KENWOOD

TYPE: KCL95

Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções



Türkçe	**2-32**
Česky	**33-63**
Magyar	**64-94**
Polski	**95-126**
Ελληνικά	**127-158**
Русский	**159-190**
Қазақша	**191-222**
Slovenčina	**223-253**
Українська	**254-284**
عربي	٢٨٥ - ٣١٦

Türkçe

- Güvenlik 3-4
- Fişe takmadan önce 4
- Bakım ve temizlik 5-6
- Parça Listesi 7-8
- Kenwood World uygulamasına bağlanılıyor 8-9
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 8-9
- Cooking Chef XL'inizi Ayarlamak İçin 9-10
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 9-10
- Krema Çırpıcıyı Monte Etmek İçin 10
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 10
- Yardımcı karıştırma klipsini takmak ve çıkarmak için 11
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 11
- Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Manuel İşletim (Pişirme Modu) 11-12
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 11-12
  - Yüksek hız, yüksek sıcaklık modu (HSHT) 13
  - Tarifler 13
- Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Manuel İşletim (Pişirme Harici) 14-17
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 14-15
  - Kullanım Tablosu 16-17
- Kase Aletleri (Önerilen İşletim Hızları ve Sıcaklıkları) 18
- Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Gösterge Ekranı Açıklamaları 19
- Sıcaklık ve Hız Ayarları 20
- Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Eklentiler 21
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 21
- Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Tartma Fonksiyonu 22
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 22
- Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Ön Ayarlar 22-24
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 22
  - Ön Ayar Kullanım Tablosu 23-24
  - Tarifler 24
- Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Buharlı Pişirici Eklentisi 25-26
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 25-26
  - Kullanım Tablosu 26
- Alet ayarlama 27
  - Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları 27
- Servis ve Müşteri Hizmetleri 28
- Sorun giderme kılavuzu 29-31
- Ecodesign Bilgisi 32

Güvenlik

Önemli not – elektronik tıbbi implantlar
- Tüm indüksiyon ısıtma ürünleri gibi, bu cihaz da kısa mesafeli manyetik alanlar yaratır. Eğer yakın mesafedeki bir kullanıcı veya kişi kalp pili ya da başka aktif bir implanta sahipse, olası sağlık risklerine maruz kalmamak için lütfen bir doktora danışın.

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın. (Makinenin tabanında yer alan nominal değer etiketi çıkarılmamalıdır).
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Fişten çekmeden önce, AÇMA/KAPAMA anahtarının **daima** 'O' (KAPALI) konumda olduğundan emin olun.
- Alet/ek parça takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce **daima** cihazı kapatın ve fişini çekin.
- **Her zaman** uzuvları, saçları, mücevher ve sarkan kıyafetlerinizi hareketli parçalardan ve açıklıklardan uzak tutun.
- **Asla** parmaklarınızı menteşe mekanizmasına sokmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Ağır olduğu için cihazı kaldırırken **daima** çok dikkatli olun. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, aletlerin, dış kapakların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Cihazı taşırken her zaman tabandan ve mikser başlığından tutun. Cihazı kase tutamağından veya düşük hız ya da yüksek hız çıkışına takılı eklentilerden **kaldırmayın veya taşımayın**.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde **asla** bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi **asla** ıslatmayın.
- 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.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Dokunmatik ekrana basarken aşırı güç **uygulamayın** ve çalıştırmak için **asla** keskin bir nesne kullanmayın.
- Çırpıcıyı yoğun karışımlarda **kullanmayın** (örn. yağ ve şeker kremalaştırma) -hasar verebilirsiniz.
- Güç kablosu, dolanma veya takılıp düşme riskini azaltmak için kullanılır. Dikkatli kullanılmaları halinde uzatma kabloları kullanılabilir. Eğer bir uzatma kablosu kullanılırsa:
  - Uzatma kablosunun işaretlenmiş elektrik sınıfı, en az cihazın elektrik sınıfı kadar olmalıdır;
  - 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.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı **sadece** iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Maksimum nominal değer, en büyük yükü çeken mini doğrayıcı/öğütücü eklentisine göredir. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı uzak kontrol sistemi ile çalıştırılmak için tasarlanmamıştır.
- Mikser kafasına bir eklenti takılıyken **hareket ettirmeyin** veya **kaldırmayın**, bunu yapmak Mutfak Robotunu dengesizleştirebilir.
- Cihazınızı kenara yakın yerlerde **çalıştırmayın** veya çalışma yüzeyini **sarkıtmayın** veya takıldığında eklentiye kuvvet uygulamayın; birim dengesizleşebilir ve devrilebilir, bu da yaralanmalara neden olabilir.
- **Asla** onaylanmamış eklentileri kullanmayın.
- Aynı anda birden fazla çıkış (Kase aleti yuvası ve Düşük hızlı çıkış) **kullanmayın**.
- Kase aleti kullanırken, cihazı çalıştırırken kasenin her zaman takılı olduğundan **emin olun**.

Pişirme modu
- Tüm indüksiyon pişirme cihazlarında olduğu gibi, kredi kartı, manyetik ortam veya hassas elektronik ekipmanları cihaz kullanımdayken yakınına koymayın.
- Pişirme dışı bir moddayken, cihazı **asla** başıboş bırakmayın.
- Aleti pişirme modunda gözetimsiz bıraktığınızda aşağıdakilere dikkat edin:
  - ısı ve işlenecek maksimum miktarlarla ilgili yönergelere uyulduğundan emin olun;
  - birim ve kablonun çocukların ulaşamayacağı yerde olduğundan ve çalışma yüzeyinin kenarından uzakta olduğundan emin olun;
  - yeterli sıvının eklendiğinden ve yemeğin yanmadığından emin olmak için ilerlemeyi düzenli aralıklarla kontrol edin.
- **Hiç bir zaman** hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
  - Onaylanmamış eklentileri **asla** kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
  - Maksimum kapasiteleri **asla** aşmayın ve indüksiyon ısıtıcıyı kullanırken **asla** kase üzerindeki 3 litre maksimum dolum seviyesini geçmeyin.
- 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 **daima** çok dikkatli olun. Kaseyi çıkartıp taşımak için tutamakları kullanın.

- Sıcak kaseyi ve sıcak karıştırma araçlarını kullanırken fırın eldivenleri kullanın.
- Ürün üzerindeki ⚠ sembol, yüzeyin kullanım sırasında sıcak olabileceğini gösterir.
- Kase aletlerini çıkartırken **daima** dikkatli olun, uzun süreli kullanımdan sonra sıcak olabilirler. Kasenin alt kısmı ısıtma işlemi bittiğinden sonra uzun bir süre sıcak kalır.
- Kullanırken dikkatli olun ve sıcağa karşı duyarlı yerlere yerleştirirken çalışma alanı için **daima** koruyucu altlık kullanın.
- Özellikle sıçrama koruyucusunun kapağını açarken veya mikser kafasını kaldırırken mikser kasesinden çıkabilecek olan buhara **daima** dikkat edin.
- Sıcak yiyecekleri mikserden blendere geçireceksiniz, 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.
- İndüksiyon pişiricinin güvenli ve doğru bir şekilde kullanılması için kase tabanının ve sıcaklık sensörlerinin pişirmeden önce temiz ve kuru olduklarından emin olun.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metalik nesneler sıcak hale gelebileceklerinden, kase tabanına/indüksiyon alanına konulmamalıdır.
- 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.

Yüksek Hız Yüksek Sıcaklık Modu (HSHT) - 60°C ve daha yüksek sıcaklıklarda yüksek hızda karıştırmak için.
- Bu fonksiyon sadece çırpıcı ve/veya karıştırıcı aleti ile kullanılmalıdır.
- Maksimum pişirme kapasitesi olan 3 litre aşılmamalıdır.
- Sıçrama koruyucu takılı olmalıdır.
- Makine başıboş bırakılmamalıdır.

Krema Çırpıcı
- Yağ kullanarak pişirme yaparken kullanıma uygun değildir.

Buhar eklentisi
- Bu ek sizi yakabilecek buhar oluşturur.
- Özellikle sıçrama koruyucuyu çıkartırken veya besleme oluğunun kapağını açarken buharlı pişiricinin sepetinden çıkan buharın sizi yakmamasına dikkat edin.
- Parçaları taşırken **daima** dikkatli olun, sıvılar, yoğuşma, buharlı pişirici parçası veya Mutfak Robotu parçası çok sıcak olacaktır. Fırın eldiveni kullanın.
- Parçaları takmadan veya çıkarmadan ya da temizlemeden önce **daima** cihazın fişini çekin.
- Et, kümes hayvanları, balık ve deniz ürünlerini iyice pişirin. Asla donmuş haldeyken pişirmeyin
- Yemekleri buharlı pişiricide **ısıtmayın**.

Güç Tüketimi
- AÇMA/KAPAMA Anahtarı "I" Konumundayken ve Wi-Fi ağ bağlantı noktası aktifken.
  - Kullanılmadığında, 20 dakika içinde otomatik olarak Ağa Bağlı Bekleme Moduna geçer ve ekran kapanır.
  - Ağa Bağlı Bekleme Modu Gücü: <1,5W.
- AÇMA/KAPAMA Anahtarı "I" Konumundayken ve Wi-Fi ağ bağlantı noktası aktif değilken.
  - Kullanılmadığında, 20 dakika içinde otomatik olarak Kapalı Moda geçer ve ekran kapanır.
  - Kapalı Mod Gücü: <0,3W.
- AÇMA/KAPAMA Anahtarı "O" Konumundayken.
  - KAPALI Moduna otomatik geçiş: Uygulanamaz
  - Kapalı Mod Gücü: <0,3W.

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.
- Bu cihaz 2014/53/AB Direktifinin temel gereksinimlerine ve diğer ilgili yönergelerine uygundur.

Bakım ve temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce **her zaman** aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- İlk kullandığınızda düşük hız çıkışında ② bir miktar yağ görünebilir. Bu normaldir – temizleyin.
- Sıcaklık sensörlerinin metal yüzeyleri normal kullanım sırasında aşınma gösterebilir. Bu ürünün performansını etkilemez.
- Kullanmadığınız zaman krema çırpıcıyı miksere takılı olarak bırakmayın.

Cihaz, çıkış kapakları
- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın (makinenin alt tarafındaki ayaklar dahil).
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

Krema çırpıcı
- Temizlemeden önce **daima** aletten esnek lastik kısmı çıkarın.
- Lastik kısmı ve aleti sıcak sabunlu su ile yıkayın ve güzelce kurulayın. Alternatif olarak aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Not: 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.

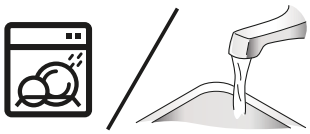
Kase, aletler, sıçrama koruyucu, takla klipsi
- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın (**R** tablosuna bakın).
- Paslanmaz çelik tencerenizi temizlemek için **asla** tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireç temizliği için sirke kullanın.
- Eğer kasenin içerisinde 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.

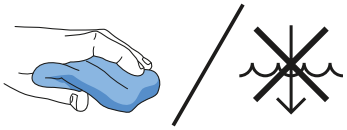
Gider deliği
- Bu bölgenin yemekten arındırılmış olduğundan emin olun. Gerekirse bir boru temizleyici veya pamuklu çubuk kullanın.

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

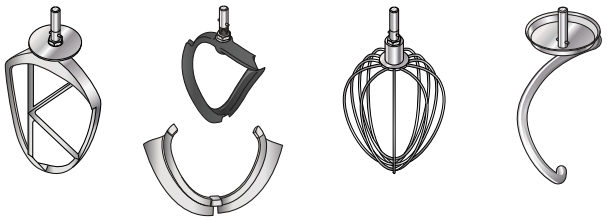
Buhar Eklentisi
- Aleti mutfak cihazından çıkartmadan önce daima kapatın ve fişini çekin.
- En kolay temizlik için parçaları her zaman kullanımdan hemen sonra yıkayın. Tüm parçalar sıcak sabunlu su ile yıkanarak kurulanabilir. Ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Normal su ve yemekte mikser kasenizin içi gibi metal yüzeylere zarar verebilecek tuz ve asitler mevcuttur. Eğer böyle bir şey gerçekleşirse naylon bir fırça, aşındırmayacak bir sünger veya uygun bir paslanmaz çelik temizleyici ile temizleyin.

R

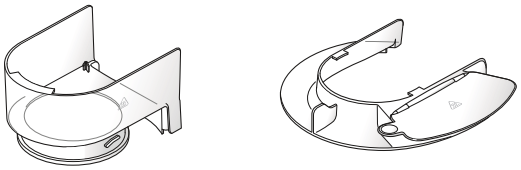


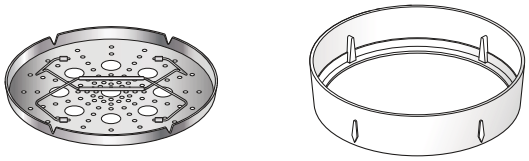


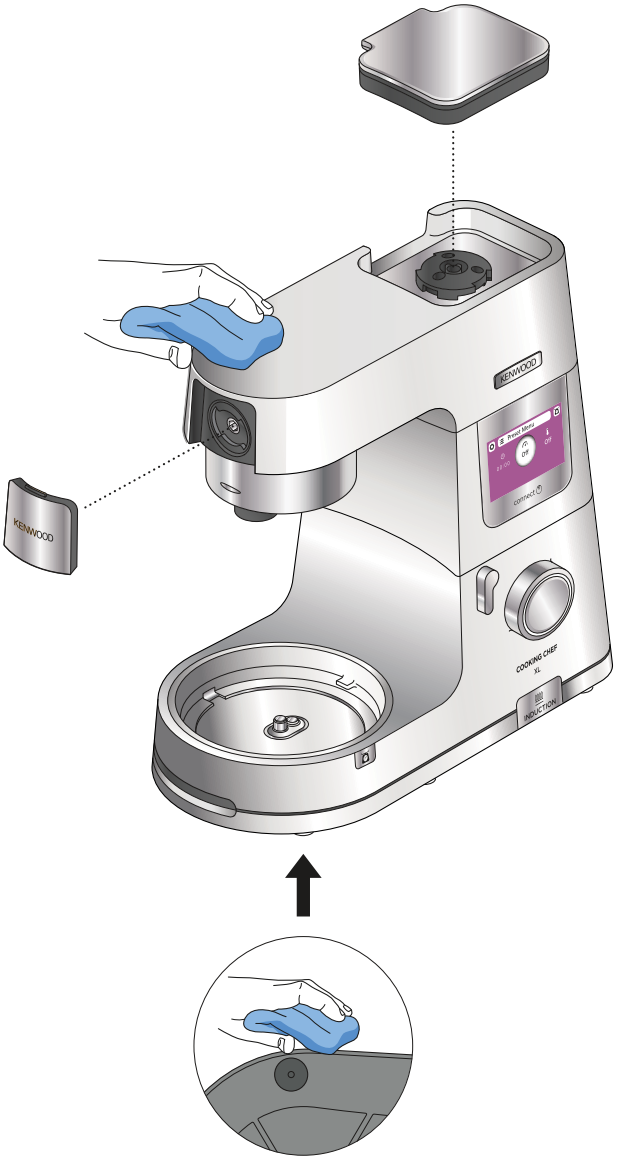




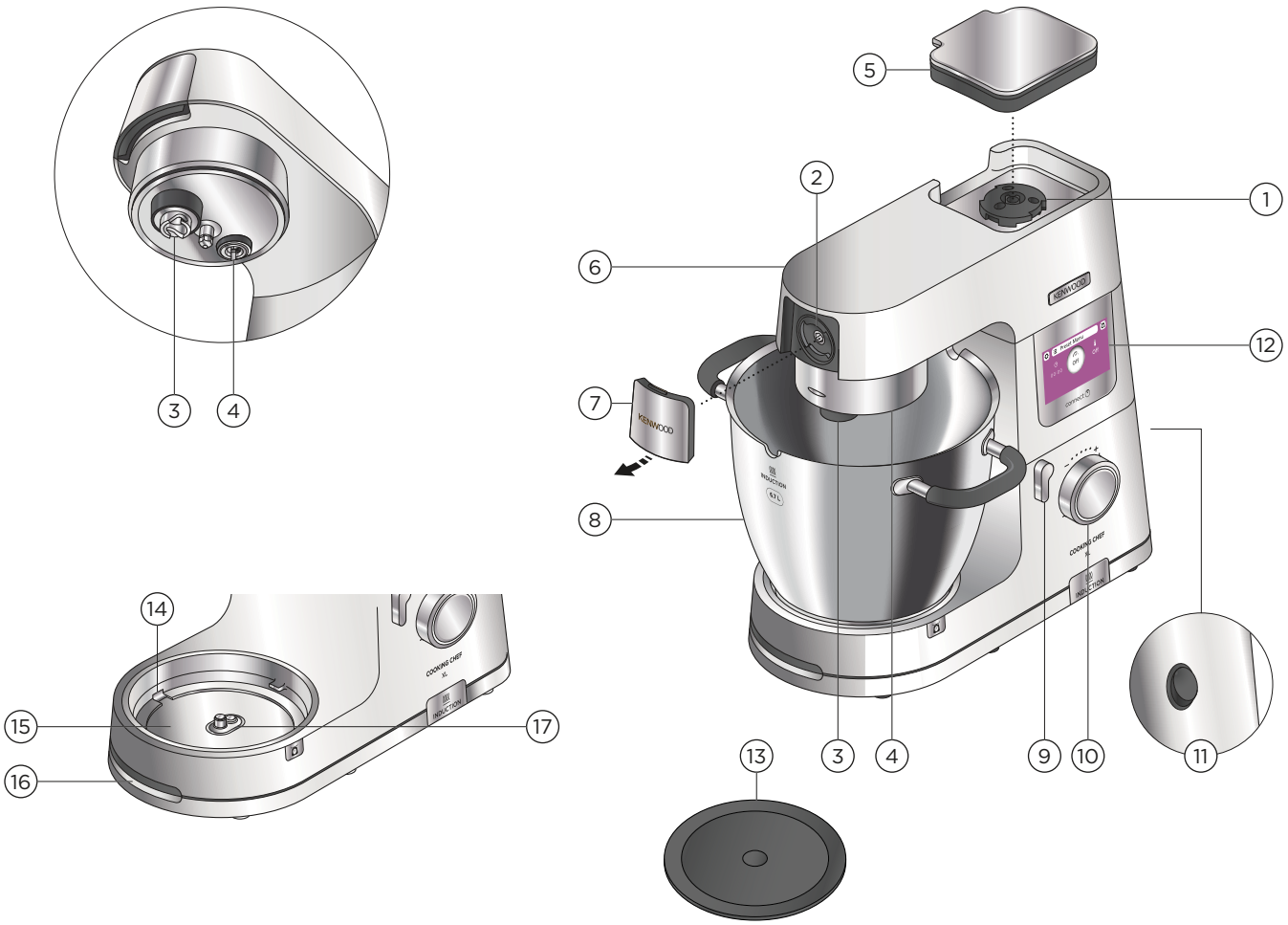


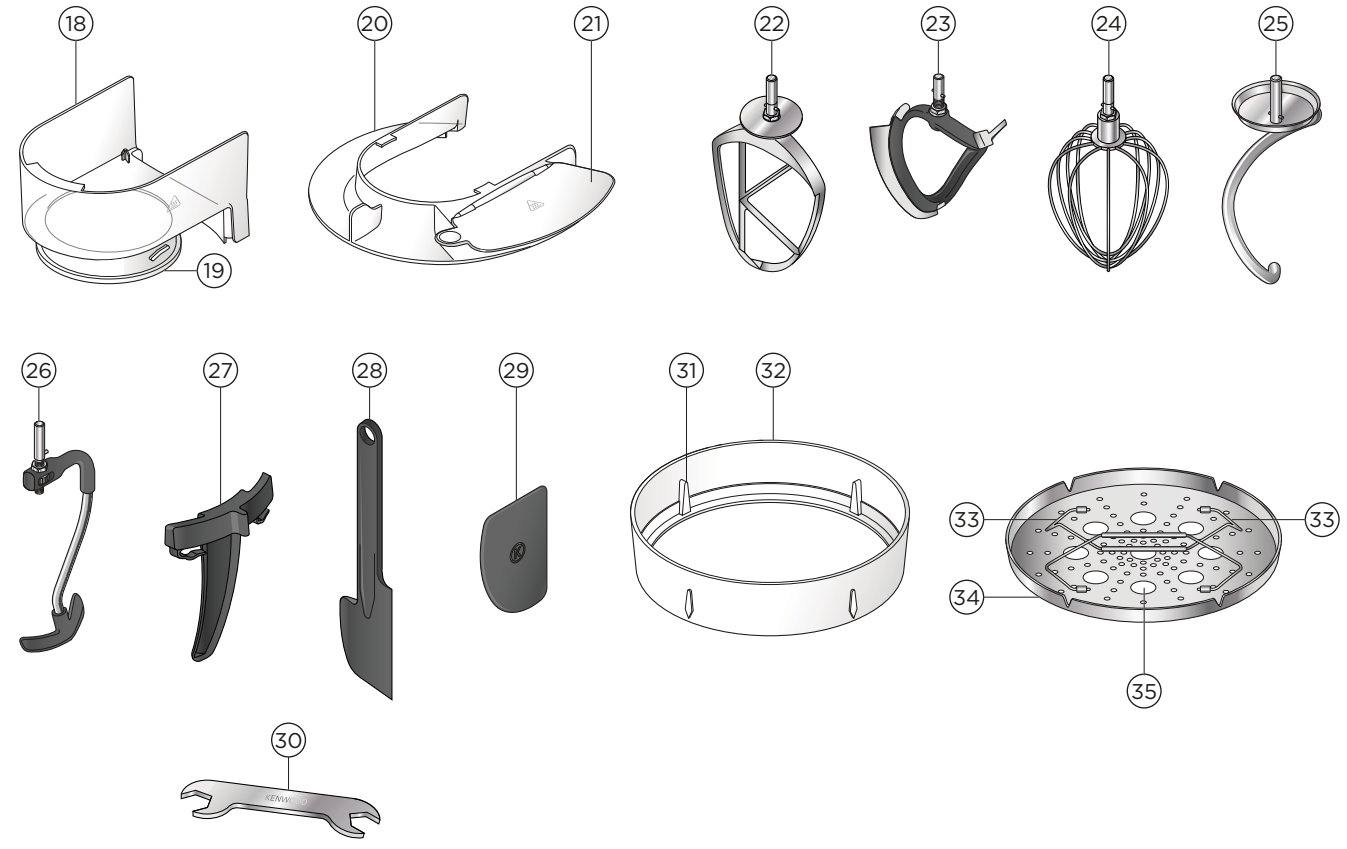






Parça Listesi





Eklenti çıkışları

① Yüksek hız çıkışı (HSO)
② Düşük hız çıkışı (SSO)
③ Kase aleti soketi
④ Karıştırma aleti soketi

Mikser

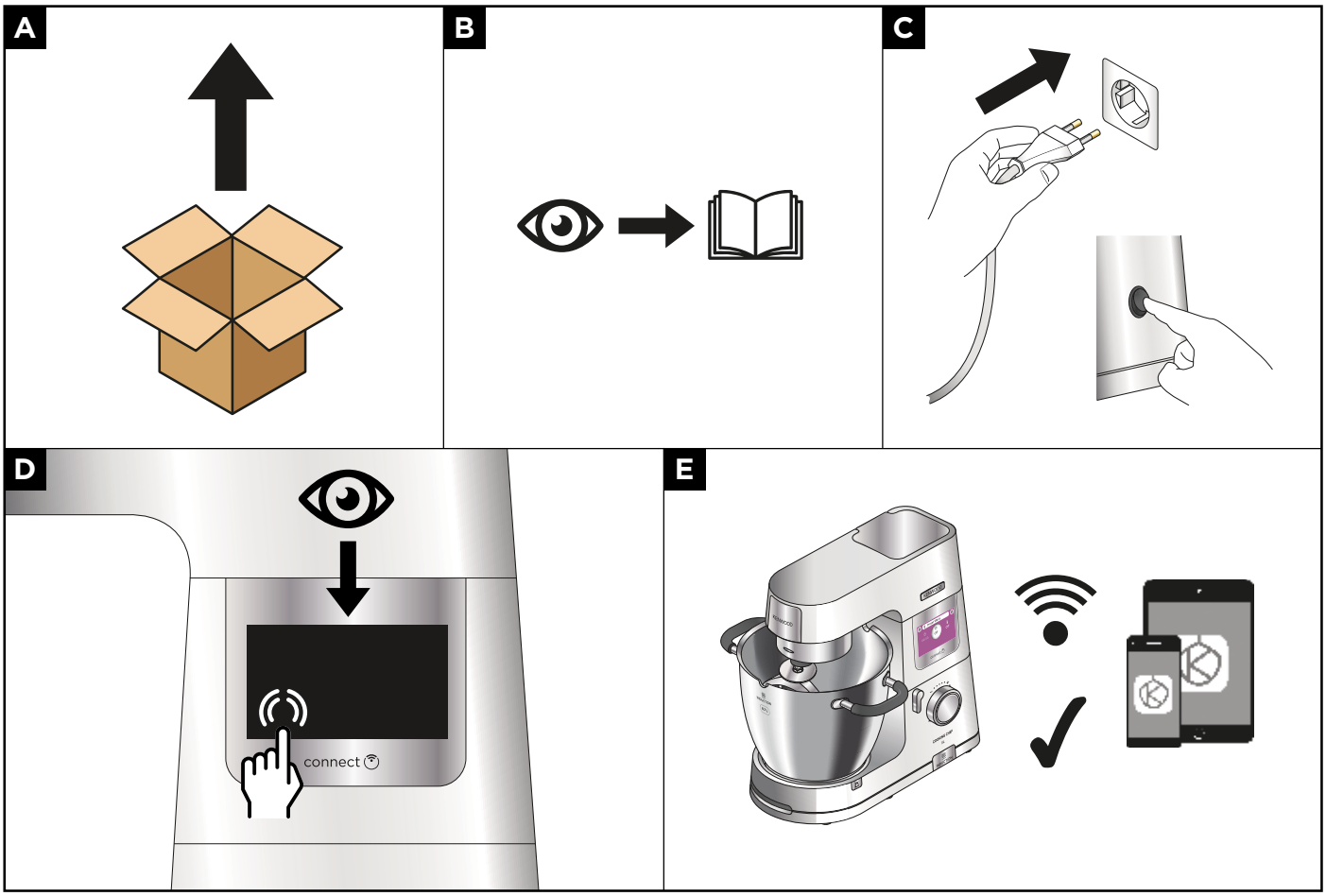
⑤ Yüksek hız çıkış kapağı
⑥ Mikser kafası
⑦ Düşük hız çıkış kapağı
⑧ Cooking chef kasesi
⑨ Kafa - kaldırma kolu
⑩ Kontrol kadranı
⑪ Açma/Kapama anahtarı
⑫ Ekran göstergesi
⑬ Çalışma alanı için koruyucu altlık
⑭ Gider deliği
⑮ Kase altlığı/indüksiyon alanı
⑯ Havalandırmalar
⑰ Sıcaklık sensörleri
⑱ Sıcaklık kalkanı
⑲ Kauçuk conta (çıkartılabilir)
⑳ Sıçrama koruyucusu
㉑ Besleme oluğu kapağı
㉒ K çırpıcı
㉓ Krema çırpıcı
㉔ Çırpıcı
㉕ Hamur aleti
㉖ Karıştırma aleti
㉗ Yardımcı karıştırma klipsi
㉘ Yüksek sıcaklık spatulası
㉙ Hamur sıyırıcı
㉚ Anahtar

Buhar eklentisi

㉛ Tutacak destekleri
㉜ Destek bileziği
㉝ Katlanır tutamaklar
㉞ Çıkartılabilir tepsi
㉟ Yumurta tutucuları

Kenwood World uygulamasına bağlanılıyor

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- **WiFi -** Sadece 2,4 GHZ'de IEEE802.11 b, g ve n ile çalışır.
- **Uyumluluk -** Kenwood World uygulaması iOS ve Android'in en son sürümleriyle uyumludur.
- **Fabrika Ayarlarına Sıfırla -** Cihazı atarken kişisel verilerinizi korumak için fabrika ayarlarına sıfırlamanız önemlidir. Bu seçeneğin seçilmesi ünitede kayıtlı tüm WiFi verilerini silecek ve fabrika ayarlarına geri döndürecektir. Cihazınızı fabrika ayarlarına sıfırlamak için Ayarlar ⚙ >Fabrika Ayarlarına Sıfırla seçimini yapın.

Kenwood World uygulaması cihazınızı akıllı telefon veya tablet ile kontrol etmenize izin verir.

1 Fişi takın ve güç ünitesinin yanındaki Açma/Kapama düğmesine basın.

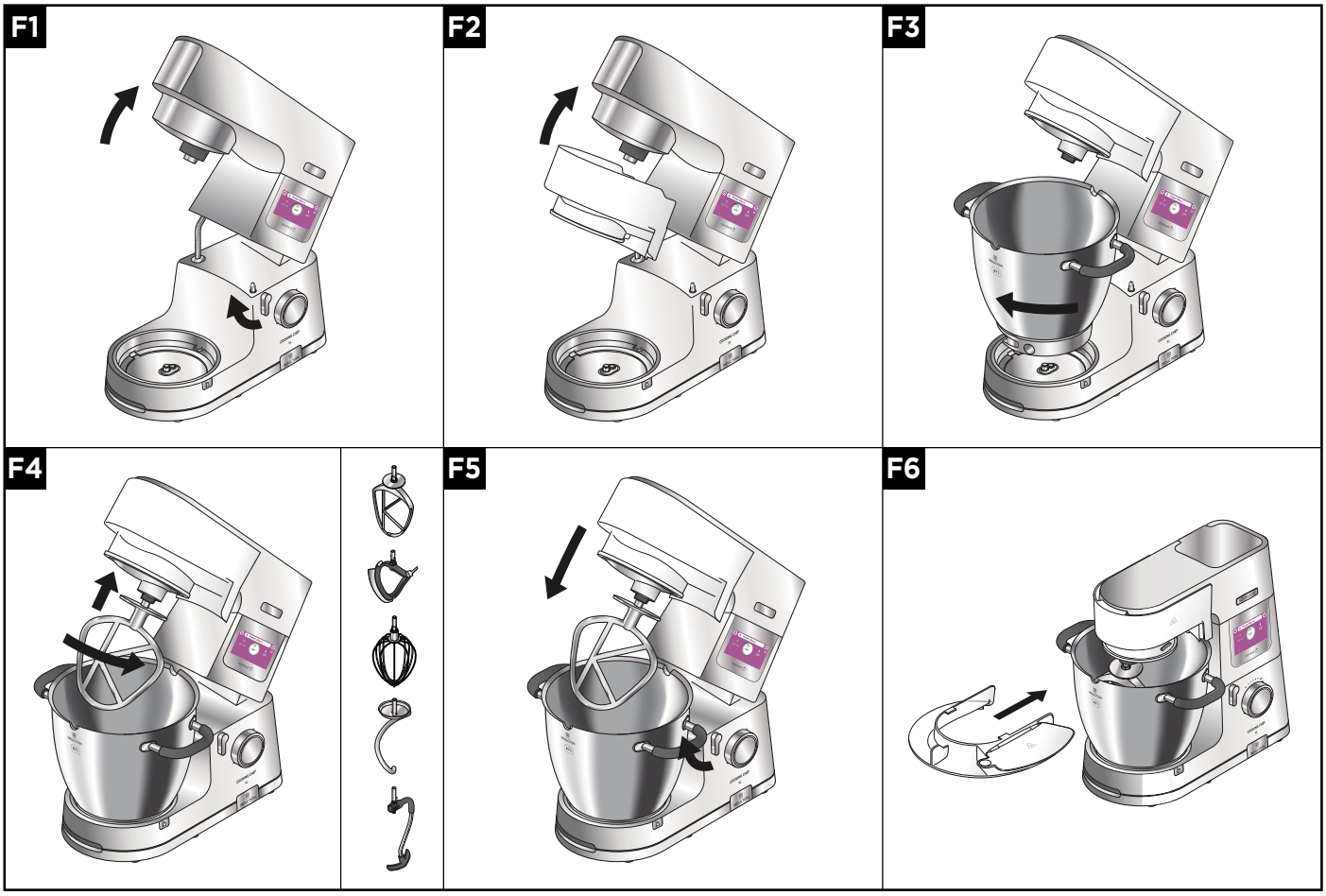
2 Ayarlar ⚙ > WiFi > Bağlan seçimini yapın ve dokunmatik ekranda çıkan talimatları uygulayın.

PIN numarası

- Bu, Kenwood World uygulaması tarafından istendiğinde gerekecektir.
- Cihaz sadece gösterge ekranında PIN Numarası gösterildiğinde bağlantı kurabilir. PIN yanlış girilirse, uygulamadaki talimatları uygulayın ve tekrar deneyin.
- Birimin PIN numarasını görüntülemek için Ayarlar ⚙ > WiFi > Bağlan seçimini yapın ve ekranda çıkan talimatları uygulayın. (sadece WiFi ağına bağlı olduğunda).

Cooking Chef XL'inizi Ayarlamak İçin

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- İndüksiyon alanı, sıcaklık sensörleri ve kasenin dış yüzeyinin temiz olduğundan emin olun. Aksi taktirde sıcaklık sensörleri etkilenerek düşük bir pişirme performansı elde etmenize sebep olacaktır.

Splashguard Assembly

- Sıçrama koruyucu ünite 2 parçadan oluşur: sıcaklık kalkanı ve sıçrama koruyucu.
- Sıcaklık kalkanı, mikser kafasını pişirme işlemi sırasında oluşan buhardan korumak içindir.
- Sıçrama koruyucu, sıcaklık kalkanı ile birlikte kullanılmadığı sürece kaseye takılmamalıdır.
- Sıçrama koruyucuyu sadece mikser kafası kilitli pozisyondayken takın ve çıkartın.

1 Kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar yükseltin.
2 Sıcaklık kalkanını mikserin kafasının altına tamamen yerleşinceye kadar yukarı itin.
- Cooking chef ısı olmadan kullanılıyorsa, Sıçrama koruyucu kullanılmadığı sürece ısı kalkanının takılmasına gerek yoktur.

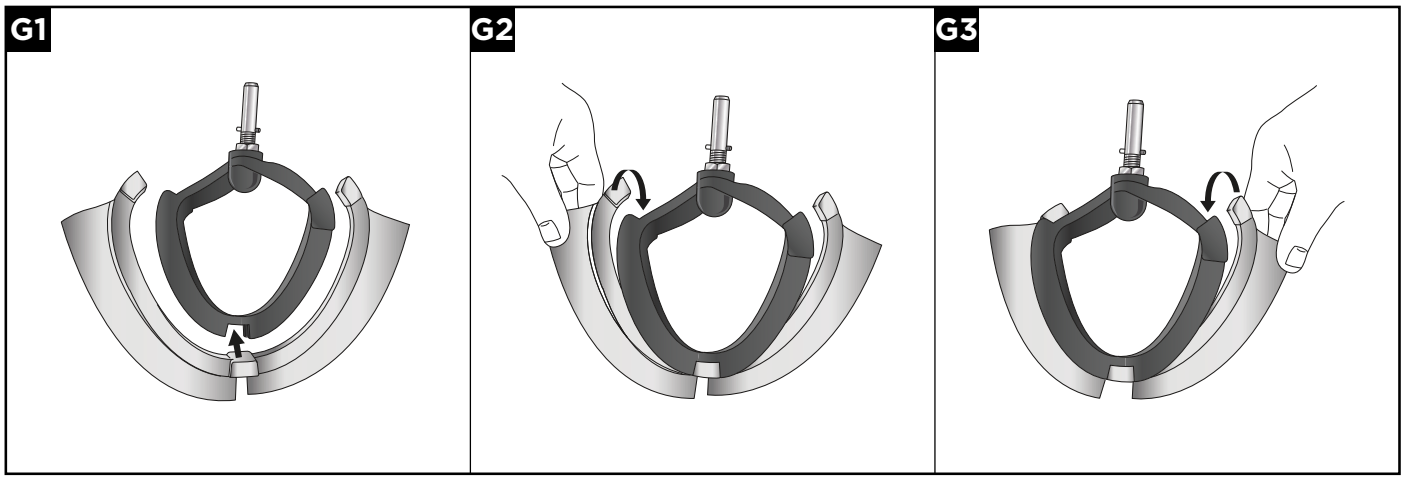
3 Kaseyi tabana yerleştirin. Kilitlemek için saat yönünde çevirin.
4 Gerekli aleti, kase aleti soketine veya karıştırma aletini kullanacaksanız karıştırma aleti soketine yerleştirin. Bunu için oluktaki pimi bulun ve doğru pozisyonda kilitlemek için döndürün.
- Bir aleti çıkartmak için yukarıdaki adımları tersten uygulayın. (Pişirme sonrası aletleri çıkartmak için her zaman fırın eldiveni kullanın).
- Karıştırma Aracı – karıştırma aracını kullanırken karıştırma yardımcı klipsi karıştırma eylemine yardımcı olmak için de kullanılabilir, bkz. 'karıştırma yardımcı klipsini takma ve çıkarma'.

5 Mikser kafasını alçaltmak için hafifçe kaldırın ve kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün. Kilitli pozisyonuna alçaltın.
6 Sıçrama koruyucuyu kase kenarına yerleştirin ve tamamen oturuncaya kadar ileri doğru kaydırın.
- Karıştırma sırasında malzemeler kabın içine doğrudan eklenebilir.

7 Sıçrama koruyucuyu çıkartmak için cihazdan geri doğru çekin.
Not: Sıçrama önleyici, karıştırıcı kafasını kaldırmadan önce çıkartılmadıkça karıştırıcı kafası kaldırıldığında ısı kalkanına bağlı kalacaktır.
8 Sıcaklık kalkanını çıkartmak için mikser kafasını kilitleninceye kadar kaldırın. Aleti çıkartın, daha sonra sıcaklık kalkanını mikser kafasının altından aşağı doğru çekin.

Krema Çırpıcıyı Monte Etmek İçin

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları

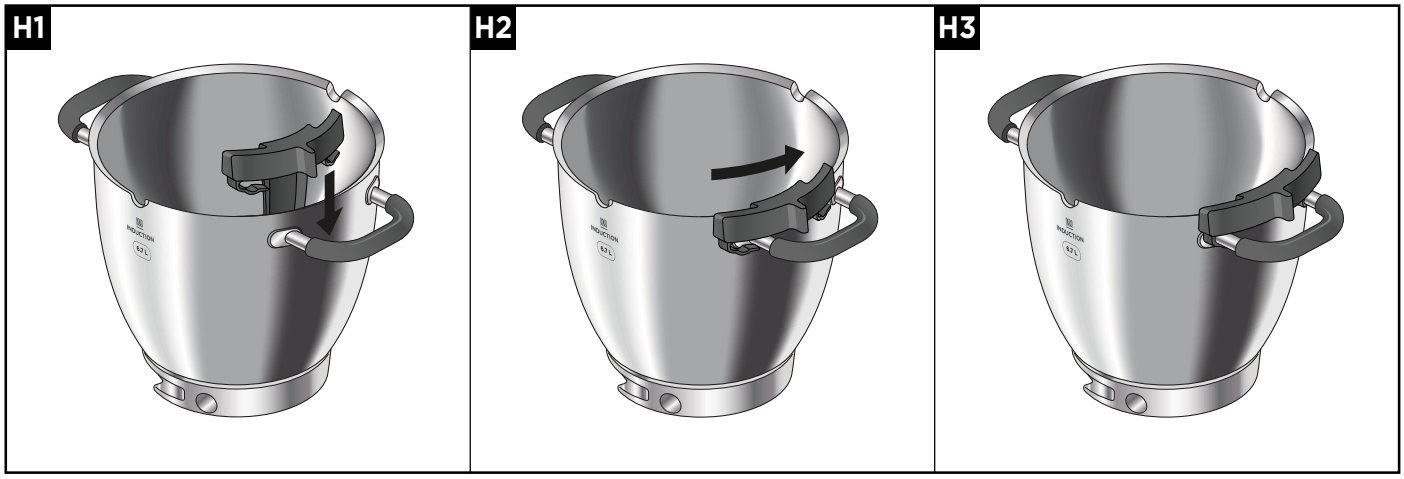


Önemli
Silici kanadı, takılı halde teslim edilir ve temizlikten önce her zaman çıkartılmalıdır.

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

Yardımcı karıştırma klipsini takmak ve çıkarmak için

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



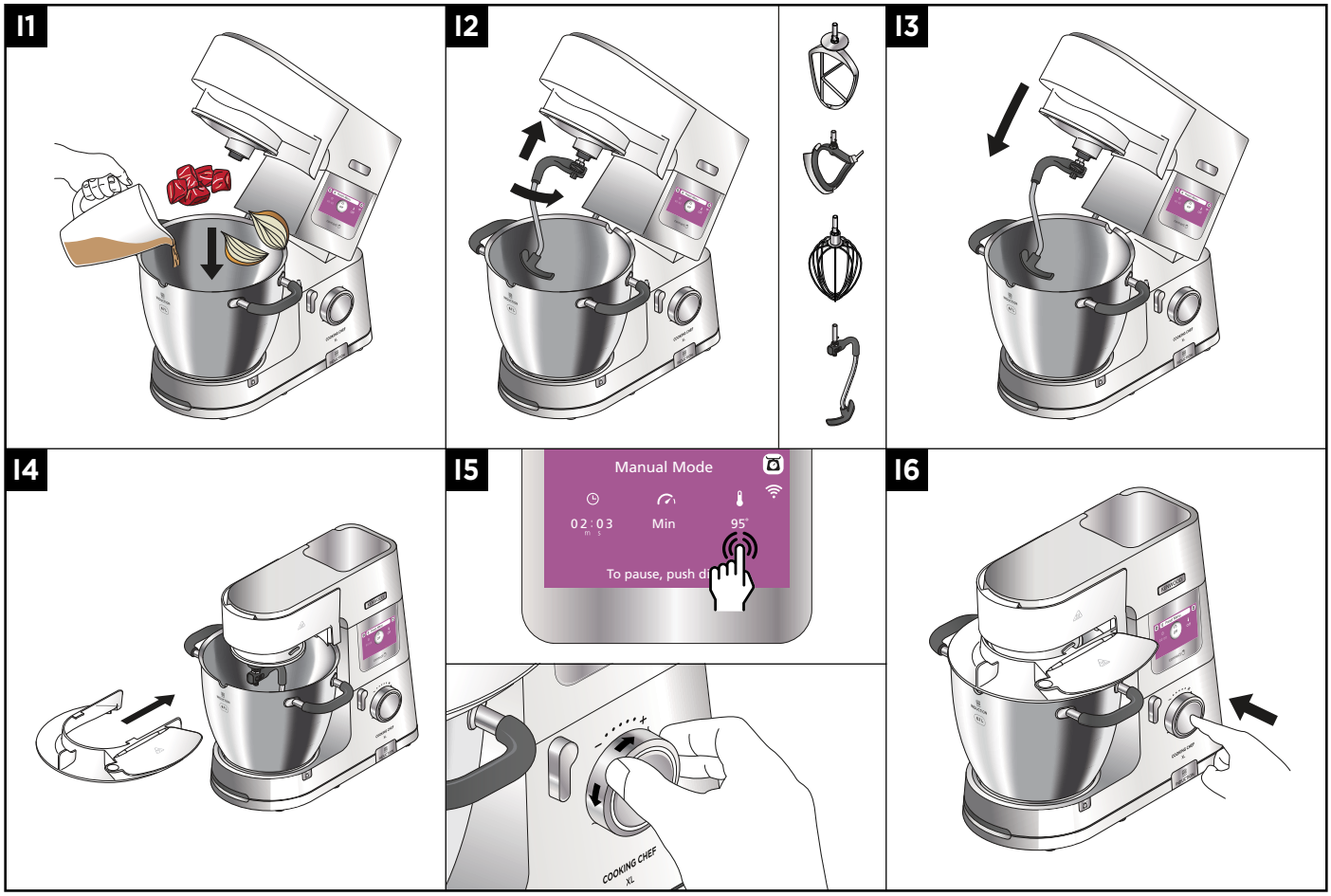
Önemli

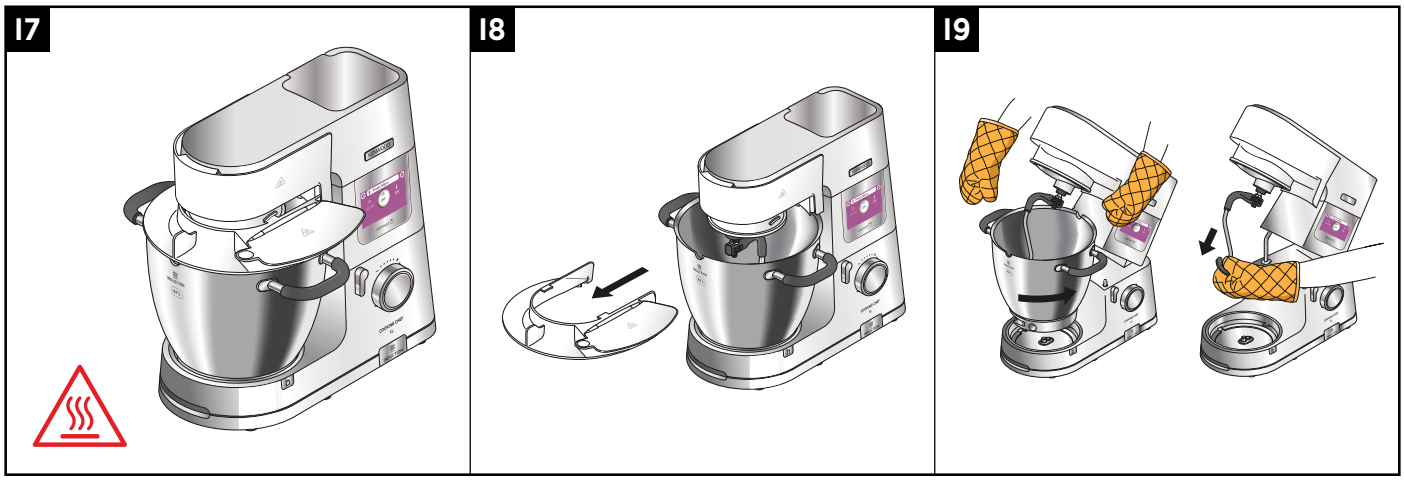
- K-çırpıcı, çırpıcı, hamur aleti veya krema çırpıcı kullanılırken karıştırma destek klipsi takılmamalıdır.
- Yardımcı karıştırma klipsi, karıştırma işlemine yardımcı olması için kullanılabilir.

1 Yardımcı karıştırma klipsini, dikey kenar iç kısımda ve klipsler dış kısımda olacak şekilde kasenin yanından takın.
2 Klipsi saat yönünün tersine döndürerek kase kulplarına takın.
3 Çıkarmak için prosedürün tersini uygulayın.

Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Manuel İşletim (Pişirme Modu)

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları





Önemli

- Aletin, pişirme modunda kullanılırken veya pişirmeden sonra herhangi bir kısmından, ÖZELLİKLE KÂSE VE ARAÇLARI, tutarken veya dokunurken dikkatli olun çünkü alet kapatıldıktan sonra uzun bir süre SICAK kalacaklardır.
- Kaseyi çıkarmak ve taşımak için iki yandaki tutamakları kullanın. Sıcak kase ve sıcak araçları kullanırken fırın eldivenleri kullanın.

1 Pişirilecek malzemeleri ekleyin.
2 Gerekli aleti ve sıçrama koruyucuyu takın.
3 İstenen zamanı, hızı ve sıcaklığı ayarlayın.
Karıştırma aralıklarını ve puls işlevini kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çevirin.
Sürekli hızları kullanmak için kontrol kadranını saat yönünde çevirin.
4 Başlatmak için kontrol kadranına basın.

- Herhangi bir anda cihazı durdurmak için kontrol kadranına basın. Cihaz sıcak olacağı için dikkatli olun.
- Herhangi bir anda ısıtma işlemini durdurmak için, sıcaklığı 'KAPALI' konuma getirin.
- Bir işlem sırasında herhangi bir zamanda mikser kafası kaldırılırsa ısıtma işlemi duraklayacak ve kase aracı duracaktır, mikser kafası indirildiğinde yeniden başlamayacaktır. Mikseri yeniden başlatmak için mikser kafasını indirin ve kontrol kadranına basın.

5 Zamanlayıcı belirlenen sürenin sonuna geldiğinde ve pişirme bittiğinde cihaz 3 kez bip sesi çıkartacaktır.
Not: Herhangi bir süre belirlenmemişse, ısıtma ve karıştırma işlemi zamanlayıcı 8 saate ulaştığında otomatik olarak duracaktır.

Tavsiye ve İp Uçları - Pişirme

- Bazı tarifler, özellikle içeriğinde su miktarı fazla olanlar, 100°C'nin (suyun kaynama noktası) üzerinde bir pişirme sıcaklığına ulaşamazlar.
- Pişirme sırasında kaseye malzeme eklemek için önce hızı azaltın, daha sonra da malzemeleri yavaş yavaş ve eşit miktarlarda ekleyin.
- Sosları çabuk ısıtmak için sürekli bir karıştırma ayarı kullanın.
- Eğer pişirme 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 dört karıştırma geciktirme fonksiyonu mevcuttur. Bazı tarifler, malzemelerin kasenin tabanına yapışmasını engellemek için sürekli karıştırma gerektirir, bazılarında ise ara sıra karıştırma ile yiyeceğin dokusu sağlanabilir.

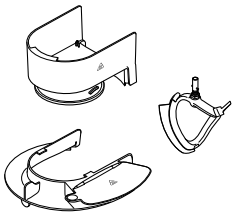
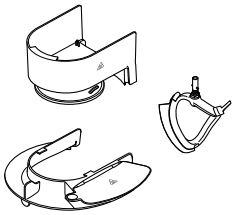
Yüksek hız, yüksek sıcaklık modu (HSHT) (60°C ve üzeri sıcaklıklarda yüksek hızda karıştırmak için)

Önemli - Yüksek Hız Yüksek Sıcaklık Modu (HSHT)

- 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 artacaktır. Hız önce KAPALI konuma getirilmeli daha sonra istenilen hız tekrar seçilmelidir.
- Bu fonksiyon sadece çırpıcı ve/veya karıştırma aracı ile KULLANILMALIDIR.
- Maksimum pişirme kapasitesi olan 3 litreyi aşmamalı ve sıçrama koruyucunun takılı olduğundan emin olmalısınız.
- Makine başıboş bırakılmamalıdır.

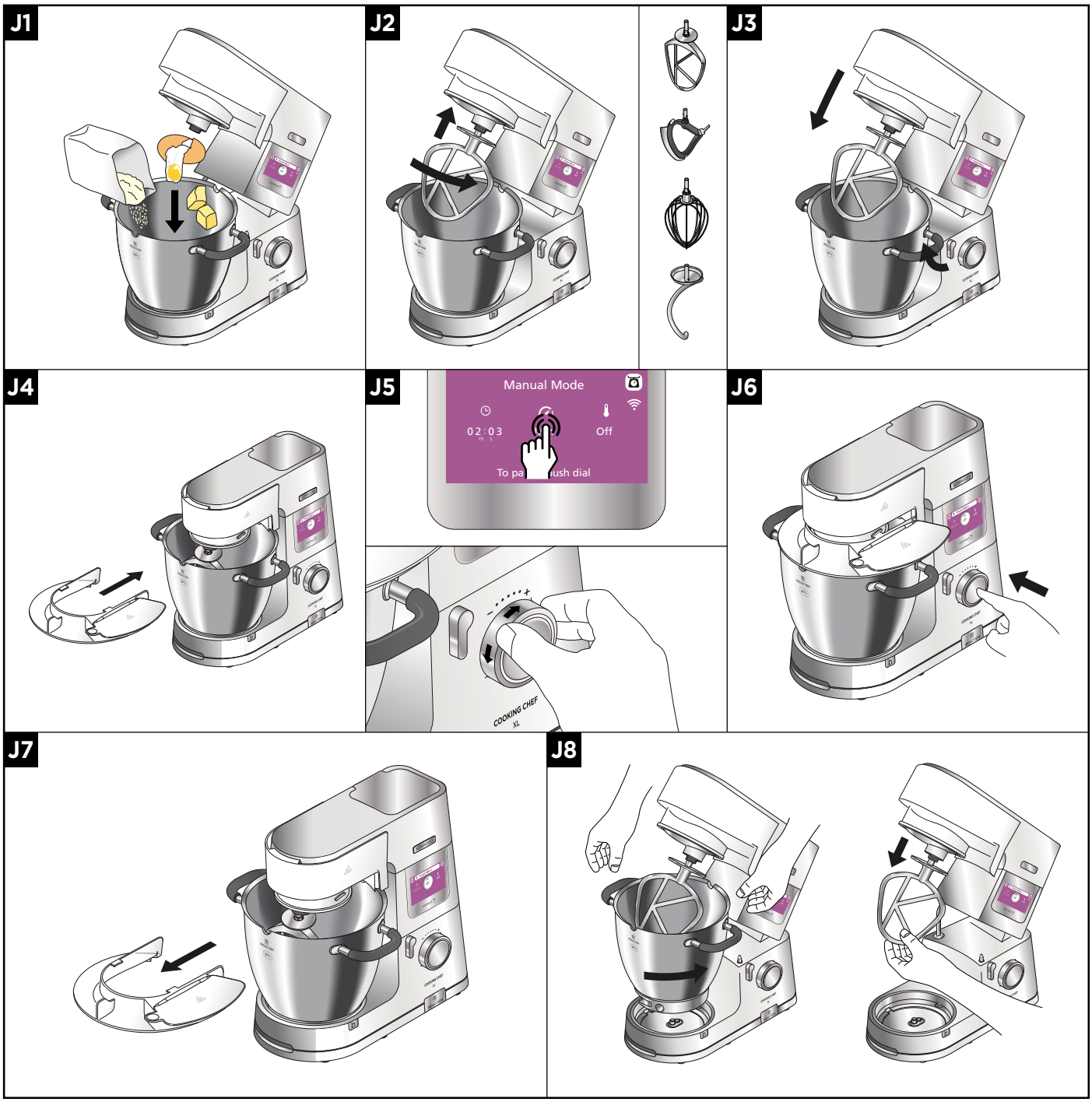
1 Zamanı (uygulanabilir ise), hızı ve 60°C veya üstünde bir sıcaklık seçin.
2 Ekranda HSHT moduna girdiğinizi bildiren bir uyarı görünecektir
3 Uyarı okunduktan ve anlaşıldıktan sonra HSHT moduna girmek istediğinizi onaylamak için evet tuşuna basın.
4 Başlatmak için kontrol kadranına basın.

Tarifler

Tarif	Kullanılan Alet	Ön Ayar / Manuel Ayarlar	Malzemeler
İngiliz Kreması		Manuel Ayarlar **15 dk.** 1 **85˚C**	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 250g tam yağlı süt 250g duble krema 1 çay kaşığı vanilya özü 2 yemek kaşığı mısır unu 96g yumurta sarısı 80g pudra şekeri } *birlikte karıştırın*
Pirinç Pudingi		Manuel Ayarlar **1 sa.** 15 dk. 1 **95˚C**	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 150g kısa taneli pirinç 1L tam yağlı süt 75g pudra şekeri 2 çay kaşığı vanilya özü

Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Manuel İşletim (Pişirme Harici)

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Çırpıcıyı ağır karışımlarda kullanmayın (hepsi bir arada kekler, krema yağı ve şeker), zarar verebilirsiniz.
- Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.
- Cihazı kullanmadan önce makinenin alt tarafındaki ayakların ve çalışma yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.

1 Karıştırılacak malzemeleri ekleyin.

2 İstenen zamanı, hızı ve sıcaklığı ayarlayın. Not: Makineyi ısıtmasız bir mikser olarak kullanmak için sıcaklığı ayarlarken 'Kapalı'yı seçin. Karıştırma aralıklarını ve puls işlevini kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çevirin. Sürekli hızları kullanmak için kontrol kadranını saat yönünde çevirin.

3 Gerekli aleti ve gerekliyse sıçrama koruyucuyu takın.

4 Başlatmak için kontrol kadranına basın.

- Herhangi bir zamanda üniteyi durdurmak için kontrol kadranına basın. Pişirme modundaysanız, ünite sıcak olacağından dikkatli olun.
- Herhangi bir anda ısıtma işlemini durdurmak için, sıcaklığı 'KAPALI' konuma getirin.
- Bir işlem sırasında herhangi bir zamanda mikser kafası kaldırılırsa ısıtma işlemi duraklayacak ve kase aracı duracaktır, mikser kafası indirildiğinde yeniden başlamayacaktır. Mikseri yeniden başlatmak için mikser kafasını indirin ve kontrol kadranına basın.

5 Bir program tamamlandıktan sonra ünite 3 kere bip sesi çıkarır.

Not: Hiçbir süre ayarlanmamışsa, ısıtma ve karıştırma süreçleri, zamanlayıcı 8 saate ulaştığında otomatik olarak sona erer.

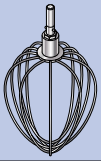
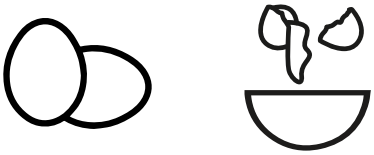
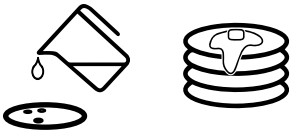
Tavsiye ve İp Uçları - Pişirme Harici

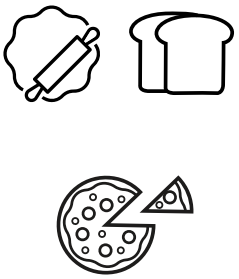
- Malzemelerin sıçramasını önlemek için hızı yavaşça yükseltin.
- **K-çırpıcı** - Malzemelerin birbirine geçmesini tamamen sağlamak için karıştırmayı durdurun ve kaseyi sık sık spatula ile kazıyın.
- Tarifiniz aksini söylemediği sürece pasta ürünleri için soğuk malzemeler kullanın.
- Kek karışımları için yağ ve şekeri karıştırırken daima oda sıcaklığında yağ kullanın veya önce yağı yumuşatın.
- **Krema çırpıcı** - Yüksek sıcaklık krema çırpıcınızla birlikte iki adet sıyırıcı bıçak sağlanmıştır. Tatlı tarifleri için bir bıçağı, tuzlu tarifleri için diğer bıçağı kullanın.
- **Çırpıcı** - Çırpıcıyı ağır karışımlarda kullanmayın (hepsi bir arada kekler, krema yağı ve şeker), zarar verebilirsiniz.
- En iyi sonuç, yumurtalar oda sıcaklığında olduğunda elde edilir.
  Yumurta beyazlarını çırpmadan önce çırpıcı ve kasede yağ veya yumurta sarısı olmadığından emin olun.

Tavsiye ve İp Uçları - Hamur Aleti

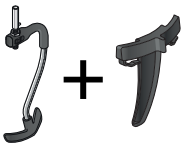
- Asla belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineye aşırı yükleme yapabilirsiniz.
- Makinenin zor çalıştığını duyarsanız kapatın, hamurun yarısını alın ve her bir yarıyı ayrı ayrı yapın.
- Malzemeler en iyi sıvıyı önceden koyarsanız karışır.
- Kuru maya (sulandırma gereken tür): ılık suyu kaseye dökün. Sonra maya ve şekeri ekleyin ve köpüklenene dek 10 dakika boyunca bekleyin.
- Taze maya: unun içine ufalayın.
- Diğer maya türleri: üreticinin talimatlarını takip edin.

Kullanım Tablosu

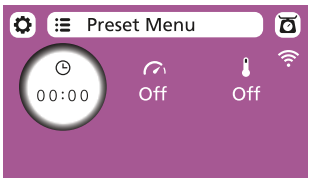
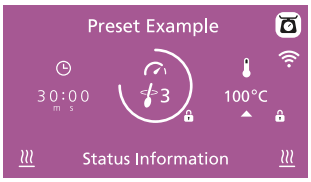
K 	(MAKS)		(Dakika)
	 910 g	1	2
	4 kg (20 yumurta karışımı)	Min–Max (Min-Maks)	2–4
	3 kg	Min–Max (Min-Maks)	5–10
	(MAKS)		(Dakika)
	1,5 kg	Min–Max (Min-Maks)	4
	4 kg (20 yumurta karışımı)	Min–Max (Min-Maks)	1–2
	3 kg	Min–Max (Min-Maks)	2–5
	(MAKS)		(Dakika)
	16	Maks	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 san.
		Maks	1–1½
	 x 2 180 ml	Maks	1–2

K	(MAKS)		(Dakika)
 	 1.6 kg  H_2O 960 g	Min–1	5
 	 1.6 kg  18-22˚C 720 g  800 g  180 g	Min–1	5

Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Kase Aletleri (Önerilen İşletim Hızları ve Sıcaklıkları)

	20°C–59°C	Min–Max (Min-Maks)	
	60°C–180°C	N/A	
	20°C–180°C	Min–Max (Min-Maks)	
	20°C–59°C	2	
	60°C–180°C	N/A	
	20°C–59°C	Min–Max (Min-Maks)	
	60°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	Min–Max (Min-Maks)	

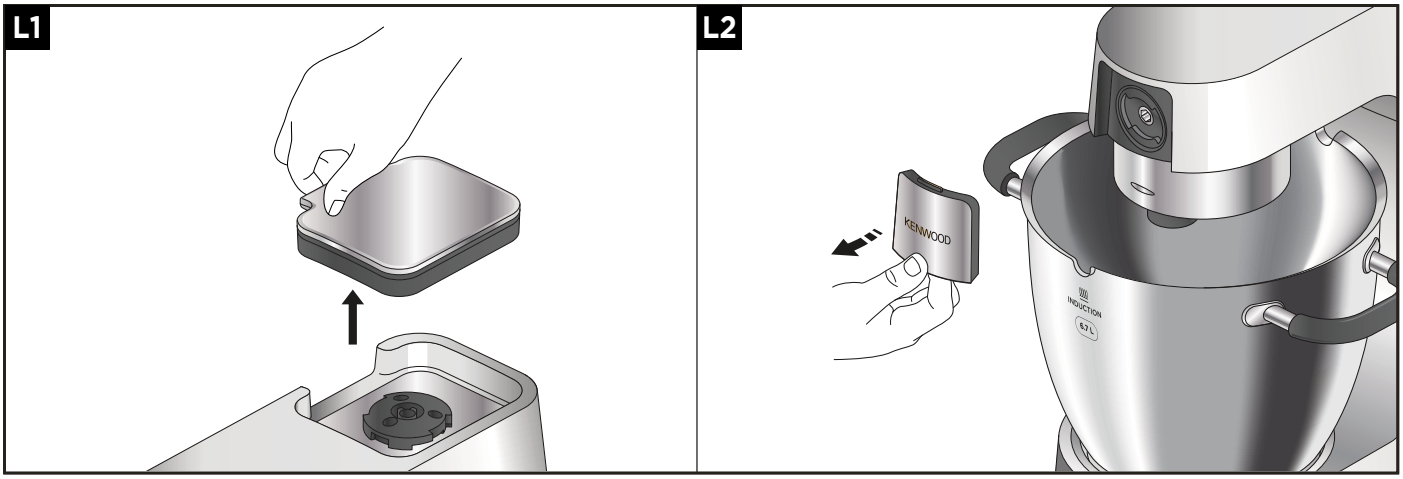
Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Gösterge Ekranı Açıklamaları

	
	Ayarlar menüsünü açmak için bu simgeye dokunun.
	Ön ayarlı programların menüsünü açmak için bu simgeye dokunun.
	Malzemeleri kaseye tartmak için bu simgeye dokunun.
	Seçilen zamanı saat (sa.), dakika (dk.) ve saniye (sn.) cinsinden gösterir.
	Seçilen karıştırma aralığını gösterir. Aralıklı bir hız (2 → 4) seçilmişse dış halka kademeli bir şekilde yükselecek ve dolunca cihaz karıştırma işlemi yapacaktır.
	Seçilen sıcaklığı gösterir. Yanıp sönen kırmızı bir arka plan makinenin ısıtma modunda olduğunu gösterir. Kesintisiz kırmızı arka plan makinenin ayarlanan sıcaklığa ulaştığını gösterir. Aşağı yönü gösteren kesik çizgili ok, cihazın soğuduğunu gösterir. Aralıklı olarak yukarı yönü gösteren ok, makinenin ısınmakta olduğunu belirtir.
	Bir ayarın (zaman, hız veya sıcaklık) ayarlanamayacağını gösterir.
Durum Bilgisi	Buradaki metin durum bilgisini gösterir.
	Kase, içindekiler ve kullanılan parçaların sıcak olduğunu gösterir. Lütfen dikkatli tutun.
	Cihazın bir WiFi ağına bağlı olduğunu gösterir.
	Cihazın yüksek hız yüksek sıcaklık modunda (HSHT) olduğunu gösterir.
	Karıştırma aralıklarını ve puls işlevini kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çevirin. Sürekli hızları min. - maks. kullanmak için kontrol kadranını saat yönünün tersine çevirin.

Sıcaklık ve Hız Ayarları

Sıcaklık Talimatlar	60°C	Çikolata Eritme
	72°C – 82°C	Buğulama
	98°C – 99°C	Kaynatma
	100°C	Kaynatma, Buharda Pişirme
	130°C – 140°C	Sebzeleri soteleme
	180°C	Et kavurma
	(P)	Puls - Maksimum güçte kısa süreli işlemler için.
		Karıştırma aralığı 1 – Mikser sabit bir yavaş hızda çalışacaktır. Hafif bileşenleri daha ağır karışımlara katmak için kullanılır.
		Karıştırma aralığı 2 – Kısa duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında 1,5 devir boyunca aralıklı olarak her 10 saniyede bir yavaş hızda çalışır.
		Karıştırma aralığı 3 – Orta duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında 1,5 devir boyunca aralıklı olarak her 30 saniyede bir yavaş hızda çalışır.
		Karıştırma aralığı 4 – Uzun duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu hıza ayarlandığında 1,5 devir boyunca aralıklı olarak her 5 dakikada bir yavaş hızda çalışır.
	Hız min. – maks.	Hız sürekli bir şekilde kademeli olarak maksimum hıza çıkar.
	HSHT	60°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda Min - Maks. arası hızları kullanarak karıştırmak için.

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



1 Yüksek hız çıkış/Düşük hız çıkış kapağını çıkartın (varsa).

Yüksek hız çıkış kapağı

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

Düşük hız çıkış kapağı

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

2 Ek parçayı kendi kullanma talimatlarına göre takın.
3 Gereken süreyi ve hızı ayarlayın.
4 Başlatmak için kontrol kadranına basın.
5 Cihazı herhangi bir anda durdurmak için kontrol kadranına tekrar basın.

Tarif

Kuru erik marinatı

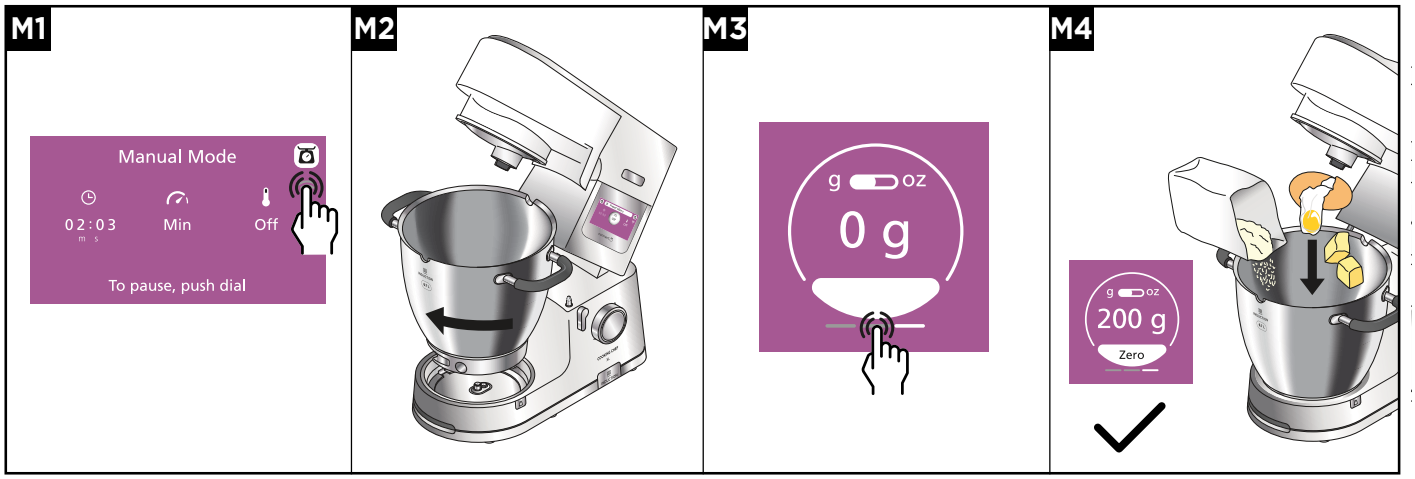
200g Şeffaf Akışkan Bal
40g Yumuşak Erik
40ml Su

1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun. Gece boyunca buzdolabında bekletin.
2 Eklentiyi Stand mikserine takın.
3 4 saniye boyunca puls işlevini çalıştırın.
4 Gereken şekilde kullanın.

(Not: Mini doğrayıcı/öğütücü eklentisi ayrıca satın alınabilir).

Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Tartma Fonksiyonu

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



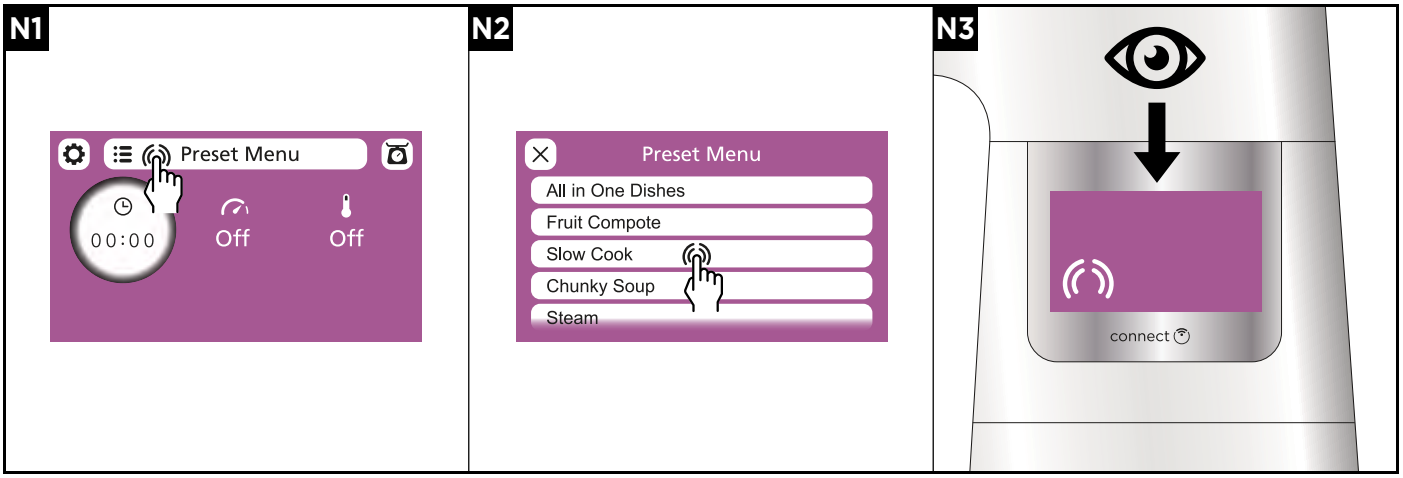
Önemli

- Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun.
- Tartım yapılırken miksere veya kaseye baskı uygulamayın çünkü bu terazinin doğruluğunu etkiler.
- Tartma fonksiyonu mikser kafası aşağı veya yukarı konumdayken kullanılabilir.
- Tartma fonksiyonu 6 kg'a kadar hassastır.

1 Dokunmatik ekranda tartma fonksiyonunu seçin.
2 Kaseyi yerleştirin.
3 Teraziyi sıfırlayın.
4 Malzemeleri tartın.
5 Üniteler arasında geçiş yapmak için tartma ekranındaki ünite düğmesine dokunun.

Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Ön Ayarlar

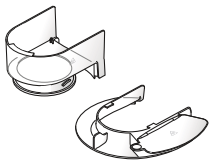
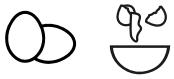
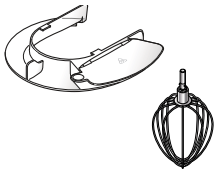
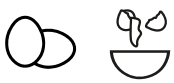
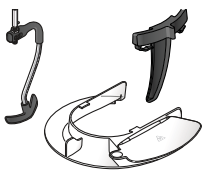
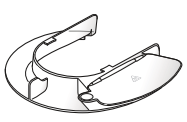
Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



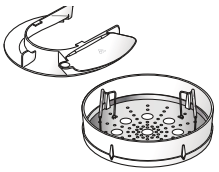
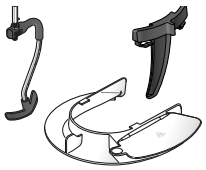
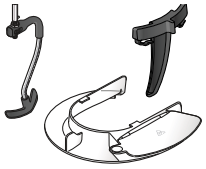
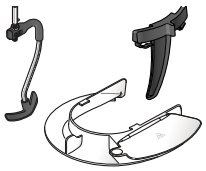
1 Ön Ayar Menüsünü seçin.
2 Kullanmak istediğiniz ön ayarı seçin.
3 Ekranda çıkan talimatları uygulayın.
4 Herhangi bir zamanda üniteyi durdurmak için kontrol kadranına basın. Kase ve araçlar sıcak olacağı için dikkatli olun.

Ön Ayar Kullanım Tablosu

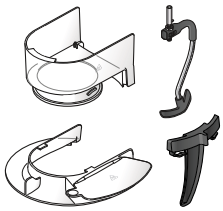
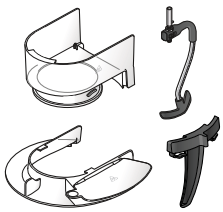
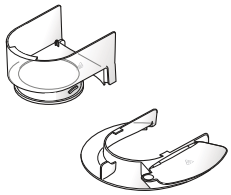
Varsayılan ayarlar mümkünse tarifinize uyacak şekilde ayarlanabilir.
Ayarlanamayan ayarlar 🔒 simgesiyle belirtilir.
Ekranda "Isıtma" görüntülendiğinde zamanlayıcı doğru sıcaklığa ulaşılıncaya kadar geri saymaya başlamaz.

Ön Ayar	**Önerilen Alet**	**Varsayılan Ayarlar** (ayarlanabilir)	**Sıcak Tut Aşaması**	**(Maks.)**	**Tarif Fikirleri / Kullanımları**
Yumurta Beyazı Çırpma		**1 dk. 15 secs** (15 sn. – 5 dk.) **Maks.** (4 – Maks.) **KAPALI** 🔒		16	Çikolatalı mousse için yumurta beyazları
Pandispanya		**1 dk.** (30 sn. – 5 dk.) **1 – Maks.** (1 – Maks.) **KAPALI** 🔒		4 kg (20 Yumurta Karışımı)	Viktorya Pandispanya, Cup cake
Hamur Yoğurma		**10 dk.** (1 dk. – 30 dk.) **Min ila 1** (min – 2) **KAPALI** 🔒		 1,6 kg	Küçük yuvarlak ekmek, Pizza
Hamur Kabartma		**1 sa.** (5 dk. – 2 sa.) **KAPALI** 🔒 **30˚C** (25 – 35°C)			Mayalı hamuru kabartma
Çikolata Eritme		**10 dk.** (5 dk. – 2 sa.) 1 🔒 **60°C**		500 g	Çikolatalı Mousse
İsviçre Merengi		**10 dk.** (1 dk. – 20 dk.) **Maks.** (4 – Max) **40˚C**		 x 8	Yağlı krema kaplaması için taban
İtalyan Merengi		**4 dk.** (1 dk. – 20 dk.) **HSHT 6** (1 – Maks.) **60 – 85°C**		 x 8	Limonlu Mereng Pasta Fırınlanmış Alaska
Meyve Kompostosu		**20 dk.** (5 sn. – 2 sa.) 1 (1 – 4) **104°C**	**30 dk.** 1 **62°C**	1,5 kg	Pasta Dolguları, Tatlı üst malzemeleri
Patlamış Mısır		**10 dk.** (5 dk. – 10 dk.) **KAPALI** 🔒 **180°C** 🔒		 20 g  20 g	Evde taze patlamış mısır için * En iyi sonuçlar için daima ön ayarlı programı kullanın.

Ön Ayar Kullanım Tablosu

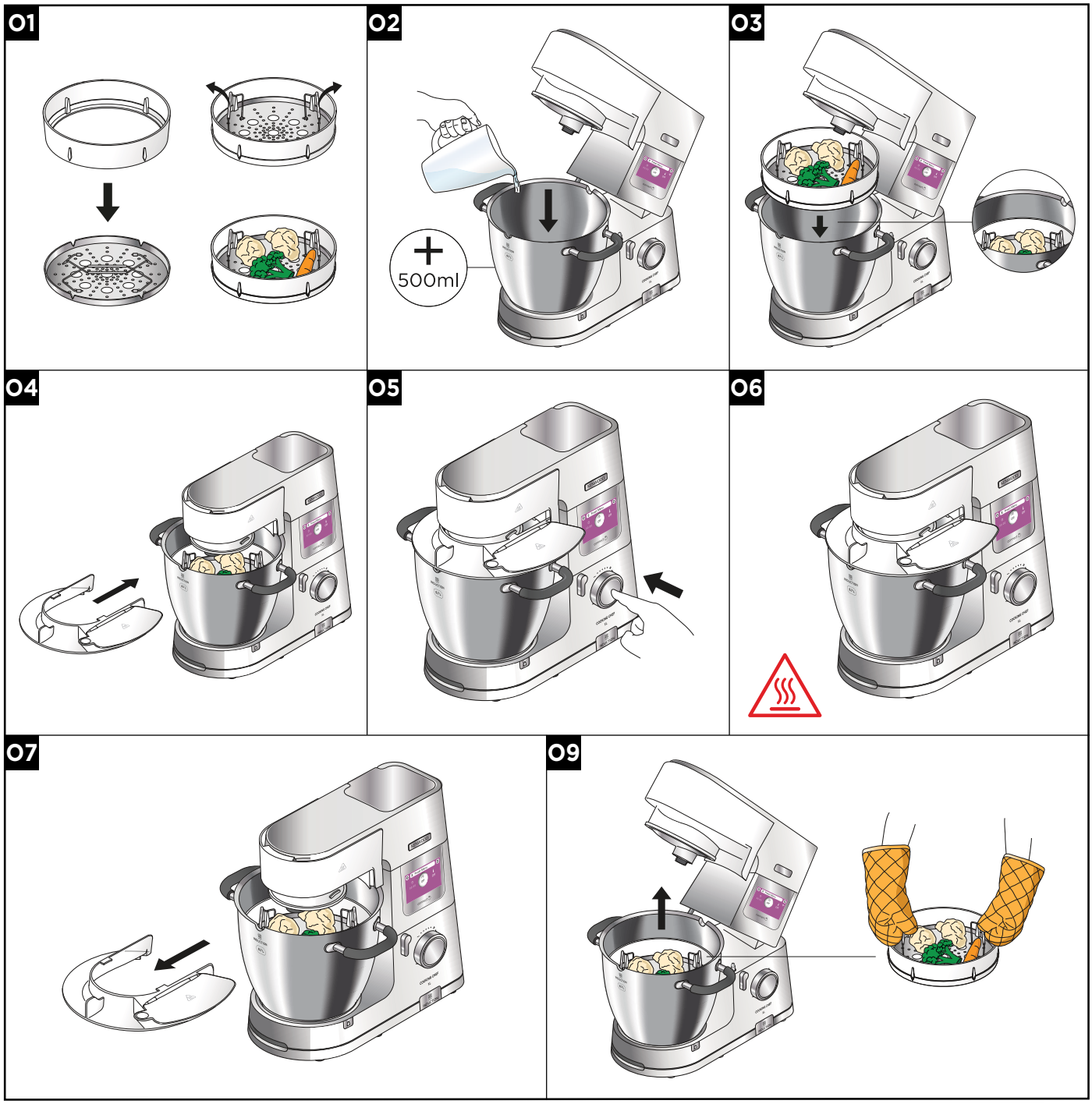
Ön Ayar	**Önerilen Alet**	**Varsayılan Ayarlar** (ayarlanabilir)	**Sıcak Tut Aşaması**	**(Maks.)**	**Tarif Fikirleri / Kullanımları**
Buharda Pişirme		**20 dk.** (5 dk. – 45 dk.) **KAPALI** **100°C**		450 g	Salmon en Papillote
Hepsi Bir Arada Yemekler		**40 dk.** (5 sn. – 8 sa.) 3 – 4 (1 – 4) **103˚C – 140˚C** (20˚C – 180˚C)	**30 dk.** 4 **62˚C**	3 L	Bolonez
Taneli Çorba		**20 dk.** (5 sn. – 8 sa.) 3 – 4 (1 – 4) **103˚C – 140˚C** (20˚C – 180˚C)	**30 dk.** 4 **62˚C**	3 L	Sebzeli Çorba, Et Suları
Yavaş Pişirme		**2 sa.** (5 sn. – 8 sa.) 3 – 4 (1 – 4) **98˚C – 140˚C**	**30 dk.** 4 **62˚C**	3 L	Fransız usulü sote et

Tarifler

Tarif	**Kullanılan Alet**	**Ön Ayar / Manuel Ayarlar**	**Malzemeler**
Sebzeli Çorba		Taneli Çorba **20 dk.** 2 – 3 **98˚C**	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 100g pastırma, *küp şeklinde doğranmış* 2 diş sarımsak, *doğranmış* 50g Arborio pirinci 2½ yemek kaşığı domates püresi 70g karalahana 1 çay kaşığı kurutulmuş biberiye 2 çay kaşığı kurutulmuş adaçayı 1 kereviz sapı, *doğranmış* 60g pırasa, *doğranmış* 75g soğan, *doğranmış* 75g havuç, *doğranmış* 1L sıcak sebze suyu Tuz ve karabiber
Beef Stroganoff		Hepsi Bir Arada Yemekler **30 dk.** 2 – 3 **103˚C**	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 600g dana eti, *küp şeklinde doğranmış* 1 yemek kaşığı paprika 1 yemek kaşığı tereyağı 1 diş sarımsak, *doğranmış* 400g et suyu 200g mantar, *doğranmış* 150g soğan, *doğranmış* 300g havuç, *doğranmış* 200ml krema 1 yemek kaşığı mısır nişastası } *birlikte karıştırın* 1 yemek kaşığı su Tuz ve karabiber
Patlamış Mısır		Patlamış Mısır **10 dk.** **KAPALI** **180˚C**	Aşağıdakilerin hepsini bir seferde ekleyin: 50g Cin Mısır 20g Ayçiçek Yağı * En iyi sonuçlar için daima ön ayarlı programı kullanın.

Cooking Chef XL'inizi Kullanma - Buharlı Pişirici Eklentisi

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Her birini kullanırken dikkatli olun: herhangi bir sıvı, buhar, buharlı pişirici veya Mutfak Robotunun parçaları çok sıcak olacaktır. Fırın eldiveni kullanın.
- Buhar sepetini kullanırken bir karıştırma aleti takmaya çalışmayın.
- Buhar sepetini kullanırken mikser kasesinde yemek pişirmeyin.
- Ünitenin kuru olarak kaynamasına izin vermeyin, daima gerektiği kadar suyla doldurun.
- Buhar sepetinizi kullanırken, Cooking Chef'inizi daima duvarlardan ve asılı raflardan uzak tutun: buhar bunlara zarar verebilir.

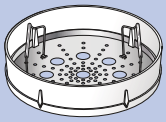
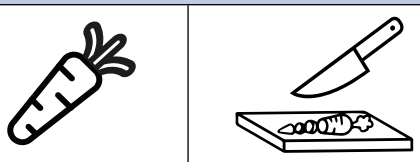
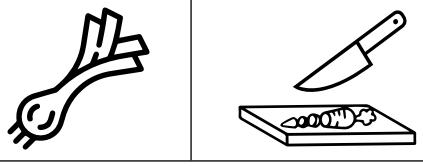
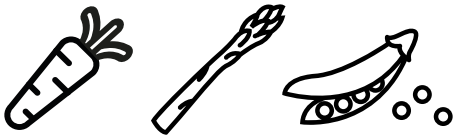
1 Çıkartılabilir tepsiyi, tutamakların içeri katlanmış olduğundan emin olarak düz bir yüzeye yerleştirin.
2 Destek halkasını, halkanın üzerindeki tutamak destekleri tepsideki V şeklindeki oyuklara sığacak şekilde tepsiye yerleştirin.
3 Tutamakları katlayın ve tutamak desteklerine takın.
4 Pişirilecek yemeği tepsinin üzerine yerleştirin. Sebzeler iyice temizlenmiş ve gerektiği gibi soyulmuş olmalıdır.
5 İstenilen miktarda suyu kaseye dökün (pişirme tablosuna bakın). Filtre su kireci ve lekeyi azalttığı için en iyi sonucu verir.
6 Birleştirdiğiniz buharlı pişiriciyi kaseye yerleştirin – kendi yüksekliğini ayarlayacaktır.
7 Sıcaklık korumasını mikser kafasına yerleştirin.
8 Kaseyi ve sepeti Mutfak Robotuna yerleştirin.

9 Mikser kafasını alçaltın ve sıçrama koruyucuyu yerleştirin.
10 Buharda Pişir ön ayarını seçin ve pişirme süresini ayarlayın (Önerilen Pişirme Tablosuna göre). Başlatmak için kontrol kadranına basın
11 İstenilen süre boyunca pişirin.
12 Sıçrama koruyucuyu çıkartın.
13 Mikser kafasını kaldırın.
14 Buhar sepetini tutamaklarından kaldırın – tutamakların içeri katlanmaması için dikkatli olun.
15 Buhar sepetini büyük bir tabağa veya uygun bir kaba yerleştirin.
16 Tutamakları açın ve merkeze doğru katlayın. Destek halkasını kaldırın ve tutamakları açın.
17 Yemeği çıkartın.

Tavsiye ve İp Uçları

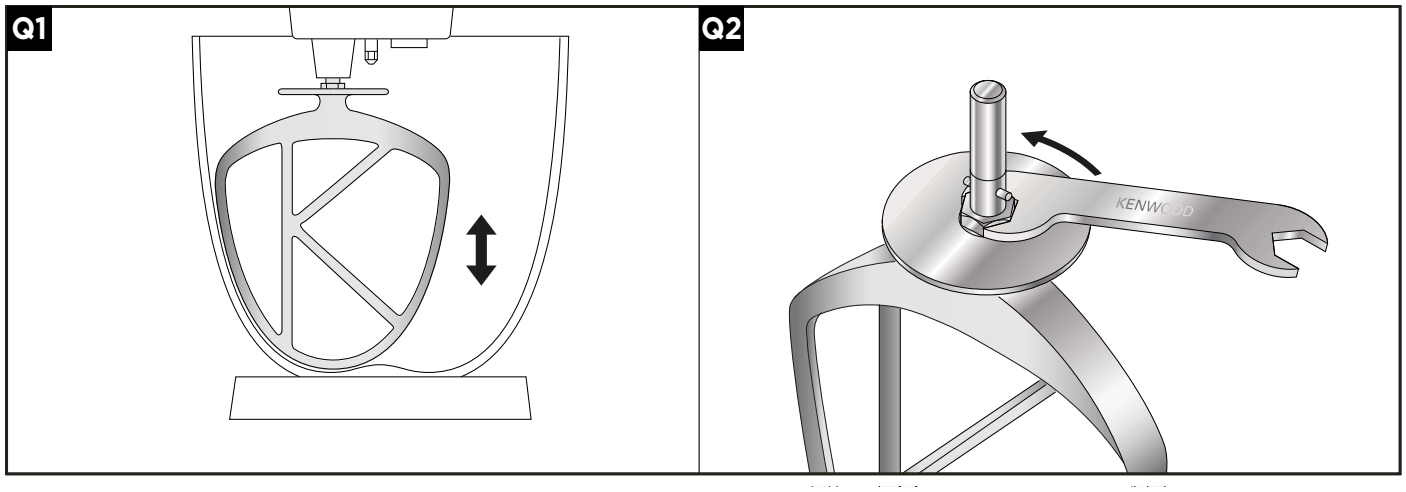
- Kasede kalan sıvıdan çorba yapabilir veya et suyu olarak kullanabilirsiniz. Dikkatli olun, çok sıcak olacaktır.
- Yiyecekler arasında boşluk bırakın.
- Büyük miktarları pişirmenin yarısında karıştırın.
- Benzer boyutlu parçalar daha eşit oranda pişer.
- Eğer birden fazla çeşit yemeği buğuluyorsanız ve biri daha çabuk olacaksa, onu daha sonra ekleyin.
- Eğer besleme oluğunun kapağını veya sıçrama koruyucuyu çıkartırsanız, buhar dışarı çıkacak ve pişirme daha uzun sürecektir.
- Mutfak Robotunuz kapansa bile yemek pişmeye devam eder, dolayısıyla yemeği hemen çıkartın.
- Eğer yemeğiniz yeterince pişmemişse süreyi sıfırlayın. Suyla doldurmanız gerekebilir.
- Pişirme süreleri sadece yol gösterme amaçlıdır. Yemeden önce yemeklerin iyice pişmiş olduklarından emin olun.

Kullanım Tablosu

P 	(MAKS)	(Dakika)	H_2O
	450 g	20	500 ml
	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
	450 g	15–20	500 ml

Alet ayarlama

Kullanım Şemaları ve Kullanım Talimatları



Önemli

- Hamur aleti - bu alet, fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayarı değiştirilemez.
- Çırpıcı ve K-çırpıcı - Çırpıcı ve K-çırpıcı **neredeyse** kasenin tabanına temas etmelidir. Gerekirse sağlanan anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın.
- Karıştırma Aleti ve Krema Çırpıcı - Karıştırma Aleti ve Krema Çırpıcı kasenin tabanına temas etmelidir.

Çırpıcı, K-Çırpıcı, Krema Çırpıcı - Ayarlama

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

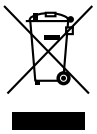
Karıştırma Aleti Ayarlama

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 anahtarı 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.

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, ürün 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.

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Mikser ısıtma modunda çalışmaz, bir hata mesajı görüntüler ve bir uyarı için bir bip sesi çıkartır.	Güvenlik sensörlerinden biri tetiklendi.	Sebep bildirimi için gösterge ekranına bakınız. • Kafanın alçaltılmış ve kilitli olduğundan emin olun. • Tüm kapakların düzgün yerleştiğinden emin olun. • Sıcaklık kalkanının düzgün yerleştiğinden emin olun. • Cooking Chef kasesinin doğru yerleştirilmiş olduğundan emin olun.
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 azaltın. 2 En uygun aletin kullanıldığından ve bu aletin doğru ayarlandığından emin olun. 3 Karıştırma gecikmesinin sıkılığını 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.
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. Yüksek sıcaklıkta krema çırpıcı, kasenin altından malzemeleri alamıyor.	Alet yanlış yükseklikte ve ayarlanması gerekli.	Yüksekliği, uygun bir anahtar kullanarak ayarlayın - "Alet Yüksekliği 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.
Düşük hız eklentisi takılamıyor.	Eklentinizin modeliniz ile uyumlu olduğundan emin olun. Döner bağlantı sistemi gereklidir (Model KAX) TWIST.	Çıkışa takılabilmesi için eklentinin KAX döner bağlantı sistemine TWIST sahip olması gereklidir. Çubuk Bağlantı Sistemine BAR 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.*

Sorun giderme kılavuzu (devamı)

Problem	Nedeni	Çözüm
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor.	Aşırı yük koruma veya aşırı ısınma sistemi aktif. Maksimum kapasite aşıldı.	Fişten çekin ve engelleme ya da aşırı yükleme için kontrol edin. Makine çalışmazsa, malzemenin bir kısmını çıkartarak yükü azaltın ve tekrar çalıştırın. Bu da sorunu çözmese, 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.	Mikser kafası kaldırıldı.	Mikser kafasını indirin ve yeniden başlatın.
Ekran kapanır.	Mutfak Robotu 20 dakikadan daha uzun süre kullanılmadan açık bırakıldı ve bekleme moduna geçti.	Dokunmatik ekrana dokunun veya kontrol kadranını sıfırlamak için çevirin.
Mutfak Robotu çalışma sırasında duruyor.	Isı kalkanı çıkartılmış veya bir çıkış kapağı sökülmüş.	Isı kalkanını veya çıkış kapağını takın ve ardından yeniden başlatın.
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.
Cihazda güç yok/görüntü ekranı çalışmıyor.	Cihaz fişi takılı değil. Açma/Kapama anahtarı çalıştırılmıyor	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin. Açma/Kapama düğmesini Açık konumuna getirin.
Cihaz çalışmıyor.	Kontrol kadranına basılmamış.	Pişirme işlemini başlatmak için kontrol kadranına basın.
Geri sayım sayacı görüntü ekranında geri saymıyor.	Isıtma aşamasında geri sayım sayacı doğru sıcaklığa ulaşılana kadar geri saymayacaktır. Sıcaklık 100˚C'nin yukarısına ayarlanmış ancak yiyeceklerin su içeriği sıcaklığın 100˚C'nin üstüne çıkmasını engelliyor.	Normal çalışma. Azaltın veya doğru sıcaklığı seçin.
Kâse içeriğinin ısısı 100˚C'nin üstüne çıkmaz	Malzemelerin su içeriği sıcaklığın 100˚C'nin üstüne çıkmasını engelleyebilir.	Normal çalışma
Çalışma esnasında aşırı derecede hareket etme ve titreme.	Kâsedeki eşit olmayan yük aşırı titreşime neden oluyor. Maksimum kapasite aşılmış. Yanlış alet veya hız kullanıldı.	Miktarı azaltın veya kâsedeki yiyeceği yeniden düzenleyin ve birimi yeniden başlatın. Doğru alet ve kullanılacak hız için ilgili programa ve tavsiye edilen hız tablolarına bakın.
Ekranda hata mesajı E:34 gösterilir	WiFi bağlantı sorunu.	Wi-Fi Şifresini Kontrol Edin. WiFi ağını unutmak için Ayarlar ⚙ > WiFi > Ağı Unut seçimini yapın. Cihaz Kurulumu'nu yeniden başlatın.
yavaş yanıp sönüyor	Bilinen Wi-Fi ağı bulunamadı.	Cihaz taşınmış olabilir, router kapalı olabilir veya yeniden başlatma gerekli olabilir.
hızlı yanıp sönüyor	Wi-Fi mevcut, ama bulut sunucularına bağlanamıyor.	Router'ın yeniden başlatılması gerekebilir ya da İnternet Servis Sağlayıcınız ile görüşün. Yerel ağda çalışan İnternet bağlantısı olup olmadığını kontrol edin.
Ekran küçük miktarlarda değişmiyor.	Tartılan miktar fazla küçük.	Çok küçük miktarlar için çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçülerini kullanın.
Ekranda hata mesajı E42 görüntüleniyor	Kuru Kaynatma Hatası (Buhar ön ayar hatası)	Kaseye su ekleyin
Cihazın bip seslerinin açıklamaları		
1) Hızlı tek bip. 2) Hızlı iki bip	1) Cihazı çalıştırmak veya durdurmak için kontrol kadranına basma ya da çalışma sırasında kafanın kaldırılması 2) Cihaz beklemede – cihazı sıcak tutma döngüsünün bitmesinden 10 dakika ve 5 dakika önce hızlı iki bip sesi çıkartacaktır.	Normal Çalışma Normal Çalışma

Sorun giderme kılavuzu (devamı)

Problem	Nedeni	Çözüm
3) Üç Bip	3) Aşağıdakileri gösterir; - Ön ayarlı programın sonu - Manuel çalıştırmanın sonu - Sıcak tutma döngüsünün sonu - Cihaz karıştırmak üzereyken.	Normal Çalışma
Müşteri hizmetleriyle iletişim kurarken yazılım sürümünün ayrıntılarını sağlamanız istenebilir. Bu, ayarlar menü simgesine basıp "Cihaz Hakkında" seçeneğini belirleyerek bulunabilir.		
Gösterge ekranı “- -“ gösteriyor.	Terazi sıfırlanıyor.	Normal çalışma.
Gösterge ekranı negatif değer gösteriyor.	Gösterge sıfırlanmadı ve ya malzemeler ya da kase/kapak/eklenti çıkarıldı. Malzemeler veya öğeler cihazın üzerine veya altına bastırılır. Cihaz bir duvara bastırılır.	Ekranı sıfırlayıp eksik malzemeleri değiştirin veya kaseyi yerine takın. Malzeme veya öğelerin cihazın üzerine veya altına bastırılmadığından emin olun. Cihaz ile duvarlar arasında boşluk olduğundan emin olun. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
Ekran küçük miktarlarda değişmiyor.	Tartılan miktar fazla küçük.	Çok küçük miktarlar için çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçülerini kullanın.
Gösterge ekranındaki ağırlık değişti.	İşlem sırasında cihaz hareket ettirildi. Malzemenin tartılması sırasında kase kenarına dokunuldu.	Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun. Tartma işlemi sırasında cihazı hareket ettirmeyin veya kaseye dokunmayın. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
Metrik ve İngiliz ölçü birimleri arasında hızlı bir şekilde geçiş yapılamıyor.	Cihaz, önceden seçilen birimi ve ölçümü gösterecek şekilde yeniden yapılandırılıyor.	5 saniye bekleyin ve tekrar deneyin.
Uygulamada tartım (mobil cihazda gösterilen ağırlık) yavaş yanıt veriyor.	Zayıf WiFi sinyali gücü. Mobil cihaz aynı yerel WiFi ev ağına bağlı değil.	Cihazın sinyal gücünün iyi olduğundan emin olun (nasıl geliştirilebileceği konusunda yardım için internet servis sağlayıcınıza başvurun). Mobil cihazın aynı yerel WiFi ev ağına bağlı olduğundan emin olun (mobil cihaz ayarlarına gidin ve yerel WiFi ağınızı seçin).
Sorun devam ederse size en yakın Kenwood Servis Merkezi ile görüşün. Size en yakın Kenwood Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.		

Ecodesign Bilgisi

Ağ Bağlantı Noktası: Varsayılan olarak etkinleştirilen tek WiFi ağ bağlantı noktası.

Model No.:	**TYPE: KCL95**
RF Frekans Aralığı:	2412 - 2472 MHz
Maksimum İletim Gücü:	< 20 dBm

İletişim Protokolü: IEEE802.11 b, g, n

KCL95'nin tek bir WiFi Ağ Bağlantı Noktası vardır ve uzaktan çalıştırılan ağ ekipmanı olarak kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Ağ Bağlantı Noktası, WiFi ayarları menüsünde "Kapalı" seçilerek devre dışı bırakılabilir.
- Ağ Bağlantı Noktası, WiFi ayarları menüsünde "Açık" seçilerek yeniden etkinleştirilebilir.

Yeniden etkinleştirme: Cihaz bekleme modundan aşağıdakiler yapılarak yeniden etkinleştirilebilir:

- Ağ Bağlantılı Olan Beklemede: Görüntü ekranına dokunun, kontrol kadranını çevirin veya bunu Uygulama vasıtasıyla uzaktan yapın.
- Ağ Bağlantılı Olmayan Beklemede: Görüntü ekranına dokunun veya kontrol kadranını çevirin.
- **Kase ve kapak, uzaktan çalıştırılabilmesi için daima ana üniteye takılı tutulmalıdır.**

Fabrika Ayarlarına Sıfırlama- Önemli

Cihazı atarken kişisel verilerinizi korumak için fabrika ayarlarına sıfırlamanız önemlidir. Bu seçeneğin seçilmesi ünitede kayıtlı tüm WiFi verilerini silecek ve fabrika ayarlarına geri döndürecektir. Cihazınızı fabrika ayarlarına sıfırlamak için *Ayarlar> Fabrika Ayarlarına Sıfırla* seçimini yapın.

Sunulan Ağ Arabirimleri

2.4 GHz Wi-Fi

Ağ arayüzleri aracılığıyla sunulan hizmetler

- Fresco Cloud - Makine Uzaktan kontrol ve durum izleme.
- WIFI ve UI yazılımını içeren Yazılım OTA Prosesi.

Česky

- Bezpečnost 34-35
- Před zapojením 35
- Péče a čištění 36-37
- Seznam dílů 38-39
- Připojení k aplikaci Kenwood World 39-40
  - Nákresy a pokyny k použití 39-40
- Nastavení přístroje Cooking Chef XL 40-41
  - Nákresy a pokyny k použití 40-41
- Sestavení stírací metly 41
  - Nákresy a pokyny k použití 41
- Nasazení a sundání pomocného nástavce k míchání 42
  - Nákresy a pokyny k použití 42
- Používání přístroje Cooking Chef XL – ruční provoz (režim vaření) 42-43
  - Nákresy a pokyny k použití 42-43
  - Režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT) 44
  - Recepty 44
- Používání přístroje Cooking XL – ruční provoz (bez vaření) 45-48
  - Nákresy a pokyny k použití 45-46
  - Tabulka doporučeného nastavení 47-48
- Nástroje k míse (doporučené provozní rychlosti a teploty) 49
- Používání přístroje Cooking Chef XL – vysvětlivky k displeji 50
- Nastavení teploty a rychlosti 51
- Používání přístroje Cooking Chef XL – nástavce 52
  - Nákresy a pokyny k použití 52
- Používání přístroje Cooking Chef XL – funkce vážení 53
  - Nákresy a pokyny k použití 53
- Používání přístroje Cooking Chef XL – předvolby 53-55
  - Nákresy a pokyny k použití 53
  - Tabulka použití předvoleb 54-55
  - Recepty 55
- Používání přístroje Cooking Chef XL – nástavec pro vaření v páře 56-57
  - Nákresy a pokyny k použití 56-57
  - Tabulka doporučeného nastavení 57
- Úprava nastavení nástrojů 58
  - Nákresy a pokyny k použití 58
- Servis a údržba 59
- Průvodce odstraňováním problémů 60-62
- Informace o ekologickém designu 63

Bezpečnost

Důležité upozornění – elektronické implantáty

- Jako všechna zařízení na bázi indukčního ohřevu i tento přístroj produkuje krátkovlnné magnetické pole. Pokud má uživatel nebo osoba nacházející se v blízkosti zařízení voperovaný kardiostimulátor nebo jiný aktivní elektronický implantát, je nutné používání zařízení konzultovat s lékařem pro případ možné nekompatibility a zabránění možným zdravotním rizikům.

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky. (Štítek s označením jmenovitého výkonu na spodní straně přístroje neodstraňujte.)
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat ho vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Před odpojením přístroje od zdroje napájení **vždy** prověřte, že vypínač je v poloze ‚O' (vypnuto).
- Před nasazováním nebo sundáváním nástrojů/nástavců, po použití přístroje a před čištěním **vždy** přístroj vypněte a odpojte ho od zdroje napájení.
- **Vždy** udržujte části těla, vlasy, šperky a volné oděvy v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí a nasazených nástavců.
- **Nikdy** nevkládejte prsty do pantového mechanismu.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Přístroj je těžký, při jeho zvedání buďte **vždy** opatrní. Než přístroj zvednete, prověřte, že rameno, mísa, nástroje, krytky výstupů a kabel jsou řádně zajištěné.
- Při přenášení přístroj vždy uchopte za základnu a rameno robotu. Přístroj **nezvedejte a nepřenášejte** pomocí rukojetí mísy nebo nástavců nasazených na výstup pro pomalou nebo vysokou rychlost.
- **Nikdy** nenechávejte přívodní kabel volně viset v dosahu dětí.
- Pohonnou jednotku, napájecí kabel a zástrčku **nikdy** nenamáčejte.
- **Nikdy** nevkládejte nic do větracích otvorů.
- Při používání spotřebiče zajistěte, aby přístroj spočíval na rovném povrchu a v bezpečné vzdálenosti od okraje pracovní plochy. Zajistěte, aby spotřebič byl alespoň 10 cm od stěny a aby větrací otvory nebyly blokovány. Neumisťujte spotřebič pod poličky zavěšené bezprostředně nad spotřebičem.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Netlačte na displej příliš velkou silou a **nikdy** ho neovládejte ostrými předměty.
- **Nepoužívejte** šlehací metlu na hutné směsi (např. šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.
- Napájecí kabel snižuje riziko možného zamotání se nebo zakopnutí. Prodlužovací kabely se mohou používat, pokud dbáte na opatrnost. Při použití prodlužovacího kabelu:
  - Vyznačená zatížitelnost elektrickým proudem musí být minimálně stejně vysoká jako výkon spotřebiče.
  - Kabel by měl být veden tak, aby nevisel z pracovní plochy nebo stolu tak, že by za něj mohlo zatáhnout dítě nebo by o něj někdo mohl 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.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno **pouze** pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- S ramenem mixéru, ke kterému je připojen nástavec, nehýbejte a nezvedejte ho, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Nespouštějte přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnívá, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.
- **Nikdy** nepoužívejte neschválené nástavce.
- **Nepoužívejte** současně více než jeden výstup (výstup pro nástroje k míse a výstup pro nízkou rychlost).
- **Zajistěte**, že při spuštění přístroje za použití nástroje k míse bude vždy nasazená mísa.

Režim vaření

- 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.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když není v režimu vaření.
- Když spotřebič ponecháte bez dozoru v režimu vaření, věnujte pozornost těmto bodům:
  - dodržujte pokyny ohledně teploty a maximálního množství v nádobě,
  - dbejte na to, aby byla jednotka i s kabelem umístěná mimo dosah dětí a dále od hrany pracovní plochy,
  - pravidelně kontrolujte vývoj, aby bylo v nádobě dost tekutiny a jídlo se nepřevařilo.
- 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 ohřívače nepřekračujte maximální úroveň 3 litrů vyznačenou na vnitřní stěně mísy.
- Buďte **vždy** opatrní při manipulaci s jakoukoliv částí spotřebiče při použití v režimu vaření nebo po ukončení vaření. ZEJMÉNA MÍSA, KRYT MÍSY A NÁSTROJE zůstávají HORKÉ dlouho po vypnutí přístroje. K vyjmutí a přenášení mísy používejte rukojeti.
- Při manipulaci s horkou pracovní mísou a příslušenstvím používejte kuchyňské chňapky.
- Symbol ⚠ umístěný na produktu označuje povrch, který může být při použití přístroje horký.
- Buďte **vždy** opatrní při vyjímání nástrojů k míse, pokud je používáte po delší dobu, protože mohou být horké. Spodní strana mísy zůstává horká dlouho po ukončení ohřevu.
- Buďte **vždy** opatrní při manipulaci a pokud budete mísu pokládat na povrch citlivý na teplo, použijte ochrannou podložku povrchu pracovní plochy.
- Dejte si **vždy** pozor na páru, která uniká z mísy robotu, zejména při otevírání víka v krytu mísy v průběhu vaření nebo při zvedání ramene robotu.
- 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.
- **Nikdy** nepoužívejte spotřebič v režimu vaření, pokud je pracovní nádoba prázdná.
- Pro správné a bezpečné fungování indukčního vařiče zajistěte, aby spodní část spotřebiče a tepelné senzory byly čisté a suché.
- Na základnu pro mísu/do indukční oblasti nepokládejte kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a poklice, protože by pak mohly být horké..
- **Nikdy** přístroj nepoužívejte k fritování.
- 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 rychle vychladnout a uložit do ledničky.

Režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT) - mixování při vysoké rychlosti a teplotě 60 °C nebo vyšší.
- Tato funkce se smí používat pouze se šlehací metlou a/nebo s míchadlem.
- Neměli byste překročit maximální kapacitu vaření 3 litry.
- Prověřte, zda je nasazený kryt mísy.
- Přístroj nesmí zůstat bez dozoru.

Stírací metla
- Není vhodná pro vaření s olejem.

Nástavec pro vaření v páře
- Tento nástavec vytváří páru, která by vás mohla popálit.
- Dávejte pozor, abyste se **neopařili** parou, která vychází z pařáku, zvláště při snímání ochranného krytu nebo zvedání víka plnicího otvoru.
- Buďte **vždy** opatrní při manipulaci s jednotlivými částmi; veškeré tekutiny, kondenzáty, součásti pařáku a kuchyňského robota budou velmi horké. Používejte kuchyňské chňapky.
- Před nasazováním nebo sundáváním součástí a před čištěním přístroj **vždy** odpojte od zdroje napájení.
- Maso, drůbež a ryby vařte důkladně. Nikdy nevařte tyto potraviny zmražené.
- Nepoužívejte pařák k opětovnému ohřevu již uvařených jídel.

Spotřeba energie
- S vypínačem v poloze ‚I' a s aktivovaným síťovým portem Wi-Fi.
  - Po 20 minutách nečinnosti se automaticky přepne do pohotovostního režimu v síti a displej se vypne.
  - Spotřeba v pohotovostním režimu v síti: < 1,5 W.
- S vypínačem v poloze ‚I' a s deaktivovaným síťovým portem Wi-Fi.
  - Po 20 minutách nečinnosti se automaticky přepne do režimu Vypnuto a displej se vypne.
  - Spotřeba v režimu Vypnuto: < 0,3 W.
- S vypínačem v poloze ‚O'.
  - Automatické přepnutí do režimu Vypnuto: ----------
  - Spotřeba v režimu Vypnuto: < 0,3 W.

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.
- Tento spotřebič splňuje základní požadavky a další relevantní ustanovení nařízení 2014/53/EU.

Péče a čištění

- Před čištěním přístroj **vždy** vypněte a vytáhněte kabel ze zásuvky.
- Na výstupu pro nízkou rychlost ② může být při prvním použití malé množství maziva. Jedná se o běžný jev; mazivo setřete.
- U kovových povrchů teplotních senzorů se během běžného užívání může projevit opotřebování. To nemá vliv na výkon zařízení.
- Nenechávejte stírací metlu nasazenou na robot, když ji nepoužíváte.

Zařízení, krytky výstupů
- Otřete vlhkým hadříkem a osušte (včetně nožiček na spodní straně přístroje).
- Nikdy neužívejte brusný materiál a neponořujte zařízení a krytky do vody.

Stírací metla
- Před čištěním z nástroje **vždy** sundejte flexibilní stěrku.
- Flexibilní stěrku a nástroj omyjte v teplé vodě se saponátem a pak důkladně osušte. Tyto díly můžete také umývat v myčce.

Poznámka: Před použitím a po použití zkontrolujte stav metly a pravidelně kontrolujte také stav stěrky. V případě známek opotřebení je vyměňte.

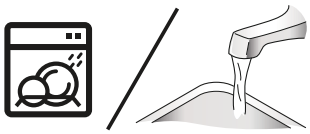
Nádoba, nástroje, ochranný kryt, pomocný nástavec k míchání
- Umyjte ručně a pak důkladně osušte nebo použijte myčku (viz nákres **R**).
- K čištění nerezové mísy **nikdy** nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělicí prostředky. K odstranění vodního kamene použijte ocet.
- Pokud se potraviny připálí nebo ulpí 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.

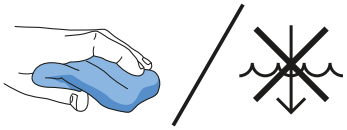
Výpusť
- Ujistěte se, že se v těchto místech nezachytily zbytky potravin. V případě nutnosti užijte na vyčištění čistič na trubky či vatovou tyčinku.

Teplotní senzory
- Otřete vlhkým hadříkem a pak důkladně osušte. K čištění senzorů nikdy nepoužívejte čisticí písky a ostré nástroje.

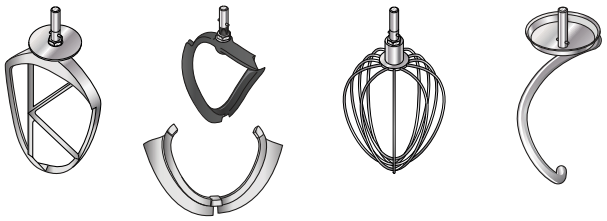
Nástavec pro vaření v páře
- Před vyjmutím příslušenství z přístroje spotřebič **vždy** vypněte a odpojte ze sítě.
- Čištění bude snadnější, pokud je provedete vždy po každém použití spotřebiče a příslušenství. Veškeré součásti spotřebiče lze omýt v horké mýdlové vodě a poté osušit. Lze také použít myčku.
- Obyčejná voda a jídlo obsahuje soli a kyseliny, které někdy mohou mít dopad na kovové povrchy, např. povrch nádoby mixeru. Pokud se tak stane, vyčistěte je pomocí nylonového kartáče, nebrusné houbičky či pomocí kvalitního prostředku na čištění nerezového nádobí.

