попередньо встановлених програм	323
Програми для солоних страв	323 – 324
Основні страви	323
Соуси	324
Програми для солодких страв	325 – 328
Темперування шоколадної маси	325
Тісто	325 – 326
Меренга	326
Компот	327
Соуси	327 – 328
Інше	328
Програма "Довговарка"	329
Високотемпературна	329
Низькотемпературна	329
Програма "Пароварка"	330
Регулювання положення насадок	331
Як встановити протибризкову кришку і як нею користуватись	332
Як знімати і встановлювати кришки	333
Як встановити і зняти затискач для насадки	333
Встановлення жаростійкої гнучкої збивачки	333
Максимальна кількість продукту в чаші та рекомендована швидкість	334
Догляд і очищення	335
Обслуговування та ремонт	335
Усунення несправностей	336 – 337

Заходи безпеки

- **Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.**
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Важливе повідомлення для користувачів з електронними медичними імплантатами

- Аналогічно до інших приладів з індукційним нагрівачем цей прилад генерує магнітні поля короткого діапазону. Якщо особа, що працює з кухонною машиною або перебуває в безпосередній близькості до нього, має у своєму тілі кардіостимулятор або будь-який інший активний імплантат, слід проконсультуватися з лікарем перед використанням приладу на предмет сумісності, щоб уникнути ризиків для здоров'я.
- Перед встановленням або зняттям насадок, а також після використання й перед очищенням, обов'язково вимкніть кухонну машину та від'єднайте мережевий шнур від розетки.
- Слідкуйте за тим, щоб частини тіла, волосся, ювелірні вироби і просторий одяг не торкалися рухомих частин приладу, та встановлених насадок.
- Не торкайтеся руками внутрішніх частин шарнірного механізму.
- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
- Не користуйтеся несправним приладом. Перевірте й відремонтуйте його: див. розділ "Обслуговування та ремонт".
- Використовуйте виключно призначені для цього приладу насадки. Забороняється одночасне використання декількох насадок.
- Не перевищуйте максимальних норм завантаження комбайна, а при використанні функції індукційного нагрівання не перевищуйте максимальну позначку 3 літри на внутрішній поверхні чаші.
- Перед в насадки ознайомтеся із вказівками щодо заходів безпеки, що постачаються в комплекті з насадками до кухонної машини.
- Піднімаючи цей прилад, будьте обережні, оскільки він важкий. Перед тим, як підняти його, переконайтеся в тому, що верхня частина електроприладу зафіксована, а чаша, насадки, кришки й мережевий шнур надійно закріплені.
- Не допускайте звисання мережевого шнура у досяжному для дітей місці..
- Стежте за тим, щоб вода не потрапила на блок приводу, мережевий шнур або штепсельну вилку.
- Будьте обережні, торкаючись кожної із частин приладу під час роботи в режимі приготування або відразу після нього. **ЗОКРЕМА ЦЕ СТОСУЄТЬСЯ ЧАШІ, ПРОТИБРИЗКОВОЇ КРИШКИ ТА НАСАДОК**, оскільки вони залишаються **ГАРЯЧИМИ** тривалий час після вимкнення приладу. Для зняття й перенесення ємності використовуйте ручки. Надягайте кухонні рукавиці для проведення операцій з гарячою ємністю та гарячими насадками.
- Дно чаші залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні й використовуйте захисні килимки, встановлюючи чашу на нетерmostійку робочу поверхню.
- Будьте обережні - гаряча пара може виходити з чаші машини, особливо відкриваючи клапану протибризкової кришки або піднімаючи верхню частину кухонної машини.

- Якщо продукти потрібно перекласти з міксера до блендера, обов'язково дайте їм охолонути до кімнатної температури, і лише потім перекладайте до блендера.
- Використовуйте виключно ті насадки і чашу, що постачаються в комплекті з цим приладом. Забороняється використовувати чашу з іншими нагрівальними приладами.
- Забороняється використовувати прилад з порожньою чашею в режимі приготування.
- Забороняється розміщувати сторонні предмети в отворах для вентиляції.
- Прилад встановлювати на рівну поверхню, якнайдалі від краю. Переконайтеся, що відстань від приладу до стін становить не менше 10 см., а вентиляційні отвори нічим не заблоковані. Не встановлюйте прилад під навісними шафами.
- Для правильної та безпечної роботи індукційного нагрівача переконайтеся, що підставка для чаші та давачі температури чисті й сухі.
- Під час використання цього приладу, аналогічно до будь-якого іншого приладу з індукційним нагрівом, не розміщуйте біля нього кредитні картки, магнітні носії або чутливе електронне обладнання.
- Не використовуйте прилад для смаження продуктів у фритюрі.
- Перед вживанням їжі переконайтеся, що вона повністю готова.
- Якщо ви готуєте з олією її кількість не повинна перевищувати 250 мл.
- Їжу слід вживати одразу після приготування або ж швидко охолоджувати та якомога швидше ставити в холодильник.
- Неналежне використання цього приладу може призвести до травм.
- Шнур живлення слід застосовувати так, щоб мінімізувати ризик заплутування і спотикання. Подовжувальні шнури можна використовувати лише за умови їх обережного застосування. Якщо застосовується подовжувальний шнур: 1) вказані на подовжувальному шнурі електричні параметри повинні, як мінімум, дорівнювати електричним параметрам приладу; 2) шнур не лежати на кухонній стільниці або робочій поверхні, щоб забезпечити його недосяжність для дітей та попередити спотикання об нього. Якщо прилад має заземлення, подовжувального шнура слід обирати 3-жильний шнур із заземленням. Електричні параметри приладу зазначені на нижній частині приладу.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, див розділ «Догляд та чищення».

Знайомство з кухонною машиною Kenwood Cooking Chef

Показчик

Гнізда для підключення

- 1 високошвидкісний привід (HSO)
- 2 низькошвидкісний привід (SSO)
- 3 привід для встановлення насадок
- 4 привід для встановлення насадки для помішування

Міксер

- 5 кришка високошвидкісного приводу
- 6 верхня частина кухонної машини
- 7 кришка низькошвидкісного приводу
- 8 чаша cooking chef
- 9 важіль підняття верхньої частини кухонної машини
- 10 регулятор швидкості
- 11 кнопка режиму очікування
- 12 ручка вибору опцій на дисплеї кнопка вводу
- 13 екран дисплея
- 14 випускний отвір
- 15 підставка для чаші/зона нагрівання
- 16 вентиляційні отвори
- 17 давачі температури
- 18 К-подібна насадка з нержавіючої сталі
- 19 жаростійка гнучка збивачка
- 20 вінчик
- 21 гак для тіста
- 22 насадка для помішування
- 23 перекидний затискач
- 24 жаростійка лопатка
- 25 теплозахисний екран
- 26 гумовий ущільнювач (з'ємний)
- 27 протибризова кришка
- 28 клапан для додавання продуктів
- 29 термокилимоч
- 30 гайковий ключ

Позначення на екрані


- 31 попередження про високу температуру
- 32 етап програми
- 33 вибір температури
- 34 попередження про високу температуру і високу швидкість
- 35 текстове поле
- 36 вибір часу
- 37 налаштування зупинки помішування
- 38 вибір потужності



Панель екрану

- 39 кнопка вибору температури
- 40 кнопка вибору часу
- 41 кнопка налаштування перемішування
- 42 кнопка меню

- 43 скребок для тіста


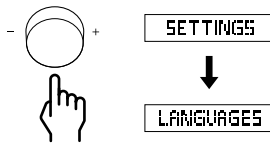

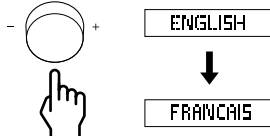

Примітка: насадки для низькошвидкісного приводу

Низькошвидкісний привід вашої кухонної машини має нарізне кріплення. Він призначений для нарізних насадок. Купуючи нові насадки для низькошвидкісного приводу ви повинні перевірити їх сумісність з кухонною машиною. Всі нарізні насадки можна ідентифікувати за кодом виробу, що починається з KAX, а також за логотипом різби , що вказаний на упаковці.

Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення , вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб вставити її у нарізний отвір  вашої кухонної машини.

Для отримання додаткової інформації відвідайте www.kenwoodworld.com/twist.

Вибір мови

При першому увімкненні кухонної машини, на екрані з'явиться англійська мова.	
1 Щоб змінити мову, натисніть кнопку меню.	
2 За допомогою ручки вибору опцій на дисплеї/кнопки вводу оберіть «ПАРАМЕТРИ» (SETTINGS) і натисніть регулятор дисплея/кнопку вводу для підтвердження.	
3 За допомогою регулятора дисплея/кнопки вводу виберіть «МОВИ» (LANGUAGES) і натисніть ручку вибору опцій на дисплеї/кнопку вводу для підтвердження.	
4 За допомогою ручки вибору опцій на дисплеї/кнопки вводу оберіть необхідну мову. Після вибору мови натисніть ручку вибору опцій на дисплеї/кнопку вводу для підтвердження.	
5 Для того, щоб ще раз змінити мову, повторіть процес.	

Насадки до чаші та деякі варіанти їх застосування

К-подібна збивачка

Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів зі здобного тіста, цукрової глазури, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.

Вінчик

Для яєць, вершків, суфле. Не застосовуйте вінчик для важких сумішей (наприклад, для збивання жиру з цукром) – його можна пошкодити.

При збиванні з підігріванням, наприклад, під час приготування італійських або швейцарських меренг, його можна поєднувати з насадкою для помішування.

Гак для тіста

Лише для дріжджових сумішей.

Жаростійка гнучка збивачка

Застосовується для збивання масла з цукром, приготування заварних тістечок і мамалиги. Ідеально збирає гарячі та холодні суміші зі стінок чаші під час змішування.

Насадка для розмішування

Може застосовуватись під час приготування для збереження консистенції страв, наприклад, курятини, риби, овочів та фруктів. Ідеально підходить для обсмажування м'яса. Підходить також для ризотто, соусів і розтоплення шоколаду.

Як користуватись кухонною машиною Cooking Chef

ВАЖЛИВО

- Переконайтеся в чистоті зони нагріву, датчиків температури та зовнішньої поверхні підставки для чаші. У протилежному випадку бруд може вплинути на роботу датчиків температури та погіршити якість роботи машини.
- Перевірте, чи встановлені всі кришки, і теплозахисний екран. У протилежному випадку, функція нагрівання не працюватиме.
- Щоб зняти чашу і насадки після приготування їжі, одягайте кухонні рукавиці.

- 1 Підключіть прилад до мережі живлення. Екран дисплея повинен засвітитися.
- 2 Поверніть важіль підняття верхньої частини машини за годинниковою стрілкою ❶ і підіймайте верхню частину, доки вона не зафіксується.
- 3 Натиском і рухом вгору зафіксуйте теплозахисний екран ❷ до упору до нижньої сторони верхньої частини кухонної машини ❸. Забороняється застосовувати теплозахисний екран без правильно встановленого гумового ущільнення ❹.
- Якщо кухонна машина Cooking Chef працює без нагрівання, використувати теплозахисний екран необов'язково, якщо тільки не використовується протибризкова кришка. Див. розділ «Як встановити протибризкову кришку і як нею користуватись».
- 4 Встановіть чашу на підставку, притисніть і поверніть за годинниковою стрілкою ❺.
- 5 Оберіть один з наступних варіантів:

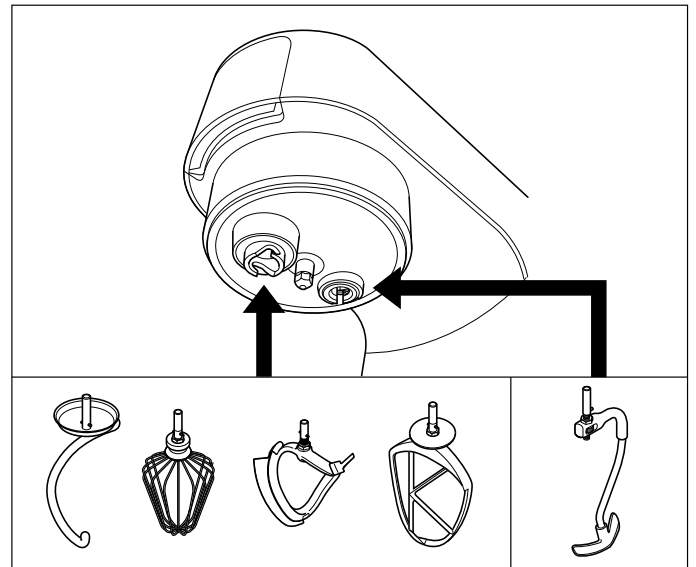
Ручне приготування.

Див. розділ «Ручний режим».

Попередньо встановлені програми:

Див. розділ «Використання попередньо встановлених програм».

- Більше рецептів наведено у практичному посібнику.
- 6 Встановіть потрібну насадку у привід для встановлення насадок ❸ або у привід для встановлення насадки для помішування ❹ (якщо застосовуєте насадку для помішування) для чого вставте штир в канавку, а потім поверніть, щоб насадка встала на місце ❹.



Насадка для помішування – за допомогою насадки для помішування можна використовувати також допоміжний перекидний затискач, див. розділ «Як встановити та застосовувати перекидний затискач». Насадку для помішування можна також використовувати разом із вінчиком, наприклад, під час приготування меренг. Насадку для помішування не можна застосовувати разом із гаком для тіста.

Примітка: якщо К-подібна насадка, вінчик або гнучка збивачка не захоплюють інгредієнти з дна чаші, див. розділ «Регулювання положення насадок».

- Щоб зняти насадку, виконайте описаний вище крок 6 у зворотньому порядку. (Щоб зняти насадки після приготування обов'язково користуйтеся кухонними рукавицями).
- 7 Щоб опустити верхню частину кухонної машини, трохи підніміть її, а потім поверніть важіль підйому за годинниковою стрілкою. Опустіть у фіксоване положення.
 - 8 Покладіть у чашу відповідні інгредієнти, котрі потрібно приготувати/змішати.
 - 9 Регулятором швидкості установіть потрібну швидкість. Щоб увійти в налаштування насадки для перемішування, встановіть регулятор швидкості в положення ❶.

- Коли температура чаші перевищує 60°C, задля безпеки швидкість автоматично обмежується, навіть якщо було обрано вищу швидкість. Коли температура впаде нижче 60°C, швидкість не буде збільшуватись автоматично. Необхідно встановити регулятор швидкості у вимкнене положення «О», а потім знову обрати потрібну швидкість. Про те, як застосовувати режим високої швидкості і високої температури (ВШВТ), див. у розділі «Ручний режим».
- 10 Щойно програму буде завершено, прилад подасть 3 звукових сигнали.
- Примітка: Якщо час не було встановлено, процеси нагрівання і змішування автоматично закінчаться, коли таймер відрахує 8 годин.
- 11 Щоб припинити або призупинити процес змішування, установіть регулятор швидкості у вимкнене положення «О». Щоб відновити роботу, оберіть швидкість.

УВАГА!

- Після припинення або призупинки процесу змішування нагрівання продовжується.

- 12 Щоб припинити процес нагрівання, установіть температуру на «OFF» (Вимкнено). Або натисніть кнопку очікування.
- Увага!** Якщо верхню частину кухонної машини під час роботи підняти, процес нагрівання призупиняється. Насадки зупиняються і не відновлюються, поки кухонна машина не буде закрита (тобто опустить верхню частину кухонної машини); щоб відновити роботу кухонної машини, установіть регулятор швидкості у вимкнене положення «О», а потім знов оберіть швидкість.

