



KENWOOD
kMix
the art of living®

APARAT DE BUCATARIE KENWOOD COOKING CHEF

Cod produs: KM070

Masuri de siguranta

1. Ca toate produsele care functioneaza pe sistemul de inductie, acest aparat genereaza campuri magnetice de joasa frecventa.
- Daca orice utilizator sau persoana aflata in apropierea acestui aparat de bucatarie are un implant cardiac by-pass sau orice alt implant activ, este rugat sa consulte un doctor inainte de utilizare, pentru a elimina orice posibila incompatibilitate cu utilizarea acestui aparat si pentru a preveni eventuale riscuri medicale.**
2. Opriti si scoateti aparatul din priza inainte de fixarea sau indepartarea capetelor de utilizare/atasamentelor, dupa utilizare si inainte de curatare.
3. In timpul functionarii aparatului va rugam sa evitati purtarea hainelor largi, a bijuteriilor iar in caz ca acest lucru se intampla, sa le feriti (inclusiv parti ale corpului) de accesoriile si capetele de lucru in functiune ale aparatului.
4. Nu introduceti degetele sau alte parti ale corpului in mecanismele de prindere.
5. Nu lasati nesupravegheat aparatul in timpul functionarii.

6. Nu folositi accesoriile deteriorate. Acestea trebuiesc reparate sau verificate.
7. Nu folositi accesoriile care nu sunt concepute pentru acest model. Nu este indicata folosirea simultana a mai multor accesoriile.
8. Nu depasiti cantitatile maxime mentionate, iar cand se foloseste plita de inductie nu se depaseste nivelul de 3 litri marcat pe interiorul bolului.
9. Inainte de folosirea unui accesoriu se citesc instructiunile de utilizare care insotesc acest accesoriu.
10. Va rugam sa ridicati cu atentie acest produs, deoarece este greu. Va rugam sa va asigurati ca produsul este blocat pentru utilizare, la fel accesoriile si capetele de lucru sa fie ambalate corespunzator pentru a evita accidentarea inainte de utilizare.
11. Nu lasati cablul de alimentare la indemana copiilor.
12. Nu lasati cablul de alimentare sau unitatea centrala a aparatului sa se ude.
13. Va rugam sa acordati atentie sporita cand manevrati sau atingeti parti ale aparatului, cand este in functiune plita de inductie, mai ales bolul, accesoriile, capacul, deoarece acestea raman fierbinti mult timp dupa scoaterea din functiune a aparatului. Va rugam sa va folositi de manere pentru a manipula bolul. Va rugam sa folositi manusile de bucatarie cand folositi accesoriile fierbinti.
14. Partea inferioara a bolului va ramane fierbinte mult timp dupa scoatere din functiune a aparatului. Va rugam sa il manevrati cu atentie si sa folositi suportul termoizolant, livrat cu produsul, cand doriti sa il asezati pe suprafete termosensibile.
15. Va rugam sa acordati o atentie sporita aburilor emanati atunci cand ridicati capacul sau capul principal de lucru, pentru a evita arderea sau accidentarea.
16. Daca doriti sa faceti transferul produselor preparate termic din bol in blender trebuie sa asteptati racirea acestora pana la temperatura camerei inainte de transfer.
17. Folositi doar bolul si accesoriile special create pentru acest model. Nu folositi bolul pe alte surse de caldura.
18. Nu folositi aparatul pe modul "gatire" daca bolul este gol.
19. Nu introduceti nimic si nu astupati gurile de aerisire ale aparatului.
20. In momentul functionarii aparatului va rugam sa va asigurati ca nu este situat pe marginea blatului de lucru. Va rugam sa va asigurati ca este la minim 10 cm de perete si ca gurile de aerisire nu sunt blocate sau astupate. Nu trebuie lasat in functiune sub corpuri de mobilier suspendate.
21. Pentru o utilizare corecta si in siguranta a aparatului, inainte de punerea in functiune, trebuie sa va asigurati ca baza bolului si senzorii de temperatura sunt curati si uscati.
22. Ca pentru orice aparat care functioneaza pe sistemul de inductie va rugam sa feriti cardurile de credit, dispozitivele media sau orice alt echipament electronic de aparatul in functiune.
23. Aparatul nu este prevazut pentru prajirea in baie de ulei.
24. Intotdeauna va rugam sa va asigurati ca felul de macare este gatit corespunzator inainte de servirea mesei.
25. Felurile de mancare trebuiesc servite imediat dupa preparare ori se racesc rapid si se congeleaza.
26. Acest aparat nu este destinat utilizarii de catre copii sau de catre persoane cu dizabilitati psihice, mentale sau persoanelor fara experienta in utilizarea acestui aparat, decat daca au fost informate in prealabil despre modalitatea de functionare sau daca sunt supavegheate, pentru a evita accidentarea sau ranirea.
27. Va rugam sa nu lasati aparatul la indemana copiilor.
28. Acest produs este destinat uzului casnic. Kenwood nu va accepta nici un defect daca aparatul este utilizat necorespunzator sau instructiunile de utilizare nu sunt respectate.

Inainte de conectarea la sursa de curent

Va rugam sa va asigurati ca sursa de curent este compatibila cu ceea ce este mentionat la baza aparatului.

Acest aparat este conform cu directiva CE 2004/108/CE, in ceea ce priveste compatibilitatea electromagnetica, si CE 1935/2004 din 27/10/2004 in ceea ce priveste materialele care intra in contact cu produsele alimentare.

Inainte de prima utilizare

Inainte de prima utilizare se spala toate accesoriile si capetele de lucru; vezi sectiunea intretinere si curatare – pag.14.

Introducere

Va multumim pentru ca ati achizitionat aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef, speram sa va bucurati de beneficiile aduse de acest aparat cat mai mult timp.

Kenwood are aproape 60 ani de experienta in cercetarea si dezvoltarea aparatelor de tip Kitchen Machine si a accesoriilor. Aparatele Kenwood de tip Kitchen Machine sunt recunoscute peste tot in lume ca fiind mult mai mult decat simpli roboti de bucatarie.

In dezvoltarea aparatului de bucatarie Kenwood Cooking Chef, am impins bine cunoscuta versatilitate a aparatelor un pas mai in fata prin introducerea unei plite cu inductie integrata la baza bolului principal de lucru. Va puteti bucura zi de zi de beneficiile aduse de acest aparat, utilizat si fara plita de inductie, preparand prajiturile dumneavoastra preferate, produsele de panificatie si patiserie sau utilizand plusul de valoare prin utilizarea plitei de inductie, gatind direct in vasul principal de lucru si utilizand in acelasi timp si capul de lucru pentru amestecare.

Posibilitatile sunt nenumarate....

Aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef cu accesoriile sale numeroase este intr-adevar unul din cele mai complete si performante aparate.

Puternic. De incredere. Multifunctional. Kenwood.

Ce inseamna gatirea prin folosirea inductiei si cum functioneaza?

Gatirea prin inductie este o metoda avansata de a gati ce are la baza principiile inductiei electromagnetice. Cand curentul electric este trecut printr-o bobina de cupru se creeaza un camp electromagnetic in zona plitei de inductie. Cand bolul aparatului Kenwood Cooking Chef este fixat in pozitia de gatit circuitul este inchis printr-o tija metalica subtire aflata la baza bolului. Se creeaza astfel o cantitate mare de energie termica care incalzeste astfel continutul bolului.

