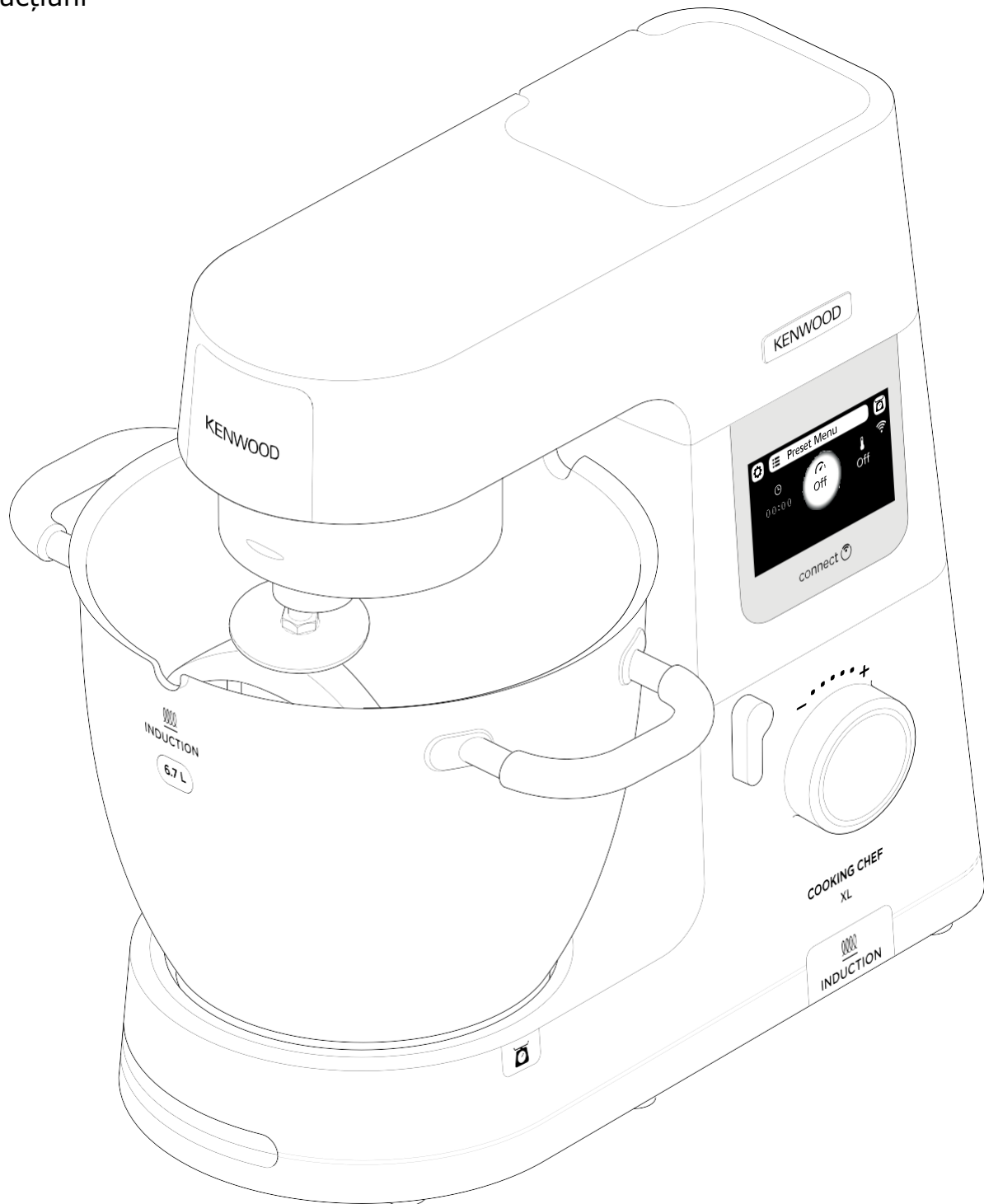
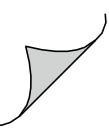


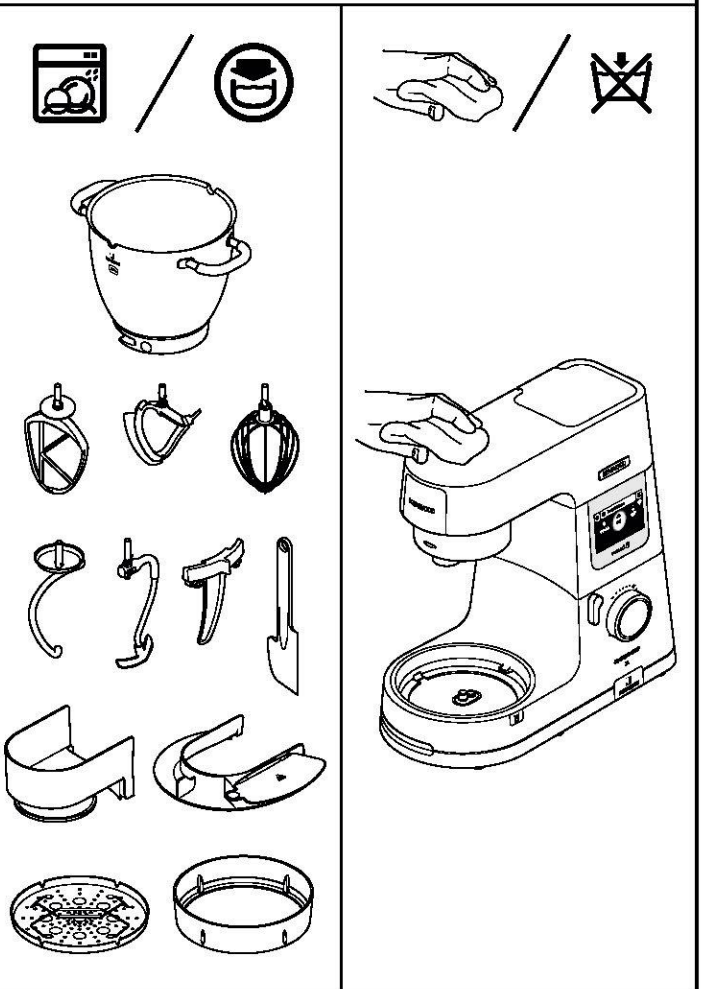
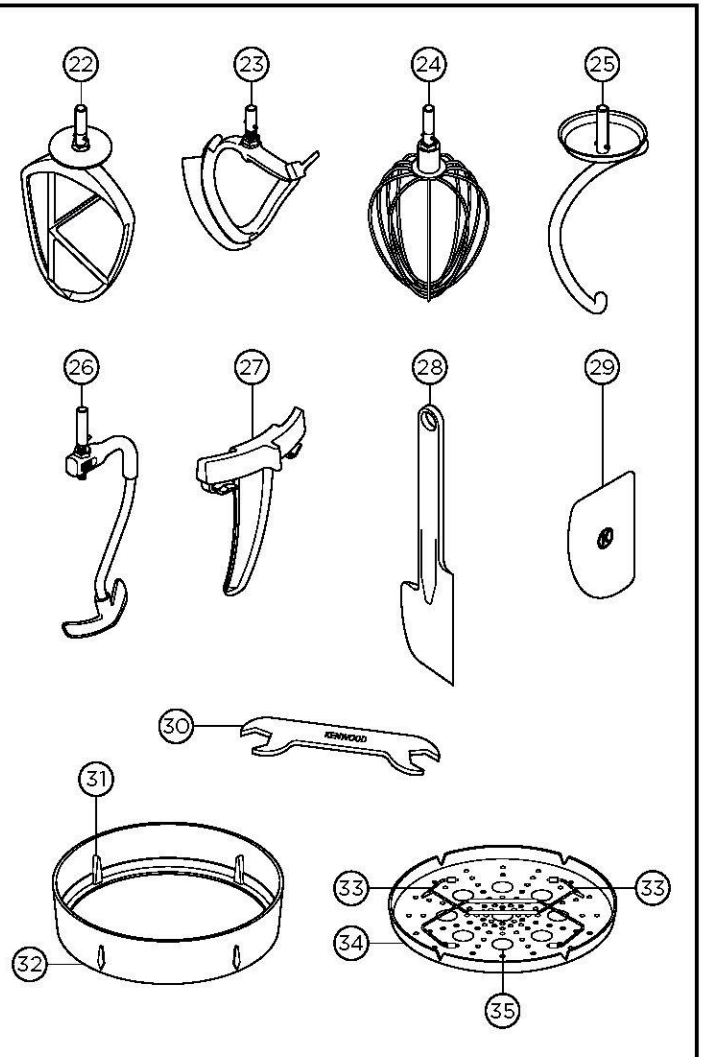
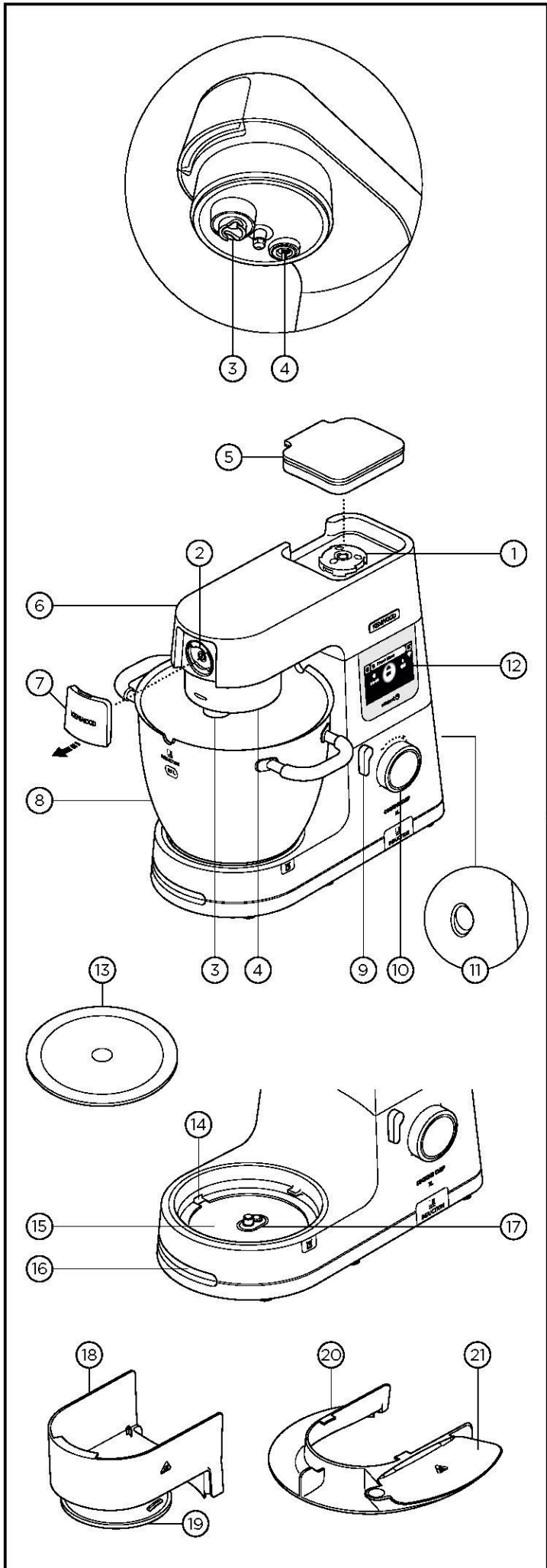
KENWOOD