Після приготування

- Будьте обережні, торкаючись кожної із частин міксера під час роботи в режимі приготування або відразу після нього. **ЗОКРЕМА ЧАШІ, ПРОТИБРИЗКОВОЇ КРИШКИ Й НАСАДОК**, оскільки вони залишаються **ГАРЯЧИМИ** тривалий час після вимикання приладу. Для зняття й перенесення чаші використовуйте ручки. Торкаючись гарячої чаші або насадок, одягайте кухонні рукавиці.
- Дно чаші залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні й використовуйте килимок, що додається, для захисту нетерmostійких робочих поверхонь.

Поради

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

Як застосовувати кухонний комбайн Cooking Chef в якості міксера

Встановіть чашу, як описано вище у розділі «Як користуватись кухонним машиною Cooking Chef». Регулятора швидкості встановіть необхідну швидкість. Під час роботи кухонної машини можна в будь-який момент змінити швидкість. Щоб зупинити кухонну машину, встановіть регулятор швидкості у вимкнене положення «О».

Для короткочасного увімкнення максимальної швидкості обирайте положення імпульсного режиму (P).

Загальні поради

- Часто робіть перерви в роботі міксера та зіскрібайте тісто з дна чаші.
- Найкраще збиваються яйця, що мають кімнатну температуру.
- Перш, ніж збивати білки, переконайтеся, що на вінчику та у чаші немає жиру або шкаралупи.
- Для приготування тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо в рецепті не зазначено інше.

Поради щодо приготування хліба

Увага:

- Ніколи не перевищуйте вказані норми завантаження.

- Якщо ви відчуєте, що машині важко перемішувати інгредієнти, вимкніть її, вийміть половину тіста і вимішайте кожну половину окремо.
- Інгредієнти краще перемішуються, якщо спочатку додати рідину.

Рецепт

Маринад чилі







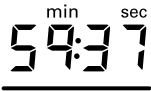


200 г холодного прозорого меду (який простояв ніч у холодильнику)

1 перець чилі (цілий)

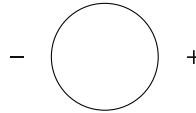
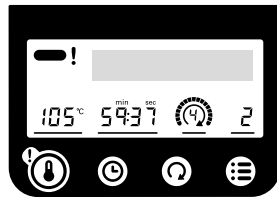
5 мл (1 ч.л.) арахісового масла зі шматочками арахісу Спеції

- 1 Покладіть всі інгредієнти в міні подрібнювач/блендер.
- 2 Встановіть насадки кухонного комбайну і рівномірно розподіліть інгредієнти навколо лез.
- 3 Увімкніть імпульсний режим на 10 секунд.
- 4 Використовуйте за необхідності.

Пояснення символів, що виводяться на дисплей

	
	<p>Індикатор попередження про високу температуру Нижче 40°C – червона смужка відсутня 40–60°C – червона смужка блимає Вище 60°C – суцільна червона смужка</p>
	<p>Вказує, коли кухонна машина працює в режимі високої швидкості і високої температури (ВШВТ).</p>
	<p>Вказує на поточний етап програми, якщо застосовується попередньо встановлена програма.</p>
	<p>Текст на дисплеї показує інформацію про статус, програму і повідомлення помилки.</p>
	<p>Показує обрану температуру. Доступний діапазон температури – «OFF», 20–180°C.</p>
	<p>Показує обраний час в годинах, хвилинах і секундах. Можна встановити час від 5 секунд → до 8 годин, і відразу після вибору температури почнеться зворотній відлік часу.</p>
	<p>Показує обране налаштування температури в діапазоні від 0 → до 9.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Зовнішні риси будуть послідовно засвічуватися, вказуючи час до наступної операції перемішування. • Внутрішня стрілка перемішування починає блимати за 3 секунди до наступної операції перемішування. • На початку операції перемішування можливе короткочасне підвищення швидкості для відокремлення шматочків продукту.
	<p>Показує обрану потужність. Доступний діапазон потужності – Auto, 1 → 7.</p>

Ручний режим



- Оберіть параметр, який потрібно змінити, і встановіть його за допомогою ручки вибору опцій на екрані дисплея.
- Натисніть ручку вибору опцій на екрані дисплея для підтвердження.

Примітка:

- Коли параметр обраний, під його символом на екрані світиться риска.
- У разі відсутності подальших дій параметр блокується через 4 секунди.

	<p>Доступний діапазон температури – від 20 до 180°C з кроком 1°C. Прилад можна також використовувати без вказання температури, обравши «OFF» (Вимкнено). Примітка: кухонна машина Cooking Chef не досягає температури нижчої за кімнатну.</p> <p>Режим високої швидкості і високої температури (ВШВТ) Для перемішування на високій швидкості за температури понад 60°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд. На дисплеї з'являється червоний символ «!» і повідомлення «CAUTION HSHT MODE» (УВАГА, РЕЖИМ ВШВТ). Крім того, міксер буде подавати звуковий сигнал кожні 30 секунд. • Установіть регулятора швидкості необхідну швидкість і міксер поступово пришвидшиться до обраного значення. • Можна знизити швидкість до нормальної. • Щоб вийти з цього режиму, натисніть і утримуйте кнопку температури протягом 5 секунд або знову встановіть регулятор швидкості на «0». <p>Цю функцію можна застосовувати ВИКЛЮЧНО з вінчиком та/або насадкою для помішування. Не можна перевищувати максимальний об'єм чаші 3 літри; необхідно обов'язково встановити протибризкову кришку. Забороняється залишати прилад без нагляду</p>
	<p>В режимі приготування можна використовувати таймер. Якщо не було обрано зворотній відлік часу, таймер автоматично відраховує час роботи комбайна з інтервалом в 1 секунду. Максимальний час роботи – 8 годин.</p>
	<p>Доступні десять варіантів зупинки перемішування. Вони найбільш зручні, коли кухонна машина використовується в режимі приготування. Зверніть увагу на те, що при використанні налаштувань режиму помішування усі кришки повинні бути закриті.</p>
	<p>Потрібну потужність встановлюють кнопкою меню. За замовчуванням встановлюється потужність «Auto». Потужність можна регулювати в діапазоні від 250 до 1500 Вт.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Меншу потужність обирають для того, щоб злегка підігріти інгредієнти. • Більшу потужність обирають для того, щоб швидко розігріти інгредієнти.

Налаштування зупинки помішування

Налаштовувати процес помішування слід у випадку використання насадки для помішування.

Швидкість	Інтервали зупинки	Використання
	Безперервне помішування	Безперервне помішування соусів і ризотто.
	5 секунд	Обсмажування м'яса і пасерування овочів.
	10 секунд	
	20 секунд	
	30 секунд	
	40 секунд	
	50 секунд	Перемішування рагу, запіканок, бульйонів тощо.
	1 хвилина	
	2 хвилини	
	5 хвилин	

Налаштування температури	
Температура	Використання
50°C	Темперування шоколадної маси
72°C–82°C	Припускання
98°C–99°C	Повільне кипіння
100°C	Кип'ятіння, приготування на парі
130°C–140°C	Пасерування овочів
180°C	Обсмажування м'яса

Налаштування потужності		
Налаштування потужності	Ват	Використання
A	Автоматично	Споживання потужності змінюється задля оптимізації температури
1–2	1500–1200 Вт	Обсмажування м'яса, пасерування овочів, кип'ятіння води
3–5	1000–500 Вт	Розтоплення масла, молочні соуси, повільне кипіння, збивання з підігрівом
6–7	375–250 Вт	Розстоювання тіста

Використання попередньо встановлених програм

Оберіть програму

- 1 Натисніть кнопку меню.
 - 2 За допомогою ручки вибору опцій на екрані/кнопки вводу оберіть «Programmes» (Програми).
 - 3 Натисніть ручку вибору опцій на екрані/кнопку вводу для підтвердження.
 - 4 За допомогою ручки вибору опцій на екрані/кнопки вводу оберіть програму «Savoury» (Солоні страви), «Sweet» (Солодкі страви), «Slow Cook» (Довговарка) або «Steam» (Пароварка). Опції підпрограм див. у таблиці нижче.
 - 5 Натисніть ручку вибору опцій на екрані/кнопку вводу для підтвердження.
 - 6 Виконуйте вказівки на екрані дисплея.
- Примітка: Якщо в інтервалі між етапами дії відсутні, прилад вимикається через 15 хвилин.

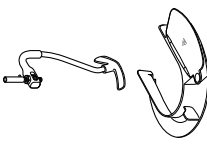
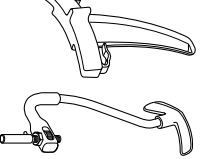
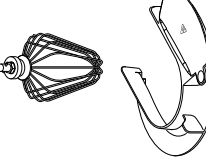
СОЛОНІ СТРАВИ		1 етап (P1)	2 етап (P2)	3 етап (P3)	4 етап (P4)	5 етап (P5)	6 етап (P6)	Насадки, що застосовуються	Рецепти
Вок	Додайте масло	140°C	Додайте м'ясо і овочі	Додайте спеції	Додаткові інгредієнти	Немає	Немає		Швидке обсмажування
	°C	180°C	160°C	120°C					
	-	3	2	2	2	Немає	Немає		Швидке обсмажування
Вт	Автоматично	Автоматично	1500 Вт	1500 Вт					
Етап нагрівання	✓	✓	✓	✓	✓	Немає	Немає		Швидке обсмажування
Час приготування	Х	3.5 хв.	2 хв.	45 сек.	45 сек.				
Різотто	Додайте масло	Додайте м'ясо і овочі	Додайте рис	Додайте вино	Додайте тепло	Немає	Немає		Куряче різотто
	°C	100°C→100°C	130°C→130°C	140°C	75°C				
	-	2→4	0→2	0	0	Немає	Немає		Куряче різотто
Вт	1200 Вт	1000 Вт→1500 Вт	1200 Вт→1500 Вт	1500 Вт	Автоматично				
Етап нагрівання	✓	Х	✓	✓	✓	Немає	Немає		Куряче різотто
Час приготування	Х	2 хв.→3 хв.	1 хв.→3 хв.	1 хв.	3 хв.→10 хв.				
Рагу	Додайте масло	Додайте м'ясо	Додайте овочі	Додайте рідину	Додайте тепло	Немає	Немає		Запіканка з яловичини
	°C	180°C→180°C	140°C	80°C	80°C				
	-	0→1	4	9	9	Немає	Немає		Запіканка з яловичини
Вт	1200 Вт	1500 Вт→1500 Вт	1500 Вт	Автоматично	Автоматично				
Етап нагрівання	✓	✓	✓	✓	✓	Немає	Немає		Бульйон з лосося
Час приготування	Х	2 хв.→3.5 хв.	10 хв.	4 год.	30 хв.				
Бульйон	Додайте масло	Додайте овочі	Додайте рідину	Додайте м'ясо/рибу	Додайте тепло	Немає	Немає		Бульйон з лосося
	°C	130°C→130°C	99°C	98°C	80°C				
	-	2→4	9	-	9	Немає	Немає		Бульйон з лосося
Вт	1200 Вт	1200 Вт→1500 Вт	Автоматично	Автоматично	Автоматично				
Етап нагрівання	✓	✓	✓	✓	✓	Немає	Немає		Бульйон з лосося
Час приготування	Х	1 хв.→5 хв.	10 хв.	20 хв.	30 хв.				

ОСНОВНІ СТРАВИ

- Примітка:
- Деякі етапи програми включають нагрівання, що дозволяє інгредієнтам досягти певної температури перед початком етапу.
 - ВШВТ (як відображається на екрані) = режим високої швидкості і високої температури.

Програми

СОЛОНІ СТРАВИ

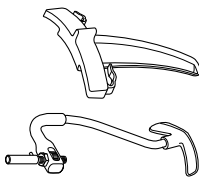

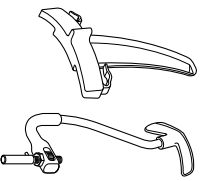
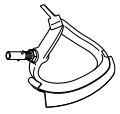
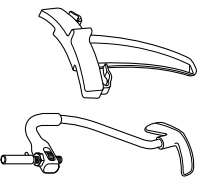

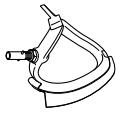
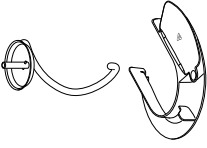
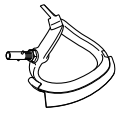

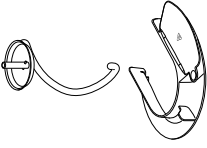
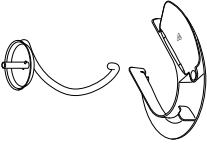
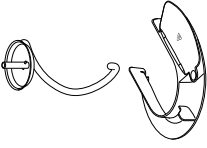

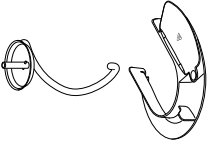
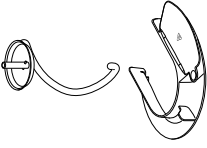
	1 етап (P1)	2 етап (P2)	3 етап (P3)	4 етап (P4)	5 етап (P5)	6 етап (P6)	Насадки, що застосовуються	Рецепти
Соус бешамель	Додайте масло 80°C → 80°C	Додайте борошно 110°C → 110°C	Додайте рідину 99°C	Підтримка тепла 85°C	Немає	Немає		Соус бешамель, сирний соус, соус з петрушкою
°C	- → 0	ВШВТ 6 → ВШВТ 6	ВШВТ 6					
Вт	750 Вт → 750 Вт	1000 Вт → 750 Вт	750 Вт					
Етап нагрівання	✓	✓	✓					
Час приготування	1 хв. → 15 сек.	1 хв. → 4 хв..	15 хв..	30 хв..				
Традиційний соус	Додайте масло 120°C	Додайте овочі 120°C	Додайте рідину 110°C → 98°C	Підтримка тепла 80°C	Немає	Немає		Томатний соус до пасти
°C	-	3	2 → 2					
Вт	Автоматично	Автоматично	1500 Вт → 1500 Вт					
Етап нагрівання	✓	✓	✓					
Час приготування	Х	10 хв..	4 хв.. → 15 хв..	30 хв.				
Соус голландез	Розтопіть масло і вийміть його 60°C	Додайте жовтки і рідину 72°C	Повільно додайте розтоплене масло 72°C	Немає	Немає	Немає		Беарнський соус, Голландський соус
°C	2	ВШВТ 6	ВШВТ 6					
Вт	Автоматично	750 Вт	750 Вт					
Етап нагрівання	✓	✓	Х					
Час приготування	10 хв.	4 хв.	2 хв.					

Соуси

Примітка:

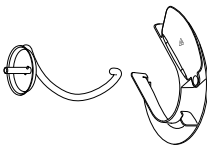

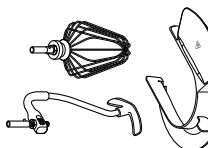

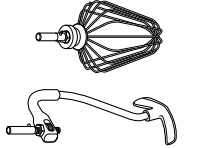

- Деякі етапи програми включають нагрівання, що дозволяє інгредієнтам досягти певної температури перед початком етапу.
- ВШВТ (як відображається на екрані) = режим високої швидкості і високої температури.