R

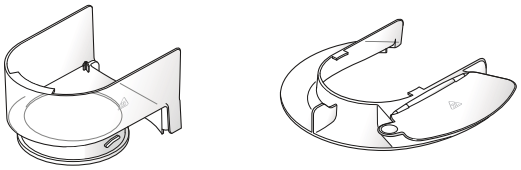


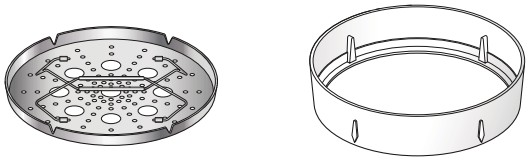


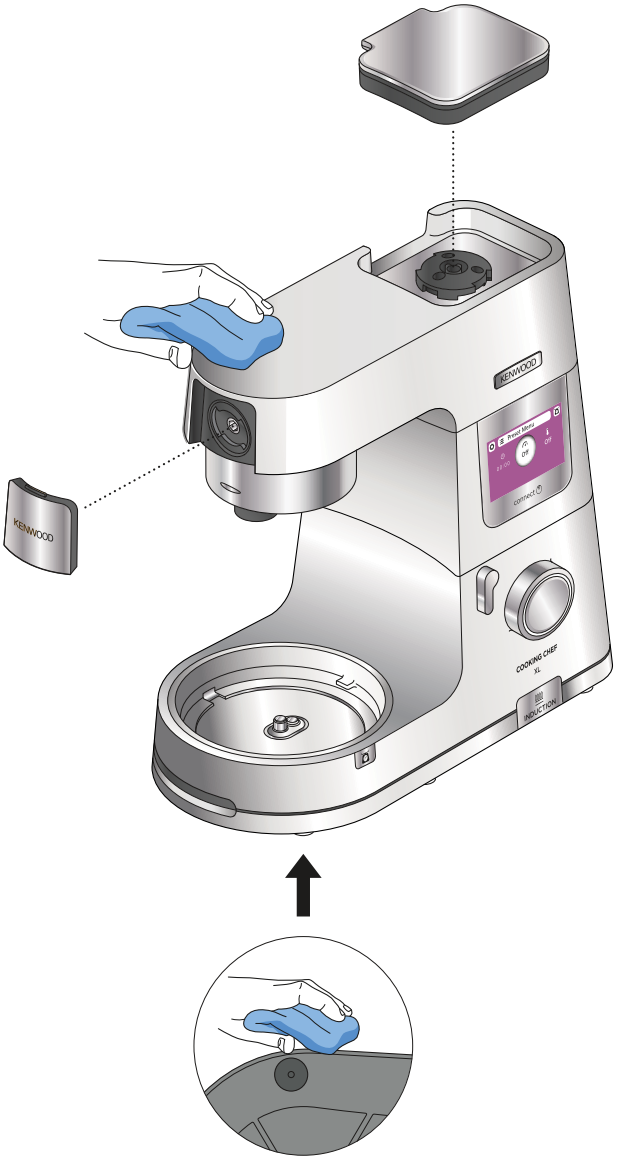




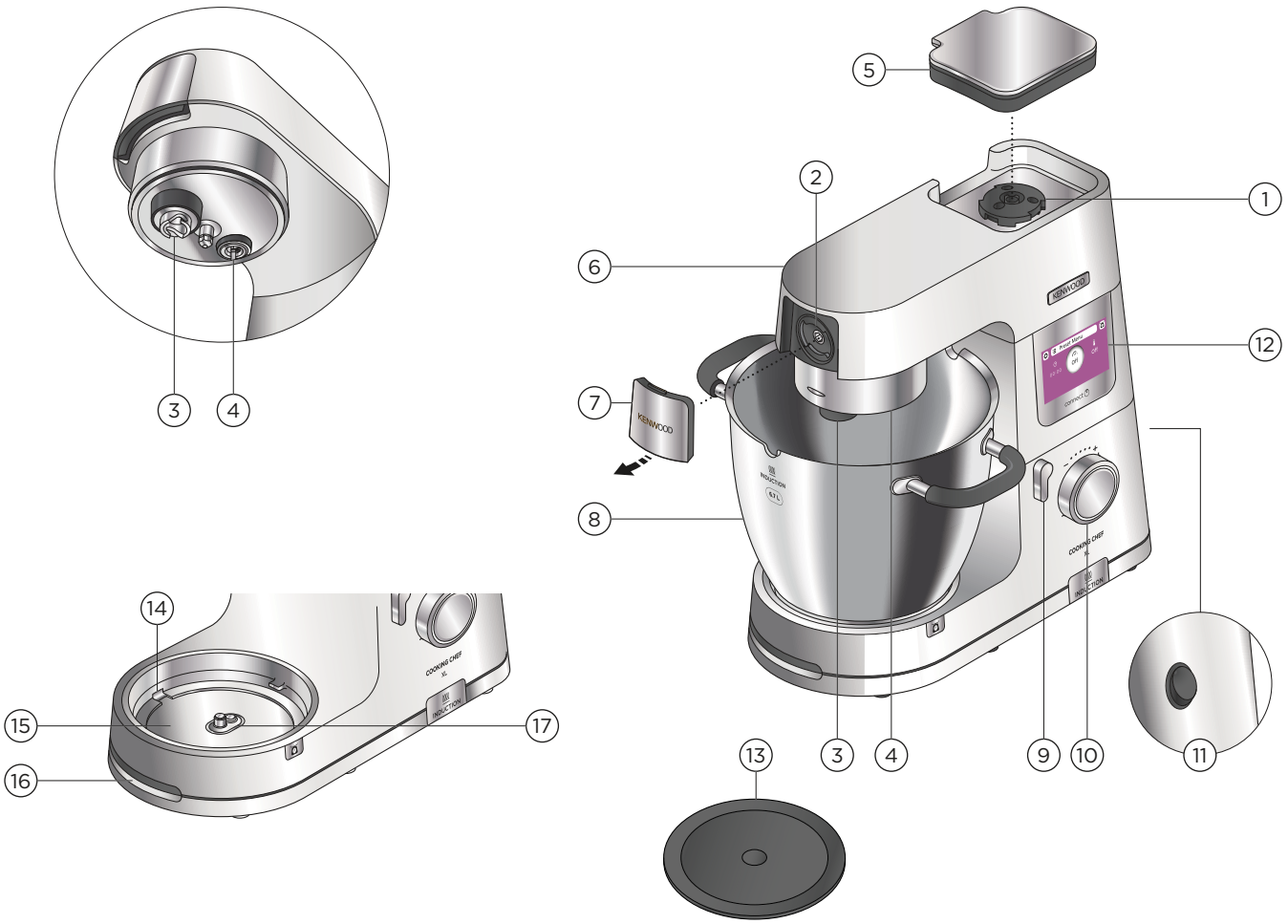


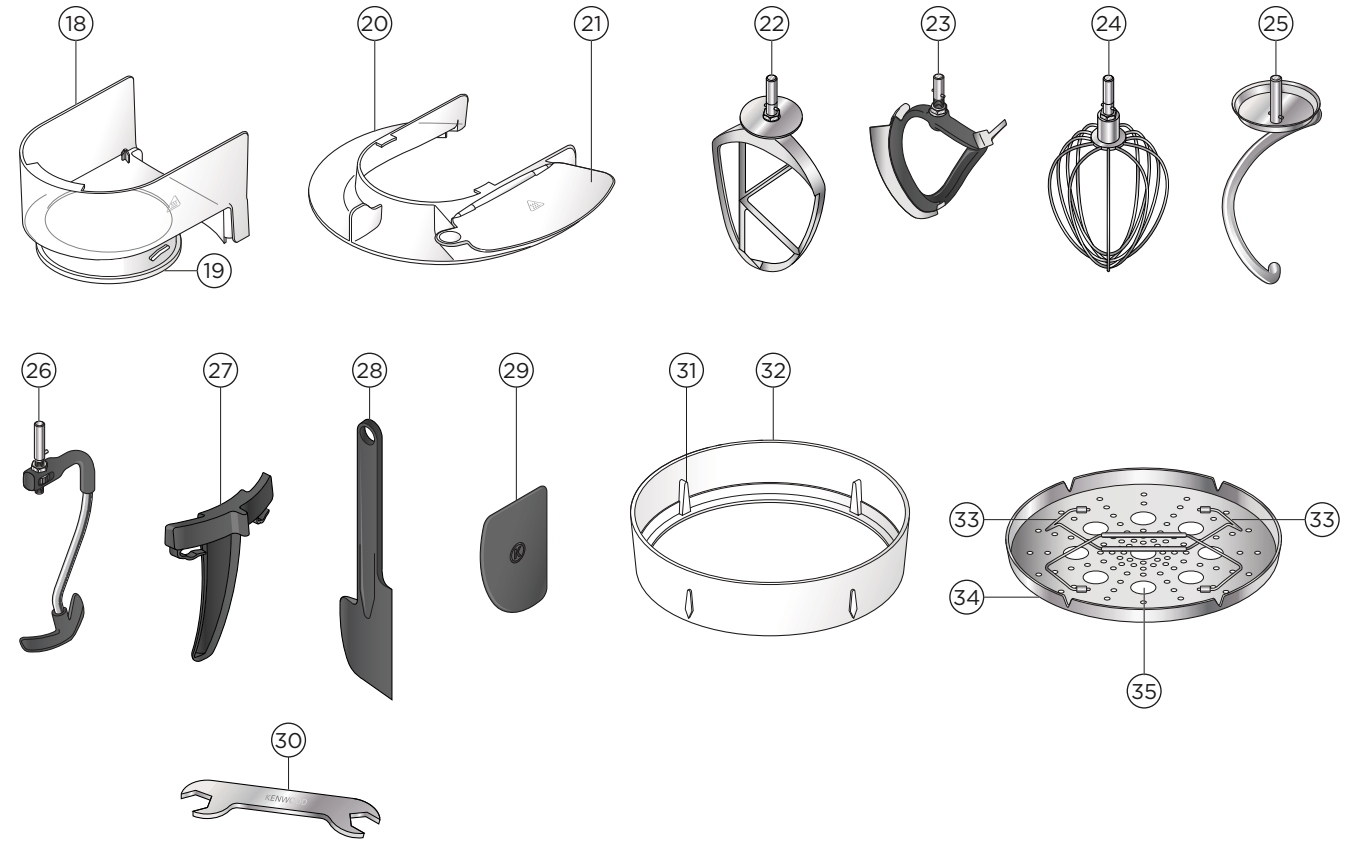






Seznam dílů


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17


18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35

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

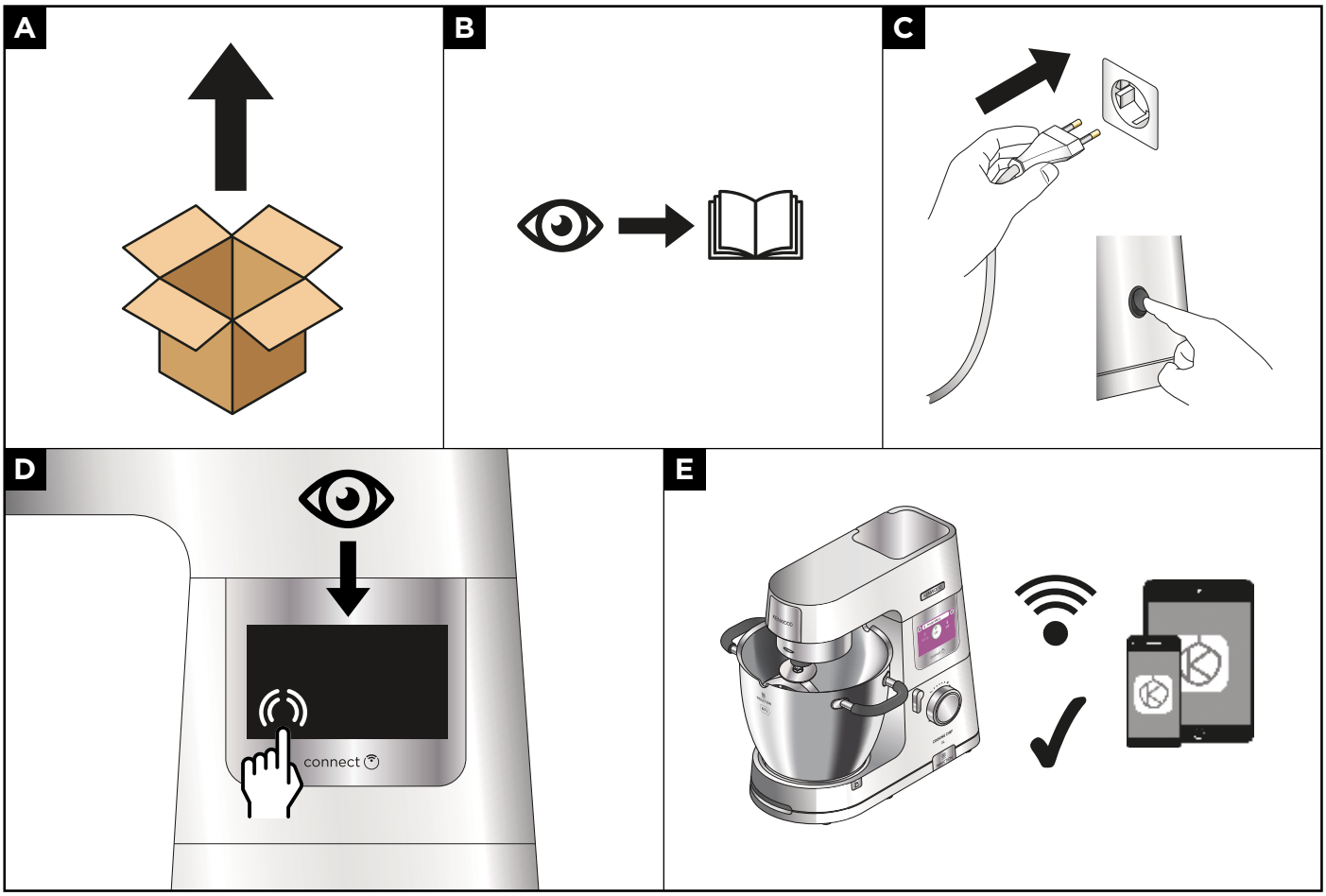
5. Krytka výstupu pro vysokou rychlost
6. Rameno robotu
7. Krytka výstupu pro nízkou rychlost
8. Pracovní nádoba
9. Páčka zvedání ramena robotu
10. Ovládací knoflík
11. Vypínač
12. Displej
13. Ochranná podložka povrchu pracovní plochy
14. Výpusť
15. Základna pro mísu/indukční oblast
16. Větrací otvory
17. Teplotní senzory
18. Tepelný štít
19. Gumové těsnění (odnímatelné)
20. Kryt mísy
21. Víko plnicího hrdla
22. K-metla
23. Stírací metla
24. Šlehací metla
25. Hnětací hák
26. Míchadlo
27. Pomocný nástavec k míchání
28. Špachtle/stěrka pro vysoké teploty
29. Stěrka na těsto
30. Klíč

Nástavec pro vaření v páře

31. Podpěry rukojetí
32. Podpůrný věnec
33. Skládací rukojeti
34. Vyjímatelný podnos
35. Otvor na vejce

Připojení k aplikaci Kenwood World

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- **Wi-Fi -** Funguje pouze se standardy IEEE802.11 b, g a n v pásmu 2,4 GHz.
- **Kompatibilita -** Aplikace Kenwood World je kompatibilní s nejnovějšími verzemi systémů iOS a Android.
- **Obnovení nastavení z výroby -** Při likvidaci přístroje je důležité obnovit nastavení z výroby na ochranu osobních údajů. Zvolením této možnosti vymažete všechna data Wi-Fi uložená ve spotřebiči a obnovíte jeho tovární nastavení. K obnovení továrního nastavení přístroje vyberte Nastavení ⚙ >Tovární nastavení.

Aplikace Kenwood World umožňuje ovládat spotřebič pomocí chytrého telefonu nebo tabletu.

1 Připojte přístroj k napájení a stiskněte vypínač na boku pohonné jednotky.

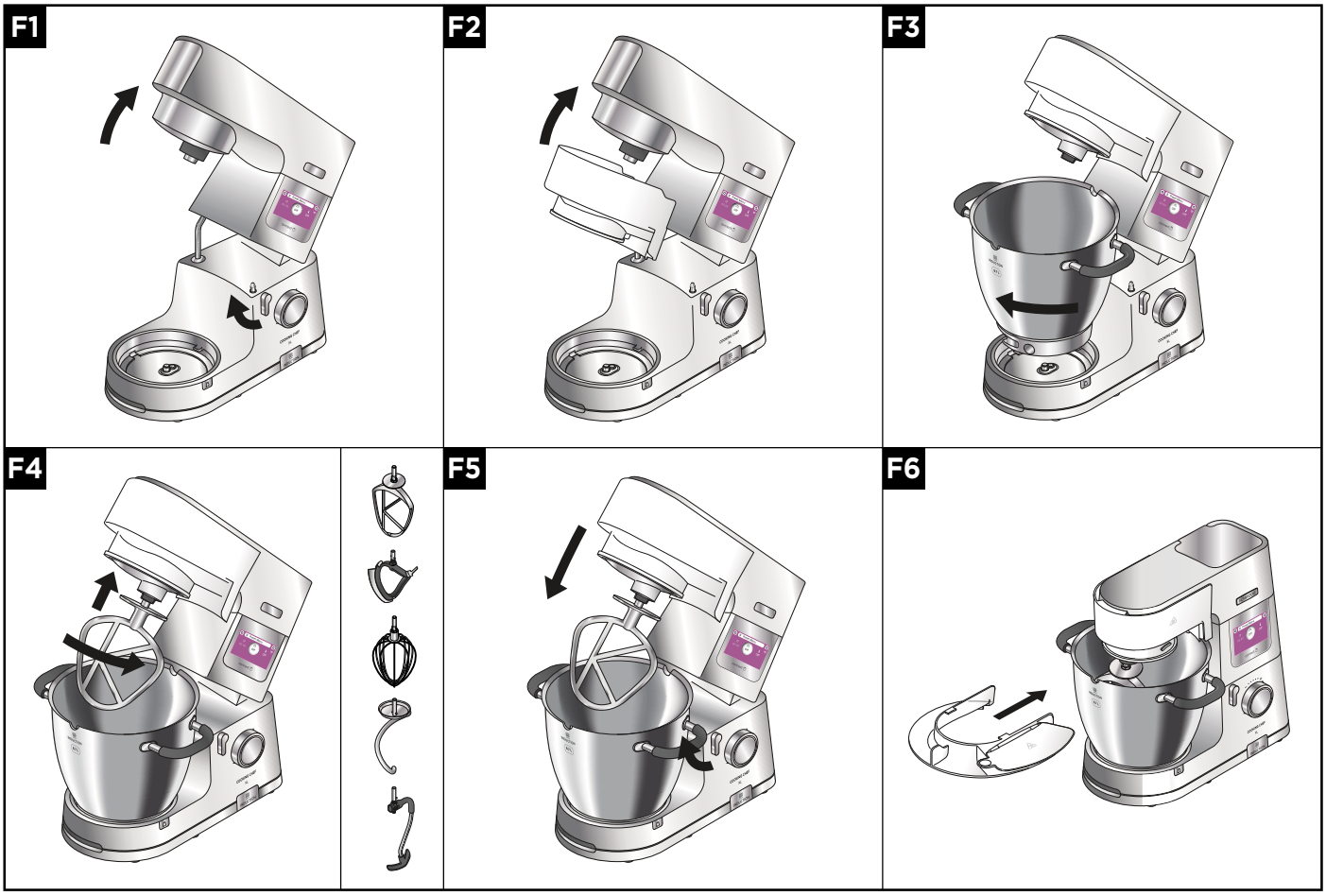
2 Zvolte Nastavení ⚙ > Wi-Fi > Připojit a postupujte podle pokynů na displeji.

Číslo PIN

- Toto číslo je nutné zadat, když k tomu aplikace Kenwood World vyzve.
- Spotřebič lze připojit pouze tehdy, když se na displeji zobrazuje číslo PIN. Pokud PIN zadáte nesprávně, postupujte podle pokynů v aplikaci a zkuste to znovu.
- Chcete-li zobrazit číslo PIN spotřebiče, zvolte Nastavení ⚙ > Wi-Fi > Připojit a postupujte podle pokynů na displeji (pouze při připojení k Wi-Fi).

Nastavení přístroje Cooking Chef XL

Nákresy a pokyny k použití



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.

Ochranný kryt

- Ochranný kryt sestává ze dvou částí – tepelného štítu a krytu mísy.
- Tepelný štít se používá na ochranu ramena robotu před párou, která vzniká v průběhu vaření.
- Kryt mísy by se měl na mísu nasazovat pouze společně s tepelným štítem.
- Kryt nasazujte a sundávejte pouze tehdy, když je rameno robotu zajištěné.

1 Otočte páčkou pro zvednutí ramene ve směru hodinových ručiček a zvedejte rameno robotu, dokud nahoře nezaklapne.
2 Nasuňte tepelný štít směrem nahoru na spodní stranu ramene robotu tak, aby plně dosedl.
- Při použití robotu Cooking Chef bez ohřevu není nutné nasazovat tepelný štít, pokud není použit kryt mísy.

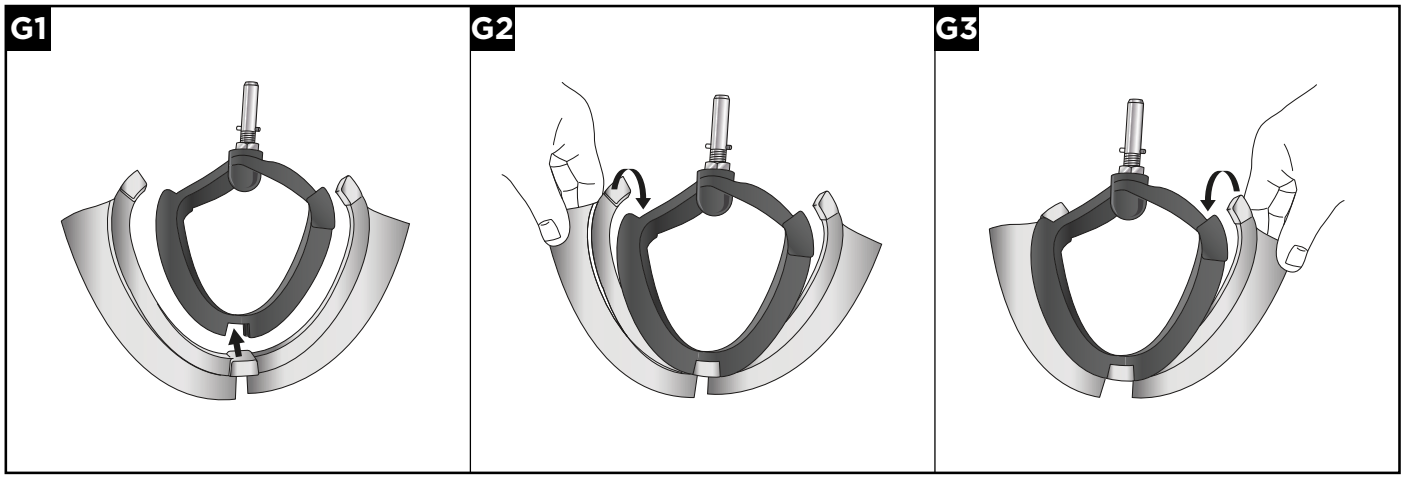
3 Nasaďte nádobu na základnu. Zajistěte ji otočením po směru hodinových ručiček.
4 Zasuňte požadovaný nástroj do otvoru pro nástroje k nádobě nebo otvoru pro míchadlo, pokud používáte míchadlo. Výčnělek umístěte do drážky a otočením zajistěte.
- K vyjmutí nástroje použijte opačný postup. (Při odpojování nástrojů po vaření vždy používejte kuchyňské chňapky.)
- Míchadlo – při použití míchadla lze použít také pomocný nástavec k míchání, který napomáhá promíchávání (viz část „nasazení a sundání pomocného nástavce k míchání“).

5 Abyste spustili rameno robotu, mírně je nadzvedněte a pak otočte páčkou pro zvednutí ramene ve směru hodinových ručiček. Spusťte do zajištěné polohy.
6 Nasaďte kruhový kryt na okraj pracovní nádoby a zasunujte ho,, dokud není zcela zajištěn.
- Během mixování je možné přidávat potraviny do nádoby pomocí plnicího otvoru.

7 Kruhový kryt jednoduše sejmete vysunutím z ramene robotu.
Poznámka: Kryt mísy zůstane nasazený na tepelný štít, když se zvedne rameno mixéru, pokud nebyl předtím sejmut.
8 Chcete-li sejmout tepelný štít, zvedejte rameno přístroje do horní polohy, dokud se nezajistí. Vyjměte nasazené příslušenství a potom tahem dolů sejměte štít z ramene robotu.

Sestavení stírací metly

Nákresy a pokyny k použití

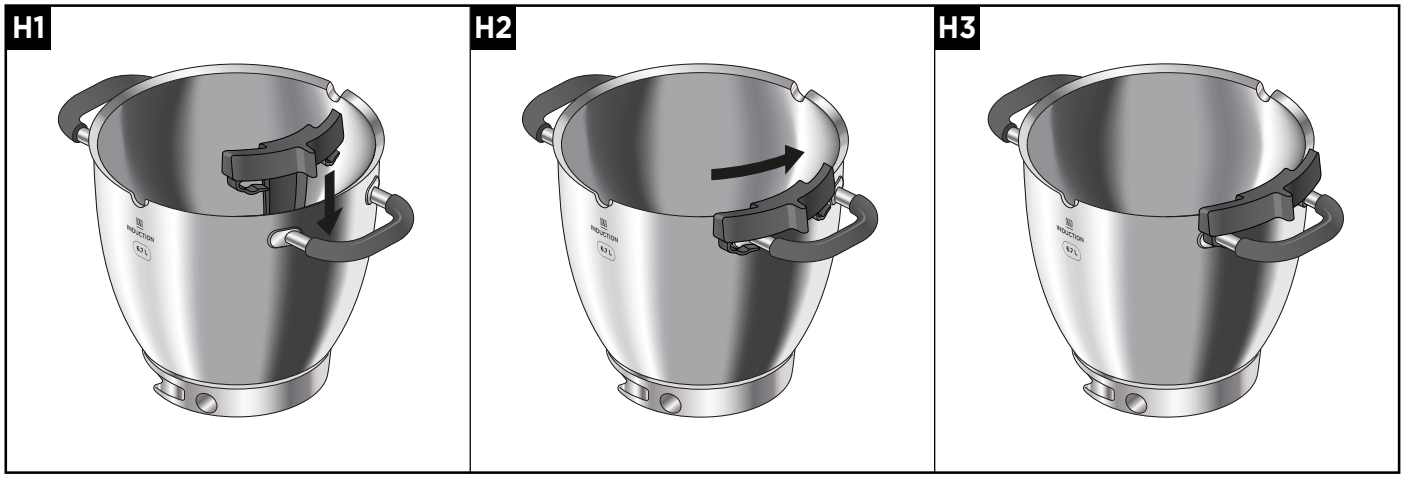


Důležité upozornění
Stěrka se dodává už nasazená a před čištěním ji vždy sundejte.

1 Opatrně flexibilní stěrku nasaďte 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.

Nasazení a sundání pomocného nástavce k míchání

Nákresy a pokyny k použití



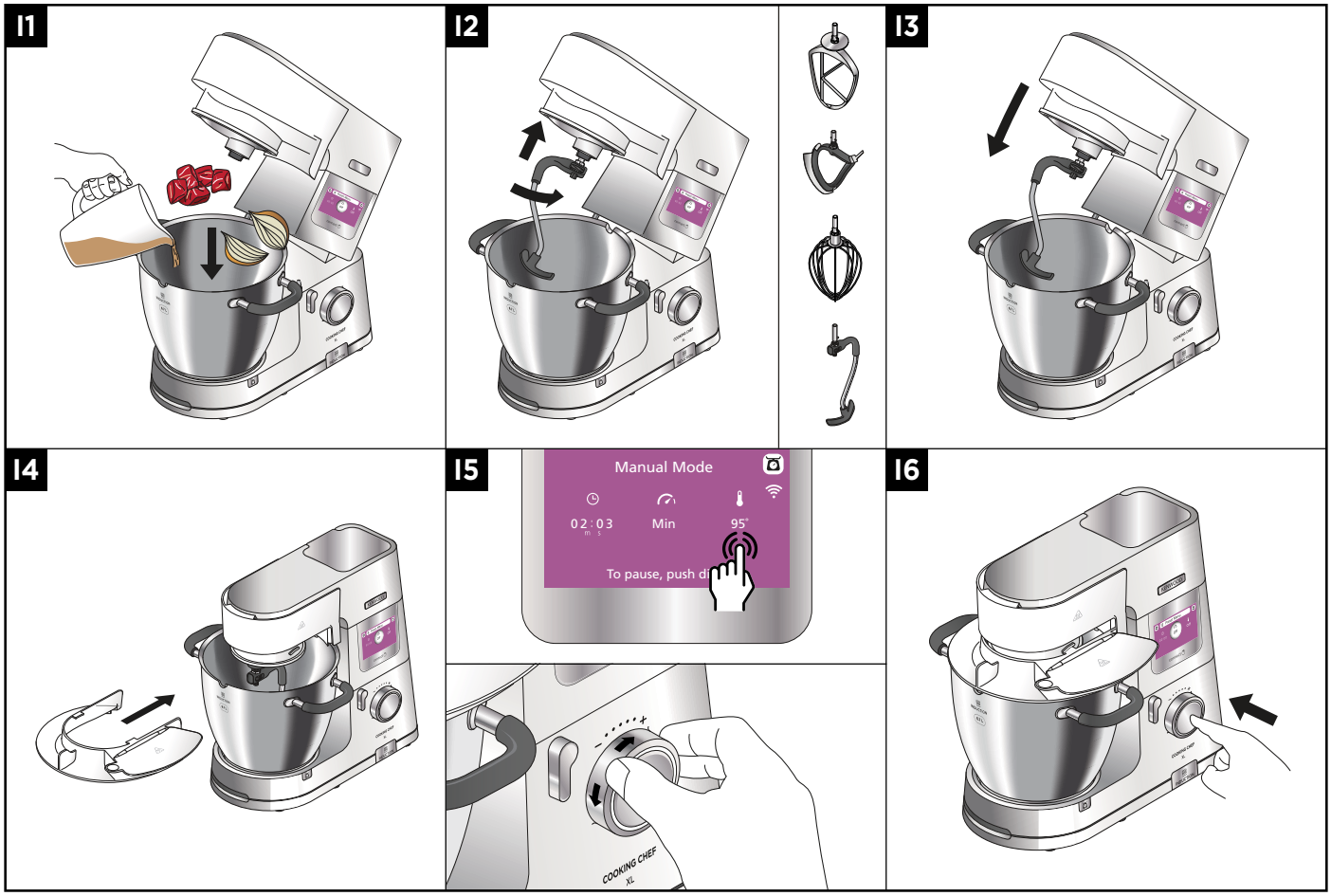
Důležité upozornění

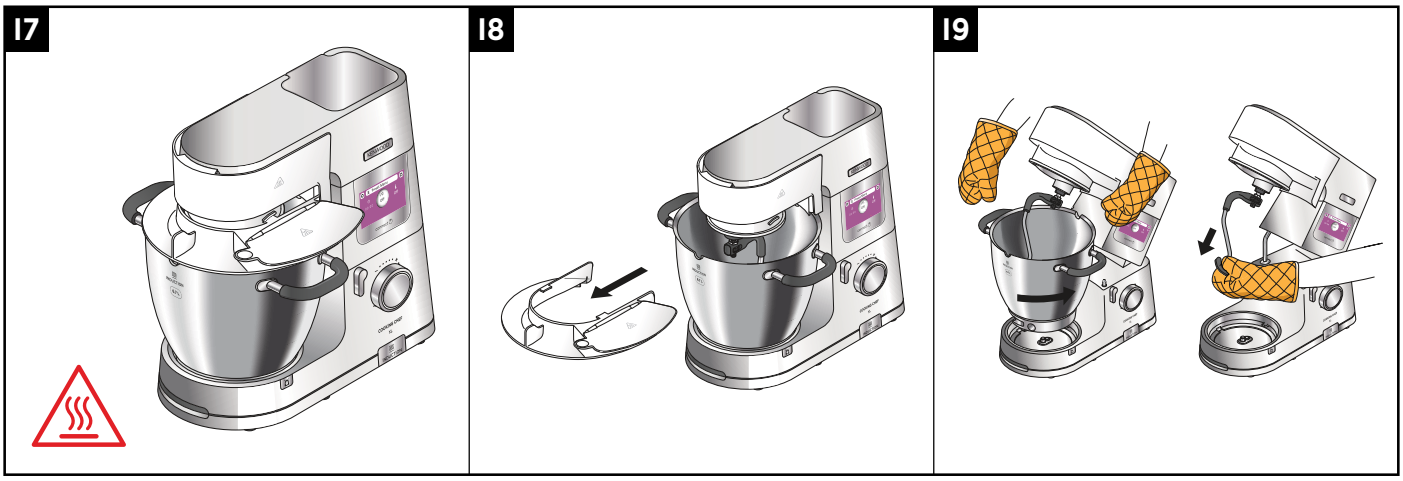
- Pomocný nástavec k míchání byste neměli nasazovat, pokud používáte K-metlu, šlehací metlu, hnětací hák nebo stírací metlu.
- Pomocný nástavec k míchání lze použít jako pomůcku k míchání.

1 Nasuňte pomocný nástavec k míchání na stěnu nádoby tak, aby bylo svislé žebro zevnitř a svěrky zvenčí.
2 Nasuňte svěrky proti směru hodinových ručiček na držadlo nádoby.
3 Sundání provedete stejným postupem v opačném pořadí.

Používání přístroje Cooking Chef XL – ruční provoz (režim vaření)

Nákresy a pokyny k použití





Důležité upozornění

- Při manipulaci se spotřebičem nebo dotýkání se spotřebiče v režimu vaření nebo po vaření buďte opatrní. To platí ZEJMÉNA PRO NÁDOBU A NÁSTROJE, protože dlouho po vypnutí spotřebiče zůstávají HORKÉ.
- K vyjmutí a přenášení nádoby používejte postranní držadla. Při manipulaci s horkou nádobou a horkými nástroji používejte kuchyňské chňapky.

1 Přidejte ingredience, které chcete uvařit.
2 Nasaďte příslušný nástroj a ochranný kryt.
3 Nastavte požadovaný čas, rychlost a teplotu.
Otáčejte ovládacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček, pokud chcete použít intervaly míchání a pulzní režim.
Při použití stálé rychlosti otáčejte ovládacím knoflíkem po směru hodinových ručiček.
4 Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.

- Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit, stiskněte ovládací knoflík. Buďte opatrní, protože přístroj bude horký.
- Budete-li chtít kdykoliv zastavit ohřev, přepněte teplotu do polohy ‚VYPNUTO'.
- Pokud bude kdykoliv za provozu zvednuto rameno mixéru, ohřev se pozastaví. Nástroj k míse se zastaví a po spuštění ramene se znovu nespustí. K opětovnému spuštění přístroje spusťte rameno mixéru a zmáčkněte ovládací knoflík.

5 Jakmile časovač doběhne a bude ukončeno vaření, přístroj třikrát pípne.
Poznámka: Pokud není nastaven čas, ohřívání a míchání automaticky skončí, jakmile časovač dosáhne 8 hodin.

Rady a tipy – vaření

- 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 nepřetržité míchání.
- Pokud při vaření použijete kryt mísy, před zvednutím ramene robotu jej vždy sejměte. Dávejte si pozor na kondenzovanou tekutinu, která vzniká na krytu mísy a tepelném štítu.
- Při zvedání ramene robotu postupujte pomalu, aby kapalina na spodní straně tepelného štítu mohla stéci zpět do mísy.
- K dispozici jsou čtyři funkce 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.

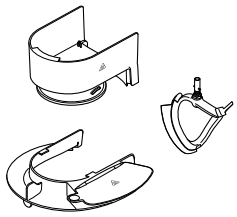
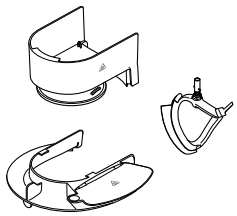
Režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT) (Pokud chcete míchat vysokou rychlostí s teplotou vyšší než 60 °C)

Důležité upozornění – režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT)

- Pokud teplota v míse překročí 60 °C, bude z bezpečnostních důvodů omezena rychlost, i když bude zvolena vysoká rychlost.
- Jakmile teplota poklesne pod 60 °C, rychlost se nezvýší automaticky. Je třeba nejprve přepnout rychlost do polohy VYPNUTO a poté znovu zvolit požadovanou rychlost.
- Tato funkce se smí používat POUZE se šlehací metlou a/nebo míchadlem.
- Nesmíte překročit maximální objem 3 litrů a musíte nasadit ochranný kryt proti šplíchání.
- Přístroj nesmí zůstat bez dozoru.

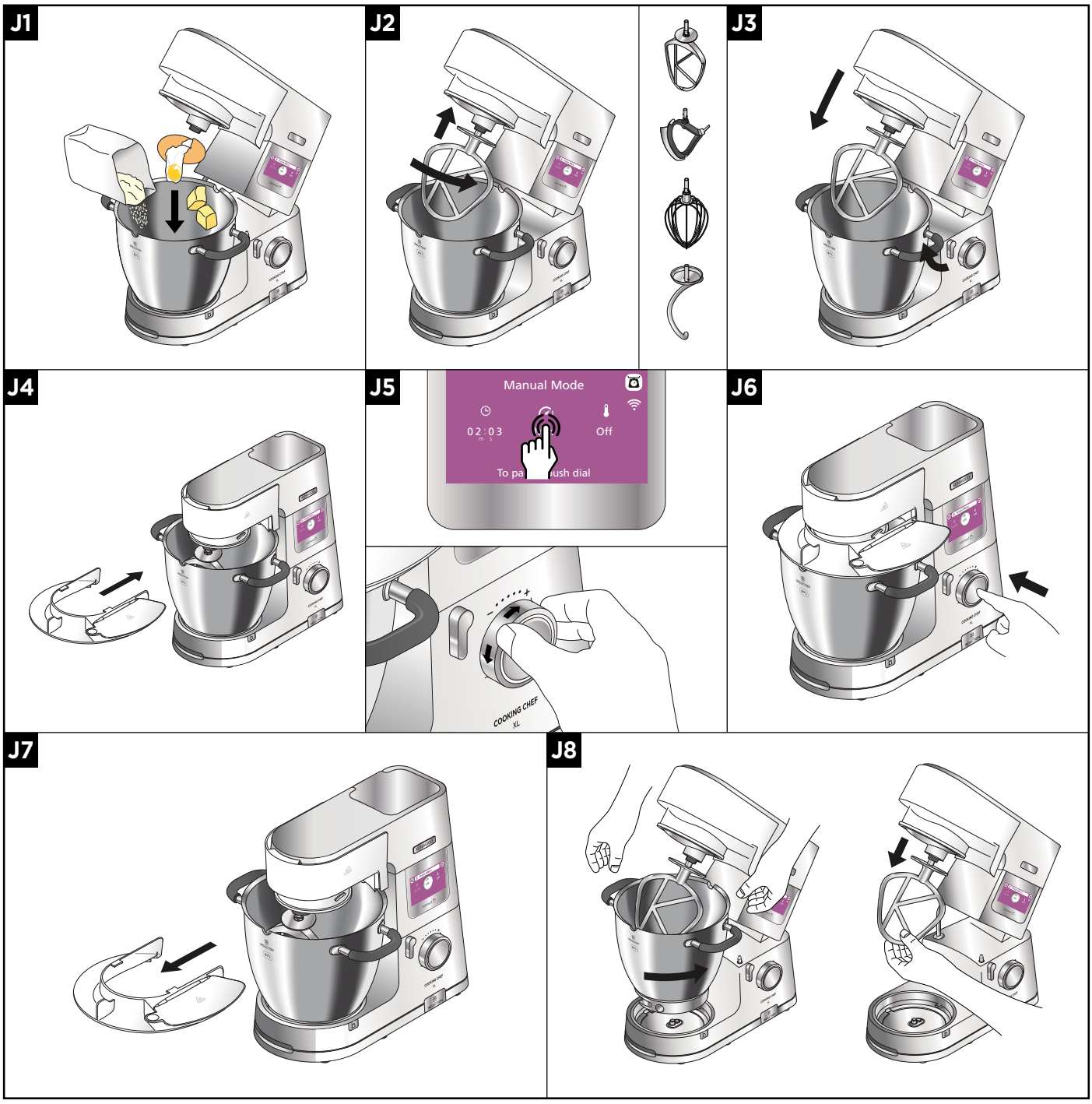
1 Zvolte čas (v případě potřeby), rychlost a teplotu 60 °C nebo vyšší.
2 Na displeji se objeví upozornění, že vstupujete do režimu VRVT.
3 Jakmile si upozornění přečtete a porozumíte mu, potvrďte stisknutím tlačítka Ano, že souhlasíte se vstupem do režimu VRVT.
4 Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.

Recepty

Recept	Použitý nástroj	Předvolba / ruční nastavení	Ingredience
Vanilkový krém		Ruční nastavení **15 min** 1 **85 °C**	Přidejte vše najednou: 250 g plnotučného mléka 250 g smetany ke šlehání 1 lžička vanilkového extraktu 2 lžíce kukuřičné mouky 96 g vaječných žloutků 80 g cukru krupice } *smíchejte*
Rýžová kaše		Ruční nastavení **1 h** 15 mins 1 **95 °C**	Přidejte vše najednou: 150 g krátkozrnné rýže 1 l plnotučného mléka 75 g cukru krupice 2 lžičky vanilkového extraktu

Používání přístroje Cooking XL – ruční provoz (bez vaření)

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Nepoužívejte šlehací metlu na hutné směsi (např. k přípravě základního těsta na moučníky nebo šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.
- Nikdy nepřekračujte maximální objemy – přístroj by se mohl přetížit.
- Před použitím přístroje prověřte, zda jsou nožičky na spodní straně přístroje a pracovní povrch čisté a suché.

1 Přidejte ingredience, které chcete mixovat.
2 Nastavte požadovaný čas, rychlost a teplotu.
Poznámka: Chcete-li přístroj použít jako mixér bez ohřevu, zvolte při výběru teploty nastavení „Vypnuto“. Otáčejte ovládacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček, pokud chcete použít intervaly míchání a pulzní režim. Při použití stálé rychlosti otáčejte ovládacím knoflíkem po směru hodinových ručiček.
3 Nasaďte příslušný nástroj a v případě potřeby ochranný kryt.
4 Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.

- Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit, zmáčkněte ovládací knoflík. V režimu vaření dávejte pozor, protože přístroj bude horký.
- Budete-li chtít kdykoliv zastavit ohřev, přepněte teplotu do polohy ‚VYPNUTO‘.

- Pokud bude kdykoli za provozu zvednuto rameno mixéru, ohřev se pozastaví. Nástroj k míse se zastaví a po spuštění ramene se znovu nespustí. K opětovnému spuštění přístroje spusťte rameno mixéru a zmáčkněte ovládací knoflík.

5 Po dokončení programu přístroj třikrát pípne.

Poznámka: Pokud není nastaven čas, ohřívání a míchání automaticky skončí, když časovač dosáhne 8 hodin.

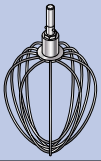
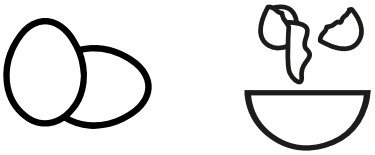
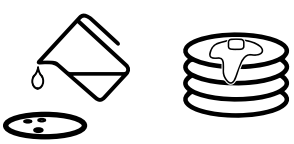
Rady a tipy – použití přístroje bez vaření

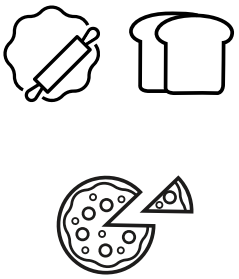
- Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystříkávání ingrediencí.
- **K-metla** - Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky.
- Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.
- Při šlehání tuku s cukrem na moučníkové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změknout.
- **Stírací metla** - Se stírací metlou pro vysoké teploty jsou dodávány dvě stěrky. Jednu stěrku používejte pro přípravu sladkých a druhou pro přípravu slaných pokrmů.
- **Šlehací metla** - Nepoužívejte šlehací metlu na hutné směsi (např. k přípravě základního těsta na moučníky nebo šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.
- Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v míse není tuk nebo vaječný žloutek. Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu.

Rady a tipy – hnětací hák

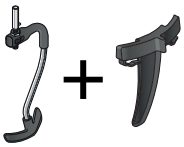
- Nikdy nepřekračujte maximální objemy a rychlosti – přístroj by se mohl přetížit.
- Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně.
- Ingredience se nejlépe promíchají, když nejdříve nalijete tekutinu.
- Sušené droždí (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě): Nalijte do mísy teplou vodu. Pak přidejte droždí a cukr a nechte odstát asi 10 minut do zpěnění.
- Čerstvé droždí: Nadrobte do mouky.
- Ostatní typy droždí: Řiďte se pokyny výrobce.

Tabulka doporučeného nastavení

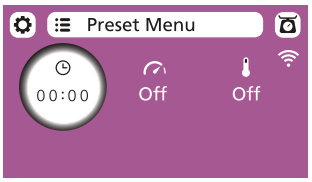
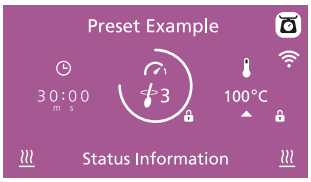
K 	(Max.)		(min)
	 910 g	1	2
	4 kg (směs s 20 vejci)	Min.–max.	2–4
	3 kg	Min.–max.	5–10
	(Max.)		(min)
	1,5 kg	Min.–max.	4
	4 kg (směs s 20 vejci)	Min.–max.	1–2
	3 kg	Min.–max.	2–5
	(Max.)		(min)
	16	Max.	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Min.	10 s
		Max.	1–1½
	 x 2 180 ml	Max.	1–2

K		(Max.)		(min)
		 1,6 kg  960 g	Min.	5
 		 1,6 kg  720 g 18-22˚C  800 g  180 g	Min.	5

Používání přístroje Cooking Chef XL – nástroje k míse (doporučené provozní rychlosti a teploty)

	20 °C–59 °C	Min.–max.	
	60 °C–180 °C	-------	
	20 °C–180 °C	Min.–max.	
	20 °C–59 °C	2	
	60 °C–180 °C	-------	
	20 °C–59 °C	Min.–max.	
	60 °C–180 °C	1 – 4	
	20 °C–180 °C	1 – 4	
	20 °C–180 °C	1 – 4	
	20 °C–180 °C	Min.–max.	

Používání přístroje Cooking Chef XL – vysvětlivky k displeji

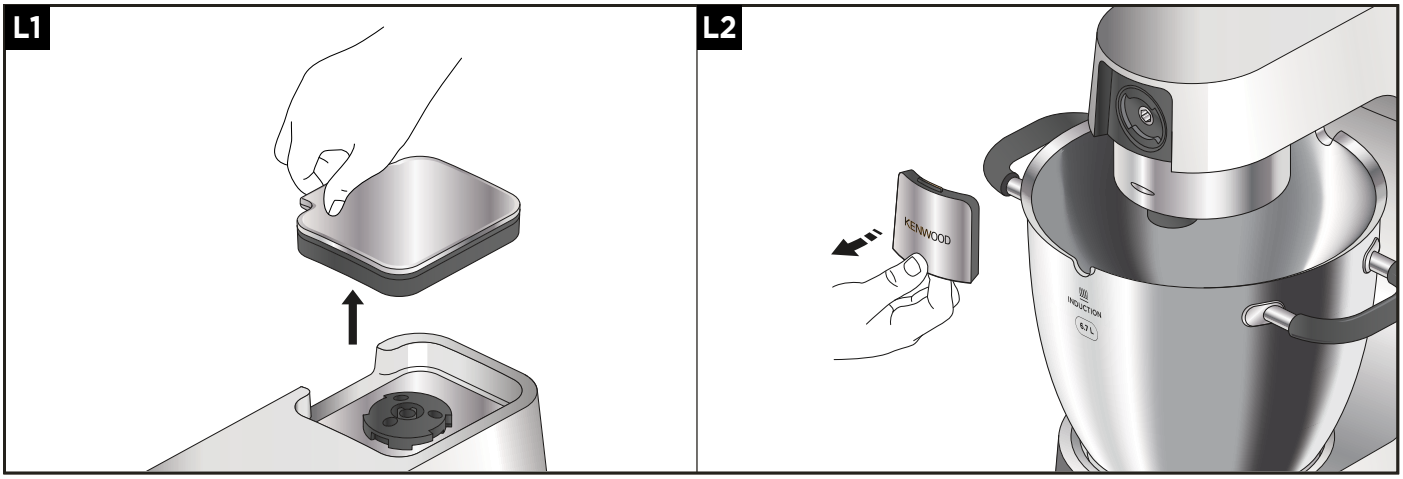
	
	Klepněte na tuto ikonu, pokud chcete otevřít nabídku nastavení.
	Klepněte na tuto ikonu, pokud chcete otevřít nabídku předvoleb.
	Klepněte na tuto ikonu, pokud chcete zvážit ingredience v nádobě.
	Zobrazuje zvolený čas v hodinách (h), minutách (m) a sekundách (s).
	Zobrazuje zvolený interval míchání. Je-li zvolena přerušovaná rychlost (2 → 4), vnější kroužek se bude postupně zvětšovat a přístroj bude míchat, až bude plný.
	Zobrazuje zvolenou teplotu. Blikající červené pozadí udává, že přístroj je v režimu ohřevu. Nepřerušovaně svítící červené pozadí udává, že přístroj dosáhl nastavené teploty. Přerušovaná šipka směřující dolů udává, že přístroj se chladí. Přerušovaná šipka směřující nahoru udává, že přístroj se zahřívá.
	Udává, že nastavení (čas, rychlost nebo teplotu) nelze upravit.
Informação do Estado	Text na tomto místě udává informace o stavu.
	Udává, že nádoba, její obsah a použité díly jsou horké. Zacházejte s nimi opatrně.
	Udává, že přístroj je připojený k síti Wi-Fi.
	Udává, že přístroj je v režimu vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT).
	Otáčením ovládacího knoflíku proti směru hodinových ručiček zapnete intervaly míchání a pulzní režim. Otáčením ovládacího knoflíku po směru hodinových ručiček nastavíte nepřerušovanou rychlost (min.–max.).

Nastavení teploty a rychlosti

Doporučené teploty	60 °C	Rozpouštění čokolády
	72 °C—82 °C	Velmi mírné vaření
	98 °C —99 °C	Mírné vaření
	100 °C	Vaření, vaření v páře
	130 °C—140 °C	Restování zeleniny
	180 °C	Osmahnutí masa
	(P)	Pulz – pro krátké impulzy maximálního výkonu.
		Interval míchání 1 – mixér se bude otáčet nepřerušovaně při nízké rychlosti. Vhodný pro vmíchání lehkých ingrediencí do hutnějších směsí.
		Interval míchání 2 – přerušované míchání s krátkými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí na 1,5 otáčky každých 10 sekund.
		Interval míchání 3 – přerušované míchání se středně dlouhými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí na 1,5 otáčky každých 30 sekund.
		Interval míchání 4 – přerušované míchání s dlouhými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí na 1,5 otáčky každých 5 minut.
	Rychlost min.–max.	Stálé rychlosti postupně narůstající až na maximální rychlost.
	VRVT	Míchání při teplotách nad 60 ˚C při nastavení rychlosti min.—max.

Používání přístroje Cooking Chef XL – nástavce

Nákresy a pokyny k použití



1 Sundejte krytku výstupu pro vysokou/nízkou rychlost (pokud je nasazená).

Krytka výstupu pro vysokou rychlost

- Krytku sundáte tak, že použijete úchyt a krytku zvednete nahoru.
- Krytku nasadíte tak, že ji položíte na vývod a zatlačíte dolů.

Krytka výstupu pro nízkou rychlost

- Krytku sundáte tak, že použijete úchyt na spodní straně a krytku vytáhnete směrem ven.
- Krytku nasadíte tak, že západku na horní straně krytky zasunete do drážky ve vývodu a krytku zacvaknete na místo.

2 Připojte nástavec podle příslušných pokynů dodaných s nástavcem.
3 Nastavte požadovaný čas a rychlost.
4 Spusťte přístroj stisknutím ovládacího knoflíku.
5 Budete-li chtít přístroj kdykoliv vypnout, stiskněte znovu ovládací knoflík.

Recept

Marináda ze sušených švestek

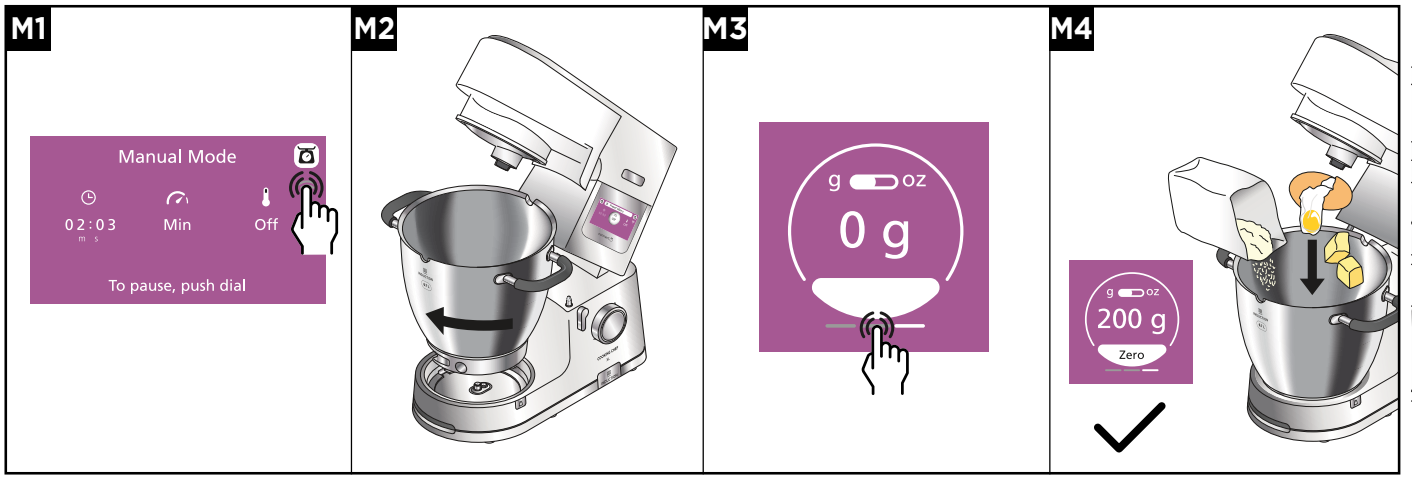
200 g čirého tekutého medu
40 g měkkých sušených švestek
40 ml vody

1 Vložte všechny ingredience do minisekáčku/mlýnku. Nechejte je přes noc v lednici.
2 Nasaďte nástavec na robot..
3 Zapněte na 4 sekundy pulzní režim.
4 Použijte podle potřeby.

(Poznámka: Minisekáček/mlýnek lze zakoupit samostatně.)

Používání přístroje Cooking Chef XL – funkce vážení

Nákresy a pokyny k použití



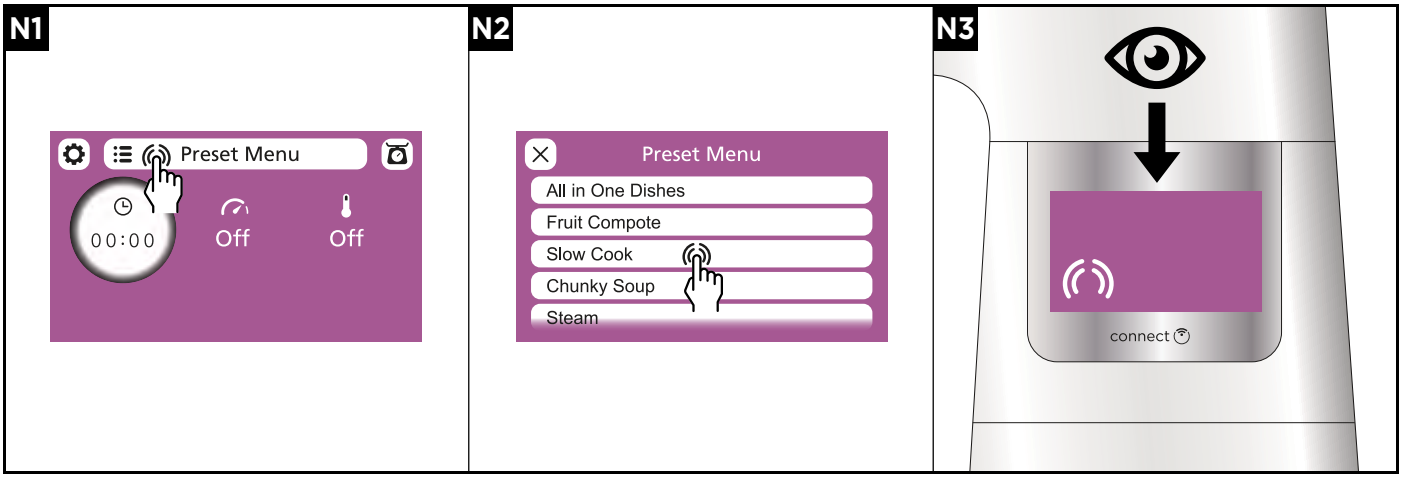
Důležité upozornění

- Před vážením vždy položte přístroj na suchý, rovný a stabilní povrch.
- Při vážení netlačte na mixér nebo na nádobu, protože to ovlivní přesnost váhy.
- Funkci vážení lze použít s ramenem mixéru v dolní i horní poloze.
- Funkce vážení je přesná až do 6 kg.

1 Zvolte funkci vážení na dotykové obrazovce.
2 Nasaďte nádobu.
3 Vynulujte váhu.
4 Zvažte ingredience.
5 Klepnutím na tlačítko jednotek na obrazovce vážení můžete přepínat mezi jednotkami.

Používání přístroje Cooking Chef XL – předvolby

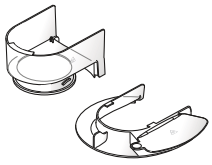
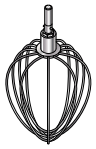
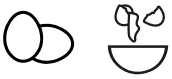
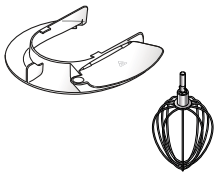
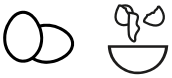
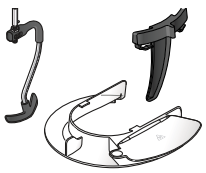
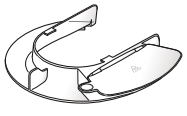
Nákresy a pokyny k použití



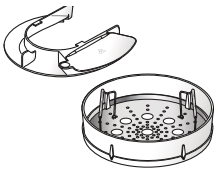
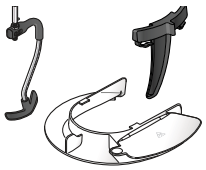
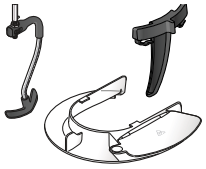
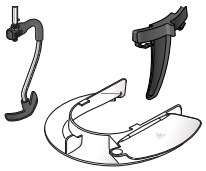
1 Zvolte nabídku Předvolby.
2 Vyberte předvolbu, kterou chcete použít.
3 Postupujte podle pokynů na displeji.
4 Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit, zmáčkněte ovládací knoflík. Dávejte pozor, protože nádoba a nástroje budou horké.

Tabulka použití předvoleb

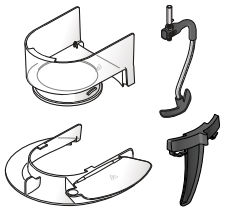
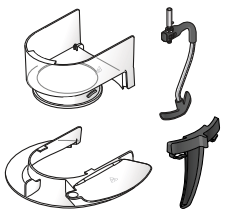
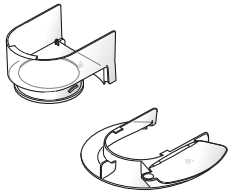
Výchozí nastavení lze upravit podle receptu, pokud je to možné.
Nastavení, která upravit nelze, jsou označena ikonou 🔒.
Když je na displeji zobrazeno „Zahřívání“, časovač začne běžet až poté, co je dosaženo správné teploty.

Předvolba	**Doporučený nástroj**	**Výchozí nastavení** (upravitelné)	**Fáze udržování v teple**	**(Max.)**	**Recepty k inspiraci / použití**
Šlehání bílků		**1 min 15 s** (15 s—5 min) **Max.** (4 - Max) **VYPNUTO** 🔒		16	Bílky do čokoládové pěny
Piškotový dort		**1 min** (30 s—5 min) **1–max.** (1—Max) **VYPNUTO** 🔒		4 kg (směs s 20 vejci)	Bublanina, dortíky v košíčku
Hnětení těsta		**10 min** (1 min—30 min) **Min. až 1** (min.–2) **VYPNUTO** 🔒		 1,6 kg	Chlebové housky, pizza
Kynutí těsta		**1 hod** (5 min—2 hod) **VYPNUTO** 🔒 **30 °C** (25 °C—35 °C)			Kynutí kvasnicového těsta
Rozpouštění čokolády		**10 min** (5 min—2 hod) 1 🔒 **60 °C**		500 g	Čokoládová pěna
Švýcarská sněhová pusinka		**10 min** (1 min—20 min) **Max.** (4 -max) **40 °C**		 x 8	Základ pro máslovo-smetanovou polevu
Italská sněhová pusinka		**4 min** (1 min—20 min) **VRVT 6** (1-max.) **60 °C – 85 °C**		 x 8	Citronový dort se sněhem Pečená Aljaška
Ovocný kompot		**20 min** (5 s—2 hod) 1 (1 – 4) **104 °C**	**30 min** 1 **62 °C**	1,5 kg	Náplně do dortů, polevy na moučníky
Pražená kukuřice		**10 min** (5 min—10 min) **VYPNUTO** 🔒 **180 °C** 🔒		 20 g  20 g	Čerstvá domácí pražená kukuřice * K dosažení nejlepších výsledků vždy použijte předvolbu.

Tabulka použití předvoleb (pokračování)

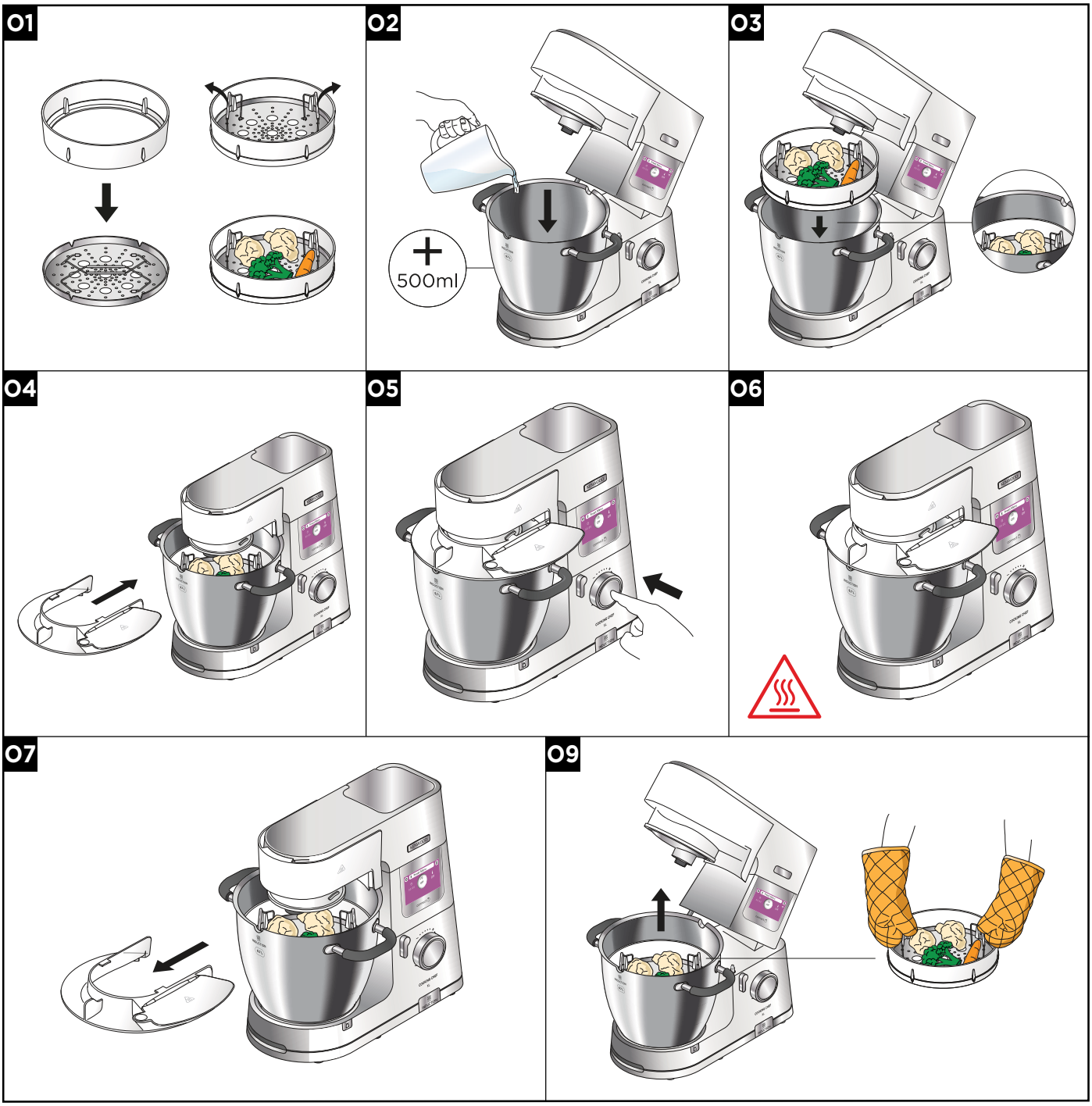
Předvolba	**Doporučený nástroj**	**Výchozí nastavení** (upravitelné)	**Fáze udržování v teple**	**(Max.)**	**Recepty k inspiraci / použití**
Pára		**20 min** (5 min–45 min) **VYPNUTO** **100 °C**		450 g	Losos v papilotu
Jídla z jednoho hrnce		**40 min** (5 s–8 hod) 3 – 4 (1 – 4) **103 °C–140 °C** (20 °C–180 °C)	**30 min** 4 **62 °C**	3 l	Boloňská omáčka
Polévka s kousky		**20 min** (5 s – 8 hod) 3 – 4 (1 – 4) **103 °C–140 °C** (20 °C–180 °C)	**30 min** 4 **62 °C**	3 l	Zeleninová polévka, vývary
Pomalé vaření		**2 hod** (5 s–8 hod) 3 – 4 (1 – 4) **98 °C– 140 °C**	**30 min** 4 **62 °C**	3 l	Hovězí po burgundsku

Recepty

Recept	**Použitý nástroj**	**Předvolba / ruční nastavení**	**Ingredience**
Zeleninová polévka		Polévka s kousky **20 min** 2 – 3 **98 °C**	Přidejte vše najednou: 100 g pancetty, *nakrájené na kostičky* 2 stroužky česneku, *nasekané* 50 g rýže Arborio 2½ lžíce rajčatového protlaku 70 g kapusty 1 lžička sušené rozmarýny 2 lžičky sušené šalvěje 1 stonek řapíkatého celeru, *nakrájeného na kolečka* 60 g pórku, *nakrájeného na kolečka* 75 g cibule, *nakrájené na kolečka* 75 g mrkve, *nakrájené na kolečka* 1 l horkého zeleninového vývaru Sůl a pepř
Hovězí Stroganov		Jídla z jednoho hrnce **30 min** 2 – 3 **103 °C**	Přidejte vše najednou: 600 g hovězího masa, *nakrájeného na kostičky* 1 lžíce papriky 1 lžíce másla 1 stroužek česneku, *nasekaný* 400 g hovězího vývaru 200 g hub, *nakrájených* 150 g cibule, *nakrájené na kolečka* 300 g mrkve, *nakrájené na kolečka* 1 lžíce kukuřičného škrobu 1 lžíce vody } *smíchejte* 200 ml smetany Sůl a pepř
Pražená kukuřice		Pražená kukuřice **10 min** **VYPNUTO** **180 °C**	Přidejte vše najednou: 50 g zrn kukuřice na pražení 20 g slunečnicového oleje * K dosažení nejlepších výsledků vždy použijte předvolbu.

Používání přístroje Cooking Chef XL – nástavec pro vaření v páře

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Při manipulaci buďte velmi opatrní: veškeré tekutiny, kondenzáty a také části pařáku nebo kuchyňského robotu budou velmi horké na dotek. Používejte kuchyňské chňapky.
- Nepokoušejte se nasadit příslušenství pro mixování, když používáte pařák.
- Nevařte jídlo v mixovací nádobě, když používáte pařák.
- Nenechte nikdy vyvařit vodu z nádoby a doplňujte ji podle potřeby.
- Při používání pařáku vždy udržujte bezpečnou vzdálenost mezi přístrojem a stěnou či poličkou umístěnou nad přístrojem, aby nedošlo k jejich poškození unikající parou.

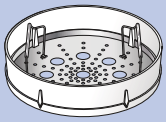
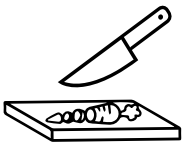
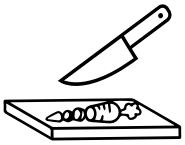
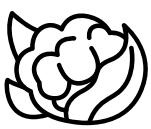
1 Umístěte vyjímatelný podnos na rovnou plochu a ujistěte se, že skládací rukojeti směřují směrem dovnitř.
2 Umístěte věnec na podnos tak, aby podpory rukojetí na věnci zapadaly do výřezů ve tvaru písmene V na podnose.
3 Rozložte rukojeti a uchyťte je do podpor.
4 Jídlo připravené k vaření umístěte na podnos. Zeleninu je nutné pečlivě předem omýt a případně oloupat.
5 Do nádoby nalijte požadovaný objem vody (viz tabulka vaření). Nejlepší je použít filtrovanou vodu, protože redukuje tvorbu vodního kamene a tvorbu skvrn.
6 Vložte smontovaný pařák do nádoby – sám se výškově přizpůsobí.
7 Nasaďte tepelný ochranný štít na rameno robota.

8 Nasaďte nádobu s pařákem na kuchyňský robot.
9 Spusťte rameno robota dolů a potom nasaďte ochranný kryt mísy.
10 Zvolte předvolbu pro vaření v páře a upravte dobu vaření (podle tabulky doporučeného nastavení). Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.
11 Nechte potraviny vařit po požadovanou dobu.
12 Sejměte ochranný kryt mísy.
13 Zdvihněte rameno robota.
14 Vyjměte pařák pomocí rukojetí – dávejte pozor, aby se nesložily dovnitř.
15 Položte pařák na veliký talíř nebo do jiné vhodné nádoby.
16 Odepněte rukojeti a složte je směrem do středu. Zdvihněte podpůrný věnec a rozložte rukojeti.
17 Vyjměte jídlo.

Rady a tipy

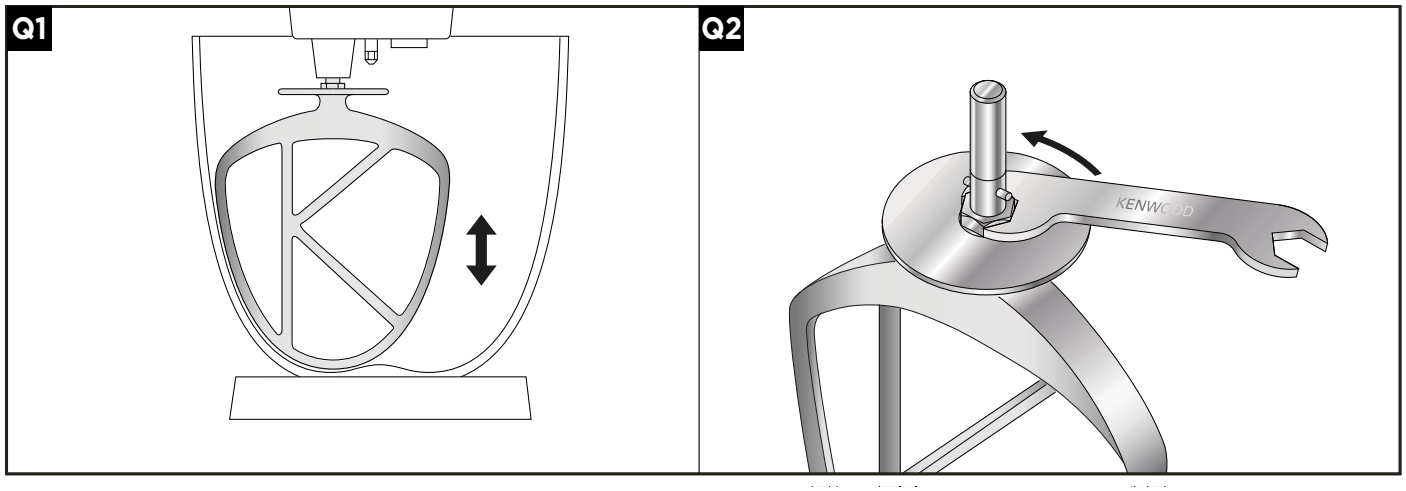
- Tekutina, která zbude v nádobě, je vhodná pro přípravu polévek nebo vývaru. Buďte opatrní, protože bude velmi horká.
- Ponechejte mezery mezi jednotlivými kusy jídla.
- Velké množství jídla v průběhu vaření promíchejte.
- Kusy jídla o podobné velikosti se vaří rovnoměrněji.
- Pokud vaříte v páře různé druhy potravin, potravinu, která vyžaduje kratší čas vaření, přidejte později.
- Pokud sejmete víko plnícího otvoru nebo ochranný kryt, bude unikat pára a vaření potrvá déle.
- Po vypnutí kuchyňského robotu se jídlo bude nadále vařit, je tedy nutné jídlo ihned po skončení vaření vyjmout.
- Pokud není jídlo dostatečně uvařené, přidejte na časomíře dobu vaření. Možná také budete muset přidat více vody.
- Uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Vždy se ujistěte, že jídlo je důkladně uvařené.

Tabulka doporučeného nastavení

P 	(MAX)	(min)	H_2O
 	450 g	20	500 ml
 	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
 	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
 	450 g	15–20	500 ml

Nastavení nástrojů

Nákresy a pokyny k použití



Důležité upozornění

- Hnětací hák – tento nástroj se nastavuje ve výrobě a jeho výšku nelze upravit.
- Šlehací metla a K-metla – šlehací metla metla a K-metla by se měly **téměř** dotýkat dna mísy. V případě potřeby upravte výšku pomocí dodaného klíče.
- Míchadlo a stírací metla – míchadlo a stírací metla by se měly lehce dotýkat dna mísy.

Šlehací metla, K-metla, stírací metla – úprava nastavení

1 Spotřebič odpojte ze sítě.
2 Zvedněte rameno mixéru a nasaďte šlehací metlu, K-metlu nebo stírací 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 tak, abyste mohli nastavit hřídel. Pro přiblížení nástroje ke dnu nádoby otáčejte hřídelí proti směru hodinových ručiček. Pro zvýšení vzdálenosti ode dna otáčejte hřídelí po směru hodinových ručiček.
5 Utáhněte matku.
6 Nasaďte 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.

Úprava nastavení míchadla

1 Odpojte spotřebič od napájení.
2 Zvedněte rameno robotu a nasaďte 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 pozvednout,, otočte nastavovacím kolečkem proti směru hodinových ručiček.
5 Znovu matici utáhněte.

Servis a údržba

- 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 odneste 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, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

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. • 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.	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.	1 Nastavte nižší teplotu. 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.	1 Zvolena příliš vysoká teplota. 2 Interval míchání je příliš krátký. 3 Obsah v nádobě se vaří příliš dlouho. 4 Je užíván nesprávný nástroj.	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 Ingredience jsou příliš velké, tvrdé nebo příliš tuhé.	1 Nakrájejte potraviny na menší kousky, odpeckujte ovoce, pomalu rozpusťte ingredience bez nasazeného nástroje (ale se zvolenou rychlostí). 2 Přidejte ingredience až po zajištění ramene ve spodní poloze. 3 Zkontrolujte, zda užíváte nejvhodnější nástroj.
Rameno robotu nejde snadno sklopit.	1 Tuhé ingredience, např. čokoláda, na dně nádoby zabraňují zaklapnutí ramena robotu. 2 Míchadlo není správně nasazené.	1 Přidejte ingredience až po zajištění ramene ve spodní poloze. 2 Zkontrolujte, jestli je míchadlo nasazené do otvoru pro míchadlo.
Při použití příslušenství je omezena rychlost motoru.	Byla nasazena horká nádoba.	Sejměte nádobu nebo ji zchlaďte na teplotu pod 60 °C.
Šlehací metla nebo K-metla naráží do dna mísy nebo nedosáhne na ingredience na dně mísy. Stírací metla pro vysoké teploty nenabírá 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.
Nelze nasadit nástavec do výstupu pro pomalou rychlost.	Zkontrolujte, zda je nástavec kompatibilní s vaším modelem. Je vyžadován systém připojení Twist (model KAX) TWIST	Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist TWIST. Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar 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*

Průvodce odstraňováním problémů (pokračování)

Popis problému	Příčina	Řešení
Kuchyňský robot se během provozu zastaví.	Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí. Bylo překročeno maximální množství.	Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení. Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu přístroj spusťte. Pokud se problém ani tak nevyřeší, odpojte přístroj ze zásuvky a nechte ho 15 minut stát. Pak ho zapojte do zásuvky a zvolte znovu rychlost. Pokud se přístroj po provedení shora popsaného postupu znovu nespustí, obraťte se na oddělení pro péči o zákazníky.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví.	Bylo zvednuto rameno robotu.	Spusťte rameno mixéru a znovu přístroj zapněte.
Obrazovka se vypne.	Kuchyňský robot byl ponechán zapojený déle než 20 minut bez provozu a přešel do pohotovostního režimu.	Znovu přístroj spusťte - dotkněte se obrazovky nebo otočte ovládací knoflík.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví.	Byl odebrán tepelný štít nebo krytka výstupu.	Nasaďte tepelný štít nebo krytku a znovu přístroj 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.
Spotřebič není napájený / displej se nerozsvítí.	Spotřebič není zapojený do elektrické zásuvky. Nezmáčkli jste vypínač. Přístroj se přepnul do pohotovostního režimu.	Zkontrolujte zapojení spotřebiče. Přepněte vypínač do polohy Zapnuto. Dotkněte se displeje nebo otočte ovládací knoflík.
Spotřebič nefunguje.	Nezmáčkli jste ovládací knoflík.	Začněte vařit zmáčknutím ovládacího knoflíku.
Časovač na displeji neodpočítává.	Během fáze ohřívání nebude časovač odpočítávat, dokud nebude dosažena správná teplota nebo neuplyne 5 minut. Teplota je nastavena nad 100 ˚C, ale obsah vody v potravinách brání dosažení teploty nad 100 ˚C.	Nejde o závadu. Snižte teplotu nebo vyberte správnou teplotu.
Teplota obsahu nádoby nepřekračuje 100 ˚C.	Obsah vody v ingrediencích může bránit dosažení teploty nad 100 ˚C.	Nejde o závadu.
Silný pohyb nebo vibrace během provozu.	Nerovnoměrně rozložený obsah v nádobě způsobuje nadměrné vibrace. Překročena maximální kapacita. Používá se nesprávný nástroj nebo rychlost.	Snižte množství nebo potraviny v nádobě lépe rozložte a spotřebič znovu spusťte. Správný nástroj a rychlost, které se mají použít, najdete v příslušném programu a tabulce doporučeného nastavení.
Na displeji se zobrazuje chybové hlášení E:34.	Problém s připojením k síti Wi-Fi.	Zkontrolujte heslo k Wi-Fi. Odeberte síť Wi-Fi – přejděte na Nastavení ⚙ > Wi-Fi > Odebrat síť. Restartujte nastavení spotřebiče z aplikace Kenwood World.
pomalé blikání	Nelze najít známou síť Wi-Fi.	Spotřebič byl možná přemístěn, směrovač byl možná vypnut nebo může vyžadovat restartování.
rychlé blikání	Síť Wi-Fi dostupná, ale nelze se připojit ke cloudovým serverům.	Směrovač může vyžadovat restartování nebo kontaktujte svého poskytovatele připojení k internetu. Prověřte, zda je v místní síti funkční připojení k Internetu.
Na displeji se zobrazuje chybové hlášení E42	Chyba vaření za sucha (chyba předvolby pro vaření v páře)	Doplňte do nádoby vodu.

Průvodce odstraňováním problémů (pokračování)

Popis problému	Příčina	Řešení
Vysvětlení pípání přístroje		
1) Jedno rychlé pípnutí	1) Stisknutí ovládacího knoflíku ke spuštění nebo zastavení přístroje nebo zvednutí ramena za provozu	Nejde o závadu.
2) Dvojité rychlé pípnutí	2) Přístroj čeká - přístroj dvakrát rychle pípne 10 minut a 5 minut před koncem cyklu udržování v teplém stavu.	Nejde o závadu.
3) Trojité pípnutí	3) Význam: - konec programu předvolby - konec ručního provozu - konec cyklu udržování v teplém stavu - přístroj se chystá promíchat obsah	Nejde o závadu.
Pokud se obrátíte na zákaznickou podporu, mohou vás její pracovníci požádat o informace o verzi softwaru. Najdete je tak, že stisknete ikonu nabídky Nastavení a zvolíte položku „O spotřebiči“.		
Na displeji se zobrazuje „- -“.	Váhy se nulují.	Běžný provoz.
Na displeji se zobrazuje záporná hodnota.	Displej nebyl vynulovaný a byly odebrány ingredience nebo nádoba/víko/nástavec nebo se přístroje z boku nebo zespodu dotýkají nějaké předměty. Přístroj se dotýká zdi.	Vynulujte obrazovku, vraťte chybějící ingredience nebo znovu nasaďte nádobu. Zkontrolujte, zda se přístroje z boku nebo zespodu nedotýkají ingredience nebo jiné předměty. Zkontrolujte, zda je mezi přístrojem a zdí volný prostor. Před vážením dalších ingrediencí vynulujte displej.
Na displeji se nezobrazují malá množství.	Vážené množství je příliš malé.	Velmi malá množství odměřujte lžičkou nebo lžící.
Hmotnost na displeji se změnila.	Přístroj se za provozu posunul. Při vážení ingrediencí se někdo dotkl okraje nádoby.	Před vážením přístroj vždy postavte na suchý, rovný a stabilní povrch. Při vážení přístroj nepřesunujte a nedotýkejte se nádoby. Před vážením dalších ingrediencí vynulujte displej.
Nelze rychle přepínat mezi metrickými a britskými jednotkami.	Přístroj mění konfiguraci k zobrazení předchozí zvolené jednotky a hodnoty.	Počkejte 5 sekund a úkon opakujte.
Vážení v aplikaci (hmotnost zobrazená na mobilním zařízení) pomalu reaguje.	Špatný signál Wi-Fi. Mobilní zařízení není připojené ke stejné místní domácí síti Wi-Fi.	Zkontrolujte, zda má přístroj dobrý signál (poraďte se s poskytovatelem internetového připojení, jak signál vylepšit). Zkontrolujte, zda je mobilní zařízení připojeno ke stejné místní domácí síti Wi-Fi jako přístroj (přejděte do nastavení mobilního zařízení a zvolte místní síť Wi-Fi).
Pokud problém trvá, kontaktujte nejbližší autorizované servisní centrum Kenwood. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru Kenwood najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společosti Kenwood pro vaši zemi.		

Informace o ekologickém designu

Síťový port: Jeden bezdrátový síťový port aktivovaný implicitně.

Model č.:	**TYPE: KCL95**
Frekvenční rozsah:	2412—2472 MHz
Maximální vysílací výkon:	< 20 dBm

Komunikační protokol: IEEE802.11 b, g, n
Přístroj KCL95 je vybaven jedním bezdrátovým síťovým portem a je určen k použití jako dálkově ovládané, síťové zařízení.
- Síťový port lze deaktivovat v nabídce nastavení Wi-Fi výběrem položky Vypnuto.
- Síťový port lze znovu aktivovat v nabídce nastavení Wi-Fi výběrem položky Zapnuto.

Reaktivace: Přístroj lze reaktivovat z úsporného režimu:
- Z úsporného režimu v síti: Dotkněte se displeje, otočte ovládacím knoflíkem nebo přístroj znovu aktivujte na dálku z aplikace.
- Z úsporného režimu mimo síť: Dotkněte se displeje nebo otočte ovládacím knoflíkem.
- **Nádoba a víko musí být vždy nasazené na hlavní jednotku, aby bylo možné ovládat přístroj na dálku.**

Obnovení nastavení z výroby – důležité upozornění
Při likvidaci přístroje je důležité obnovit nastavení z výroby na ochranu osobních údajů. Zvolením této možnosti vymažete všechna data Wi-Fi uložená ve spotřebiči a obnovíte jeho tovární nastavení. K obnovení továrního nastavení přístroje vyberte *Nastavení > Tovární nastavení.*

Exponovaná síťová rozhraní
2,4GHz připojení Wi-Fi

Služby exponované přes síťová rozhraní
- Fresco Cloud – ovládání přístroje na dálku a sledování stavu.
- Bezdrátové procesy pro distribuci a aktualizaci softwaru (OTA) včetně Wi-Fi a softwaru uživatelského rozhraní.

Magyar

- Első a biztonság 65-66
- Csatlakoztatás előtt 66
- Karbantartás és tisztítás 67-68
- Alkatrészlista 69-70
- Csatlakozás a Kenwood World alkalmazáshoz 70-71
  - Ábrák és használati utasítások 70-71
- A Cooking Chef XL előkészítése 71-72
  - Ábrák és használati utasítások 71-72
- A krémkeverő lapát összeszerelése 72
  - Ábrák és használati utasítások 72
- A keveréssegítő csíptető felhelyezése és levétele 73
  - Ábrák és használati utasítások 73
- A Cooking Chef XL használata – Kézi működtetés (főzési üzemmód) 73-74
  - Ábrák és használati utasítások 73-74
  - Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód (HSHT) 75
  - Receptek 75
- A Cooking Chef XL használata – Kézi működtetés (nem főzés) 76-77
  - Ábrák és használati utasítások 76-77
  - Használati útmutató 78-79
- Keverőfejek (ajánlott működési sebességek és hőmérsékletek) 80
- A Cooking Chef XL használata – Kijelző ismertetése 81
- Hőmérséklet- és sebességbeállítások 82
- A Cooking Chef XL használata – Tartozékok 83
  - Ábrák és használati utasítások 83
- A Cooking Chef XL használata – Mérési funkció 84
  - Ábrák és használati utasítások 84
- A Cooking Chef XL használata – Előre beállított programok 84-86
  - Ábrák és használati utasítások 84
  - Előre beállított programok használati útmutatója 85-86
  - Receptek 86
- A Cooking Chef XL használata – Pároló tartozék 87-88
  - Ábrák és használati utasítások 87-88
  - Használati útmutató 88
- A keverőfej beállítása 89
  - Ábrák és használati utasítások 89
- Szerviz és vevőszolgálat 90
- Hibaelhárítási útmutató 91-93
- Környezetbarát tervezésre vonatkozó információk 94

Első a biztonság

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 pészmékere vagy egyéb aktív implantátuma van, akkor a készülék használata előtt egyeztessen kezelőorvosával.

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét! (A gép alján lévő címkét nem szabad eltávolítani.)
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- **Mindig** kapcsolja ki a készüléket, mielőtt kihúzná a hálózati csatlakozót.
- A különféle keverőfejek/tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt **mindig** kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- **Mindig** tartsa távol testrészeit, haját, ékszereit és laza ruházatát a mozgó alkatrészektől és a felszerelt tartozékoktól.
- **Soha** ne dugja az ujját a csuklószerkezetbe.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A készülék nehéz, ezért **mindig** óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a gépkar rögzítve legyen, illetve, hogy az edény, a keverőfejek, a nyílásfedelek és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- A készülék mozgatásakor mindig a talapzatot és a gépkart fogja meg. **Ne** emelje vagy mozgassa a készüléket az edény fogantyújánál vagy a kis sebességű vagy a nagy sebességű meghajtó nyílásába helyezett tartozéknál fogva.
- A hálózati vezetéket **ne** hagyja lógva olyan helyen, ahol egy gyermek elérheti.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység **ne** kerüljön vízbe, és a vezetéket és a a dugót ne érje nedvesség.
- Soha **ne** dugjon semmit a szellőzőnyílásokba.
- Amikor ezt a készüléket használja, ügyeljen rá, hogy egyenletes felületre helyezze, a szélétől távol. Ügyeljen rá, hogy legalább 10 cm-re legyen a faltól, és hogy a szellőzőnyílások maradjanak szabadon. Ne tegye konyhai felső szekrények alá.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- Az érintőképernyő megnyomásakor **ne** használjon túlzott erőt, és a kezeléséhez soha **ne** használjon éles tárgyat.
- Sűrű anyagokhoz (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) **ne** használja a habverőt, mert deformálódhat.
- A gép tápkábele olyan hosszúságú, hogy ne akadályozza a munkát és ne okozzon botlásveszélyt. Hosszabbító megfelelő körültekintéssel használható. Ha hosszabbító kábelt használ:
  - A hosszabbító kábelen feltüntetett elektromos besorolás legalább akkora legyen, mint a készülék elektromos besorolása;
  - A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy az ne lógjon le a pultról vagy asztalról, 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.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- 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.
- A maximális terhelhetőséget a legnagyobb terheléssel működő mini daráló tartozék határozza meg. A többi tartozék kisebb teljesítménnyel működhet.
- A készülék **nem** működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.
- **Ne** mozgassa vagy emelje meg a gépkart beszerelt tartozékkal, mert a konyhagép instabillá válhat.
- **Ne** működtesse a készüléket a munkafelület szélén és ne gyakoroljon nyomást a felszerelt tartozékra, mert a készülék instabillá válhat és felborulhat, vagy leeshet a földre és sérülést okozhat.
- **Kizárólag** eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékot használjon.
- **Soha** ne használjon egyszerre több meghajtónyílást (keverőfej csatlakozóaljzata, és nagy sebességű vagy kis sebességű meghajtó nyílása).
- **Ügyeljen** arra, hogy az edény mindig fel legyen szerelve, amikor a készüléket keverőfejjel üzemelteti.

Főzési üzemmód
- Ahogy minden indukciós készüléknél, itt is ügyeljen arra, hogy ne helyezzen hitelkártyát, mágneses adathordozót vagy érzékeny elektronikai berendezést a készülék közelébe, amikor használja.
- **Soha** ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, amikor nem főzési üzemmódban használja.
- Ha a készüléket főzés üzemmódban felügyelet nélkül hagyja, akkor fokozottan ügyeljen a következőkre:
  - a hőmérsékletre és a maximálisan feldolgozható mennyiségre vonatkozó használati utasítások legyenek betartva;
  - a készülékhez és a vezetékhez ne férhessenek hozzá gyermekek, és a gép ne legyen közel a munkafelület széléhez;
  - rendszeresen ellenőrizze az ételt, hogy nem kell-e még folyadékot hozzáadni és hogy nincs-e túlfőve.
- 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.
- Ha a készüléket főzés üzemmódban használja vagy főzött vele, akkor **mindig** legyen óvatos, amikor megfogja. KÜLÖNÖSEN AZ EDÉNYNÉL, A FRÖCCSENÉSGÁTLÓNÁL ÉS A KEVERŐFEJEKNÉL VIGYÁZZON, mert ezek a készülék kikapcsolása után még hosszú ideig FORRÓK maradnak. Az edény kiemeléséhez és szállításához használja a fogantyúkat.
- Használjon hőálló edényfogó kesztyűt a forró edény és a forró keverőszárak megfogásához.
- A terméken látható ⚠ szimbólum olyan felületet jelez, amelyik használat közben felforrósodhat.
- Hosszabb használat után **mindig** óvatosan vegye le a keverőfejeket, mert felmelegedhetnek. Az edény alja a melegítés leállítása után még hosszú ideig forró marad.
- **Mindig** kezelje óvatosan, és használjon megfelelő alátétet, ha hőre érzékeny felületre helyezi az edényt.
- **Mindig** legyen óvatos, mert gőz csaphat ki az edényből, elsősorban a fröccsenésgátlón található fedél kinyitásakor vagy a gépkar felemelésekor.
- Ha meleg ételt tesz át a robotgépből a mixerbe, mindig hagyja, hogy a hozzávalók lehűljenek szobahőmérsékletre, mielőtt a mixerbe helyezi.
- **Csak** a készülékkel együtt szállított edényt és keverőszárakat használja. Soha ne használja az edényt más melegítőeszközzel.
- Soha **ne** működtesse a készüléket főzési módban, ha az edény üres.
- Az indukciós készülék megfelelő és biztonságos üzemeltetése céljából ügyeljen arra, hogy az edény alja és a hőmérséklet-érzékelők tiszták és szárazak legyenek a főzés előtt.
- Fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat vagy fedőket ne helyezzen az edény tartójára/az indukciós területre, mert felforrósodhatnak.
- **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.

Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód (HSHT) - Nagy sebességgel való keveréshez legalább 60 °C hőmérsékleten.
- Ez a funkció kizárólag a habverővel és/vagy a főzőszárral használható.
- Nem lépheti túl a maximum 3 literes főzési kapacitást.
- Ügyeljen arra, hogy a fröccsenésgátló a helyén legyen.
- A gépet tilos felügyelet nélkül hagyni.

Krémkeverő lapát
- Nem használható olajjal való főzéshez.

Pároló tartozék
- Ez a tartozék gőzt termel, amely égési sérülést okozhat.
- **Vigyázzon**, nehogy a párolókosárból kiáramló gőz megégesse, különösen amikor kiemeli a fröccsenésgátlót vagy leemeli a garat fedelét.
- **Mindig** legyen óvatos, amikor a géphez nyúl: a folyadék, a kicsapódott pára, a pároló és a konyhagép bármely alkatrésze forró lehet. Használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- A részegységek fel- és leszerelése, valamint a készülék tisztítása előtt **mindig** húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Alaposan főzze meg a húst, a baromfit, a halat és a tenger gyümölcseit. Soha ne főzze ezeket közvetlenül fagyasztott állapotból!
- **Ne** melegítse újra a megfőzött ételt a pároló tartozékban!

Energiafogyasztás
- A főkapcsoló „I” állásban és a wifi hálózati port aktiválva.
  - 20 perc inaktivitás után automatikusan átvált hálózati készenléti üzemmódba, és a kijelző kikapcsol.
  - Hálózati készenléti üzemmód fogyasztása: < 1,5 W.
- A főkapcsoló „I” állásban és a wifi hálózati port deaktiválva.
  - 20 perc inaktivitás után automatikusan átvált kikapcsolt üzemmódba, és a kijelző kikapcsol.
  - Kikapcsolt üzemmód fogyasztása: < 0,3 W.
- A főkapcsoló „O” állásban.
  - Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: Nincs
  - Kikapcsolt üzemmód fogyasztása: < 0,3 W.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.
- Ez a készülék megfelel a 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek.

Karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt **mindig** kapcsolja ki a gépet és húzza ki a hálózati csatlakozóját.
- Az első használatnál megjelenhet egy kevés kenőanyag a kis sebességű meghajtó nyílásánál ② Ez normális jelenség – törölje le a kenőanyagot.
- A hőmérséklet-érzékelők fémfelületei a kopás jeleit mutathatják a rendeltetésszerű használat során. Ez nem befolyásolja a termék teljesítményét.
- Ne hagyja a krémkeverő lapátot felszerelve, ha nem használja a robotgépet.

Készülék, az aljzatok fedele
- Törölje át nedves ruhával, majd szárítsa meg (a gép alján lévő lábakat is).
- Soha ne használjon súrolószert, és ne merítse vízbe.

Krémkeverő lapát
- A rugalmas törlőlapátot a tisztítás előtt **mindig** el kell távolítani.
- Forró mosószeres vízben mossa el a rugalmas törlőlapátot, majd alaposan szárítsa meg. Az alkatrészek elmoshatók mosogatógépben is.

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

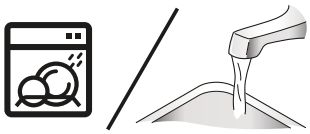
Edény, keverőszárak, fröccsenésgátló, keveréssegítő csíptető
- Mosogassa el kézzel, majd törölje szárazra, vagy mosogassa mosogatógépben (lásd **R** ábra).
- A rozsdamentes acél edény tisztításánál **soha ne** használjon drótkefét, fém dörzsszivacsot vagy fehérítő szert. A vízkő eltávolításához használjon ecetet.
- Ha az étel leragad vagy leég az edény belsejére, a mellékelt spatulával távolítsa el, amennyire lehet. Öntsön az edénybe langyos mosogatószeres vizet, és hagyja ázni. Nylonkefével távolítson el minden makacs lerakódást.
- Az edény bármilyen elszíneződése nem befolyásolja a teljesítményét.

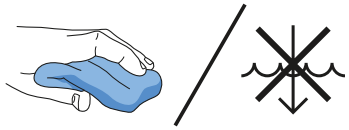
Leeresztőnyílás
- Ügyeljen rá, hogy ide ne kerüljön étel. Ha szükséges, csőtisztítóval vagy fültisztító pálcikával tisztítsa meg.

Hőmérséklet-érzékelők
- Törölje le nedves ruhával, majd szárítsa meg alaposan. Soha ne használjon súrolószert vagy éles szerszámokat az érzékelők tisztítására.

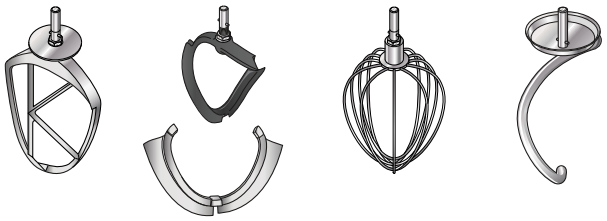
Pároló tartozék
- **Mindig** kapcsolja ki és áramtalanítsa, mielőtt leveszi a készüléket a robotgépről.
- A könnyebb tisztítás céljából használat után azonnal mosogassa el az alkatrészeket. Minden alkatrész meleg mosogatószeres vízzel mosogatható, majd alaposan meg kell szárítani. Vagy mosogatógépben is mosogatható.
- A csapvíz és az étel sókat és savakat tartalmaz, amelyek néha megtámadják a fémfelületeket, például a keverőedény belsejét. Ilyen esetben tisztítsa nylon kefével, nem karcoló eszközzel vagy rozsdamentes acél tisztítására megfelelő szerrel.

R

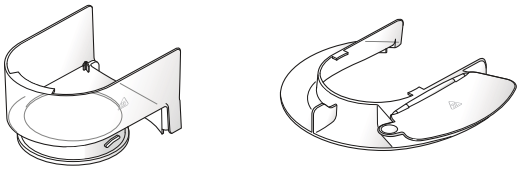


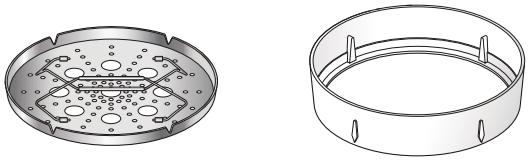


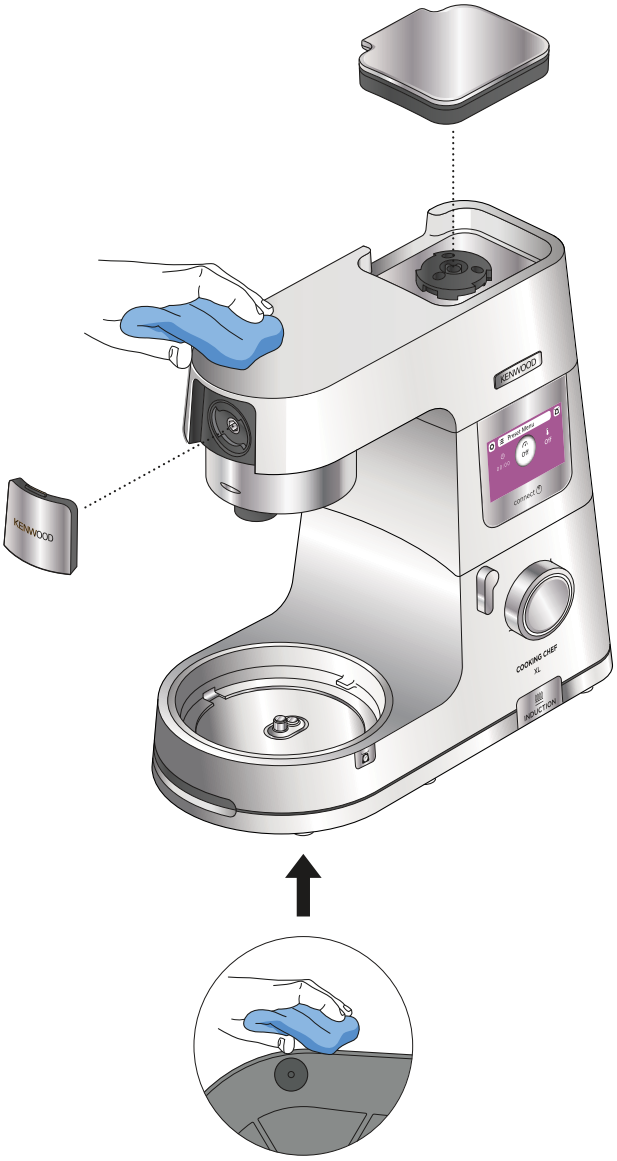




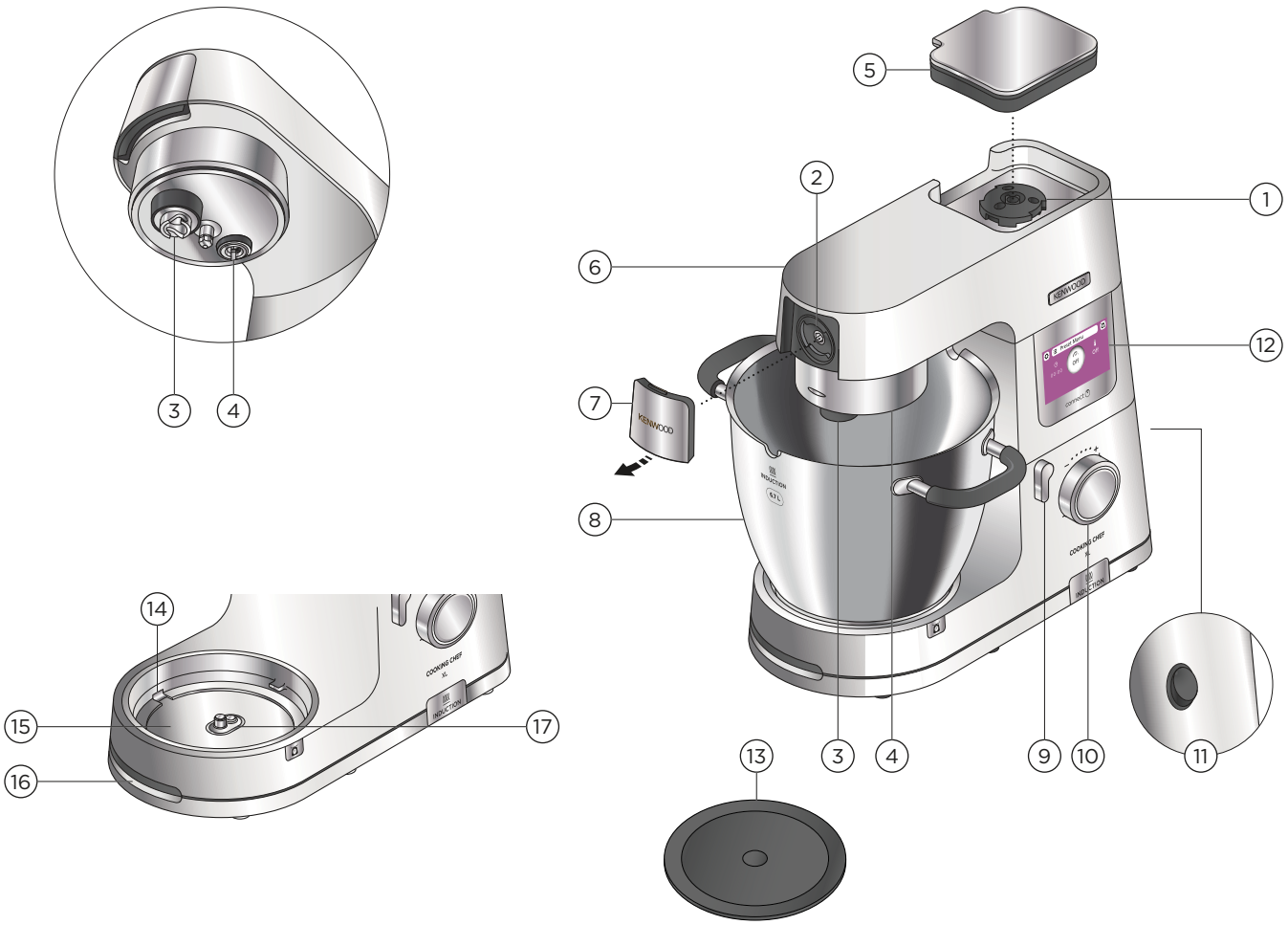


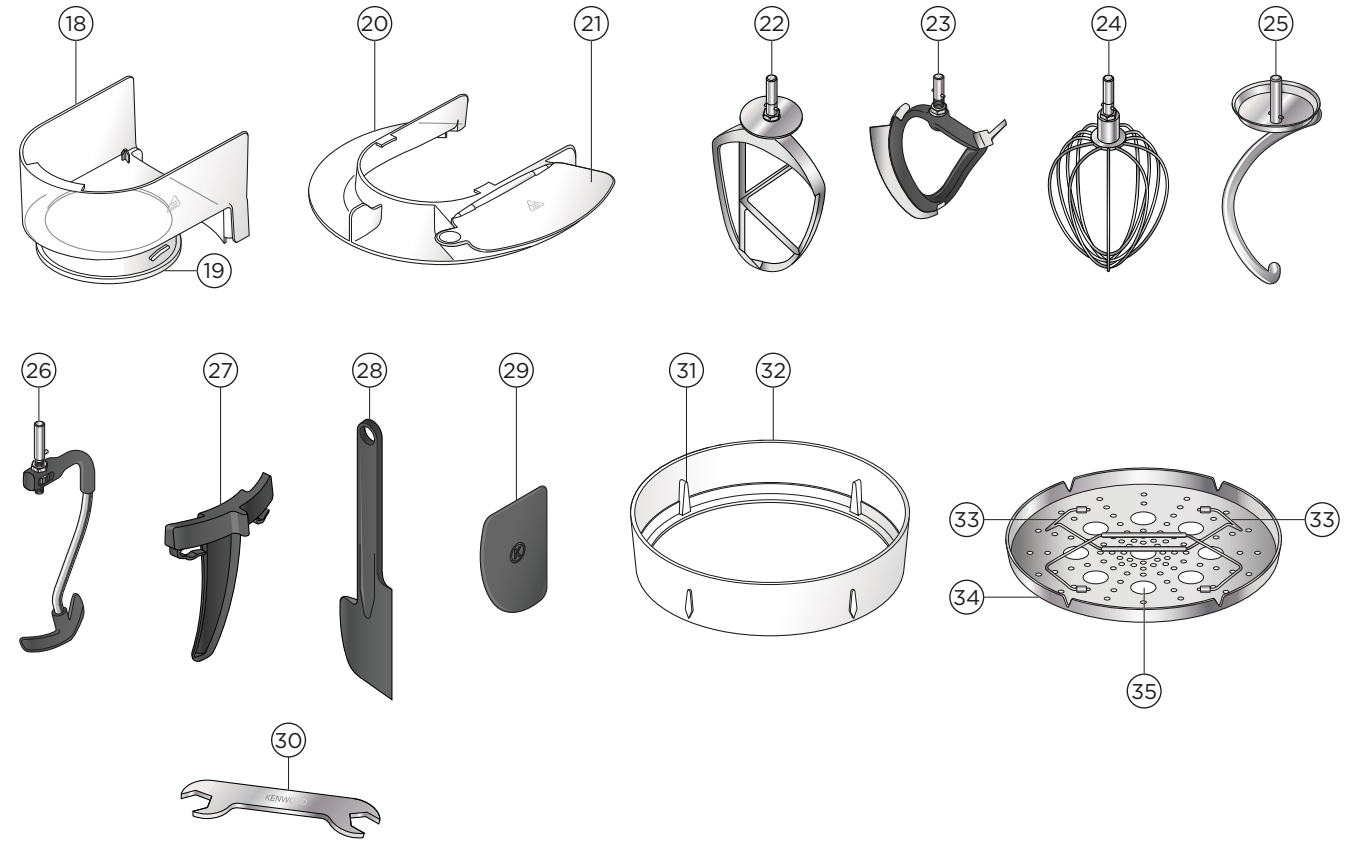






Alkatrészlista





Meghajtó nyílások

① Nagy sebességű meghajtó nyílása
② Kis sebességű meghajtó nyílása
③ Keverőszár csatlakozóaljzata
④ Főzőszár csatlakozóaljzata

Robotgép

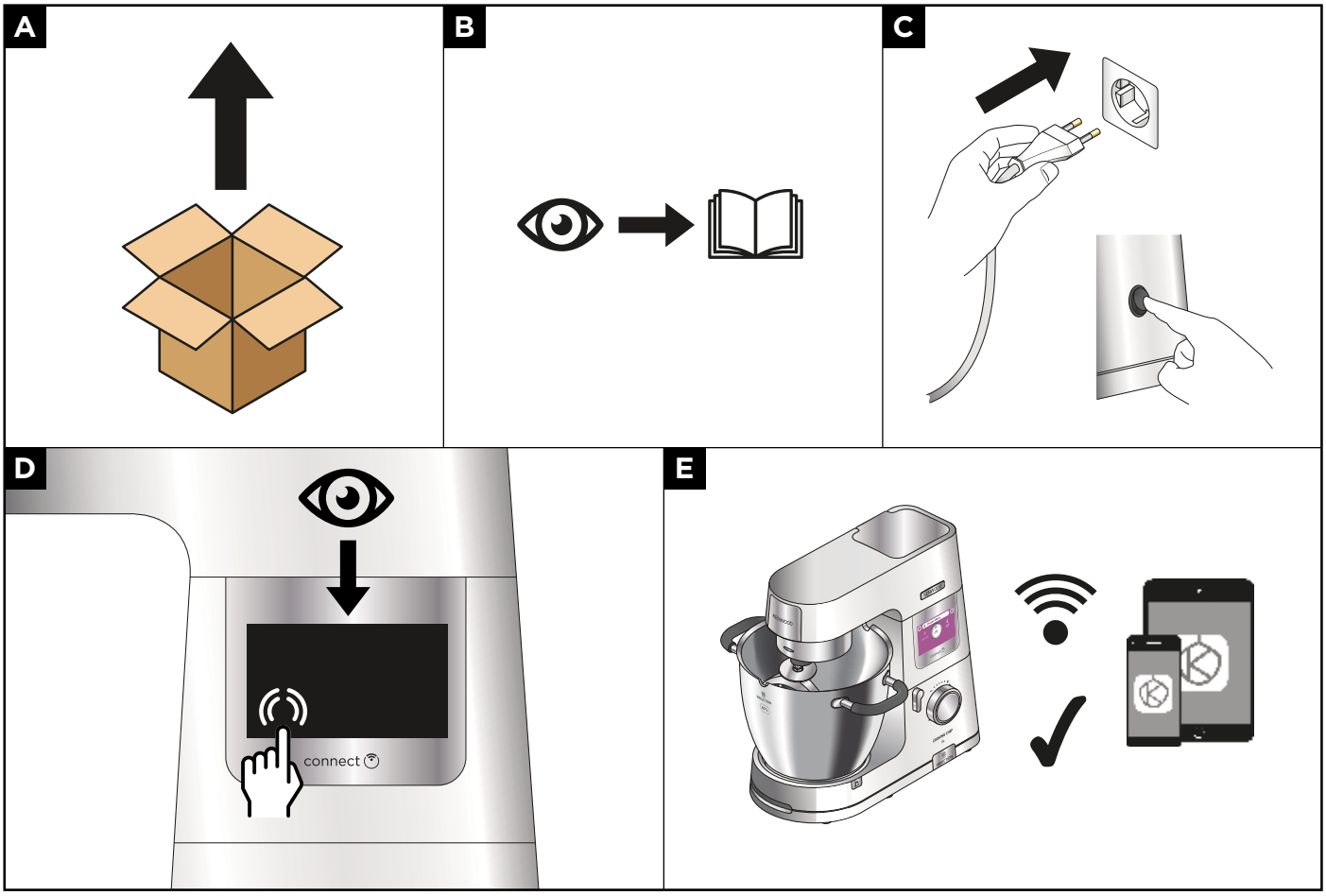
⑤ Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele
⑥ Gépkar
⑦ Kis sebességű meghajtó nyílásának fedele
⑧ Cooking chef edény
⑨ Gépkar kioldókarja
⑩ Vezérlőtárcsa
⑪ Főkapcsoló
⑫ Kijelző
⑬ A munkafelületet védő alátét
⑭ Leeresztőnyílás
⑮ Edény tartója/indukciós terület
⑯ Szellőzőnyílások
⑰ Hőmérséklet-érzékelők
⑱ Hővédő
⑲ Gumitömítés (levehető)
⑳ Fröccsenésgátló
㉑ Garat fedele
㉒ K-keverő
㉓ Krémkeverő lapát
㉔ Habverő
㉕ Dagasztóeszköz
㉖ Főzőszár
㉗ Keveréssegítő csíptető
㉘ Hőálló spatula
㉙ Tésztakaparó
㉚ Villáskulcs

Pároló tartozék

㉛ Fogótámaszok
㉜ Tartógyűrű
㉝ Összecsukható fogók
㉞ Kivehető tálca
㉟ Tojástartó

Csatlakozás a Kenwood World alkalmazáshoz

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- **WiFi -** IEEE802.11 b, g és n protokollt használ, kizárólag 2,4 GHz hálózaton.
- **Kompatibilitás -** A Kenwood World alkalmazás az iOS, illetve az Android újabb verzióit igényli.
- **Gyári beállítások visszaállítása -** Amikor végleg megválik a készüléktől, a személyes adatainak védelme érdekében állítsa vissza a gyári alapbeállítást.
  Ez a parancs törli a készüléken tárolt összes wifiadatot, és visszaállítja a gyári alapbeállítást.
  A készülék gyári beállításainak visszaállításához válassza a Beállítások ⚙ >Gyári visszaállítás lehetőséget.

A Kenwood World alkalmazás lehetővé teszi, hogy a
készüléket okostelefonnal vagy táblagéppel vezérelje.

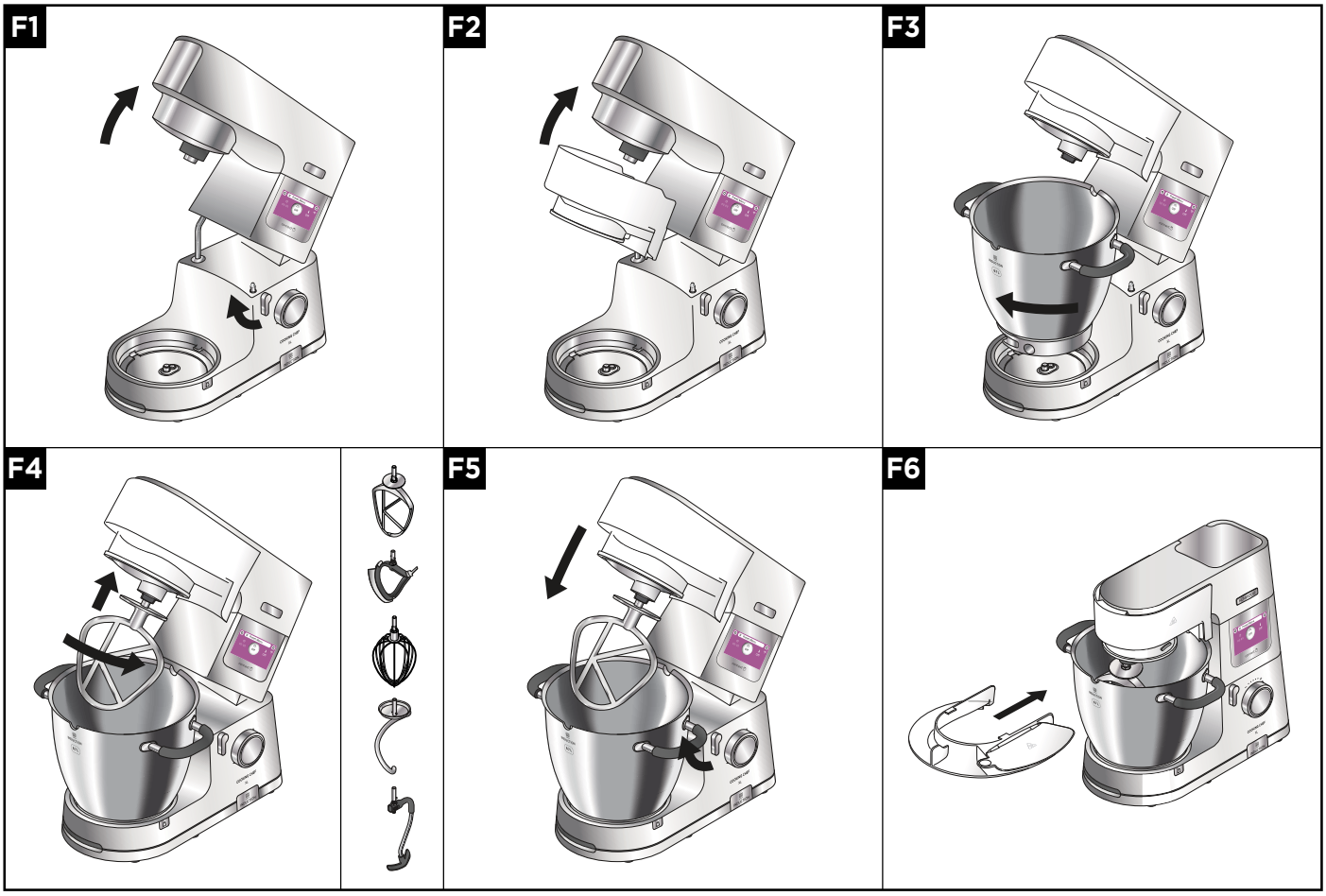
1 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, és nyomja meg a meghajtóegység oldalán található főkapcsolót.
2 Válassza a Beállítások ⚙ > Wifi > Csatlakozás lehetőséget és kövesse az érintőképernyőn megjelenő utasításokat.

