

KENWOOD

TYPE: KCL96



Română

• Informații importante privind siguranța	169-170
• Informații despre priză și siguranțe	171
• Îngrijire și curățare	171-172
• Lista pieselor	173-174
• Conectarea la aplicația Kenwood & Me	174-175
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	174-175
• Pentru configurarea Robotului de gătit	175-176
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	175-176
• Pentru asamblarea Bătătorului de cremă	176
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	176
• Pentru montarea și îndepărtarea clemei de asistență la amestecare	177
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	177
• Utilizarea Robotului de gătit - Funcționare manuală (Mod gătit)	178-179
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	178-179
○ Mod viteză mare și temperatură ridicată (HSHT)	179
○ Rețete	179
• Utilizarea Robotului de gătit - Funcționare manuală (fără gătit)	180-183
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	180-181
○ Grafic de utilizare	182-183
• Pentru utilizarea instrumentelor dumneavoastră de gătit cu bolul (Viteze și temperaturi de funcționare recomandate)	184
• Pentru utilizarea Robotului de gătit - Ecranul de afișare explicat	185
• Setări de temperatură și viteză	186
• Pentru folosirea Robotului de gătit - Accesorii	186
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	186
• Rețete	187
• Pentru folosirea Robotului de gătit - Funcția de cântărire	187
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	187
• Pentru folosirea Robotului de gătit - Presetări cu atingere simplă	188
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	188
○ Grafic de utilizare presetată	189-190
• Pentru a utiliza Robotul de gătit - Accesoriu Steamer	191-192
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	191-192
○ Grafic de utilizare	193
• Reglarea accesoriilor	194
○ Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare	194
• Actualizări software	195
• Servicii și asistență pentru clienți	196
• Ghid de depanare	197-199
• Informații Eco Design	200

Informații importante privind siguranța

Notă importantă - implanturi medicale electronice

- Ca toate produsele de încălzire prin inducție, acest aparat generează câmpuri magnetice cu rază scurtă de acțiune. Dacă orice utilizator sau persoană în imediata apropiere are un stimulator cardiac sau alte implanturi active, vă rugăm să consultați un medic înainte de utilizare, cu privire la orice posibilă incompatibilitate pentru a preveni orice risc pentru sănătate.

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultare ulterioară.
- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele. (Nicio etichetă nu trebuie îndepărtată de pe baza mașinii).
- Dacă ștecherul sau cablul este deteriorat, acesta trebuie, din motive de siguranță, să fie înlocuit de Kenwood sau de un reprezentant autorizat Kenwood pentru a evita un pericol.
- Asigurați-vă **întotdeauna** că **întrerupătorul** pornit (ON)/oprit (OFF) este în poziția "O" (oprit/OFF) înainte de deconectare.
- **Întotdeauna** opriți și scoateți aparatul din priză înainte de montarea sau demontarea instrumentelor/ accesoriilor, după utilizare și înainte de curățare.
- Țineți **întotdeauna** părțile corpului, părul, bijuteriile și hainele lejere departe de piesele în mișcare și de accesoriile montate.
- **Nu introduceți niciodată** degetele etc. în mecanismul balamalei.
- Nu depășiți niciodată cantitățile și vitezele maxime indicate în graficul de utilizare recomandat (consultați graficele **K** și **P**).
- Fiți atenți dacă se toarnă lichid fierbinte în recipient, deoarece acesta poate fi ejectat brusc din aparat din cauza aburilor.
- Atunci când utilizați un accesoriu, citiți instrucțiunile de siguranță și de utilizare furnizate împreună cu acesta.
- **Aveți întotdeauna** grijă când ridicați acest aparat deoarece este greu. Asigurați-vă că capul este blocat și că bolul, instrumentele, capacele și cablul sunt bine fixate înainte de ridicare.
- Atunci când mutați aparatul, ridicați-l întotdeauna de baza soclului și de capul mixerului. **Nu** ridicați sau transportați aparatul de mânerul bolului sau cu ajutorul accesoriilor montate pe orificiul de evacuare cu viteză redusă sau pe orificiul de evacuare cu viteză mare.
- **Nu lăsați niciodată** cablul să atârne în jos, unde un copil îl poate apuca.
- **Nu lăsați niciodată** unitatea de alimentare, cablul sau ștecherul să se ude.
- **Nu** introduceți niciodată nimic prin orificiile de aerisire.
- Atunci când utilizați acest aparat, asigurați-vă că este poziționat pe o suprafață plană, departe de margine. Asigurați-vă că este la cel puțin 10 cm de pereți și asigurați-vă că orificiile de ventilație nu sunt blocate. Nu poziționați sub dulapuri care atârna.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului dumneavoastră poate duce la rănire.
- **Nu** utilizați o forță excesivă atunci când apăsați ecranul tactil și nu utilizați niciodată un obiect ascuțit pentru a-l acționa.
- **Nu** utilizați telul pentru amestecuri grele (de exemplu, pentru a bate grăsime și zahăr), deoarece îl puteți deteriora.
- Cablul de alimentare este utilizat pentru a reduce riscul de încurcare sau împiedicare. Cablurile prelungitoare pot fi utilizate dacă se acordă atenție utilizării lor. Dacă se utilizează un cablu prelungitor:
 - Capacitatea electrică marcată a cablului prelungitor trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca și capacitatea electrică a aparatului;
 - Cablul trebuie aranjat astfel încât să nu se întindă peste blat sau pe masă, unde poate fi tras de către copii sau să se împiedice de el în mod neintenționat.
 - Cablul prelungitor trebuie să fie un cablu cu 3 fire de tip împământare. Puterea electrică nominală a aparatului este indicată pe partea inferioară a aparatului.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și să fie conștiente dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Utilizați aparatul **numai** pentru uzul casnic prevăzut. Kenwood nu își asumă nicio răspundere în cazul în care aparatul este supus unei utilizări necorespunzătoare sau în cazul nerespectării acestor instrucțiuni.
- Ratingul maxim se bazează pe accesoriile mini tocător/moară care utilizează cea mai mare sarcină. Alte accesorii pot consuma mai puțină energie.
- Acest aparat nu este destinat funcționării prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- **Nu** deplasați și nu ridicați capul mixerului cu un accesoriu montat, deoarece mixerul Stand ar putea deveni instabil.
- **Nu** folosiți aparatul în apropierea marginii sau a suprafeței de lucru sau nu aplicați forță asupra unui accesoriu atunci când este montat, deoarece acest lucru poate face ca unitatea să devină instabilă și să se răstoarne, ceea ce poate duce la răniri.
- **Nu** utilizați niciodată un accesoriu neautorizat.
- **Nu** utilizați simultan mai mult de un orificiu (orificiu accesoriu bol, orificiu de viteză mare sau orificiu de viteză redusă).
- Asigurați-vă că bolul este întotdeauna montat atunci când folosiți aparatul, utilizând un instrument pentru bol.

Modul de gătire

- Ca în cazul tuturor aparatelor de gătit cu inducție, nu plasați carduri de credit, suporturi magnetice sau echipamente electronice sensibile în apropierea aparatului în timpul utilizării.
- **Nu** lăsați niciodată aparatul pornit nesupravegheat atunci când este în modul fără gătit.

- Atunci când lăsați aparatul nesupravegheat în modul de gătire, acordați o atenție deosebită următoarelor:
 - asigurați-vă că instrucțiunile sunt respectate în ceea ce privește temperaturile și cantitățile maxime de procesat;
 - asigurați-vă că unitatea și cablul sunt poziționate în afara accesului copiilor și departe de marginea suprafeței de lucru;
 - verificați în mod regulat progresul pentru a vă asigura că se adaugă suficient lichid și că alimentele nu se fierb prea mult.
- **Nu** utilizați niciodată un aparat deteriorat. Trimiteți-l la control sau la reparat: consultați "Service și asistență pentru clienți".
 - **Nu** utilizați niciodată un accesoriu neautorizat sau mai multe accesorii simultan.
 - **Nu** depășiți niciodată capacitățile maxime și, atunci când utilizați încălzitorul cu inducție, nu depășiți niciodată umplerea maximă de 3 litri marcat pe partea interioară a bolului.
- **Aveți întotdeauna** grijă când manipulați sau atingeți orice parte a aparatului atunci când este utilizat în modul de gătit sau după gătit, ÎN SPECIAL BOLUL, CAPACUL ȘI INSTRUMENTELE, deoarece acestea vor rămâne fierbinți mult timp după ce aparatul a fost oprit. Folosiți mânerul pentru a scoate și transporta bolul.
- Folosiți mănuși de cuptor atunci când manevrați bolul fierbinte și instrumentele de amestecare fierbinți.
- Simbolul  marcat pe produs indică o suprafață care poate deveni fierbinte în timpul utilizării.
- **Aveți întotdeauna** grijă când scoateți instrumentele bolului după o utilizare prelungită, deoarece acestea se pot încălzi. Partea inferioară a bolului va rămâne fierbinte mult timp după oprirea încălzirii.
- Aveți **întotdeauna** grijă la manipulare și folosiți un covoraș de protecție a suprafeței de lucru atunci când așezați bolul pe suprafețe sensibile la căldură.
- Fiți **întotdeauna atenți** la vaporii care ies din bolul mixerului, în special atunci când deschideți capacul în apărătoarea împotriva stropirii sau atunci când ridicați capul mixerului.
- Dacă transferați alimente fierbinți de la mixer la blender, lăsați întotdeauna ingredientele să se răcească la temperatura camerei înainte de a le pune în blender.
- Utilizați **numai bolul** și instrumentele furnizate cu acest aparat. Nu utilizați niciodată bolul cu nicio altă sursă de căldură.
- **Nu** folosiți niciodată aparatul în modul de gătire cu bolul gol.
- Pentru funcționarea corectă și sigură a plitei cu inducție, asigurați-vă că baza bolului și senzorii de temperatură sunt curați și uscați înainte de gătit.
- Obiectele metalice, cum ar fi cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie așezate pe pedestalul bolului/zona de inducție deoarece se pot încălzi.
- **Nu** utilizați aparatul pentru prăjirea alimentelor.
- Asigurați-vă **întotdeauna** că alimentele sunt bine gătite înainte de a fi consumate.
- **Nu** depășiți 250 ml atunci când gătiți cu ulei.
- Alimentele trebuie consumate imediat după gătire sau lăsate să se răcească rapid și apoi refrigerate cât mai repede posibil.

Modul de viteză mare temperatură înaltă (HSHT) - Pentru a amesteca la viteză mare și la temperaturi de 60°C și peste.

- Această funcție trebuie utilizată numai cu instrumentul de bătut și/sau de amestecat.
- Nu trebuie să depășiți capacitatea maximă de gătit de 3 litri.
- Asigurați-vă că apărătoarea împotriva stropirii este montată.
- Mașina nu trebuie lăsată nesupravegheată.

Bătător pentru cremă

- Nu este adecvat pentru utilizarea la gătit folosind ulei.

Accesoriu Steamer

- Acest accesoriu produce aburi care vă pot arde.
- Nu vă ardeți de aburul care iese din coșul aparatului de gătit cu aburi, în special atunci când îndepărtați apărătoarea împotriva stropirii sau când ridicați capacul pâlniei de alimentare.
- Aveți întotdeauna grijă atunci când manipulați piesele; orice lichid, condens, piesă a aburului sau piesă a mixerului Stand va fi foarte fierbinte. Folosiți mănuși de cuptor.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de montarea sau demontarea pieselor sau înainte de curățare.
- Gătiți bine carnea, păsările, peștele și fructele de mare. Și nu le gătiți niciodată congelate.
- Nu reîncălziți alimentele gătite în aparatul de gătit cu aburi.

Consumul de energie

- Cu comutatorul ON/OFF în poziția "I" și portul de rețea Wi-Fi activat sau dezactivat.
 - Trece automat la modul OFF după 20 de minute de inactivitate și ecranul de afișare se oprește.
 - Putere în modul OFF: <0,3W.
- Cu comutatorul ON/OFF în poziția "O".
 - Comutare automată în modul oprit: Nu se aplică
 - Putere în modul oprit: <0,3W.

Informații despre priză și siguranțe

- Asigurați-vă că sursa dumneavoastră de alimentare cu energie electrică este aceeași cu cea indicată pe partea inferioară a unității de alimentare.
- **ACEST APARAT TREBUIE SĂ FIE LEGAT LA PĂMÂNT**
- Acest aparat este conform cu Regulamentul CE 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu alimentele.
- Acest aparat este în conformitate cu cerințele esențiale și cu alte dispoziții relevante din Directiva 2014/53/UE.