TIP KCL95

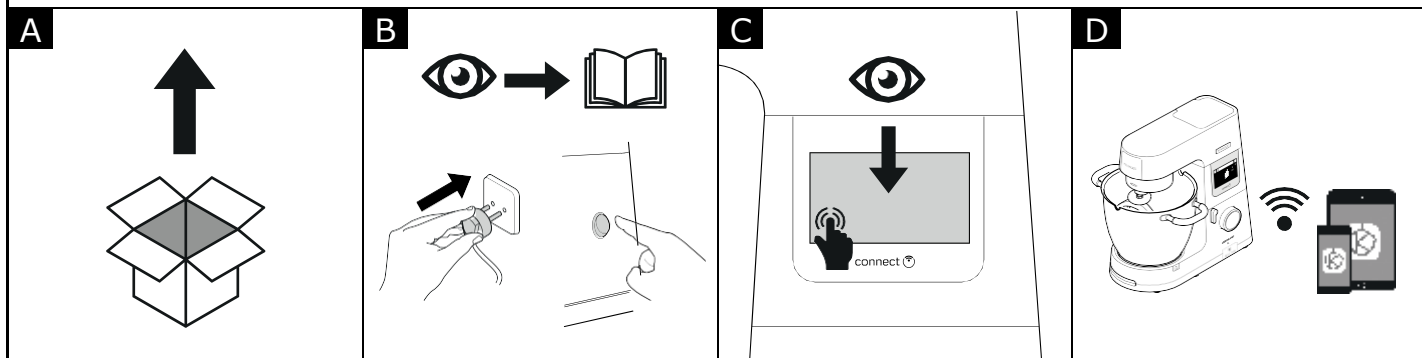
Instrucțiuni



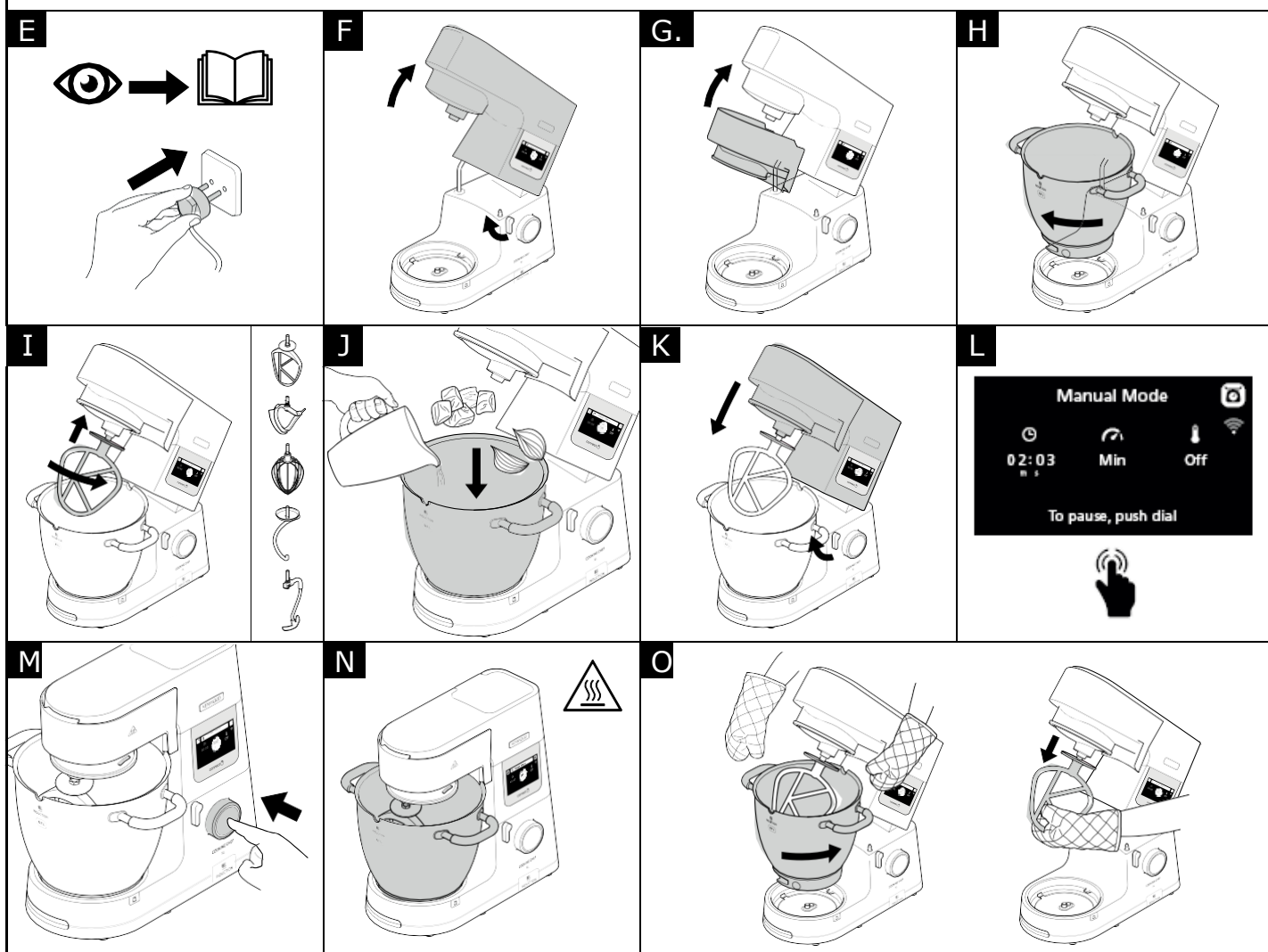




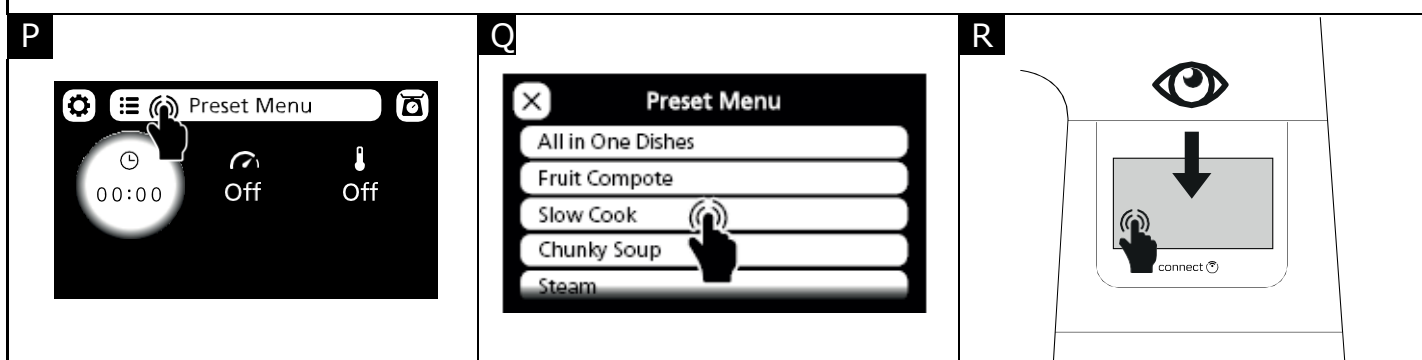
Aplicația KENWOOD WORLD



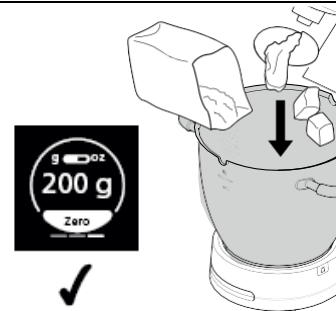
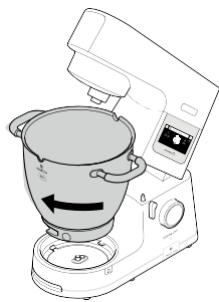
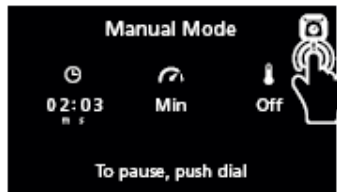
Pentru utilizarea Cooking Chef Connect - Utilizare manuală



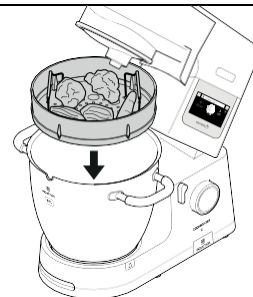
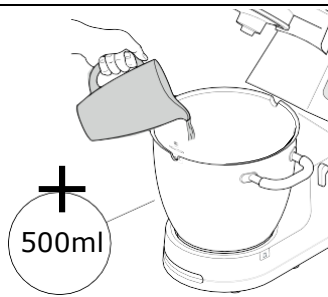
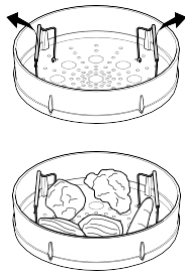
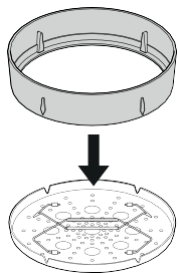
Utilizarea programelor presetate



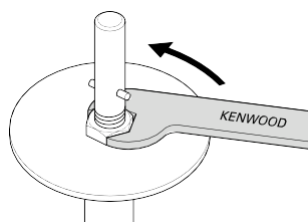
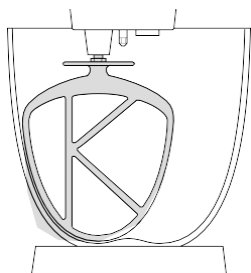
S Pentru utilizarea funcției de cântărire



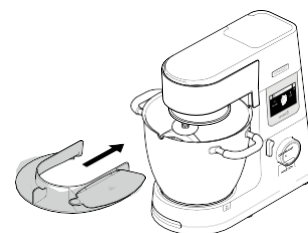
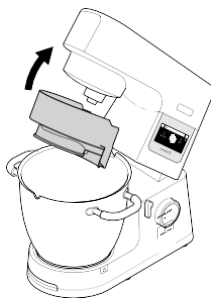
T Pentru utilizarea accesoriului de gătit la abur



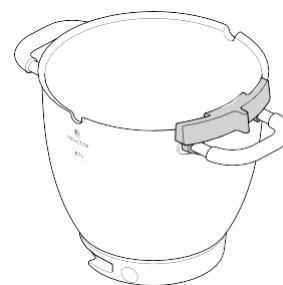
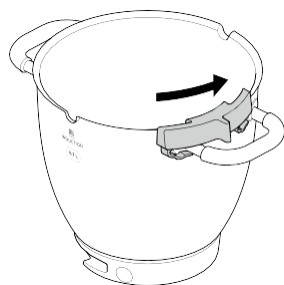
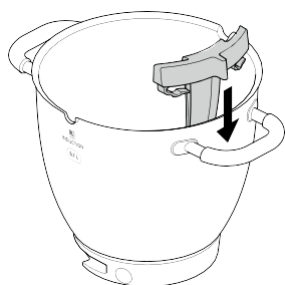
U Reglarea înălțimii ustensilei