Gatirea prin inductie este foarte eficienta din punctul de vedere al consumului energiei electrice, deoarece se produce caldura doar la baza bolului. Alte metode, cum ar fi folosirea plitelor pe gaz risipesc aproape 50% din energie prin pierderea de caldura pe langa peretii vasului de gatit. Zona cu plita de inductie de la aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Machine este foarte fierbinte in timpul si imediat dupa ce s-a gatit in vas, ceea ce inseamna ca gatirea prin inductie este foarte eficienta, sigura si curata.

Functionalitatea plitei de inductie este similara cu folosirea unui vas de gatit pe o plita normala de gatit. In plus fata de aceasta este faptul ca acest aparat amesteca compozitia din vas in timp ce se gateste, ceea ce va ofera timp in plus de a termina alte treburi in bucatarie.

Aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef foloseste tehnologia de a gati prin inductie, ceea ce il face un aparat foarte eficient. Cand s-a facut un test cu gatirea pe o plita normala s-a constatat ca gatind la Kenwood Cooking Chef s-a redus foarte mult timpul de lucru. Este indicat, ca atunci cand gatiti pentru prima data cu acest aparat sau cand incercati retete noi, sa supravegheati aparatul pentru a reduce temperatura de gatire, daca este cazul. In general aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef incalzeste automat preparatul, la temperatura selectata, in cel mai scurt timp posibil. Prin urmare un este necesar sa setati o temperatura mai mare pentru a reduce timpul de lucru. De asemenea trebuie acordata atentie si vitezei/frecventei de amestecare. Cand se gateste la temperaturi ridicate este indicat sa setati modul de amestecare continuu (1). Setarile pentru modul de amestecare (2) si (3) sunt utile in mentinerea consistentei preparatului daca acesta este gatit o perioada mai indelungata.

Alegerea accesoriului de amestecat este foarte importanta. In continuare va vom prezenta modalitatile de utilizare ale fiecarui accesoriu in parte si caror preparate se preteaza. Accesoriul flexibil este indicat a se folosi atunci cand se doreste obtinerea unor preparate fine, cum ar fi sosurile sau creme, in timp ce accesoriul special de amestecat se foloseste atunci cand se doreste pastrarea consistentei preparatului gatit. In instructiunile de utilizare se recomanda ce accesorii de amestecat trebuiesc folosite pentru fiecare tip de preparat; de asemenea veti observa ca folosind 2 accesorii in prepararea unui fel de mancare va duce la obtinerea unor rezultate mai bune.

In timpul procesului de gatire, si imediat dupa terminarea acestuia, bolul, accesoriul de amestecat si capacul antistropire vor fi fierbinti, la fel ca la un vas normal de gatit. Va rugam sa le manipulati cu atentie sporita. In timpul procesului de gatire, se degaja aburi fierbinti; daca va uitati in bol, daca ridicati capacul antistropire sau capul principal de lucru, va rugam sa faceti acest lucru cu mare precautie pentru a preveni eventualele accidente. Cand manevrati partile fierbinti ale aparatului de bucatarie Kenwood Kitchen Machine, va rugam sa purtati manusi de bucatarie; bolul se va manipula doar de manerele termoizolante. De asemenea, ca accesoriu este si un suport termorezistent pe care se poate aseza bolul fierbinte.

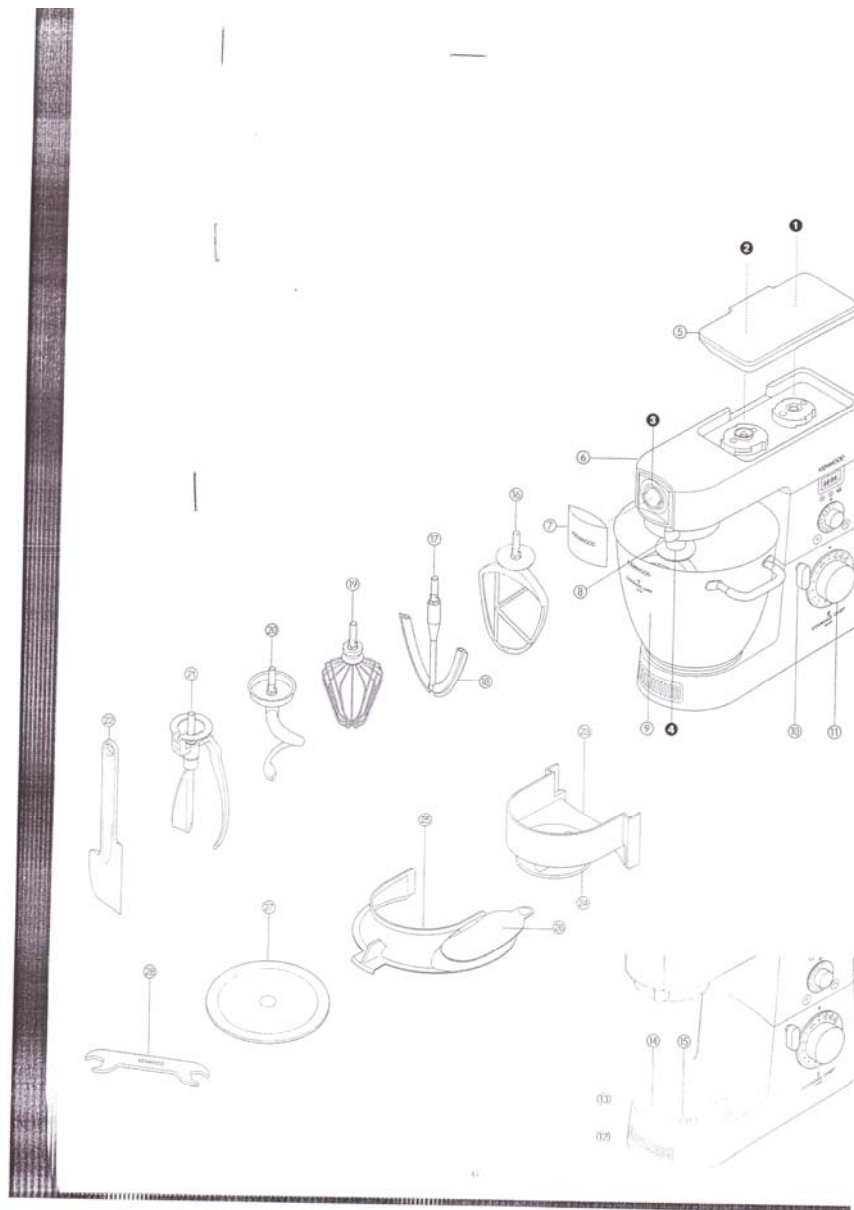
Cand incalziti preparate care au un continut mare de apa, corectitudinea temperaturii indicate pe display-ul electronic are o marja de eroare de +/- 5 grade. Acurateatea temperaturii indicate difera in functie de consistenta preparatului gatit, cantitatea preparata, de frecventa setata pentru amestecarea continutului din bol precum si de accesoriul de amestecare ales. Acest lucru se intampla si in cazul gatirii/incalzirii preparatelor intr-un vas normal. Daca nu se amesteca frecvent, la baza preparatul poate sa fie fierbinte sau chiar sa se arda, pe cand la suprafata acesta este mult mai rece.

In plus aparatul de bucatarie Kenwood Kitchen Machine este prevazut cu un led albastru care va licari pana in momentul in care se atinge temperatura setata. In momentul in care aceasta temperatura a fost atinsa ledul un va mai licari. In momentul in care se vor adauga ingrediente noi in bolul aparatului, ledul va licari din nou, deoarece temperatura din bol va scadea datorita ingredientelor adaugate (care nu au aceeasi temperatura ca cea din bol sau pot fi chiar reci). De asemenea veti observa aceasta licarire daca viteza de amestecare a continutului bolului este ridicata.