Програми

СОЛОДКІ СТРАВИ		1 етап (P1)	2 етап (P2)	3 етап (P3)	4 етап (P4)	5 етап (P5)	6 етап (P6)	Насадки, що застосовуються	Рецепти
Темперування шоколадної маси	Білий/молочний шоколад	Додайте шоколад 1 42°C → 42°C	Додайте шоколад 2 42°C → OFF (вимкнено) → 31°C	Підтримка тепла 31°C	Немає	Немає	Немає		Глазурування триюфелів, прикрашання тортів
	°C	42°C → 42°C	42°C → OFF (вимкнено) → 31°C	31°C					
		9 → 4	4 → 4 → 4	0	Немає	Немає	Немає		
	Вт	Автоматично → Автоматично	Автоматично → Автоматично	1000 Вт					
	Етап нагрівання	✓	Х	Х	Немає	Немає	Немає		
	Час приготування	10 хв. → 20 хв.	→ → → 10 хв.	2 год.					
	Чорний шоколад	Додайте шоколад 1 47°C → 47°C	Додайте шоколад 2 47°C → OFF (вимкнено) → 31°C	Підтримка тепла 31°C	Немає	Немає	Немає		
	°C	47°C → 47°C	47°C → OFF (вимкнено) → 31°C	31°C					
		9 → 4	4 → 4 → 4	0	Немає	Немає	Немає		
	Вт	Автоматично → Автоматично	Автоматично → Автоматично	1000 Вт					
Етап нагрівання	✓	Х	Х	Немає	Немає	Немає			
Час приготування	10 хв. → 20 хв.	→ → → 10 хв.	2 год.						
Зварне тісто	Додайте воду і масло 90°C	Додайте борошно OFF (вимкнено)	Додайте яйця OFF (вимкнено)	Немає	Немає	Немає		Профітролі, еклери	
°C	90°C	OFF (вимкнено)	OFF (вимкнено)						
	2	0	Швидкість 4	Немає	Немає	Немає			
Вт	Автоматично	Автоматично	Автоматично						
Етап нагрівання	✓	Х	Х	Немає	Немає	Немає			
Час приготування	1 хв.	–	–						
Зачайне тісто	Додайте рідину, борошно і дріжджі	–	Розстоювання	Обминання тіста	Немає	Немає		Білий хліб	
°C	OFF (вимкнено)	OFF (вимкнено)	28°C	OFF (вимкнено)					
	0	Швидкість 1	OFF (вимкнено)	0	Немає	Немає			
Вт	OFF (вимкнено)	OFF (вимкнено)	250 Вт	OFF (вимкнено)					
Етап нагрівання	Х	Х	Х	Х	Немає	Немає			
Тривалість перемішування	2 хв..	8 хв.	1 год.	1 хв.					

Примітка:
 • Деякі етапи програми включають нагрівання, що дозволяє інгредієнтам досягти певної температури перед початком етапу.
 • ВШВТ (як відображається на екрані) = режим високої швидкості і високої температури.

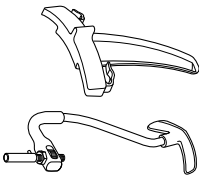
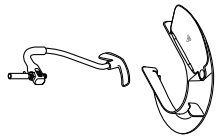
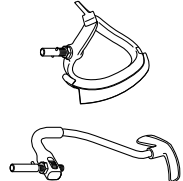
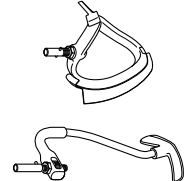
Програми

СОЛОДКІ СТРАВИ		1 етап (P1)	2 етап (P2)	3 етап (P3)	4 етап (P4)	5 етап (P5)	6 етап (P6)	Насадки, що застосовуються	Рецепти
Тісто	Здобне тісто	Додайте рідину, борошно і дріжджі	-	Додайте масло	Розстоювання	Обминання			Бріюш
	°C	OFF (вимкнено)	OFF (вимкнено)	OFF (вимкнено)	28°C	OFF (вимкнено)			
		0	Швидкість 1	Швидкість 1	OFF (вимкнено)	0			
	Вт	OFF (вимкнено)	OFF (вимкнено)	OFF (вимкнено)	350 Вт	OFF (вимкнено)			
	Етап нагрівання	✓	X	X	X	X	X		
Тривалість перемішування	2 хв..	8 хв..	5 хв..	1 год.	1 хв..				
Меренга	Італійські	Додайте яєчні білки, цукор і воду	Підтримка тепла						Торт-безе з морозивом, піріг Глазурування
	°C	118°C→OFF (вимкнено)	OFF (вимкнено)						
		ВШВТ 6→ВШВТ 6	ВШВТ 6						
	Вт	750 Вт→Автоматично	750 Вт						
	Етап нагрівання	✓	X						
Час приготування	1 хв.→10 хв.	10 хв.							
Швейцарські	Додайте яєчні білки, цукор і воду	Підтримка тепла	Підтримка тепла						Обмазування вершковим кремом
	°C	45°C→OFF (вимкнено)	OFF (вимкнено)						
		Швидкість 6→Швидкість 6	Швидкість 6						
	Вт	750 Вт→Автоматично	750 Вт						
	Етап нагрівання	✓	X						
Час приготування	1 хв.→10 хв.	10 хв.							

Примітка:

- Деякі етапи програми включають нагрівання, що дозволяє інгредієнтам досягти певної температури перед початком етапу.
- ВШВТ (як відображається на екрані) = режим високої швидкості і високої температури.

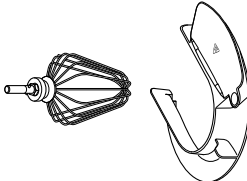

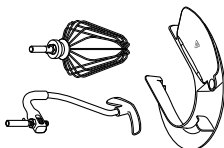



Програми

СОЛОДКІ СТРАВИ		1 етап (P1)	2 етап (P2)	3 етап (P3)	4 етап (P4)	5 етап (P5)	6 етап (P6)	Насадки, що застосовуються	Рецепти
Компот	Фруктовий компот	Додайте фрукти, пектин і цукор 104°C → OFF (вимкнено) 2 → 0	Немає	Немає	Немає	Немає	Немає		Компот з суниць
	°C	750 Вт → Автоматично							
	Вт	✓							
	Етап нагрівання	10 хв. → 10 хв.							
	Час приготування								
Соуси	Мармелад	Додайте пюре, цукор і пектин 100°C ВШВТ 3 Автоматично	Додайте цукор і патоку 107°C ВШВТ 3 Автоматично	Додайте лимонну кислоту 100°C → 70°C ВШВТ 3 Автоматично	Немає	Немає	Немає		Мармелад
	°C	✓	✓	✓					
	Вт	2 хв.	10 хв.	2 хв. →					
	Етап нагрівання								
	Час приготування								
Соуси	Крем Патісьєр	Додайте яйця і цукор OFF (вимкнено) Швидкість 2	Додайте рідину 101°C → 70°C 0 → 0	Підтримка тепла 70°C 0	Немає	Немає	Немає		Профітролі з начинкою
	°C	–	Автоматично → Автоматично	Автоматично					
	Вт	Х	✓	Х					
	Етап нагрівання	2 хв.	5 хв. →	30 хв.					
	Час приготування								
Соуси	Крем Англез	Додайте яйця і цукор OFF (вимкнено) Швидкість 2	Додайте рідину 87°C 0	Підтримка тепла 80°C 0	Немає	Немає	Немає		Крем Англез
	°C	–	Автоматично → Автоматично	Автоматично					
	Вт	Х	✓	Х					
	Етап нагрівання	3 хв.	12 хв.	30 хв.					
	Час приготування								

Примітка:

- Деякі етапи програми включають нагрівання, що дозволяє інгредієнтам досягти певної температури перед початком етапу.
- ВШВТ (як відображається на екрані) = режим високої швидкості і високої температури.

Програми

СОЛОДКІ СТРАВИ		1 етап (P1)	2 етап (P2)	3 етап (P3)	4 етап (P4)	5 етап (P5)	6 етап (P6)	Насадки, що застосовуються	Рецепти						
Соуси	Сабайон	Додайте яйця, цукор і рідину	Підтримка тепла	Немає	Немає	Немає	Немає		Сабайон						
	°C	74°C → OFF (вимкнено)	50°C												
		ВШВТ макс. → ВШВТ макс.	ВШВТ макс.												
	Вт	750 Вт → Автоматично	500 Вт												
	Етап нагрівання	✓	Х												
	Час приготування	2 хв. → -	15 хв.												
Інше	Rate de bombe	Додайте яйця і цукор	Підтримка тепла	Немає	Немає	Немає	Немає		Основа для мусів						
	°C	OFF (вимкнено) → 118°C → OFF (вимкнено)	OFF (вимкнено)												
		ВШВТ 6	ВШВТ 6												
	Вт	500 Вт	500 Вт												
	Етап нагрівання	✓	Х												
	Час приготування	2 → 1 → -	10 хв.												
	Потужність	Додайте масло	Додайте кукурудзяні зерна							Немає	Немає	Немає	Немає		Полкорт
	°C	180°C	180°C												
		-	-												
	Вт	Автоматично	Автоматично												
	Етап нагрівання	✓	Х												
	Час приготування	Х	10 хв.												

Примітка:

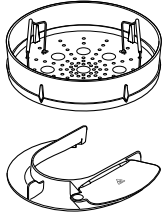
- Деякі етапи програми включають нагрівання, що дозволяє інгредієнтам досягти певної температури перед початком етапу.
- ВШВТ (як відображається на екрані) = режим високої швидкості і високої температури.

Програми

ДОВГОВАРКА		1 етап (P1)	2 етап (P2)	3 етап (P3)	4 етап (P4)	5 етап (P5)	6 етап (P6)	Насадки, що застосовуються	Рецепти
Високотемпературна	Додайте інгредієнти	98°C → 95°C	Підтримка тепла	Немає	Немає	Немає	Немає		Запіканки
°C	0 → 9	80°C							
Вт	1500 Вт → 1000 Вт	Автоматично							
Етап нагрівання	✓	Х							
Час приготування	20 хв. → 2 год.	30 хв.							
Низькотемпературна	Додайте інгредієнти	98°C → 85°C	Підтримка тепла	Немає	Немає	Немає	Немає		Запіканки
°C	0 → 9	80°C							
Вт	1500 Вт → 1000 Вт	9							
Етап нагрівання	✓	Х							
Тривалість приготування/перемішування	10 хв. → 7 год.	30 хв.							

Примітка:

- Високотемпературна доварка працює при 95°C ідеально підходить для приготування жорсткого м'яса на повільному вогні.
- Низькотемпературна доварка працює при 85°C ідеально підходить для приготування на повільному вогні таких продуктів, як курятина і овочі.
- Деякі програми включають етапи нагрівання, дозволяє інгредієнтам досягти певної температури перед початком етапу.

Програми				
ПАРОВАРКА	1 етап (P1)	Підтримка тепла	Насадки, що застосовуються	Коментарі
°C	102°C	65°C		Примітка: • рекомендовані кількості і тривалість наведені в інструкції до насадки "пароварка" – при необхідності відрегулюйте тривалість приготування.
⌚	–	–		
Вт	Автоматично	Автоматично		
Етап нагрівання	✓	✗		
Час приготування	10 хв.	30 хв.		

Як пропустити етап програми
<ol style="list-style-type: none"> 1 Натисніть на ручку вибору опцій на дисплеї і утримуйте впродовж 5 секунд. На екрані дисплея з'явиться напис «RECIPE PHASES» (Етапи рецепта). 2 За допомогою регулятора дисплея оберіть потрібний етап (P1, P2, P3 тощо) і натисніть на регулятор для підтвердження. 3 Виконуйте вказівки на екрані дисплею.

Повідомлення на дисплеї	
Під час виконання попередньо встановлених програм на екрані дисплея з'являються різні повідомлення.	
Повідомлення	Опис
ОХОЛОДЖЕННЯ	Чаша охолоджується до заданої температури.
НАГРІВАННЯ	Чаша нагрівається до заданої температури.
РЕЖИМ ВШВТ	Режим високої швидкості і високої температури.
ЗАМІШУВАННЯ	Процес розминання тіста під час приготування хліба.
ОБМИНАННЯ	Під час обминання видаляються великі порожнини з повітряними бульбашками для отримання рівномірної консистенції.
РОЗСТОЮВАННЯ	Процес, під час якого тісту дозволяють піднятися.
ТЕМПЕРУВАННЯ	Точний контроль температури шоколаду для отримання гладкої, блискучої поверхні.
ОБРОБКА	Частина програми, в ході якої виконується перемішування без підігрівання.

Регулювання положення насадки

Вінчик, К-подібна збивачка насадка з нержавіючої сталі

Для отримання кращих результатів вінчик і К-подібна збивачка повинні **майже** торкатись дна чаші **5**. За необхідності відрегулюйте висоту за допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту.

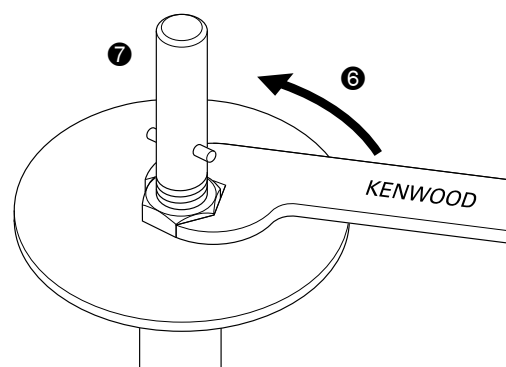
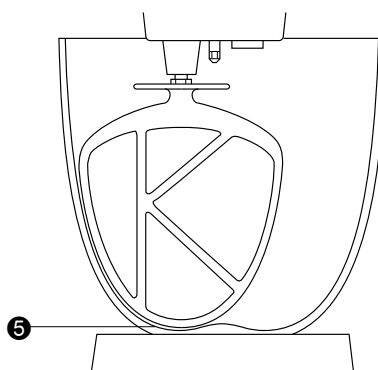
- 1 Від'єднайте прилад від мережі.
- 2 Підніміть верхню частину кухонної машини і вставте збивачку або вінчик.
- 3 Опустіть верхню частину кухонної машини. Якщо необхідно відрегулювати просвіт, підніміть верхню частину кухонної машини й зніміть насадку.
- 4 За допомогою гайкового ключа відкрутіть гайку **6**, щоб можна було регулювати положення вала **7**. Щоб опустити насадку ближче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоб підняти насадку, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку на місце і опустіть голівку міксеру. (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 торкатись дна чаші.

Насадка для перемішування – ця насадка повинна ледь торкатись дна чаші.

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

Гак для тіста – ця насадка налаштовується виробником і не регулюється.



Як встановити протибризову кришку і як нею користуватись

Протибризова кришка складається з двох частин: теплозахисного екрану і протибризової кришки.