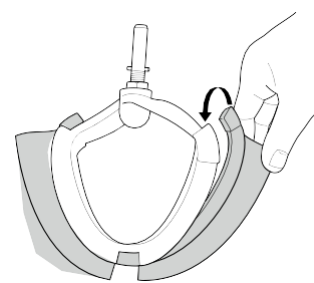
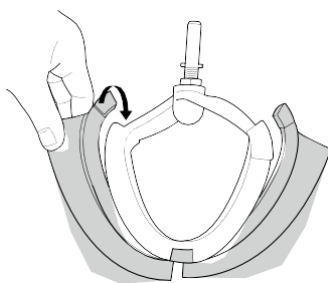
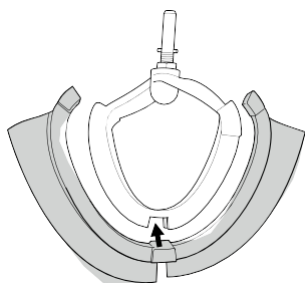
V Pentru montarea și utilizarea ansamblului de protecție la stropi



W Pentru montarea și scoaterea clemei de asistență la agitare




X Asamblarea băătorului de spumare la temperatură ridicată



Siguranță

● **Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultări viitoare.**

- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Dacă este deteriorat ștecărul sau cablul, din motive de siguranță, trebuie înlocuit de Kenwood sau de un agent de reparații autorizat Kenwood pentru a evita pericolele.
- **notă importantă - implanturi medicale electronice**
- Ca toate produsele de încălzire prin inducție, acest aparat electric generează câmpuri magnetice cu rază scurtă de acțiune. Dacă orice utilizator sau persoană care se află în imediata apropiere este purtător/purtătoare de stimulator cardiac sau de alte implanturi active, consultați un medic înainte de utilizare, cu privire la orice posibile incompatibilități, în scopul prevenirii oricărui risc pentru sănătate.
- Opriți și scoateți aparatul din priză înainte de montarea sau scoaterea ustensilelor/ accesoriilor, după utilizare și înainte de curățare.
- Țineți părți ale corpului, părul, bijuteriile și orice hainele largi departe de piesele mobile și accesoriile montate.
- Nu introduceți niciodată degetele etc. în mecanismul articulat.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Când lăsați aparatul electric nesupravegheat în modul de gătire, acordați o atenție deosebită următoarelor:
 - asigurați-vă că sunt urmate instrucțiunile cu privire la temperaturi și cantitățile maxime de procesat,
 - asigurați-vă că unitatea și cablul nu sunt lăsate la îndemâna copiilor și că sunt departe de marginea suprafeței de lucru,
 - verificați periodic cum merge gătitul pentru asigurarea că se adaugă lichid suficient și că alimentele nu sunt gătite excesiv.
- Nu folosiți niciodată aparate electrice deteriorate. Duceți aparatul la verificat sau reparat: vezi „service și asistență pentru clienți”.
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate sau mai mult de un accesoriu odată.
- Nu depășiți niciodată capacitățile maxime declarate, iar când folosiți încălzitorul cu inducție, nu depășiți niciodată nivelul maxim de umplere de 3 litri, marcat pe interiorul bolului.
- La utilizarea unui accesoriu, citiți instrucțiunile privind siguranța și de utilizare care însoțesc produsul respectiv.
- Aveți grijă când ridicați acest aparat electric, pentru că este greu. Asigurați-vă că are capul blocat și că bolul, ustensilele, capacele socurilor de accesorii și cablul sunt asigurate înainte de ridicare.
- La mutarea aparatului, apucați întotdeauna de bază și capul mixerului. Nu ridicați sau nu mutați aparatul apucând de mânerul bolului.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne acolo unde poate fi apucat de copii.
- Nu permiteți niciodată udarea blocului de alimentare, a cablului sau a ștecărului.
- Fiți atenți la manipularea sau atingerea oricărei piese a aparatului electric atunci când îl folosiți în modul de gătire sau după gătitul alimentelor, ÎN SPECIAL BOLUL, APĂRĂTOAREA LA ÎMPROȘCARE ȘI USTENSILELE, pentru că vor rămâne FIERBINȚI mult timp după oprirea aparatului. Folosiți mânerul pentru scoaterea și mutarea bolului. Folosiți mănuși de bucătărie la manipularea bolului fierbinte și a ustensilelor de amestecare fierbinți.
- Simbolul  marcat pe produs indică faptul că o suprafață poate deveni fierbinte la utilizare.
- Aveți grijă când demontați ustensilele bolului după utilizare îndelungată pentru că pot fi fierbinți.
- Partea de dedesubt a bolului va rămâne fierbinte mult timp după oprirea încălzirii. Dați dovadă de precauție la manipularea și utilizarea covorașului de protecție a suprafeței de lucru la așezarea bolului pe suprafețe termosensibile.
- Fiți atenți la aburul care scapă din bolul mixerului, în special la deschiderea capacului de pe apăratătoarea la împroușcare sau la ridicarea capului mixerului.
- Dacă transferați alimente fierbinți din mixer în blender, lăsați întotdeauna ingredientele să se răcească și să ajungă la temperatura camerei înainte de a le pune în blender.
- Folosiți numai bolul și ustensilele livrate împreună cu aparatul. Nu utilizați niciodată bolul cu orice altă sursă de căldură.
- Nu utilizați niciodată aparatul în modul de gătire având bolul gol.
- Nu introduceți niciodată nimic prin fantele de aerisire.

- La utilizarea acestui aparat electric, asigurați-vă că este așezat pe o suprafață dreaptă, departe de marginea ei. Asigurați-vă că este la cel puțin 10 cm față de pereți și asigurați-vă că aerisirile nu sunt blocate. Nu așezați aparatul sub corpuri de bucătărie suspendate.
- Pentru funcționarea corectă și în siguranță a aparatului de gătit prin inducție, asigurați-vă că baza bolului și senzorii de temperatură sunt curați și uscați înainte de prepararea alimentelor.
- Nu plasați obiecte metalice, precum cuțite, furculițe, linguri și capace, pe pedestalul bolului/zona de inducție, pentru că se pot înfierbânta.
- Așa cum este cazul cu toate aparatele electrice de gătit prin inducție, nu așezați carduri de credit, medii magnetice sau echipamente electronice sensibile în apropierea aparatului când este în funcțiune.
- Nu folosiți aparatul pe post de friteuză.
- Asigurați-vă întotdeauna că alimentele sunt preparate foarte bine înainte de a le consuma.
- Nu depășiți o cantitate de 250ml de ulei la gătire.
- Alimentele trebuie consumate la scurt timp după preparare sau trebuie lăsate să se răcească rapid și apoi puse la frigider cât mai curând posibil.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate conduce la vătămări corporale.
- Nu aplicați o forță excesivă la apăsarea pe ecranul tactil și nu folosiți niciodată obiecte ascuțite pe el.
- Nu folosiți telul pentru amestecuri grele (de ex. spumare grăsimi și zahăr) – se poate strica.
- Cablul de alimentare electrică este utilizat la reducerea riscului rezultat din încurcarea sau împiedicarea în el. Pot fi utilizate prelungitoare electrice dacă se dă dovadă de precauție la utilizarea lor. Dacă folosiți un prelungitor electric: 1) Valoarea nominală electrică marcată a prelungitorului electric trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca valorile electrice nominale ale aparatului electric; și 2) Cablul trebuie pozat astfel încât să nu atârne peste blatul tejghelei sau al mesei, de unde să poată fi tras de copii sau să creeze riscul împiedicării neintenționate a persoanelor de el. Dacă aparatul este de tipul cu împământare, prelungitorul electric trebuie să fie de tipul cu legătură la pământ, cu 3 conductori. Valorile nominale electrice ale aparatului sunt enumerate în partea de jos a unității.
- Aparatul electric poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau li s-au oferit instrucțiuni asupra modului de utilizare a aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- Nu se permite utilizarea acestui aparat electric de către copii. Nu lăsați aparatul electric și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Folosiți aparatul numai în scopul de uz casnic intenționat. Kenwood nu va accepta nicio răspundere dacă aparatul este supus utilizării necorespunzătoare sau nu vă conformați la prezentele instrucțiuni.
- Valoarea nominală maximă este bazată pe accesoriul de mini-tocător/râșniță care trage cea mai mare sarcină. Este posibil ca alte accesorii să tragă mai puțină putere.
- Aparatul nu este destinat utilizării cu ajutorul unui cronometru extern sau al altui sistem separat de comandă la distanță.
- Nu mutați sau nu ridicați capul mixerului având un accesoriu montat, pentru că mixerul poate deveni instabil.
- Nu utilizați aparatul în apropierea marginii sau ieșit în afara suprafeței de lucru și nu aplicați forță pe accesorii la montare, pentru că puteți produce instabilitatea și răsturnarea aparatului, ceea ce se poate solda cu accidentări.

Accesoriu de gătit la abur

- Acest accesoriu produce abur ce vă poate opări.
- Aveți grijă să nu vă opăriți cu aburul care iese din coșul aparatului de gătit la abur, mai ales când scoateți apărătoarea la împrôscare sau ridicați capacul jgheabului de alimentare.
- Aveți grijă la manipularea pieselor; orice lichide, condens, piesă a aparatului de gătit la abur sau a mixerului pot fi foarte fierbinți. Folosiți mănuși de bucătărie.
- Scoateți aparatul din priză înainte de montarea sau scoaterea pieselor sau înainte de curățare.

Siguranța alimentelor

- Gătiți bine carnea, carnea de pui, peștele și fructele de mare. Nu le gătiți niciodată înghețate.
- Nu reîncălziți alimente preparate în aparatul de gătit la abur.

Înainte de băgarea în priză

- Asigurați-vă că sursa de curent electric este de același tip conform celor indicate pe partea de dedesubt a aparatului electric.
- **AVERTISMENT: ACEST APARAT ELECTRIC TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT.**
- Acest aparat electric este conform cu Regulamentul CE 1935/2004 privind materialele și articolele intenționate pentru intrarea în contact cu alimentele.
- Acest aparat electric este în conformitate cu cerințele esențiale și alte prevederi relevante ale Directivei 2014/53/UE.

Înainte de prima utilizare

- Spălați piesele: vezi „Îngrijire și curățare”.