Folosind aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef veti observa ca este foarte usor de utilizat si ca prepararea felurilor de mancare va fi foarte usoara.

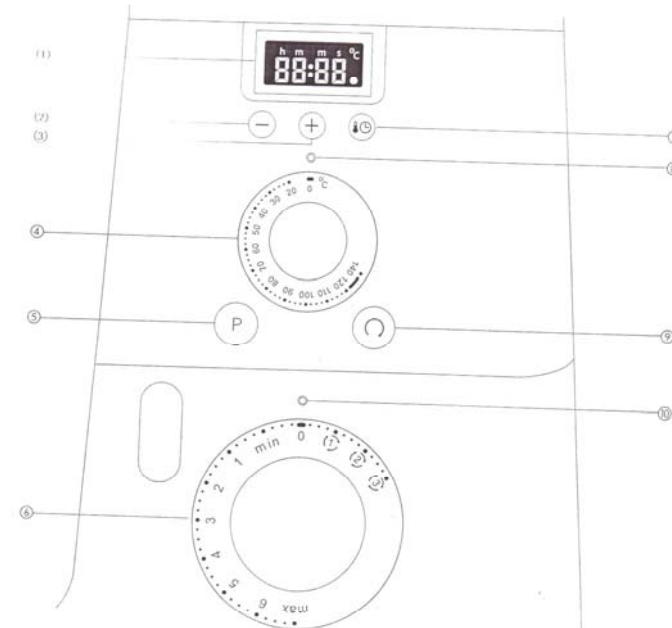
Cunoasteti aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef

- 1 – capat de lucru cu viteza mare
- 2 – capat de lucru cu viteza medie
- 3 – capat de lucru cu viteza redusa
- 4 – cap de lucru principal la care se ataseaza cele 5 accesorii principale de amestecat/framantat
- 5 – capac pentru acoperirea capetelor de lucru cu viteza medie si mare
- 6 – cap de mixare
- 7 – capac pentru acoperirea capului de lucru cu viteza redusa
- 8 – parghie pentru accesoriul cu viteza redusa
- 9 – bol principal de lucru Cooking Chef
- 10 – buton pentru ridicarea capului principal de lucru
- 11 – dispozitiv pentru reglarea vitezei de lucru
- 12 – guri de ventilare
- 13 – suport pentru bol/zona de inductie
- 14 – gura de scurgere
- 15 – senzori de temperatura
- 16 – dispozitiv amestecat aluatului usoare in forma de K (otel inoxidabil)
- 17 – dispozitiv flexibil pentru amestecare la temperaturi ridicate
- 18 – rezerva dispozitiv flexibil
- 19 – tel
- 20 – carlig pentru framantat
- 21 – dispozitiv pentru amestecare
- 22 – spatula silicon
- 23 – dispozitiv pentru conectarea plitei de inductie
- 24 – garnitura sigilanta din cauciuc
- 25 – capac antistropire
- 26 – gura alimentare
- 27 – suport pentru vasul fierbinte
- 28 – cheie reglare



Panoul de control

- 1 – display pentru indicare timp/temperatura
- 2 – buton pentru descresterea timpului de lucru
- 3 - buton pentru cresterea timpului de lucru
- 4 – buton pentru setare temperatura de lucru
- 5 – buton pentru “pulse”/viteza mare pentru temperaturi mari de lucru
- 6 – buton pentru setare viteza de lucru
- 7 – buton pentru setare afisaj display timp/temperatura
- 8 – led pentru indicare functionare plita inductie
- 9 – buton pentru operatiuni lente
- 10 – led pentru indicare functionare viteza de lucru



Ajustarea inaltimii capetelor de lucru

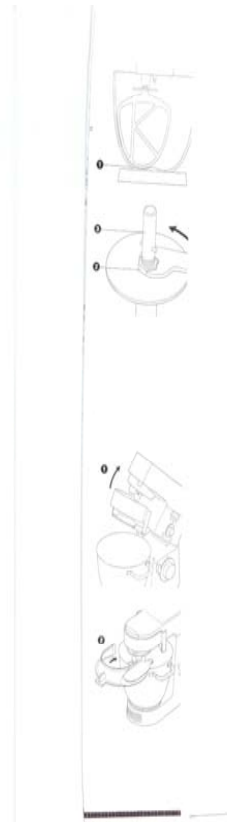
Tel, accesoriu amestecat aluaturi usoare, accesoriu amestecat.

Pentru cele mai bune rezultate este indicat ca aceste accesorii sa atinga baza bolului (1) – vezi fig. in coloana alaturata . In acest sens folositi pentru ajustare cheita din interiorul cutiei.

1. Scoateti aparatul din priza.
2. Ridicati capul principal de lucru si atasat unul din cele 3 accesorii (tel, accesoriu amestecat aluaturi usoare, accesoriu amestecat).
3. Coborati capul principal de lucru. Daca inaltimea trebuie ajustata se ridica capul principal de lucru si se ajusteaza folosind cheita din dotare.
4. Folosind cheita din dotare desfaceti surubul (2) – vezi fig. din coloana alaturata - suficient incat sa permiteti ajustarea tijei metalice (3) – vezi fig. din coloana alaturata. Coborati accesoriul pana la baza bolului si rasuciti tija metalica in sensul invers al acelor de ceasornic. Pentru a ridica accesoriul de la baza bolului, tija metalica se roteste in sensul acelor de ceasornic.
5. Infiletati surubul dupa ce ati pozitionat corespunzator accesoriul de amestecat.
6. Atasati accesoriul pe capul principal de lucru si coborati-l in pozitia de functionare.
7. Repetati pasii de mai sus, daca este necesar, pana la pozitionarea corecta a accesoriului de amestecat.

Accesoriul pentru amestecat la temperaturi inalte – acest accesoriu trebuie sa atinga putin baza bolului principal de lucru.

Carligul pentru framantat – acest accesoriu este setat din productie si in mod normal nu necesita ajustari.



Fixarea si utilizarea capacului antistropire

Capacul este compus din 2 piese: capacul pentru conectarea plitei de inductie care protejeaza in acelasi timp capul principal de lucru si capacul antistropire.

Capacul pentru conectarea plitei de inductie trebuie folosit daca se doreste utilizarea acesteia. In caz contrar pe display va fi afisata eroarea E:03. Acesta are si roul de a proteja capul principal de lucru de aburii degajati in timpul procesului de gatire.

Daca este cazul, ambele capace pot fi folosite pentru a retine ingredientele in bolul principal de lucru. Indicata este folosirea capacului antistropire numai atunci cand se foloseste si capacul de protectie a capului principal de lucru.

1. Ridicati capul principal de lucru pana cand acesta se blocheaza.
2. Atasati capacul de protectie a capului principal de lucru (1) – vezi fig. de mai sus -si impingeti pana cand acesta este fixat in pozitie. Nu se foloseste acest capac daca garnitura de cauciuc nu este fixata corespunzator.
3. Fixati bolul in aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef.
4. Coborati capul principal de lucru.
5. Capacul antistropire se pozitioneaza astfel: se sprijina de marginea bolului (2) – vezi fig. de mai sus - dupa care se impinge catre interiorul aparatului de bucatarie Kenwood Cooking Chef. In timpul prepararii ingredientele pot fi introduse in bol prin fanta special prevazuta de pe capac.
6. Pentru a indeparta capacul antistropire se trage usor de el.
7. Pentru a scoate capacul de protectie al capului principal de lucru, se ridica capul principal de lucru pana cand acesta se blocheaza. Indepartati capacul de protectie prin simpla tragere in jos. Aceasta operatiune se efectueaza numai cand capul principal de lucru este blocat in pozitia ridicat.