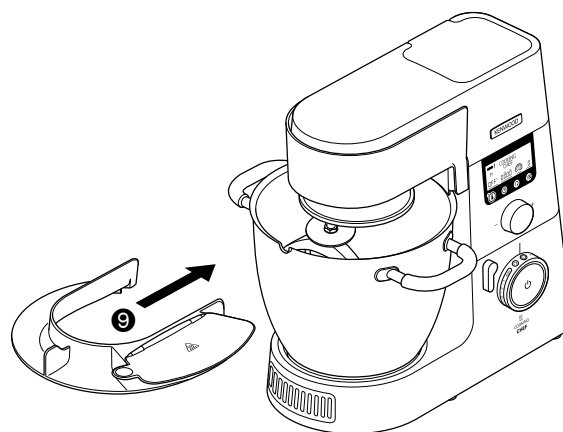
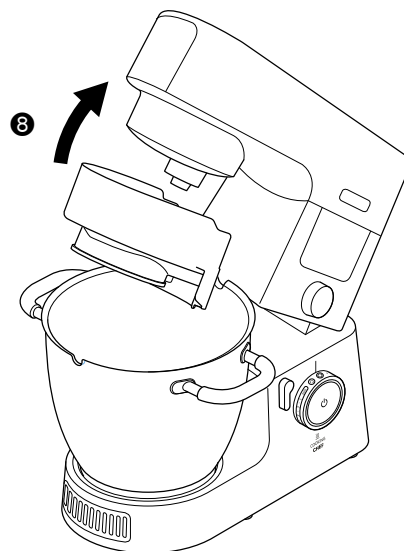
Під час приготування страв повинен бути встановлений теплозахисний ЕКРАН, в іншому випадку прилад працювати не буде, а на екрані з'явиться повідомлення «ВСТАНОВІТЬ ТЕПЛ ЕКРАН». Теплозахисний ЕКРАН захищає верхню частину кухонної машини від пари, що утворюється в процесі роботи.

Протибризова кришка встановлюється на чашу тільки в комплекті з теплозахисним екраном.

- 1 Підніміть верхню частину кухонної машини, до клацання.
- 2 Щільно прикріпіть теплозахисний екран на нижню частину верхньої частини кухонної машини ⑧ і натисніть для фіксації. Перед використанням теплозахисного екрану, переконайтеся, що гумове ущільнювальне кільце було встановлено правильно.
- 3 Встановіть чашу на підставку.
- 4 Опустіть верхню частину кухонної машини.
- 5 Покладіть протибризову кришку на край чаші, а потім посуньте її вперед до упору ⑨.

- У процесі перемішування інгредієнти додаються безпосередньо в чашу через клапан для додавання продуктів.
- 6 Щоб зняти протибризову кришку, потягніть її на себе.
 - 7 Щоб зняти теплозахисний екран, підніміть верхню частину кухонної машини до упору. Витягніть насадку, потім потягніть екран вниз.

Увага! Дозволяється встановлювати або знімати протибризову кришку виключно, якщо верхня частина кухонної машини зафіксована.



Як знімати і встановлювати кришки

Кришка високошвидкісного приводу

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

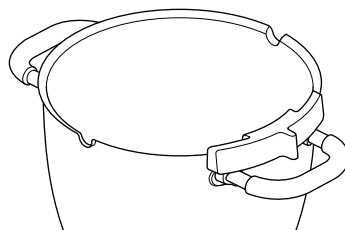
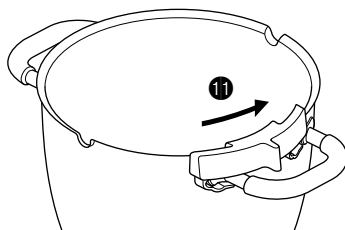
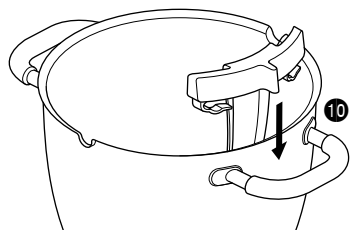
Кришка низькошвидкісного приводу

- 1 Щоб зняти кришку, візьміться за ручку знизу і потягніть її назовні.
- 2 Щоб встановити кришку, вставте захват зверху кришки у заглиблення отвору і натисніть, щоб вона встала на місце.

Як встановити і зняти допоміжний затискач мішалки

Допоміжний затискач мішалки застосовується для полегшення перемішування.

- 1 Установіть допоміжний затискач мішалки з того боку чаші, на якому є вертикальне ребро зсередини і затискачі ззовні 10.
- 2 Поверніть затискач проти годинникової стрілки над ручками чаші 11.
- 3 Щоб зняти кришку, виконайте всі дії у зворотньому порядку.
УВАГА! Допоміжний затискач мішалки не можна встановлювати разом із К-подібною збивачкою, вінчиком, гаком для тіста і збивачкою.

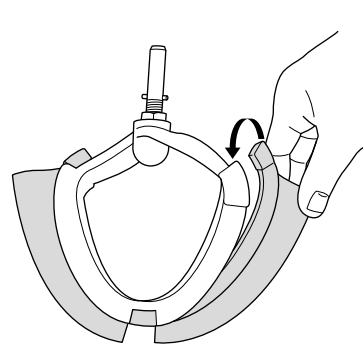
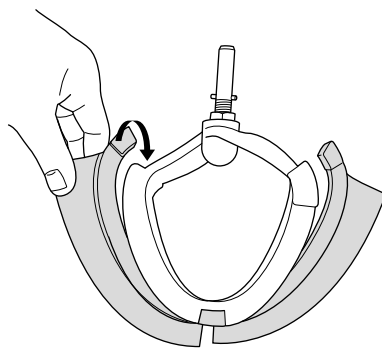
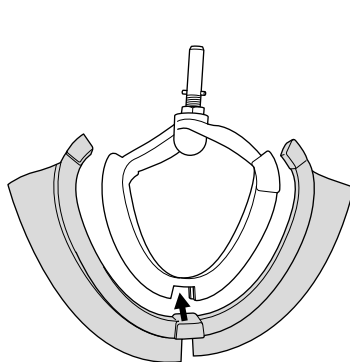


Встановлення жаростійкої гнучкої збивачки

Встановлення силіконового скребка

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

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



Максимальна кількість продукту в чаші та рекомендована швидкість

Наведені нижче швидкості вказані лише для довідки і можуть змінюватись залежно від кількості та температури змішуваних інгредієнтів тощо.

Кондитерські вироби з пісочного тіста	Вага борошна	910 г
Хлібне тісто (круте дріжджове)	Вага борошна	350 г – 1,6 кг
	Загальна вага	550 г – 2,56 кг
М'яке дріжджове тісто	Вага борошна	250 г – 2,6 кг
	Загальна вага	480 г – 5 кг
Суміш для фруктових тортів	Загальна вага	4,55 кг
Яєчні білки	Кількість	16
	Вага	(605 г)
Режим приготування	Загальна місткість	3 л
Олія	Загальна місткість	250 мл

* Розмір яйця = середній (вага 50 г)

Насадка	Рецепт/Процес	Рекомендована швидкість
К-подібна збивачка	Збивання масла/маргарину і цукру	Починайте з «Min», поступово збільшуючи до «Max»
	Збивання яєць в кремоподібну суміш	Від «4» до «Max»
	Вимішування тіста, фруктів тощо	«Min» – 1
	Універсальні суміші для тортів	Починайте з «Min», поступово збільшуючи до «Max»
	Введення жиру в тісто	Від «Min» до 2
Жаростійка гнучка збивачка	Масло для збивання/ маргарин і цукор	Починайте з «Min», поступово збільшуючи до 3
	Зіскрібання сумішей як гарячих, так і холодних зі стінок чаші.	Починайте з «Min», поступово збільшуючи до 3
Вінчик	Для яєць, вершків, суфле.	Поступово збільшуйте до «Max».
Гак для тіста	Вимішування дріжджового тіста	Починайте з «Min» та поступово доводьте до «1»
Насадка для перемішування	Можна застосовувати під час приготування для підтримання консистенції страв, наприклад, курятини, риби, овочів і фруктів.	Застосовується лише з налаштуваннями насадки для перемішування

Догляд і очищення

- Перед чищенням завжди вимикайте машину та відключайте її від мережі живлення.
- При першому використанні на **приводі** ② можуть з'явитися сліди мастила. Це нормально – просто витріть мастило.
- Під час нормального використання металеві поверхні давача температури можуть зношуватися. Це не впливає на нормальну роботу машини.
- Не залишайте жаростійку гнучку збивалку у приладі, якщо ви його не використовуєте.

Прилад, кришки приводів

- Протріть вологою ганчіркою, висушіть.
- Не використовуйте абразивні матеріали і не занурюйте машину у воду.

Жаростійка гнучка збивачка

- Завжди знімайте гнучкий скребок з насадки перед чищенням.
 - Помийте гнучкий скребок та насадку у гарячій мильній воді, а потім просушіть. Також дозволяється мити ці деталі у посудомийній машині.
- Увага !: До та після використання слід перевіряти стан корпусу приладу. Регулярно перевіряйте ножі збивачки на наявність ознак зносу.

Чаша, насадки, протибризова кришка, перекидний затискач

- Помийте вручну, ретельно висушіть або помийте в посудомийній.
- Не використовуйте дротяну щітку, металеву мочалку або м'які засоби для чищення емностей з нержавіючої сталі. Для видалення вапняного нальоту використовуйте оцет або відповідний засіб для чищення.

- Якщо до внутрішньої частини чаші прилипла їжа, видаліть якнайбільшу її кількість за допомогою лопатки, що входить у комплект поставки. Заповніть чашу теплою мильною водою та залиште на деякий час. За допомогою нейлонової щітки очистіть пригар.
- Знебарвлення поверхні чаші не вплине на продуктивність.

Випускний отвір

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

Температурний давач

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

Деталь	Деталь, яку можна мити у посудомийній машині
Чаша	✓
K-подібна насадка, вінчик, гнучка збивачка, насадка для помішування	✓
Гак для тіста	✓
Перекидний затискач	✓
Кришки приводів	✗
Лопатка	✓
Протибризова кришка та теплозахисний екран	✓
Гумовий ущільнювач	✓
Термокилимоч	✓
Скребок для тіста	✓

Обслуговування та ремонт

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



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

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

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.

Усунення несправностей

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

Проблема	Причина	Усунення
Не вдається встановити насадку низької швидкості.	Перевірте, чи насадка сумісна з моделлю машини, що використовується. Потребує нарізної системи з'єднання (модель KAX) 	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення KAX  , щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення  , вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. <i>Для отримання додаткової інформації відвідайте сайт www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Кнопка режиму очікування блимає при першому підключенні кухонної машини.	Регулятор швидкості не положенні "О". Верхня частина кухонної машини не піднята або не заблокована.	Перевірте і переведіть регулятор швидкості в положення "О". Перевірте, чи правильно заблокована верхня частина кухонного комбайну.
Кухонна машина зупиняється під час роботи. Індикатор режиму очікування блимає з коротким інтервалом.	Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Переведіть регулятор швидкості в положення "О" і знову увімкніть. Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть машину. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.
Кухонна машина зупиняється під час роботи. Індикатор очікування блимає з довгим інтервалом.	1 Знято теплозахисний екран або кришку приводу. 2 Встановлено верхню частину кухонної машини. 3 Перевищено максимальну тривалість роботи встановленої насадки.	1 Встановіть теплозахисний екран або кришку приводу. Установіть регулятор швидкості на «О» і перезапустіть кухонну машину. 2 Опустіть верхню частину кухонної машини. Установіть регулятор швидкості на «О» і перезапустіть кухонну машину. 3 Установіть регулятор швидкості в положення «О», а потім перезапустіть.
Індикатор режиму очікування не світиться, коли машина підключена до мережі живлення.	Кухонна машина залишалась вимкненою протягом більше 30 хвилин, не виконуючи ніяких дій, та перейшла в режим очікування.	Натисніть кнопку режиму очікування один раз для перезапуску.
На екрані дисплея відображається код помилки, що складається з літер та цифр.	Прилад працює неправильно.	Зверніться до авторизованого компанії Kenwood сервісного центру. Актуальну додаткову інформацію щодо найближчого сервісного центру Kenwood Service Centre можна знайти на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті, призначеному для вашої країни.
Служба технічної підтримки може запитати про вашу версію програми. Її можна відкрити, натиснувши кнопку меню і обравши «ПАРАМЕТРИ», а потім «ВЕРСІЯ».		

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يومض ضوء زر وضع الاستعداد عند توصيل جهاز المطبخ المتكامل عند توصيله بالتيار الكهربائي للمرة الأولى.	مفتاح التحكم في السرعات غير موجه على موضع إيقاف التشغيل «O». رأس الخلاط مرفوعة أو غير مثبتة بشكل صحيح في الوضع المنخفض في موضع التعشيق.	تأكد من إزالة زر وضع الاستعداد عند توصيل جهاز المطبخ المتكامل عند توصيله بالتيار الكهربائي للمرة الأولى. تأكد من إنزال رأس جهاز المطبخ المتكامل بشكل صحيح لأسفل وتعشيقها في موضعها.
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض ضوء زر وضع الاستعداد بشكل سريع.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي وتأكد من عدم وجود أي انحصار أو عالق أو تحميل زائد.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيد تشغيل الجهاز مرة أخرى. في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيل كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيد تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وأعيد تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز «خدمة العملاء» لطلب المساعدة.
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل. يومض ضوء زر وضع الاستعداد ببطء.	١ تم إزالة الواقي الحراري أو إزالة غطاء المخرج. ٢ تم رفع رأس الخلاط. ٣ ملحق المخرج تجاوز حد الوقت الأقصى المسموح للتشغيل.	١ ركب الواقي الحراري أو مخرج الغطاء. لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيد تشغيل الجهاز مرة أخرى. ٢ اخفضي رأس الخلاط. لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيد تشغيل الجهاز مرة أخرى. ٣ لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيد تشغيل الجهاز مرة أخرى.
ضوء زر وضع الاستعداد مطفأ على الرغم من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.	تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربائي لمدة أطول من ٣٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد.	اضغطي على زر وضع الاستعداد مرة أخرى لإعادة تشغيل الجهاز.
تعرض شاشة العرض رسالة خطأ مكتوبة بالأرقام والأحرف.	الجهاز لا يعمل بشكل صحيح.	اتصلي بمركز خدمة معتمد من قبل Kenwood. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com ، أو موقع الويب المخصص لذلك.
عند الاتصال بمركز خدمة العملاء، قد تحتاجين إلى إمدادهم بتفاصيل عن رقم إصدار برنامج التشغيل الحالي. يمكنك الحصول على هذه المعلومة عن طريق الضغط على زر القائمة وتحديد «SETTINGS» (إعدادات) ثم «VERSION» (الإصدار).		

دليل استكشاف المشكلات وحلها

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

العناية والتنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند المخرج ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي - فقط امسحيه.
- قد يظهر على الأسطح المعدنية لمستشعرات درجة الحرارة آثار تآكل أثناء الاستخدام العادي. لن يؤثر ذلك على أداء الجهاز.
- لا تترك المضرب المرن لدرجات الحرارة المرتفعة في الجهاز (مركب في الجهاز) في حالة عدم استخدامه.

الجهاز وأغطية المخارج

- مسح بقعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

مضرب الخلطات الكريمة الساخنة

- أزيل دائماً شفرة الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف.
- اغسلي الخفاقة المرنة والملحق (الأداة) في محلول ماء وصابون ساخن ثم جففيهما جيداً. أو بطريقة أخرى، يمكن غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.