Familiarizați-vă cu Kenwood Cooking Chef

Cheie:

Socluri de accesorii

- ① Soclu accesorii de viteză mare (HSO)
- ② Soclu de accesorii de viteză mică (SSO)
- ③ Soclu ustensile bol
- ④ Soclu ustensile de agitare

Mixer

- ⑤ Capac soclu de accesorii de viteză mare
- ⑥ Cap mixer
- ⑦ Capac soclu de accesorii de viteză mică
- ⑧ Bol Cooking chef
- ⑨ Manetă de ridicare a capului
- ⑩ Disc gradat de comandă
- ⑪ Buton de pornire/oprire
- ⑫ Ecran de afișare
- ⑬ Covoarăș de protecție pentru suprafața de lucru
- ⑭ Gaură de scurgere
- ⑮ Postament bol/zonă de inducție
- ⑯ Guri de aerisire
- ⑰ Senzori de temperatură
- ⑱ Apărătoare de căldură
- ⑲ Garnitură din cauciuc (detașabilă)
- ⑳ Apărătoare la împoșcare
- ㉑ Capac jgheab de alimentare
- ㉒ Bătător în K
- ㉓ Bătător de spumare la temperatură ridicată
- ㉔ Tel
- ㉕ Ustensilă de aluat
- ㉖ Ustensilă de agitare
- ㉗ Clemă de asistență la agitare
- ㉘ Spatulă de temperatură ridicată
- ㉙ Racletă de aluat
- ㉚ Cheie de piulițe

Accesorii de gătit la abur



- ① Suporturi mănere
- ② Inel de susținere
- ③ Mănere pliante
- ④ Tavă detașabilă
- ⑤ Suporturi de ouă

Notă: Accesorii soclu de viteză mică

Soclu de accesorii de viteză mică de pe mixer este prevăzut cu un sistem de conectare prin răsucire. Este proiectat pentru compatibilitate cu accesorii cu sistem de conectare prin răsucire.

La cumpărarea de accesorii noi pentru soclu de accesorii de viteză mică, trebuie să verificați compatibilitatea cu mixerul. Toate accesoriile cu sistem de conectare prin răsucire pot fi identificate prin codul produsului, care începe cu KAX și au, de

asemenea, logo-ul Twist , vizibil pe ambalaj.


Dacă aveți accesorii prevăzute cu sistem de conectare cu bară  va trebui să folosiți adaptorul KAT002ME pentru conectarea lor la sistemul de conectare prin răsucire  pe mixer.

Pentru mai multe informații intrați pe www.kenwoodworld.com/twist.


Conectare la aplicația Kenwood World

Vezi ilustrațiile A - D

Aplicația Kenwood World vă va permite să controlați aparatul electric de pe telefon sau tabletă.

- 1 Băgați în priză și apăsați butonul de pornire/oprire din laterala unității de alimentare.
- 2 Selectați Settings  > WiFi > Connect și urmați instrucțiunile de pe ecranul tactil.

Număr PIN

- Veți avea nevoie de el când vi-l cere aplicația Kenwood World.
- Aparatul electric poate fi conectat numai când este afișat numărul PIN pe ecranul de afișare. Dacă PIN-ul introdus este incorect, urmați instrucțiunile din aplicație și încercați din nou.
- Pentru afișarea numărului PIN al aparatului, selectați Settings  > WiFi > Connect și urmați instrucțiunile de pe ecranul de afișare (numai cu conectare la WiFi).

Notă:

WiFi


Numai cu IEEE802.11 b, g și n la 2,4 GHz. xxj

Compatibilitate

Aplicația Kenwood World este compatibilă cu cele mai noi versiuni iOS și Android.

Revenire la setările din fabrică

Important

- La eliminarea aparatului electric, este importantă revenirea la setările din fabrică pentru protejarea datelor dvs. cu caracter personal.
- Selectarea acestei opțiuni va șterge toate datele WiFi stocate pe aparat și îl va readuce la setările din fabrică.
- Pentru aducerea aparatului electric la setările din fabrică, selectați Settings  > Factory Reset.

Pentru configurarea Cooking Chef Connect

Vezi ilustrațiile E - I

IMPORTANT

- Asigurați-vă că zona de inducție, senzorii de temperatură și suprafața externă a bazei bolului sunt curate. Nerespectarea acestei indicații va afecta senzorul de căldură, rezultând o performanță slabă de gătit a alimentelor.
 - Verificați dacă sunt montate toate capacele soclurilor de accesorii, inclusiv apărătoarea de căldură. Dacă nu sunt montate corect, funcția de încălzire nu va funcționa.
- 1 Băgați în priză și apăsați butonul de pornire/oprire.
 - 2 Rotiți maneta de ridicare a capului în sensul acelor de ceas și ridicați capul mixerului până ce se blochează în poziție.
 - 3 Împingeți apărătoarea de căldură în sus pe partea de dedesubt a capului mixerului până ce se blochează în poziție. Apărătoarea de căldură nu trebuie niciodată utilizată fără garnitura din cauciuc montată corect.
 - Dacă folosiți Cooking Chef Connect fără căldură, nu este necesară montarea apărătoarei de căldură dacă nu se folosește apărătoarea la împoșcare. Consultați secțiunea „Montarea și utilizarea ansamblului apărătoarii la împoșcare”.
 - 4 Montați bolul pe bază.
 - 5 Instalați ustensila necesară în soclu de ustensile pt. bol sau în soclu pt. ustensile de agitare, dacă utilizați ustensila de agitare, cu poziționarea bolului în șanț și apoi rotiți pentru blocarea în poziție.

- Pentru scoaterea unei ustensile, reveniți la pasul 5 de mai sus. (Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru scoaterea ustensilelor după prepararea alimentelor).
- 6 Pentru coborârea capului mixerului, ridicați-l ușor, apoi rotiți maneta de ridicare a capului în sensul acelor de ceas. Coborâți-l în poziția de blocare.

Ustensilă de agitare – la utilizarea ustensilei de agitare, poate fi folosită și clema de asistență la agitare pentru ajutor la acțiunea de amestecare, vezi „montarea și folosirea clemei de asistență la agitare”. Ustensila de agitare poate fi folosită și cu telul. **Nu folosiți ustensila de agitare cu ustensila de aluaturi.**

Pentru utilizarea Cooking Chef Connect - Utilizare manuală

- 1 Adăugați ingredientele relevante de gătit/amestecat.
- 2 Setări timpul, viteza și temperatura necesare.
Notă: Pentru folosirea aparatului ca mixer, fără căldură, selectați „Off” la setarea temperaturii.
Rotiți discul gradat în sens contrar acelor de ceas pentru a folosi intervale de agitare și impulsuri.
Rotiți discul gradat în sensul acelor de ceas pentru a folosi viteze continue.
- 3 Apăsăți discul gradat pentru a începe.
- 4 Pentru oprirea aparatului în orice moment, apăsați discul gradat. Dacă sunteți în modul de coacere, aveți grijă că aparatul va fi fierbinte.

Mod temperatură ridicată la viteză mare (HSHT).
Pentru amestecare la viteză mare, la temperaturi mai mari de 60°C.

- Selectați timpul (dacă este cazul), viteza și temperatura de 60°C sau mai mare.
- Pe ecranul de afișare va apărea un avertisment cum că intrați în modul HSHT.
- Odată citit și înțeles avertismentul, apăsați Yes pentru confirmarea că vreți să intrați în modul HSHT.
- Apăsăți discul gradat pentru a începe.

Această funcție TREBUIE UTILIZATĂ NUMAI cu telul și/sau cu ustensila de agitare. Nu trebuie depășită capacitatea maximă de gătit, de 3 litri, și trebuie să vă asigurați că este montată apărătoarea la împroușcare. Aparatul nu trebuie lăsat nesupraveheat.

- 5 Odată programul terminat, unitatea va emite un semnal sonor scurt de 3 ori.
- Notă: Dacă nu a fost setată o durată, procesele de încălzire și de agitare vor înceta automat odată ce cronometrul atinge 8 ore.
- 6 Pentru oprirea procesului de încălzire, treceți temperatura pe „OFF”. Pentru oprirea aparatului în orice moment, apăsați discul gradat.
Important – Dacă în orice moment capul mixerului este ridicat în timpul unei operații, procesul de încălzire intră în pauză și ustensila din bol se va opri și nu va reporni la coborârea capului de mixer. Pentru repornirea mixerului, coborâți capul mixerului și apăsați discul gradat.

Utilizarea programelor presetate

Vezi ilustrațiile P – R

- 1 Selectați meniul Preset.
- 2 Selectați-l pe cel pe care doriți să îl utilizați.
- 3 Urmați instrucțiunile de pe ecranul de afișare.
- 4 Pentru oprirea aparatului în orice moment, apăsați discul gradat. Aveți grijă că bolul și ustensilele vor fi fierbinți.

După prepararea alimentelor

- **Fiți atenți la manipularea sau atingerea oricărei piese a aparatului electric atunci când îl folosiți în modul de gătit sau după gătitul alimentelor, ÎN SPECIAL BOLUL ȘI USTENSILELE, pentru că vor rămâne FIERBINȚI mult timp după oprirea aparatului.**
- Folosiți mânerul pentru scoaterea și ducerea bolului. Folosiți mănuși de bucătărie la manipularea bolului fierbinte și a ustensilelor fierbinți.

- Partea de dedesubt a bolului va rămâne fierbinte mult timp după oprirea încălzirii. Dați dovadă de precauție la manipularea și utilizarea covorașului de protecție a suprafeței de lucru livrat pentru protejarea suprafețelor termosensibile.

Sfaturi și ponturi

- Unele rețete, mai ales cele cu un conținut ridicat de apă, nu vor putea atinge o temperatură de coacere mai mare de 100°C (pentru că acesta este punctul de fierbere pentru apă).
- La adăugarea ingredientelor în bol în timpul preparării alimentelor, reduceți viteza și adăugați ingredientele încet și uniform.
- Pentru încălzirea rapidă a sosurilor, folosiți o setare de agitare continuă.
- Dacă folosiți apărătoarea la împroușcare în timpul gătitului, scoateți-o întotdeauna înainte de ridicarea capului mixerului. Aveți grijă la condensul format pe apărătoarea la împroușcare și apărătoarea de căldură.
- La ridicarea capului mixerului, ridicați-l încet, pentru a permite lichidului de pe partea de dedesubt a apărătoarei de căldură să se prelingă înapoi în bol.
- Sunt disponibile patru funcții de întârziere a agitării, care permit selectarea agitării corespunzătoare pentru rețetele individuale. Unele rețete necesită amestecare constantă pentru a nu permite lipirea ingredientelor pe fundul bolului, iar altele vor beneficia de amestecare intermitentă pentru a menține textura alimentelor.

Utilizare manuală (Accesorii)

- 1 Scoateți capacul soclului de accesorii de viteză mare/soclului de accesorii de viteză mică (dacă este cazul).
- 2 Montați accesoriul conform instrucțiunilor specifice furnizate.
- 3 Setări timpul și viteza necesare (vezi ilustrațiile L-M). Apăsăți discul de comandă pentru a începe.
Pentru oprirea aparatului în orice moment, apăsați discul gradat.