Mixarea

Accesoriile de amestecat si diversele utilizari

- **accesoriul de amestecat in forma de K** : este folosit la prepararea prajiturilor, biscuitilor, inghetatei, preparatelor de patiserie, eclerelor sau a pireurilor de cartofi
- **tel:** pentru oua, creme, albusuri de ou, creme pentru prajiturile cu branza, soufflé-urilor; nu se foloseste pentru amestecuri dense sau grase pentru ca exista riscul deteriorarii
- **carligul pentru aluat:** pentru aluaturi dense
- **accesoriul pentru amestecat la temperaturi inalte:** pretabil pentru foarte multe preparate , de la sosuri, creme calde pana la omlete si legume sotate. Datorita miscarii planetare curata peretii vasului in timpul utilizarii
- **accesoriu de amestecat:** pretabil a se folosi cand se utilizeaza plita cu inductie deoarece pastreaza consistenta preparatului. Poate fi folosit la preparate cu pui, peste, legume si fructe.

Cum se foloseste functia de mixare

Inainte de a incepe orice operatiune de mixare trebuie sa va asigurati ca butonul pentru setarea vitezei de lucru este oprit - pozitia “ O “.

1. Trageti de butonul special pentru ridicarea capului principal de lucru (1) - vezi fig. de la pag. 7 - in sensul acelor de ceasornic, pana cand acesta se blocheaza.

Atasarea accesoriilor de amestecat

2. Se fixeaza accesoriul de amestecat in locul special destinat, dupa care accesoriul se fixeaza in pozitie (2) – vezi fig de la pag 7.

Accesoriul de amestecat: pentru atasarea acestuia, se pozitioneaza tija accesoriului in orificiul din capul principal de lucru si se aliniaza adancitura de pe accesoriu cu tija mica din capul principal de lucru. Se tine pe loc partea mobila a accesoriului de amestecat iar partea fixa se rotește in sensul acelor de ceasornic pana cand se fixeaza in pozitie (3) – vezi fig. de la pag 7.

3. Fixati bolul la baza aparatului de bucatarie Kenwood Cooking Chef si rotiti in sensul acelor de ceasornic (4) – vezi fig. de la pag. 7.

4. Pentru coborarea capului principal de lucru, acesta se ridica putin, apoi butonul pentru ridicarea capului de lucru se intoarce in sensul invers al acelor de ceasornic. Coborati capul principal de lucru pana in pozitia blocat.

Indepartarea accesoriilor de amestecat

Vezi pozitia 2 in sens invers. Intotdeauna se folosesc manusi de bucatarie pentru realizarea acestei operatiuni.

5. Conectati aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef la sursa de current. Indicatorii de temperatura si timp se vor aprinde scurt. Pe display va fi afisata valoarea 88:88, dupa care nu se va mai afisa nicio valoare, insa ledul de dedesubt va fi luminat.

6. Setati viteza de lucru dorita (vedeti recomandarile de la pag 8). Se va declansa capul principal de lucru la viteza dorita si ledul va licari. Afisarea timpului se va face la intervale de 1 secunda. Viteza de lucru poate fi schimbata oricand si in timp de aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef este in functiune.

7. Opriti aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef prin aducerea la pozitia oprit “ O “ a vitezei de lucru.

IMPORTANT: daca in orice moment de functionare capul principal de lucru este ridicat, atunci functionarea aparatului se va intrerupe automat, se va emite o avertizare sonora si nu va porni decat in momentul in care se va cobori capul principal de lucru. Pentru a reporni mixarea butonul pentru setarea vitezei de lucru trebuie adus in pozitia oprit “ O “, dupa care se selecteaza viteza de lucru dorita.

Butonul PULSE

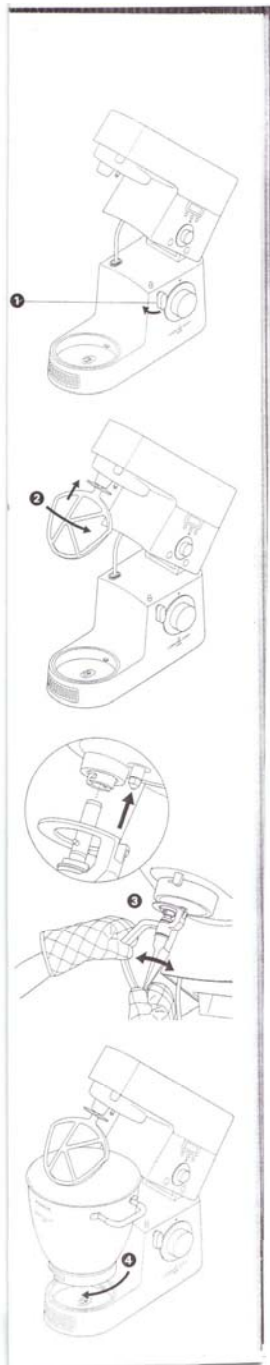
Butonul “ PULSE ” poate fi folosit cand butonul pentru setarea vitezei de lucru este in pozitia oprit “ O “.

Pentru a selecta modul “pulse”, se apasa pe butonul cu indicativul “P” si mixerul va functiona la viteza maxima, atata timp cat acest buton este apasat. Daca preparatul din bol depaseste temperatura de 60 grade viteza va creste gradual. Aceasta actiune va fi insotita de o avertizare sonora iar ledul va licari repede.

Butonul pentru operatiuni lente

Apasati o singura data acest buton si mixerul va functiona la viteza minima timp de 2 rotatii dupa care se va opri. Butonul poate fi tinut apasat timp mai indelungat sau se poate apasa de mai multe ori cand se adauga ingrediente.

Daca acest buton este apasat cand mixerul este in functiune, se va efectua operatiunea lenta dupa care se va intoarce la viteza selectata.



Selectarea vitezei de lucru (5)

Mentiunile de mai jos sunt cu titlu informativ deoarece intensitatea vitezelor de lucru este în strânsă concordanță cu cantitatea, densitatea și temperatura ingredientelor mixate.

Rotiți butonul pentru selectarea vitezelor de lucru în sensul acelor de ceasornic și puteți selecta orice viteză de la minim la maxim.

Accesorii de amestecat în forma de K :

- pentru creme grase cu/si zahar: se porneste de la viteza minima si se creste gradual pana se ajunge la viteza maxima
- pentru a adauga oua in creme sau amestecuri cremoase: de la viteza 4 pana la viteza maxima
- pentru a incorpora faina, fructe etc. in amestecuri: viteza minima si viteza numarul 1
- pentru preparate la care toate ingredientele se mixeaza impreuna: se porneste de la viteza minima si se creste gradual pana se ajunge la viteza maxima
- pentru adaugarea ingredientelo grase (unt, margarina) in faina: de la viteza minima pana la viteza 2

Accesorii de silicon pentru temperaturi înalte:

- pentru creme grase cu/si zahar: de la viteza minima pana la viteza 3
- pentru creme clade si reci cu curatarea peretilor vasului de lucru: se porneste de la viteza minima si se creste gradual pana la viteza 3
- pentru sotarea legumelor, amestecarea risotto sau polenta (mamaliga cu textura fina): functia presetata (1)

Telul: se porneste de la viteza minima si se creste gradual pana la viteza maxima.

Carligh pentru framantat: se porneste de la viteza minima si se creste pana la viteza nr. 1.