PIN-szám

- Erre szükség lesz, amikor a Kenwood World alkalmazás kéri.
- A készülék csak akkor csatlakoztatható, amikor a PIN-szám megjelenik a kijelzőn. Ha a PIN-számot helytelenül adta meg, kövesse az alkalmazás utasításait, és próbálja meg újra.
- Az egység PIN-számának megjelenítéséhez válassza a Beállítások ⚙ > Wifi > Csatlakozás lehetőséget, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat (csak akkor, amikor wifihez csatlakozik).

A Cooking Chef XL előkészítése

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- Ügyeljen rá, hogy az indukciós terület, a hőmérséklet-érzékelők és az edény aljának külső felülete tiszta legyen. Ennek elmulasztása befolyásolja a hőmérséklet-érzékelőt, és gyenge lesz a főzési teljesítmény.

Fröccsenésgátló szerelvény

- A fröccsenésgátló szerelvény két darabból áll: a hővédőből és a fröccsenésgátlóból.
- A hővédő a gépkart védi a főzés során keletkező gőztől.
- A fröccsenésgátló nem helyezhető fel az edényre, csak akkor, ha a hővédővel együtt használja.
- A fröccsenésgátlót csak akkor helyezze föl vagy vegye le, amikor a gépkar zárolt állásban van.

1 A gépkar kioldókarját fordítsa el jobbra, és emelje a gépkart kattanásig.
2 Csatlakoztassa a hővédőt a gépkar aljára, amíg teljesen a helyére nem kerül. A hővédő nem használható a megfelelően felhelyezett gumitömítés nélkül.
- Ha a Cooking Chef robotgépet a melegítés funkció nélkül működteti, akkor nem szükséges felhelyezni a hővédőt, csak ha a fröccsenésgátlót is használja.

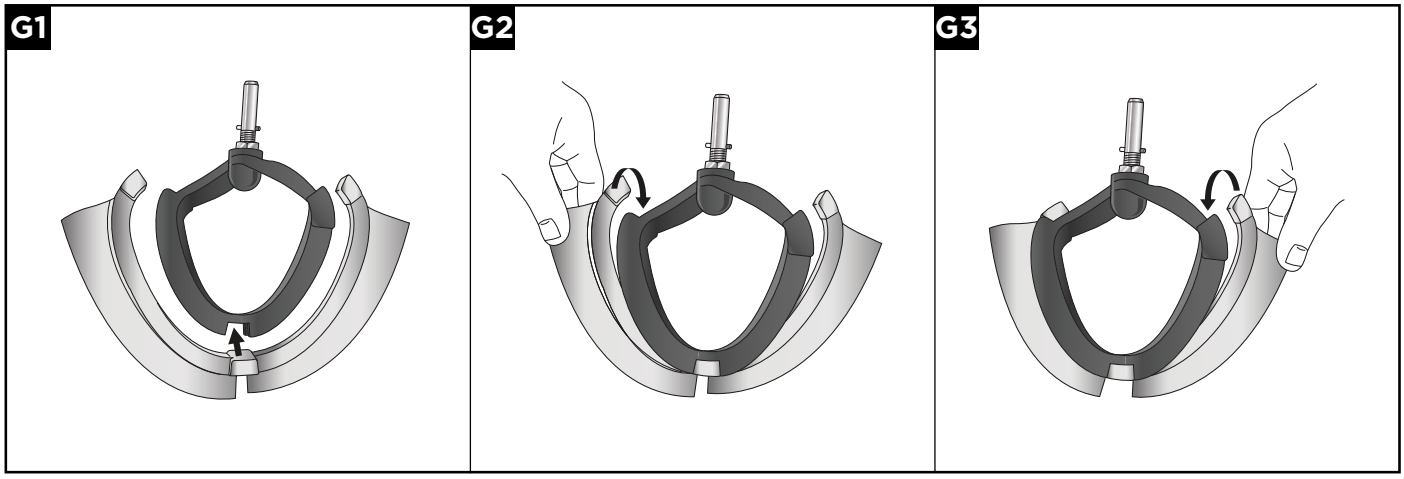
3 Illessze az edényt az alapra. Jobbra elfordítva rögzítse.
4 Helyezze a kívánt keverőszárat a keverőszár csatlakozóaljzatába vagy a főzőszár csatlakozóaljzatába, ha a főzőszárat használja, a horonyban lévő tengelycsapra, majd fordítsa el ütközésig.
- A keverőfej levételéhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveletet. (Főzés után a keverőszárak levételekor mindig viseljen hőálló edényfogó kesztyűt.)
- Főzőszár – a főzőszár használatakor a keveréssegítő csíptetővel növelheti a keverés hatékonyságát, lásd „A keveréssegítő csíptető felhelyezése és levétele” részt.

5 A gépkar leeresztéséhez kissé emelje fel a gépkart, majd fordítsa a kioldókart jobbra.
6 Helyezze a fröccsenésgátlót az edény peremére, majd csúsztassa előre, amíg teljesen a helyére nem kerül.
- A fröccsenésgátlón elhelyezett adagolónyílásnak köszönhetően az alapanyagok működés közben is könnyen hozzáadhatók az ételhez.

7 A fröccsenésgátlót úgy veheti le, ha egyszerűen maga felé csúsztatva lehúzza a készülékről.
Megjegyzés: A fröccsenésgátló együtt marad a hővédővel, ha a gépkart felemeli, kivéve ha kiveszi, mielőtt felemeli a gépkart.
8 A hővédő eltávolításához emelje fel a gépkart ütközésig. Vegye ki a keverőszárat, majd húzza lefelé a hővédőt a gépkar aljáról.

A krémkeverő lapát összeszerelése

Ábrák és használati utasítások

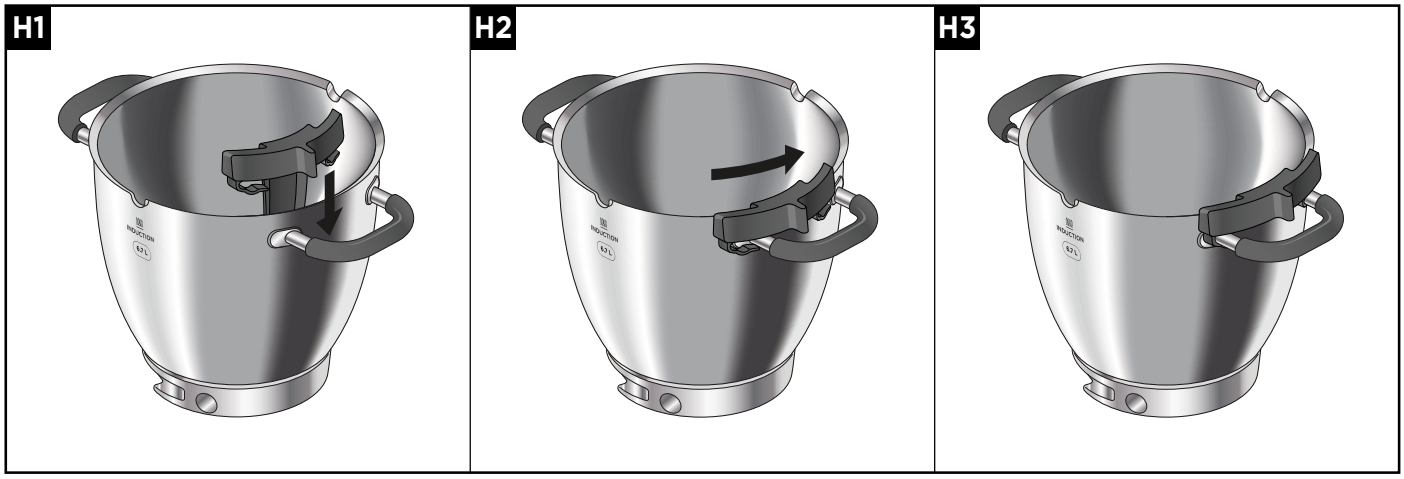


Fontos
A gumi oldalrész gyárilag fel van szerelve. Mosogatás előtt mindig szedje szét.

1 Helyezze a gumit a keverőszáron lévő mélyedésbe, rögzítse az egyik végénél, majd óvatosan meghúzva rögzítse a másik végét is.

A keveréssegítő csíptető felhelyezése és levétele

Ábrák és használati utasítások



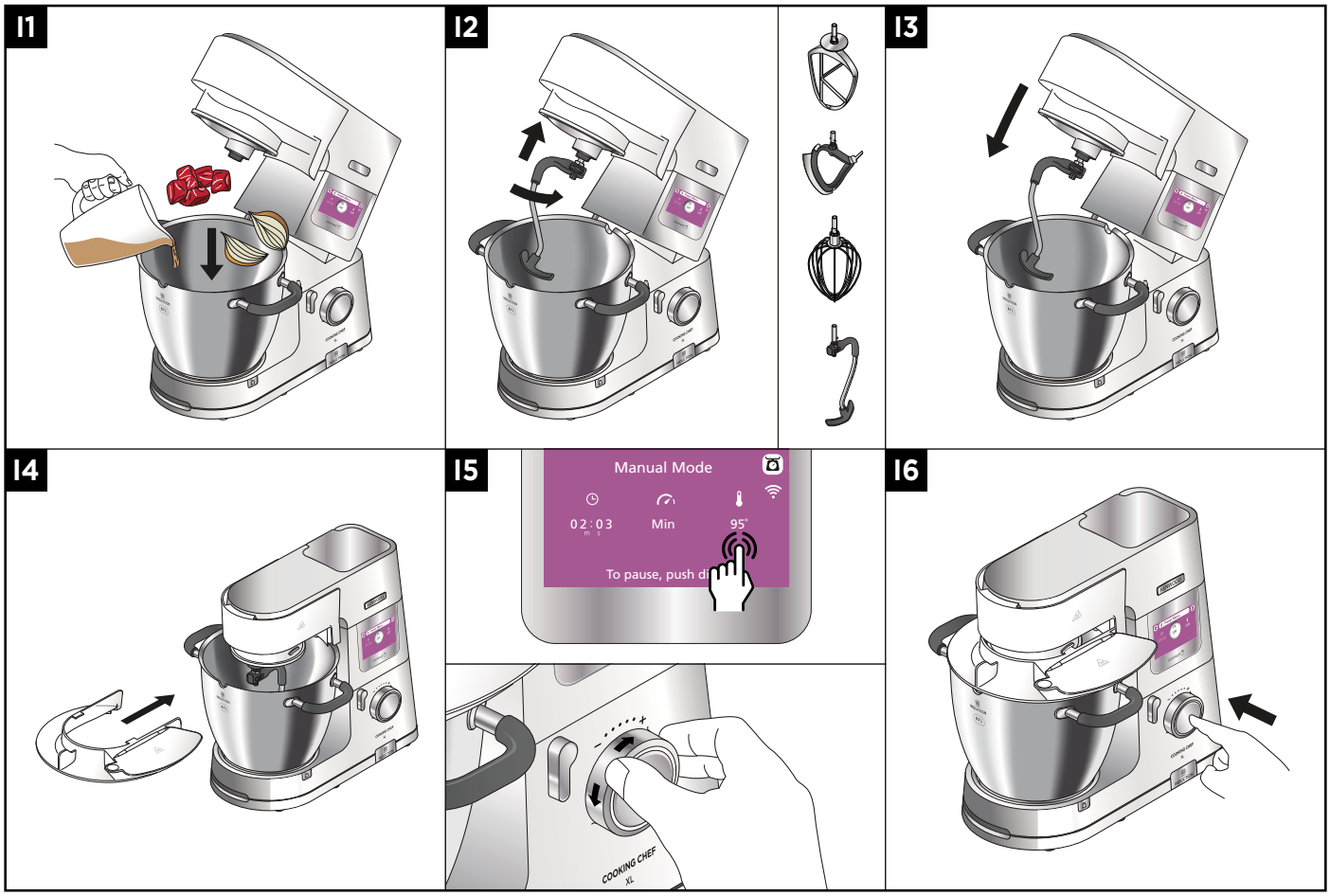
Fontos

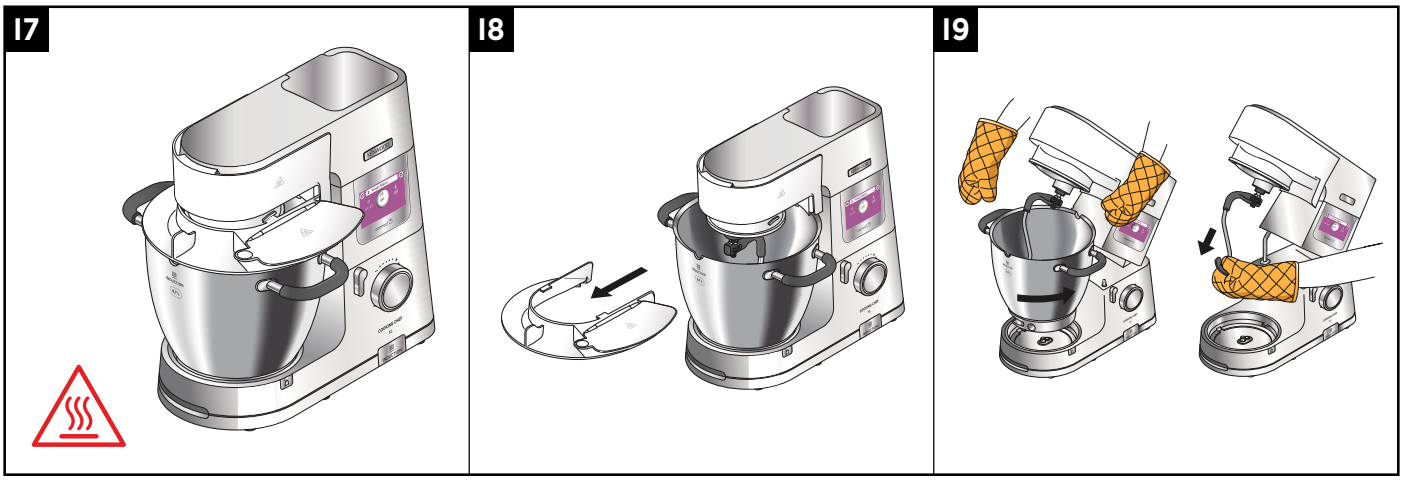
- A keveréssegítő csíptető nem használható a K-keverővel, a habverővel, a dagasztóeszközzel vagy a krémkeverő lapáttal.
- A keveréssegítő csíptetővel növelheti a keverés hatékonyságát.

1 Helyezze a keveréssegítő csíptetőt az edény szélére úgy, hogy a függőleges borda az edény belsejében legyen, a csíptetők pedig kívül.
2 Fordítsa el a csíptetőt balra, hogy rácsússzanak az edény fogantyújára.
3 Az eltávolításához a fordított sorrendben hajtsa végre az eljárást.

A Cooking Chef XL használata – Kézi működtetés (főzési üzemmód)

Ábrák és használati utasítások





Fontos

- Ha a készüléket főzés üzemmódban használja vagy főzött vele, akkor mindig legyen óvatos, amikor megfogja. KÜLÖNÖSEN AZ EDÉNYNÉL ÉS A KEVERŐSZÁRAKNÁL VIGYÁZZON, mert ezek a készülék kikapcsolása után még hosszú ideig FORRÓK maradnak.
- Az edény kiemeléséhez és szállításához használja a két oldalsó fogantyút. A forró edény és a különféle forró keverőszárak megfogásához használjon hőálló edényfogó kesztyűt.

1 Tegye az edénybe a megfőzendő hozzávalókat.
2 Helyezze be a kívánt keverőfejet és a fröccsenésgátlót.
3 Állítsa be a kívánt időt, sebességet és hőmérsékletet.
Forgassa el a vezérlőtárcsát balra a keverési időközök vagy a rövid üzem funkció használatához.
Forgassa el a vezérlőtárcsát jobbra az állandó sebességek beállításához.
4 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.

- Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát. Vigyázzon, mert a készülék forró lesz.
- A melegítés leállításához módosítsa a hőmérséklet beállítását az „OFF (KI)" értékre.
- Ha működés közben bármikor felemeli a gépkart, akkor a melegítés és a keverőszár leáll, és nem indul újra, amikor a gépkart leengedi. A robotgép újraindításához engedje le a gépkart és nyomja meg a vezérlőtárcsát.

5 Az időzítő visszaszámlálása és a főzés befejezése után a készülék három hangjelzést ad.
Megjegyzés: Ha nem állított be időt, a melegítés és keverés automatikusan leáll, amikor az időzítőn 8 óra eltelt.

Tanácsok és tippek – Főzés

- 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.
- Négy 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.

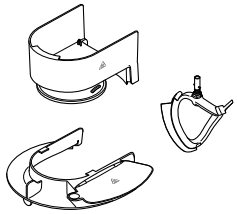
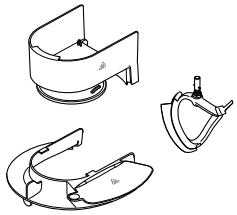
Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód (HSHT) (Nagy sebességgel való keveréshez legalább 60 °C hőmérsékleten)

Figyelem – Nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmód (HSHT)

- 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 sebességet először állítsa OFF (KI) helyzetbe, és utána újra válassza ki a kívánt sebességet.
- 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.

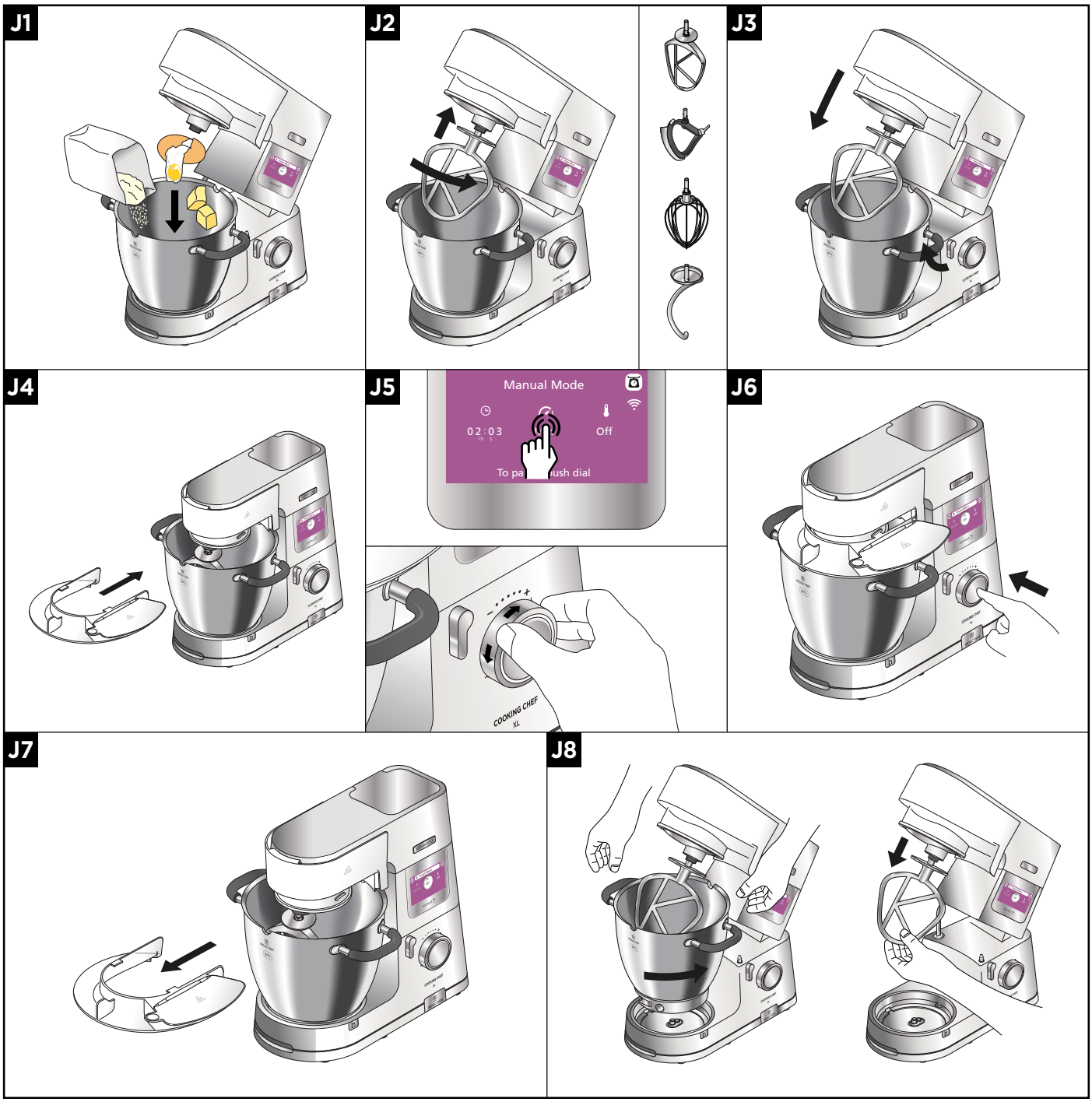
1 Válassza ki az időt (ha szükséges), a sebességet és a legalább 60 °C-os hőmérsékletet.
2 A kijelzőn figyelmeztető üzenet jelzi, hogy HSHT-üzemmódba lép
3 A figyelmeztetés elolvasása után nyomja meg az Igen gombot, hogy belépjen a HSHT-üzemmódba.
4 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.

Receptek

Recept	Használt eszköz	Előre beállított program / Kézi beállítások	Hozzávalók
Tejsodó		Kézi beállítások **15 perc** 1 **85 °C**	A következőket egyszerre adja hozzá: 250 g teljes zsírtartalmú tej 250 g sűrű tejszín 1 teáskanál vaníliakivonat 2 evőkanál kukoricaliszt 96 g tojássárgája 80 g porcukor } *összekeverve*
Tejberizs		Kézi beállítások **1 óra** 15 perc 1 **95 °C**	A következőket egyszerre adja hozzá: 150 g rövid szemű rizs 1 liter teljes zsírtartalmú tej 75 g porcukor 2 teáskanál vaníliakivonat

A Cooking Chef XL használata – Kézi működtetés (nem főzés)

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- Sűrű keverékekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
- Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy a gép alján levő lábak és a munkafelület tiszta és száraz legyen.

1 Tegye az edénybe az összekeverendő hozzávalókat.
2 Állítsa be a kívánt időt, sebességet és hőmérsékletet.
Megjegyzés: Ha a robotgépet csak keverésre szeretné használni melegítés nélkül, akkor a hőmérséklet beállításánál válassza a „Ki” lehetőséget. Forgassa el a vezérlőtárcsát balra a keverési időközök vagy a rövid üzem funkció használatához. Forgassa el a vezérlőtárcsát jobbra az állandó sebességek beállításához.
3 Szükség esetén helyezze be a kívánt keverőfejet és a fröccsenésgátlót.
4 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.

- Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát. Főzés üzemmódban vigyázzon, mert az egység forró lesz.
- A melegítés leállításához módosítsa a hőmérséklet beállítását az „OFF (KI)” értékre.
- Ha működés közben bármikor felemeli a gépkart, akkor a melegítés és a keverőszár leáll, és nem indul újra, amikor a gépkart leengedi. A robotgép újraindításához engedje le a gépkart és nyomja meg a vezérlőtárcsát.

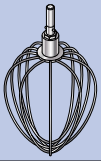
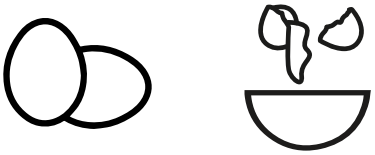
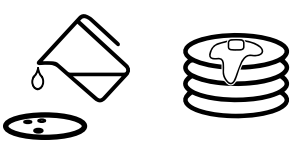
5 A program befejezése után az egység három hangjelzést ad.
Megjegyzés: Ha nem állított be időt, a melegítés és keverés automatikusan leáll, amikor az időzítőn 8 óra eltelt.

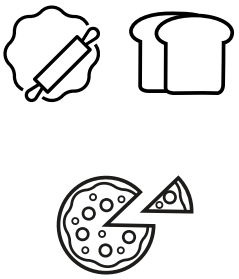
Tanácsok és tippek – Nem főzés

- A hozzávalók fröcskölésének elkerülése érdekében fokozatosan növelje a sebességet.
- K-keverő - A hozzávalók alapos összekeverése érdekében gyakran állítsa meg a keverést és a spatulával kaparja le az edény falát.
- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg hozzávalókat használni (hacsak a recept mást nem ír elő).
- Amikor tészta készítéséhez összedolgozza a zsiradékot és a cukrot, a zsiradék lágy, szobahőmérsékletű legyen.
- **Krémkeverő lapát** - Két törlőlapát tartozik a hőálló krémkeverő lapáthoz. Az egyik törlőlapátot édes receptekhez, a másikat pedig sós receptekhez használja.
- **Habverő** - Sűrű keverékekhez (pl. margarin és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
- Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy se a habverőn, se a keverőedényen ne legyen tojássárgája- vagy zsírmaradék. A legjobb eredményt akkor lehet elérni, ha a tojás szobahőmérsékletű.

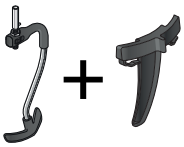
Tanácsok és tippek – Dagasztóeszköz

- Soha ne lépje túl a megadott maximális mennyiségeket – a készülék túlterhelését okozhatja.
- Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverőedényből, és dagassza két részletben.
- A hozzávalók akkor keverednek el a legjobban, ha először a folyadékot önti a keverőedénybe.
- Szárított élesztő (az a típus, amelyet aktiválni kell): öntse a meleg vizet az edénybe. Ezután adja hozzá az élesztőt és a cukrot, és hagyja állni 10 percig, amíg enyhén habos lesz.
- Friss élesztő: morzsolja be a lisztbe.
- Egyéb élesztők: kövesse a gyártó utasításait.

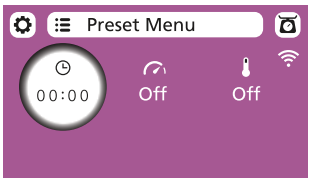
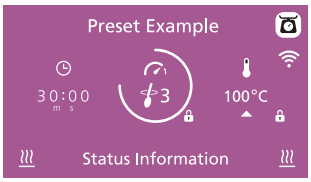
K 	(Max.)		(Perc)
	 910 g	1	2
	4 kg (20 tojással)	Min–Max (min.-max.)	2–4
	3 kg	Min–Max (min.-max.)	5–10
	(Max.)		(Perc)
	1,5 kg	Min–Max (min.-max.)	4
	4 kg (20 tojással)	Min–Max (min.-max.)	1–2
	3 kg	Min–Max (min.-max.)	2–5
	(Max.)		(Perc)
	16	Max (max.)	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Min (min.)	10 s
		Max (max.)	1–1½
	 x 2 180 ml	Max (max.)	1–2

K		(Max.)		(Perc)
		 1.6 kg  H_2O 960 g	Min–1 (min.-1)	5
 		 1.6 kg  18-22˚C 720 g  800 g  180 g	Min–1 (min.-1)	5

A Cooking Chef XL használata – Keverőfejek (ajánlott működési sebességek és hőmérsékletek)

	20 °C–59 °C	Min–Max (min.-max.)	
	60 °C–180 °C	N/A (nincs)	
	20 °C–180 °C	Min–Max (min.-max.)	
	20 °C–59 °C	2	
	60 °C–180 °C	N/A (nincs)	
	20 °C–59 °C	Min–Max (min.-max.)	
	60 °C–180 °C	1 – 4	
	20 °C–180 °C	1 – 4	
	20 °C–180 °C	1 – 4	
	20 °C–180 °C	Min–Max (min.-max.)	

A Cooking Chef XL használata – Kijelző ismertetése

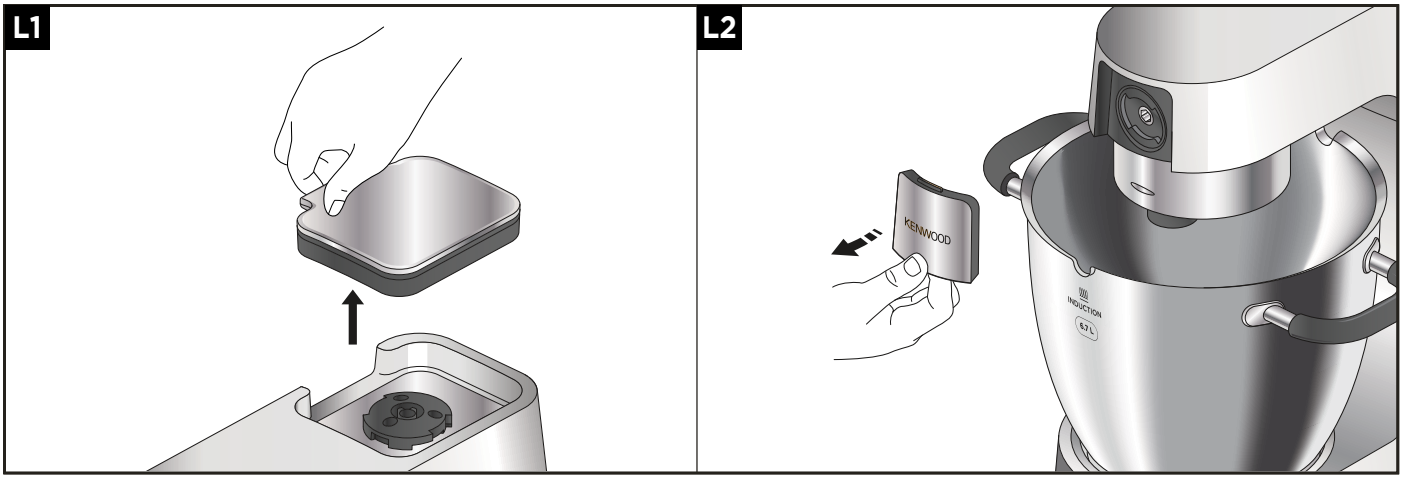
	
	Érintse meg az ikont a beállítások menü megnyitásához.
	Érintse meg az ikont az előre beállított programok menü megnyitásához.
	Érintse meg az ikont a hozzávalók edényben történő megméréséhez.
	A kiválasztott időt mutatja órában (h), percben (m) és másodpercben (s).
	A kiválasztott keverési időközt mutatja. Szakaszos keverési sebesség (2 → 4) választása esetén a külső gyűrű fokozatosan növekszik, és amikor körbeér, a készülék keverni fog.
	A kiválasztott hőmérsékletet jelzi. A villogó piros háttér azt jelzi, hogy a gép melegítési üzemmódban van. A folyamatosan világító piros háttér azt jelzi, hogy a gép elérte a beállított hőmérsékletet. A lefelé mutató szaggatott nyíl azt jelzi, hogy a készülék lehűl. Egy felfelé mutató villogó nyíl jelzi, hogy a gép melegszik.
	Azt jelzi, hogy a beállítást (idő, sebesség vagy hőmérséklet) nem lehet módosítani.
Állapotinformációk	Az itt látható szöveg az állapotinformációkat részletezi.
	Azt jelzi, hogy az edény, annak tartalma vagy a használt alkatrészek forróak. Óvatosan kezelje őket.
	Azt jelzi, hogy a készülék csatlakozik egy wifihálózathoz.
	Azt jelzi, hogy a készülék nagy sebességű, magas hőmérsékletű üzemmódban (HSHT) van.
	Forgassa el a vezérlőtárcsát balra a keverési időközök vagy a rövid üzem funkció használatához. Forgassa el a vezérlőtárcsát jobbra az állandó sebességek (min. – max.) beállításához.

Hőmérséklet- és sebességbeállítások

Hőmérsékleti útmutató	60°C	Csokoládé olvasztása
	72°C – 82°C	Posírozás
	98°C – 99°C	Lassú főzés
	100°C	Forralás, párolás
	130°C – 140°C	Zöldségek hirtelen sütése
	180°C	Hús pirítása
	(P)	Rövid üzem – rövid ideig tartó maximális teljesítményű keverésekhez.
		1. keverési időköz – A robotgép állandó, lassú sebességgel üzemel. Könnyebb hozzávalókat keverhet sűrűbb keverékekhez.
		2. keverési időköz – Szakaszos keverés rövid szünetekkel. Ebben a sebességállásban 10 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel, és másfél fordulatot kever.
		3. keverési időköz – Szakaszos keverés közepes szünetekkel. Ebben a sebességállásban 30 másodpercenként szakaszosan működik alacsony sebességgel, és másfél fordulatot kever.
		4. keverési időköz – Szakaszos keverés hosszú szünetekkel. Ebben a sebességállásban 5 percenként szakaszosan működik alacsony sebességgel, és másfél fordulatot kever.
	Min. – max. sebesség	Állandó sebességek, fokozatosan növelhető a maximális sebességig
	HSHT	60 ˚C feletti keveréshez Min. – Max. sebességgel.

A Cooking Chef XL használata – Tartozékok

Ábrák és használati utasítások



1 Vegye le a nagy sebességű meghajtó/kis sebességű meghajtó nyílásának fedelét (ha van).

Nagy sebességű meghajtó nyílásának fedele

- A fedelet a fogórésznél megfogva emelje fel.
- A fedél visszahelyezésekor illessze a fedelet a nyílásra és nyomja a helyére.

Kis sebességű meghajtó nyílásának fedele

- A fedelet az alján található fogórésznél megfogva húzza ki.
- A fedél visszahelyezésekor a fedél tetején levő rögzítőelemet illessze nyílás mélyedésébe, és megnyomva pattintsa a helyére.

2 Szerelje fel a tartozékot a mellékelt utasításoknak megfelelően.
3 Állítsa be a kívánt időt és sebességet.
4 Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
5 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg ismét a vezérlőtárcsát.

Recept

Szilvapác

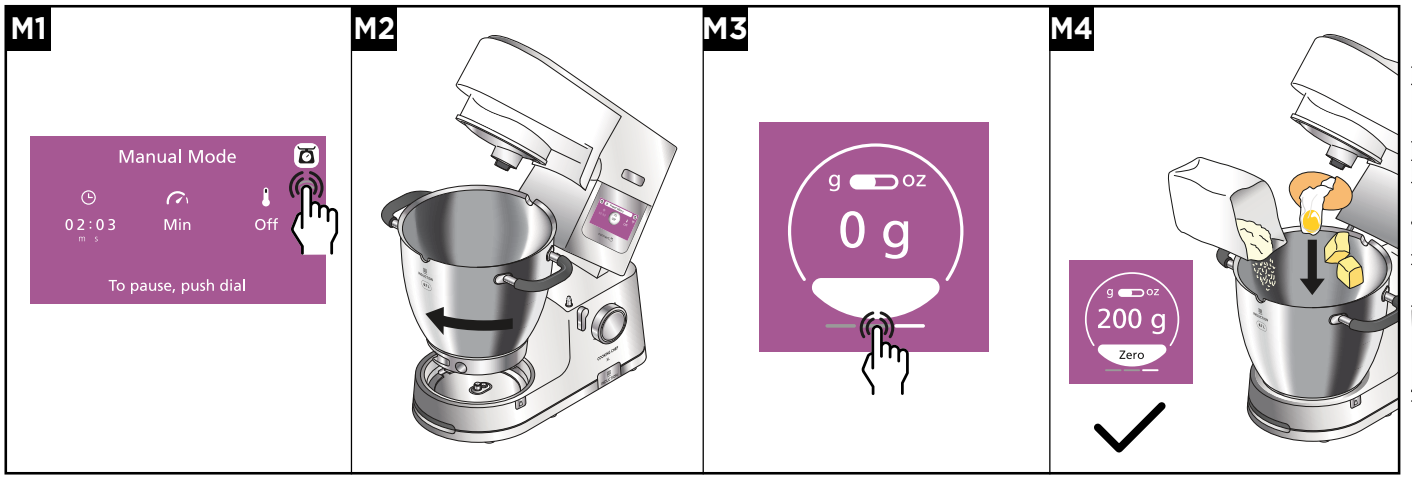
200 g folyós méz
40 g puha aszalt szilva
40 ml víz

1 Öntse az összes hozzávalót a mini darálóba. Éjszaka tartsa hűtőszekrényben.
2 Szerelje fel a tartozékot a robotgépre.
3 Kapcsolja 10 másodpercre rövid üzem állásba.
4 Használja fel ízlés szerint.

(Megjegyzés: a mini daráló tartozék külön megvásárolható.)

A Cooking Chef XL használata – Mérési funkció

Ábrák és használati utasítások



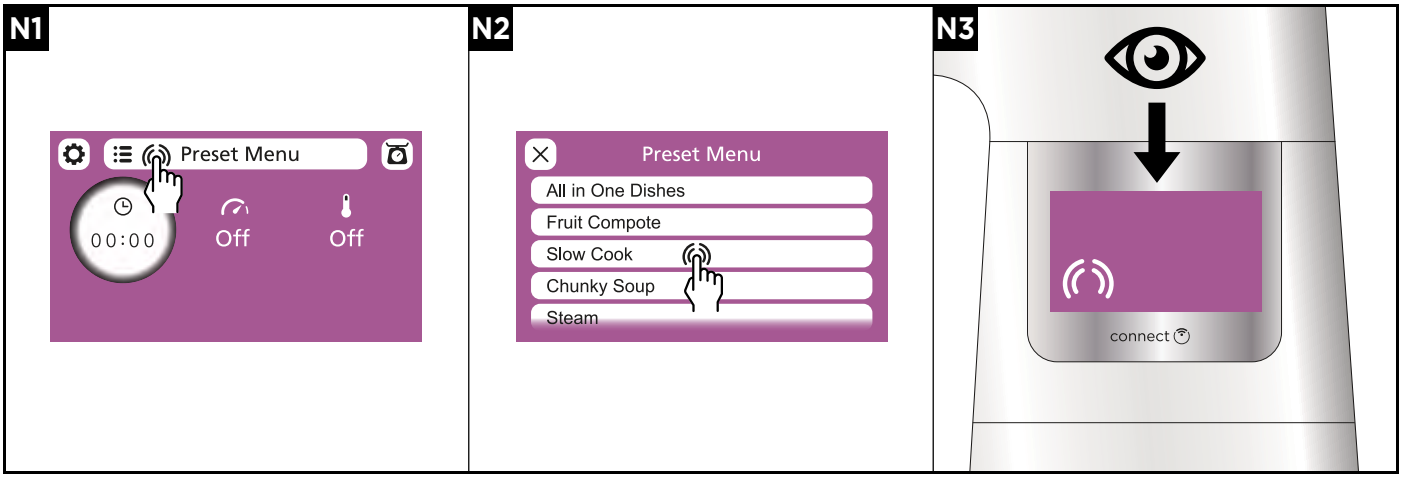
Fontos

- A mérés előtt a készüléket mindig helyezze száraz, sima, stabil felületre.
- Mérés közben ne gyakoroljon nyomást a robotgépre vagy az edényre, mert ez befolyásolja a mérleg pontosságát.
- A mérési funkció a gépkar mindkét állásában használható.
- A mérési funkció 6 kg-ig használható.

1 Az érintőképernyőn válassza ki a mérési funkciót.
2 Helyezze be az edényt.
3 Nullázza a mérleget.
4 Mérje meg a hozzávalókat.
5 A mértékegységek közötti váltáshoz érintse meg a mértékegység gombot a mérés képernyőjén.

A Cooking Chef XL használata – Előre beállított programok

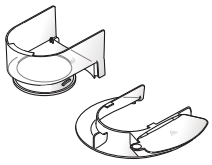
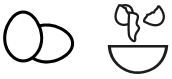
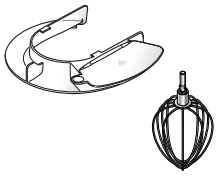
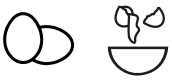
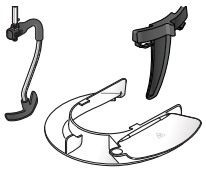
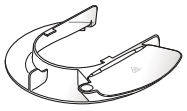
Ábrák és használati utasítások



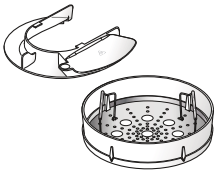
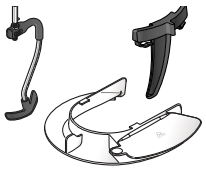
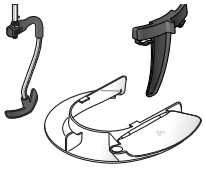
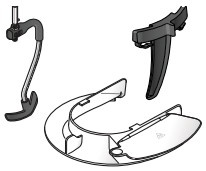
1 Válassza az Előre beállított programok menüt.
2 Válassza ki a használni kívánt előre beállított programot.
3 Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
4 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát. Legyen óvatos, mert az edény és a keverőszárak forrók.

Előre beállított programok használati útmutatója

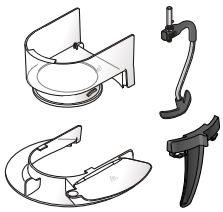
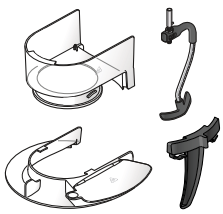
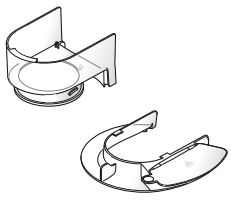
Az alapértelmezett beállítások egyes esetekben a receptnek megfelelően módosíthatók.
A nem módosítható beállításokat 🔒 ikon jelzi.
Ha a kijelzőn a „Melegítés” felirat látszik, az időzítő nem kezdi el a visszaszámlálást, amíg a készülék a megfelelő hőmérsékletet el nem éri.

Előre beállított program	**Ajánlott eszköz**	**Alapértelmezett beállítások** (módosítható)	**Melegen tartási szakasz**	**(Max.)**	**Receptötletek / használat**
Tojásfehérje felverése		**1 perc 15 s** (15 s – 5 perc) **Max.** (4 – Max.) **KI** 🔒		16	Tojásfehérje csokoládés mousse-hoz
Piskótatészta		**1 perc** (30 s – 5 perc) **1 – Max.** (1 – Max.) **KI** 🔒		4 kg (20 tojással)	Viktória piskóta, cupcake
Tészta dagasztása		**10 perc** (1 perc – 30 perc) **perc to 1** (perc – 2) **KI** 🔒		 1,6 kg	Zsemle, pizza
Tészta kelesztése		**1 óra** (5 perc – 2 óra) **KI** 🔒 **30 °C** (25 °C – 35 °C)			Élesztős tészták kelesztése
Csokoládé olvasztása		**10 min.** (5 perc – 2 óra) 1 🔒 **60 °C**		500 g	Csokoládés mousse
Svájci habcsók		**10 perc** (1 perc – 20 perc) **Max** (4 – Max.) **40 °C**		 x 8	Vajkrémes cukorbevonat-alap
Olasz habcsók		**4 perc** (1 perc – 20 perc) **HSHT 6** (1 – Max.) **60 °C – 85 °C**		 x 8	Citromos habcsókos pite Sült Alaszka
Gyümölcskompót		**20 perc** (5 s – 2 óra) 1 (1 – 4) **104 °C**	**30 perc** 1 **62 °C**	1,5 kg	Tortatöltelékek, desszertöntetek
Pattogatott kukorica		**10 perc** (5 perc – 10 perc) **KI** 🔒 **180 °C** 🔒		 20 g  20 g	Friss házi pattogatott kukoricához * A legjobb eredmény elérése érdekében mindig az előre beállított programot használja.

Előre beállított programok használati útmutatója

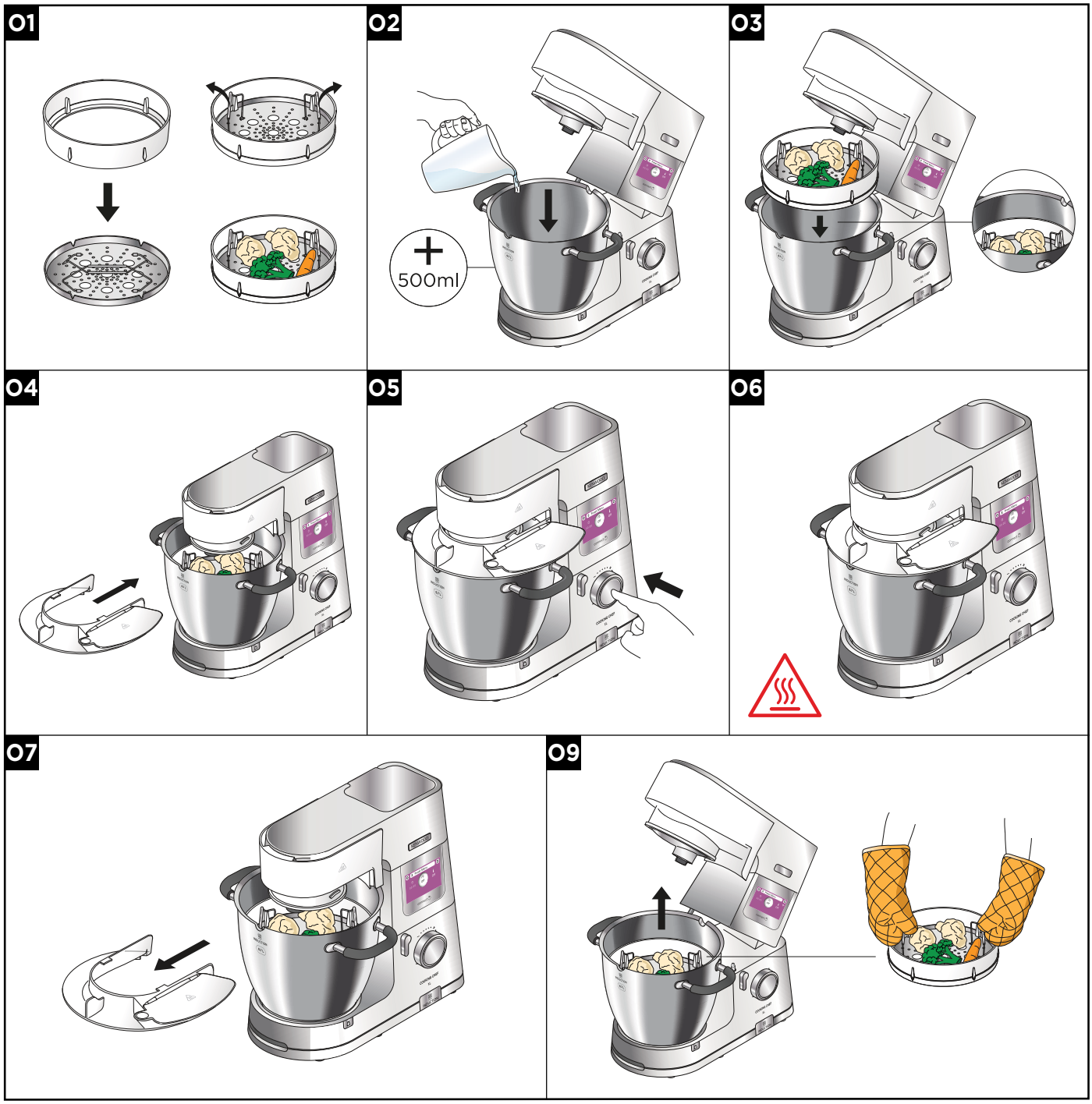
Előre beállított program	**Ajánlott eszköz**	**Alapértelmezett beállítások** (módosítható)	**Melegen tartási szakasz**	**(Max.)**	**Receptötletek / használat**
Párolás		**20 perc** (15 perc – 45 perc) **KI** **100 ˚C**		450 g	Lazac papírban
Egytálételek		**40 perc** (5 s – 8 óra) 3 – 4 (1 – 4) **103 ˚C – 140 ˚C** (20 ˚C – 180 ˚C)	**30 perc** 4 **62 ˚C**	3 L	Bolognai szósz
Gazdag leves		**20 perc** (5 s – 8 óra) 3 – 4 (1 – 4) **103˚ C – 140 ˚C** (20 ˚C – 180 ˚C)	**30 perc** 4 **62˚C**	3 L	Minestrone, húslevesek
Lassú főzés		**2 óra** (5 s – 8 óra) 3 – 4 (1 – 4) **98 ˚C – 140 ˚C**	**30 perc** 4 **62 ˚C**	3 L	Vörösboros marhapörkölt

Recipes

Recept	**Használt eszköz**	**Előre beállított program / Kézi beállítások**	**Hozzávalók**
Minestrone		Gazdag leves **20 perc** 2 – 3 **98 ˚C**	A következőket egyszerre adja hozzá: 100 g pancetta, *kockára vágva* 2 gerezd fokhagyma, *apróra vágva* 50 g Arborio rizs 2½ evőkanál paradicsompüré 70 g kelkáposzta 1 teáskanál szárított rozmaring 2 teáskanál szárított zsálya 1 zellerszár, *szeletelt* 60 g póréhagyma, *szeletelt* 75 g hagyma, *szeletelt* 75 g sárgarépa, *szeletelt* 1 liter meleg zöldséglé só és bors
Sztroganov bélszín		Egytálételek **30 perc** 2 – 3 **103 ˚C**	A következőket egyszerre adja hozzá: 600 g marhahús, *kockára vágva* 1 evőkanál paprika 1 evőkanál evőkanál vaj 1 gerezd fokhagyma, *apróra vágva* 400 g marhahúsleves-sűrítmény 200 g gomba, *szeletelt* 150 g hagyma, *szeletelt* 300 g sárgarépa, *szeletelt* 200 ml sovány tejszín 1 evőkanál kukoricaliszt 1 evőkanál víz } *összekeverve* só és bors
Pattogatott kukorica		Pattogatott kukorica **10 perc** **KI** **180˚C**	A következőket egyszerre adja hozzá: 50 g kukoricamag 20 g napraforgóolaj * A legjobb eredmény elérése érdekében mindig az előre beállított programot használja.

A Cooking Chef XL használata – Pároló tartozék

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- Óvatosan bánjon mindennel: a folyadék, a kicsapódott pára, a pároló és a konyhagép bármely alkatrésze forró lehet. Használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- Habverő és K-keverő – A habverőnek és a K-keverőnek csaknem az edény aljáig kell érnie. Szükség esetén a mellékelt villáskulccsal állítsa be a magasságot.
- Főzőszár és krémkeverő lapát – A főzőszárnak és a krémkeverő lapátnak éppen hozzá kell érnie az edény aljához.
- Ne hagyja, hogy a készülékből elforrjon minden víz, szükség szerint töltse fel vízzel.
- A párolókosár kosár használatakor mindig tartsa a Cooking Chef-jét távol a faltól és faliszekrényektől: a gőz ezeket károsíthatja.

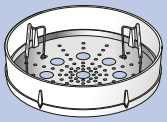
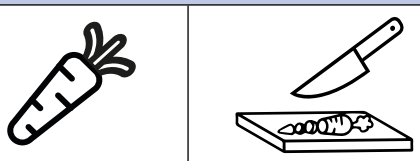
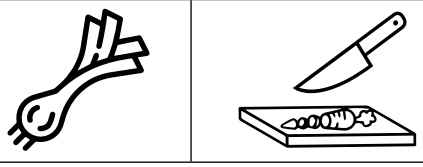
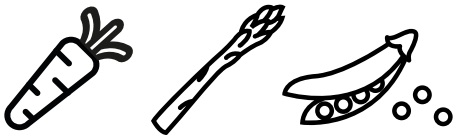
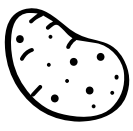
1 Tegye a kivehető tálcát sík felületre, ügyelve rá, hogy a fogók befelé álljanak.
2 Tegye a tartógyűrűt a tálcára, ügyelve rá, hogy a fogótámaszok a gyűrűn beleilleszkedjenek a tálcán lévő, V alakú következő kivágásba.
3 Hajtsa ki a fogókat, és rögzítse a fogótámaszokon..
4 Tegye a főzni kívánt ételt a tálcára. A zöldségeket alaposan meg kell tisztítani és szükség szerint le kell hámozni.
5 Öntse az edénybe a szükséges mennyiségű vizet (ld. a főzési táblázatot). A szűrt víz a legjobb, mivel csökkenti a vízkőképződést és a foltosodást.
6 Tegye az összeszerelt párolót az edénybe – beáll a megfelelő magasságra.

7 Tegye fel a hővédőt a gépkarra.
8 Illessze a tálat és a párolókosarat a konyhagépre.
9 Engedje le a gépkart, majd helyezze fel a fröccsenésgátlót.
10 Válassza az előre beállított párolás programot és állítsa be a párolási időt (az ajánlott értékek táblázata alapján). Az indításhoz nyomja meg a vezérlőtárcsát.
11 Hagyja főni a szükséges ideig.
12 Vegye le a fröccsenésgátlót.
13 Emelje fel a gépkart.
14 Emelje ki a párolókosarat a fogókkal – ügyelve rá, hogy ne csukódjanak össze.
15 Tegye a párolókosarat egy nagy tányérra vagy megfelelő tartóra.
16 Pattintsa ki a fogókat, és a közepe felé hajtsa össze. Vegye le a tartógyűrűt, és hajtsa ki a fogókat.
17 Vegye ki az ételt.

Tanácsok és tippek

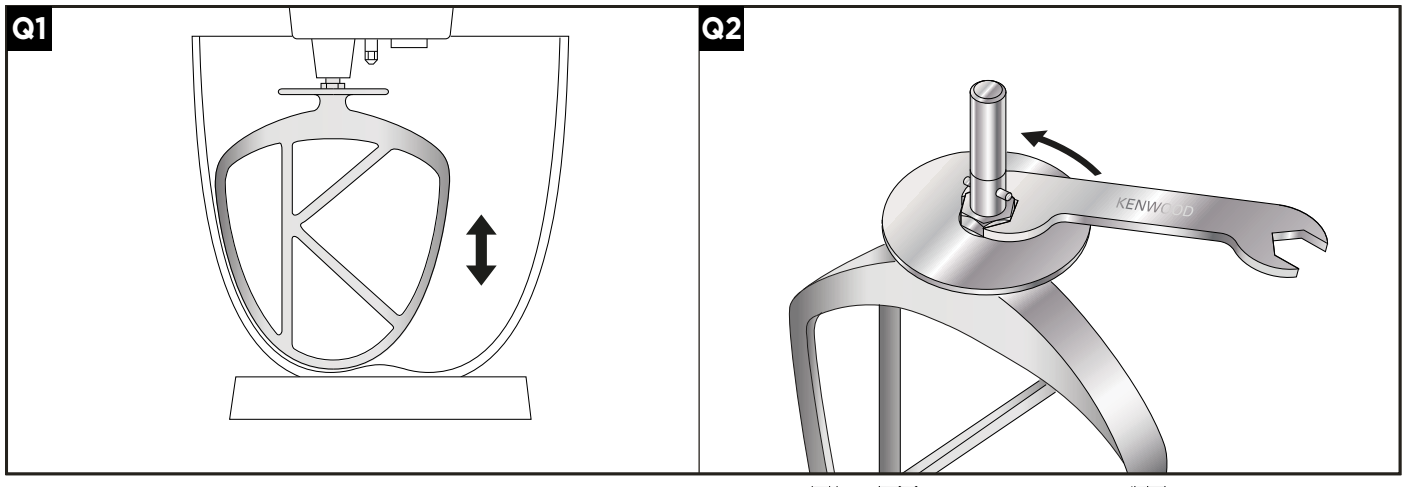
- Az edényben maradt folyadék felhasználható leves vagy sűrítmény készítéséhez. Vigyázzon, mert nagyon forró.
- Hagyjon helyet az ételdarabok között.
- Ha nagy a mennyiség, főzés közben kavargassa.
- A hasonló méretűre vágott ételdarabok egyenletesebben főzhetők.
- Ha egyszerre többféle ételt párol, és van olyan, amelyik rövidebb főzési időt igényel, azt később tegye bele.
- Ha felemeli a garat fedelét vagy leveszi a fröccsenésgátlót, a gőz kiszökik, és a főzés hosszabb ideig tarthat.
- Az élelmiszer tovább fő, amikor a konyhagép kikapcsol, ezért azonnal vegye ki az ételt.
- Ha az étel nem főtt meg egészen, újra állítsa be az időt. Esetleg fel kell töltenie az edényt vízzel.
- A főzési idő csak ajánlás. Az étel elfogyasztása előtt mindig ellenőrizze, hogy alaposan megfőtt-e az étel.

Használati útmutató

P 	(Max.)	(Perc)	H_2O
	450 g	20	500 ml
	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
	450 g	15–20	500 ml

A keverőfej beállítása

Ábrák és használati utasítások



Fontos

- Dagasztóeszköz – ez a keverőszár gyárilag be van állítva, és külön nem beállítható.
- Habverő és K-keverő – A habverőnek és a K-keverőnek **csaknem** az edény aljáig kell érnie. Szükség esetén a mellékelt villáskulccsal állítsa be a magasságot.
- Főzőszár és krémkeverő lapát – A főzőszárnak és a krémkeverő lapátnak éppen hozzá kell érnie az edény aljához.

Habverő, K-keverő, krémkeverő lapát – Beállítás

1 Húzza ki a készüléket a csatlakozó aljzatból.
2 Hajtsa fel a gépkart, és helyezze be a habverőt, K-keverőt vagy a hőálló krémkeverő lapátot.
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 eléggé ahhoz, hogy állítható legyen a tengely. Ha közelebb akarja vinni a keverőszárat az edény aljához, fordítsa el a tengelyt balra. Ha távolítani akarja a keverőszárat az edény 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.

Főzőszár beállítása

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.

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.

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. • Ügyeljen rá, hogy a gépkar alul és zárt helyzetben legyen. • Ügyeljen rá, hogy minden meghajtónyílás fedele pontosan a helyén legyen. • Ügyeljen rá, hogy a hővédő megfelelően a helyén legyen. • Ügyeljen rá, hogy a cooking chef edény 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 az edény alján.	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 az edény alja esetleg nem tiszta.	1 Csökkentse a hőmérsékletet. 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.	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.	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.	1 Vágja az ételt kisebb darabokra, távolítsa el a magot a gyümölcsökből, lassan olvassza fel az alkotóelemeket a helyére tett keverőszár nélkül (de ügyelve rá, hogy kiválassza a sebességet). 2 A gépkar leeresztése után adja hozzá a hozzávalókat. 3 Ellenőrizze, hogy a legmegfelelőbb keverőszárat használja-e.
Nehéz lehajtani a gépkart.	1 Az edény alján levő kemény hozzávalók, például csokoládédarabok megakadályozzák a gépkar teljes lehajtását. 2 A főszőszárat rosszul szerelte fel.	1 A hozzávalókat a gépkar lehajtása után adagolja az edénybe.. 2 Ellenőrizze, hogy a főzőszár a főzőszár csatlakozóaljzatában van-e.
A motor sebessége korlátozott a tartozékok használata közben.	Forró tálat helyezett be.	Távolítsa el az edényt, vagy hűtse az edényt 60 °C alá.
A habverő vagy a K-keverő a keverőedény aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen. A hőálló krémkeverő lapát nem szedi fel az edény alján levő hozzávalókat.	A keverőfej magassága nem jó, be kell állítani.	Állítsa be a magasságot egy megfelelő villáskulccsal – lásd „A keverőszár magasságának beállítása” részt.
A habverő, K-keverő vagy krémkeverő lapát nekiütközik a keveréssegítő csíptetőnek.	Felszerelte a keveréssegítő csíptetőt.	Vegye le a keveréssegítő csíptetőt – ez csak a főzőszárral használható.

Hibaelhárítási útmutató (folytatás)

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A kis sebességű meghajtó tartozéka nem szerelhető fel.	Ellenőrizze, hogy a tartozék kompatibilis-e a konyhagépével. Twist csatlakozású tartozékra 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. *Bővebb tájékoztatásért látogasson el a következő webhelyre: www.kenwoodworld.com/twist*
A konyhagép leáll működés közben.	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. 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.	Felemelte a gépkart.	Engedje le a gépkart és indítsa el újra.
A kijelző kikapcsol.	A konyhagép hálózati csatlakozója 20 percnél tovább be volt dugva a konnektorba, de a gépet nem működtették, és készenléti üzemmódra váltott.	A visszaállításhoz nyomja meg az érintőképernyőt vagy forgassa el a vezérlőtárcsát.
A konyhagép leáll működés közben.	Levette a hővédőt vagy nincs feltéve egy meghajtófedél.	Helyezze fel a hővédőt vagy a meghajtófedelet, és indítsa újra.
A kijelzőn alfanumerikus hibakód látható.	A berendezés nem működik megfelelően.	Forduljon egy hivatalos Kenwood szervizközponthoz. A legközelebbi Kenwood szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
Nincs áram a készülékben / a kijelző sötét marad.	A hálózati csatlakozó nincs bedugva a konnektorba. A főkapcsoló nincs bekapcsolva. A készülék készenléti állapotba került.	Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba. Nyomja meg a főkapcsolót, hogy a bekapcsolt állásban legyen. Érintse meg a kijelzőt vagy forgassa el a vezérlőtárcsát.
A készülék nem működik.	A vezérlőtárcsát nem nyomta meg.	A főzés megkezdéséhez nyomja meg a vezérlőtárcsát.
Az időzítő nem mutatja a visszaszámlálást a kijelzőn.	A melegítési fázisban az idő visszaszámlálása csak a megfelelő hőmérséklet elérése után kezdődik meg. A hőmérséklet 100 ˚C fölé van beállítva, de az élelmiszer víztartalma nem engedi, hogy a hőmérséklet meghaladja a 100 ˚C-ot.	Normál működés. Csökkentse a hőmérsékletet, illetve válasszon megfelelő hőmérsékletet.
Az edény tartalmának hőmérséklete nem emelkedik 100 ˚C fölé.	A hozzávalók víztartalma meggátolja, hogy a hőmérséklet meghaladja a 100 ˚C-ot.	Normál működés.
Nehéz mozgás vagy rezgések működés közben.	Az edényben levő egyenetlen terhelés túlzott vibrálást okoz. Túllépte a maximális kapacitást. Helytelen eszköz vagy sebesség.	Csökkentse a mennyiséget vagy rendezze át az élelmiszert az edényben, és indítsa újra az egységet. A megfelelő eszköz és sebesség kiválasztásához lásd az adott program leírását és az ajánlott sebességek táblázatát.
A kijelzőn az E:34 hibaüzenet jelenik meg.	Wificsatlakozási hiba.	Ellenőrizze a wifi jelszót. A wifihálózat elfelejtéséhez válassza a Beállítások > Wifi > Hálózat elfelejtése lehetőséget. Készülék beállításának újraindítása a Kenwood World alkalmazásból.

Hibaelhárítási útmutató (folytatás)

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
 lassan villog	Nem található ismert wifihálózat.	Lehet, hogy a készüléket áthelyezték, a router ki van kapcsolva vagy újra kell indítani.
 gyorsan villog	Van elérhető wifi, de nem lehet csatlakozni a felhőkiszolgálóihoz.	A routert újra kell indítani, vagy lépjen kapcsolatba az internetszolgáltatóval. Keressen működő internetkapcsolatot a helyi hálózaton.
A kijelzőn az E42 hibaüzenet jelenik meg.	Száraz forrás hiba (előre beállított Párolás hiba)	Öntsön vizet az edénybe
A készülék hangjelzései		
1) Egy rövid hangjelzés	1) A vezérlőtárcsa megnyomásával elindítja vagy leállítja a gépet, vagy működés közben felemeli a gépkart.	Normál működés
2) Két rövid hangjelzés	2) A készülék várakozik – a készülék 10 perccel és 5 perccel a melegen tartási ciklus vége előtt két rövid hangjelzést ad.	Normál működés
3) Hármas hangjelzés	3) A következőket jelzi: - Előre beállított program vége - Kézi működtetés vége - Melegen tartási ciklus vége - Amikor a készülék keverni kezd	Normál működés
Amikor kapcsolatba lép az ügyfélszolgálattal, megkérdezhetik a szoftver pontos verzióját. Ezt úgy találhatja meg, ha megnyomja a beállítások menü ikonját, majd megkeresi a „Készülék adatai" lehetőséget.		
A kijelzőn ez látható: „- -".	A mérleg nullázódik.	Normál működés.
A kijelzőn negatív érték látható.	Elmaradt a kijelző nullázása és vagy kivett hozzávalókat vagy levette az edényt/ fedelet/tartozékot. Hozzávalók vagy egyebek nyomódnak a készülékhez vagy szorultak be alá. A készülék a falhoz szorul.	Nullázza a kijelzőt, tegye vissza a hiányzó hozzávalókat vagy helyezze vissza az edényt. Ellenőrizze, hogy hozzávalók vagy egyebek ne nyomódjanak a készülékhez és ne legyenek beszorulva alá. Ellenőrizze, hogy legyen szabad hely a készülék és a falak között. Nullázza a kijelzőt az újabb hozzávalók mérlegelése előtt.
A kijelző nem mutatja a kis mennyiségeket	Túl kicsi a mért mennyiség.	A nagyon kis mennyiségekhez egységként a teáskanalat vagy az evőkanalat használja.
A súly megváltozott a kijelzőn.	A készüléket működés közben odébb helyezték. A hozzávalók mérése közben hozzáért az edény széléhez.	A mérés előtt a készüléket mindig helyezze egy száraz, sima, stabil felületre. Ne mozgassa a készüléket és ne érjen hozzá az edényhez a mérési funkció használata közben. Nullázza a kijelzőt az újabb hozzávalók mérlegelése előtt.
Nem lehet gyorsan váltani a metrikus és a régi brit mértékegység között.	A készülék újrakonfigurálódik, hogy megjelenítse az előzőleg kiválasztott mértékegységet és a mérést.	Várjon 5 másodpercet, és próbálja meg újra.
Az alkalmazás segítségével történő mérés (a súly megjelenítése a mobil eszközön) lassan reagál.	Gyenge a wifijel erőssége. A mobil eszköz nem ugyanahhoz az otthoni wifihálózathoz csatlakozik.	Ügyeljen arra, hogy a készülék jó jelerősségű hálózathoz csatlakozzon (segítségért forduljon az internetszolgáltatójához). Ellenőrizze, hogy a mobil eszköz ugyanahhoz a helyi wifihálózathoz csatlakozzon, mint a készüléke (lépjen a mobil eszköz beállításaira, és válassza ki a helyi wifihálózatot).
Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a legközelebbi hivatalos Kenwood szervizközponthoz. A legközelebbi Kenwood szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a w.w.w.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.		

Környezetbarát tervezésre vonatkozó információk

Hálózati port: Egyetlen wifi hálózati port, alapértelmezés szerint aktiválva.

Modell sz.:	**TYPE: KCL95**
Rádiófrekvenciás tartomány:	2412 - 2472 MHz
Maximális adási teljesítmény:	< 20 dBm

Kommunikációs protokoll: IEEE802.11 b, g, n
A KCL95 készülék egyetlen wifi hálózati porttal rendelkezik, és távirányított hálózati berendezésként való használatra készült.
- A hálózati port deaktiválható a wifibeállítások menüben a „Ki” beállítás kiválasztásával.
- A hálózati portot újra aktiválhatja a wifibeállítások menüben a „Be” beállítás kiválasztásával.

Újraaktiválás: A készülék készenléti állapotban ismét aktiválható:
- Hálózatos készenléti állapotból: Érintse meg a kijelzőt, forgassa el a vezérlőtárcsát vagy távirányítással vezérelje az alkalmazáson keresztül.
- Nem hálózatos készenléti állapotból: Érintse meg a kijelzőt vagy forgassa el a vezérlőtárcsát.
- **A készülék távirányítása csak akkor lehetséges, ha az edény és a fedél fel van szerelve a fő egységre.**

Gyári beállítások visszaállítása – fontos figyelmeztetés
Amikor végleg megválik a készüléktől, a személyes adatainak védelme érdekében állítsa vissza a gyári alapbeállítást. Ez a parancs törli a készüléken tárolt összes wifiadatot, és visszaállítja a gyári alapbeállítást. A készülék gyári beállításainak visszaállításához válassza a *Beállítások > Gyári visszaállítás lehetőséget.*

Hálózati interfészek
2,4 GHz wifi

Hálózati interfészeken keresztül elérhető szolgáltatások
- Fresco Cloud – gép távvezérlése és állapotfigyelése.
- Szoftverfrissítés wifin keresztül.

Polski

- Bezpieczeństwo obsługi 96-98
- Przed podłączeniem do sieci 98
- Konserwacja i czyszczenie 98-99
- Wykaz części zamiennych 100-101
- Łączenie się z aplikacją Kenwood World 101-102
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 101-102
- Konfigurowanie robota Cooking Chef XL 102-103
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 102-103
- Montaż mieszadła elastycznego 103
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 103
- Montaż i demontaż klipsa wspomagającego mieszanie 104
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 104
- Użytkowanie robota Cooking Chef XL — obsługa ręczna (tryb gotowania) 104-105
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 104-105
  - Przycisk trybu wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT) 106
  - Przepisy 106
- Użytkowanie robota Cooking Chef XL — obsługa ręczna (poza gotowaniem) 107-110
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 107-108
  - Tabela zaleceń 109-110
- Przybory do użytku w misce (zalecane prędkości pracy i temperatury) 111
- Użytkowanie robota Cooking Chef XL – objaśnienie informacji pokazywanych na wyświetlaczu 112
- Ustawienia temperatury i prędkości 113
- Użytkowanie robota Cooking Chef XL – nasadki 114
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 114
- Użytkowanie robota Cooking Chef XL – waga 115
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 115
- Użytkowanie robota Cooking Chef XL – funkcje zaprogramowane 115-118
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 115
  - Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych 116-117
  - Recipes 118
- Użytkowanie robota Cooking Chef XL – nasadka do gotowania na parze 119-120
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 119-120
  - Tabela zaleceń 120
- Regulacja wysokości końcówki 121
  - Ilustracje i instrukcja obsługi 121
- Serwis i punkty obsługi klienta 122
- Rozwiązywanie problemów 123-126
- Informacje dotyczące ekoprojektu 126

Bezpieczeństwo obsługi

Ważne informacje dla osób posiadających wszczepione implanty elektroniczne

- Jak wszystkie inne urządzenia podgrzewające na zasadzie indukcji, Robot 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.

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety. (Tabliczki znamionowej na spodzie urządzenia nie należy usuwać.)
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Przed wyjmowaniem wtyczki z gniazda zasilającego **zawsze** sprawdzić, czy włącznik znajduje się w pozycji „O" (wyłączony).
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie nasadek **nigdy** nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Do mechanizmu zawiasowego **nigdy** nie wkładać rąk ani palców.
- Korzystając z nasadek, należy przeczytać załączoną do danej nasadki instrukcję bezpieczeństwa.
- Podczas podnoszenia urządzenia **zawsze** zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest zablokowana, a miska, przybory, osłony wyjść i przewód sieciowy nie są luźne.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę. Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając za uchwyt miski, ani za nasadki zamontowane na gnieździe obrotów niskich lub gnieździe obrotów wysokich.
- **Nie** dopuścić, by przewód sieciowy luźno zwisał w miejscach dostępnych dla dzieci.
- **Nie wolno** dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- **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 robota pod wiszącymi szafkami.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Podczas naciskania ekranu dotykowego **nie** używać zbyt dużej siły i **nigdy** nie używać do tego celu ostrych przedmiotów.
- **Nie** używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
- Przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego. Używanie przedłużaczy jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania. Podczas używania przedłużacza:
  - Wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia;
  - 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.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone **wyłącznie** do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki mini-rozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **Nie** ruszać ani nie unosić głowicy, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- **Nie** należy obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.
- **Nigdy** nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- **Nie** używać jednocześnie więcej niż jednego gniazda (gniazda przyborów do użytku w misce i gniazda wolnych obrotów).
- Podczas korzystania z końcówki do użytku w misce w urządzeniu **zawsze** zamocować miskę.

Tryb gotowania

- Jak w przypadku innych indukcyjnych urządzeń do podgrzewania, w pobliżu pracującego robota nie wolno kłaść kart kredytowych, nośników magnetycznych ani reagujących na pole magnetyczne urządzeń elektronicznych.
- Włączonego urządzenia pracującego w trybie innym niż tryb gotowania **nigdy** nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Pozostawiając pracujące w trybie gotowania urządzenie bez nadzoru, należy zwrócić szczególną uwagę na następujące kwestie:
  - przestrzegać instrukcji dotyczących temperatury i maksymalnej ilości składników do przygotowania;
  - urządzenie i przewód zasilający należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci i z dala od krawędzi blatu;
  - regularnie sprawdzać postępy, aby mieć pewność, że w misce znajduje się wystarczająca ilość wody, a potrawa nie rozgotowała się.
- **Nie** używać uszkodzonego urządzenia. W razie uszkodzenia oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta").
  - **Nigd**y 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.
- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia – W SZCZEGÓLNOŚCI MISKI, OSŁONY PRZECIWROZPRYSKOWEJ ORAZ PRZYBORÓW – oraz po zakończeniu gotowania należy **zawsze** zachować ostrożność, ponieważ pozostaną one 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.
- Symbol ⚠ na produkcie oznacza powierzchnię, która może nagrzewać się podczas użytkowania.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy **zawsze** zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące. Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu funkcji gotowania.
- Dotykając miski należy **zawsze** zachować ostrożność i używać podkładki ochronnej, by chronić nieodporne na ciepło powierzchnie i blaty.
- Należy **zawsze** uważać na wydostającą się z miski parę, szczególnie podczas podnoszenia pokrywy w osłonie przeciwrozpryskowej lub unoszenia głowicy.
- Przekładając gorące składniki z robota do blendera, przed umieszczeniem ich w blenderze należy zaczekać, 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.
- Aby zapewnić właściwe i bezpieczne działanie grzałki indukcyjnej, przed rozpoczęciem gotowania należy sprawdzić, czy spód miski i czujniki temperatury są czyste i suche.
- Na podstawie miski/płytki indukcyjnej nie należy kłaść metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki bądź pokrywki, ponieważ mogą się bardzo nagrzać.
- **Nie używać** do smażenia na głębokim tłuszczu.
- Przed spożyciem potrawy **zawsze** 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.

Tryb wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT) – do mieszania na dużych prędkościach w temperaturze 60°C i wyższej.

- Tej funkcji można używać wyłącznie przy stosowaniu trzepaczki i/lub mieszadła.
- Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności gotowania, wynoszącej 3 litry.
- Pamiętać o zamocowaniu osłony przeciwrozpryskowej.
- Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.

Mieszadło elastyczne

- Nie jest odpowiednie do użytku podczas gotowania z użyciem oleju.

Parowar

- Urządzenie wytwarza parę, która może parzyć.
- Należy zachować ostrożność, by **nie** poparzyć się parą wydobywającą się z kosza do gotowania na parze, szczególnie podczas zdejmowania osłony przeciwrozpryskowej i unoszenia pokrywy gardzieli zasypowej.
- Podczas dotykania wszelkich elementów urządzenia należy **zawsze** zachować ostrożność: wszystkie części koszyka i robota, a także znajdujące się w nich płyny i skroplona para, będą bardzo gorące. Użyć rękawic kuchennych.
- Przed zdejmowaniem lub zakładaniem oraz czyszczeniem części **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego.
- Mięso, drób, ryby i owoce morza muszą być dobrze ugotowane. Nie wolno ich gotować na parze z mrożonek.
- Ugotowanej żywności nie podgrzewać ponownie w koszu do gotowania na parze.

Pobór mocy

- Przy włączniku w pozycji „I" i włączonym porcie sieciowym Wi-Fi.
  - Automatycznie przełącza się do trybu czuwania z połączeniem z siecią w ciągu 20 minut braku aktywności, a ekran wyświetlacza wyłącza się.
  - Pobór mocy w trybie czuwania z połączeniem z siecią: <1,5 W.

- Przy włączniku w pozycji „I” i wyłączonym porcie sieciowym Wi-Fi.
  - Automatycznie przełącza się do trybu trybu wyłączenia w ciągu 20 minut braku aktywności, a ekran wyświetlacza wyłącza się.
  - Pobór mocy w trybie wyłączenia: <0,3 W.
- Przy włączniku w pozycji „O”.
  - Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy
  - Pobór mocy w trybie wyłączenia: <0,3 W.

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.
- Niniejsze urządzenie spełnia zasadnicze wymogi i inne odpowiednie przepisy dyrektywy 2014/53/UE.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia gniazda wolnych obrotów ② może wokół niego 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.
- Mieszadła elastycznego nie należy zostawiać zamontowanego w robocie, gdy nie jest on w użytku.

Urządzenie, osłony wyjść
- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć (również nóżki na spodzie urządzenia).
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać urządzenia w wodzie.

Mieszadło elastyczne
- Przed czyszczeniem **zawsze** zdjąć elastyczne pióro z końcówki.
- Końcówkę i elastyczne pióro umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dobrze wysuszyć. Elementy te można także myć w zmywarce do naczyń.

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

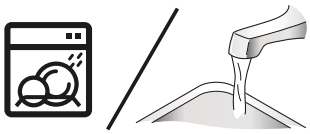
Miska, przybory, osłona przeciwrozpryskowa, klips
- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć (zob. rys. **R**).
- Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej **nie używać** szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
- 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 do 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.

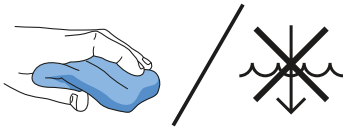
Otwór odprowadzający
- Dbać, by w pobliżu otworu nie znajdowały się resztki jedzenia. W razie konieczności wyczyścić, używając środka do czyszczenia rur bądź patyczka kosmetycznego.

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

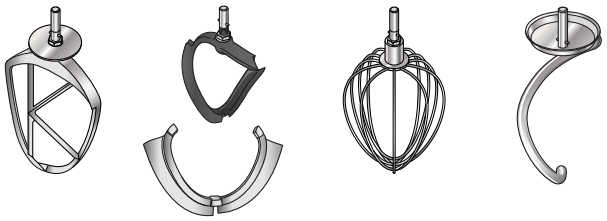
Parowar
- Przed zdjęciem nasadki z robota należy **zawsze** wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Mycie przyborów bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie ich w czystości. Wszystkie elementy można myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Należy je następnie dokładnie wysuszyć. Elementy można także myć w zmywarce do naczyń.
- Zwykła woda oraz żywność zawierają sole i kwasy, które mogą czasem pozostawiać ślady na metalowych powierzchniach, takich jak wnętrze miski. W takim przypadku należy je wyczyścić nylonową szczotką, niezawierającym środków ściernych proszkiem do czyszczenia lub markowym środkiem do czyszczenia przedmiotów ze stali nierdzewnej.

R

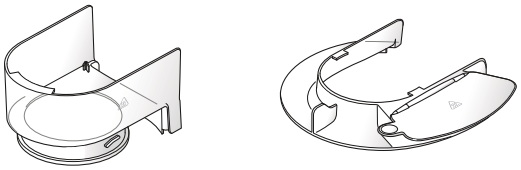


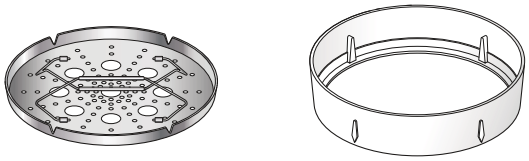


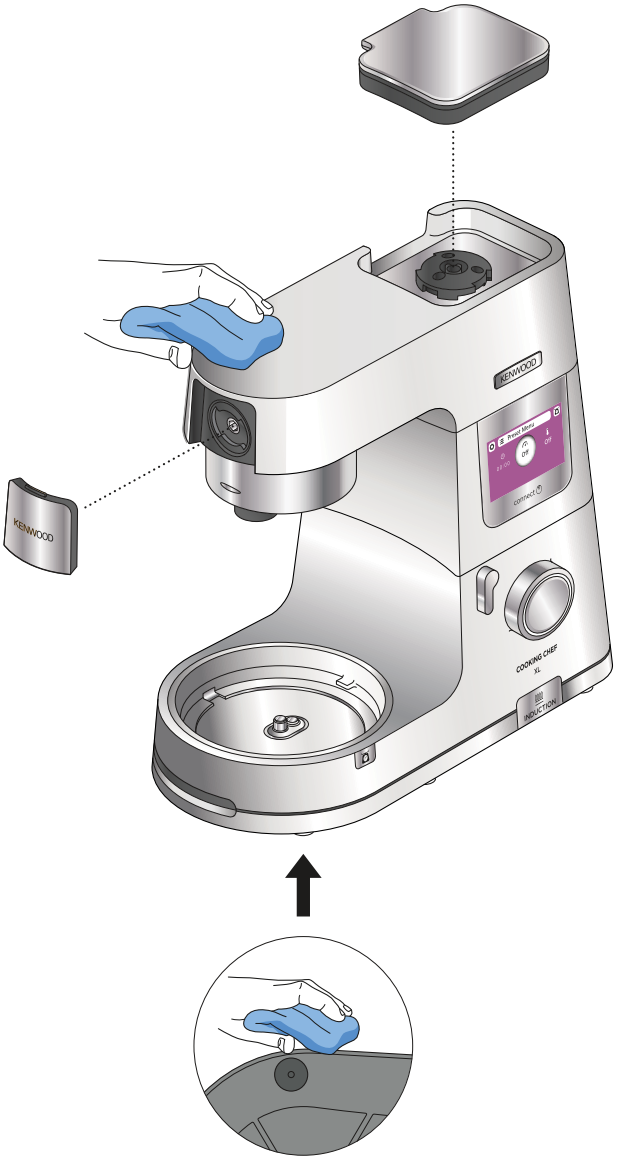




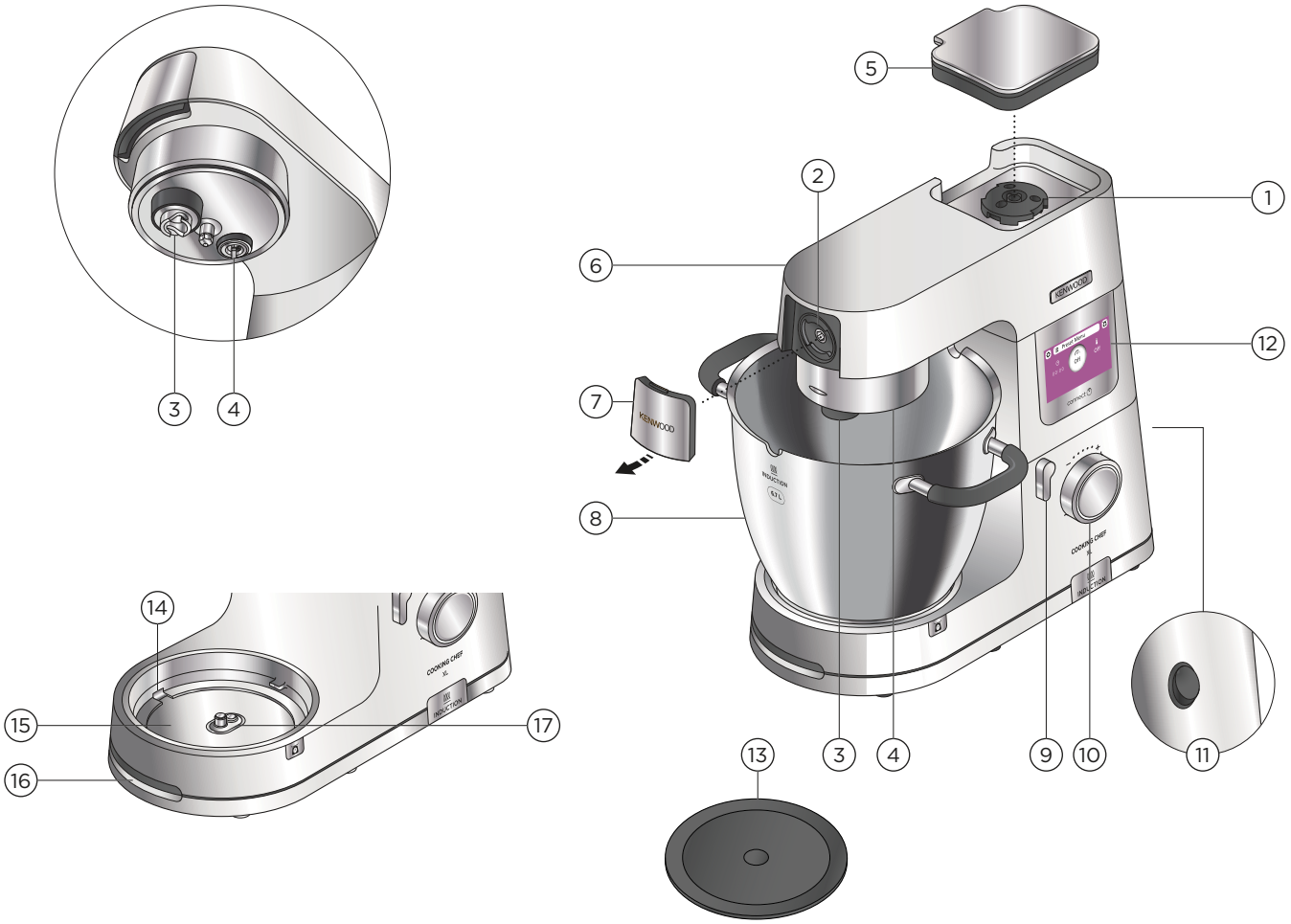


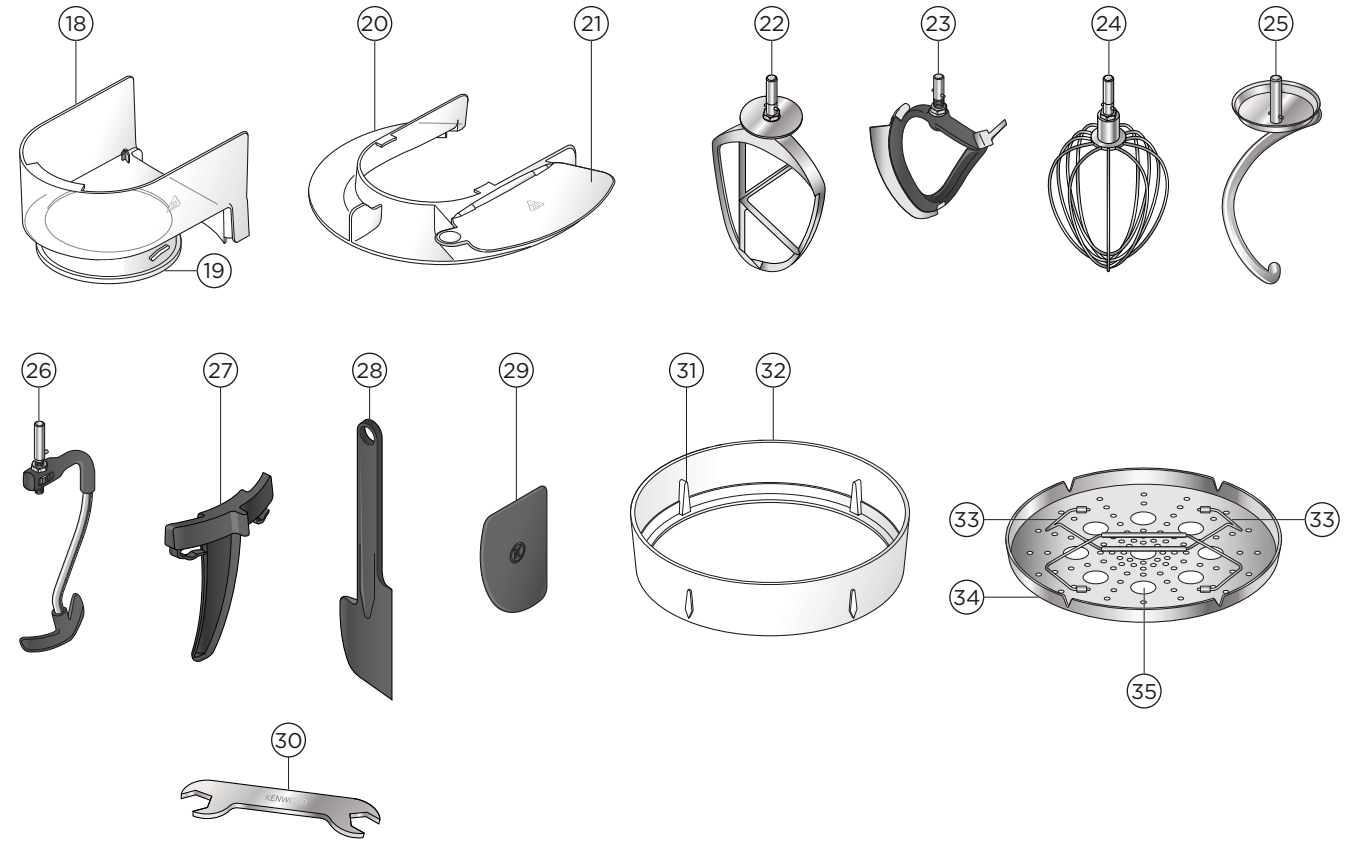






Wykaz części zamiennych





Gniazda nasadek

① Gniazdo obrotów wysokich (HSO)
② Gniazdo obrotów niskich (SSO)
③ Gniazdo przyborów do użytku w misce
④ Gniazdo mieszadła

Robot

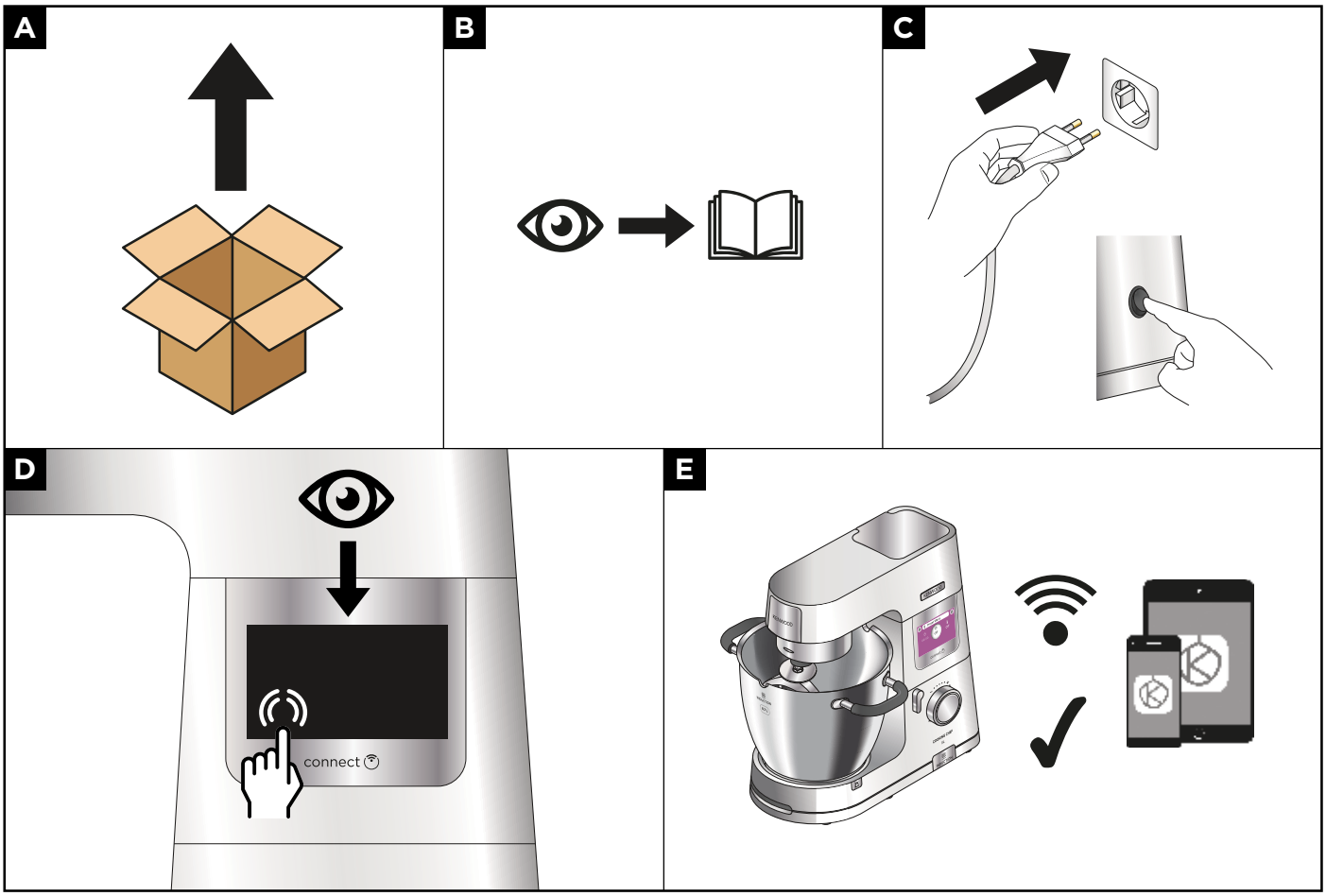
⑤ Osłona gniazda obrotów wysokich
⑥ Głowica
⑦ Osłona gniazda obrotów niskich
⑧ Miska
⑨ Dźwignia podnoszenia głowicy
⑩ Regulator
⑪ Włącznik
⑫ Wyświetlacz
⑬ Podkładka ochronna
⑭ Otwór odprowadzający
⑮ Podstawa miski/płytka indukcyjna
⑯ Otwory wentylacyjne
⑰ Czujniki temperatury
⑱ Osłona termiczna
⑲ Gumowa uszczelka (zdejmowana)
⑳ Osłona przeciwrozpryskowa
㉑ Pokrywa gardzieli zasypowej
㉒ Ubijak „K”
㉓ Końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze
㉔ Trzepaczka
㉕ Końcówka do zagniatania ciasta
㉖ Mieszadło
㉗ Klips wspomagający mieszanie
㉘ Łopatka do pracy przy wysokiej temperaturze
㉙ Końcówka do zgarniania ciasta
㉚ Klucz

Parowar

㉛ Wsporniki uchwytów
㉜ Pierścień wspierający
㉝ Składane uchwyty
㉞ Wyjmowana taca
㉟ Wgłębienia przytrzymujące do jaj

Łączenie się z aplikacją Kenwood World

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- **Wi-Fi –** Działa wyłącznie z protokołem IEEE802.11 b, g oraz n w częstotliwości 2,4 GHz.
- **Kompatybilność –** Aplikacja Kenwood World jest kompatybilna z najnowszymi wersjami systemu iOS oraz Android.
- **Resetowanie do ustawień fabrycznych –** Usuwając urządzenie, należy pamiętać o zresetowaniu go do ustawień fabrycznych, aby chronić swoje dane osobowe.
  Wybranie tej opcji spowoduje usunięcie wszystkich danych Wi-Fi przechowywanych w urządzeniu i przywrócenie go do ustawień fabrycznych.
  Aby przywrócić urządzenie do ustawień fabrycznych, wybrać Ustawienia ⚙ >Resetowanie do ustawień fabrycznych.

Aplikacja Kenwood World umożliwia obsługę urządzenia za pomocą smartfona lub tabletu.

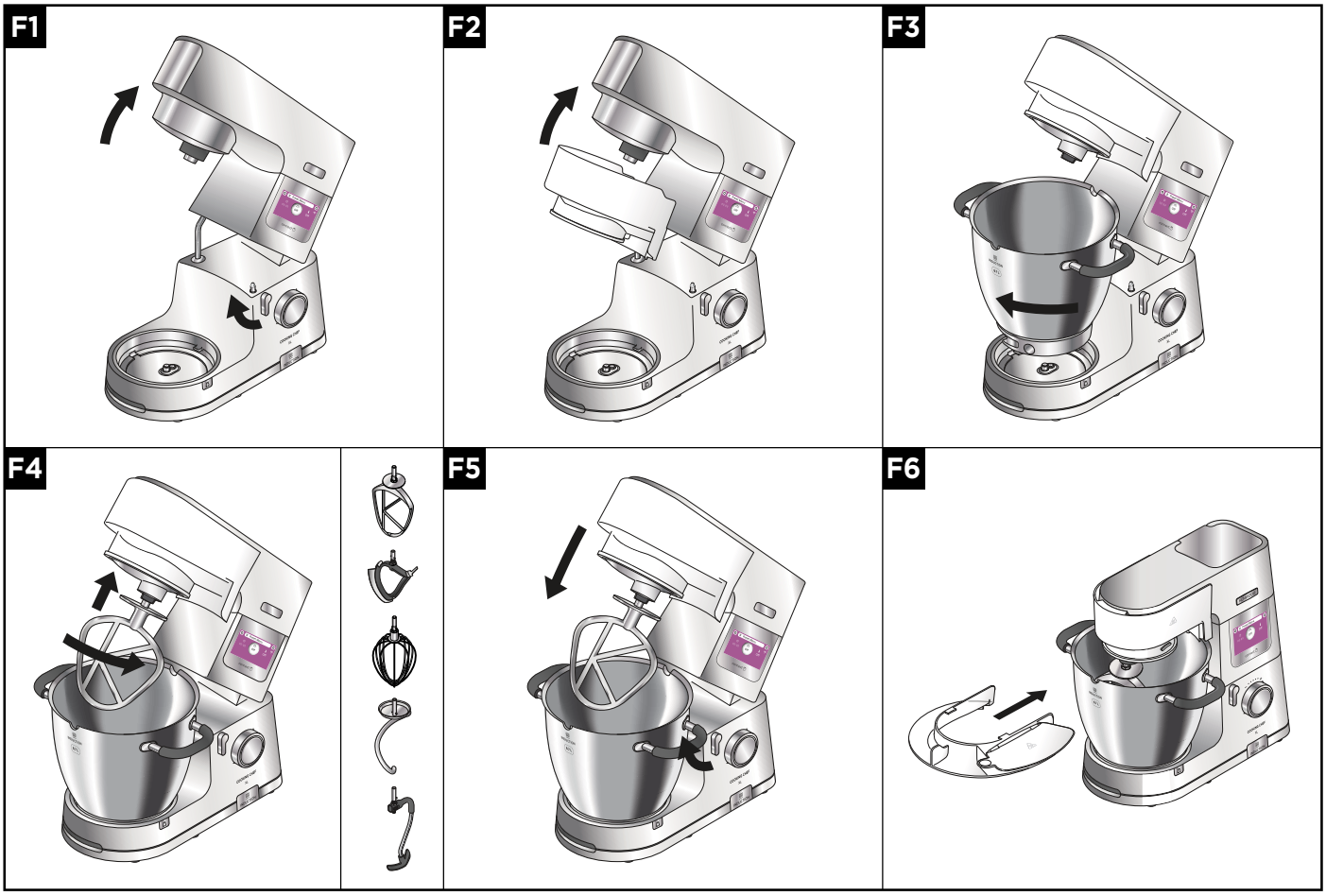
1 Podłączyć urządzenie do prądu i nacisnąć włącznik, znajdujący się z boku korpusu z silnikiem.
2 Wybrać opcję Ustawienia ⚙ > Wi-Fi > Połącz i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie dotykowym.

Numer PIN

- Numer PIN należy podać na żądanie aplikacji Kenwood World.
- Urządzenie można podłączyć wyłącznie wówczas, gdy na ekranie wyświetlacza widnieje numer PIN. W razie wpisania niewłaściwego numeru PIN należy postępować zgodnie ze wskazówkami podawanymi przez aplikację i spróbować ponownie.
- Aby wyświetlić numer PIN urządzenia, wybrać opcję Ustawienia ⚙ > WiFi > Połącz i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza (wyłącznie kiedy urządzenie będzie połączone z siecią Wi-Fi).

Konfigurowanie robota Cooking Chef XL

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- 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.

Zespół przeciwrozpryskowy

- Zespół przeciwrozpryskowy składa się z dwóch elementów: osłony termicznej i osłony przeciwrozpryskowej.
- Osłona termiczna chroni głowicę przed tworzącą się podczas gotowania parą.
- Osłonę przeciwrozpryskową można montować do miski wyłącznie w połączeniu z osłoną termiczną.
- Osłonę przeciwrozpryskową można zakładać i wyjmować wyłącznie wówczas, gdy głowica znajduje się w pozycji zablokowanej.

1 Dźwignię podnoszenia głowicy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i unieść głowicę, aż zaskoczy.
2 Wepchnąć osłonę termiczną w spodnią część głowicy, tak, aby znalazła się we właściwym położeniu.
- Jeżeli robot Cooking Chef pracuje bez podgrzewania, montowanie osłony termicznej nie jest konieczne, chyba że używana jest osłona przeciwrozpryskowa.

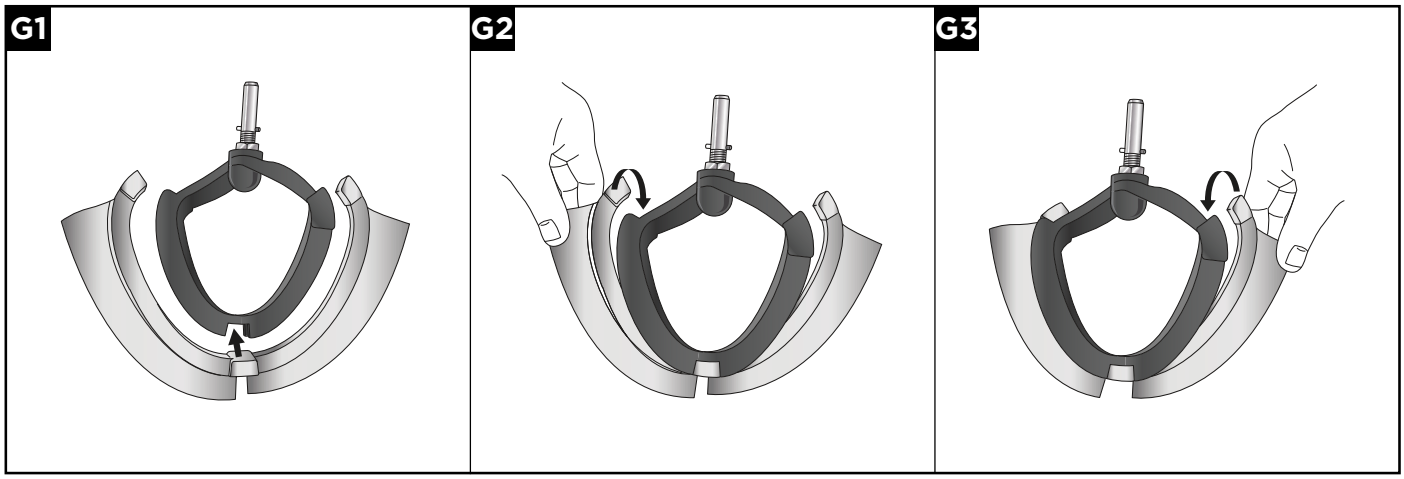
3 Zamocować miskę w podstawie. Zablokować na miejscu, przekręcając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
4 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda przyborów do użytku w misce lub gniazda mieszadła (jeżeli mieszadło ma być używane), wypustkę na trzonku umieszczając w rowku, a następnie przekręcić, by zaskoczyła we właściwe miejsce.
- Aby wyjąć końcówkę, powyższy krok wykonać w odwrotnej kolejności. (Wyjmując przybory po zakończeniu gotowania, należy zawsze zakładać rękawice kuchenne.)
- Mieszadło – używając mieszadła, można także skorzystać z klipsa wspomagającego mieszanie – zob. część pt.: „Montaż i demontaż klipsa wspomagającego mieszanie".

5 Aby opuścić głowicę, należy ją lekko unieść, a następnie dźwignię do podnoszenia głowicy przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Opuścić głowicę.
6 Ułożyć osłonę przeciwrozpryskową na wierzchu miski, a następnie wsunąć do przodu, aż znajdzie się we właściwym położeniu.
- Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do miski przez otwór w osłonie (gardziel zasypową).

7 Aby zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, wystarczy ją wysunąć.
Uwaga: Podczas podnoszenia głowicy osłona przeciwrozpryskowa pozostanie przymocowana do osłony termicznej, chyba że przed podniesieniem głowicy zostanie ona zdjęta.
8 Aby zdjąć osłonę termiczną, unieść głowicę, aż zaskoczy. Wyjąć końcówkę, a następnie pociągnąć osłonę termiczną w dół i wyjąć ją spod głowicy..

Montaż mieszadła elastycznego

Ilustracje i instrukcja obsługi

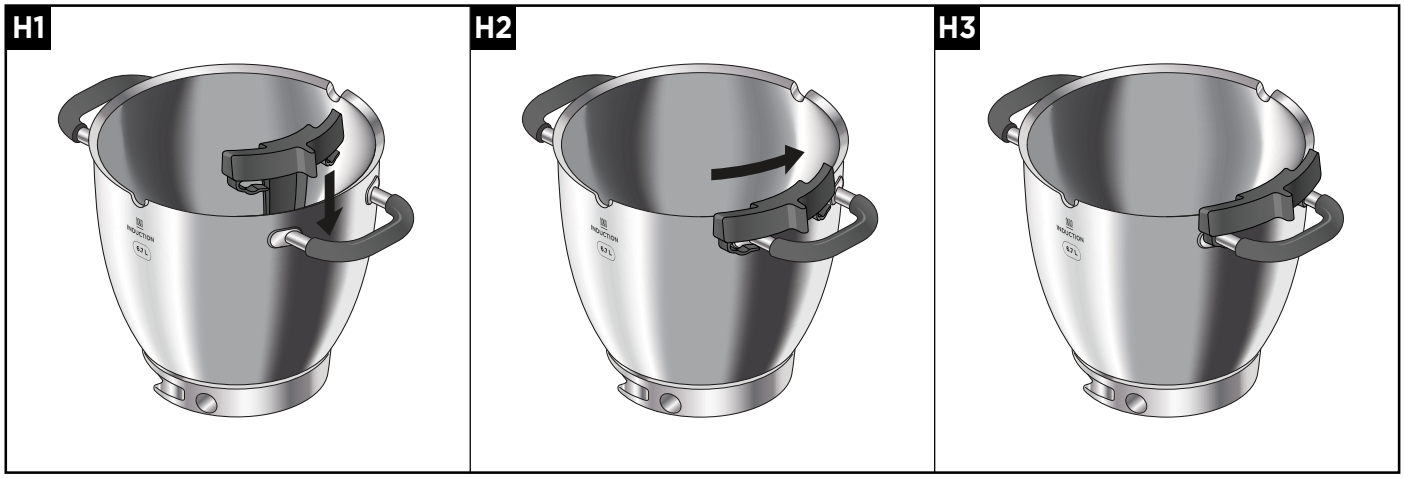


Ważne
Pióro wycieraka zostało zamocowane fabrycznie, a przed każdym czyszczeniem należy je zdjąć.

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.

Montaż i demontaż klipsa wspomagającego mieszanie

Ilustracje i instrukcja obsługi



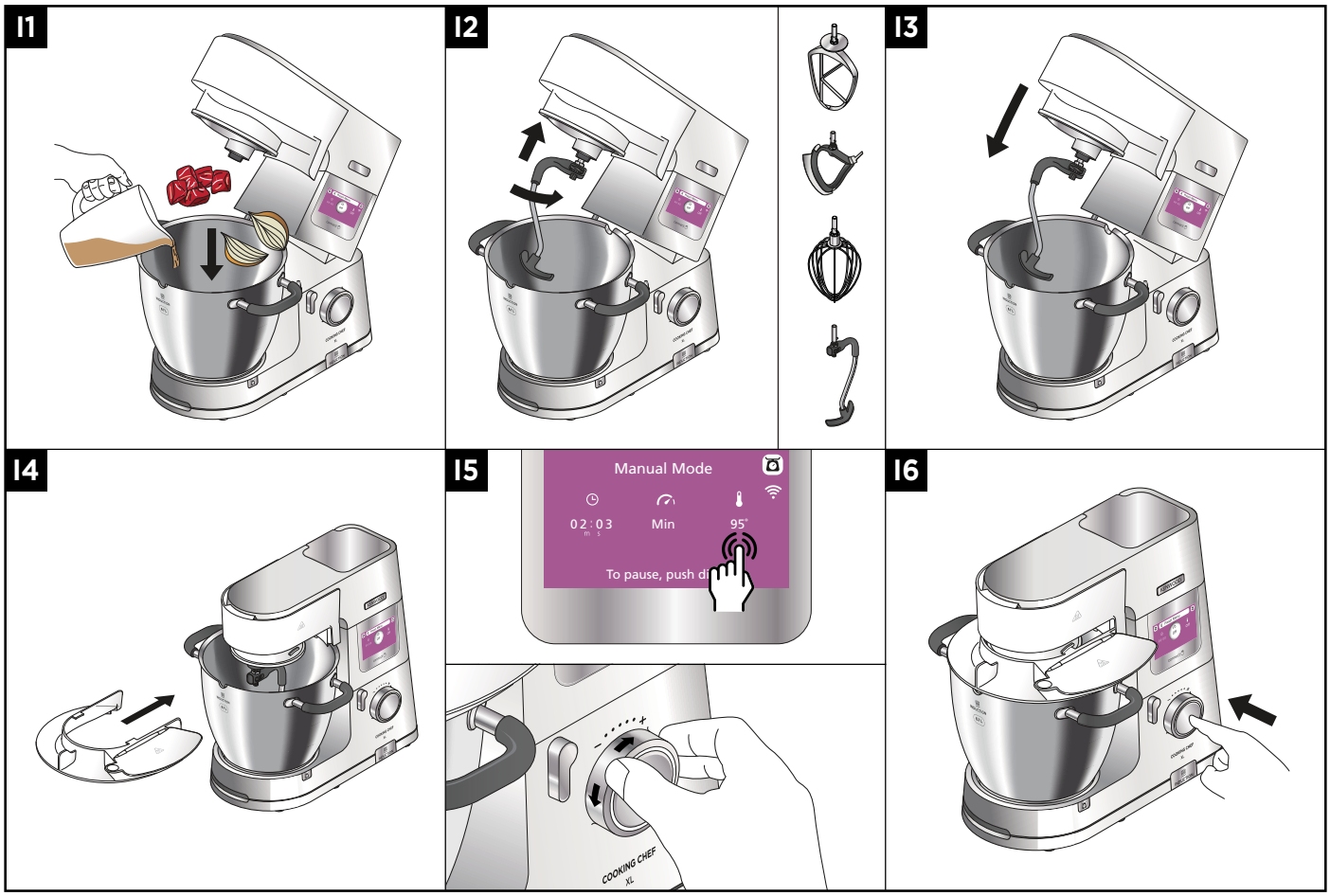
Ważne

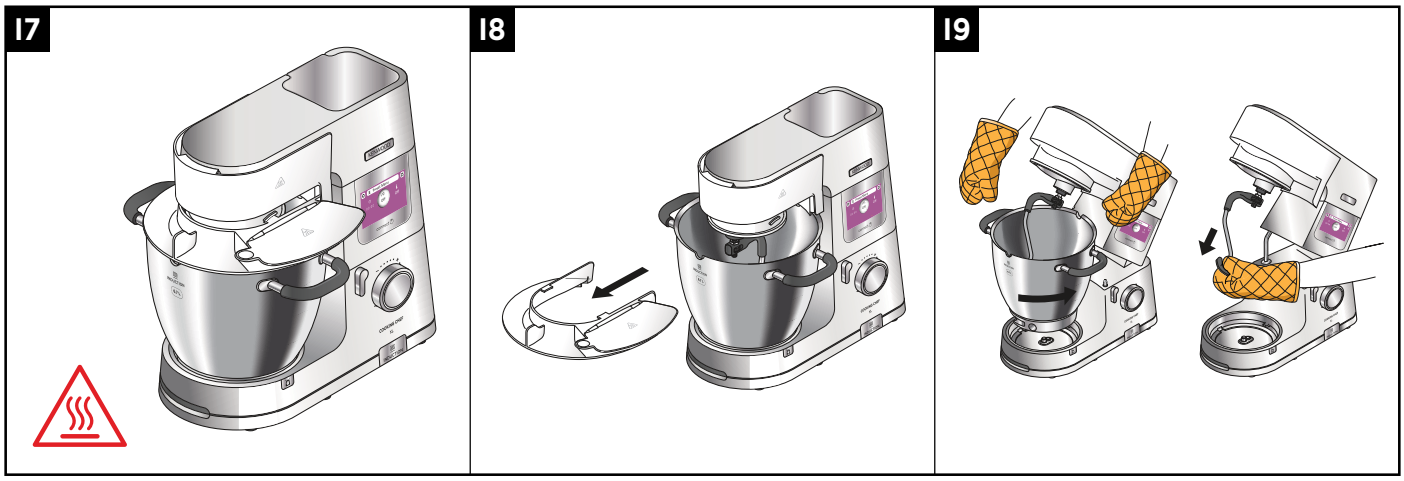
- Klips wspomagający mieszanie nie powinien być zamocowany w czasie korzystania z ubijaka „K", trzepaczki, końcówki do zagniatania ciasta i końcówki do ucierania.
- Klipsa wspomagającego mieszanie można używać do pomocy podczas mieszania.

1 Klips zamocować na brzegu miski, pionowy grzbiet umieszczając wewnątrz, a klamry na zewnątrz miski.
2 Przekręcić klips w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara nad uchwyt miski.
3 Aby zdjąć osłonę, wykonać powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.

Użytkowanie robota Cooking Chef XL — obsługa ręczna (tryb gotowania)

Ilustracje i instrukcja obsługi





Ważne

- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia – W SZCZEGÓLNOŚCI MISKI ORAZ PRZYBORÓW – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ pozostaną one GORĄCE jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia.
- Wyjmując i przenosząc misę, należy trzymać ją za dwa boczne uchwyty. Rozgrzanej miski i przyborów należy dotykać przez rękawice kuchenne.

1 Dodać odpowiednie składniki do ugotowania.
2 Zamocować wymaganą końcówkę i osłonę przeciwrozpryskową.
3 Ustawić wymagany czas, prędkość i temperaturę.
Aby skorzystać z mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
4 Przycisnąć regulator, aby zacząć.

- Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. Zachować ostrożność, ponieważ urządzenie będzie gorące.
- Aby w dowolnej chwili zakończyć podgrzewanie, należy zmienić ustawienie temperatury na „OFF" (wyłączone).
- Jeżeli w którymś momencie pracy głowica robota zostanie uniesiona, proces podgrzewania zostanie przerwany, a końcówka do użytku w misce zatrzyma się i po opuszczeniu głowicy nie zacznie ponownie pracy. Aby ponownie uruchomić robot, opuścić głowicę i nacisnąć regulator.

5 Gdy minutnik zakończy odliczanie i gotowanie zakończy się, urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe.
Uwaga: jeżeli nie zostanie wybrany czas, procesy podgrzewania i mieszania zakończą się automatycznie po odliczeniu przez minutnik 8 godzin.