Scoaterea și montarea capacelor pe soclurile de accesorii

Capac soclu de accesorii de viteză mare


- 1 Pentru scoaterea capacului, apucați mânerul și ridicați în sus.
- 2 Pentru montare, așezați capacul peste soclul de accesorii și împingeți în jos.

Capac soclu de accesorii de viteză mică


















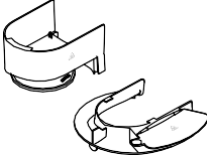













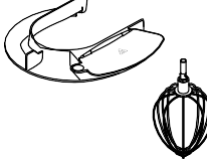




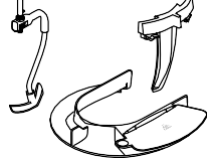








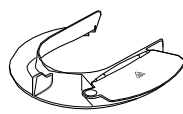




- 1 Pentru scoaterea capacului, folosiți mânerul din partea de dedesubt și trageți în afară.
- 2 Pentru montare, așezați clichetul din partea de sus a capacului în intrândul soclului de accesorii și împingeți pentru blocarea în poziție.

Pentru utilizarea funcției de cântărire

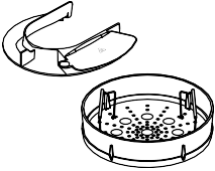



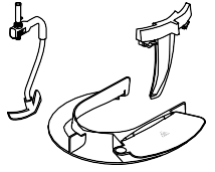







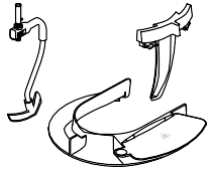







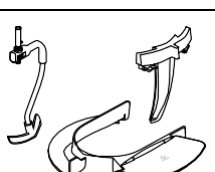







Vezi ilustrațiile S

- 1 Selectați funcția de cântărire  pe ecranul tactil.
- 2 Montați bolul.
- 3 Aduceți la zero cântarul.
- 4 Cântăriți ingredientele.
- 5 Pentru modificarea unităților de măsură, atingeți butonul aferent de pe ecranul de cântărire.

Notă: Așezați întotdeauna aparatul electric pe o suprafață plană, stabilă și uscată înainte de cântărire. Nu aplicați presiune pe mixer sau bol când cântăriți pentru că va afecta acuratețea cântarului. Funcția de cântărire poate fi utilizată cu capul mixerului în poziția în sus sau în jos. Funcția de cântărire are o acuratețe de până la 6kg.

Grafic de utilizare recomandată				
Setările implicite pot fi ajustate pentru adecvarea la rețetă, acolo unde este cazul. Setările care nu pot fi modificate sunt indicate de pictograma  . Când pe ecranul de afișare apare „Heating”, cronometrul nu va începe număratoarea inversă până ce nu este atinsă temperatura corectă.				
Presetare	Ustensilă recomandată	Setări implicite (reglabile)	Etapă de menținere la cald	Ideii de rețete / utilizări
Albușuri bătute spumă		 1 min 15 sec (15 sec - 5 min) Max  OFF  		Albușuri pentru mousse de ciocolată
Pandișpan		 1 min (30 sec - 5 min) 1 - Max  ( 1 - Max) OFF  		Chec Victoria, brișe
Frământat aluaturi		 10 min (1 min - 30 min)  Min până la 1 (min - 2) OFF  		Chifle, pizza
Dospire aluat		 1 oră (5 min - 2 ore)  OFF w  30°C (25°C - 35°C)		Dospire aluaturi cu drojdie
Ciocolată topită		 10 min (5 min - 2 ore)   1   60°C		Mousse de ciocolată
Bezele elvețiene		 10 min (1 min - 20 min)  Max  40°C		Bază pentru glazuri cu cremă de unt
Bezele italiene		 4 min (1 min - 20 min) HSHT 6  ( 1 - Max)  (60°C - 85°C)		Plăcintă Alaska cu beza și lămâie
Compot de fructe		 20 min (5 sec - 2 ore)   1  104°C	 30 min   1  62°C	Umpluturi pentru prăjituri, glazuri pentru deserturi
Floricele		 10 min (5 min - 10 min)  OFF  180°C 		Pentru floricele de casă proaspăt făcute * Pentru cele mai bune rezultate, folosiți presetarea.

Grafic de utilizare recomandată - Continuare

Presetare	Ustensilă recomandată	Setări implicite (reglabile)	Etapă de menținere la cald	Ideii de rețete / utilizări
Abur		 20 min (5 min - 45 min)  OFF  100°C		Salmon en Papillote
Feluri toate-în-unu		 40 min (5 sec - 8 ore)  3 - 4  (1 - 4)  103°C - 140°C	 30 min  4  62°C	Bolognese
Supă cu legume		 20 min (5 sec - 8 ore)  3 - 4  (1 - 4)  103°C - 140°C	 30 min  4  62°C	Minestrone, supă de carne
Gătire lentă		 2 ore (5 sec - 8 ore)  3 - 4  (1 - 4)  98°C - 140°C	 30 min  4  62°C	Bourguignon cu carne de vită

Rețetă

Marinată de prune

200g miere limpede și lichidă

40g de prune moi

40 ml de apă

- 1 Puneți toate ingredientele în mini-tocător/râșniță. Dați-le la frigider peste noapte.
- 2 Montați accesoriul pe mixer.
- 3 Comutați pe funcționare pulsată pentru 4 secunde.
- 4 Folosiți-le după nevoie.

Accesoriu de gătit la abur

Vezi ilustrațiile **T**

- Când folosiți coșul de gătit la abur, țineți întotdeauna Cooking Chef departe de pereți și dulapuri de bucătărie suspendate: aburul le poate deteriora.
 - Condimentați mâncarea după preparare; va ajuta la prevenirea formării de pete sau de crateră în bolul din oțel inoxidabil.
- 1 Așezați tava detașabilă pe o suprafață plată și asigurați-vă că are mânerul pliat înăuntru.
 - 2 Montați inelul de susținere pe tavă, asigurându-vă că suporturile mânerelor de pe montura cu inel din dreptul creșterii în V iese în afara tăvii.
 - 3 Pliati mânerul și prindeți-le de suporturile pentru mâner.
 - 4 Așezați alimentele de preparat în tavă. Legumele trebuie curățate foarte bine și cojite după cum este necesar.
 - 5 Adăugați cantitatea necesară de apă în bol (vezi graficul de preparare). Apa filtrată este cea mai bună pentru că reduce calcarul și pătarea.
 - 6 Așezați aparatul de gătit la abur asamblat în bol - își găsește singur înălțimea.
 - 7 Montați apărătoarea de căldură pe capul mixerului.
 - 8 Montați bolul și coșul de gătit la abur pe aparatul de bucătărie.
 - 9 Coborâți capul mixerului și apoi montați apărătoarea la împoșcare.
 - 10 Selectați programul presetat de gătit la abur și reglați timpul de preparare (conform graficului recomandat de gătit). Apăsati discul gradat pentru a începe
 - 11 Lăsați alimentele să se gătească pe intervalul de timp necesar.
 - 12 Scoateți apărătoarea la împoșcare.
 - 13 Ridicați capul mixerului.

- 14 Ridicați coșul aparatului de gătit la abur apucând de mână - aveți grijă să nu le lăsați să se plieze în interior.
- 15 Așezați coșul aparatului de gătit la abur pe o tavă mare sau alt recipient adecvat.
- 16 Desprindeți mânerul și pliați-le înspre centru. Ridicați inelul de susținere și pliați în afară mânerul.
- 17 Scoateți alimentele

Important


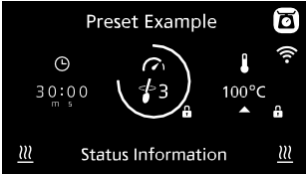



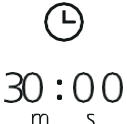
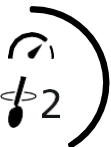






Aveți grijă la manipularea pieselor: orice lichide, condens, piesă a aparatului de gătit la abur sau a mixerului pot fi foarte fierbinți. Folosiți mănuși de bucătărie.

- Nu încercați să montați o ustensilă de amestecare când folosiți coșul de gătit la abur.
- Nu preparați alimente în bolul mixerului când folosiți coșul de gătit la abur.

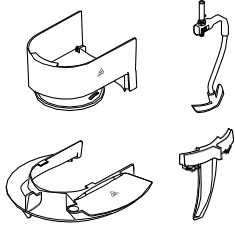




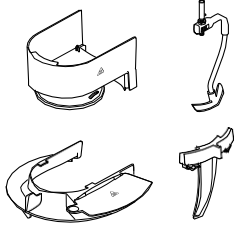




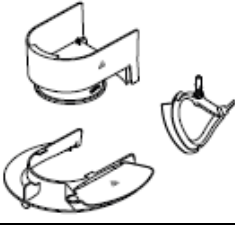



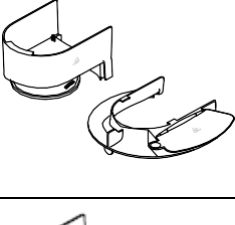



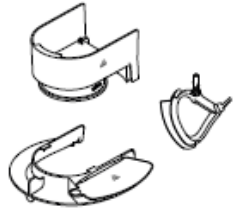



Sfaturi și ponturi






- Lichidul rămas în bol este bun pentru supă. Aveți grijă, că va fi foarte fierbinte.
- Lăsați spații libere între bucățile de alimente.
- Amestecați cantitățile mari de preparat la jumătatea timpului de gătit.
- Bucățile de aceeași mărime se gătesc mai uniform.
- Dacă gătiți la abur mai multe tipuri de alimente și unul trebuie gătit mai puțin timp, adăugați-l ulterior.
- Dacă ridicați capacul jgheabului de alimentare sau scoateți apărătoarea la împroușcare, aburul va ieși și este posibil să se lungească timpul de preparare.
- Alimentele se vor găti în continuare la oprirea mixerului, așa că scoateți-le imediat din aparat.
- Dacă alimentele nu s-au gătit suficient, resetați timpul. Este posibil să fie necesar să mai adăugați apă.
- Timpul de preparare indicat este doar orientativ. Verificați întotdeauna dacă alimentele sunt preparate bine înainte de a le consuma.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune fără lichide. Adăugați apă după cum este necesar.