ملاحظة: يرجى فحص حالة جسم الأداة قبل وبعد الاستخدام وأيضاً فحص حالة شفرة المضرب بانتظام واستبدالها في حالة ظهور أي من علامات التآكل.

السلطانية والأدوات وواقى الرذاذ ومشبك التعثر

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب عديم الصدأ. استخدم الخل أو سائل مناسب لإزالة الترسبات الجيرية.
- في حالة التصاق أو احتراق الطعام داخل السلطانية، أزيل أكبر كمية ممكنة باستخدام الملاعقة المزودة. املئي السلطانية بمحلول ماء وصابون دافئ واتركيها منقوعة. أزيل أي رواسب صعبة باستخدام فرشاة مصنوعة من النايلون.
- أي تغير في لون السلطانية لن يؤثر على الأداء.

- **فتحة التصريف**
تأكد من خلو هذه المنطقة من الطعام. إذا لزم الأمر استخدم منظف أنابيب (سلاكة مواسير) أو طرف مدب من القطن لتنظيفها.
- **مستشعرات درجة الحرارة**
مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف تماماً. يحذر استخدام مواد كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف المستشعرات.

العناصر المناسبة للغسيل داخل غسالة الأطباق	العنصر
✓	السلطانية
✓	الخفاقة K، الخفاقة، مضرب الخلطات الكريمة، أداة التقليل
✓	خطاف العجين
✓	مشبك التقليل المساعد
X	أغطية المخارج
✓	الملاعقة البلاستيكية
✓	واقى الرذاذ والواقى الحراري
✓	سدادة الإحكام المطاطية
✓	سجادة حماية سطح العمل
✓	كاشطة العجين

الصيانة والعناية بالعملاء

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



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

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

السعات القصوى والسرعات الموصى بها

السرعات الموضحة مرجعية فقط وتختلف حسب كمية المكونات المراد خلطها ودرجة حرارتها.

المعجنات ذات القشرة الهشة	وزن الدقيق	٩١٠ غرام
عجين الخبز	وزن الدقيق	٣٥٠ غرام - ١,٦ كيلوغرام
	الوزن الإجمالي	٥٥٠ غرام - ٢,٥٦ كيلوغرام
عجينة الخميرة الخفيفة (غنية بالزبد والبيض)	وزن الدقيق	٢٥٠ غرام - ٢,٦ كيلوغرام
	الوزن الإجمالي	٤٨٠ غرام - ٥ كيلوغرام
خلطة كيك الفاكهة	الوزن الإجمالي	٤,٥٥ كيلوغرام - خلطة ١٥ بيضة
بياض البيض	العدد الوزن	١٦ (٦٠٥ غرام)
وضع الطهي	إجمالي السعة	٣ لتر
الزيت	إجمالي السعة	٢٥٠ مل

* حجم البيض المستخدم = الحجم المتوسط (بوزن بين ٥٠ غرام)

الأداة	الوصفة/الطريقة	السرعة الموصى بها
مضرب العجين K	مزج الزيت/السمن مع السكر	ابدئي بالسرعة المنخفضة «Min» زيديها بالتدرج إلى السرعة القصوى «Max»
	خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي	السرعة «٤» إلى السرعة القصوى «Max»
	طيّ الدقيق والفاكهة ما شابه	«Min» (منخفضة) - ١
	خلطات الكعكات الجاهزة	ابدئي بالسرعة المنخفضة «Min» ثم زيديها بالتدرج إلى السرعة القصوى «Max»
مضرب الخلطات الكريمة الساخنة	هرس السمن مع الدقيق	«Min» (منخفضة) إلى ٢
	مزج الزيت/السمن مع السكر	ابدئي بسرعة «Min» (منخفضة) ثم زيديها بالتدرج إلى ٣.
	كشط الخلطات الساخنة والباردة عن جوانب السلطانية	ابدئي بسرعة «Min» (منخفضة) ثم زيديها بالتدرج إلى ٣.
مضرب البيض	لخفق البيض والقشدة والسوفليه.	زيادة السرعة تدريجياً إلى السرعة القصوى «Max»
خطاف العجين	لخلطات العجين المخمر	ابدئي بسرعة «Min» (منخفضة) ثم زيديها بالتدرج إلى ١.
أداة التقليب	مناسبة للاستخدام خلال عملية الطهي للمحافظة على قوام الأطعمة مثل الدجاج والسّمك والخضراوات والفاكهة.	استخدمي إعدادات التقليب فقط.

إزالة وتركيب أغطية المخارج

غطاء مخرج السرعة العالية

- ١ إزالة الغطاء، استخدم المقبض وارفعه لأعلى.
- ٢ لتركيب الغطاء، ضعي الغطاء على المخرج واضغطي عليه لأسفل.

غطاء مخرج السرعة المنخفضة

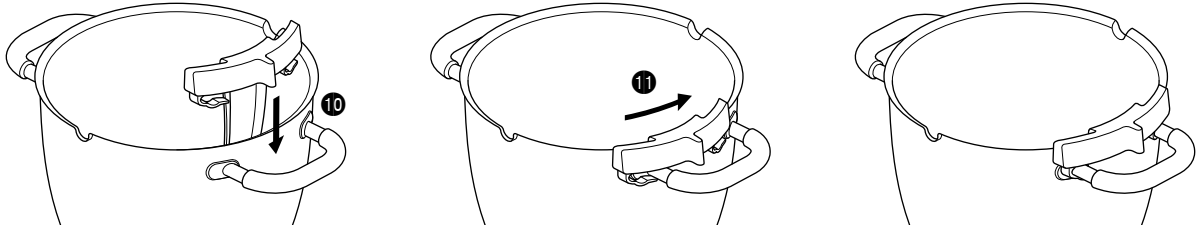
- ١ لإزالة الغطاء، استخدم المقبض الموجود على الجانب السفلي واسحبيه للخارج.
- ٢ لتركيب الغطاء، ركي الماسكة الموجودة على الجانب العلوي للغطاء في تجويف المخرج وادفعي الغطاء ليستقر في موضع التثبيت محدثاً صوت طقطة.

تركيب وإزالة مشبك التقليل المساعد

يمكن استخدام مشبك التقليل المساعد للمساعدة في عملية الخلط.

- ١ أدخل مشبك التقليل المساعد من جانب السلطانية مع توجيه النتوء الرأسي إلى الداخل والمشابك إلى الخارج ⑩.
- ٢ لفي المشبك في اتجاه عكس عقارب الساعة في مقابض السلطانية ⑪.

- ٢ للإزالة، اعكسي الإجراء السابق.
- هام - يجب عدم تركيب مشبك التقليل المساعد عند استخدام الخفاقة K أو الخفاقة أو خطاف العجين أو مضرب الخلطات الكريمة.

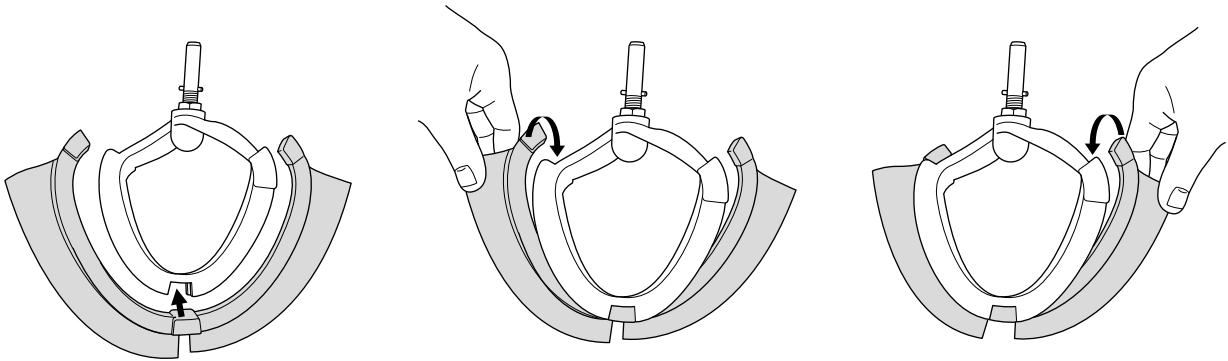


تجميع مضرب الخلطات الكريمة الساخنة

تركيب الخفاقة المرنة

تزداد الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً قبل التنظيف.

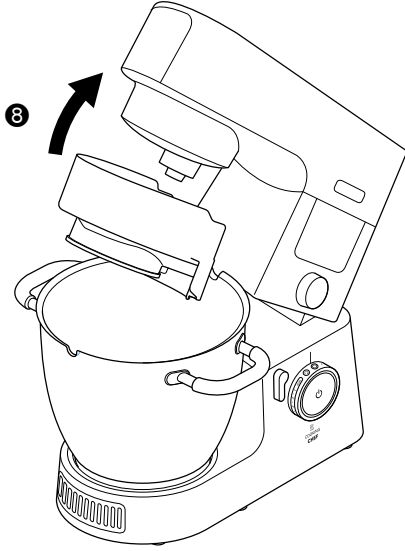
- ١ ركي الخفاقة المرنة بحذر في الملحق (الأداة) عن طريق إدخال قاعدة الخفاقة المرنة في الشق، ثم إدخال أحد جانبي الخفاقة في التجويف قبل تعشيق طرف الخفاقة برفق في موضعه. كرري نفس الخطوات مع الجانب الآخر.



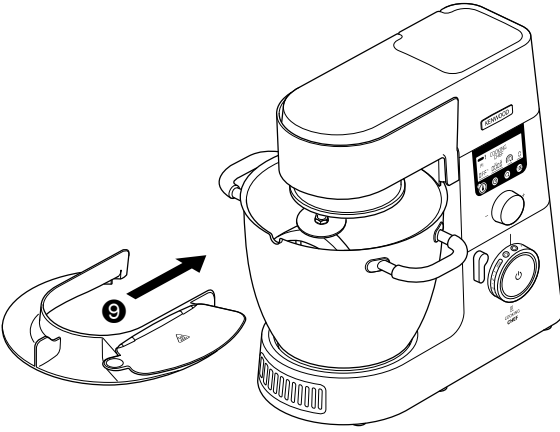
تركيب واستخدام مجموعة واقي الرذاذ

يتكون واقي الرذاذ من قطعتين: الواقي الحراري وواقي الرذاذ.

يجب تركيب الواقي الحراري أثناء الطهي لأنه في حالة عدم تركيبه لن يعمل الجهاز وسيتم عرض رسالة "Fit heat shield" (تركيب الواقي الحراري) على الشاشة. وظيفة الواقي الحراري هي حماية رأس الخلاط الطاهي الطاهي من البخار الناتج عن عمليات الطهي. يجب عدم تركيب واقي الرذاذ في السلطانية إلا مع تركيب الواقي الحراري.



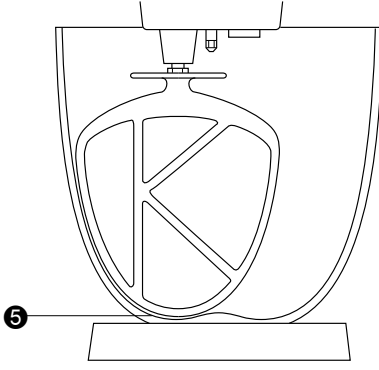
- ١ ارفعي رأس الخلاط الطاهي الطاهي حتى تستقر في موضع التثبيت.
 - ٢ ادفعي واقي الرذاذ أعلى الجانب السفلي من رأس الخلاط الطاهي الطاهي ③ حتى يتم تركيبه بالكامل. يحذر استخدام الواقي الحراري بدون تركيب سدادة الإحكام المطاطية بطريقة صحيحة.
 - ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة.
 - ٤ اخفضي رأس الخلاط الطاهي الطاهي.
 - ٥ ضعي واقي الرذاذ على حافة السلطانية وحركيه للأمام حتى يستقر بالكامل في موضعه الصحيح ④.
 - أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.
 - ٦ لإزالة واقي الرذاذ، اسحبيه بعيداً عن الجهاز.
 - ٧ لإزالة الواقي الحراري، ارفعي رأس الخلاط الطاهي الطاهي حتى تستقر في موضع التثبيت. أزيلتي الأداة المستخدمة ثم اسحبي الواقي الحراري لأسفل من الجزء السفلي من رأس الخلاط الطاهي الطاهي.
- ملاحظة: ركي أو أزيلتي واقي الرذاذ فقط عندما تكون رأس الخلاط الطاهي الطاهي في موضع التثبيت.



ضبط ارتفاع الأدوات

خفاقة البيض والمضرب على شكل حرف K من الصلب عديم الصدأ

لأفضل أداء، من المثالي أن تمس الخفاقة / الخفاقة K بالكاد قاع السلطانية ٥. حسب الضرورة يمكنك ضبط الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود.



- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط الطاهي الطاهي. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط الطاهي وأزيلي الأداة.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ٦ بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران ٧. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.

٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.

٦ ركبي الأداة في الخلاط الطاهي الطاهي وخفضي رأس الخلاط الطاهي الطاهي. (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).

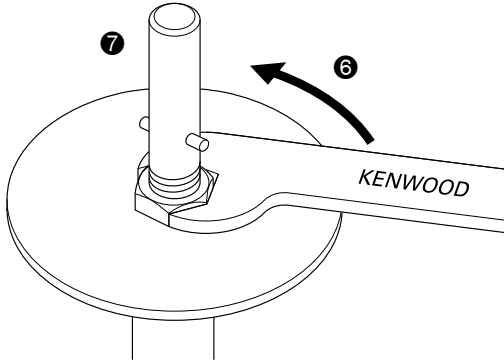
٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

مضرب الخلطات الكريمة الساخنة - هذه الأداة يجب بالكاد أن تلامس قاع السلطانية.

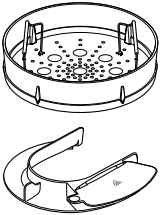
أداة التقلب - في الوضع المثالي، تكاد الأداة تلامس قاع السلطانية.

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

خطاف العجين - يتم إعداد وتهئية هذه الأداة في المصنع ولا يمكن ضبطها.



البرامج

تعليقات	الأدوات المستخدمة	تدفئة مستمرة	المرحلة 1 (P1)	STEAM الطهي بالبخار
<p>ملاحظة:</p> <ul style="list-style-type: none"> راجعي دليل تعليمات سلة التبخير لمعرفة الكميات والأزمنة الموصى بها - اضبطي زمن الطهي حسب الحاجة. 		٦٥ درجة	١٠٢ درجة	°C
		-	-	↻
		Auto (تلقائية)	Auto (تلقائية)	W
		X	✓	مرحلة التسخين
		٣٠ دقيقة	١٠ دقائق	زمن الطهي

كيفية تجاوز مراحل برنامج طهي

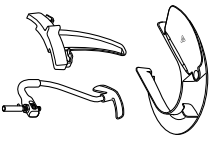
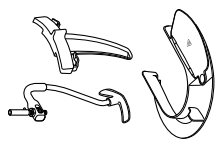
- ١ اضغطي مع الاستمرار على قرص العرض لمدة ٥ ثوان. تظهر الرسالة "RECIPE PHASES" (مراحل وصفة التحضير) على شاشة العرض.
- ٢ لفي قرص العرض لاختيار المرحلة المطلوبة (P1 أو P2 أو P3 وما إلى ذلك) ثم اضغطي على القرص للتأكيد.
- ٣ اتبعي التعليمات الموضحة على شاشة العرض.