Accesorii pentru amestecat: se folosesc doar vitezele presetate: (1), (2) sau (3).



Accesorii pentru amestecat

Pentru selectarea vitezelor se rotește butonul în sensul invers al acelor de ceasornic. Acestea sunt cele mai indicate atunci când se folosește aparatul în modulul de gătit. Pentru a utiliza vitezele presetate de lucru, toate celelate capete de lucru pentru accesorii trebuie să fie acoperite .

- (1) – aceasta viteză se folosește când este necesară folosirea unei viteze de amestecat constantă și redusă (sosuri, etc.)
- (2) – când butonul de control este setat în această poziție, mixerul va opera la viteză joasă la fiecare 5 secunde pentru 2 rotații complete
- (3) – când butonul de control este setat în această poziție, mixerul va funcționa la viteză joasă o dată la fiecare 30 secunde, este utilă atunci când se prepară bucăți mai mari de carne

Pentru a opri oricare din cele 3 viteze presetate se aduce butonul la poziția oprit “ O “.

De fiecare dată când se selectează o viteză de lucru indicatorul luminos va licări.

În timpul funcționării aparatului se va auzi un sunet de înaltă frecvență. Este un lucru normal.

Folosirea vitezelor de amestecat atunci când se prepară cu plită de inducție

Asigurați-vă că zona plitei de inducție, senzorii de temperatură, zonele externe și baza bolului sunt curate. Există posibilitatea ca, urmând aceste instrucțiuni, senzorii de temperatură să fie afectați, ceea ce va duce la rezultate finale nesatisfăcătoare.

Verificați ca toate capetele de lucru să fie acoperite, inclusiv capacul de protecție al capului principal de lucru. Dacă nu sunt poziționate corect, plita de inducție nu va porni.

Întotdeauna se vor folosi mâini de bucătărie pentru a îndepărta accesoriile de amestecat după utilizare cu plita de inducție pornită.

1. Atașați accesoriile de amestecat folosind instrucțiunile de la pag 6.
2. Setati temperatura dorita.
3. Plita de inducție nu va porni decât în momentul în care se selectează o temperatură.
4. Selectați viteză de lucru dorită, motorul și plita de inducție vor porni. Ambele indicatoare de lumină vor licări.
5. În momentul în care temperatura setată este atinsă, ledul care indică temperatura va lumina continuu. În orice caz, dacă în timpul procesului de gătit temperatura se schimbă ledul indicator va licări, ceea ce indică, ca aparatul de gătit Kenwood Cooking Chef încerca să mențină temperatura setată (vezi instrucțiuni pag 3). Dacă temperatura depășește 60 grade, din motive de siguranță, se reduce viteză de lucru, la o viteză presetată automat, chiar dacă o viteză de lucru mai mare a fost setată. Viteza nu va crește automat dacă temperatura scade sub 60 grade. Butonul de viteză trebuie adus în poziția oprit “ O “, după care se reselectează viteză de lucru dorită. De fiecare dată când butonul pentru afișarea timpului/temperaturii este apăsat, afișajul display-ului electronic va alterna între afișarea timpului sau a temperaturii de lucru.
6. Pentru a opri sau a lua o pauză de la procesul de gătit, setați buton de viteză în poziția oprit “ O “. Pentru a reîncepe procesul de gătit se selectează viteză dorită.

Indicii

- **unele rețete și în mod deosebit cele cu un conținut mare de apă nu vor atinge temperatura de 100 grade (acesta este punctul de fierbere al apei)**
- când adăugați ingrediente în bol, în timpul procesului de gătit, reduceți viteza de lucru și adăugați ingredientele treptat
- pentru a încălzi sosuri selectați viteză presetată (1)
- uneori este indicat să schimbați accesoriile de amestecat în timpul preparării felului de mâncare ales; spre exemplu dacă sotați legume este indicat să folosiți accesoriul cu capetele de silicon, iar pentru carne, accesoriul de amestecat
- dacă folosiți capacul antistropire în timpul procesului de gătit va rugăm să aveți în vedere că acesta se îndepărtează întotdeauna înainte de ridicarea capului de lucru principal; atenție la condensul format pe acesta și pe capacul de protecție al capului principal de lucru
- când ridicați capul principal de lucru va rugăm să efectuați această operațiune cu mișcări lente, pentru a permite condensului format pe capacul de protecție să se scurgă în bol
- sunt disponibile 3 funcții presetate de amestecare care vă dau posibilitatea de a selecta viteză corespunzătoare în funcție de preparatul gătit; unele rețete necesită amestecare continuă pentru a împiedica lipirea preparatului de baza bolului, în timp ce altele nu necesită amestecare continuă pentru a se păstra astfel consistența preparatului
- pentru cele mai bune rezultate poate fi necesar să ajutați înălțimea accesoriilor de amestecat (vezi pag. 6)
- timpul maxim de gătit este de 3 ore, după care aparatul se va opri automat
- este posibil ca în bol să se încălzească preparate și fără a atasa un accesoriu, chiar și așa trebuie selectată o viteză de lucru; acest lucru ar putea fi avantajos în momentul în care se topește ciocolata, unt, etc.
- de fiecare dată când butonul pentru afișarea timpului și temperaturii de lucru este apăsat, display-ul electronic va afișa alternativ timpul și temperatura atinsă în momentul afișării

Gătirea folosind viteze mari de lucru

Pentru a amesteca la viteză mare, la temperaturi de peste 60 grade, selectați viteză de lucru dorită și țineți apăsat butonul “pulse”. Această setare va fi acompaniată de un sunet intermitent iar ledurile care indică temperatura și viteză de lucru vor licări. Viteza de amestecare va crește gradual până la viteză selectată. Repetați această procedură pentru a crește și mai mult viteza. Puteți reduce viteză de lucru sau puteți opri aparatul prin procedurile normale.

Această procedură trebuie folosită doar cu un singur accesoriu: telul. Nu trebuie depășită capacitatea maximă de 3 litri și trebuie să vă asigurați că pe bol este fixat capacul antistropire. Aparatul de bucătărie Kenwood Cooking Chef nu trebuie lăsat nesupravegheat.

După terminarea procesului de gătit

Va rugăm să manipulați cu atenție aparatul de bucătărie Kenwood Cooking Chef, și accesoriile, când este în funcțiune cu plita de inducție sau după terminarea procesului de gătit, mai ales bolul principal de lucru, capacul antistropire și accesoriile, deoarece acestea rămân fierbinti mult timp după ce aparatul a fost oprit. Ajutați-vă de manerele termoizolante ale bolului pentru a-l ține. Folosiți mâini de bucătărie pentru îndepărtarea accesoriilor.

Baza bolului va rămâne fierbinte mult timp după utilizare, va rugăm să-l manipulați cu atenție și să folosiți suportul termorezistent pentru a proteja suprafețele sensibile la căldură.

Display-ul electronic

Pentru siguranta dumneavoastra aparatul de gatit Kenwood Cooking Chef este prevazut cu 5 senzori de siguranta care sunt activati atunci cand aparatul este folosit cu plita de inductie. Daca aparatul este in functiune si un senzor de siguranta este activat, display-ul pe care se afiseaza timpul si temperatura va afisa un mesaj de eroare, cum ar fi "E:01". Acest mesaj de eroare va fi insotit de o avertizare sonora, iar aparatul nu va functiona.