Explicații referitoare la ecranul de afișare

	
	<p>Atingeți această pictogramă pentru a deschide meniul de setări.</p>
	<p>Atingeți această pictogramă pentru a deschide meniul de programe presetate.</p>
	<p>Atingeți această pictogramă pentru a cântări ingrediente în bol.</p>
	<p>Arată timpul selectat în ore (h), minute (m) și secunde (s).</p>
	<p>Arată intervalul de amestecare selectat. Dacă ați selectat o viteză intermitentă (2 → 4), inelul exterior va crește progresiv și aparatul va amesteca atunci când este plin.</p>
	<p>Arată temperatura selectată. Un fundal roșu intermitent înseamnă că aparatul este în modul de încălzire. Un fundal roșu stabil înseamnă că aparatul a atins temperatura prestabilită. O săgeată intermitentă în jos arată că aparatul se răcește.</p>
	<p>Înseamnă că nu poate fi reglată o setare (timp, viteză sau temperatură).</p>
<p>Informații despre stare</p>	<p>Textul de aici arată informații despre stare.</p>
	<p>Înseamnă că bolul, conținutul bolului și orice alte piese folosite sunt fierbinți. A se manevra cu atenție.</p>
	<p>Înseamnă că aparatul este conectat la o rețea WiFi.</p>
	<p>Înseamnă că aparatul este în modul de temperatură ridicată la viteză mare (HSHT)</p>
	<p>Rotiți discul gradat în sens contrar acelor de ceas pentru a folosi intervale de agitare și impulsuri. Rotiți discul gradat în sensul acelor de ceas pentru a folosi viteze continue min-max.</p>









Rețete

Rețetă	Ustensilă folosită	Setări prestabilite / manuale	Ingrediente
Supă de carne		Supă cu legume  20 min  2_  3  98°C	Adăugați toate deodată: 100g de pancetta, <i>tocată</i> 2 căței de usturoi, <i>tocați</i> 50g orez Arborio 2½ lingură de piure de roșii 70g de varză creță 1 linguriță de rozmarin uscat 2 lingurițe de salvie uscată 1 rădăcină de țelină, <i>tocată</i> 60g de praz, <i>tocat</i> 75g de ceapă, <i>tocată</i> 75g de morcov, <i>tocat</i> 1L de supă fierbinte de legume Sare și piper
Carne de vită Stroganoff		Feluri toate-în-unu  30 min  2_  3  103°C	Adăugați toate deodată: 600g de carne de vită, <i>tăiată bucăți</i> 1 lingură de boia de ardei iute 1 lingură de unt 1 cățel de usturoi, <i>tocat</i> 400g de supă de carne de vită 200g de ciuperci, <i>tocate</i> 150g de ceapă, <i>tocată</i> 300g de morcov, <i>tocat</i> 200ml de smântână 1 lingură de amidon de porumb } <i>amestecați</i> 1 lingură de apă Sare și piper
Crème Anglaise		Setări manuale  15 min  1  85°C	Adăugați toate deodată: 250g de lapte gras integral 250g de smântână 1 linguriță de extract de vanilie 2 linguri de mălai 96g de gălbenuș, } <i>amestecați</i> 80g de zahăr tos
Floricele		Floricele  10 min  OFF  180°C	Adăugați toate deodată: 50g de grăunțe de porumb pentru floricele 20g de ulei de floarea-soarelui * Pentru cele mai bune rezultate, folosiți presetarea.
Budincă de orez		Setări manuale  1 oră 15 min  1  95°C	Adăugați toate deodată: 150g de orez cu bob scurt 1L de lapte gras integral 75g de zahăr tos 2 lingurițe de extract de vanilie

Setări de temperatură și viteză		
Indicații pentru temperatură	60°C	Ciocolată topită
	72°C - 82°C	Poșare
	98°C - 99°C	Fierbere la foc mic
	100°C	Fierbere, gătire la abur
	130°C - 140°C	Soté de legume
	180 °C	Rumenire carne
	(P)	Impulsuri - Pentru acționări scurte la putere maximă.
	 1	Interval de amestecare 1 - Mixerul va funcționa la viteză mică constantă. Se folosește pentru amestecat ingrediente ușoare în amestecuri mai grele.
	 2	Interval de amestecare 2 - Amestecare intermitentă cu pauze scurte. Când este folosit la această viteză, funcționează intermitent la viteză mică la fiecare 10 secunde cu 1,5 rotații.
	 3	Interval de amestecare 3 - Amestecare intermitentă cu pauze medii. Când este folosit la această viteză, funcționează intermitent la viteză mică la fiecare 30 de secunde cu 1,5 rotații.
	 4	Interval de amestecare 4 - Amestecare intermitentă cu pauze lungi. Când este folosit la această viteză, funcționează intermitent la viteză mică la fiecare 5 minute cu 1,5 rotații.
	Viteză min-max	Vitezele continue cresc treptat până la max.
	HSHT	Pentru amestecare la temperaturi de peste 60°C folosind vitezele Min-Max.

Grafic de utilizare recomandată

Informațiile sunt numai cu titlu informativ și vor varia în funcție de rețetă și ingrediente.

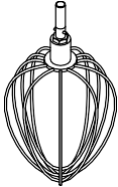







	Bătător în K Pentru prăjituri, biscuiți, produse de patiserie, glazuri, umpluturi, eclere și piure de cartofi.			
	Sfaturi și ponturi <ul style="list-style-type: none"> Măriți viteza treptat pentru a evita împrăștierea ingredientelor. Pentru încorporarea completă a ingredientelor, opriți amestecarea și răzuiți frecvent ingredientele de pe pereții bolului cu spatula. Folosiți ingrediente reci pentru produse de patiserie dacă rețeta nu precizează altminteri. 			
Rețetă/ Procedeu	 (Max)		 (Minute)	
Produse de patiserie și biscuiți – încorporare grăsimi în făină	Greutate făină	910g	Min → 1	2
Amestecuri de prăjituri toate-în-unu	Greutate totală	4 kg	Min → Max	45-60 sec
	Bătător de spumare Pentru amestecat și spumat ingrediente moi.			
	Sfaturi și ponturi <ul style="list-style-type: none"> Măriți viteza treptat pentru a evita împrăștierea ingredientelor. La spumarea de grăsimi și zahăr pentru amestecuri de prăjituri, folosiți întotdeauna grăsimile la temperatura camerei sau înmuiati-le mai întâi. Aveți două lame de racletă de culori diferite livrate împreună cu bătătorul de spumare la temperatură ridicată. Folosiți una pentru rețete dulci și pe cealaltă pentru rețete condimentate. 			
Rețetă/ Procedeu	 (Max)		 (Minute)	
Spumare unt/margarină și zahăr	4,55kg (amestec de 15 ouă)	Min → Max	4	
Încorporare ouă în amestecuri de prăjituri		Min → Max	1-4	
Amestecare delicată făină, fructe etc.		Min → 1	30-60 sec	

Mărime ouă utilizate = mărime medie (Greutate 53 – 63g)

Frișcă folosită = Frișcă proaspătă cu un conținut de grăsime de minim 38%

Grafic de utilizare recomandată

Informațiile sunt numai cu titlu informativ și vor varia în funcție de rețetă și ingrediente.

		Tel Pentru ouă, creme, sufleuri.			
		Important <ul style="list-style-type: none"> Măriți viteza treptat pentru a evita împrăscarea ingredientelor. Nu folosiți telul pentru amestecuri grele (prăjituri toate-în-unu și spumare grăsimi și zahăr) – se poate strica. Cele mai bune rezultate se obțin când ouăle sunt la temperatura camerei. Înainte de a bate spumă albușuri de ou, asigurați-vă că nu aveți grăsimi sau gălbenușuri de ou pe tel sau pe bol. 			
Rețetă/Procedeu		 (Max)		 (Minute)	
Albușuri de ouă		16 (605g)	Min → Max	1½-2	
Pandișpan fără grăsimi		930g		4 -6	
Smântână		2L		1½-3	
Aluat de clătite <ul style="list-style-type: none"> Puneți făina în bol, apoi ingredientele uscate. Amestecați la viteză minimă ca să încorporați ingredientele. 		250g de făină 500g de lapte 200g de ouă	Min Max	10 sec 45-60 sec	
Maioneză <ul style="list-style-type: none"> Pentru cele mai bune rezultate, răzuți pereții bolului după fiecare adăugare de ulei și apoi dați aparatul la viteză max. încă 10 sec. 		2 gălbenușuri de ou 10g de muștar 200ml de ulei vegetal	Max	1-1½	
		Ustensilă de aluat Pentru amestecuri de aluat dospit			
		Sfaturi și ponturi Important <ul style="list-style-type: none"> Nu depășiți niciodată capacitățile și vitezele maxime declarate - veți pune aparatul în suprasarcină. Dacă auziți că aparatul merge greu, opriți-l, scoateți jumătate din aluat și prelucrați fiecare jumătate separat. Ingredientele se amestecă cel mai bine dacă introduceți mai întâi lichidele. Drojdie <ul style="list-style-type: none"> Drojdie uscată (de tipul care trebuie reconstituită): turnați apa caldă în bol. Apoi adăugați drojdia și zahărul și lăsați-le să stea pentru circa 10 minute până spumează. Drojdie proaspătă: fărâmițați-o în făină. Alte tipuri de drojdie: urmați instrucțiunile producătorului. 			
Rețetă/Procedeu		 (Max)		 (Minute)	
Aluat de pâine (cu drojdie, rigid)		Greutate făină	350g-1,6kg	Min	60 sec
		Greutate totală	564g-2,58kg	1	3-4
Aluat dospit moale (îmbogățit cu unt și ouă)		Greutate făină	250g-1,6kg	Min	60 sec
		Greutate totală	478g-3,1kg	1	3-4
			Frământați din nou la viteză 1	60 sec	

Mărime ouă utilizate = mărime medie (Greutate 53 – 63g)

Frișcă folosită = Frișcă proaspătă cu un conținut de grăsime de minim 38%



Accesoriu de gătit la abur Ghid de gătire

- Acești timpi de preparare sunt numai cu titlu informativ. Se pot folosi 500ml de apă pentru alimente care trebuie găsite 20 de minute. Pentru alimente ce trebuie preparate mai mult timp, folosiți 650ml de apă.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune fără lichide. Adăugați apă după cum este necesar.
- Nu umpleți excesiv coșul când gătiți la abur pui sau pește.
- Citiți „siguranța alimentară” din secțiunea despre siguranță.

Legume

Ingredient	 (Max)	 (minute)	Cant. de apă	Pregătire
Sparanghel	450g	15	500ml	Curățat
Fasole, verde	450g	15-20	500ml	Curățat
Fasole, păstăi	450g	15-20	500ml	Curățat și feliat subțire
Broccoli	450g	20	500ml	Rupt pe căpățâni
Varză de Bruxelles	450g	25	500ml	Curățată și fără cotor
Varză	1 mică	25	500ml	Tocat(ă)
Morcovi	450g	20	500ml	Feliat subțire
Conopidă	1 medie	25 - 30	650ml	Rupt pe căpățâni
Dovlecei	450g	15	500ml	Feliat subțire
Țelină	1 căpățână	15	500ml	Feliat subțire
Praz	3	15	500ml	Feliat subțire
Mazăre păstăi	250g	15	500ml	Curățat
Ciuperci	450g	10	500ml	Șters
Păstârnac	450g	15	500ml	Tăiat în felii subțiri sau cuburi
Mazăre	450g	15	500ml	Decorticată
Cartofi, noi	450g	30-40	650ml	Șters

Pui și pește

Rețetă/Procedeu	 (Max)	 (minute)	Cant. de apă	Comentarii
Pui, piept dezosat	4	30-40	650ml	Gătire la abur până ce se face bine și este fraged
Scoici	450g	10	500ml	Gătire la abur până ce se deschid
Creveți, medii	450g	10	500ml	Gătire la abur până ce devin roz
Pește, file	230g	10-20	500ml	Gătire la abur până ce se desprinde felii
Pește, friptură	2,5cm grosime	15-20	500ml	Gătire la abur până ce se desprinde felii
Pește, întreg	340g	15-20	500ml	Gătire la abur până ce se desprinde felii
Cozi de homar	2-4	20	500ml	Gătire la abur până ce se face roșu
Midii	450g	15	500ml	Gătire la abur până ce se deschid
Stridii	6	15	500ml	Gătire la abur până ce se deschid
Scoici	230g	15	500ml	Gătire la abur până ce se înfierbântă și se frăgezesc

Reglarea înălțimii ustensilei

Vezi ilustrațiile U

Tel, bătător în K din oțel inoxidabil

Pentru cea mai bună performanță, telul și bătătorul în K trebuie **aproape** să atingă fundul bolului. Dacă este necesar, reglați înălțimea folosind cheia de piulițe furnizată.