Porady i wskazówki – gotowanie

- 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 należy zawsze najpierw zdjąć osłonę. Zachować ostrożność, ponieważ na osłonie przeciwrozpryskowej i osłonie termicznej skrapla się gorąca para.
- Podnosząc głowicę, należy robić to wolno, by woda spłynęła ze spodu osłony termicznej z powrotem do miski.
- Urządzenie wyposażone jest w cztery funkcje 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.

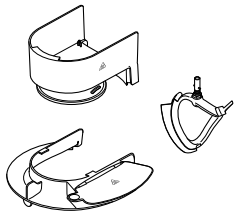
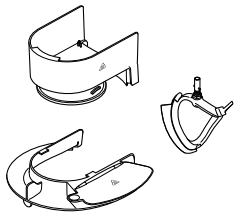
Przycisk trybu wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT) Do mieszania na dużych prędkościach w temperaturze 60°C i wyższej.

Ważne – tryb wysokich wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT)

- 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 „OFF", a następnie ponownie ustawić żądaną prędkość.
- 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.

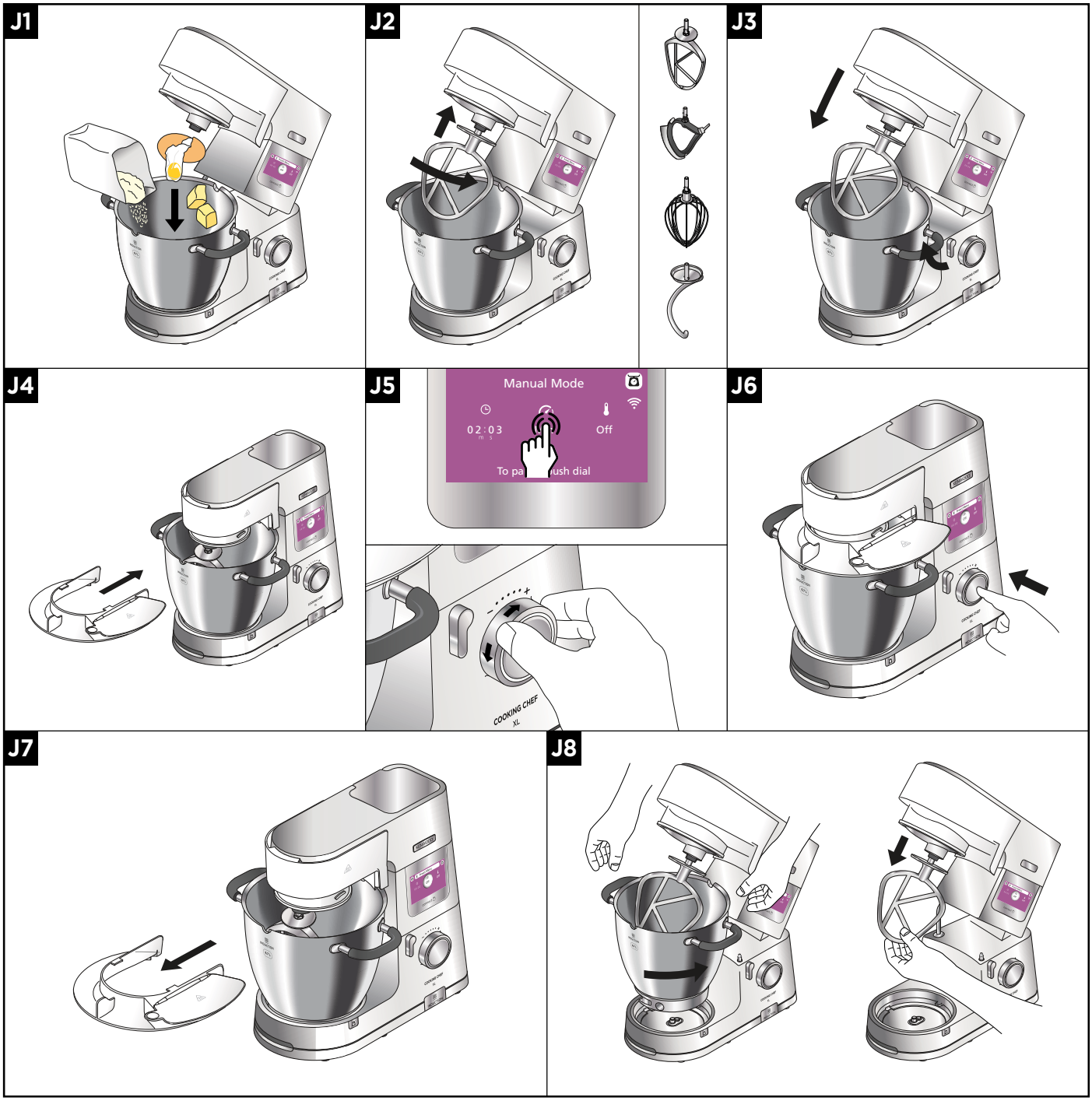
1 Wybrać czas (jeśli dotyczy), prędkość i temperaturę 60°C lub wyższą.
2 Na ekranie wyświetlacza pojawi się ostrzeżenie informujące o wejściu w tryb HSHT.
3 Po zapoznaniu się z ostrzeżeniem nacisnąć opcję „Tak", aby potwierdzić swoją chęć przejścia do trybu HSHT.
4 Przycisnąć regulator, aby zacząć.

Przepisy

Przepis	**Używana końcówka/ mieszadło**	**Ustawienia zaprogramowane / ręczne**	**Składniki**
Krem angielski		Ustawienia ręczne **15 minut** 1 **85˚C**	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 250 g pełnego mleka 250 g śmietany kremówki 1 łyżeczka ekstraktu wanilii 2 łyżka stołowa mąki kukurydzianej 96 g żółtek 80 g bardzo miałkiego cukru *wymieszać razem*
Pudding ryżowy		Ustawienia ręczne **1 godz.** 15 minut 1 **95˚C**	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 150 g ryżu krótkoziarnistego 1 l pełnego mleka 75 g bardzo miałkiego cukru 2 łyżeczka ekstraktu wanilii

Użytkowanie robota Cooking Chef XL — obsługa ręczna (poza gotowaniem)

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (jednoetapowe ciasta w proszku i ucieranie cukru z tłuszczem), ponieważ można w ten sposób ją uszkodzić.
- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia sprawdzić, czy nóżki na spodzie urządzenia oraz blat są czyste i suche.

1 Dodać odpowiednie składniki do wymieszania.
2 Ustawić wymagany czas, prędkość i temperaturę.
Uwaga: Aby korzystać z urządzenia jako robota bez funkcji podgrzewania, podczas ustawiania temperatury należy wybrać opcję „Wył.”. Aby skorzystać z mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
3 Zamocować wymaganą końcówkę i, w razie konieczności, osłonę przeciwrozpryskową.
4 Przycisnąć regulator, aby zacząć.

- Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. W trybie gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ urządzenie będzie gorące.

- Aby w dowolnej chwili zakończyć podgrzewanie, należy zmienić ustawienie temperatury na „OFF” (wyłączone).
- Jeżeli w którymś momencie pracy głowica zostanie uniesiona, proces podgrzewania zostanie przerwany, a końcówka do użytku w misce zatrzyma się i po opuszczeniu głowicy nie zacznie ponownie pracy. Aby ponownie uruchomić robot, opuścić głowicę i nacisnąć regulator.

5 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.

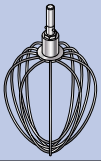
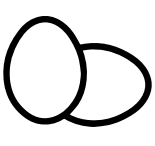
Porady i wskazówki – poza gotowaniem

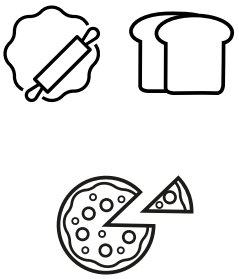
- Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo.
- **Ubijak „K”** - Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski.
- Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej
- Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem.
- **Mieszadło elastyczne** - W zestawie z końcówką do ucierania w wysokiej temperaturze dostarczane są dwa pióra wycieraka. Jednego pióra należy używać do potraw na słodko, a drugiego do potraw na słono.
- **Trzepaczka** - Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (jednoetapowe ciasta w proszku i ucieranie cukru z tłuszczem), ponieważ można w ten sposób ją uszkodzić.
- Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek. Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej.

Porady i wskazówki – końcówka do zagniatania ciasta

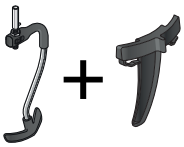
- Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia.
- Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.
- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne.
- Drożdże w proszku (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).
- Świeże drożdże: wkruszyć do mąki.
- Inne rodzaje drożdży: przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.

Tabela zaleceń

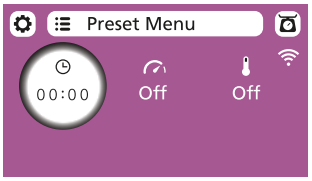
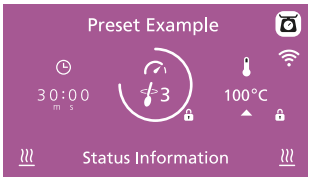
K 	(MAKS.)		(w minutach)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (mieszanka z 20 jaj)	Min–Max (Min.-maks.)	2–4
	3 kg	Min–Max (Min.-maks.)	5–10
	(MAKS.)		(w minutach)
  	1,5 kg	Min–Max (Min.-maks.)	4
 	4 kg (mieszanka z 20 jaj)	Min–Max (Min.-maks.)	1–2
	3 kg	Min–Max (Min.-maks.)	2–5
	(MAKS.)		(w minutach)
 	16	Max (Maks.)	1½–2
 	   250 g 500 g 200 g	Min (Min.)	10 sek.
		Max (Maks.)	1–1½
	  × 2 180 ml	Max (Maks.)	1–2

K	(MAKS.)		(w minutach)
 	 1,6 kg  H_2O 960 g	Min–1 (Min.-1)	5
	 1,6 kg  18-22˚C 720 g  800 g  180 g	Min–1 (Min.-1)	5

Użytkowanie robota Cooking Chef XL – przybory do użytku w misce (zalecane prędkości pracy i temperatury)

	20°C–59°C	Min–Max (Min.-maks.)	
	60°C–180°C	N/A	
	20°C–180°C	Min–Max (Min.-maks.)	
	20°C–59°C	2	
	60°C–180°C	Nie dot.	
	20°C–59°C	Min–Max (Min.-maks.)	
	60°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	Min–Max (Min.-maks.)	

Użytkowanie robota Cooking Chef XL – objaśnienie informacji pokazywanych na wyświetlaczu

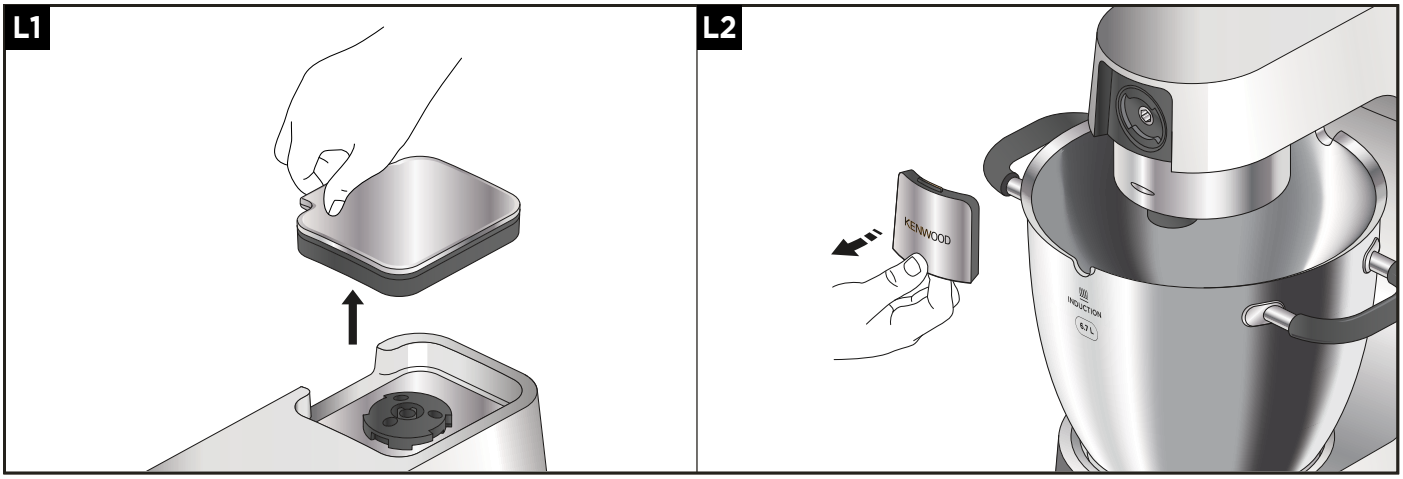
	
	Tej ikonki należy dotknąć, aby otworzyć menu ustawień.
	Tej ikonki należy dotknąć, aby otworzyć menu funkcji zaprogramowanych.
	Dotknięcie tej ikonki pozwala zważyć składniki w misce.
	Wybrany czas, podany w godzinach (h), minutach (m) i sekundach (s).
	Pokazuje wybraną długość przerwy w mieszaniu. Jeżeli wybrana została prędkość przerywana (2 → 4), zewnętrzny pierścień będzie się stopniowo powiększać, a kiedy się wypełni, urządzenie zacznie mieszać.
	Wskazuje wybraną temperaturę. Pulsujące czerwone tło wskazuje, że urządzenie znajduje się w trybie podgrzewania. Stale czerwone tło wskazuje, że urządzenie osiągnęło ustawioną temperaturę. Przerywana strzałka skierowana w dół wskazuje, że urządzenie stygnie. Przerywana strzałka skierowana w górę wskazuje, że urządzenie rozgrzewa się.
	Wskazuje, że ustawienia (czasu, prędkości lub temperatury) nie można regulować.
Informacje o stanie	Tekst w tym miejscu podaje informacje o stanie.
	Wskazuje, że miska, jej zawartość oraz wszelkie używane przybory i części urządzenia są gorące. Zachować ostrożność.
	Wskazuje, że urządzenie jest połączone z siecią Wi-Fi.
	Wskazuje, że urządzenie znajduje się w trybie wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT).
	Aby skorzystać z mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby skorzystać z prędkości stałych min. – maks., przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Ustawienia temperatury i prędkości

Wskazówki dotyczące temperatury	60°C	Topienie czekolady
	72°C – 82°C	Gotowanie w niewielkiej ilości wody
	98°C – 99°C	Gotowanie na wolnym ogniu
	100°C	Zagotowywanie, gotowanie na parze
	130°C – 140°C	Podsmażanie warzyw w niewielkiej ilości tłuszczu
	180°C	Zrumienianie mięsa
	(P)	Tryb pracy przerywanej — wybrać, jeżeli urządzenie ma pracować w krótkich seriach na najwyższej mocy.
		Mieszanie przerywane 1 — mikser będzie pracować na stałej, wolnej prędkości obrotów. Służy do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi masami.
		Mieszanie przerywane 2 — mieszanie przerywane z krótkimi przerwami. Przy ustawieniu tej prędkości urządzenie sporadycznie (co 10 sekund) wykonuje 1,5 wolnego obrotu.
		Mieszanie przerywane 3 — mieszanie przerywane ze średnimi przerwami. Przy ustawieniu tej prędkości urządzenie sporadycznie (co 30 sekund) wykonuje 1,5 wolnego obrotu.
		Mieszanie przerywane 4 — mieszanie przerywane z długimi przerwami. Przy ustawieniu tej prędkości urządzenie sporadycznie (co 5 minut) wykonuje 1,5 wolnego obrotu.
	Prędkość min. – maks.	Mieszanie nieprzerwane przy stopniowo zwiększającej się prędkości do prędkości maksymalnej
	HSHT	Do mieszania w temperaturach powyżej 60˚C przy prędkościach min. – maks..

Użytkowanie robota Cooking Chef XL – nasadki

Ilustracje i instrukcja obsługi



1 Zdjąć osłonę gniazda szybkich obrotów/gniazda wolnych obrotów (jeżeli ma zastosowanie).

Osłona gniazda obrotów wysokich

- Aby zdjąć osłonę, użyć uchwytu i unieść ją.
- Aby zamocować osłonę, umieścić ją na gnieździe i nacisnąć.

Osłona gniazda obrotów niskich

- Aby zdjąć osłonę, użyć uchwytu znajdującego w jej spodniej części i wyjąć ją.
- Aby zamocować osłonę, wpasować znajdujący się w jej górnej części zaczep w zagłębienie gniazda i nacisnąć osłonę, aby wpiąć ją na swoje miejsce.

2 Zamocować nasadkę, zgodnie z właściwą załączoną instrukcją.
3 Ustawić wymagany czas i prędkość
4 Przycisnąć regulator, aby zacząć.
5 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, ponownie przycisnąć regulator.

Przepis

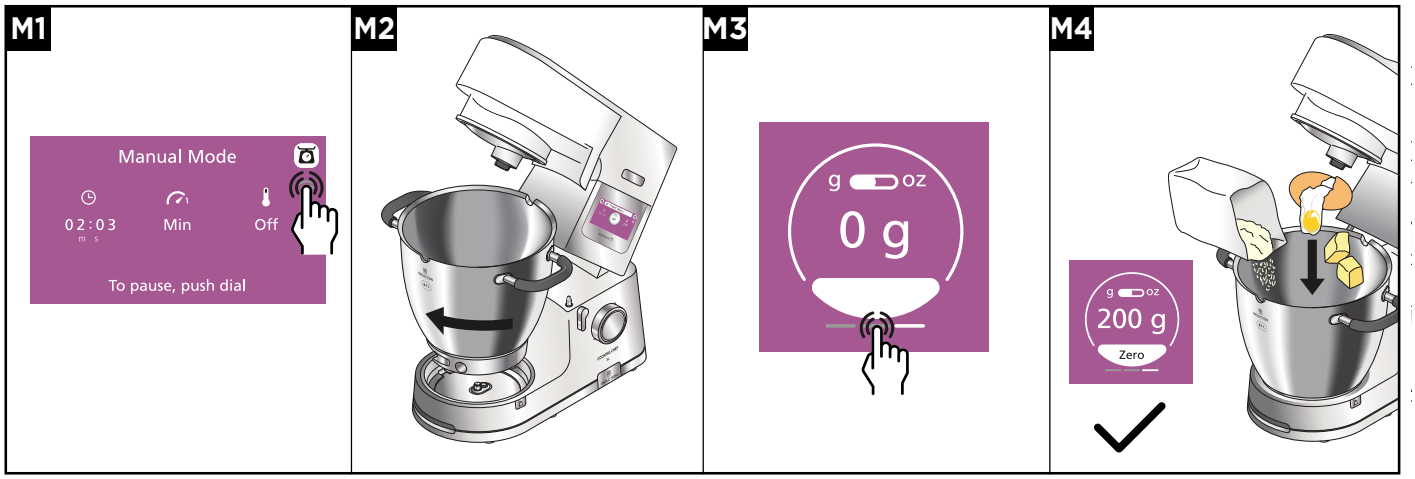
Marynata śliwkowa
200 g płynnego miodu
40 g miękkich śliwek
40 ml wody

1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku. Wstawić na noc do lodówki.
2 Zamocować nasadkę na robocie..
3 Na 4 sekundy włączyć tryb pracy przerywanej.
4 Stosować w preferowany sposób.

(Uwaga: Minirozdrabniacz/młynek dostępny jest do nabycia osobno.)

Użytkowanie robota Cooking Chef XL – waga

Ilustracje i instrukcja obsługi



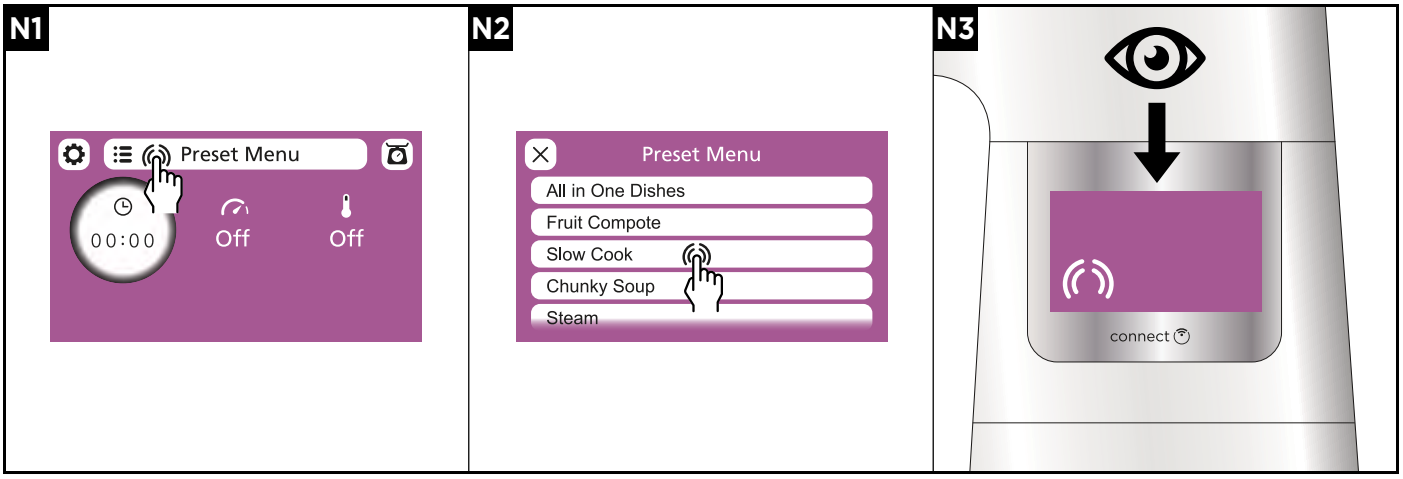
Ważne

- Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Podczas ważenia nie należy wywierać nacisku na robot ani na miskę, gdyż wpłynie to na dokładność wyniku.
- Funkcji ważenia można używać zarówno przy uniesionej, jak i opuszczonej głowicy.
- Waga waży dokładnie do 6 kg.

1 Wybrać funkcję ważenia na ekranie dotykowym.
2 Zamocować miskę.
3 Wyzerować szalę.
4 Zważyć składniki.
5 Aby zmienić jednostkę, dotknąć przycisku jednostki na ekranie ważenia.

Użytkowanie robota Cooking Chef XL – funkcje zaprogramowane

Ilustracje i instrukcja obsługi



1 Wybrać menu ustawień zaprogramowanych.
2 Wybrać ustawienie zaprogramowane, które ma zostać użyte.
3 Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza.
4 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. Zachować ostrożność, ponieważ miska i przybory będą gorące.

Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych

Ustawienia domyślne można regulować, aby dostosować je do danego przepisu (tam, gdzie możliwość ta jest dostępna).
Niemożliwe do regulowania ustawienia wskazuje ikonka 🔒.
Kiedy na wyświetlaczu wyświetlony jest napis „Podgrzewanie", minutnik rozpocznie odliczanie dopiero po osiągnięciu przez urządzenie właściwej temperatury.

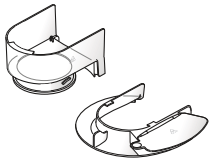
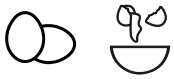
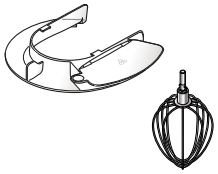
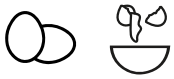
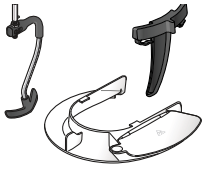
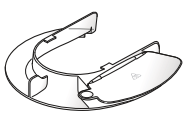
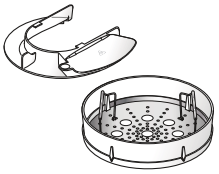
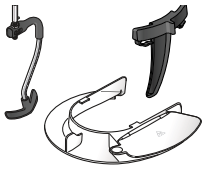
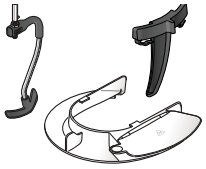
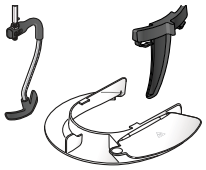
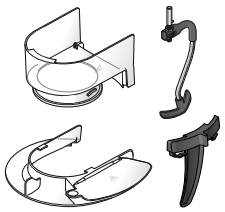
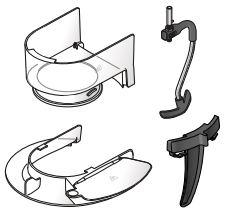
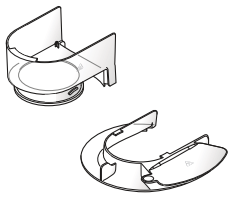
Zaprogramowana funkcja	**Zalecana końcówka/ mieszadło**	**Ustawienia domyślne** (regulowane)	**Etap utrzymywania w ciepłej temperaturze**	**(Maks.)**	**Przykładowe przepisy/zastosowanie**
Ubijanie białek		**1 min. 15 sek.** (15 sek. – 5 min.) **Maks.** (4 – Maks.) **WYŁ.** 🔒		16	Białka na piankę czekoladową
Ciasto biszkoptowe		**1 min.** (30 sek. – 5 min.) **1 – Maks.** (1 – Maks.) **WYŁ.** 🔒		4 kg (mieszanka z 20 jaj)	Biszkopt Wiktorii, babeczki typu *cupcakes*
Zagniatanie ciasta		**10 minut** (1 min. – 30 min.) **Min. do 1** (min. – 2) **WYŁ.** 🔒		 1,6 kg	Bułki, pizza
Wyrastanie ciasta		**1 godz.** (5 min. – 2 godz.) **WYŁ.** 🔒 **30˚C** (25˚C – 35˚C)			Wyrastanie ciasta drożdżowego
Topienie czekolady		**10 minut** (5 min. – 2 godz.) 1 🔒 **60˚C**		500 g	Pianka czekoladowa
Beza szwajcarska		**10 minut** (1 min. – 20 min.) **Maks.** (4 – Maks.) **40˚C**		 × 8	Baza do masy lukrowej na bazie masła
Beza włoska		**4 minuty** (1 min. – 20 min.) **HSHT 6** (1 – Maks.) **60˚C – 85˚C**		 × 8	Cytrynowa tarta z bezą Omlet norweski
Kompot owocowy		**20 minut** (5 sek. – 2 godz.) 1 (1 – 4) **104˚C**	**30 minut** 1 **62˚C**	1,5 kg	Masy do ciast, polewy do deserów
Popcorn		**10 minut** (5 min. – 10 min.) **WYŁ** 🔒 **180˚C** 🔒		 20 g  20 g	Popcorn domowej roboty * Aby za każdym razem uzyskać optymalne wyniki, korzystać z programu.

Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych – cd.

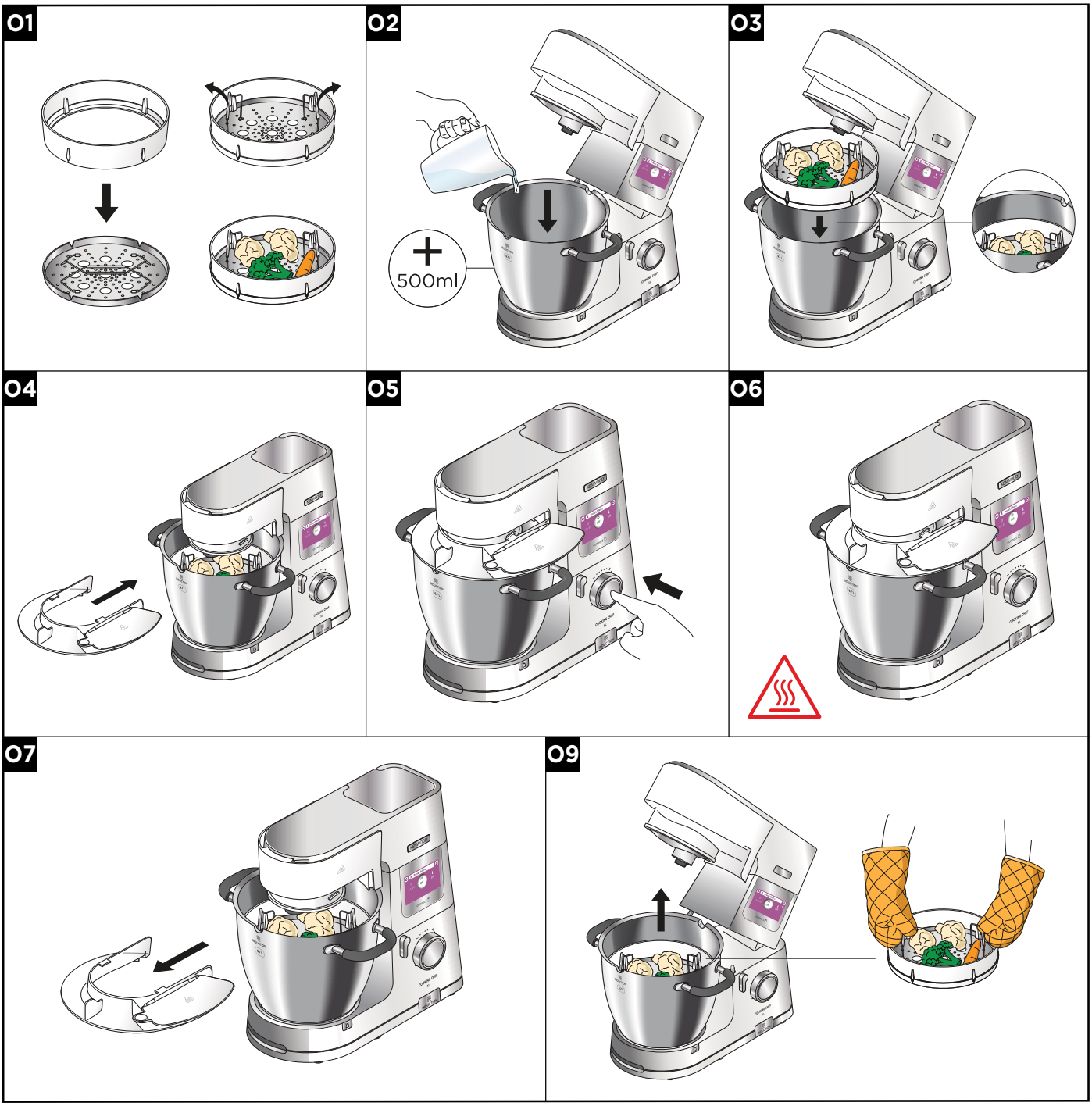
Zaprogramowana funkcja	**Zalecana końcówka/ mieszadło**	**Ustawienia domyślne** (regulowane)	**Etap utrzymywania w ciepłej temperaturze**	**(Maks.)**	**Przykładowe przepisy/ zastosowanie**
Gotowaniej na parze		**20 minut** (5 min. – 45 min.) **WYŁ.** **100˚C**		450 g	Łosoś *en papillote*
Potrawy jednogarnkowe		**40 minut** (5 sek. – 8 godz.) 3 – 4 (1 – 4) **103˚C – 140˚C** (20˚C – 180˚C)	**30 minut** 4 **62˚C**	3 l	*Bolognese*
Zupa z kawałkami warzyw, mięsa		**20 minut** (5 sek. – 8 godz.) 3 – 4 (1 – 4) **103˚C – 140˚C** (20˚C – 180˚C)	**30 minut** 4 **62˚C**	3 l	*Minestrone,* buliony, krupnik
Wolnowar		**2 godz.** (5 sek. – 8 godz.) 3 – 4 (1 – 4) **98˚C – 140˚C**	**30 minut** 4 **62˚C**	3 l	Wołowina po burgundzku

Przepisy

Przepis	Używana końcówka/ mieszadło	Ustawienia zaprogramowane / ręczne	Składniki
Minestrone		Zupa z kawałkami warzyw, mięsa **20 minut** 2 – 3 **98˚C**	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 100 g boczku typu pancetta, *pokrojonego w kostkę* 2 ząbki czosnku, *posiekane* 50 g ryżu arborio 2½ łyżki stołowej przecieru pomidorowego 70 g kapusty włoskiej 1 łyżeczka suszonego rozmarynu 2 łyżeczki suszonej szałwii 1 seler naciowy, *pokrojony na plastry* 60 g pora, *pokrojonego w krążki* 75 g cebuli, *pokrojonej w krążki* 75 g marchewki, *pokrojonej na plastry* 1 l gorącego wywaru z warzyw Sól, pieprz
Boeuf Stroganow		Potrawy jednogarnkowe **30 minut** 2 – 3 **103˚C**	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 600 g wołowiny, *pokrojonej w kostkę* 1 łyżka stołowa papryki słodkiej mielonej 1 łyżka stołowa masła 1 ząbek czosnku, *posiekanego* 400 g bulionu wołowego 200 g pieczarek, *pokrojonych na plastry* 150 g cebuli, *pokrojonej w krążki* 300 g marchewki, *pokrojonej na plastry* 200 ml śmietany 1 łyżka stołowa mąki kukurydzianej } *wymieszać razem* 1 łyżka stołowa wody Sól, pieprz
Popcorn		Popcorn **10 minut** **WYŁ.** **180˚C**	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 50 g ziaren kukurydzy do prażenia 20 g oleju słonecznikowego * Aby za każdym razem uzyskać optymalne wyniki, korzystać z programu.

Użytkowanie robota Cooking Chef XL – nasadka do gotowania na parze

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Podczas dotykania wszelkich elementów urządzenia należy zachować ostrożność: wszystkie części koszyka i robota, a także znajdujące się w nich płyny i skroplona para będą bardzo gorące. Założyć rękawice kuchenne.
- Podczas używania kosza do gotowania na parze nie próbować zakładać przyborów miksujących.
- Podczas gotowania na parze w koszu nie wolno gotować nic w misce.
- Nie dopuścić do wygotowania się wody – w razie konieczności dolać więcej.
- Używając kosza do gotowania na parze nie stawiać robota Cooking Chef pod wiszącymi szafkami ani zbyt blisko ścian: wydobywająca się z urządzenia para mogłaby je uszkodzić.

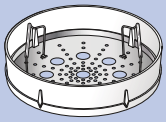
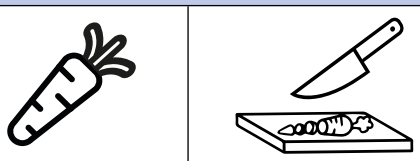
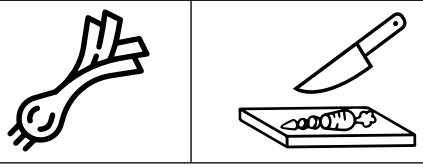
1 Wyjmowaną tacę ze złożonymi do wewnątrz uchwytami postawić na płaskiej powierzchni.
2 Na tacę nałożyć pierścień wspierający w taki sposób, by wsporniki uchwytów na pierścieniu znalazły się obok nacięć w kształcie litery V w tacy.
3 Rozłożyć uchwyty i zamocować je na wspornikach.
4 Składniki do ugotowania na parze umieścić na tacy. Warzywa powinny być dobrze umyte, a w razie konieczności także obrane.
5 Do miski wlać potrzebną ilość wody (zob. tabela ze wskazówkami dotyczącymi gotowania). Najlepiej użyć wody przefiltrowanej, ponieważ pomaga to zmniejszyć ilość powstającego kamiennego osadu i plam.
6 Złożony kosz umieścić w misce – kosz sam zatrzyma się na odpowiedniej wysokości.

7 Do głowicy przymocować osłonę termiczną.
8 Miskę z koszem do gotowania na parze umieścić w robocie.
9 Opuścić głowicę i zamocować osłonę przeciwrozpryskową.
10 Wybrać zaprogramowane ustawienie funkcji gotowania na parze i ustawić czas gotowania (zgodnie z tabelą zalecanego czasu gotowania). Przycisnąć regulator, aby zacząć.
11 Pozwolić urządzeniu gotować przez wymagany czas.
12 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową.
13 Podnieść głowicę.
14 Trzymając za uchwyty, wyjąć kosz do gotowania na parze. Uważać, by uchwyty nie złożyły się do środka.
15 Postawić kosz na dużym talerzu lub w innym odpowiednim pojemniku.
16 Odpiąć uchwyty i złożyć je do wewnątrz. Zdjąć pierścień wspierający i rozłożyć uchwyty.
17 Wyjąć ugotowane składniki.

Porady i wskazówki

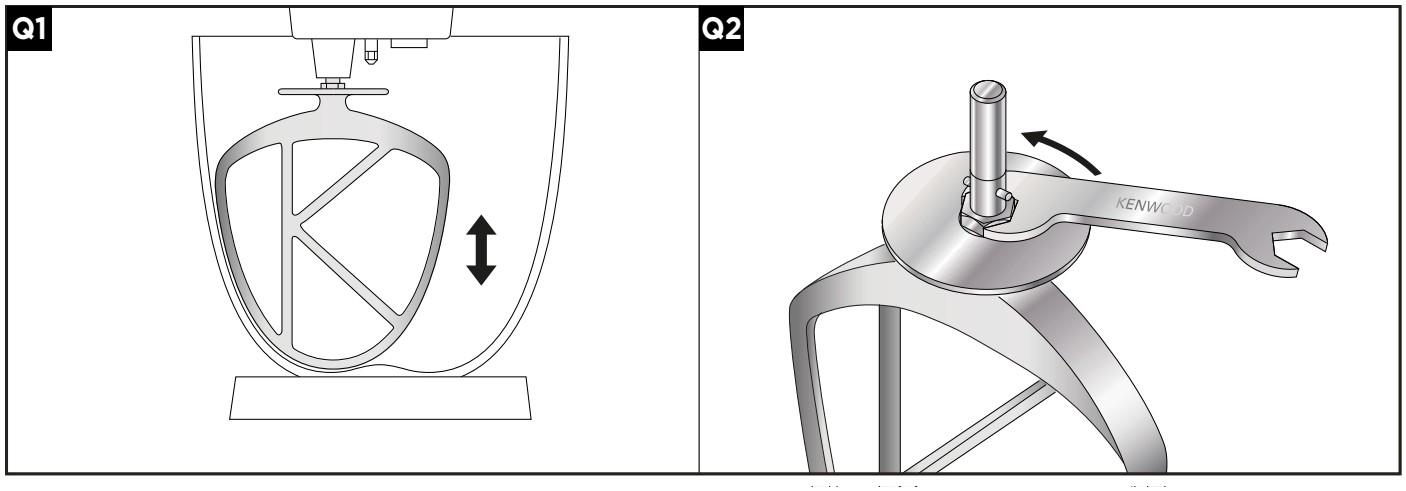
- Pozostały w misce płyn doskonale nadaje się na zupę lub wywar. Należy zachować ostrożność, ponieważ będzie bardzo gorący.
- Układając składniki na tacy, należy zostawić między nimi odstępy.
- Przy dużej ilości składników należy je zamieszać po upłynięciu połowy czasu gotowania.
- Składniki pokrojone na kawałki o podobnej wielkości gotują się bardziej równomiernie.
- Gotując składniki więcej niż jednego typu, te wymagające krótszego czasu gotowania należy dodać później.
- Przy uniesionej pokrywie gardzieli zasypowej lub zdjętej osłonie przeciwrozpryskowej para wydostaje się na zewnątrz, czas gotowania może się więc wydłużyć.
- Po wyłączeniu się robota składniki będą nadal się gotować, dlatego należy natychmiast wyjąć je z kosza.
- Jeżeli składniki nie zostały dobrze ugotowane, należy ponownie ustawić czas. Konieczne może być dolanie wody.
- Podany w tabeli czas gotowania służy wyłącznie za wskazówkę. Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy wszystkie składniki są dobrze ugotowane.

Tabela zaleceń

P 	(MAKS.)	(w minutach)	H_2O
	450 g	20	500 ml
	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
	450 g	15–20	500 ml

Regulacja wysokości końcówki

Ilustracje i instrukcja obsługi



Ważne

- Końcówka do zagniatania ciasta – wysokość tej końcówki ustawiona jest fabrycznie i nie można jej regulować.
- Trzepaczka i ubijak „K” – trzepaczka i ubijak „K” powinny **prawie** dotykać dna miski. W razie konieczności należy wyregulować wysokość przyborów, używając załączonego w zestawie klucza.
- Mieszadło i mieszadło elastyczne – mieszadło i mieszadło elastyczne powinny delikatnie dotykać dna miski.

Trzepaczka, ubijak „K”, mieszadło elastyczne – regulacja

1 Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
2 Unieść głowicę i zamocować trzepaczkę, ubijak „K” lub końcówkę do ucierania w wysokiej temperaturze.
3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę.
4 Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka. 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 robocie, a następnie opuścić głowicę. 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.

Regulacja mieszadła

1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda zasilającego.
2 Unieść głowicę i wsunąć mieszadło.
3 Opuścić głowicę. Jeżeli wysokość zawieszenia końcówki trzeba wyregulować, unieść głowicę i za pomocą klucza poluzować nakrętkę. Następnie opuścić głowicę.
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.

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 przesłać 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.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.
Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Robot 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. • 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.	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 czas. 6 Czujnik temperatury i/lub spód miski może być zabrudzony.	1 Obniżyć temperaturę. 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 czas (pamiętając jednak, by składniki zostały całkowicie ugotowane). 6 Czujniki temperatury i spód miski muszą być suche i czyste.
Właściwa konsystencja składników nie jest utrzymywana.	1 Wybrana temperatura jest zbyt wysoka. 2 Funkcja opóźniania mieszania włącza się zbyt często. 3 Składniki gotowane są zbyt długo. 4 Używana jest niewłaściwa końcówka.	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.	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 występują problemy.	1 Jeżeli składniki nie zostaną dobrze wymieszane, temperatura w różnych miejscach miski będzie inna. 2 Mieszadło jest nieprawidłowo zamocowane.	1 Odczekać wystarczającą ilość czasu, by składniki zostały dobrze wymieszane. 2 Sprawdzić, czy mieszadło zostało zamocowane w gnieździe mieszadła.
Używanie nasadek ogranicza prędkość silnika.	Założono gorącą miskę.	Wyjąć miskę lub schłodzić ją do temperatury poniżej 60°C.
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie. Końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze nie sięga składników znajdujących się na dnie miski.	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.

Rozwiązywanie problemów (c.d.)

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
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) TWIST	Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX TWIST . 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.*
Robot stojący zatrzymuje się podczas pracy.	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. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyć 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.	Głowica została uniesiona.	Opuścić głowicę i ponownie uruchomic urządzenie.
Wyświetlacz wyłącza się.	Robot był podłączony do zasilania przez ponad 20 minut, ale nie został użyty i przeszedł do trybu czuwania.	Nacisnąć ekran dotykowy lub przekręcić regulator, aby wyzerować urządzenie.
Robot zatrzymuje się podczas pracy.	Zdjęto osłonę termiczną lub osłonę gniazda.	Zamocować osłonę termiczną lub osłonę gniazda, a następnie ponownie uruchomić 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.
Brak dopływu zasilania do urządzenia/wyświetlacz nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu. Nie naciśnięto włącznika. Urządzenie przeszło w tryb czuwania.	Sprawdzić, czy wtyczka jest podłączona do prądu Nacisnąć włącznik tak aby znalazł się w pozycji „włączony”. Dotknąć wyświetlacza lub przekręcić regulator.
Urządzenie nie działa.	Regulator nie został naciśnięty.	Przycisnąć regulator, aby zacząć gotowanie.
Minutnik na wyświetlaczu nie odlicza czasu.	Podczas etapu podgrzewania minutnik nie odlicza czasu – odliczanie rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu odpowiedniej temperatury. Ustawiona temperatura wynosi powyżej 100˚C, ale zawarta w składnikach woda uniemożliwia osiągnięcie temperatury powyżej 100˚C.	Działanie normalne. Zmniejszyć wartość lub ustawić prawidłową temperaturę.
Temperatura składników w misce nie wzrasta powyżej 100˚C.	Zawarta w składnikach woda może uniemożliwiać osiągnięcie temperatury powyżej 100˚C.	Działanie normalne.
Podczas pracy urządzenie porusza końcówką z trudnością lub nadmiernie wibruje.	Nierównomierne rozłożenie składników w misce powoduje nadmierne wibracje. Przekroczono maksymalną pojemność. Źle dobrana końcówka lub prędkość.	Zmniejszyć ilość składników lub rozłożyć je bardziej równomiernie i zrestartować urządzenie. Informacje na temat dobierania właściwych końcówek i prędkości podano w tabeli programów i tabeli zalecanych prędkości.

Rozwiązywanie problemów (c.d.)

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie E:34	Problem z łącznością z siecią Wi-Fi.	Sprawdzić hasło sieci Wi-Fi. Zapomnieć sieć Wi-Fi: przejść do ustawień ⚙ > Wi-Fi > Zapomnij sieć. Zrestartować ustawienia urządzenia z aplikacji Kenwood World.
 wolne miganie	Nie można znaleźć znanej sieci Wi-Fi.	Urządzenie mogło zostać przesunięte bądź też router może być wyłączony lub wymagać ponownego uruchomienia.
 szybkie miganie	Sieć Wi-Fi jest dostępna, ale nie można nawiązać połączenia z serwerami chmurowymi.	Router może wymagać ponownego uruchomienia bądź też konieczne może być skontaktowanie się z dostawcą usług internetowych. Sprawdzić, czy działa połączenie z Internetem w sieci lokalnej.
Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie E42.	Błąd wygotowania się wody (błąd funkcji gotowania na parze).	Do miski dolać wody.
Wyjaśnienie sygnałów dźwiękowych urządzenia		
1) Szybki, pojedynczy sygnał dźwiękowy	1) Przyciśnięcie regulatora w celu włączenia lub wyłączenia urządzenia lub uniesienie głowicy w czasie pracy.	Działanie normalne.
2) Dwa szybkie sygnały dźwiękowe	2) Urządzenie czeka – urządzenie wyda dwa szybkie sygnały dźwiękowe na 10 i 5 minut przed końcem cyklu utrzymywania w ciepłej temperaturze.	Działanie normalne.
3) Trzy sygnały dźwiękowe	3) Sygnał ma następujące znaczenie: - koniec zaprogramowanej funkcji - koniec pracy w trybie ręcznym - koniec cyklu utrzymywania w ciepłej temperaturze - urządzenie za chwilę zacznie mieszanie.	Działanie normalne.
Punkt obsługi klienta może poprosić o podanie wersji oprogramowania urządzenia. Dane te można znaleźć, naciskając ikonkę menu ustawień, następnie wybierając opcję „Wersja”.		
Na ekranie wyświetlacza widnieje symbol „- -”.	Szala jest zerowana.	Działanie normalne.
Na ekranie wyświetlacza widnieje odczyt ujemny.	Wyświetlacz nie został wyzerowany i składniki albo misa/pokrywa/nasadka zostały zdjęte. Składniki lub przedmioty naciskają na urządzenie lub znajdują się pod nim. Urządzenie jest przyciśnięte do ściany.	Należy albo wyzerować wyświetlacz i ponownie położyć na szali brakujące składniki, albo ponownie zamocować miskę. Upewnić się, że żadne składniki ani przedmioty nie naciskają na urządzenie ani nie znajdują się pod nim. Upewnić się, że między urządzeniem a wszelkimi ścianami jest przerwa. Przed zważeniem następnych składników wyzerować wyświetlacz.
Wyświetlacz nie rejestruje małych ilości.	Ważona ilość jest zbyt mała.	Do odmierzania bardzo małych ilości użyć łyżeczki lub łyżki stołowej.
Pokazywana na wyświetlaczu waga zmieniła się.	Urządzenie zostało poruszone podczas pracy. Krawędź miski została dotknięta podczas ważenia składników.	Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Podczas pracy wagi nie należy przesuwać urządzenia ani nie dotykać miski. Przed zważeniem następnych składników wyzerować wyświetlacz.
Nie jest możliwa szybka zmiana z systemu metrycznego na system angielski.	Urządzenie jest w trakcie ponownej konfiguracji, aby wyświetlać wybraną wcześniej jednostkę i miarę.	Odczekać 5 sekund i spróbować ponownie.

Rozwiązywanie problemów (c.d.)

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Ważenie za pomocą aplikacji (waga wyświetlana na urządzeniu mobilnym) reaguje powoli.	Słaba siła sygnału Wi-Fi.	Upewnić się, że urządzenie odbiera sygnał o dobrej sile (skontaktować ze swoim dostawcą usług internetowych, aby uzyskać wskazówki dotyczące sposobów poprawy siły sygnału).
	Urządzenie mobilne nie jest podłączone do tej samej lokalnej domowej sieci Wi-Fi.	Upewnić się, że urządzenie mobilne jest podłączone do tej samej lokalnej domowej sieci Wi-Fi, co urządzenie (przejść do ustawień urządzenia mobilnego i wybrać lokalną sieć Wi-Fi).
Jeżeli problem nie przestanie się pojawiać, prosimy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firm Kenwood znajdują sie na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.		

Informacje dotyczące ekoprojektu

Port sieciowy: Pojedynczy port sieciowy Wi-Fi, aktywny domyślnie.

Nr modelu:	**TYPE: KCL95**
Zakres częstotliwości radiowej:	2412 – 2472 MHz
Maksymalna moc nadawania:	< 20 dBm

Protokół komunikacyjny: IEEE802.11 b, g, n
Model KCL95 wyposażony jest w pojedynczy port sieci Wi-Fi i jest przeznaczony do stosowania jako zdalnie sterowany sprzęt sieciowy.

- Port sieciowy można wyłączyć w menu ustawień Wi-Fi poprzez wybranie opcji „Wyłączony”.
- Port sieciowy można ponownie włączyć w menu ustawień Wi-Fi poprzez wybranie opcji „Włączony”.

Ponowne uruchomienie: Urządzenie można uruchomić ponownie z trybu czuwania w następujący sposób:

- Z trybu czuwania z połączeniem z siecią: dotknąć ekranu wyświetlacza, obrócić regulator lub zdalnie za pomocą aplikacji.
- Z trybu czuwania bez połączenia z siecią: dotknąć wyświetlacza lub przekręcić regulator.
- **Aby urządzenie główne można było obsługiwać zdalnie, przez cały czas powinny być na nim zamocowane misa i pokrywa.**

Resetowanie do ustawień fabrycznych — ważne informacje
Usuwając urządzenie, należy pamiętać o zresetowaniu go do ustawień fabrycznych, aby chronić swoje dane osobowe. Wybranie tej opcji spowoduje usunięcie wszystkich danych Wi-Fi przechowywanych w urządzeniu i przywrócenie go do ustawień fabrycznych. Aby przywrócić urządzenie do ustawień fabrycznych, wybrać *Ustawienia > Resetowanie do ustawień fabrycznych.*

Odsłonięte interfejsy sieciowe
Wi-Fi 2,4 GHz

Usługi udostępniane za pośrednictwem interfejsów sieciowych

- Chmura Fresco – sterowanie zdalne i monitorowanie stanu urządzenia.
- Proces OTA oprogramowania, w tym oprogramowania Wi-Fi i interfejsu użytkownika.

Ελληνικά

- Ασφάλεια 128-130
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα 130
- Φροντίδα και καθαρισμός 130-131
- Κατάλογος εξαρτημάτων 132-133
- Σύνδεση της συσκευής σας στην εφαρμογή Kenwood World 133-134
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 133-134
- Ρύθμιση του Cooking Chef XL 134-135
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 134-135
- Συναρμολόγηση του Αναδευτήρα Flexi 135
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 135
- Τοποθέτηση και αφαίρεση του κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης 136
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 136
- Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef XL - Μη αυτόματη λειτουργία (Λειτουργία μαγειρέματος) 136-137
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 136-137
  - Λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT) 138
  - Συνταγές 138
- Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef XL - Μη αυτόματη λειτουργία (Εκτός λειτουργίας μαγειρέματος) 139-142
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 139-140
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 141-142
- Εργαλεία του μπολ (Συνιστώμενες ταχύτητες και θερμοκρασίες λειτουργίας) 143
- Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef XL - Επεξήγηση της οθόνης ενδείξεων 144
- Ρυθμίσεις θερμοκρασίας και ταχύτητας 145
- Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef XL - Εξαρτήματα
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 146
- Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef XL - Λειτουργία ζυγίσματος 146
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 147
- Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef XL - Προγράμματα μαγειρέματος 147
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 147-149
  - Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων 147
  - Συνταγές 148-149
  - 149
- Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef XL - Εξάρτημα ατμού 150-151
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 150-151
  - Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 151
- Προσαρμογή εργαλείων 152
  - Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης 152
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών 153
- Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων 154-157
- Πληροφορίες Οικολογικού Σχεδιασμού 158

Ασφάλεια

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.

- **Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.**
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες. (Δεν πρέπει να αφαιρείται η ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη βάση της συσκευής).
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Να διασφαλίζετε **πάντα** ότι ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (ON/OFF) βρίσκεται στη θέση «O» (Απενεργοποίηση) προτού αποσυνδέσετε τη συσκευή.
- Να απενεργοποιείτε και να αποσυνδέετε **πάντα** τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Διατηρείτε **πάντα** τα μέλη του σώματος, τα μαλλιά, τα κοσμήματα και τα χαλαρά ρούχα μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα εξαρτήματα που έχουν τοποθετηθεί στη συσκευή.
- **Ποτέ** μη βάζετε τα δάχτυλά σας στον περιστρεφόμενο μηχανισμό.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Να είστε προσεκτικοί **πάντα** όταν σηκώνετε αυτήν τη συσκευή, γιατί είναι βαριά. Προτού σηκώσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή έχει κλειδώσει και ότι το μπολ, τα εργαλεία, τα καλύμματα υποδοχών και το καλώδιο είναι σε ασφαλή θέση.
- Κατά τη μετακίνηση της συσκευής να την σηκώνετε πάντα κρατώντας την από τη βάση και την κεφαλή του μίξερ. **Μη** σηκώνετε και μη μεταφέρετε τη συσκευή από τη λαβή του μπολ ή από τα εξαρτήματα που είναι τοποθετημένα στο στόμιο χαμηλής ή στο στόμιο υψηλής ταχύτητας.
- **Μην** αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται σε χώρο κοντά σε παιδιά.
- Μην αφήνετε **ποτέ** να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φις.
- **Μην** τοποθετείτε αντικείμενα στα ανοίγματα αερισμού.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, φροντίζετε να είναι τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια και στο κέντρο του πάγκου εργασίας. Βεβαιωθείτε ότι απέχει τουλάχιστον 10 εκ. από τους τοίχους και ότι δεν υπάρχει εμπόδιο μπροστά στα ανοίγματα αερισμού. Μην την τοποθετείτε κάτω από κρεμαστά ντουλάπια κουζίνας.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- **Μην** ασκείτε υπερβολική δύναμη όταν πατάτε την οθόνη αφής και μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα για το χειρισμό της.
- **Μη** χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για πυκνόρρευστα μείγματα (π.χ. ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Το καλώδιο παροχής ρεύματος χρησιμοποιείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να προκαλέσει πτώση. Τα καλώδια επέκτασης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή. Όταν χρησιμοποιείται καλώδιο επέκτασης:
  - Οι αναγραφόμενες τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών του καλωδίου επέκτασης θα πρέπει να είναι τουλάχιστον αντίστοιχες με τις τιμές ηλεκτρικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
  - 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.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή **μόνο** για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα μίνι κόφτη/μύλου που δέχεται το μεγαλύτερο φορτίο. Τα υπόλοιπα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν λιγότερη ισχύ.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονόμετρο ή με χωριστό τηλεχειριστήριο.
- **Μην** μετακινείτε ή ανασηκώνετε την κεφαλή του μίξερ ενώ βρίσκεται προσαρτημένο εκεί ένα εξάρτημα, καθώς μπορεί να αποσταθεροποιηθεί η Κουζινομηχανή.
- **Μη** χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας κοντά στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή ενώ προεξέχει από την επιφάνεια εργασίας ούτε να ασκείτε δύναμη όταν τοποθετείτε το εξάρτημα, διότι με αυτόν τον τρόπο η συσκευή μπορεί να αποσταθεροποιηθεί, να ανατραπεί και ενδεχομένως να προκληθεί τραυματισμός.
- Μη χρησιμοποιήσετε **ποτέ** μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- **Μη** χρησιμοποιείτε περισσότερες από μία υποδοχές (υποδοχή εργαλείου του μπολ και υποδοχή χαμηλής ταχύτητας) τη φορά.
- **Φροντίζετε** ώστε το μπολ να είναι πάντα τοποθετημένο όταν η συσκευή τίθεται σε λειτουργία χρησιμοποιώντας κάποιο εργαλείο του μπολ.

Λειτουργία μαγειρέματος

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

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

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

Αναδευτήρας Flexi

- Δεν είναι κατάλληλο για χρήση όταν μαγειρεύετε με λάδι.

Εξάρτημα ατμού

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

Κατανάλωση ρεύματος

- Ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (ON/OFF) βρίσκεται στη θέση «I» και η θύρα δικτύου WiFi είναι ενεργοποιημένη.
  - Η συσκευή περνά αυτόματα στη Λειτουργία αναμονής δικτύου μετά από 20 λεπτά αδράνειας και η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται.

- Κατανάλωση λειτουργίας αναμονής δικτύου: <1,5 W.
- Ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (ON/OFF) βρίσκεται στη θέση «I» και η θύρα δικτύου WiFi είναι απενεργοποιημένη.
  - Η συσκευή περνά αυτόματα στη Λειτουργία απενεργοποίησης μετά από 20 λεπτά αδράνειας και η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται.
  - Κατανάλωση λειτουργίας απενεργοποίησης: <0,3 W.
- Ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (ON/OFF) βρίσκεται στη θέση «O».
  - Αυτόματη μετάβαση στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση):
  - Δεν ισχύει Κατανάλωση λειτουργίας απενεργοποίησης: <0,3 W.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

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

Φροντίδα και καθαρισμός

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

Συσκευή, καλύμματα υποδοχών
- Σκουπίστε με υγρό πανί και μετά στεγνώστε (καθώς και τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής).
- Μη χρησιμοποιείτε στιλβωτικά και μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό.

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

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

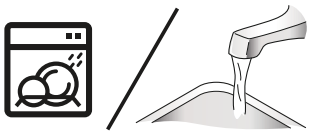
Μπολ, εργαλεία, προστατευτικό για το πιτσίλισμα, κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης
- Πλύνετέ τα στο χέρι και, στη συνέχεια, σκουπίστε τα καλά ή πλύνετέ τα για το πιτσίλισμα στο πλυντήριο πιάτων (ανατρέξτε στον πίνακα **R**).
- Μη χρησιμοποιείτε **ποτέ** συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπολ σας. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρείτε τα στρώματα αλάτων.
- Εάν κολλήσει φαγητό στο εσωτερικό του μπολ, αφαιρέστε όσο το δυνατό περισσότερη ποσότητα χρησιμοποιώντας την σπάτουλα που σας παρέχεται. Γεμίστε το μπολ με ζεστό σαπουνόνερο και αφήστε το να μουλιάσει. Αφαιρέστε τα επίμονα υπολείμματα χρησιμοποιώντας μια πλαστική βούρτσα.
- Η αλλοίωση του χρώματος του μπολ δεν θα επηρεάσει την απόδοσή του.

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

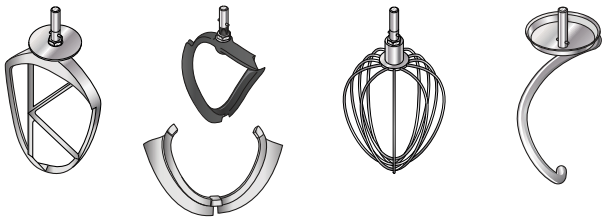
Αισθητήρες θερμοκρασίας
- Σκουπίστε με ένα νωπό πανί και έπειτα με ένα στεγνό. Μη χρησιμοποιείτε στιλβωτικά ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τους αισθητήρες.

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

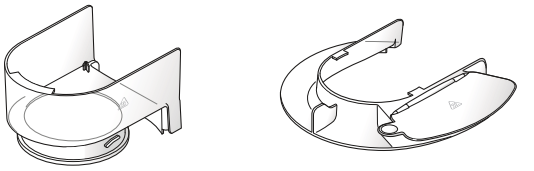
R

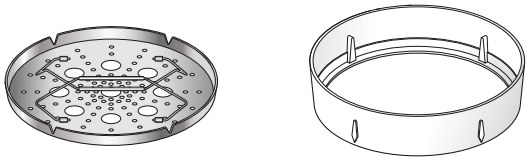


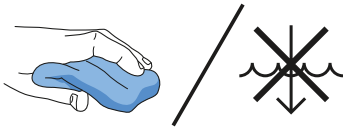


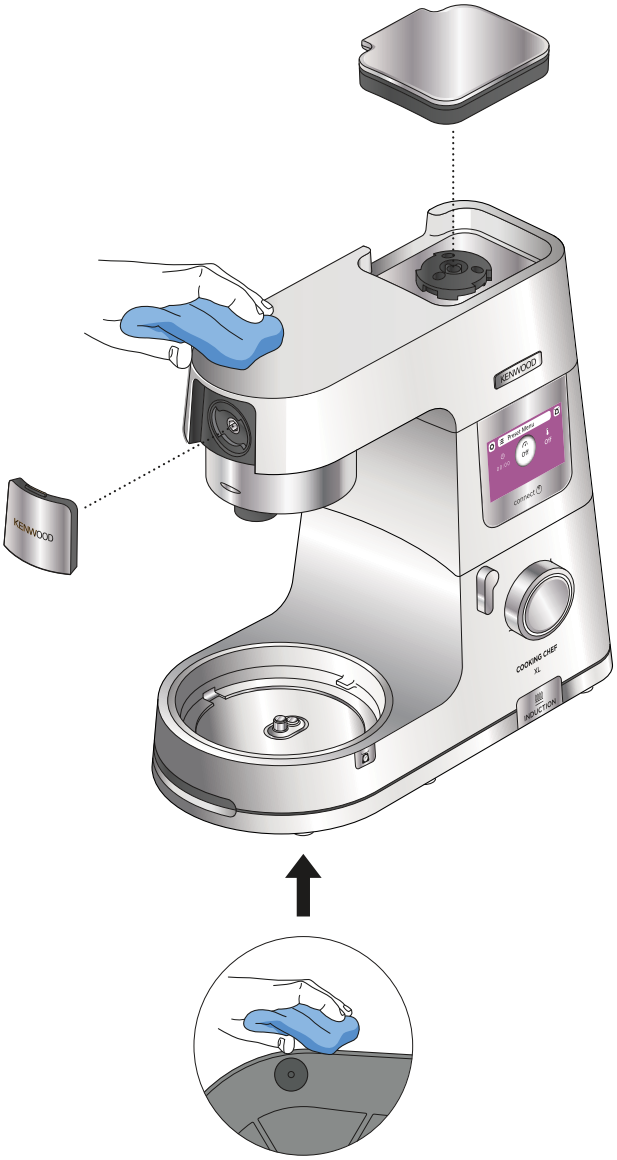




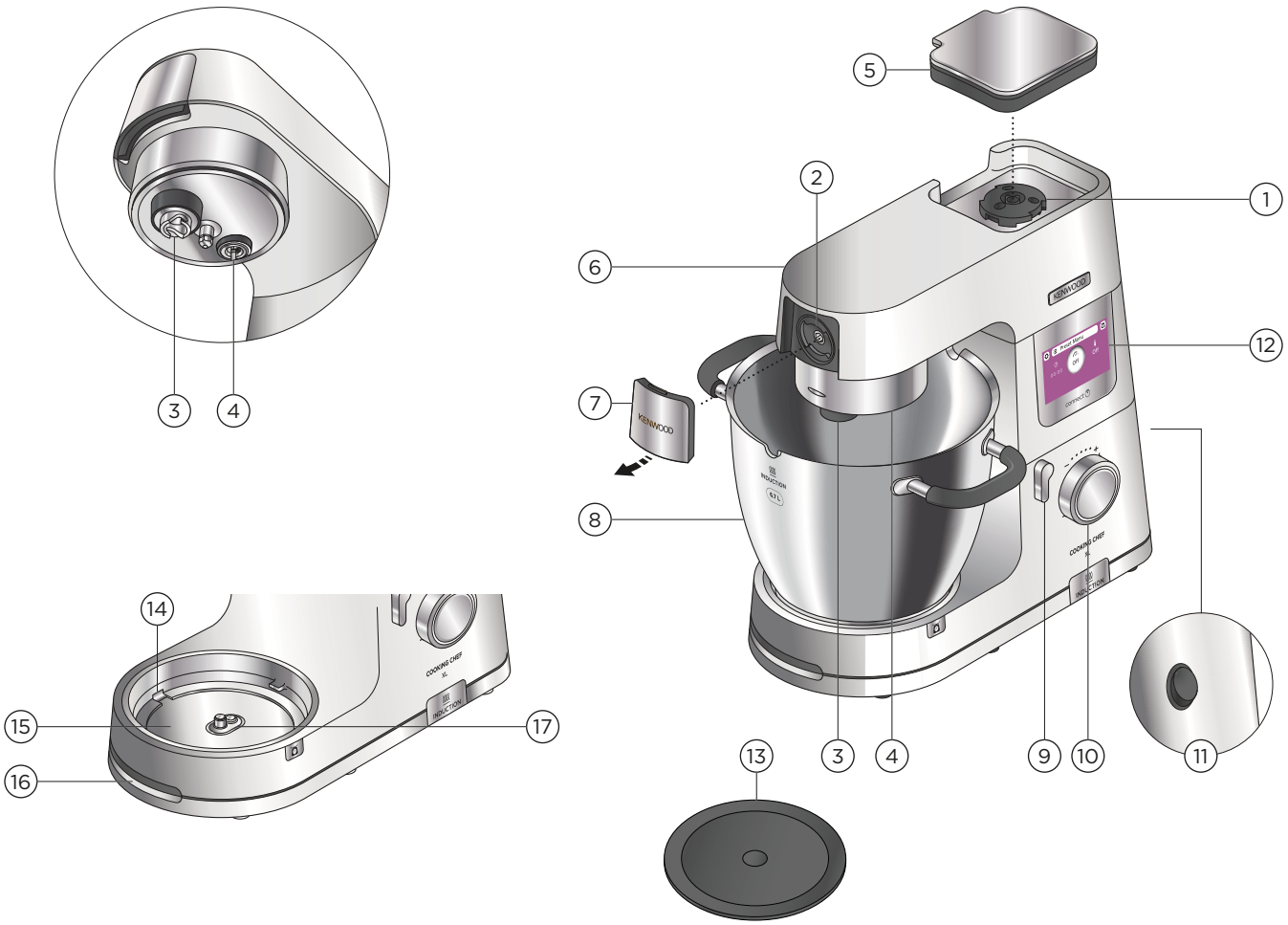


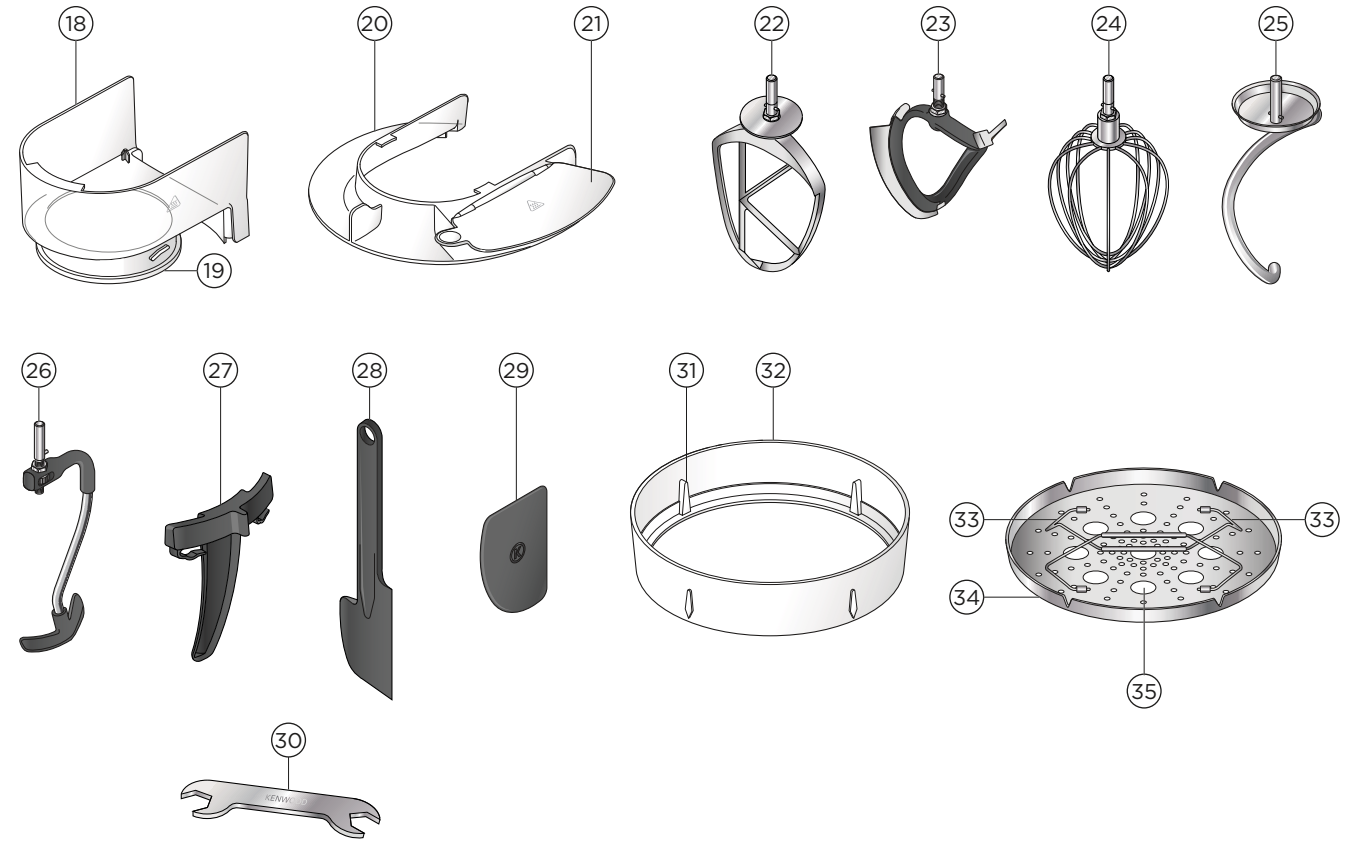






Κατάλογος εξαρτημάτων





Υποδοχές εξαρτημάτων

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

Μίξερ

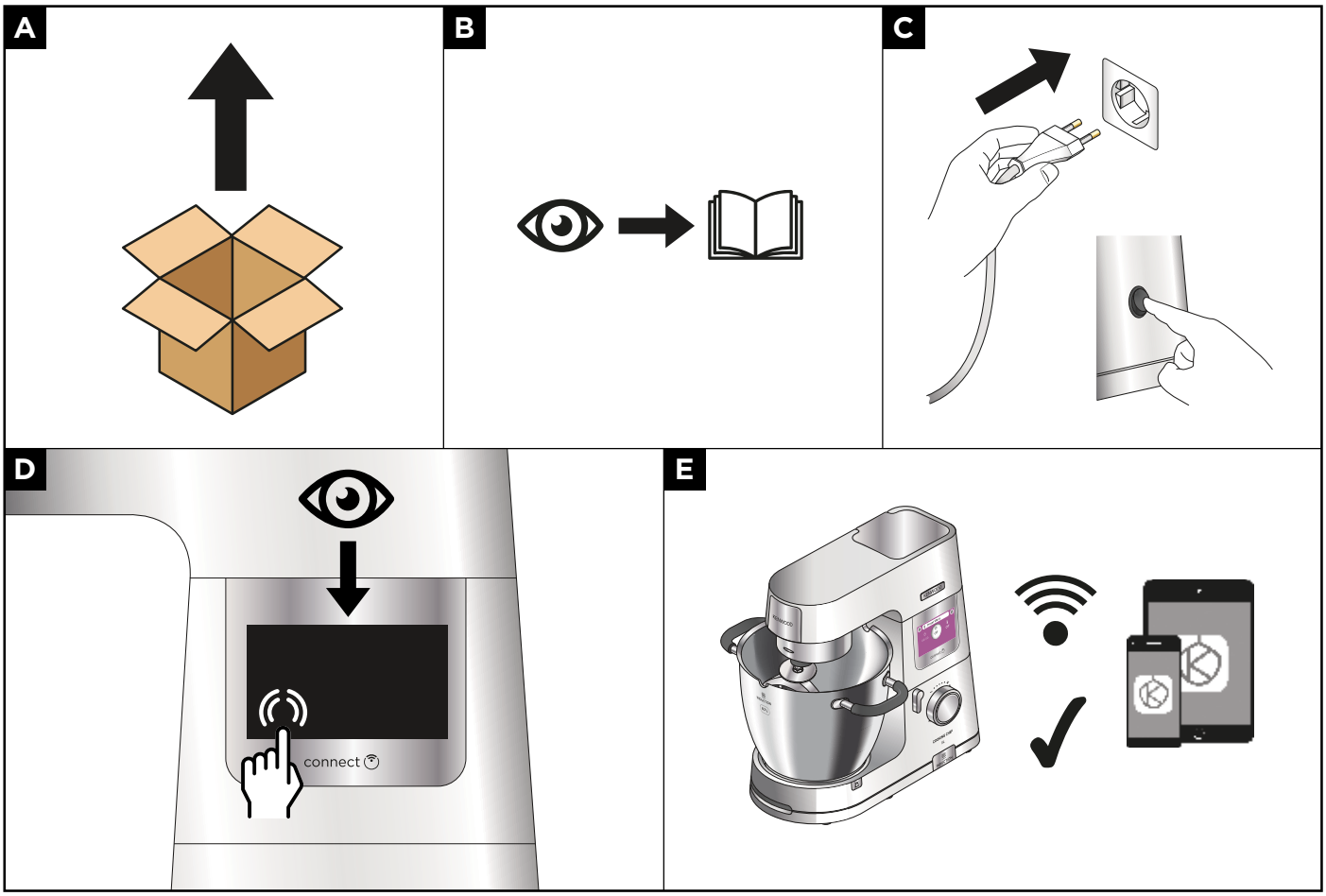
⑤ Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας
⑥ Κεφαλή μίξερ
⑦ Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας
⑧ Μπολ cooking chef
⑨ Μοχλός ανύψωσης κεφαλής
⑩ Περιστροφικό χειριστήριο
⑪ Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
⑫ Οθόνη
⑬ Προστατευτικό σουπλά
⑭ Οπή αποστράγγισης
⑮ Βάση του μπολ/περιοχή επαγωγής
⑯ Ανοίγματα αερισμού
⑰ Αισθητήρες θερμοκρασίας
⑱ Προστατευτικό θερμότητας
⑲ Ελαστική μόνωση (αφαιρούμενη)
⑳ Καπάκι κατά του πιτσιλίσματος
㉑ Καπάκι ανοίγματος προσθήκης υλικών
㉒ Αναδευτήρας σχήματος K
㉓ Αναδευτήρας Flexi
㉔ Αναδευτήρι
㉕ Αναδευτήρας ζύμης
㉖ Γάντζος ανάδευσης
㉗ Κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης
㉘ Σπάτουλα υψηλής θερμοκρασίας
㉙ Εξάρτημα αφαίρεσης ζύμης
㉚ Κλειδί

Εξάρτημα ατμού

㉛ Στηρίγματα λαβών
㉜ Δακτύλιος στήριξης
㉝ Αναδιπλούμενες λαβές
㉞ Αποσπώμενος δίσκος
㉟ Βάση με θήκες αβγών

Σύνδεση της συσκευής σας στην εφαρμογή Kenwood World

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- **WiFi -** Λειτουργεί αποκλειστικά με τα πρότυπα IEEE802.11 b, g και n στα 2,4 GHz.
- **Συμβατότητα -** Η εφαρμογή Kenwood World είναι συμβατή με τις πιο πρόσφατες εκδόσεις των iOS και Android.
- **Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων -** Κατά την απόρριψη της συσκευής, είναι σημαντικό να επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις για να προστατεύετε τα προσωπικά σας δεδομένα.
  Με αυτή την επιλογή θα διαγραφούν όλα τα δεδομένα του δικτύου WiFi που είναι αποθηκευμένα στη συσκευή και θα επανέλθουν οι εργοστασιακές ρυθμίσεις.
  Για επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων, επιλέξτε Ρυθμίσεις ⚙ > Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων.

Η εφαρμογή Kenwood World θα σας επιτρέπει να ελέγχετε τη συσκευή σας μέσω του smart phone ή του τάμπλετ σας.

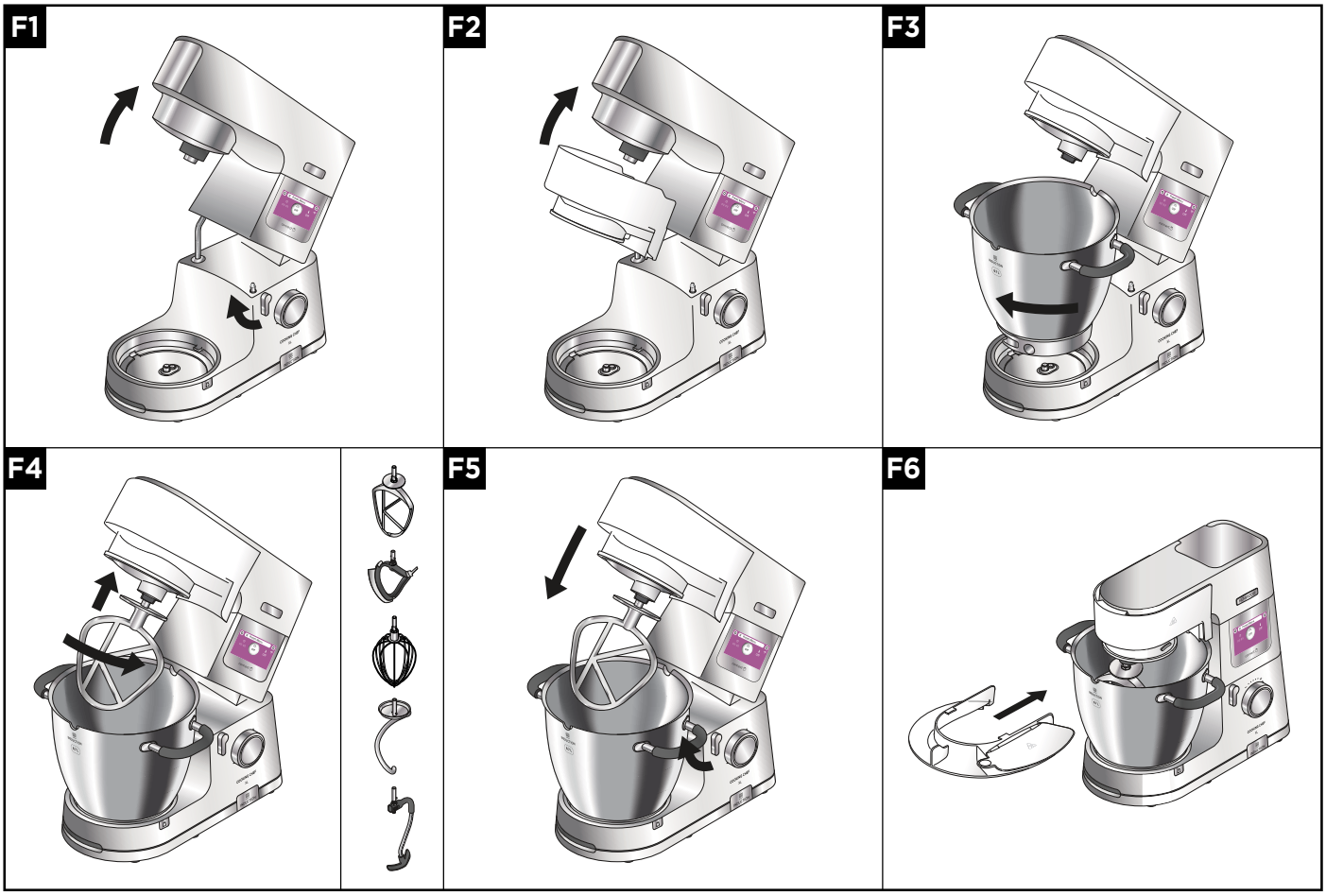
1 Συνδέστε την πρίζα και πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης στο πλάι της μονάδας μοτέρ.
2 Επιλέξτε Ρυθμίσεις ⚙ > WiFi > Σύνδεση και ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη αφής.

Αριθμός PIN

- Θα τον χρειαστείτε όταν σας ζητηθεί από την εφαρμογή Kenwood World.
- Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί μόνον όταν ο Αριθμός PIN εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν εισαγάγετε λάθος PIN, ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή και προσπαθήστε ξανά.
- Για να προβάλετε τον αριθμό PIN της μονάδας, επιλέξτε Ρυθμίσεις ⚙ > WiFi > Σύνδεση και ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων (μόνον όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο WiFi).

Ρύθμιση του Cooking Chef XL

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει την περιοχή επαγωγής, τους αισθητήρες θερμοκρασίας και την εξωτερική επιφάνεια της βάσης του μπολ. Σε αντίθετη περίπτωση θα επηρεαστεί ο αισθητήρας θερμότητας και δεν θα εκτελεστεί σωστά το μαγείρεμα.

Προστατευτικό για το πιτσίλισμα

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

1 Στρίψτε δεξιόστροφα τον μοχλό ανύψωσης κεφαλής και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
2 Σπρώξτε το προστατευτικό θερμότητας προς τα πάνω κάτω από την κεφαλή του μίξερ μέχρι να τοποθετηθεί κανονικά.
- Αν χρησιμοποιείτε την κουζινομηχανή Cooking Chef χωρίς θερμότητα, δεν χρειάζεται να τοποθετήσετε το προστατευτικό θερμότητας αν δεν χρησιμοποιείτε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα.

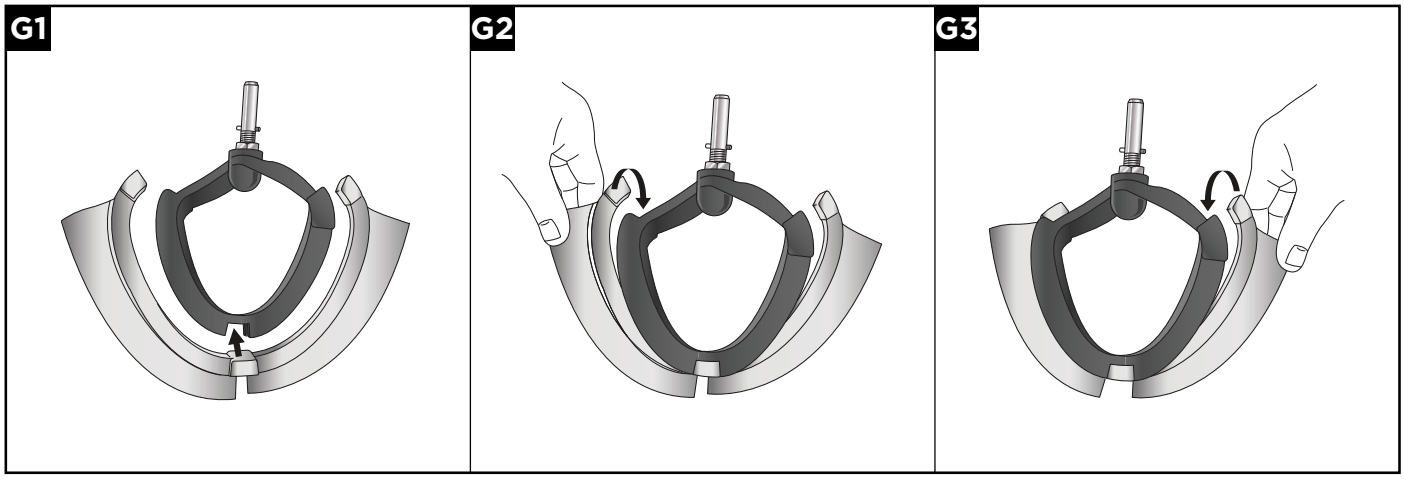
3 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση. Στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
4 Τοποθετήστε το απαιτούμενο εξάρτημα στην υποδοχή εργαλείου μπολ ή στην υποδοχή γάντζου ανάδευσης αν χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα, με τον πείρο μέσα στην εντομή, και στρίψτε έως ότου ασφαλίσει στη θέση.
- Για να αφαιρέσετε ένα εργαλείο, αντιστρέψτε το παραπάνω βήμα. (Όταν αφαιρείτε εξαρτήματα μετά το μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας).
- Γάντζος ανάδευσης – όταν χρησιμοποιείτε τον γάντζο ανάδευσης μπορείτε να συνδυάσετε και το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης για καλύτερη ανάμιξη. Βλ. ενότητα «τοποθέτηση και αφαίρεση του κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης».

5 Για να κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ, ανασηκώστε την λίγο και ύστερα στρίψτε τον μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα.
6 Ακουμπήστε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα πάνω στο χείλος του μπολ και, στη συνέχεια, σπρώξτε προς τα εμπρός μέχρι να τοποθετηθεί κανονικά.
- Κατά την ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε συστατικά απευθείας στο μπολ από το άνοιγμα προσθήκης υλικών.

7 Για να αφαιρέσετε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα, σύρετέ το για να βγει από τη συσκευή.
Σημείωση: Το προστατευτικό για το πιτσίλισμα θα παραμείνει στο προστατευτικό θερμότητας όταν η κεφαλή του μίξερ ανασηκωθεί εκτός αν την αφαιρέσετε πριν ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ.
8 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.

Συναρμολόγηση του Αναδευτήρα Flexi

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης

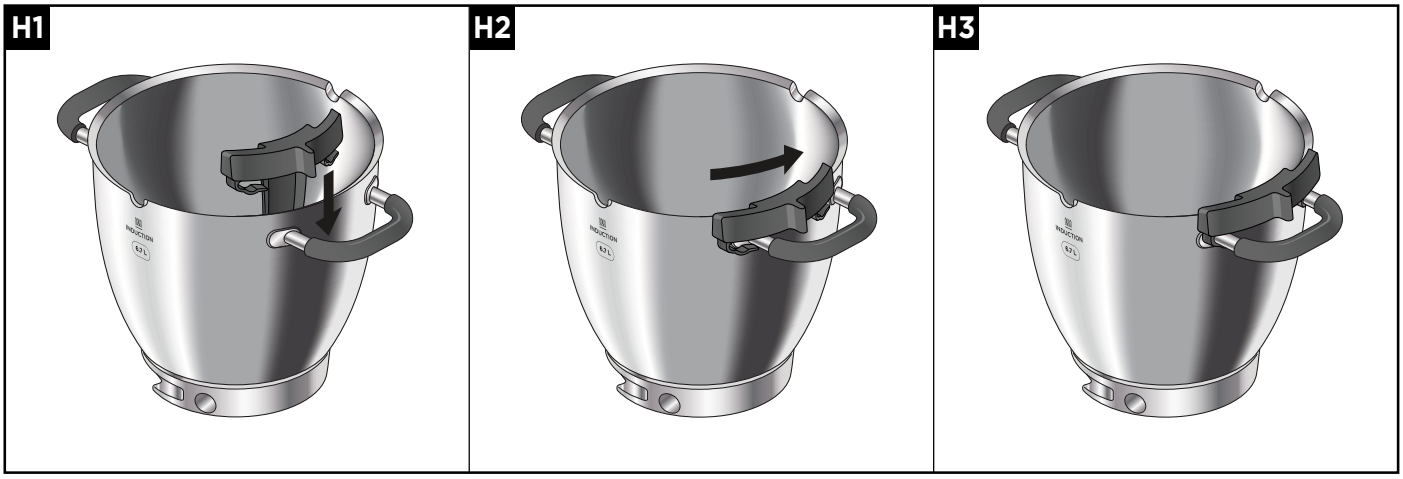


Σημαντικό
Η εύκαμπτη λεπίδα είναι ήδη τοποθετημένη και θα πρέπει πάντα να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.

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

Τοποθέτηση και αφαίρεση του κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



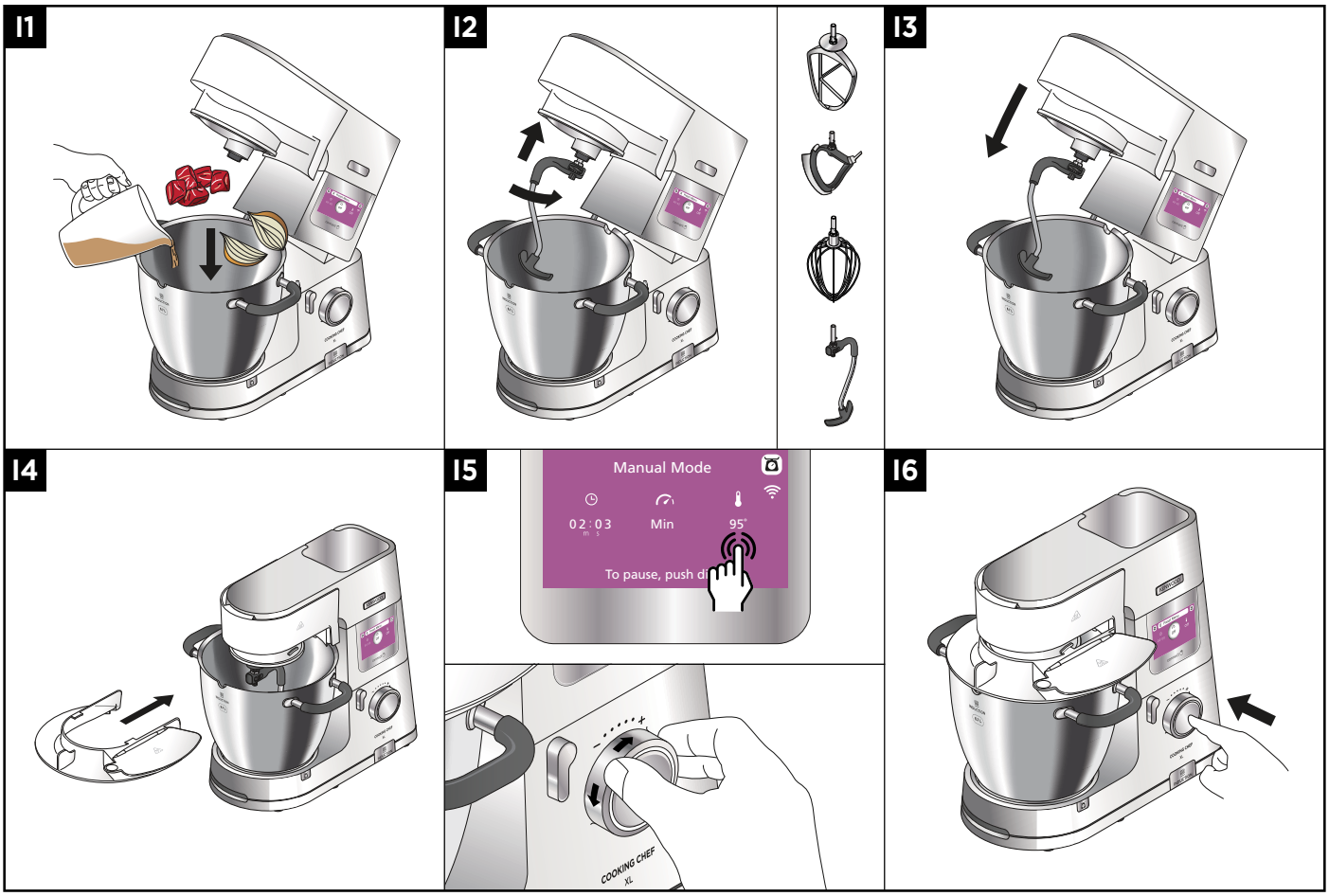
Σημαντικό

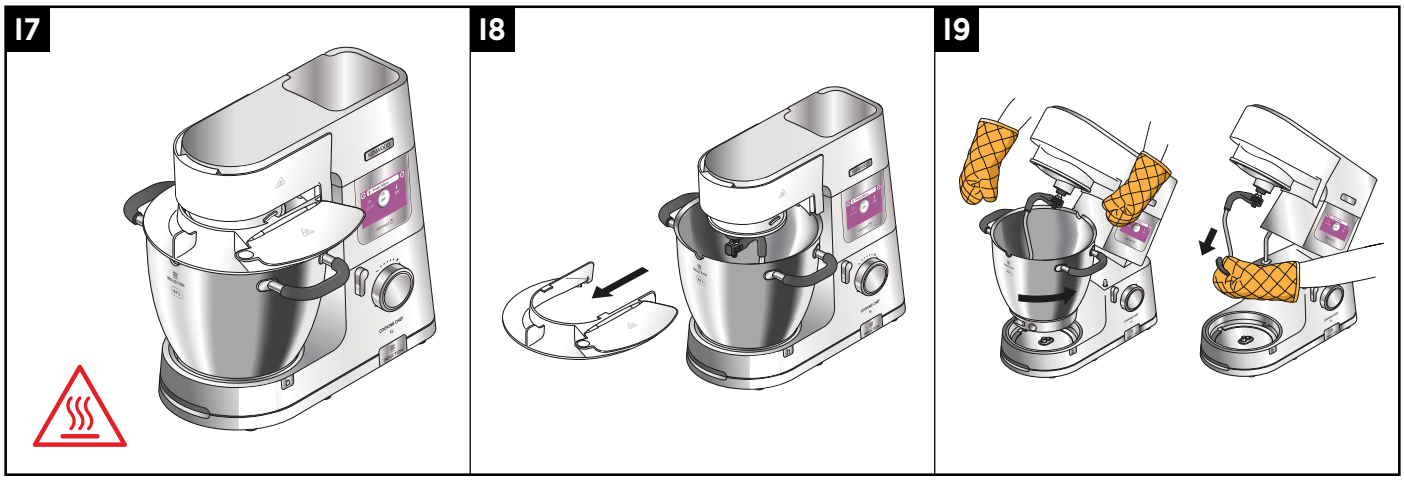
- Δεν πρέπει να τοποθετείτε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης όταν χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα σχήματος K, το αναδευτήρι, τον αναδευτήρα ζύμης ή τον αναδευτήρα Flexi.
- Το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης χρησιμοποιείται για καλύτερη ανάμιξη.

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

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

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης





Σημαντικό

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

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

- Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο. Προσέχετε καθώς η μονάδα θα είναι καυτή.
- Για να σταματήσει η διαδικασία ζεστάματος οποιαδήποτε στιγμή, αλλάξτε τη θερμοκρασία σε «OFF».
- Αν οποιαδήποτε στιγμή ανασηκωθεί η κεφαλή του μίξερ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η διαδικασία ζεστάματος θα διακοπεί προσωρινά και το εργαλείο του μπολ θα πάψει να κινείται και δεν θα ξεκινήσει πάλι όταν κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή και πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.

5 Μόλις το χρονόμετρο ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση και τελειώσει το μαγείρεμα, θα ακουστεί 3 φορές ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη μονάδα.
Σημείωση: Αν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος, οι διαδικασίες ζεστάματος και ανάδευσης σταματούν αυτόματα μόλις το χρονόμετρο φτάσει στις 8 ώρες.

Συμβουλές και υποδείξεις – Μαγείρεμα

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

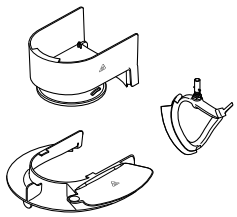
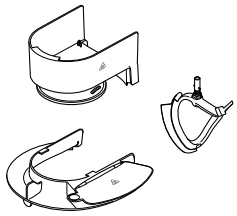
Λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT) (Για ανάμιξη σε θερμοκρασίες άνω των 60°C)

Σημαντικό - Λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT)

- 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 την ταχύτητα στη θέση «OFF» και ύστερα να επιλέξετε ξανά την επιθυμητή ταχύτητα.
- Αυτή η λειτουργία ΠΡΕΠΕΙ να χρησιμοποιείται ΜΟΝΟ με το αναδευτήρι ή/και με τον γάντζο ανάδευσης.
- Δεν πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα των 3 λίτρων στο μαγείρεμα και πρέπει να βεβαιώνεστε ότι έχει τοποθετηθεί το προστατευτικό για το πιτσίλισμα.
- Μην απομακρύνεστε από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

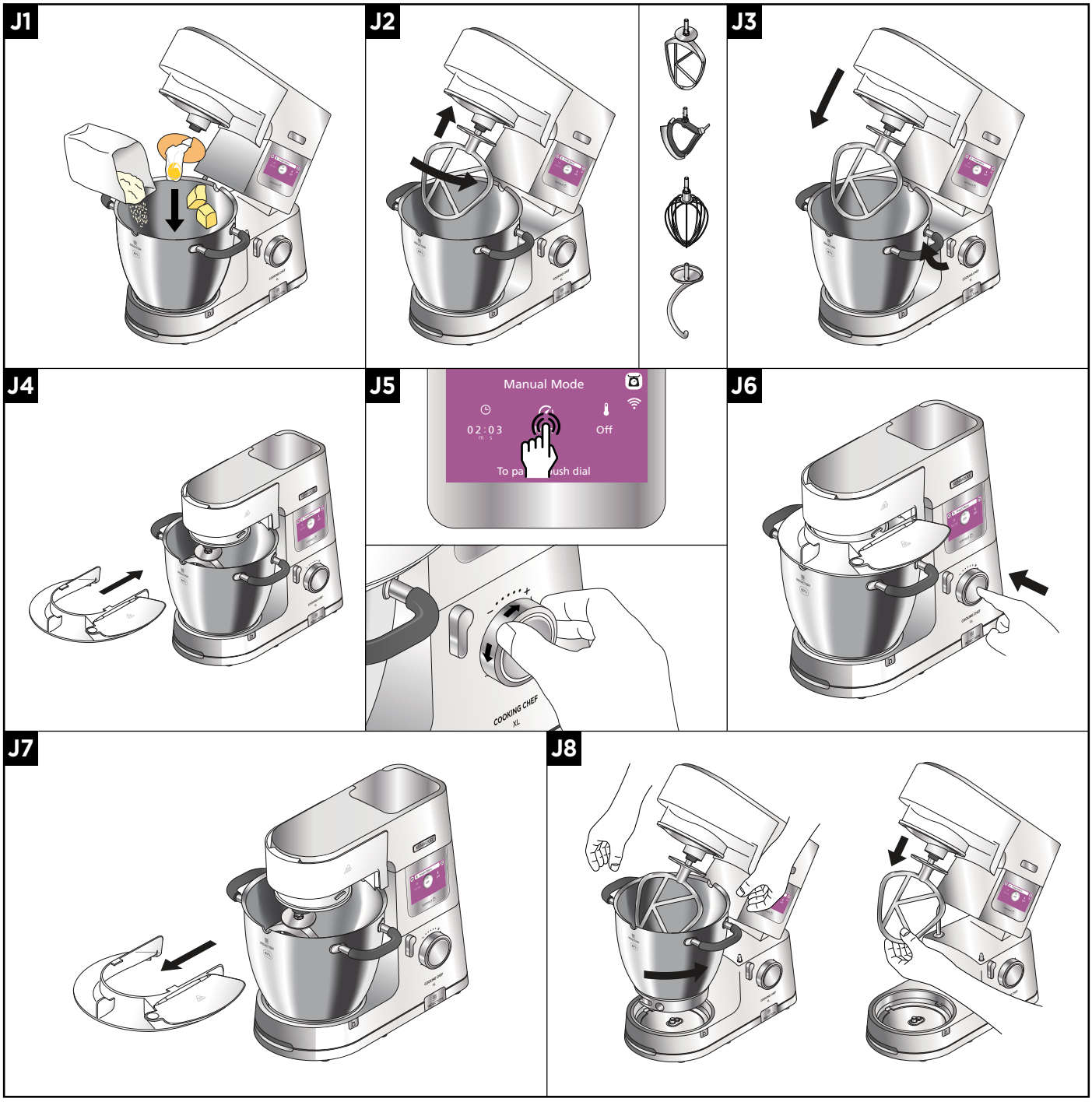
1 Επιλέξτε χρόνο (εάν χρειάζεται), ταχύτητα και θερμοκρασία 60°C ή παραπάνω
2 Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί μια προειδοποίηση ότι εισέρχεστε σε λειτουργία HSHT.
3 Αφού διαβάσετε και κατανοήσετε την προειδοποίηση, πατήστε «Ναι» για να επιβεβαιώσετε ότι επιθυμείτε να εισέλθετε σε λειτουργία HSHT.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

Συνταγές

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

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

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

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

1 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα αναμίξετε.
2 Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο, την ταχύτητα και τη θερμοκρασία.
Σημείωση: Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως μίξερ χωρίς θερμότητα, επιλέξτε «Απενεργοποίηση» όταν ρυθμίζετε τη θερμοκρασία. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο αριστερόστροφα για διακεκομμένη ανάδευση και λειτουργία παλμικής κίνησης. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο δεξιόστροφα για συνεχόμενες ταχύτητες.
3 Τοποθετήστε το απαιτούμενο εξάρτημα και το προστατευτικό για το πιτσίλισμα εάν χρειάζεται.
4 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.

- Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο. Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μαγειρέματος, επειδή η μονάδα θα είναι καυτή.
- Για να σταματήσει η διαδικασία ζεστάματος οποιαδήποτε στιγμή, αλλάξτε τη θερμοκρασία σε «OFF».
- Αν οποιαδήποτε στιγμή ανασηκωθεί η κεφαλή του μίξερ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η διαδικασία ζεστάματος θα διακοπεί προσωρινά και το εργαλείο του μπολ θα πάψει να κινείται και δεν θα ξεκινήσει πάλι όταν κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. Για να θέσετε πάλι το μίξερ σε λειτουργία, χαμηλώστε την κεφαλή και πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.

5 Μόλις ολοκληρωθεί ένα πρόγραμμα, θα ακουστεί από τη μονάδα ένας χαρακτηριστικός ήχος 3 φορές.

Σημείωση: Αν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος, οι διαδικασίες ζεστάματος και ανάδευσης σταματούν αυτόματα μόλις το χρονόμετρο φτάσει στις 8 ώρες.

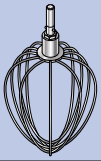
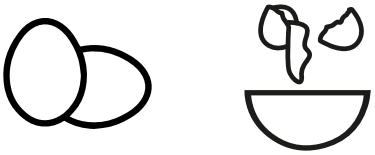
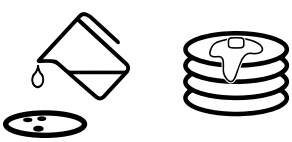
Συμβουλές και υποδείξεις – Εκτός λειτουργίας μαγειρέματος

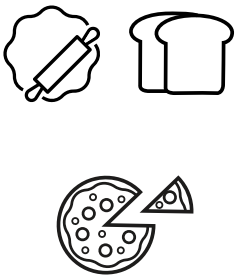
- Για να αποφύγετε το πιτσίλισμα των υλικών αυξήστε την ταχύτητα σταδιακά.
- **Αναδευτήρας σχήματος K** - Για να ενσωματωθούν πλήρως τα υλικά στο μείγμα, να διακόπτετε την ανάμειξη και να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα ανά τακτά διαστήματα.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή γλυκών, εκτός εάν η συνταγή σας ζητά κάτι άλλο.
- Κατά την παρασκευή μείγματος από βούτυρο και ζάχαρη για κέικ, χρησιμοποιείτε πάντα το βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου ή λιώστε το πρώτα.
- **Αναδευτήρας Flexi** - Παρέχονται δύο εύκαμπτες λεπίδες με τον αναδευτήρα υψηλής θερμοκρασίας για κρεμώδες μείγμα. Χρησιμοποιήστε τη μια εύκαμπτη λεπίδα για γλυκά και την άλλη για αλμυρά.
- **Αναδευτήρι** - Μην χρησιμοποιείτε το αναδευτήρι για παχύρρευστα μείγματα (π.χ. κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί και ανάμειξη βουτύρου και ζάχαρης) καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, τα αβγά θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Προτού χτυπήσετε ασπράδια αβγών, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει λιπαρή ουσία ή κρόκος αβγού στο αναδευτήρι ή στο μπολ.

Συμβουλές και υποδείξεις – Εργαλείο ζύμης

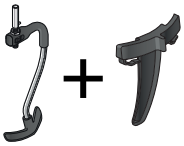
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναγραφόμενες μέγιστες ποσότητες – ενδέχεται να υπερφορτώσετε το μηχάνημα.
- Εάν αντιληφθείτε ότι η συσκευή καταπονείται, θέστε την εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε το κάθε μισό μέρος χωριστά.
- Τα υλικά αναμειγνύονται καλύτερα εάν τοποθετείτε πρώτα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

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

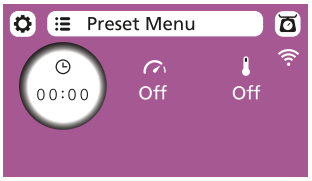
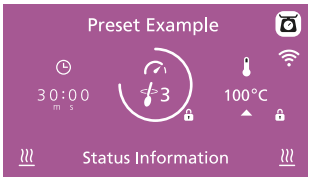
K 	(ΜΕΓ.)		(Λεπτά)
	 910 g	1	2
	4 kg (μείγμα με 20 αβγά)	Min–Max (Ελάχ.-Μέγ.)	2–4
	3 kg	Min–Max (Ελάχ.-Μέγ.)	5–10
	(ΜΕΓ.)		(Λεπτά)
	1.5 kg	Min–Max (Ελάχ.-Μέγ.)	4
	4 kg (μείγμα με 20 αβγά)	Min–Max (Ελάχ.-Μέγ.)	1–2
	3 kg	Min–Max (Ελάχ.-Μέγ.)	2–5
	(ΜΕΓ.)		(Λεπτά)
	16	Max (Μέγ.)	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Min (Ελάχ.)	10 δευτ.
		Max (Μέγ.)	1–1½
	 x 2 180 ml	Max (Μέγ.)	1–2

K		(ΜΕΓ.)		(Λεπτά)
		 1.6 kg  960 g	Min-1 (Ελάχ.-1)	5
 		 1.6 kg  720 g 18-22˚C  800 g  180 g	Min-1 (Ελάχ.-1)	5

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

	20°C–59°C	Min–Max (Ελάχ.-Μέγ.)	
	60°C–180°C	N/A	
	20°C–180°C	Min–Max (Ελάχ.-Μέγ.)	
	20°C–59°C	2	
	60°C–180°C	N/A	
	20°C–59°C	Min–Max (Ελάχ.-Μέγ.)	
	60°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	Min–Max (Ελάχ.-Μέγ.)	

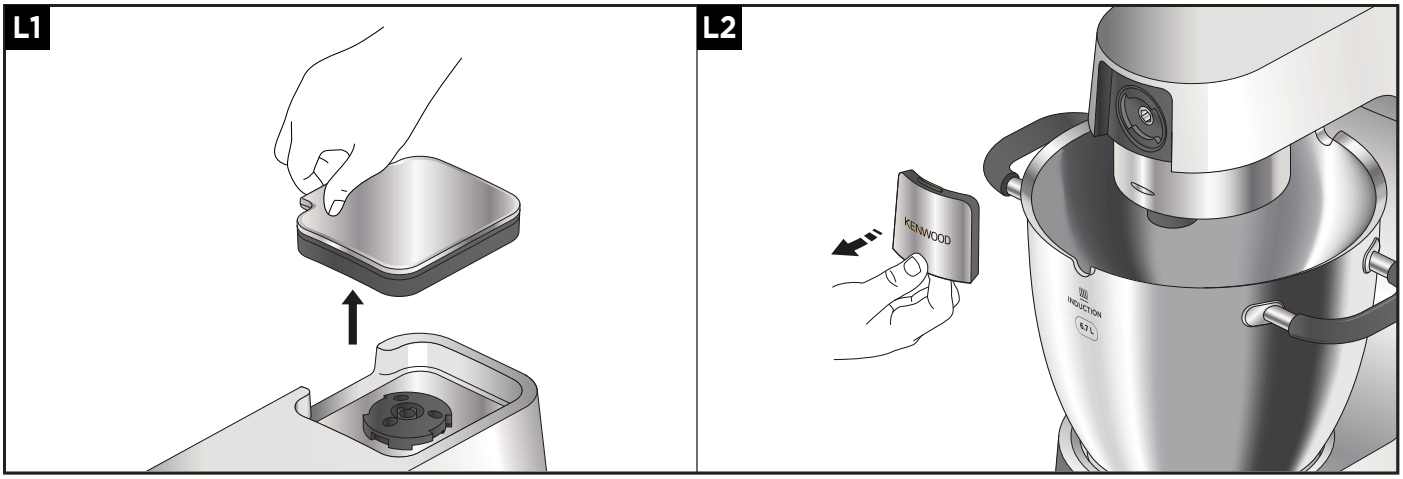
Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef XL - Επεξήγηση της οθόνης ενδείξεων

	
	Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ανοίξει το μενού ρυθμίσεων.
	Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ανοίξει το μενού προρρυθμισμένων προγραμμάτων.
	Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ανοίξει το μενού των προρρυθμισμένων προγραμμάτων.
	Δείχνει τον επιλεγμένο χρόνο σε ώρες (h), λεπτά (m) και δευτερόλεπτα (s).
	Δείχνει τη διακεκομμένη ανάδευση που έχει επιλεγεί. Εάν επιλεχθεί ταχύτητα που αυξάνεται ή μειώνεται κατά διαστήματα (2 → 4), ο εξωτερικός δακτύλιος θα γεμίζει σταδιακά και η συσκευή θα αναδεύεται μόλις γεμίσει ο δακτύλιος.
	Εμφανίζει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Το κόκκινο φόντο που αναβοσβήνει υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία θέρμανσης. Ένα σταθερό κόκκινο φόντο υποδεικνύει ότι η συσκευή έχει φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Ένα διακεκομμένο βέλος που δείχνει προς τα κάτω υποδεικνύει ότι μειώνεται η θερμοκρασία της συσκευής. Ένα διακεκομμένο βέλος που δείχνει προς τα πάνω υποδεικνύει ότι η συσκευή θερμαίνεται.
	Υποδεικνύει ότι η ρύθμιση (ώρα, ταχύτητα ή θερμοκρασία) δεν μπορούν να ρυθμιστούν.
Πληροφορίες κατάστασης	Το κείμενο που εμφανίζεται εδώ δείχνει πληροφορίες κατάστασης.
	Υποδεικνύει ότι το μπολ, το περιεχόμενό του και οποιαδήποτε μέρη που χρησιμοποιούνται είναι καυτά. Να τα χειρίζεστε με προσοχή.
	Υποδεικνύει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε δίκτυο WiFi.
	Υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία υψηλής ταχύτητας/υψηλής θερμοκρασίας (HSHT).
	Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο αριστερόστροφα για διακεκομμένη ανάδευση και λειτουργία παλμικής κίνησης. Γυρίστε το περιστροφικό χειριστήριο δεξιόστροφα για συνεχόμενες ταχύτητες ελάχιστη - μέγιστη.

Ρυθμίσεις θερμοκρασίας και ταχύτητας

Οδηγός θερμοκρασιών	60°C	Λιώσιμο 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
	(P)	Παλμική λειτουργία - Για σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας στη μέγιστη ισχύ.
		Διακεκομμένη ανάδευση 1 – Το μίξερ θα λειτουργεί σε σταθερά χαμηλή ταχύτητα. Για ανακάτεμα ελαφριών υλικών σε πιο παχύρρευστα μείγματα.
		Διακεκομμένη ανάδευση 2 – Ανάδευση κατά διαστήματα με σύντομες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 10 δευτερόλεπτα για περίπου 1,5 περιστροφή.
		Διακεκομμένη ανάδευση 3 – Ανάδευση κατά διαστήματα με μέτριας διάρκειας παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 30 δευτερόλεπτα για περίπου 1,5 περιστροφή.
		Διακεκομμένη ανάδευση 4 – Ανάδευση κατά διαστήματα με μεγάλες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή την ταχύτητα, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 5 λεπτά για περίπου 1,5 περιστροφή.
	Ταχύτητα ελάχιστη – μέγιστη	Αυξάνει συνεχώς ταχύτητα φτάνοντας σταδιακά στη μέγιστη
	HSHT	Για ανάμειξη σε θερμοκρασίες άνω των 60˚C σε ταχύτητες Ελάχ. - Μέγ.

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



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

Κάλυμμα υποδοχής υψηλής ταχύτητας

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

Κάλυμμα υποδοχής χαμηλής ταχύτητας

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

2 Τοποθετήστε το εξάρτημα σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται.
3 Ορίστε τον απαιτούμενο χρόνο και ταχύτητα.
4 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη.
5 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε ξανά το περιστροφικό χειριστήριο.