Verificati urmatoarele mesaje de eroare:

E:01

Descriere: capul principal de lucru este ridicat. Atunci cand capul principal de lucru este ridicat, un senzor de siguranta dezactiveaza motorul si plita de inductie. Daca este selectata orice viteza de lucru in fara de pozitia oprit "Off – O" atunci cand se ridica capul principal de lucru, acest mesaj va fi afisat, iar motorul nu va porni.

Solutii: coborati capul principal de lucru. Aduceti butonul de selectare a vitezei de lucru in pozitia oprit "Off – O", dupa care selectati viteza de lucru dorita.

E:02

Descriere: bolul aparatului de gatit Kenwood Cooking Chef nu este fixat corespunzator. Plita de inductie functioneaza numai cand bolul este fixat in pozitia de lucru. Daca acest lucru nu se intampla senzorii de siguranta vor detecta lipsa bolului sau faptul ca acesta este pozitionat incorect.

Solutii: asigurati-va ca bolul aparatului de gatit Kenwood Cooking Chef este fixat corect in pozitia de lucru. Butonul pentru selectarea vitezei trebuie sa fie in pozitia oprit "Off – O", si abia dupa aceea setata viteza de lucru dorita.

E:03

Descriere: capacul de protectie al capului principal de lucru nu este fixat in pozitie. Plita de inductie nu va functiona daca acest capac de protectie nu este fixat in pozitie.

Solutii: asigurati-va ca, capacul de protectie al capului principal de lucru este fixat in pozitie. Butonul de selectare a vitezei de lucru trebuie sa fie in pozitia oprit "Off – O" si abia dupa aceea se selecteaza viteza de lucru dorita.

E:04

Descriere: capetele de lucru de viteza mica si medie/mare nu sunt acoperite cu capacele din dotare. Aceste capete de lucru sunt prevazute cu senzori de siguranta. Daca aceste capace nu sunt fixate corect plita de inductie nu va functiona, iar daca este selectata o viteza de lucru, motorul va functiona continuu, indiferent de viteza selectata.

Solutii: asigurati-va ca toate capetele de lucru suplimentare sunt acoperite corespunzator cu capacele din dotare. Butonul de selectare a vitezei de lucru trebuie sa fie in pozitia oprit "Off – O" si abia dupa aceea se selecteaza viteza de lucru dorita.

E:09

Descriere: probleme la senzorul de temperatura. Daca senzorul de temperatura detecteaza o temperatura a bolului mai mare decat este normal in timpul utilizarii, motorul si plita de inductie se vor opri automat.

Solutii: Butonul de selectare a vitezei de lucru trebuie adus in pozitia oprit "Off – O", aparatul trebuie scos din priza si lasat timp suficient astfel incat sa se raceasca. Verificati baza bolului si

senzorul de temperatura ca sa fie curati. Reconectati aparatul la sursa de curent si porniti aparatul urmand procedurile normale.

E:10

Descriere: probleme cu viteza motorului sau supraincalzirea motorului. Daca motorul se supraincalzeste sau nu se roteste din cauza continutului bolului (ex. supraincarcare) se opreste automat din functiune si se opreste si plita cu inductie.

Solutii: Butonul de selectare a vitezei de lucru trebuie adus in pozitia oprit "Off – O" si aparatul trebuie scos din priza. Indepartati orice piedici care ar putea cauza functionarea necorespunzatoare a motorului. Asigurati-va ca gurile de ventilare nu sunt acoperite. Reconectati aparatul la sursa de curent si porniti aparatul urmand procedurile normale.

Daca si dupa ce ati urmat instructiunile de mai sus aceste erori, sau altele, apar in continuare, va rugam sa contactati service-ul autorizat Kenwood sau reprezentanta Kenwood.

Folosirea functiei de setare a timpului de lucru

Funcția de setare a timpului de lucru poate fi folosită și cu plita de inductie în funcțiune și fără. Dacă nu este setat un timp de lucru, automat va porni cronometrarea crescătoare, la interval de 1 secundă. Timpul maxim de funcționare este de 3 ore.

1. Conectați aparatul la sursa de curent. Pe display se va afișa pentru o perioadă foarte scurtă valoarea 88:88, după care display-ul nu va afișa nici o valoare.
2. Apasați fie butonul "+", fie butonul "-" și pe display se va afișa valoarea 0:00.
3. Selectați timpul de lucru dorit cu ajutorul butoanelor "+" sau "-". Se va cronometra crescător la intervale de 5 secunde. Dacă acest buton este ținut apăsat mai mult timp cronometrarea se va face mult mai repede. Setarea maximă este de 3 ore.

NOTA: dacă se apasă butonul "+" când pe display este afișată valoarea 3:00, atunci se va afișa valoarea 0:00. Dacă se apasă butonul "-" când pe display este afișată valoarea 0:00, atunci se va afișa valoarea 3:00.

4. Selectați viteza de lucru dorită, aparatul va porni iar timpul va fi afișat descrescător la interval de 1 secundă.

NOTA: aparatul poate fi oprit din lucru prin aducerea butonului de setare a vitezei de lucru în poziția oprit "Off – O". Acest lucru automat va pune pe pauză și funcția de cronometrare a timpului de lucru. Se va continua cronometrarea de la valoarea rămasă atunci când aparatul este repus în funcțiune.

5. Aparatul se va opri din funcționare atunci când timpul de lucru selectat a expirat și va fi emisă o avertizare sonoră timp de 3 secunde. Display-ul va licări timp de 5 secunde, după care nu va mai afișa nicio valoare.

Resetarea timpului de lucru

1. Setarea valorii 0 se face prin apăsarea simultană a butonelor "+" și "-" (butonul pentru selectarea vitezei de lucru trebuie să fie în poziția oprit "Off – O").
2. Dacă aparatul nu a fost utilizat timp de 10 minute, display-ul LCD va intra în pauză și se va închide automat. Dacă orice buton de control sau funcție este activată acesta va reveni la afișarea anterioară.

Capacitati maxime

- pentru produse de patiserie cu crusta crocanta – faina: 910 gr
- pentru aluaturi dense – faina: 1.5 kg/greutate totala - 2.4kg
- pentru aluaturi usoare – faina: 2.6kg/greutate totala – 5 kg
- amestecuri pentru prajituri cu fructe – greutate totala 4.55kg
- albusuri de oua: 16 buc
- in modul de gatire: 3 litri

Indicii generale

- opriti in repetate randuri aparatul din functionare pentru a curata peretii vasului cu spatula din dotare
- este indicat ca albusurile de la oua sa se bata la temperatura camerei
- inainte de a bate albusurile de ou trebuie sa va asigurati ca in bol sau pe tel nu sunt urme de grasime sau de galbenus de ou
- pentru produse de patiserie folositi ingredientele reci, daca pe reteta nu este mentionat altfel

Sfaturi pentru prepararea painii

- nu depasiti capacitatile maxime mentionate mai sus, veti supraincarca aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef
- daca auziti ca aparatul de bucatarie functioneaza greu, scoateti jumatate din aluat si preparati pe rand
- ingredientele se mixeaza cel mai bine daca se pun lichidele prima data

Indicatii pentru diversele probleme ce pot aparea in timpul procesului de preparare al alimentelor

Problema: plita de inductie nu functioneaza, se afiseaza un mesaj de eroare si se emite o avertizare sonora

Cauza: unul din senzorii de siguranta a fost activat

Solutie:

- consultati tabelul cu mesajele de eroare
- asigurati-va ca este coborat in totalitate capul principal de lucru
- asigurati-va ca toate capetele de lucru suplimentare sunt acoperite cu capacele din dotare
- verificati daca capacul de protectie al capului principal de lucru este fixat corect
- verificati daca bolul este corect pozitionat