Bătător de spumare la temperatură ridicată - această ustensilă trebuie abia să atingă fundul bolului.

- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Ridicați capul mixerului și inserați telul, bătătorul în K sau bătătorul de spumare la temperatură ridicată.
- 3 Coborâți capul mixerului. Dacă trebuie reglat spațiul liber, ridicați capul mixerului și scoateți ustensila.
- 4 Cu ajutorul unei chei de piulițe corespunzătoare, slăbiți piulița suficient cât să permită reglarea arborelui. Pentru coborârea ustensilei mai aproape de fundul bolului, rotiți arborele în sens contrar acelor de ceas. Pentru ridicarea ustensilei mai sus de fundul bolului, rotiți arborele în sensul acelor de ceas.
- 5 Strângeți la loc piulița.
- 6 Montați ustensila în mixer și coborâți capul mixerului. (Verificați poziția - vezi punctele de mai sus).
- 7 Repetați pașii de mai sus după cum este necesar până ce ustensila este montată corect. Odată realizate aceste operații, asigurați piulița.

Ustensilă de frământat aluat - această ustensilă este reglată din fabrică și nu este reglabilă.

Ustensilă de agitare - această ustensilă trebuie abia să atingă fundul bolului.

- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Ridicați capul mixerului și introduceți ustensila de agitare.
- 3 Coborâți capul mixerului. Dacă ustensila trebuie reglată, ridicați capul mixerului și folosiți cheia de piulițe pentru desfacerea piuliței, apoi coborâți capul mixerului.
- 4 Pentru coborârea ustensilei mai aproape de fundul bolului, învârtiți roata de reglare în sensul acelor de ceas. Pentru ridicarea ustensilei mai sus față de fundul bolului, învârtiți roata de reglare în sens contrar acelor de ceas.
- 5 Strângeți la loc piulița.

Montarea și utilizarea ansamblului apărătorii la împroșcare

Vezi ilustrațiile V

Ansamblul apărătorii la împroșcare constă din 2 piese: apărătoare de căldură și apărătoare la împroșcare.

Apărătoarea de căldură este pentru a proteja capul mixerului împotriva aburului produs în timpul procesului de coacere. Apărătoarea la împroșcare nu trebuie montată pe bol dacă nu este folosită împreună cu apărătoarea de căldură.

- 1 Ridicați capul mixerului până ce se blochează în poziție.
- 2 Împingeți apărătoarea de căldură în sus pe partea de dedesubt a capului mixerului până ce se blochează în poziție. Apărătoarea de căldură nu trebuie niciodată utilizată fără garnitura din cauciuc montată corect.
- 3 Montați bolul pe bază.
- 4 Coborâți capul mixerului.
- 5 Așezați apărătoarea la împroșcare pe marginea bolului și apoi glisați-o înainte până ce se blochează în poziție.
- În timpul amestecării, ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin jgheabul de alimentare.
- 6 Pentru scoaterea apărătorii la împroșcare, pur și simplu glisați-o și scoateți-o de pe aparat.

Notă: Apărătoarea la împroșcare va rămâne atașată la apărătoarea de căldură la ridicarea capului mixerului dacă nu este scoasă înainte de ridicarea capului mixerului.

- 7 Pentru scoaterea apărătorii de căldură, ridicați capul mixerului până ce se blochează. Scoateți ustensila, apoi trageți apărătoarea de căldură în jos de pe partea de dedesubt a capului mixerului.

Notă: Montați sau scoateți apărătoarea la împroșcare numai când capul mixerului este în poziția de blocat.

Montarea și scoaterea clemei de asistență la agitare

Vezi ilustrațiile W

Clema de asistență la agitare poate fi utilizată ca ajutor la acțiunea de amestecare.

- 1 Prindeți în fantă clema de asistență la agitare peste laterală bolului, cu muchia verticală pe interior și clemele pe exterior.
- 2 Rotiți clema în sens contrar acelor de ceas peste mânerul bolului.
- 3 Pentru scoatere, efectuați procedura în sens invers.
IMPORTANT - Clema de asistență la agitare nu trebuie montată când folosiți bătătorul în K, telul, ustensila de frământat aluat sau bătătorul de spumare.

Asamblarea bătătorului de spumare la temperatură ridicată

Vezi ilustrațiile X

Montarea lamei de racletă

Lama de racletă este livrată deja montată și trebuie scoasă întotdeauna înainte de curățare.

- 1 Montați cu atenție pe ustensilă lama de racletă flexibilă prin poziționarea bazei lamei de racletă în fantă, apoi montați o parte în canelură înainte de cuplarea ușoară a capătului în poziție. Repetați operația cu cealaltă parte.

Îngrijire și curățare

- Opriti întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- Este posibil să apară puțină unsoare la **soclul de accesorii** ② la prima utilizare. Este ceva normal - pur și simplu o ștergeți.
- Suprafețele metalice ale senzorilor de temperatură pot prezenta semne de uzură la utilizare normală. Nu afectează performanța produsului.
- Nu lăsați bătătorul flexibil pentru temperaturi ridicate montat în mixer când nu este utilizat.

Aparat, capacele soclurilor de accesorii

- Ștergeți-l cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.
- Nu utilizați niciodată produse abrazive și nu-l scufundați în apă.

Bătător de spumare la temperatură ridicată

- Scoateți întotdeauna lama de racletă flexibilă de pe ustensilă înainte de curățare.
- Spălați lama de racletă flexibilă și ustensila în apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-le foarte bine. Alternativ, piesele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Notă: Verificați starea corpului ustensilelor înainte și după utilizare și, de asemenea, verificați periodic starea lamei de racletă și înlocuiți-o dacă prezintă orice semne de uzură.

Bol, ustensile, apărătoare la împroșcare, clemă de asistență la agitare

- Spălați-le cu mâna și apoi uscați-le foarte bine sau spălați-l la mașina de spălat vase (consultați graficul de la începutul manualului).
- Nu folosiți niciodată perii de sârmă, bureți din sârmă sau înălbitor la curățarea bolului din oțel inoxidabil. Folosiți oțet sau un produs adecvat pentru îndepărtarea depunerilor de calcar.
- Dacă alimentele se lipesc sau se ard la interiorul bolului, scoateți cât mai mult posibil din cantitatea de alimente cu ajutorul spatulei furnizate. Umpleți bolul cu apă caldă cu detergent și lăsați-l la înmuiat. Îndepărtați orice depuneri persistente cu o perie din nailon.
- Orice decolorare a bolului nu va afecta performanța acestuia.

Orificiu de golire

- Asigurați-vă că alimentele nu ajung în această zonă. Dacă este necesar, folosiți un spălător de sticle sau un bețișor cu vată pentru curățare.

Senzori de temperatură

- Ștergeți-l cu o cârpă umedă, apoi uscați-l foarte bine. Nu utilizați niciodată produse abrazive sau instrumente ascuțite pentru curățarea senzorilor.

Accesorii de gătit la abur

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de scoaterea accesoriului de pe mixer.
- Pentru o curățare mai ușoară, spălați întotdeauna piesele imediat după utilizare.
Toate piese pot fi spălate cu apă fierbinte cu detergent, apoi uscate foarte bine. Alternativ, pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Apa obișnuită și alimentele conțin săruri și acizi care pot uneori afecta suprafețele metalice, cum e cazul bolului mixerului la interior. În aceste situații, curățați cu o perie de nailon, un produs de frecat neabraziv sau un produs de firmă din oțel inoxidabil.



Service și asistență pentru clienți




- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului, înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „ghid de depanare” din manual sau intrați pe www.kenwoodworld.com.
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale cu privire la orice garanții existente și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



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

La sfârșitul duratei de viață utilă, produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere. Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor de autoritate locală specială sau la un vânzător care furnizează aceste servicii.

Ghid de depanare		
Problemă	Cauză	Soluție
Mașina nu va funcționa în modul de încălzire și va afișa un mesaj de eroare și va emite un semnal sonor scurt de avertizare.	Unul dintre senzorii de siguranță a fost activat.	Verificați ecranul de afișare pentru notificarea cauzei. <ul style="list-style-type: none"> • Asigurați-vă că are capul coborât și blocat. • Asigurați-vă că toate capacele soclurilor de accesorii sunt montate corect. • Asigurați-vă că apărătoarea de căldură este montată corect. • Asigurați-vă că bolul cooking chef este montat corect.
Mașina își schimbă viteza sau viteza este limitată în timpul coacerii.	Viteza este limitată automat când conținutul bolului atinge 60°C și se va aprinde indicatorul de avertizare pentru temperatură ridicată.	Este o caracteristică de siguranță.
Alimente arse pe baza bolului.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Este posibil ca setarea de temperatură selectată să fie prea mare. 2 Folosiți ustensila incorectă. 3 Întârzierea agitării este prea lungă. 4 Este posibil ca ustensila să nu fie coborâtă suficient de mult la interiorul bolului. 5 Cronometru setat pentru un interval prea mare de timp. 6 Nu se permite curățarea senzorului și/sau a părții de dedesubt a bolului. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduceți temperatura. 2 Verificați dacă este utilizată cea mai adecvată ustensilă și dacă este reglată corect. 3 Creșteți frecvența întârzierii agitării sau creșteți la funcționare continuă. 4 Reglați ustensila. 5 Coaceți pentru un timp mai scurt (asigurați-vă că alimentele sunt preparate bine). 6 Asigurați-vă că aceste zone sunt păstrate curate și uscate.
Consistența alimentelor nu este menținută.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperatura selectată este prea mare. 2 Frecvența întârzierii agitării este prea mare. 3 Ingrediente găsite prea mult timp. 4 Folosiți ustensila incorectă. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduceți temperatura. 2 Reduceți întârzierea agitării. 3 Reduceți timpul de coacere (asigurați-vă că alimentele sunt preparate bine). 4 Verificați dacă este utilizată cea mai adecvată ustensilă.
Viteză de amestecare inconstantă.	1 Ingrediente prea mari, prea dure sau prea ferme.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Tăiați alimentele în bucăți mai mici, scoateți sâmburii fructelor, topiți încet ingredientele fără o ustensilă instalată în poziție (dar asigurați-vă că ați selectat o viteză). 2 Adăugați ingredientele după coborârea capului. 3 Verificați dacă este utilizată cea mai adecvată ustensilă.
Dificultate la închiderea capului mixerului.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Ingredientele ferme, cum ar fi ciocolata, pe fundul bolului împiedică blocarea în poziția de jos a capului mixerului. 2 Ustensila de agitare a fost montată incorect. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Adăugați ingredientele după coborârea capului. 2 Asigurați-vă că ustensila de agitare este montată în soclul de accesorii pentru ustensila de agitare.
Viteza motorului este limitată la utilizarea accesoriilor	Ați montat bolul fierbinte.	Scoateți bolului sau răciți bolul la mai puțin de 60°C
Telul sau bătătorul în K se lovește de fundul bolului sau nu ajunge la ingredientele de pe fundul bolului. Bătătorul de spumare la temperatură ridicată nu preia ingredientele de pe fundul bolului.	Ustensilă la înălțimea greșită și trebuie reglată.	Reglați înălțimea folosind o cheie de piulițe corespunzătoare - vezi secțiunea „Reglarea înălțimii ustensilelor”.
Telul, bătătorul în K sau bătătorul de spumare lovește clema de asistență la agitare.	Clema de asistență la agitare este montată.	Scoateți clema de asistență la agitare - trebuie utilizată numai cu ustensila de agitare.
Nu poate fi montat accesoriul de viteză mică.	Verificați dacă accesoriul este compatibil cu modelul dvs. Este necesar sistemul de conectare prin răsucire (model KAX) 	Accesorii trebuie să fie prevăzute cu sistem de conectare prin răsucire KAX  pentru a putea fi montat în soclul de accesorii. Dacă aveți accesorii prevăzute cu sistem de conectare cu bară,  va trebui să folosiți adaptorul KAT002ME pentru cuplarea la sistemul de conectare prin răsucire de pe mixer. <i>Pentru mai multe informații intrați pe www.kenwoodworld.com/twist.</i>