تفسير نصوص شاشة العرض

خلال برامج الطهي سابقة الإعداد، يتم عرض رسائل مختلفة على شاشة العرض.

الوصف	الرسالة
يتم تبريد السلطانية إلى درجة حرارة معينة.	COOLING DOWN (تبريد)
يتم تسخين السلطانية إلى درجة حرارة معينة.	HEATING (تسخين)
وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية.	HSHT MODE (وضع HSHT)
مرحلة في عملية تحضير الخبز يتم فيها استطالة العجين.	KNEADING (عجن)
تعمل عملية الصدم على التخلص من فقاعات الهواء لخلق قوام متساو.	KNOCK BACK (صدم)
مرحلة في عملية تحضير الخبز يتم فيها السماح للعجين بأن يرتفع.	PROOFING (تثبيت)
التحكم في درجة حرارة الشوكولاته بدقة للحصول على قوام نهائي سلس ولامع.	TEMPERING (تليين)
جزء من برنامج الطهي حيث يعمل جهاز Cooking Chef على الخلط بدون حرارة.	PROCESSING (معالجة)


البرامج

أفكار وصفات التحضير	المرحلة ٦ (P6)	المرحلة ٥ (P5)	المرحلة ٤ (P4)	المرحلة ٣ (P3)	المرحلة ٢ (P2)	المرحلة ١ (P1)	إضافة المكونات (الطهي البطيء) SLOW COOK (عالية) High
الخبزات		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة درجة ٨٠	إضافة المكونات درجة ٩٥ ← ٩٨ درجة ٩٠ ← ٩٨
		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	Auto (تلقائية) ٣٠ دقيقة	٠ ← ٩ ١٥٠٠ ← ١٠٠٠ وات
الخبزات		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة درجة ٨٠	إضافة المكونات (منخفضة) Low درجة ٨٥ ← ٩٨ درجة ٨٠ ← ٩٨
		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	Auto (تلقائية) ٣٠ دقيقة	٠ ← ٩ ١٥٠٠ ← ١٠٠٠ وات
						X	✓
						٣٠ دقيقة	١٠ دقائق ← ٧ ساعات

ملاحظة:

- تعمل وظيفة الطهي البطيء على درجة حرارة ٩٥ درجة مئوية وهي مثالية لطهي اللحم قاسية القوام.
- تعمل وظيفة الطهي البطيء المنخفضة على درجة حرارة ٨٥ درجة مئوية وهي مثالية لطهي الدواجن والخضروات.
- بعض من البرامج تحتوي على مراحل تسخين والتي تنتج للمكونات الوصول إلى درجة حرارة معينة قبل بدء مرحلة البرنامج.

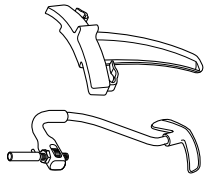
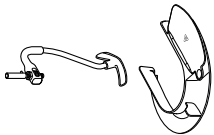
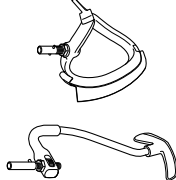
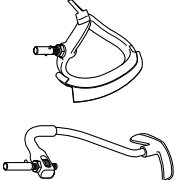
البرامج

أفكار وصفات التحضير	الأدوات المستخدمة	المرحلة ٦ (P6)	المرحلة ٥ (P5)	المرحلة ٤ (P4)	المرحلة ٣ (P3)	المرحلة ٢ (P2)	المرحلة ١ (P1)	SWEET (الحلوى)
السابايون		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة	إضافة البيض والسكر والسوائل	(السابايون) Sabayon
						٥٠ درجة	٧٤ درجة ← OFF (إيقاف)	°C
						HSHT Max	← HSHT Max HSHT Max	⌚
						٥٠٠ وات	٧٥٠ وات ← Auto (تلقائية)	W
أساس عجينة الموس		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة	إضافة البيض والسكر	عجينة الموس) Pate de Bombe
						١٥ دقيقة	٢ دقيقة ← -	°C
						HSHT ٦	HSHT ٦	⌚
						٥٠٠ وات	٥٠٠ وات	W
الفيشار		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	إضافة حبات الفيشار	إضافة الزيت	الفيشار) Popcorn
						١٨٠ درجة	180°C	°C
						-	-	⌚
						Auto (تلقائية)	Auto (تلقائية)	W
		١٠ دقائق	١٠ دقائق	X	X	١٠ دقائق	X	زمن الطهي

ملاحظة:

- بعض من مراحل البرامج تحتوي على مراحل تسخين والتي تتيح للمكونات الوصول إلى درجة حرارة معينة قبل بدء مرحلة البرنامج.
- HSHT (كما هو موضح على الشاشة) = وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية

البرامج

أفكار وصفات التحضير	الأدوات المستخدمة	المرحلة ٦ (P6)	المرحلة ٥ (P5)	المرحلة ٤ (P4)	المرحلة ٣ (P3)	المرحلة ٢ (P2)	المرحلة ١ (P1)	(الحلوى) SWEET
كابتلات الفراولة		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	إضافة الفاكهة والبكتين والسكر OFF ← درجة ١٠٤ (إيقاف) ٢ ← ٠ Auto ← وات ٧٥٠ (تلقائية) ✓ مرحلة التسخين زمن الطهي ١٠ ← ١٠	(الفاكهة المحفوظة) Fruit compote °C W W مرحلة التسخين زمن الطهي
عجينة الفاكهة الهشة		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	إضافة حمض الليمون HSHT ٢ Auto (تلقائية) ✓ ٢ دقيقة ١٠٠ درجة ← ٧٠ درجة	إضافة السكر والجاوكون HSHT ٣ Auto (تلقائية) ✓ ١٠ دقائق ١٠٧ درجة	إضافة السكر والبكتين HSHT ٣ Auto (تلقائية) ✓ ٢ دقيقة ١٠٠ درجة	(عجينة الفاكهة الهشة) Pate de Fruit °C W W مرحلة التسخين زمن الطهي
حشوة البروفيتول		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة ٧٠ درجة Auto (تلقائية) X ٣٠ دقيقة	إضافة السوائل ٠ ← ٠ Auto ← Auto ✓ ٥ دقائق ←	إضافة البيض والسكر OFF (إيقاف) السرعة ٢ - X ٢ دقيقة	(العجائن الكريمة) Crème Pâtisserie °C W W مرحلة التسخين زمن الطهي
الكريمة الإنجليزية		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة ٨٠ درجة 0 Auto (تلقائية) X ٣٠ دقيقة	إضافة السوائل ٨٧ درجة 0 Auto (تلقائية) ✓ ١٢ دقيقة	إضافة البيض والسكر OFF (إيقاف) السرعة ٢ OFF (إيقاف) X ٣ دقائق	(الكريمة الإنجليزية) Crème Anglaise °C W W مرحلة التسخين زمن الطهي

ملاحظة:
• بعض من مراحل البرامج تحتوي على مراحل تسخين والتي تتبع للمكونات الوصول إلى درجة حرارة معينة قبل بدء مرحلة البرنامج.
• HSHT (كما هو موضح على الشاشة) = وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية


البرامج

أفكار وصفات التحضير	الأدوات المستخدمة	المرحلة ٦ (P6)	المرحلة ٥ (P5)	المرحلة ٤ (P4)	المرحلة ٣ (P3)	المرحلة ٢ (P2)	المرحلة ١ (P1)	SWEET (الحلوى)	
								المعجنات الغنية (Enriched doughs)	إضافة السوائل والذئيق والخميرة
خبز بريوش		غير مستخدم	الصدم OFF (إيقاف) 0	التثبيت درجة ٢٨ OFF (إيقاف) ٢٥٠ وات	إضافة الزبد OFF (إيقاف) السرعة ١ OFF (إيقاف)	- OFF (إيقاف) Speed 1 OFF (إيقاف)	إضافة السوائل والذئيق والخميرة OFF (إيقاف) 0 OFF (إيقاف)	°C W	مرحلة التسخين
									زمن الخلط
									٢ دقيقة
									✓
مخبوزات الأمسكا، طبقة حلوى الكعكة		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة HSHT ٦ ٧٥٠ وات	إضافة بياض البيض والسكر والماء HSHT ٦ ← HSHT ٦ 118 درجة ← OFF (إيقاف) ٧٥٠ وات ← Auto (تلقائية)	°C W	مرحلة التسخين
									زمن الطهي
									١٠ دقائق
									✓
طبقة حلوى الكعكة من كريمة الزبد		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة OFF (إيقاف) السرعة ٦ ٧٥٠ وات	إضافة بياض البيض والسكر والماء OFF (إيقاف) ٤٥ درجة ← OFF (إيقاف) السرعة ٦ ← السرعة ٦ Auto (تلقائية) ٧٥٠ وات	°C W	مرحلة التسخين
									زمن الطهي
									١٠ دقائق
									✓

ملاحظة:

- بعض من مراحل البرامج تحتوي على مراحل تسخين والتي تتبع للمكونات الوصول إلى درجة حرارة معينة قبل بدء مرحلة البرنامج.
- HSHT (كما هو موضح على الشاشة) = وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية

البرامج

أفكار وصفات التحضير	الأدوات المستخدمة	المرحلة ٦ (P6)	المرحلة ٥ (P5)	المرحلة ٤ (P4)	المرحلة ٣ (P3)	المرحلة ٢ (P2)	المرحلة ١ (P1)	SWEET (الحلوى)
طبقة التوفيل، تزيين الكعكة		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة ٣١ درجة	إضافة الشوكولاته ٢ ٤٢ درجة ← ٣١ درجة ٤ ← ٤ ← ٤	إضافة الشوكولاته ١ ٤٢ درجة ← ٤٢ درجة ٩ ← ٩	White milk chocolate (شوكولاته الحليب/البيضاء) °C W مرحلة التسخين زمن الطهي
		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة ٣١ درجة	إضافة الشوكولاته ٢ ٤٧ درجة ← (إيقاف) ٣١ درجة ← ٤ ← ٤ ← ٤	إضافة الشوكولاته ١ ٤٧ درجة ← ٤٧ درجة ٩ ← ٩ ← ٩	Plain chocolate (شوكولاته سادة) °C W مرحلة التسخين زمن الطهي
البروفيتول الأكبر		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	X ١٠٠٠ وات	X Auto ← Auto ← Auto	Auto ← Auto ✓	مرحلة التسخين زمن الطهي
		غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم	X ٢ ساعة	X ١٠ دقائق ←	١٠ دقائق ← ٢٠ دقيقة	Choux pastry (عجينة الشو) °C W مرحلة التسخين زمن الطهي
الخبز الأبيض		غير مستخدم	غير مستخدم	الصدم (إيقاف) OFF	التثبيت ٢٨ درجة (إيقاف) OFF	إضافة السوائل والدقيق والخميرة ١ دقيقة	إضافة السوائل والدقيق والخميرة ١ دقيقة	Standard eoughs (عجائن عادية) °C W مرحلة التسخين زمن الطهي
		غير مستخدم	غير مستخدم	X ١ دقيقة	(إيقاف) OFF ٢٥٠ وات X ٢ ساعة	Speed 1 (إيقاف) OFF X ٨ دقائق	0 (إيقاف) OFF X ٢ دقيقة	مرحلة التسخين زمن الخاط

ملاحظة:
• بعض من مراحل البرنامج تحتوي على مراحل تسخين والتي تنتج للمكونات الوصول إلى درجة حرارة معينة قبل بدء مرحلة البرنامج.
• HSHT (كما هو موضح على الشاشة) = وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية

البرامج

أفكار وصفات التحضير	الأدوات المستخدمة	المرحلة ٦ (P6)	المرحلة ٥ (P5)	المرحلة ٤ (P4)	المرحلة ٣ (P3)	المرحلة ٢ (P2)	المرحلة ١ (P1)	(المشبهيات) SAVOURY			
صلصة البشاميل، صلصة الجبن، صلصة البقدونس		غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة	إضافة السوائل (P3) ٢ درجة ٩٩ HSHT ٦ ٧٥٠ وات	إضافة الدقيق (P2) ٢ درجة ١١٠ ← HSHT ٦ ← ٧٥٠ وات	إضافة الزيت (P1) ١ درجة ٨٠ ← - ← ٧٥٠ وات	Béchamel (البشاميل) °C W مرحلة التسخين زمن الطهي			
				تدفئة مستمرة	تدفئة ١٥ دقيقة X	✓	✓	✓	✓	مرحلة التسخين زمن الطهي	
				تدفئة مستمرة	تدفئة ٣٠ دقيقة	تدفئة ٤ دقائق	١ دقيقة ← ٤ دقائق	١ دقيقة ← ٤ دقائق	١ دقيقة ← ٥ ثوان	١ دقيقة ← ٥ ثوان	Traditional (طهي تقليدي)
صلصة طماطم الباستا		غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة	إضافة السوائل (P3) ٢ درجة ٩٨ ← ٢ ← ١٥٠٠ وات	إضافة الخضراوات (P2) ٢ درجة ١٢٠ ٣	إضافة الزيت (P1) ١ درجة ١٢٠ -	Traditional (طهي تقليدي)			
				تدفئة مستمرة	تدفئة ٩ دقائق	تدفئة ١٥ دقيقة	تدفئة ١٠ دقائق	تدفئة ١٠ دقائق	تدفئة ١٠ دقائق	تدفئة ١٠ دقائق	مرحلة التسخين زمن الطهي
				تدفئة مستمرة	تدفئة ٣٠ دقيقة	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	مرحلة التسخين زمن الطهي
صلصة برنيز، صلصة هولندية		غير مستخدم	غير مستخدم	تدفئة مستمرة	إضافة الزيت العادية ببطء (P3) ٢ درجة ٧٢ HSHT ٦ ٧٥٠ وات	إضافة صفار البيض والسوائل (P2) ٢ درجة ٧٢ HSHT ٦ ٧٥٠ وات	إذابة الزيت وإزالتها (P1) ١ درجة ٦٠ ٢	Hollandaise (هولندي)			
				تدفئة مستمرة	تدفئة ٣٠ دقيقة	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	مرحلة التسخين زمن الطهي
				تدفئة مستمرة	تدفئة ٣٠ دقيقة	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	تدفئة ٤ دقائق	مرحلة التسخين زمن الطهي

ملاحظة:
يغض من مراحل البرنامج تحتوي على مراحل تسخين والتي تنتج المكونات الوصول إلى درجة حرارة معينة قبل بدء مرحلة البرنامج.
• HSHT (كما هو موضح على الشاشة) = وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية

استخدام البرامج سابقة الإعداد

استخدام البرامج سابقة الإعداد	
١	اضغطي على زر القائمة.
٢	لفي قرص العرض/زر الإدخال لتحديد اللغة البرنامج «Programmes».
٣	اضغطي على قرص العرض/زر الإدخال للتأكيد.
٤	لفي قرص العرض/زر الإدخال لتحديد برنامج «Savoury» (المشهيات) أو «Slow Cook» (طهي بطيء) أو «Steam» (تبخير). راجعي الجدول أدناه لمعرفة خيارات البرامج الفرعية.
٥	اضغطي على قرص العرض/زر الإدخال للتأكيد.
٦	اتبعي التعليمات الموضحة على شاشة العرض.
	ملاحظة: في حالة عدم اتخاذ أي إجراء بين المراحل، تنتهي مهلة الجهاز بعد ١٥ دقيقة.