Problema: a fost setata temperatura de lucru, dar continutul bolului nu se incalzeste (si nici indicatorul luminos nu functioneaza)

Cauza: nu a fost selectata o viteza de lucru

Solutie:

- selectati o viteza de lucru

Problema: aparatul de gatiti Kenwood Cooking Chef isi schimba vitezele in timpul procesului de gatire

Cauza: viteza se reduce automat cand continutul bolului depaseste 60 grade

Solutie:

- este o masura de siguranta

Problema: produsul preparat se arde la baza bolului

Cauza:

- temperatura setata este prea mare
- nu este folosit accesoriul de amestecare corespunzator
- viteza de amestecare setata este prea mica
- accesoriul de amestecat nu este setat corespunzator, astfel incat sa ajunga pana la baza bolului
- a fost alocat un timp prea mare pentru prepararea alimentelor
- senzorul de temperatura si/sau baza bolului nu sunt curate

Solutie:

- reduceti temperatura de lucru
- folositi accesoriul potrivit
- setati o viteza de amestecare mai mare sau una continua
- ajustati corespunzator accesoriul de amestecat
- alocati un timp mai scurt pentru prepararea alimentelor
- asigurati-va ca senzorul de temperatura si baza bolului sunt curate

Problema: nu se pastreaza consistenta preparatului

Cauza:

- temperatura setata este prea mare
- viteza de amestecare este prea mare
- preparatul este gatit prea mult timp
- accesoriul de amestecat este ales gresit

Solutie:

- se reduce temperatura de lucru
- se reduce viteza de amestecare
- se alocata un timp mai scurt pentru prepararea alimentelor
- se foloseste accesoriul de amestecat cel mai potrivit

Problema: viteza inconstanta de amestecare

Cauza: ingrediente prea mari, prea tari, etc.

Solutie:

- taiati ingredientele in bucati mai mici, indepartati toate cotoarele, oasele, etc, gatiti ingredientele la temperatura joasa pana se inmoaie, fara insa a atasat un accesoriu de amestecat (sa va asigurati ca este selectata o viteza de lucru)
- adaugati ingredientele dupa ce capul principal de lucru este coborat
- folositi accesoriul de amestecat cel mai potrivit

Problema: ingrediente reci au fost adaugate peste un preparat fierbinte, insa display-ul de temperatura nu afiseaza imediat noua temperatura

Cauza: daca continutul din bol nu este amestecat foarte bine vor fi diferite temperaturi in diferite zone ale bolului

Solutie:

- alocati timp suficient pentru amestecarea ingredientelor
- setati o viteza de amestecare mai mare

Problema: capul principal de lucru se fixeaza greu in pozitia de lucru atunci cand avem produse in bolul principal de lucru

Cauza: ingredientele tari, cum ar fi ciocolata la baza bolului, impiedica fixarea capului principal in pozitia de lucru

Solutie: adaugati ingredientele in bol dupa ce capul principal de lucru a fost coborat

Problema: se amesteca constant atunci cand sunt selectate vitezele presetate (2) sau (3)

Cauza: capetele de lucru suplimentare nu sunt acoperite corespunzator cu capacele din dotare

Solutie: asigurati-va ca toate capetele suplimentare de lucru sunt acoperite cu capacele din dotare

Problema: viteza de amestecare a capetelor de lucru suplimentare este mica

Cauza: vasul principal de lucru este fierbinte

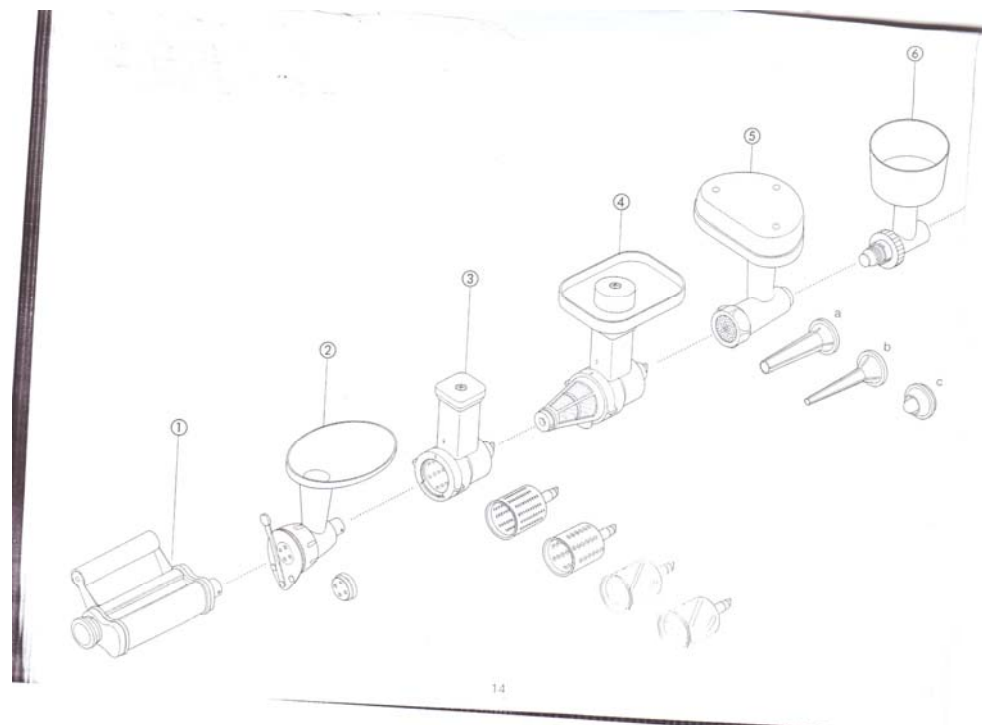
Solutie: indepartati vasul principal de lucru sau raciti-l pana sub 60 grade