Συνταγή

Μαρινάδα δαμάσκηνο

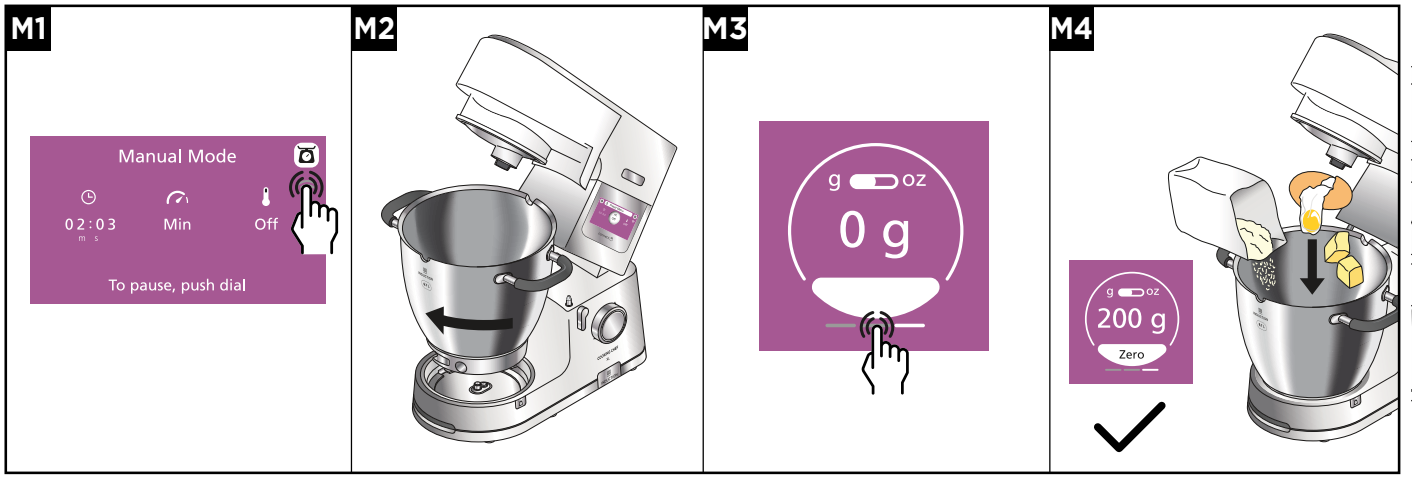
200 γρ. λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι
40 γρ. μαλακά δαμάσκηνα
40 ml νερό

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

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

Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef XL - Λειτουργία ζυγίσματος

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



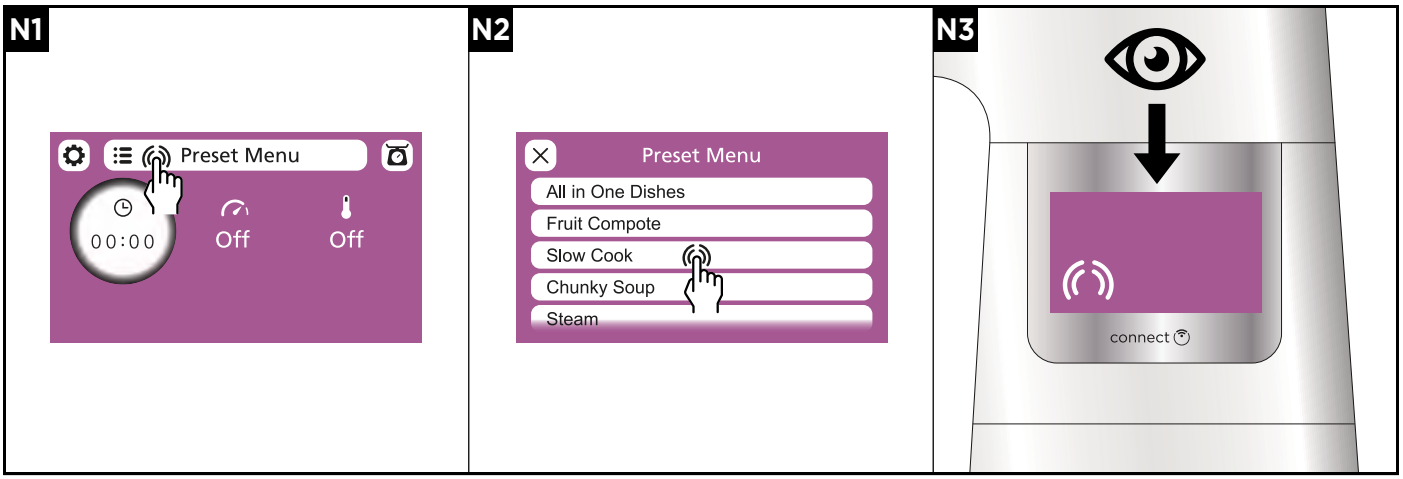
Σημαντικό

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

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

Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef XL - Προγράμματα μαγειρέματος

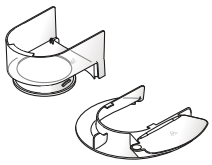
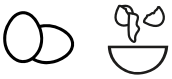
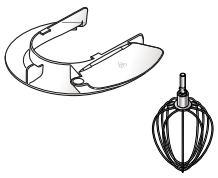
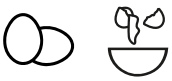
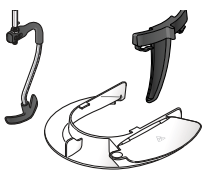
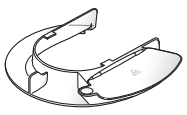
Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



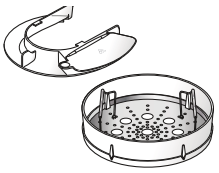
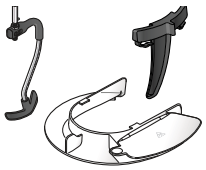
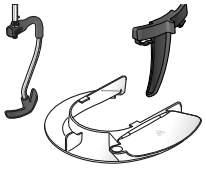
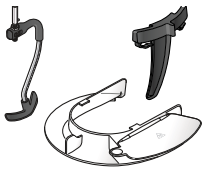
1 Επιλέξτε το Προρρυθμισμένο μενού.
2 Επιλέξτε την προκαθορισμένη ρύθμιση που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
3 Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων.
4 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο. Να προσέχετε, καθώς το μπολ και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

Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων

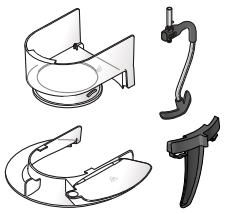
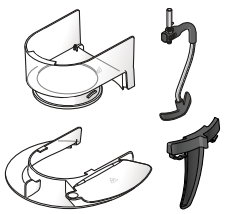
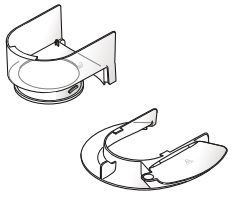
Μπορείτε να προσαρμόζετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις έτσι ώστε να ταιριάζουν στη συνταγή σας, όταν είναι διαθέσιμες.
Οι μη προσαρμοζόμενες ρυθμίσεις υποδεικνύονται με το εικονίδιο 🔒.
Όταν εμφανίζεται η ένδειξη «Ζέσταμα» στην οθόνη ενδείξεων, το χρονόμετρο δεν θα ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση μέχρις ότου να φτάσει η συσκευή στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος	**Συνιστώμενα εξαρτήματα**	**Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις** (προσαρμοζόμενες)	**Στάδιο διατήρησης θερμοκρασίας**	**(Μεγ.)**	**Ιδέες για συνταγές/Χρήσεις**
Χτύπημα μαρέγκας		**1 λεπτό 15 δευτ.** (15 δευτ. – 5 λεπτά) **Μέγ.** (4 – Μεγ.) **OFF** 🔒		16	Ασπράδια αβγών για μους σοκολάτας
Παντεσπάνι		**1 λεπτό** (30 δευτ. – 5 λεπτά) **«1» – «Μέγ.»** (1 – Μεγ.) **OFF** 🔒		4 kg (Μείγμα με 20 αβγά)	Κέικ, κάπκεϊκ
Ζύμωμα ζύμης		**10 λεπτά** (1 λεπτά – 30 λεπτά) **«Ελάχ.» έως «1»** («Ελάχ.» – 2) **OFF** 🔒		 1,6 kg	Ψωμάκια, Πίτσα
Φούσκωμα ζύμης		**1 ώρα** (5 λεπτά - 2 ώρες) **OFF** 🔒 **30˚C** (25˚C – 35˚C)			Φούσκωμα ζύμης με μαγιά
Λιώσιμο σοκολάτας		**10 λεπτά** (5 λεπτά - 2 ώρες) 1 🔒 **60˚C**		500 g	Μους σοκολάτας
Ελβετική μαρέγκα		**10 λεπτά** (1 λεπτά – 20 λεπτά) **Μέγ.** (4 – Μεγ.) **40˚C**		 x 8	Βάση γλάσου με βουτυρόκρεμα
Ιταλική μαρέγκα		**4 λεπτά** (1 λεπτά – 20 λεπτά) **HSHT 6** (1 – Μεγ.) **60˚C – 85˚C**		 x 8	Λέμον πάι με μαρέγκα Τούρτα-παγωτό Baked Alaska
Κομπόστα φρούτων		**20 λεπτά** (5 δευτ. – 2 ώρες) 1 (1 – 4) **104˚C**	**30 λεπτά** 1 **62˚C**	1,5 kg	Γέμιση για κέικ, γαρνίρισμα για επιδόρπια
Ποπκόρν		**10 λεπτά** (5 λεπτά – 10 λεπτά) **OFF** 🔒 **180˚C** 🔒		 20 g  20 g	Για φρέσκο σπιτικό ποπκόρν * Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε πάντα το προρρυθμισμένο πρόγραμμα.

Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων (Συνέχεια)

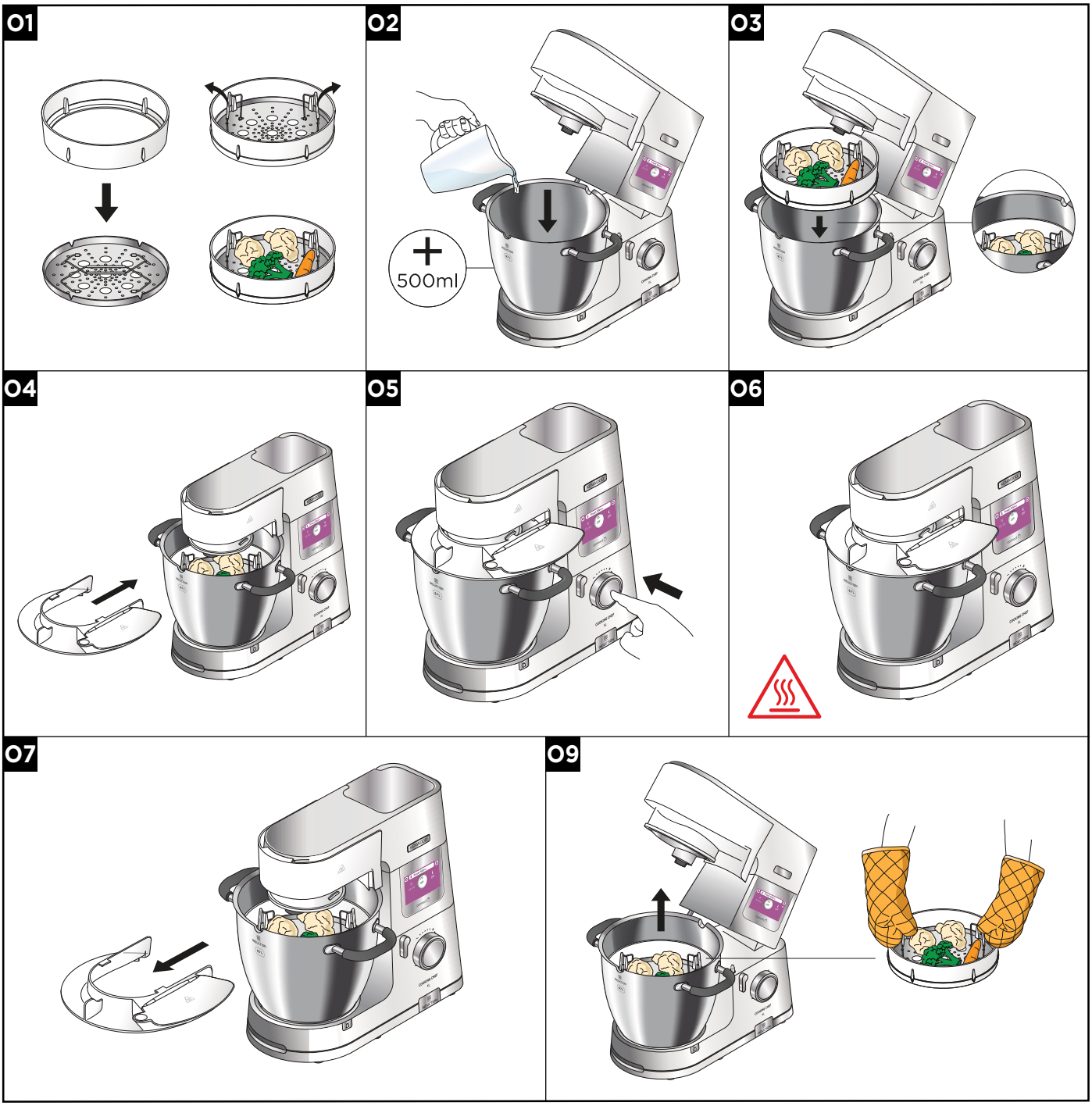
Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος	**Συνιστώμενα εξαρτήματα**	**Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις** (προσαρμοζόμενες)	**Στάδιο διατήρησης θερμοκρασίας**	**(Μεγ.)**	**Ιδέες για συνταγές/Χρήσεις**
Μαγείρεμα στον ατμό		**20 λεπτά** (5 λεπτά – 45 λεπτά) **OFF** 🔒 **100˚C** 🔒		450 g	Σολομός στη λαδόκολλα
Πιάτα με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί		**40 λεπτά** (5 δευτ. – 8 ώρες) 3 – 4 (1 – 4) **103˚C – 140˚C** (20˚C – 180˚C)	**30 λεπτά** 🔒 4 🔒 **62˚C** 🔒	3 L	Μπολονέζ
Σούπα με κομματάκια		**20 λεπτά** (5 δευτ. – 8 ώρες) 3 – 4 (1 – 4) **103˚C – 140˚C** (20˚C – 180˚C)	**30 λεπτά** 🔒 4 🔒 **62˚C** 🔒	3 L	Μινεστρόνε, ζωμοί
Αργό μαγείρεμα		**2 ώρες** (5 δευτ. – 8 ώρες) 3 – 4 (1 – 4) **98˚C – 140˚C**	**30 λεπτά** 🔒 4 🔒 **62˚C** 🔒	3 L	Μοσχάρι μπουργκινιόν

Συνταγές

Συνταγή	**Εργαλείο που χρησιμοποιείται**	**Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος / Μη αυτόματες ρυθμίσεις**	**Υλικά**
Μινεστρόνε		Σούπα με κομματάκια **20 λεπτά** 2 – 3 **98˚C**	Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί: 100 γρ. μπέικον, *σε κύβους* 2 σκελίδες σκόρδο, *ψιλοκομμένες* 50 γρ. ρύζι Arborio 2½ κουταλιές. σούπας πολτός ντομάτας 70 γρ. λάχανο σαβόι 1 κουτ. γλυκού αποξηραμένο δεντρολίβανο 2 κουτ. γλυκού αποξηραμένο φασκόμηλο 1 κλωνάρι σέλερι, *σε φέτες* 60 γρ. πράσο, *σε φέτες* 75 γρ. κρεμμύδι, *σε φέτες* 75 γρ. καρότο, *σε φέτες* 1 λίτρο ζεστός ζωμός λαχανικών Αλάτι και πιπέρι
Μοσχάρι Στρογκανόφ		Πιάτα με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί **30 λεπτά** 2 – 3 **103˚C**	Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί: 600 γρ. μοσχάρι, *σε κύβους* 1 κουταλιά σούπας πάπρικα 1 κουταλιά σούπας βούτυρο 1 σκελίδα σκόρδο, *ψιλοκομμένη* 400 γρ. ζωμός βοδινού 200 γρ. μανιτάρια, *σε φέτες* 150 γρ. κρεμμύδι, *σε φέτες* 300 γρ. καρότο, *σε φέτες* 200 ml κρέμα γάλακτος 1 κουταλιά κορν φλάουρ 1 κουταλιά νερό } *αναμείξτε μαζί* Αλάτι και πιπέρι
Ποπκόρν		Ποπκόρν **10 λεπτά** **OFF** **180˚C**	Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί: 50 γρ. σπόροι καλαμποκιού 20 γρ. ηλιέλαιο * Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε πάντα το προρρυθμισμένο πρόγραμμα.

Χρήση της κουζινομηχανής Cooking Chef XL - Εξάρτημα ατμού

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

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

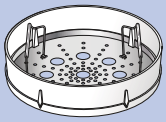
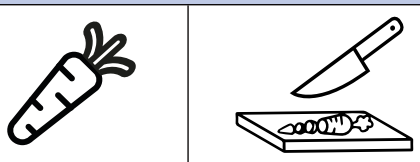
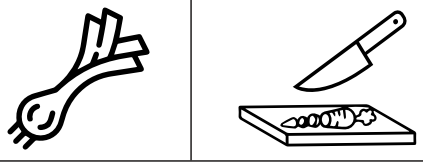
1 Τοποθετήστε τον αποσπώμενο δίσκο σε επίπεδη επιφάνεια και φροντίστε οι λαβές να είναι διπλωμένες προς τα μέσα.
2 Στερεώστε το δακτύλιο στήριξης επάνω στο δίσκο και φροντίστε τα στηρίγματα λαβών στο δίσκο να ακουμπούν στις εγκοπές σχήματος V του δίσκου.
3 Ανοίξτε τις λαβές και στερεώστε τις στα στηρίγματα λαβών.
4 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε επάνω στο δίσκο. Πρέπει να έχετε πλύνει καλά τα λαχανικά και να τα έχετε ξεφλουδίσει, εάν χρειάζεται.
5 Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού στο μπολ (ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος). Ενδείκνυται το φιλτραρισμένο νερό, καθώς περιορίζει τη δημιουργία αλάτων και λεκέδων.
6 Τοποθετήστε το συναρμολογημένο ατμομάγειρα στο μπολ, το ύψος θα ρυθμιστεί αυτόματα.

7 Προσαρμόστε το προστατευτικό θερμότητας στην κεφαλή του μίξερ.
8 Προσαρμόστε το μπολ και το καλάθι ατμού στην Κουζινομηχανή.
9 Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ και, στη συνέχεια, προσαρμόστε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα.
10 Επιλέξτε προρρυθμισμένο πρόγραμμα ατμού και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος (σύμφωνα με τον Πίνακα συνιστώμενων χρόνων και θερμοκρασιών μαγειρέματος). Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη
11 Αφήστε να βράσει για τον απαιτούμενο χρόνο.
12 Αφαιρέστε το προστατευτικό για το πιτσίλισμα.
13 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ.
14 Βγάλτε το καλάθι ατμού με τη βοήθεια των λαβών – προσέξτε να μην κλείσουν προς τα μέσα.
15 Τοποθετήστε το καλάθι ατμού σε μια πιατέλα ή άλλο κατάλληλο σκεύος.
16 Απασφαλίστε τις λαβές και διπλώστε τις λαβές προς το κέντρο. Αφαιρέστε το δακτύλιο στήριξης και ανοίξτε τις λαβές.
17 Αφαιρέστε το φαγητό.

Συμβουλές και υποδείξεις

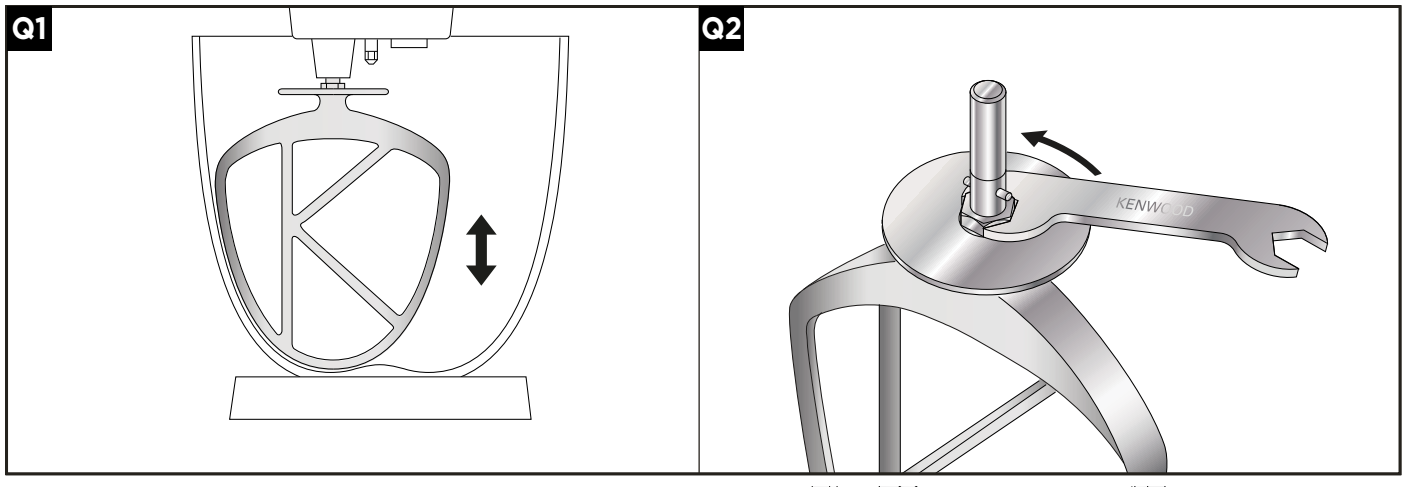
- Το υγρό που έχει μείνει στο μπολ είναι κατάλληλο για σούπες ή ζωμούς. Να είστε προσεκτικοί, καθώς θα είναι πολύ καυτό.
- Αφήνετε κενά ανάμεσα στα κομμάτια των τροφών.
- Ανακατεύετε τις μεγάλες ποσότητες φαγητού στη μέση του μαγειρέματος.
- Τα ισομεγέθη κομμάτια τροφών μαγειρεύονται ομοιόμορφα.
- Εάν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

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

P 	(ΜΕΓ.)	(Λεπτά)	H_2O
	450 g	20	500 ml
	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
	450 g	15–20	500 ml

Προσαρμογή εργαλείων

Διαγράμματα και οδηγίες χρήσης



Σημαντικό

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

Αναδευτήρας, χτυπητήρι K, αναδευτήρας Flexi - Ρύθμιση

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

Ρύθμιση γάντζου ανάδευσης

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

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)
Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.
Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το μίξερ δεν λειτουργεί στη λειτουργία θέρμανσης, εμφανίζει ένα μήνυμα σφάλματος και εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα.	Έχει ενεργοποιηθεί ένας από τους αισθητήρες ασφαλείας.	Ελέγξτε την οθόνη για ειδοποίηση σχετικά με την αιτία. • Βεβαιωθείτε ότι έχετε κατεβάσει την κεφαλή και ότι έχει 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. 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.
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.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο συρμάτινος αναδευτήρας ή ο αναδευτήρας σχήματος K χτυπούν στο κάτω μέρος του μπολ ή δεν επεξεργάζονται τα υλικά στο κάτω μέρος του μπολ. Ο αναδευτήρας Flexi υψηλής θερμοκρασίας δεν μαζεύει τα υλικά από το κάτω μέρος του μπολ.	Το εργαλείο βρίσκεται σε λάθος ύψος και χρειάζεται ρύθμιση.	Προσαρμόστε το ύψος χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο γαλλικό κλειδί – Βλ. την ενότητα «Ρύθμιση ύψους του εργαλείου».
Ο συρμάτινος αναδευτήρας, ο αναδευτήρας σχήματος K ή το χτυπητήρι για κρεμώδες μίγμα χτυπούν πάνω στο κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης.	Τοποθετήθηκε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης.	Αφαιρέστε το κλιπ υποβοήθησης ανάδευσης – πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο μαζί με τον γάντζο ανάδευσης.
Δεν μπορεί να τοποθετηθεί το εξάρτημα Χαμηλής ταχύτητας.	Ελέγξτε εάν το εξάρτημά σας είναι συμβατό για χρήση με το μοντέλο της συσκευής σας. Απαιτείται σύστημα Twist connection system (Μοντέλο KAX) TWIST	Το εξάρτημα πρέπει να διαθέτει το σύστημα KAX twist connection system TWIST για να προσαρμόζει στην υποδοχή. Εάν διαθέτετε εξαρτήματα του συστήματος Bar Connection System BAR, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον προσαρμογέα KAT002ME, προκειμένου να τα συνδέσετε στο σύστημα Twist Connection System της Κουζινομηχανής σας. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.kenwoodworld.com/twist
Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί.	Το σύστημα προστασίας από την υπερφόρτωση ή από την υπερθέρμανση είναι ενεργό. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας.	Αποσυνδέστε από την πρίζα και ελέγξτε εάν υπάρχουν εμπόδια ή υπερφόρτωση. Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί, αφαιρέστε μερικά από τα υλικά για να μειώσετε το βάρος και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη εκτός λειτουργίας για 15 λεπτά. Συνδέστε τη στην πρίζα και επιλέξτε πάλι ταχύτητα. Εάν, αφότου εφαρμόσετε την παραπάνω διαδικασία, η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το τμήμα «εξυπηρέτησης πελατών» για περαιτέρω βοήθεια.
Η Κουζινομηχανή σταματά ενώ λειτουργεί.	Η κεφαλή μίξερ ανυψώθηκε.	Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία.
Η οθόνη απενεργοποιείται.	Η Κουζινομηχανή έχει μείνει στην πρίζα περισσότερο από 20 λεπτά χωρίς να λειτουργεί και έχει μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.	Πατήστε την οθόνη αφής ή στρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο στην επαναφορά.
Η Κουζινομηχανή σταματά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Αφαιρέθηκε το προστατευτικό θερμότητας ή ένα κάλυμμα υποδοχής.	Τοποθετήστε το προστατευτικό θερμότητας ή το κάλυμμα υποδοχής και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία.
Στην οθόνη εμφανίζεται αλφαριθμητικός κωδικός σφάλματος.	Η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά.	Επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις της Kenwood, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα/η οθόνη δεν ανάβει.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Δεν πατήθηκε ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. Η συσκευή έχει μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης στη θέση «On». Αγγίξτε την οθόνη ενδείξεων ή περιστρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο.
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν έχει πατηθεί το περιστροφικό χειριστήριο.	Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Το χρονόμετρο δεν φαίνεται να μετρά αντίστροφα στην οθόνη.	Κατά τη διάρκεια του σταδίου ζεστάματος το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία έχει οριστεί να ξεπερνά τους 100˚C, αλλά η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100˚C.	Κανονική λειτουργία Μειώστε τη θερμοκρασία ή επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία.
Η θερμοκρασία του περιεχομένου του μπολ δεν υπερβαίνει τους 100˚C.	Η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100˚C.	Κανονική λειτουργία
Αργή κίνηση ή δονήσεις κατά τη λειτουργία.	Το ανομοιόμορφα κατανεμημένο φορτίο στο μπολ προκαλεί υπερβολικές δονήσεις. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας. Το εργαλείο ή η ταχύτητα που χρησιμοποιείται είναι λάθος.	Μειώστε την ποσότητα ή μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα μέσα στο μπολ και θέστε ξανά τη μονάδα σε λειτουργία. Ανατρέξτε στους σχετικούς πίνακες προγραμμάτων και συνιστώμενων ταχυτήτων για τα κατάλληλα εργαλεία και την ταχύτητα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος E:34	Πρόβλημα με τη σύνδεση WiFi.	Ελέγξτε τον Κωδικό πρόσβασης στο Wi-Fi. Για να καταργηθεί η απομνημόνευση του δικτύου W-Fi από τη συσκευή, μεταβείτε στο Ρυθμίσεις ⚙ > WiFi > Κατάργηση απομνημόνευσης δικτύου. Επανεκκινήστε τη Ρύθμιση συσκευής από την εφαρμογή Kenwood World.
αναβοσβήνει αργά	Δεν είναι δυνατή η εύρεση γνωστού δικτύου Wi-Fi.	Η συσκευή μπορεί να έχει μετακινηθεί, ο δρομολογητής μπορεί να είναι απενεργοποιημένος ή να χρειάζεται επανεκκίνηση.
αναβοσβήνει γρήγορα	Διαθέσιμο Wi-Fi, αλλά δεν είναι δυνατή η σύνδεση με τους διακομιστές στο cloud.	Ο δρομολογητής μπορεί να χρειάζεται επανεκκίνηση, διαφορετικά, επικοινωνήστε με τον Πάροχο Υπηρεσιών Διαδικτύου. Ελέγξτε αν υπάρχει ενεργή σύνδεση στο διαδίκτυο, στο τοπικό δίκτυο.
Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος E42	Σφάλμα εξάτμισης όλου του νερού (σφάλμα Προρρυθμισμένου προγράμματος ατμού)	Προσθέστε νερό στο μπολ
Επεξήγηση των χαρακτηριστικών ήχων της συσκευής		
1) Γρήγορο μεμονωμένο ηχητικό σήμα. 2) Γρήγορο διπλό ηχητικό σήμα 3) Τριπλό ηχητικό σήμα	1) Πατάτε το περιστροφικό χειριστήριο για έναρξη ή παύση της συσκευής ή η κεφαλή έχει ανασηκωθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας 2) Η συσκευή είναι σε κατάσταση αναμονής – η συσκευή παράγει ένα γρήγορο διπλό ηχητικό σήμα 10 λεπτά και 5 λεπτά πριν από τη λήξη του κύκλου διατήρησης θερμοκρασίας. 3) Σηματοδοτεί τα εξής: - Λήξη του προρρυθμισμένου προγράμματος - Λήξη της μη αυτόματης λειτουργίας - Λήξη του κύκλου διατήρησης θερμοκρασίας - Η συσκευή πρόκειται να ξεκινήσει ανάδευση.	Κανονική λειτουργία Κανονική λειτουργία Κανονική λειτουργία
Κατά την επικοινωνία με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ενδέχεται να σας ζητηθούν στοιχεία της έκδοσης του λογισμικού. Μπορείτε να τα βρείτε πατώντας το εικονίδιο του μενού ρυθμίσεων και στη συνέχεια επιλέξτε «Σχετικά με τη συσκευή».		

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

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

Πληροφορίες Οικολογικού Σχεδιασμού

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

Αρ. μοντέλου:	**TYPE: KCL95**
Εύρος ραδιοσυχνοτήτων:	2412 - 2472 MHz
Μέγιστη ισχύς μετάδοσης:	< 20 dBm

Πρωτόκολλο επικοινωνίας: IEEE802.11 b, g, n
Το KCL95 έχει μία Θύρα δικτύου WiFi και προορίζεται για χρήση ως τηλεχειριζόμενος εξοπλισμός δικτύου.
- Η Θύρα δικτύου μπορεί να απενεργοποιηθεί από το μενού ρυθμίσεων δικτύου WiFi με την επιλογή «Off» (Απενεργοποίηση).
- Η Θύρα δικτύου μπορεί να επανενεργοποιηθεί από το μενού ρυθμίσεων δικτύου WiFi με την επιλογή «On» (Ενεργοποίηση).

Επανενεργοποίηση: Η συσκευή μπορεί να επανενεργοποιηθεί από τη λειτουργία αναμονής:
- Από δικτυωμένη λειτουργία αναμονής: Αγγίξτε την οθόνη ενδείξεων, περιστρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο ή επανενεργοποιήστε εξ αποστάσεως μέσω της εφαρμογής.
- Από μη δικτυωμένη λειτουργία αναμονής: Αγγίξτε την οθόνη ενδείξεων ή περιστρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο.
- **Το μπολ και το καπάκι πρέπει πάντα είναι τοποθετημένα στην κύρια μονάδα, προκειμένου ο χειρισμός της να μπορεί να πραγματοποιηθεί εξ αποστάσεως.**

Εργοστασιακές ρυθμίσεις - Σημαντικό
Κατά την απόρριψη της συσκευής, είναι σημαντικό να επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις για να προστατεύετε τα προσωπικά σας δεδομένα. Με αυτή την επιλογή θα διαγραφούν όλα τα δεδομένα του δικτύου WiFi που είναι αποθηκευμένα στη συσκευή και θα επανέλθουν οι εργοστασιακές ρυθμίσεις. Για επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων, επιλέξτε *Ρυθμίσεις > Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων.*

Εκτεθειμένες διεπαφές δικτύου
2,4 GHz Wi-Fi

Υπηρεσίες που εκτίθενται μέσω διεπαφών δικτύου
- Fresco Cloud - Τηλεχειριστήριο κουζινομηχανής και παρακολούθηση κατάστασης.
- Διαδικασία OTA λογισμικού, συμπεριλαμβανομένου του Wi-Fi και του λογισμικού περιβάλλοντος εργασίας χρήστη.

Русский

- Меры безопасности 160-162
- Перед подключением к сети электропитания 162
- Уход и чистка 162-163
- Список деталей 164-165
- Подключение к приложению Kenwood World App 165-166
  - Схемы и инструкции по использованию 165-166
- Подключение кухонной машины Cooking Chef XL 166-167
  - Схемы и инструкции по использованию 166-167
- Сборка насадки для мягких смесей 167
  - Схемы и инструкции по использованию 167
- Установка и снятие зажима насадки для смешивания 168
  - Схемы и инструкции по использованию 168
- Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Ручное управление (режим приготовления пищи) 168-169
  - Схемы и инструкции по использованию 168-169
  - Режим BCBT (высокой скорости и температуры) 170
  - Рецепты 170
- Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Ручное управление (без режима приготовления пищи) 171-174
  - Схемы и инструкции по использованию 171-172
  - Таблица рекомендуемого использования 173-174
- Инструменты для чаши (рекомендуемые рабочие скорости и температуры) 175
- Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Экран дисплея с пояснениями 176
- Настройки температуры и скорости 177
- Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Насадки 178
  - Схемы и инструкции по использованию 178
- Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Функция взвешивания 179
  - Схемы и инструкции по использованию 179
- Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Предустановленные настройки 179-181
  - Схемы и инструкции по использованию 179
  - Таблица предустановок 180-181
  - Рецепты 181
- Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Насадка - пароварка 182-184
  - Схемы и инструкции по использованию 182-183
  - Таблица рекомендуемого использования 184
- Корректировка насадок 185
  - Схемы и инструкции по использованию 185
- Обслуживание и забота о покупателях 186
- Таблица поиска и устранения неисправностей 187-190
- Информация по экодизайну 190

Меры безопасности

Важное сообщение для пользователей с электронными медицинскими имплантатами

- Как и остальные устройства, работающие на принципе магнитной индукции, это устройство генерирует магнитные поля короткого диапазона. Если у человека, работающего с кухонной машиной или находящегося в непосредственной близости от неё, установлен кардиостимулятор или любой другой активный имплантат, следует проконсультироваться с врачом перед использованием на предмет совместимости во избежание возникновения рисков для здоровья.

- Внимательно ознакомьтесь с данными инструкции и сохраните их для использования в будущем.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные материалы и этикетки. (Наклейку на основании прибора с указанием расчетных параметров снимать не следует).
- При повреждении шнура или штепсельного разъема в целях безопасности они должны быть заменены в представительстве компании Kenwood или в специализированном сервисном центре по ремонту бытовой техники Kenwood.
- Прежде чем отключить прибор от сети, следует **всегда** удостовериться, что выключатель ВКЛ./ВЫКЛ. (ON/OFF) находится в положении “ВЫКЛ.” (OFF).
- **Всегда** выключайте и отключайте прибор от сети перед установкой или снятием инструментов/насадок, после использования и перед чисткой.
- **Не допускайте**, чтобы части вашего тела, волосы, украшения или предметы одежды свободного покроя приближались к движущимся частям и установленным насадкам.
- **Никогда** не помещайте пальцы в шарнирный механизм.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам предосторожности, которые вы найдете в комплекте поставки.
- Будьте **всегда** осторожны при поднятии этого прибора, так как он тяжелый. Перед поднятием убедитесь, что головная часть зафиксирована, а чаша, инструменты, крышки отверстий и шнур надежно закреплены.
- При перемещении прибора всегда беритесь за основание подставки и головную часть прибора. **Не поднимайте и не переносите прибор**, держась за ручку чаши или за насадки, установленные на низкоскоростном или высокоскоростном отверстии.
- **Не допускайте**, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- **Следите за тем**, чтобы вода не попала на блок питания, электрический шнур или штепсельный разъем.
- **Запрещается** помещать посторонние предметы в отверстия для вентиляции.
- При работе с прибором устанавливайте его на ровную поверхность, подальше от края. Убедитесь, что расстояние от прибора до стен составляет не менее 10 см, а вентиляционные отверстия ничем не заблокированы. Не устанавливайте прибор под навесными шкафчиками.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- **Не прилагайте** чрезмерных усилий при нажатии на сенсорный экран и **никогда** не используйте острые предметы для работы с ним.
- **Не пользуйтесь** венчиком при обработке густых смесей (например, при взбивании жира с сахаром), так как это может привести к его повреждению.
- Шнур питания предназначается для снижения риска запутаться в нем или споткнуться. Удлинители можно использовать при условии соблюдения мер предосторожности. При использовании удлинителя:
  - Электрические параметры удлинителя должны быть как минимум такими же высокими, что и соответствующие параметры прибора;
  - Шнур следует располагать таким образом, чтобы он не свешивался над рабочими и кухонными поверхностями, где до него могут дотянуться дети или об него можно случайно споткнуться. Если прибор заземлен, удлинитель должен представлять собой шнур с заземлением и тремя гнездами. Электрические параметры прибора отображены на его основании.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать **только** по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Максимальное значение мощности основано на мини-измельчителе/мельнице, которая работает с максимальной нагрузкой. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.
- Данный прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- **Не передвигайте и не поднимайте** головную часть прибора; с установленной насадкой, поскольку кухонная машина может потерять устойчивость.
- **Не допускайте**, чтобы прибор работал недалеко от края или свешиваясь над краем рабочей поверхности и **не применяйте** силы при установке насадок, так как это может нарушить стабильность положения прибора, он может опрокинуться, что может привести к травме.
- **Никогда** не пользуйтесь несанкционированными насадками.
- **Не используйте** одновременно более одного отверстия (гнездо для насадок чаши, высокоскоростной или низкоскоростной привод).
- При использовании насадок для чаши в работе машины обязательно убедитесь, что чаша установлена.

Режим приготовления пищи

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

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

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

Насадка для мягких смесей

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

Насадка-пароварка

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

Потребляемая мощность

- При нахождении переключателя ВКЛ./ВЫКЛ. в положении "I" и активированном сетевом порте Wi-Fi.
  - После 20 минут бездействия прибор автоматически переключается в сетевой режим ожидания, а экран дисплея отключается.
  - Мощность в сетевом режиме ожидания: <1.5 ватт.
- При нахождении переключателя ВКЛ./ВЫКЛ. в положении "I" и отключенном сетевом порте Wi-Fi.
  - Прибор автоматически переходит в режим отключения через 20 минут бездействия, а экран дисплея отключается.
  - Мощность в режиме ВЫКЛ: <0.3 ватт.
- При нахождении переключателя ВКЛ./ВЫКЛ. в положении "O".
  - Автоматическое переключение в режим ВЫКЛ: Неприменимо
  - Мощность в режиме ВЫКЛ: <0.3 ватт.

Перед подключением к сети электропитания

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

Уход и чистка

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

Прибор, крышки приводов

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

Насадка для мягких смесей

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

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

Чаша, защита от брызг, зажим насадки для смешивания

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

Сливное отверстие

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

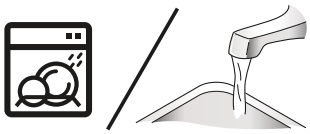
Датчики температуры

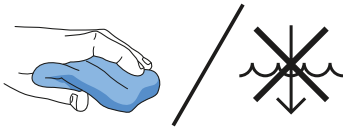
- Протереть влажной тряпкой, высушить. Не используйте абразивные или острые инструменты для чистки датчиков.

Насадка-пароварка

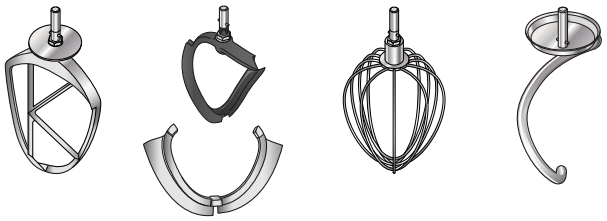
- Перед тем, как снять насадку с кухонной машины следует **обязательно** выключить прибор и отключить его от сети.
- Для удобства чистки всегда промывайте детали сразу после использования. Рекомендуется промыть все части в теплой мыльной воде, а затем тщательно просушить. Вы можете также воспользоваться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

R

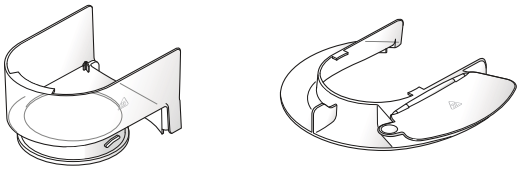


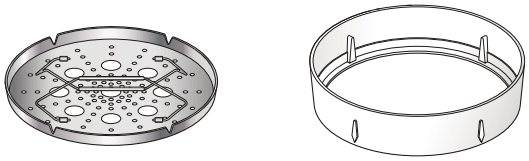


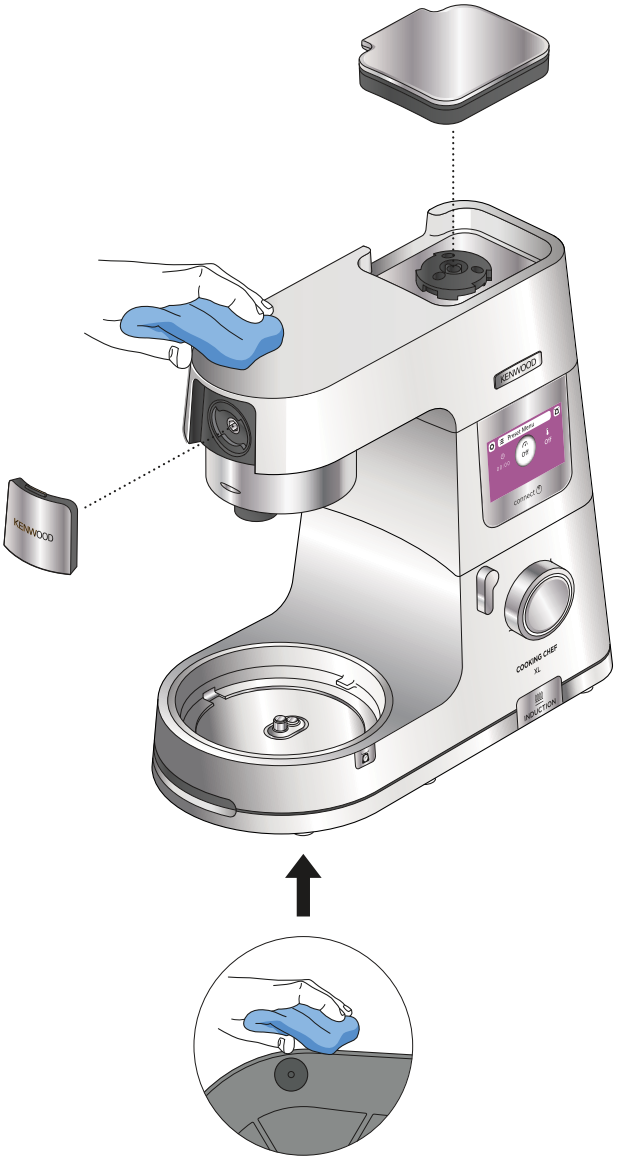




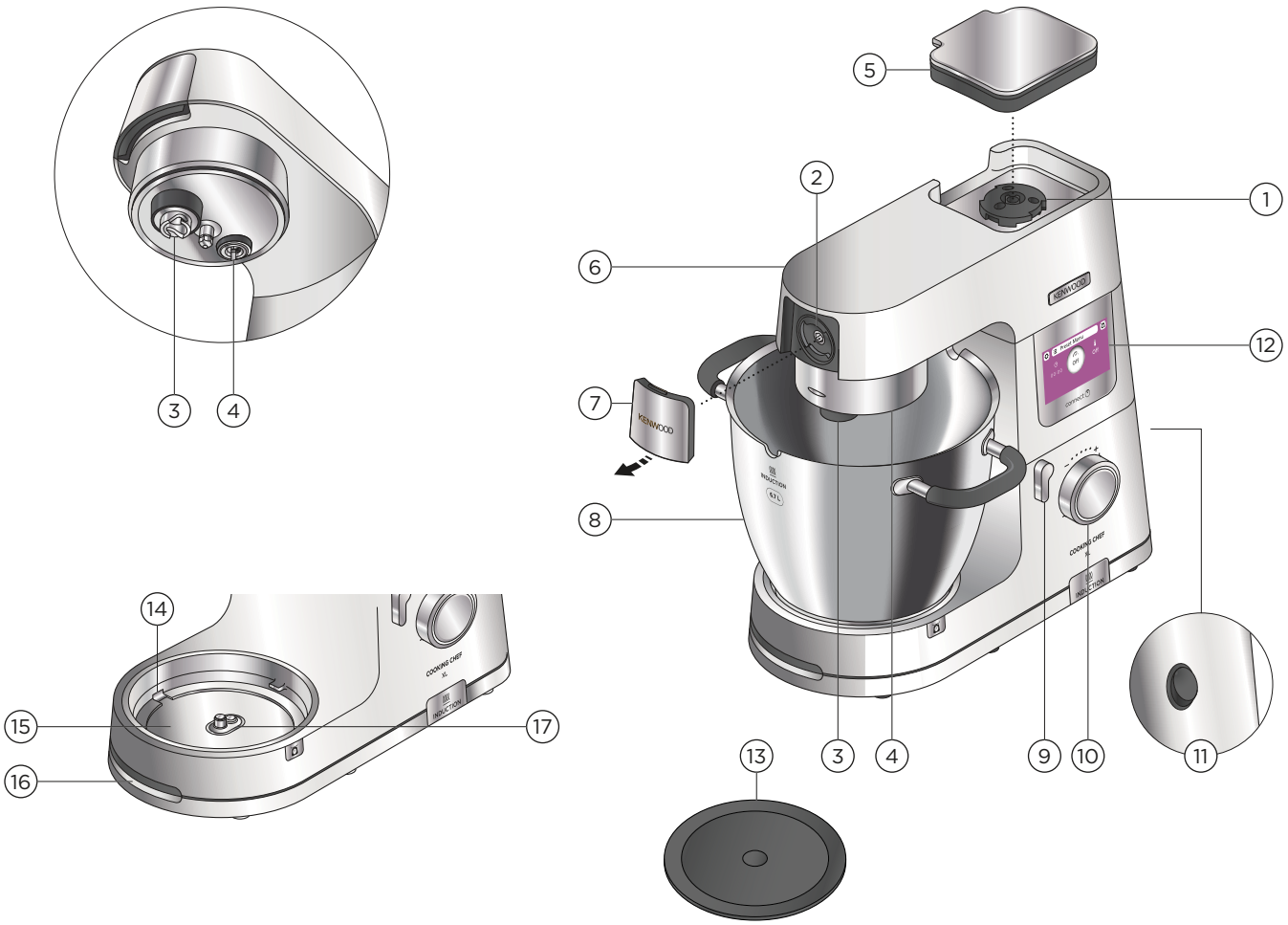


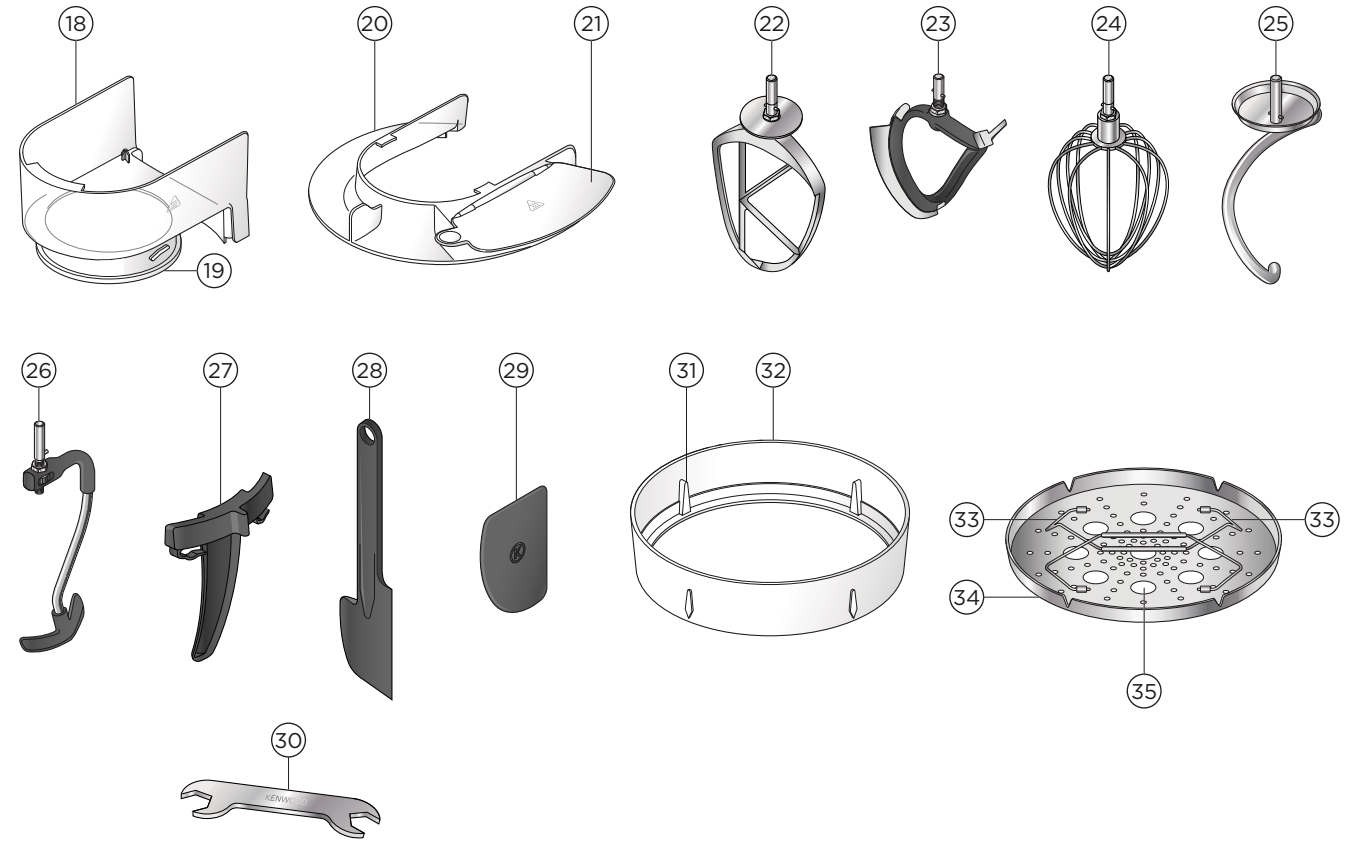






Список деталей





Приводы для крепления насадок

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

Кухонная машина

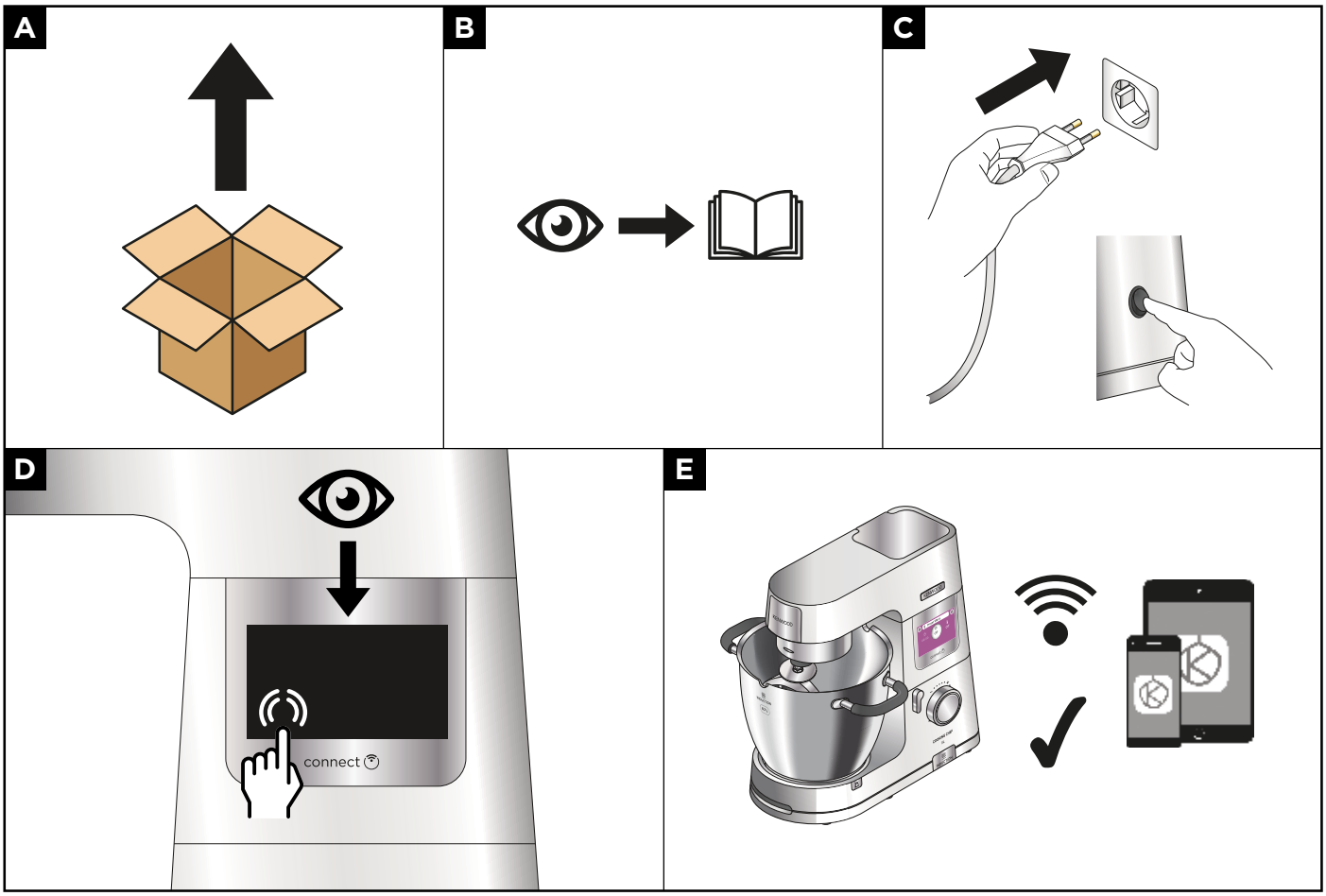
⑤ Крышка высокоскоростного привода
⑥ Головная часть кухонной машины
⑦ Крышка низкоскоростного привода
⑧ Чаша Cooking Chef
⑨ Рычаг подъема головной части
⑩ Диск управления
⑪ Выключатель On/Off (Вкл./Выкл.)
⑫ Экран дисплея
⑬ Термостойкий коврик для рабочей поверхности
⑭ Выпускное отверстие
⑮ Подставка для чаши / зона индукции
⑯ Вентиляционные отверстия
⑰ Датчики температуры
⑱ Теплозащитный кожух
⑲ Резиновое уплотнительное кольцо (съемное)
⑳ Защита от брызг
㉑ Крышка загрузочного окошка
㉒ K-образная насадка
㉓ Насадка для мягких смесей
㉔ Венчик
㉕ Крюк для теста
㉖ Насадка для смешивания
㉗ Зажим для смешивания
㉘ Термостойкий кулинарный шпатель
㉙ Скребок для теста
㉚ Гаечный ключ

Насадка-пароварка

㉛ Опоры для ручек
㉜ Опорное кольцо
㉝ Складные ручки
㉞ Съемный поднос
㉟ Держатель для яиц

Подключение к приложению Kenwood World App

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- **WiFi -** Совместимо с IEEE802.11 b, g и n только для 2.4 GHz.
- **Совместимость -** Приложение Kenwood World App совместимо с последними версиями iOS и Android.
- **Сброс к заводским настройкам -** При утилизации устройства важно восстановить заводские настройки, чтобы защитить ваши личные данные.
  При выборе этой опции будут удалены все данные WiFi, хранящиеся на устройстве, и восстановлены заводские настройки.
  Для возврата к заводским настройкам выберите - Чтобы восстановить заводские настройки устройства, выберите «Настройки» ⚙ >Восстановить Заводские настройки.

Приложение Kenwood World App позволит Вам управлять своим устройством через свой смартфон или планшет.

1 Подключите прибор к сети и нажмите на переключатель Вкл/Выкл, расположенный на боковой поверхности блока питания.

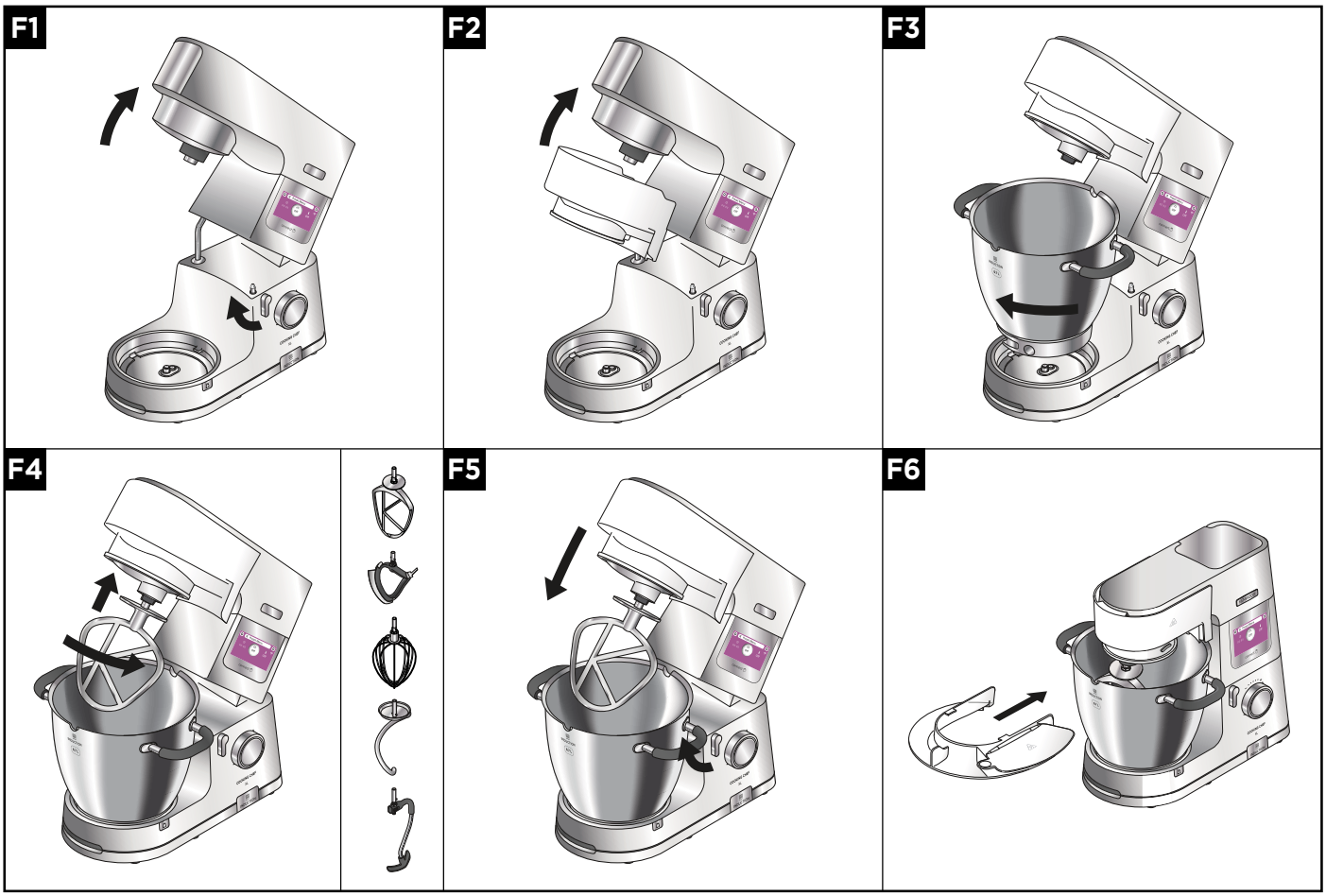
2 Выберите Настройки ⚙ > WiFi > Подключение и следуйте инструкциям на сенсорном экране.

PIN-код

- Он потребуется по запросу ПО Kenwood World App.
- Устройство можно подключить только тогда, когда на экране дисплея отображается PIN-код. Если PIN-код введен неправильно, следуйте инструкциям в приложении и повторите попытку.
- Чтобы отобразить PIN-код устройства, выберите «Настройки» ⚙ > WiFi > Подключиться и следуйте инструкциям на экране дисплея (только подключившись к WiFi).

Подключение кухонной машины Cooking Chef XL

Схемы и инструкции по использованию



Важно

- Убедитесь, что зона индукции, датчики температуры и внешняя поверхность дна чаши чистые. Несоблюдение этого правила повлияет на датчик температуры, что приведет к снижению качества приготовления.

Сборка защиты от брызг

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

1 Поверните рычаг поднятия верхней части кухонной машины по часовой стрелке и приподнимите верхнюю часть кухонной машины до фиксированного положения.
2 Подтолкните теплозащитный экран вверх к нижней стороне головной части кухонной машины до тех пор, пока он полностью не встанет на место.
- При использовании машины Cooking Chef без нагрева теплозащитный экран можно не устанавливать, если не используется защита от брызг.

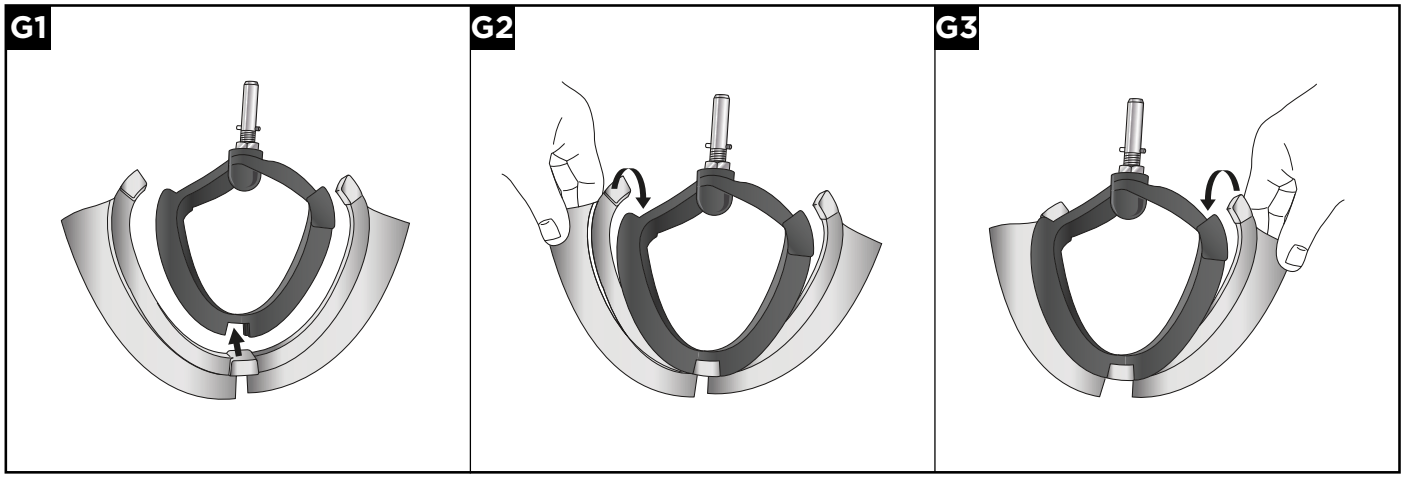
3 Установите чашу на основание. Для фиксации поверните по часовой стрелке.
4 Установите нужную насадку в гнездо для насадок чаши или гнездо для насадки для смешивания, если используется насадка для смешивания, поместите стержень в паз, а затем поверните до фиксации.
- Для удаления насадки совершите те же действия в обратном порядке. (После приготовления пищи всегда пользуйтесь кухонными рукавицами при снятии насадок).
- Насадка для смешивания. При использовании насадки для смешивания зажим для смешивания также может использоваться для содействия процессу смешивания, см. раздел "Установка и снятие зажима для смешивания".

5 Чтобы опустить головную часть кухонной машины, слегка ее приподнимите, а затем поверните рычаг подъема головной части кухонной машины по часовой стрелке. Опустите до фиксированного положения.
6 Поместите защиту от брызг на край чаши, а затем переместите вперед, пока она не встанет на место.
- В процессе перемешивания ингредиенты можно добавлять непосредственно в чашу через загрузочное окошко.

7 Чтобы снять защиту от брызг, просто сдвиньте ее в направлении от прибора.
Примечание: Защита от брызг останется прикрепленной к теплозащитному кожуху при приподнятой части кухонной машины, если ее не сняли перед тем, как приподнять головную часть.
8 Чтобы снять теплозащитный кожух, поднимите головную часть кухонной машины до фиксации. Снимите насадку, затем снимите кожух с нижней части головной части машины движением вниз..

Сборка насадки для мягких смесей

Схемы и инструкции по использованию

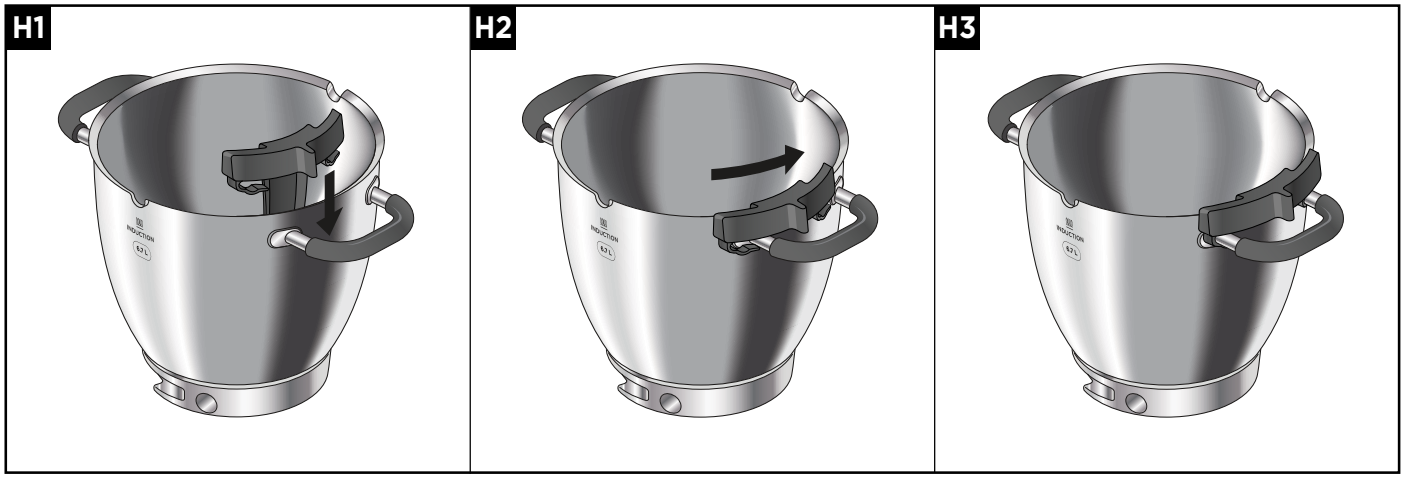


Важно
Вставки-очистители устанавливаются производителем и перед чисткой их всегда необходимо снять.

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

Установка и снятие зажима насадки для смешивания

Схемы и инструкции по использованию



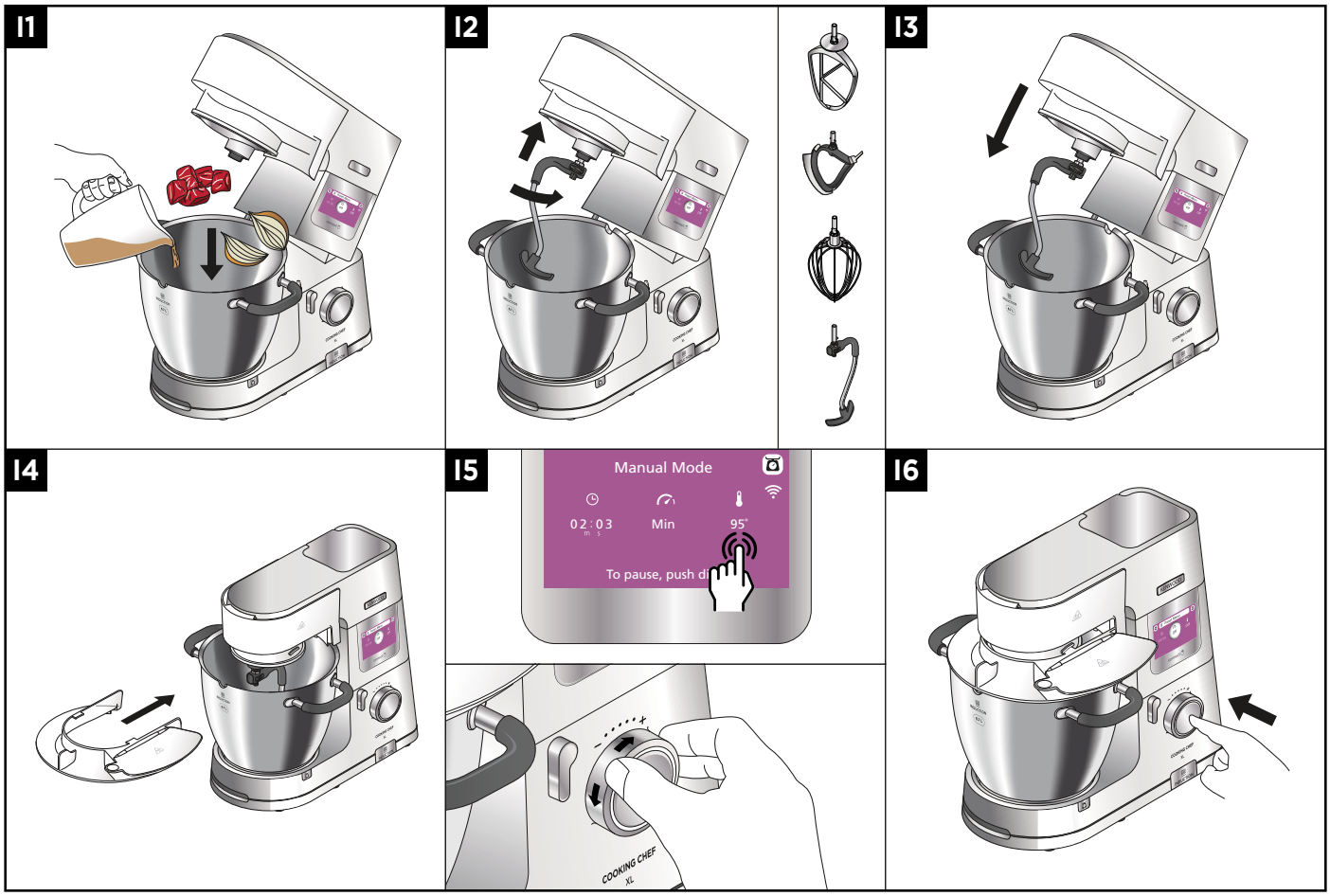
Важно

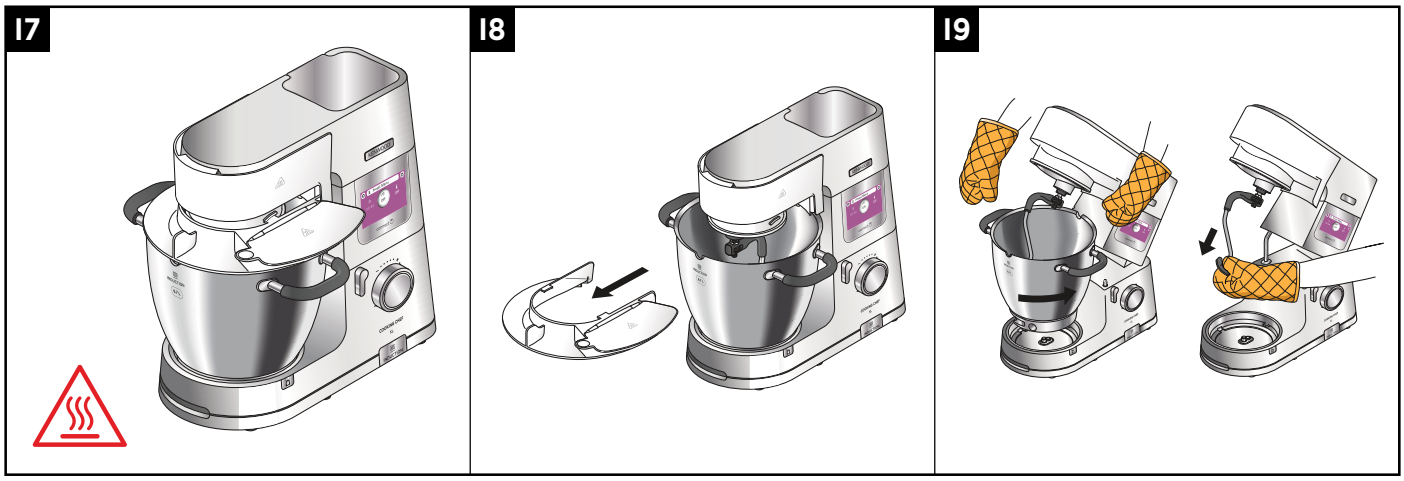
- Зажим насадки для смешивания не следует использовать при использовании К-образной насадки, венчика или насадки для мягких смесей.
- Зажим насадки для смешивания может использоваться для облегчения процесса смешивания.

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

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

Схемы и инструкции по использованию





Важно

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

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

- Для остановки прибора в любой момент нажмите на диск управления. Будьте осторожны, так как прибор будет горячим.
- Для остановки процесса нагрева в любой момент переключите температуру в положение “ВЫКЛ".
- Если в какой-то момент работы головная часть кухонной машины окажется в поднятом положении, процесс подогрева будет приостановлен, работа насадки для чаши остановится и не возобновится при опущении головной части. Для перезапуска прибора следует опустить головную часть и нажать на диск управления.

5 По окончании обратного отсчета таймера и завершении приготовления пищи раздастся 3 звуковых сигнала.
Примечание: Если время не было установлено, процессы нагрева и смешивания автоматически завершатся после того, как отсчет на таймере дойдет до 8 часов.

Советы и рекомандации - Приготовление пищи

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

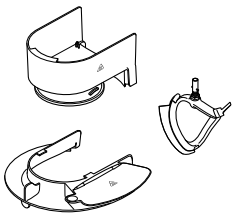
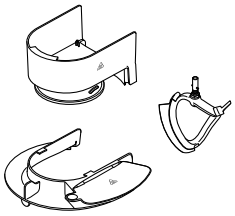
Режим BCBT (высокой скорости и температуры) (Для смешивания на высокой скорости при температуре 60°C и выше)

Важно: высокоскоростной высокотемпературный (BCBT) режим

- Если температура чаши превышает 60°C, в целях безопасности скорость автоматически ограничивается, даже если была выбрана более высокая скорость.
- Скорость не будет автоматически увеличиваться при снижении температуры ниже 60°C. Необходимо сначала перевести скорость в положение ВЫКЛ. и повторно выбрать нужную скорость.
- Эту функцию СЛЕДУЕТ использовать ТОЛЬКО с венчиком и / или насадкой для смешивания.
- Нельзя превышать максимальную вместимость 3 литра и должна быть установлена защита от брызг.
- Машину нельзя оставлять без присмотра.

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

Рецепты

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

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

Схемы и инструкции по использованию



Важно

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

1 Добавьте необходимые для смешивания ингредиенты.
2 Установите необходимое время, скорость и температуру.
Примечание: Чтобы использовать машину в качестве миксера без нагрева, выберите Выкл.» При установке температуры.
Поверните диск управления против часовой стрелки, чтобы использовать интервалы перемешивания и импульсный режим.
Поверните диск управления по часовой стрелке, чтобы использовать устройство в режиме непрерывной скорости.
3 Установите необходимый инструмент и защиту от брызг, если требуется.
4 Для начала работы нажмите на диск управления.

- Для остановки прибора в любой момент нажмите на диск управления. Если работает программа готовки, будьте осторожны, так как прибор будет горячим.

- Для остановки процесса нагрева в любой момент переключите температуру в положение “ВЫКЛ".
- Если в какой-то момент работы головная часть кухонной машины окажется в поднятом положении, процесс подогрева будет приостановлен, работа насадки для чаши остановится и не возобновится при опущении головной части. Для перезапуска прибора следует опустить головную часть и нажать на диск управления.

5 По завершению программы раздастся 3 звуковых сигнала.

Примечание: Если время не установлено, то процессы нагрева и помешивания автоматически завершатся после того, как отсчет на таймере дойдет до 8 часов.

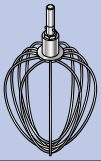
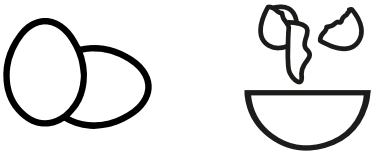
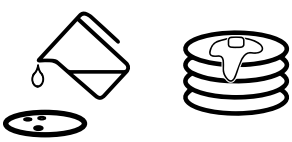
Советы и рекомендации (без режима приготовления пищи)

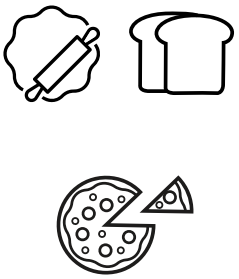
- Во избежание разбрызгивания ингредиентов скорость следует увеличивать постепенно.
- **К-образная насадка** - Для полного перемешивания ингредиентов следует часто останавливать перемешивание и скрести по стенкам чаши лопаткой.
- Используйте холодные ингредиенты для выпечки, если в вашем рецепте не указано иное.
- При взбивании жира и сахара для смесей для торта, всегда используйте жир комнатной температуры или сначала размягчите его.
- **Насадка для мягких смесей** - В комплект с термостойкой насадкой для мягких смесей входят две вставки-очистители. Одна из них предназначена для сладких рецептов, другая для несладких.
- **Венчик** - Не следует использовать венчик для приготовления густых смесей (для тортов “все в одном” и взбивания жира с сахаром)
- Перед взбиванием яичных белков, убедитесь, что на венчике и чаше нет жира или яичного желтка. Наилучшие результаты достигаются при использовании яиц комнатной температуры.

Советы и рекомендации - Крюк для теста

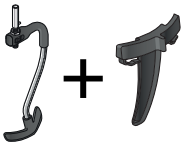
- Никогда не превышайте указанные максимальные значения вместимости и скорости – вы можете перегрузить машину.
- Если вы слышите, что кухонная машина работает с напряжением, выключите, удалите половину теста и обработайте каждую половину отдельно.
- Ингредиенты смешиваются лучше всего, если сначала добавить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

Таблица рекомендуемого использования

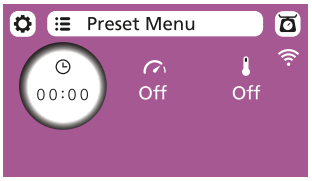
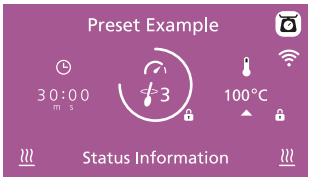
K 	(МАКС)		(Минуты)
	 910 г	1	2
	4 кг (смесь из 20 яиц)	Min–Max (Мин–Макс)	2–4
	3 кг	Min–Max (Мин–Макс)	5–10
	(МАКС)		(Минуты)
	1,5 кг	Min–Max (Мин–Макс)	4
	4 кг (смесь из 20 яиц)	Min–Max (Мин–Макс)	1–2
	3 кг	Min–Max (Мин–Макс)	2–5
	(МАКС)		(Минуты)
	16	Max (Макс)	1½–2
	 250 г 500 г 200 г	(Мин)	10 secs
		Max (Макс)	1–1½
	 x 2 180 мл	Max (Макс)	1–2

K	(МАКС)		(Минуты)
 	 1.6 kg  H_2O 960 g	Min-1 (Мин-1)	5
	 1.6 kg  18-22˚C 720 g  800 g  180 g	Min-1 (Мин-1)	5

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

	20°C–59°C	Min–Max (Мин–Макс)	
	60°C–180°C	N/A	
	20°C–180°C	Min–Max (Мин–Макс)	
	20°C–59°C	2	
	60°C–180°C	N/A	
	20°C–59°C	Min–Max (Мин–Макс)	
	60°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	Min–Max (Мин–Макс)	

Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Экран дисплея с пояснениями

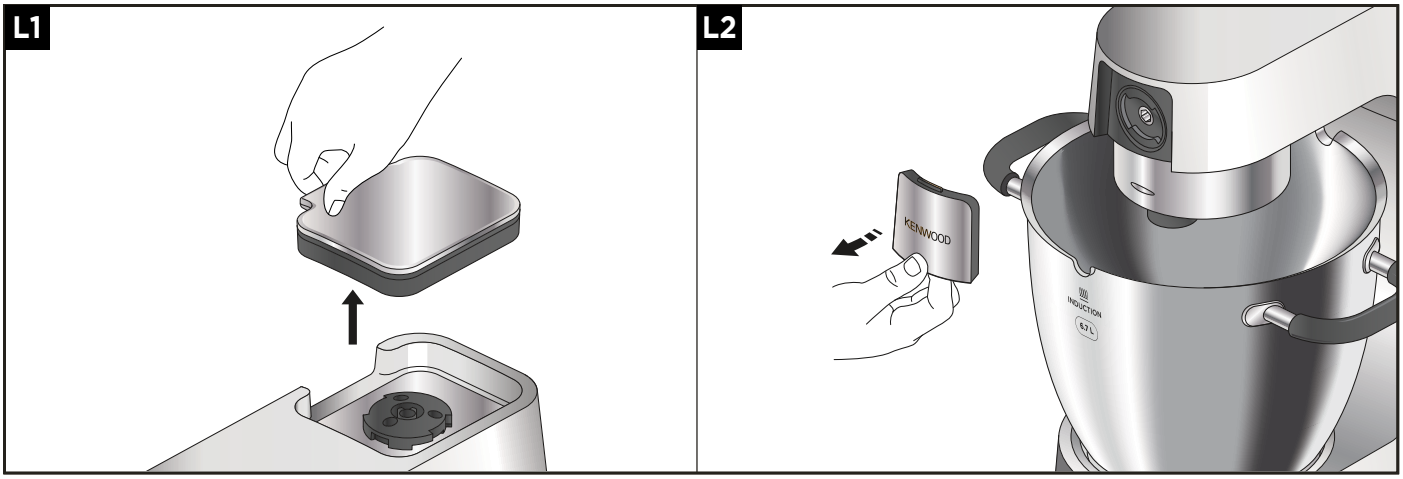
	
	Коснитесь этой иконки, чтобы открыть меню настроек.
	Для того, чтобы открыть меню предустановленных программ, коснитесь этой иконки.
	Нажмите на эту иконку, чтобы взвесить ингредиенты в чаше.
	Отображает выбранное время в часах (ч), минутах (м) и секундах (с).
	Показывает выбранный интервал перемешивания. Если выбрана прерывистая скорость (2 → 4), внешний круг на схеме будет постепенно замыкаться, и когда замкнется полностью, пойдет процесс перемешивания.
	Показывает выбранную температуру. Мигающий красный фон указывает на то, что устройство находится в режиме нагрева. Сплошной красный фон указывает на то, что устройство достигло заданной температуры. Прерывистая стрелка, направленная вниз, указывает на то, что прибор остывает. Прерывистая стрелка, направленная вверх, указывает на то, что машина нагревается.
	Указывает, что настройку (время, скорость или температура) нельзя изменить.
Информация о состоянии	В тексте содержится информация о состоянии процесса
	Указывает на то, что чаша, ее содержимое или любые используемые компоненты горячие. Обращайтесь с осторожностью.
	Указывает, что устройство подключено к сети Wi-Fi.
	Указывает на то, что прибор работает в высокоскоростном высокотемпературном режиме (HSHT).
	Поверните диск управления против часовой стрелки, чтобы использовать интервалы перемешивания и импульсный режим. Поверните диск управления по часовой стрелке, чтобы использовать непрерывную скорость мин. - макс.

Настройки температуры и скорости

Рекомендуемая температура	60°C	Растапливание шоколада
	72°C – 82°C	Припускание в собственном соку
	98°C – 99°C	Варка на тихом огне
	100°C	Кипячение, пар
	130°C – 140°C	Сотэ из овощей
	180°C	Подрумянивание мяса
	(P)	Импульсный режим – Для прерывистой работы короткими промежутками на максимальной мощности.
		Интервал перемешивания 1 – кухонная машина будет работать с постоянной низкой скоростью. Используется для добавления легких ингредиентов в более густые смеси.
		Интервал перемешивания 2 - прерывистое перемешивание с короткими паузами. При выборе этой скорости прибор работает прерывисто на медленной скорости, совершая 1.5 оборота каждые 10 секунд.
		Интервал перемешивания 3 – прерывистое перемешивание со средними паузами. При выборе этой скорости прибор работает прерывисто на медленной скорости, совершая 1.5 оборота каждые 30 секунд.
		Интервал перемешивания 4 –прерывистое перемешивание с долгими паузами. При выборе этой скорости прибор работает прерывисто на медленной скорости, совершая 1.5 оборота каждые 5 минут.
	Скорость мин. – макс.	Непрерывные скорости постепенно увеличиваются до макс.
	HSHT	Смешивать при температуре выше 60 °C, используя скорости Мин-Макс.

Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Насадки

Схемы и инструкции по использованию



1 Снимите крышку высокоскоростного/низкоскоростного привода (если применимо).
Крышка высокоскоростного привода
- Для снятия крышки, возьмитесь за ручку и поднимите ее вверх.
- Для установки поместите крышку над приводом и подтолкните вниз.

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

2 Установите насадку в соответствии с конкретными приложенными инструкциями.
3 Установите необходимое время и скорость.
4 Для запуска нажмите на диск управления.
5 Для остановки прибора в любой момент снова нажмите на диск управления.

Рецепт

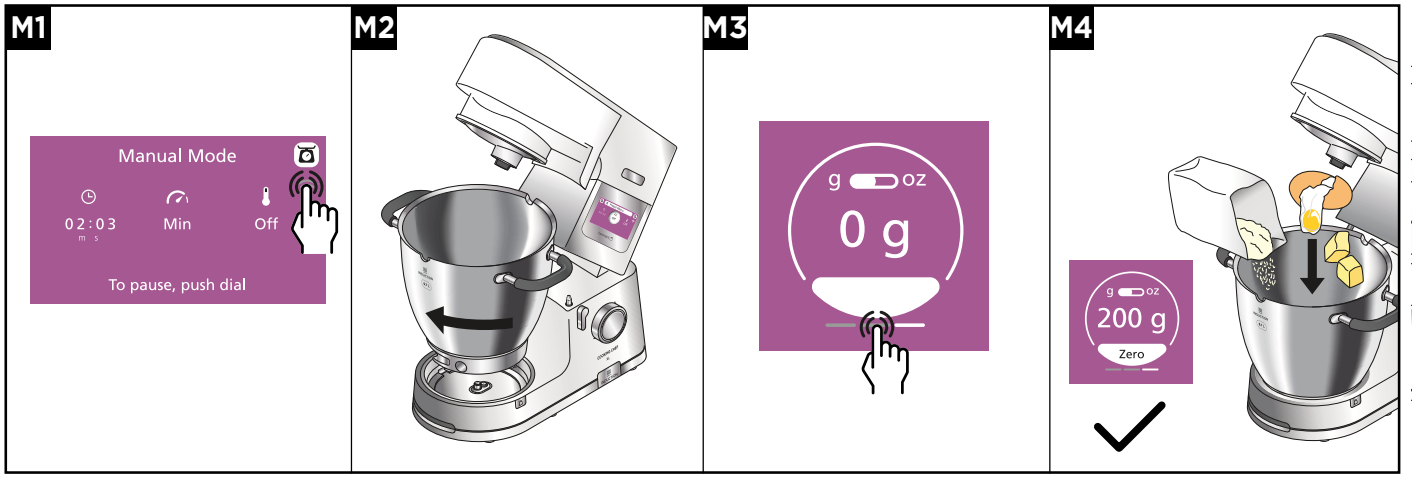
Маринад из чернослива
200 г прозрачного жидкого меда
40 г мягкого чернослива
40 мл воды

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

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

Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Функция взвешивания

Схемы и инструкции по использованию



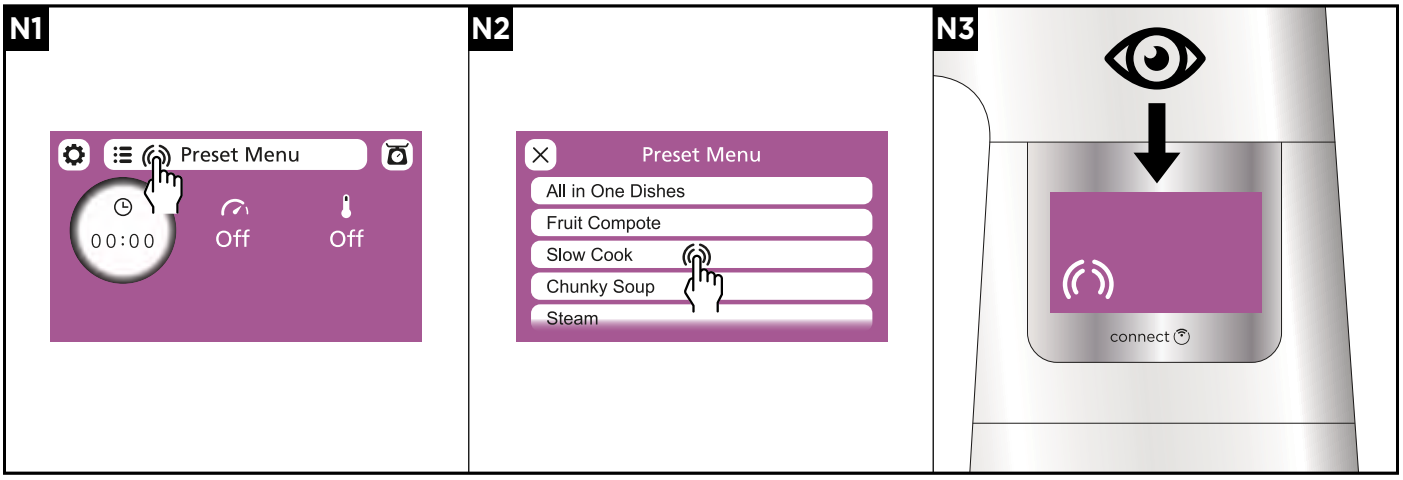
Важно

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

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

Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Заданные настройки

Схемы и инструкции по использованию



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

Таблица заданных настроек

Настройки по умолчанию можно изменить в соответствии с вашим рецептом, если это применимо. Нерегулируемые настройки обозначаются значком 🔒.
Когда на экране дисплея отображается «Нагрев», таймер не начнет обратный отсчет, пока не будет достигнута требуемая температура.

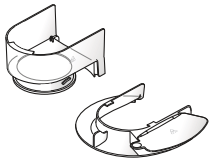
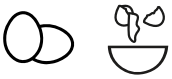
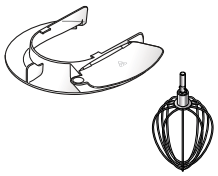
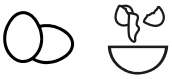
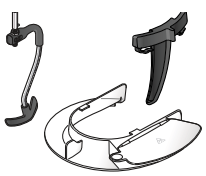
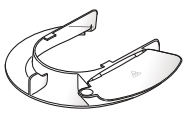
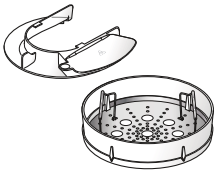
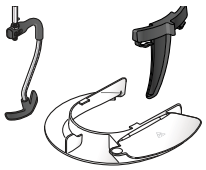
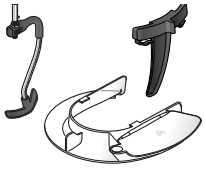
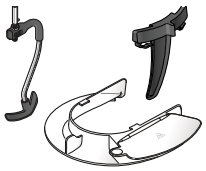
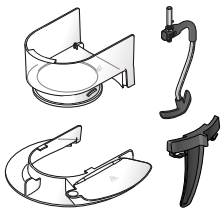
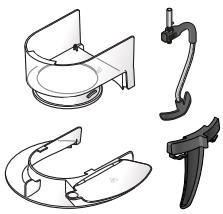
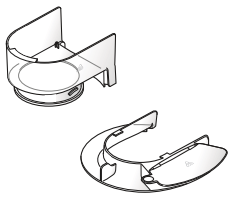
Заданнная настройка	**Рекомендованная насадка**	**Настройки по умолчанию** (регулируемые)	**Период сохранеия тепла**	**(Макс.)**	**Идеи для рецептов/ Использования**
Взбивание яичного белка		**1 мин 15 сек** (15 сек – 5 мин) **Макс.** (4 – Макс.) **ВЫКЛ.** 🔒		16	Взбивание яичного белка для шоколадного мусса
Бисквитный торт		**1 мин** (30 сек – 5 мин) **1 – Макс.** (1 – Макс.) **ВЫКЛ.** 🔒		4 кг (смесь из 20 яиц)	Бисквитный торт “Виктория”, пирожные -корзиночки.
Замес теста		**10 мин** (5 мин – 30 min) **Мин до 1** (Мин. -1) **ВЫКЛ.** 🔒		 1,6 кг	Хлеб, булочки, пицца
Расстойка теста		**1 час** (5 мин - 2 час) **ВЫКЛ.** 🔒 **30˚C** (25˚C – 35˚C)			Расстойка дрожжевого теста
Растапливание шоколада		**10 мин** (5 мин – 2 час) 1 🔒 **60˚C**		500 г	Шоколадный мусс
Швейцарские меренги		**10 мин** (1 мин – 20 мин) **Макс.** (4 – Макс.) **40˚C**		 x 8	Основа для глазури из сливочного крема
Итальянские меренги		**4 мин** (1 мин – 20 мин) **ВСВТ 6** (1 – Макс.) **60˚C – 85˚C**		 x 8	Лимонный пирог с меренгой, Запеченная Аляска
Фруктовый компот		**20 мин** (5 сек – 8 час) 1 (1 – 4) **104˚C**	**30 мин** 1 **62˚C**	1,5 kg	Начинка для торта, украшение десертов
Попкорн		**10 мин** (5 мин – 10 мин) **ВЫКЛ.** 🔒 **180˚C** 🔒		 20 g  20 g	Свежий попкорн домашнего приготовления * Для достижения наилучших результатов всегда используйте заданную настройку.

Таблица заданных настроек (продолжение)

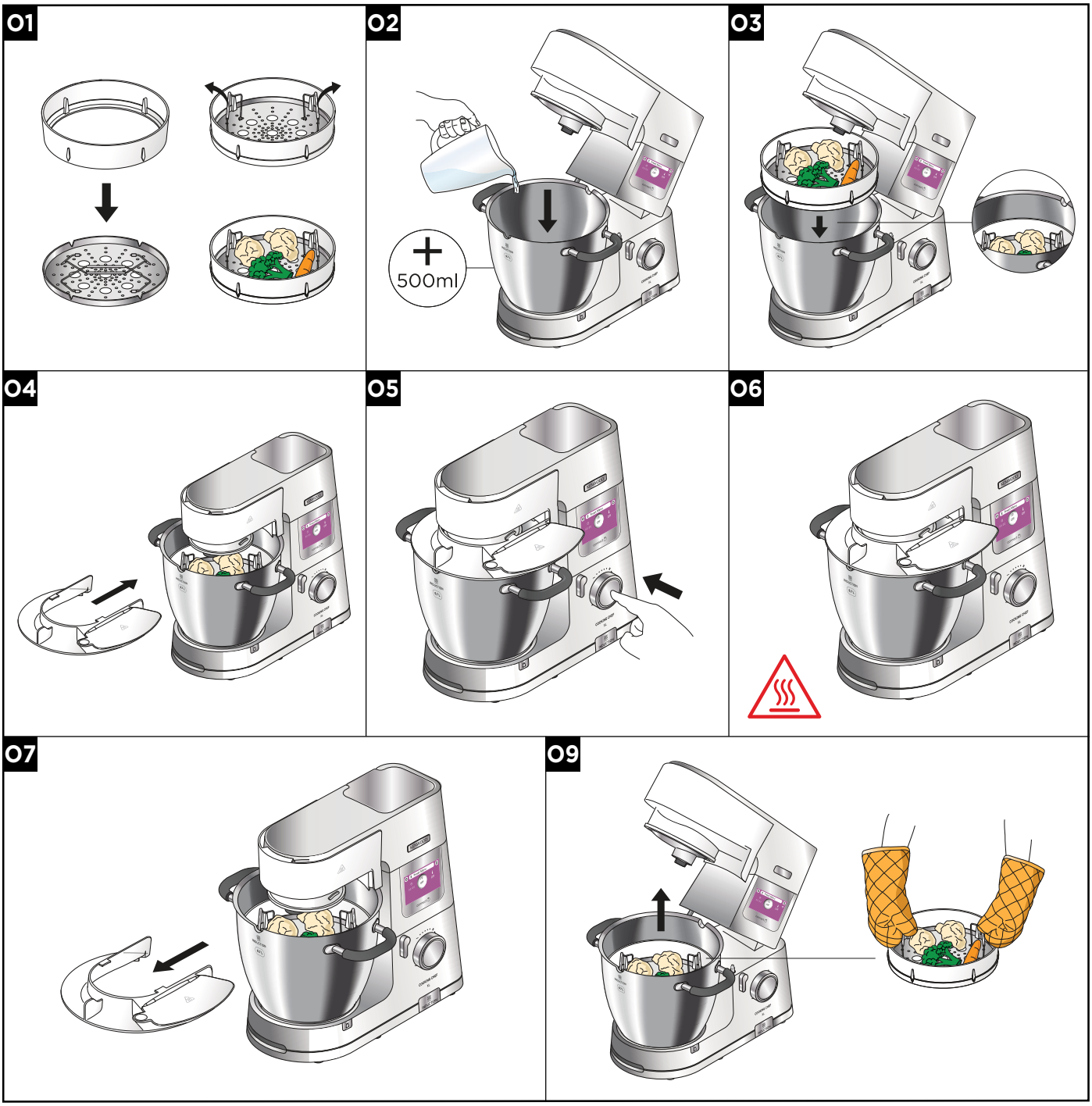
Заданнная настройка	**Рекомендованная насадка**	**Настройки по умолчанию** (регулируемые)	**Период сохранеия тепла**	**(Макс.)**	**Идеи для рецептов/ Использования**
Пароварка		**20 мин** (5 мин – 45 мин) **ВЫКЛ.** **100˚C**		450 г	Семга “Папильот”
Все в одном		**40 мин** (5 сек – 8 час) 3 – 4 (1 – 4) **103˚C – 140˚C** (20˚C – 180˚C)	**30 мин** 4 **62˚C**	3 литр	Болоньезе
Суп с крупными кусочками		**20 мин** (5 сек – 8 час) 3 – 4 (1 – 4) **103˚C – 140˚C** (20˚C – 180˚C)	**30 mins** 4 **62˚C**	3 литр	Минестроне, бульоны
Медленноварка		**2 час** (5 сек – 8 час) 3 – 4 (1 – 4) **98˚C – 140˚C**	**30 mins** 4 **62˚C**	3 литр	Мясо по-бургундски

Рецепты

Рецепт	**Насадка**	**Заданные/ ручные настройки**	**Ингредиенты**
Суп с крупными кусочкам		Суп **20 мин** 2 – 3 **98˚C**	Добавьте следующие ингредиенты сразу: 100 г панчетты, *кубиками* 2 зубка чеснока, крупно нарезанных 50 г риса арборио 2½ ст. ложки томат.пасты 70 г савойской капусты 1 ч. л.. сушеного розмарина 2 ч. л.. сушеного шалфея 1 палочка сельдерея, *нарезанная* 60 г лук-порей, *нарезанный* 75 г лука, *нарезанного* 75 г моркови, *нарезанной* 1 л горячего овощного бульона Соль и перец
Режим “Все в одном”		Режим мультиварка **30 мин** 2 – 3 **103˚C**	Добавьте следующие ингредиенты сразу: 600 г *нарезанной кубиками* говядины 1 ст.л. паприки 1 ст. л. сливочного масла 1 зубчик чеснока измельченного 400 г говяжьего бульона 200 г нарезанных ломтиками грибов 150 г нарезанного лука 300 г нарезанной моркови 200 мл сливок 1 ст.л. кукурузного крахмала } *смешать* 1 ст.л. воды } *вместе* Соль и перец
Попкорн		Попкорн **10 мин** **ВЫКЛ.** **180˚C**	Добавьте все сразу: 50 г ядра попкорна 20 г подсолнечного масла * Для достижения наилучших результатов всегда используйте заданную настройку.

Как пользоваться машиной Cooking Chef XL - Насадка - пароварка

Схемы и инструкции по использованию



Важно

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

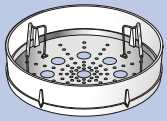
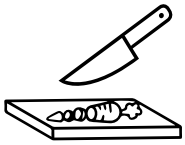
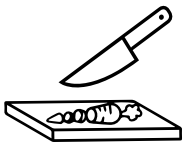
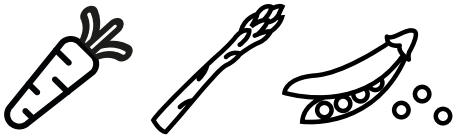
1 Поместите съемный лоток на ровную поверхность так, чтобы ручки были повернуты вовнутрь.
2 Установите опорное кольцо на лоток, так, чтобы опоры ручек на кольце были рядом с V-образным вырезами в лотке.
3 Разложите ручки и закрепите их на опорах для ручек.
4 Поместите приготовляемую еду на лоток. Овощи следует тщательно вымыть и при необходимости очистить от кожуры.
5 Добавьте в чашу необходимое количество воды (см. схему приготовления). Лучше всего использовать фильтрованную воду, так как она уменьшает образование накипи и пятен.

6 Поместите собранную насадку-пароварку в чашу, она сама встанет на нужной высоте.
7 Установите теплозащитный кожух на головную часть кухонной машины.
8 Установите чашу и насадку- пароварку на кухонную машину.
9 Опустите голову кухонной машины и затем установите защиту от брызг.
10 Выберите настройку “Пароварка” и отрегулируйте время приготовления (в соответствии с Рекомендуемой схемой приготовления блюд). Для запуска нажмите на диск управления.
11 Готовьте столько, сколько необходимо.
12 Снимите защиту от брызг.
13 Поднимите головную часть кухонной машины.
14 Достаньте насадку-пароварку, удерживая ее за ручки так, чтобы они не могли сложиться внутрь.
15 Поставьте насадку-пароварку на большую тарелку или подходящий контейнер.
16 Разблокируйте ручки и сложите их внутрь. Поднимите опорное кольцо и раскройте ручки.
17 Достаньте приготовленную пищу.

Советы

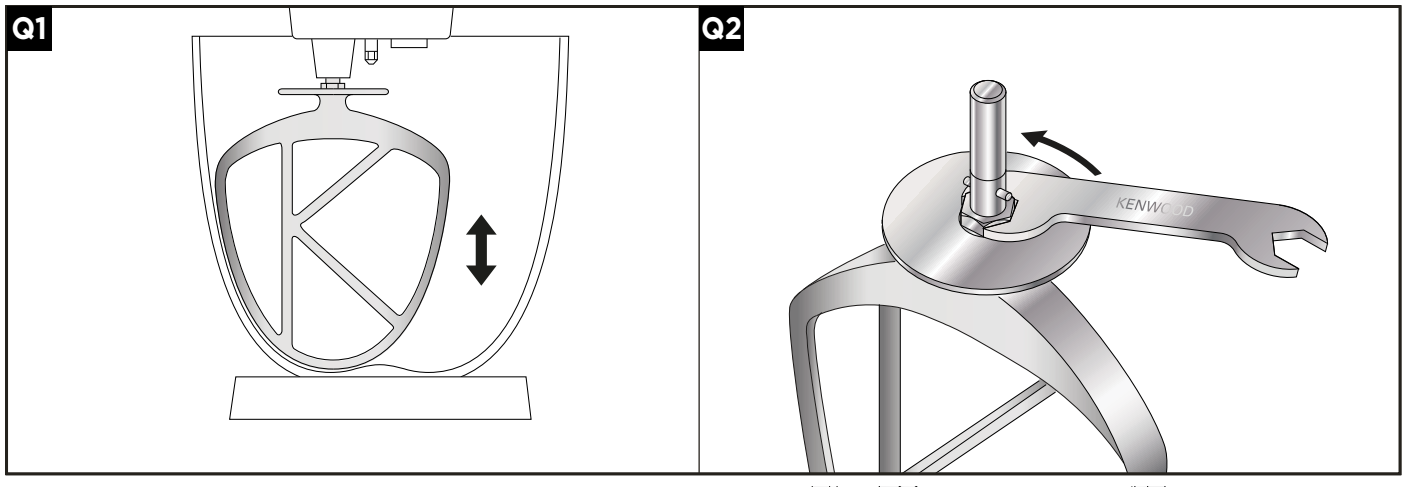
- Жидкость, оставшаяся в чаше, хорошо подходит для приготовления супа или бульона. Будьте осторожны, она будет очень горячей.
- Кусочки продуктов не должны плотно прилегать друг к другу, между ними должно оставаться место.
- При обработке большого объема ингредиентов их следует помешивать по истечении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

Таблица рекомендуемого использования

P 	(МАКС)	(Минуты)	H_2O
 	450 г	20	500 мл
 	3	15	500 мл
	450 г	15	500 мл
	450 г	20–30	650 мл
	450 г	30–40	650 мл
	300 г	30–40	650 мл
 	450 г	15–20	500 мл

Регулировка насадок

Схемы и инструкции по использованию



Важно

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

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

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

Регулировка насадки для смешивания

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

Обслуживание и забота о покупателях

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

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)
По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.
Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

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

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

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

Модельность	TYPE: KCL95
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50 – 60 Гц
Максимальная суммарная мощность	2000 Вт
Мощность двигателя	1500 Вт
Мощность нагревателя	1500 Вт
Условия хранения:	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %
Срок хранения:	Не ограничен.
Срок службы:	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации:	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки:	Во время транспортировки не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации:	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

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

Руководство по устранению неисправностей

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

Руководство по устранению неисправностей (продолжение)

Проблема	Причина	Решение
Венчик, К - образная насадка или насадка для мягких смесей стучат об зажим насадки для смешивания.	Зажим насадки для смешивания установлен.	Снимите зажим: его следует использовать только в сочетании с насадкой для смешивания.
Не удается установить низкоскоростные насадки.	Проверьте насадку на совместимость с моделью машины. Требуется шестигранное крепление (модель KAX)	Насадка должна быть снабжена шестигранным креплением, чтобы устанавливаться на этот привод. Если ваша насадка снабжена штоковым креплением Bar, вам следует воспользоваться адаптером KAT002ME, чтобы установить ее в привод системы фиксации Твист вашей кухонной машины. *Дополнительную информацию см. на сайте www.kenwoodworld.com/twist.*
Кухонная машина останавливается во время работы.	Включилась защита от перегрузки или перегрева. Превышена максимальная вместимость.	Отключите устройство и устраните помеху или источник перегрузки. Если машина не заработает, удалите часть ингредиентов, чтобы снизить нагрузку, и перезапустите. Если и это не помогает решить проблему, отключите устройство и дайте постоять 15 минут. Включите прибор в сеть и повторно выберите скорость. Если не удается запустить прибор, используя указанную выше процедуру, обратитесь в службу поддержки клиентов.
Кухонная машина останавливается в процессе работы.	Головная часть кухонной машины находится в поднятом положении.	Опустите головную часть машины и перезапустите прибор.
Экран гаснет.	Кухонная машина была оставлена включенной на протяжении более 20 минут без работы и перешла в режим ожидания.	Нажмите на сенсорный экран или поверните диск управления чтобы перезагрузить.
Кухонная машина останавливается во время работы.	Снят теплозащитный кожух или крышка привода	Установите теплозащитный кожух или крышку привода и перезапустите машину.
На экране дисплея отображен цифро - буквенный код ошибки.	Прибор не работает как положено.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
Нет питания на устройстве / экран не включается.	Устройство не подключено к сети. Не работает выключатель On/Off. Устройство перешло в режим ожидания.	Убедитесь, что устройство подключено к сети. Установите выключатель On/Off.в положение Вкл. Коснитесь экрана дисплея или поверните диск управления.
Устройство не работает.	Диск управления не нажат.	Для запуска процесса готовки нажмите на диск управления.
Таймер на экране дисплея не показывает обратный отсчёт времени.	На стадии подогрева обратный отсчёт времени на таймере будет происходить только по достижении нужной температуры или по истечении 5 минут. Установленная температура превышает 100°C, но содержание воды в ингредиентах препятствует тому, чтобы температура превысила 100°C.	Нормальная работа. Уменьшить или выбрать правильную температуру.
Температура содержимого чаши не превышает 100°C.	Содержание воды в ингредиентах может препятствовать тому, чтобы температура превысила 100°C.	Нормальная работа.
Затрудненное движение или вибрация в процессе работы.	Чаша загружена неравномерно, что вызывает чрезмерную вибрацию. Превышена максимальная вместимость. Вы используете не ту насадку, которую надо, или установили не ту скорость.	Уменьшить количество продуктов или перераспределить их в чаше и снова включить прибор. См. инструкции по соответствующей программе и таблицы рекомендованных скоростей, чтобы использовать ту насадку, которую надо, и правильную скорость.

Руководство по устранению неисправностей (продолжение)

Проблема	Причина	Решение
На дисплее отображается сообщение об ошибке E:34	Проблема с подключением к Wi-Fi.	Проверьте пароль к сети WiFi. Чтобы забыть сеть WiFi, войдите в Настройки ⚙ > WiFi > Забыть сеть. Перезагрузить настройку прибора через приложение Kenwood World App.
 медленное мигание	Невозможно найти известную сеть Wi-Fi	Возможно, устройство переместилось, роутер выключен или может потребоваться его перезапуск.
 быстрое мигание	Wi-Fi доступен, но не удается подключиться к облачным серверам.	Может потребоваться перезапуск роутера или следует связаться с вашим интернет-провайдером. Проверьте, есть ли соединение с интернетом по локальной сети.
На экране отображается код ошибки E42.	Boil Dry Error (Ошибка предварительной настройки пара)	Добавьте воду в чашу
Определение звуковых сигналов прибора		
1) Быстрый одиночный сигнал.	1) Нажатие диска управления для запуска или остановки машины. Или головная часть машины поднята во время работы.	Нормальная работа
2) Быстрый двойной звуковой сигнал	2) Устройство в режиме ожидания - раздастся быстрый двойной звуковой сигнал за 10 минут и за 5 минут до окончания режима сохранения тепла.	Нормальная работа
3) Тройной звуковой сигнал	3) Означает следующее; - Завершение предустановленной программы - Завершение ручного режима - Завершение режима сохранения тепла - 3) Когда вскоре начнется процесс перемешивания	Нормальная работа
При обращении в службу поддержки клиентов вас могут попросить предоставить подробную информацию о версии программного обеспечения. Ее можно найти, нажав кнопку в меню настроек и выбрав раздел "Информация об устройстве".		
На дисплее отображается “- -“.	Шкала обнуляется.	Нормальная работа.
На экране дисплея отображается отрицательное значение.	Дисплей не обнулен, и удалены либо ингредиенты, либо чаша/крышка/насадка. Ингредиенты или отдельные предметы прижаты к прибору или находятся под ним. Прибор прижат к стене.	Или обнулите экран, замените недостающие ингредиенты или снова установите чашу . Не должно быть ингредиентов или предметов, прижатых к прибору, или находящихся под ним. Между прибором и стенами должно быть определенное пространство. Обнулите дисплей перед тем, как взвешивать следующие ингредиенты.
На дисплее не отображаются малые количества.	Взвешивается слишком малое количество.	Используйте чайную или столовую ложку для измерения очень малых объёмов.
На дисплее меняется показатель веса.	Во время работы прибор перемещался. До края чаши дотронулись во время взвешивания ингредиентов.	Всегда устанавливайте прибор на сухой, ровной, устойчивой поверхности перед взвешиванием. Не перемещайте прибор и не прикасайтесь к чаше при включенном режиме взвешивания. Обнулите дисплей перед тем, как взвешивать следующие ингредиенты.
Невозможно быстро переключиться между метрическими и британскими единицами измерения.	Прибор перенастраивается на отображение выбранной ранее единицы и системы измерения.	Подождите 5 секунд и попробуйте снова.

Руководство по устранению неисправностей (продолжение)

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

Информация по экодизайну

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

Номер модели:	**TYPE: KCL95**
Высокочастотный диапазон:	2412 - 2472 МГц
Макс. передаваемая мощность:	< 20 дБм

протокол связи: IEEE802.11 b, g, n

KCL95 имеет один сетевой порт WiFi и предназначен для использования в качестве удаленного сетевого оборудования.

- Сетевой порт можно отключить в меню настроек WiFi и выбрать "Выключить".
- Сетевой порт можно снова активировать в меню настроек WiFi и выбрать "Вкл".

Повторная активация: Устройство можно вывести из режима ожидания можно с помощью:

- Из сетевого режима ожидания: коснитесь экрана, поверните диск управления или удаленно через приложение.
- Из режима ожидания вне сети: коснитесь экрана дисплея, поверните диск управления.
- **Чашу и крышку следует всегда держать на главном блоке, чтобы ими можно было управлять дистанционно.**

Сброс настроек до заводских значений

При утилизации устройства важно выполнить сброс настроек до заводских, чтобы защитить ваши личные данные. Выбор этой опции удалит все данные Wi-Fi, хранящиеся на устройстве, и восстановит заводские настройки.
Для возврата к заводским настройкам выберите "Настройки. > Сброс до заводских значений.

Открытые сетевые интерфейсы

Wi-Fi 2,4 ГГц

Услуги, доступные через сетевые интерфейсы

- Fresco Cloud - дистанционное управление и мониторинг состояния машины.
- Программное обеспечение OTA Process, включая WIFI и программное обеспечение пользователя интерфейса.

Қазақша

- Қауіпсіздік 192-194
- Токқа қоспас бұрын 194
- Күтім көрсету және тазалау 194-195
- Бөлшектер тізімі 196-197
- Kenwood World қолданбасына қосылу 197-198
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 197-198
- Cooking Chef XL құрылғысының параметрлерін орнату үшін 198-199
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 198-199
- Крем шайқағышты құрастыру үшін 199
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 199
- Араластыруға көмекші қысқышты салу және алу 200
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 200
- Cooking Chef XL құрылғысын пайдалану үшін - қолмен басқару (пісіру режимі) 200-201
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 200-201
  - Жоғары жылдамдық, жоғары температура режимі (HSHT) 202
  - Рецепттер 202
- Cooking Chef XL құрылғысын пайдалану үшін - қолмен басқару (Пісіру емес) 203-206
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 203-204
  - Пайдалану кестесі 205-206
- Тостаған құралдары (ұсынылатын Жұмыс жылдамдығы мен температуралары) 207
- Cooking Chef XL құрылғыңызды пайдалану үшін – дисплей экранының түсіндірмесі 208
- Температура және жылдамдық параметрлері 209
- Cooking Chef XL құрылғыңызды пайдалану үшін – тіркемелер 210
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 210
- Cooking Chef XL құрылғыңызды пайдалану үшін – салмақ өлшеу функциясы 211
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 211
- Cooking Chef XL құрылғыңызды пайдалану үшін – алдын ала орнатылған параметрлер 211-213
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 211
  - Алдын ала орнатылған параметрлерді пайдалану кестесі 212-213
  - Рецепттер 213
- Cooking Chef XL құрылғыңызды пайдалану үшін – буқазан тіркемесі 214-216
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 214-215
  - Пайдалану кестесі 216
- Құрал реттеу 217
  - Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары 217
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес 218
- Ақаулықтарды жою нұсқаулығы 219-221
- Экожүйе ақпараты 222

Қауіпсіздік

Маңызды ескертпе - электрондық медициналық имплanttар

- Барлық ыстық шығаратын өнімдер сияқты бұл құрылғы қысқа ауқымды магниттік өрістерді туғызады. Тым жақын аймақтағы пайдаланушыда немесе адамда электрлік ынталандыру құралы немесе басқа да белсенді имплanttар болатын болса, денсаулыққа зиян келтірудің алдын алу үшін кез келген ықтимал сәйкессіздікке қатысты қолданбас бұрын дәрігермен кеңесіңіз.

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

Пісіру режимі

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

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

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

Крем шайқағыш

- Майды пайдаланып пісіру кезінде қолдануға жарамайды.

Буқазан тіркемесі

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

Қуат шығыны

- ҚОСУ/ӨШІРУ қосқышы «I» күйінде және Wi-Fi желі порты белсендірілген.
  - Әрекетсіздіктен кейін 20 минут ішінде автоматты түрде желілік күту режиміне ауысып, дисплей экраны өшеді.
  - Желілік күту режимінің қуаты: <1,5 Вт.
- ҚОСУ/ӨШІРУ қосқышы «I» күйінде және Wi-Fi желі порты ажыратылған.
  - Әрекетсіздіктен кейін 20 мин. ішінде автоматты түрде Өшірулі режимге ауысып, дисплей экраны өшеді.
  - Өшірулі режимнің қуаты: <0,3 Вт.