Ghid de depanare - Continuare		
Problemă	Cauză	Soluție
Lampa de standby se aprinde intermitent la prima conectare a mixerului la o priză de curent.	Capul mixerului este în poziția de ridicat sau nu este blocat corect în poziția de jos.	Verificați dacă aveți capul mixerului blocat în poziție corect.
Mixerul se oprește la utilizare. Lampa de standby se aprinde intermitent rapid câteva secunde.	Protecție la suprasarcină sau sistem de protecție la supraîncălzire activat(ă). S-a depășit capacitatea maximă.	Scoateți aparatul din priză și verificați pentru obstrucții sau supraîncălzire. Dacă aparatul nu funcționează, scoateți o parte din ingrediente pentru reducerea sarcinii și reporniți aparatul. Dacă problema tot nu este rezolvată, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se odihnească pentru 15 minute. Băgați ștecărul în priză și reselectați viteza. Dacă aparatul tot nu repornește cu procedura de mai sus, contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru recomandări suplimentare.
Mixerul se oprește la utilizare. Lampa de standby se aprinde intermitent încet.	Capul mixerului este ridicat.	Coborâți capul mixerului și reporniți.
Lampa de standby este stinsă cu mașina băgată în priză.	Mixerul a fost lăsat în priză pentru mai mult de 20 de minute fără să fie utilizat și a intrat în modul de standby.	Apăsați ecranul tactil sau rotiți discul gradat pentru resetare.
Mixerul se oprește la utilizare.	Apărătoare de căldură scoasă sau este scos un capac al unui soclu de accesorii.	Montați apărătoarea de căldură sau capacul soclului de accesorii și reporniți.
Ecranul de afișare arată un cod de eroare alfanumeric.	Aparatul nu funcționează corespunzător.	Contactați un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service Kenwood autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific din țara dvs.
Aparatul nu este alimentat electric / ecranul de afișare nu se aprinde.	Aparatul nu este băgat în priză. Nu ați apăsat butonul de pornire/oprire. Aparatul a intrat în modul standby.	Verificați dacă este băgat în priză. Apăsați butonul de pornire/oprire pe ON. Atingeți ecranul de afișare sau rotiți discul de comandă.
Aparatul nu funcționează.	Nu ați apăsat discul de comandă.	Apăsați discul de comandă pentru a începe gătitul.
Contorul nu afișează numărătoarea inversă pe ecranul de afișare.	În etapa de încălzire, cronometrul nu va efectua numărătoarea inversă până ce nu se atinge temperatura corectă. Temperatură setată peste 100°C, dar conținutul de apă al alimentelor împiedică ridicarea temperaturii peste 100°C.	Funcționare normală. Reduceți sau selectați temperatura corectă.
Temperatura conținutului din bol nu trece peste 100°C.	Conținutul de apă al ingredientelor poate împiedica ridicarea temperaturii peste 100°C.	Funcționare normală.
Mișcare sau vibrații puternice la funcționare.	Încărcătură nedistribuită egal în bol, care produce vibrații excesive. S-a depășit capacitatea maximă. Ustensilă sau viteză greșită.	Reduceți cantitatea sau rearanjați alimentele în vas și reporniți aparatul. Consultați graficele relevante despre programe și vitezele recomandate pentru ustensila și viteza corecte.
Afișajul indică mesajul de eroare E:34	Problemă de conexiune WiFi.	Verificați parola WiFi. Pentru uitarea rețelei WiFi, intrați în Settings  > WiFi > Forget Network. Reporniți configurarea aparatului din aplicația Kenwood World.
 Aprindere intermitentă lentă	Nu găsește rețeaua WiFi	Poate că a fost mutat aparatul, s-a oprit router-ul sau poate necesită o repornire.
 Aprindere intermitentă rapidă	Rețea WiFi disponibilă, dar nu reușește să se conecteze la serverele din cloud.	Este posibil ca router-ul să necesite o repornire sau contactați furnizorul de servicii de internet. Verificați dacă funcționează conectarea la internet pe rețeaua locală.
Afișajul indică mesajul de eroare E42	Eroare de pus la fiert fără lichide (Eroare presetare abur)	Adăugați apă în bol
Explicația semnalelor acustice emise de aparat		
1) Un bip rapid.	1) Apăsarea discului de comandă pentru pornirea sau oprirea aparatului sau ridicarea capului în timpul funcționării	Funcționare normală

Ghid de depanare - Continuare		
Problemă	Cauză	Soluție
2) Bip dublu rapid	2) Aparat în așteptare - aparatul va emite un bip dublu rapid timp de 10 minute și 5 minute înainte de sfârșitul ciclului de menținere la cald.	Funcționare normală
3) Bip triplu	3) Înseamnă: - Sfârșitul programului presetat - Sfârșitul utilizării manuale - Sfârșitul ciclului de menținere la cald - Când aparatul este pe punctul de a amesteca.	Funcționare normală
La contactarea serviciului de asistență pentru clienți, este posibil să vi se ceară detalii despre versiunea software. Se regăsește prin apăsarea pictogramei pentru meniul de setări, apoi selectarea „Despre aparat”.		
Ecranul de afișare arată „-”.	Scala revine la zero.	Funcționare normală.
Ecranul de afișare indică un minus.	Afișajul nu este adus la zero și au fost scoase ingredientele sau bolul/capacul/accesoriul. Ingredientele sau articolele sunt apăsate în sau sub aparat. Aparatul este împins într-un perete.	Fie aduceți la zero ecranul, adăugați ingredientele lipsă sau remontați bolul. Asigurați-vă că nu sunt ingrediente sau elemente care să împingă în sau sub aparat. Asigurați-vă că este spațiu între aparat și orice pereți. Aduceți la zero afișajul înainte de a cântări următoarele ingrediente.
Ecranul de afișare nu înregistrează cantități mici.	Cantitate cântărită prea mică.	Folosiți măsurile de linguriță și lingură pentru cantități foarte mici.
Greutate modificată pe ecranul de afișare.	Aparat mișcat în timpul funcționării. Marginea bolului a fost atinsă la cântărirea ingredientelor.	Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă plană și uscată înainte de cântărire. Nu mutați aparatul sau nu atingeți bolul în timpul utilizării funcției de cântărire. Aduceți la zero afișajul înainte de a cântări următoarele ingrediente.
Nu poate trece rapid între unități metrice și unități imperiale.	Aparatul se reconfigurează pentru afișarea unității de măsurare selectate anterior și a măsurătorii.	Așteptați 5 secunde și încercați din nou.
Cântărirea în aplicație (greutate afișată pe dispozitivul mobil) răspunde încet.	Semnal WiFi slab. Dispozitivul mobil nu este conectat la aceeași rețea de acasă WiFi locală.	Asigurați-vă că aparatul are un semnal bun (contactați furnizorul de servicii de internet pentru îndrumări despre îmbunătățire). Asigurați-vă că dispozitivul mobil este conectat la aceeași rețea de acasă WiFi locală ca și aparatul (intrați în setările dispozitivului mobil și selectați rețeaua WiFi locală).
Dacă problema persistă, contactați cel mai apropiat Centru de Service Kenwood autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service Kenwood autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific din țara dvs.		

Informații despre proiectarea ecologică

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

Nr. model:	TIP KCL95
Domeniu de frecvență RF:	2412 - 2472 MHz
Putere maximă de transmisie:	< 20 dBm

Protocol de comunicații: IEEE802.11 b, g, n

KCL95 are un singur port de rețea WiFi și este destinat utilizării ca echipament în rețea cu comandă de la distanță.

- Portul de rețea poate fi dezactivat din meniul de setări WiFi, în care selectați „OFF”.
- Portul de rețea poate fi reactivat din meniul de setări WiFi, în care selectați „ON”.

Reactivare: Aparatul poate fi reactivat din modul de standby:

- Din standby din rețea: Atingeți ecranul de afișare, rotiți discul de comandă sau de la distanță, din aplicație.
- Din standby non-rețea: Atingeți ecranul de afișare, rotiți discul de comandă sau de la distanță.
- **Bolul și capacul trebuie ținute întotdeauna montate pe unitatea principală ca să poată fi acționate de la distanță.**

Revenire la setările din fabrică - Important

La eliminarea aparatului electric, este importantă revenirea la setările din fabrică pentru protejarea datelor dvs. cu caracter personal. Selectarea acestei opțiuni va șterge toate datele WiFi stocate pe aparat și îl va readuce la setările din fabrică. Pentru aducerea aparatului electric la setările din fabrică, selectați *Settings* > *Factory Reset*.

SITE WEB

Moduri	Consum de curent electric
Standby non-rețea - După 20 de minute de inactivitate, ecranul de afișare se stinge. Port de rețea WiFi dezactivat.	0,2 W
Standby în rețea - După 20 de minute de inactivitate, ecranul de afișare se stinge și toate porturile de rețea WiFi rămân activate.	0,7 W
Oprire - Activată din comutatorul de la spatele aparatului.	0,0 W

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Drepturi de reproducere 2021 Kenwood Limited. Toate drepturile rezervate.

5720001843/2