- Înainte de prima utilizare, spălați piesele: Consultați „Îngrijire și curățare”.

Îngrijire și curățare (Consultați graficul **S**)

- **Întotdeauna** opriți și scoateți din priză înainte de curățare.
- Este posibil să apară puțină unsoare la **ieșirea ②** la prima utilizare. Acest lucru este normal - doar ștergeți-o.
- Suprafețele metalice ale senzorilor de temperatură pot prezenta semne de uzură în timpul utilizării normale. Acest lucru nu afectează performanța produsului.
- Nu lăsați bătătorul pentru cremă montat pe mixer atunci când nu este utilizat.

Aparat electrocasnic, capace de ieșire

- Ștergeți cu o cârpă umedă, apoi uscați (inclusiv picioarele de pe partea inferioară a aparatului).
- Nu utilizați niciodată materiale abrazive și nu scufundați în apă.

Bătător pentru cremă

- **Întotdeauna scoateți** lama flexibilă de ștergere din instrument înainte de curățare.
- Spălați lama flexibilă de ștergere și instrumentul în apă caldă cu săpun, apoi uscați bine. Alternativ, piesele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Notă: Vă rugăm să inspectați starea corpului instrumentului înainte și după utilizare și, de asemenea, să inspectați periodic starea lamei ștergătorului și înlocuiți-o dacă prezintă semne de uzură.

Bol, Instrumente, Protecție împotriva stropirii, Clemă asistență la amestecare

- Spălați manual, apoi uscați bine sau spălați în mașina de spălat vase (consultați graficul **S**).
- **Nu** utilizați niciodată o perie de sârmă, vată de oțel sau înălbitor pentru a curăța bolul din oțel inoxidabil. Utilizați oțet sau un detartrant adecvat pentru a îndepărta calcarul.
- Dacă mâncarea se lipește sau arde pe interiorul bolului, îndepărtați cât mai mult posibil cu ajutorul spatulei furnizate. Umpleți bolul cu apă caldă cu săpun și lăsați să se înmoaie. Îndepărtați orice depuneri persistente folosind o perie de nailon.
- Orice decolorare a bolului nu va afecta performanța acestuia.

Orificiu de scurgere

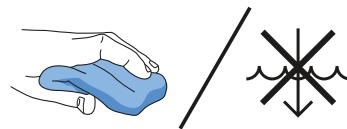
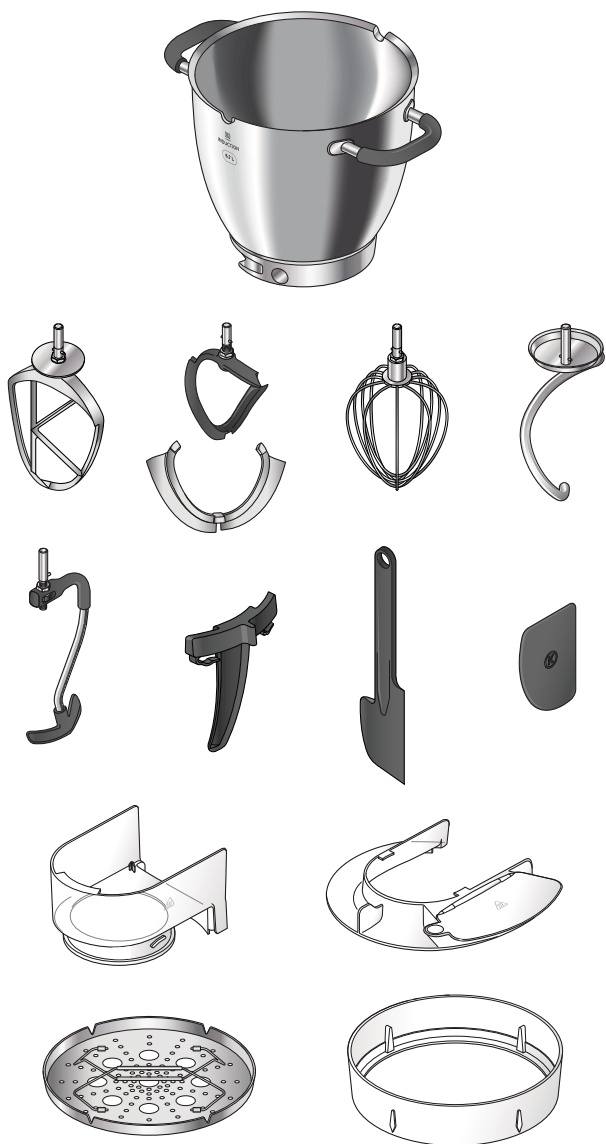
- Asigurați-vă că această zonă este liberă de alimente. Dacă este necesar, utilizați un curățător de țevi sau un tampon de vată pentru a curăța.

Senzori de temperatură

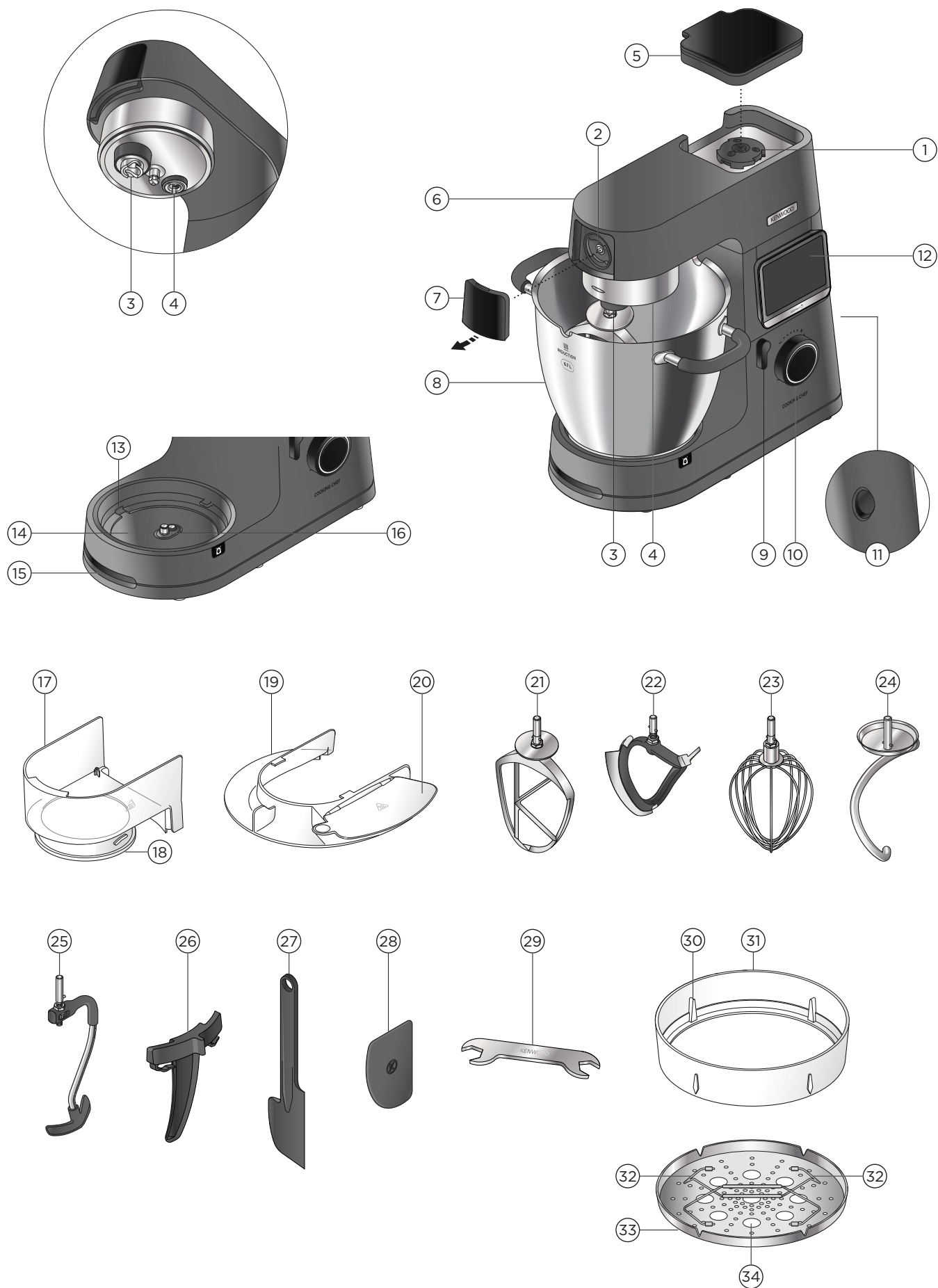
- Ștergeți cu o cârpă umedă, apoi uscați bine. Nu utilizați niciodată substanțe abrazive sau instrumente ascuțite pentru a curăța senzorii.

Accesorii Steamer

- **Întotdeauna** opriți și scoateți din priză înainte de a scoate accesoriul din mixerul Stand.
- Pentru o curățare mai ușoară, spălați întotdeauna piesele imediat după utilizare. Toate piesele pot fi spălate în apă caldă cu săpun, apoi uscate bine. Alternativ, acestea pot fi spălate în mașină de spălat vase.
- Apa și alimentele obișnuite conțin săruri și acizi care pot afecta uneori suprafețele metalice, cum ar fi interiorul bolului mixerului. În acest caz, curățați cu o perie din nailon, un burete neabraziv sau o lavetă proprie din oțel inoxidabil.



Lista de piese



Orificiile pentru accesorii

- ① Ieșire de viteză mare (HSO)
- ② Ieșire cu viteză redusă (SSO)
- ③ Soclu pentru instrumente pentru bol
- ④ Soclu pentru instrumentul de amestecare

Mixer

- ⑤ Capac de ieșire de viteză mare
- ⑥ Capul mixerului
- ⑦ Capac de evacuare cu viteză redusă
- ⑧ Bol robot de gătit
- ⑨ Cap - pârghie de ridicare
- ⑩ Cadran de control
- ⑪ Comutator pornit (On)/oprit (Off)
- ⑫ Ecran de afișare
- ⑬ Orificiu de scurgere
- ⑭ Piedestal bol/zonă de inducție
- ⑮ Orificii de aerisire
- ⑯ Senzori de temperatură
- ⑰ Scut termic