- ҚОСУ/ӨШІРУ қосқышы «O» күйінде.
  - ӨШІРУЛІ режимге автоматты түрде өту: Қолданылмайды
  - Өшірулі режимнің қуаты: <0,3 Вт.

Токқа қоспас бұрын

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

Күтім көрсету және тазалау

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

Құрылғы, шығыс қақпақтары

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

Крем шайқағыш

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

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

Табақ, құралдар, шашырандылардан қорғағыш, араластыруға көмекші қысқыш

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

Төгу тесігі

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

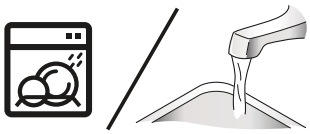
Температура датчиктері

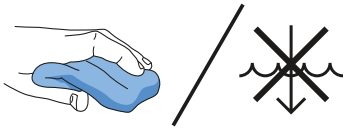
- Құрғақ матамен сүртіп, мұқият құрғатыңыз. Датчиктерді тазалау үшін ешқашан қырғыш заттарды немесе ұшты құралдарды қолданбаңыз.

Буқазан тіркемесі

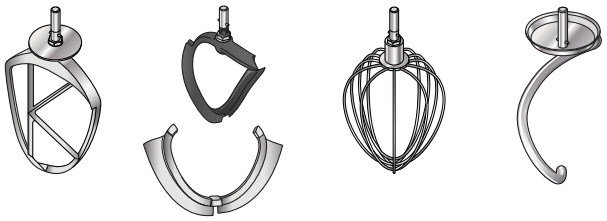
- Асүй комбайнынан тіркемені алып тастаудан бұрын **әрқашан** қуат көзін өшіріп, қуат кабелін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Оңайырақ тазалау үшін пайдаланып болғаннан кейін әрқашан бөлшектерді дереу жуыңыз. Барлық бөлшектерді ыстық сабынды суда жуып, әбден құрғатуға болады. Балама түрде, оларды ыдыс жуу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

R

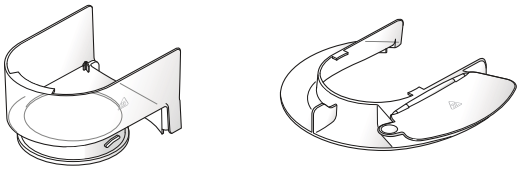


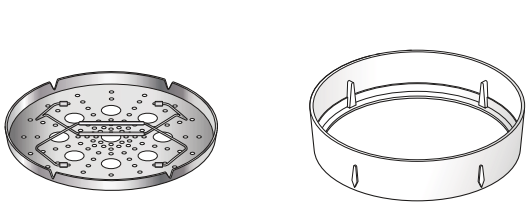


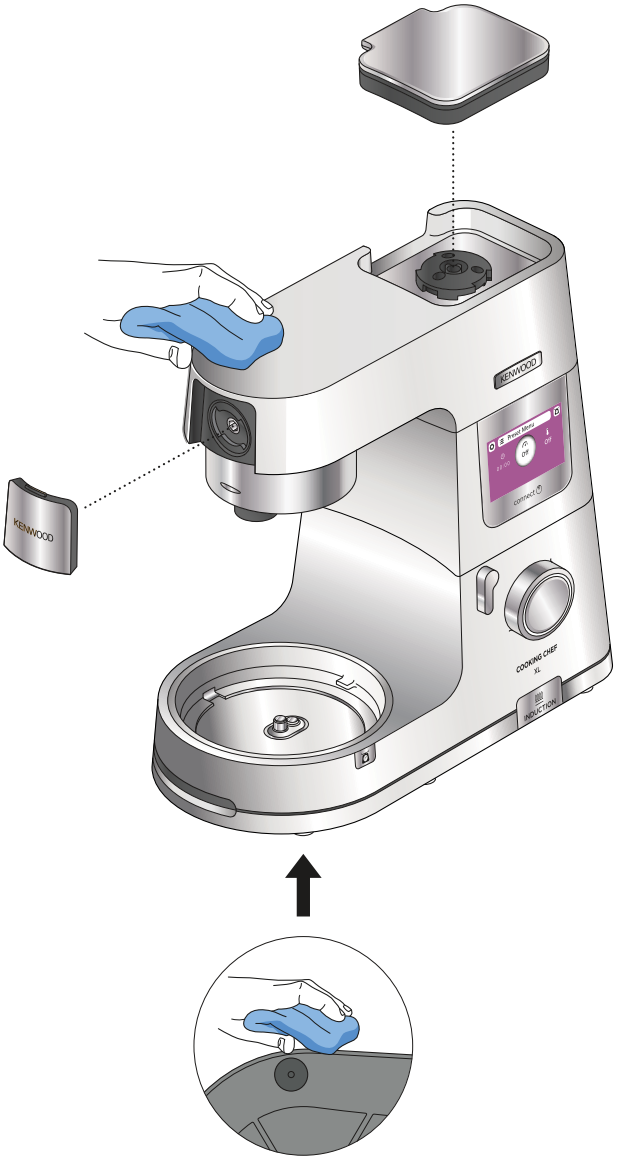




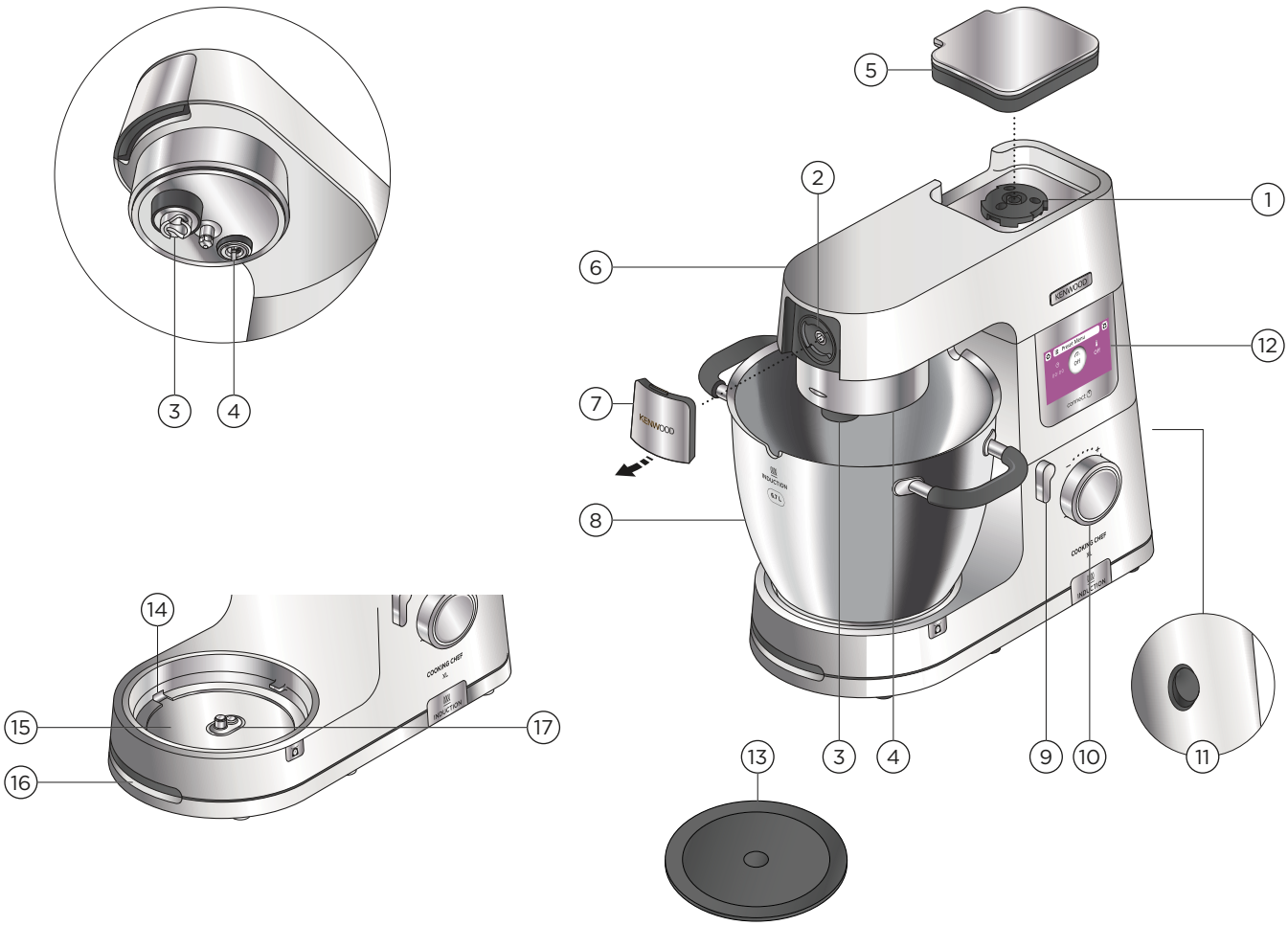


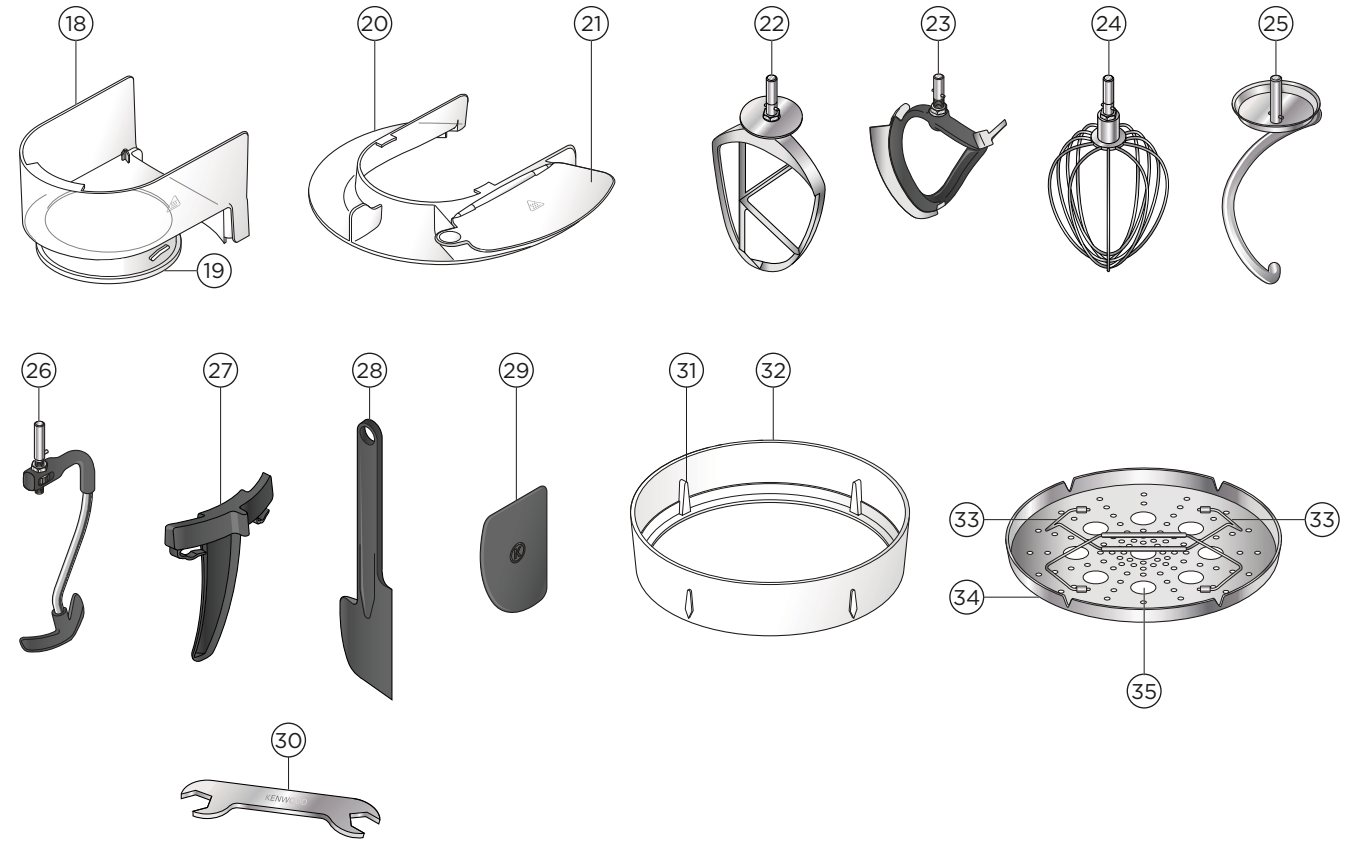






Бөлшектер тізімі





Қондырғы шығыстары

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

Миксер

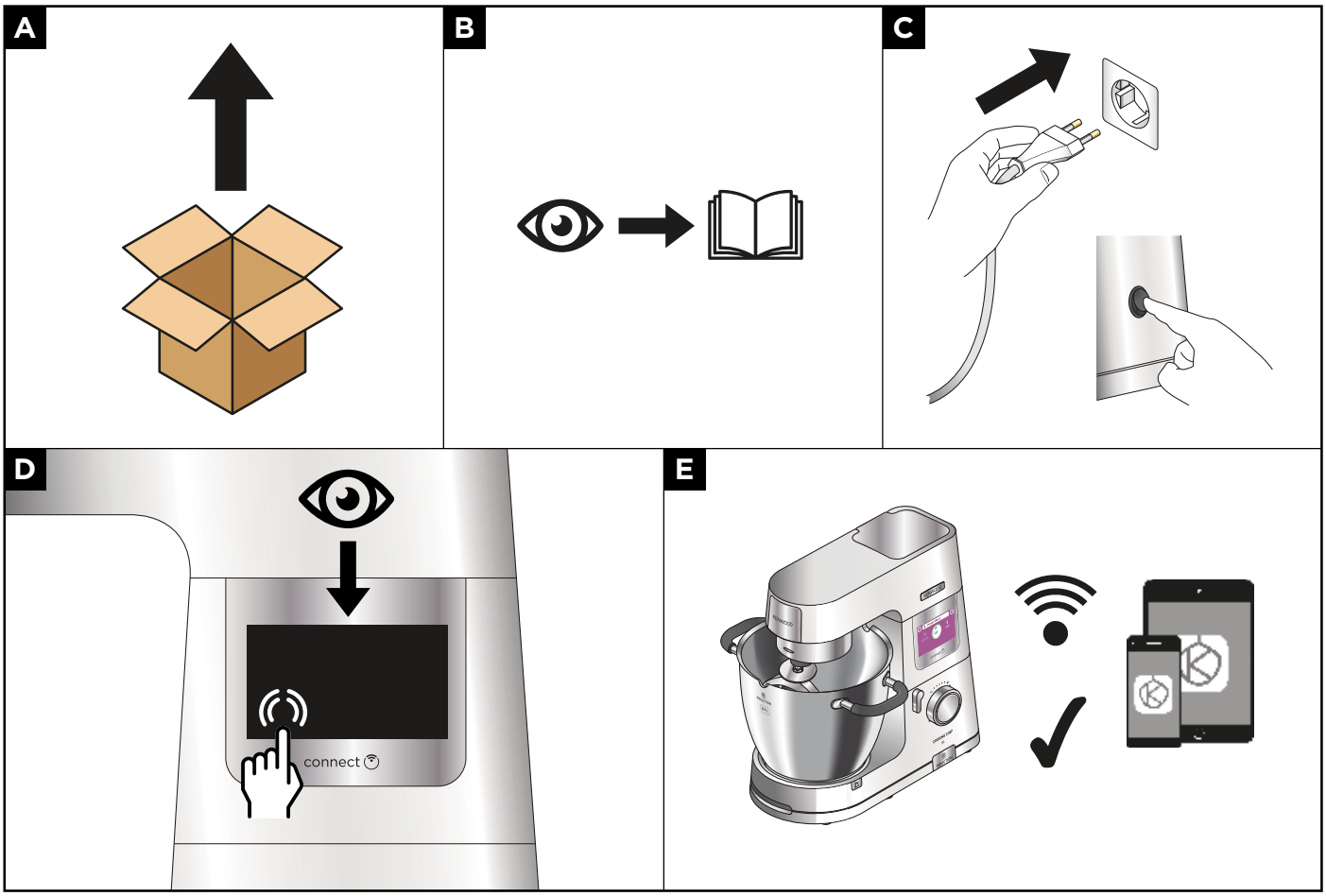
⑤ Жоғары жылдамдықты шығыс қақпағы
⑥ Миксер басы
⑦ Баяу жылдамдықты шығыс қақпағы
⑧ Пісіру аспазы табағы
⑨ Басы - көтеру тетігі
⑩ Басқару дискі
⑪ Қосу/өшіру қосқышы
⑫ Дисплей экраны
⑬ Жұмыс беткейінің қорғаныс төсеніші
⑭ Төгу тесігі
⑮ Табақ негізі/индукция аймағы
⑯ Ауа желдеткіштері
⑰ Температура датчиктері
⑱ Жылу қалқаны
⑲ Резеңке тығыздауыш (алынбалы)
⑳ Шашырандылардан қорғағыш
㉑ Жүктеу науасының қақпағы
㉒ К- талқандағыш
㉓ Крем шайқағыш
㉔ Шайқағыш
㉕ Қамыр құралы
㉖ Араластыру құралы
㉗ Араластыруға көмекші қысқыш
㉘ Жоғары температурадағы қалақша
㉙ Қамыр қырнауышы
㉚ Сомын бұрайтын кілт

Буқазан тіркемесі

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

Kenwood World қолданбасына қосылу

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- **WiFi -** Тек 2,4 ГГц жиіліктік диапазонында IEEE802.11 b, g және n стандарттарымен ғана қолданылады.
- **Үйлесімділік -** Kenwood World қолданбасы iOS және Android жүйелерінің ең жаңа нұсқаларымен үйлесімді.
- **Зауыттық параметрлерге қайтару -** Құрылғыны тастайтын кезде жеке деректеріңізді қорғау үшін оны зауыттық параметрлерге қайтару маңызды.
  Бұл опцияны таңдау құрылғыда сақталған барлық WiFi деректерін өшіреді және оларды зауыттық параметрлеріне қайтарады.
  Құрылғыңызды зауыттық параметрлеріне қайтару үшін Параметрлер ⚙ >Зауыттық параметрлерге қайтару тармағын таңдаңыз.

Kenwood World қолданбасы смарт телефоныңыз немесе
планшетіңіз арқылы құрылғыңызды басқаруға мүмкіндік береді.

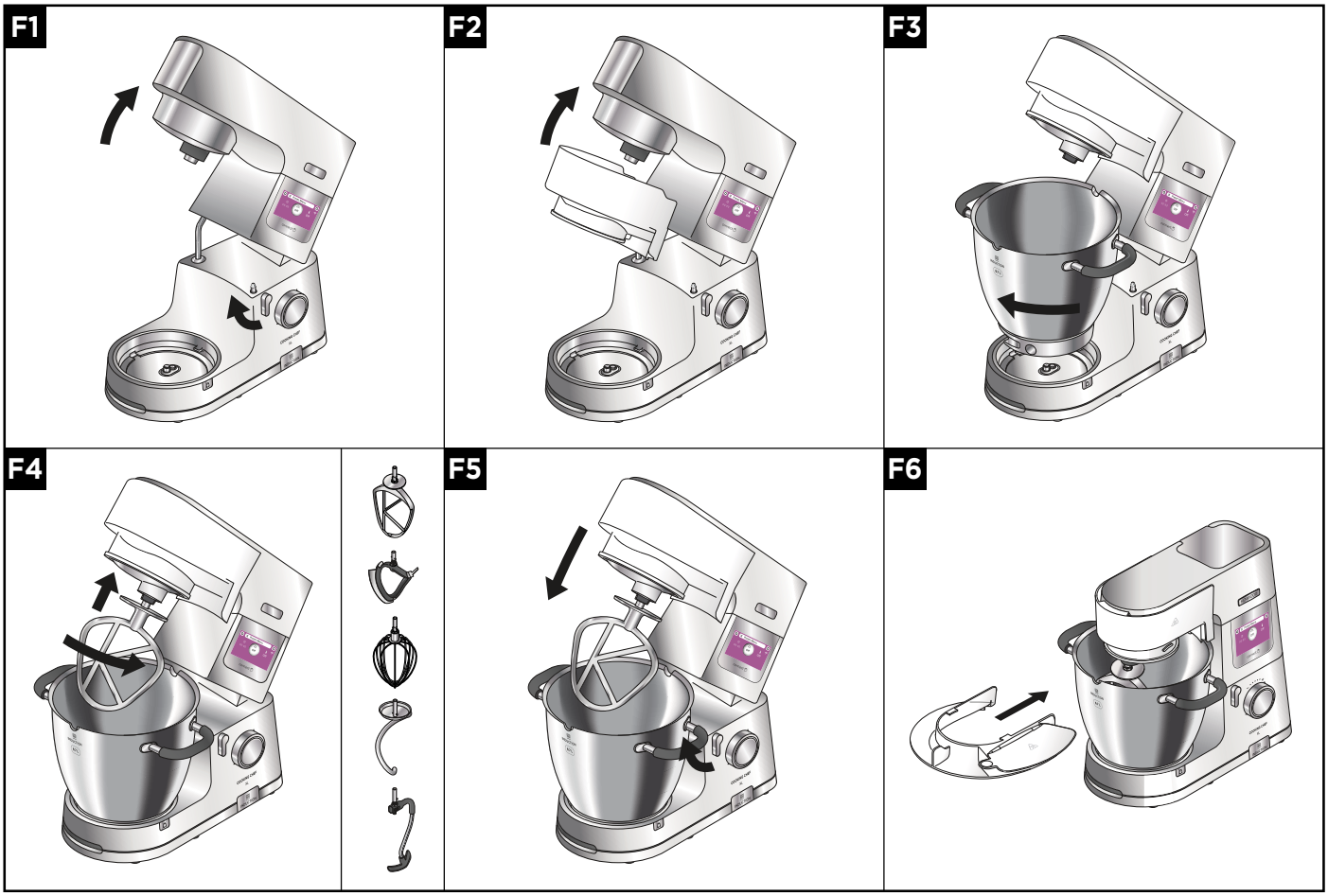
1 Қуат көзіне қосып, қуат блогының бүйіріндегі Қосу/Өшіру қосқышын басыңыз.
2 Параметрлер ⚙ > WiFi > Қосылу тармағына өтіп, сенсорлық экрандағы нұсқауларды орындаңыз.

PIN нөмірі

- Бұл Kenwood World қолданбасы тарапынан сұралған кезде қажет болады.
- Құрылғыны тек дисплей экранында PIN нөмірі көрсетілген кезде ғана қосуға болады. Егер PIN коды дұрыс енгізілмеген болса, қолданбадағы нұсқауларды орындап, әрекетті қайталаңыз.
- Құрылғының PIN нөмірін көрсету үшін Параметрлер ⚙ > WiFi > Қосылу тармағына өтіп, дисплей экранындағы нұсқауларды орындаңыз (тек WiFi желісіне қосулы кезде).

Cooking Chef XL құрылғысының параметрлерін орнату үшін

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

- Индукция аймағы, температура датчиктері мен табақ негізінің сыртқы беткейі таза болуын қамтамасыз етіңіз. Мұны орындамау қыздыру датчигіне әсер етуі мүмкін, нәтижесінде нашар пісіру жұмысына әкеледі.

Шашырандылардан қорғағыш жинақ

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

1 Басын көтеру тетігін сағат тілімен бұраңыз және миксер басын ол орнына құлыпталғанша көтеріңіз.
2 Ол орнына толығымен салынбайынша миксер басының төменгі жағына жылудан қорғаныс торын жоғары қаратып салыңыз.
- Cooking chef құрылғысын қыздырмай пайдалансаңыз, шашырандылардан қорғағышты қолданбайынша жылу қалқанын орнатудың қажеті жоқ.

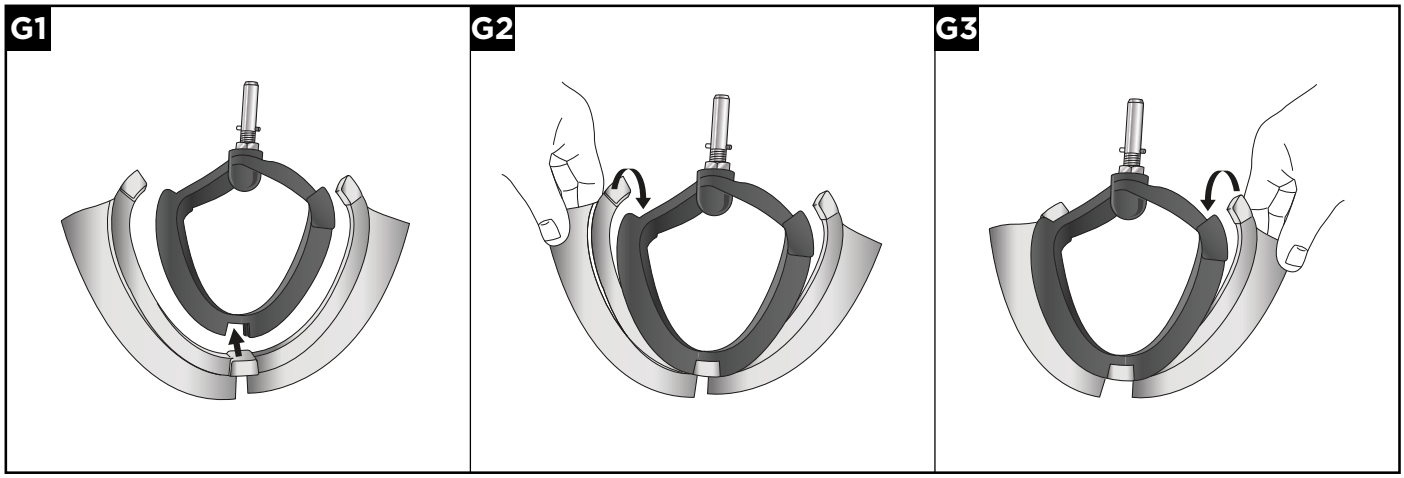
3 Тостағанды негізге орнатыңыз. Орнына бекіту үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз.
4 Қажетті құралды істігін ойыққа орналастыру арқылы табақ құралы ұясына немесе араластыру құралын қолданатын болсаңыз, араластыру құралы ұясына салып, қалпына құлыптаңыз.
- Құралды шығарып алу үшін жоғарыдағы қадамды кері ретпен орындаңыз. (Пісірген соң құралдарды алу үшін, әрқашан пеш қолғаптарын қолданыңыз).
- Араластыру құралы – араластыру құралын пайдаланған кезде араластыру әрекетін жеңілдету үшін араластыруға арналған көмекші қысқышты да қолдануға болады, «араластыруға көмекші қысқышты салу және алу» бөлімін қараңыз.

5 Миксер басын төмендету үшін, оны аздап көтеріңіз де, басын көтеру тетігін сағат тілімен бұраңыз. Құлыпталатын қалыпқа дейін төмендетіңіз.
6 Шашырандылардан қорғағышты табақ шетінде қалдырып, одан кейін толығымен орналастырылғанша әрі қарай итеріңіз.
- Араластыру кезінде ингредиенттерді тікелей табаққа жүктеу науасы арқылы тікелей қосуға болады.

7 Шашырандылардан қорғағышты алып тастау үшін оны құрылғыдан әрі қарай жай ғана сырғытыңыз.
Ескертпе: Егер миксердің басын көтеруден бұрын жылудан қорғау қалқаны алынып тасталған болмаса, шашыраудан қорғау қалқаны оған тіркелген түрде қалады.
8 Жылу қалқанын алып тастау үшін, ол құлыпталғанша миксер басын көтеріңіз. Құралды алып тастап, одан кейін жылу қалқанын миксер басының жоғарғы жағынан төмен қарай тартыңыз.

Крем шайқағышты құрастыру үшін

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары

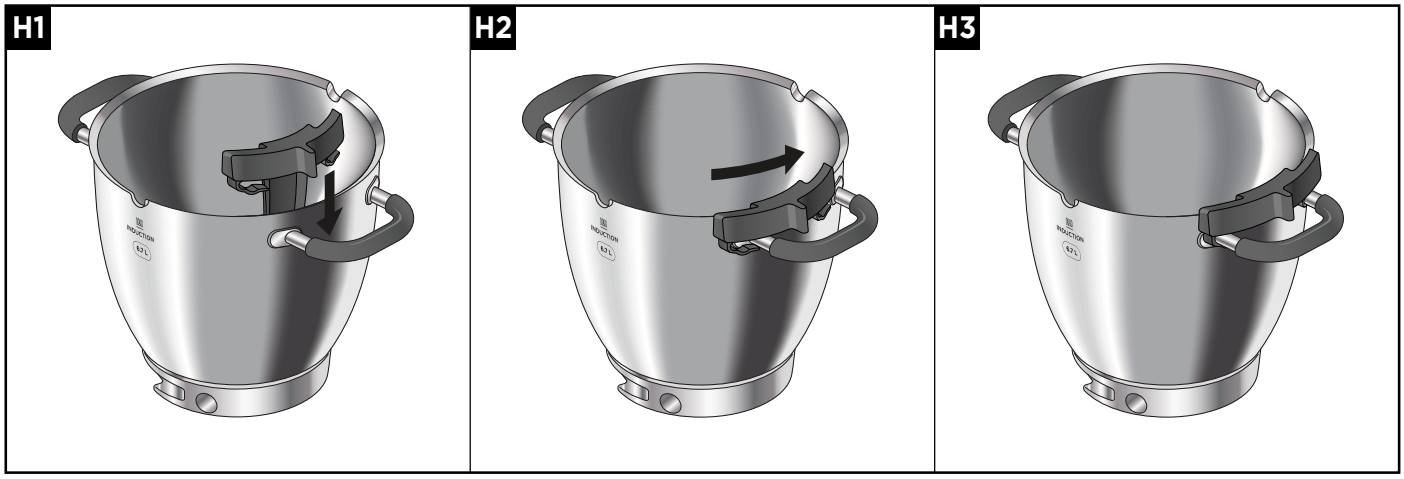


Маңызды
Тазалағыш алмас әлдеқашан салынған түрде беріледі және оны тазаламас бұрын әрқашан алу керек.

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

Араластыруға көмекші қысқышты салу және алу

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



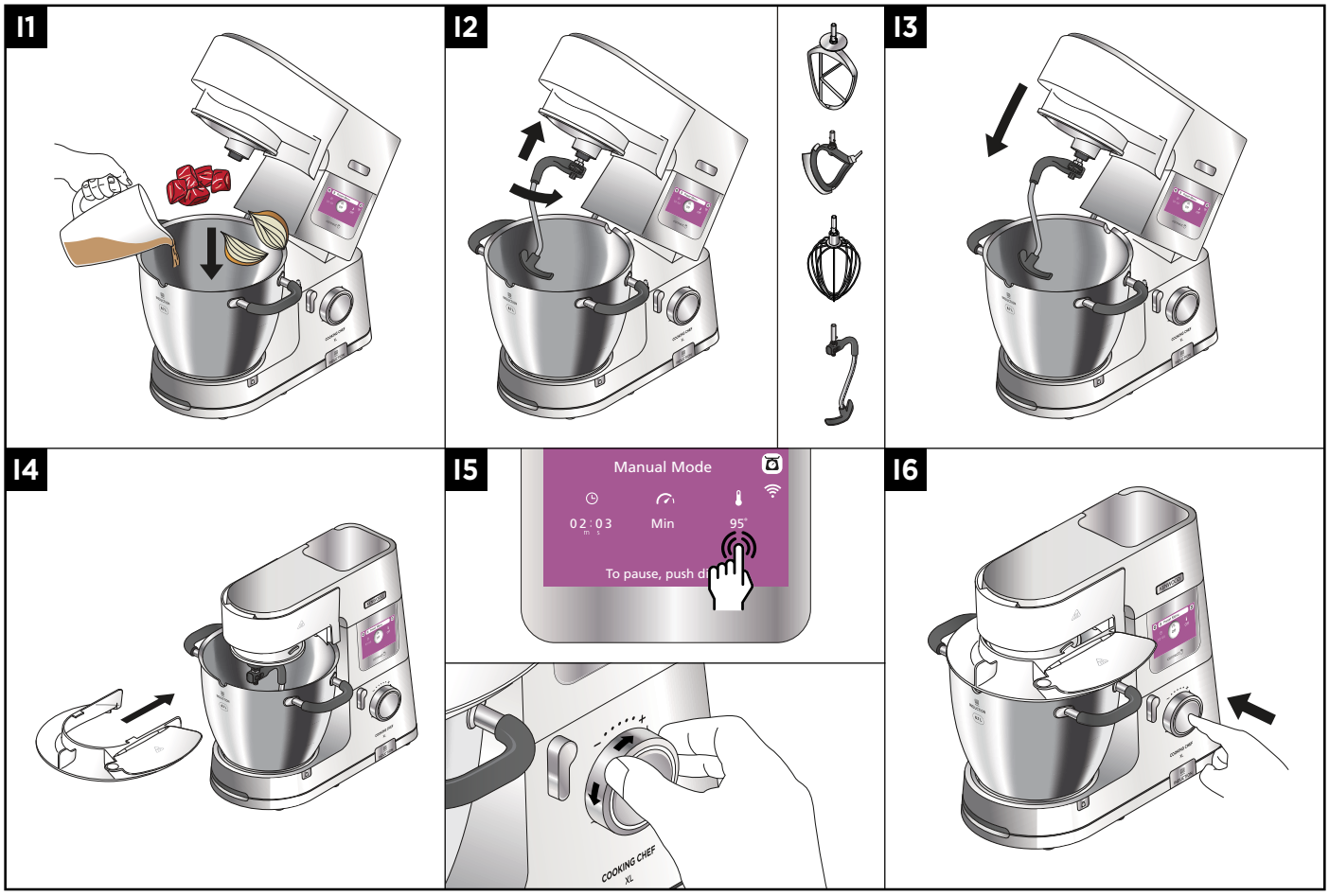
Маңызды

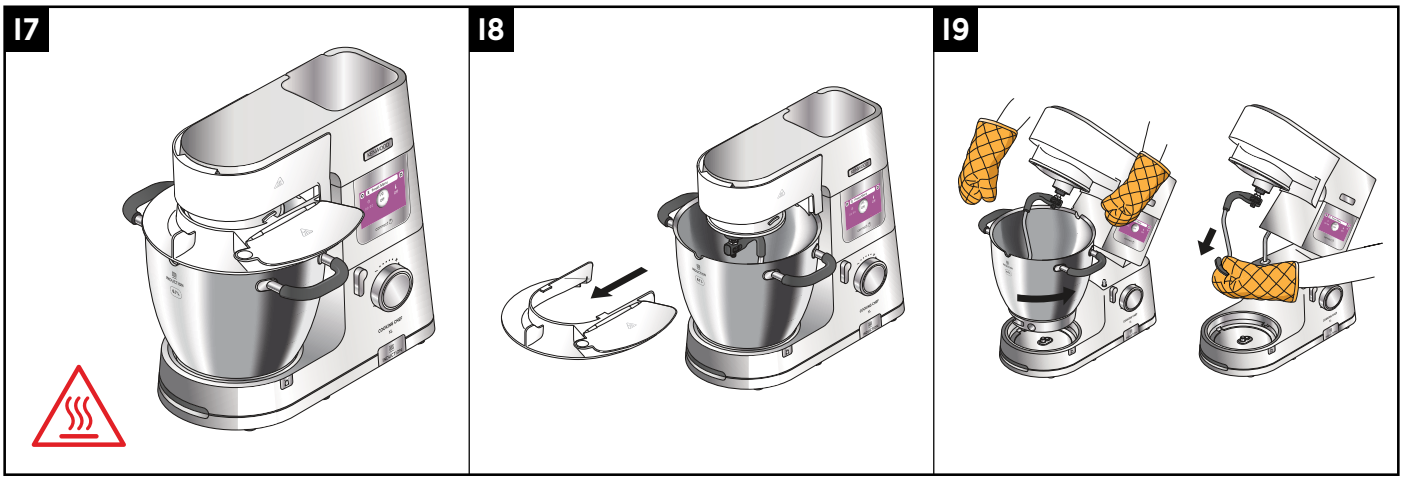
- К ұрғышын, шайқағышты, қамыр құралын немесе кілегей ұрғышын пайдаланған кезде көмекші араластыру қысқышын орнатпаған жөн.
- Араластыруға көмекші қысқышты араластыру әрекетіне көмектесу үшін пайдалануға болады.

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

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

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары





Маңызды

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

1 Дайындалатын тиісті ингредиенттерді салыңыз.
2 Қажет құрал мен шашырандылардан қорғағышты орнатыңыз.
3 Қажетті уақытты, жылдамдықты және температураны орнатыңыз.
Араластыру аралықтары мен пульсті қолдану үшін басқару дискісін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
Үздіксіз жылдамдықтарды пайдалану үшін басқару дискісін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.
4 Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.

- Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін реттегіш дискіні басыңыз. Құрылғы ыстық болғандықтан сақ болыңыз.
- Жылыту процесін кез келген уақытта тоқтату үшін температураны «OFF» күйіне өзгертіңіз.
- Егер жұмыс барысында кез келген уақытта миксердің басы көтерілсе, қызу процесі кідіріп, тостаған құралы тоқтайды да, миксер басы төмендеген кезде қайта іске қосылмайды. Миксерді қайта іске қосу үшін миксердің басын төмендетіп, басқару дискісін басыңыз.

5 Таймердің кері санағы басталып, пісіру аяқталғаннан кейін құрылғы 3 рет сигнал береді.
Ескертпе: Уақыт орнатылмаған болса, таймер 8 сағатқа жеткенде қыздыру және араластыру процестері автоматты түрде аяқталады.

Кеңестер – Пісіру

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

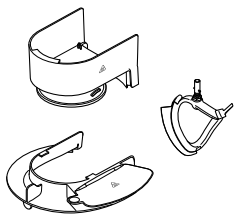
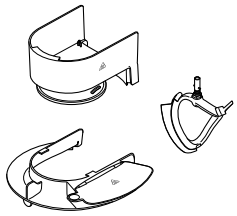
Жоғары жылдамдық, жоғары температура режимі (HSHT) (60°C немесе одан жоғары температураларда жоғары жылдамдықпен араластыру үшін)

Маңызды – Жоғары жылдамдықты жоғары температура режимі (HSHT)

- Тостағандағы температура 60°C-тан асса, қауіпсіздік мақсатында жоғары жылдамдық таңдалса да, жылдамдық автоматты түрде шектеледі.
- Температура 60°C-тан төмен түскенде, жылдамдық автоматты түрде көтерілмейді. Алдымен жылдамдықты «OFF» күйіне бұрап, қажет жылдамдықты қайта таңдау керек.
- Бұл функцияны ТЕК шайқағышпен және/немесе араластыру құралымен ПАЙДАЛАНУ КЕРЕК.
- 3 литрлік максималды пісіру сыйымдылығынан аспауыңыз және шашыраудан қорғау қалқанының орнатылғанына көз жеткізуіңіз қажет.
- Машинаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1 Уақытты (егер қолданылса), жылдамдықты және 60°C немесе одан жоғары температураны таңдаңыз.
2 Дисплей экранында HSHT режиміне кіріп жатқаныңызды хабарлайтын ескерту қалқып шығады
3 Ескертуді оқып түсінгеннен кейін HSHT режиміне өз еркіңізбен кіріп жатқаныңызды растау үшін «Иә» таңдауын басыңыз.
4 Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.

Рецептілер

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

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

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

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

1 Араластырылатын тиісті ингредиенттерді салыңыз.
2 Қажетті уақытты, жылдамдықты және температураны орнатыңыз.
Ескертпе: Машинаны қыздырусыз миксер ретінде пайдалану үшін температураны орнатқан кезде «Өшіру» түймесін таңдаңыз.
3 Қажет болса, тиісті құрал мен шашырандылардан қорғағышты орнатыңыз.
4 Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.

- Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін басыңыз. Егер пісіру режимінде болса, құрылғы ыстық болатындықтан, абайлаңыз.
- Жылыту процесін кез келген уақытта тоқтату үшін температураны «OFF» күйіне өзгертіңіз.

- Егер жұмыс барысында кез келген уақытта миксердің басы көтерілсе, қызу процесі кідіріп, тостаған құралы тоқтайды да, миксер басы төмендеген кезде қайта іске қосылмайды. Миксерді қайта іске қосу үшін миксердің басын төмендетіп, басқару дискісін басыңыз.

5 Бағдарлама аяқталған соң, құрылғы 3 рет сигнал шығарады.
Ескертпе: Ешбір уақыт орнатылмаған болса, жылыту және араластыру процестері автоматты түрде таймер 8 сағатқа жеткен соң аяқталады.

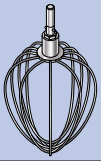
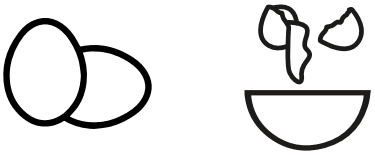
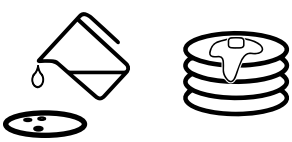
Кеңестер – Пісіру емес

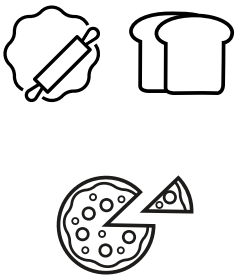
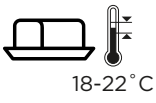
- Ингредиенттерді шашыратпас үшін, жылдамдықты жүйелі арттырыңыз.
- **К- талқандағыш**- Ингредиенттерді толығымен араластыру үшін, араластыруды тоқтатып, тостағанды қалақшамен жиі қырып отырыңыз.
- Рецептте басқаша көрсетілмесе, пастаға суық ингредиенттерді пайдаланыңыз.
- Кекс қанты мен тұнған майды араластырған кезде майды үнемі бөлме температурасында пайдаланыңыз немесе оны жұмсартыңыз.
- **Крем шайқағыш**- Жоғары температуралы крем бұлғағышпен бірге екі тазалау жүзі берілген. Бір тазартқыш жүзді тәтті тағамдардың рецепттері үшін, ал екіншісін ащы тағамдардың рецепттері үшін қолданыңыз.
- **Шайқағыш** - Ауыр қоспаларды араластыру (мысалы, кілегейі мен қамыры бір тостағанда әзірленетін торттар және май мен қанттан жасалатын кілегей) үшін шайқағышты пайдаланбаңыз, себебі ол зақымдалуы мүмкін.
- Жұмыртқа ағын шайқау алдында шайқағышта немесе тостағанда май немесе жұмыртқа сарысы жоқтығына көз жеткізіңіз. Жұмыртқа бөлме температурасында болған кезде үздік нәтижелерге қол жетеді.

Кеңестер — Қамыр құралы

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

Пайдалану кестесі

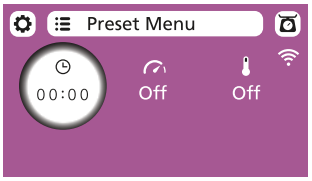
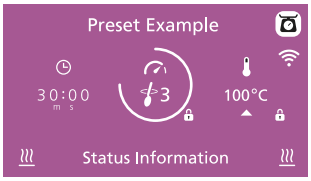
K 	(МАКС.)		(Мин.)
	 910 г	1	2
	4 кг (20 жұмыртқа қоспасы)	Min–Max (Мин. – Макс.)	2–4
	3 кг	Min–Max (Мин. – Макс.)	5–10
	(МАКС.)		(Мин.)
	1,5 кг	Min–Max (Мин. – Макс.)	4
	4 кг (20 жұмыртқа қоспасы)	Min–Max (Мин. – Макс.)	1–2
	3 кг	Min–Max (Мин. – Макс.)	2–5
	(МАКС.)		(Мин.)
	16	Max (Макс.)	1½–2
	 250 г 500 г 200 г	Min (Мин.)	10 secs
		Max (Макс.)	1–1½
	 x 2 180 мл	Max (Макс.)	1–2

K	(МАКС.)		(Мин.)
 	 1,6 кг  H_2O 960 г	(Мин. −1)	5
 	 1,6 кг  18-22˚C 720 г  800 г  180 гг	(Мин. −1)	5

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

	20°C–59°C	Min–Max (Мин. – Макс.)	
	60°C–180°C	N/A (Жоқ)	
	20°C–180°C	Min–Max (Мин. – Макс.)	
	20°C–59°C	2	
	60°C–180°C	N/A (Жоқ)	
	20°C–59°C	Min–Max (Мин. – Макс.)	
	60°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	Min–Max (Мин. – Макс.)	

Cooking Chef XL құрылғыңызды пайдалану үшін – дисплей экранының түсіндірмесі

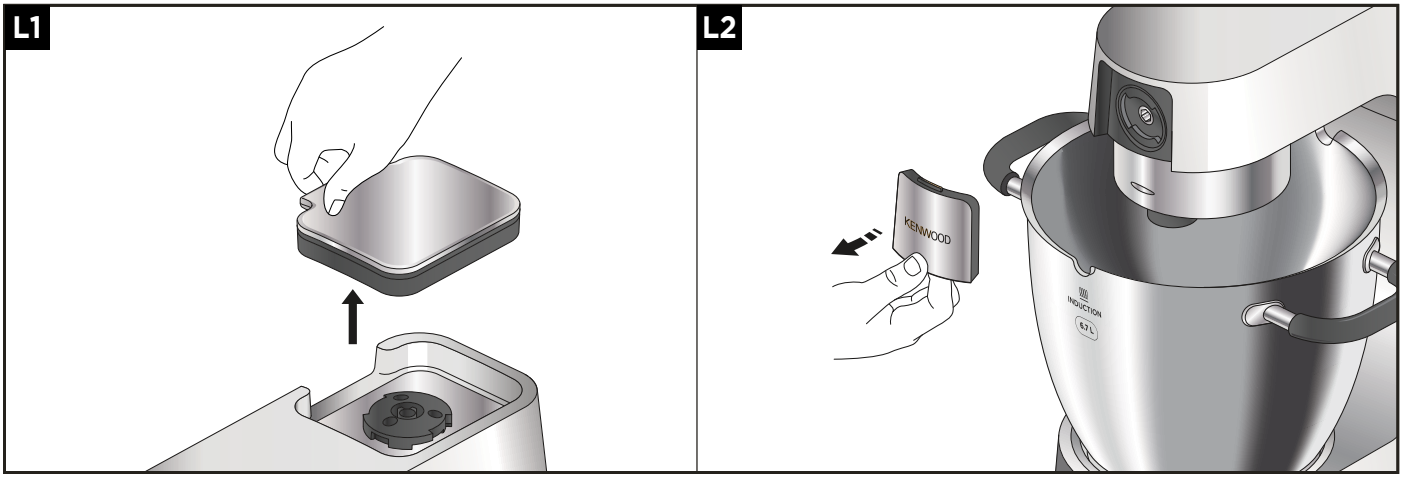
	
	Параметрлер мәзірін ашу үшін осы белгішені басыңыз.
	Алдын ала орнатылған бағдарламалар мәзірін ашу үшін осы белгішені түртіңіз.
	Ингредиенттерді тостағанда өлшеу үшін осы белгішені басыңыз.
	Сағат (h), минут (m) және секунд (s) ретінде таңдалған уақытты көрсетеді.
	Таңдалған араластыру аралығын көрсетеді. Егер аралықты жылдамдық (2 → 4) таңдалса, сыртқы сақина біртіндеп артады да, құрылғы толған кезде ішіндегі ингредиенттер араласа бастайды.
	Таңдалған температураны көрсетеді. Пульсирленіп тұрған қызыл фон машинаның қызу режимінде екенін көрсетеді. Тұйық қызыл фон машинаның орнатылған температураға жеткенін білдіреді. Төменге қарай бағытталған үзік-үзік көрсеткі құрылғының салқындап жатқанын білдіреді. Жоғарыға бағытталған үзік-үзік көрсеткі құрылғының қызып жатқанын білдіреді.
	Параметрді (уақыт, жылдамдық немесе температура) реттеу мүмкін емес екенін білдіреді.
Күй ақпараты	Мұндағы мәтін күй ақпаратын көрсетеді.
	Параметрді (уақыт, жылдамдық немесе температура) реттеу мүмкін емес екенін білдіреді.
	Құрылғының WiFi желісіне қосылғанын көрсетеді.
	Құрылғының «жоғары жылдамдық, жоғары температура» (HSHT) режимінде екенін білдіреді
	Араластыру аралықтары мен пульсті қолдану үшін басқару дискісін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. Үздіксіз мин. - макс. жылдамдықтарды пайдалану үшін басқару дискісін сағат тілінің бағытымен бұраңыз.

Температура және жылдамдық параметрлері

Температура Нұсқаулар	60°C	Шоколадты еріту
	72°C – 82°C	Қайнап тұрған суда пісіру
	98°C – 99°C	Баяу қайнап тұрған суда пісіру
	100°C	Қайнату, буда пісіру
	130°C – 140°C	Көкөністерді қуыру
	180°C	Етті қызарту
	(P)	Пульсирлеу - максималды қуаттың қысқа мерзімді толқулары үшін.
		Араластыру аралығы 1 – миксер тұрақты баяу жылдамдықта жұмыс істейді. Жеңіл ингредиенттерді ауыр қоспалармен араластыру үшін қолданылады.
		Араластыру аралығы 2 – қысқа мерзімді кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 10 секунд сайын 1,5 айналыммен баяу жылдамдықта аралықты түрде жұмыс істейді.
		Араластыру аралығы 3 – орташа кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 30 секунд сайын 1,5 айналыммен баяу жылдамдықта аралықты түрде жұмыс істейді.
		Араластыру аралығы 4 – ұзақ кідірістермен үзікті түрде араластыру. Бұл жылдамдыққа орнатылған кезде әр 5 минут сайын 1,5 айналыммен баяу жылдамдықта аралықты түрде жұмыс істейді.
	Мин. - макс. жылдамдық	Біртіндер максималды шамаға дейін ұлғаятын үздіксіз жылдамдықтар
	HSHT	1- мин. жылдамдықтарында 60˚C градустан жоғары температураларда араластыру үшін.

Cooking Chef XL құрылғыңызды пайдалану үшін – тіркемелер

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



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

Жоғары жылдамдықты шығыс қақпағы

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

Баяу жылдамдықты шығыс қақпағы

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

2 Тіркемені берілген арнайы нұсқауларға сәйкес орнатыңыз.
3 Қажетті уақытты және жылдамдықты орнатыңыз.
4 Іске қосу үшін басқару дискісін басыңыз.
5 Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін қайта басыңыз.

Рецепт

Қара өрік маринады

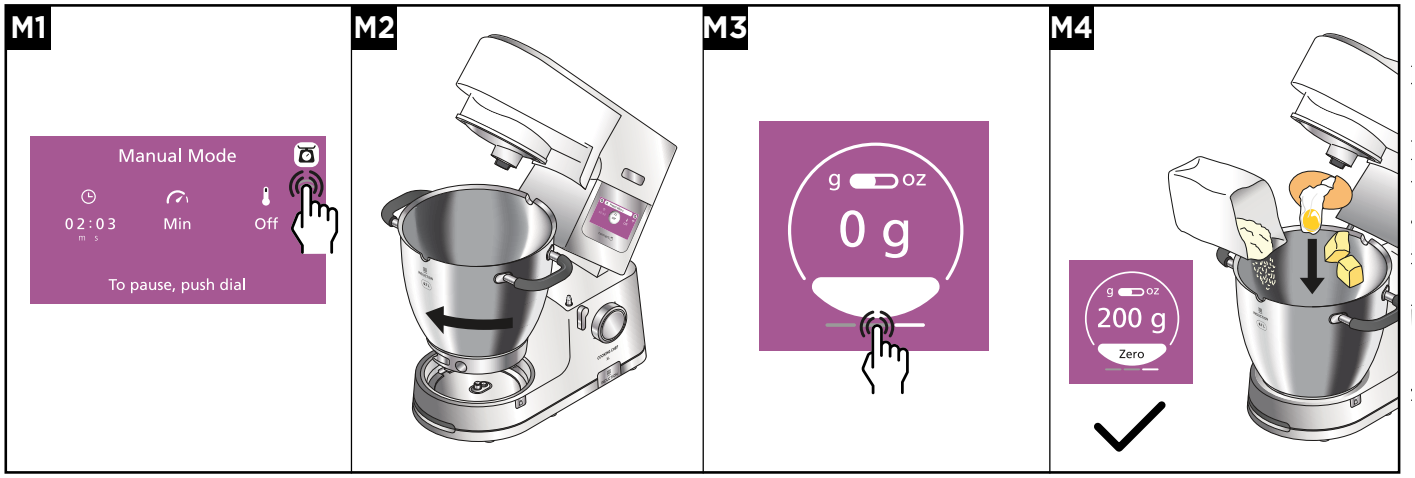
200 г. таза сұйық бал
40 г. жұмсақ қара өрік
40 мл. су

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

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

Cooking Chef XL құрылғыңызды пайдалану үшін – салмақ өлшеу функциясы

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



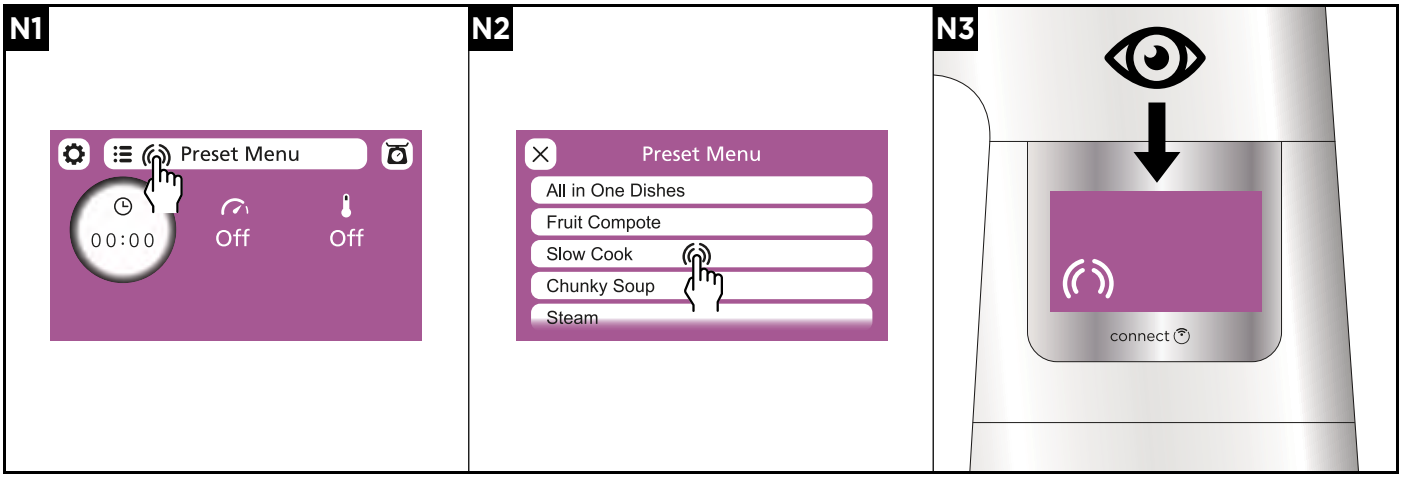
Маңызды

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

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

Cooking Chef XL құрылғыңызды пайдалану үшін – алдын ала орнатылған параметрлер

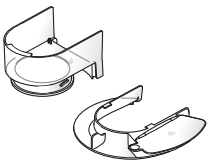
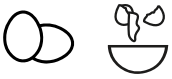
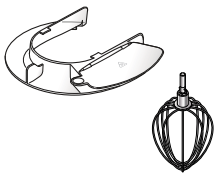
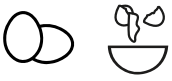
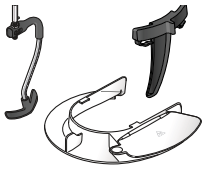
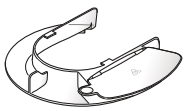
Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



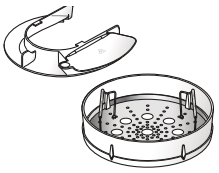
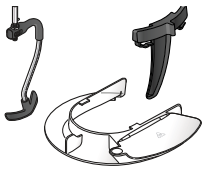
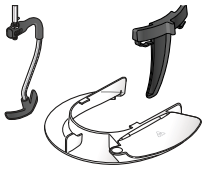
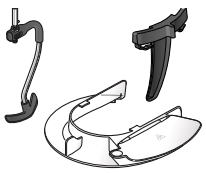
1 Алдын ала орнатылған параметрлер мәзірін таңдаңыз.
2 Пайдаланғыңыз келген алдын ала орнатылған параметрді таңдаңыз.
3 Дисплей экранындағы нұсқауларды орындаңыз.
4 Құрылғыны кез келген уақытта тоқтату үшін басқару дискісін басыңыз. Тостаған мен құралдар ыстық болатындықтан, абайлаңыз.

Алдын ала орнатылған параметрлерді пайдалану кестесі

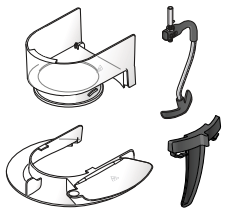
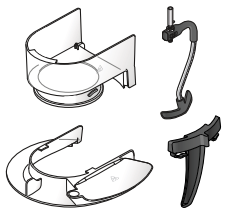
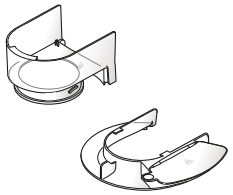
Қолжетімді болса, әдепкі параметрлерді рецептіңізге сәйкес келтіру үшін реттеуге болады.
Реттеуге келмейтін параметрлер 🔒 белгішесімен көрсетілген.
Дисплей экранында "Қыздыру" көрсетілген кезде тиісті температураға жетпейінше таймер кері санақты бастамайды.

Алдын ала орнатылған параметр	**Ұсынылатын құрал**	**Әдепкі параметрлер** (реттеуге болатын)	**«Жылы күйінде сақтау» кезеңі**	**(Макс.)**	**Рецепт идеялары / қолданыстар**
Жұмыртқа ақуызын ұрып шайқау		**1 минут 15 секунд** (15 секунд – 5 минут) **Макс.** (4 – Макс.) **ӨШІРУ** 🔒		16	Шоколад мусы үшін жұмыртқа ақуызы
Бисквит бәліші		**1 минут** (30 секунд – 5 минут) **1 – Макс.** (1 – Макс.) **ӨШІРУ** 🔒		4 кг (20 жұмыртқа қоспасы)	«Виктория» бәліші
Қамыр илеу		**10 минут** (1 минут – 30 минут) **Мин. 1-ге дейін** (мин. – 1) **ӨШІРУ** 🔒		 1,6 кг	Тоқаштар, пицца
Қамырдың көтерілуі		**1 сағат** (5 минут – 2 сағат) **ӨШІРУ** 🔒 **30˚C** (25˚C – 35˚C)			Ашытқы қосылған қамырдың көтерілуі
Шоколадты еріту		**10 минут** (5 минут – 2 сағат) 1 🔒 **60˚C**		500 g	Шоколадты мусс
Швейцариялық меренга		**10 минут** (1 минут – 20 минут) **Макс.** (4 – Макс.) **40˚C**		 x 8	Сары май кілегейінен жасалған глазурь негізі
Итальян меренгасы		**4 минут** (1 минут – 20 минут) **HSHT 6** (1 – Макс.) **60˚C – 85˚C**		 x 8	Лимонды меренга бәліші Көмештелген Аляска
Жеміс компоты		**2минут** (5 секунд – 8 сағат) 1 (1 – 4) **104˚C**	**30 минут** 1 **62˚C**	1,5 кг	Торт салмалары, десерт топпингтері
Попкорн		**10 минут** (5 минут – 10 минут) **OFF** 🔒 **180˚C** 🔒		 20 g  20 g	Үйде жасалатын балғын попкорн үшін * Ең жақсы нәтиже алу үшін әрқашан алдын ала орнатылған параметрді пайдаланыңыз.

Алдын ала орнатылған параметрлерді пайдалану кестесі

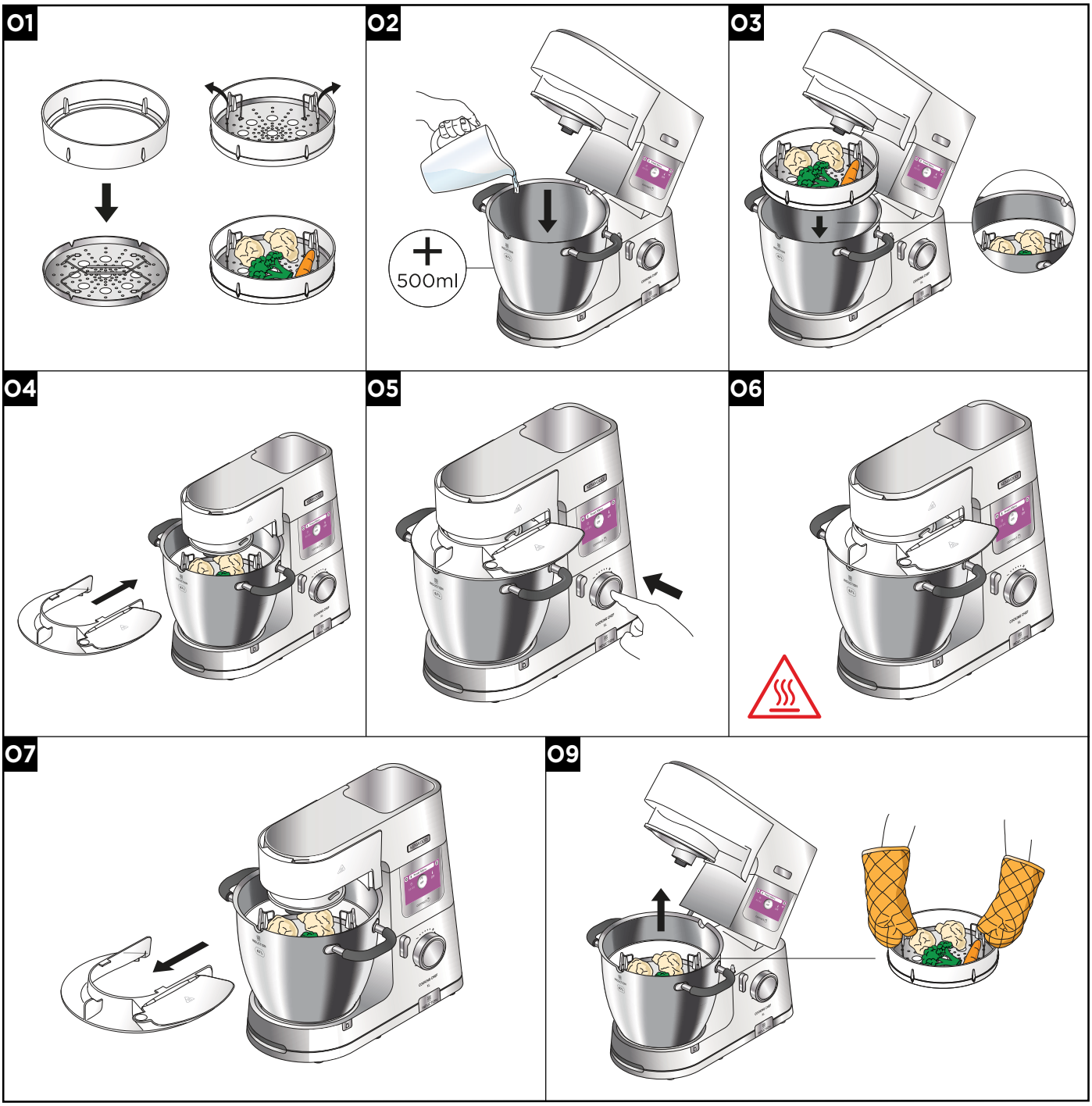
Алдын ала орнатылған параметр	**Ұсынылатын құрал**	**Әдепкі параметрлер** (реттеуге болатын)	**«Жылы күйінде сақтау» кезеңі**	**(Макс.)**	**Рецепт идеялары / қолданыстар**
Бу		**20 минут** (5 минут – 45 минут) **ӨШІРУ** **100˚C**		450 г	Папильоттердегі арқан балықтары
Көмеш тағамдары		**40 минут** (5 секунд – 8 сағат) 3 – 4 (1 – 4) **103˚C – 140˚C** (20˚C – 180˚C)	**30 минут** 4 **62˚C**	3 литр	Болоньезе
Тамырлы сорпа		**20 минут** (5 секунд – 8 сағат) 3 – 4 (1 – 4) **103˚C – 140˚C** (20˚C – 180˚C)	**30 минут** 4 **62˚C**	3 литр	Минестроне, ет сорпалары
Баяу пісіру		**2 сағат** (5 ѕсекунд – 8 сағат) 3 – 4 (1 – 4) **98˚C – 140˚C**	**30 mins** 4 **62˚C**	3 литр	Бургундша ет

Рецептілер

Рецепт	**Қолданылатын құрал**	**Алдын ала орнатылған /қолмен орнатылатын параметрлер**	**Ингредиенттер**
Минестроне		Ірі бөлікті ингредиенттерден тұратын сорпа **20 мин** 2 – 3 **98˚C**	Келесілердің барлығын бір уақытта қосыңыз: 100 г панчетта, *текшелеп туралған* 2 тіс сарымсақ, *ұсақтап туралған* 50 г Арборио күріші 2½ ас қасық қызанақ езбесі 70 г савоя қырыққабаты 1 шәй қасық құрғақ гүлшетен 2 шәй қасық құрғақ сәлбен 1 тал балдыркөк, *туралған* 60 г порей пиязы, *туралған* 75 г кәдімгі пияз, *туралған* 75 г сәбіз, *туралған* 1л. ыстық көкөніс сорпасы Тұз бен бұрыш
Сиыр еті Бефстроганов		Бір сауытта ғана әзірленетін тағам **30 мин** 2 – 3 **103˚C**	Келесілердің барлығын бір уақытта қосыңыз: 600 г сыр еті, *текшелеп туралған* 1 ас қасық паприка бұрышы 1 ас қасық сары май 1 тіс сарымсақ, *майдалап туралған* 400 г сиыр етінің сорпасы 200 г саңырауқұлақ, *туралған* 150 г кәдімгі пияз, *туралған* 300 г сәбіз, *туралған* 200мл. дара кілегей 1 ас қасық жүгері крахмалы } *бірге* 1 ас қасық су } *араластырыңыз* Тұз бен бұрыш
Попкорн		Попкорн **10 мин** **ӨШІРУ** **180˚C**	Келесілердің барлығын бір уақытта қосыңыз: 150 г қысқа дәнді күріш 1л. толықтай майлы сүт 75 г қант ұнтағы 2 шәй қасық ваниль сығындысы

Cooking Chef XL құрылғыңызды пайдалану үшін – буқазан тіркемесі

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

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

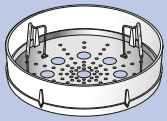
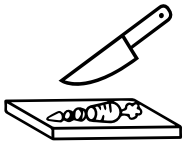
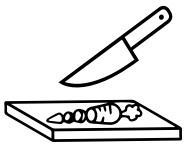
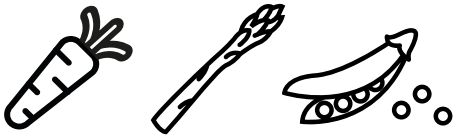
1 Тұтқалары ішке қарай бүктелетіндей етіп алынбалы науаны тегіс беткейге қойыңыз.
2 Тіреуіш сақинадағы тұтқа тіреулері науадағы V тәріздес кесінділердің жанына орнатылатындай етіп тіреуіш сақинаны науаға орнатыңыз.
3 Тұтқаларды бүктеп, тұтқа тіреулеріне қыстырыңыз.
4 Пісірілетін тағамды науаға салыңыз. Көкөністер әбден жуылған және тиісінше аршылған болуы керек.
5 Тостағанға қажетінші су құйыңыз (пісіру кестесін қараңыз). Сүзгіден өткізілген суды пайдаланған жөн, себебі ол қақ пен дақтардың тұрып қалу ықтималдылығын азайтады.

6 Құрастырылған буқазанды тостағанға орналастырыңыз – ол өз биіктігін табады.
7 Жылу қалқанын миксердің басына орнатыңыз.
8 Тостаған мен буқазан себетін Стационарлық миксерге орнатыңыз.
9 Миксердің басын төмендетіп, шашыраудан қорғау қалқанын орнатыңыз.
10 Алдын ала орнатылған бу параметрін таңдап, пісіру уақытын реттеңіз (Ұсынылатын пісіру кестесі бойынша). Бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
11 Қажетті уақыт бойы пісіріңіз.
12 Шашыраудан қорғау қалқанын алып тастаңыз.
13 Миксердің басын көтеріңіз.
14 Буқазан себетін тұтқаларынан ұстап көтеріп шығарыңыз – ішке қарай бүгілуін болдырмау үшін абайлаңыз.
15 Буқазан себетін үлкен табаққа немесе өзге ыңғайлы ыдысқа қойыңыз.
16 Тұтқаларды қыстырғыдан босатып, ортаға қарай бүктеңіз. Тіреуіш сақинаны көтеріп, тұтқаларды сыртқа қарай бүктеңіз.
17 Тағамды шығарып алыңыз.

Пайдалы кеңестер

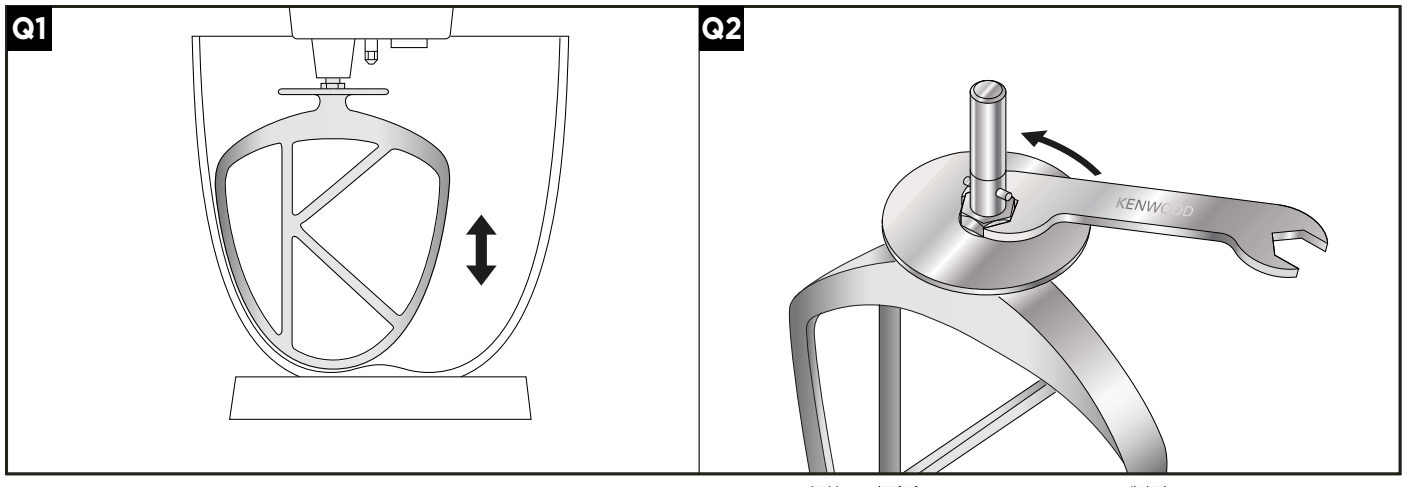
- Тостағанда қалған сұйықтықпен сорпа немесе сорпа негізін жасауға болады. Ол ыстық болатындықтан, абайлаңыз.
- Тағам бөліктерінің арасында бос орын қалдырыңыз.
- Ірі көлемдегі тағамды пісіру процесінің ортасында араластырыңыз.
- Бірдей өлшемдегі тағам бөліктері анағұрлым біркелкі піседі.
- Егер буқазанда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

Пайдалану кестесі

P 	(МАКС.)	(Мин.)	H_2O
 	450 г	20	500 мл
 	3	15	500 мл
	450 г	15	500 мл
	450 г	20–30	650 мл
	450 г	30–40	650 мл
	300 г	30–40	650 мл
 	450 г	15–20	500 мл

Құрал реттеу

Пайдалану диаграммалары және пайдалану нұсқаулары



Маңызды

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

Шайқағыш, К-шайқағыш, крем шайқағыш – реттеу

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

Араластыру құралын реттеу

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

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

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

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек.
Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

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

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы (жалғасы бар)

Ақаулық	Себеп	Шешім
Баяу жылдамдықты қондырғылар бекітілмейді.	Қондырғылардың модель түрімен үйлесімді екенін тексеріңіз. Бұрау Қосу Жүйесі талап етіледі. (KAX моделі)	Қондырғыларды шығысқа бекіту үшін олар KAX Бұрау Қосу Жүйесіне сәйкес болғаны жөн. Егер қондырғыларыңыз панельді қосу жүйесіне сәйкес келсе, онда сізге ас үй құрылғысында бұрап қосу жүйесін қолдану үшін орамада қамтылған KAT002ME жалғастырғышын қолдану қажет. *Қосымша ақпарат үшін www.kenwoodworld.com/twist.*
Ас үй құрылғысы жұмыс кезінде тоқтайды.	Аса жүктелуден қорғау немесе қыздырудан сақтау жүйесі жұмыс жасайды Максималды сыйымдылық мөлшері асты.	Қуат көзінен ажыратып, аса жүктелгенін тексеріңіз. Егер құрылғы жұмыс істемесе,, кейбір ингредиенттерін жүктелуін азайту үшін алып тастаңыз да қайта қосыңыз. Егер бұл да мәселені шешпесе, қуат көзінен ажыратып, 15 минутқа қалдырыңыз. Қуат көзіне қосып, жылдамдықты қайта таңдаңыз. Егер құрылғы жоғарыдағы әрекеттерден кейін қайта қосылмаса, әрі қарай кеңес үшін «тұтынушыларға кеңес бөлімімен» байланысыңыз.
Жұмыс істеу кезінде ас үй құрылғысы тоқтатылады.	Миксер басын көтерілген.	Миксердің басын төмендетіп, қайта іске қосыңыз.
Экран өшеді.	Асүй комбайны пайдаланылусыз 20 минуттан артық уақытқа қуат көзіне қосулы күйде қалдырылғаннан кейін Күту режиміне өтті.	Бастапқы мәнге келтіру үшін сенсорлық экранды басыңыз немесе басқару дискін бұраңыз.
Асүй машинасы жұмысын тоқтатады.	Жылу қалқаны немесе шығыс қақпағы алынып тасталды.	Жылу қалқанын немесе шығыс қақпағын орналастырыңыз, содан кейін асүй машинасын қайта қосыңыз.
Дисплей экраны әліпбилік/сандық қате кодын көрсетеді.	Құрал дұрыс жұмыс істемейді.	Өкілетті Kenwood қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз. Ең жақын Kenwood қызмет көрсету орталығы мәліметтерін табу үшін www.kenwoodworld.com торабына немесе елге тән веб-торапқа кіріңіз.
Құрылғыда ток жоқ / дисплей экраны қосылмайды.	Құрылғы токқа қосылмаған. Қосу/өшіру қосқышы жұмыс істемейді. Құрылғы күту режиміне өтті.	Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз. Қосу/өшіру қосқышын Қосу күйіне басыңыз. Дисплей экранын түртіңіз немесе басқару дискісін айналдырыңыз.
Құрылғы жұмыс істемейді.	Басқару дискісі басылмаған.	Пісіруді бастау үшін басқару дискісін басыңыз.
Таймер дисплей терезесінде кері саналмайды.	Қыздыру кезеңі барысында дұрыс температураға жетпейінше таймер кері саналмайды. Температура 100 ˚C-тан жоғары орнатылған, бірақ тағамның су құрамы температураны 100 ˚C көрсеткішінен асырмайды.	Қалыпты жұмыс. Дұрыс температураны азайтыңыз немесе түзетіңіз.
Ыдыс мазмұнының температурасы 100 ˚C көрсеткішінен аспайды.	Ингредиенттердің су құрамы температураны 100 ˚C көрсеткішінен асырмайды.	Қалыпты жұмыс
Жұмыс барысындағы ауыр қозғалыс немесе діріл.	Ыдыстағы тегіс емес жүктеме артық дірілдерге себеп болады. Максималды сыйымдылықтан асырылған. Қате құрал немесе жылдамдық пайдаланылды.	Санын азайтыңыз немесе ыдыстағы тағамды қайта реттеп, құрылғыны қайта іске қосыңыз. Дұрыс құрал мен пайдаланылатын жылдамдықты тисті бағдарламадан және ұсынылған жылдамдық сызбаларынан қараңыз.
Дисплей E:34 қатесін көрсетуде	WiFi байланыс ақауы.	WiFi құпиясөзін тексеріңіз. WiFi желісін ұмытып, Параметрлер > WiFi > Желіні ұмыту тармағына өтіңіз. Kenwood World қолданбасынан құрылғы параметрлерін қайта орнатыңыз.

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы (жалғасы бар)

Ақаулық	Себеп	Шешім
 баяу жыпылықтау	Белгілі WiFi желісін табу мүмкін емес.	Құрылғы жылжытылып, маршрутизатор өшіп қалған болуы немесе қайта іске қосылуды қажет етуі мүмкін.
 жылдам жыпылықтау	WiFi желісі қолжетімді, бірақ бұлттық серверлерге қосыла алмауда.	Маршрутизатор қайта іске қосуды қажет етуі мүмкін немесе Интернет қызметінің провайдерімен байланысыңыз. Жергілікті желіде Интернет байланысының жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.
Дисплейде E42 қате коды көрсетілді	Boil Dry қатесі (Буды алдын ала баптау қатесі)	Тостағанға су құйыңыз
Құрылғыдан шығатын дыбыстық сигналдардың түсініктемесі		
1) Бір рет берілетін жылдам сигнал.	1) Машинаны қосу немесе тоқтату үшін басқару дискісі басылды немесе жұмыс кезінде бас көтерілді	Қалыпты түрде пайдаланыңыз
2) Екі рет берілетін жылдам сигнал	2) Құрылғы күту режимінде — құрылғы жылы цикл аяқталғанға дейін 10 және 5 минут бұрын жылдам қос сигнал береді.	Қалыпты түрде пайдаланыңыз
3) Үш рет берілетін сигнал	3) Келесіні білдіреді: - Алдын ала орнатылған бағдарламаның аяқталуы - Қолмен басқарудың аяқталуы - Жылы циклдің аяқталуы - Құрылғы араластыруға дайын кезде	Қалыпты түрде пайдаланыңыз
Тұтынушыларға қолдау көрсету орталығымен байланысқан кезде бағдарламалық жасақтама нұсқасы туралы мәліметтерді беруіңіз қажет болуы мүмкін. Оны параметрлер мәзірі белгішесін басу және одан кейін «Құрылғы туралы» тармағын таңдау арқылы табуға болады.		
Дисплей экраны «- -» белгісін көрсетеді.	Таразы нөл мәніне орнатылуда.	Қалыпты жұмыс.
Дисплей экраны минустық көрсеткішті көрсетуде.	Дисплей нөл мәніне орнатылмаған және ингредиенттер немесе тостаған/қақпақ/тіркеме алынып тасталған. Ингредиенттер немесе бұйымдар құрылғыға қарсы немесе оның астында басылады. Құрылғы қабырғаға қарсы басылады.	Таразыны нөлдеп, жетіспеген ингредиенттерді ауыстырыңыз немесе тостағанды қайта орнатыңыз. Құрылғыға қарсы немесе құрылғының астында ешбір ингредиенттердің қысылып қалмайтынына көз жеткізіңіз. Құрылғы мен қабырғалардың арасында бос орынның бар екенін көз жеткізіңіз. Келесі ингредиенттерді өлшеуден бұрын дисплейді нөлдік мәнге орнатыңыз.
Дисплей экраны кішігірім мөлшерлерді тіркемеуде.	Өлшенген мөлшер тым аз.	Өте аз мөлшерлер үшін шәй қасық немесе ас қасық өлшемдерін пайдаланыңыз.
Дисплей экранында салмақ өзгереді.	Жұмыс барысында құрылғы қозғалады. Ингредиенттерді өлшеу кезінде тостаған жиегіне қол тиді.	Өлшеуден бұрын құрылғыны әрқашан құрғақ тегіс тұрақты беткейге орналастырыңыз. Өлшеу функциясы жұмыс істеп тұрған кезде құрылғыны қозғамаңыз немесе тостағанды ұстамаңыз. Келесі ингредиенттерді өлшеуден бұрын дисплейді нөлдік мәнге келтіріңіз.
Метрикалық және британдық бірліктер арасында ауысып отыру мүмкін емес.	Құрылғы алдыңғы таңдалған бірлік пен өлшемді көрсету үшін қайта конфигурациялануда.	5 секунд күте тұрып, әрекетті қайталаңыз.
Қолданбадағы салмақ өлшеу (мобильді құрылғыда көрсетілетін салмақ) мүмкіндігі баяу жауап беруде.	WiFi сигналының күші нашар. Мобильді құрылғы бірдей жергілікті WiFi үй желісіне қосылмаған.	Құрылғының сигнал күші жақсы екеніне көз жеткізіңіз (жақсарту туралы нұсқаулықты алу үшін интернет қызметінің провайдерімен байланысыңыз). Мобильді құрылғының құрылғы қосылған бірдей жергілікті WiFi үй желісіне қосылғанына көз жеткізіңіз (мобильді құрылғы параметрлеріне өтіп, жергілікті WiFi желіңізді таңдаңыз).
Ақаулық сақталса, ең жақын өкілетті Kenwood тұтынушыларға қолдау көрсету қызметімен байланысыңыз. Ең жақын Kenwood тұтынушыларға қолдау көрсету қызметінің соңғы деректерін www.kenwoodworld.com сайтынан немесе сіздің еліңізге арналған веб-сайттан іздеңіз.		

Экожүйе ақпараты

Желі порты: Әдепкі күйде белсендірілетін WiFi желісінің дара порты.

Үлгі №	**TYPE: KCL95**
RF жиілік ауқымы:	2412–2472 МГц
Максималды беріліс қуаты:	< 20 дБм

Коммуникациялар хаттамасы: IEEE802.11 b, g, n
KCL95 үлгісінің дара WiFi желі порты бар және қашықтан басқарылатын желі жабдығы ретінде пайдалануға арналған.
- Желі портын WiFi параметрлерінің мәзірінде «Өшіру» опциясын таңдау арқылы өшіруге болады.
- Желі портын WiFi параметрлерінің мәзірінде «Қосу» опциясын таңдау арқылы қайта белсендіруге болады.

Қайта белсендіру: Құрылғыны күту режимінен қайта қосуға болады:
- Желілік күту режимінен: Дисплей экранын түртіп, басқару дискісін айналдырыңыз немесе Қолданба арқылы қашықтан басқарыңыз.
- Желісіз күту режимінен: Дисплей экранын түртіп, басқару дискісін айналдырыңыз.
- **Тостаған мен қақпақты қашықтан басқаруға болатындай етіп әрқашан негізгі құрылғыға орнатулы күйде ұстау керек.**

Зауыттық параметрлерге қайтару - Маңызды
Құрылғыны тастайтын кезде жеке деректеріңізді қорғау үшін оны зауыттық параметрлерге қайтару маңызды. Бұл опцияны таңдау құрылғыда сақталған барлық WiFi деректерін өшіреді және құрылғыны зауыттық параметрлерге қайтарады. Құрылғыңызды зауыттық параметрлерге қайтару үшін *Параметрлер> Зауыттық параметрлерге қайтару* тармағын таңдаңыз.

Ашық желілік интерфейстер
2.4 ГГц Wi-Fi

Желілік интерфейстер арқылы қолжетімді қызметтер
- Fresco Cloud — Машинаны қашықтан басқару және күйін бақылау.
- Бағдарламалық жасақтаманы OTA арқылы жаңарту процесі, соның ішінде Wi-Fi және UI бағдарламалық жасақтамасы.

Slovenčina

- Bezpečnosť 224-225
- Pred zapnutím zariadenia 225
- Ošetrovanie a čistenie 226-227
- Zoznam položiek 228-229
- Pripojenie k aplikácii Kenwood World 229-230
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 229-230
- Ak chcete nastaviť váš Cooking Chef XL 230-231
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 230-231
- Zostavenie šľahača na krém 231
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 231
- Zakladanie a vyberanie pomocného nástavca 232
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 232
- Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) – Manuálna prevádzka (Režim varenia) 232-233
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 232-233
  - Režim vysokej rýchlosti, režim vysokej teploty (HSHT) 234
  - Recepty 234
- Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) – Manuálna prevádzka (bez varenia) 235-238
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 235-236
  - Zoznam položiek 237-238
- Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) – Náradie pre misu (odporúčané prevádzkové rýchlosti a teploty) 239
- Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) – Vysvetlenie obrazovky displeja 240
- Nastavenia teploty a rýchlosti 241
- Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) – Príslušenstvo 242
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 242
- Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) – Funkcia váženia 243
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 243
- Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) – Predvoľby 243-245
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 243
  - Tabuľka používania predvolieb 244-245
  - Recepty 245
- Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) - Nástavec na parný hrniec 246-247
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 246-247
  - Zoznam položiek 247
- Nastavovanie nástrojov 248
  - Diagramy použitia a Pokyny na použitie 248
- Servis a starostlivosť o zákazníkov 249
- Riešenie problémov 250-252
- Informácie o ekodizajne 253

Bezpečnosť

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

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

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

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

Vysokorýchlostný režim pri vysokej teplote (HSHT - High Speed High Temperature Mode) - na miešanie pri vysokej rýchlosti, pri teplotách 60 °C a vyšších.
- Táto funkcia sa musí používať iba so šľahačom a/alebo miešadlom.
- Nemali by ste prekročiť maximálnu kapacitu varenia 3 litre.
- Uistite sa, že je založený ochranný kryt proti špliechaniu.
- Stroj nesmie zostať bez dozoru.

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

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

Spotreba energie
- S vypínačom ZAP./VYP. (ON/OFF) v polohe „I“ a s aktivovaným sieťovým portom Wi-Fi.
  - Automaticky sa prepne do sieťového pohotovostného režimu do 20 minút nečinnosti a obrazovka sa vypne.
  - Napájanie v pohotovostnom režime v sieti: < 1,5 W.
- S vypínačom ZAP./VYP. (ON/OFF) v polohe „I“ a s aktivovaným sieťovým portom Wi-Fi.
  - Automaticky sa prepne do sieťového pohotovostného režimu do 20 minút nečinnosti a obrazovka sa vypne.
  - Napájanie v režime vypnutia (OFF): < 0,3 W.
- S vypínačom ZAP./VYP. (ON/OFF) v polohe „0“.
  - Automatické prepnutie do režimu vypnutia VYP. (OFF): Nepoužiteľné
  - Napájanie v režime vypnutia (OFF): < 0,3 W.

Pred zapnutím zariadenia

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

Ošetrovanie a čistenie

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

Zariadenie, kryty výstupov

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

Šľahač krému

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

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

Nádoba, nástroje, kryt proti vyšplechovaniu, spona

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

Odtokový otvor

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

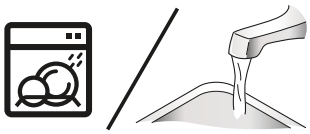
Teplotné snímače

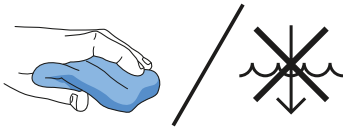
- Poutierajte vlhkou handričkou a dôkladne vysušte. Na čistenie snímačov nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré nástroje.

Príslušenstvo na varenie parou

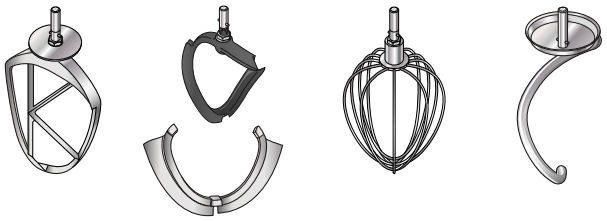
- Pred demontážou príslušenstva z kuchynského zariadenia ho **vždy** vypnite a odpojte zo siete.
- Jednotlivé diely sa budú ľahšie čistiť, ak ich vždy umyjete hneď po použití.
  Všetky diely môžete umývať v horúcej mydlovej vode, potom ich dôkladne vysušte. Alebo ich môžete dať umyť do umývačky riadu.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

R

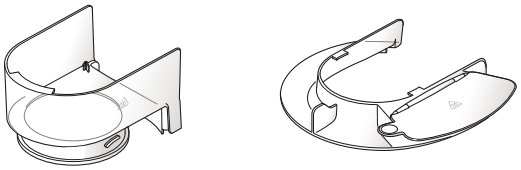


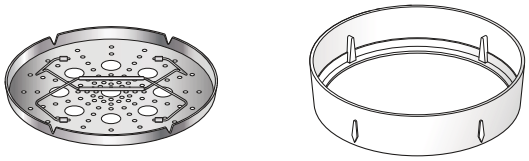


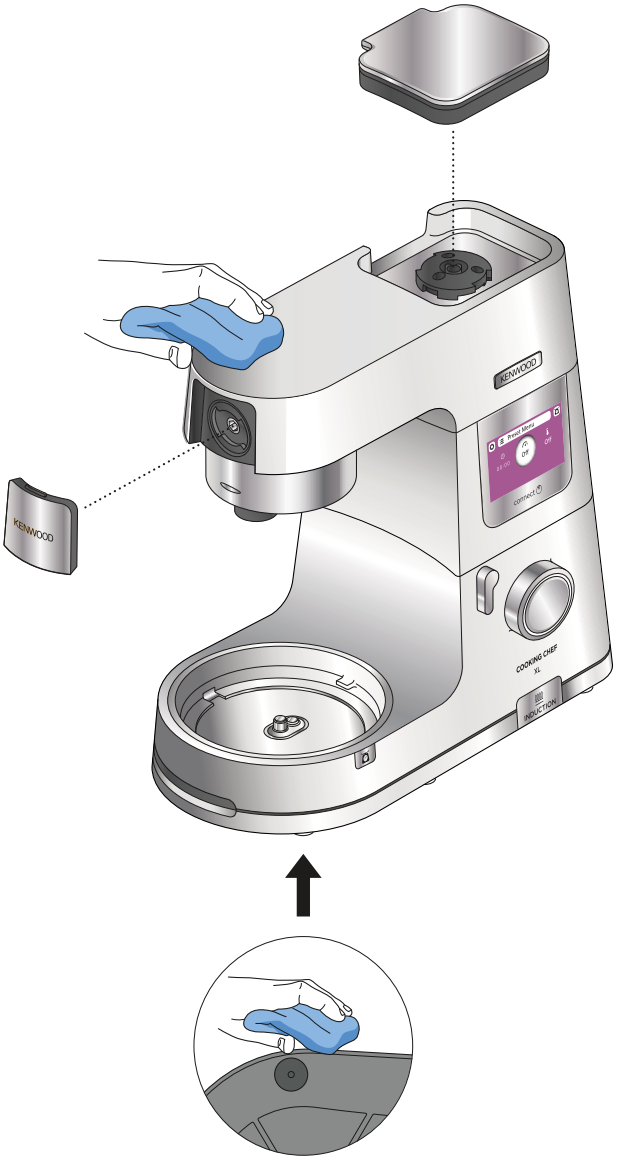




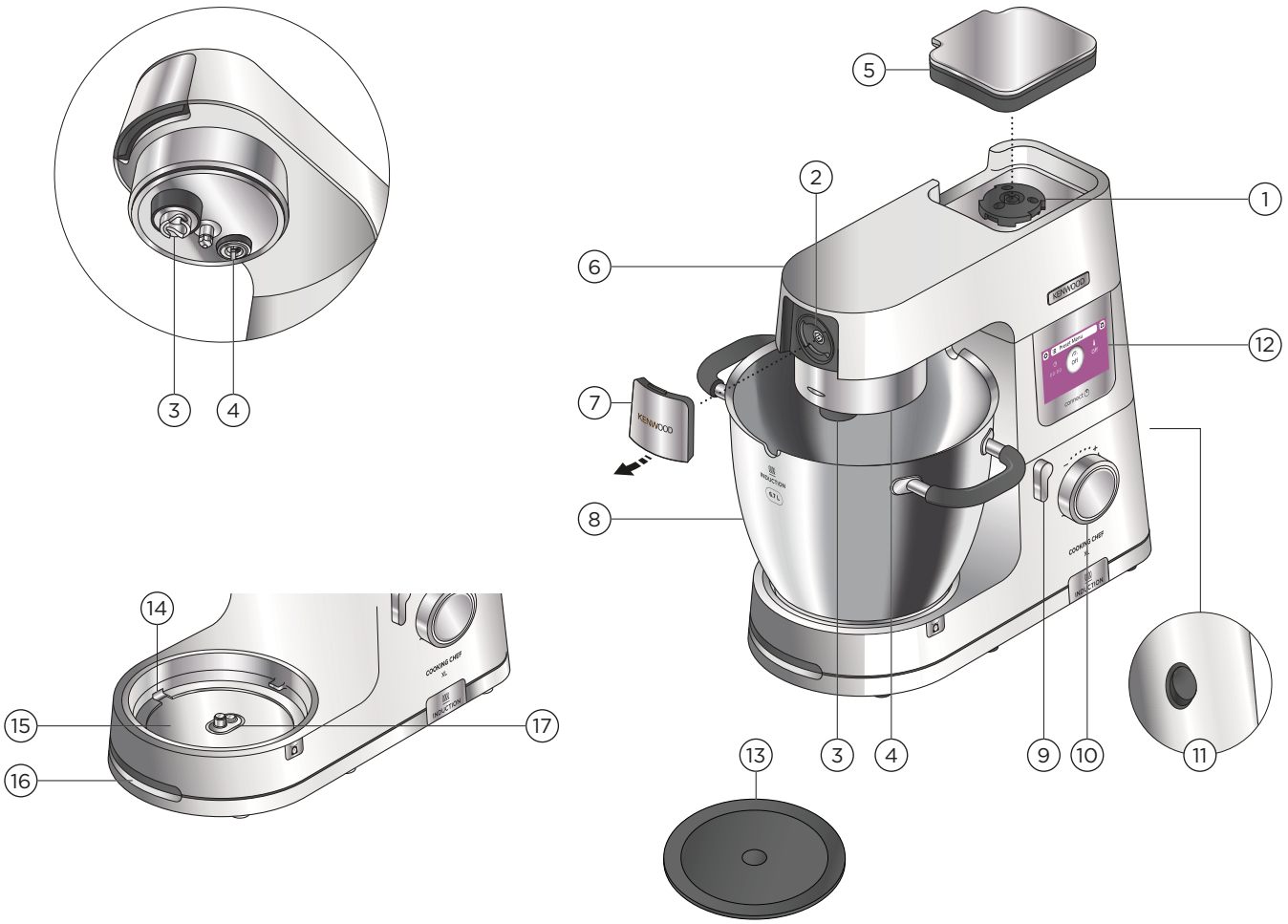


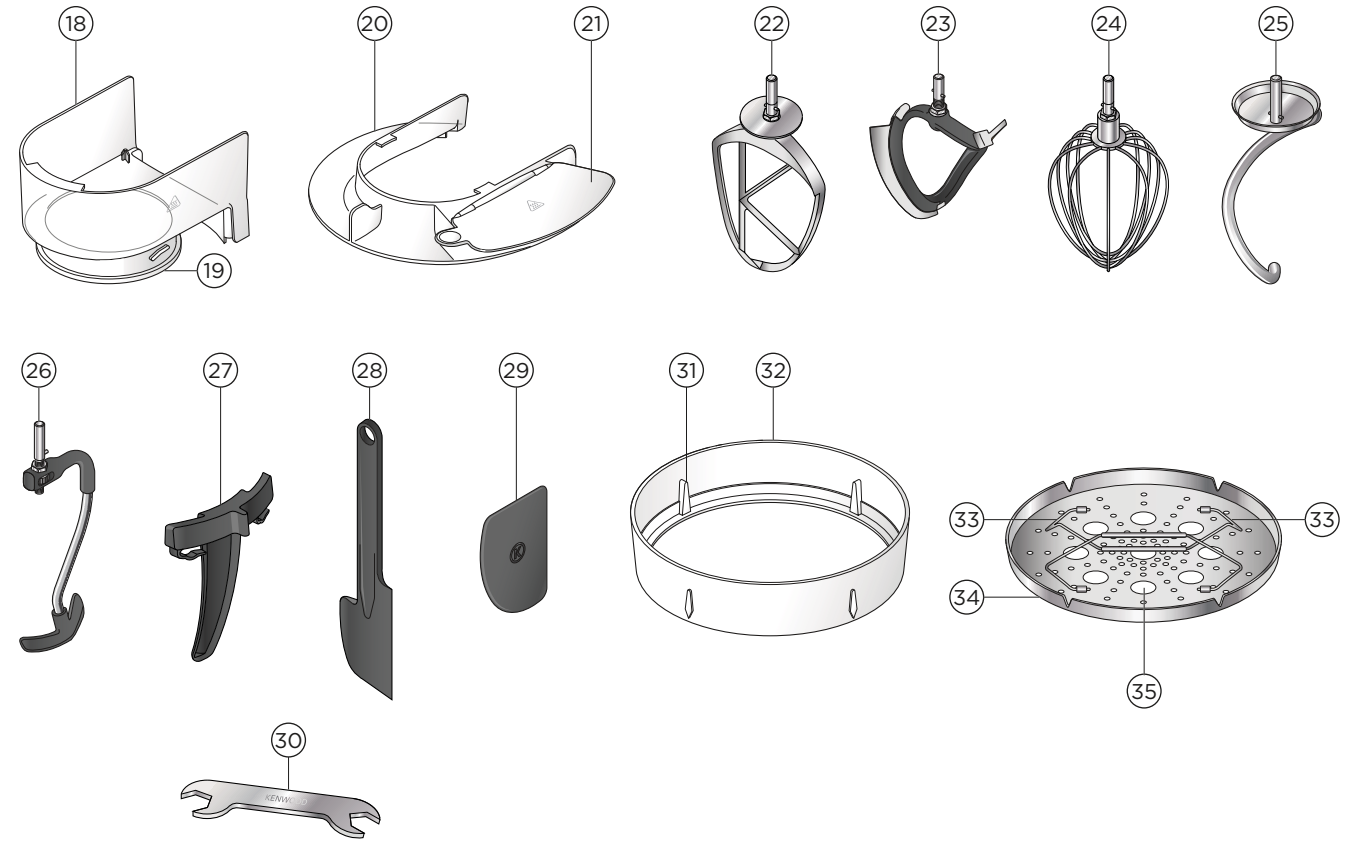






Zoznam položiek





Výstupy pre príslušenstvo

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

Multifunkčný robot

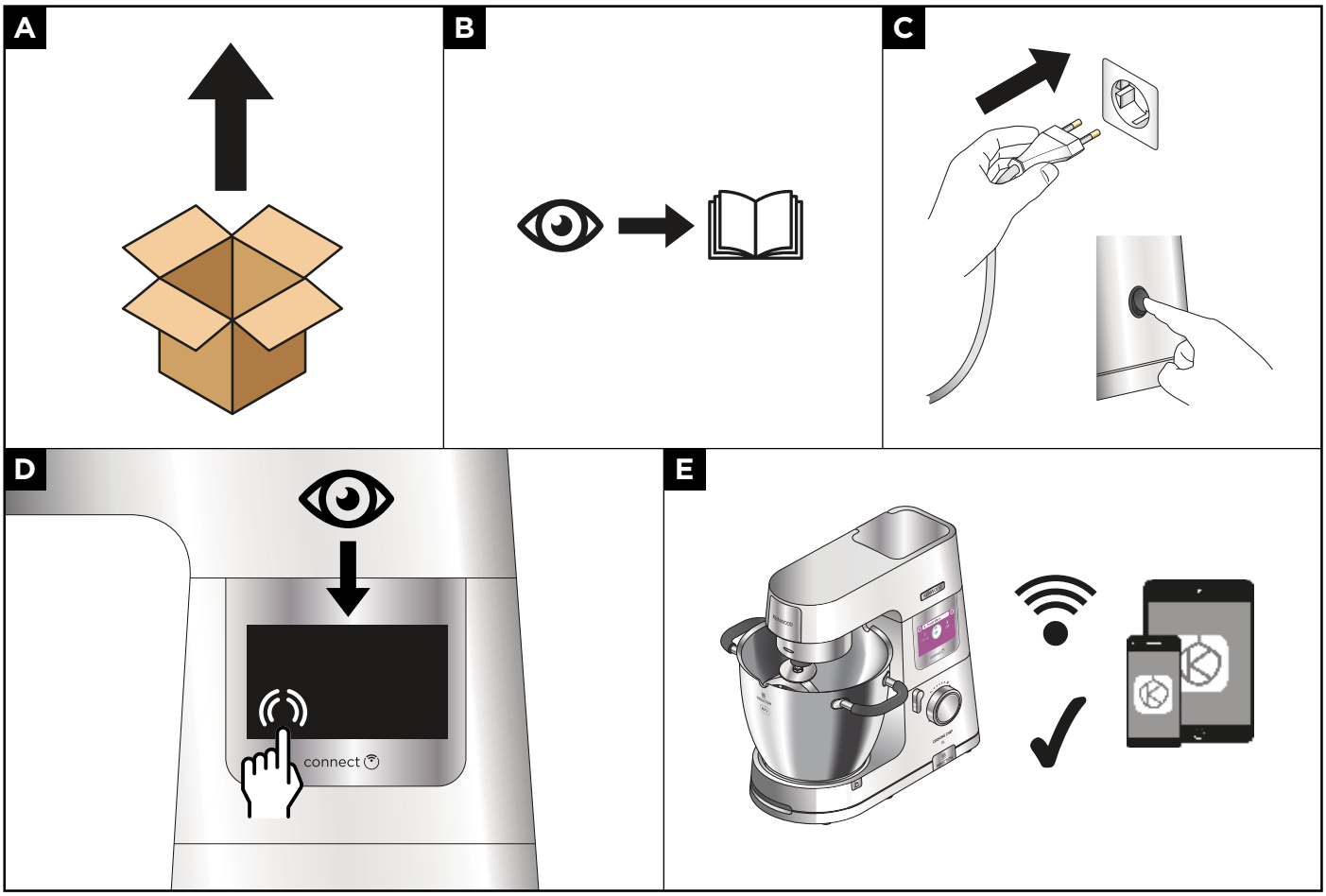
5. Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť
6. Rameno robota
7. Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť
8. Nádoba multifunkčného robota
9. Páčka na uvoľňovanie ramena robota
10. Otočný ovládač
11. Spínač Zap/vyp
12. Displej
13. Ochranná podložka pracovnej plochy
14. Odtokový otvor
15. Podstavec na nádobu/indukčná plocha
16. Ventilačné otvory
17. Teplotné snímače
18. Tepelný štít
19. Gumené tesnenie (odnímateľné)
20. Kryt proti vyšplechovaniu
21. Veko násadca na potraviny
22. Metla v tvare K
23. Šľahač krému
24. Šľahacia metlička
25. Nástroj na cesto
26. Nástroj na miešanie
27. Pomocný nástavec
28. Stierka na používanie pri vysokej teplote
29. Škrabka na cesto
30. Maticový kľúč

Príslušenstvo na varenie parou

31. Nosiče rukovätí
32. Operný krúžok
33. Sklopné rukoväte
34. Odnímateľná tácka
35. Držiaky na vajcia

Pripojenie k aplikácii Kenwood World

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- **Wi-Fi -** Funguje iba s IEEE802.11 b, ga n na frekvencii 2,4 GHz.
- **Kompatibilita -** Aplikácia Kenwood World je kompatibilná s najnovšími verziami operačných systémov iOS a Android.
- **Resetovanie na výrobné nastavenia -** Pri likvidácii spotrebiča je dôležité uskutočniť resetovanie na výrobné nastavenia, pre ochranu vašich osobných údajov.
- Ak vyberiete túto možnosť, vymažú sa všetky údaje WiFi uložené v spotrebiči.
- Na resetovanie vášho zariadenia na výrobné nastavenia vyberte možnosť Nastavenia ⚙ >Továrenský reset.

Aplikácia Kenwood World vám umožní ovládať toto zariadenie prostredníctvom tabletu alebo inteligentného telefónu.

1 Pripojte a stlačte spínač Zap/Vyp na strane napájacej jednotky.

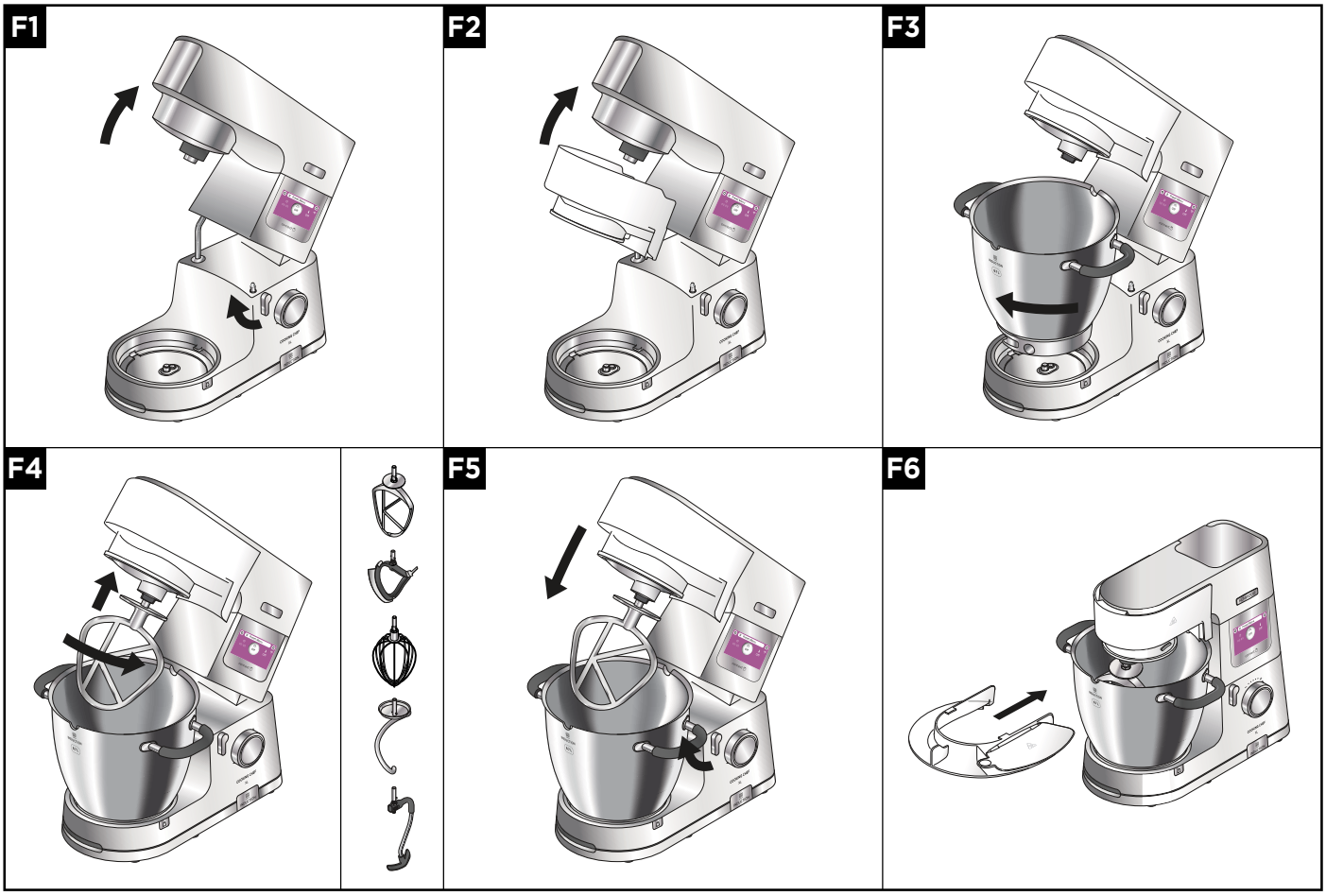
2 Vyberte možnosť Nastavenia ⚙ > WiFi > Pripojiť a riaďte sa pokynmi na dotykovej obrazovke.

PIN kód

- Budete ho potrebovať, keď si ho vyžiada aplikácia Kenwood World.
- Zariadenie možno pripojiť len vtedy, keď je na displeji zobrazený PIN kód. Ak nezadáte správne PIN kód, nasledujte pokyny v aplikácii a skúste opäť.
- Na zobrazenie PIN číslo jednotky vyberte Nastavenia ⚙ > WiFi > Pripojiť a riaďte sa pokynmi na obrazovke displeja (len ak je pripojené k sieti Wifi).

Ak chcete nastaviť váš Cooking Chef XL

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

- Ubezpečte sa, že indukčná plocha, teplotné snímače a vonkajší povrch podstavca nádoby sú čisté. Zanedbanie tejto podmienky ovplyvní tepelný snímač, čo bude mať za následok neuspokojivý výsledok varenia.

Zostava ochranného krytu proti špliechaniu

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

1 Pootočte páčku na uvoľňovanie ramena robota v smere hodinových ručičiek a dvíhajte rameno robota, kým sa nezaistí.
2 Tlačte tepelný štít hore na spodok ramena robota, kým plne nedosadne do potrebnej pozície.
- Ak používate Šéfkuchára (Cooking chef) bez tepla, nie je potrebné namontovať tepelný štít, pokiaľ nepoužívate ochranný kryt proti špliechaniu.

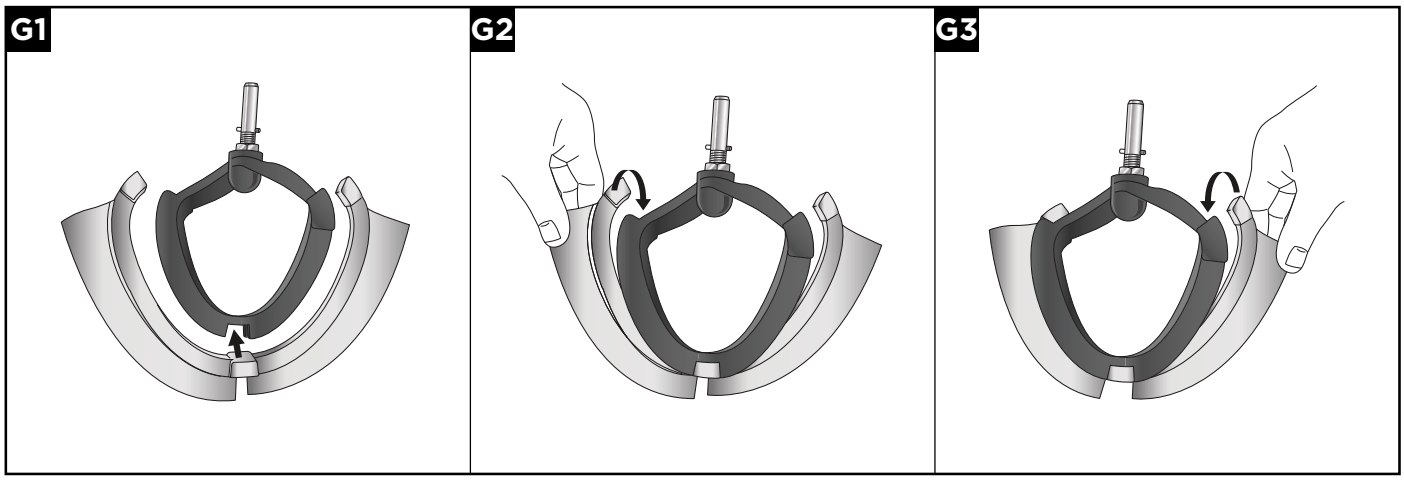
3 Nasaďte misu na základňu. Otočte v smere hodinových ručičiek, aby sa zaistil na mieste.
4 Založte požadovaný nástroj do zásuvky pre nástroje do nádoby alebo v prípade metly na miešanie do zásuvky pre metlu na miešanie tak, aby kolík vošiel do drážky. Potom nástrojom pootočte, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície.
- Ak chcete nástroj odstrániť, vykonajte vyššie uvedený krok v opačnom poradí. (Na vyberanie nástrojov po dovarení vždy používajte kuchynské rukavice.)
- Nástroj na miešanie – keď sa používa nástroj na miešanie, pomocná príchytka na miešanie sa môže použiť aj na podporu zmiešavania, pozri časť „Nasadenie a odstránenie pomocnej príchytky na miešanie“.

5 Na sklopenie ramena robota ho najprv trochu nadvihnite a potom pootočte páčku na uvoľňovanie ramena robota v smere hodinových ručičiek. Rameno robota potom sklopte do zaistenej pozície.
6 Kryt proti vyšplechovaniu položte na okraj nádoby a potom ho posuňte dopredu, kým úplne nezapadne na miesto.
- Počas spracovania sa ingrediencie môžu pridávať priamo do nádoby cez násadec na potraviny.

7 Ak chcete kryt proti vyšplechovaniu vybrať, jednoducho ho vysuňte zo zariadenia.
Poznámka: Ochranný kryt proti vystreknutiu zostane pripevnený k tepelnému štítu, keď je hlava mixéra nadvihnutá, pokiaľ nie je odstránená pred nadvíhaním hlavy zmiešavača.
8 Ak chcete vybrať tepelný štít, dvíhajte rameno robota, kým sa nezaistí. Vyberte nástroj a potom potiahnite tepelný štít nadol zo spodnej strany ramena robota.

Zostavenie šľahača na krém

Diagramy použitia a Pokyny na použitie

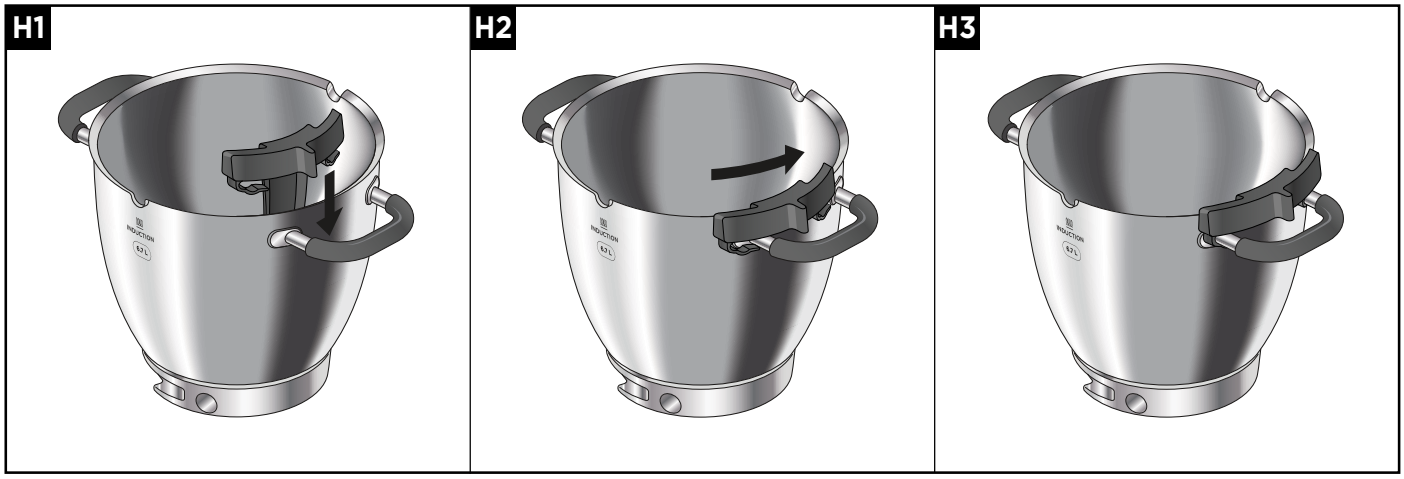


Dôležité
Stierka sa dodáva už založená, no pred čistením ju vždy treba vybrať.