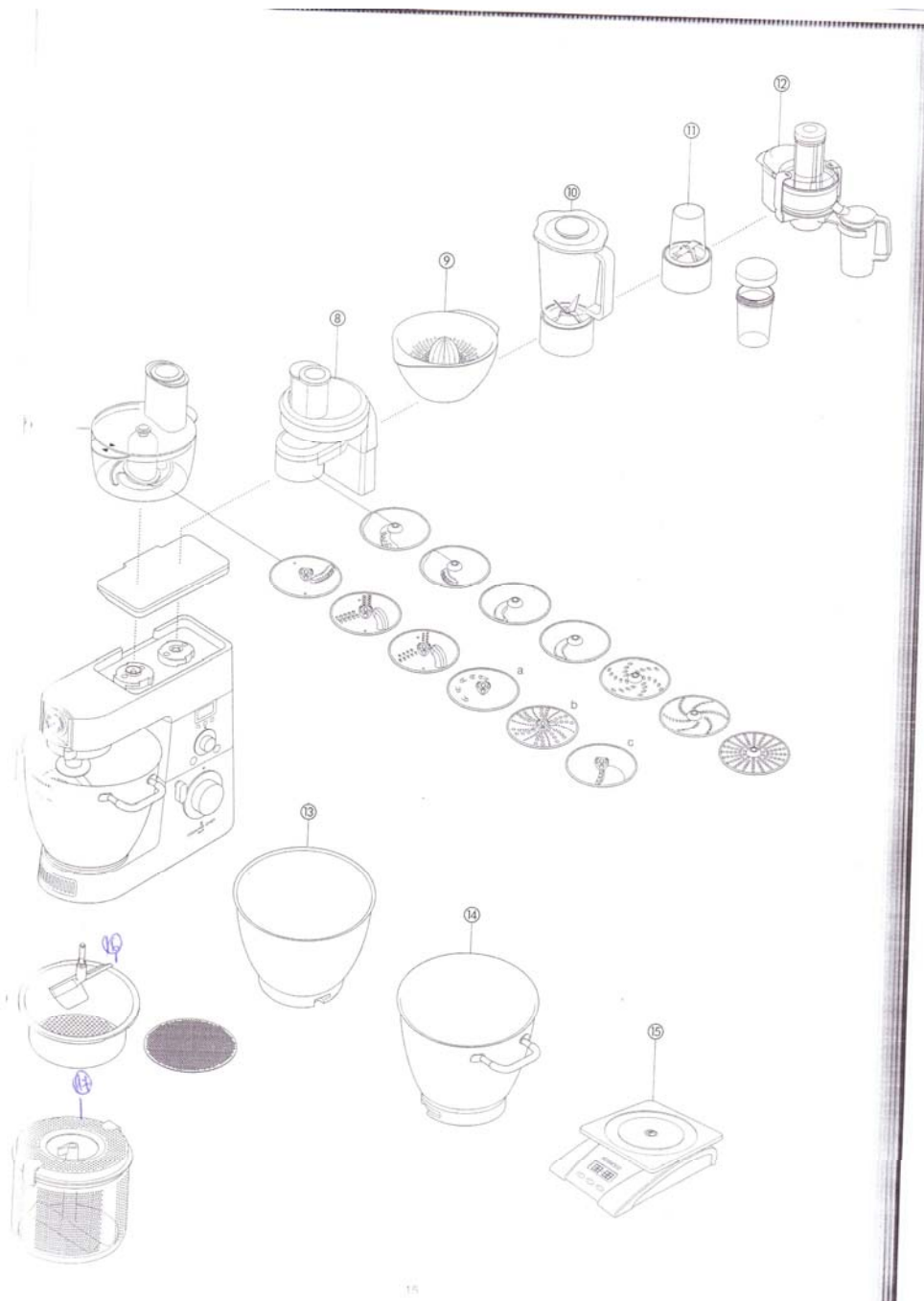
ACCESORII OPTIONALE – vezi figura alaturata

- AT970A – accesoriu pentru intins foi din aluat din care se fac paste (1)
- AT971A – accesoriu paste – tagliatelle (1)
- AT972A – accesoriu paste – tagliolini (1)
- AT973A – accesoriu paste – spaghetti (1)
- AT910 – accesoriu paste cu forma de macaroane (sunt disponibile inca 12 forme plus o forma de biscuiti) – (2)
- AT643 – accesoriu pentru taiat legume/fructe/diverse alimente (are incluse 5 role de diverse forme) – (3)
- AT644 – accesoriu presa de fructe
- AT950A – accesoriu masina de tocat cu accesoriu carnati porc/oaie si specialitati (5)
- AT941A – accesoriu masina de macinat (grau, orz, orez, etc...) – (6)
- AT640 – accesoriu robot de bucatarie, include standard 3 discuri de feliere si un cutit din otel inoxidabil (discurile a, b si c pot fi achizitionate separate) – (7)
- AT340 – accesoriu pentru taiat si razuut (8)
- AT312 – accesoriu storcator de citrice (9)
- AT 337/338/339 – accesoriu blender 1.5L din material acrilic/sticla/inox (10)
- AT320A – accesoriu mini chopper sau mini rasnita (contine 4 recipiente de sticla cu 4 capace) – (11)
- AT641 – accesoriu storcator legume/fructe (12)
- 36386A - accesoriu bol inox (13)
- 37575 – bol principal de gatit (14)
- AT750 – accesoriu cantar de bucatarie (15)
- AT930A – accesoriu strecuratoare/sita si pentru indepartarea pielitelor de pe legume/fructe - (16)
- AT445 – accesoriu pentru curatat cartofi (17)

Aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef nu este compatibil cu urmatoarele accesorii

- accesoriu de amestecat flexibil 44002
- accesoriu aparat de inghetata AT957A
- bol rotund 26538°





Curatare si intretinere

- de fiecare data inainte de curatare aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef se opreste si se scoate din priza
- capul de lucru suplimentar 2 (vezi fig. alaturata) ar putea sa fie acoperit cu un strat subtire uleios, este un lucru normal, se sterge cu o carpa uscata
- pe suprafetele metalice de pe senzorii de temperatura cu timpul pot aparea urme de uzura, este un lucru normal si nu afecteaza calitatea produsului de gatit
- nu lasati accesoriul de amestecat flexibili (pentru temperaturi inalte) fixat in aparat atunci cand acesta nu este in uz
- aparatul de bucatarie Kenwood Cooking Chef , accesoriile si capetele suplimentare de lucru se curata cu o carpa umeda, dupa care se sterg cu o carpa uscata
- nu se folosesc pentru curatat carpe/bureti sau solutii abrazive si nu se introduce aparatul in apa
- in cazul accesoriului de amestecat la temperaturi inalte, accesoriile flexibile se scot prin rotire de pe bratele de inox, se spala in apa calda cu detergent dupa care se usuca; aceste accesorii flexibile trebuiesc curatate imediat dupa utilizare cu peria din dotare, mai ales pe interior, dupa care se usuca; acestea se pot curata pe interior cu jet de apa calda; se fixeaza pe bratele metalice simplu sau lubrifiind aceste brate cu ulei proaspat pentru gatit; acest accesoriu se foloseste cu ambele brate flexibile montate
- bolul, accesoriile si capacul antistropire pot fi spalate si in masina de spalat vase, dupa care se usuca
- nu se folosesc bureti de sarma sau inalbitori pentru a curata bolul; folositi otet sau substante speciale de curatat pentru a curata bolul de diverse pete
- daca se prind de baza bolului sau se ard diverse preparate acestea se curata cu spatula din dotare, atat cat este posibil, dupa care se lasa la inmuiat in apa calda cu detergent si se curata cu un burete de plastic
- orice decolorare a vasului principal de lucru nu va afecta in nici un fel procesul de preparare al alimentelor
- intotdeauna trebuie sa va asigurati ca gura de scurgere nu este murdara sau infundata cu diverse alimente; daca este necesar se curata cu o perie sau un tampon de bumbac
- senzorii de temperatura se sterg cu o carpa umeda, dupa care cu una uscata; nu se folosesc solutii abrazive sau obiecte ascutite pentru curatarea acestora

Unitati service si reparatii

- in cazul in care cablul de alimentare este deteri orat acesta trebuie inlocuit din motive de siguranta la o unitate service autorizata sau la reprezentanta Kenwood
- daca aveti nevoie de ajutor in utilizarea aparatului, service sau reparatii va rugam sa va adresati magazinului de unde ati achizitionat produsul



INFORMATII IMPORTANTE PENTRU DEPOZITAREA CORECTA A PRODUSULUI, IN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2002/96/EC.

La sfarsitul perioadei de valabilitate, produsul nu trebuie aruncat asemeni deseurilor menajere. Trebuie dus la un centru de colectare a deseurilor cu regim special sau unui dealer care se ocupa de astfel de servicii speciale de salubritate.

Depozitarea separata a aparatelor electrocasnice evita riscul aparitiei unor consecinte negative asupra mediului inconjurator si sanatatii, ce pot decurge din aruncarea necorespunzatoare a acestora si face posibila recuperarea materialelor reciclabile astfel incat sa duca la economisirea energiei si resurselor. Pentru atentionarea mentiunilor de mai sus, produsul este marcat cu o lada de gunoi incercuita.