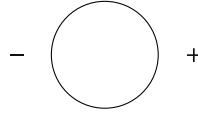
أفكار وصفات التحضير	الأدوات المستخدمة	المرحلة ٦ (P6)	المرحلة ٥ (P5)	المرحلة ٤ (P4)	المرحلة ٣ (P3)	المرحلة ٢ (P2)	المرحلة ١ (P1)	(المشهيات) SAVOURY	
قلي مع القليب		غير مستخدم	غير مستخدم	مكونات إضافية ١٢٠ درجة	إضافة النكهات ١٢٠ درجة	إضافة اللحم والخضراوات ١٨٠ درجة	إضافة الزيت ١٤٠ درجة	إضافة الزيت ١٤٠ درجة	
		غير مستخدم	غير مستخدم	٢ وات	٢ وات	٢ (تلقائية) Auto	-	مرحلة التسخين W	
		غير مستخدم	غير مستخدم	X	✓	✓	✓	✓	مرحلة التسخين W
دجاج الريسوتو		تدفئة مستمرة	إضافة السوائل ٧٥ درجة	إضافة الخمر ١٤٠ درجة	إضافة الأرز ١٢٠ درجة	إضافة اللحم والخضراوات ١٠٠ درجة	١٣٠ درجة	إضافة الزيت ١٣٠ درجة	
		غير مستخدم	١ ← ٠	٠	٠ ← ٢	٢ ← ٤	٢ ← ٤	-	مرحلة التسخين W
		غير مستخدم	١٢٠٠ وات ← ١٥٠٠ وات	١٥٠٠ وات	١٢٠٠ وات ← ١٥٠٠ وات	١٢٠٠ وات ← ١٥٠٠ وات	١٠٠٠ وات ← ١٥٠٠ وات	١٢٠٠ وات	١٢٠٠ وات
بخنة اللحم البقري		٥ دقائق	٣ دقائق ← ١٠ دقائق	١ دقيقة	١ دقيقة ← ٣ دقائق	٢ دقيقة ← ٣ دقائق	إضافة اللحم ١٨٠ درجة	إضافة الزيت ١٤٠ درجة	
		غير مستخدم	٨٠ درجة	٩٥ درجة	٩٤ درجة	١٤٠ درجة	١٨٠ درجة ← ١٨٠ درجة	١٤٠ درجة	مرحلة التسخين W
		غير مستخدم	٨٠ درجة	٩٥ درجة	٩٤ درجة	١٤٠ درجة	١٨٠ درجة ← ١٨٠ درجة	١٤٠ درجة	مرحلة التسخين W
مرق السلمون		غير مستخدم	تدفئة مستمرة	إضافة اللحم/السمك ٩٨ درجة	إضافة السوائل ٩٩ درجة	إضافة الخضراوات ١٠ دقائق	إضافة اللحم ١٤٠ درجة	إضافة الزيت ١٤٠ درجة	
		غير مستخدم	٨٠ درجة	٩٨ درجة	٩٩ درجة	٩٩ درجة	١٣٠ درجة ← ١٣٠ درجة	١٤٠ درجة	مرحلة التسخين W
		غير مستخدم	٨٠ درجة	٩٨ درجة	٩٩ درجة	٩٩ درجة	١٣٠ درجة ← ١٣٠ درجة	١٤٠ درجة	مرحلة التسخين W

ملاحظة:
 بعض من مراحل البرامج تحتوي على مراحل تسخين والتي تتبع للمكونات الوصول إلى درجة حرارة معينة قبل بدء مرحلة البرنامج.
 HSHT (كما هو موضح على الشاشة) = وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية

إعدادات درجة الحرارة	
درجة الحرارة	الاستخدامات
٥٠ درجة مئوية	تليين الشوكولاته
٧٢ إلى ٨٢ درجة مئوية	سلق الفاكهة
٩٨ إلى ٩٩ درجة مئوية	الغلي ببطء
١٠٠ درجة مئوية	الغلي، التبخير
١٣٠ إلى ١٤٠ درجة مئوية	تحضير الخضار السوتيه
١٨٠ درجة مئوية	تحمير اللحم

إعدادات القدرة		
إعدادات القدرة	وات	الاستخدامات
A	Auto (تلقائية)	تتغير قدرة الإدخال لتتماشى على نحو مثالي مع إعداد درجة الحرارة
١ - ٢	١٥٠٠ إلى ١٢٠٠ وات	تحمير اللحم، تحضير الخضار السوتيه، غلي الماء
٣ - ٥	١٠٠٠ إلى ٥٠٠ وات	إذابة الزبد، الصلصات ذات أساس الحليب، الغلي ببطء، الخفق على الساخن
٦ - ٧	٣٧٥ إلى ٢٥٠ وات	تشبيث العجائن

الوضع اليدوي




- اضغط على الإعداد المطلوب تغييره واستخدمي قرص العرض لضبط الإعداد.
- اضغط على قرص العرض للتأكيد.
- ملاحظة:
- عند تحديد أحد الإعدادات، ستتم إضاءة الشريط الموجود أسفل شاشة العرض المقابلة.
- تنتهي مهلة الإعداد بعد ٤ ثوانٍ في حالة عدم اتخاذ أي إجراء.

<p>يمكن تعيين درجة الحرارة من ٢٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية بخطوة زيادة مقدارها ١ درجة مئوية. أو بطريقة أخرى، يمكن استخدام الوحدة بدون تعيين درجة حرارة من خلال استخدام الإعداد «OFF» (إيقاف). ملاحظة: لن تصل درجة حرارة جهاز Cooking Chef لدرجة أقل من الحرارة المحيطة.</p> <p>وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT)</p> <p>للخط على السرعة العالية على درجة حرارة أعلى من ٦٠ درجة مئوية:</p> <ul style="list-style-type: none"> • اضغط مع الاستمرار لمدة ٣ ثوانٍ. يضيء الرمز ! على شاشة العرض ويتم عرض رسالة «CAUTION HSHT MODE» (تنبيه وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية). كما تصدر نغمة صوتية قصيرة عن الخلاط كل ٣٠ ثانية. • لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع السرعة المطلوبة، ترتفع سرعة تشغيل الخلاط ببطء حتى تصل إلى السرعة المحددة. • يمكنك خفض السرعة بالطريقة العادية. • لإنهاء هذا الوضع، اضغط مع الاستمرار على زر درجة الحرارة لمدة ٥ ثوانٍ أو أعيد مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع الإيقاف «O». <p>يجب استخدام هذه الوظيفة فقط مع خفاقة البيض و/أو أداة التقليب. ينبغي عدم تجاوز سعة الطهي القصوى وهي ٣ لتر كما ينبغي التأكد من تركيب واقي الرذاذ. يجب عدم ترك الجهاز مهملاً دون ملاحظة.</p>	
<p>يمكن استخدام المؤقت في وضع الطهي. في حالة عدم تحديد وقت لمؤقت العد التنازلي، عندئذ سيعد المؤقت تصاعدياً بفاصل زمني ١ ثانية تلقائياً أثناء تشغيل الجهاز. الحد الأقصى لزم تشغيل المؤقت هو ٨ ساعات.</p>	
<p>توجد ١٠ إعدادات لفترات التقليب. هذه الإعدادات مناسبة جداً عند استخدام الخلاط في وضع الطهي. يرجى الملاحظة، أنه لاستخدام إعدادات التقليب يجب تركيب جميع أغطية المخارج.</p>	
<p>يمكن ضبط إعدادات القدرة من خلال زر القائمة. القدرة الافتراضية هي Auto. يمكن ضبط القدرة من ٢٥٠ وات إلى ١٥٠٠ وات.</p> <ul style="list-style-type: none"> • اختاري إعداد قدرة منخفض لتسخين المكونات على نحو هادئ. • اختاري إعداد قدرة مرتفع لتسخين المكونات على نحو سريع. 	

إعدادات فترات تأخير التقليب		
إعدادات التقليب مثالية للاستخدام مع أداة التقليب.		
السرعة	فترة التأخير	الاستخدامات
	بدون تأخير (تقليب مستمر)	التقليب المستمر مع الصلصات والريستوتو.
	٥ ثوانٍ	تحمير اللحم وتحضير الخضار السوتيه.
	١٠ ثوانٍ	
	٢٠ ثانية	
	٣٠ ثانية	
	٤٠ ثانية	تقليب المقلبات واليخنات والمرق وما شابه.
	٥٠ ثانية	
	١ دقيقة	
	٢ دقيقة	
	٥ دقائق	

تفسير رموز شاشة العرض

	
<p>مؤشر تحذير السخونة أقل من ٤٠ درجة مئوية - لا يوجد شريط أحمر من ٤٠ إلى ٦٠ درجة مئوية - شريط أحمر وامض أعلى من ٦٠ درجة مئوية - شريط أحمر ممتلئ</p>	
<p>يعرض عند تشغيل الخلاط في وضع السرعة العالية درجة الحرارة العالية (HSHT).</p>	
<p>يعرض المرحلة الحالية من برنامج الطهي عند استخدام البرامج سابقة الإعداد.</p>	
<p>تعرض شاشة العرض النصي معلومات الحالة ومعلومات البرنامج المحدد ورسائل الخطأ.</p>	
<p>يعرض درجة الحرارة المحددة. يمكن تعيين درجة الحرارة من الوضع إيقاف «OFF» أو بين ٢٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية.</p>	
<p>يعرض الوقت المحدد بالساعات والدقائق والثواني. يمكن تعيين الوقت من ٥ ثوان ← إلى ٨ ساعات ويبدأ العد التنازلي بمجرد اختيار درجة الحرارة.</p>	
<p>يعرض إعداد التقليب المحدد، بنطاق من ٠ ← إلى ٩.</p> <ul style="list-style-type: none"> • تتم إضاءة الشروط الخارجية تبعاً للإشارة إلى طول الفترة الزمنية قبل إجراء التقليب التالي. • يبدأ سهم التقليب الداخلي في الوميض ٣ ثوان قبل إجراء التقليب التالي. • في بداية عملية التقليب، قد يكون هناك ارتفاع ملحوظ في السرعة من أجل فصل أجزاء الطعام. 	
<p>يعرض إعداد القدرة المحدد. يتراوح نطاق القدرة من Auto و ١ ← إلى ٧.</p>	

- **بعد الطهي**
- توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسها أثناء استخدام الخلاط الطاهي في وضع الطهي أو فور الانتهاء من الطهي، وبصفة خاصة السلطانية وواقى الرذاذ والأدوات حيث تظل هذه الأجزاء ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز. استخدم المقبضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدم قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة وأدوات الخلط الساخن.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية واستخدم مفرش حماية سطح العمل المزود عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.

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، قللي سرعة التشغيل وأضيفي المكونات ببطء وبشكل متساو.
- لتسخين الصلصات سريعاً استخدم إعداد تقليب مستمر.
- في حالة استخدام واقى الرذاذ أثناء الطهي، أزيله دائماً قبل رفع رأس الخلاط الطاهي. توخي الحذر من التكثف المتكون على واقى الرذاذ والواقى الحراري.
- عند رفع رأس الخلاط الطاهي، ارفعيها ببطء وذلك للسماح لأي سائل على الجانب السفلي للواقى الحراري بالتدفق إلى السلطانية.
- تتوافر عشرة وظائف وتلقب والتي تتيح لك اختيار القدر المناسب من التقليل لكل وصفة تحضير على حدة. بعض الوصفات تتطلب تقليلاً مستمراً لمنع التصاق المكونات في قاع السلطانية، في حين أن وصفات أخرى تستفيد من التقليل المتقطع للحفاظ على قوام الطعام.

- إذا تجاوزت درجة حرارة السلطانية ٦٠ درجة مئوية، لأسباب 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 «O» ثم إعادة تحديد السرعة المطلوبة.
- راجعي قسم «الوضع اليدوي» لمعرفة مزيد من التفاصيل حول استخدام وضع السرعة العالية درجة الحرارة العالية (HSHT).
- بمجرد انتهاء برنامج طهي، تصدر الوحدة نغمة صوتية قصيرة ٣ مرات.
- ملاحظة: في حالة عدم إعداد وقت، ستتوقف وظيفتي التسخين والتقليب تلقائياً بمجرد وصول المؤقت إلى ٨ ساعات.
- إيقاف عملية الخلط أو إيقافها بشكل مؤقت، أعيدي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل "O". لتابعة العملية، حدي سرعة للتشغيل.

هام

- تستمر عملية التسخين في حالة إيقاف عملية الخلط أو توقفها بشكل مؤقت.

- إيقاف عملية التسخين، غيري إعداد درجة الحرارة إلى الإعداد «OFF» (إيقاف). أو بطريقة أخرى، اضعي زر وضع الاستعداد.
- **هام** - في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت أثناء التشغيل، تتوقف عملية التسخين مؤقتاً. تتوقف أداة السلطانية ولن تتابع العمل مرة أخرى عند خفض رأس الخلاط، لإعادة تشغيل الخلاط، لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف التشغيل «O» ثم أعيدي تحديد سرعة تشغيل.

استخدام جهاز Cooking Chef خلاط

جمعي أجزاء الخلاط كما تم تناوله بالشرح في قسم «استخدام جهاز Cooking Chef» سابقاً. لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى الإعداد المطلوب.

يمكنك تغيير السرعة في أي وقت أثناء تشغيل الخلاط. أوقفي تشغيل الخلاط عن طريق لف مفتاح التحكم في السرعات إلى موضع إيقاف التشغيل «O». استخدم مفتاح وضع التشغيل النبضي (P) للتشغيل لفترات قصيرة على السرعة القصوى.

تلميحات عامة

- أوقفي الخلط واكشطتي جوانب السلطانية بانتظام من أعلى لأسفل باستخدام ملعقة التقليل.
- للحصول على أفضل النتائج اخفقي البيض الموجود في درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية.
- استخدم مكونات باردة للعجين ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

نقاط هامة لتحضير الخبز

هام

- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة - سوف تتسبب في حمل زائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على منفرداً.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في السلطانية.

وصفة التحضير

تتبيلة الفلفل

- ٢٠٠ غرام عسل نحل صافى وبارد (موضوع داخل الثلاجة أثناء الليل)
- ١ ثمرة فلفل (كاملة)
- ٢٠ غرام (١ ملعقة صغيرة) زبدة فول سوداني خشنة

توابل

- ١ ضعي كل المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة.
- ٢ ركبي الملحق في جهاز المطبخ المتكامل واسمحي للمكونات بملء الفراغات حول سكين التقطيع.
- ٣ شغلي الجهاز على وضع التشغيل النبضي لمدة ١٠ ثوان.
- ٤ استخدم التتبيلة حسب الحاجة.

أدوات السلطانية وبعض من استخداماتها

مضرب العجين K

لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجانوه الإكلير والبطاطس المهروسة.

مضرب البيض

لخفق البيض والقشدة والسوفليه. لا تستخدم خفاقة البيض مع الخلطات السمكية (مثل خلط السمن مع السكر) - فقد يتسبب ذلك في تلفها. مناسبة للدمج مع أداة التقليل عند الخفق على درجات حرارة، على سبيل المثال في حالة الحلويات الإيطالية والسويسرية.