1 Flexibilnú stierku opatrne 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.

Zakladanie a vyberanie pomocného nástavca

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



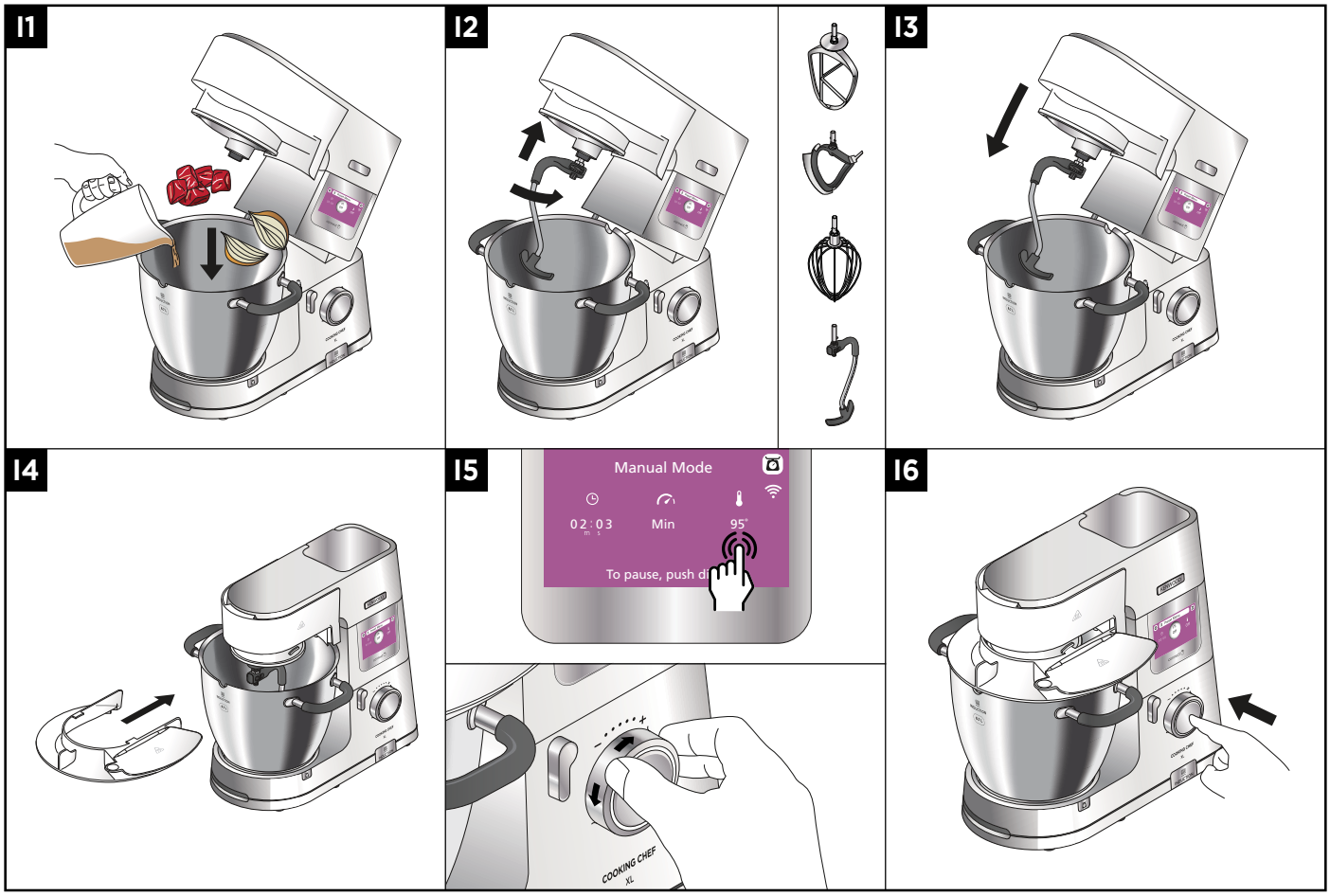
Dôležité

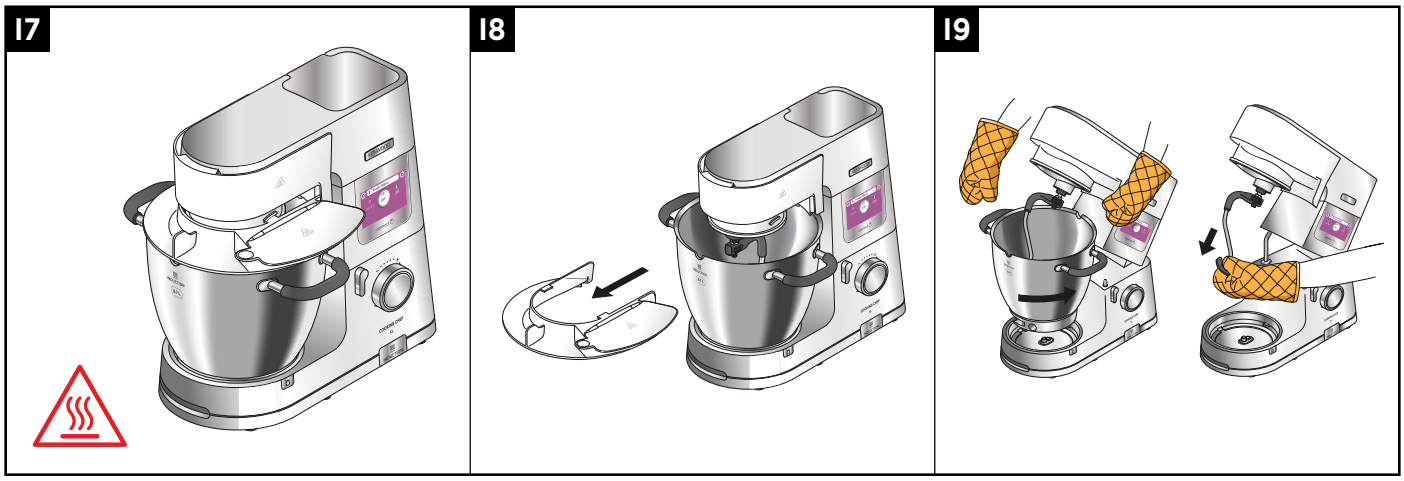
- Pomôcka na miešanie by sa nemala pripevňovať pri použití k-šľahača, metličky, nástroj na cesto alebo šľahača.
- Pomocný nástavec možno používať na pomoc s miešaním..

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

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

Diagramy použitia a Pokyny na použitie





Dôležité

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

1 Pridajte príslušné ingrediencie, ktoré sa majú variť.
2 Nasaďte požadovaný nástroj a ochranný kryt proti špliechaniu.
3 Nastavte požadovaný čas, rýchlosť a teplotu.
Otočte otočný ovládač proti smeru otáčania hodinových ručičiek na použitie intervalov miešania a pulzovania.
Otočte otočný ovládač v smere hodinových ručičiek na použitie nepretržitých rýchlostí.
4 Stlačením otočného ovládača začnete.

- Ak chcete jednotku kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač. Dávajte pozor, pretože jednotka bude horúca.
- Ak chcete proces ohrevu kedykoľvek zastaviť, zmeňte teplotu na VYP. („OFF“).
- Ak je kedykoľvek hlava mixéra počas prevádzky nadvihnutá, proces ohrievania sa pozastaví a nástroj misy sa zastaví a nebude reštartovaný, keď je hlava mixéra znížená. Na reštartovanie mixéra znížte hlavu mixéra a stlačte otočný ovládač.

5 Po odpočítaní časovača a dokončení varenia jednotka 3-krát pípne.
Upozornenie Ak nebol nastavený žiadny čas, proces ohrevu a miešania sa automaticky ukončí, keď časovač dosiahne 8 hodín.

Rady a tipy - Varenie

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

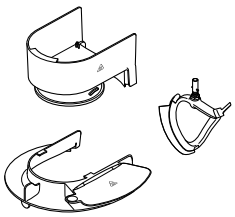
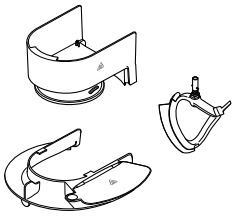
Režim vysokej rýchlosti, režim vysokej teploty (HSHT) (Miešanie vysokou rýchlosťou pri teplotách 60°C a vyšších)

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

- Ak teplota misy prekročí 60 °C, z bezpečnostných dôvodov sa rýchlosť automaticky obmedzí, aj keď bola zvolená vyššia rýchlosť.
- Rýchlosť sa automaticky nezvýši, keď teplota klesne pod 60 °C. Rýchlosť sa musí najskôr prepnúť do polohy VYP. (OFF) a požadovanú rýchlosť
- Túto funkciu MUSÍTE používať iba s metličkou a/alebo nástrojom na miešanie.
- Nemali by ste prekročiť maximálny objem varenia 3 litre a musíte sa ubezpečiť, že je namontovaný ochranný kryt proti vystreknutiu.
- Prístroj sa nesmie nechať bez dozoru.

1 Vyberte čas (ak je k dispozícii), rýchlosť a teplota 60 °C alebo viac.
2 Na obrazovke sa objaví upozornenie, že vstupujete do režimu HSHT
3 Po prečítaní a zrušení varovania stlačte tlačidlo áno, aby ste potvrdili, že súhlasíte so vstupom do režimu HSHT.
4 Stlačením otočného ovládača začnete.

Recepty

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

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

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

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

1 Pridajte príslušné ingrediencie na miešanie.

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

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

4 Stlačením otočného ovládača začnete.

- Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač. V tomto režime varenia dávajte pozor, pretože jednotka bude horúca.
- Ak chcete proces ohrevu kedykoľvek zastaviť, zmeňte teplotu na VYP. („OFF“).

- Ak je kedykoľvek hlava mixéra počas prevádzky nadvihnutá, proces ohrievania sa pozastaví a nástroj misy sa zastaví a nebude reštartovaný, keď je hlava mixéra znížená. Na reštartovanie mixéra znížte hlavu mixéra a stlačte otočný ovládač.

5 Po dokončení programu jednotka 3-krát pípne.

- Ak nebola nastavená žiadna časová dĺžka varenia, procesy ohrevu a miešania sa automaticky ukončia, keď na časovači uplynie 8 hodín.

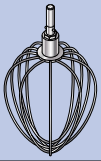
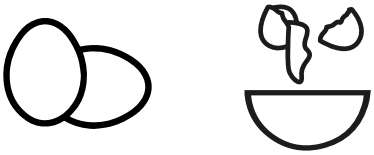
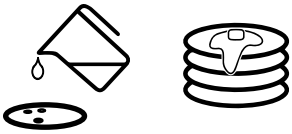
Rady a tipy - Bez varenia

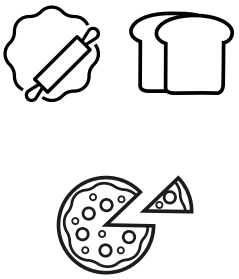
- Rýchlosť zvyšujte postupne, aby ste zabránili vyšplechovaniu zložiek.
- **Metlička v tvare K** - Mixovanie pravidelne prerušujte a špachtľou zoškrabujte vnútorné steny a dno nádoby, aby ste dosiahli čo najlepšie zapracovanie zložiek.
- Na prípravu trvanlivého pečiva používajte studené zložky, ak sa v recepte neudáva inak.
- Pri miešaní tuku s cukrom pri príprave zmesí na koláče/torty používajte vždy tuk izbovej teploty alebo ho najprv nechajte trochu zmäknúť.
- **Šľahač krému** - Spolu s vašim krémovým šľahačom na šlahanie pri vysokej teplote sú dodávané dve stieracie lopatky. Jednu stieraciu lištu použite na sladké recepty a druhú na slané recepty.
- **Šľahacia metlička** - Nepoužívajte metličku na ťažké zmesi (napr. koláčové zmesi, krémový tuk a cukor), pretože by ste ju mohli poškodiť.
- Pred šľahaním vaječných bielkov zabezpečte, aby na šľahacej metličke ani v nádobe nebola žiadna mastnota ani vaječné žĺtky. Najlepšie výsledky sa dosahujú vtedy, keď vajcia sú izbovej teploty.

Rady a tipy – Nástroj na cesto

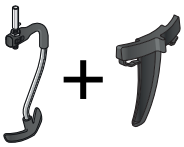
- Nikdy neprekračujte uvedené maximálne množstvá, aby ste nepreťažili zariadenie.
- Ak budete počuť, že sa zariadenie trápi, vypnite ho, vyberte z nádoby polovicu cesta a jednotlivé polovice cesta potom spracujte osobitne.
- Zložky sa najlepšie mixujú vtedy, keď do nádoby najprv vlejete tekuté zložky.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

Tabuľka použitia

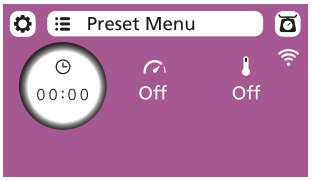
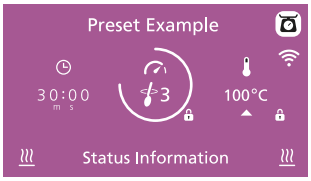
K 	(MAX)		(Min)
	 910 g	1	2
	4 kg (mix 20 vajec)	Min–Max	2–4
	3 kg	Min–Max	5–10
	(MAX)		(Min)
	1.5 kg	Min–Max	4
	4 kg (mix 20 vajec)	Min–Max	1–2
	3 kg	Min–Max	2–5
	(MAX)		(Min)
	16	Max	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 sek.
		Max	1–1½
	 x 2 180 ml	Max	1–2

K	(MAX)		(Min)
 	 1.6 kg  H_2O 960 g	Min-1	5
 	 1.6 kg  18-22˚C 720 g  800 g  180 g	Min-1	5

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

	20° C–59° C	Min–Max	
	60° C–180° C	N/A	
	20° C–180° C	Min–Max	
	20° C–59° C	2	
	60° C–180° C	N/A	
	20° C–59° C	Min–Max	
	60° C–180° C	1 – 4	
	20° C–180° C	1 – 4	
	20° C–180° C	1 – 4	
	20° C–180° C	Min–Max	

Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) – Vysvetlenie obrazovky displeja

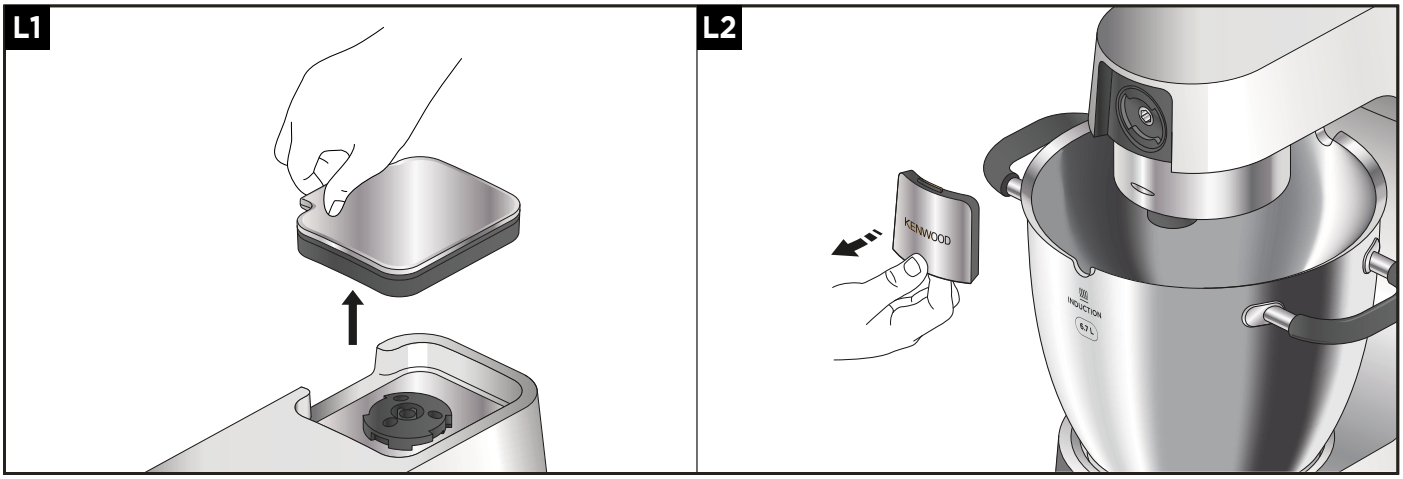
	
	Ťuknutím na túto ikonu otvoríte ponuku nastavení.
	Ťuknite na túto ikonu na otvorenie ponuky prednastavených programov.
	Ťuknutím na túto ikonu odvážite prísady do misy.
	Zobrazuje čas vybraný v hodinách (h), minútach (m) a sekundách (s).
	Zobrazuje vybraný interval miešania. Ak je zvolená prerušovaná rýchlosť (2 → 4) vonkajší prstenec sa bude postupne zvyšovať a spotrebič sa bude miešať, keď je plný.
	Zobrazuje zvolenú teplotu. Pulzujúce červené pozadie znamená, že je stroj v režime ohrevu. Nepretržite svietiace červené pozadie značí, že stroj dosiahol nastavenú teplotu. Prerušovaná šípka smerujúca nadol označuje, že zariadenie sa ochladzuje. Prerušovaná šípka smerujúca nahor znamená, že sa stroj zahrieva.
	Označuje, že nastavenie (čas, rýchlosť alebo teplota) nie je možné upraviť.
Status Information	Text tu zobrazuje stavové informácie.
	Označuje, že misa, jej obsah a všetky použité časti sú horúce. Prosím zachovávajte opatrnosť.
	Označuje, že spotrebič je pripojený k sieti Wi-Fi.
	Označuje, že zariadenie je v režime vysokej rýchlosti pri vysokej teplote (HSHT)
	Otočte otočný ovládač proti smeru otáčania hodinových ručičiek na použitie intervalov miešania a pulzovania. Otočte otočný ovládač v smere hodinových ručičiek na použitie nepretržitých rýchlostí min - max.

Nastavenia teploty a rýchlosti

Teplota Usmernenia	60°C	Tavenie čokolády
	72°C – 82°C	Pošírovanie
	98°C – 99°C	Varenie na miernom ohni
	100°C	Varenie, naparovanie
	130°C – 140°C	Pečenie zeleniny
	180°C	Opekanie mäsa
	(P)	Pulse (pulzovanie) - Pre krátke dávky maximálneho výkonu.
		Interval miešania 1 – Mixér bude pracovať pri konštantnej pomalej rýchlosti. Používa sa na jemné premiešanie ľahkých ingrediencií do ťažších zmesí.
		Interval miešania 2 – Prerušované miešanie s krátkymi prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje prerušovane pomalou rýchlosťou každých 10 sekúnd po dobu 1,5 otočenia.
		Interval miešania 3 – Prerušované miešanie so stredne dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje prerušovane pomalou rýchlosťou každých 30 sekúnd po dobu 1,5 otočenia.
		Interval miešania 4 – Prerušované miešanie s dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje prerušovane pomalou rýchlosťou každých 5 minút po dobu 1,5 otočenia.
	Rýchlosť min - max	Rýchlosti nepretržitej prevádzky postupne zvyšujúce po max
	HSHT	Miešanie pri teplotách nad 60°C pomocou rýchlosti Min-Max.

Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) – Príslušenstvo

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



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

Kryt výstupu pre vysokú rýchlosť

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

Kryt výstupu pre pomalú rýchlosť

- Pri vyberaní krytu ho chyťte za výčnelok nachádzajúci sa na jeho spodku a vytiahnite ho smerom von.
- Pri zakladaní krytu umiestnite západku nachádzajúcu sa na jeho vrchu do výklenku výstupu a zatlačte ho, aby ste ho zacvakli do potrebnej pozície.

2 Nasaďte nadstavec podľa konkrétnych dodaných pokynov.
3 Nastavte požadovaný čas a rýchlosť.
4 Začnite stlačením otočného ovládača.
5 Jednotku môžete kedykoľvek zastaviť ďalším stlačením otočného ovládača.

Recept

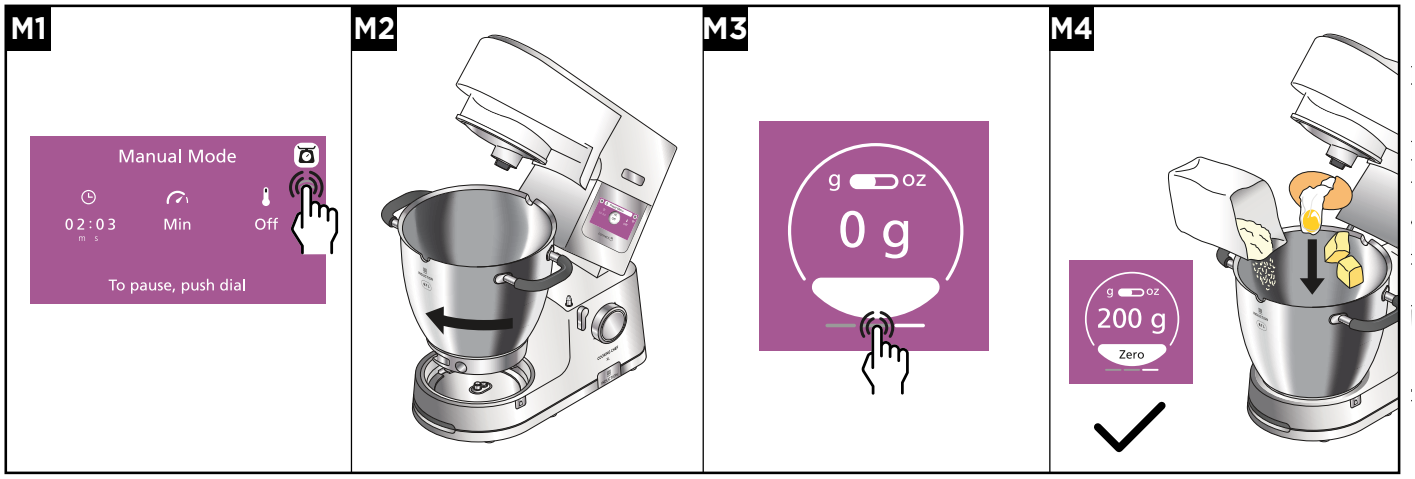
Marináda zo sušených sliviek
200g čírého tekutého medu
40g mäkkých sliviek
40ml vody

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

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

Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) – Funkcia váženia

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



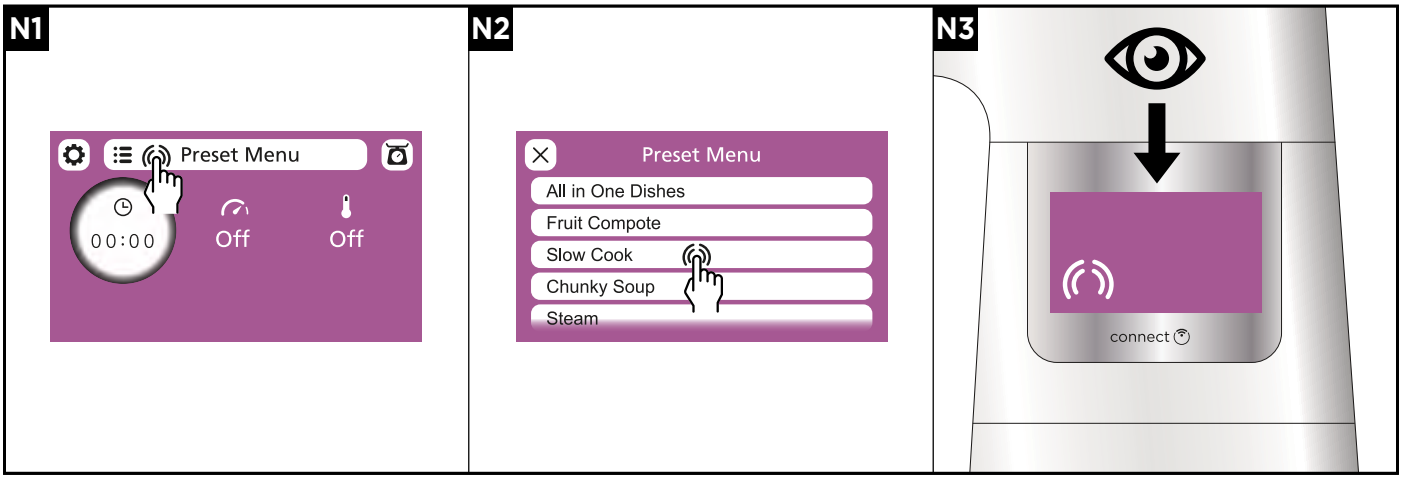
Dôležité

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

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

Používanie vášho XL šéfkuchára (Cooking Chef XL) – Predvoľby

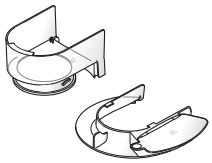
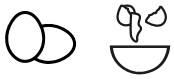
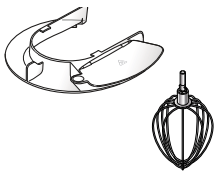
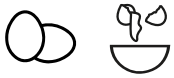
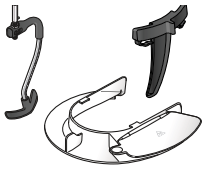
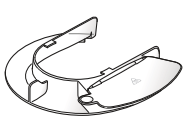
Diagramy použitia a Pokyny na použitie



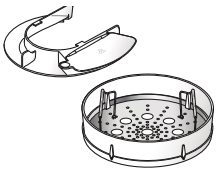
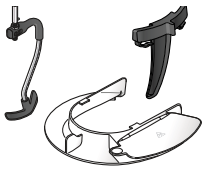
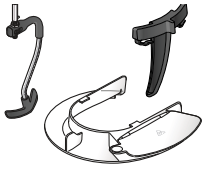
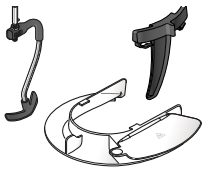
1 Vyberte ponuku Predvoľby
2 Vyberte predvoľbu, ktorú chcete použiť.
3 Riaďte sa pokynmi na obrazovke displeja.
4 Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač. Dávajte pozor, pretože misa a nástroje budú horúce.

Tabuľka používania predvolieb

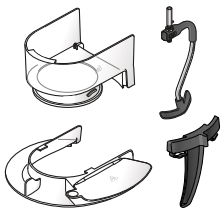
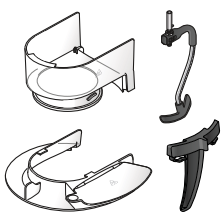
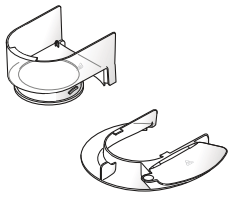
Predvolené nastavenia môžete upraviť podľa svojho receptu, ak sú k dispozícii.
Neupraviteľné nastavenia sú označené ikonou 🔒.
Keď sa na displeji zobrazí „Ohrievanie“, časovač nezačne odpočítavať, kým sa nedosiahne správna teplota.

Predvoľba	**Odporúčaný nástroj**	**Predvolené nastavenia** (nastaviteľné)	**Štádium udržiavania teploty**	**(Max)**	**Nápady k receptom/ používanie**
Šľahanie vaječného bielku		**1 min 15 secs** (15 sekúnd – 5 minút) **Max** (4 – Max) **VYP** 🔒		16	Vaječné bielka pre čokoládovú penu
Piškótový koláč		**1 min** (30 sekúnd – 5 minút) **1 – Max** (1 – Max) **VYP** 🔒		4 kg (mix 20 vajec)	Piškót Victoria, košíčky
Miesenie cesta		**10 minút** (1 minút – 30 minút) **Min po 1** (min – 2) **VYP** 🔒		 1,6 kg	Žemle, pizza
Kysnutie cesta		**1 hodina** (5 minút – 2 hodina) **VYP** 🔒 **30˚ C** (25˚ C – 35˚ C)			Kysnutie kvaseného cesta
Rozpúšťanie čokolády		**10 minút** (5 minúty – 2 hodina) 1 🔒 **60˚ C**		500 g	Čokoládová pena
Švajčiarska pusinka		**10 minút** (1 minút – 20 minút) **Max** (4 – Max) **40˚ C**		 x 8	Základ pre krémovú polevu
Talianska pusinka		**4 minúty** (1 minút – 20 minút) **HSHT 6** (1 – Max) **60˚ C – 85˚ C**		 x 8	Citrónová pusinka Pečená Aljaška
Ovocný kompót		**20 minút** (5 sekúnd – 8 hodina) 1 (1 – 4) **104˚ C**	**30 minút** 1 **62˚ C**	1,5 kg	Tortové plnky, topingy na dezerty
Pukance		**10 minút** (5 minút – 10 minút) **VYP** 🔒 **180˚ C** 🔒		 20 g  20 g	Pre čerstvé domáce pukance * Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy použite predvoľbu.

Tabuľka používania predvolieb

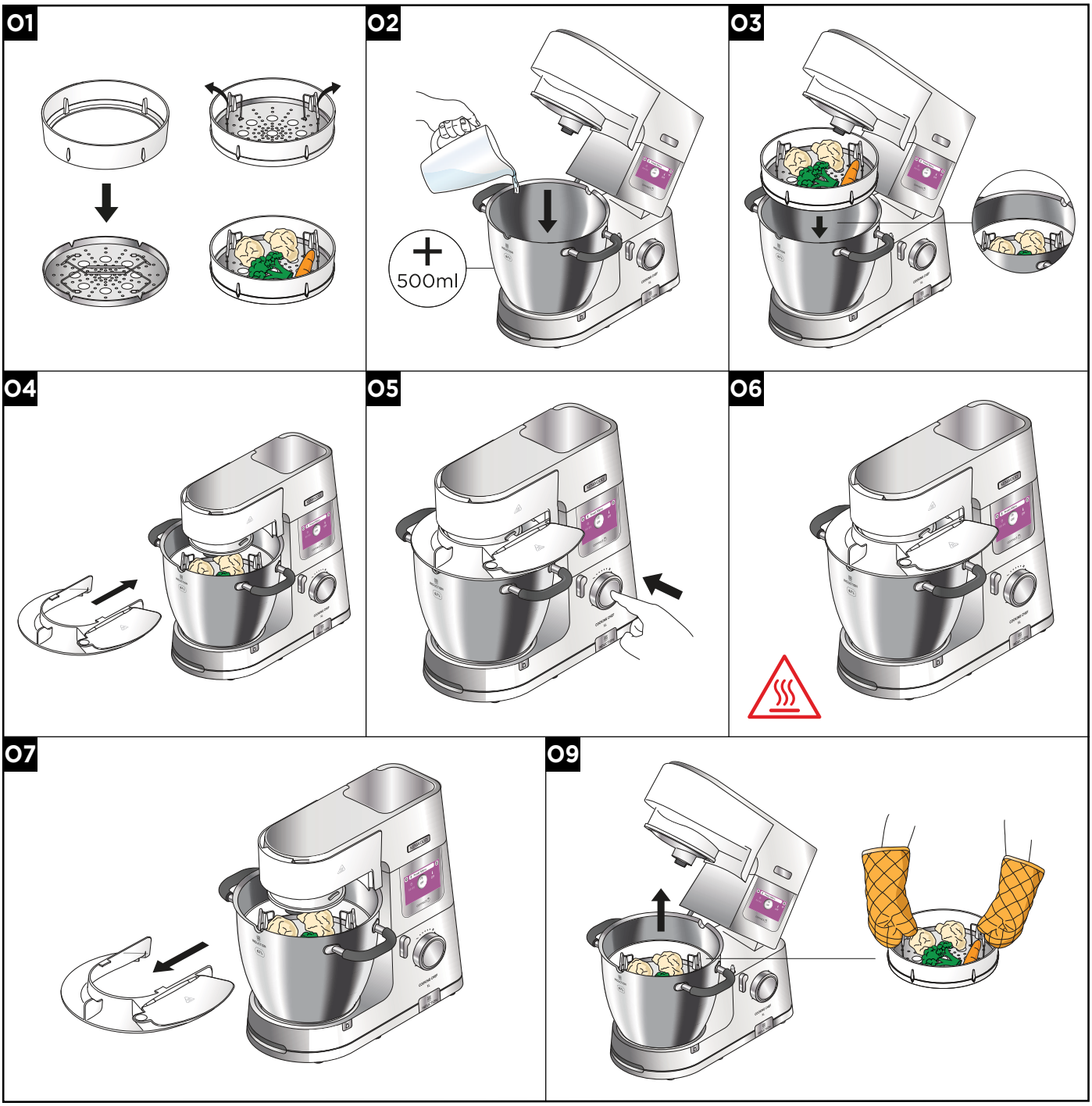
Predvoľba	**Odporúčaný nástroj**	**Predvolené nastavenia** (nastaviteľné)	**Štádium udržiavania teploty**	**(Max)**	**Nápady k receptom/ používanie**
Naparovanie		**20 minút** (5 minút – 45 minút) **VYP** **100˚ C**		450 g	Losos na zelenine
Jedlá v jednej mise		**40 minút** (5 sekúnd – 8 hodina) 3 – 4 (1 – 4) **103˚ C – 140˚ C** (20˚ C – 180˚ C)	**30 minút** 4 **62˚ C**	3 L	Bolonská omáčka,
Hustá polievka		**20 minút** (5 sekúnd – 8 hodina) 3 – 4 (1 – 4) **103˚ C – 140˚ C** (20˚ C – 180˚ C)	**30 minút** 4 **62˚ C**	3 L	Polievka minestrone
Pomalé varenie		**2 hodina** (5 sekúnd – 8 hodina) 3 – 4 (1 – 4) **98˚ C – 140˚ C**	**30 minút** 4 **62˚ C**	3 L	Hovädzí vývar

Recepty

Recept	**Použitý nástroj**	**Predvoľba/ manuálne nastavenia**	**Zložky**
Polievka minestrone		Hustá polievka **20 minút** 2 – 3 **98˚ C**	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 100g pancetty, *nakrájanú* 2 strúčiky cesnaku, *nasekanú* 50g ryže typu arborio 2½ PL paradajkového pretlaku 70g hlávkového kelu 1 lyžička sušeného rozmarínu 2 lyžička sušenej šalvie 1 stonku zeleru, *nakrájaného na krajce* 60g póru, *nakrájaného na krajce* 75g cibuľu, *nakrájanej na krajce* 75g mrkvy, *nasekanej na krajce* 1L horúceho zeleninového vývaru Soľ a korenie
Hovädzie mäso Stroganoff		Jedlá v jednej mise **30 minút** 2 – 3 **103˚ C**	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 600g hovädzieho, *nakrájaného* 1 PL papriky 1 PL masla 1 strúčik cesnak, *nasekaný* 400g hovädzí vývar 200g hríbov, *nakrájaných na krajce* 150g cibule, *nakrájanej na krajce* 300g mrkvy, *nakrájanej na krajce* 200ml smotana s nízkym obsahom tuku 1 PL kukuričný škrob 1 PL voda } *zmiešajte dokopy* Soľ a korenie
Pukance		Pukance **10 minút** **VYP** **180˚ C**	Pridajte nasledujúce prísady naraz 50g jadier pukancov 20g slnečnicového oleja * Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vždy použite predvoľbu.

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

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

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

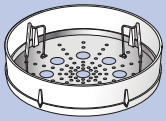
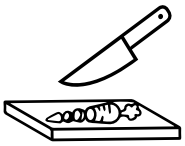
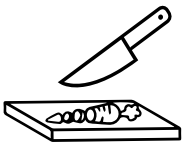
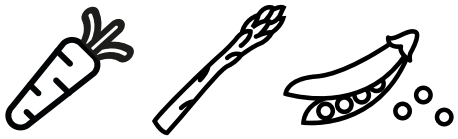
1 Položením odnímateľnej tácky na rovnú plochu zaistíte, že rukoväte sa budú sklápať dovnútra.
2 Namontovaním operného krúžku na tácku zaistíte, že nosiče rukovätí na krúžku budú pasovať do výrezov tvaru V na tácke.
3 Roztiahnite rukoväte a pripnite ich na nosiče rukovätí.
4 Jedlo, ktoré chcete uvariť, položte na tácku. Podľa potreby zeleninu dôkladne očistite a ošúpte.
5 Pridajte požadované množstvo vody do nádoby (pozri tabuľku varenia). Filtrovaná voda je najlepšia, pretože znižuje tvorbu vodného kameňa a škvŕn.
6 Vložte zmontovaný parný hrniec do nádoby – svoju výšku si nájde sám.

7 Na hlavu robota namontujte tepelný štít.
8 Na kuchynský robot založte nádobu a kôš parného hrnca.
9 Sklopte hlavu robota a potom namontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu.
10 Vyberte prednastavenie pary a upravte čas varenia (podľa odporúčanej tabuľky pečenia). Spustite stlačením otočného ovládača
11 Nechajte variť požadovaný čas.
12 Demontujte ochranný kryt proti vyšplechnutiu.
13 Zdvihnite hlavu robota.
14 Pomocou rukovätí vytiahnite kôš parného hrnca – dbajte na to, aby sa nesklopili dovnútra.
15 Položte kôš parného hrnca na veľký tanier alebo inú vhodnú nádobu.
16 Odopnite rukoväte a sklopte ich do stredu. Zdvihnite operný krúžok a sklopte rukoväte.
17 Vytiahnite jedlo.

Rady a tipy

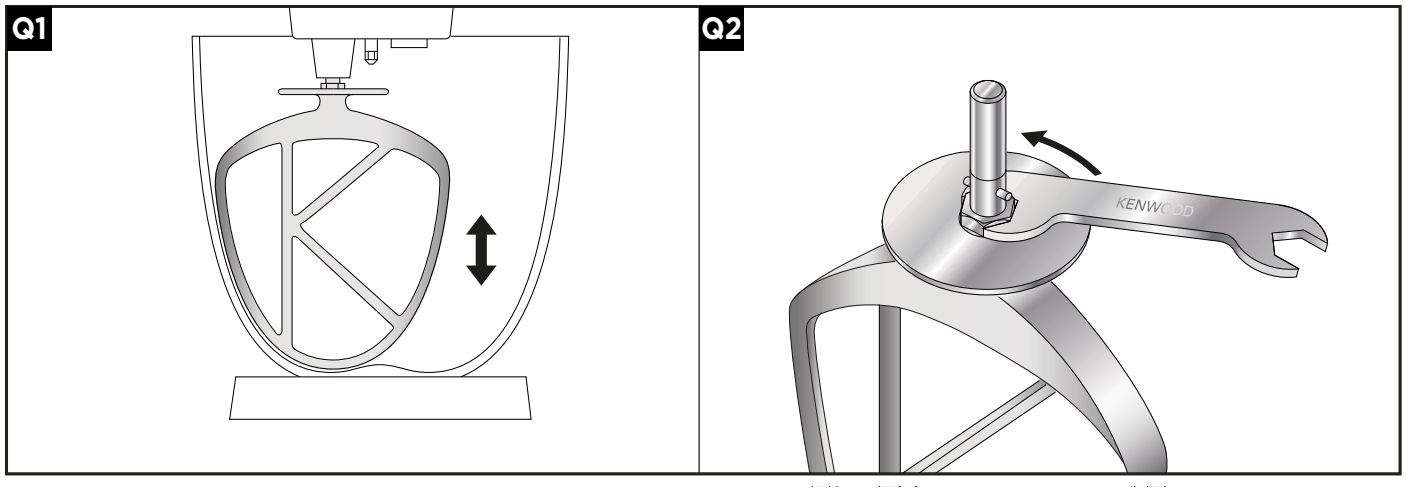
- Tekutina, ktorá zostala v mise, je vhodná na prípravu polievky alebo bujónu. Buďte opatrní, bude veľmi horúca.
- Nechávajte medzery medzi kúskami jedla.
- Ak varíte väčšie množstvo, v polovici varenia ho premiešajte.
- Kúsky jedla podobnej veľkosti varte rovnomernejšie.
- Ak dusíte viac než len 1 druh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

Tabuľka použitia

P 	(MAX)	(Min)	H_2O
 	450 g	20	500 ml
 	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
	450 g	15–20	500 ml

Nastavovanie nástrojov

Diagramy použitia a Pokyny na použitie



Dôležité

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

Šľahač, K-šľahač, šľahač na krém - Nastavenie

1 Odpojte zariadenie z elektrickej siete.
2 Nadvihnite hlavu mixéra a vložte metličku, k-šľahač alebo šlahač na krémy na šľahanie pri vysokej teplote.
3 Sklopte rameno robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite rameno robota a vyberte nástroj.
4 Pomocou dodaného maticového kľúča povoľte maticu, aby ste mohli nastaviť pohonný hriadeľ. Ak chcete dostať nástroj bližšie ku dnu nádoby, otočte hriadeľom v protismere hodinových ručičiek. Ak chcete nástroj zdvihnúť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
5 Znova utiahnite maticu.
6 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.

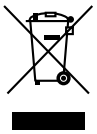
Nastavenie nástroja na miešanie

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

Servis a starostlivosť o zákazníkov

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

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



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

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.
Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov

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

Riešenie problémov - pokračovanie

Problém	Príčina	Riešenie
Do výstupu pre pomalú rýchlosť nemožno založiť príslušenstvo.	Skontrolujte, či je dané príslušenstvo kompatibilné s vaším modelom kuchynského robota. Je potrebný systém pripájania Twist (model KAX) TWIST.	Dané príslušenstvo musí mať systém pripájania Twist (KAX) TWIST, aby pasovalo do výstupu. Ak vlastníte príslušenstvo vybavené systémom pripájania Bar 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.*
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Pohotovostné svetlo niekoľko sekúnd rýchlo bliká.	Aktivovala sa ochrana proti preťaženiu alebo prehriatiu. Prekročené maximálne množstvo.	Zariadenie odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či mu niečo neprekáža alebo či nie je preťažené. Ak zariadenie ani tak nefunguje, vyberte z neho nejaké ingrediencie, aby ste znížili jeho zaťaženie, a opäť ho zapnite. Ak ani to problém nevyrieši, zariadenie odpojte z elektrickej siete a nechajte ho 15 minút postáť. Zapojte ho do elektrickej siete a opätovne zvoľte rýchlosť. Ak sa zariadenie ani tak nespustí, skontaktujte sa s naším oddelením starostlivosti o zákazníkov a vyžiadajte si ďalšie rady.
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje. Pomaly bliká svetelná kontrolka pohotovostného režimu.	Rameno robota je zdvihnuté.	Znížte hlavu mixéra a reštartujte ho.
Zariadenie je zapojené do elektrickej siete, ale kontrolka pohotovostného režimu nesvieti.	Zariadenie je zapojené do elektrickej siete dlhšie než 20 minút, ale nebolo uvedené do chodu, a preto prešlo do pohotovostného režimu.	Stlačte otočný ovládač na resetovanie.
Kuchynský robot sa počas chodu zastavuje.	Odstránený tepelný štít alebo odstránený kryt výstupu.	Nasaďte tepelný štít alebo kryt výstupu a potom reštartujte spotrebič.
Na displeji je zobrazené abecedno-číselné chybové hlásenie.	Zariadenie nefunguje správne.	Skontaktujte sa s autorizovaným servisným centrom Kenwood. Aktuálne informácie o najbližšom autorizovanom servisnom centre Kenwood môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
Zariadenie nie je napájané/ nerozsvecuje sa displej.	Zariadenie nie je zapojené do elektrickej siete. Nie je zapnuté tlačidlo zapínania/vypínania. Spotrebič sa prepol do režimu prevádzkovej pohotovosti.	Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Tlačidlo zapínania/vypínania prepnite do pozície zapnutia. Dotknite sa obrazovky displeja alebo otočte otočný ovládač.
Zariadenie nefunguje.	Otočný ovládač nie je stlačený.	Stlačením otočného ovládača spustite proces varenia.
Časovač neodpočítava časovú hodnotu na displeji.	Počas štádia ohrievania časovač nezačne odpočítavať časovú dĺžku varenia, kým sa nedosiahne správna teplota. Teplota je nastavená na viac ako 100 ˚C, ale obsah vody v potravinách bráni v tom, aby dosiahla danú hodnotu.	Normálny chod. Znížte teplotu alebo nastavte správnu teplotu.
Teplota obsahu nádoby nevystupuje nad 100 ˚C.	Je možné, že tomu bráni obsah vody v zložkách.	Normálny chod.
Zariadenie sa počas chodu príliš trasie alebo príliš vibruje.	Nádoba je nerovnomerne zaťažená, čo je príčinou nadmerného vibrovania. Prekročená maximálna kapacita. Používate nesprávny nástroj alebo nesprávnu rýchlosť.	Znížte množstvo obsahu v nádobe alebo ho usporiadajte inak a jednotku opäť zapnite. Prečítajte si informácie o danom programe a tabuľky odporúčaných rýchlostí a používajte správny nástroj a správnu rýchlosť.

Riešenie problémov - pokračovanie

Problém	Príčina	Riešenie
Na displeji je zobrazené chybové hlásenie E:34.	Problém s pripojením WiFi	Skontrolujte heslo pre Wi-Fi. Zabudnite na sieť WiFi, vyberte Nastavenia ⚙ > WiFi > Zabudnúť sieť. Z aplikácie Kenwood World opätovne spustite nastavenie zariadenia (Appliance Setup).
pomalé blikanie	Zariadenie nemôže nájsť známu sieť Wi-Fi.	Je možné, že zariadenie sa posunulo, že je vypnutý smerovač alebo že smerovač treba reštartovať.
rýchle blikanie	Sieť Wi-Fi je k dispozícii, ale zariadenie nie je možné spojiť s cloudovými servermi.	Je možné, že treba reštartovať smerovač. Inak sa obráťte na svojho poskytovateľa internetového pripojenia. Skontrolujte funkčnosť internetového pripojenia v lokálnej sieti.
Na displeji sa zobrazuje chybové hlásenie E42	Chyba suchého varenia (chyba predvoľby pary)	Pridajte vodu do misy
Vysvetlenie pípania spotrebiča		
1) Jedno rýchle pípnutie.	1) Spustenie alebo zastavenie stlačením otočného ovládača stroj alebo hlava je zdvihnutá počas prevádzky	Štandardná prevádzka
2) Rýchle dvojité pípnutie	2) Spotrebič čaká – spotrebič vydá rýchle dvojité pípnutie 10 minút a 5 minút pred koncom cyklu udržania teploty.	Štandardná prevádzka
3) Trojité pípnutie	3) Označuje nasledovné; - Ukončenie predvoleného programu predvoľby - Ukončenie manuálnej prevádzky - Ukončenie cyklu udržiavania teploty - Keď sa spotrebič chystá miešať.	Štandardná prevádzka
Pri kontakte oddelenia zákazníckej starostlivosti môže byť potrebné zadať podrobnosti o verzii softvéru. Nájdete to kliknutím na ikonu ponuky „nastavenia“ a potom vyberte položku „About Appliance“ (o spotrebiči).		
Obrazovka displeja zobrazuje “- -“.	Stupnica sa vynuluje.	Bežná prevádzka.
Obrazovka displeja zobrazuje mínusovú hodnotu.	Displej nie je vynulovaný a alebo prísady alebo misa/veko/nadstavec boli odobrané. Prísady alebo zložky sú pritláčané oproti alebo pod zariadenie. Zariadenie je zatlačené oproti stene.	Buď vynulujte obrazovku, vymeňte chýbajúce ingrediencie alebo nasaďte späť misu. Uistite sa, že na zariadení ani pod ním nie sú pritlačené žiadne prísady alebo predmety. Uistite sa, že medzi spotrebičom a akýmikoľvek stenami je dostatočný priestor. Pred odvážením nových prísad displej vynulujte.
Obrazovka displeja neregistruje malé množstvá.	Odvážené množstvo je príliš malé.	Na veľmi malé množstvá použite lyžičku alebo polievkovú lyžicu.
Hmotnosť zmenená na obrazovke displeja.	Spotrebič sa počas prevádzky posunul. Počas váženia surovín sa dotkla hrana misky.	Spotrebič vždy umiestnite na na suchý, rovný, a stabilný povrch, skôr ako prísady odvážite. Počas prevádzky s funkciu váženia nepohybujte spotrebičom ani sa nedotýkajte misy. Pred odvážením nových prísad vynulujte displej.
Nie je možné prepínať rýchlo medzi metrickými a imperiálnymi jednotkami.	Spotrebič sa rekonfiguruje na zobrazovanie predtým zvolenej jednotky a merania.	Počkajte 5 sekúnd a skúste znova.
Váženie v aplikácii (Hmotnosť zobrazená na mobilnom zariadení reaguje pomaly.	Slabá sila WiFi signálu. Mobilné zariadenie nie je pripojené k tej istej miestnej domácej WiFi sieti.	Uistite sa, že zariadenie má dobrú silu signálu (pokyny, ako ho vylepšiť získate od poskytovateľa internetových služieb). Uistite sa, že mobilné zariadenie je pripojené k tej istej miestnej domácej WiFi sieti ako zariadenie (prejdite na nastavenia mobilného zariadenia a vyberte svoju miestnu sieť WiFi).
Ak problém pretrváva, skontaktujte sa s najbližším autorizovaným servisným centrom Kenwood. Najbližšie autorizované servisné centrum Kenwood môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.		

Informácie o ekodizajne

Sieťový port: Jeden WiFi sieťový port, predvolene aktivovaný.

Model č.	**TYPE: KCL95**
Frekvenčný rozsah RF:	2412 - 2472 MHz
Maximálny vysielací výkon:	< 20 dBm

Komunikačný protokol: IEEE802.11 b, g, n
KCL95 má jediný sieťový port WiFi a je určený na použitie ako diaľkovo ovládané sieťové zariadenie.
- Sieťový port je možné deaktivovať v ponuke nastavení WiFi a výberom možnosti “Vyp”.
- Sieťový port je možné znovu aktivovať v ponuke nastavení WiFi a výberom možnosti “Zap”.

Reaktivácia: Spotrebič môže byť znovu aktivovaný z pohotovostného režimu:
- Zo stavu pohotovosti pri zapojení v sieti: Dotykom sa obrazovky displeja, otočením otočného ovládača alebo diaľkovo cez aplikáciu.
- Zo stavu pohotovosti v prípade nezapojenia v sieti: Dotykom obrazovky displeja alebo otočením otočného ovládača.
- **Miska a veko by mali byť stále pripevnené k hlavnej jednotke, aby sa dalo ovládať na diaľku.**

Resetovanie na výrobné nastavenia - dôležité
Pri likvidácii spotrebiča je dôležité ho resetovať z výroby, aby sa chránili vaše osobné údaje. Po výbere tejto možnosti sa vymažú všetky údaje Wi-Fi uložené v spotrebiči a obnovia sa výrobné nastavenia. Na resetovanie vášho zariadenia na výrobné nastavenia vyberte možnosť *Nastavenia> Továrenský reset.*

Otvorené sieťové rozhrania
2,4 GHz Wi-Fi

Služby otvorené prostredníctvom sieťových rozhraní
- Fresco Cloud – diaľkové ovládanie a monitorovanie stavu stroja.
- Softvérový OTA proces vrátane WIFI.

Українська

- Заходи безпеки 255-256
- Перед підключенням до мережі електропостачання 257
- Догляд та чищення 257-258
- Перелік запчастин 259-260
- Підключення до додатку Kenwood World App 260-261
  - Схеми та інструкції для використання 260-261
- Як користуватись кухонною машиною Cooking Chef XL 261-262
  - Схеми та інструкції для використання 261-262
- Встановлення Насадки для помішування 262
  - Схеми та інструкції для використання 262
- Як встановити і зняти допоміжний затискач мішалки 263
  - Схеми та інструкції для використання 263
- Використання Cooking Chef XL - Ручний Режим (Режим приготування) 263-263
  - Схеми та інструкції для використання 263-264
  - Режим високої швидкості та високої температури (HSHT) 265
  - Рецепти 265
- Використання Cooking Chef XL - Ручний Режим (Не приготування) 266-269
  - Схеми та інструкції для використання 266-267
  - Таблиця Використання 268-269
- Інструменти чаші (Рекомендовані Швидкості та Температура Роботи) 270
- Використання Cooking Chef XL - Пояснення значень екрана 271
- Температура і параметри швидкості 272
- Використання Cooking Chef XL - Насадки 273
  - Схеми та інструкції для використання 273
- Використання Cooking Chef XL - Функція зважування 274
  - Схеми та інструкції для використання 274
- Використання Cooking Chef XL - Попередні налаштування 274-276
  - Схеми та інструкції для використання 274
  - Таблиця заводських налаштувань 275-276
  - Рецепти 276
- Використання Cooking Chef XL - Насадка-пароварка 277-278
  - Схеми та інструкції для використання 277-278
  - Таблиця Використання 278
- Налаштування інструменту 279
  - Схеми та інструкції для використання 279
- Обслуговування та ремонт 280
- Усунення несправностей 281-284
- Інформація про екодизайн 284

Заходи безпеки

Важливе повідомлення для користувачів з електронними медичними імплантатами

- Аналогічно до інших приладів з індукційним нагрівачем цей прилад генерує магнітні поля короткого діапазону. Якщо особа, що працює з кухонною машиною або перебуває в безпосередній близькості до нього, має у своєму тілі кардіостимулятор або будь-який інший активний імплантат, слід проконсультуватися з лікарем перед використанням приладу на предмет сумісності, щоб уникнути ризиків для здоров'я.

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

Режим приготування

- Під час використання цього приладу, аналогічно до будь-якого іншого приладу з індукційним нагрівом, не розміщуйте біля нього кредитні картки, магнітні носії або чутливе електронне обладнання.

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

Режим високої швидкості та високої температури (ВШВТ) - для перемішування на високій швидкості за температури понад 60 °C.
- Цю функцію потрібно використовувати тільки з вінчиком і/або насадкою для помішування.
- Не перевищуйте максимального об'єму готування 3 літри.
- Переконайтесь, чи встановлено протибризкову кришку.
- Не залишайте прилад без нагляду.

Насадка для помішування
- Не підходить для використання при готуванні з олією.

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

Енергоспоживання
- З перемикачем у положенні "I" та увімкненим мережевим портом.
  - Автоматично переходить у Сплячий режим після 20 хв. простою, а екран вимикається.
  - Енергоспоживання у Сплячому режимі з підключенням до мережі:<1.5Вт.
- З перемикачем у положенні "I" та вимкненим мережевим портом.
  - Автоматично переходить у режим "Вимкнено" після 20 хв. простою, та вимикається екран.
  - Режим "Вимкнено": <0.3Вт.
- З перемикачем у положенні "O".
  - Автоматично переходить у режим "Вимкнено": Не стосується.
  - Режим "Вимкнено": <0.3Вт.

Перед підключенням до мережі електропостачання

Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.
- Даний прилад відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням Директиви 2014/53/EU.

Догляд та чищення

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

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

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

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

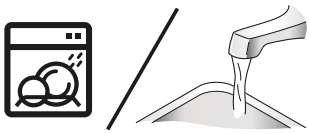
Чаша, насадки, протибризкова кришка, перекидний затискач
- Помийте вручну, ретельно висушіть або помийте в посудомийній (див. схему **R**).
- **Ніколи** не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте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

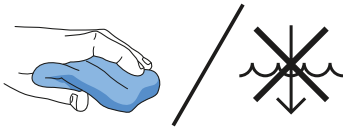
Випускний отвір
- Стежте, щоб в отворі не накопичувалась їжа. За необхідності почистіть отвір йоржем або ватною паличкою.

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

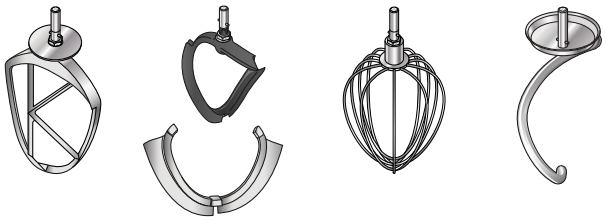
Насадка-пароварка
- **Завжди** вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки з кухонної машини.
- Для легкого чищення завжди мийте деталі одразу після використання.
  Усі деталі можна мити у гарячій мильній воді, після чого їх треба ретельно просушити. Також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

R

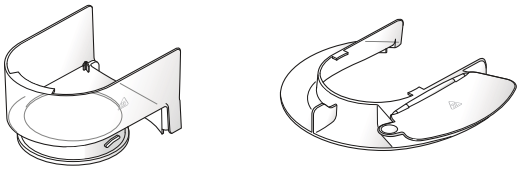


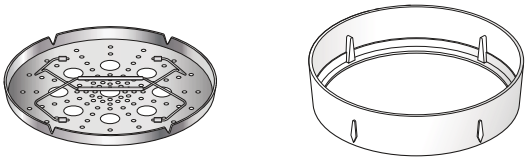


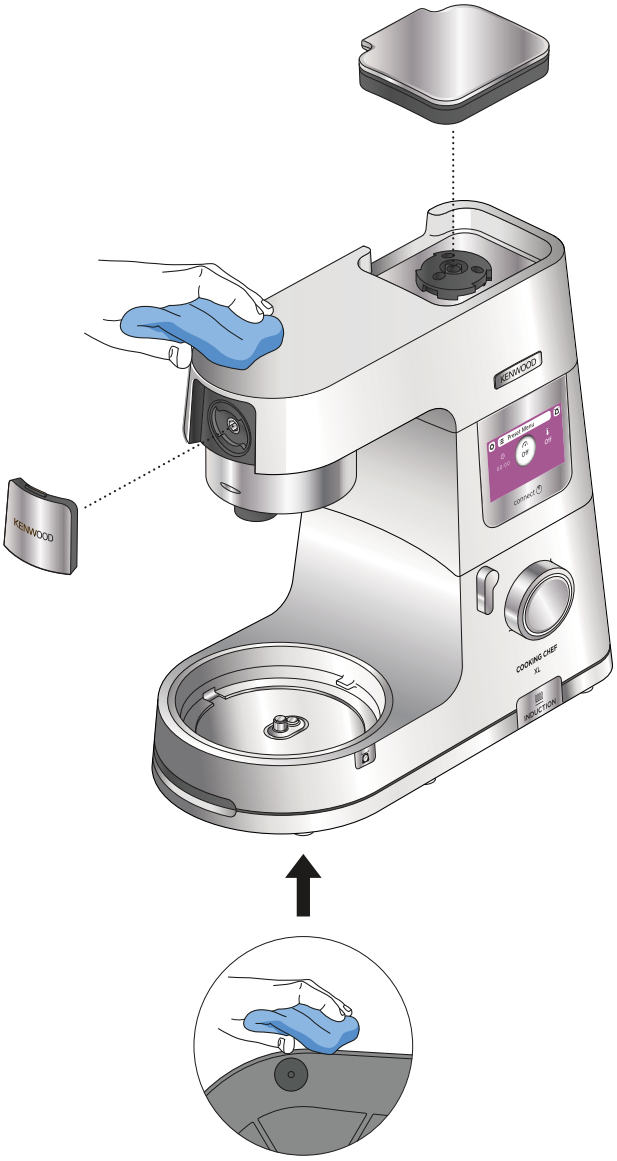




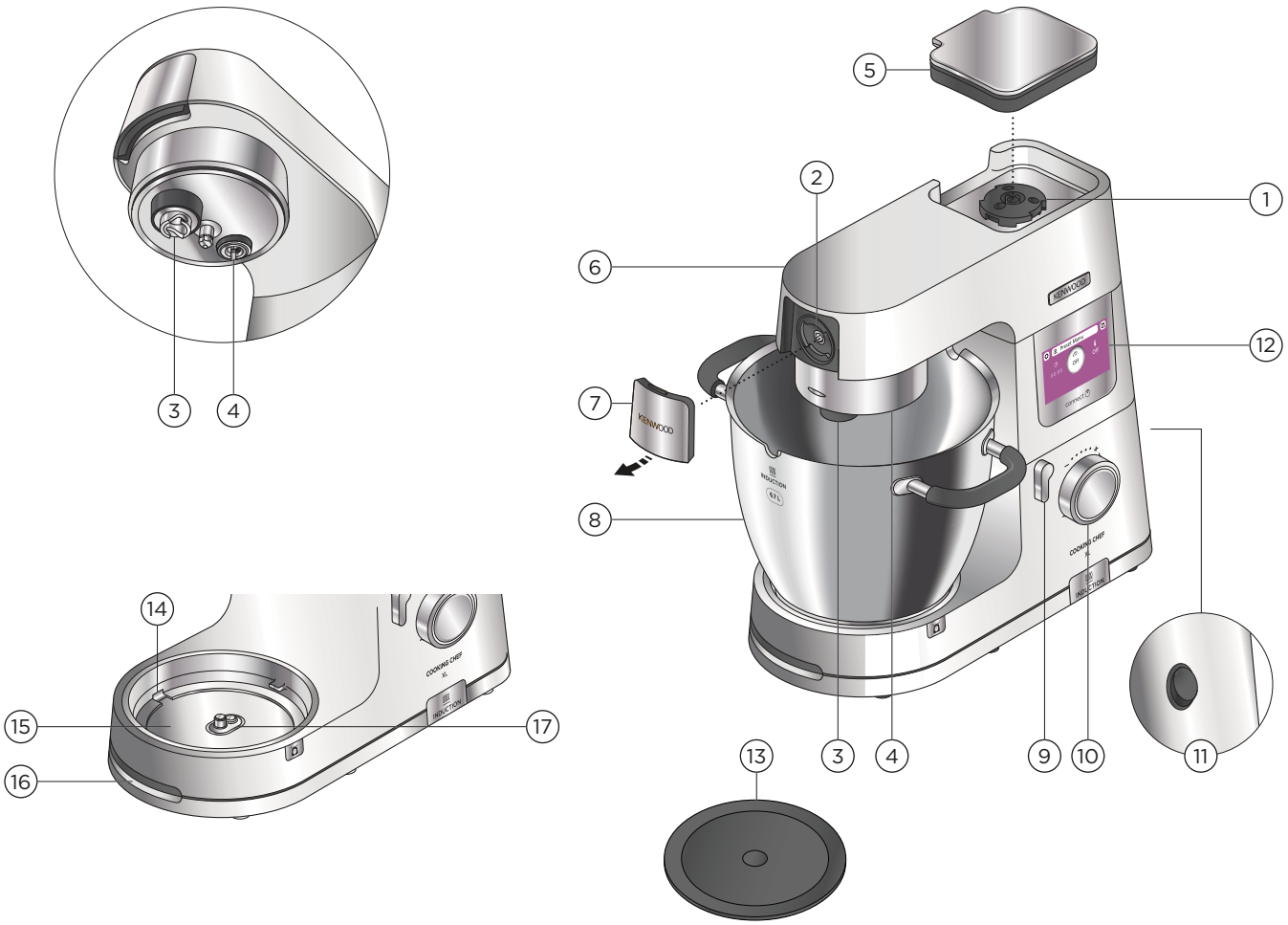


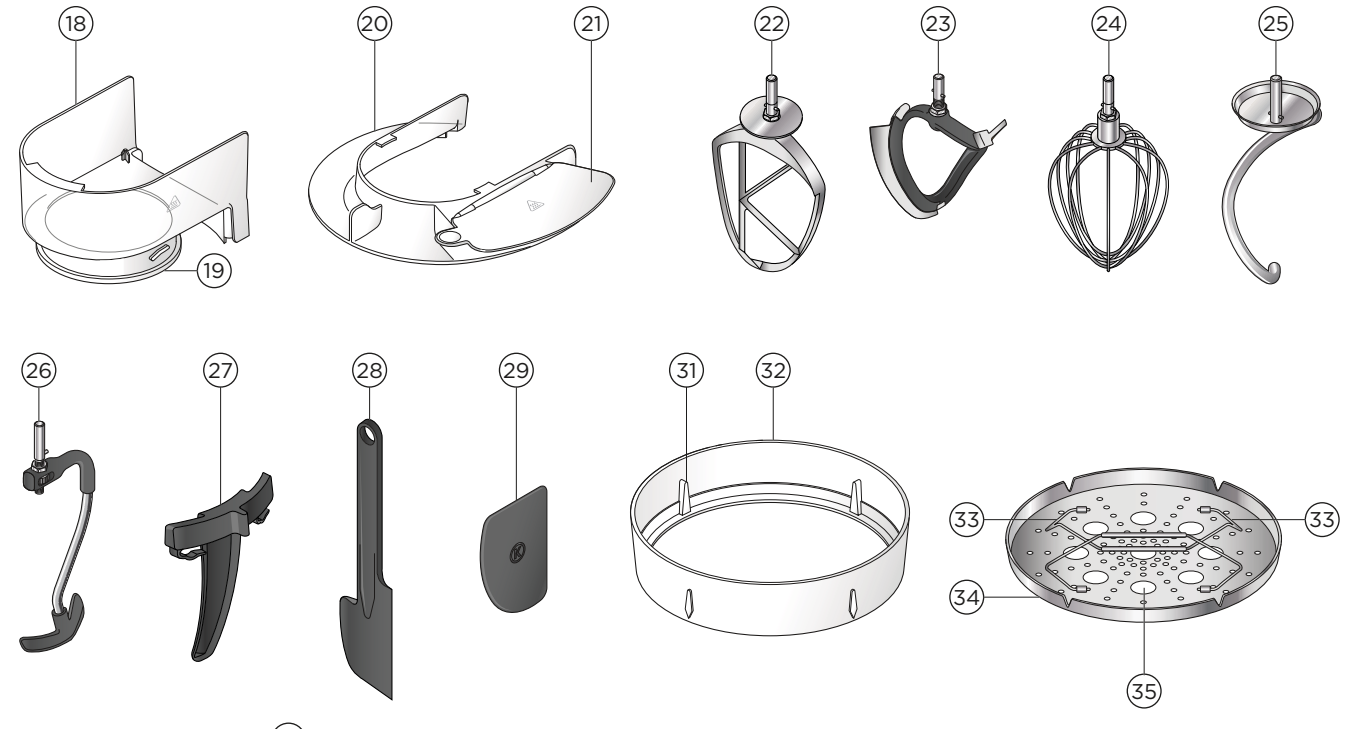






Перелік запчастин





Гнізда для підключення

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

Міксер

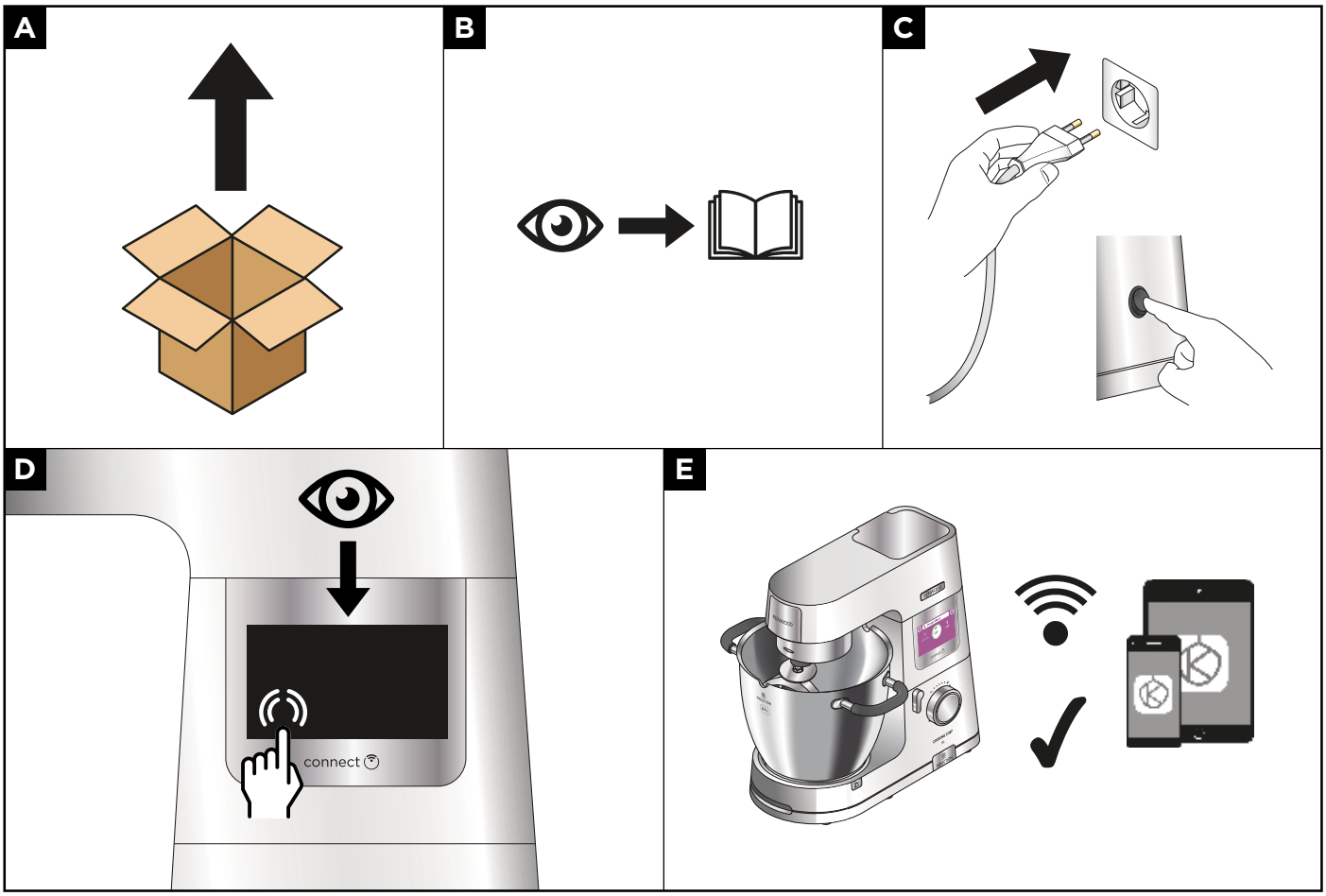
⑤ Кришка високошвидкісного приводу
⑥ Верхня частина кухонної машини
⑦ Кришка низькошвидкісного приводу
⑧ Чаша cooking chef
⑨ Важіль підняття верхньої частини кухонної машини
⑩ Регулятор швидкості
⑪ Перемикач живлення
⑫ Екран дисплея
⑬ Термокилимок
⑭ Випускний отвір
⑮ Підставка для чаші/зона нагрівання
⑯ Вентиляційні отвори
⑰ Давачі температури
⑱ Теплозахисний екран
⑲ Гумовий ущільнювач (з'ємний)
⑳ Протибризкова кришка
㉑ Клапан для додавання продуктів
㉒ K-подібна насадка з нержавіючої сталі
㉓ Насадка для помішування
㉔ Вінчик
㉕ інструмент для тіста
㉖ Насадка для помішування
㉗ Перекидний затискач
㉘ Жаростійка лопатка
㉙ Скребок для тіста
㉚ Гайковий ключ

Насадка-пароварка

㉛ Опори ручок
㉜ Опорне кільце
㉝ Складані ручки
㉞ Знімна таця
㉟ Держак для яєць

Підключення до додатку Kenwood World App

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- **WiFi -** Працює лише зі стандартом зв'язку IEEE802.11 b, g та n на частоті 2,4 ГГц.
- **Сумісність -** Додаток Kenwood World сумісний з останніми версіями iOS і Android.
- **Скидання заводських налаштувань -** Утилізуючи прилад, важливо скинути заводські налаштування для захисту ваших персональних даних. Вибравши цю опцію, буде видалено всі дані WiFi, що зберігаються на приладі і відновлено заводські налаштування. Щоб скинути заводський налаштування пристрою, виберіть Установки ⚙ >Скидання заводських налаштувань.

За допомогою додатка Kenwood World можна контролювати роботу пристрою зі смартфона або планшета.

1 Підключіть прилад до мережі живлення і натисніть перемикач живлення на блоці електродвигуна.

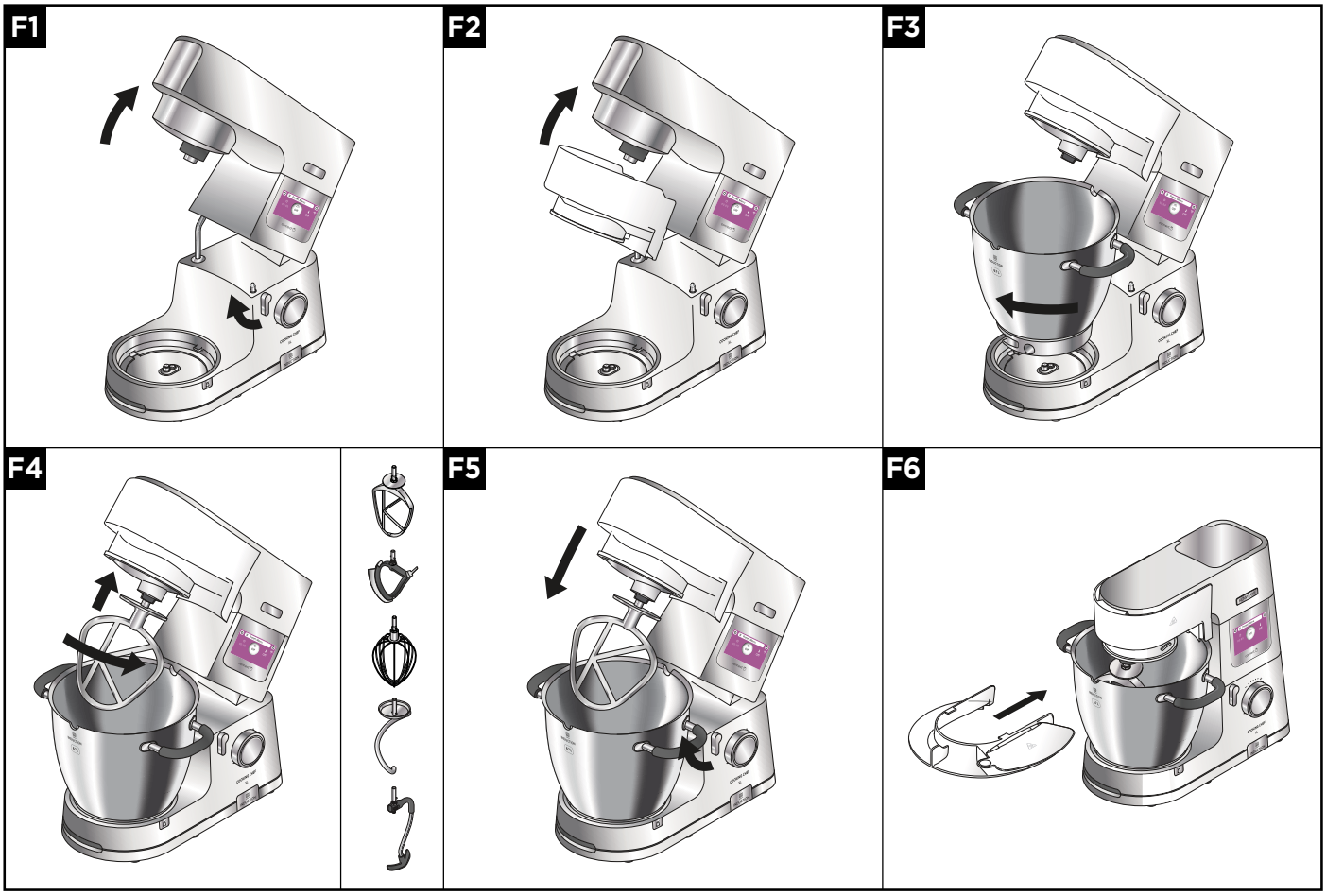
2 Виберіть налаштування ⚙ > WiFi > Підключити і дотримуйтесь інструкцій на сенсорному екрані.

PIN-код

- Необхідно ввести після відповідного запиту додатка Kenwood World.
- Прилад може підключити, тільки якщо PIN-код відображається на екрані дисплея. Якщо PIN-код введено неправильно, дотримуйтесь інструкцій додатку та повторіть.
- Щоб відобразити PIN-код пристрою, виберіть Установки ⚙ > WiFi > Підключіться та дотримуйтесь вказівок на екрані дисплея (лише при підключенні до WiFi).

Як користуватись кухонною машиною Cooking Chef XL

Схеми та інструкції для використання



Важливо

- Переконайтеся в чистоті зони нагріву, давачів температури та зовнішньої поверхні підставки для чаші. У протилежному випадку бруд може вплинути на роботу давача температури та погіршити якість роботи машини.

Встановлення протибризкової кришки

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

1 Поверніть важіль підняття верхньої частини машини за годинниковою стрілкою і підіймайте верхню частину, доки вона не зафіксується.
2 Натиском і рухом вгору зафіксуйте теплозахисний екран до упору до нижньої сторони верхньої частини кухонної машини.
- При використанні Cooking chef без підігріву, використання теплозахисного екрану є обов'язковим лише у випадку користування протибризковою кришкою.

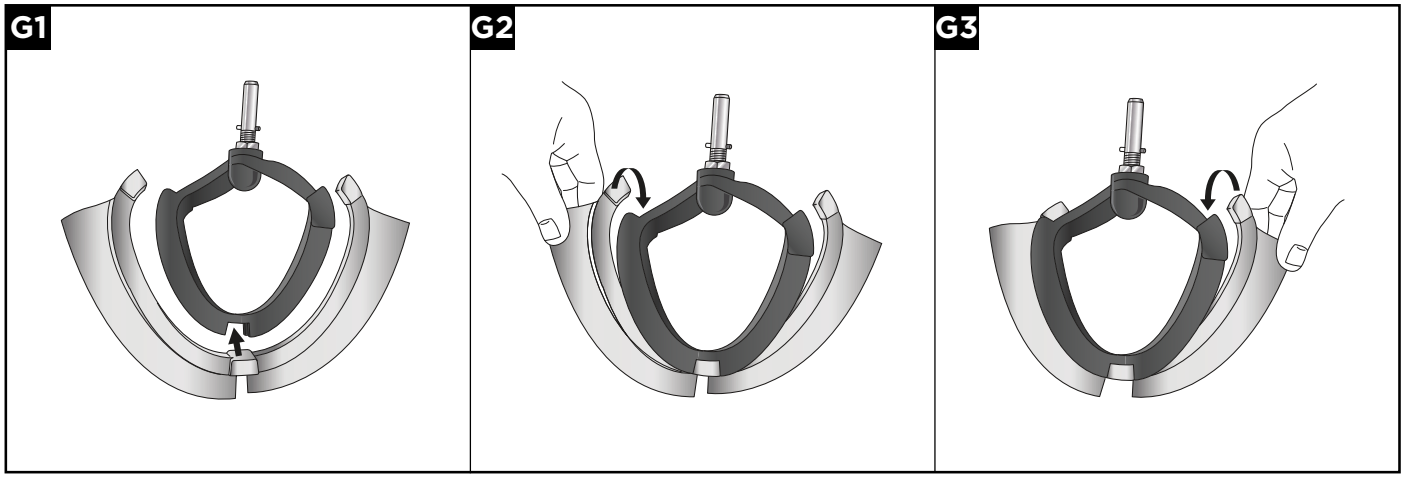
3 Встановіть чашу на підставку. Поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати на місці.
4 Встановіть потрібну насадку у привід для встановленя насадок або у привід для встановлення насадки для помішування (якщо застосовуєте насадку для помішування), для чого вставте штир в канавку, а потім поверніть, щоб насадка встала на місце.
- Щоб зняти прилад, виконайте вказані вище кроки у зворотному порядку. (Щоб зняти насадки після приготування, обов'язково користуйтесь кухонними рукавицями).
- Насадка для помішування — під час використання насадки для помішування можна також використовувати допоміжний затискач, щоб покращити процес, також див. розділ «Як встановити і зняти допоміжний затискач мішалки».

5 Щоб опустити верхню частину кухонної машини, трохи підніміть її, а потім поверніть важіль підйому за годинниковою стрілкою. Опустіть у фіксоване положення.
6 Покладіть протибризкову кришку на край чаші, а потім посуньте її вперед до упору.
- У процесі перемішування інгредієнти додаються безпосередньо в чашу через клапан для додавання продуктів.

7 Щоб зняти протибризкову кришку, потягніть її на себе.
Примітка: Кришка для захисту від бризок залишається під'єднаною до теплозахисного екрану, коли верхню частину машини піднято, якщо екран не зняти до підйому верхньої частини машини.
8 Щоб зняти теплозахисний екран, підніміть верхню частину кухонної машини до упору. Витягніть насадку, потім потягніть екран вниз.

Встановлення Насадки для помішування

Схеми та інструкції для використання

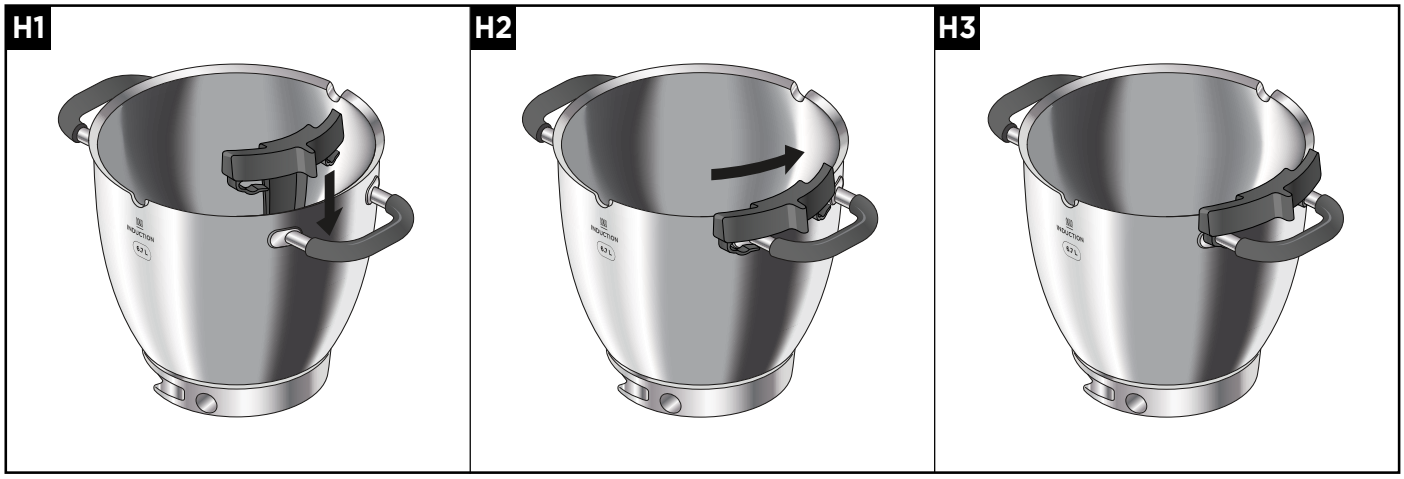


Важливо
Скребок постачається уже встановленим, але для миття його необхідно знімати.

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

Як встановити і зняти допоміжний затискач мішалки

Схеми та інструкції для використання



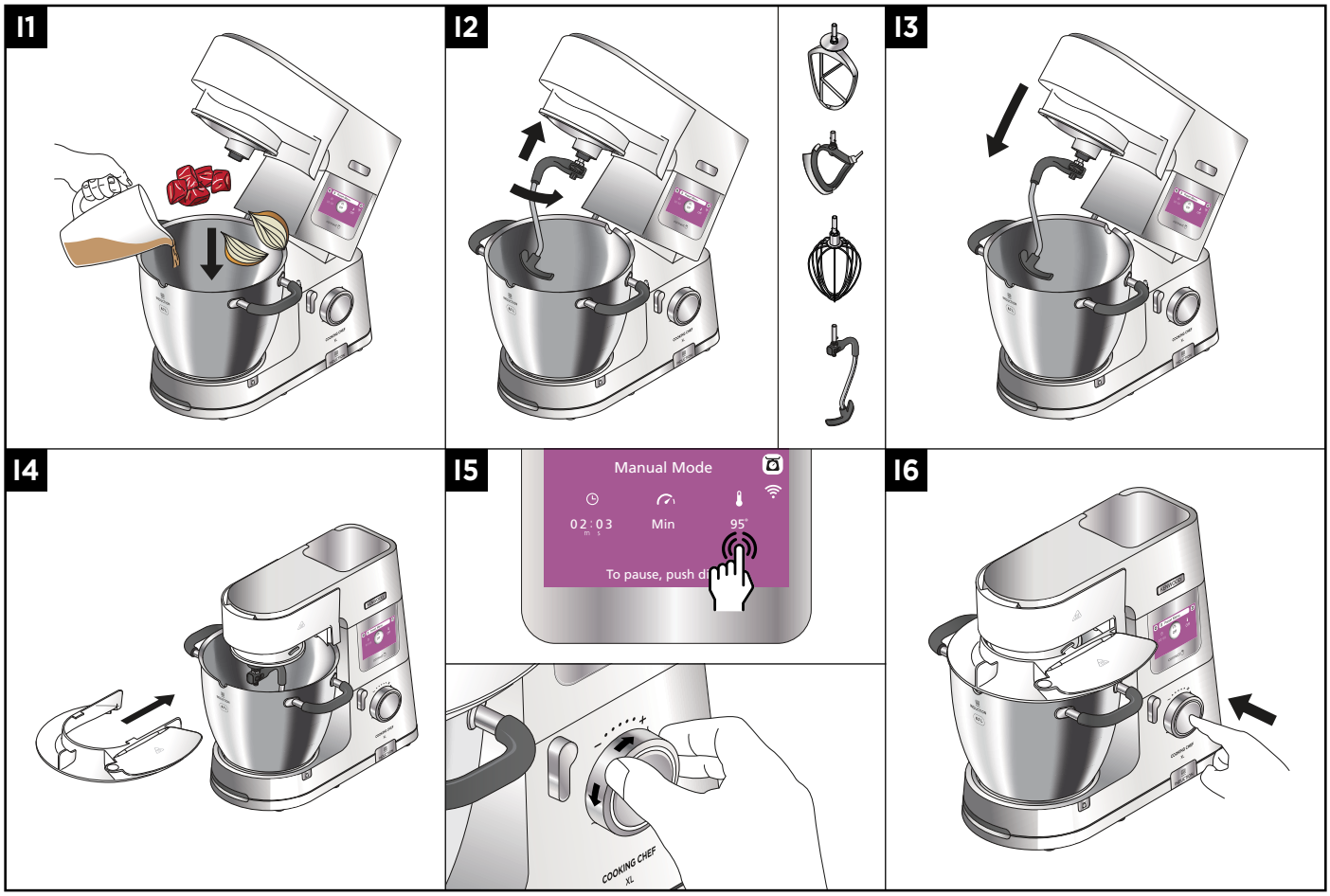
Важливо

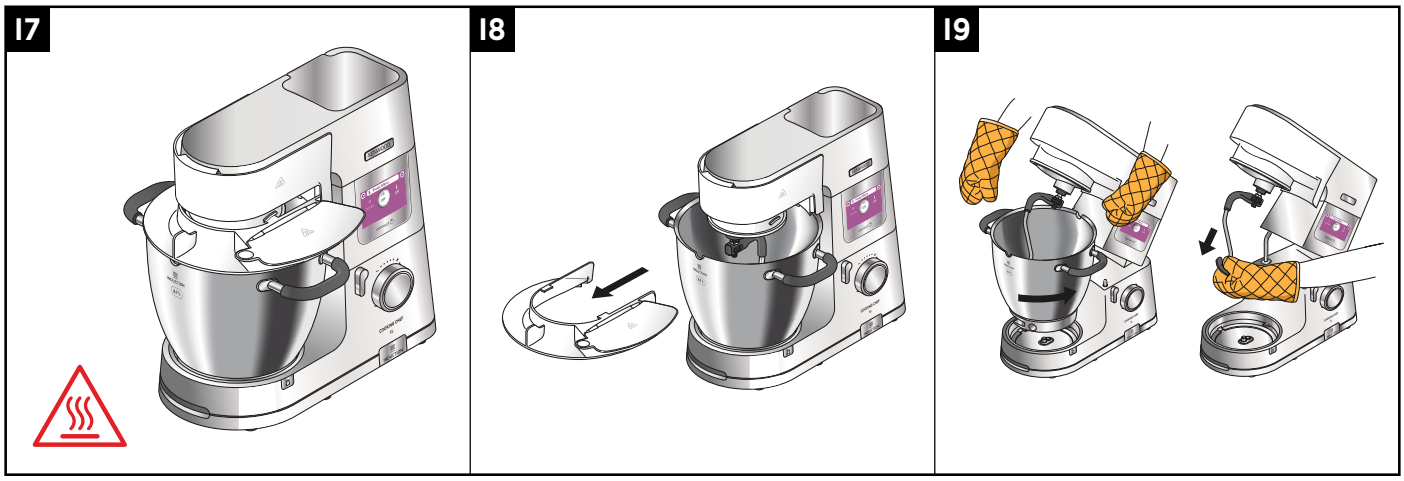
- Допоміжний затискач для мішалки не може бути встановлений, коли використовуються K-подібна насадка, вінчик, інструмент для замішування тіста або збивачка для крему.
- Допоміжний затискач мішалки застосовується для полегшення перемішування.

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

Використання Cooking Chef XL - Ручний Режим (Режим приготування)

Схеми та інструкції для використання





Важливо

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

1 Додайте відповідні інгредієнти для приготування.
2 Встановіть потрібний інструмент та протибризкову кришку.
3 Встановіть необхідний час, швидкість та температуру.
Поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки для зупинок помішування та роботи імпульсів.
Поверніть регулятор швидкості за годинниковою стрілкою для роботи на постійній швидкості.
4 Press the control dial to start.

- Для зупинки роботи у будь-який час натисніть регулятор швидкості Будьте обережним, прилад може бути гарячим.
- Для зупинки нагрівання у будь-який час перемкніть температуру у положення «OFF» (Вимкнено).
- Якщо у будь-який час верхня частина машини підіймається протягом роботи, нагрівання і інструмент чаші зупиняться і не запустяться, коли верхня частина машини опуститься. Для повторного запуску міксеру опустіть верхню частину машини і натисніть регулятор швидкості.

5 Після закінчення відліку таймера і завершення приготування прилад подасть звуковий сигнал 3 рази.
Примітка: Якщо час не було встановлено, процеси нагрівання і змішування автоматично закінчаться, коли таймер відрахує 8 годин.

Підказки та поради - Приготування

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

Режим високої швидкості та високої температури (ВШВТ)

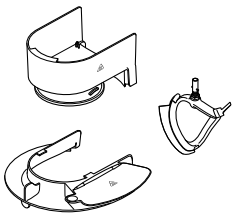
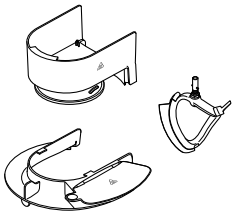
(Для перемішування на високій швидкості за температури понад 60 °C)

Важлива - Режим високої швидкості та високої температури (ВШВТ)

- Якщо температура чаші перевищує 60°C, швидкість буде автоматично обмежено з міркувань безпеки, якщо було обрано вищу швидкість.
- Швидкість не буде автоматично збільшено, як тільки температура опуститься нижче 60°C. Перемкніть швидкість у положення OFF(вимкнено) спочатку та оберіть бажану швидкість знову.
- Цю функцію ПОТРІБНО ВИКОРИСТОВУВАТИ ТІЛЬКИ З вінчиком і/або насадкою для помішування.
- Не перевищуйте максимального об'єму готування 3 літри, також завжди перевіряйте, чи встановлено кришку для захисту від бризок.
- Не залишайте кухонну машину без нагляду.

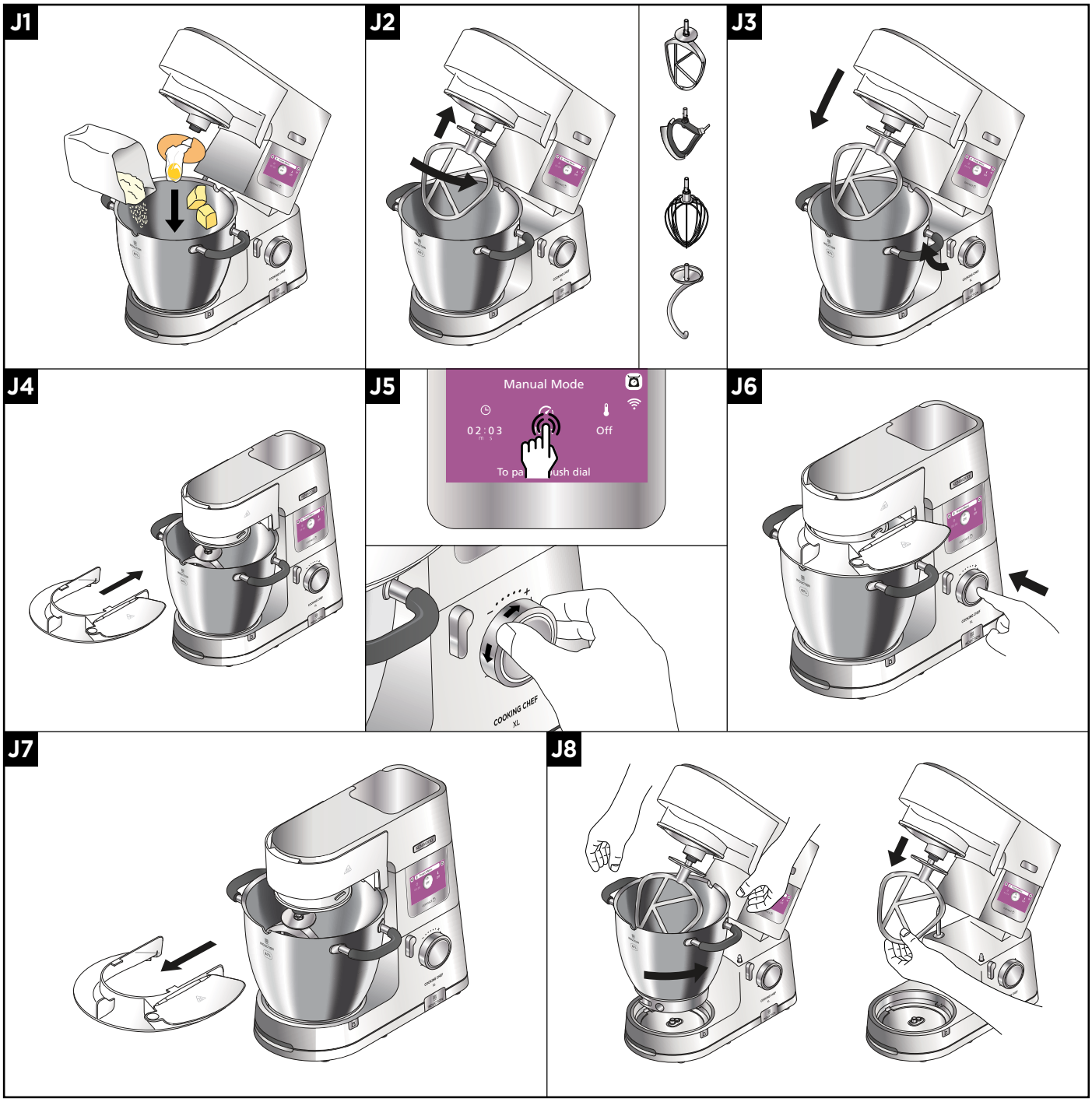
1 Виберіть час (за наявності), швидкість та температуру 60 °C або вище.
2 На екрані з'явиться попередження про перехід у режим HSHT (ВШВТ).
3 Прочитавши і зрозумівши повідомлення, натисніть yes (Так), щоб підтвердити вхід у режим HSHT (ВШВТ).
4 Натисніть регулятор швидкості для запуску.

Рецепти

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

Використання Cooking Chef XL - Ручний Режим (Не приготування)

Схеми та інструкції для використання



Важливо

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

1 Додайте відповідні інгредієнти для змішування.
2 Встановіть необхідний час, швидкість та температуру.
Примітка: Для використання кухонної машини як міксеру без нагріву виберіть «Off» (Вимкнено) під час встановлення температури.
3 Встановіть потрібний інструмент та, за необхідністю, протибризкову кришку.
4 Press the control dial to start.

- Для зупинки роботи у будь-який час натисніть регулятор швидкості. Якщо прилад працює в режимі приготування їжі, будьте обережні, оскільки він нагрівається.

- Для зупинки нагрівання у будь-який час перемкніть температуру у положення «OFF» (Вимкнено).
- Якщо у будь-який час верхня частина машини підіймається протягом роботи, нагрівання і інструмент чаші зупиняться і не запустяться, коли верхня частина машини опуститься. Для повторного запуску міксеру опустіть верхню частину машини і натисніть регулятор швидкості.

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

Примітка: Якщо час не було встановлено, процеси нагрівання і змішування автоматично закінчаться, коли таймер відрахує 8 годин.

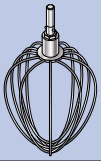
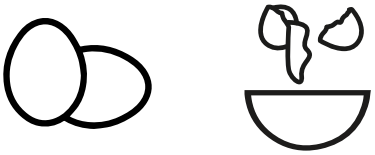
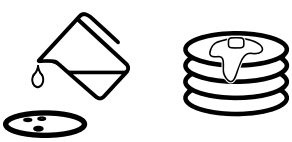
Підказки та поради - Не приготування

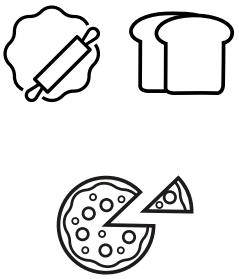
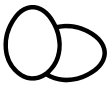
- Щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, збільшуйте швидкість поступово.
- **K-насадка** - Для повного змішування час від часу вимикайте міксер і знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.
- Збиваючи жир і цукор для приготування випічки, завжди використовуйте жир кімнатної температури або спершу пом'якшіть його.
- **Насадка для помішування** - У комплект зі високотемпературним вінчиком для збивання вершків входять дві щітки. Використовуйте один скребок для солодощів, а інший — для гострих страв.
- **Віничок** - Не використовуйте вінчик для важких сумішей (все в одному тістечку, жир для крему і цукор), оскільки ви можете пошкодити вінчик.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на вінчику та всередині чаші немає залишків жиру та яєчного жовтка. Для досягнення найкращих результатів збивайте яйця при кімнатній температурі.

Підказки та поради - інструмент для тіста

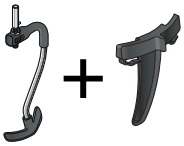
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників; це може призвести до перевантаження машини.
- Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
- Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.
- Сухі дріжджі (тип дріжджів, які необхідно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

Таблиця Використання

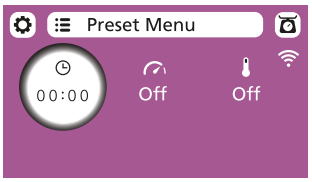
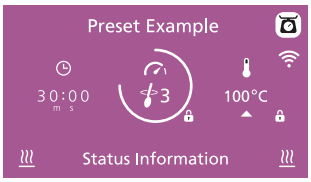
K 	 (МАКС)		 (Мін)
	 910 г	1	2
	4 кг (суміш з 20 яєць)	Min–Max (Мін-Макс)	2–4
	3 кг	Min–Max (Мін-Макс)	5–10
	 (МАКС)		 (Мін)
	1,5 кг	Min–Max (Мін-Макс)	4
	4 кг (суміш з 20 яєць)	Min–Max (Мін-Макс)	1–2
	3 кг	Min–Max (Мін-Макс)	2–5
	 (МАКС)		 (Мін)
	16	Max (Макс)	1½–2
	 250 г 500 г 200 г	Min (Мін)	10 sek.
		Max (Макс)	1–1½
	 x 2 180 мл	Max (Макс)	1–2

K		(МАКС)		(Мін)
		 1,6 кг  960 г	Min–1 (Мін–1)	5
		 1,6 кг  720 г 18-22˚C  800 г  180 г	Min–1 (Мін–1)	5

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

	20°C–59°C	Min–Max (Мін-Макс)	
	60°C–180°C	N/A (Немає)	
	20°C–180°C	Min–Max (Мін-Макс)	
	20°C–59°C	2	
	60°C–180°C	N/A (Немає)	
	20°C–59°C	Min–Max (Мін-Макс)	
	60°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	1 – 4	
	20°C–180°C	Min–Max (Мін-Макс)	

Використання Cooking Chef XL - Пояснення значень екрана

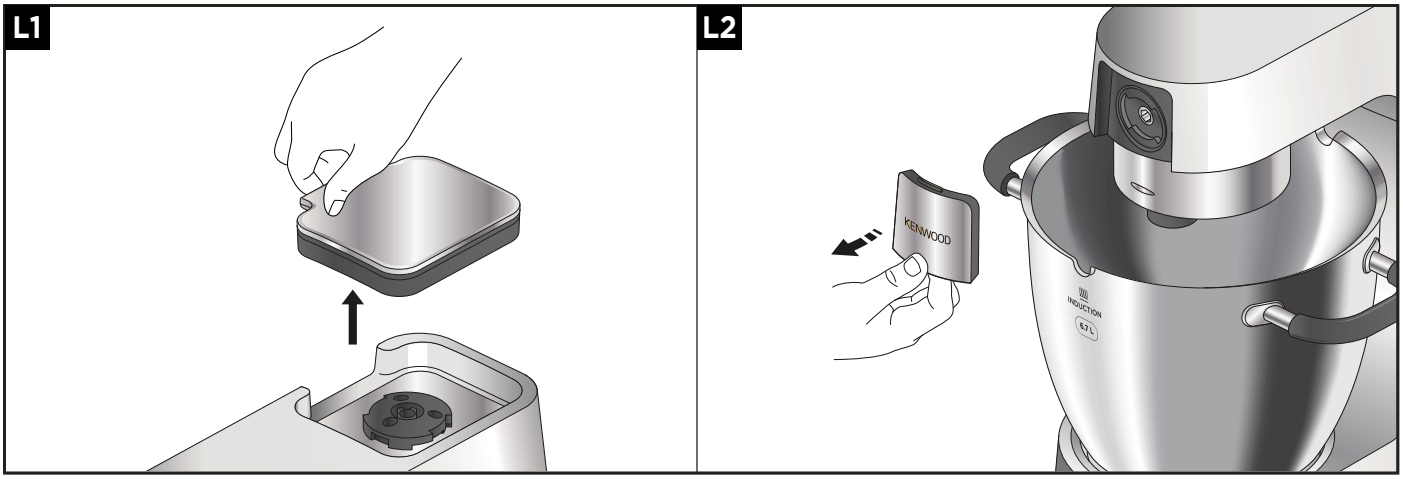
	
	Торкніться цього значка, щоб відкрити меню налаштувань.
	Торкніться цього значка, щоб відкрити меню попередньо встановлених програм.
	Торкніться цієї позначки для зважування інгредієнтів в чаші.
	Показує вибраний час у годинах (год), хвилинах (хв) та секундах.
	Показує вибрані зупинки помішування. Якщо обрана переривчаста швидкість (2 → 4) зовнішнє кільце поступово збільшуватиметься, а прилад буде перемішувати, коли воно буде заповнене.
	Показує вибрану температуру. Блимаючи, червоне тло показує, що машина працює в режимі нагріву. Постійне червоне тло показує, що машина досягла налаштованої температури. Переривчаста стрілка, що вказує вниз, означає, що пристрій остигає. Переривчаста стрілка, що вказує вгору, означає, що прилад нагрівається.
	Вказує, що налаштування (час, швидкість або температура) не може коригуватися.
Інформація про стан	Текст відображає інформацію про стан.
	Вказує на те, що чаша, її вміст та будь-які використовувані частини гарячі. Будьте обережні.
	Вказує, що прилад підключено до мережі WiFi.
	Показує, що прилад працює в режимі високої швидкості та високої температури (ВШВТ)
	Поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки для зупинок помішування та роботи імпульсів. Поверніть регулятор швидкості за годинниковою стрілкою для роботи на постійній швидкості мін — макс.

Температура і параметри швидкості

Інструкція до температурних режимів	60 °C	Темперування шоколадної маси
	72–82 °C	Припускання
	98–99 °C	Повільне кипіння
	100 °C	Кипіння, приготування на парі
	130–140 °C	Пасерування овочів
	180 °C	Обсмажування м'яса
	(P)	Імпульс — для коротких піків на максимальній потужності.
		Зупинка помішування 1 — міксер працює на постійній повільній швидкості. Використовується для збивання легких інгредієнтів в важкі суміші.
		Зупинка помішування 2 — періодичне помішування з короткими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості 1,5 оберти кожні 10 секунд.
		Зупинка помішування 3 — періодичне помішування з середніми паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості 1,5 оберти кожні 30 секунд.
		Зупинка помішування 4 — періодичне помішування з тривалими паузами. Коли налаштовується ця швидкість, прилад працює на повільній швидкості 1,5 оберти кожні 5 хвилин.
	Швидкість мін. — макс.	Безперервні швидкості поступово стають максимальними
	HSHT (ВШВТ)	Для змішування при температурах віщих від 60 °C на швидкості мін-макс.

Використання Cooking Chef XL - Насадки

Схеми та інструкції для використання



1 Вийміть високочастотну/низькочастотну кришку (якщо застосовно).

Кришка високошвидкісного приводу

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

Кришка низькошвидкісного приводу

- Щоб зняти кришку, візьміться за ручку знизу і потягніть її назовні.
- Щоб встановити кришку, вставте захват зверху кришки у заглиблення отвору і натисніть, щоб вона встала на місце.

2 Встановіть кріплення відповідно до конкретних інструкцій, що входять до комплекту.
3 Налаштуйте необхідний час і швидкість.
4 Для запуску натисніть на диск управління.
5 Щоб зупинити пристрій у будь-який момент, знову натисніть на диск управління.

Рецепт

Сливовий маринад

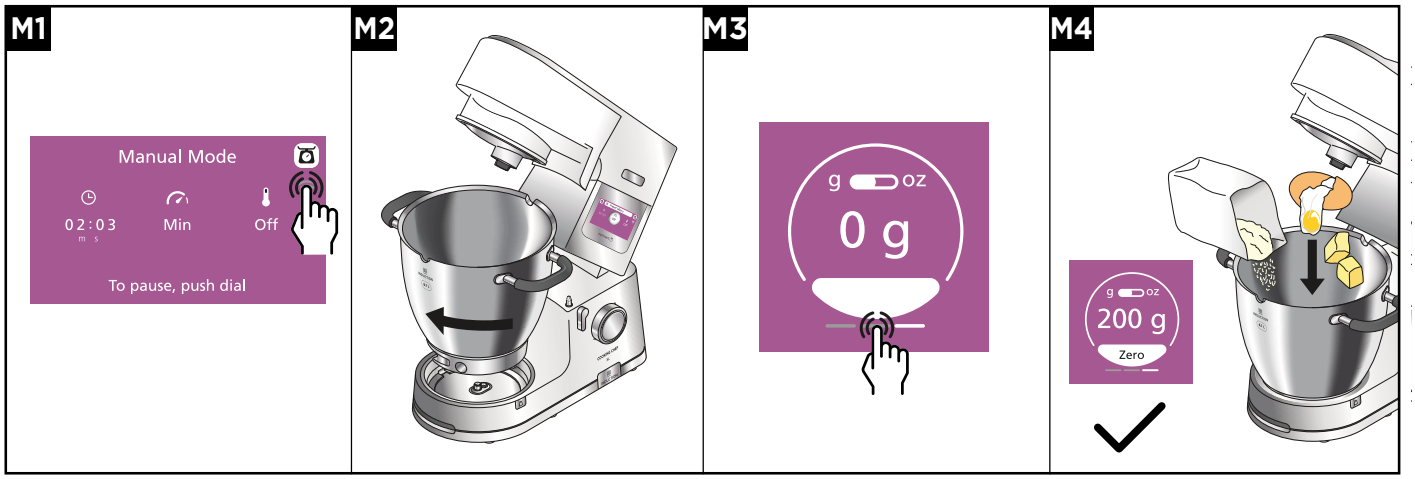
200 г прозорого рідкого меду
40 г м'яких слив
40 мл води

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

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

Використання Cooking Chef XL - Функція зважування

Схеми та інструкції для використання



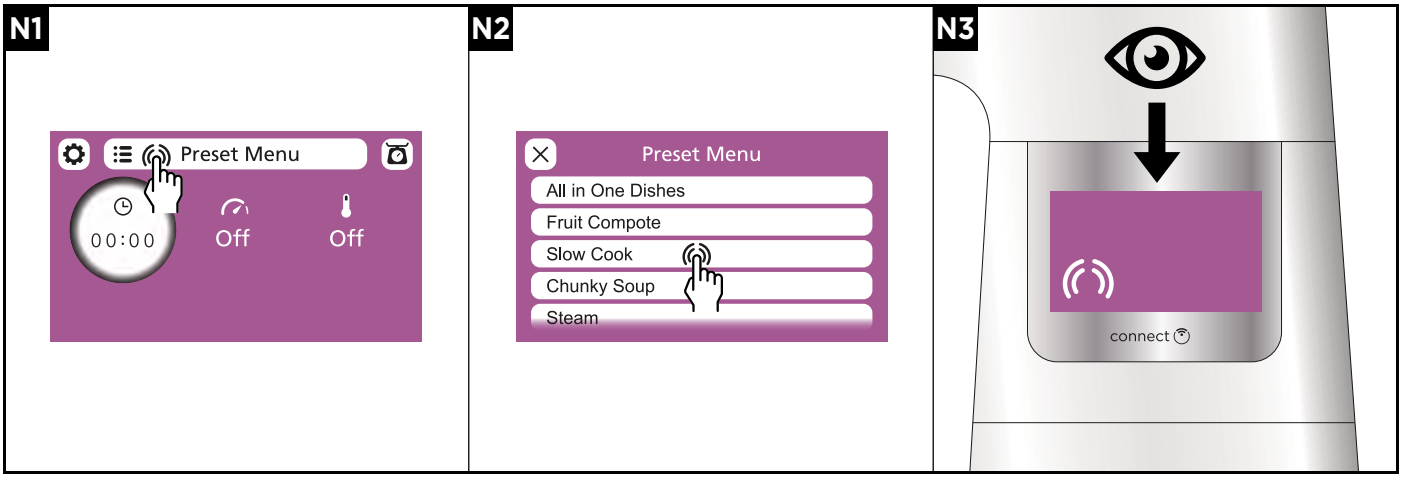
Важливо

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

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

Використання Cooking Chef XL - Попередні налаштування

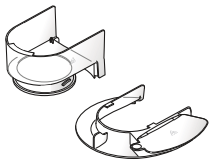
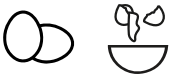
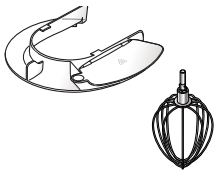
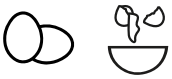
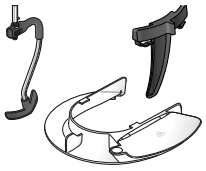
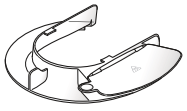
Схеми та інструкції для використання



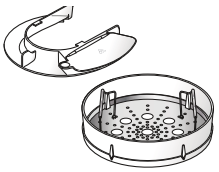
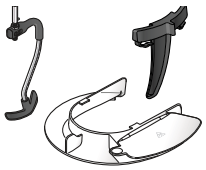
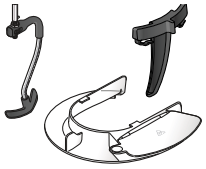
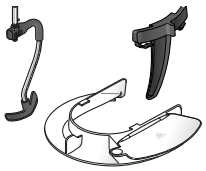
1 Виберіть меню попереднього налаштування.
2 Виберіть попередньо встановлене налаштування.
3 Дотримуйтесь інструкцій на екрані дисплея.
4 Для зупинки роботи у будь-який час натисніть регулятор швидкості. Будьте обережні, оскільки чаша і насадки нагріваються.

Таблиця заводських налаштувань

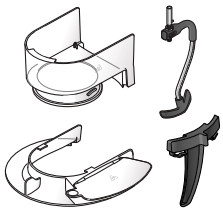
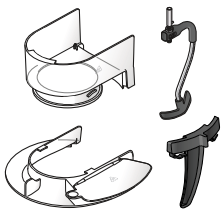
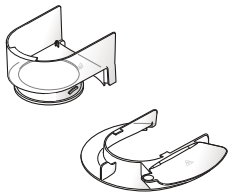
Заводські налаштування можна змінювати у відповідності до ваших рецептів за можливості.
Незмінні налаштування позначено 🔒 позначкою.
Коли на екрані відображається «Heating» («Нагрівання»), таймер не розпочинає зворотній облік, доки не буде досягнуто правильної температури.

Страва	**Рекомендована насадка**	**Заводські налаштування** (регулюються)	**Підігрівання**	**(Макс)**	**Рецепти / Використання**
Збивання яєчних білків		**1 хв. 15 сек.** (15 сек.–5 хв) **Макс** (4 – Max) **OFF (Вимкнено)** 🔒		16	Яєчні білки для шоколадного мусу
Бісквіт		**1 хв.** (30 сек. – 5 хв) **1 — макс.** (1 – Макс) **OFF (Вимкнено)** 🔒		4 кг (суміш з 20 яєць)	Британський бісквіт, капкейки
Замішування тіста		**10 хв.** (1 хв – 30 хв) **Мін до 1** (мін – 2) **OFF (Вимкнено)** 🔒		 1,6 кг	Рогалики, піца
Розстоювання тіста		**1 год.** (5 хв. – 2 год.) **OFF (Вимкнено)** 🔒 **30 °C** (25–35 °C)			Розстоювання дріжджового тіста
Темперування шоколадної маси		**10 хв.** (5 хв. – 2 год.) 1 🔒 **60 °C**		500 г	Шоколадний мус
Швейцарська меренга		**10 хв.** (1 хв – 20 хв) **Макс** (4 – Макс) **40 °C**		 x 8	Основа для масляної глазурі
Італійська меренга		**44 хв.** (1 хв – 20 хв) **ВШВТ 6** (1 – Макс) **60 °C – 85 °C**		 x 8	Лимонник з меренгою Торт-безе з морозивом
Фруктовий компот		**20 хв.** (5 сек.–8 год.) 1 (1 – 4) **104 °C**	**30 хв.** 1 **62 °C**	1,5 кг	Начиння для тістечок, топінги для десертів
Попкорн		**10 хв.** (5 хв – 10 хв) **OFF (Вимкнено)** 🔒 **180 °C** 🔒		 20 г  20 г	Для свіжого домашнього попкорну * Для найкращих результатів завжди використовуйте задану функцію.

Таблиця заводських налаштувань – Продовження

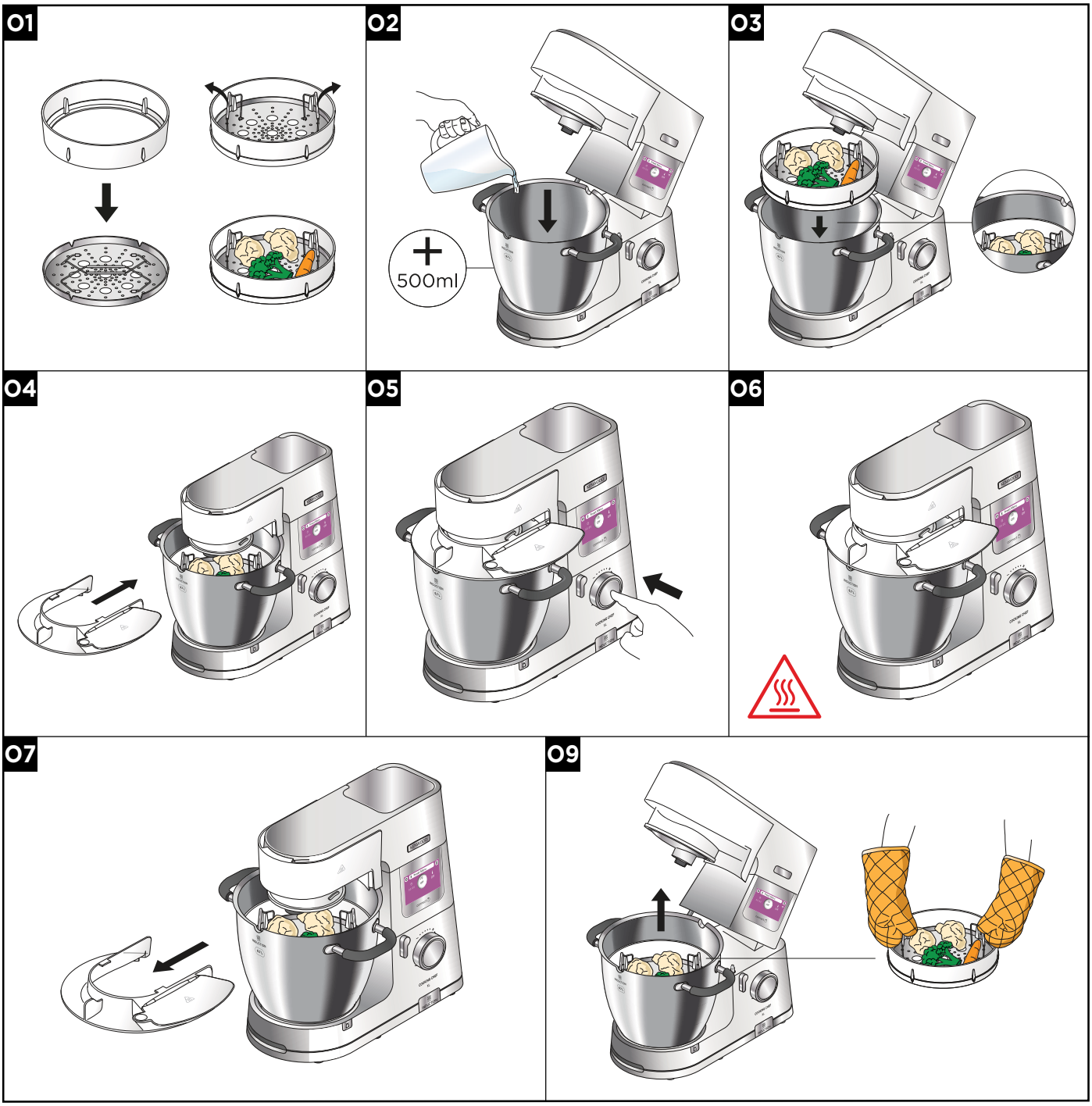
Страва	Рекомендована насадка	Заводські налаштування (регулюються)	Підігрівання	(Макс)	Рецепти / Використання
Пара		**20 хв.** (5 хв – 45 хв) **OFF (Вимкнено)** **100 ˚C**		450 г	Лосось en Papillote
Все в одній страві		**40 хв.** (5 сек. – 8 год.) 3 – 4 (1 – 4) **103 ˚C – 140 ˚C** (20 ˚C – 180 ˚C)	**30 хв.** 4 **62 ˚C**	3 літр	Болоньєзе
Суп зі шматочками		**20 хв.** (5 сек. – 8 год.) 3 – 4 (1 – 4) **103 ˚C – 140 ˚C** (20 ˚C – 180 ˚C)	**30 хв.** 4 **62˚C**	3 літр	Мінестроне, бульйони
Повільне готування		**2 год.** (5 сек. – 8 год.) 3 – 4 (1 – 4) **98 ˚C – 140 ˚C**	**30 хв.** 4 **62˚C**	3 літр	М'ясо по-бургундські

Рецепт

Рецепт	Використовуваний інструмент	Попередні налаштування / Налаштування вручну	Інгредієнти
Мінестроне		Суп зі шматочками **20 хв** 2 – 3 **98 ˚C**	Додайте наступне все відразу: 100 г шинки, *нарізаної кубиками* 2 зубчики часнику, *подрібнені* 50 г рису Арборіо 2½ ст. л. томатного пюре 70 г савойської капусти 1 ч. л. сушеного розмарину 2 ч. л. шавлії 1 паличка селери, *нарізана шматочками* 60 г цибулі-порей, *нарізаної шматочками* 75 г цибулі, *нарізаної скибочками* 75 г моркви, *нарізаної шматочками* 1 л гарячого овочевого *бульйону* Сіль і перець
Яловичина Строганов		Все в одній страві **30 хв.** 2 – 3 **103 ˚C**	Додайте наступне все відразу: 600 г яловичини, *нарізаної кубиками* 1 ст. л. паприки 1 ст. л. вершкового масла 1 зубчик часнику, *подрібнений* 200 г грибів, *нарізаних шматочками* 400 г м'ясного бульону 150 г цибулі, *нарізаної шматочками* 300 г моркви, *нарізаної шматочками* 200 мл одинарних вершків 1 ст. л. кукурудзяного крохмалю } *змішати разом* 1 ст. л. води Сіль і перець
Попкорн		Попкорн **10 хв.** **OFF (Вимкнено)** **180 ˚C**	Додайте наступні складники одночасно: 50г зерен попкорну 20г соняшникової олії * Для найкращих результатів завжди використовуйте задану функцію.

Використання Cooking Chef XL - Насадка-пароварка

Схеми та інструкції для використання



Важливо

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

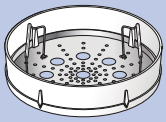
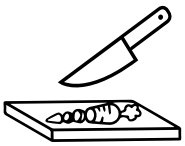
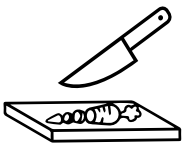
1 Установіть знімну тацю на гладку поверхню. Ручки складіть всередину кошика.
2 Установіть опорне кільце на тацю так, щоб опори ручок на кільці співпали із вирізами, що мають форму букви V на таці.
3 Розкрийте ручки та зафіксуйте їх на опорах .
4 Покладіть інгредієнти на тацю. Овочі слід ретельно помити та почистити.
5 Додайте зазначену кількість води до чаші (дивиться розділ «Поради стосовно приготування продуктів»). Переважно використовуйте фільтровану воду, оскільки це зменшує ризик утворення накипу та появи плям.
6 Установіть зібрану насадку-пароварку на чашу та зафіксуйте.
7 Установіть теплозахисний щиток на головку міксера.
8 Установіть чашу та насадку-пароварку у кухонну машину.
9 Опустіть головку міксера, а потім установіть пристрій для захисту від бризок.

10 Виберіть заводські налаштування страв для пароварки і налаштуйте час приготування (як зазначено в таблиці «Рекомендований час готування»). Для запуску натисніть регулятор швидкості
11 Дозволяє готувати протягом необхідного часу.
12 Зніміть пристрій для захисту від бризок.
13 Підніміть головку міксера.
14 Підніміть насадку-пароварку за ручки. Будьте обережні — тримайте ручки так, щоб вони не могли скластися всередину.
15 Поставте насадку-пароварку на велику тарілку або у відповідний контейнер.
16 Розблокуйте ручки та складіть їх всередину. Зніміть опорне кільце та підніміть ручки.
17 Вийміть готові інгредієнти.

Підказки та поради

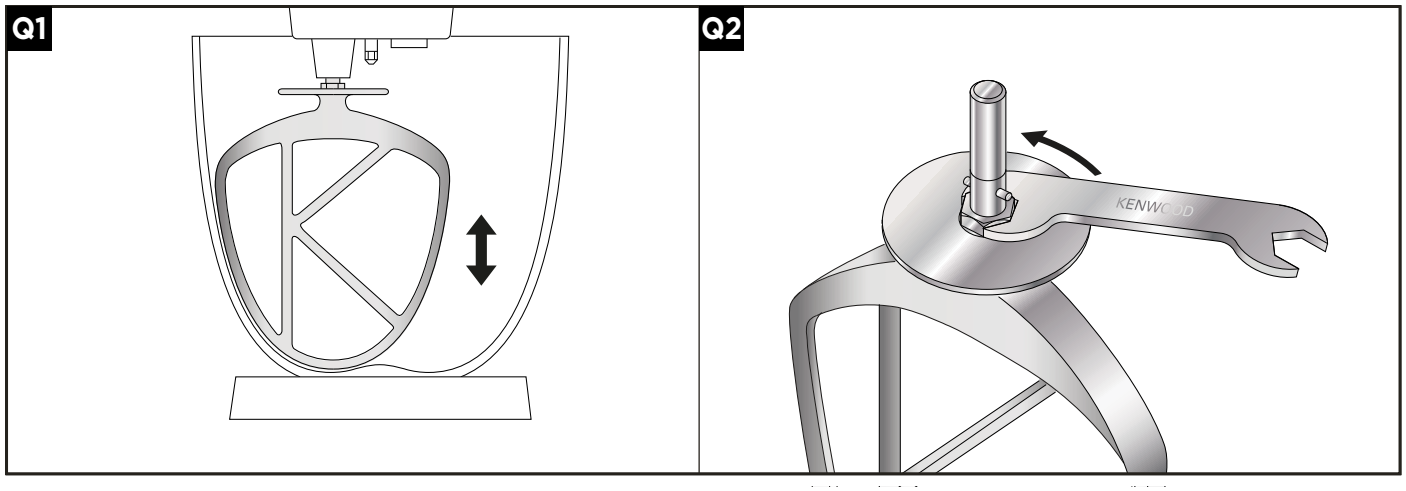
- Рідину, що залишилася в чаші, можна використовувати для приготування супу або бульйону. Обережно: рідина дуже гаряча.
- Залишайте трохи місця між шматочками інгредієнтів.
- Велику кількість продуктів, що готуються, слід перемішати після закінчення половини циклу.
- Для рівномірного готування шматочки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

Таблиця Використання

P 	(MAX)	(Mins)	H_2O
 	450 г	20	500 мл
 	3	15	500 мл
  	450 г	15	500 мл
 	450 г	20–30	650 мл
	450 г	30–40	650 мл
	300 г	30–40	650 мл
 	450 г	15–20	500 мл

Налаштування інструменту

Схеми та інструкції для використання



Важливо

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

Регулювання Вінчика, К-подібної насадки, Збивачки для крему

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

Регулювання Інстументу для помішування

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

Обслуговування та ремонт

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

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



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

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

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

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Кухонна машина не працює в режимі нагріву, відображається повідомлення про помилку й звучить попереджувальний сигнал.	Відключено один з давачів 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 давач і/або підставка чаші	1 Зменшіть температуру. 2 Перевірте, чи оптимальна та насадка, що застосовується, і чи правильно вона налаштована. 3 Зменшіть інтервал між зупинками перемішування або встановіть безперервну роботу. 4 Відрегулюйте насадку. 5 Зменшіть час приготування (однак їжа повинна пройти достатню термообробку). 6 Почистіть і висушіть ці ділянки.
Консистенція не зберігається.	1 Обрана занадто висока температура. 2 Зупинки перемішування надто часті. 3 Інгредієнти готуються занадто довго. 4 Використовується невідповідна насадка.	1 Зменшіть температуру. 2 Збільшіть інтервал між зупинками перемішування. 3 Зменшіть час приготування (однак їжа повинна пройти достатню термообробку). 4 Перевірте, чи використовується відповідна насадка.
Нерівномірна швидкість перемішування	1 Занадто великі або тверді шматки.	1 Наріжте продукти на дрібні шматочки, вийміть кісточки із фруктів, дещо розтопіть інгредієнти, не опускаючи насадку в чашу (однак швидкість повинна бути обрана). 2 Додайте інгредієнт після опускання верхньої частини кухонної машини. 3 Перевірте, чи використовується відповідна насадка.
Важко опускається верхня частина кухонної машини.	1 Тверді інгредієнти, наприклад, шоколад на дні чаші, не дають верхній частині кухонної машиниа заблокуватися. 2 Неправильно встановлено насадку для перемішування.	1 Додайте інгредієнти після опускання верхньої частини кухонної машини. 2 Переконайтесь, що насадка для перемішування встановлена у гніздо для цієї насадки.
Обмежена швидкість обертання двигуна при використанні насадок.	Встановлено гарячу чашу.	Зніміть чашу або остудіть її до температури нижче 60°C.
Вінчик чи K-подібна насадка торкаються дна чаші або не дістають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші. Збивачка для крему, яка працює при високій температурі, не підіймає інгредієнти з дна чаші.	Насадка встановлена на неправильній висоті і потребує регулювання.	Відрегулюйте висоту з допомогою відповідного ключа — див. розділ «Регулювання положення насадки».
Збивачка, K-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 насадки для перемішування.

Усунення несправностей — Продовження

Проблема	Причина	Усунення
Не вдається встановити насадку низької швидкості.	Перевірте, чи насадка сумісна з моделлю машини , що використовується. Потребує нарізної системи з'єднання (модель KAX) TWIST	Насадка повинна мати нарізну систему кріплення KAX TWIST, щоб її можна було вставити в цей отвір. Якщо ваша насадка має балкову систему кріплення BAR, вам знадобиться адаптер KAT002ME, щоб підключити її до нарізного отвору вашої кухонної машини. *Для отримання додаткової інформації відвідайте сайт www.kenwoodworld.com/twist.*
Кухонна машина зупиняється під час роботи. Індикатор режиму очікування швидко блимає кілька секунд.	Захист від перевантаження або перегріву активовано. Завантаження вище допустимої норми.	Вимкніть та перевірте наявність завантаження або перевантаження. Якщо машина не працюватиме, видаліть деякі з інгредієнтів, щоб знизити навантаження і перезапустіть машину. Якщо проблему не вдалось вирішити, відключіть машину від мережі та зачекайте 15 хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо машина не перезапускається після описаної вище процедури, зверніться до сервісної служби для отримання подальших рекомендацій.
Кухонна машина зупиняється під час роботи. Індикатор очікування блимає з довгим інтервалом.	Встановлено верхню частину кухонної машини.	Опустіть верхню частину машини і виконайте запуск ще раз.
Індикатор режиму очікування не світиться, коли машина підключена до мережі живлення.	Кухонна машина залишалась вимкненою протягом більше 20 хвилин, не виконуючи ніяких дій, та перейшла в режим очікування.	Натисніть на екран або поверніть шкалу регулятора для перезапуску.
Кухонна машина зупиняється під час роботи.	Знято теплозахисний екран або кришку приводу.	Встановіть теплозахисний екран або кришку приводу і потім виконайте запуск ще раз.
На екрані дисплея відображається код помилки, що складається з літер та цифр.	Прилад працює неправильно.	Зверніться до авторизованого компанією Kenwood сервісного центру. Актуальну додаткову інформацію щодо найближчого сервісного центру Kenwood Service Centre можна знайти на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті, призначеному для вашої країни.
На прилад не подається живлення/ екран не світиться.	Прилад не підключений до мережі. Перемикач увімк./вимк. не працює. Прилад перейшов у режим очікування.	Перевірте, чи увімкнений прилад. Переведіть перемикач увімк./вимк. в положення увімк. Торкніться екрану або поверніть шкалу регулятора.
Пристрій не працює.	Шкала регулятора не натискається.	Натисніть регулятор для запуску приготування їжі.
Таймер на екрані не використовує зворотній відлік.	Під час етапу нагрівання таймер не використовує зворотній відлік до досягнення потрібної температури. Температура може бути встановлена вище 100 °C, але вміст води у їжі може не дозволити перевищити рівень 100 °C.	Робота у звичайному режимі. Зменшити або вибрати правильну температуру.
Температура вмісту чаші не піднімається вище 100 °C.	Вміст води в інгредієнтах може не дозволити температурі перевищити 100 °C.	Робота у звичайному режимі.

Усунення несправностей — Продовження

Проблема	Причина	Усунення
Різкі рухи або коливання під час експлуатації.	Нерівномірне навантаження в чаші викликає надмірну вібрацію. Перевищено максимальну потужність. Застосовано невірний інструмент або швидкість.	Зменшить кількість або розмішайте інгредієнти в чаші і перезапустіть прилад. Див. відповідну програму і рекомендовану швидкість щодо правильного інструменту і використовуваної швидкості.
На дисплеї відображається повідомлення про помилку E:34	Проблема з підключенням WiFi.	Перевірте пароль Wi-Fi. Щоб забути мережу WiFi, перейдіть в Установки ⚙ > WiFi > Забудьте мережу. Перезавантажте налаштування приладу з додатка Kenwood World.
блимає повільно	Не вдається знайти відому мережу Wi-Fi.	Можливо, потрібно перемістити прилад, вимкнути маршрутизатор або перезавантажити його.
блимає швидко	Мережа Wi-Fi доступна, але неможливо підключитись до хмарних серверів.	Перезавантажте маршрутизатор або зверніться до постачальника послуг Інтернету. Перевірте робоче Інтернет-підключення локальної мережі.
Не екрані відображається повідомлення про помилку E42.	Помилка випарювання води (зазначена помилка пари)	Додайте воду в чашу
Пояснення сигналів пристрою		
1) Швидкий одинарний сигнал.	1) Натискання на шкалу регулятора, щоб запустити або зупинити пристрій, або головка піднята під час роботи	Нормальна робота
2) Швидкий подвійний сигнал	2) Пристрій у режимі очікування: пристрій видає швидкий подвійний сигнал за 10 хвилин і 5 хвилин до закінчення циклу нагрівання.	Нормальна робота
3) Потрійний сигнал	3) Позначає таке: - завершення заданої програми, - завершення ручної роботи, - завершення циклу нагрівання, - перед початком перемішування.	Нормальна робота
Під час звернення до служби клієнтської підтримки будьте готові надати інформацію про версію програмного забезпечення. Інформацію про версію можна дізнатися, натиснувши позначку в меню Settings («Параметри») і обравши «About Appliance» («Про прилад»).		
На екрані відображається «- -».	Шкала обнулена.	Нормальна робота.
На екрані дисплея відображається мінус читання.	Дисплей не обнулений і будь-які інгредієнти, або чаша/кришка/кріплення було видалено. Інгредієнти або предмети притискаються до або під приладом. Прилад притискається до стіни.	Виставте на екрані нуль, або покладіть бракуючі інгредієнти, або зніміть чашу і поставте її на підставку ще раз. Переконайтесь, що інгредієнти або предмети не притиснуті до приладу або під ним. Переконайтеся, що є місце між приладом і будь-якими стінками. Обнуліть екран до того, як зважувати наступні інгредієнти.
На екрані не відображаються невеликі кількості.	Зважена кількість занадто мала.	Використовуйте міри, рівні чайній або столовій ложці, для дуже малих кількостей.
Вага змінилася на дисплеї.	Прилад перемістився під час роботи. Під час зважування інгредієнтів був дотик до краю чаші.	Завжди кладіть прилад на суху рівну стійку поверхню до зважування. Не суньте прилад і не торкайтеся чаші під час зважування. Обнуліть дисплей перед зважуванням наступних інгредієнтів.
Не вдається швидко переключитися між метричними та імперськими одиницями виміру.	Пристрій перенастроюється на відображення раніше вибраних одиниць вимірювання.	Зачекайте 5 секунд і повторіть спробу.

Усунення несправностей — Продовження

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

Інформація про екодизайн

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

Модель №:	**TYPE: KCL95**
РЧ частотний діапазон:	2412 - 2472 МГц
Максимальна потужність передачі:	< 20 дБ/мВт

Протокол зв'язку: IEEE802.11 b, g, n
KCL95 має єдиний мережевий порт WiFi і призначений для використання в якості дистанційного керування мережевим обладнанням.
- Мережевий порт можна вимкнути в меню налаштувань WiFi, обравши «Вимкнено».
- Мережевий порт можна повторно активувати в меню налаштувань Wi-Fi, вибравши «Увімкнено».

Повторна активація: Пристрій можна знову активувати в режимі очікування:
- З мережевого режиму очікування: Торкніться екрана дисплея, поверніть шкалу регулятора або віддалено через додаток.
- З немережевого режиму очікування: Торкніться екрана дисплея або поверніть шкалу регулятора.
- **Чаша та кришка завжди повинні бути встановлені до основного блоку, щоб ним можна було керувати віддалено.**

Повернення до заводських налаштувань — важливо
Перед утилізацією приладу необхідно повернути його до заводських налаштувань, щоб захистити ваші особисті дані. Вибір цього параметру зітре усе.
Дані WiFi, які зберігаються на приладі, можна повернути до заводських налаштувань. Щоб повернутися до заводських налаштувань, виберіть *Settings* (Параметри)*> Factory Reset* (Повернення до заводських налаштувань).

Відкриті мережеві інтерфейси
Wi-Fi 2,4 ГГц

Служби, доступні через мережеві інтерфейси
- Fresco Cloud: Дистанційне керування та моніторинг стану.
- Програмного забезпечення через бездротову мережу включаючи WIFI та UI.

معلومات التصميم الإيكولوجي

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

رقم الطراز:	**TYPE: KCL95**
نطاق الترددات اللاسلكية:	٢٤١٢ - ٢٤٧٢ ميجاهرتز
طاقة الإرسال القصوى:	< ٢٠ ديسيبل ميلي واط

بروتوكول الاتصالات: IEEE٨٠٢,١١ b, g, n
يحتوي KCL95 على منفذ شبكة WiFi واحد، وهو مصمم للاستخدام كمعدات شبكة تعمل عن بُعد.
- يمكن إلغاء تنشيط منفذ الشبكة في قائمة إعدادات WiFi وتحديد "Off" (إيقاف).
- يمكن إعادة تنشيط منفذ الشبكة في قائمة إعدادات WiFi وتحديد "On" (تشغيل).

إعادة التنشيط: يمكن إعادة تنشيط الجهاز من وضع الاستعداد عن طريق:
- من وضع networked standby: المسي شاشة العرض، أو لفي قرص التحكم، أو عن بعد عبر التطبيق.
- من وضع non-networked standby: المسي شاشة العرض أو لفي قرص التحكم.
- **يجب دائمًا تثبيت السلطانية والغطاء العلوي في الوحدة الرئيسية بحيث يمكن تشغيلها عن بُعد**.

إعادة تعيين إعدادات المصنع - مهم
عند التخلص من الجهاز، يجب إعادة تعيين إعدادات المصنع لحماية بياناتك الشخصية. سيؤدي تحديد هذا الخيار إلى مسح كل بيانات WiFi المخزنة على الجهاز وإعادة تعيينها إلى إعدادات المصنع. لإعادة تعيين إعدادات المصنع في جهازك, حددي Settings (الإعدادات) > Factory Reset (إعادة تعيين إعدادات المصنع).

واجهات الشبكة المكشوفة
شبكة واي فاي بتردد ٢.٤ جيجاهرتز

الخدمات المكشوفة عبر واجهات الشبكة
- فريسكو كلاود - التحكم عن بُعد في الأجهزة ومراقبة الحالة.
- عملية تحديث البرمجيات عبر الهواء بما في ذلك الواي فاي وبرنامج واجهة المستخدم.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
شرح أصوات صفير الجهاز		
١) صوت صفير واحد سريع.	١) الضغط على قرص التحكم للبدء أو الإيقاف تم رفع الجهاز أو الرأس أثناء التشغيل.	التشغيل العادي
٢) صوت صفير مزدوج سريع.	٢) انتظار الجهاز - سيصدر الجهاز صوت صفير مزدوج سريع قبل نهاية دورة التدفئة بـ ١٠ دقائق و٥ دقائق.	التشغيل العادي
٣) صوت صفير ثلاثي.	٣) يدل على ما يلي؛ - نهاية البرنامج المعد مسبقًا - نهاية التشغيل اليدوي - نهاية دورة الحفاظ على الدفء - عندما يكون الجهاز على وشك التقليب	التشغيل العادي
عند الاتصال بخدمة العملاء، قد يُطلب منك تقديم تفاصيل إصدار البرنامج. ويمكن العثور عليها عن طريق الضغط على رمز قائمة الإعدادات، ثم تحديد "حول الجهاز".		
شاشة العرض تعرض "- -".	تم تصفير الميزان.	التشغيل العادي.
شاشة العرض تعرض قراءة سالبة.	لم يتم تصفير شاشة العرض وتمت إزالة إما المكونات أو السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق المكونات أو العناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. يتم ضغط الجهاز على الحائط.	قومي إما بتصفير الشاشة، أو وضع المكونات الناقصة، أو إعادة تركيب السلطانية. تأكدي من عدم وجود مكونات أو عناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. تأكدي من وجود مساحة بين الجهاز وأي جدران. قومي بتصفير شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
شاشة العرض لا تسجل الكميات الصغيرة.	الكمية الموزونة صغيرة جدًا.	استخدمي ملعقة صغيرة أو ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة جدًا.
الوزن تغير على شاشة العرض.	تم تحريك الجهاز أثناء التشغيل. تم لمس حافة السلطانية خلال وزن المكونات.	احرصي دائمًا على وضع الجهاز على سطح جاف ومستوٍ وثابت قبل الوزن. لا تحركي الجهاز أو تلمسي السلطانية أثناء تشغيل وظيفة الوزن. قومي بتصفير الشاشة قبل وزن المكونات التالية.
يتعذر التحويل بسرعة بين وحدات القياس المترية والإمبراطورية.	تتم إعادة تهيئة الجهاز لعرض الوحدة والقياس المحددين مسبقًا.	انتظري ٥ ثوانٍ وحاولي مرة أخرى.
الوزن في التطبيق (الوزن المعروض على الجهاز المحمول) بطيء الاستجابة	ضعف قوة إشارة اتصال WiFi. الجهاز المحمول غير متصل بنفس شبكة WiFi المحلية.	تأكدي من أن الجهاز لديه قوة إشارة جيدة (اتصلي بمزود خدمة الإنترنت للحصول على إرشادات حول كيفية تحسين الخدمة). تأكدي من توصيل الجهاز المحمول بنفس شبكة WiFi المنزلية المحلية التي يتصل بها الجهاز (انتقلي إلى إعدادات الجهاز المحمول وحددي شبكة WiFi المحلية).
في حالة استمرار المشكلة، يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood. للحصول على آخر تحديثات مراكز الخدمة المعتمدة من Kenwood والموجودة في جوارك، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com أو موقع الويب الخاص ببلدك.		

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	**السبب المحتمل**	**الحل**
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل.	تم تنشيط وظيفة الحماية ضد التحميل الزائد أو الارتفاع المفرط لدرجة حرارة الجهاز. تم تجاوز السعة القصوى المحددة.	لفي مفتاح التحكم في السرعات إلى وضع إيقاف في حالة عدم عمل الجهاز، ففي هذه الحالة أزيلي كمية من المكونات لتقليل الحمل وأعيدي تشغيل الجهاز. إذا لم يساعد ذلك في حل المشكلة، افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي واتركيه ١٥ دقيقة ليبرد. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي وأعيدي تحديد السرعة المطلوبة. في حالة عدم عمل الجهاز بعد الإجراءات السابقة، ففي هذه الحالة اتصلي بمركز "خدمة العملاء" لطلب المساعدة.
يتوقف جهاز المطبخ المتكامل خلال التشغيل.	تم رفع رأس الخلاط.	اخفضي رأس الخلاط وأعيدي التشغيل.
تنطفئ الشاشة.	تم توصيل جهاز المطبخ المتكامل بمصدر التيار الكهربي لمدة أطول من ٢٠ دقيقة دون استخدامه وبذلك دخل الجهاز في وضع الاستعداد.	اضغطي على الشاشة التي تعمل باللمس أو لفي قرص التحكم لإعادة التعيين.
جهاز المطبخ المتكامل يتوقف خلال التشغيل.	تمت إزالة الواقي الحراري أو تمت إزالة غطاء المخرج.	ركّبي الواقي الحراري أو غطاء المخرج ثم أعيدي التشغيل.
تعرض شاشة العرض رسالة خطأ مكتوبة بالأرقام والأحرف.	الجهاز لا يعمل بشكل صحيح.	اتصلي بمركز خدمة معتمد من قبل Kenwood. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
لا توجد طاقة موصلة للجهاز / شاشة العرض لا تضيء.	الجهاز غير موصل بمصدر التيار الكهربي. لم يتم الضغط على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف). الجهاز دخل في وضع الاستعداد.	تأكدي من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي. اضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ليصبح في موضع التشغيل On. المسي شاشة العرض أو لفي قرص التحكم.
الجهاز لا يعمل	قرص التحكم غير مضغوط.	اضغطي على قرص التحكم لبدء عملية الطهي.
المؤقت لا يبدأ العد التنازلي على شاشة العرض.	خلال مرحلة التسخين لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة. تم تعيين درجة الحرارة فوق ١٠٠ درجة مئوية ولكن المحتوى المائي للمكونات يمنع درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	تشغيل عادي. قللي درجة الحرارة أو حددي درجة حرارة مناسبة.
درجة حرارة محتويات السلطانية لا ترتفع عن ١٠٠ درجة مئوية.	قد يمنع المحتوى المائي للمكونات درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	أمر عادي
حركة أو اهتزاز شديد أثناء التشغيل.	حمل غير متساوي في السلطانية يتسبب في اهتزازات كبيرة. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. تم استخدام أداة أو سرعة غير صحيحة.	قللي الكميات أو أعيدي ترتيب الطعام داخل السلطانية وأعيدي تشغيل الجهاز. راجعي البرنامج الخاص بوصفة التحضير وجدول السرعات الموصى بها لمعرفة الأداة المطلوب استخدامها وسرعة التشغيل الصحيحة.
تعرض الشاشة رسالة الخطأ E:34	مشكلة في اتصال WiFi.	تأكدي من كلمة مرور اتصال Wi-Fi. نسيان شبكة WiFi، اذهبي إلى Settings (الإعدادات) (⚙ > WiFi (اتصال WiFi)> Forget Network (نسيان الشبكة). أعيدي تشغيل إعداد الجهاز من تطبيق Kenwood World App.
وميض بطيء	تعذر إيجاد شبكة Wi-Fi معلومة	من المحتمل أن يكون الجهاز قد تم تحريكه عن موضعه أو جهاز التوجيه في وضع إيقاف التشغيل أو يحتاج إلى إعادة تشغيل.
وميض سريع	يوجد اتصال Wi-Fi، ولكن تعذر الاتصال مع ملقمات السحابية.	قد يحتاج جهاز التوجيه إلى إعادة التشغيل، أو هناك حاجة للاتصال بمزود خدمة الإنترنت. تحققي من الاتصال بالإنترنت في الشبكة المحلية.
الشاشة تعرض رسالة الخطأ E42	خطأ Boil Dry Error (خطأ في الضبط المسبق للبخار)	أضيفي الماء للسلطانية

دليل استكشاف المشكلات وحلها

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

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

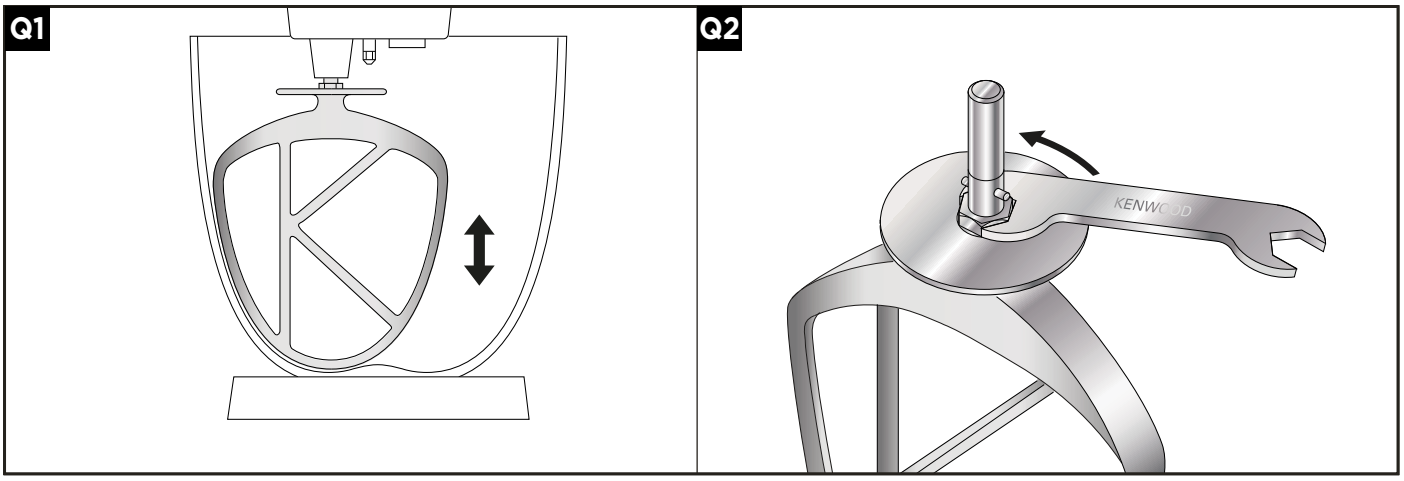
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



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

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

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

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

خفاقة البيض، مضرب العجين، مضرب الخلطات الكريمية - الضبط

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

ضبط أداة التقليب

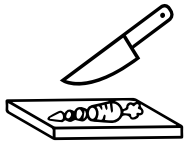
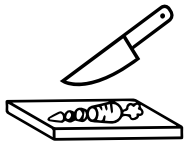
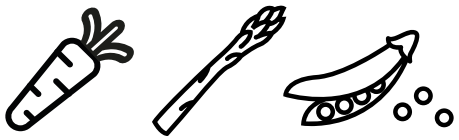
١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي.
٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي أداة التقليب.
٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت هناك حاجة إلى ضبط ارتفاع الأداة، ارفعي رأس الخلاط، استخدمي مفتاح الربط المزود لإرخاء الصامولة، ثم اخفضي رأس الخلاط.
٤ لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي عجلة الضبط في اتجاه عقارب الساعة. لرفع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

٨ ركبي السلطانية وسلة التبخير في جهاز تحضير الطعام.
٩ أخفضي رأس الخلاط ثم ركبي مانع الرذاذ.
١٠ حددي إعداد البخار سابق الإعداد واضبطي وقت الطهي (على النحو الموضح في مخطط الطهي الموصى به). اضغطي على قرص التحكم للبدء
١١ اتركيه حتى اكتمال الطهي للوقت المطلوب.
١٢ أزيلي مانع الرذاذ.
١٣ ارفعي رأس الخلاط.
١٤ ارفعي سلة المبخر إلى الخارج عن طريق المقبضين – توخي الحذر حتى لا يحدث لهم طي نحو الداخل.
١٥ ضعي سلة المبخر على طبق كبير أو حاوية مناسبة أخرى.
١٦ فكي المقبضين واطويهما في اتجاه مركز السلة. ارفعي حلقة السند وافردي المقبضين.
١٧ أزيلي الطعام المطهي.

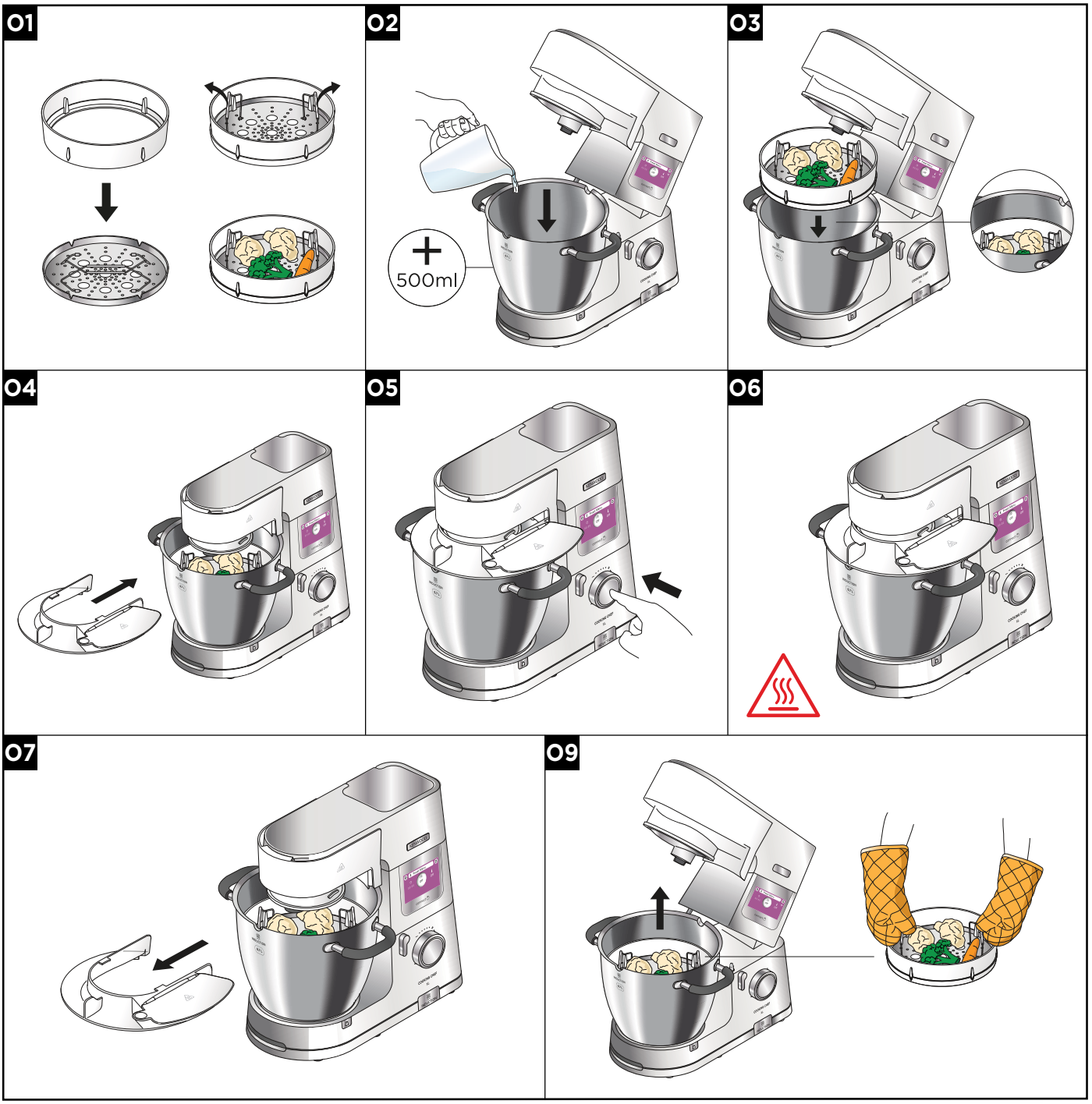
تلميحات ونصائح

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

مخطط الاستخدام

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

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

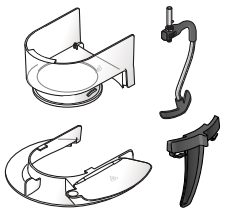
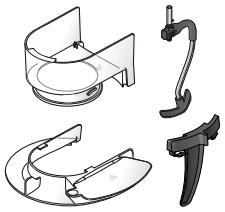
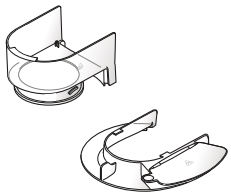


مهم

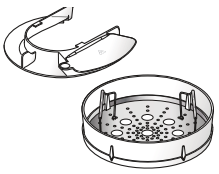
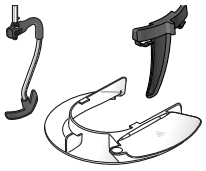
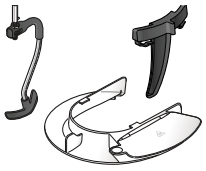
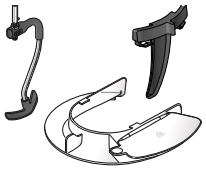
- توخي الحذر عند التعامل مع أي شيء: مثل السوائل وتكثف البخار وأجزاء المبخر أو جهاز تحضير الطعام حيث أن جميع هذه الأجزاء تكون ساخنة جداً. استخدمي قفازات الفرن.
- لا تحاولي تركيب أداة الخلط أثناء استخدام سلة المبخر.
- لا تطهي الطعام في سلطانية الخلاط أثناء استخدام سلة المبخر.
- لا تتركي الجهاز يغلي بدون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

١ ضعي الصينية القابلة للفك والتركيب على سطح أفقي من التأكد من طي المقبضين للداخل.
٢ ركبي حلقة السند على الصينية مع التأكد من تركيب دعامتي المقبضين على حلقة السند بجوار الجزئين المقطوعين في الصينية (على شكل حرف V).
٣ افردي المقبضين وثبتيهما في دعامتي المقبضين.
٤ ضعي الطعام الذي تردين طهيه في الصينية. يجب غسل الخضراوات وتنظيفها جيداً وتقشيرها حسب الحاجة.
٥ أضيفي الكمية المطلوبة من الماء إلى السلطانية (راجعي جدول الطهي). الماء المرشح أفضل للاستخدام حيث أنه يقلل من حدوث الترسيبات الجيرية والبقع.
٦ ضعي مجموعة المبخر في السلطانية – وسوف تقوم بتعيين ارتفاعها ذاتياً.
٧ ركبي الواقي الحراري على رأس الخلاط.

الوصفات

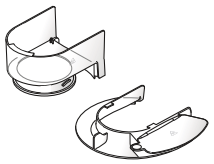
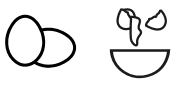
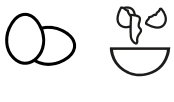
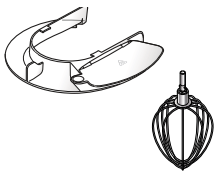
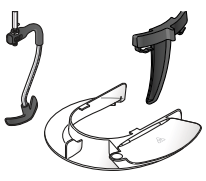
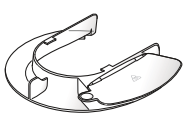
المكونات	الإعداد المسبق/ الإعدادات اليدوية	الأداة المستخدمة	الوصفة
أضيفي المكونات التالية معًا: ١٠٠ جرام بانشيتا, مكعبات ٢ فص ثوم، مفروم ٥٠ جرام أرز أربوريو ½٢ ملعقة كبيرة معجون الطماطم ٧٠ جرام ملفوف سافوي ١ ملعقة شاي روزماري مجفف ٢ ملعقة شاي مريمية مجففة ١ ضلع كرفس، مقطع إلى شرائح ٦٠ جرام كراث، مقطع إلى شرائح ٧٥ جرام بصل، مقطع إلى شرائح ٧٥ جرام جزر، مقطع إلى شرائح ١ لتر مرق الخضروات الساخن ملح وفلفل	حساء قطع اللحم ٢٠ دقيقة ١ 3 – 2 ٩٨ درجة مئوية		حساء مينيستروني
أضيفي المكونات التالية معًا: ٦٠٠ جرام لحم بقري، مكعبات ١ ملعقة كبيرة بابريكا ١ ملعقة كبيرة زبدة ١ فص ثوم, مفروم ٤٠٠ جرام مرق اللحم البقري ٢٠٠ جرام فطر عيش الغراب، مقطع إلى شرائح ١٥٠ جرام بصل، مقطع إلى شرائح ٣٠٠ جرام جزر، مقطع إلى شرائح ٢٠٠ مل قشدة ١ ملعقة كبيرة نشا الذرة } اخلطيهم معًا ١ ملعقة كبيرة ماء ملح وفلفل	وجبات الوعاء الواحد ٣٠ دقيقة ١ 3 – 2 ١٠٣ درجة مئوية		لحم بقري ستروجانوف
أضيفي المكونات التالية معًا: ٥٠ جرام حبات الفشار ٢٠ جرام زيت دوار الشمس * للحصول على أفضل النتائج، استخدمي دائمًا الإعداد المسبق.	الإعدادات اليدوية ١٠ دقيقة ١ الإيقاف ١٨٠ درجة مئوية		الفشار

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة

أفكار الوصفات/ الاستخدام	(الحد الأقصى)	دورة التدفئة	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	الأداة الموصى بها	الإعداد المسبق
لفائف السلمون	٤٥٠ غرام		**٢٠ دقيقة** (٥ دقيقة – ٤٥ دقيقة) **الإيقاف** ١ **١٠٠ درجة مئوية**		Steam (الطهي بالبخار)
صلصة البولونيز	٣ لتر	٣٠ دقيقة ١ ٦٢ درجة مئوية	**٤٠ دقيقة** (٨ دقيقة – ٥ دقيقة) ١ 3 – 4 1 – 4 **١٠٣ درجة مئوية – ١٤٠ درجة مئوية** (٢٠ درجة مئوية – ١٨٠ درجة مئوية)		وجبات الوعاء الواحد
حساء مينيستروني, المرق	٣ لتر	٣٠ دقيقة ١ ٦٢ درجة مئوية	**٤٠ دقيقة** (٥ دقيقة – ٤٥ دقيقة) ١ 3 – 4 1 – 4 **١٠٣ درجة مئوية – ١٤٠ درجة مئوية** (٢٠ درجة مئوية – ١٨٠ درجة مئوية)		حساء قطع اللحم
لحم البقر بالبورغيغون	٣ لتر	٣٠ دقيقة ١ ٦٢ درجة مئوية	**٢ ساعة** (٥ دقيقة – ٤٥ دقيقة) ١ 3 – 4 1 – 4 **٩٨ درجة مئوية – ١٤٠ درجة مئوية**		الطهي البطيء

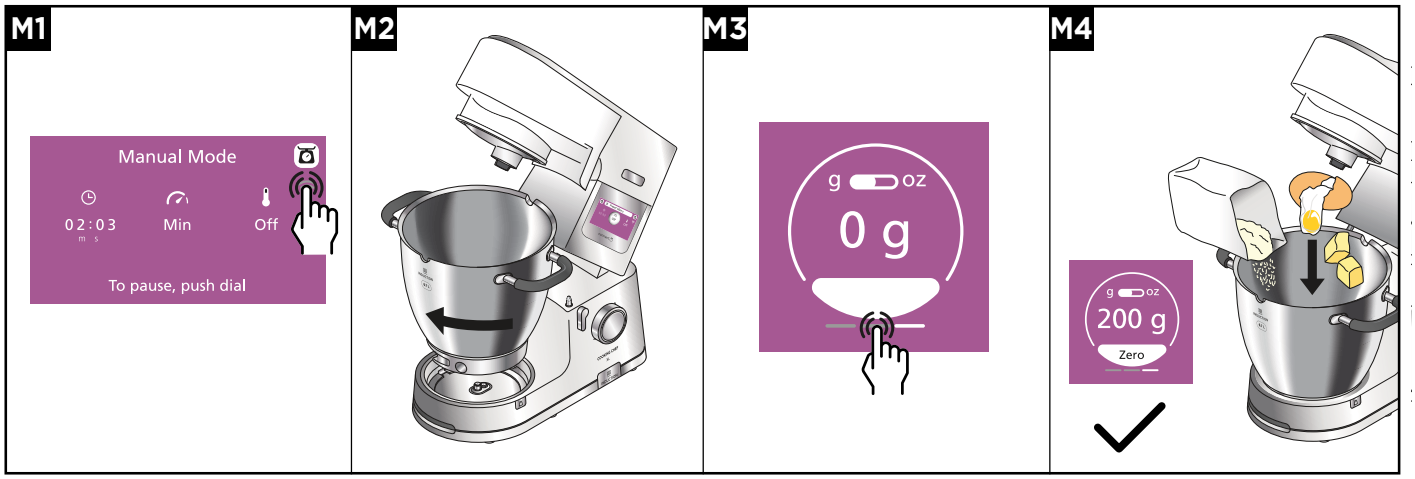
مخطط استخدام الإعدادات المسبقة

يمكن ضبط الإعدادات الافتراضية لتناسب وصفتك، حيثما كان ذلك متاحًا.
يشار إلى الإعدادات غير القابلة للتعديل من خلال الرمز 🔒.
عند عرض "Heating" (تسخين) على شاشة العرض، لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.

أفكار الوصفات/ الاستخدام	(الحد الأقصى)	دورة التدفئة	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	الأداة الموصى بها	الإعداد المسبق
بياض البيض لموس الشوكولاتة	١٦		**١ دقيقة ١٥ ثانية** (١٥ ثانية – ٥ دقائق) **الحد الأقصى** (4 – الحد الأقصى) **الإيقاف** 🔒		لقابلة للتعديل
كيكة فيكتوريا الاسفنجية، الكاب كيك	٤ كجم (خليط ٢٠ بيضة)		**١ دقيقة** (٣٠ ثانية – ٥ دقائق) **١ – الحد الأقصى** (1 – الحد الأقصى) **الإيقاف** 🔒		الكيكة الاسفنجية
لفائف الخبز، البيتزا	 ١.٦ كيلوغرام		**١٠ دقائق** (١ دقائق – ٣٠ دقيقة) **الحد الأدنى إلى ١** (الحد الأدنى – ٢) **الإيقاف** 🔒		عجن العجائن
تخمير العجين			**١ ساعة** (٥ دقيقة – ٢ ساعة) **الإيقاف** 🔒 **٣٠ درجة مئوية** (٢٥ درجة مئوية – ٣٥ درجة مئوية)		تخمير العجائن
موس الشوكولاتة	٥٠٠ غرام		**١٠ دقائق** (٥ دقائق – ٢ ساعة) 1 🔒 ٦٠ درجة مئوية		تليين الشوكولاتة
قاعدة لعمل كريمة الزبدة المجمدة	 x ٨		**١٠ دقائق** (١ دقائق – ٢٠ دقيقة) **الحد الأقصى** (4 – الحد الأقصى) ٤٠ درجة مئوية		المارينج السويسري
فطيرة المارينج بالليمون كعكة ألاسكا	 x ٨		**٤ دقائق** (١ دقائق – ٢٠ دقيقة) **٦ HSHT** (1 – الحد الأقصى) **٦٠ درجة مئوية – ٨٥ درجة مئوية**		المارينج الإيطالي
حشوات الكيك, طبقات تغطية الحلويات	١.٥ كيلوغرام	٣٠ دقيقة 1 ٦٢ درجة مئوية	**٢٠ دقيقة** (٥ ثانية – ٨ ساعة) 1 (1 – 4) **١٠٤ درجة مئوية**		كومبوت الفاكهة
* للحصول على أفضل النتائج، استخدم دائمًا الإعداد المسبق.	 ٢٠ غرام  ٢٠ غرام		**١٠ دقائق** (٥ دقائق – ١٠ دقيقة) **الإيقاف** 🔒 **١٨٠ درجة مئوية** 🔒		الفشار

لاستخدام جهاز Cooking Chef XL - وظيفة الوزن

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



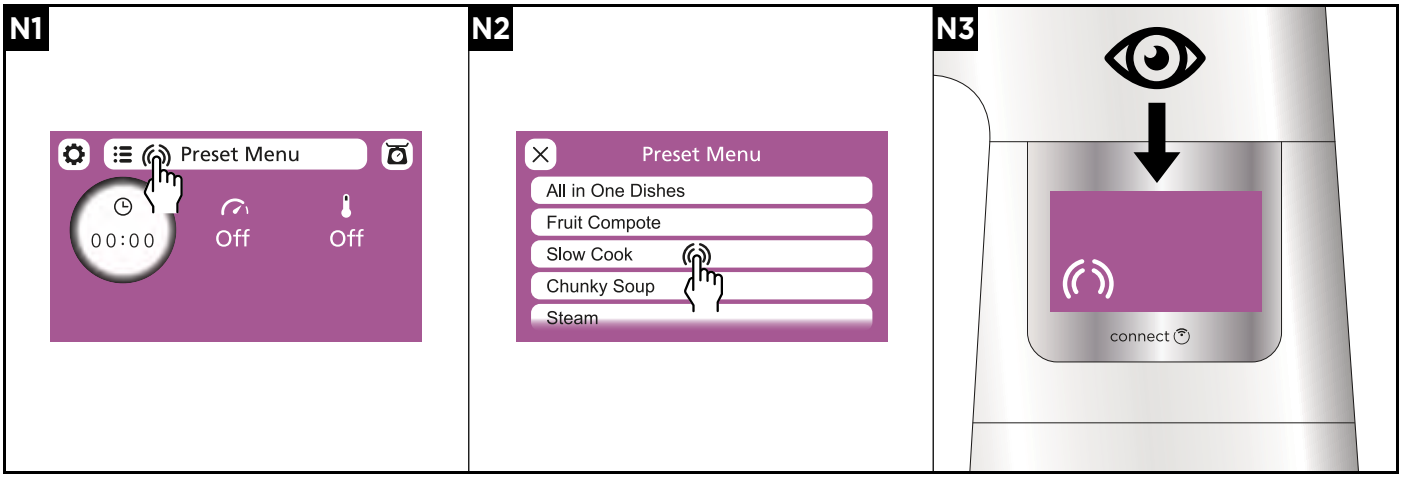
مهم

- احرصي دائمًا على وضع الجهاز على سطح جاف ومستوٍ وثابت قبل الوزن.
- لا تضغطي على الخلاط أو السلطانية أثناء الوزن لأن ذلكً سيؤثر على دقة الموازين.
- يمكن استخدام وظيفة الوزن سواء كانت رأس الخلاط لأعلى أو لأسفل.
- وظيفة الوزن تكون دقيقة حتى ٦ كجم.

١ حددي وظيفة الوزن على الشاشة التي تعمل باللمس.
٢ ركّبي السلطانية.
٣ قومي بتصفير الميزان.
٤ قومي بوزن المكونات.
٥ للتغيير بين الوحدات، اضغطي على زر الوحدة على شاشة الوزن.

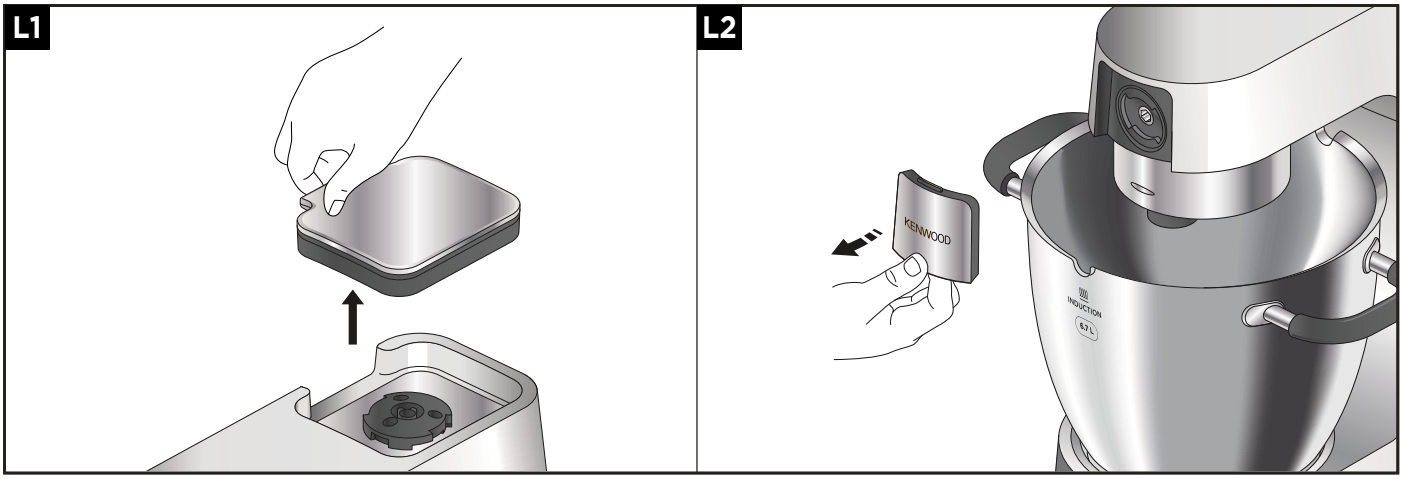
لاستخدام جهاز Cooking Chef XL - الإعدادات المسبقة

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



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

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



١ قومي بإزالة مخرج السرعة العالية/ مخرج السرعة البطيئة (إن أمكن).

غطاء مخرج السرعة العالية

- لإزالة الغطاء، استخدمي المقبض وارفعيه لأعلى.
- لتركيب الغطاء، ضعي الغطاء على المخرج واضغطي عليه لأسفل.

غطاء مخرج السرعة المنخفضة

- لإزالة الغطاء، استخدمي المقبض الموجود على الجانب السفلي واسحبيه للخارج.
- لتركيب الغطاء، ركبي الماسكة الموجودة على الجانب العلوي للغطاء في تجويف المخرج وادفعي الغطاء ليستقر في موضع التثبيت محدثاً صوت طقطقة.

٢ ركّبي الملحق وفقًا للإرشادات المحددة المرفقة.
٣ اضبطي الوقت والسرعة المطلوبين.
٤ اضغطي على قرص التحكم للبدء.
٥ لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم مرة أخرى.

وصفة التحضير

مارينادالبرقوق المجفف

٢٠٠ جرام عسل نحل صافي
٤٠ جرام برقوق مجفف طري
٤٠ مل ماء

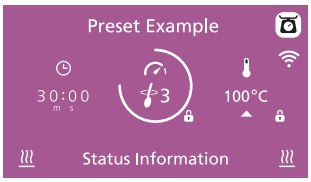
١ ضعي جميع المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة. ضعيها في الثلاجة طوال الليل.
٢ ركبي السلطانية في خلاط.
٣ بدلي إلى التشغيل النبضي لمدة ٤ ثوانٍ.
٤ استخدميه على النحو المطلوب.

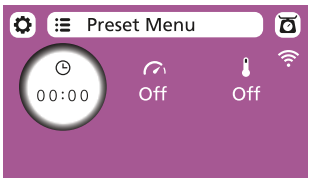
(ملحوظة: ملحق القطاعة/المفرمة الصغيرة متاح للشراء بشكل منفصل)

إعدادات درجة الحرارة والسرعة

إذابة الشوكولاتة	٦٠ درجة مئوية	إرشادات درجة الحرارة
السلق	٧٢ درجة مئوية – ٨٢ درجة مئوية	
الطهي ببطء	٩٨ درجة مئوية – ٩٩ درجة مئوية	
الغلي, التبخير	١٠٠ درجة مئوية	
تحضير الخضار السوتيه	١٣٠ درجة مئوية – ١٤٠ درجة مئوية	
تحمير اللحم	١٨٠ درجة مئوية	
التشغيل النبضي- فترات قصيرة من القدرة القصوى.	(P)	
فترة التقليب ١ – سيعمل الخلاط بسرعة بطيئة ثابتة. يُستخدم لطيّ المكونات الخفيفة في الخلطات الأكثر سمكًا.	1	
فترة التقليب ٢ – تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت قصيرة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ١٠ ثوان لـ ١,٥ دورة تقليب.	2	
فترة التقليب ٣ – تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت متوسطة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٣٠ ثانية لـ ١,٥ دورة تقليب.	3	
فترة التقليب ٤ – تقليب متقطع مع فترات توقف مؤقت طويلة. عند اختيار هذه السرعة، يعمل بشكل متقطع على سرعة بطيئة كل ٥ دقائق لـ ١,٥ دورة تقليب.	4	
سرعات مستمرة بزيادة تدريجية إلى الحد الأقصى	السرعة الحد الأدنى - الحد الأقصى	
للمزج عند درجات حرارة أعلى من ٦٠ درجة مئوية باستخدام السرعات الحد الأدنى - الحد الأقصى.	وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT)	

لاستخدام جهاز Cooking Chef XL - شرح شاشة العرض

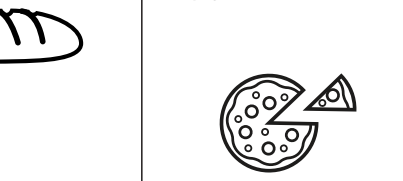


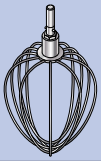
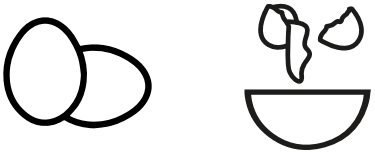
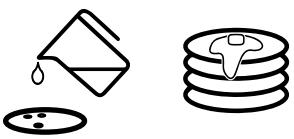
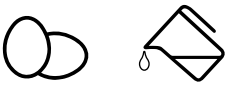


اضغطي على هذا الرمز لفتح قائمة الإعدادات.	
انقري على هذه الأيقونة لفتح قائمة الإعدادات المسبقة.	
اضغطي على هذا الرمز لوزن المكونات في السلطانية.	
تعرض الوقت المحدد بالساعات (h) والدقائق (m) والثواني (s).	
تعرض فترة التقليب المحددة. إذا تم تحديد سرعة متقطعة (٢←٤)، فسيزيد الطوق الخارجي تدريجياً وسيقوم الجهاز بالتقليب عندما يكون ممتلئًا.	
تعرض درجة الحرارة المحددة. تشير الخلفية الحمراء النابضة إلى أن الجهاز في وضع التسخين. تشير الخلفية الحمراء الثابتة إلى أن الجهاز قد وصل إلى درجة الحرارة المحددة. هناك سهم متقطع يشير لأسفل يرمز إلى أن الجهاز يبرد. هناك سهم متقطع يشير لأعلى يرمز إلى أن الجهاز يسخن.	
يشير إلى عدم إمكانية تعديل الإعداد (الوقت أو السرعة أو درجة الحرارة).	
يظهر النص هنا معلومات الحالة.	معلومات الحالة
يشير إلى أن السلطانية ومحتوياتها وأي أجزاء مستخدمة ساخنة. يرجى التعامل بحرص.	
يشير إلى أن الجهاز متصل بشبكة WiFi.	
يشير إلى أن الجهاز في وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT).	
أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليب والتشغيل النبضي. أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة الحد الأدنى- الحد الأقصى.	

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

	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢٠ درجة مئوية - ٥٩ درجة مئوية	
	N/A	٦٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	
	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	
	٢	٢٠ درجة مئوية - ٥٩ درجة مئوية	
	N/A	٦٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	
	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢٠ درجة مئوية - ٥٩ درجة مئوية	
	1 – 4	٦٠ درجة مئوية - ١٧٠ درجة مئوية	
	1 – 4	٢٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	
	1 – 4	٢٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	
	Min-Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢٠ درجة مئوية - ١٨٠ درجة مئوية	

K	(الحد الأقصى)	١	(دقائق)
	١.٦ كيلوغرام ٩٦٠ كيلوغرام	Min-1 (الأدنى - ١)	٥
	١.٦ كيلوغرام ٧٢٠ كيلوغرام 18-22˚C ٨٠٠ كيلوغرام ١٨٠ كيلوغرام	Min-1 (الأدنى - ١)	٥

K 	(الحد الأقصى)	١	(دقائق)
	٩١٠ غرام	١	٢
	٤ كيلوغرام (خليط ٢٠ بيضة)	Min–Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٤-٢
	٣ كيلوغرام	Min–Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	١٠-٥
	(الحد الأقصى)	١	(دقائق)
	١.٥ كيلوغرام	Min–Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٤
	٤ كيلوغرام (خليط ٢٠ بيضة)	Min–Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٢-١
	٣ كيلوغرام	Min–Max (الحد الأدنى-الحد الأقصى)	٥-٢
	(الحد الأقصى)	١	(دقائق)
	١٦	Max (الحد الأقصى)	٢-١.٥
  ٢٠٠ غرام ٥٠٠ غرام ٢٥٠ غرام		Min (الأدنى)	١٠ ثوانٍ
		Max (الحد الأقصى)	١-٥,
  ١٨٠ مل ٢ x		Max (الحد الأقصى)	٢-١

٥ 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.

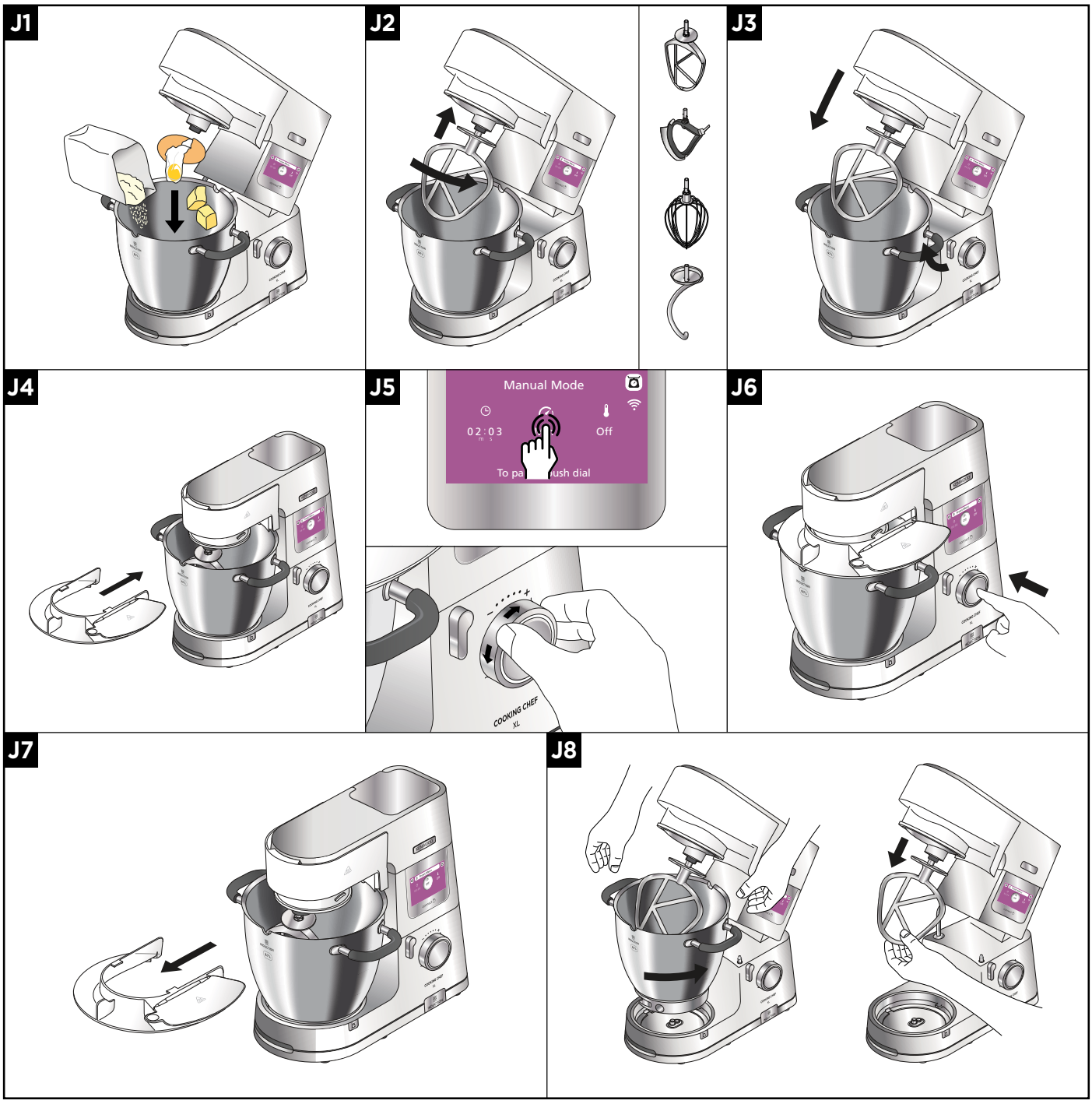
تلميحات ونصائح - عدم الطهي

- لتجنب تطاير رذاذ عن المكونات، ارفعي السرعة تدريجياً.
- **المضرب K -** لدمج المكونات بالكامل، أوقفي عملية الخلط واكشطي جوانب السلطانية باستخدام ملعقة التقليب بانتظام.
- استخدمي مكونات باردة لتحضير الحلويات ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.
- استخدمي الزبد أو السمن في درجة حارة الغرفة عند خلطه مع السكر لتحضير خلطات الكيك أو قومي بتليينه أولاً.
- **مضرب الخلطات الكريمية -** يتم التزويد بخفاقتين مرنتين ذوي ألوان مختلفة مع مضرب الخلطات الكريمية الساخنة. استخدمي خفاقة مرنة واحدة لوصفات الحلوى والأخرى لوصفات الطبخ اللذيذة.
- **الخفاقة -** لا تستخدمي خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل تحضير الكيك بوضع كل المكونات في وعاء واحد وخلط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو السلطانية. يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون درجة حرارة البيض هي نفس درجة حرارة الغرفة.

تلميحات ونصائح - أداة العجن

- يحظر تجاوز السعات القصوى المحددة – فقد تتسببين في حمل زائد على الجهاز.
- في حالة سماع 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.
- الخميرة الجافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- الخميرة الطازجة: فتتيها داخل الدقيق.
- أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات المُصنّع.

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

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

١ أضيفي المكونات المراد خلطها.

٢ اضبطي الوقت والسرعة ودرجة الحرارة المطلوبة.

ملحوظة: لاستخدام الجهاز كخلاط بدون حرارة، حددي "Off" (إيقاف) عند ضبط درجة الحرارة. أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليب والتشغيل النبضي. أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة.

٣ ركّبي الأداة المطلوبة وواقي الرذاذ إذا لزم الأمر.

٤ اضغطي على قرص التحكم للبدء.

- لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. إذا كان الجهاز في وضع الطهي، توخى الحذر لأن الوحدة ستكون ساخنة.
- لإيقاف عملية التسخين في أي وقت، غيري إعداد درجة الحرارة إلى "OFF" (إيقاف التشغيل).
- في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت أثناء التشغيل، سوف تتوقف عملية التسخين مؤقتاً. وتتوقف أداة السلطانية ولن تتابع العمل مرة أخرى عند خفض رأس الخلاط. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط واضغطي على قرص التحكم.

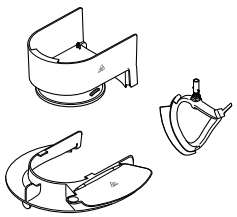
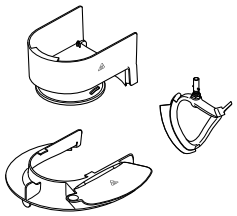
وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT)
(للخلط بسرعة عالية في درجات حرارة ٦٠ درجة مئوية فأكثر)

مهم - وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT)

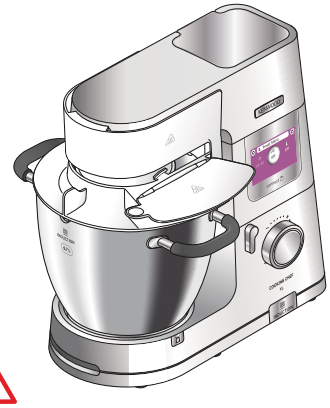
- إذا تجاوزت درجة حرارة السلطانية ٦٠ درجة مئوية، فلأسباب تتعلق بالسلامة يتم تحديد السرعة تلقائيًا حتى لو تم اختيار سرعة أعلى.
- لن تزداد السرعة تلقائيًا عندما تنخفض درجة الحرارة إلى أقل من ٦٠ درجة مئوية. يجب تحويل السرعة إلى وضع OFF (إيقاف التشغيل) أولاً ثم إعادة اختيار السرعة المطلوبة.
- يجب عدم استخدام هذه الوظيفة إلا مع خفاقة البيض و/أو أداة التقليب.
- يجب عدم تجاوز الحد الأقصى لسعة الطهي وهو ٣ لترات ويجب التأكد من تركيب واقي الرذاذ.
- يجب عدم ترك الجهاز بدون مراقبة.

١ حددي الوقت (إن أمكن) والسرعة ودرجة حرارة تبلغ ٦٠ درجة مئوية أو أكثر.
٢ سيظهر تحذير على شاشة العرض ينصح بالدخول في وضع HSHT (وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية)
٣ بمجرد قراءة التحذير وفهمه، اضغطي على نعم لتأكيد أنك سعيدة بالدخول إلى وضع HSHT (وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية).
٤ اضغطي على قرص التحكم للبدء.

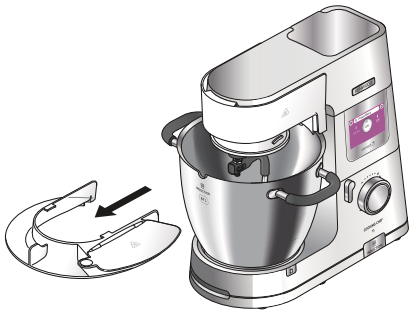
الوصفات

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

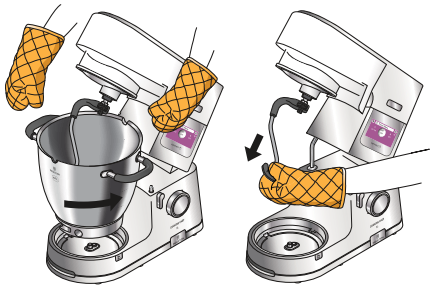
I7



I8



I9



مهم

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

١ أضيفي المكونات المراد طهيها.
٢ ركّبي الأداة المطلوبة وواقي الرذاذ.
٣ اضبطي الوقت والسرعة ودرجة الحرارة المطلوبة.
أديري قرص التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة لاستخدام فترات التقليب والتشغيل النبضي.
أديري قرص التحكم في اتجاه عقارب الساعة لاستخدام السرعات المستمرة.
٤ اضغطي على قرص التحكم للبدء.
- لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. توخى الحذر لأن الوحدة ستكون ساخنة.
- لإيقاف عملية التسخين في أي وقت، غيري إعداد درجة الحرارة إلى "OFF" (إيقاف التشغيل).
- في حالة رفع رأس الخلاط في أي وقت أثناء التشغيل، سوف تتوقف عملية التسخين مؤقتاً. وتتوقف أداة السلطانية ولن تتابع العمل مرة أخرى عند خفض رأس الخلاط. لإعادة تشغيل الخلاط، اخفضي رأس الخلاط واضغطي على قرص التحكم.

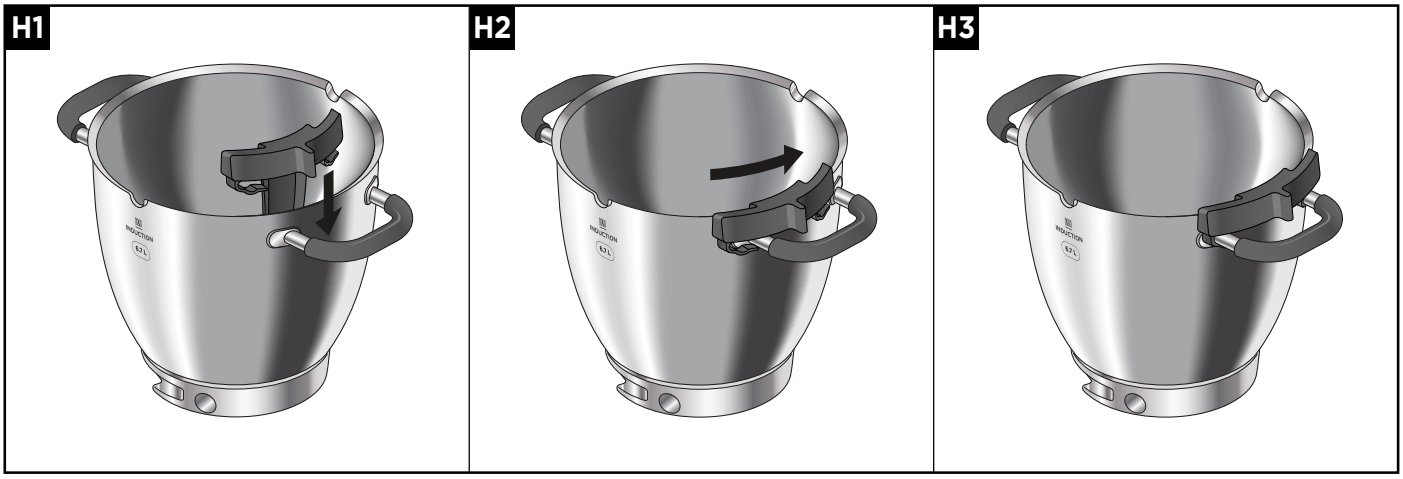
٥ بمجرد انتهاء العد التنازلي للمؤقت وانتهاء الطهي، ستصدر الوحدة صوت صفير ٣ مرات.
ملحوظة: إذا لم يتم تحديد وقت، فستنتهي عمليات التسخين والتقليب تلقائيًا بمجرد أن يصل المؤقت إلى ٨ ساعات.

تلميحات ونصائح - الطهي

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

تركيب وإزالة مشبك التقليب المساعد

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



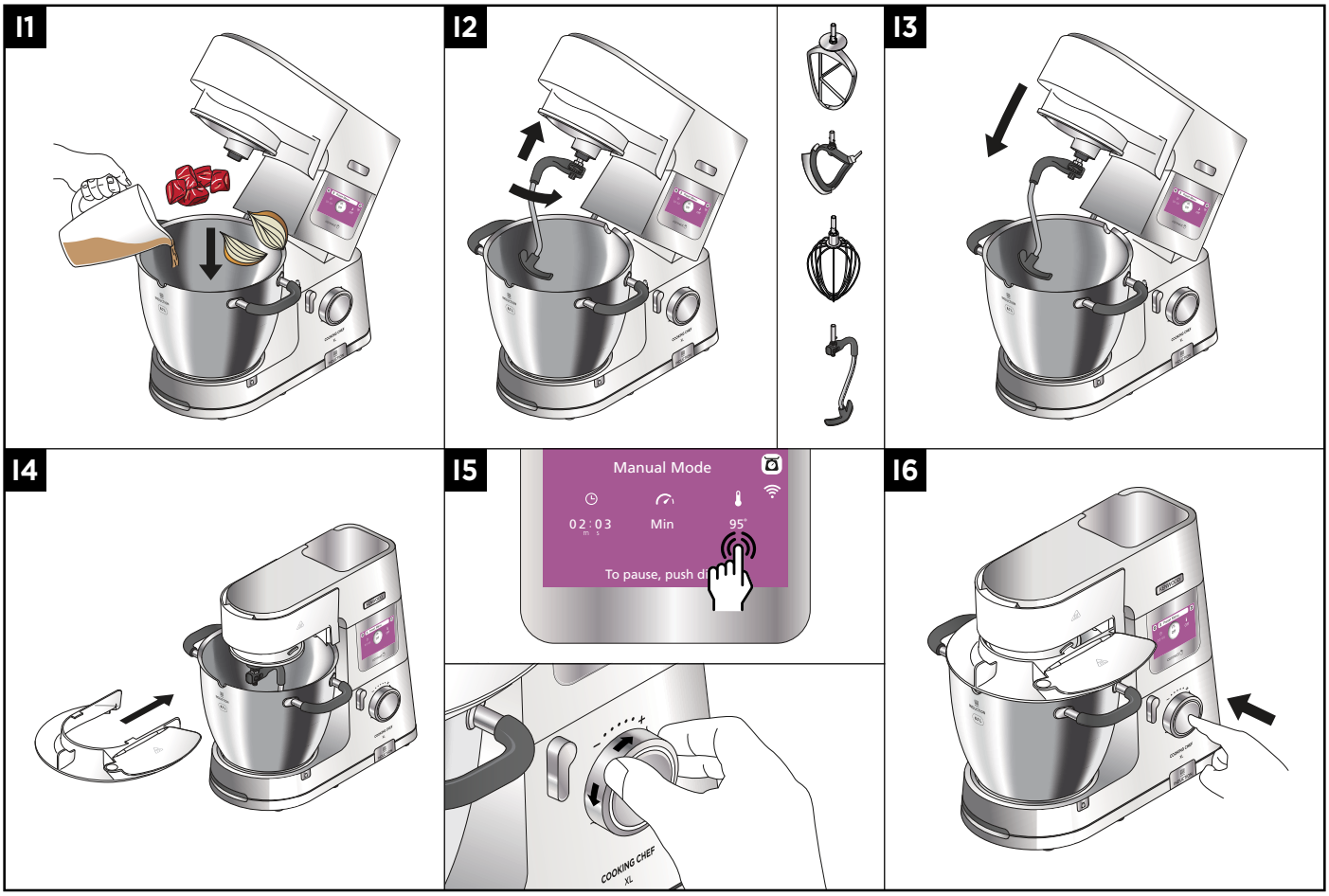
مهم

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

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

لاستخدام جهاز Cooking Chef XL - التشغيل اليدوي (وضع الطهي)

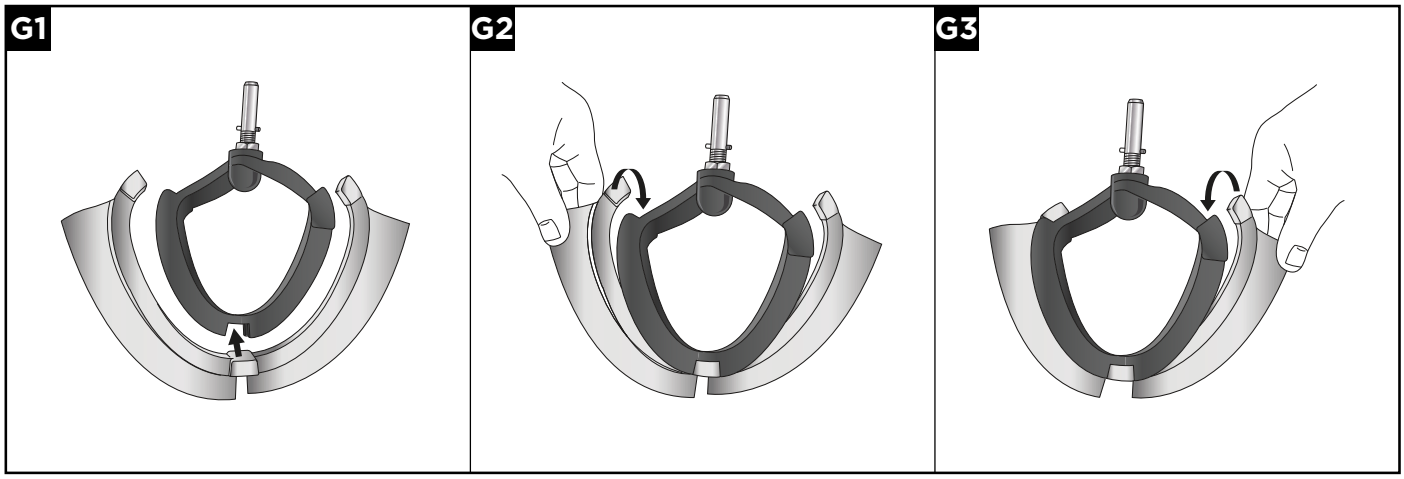
مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



١ لفي رافعة رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة وارفعي رأس الخلاط حتى تستقر في موضع التثبيت.
٢ ادفعي الواقي الحراري أعلى الجانب السفلي من رأس الخلاط حتى يتم تركيبه بالكامل.
- إذا كنت تستخدمين جهاز Cooking Chef بدون حرارة، فليس من الضروري تركيب الواقي الحراري ما لم تكوني تستخدمين واقي الرذاذ.
٣ ركبي السلطانية على القاعدة. لفي عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها في مكانه.
٤ ركبي الأداة المطلوبة في مقبض أداة السلطانية أو مقبض أداة التقليب في حالة استخدام أداة التقليب، يتم إدخال السن في التجويف ثم لف الأداة للتعشيق في موضع التثبيت
- لإزالة أداة، اعكسي الخطوة ٦ الموضحة أعلاه. (استخدمي دائماً قفازي الفرن لإزالة الأداة المستخدمة بعد الطهي).
- أداة التقليب - عند استخدام أداة التقليب، يمكن أيضاً استخدام مشبك التقليب المساعد لمساعدتك في عملية التقليب، راجعي قسم "تركيب واستخدام مشبك التقليب المساعد".
٥ لخفض رأس الخلاط، ارفعيها قليلاً ولفي رافعة رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة. ثم اخفضيها إلى موضع التثبيت.
٥ ضعي واقي الرذاذ على حافة السلطانية وحركيه للأمام حتى يستقر بالكامل في موضعه الصحيح.
- أثناء عملية الخلط، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق أنبوب إدخال المكونات.
٢ لإزالة واقي الرذاذ، اسحبيه بعيداً عن الجهاز.
ملحوظة: سيظل واقي الرذاذ مرتبطًا بالواقي الحراري عند رفع رأس الخلاط ما لم تتم إزالته قبل رفع رأس الخلاط.
٨ لإزالة الواقي الحراري، ارفعي رأس الخلاط الطاهي حتى تستقر في موضع التثبيت. أزيلي الأداة المستخدمة ثم اسحبي الواقي الحراري لأسفل من الجزء السفلي من رأس الخلاط الطاهي الطاهي.

لتجميع مضرب الخلطات الكريمية

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم
تزود الخفاقة المرنة مركبة بالفعل ويجب فكها دائماً قبل التنظيف.

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

مهم

- **اتصال Wi-Fi -** يعمل مع IEEE802.11b وg وn بتردد ٢,٤ جيجا هرتز فقط.
- **التوافق -** يتوافق تطبيق Kenwood World app مع أحدث إصدارات نظامي التشغيل iOS وAndroid.
- **إعادة تعيين إعدادات المصنع -** عند التخلص من الجهاز، من المهم إعادة تعيين إعدادات المصنع له لحماية بياناتك الشخصية.
- يؤدي تحديد هذا الخيار إلى مسح كل بيانات اتصال WiFi المخزنة في الجهاز وإعادة تعيينها إلى إعدادات المصنع.
- لإعادة تعيين إعدادات المصنع لجهازك، حددي Settings (الإعدادات) ⚙ > Factory

يتيح لك تطبيق Kenwood World app التحكم في جهازك عن طريق الهاتف الذكي أو الجهاز اللوحي.

١ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) في الجزء الخلفي من وحدة الطاقة.

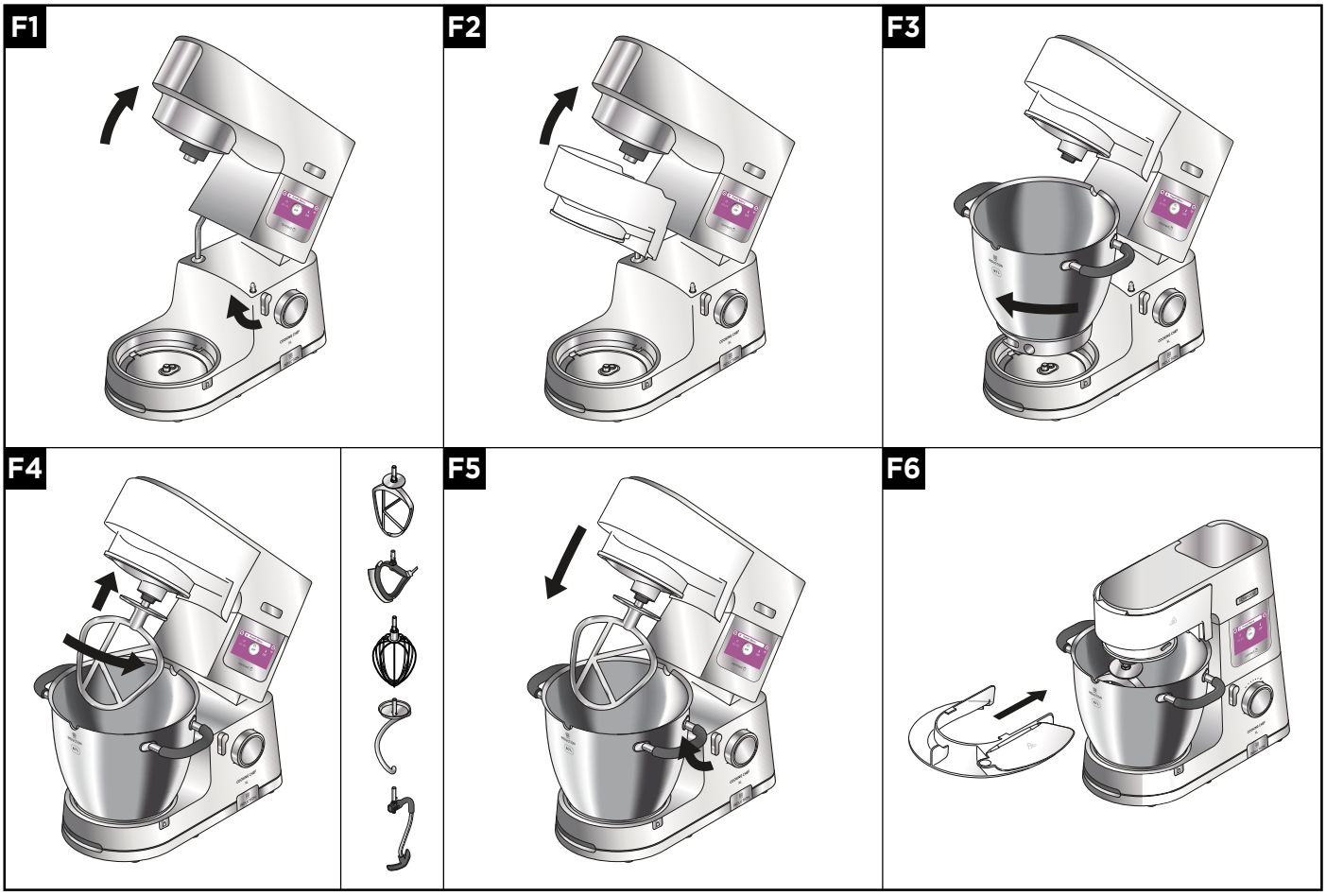
٢ حددي Settings (الإعدادات) ⚙ > WiFi > Connect (اتصال WiFi) (توصيل) واتبعي الإرشادات الواردة على الشاشة التي تعمل باللمس.

رقم PIN

- سيتم طلب إدخال هذا الرقم من قبل تطبيق Kenwood World app.
- يمكن اتصال الجهاز فقط عند عرض رقم PIN على شاشة العرض. في حالة إدخال رقم PIN على نحو غير صحيح، اتبعي التعليمات الموضحة في التطبيق وأعيدي المحاولة.
- لعرض رقم PIN الخاص بالوحدة، حددي Settings (الإعدادات) ⚙ > WiFi > Connect (اتصال WiFi) (توصيل) واتبعي الإرشادات التي تظهر على شاشة العرض (فقط عند الاتصال بشبكة WiFi).

لإعداد Cooking Chef XL

مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام



مهم

- تأكدي من نظافة منطقة الحث ومستشعرات درجة الحرارة والسطح الخارجي لقاعدة السلطانية. يؤثر الفشل في القيام بهذا الإجراء مستشعر درجة الحرارة مما أدى إلى ضعف أداء الطهي.

مجموعة واقي الرذاذ

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

مخارج الملحقات

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

الخلاط

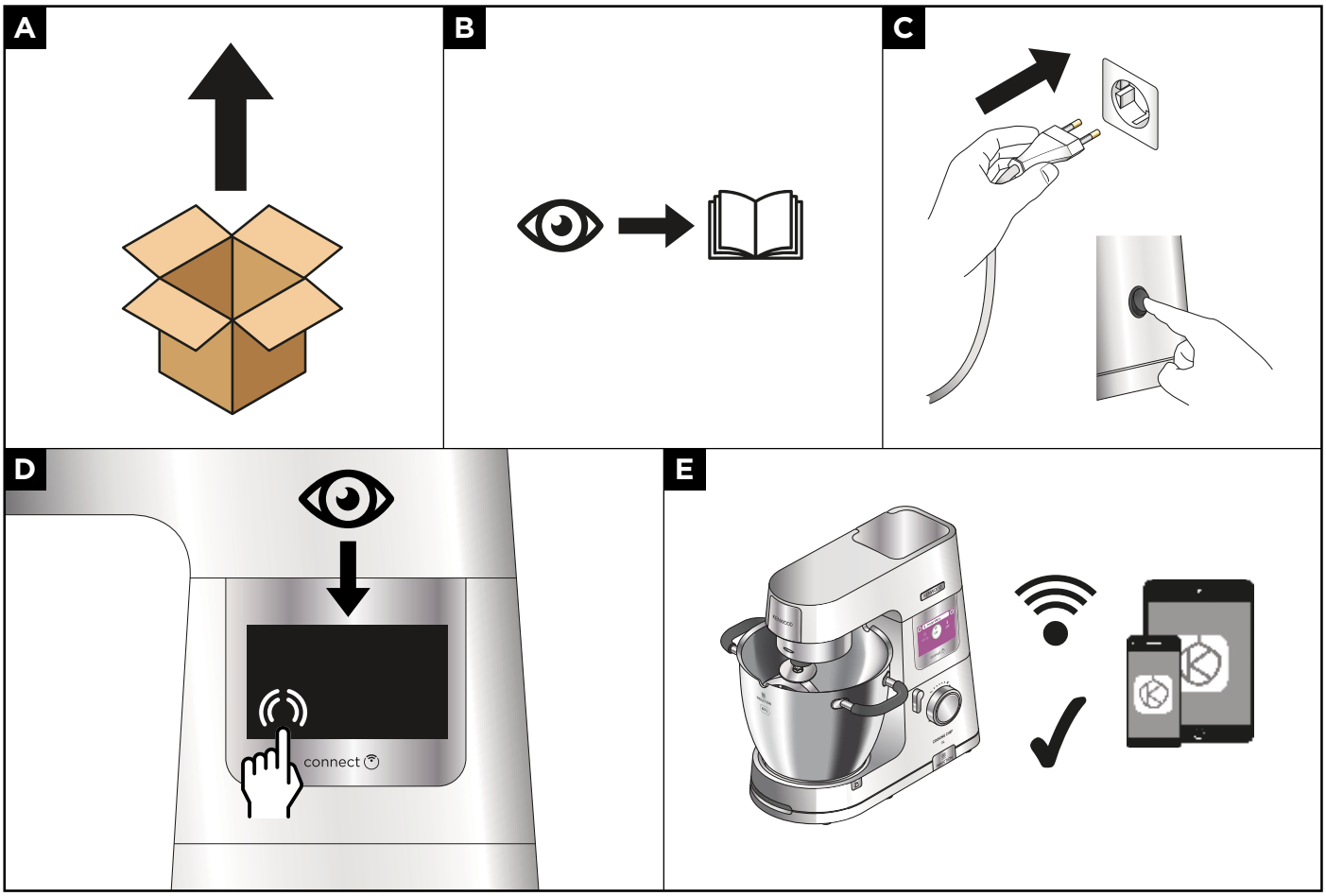
⑤ غطاء مخرج السرعة العالية
⑥ رأس الخلاط
⑦ غطاء مخرج السرعة المنخفضة
⑧ سلطانية جهاز شيف الطهي
⑨ رافعة رأس الخلاط الطاهي الطاهي
⑩ قرص التحكم
⑪ مفتاح التشغيل/الإيقاف
⑫ شاشة العرض
⑬ مفرش حماية سطح العمل
⑭ فتحة التصريف
⑮ قاعدة السلطانية/منطقة الحث
⑯ فتحات التهوية
⑰ مستشعرات درجة الحرارة
⑱ واقي حراري
⑲ سدادة إحكام مطاطية (قابلة للفك والتركيب)
⑳ مانع الرذاذ
㉑ غطاء أنبوب إدخال المكونات
㉒ مضرب العجين K
㉓ مضرب الخلطات الكريمية
㉔ خفاقة البيض
㉕ أداة العجن
㉖ أداة التقليب
㉗ مشبك التقليب المساعد
㉘ معلقة التقليب لدرجات الحرارة المرتفعة
㉙ مكشطة العجين
㉚ مفتاح ربط

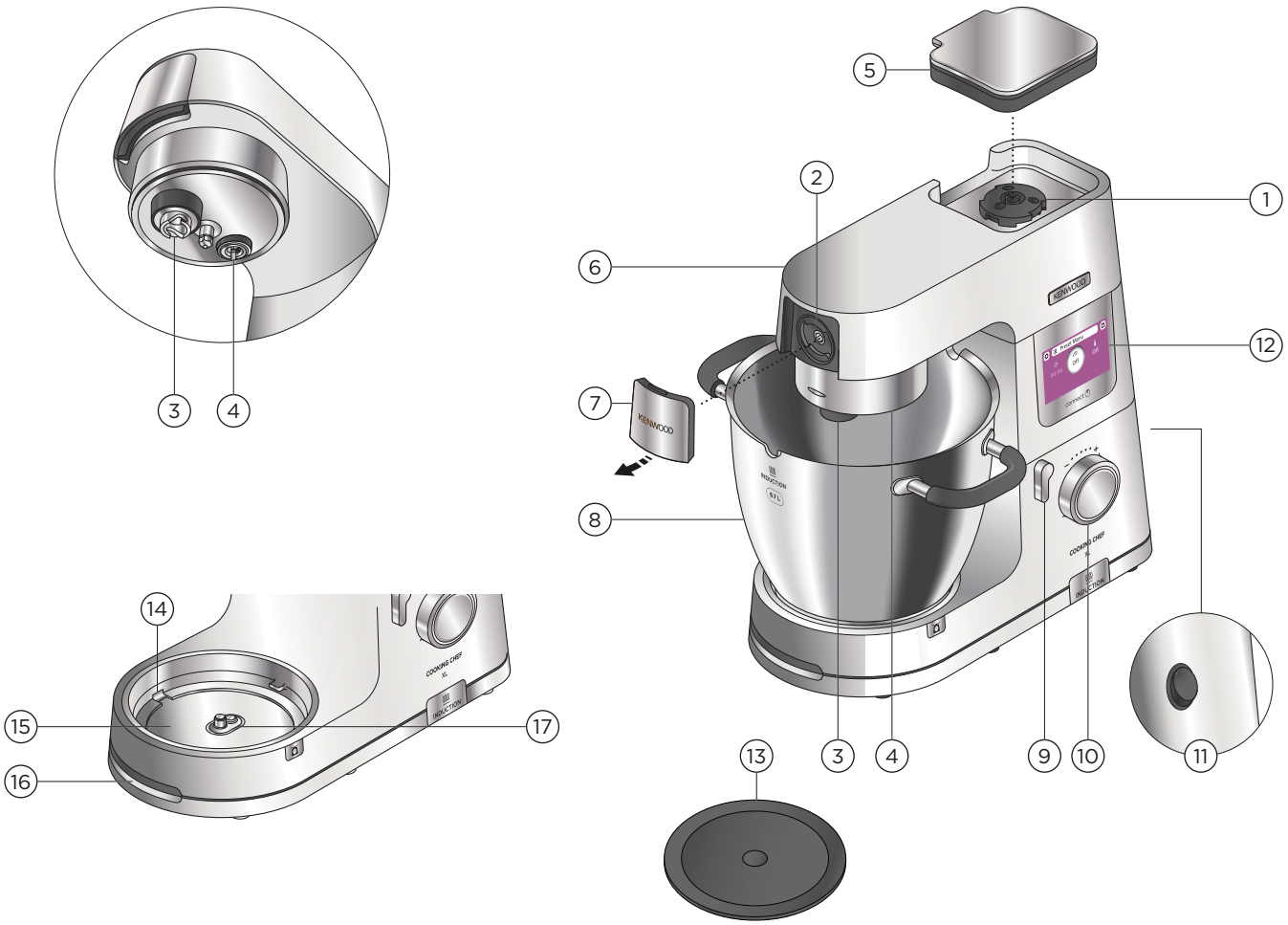
ملحق التبخير

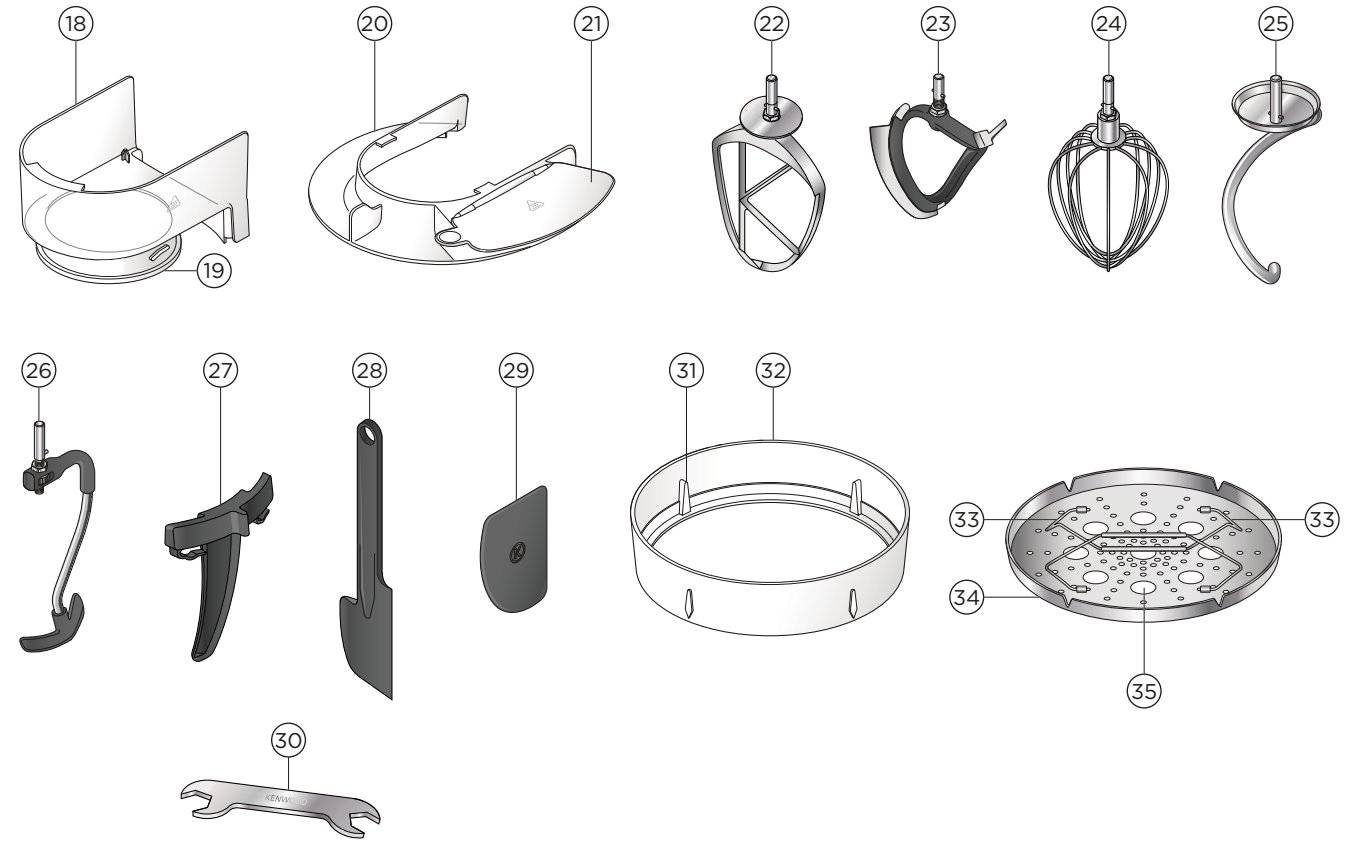
㉛ دعامتا المقبضين
㉜ حلقة السند
㉝ مقبضان قابلان للطي
㉞ صينية قابل للفك والتركيب
㉟ حامل البيض

التوصيل بتطبيق Kenwood World

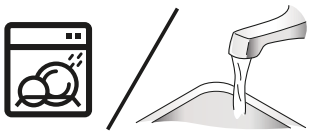
مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام

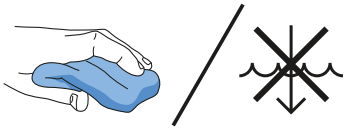



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

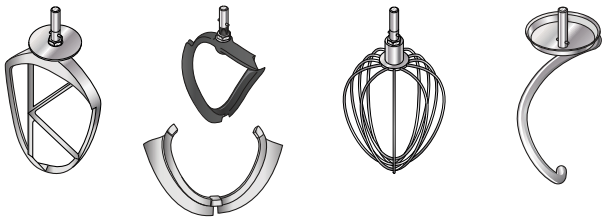

18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35

R

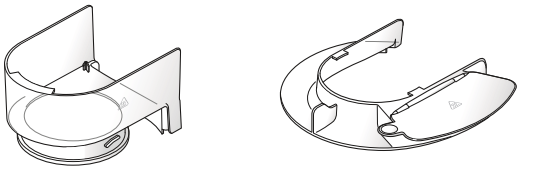


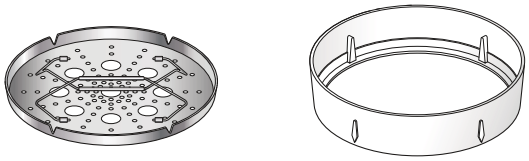


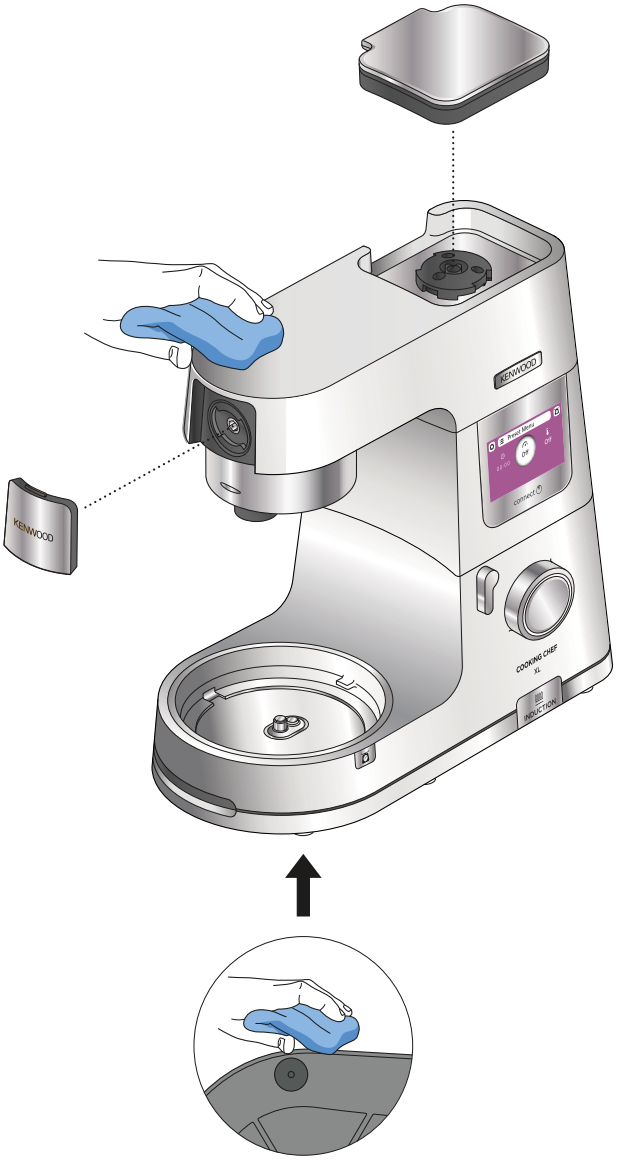












- مع وجود مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في وضع "O".
  - التحول التلقائي إلى وضع OFF (إيقاف التشغيل): غير منطبق.
  - طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): <٠,٣ وات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

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

العناية والتنظيف

- **دائما** أوقفي التشغيل وافصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- قد يظهر القليل من الشحوم على مخرج السرعة البطيئة ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي – ما عليك سوى مسحه.
- قد يظهر على الأسطح المعدنية لمستشعرات درجة الحرارة آثار تآكل أثناء الاستخدام العادي. لن يؤثر ذلك على أداء الجهاز.
- لا تتركي مضرب الخلطات الكريمية مركّبًا في الخلاط عندما لا يكون قيد الاستخدام.

الجهاز وأغطية المخارج

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

مضرب الخلطات الكريمية

- أزيلي **دائماً** الخفاقة المرنة عن الملحق (الأداة) قبل التنظيف.
- اغسلي الخفاقة المرنة والملحق (الأداة) في محلول ماء وصابون ساخن ثم جففيهما جيداً. أو بطريقة أخرى، يمكن غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.

ملاحظة: يرجى فحص حالة جسم الأداة قبل وبعد الاستخدام وأيضاً فحص حالة شفرة المضرب بانتظام واستبدالها في حالة ظهور أي من علامات التآكل.

السلطانية والأدوات وواقي الرذاذ ومشبك التعثر

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

فتحة التصريف

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

مستشعرات درجة الحرارة

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

ملحق التبخير

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

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

وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT) - للخلط بسرعة عالية عند درجات حرارة ٦٠ درجة مئوية فأكثر.
- يجب عدم استخدام هذه الوظيفة إلا مع خفاقة البيض و/أو أداة التقليب.
- يجب عدم تجاوز الحد الأقصى لسعة الطهي والذي يبلغ ٣ لترات.
- تأكدي من تركيب واقي الرذاذ.
- يجب عدم ترك الماكينة دون مراقبة.

مضرب الخلطات الكريمية
- غير مناسب للاستخدام عند الطهي باستخدام الزيت.

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

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

استهلاك الطاقة
- مع وجود مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في وضع "I" وتنشيط منفذ شبكة Wi-Fi،
  - ينتقل تلقائيًا إلى وضع Networked Standby بعد ٢٠ دقيقة من عدم النشاط وتنطفئ شاشة العرض.
  - وضع Networked Standby: <١,٥ وات.
- مع وجود مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في وضع "I" وإلغاء تنشيط منفذ شبكة Wi-Fi،
  - ينتقل تلقائيًا إلى وضع Off (إيقاف التشغيل) بعد ٢٠ دقيقة من عدم النشاط وتنطفئ شاشة العرض.
  - طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): <٠,٣ وات.

السلامة

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.

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.(يجب عدم إزالة ملصق التصنيف الموجود على قاعدة الجهاز).
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- تأكدي **دائمًا** من أن مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل في وضع "O" (إيقاف التشغيل) قبل فصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
- قومي **دائمًا** بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من التيار الكهربائي قبل تركيب أو إزالة الأدوات/الملحقات، وبعد الاستخدام، وقبل التنظيف.
- حافظي **دائمًا** على أجزاء الجسم، والشعر، والمجوهرات، والملابس الفضفاضة بعيدًا عن الأجزاء المتحركة والملحقات المثبَّتة.
- **يحظر** وضع أصابعك في آلية المفصلة.
- عند استخدام ملحق ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معه.
- توخي الحذر **دائمًا** عند رفع هذا الجهاز لأنه ثقيل. تأكدي من أن الرأس مقفل ومن أن السلطانية، والأدوات، وأغطية المخارج، والسلك مثبتين بإحكام قبل الرفع.
- عند تحريك الجهاز، أمسكيه دائمًا من القاعدة ورأس الخلاط. لا ترفعي الجهاز أو تحمليه عن طريق مقبض السلطانية أو عن طريق الملحقات المثبتة على مخرج السرعة البطيئة أو مخرج السرعة العالية.
- **يحذر** ترك سلك الكهرباء متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- **يحظر** يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- **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. يحظر وضع الجهاز أسفل خزانة المطبخ المعلقة.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- **لا** تستخدمي القوة المفرطة عند الضغط على الشاشة التي تعمل باللمس **ويحظر** استخدام أداة حادة لتشغيلها.
- **لا** تستخدمي خفاقة البيض مع الخلطات السميكة (مثل خلط السمن مع السكر) فقد يتسبب ذلك في تلفها.
- يستخدم سلك الإمداد بالكهرباء لتقليل المخاطر الناجمة عن التشابك والتعثر. يمكن استخدام أسلاك الإطالة في حالة توخي الحذر عند استخدامها. في حالة استخدام سلك إطالة؛
  - يجب أن تتماشى فئة التصنيف الكهربي لسلك الإطالة إلى حد تام مع فئة التصنيف الكهربي للجهاز.
  - يجب توخي الحذر عند استخدام سلك الإطالة ولفه أو ضبطه على نحو يحول دون تدليه عن سطح العمل أو المنضدة، مما يتسبب في سحبه عن طريق الأطفال دون قصد فينتج عن ذلك تعثرهم ووقوعهم. إذا كان الجهاز مزود بطرف أرضي، ففي هذه الحالة يجب أن يكون سلك الإطالة مكون من ٣ أطراف ومجهز بطرف أرضي. فئة التصنيف الكهربي 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 الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي **فقط**. لا تتحمل Kenwood أية مسئولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- تعتمد السعة القصوى على ملحق القطاعة/المطحنة الصغيرة المستخدم الذي يستمد حملاً أكبر. بعض الملحقات الأخرى قد تستمد حملاً أقل.
- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.
- **لا** تحاولي تحريك أو رفع رأس الخلاط أثناء تركيب أي من الملحقات، حيث يصبح جهاز المطبخ المتكامل غير مستقر.
- **لا** تشغلي جهازك بالقرب من الحافة أو تعلقيه على سطح العمل أو تستخدمي القوة عند تركيب الملحق، لأن هذا قد يتسبب في عدم استقرار الوحدة وانقلابها، مما قد يؤدي إلى حدوث إصابة.
- **يحظر** استخدام ملحق غير مصرَّح به.
- **لا** تستخدمي أكثر من مخرج واحد (مقبس أدوات السلطانية ومخرج السرعة البطيئة) في المرة الواحدة.
- **تأكدي** من تركيب السلطانية دائمًا عند تشغيل الجهاز عند استخدام أداة السلطانية.

وضع الطهي

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

- السلامة ٢٨٦-٢٨٨
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي ٢٨٨
- العناية والتنظيف ٢٨٨-٢٨٩
- قائمة الأجزاء ٢٩٠-٢٩١
- التوصيل بتطبيق Kenwood World ٢٩١-٢٩٢
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٩١-٢٩٢
- لإعداد Cooking Chef XL ٢٩٢-٢٩٣
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٩٢-٢٩٣
- لتجميع مضرب الخلطات الكريمية ٢٩٣
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٩٣
- تركيب وإزالة مشبك التقليب المساعد ٢٩٤
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٩٤
- لاستخدام جهاز Cooking Chef XL - التشغيل اليدوي (وضع الطهي) ٢٩٤-٢٩٥
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٩٤-٢٩٥
  - وضع السرعة العالية ودرجة الحرارة العالية (HSHT) ٢٩٦
  - الوصفات ٢٩٦
- لاستخدام جهاز Cooking Chef XL - التشغيل اليدوي (عدم الطهي) ٢٩٧-٣٠٠
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٢٩٧-٢٩٨
  - مخطط الاستخدام ٢٩٩-٣٠٠
- أدوات السلطانية (سرعات التشغيل ودرجات الحرارة الموصى بها) ٣٠١
- لاستخدام جهاز Cooking Chef XL - شرح شاشة العرض ٣٠٢
- إعدادات درجة الحرارة والسرعة ٣٠٣
- لاستخدام جهاز Cooking Chef XL - الملحقات ٣٠٤
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٠٤
- لاستخدام جهاز Cooking Chef XL - وظيفة الوزن ٣٠٥
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٠٥
- لاستخدام جهاز Cooking Chef XL - الإعدادات المسبقة ٣٠٥-٣٠٨
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٠٥
  - مخطط استخدام الإعدادات المسبقة ٣٠٦-٣٠٧
  - الوصفات ٣٠٨
- لاستخدام جهاز Cooking Chef XL - ملحق التبخير ٣٠٩-٣١٠
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣٠٩-٣١٠
  - مخطط الاستخدام ٣١٠
- ضبط الأداة ٣١١
  - مخططات الاستخدام وتعليمات الاستخدام ٣١١
- الصيانة ورعاية العملاء ٣١٢
- دليل اكتشاف المشكلات وحلها ٣١٣-٣١٥
- معلومات التصميم الايكولوجي ٣١٦

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2025 Kenwood Limited. All rights reserved

5720071809/2