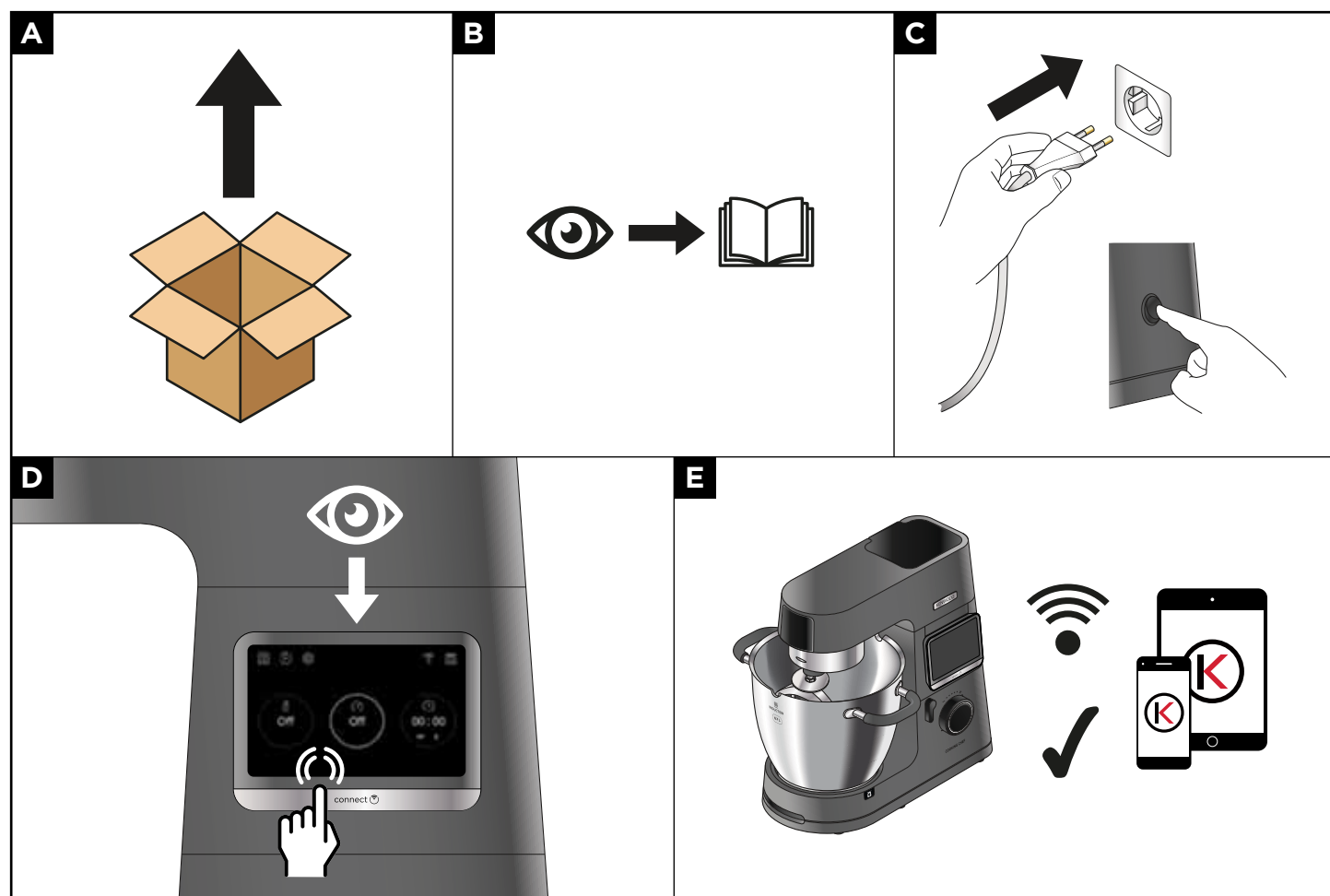
- ⑱ Garnitură de cauciuc (detașabilă)
- ⑲ Protecție împotriva stropirii
- ⑳ Capacul pâlniei de alimentare
- ㉑ K-Beater
- ㉒ Bătător de cremă
- ㉓ Tel
- ㉔ Instrument pentru aluat
- ㉕ Instrument de amestecare
- ㉖ Clemă de asistență la amestecare
- ㉗ Spatulă pentru temperaturi ridicate
- ㉘ Racletă pentru aluat
- ㉙ Cheie

Accesorii aburi (opțional)

- ㉚ Suporturi pentru mânăre
- ㉛ Inel de susținere
- ㉜ Mânere pliabile
- ㉝ Tavă detașabilă
- ㉞ Suporturi pentru ouă

Conectarea la aplicația Kenwood & Me

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Important

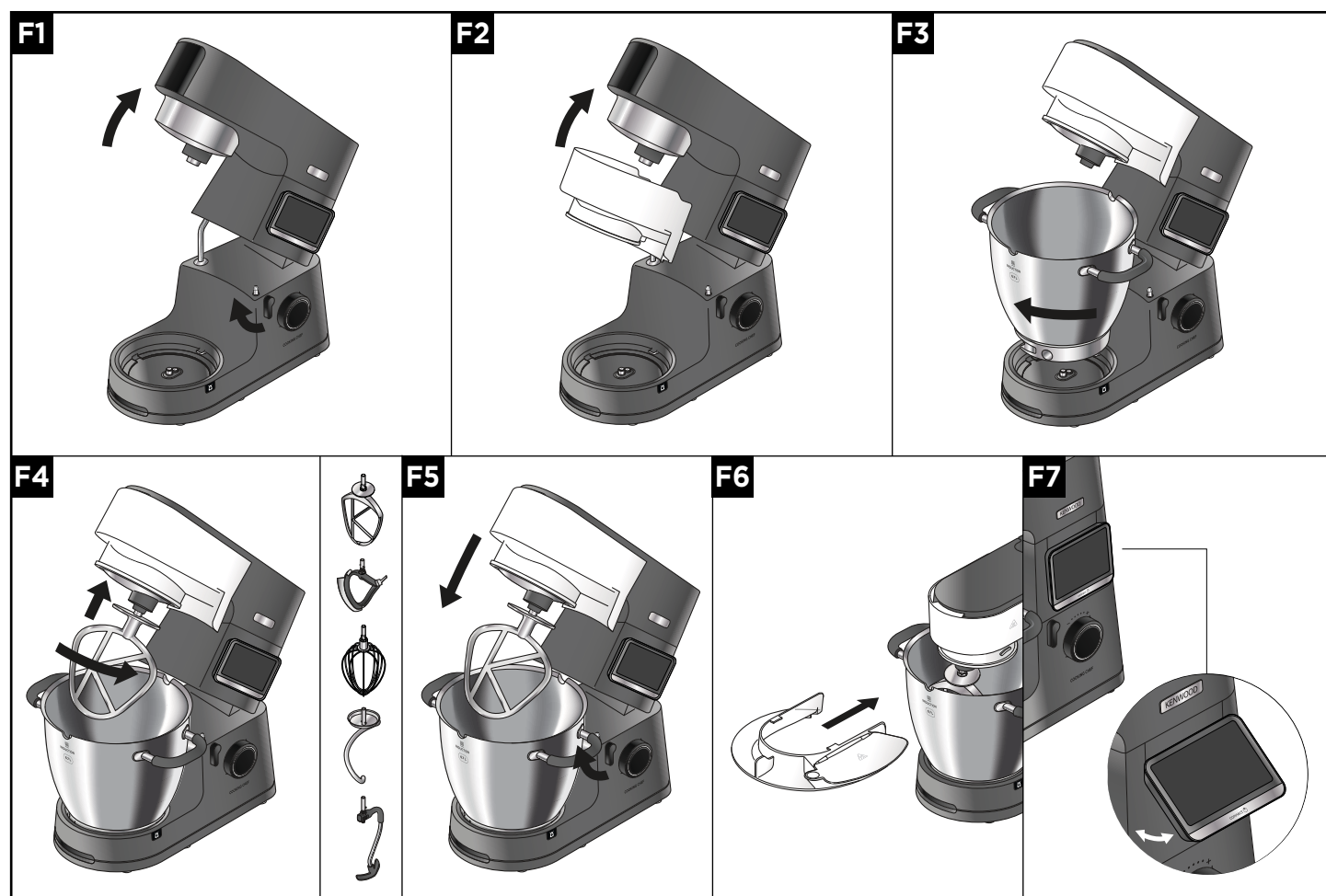
- **WiFi** - Funcționează numai cu IEEE802.11 b, g și n la 2.4 GHz.
- **Compatibilitate** - Aplicația Kenwood & Me este compatibilă cu cele mai recente versiuni de iOS și Android.
- **Resetare la datele din fabrică** - Atunci când aruncați aparatul, este important să îl resetați la datele din fabrică pentru a vă proteja datele personale.
Selectarea acestei opțiuni va șterge toate datele WiFi stocate pe aparat și îl va readuce la setările din fabrică.
Pentru a reseta aparatul la datele din fabrică, selectați Setări > ⚙ Dispozitivul meu > Resetare din fabrică
- **Resetarea rețelei** - utilizați funcția de uitare a rețelei pentru a șterge toate datele WiFi stocate pe aparat.
Pentru conectarea la o rețea nouă, aparatul trebuie să se asocieze din nou prin intermediul telefonului inteligent sau al tabletei.
Pentru a reseta rețeaua aparatului, selectați Settings>Connectivity>Network Settings> Forget Network.

Aplicația Kenwood & Me va permite controlul limitat al aparatului dumneavoastră prin intermediul telefonului inteligent sau al tabletei.

- 1 Conectați și apăsați comutatorul On/Off de pe partea laterală a unității de alimentare.
- 2 Aplicația poate fi descărcată prin scanarea codului QR care apare pe ecran. (Notă dacă codul QR nu este scanat la prima pornire a aparatului, apăsați simbolul  din colțul ecranului pentru a accesa codul QR).
- 3 Urmați instrucțiunile de pe ecran.

Pentru a vă configura Robotul dumneavoastră de gătit

Diagrame de utilizare și Instrucțiuni de utilizare



Important

- Asigurați-vă că zona de inducție, senzorii de temperatură și suprafața externă a bazei bolului sunt curate. Nerespectarea acestei cerințe va afecta senzorul de căldură, ceea ce duce la performanțe de gătit slabe.
- Nu folosiți instrumentul de amestecare cu instrumentul pentru aluat, K-beater sau bătătorul pentru cremă.

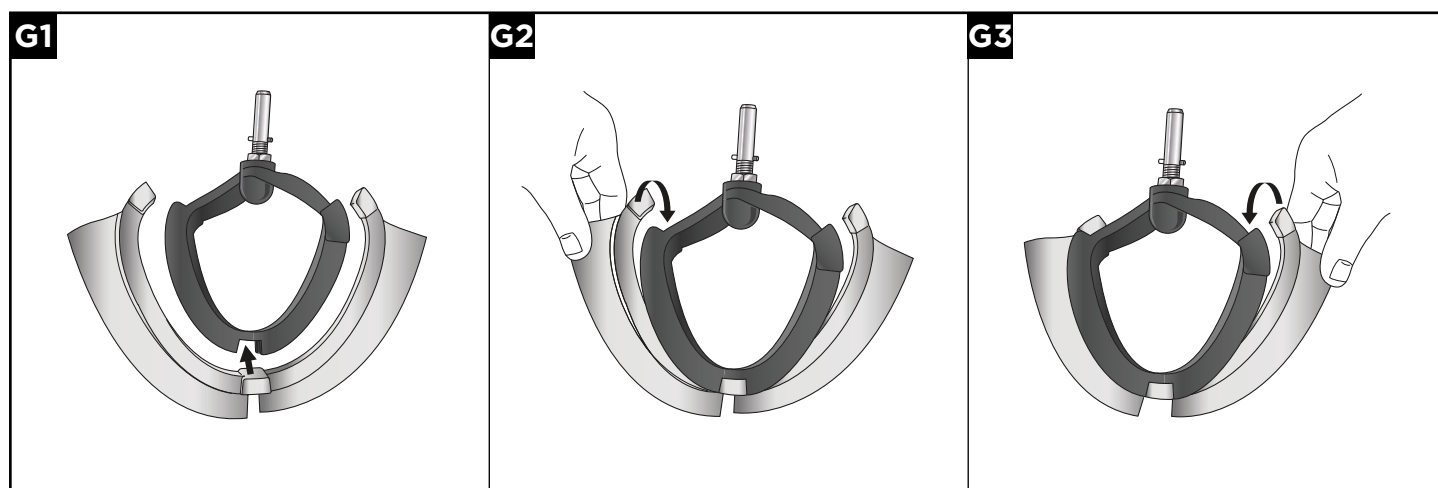
Ansamblul apărătoare de stropire

- Ansamblul apărătoarei de stropire este format din 2 piese: scutul termic și apărătoarea de stropire.
- Scutul termic are rolul de a proteja capul mixerului de aburul produs în timpul procesului de gătit.
- Protecția împotriva stropirii nu trebuie montată pe bol decât dacă este utilizată împreună cu scutul termic.
- Montați și îndepărtați apărătoarea de stropire numai atunci când capul mixerului este în poziția blocată, coborâtă.

- 1 Rotiți maneta de ridicare a capului în sensul acelor de ceasornic și ridicați capul mixerului până când se blochează.
 - 2 Împingeți scutul termic în sus pe partea inferioară a capului mixerului până când este complet poziționat.
 - Dacă utilizați Robotul de bucătărie fără căldură, nu este necesar să montați scutul termic, cu excepția cazului în care utilizați apărătorul de stropire.
 - 3 Montați bolul la bază. Rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a bloca în poziție.
 - 4 Așezați instrumentul necesar în locașul instrumentului pentru bol sau în locașul instrumentului de amestecare dacă utilizați instrumentul de amestecare, localizând știftul în canelură și apoi rotiți pentru blocarea în poziție.
 - Pentru a scoate un instrument, inversați pasul 4 de mai sus. (Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor pentru a îndepărta instrumentele după gătire).
 - Instrumentul de amestecare - atunci când se utilizează instrumentul de amestecare, se poate utiliza și clema de asistență la amestecare pentru a ajuta la acțiunea de amestecare, consultați "Pentru a monta și îndepărta Clema de asistență la amestecare". Instrumentul de amestecare poate fi utilizat și cu telul.
 - 5 Pentru a coborî capul mixerului, ridicați-l ușor, apoi rotiți maneta de ridicare a capului în sensul acelor de ceasornic. Coborâți în poziția blocată.
 - 6 Așezați apărătoarea de stropire pe marginea bolului și apoi glisați-o înainte până când este complet montată.
 - În timpul amestecării, ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin intermediul pâlniei de alimentare.
 - 7 Pentru a îndepărta apărătoarea de stropire, pur și simplu glisați-o în afara aparatului.
- Notă: apărătoarea de stropire va rămâne atașată la scutul termic atunci când capul mixerului este ridicat, cu excepția cazului în care este îndepărtată înainte de ridicarea capului mixerului.
- 8 Pentru a îndepărta scutul termic, ridicați capul mixerului până când acesta se blochează. Scoateți instrumentul, apoi trageți în jos scutul termic din partea inferioară a capului mixerului. Notă: Montați sau îndepărtați apărătoarea de stropire numai atunci când capul mixerului este în poziția blocată.
 - 9 Unghiul de vizualizare al ecranului de afișare poate fi reglat. Pentru a regla unghiul ecranului de afișare, țineți apăsată partea de jos a ecranului și trageți sau împingeți ușor în poziție.

Pentru asamblarea bătătorului de cremă

Diagrama de utilizare și Instrucțiuni de utilizare



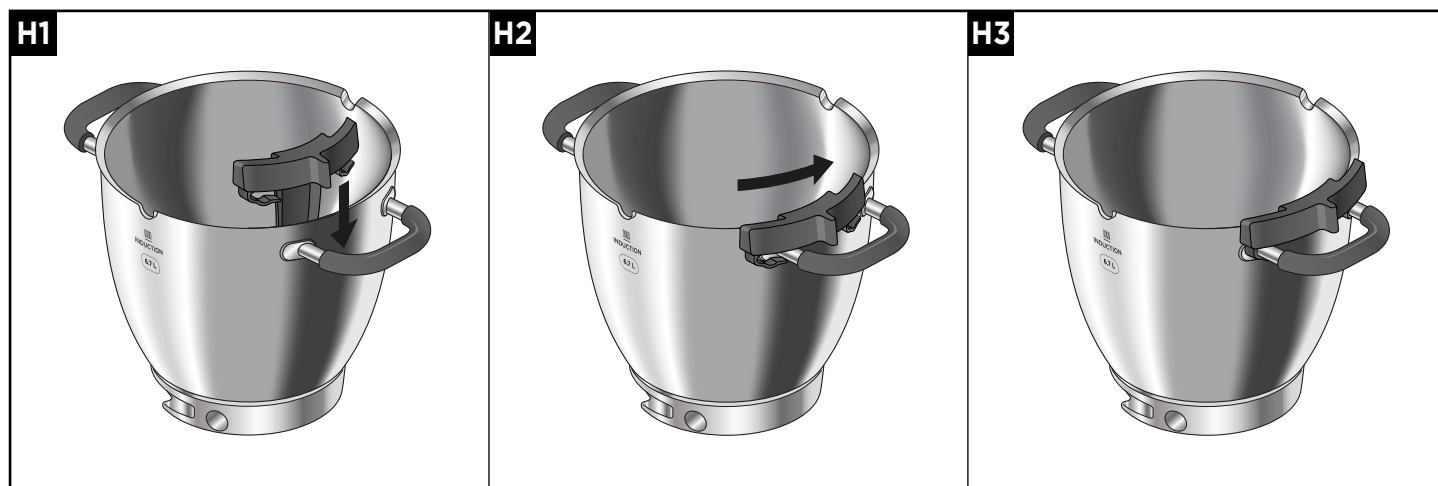
Important

Lama ștergătorului este livrată deja montată și trebuie îndepărtată întotdeauna înainte de curățare.

- 1 Montați cu atenție lama flexibilă a ștergătorului pe instrument prin poziționarea bazei lamei de ștergător în fantă, apoi montați o parte înainte de a prinde ușor capătul în loc. Repetați cu cealaltă parte.

Pentru a monta și a îndepărta clema de asistență la amestecare

Diagrame de utilizare și Instrucțiuni de utilizare



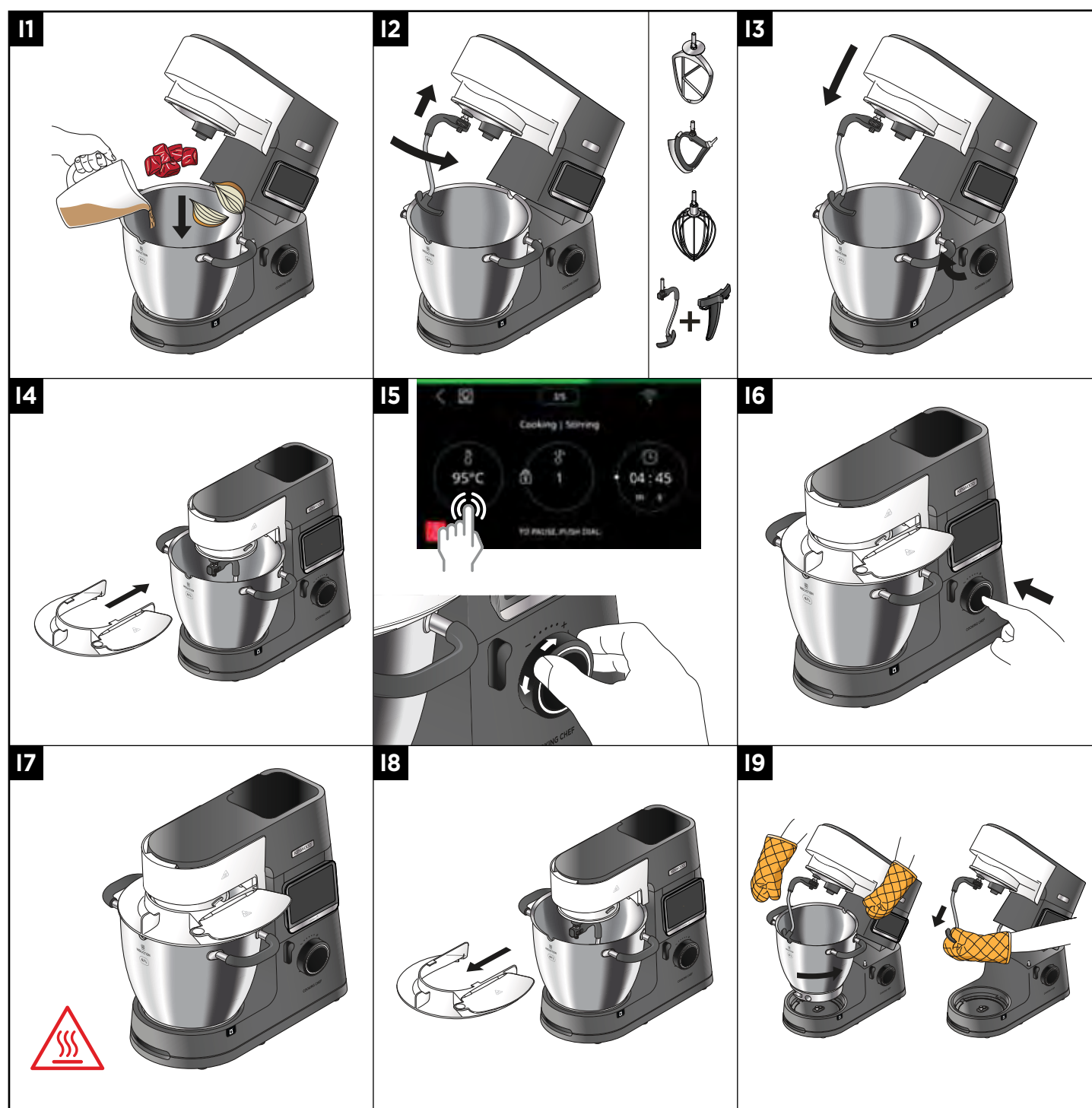
Important

- Clema de asistență la amestecare nu trebuie montată atunci când se utilizează K-Beater-ul, telul, instrumentul pentru aluat sau bătătorul de cremă.
- Clema de asistență la amestecare poate fi utilizată pentru a ajuta la acțiunea de amestecare.

- 1 Introduceți clema de asistență la amestecare pe partea laterală a bolului, cu creasta verticală pe interior și clemele pe exterior.
- 2 Rotiți clema în sensul invers acelor de ceasornic pe mânerul bolului.
- 3 Pentru îndepărtare, inversați procedura.

Pentru a utiliza Robotul de bucătărie - Funcționare manuală (Mod de gătire)

Diagrame de utilizare și Instrucțiuni de utilizare



Important

- Aveți grijă când manevrați sau atingeți orice parte a aparatului atunci când este utilizat în modul de gătire sau după gătit, ÎN SPECIAL VASUL ȘI INSTRUMENTELE, deoarece acestea vor rămâne fierbinți mult timp după ce aparatul a fost oprit.
- Utilizați cele două mânere laterale pentru a scoate și transporta bolul. Folosiți mănuși de cuptor atunci când manevrați bolul fierbinte și instrumentele fierbinți.

- 1 Se adaugă în castron ingredientele care urmează să fie gătite.
- 2 Montați instrumentul necesar și apărătoarea de stopire.
- 3 Setati timpul, viteza și temperatura necesare.
 - Rotiți cadranul de control în sensul invers acelor de ceasornic pentru a utiliza intervalele de amestecare și pulsul.
 - Rotiți cadranul de control în sensul acelor de ceasornic pentru a utiliza viteze continue.
- 4 Apăsati cadranul de control pentru a porni.
- Pentru a opri unitatea în orice moment, apăsați cadranul de control. Dacă este în modul de gătit, aveți grijă deoarece unitatea va fi fierbinte.

- Pentru a opri procesul de încălzire în orice moment, schimbați temperatura pe "OFF".
 - Dacă în orice moment capul mixerului este ridicat în timpul unei operații, procesul de încălzire se va întrerupe, iar instrumentul pentru bol se va opri și nu va reporni atunci când capul mixerului este coborât. Pentru a reporni mixerul, coborâți capul mixerului și apăsați cadranul de control.
- 5 După terminarea unui program, aparatul va emite un bip de 3 ori.
- Notă: Dacă nu a fost setat niciun timp, procesele de încălzire și amestecare se vor încheia automat odată ce cronometrul a ajuns la 8 ore.

Indicații și sfaturi - Gătit

- Unele rețete, în special cele cu un conținut ridicat de apă, nu vor putea atinge o temperatură de gătit mai mare de 100°C (deoarece aceasta este punctul de fierbere al apei).
- Când adăugați ingrediente în bol în timpul gătitului, reduceți viteza și adăugați ingredientele încet și uniform.
- Pentru a încălzi rapid sosurile, utilizați o setare de amestecare continuă.
- Dacă utilizați apărătoarea de stropi în timpul gătitului, scoateți-o întotdeauna înainte de a ridica capul mixerului. Fiți atenți la condensul format pe apărătoarea de stropi și pe scutul termic.
- Când ridicați capul mixerului, ridicați-l încet pentru a permite lichidului de pe partea inferioară a scutului termic să curgă înapoi în bol.
- Sunt disponibile patru funcții de întârziere a amestecării care vă permit să selectați cantitatea adecvată de amestecare pentru rețete individuale. Unele rețete vor necesita amestecarea constantă pentru a împiedica ingredientele să se lipească de fundul bolului, în timp ce altele vor beneficia de amestecarea intermitentă pentru a menține textura alimentelor.

Mod viteză mare și temperatură ridicată - HSHT

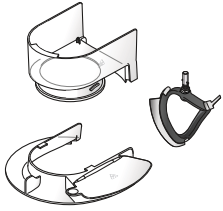
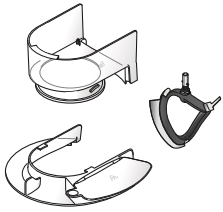
(Pentru a amesteca la viteză mare la temperaturi de 60°C și peste)

Important - Modul de mare viteză și temperatură ridicată (HSHT)

- Din motive de siguranță, turația motorului este limitată automat la temperaturi ale bolului de 60°C sau peste 60°C, cu excepția cazului în care Viteză mare Temperatură ridicată (HSHT) a fost activat.
- Mesajul "Atenție! Bol fierbinte și ingrediente fierbinți" pe ecran se afișează automat atunci când o turație fără amestecare (de ex. Min la Max sau Puls) este selectată și temperatura este setată la 60°C sau mai mult.
- Dacă mașina funcționează deja la o viteză fără amestecare atunci când este selectată o temperatură a bolului de 60°C sau mai peste, atât motorul, cât și încălzitorul se vor opri și se va afișa mesajul "Atenție! Bol fierbinte și ingrediente fierbinți", va fi afișat mesajul de avertizare pe ecran.
- Odată ce mesajul de avertizare "Atenție! Bol fierbinte și ingrediente fierbinți" prin apăsarea butonului "De acord", motorul va urca turația până la viteza selectată și bolul va fi încălzit la temperatura selectată anterior.
- Această funcție TREBUIE să fie utilizată NUMAI cu mixerul și/sau instrumentul de amestecare sau bătătorul de cremă.
- Asigurați-vă că apărătoarea de stropire este montată în modul de viteză mare și temperatură ridicată.
- Mașina nu trebuie lăsată nesupravegheată.
- Nu depășiți capacitatea maximă de gătit de 3 litri.

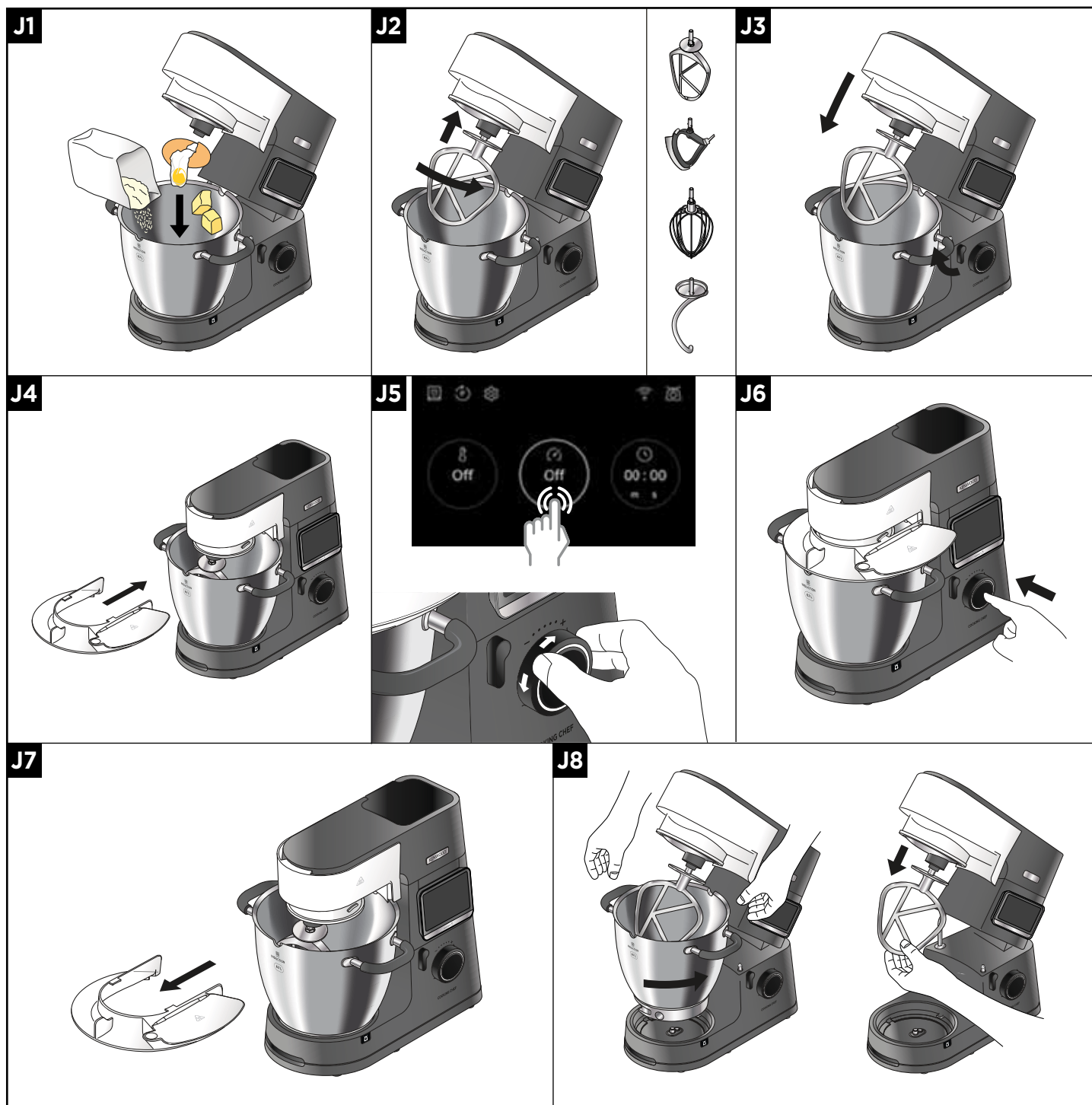
- 1 Selectați timpul (dacă este cazul), viteza și temperatura de 60°C sau mai mare.
- 2 Afișajul "Atenție! Bolul și ingredientele fierbinți" va apărea pe ecranul de afișare pentru a vă anunța că intrați în modul HSHT.
- 3 După ce avertismentul a fost citit și înțeles, apăsați da pentru a confirma că sunteți de acord să intrați în modul HSHT.
- 4 Apăsați cadranul de control pentru a porni.

Rețete

Rețetă	Instrumentul utilizat	Setări prestabilite / manuale	Ingrediente
Crème Anglaise		Setări manuale  15 minute  1  85°C	Adăugați următoarele, toate odată: 250 g lapte integral gras 250 g smântână dublă 1 linguriță extract de vanilie 2 linguri de făină de porumb 96 g gălbenuș de ou, 80 g zahăr pudră
Budincă de orez		Setări manuale  1 oră 15 minute  1  95°C	Adăugați următoarele, toate odată: 150g orez cu bobul scurt 1L lapte integral gras 75g zahăr pudră 2 lingurițe extract de vanilie

Pentru a utiliza Robotul de gătit - Funcționare manuală (Fără gătit)

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Important

- Nu utilizați telul pentru amestecuri grele (prăjituri complete și grăsimi cremoasă și zahăr), deoarece îl puteți deteriora.
- Nu depășiți niciodată capacitățile și vitezele maxime indicate - puteți suprasolicita aparatul.
- Asigurați-vă că picioarele de pe partea inferioară a aparatului și suprafața de lucru sunt curate și uscate înainte de a utiliza aparatul.

- 1 Adăugați ingredientele relevante care urmează să fie amestecate.
 - 2 Setati timpul, viteza și temperatura necesare.
Notă: Pentru a utiliza aparatul ca mixer fără căldură, selectați "Off" la setarea temperaturii.
Rotați cadranul de control în sensul invers acelor de ceasornic pentru a utiliza intervale de amestecare și puls.
Rotați cadranul de control în sensul acelor de ceasornic pentru a utiliza viteze continue.
 - 3 Montați unealta necesară și apărătoarea de stropire, dacă este necesar.
 - 4 Apăsati cadranul de control pentru a porni.
 - Pentru a opri unitatea în orice moment, apăsați cadranul de control.
 - Dacă în orice moment capul mixerului este ridicat în timpul unei operații, unealta pentru bol se va opri și nu va reporni atunci când capul mixerului este coborât. Pentru a reporni mixerul, coborâți capul mixerului și apăsați cadranul de control.
 - 5 După terminarea unui program, aparatul va emite un bip de 3 ori.
- Notă: Dacă nu a fost setat niciun timp, procesele de agitare se vor încheia automat odată ce cronometrul a ajuns la 8 ore.

Indicații și sfaturi - Fără gătit

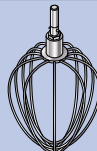
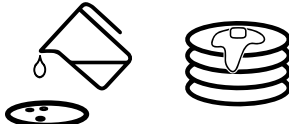
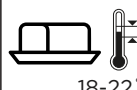
- Pentru a evita stropirea ingredientelor, măriți treptat viteza.
- **K-Beater** - pentru a încorpora complet ingredientele, opriți amestecarea și răzuiți frecvent bolul cu spatula.
- Folosiți ingrediente reci pentru produsele de patiserie, cu excepția cazului în care rețeta prevede altfel.
- Atunci când bateți grăsimi și zahăr pentru amestecuri de prăjituri, folosiți întotdeauna grăsimi la temperatura camerei sau înmuiați-o mai întâi.
- **Tel** - Folosiți telul numai pentru amestecuri ușoare, cum ar fi albușuri de ou, frișcă și chech fără grăsimi, altfel o puteți deteriora.
- Înainte de a bate albușurile, asigurați-vă că nu există grăsimi sau gălbenuș de ou pe tel sau pe bol. Cele mai bune rezultate se obțin atunci când ouăle sunt la temperatura camerei.

Indicații și sfaturi - Instrumentul pentru aluat

- Nu depășiți niciodată capacitățile și vitezele maxime indicate - puteți suprasolicita aparatul.
- Dacă auziți că aparatul lucrează din greu, opriți, scoateți jumătate din aluat și faceți fiecare jumătate separat.
- Ingredientele se amestecă cel mai bine dacă puneți mai întâi lichidul.
- Drojdie uscată (genul care trebuie reconstituit): se toarnă apa caldă în bol. Se adaugă apoi drojdia și zahărul și se lasă să stea 10 minute, până devine spumoasă.
- Drojdie proaspătă: se sfărâmă în făină
- Alte tipuri de drojdie: urmați instrucțiunile producătorului.

Grafic de utilizare

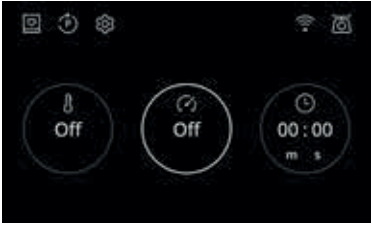
K 	 (MAX)		 (Minute)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (Amestec de 20 de ouă)	Min-Max	2-4
	3 kg	Min-Max	5-10
	 (MAX)		 (Minute)
   	1,5 kg	Min-Max	4
 	4 kg (Amestec de 20 de ouă)	Min-Max	1-2
	3 kg	Min-Max	2-5

K			 (MAX)	 (Minute)
		16	Max	1½-2
		 250 g  500 g  200 g	Min	10 secunde
			Max	1-½
		 x 2  180 ml	Max	1-2
		 (MAX)	 (Minute)	
		 1,6 kg	Min	1
		 H ₂ O 960 g	1	4
		 1,6 kg	Min	1
		 18-22° C 720 g	1	4
		 800 g  180 g		

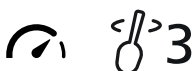
Pentru a utiliza robotul de gătit -instrumente pentru bol (viteze și temperaturi de funcționare recomandată)

			
	20°C-59°C	Min-Max	
	60°C-200°C	N/A	
	20°C-200°C	Min-Max	
	20°C-59°C	Min-1	
	60°C-200°C	N/A	
	20°C-59°C	Min-Max	
	60°C-200°C	🌀1 – 🌀4	
	20°C-200°C	🌀1 – 🌀4	
	20°C-200°C	🌀1 – 🌀4	
	20°C-200°C	Min-Max	

Pentru a utiliza robotul dumneavoastră de gătit - Ecranul de afișare explicat

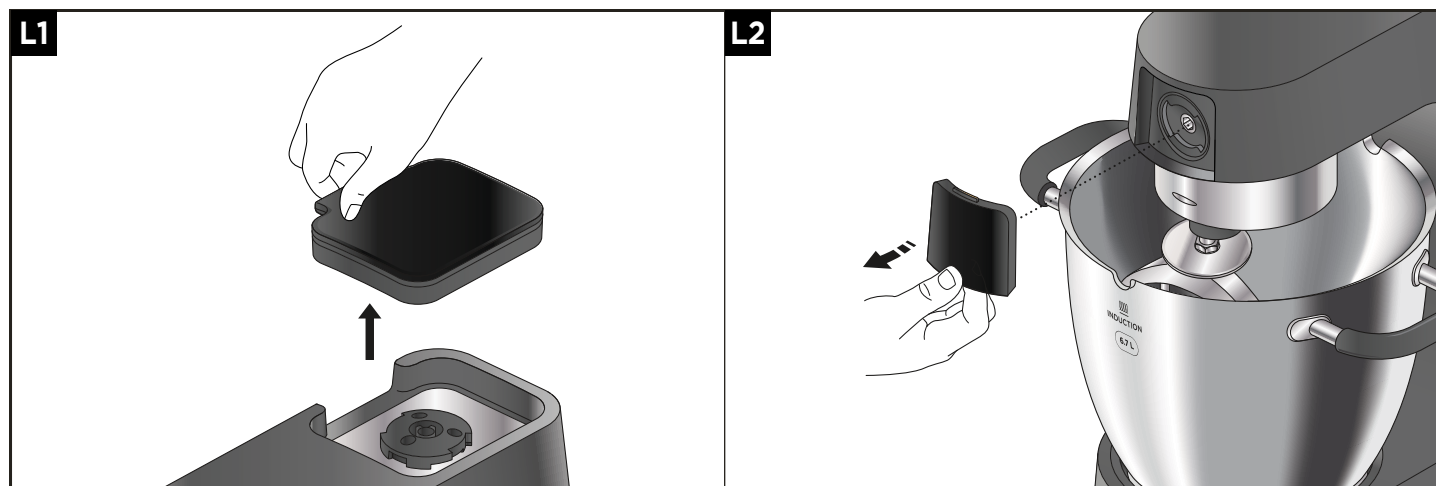
	
	Atingeți această pictogramă pentru a accesa colecțiile de rețete de la bord și colecțiile descărcate din aplicație.
	Atingeți această pictogramă pentru a accesa setările prestabilite.
	Atingeți această pictogramă pentru a deschide meniul de setări.
	Atingeți această pictogramă pentru a cântări ingredientele în bol, sau în instrumentele opționale montate.
	Afișează temperatura selectată.
	Afișează intervalul de amestecare selectat.
	Afișează ora selectată în ore (h), minute (m) și secunde (s).
	Indică faptul că o setare (timp, viteză sau temperatură) nu poate fi reglată.
	Indică faptul că aparatul este conectat la o rețea Wi-Fi.
	Arată că aparatul nu este conectat la wifi și că aparatul nu a fost asociat cu un cont de utilizator.
	Afișează că Wi-Fi este setat pe oprit.
	Afișează că Wi-Fi este activat, dar nu există conexiune la internet.
	Afișează eroarea serverului Wi-Fi.
	Afișează actualizarea software-ului.

Setări de temperatură și viteză

Ghid privind temperatura	45°C	Ciocolată topită
	72°C - 82°C	Fierbere (pentru a scădea zeama)
	98°C - 99°C	Fierbere la foc mic
	105°C	Fierbere, aburire
	110°C - 130°C	Legume sărate
	200°C	Rumenirea cărnii
		Pulse - For short bursts of maximum power.
		Interval de amestecare 1 - Mixerul va funcționa la o viteză constantă redusă. Se utilizează pentru încorporarea ingredientelor ușoare în amestecuri mai grele.
		Interval de amestecare 2 - Amestecare intermitentă cu pauze scurte. Când este setată la această viteză, funcționează intermitent la o viteză redusă la fiecare 10 secunde timp de 1,5 rotații.
		Interval de amestecare 3 - Amestecare intermitentă cu pauze medii. Când este setată la această viteză, funcționează intermitent la o viteză redusă la fiecare 30 de secunde timp de 1,5 rotații.
		Interval de amestecare 4 - Amestecare intermitentă cu pauze lungi. Când este setată la această viteză, funcționează intermitent la o viteză redusă la fiecare 5 minute timp de 1,5 rotații.
		Viteze continue, min - max.
	HSHT	Pentru a amesteca la temperaturi de peste 60°C folosind vitezele Min-Max.

Pentru a utiliza robotul dumneavoastră de gătit - Accesorii

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



1 Îndepărtați capacul ieșirii de mare viteză/ieșirii de mică viteză (dacă este cazul).

Capac de evacuare de mare viteză

- Pentru a îndepărta capacul, utilizați mânerul și ridicați-l în sus.
- Pentru montare, așezați capacul peste ieșire și împingeți-l în jos.

Capac de evacuare cu viteză redusă

- Pentru a scoate capacul, utilizați mânerul de pe partea inferioară și trageți spre exterior.
 - Pentru montare, poziționați dispozitivul de prindere din partea superioară a capacului în locașul ieșirii și împingeți-l pentru a-l fixa în poziție
- 2 Montați accesoriul în conformitate cu instrucțiunile specifice furnizate.
 - 3 Setati timpul și viteza necesare.
 - 4 Apăsati cadranul de control pentru a porni.
 - 5 Pentru a opri unitatea în orice moment, apăsați din nou cadranul de control.

Rețetă

Marinadă de prune uscate

200 g miere limpede și lichidă

40g prune uscate moi

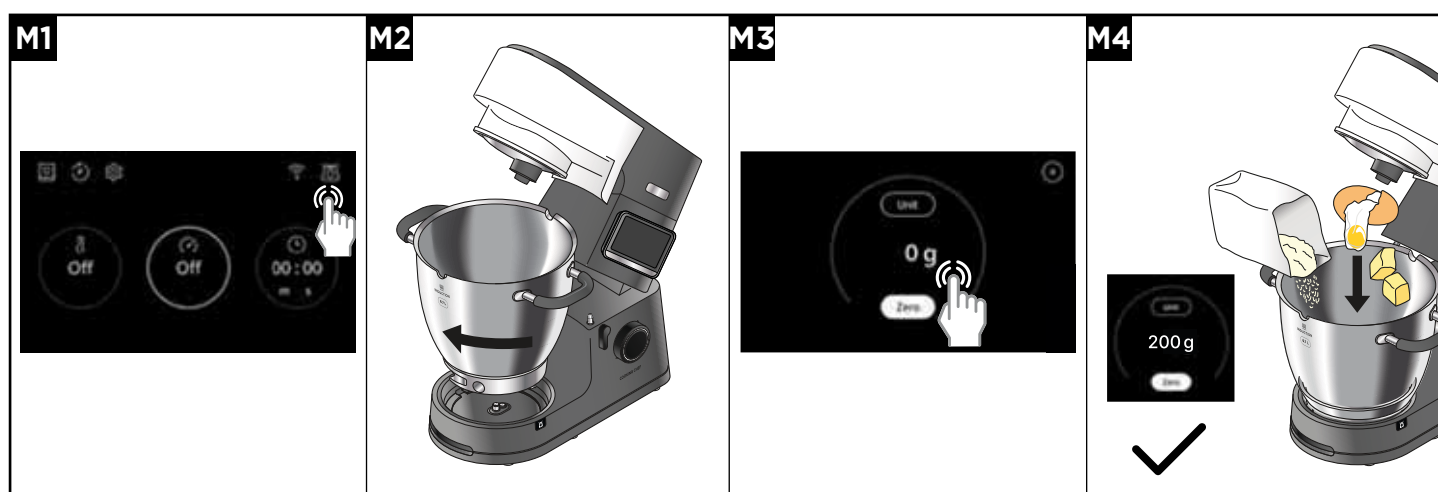
40ml apă

- 1 Se pun toate ingredientele în mini tocător/moară. Se păstrează la frigider peste noapte.
- 2 Montați accesoriul pe mixerul Stand.
- 3 Comutați la puls timp de 4 secunde.
- 4 Utilizați după cum este necesar.

(Notă: Accesoriul mini tocător/moară disponibil pentru achiziționare separată)

Pentru a utiliza Robotul dumneavoastră de gătit - funcția de cântărire

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Important

- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață uscată, plană și stabilă înainte de cântărire.
- Nu aplicați presiune pe mixer sau pe bol în timpul cântăririi, deoarece acest lucru va afecta precizia cântarului.
- Funcția de cântărire poate fi utilizată cu capul mixerului în poziția jos sau sus.
- Funcția de cântărire este precisă până la 6 kg.

- 1 Selectați funcția de cântărire  pe ecranul tactil.
- 2 Montați bolul.
- 3 Resetați scala.
- 4 Cântăriți ingredientele.
- 5 Pentru a comuta între unități, atingeți butonul unitate de pe ecranul de cântărire.

Pentru a utiliza Robotul dumneavoastră de gătit - Presetări simple cu atingere

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



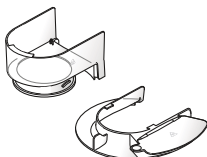
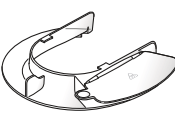
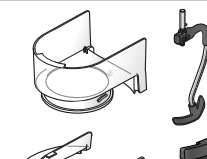
1. Selectați meniul Preset.
2. Alegeți presetarea pe care doriți să o utilizați.
3. Urmați instrucțiunile de pe ecranul de afișare.
4. Pentru a opri unitatea în orice moment, apăsați cadranul de control. Aveți grijă deoarece bolul și instrumentele vor fi fierbinți.

Grafic de utilizare presetată

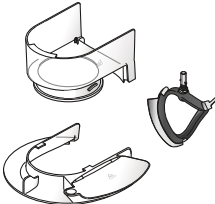
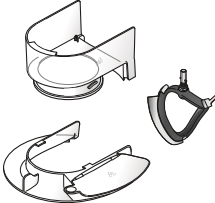
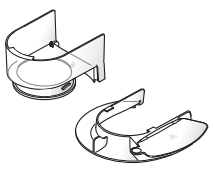
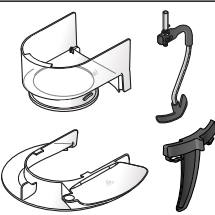
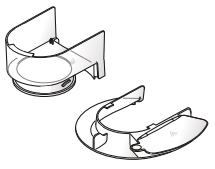
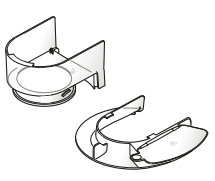
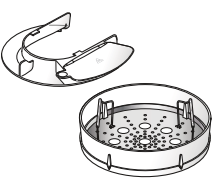
Setările implicite pot fi ajustate pentru a se potrivi rețetei dumneavoastră, acolo unde sunt disponibile.

Setările nereglabile sunt indicate prin pictograma .

Atunci când "Încălzire" este afișat pe ecranul de afișare, cronometrul nu va începe numărătoarea inversă până când nu a fost atinsă temperatura corectă.

Preset	Instrument recomandat	Setări implicite (reglabil)		Etapă de păstrare la cald	 (Max)	Idei de rețete / Utilizări
Rezultate sigure - Cremă		 90 - 120 secunde			2 kg	Victoria Sponge, Prăjituri
		 3				
		 OFF 				
Rezultate sigure - Bateria albușului de ou		 60 - 140 secunde			550 g	Albușuri de ou pentru mousse de ciocolată
		 MAX				
		 OFF 				
Rezultate sigure - Frișcă bătută		 65 - 155 secunde			1,9 kg	Umplutură/ Topping pentru tort Pliere în mousse de ciocolată.
		 MAX				
		 OFF 				
Frământarea aluatului		 10 min. (1 până la 15 min.)			 1,6 kg	Rulouri de pâine, Pizza
		 Min la 1 (min - 1)				
		 OFF 				
Dospirea aluatului		 1 oră (5 min. până la 2 ore)			 1,6 kg	Dospirea aluatului cu drojdie
		 OFF 				
		 30 °C (25 °C - 25 °C)				
Popcorn		 10 minute (5 până la 15 minute)			 20 g  20 g	Pentru popcorn proaspăt homemade * Pentru cele mai bune rezultate utilizați întotdeauna presetările.
		 OFF 				
		 180 °C 				
Rumenirea cărnii	 	 3 min. - 140 secunde 			200 g	Pentru cele mai bune rezultate se rumenește carnea în loturi de 100-200g.
		 2 				
		 200 °C				
Topirea ciocolatei		 5 minute (1 până la 10 minute)		30 de minute	500 g	Mousse de ciocolată
		 1 		4		
		 60 °C		35 °C		

Graficul de utilizare a presetărilor - continuare

Preset	Instrument recomandat	Setări implicite (reglabil)	Etapa de păstrare la cald	 (Max)	Idei de rețete / Utilizări
Roux		 4 minute (4 până la 15 minute)  1   95°C (95°C - 120°C)		 80 g  80 g	Utilizați ca bază pentru o varietate de sosuri
Bechamel		 12 minute (4 până la 10 minute)  1   90°C - 95°C (90°C - 120°C)	30 de minute  4 65°C	 80 g  80 g  1 L	Sos alb de bază folosit pentru o varietate de mâncăruri.
Prăjire superficială		 4 minute   2   180°C 		 200 - 250ml ulei	Pentru cele mai bune rezultate folosiți ulei de arahide sau ulei vegetal. Lucrați în loturi, se prăjesc până devin crocante.
Sote de legume		 3 minute (3 până la 6 minute)  2   120°C (110°C - 130°C)		2 linguri de ulei	Legume, Carne, Fructe de mare
Fierbere la foc mic		 12 minute (3 min. până la 2 ore)  2 - 4  98°C - 140°C (90°C - 140°C)	30 de minute  4 65°C	2 litri	Tocănițe Tocană Bulion de legume
Fierbere		 23 de minute (3 până la 45 de minute)  OFF   105°C - 140°C (105°C - 140°C)		2 litri	Legume Paste
Aburi		 23 de minute (5 minute - 45 minute)  OFF   100°C		450 g	Somon în papillote

Pentru a utiliza Robotul de gătit - Accesoriu Steamer

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Important

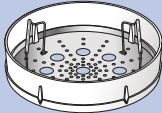
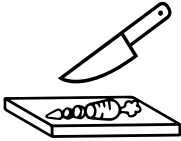
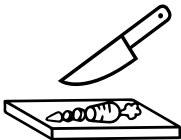
- Aveți grijă când manipulați ceva: orice lichid, condens, parte a steamerului sau parte a mixerului Stand va fi foarte fierbinte. Folosiți mănuși de cuptor.
- Nu încercați să montați un instrument de amestecare atunci când utilizați coșul pentru aburi.
- Nu lăsați unitatea să fiarbă în stare uscată, completați cu apă după cum este necesar.
- Atunci când utilizați coșul pentru aburi, țineți întotdeauna Robotul de gătit departe de pereți și de dulapurile care atârnă: aburul ar putea să le afecteze.

- 1 Așezați tava detașabilă pe o suprafață plană, asigurându-vă că mânerele sunt rabatate spre interior.
- 2 Montați inelul de susținere pe tavă, asigurându-vă că suporturile mânerului de pe inel se potrivesc lângă decupajele în formă de V din tavă.
- 3 Rabatați mânerele și fixați-le pe suporturile pentru mâner.
- 4 Așezați alimentele care urmează să fie gătite pe tavă. Legumele trebuie să fie bine curățate și decojite, după cum este nevoie.
- 5 Adăugați cantitatea necesară de apă în bol (consultați Graficul de utilizare). Apa filtrată este cea mai bună, deoarece reduce calcarul și petele.
- 6 Așezați steamer-ul asamblat în bol - acesta își va găsi singur înălțimea. Marginea superioară a bolului asamblat trebuie să stea la aproximativ 5 cm sub marginea superioară a bolului.
- 7 Montați scutul termic pe capul mixerului.
- 8 Montați bolul și coșul pentru aburi la mașina de bucătărie.
- 9 Coborâți capul mixerului și apoi montați apărătoarea de stropire.
- 10 Selectați pre-setarea aburi și reglați timpul de gătire (conform Graficului de utilizare recomandat). Apăsăți cadranul de control pentru a porni.
- 11 Se lasă la fiert pentru timpul necesar.
- 12 Scoateți apărătoarea de stropire.
- 13 Ridicați capul mixerului.
- 14 Ridicați coșul de aburi de mâner - aveți grijă ca acestea să nu se îndoaie spre interior (folosiți mănuși de protecție termică pentru a scoate coșul pentru gătire la aburi din bol).
- 15 Așezați coșul steamer-ului pe o farfurie mare sau alt recipient adecvat.
- 16 Decuplați mânerele și pliați-le spre centru. Ridicați de inelul de susținere și pliați mânerele în afară.
- 17 Scoateți alimentele.

Indicații și sfaturi

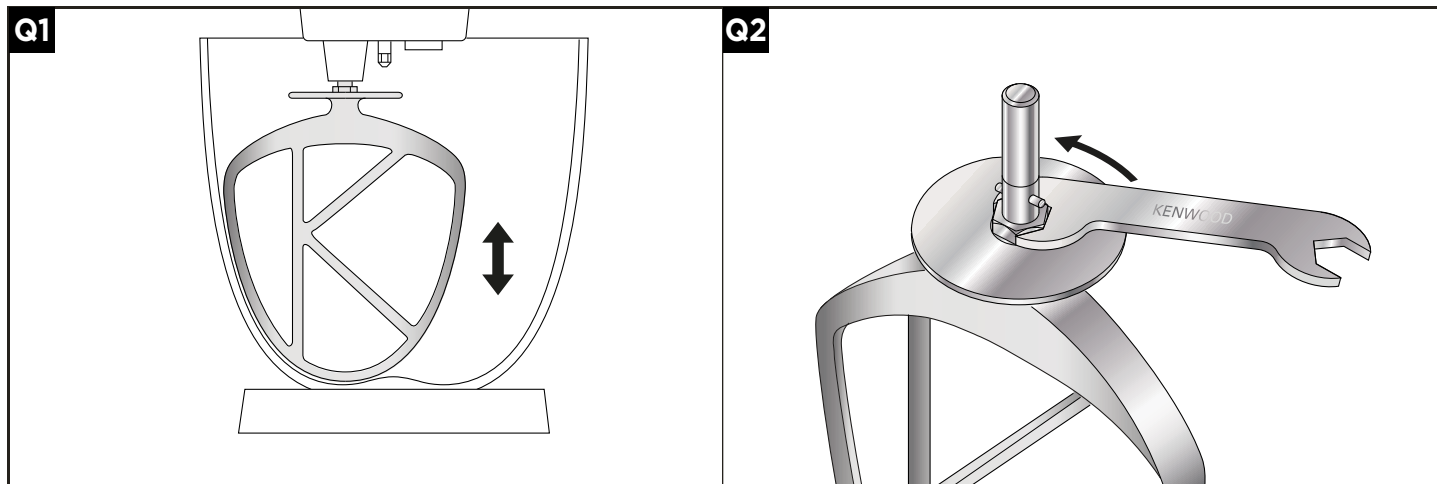
- Lichidul rămas în bol este bun pentru a face supă sau ciorbă. Aveți grijă, va fi foarte fierbinte.
- Lăsați spații între bucățile de mâncare.
- Se amestecă cantitățile mari la jumătatea timpului de gătire.
- Bucățile de mâncare de dimensiuni similare se gătesc mai uniform.
- Dacă preparați la aburi mai mult de 1 tip de alimente, dacă ceva necesită mai puțin timp, adăugați-l mai târziu.
- Dacă ridicați capacul pâlniei de alimentare sau îndepărtați apărătoarea de stropire, vor ieși aburii și gătitul poate dura mai mult.
- Alimentele vor continua să se gătească atunci când mixerul Stand se oprește, deci îndepărtați imediat alimentele.
- Dacă mâncarea nu este suficient de gătită, resetați timpul. Este posibil să fie nevoie să completați cu apă.
- Timpii de gătire sunt doar orientativi. Verificați întotdeauna dacă mâncarea este bine gătită înainte de a o consuma.

Grafic de utilizare

P		 (MAX)	 (Minute)	H ₂ O
		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

Reglarea accesoriilor

Diagrame de utilizare și instrucțiuni de utilizare



Important

- Instrument pentru aluat - Acest instrument este setat din fabrică și nu este reglabil.
- Tel și K-Beater - Telul și K-Beater-ul trebuie să atingă **aproape** fundul bolului. Dacă este necesar, reglați înălțimea cu ajutorul cheii furnizate.
- Instrument de amestecare și bătător de cremă - Instrumentul de amestecare și bătătorul de cremă trebuie să atingă fundul bolului.

Tel, K-Beater, Bătător de cremă - Reglare

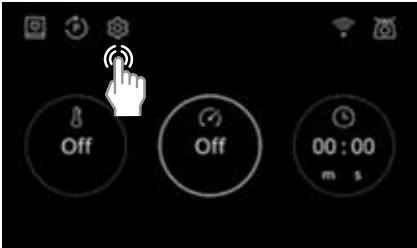
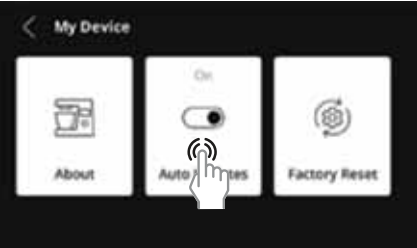
- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Ridicați capul mixerului și introduceți telul, bătătorul K-Beater-ul sau bătătorul de cremă.
- 3 Coborâți capul mixerului. Dacă este necesară ajustarea jocului, ridicați capul mixerului și îndepărtați instrumentul.
- 4 Cu ajutorul cheii furnizate, slăbiți piulița suficient pentru a permite reglarea arborelui. Pentru a coborî instrumentul mai aproape de partea inferioară a bolului, rotiți arborele în sens invers acelor de ceasornic. Pentru a ridica instrumentul de pe fundul bolului, rotiți arborele în sensul acelor de ceasornic.
- 5 Strângeți din nou piulița.
- 6 Montați unealta pe mixer și coborâți capul mixerului. (Verificați poziția acestuia, a se vedea punctele de mai sus).
- 7 Repetați pașii de mai sus după cum este necesar până când scula este reglată corect. Odată ce acest lucru este realizat, strângeți bine piulița.

Reglarea instrumentului de amestecare

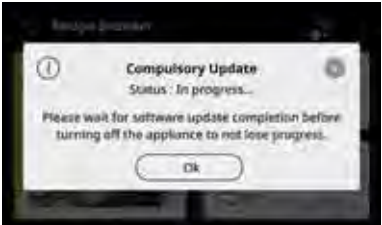
- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Ridicați capul mixerului și introduceți instrumentul de amestecare.
- 3 Coborâți capul mixerului. Dacă instrumentul trebuie reglat, ridicați capul mixerului și utilizați cheia pentru a slăbi piulița, apoi coborâți capul mixerului.
- 4 Pentru a coborî instrumentul mai aproape de fundul bolului, rotiți roata de reglare în sensul acelor de ceasornic. Pentru a ridica instrumentul mai departe de fundul bolului, rotiți roata de reglare în sensul invers acelor de ceasornic.
- 5 Strângeți din nou piulița.

Actualizări software

- La prima utilizare și pe parcursul duratei sale de utilizare, aparatul poate necesita actualizări de software.
- Pentru a activa o actualizare, aparatul dumneavoastră trebuie să fie conectat la internet. Pentru a vă conecta la internet, urmați instrucțiunile "Conectarea la secțiunea Aplicația Kenwood & Me" din manualul de instrucțiuni.
- Există două tipuri de actualizări pentru aparatul dumneavoastră
 - 1) Actualizarea obligatorie a software-ului
 - 2) Actualizarea software-ului
- Actualizările software sunt automate și sunt activate implicit.
- Este posibil să dezactivați actualizările automate pentru actualizările de software care nu sunt obligatorii, acest lucru putând fi făcut prin meniul de setări.

R1 	R2 	R3 
---	--	---

Important • Comutarea actualizărilor automate la "OFF" nu va opri actualizările obligatorii. Actualizările obligatorii vor avea loc automat. • Nu opriți aparatul în timpul unei actualizări.

	Actualizarea automată este în desfășurare. Apăsați pictograma WiFi pentru explicații suplimentare privind tipul de actualizare software.
 	Ecrane de informații privind starea.
	Apăsați această pictogramă pentru explicații suplimentare privind actualizarea obligatorie a software-ului
	Indică faptul că actualizarea software-ului este finalizată. Apăsați pictograma pentru detalii suplimentare.
	Indică faptul că actualizarea software-ului a eșuat. Apăsați pictograma pentru detalii suplimentare.

Servicii și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați probleme cu funcționarea aparatului dumneavoastră, înainte de a solicita asistență, consultați "Ghidul de depanare din manual sau accesați www.kenwoodworld.com.
- Vă rugăm să rețineți că produsul dumneavoastră este acoperit de o garanție, care respectă toate dispozițiile legale privind orice garanție existentă și drepturile consumatorilor în țara în care a fost achiziționat produsul.
- Dacă produsul dumneavoastră Kenwood funcționează defectuos sau găsiți defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un centru de service KENWOOD autorizat. Pentru a afla detalii actualizate despre cel mai apropiat centru de service autorizat KENWOOD, accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific pentru țara dumneavoastră.
- Conceput și proiectat de Kenwood în Marea Britanie.
- Fabricat în China.



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

La sfârșitul duratei sale de viață, produsul nu trebuie eliminat ca deșeu urban. Acesta trebuie dus la o autoritate locală specială diferențiată la centrul de colectare a deșeurilor sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Ghid de depanare

Problema	Cauza	Soluție
Mașina nu funcționează în modul de încălzire și afișează o eroare și emite un semnal sonor de avertizare.	Unul dintre senzorii de siguranță a fost activat.	Verificați ecranul de afișare pentru notificarea cauzei. - Asigurați-vă că capul este coborât și blocat. - Asigurați-vă că toate capacele orificiilor sunt montate corect. - Asigurați-vă că scutul termic este montat corect. - Asigurați-vă că bolul robotului de gătit este corect montat.
Mașina își schimbă viteza sau viteza este limitată în timpul gătitului.	Viteza este limitată automat atunci când conținutul bolului ajunge la 60°C, iar indicatorul de avertizare a temperaturii ridicate va fi aprins.	Aceasta este o caracteristică de siguranță.
Arderea alimentelor pe baza bolului.	- Setarea temperaturii selectate poate fi prea ridicată. - Se utilizează instrumentul incorect. - Întârzierea de amestecare este prea mare. - Este posibil ca instrumentul să nu fie suficient de jos în bol. - Timer-ul a fost setat pentru o perioadă prea lungă. - Senzorul și/sau partea inferioară a bolului s-ar putea să nu fie curate.	- Reduceți temperatura. - Verificați dacă se utilizează cel mai adecvat instrument și dacă este reglat corect. - Creșteți frecvența întârzierii de amestecare sau treceți la o operațiune continuă. - Reglați instrumentul. - Gătiți pentru o perioadă mai scurtă de timp (asigurați-vă că alimentele sunt bine preparate). - Asigurați-vă că aceste zone sunt menținute curate și uscate.
Consistența alimentelor nu este menținută.	- Temperatura selectată este prea mare. - Întârziere prea frecventă. - Ingrediente gătite prea mult timp. - Se utilizează instrumentul incorect.	- Reduceți temperatura. - Reduceți întârzierea de amestecare. - Reduceți timpul de gătire (asigurați-vă că alimentele sunt bine gătite). - Verificați dacă se utilizează instrumentul cel mai potrivit.
Viteză de amestecare inconsecventă.	Ingrediente prea mari, tari sau foarte tari.	- Tăiați alimentele în bucăți mai mici, îndepărtați sâmburii din fructe, se topesc încet ingredientele fără instrumentul în poziție (dar asigurați-vă că a fost selectată viteza). - Adăugați ingredientele după ce capul este coborât. - Verificați dacă este utilizată cel mai potrivit instrument.
Dificil de închis capul mixerului.	- Ingrediente tari, cum ar fi ciocolata în partea de jos a bolului împiedică capul mixerului de la blocare. - Instrumentul de amestecare a fost montat incorect.	- Adăugați ingredientele după ce capul mixerului este coborât. - Asigurați-vă că instrumentul de amestecare este montat în orificiul instrumentului de amestecare.
Viteza motorului este limitată atunci când se utilizează accesoriile	Bol fierbinte montat.	Îndepărtați bolul sau răciți bolul la o temperatură mai mică de 60°C.
Telul sau K-Beater-ul se bate de fundul bolului sau nu ajunge la ingredientele din fundul bolului. Bătătorul de cremă nu ridică ingredientele din partea de jos a bolului.	Instrumentul este la înălțimea greșită și trebuie ajustată.	Reglați înălțimea cu ajutorul unei chei potrivite -consultați secțiunea "Reglarea înălțimii instrumentului".
Telul, K-Beater-ul sau bătătorul de cremă bate în clema de asistență la amestecare.	Clema de asistență la amestecare este montată.	Îndepărtați clema de asistență la amestecare - aceasta ar trebui utilizată atunci când utilizați doar instrumentul de amestecare.

Ghid de depanare - continuare

Problema	Cauza	Soluție
Accesorii cu viteză redusă nu poate fi montat.	Verificați dacă accesoriul dumneavoastră este compatibil pentru utilizarea cu modelul dumneavoastră. Este necesar sistemul de conectare Twist (răsucire) (Model KAX) 	Accesorii trebuie să aibă sistemul de conectare prin răsucire KAX  pentru a se potrivi la orificiu. Dacă dețineți accesorii cu Sistemul de conectare Bar  va trebui să utilizați adaptorul KAT002ME pentru conectarea acestora la sistemul de conectare prin răsucire pe Mixerul dumneavoastră Stand. <i>Pentru mai multe informații, accesați www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Mixerul Stand se oprește în timpul funcționării.	Sistemul de protecție la suprasarcină sau supraîncălzire activat. Capacitatea maximă a fost depășită.	Deconectați și verificați dacă există obstrucții sau supraîncălzire. Dacă mașina nu funcționează, îndepărtați o parte din ingredientele pentru a reduce sarcina și a reporni. Dacă acest lucru încă nu rezolvă problema, scoateți din priză și lăsați să stea timp de 15 minute. Conectați și selectați din nou viteză. Dacă aparatul nu repornește după procedura de mai sus contactați "asistența pentru clienți" pentru sfaturi suplimentare.
Mixerul Stand se oprește în timpul funcționării.	Capul mixerului este ridicat.	Coborâți capul mixerului și reporniți.
Ecranul se stinge.	Mixerul Stand a fost lăsat în priză pentru mai mult de 19 minute fără a fi utilizat și a intrat în modul oprit (off).	Apăsați ecranul tactil sau rotiți cadranul de control pentru a reseta.
Mixerul Stand se oprește în timpul funcționării.	Scutul termic îndepărtat sau un capac de evacuare eliminat.	Montați scutul termic sau capacul de evacuare și apoi reporniți.
Ecranul de afișare afișează un alfa/cod numeric de eroare.	Aparatul nu funcționează corect.	Contactați un Centru de service autorizat Kenwood. Pentru a afla detalii actualizate despre cel mai apropiat Centru de service Kenwood accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dumneavoastră.
Nu există alimentare la aparat / ecranul de afișare nu se aprinde.	Aparatul nu este conectat la priză. Întreținătorul pornit (On)/oprit (Off) nu funcționează. Aparatul a trecut în modul oprit.	Verificați dacă aparatul este conectat la priză. Apăsați comutatorul On/Off în poziția On "I". Atingeți ecranul de afișare sau rotiți butonul de control cadran.
Aparatul nu funcționează.	Cadranul de control nu este apăsat.	Apăsați cadranul de control pentru a începe gătitul.
Cronometrul nu indică număratoarea inversă pe ecranul de afișare.	În timpul etapei de încălzire, cronometrul nu va indica număratoarea inversă până când temperatura corectă nu este atinsă sau au trecut 5 minute. Temperatura setată peste 100°C, dar apa din alimente împiedică urcarea temperaturii peste 100°C.	Funcționare normală. Reduceți sau selectați temperatura corectă.
Temperatura conținutului bolului nu nu depășește 100°C.	Conținutul de apă al ingredientelor poate împiedica temperatura să nu depășească 100°C.	Funcționare normală.
Mișcări sau vibrații puternice în timpul funcționării.	Încălzire neuniformă în bol care cauzează vibrații puternice. Capacitatea maximă a fost depășită. Instrument greșit sau viteză greșită utilizată.	Reduceți cantitatea sau rearanjați alimentele în bol și reporniți unitatea. Consultați programul relevant și diagramele de turație recomandate pentru instrumentul corect și viteza de funcționare
	Nu poate găsi rețeaua WiFi cunoscută	Aparatul poate a fost mutat, routerul poate fi oprit sau poate necesita o repornire.
	WiFi disponibil, dar nu se poate conecta la serverele cloud.	Routerul poate necesita o repornire, sau contactați furnizorul de servicii de Internet. Verificați dacă există o conexiune la internet funcțională pe rețeaua locală.

Ghid de depanare - continuare

Problema	Cauza	Soluție
Explicația semnalelor acustice ale aparatului		
Ton unic	Utilizatorul apasă și modifică o setare. Apăsare lungă pe parametri - resetarea setării în timp ce aparatul nu este în funcțiune. Mașina este asociată contului de utilizator și este conectat cu succes la internet	Funcționare normală Funcționare normală Funcționare normală
Ton dublu	Avertizează consumatorul cu privire la următoarele: A) Lipsește capacul orificiului de viteză mare B) Lipsește capacul orificiului de viteză redusă C) Bol lipsă D) Lipsa scutului termic	A) Înlocuiți capacul orificiului de viteză mare B) Înlocuiți capacul orificiului de viteză redusă C) Potrivii bolul D) Instalați scutul termic
Ton triplu	Erorile mașinii, inclusiv următoarele: • Suprasarcină motor • Eroare încălzitor • Alte erori - vă rugăm să consultați Codul de eroare reală și acțiunea care urmează să fie afișate pe ecran	Eroare - se repetă la fiecare minut până la oprirea/pornirea alimentării
Două tonuri	Se apasă cadranul - operațiunea este pornită	Funcționare normală
Trei tonuri	Notificare care indică următoarele: • Sfârșitul cronometrului în modul manual. • Sfârșitul cronometrului în modul OBR. • Sfârșitul ciclului de menținere la cald	Funcționare normală
Atunci când contactați serviciul de asistență clienți, este posibil să vi se solicite să furnizați detalii despre versiunea software. Aceasta poate fi găsită apăsând pictograma de meniu Setări, apoi selectați "Despre aparat".		
Ecranul afișează "- -".	Cântarul este la zero.	Funcționare normală.
Ecranul de afișare indică o citire în minus.	Afișajul nu este pus la zero și fie ingredientele, fie bolul/ capacul/ accesoriul a fost îndepărtat. Ingredientele sau articolele sunt presate pe sau sub aparat. Aparatul este lipit de un perete.	Fie resetați pe zero ecranul, fie înlocuiți ingredientele lipsă sau montați din nou bolul. Asigurați-vă că nu există ingrediente sau articole presate pe sau sub aparat. Asigurați-vă că există spațiu între aparat și orice pereți. Resetati afișajul înainte de următoarea cântărire a ingredientelor.
Ecranul de afișare nu înregistrează cantitățile mici.	Cantitatea cântărită este prea mică.	Utilizați măsuri de lingurițe sau linguri pentru cantități foarte mici.
Greutatea s-a modificat pe ecranul de afișare.	Aparatul s-a deplasat în timpul funcționării. Marginea bolului a fost atinsă în timpul cântăririi ingredientelor.	Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață uscată, plată și stabilă înainte de cântărire. Nu mișcați aparatul și nu atingeți bolul în timpul utilizării funcției de cântărire. Resetati afișajul înainte de următoarea cântărire a ingredientelor.
Imposibilitatea de a comuta rapid între unitățile metrice și imperiale.	Aparatul se reconfigurează pentru a afișa unitatea și măsura selectată.	Așteptați 5 secunde și încercați din nou.
Cântărire în aplicație (greutatea afișată pe dispozitivul mobil) este lent la răspundere.	Putere slabă a semnalului WiFi. Dispozitivul mobil nu este conectat la aceeași rețea locală WiFi pentru acasă.	Asigurați-vă că aparatul are o putere bună a semnalului (contactați furnizorul dumneavoastră de servicii de internet pentru sugestii cu privire la modul de îmbunătățire). Asigurați-vă că dispozitivul mobil este conectat la aceeași rețea WiFi locală ca și aparatul (mergeți la setările dispozitivului mobil și selectați rețeaua WiFi locală).
Dacă problema persistă, contactați cel mai apropiat Centru de service autorizat Kenwood. Pentru a afla detalii actualizate despre cel mai apropiat Centrul de service Kenwood accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dumneavoastră.		

Informații privind proiectarea ecologică

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

Model Nr.:	TYPE: KCL96
Gama de frecvențe RF:	WiFi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 - 2480MHz
Putere maximă de transmisie:	WiFi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10dBm
Informații privind conectivitatea:	WiFi: 2.4GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

KCL96 are un singur port de rețea WiFi și este destinat utilizării pentru schimbarea setării, monitorizarea și oprirea procesului de gătit, echipamente de rețea.

- Portul de rețea poate fi dezactivat în meniul de setări, selectați Setări > Conectivitate > WiFi "Off".
- Portul de rețea poate fi reactivat în meniul de setări, selectați Setări > Conectivitate > WiFi "On".

Reactivare: Aparatul poate fi reactivat din modul oprit prin atingerea ecranului de afișare sau prin rotirea cadranului de control.

Resetare din fabrică - Important

Atunci când aruncați aparatul, este important să îl resetați la valorile din fabrică pentru a vă proteja datele personale. Selectarea acestei opțiuni va șterge toate datele stocate pe aparat și să îl readuceți la setările din fabrică. Pentru a reseta din fabrică aparatul, selectați *Setări*> *Dispozitivul meu*> *Resetare din fabrică*.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com