خطاف العجين

يستخدم مع خلطات الخميرة فقط

مضرب الخلطات الكريمة الساخنة

مناسب لاستخدامات دمج الزبد مع السكر وتحضير عجين الشو وعصيدة طحين الذرة. مثالي لكشط الخلطات سواء الباردة أو الساخنة عن جوانب السلطانية أثناء عملية الخلط.

أداة التقليل

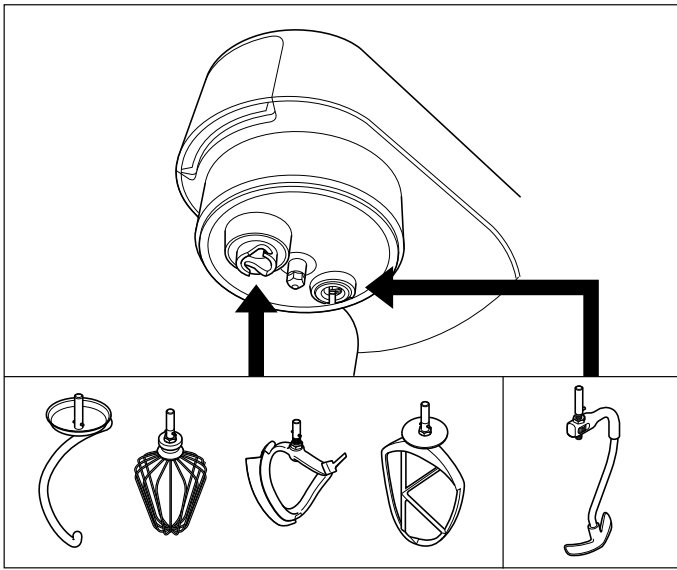
مناسبة للاستخدام خلال عملية الطهي للمحافظة على قوام الأطعمة مثل الدجاج والسلم والخضراوات والفاكهة. مثالية لتحمير اللحوم. مناسبة للاستخدام أيضاً في تحضير الريسوتو والصلصات وإذابة الشوكولاته.

استخدام جهاز Cooking Chef

هام

- تأكد من نظافة منطقة الحث ومستشعرات درجة الحرارة والسطح الخارجي لقاعدة السلا-طانية. يؤثر الفشل في القيام بهذا الإجراء مستشعر درجة الحرارة مما أدى إلى ضعف أداء الطهي.
- تأكد من تركيب جميع أغطية المخارج بما في ذلك الواقي الحراري. في حالة عدم تركيبها بشكل صحيح لن يتم تشغيل وظيفة التسخين.
- استخدم دائماً قفازي الفرن لإزالة السلطانية والأداة المستخدمة بعد الطهي.

- ١ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. عندئذ تضيء شاشة العرض.
- ٢ لفي رافعة رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت.
- ٣ ادفعي الواقي الحراري ② أعلى الجانب السفلي من رأس الخلاط ② حتى يتم تركيبه بالكامل. يحذر استخدام الواقي الحراري بدون تركيب سداة الإحكام المطاطية ② بطريقة صحيحة.
- في حالة استخدام جهاز Cooking Chef بدون حرارة، فلا حاجة لتركيب الواقي الحراري ما لم يستخدم واقي الرذاذ. راجعي قسم "تركيب واستخدام مجموعة واقي الرذاذ".
- ٤ ركبي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل ولفي في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٥ حددي أي من الخيارات التالية:
الطهي اليدوي.
راجعي قسم الوضع اليدوي.
البرامج سابقة الإعداد:
راجعي قسم «استخدام البرامج سابقة الإعداد» للحصول على مزيد من التفاصيل حول معلومات الاستخدام.
- راجعي دليل البدء السريع للحصول على مزيد من التفاصيل حول أفكار وصفات التحضير.
- ٦ ركبي الأداة المطلوبة في مقبض أداة السلطانية ③ أو مقبض أداة التقليل ④ في حالة استخدام أداة التقليل، يتم إدخال السن في التجويف ثم لف الأداة للتعشيق في موضع التثبيت ④.



- أداة التقليل - عند استخدام أداة التقليل، يمكن أيضاً استخدام مشبك التقليل المساعد لمساعدتك في عملية التقليل، راجعي قسم «تركيب واستخدام مشبك التقليل المساعد». يمكن استخدام أداة التقليل أيضاً مع مضرب البيض، على سبيل المثال في تحضير المرغ. لا تستخدم أداة التقليل مع خطاف العجين.
- ملاحظة: إذا كان مضرب العجين K أو مضرب الخلطات الكريمة لا يمكنهما خلط المكونات الموجودة في قاعدة السلطانية، في هذه الحالة راجعي قسم "ضبط الأداة".
- لإزالة أداة، اعكسي الخطوة ٦ الموضحة أعلاه. (استخدمي دائماً قفازي الفرن لإزالة الأداة المستخدمة بعد الطهي).
- ٧ لخفض رأس الخلاط، ارفعيها قليلاً ولفي رافعة رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة.
- ثم اخفضيها إلى موضع التثبيت.
- ٨ أضيفي المكونات المراد طهيها/خلطها.
- ٩ لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى الإعداد المطلوب. لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى الموضع ② لاستخدام إعدادات التقليل.

استكشاف جهاز Cooking Chef من Kenwood

الدليل

العلامات الظاهرة على شاشة العرض

- 31 تحذير درجة حرارة عالية
- 32 مرحلة البرنامج
- 33 اختيار درجة الحرارة
- 34 تحذير درجة حرارة عالية وسرعة عالية
- 35 شاشة عرض نصي
- 36 اختيار الوقت
- 37 اختيار تأخير التقليب
- 38 اختيار القدرة


لوحة العرض



- 39 زر درجة الحرارة
- 40 زر الوقت
- 41 زر إعداد التقليب
- 42 زر القائمة

مكشطة العجين

ملاحظة: ملحقات مخرج السرعة المنخفضة

مخرج السرعة المنخفضة في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك يتميز بنظام Twist Connection System. وبالتالي فهو مصمم للعمل مع ملحقات نظام Twist Connection System.

عند شرائك ملحقات للعمل مع مخرج السرعة المنخفضة، عليك أولاً التأكد من توافق الملحقات مع موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك. يمكن تمييز كل ملحقات نظام Twist Connection System من خلال كود المنتج والذي يبدأ على النحو التالي (KAX) وأيضاً عن طريق شعار Twist  الموضح على العبوة.

إذا كان لديك ملحقات تعمل على نظام Bar Connection System ، ففي هذه الحالة ستحتاجين إلى استخدام منظم KAT002ME حتى يمكنك توصيل هذه الملحقات مع نظام Twist Connection System  الموجود في موديل جهاز المطبخ المتكامل لديك.

لمزيد من المعلومات، زوري الموقع

www.kenwoodworld.com/twist

مخارج الملحقات

- 1 مخرج السرعة العالية (HSO)
- 2 مخرج السرعة المنخفضة (SSO)
- 3 مقبس أداة السلطانية
- 4 مقبس أداة التقليب

الخلاط

- 5 غطاء مخرج السرعة العالية
- 6 رأس الخلاط
- 7 غطاء مخرج السرعة المنخفضة
- 8 سلطانية جهاز شيف الطهي
- 9 رافعة رأس الخلاط الطاهي الطاهي
- 10 مفتاح التحكم في السرعات
- 11 زر وضع الاستعداد
- 12 قرص العرض/زر الإدخال
- 13 شاشة العرض
- 14 فتحة التصريف
- 15 قاعدة السلطانية/منطقة الحث
- 16 فتحات التهوية
- 17 مستشعرات درجة الحرارة
- 18 مضرب العجين K
- 19 مضرب الخلطات الكريمة الساخنة
- 20 مضرب البيض
- 21 خطاف العجين
- 22 أداة التقليب
- 23 مشبك التقليب المساعد
- 24 معلقة التقليب لدرجات الحرارة المرتفعة
- 25 وافي حراري
- 26 سداة إحكام مطاطية (قابلة للفك والتركيب)
- 27 مانع الرذاذ
- 28 غطاء أنبوب إدخال المكونات
- 29 مفرش حماية سطح العمل
- 30 مفتاح ربط

اختيار اللغة

في المرة الأولى لتشغيل جهاز Cooking Chef، يكون الإعداد الافتراضي للغة شاشة العرض هو اللغة الإنجليزية «English».	
	١ لتغيير اللغة، اضغط على زر القائمة.
	٢ استخدم قرص العرض/زر الإدخال لتحديد قائمة "الإعدادات" (SETTINGS) ثم اضغط على قرص العرض/زر الإدخال للتأكيد.
	٣ استخدم قرص العرض/زر الإدخال لتحديد قائمة "اللغات" (LANGUAGES) ثم اضغط على قرص العرض/زر الإدخال للتأكيد.
	٤ استخدم قرص العرض/زر الإدخال لتحديد اللغة المطلوبة. بمجرد تحديد اللغة المطلوبة، اضغط على قرص العرض/زر الإدخال للتأكيد.
	٥ لتغيير اللغة مرة أخرى، كرري نفس الخطوات.

- للتشغيل 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 الائتمان أو الوسائط الممغنطة أو المعدات الإلكترونية الحساسة بالقرب من الجهاز أثناء استخدامه.
- لا تستخدم الجهاز للقلي الشديد للمكونات الغذائية.
- تأكدي دائماً طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- لا تتجاوزي سعة ٢٥٠ مل عند الطهي باستخدام الزيت.
- ينبغي تناول الأطعمة بعد فترة وجيزة من الطهي أو تركها لتبرد بسرعة ثم تجميدها في أسرع وقت ممكن.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يستخدم سلك الإمداد بالكهرباء لتقليل المخاطر الناجمة عن التشابك والتعثر. يمكن استخدام أسلاك الإطالة في حالة توخي الحذر عند استخدامها. في حالة استخدام سلك إطالة: (١) يجب أن تتماشى فئة التصنيف الكهربائي لسلك الإطالة إلى حد تام مع فئة التصنيف الكهربائي للجهاز. (٢) يجب توخي الحذر عند استخدام سلك الإطالة ولفه أو ضبطه على نحو يحول دون تدليه عن سطح العمل أو المنضدة، مما يتسبب في سحبه عن طريق الأطفال دون قصد فينتج عن ذلك تعثرهم ووقوعهم. إذا كان الجهاز مزود بطرف أرضي، ففي هذه الحالة يجب أن يكون سلك الإطالة مكون من ٣ أطراف ومجهز بطرف أرضي. فئة التصنيف الكهربائي للجهاز مدرجة على الجانب السفلي للوحدة.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

● اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.

- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

● ملاحظة هامة - بالنسبة لمستخدمي الأجهزة الطبية الإلكترونية المزروعة

- كما هو الحال مع كل منتجات التسخين بالحث، ينتج هذا الجهاز مجالات مغناطيسية قصيرة المدى. في حالة تواجد أي مستخدم للجهاز أو شخص على مقربة من الجهاز مع استخدام هذا المستخدم أو الشخص لجهاز تنظيم ضربات القلب أو غيرها من الأجهزة الطبية المزروعة النشطة، فيرجى استشارة الطبيب قبل استخدام هذا الجهاز وذلك بشأن احتمالية عدم التوافق لمنع حدوث أي مخاطر على الصحة.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات وفور الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أجزاء جسمك وشعرك والمجوهرات والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات المركبة.
- يحذر إدخال الأصابع وغيرها من الأجسام داخل الآلية المفصليّة.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام ملحق غير معتمد أو أكثر من ملحق في المرة الواحدة.
- يحذر تجاوز السعات القصوى المحددة وفي حالة استخدام سخان الحث يتجاوز السعة القصوى المحددة للتعبئة وهي ٣ لترات ويشار إلى سعة التعبئة القصوى بعلامة داخل السلطانية.
- عند استخدام ملحق ما، اقرئي تعليمات الأمان والاستخدام الواردة معه.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس الخلاط الطاهي الطاهي وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج وسلك الكهرباء قبل حمل الجهاز.
- يحذر ترك سلك الكهرباء متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة للموتورس أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسه أثناء استخدام الجهاز في وضع الطهي أو فور الانتهاء من الطهي، وبصفة خاصة السلطانية وواقى الرذاذ والأدوات حيث تظل هذه الأجزاء ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز. استخدم المقبضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدم قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة وأدوات الخلط الساخن.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية واستخدمي مفرش حماية سطح العمل عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.
- توخي الحذر من البخار المتسرب عن سلطانية الخلاط الطاهي الطاهي وخاصة عند فتح الغطاء العلوي الموجود في واقى الرذاذ أو عند رفع رأس الخلاط الطاهي الطاهي.
- في حالة نقل مكونات الطعام الساخنة من الخلاط إلى المازج، اسمح دائماً للمكونات بأن تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها داخل المازج.
- استخدم فقط السلطانية والأدوات المزودة مع هذا الجهاز. يحذر استخدام السلطانية مع أي مصدر حراري آخر.
- يحذر تشغيل الجهاز في وضع الطهي عندما تكون السلطانية فارغة.
- يحذر إدخال أي جسم خلال فتحات التهوية.
- عند استخدام هذا الجهاز تأكدي دائماً من وضعه بعيداً عن حافة سطح العمل. تأكدي من ترك مسافة ١٠ سنتيمتر على الأقل بين الجهاز والحوائط وتأكدي من عدم انسداد فتحات التهوية. يحذر وضع الجهاز أسفل خزانة المطبخ المعلقة.

المحتويات

٣٤٠ - ٣٣٩	لسلامتك
٣٤١	الدليل
٣٤١	اختيار اللغة
٣٤٢	أدوات السلطانية وبعض من استخداماتها
٣٤٣ - ٣٤٢	استخدام جهاز Cooking Chef
٣٤٣	استخدام جهاز Cooking Chef كخلط
٣٤٤	تفسير رموز شاشة العرض
٣٤٦ - ٣٤٥	الوضع اليدوي
٣٤٧	استخدام البرامج سابقة الإعداد
٣٤٧ - ٣٤٨	برامج المشهيات
٣٤٧	الوجبات الأساسية
٣٤٨	الصلصات
٣٥٢ - ٣٤٩	برامج الحلويات
٣٤٩	تليين الشوكولاته
٣٥٠ - ٣٤٩	العجائن
٣٥٠	المرنغ
٣٥١	الفاكهة المحفوظة
٣٥٢ - ٣٥١	الصلصات
٣٥٢	أخرى
٣٥٣	برامج الطهي البطيء
٣٥٣	مرتفعة
٣٥٣	منخفضة
٣٥٤	برنامج الطهي بالبخار
٣٥٥	ضبط أدوات السلطانية
٣٥٦	تركيب واستخدام مجموعة واقى الرذاذ
٣٥٧	تركيب وإزالة أغطية المخارج
٣٥٧	تركيب وإزالة مشبك التقليل المساعد
٣٥٧	تجميع مضرب الخلطات الكريمة الساخنة
٣٥٨	السعات القصوى والسرعات الموصى بها
٣٥٩	العناية والتنظيف
٣٥٩	الخدمة ورعاية العملاء
٣٦١ - ٣٦٠	دليل اكتشاف المشكلات وحلها



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE