

KENWOOD

TYPE CCL45

instructions

istruzioni

instrucciones

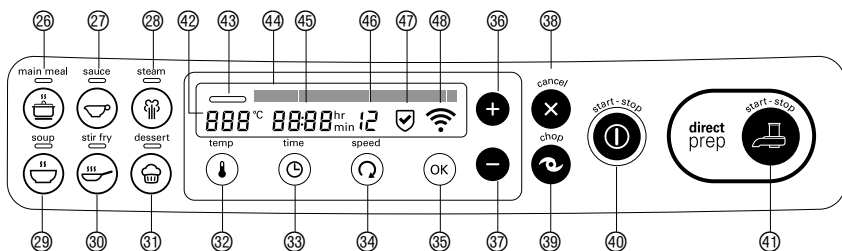
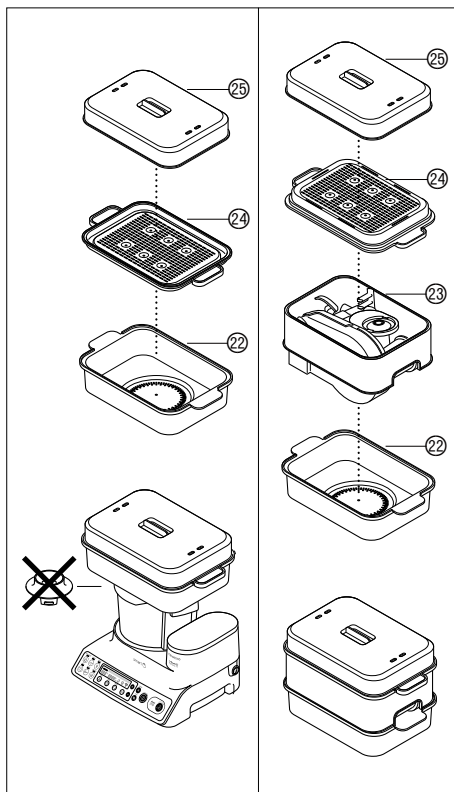
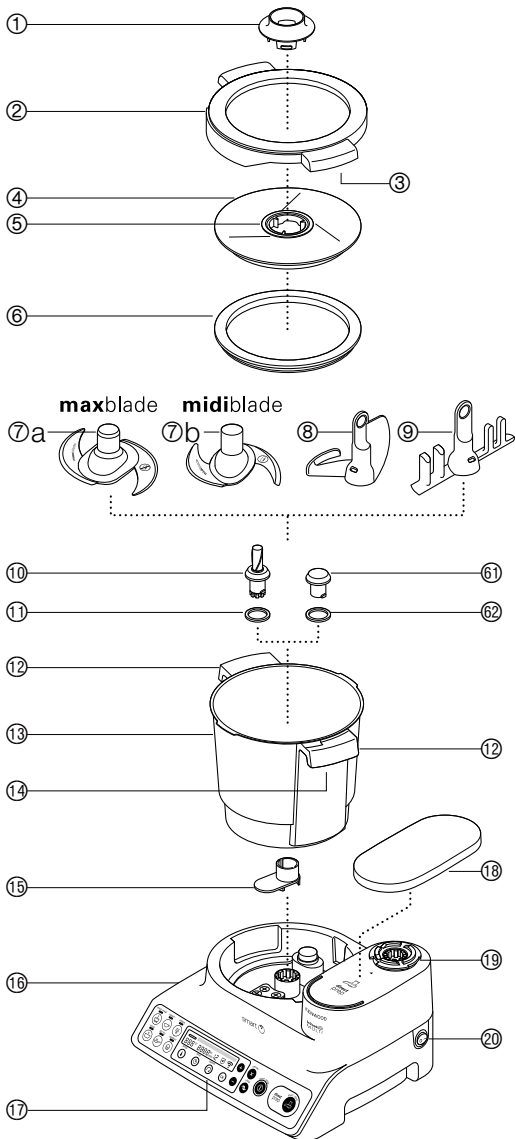
Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

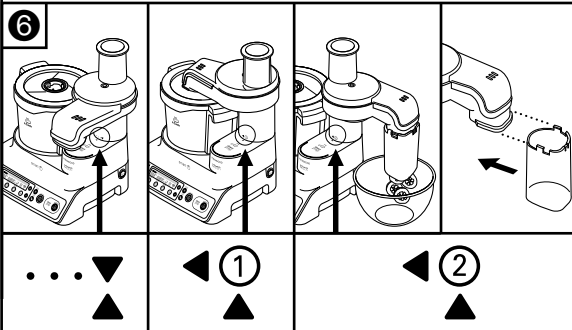
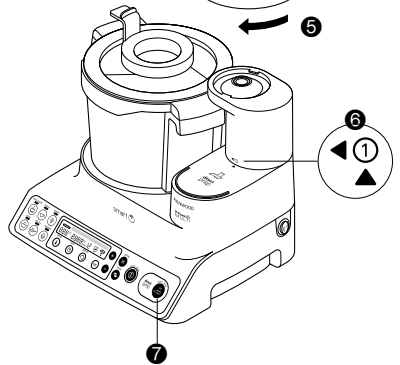
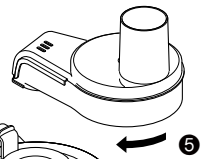
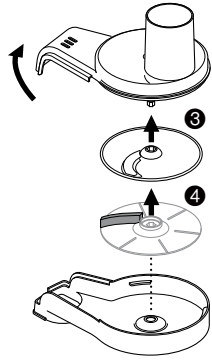
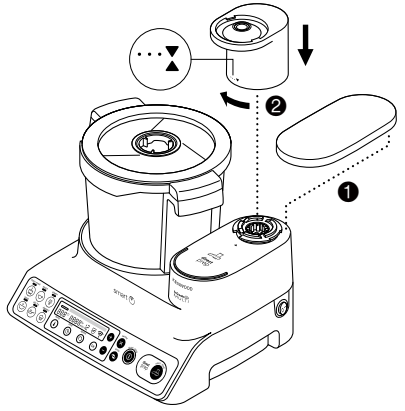
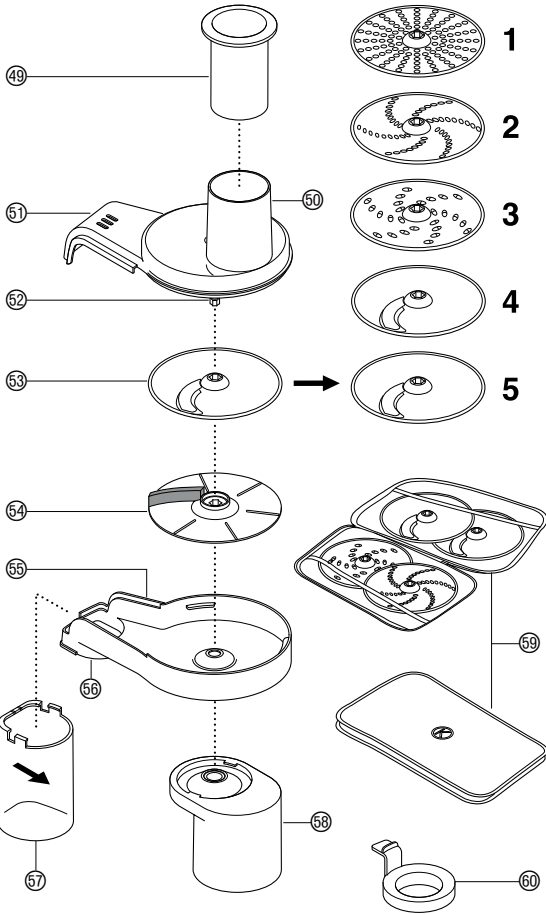


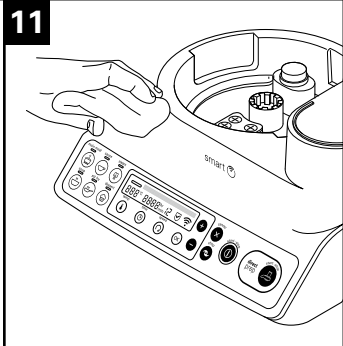
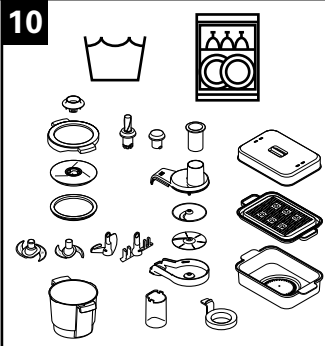
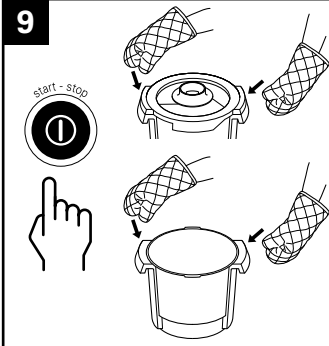
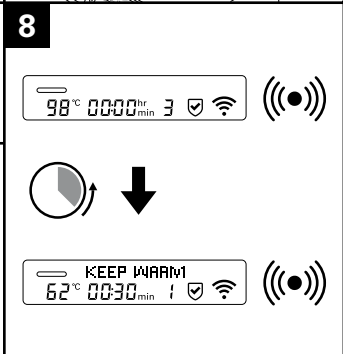
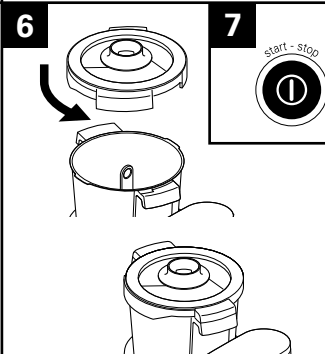
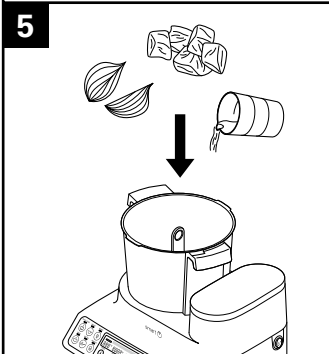
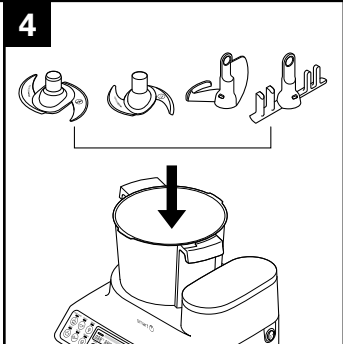
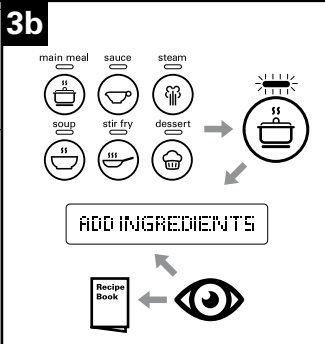
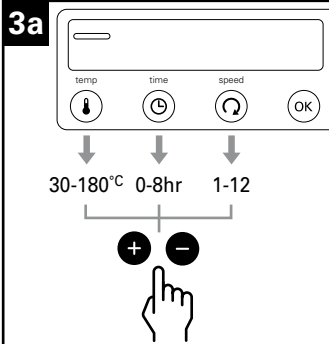
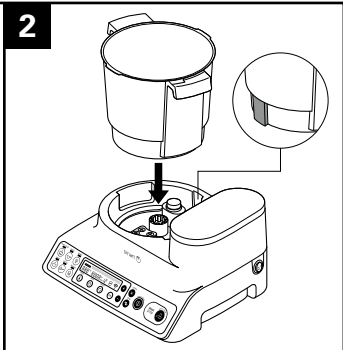
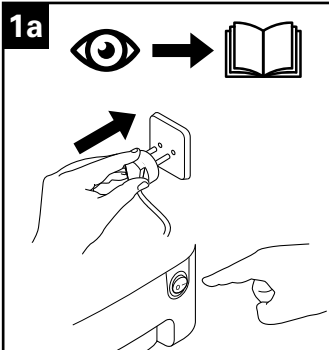
English	2 - 26
Nederlands	27 - 53
Dansk	54 - 79
Svenska	80 - 105
Norsk	106 - 130
Suomi	131 - 156
Türkçe	157 - 181
Česky	182 - 206
Magyar	207 - 231
Slovenčina	232 - 259
Українська	260 - 287
Ελληνικά	288 - 315
عربي	٣٤٠ - ٣١٦





DIRECT PREP





contents

safety	3-7
connecting your appliance to the Kenwood World app	7
Wi-Fi menu	7
key	8
language selection	8
using your cooking food processor	9-10
using your Direct Prep	10-11
display screen symbols explained	12
manual mode	13-14
using the pre-set programmes	15-21
Main Meal programme	16
Sauce programme	17
Steam programme	18-19
Soup programme	20
Stir Fry programme	20
Dessert programme	21
recommended usage chart	22-23
care and cleaning	24
service and customer care	25
troubleshooting guide	26-27


safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- For correct operation ensure that the bowl base is clean and dry before fitting to the power unit.
- Always switch off and unplug before:
 - assembling or disassembling;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Always remove the stir tool and whisk before pouring content from the bowl to avoid burning from splashing hot ingredients.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- The blades have been designed to be retained on the drive shaft and should only be removed once the content has been removed from the bowl. The blades are sharp, handle with care.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- When leaving the appliance unattended in the cooking mode pay close attention to the following:
 - ensure the instructions are followed with regards to temperatures and maximum quantities to process;
 - make sure the unit and cord are positioned out of reach of children and away from the edge of the work surface;
 - check the progress on a regular basis to ensure enough liquid is added and food is not overcooking.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the bowl is empty and outlet cover is secure before moving. Do not lift by the bowl handles.
- Do not move the unit whilst in operation or still hot.

- Never use a damaged appliance or attachment. Get it checked or repaired: see “service and customer care”.
- Do not exceed the maximum capacities stated.
- Do not exceed the 2.6 litres maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- When frying DO NOT exceed the 0.5 litre max oil fill level marked on the bowl. Remove any excess liquid/water before adding food to the oil.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking. In particular the bowl, lid and tools as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
- Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use a work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the bowl particularly when removing the lid or filler cap during the cooking mode or after cooking.
- Do not remove the lid or filler cap whilst liquid is boiling.
- Use oven gloves to remove the lid or filler cap when the appliance is being used in cooking mode or after cooking.
- Always fit the filler cap when using the chopping function or pureeing ingredients.
- Always operate the appliance with the filler cap in place, unless specified in the recipe.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance.
- Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cooking mode with the bowl empty.
- Do not use the lid to operate the appliance, always use the Start/Stop or Cancel button.

- Do not use the "maxblade" ⑦a for doughs or cake batters. Use the "midiblade" ⑦b.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Do not position below overhanging cupboards.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Always ensure food is thoroughly cooked and is piping hot before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Always ensure that the sealing ring is fitted correctly to the drive coupling to prevent leakage and damage to your cooking food processor.
- Always use the bowl release buttons ⑭ before attempting to remove the cooking bowl.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Direct Prep attachment

- The discs are very sharp; handle with care when fitting, removing and cleaning. **Always hold by the finger grip away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pusher supplied.
- Do not use excessive force to push food down the feed tube – you could damage your attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep fingers out of the discharge opening .
- Before removing the lid from the Direct Prep:
 - switch off;
 - wait until the disc has completely stopped.
- Always hold the lid adapter by the finger grip when fitting or removing it.

Steamer attachment

- This attachment produces steam which can burn you.
- Do not get burnt by steam coming out of your steamer, especially when removing the lid.
- Take care when handling the parts; any liquid or condensation will be very hot. Use oven gloves.
- Cook meat, fish and seafood thoroughly. And never cook them from frozen.
- If you are using the steamer tray base and shelf, put meat, poultry and fish in the bottom basket so that its raw juice cannot drip onto food below.
- Do not reheat cooked rice in your steam tray attachment.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.

● **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
- This appliance contains and uses wireless module FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA.
- This appliance is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

before using for the first time

- Remove the plastic blade covers from the blade. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

connecting your appliance to the Kenwood World app



The Kenwood World app will allow you to control your appliance through your smart phone or tablet.

- 1 Download the Kenwood World app on to a smart phone or tablet device.
- 2 Once the download is complete, open the app and follow the instructions on the screen.

PIN number

- This will be required when prompted by the Kenwood World app.
- The appliance can only be connected when the PIN Number is shown on the display screen. If the PIN is entered incorrectly, follow the instructions on the app and retry.
- To display the unit's PIN number, press and hold the OK button for 3 seconds (only when connected to Wi-Fi).

Note:

Wi-Fi

Operates with IEEE802.11 b,g and n at 2.4 GHz only, and connects to networks using WPA2-PSK

Compatibility

Kenwood World app compatible with latest versions of iOS and Android.

Wi-Fi Menu	
1 When the unit is in stand-by mode, press the increase (+) button for 3 seconds. 2 Press the (+) and (-) buttons to scroll through the menu and press the OK button to confirm the required option. 3 To exit the Wi-Fi menu press the Cancel button. The unit will also return to standby mode if inactive for 10 seconds.	
FACTORY RESET WI-FI	Selecting this option will erase all Wi-Fi data stored on the unit and restore it to factory settings. When selected, the unit will return to the standby mode. important When disposing of the unit, it is important to factory reset the unit to protect your personal data.
MAC:	This option will automatically display the appliance's Wi-Fi MAC address.

key

- ① lid filler cap
- ② lid outer (grey)
- ③ interlock tabs
- ④ lid inner (clear)
- ⑤ lid filler cap opening
- ⑥ lid seal
- ⑦a maxblade
- ⑦b midblade
- ⑧ stir tool
- ⑨ whisk tool
- ⑩ drive shaft
- ⑪ drive shaft seal
- ⑫ bowl handles
- ⑬ cooking bowl
- ⑭ bowl release buttons
- ⑮ drive shaft nut
- ⑯ power unit
- ⑰ display screen
- ⑱ Direct Prep outlet cover
- ⑲ Direct Prep outlet
- ⑳ On/Off switch
- ㉑ spatula

steamer


- ㉒ steam tray base
- ㉓ storage unit
- ㉔ steam tray shelf
- ㉕ steam tray lid

display panel

- ㉖ Main Meal programme
- ㉗ Sauce programme
- ㉘ Steam programme
- ㉙ Soup programme
- ㉚ Stir Fry programme
- ㉛ Dessert programme
- ㉜ Temperature button
- ㉝ Time button
- ㉞ Speed button
- ㉟ OK button
- ㊱ increase (+) button
- ㊲ decrease (-) button
- ㊳ Cancel button
- ㊴ Chop button
- ㊵ Start/Stop button – cooking bowl
- ㊶ Start/Stop button – Direct Prep

display screen graphics

- ㊷ temperature selection
- ㊸ hot temperature warning
- ㊹ text display
- ㊺ time selection
- ㊻ speed selection

- ㊼ cooking mode 
- ㊽ Wi-Fi symbol

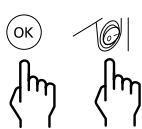
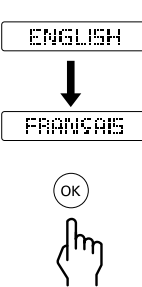

Direct Prep

- ㊾ pusher/measuring cup
- ㊿ feed tube
- ① Direct Prep lid
- ② drive shaft
- ③ **disc**
 - ④ extra fine grating disc (if supplied)
 - ⑤ fine grating disc (if supplied)
 - ⑥ coarse grating disc
 - ⑦ thin slicing disc
 - ⑧ thick slicing disc (if supplied)
- ⑨ slinger plate
- ⑩ base
- ⑪ food outlet
- ⑫ extension chute
- ⑬ tower
- ⑭ disc storage bag
- ⑮ lid adapter

slow cook

- ⑯ bowl plug
- ⑰ bowl seal

language selection

<p>When turning on your cooking food processor for the first time, the display screen language will default to "English".</p>	
<p>1 To change the language press and hold down the OK button ⑳ and use the On/Off switch ㉑ to turn the unit on.</p> <ul style="list-style-type: none"> • "LANGUAGE SET UP PRESS START TO CONTINUE" will be displayed on the screen. 	
<p>2 To change the language press the (+) or (-) button until the required language is shown on the display screen. Once the required language is selected, press the OK button to confirm. The unit will display "WELCOME TO kCook".</p>	
<p>3 To change the language at a later stage, repeat the above procedure.</p>	

using your cooking food processor

- 1 Plug in and press the On/Off switch ⑳ on the right side of the power unit. The unit will beep and "WELCOME TO kCook" will be displayed.
- 2 Fit the bowl ⑬ to the power unit by aligning the locating tab to the back of the unit. Press down lightly to locate. Note: the bowl cannot be located unless fitted in the correct orientation.

- To remove the bowl, push both bowl release buttons ⑭ (situated under the bowl handles) at the same time and lift the bowl.

- 3 Select one of the following options:

3A Manual Cooking – refer to manual mode section.

3B Pre-set Programmes:

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

 Main Meal programme ⑳

 Sauce programme ㉑

 Steam programme ㉒


 Soup programme ㉓

 Stir Fry programme ㉔

 Dessert programme ㉕

Note: When a pre-set programme button is pressed the bar above the relevant button will light up.

- 4 Fit the maxblade ㉗a, midblade ㉗b, stir tool ㉘, whisk tool ㉙ or slow cook bowl plug ㉚ to the bowl.

Bowl tool	Use
Maxblade	For chopping ingredients before cooking and for pureeing after cooking is complete.  Do not use for doughs or cakes.
Midblade	For making doughs and cake batters.
Stir tool	For recipes where you want to stir gently without breaking the ingredients down. Do not use above speed 9.
Whisk tool	For whisking light ingredients such as egg whites, cream, mayonnaise and hollandaise sauce.

- 5 Add the relevant ingredients to be processed or cooked.
- 6 Fit the lid and filler cap. Push the lid down and turn anti-clockwise until aligned with the cooking bowl handles.

The appliance will not operate unless the bowl and lid are fitted correctly.

- 7 Press the cooking bowl Start/Stop button ㉜ to start the cooking process.
 - 8 Pre-set programmes – at the end of each stage and once cooking has finished the unit will beep and automatically go into the Keep Warm cycle for 30 minutes. Follow the instructions on the screen to move to the next stage.
 - 9 To stop the unit at any time, press the Start/Stop button and then remove the lid. Take care as the bowl and lid will be hot. To resume cooking, refit the lid press the Start/Stop button.
- Manual mode – at the end of cooking the timer will countdown to 00:00 and the unit will beep.

Standby Mode

- To return the unit to standby mode, press and hold the Cancel button for 3 seconds.
- If no selection is made within 30 minutes the unit will go into standby mode and "WELCOME TO kCook" will be displayed on the screen. Press any function to reactivate the unit.

Keep Warm Cycle

- The Keep Warm cycle will stir the ingredients at 62°C.
- Remove the lid to check on the progress or add other ingredients and then press the Start/Stop button to resume cooking.
- When the timer has counted down to 00:00 at the end of each programme stage the unit will automatically go into the keep warm cycle for 30 minutes.
- The unit will beep every 10 seconds for the first minute and then every 30 seconds to indicate the unit is in the Keep Warm cycle and the cooking cycle has finished.
- The keep warm cycle will not heat if the temperature is set to less than 62°C.

After cooking

- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cooking mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
- Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.

- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and cleaning.

Hints & Tips

- Do not exceed the 2.6 litres maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- Do not exceed the 0.5 litre maximum oil level mark when heating oil.
- Raw meat and hard vegetables should be chopped into small pieces before adding to the bowl.
- Use the Direct Prep to grate or slice ingredients directly into the bowl (see 'using your Direct Prep' section).
- To prevent sticking or burning always use one of the tools when processing milk based recipes.
- Cut ingredients into even sized pieces as this will assist with even cooking.
- Use the spatula supplied to scrape down the ingredients between each programme stage.

Turning off sounds

- The unit will beep in various stages of use. To turn this off, hold down the Cancel button (38) and at the same time turn the unit on using the On/Off switch.
- To turn the beeps back on just switch off and switch back on.

using your Direct Prep

the cutting discs

Not all of the discs listed will be included in your pack as discs supplied are dependent upon the model variant. Refer to the "service and customer care" section for information on how to buy a disc not included in your pack.

The cutting discs can be identified by the numbers marked on them as follows:-

Disc No 1 - extra fine grating for parmesan cheese.

Disc No 2 - fine grating for cheese and firm fruit or vegetables.

Disc No 3 - coarse grating for cheese and firm fruit or vegetables.

Disc No 4 - thin slice for cheese and firm fruit or vegetables.

Disc No 5 - thick slice for cheese and firm fruit or vegetables.

to assemble and use the attachment

- 1 Fit the bowl lid and remove the filler cap if grating or slicing straight into the bowl.
- 2 Remove the Direct Prep outlet cover (1).
- 3 Fit the tower (56) on to the Direct Prep drive outlet by aligning the X, then push down and turn clockwise to secure in place (2).
- 4 Holding by the centre grip, push the desired cutting disc on to the drive shaft (3). Each disc is numbered for identification and the number should be uppermost when the disc is pushed onto the shaft.
- 5 Fit the slinger plate (54) on to the drive shaft with the wiper uppermost and against the underside of the cutting disc (4).

Note:

- **If the slinger plate is not fitted food will clog under the disc and not exit the chute.**
- 6 Fit the Direct Prep lid to the base by turning in a clockwise direction.
 - 7 Attach the food prep attachment to the tower and turn clockwise to lock in place (5).
 - 8 Once assembled, the Direct Prep can be turned clockwise into the following positions (6):

...▼	For fitting or removing the Direct Prep assembly. Do not operate the Direct Prep when located in this position.
◀①	For slicing or grating directly into the cooking bowl through the filler cap opening.
◀②	For slicing or grating into a suitable container. When located in position ◀② the extension chute (57) can be fitted by sliding onto the food outlet (55).

Note: There will be a positive click when each position is located and the relevant graphic is aligned with the ▲ on the unit.

- 9 Cut the food to fit the feed tube (50).
 - 10 Press the Direct Prep Start/Stop button (7) and, at the same time, push down evenly with the pusher.
- **Never put your fingers in the feed tube.**
 - **Use the spatula supplied to guide any sliced or grated pieces left on the lid down the filler cap opening.**
- 11 To remove the attachment, turn in a clockwise direction until the ...▼ aligns with the ▲ and lift off.
- **Always switch off before removing the Direct Prep lid.**

important

- **The tower can only be rotated in a clockwise direction. Do not attempt to force it in an anti-clockwise direction as this may damage the tower.**
- **If the food is not exiting the food outlet, switch off and check that food is not clogging under the disc and the slinger plate is fitted. Clear any trapped food before continuing to process.**
- **When not in use remove the Direct Prep and replace the outlet cover.**

hints & tips

- Always use fresh food.
- Do not cut food up too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- There will always be a small amount of waste left on the disc after processing.
- When grating food placed upright will come out shorter than food placed horizontally.








When using the Direct Prep to slice or grate directly into the bowl, the lid adapter 60 can be used to guide ingredients.

- 1 Remove the filler cap.
- 2 Align the Direct Prep to position . . . ▼.
- 3 Place the adapter over the lid filler cap opening 5 with the handle positioned to the left.
- 4 Turn the Direct Prep to position ◀ 1.
- 5 Use the Direct Prep as described in the “using your direct prep” section.

important

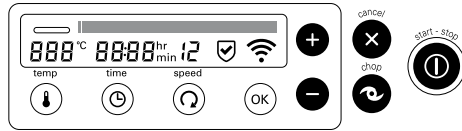
- Always hold the lid adapter by the finger grip when removing or fitting it.
- The adapter must be removed before fitting the filler cap.

Display screen symbols explained

	<p>WELCOME TO kCook</p> <p>125°C 2:27hr 12  </p>
	<p>Hot warning indicator Below 60°C – no red bar Above 60°C – solid red bar</p>
<p>WELCOME TO kCook</p>	<p>Text display shows status information, recipes information and error messages.</p>
<p>125°C</p>	<p>Shows temperature selected. OFF, 30°C → 180°C. Note: In manual mode – Press the temperature button for 3 seconds during operation to switch between selected temperature and actual temperature.</p>
<p>2:27hr</p>	<p>Shows the time selected in hours, minutes and seconds. Time can be set from 5 seconds → 8 hours and will count down once the Start/Stop button is pressed. If no time is set in manual mode the time will count up.</p>
<p>12</p>	<p>Shows speed function has been selected. Speeds range from 1 → 12.</p>
	<p>When the  is displayed on the screen the cooking process will continue and no further action is required.</p>
	<p>Wi-Fi symbol Flashes – trying to connect to Wi-Fi network. Solid – successfully connected to Wi-Fi network.</p>

Manual Mode




Manually select the required temperature, time, stirring or chopping function.






- Select the setting you wish to alter and use the (+) and (-) buttons to adjust the setting.

Note:

- Hold down the (+) and (-) buttons to scroll through the settings more rapidly.
- When a setting is selected, the relevant display screen symbol will flash.
- The setting will lock after 4 seconds if no action is taken.

<p>temp</p> 	<p>Temperature can be set from 30°C - 180°C at 1°C increments. Alternatively, the unit can be used without setting a temperature by selecting "OFF".</p>
<p>time</p> 	<p>Time can be set from 5 seconds to 8 hours.</p> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> • If no time is set, the cooking food processor will count up to a maximum of 8 hours.
<p>speed</p> 	<p>Twelve speed settings are available which enable you to select the appropriate setting for individual recipes. Some recipes will require constant stirring to stop ingredients from sticking to the bottom of the bowl, whereas others will benefit from intermittent stirring to maintain the consistency of the food. Higher speed settings are available to process soups, etc.</p> <p>Speed 1 – Intermittent stir with long pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 60 seconds for approximately 2 revolutions, making it suitable for stirring casseroles, etc.</p> <p>Speed 2 – Intermittent stir with medium pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 15 seconds for approximately 2 revolutions.</p> <p>Speed 3 – Intermittent stir with short pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 5 seconds for approximately 2 revolutions.</p> <p>Speed 4 to 12 – Continuous speeds gradually increasing to maximum speed.</p>

Manual Mode continued

	<ul style="list-style-type: none"> • Press to cancel the programme stage or function selected at any time. • If pressed during a pre-set programme, the unit will return to the previous stage. To cancel and return to the standby mode press and hold down for 3 seconds and the unit will beep when the function is cancelled.
	<p>Cold Ingredients Operate in short bursts for chopping or hold down for longer burst to puree and blend food down. Note: The chop function does not operate continuously when the unit or ingredients are cold. If the button is manually held down the unit will only operate at maximum speed and the display will count up to 2 minutes.</p> <p>Hot Unit/Ingredients (Hot Temperature Warning on display) Note: To prevent excessive splashing the processing speed will be restricted to speed 6 when the bowl/ingredients are above 105°C. Hold the button down and the speed will gradually increase until the desired processing speed is reached. The button will operate for a maximum of 2 minutes before automatically switching off. To stop the operation before the 2 minutes has elapsed either press the Cancel button or press the Chop button again.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The filler cap should always be fitted when using the chopping function.
	<p>After selecting a programme or manually setting the required function, press the Start/Stop button once to commence the cooking process. Press the button again to pause the operation. The display screen will flash when the unit has been paused.</p>

Cooking Hints and Tips

Cooking In The Bowl	<ul style="list-style-type: none"> • Larger quantities of ingredients will require longer stirring times to heat evenly. 	
Heating with Dairy Ingredients	<ul style="list-style-type: none"> • Use the stir tool or whisk tool. • Temperatures up to 90°C. • Continuous stir speeds 4 to 6. 	
Frying	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatures up to 180°C. • Heating the oil before adding other ingredients usually gives better results. • Remove the bowl lid filler cap for better results when frying meat. • Ensure the bowl and lid are dry before adding oil. • Do not exceed the 0.5 litre maximum oil level mark in the bowl when heating oil. 	
Temperature Guidelines	60°C	Chocolate melting
	94°C – 99°C	Simmering
	100°C	Boiling
	100°C – 104°C	Steaming
	120°C	Sautéing vegetables
	140°C – 180°C	Browning meat

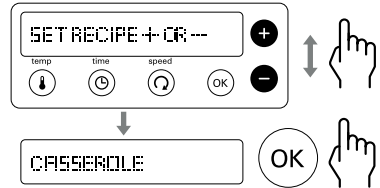
using the pre-set programmes

Select the programme

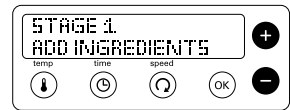
1 Press the desired programme button.
Note: When the programme button is pressed, the bar above the relevant button will light up.



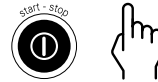
2 Press the (+) or (-) button to select the required sub-programme.
Then press the OK button to confirm selection.



3 Follow the instructions on the display screen and refer to the relevant recipe.



4 Press the Start/Stop button.



Adjusting the sub-programmes

- During each stage the temperature, time and speed settings can be adjusted if required. Press the Start/Stop button (⏻) and select the setting to be adjusted. Use the (+) and (-) buttons to change the setting, then press the Start/Stop button to resume cooking.
- Use the spatula supplied to scrape down the ingredients in between each stage.

The number of available stages for each sub programme varies. The table below shows the range of available temperature, time and speed settings for each stage.

Stage	Temperature Range	Time Range	Speed Range
1-4	30°C – 180°C	5 secs – 8 hrs	1 – 12



Main Meal programme 26

Recipe ideas for guidance – adapt to personal taste and preference.

Sub programme	Stage 1	Stage 2	Stage 3	Stage 4	Tool used	Recipe ideas
	INGREDIENTS 1	INGREDIENTS 2	INGREDIENTS 3	INGREDIENTS 4		
QUICK CASSEROLES	Add oil 140°C Ⓢ 3 Heating	Add veg & meat 180°C Ⓢ 4 2 mins then Ⓢ 3 3 mins	Add liquid 98°C Ⓢ 1 20 mins	N/A		Chicken casserole
EASY DISHES	Add oil, veg, meat & liquid 98°C Ⓢ 3 30 mins	N/A	N/A	N/A		Beef stew
RISOTTO	Add oil 140°C Ⓢ 3 Heating	Add rice 98°C Ⓢ 4 4 mins	Add veg & meat 98°C Ⓢ 4 2 mins then Ⓢ 3 3 mins	Add liquid 98°C Ⓢ 4 10 mins		Chicken risotto
CASSEROLES	Add oil 140°C Ⓢ 3 Heating	Add meat 180°C Ⓢ 4 2 mins then 140°C Ⓢ 3 3 mins	Add veg 140°C Ⓢ 1 10 mins	Add liquid 98°C Ⓢ 1 2 hours		Beef casserole
VEGETARIAN DISHES	Add oil 140°C Ⓢ 3 Heating	Add veg 120°C Ⓢ 3 10 mins	Add liquid 98°C Ⓢ 3 30 mins	N/A		Chickpea stew
SLOW COOK	95°C → Heating	90°C → 2 hrs	N/A	N/A		Fit bowl plug ⑥1



= selected speed

Note: During the heating cycle on each stage “HEATING” will be shown on the display screen and the time will not start to count down until the correct temperature is reached.





Slow cook

Remove the bowl drive shaft by unlocking the drive shaft nut ⑤ on the underside of the bowl. Then lift out. Fit the bowl plug ⑥1 ensuring the seal ⑥2 is fitted and turn the drive shaft nut clockwise to lock in place.



Sauce programme 27

Recipe ideas for guidance – adapt to personal taste and preference.

Sub programme	Stage 1	Stage 2	Stage 3	Tool used	Recipe ideas
	INGREDIENTS 1	INGREDIENTS 2	INGREDIENTS 3		
SAVOURY SAUCES	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add veg 140°C ⌚ 3 10 mins	Add liquid 98°C ⌚ 3 45 mins		Tomato pasta sauce
BÉCHAMEL SAUCES	Add butter or oil 80°C ⌚ 0 1 min 15 secs	Add flour 110°C ⌚ 6 5 mins	Add liquid 98°C ⌚ 6 15 mins		Béchamel sauce, cheese sauce, parsley sauce
COMPOTES & RELISHES	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add fruit or veg 120°C ⌚ 3 10 mins	Add sugar & flavourings 98°C ⌚ 4 30 mins		Strawberry jam
PUREE	Add veg & liquid 100°C ⌚ 3 Heating then 98°C ⌚ 4 10 mins →	Blend 2 mins	N/A	 maxblade	Carrot puree



= selected speed


Note: During the heating cycle on each stage “HEATING” will be shown on the display screen and the time will not start to count down until the correct temperature is reached.



Steam programme 28



Use the steam setting for steaming vegetables, chicken and fish.

Use the RINSE setting to quickly clean the bowl before taking apart for cleaning. For best results, always take the bowl apart for cleaning and dry thoroughly before re-assembling.

Sub programme	Temperature Range	Time Range	Speed Range	Tool used
STEAM	(non-adjustable)	5 secs – 2 hrs	0 (non-adjustable)	
RINSE	(non-adjustable)	1 minute cycle x 5 times	(non-adjustable)	–

- **Remove the storage unit 23 before using the steamer attachment.**

To steam:

- 1 Fit the bowl and fill with water up to the 1.0L  mark.
- 2 Fit and lock the bowl lid. Remove the filler cap.
- 3 Place the steam tray base 22 on to the lid with the food to be cooked, ensuring it is securely in position. If required, place the steam tray shelf 24 with additional food on top of the base.
- 4 Place the steam tray lid 25 on top.
- 5 Press the  button and use the (+) or (-) buttons to select the STEAM programme, then press OK. Set the desired steaming time and press the Start/Stop button to commence steaming. The unit will beep when the steaming point is reached.


Note:

- The time will not start counting down until the water has reached the steaming point. The time shown on the display will flash until the the steaming point is reached.

Steaming Recipe Example:

Food	Quantity	Preparation	Steam tray position	Recommended cooking time (mins)
Frozen salmon fillet	250g	–	Base	25 – 35 mins (depending on thickness)
Potatoes, waxy	400g	Peel and quartered lengthways	Base	25 mins
Carrots	200g	Peeled, halved lengthways and cut into 6cm pieces	Shelf	25 mins
Broccoli	200g	Cut into florets	Shelf	15 mins

Method:

- 1 Follow the instructions above to set up the steamer attachment and set the time for the STEAM programme to 25 minutes.
- 2 Fill the bowl with water up to the 1.0L  mark.
- 3 Add the salmon and potatoes to the steamer tray base.
- 4 Add the carrots to the steamer tray shelf.
- 5 Press the Start/Stop button.
- 6 When the timer reaches 15 minutes, use oven gloves to remove the steamer tray lid and carefully add the broccoli to the steamer tray shelf.
- 7 When the timer reaches 00:00, check the food is thoroughly cooked.

Hints & Tips

- The temperature is fixed at 100°C and speed options cannot be selected.
- The cooking times are a guide only. Always check that food is thoroughly cooked before eating.
- If your food is not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water.
- Leave gaps between pieces of food and do not layer the food in the basket or tray.
- Similar sized pieces of food cook more evenly.
- When steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it later or place it in the tray shelf.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.
- If operating for more than 1 hour you will need to top up the water to the 1 litre mark.
- Food in the steam tray base will generally cook quicker than food in the steam tray shelf.



Steaming guidelines

Note: quantities stated are based on combined capacities of steam tray base and shelf.

Food	Maximum Quantity	Preparation	Recommended cooking time (mins)
New potatoes	1.6kg	Wash and cut larger ones into smaller pieces	25 – 35
Beans Green or runner	600g	Trim and thinly slice	15 – 25
Broccoli	800g	Cut into florets	15 – 25
Cauliflower	1.5kg	Cut into florets	15 – 25
Carrots	800g	Thinly slice	20 – 30
Sweet potato	1.5kg	Cut into 3cm cubes	20 – 30
Chicken, boneless breast	12 (2kg)	–	20 – 30
Fresh fish, fillets or steak	8 (1.4kg)	–	20 – 25
Whole fish (e.g. trout)	600g	Clean, gut and scaled	20 – 30
Sweet steamed pudding (homemade)	1.2 litre (14cm diameter) pudding basin	–	1½ – 2 hrs Top up with water after 1hr
Suet pudding (homemade) Beef or lamb	1.2 litre (14cm diameter) pudding basin	–	1½ – 2 hrs Top up with water after 1hr

Rinse Function

To use the rinse function:

- 1 Fit the tool to be cleaned.
- 2 Add water to the 1.0L  mark.
- 3 Fit the filler cap.
- 4 Press the  button and select the RINSE programme.
- 5 Press the Start/Stop button.



Soup programme 29

Recipe ideas for guidance – adapt to personal taste and preference.

Sub programme	Stage 1	Stage 2	Stage 3	Stage 4	Tool used	Recipe ideas
	INGREDIENTS 1	INGREDIENTS 2	INGREDIENTS 3	INGREDIENTS 4		
QUICK SOUPS	Add veg & liquid 100°C ⌚ 1 30 mins → 2 mins	Blend	N/A	N/A	 maxblade	Vegetable soup
SMOOTH SOUPS	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add veg 180°C ⌚ 2 5 mins	Add liquid 98°C ⌚ 3 20 mins → 2 mins	Blend	 maxblade	Mushroom soup
BROTHS	Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add meat 180°C ⌚ 4 2 mins then ⌚ 3 3 mins	Add veg 140°C ⌚ 2 10 mins	Add liquid 98°C ⌚ 2 30 mins		Lamb broth, chunky soups



= selected speed

Note: During the heating cycle on each stage “HEATING” will be shown on the display screen and the time will not start to count down until the correct temperature is reached.



Stir Fry programme 30

Recipe ideas for guidance – adapt to personal taste and preference.

Stage 1	Stage 2	Stage 3	Stage 4	Tool used	Recipe ideas
Add oil 140°C ⌚ 3 Heating	Add veg & meat 160°C ⌚ 4 3½ mins	Add flavourings 120°C ⌚ 4 2 mins	Additional ingredients 120°C ⌚ 4 45 secs		Stir fries, sautéing





= selected speed

Note: During the heating cycle on each stage “HEATING” will be shown on the display screen and the time will not start to count down until the correct temperature is reached.



Dessert programme 31

Recipe ideas for guidance – adapt to personal taste and preference.

Sub programme	Stage 1	Stage 2	Stage 3	Tool used	Recipe ideas
DESSERT SAUCES	Add dry ingredients 2½ mins	Add liquid 98°C ⌚ 5 Heating then ⌚ 6 10 mins	N/A		Custard, crème brûlée
DOUGH	Add water and yeast 2 mins	Add dry ingredients 3¼ mins	N/A	 midiblade	Bread





= selected speed



Bread making

- Do not exceed 400g (flour weight) / 640g (total weight) – you may overload the unit.
- Use the midiblade ⌚b at speed 10 to knead the dough.
- Do not knead for longer than 3 minutes.
- Use luke warm water.

recommended speed chart for manual functions

Tool	Function	Recommended speed/ temperature	Processing time	Recommended Quantities
 maxblade	Chopping herbs	12	20 secs	20g – 50g
	Chopping onions	12	15-20 secs	Up to 300g (2 onions)
	Chopping vegetables cut into 4cm chunks	12	20 secs	Up to 500g
	Chopping lean meat cut into 2cm chunks	12	5-20 secs	150g – 300g
	Pastry – rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	12	15 secs 15 secs	150g – 200g flour weight
	Chopping chocolate (e.g. for melting) broken into chunks	12	40 secs	Up to 200g
	Crushing ice	12	25-30 secs	Up to 250g (12 cubes)
	Chopping cauliflower (e.g. for cauliflower rice)	12	20 secs	Up to 500g (1 head cut into florets)
	Drinks and smoothies	12	60 secs	1 litre
	Cold Blending	12	1 – 2 mins	2.6 litres
 midiblade	All in one cake mixes	8 to 12	30 – 60 secs	Up to 800g total weight
	Sweet steamed pudding (e.g. steamed chocolate pudding)	8	60 secs	Up to 800g total weight
	Pasta dough – mixing dry ingredients Add wet ingredients	4 8	2 mins 2 mins	Up to 830g total weight Up to 500g flour weight
	Cookies	12	1 min	Up to 670g total weight
	Bread dough (basic white)	10	3 mins	640g total weight 400g flour weight
	Brioche	10	2 mins	530g total weight 250g flour weight

recommended speed chart for manual functions

Tool	Function	Recommended speed/ temperature	Processing time	Recommended Quantities	
	Creaming butter/ margarine and sugar for cakes	7 to 8	2 - 3 mins	Up to 400g combined fat and sugar weight	
	Brownies	5	2 - 3 mins	Up to 1.2kg	
	Egg whites	8-9	3½ – 4 mins	2 – 8 (70 – 280g)	
	Whipping cream	9	1 – 1½ mins	200g – 600g	
	Mayonnaise	9	1 – 1½ mins	2 – 4 egg mix	
	Flapjack recipe				
	Stage 1				
	Butter	0/55°C	10 mins	100g	
	Honey			300g	
	Stage 2				
	6/55°C	1 min	-		
Stage 3					
Oats	12/OFF	5 secs	300g		
Stage 4					
Sultanas	12/OFF	5 secs	100g		

Note: This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

Hints & Tips

- **Do not use the stir tool above speed 9.**
- For best results, always use soft, room temperature butter and margarine when making cakes.
- If the machine slows or starts to labour, increase the speed.

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Remove the lid and tool from the bowl before cleaning.
- When not in use store the stir tool, whisk tool, bowl plug, spatula and Direct Prep attachment in the storage box (23). The Direct Prep discs can be stored in the storage bag supplied (59).

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- **Never use abrasives or immerse in water.**

bowl temperature sensors

- Wipe with a damp cloth then dry thoroughly. Never use abrasives or sharp instruments to clean the sensors.

bowl/stir tool/maxblade/midiblade/whisk tool

- Refer to "RINSE" function section.
- Wash the parts, then dry thoroughly.
- If food sticks or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using a spatula. Fill the bowl with warm soapy water and allow to soak. Remove any stubborn deposits using a cleaning brush. Any discolouration of the bowl will not affect its performance.

bowl drive shaft assembly/bowl plug

- 1 Unlock the drive shaft nut (15) on the underside of the bowl by turning in an anti-clockwise direction.
- 2 Then lift out the drive shaft (10) or bowl plug (61).
- 3 Remove and wash the sealing ring (11) or (22).
- 4 Brush the bowl drive assembly or bowl plug clean with hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap.
- 5 Ensure the seal is refitted to the drive shaft or bowl plug correctly before refitting to the bowl.

lid

- Always dismantle the lid before cleaning:
 - 1 Remove the filler cap.
 - 2 Push the lid inner section (4) out.
 - 3 Remove the seal (6) from the lid inner section (4).
- After washing, fit the seal back on to the outer lid section with the thicker edge uppermost and reverse the above procedure.
Note: Leaking from the lid will occur if the seal is not fitted correctly.

direct prep

- Dismantle the attachment fully before cleaning.
- For easier cleaning, always wash the parts immediately after use.

- Handle the cutting discs with care – **they are extremely sharp.**
- To remove the lid (51) from the base (55), hold by the feed tube (50) and turn in an anticlockwise direction. Then lift off.
- Tower: Do not immerse in water. If the tower is accidentally immersed in water, ensure that all the water has drained out before reassembling the attachment.

steaming basket

- Wash the parts, then dry thoroughly.

dishwashing

Alternatively the washable parts are dishwasher safe.

Item	Suitable for dishwashing
Bowl	✓
Bowl drive shaft + seal	✓
Slow cook plug + seal	✓
Drive shaft nut	✓
Outer lid, inner lid section and lid seal section	✓
Filler cap	✓
Direct Prep outlet cover	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Stir tool	✓
Whisk tool	✓
Steam tray base, shelf and lid	✓
Storage unit	✗
Direct Prep pusher, lid, slinger plate, base and extension chute	✓
Cutting discs	✓
Tower	✗
Spatula	✓
Disc storage bag	✗
Lid adapter	✓

service and customer care

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



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

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



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

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
No power to appliance /display screen not coming on.	Appliance not plugged in. On/Off switch not operated.	Check appliance plugged in. Press the On/Off switch (20) to the On position.
Appliance not operating.	Bowl or lid not located correctly. Start not pressed. Time not set.	Check bowl is located to power unit correctly. Press the Start button to start cooking. Check time set.
Food sticking or burning on bottom of bowl.	Stir tool or knife blade not fitted when softening vegetables. Temperature selected too high.	Always use the stir tool or knife blade. Check correct temperature has been selected and increase stir speed.
Leaking from lid during processing.	Lid seal not fitted correctly to lid.	Refer to “care and cleaning” for how to fit the seal.
Stir speed cannot be increased.	Bowl or ingredients temperature above 105°C.	Normal operation. Stir speed restricted to speed 6 when bowl or ingredients temperature above 105°C.
Leaking from the base of the bowl.	Bowl drive or plug seal not fitted correctly	Check bowl seal is in place and fitted correctly.

troubleshooting guide continued

Problem	Cause	Solution
Timer not counting down on display screen.	During the heating stage the timer will not count down until the correct temperature is reached. Temperature set above 100°C but water content of food preventing temperature going above 100°C.	Normal operation. Reduce or select correct temperature.
Temperature of bowl contents does not go above 100°C.	Water content of ingredients may prevent the temperature from going above 100°C.	Normal operation.
Display shows “CHECK WATER LEVEL” during the steaming programme.	Boil dry protection activated. No water or run dry during operation.	Add water to the 1 litre (1) mark and restart.
Heavy movement or vibrations during operation.	Uneven load in bowl causing excessive vibrations. Maximum capacity exceeded. Wrong tool or speed used.	Reduce quantity or rearrange food in bowl and restart unit. Refer to the relevant programme and recommended speed charts for correct tool and speed to use.
Display shows “MOTOR OVERHEAT. ALLOW TO COOL”.	Motor overloaded.	Switch off and unplug the unit. Leave to cool down for 45 minutes and then plug back in. If message is still displayed allow to cool for another 45 minutes.
Display shows “MOTOR OVERLOAD” or “MOTOR STALLED”.	Appliance overloaded.	Reduce the quantity in the bowl.
Display shows error message starting with E:20 - E:29	Appliance not functioning correctly.	Switch off and unplug the unit. Then plug back in and restart.
Display shows error message E:34	Wi-Fi credentials issue.	Check Wi-Fi Password. Factory reset Wi-Fi, see “Wi-Fi Menu” section. Restart Appliance Setup from the Kenwood World app.
 slow flashing	Unable to find known Wi-Fi network	Appliance may have moved, router may be turned off or may require a restart.
 fast flashing	Wi-Fi available, but unable to connect to Kenwood cloud servers.	Router may require a restart, or contact your Internet Service Provider.
<p>If the problem persists contact your nearest authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.</p>		

inhoudsopgave

veiligheid	28-33
het apparaat op de	
Kenwood World app aansluiten	33
Wifi-menu	33
uitleg	34
taalselectie	34
de kookmachine gebruiken	35-36
de Direct Prep gebruiken	36-37
uitleg over de weergegeven symbolen	38
handmatige stand	39-40
de ingestelde programma's gebruiken	41-47
Hoofdmaaltijd-programma	42-43
Saus-programma	43
Stoom-programma	44-46
Soep-programma	46
Roerbak-programma	47
Dessert-programma	47
tabel met aanbevolen snelheden	48-49
verzorging en reiniging	50-51
onderhoud en klantenservice	51
problemen oplossen	52-53

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Voor de juiste werking zorgt u ervoor dat de onderkant van de kom schoon en droog is, voordat u de kom aan het motorgedeelte bevestigt.
- Zet de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact,
 - voordat u de machine in elkaar zet of uit elkaar haalt;
 - wanneer u de machine niet gebruikt;
 - voordat u de machine schoonmaakt.
- Verwijder altijd de roerder en de garde voordat u de inhoud uit de kom giet, zodat u geen brandwonden oploopt door hete ingrediënten.
- Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistof in de keukenmachine giet, omdat deze vloeistof plotseling in de vorm van stoom weer uit het apparaat gestoten kan worden.
- De messen zijn zo ontworpen dat ze op de aandrijfas blijven zitten. Ze mogen pas weggehaald worden wanneer de inhoud uit de kom is verwijderd. De messen zijn erg scherp; wees dus heel voorzichtig.
- Steek geen handen of keukengerei in de kom wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
- Als u de machine in de kookstand zonder toezicht laat werken, moet u goed op het volgende letten:
 - zorg ervoor dat alle instructies over temperaturen en maximale verwerkingshoeveelheden opgevolgd zijn;
 - zorg ervoor dat kinderen niet bij de machine of het snoer kunnen. De machine en het snoer mogen niet over de rand van het werkoppervlak uitsteken;

- controleer het proces regelmatig om te zien of er voldoende vloeistof is toegevoegd en het eten niet te gaar wordt.
- Wees voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt, het is namelijk zwaar. Zorg ervoor dat de kom leeg is en het contactdeksel is bevestigd, voordat u de machine verplaatst. Til de machine niet aan de handvatten van de kom omhoog.
- Verplaats de machine niet terwijl hij aan staat of als hij nog heet is.
- Gebruik nooit een machine of een hulpstuk dat beschadigd is. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel 'onderhoud en klantenservice'.
- U mag de aangegeven maximum hoeveelheden niet overschrijden.
- U mag het maximale afvulniveau van 2,6 liter dat aan de binnenkant van de kom is gemarkeerd, niet overschrijden.
- Overschrijd bij het frituren nooit de markering voor het maximale oliepeil van 0,5 liter op de kom. Verwijder al het overtollige vocht/water voordat u voedingsmiddelen aan de olie toevoegt.
- Zorg ervoor dat het motorgedeelte, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Wees voorzichtig wanneer u een onderdeel van de machine verplaatst of aanraakt, terwijl het in de kookstand wordt gebruikt of na het koken. Dit geldt vooral voor de kom, het deksel en de hulpstukken, omdat ze nog lang nadat de machine is uitgeschakeld, HEET blijven.
- Gebruik de handvatten om de kom te verwijderen en te verplaatsen. Gebruik ovenhandschoenen voor het verplaatsen van een hete kom en hete hulpstukken.
- De onderkant van de kom blijft nog lang heet nadat de machine is uitgeschakeld. Wees voorzichtig wanneer u de kom verplaatst en bescherm het werkoppervlak wanneer u de kom op hittegevoelige oppervlakken neerzet.
- Pas op de stoom die uit de kom ontsnapt, vooral wanneer u het deksel of de vuldop tijdens de kookstand of na het koken verwijdert.

- U mag het deksel en de vuldop niet verwijderen wanneer de vloeistof kookt.
- Gebruik ovenhandschoenen om het deksel of de vuldop te verwijderen wanneer de machine in de kookstand wordt gebruikt of na het koken.
- Zet de vuldop altijd op zijn plaats wanneer u ingrediënten snijdt of pureert.
- Gebruik de machine altijd met een ingestoken vuldop, tenzij het recept dat anders aangeeft.
- Gebruik alleen de kom en de hulpstukken die met deze machine zijn meegeleverd.
- Gebruik de kom nooit met een andere hittebron.
- Zet de machine nooit in de kookstand aan als de kom leeg is.
- Gebruik nooit het deksel om de machine te bedienen. Gebruik hiervoor altijd de knoppen Start/stop of Annuleren.
- U mag de 'maxblade' ⑦a niet voor deeg of cakebeslag gebruiken. Gebruik daarvoor het 'midblade' ⑦b.
- **Deze machine raakt beschadigd en kan letsel veroorzaken als er teveel druk op het vergrendelingsmechanisme wordt uitgeoefend.**
- Tijdens het gebruik moet deze machine op een horizontaal oppervlak staan, weg van de rand. Plaats de machine niet onder overhangende keukenkastjes.
- Deze machine kan niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Zorg er altijd voor dat de voedingsmiddelen goed gaar en stomend heet zijn, voordat u ze serveert.
- De voedingsmiddelen moeten zo snel mogelijk na het koken worden geconsumeerd. Of ze moeten zo snel mogelijk afgekoeld en in de koelkast gelegd worden.
- Zorg er altijd voor dat de afdichtring goed op de aandrijfkoppeling is aangebracht om lekken te voorkomen en de kookmachine niet te beschadigen.
- Gebruik altijd de vrijzetknoppen van de kom ⑭ voordat u de kookkom verwijdert.
- Misbruik van deze machine kan persoonlijk letsel veroorzaken.

- Deze machine kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van de machine, en de betrokken risico's begrijpen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met de machine spelen.
- Deze machine mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Laat het snoer nooit overhangen en voorkom dat een kind erbij kan.
- Gebruik de machine alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor hij is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat niet correct wordt gebruikt of als deze instructies niet worden opgevolgd.

Direct Prep-hulpstuk

- De schijven zijn erg scherp; wees voorzichtig wanneer u ze plaatst, verwijdert en reinigt. **Houd het meselement altijd aan de vingergreep vast, houd uw vingers uit de buurt van de snijrand, zowel tijdens de verplaatsing als tijdens de reiniging.**
- **Verwijder het deksel nooit voordat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.**
- Gebruik nooit uw vingers om het voedsel door de vultrechter te duwen. Gebruik alleen de meegeleverde stamper.
- Gebruik niet te veel kracht om de ingrediënten door de vultrechter te duwen, omdat hierdoor het hulpstuk beschadigd kan raken.
- Vermijd contact met de bewegende onderdelen. Houd uw vingers uit de buurt van de afvoeropening ⑥.
- Voordat u het deksel van de Direct Prep afhaalt:
 - schakel de machine uit;
 - wacht totdat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.
- Houd de dekseladapter tijdens de installatie of verwijdering altijd bij de vingergreep vast.

Stomer-hulpstuk

- Dit hulpstuk produceert stoom waaraan u zich kunt verbranden.
- Zorg ervoor dat de stoom die uit de stomer komt u niet verbrandt, vooral wanneer u het deksel verwijdert.
- Wees voorzichtig met al deze onderdelen; alle vloeistof en condensatie zijn heel erg heet. Draag ovenhandschoenen.
- Zorg ervoor dat het vlees of de vis goed gaar is. Kook deze ingrediënten nooit als ze nog diepgevroren zijn.
- Als u de onderplaat en de tussenplank van de stomer gebruikt, legt u het vlees, het gevogelte of de vis in het onderste mandje zodat het rauwe sap niet op ondergelegen voedingsmiddelen kan druppelen.
- U mag nooit gekookte rijst in het stoomplaathulpstuk opnieuw opwarmen.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.
- Dit apparaat bevat en gebruikt de draadloze module FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA
- Dit apparaat voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante voorzieningen van Richtlijn 2014/53/EU.

voordat u de machine voor het eerst gebruikt

- Haal de plastic hoes van het mes af. Deze hoes wordt weggegooid, omdat het mes alleen tijdens de productie en het vervoer wordt beschermd.
- Was de onderdelen: raadpleeg het deel 'verzorging en reiniging'.

het apparaat op de 
Kenwood World
app aansluiten

Met de Kenwood World app kunt u het apparaat via uw smartphone of tablet aansturen.

- 1 Download de Kenwood World app op een smartphone of tablet.
- 2 Na de download opent u de app en volgt u de instructies op het scherm.

PIN-nummer

- Zorg ervoor dat u het PIN-nummer bij de hand hebt. De Kenwood World app zal erom vragen.
- Het apparaat kan alleen worden aangesloten wanneer het PIN-nummer op het scherm wordt weergegeven. Als de PIN onjuist wordt ingevoerd, volgt u de aanwijzingen van de app en probeert u het opnieuw.
- Als u het PIN-nummer wilt zien, houdt u de OK-knop 3 seconden ingedrukt (alleen indien aangesloten op wifi).

Opmerking:
Wifi

Functioneert alleen met IEEE802.11 b, g en n op 2,4 GHz, en wordt met WPA2-PSK op netwerken aangesloten

Compatibiliteit

De Kenwood World app is compatibel met de nieuwste versies van iOS en Android.

Wifi-menu	
1 Wanneer het apparaat op stand-by staat, houdt u de knop (+) 3 seconden ingedrukt. 2 Druk op de knoppen (+) en (-) om door het menu te schuiven en druk op OK om de gewenste optie te bevestigen. 3 U verlaat het wi-fi-menu door op Annuleren te drukken. Het apparaat gaat na 10 seconden van inactiviteit ook automatisch weer op stand-by staan.	
WIFI RESETTEN	Met deze opdracht worden alle opgeslagen wifi-gegevens van het apparaat gewist en wordt de wifi gereset. Wanneer deze optie is geselecteerd, gaat het apparaat automatisch weer op stand-by staan. belangrijk Wanneer u het apparaat van de hand doet, is het belangrijk om het apparaat te resetten, om uw persoonlijke data te beschermen.
MAC:	Deze optie toont automatisch het wifi MAC-adres van het apparaat.

uitleg

- ① vuldopdeksel
- ② buitendeksel (grijs)
- ③ vergrendellijpjes
- ④ binnendeksel (doorzichtig)
- ⑤ opening van het vuldopdeksel
- ⑥ dekselafdichting
- ⑦a maxblade
- ⑦b midblade
- ⑧ roerder
- ⑨ garde
- ⑩ draaias
- ⑪ draaias-afdichting
- ⑫ komhandvatten
- ⑬ kookkom
- ⑭ vrijzetknoppen van de kom
- ⑮ draaias-moer
- ⑯ motorgedeelte
- ⑰ display
- ⑱ Direct Prep-contactdeksel
- ⑲ Direct Prep-uitlaat
- ⑳ aan/uit-schakelaar
- ㉑ spatel

stomer


- ㉒ onderplaat
- ㉓ opbergruimte
- ㉔ tussenplank
- ㉕ deksel tussenplank

displaypaneel

- ㉖ Hoofdmaaltijd-programma
- ㉗ Saus-programma
- ㉘ Stoom-programma
- ㉙ Soep-programma
- ㉚ Roerbak-programma
- ㉛ Dessert-programma
- ㉜ Temperatuurknop
- ㉝ Tijdknop
- ㉞ Snelheidsknop
- ㉟ OK-knop
- ㊱ plus (+) knop
- ㊲ min (-) knop
- ㊳ Annuleren-knop
- ㊴ Snijden-knop
- ㊵ Start/stop-knop – kookkom
- ㊶ Start/stop-knop – Direct Prep

grafische afbeeldingen op het display

- ㊷ temperatuurselectie
- ㊸ waarschuwing hete temperatuur
- ㊹ tekstdisplay
- ㊺ tijdselectie
- ㊻ snelheidsselectie

- ㊼ kookstand 
- ㊽ wifi-symbool

Direct Prep

- ㊾ stamper/meetbeker
- ㊿ toevoerbuis
- ⑤① Direct Prep-deksel
- ⑤② draaias
- ⑤③ **schijf**

- ① extra fijne raspschijf (indien meegeleverd)
- ② fijne raspschijf (indien meegeleverd)
- ③ grove raspschijf
- ④ snijschijf dunne plakken
- ⑤ snijschijf dikke plakken (indien meegeleverd)

- ⑤④ slingerplaat
- ⑤⑤ onderstel
- ⑤⑥ uitlaat voedingsmiddelen
- ⑤⑦ verlengtrechter
- ⑤⑧ toren
- ⑤⑨ opbergzak voor schijven
- ⑥⑩ dekseladapter

langzaam koken

- ⑥① komplug
- ⑥② komafdichting

taalselectie

<p>Wanneer u uw kookmachine voor het eerst aanzet, ziet u dat de standaardtaal 'English' is.</p>	
<p>1 U verandert de taal door de OK-knop ⑤⑤ ingedrukt te houden en de aan/uit-schakelaar ⑳ te gebruiken om de machine in te schakelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • TAAL INSTELLEN DRUK OP START OM DOOR TE GAAN wordt op het scherm weergegeven. 	
<p>2 Als u de taal wilt veranderen, drukt u op de knop (+) of (-) totdat de gewenste taal op het scherm wordt weergegeven. Zodra de gewenste taal is geselecteerd, drukt u ter bevestiging op OK. Op het scherm verschijnt WELKOM BIJ 'kCook'.</p>	
<p>3 Als u de taal later wilt veranderen, herhaalt u bovenstaande procedure.</p>	

de kookmachine gebruiken

- 1 Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-schakelaar (20) aan de rechterkant van het motorgedeelte. De machine piept en u ziet WELKOM BIJ 'kCook' op het display.
 - 2 Plaats de kom (13) op het motorgedeelte door het positielipje aan de achterkant van de machine goed uit te lijnen. Druk de kom lichtjes omlaag om hem goed te bevestigen. Opmerking: de kom kan niet worden bevestigd tenzij hij op de juiste wijze wordt aangebracht.
- U verwijdert de kom door tegelijkertijd op beide vrijzetknoppen (14) te drukken (onder de handvatten van de kom) en de kom weg te halen.
- 3 Kies één van de volgende opties:

3A Handmatig koken – lees de informatie over de handmatige stand.

3B Ingestelde programma's:
Lees het deel 'de ingestelde programma's gebruiken' voor meer informatie.

-  Hoofdmaaltijd-programma (26)
-  Saus-programma (27)
-  Stoom-programma (28)
-  Soep-programma (29)
-  Roerbak-programma (30)
-  Dessert-programma (31)

Opmerking: Als op de knop van een vooraf ingesteld programma wordt gedrukt, gaat het lichtje boven de knop aan.

- 4 Bevestig de 'maxblade' (7a), 'midiblade' (7b), de roerder (8), de garde (9) of komplug voor langzaam koken (61) aan de kom

Komhulpstuk	Gebruik
Maxblade	Voor het hakken van ingrediënten voorafgaand aan het koken en voor het pureren na het koken.  Gebruik dit nooit voor deeg of gebak.
Midiblade	Voor het maken van deeg en cakebeslag.
Roerder	Voor recepten waarbij u voorzichtig wilt roeren, zonder dat de ingrediënten worden uitgesplitst. Niet gebruiken boven snelheid 9.

Garde	Voor het opkloppen van ingrediënten zoals eiwit, room, mayonaise en hollandaisesaus.
-------	--

- 5 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt of gekookt moeten worden.
- 6 Bevestig het deksel en de vuldop. Duw het deksel omlaag en draai het naar links totdat het uitgelijnd is met de handvatten van de kookkom.

Het apparaat werkt niet, tenzij de kom en het deksel goed zijn gemonteerd.

- 7 Druk op de start/stop-knop (40) van de kookkom om het kookproces te starten.
- 8 Ingestelde programma's – na afloop van elke fase en zodra het koken is afgelopen, piept de machine en gaat hij automatisch 30 minuten op de warmhoudcyclus staan. Volg de instructies op het scherm voor de volgende fase.
- 9 U stopt de machine op elk moment door op de start/stop-knop te drukken en het deksel te verwijderen. Wees voorzichtig: de kom en het deksel zijn heet. Als u weer door wilt gaan met koken, zet u het deksel terug op zijn plaats en drukt u op de start/stop-knop.

- Handmatige stand – na het koken telt de timer af tot 00:00 en piept de machine.

Stand-by stand

- Als u de machine weer op de stand-by stand wilt zetten, houdt u de Annuleren-knop 3 seconden ingedrukt.
- Als er binnen 30 minuten geen selectie wordt gedaan, gaat de machine op stand-by staan en ziet u WELKOM BIJ 'kCook' op het display. Druk op een functie om de machine opnieuw te activeren.

Warmhoudcyclus

- De warmhoudcyclus roert de ingrediënten bij een temperatuur van 62°C.
- Verwijder het deksel om de vooruitgang te controleren of om andere ingrediënten toe te voegen en druk op de start/stop-knop om met koken door te gaan.
- Wanneer de timer tot 0:00 heeft afgeteld na elke programmafase, gaat de machine automatisch 30 minuten op de warmhoudcyclus staan.
- De machine piept om de 10 seconden gedurende de eerste minuut en daarna om de 30 seconden om aan te geven dat de Warmhoudcyclus actief is en de kookcyclus is beëindigd.
- De warmhoudcyclus zal de ingrediënten niet opwarmen als de temperatuur op minder dan 62°C is ingesteld.

Na het koken

- Wees voorzichtig wanneer u onderdelen van de machine verplaatst of aanraakt in de kookstand of na het koken. Dit geldt vooral voor de KOM en de HULPSTUKKEN, omdat ze nog lang nadat de machine is uitgeschakeld HEET zullen zijn.
- Gebruik de handvatten om de kom te verwijderen en te verplaatsen. Gebruik ovenhandschoenen voor het verplaatsen van een hete kom en hete hulpstukken.
- De onderkant van de kom blijft nog lang heet nadat de machine is uitgeschakeld. Wees voorzichtig tijdens de verplaatsing en reiniging.

Hits & tips

- U mag het maximale afvulniveau van 2,6 liter dat aan de binnenkant van de kom is gemarkeerd, niet overschrijden.
- U mag het maximale olieniveau van 0,5 liter dat is gemarkeerd, niet overschrijden als u olie verhit.
- Rauw vlees en harde groente moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat ze aan de kom worden toegevoegd.
- Gebruik de Direct Prep om ingrediënten direct in de kom te raspen of te snijden (lees het deel 'de Direct Prep gebruiken').
- Voorkom dat de ingrediënten blijven kleven of verbranden door altijd een van de hulpstukken te gebruiken wanneer u op melk gebaseerde recepten gebruikt.
- Snijd de ingrediënten in stukjes van gelijke grootte, omdat ze dan gelijkmatig gaar worden.
- Gebruik de meegeleverde spatel om de ingrediënten tussen de verschillende programmafases van de komwand naar beneden te schrapen.

het geluid uitschakelen

- De machine zal tijdens verschillende gebruiksfases piepen. U zet dit geluid uit door de Annuleren-knop (38) ingedrukt te houden en tegelijkertijd de machine met de aan/uit-schakelaar in te schakelen.
- Als u de piepjes weer wilt horen, zet u de machine uit en weer aan.

de Direct Prep gebruiken

de snijschijven

Niet alle hier vermelde schijven zitten in uw doos, omdat de meegeleverde schijven afhangen van het specifieke machinemodel. Lees het deel 'onderhoud en klantenservice' voor informatie over hoe u een schijf kunt kopen die niet met uw machine is meegeleverd.

De snijschijven worden geïdentificeerd aan de nummers die erop zijn afgedrukt:

Schijf 1 - extra fijne raspschijf voor Parmezaanse kaas.

Schijf 2 - fijne raspschijf voor kaas en stevige groente en fruit.

Schijf 3 - grove raspschijf voor kaas en stevige groente en fruit.

Schijf 4 - schijf voor dunne plakjes kaas en stevige groente en fruit.

Schijf 5 - schijf voor dikke plakken kaas en stevige groente en fruit.

het hulpstuk monteren en gebruiken

- 1 Bevestig het deksel van de kom en verwijder de vuldop als u direct in de kom raspt of snijdt.
- 2 Verwijder het contactdeksel van de Direct Prep (1)
- 3 Bevestig de toren (38) op het aandrijvingcontact van de Direct Prep door de X uit te lijnen. Duw hem daarna omlaag en draai hem naar rechts om hem vast te zetten (2).
- 4 Houd de gewenste snijschijf aan de middengreep vast en duw hem op de draaiaas (3). Elke schijf is genummerd en dit nummer moet zich aan de bovenkant bevinden wanneer de schijf op de as wordt gedrukt.
- 5 Bevestig de slingerplaat (54) op de draaiaas met de wisser bovenaan tegen de onderkant van de snijschijf (4).

Opmerking:

- **Als de slingerplaat niet wordt bevestigd, zullen voedingsmiddelen zich onder de schijf ophopen en niet uit de trechter tevoorschijn komen.**
- 6 Bevestig het deksel van de Direct Prep op het onderstel door het naar rechts te draaien.
 - 7 Bevestig het hulpstuk voor de voedselbereiding aan de toren en draai het naar rechts vast (5).

- 8 Eenmaal gemonteerd kan de Direct Prep naar rechts in de volgende standen worden gedraaid ⑥:

... ▼	De Direct Prep bevestigen of verwijderen Gebruik de Direct Prep niet wanneer hij op deze stand staat.
◀ ①	Direct in de kookkom snijden of raspen via de vuldopopening.
◀ ②	Snijden of raspen in een geschikte bak. Op stand ◀ ② kan de verlengtrechter ⑤7 worden bevestigd door hem op de uitlaat te schuiven ⑤⑥.

Opmerking: U hoort een duidelijke klik wanneer elke stand is bereikt en de relevante afbeelding uitgelijnd is met de ▲ op de machine.

- 9 Snijd de etenswaren in stukjes die in de vultrechter passen ⑤0.
- 10 Druk op de start/stop-knop van de Direct Prep ⑦ en duw tegelijkertijd de stamper gelijkmatig door de trechter.
- **Steek nooit uw vingers in de vultrechter.**
 - **Gebruik de meegeleverde spatel om alle gesneden of geraspte restjes van het deksel door de vuldopopening te duwen.**
- 11 U verwijdert het hulpstuk door hem naar rechts te draaien totdat de ... ▼ uitgelijnd is met de ▲. Til het hulpstuk omhoog.
- **Schakel de machine altijd uit voordat u het deksel van de Direct Prep verwijdert.**

belangrijk

- **De toren kan alleen naar rechts worden gedraaid. Probeer de toren nooit naar links te draaien, omdat hij dan beschadigd raakt.**
- **Als er geen ingrediënten uit de uitlaat komen, schakelt u de machine uit en controleert u of de voedingsmiddelen zich onder de schijf hebben opgehoopt en of de slingerplaat bevestigd is. Verwijder alle opgehoopte voedingsmiddelen voordat u doorgaat.**
- **Wanneer u de machine niet gebruikt, verwijdert u de Direct Prep en zet u het contactdeksel terug op zijn plaats.**

Hits & tips

- Gebruik altijd verse voedingsmiddelen.
- Snijd de ingrediënten niet te klein. Vul de hele breedte van de vultrechter met de ingrediënten. Zodoende kunnen de ingrediënten tijdens de verwerking niet zijwaarts schuiven.
- Er blijven altijd restjes aan de schijf of in de kom hangen na de verwerking.
- Ingrediënten die rechtop worden ingebracht, worden korter geraspt dan ingrediënten die horizontaal worden ingebracht.








Wanneer u de Direct Prep gebruikt om ingrediënten direct in de kom in plakjes te snijden of te raspen, kan de dekseladapter ⑤0 worden gebruikt om de ingrediënten te geleiden.

- 1 Verwijder de vuldop.
- 2 Zet de Direct Prep op de juiste stand ... ▼.
- 3 Plaats de dekseladapter over de opening van het vuldopdeksel ⑤ met het handvat naar links.
- 4 Draai de Direct Prep op zijn plaats ◀ ①.
- 5 Gebruik de Direct Prep zoals beschreven onder 'de Direct Prep gebruiken'.

Belangrijk

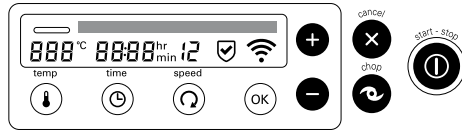
- Houd de dekseladapter tijdens de installatie of verwijdering altijd bij de vingergreep vast.
- De adapter moet worden verwijderd voordat de vuldop kan worden bevestigd.

Uitleg over de weergegeven symbolen




 WELCOME TO kCook 125°C 2:27hr 12  	
	<p>Indicator voor hittewaarschuwing</p> <p>Lager dan 60°C - geen rood lichtje</p> <p>Hoger dan 60°C - solide rood lichtje</p>
WELCOME TO kCook	<p>Het tekstdisplay toont statusinformatie, receptinformatie en foutberichten.</p>
125°C	<p>De ingestelde temperatuur.</p> <p>UIT, 30°C → 180°C.</p> <p>Opmerking: Op de handmatige stand: houd de temperatuurknop tijdens de werking 3 seconden ingedrukt om te schakelen tussen de ingestelde temperatuur en de actuele temperatuur.</p>
2:27hr	<p>De ingestelde tijd in uren, minuten en seconden.</p> <p>De tijd kan worden ingesteld van 5 seconden → 8 uren en telt af zodra de start/stop-knop wordt ingedrukt.</p> <p>Als er geen tijd in de handmatige stand is ingesteld, zal de tijd optellen.</p>
12	<p>De ingestelde snelheidsfunctie.</p> <p>De snelheid kan worden ingesteld tussen 1 → 12.</p>
	<p>Wanneer  wordt weergegeven, gaat het kookproces door en hoeft er geen actie ondernomen te worden.</p>
	<p>Wifi-symbool</p> <p>Het Wifi-symbool knippert - er wordt verbinding gemaakt met het wifi-netwerk.</p> <p>Lampje brandt continu - er is met succes een verbinding tot stand gebracht met het wifi-netwerk.</p>

Handmatige stand

Kies de gewenste temperatuur, tijd, roer- en snijfunctie met de hand.



- Kies de instelling die u wilt veranderen en druk op de knoppen (+) en (-) om de instelling te wijzigen.
Opmerking:
 - Houd de knoppen (+) en (-) ingedrukt om sneller door de instellingen te scrollen.
 - Wanneer een instelling is gekozen, knippert het bijbehorende symbool op het display.
 - De instelling vergrendelt na 4 seconden als er geen actie is ondernomen.

<p>temp</p> 	<p>De temperatuur kan worden ingesteld van 30 tot 180°C met stappen van 1°C. De machine kan ook worden gebruikt zonder een temperatuur in te stellen door 'UIT' te selecteren.</p>
<p>time</p> 	<p>De tijd kan worden ingesteld van 5 seconden tot 8 uren. Opmerking:<ul style="list-style-type: none">• Als er geen tijd is ingesteld, zal de kookmachine optellen tot maximaal 8 uren.</p>
<p>speed</p> 	<p>Er zijn twaalf snelheidsinstellingen waarmee u de juiste instelling voor individuele recepten kunt selecteren. Sommige recepten moeten voortdurend worden geroerd om te voorkomen dat de ingrediënten aan de bodem van de kom blijven plakken, terwijl andere recepten slechts af en toe geroerd hoeven te worden om de consistentie van het gerecht te handhaven. De hogere snelheden dienen voor de verwerking van soepen, enz.</p> <p>Snelheid 1 – Af en toe roeren met lange tussenpozen. Op deze stand wordt om de 60 seconden op langzame snelheid ca. 2 slagen geroerd, ideaal voor stoofschotels, enz.</p> <p>Snelheid 2 – Af en toe roeren met gemiddelde tussenpozen. Op deze stand wordt om de 15 seconden op langzame snelheid ca. 2 slagen geroerd.</p> <p>Snelheid 3 – Af en toe roeren met korte tussenpozen. Op deze stand wordt om de 5 seconden op langzame snelheid ca. 2 slagen geroerd.</p> <p>Snelheid 4 t/m 12 – Continue snelheden die geleidelijk toenemen tot de maximumsnelheid.</p>

Handmatige stand (vervolg)

 <p>cancel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op deze knop om de programmafase of ingestelde functie te annuleren. • Indien ingedrukt tijdens een ingesteld programma, keert de machine terug naar de voorafgaande fase. <p>Als u dit wilt annuleren en terug wilt gaan naar de stand-by stand, houdt u de knop 3 seconden ingedrukt. De machine piept wanneer de functie is geannuleerd.</p>
 <p>chop</p>	<p>Koude ingrediënten</p> <p>Druk met korte stoten op de knop om te snijden of houd de knop langer ingedrukt om de ingrediënten te pureren of te vermengen.</p> <p>Opmerking: De snijfunctie functioneert niet continu wanneer de machine of de ingrediënten koud zijn. Als de knop met de hand wordt ingedrukt, functioneert de machine alleen op maximumsnelheid en telt het display op tot 2 minuten.</p> <p>Hete machine/ingrediënten (waarschuwing op het display)</p> <p>Opmerking: Teneinde te veel spetters te voorkomen, wordt de verwerkingssnelheid beperkt tot snelheid 6 wanneer de kom of de ingrediënten warmer zijn dan 105°C. Houd de knop ingedrukt dan zal de snelheid langzaam toenemen totdat de gewenste verwerkingssnelheid wordt bereikt. De knop functioneert maximaal 2 minuten, voordat hij automatisch uitschakelt.</p> <p>Als u de werking wilt stoppen voordat de 2 minuten zijn verstreken, drukt u op Annuleren of opnieuw op Snijden.</p> <p>• Bevestig altijd de vuldop wanneer u de snijfunctie gebruikt.</p>
 <p>start - stop</p>	<p>Nadat u een programma hebt gekozen of de gewenste functie met de hand hebt ingesteld, drukt u eenmaal op de start/stop-knop om het kookproces te starten.</p> <p>Druk opnieuw op de knop om de werking te stoppen. Het displayscherm knippert wanneer de machine is gepauzeerd.</p>

Hints en tips

Koken in de kom	<ul style="list-style-type: none"> • Een grote hoeveelheid ingrediënten moet langer worden geroerd zodat alles gelijkmatig wordt opgewarmd. 	
Recepten met zuivelproducten opwarmen	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de roerder of de garde. • Temperatuur tot 90°C. • Continue roersnelheden 4 t/m 6. 	
Braden	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatuur tot 180°C. • Als u de olie verwarmt voordat u andere ingrediënten toevoegt, verkrijgt u meestal een beter resultaat. • Verwijder de vuldop van het komdeksel voor een beter resultaat wanneer u vlees braadt. • Zorg ervoor dat de kom en het deksel droog zijn voordat u olie toevoegt. • U mag het maximale olieniveau van 0,5 liter dat in de kom is gemarkeerd, niet overschrijden als u olie verhit. 	
Temperatuurrichtlijnen	60°C	Chocolade smelten
	94°C – 99°C	Sudderem
	100°C	Koken
	100°C – 104°C	Stomen
	120°C	Groente bakken
	140°C – 180°C	Vlees aanbraden

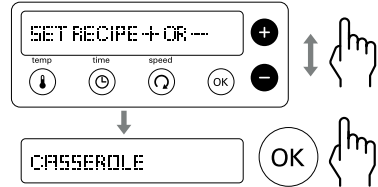
de ingestelde programma's gebruiken

Een programma kiezen

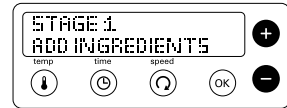
- 1 Druk op de knop van het gewenste programma.
Opmerking: Als op de knop van een programma wordt gedrukt, gaat het lichtje boven de knop branden.



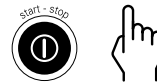
- 2 Druk op de knop (+) of (-) om het gewenste subprogramma te kiezen.
Druk op OK om de selectie te bevestigen.



- 3 Volg de instructies op het displayscherm en raadpleeg het gekozen recept.



- 4 Druk op de start/stop-knop.



De subprogramma's aanpassen

- Tijdens elke fase kunnen de temperatuur, tijd en snelheidsinstellingen naar wens worden aangepast. Druk op de start/stop-knop (⏻) en selecteer de instelling die moet worden aangepast. Gebruik de knoppen (+) en (-) om de instelling te veranderen en druk op de start/stop-knop om door te gaan met koken.
- Gebruik de meegeleverde spatel om de ingrediënten tussen de verschillende programmafasen van de komwand naar beneden te schrapen.

Het aantal beschikbare fasen voor elk subprogramma varieert. Onderstaande tabel toont de verschillende temperatuur-, tijds- en snelheidsinstellingen voor elke fase.

Fase	Temperatuurbereik	Tijdbereik	Snelheidsbereik
1-4	30°C - 180°C	5 seconden tot 8 uren	1 - 12



Hoofdmaaltijd-programma 26

Receptideeën dienen alleen als richtlijn - pas ze aan uw persoonlijke smaak en voorkeuren aan.

Subprogramma	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Gebruikt hulpstuk	Recepten
	INGREDIËNTEN 1	INGREDIËNTEN 2	INGREDIËNTEN 3	INGREDIËNTEN 4		
SNELLE STOOFSCHOTELS	Olie toevoegen 140°C ⌚ 3 Opwarmen	Groente en vlees toevoegen 180°C ⌚ 4 2 min. dan ⌚ 3 3 min.	Vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 1 20 min.	N.v.t.		Kipstooftpot
EENVOUDIGE GERECHTEN	Olie, groente, vlees en vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 3 30 min.	N.v.t.	N.v.t.	N.v.t.		Rundvleesstooftpot
RISOTTO	Olie toevoegen 140°C ⌚ 3 Opwarmen	Rijst toevoegen 98°C ⌚ 4 4 min.	Groente en vlees toevoegen 98°C ⌚ 4 2 min. dan ⌚ 3 3 min.	Vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 4 10 min.		Kip risotto
STOOFSCHOTELS	Olie toevoegen 140°C ⌚ 3 Opwarmen	Vlees toevoegen 180°C ⌚ 4 2 min. dan 140°C ⌚ 3 3 min.	Groente toevoegen 140°C ⌚ 1 10 min.	Vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 1 2 hours		Runderstooftschotel
VEGETARISCH GERECHT	Olie toevoegen 140°C ⌚ 3 Opwarmen	Groente toevoegen 120°C ⌚ 3 10 min.	Vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 3 30 min.	N.v.t.		Kekerstooftschotel
LANGZAAM KOKEN	95°C → 90°C Opwarmen → 2 uur		N.v.t.	N.v.t.		Bevestig de komplug 61

⌚ = ingestelde snelheid



Hoofdmaaltijd-programma 26

Opmerking: Tijdens de verwarmingscyclus van elke fase wordt OPWARMEN op het display weergegeven. De tijd begint pas af te tellen zodra de juiste temperatuur is bereikt.

Langzaam koken

Verwijder de draais van de kom door de moer van de draais 15 aan de onderkant van de kom los te halen. Haal de kom weg.

Plaats de komplug 61, zorg ervoor dat de afdichting 62 is geïnstalleerd en draai de moer van de draais naar rechts vast.



Saus-programma 27

Receptideeën dienen alleen als richtlijn - pas ze aan uw persoonlijke smaak en voorkeuren aan.

Subprogramma	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Gebruikt hulpstuk	Recepten
	INGREDIËNTEN 1	INGREDIËNTEN 2	INGREDIËNTEN 3		
HARTIGE SAUZEN	Olie toevoegen 140°C ⌚ 3 Opwarmen	Groente toevoegen 140°C ⌚ 3 10 min.	Vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 3 45 min.		Tomatenpastasaus
BECHAMELSAUZEN	Boter of olie toevoegen 80°C ⌚ 0 1 min 15 sec.	Bloem toevoegen 110°C ⌚ 6 5 min.	Vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 6 15 min.		Bechamelsaus, kaassaus, perseliesaus
COMPOTES EN CONDIMENTEN	Olie toevoegen 140°C ⌚ 3 Opwarmen	Fruit of groente toevoegen 120°C ⌚ 3 10 min.	Suiker en smaakstoffen toevoegen 98°C ⌚ 4 30 min.		Aardbeienjam
PUREE	Groente en vlees toevoegen 100°C ⌚ 3 Opwarmen dan 98°C ⌚ 4 10 min. →	Mengen 2 min.	N.v.t.		Wortelpuree



= ingestelde snelheid

Opmerking: Tijdens de verwarmingscyclus van elke fase wordt OPWARMEN op het display weergegeven. De tijd begint pas af te tellen zodra de juiste temperatuur is bereikt.



Stoom-programma 28

Gebruik de stoom-instelling voor het stomen van groente, kip en vis.

Gebruik de instelling SPOELEN om de kom snel te reinigen voordat u hem demonteert om hem schoon te maken. Voor het beste resultaat demonteert u de kom altijd om hem schoon te maken. Droog de kom goed voordat u hem terugplaatst.

Subprogramma	Temperatuurbereik	Tijdbereik	Snelheidsbereik	Gebruikt hulpstuk
STOOM	(niet instelbaar)	5 sec. tot 2 uur	0 (niet instelbaar)	
SPOELEN	(niet instelbaar)	Cyclus van 1 min. x 5	(niet instelbaar)	–

- **Verwijder de opbergruimte 23 voordat u het stoom-hulpstuk gebruikt.**

Stomen:

- 1 Plaats de kom en vul hem met water tot aan de markering voor 1 liter
- 2 Plaats en vergrendel het deksel van de kom. Verwijder de vuldop.
- 3 Plaats de onderplaat 22 op het deksel met de voedingsmiddelen die gekookt moeten worden en zorg ervoor dat hij goed vast zit. Zo nodig plaatst u de tussenplank 24 met extra voedingsmiddelen bovenop de onderplaat.
- 4 Zet het deksel 25 erop.
- 5 Druk op de knoppen (+) of (-) om het STOOM-programma te kiezen en druk op OK. Stel de gewenste stoomtijd in en druk op de start/stop-knop om met stomen te beginnen. De machine piept zodra het stoompunt is bereikt.

Opmerking:

- De tijd begint pas af te tellen wanneer het water het stoompunt heeft bereikt. De tijd die op het scherm wordt weergegeven, knippert totdat het stoompunt is bereikt.

Voorbeeld van een stoomrecept:

Voeding-smiddel	Hoeveelheid	Voorbehandeling:	Positie stoombak	Aanbevolen bereidingstijd (min.)
Diepgevroren zalmfilet	250 g	–	Onderin	25-35 minuten (afhankelijk van de dikte)
Aardappelen, vastkokend	400 g	Geschild en in 4 stroken gesneden	Onderin	25 min.
Wortelen	200 g	Geschild, in de lengte gehalveerd en in stukken van 6 cm gesneden	Op de plaat	25 min.
Broccoli	200 g	In roosjes gesneden	Op de plaat	15 min.

Methode:

- 1 Volg bovenstaande aanwijzingen om de stomer te installeren en stel de tijd voor het STOOM-programma in op 25 minuten.
- 2 Vul de kom met water tot aan de markering voor 1,0 l
- 3 Leg de zalm en de aardappelen op de stomerplaat.
- 4 Leg de wortelen op de plaat van de stomer.
- 5 Druk op de start/stop-knop.

Methode:

- 6 Wanneer de timer 15 minuten heeft bereikt, doet u ovenhandschoenen aan om het deksel van de stomer te verwijderen. Leg de broccoli voorzichtig op de plaat.
- 7 Wanneer de timer 00:00 heeft bereikt, controleert u of alle etenswaren goed gaar zijn.

Hints & Tips

- De temperatuur staat vast op 100°C en de snelheidsopties kunnen niet worden gekozen.
- De kooktijden dienen slechts als richtlijn. Zorg ervoor dat het eten goed gaar is voordat u het serveert.
- Als het eten nog niet gaar is, stelt u de tijd opnieuw in. Mogelijk moet u ook water toevoegen.
- Zorg ervoor dat er ruimte is tussen de voedingsmiddelen en leg de ingrediënten niet in laagjes in het mandje.
- Stukken van gelijke grootte zullen gelijkmatiger gaar worden.
- Wanneer meer dan één soort voedingsmiddel wordt gestoomd en als bepaalde ingrediënten minder tijd nodig hebben, voegt u deze later toe of legt u ze op de tussenplank.
- Zorg ervoor dat de machine niet droog kookt. Voeg water bij wanneer dat nodig is.
- Als u de machine langer dan 1 uur gebruikt, moet u het water tot aan de markering voor 1 liter bijvullen.
- De voedingsmiddelen op de onderplaat zijn gewoonlijk sneller gaar dan de voedingsmiddelen op de tussenplank.

Aanwijzingen voor het stomen

Opmerking: de vermelde hoeveelheden zijn gebaseerd op de gecombineerde capaciteit van de onderplaat en de tussenplank.

Voedingsmiddel	Maximale hoeveelheid	Vorbereiding	Aanbevolen kooktijd (minuten)
Nieuwe aardappeltjes	1,6 kg	Was en snijd grotere in kleinere stukken	25 – 35
Groene of platte bonen	600 g	Boven- en onderkant verwijderen en in dunne plakjes snijden	15 – 25
Broccoli	800 g	In roosjes snijden	15 – 25
Bloemkool	1,5 kg	In roosjes snijden	15 – 25
Wortelen	800 g	In dunne plakjes snijden	20 – 30
Zoete aardappel	1,5 kg	In blokjes van 3 cm snijden.	20 – 30
Kipfilet	12 (2 kg)	–	20 – 30
Verse vis, filets of biefstuk	8 (1,4 kg)	–	20 – 25
Hele vis (bijv. forel)	600 g	Wassen en alle ingewanden en schubben verwijderen	20 – 30
Zoete, gestoomde pudding (zelfgemaakt)	1,2 liter (diam. 14 cm) puddingbak	–	1½ – 2 uur; na 1 uur bijvullen met water
Niervetpudding (zelfgemaakt) Rund- of lamsvlees	1,2 liter (diam. 14 cm) puddingbak	–	1½ – 2 uur; na 1 uur bijvullen met water













Spoelfunctie

De spoelfunctie gebruiken:

- 1 Monteer het hulpmiddel dat gereinigd moet worden.
- 2 Voeg water toe tot aan de markering voor 1 liter .
- 3 Zet de vuldop op zijn plaats.
- 4 Druk op de  knop om het spoelen-programma te kiezen.
- 5 Druk op de start/stop-knop.

Soep-programma

Receptideeën dienen alleen als richtlijn - pas ze aan uw persoonlijke smaak en voorkeuren aan.

Subprogramma	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Gebruikt hulpmiddel	Recepten
	INGREDIENTS 1	INGREDIENTS 2	INGREDIENTS 3	INGREDIENTS 4		
SNELLE SOEPEN	Groente en vlees toevoegen 100°C  1 30 min. → 2 min.	Mengen	N.v.t.	N.v.t.	 maxblade	Groentesoep
GLADDE SOEPEN	Olie toevoegen 140°C  3 Opwarmen	Groente toevoegen 180°C  2 5 min.	Vloeistof toevoegen 98°C  3 20 min. → 2 min.	Mengen	 maxblade	Champignonsoep
BOUILLON	Olie toevoegen 140°C  3 Opwarmen	Vlees toevoegen 180°C  4 2 min. dan  3 3 min.	Groente toevoegen 140°C  2 10 min.	Vloeistof toevoegen 98°C  2 30 min.		LLambouillon, dikke soepen

 = ingestelde snelheid

Opmerking: Tijdens de verwarmingscyclus van elke fase wordt OPWARMEN op het display weergegeven. De tijd begint pas af te tellen zodra de juiste temperatuur is bereikt.



Roerbak-programma 30

Receptideeën dienen alleen als richtlijn - pas ze aan uw persoonlijke smaak en voorkeuren aan.

Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Gebruikt hulpstuk	Recepten
Olie toevoegen 140°C 3 Opwarmen	Groente en vlees toevoegen 160°C 4 3½ min.	Smaakmiddelen toevoegen 120°C 4 2 min.	Extra ingrediënten 120°C 4 45 sec.		Roerbakmaaltijden, sauteren



= ingestelde snelheid

Opmerking: Tijdens de verwarmingscyclus van elke fase wordt OPWARMEN op het display weergegeven. De tijd begint pas af te tellen zodra de juiste temperatuur is bereikt.



Dessert-programma 31

Receptideeën dienen alleen als richtlijn - pas ze aan uw persoonlijke smaak en voorkeuren aan.

Subprogramma	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Gebruikt hulpstuk	Recepten
DESSERTSAUZEN	Droge ingrediënten toevoegen 2½ min.	Vloeistof toevoegen 98°C 5 Opwarmen dan 6 10 min.	N.v.t.		Custard, crème brûlée
DEEG	Water en gist toevoegen 2 min.	Droge ingrediënten toevoegen 3¼ min.	N.v.t.	 midiblade	Brood





= ingestelde snelheid



Brood maken

- Maximaal 400 g (bloemgewicht) / 640 g (totaalgewicht) – anders wordt de machine overbelast.
- Gebruik het midiblade b op stand 10 om het deeg te kneden.
- Kneed niet langer dan 3 minuten.
- Gebruik lauw water.

tabel met aanbevolen snelheden voor handmatige functies

Hulpmiddel	Functie	Aanbevolen snelheid/ temperatuur	Verwerkingstijd	Aanbevolen hoeveelheden
 maxblade	Kruiden fijnsnijden	12	20 sec.	20 – 50 g
	Uien fijnsnijden	12	15-20 sec.	Tot 300 g (2 uien)
	Groente in stukjes van 4 cm snijden	12	20 sec.	Up to 500 g
	Mager vlees in blokjes van 2 cm snijden	12	5-20 sec.	150g – 300 g
	Gebaksdeeg – boter met bloem mengen	12	15 sec.	150 - 200 g bloemgewicht
	Water toevoegen om gebak-ingrediënten te mengen		15 sec.	
	Stukjes chocolade fijnhakken (bijv. om het te laten smelten)	12	40 sec.	Tot 200 g
	Ijs vergruizelen	12	25-30 sec.	Tot 250 g (12 klontjes)
	Bloemkool fijnsnijden (bijv. voor bloemkoolrijst)	12	20 sec.	Tot 500 g (1 bloemkool in roosjes gesneden)
	Drankjes en smoothies	12	60 sec.	1 liter
	Koud vermengen	12	1 – 2 min.	2,6 liter
 midiblade	Alles-in-één taartmixes	8 tot 12	30-60 sec.	Tot een totaalgewicht van 800 g
	Zoet, gestoomd dessert (bijv. gestoomde chocoladepudding)	8	60 s	Tot een totaalgewicht van 800 g
	Pastadeeg - de droge ingrediënten mengen	4	2 min.	Tot een totaalgewicht van 830 g Meel tot 500 g
	De natte ingrediënten toevoegen	8	2 min.	
	Koekjes	12	1 min.	Tot een totaalgewicht van 670 g
	Brooddeeg (normaal wit)	10	3 min.	Totaalgewicht van 640 g Meelgewicht van 400 g
	Brioche	10	2 min.	Totaalgewicht van 530 g Meelgewicht van 250 g

tabel met aanbevolen snelheden voor handmatige functies (vervolg)

Hulpmiddel	Functie	Aanbevolen snelheid/temperatuur	Verwerkingstijd	Aanbevolen hoeveelheden	
	Boter/margarine en suiker vermengen voor een taart	7 tot 8	2-3 min.	Gecombineerd gewicht van vet en suiker tot 400 g	
	Brownies	5	2-3 min.	Tot 1,2 kg	
	Eiwit	8 - 9	3½ – 4 min.	2 - 8 (70 - 280 g)	
	Slagroom	9	1 – 1½ min.	200 - 600 g	
	Mayonaise	9	1 – 1½ min.	Mengsel met 2 - 4 eieren	
	Flapjack recept				
	Fase 1				
	Boter	0/55°C	10 min	100 g	
	Honing			300 g	
Fase 2					
	6/55°C	1 min	-		
Fase 3					
Havervlokken	12/UIT	5 sec.	300 g		
Fase 4					
Krenten	12/UIT	5 sec.	100 g		
Opmerking: Dit zijn alleen richtlijnen en de aanwijzingen variëren per recept en al naar gelang de ingrediënten die worden verwerkt.					

Hints en tips

● **Gebruik het roerhulpstuk nooit boven snelheid 9.**

- Voor het beste resultaat gebruikt u altijd zachte boter en margarine op kamertemperatuur wanneer u taartbeslag maakt.
- Als de machine langzamer draait of moeite heeft met draaien, verhoogt u de snelheid.

verzorging en reiniging

- Schakel de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel en het hulpstuk van de kom voordat u de machine gaat reinigen.
- Indien niet gebruikt, bergt u de roerder, garde, komplug, spatel en het Direct Prep-hulpstuk in de opslagruimte op 23. De Direct Prep-schijven kunnen in de meegeleverde opbergzak worden opgeborgen 59.

motorgedeelte

- Veeg het met een vochtige doek schoon en maak het droog.
- **Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel het motorgedeelte nooit onder in water. temperatuursensors van de kom**
- Veeg ze met een vochtige doek schoon en maak ze goed droog. Gebruik nooit schuurmiddelen of scherpe voorwerpen om de sensors te reinigen.

kom/roerder/maxblade/midiblade/garde

- Raadpleeg de informatie onder SPOELEN.
- Was de onderdelen en droog ze goed.
- Als eten aan de kom blijft plakken of is aangebrand, verwijdert u het zo goed mogelijk met een spatel. Vul de kom met zeepsop en laat dit weken. Verwijder al het aangekoekte eten met een borstel. Enige verkleuring van de kom heeft geen invloed op de prestatie.

draaias van de kom/komplug

- 1 Draai de moer van de draaias 15 aan de onderkant van de kom naar links los.
- 2 Verwijder de draaias 10 of de komplug 61.
- 3 Verwijder en reinig de afdichtring 11 of 62.
- 4 Maak de komaandrijving of de komplug met heet zeepsop schoon en spoel het element goed onder de kraan.
- 5 Zorg ervoor dat de afdichting weer goed op de draaias of komplug wordt geplaatst voordat u de kom terugzet.

deksel

- Verwijder altijd het deksel voordat u gaat schoonmaken:
 - 1 Verwijder de vuldop.
 - 2 Duw het binnenste deel van het deksel 4 naar buiten.
 - 3 Haal de afdichting 6 van het binnenste deel van het deksel 4 af.
- Na de reiniging plaatst u de afdichting weer op het buitenste deel van het deksel met de dikkere rand naar boven gekeerd. Voer bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde uit.

Opmerking: Als de afdichting niet goed is bevestigd, kan het deksel gaan lekken.

direct prep

Verwijder het hele hulpstuk voordat u het gaat reinigen.

- Het is eenvoudiger als u de onderdelen onmiddellijk na het gebruik schoonmaakt.
- Wees voorzichtig met de snijschijven – **ze zijn heel erg scherp.**
- U haalt het deksel 51 van het onderstel 55 af door de toevoerbuis 50 vast te houden en het deksel naar links te draaien. Verwijder het deksel.
- Toren: Niet in water onderdompelen. Als de toren per ongeluk in water wordt ondergedompeld, moet u ervoor zorgen dat al het water is uitgestroomd, voordat u het hulpstuk opnieuw bevestigt.

stoomdij

- Was de onderdelen en maak ze goed schoon.

vaatwasmachine

U kunt de wasbare onderdelen ook in de vaatwasmachine wassen.

Item	Geslacht voor de vaatwasmachine
Kom	✓
Draais van de kom + afdichting	✓
Langzaam koken-plug + afdichting	✓
Moer van de aandrijfjas	✓
Buitendecksel, binnenste deel van het deksel en dekselafdichting	✓
Vuldop	✓
Direct Prep-contactdeksel	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Roerder	✓
Garde	✓
Stoom-onderplaat, tussenplank en deksel	✓
Opbergruimte	✗
Direct Prep-stamper, deksel, slingerplaat, onderplaat en verlengtrechter	✓
Snijschijven	✓
Toren	✗
Spatel	✓
Opbergzak voor schijven	✗
Dekseladapter	✓

onderhoud en klantenservice

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





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

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

problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Geen stroom naar de machine / het scherm gaat niet aan.	De stekker zit niet in het stopcontact. Aan/uit-schakelaar niet gebruikt.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Zet de aan/uit-schakelaar ⑳ op aan.
De machine functioneert niet.	De kom is niet goed bevestigd. Er is niet op start gedrukt. De tijd is niet ingesteld.	Controleer of de kom goed op het motorgedeelte is bevestigd. Druk op Start om met koken te beginnen. Controleer de ingestelde tijd.
Er kleeft eten aan de bodem van de kom of eten is aangebrand.	De roerder of het mes zijn niet bevestigd wanneer groente zacht wordt gemaakt. De ingestelde temperatuur is te hoog.	Gebruik altijd de roerder of het mes. Controleer of de juiste temperatuur is ingesteld en verhoog de roersnelheid.
Het deksel lekt tijdens de verwerking.	De afdichting is niet goed in het deksel aangebracht.	Raadpleeg 'verzorging en reiniging' voor informatie over het bevestigen van de afdichting.
De roersnelheid kan niet worden verhoogd.	De temperatuur van de kom of van de ingrediënten is hoger dan 105°C.	Normale werking. Roersnelheid beperkt tot snelheid 6 wanneer de temperatuur van de kom of van de ingrediënten hoger is dan 105°C.
Vloeistof lekt uit de onderkant van de kom.	De komaandrijving of de afdichting zijn niet goed gemonteerd.	Controleer of de komaafdichting goed is bevestigd.
De timer op het display telt niet af.	Tijdens de opwarmfase telt de timer pas af wanneer de juiste temperatuur is bereikt. De temperatuur is ingesteld op meer dan 100°C maar het watergehalte van de voedingsmiddelen voorkomt dat de temperatuur hoger wordt dan 100°C.	Normale werking. Verlaag of kies de juiste temperatuur.
De temperatuur van de kominhoud wordt niet hoger dan 100°C.	Het watergehalte van de ingrediënten kan voorkomen dat de temperatuur hoger wordt dan 100°C.	Normale werking.
Op het display verschijnt WATERPEIL CONTROLEREN tijdens het stoom-programma.	De bescherming tegen droog koken is geactiveerd. Er is geen water of de machine is droog gekookt.	Voeg water toe tot aan de markering voor 1 liter ㉑ en start opnieuw.

problemen oplossen (vervolg)

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Grote bewegingen of trillingen tijdens de werking.	Ongelijkmatige lading in de kom veroorzaakt te veel trillingen. Maximale capaciteit overschreden. Verkeerd hulpstuk of verkeerde snelheid.	Reduceer de hoeveelheid of verspreid de ingrediënten regelmatig in de kom en start de machine opnieuw. Raadpleeg het relevante programma en de tabel met aanbevolen snelheden voor het juiste hulpstuk en de juiste snelheid.
Op het scherm staat: "MOTOR OVERVERHIT" LATEN AFKOELEN"	Motor overbelast.	Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de machine 45 minuten afkoelen en steek de stekker weer in het stopcontact. Als dit bericht nog steeds wordt weergegeven, laat u de motor nog eens 45 minuten afkoelen.
Op het display staat MOTOR OVERVERHIT of MOTOR AFGESLAGEN.	De machine is overbelast.	Reduceer de hoeveelheid ingrediënten in de kom.
Foutbericht beginnend met E:20 - E:29 wordt weergegeven	De machine functioneert niet goed.	Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker weer in het stopcontact en start de machine opnieuw.
Foutbericht E:34 wordt weergegeven	Probleem met de Wifi.	Controleer het Wifi-wachtwoord. Reset de Wifi, raadpleeg 'Wifi-menu'. Begin opnieuw met 'Apparaat instellen' via de Kenwood World app.
 langzaam knipperend	Kan geen bekend Wifi-netwerk vinden.	Mogelijk is de machine verplaatst, is de router uitgeschakeld of dient de router opnieuw gestart te worden.
 snel knipperend	Wifi is beschikbaar, maar kan geen verbinding maken met de cloud servers van Kenwood.	De router dient mogelijk opnieuw gestart te worden of neem contact op met uw internetprovider.
Als het probleem aanhoudt, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde erkende klantenservice van Kenwood. Voor informatie over de dichtstbijzijnde klantenservice van Kenwood gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de website voor uw land.		

indhold

sikkerhed	55-59
tilslutning af dit apparat til Kenwood World app	59
WiFi-menu	59
forklaring	60
valg af sprog	60
betjening af din kogefoodprocessor	61-62
sådan bruger du din Direct Prep	62-63
forklaring af displayskærmens symboler	64
manuel tilstand	65-66
sådan bruger du de forudindstillede programmer	67-73
Hovedmåltidsprogram	67-68
Sauceprogram	69
Dampprogram	70-71
Suppeprogram	72
Wokprogram	72
Dessertprogram	73
oversigt over anbefalet hastighed	
til manuelle funktioner	74-75
pleje og rengøring	76
service og kundepleje	77
fejlsøgning	78-79

sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- For at sikre korrekt drift skal der sørges for, at skålens basis er ren og tør, før den sættes på motorenheden.
- Der skal altid slukkes og stikket tages ud før:
 - påsætning eller aftagning,
 - når den ikke er i brug,
 - før rengøring.
- Aftag altid rørereds-kabet og piskeriset, før skålens indhold hældes af, for at undgå at blive brændt af stænk fra varme ingredienser.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren. Den kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.
- Knivene er beregnet til at blive siddende på drivakslen og bør kun aftages, når indholdet er blevet fjernet fra skålen. Knivene er skarpe og skal håndteres forsigtigt.
- Hold hænder og redskaber ude af skålen, mens den er sluttet til strømforsyningen.
- Når apparatet efterlades uden opsyn i kogetilstand, skal følgende overholdes nøje:
 - sørg for, at vejledningen følges med hensyn til temperatur og maksimale tilberedningsmængder,
 - sørg for, at enheden og ledningen er anbragt utilgængeligt for børn og væk fra køkkenbordkanten,
 - kontrollér med jævne mellemrum for at sikre, at der er tilført nok væske, og at retten ikke koger over.
- Vær forsigtig ved løft af apparatet, da det er tungt. Sørg for, at skålen er tom, og udtagsdækslet sidder fast før flytning. Løft ikke i skålens håndtag.

- Flyt ikke enheden, mens den kører eller stadig er varm.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: Se ”Service og kundepleje”.
- Overskrid ikke de angivne maksimummængder.
- Overskrid ikke det maksimale opfyldningsniveau på 2,6 liter, der er markeret på skålens inderside.
- Under stegning må det maksimale olieniveau på 0,5 liter, der er markeret på skålen, IKKE overskrides. Fjern al overskydende væske/vand, før der kommes madvarer i olien.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Vær omhyggelig ved håndtering eller berøring af nogen del af apparatet, når det bruges i kogetilstand eller efter kogning. Navnlig skålen, låget og redskaberne, da de forbliver VARME længe efter, at der er slukket for apparatet.
- Brug håndtagene til at aftage og bære skålen med. Brug grydelapper ved håndtering af den varme skål og varme redskaber.
- Undersiden af skålen forbliver varm længe efter, at varmen er stoppet. Vær forsigtig ved håndtering, og brug en varmebeskyttende måtte ved anbringelse af skålen på varmfølsomme overflader.
- Vær opmærksom på damp, der trænger ud af skålen, særligt når låget eller påfyldningslåget aftages i kogetilstand eller efter kogning.
- Aftag ikke låget eller påfyldningshætten, mens væsken koger.
- Brug grillhandsker til at fjerne låget eller påfyldningslåget, når apparatet bruges i kogetilstand eller efter kogning.
- Sæt altid påfyldningslåget på, når hakkefunktionen benyttes, eller der pureres ingredienser.
- Betjen altid apparatet med påfyldningslåget påsat, medmindre andet er specificeret i opskriften.
- Brug kun den skål og de redskaber, der leveres med dette apparat.
- Brug aldrig skålen sammen med nogen anden varmekilde.
- Brug aldrig apparatet i kogetilstand med tom skål.

- Brug ikke låget til at betjene foodprocessoren, brug altid Start/pause- eller annullerknappen.
- Brug ikke "maxblade" ⑦a til gær- eller kagedej. Brug "midblade" ⑦b.
- **Dette apparat bliver beskadiget og kan forårsage personskade, hvis indgrebsmekanismen udsættes for overdreven kraft.**
- Ved brug af dette apparat skal det sikres, at det er placeret på en lige overflade væk fra kanten. Må ikke sættes under udhængsskabe.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Sørg altid for, at maden er gennemkogt og kogende hed før spisning.
- Mad skal spises kort efter kogning eller lades køle hurtigt ned og derpå i køleskabet så hurtigt som muligt.
- Sørg altid for, at forseglingsringen er monteret korrekt på drevkoblingen for at hindre lækage og skade på din koge-foodprocessor.
- Brug altid knapperne til frigørelse af skålen ⑭, før det forsøges at fjerne kogeskålen.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn. Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

Direct Prep-tilbehør

- Skiverne er meget skarpe. Håndter dem forsigtigt ved påsætning, aftagning og rengøring. **Hold altid i fingergrebet, væk fra skærekanten, både ved håndtering og rengøring.**
- **Tag aldrig låget af, før skæreskiven er stoppet helt.**
- Brug aldrig fingrene til at presse mad ned i påfyldningstragten. Brug kun den medfølgende nedstopper.
- Brug ikke vold for at presse maden ned i tilførselsrøret – du kan beskadige tilbehøret.
- Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold fingrene ude af udledningsåbningen ⑥⑥.
- Før aftagning af låget fra Direct Prep:
 - sluk;
 - vent, til kniven er standset helt.
- Hold altid lågadapteren i fingergrebet, når den påsættes eller aftages.

Dampertilbehør

- Dette tilbehør udsender damp, som du kan brænde dig på.
- Brænd dig ikke på damp, der kommer ud af damperen, særlig når låget tages af.
- Vær forsigtig ved håndtering af delene, al væske eller kondens er meget varm. Brug grillhandsker.
- Kog kød, fisk og skaldyr helt igennem. Og tilbered dem aldrig fra frossen tilstand.
- Hvis du bruger damperbakkens basis og hylde, skal du komme kød, fjerkræ og fisk i den nederste kurv, så den rå kødsaft ikke kan dryppe på maden derunder.
- Genopvarm ikke kogt ris i dit dampbakkertilbehør.

før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.

• ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.

- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.
- Dette apparat indeholder og benytter trådløst modul FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA
- Dette apparat er i overensstemmelse med de væsentlige krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

før første brug

- Aftag plastafdækningen fra kniven. Denne afdækning skal kasseres, da den kun er til beskyttelse af kniven under produktion og transport.
- Vask delene: Se "pleje og rengøring".

tilslutning af dit apparat til Kenwood World app

Med Kenwood World app kan du styre dit apparat via din smartphone eller tablet.

- 1 Download Kenwood World app til en smartphone eller tablet.
- 2 Når downloadet er gennemført, kan du åbne appen og følge instruktionerne på skærmen.

PIN

- Dette er påkrævet, når Kenwood World app beder dig om det.
- Apparatet kan kun tilsluttes, når PIN-koden er vist på displayskærmen. Hvis PIN-koden indtastes forkert, skal man følge appens instruktioner og forsøge igen.
- For at få vist enhedens PIN-kode skal man trykke på OK-knappen og holde den inde i 3 sekunder (kun hvis der er forbindelse til Wi-Fi).

Bemærk:

WiFi

Fungerer med IEEE802.11 b, g og n kun ved 2,4 GHz og tilslutter til netværk med WPA2-PSK

Kompatibilitet

Kenwood World app kompatibel med den seneste version af iOS og Android.

WiFi-menu	
1 Når enheden er i standby-tilstand, trykkes på knappen for forøgelse (+) i 3 sekunder.	
2 Tryk på knapperne (+) og (-) for at scrolle gennem menuen, og tryk på knappen OK for at bekræfte den ønskede valgmulighed.	
3 Tryk på knappen Annuller for at lukke WiFi-menuen. Enheden returnerer også til standby-tilstand, hvis den er inaktiv i 10 sekunder.	
FABRIKSNULLSTIL WIFI	Ved valg af denne funktion slette alle WiFi-data, der er gemt på enheden, og den nulstilles til fabriksindstillinger. Ved valg af dette vender enheden tilbage til standby-tilstand. vigtigt Når enheden bortskaffes, er det vigtigt at fabriksnulstille enheden for at beskytte dine personlige data.
MAC:	Denne valgmulighed viser automatisk apparatets WiFi MAC-adresse. Ved valg af dette vender enheden tilbage til standby-tilstand.

forklaring

- ① dæksel til lågpåfylder
- ② yderlåg (grå)
- ③ indgrebsflige
- ④ inderlåg (klare)
- ⑤ åbning i dæksel til lågpåfylder
- ⑥ lågforsøgling
- ⑦a maxblade
- ⑦b midblade
- ⑧ røreredskab
- ⑨ piskeredskab
- ⑩ drivaksel
- ⑪ forsøgling til drivaksel
- ⑫ skålhåndtag
- ⑬ kogeskål
- ⑭ skålens udløsningsknapper
- ⑮ møtrik til drivaksel
- ⑯ motorenhed
- ⑰ displayskærm
- ⑱ Direct Prep-udtagsdæksel
- ⑲ Direct Prep-udtag
- ⑳ Tænd/sluk-knap
- ㉑ spatel

damper

- ㉒ dampbakkens basis
- ㉓ opbevaringsenhed
- ㉔ hylde i dampbakke
- ㉕ låg til dampbakke

displaypanel

- ㉖ Hovedmåltidsprogram
- ㉗ Sauceprogram
- ㉘ Dampprogram
- ㉙ Suppeprogram
- ㉚ Wokprogram
- ㉛ Dessertprogram
- ㉜ Temperaturknap
- ㉝ Tidknap
- ㉞ Hastighedsknap
- ㉟ OK-knap
- ㊱ (+) knap
- ㊲ (-) knap
- ㊳ Annulleringsknap
- ㊴ Hakkeknap
- ㊵ Start/Stop-knap – kogeskål
- ㊶ Start/Stop-knap – Direct Prep

grafik på displayskærm

- ㊷ temperaturvalg
- ㊸ advarsel om høj temperatur
- ㊹ tekstdisplay
- ㊺ valg af tid
- ㊻ valg af hastighed

④7 kogetilstand 

④8 WiFi-symbol

Direct Prep

④9 nedstopper/målekop

④0 tilførselsrør

④1 Direct Prep-låg

④2 drivaksel

④3 **skive**

1 ekstrafin riveplade (hvis denne medfølger)

2 fin riveplade (hvis denne medfølger)

3 grov riveplade

4 tynd skæreskive

5 tyk skæreplade (hvis denne medfølger)

④4 slyngeplade

④5 basis

④6 madudgang

④7 forlængersliske

④8 tårn

④9 taske til opbevaring af skiver

④0 lågadapter



langtidstilberedning

④1 skålprop

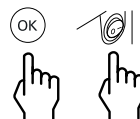
④2 forsøgling til skål

valg af sprog

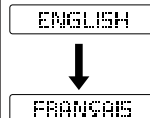
Når du tænder for koge-foodprocessoren for første gang, er displayskærmens sprog engelsk som standard.

1 For at ændre sproget trykkes på OK-knappen , og den holdes nede. Brug tænd/sluk-knappen  til at tænde for enheden.

• "SPROGINDSTILLINGER, TRYK START FOR AT FORTSÆTTE" vises på skærmen.



2 For at ændre sprog trykkes på knappen (+) eller (-), indtil det ønskede sprog vises på displayskærmen. Når det ønskede sprog er valgt, trykkes på OK-knappen for at bekræfte. Enheden viser "VELKOMMEN TIL kCook".






3 For at ændre sproget på et senere tidspunkt skal proceduren ovenfor gentages.

OK















betjening af din kogefoodprocessor

- 1 Sæt stikket i, og tryk på tænd/sluk-knappen  på højre side af motorenheden. Enheden bipper, og "VELKOMMEN TIL kCook" vises.
 - 2 Sæt skålen  på motorenheden ved at rette styreflisen ind efter enhedens bagside. Pres let ned for at montere den. Bemærk: Skålen kan ikke monteres, medmindre den vender korrekt.
- For at aftage skålen trykkes på begge skålens udløsningsknapper  (placeret under skålens håndtag) på samme tid, og skålen løftes.
- 3 Vælg én af følgende muligheder:






3A Manuel kogning – se afsnittet om manuel tilstand.

3B Forudindstillede programmer:

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

-  Hovedmåltidsprogram 
-  Sauceprogram 
-  Dampprogram 
-  Suppeprogram 
-  Wokprogram 
-  Dessertprogram 


Bemærk: Når der trykkes på en forudindstillet programknap, lyser bjælken over den relevante knap.

- 4 Påsæt maxblade  a, midiblade  b, rørereds-kabet  8, piskereds-kabet  9 eller skålproppen til langsom kogning  på skålen

Skåleredskab	Anvendelse
Maxblade	Til hakning af ingredienser før kogning og til purering, efter kogning er gennemført.  Må ikke benyttes til dej eller kager.
Midiblade	Til fremstilling af gær- og kagedej.
Rørereds-kab	Til opskrifter, hvor du ønsker at røre forsigtigt uden at mose ingredienserne. Må ikke benyttes over hastighed 9.
Piskereds-kab	Til piskning af lette ingredienser såsom æggehvider, fløde, mayonnaise og hollandaisesauce.

- 5 Tilføj de relevante ingredienser, der skal tilberedes eller koges.
- 6 Påsæt låget og påfyldningslåget. Tryk låget ned, og drej det mod uret, til det er rettet ind med kogeskålens håndtag.

Apparatet starter ikke, medmindre skålen og låget er korrekt påsat.

- 7 Tryk på kogeskålens start/stop-knap  for at starte kogeprocessen.
 - 8 Forudindstillede programmer – ved afslutningen af hvert stadie, og når kogningen er afsluttet, bipper enheden og går automatisk over til holde varm-cyklus i 30 minutter. Følg vejledningen på skærmen for at gå til næste stadie.
 - 9 For at stoppe enheden til enhver tid skal du trykke på start/stop-knappen og derpå aftage låget. Vær forsigtig, da skålen og låget er varme. For at fortsætte med at koge skal du sætte låget på igen og trykke på start/stop-knappen.
- Manuel tilstand – ved afslutningen af kogning tæller timeren ned til 00:00, og enheden bipper.

Standby-tilstand

- For at sætte enheden tilbage på standby skal du trykke på annulleringsknappen og holde den inde i 3 sekunder.
- Hvis der ikke foretages noget valg inden 30 minutter, går enheden i standby, og "VELKOMMEN TIL kCook" vises på skærmen. Tryk på enhver funktion for at genaktivere enheden.

Holde varm-cyklus

- Holde varm-cyklussen rører i ingredienserne ved 62 °C.
- Tag låget af for at se, hvordan det går eller komme andre ingredienser i, og tryk på start/Stop-knappen for at fortsætte med at koge.
- Når timeren har talt ned til 00:00 ved afslutningen af hvert programstadie, går enheden automatisk i holde varm-cyklus i 30 minutter.
- Enheden bipper hvert 10. sekund i det første minut og derpå hvert 30. sekund for at indikere, at enheden er i holde varm-cyklussen, og at kogecyklussen er færdig.
- Holde varm-cyklussen varmer ikke, hvis temperaturen er indstillet på mindre end 62 °C.

Efter kogning

- Vær forsigtig, når du håndterer eller berører enhver del af apparatet, når det bruges i kogetilstand eller efter kogning, SÆRLIG SKÅLEN OG REDSKABERNE, da de forbliver VARME længe efter, at apparatet slukkes.

- Brug håndtagene til at aftage og bære skålen med. Brug grydelapper ved håndtering af den varme skål og varme redskaber.
- Undersiden af skålen forbliver varm længe efter, at varmen er stoppet. Udvis forsigtighed ved håndtering og rengøring.

Vink & tip

- Overskrid ikke det maksimale opfyldningsniveau på 2,6 liter, der er markeret på skålens inderside.
- Overskrid ikke mærket for maksimalt olieniveau på 0,5 liter, når der varmes olie.
- Rådt kød og hårde grøntsager skal hakkes i små stykker, før de kommes i skålen.
- Brug Direct Prep til at rive eller skiveskære ingredienser direkte ned i skålen (se afsnittet "sådan bruger du din Direct Prep").
- For at hindre, at noget klistrer eller brænder fast, skal et af redskaberne altid bruges ved opskrifter med mælkeindhold.
- Skær ingredienserne i lige store stykker, da dette vil hjælpe til med, at de bliver stegt jævnt.
- Brug den medfølgende dejskraber til at skrabe ingredienserne ned med mellem hvert programstadie.

Sådan slås lyde fra

- Enheden bipper i forskellige brugsstadier. For at slå dette fra skal du holde annulleringsknappen **Ⓢ** nede og på samme tid slå enheden til ved hjælp af tænd/sluk-knappen.
- For at slå bilyden til skal du bare slukke og tænde igen.

sådan bruger du din Direct Prep

skæreskiverne

Ikke alle de anførte skiver medfølger i din pakke, da de leverede skiver afhænger af modelvarianten. Se afsnittet "service og kundepleje" for at få oplysninger om, hvordan du køber en skive, der ikke medfølger i din pakke.

Skæreskiverne kan identificeres på følgende numre, de er mærket med:

Skive nr. 1 – ekstrafin rivning til parmesanost.

Skive nr. 2 – fin rivning til ost og fast frugt eller grønt.

Skive nr. 3 – grov rivning til ost og fast frugt eller grønt.

Skive nr. 4 – tynd skive til ost og fast frugt eller grønt.

Skive nr. 5 – tyk skive til ost og fast frugt eller grønt.

samling og brug af tilbehøret

- 1 Påsæt skålens låg, og aftag påfyldningslåget, hvis der rives eller skiveskæres lige ned i skålen.
 - 2 Aftag Direct Prep-udtagsdækslet **①**.
 - 3 Sæt tårnet **Ⓢ** på Direct Prep-drevudtaget ved at rette ind **▲**, tryk ned, og drej med uret for at fastgøre det **②**.
 - 4 Hold på midtergrebet, og tryk den ønskede skæreskive på drivakslen **③**. Hver skive er nummereret til identifikation, og nummeret skal stå øverst, når skive trykkes på akslen.
 - 5 Sæt slyngepladen **Ⓢ** på drivakslen med viskeren øverst og mod undersiden af skæreskiven **④**.
- Bemærk:**
- Hvis slyngepladen ikke er monteret, sætter mad sig fast under skiven og løber ikke ud af sliksen.
- 6 Sæt Direct Prep-låget på basen ved at dreje det med uret.
 - 7 Fastgør tilbehøret til madlavning på tårnet, og drej med uret for at låse det fast **⑤**.
 - 8 Når Direct Prep er samlet, kan den drejes med uret til følgende positioner **⑥**:

•••▼	Til påsætning eller aftagning af Direct Prep-enheden. Betjen ikke Direct Prep, når den er placeret i denne position.
◀①	Til skiveskæring eller rivning direkte ned i kogeskålen gennem åbningen i påfyldningslåget.
◀②	Til skiveskæring eller rivning ned i en egnet beholder. Ved placering i position ◀② kan forlængerslisken Ⓢ påsættes ved at skubbe den på madudgangen Ⓢ .

Bemærk: Der lyder et hørbart klik, når hver position nås, og den relevante grafik er rettet ind med **▲** på enheden.

- 9 Skær madden i stykker, der passer ind i tilførselsrøret **Ⓢ**.
 - 10 Tryk på start/stop-knappen til Direct Prep **⑦**, og tryk på samme tid jævnt ned med nedstopperen.
- **Kom aldrig dine fingre i tilførselsrøret.**
 - **Brug den medfølgende spatel til at lede skiveskårene eller revne stykker til venstre på låget ned i åbningen i påfyldningslåget.**
- 11 For at fjerne tilbehøret drejes med uret, indtil **•••▼** er rettet ind med **▲** og kan løftes af.

- **Sluk altid, før Direct Prep-låget tages af.**

vigtigt

- **Tårnet kan kun drejes med uret. Forsøg ikke at tvinge det mod uret, da dette kan skade tårnet.**
- **Hvis maden ikke kommer ud af madudgangen, skal der slukkes og kontrolleres, at maden ikke sidder fast under skiven, samt at slyngepladen er påsat. Fjern eventuelt fastklemt mad, før tilberedningen fortsættes.**
- **Når Direct Prep ikke er i brug, aftages den, og udtagsdækslet sættes på igen.**

råd & tips

- Använd alltid färska råvaror.
- Skär inte råvarorna i alltför små bitar. Fyll upp matningsröret någorlunda fullt på bredden. Detta förhindrar att livsmedel glider i sidled under bearbetningen.
- Det kommer alltid att finnas en liten mängd rester kvar på skivan efter bearbetning.
- När du river kommer råvaror som placeras upprätt att bli kortare än livsmedel som placeras horisontellt.

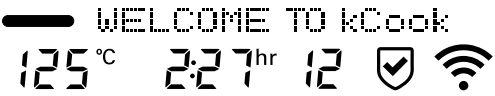




Når Direct Prep bruges til at skiveskære eller rive direkte ned i skålen, kan lågadapteren 60 bruges til at styre ingredienserne.

- 1 Fjern midterproppen.
- 2 Ret Direct Prep ind efter . . . ▼.
- 3 Anbring adapteren over åbningen i låget til midterproppen 5 med håndtaget mod venstre.
- 4 Drej Direct Prep til positionen ◀ 1.
- 5 Brug Direct Prep som beskrevet i afsnittet "sådan bruger du din direct prep".

vigtigt

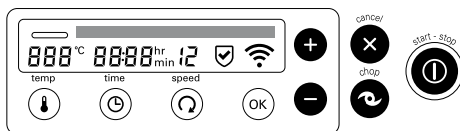
- Hold altid lågadapteren i fingregrebet, når den aftages eller påsættes.
- Adapteren skal være aftaget, før midterproppen påsættes.

Forklaring til symboler på displayskærm

	
	Indikator for varmeadvarsel Under 60 °C – ingen rød streg Over 60 °C – massiv rød streg
WELCOME TO kCook	Tekstdisplayet viser statusoplysninger, oplysninger om opskrifter og fejlmeddelelser.
125 °C	Viser valgt temperatur. FRA, 30 °C → 180 °C. Bemærk: I manuel tilstand – tryk på temperaturknappen i 3 sekunder under betjening for at skifte mellem valgt temperatur og faktisk temperatur.
2:27hr	Viser den valgte tid i timer, minutter og sekunder. Tiden kan indstilles fra 5 sekunder → 8 timer og tæller ned, når der trykkes på start/stop-knappen. Hvis der ikke er indstillet tid i manuel tilstand, tæller tiden op.
12	Viser, at hastighedsfunktion er valgt. Hastigheden går fra 1 → 12.
	Når  er vist på skærmen, fortsætter kogeprocessen, og ingen yderligere handling er påkrævet.
	WiFi-symbol Blinker – prøver at tilslutte til WiFi-netværket. Konstant – tilsluttet til WiFi-netværket.

Manuel tilstand




Vælg manuelt den ønskede funktion for temperatur, tid, røring eller hakning.



- Vælg den indstilling, du ønsker at ændre, og brug knapperne (+) og (-) til at justere indstillingen.

Bemærk:

- Hold knapperne (+) og (-) nede for hurtigere at rulle gennem indstillingerne.
- Når en indstilling er valgt, blinker det relevante symbol på displayskærmen.
- Indstillingen låser efter 4 sekunder, hvis der ikke foretages noget.

<p>temp</p> 	<p>Temperaturen kan indstilles fra 30 °C til 180 °C i trin på 1 °C. Alternativt kan enheden bruges uden at indstille en temperatur ved at vælge "OFF".</p>
<p>time</p> 	<p>Tiden kan indstilles fra 5 sekunder til 8 timer. Bemærk:</p> <ul style="list-style-type: none">• Hvis tiden ikke indstilles, tæller koge-foodprocessoren op til maksimalt 8 timer.
<p>speed</p> 	<p>Der er 12 hastighedsindstillinger, så du kan vælge den korrekte indstilling til individuelle opskrifter. Nogle opskrifter kræver konstant omrøring, så ingredienserne ikke klistrer fast til skålens bund, hvorimod andre har bedre af afbrudt omrøring for at bevare madens konsistens. Højere hastighedsindstillinger er til tilberedning af supper osv.</p> <p>Hastighed 1 – Afbrudt omrøring med lange pauser. Ved indstilling i denne position kører den ved langsom hastighed hver 60. sekund i cirka 2 omrøringer, hvilket gør den egnet til at røre i gryderetter osv.</p> <p>Hastighed 2 – Afbrudt omrøring med mellemlange pauser. Ved indstilling i denne position kører den ved langsom hastighed hver 15. sekund i cirka 2 omrøringer.</p> <p>Hastighed 3 – Afbrudt omrøring med korte pauser. Ved indstilling i denne position kører den ved langsom hastighed hver 5. sekund i cirka 2 omrøringer.</p> <p>Hastighed 4 to 12 – Kontinuerlige hastigheder øges gradvis til maksimal hastighed.</p>

Manuel tilstand – fortsat

	<ul style="list-style-type: none"> • Tryk for at annullere valgt programstadie eller funktion til enhver tid. • Hvis der trykkes under et forudindstillet program, vender enheden tilbage til det foregående stadie. <p>For at annullere og vende tilbage til standby-tilstand skal der trykkes og holdes nede i 3 sekunder, så bipper enheden, når funktionen annulleres.</p>
	<p>Kolde ingredienser Kør med korte stød til hakning, eller hold den nede for længere stød for at pure og finblende mad. Bemærk: Hakkefunktionen fungerer ikke kontinuerligt, når enheden eller ingredienserne er kolde. Hvis knappen holdes manuelt nede, kører enheden kun ved maksimal hastighed, og displayet tæller op til 2 minutter.</p> <p>Varm enhed/ingredienser (advarsel om høj temperatur på display) Bemærk: For at hindre kraftige stænk begrænses tilberedningshastigheden til hastighed 6, når skålen/ingredienserne er over 105 °C. Hold knappen nede, så øges hastigheden gradvis, til den ønskede tilberedningshastighed er nået. Knappen fungerer maksimalt 2 minutter, før den automatisk slår fra. For at stoppe, før de 2 minutter er gået, skal du enten trykke på annulleringsknappen eller trykke på hakkeknappen igen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Påfyldningshætten skal altid sidde fast ved brug af hakkefunktionen.
	<p>Efter valg af et program eller manuel indstilling af den ønskede funktion trykkes på start/pauseknappen én gang for at starte kogeprocessen. Tryk igen på knappen for at sætte handlingen på pause. Displayskærmen blinker, når enheden er sat på pause.</p>

Vink og tips om kogning

Kogning i skålen	<ul style="list-style-type: none"> • Store mængder ingredienser kræver længere røretider for at opvarmes jævnt. 	
Opvarmning med mejeriprodukter	<ul style="list-style-type: none"> • Brug rørereds-kabet eller piskereds-kabet. • Temperaturer op til 90 °C. • Kontinuerlige rørehastigheder 4 til 6. 	
Stegning	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturer op til 180°C. • Hvis olien opvarmes, før de andre ingredienser kommer i, opnås som regel bedre resultater. • Aftag skålens lågpåfylder for at få bedre resultater ved kødstegning. • Sørg for, at skålen og låget er tørre, før olien tilsættes. • Overskrid ikke mærket for maksimalt olieniveau på 0,5 liter, når der varmes olie. 	
Retningslinjer for temperatur	60 °C	Smeltning af chokolade
	94 °C – 99 °C	Snurren
	100 °C	Kogning
	100 °C – 104 °C	Dampning
	120 °C	Sautering af grøntsager
	140 °C – 180 °C	Bruning af kød

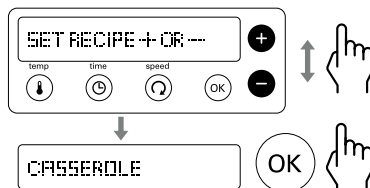
Sådan bruger du de forudindstillede programmer

Vælg programmet

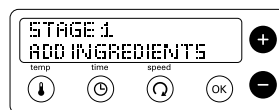
1 Tryk på knappen for det ønskede program.
Bemærk: Når der trykkes på programknappen, lyser bjælken over den relevante knap.



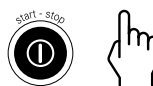
2 Tryk på knappen (+) eller (-) for at vælge det ønskede underprogram.
Tryk derefter på OK-knappen for at bekræfte valget.



3 Følg vejledningen på displayskærmen, og se den relevante opskrift.



4 Tryk på start/stop-knappen.



Indstilling af underprogrammerne


- I hvert stadie kan temperaturen, tiden og hastigheden justeres efter behov. Tryk på start/stop-knappen (⏻) og vælg indstillingen, der skal justeres. Brug knapperne (+) og (-) til at ændre indstillingen, og tryk på start/stop-knappen for at fortsætte med at koge.
- Brug den medfølgende dejskraber til at skrabe ingredienserne ned mellem hvert programstadie.

Antallet af tilgængelige stadier for hvert underprogram varierer. Tabellen herunder viser udvalget af tilgængelige temperatur-, tids- og hastighedsindstillinger for hvert stadie.

Stadie	Temperaturområde	Tidsinterval	Hastighedsinterval
1-4	30°C - 180°C	5 sek. – 8 timer	1-12

Hovedmåltidsprogram (26)

Opskriftsideer til vejledning – tilpas dem efter personlig smag og præference.

Underprogram	Stadie 1	Stadie 2	Stadie 3	Stadie 4	Anvendt redskab	Opskriftsideer
	INGREDIENS 1	INGREDIENS 2	INGREDIENS 3	INGREDIENS 4		
HURTIG GRYDERET	Hæld olie ved 140°C ⌚ 3 Opvarmning	Kom grøntsager og kød i 180°C ⌚ 4 2 minutter derpå ⌚ 3 3 minutter	Kom væske i 98°C ⌚ 1 20 minutter	N/A		Kyllingegryde

**Hovedmåltidsprogram 26**

Underprogram	Stadie 1	Stadie 2	Stadie 3	Stadie 4	Anvendt redskab	Opskrifts-ideer
	INGREDIENS 1	INGREDIENS 2	INGREDIENS 3	INGREDIENS 4		
ENKLE RETTER	Kom olie, grøntsager, kød og væske i 98 °C ⌚ 3 30 minutter	N/A	N/A	N/A		Oksegyrde
RISOTTO	Hæld olie ved 140 °C ⌚ 3 Opvarmning	Kom ris i 98 °C ⌚ 4 4 minutter	Kom grøntsager og kød i 98 °C ⌚ 4 2 minutter derpå ⌚ 3 3 minutter	Kom væske i 98 °C ⌚ 4 10 minutter		Kyllingerisotto
GRYDERETTER	Hæld olie ved 140 °C ⌚ 3 Opvarmning	Kom kød i 180 °C ⌚ 4 2 minutter derpå 140 °C ⌚ 3 3 minutter	Kom grøntsager i 140 °C ⌚ 1 10 minutter	Kom væske i 98 °C ⌚ 1 2 timer		Oksegyrde
VEGETARISKE RETTER	Hæld olie ved 140 °C ⌚ 3 Opvarmning	Kom grøntsager i 120 °C ⌚ 3 10 minutter	Kom væske i 98 °C ⌚ 3 30 minutter	N/A		Kikærtegyrde
LANGTIDSTILBEREDNING	95 °C → 90 °C Opvarmning → 2 timer		N/A	N/A		Isæt skålprop Ⓜ



= valgt hastighed

Bemærk: Under holde varm-cyklussen vises i hvert stadie "OPVARMNING" på displayskærmen, og tiden begynder ikke at tælle ned, før den korrekte temperatur er nået.

Langtidstilberedning

Aftag skålens drivaksel ved at oplåse drivakslens møtrik 15 på undersiden af skålen. Løft den derefter af. Isæt proppen til skålen 61, idet det sikres, at forseglingen 62 er monteret, og drej drivakslens møtrik med uret for at låse den på plads.

**Sauceprogram 27**

Opskriftsideer til vejledning – tilpas dem efter personlig smag og præference.

Underprogram	Stadie 1	Stadie 2	Stadie 3	Anvendt redskab	Opskriftsideer
	INGREDIENS 1	INGREDIENS 2	INGREDIENS 3		
AROMATISKE SAUCER	Hæld olie ved 140 °C ⌚ 3 Opvarmning	Kom grøntsager i 140 °C ⌚ 3 10 minutter	Kom væske i 98 °C ⌚ 3 45 minutter		Pastasauce med tomat
BÉCHAMELSAUCER	Tilføj smør eller olie 80 °C ⌚ 0 1 min 15 secs	Kom mel i 110 °C ⌚ 6 5 minutter	Kom væske i 98 °C ⌚ 6 15 minutter		Bechamelsauce, ostesauce og persillesauce
KOMPOTTER OG RELISHER	Hæld olie ved 140 °C ⌚ 3 Opvarmning	Kom frugt eller grønt i 120 °C ⌚ 3 10 minutter	Tilføj sukker og krydderier 98 °C ⌚ 4 30 minutter		Jordbærmarmelade
PURÉ	Kom grøntsager og væske i 100°C ⌚ 3 Opvarmning derpå 98°C ⌚ 4 10 minutter → 2 minutter	Blend	N/A	 maxblade	Gulerodspuré




= valgt hastighed


Bemærk: Under holde varm-cyklussen vises i hvert stadie "OPVARMNING" på displayskærmen, og tiden begynder ikke at tælle ned, før den korrekte temperatur er nået.

Dampprogram




Brug dampindstillingen til at dampe grøntsager, kylling og fisk.

Brug indstillingen SKYL til hurtigt at rense skålen, før den aftages og rengøres. For at få de bedste resultater skal skålen altid adskille til rengøring og tørre grundigt før genmontering.

Underprogram	Temperaturområde	Tidsinterval	Hastighedsinterval	Anvendt redskab
DAMP	(ikke-justerbart)	5 sek. – 2 timer	0 (ikke-justerbart)	
SKYL	(ikke-justerbart)	1 minut cyklus x 5	(ikke-justerbart)	–

• **Aftag opbevaringsenheden , før dampertilbehøret anvendes.**


Dampning:

- 1 Påsæt skålen, og fyld vand i op til mærket for 1,0 l .
 - 2 Påsæt skålens låg, og lås det fast. Fjern påfyldningslåget.
 - 3 Anbring dampbakkens basis  på låget med de madvarer, der skal koges, og sørg for, at den er korrekt fastgjort. Placer om nødvendigt dampbakkens hylde  med ekstra mad oven på basen.
 - 4 Sæt dampbakkens låg  ovenpå.
 - 5 Tryk på knappen , og brug knappen (+) eller (-) til at vælge DAMP-programmet, og tryk på OK. Indstil den ønskede tid til dampning, og tryk på start/stop-knappen for at starte dampning. Enheden bipper, når dampunktet er nået.
Bemærk:
- Der tælles ikke ned, før vandet har nået dampunktet. Den tid, der vises på displayet, blinker, til dampunktet er nået.

Eksempel på dampopskrift:

Mad	Mængde	Tilberedning	Placering af dampbakke	Anbefalet kogetid (min.)
Frossen laksefilet	250 g	–	Basis	25-35 min. (afhængigt af tykkelse)
Kartofler, faste	400 g	Skrællede og i kvarte på langs	Basis	25 min.
Gulerødder	200 g	Skrællede, i halve på langs og skåret i stykker på 6 cm	Hylde	25 min.
Broccoli	200 g	Skåret i buketter	Hylde	15 min.

Fremgangsmåde:

- 1 Følg instruktionerne herover for at klargøre dampertilbehøret, og indstil tiden for STEAM (DAMP)-programmet på 25 minutter.
- 2 Fyld vand i skålen op til mærket for 1,0 l .
- 3 Kom laksen og kartoflerne i damperbakkens basis.
- 4 Kom gulerødderne i damperbakkens hylde.
- 5 Tryk på start/stop-knappen.
- 6 Når timeren når 15 minutter, skal damperbakkens låg fjernes med handsker og broccolien forsigtigt lægges i damperbakkens hylde.
- 7 Når timeren når 00:00, tjekkes, at maden er grundigt dampkogt.

Vink & tip

- Temperaturen er fast på 100 °C, og hastighedsfunktioner kan ikke vælges.
- Tilberedningstiderne er kun vejledende. Kontroller altid, at maden er gennemkogt, før den spises.
- Hvis din mad ikke er kogt nok, kan tiden indstilles igen. Du kan skulle hælde mere vand i.
- Lad være mellemrum mellem madstykkerne, og læg ikke maden i lag i kurven.
- Madstykker af samme størrelse kan lettere tilberedes.
- Når der dampes mere end 1 slags mad, og noget kræver mindre tid, kan du tilføje det senere eller anbringe det i bakkehyliden.
- Lad ikke enheden koge tør, fyld vand i efter behov.
- Ved mere end 1 times tilberedning har du brug for at efterfylde vand op til 1-liters mærket.
- Mad i dampbakkens basis tilberedes generelt hurtigere end mad i dampbakkens hylde.



Retningslinjer for dampning

Bemærk: Mængdeangivelser er baseret på dampbakkens basis og hyldens kombinerede kapacitet.

Mad	Maksimal mængde	Tilberedning	Anbefalet kogetid (min.)
Nye kartofler	1,6 kg	Vask, og skær de større i mindre stykker	25-35
Bønner grønne, eller pral-	600 g	Skær til, og snit fint	15-25
Broccoli	800 g	Skær i buketter	15-25
Blomkål	1,5 kg	Skær i buketter	15-25
Gulerødder	800 g	Snit fint	20-30
Sød kartoffel	1,5 kg	Skæres i terninger på 3 cm	20-30
Kylling, bryst uden ben	12 (2 kg)	–	20-30
Frisk fisk, fileter eller bøfko	8 (1,4 kg)	–	20-25
Hel fisk (f.eks. ørred)	600 g	Renset og afskællet	20-30
Sød dampet budding (hjemmelavet)	1,2 liter (14 cm i diameter) buddingform	–	1½-2 timer Fyld efter med vand efter 1 time
Budding med nyrefæct (hjemmelavet) Okse eller lam	1,2 liter (14 cm i diameter) buddingform	–	1½-2 timer Fyld efter med vand efter 1 time

Skyllefunktion

Brug af skyllefunktionen:

- 1 Påsæt det redskab, der skal rengøres.
- 2 Hæld vand i op til mærket 1,0 l 
- 3 Påsæt påfyldningslåget.
- 4 Tryk på -knappen, og vælg skylleprogrammet.
- 5 Tryk på start/stop-knappen.



Suppeprogram 29

Opskriftsideer til vejledning – tilpas dem efter personlig smag og præference.

Underprogram	Stadie 1	Stadie 2	Stadie 3	Stadie 4	Anvendt redskab	Opskriftsideer
	INGREDIENS 1	INGREDIENS 2	INGREDIENS 3	INGREDIENS 4		
HURTIGE SUPPER	Kom grøntsager og væske i 100°C ⌚ 1 30 minutter → 2 minutter	Blend	N/A	N/A	 maxblade	Grøntsagsuppe
BLENDEDE SUPPER	Hæld olie ved 140°C ⌚ 3 Opvarmning	Kom grøntsager i 180°C ⌚ 2 5 minutter	Kom væske i 98°C ⌚ 3 20 minutter → 2 minutter	Blend	 maxblade	Champignon-suppe
BOUILLON	Hæld olie ved 140°C ⌚ 3 Opvarmning	Kom kød i 180°C ⌚ 4 2 minutter derpå ⌚ 3 3 minutter	Kom grøntsager i 140°C ⌚ 2 10 minutter	Kom væske i 98°C ⌚ 2 30 minutter		Lammebouillon, suppe med store stykker



= valgt hastighed

Bemærk: Under holde varm-cyklussen vises i hvert stadie "OPVARMNING" på displayskærmen, og tiden begynder ikke at tælle ned, før den korrekte temperatur er nået.



Wokprogram 30

Opskriftsideer til vejledning – tilpas dem efter personlig smag og præference.

Stadie 1	Stadie 2	Stadie 3	Stadie 4	Anvendt redskab	Opskriftsideer
Hæld olie ved 140°C ⌚ 3 Opvarmning	Kom grøntsager og kød i 160°C ⌚ 4 3½ minutter	Tilføj krydderier 120°C ⌚ 4 2 minutter	Ekstra ingredienser 120°C ⌚ 4 45 sek.		Lynstegning, sautering





= valgt hastighed

Bemærk: Under holde varm-cyklussen vises i hvert stadie "OPVARMNING" på displayskærmen, og tiden begynder ikke at tælle ned, før den korrekte temperatur er nået.

**Dessertprogram 31**

Opskriftsideer til vejledning – tilpas dem efter personlig smag og præference.

Underprogram	Stadie 1	Stadie 2	Stadie 3	Anvendt redskab	Opskriftsideer
DESSERTSAUCER	Kom tørre ingredienser i 2½ minutter	Kom væske i 98°C ⌚ 5 Opvarmning derpå ⌚ 6 10 minutter	N/A		Cremebudding, crème brûlée
DEJ	Kom vand og gær i 2 minutter	Kom tørre ingredienser i 3¼ minutter	N/A	 midiblade	Brød





= valgt hastighed



Brødfremstilling

- Overskrid ikke 400 g (melvægt)/640 g (vægt i alt) – du kan overbelaste enheden.
- Brug midiblade ⌚b ved hastighed 10 til at ælte dejen.
- Ælt ikke længere end i 3 minutter.
- Brug lunkent vand.

oversigt over anbefalet hastighed til manuelle funktioner (fortsat)

Redskab	Funktion	Anbefalet hastighed/ temperatur	Tilberedningstid	Anbefalede mængder
 <p>maxblade</p>	Hakning af urter.	12	20 sek.	20-50 g
	Hakning af løg	12	15-20 sek.	Op til 300 g (2 løg)
	Hakning af grøntsager, der er skåret i stykker på 4 cm	12	20 sek.	Op til 500 g
	Hakning af magert kød, der er skåret i stykker på 2 cm	12	5-20 sek.	150-300 g
	Mørdej – smuldring af fedt i mel	12	15 sek.	150-200 g mel vægt
	Tilføjelse af vand for at kombinere mørdejsingredienserne		15 sek.	
	Hakning af chokolade (f.eks. til at smelte) brækket i stykker	12	40 sek.	Op til 200 g
	Knusning af is	12	25-30 sek.	Op til 250 g (12 terninger)
	Hakning af blomkål (f.eks. til blomkålsris)	12	20 sek.	Op til 500 g (1 hoved skåret i buketter)
	Drikke og smoothies	12	60 sek.	1 liter
Kold blanding	12	1-2 minutter	2,6 liter	
 <p>midiblade</p>	Alt-i-én-kageblandinger	8 til 12	30-60 sek.	Op til 800 g vægt i alt
	Dampkogt budding (f.eks. dampkogt chokoladebudding)	8	60 sek.	Op til 800 g vægt i alt
	Pastadej – blanding af tøringredienser	4	2 min.	Op til 830 g vægt i alt
	Kom våde ingredienser i	8	2 min.	Op til 500 g melvægt
	Cookies	12	1 min.	Op til 670 g vægt i alt
	Brøddej (hvid, basis)	10	3 min.	640 g vægt i alt 400 g melvægt
Brioche	10	2 min.	530 g vægt i alt 250 g melvægt	

oversigt over anbefalet hastighed til manuelle funktioner (fortsat)

Redskab	Funktion	Anbefalet hastighed/ temperatur	Tilberedningstid	Anbefalede mængder	
	Sammenpiskning af smør/margarine og sukker til kager	7 til 8	2-3 min.	Vægt op til 400 g kombineret fedtstof og sukker	
	Brownies	5	2-3 min.	Op til 1,2 kg	
	Æggehvider	8-9	3½-4 minutter	2-8 (70-280 g)	
	Piskefløde	9	1-1½ minutter	200-600 g	
	Mayonnaise	9	1-1½ minutter	blanding med 2-4 æg	
	Opskrift på flapjacks				
	Trin 1 Smør Honning	0/55 °C	10 min.	100 g 300 g	
	Trin 2	6/55 °C	1 min.	-	
	Trin 3 Havregryn	12/OFF	5 sek.	300 g	
Trin 4 Sultana-rosiner	12/OFF	5 sek.	100 g		
Bemærk: Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.					

Vink og tips

- **Benyt ikke rørerredskabet over hastighed 9.**
- For at få de bedste resultater skal der altid anvendes blødt smør eller margarine med stuetemperatur, når der laves kage.
- Hvis maskinen sagtner farten eller begynder at lyde anstrengt, skal hastigheden øges.

pleje og rengøring

- Sluk altid, og tag stikket ud før rengøring.
- Tag låget og redskabet af skålen før rengøring.
- Når rørerredskabet, piskeredskabet, skålproppen, spatelen og Direct Prep-tilbehøret ikke er i brug, skal det opbevares i opbevaringsboksen (23). Direct Prep-skiverne kan opbevares i den medfølgende opbevaringstaske (59).

motorenhed

- Aftør med en fugtig klud, og tør den.
- **Brug aldrig slibemidler, og læg den aldrig i blød.**

skålens temperatursensorer

- Aftør med en fugtig klud, og tør dem grundigt. Brug aldrig slibemidler eller skarpe instrumenter til rengøring af sensorerne.

skål/rørerredskab/maxblade/midblade/piskeredskab

- Se afsnittet "Skyllefunktion".
- Vask delene, og tør dem grundigt.
- Hvis mad klæber eller brænder på indersiden af skålen, skal så meget som muligt fjernes med en dejskraber. Fyld skålen med varmt sæbevand, og lad dem stå i blød. Fjern evt. genstridige aflejringer med en opvaskebørste. Evt. misfarvning af skålen påvirker ikke dens ydeevne.

skålens drivakselenhed/skålprop

- 1 Frigør drivakslens møtrik (19) på undersiden af skålen ved at dreje mod uret.
- 2 Løft derpå drivakslen (10) eller skålproppen (61) ud.
- 3 Aftag og vask tætningsringen (11) eller (62).
- 4 Børst skåldrivenheden eller skålproppen ren med varmt sæbevand, og skyl grundigt under vandhanen.
- 5 Sørg for, at forseglingen korrekt genmonteres på drivakslen eller skålproppen, før genmontering på skålen.

Låg

- Tag altid låget af før rengøring:
 - 1 Fjern påfyldningslåget.
 - 2 Tryk lågets indre del (4) ud.
 - 3 Fjern forseglingen (6) fra lågets indre del (4).
- Efter opvask sættes forseglingen tilbage på den ydre lågdæl med den tykkere kant øverst, og ovenstående procedure gennemføres baglæns. Bemærk: Lækage fra låget forekommer, hvis forseglingen ikke er korrekt påsat.

direct prep

Aftag tilbehøret helt før rengøring.

- For at få lettere rengøring skal delene altid vaskes straks efter brug.

- Håndter skæreskiverne med forsigtighed – **de er ekstremt skarpe.**
- For at tage låget (61) af basis (59) skal du holde fast i tilførselsrøret (60) og dreje mod uret. Løft det derpå af.
- Tårn: Må ikke lægges i vand. Hvis tårnet ved et uheld kommer i vand, skal det sikres, at al vandet er drænet af, før tilbehøret genmonteres.

dampkurv

- Vask delene, og tør dem grundigt.

vask i opvaskemaskine

Alternativt kan de vaskbare dele gå i opvaskemaskine.

Genstand	Kan gå i opvaskemaskinen
Skål	✓
Skålens drivaksel + forsegling	✓
Prop til langsom kogning + forsegling	✓
Møtrik til drivaksel	✓
Yderlag, inderlagsdel og lågforseglingssdel	✓
Påfyldningslåg	✓
Direct Prep-udtagsdæksel	✗
Maxblade	✓
Midblade	✓
Rørerredskab	✓
Piskeredskab	✓
Dampbakkens basis, hylde og låg	✓
Opbevaringsenhed	✗
Direct Prep-nedstopper, låg slyngeplade, basis og forlængelsessliske	✓
Skæreskiver	✓
Tårn	✗
Spatel	✓
Taske til opbevaring af skiver	✗
Lågadapter	✓

service og kundepleje

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





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

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

fejlsøgning

Problem	Årsag	Løsning
Ingen strøm på apparat/ displayskærm tænder ikke.	Apparatets stik ikke sat i. Tænd/sluk-knap ikke betjent.	Kontroller, at apparatets stik er sat i. Sæt tænd/sluk-knappen  til tændt-positionen.
Apparat kører ikke.	Skål ikke placeret korrekt. Ikke trykket på start. Tid ikke indstillet.	Kontroller, at skål er korrekt påsat motorenhed. Tryk på startknappen for at starte kogning. Kontroller, at tid er indstillet.
Mad klæber eller brænder på bunden af skål.	Røreredskab eller kniv ikke påsat ved blødgøring af grøntsager. Temperatur valgt for højt.	Brug altid røreredskabet eller kniven. Kontroller, at korrekt temperatur er valgt, og øg rørehastighed.
Lækage fra låg under tilberedning.	Lågtætning ikke påsat korrekt på låg.	Se "pleje og rengøring" om, hvordan tætningen påsættes.
Rørehastighed kan ikke øges.	Temperatur for skål eller ingredienser over 105 °C.	Normal funktion. Rørehastighed begrænset til hastighed 6, når temperatur for skål eller ingredienser er over 105 °C.
Lækage fra skålens basis.	Skåldrev eller propforsegling ikke korrekt påsat	Kontroller, at skålforsøgling sidder på plads og er monteret korrekt.
Timer tæller ikke ned på displayskærm.	Under varmestadiet tæller timeren ikke ned, før den korrekte temperatur er nået. Temperatur indstillet over 100 °C, men madens vandindhold hindrer, at temperaturen overstiger 100 °C.	Normal funktion. Reducer eller vælg korrekt temperatur.
Skålens temperatur overstiger ikke 100 °C.	Ingrediensernes vandindhold kan hindre, at temperaturen overstiger 100 °C.	Normal funktion.
Display viser "KONTROLLÉR VANDSTAND" under dampeprogrammet.	Beskyttelse mod tørkogning aktiveret. Intet vand eller løbet tør under drift.	Hæld vand i op til mærket for 1 liter  , og genstart.
Kraftig bevægelse eller vibrationer under brug.	Ujævn belastning i skålen forårsager kraftig vibration. Maksimumsmængde overskredet. Forkert værktøj eller hastighed.	Reducer mængde, eller flyt rundt på maden i skålen. og genstart enheden. Se det relevante program og tabellerne over anbefalet hastighed angående korrekt værktøj og hastighed.

fejlsøgning (fortsat)

Problem	Cause	Solution
Display viser "MOTOR OVEROPHEDET, LAD DEN KØLE NED".	Motor overbelastet.	Sluk og tag enhedens stik ud. Lad den køle af i 45 minutter, og sæt så stikket i igen. Lad den køle ned i yderligere 45 minutter, hvis meddelelsen stadig vises.
Display viser "MOTOR OVERBELASTET" eller "MOTOR GÅET I STÅ".	Apparat overbelastet.	Reducer mængden i skålen.
Display viser fejlbesked, der starter med E:20 – E:29	Apparat fungerer ikke korrekt.	Sluk, og tag enhedens stik ud. Sæt derefter stikket i igen, og genstart.
Display viser fejlbesked E:34	Kontrollér WiFi-netværk.	Kontrollér adgangskode til WiFi. Fabriksnulstil WiFi, se afsnittet "WiFi-menu". Genstart opsætning af apparat i Kenwood World app.
 blinker langsomt	Kan ikke finde kendt WiFi-netværk.	Apparatet kan være blevet lyttet, routeren kan være blevet slukket, eller genstart være påkrævet.
 blinker hurtigt	WiFi tilgængeligt, men kan ikke tilslutte til Kenwoods cloudservere.	Router kan kræve genstart. Ellers kan du kontakte din internetudbyder.
<p>Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte dit nærmeste Kenwood-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste Kenwood-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet specifikt for dit land.</p>		

innehåll

säkerhet	81-85
ansluta din enhet till Kenwood World appen	85
Wi-Fi-meny	85
översikt	86
språkval	86
använda din köksmaskin för kombinerad beredning och tillagning	87-88
använda din Direct Prep	88-89
förklaring av displaysymboler	90
manuellt läge	91-92
använda förinställda program	93-99
program för huvudrätt	93-94
program för såser	95
program för ånga	96-97
program för soppa	98
program för wok	98
program för efterrätt	99
rekommenderat användningsschema	100-101
skötsel och rengöring	102
service och kundtjänst	103
problemsökning	104-105

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- För korrekt funktion se till att skålens botten är ren och torr innan du monterar den på drivenheten.
- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten:
 - vid montering eller demontering.
 - när den inte används.
 - före rengöring.
- Avlägsna alltid omrörare och visp innan du håller ur skålens innehåll för att undvika brännskador från stänk av heta ingredienser.
- Var försiktig då het vätska hålls i matberedaren eftersom den plötsligt kan förångas och spruta ut ur apparaten.
- Bladen har utformats för att sitta kvar på drivaxeln och ska endast tas bort när väl innehållet har avlägsnats från skålen. Bladen är vassa, hanteras med försiktighet.
- Stoppa aldrig ner händer och redskap i skålen när apparaten är kopplad till ett eluttag.
- Om apparaten lämnas obevakad i tillagningsläget var aktsam på följande:
 - se till att följa instruktionerna när det gäller temperatur och maximal tillagningsmängd.
 - se till att apparaten och sladden är utom räckhåll för barn samt att apparaten står på säkert avstånd från kanten på arbetsbänken.
 - kontrollera tillagningen regelbundet för att se till att tillräckligt mycket vätska tillsätts och att maten inte blir överkokt.

- Var försiktig när du lyfter apparaten eftersom den är tung. Se till att skålen är tom och utloppsskyddet är fastsatt innan du flyttar den. Lyft inte med hjälp av skålens handtag.
- Flytta inte apparaten när den är igång eller när den fortfarande är varm.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den för översyn eller reparation: se "service och kundtjänst".
- Överskrid inte den maximala kapaciteten som anges.
- Överskrid inte maxnivån på 2,6 liter som är markerad på insidan av skålen.
- Vid stekning ska du INTE överskrida maxnivån för olja på 0,5 liter som är markerad på skålen. Avlägsna överflödig vätska/vatten innan du tillsätter livsmedel till oljan.
- Låt aldrig drivenheten, sladden eller stickkontakten bli våt.
- Var försiktig när du hanterar eller vidrör apparaten när den används i kokningsläge eller efter att kokningen är avslutad. Det gäller särskilt skålen, locket och redskapen eftersom de förblir mycket VARMA långt efter att apparaten har stängts av.
- Använd handtagen för att ta av och flytta skålen. Använd ugnsvantar vid hantering av den varma skålen och redskapen.
- Skålens undersida förblir varm långt efter att värmen har stängts av. Var försiktig vid hantering och använd skyddsunderlägg när skålen placeras på värmekänsliga underlag.
- Var försiktig när ånga släpps ut från skålen särskilt när locket eller påfyllningslocket avlägsnas under eller efter matlagning.
- Ta inte av locket eller påfyllningslocket när vätska kokar.
- Använd ugnsvantar för att avlägsna locket eller påfyllningslocket när apparaten används i tillagningsläget eller efter tillagning.
- Sätt alltid på påfyllningslocket när hack- eller puréfunktionen används.
- Ha alltid påfyllningslocket fastsatt, även om det inte anges i receptet.
- Använd endast den skål och de verktyg som medföljer apparaten.

- Använd aldrig skålen med en annan värmekälla.
- Sätt aldrig på apparatens kokningsläge om skålen är tom.
- Använd inte locket för att reglera matberedaren utan använd alltid knapparna Start/Paus eller Avbryt.
- Använd inte "maxblade" ⑦a för degar och kaksmeter. Använd "midiblade" ⑦b.
- **Den här apparaten skadas och kan orsaka skada om spärrmekanismen hanteras ovarsamt.**
- Se till att apparaten står plant på säkert avstånd från kanten när den används. Placera den inte under överhängande skåp.
- Apparaten är inte avsedd att användas tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Kontrollera alltid att maten är ordentligt tillagad och rykande het innan den serveras.
- Mat skall ätas strax efter tillagning eller svalna snabbt och ställas in i kylskåp så fort som möjligt.
- Kontrollera alltid att tätningringen är korrekt monterad på drivkopplingen för att förhindra läckage och skador på din köksmaskin för kombinerad beredning och tillagning.
- Använd alltid skålens frigöringsknapparn ⑭ innan du försöker flytta kokskålen.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Håll barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Lämna aldrig sladden så att ett barn kan nå den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Direct Prep tillbehör

- Skivorna är mycket vassa. Var försiktig vid montering, demontering och rengöring. **Håll alltid i fingergreppet på avstånd från kniveggen, både vid hantering och rengöring.**
- **Avlägsna aldrig locket förrän skärskivan har stannat helt.**
- Använd aldrig fingrarna för pressa ner livsmedel i påfyllningsröret. Använd endast medföljande matarpropp.
- Använd inte överdriven kraft för att pressa ned livsmedel i påfyllningsröret – du kan skada tillbehörsdelen.
- Undvik kontakt med rörliga delar. Håll fingrarna borta från tömningsöppningen ⑥⑥.
- Innan du avlägsnar Direct Prep lock ska du:
 - stänga av apparaten.
 - vänta till skivan har stannat helt.
- Håll alltid i lockadaptersns fingergrepp när du lyfter eller avlägsnar det.

Ångkokartillbehör

- Detta tillbehör producerar ånga som kan orsaka brännskador.
- Se till att du inte bränner dig på ånga som kommer ut ur ångkokaren, särskilt när du tar bort locket.
- Var försiktig när du hanterar delarna; all vätska och ånga är mycket heta. Använd ugnsvantar.
- Tillaga kött, fisk och skaldjur ordentligt. Använd aldrig frysta råvaror.
- Om du använder ångkokarens ångtråg och mellanbotten, se till att lägga kött, fågel och fisk i den undre korgen så att köttsaften inte kan droppa ned på maten under.
- Värm inte upp kokt ris i ångkokartillbehöret.

innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.

• VARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!

- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Den här apparaten innehåller och använder trådlösa modulen FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA
- Denna apparat överensstämmer med de väsentliga kraven och andra relevanta bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

innan första användning

- Ta av plastskydden från knivbladen. Skydden ska slängas. De är enbart för att skydda knivbladen under tillverkning och transport.
- Diska delarna: se "skötsel och rengöring".

ansluta apparaten till Kenwood World appen

Med Kenwood World appen kan du styra din apparat med hjälp av din smarttelefon eller läsplatta.

- 1 Ladda ner Kenwood World appen på din smarttelefon eller läsplatta.
- 2 När nedladdningen är klar öppnar du appen och följer anvisningarna på skärmen.

PIN-nummer

- Detta krävs vid uppmaning från Kenwood World appen.
- Apparaten kan endast anslutas då PIN-numret visas på displayen. Om PIN-numret anges felaktigt följer du anvisningarna i appen och försöker igen.
- För att visa enhetens PIN-nummer trycker du på och håller nere knappen OK i 3 sekunder (endast vid anslutning till Wi-Fi).

Obs!

Wi-Fi

Fungerar endast med IEEE802.11 b, g och n vid 2.4 GHz och ansluter till nätverk med hjälp av WPA2-PSK

Kompatibilitet

Kenwood World appen är kompatibel med senaste versionen av iOS och Android.

Wi-Fi-meny	
1 Då enheten är i standbyläge trycker du på ökningsknappen (+) i 3 sekunder. 2 Tryck på (+)- och (-)-knapparna för att bläddra genom menyn och tryck på OK-knappen för att bekräfta ditt val. 3 För att gå ur Wi-Fi-menyn trycker du på knappen Avbryt. Enheten återgår också till standbyläge om du är inaktiv i 10 sekunder.	
FABRIKSÅTERSTÄLL WI-FI	Väljer du detta alternativ raderas alla Wi-Fi-data som lagras på enheten och återställer fabriksinställningarna. Enheten återgår efter valet till standbyläge. viktigt När du kasserar enheten är det viktigt att göra en fabriksåterställning för att skydda dina personliga data.
MAC:	Detta alternativ visar automatiskt apparatens Wi-Fi-adress för MAC.

översikt

- ① lock påfyllningslock
- ② lock yttre (grått)
- ③ spärrflikar
- ④ lock inre (genomskinligt)
- ⑤ lock påfyllningsöppning
- ⑥ locktätning
- ⑦a maxblade
- ⑦b midblade
- ⑧ omrörare
- ⑨ visp
- ⑩ drivaxel
- ⑪ drivaxeltätning
- ⑫ skålhandtag
- ⑬ tillagningskål
- ⑭ frigöringsknappar för skål
- ⑮ drivaxelmutter
- ⑯ drivenhet
- ⑰ display
- ⑱ skyddslock för utlopp för Direct Prep
- ⑲ utlopp för Direct Prep
- ⑳ på/av-knapp
- ㉑ slickepott

ångkokare


- ㉒ ångtråg
- ㉓ förvaringsenhet
- ㉔ mellanbotten till ångtråg
- ㉕ lock till ångtråg

display

- ㉖ Program för huvudrätt
- ㉗ Program för såser
- ㉘ Program för ånga
- ㉙ Program för soppa
- ㉚ Program för wok
- ㉛ Program för efterrätt
- ㉜ Temperaturinställning
- ㉝ Tidsinställning
- ㉞ Hastighetsinställning
- ㉟ OK-knapp
- ⓫ Öka (+)
- ⓬ Minska (-)
- ⓭ Avbryt
- ⓮ Hacka
- ⓯ Start/stopp – tillagningskål
- ⓰ Start/stopp – Direct Prep

displaygrafik

- ④② vald temperatur
- ④③ varning för hög temperatur
- ④④ textvisning
- ④⑤ vald tid
- ④⑥ vald hastighet

④⑦ tillagningsläge 

④⑧ Wi-Fi-symbol

Direct Prep

④⑨ matarpropp/mätbägare

④⑩ matningsrör

④⑪ lock till Direct Prep

④⑫ drivaxel

④⑬ **skiva**

1 skiva för extrafrin rivning (om den medföljer)

2 skiva för fin rivning (om den medföljer)

3 skiva för grov rivning

4 skiva för tunn skivning

5 skiva för grov skivning (om den medföljer)

④⑭ slungskiva

④⑮ bottendel

④⑯ utlopp för råvaror

④⑰ förlängningsränna

④⑱ torn

④⑲ förvaringsväska för skivor


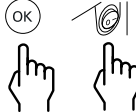

④⑳ lockadapter

långkok

④① skålpropp

④② skåltätning

språkval

När du slår på din köksmaskin för kombinerad beredning och tillagning för första gången är språket på displayen inställt på "engelska".	
1 För att ändra språk trycker du på OK  och håller den intryckt samtidigt som du använder på/av-knappen  för att slå på apparaten. • "SPRÅKINSTÄLLNING TRYCK PÅ START FÖR ATT FORTSÄTTA" visas på displayen.	
2 För att ändra språk trycker du på (+) eller (-)-knappen tills dess det önskade språket visas på displayen. När du har valt önskat språk, tryck på "OK" för att bekräfta. På apparatens display visas VALKOMMEN TILL "k-cook"	
3 För att ändra språk vid ett senare tillfälle, upprepa ovanstående procedur.	







använda din köksmaskin för kombinerad beredning och tillagning

- Anslut och tryck på på/av-knappen 20 på höger sida av drivenheten. Apparaten avger en ljudsignal och VÄLKOMMEN TILL "k-cook" visas på displayen.
- Fäst skålen 13 vid drivenheten genom att rikta in mot riktmärket på baksidan av apparaten. Pressa lätt nedåt för att hitta rätt placering. Obs! Skålen kan inte sättas fast om den inte placeras i rätt läge.
 - För att ta bort skålen trycker du samtidigt på de båda frigöringsknapparna 14 (placerade under skålens handtag) och lyfter av skålen.
- Välj ett av följande alternativ:

3A Manuell tillagning – se avsnittet om manuell läge.


3B Förinställda program:

Se avsnittet "Använda förinställda program" för information om hur dessa används.

-  Program för huvudrätt 26
-  Program för såser 27
-  Program för ånga 28
-  Program för soppa 29
-  Program för wok 30
-  Program för efterrätt 31

Obs! När du trycker på knappen för ett förinställt program börjar strecket ovanför respektive knapp att lysa.

- Montera maxblade 7a, midblade 7b, omrörare 8, visp 9 eller skålproppen för långkok 6 i skålen

Skålverktyg	Användning
Maxblade	För hackning av ingredienser före tillagning och för att purea efter att tillagningen är klar.  Används inte för degar eller mjuka kakor.
Midblade	För att göra degar och kaksmeter.
Omrörare	För recept där du vill röra om ordentligt utan att ha sönder ingredienserna. Används inte över hastighet 9.

Visp	För att vispa lätta ingredienser, t.ex. äggvita, grädde, majonnäs och hollandaisesås.
------	---

- Tillsätt ingredienser som ska bearbetas eller kokas.
- Montera lock och påfyllningslock Tryck locket nedåt och vrid moturs till det är i linje med matlagningsskålens handtag.
Apparaten fungerar inte om skålen och locket inte är rätt monterade.
- Tryck på matlagningsskålens start/stopp-knapp 40 för att starta tillagningsprocessen.
- Förinställda program - efter att varje steg är avslutad och när tillagningen är avslutad avger apparaten ljudsignaler och går automatiskt över till varmhållningscykeln under 30 minuter. Följ instruktionerna på displayen för att gå till nästa steg.
- För att stoppa apparaten när som helst trycker du på start/stopp-knappen och tar sedan av locket. Var försiktig eftersom skålen och locket är heta. För att återuppta matlagningen sätter du tillbaka locket och trycker på start/stopp-knappen.
 - Manuellt läge - vid slutet av matlagningen räknar timern ner till 00:00 och apparaten avger en ljudsignal.

Standby-läge

- För att återgå till standbyläge, tryck och håll nere knappen "Avbryt" i 3 sekunder.
- Om inget val görs inom 30 minuter går apparaten över till standbyläge och "VÄLKOMMEN TILL K-cook" visas på skärmen. Tryck på valfri funktion för att sätta på apparaten igen.

Varmhållningscykel

- Under varmhållningscykeln rörs ingredienserna om vid 62°C.
- Ta av locket för att kontrollera tillagningen eller för att tillsätta andra ingredienser, tryck sedan på start/stopp-knappen för att återuppta tillagningen.
- När timern har räknat ned till 00:00 vid slutet av varje programsteg går apparaten automatiskt över till varmhållningscykeln under 30 minuter.
- Apparaten piper var 10:e sekund under den första minuten och därefter var 30:e sekund för att indikera att varmhållningscykeln är igång och att kokningscykeln är klar.
- Ingen uppvärmning sker under varmhållningscykeln om temperaturen är satt till lägre än 62°C.

Efter kokning

- Var försiktig när du hanterar eller vidrör apparatens delar när den används i tillagningsläget eller efter tillagning. SÄRSKILT SKÅLEN OCH VERKTYGEN eftersom de kommer att vara HETA lång tid efter att apparaten har stängts av.

- Använd handtagen för att ta av och flytta skålen. Använd ugnsvantar vid hantering av den varma skålen och redskapen.
- Skålens undersida förblir varm långt efter att värmen har stängts av. Var försiktig vid hantering och rengöring.

Råd & tips

- Överskrid inte maxnivån på 2,6 liter som är markerad på insidan av skålen.
- Överskrid inte maxnivån för olja på 0,5 liter som är markerad för upphettning av olja.
- Rått kött och hårda grönsaker bör hackas i mindre bitar innan de tillsätts i skålen.
- Använd Direct Prep för att riva eller skära ingredienser direkt i skålen (se avsnittet "Använda din Direct Prep").
- För att undvika att ingredienser klibbar fast eller bränns vid ska du alltid använda ett av verktygen när du tillagar mjölkbaserade recept.
- Om ingredienserna skärs i små bitar blir tillagningen jämnare.
- Använd slickepotten för att skrapa ner ingredienserna mellan varje programsteg.

Stänga av ljuden

- Apparaten avger ljudsignaler vid olika steg av användningen. För att stänga av dessa håller du nere knappen "Avbryt" (38) samtidigt som du slår på apparaten med hjälp av på/av-knappen.
- För att åter slå på ljudsignalerna stänger du bara av och slår på apparaten igen.

Använda din Direct Prep

skärskivorna

Alla de skivor som listas är inte inkluderade i ditt paket eftersom det beror på modellen vilka skivor som medföljer. Se avsnitt "Service och kundtjänst" för information om hur du köper en skiva som inte är inkluderad i ditt paket.

Skärskivorna identifieras genom det nummer som är markerat på dem enligt följande:

Skiva nr 1 - extrafin rivning av parmesanost.

Skiva nr 2 - fin rivning av ost och hårda frukter eller grönsaker.

Skiva nr 3 - grov rivning av ost och hårda frukter eller grönsaker.

Skiva nr 4 - tunn skivning av ost och hårda frukter eller grönsaker.

Skiva nr 5 - tjock skivning av ost och hårda frukter eller grönsaker.

att montera och använda tillbehöret

- 1 Montera skålens lock och avlägsna påfyllningslocket om du river eller skivar direkt ner i skålen.
 - 2 Ta bort skyddslocket för Direct Prep utlopp (1).
 - 3 Montera tornet (56) på utloppet för Direct Prep drivenhet genom att passa in det X, sedan trycka nedåt och vrida medurs för att fästa det på plats (2).
 - 4 Håll i mittgreppet och tryck på önskad skärskiva på drivaxeln (3). Varje skiva är numrerad för att underlätta identifiering och numret ska vara riktat uppåt när det trycks fast på axeln.
 - 5 Montera slungskivan (54) på drivaxeln med avstrykaren uppåt och mot undersidan av skärskivan (4).
- Obs!**
- **Om slungskivan inte är monterad kommer råvaror att fastna under skivan och inte ledas ut genom rännan.**
- 6 Montera Direct Prep lock genom att vrida det medurs.
 - 7 Fäst matberedartillbehöret vid tornet och vrid medurs för att låsa det på plats (5).
 - 8 När Direct Prep är monterad kan den vridas medurs till följande lägen (6):

... ▼	För montering eller demontering av Direct Prep. Använd inte Direct Prep när den är placerad i detta läge.
◀ (1)	För att skiva eller riva direkt ner i matlagningsskålen genom påfyllningsöppningen.
◀ (2)	För att skiva eller riva i någon lämplig behållare. När den är placerad i rätt position ◀ (2) kan förlängningsrännan (57) monteras genom att skjuta på den på matutloppet (58).

Obs! Ett klick talar om för dig var varje position är belägen och när relevant märkning är i linje med ▲ på apparaten.

- 9 Skär råvarorna för att anpassa bitarna till matningsröret (59).
 - 10 Tryck på Direct Prep start/stopp-knappen (7) och pressa samtidigt matarproppen nedåt med jämnt tryck.
- **Stoppa aldrig ner fingrarna i matningsröret.**
 - **Använd medföljande slickepott för att peta ner eventuella skivade eller rivna rester som är kvar på locket ner i påfyllningsöppningen.**

11 För att ta bort tillbehöret vrider du det medurs tills dess att . . . ▼ är i linje med ▲ och lyfter av det.

- **Stäng alltid av Direct Prep innan du tar av locket.**

viktigt

- **Tornet kan endast rotera medurs. Försök inte tvinga det att rotera moturs eftersom detta kan skada tornet.**
- **Om råvarorna inte passerar ut genom utloppet, stäng av och kontrollera att rester inte har fastnat under skivan och att slungskivan är monterad. Avlägsna de råvaror som fastnat innan du fortsätter bearbetningen.**
- **Ta bort Direct Prep när du inte använder den och sätt tillbaka skyddslocket för utloppet.**

råd & tips

- Använd alltid färska råvaror.
- Skär inte råvarorna i alltför små bitar. Fyll upp matningsröret någorlunda fullt på bredden. Detta förhindrar att livsmedel glider i sidled under bearbetningen.
- Det kommer alltid att finnas en liten mängd rester kvar på skivan efter bearbetning.
- När du river kommer råvaror som placeras upprätt att bli kortare än livsmedel som placeras horisontellt.








Då du använder matberedaren för att skiva eller riva direkt i skålen kan lockadaptorn ⑥ användas för att styra ingredienserna.

- 1 Ta bort påfyllningslocket.
- 2 Ställ in matberedaren i läge . . . ▼.
- 3 Placera adaptorn över påfyllningsöppningen ⑤ med handtaget vänt åt vänster.
- 4 Vrid matberedaren i läge ◀ ①.
- 5 Använd matberedaren enligt beskrivningen i avsnittet "Använda din matberedare".

viktigt

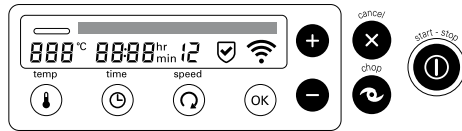
- Håll alltid i lockadaptorns fingergrepp när du avlägsnar eller monterar den.
- Adaptorn måste tas bort innan påfyllningslocket monteras.

Förklaring av displaysymboler




 WELCOME TO kCook 125 °C 2:27 hr 12  	
	Varningslampa för hög temperatur Under 60°C - inget rött streck Över 60°C -fast rött streck
WELCOME TO kCook	Textdisplayen visar information om status, recept och felmeddelanden.
125 °C	Visar vald temperatur. AV, 30°C → 180°C. Obs! I manuellt läge – Håll inne temperaturknappen i 3 sekunder under pågående process för att växla mellan vald temperatur och faktisk temperatur.
2:27 hr	Visar vald tid i timmar, minuter och sekunder. Tiden kan ställas in från 5 sekunder → 8 timmar och nedräkningen börjar när du trycker på start/stopp-knappen. Om ingen tid ställs in i manuellt läge räknas tiden upp.
12	Visar vald hastighetsfunktion. Hastigheten varierar mellan 1 → 12.
	När  visas på displayen pågår kokning och inga åtgärder krävs. Om apparaten lämnas i det här läget var aktsam på följande.
	Wi-Fi-symbol Blinkar – försöker ansluta till Wi-Fi-nätverk. Fast – ansluten till Wi-Fi-nätverk.




Manuellt läge

Välj manuellt temperatur, tid, omrörning eller hackfunktion.



- Välj den inställning du vill ändra och använd (+)- och (-)-knapparna för att justera inställningen. Obs!
- Håll ned (+)- och (-)-knapparna för att bläddra snabbare bland inställningarna.
- När inställningen är vald blinkar relevant symbol på displayen.
- Inställningen låses efter 4 sekunder om ingen åtgärd vidtas.

<p>temp</p> 	<p>Temperaturen kan ställas in mellan 30-180°C i steg om 1°C. Alternativt kan apparaten användas utan att ställa in en temperatur genom att välja "AV".</p>
<p>time</p> 	<p>Tiden kan ställas in från 5 sekunder till 8 timmar. Obs!</p> <ul style="list-style-type: none">• Om ingen tid ställs in räknar köksmaskinen upp tiden till maximalt 8 timmar.
<p>speed</p> 	<p>Det finns tolv olika hastigheter att välja mellan, som gör att du kan välja rätt inställning för enskilda recept. En del recept kräver konstant omrörning för att förhindra att ingredienser fastnar i skålens botten, medan andra endast behöver periodisk omrörning för att råvarorna ska behålla sin konsistens. Högre hastighetsinställningar är tillgängliga för att tillaga soppor, etc.</p> <p>Hastighet 1 – Periodisk omrörning med långa pauser. När detta läge är valt sker omrörning periodiskt på låg hastighet var 60 sekund under cirka 2 varv, vilket är lämpligt för omrörning av t.ex. grytor.</p> <p>Hastighet 2 – Periodisk omrörning med medellånga pauser. När detta läge är valt sker omrörning periodiskt på låg hastighet var 15 sekund under cirka 2 varv.</p> <p>Hastighet 3 – Periodisk omrörning med korta pauser. När detta läge är valt sker omrörning periodiskt på låg hastighet var 5 sekund under cirka 2 varv.</p> <p>Hastighet 4 till 12 – Kontinuerlig hastighet som gradvis ökar till maximal hastighet.</p>

Manuellt läge fortsättning		
<p>cancel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Tryck för att avbryta programmet eller en funktion när som helst. • Om knappen trycks in under ett förinställt program återgår apparaten till tidigare steg. <p>För att avbryta och återgå till standbyläge trycker du och håller nere under 3 sekunder och apparaten avger en ljudsignal när funktionen avbryts.</p>	
<p>chop</p> 	<p>Kalla ingredienser Kör i korta stötar för att hacka. Håll nere längre för att purea och blanda ihop råvaror.</p> <p>Obs! Hackfunktionen kör inte kontinuerligt när apparaten eller ingredienserna är kalla. Om knappen hålls nere manuellt körs apparaten på maximal hastighet och displayen räknar upp till 2 minuter.</p> <p>Het apparat/ingredienser (varning för hög temperatur på displayen). Obs! För att undvika att det stänker mycket begränsas hastigheten till 6 när skål/ ingredienser är över 105°C. Håll nere knappen och hastigheten ökas gradvis tills dess att den önskade bearbetningshastigheten är uppnådd. Knappen fungerar under maximalt 2 minuter innan den automatiskt stängs av.</p> <p>För att stoppa bearbetning innan 2 minuter har gått tryck på Avbryt eller tryck på Hacka igen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Påfyllningslocket ska alltid vara monterat när hackfunktionen används. 	
<p>start - stop</p> 	<p>Efter att ett program har valts eller inställningar har gjorts manuellt, tryck på Start/Paus en gång för att starta kokningen.</p> <p>Tryck på knappen igen för att pausa kokningen. Displayen blinkar när apparaten har pausats.</p>	
Tips och råd vid matlagning		
Matlagning i skålen	<ul style="list-style-type: none"> • Större mängder av ingredienser kräver längre omrörningstid för jämn upphettning. 	
Upphettning av mjölkprodukter	<ul style="list-style-type: none"> • Använd omröraren eller vispen. • Temperatur upp till 90°C. • Kontinuerlig omrörningshastighet 4 till 6. 	
Stekning	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur upp till 180°C. • Att hetta upp oljan innan andra ingredienser tillsätts ger vanligen ett bättre resultat. • Avlägsna skålens lock för påfyllningsöppningen för bättre resultat när du steker kött. • Se till att skålen och locket är torra innan du tillsätter olja. • Överskrid inte maxnivån på 0,5 liter som är markerad på insidan av skålen när du hettar upp olja. 	
Riktlinjer för temperatur	60°C	Smältning av choklad
	94°C – 99°C	Sjudning
	100°C	Kokning
	100°C – 104°C	Ångning
	120°C	Sautering av grönsaker
	140°C – 180°C	Stekning av kött

använda förinställda program	
Välja program	
1 Tryck på önskad programknapp. Obs! När programknappen är intryckt börjar strecket ovanför den respektive knappen att lysa.	
2 Tryck på (+) eller (-) för att välja önskat delprogram. Tryck på "OK" för att bekräfta valet.	
3 Följ instruktionerna på displayen och se relevant recept.	
4 Tryck på start/stopp-knappen.	

Ställa in delprogram

- Under varje steg kan temperatur, tid och hastighet ställas in om det behövs. Tryck på start/stopp-knappen (⏻) och välj den inställning som ska ändras. Använd (+)- och (-)-knapparna för att ändra inställningen, tryck sedan på start/stopp-knappen för att återuppta tillagningen.
- Använd slickepotten för att skrapa ner ingredienserna mellan varje programsteg.

Antalet tillgängliga steg för varje delprogram varierar. Tabellen nedan visar de tillgängliga temperatur-, tid- och hastighetsinställningarna för varje steg.

Steg	Temperaturintervall	Tidsintervall	Hastighetsintervall
1-4	30°C - 180°C	5 sekunder – 8 timmar	1 – 12

Program för huvudrätt (26)

Receptförslag för vägledning – anpassa efter egen smak.

Delprogram	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Använt verktyg	Recept-idéer
	INGREDIENS 1	INGREDIENS 2	INGREDIENS 3	INGREDIENS 4		
SNABBA GRYTRÄTTER	Tillsätt olja 140°C ⏻ 3 Upphetning	Tillsätt grönsaker och kött 180°C ⏻ 4 2 minuter sedan ⏻ 3 3 minuter	Tillsätt vätska 98°C ⏻ 1 20 minuter	N/A		Kycklingryta

**Program för huvudrätt 26 (fortsättning)**

Receptförslag för vägledning – anpassa efter egen smak.

Delprogram	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Använt verktyg	Recept-idéer
	INGREDIENS 1	INGREDIENS 2	INGREDIENS 3	INGREDIENS 4		
ENKLA RÄTTER	Tillsätt olja, grönsaker, kött och vätska 98°C ⌚ 3 30 minuter	N/A	N/A	N/A		Kalops
RISOTTO	Tillsätt olja 140°C ⌚ 3 Upphettnig	Tillsätt ris 98°C ⌚ 4 4 minuter	Tillsätt grönsaker och kött 98°C ⌚ 4 2 minuter sedan ⌚ 3 3 minuter	Tillsätt vätska 98°C ⌚ 4 10 minuter		Kyckling-risotto
GRYTOR	Tillsätt olja 140°C ⌚ 3 Upphettnig	Tillsätt kött 180°C ⌚ 4 2 minuter sedan 140°C ⌚ 3 3 minuter	Tillsätt grönsaker 140°C ⌚ 1 10 minuter	Tillsätt vätska 98°C ⌚ 1 2 timmar		Nötkötts-gryta
VEGETARISKA RÄTTER	Tillsätt olja 140°C ⌚ 3 Upphettnig	Tillsätt grönsaker 120°C ⌚ 3 10 minuter	Tillsätt vätska 98°C ⌚ 3 30 minuter	N/A		Kikärtsgryta
LÅNGKOK	95°C → 90°C Upphettnig → 2 timmar		N/A	N/A		Montera skälproppen ⌚ ⌚



= vald hastighet
















Obs! Under varje steg då upphettning sker visas texten "UPPHETTNING" på displayen och nedräkningen av tiden börjar inte förrän rätt temperatur har uppnåtts.


Långkok

Avlägsna skålens drivaxel genom att skruva loss drivaxelmuttern ⌚ på undersidan av skålen. Lyft sedan ut den. Montera skälproppen ⌚ och se till att tätningen ⌚ är monterad. Vrid sedan drivaxelmuttern medurs för att låsa fast den.

 **Program för såser**  27

Receptförslag för vägledning – anpassa efter egen smak.

Delprogram	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Använt verktyg	Recept-idéer
	INGREDIENS 1	INGREDIENS 2	INGREDIENS 3		
GRÖNSAKSBASERADE SÅSER	Tillsätt olja 140°C  3 Upphettning	Tillsätt grönsaker 140°C  3 10 minuter	Tillsätt vätska 98°C  3 45 minuter		Tomatsås till pasta
BECHAMELSÅSER	Tillsätt smör eller olja 80°C  0 1 min 15 sekunder	Tillsätt mjöl 110°C  6 5 minuter	Tillsätt vätska 98°C  6 15 minuter		Béchamel-sås, ostsås, persiljesås
KOMPOTTER OCH STARKA SÅSER	Tillsätt olja 140°C  3 Upphettning	Tillsätt frukt eller grönsaker 120°C  3 10 minuter	Tillsätt socker och smakämnen 98°C  4 30 minuter		Jordgubbs-sylt
PURÉ	Tillsätt grönsaker och vätska 100°C  3 Upphettning sedan 98°C  4 10 minuter → 2 minuter	Blanda	N/A	 maxblade	Morotspuré

 = vald hastighet


Obs! Under varje steg då upphettning sker visas texten "UPPHETTNING" på displayen och nedräkningen av tiden börjar inte förrän rätt temperatur har uppnåtts.



Program för ånga 28



Använd inställningen för ångkokning av grönsaker, kyckling och fisk.

Använd inställningen "SKÖLJ" för en snabb rengöring av skålen innan den tas isär för rengöring. Du får bäst resultat om du alltid tar isär skålen för rengöring och torkar den ordentligt innan du sätter ihop den igen.

Delprogram	Temperaturintervall	Tidsintervall	Hastighetsintervall	Använt verktyg
ÅNGA	(ej justerbar)	5 s – 2 h	0 (ej justerbar)	
SKÖLJ	(ej justerbar)	1 minut cykel x 5 gånger	(ej justerbar)	–

• **Avlägsna förvaringsenheten 23 innan du använder ångkokningstillbehöret.**


Att ångkoka:

- 1 Montera skålen och fyll med vatten upp till 1-litermarkeringen .
 - 2 Sätt på och lås locket. Ta bort påfyllningslocket.
 - 3 Placera ångtråget 22 med de råvaror som ska tillredas ovanpå locket och se till att det sitter ordentligt på plats. Om det behövs placerar du ångtrågets mellanbotten 24 med ytterligare råvaror ovanpå.
 - 4 Sätt på ångtrågets lock 25 ovanpå.
 - 5 Tryck på knappen  och använd (+)- eller (-)-knapparna för att välja programmet för ÅNGKOKNING, tryck sedan på OK. Ställ in önskad ångkokningstid och tryck på start/stop-knappen för att starta ångkokningen. Apparaten avger en ljudsignal när tillagningstiden är uppnådd.
Obs!
- Nedräkningen av tiden startar inte förrän vattnet har nått kokpunkten. Tiden som visas på displayen blinkar tills dess att kokpunkten är uppnådd.

Exempel på ångkokningsrecept:

Råvara	Mängd	Beredning	Ångtrågs-läge	Rekommenderad tillagningstid (min)
Frost laxfilé	250g	–	Bas	25–35 min (beroende på tjocklek)
Potatis, fast	400g	Skalad och delad i fyra delar på längden	Bas	25 minuter
Morötter	200g	Skalade, halverade på längden och skurna i 6 cm bitar	Mellanbotten	25 minuter
Broccoli	200g	Skär i buketter	Mellanbotten	15 minuter

Metod:

- 1 Följ anvisningarna ovan för att montera ångningstillbehöret och ställ in tiden för ÅNG-programmet på 25 minuter.
- 2 Fyll skålen med vatten till 1 l-markeringen .
- 3 Tillsätt laxen och potatisen till ångkokarens bas.
- 4 Tillsätt morötterna till ångkokarens mellanbotten.
- 5 Tryck på start/stopp-knappen.
- 6 Då timern når 15 minuter, använd grytlappar för att lyfta på locket till ångtråget och tillsätt försiktigt broccolin till mellanbotten.
- 7 Kontrollera att maten är färdiglagad då timern når 00:00.

Råd & tips

- Temperaturen är fastställd till 100°C och hastighet kan inte väljas.
- Tillagningstiderna är endast för vägledning. Kontrollera alltid att råvarorna är ordentligt tillagade innan servering.
- Om råvarorna inte är färdiglagade – ställ in tiden på nytt. Du kan behöva fylla på mer vatten.
- Lämna avstånd mellan råvarorna och varva inte råvaror i korgen.
- Råvaror i ungefär samma storlek tillagas jämnare.
- Om du ångkokar mer än en sorts råvara och någon av dessa har kortare tillagningstid, tillsätt den senare eller placera den på ångtrågets mellanbotten.
- Låt inte apparaten koka torr. Fyll på med vatten efter behov.
- Om du kör längre än en timme behöver du fylla på vatten till 1-litermarkeringen.
- Råvaror i ångtråget tillagas generellt sett snabbare än råvaror som placerats på ångtrågets mellanbotten.


Riktlinjer för ångkokning

Obs! Mängder som anges är baserade på den kombinerade kapaciteten för ångtråg och mellanbotten.

Råvara	Max. mängd	Beredning	Rekommenderad tillagningstid (minuter)
Nypotatis	1,6 kg	Tvätta och dela större till mindre bitar	25 – 35
Böner gröna eller rosenböna	600 g	Ansa och skiva tunt	15 – 25
Broccoli	800 g	Skär i buketter	15 – 25
Blomkål	1,5 kg	Skär i buketter	15 – 25
Morötter	800 g	Tunt skivade	20 – 30
Sötpotatis	1,5 kg	Skuren i 3 cm-kuber	20 – 30
Kyckling, benfritt bröstkött	12 (2 kg)	–	20 – 30
Färsk fisk, filéer eller kotletter	8 (1,4 kg)	–	20 – 25
Hel fisk (t.ex. forell)	600 g	Rensad och fjälлад.	20 – 30
Engelsk ångad pudding (hemlagad)	1,2 liter (14 cm diameter) puddingform	–	1½ – 2 h Fyll på med vatten efter 1 h
Suet pudding (pudding beredd med njurtalg) (hemlagad) Nöt eller lamm	1,2 liter (14 cm diameter) puddingform	–	1½ – 2 h Fyll på med vatten efter 1 h

Sköljfunktion




Att använda sköljfunktionen:

- 1 Montera verktyget som ska rengöras.
- 2 Tillsätt vatten till 1-litermarkeringen .
- 3 Sätt på påfyllningslocket.
- 4 Tryck på -knappen och välj sköljprogrammet.
- 5 Tryck på start/stopp-knappen.



Program för soppa 29

Receptförslag för vägledning – anpassa efter egen smak.

Delprogram	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Använt verktyg	Recept-idéer
	INGREDIENS 1	INGREDIENS 2	INGREDIENS 3	INGREDIENS 4		
SNABBA SOPPOR	Tillsätt grönsaker och vätska 100°C ⌚ 1 30 minuter → 2 minuter	Blanda	N/A	N/A	 maxblade	Grönsakssoppa
LENA SOPPOR	Tillsätt olja 140°C ⌚ 3 Upphettning	Tillsätt grönsaker 180°C ⌚ 2 5 minuter	Tillsätt vätska 98°C ⌚ 3 20 minuter → 2 minuter	Blanda	 maxblade	Svampsoppa
BULJONGER	Tillsätt olja 140°C ⌚ 3 Upphettning	Tillsätt kött 180°C ⌚ 4 2 minuter sedan ⌚ 3 3 minuter	Tillsätt grönsaker 140°C ⌚ 2 10 minuter	Tillsätt vätska 98°C ⌚ 2 30 minuter		Lammbuljong matiga soppor




= vald hastighet

Obs! Under varje steg då upphettning sker visas texten "UPPHETTNING" på displayen och nedräkningen av tiden börjar inte förrän rätt temperatur har uppnåtts.



Program för wok 30

Receptförslag för vägledning – anpassa efter egen smak.

Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4	Använt verktyg	Recept-idéer
Tillsätt olja 140°C ⌚ 3 Upphettning	Tillsätt grönsaker och kött 160°C ⌚ 4 3½ minuter	Tillsätt smakämnen 120°C ⌚ 4 2 minuter	Ytterligare ingredienser 120°C ⌚ 4 45 sekunder		Fritering, sautering





= vald hastighet

Obs! Under varje steg då upphettning sker visas texten "UPPHETTNING" på displayen och nedräkningen av tiden börjar inte förrän rätt temperatur har uppnåtts.



Program för efterrätt 31

Receptförslag för vägledning – anpassa efter egen smak.



Delprogram	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Använt verktyg	Recept-idéer
DESSERTSÅSER	Tillsätt torra ingredienser 2½ minuter	Tillsätt vätska 98°C ⌚ 5 Upphettningsedan ⌚ 6 10 minuter	N/A		Vaniilsås, crème brûlée
DEG	Tillsätt vatten och jäst 2 minuter	Tillsätt torra ingredienser 3¼ minuter	N/A	 midiblade	Bröd





= vald hastighet

Brödbakning

- Överskrid inte 400 g (mjölvikt) / 640 g (total vikt) – du kan överbelasta apparaten.
- Använd midiblade 7b vid hastighet 10 för att knåda degen.
- Knåda inte längre än 3 minuter.
- Använd ljummet vatten.

rekommenderat hastighetsdiagram för manuella funktioner				
Verktyg	Funktion	Rekommenderad hastighet/temperatur	Tillagningstid	Rekommenderad mängd
 maxblade	Hacka örter	12	20 sekunder	20 g – 50 g
	Hacka lök	12	15-20 sekunder	Upp till 300 g (2 lökar)
	Hacka grönsaker Skär i 4 cm-bitar	12	20 sekunder	Upp till 500 g
	Hacka magert kött skär i 2cm-bitar	12	5-20 sekunder	150 g – 300 g
	Pajdeg – knåda in fett i mjöl Tillsätta vatten för att sammanbinda pajdegs ingredienser	12	15 sekunder 15 sekunder	150-200 g mjölvikt
	Hacka choklad (t.ex. för smältning) till småbitar	12	40 sekunder	Upp till 200 g
	Krossa is	12	25-30 sekunder	Upp till 250 g (12 iskuber)
	Hacka blomkål (t.ex. för blomkåls- ris)	12	20 sekunder	Upp till 500g (1 huvud skuret i buketter)
	Drinkar och smoothies	12	60 sekunder	1 liter
	Kall mixning	12	1 – 2 minuter	2,6 liter
 midiblade	Färdig kakmix	8 till 12	30–60 s	Upp till 800g total vikt
	Engelsk ångad pudding (t.ex. ångad choklad- pudding)	8	60 s	Upp till 800g total vikt
	Pastadeg – blanda torra ingredienser Tillsätt våta ingredienser	4 8	2 minuter 2 minuter	Upp till 830g total vikt Upp till 500g mjölvikt
	Kakor	12	1 min.	Upp till 670g total vikt
	Bröddeg (ljus grunddeg)	10	3 minuter	640 g total vikt 400 g mjölvikt
	Brioche	10	2 minuter	530g total vikt 250g mjölvikt

rekommenderat hastighetsdiagram för manuella funktioner

Verktyg	Funktion	Rekommenderad hastighet/temperatur	Tillagningstid	Rekommenderad mängd	
	Vispa smör/margarin och socker för mjuka kakor	7 till 8	2–3 minuter	Upp till 400g kombinerad vikt för fett och socker	
	Brownies	5	2–3 minuter	Upp till 1,2kg	
	Äggvitor	8-9	3½ – 4 minuter	2-8 (70-280 g)	
	Vispgrädde	9	1 – 1½ minuter	200-600 g	
	Majonnäs	9	1 – 1½ minuter	2-4 ägg	
	Recept för flapjacks				
	Steg 1	Smör Honung	0/55° C	10 min	100 g 300 g
	Steg 2		6/55° C	1 min	–
	Steg 3	Havregryn	12/AV	5 sek	300 g
Steg 4	Sultanrussin	12/AV	5 sek	100 g	

Obs! Detta är endast riktlinjer och varierar beroende på det enskilda receptet och ingredienserna som tillagas.

Råd & tips

- **Använd inte omröraren över hastighet 9.**
- Använd alltid mjukt, rumstempererat smör eller margarin då du gör mjuka kakor för bästa resultat..
- Öka hastigheten om apparaten börjar arbeta långsamt eller låter ansträngd.

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten innan rengöring.
- Ta av lock och ta ut redskap från skålen innan rengöring.
- Förvara omröraren, vispen, skålproppen, slickepotten och Direct Prep i förvaringslådan då de inte används (23). Direct Prep skivor kan förvaras i väskan som medföljer (59).

drivenhet

- Torka av med en fuktig trasa. Torka torr med en handduk.
- **Använd aldrig putsmedel. Doppa aldrig i vatten.**

skålens temperaturmätare

- Torka av med en fuktig trasa. Torka torr med en handduk. Använd aldrig putsmedel eller vassa verktyg för att rengöra sensorerna.

skål/omrörare/ maxblade / midiblade / visp

- Se avsnittet om "SKÖLJ"-funktionen.
- Diska delarna. Torka noggrant.
- Om mat fastnar eller bränner fast på insidan av skålen ta bort så mycket som möjligt med en slickepott. Fyll skålen med varmt vatten med lite diskmedel. Låt det stå i blöt. Ta av avlagringar med en diskborste. Skålens prestation påverkas inte om den blir missfärgad.

montering av skålens drivaxel/skålpropp

- 1 Lossa drivaxelmuttern (15) på undersidan av skålen genom att vrida den moturs.
- 2 Lyft sedan ut drivaxeln (10) eller skålproppen (61).
- 3 Ta bort och rengör tätningeringen (11) eller (62).
- 4 Borsta rent skålens drivenhet eller skålpropp med varmt tvålvatten och skölj sedan noga under kranen.
- 5 Se till att tätningarna sätts tillbaka på drivaxeln eller skålproppen på rätt sätt innan dessa åter monteras på skålen.

lock

- Plocka alltid isär locket innan det rengörs:
 - 1 Ta bort påfyllningslocket.
 - 2 Tryck ut lockets inre del (4).
 - 3 Ta bort tätningen (6) från lockets inre del (4).
- Efter rengöring sätter du tillbaka tätningen på den yttre lockdelen med den tjockare kanten uppåt och utför ovanstående procedurer baklänges. Obs! Locket läcker om tätningen inte sitter på ordentligt.

Direct Prep

Plocka isär tillbehöret fullständigt före rengöring.

- För att underlätta rengöringen bör du alltid rengöra delarna direkt efter användning.
- Hantera skärskivorna med försiktighet – **de är mycket vassa.**
- Ta bort locket (61) från bottendelen (55), genom att hålla i matningsröret (50), vrida moturs och lyfta.
- Torn: Sänk inte ner tornet under vatten. Om tornet av misstag sänks ner i vatten, se till att allt vatten har runnit ut innan du åter sätter ihop tillbehöret.

ångkorg

- Rengör alla delar, torka noggrant.

maskindiskning

Alternativt tål de tvättbara delarna maskindisk.

Del	Lämplig för maskindisk
Skål	✓
Skålens drivaxel + tätning	✓
Propp för långkok + tätning	✓
Drivaxelmutter	✓
Ytterlock, innerlock samt lockens tätning	✓
Påfyllningslock för Direct Prep ¹	✓
Skyddslock för utlopp	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Omrörare	✓
Visp	✓
Ångråg, mellanbotten och lock	✓
Förvaringsenhet	✗
Matarpropp till Direct Prep, lock, slungskiva, bas- och förlängningsränna	✓
Skärskivor	✓
Tornet	✗
Slickepott	✓
Förvaringsväska för skivor	✗
Lockadapter	✓

service och kundtjänst

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



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



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

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

problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Ingen ström till apparaten/ displayen tänds inte.	Stickkontakten har inte satts in i vägguttaget. Du har inte tryckt på på/ av-knappen.	Kontrollera att apparaten är ansluten till vägguttag. Tryck på på/av-knappen (20) till läge på.
Apparaten fungerar inte.	Skålen har satts in felaktigt. Start har inte tryckts ner. Tiden är inte inställd.	Kontrollera att skålen sitter i ordentligt i drivenheten. Tryck på Start för att starta tillagning. Kontrollera tidsinställningen.
Råvaror fastnar eller bränns vid i skålen.	Omrörare eller kniv ej monterad vid tillagning av grönsaker. Vald temperatur är för hög.	Använd alltid omrörare eller kniv. Kontrollera att rätt temperatur har valts och öka omrörningshastigheten.
Locket läcker under bearbetningen.	Tätningen är inte korrekt isatt i locket.	Se under "skötsel och rengöring" hur tätningen ska monteras.
Omrörningshastigheten kan inte ökas.	Skålen eller ingredienser är högre än 105°C.	Normal drift. Omrörningshastigheten är begränsad till hastighet 6 när skål eller ingredienser håller högre temperatur än 105°C.
Läckage från botten av skålen.	Tätning för skålens drivenhet eller propp inte monterad på rätt sätt.	Kontrollera att skålens tätningar är på plats och rätt monterade.
Timern räknar inte ned på displayen.	Under upphettingssteget kommer inte timern att börja räkna ned förrän rätt rätt temperatur är uppnådd. Temperaturen är inställd på över 100°C men vatteninnehållet i råvarorna förhindrar att temperaturen stiger över 100°C.	Normal drift. Minska eller välj korrekt temperatur.
Temperaturen på skålens innehåll når inte över 100°C.	Ingrediensernas vatteninnehåll kan förhindra att temperaturen stiger över 100°C.	Normal drift
Displayen visar "KONTROLLERA VATTENNIVÅN" under ångkokningsprogrammet.	Funktionen för skydd mot torrkokning är aktiverad. Inget vatten eller torrkokning under tillagningen.	Tillsätt vatten till 1-litermarkeringen (20) och starta om.

problemsökning (fortsättning)

Problem	Orsak	Lösning
Stora rörelser eller vibrationer vid användning.	Ojämn fördelning i skålen orsakar onormala vibrationer. Maximal kapacitet överskriden. Fel verktyg eller fel hastighet används.	Minska mängden eller ordna om råvarorna i skålen och starta om apparaten. Se relevant program och rekommenderat hastighetsdiagram för att hitta rätt verktyg och hastighet.
Displayen visar "MOTORN ÖVERHETTAD. LÅT DEN SVALNA."	Motorn är överlastad.	Stäng av och koppla ur apparaten. Låt den svalna i 45 minuter och anslut den sedan igen. Om meddelandet fortfarande visas låter du motorn svalna ytterligare 45 minuter.
Displayen visar "ÖVERBELASTAD MOTOR" eller "MOTORN STANNADE".	Apparaten är överbelastad.	Minska mängden i skålen.
Displayen visar ett felmeddelande som börjar med E:20 – E:29	Apparaten fungerar inte som den ska.	Stäng av och koppla ur apparaten. Anslut den sedan igen och starta om.
Displayen visar felmeddelande E:34	Problem med Wi-Fi-referenser.	Kontrollera Wi-Fi-lösenord. Fabriksåterställ Wi-Fi, se avsnittet "Wi-Fi-meny". Starta om apparaten från Kenwood World appen.
 långsamt blinkande	Kan inte hitta något känt Wi-Fi-nätverk.	Enheten kan ha flyttats, routern kan vara avstängd eller kan behöva startas om.
 snabbt blinkande	Wi-Fi tillgängligt, men kan inte ansluta till Kenwoods molnservrar.	Routern kan behöva startas om, eller kontakta din internetleverantör.
<p>Om problemet kvarstår kontaktar du närmaste auktoriserat servicecenter för Kenwood. Titta på www.kenwoodworld.com eller webbplatsen som är specifik för ditt land för att hitta uppdaterad information om ditt närmaste auktoriserade servicecenter.</p>		

innholdsfortegnelse

sikkerhet	107-111
tilkobling av apparatet ditt til	
Kenwood World appen	111
Wi-Fi-menyen	111
deler	112
språkvalg	112
slik bruker du varmmatmikseren	113-114
slik bruker du Direct Prep	114-115
forklaring av symbolene på	
displayskjermen	116
manuell modus	117-118
slik bruker du de forhåndsinnstilte	
programmene	119-125
hovedmåltidprogram	119-120
sausprogram	121
dampprogram	122-123
suppeprogram	124
wokprogram	124
dessertprogram	125
tabell for anbefalt bruk	125-127
stell og rengjøring	127-128
service og kundetjeneste	128
feilsøkningsveiledning	129-130

sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- For at apparatet skal fungere som det skal må du sjekke at bollebasen er ren og tørr før du setter den på motordelen.
- Du må alltid slå av apparatet og trekke ut støpselet:
 - før du setter det sammen eller tar det fra hverandre;
 - når det ikke er i bruk;
 - før rengjøring.
- Du må alltid ta av rørerredskapen og vispen før du heller innholdet ut av bollen, slik at du unngår at varme ingredienser skvetter ut og forårsaker brannskader.
- Vær forsiktig hvis varm væske helles i foodprocessoren, da den kan kastes ut av apparatet på grunn av plutselig damping.
- Bladene er utformet for å beholdes på drivakselen og må bare fjernes etter at innholdet er tatt ut av bollen. Bladene er skarpe – vær forsiktig.
- Hold hendene og redskaper utenfor bollen mens støpselet står i.
- Når du skal la apparatet stå uovervåket mens det er i kokemodus, må du sjekke følgende nøye:
 - at du har fulgt veiledningen angående temperaturer og grensene for hvor mye som kan mikses;
 - at apparatet og ledningen er utenfor barns rekkevidde og godt unna kanten på arbeidsflaten;
 - sjekk apparatet regelmessig for å sikre at du har i nok væske og at maten ikke kokes for lenge.

- Vær forsiktig når du løfter dette apparatet – det er tungt. Sjekk at bollen er tom og uttaksdekselet sitter sikkert før du flytter apparatet. Ikke løft apparatet med bollehåndtakene.
- Ikke flytt apparatet mens det kjører eller fortsatt er varmt.
- Du må aldri bruke et skadet apparat eller tilbehør. Få det undersøkt eller reparert – se «service og kundetjeneste».
- Ikke overskrid maksimumskapasitetene som er oppgitt.
- Ikke fyll bollen høyere enn maksimumsnivået på 2,6 liter – dette er merket på innsiden av bollen.
- Ved steking må du IKKE overskride maksimalmerket for påfylling av olje (0,5 liter) på bollen. Hell ut eventuell overflødig væske/vann før du har matvarer i oljen.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Vær forsiktig med håndtering eller berøring av alle deler av apparatet når det brukes i kokemodus eller etter koking. Dette gjelder spesielt bollen, lokket og redskapene – disse vil være SVÆRT VARME i lang tid etter at apparatet er slått av.
- Bruk håndtakene når du tar ut og bærer bollen. Bruk grytekluter eller annen beskyttelse til håndtering av bollen og varme redskaper.
- Undersiden av bollen er varm i lang tid etter at oppvarmingen er avsluttet. Vær forsiktig ved håndtering og bruk en bordskåner e.l. hvis du skal sette bollen på en varmfølsom overflate.
- Vær forsiktig – det kan komme damp ut av bollen, spesielt når du tar av lokket eller påfyllingsshetten mens apparatet er i kokemodus eller rett etter bruk.
- Ikke ta av lokket eller påfyllingsshetten mens væsken koker.
- Bruk grytehansker når du skal ta av lokket eller påfyllingsshetten mens apparatet er i kokemodus eller rett etter bruk.
- Du må alltid sette på påfyllingsshetten når du bruker hakkefunksjonen eller når du moser ingredienser.
- Påfyllingsshetten må alltid være på mens du kjører apparatet, med mindre noe annet er angitt i oppskriften.

- Du må bare bruke bollen og redskapene som følger med dette apparatet.
- Du må aldri bruke bollen med andre varmekilder.
- Du må aldri kjøre apparatet i kokemodus hvis bollen er tom.
- Ikke bruk lokket til å kjøre apparatet – du må alltid bruke start/ stopp- eller avbryttnappen.
- Ikke bruk «maxblade» ⑦a til deiger eller kakerøre. Bruk «midiblade» ⑦b.
- **Dette apparatet blir skadet og kan forårsake personskader hvis låsemekanismen utsettes for hardhendt bruk.**
- Når du bruker apparatet, må du sikre at det står på en plan overflate, og godt unna kanten. Ikke sett apparatet under overhengende skap.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk med eksterne timere eller separate fjernkontrollsystemer.
- Pass alltid på at maten er kokt helt og glovarm før du spiser den.
- Maten bør spises kort tid etter at den er klar eller settes til rask avkjøling og så i kjøleskapet snarest mulig.
- Du må alltid sikre at tetningsringen er satt riktig på drivkoblingen for å forhindre lekkasjer som kan skade varmmatmikseren.
- Du må alltid bruke utløserknappene for bollen ⑭ før du prøver å ta den av.
- Feil bruk av apparatet kan forårsake personskader.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde. Du må aldri la ledningen henge ned slik at et barn kan ta tak i den.

- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Direct Prep-tilbehør

- Skivene er veldig skarpe – vær forsiktig når du setter dem på, tar dem av eller rengjør dem. **Hold dem alltid etter fingergrepet på motsatt side av kniveggen, både ved håndtering og rengjøring.**
- **Du må aldri ta av lokket før kutteskiven har stanset helt.**
- Du må aldri bruke fingrene til å skyve matvarer ned i materøret. Du må alltid bruke stapperen som følger med.
- Ikke tving matvarer hardt ned i materøret – du kan skade tilbehøret.
- Unngå kontakt med deler i bevegelse. Ikke stikk fingrene inn i matutløpet ⑥.
- Før du tar lokket av Direct Prep-tilbehøret, må du
 - slå av apparatet;
 - vente til skiven har stanset helt.
- Du må alltid holde lokkadapteren etter fingergrepet når du setter den på eller tar den av.

Dampkokertilbehør

- Dette tilbehøret produserer damp som kan forårsake brannskader.
- Vær forsiktig så du ikke brenner deg på damp som kommer ut av dampkokeren, spesielt når du tar av lokket.
- Vær forsiktig når du håndterer delene – eventuell væske eller kondens vil være svært varm. Bruk grytehansker.
- Kjøtt, fisk og sjømat må gjennomkokes/-stekes, og de må ikke kokes/stekes fra frossen tilstand.
- Hvis du bruker dampbrettbasen og -hyllen, må du ha kjøtt, fjærkre og fisk i den nederste kurven slik at den rå kjøttsaften ikke kan dryppe på matvarer under.
- Ikke varm opp kokt ris i dampbretttilbehøret.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.

● ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.

- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.
- Dette apparatet inneholder og bruker den trådløse modulen FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA
- Dette apparatet overholder de grunnleggende kravene og andre relevante klausuler i direktiv 2014/53/EU.

før første gangs bruk

- Ta av bladdekslene på knivbladene. Disse bør kastes, da de bare er til beskyttelse for knivbladene under produksjon og transport.
- Rengjør delene – se «stell og rengjøring».

tilkobling av apparatet til Kenwood World appen



Med Kenwood World appen kan du styre apparatet ditt via en smarttelefon eller et nettbrett.

- 1 Last ned Kenwood World appen til en smarttelefon eller et nettbrett.
- 2 Når nedlastingen er ferdig, åpner du appen og følger veiledningen på skjermen.

PIN-nummer

- Du trenger dette når du blir bedt om det i Kenwood World appen.
- Apparatet kan bare kobles til når PIN-nummeret vises på displayskjermen. Hvis PIN-nummeret tastes inn feil, må du følge veiledningen i appen og prøve på nytt.
- For å vise enhetens PIN-nummer, trykk og hold OK-knappen i 3 sekunder (bare når du er koblet til Wi-Fi).

Merk:

Wi-Fi

Fungerer kun med IEEE802.11 b,g og n på 2,4 GHz, og kobler til nettverk via WPA2-PSK

Kompatibilitet

Kenwood World appen er kompatibel med de nyeste versjonene av iOS og Android.

Wi-Fi-meny	
1 Mens enheten er i standby-modus trykker du på plussknappen (+) i tre sekunder.	
2 Trykk på (+) og (-)-knappene for å bla gjennom menyen, og trykk på OK-knappen for å bekrefte alternativet du ønsker.	
3 Du går ut av Wi-Fi-menyen ved å trykke på Avbryt-knappen. Enheten går også tilbake til standby-modus hvis den er inaktiv i 10 sekunder.	
TILBAKESTILL WI-FI TIL FABRIKKINNSTILLINGENE	Hvis du velger dette alternativet, blir alle Wi-Fi-dataene som er lagret på enheten, slettet, og fabrikkinnstillingene blir gjenopprettet. Når dette blir valgt, går enheten tilbake til standby-modus. viktig Når du kvitter deg med enheten, er det viktig at du tilbakestiller den til fabrikkinnstillingene først for å beskytte dine personlige data.
MAC:	Dette alternativet viser automatisk apparatets Wi-Fi-MAC-adresse.

delar

- ① påfyllingshette for lokket
- ② ytterlokk (grått)
- ③ låsetapper
- ④ innerlokk (gjennomsiktig)
- ⑤ lokkåpning for påfyllingshette
- ⑥ tetningsring for lokk
- ⑦a maxblade
- ⑦b midiblade
- ⑧ rørerredskap
- ⑨ visperedskap
- ⑩ drivaksel
- ⑪ tetningsring for drivaksel
- ⑫ bollehåndtak
- ⑬ varmmatbolle
- ⑭ utløserknapper for bolle
- ⑮ drivakselmutter
- ⑯ motordel
- ⑰ displayskjerm
- ⑱ Direct Prep-uttaksdeksel
- ⑲ Direct Prep-uttak
- ⑳ på/av-knapp
- ㉑ slikkepott

dampkoker

- ㉒ dampbrettbase
- ㉓ oppbevaringsenhet
- ㉔ dampbretthylle
- ㉕ dampbrettlokk

displaysjerm

- ㉖ hovedmåltidprogram
- ㉗ sausprogram
- ㉘ dampprogram
- ㉙ suppeprogram
- ㉚ wokprogram
- ㉛ dessertprogram
- ㉜ temperaturknapp
- ㉝ tidknapp
- ㉞ hastighetsknapp
- ㉟ OK-knapp
- ㊱ oppknapp (+)
- ㊲ nedknapp (-)
- ㊳ avbryttnapp
- ㊴ hakkeknapp
- ㊵ start/stopp-knapp – varmmatbolle
- ㊶ start/stopp-knapp – Direct Prep

symboler på displaysjermen

- ㊷ temperaturvalg
- ㊸ advarsel om høy temperatur
- ㊹ tekst-display
- ㊺ tidsvalg
- ㊻ hastighetsvalg

㊼ kokemodus

㊽ Wi-Fi-symbol

Direct Prep

㊾ stapper/målebeger

㊿ materør

㋀ Direct Prep-lokk

㋁ drivaksel

㋂ **skiver**

1 ekstra fin riveskive (hvis den følger med)

2 fin riveskive (hvis den følger med)

3 grov riveskive

4 skive for tynne skiver

5 skive for tykke skiver (hvis den følger med)

㋃ kasteplate

㋄ base

㋅ matutløp

㋆ forlengerrør

㋇ tårn

㋈ oppbevaringspose for skiver

㋉ lokkadapter

langtidskoker

㋊ bollepropp

㋋ bolletetningsring

språkvalg







Når du slår på varmmatmikseren for første gang, er standardspråket for displaysjermen engelsk.	
<p>1 Du kan bytte språk ved å trykke på OK-knappen ㊿ og holde den inne, og så bruke på/av-knappen ㉔ til å slå på apparatet.</p> <ul style="list-style-type: none"> • «SPRÅKKONFIGURERING TRYKK START FOR Å FORTSETTE» vises på skjermen. 	
<p>2 Du bytter språk ved å trykke på (+) eller (-)-knappen til språket du ønsker, vises på displaysjermen. Når du har valgt språket du ønsker, trykker du på OK-knappen for å bekrefte valget. Skjermen viser «VELKOMMEN TIL kCook» (hvis du har valgt norsk).</p>	
<p>3 Hvis du vil bytte språk senere, kan du gjenta fremgangsmåten over.</p>	

slik bruker du varmmatmikseren

- 1 Sett i støpselet og trykk på på/av-knappen ⑳ på høyre side av motordelen. Apparatet piper, og «VELKOMMEN TIL kCook» vises på skjermen.
- 2 Sett bollen ⑬ på motordelen ved å legge plasseringsfliken på linje med baksiden av motordelen. Trykk lett nedover for å sette på plass. Merk: Bollen kan ikke settes på plass hvis den ikke er satt i riktig retning.
- Du tar av bollen ved å trykke på begge utløserknappene for bollen ⑭ (under bollehåndtakene) samtidig, og så løfte bollen.
- 3 Velg ett av følgende alternativer:

3A Manuell matlaging – se manuell modus-avsnittet.

3B Forhåndsinnstilte programmer:
Se avsnittet «slik bruker du de forhåndsinnstilte programmene» for mer informasjon.

-  hovedmåltidprogram ⑳
-  sausprogram ㉑
-  dampprogram ㉒
-  suppeprogram ㉓
-  wokprogram ㉔
-  dessertprogram ㉕

Merk: Når du trykker på en knapp for et forhåndsinnstilt program, lyser streken over den aktuelle knappen.

- 4 Sett maxblade ㉗a, midiblade ㉗b, rørerredskapet ㉘, visperedskapet ㉙ eller bolleproppen til langtidskokeren ㉚ på plass i bollen

Bolleredskap	Bruksområde
Maxblade	Til hakking av ingredienser før varmetilberedning eller å lage mos etter at varmetilberedningen er fullført.  Ikke bruk til deig eller kaker.
Midiblade	Til laging av deig og kakerøre.
Rørerredskap	Til oppskrifter der du vil røre forsiktig uten at ingrediensene brytes ned. Ikke bruk over hastighet 9.
Visperedskap	Til visping av lette ingredienser, for eksempel eggehviter, fløte, majones og hollandés.

- 5 Legg i ingrediensene som skal prosesseres eller kokes.

- 6 Trykk på lokket og påfyllingshetten. Skyv lokket nedover og vri mot klokken til det ligger på linje med bollehåndtakene.

Apparatet vil ikke fungere hvis ikke bollen og lokket er korrekt montert.

- 7 Trykk på start/stopp-knappen for varmmatbollen ㉜ for å starte matlagingprosessen.
- 8 Forhåndsinnstilte programmer: Hver gang en fase er fullført og når matlagingen er fullført, piper apparatet og starter automatisk Hold varmt-syklusen, som varer i 30 minutter. Følg veiledningen på displayskjermen for å gå til neste fase.
- 9 Du kan stanse apparatet når som helst ved å trykke på start/stopp-knappen, og så ta av lokket. Vær forsiktig – bollen og lokket er varme. Du starter matlagingprosessen igjen ved å sette på lokket igjen og trykke på start/stopp-knappen.
- Manuell modus: Når matlagingprosessen er over, teller timeren ned til 00:00, og apparatet piper.

Standby-modus

- Du kan sette apparatet i standby-modus igjen ved å trykke på Avbryt-knappen og holde den inne i tre sekunder.
- Hvis ingenting blir valgt innen 30 minutter, settes apparatet i standby-modus, og «VELKOMMEN TIL kCook» vises på skjermen. Trykk på en hvilken som helst funksjon for å aktivere apparatet igjen.

Hold varm-syklus

- Hold varmt-syklusen rører ingrediensene med temperatur på 62 °C.
- Ta av lokket for å sjekke maten eller ha i flere ingredienser, og trykk så på start/stopp-knappen for å starte prosessen igjen.
- Når timeren har telt ned til 00:00 på slutten av hver fase i programmet, starter apparatet automatisk en hold varmt-syklus på 30 minutter.
- Enheten piper hvert 10. sekund i løpet av det første minuttet, og deretter hvert 30. sekund, for å angi at apparatet er i hold varm-syklusen og kokesyklusen er fullført.
- Hold varmt-syklusen varmer ikke hvis temperaturen er stilt til mindre enn 62 °C.

Etter koking

- Vær forsiktig når du håndterer eller tar på noen del av apparatet mens det er i kokemodus eller rett etter bruk. VÆR SPESIELT FORSIKTIG MED BOLLEN OG REDSKAPENE – de kommer til å være VARME lenge etter at apparatet er slått av.
- Bruk håndtakene når du tar ut og bærer bollen. Bruk grytekluter eller annen beskyttelse til håndtering av bollen og varme redskaper.

- Undersiden av bollen er varm i lang tid etter at oppvarmingen er avsluttet. Vær forsiktig ved håndtering og rengjøring.

Hint og tips

- Ikke fyll bollen over maksimumsnivået på 2,6 liter – dette er merket på innsiden av bollen.
- Ikke fyll olje høyere enn maksimumsmerket for olje på 0,5 liter når du varmer opp olje.
- Rått kjøtt og harde grønnsaker må skjæres i små biter før de has i bollen.
- Bruk Direct Prep for å rive ingredienser eller skjære dem i skiver rett i bollen (se avsnittet «slik bruker du Direct Prep»).
- Du må alltid bruke én av redskapene når du lager melkebaserte oppskrifter – det forhindrer at ingrediensene blir brent eller setter seg fast.
- Skjær ingrediensene i biter av lik størrelse, dette bidrar til at de kokes jevnt.
- Bruk slikkepotten som følger med til å skrape ned ingrediensene mellom hvert programstadium.

Slik slår du av lydene

- Apparatet piper på diverse stadier under bruk. Hvis du vil slå av pipingene, holder du avbryttnappen **⏏** inne samtidig som du slår på apparatet med på/av-knappen.
- Du kan slå på pipingene igjen ved å slå av apparatet og slå det på igjen.

slik bruker du Direct Prep

kutteskivene

Du finner ikke alle skivene som står på listen, i pakken din – hvilke skiver som følger med, avhenger av modellen du har. Du finner informasjon om hvordan du kjøper skiver som ikke følger med i pakken, i avsnittet «service og kundetjeneste». Kutteskivene er merket med følgende tall slik at du kan identifisere dem:-

Skive nr. 1 - Ekstra fin, riving av parmesan.

Skive nr. 2 - Finriving av ost og faste frukter og grønnsaker.

Skive nr. 3 - Grovriving av ost og faste frukter og grønnsaker.

Skive nr. 4 - Tynne skiver av ost og faste frukter og grønnsaker.

Skive nr. 5 - Tynke skiver av ost og faste frukter og grønnsaker.

slik monterer og bruker du tilbehøret

- 1 Sett på bollelokket, og ta av påfyllingshetten hvis du skal rive eller skjære skiver rett i bollen.
 - 2 Ta av Direct Prep-uttaksdekslet **①**
 - 3 Sett tårnet **Ⓒ** på Direct Prep-drivuttaket ved å legge **▲** på linje med hverandre, og skyv nedover og vri med klokken for å sikre tårnet **②**.
 - 4 Hold kutteskiven du vil bruke, i fingregrepet i midten og skyv den på drivakselen **③**. Hver skive har et nummer slik at du kan identifisere dem, og nummeret må være vendt opp når du skyver skiven på akselen.
 - 5 Sett kasteplaten **Ⓓ** på drivakselen med viskeren vendt oppover slik at den berører undersiden av kutteskiven **④**.
- Merk:**
- Hvis kasteplaten ikke er satt på, kommer matvarene til å klumpe seg under skiven og ikke komme ut av røret.
- 6 Sett Direct Prep-lokket på basen ved å vri det med klokken.
 - 7 Sett tilberedningstilbehøret på tårnet, og vri med klokken til det låses på plass **⑤**.
 - 8 Når den er ferdigmontert, kan Direct Prep vises med klokken til følgende stillinger **⑥**:

•••▼	Når du setter på eller tar av Direct Prep-monteringen. Du må ikke kjøre Direct Prep mens den står i denne stillingen.
◀①	Når du vil skjære eller rive ingredienser rett i varmmatbollen gjennom åpningen i påfyllingshetten.
◀②	Når du vil skjære eller rive ingredienser og ha dem i en annen beholder. Når tilbehøret står i posisjon ◀② , kan forlengerrøret Ⓔ settes på ved å skyve det på matutløpet Ⓕ .

Merk: Du hører et tydelig klikk når tilbehøret når en posisjon, og den aktuelle illustrasjonen ligger på linje med **▲** på motordelen.

- 9 Skjær opp matvarene slik at de passer i materøret **Ⓖ**.
- 10 Trykk på start/stopp-knappen for Direct Prep **Ⓗ** samtidig som du skyver jevnt nedover med stapperen.

- **Du må aldri putte fingrene inn i materøret.**
- **Bruk slikkepotten som følger med, til å skyve eventuelle matbiter som blir sittende på lokket, ned i åpningen i påfyllingshetten.**

11 Du tar av tilbehøret ved å vri med klokken til . . . ▼
ligger på linje med ▲, og løfte det av.

- **Du må alltid slå av apparatet før du tar av Direct Prep-lokket.**

viktig

- **Tårnet kan bare roteres med klokken. Ikke prøv å tvinge det i motsatt retning – dette kan skade tårnet.**
- **Hvis matvarene ikke kommer ut av matutløpet, må du slå av apparatet og sjekke om det har satt seg fast mat under skiven, og at kasteplaten er satt på. Fjern eventuelle matbiter som har satt seg fast, før du fortsetter.**
- **Når Direct Prep-tilbehøret ikke er i bruk, må du ta det av og sette på uttaksdekselet.**

Hint og tips

- Bruk alltid ferske matvarer (ikke frosne).
- Ikke skjær matvarene i for små biter. Fyll bredden av materøret slik at det er ganske fullt – det forhindrer at matvarene sklir sidelengs under kjøringen.
- Det kommer alltid til å være litt mat igjen på skiven etter behandling.
- Når du river matvarer, blir de revne bitene kortere hvis matvaren blir plassert rett opp og ned i materøret enn hvis den blir lagt i sidelengs.






Når du bruker Direct Prep til å skjære eller rive direkte ned i bollen, kan lokkadapteren ⑩ brukes til å føre ingrediensene.

- 1 Ta av påfyllingshetten.
- 2 Sett Direct Prep på linje med . . . ▼.
- 3 Sett adapteren over åpningen i påfyllingshetten for lokket ⑤ med håndtaket på venstre side.
- 4 Vri Direct Prep til posisjonen ◀ ①.
- 5 Bruk Direct Prep slik det er anvist i «slik bruker du Direct Prep».

viktig

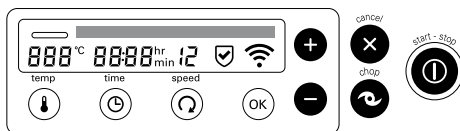
- Du må alltid holde lokkadapteren etter fingergrepet når du tar den av eller setter den på.
- Adapteren må tas av før du setter på påfyllingshetten.

Forklaring av symbolene på displayskjermen

	
	Indikator for advarsel om varme Under 60 °C – ingen rød strek Over 60 °C – sammenhengende rød strek
WELCOME TO kCook	Displayskjermen viser statusinformasjon, oppskriftsinformasjon og feilmeldinger.
125 °C	Viser hvilken temperatur som er valgt. AV, 30 °C → 180 °C. Merk: I manuell modus: Trykk på temperaturknappen i tre sekunder mens apparatet kjører for å bytte mellom visning av den valgte temperaturen og den faktiske temperaturen.
2:27hr	Viser tiden som er valgt, i timer, minutter og sekunder. Tiden kan stilles inn til mellom 5 sekunder → 8 timer, og begynner å telle ned når du trykker på start/stopp-knappen. Hvis du ikke har innstilt noen tid i manuell modus, teller tiden oppover.
12	Viser at hastighetsfunksjonen er valgt. Du kan velge hastigheter fra 1 → 12.
	Når  vises på skjermen, fortsetter kokeprosessen og du trenger ikke å gjøre noe.
	Wi-Fi-symbol Blinker: prøver å koble til Wi-Fi-nettverk. Sammenhengende lys: er tilkoblet Wi-Fi-nettverket.

Manuell modus

Velg ønsket temperatur, tid og røre- eller hakkefunksjon manuelt.



- Velg innstillingen du vil endre, og bruk (+)- og (-)-knappene til å justere innstillingen.

Merk:

- Hold (+)- eller (-)-knappen inne for å bla raskere gjennom innstillingene.
- Når du har valgt en innstilling, blinker det aktuelle symbolet på displayskjermen.
- Innstillingen låses etter fire sekunder hvis du ikke gjør noe.

temp



Temperaturen kan stilles til mellom 30 °C og 180 °C i trinn på 1 °C. Alternativt kan du bruke apparatet uten å stille inn noen temperatur – bare velg «AV».

time



Tiden kan stilles inn fra 5 sekunder til 8 timer.

Merk:

- Hvis det ikke er innstilt noen tid, teller varmmatmikseren oppover til maksimalt 8 timer.

speed



Apparatet har tolv hastighetsinnstillinger, slik at du kan velge en passende hastighet for oppskriften du bruker. Enkelte oppskrifter krever kontinuerlig røring slik at ingrediensene ikke setter seg fast i bunnen av bollen, mens andre bare trenger å røres av og til slik at matens konsistens blir som den skal. De høyere hastighetsinnstillingene er for behandling av supper o.l.

- Hastighet 1 – Røring av og til med lange mellomrom. Når apparatet er stilt til denne hastigheten, kjører det omtrent to omganger med lav hastighet hvert 60. sekund. Egner seg til røring av gryteretter o.l.
- Hastighet 2 – Røring av og til med middels lange mellomrom. Når apparatet er stilt til denne hastigheten, kjører det omtrent to omganger med lav hastighet hvert 15. sekund.
- Hastighet 3 – Røring av og til med korte mellomrom. Når apparatet er stilt til denne hastigheten, kjører det omtrent to omganger med lav hastighet hvert 5. sekund.
- Hastighet 4 til 12 – Hastigheter med kontinuerlig røring, fra lav til maksimal hastighet.

Manuell modus forts.

	<ul style="list-style-type: none">• Trykk på denne når som helst for å avbryte programstadiet eller funksjonen som er valgt.• Hvis du trykker på denne knappen i løpet av et forhåndsinnstilt program, går apparatet tilbake til forrige fase i programmet. Du kan avbryte og gå tilbake til standby-modus ved å trykke og holde knappen nede i tre sekunder, så piper apparatet når funksjonen er avbrutt.
	<p>Kalde ingredienser Kjør i korte støt for hakking, eller hold nede for lengre kjøreperioder hvis du vil mose matvarene. Merk: Hakkefunksjonen kjører ikke kontinuerlig når apparatet eller ingrediensene er kalde. Hvis du holder knappen nede manuelt, kjører apparatet bare med maksimal hastighet, og displayskjermen teller oppover til to minutter.</p> <p>Varmt apparat / varme ingredienser (Advarsel om høy temperatur på displayskjermen) Merk: Hastigheten blir begrenset til hastighet 6 når temperaturen på bollen/ ingrediensene er over 105 °C – dette gjøres for å forhindre sprut. Hold knappen nede, så økes hastigheten gradvis til ønsket hastighet er oppnådd. Knappen fungerer i maksimalt to minutter før kjøringen stanses automatisk.. Hvis du vil stanse driften før det har gått 2 minutter, trykker du på avbrytknappen eller på hakkeknappen på nytt.</p> <ul style="list-style-type: none">• Påfyllingshetten må alltid være satt på ved bruk av hakkefunksjonen.
	<p>Etter at du har valgt et program eller stilt inn en funksjon manuelt, trykker du på start/stopp-knappen én gang for å starte kokeprosessen. Trykk på knappen igjen for å sette apparatet på pause. Skjermen blinker når apparatet står på pause.</p>

Hint og tips til matlagingen

Hint og tips til matlagingen	<ul style="list-style-type: none">• Større mengder ingredienser krever lengre røretider for at retten skal varmes jevnt.	
Oppvarming med melkebaserte ingredienser	<ul style="list-style-type: none">• Bruk røredskaper eller visperedskaper.• Temperaturer opptil 90 °C.• Kontinuerlige rørehastigheter 4 til 6.	
Steking	<ul style="list-style-type: none">• Temperaturer opptil 180 °C.• Hvis du varmer oljen før du har i andre ingredienser, blir resultatet vanligvis bedre.• Ta av påfyllingshetten fra bollelokket når du steker kjøtt – det gir bedre resultater.• Sjekk at bollen og lokket er tørre før du har i olje.• Ikke ha i olje høyere enn maksimumsmerket for olje på 0,5 liter når du skal varme opp olje	
Temperaturveiledning	60 °C	Smelte sjokolade
	94 °C – 99 °C	Småkoke
	100 °C	Koke
	100 °C – 104 °C	Damping
	120 °C	Sautere grønnsaker
	140 °C – 180 °C	Brune kjøtt

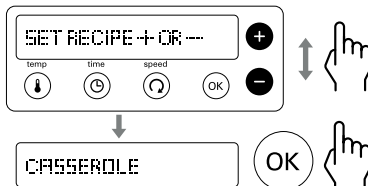
slik bruker du de forhåndsinnstilte programmene

Velg programmet

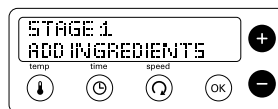
- Trykk på knappen for programmet du vil bruke.
Merk: Når du trykker på programknappen, lyser streken over den aktuelle knappen.



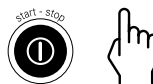
- Trykk på (+)- eller (-)-knappen for å velge underprogrammet du ønsker.
Så trykker du på OK-knappen for å bekrefte valget.



- Følg veiledningen på displayskjermen og sjekk den aktuelle oppskriften.



- Trykk på start/stopp-knappen.



Justering av underprogrammene






- I løpet av hver fase kan du justere temperaturen, tiden og hastighetsinnstillingene om du ønsker det. Trykk på start/stopp-knappen (⏻), og velg innstillingen som skal justeres. Bruk (+)- eller (-)-knappen til å justere innstillingen, og trykk på start/stopp-knappen for å gjenoppta matlagingen.
- Bruk slikkepotten som følger med til å skrape ned ingrediensene mellom hvert programstadium.

Antallet tilgjengelige faser varierer etter hvilket underprogram som kjører. Tabellen under viser hvilke innstillinger som er tilgjengelige for temperatur, tid og hastighet for hver fase.

Fase	Temperaturer	Tider	Hastigheter
1–4	30–180 °C	5 sekunder til 2 timer	1–12

Hovedmåltidprogram

Oppskriftsforslagene er veiledende – tilpass dem etter smak og behag.

Underprogram	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Redskap	Oppskrifts-forslag
	MATVARER 1	MATVARER 2	MATVARER 3	MATVARER 4		
RASKE GRYTERETTER	Ha i olje 140 °C  3 Oppvarming	Ha i grønnsaker og kjøtt 180 °C  4 2 minutter så  3 3 minutter	Ha i væske 98 °C  1 20 minutter	N/A		Kyllinggryte



Hovedmåltidprogram 26 (forts.)

Oppskriftsforslagene er veiledende – tilpass dem etter smak og behag.

Underprogram	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Redskap	Oppskriftsforslag
	MATVARER 1	MATVARER 2	MATVARER 3	MATVARER 4		
ENKLE RETTER	Ha i olje, kjøtt, grønnsaker og væske 98 °C ⌚ 3 30 minutter	N/A	N/A	N/A		Storfegryte
RISOTTO	Ha i olje 140 °C ⌚ 3 Oppvarming	Ha i ris 98 °C ⌚ 4 4 minutter	Ha i grønnsaker og kjøtt 98 °C ⌚ 4 2 minutter så ⌚ 3 3 minutter	Ha i væske 98 °C ⌚ 4 10 minutter		Kyllingrisotto
GRYTERETTER	Ha i olje 140 °C ⌚ 3 Oppvarming	Ha i kjøtt 180 °C ⌚ 4 2 minutter så 140°C ⌚ 3 3 minutter	Ha i grønnsaker 140 °C ⌚ 1 10 minutter	Ha i væske 98 °C ⌚ 1 2 timer		Oksesegryterett
VEGETARRETTER	Ha i olje 140 °C ⌚ 3 Oppvarming	Ha i grønnsaker 120 °C ⌚ 3 10 minutter	Ha i væske 98 °C ⌚ 3 30 minutter	N/A		Kikertstuing
LANGTIDSKOK	95 °C → 90 °C Oppvarming → 2 timer		N/A	N/A		Sett på bolleproppen 61



= valgt hastighet
















Merk: I hver fase står det «VARMER OPP» på displayskjermen under oppvarmingssyklusen, og tiden begynner ikke å telle ned for riktig temperatur er nådd.


Langtidskoking

Remove Ta av drivakselen for bollen ved å låse opp drivakselmutteren 15 på undersiden av bollen. Så løfter du den ut. Sett i bolleproppen 61 – pass på at tetningsringen 62 er satt på – og vri drivakselmutteren med klokken for å låse den på plass.

 **Sausprogram 27**

Oppskriftsforslagene er veiledende – tilpass dem etter smak og behag.

Underprogram	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Redskap	Oppskriftsforslag
	MATVARER 1	MATVARER 2	MATVARER 3		
SAUSER MED LØK	Ha i olje 140 °C  3 Oppvarming	Ha i grønnsaker 140 °C  3 10 minutter	Ha i væske 98 °C  3 45 minutter		Tomatsaus til pasta
BÉCHAMELSAUSER	Ha i smør eller olje 80 °C  0 1 min 15 sekunder	Ha i mel 110 °C  6 5 minutter	Ha i væske 98 °C  6 15 minutter		Jordbærsyltetøy
KOMPOTTER OG PICKLES	Ha i olje 140 °C  3 Oppvarming	Ha i frukt eller grønnsaker 120 °C  3 10 minutter	Ha i sukker og krydder/ smakstilsetninger 98 °C  4 30 minutter		Béchamelsaus
MOS	Ha i grønnsaker og væske 100°C  3 Oppvarming så 98°C  4 10 minutter → 2 minutter	Miks	N/A	 maxblade	Gulrotmos


 = valgt hastighet

Merk: I hver fase står det «VARMER OPP» på displayskjermen under oppvarmingssyklusen, og tiden begynner ikke å telle ned før riktig temperatur er nådd.

Dampprogram






Bruk dampinnstillingen til å dampkoke grønnsaker, kylling og fisk.

Bruk SKYLL-innstillingen for å rengjøre bollen raskt før du tar bollen fra hverandre for rengjøring. Du får best resultat hvis du alltid tar fra hverandre bollen når du rengjør den og tørker den grundig før du setter den sammen igjen.

Underprogram	Temperaturer	Tider	Hastigheter	Redskap
DAMP	(kan ikke justeres)	5 sekunder til 2 timer	0 (kan ikke justeres)	
SKYLL	(kan ikke justeres)	1 minutt 5 sykluser	(kan ikke justeres)	—

- **Ta av oppbevaringsenheten**  **før du bruker damptilbehøret.**

Slik dampkoker du:

- 1 Sett på bollen og fyll på vann til merket for 1,0 l .
- 2 Sett på bollelokket og lås det på plass. Ta av påfyllingsheten.
- 3 Sett dampbrettbasen  på lokket med maten som skal kokes i den – pass på at det sitter trygt på plass. Om nødvendig setter du dampbretthyllen  med andre ingredienser oppå basen.
- 4 Sett på dampbrettlokket .
- 5 Trykk på knappen , bruk (+)- eller (-)-knappen til å velge DAMP-programmet og trykk på OK. Still inn tiden du ønsker for dampkokingen, og trykk på start/stopp-knappen for å starte dampkokingen. Apparatet piper når det når dampkokepunktet.


Merk:

- Tiden begynner ikke å telle nedover før vannet har nådd dampkokepunktet. Tiden som vises på displayskjermen, blinker til dampkokepunktet er nådd.

Eksepler på damping:

Mat	Mengde	Tilberedning	Dampbrett posisjon	Recommended cooking time (min)
Frossen laksefilet	250 g	—	Bunn	25 – 35 min (avhengig av tykkelse)
Poteter, voksaktige	400 g	Skrell og del i fire i lengden	Bunn	25 min
Gulrøtter	200 g	Skrelles, halveres langsetter og skjæres i 6 cm store stykker	Hylle	25 min
Brokkoli	200 g	Del opp i floretter	Hylle	15 min

Fremgangsmåte:

- 1 Følg instruksjonene ovenfor for å sette opp damptilbehøret og still inn tiden for STEAM-programmet (damp) til 25 minutter.
- 2 Fyll bollen med vann opp til 1,0 l  symbolet.
- 3 Legg laks og poteter i dampbrettbunnen.
- 4 Legg gulrøtter på dampbretthyllen.
- 5 Trykk på Start/Stopp-knappen.
- 6 Når timeren når 15 minutter, bruk ovnshansker for å fjerne damplokket og legg forsiktig brokkoliene på dampbretthyllen.
- 7 Når timeren når 00:00, kontroller maten er passe godt kokt.

Hint og tips

- Temperaturen er fastsatt på 100 °C, og du kan ikke velge hastighetsinnstillinger.
- Koketidene er bare til veiledning. Sjekk alltid at maten er gjennomkokt før du spiser den.
- Hvis maten ikke er kokt tilstrekkelig, kan du tilbakestille tiden. Det kan hende du må legge til mer vann.
- La det være mellomrom mellom matvarene, og ikke legg dem i lag i kurven.
- Matbiter med lignende størrelse koker jevner.
- Når du dampkoker flere typer mat samtidig, kan du legge til ting som krever mindre tid, senere, eller legge dem i brettshyllen.
- Ikke la apparatet tørrkoke, hell på mer vann når det trengs.
- Hvis du kjører dampkokefunksjonen i mer enn én time, må du fylle på vann til 1 liter-merket igjen.
- Mat i dampbrettbasen blir generelt kokt raskere enn mat i dampbrettshyllen.



Retningslinjer for dampkoking

Merk: Mengdene som er oppgitt, er basert på den kombinerte kapasiteten for dampbrettbasen og -hyllen.

Matvare	Maksimal mengde	Tilberedning	Anbefalt koketid (minutter)
Nypoteter	1,6 kg	Vask, og del opp store poteter	25–35
Bønner grønne eller prydbønner	600 g	Trim og skjær i tynne strimler	15–25
Brokkoli	800 g	Skjær i buketter	15–25
Blomkål	1,5 kg	Skjær i buketter	15–25
Gulrotter	800 g	Skjær i tynne skiver	20–30
Søtpotet	1,5 kg	Skåret i terninger på 3 cm	20–30
Kylling, brystfilet	12 (2 kg)	–	20–30
Fersk fisk, fileter eller biff	8 (1,4 kg)	–	20–25
Hel fisk (f.eks. ørret)	600 g	Rengjør, sløy og skrap av skjellene	20–30
Søt, dampkokt pudding (hjemmelagd)	puddingform på 1,2 liter (14 cm diameter)	–	1½–2 timer Fyll på mer vann etter én time
Isterpudding (hjemmelagd) Storfe eller lam	puddingform på 1,2 liter (14 cm diameter)	–	1½–2 timer Fyll på mer vann etter én time

Skyllfunksjon

Slik bruker du skyllfunksjonen:

- 1 Sett på redskapen du vil rengjøre.
- 2 Fyll på vann til merket for 1,0 l .
- 3 Sett på påfyllingshetten.
- 4 Trykk på -knappen og velg Skyll-programmet.
- 5 Trykk på start/stopp-knappen.



Suppeprogram 29

Oppskriftsforslagene er veiledende – tilpass dem etter smak og behag.

Underprogram	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Redskap	Oppskrifts-forslag
	MATVARER 1	MATVARER 2	MATVARER 3	MATVARER 4		
RASKE SUPPER	Ha i grønsaker og væske 100 °C ⌚ 1 30 minutter → 2 minutter		N/A	N/A	 maxblade	Grønnsakssuppe
JEVNE SUPPER	Ha i olje 140 °C ⌚ 3 Oppvarming	Ha i grønsaker 180 °C ⌚ 2 5 minutter	Ha i væske 98 °C ⌚ 3 20 minutter → 2 minutter	Miks	 maxblade	Soppuppe
BULJONGER	Ha i olje 140 °C ⌚ 3 Oppvarming	Ha i kjøtt 180 °C ⌚ 4 2 minutter så ⌚ 3 3 minutter	Ha i grønsaker 140 °C ⌚ 2 10 minutter	Ha i væske 98 °C ⌚ 2 30 minutter		Lammebuljongsuppe, supper med biter i



= valgt hastighet

Merk: I hver fase står det «VARMER OPP» på displayskjermen under oppvarmingssyklusen, og tiden begynner ikke å telle ned før riktig temperatur er nådd.



Wokprogram 30

Oppskriftsforslagene er veiledende – tilpass dem etter smak og behag.

Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Redskap	Oppskrifts-forslag
Ha i olje 140 °C ⌚ 3 Oppvarming	Ha i grønsaker og kjøtt 160 °C ⌚ 4 3½ minutter	Ha i krydder og smakstilsetninger 120 °C ⌚ 4 2 minutter	Ekstra ingredienser 120 °C ⌚ 4 45 sekunder		Woker, sautering



= valgt hastighet

Merk: I hver fase står det «VARMER OPP» på displayskjermen under oppvarmingssyklusen, og tiden begynner ikke å telle ned før riktig temperatur er nådd.

**Dessertprogram 31**

Oppskriftsforslagene er veiledende – tilpass dem etter smak og behag.

Underprogram	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Redskap	Oppskriftsforslag
DESSERTSAUSER	Ha i tørre ingredienser 2½ minutter	Ha i væske 98 °C ⌚ 5 Oppvarming så ⌚ 6 10 minutter	N/A		Vaniljesaus, crème brûlée
DEIG	Ha i vann og gjær 2 minutter	Ha i tørre ingredienser 3¼ minutter	N/A	 midiblade	Brød



= valgt hastighet




Brødbaking

- Ikke bruk mer enn 400 g (melvekt) / 640 g (totalvekt) – apparatet kan bli overbelastet.
- Bruk midiblade ⌚b med hastighet 10 for å kna deigen.
- Ikke elt i mer enn tre minutter.
- Bruk lunkent vann.


tabell for anbefalt hastighet for manuelle funksjoner

Redskap	Funksjon	Anbefalt hastighet/ temperatur	Behandlingstid	Anbefalt mengde
 maxblade	Hakking av urter	12	20 sekunder	20–50 g
	Hakking av løk	12	15–20 sekunder	Opptil 300 g (2 løk)
	Hakking av grønnsaker som er skåret i biter på 4 cm	12	20 sekunder	Opptil 500 g
	Hakking av magert kjøtt skåret i terninger på 2 cm	12	5–20 sekunder	150–300 g
	Butterdeig – gni fett inn i mel	12	15 sekunder	150–200 g melvekt
	Ha i vann for å blande ingredienser til butterdeig		15 sekunder	

tabell for anbefalt hastighet for manuelle funksjoner (forts.)

Redskap	Funksjon	Anbefalt hastighet/ temperatur	Behandlingstid	Anbefalt mengde
 maxblade	Hakking av sjokolade (for eksempel hvis den skal smeltes) som er brukket i biter	12	40 sekunder	Opptil 200 g
	Knusing av is	12	25–30 sekunder	Opptil 250 g (12 terninger)
	Hakking av blomkål (f.eks. til blomkållis)	12	20 sekunder	Opptil 500 g (1 hode skåret i buketter)
	Drikker og smoothier	12	60 sekunder	1 liter
	Kaldmiksing	12	1–2 minutter	2,6 liter
 midiblade	Alt i ett kakemikser	8 til 12	30 – 60 sek	Opp til 800 g total vekt
	Sot dampet pudding (f.eks. dampet sjokoladepudding)	8	60 sek	Opp til 800 g total vekt
	Pastadeig - Bland tørre ingredienser Tilsett våte ingredienser	4 8	2 min 2 min	Opp til 830 g total vekt Opp til 500 g veid mel
	Kjeks	12	1 min	Opp til 670 g total vekt
	Brøddeig (hvit)	10	3 min	640 g total vekt 400 g veid mel
	Brioche	10	2 min	530 g total vekt 250 g veid mel
	Blande smør/ margarin og sukker til kaker	7 til 8	2 - 3 min	Opp til 400 g kombinert fett og sukker i vekt
	Brownie-kaker	5	2 - 3 min	Opp til 1,2 kg

tabell for anbefalt hastighet for manuelle funksjoner (forts.)

Redskap	Funksjon	Anbefalt hastighet/ temperatur	Behandlingstid	Anbefalt mengde	
	Eggehviter	8–9	3½–4 minutter	2–8 (70–280 g)	
	Kremfløte	9	1–1½ minutter	200–600 g	
	Majones	9	1–1½ minutter	Miks med 2–4 egg	
	Havrekakeoppskrift (flapjacks)				
	Fase 1	Smør Honning	0/55 °C	10 min.	100 g 300 g
	Fase 2		6/55 °C	1 min.	-
	Fase 3	Havregryn	12/OFF (AV)	5 sek.	300 g
	Fase 4	Rosiner	12/OFF (AV)	5 sek.	100 g

Merk: Dette er bare veiledende, og kan variere avhengig av oppskriften og ingrediensene du behandler.

Gode råd● **Ikke bruk røreverktøyet over hastighet 9.**

- For best resultat, bruk alltid mykt smør og myk margarin (romtemperatur) når du lager kaker.
- Hvis maskinen går sakte eller begynner å arbeide tungt, øk hastigheten.

stell og rengjøring

- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ta lokket og redskapen av fra bollen før rengjøring.
- Oppbevar røredskapen, visperedskapen, bolleproppen, slikkepotten og Direct Preptilbehøret i oppbevaringsenheten ②③ når de ikke er i bruk. Direct Prep-skivene kan oppbevares i oppbevaringsposen som følger med ⑤⑨.

motordel

- Tørk av med en fuktig klut, og tørk.
- **Du må aldri bruke midler med slipeeffekt eller legge motordelen i vann.**

temperatursensorene på bollen

- Tørk av med en fuktig klut og tørk grundig. Du må aldri bruke midler med slipeeffekt eller skarpe redskaper til å rengjøre sensorene.

bolle/røredskap/maxblade/midiblade/visperedskap

- Se avsnittet om «SKYLL»-funksjonen.
- Vask delene og tørk dem grundig.
- Hvis mat setter eller brenner seg fast i bollen, fjerner du så mye som mulig med en slikkepott. Fyll deretter bollen med varmt såpevann og la stå.

Fjern eventuelle vanskelige rester med en børste. Eventuell misfarging av bollen har ingen innvirkning på ytelsen.

bollens drivakselmontering / bollepropp

- 1 Lås opp drivakselmutteren ⑬ på undersiden av bollen ved å vri mot klokken.
- 2 Løft ut drivakselen ⑩ eller bolleproppen ⑩.
- 3 Ta av og vask tetningsringen ⑪ eller ⑫.
- 4 Bruk en børste til å rengjøre bolleproppen eller bolleproppen med varmt såpevann, og skyll grundig under springen.
- 5 Pass på at du setter tetningsringen korrekt på drivakselen eller bolleproppen før du setter dem på bollen igjen.

Lokk

- Du må alltid ta lokket fra hverandre før rengjøring:
 - 1 Ta av påfyllingshetten.
 - 2 Skyv innerlokket ④ ut.
 - 3 Ta av tetningsringen ⑥ fra innerlokket ④.
- Etter rengjøring setter du tetningsringen på ytterlokket igjen med den tykkeste kanten øverst, og følger ovenstående veiledning i omvendt rekkefølge. Merk: Lokket kommer til å lekke hvis tetningsringen ikke er satt korrekt på plass.

direct prep

Ta tilbehøret helt fra hverandre før rengjøring.

- Det er enklere å få alt rent hvis du vasker delene rett etter bruk.
- Vær forsiktig når du håndterer kutteskivene – **de er svært skarpe.**
- Du kan ta lokket (51) av basen (52) ved å holde i materøret (50) og vri mot klokken. Så løfter du det av.
- Tårnet: Ikke legg det i vann. Hvis tårnet ved et uhell havner i vann, må du passe på at alt vannet har rent ut av det før du setter tilbehøret sammen igjen.

dampkurv

- Vask delene og tørk dem grundig. oppvaskmaskin

oppvaskmaskin

De vaskbare delene kan alternativt vaskes i oppvaskmaskin.

Del	Kan vaskes i oppvaskmaskin
Bolle	✓
Bolledrivaksel og tetningsring	✓
Langtidskokerpropp og tetningsring	✓
Drivakselmutter	✓
Ytterlokk, innerlokk og lokktetningsring	✓
Påfyllingshette	✓
Direct Prep-uttaksdeksel	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Rørerredskap	✓
Visperedskap	✓
Dampbrettbase, -hulle og -lokk	✓
Oppbevaringsenhet	✗
Direct Prep-stapper, -lokk, -kasteplate, -base og -forlengerrør	✓
Kutteskiver	✓
Tårn	✗
Slikkepott	✓
Oppbevaringspose for skiver	✗
Lokkadapter	✓

service og kundetjeneste

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



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



På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Ingen strøm til apparatet / displayskjermen slår seg ikke på.	Apparatet står ikke i kontakten. På/av-knappen ble ikke brukt.	Sjekk at støpselet står i kontakten. Skyv på/av-knappen (20) til On-stillingen (på).
Apparatet kjører ikke.	Bollen sitter ikke korrekt på. Har ikke trykket på start. Tiden ikke innstilt.	Sjekk at bollen sitter korrekt på motordelen. Trykk på startknappen for å starte kokingen. Sjekk at tiden er innstilt.
Mat setter eller brenner seg fast i bollen.	Røreredskaper eller knivbladet er ikke satt på mens du mykner grønnsaker. Den valgte temperaturen er for høy.	Du må alltid bruke røreredskaper eller knivbladet. Sjekk at riktig temperatur er valgt og øk rørehastigheten.
Lekkasje fra lokket under prosessering.	Tetningsringen til lokket er ikke satt riktig på.	Se «stell og rengjøring» for informasjon om å sette på tetningsringen.
Rørehastigheten kan ikke økes.	Temperaturen på bollen eller ingrediensene er over 105 °C.	Normal drift. Rørehastigheten begrenses til hastighet 6 når temperaturen på bollen eller ingrediensene er over 105 °C.
Lekkasje fra bollebasen.	Tetningsringen for drivakselen eller proppen er ikke satt riktig på	Sjekk at tetningsringen for bollen er på plass og sitter som den skal.
Timeren teller ikke ned på displayskjermen.	Timeren teller ikke ned i oppvarmingsfasen – nedtellingen begynner når maten har nådd riktig temperatur. Temperaturen er stilt til over 100 °C, men matens vanninnhold forhindrer at temperaturen blir høyere enn 100 °C.	Normal drift. Reduser temperaturen eller velg riktig temperatur.
Temperaturen på innholdet i bollen blir ikke høyere enn 100 °C.	Det kan hende vanninnholdet i ingrediensene forhindrer at temperaturen blir høyere enn 100 °C.	Normal drift
Displayskjermen viser «SJEKK VANNIVÅET» i dampprogrammet.	Tørkokingsbeskyttelsen er aktivert. Mangler vann, eller vannet er kokt bort under bruk.	Ha i vann opp til 1 liter-merket (1), og start apparatet igjen.

feilsøkningsveiledning (forts.)

Problem	Årsak	Løsning
Kraftig bevegelse eller vibrasjoner under bruk.	Ujevn fordeling av ingrediensene i bollen forårsaker for mye vibrasjon. Maksimal kapasitet overskredet. Feil verktøy/tilbehør eller hastighet.	Ta ut noe av maten eller flytt den slik at den ligger jevnere, og start apparatet igjen. Se relevant program og anbefal hastighetsveiledning for korrekt vektøy/tilbehør og hastighet.
Displayskjermen viser "MOTOREN OVEROPPHETET. AVKJØL".	Motoren er overbelastet.	Slå av apparatet og trekk ut støpselet. La det avkjøle seg i 45 minutter før du setter i støpselet igjen. Hvis feilmeldingen fremdeles vises, la den avkjøles i ytterligere 45 minutter.
Displayskjermen viser «OVERBELASTET MOTOR» eller «MOTOREN STANSET».	Apparatet er overbelastet.	Reduser mengden ingredienser i bollen.
Displayskjermen viser en feilmelding som begynner med E:20 - E:29	Apparatet virker ikke som det skal.	Slå av enheten og trekk ut støpselet. Sett i støpselet igjen og start på nytt.
Displayskjermen viser feilmelding E:34	Problem med Wifi-legitimasjon.	Sjekk Wi-Fi-passordet. Tilbakestill Wi-Fi til fabrikkinnstillingene, se «Wi-Fi-meny»-avsnittet. Start konfigurering av apparatet på nytt fra Kenwood World appen.
 langsom blinking	Kunne ikke finne et kjent Wi-Fi-nettverk.	Apparatet kan ha flyttet, ruterer kan være slått av, eller det er nødvendig med en omstart.
 frask blinking	Wi-Fi er tilgjengelig, men kan ikke koble til Kenwood Cloud-servere.	Ruterer kan kreve omstart, eller ta kontakt med Internett-leverandøren.
Hvis problemet vedvarer ta kontakt med nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.		

sisältö

turvallisuus	132–136
laitteen yhdistäminen	
Kenwood World-sovellukseen	136
Wi-Fi-valikko	136
selite	137
kielen valinta	137
ruokaa valmistavan monitoimikoneen	
käyttäminen	138-139
Direct Prep -toiminnon käyttäminen	139-140
näytössä näkyvät symbolit	141
manuaalinen tila	142-143
valmiiden ohjelmien käyttäminen	144-151
Pääruoat-ohjelma	145-146
Kastikkeet-ohjelma	146-147
Höyry-ohjelma	147-149
Keitto-ohjelma	150
Wokki-ohjelma	150
Jälkiruoka-ohjelma	151
käyttösuositustaulukko	151-153
hoitaminen ja puhdistaminen	153-154
huolto ja asiakaspalvelu	154
ongelmanratkaisu	155-156

turvallisuus


- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
- Oikean toiminnan varmistamiseksi tarkista ennen kulhon kiinnittämistä moottoriosaan, että kulhon pohja on puhdas.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen
 - kokoamista ja purkamista
 - kun laite ei ole käytössä
 - ennen puhdistusta.
- Irrota sekoitustyökalu ja vatkain aina ennen kuumen sisällön kaatamista pois kulhosta, jotta se ei aiheuta palovammoja.
- Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä yleiskoneeseen, sillä sitä voi roiskua ulos äkillisen höyrystymisen vuoksi.
- Terät on tarkoitettu pidettäväksi kiinni käyttöakselissa. Ne saa irrottaa vasta kun sisältö on poistettu kulhosta. Terät ovat teräviä. Käsittele niitä varovasti.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa kulhosta, kun pistoke on pistorasiassa.
- Jos laite jätetään valmistamaan ruokaa ilman valvontaa, kiinnitä huomiota seuraaviin seikkoihin:
 - Varmista, että lämpötilalle ja suurimmalle määrälle asetettuja rajoituksia noudatetaan.
 - Varmista, että lapset eivät ulotu laitteeseen tai sen virtajohtoon ja että laite ei ole työtason reunalla.
 - Tarkista säännöllisesti, että nestettä on riittävästi ja että ruoka ei kypsy liikaa tai pala.
- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen kulhon siirtämistä, että se on tyhjä ja aukon kansi on kunnolla paikallaan. Älä nosta kulhoa sen kahvoista.
- Älä siirrä laitetta, kun se toimii tai on kuuma.

- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä ylitä ilmoitettuja enimmäiskapasiteetteja.
- Älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 2,6 litran enimmäiskapasiteettia.
- Friteeraamisen aikana kulhossa saa olla ENINTÄÄN 0,5 litraa öljyä eli merkittyyn enimmäistasoon saakka. Poista ruoasta ylimääräinen neste tai vesi ennen sen asettamista öljyyn.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Toimi varovaisesti, kun käsittelet tai kosket laitteen osia, kun se on tai on äskettäin ollut kuumennustilassa. Varsinkin kulho, kansi ja työvälineet pysyvät KUUMINA pitkään myös sen jälkeen, kun laitteesta on katkaistu virta.
- Kun nostat tai siirät kulhoa, tartu kahvoihin. Kun kosket kuumaan kulhoon tai kuumiin työvälineisiin, käytä aina patalappuja.
- Kulhon pohja pysyy lämmittämisen jälkeen kuumana pitkään. Käsittele kulhoa varovaisesti ja aseta sen alle pintaa kuumuudelta suojaava suojuus, jos alla on lämmölle herkkä pinta.
- Varo kulhosta nousevaa kuumaa höyryä varsinkin kun avaat kannen tai täyttöaukon korkin ruoan valmistamisen aikana tai sen jälkeen.
- Älä poista kantta tai täyttöaukon korkkia, kun neste kiehuu.
- Käytä patakintaita, kun irrotat kannen tai täyttöaukon korkin, kun laitteessa valmistetaan ruokaa tai sitä on juuri valmistettu.
- Kun käytät pilkkomistoimintoa tai soseutat aineosia, aseta aina täyttöaukon korkki paikalleen.
- Käytä laitetta vain täyttöaukon korkin ollessa paikoillaan, ellei valmistusohjeessa muuta mainita.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua kulhoa ja työvälineitä.

- Älä käytä kulhoa yhdessä minkään muun lämmönlähteen kanssa.
- Älä kuumenna kulhoa, jos se on tyhjä.
- Älä ohjaa laitetta kannen avulla. Käytä aina Start/Pause- tai Cancel-painiketta.
- Älä käytä maxblade-työvälinettä ⑦a kakku- tai muita taikinoita valmistaessasi. Käytä midiblade ⑦b.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- Kun käytät tätä laitetta, varmista, että se on vaakasuoralla alustalla kaukana sen reunasta. Älä käytä laitetta esimerkiksi seinään kiinnitetyn kaapin alapuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Tarkista aina ennen ruoan syömistä, että se on täysin kypsää ja höyryävän kuumaa.
- Ruoka täytyy syödä mahdollisimman pian valmistamisen jälkeen, tai sen täytyy antaa jäähtyä nopeasti ja se on laitettava jääkaappiin pian.
- Varmista, että tiivisterengas on kunnolla paikallaan voimansiirron liitoksessa, jotta vuodot ja monitoimikoneen vaurioituminen estetään.
- Ennen ruoanvalmistuskulhon irrottamista paina sen vapautuspainikkeita ⑭.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.

- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Direct Prep -laite

- Levyt ovat teräviä. Käsittele niitä varovasti asettaessasi ne paikalleen, irrottaessasi ne ja puhdistaussasi niitä. **Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
- **Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.**
- Älä koskaan paina hienonnettavia ruoka-aineita sormin syvemmälle syöttöputkeen. Käytä vain mukana toimitettua työntintä.
- Älä työnnä ruokaa syöttöputkeen liian voimakkaasti. Muutoin laite voi vaurioitua.
- Vältä koskemasta liikkuviin osiin. Pidä sormet poissa poistoaukon  luota.
- Ennen kannen irrottamista Direct Prep -osasta
 - o katkaise virta
 - o odota, kunnes levy on pysähtynyt kokonaan.
- Kun asetat kannen sovittimen paikalleen tai irrotat sen, ota kiinni tarttumiskohdasta.

Höyrykypsennyslaite

- Tämä laite tuottaa höyryä, joka voi aiheuttaa palovammoja.
- Ole varovainen erityisesti kantta avatessasi, jotta höyrykypsennyslaitteesta tuleva höyry ei aiheuta palovammoja.
- Käsittele osia varovaisesti. Neste voi olla erittäin kuumaa. Käytä patakintaita.
- Kypsennä liha, kala ja äyriäiset perusteellisesti. Älä kypsennä niitä niiden ollessa jäätyneitä.
- Jos käytät höyrykypsennyslaitteen tarjottimen jalustaa ja hyllyä, laita liha, siipikarjanliha ja kala alakoriin, jotta niistä lähtevä raaka neste ei putoa alla olevien aineosien päälle.
- Älä lämmitä keitettyä riisiä uudelleen höyrykypsennyslaitteen tarjottimella.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.

• VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.

- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.
- Tässä laitteessa on langaton moduuli FCC ID WJTA3200R1D-SA.
- Tämä laite täyttää direktiivin 2014/53/EU olennaiset vaatimukset ja muut sovellettavat ehdot.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista terän muovisuojukset. Hävitä nämä suojukset, sillä niiden tarkoitus on ainoastaan suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen aikana.
- Pese osat. Lisätietoja on hoitaminen ja puhdistaminen -osassa.

laitteen yhdistäminen Kenwood World-sovellukseen

Kenwood World-sovellus mahdollistaa laitteen ohjaamisen älypuhelimien tai tablet-tietokoneen avulla.

- 1 Lataa Kenwood World-sovellus älypuheliimeen tai tablettietokoneeseen.
- 2 Kun sovellus on asennettu, käynnistä se ja noudata näyttöön tulevia ohjeita.

PIN-numero

- Tämä tarvitaan, kun Kenwood World-sovellus pyytää sitä.
- Laitteeseen voidaan muodostaa yhteys vain kun PIN-numero näkyy näytössä. Jos syötät väärän PINnumeron, yritä uudelleen noudattamalla sovelluksessa näkyviä ohjeita.
- Näet laitteen PIN-numeron pitämällä OK-painiketta painettuna 3 sekuntia (kun Wi-Fi-yhteys on käytössä).

Huomio:

Wi-Fi

Langaton moduuli käyttää IEEE802.11/b/g/ntiedonsiirtoa taajuudella 2,4 GHz. Se muodostaa verkkoon yhteyden käyttämällä WPA2-PSKsalausta.

Yhteensopivuus

Kenwood World-sovellus on yhteensopiva uusimman iOS- ja Android-version kanssa.

Wi-Fi-valikko

- 1 Kun laite on valmiustilassa, pidä pluspainiketta (+) painettuna 3 sekuntia.
- 2 Voit vierittää valikkoa painamalla +- ja - -painikkeita. Vahvasta valinta painamalla OK-painiketta.
- 3 Voit poistua Wi-Fi-valikosta painamalla Peruuta-painiketta. Jos laite on ollut käyttämättä 10 sekuntia, se palaa valmiustilaan.

WI-FI TEHDASASETUKSIIN

Jos valitset tämän vaihtoehdon, kaikki laitteeseen tallennetut Wi-Fi-tiedot poistetaan ja siihen palautetaan tehdasasetukset. Jos tämä vaihtoehto valitaan, laite palautuu valmiustilaan.

tärkeää

Kun laite toimitetaan kierrätykseen, siihen täytyy palauttaa tehdasasetukset henkilökohtaisten tietojesi suojaamiseksi.

MAC:

Valitsemalla tämän vaihtoehdon näet laitteen Wi-Fi MAC -osoitteen.

selite

- ① kannen täyttöaukon korkki
- ② ulompi kansi (harmaa)
- ③ lukituskielekkeet
- ④ sisempi kansi (kirkas)
- ⑤ aukko kannen täyttökorkkia varten
- ⑥ kannen tiiviste
- ⑦a maxblade
- ⑦b midblade
- ⑧ sekoitustyökalu
- ⑨ vatkaustyökalu
- ⑩ käyttöakseli
- ⑪ käyttöakselin tiiviste
- ⑫ kulhon kahvat
- ⑬ ruoanvalmistuskulho
- ⑭ kulhon vapautuspainikkeet
- ⑮ käyttöakselin mutteri
- ⑯ moottoriosa
- ⑰ näyttö
- ⑱ Direct Prep -ulostulon kansi
- ⑲ Direct Prep -ulostulo
- ⑳ Virtakytin
- ㉑ kaavin

höyrykypsennyslaite


- ㉒ höyrykypsennystarjottimen jalusta
- ㉓ säilytysyksikkö
- ㉔ höyrykypsennystarjottimen hylly
- ㉕ höyrykypsennystarjottimen kansi

näyttö

- ㉖ Pääruoat-ohjelma
- ㉗ Kastikkeet-ohjelma
- ㉘ Höyry-ohjelma
- ㉙ Keitto-ohjelma
- ㉚ Wokki-ohjelma
- ㉛ Jälkiruoka-ohjelma
- ㉜ lämpötilansäätöpainike
- ㉝ ajanvalintapainike
- ㉞ nopeuspainike
- ㉟ OK-painike
- ㊱ lisäämispainike (+)
- ㊲ vähentämispainike (-)
- ㊳ peruutuspainike
- ㊴ pilkkomispainike
- ㊵ ruoanvalmistuskulhon käynnistys-/pysäytyspainike
- ㊶ Direct Prep -käynnistys-/pysäytyspainike

näytön sisältö

- ㊷ lämpötilan valinta
- ㊸ varoitus kuumuudesta
- ㊹ tekstinäyttö
- ㊺ ajan valinta
- ㊻ nopeudenvaihtaja

- ㊼ ruoanvalmistustila 
- ㊽ Wi-Fi-symboli

Direct Prep

- ㊾ työnnin/mitta-astia
- ㊿ syöttöputki
- ⑤① Direct Prep -kansi
- ⑤② käyttöakseli
- ⑤③ **levy**

- 1 erittäin hieno raastamislevy (jos sisältyy toimitukseen)
- 2 hieno raastamislevy (jos sisältyy toimitukseen)
- 3 karkea raastamislevy
- 4 ohut viipalointilevy
- 5 paksu viipalointilevy (jos sisältyy toimitukseen)

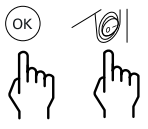
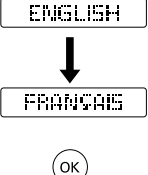

- ⑤④ pyyhkimislevy
- ⑤⑤ jalusta
- ⑤⑥ ruoan ulostulo
- ⑤⑦ pidennysputki
- ⑤⑧ torni
- ⑤⑨ levyjen säilytyslaukku
- ⑥⑩ kansisovitin

hauduttaminen

- ⑥① kulhon tulppa
- ⑥② kulhon tiiviste

kielen valinta

Kun ruokaa valmistava monitoimikone käynnistetään ensimmäisen kerran, näytössä näkyvä oletuskieli on englanti.

<p>1 Voit valita kielen pitämällä OK-painikkeen painettuna ③⑤. Käynnistä laite painamalla virtakatkaisinta ⑳.</p> <ul style="list-style-type: none"> Näytössä näkyy VALITSE KIELI, JATKA PAINAMALLA START. 	
<p>2 Voit vaihtaa kielen painamalla plus- tai miinuspainiketta, kunnes näytössä näkyy haluamasi kieli. Kun haluamasi kieli on valittu, vahvista painamalla OK-painiketta. Näytössä näkyy "K-cook TOIVOTTAAN TERVETULLEEKSI".</p>	
<p>3 Voit vaihtaa kielen myöhemmin toistamalla edellä kuvatut toimet.</p>	

kypsentävän monitoimikoneen käyttäminen

- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan. Paina moottoriyksikön oikealla puolella näkyvää virtakatkaisinta **20**. Laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytössä näkyy "K-cook TOIVOTAA TERVETULLEEKSI".
- 2 Aseta kulho **13** moottoriyksikköön kohdistamalla kieleke laitteen takaosaan. Kiinnitä painamalla kevyesti. Kulhon voi kiinnittää paikalleen vain oikein päin.
- Voit irrottaa kulhon painamalla sen kahvojen alaosassa sijaitsevia irrotuspainikkeita **14** samanaikaisesti ja nostamalla.
- 3 Valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista:


3A Manuaalinen ruoanvalmistus: lisätietoja on manuaalisesta tilasta kertovassa osassa.


3B Valmiit ohjelmat:


Lisätietoja on valmiista ohjelmista kertovassa osassa.

 Pääruoat-ohjelma **26**

 Kastikkeet-ohjelma **27**

 Höyry-ohjelma **28**

 Keitto-ohjelma **29**

 Wokki-ohjelma **30**

 Wokki-ohjelma **31**

Huomautus: Kun painat valmiin ohjelman painiketta, painikkeen yläpuoliseen palkkiin syttyy valo.

- 4 Aseta maxblade **7a**, midblade **7b**, sekoitustyökalu **8**, vatkaustyökalu **9** tai haudutuskulhon tulppa **61** kulhoon.

Kulhotyöväline	Käyttäminen
Maxblade	Aineosien pilkkomiseen ennen ruoan valmistamista ja niiden soseuttamisen ruoan valmistamisen jälkeen.  Älä käytä taikinoille tai kakkuja leivottaessa.
Midblade	Kakku- ja muille taikinoille.
Sekoitustyökalu	Aineosien sekoittamiseen hellävaraisesti rikkomatta niitä. Käytä enintään nopeutta 9.
Vispilä	Esimerkiksi munanvalkuaisien, kerman, majoneesin ja hollandaisekastikkeen vatkaamiseen.

- 5 Lisää käsiteltävät tai kypsentettävät aineosat.

- 6 Aseta kansi ja täyttökorkki paikalleen. Paina kantta alas paikoilleen ja käännä vastapäivään, kunnes se kohdistuu ruoanvalmistuskulhon kahvoihin.

Laite ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.

- 7 Voit aloittaa ruoan valmistamisen painamalla ruoanvalmistuskulhon Start/Stop-painiketta **40**.
- 8 Valmiit ohjelmat: Jokaisen vaiheen ja ruoanvalmistuksen päättyessä laitteesta kuuluu äänimerkki, ja se siirtyä automaattisesti pitämään lämpimänä 30 minuutin ajan. Siirry seuraavaan vaiheeseen noudattamalla näyttöön tulevia ohjeita.
- 9 Voit pysäyttää laitteen koska tahansa painamalla Start/Stop-painiketta ja irrottamalla kannen. Ole varovainen, sillä kulho ja kansi ovat kuumia. Voit jatkaa ruoan valmistamista asettamalla kannen takaisin paikalleen ja painamalla Start/Stop-painiketta.
- Jos käytössä on manuaalinen tila, ruoan valmistamisen päättyessä ajastimessa näkyy 00:00 ja laitteesta kuuluu äänimerkki.

Valmiustila

- Voit siirtää laitteen valmiustilaan pitämällä Cancel-painiketta painettuna 3 sekuntia.
- Jos mitään valintaa ei tehdä 30 minuutin kuluessa, laite siirtyä valmiustilaan ja näytössä näkyy K-cook TOIVOTAA TERVETULLEEKSI. Voit käynnistää laitteen uudelleen painamalla mitä tahansa toimintopainiketta.

Lämpimänä pitäminen

- Lämpimänä pidettäessä aineosia hämmennetään lämpötilassa 62 °C.
- Voit irrottaa kannen ruoanvalmistuksen etenemisen tarkistamiseksi tai aineosien lisäämiseksi. Voit jatkaa valmistamista painamalla Start/Stop-painiketta.

- Kun ajastimessa näkyy 0:00 ohjelman vaiheen päätyttyä, laite siirtyä automaattisesti pitämään lämpimänä 30 minuutin ajan.
- Laitteesta kuuluu äänimerkki 10 sekunnin välein ensimmäisen minuutin ajan ja tämän jälkeen 30 sekunnin välein merkiksi siitä, että menellään on lämpimänä pitäminen ja valmistamisjakso on päättynyt.
- Lämpimänä pitäminen ei ole käytettävissä, jos lämpötilaksi valitaan alle 62 °C.

Ruoan valmistamisen jälkeen

- Toimi varovaisesti, kun käsittelet tai kosket laitteen osia, kun sen avulla on äskettäin valmistettu ruokaa. VARSINKIN KULHO JA TYÖVÄLINEET ovat KUUMIA virran katkaisemisen jälkeen.
- Kun nostat tai siirrä kulhoa, tartu kahvoihin. Kun kosket kuumaan kulhoon tai kuumiin työvälineisiin, käytä aina patalappuja.

- Kulhon pohja pysyy lämmittämisen jälkeen kuumana pitkään. Ole varovainen, kuin käsittelet tai puhdistat sitä.

Vihjeitä

- Älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 2,6 litran enimmäiskapasiteettia.
- Älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 0,5 litran suurimman öljytason merkkiä, kun kuumennat öljyä.
- Raaka liha ja kovat vihannekset täytyy pilkkoa ennen niiden lisäämistä kulhoon.
- Direct Prep -toiminnon avulla voit raastaa tai viipaloida ainekset suoraan kulhoon. Lisätietoja on Direct Prep -toiminnon käyttäminen -kohdassa.
- Jos ruoanvalmistamisessa käytetään maitoa, käytä aina jotain työkalua kiinni tarttumisen tai palamisen estämiseksi.
- Piiko aineosat samankokoisiksi kappaleiksi, jotta ne kypsyvät tasaisesti.
- Kaavi aineosat kulhon pohjalle mukana toimitetun kaapimen avulla ohjelman jaksojen välillä.

Äänien poistaminen käytöstä

- Laitteesta kuuluu äänimerkkejä käytön aikana. Voit poistaa ne käytöstä pitämällä Cancel-painiketta **Ⓢ** painettuna ja painamalla On/Off-kytkimen On-asentoon.
- Voit palauttaa äänimerkit käyttöön katkaisemalla laitteesta virran ja kytkemällä siihen virran uudelleen.

Direct Prep -toiminnon käyttäminen

Viipalointilevyt

Kaikki luetellut levyt eivät ehkä sisälly toimitukseen, koska toimitussisältö vaihtelee mallikohtaisesti. Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa kerrotaan toimitukseen sisällyttämättömien levyjen ostamisesta. Viipalointilevyt voidaan tunnistaa levyihin merkittyjen numeroiden avulla seuraavasti:

Levy 1: Erittäin hieno parmesaanijuuston raastamislevy

Levy 2 Hieno levy juuston ja kiinteiden hedelmien tai vihannesten raastamiseen.

Levy 3 Karkea levy juuston ja kiinteiden hedelmien tai vihannesten raastamiseen.

Levy 4 Juuston ja kiinteiden hedelmien tai vihannesten viipaloimiseen ohuelti.

Levy 5 Juuston ja kiinteiden hedelmien tai vihannesten viipaloimiseen paksult.

laitteen kiinnittäminen ja käyttäminen

- 1 Kiinnitä kansi kulhoon. Irrota täyttöaukon kansi, jos raastat tai viipaloit suoraan kulhoon.
 - 2 Irrota Direct Prep -aukon kansi **①**
 - 3 Kiinnitä torni **Ⓢ** Direct Prep -aukkoon kohdistamalla **✕**. Kiinnitä painamalla ja kääntämällä myötäpäivään **②**.
 - 4 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin **③**. Levyt on numeroitu tunnistamisen vuoksi. Numeron tulee olla ylöspäin, kun levy kiinnitetään varteen.
 - 5 Aseta pyyhkimislevy **Ⓢ** akseliin pyyhkivä osa ylöspäin viipaloimislevyn pohjaa vasten **④**.
- Huomautus:**
- **Jos pyyhkimislevy ei ole paikallaan, aineosat jäävät kiinni levyn pohjaan, jolloin ne eivät poistu putkesta.**
- 6 Kiinnitä Direct Prep -kansi jalustaan kääntämällä myötäpäivään.
 - 7 Kiinnitä aineosien valmistelulaite torniin. Lukitse kääntämällä myötäpäivään **⑤**.
 - 8 Kun Direct Prep on paikallaan, se voidaan kääntää myötäpäivään seuraaviin asentoihin **⑥**:

...▼	Direct Prep -osan kiinnittäminen tai irrottaminen. Älä käytä Direct Prep -osaa, kun se on tässä asennossa.
◀①	Viipaloimiseen tai raastamiseen suoraan ruoanvalmistuskulhoon täyttökannen aukon läpi.
◀②	Viipaloimiseen tai raastamiseen tarkoitukseen soveltuvaan astiaan. Asennossa ◀② jatkokouru Ⓢ voidaan asettaa paikalleen työntämällä se ruoan ulostuloon Ⓢ .


- Huomautus: Kun sijainti on saavutettu ja merkintä **▲** on kohdistettu laitteeseen, kuuluu napsahdus.
- 9 Paloittele aineosat siten, että ne mahtuvat syöttöputkeen **Ⓢ**.
 - 10 Paina Direct Prep osan Start/Stop-painiketta **⑦**. Paina samalla työntimellä tasaisesti.
- **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.**
 - **Ohjaa kanteen jääneet viipaleet tai raaste täyttökannen aukkoon lastalla.**
- 11 Voit irrottaa laitteen kääntämällä myötäpäivään, kunnes ...▼ ja **▲** ovat kohdakkain, ja nostamalla irti.
- **Katkaise laitteesta virta aina ennen Direct Prep -kannen irrottamista.**



tärkeää

- **Tornia saa kääntää vain myötöpäivään. Älä yritä kääntää sitä väkisin vastapäivään. Muutoin torni voi vaurioitua.**
- **Jos ulostulosta ei tule ruokaa, katkaise virta ja tarkista, ettei levyn alla ole tukosta ja että pyyhkimislevy on paikallaan. Poista tukos ennen jatkamista.**
- **Kun Direct Prep ei ole käytössä, irrota se ja vaihda ulostulon kansi.**

Vihjeitä

- Käytä aina tuoretta ruokaa.
- Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki lähes täyteen. Tämä estää aineksia liikkumasta sivusuunnassa.
- Levyn jää aina hieman tähteitä.
- Kun aineksia raastetaan, pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut.








Jos viipaloit tai raastat suoraan kulhoon Direct Prep -laitteen avulla, aineosia voidaan ohjata kansisovittimen  avulla.

- 1 Irrota täyttöaukon kansi.
- 2 Aseta Direct Prep -laite paikalleen . . . ▼.
- 3 Aseta sovitin täyttöaukkoon  kahva vasemmalle osoittaen.
- 4 Käännä Direct Prep -laite paikalleen ◀ .
- 5 Käytä Direct Prep -laitetta direct prep -toiminnon käyttäminen -kohdassa kuvatulla tavalla.

tärkeää

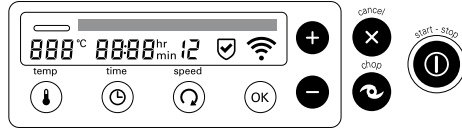
- Kun asetat kannen sovittimen paikalleen tai irrotat sen, ota kiinni tarttumiskohdasta.
- Sovitin täytyy irrottaa ennen täyttöaukon kannen asettamista paikalleen.

Näytössä näkyvät symbolit




 WELCOME TO kCook 125 °C 2:27hr 12  	
	Kuumuudesta varoittava merkkipalo Jos lämpötila alittaa 60 °C, punainen palkki ei näy. Jos lämpötila ylittää 60 °C, punainen palkki näkyy.
WELCOME TO kCook	Tilan ja valmistusohjeiden tiedot sekä virheilmoitukset näkyvät näytössä.
125 °C	Näyttää valitun lämpötilan. OFF, 30 °C → 180 °C. Huomautus: Jos manuaalisessa tilassa lämpötilapainiketta pidetään painettuna 3 sekuntia, valittu lämpötila vaihtuu todelliseksi lämpötilaksi.
2:27hr	Näyttää valitun ajan tunteina, minuutteina ja sekunteina. Ajaksi voidaan asettaa 5 sekuntia → 8 tuntia. Laskuri laskee alaspäin, kun Start/Pause-painiketta on painettu. Jos manuaalisessa tilassa ei aseteta aikaa, aikaa lasketaan ylöspäin.
12	Näyttää, että nopeustoiminto on valittu. Nopeusvaihtoehdot ovat 1 → 12.
	Jos näytössä näkyy  , ruoan valmistaminen jatkuu eikä mitään toimenpiteitä edellytetä.
	Wi-Fi-symboli Viikkuu – yritetään yhdistää Wi-Fi-verkkoon. Palaa – yhteys Wi-Fi-verkkoon on muodostettu.

Manuaalinen tila



Valitse lämpötila, aika, hämmentäminen tai pilkkominen käsin.



- Voit säätää asetusta valitsemalla sen ja painamalla (+)- ja (-) -painikkeita.
- Huomautus:
- Voit vierittää asetuksia nopeammin pitämällä (+)- ja (-)-painikkeita painettuna.
 - Kun asetusta on valittu, sen symboli vilkkuu näytössä.
 - Asetus lukittuu 4 sekunnin kuluttua, jos mitään ei tehdä.

<p>temp</p> 	<p>Lämpötila voidaan valita alueelta 30–180 °C 1 °C:n portain. Laitetta voidaan käyttää asettamatta lämpötilaa, jos valitaan OFF-vaihtoehto.</p>
<p>time</p> 	<p>Ajaksi voidaan asettaa 5 sekuntia – 8 tuntia. Huomautus:</p> <ul style="list-style-type: none">• Jos aikaa ei aseteta, ruokaa valmistava monitoimikone mittaa aikaa enintään 8 tuntia.
<p>speed</p> 	<p>Käytettävissä on 12 nopeusasetusta, joten voit valita valmistusohjeessa vaadittavan nopeuden. Joitakin ruokia valmistettaessa tarvitaan jatkuvaa hämmentämistä, jotta aineosat eivät tartu kulhon pohjaan, mutta joissain tapauksissa hämmentämisen tulee olla jaksottaista, jotta ruoan rakenne pysyy haluttuna. Esimerkiksi keittoja varten on suurempia nopeusasetuksia.</p> <p>Nopeus 1 – Jaksottainen hämmentäminen ja pitkät tauot. Jos tämä asento on käytössä, laite hämmentää hitaasti noin 2 kierrosta 60 sekunnin välein. Tämä toiminto soveltuu esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.</p> <p>Nopeus 2 – Jaksottainen hämmentäminen ja keskipitkät tauot. Jos tämä asento on käytössä, laite hämmentää hitaasti noin 12 kierrosta 15 sekunnin välein.</p> <p>Nopeus 3 – Jaksottainen hämmentäminen ja lyhyet tauot. Jos tämä asento on käytössä, laite hämmentää hitaasti noin 2 kierrosta 5 sekunnin välein.</p> <p>Nopeus 4 - 12 – Jatkuva hämmentäminen, nopeus nousee vähitellen.</p>

Manuaalinen tila, jatkoa

	<ul style="list-style-type: none">• Voit peruuttaa valitun ohjelman tai toiminnon koska tahansa painamalla tätä painiketta.• Jos tätä painiketta painetaan valmiin ohjelman ollessa meneillään, laite palaa edelliseen vaiheeseen. <p>Voit peruuttaa ja palata valmiustilaan pitämällä painiketta painettuna 3 sekunnin ajan. Kun toiminto on peruutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki.</p>
	<p>Kylmät aineosat</p> <p>Voit pilkkoa käyttämällä lyhyinä jaksoina ja sekoittaa tai soseuttaa käyttämällä pitkinä jaksoina.</p> <p>Huomautus: Jos laite tai aineosat ovat kylmiä, pilkkominen ei toimi jatkuvana toimintona. Jos painiketta pidetään painettuna, laite toimii vain suurimmalla nopeudella ja näytössä näkyy laskenta 2 minuuttiin saakka.</p> <p>Kuuma laite tai aineosat (näytössä näkyy varoitus kuumuudesta)</p> <p>Huomautus: Jos kulhon tai aineosien lämpötila ylittää 105 °C, suurin mahdollinen nopeusvaihtoehto on 6 roiskumisen välttämiseksi. Kun pidät painiketta painettuna, nopeus nousee vähitellen kunnes haluttu nopeus on saavutettu. Painike toimii enintään 2 minuuttia ennen kuin toiminto poistuu käytöstä automaattisesti.</p> <p>Voit lopettaa toiminnon ennen kuin 2 minuuttia on kulunut painamalla Cancel-painiketta tai Chop-painiketta uudelleen.</p> <p>• Kun käytät pilkkomistoimintoa, aseta aina täyttöaukon korkki paikalleen.</p>
	<p>Kun olet valinnut ohjelman tai haluamasi toiminnon, voit käynnistää ruoanvalmistuksen painamalla Start/Pause-painiketta.</p> <p>Voit asettaa toiminnon taukotilaan painamalla painiketta uudelleen. Näyttö vilkkuu, kun tauko on meneillään.</p>

Ruoanvalmistamisvihjeitä ja neuvoja

Ruoan valmistaminen kulhossa	<ul style="list-style-type: none">• Jos aineosia on runsaasti, niitä täytyy hämmentää pitkään, jotta ne kuumenevat tasaisesti.	
Maitotuotteiden kuumentaminen	<ul style="list-style-type: none">• Käytä sekoitustyökälua tai vispilää.• Suurin lämpötila on 90 °C.• Jatkuva hämmentäminen nopeudella 4–6.	
Friteeraaminen	<ul style="list-style-type: none">• Suurin lämpötila on 180°C.• Öljyn kuumentaminen ennen aineosien lisäämistä yleensä parantaa tulosta.• Jos friteeraat lihaa, saat paremmat tulokset irrottamalla kulhon kannen täyttökorkin.• Varmista ennen öljyn lisäämistä, että kulho ja kansi ovat kuivat.• Älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 0,5 litran suurimman öljytason merkkiä, kun kuumennat öljyä.	
Lämpötilasuosituksia	60 °C	Suklaan sulattaminen
	94 °C – 99 °C	Keittäminen
	100 °C	Keittäminen
	100 °C – 104 °C	Höyrytys
	120 °C	Vihannesten paistaminen/kuullottaminen
	140 °C – 180 °C	Lihan ruskistaminen

valmiiden ohjelmien käyttäminen			
Ohjelman valitseminen			
1 Paina haluamasi ohjelman painiketta. Huomautus: Kun painat ohjelman painiketta, sen yläpuoliseen palkkiin syttyy valo.			
2 Voit valita haluamasi aliohjelman painamalla (+)- tai (-)-painiketta. Vahvista valinta painamalla OK-painiketta.			
3 Noudata näyttöön tulevia ohjeita. Lisätietoja on valmistusohjeessa.			
4 Paina Start/Stop-painiketta.			
Muutosten tekeminen aliohjelmiin			
<ul style="list-style-type: none"> • Aika- ja nopeusasetuksia voidaan säätää tarvittaessa . Paina Start/Stop-painiketta (⏻) ja valitse säädettävä asetus. Voit vaihtaa asetusta painamalla (+)- ja (-)-painiketta. Voit jatkaa ruoan valmistamista painamalla Start/Stop-painiketta. • Kaavi aineosat kulhon pohjalle mukana toimitetun kaapimen avulla ohjelman jaksojen välillä. 			
Aliohjelmien sisältämien vaiheiden määrä vaihtelee. Kunkin vaiheen käytettävissä olevat lämpötila-, aika- ja nopeusasetukset näkyvät seuraavassa taulukossa.			
Vaihe	Lämpötilaalue	Aika-alue	Nopeusalue
1–4	30°C - 180°C	5 sekuntia – 8 tuntia	1 – 12



Pääruoat-ohjelma 26

Nämä ruokaohjeet ovat vain viitteellisiä. Muuntele niitä omien mieltymystesi ja makusi mukaan.

Aliohjelma	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Käytetty työkalu	Valmistusohje Ideoita
	AINEOSAT 1	AINEOSAT 2	AINEOSAT 3	AINEOSAT 4		
PIKAPADAT	Lisää öljy 140°C ⌚ 3 Kuumennus	Lisää vihannekset ja liha 180°C ⌚ 4 2 minuuttia jonka jälkeen ⌚ 3 3 minuuttia	Lisää neste 98°C ⌚ 1 20 minuuttia	-		Broileripata
HELPOT RUOKALAJIT	Lisää öljy, vihannekset, liha ja neste 98°C ⌚ 3 30 minuuttia	-	-	-		Lihapata
RISOTTO	Lisää öljy 140°C ⌚ 3 Kuumennus	Lisää riisi 98°C ⌚ 4 4 minuuttia	Lisää vihannekset ja liha 98°C ⌚ 4 2 minuuttia jonka jälkeen ⌚ 3 3 minuuttia	Lisää neste 98°C ⌚ 4 10 minuuttia		Broileririsotto
PATARUOAT	Lisää öljy 140°C ⌚ 3 Kuumennus	Lisää liha 180°C ⌚ 4 2 minuuttia jonka jälkeen 140°C ⌚ 3 3 minuuttia	Lisää vihannekset 140°C ⌚ 1 10 minuuttia	Lisää neste 98°C ⌚ 1 2 tuntia		Naudanlihapata
KASVISRUOAT	Lisää öljy 140°C ⌚ 3 Kuumennus	Lisää vihannekset 120°C ⌚ 3 10 minuuttia	Lisää neste 98°C ⌚ 3 30 minuuttia	-		Kikherne-muhennos
HIDAS KYSENNYS	95°C Kuumennus	→90°C →2 tuntia	-	-		Aseta tulppa kulhon kanteen 69



Pääruoat-ohjelma 26 (jatkuu)

Nämä ruokaohjeet ovat vain viitteellisiä. Muuntele niitä omien mieltymystesi ja makusi mukaan.



= valittu nopeus

Huomautus: Kun meneillään on kuumentaminen, näytössä näkyy KUUMENNUS. Ajan laskeminen alkaa vasta kun oikea lämpötila on saavutettu.

Hauduttaminen

Irrota käyttöäkseli kulhosta irrottamalla sen mutteri (19) kulhon pohjasta. Nosta irti. Aseta kulhon tulppa (59) paikalleen. Varmista, että tiiviste (60) on paikallaan. Lukitse paikalleen kääntämällä käyttövarren mutteria myötöpäivään.



Kastikkeet-ohjelma 27

Nämä ruokaohjeet ovat vain viitteellisiä. Muuntele niitä omien mieltymystesi ja makusi mukaan.

Aliohjelma	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Käytettävä työkalu	Valmistusohje-ideoita
	INEOSAT 1	INEOSAT 2	INEOSAT 3		
ATERIAKASTIKKEET	Lisää öljy 140°C ⌚ 3 Kuumennus	Lisää vihannekset 140°C ⌚ 3 10 minuuttia	Lisää neste 98°C ⌚ 3 45 minuuttia		Tomaattipohjainen pastakastike
VALKOKASTIKKEET	Lisää voi tai öljy 80°C ⌚ 0 1 min 15 sekuntia	Lisää jauhot 110°C ⌚ 6 5 minuuttia	Lisää neste 98°C ⌚ 6 15 minuuttia		Valkokastike, juustokastike, persiljakastike
HILLOT JA RELISSIT	Lisää öljy 140°C ⌚ 3 Kuumennus	Lisää hedelmät ja vihannekset 120°C ⌚ 3 10 minuuttia	Lisää sokeri ja mausteet 98°C ⌚ 4 30 minuuttia		Mansikkahillo
SOSE	Lisää vihannekset ja neste 100°C ⌚ 3 Kuumennus jonka jälkeen 98°C ⌚ 4 10 minuuttia → 2 minuuttia	Sekoita	-	 maxblade	Porkkanasose



Kastikkeet-ohjelma 27 (jatkuu)

Nämä ruokaohjeet ovat vain viitteellisiä. Muuntele niitä omien mieltymystesi ja makusi mukaan.



= valittu nopeus


Huomautus: Kun meneillään on kuumentaminen, näytössä näkyy KUUMENNUS. Ajan laskeminen alkaa vasta kun oikea lämpötila on saavutettu.



Höyry-ohjelma 28



Höyryasetuksen avulla voi höyrykypsentää vihanneksia, broilera ja kalaa.

Puhdista kulho ennen sen irrottamista puhdistamista varten käyttämällä HUUHTELU-asetusta. Irrota kulho puhdistamista varten parhaiden tulosten varmistamiseksi. Kuivaa se perusteellisesti ennen sen kiinnittämistä takaisin paikalleen.

Aliohjelma	Lämpötilaalue	Aika-alue	Nopeusalue	Käytettävä työkalu
HÖYRY	(ei voi säätää)	5 sekuntia – 2 tuntia	0 (ei voi säätää)	
HUUHTELE	(ei voi säätää)	1 minuutti jakso 5 kertaa	(ei voi säätää)	-

- **Irrota säilytysyksikkö 23 ennen höyrykypsennyslaitteen käyttämistä.**

Höyrykypsentäminen:


- 1 Aseta kulho paikalleen. Täytä se vedellä 1 litran merkkiin  saakka.
- 2 Aseta kulhoon kansi ja lukitse se. Irrota täyttöaukon kansi.
- 3 Aseta höyrykypsennystarjottimen jalusta 22 kanteen ja kypsennettävä ruoka siihen. Varmista, että se on tiukasti paikallaan. Aseta tarvittaessa ruokaa höyrykypsennystarjottimen hyllylle ja tämä hylly 24 jalustan päälle.
- 4 Aseta höyrykypsennystarjottimen kansi 25 päällimmäiseksi.
- 5 Paina painiketta . Valitse HÖYRY-ohjelma painamalla (+)- tai (-)-painiketta. Paina OK. Valitse haluamasi höyrykypsennysaika. Aloita höyrykypsennys painamalla Start/Pause-painiketta. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun höyrystyslämpötila on saavutettu.

Huomautus:

- Ajan laskenta alaspäin alkaa vasta kun vesi on saavuttanut höyrystyslämpötilan. Aika vilkkuu näytössä, kun höyrystyslämpötila on saavutettu.

Höyryttämisesimerkkejä				
Ruoka	Määrä	Valmistelut	Höyrytysalustan sijainti	Kypsennysaikasuositus (minutteina)
Pakastettu lohifilee	250 g	–	Alaosa	25–35 minuuttia (vaihtelee paksuuden mukaan)
Perunat, kiinteät	400 g	Kuorittu ja leikattu lohkoiksi pituussuunnassa	Alaosa	25 minuuttia
Porkkanat	200 g	Kuorittu, puolitettu pituussuunnassa ja leikattu 6 cm:n paloiksi	Hylly	25 minuuttia
Parsakaali	200 g	Nuput leikattu erilleen.	Hylly	15 minuuttia

Menetelmä:

- 1 Valmistele höyrytyslaite noudattamalla edellä näkyviä ohjeita. Aseta STEAM (Höyrytys) -ohjelman kestoksi 25 minuuttia.
- 2 Täytä kulho vedellä 1,0 litran merkkiin  saakka.
- 3 Aseta lohi ja perunat höyrytysalustan pohjalle.
- 4 Lisää porkkanat höyrytysalustan hyllylle.
- 5 Paina käynnistys-/pysäytyspainiketta.
- 6 Kun aikaa on kulunut 15 minuuttia, poista höyrytysalustan kansi käyttämällä uunikintaita ja lisää parsakaali varovasti höyrytysalustan hyllylle.
- 7 Kun ajastimessa näkyy 00:00, tarkista, että ruoka on kypsynyt tasaisesti.

Vihjeitä
<ul style="list-style-type: none"> ● Lämpötilaksi on säädetty kiinteästi 100 °C, eikä nopeusvaihtoehtoja voi valita. ● Kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Tarkista aina ennen ruoan syömistä, että se on täysin kypsää. ● Jos ruoka ei ole täysin kypsynyt, aseta aika uudelleen. Voit joutua lisäämään vettä. ● Jätä ruokapalasten väliin raot. Älä aseta niitä koriin kerroksittain. ● Samankokoiset palat kypsyvät tasaisemmin. ● Jos höyrykypsennät erilaisia aineksia, lisää nopeammin kypsyvät ainekset tarjottimelle myöhemmin. ● Älä anna laitteen kiehua kuivaksi. Lisää vettä tarvittaessa. ● Jos höyrykypsennys kestää pidempään kuin 1 tunnin, lisää vettä 1 litran merkkiin saakka. ● Höyrykypsennystarjottimen jalustaan asetettu ruoka kypsy yleensä nopeammin kuin höyrykypsennystarjottimelle asetettu.



Höyrykypsennysohjeita

Annetut määrät perustuvat höyrykypsennysjalustan ja hyllyn yhdistettyihin tilavuuksiin.

Ruoka	Suurin määrä	Valmisteleminen	Kypsennysaikasuositus (minuutteina)
Uudet perunat	1,6 kg	Pese, paloittele suuret perunat.	25 – 35
Pavut Vihreät tai ruusupavut	600 g	Siisti ja viipaloi ohuelti.	15 – 25
Parsakaali	800 g	Leikkaa nuput erilleen.	15 – 25
Kukkakaali	1,5 kg	Leikkaa nuput erilleen.	15 – 25
Porkkanat	800 g	Viipaloi ohuelti.	20 – 30
Bataatti	1,5 kg	Leikkaa 3 cm:n kuutioiksi.	20 – 30
Broilerin rintafilee	12 (2 kg)	–	20 – 30
Tuore kala, fileet tai paisti	8 (1,4 kg)	–	20 – 25
Kokonainen kala, esim. kirjolohi	600 g	Puhdista, perkaa ja suomusta.	20 – 30
Höyrykypsennetty makea vanukas (itse tehty)	1,2 litran vanukasvuoka (läpimitta 14 cm)	–	1,5–2 tuntia Lisää vettä 1 tunnin kuluttua.
Höyrykypsennetty suolainen vanukas (itse tehty) naudan- tai lampaanlihasta	1,2 litran vanukasvuoka (läpimitta 14 cm)	–	1,5–2 tuntia Lisää vettä 1 tunnin kuluttua.

Huuhtelutoiminto




Huuhtelutoiminnon käyttäminen:

- 1 Aseta puhdistettava työkalu paikalleen.
- 2 Lisää vettä 1 litran merkkiin  saakka.
- 3 Aseta täyttöaukon kansi paikalleen.
- 4 Paina  -painiketta ja valitse huuhteluohjelma.
- 5 Paina Start/Stop-painiketta.



Keitto-ohjelma 29

Nämä ruokaohjeet ovat vain viitteellisiä. Muuntele niitä omien mieltymystesi ja makusi mukaan.

Aliohjelma	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Käytettävä työkalu	Valmistusohje Ideoita
	AINEOSAT 1	AINEOSAT 2	AINEOSAT 3	AINEOSAT 4		
PIKAKEITOT	Lisää vihannekset ja neste 100°C ⌚ 1 30 minuuttia → 2 minuuttia	Sekoita	-	-	 maxblade	Kasviskeitto
SOSEKEITOT	Lisää öljy 140°C ⌚ 3 Kuumennus	Lisää vihannekset 180°C ⌚ 2 5 minuuttia	Lisää neste 98°C ⌚ 3 20 minuuttia → 2 minuuttia	Sekoita	 maxblade	Herkkusienikeitto
LIEMET	Lisää öljy 140°C ⌚ 3 Kuumennus	Lisää liha 180°C ⌚ 4 2 minuuttia jonka jälkeen ⌚ 3 3 minuuttia	Lisää vihannekset 140°C ⌚ 2 10 minuuttia	Lisää neste 98°C ⌚ 2 30 minuuttia		Lammasliemi, keitot




= valittu nopeus

Huomautus: Kun meneillään on kuumentaminen, näytössä näkyy KUUMENNUS. Ajan laskeminen alkaa vasta kun oikea lämpötila on saavutettu.



Wokki-ohjelma 30

Nämä ruokaohjeet ovat vain viitteellisiä. Muuntele niitä omien mieltymystesi ja makusi mukaan.

Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Vaihe 4	Käytettävä työkalu	Valmistusohje Ideoita
Lisää öljy 140°C ⌚ 3 Kuumennus	Lisää vihannekset ja liha 160°C ⌚ 4 3½ minuuttia	Lisää mausteet 120°C ⌚ 4 2 minuuttia	Muut aineosat 120° ⌚ 4 45 sekuntia		Friteeraaminen, paistaminen





= valittu nopeus

Huomautus: Kun meneillään on kuumentaminen, näytössä näkyy KUUMENNUS. Ajan laskeminen alkaa vasta kun oikea lämpötila on saavutettu.



Jälkiruoka-ohjelma 31

Nämä ruokaohjeet ovat vain viitteellisiä. Muuntele niitä omien mieltymystesi ja makusi mukaan.

Aliohjelma	Vaihe 1	Vaihe 2	Vaihe 3	Käytettävä työkalu	Valmistusohje ideoita
JÄLKIRUOKAKASTIKKEET	Lisää kuivat aineosat 2½ minuuttia	Lisää neste 98°C ⌚ 5 Kuumennus jonka jälkeen ⌚ 6 10 minuuttia	-		Vanukas, crème brûlée
TAIKINA	Lisää vesi ja hiiva 2 minuuttia	Lisää kuivat aineosat 3¼ minuuttia	-	 midiblade	Leipä



= valittu nopeus



Leipominen

- Suurin sallittu jauhojen paino on 400 g ja kokonaispaino 640 g. Muutoin laite voi ylikuormittua.
- Vaivaa taikina käyttämällä midiblade 7b nopeudella 10.
- Älä vaivaa taikinaa kolmea minuuttia kauemmin.
- Käytä haaleaa vettä.


nopeussuosittelutaulukko käsisääteiselle käyttämiselle

Työkalu	Toiminto	Suosittelava nopeus/lämpötila	Käsittelyaika	Määräsuositus
 maxblade	Yrttien silppuaminen	12	20 sekuntia	20 g – 50 g
	Sipulin hienontaminen	12	15-20 sekuntia	Enintään 300 g (2 sipulia)
	Vihannesten pilkkominen 4 cm:n paloiksi	12	20 sekuntia	Enintään 500 g
	Vähärasvaisen lihan pilkkominen 2 cm:n paloiksi	12	5-20 sekuntia	150 g – 300 g
	Leivonnaiset: rasvan hierominen jauhoihin	12	15 sekuntia	Jauhojen paino 150–200 g
	Veden lisääminen valmiisiin taikina-aineksiin		15 sekuntia	

nopeussuositustaulukko käsisäätöiselle käyttämiselle (jatkuu)

Työkalu	Toiminto	Suosittelava nopeus/lämpötila	Käsittelyaika	Määräsuositus
	Suklaan pilkkominen esim. sulattamista varten	12	40 sekuntia	Enintään 200 g
	Jään murskaaminen	12	25-30 sekuntia	Enintään 250 g (12 kuutiota)
	Kukkakaalin hienontaminen esim. kukkakaaliriisiä varten	12	20 sekuntia	Enintään 500 g (1 kukkakaali leikattuna nupuiksi)
	Juomat ja smoothiet	12	60 sekuntia	1 litra
	Sekoittaminen kylmänä	12	1 – 2 minuuttia	2,6 litraa
	Valmiit leivontaseokset	8–12	30–60 sekuntia	Kokonaispaino enintään 800 g
	Höyrykypsennetty makea vanukas (esimerkiksi höyrytetty suklaavanukas)	8	60 sekuntia	Kokonaispaino enintään 800 g
	Pastataikina – kuivien ainesosien sekoittaminen Lisää märät ainesosat	4 8	2 minuuttia 2 minuuttia	Up to 830g total weight Up to 500g flour weight
	Keksit	12	1 minuutti	Kokonaispaino enintään 670 g
	Leipätaikina (vehnäleipä)	10	3 minuuttia	Kokonaispaino 640 g Jauhojen paino 400 g
	Briossi	10	2 minuuttia	Kokonaispaino 530 g Jauhojen paino 250 g
	Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen leivontaa varten	7–8	2–3 minuuttia	Rasvan ja sokerin yhteinen paino enintään 400 g
Suklaakeksit	5	2–3 minuuttia	Enintään 1,2 kg	

nopeussuosituksia kääntämiselle käyttämiseen (jatkuu)

Työkalu	Toiminto	Suosittelava nopeus/lämpötila	Käsittelyaika	Määräsuositus	
	Munanvalkuiset	8-9	3½ – 4 minuuttia	2–8 (70–280 g)	
	Kerman vaahdottaminen	9	1 – 1½ minuuttia	200–600 g	
	Majoneesi	9	1 – 1½ minuuttia	2–4 kananmunaa	
	Kaurapatukkaohje				
	Vaihe 1				
	Voi Hunaja	0/55 °C	10 minuuttia	100 g 300 g	
	Vaihe 2				
	Vaihe 3				
Kaura	12/POIS	5 sek	300 g		
Vaihe 4					
Sultananrusinat	12/POIS	5 sek	100 g		

Huomautus: Tämä on vain suositus. Tarkka nopeus määräytyy ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.

Vihjeitä

- Käytä sekoitustyökalua enintään nopeudella 9.
- Saat parhaat leivontatulokset, kun annat voin tai margariinin pehmentyä huoneenlämpöiseksi.
- Jos sekoittaminen hidastuu tai muuttuu työlääksi, lisää nopeutta.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota kansi ja työväline laitteesta ennen puhdistuksen aloittamista.
- Kun sekoitustyökalua, vispilää, kulhon tulppaa, lastaa ja Direct Prep -laitetta ei käytetä, säilytä niitä säilytysrasiassa (23). Direct Prep -levyjä voi säilyttää mukana toimitetussa säilytuspussissa (29).

moottoriosia

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

kulhon lämpötilatunnistimet

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

kulho/hämmennystyöväline/maxblade/midiblade/vatkaustyökalu

- Lisätietoja on HUUHTELU-toiminnosta kertovassa kohdassa.
- Pese osat ja kuivaa perusteellisesti.

- Jos ruokaa tarttuu tai palaa kiinni kulhoon, poista sitä mahdollisimman paljon kaapimella. Täytä kulho lämpimän veden ja pesuaineen seoksella ja anna liota. Poista pinttyneet jäämät astianpesuharjalla. Kulhon värjäytyminen ei vaikuta sen toimintaan.

kulhon käyttöasettelma / kulhon tulppa

- 1 Avaa käyttöakselin mutteri (15) kulhon pohjasta kääntämällä vastapäivään.
- 2 Nosta käyttöakseli (10) tai kulhon tulppa ulos (61).
- 3 Irrota ja pese tiivisterengas (11) tai (2).
- 4 Pesen kulhon akseliasetelma tai tulppa kuumalla saippuavedellä ja huuhtelee perusteellisesti vesihanalla.
- 5 Ennen kulhon asettamista takaisin paikalleen varmista, että tiiviste on asetettu kunnolla käyttöakseliin tai kulhon tulppaan.

Kansi

- Irrota kansi aina ennen puhdistamista.

 - 1 Irrota täyttöaukon kansi.
 - 2 Paina kannen sisäosa (4) ulos.
 - 3 Irrota tiiviste (6) kannen sisäosasta (4).

- Aseta pesemisen jälkeen tiiviste takaisin kannen ulompaan osaan paksumpi reuna ulospäin. Tee kuvutat toimet käänteisessä järjestyksessä. Huomautus: Kansi vuotaa, jos tiiviste ei ole kunnolla paikallaan.

direct prep

Pura laite osiin ennen puhdistamista.

- Puhdistaminen sujuu helpommin, kun peset osat heti käytön jälkeen.
- Käsittele levyjä varoen. **Ne ovat erittäin teräviä.**
- Irrota kansi (51) jalustasta (55), tartu syöttöputkeen (50) ja käännä vastapäivään. Nosta irti.
- Torni: Älä upota veteen. Jos torni upotetaan vahingossa veteen, varmista ennen sen kokoamista, että kaikki vesi on valunut pois.

Höyrykypsennyskori

- Pese osat ja kuivaa perusteellisesti.

peseminen astianpesukoneessa

Pesukestävät osat voidaan pestä myös astianpesukoneessa.

Kohde	Voidaan pestä astianpesukoneessa
Kulho	✓
Kulhon käyttöäkseli ja tiiviste	✓
Hauduttamistulppa ja tiiviste	✓
Käyttöäkselin mutteri	✓
Ulompi kansi, kannen sisäosa ja kannen tiivisteosa	✓
Täyttöaukon kansi	✓
Direct Prep -ulostulon kansi	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Sekoitustyökalu	✓
Vispilä	✓
Höyrykypsennysstarjottimen jalusta, hylly ja kansi	✓
Säilytysyksikkö	✗
Direct Prep -työnnin, kansi, pyyhkimislevy, jalusta ja jatkokouru	✓
Viipaloimislevyt	✓
Torni	✗

Lasta	✓
Levyjen säilytyslaukku	✗
Kansisovitin	✓

huolto ja asiakaspalvelu

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



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

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.



Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskaääliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laitteeseen ei syötetä virtaa / näyttö on pimeä.	Pistoketta ei ole työnnetty pistorasiaan. On/Off-kytkintä ei ole käytetty.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa. Paina On/Off-kytkin (20) On-asentoon.
Laite ei toimi.	Kulhoa ei ole kunnolla paikallaan. Start-painiketta ei ole painettu. Ajastinta ei ole asetettu.	Tarkista, että kulho on kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla. Aloita ruoan valmistaminen painamalla Start-painiketta. Tarkista ajastimen asetus.
Ruokaa tarttuu tai palaa kulhon pohjaan.	Sekoitustyökalu tai terä ei ole paikallaan, kun vihanneksia pehmenetään. On valittu liian korkea lämpötila.	Käytä aina sekoitustyökalua tai terää. Tarkista, että on valittu oikea lämpötila ja kasvata sekoitusnopeutta.
Kansi vuotaa ruoanvalmistuksen aikana.	Kannen tiiviste ei ole kunnolla paikallaan.	Tiivisteiden kiinnittämisestä paikalleen on lisätietoja hoito ja puhdistaminen -kohdassa.
Sekoitusnopeutta ei voi kasvattaa.	Kulhon tai sen sisällön lämpötila ylittää 105 °C.	Tämä on normaalia. Jos kulhon tai sen sisällön lämpötila ylittää 105 °C, suurimmaksi sekoitusnopeudeksi on rajoitettu 6.
Kulhon pohja vuotaa.	Kulhon käyttölaite tai tulpan tiiviste ei ole kunnolla paikallaan.	Tarkista, että kulhon tiiviste on kunnolla paikallaan.
Ajastin ei laske aikaa alaspäin näytössä.	Kun meneillään on kuumentaminen, ajan laskeminen alkaa vasta kun oikea lämpötila on saavutettu. Valittu lämpötila on kuumempi kuin 100 °C, mutta aineosien sisältämä vesi estää lämpötilaa ylittämästä 100 °C.	Tämä on normaalia. Vähennä lämpötilaa tai valitse oikea lämpötila.
Kulhon sisällön lämpötila ei ylitä 100 °C.	Aineosien sisältämä vesi voi estää lämpötilaa ylittämästä 100 °C.	Normaali toiminta
Kun käytössä on höyrytysohjelma, näytössä näkyy TARKISTA VEDEN MÄÄRÄ.	Kuivaksikiehumissuojaus on lauennut. Ei vettä tai vesi on haihtunut käytön aikana.	Lisää vettä 1 litran merkkiin (30) saakka ja käynnistä uudelleen.
Vaivalloinen liike tai tärinä käytön aikana.	Epätasainen kuormitus kulhossa aiheuttaa tärinää. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty. Käytössä on väärä varuste tai nopeus.	Vähennä aineosien määrää tai järjestä ne uudelleen kulhossa ja käynnistä laite uudelleen. Katso lisätietoja varusteesta ja/tai nopeudesta ohjelman tiedoista ja nopeussuosituskaaviosta.

ongelmanratkaisu (jatkuu)

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Näytössä näkyy "MOOTTORI YLIKUUMENTUNUT. ANNA JÄÄHTYÄ."	Moottori on ylikuormittunut.	Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä 45 minuuttia ja työnnä pistoke takaisin pistorasiaan. Jos viesti näkyy edelleen, anna jäähtyä vielä 45 minuuttia.
Näytössä näkyy MOOTTORI YLIKUUMENTUNUT tai MOOTTORI PYSÄHTYI.	Laite on ylikuumentunut.	Vähennä aineosien määrää kulhossa.
Näytössä näkyy virheilmoitus, joka alkaa E:20– E:29.	Laite ei toimi oikein.	Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Työnnä pistoke takaisin pistorasiaan ja käynnistä laite uudelleen.
Näytössä näkyy virheilmoitus E:34	Wi-Fi-kirjautumistiedoissa on ongelma.	Tarkista Wi-Fi-salasana. Palauta Wi-Fi-asetukset tehdasasetuksiksi. Lisätietoja on Wi-Fi-valikko-osassa. Määritä laitteen asetukset uudelleen Kenwood World-sovelluksessa.
 vilkkuu hitaasti	Tunnettua Wi-Fi-verkkoa ei löydy.	Laite on saatettu siirtää tai reitittimestä on voitu katkaista virta tai se on ehkä käynnistettävä uudelleen.
 vilkkuu nopeasti	Wi-Fi-verkko on käytettävissä, mutta yhteyden muodostaminen Kenwoodin pilvipalvelimiin epäonnistui.	Reititin on ehkä käynnistettävä uudelleen. Voit myös ottaa yhteyden Internet-palveluntarjoajaasi.
<p>Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteys lähimpään valtuutettuun Kenwood-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun Kenwood-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.</p>		

içindekiler

güvenlik	158-162
cihazınızı Kenwood World uygulamasına bağlama	162
Wi-Fi menüsü	162
parçalar	163
dil seçimi	163
yemek pişirme robotunuzu kullanma	164-165
Direct Prep'inizi kullanma	165-166
gösterge ekranı sembollerinin açıklaması	167
manuel mod	168-169
Ön ayarlı programları kullanma	170-176
Ana Yemek programı	170-171
Sos programı	172
Buhar programı	173-174
Çorba programı	175
Karıştırarak kızart programı	175
Tatlı programı	176
manuel fonksiyonlar için önerilen hız tablosu	176-178
bakım ve temizlik	178-179
servis ve müşteri hizmetleri	179
sorun giderme kılavuzu	180-181

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüflse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından deęiştirilmelidir.
- Doğru kullanım için güç ünitesine bağlamadan önce kâse tabanının temiz ve kuru olduğundan emin olun
- Şunlardan önce her zaman cihazı kapatın ve fişini çıkarın:
 - montaj veya sökme;
 - kullanılmadığı zaman;
 - temizlemeden önce.
- Karıştırma aracı ve çırpıcıyı, sıcak malzemelerin sıçramasından dolayı oluşabilecek yanmalardan kaçınmak için kâseden malzemeleri dökmeden önce her zaman çıkarın.
- Mutfak robotunun içine sıcak bir sıvı dökülürken, ani buharlaşma nedeniyle cihazın dışına atılması olasılığına karşı dikkatli olunmalıdır.
- Bıçaklar tahrik mili üzerinde kalacak şekilde dizayn edilmiştir ve sadece kaseinin içindekiler boşaltıldıktan sonra çıkartılmalıdır. Bıçaklar keskindir, dikkatli tutun.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri kaseden uzak tutun.
- Aleti pişirme modunda gözetimsiz bıraktığınızda aşağıdakilere dikkat edin:
 - ısı ve işlenecek maksimum miktarlarla ilgili yönergelere uyulduğundan emin olun;
 - birim ve kablonun çocukların ulaşamayacağı yerde olduğundan ve çalışma yüzeyinin kenarından uzakta olduğundan emin olun;
 - yeterli sıvının eklendiğinden ve yemeğin yanmadığından emin olmak için ilerlemeyi düzenli aralıklarla kontrol edin.

- Ağır olduğu için bu cihazı kaldırırken dikkatli olun. Aygıtı hareket ettirmeden önce kâsenin boş olduğundan ve priz kapağının kapalı olduğundan emin olun. Kâse tutacaklarıyla kaldırmayın.
- Birimi çalışırken veya hâlâ sıcakken hareket ettirmeyin.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: “servis ve müşteri hizmetleri” bölümüne bakın.
- Belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Kâsenin içerisinde işaretli olan 2,6 litre maksimum doldurma seviyesini aşmayın.
- Kızartma yaparken, kase üzerinde işaretlenmiş 0,5 litre maks. yağ doldurma seviyesi işaretini GEÇMEYİN. Yağa gıda eklemeyen önce, fazlalık sıvıyı/suyu boşaltın.
- Asla güç ünitesi, kablo veya fişin ıslanmasına izin vermeyin.
- Pişirme modunda kullanılırken veya pişirdikten sonra cihazın herhangi bir parçasını kullanırken veya dokunurken dikkatli olun. Özellikle kase, kapak ve araçlar cihaz kapatıldıktan uzun süre sonra SICAK kalır.
- Kaseyi çıkarmak ve taşımak için kolları kullanın. Sıcak kase ve sıcak araçları kullanırken fırın eldivenleri kullanın.
- Isıtma durdurulduktan uzun süre sonra kâsenin alt bölümü sıcak kalacaktır. Taşırken dikkatli olun ve kaseyi ısıya hassas yüzeylere koyarken bir yüzey koruma altlığı kullanın.
- Pişirme modu sırasında veya sonrasında özellikle kapağı veya doldurma kapağını çıkarırken kâseden kaçan buhara dikkat edin.
- Sıvı kaynarken kapağı veya doldurma kapağını çıkarmayın.
- Aygıt pişirme modunda kullanılırken veya pişirme sonrasında kapağı veya doldurma kapağını çıkarmak için fırın eldivenleri kullanın.
- Doğrama işlevini kullanırken veya malzemeleri püre haline getirirken her zaman doldurma kapağını sıkıca kapatın.
- Aygıtı, tarifte belirtilmediği takdirde her zaman doldurma kapağı takılı çalıştırın.
- Bu cihazla birlikte her zaman verilen kaseyi ve araçları kullanın.

- Kaseyi asla bir ısı kaynağı ile kullanmayın.
- Kase boş haldeyken asla cihazı pişirme modunda çalıştırmayın.
- Cihazı çalıştırmak için kapağı kullanmayın; her zaman Başlat/ Duraklat ve İptal butonunu kullanın.
- Hamurlar veya kek karışımları için "maxblade" ⑦a kullanmayın. Bıçak "midiblade" ⑦b'yi kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- Cihazı kullanırken, kenardan uzakta düz bir zemin üzerine yerleştirildiğinden emin olun. Asma rafların altına yerleştirmeyin.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı uzak kontrol sistemi ile çalıştırılmak için tasarlanmamıştır.
- Her zaman yemeden evvel, yiyeceğin iyice piştiğinden ve kaynar olduğundan emin olun.
- Pişirildikten sonra yiyecek kısa sürede tüketilmeli veya hızlı soğutulmalı ve ardından en kısa sürede buzdolabına yerleştirilmelidir.
- Sızdırmazlık halkasının tahrik kaplinine, sızdırmayı ve yiyecek pişirme işlemcisine hasar gelmesini önlemek için doğru oturduğundan her zaman emin olun.
- Pişirme kâsesini çıkarmaya çalışmadan önce her zaman kâse serbest bırakma düğmelerini ⑭ kullanın.
- **Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.**
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun. Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.

- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Direct Prep eki

- Diskler çok keskindir; takarken, çıkarırken ve temizlerken dikkatli tutunuz. **Her zaman; hem tutarken hem de temizlerken, parmak tutacağından, kesme kenarından uzaktan tutun.**
- **Kesme diski tamamen durana kadar kapağı asla çıkarmayın.**
- Yemeği besleme kanalına itmek için asla parmaklarınızı kullanmayın. Yalnızca sağlanan iticiyi kullanın.
- Yiyecekleri besleme tüpünden itmek için aşırı güç kullanmayın; ekinize zarar verebilirsiniz.
- Hareketli parçalarla temastan kaçının. Parmaklarınızı boşaltma açıklığının ⑥ dışında tutun.
- Direct Prep'ten kapağı çıkarmadan önce:
 - kapatın;
 - disk tamamen durana kadar bekleyin.
- Takarken veya çıkartırken kapak adaptörünü daima parmak tutucudan tutun.

Buharlı pişirici eki

- Bu ek sizi yakabilecek buhar oluşturur.
- Buharlı pişiricinizden özellikle kapağı kaldırırken gelen buharın sizi yakmasına izin vermeyin.
- Parçaları tutarken dikkatli olun; herhangi bir sıvı veya yoğunlaşma sıcak olacaktır. Fırın eldiveni kullanın.
- Et, balık ve deniz ürünlerini iyice pişirin. Ve asla donmuş haldeyken pişirmeyin.
- Buharlı pişirici tepsi taban ve rafını kullanıyorsanız, et, tavuk ve balığı alt sepete yerleştirin ki suyu aşağıdaki yemeğin üstüne damlamasın.
- Pişmiş pirinci pişirme tepsisi ekinde tekrar ısıtmayın.

fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.

● UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.

- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.
- Bu cihaz kablosuz modül FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA içerir ve kullanır
- Bu cihaz 2014/53/AB Direktifinin temel gereksinimlerine ve diğer ilgili yönergelerine uygundur.

ilk kullanımdan önce

- Bıçaktan, plastik bıçak koruyucuların çıkarm.
- Bu kapaklar bıçağı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdır.
- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

cihazınızı Kenwood World uygulamasına bağlama



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

- 1 Kenwood World uygulamasını akıllı telefonunuza veya tabletinize indirin.
- 2 İndirme tamamlandığında, uygulamayı açın ve ekrandaki talimatları uygulayın.

PIN numarası

- Bu, Kenwood World uygulaması tarafından istendiğinde gerekecektir.
- Cihaz sadece gösterge ekranında PIN Numarası gösterildiğinde bağlantı kurabilir. PIN yanlış girilirse, uygulamadaki talimatları uygulayın ve tekrar deneyin.
- Birimin PIN numarasını görüntülemek için, OK (Tamam) butonuna basınız ve 3 saniye boyunca basılı tutun (sadece kablosuz ağa (Wi-Fi'ye) bağlıysanız).

Not:

Wi-Fi

Sadece IEEE802.11 b,g ve n ile 2.4 GHz'de çalışır, ağlara WPA2-PSK kullanarak bağlanır Uyumluluk

Kenwood World uygulaması iOS ve Android'in en son sürümleriyle uyumludur.

Wi-Fi Menüsü

- 1 Ünite bekleme modundayken artır (+) düğmesine 3 saniye basın.
- 2 Menüde gezinmek için (+) ve (-) düğmelerine basın ve istediğiniz seçeneği onaylamak için OK düğmesine basın.
- 3 Wi-Fi menüsünden çıkmak için İptal düğmesine basın. Ünite 10 saniye boyunca kullanılmazsa bekleme moduna geri dönecektir.

FABRİKA AYARLARINA DÖNDÜR WIFI

Bu seçeneğin seçilmesi üniteye kayıtlı tüm Wi-Fi datalarını silecek ve fabrika ayarlarına geri döndürecektir.

Seçildiğinde, ünite bekleme moduna geri döner.

önemli

Ünite bertaraf edilirken kişisel verilerinizin korunması açısından fabrika ayarlarına döndürülmesi önemlidir.

MAC:

Bu seçenek cihazın Wi-Fi MAC adresini otomatik olarak görüntüleyecektir.

parçalar

- ① kapak doldurma kapağı
- ② kapak dışı (gri)
- ③ kenetlenme sekmeleri
- ④ kapak içi (açık renk)
- ⑤ kapak doldurma kapağı açıklığı
- ⑥ kapak contası
- ⑦a maxblade
- ⑦b midiblade
- ⑧ karıştırma aracı
- ⑨ çırpma aracı
- ⑩ tahrik mili
- ⑪ tahrik mili contası
- ⑫ kâse tutacakları
- ⑬ pişirme kâsesi
- ⑭ kâse serbest bırakma düğmeleri
- ⑮ tahrik mili somunu
- ⑯ güç ünitesi
- ⑰ görüntüleme ekranı
- ⑱ Direct Prep çıkışı kapağı
- ⑲ Direct Prep çıkışı
- ⑳ Açma/Kapama anahtarı
- ㉑ spatula

Buharlı pişirici

- ②② pişirici tepsi tabanı
- ②③ depolama birimi
- ②④ pişirici tepsi rafı
- ②⑤ pişirici tepsi kapağı

görüntü paneli

- ②⑥ Ana Yemek programı
- ②⑦ Sos programı
- ②⑧ Buhar programı
- ②⑨ Çorba programı
- ③⑩ Karıştırarak kızart programı
- ③① Tatlı programı
- ③② Sıcak düğmesi
- ③③ Zaman düğmesi
- ③④ Hız düğmesi
- ③⑤ OK düğmesi
- ③⑥ artırma (+) düğmesi
- ③⑦ azaltma (-) düğmesi
- ③⑧ İptal düğmesi
- ③⑨ Doğrama düğmesi
- ④⑩ Başlat/Durdur düğmesi – pişirme kâsesi
- ④⑪ Başlat/Durdur düğmesi – Direct Prep

görüntüleme ekranı grafikleri

- ④② sıcaklık seçimi
- ④③ yüksek sıcaklık uyarısı
- ④④ metin ekranı
- ④⑤ zaman seçimi
- ④⑥ hız seçimi

- ④⑦ pişirme modu
- ④⑧ Wi-Fi simgesi

Direct Prep

- ④⑨ itici/ölçü fırıncı
- ④⑩ besleme tüpü
- ④⑪ Direct Prep kapağı
- ④⑫ tahrik mili
- ④⑬ **disk**

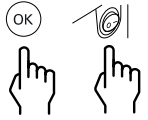
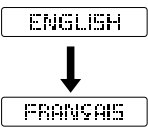
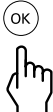
- 1 ekstra ince rendeleme diski (varsa)
- 2 ince rendeleme diski (varsa)
- 3 kalın rendeleme diski
- 4 ince dilimleme diski
- 5 kalın dilimleme diski (varsa)

- ④⑭ serpm plakası
- ④⑮ taban
- ④⑯ gıda çıkışı
- ④⑰ uzatma kızıağı
- ④⑱ kule
- ④⑲ disk saklama çantası
- ④⑳ kapak adaptörü

yaş pişirme

- ④① kâse fişi
- ④② kâse contası

dil seçimi

Pişirme yiyecek işlemcisini ilk kez açarken, görüntü ekranı dili varsayılan olarak "İngilizce" olacaktır.	
1 Dili değiştirmek için OK düğmesine ③⑤ basılı tutun ve birimi açmak için Açma/Kapama anahtarını ②⑩ kullanın. • "DİL AYARLANDI DEVAM ETMEK İÇİN BAŞLATA BASIN" mesajı ekranda görüntülenecektir.	
2 Dili değiştirmek için, istenilen dil ekranda gösterilene kadar (-) veya (+) düğmesine basın. Gerekli dil seçildikten sonra, onaylamak için OK düğmesine basın. Birim "kCook'a HOŞGELDİNİZ" mesajını gösterecektir.	
3 Daha sonraki bir aşamada dili değiştirmek için yukarıdaki prosedürü tekrarlayın.	

yemek pişirme robotunuzu kullanma

- 1 Fişi takın ve birimin sağ tarafındaki Açma/Kapama anahtarına 20 basın. Birim bip sesi verecek ve "kCook'a HOŞGELDİNİZ" mesajını gösterecektir.
- 2 Kâseyi 13 yerleştirme sekmesini birimin arkasına hizalayarak güç birimine takın. Konumlandırarak için hafifçe aşağı basın. Not: Doğru yönde monte edilmediği sürece kâse konumlandırılmaz.
- Kâseyi çıkartmak için, (kâse tutacaklarının altında yer alan) her iki kâse serbest bırakma düğmesine 14 de aynı anda basın ve kâseyi kaldırın.
- 3 Şu seçeneklerden birini seçin:

3A Manuel Pişirme - manuel mod bölümüne bakın.

3B Ön Ayarlı Programlar:

Kullanım bilgileri için 'ön ayarlı programların kullanımı' bölümüne bakınız.

-  Ana Yemek programı 26
-  Sos programı 27
-  Buhar programı 28
-  Çorba programı 29
-  Karıştırarak kızartma programı 30
-  Tatlı programı 31

Not: Bir ön ayarlı program düğmesine basıldığında ilgili düğmenin üzerinde çubuk yanacaktır.

- 4 maxblade 7a, midiblade 7b, karıştırma aracı 8, çırpma aracı 9 veya yavaş pişirme kase tapasını 61 kaseye takın.

Kâse aracı	Kâse aracı
Maxblade	Pişirmeden evvel malzemeleri doğramak için ve pişirme tamamlandıktan sonra püre haline getirmek için.  Hamur veya kek için kullanmayın.
Midiblade	Hamur ve kek karışımları hazırlamak için.
Karıştırma aracı	Malzemeleri bozmadan yavaşça karıştırmayı isteyeceğiniz tarifler için. 9'un üzerindeki hızlarda kullanmayın.
Çırpma aracı	Yumurta akı, krema, mayonez ve hollandez sosu gibi malzemeleri çırpmak için.

- 5 İşlenmek veya pişirilmek üzere ilgili malzemeleri ekleyin.

- 6 Kapağı ve doldurma kapağını takın. Kapağı aşağı doğru itin ve pişirme kâsesi tutacakları ile hizalanana kadar saat yönünün tersine çevirin.

Alet, kâse ve kapak doğru şekilde yerleştirilmiş olmayınca çalışmaz.

- 7 Pişirme kâsesi Başlatma/Durdurma düğmesine 40 basın ve pişirme işlemini başlatın.
- 8 Ön ayarlı programlar - her aşamanın sonunda ve pişirme bittiğinde birim bip sesi verecek ve otomatik olarak 30 dakikalığına sıcak tutma döngüsüne girecektir. Bir sonraki aşamaya geçmek için ekrandaki yönergeleri izleyin.
- 9 Herhangi bir zamanda birimi durdurmak için Başlat/Durdur düğmesine basın ve ardından kapağı kaldırın. Kâse ve kapak sıcak olacağından dikkatli olun. Pişirme işlemine devam etmek için kapağı geri takın ve Başlat/Durdur düğmesine basın.
- Manuel mod – pişirmenin sonunda zamanlayıcı 00:00'a geri sayacak ve birim bip sesi verecektir.

Bekleme Modu

- Birimi bekleme moduna geri geçirmek için İptal düğmesine 3 saniye boyunca basılı tutun.
- 30 dakika içinde herhangi bir seçim yapılmazsa birim bekleme moduna geçecek ve ekranda "kCook'a HOŞGELDİNİZ" mesajı belirecektir. Birimi yeniden etkinleştirmek için herhangi bir işleme basın.

Sıcak Tut Aşaması

- Sıcak Tut döngüsü malzemeleri 62°C'de karıştıracaktır.
- İlerlemeyi kontrol etmek veya diğer malzemeleri eklemek için kapağı kaldırın ve pişirmeye devam etmek için Başlat/Durdur düğmesine basın.
- Geri sayım sayacı her program aşamasının sonunda 00:00'a geri saydığı anda birim 30 dakikalığına sıcak tutma döngüsüne otomatik olarak geçecektir.
- Ünitenin Sıcak Tut aşamasında ve pişirme aşamasının bittiğini belirtmek için ünite ilk dakikada her 10 saniyede bir ve ardından her 30 saniyede bir bip sesi çıkaracaktır.
- Sıcak tutma döngüsü sıcaklık 62°C'den düşüğe ayarlanırsa ısıtmayacaktır.

Pişirme sonrası

- Aletin, pişirme modunda kullanılırken veya pişirmeden sonra herhangi bir kısımdan, ÖZELLİKLE KÂSE VE ARAÇLARI, tutarken veya dokunurken dikkatli olun çünkü alet kapatıldıktan sonra uzun bir süre SICAK kalacaklardır.
- Kaseyi çıkarmak ve taşımak için kolları kullanın. Sıcak kase ve sıcak araçları kullanırken fırın eldivenleri kullanın.
- Isıtma durdurulduktan uzun süre sonra kaseğin alt bölümü sıcak kalacaktır. Taşırken ve temizlerken dikkatli olun.

İpuçları ve Püf Noktaları

- Kâsenin içinde işaretli olan 2,6 litre maksimum doldurma seviyesini aşmayın.
- Yağ ısıtırken, 0,5 litre maksimum yağ seviyesi işaretini aşmayın.
- Çiğ et ve sert sebzeler kâseye eklenmeden önce küçük parçalar halinde doğranmış olmalıdır.
- Malzemeleri doğrudan kâseye rendelemek veya dilimlemek için Direct Prep™'i kullanın (bakınız 'Direct Prep'inizi kullanma bölümü').
- Yapışma veya yanmayı önlemek için, süt bazlı tarifleri işlerken her zaman araçlardan birini kullanın.
- Pişirmeye dahi yardımcı olacağından malzemeleri eşit ölçülerde doğrayın.
- Her program aşaması arasında malzemeleri sıyırmak için verilen spatulayı kullanın.

Sesleri kapatma

- Birim kullanımın değişik aşamalarında bip sesi verecektir. Bunu kapatmak için, İptal düğmesini ③ basılı tutun ve aynı anda Açma/Kapama düğmesini kullanarak birimi açın
- Bip seslerini yeniden açmak için sadece kapayıp açmanız yeterlidir.

Direct Prep'inizi kullanma

kesme diskleri

Listelenen disklerin hepsi, sağlanan diskler model seçeneklerine göre değişiklik gösterdiğinden paketinize dâhil olmayacaktır. Paketinize dâhil olmayan bir disk satın alma hakkında bilgi için "hizmet ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakın. Kesme diskleri aşağıdaki şekilde üzerlerine işaretli sayılarla tanımlanabilir:

Disc No 1 - parmesan peyniri için ekstra ince rendeleme

Disc No 2 - peynir ve sert meyve veya sebze için ince rendeleme.

Disc No 3 - peynir ve sert meyve ve sebzeler için kalın rendeleme.

Disc No 4 - peynir ve sert meyve ve sebzeler için ince dilimleme.

Disc No 5 - peynir ve sert meyve ve sebzeler için kalın dilimleme.

eki takma ve kullanma

- 1 Doğrudan kâseye rendeliyor veya dilimliyorsanız kâse kapağını takın ve doldurma kapağını çıkarın.
- 2 Direct Prep boşaltma kapağını çıkarın ①
- 3 Kuleyi ⑤ Direct Prep tahrik çıkışına ▲, hizalayarak takın ve daha sonra yerine oturtmak için aşağı doğru itin ve saat yönünde çevirin ②.
- 4 Orta tutacaktan tutarak, istenilen kesme diskini tahrik miline itin ③. Her disk tanımlama için numaralandırılmıştır ve disk mile itildiğinde numara üstte olmalıdır.
- 5 Sırpme plakasını ④ tahrik miline silecek ile en üstte olacak şekilde ve kesme diskinin ④ alt tarafına karşı takın.

Not:

- **Sırpme plakası sabitlenmez ise, yiyecek diskin altında toplanacak ve kanaldan çıkamayacaktır.**
- 6 Direct Prep kapağını tabana saat yönünde çevirerek sabitleyin.
- 7 Yiyecek hazırlama ekini kuleye takın ve yerine ⑤ kilitlemek için saat yönünde çevirin.
- 8 Monte edildikten sonra, Direct Prep aşağıdaki pozisyonlara saat yönünde döndürülebilir ⑥:

...▼	Direct Prep düzeneğini takmak veya çıkarmak için. Bu konumdayken Direct Prep'i çalıştırmayın.
◀①	Doldurma kapağı açıklığından pişirme kâsesine doğrudan dilimleme veya rendeleme için.
◀②	Uygun bir kaba dilimleme veya rendeleme için. Pozisyon ◀② konumundayken uzatma kanalı ⑥ yiyecek çıkışına ⑤ kaydırılarak sabitlenebilir.

Not: Her konum bulunduğu pozitif bir klik sesi olacaktır ve ilgili grafik birimdeki ▲ ile hizalanacaktır.

- 9 Yiyeceği besleme tüpüne ⑥ sığacak şekilde kesin.
- 10 Direct Prep Başlat/Durdur düğmesine ⑦ basın ve aynı zamanda itici ile eşit şekilde aşağı itin.
- **Parmaklarınızı asla besleme tüpüne sokmayın.**
- **Kapakta kalan herhangi bir dilimlenmiş veya rendelenmiş parçaları doldurma kapağı açıklığından aşağı itmek için sağlanan spatulayı kullanın.**
- 11 Eki çıkarmak için, ...▼ ▲ ile hizalanana kadar saat yönünde çevirin ve kaldırın.
- **Direct Prep kapağını kaldırmadan önce her zaman aleti kapatın.**

önemli

- **Kule yalnızca saat yönünde döndürülebilir. Kuleyi saat yönünün tersinde döndürmeye zorlamayın; bu, kuleye zarar verebilir.**
- **Yemek, yemek çıkışından çıkmıyorsa, aleti kapatın ve yemeğin diskin altında birikmediğinden ve serpm plakasının tam oturduğundan emin olun. İşleme devam etmeden önce sıkışan yiyecekleri temizleyin.**
- **Kullanılmadığı zaman Direct Prep'i çıkarın ve çıkış kapağını yerine takın.**

İpuçları ve Püf Noktaları

- Her zaman taze yiyecek kullanın.
- Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme tüpünün genişliğini doldurun. Bu, işlem sırasında yiyeceklerin yanlara kaymasını önler.
- İşlemden sonra diskte her zaman küçük miktarda atık kalır.
- Rendelerken, dik konumlandırılan yiyecek yatay konumlandırılan yiyecekte daha kısa çıkacaktır.






Doğrudan kase içine dilimlemek veya rendelemek için Direct Prep kullanırken, kapak adaptörü ⑥ malzemeleri yönlendirmek için kullanılabilir.

- 1 Doldurma kapağını çıkarın.
- 2 Direct Prep'i doğru konuma hizalayın •••▼.
- 3 Adaptörü doldurma kapağı açıklığına ⑤ yerleştirin, tutamak sol tarafa bakmalıdır.
- 4 Direct Prep'i doğru konuma döndürün ◀①.
- 5 Direct Prep'i "direct prep'inizi kullanma" bölümünde açıklanan şekilde kullanın.

önemli

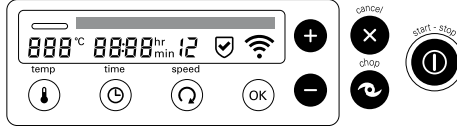
- Çıkartırken veya takarken kapak adaptörünü daima parmak tutucudan tutun.
- Doldurma kapağı takılmadan önce adaptör çıkartılmalıdır.

Gösterge ekranı sembollerinin açıklaması

	
	Sıcak uyarı göstergesi 60°C'nin altında - kırmızı çubuk yok 60°C'nin üstünde - kırmızı çubuk
WELCOME TO kCook	Metin ekranı durum bilgilerini, tarif bilgilerini ve hata mesajlarını gösterir.
125 °C	Seçilen sıcaklığı gösterir. KAPALI, 30°C → 180°C. Not: Manuel modda - Seçilen sıcaklık ve gerçek sıcaklık arasında geçiş yapmak için çalışma sırasında 3 saniye boyunca sıcaklık düğmesine basın.
2:27hr	Seçilen zamanı saat, dakika ve saniye olarak gösterir. Süre 5 saniyeden → 8 saate kadar ayarlanabilir ve Başlat/Durdur düğmesine basıldığında başlar. Manuel modda süre ayarlanmaz ise, süre sayılmaya devam edilecektir.
12	Seçilen hız işlevini gösterir. Hızlar 1 ila → 12 arasında değişir.
	Ekranında  görüntülendiğinde pişirme devam etmektedir ve başka bir eylem gerekmez.
	Wi-Fi simgesi Yanıp sönüyor – Wi-Fi ağına bağlanmaya çalışıyor. Sürekli yanıyor – Wi-Fi ağına bağlı.




Manuel Mod

Gerekli sıcaklığı, süreyi, karıştırmayı veya doğrama fonksiyonunu manuel olarak seçin.



- Değiştirmek istediğiniz ayarı seçin ve ayarı ayarlamak için (+) ve (-) düğmelerini kullanın
- Not:

- Ayarlar arasında daha hızlı geçiş yapmak için (+) ve (-) düğmelerini basılı tutun.
- Bir ayar seçildiğinde, ilgili görüntü ekranı sembolü yanıp sönecektir.
- Ayar, herhangi bir eylemde bulunulmaz ise 4 saniye sonra kilitlenecektir.

<p>temp</p> 	<p>Sıcaklık, 1°C'lik artışlarla, 30°C'den 180°C arasında bir değere ayarlanabilir. Alternatif olarak, birim "KAPALI" seçilerek, herhangi bir sıcaklık ayarlanmadan da kullanılabilir.</p>
<p>time</p> 	<p>Süre 5 saniye ile 8 saat arasında ayarlanabilir.</p> <p>Not:</p> <ul style="list-style-type: none">• Hiçbir süre ayarlanmaz ise, yiyecek pişirme işlemcisi en fazla 8 saate kadar sayacaktır.
<p>speed</p> 	<p>Aynı tarifler için uygun ayarı seçmenize izin veren ok iki hız ayarı mevcuttur. Bazı tarifler, malzemelerin kâsenin tabanına yapışmasını önlemek için sürekli karıştırılmalarını gerektirirken diğerleri yiyeceğin sürekliliğini korumak adına aralıklı karıştırmadan fayda sağlayacaktır. Daha yüksek hız ayarları çorbalari vs. işlemek kullanılabilir.</p> <p>Hız 1 – Uzun aralıklarla aralıklı karıştırma. Bu konuma ayarlandığında, yavaş hızda yaklaşık 2 dönüş boyunca her 60 saniye aralıklı olarak çalışır; güveç vs. için karıştırma için uygundur.</p> <p>Hız 2 – Orta aralıklarla aralıklı karıştırma. Bu konuma ayarlandığında, yavaş hızda yaklaşık 2 dönüş boyunca her 15 saniye aralıklı olarak çalışır.</p> <p>Hız 3 – Kısa aralıklarla aralıklı karıştırma. Bu konuma ayarlandığında, yavaş hızda yaklaşık 2 dönüş boyunca her 5 saniye aralıklı olarak çalışır.</p> <p>Hız 4 to 12 – Basamaklı olarak maksimum hıza artan sürekli hızlar.</p>

Manuel Mod devamı

	<ul style="list-style-type: none">• Seçilen fonksiyon veya program aşamasında iptal etmek için herhangi bir zamanda basın.• Ön ayarlı bir program sırasında basılırsa, birim önceki aşamaya dönecektir. İptal edip bekleme moduna dönmek için 3 saniye boyunca basılı tutun; işlev iptal edildiğinde birim bip sesi verecektir.
	<p>Soğuk Malzemeler</p> <p>Doğramak için kısa çalıştırma veya malzemeleri püre yapmak veya karıştırmak için uzun süre çalıştırın.</p> <p>Not: Doğrama işlevi, birim veya malzemeler soğukken sürekli olarak çalışmaz. Düğme manuel olarak basılı tutulursa birim maksimum hızda çalışacak ve ekran görüntüsü 2 dakikaya kadar sayacaktır.</p> <p>Sıcak Birim/Malzemeler (ekranda yüksek sıcaklık uyarısı)</p> <p>Not: Kâse/malzemeler 105°C'nin üstünde olduğunda, aşırı sıçramayı önlemek için işleme hızı hız 6 ile sınırlandırılır. Düğmeye basılı tutulmasıyla arzu edilen işleme hızına ulaşılan kadar hız yavaş yavaş artacaktır. Düğme, otomatik olarak kapanmadan önce en fazla 2 dakika çalışacaktır.</p> <p>2 dakikadan evvel işlemi durdurmak için ya İptal tuşuna basın ya da Doğrama tuşuna tekrar basın.</p> <p>• Doğrama fonksiyonunu kullanırken, doldurma kapağı her zaman yerleştirilmiş olmalıdır.</p>
	<p>Gerekli fonksiyonu manuel olarak ayarladıktan veya bir program seçtikten sonra, pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Duraklat tuşuna basın.</p> <p>İşlemi duraklatmak için, duraklat tuşuna tekrar basın. Ünite duraklatıldığında görüntüleme ekranı parlayacaktır.</p>

Pişirme İpuçları

Pişirme İpuçları	<ul style="list-style-type: none">• Daha büyük miktarlarda malzeme, eşit ısınması için daha uzun karıştırma süresi gerektirecektir.												
Süt Ürünleri ile Isıtma	<ul style="list-style-type: none">• Karıştırma veya çırpma aracını kullanın.• 90°C'ye kadar olan sıcaklıklar.• 4-6 süreklili karıştırma hızları.												
Kızartma	<ul style="list-style-type: none">• 180°C'ye kadar olan sıcaklıklar.• Diğer malzemeleri eklemeyen önce yağı ısıtmak genelde daha iyi sonuçlar verir.• Et kızartırken daha iyi sonuçlar almak için kâse kapağı doldurma kapağını çıkarın.• Yağ eklemeyen önce kâse ve kapağın kuru olduğundan emin olun.• Yağı ısıtırken kâsedeki 0,5 litre maksimum yağ seviyesi işaretini aşmayın.												
Sıcaklık Talimatları	<table border="1"><tr><td>60°C</td><td>Çikolata eritme</td></tr><tr><td>94°C – 99°C</td><td>Haşlama</td></tr><tr><td>100°C</td><td>Kaynatma</td></tr><tr><td>100°C – 104°C</td><td>Buharla pişirme</td></tr><tr><td>120°C</td><td>Sebze sote</td></tr><tr><td>140°C – 180°C</td><td>Et kızartma</td></tr></table>	60°C	Çikolata eritme	94°C – 99°C	Haşlama	100°C	Kaynatma	100°C – 104°C	Buharla pişirme	120°C	Sebze sote	140°C – 180°C	Et kızartma
60°C	Çikolata eritme												
94°C – 99°C	Haşlama												
100°C	Kaynatma												
100°C – 104°C	Buharla pişirme												
120°C	Sebze sote												
140°C – 180°C	Et kızartma												

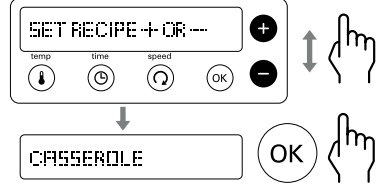
ön ayarlı programları kullanma

Programı seçin

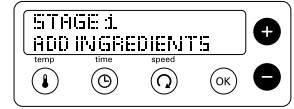
- 1 İstenilen program düğmesine basın.
Not: Program düğmesine basıldığında ilgili düğmenin üzerindeki çubuk yanacaktır.



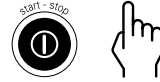
- 2 Gerekli alt programı seçmek için (+) veya (-) düğmesine basın.
Daha sonra seçiminizi onaylamak için OK düğmesine basın.



- 3 Ekrandaki yönergeleri izleyin ve ilgili tarife bakın.



- 4 Başlat/Durdur düğmesine basın.



Alt programları ayarlama

- Her seviye sırasında; ısı, süre ve hız ayarları gerekli olması durumunda ayarlanabilir. Başlat/Durdur düğmesine ④ basın ve ayarlanacak ayarı seçin. Ayarı değiştirmek için (+) (-) düğmelerini kullanın ve daha sonra pişirmeyi sürdürmek için Başlat/Durdur düğmesine basın.
- Her program aşaması arasında malzemeleri sıyırmak için verilen spatulayı kullanın.

Her alt program için kullanılabilir aşamaların sayısı değişir. Aşağıdaki tablo, her aşama için kullanılabilir olan sıcaklık, süre ve hız ayar aralığı gösterir.

Aşama	Sıcaklık Aralığı	Süre Aralığı	Hız Aralığı
1-4	30°C - 180°C	5 saniye – 8 saat	1 – 12



Ana Yemek programı ②6

Yönlendirme için tarif fikirleri - kişisel zevk ve tercihe göre uyumlu

Alt program	Aşama 1	Aşama 2	Aşama 3	Aşama 4	Kullanılan alet	Tarif fikirleri
	MALZEMELER 1	MALZEMELER 2	MALZEMELER 3	MALZEMELER 4		
HIZLI GÜVEÇLER"	Yağ ekleyin 140°C ③ 3 Isıtma	Sebze ve et ekleyin 180°C ④ 4 2 dakika daha sonra ③ 3 3 dakika	Sıvı Ekleyin 98°C ① 1 20 dakika	Yok		Tavuk Güveci



Ana Yemek programı 26 (devamı)

Yönlendirme için tarif fikirleri - kişisel zevk ve tercihe göre uyumlu

Alt program	Aşama 1	Aşama 2	Aşama 3	Aşama 4	Kullanılan araç	Tarif fikirleri
	MALZEMELER 1	MALZEMELER 2	MALZEMELER 3	MALZEMELER 4		
HAZIRLAMASI KOLAY YEMEKLER	Yağ, sebze, et ve sıvı ekleyin 98°C ⌚ 3 30 dakika	Yok	Yok	Yok		Dana Yahni
RİSOTTO	Yağ ekleyin 140°C ⌚ 3 Isıtma	Pirinç ekleyin 98°C ⌚ 4 4 dakika	Sebze ve et ekleyin 98°C ⌚ 4 2 dakika daha sonra ⌚ 3 3 dakika	Sıvı Ekleyin 98°C ⌚ 4 10 dakika		Tavuk risotto
GÜVEÇTE YAPILAN YEMEKLER	Yağ ekleyin 140°C ⌚ 3 Isıtma	Et ekleyin 180°C ⌚ 4 2 dakika daha sonra 140°C ⌚ 3 3 dakika	Sebze ekleyin 140°C ⌚ 1 10 dakika	Sıvı Ekleyin 98°C ⌚ 1 2 saat		Sığır eti güveç
VEJETERYAN YEMEKLERİ	Yağ ekleyin 140°C ⌚ 3 Isıtma	Sebze ekleyin 120°C ⌚ 3 10 dakika	Sıvı Ekleyin 98°C ⌚ 3 30 dakika	Yok		Nohut yahnisi
YAVAŞ PIŞİR	95°C → Isıtma →	90°C 2 saat	Yok	Yok		Kâse fişini takın 61



= seçilmiş hız

Not: Her aşamada ısıtma döngüsü sırasında "ISITMA" mesajı görüntü ekranında gösterilecek ve süre doğru sıcaklığa ulaşılan kadar geri saymaya başlamayacaktır.

Yavaş pişirme

Kâse tahrik milini kâsenin alt tarafındaki tahrik mili somununun 19 kilidini açarak çıkarın. Daha sonra kaldırın. Kâse fişini 61 contanın 62 takılı olduğundan emin olacak şekilde takın ve yerine kilitlemek için tahrik mili somununu saat yönünde çevirin.



Sos programı 27

Yönlendirme için tarif fikirleri - kişisel zevk ve tercihe göre uyumlu

Alt program	Aşama 1	Aşama 2	Aşama 3	Kullanılan alet	Fikir-leri
	MALZEMELER 1	MALZEMELER 2	MALZEMELER 3		
AROMALI SOSLAR	Yağ ekleyin 140°C ⌚ 3 Isıtma	Sebze ekleyin 140°C ⌚ 3 10 dakika	Sıvı Ekleyin 98°C ⌚ 3 45 dakika		Domates salçası sosu
BEŞAMEL SOSLAR	Tereyağı ya da yağ ekleyin 80°C ⌚ 0 1 min 15 saniye	Un ekleyin 110°C ⌚ 6 5 dakika	Sıvı Ekleyin 98°C ⌚ 6 15 dakika		Beşamel sos, peynir sosu, maydanoz sosu
KOMPOSTOLAR VE KONSERVELER	Yağ ekleyin 140°C ⌚ 3 Isıtma	Meyve veya sebze ekleyin 120°C ⌚ 3 10 dakika	Şeker ve çeşni ekleyin 98°C ⌚ 4 30 dakika		Çilek reçeli
PÜRE	Sebze ve sıvı ekleyin 100°C ⌚ 3 Isıtma daha sonra 98°C ⌚ 4 10 dakika →	Karıştırın 2 dakika	Yok		Havuç püresi



= seçilmiş hız

Not: Her aşamada ısıtma döngüsü sırasında "ISITMA" mesajı görüntü ekranında gösterilecek ve süre doğru sıcaklığa ulaşılan kadar geri saymaya başlamayacaktır.



Buhar programı (28)

Sebze, tavuk ve balık buğulaması için buhar ayarını kullanın.

Temizleme için sökmeyen önce kâseyi hızlıca temizlemek için YIKAMA ayarını kullanın. En iyi sonuç için, kâseyi temizlemek için her zaman sökün ve tekrar takmadan önce iyice kurulaşın.

Alt program	Sıcaklık Aralığı	Süre Aralığı	Hız Aralığı	Kullanılan alet
BUHAR	(ayarlanabilir değil)	5 saniye – 2 saat	0 (ayarlanabilir değil)	
YIKAMA	(ayarlanabilir değil)	1 dakika döngüsü x 5 kez	(ayarlanabilir değil)	–

• Depolama birimini (23) buharlı pişirici ekini kullanmadan önce çıkarın.

Buhar için:

- 1 Kâseyi takın ve 1,0 L işaretine kadar su ile doldurun.
- 2 Kâse kapağını oturtun ve kilitleyin. Doldurma kapağını çıkarın.
- 3 Buhar tepsi tabanını (22) kapağın üzerine pişirilecek yiyecek ile birlikte yerleştirin ve konumuna sabitlendiğinden emin olun. Gerekirse, buhar tepsi rafını (24) ek yiyeceklerle birlikte tabanın üstüne yerleştirin.
- 4 Buhar tepsi kapağını (25) üste yerleştirin.
- 5 Düğmeye basın (⏻) ve (+) veya (-) düğmelerini kullanarak BUHAR programını seçin ve daha sonra OK'e basın. İstenilen buharlama süresini ayarlayın ve buharlamaya başlamak için Başlat/Durdur düğmesine basın. Buhar noktasına ulaşıldığında birim bip sesi verecektir.

Not:

- Su buharlama noktasına ulaşılan kadar süre geri saymaya başlamayacaktır. Ekranda görüntülenen süre buharlama noktasına ulaşılan kadar yanıp sönecektir.

Buharla pişirme tarifi (örnek):

Yiyecek maddesi	Mik- tar	Hazırlama	Buhar tep- sisi konumu	Önerilen pişirme sür- esi (dakika)
Donmuş somon fileto	250 gr	–	Taban	25 – 35 dakika (kalınlığına bağlı olarak)
Patates, yumuşak	400 gr	Soyduktan sonra uzunlamasına dörde bölünüz	Taban	25 dakika
Havuç	200 gr	Soyduktan sonra uzunlamasına ikiye ve enlemesine aitiya bölünüz	Raf	25 dakika
Karnabahar, brokoli	200 gr	Çiçekleri kesiniz	Raf	15 dakika

Yöntem:

- 1 Buharla pişirme ünitesini bağlamak için yukarıda bulunan talimatları izleyiniz ve STEAM (BUHAR) programı için zamanı 25 dakika olarak ayarlayın.
- 2 Kâseyi 1.0L işaretine kadar suyla doldurun.
- 3 Somon ve patatesleri tabandaki buharla pişirme tepsisine yerleştirin.
- 4 Havuçları raftaki tepsiye koyun.
- 5 Başlat / Durdur (Start/Stop) düğmesine basın.
- 6 Zamanlayıcı 15 dakikaya ulaştığında, buharlı tepsinin kapağını çıkarmak için fırın eldivenleri kullanarak karnabaharı (brokoliyi) dikkatli bir şekilde raftaki tepsiye ekleyin.
- 7 Zamanlayıcı 00.00'a ulaştığında, yiyeceğin iyice pişirilmiş olup olmadığını kontrol edin.

İpuçları ve Püf Noktaları

- Sıcaklığı 100°C'ye sabitlenmiştir ve hız seçenekleri seçilemez.
- Pişirme süreleri sadece yol gösterme amaçlıdır. Yemeden önce yemeklerin iyice pişmiş olduklarından emin olun.
- Eğer yemeğiniz yeterince pişmediyse, süreyi sıfırlayın. Suyla doldurmanız gerekebilir.
- Malzeme parçaları arasında boşluklar bırakın ve sepet içinde malzemeleri kat kat yerleştirmeyin.
- Benzer boyutlu parçalar daha eşit oranda pişer.
- 1 tip yiyecekte fazla su buhar ile pişirirken, bir şeyin daha az süreye ihtiyacı varsa, onu daha sonra ekleyin veya tepsi rafına yerleştirin.
- Ünitenin kuru olarak kaynamasına izin vermeyin, gerektiği kadar suyla doldurun.
- 1 saatten fazla süredir çalıştırıldığında, suyu 1 litre işaretine kadar eklemeniz gerekecektir.
- Buhar tepsisi tabanındaki yiyecek genellikle buhar tepsi rafındaki yiyecekte daha hızlı pişecektir.



Buğulama yönergeleri

Not: belirtilen miktarlar, buhar tepsi tabanı ve rafın birleşik kapasitelerine göre verilmiştir.

Yiyecek	Maksimum Miktar	Hazırlık	Önerilen pişirme süresi (dakika)
Yeni Patatesler	1.6kg	Büyük olanları, yıkayın ve daha ufak parçalara doğrayın	25 – 35
Taze veya Yeşil Fasulye	600g	İnce ince dilimleyin	15 – 25
Brokoli	800g	Çiçekleri kesin	15 – 25
Karnabahar	1.5kg	Çiçekleri kesin	15 – 25
Havuçlar	800g	İnce doğrayın	20 – 30
Tatlı patates	1.5kg	3 cm'lik küpler halinde kesin	20 – 30
Tavuk, Kemiksiz Göğüs Eti	12 (2kg)	–	20 – 30
Taze balık, fileto veya biftek	8 (1.4kg)	–	20 – 25
Bütün balık (örn. alabalık)	600g	Temiz, içi çıkarılmış ve pullanmış	20 – 30
Tatlı buğulanmış puding (ev yapımı)	1,2 litre (14cm Çap) puding havzası	–	1½ – 2 saat 1 saat sonra suyu doldurun
Süet puding (ev yapımı) Sığır veya kuzu eti	1,2 litre (14cm Çap) puding havzası	–	1½ – 2 saat 1 saat sonra suyu doldurun

Yıkama işlevi

Yıkama işlevini kullanmak için:

- 1 Temizlenecek aracı takın.
- 2 1,0 L  işaretine su ekleyin.
- 3 Doldurma kapağını takın.
- 4  düğmesine basın ve Durula programını seçin.
- 5 Başlat/Durdur düğmesine basın.



Çorba programı (29)

Yönlendirme için tarif fikirleri - kişisel zevk ve tercihe göre uyumlu

Alt program	Aşama 1	Aşama 2	Aşama 3	Aşama 4	Kullanılan alet	Tarif fikirleri
	MALZEMELER 1	MALZEMELER 2	MALZEMELER 3	MALZEMELER 4		
HIZLI ÇORBALAR	Sebze ve sıvı ekleyin 100°C 🕒 1 30 dakika → 2 dakika	Karıştırın	Yok	Yok	 maxblade	Sebze Çorba
PÜTÜRSÜZ ÇORBALAR	Yağ ekleyin 140°C 🕒 3 Isıtma	Sebze ekleyin 180°C 🕒 2 5 dakika	Sıvı Ekleyin 98°C 🕒 3 20 dakika → 2 dakika	Karıştırın	 maxblade	Mantar Çorba
HAŞLAMALAR	Yağ ekleyin 140°C 🕒 3 Isıtma	Et ekleyin 180°C 🕒 4 2 dakika daha sonra 🕒 3 3 dakika	Sebze ekleyin 140°C 🕒 2 10 dakika	Sıvı Ekleyin 98°C 🕒 2 30 dakika		Kuzu suyu, taneli çorbalar



= seçilmiş hız

Not: Her aşamada ısıtma döngüsü sırasında "ISITMA" mesajı görüntü ekranında gösterilecek ve süre doğru sıcaklığa ulaşılan kadar geri saymaya başlamayacaktır.



Karıştırarak kızart programı (30)

Yönlendirme için tarif fikirleri - kişisel zevk ve tercihe göre uyumlu

Aşama 1	Aşama 2	Aşama 3	Aşama 4	Kullanılan alet	Tarif fikirleri
Yağ ekleyin 140°C 🕒 3 Isıtma	Sebze ve et ekleyin 160°C 🕒 4 3½ dakika	Çeşniler ekleyin 120°C 🕒 4 2 dakika	İlave Malzemeler 120°C 🕒 4 45 saniye		Patates kızartmalarını ve sautéing'i karıştırın



= seçilmiş hız

Not: Her aşamada ısıtma döngüsü sırasında "ISITMA" mesajı görüntü ekranında gösterilecek ve süre doğru sıcaklığa ulaşılan kadar geri saymaya başlamayacaktır.



Tatlı programı 31

Yönlendirme için tarif fikirleri - kişisel zevk ve tercihe göre uyumlu

Alt program	Aşama 1	Aşama 2	Aşama 3	Kullanılan alet	Tarif fikirleri
TATLI SOSLARI	Kuru malzemeleri ekleyin 2½ dakika	Sıvı Ekleyin 98°C ⌚ 5 Isıtma daha sonra ⌚ 6 10 dakika	Yok		Krema, krem brülée
HAMUR	Su ve maya ekle 2 dakika	Kuru malzemeleri ekleyin 3¼ dakika	Yok	 midiblade	Ekmek



= seçilmiş hız




Ekmek yapma

- 400g'ı geçmeyin (un ağırlığı) / 640g (toplam ağırlık) – birimi aşırı yükleyebilirsiniz.
- Hamur yoğurmak için midiblade 7b 10 hızında kullanın.
- 3 dakikadan daha uzun süre yoğurmayın.
- İlik su kullanın.


manuel fonksiyonlar için önerilen hız tablosu

Araç	İşlev	Önerilen hız / sıcaklık	İşleme süresi	Önerilen miktarlar
 maxblade	Otların doğranması	12	20 saniye	20g – 50g
	Soğanların doğranması	12	15 – 20 saniye	300g'a kadar (2 soğan)
	Doğrama sebzelerin 4cm'lik parçalar halinde kesilmesi	12	20 saniye	500g'a kadar
	Yağsız et kıymak için 2 cm'lik küpler şeklinde doğrayın	12	5 –20 saniye	150g – 300g
	Hamur işi - Una yağ sürülmesi Hamur işi malzemelerini birleştirmek için su eklenmesi	12	15 saniye 15 saniye	150g – 200g un ağırlığı

manuel fonksiyonlar için önerilen hız tablosu (devamı)

Araç	İşlev	Önerilen hız / sıcaklık	İşleme süresi	Önerilen miktarlar
 maxblade	Çikolata kıymak için (örn. eritmek için) parçalara bölün	12	40 saniye	200g'a kadar
	Buz kırma	12	25 – 30 saniye	250g'a kadar (12 küp)
	Karnabahar doğranması (örn. karnabahar pirinci için)	12	20 saniye	500g'a kadar (1 baş çiçekçikler halinde kesilmiş)
	İçecekler ve smoothie'ler	12	60 saniye	1 litre
	Soğuk Karıştırma	12	1 – 2 dakika	2,6 litre
 midiblade	Bir kapta birlikte pişirme	8 ile 12 arası	30 – 60 saniye	Toplam ağırlık 800 grama kadar
	Buharda tatlı puding (örn. Buharda çikolatalı puding)	8	60 saniye	Toplam ağırlık 800 grama kadar
	Makarna hamuru – kuru malzemeleri karıştırma Islak malzemeleri ekleme	4	2 dakika	Toplam ağırlık 830 grama kadar
	Çörekler	8	2 dakika	Un ağırlığı 500 grama kadar
	Çörekler	12	1 dakika	Toplam ağırlık 670 grama kadar
	Ekmek hamuru (beyaz un)	10	3 dakika	Toplam ağırlık 640 grama kadar Un ağırlığı 400 grama kadar
	Tatlı çörekler	10	2 dakika	Toplam ağırlık 530 grama kadar Un ağırlığı 250 grama kadar
	Kekler için tereyağı / Krema /margarin ve şeker	7 ile 8 arası	2 - 3 dakika	Toplam yağ ve şeker ağırlığı 400 grama kadar
	Brownie	5	2 - 3 dakika	1,2 kg'a kadar

manuel fonksiyonlar için önerilen hız tablosu (devamı)

Araç	İşlev	Önerilen hız / sıcaklık	İşleme süresi	Önerilen miktarlar
	Yumurta beyazları	8-9	3½ – 4 dakika	2 – 8 (70 – 280g)
	Şekerli krema	9	1 – 1½ dakika	200g – 600g
	Mayonez	9	1 – 1½ dakika	2 – 4 yumurta karışımı
	Gözleme tarifi			
	Aşama 1 Tereyağı Bal	0/55°C	10 dakika	100g 300g
	Aşama 2	6/55°C	1 dakika	-
	Aşama 3 Yulaf	12/KAPALI	5 saniye	300g
Aşama 4 Kuru üzüm	12/KAPALI	5 saniye	100g	

Not: Bu sadece rehberlik amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarif ve malzemelere bağlı olarak değişiklik gösterecektir.

Uyarı ve İpuçları

- **Karıştırma aletini 9'un üzerindeki hızlarda kullanmayın.**
- En iyi sonuç için, kek yaparken daima yumuşak, oda sıcaklığında tereyağı ve margarin kullanın.
- Makine yavaşlar veya zorlanmaya başlarsa, hızı arttırın.

bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.
- Temizlemeden evvel kapağı ve araçları çıkartın.
- Kullanımda olmadığına karıştırma aracını, çırpma aracını, kâse fişini, spatulayı ve Direct Prep ekini saklama kutusunda saklayın 23. Direct Prep diskleri sağlanmış olan saklama torbasında saklanabilir 69

güç ünitesi

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- **Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.**
- **kase sıcaklık sensörleri**
- Nemli bir bezle silin ve ardından iyice kurulayın. Sensörleri temizlemek için asla çözücü temizleyiciler veya sıvı araçlar kullanmayın.

kase/ karıştırma aracı / maxblade / midiblade / çırpıcı

- "DURULA" işlevi bölümüne bakınız
- Parçaları yıkayın ve ardından iyice kurulayın.
- Eğer malzemeler yanar veya kâsenin içine yapışır, bir spatula kullanarak mümkün

olduğunca temizlemeye çalışın. Kaseyi sabunlu sıcak su ile doldurun ve yumuşamaya bırakın. İnatçı artıkları temizleme fırçası kullanılarak çıkartın. Kasede oluşabilecek renk değişimleri performansı etkilemez.

kâse tahrik mili düzeneği/kâse fişi

- 1 Kâsenin altında yer alan tahrik mili somunu 15 kilidini, saat yönünün tersine doğru çevirerek açın.
- 2 Daha sonra tahrik milini 10 veya kâse fişini 61 çıkarın.
- 3 Conta halkasını 11 veya 62 çıkarın ve yıkayın.
- 4 Kâse tahrik düzeneğini veya kâse fişini sıcak sabunlu suyla fırçalayın ve daha sonra musluğun altında iyice durulayın.
- 5 Contanın tahrik miline veya kâse fişine, kâseye yeniden takmadan önce doğru şekilde takıldığından emin olun.

Kapak

- Temizlemeden önce her zaman kapağı sökün:
- 1 Doldurma kapağını çıkarın.
- 2 Kapak iç kısmını 4 dışarı itin.
- 3 Contayı 6 kapak iç kısmından çıkarın 4.

- Yıkadıktan sonra, contayı geri dış kapak kısmına, kalın kenar en üstte olacak şekilde takın ve yukarıdaki prosedürün tersini uygulayın.
Not: Conta doğru yerleştirilmez ise kapaktan sızıntı meydana gelecektir.

direct prep

Temizlemeden önce eki tamamen sökün.

- Daha kolay temizleme için, parçaları her zaman kullanımdan hemen sonra yıkayın.
- Kesme disklerini dikkatli tutun – **oldukça keskindirler.**
- Kapağı (51) tabandan (52) çıkartmak için besleme tüpünden (50) bastırın ve saat yönünün tersine çevirin. Sonra çıkartın.
- Kule: Suya daldırmayın. Kule yanlışlıkla suya daldırılırsa, eki yeniden takmadan önce tüm suyun boşaltılmış olduğundan emin olun.

buğulama sepeti

- Parçaları yıkayın, daha sonra iyice kurulayın.

bulaşık

Alternatif olarak, yıkanabilir parçalar bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

Öge	Bulaşık makinesi için uygun
Kase	✓
Kâse tahrik mili + conta	✓
Yavaş pişirme fişi + conta	✓
Tahrik mili somunu	✓
Dış kapak, iç kapak kısmı ve kapak conta kısmı	✓
Doldurma kapağı	✓
Direct Prep çıkış kapağı	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Karıştırma aracı	✓
Çırpma aracı	✓
Buhar tepsi tabanı, raf ve kapak	✓
Saklama birimi	✗
Direct Prep iticisi, serpm plakası, taban ve uzatma kanalı	✓
Kesme diskleri	✓

Kule	✗
Spatula	✓
Disk saklama çantası	✗
Kapak adaptörü	✓

servis ve müşteri hizmetleri

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





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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Cihazda güç yok/görüntü ekranı çalışmıyor.	Cihaz fişi takılı değil. Açma/Kapama anahtarı çalıştırılmıyor	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin. Açma/Kapama düğmesini (20) Açık konumuna getirin.
Cihaz çalışmıyor.	Kase doğru şekilde yerleştirilmemiş. Başlat'a basılmamış. Süre ayarlı değil.	Kasenin, güç ünitesine doğru şekilde yerleştirildiğini kontrol edin. Pişirmeye başlamak için Başlat tuşuna basın. Süre ayarlamayı kontrol edin.
Kasenin altına yiyecek yapıyor veya yanıyor.	Sebzeleri yumuşatırken, karıştırma aracı ve bıçak ağız takılı değil. Temperature selected too high.	Her zaman karıştırma aracını veya bıçak ağını kullanın. Doğru sıcaklığın seçili olduğunu kontrol edin ve karıştırma hızını artırın.
İşlem süresince kapatan sızın oluyor.	Kapak contası, kapağa doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Contanın nasıl yerleştirileceğini görmek için "bakım ve temizlik" e bkz.
Karıştırma hızı artırılamıyor.	Kâse veya malzemeler 105°C'nin üstünde.	Normal çalışma. Kâse veya malzemelerin sıcaklığı 105°C'nin üstünde olduğunda, karıştırma hızı hız 6 ile sınırlandırılmış.
Kâsenin tabanından sızıntı	Kâse tahriki veya fişi doğru yerleştirilmemiş	Kâse contasının yerinde olduğunu ve doğru takıldığını kontrol edin.
Geri sayım sayacı görüntü ekranında geri saymıyor.	Isıtma aşamasında geri sayım sayacı doğru sıcaklığa ulaşılan kadar geri saymayacaktır. Sıcaklık 100°C'nin yukarısına ayarlanmış ancak yiyeceklerin su içeriği sıcaklığın 100°C'nin üstüne çıkmasını engelliyor.	Normal çalışma. Azaltın veya doğru sıcaklığı seçin.
Kâse içeriğinin ısı 100°C'nin üstüne çıkmaz.	Malzemelerin su içeriği sıcaklığın 100°C'nin üstüne çıkmasını engelleyebilir.	Normal çalışma
Ekran buğulama programı sırasında "SU SEVİYESİNİ KONTROL EDİN" mesajını gösterir.	Kuru kaynama koruması etkinleştirildi Çalışma sırasında su yok veya kuru çalışıyor.	1 litre (21) işaretine kadar su ekleyin ve yeniden başlatın.
Çalışma esnasında aşırı derecede hareket etme ve titreme.	Kâsedeki eşit olmayan yük aşırı titreşime neden oluyor. Maksimum kapasite aşılmış. Yanlış alet veya hız kullanıldı.	Miktarı azaltın veya kâsedeki yiyeceği yeniden düzenleyin ve birimi yeniden başlatın. Doğru alet ve kullanılacak hız için ilgili programa ve tavsiye edilen hız tablolarına bakın.

sorun giderme kılavuzu (devamı)

Problem	Nedeni	Çözüm
Ekranda "MOTOR AŞIRI ISIN. SOĞUMASINA İZİN VERİN" gözüktür.	Motor aşırı yüklendi.	Birimi kapatın ve fişini çekin. 45 dakika soğumasını bekleyin ve sonra tekrar fişe takın. Mesaj gösterilmeye devam ederse, 45 dakika daha soğumasını bekleyin.
Ekranda "MOTOR AŞIRI YÜKLENDİ" veya "MOTOR DURDU" mesajı görüntülenir.	Alet aşırı yüklendi.	Kâsedeki miktarı azaltın
Ekranda E:20 - E:29 ile başlayan hata mesajı gösterilir	Cihaz, doğru bir şekilde çalışmıyor.	Cihazı kapatın ve prizden çekin. Sonra fişi prize tekrar takın ve yeniden başlatın.
Ekranda hata mesajı E:34 gösterilir	Wi-Fi kullanıcı bilgileri kullanımda.	Wi-Fi Şifresini Kontrol Edin. Wi-Fi'yi fabrika ayarına döndürün, "Wi-Fi Menü" bölümüne bakın. Kenwood World uygulamasından Cihaz Kurulumu'nu yeniden başlatın.
 yavaş yanıp sönüyor	Bilinen Wi-Fi ağı bulunamadı.	Cihaz taşınmış olabilir, router kapalı olabilir veya yeniden başlatma gerekli olabilir.
 hızlı yanıp sönüyor	Wi-Fi mevcut, ama Kenwood bulut sunucularına bağlanamıyor.	Router'ın yeniden başlatılması gerekebilir ya da İnternet Servis Sağlayıcınız ile görüşün.
Sorun devam ederse size en yakın Kenwood Servis Merkezi ile görüşün. Size en yakın Kenwood Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.		

obsah

bezpečnost	183–187
připojení spotřebiče k aplikaci Kenwood World	187
nabídka Wi-Fi	187
popis	188
výběh jazyka	188
používání food processoru s funkcí vaření	189-190
používání nástavce Direct Prep	190-191
vysvětlení symbolů na displeji	192
ruční režim	193-194
používání přednastavených programů	195-201
program Hlavní jídlo	195-196
program Omáčky	197
program Vaření v páře	198-199
program Polévky	200
program Restování	200
program Dezert	201
tabulka doporučeného používání	201-203
péče a čištění	203-204
servis a péče o zákazníky	204
průvodce odstraňováním problémů	205-206

bezpečnost


- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- Kvůli správnému fungování zkontrolujte, zda je spodek nádoby před nasazením na napájecí jednotku čistý a suchý.
- Vždy vypněte a odpojte od elektrické zásuvky před:
 - sestavováním a rozebíráním,
 - pokud spotřebič nepoužíváte,
 - před čištěním.
- Před vyléváním obsahu z nádoby vždy vyjměte míchadlo a metlu, aby nedošlo k popálení ze stříkajících horkých ingrediencí.
- Při nalévání horké tekutiny do food processoru buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.
- Nožová jednotka je navržena tak, aby zůstala na hnací hřídeli, a sundávat by se měla až po odstranění obsahu z nádoby. Nožová jednotka je ostrá, proto s ní zacházejte opatrně.
- Když je spotřebič připojen k napájení, nestrkejte do jeho nádoby ruce ani kuchyňské náčiní.
- Když spotřebič ponecháte bez dozoru v režimu vaření, věnujte pozornost těmto bodům:
 - dodržujte pokyny ohledně teploty a maximálního množství v nádobě,
 - dbejte na to, aby byla jednotka i s kabelem umístěná mimo dosah dětí a dále od hrany pracovní plochy,
 - pravidelně kontrolujte vývoj, aby bylo v nádobě dost tekutiny a jídlo se nepřevařilo.

- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Před přesouváním zkontrolujte, zda je nádoba prázdná a kryt výstupu je pevně nasazený. Nezvedejte za držadla nádoby.
- Nepřesouvejte spotřebič, pokud je v provozu nebo stále horký.
- Nepoužívejte poškozený spotřebič. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz „servis a péče o zákazníky“.
- Nepřekračujte maximální uvedená množství.
- Nepřekračujte maximální objem 2,6 litru vyznačený zevnitř nádoby.
- Při smažení **NEPŘEKRAČUJTE** maximální množství 0,5 litru oleje vyznačené na nádobě. Před přidáním potravin do oleje z nich odstraňte přebytečnou tekutinu/vodu.
- Nedovolte, aby se napájecí jednotka, kabel nebo zástrčka namočily.
- V režimu vaření nebo po vaření buďte při manipulaci s částmi spotřebiče opatrní. To platí zejména pro nádobu, víko a nástroje, protože dlouho po vypnutí spotřebiče zůstávají **HORKÉ**.
- K vyjmutí a přenášení nádoby používejte držadla. Při manipulaci s horkou nádobou a horkými nástroji používejte kuchyňské chňapky.
- Spodní strana nádoby zůstane horká dlouho po dokončení vaření. Při manipulaci s nádobou buďte opatrní a při odkládání nádoby na povrchy citlivé na teplo pod ni použijte ochrannou podložku.
- Dávejte pozor na páru unikající z nádoby, zvláště při sundávání víka nebo víčka plnicího otvoru během nebo po vaření.
- Nesundávejte víko ani víčko plnicího otvoru, když je uvnitř tekutina ve varu.
- K sundání víka nebo víčka plnicího otvoru během nebo po vaření používejte kuchyňské chňapky.
- Při používání funkce sekání nebo přípravě pyré mějte vždy nasazené víčko plnicího otvoru.
- Spotřebič vždy používejte s nasazeným víčkem plnicího otvoru, pokud není v receptu uvedeno jinak.

- Používejte pouze nádobu a nástroje dodané se spotřebičem.
- Nepoužívejte nádobu s jiným zdrojem ohřívání.
- Nepoužívejte spotřebič v režimu vaření, když je nádoba prázdná.
- K ovládání spotřebiče nepoužívejte víko, vždy používejte tlačítko Start/Stop nebo Zrušit.
- Nepoužívejte jednotku „maxblade“ ⑦a na kynutá těsta nebo litá těsta. Používejte „midiblade“ ⑦b.
- **V případě použití příliš velké síly na zajišťovací mechanismus může dojít k poškození spotřebiče a zranění osob.**
- Při používání spotřebiče dbejte na to, aby byl umístěný na vodorovné ploše a dále od její hrany. Neumísťujte pod závěsné skříňky.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Před konzumací jídla se ujistěte, že je zcela uvařené a horké.
- Jídlo by mělo být zkonsumováno brzy po uvaření, případně je můžete nechat rychle zchladnout a co nejdříve zmrazit.
- Vždy zkontrolujte, zda je správně nasazený těsnicí kroužek na hnací hřídeli, aby nedošlo k vytékání nebo poškození food processoru s funkcí vaření.
- Před sundáním nádoby na vaření vždy použijte tlačítka pro uvolnění nádoby ⑭.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí. Nenechávejte volně viset napájecí kabel tam, kde by na něj mohlo dosáhnout dítě.

- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Nástavec Direct Prep

- Disky jsou velmi ostré. Při nasazování, sundávání a čištění postupujte opatrně **Při manipulaci a čištění vždy držte za úchyt mimo ostří.**
- **Víko nesundávejte, dokud se kotouč zcela nezastaví.**
- K protlačování potravin plnicí trubicí nepoužívejte prsty. Používejte pouze dodávanou tlačku.
- Netlačte potraviny do plnicí trubice příliš velkou silou – mohli byste nástavec poškodit.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí. Nestrkejte prsty do výstupního otvoru .
- Před sundáním víka z nástavce Direct Prep:
 - o vypněte spotřebič;
 - o počkejte, až se kotouč zcela zastaví.
- Adaptér na víko při nasazování nebo sundávání vždy držte za úchyt.

Parní hrnec

- Tento nástavec vytváří páru, která by vás mohla popálit.
- Dávejte pozor, abyste se neopařili párou vycházející z parního hrnce, zvláště při sundávání víka.
- Dávejte pozor při manipulaci s částmi, protože všechny tekutiny nebo kondenzace budou velmi horké. Používejte kuchyňské chňapky.
- Maso, ryby a mořské plody v páře důkladně uvařte. Nikdy je nevařte zmražené.
- Pokud používáte základnu a poličku parního hrnce, dávejte maso, drůbež a ryby do spodního košíku, aby syrová šťáva nemohla kapat na potraviny pod ním.
- V parním hrnci neohřívejte vařenou rýži.

před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
 - **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**
 - Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.
 - Tento spotřebič obsahuje a používá bezdrátový modul FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA
 - Tento spotřebič splňuje základní požadavky a další relevantní ustanovení nařízení 2014/53/EU.
- ### **před prvním použitím**
- Odstraňte plastové krytky nožové jednotky. Tyto krytky vyhodte, protože slouží pouze k ochraně nožů při výrobě a přepravě.
 - Omyjte všechny části: viz „péče a čištění“.

připojení spotřebiče k aplikaci Kenwood World

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

- 1 Stáhněte si aplikaci Kenwood World do chytrého telefonu nebo tabletu.
- 2 Po dokončení stahování aplikaci spusťte a postupujte podle zobrazených pokynů.

Číslo PIN

- Toto číslo je nutné zadat, když k tomu aplikace Kenwood World vyzve.
- Spotřebič lze připojit pouze, když se na displeji zobrazuje číslo PIN. Pokud PIN zadáte nesprávně, postupujte podle pokynů v aplikaci a zkuste to znovu.
- Chcete-li zobrazit číslo PIN spotřebiče, zmáčkněte a na 3 sekundy podržte tlačítko OK (pouze při připojení k Wi-Fi).

Poznámka:

Wi-Fi

Funguje pouze se standardy IEEE802.11 b, g a n v pásmu 2,4 GHz a k síťm se připojuje pomocí zabezpečení WPA2-PSK

Kompatibilita

Aplikace Kenwood World je kompatibilní s nejnovějšími verzemi systémů iOS a Android.

Nabídka Wi-Fi	
<ol style="list-style-type: none">1 Když je spotřebič v pohotovostním režimu, na 3 sekundy stiskněte tlačítko zvýšení (+).2 Stisknutím tlačítek (+) a (-) můžete procházet nabídkou a stisknutím tlačítka OK potvrdíte požadovanou možnost.3 Nabídku Wi-Fi můžete opustit stisknutím tlačítka Zrušit. Spotřebič se také vrátí do pohotovostního režimu, pokud je neaktivní po dobu 10 sekund.	
RESETOVAT WI-FI	Zvolením této možnosti vymažete všechna data Wi-Fi uložená ve spotřebiči a obnovíte jejich tovární nastavení. Po zvolení spotřebič přejde do pohotovostního režimu. důležité Při likvidaci spotřebiče je důležité jej resetovat na tovární nastavení, abyste chránili svá osobní data.
MAC:	Tato možnost automaticky zobrazí adresu MAC spotřebiče pro Wi-Fi.

popis

- ① víčko plnicího otvoru
- ② vnější víko (šedé)
- ③ zajišťovací jazýčky
- ④ vnitřní víko (průhledné)
- ⑤ otvor pro víčko plnicího otvoru
- ⑥ těsnění víka
- ⑦a maxblade
- ⑦b midiblade
- ⑧ míchadlo
- ⑨ metla
- ⑩ hnací hřídel
- ⑪ těsnění hnací hřídele
- ⑫ držadla nádoby
- ⑬ varná nádoba
- ⑭ tlačítka pro uvolnění nádoby
- ⑮ matice hnací hřídele
- ⑯ pohonná jednotka
- ⑰ displej
- ⑱ kryt výstupu pro Direct Prep
- ⑲ výstup pro Direct Prep
- ⑳ vypínač
- ㉑ stěrka

parní hrnec

- ㉒ základna parního hrnce
- ㉓ úložná jednotka
- ㉔ polička parního hrnce
- ㉕ víko parního hrnce

panel displeje

- ㉖ program Hlavní jídlo
- ㉗ program Omáčky
- ㉘ program Vaření v páře
- ㉙ program Polévky
- ㉚ program Restování
- ㉛ program Dezert
- ㉜ tlačítka Teplota
- ㉝ tlačítka Čas
- ㉞ tlačítka Rychlost
- ㉟ tlačítka OK
- ㊱ tlačítka pro zvýšení (+)
- ㊲ tlačítka pro snížení (-)
- ㊳ tlačítka Zrušit
- ㊴ tlačítka Sekání
- ㊵ tlačítka Start/Stop – varná nádoba
- ㊶ tlačítka Start/Stop – Direct Prep

symboly na displeji

- ㊷ zvolená teplota
- ㊸ upozornění na vysokou teplotu
- ㊹ zobrazení textu
- ㊺ zvolený čas
- ㊻ zvolená rychlost

㊼ režim vaření

㊽ symbol Wi-Fi

Direct Prep

- ㊾ tlačka/odměrka
- ㊿ plnicí trubice
- ① víko nástavce Direct Prep
- ② hnací hřídel

㊿ kotouč

- 1 kotouč na velmi jemné strouhání (pokud je součástí balení)
- 2 kotouč na jemné strouhání (pokud je součástí balení)
- 3 kotouč na hrubé strouhání
- 4 kotouč na tenké plátky
- 5 kotouč na tlusté plátky (pokud je součástí balení)

- ④ odebírací kotouč
- ⑤ základna
- ⑥ výpust
- ⑦ prodlužovací výsypka
- ⑧ podstavec
- ⑨ pouzdro pro uložení kotoučů
- ⑩ adaptér na víko

pomalé vaření

- ① zátka nádoby
- ② těsnění nádoby

výběr jazyka

Při prvním zapnutí food processoru s funkcí vaření se na displeji automaticky nastaví angličtina.	
1 Chcete-li jazyk změnit, stiskněte a podržte tlačítka OK ㉟ a pomocí vypínače ㉑ spotřebič zapněte. • Na displeji se zobrazí „NASTAVENÍ JAZYKA STISKNĚTE START“.	
2 Chcete-li jazyk změnit, stiskněte tlačítka (+) nebo (-), dokud se na displeji nezobrazí požadovaný jazyk. Po zvolení požadovaného jazyka potvrďte volbu stisknutím tlačítka OK. Na displeji se zobrazí „VÍTÁ VÁS kCook“.	
3 Pokud chcete později jazyk změnit, opakujte postup popsany výše.	

používání food processoru s funkcí vaření

- 1 Zapojte do elektrické zásuvky a stiskněte vypínač ⑳ na pravé straně napájecí jednotky. Spotřebič pípne a zobrazí se „VÍTÁ VÁS kCook“.
- 2 Na napájecí jednotku nasadte nádobu ⑬ tak, aby zajišťovací výčnělek směřoval dozadu. Lehkým zatlačením dolů zajistíte. Poznámka: Pokud není nádoba správně natočená, nelze ji zajistit.
- Chcete-li nádobu sundat, zmáčkněte současně obě tlačítka pro uvolnění nádoby ⑭ (umístěná pod držadly nádoby) a nádobu zvedněte.
- 3 Zvolte některou z následujících možností:

3A Ruční vaření – viz část o ručním režimu.


3B Přednastavené programy:

Informace o používání najdete v části „používání přednastavených programů“.

-  program Hlavní jídlo ⑳
-  program Omáčky ㉑
-  program Vaření v páře ㉒
-  program Polévky ㉓
-  program Restování ㉔
-  program Dezert ㉕

Poznámka: Když zmáčknete tlačítko přednastaveného programu, rozsvítí se proužek nad příslušným tlačítkem.

- 4 Do nádoby nasadte jednotku maxblade ⑦a, midblade ⑦b, míchadlo ⑧, metlu ⑨ nebo zátku nádoby pro pomalé vaření ⑥1.

Nástroj pro nádobu	Používání
Maxblade	K nasekání ingrediencí před vařením a k přípravě pyré po dokončení vaření.  Nepoužívejte na kynutá ani litá těsta.
Midblade	K přípravě kynutého a litého těsta.
Míchadlo	Na recepty, kdy chcete ingredience jemně míchat, aniž byste je rozmixovali. Nepoužívejte s rychlostí vyšší než 9.
Metla	K našlehání jemných ingrediencí, jako jsou bílky, šlehačka, majonéza a holandská omáčka.

- 5 Přidejte ingredience, které chcete mixovat nebo vařit.
- 6 Nasadte víko a víčko plnicího otvoru. Víko zatlačte dolů a otočte proti směru hodinových ručiček, dokud nebude srovnané s držadly varné nádoby.

Spotřebič nebude fungovat, pokud není správně nasazená nádoba a víko.

- 7 Zmáčknutím tlačítka Start/Stop varné nádoby ㉖ spustíte přípravu jídla.
- 8 Přednastavené programy – na konci každé fáze a po dokončení vaření spotřebič pípne a automaticky přejde do cyklu Udržení teploty, který trvá 30 minut. Chcete-li přejít do další fáze, postupujte podle pokynů na displeji.
- 9 Chcete-li spotřebič kdykoli vypnout, zmáčkněte tlačítko Start/Stop a sundejte víko. Dávejte pozor, protože nádoba a víko budou horké. Chcete-li ve vaření pokračovat, znovu nasadte víko a zmáčkněte tlačítko Start/Stop.
- Ruční režim – na konci vaření časovač dojde na čas 00:00 a spotřebič pípne.

Pohotovostní režim

- Chcete-li spotřebič vrátit do pohotovostního režimu, zmáčkněte a na 3 sekundy podržte tlačítko Zrušit.
- Pokud do 30 minut nic nevolíte, spotřebič se přepne do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí „VÍTÁ VÁS kCook“. Spotřebič znovu aktivujete zmáčknutím kterékoli funkce.

Cyklus Udržení teploty

- V cyklu Udržení teploty se bude obsah promíchávat při teplotě 62 °C.
- Sundejte víko, abyste zkontrolovali stav nebo přidali další ingredience, a pak zmáčknutím tlačítka Start/Stop pokračujte ve vaření.
- Když časovač na konci fáze programu odpočítá do stavu 00:00, spotřebič se automaticky přepne do cyklu Udržení teploty, který trvá 30 minut.
- Jednotka bude pípáním každých 10 sekund během první minuty a pak každých 30 sekund upozorňovat, že je v cyklu Udržení teploty a cyklus vaření byl dokončen.
- Pokud je teplota nastavena na méně než 62 °C, nebude cyklus Udržení teploty obsah ohřívat.

Po vaření

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

Rady a tipy

- Nepřekračujte maximální objem 2,6 litru vyznačený zevnitř nádoby.
- Nepřekračujte značku maximálního množství 0,5 litru oleje při smažení.
- Syrové maso a tvrdou zeleninu před přidáním do nádoby nakrájejte na malé kousky.
- Ke strouhání nebo krájení ingrediencí přímo do nádoby použijte nástavec Direct Prep (viz „používání nástavce Direct Prep“).
- Při přípravě receptů s mlékem vždy používejte některý z nástrojů, abyste zabránili přichycení nebo připálení obsahu.
- Ingredience nakrájejte na stejně velké kousky, protože to napomůže rovnoměrnému uvaření.
- Použijte dodávanou stěrku k seškrábání ingrediencí mezi jednotlivými fázemi programu.

Vypnutí zvuků

- Spotřebič v různých fázích používání pípá. Chcete-li pípání vypnout, podržte tlačítko Zrušit (⊘) a současně spotřebič zapnete pomocí vypínače.
- Chcete-li pípání znovu zapnout, spotřebič vypněte a znovu zapnete.

používání nástavce Direct Prep

krájecí a strouhací kotouče

Ve vašem balení nebudou obsaženy všechny uvedené kotouče, protože ty závisejí na variantě modelu. Informace o tom, jak dokoupit kotouč, který není součástí balení, najdete v části „servis a péče o zákazníky“.

Kotouče lze identifikovat podle čísel, která na nich jsou vyznačena:

Kotouč č. 1 – velmi jemné strouhání parmezánů.

Kotouč č. 2 – jemné strouhání sýru a tvrdého ovoce či zeleniny.

Kotouč č. 3 – hrubé strouhání sýru a tvrdého ovoce či zeleniny.

Kotouč č. 4 – tenké plátky sýru a tvrdého ovoce či zeleniny.

Kotouč č. 5 – tlusté plátky sýru a tvrdého ovoce či zeleniny.

sestavení a používání nástavce

- 1 Pokud chcete strouhat nebo krájet přímo do nádoby, nasadte víko nádoby a odstraňte víčko plnicího otvoru.
- 2 Sundejte kryt výstupu pro Direct Prep (1)

- 3 Nasadte podstavec (⊘) na výstup pohonu pro Direct Prep tak, aby k sobě seděly značky ▲, pak zatlačte dolů a otočením ve směru hodinových ručiček zajistíte (2).
- 4 Uchopte požadovaný kotouč za středový úchyt a zatlačte ho na hnací hřídel (3). Každý kotouč má identifikační číslo, které by při nasouvání na hřídel mělo být nahoře.
- 5 Nasadte odebírací kotouč (54) na hnací hřídel tak, aby stěrka byla nahoře a směrem ke krájecímu nebo strouhacímu kotouči (4).

Poznámka:

- **Pokud odebírací kotouč nenasadíte, budou se potraviny pod krájecím nebo strouhacím kotoučem hromadit a nebudou vypadávat výsypkou.**
- 6 Nasadte víko nástavce Direct Prep na základnu otočením ve směru hodinových ručiček.
 - 7 Nástavec nasadte na podstavec a otočením ve směru hodinových ručiček zajistíte (5).
 - 8 Po sestavení lze nástavec Direct Prep otočit ve směru hodinových ručiček to těchto poloh (6):

...▼	Pro nasazení nebo sundání nástavce Direct Prep. V této poloze nástavec nepoužívejte Direct Prep.
◀(1)	Pro krájení nebo strouhání přímo do varné nádoby skrz otvor ve víku.
◀(2)	Pro krájení nebo strouhání do jiné vhodné nádoby. V poloze ◀(2) lze nasadit prodlužovací výsypku (57) nasunutím na výpust (59).

Poznámka: Při dosažení každé polohy se ozve slyšitelné cvaknutí a příslušný symbol bude zarovnaný se symbolem ▲ na spotřebiči.


- 9 Nakrájejte potraviny, aby se vešly do plnicí trubice (50).
 - 10 Zmáčkněte tlačítko Start/Stop pro Direct Prep (7) a současně rovnoměrně tlače pomocí tlačky.
- **Do plnicí trubice nestrkejte prsty.**
 - **K posunutí nakrájených nebo nastrouhaných kousků, které zůstaly na víku, do otvoru ve víku použijte dodávanou stěrku.**
- 11 Chcete-li nástavec sundat, otočte jím ve směru hodinových ručiček, aby byl symbol ...▼ zarovnaný se symbolem ▲, a zvedněte.
- **Před sundáním víka nástavce Direct Prep spotřebič vždy vypněte.**




důležité

- **Podstavcem lze otáčet jen ve směru hodinových ručiček. Nesnažte se jej násilím otáčet proti směru, protože by se tím mohl poškodit.**
- **Pokud potraviny nevypadávají z výpusti, vypněte spotřebič a zkontrolujte, zda se nehromadí pod krájecím nebo strouhacím kotoučem a zda je nasazený odebírací kotouč. Před pokračováním uvolněte všechny zachycené potraviny.**
- **Pokud nástavec Direct Prep nepoužíváte, sundejte jej a nasad'te krytku výstupu.**

Rady a tipy

- Vždy používejte čerstvé potraviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Měly by téměř vyplnit šířku plnicí trubice. Zabrání to prokluzování potravin při zpracování.
- Po zpracování na kotouči vždy zůstane trochu odpadu.
- Při strouhání potravin vložených kolmo vzniknou menší kousky než z potravin vložených vodorovně.








Při použití nástavce Direct Prep ke krájení nebo strouhání přímo do nádoby můžete použít adaptér na víko  k navádění ingrediencí.

- 1 Sundejte víčko plnicího otvoru.
- 2 Nastavte nástavec Direct Prep do polohy .
- 3 Umístěte adaptér nad otvor pro víčko plnicího otvoru  tak, aby se držadlo nacházelo vlevo.
- 4 Otočte nástavec Direct Prep do polohy .
- 5 Použijte nástavec Direct Prep podle popisu v sekci „používání nástavce Direct Prep“.

důležité

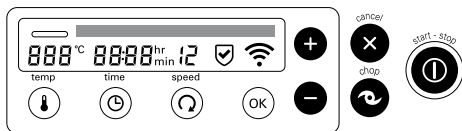
- Adaptér na víko při sundávání nebo nasazování vždy držte za úchyt.
- Před nasazením víčka plnicího otvoru je nutné adaptér sundat.

Vysvětlení symbolů na displeji

 WELCOME TO kCook 125 °C 2:27hr 12  	
	<p>Upozornění na vysokou teplotu Pod 60 °C – proužek není červený Nad 60 °C – proužek červeně svítí</p>
WELCOME TO kCook	<p>Zobrazení textu ukazuje informace o stavu, informace o receptech a chybové zprávy.</p>
125 °C	<p>Zobrazuje zvolenou teplotu. VYPNUTO, 30 °C → 180 °C. Poznámka: V ručním režimu – zmáčknutím tlačítka teploty na 3 sekundy během provozu přepnete mezi zvolenou teplotou a skutečnou teplotou.</p>
2:27hr	<p>Zobrazuje zvolený čas v hodinách, minutách a sekundách. Čas lze nastavit od 5 sekund → 8 hodin a po zmáčknutí tlačítka Start/Stop se začne odpočítávat. Pokud v ručním režimu není nastaven žádný čas, čas poroste.</p>
12	<p>Zobrazuje zvolenou funkci rychlosti. Rychlosti jsou od 1 → 12.</p>
	<p>Když se na displeji zobrazuje symbol , probíhá vaření, které nevyžaduje žádný další zásah.</p>
	<p>Symbol Wi-Fi Bliká – pokouší se připojit k síti Wi-Fi. Svítí – úspěšně připojeno k síti Wi-Fi.</p>

Ruční režim




Ručně vyberte požadovanou teplotu, čas a funkci míchání nebo sekání.






- Zvolte nastavení, které chcete změnit, a pomocí tlačítek (+) a (-) nastavení upravte.

Poznámka:

- Podržením tlačítek (+) a (-) projdete nastavení rychleji.
- Když je nastavení zvoleno, bude příslušný symbol na displeji blikat.
- Pokud nic neuděláte, nastavení se po 4 sekundách zablokuje.

<p>temp</p> 	<p>Teplotu lze nastavit od 30 °C do 180 °C v krocích po 1 °C. Zvolením nastavení „OFF“ (VYPNUTO) lze spotřebič používat bez nastavení teploty.</p>
<p>time</p> 	<p>Čas lze nastavit od 5 sekund do 8 hodin. Poznámka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pokud nenastavíte žádný čas, na food processoru s funkcí vaření čas poroste do maximálně 8 hodin.
<p>speed</p> 	<p>K dispozici je dvanáct nastavení rychlosti, které umožňují zvolit vhodné nastavení pro jednotlivé recepty. Některé recepty vyžadují neustálé míchání, aby se obsah nepřichytil ke dnu nádoby, zatímco u jiných receptů je vhodné přerušované míchání, aby se udržela konzistence obsahu. Nastavení vyšší rychlosti jsou k dispozici pro přípravu polévek apod.</p> <p>Rychlost 1 – Přerušované míchání s dlouhými pauzami. V tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí zhruba na 2 otáčky každých 60 sekund, což je vhodné pro dušené maso se zeleninou apod.</p> <p>Rychlost 2 – Přerušované míchání se středními pauzami. V tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí zhruba na 2 otáčky každých 15 sekund.</p> <p>Rychlost 3 – Přerušované míchání s krátkými pauzami. V tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí zhruba na 2 otáčky každých 5 sekund.</p> <p>Rychlost 4 to 12 – Trvalé rychlosti postupně rostoucí až po maximální rychlost.</p>

Ruční režim – pokračování

 <p>cancel/</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zmáčknutím kdykoli zrušíte fázi programu nebo vybranou funkci. • Když tlačítko zmáčknete během přednastaveného programu, vrátí se spotřebič k předchozí fázi. <p>Chcete-li provést zrušení a vrátit se do pohotovostního režimu, na 3 sekundy zmáčknete a podržte a spotřebič při zrušení funkce pípne.</p>
 <p>chop</p>	<p>Studené ingredience Krátkými přerušovanými impulzy obsah nasekáte a podržením tlačítka na delší dobu obsah rozmixujete. Poznámka: Pokud jsou spotřebič nebo ingredience studené, funkce sekání nefunguje nepřetržitě. Pokud tlačítko ručně podržíte, bude spotřebič fungovat pouze na maximální rychlost a na displeji poroste čas do 2 minut.</p> <p>Teplý spotřebič/ingredience (na displeji upozornění na vysokou teplotu) Poznámka: Aby se zabránilo nadměrnému stříkání, bude rychlost zpracování omezena na 6, když je teplota nádoby/ingrediencí nad 105 °C. Podržte tlačítko zmáčknuté a rychlost se bude postupně zvyšovat, dokud se nedosáhne požadované rychlosti zpracování. Tlačítko bude fungovat maximálně 2 minuty a pak se automaticky vypne. Chcete-li operaci ukončit před uplynutím 2 minut, zmáčknete tlačítko Zrušit nebo znovu zmáčknete tlačítko Sekání.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Při použití funkce sekání musí být nasazené víčko plnicího otvoru.
 <p>start - stop</p>	<p>Po zvolení programu nebo ručním nastavení požadované funkce jedním zmáčknutím tlačítka Start/Stop zahájíte vaření. Další zmáčknutím operaci pozastavíte. Když je jednotka pozastavená, displej bliká.</p>

Rady a tipy pro vaření

Vaření v nádobě	<ul style="list-style-type: none"> • Větší množství ingrediencí potřebuje delší dobu míchání, aby se rovnoměrně ohřály. 	
Ohřívání s mléčnými ingrediencemi	<ul style="list-style-type: none"> • Používejte míchadlo a metlu. • Teploty do 90 °C. • Rychlosti trvalého míchání 4 až 6. 	
Smažení	<ul style="list-style-type: none"> • Teploty do 180 °C. • Lepších výsledků obvykle dosáhnete, pokud olej rozpálíte před přidáním ostatních ingrediencí. • Lepších výsledků při smažení masa dosáhnete, když sundáte víčko plnicího otvoru. • Před přidáním oleje se ujistěte, že jsou nádoba i víko suché. • Nepřekračujte maximální objem 0,5 litru oleje vyznačený v nádobě. 	
Tabulka teplot	60 °C	Rozpouštění čokolády
	94 °C – 99 °C	Mírné vaření
	100 °C	Vaření
	100 °C – 104 °C	Vaření v páře
	120 °C	Restování zeleniny
	140 °C – 180 °C	Osmahnutí masa

používání přednastavených programů			
Výběr programu			
1 Zmáčkněte tlačítko požadovaného programu. Poznámka: Když zmáčknete tlačítko programu, rozsvítí se proužek nad příslušným tlačítkem.			
2 Zmáčknutím tlačítka (+) nebo (-) zvolte požadovaný podprogram. Pak výběr potvrďte zmáčknutím tlačítka OK.			
3 Postupujte podle pokynů na displeji a řiďte se příslušným receptem.			
4 Zmáčkněte tlačítko Start/Stop.			
Změny podprogramů			
<ul style="list-style-type: none"> Během každé fáze lze v případě potřeby upravit nastavení teploty, času a rychlosti. Zmáčkněte tlačítko Start/Stop a zvolte nastavení, které chcete upravit. Pomocí tlačítek (+) a (-) nastavení změňte a pak zmáčknutím tlačítka Start/Stop pokračujte ve vaření. Použijte dodávanou stěrku k seškrábání ingrediencí mezi jednotlivými fázemi programu. 			
Počet dostupných fází pro jednotlivé podprogramy se liší. V tabulce níže je uveden rozsah dostupných nastavení teploty, času a rychlosti pro každou fázi.			
Fáze	Rozsah teplot	Doba	Rozsah rychlostí
1-4	30 °C – 180 °C	5 s – 8 h	1 – 12

Program Hlavní jídlo						
Recepty k inspiraci – přizpůsobte osobním chutím a preferencím.						
Podprogram	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze 4	Použitý nástroj	Recepty k inspiraci
	INGREDIENCE 1	INGREDIENCE 2	INGREDIENCE 3	INGREDIENCE 4		
RYCHLÉ DUŠENÉ SMĚSI	Přidání oleje 140 °C 3 Ohřívání	Přidání zeleniny a masa 180 °C 4 2 min pak 3 3 min	Přidání tekutiny 98 °C 1 20 min	Nepoužívá se		Dušené kuřecí se zeleninou

**Program Hlavní jídlo 26 (pokračování)**

Recepty k inspiraci – přizpůsobte osobním chutím a preferencím.

Podprogram	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze 4	Použitý nástroj	Recepty k inspiraci
	INGREDIENCE 1	INGREDIENCE 2	INGREDIENCE 3	INGREDIENCE 4		
SNADNÁ JÍDLA	Přidání oleje, zeleniny, masa a tekutiny 98 °C Ⓢ 3 30 min	Nepoužívá se	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Dušené hovězí se zeleninou
RIZOTO	Přidání oleje 140 °C Ⓢ 3 Ohřívání	Přidání rýže 98 °C Ⓢ 4 4 min	Přidání zeleniny a masa 98 °C Ⓢ 4 2 min pak Ⓢ 3 3 min	Přidání tekutiny 98 °C Ⓢ 4 10 min		Kuřecí rizoto
DUŠENÉ MASO + ZELENINA	Přidání oleje 140 °C Ⓢ 3 Ohřívání	Přidání masa 180 °C Ⓢ 4 2 min pak 140 °C Ⓢ 3 3 min	Přidání zeleniny 140 °C Ⓢ 1 10 min	Přidání tekutiny 98 °C Ⓢ 1 2 h		Dušené hovězí se zeleninou
VEGETARIÁNSKÁ JÍDLA	Přidání oleje 140 °C Ⓢ 3 Ohřívání	Přidání zeleniny 120 °C Ⓢ 3 10 min	Přidání tekutiny 98 °C Ⓢ 3 30 min	Nepoužívá se		Dušená cizrna
POMALÉ VAŘENÍ	95 °C → Ohřívání	90 °C → 2 h	Nepoužívá se	Nepoužívá se		Nasaďte zátku nádoby Ⓢ 1



= zvolená rychlost
















Poznámka: Během ohřivacího cyklu v každé fázi se na displeji zobrazí „OHŘÍVÁNÍ“ a čas se nezačne odpočítávat, dokud nebude dosaženo správné teploty.

Pomalé vaření

Vyjměte hnací hřídel nádoby uvolněním matice hnací hřídele 19 na spodní straně nádoby. Pak zvedněte. Nasaďte zátku nádoby 61 a nezapomeňte nasadit těsnění 62 a otočením matice hnací hřídele ve směru hodinových ručiček zajistěte.

Program Omáčky 27

Recepty k inspiraci – přizpůsobte osobním chutím a preferencím.

Podprogram	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Použitý nástroj	Recepty k inspiraci
	INGREDIENCE 1	INGREDIENCE 2	INGREDIENCE 3		
VÝRAZNÉ OMÁČKY	Přidání oleje 140 °C  3 Ohřívání	Přidání zeleniny 140 °C  3 10 min	Přidání tekutiny 98 °C  3 45 min		Rajčatová omáčka na těstoviny
BEŠAMELOVÉ OMÁČKY	Přidání másla nebo oleje 80 °C  0 1 min 15 s	Přidání mouky 110 °C  6 5 min	Přidání tekutiny 98 °C  6 15 min		Bešamelová omáčka, sýrová omáčka, petrželová omáčka
KOMPOTY A SMĚSI	Přidání oleje 140 °C  3 Ohřívání	Přidání ovoce nebo zeleniny 120 °C  3 10 min	Přidání cukru nebo příchutě 98 °C  4 30 min		Jahodový džem
PYRÉ	Přidání zeleniny a tekutiny 100°C  3 Ohřívání pak 98°C  4 10 min	Mixování → 2 min	Nepoužívá se	 maxblade	Mrkvové pyré

 = zvolená rychlost

Poznámka: Během ohřivacího cyklu v každé fázi se na displeji zobrazí „OHŘÍVÁNÍ“ a čas se nezačne odpočítávat, dokud nebude dosaženo správné teploty.



Program Vaření v páře 28

Pomocí nastavení vaření v páře můžete vařit zeleninu, kuřecí maso a ryby v páře.

Pomocí nastavení OPLÁCHNOUT nádobu rychle opláchnete před rozebráním k umytí. Nejlepších výsledků dosáhnete, když nádobu vždy před umytím rozeberete a před sestavením důkladně osušíte.

Podprogram	Rozsah teplot	Doba	Rozsah rychlostí	Použitý nástroj
PÁRA	(nelze nastavit)	5 s – 2 h	0 (nelze nastavit)	
OPLÁCHNOUT	(nelze nastavit)	minutový cyklus x 5	(nelze nastavit)	–

- Před použitím parního hrnce vyjměte úložnou jednotku 23.

Vaření v páře:

- 1 Nasadíte nádobu a naplňte ji vodou po značku 1,0 litru 17.
- 2 Nasadíte a zajistíte víko nádoby. Sundejte víčko plnicího otvoru.
- 3 Na víko umístíte základnu parního hrnce 22 s potravinami, které se mají uvařit, a zkontrolujete, zda pevně drží. V případě potřeby na základnu umístíte ještě poličku parního hrnce 24 s dalšími potravinami.
- 4 Nahoru umístíte víko parního hrnce 25.
- 5 Zmáčknete tlačítko 26 a pomocí tlačítek (+) nebo (-) zvolíte program PÁRA, pak zmáčknete OK. Nastavte požadovanou dobu vaření v páře a zmáčknutím tlačítka Start/Stop zahajete vaření. Při dosažení bodu pro vaření v páře spotřebič pípne.

Poznámka:

- Čas se začne odpočítávat až poté, co voda dosáhne bodu pro vaření v páře. Do dosažení bodu pro vaření v páře bude čas na displeji blikat.

Příklad receptu pro vaření v páře:

Potraviny	Množství	Příprava	Pozice parního hrnce	Doporučená doba vaření (minuty)
Mražené lososové filé	250 g	–	Základna	25–35 min (podle tloušťky)
Brambory, varný typ A	400 g	Oloupané a nakrájené podélně na čtvrtky	Základna	25 min
Mrkev	200 g	Oloupaná, podélně rozpůlená a nakrájená na 6cm kousky	Polička	25 min
Brokolice	200 g	Nakrájená na růžičky	Polička	15 min

Postup:

- 1 Podle pokynů výše připravte parní hrnc a nastavte čas programu PÁRA na 25 minut.
- 2 Naplňte nádobu vodou po značku 1 litru 17.
- 3 Přidejte lososa brambory do základny parního hrnce.
- 4 Přidejte mrkev na poličku parního hrnce.
- 5 Zmáčknete tlačítko Start/Stop.
- 6 Když časovač dosáhne 15 minut, pomocí chňapek sundejte víko parního hrnce a opatrně na poličku parního hrnce přidejte brokolici.
- 7 Když časovač dosáhne 00:00, zkontrolujte, jestli jsou potraviny dostatečně uvařené.

Rady a tipy

- Teplota je pevně nastavená na 100 °C a možnosti rychlosti nelze zvolit.
- Doba vaření je jen přibližná. Před konzumací vždy zkontrolujte, zda je jídlo důkladně uvařené.
- Pokud jídlo není dostatečně uvařené, nastavte nový čas. Možná budete muset doplnit vodu.
- Mezi kousky potravin nechte mezery a nevytvářejte v košíku vrstvy.
- Potraviny podobné velikosti se uvaří rovnoměrněji.
- Když v páře vaříte různé typy potravin současně a některý typ potřebuje kratší dobu, přidejte jej později nebo jej dejte na policičku parního hrnce.
- Nedovolte, aby se voda úplně vyvařila. Podle potřeby vodu doplňujte
- Pokud v páře vaříte déle než 1 hodinu, je nutné doplnit vodu po značku 1 litru.
- Potraviny v základně parního hrnce se obecně uvaří rychleji než potraviny na policiče parního hrnce.



Příklady vaření v páře

Poznámka: Uvedená množství jsou založena na kombinovaném objemu základny a policičky parního hrnce.

Potraviny	Maximální množství	Příprava	Doporučená doba vaření (minuty)
Nové brambory	1,6 kg	Omyjte a větší nakrájejte na menší kousky	25 – 35
Fazole (zelené nebo šarlatové)	600g	Oříznete a tence nakrájejte	15 – 25
Brokolice	800 g	Nakrájejte na růžičky	15 – 25
Květák	1,5 kg	Nakrájejte na růžičky	15 – 25
Mrkev	800 g	Tence nakrájejte	20 – 30
Sladké brambory	1,5 kg	Nakrájejte na 3cm kostky	20 – 30
Kuřecí prsa bez kostí	12 (2 kg)	–	20 – 30
Čerstvé ryby, filé nebo steak	8 (1,4 kg)	–	20 – 25
Celá ryba (např. pstruh)	600 g	Čistá, vykuchaná a bez šupin	20 – 30
Sladký nákyp v páře (domácí)	1,2litrová nádoba na nákyp (průměr 14 cm)	–	1½ – 2 h Po 1 h doplňte vodu
Lojový pudink (domácí) Hovězí nebo jehněčí	1,2litrová nádoba na nákyp (průměr 14 cm)	–	1½ – 2 h Po 1 h doplňte vodu

Funkce oplachování




Pokud chcete použít funkci oplachování:

- 1 Nasadte nástroj, který chcete umýt.
- 2 Přidejte vodu po značku 1,0 litru .
- 3 Nasadte víčko plnicího otvoru.
- 4 Zmáčkněte tlačítko  a zvolte program pro opláchnutí.
- 5 Zmáčkněte tlačítko Start/Stop.



Program Polévky (29)

Recepty k inspiraci – přizpůsobte osobním chutím a preferencím.

Podprogram	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze 4	Použitý nástroj	Recepty k inspiraci
	INGREDIENCE 1	INGREDIENCE 2	INGREDIENCE 3	INGREDIENCE 4		
RYCHLÉ POLÉVKY	Přidání zeleniny a tekutiny 98 °C Ⓢ 1 30 min →	Mixování 2 min	Nepoužívá se	Nepoužívá se	 maxblade	Zeleninová polévka
KRÉMOVÉ POLÉVKY	Přidání oleje 140 °C Ⓢ 3 Ohřívání	Přidání zeleniny 180 °C Ⓢ 2 5 min	Přidání tekutiny 98 °C Ⓢ 3 20 min →	Mixování 2 min	 maxblade	Houbová polévka
VÝVARY	Přidání oleje 140 °C Ⓢ 3 Ohřívání	Přidání masa 180 °C Ⓢ 4 2 min pak Ⓢ 3 3 min	Přidání zeleniny 140 °C Ⓢ 2 10 min	Přidání tekutiny 98 °C Ⓢ 2 30 min		Jehněčí vývar, polévky s kousky masa




= zvolená rychlost

Poznámka: Během ohřivacího cyklu v každé fázi se na displeji zobrazí „OHŘÍVÁNÍ“ a čas se nezačne odpočítávat, dokud nebude dosaženo správné teploty.



Program Restování (30)

Recepty k inspiraci – přizpůsobte osobním chutím a preferencím.

Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze 4	Použitý nástroj	Recepty k inspiraci
Přidání oleje 140 °C Ⓢ 3 Ohřívání	Přidání zeleniny a masa 160 °C Ⓢ 4 3½ min	Přidání koření 120 °C Ⓢ 4 2 min	Další ingredience 120 °C Ⓢ 4 45 s		Restované maso a zelenina





= zvolená rychlost

Poznámka: Během ohřivacího cyklu v každé fázi se na displeji zobrazí „OHŘÍVÁNÍ“ a čas se nezačne odpočítávat, dokud nebude dosaženo správné teploty.



Program Dezert 31

Recepty k inspiraci – přizpůsobte osobním chutím a preferencím.

Podprogram	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Použitý nástroj	Recepty k inspiraci
DEZERTNÍ OMÁČKY	Přidání suchých ingrediencí 2½ min	Přidání tekutiny 98 °C ⌚ 5 Ohřívání pak ⌚ 6 10 min	Nepoužívá se		Pudinkový krém, crème brûlée
TĚSTO	Přidání vody a droždí 2 min	Přidání suchých ingrediencí 3¼ min	Nepoužívá se	 midiblade	Pečivo




= zvolená rychlost





Příprava pečiva

- Nepřekračujte 400 g (hmotnost mouky) / 640 g (celková hmotnost) – mohli byste spotřebič přetížit.
- Ke hnětení těsta použijte midiblade ⌚b s rychlostí 10.
- Nehnětete déle než 3 minuty.
- Používejte vlažnou vodu.

tabulka doporučených rychlostí pro ruční funkce

Nástroj	Funkce	Doporučená rychlost/teplota	Doba zpracování	Doporučená množství
 maxblade	Sekání bylinek	12	20 s	20–50 g
	Sekání cibule	12	15-20 s	Max. 300 g (2 cibule)
	Sekání zeleniny nakrájené na 4cm kousky	12	20 s	Max. 500 g
	Sekání libového masa nakrájeného na 2cm kousky	12	5-20 s	150–300 g
	Sladké těsto – tření tuku s moukou Přidání vody ke smíchání ingrediencí na těsto	12	15 s 15 s	150–200 g mouky
	Sekání čokolády (např. na rozpouštění) nalámané na kousky	12	40 s	Max. 200g
	Drcení ledu	12	25-30 s	Max. 250 g (12 kostek)

tabulka doporučených rychlostí pro ruční funkce

Nástroj	Funkce	Doporučená rychlost/teplota	Doba zpracování	Doporučená množství	
 maxblade	Sekání květáku (např. na květákovou „rýži“)	12	20 s	Max. 500 g (1 hlávka nakrájená na růžičky)	
	Nápoje a smoothie	12	60 s	1 litr	
	Mixování za studena	12	1 – 2 min	2,6 litru	
 midiblade	Základní těsta na moučníky	8 až 12	30–60 s	Celková hmotnost max. 800 g	
	Sladký nákyp v páře (např. čokoládový nákyp vařený v páře)	8	60 s	Celková hmotnost max. 800 g	
	Těsto na těstoviny – smíchání suchých ingrediencí	4	2 min	Celková hmotnost max. 830 g Hmotnost mouky max. 500 g	
	Přidání mokrych ingrediencí	8	2 min		
	Sušenky	12	1 min	Celková hmotnost max. 670 g	
	Chlebové těsto (základní bílé)	10	3 min	Celková hmotnost 640 g Hmotnost mouky 400 g	
	Brioška	10	2 min	Celková hmotnost 530 g Hmotnost mouky 250 g	
	Rozšlehání másla/margarinu s cukrem na litá těsta	7 až 8	2–3 min	Hmotnost tuku s cukrem max. 400 g	
	Brownies	5	2–3 min	Max. 1,2 kg	
	Bílky	8-9	3½ – 4 min	2–8 (70–280 g)	
	Šlehačka	9	1 – 1½ min	200–600 g	
	Majonéza	9	1 – 1½ min	Směs ze 2–4 vajec	
	Ovesné tyčinky				
	Fáze 1				
	Máslo	0 / 55 °C	10 min	100 g	
	Med			300 g	
	Fáze 2				
	6 / 55 °C	1 min	-		
Fáze 3					
Ovesné vločky	12 / VYPNUTO	5 secs	300 g		
Fáze 4					
Rozinky	12 / VYPNUTO	5 secs	100 g		

Poznámka: Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.

Rady a tipy

● **Nepoužívejte míchadlo s rychlostí vyšší než 9.**

- Nejlepších výsledků dosáhnete, když na litá těsta budete používat měkké máslo a margarín pokojové teploty.
- Pokud se spotřebič zpomalí nebo se začne otáčet s námahou, zvyšte rychlost.

péče a čištění

- Před čištěním vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Před čištěním sundejte víko a vyndejte nástroj z nádoby.
- Nepoužívané míchadlo, metlu, zátku nádoby, stěrku a nástavec Direct Prep skladujte v úložném boxu ⑳. Kotouče Direct Prep lze skladovat v dodávaném úložném pouzdru ㉑.

napájecí jednotka

- Otržete vlhkým hadříkem a pak osušte.
- **Nepoužívejte čisticí pisky a nenamáčejte do vody.**

tepelné senzory nádoby

- Otržete vlhkým hadříkem a pak důkladně osušte. K čištění senzorů nepoužívejte čisticí pisky ani ostré nástroje.

nádoba / míchadlo / jednotka maxblade / jednotka midiblade / metla

- Viz část Funkce oplachování.
- Umyjte a pak důkladně osušte.
- Pokud se uvnitř nádoby přichytí nebo připálí jídlo, co nejvíce odstraňte pomocí stěrky. Naplňte nádobu teplou vodou se saponátem a nechte odmočit. Zbytky, které nejdou jinak odstranit, odstraňte kartáčem na nádobí. Změna zbarvení nádoby nemá vliv na její funkčnost.

hnací hřídel nádoby / zátka nádoby

- 1 Uvolněte matici hnací hřídele ⑮ na spodní straně nádoby otočením proti směru hodinových ručiček.
- 2 Pak hnací hřídel ⑩ nebo zátku nádoby ⑥① vytáhněte.
- 3 Sundejte a umyjte těsnicí kroužek ① nebo ⑥②.
- 4 Hnací hřídel nebo zátku nádoby umyjte kartáčem v teplé vodě se saponátem a pak důkladně opláchněte pod tekoucí vodou.
- 5 Před nasazením nádoby nezapomeňte znovu správně nasadit těsnění na hnací hřídel nebo zátku nádoby.

Víko

- Víko před čištěním vždy rozeberte:
 - 1 Sundejte víčko plnicího otvoru.
 - 2 Vytlačte ven vnitřní část víka ④.
 - 3 Sundejte těsnění ⑥ z vnitřní části víka ④.
- Po umytí nasadte těsnění zpátky na vnější část víka tak, aby byl tlustší okraj nahoře, a proveďte výše popsáný postup v opačném pořadí.
Poznámka: Pokud těsnění správně nenasadíte, nebude víko těsnit.

Direct Prep

- Před umytím nástavec zcela rozeberte.
- Aby bylo čištění jednodušší, umyjte části hned po použití.
- S kotouči zacházejte opatrně – **jsou velmi ostré.**
- Chcete-li odpojit víko ⑤① od základny ⑤⑤, uchopte víko za plnicí trubici ⑤④ a otočte proti směru hodinových ručiček. Pak zvedněte.
- Podstavec nechtěně namočte, před sestavením nástavce se ujistěte, že všechna voda vytekla.

parní hrnec

- Umyjte a pak důkladně osušte.

mytí v myčce

Části, které lze umývat, můžete umýt také v myčce.

Část	Vhodné do myčky
Nádoba	✓
Hnací hřídel nádoby + těsnění	✓
Zátka pro pomalé vaření + těsnění	✓
Maticе hnací hřídele	✓
Vnější víko, vnitřní víko a těsnění	✓
Víčko plnicího otvoru	✓
Kryt výstupu pro Direct Prep	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Míchadlo	✓
Metla	✓
Základna, polička a víko parního hrnce	✓
Úložná jednotka	✗
Tlačka pro Direct Prep, víko, odebírací kotouč, základna a prodlužovací výsypka	✓
Kotouče	✓
Podstavec	✗
Stěrka	✓
Pouzdro na uložení kotoučů	✗
Adaptér na víko	✓

servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)



Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.



Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič není napájený / displej se nerozsvítí.	Spotřebič není zapojený do elektrické zásuvky. Nezmáčkli jste vypínač.	Zkontrolujte zapojení spotřebiče. Zmáčkněte vypínač  do polohy On (Zapnuto).
Spotřebič nefunguje.	Nádoba není správně umístěná. Nezmáčkli jste tlačítko Start. Není nastavený čas.	Zkontrolujte správné umístění nádoby. Začněte vařit zmáčknutím tlačítka Start. Zkontrolujte nastavení času.
Na dno nádoby se přichytává nebo připaluje jídlo.	Při vaření zeleniny není použito míchadlo nebo nožová jednotka. Je zvolena příliš vysoká teplota.	Vždy používejte míchadlo nebo nožovou jednotku. Zkontrolujte, zda byla zvolena správná teplota, a zvýšte rychlost míchání.
Víko netěsní.	Na víko není správně nasazeno těsnění.	Informace o nasazení těsnění najdete v části "péče a čištění".
Rychlost míchání nelze zvýšit.	Teplota mísy nebo ingrediencí přesahuje 105 °C.	Nejde o závadu. Pokud teplota mísy nebo ingrediencí přesahuje 105 °C, je rychlost míchání omezena na rychlost 6.
Základna nádoby netěsní.	Těsnění hřídele nebo zátky není správně nasazeno	Zkontrolujte, zda je správně nasazené těsnění nádoby.
Časovač na displeji neodpočítává.	Během fáze ohřívání nebude časovač odpočítávat, dokud nebude dosažena správná teplota. Teplota je nastavena na 100 °C, ale obsah vody v potravinách brání dosažení teploty nad 100 °C.	Nejde o závadu. Snižte nebo vyberte správnou teplotu.
Teplota obsahu nádoby nepřekračuje 100 °C.	Obsah vody v ingrediencích může bránit dosažení teploty nad 100 °C.	Nejde o závadu
Během programu vaření v páře se na displeji zobrazuje „ZKONTROLUJTE MNOŽSTVÍ VODY“.	Aktivovala se ochrana proti vyvaření vody. Nepřidali jste vodu nebo se voda vyvařila.	Přidejte vodu po značku 1 litru  a spusťte znovu.
Silný pohyb nebo vibrace během provozu.	Nerovnoměrně rozložený obsah v nádobě způsobuje nadměrné vibrace. Překročena maximální kapacita. Používá se nesprávný nástroj nebo rychlost.	Snižte množství nebo potraviny v nádobě lépe rozložte a spotřebič znovu spusťte. Správný nástroj a rychlost, které se mají použít, najdete v příslušném programu a tabulce doporučených rychlostí.

průvodce odstraňováním problémů (pokračování)

Problém	Příčina	Řešení
Na displeji se zobrazuje „PŘEHŘÁTÍ MOTORU. NECHTE VYCHLADNOUT“.	Přetížený motor.	Vypněte a odpojte od elektrické zásuvky. Nechte 45 minut vychladnout a pak znovu zapojte. Pokud se zpráva dál zobrazuje, nechte vychladnout dalších 45 minut.
Na displeji se zobrazuje „PŘETÍŽENÍ MOTORU“ nebo „ZASEKNUTÝ MOTOR“.	Spotřebič je přetížený.	Snižte množství v nádobě.
Na displeji se zobrazuje chybová zpráva začínající na E:20–E:29	Spotřebič správně nefunguje.	Vypněte a odpojte od elektrické zásuvky. Pak znovu zapojte a spustte.
Na displeji se zobrazuje chybová zpráva E:34.	Problém s přihlašovacími údaji Wi-Fi.	Zkontrolujte heslo k Wi-Fi. Resetujte Wi-Fi na tovární nastavení podle sekce „Nabídka Wi-Fi“. Restartujte nastavení spotřebiče z aplikace Kenwood World.
 pomalé blikání	Nelze najít známou síť Wi-Fi.	Spotřebič byl možná přemístěn, směrovač byl možná vypnut nebo může vyžadovat restartování.
 rychlé blikání	Síť Wi-Fi dostupná, ale nelze se připojit ke cloudovým serverům Kenwood.	Směrovač může vyžadovat restartování nebo kontaktujte svého poskytovatele připojení k internetu.
<p>Pokud problém trvá, kontaktujte nejbližší autorizované servisní centrum Kenwood. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru Kenwood najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.</p>		

tartalom

biztonság	208-212
a készülék csatlakoztatása a Kenwood World alkalmazáshoz	212
wifi menü	213
a készülék részei	213-214
a nyelv kiválasztása	214
a főző robotgép használata	214-215
a Direct Prep használata	215-216
a kijelző szimbólumainak jelentése	217
kézi üzemmód	218-219
előre beállított programok használata	220-226
Főétel program	220-221
Mártás program	222
Párolás program	223-224
Leves program	225
Wok ételek program	225
Desszert program	226
ajánlott sebességek táblázata a kézi funkciókhoz	226-228
a készülék tisztítása	228-229
szerviz és vevőszolgálat	229
hibaelhárítási útmutató	230-231

első a biztonság


- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- A megfelelő működés biztosításához ügyeljen arra, hogy az edény alja tiszta és száraz legyen, amikor felhelyezi a meghajtóegységre.
- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozóját:
 - összeszerelés és szétszerelés előtt;
 - használaton kívül;
 - tisztítás előtt.
- Az edény tartalmának kiöntése előtt mindig vegye ki a keverőt és a habverőt, nehogy megégesse magát a kifröccsenő forró keverékkel.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a robotgépbe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.
- A kések úgy lettek kialakítva, hogy a hajtótengelyen maradjanak, és csak az edény tartalmának a kiöntése után kell kivenni. A kések rendkívül élesek, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
- Sem a keze, sem konyhai eszközök ne legyenek az edényben, ha a készülék feszültség alatt van.
- Ha a készüléket főzés üzemmódban felügyelet nélkül hagyja, akkor fokozottan ügyeljen a következőkre:
 - a hőmérsékletre és a maximálisan feldolgozható mennyiségre vonatkozó használati utasítások legyenek betartva;
 - a készülékhez és a vezetékhez ne férhessenek hozzá gyermekek, és a gép ne legyen közel a munkafelület széléhez;

- rendszeresen ellenőrizze az ételt, hogy nem kell-e még folyadékot hozzáadni és hogy nincs-e túlfőve.
- A készülék nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A felemelés előtt ellenőrizze, hogy az edény üres-e és a nyílásfedél a helyén van-e. Ne emelje a készüléket az edény fogantyújánál fogva.
- Ne mozgassa az egységet, ha üzemel vagy ha még forró.
- Sérült készüléket soha ne használjon. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg. Lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- Ne lépje túl a megadott maximális kapacitásokat.
- Ne töltsé az edényt a belsejében jelzett 2,6 literes maximális szint fölé.
- A sütésnél NE lépje túl az edényen jelzett 0,5 literes maximális olajtöltési szintet. Távolítsa el a felesleges folyadékot/vizet a megsütendő élelmiszerről, mielőtt beteszi az olajba.
- A meghajtóegységet, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Ha a készüléket főzés üzemmódban használja vagy főzött vele, akkor mindig legyen óvatos, amikor megfogja. Különösen az edénynél, a fedélnél és a különféle tartozékoknál vigyázzon, mert ezek a készülék kikapcsolása után még hosszú ideig FORRÓK maradnak.
- Az edény kiemeléséhez és szállításához használja a fogantyúkat. A forró edény és a különféle forró tartozékok megfogásához használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- Az edény alja a melegítés leállítása után még hosszú ideig forró marad. Kezelje óvatosan, és használjon megfelelő alátétet, ha hőre érzékeny felületre helyezi az edényt.
- Legyen óvatos, mert főzés üzemmódban vagy főzés után gőz csaphat ki az edényből, elsősorban a fedél vagy a töltőnyílás kupakjának a levételekor.
- Ne vegye le a fedelet vagy a töltőnyílás kupakját, amíg a folyadék forrásban van.
- Használjon hőálló edényfogó kesztyűt, ha főzés üzemmódban vagy főzés után leveszi a fedelet vagy a töltőnyílás kupakját.

- Az aprítási funkció használatakor és hozzávalók pürésítésekor mindig helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
- Hacsak a recept másként nem írja elő, a készüléket mindig úgy üzemeltesse, hogy a töltőnyílás kupakja a helyén van.
- Kizárólag a készülékkel szállított edényt és tartozékokat használja.
- Soha ne használja az edényt más melegítőeszközzel.
- Soha ne működtesse a készüléket főzés üzemmódban, ha az edény üres.
- A készüléket soha ne a fedél segítségével üzemeltesse, mindig a Start/Pause (Indítás/Szünet) vagy a Cancel (Leállítás) gombot használja.
- A ⑦a „maxblade” kést ne használja tészták és sütemények készítéséhez. Ezek keveréséhez mindig a „midiblade” ⑦b használja.
- **A készülék megsérülhet, illetve sérülést okozhat, ha a rögzítőmechanizmust túlzott erőnek teszi ki.**
- Ügyeljen arra, hogy a készüléket mindig vízszintes, sík felületen használja, távol annak szélétől. Ne állítsa belógó szekrények alá.
- A készülék nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.
- Ügyeljen arra, hogy fogyasztás előtt az étel alaposan megfőjön és forró legyen.
- Az ételeket a főzés után röviddel el kell fogyasztani, vagy hagyni kell gyorsan lehűlni, és minél előbb le kell fagyasztani.
- Mindig ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű megfelelően fel legyen helyezve az áttételre, nehogy a szivárgás károsítsa a főző robotgépet.
- Mindig használja az edény ⑭ kioldógombjait, mielőtt leveszi a főzőedényt.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.

- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórához gyermekek ne férjenek hozzá. A hálózati vezetéket ne hagyja lelógni olyan helyen, ahol gyermekek elérhetik.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Direct Prep feltét

- A tárcsák nagyon élesek, ezért a felszerelés, leszerelés és tisztítás közben legyen óvatos. **A tárcsákat a kezeléskor és a tisztításkor is mindig a vágóélektől távoli fogórésznél fogja meg.**
- **Soha ne vegye le a fedelet, amíg az aprítótárcsa teljesen le nem állt.**
- A zöldséget vagy gyümölcsöt soha ne az ujjával tolja le az adagolócsőben. Csak a tartozék tömőrudat használja.
- Ne nyomja le túlzott erővel az adagolócsőben a nyersanyagot, mert károsíthatja a feltétet.
- Ne nyúljon mozgó alkatrészekhez. Ne nyúljon az  kimeneti nyílásba.
- Mielőtt levennie a fedelet a Direct Prep feltétről:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a tárcsa teljesen leáll.
- A fedéladaptert a fel- és leszerelésnél mindig a fogórésznél fogja meg.

Pároló feltét

- Ez a feltét gőzt termel, amely égési sérülést okozhat.
- Vigyázzon, nehogy a párolóból kiáramló gőz megégesse, elsősorban a fedél leemelésekor.
- Óvatosan fogja meg az alkatrészeket, mert a folyadékok vagy páralecsapódások nagyon forrók lehetnek. Használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- A húsokat, halakat és tenger gyümölcseit alaposan hőkezelje, és soha ne kezdje a főzésüket fagyott állapotból.
- Ha a párolótálca alapot és polcot is használja, akkor a húst, baromfit és halat az alsó kosárba tegye, hogy a kifolyó nyers lé ne csepegjen rá az alatta levő ételre.
- A főtt rizst ne melegítse újra a párolótálca feltétben.

csatlakoztatás előtt

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék alján feltüntetett üzemi feszültséggel.

● FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLKÉKET FÖLDELNI KELL!

- A készülék megfelel az ételkészítési rendeltetésű érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.
- A készülék egy beépített FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA vezeték nélküli modult használ
- Ez a készülék megfelel a 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek.

az első használat előtt

- Távolítsa el a műanyag védőtokokat az aprítókésről. Dobja ki a védőtokokat, mert azok csak az aprítókés gyártás és szállítás közbeni védelmére szolgálnak.
- Mossa el az alkatrészeket. Lásd: „a készülék tisztítása”.

a készülék csatlakoztatása a Kenwood World alkalmazáshoz



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

- 1 Töltse le a Kenwood World alkalmazást az okostelefonjára vagy a táblagépére.
- 2 Miután a letöltés befejeződött, nyissa meg az alkalmazást, és kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.

PIN-szám

- Erre szükség lesz, amikor a Kenwood World alkalmazás kéri.
- A készülék csak akkor csatlakoztatható, amikor a PIN-szám megjelenik a kijelzőn. Ha a PIN-számot helytelenül adta meg, kövesse az alkalmazás utasításait, és próbálja meg újra.
- Az egység PIN-számának megjelenítéséhez nyomja le és tartsa lenyomva az OK gombot 3 másodpercig (csak akkor, ha csatlakozik wifihez).

Megjegyzés:

Wifi

IEEE802.11 b, g és n protokollt használ, kizárólag 2,4 GHz hálózaton, WPA2-PSK titkosítással

Kompatibilitás

A Kenwood World alkalmazás az iOS, illetve az Android újabb verzióit igényli.

Wifi menü	
<p>1 Ha a készülék készenléti üzemmódban van, nyomja meg a növelés (+) gombot 3 másodpercig.</p> <p>2 A menüben a (+) és (-) gombok lenyomásával lépkedhet. A megjelenő lehetőség kiválasztásához nyomja meg az OK gombot.</p> <p>3 A Wifi menüből való kilépéshez nyomja meg a Mégse gombot. Ha 10 másodpercig nem történik semmi, a készülék visszatér a készenléti üzemmódba.</p>	
<p>WIFI VISSZAÁLLÍTÁSA GYÁRI ALAPBEÁLLÍTÁSRA</p>	<p>Ez a parancs törli a készüléken tárolt összes wifiadatot, és visszaállítja a gyári alapbeállítást.</p> <p>A készülék visszatér a készenléti üzemmódba.</p> <p>fontos</p> <p>Amikor végleg megválnak a készüléktől, a személyes adatainak védelme érdekében állítsa vissza a gyári alapbeállítást.</p>
<p>MAC:</p>	<p>Ez a művelet automatikusan megjeleníti a készülék vezeték nélküli adapterének MAC-címét.</p>

a készülék részei

- ① fedél töltőnyílásának kupakja
- ② külső fedélrész (szűrke)
- ③ rögzítőfülek
- ④ belső fedélrész (átlátszó)
- ⑤ fedél töltőnyílása
- ⑥ fedél tömítése
- ⑦a maxblade
- ⑦b midiblade
- ⑧ keverő
- ⑨ habverő
- ⑩ hajtótengely
- ⑪ hajtótengely tömítése
- ⑫ edény fogantyúi
- ⑬ főzőedény
- ⑭ edény kioldógombjai
- ⑮ hajtótengely-csavaranyja
- ⑯ meghajtóegység
- ⑰ kijelző
- ⑱ Direct Prep nyílásfedél
- ⑲ Direct Prep nyílás
- ⑳ főkapcsoló
- ㉑ spatula


pároló

- ⑳ párolótálca alapja
- ㉑ tárolódoboz
- ㉒ párolótálca polca
- ㉓ párolótálca fedele

kijelző

- ㉔ Főétel program
- ㉕ Mártás program
- ㉖ Párolás program
- ㉗ Leves program
- ㉘ Wok ételek program
- ㉙ Desszert program
- ㉚ Hőmérséklet gomb
- ㉛ Idő gomb
- ㉜ Sebesség gomb
- ㉝ OK gomb
- ㉞ növelés (+) gomb
- ㉟ csökkentés (-) gomb
- ㊱ Mégse [cancel] gomb
- ㊲ Aprítás gomb
- ㊳ Start/Stop gomb – főzőedény
- ㊴ Start/Stop gomb – Direct Prep

a kijelzőterület részei

- ㊵ hőmérséklet beállítása
- ㊶ magas hőmérsékletre figyelmeztető jelzés
- ㊷ szöveges kijelző
- ㊸ idő beállítása
- ㊹ sebesség beállítása
- ㊺ főzés üzemmód 
- ㊻ wifi szimbólum

Direct Prep

- ㊼ tömörűd/mérőpohár
- ㊽ adagolócső

51) Direct Prep fedél

52) hajtótengely

53) **tárcsa**

1 extra finom reszelőtárcsa (ha tartozék)

2 finom reszelőtárcsa (ha tartozék)

3 durva reszelőtárcsa

4 vékonyra szeletelő tárcsa

5 vastagra szeletelő tárcsa (ha tartozék)

54) terelőlemez

55) alap

56) kimeneti nyílás

57) csúszdatoldal

58) torony

59) tárcsatároló tasak

60) fedéladapter

lassú főzés tartozékai

61) edénydugó

62) edénytömítés

az edény csak akkor rögzíthető, ha a megfelelő irányban van felhelyezve.

- Az edény levételéhez nyomja meg egyszerre a két **14** kioldógombot (az edény fogantyúi alatt), és emelje le az edényt.


3 Válasszon az alábbi lehetőségek közül:


3A Kézi beállítású főzés – lásd a „kézi üzemmód” részt.


3B Előre beállított programok:

A használatra vonatkozóan lásd az „előre beállított programok használata” című részt.

 Főétel program **26**

 Mártás program **27**

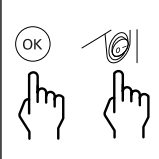
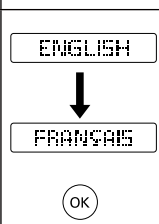

 Párolás program **28**

 Leves program **29**

 Wok ételek program **30**

 Desszert program **31**

a nyelv kiválasztása


Amikor először bekapcsolja a főző robotgépet, a kijelző nyelve alapértelmezésként angol („English”).	
1 A nyelv módosításához tartsa lenyomva a 35 OK gombot, és a 20 főkapcsolóval kapcsolja be az egységet. • A kijelzőn megjelenik a „NYELV BEÁLLÍTÁSA, START A FOLYTATÁSHOZ” üzenet.	
2 A nyelv módosításához nyomja meg a (+) vagy (-) gombot, amíg a kívánt nyelv meg nem jelenik a kijelzőn. A kívánt nyelv kiválasztása után nyomja meg az OK gombot a megerősítéshez. Ekkor a kijelzőn megjelenik: „ÜDVÖZLI A kCook”.	
3 Ha később módosítani szeretné a nyelvet, ismételje meg a fenti eljárást.	

a főző robotgép használata

- 1 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorbába, és nyomja meg a meghajtóegység jobb oldalán található **20** főkapcsolót. A készülék hangjelzést ad, és a kijelzőn megjelenik: „ÜDVÖZLI A kCook”.
- 2 Helyezze a **13** edényt a meghajtóegységre úgy, hogy a hátulján levő vezetőfűl a helyére csússzon. Enyhén nyomja lefelé, amíg rögzül. Megjegyzés:

Megjegyzés: Az előre beállított programok gombjának megnyomásakor az adott gomb feletti jelzősáv kigyullad.

- 4 Helyezze a **7a** maxblade kést, a **7b** midblade kést, a **8** keverőt, a **9** habverőt vagy a **6** lassú főzéshez szükséges edénydugót az edénybe

Eszköz	Használata
Maxblade	A hozzávalók főzés előtti aprításához vagy főzés utáni pürésítéséhez használható.  Tésztákhoz vagy süteményekhez nem használható.
Midblade	Tészták és sütemények készítéséhez.
Keverő	Olyan ételek készítésénél használható, amelyeknél a hozzávalókat óvatosan, az aprításuk nélkül kell összekeverni. Ne használja a 9. sebességfokozat felett.
Habverő	Könnyű összetevők, például tojásfehérje, tejszín, majonéz vagy hollandi mártás keveréséhez.

- 5 Tegye az edénybe a feldolgozandó vagy megfőzendő hozzávalókat.
- 6 Helyezze fel a fedelet és a töltőnyílás kupakját. Nyomja le a fedelet és fordítsa el balra, amíg egy vonalba nem kerül a főzőedény fogantyúival.

A készülék csak akkor működik, ha az edény és a fedél megfelelően van felszerelve.

- 7 A főzés megkezdéséhez nyomja meg a főzőedény **Ⓜ** Start/Stop gombját.
 - 8 Előre beállított programok – mindegyik fázis végén és a főzés befejezése után a készülék hangjelzést ad és automatikusan a 30 perces melegen tartási ciklusra vált. A következő fázisba való lépéshez kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.
 - 9 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a Start/Stop gombot, majd vegye le a fedelet. Legyen óvatos, mert az edény és a fedél forró. A főzés folytatásához helyezze vissza a fedelet és nyomja meg a Start/Stop gombot.
- Kézi üzemmód – a főzés végén az időzítő eléri a 00:00 értéket, és az egység hangjelzést ad.

Készenléti üzemmód

- Az egység készenléti üzemmódba való visszaállításához 3 másodpercig tartsa lenyomva a Mégse [cancel] gombot.
- Ha 30 percen belül nem állít be semmilyen műveletet, a készülék készenléti üzemmódba kerül, és a kijelzőn az „ÜDVÖZLI A kCook” üzenet lesz látható. Bármelyik funkciógomb megnyomásával újra aktiválhatja a készüléket.

Melegen tartási ciklus

- A melegen tartási ciklusban a készülék 62 °C hőmérsékleten keveri a hozzávalókat.
- Emelje le a fedelet, hogy ellenőrizze az előrehaladást vagy hogy további hozzávalókat tegyen az edénybe, majd a főzés folytatásához nyomja meg a Start/Stop gombot.
- Amikor az időzítő az egyes programszakaszok végén eléri a „00:00” értéket, az egység automatikusan a 30 perces melegen tartási ciklusra vált.
- A készülék az első percben 10 másodpercenként, majd 30 másodpercenként hangjelzést ad. Így figyelmeztet arra, hogy a főzési ciklus befejeződött és a készülék melegen tartási ciklusban van.
- A melegen tartási ciklus nem melegít, ha a hőmérséklet 62 °C-nál kisebbre van beállítva.

Főzés után

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

- Az edény alja a melegítés leállítása után még hosszú ideig forró marad. A kezelés és tisztítás során legyen óvatos.

Tanácsok és tippek

- Ne töltsze az edényt a belsejében jelzett 2,6 literes maximális szint fölé.
- Olaj melegítésekor ne töltsön az edénybe a 0,5 liter maximális olajsintet meghaladó mennyiségű olajat.
- A nyers húst és a kemény zöldséget vágja apró darabokra, mielőtt az edénybe teszi.
- Használja a Direct Prep feltétet, ha közvetlenül az edénybe szeretne reszelni vagy szeletelni hozzávalókat (lásd „a Direct Prep használat” c. részt).
- A tejjel készülő ételek odakozmálásának megelőzése érdekében ezek elkészítésekor mindig használja valamelyik eszközt is.
- A hozzávalókat egyforma nagyságú darabokra vágja, ez segít abban, hogy a főzés egyenletes legyen.
- Az egyes programszakaszok között a tartozék spatulával kaparja le az edény faláról a hozzávalókat.

A hangok kikapcsolása

- Az egység a használat különböző fázisaiban hangjelzéseket ad. A hangok kikapcsolásához tartsa lenyomva a **Ⓜ** Mégse [cancel] gombot, és a főkapcsolóval kapcsolja be az egységet.
- A hangok bekapcsolásához egyszerűen kapcsolja ki, majd kapcsolja be a gépet.

a Direct Prep használata

a vágótárcsák

A készülék csomagjában nem fogja megtalálni az összes itt felsorolt tárcsát, mert a tárcsaválaszték függ a gép típusától. A csomagban nem található tárcsák megvásárlásával kapcsolatban a „szerviz és vevőszolgálat” rész ad tájékoztatást.

A vágótárcsák a rajtuk látható számok alapján azonosíthatók a következők szerint:

- 1. tárcsa** - extra finom reszelőtárcsa parmezán sajtához.
- 2. tárcsa** - finom reszelőtárcsa sajtához és kemény gyümölcsökhöz vagy zöldségekhez.
- 3. tárcsa** - durva reszelőtárcsa sajtához és kemény gyümölcsökhöz vagy zöldségekhez.
- 4. tárcsa** - vékonyra szeletelő tárcsa sajtához és kemény gyümölcsökhöz vagy zöldségekhez.
- 5. tárcsa** - vastagra szeletelő tárcsa sajtához és kemény gyümölcsökhöz vagy zöldségekhez.

a feltét összeszerelése és használata

- Helyezze fel az edény fedelét és vegye le a töltőnyílás kupakját, ha egyenesen az edénybe szeretne reszelni vagy szeletelni.
- Vegye le a Direct Prep nyílásfedelét ❶
- Helyezze az ❸ tornyot a Direct Prep meghajtó nyílására úgy, hogy a ▲ jelek illeszkedjenek egymáshoz, majd nyomja le és jobbra elfordítva rögzítse ❷.
- A középső fogórésznél tartva nyomja a kívánt vágótárcsát a hajtótengelyre ❸. Mindegyik tárcsán van egy azonosító szám, aminek felfelé kell néznie, amikor a tárcsát a tengelyre nyomja.
- Az ❹ terelőlemezt a törlővel felfelé helyezze a hajtótengelyre úgy, hogy a törlő a vágótárcsa aljához érjen ❹.

Megjegyzés:

- **Ha a terelőlemez nincs behelyezve, az étel összetorlódik a lemez alatt és nem távozik a csúszdán.**
- Jobbra elfordítva helyezze a Direct Prep fedelet az alapra.
 - Helyezze az ételkészítő feltétet a toronyra, és jobbra elfordítva rögzítse ❺.
 - Az összeszerelés után a Direct Prep a következő állásokba fordítható el jobbra ❻:

•••▼	A Direct Prep feltét felszerelése vagy leszerelése. Ebben az állásban ne üzemeltesse a Direct Prep feltétet.
◀❶	Szeletelés vagy reszelés közvetlenül a főzőedénybe a töltőnyíláson keresztül.
◀❷	Szeletelés vagy reszelés egy megfelelő tábla. A ◀❷ állásban az ❸ csúszdatoldatot az ❹ kimeneti nyílásra rátolva rögzítheti.

Megjegyzés: Az egyes állások elérésekor kattánás hallatszik, amikor a megfelelő szimbólum egy vonalba kerül az egységen látható ▲ szimbólummal.

- Vágja a nyersanyagot akkora darabokra, hogy beférjen a ❸ adagolócsőbe.
 - Nyomja meg a Direct Prep Start/Stop gombját ❷ és egyenletesen nyomja lefelé a tömörudat.
- **Soha ne dugja az újít az adagolócsőbe.**
 - **A fedélen maradt szelet- vagy reszelékdarabokat a tartozék spatulával tolja be a töltőnyílásba.**

11A feltét eltávolításához forgassa el jobbra, amíg a . . . ▼ szimbólum egy vonalba nem kerül a ▲ szimbólummal, és emelje le.

- **A Direct Prep fedél levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.**

fontos

- **A tornyot csak jobbra lehet forgatni. Ne erőltesse a forgatását balra, mert azzal károsíthatja a tornyot.**
- **Ha a kimeneti nyílásból nem jön élelmiszer, kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy a tárcsa alatti részen nem szorult-e be az élelmiszer és hogy a terelőlemez a helyén van-e. Távolítsa el a beszorult élelmiszert, és csak ezután folytassa a műveletet.**
- **Ha nem használja a Direct Prep feltétet, akkor vegye le, és tegye a helyére a nyílásfedelét.**

Tanácsok és tippek






- Mindig friss élelmiszert használjon.
- Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét töltsé ki. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalra csússzon.
- A feldolgozás után mindig marad kis mennyiségű élelmiszer a tárcsán vagy a táliban.
- A reszelésnél a függőlegesen behelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen behelyezett darabok

Amikor a Direct Prep használatával közvetlenül az edénybe szeletel vagy reszel, a hozzávalók tereléséhez használhatja a ❸ fedéladaptert.

- Vegye le a töltőnyílás kupakját.
- Igazítsa a Direct Prep feltétet a helyére . . . ▼.
- Helyezze az adaptert a bal oldalon levő fogórésznél megfogva a fedél ❹ töltőnyílása fölé.
- Fordítsa el a Direct Prep feltétet a megfelelő állásba ◀❶.
- A Direct Prep feltétet „a Direct Prep használata” c. részben leírtaknak megfelelően használja.

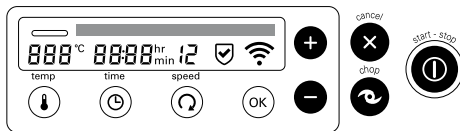
fontos

- A le- és felszerelésnél a fedéladaptert mindig a fogórésznél fogja meg.
- A töltőnyílás kupakjának felhelyezése előtt az adaptert le kell venni.

A kijelző szimbólumainak jelentése	
 WELCOME TO kCook 125 °C 2:27hr 12  	
	Magas hőmérsékletre figyelmeztető jelzés 60 °C alatt – nincs piros jelzősáv 60 °C felett – a piros jelzősáv folyamatosan ég
WELCOME TO kCook	A szöveges kijelzőn állapotinformációk, receptinformációk és hibaüzenetek jelennek meg.
125 °C	A kiválasztott hőmérsékletet jelzi. OFF (KI), 30 °C → 180 °C. Megjegyzés: Kézi üzemmódban – Ha váltani szeretne a kiválasztott és a tényleges hőmérséklet között, akkor üzem közben 3 másodpercig nyomja meg a hőmérséklet gombot.
2:27hr	A kiválasztott időt mutatja órában, percben és másodpercben. Az időt 5 másodperc → 8 óra között állíthatja be, és a Start/Stop gomb lenyomása után megkezdődik a visszazámlálás. Ha a kézi üzemmódban nincs idő beállítva, akkor az eltelt időt jelzi.
12	A kiválasztott sebességfunkciót jelzi. A sebességtartomány: 1 → 12.
	Amikor a kijelzőn a  szimbólum látható, akkor a főzés folyamatban van, és nincs szükség további beavatkozásra.
	Wifi szimbólum Villog – megpróbál wifihálózathoz csatlakozni. Folyamatosan ég – sikeresen csatlakozott a wifihálózathoz.

Kézi üzemmód




Kézzel válassza ki a kívánt hőmérsékletet, időt, keverési és aprítási funkciót.






- Válassza ki a módosítandó beállítást, és a (+) és (-) gombokkal módosítsa a beállítást.

Megjegyzés:

- Ha lenyomva tartja a (+) vagy (-) gombot, akkor gyorsabban léptethet a beállítási értékek között.
- Egy beállítás kiválasztásakor a hozzá tartozó kijelzőrész villogni kezd.
- Ha nem végez semmilyen műveletet, a beállítás 4 másodperc eltelte után rögzül.

<p>temp</p> 	<p>A hőmérséklet 30 °C és 180 °C között 1 °C-os lépésekkel állítható. Az egység a hőmérséklet beállítása nélkül is használható, ha az „OFF” (KI) beállítást választja.</p>
<p>time</p> 	<p>Az időt 5 másodperc és 8 óra között állíthatja be. Megjegyzés: • Ha nincs idő beállítva, a főző robotgép legfeljebb 8 óra hosszú időt mér.</p>
<p>speed</p> 	<p>Tizenkét sebességfokozat közül választhatja ki az adott ételreceptnek legjobban megfelelő beállítást. Egyes ételek állandó keverést igényelnek, hogy a hozzávalók ne tapadjanak az edény aljára, míg más ételeknél az időszakos keverés az előnyös a konzisztencia megőrzése érdekében. A nagyobb sebességek a levesek stb. feldolgozásához használhatók.</p> <ol style="list-style-type: none">1. fokozat – Szakaszos keverés hosszú szünetekkel. Ebben az állásban szakaszosan működik alacsony sebességgel, 60 másodpercenként körülbelül két fordulattal (például raguk készítéséhez).2. fokozat – Szakaszos keverés közepes szünetekkel. Ebben az állásban szakaszosan működik alacsony sebességgel, 15 másodpercenként körülbelül két fordulattal.3. fokozat – Szakaszos keverés rövid szünetekkel. Ebben az állásban szakaszosan működik alacsony sebességgel, 5 másodpercenként körülbelül két fordulattal.4–12. fokozat – Folyamatos működés, fokozatosan növekszik a maximális sebességig.

Kézi üzemmód – folytatás

 <p>cancel/</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nyomja meg a gombot, ha le akarja állítani a programszakaszt vagy a beállított funkciót. • Ha egy előre beállított program közben nyomja meg a gombot, akkor az egység visszatér az előző fázishoz. <p>A kilépéshez és a készenléti üzemmódhoz való visszatéréshez tartsa lenyomva 3 másodpercig. Az egység hangjelzést ad a funkció leállításakor.</p>
 <p>chop</p>	<p>Hideg hozzávalók</p> <p>Működtesse többször rövid ideig, ha aprítani szeretne, vagy tartsa lenyomva hosszabb ideig, ha pürésíteni vagy összekeverni szeretné az ételt.</p> <p>Megjegyzés: Az aprítási funkció nem üzemel folyamatosan, ha az egység vagy a hozzávalók hidegek. Ha a gombot kézzel lenyomva tartja, az egység a legnagyobb sebességgel működik, és a kijelző legfeljebb 2 percig jelzi az időt.</p> <p>Forró egység/hozzávalók (magas hőmérsékletre figyelmeztető jelzés a kijelzőn)</p> <p>Megjegyzés: A kifröccsenés megakadályozása érdekében a gép a feldolgozási sebességet a 6. fokozatra korlátozza, ha az edény/hozzávalók hőmérséklete meghaladja a 105 °C-ot. Tartsa lenyomva a gombot, és a sebesség fokozatosan nő, amíg a kívánt feldolgozási sebességet el nem éri. A gomb maximum 2 percig működik, ezután automatikusan kikapcsol.</p> <p>Ha a 2 perc letelte előtt le akarja állítani a műveletet, nyomja meg a Cancel (Leállítás) gombot vagy nyomja meg ismételten a Chop (Aprítás) gombot.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az aprítási funkció használatakor mindig helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
 <p>start - stop</p>	<p>A program kiválasztása vagy a kívánt funkció kézi beállítása után a főzés megkezdéséhez nyomja meg egyszer a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot. A művelet szüneteltetéséhez nyomja meg ismét a gombot. A kijelző villog, ha a készülék működését szünetelteti.</p>

Főzési tanácsok és tippek

Főzés az edényben	<ul style="list-style-type: none"> • Nagyobb mennyiségű hozzávalók az egyenletes melegítés miatt hosszabb keverési időt igényelnek. 	
Tejes hozzávalók melegítése	<ul style="list-style-type: none"> • Használja a keverőt vagy a habverőt. • A hőmérséklet legfeljebb 90 °C lehet. • Folyamatos keverés 4–6. fokozaton. 	
Sütés	<ul style="list-style-type: none"> • A hőmérséklet legfeljebb 180 °C lehet. • Rendszerint jobb lesz az eredmény, ha az egyéb nyersanyagok hozzáadása előtt felmelegíti az olajat. • Hús sütésekor jobb lesz az eredmény, ha leveszi az edény fedeléről a töltőnyílás kupakját. • Ügyeljen arra, hogy az edény és a fedél száraz legyen az olaj hozzáadása előtt. • Olaj melegítésekor ne töltsön az edénybe a 0,5 liter maximális olajsintet meghaladó mennyiségű olajat. 	
Hőmérsékleti útmutató	60 °C	Csokoládé olvasztása
	94 °C – 99 °C	Lassú főzés
	100 °C	Forralás
	100 °C – 104 °C	Párolás
	120 °C	Zöldségek hirtelen sütése
	140 °C – 180 °C	Hús barnítása

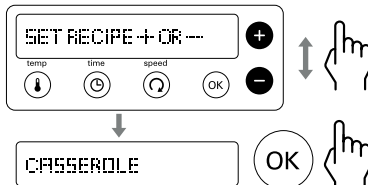
előre beállított programok használata

A program kiválasztása

1 Nyomja meg a kívánt program gombját.
Megjegyzés: A program gombjának megnyomásakor az adott gomb feletti jelzősáv kigyullad.



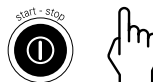
2 A (+) vagy (-) gombbal válassza ki az alprogramot.
A kiválasztás után nyomja meg az OK gombot a megerősítéshez.



3 Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat és a megfelelő recept előírásait.



4 Nyomja meg a Start/Stop gombot.



Alprogramok beállítása


- Szükség esetén a hőmérséklet, az idő és a sebesség minden egyes fázisban beállítható. Nyomja meg a (40) Start/Stop gombot és válassza ki a módosítandó beállítást. A (+) és (-) gombokkal módosítsa a beállítást, majd a főzés folytatásához nyomja meg a Start/Stop gombot.
- Az egyes programszakaszok között a tartozék spatulával kaparja le az edény faláról a hozzávalókat.

A rendelkezésre álló fázisok száma alprogramonként különböző. Az alábbi táblázat felsorolja az egyes fázisokban beállítható hőmérséklet-, idő- és sebességtartományokat.

Fázis	Hőmérsékleti tartomány	Időtartomány	Sebességtartomány
1-4	30 °C – 180 °C	5 másodperc – 8 óra	1 – 12

Főétel program (26)

Receptötletlek – ízlés szerint módosíthatók.

Alprogram	Fázis 1	Fázis 2	Fázis 3	Fázis 4	Használt eszköz	Receptötletlek
	1. HOZZÁVALÓK	2. HOZZÁVALÓK	3. HOZZÁVALÓK	4. HOZZÁVALÓK		
GYORS RAGUK	Olaj hozzáadása 140 °C (3) 3 Melegítés	Zöldség és hús hozzáadása 180 °C (4) 4 2 perc majd (3) 3 3 perc	Folyadék hozzáadása 98 °C (1) 1 20 perc	N/A		Csirkeragu



Főétel program 26 (folytatás)

Receptötletek – ízlés szerint módosíthatók.

Alprogram	Fázis 1	Fázis 2	Fázis 3	Fázis 4	Használt eszköz	Receptötletek
	1. HOZZÁVALÓK	2. HOZZÁVALÓK	3. HOZZÁVALÓK	4. HOZZÁVALÓK		
EGYSZERŰ ÉTELEK	Olaj, zöltség, hús és folyadék hozzáadása 98 °C ⌚ 3 30 perc	N/A	N/A	N/A		Marhapörkölt
RIZOTTÓ	Olaj hozzáadása 140 °C ⌚ 3 Melegítés	Rizs hozzáadása 98 °C ⌚ 4 4 perc	Zöltség és hús hozzáadása 98 °C ⌚ 4 2 perc majd ⌚ 3 3 perc	Folyadék hozzáadása 98 °C ⌚ 4 10 perc		Csirkés rizottó
RAGUK	Olaj hozzáadása 140 °C ⌚ 3 Melegítés	Hús hozzáadása 180 °C ⌚ 4 2 perc majd 140 °C ⌚ 3 3 perc	Zöltség hozzáadása 140 °C ⌚ 1 10 perc	Folyadék hozzáadása 98 °C ⌚ 1 2 óra		Marharagu
VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK	Olaj hozzáadása 140 °C ⌚ 3 Melegítés	Zöltség hozzáadása 120 °C ⌚ 3 10 perc	Folyadék hozzáadása 98 °C ⌚ 3 30 perc	N/A		Csicsriborsós zöltségragu
LASSÚ FŐZÉS	95 °C → 90 °C Melegítés → 2 óra		N/A	N/A		⌚ edénydugó behelyezése



= kiválasztott sebesség





Megjegyzés: Mindegyik fázis melegítési ciklusában a „MELEGÍTÉS” szó olvasható a kijelzőn, és az idő visszaszámlálása csak a megfelelő hőmérséklet elérése után kezdődik meg.

Lassú főzés

Az edény alján levő 15 hajtótengely-csavaranya kioldása után vegye ki az edény hajtótengelyét. Ezután emelje ki az edényt. Helyezze be az 61 edénydugót ügyeljen arra, hogy a 62 tömítés a helyén legyen, és a rögzítéshez fordítsa el jobbra a hajtótengely-csavaranyát.

 **Mártás program 27**

Receptötletek – ízlés szerint módosíthatók.

Alprogram	Fázis 1	Fázis 2	Fázis 3	Használt eszköz	Receptötletek
	1. HOZZÁVALÓK	2. HOZZÁVALÓK	3. HOZZÁVALÓK		
ÍZES SZÓSZOK	Olaj hozzáadása 140 °C ⌚ 3 Melegítés	Zöldség hozzáadása 140 °C ⌚ 3 10 perc	Folyadék hozzáadása 98 °C ⌚ 3 45 perc		Paradicsompüré mártás
BESAMEL MÁRTÁSOK	Vaj vagy olaj hozzáadása 80 °C ⌚ 0 1 perc 15 másodperc	Liszt hozzáadása 110 °C ⌚ 6 5 perc	Folyadék hozzáadása 98 °C ⌚ 6 15 perc		Besamel mártás, sajtmártás, petrezselymes mártás
BEFŐTTEK	Olaj hozzáadása 140 °C ⌚ 3 Melegítés	Gyümölcs vagy zöldség hozzáadása 120 °C ⌚ 3 10 perc	Cukor és ízesítők hozzáadása 98 °C ⌚ 4 30 perc		Eperlekvár
PÜRÉ	Zöldség és folyadék hozzáadása 100 °C ⌚ 3 Melegítés majd 98 °C ⌚ 4 10 perc →	Keverés 2 perc	N/A	 maxblade	Sárgarépapüré

 = kiválasztott sebesség

Megjegyzés: Mindegyik fázis melegítési ciklusában a „MELEGÍTÉS” szó olvasható a kijelzőn, és az idő visszaszámlálása csak a megfelelő hőmérséklet elérése után kezdődik meg.



Párolás program 28

A PÁROLÁS beállítás zöldségek, csirke és hal párolására használható.

Az ÖBLÍTÉS beállítás az edény gyors kiöblítésére használható, mielőtt szétszerelné a tisztításhoz. Javasoljuk, hogy a tisztításhoz mindig szerelje szét az edényt, és alaposan szárítsa meg, mielőtt összeszereli.

Alprogram	Hőmérsékleti tartomány	Időtartomány	Sebesség tartomány	Használt eszköz
PÁROLÁS	(nem állítható)	5 másodperc – 2 óra	0 (nem állítható)	
ÖBLÍTÉS	(nem állítható)	1 perc a ciklus 5-ször	(nem állítható)	–

- A pároló feltét használata előtt vegye ki a 23 tárolódobozt.

Párolás:

- 1 Helyezze fel az edényt és töltsen meg vízzel az 1.0L jelzésig.
- 2 Helyezze fel és rögzítse az edény fedelét. Vegye le a töltőnyílás kupakját.
- 3 Helyezze a 22 párolótálca alapját a párolandó élelmiszerral a fedélre, ügyelve arra, hogy biztonságosan a helyén legyen. Ha szükséges, a 24 párolótálca polcát további élelmiszerral helyezze az alapjára.
- 4 Helyezze fel a 25 párolótálca fedelet a tetejére.
- 5 Nyomja meg a 26 gombot, a (+) vagy (-) gombokkal válassza ki a PÁROLÁS programot, majd nyomja meg az OK gombot. Válassza ki a kívánt párolási időt és a párolás megkezdéséhez nyomja meg a Start/Stop gombot. Az egység hangjelzést ad, amikor a hőmérséklet elérte a forráspontot.

Megjegyzés:

- Az idő visszaszámmlása nem indul el, amíg a víz hőmérséklete nem érte el a forráspontot. A kijelzőn látható idő villog, amíg a hőmérséklet nem éri el a forráspontot.

Példák párolásra:

Nyersanyag	Mennyiség	Előkészítés	Párolótálca helye	Javasolt párolási idő (perc)
Fagyasztott lazacfilé	250 g	–	Alap	25–35 perc (a vastagságtól függően)
Burgonya, nem zéttfővő	400 g	Hámozza meg és hosszában vágja négyfelé	Alap	25 perc
Sárgarépa	200 g	Megpucolva, hosszában félbevágva, és 6 cm-es darabokra aprítva	Polc	25 perc
Brokkoli	200 g	Vágja rózsáira	Polc	15 perc

Elkészítés módja:

- 1 A fenti leírásnak megfelelően készítse el a pároló feltétet, és a PÁROLÁS program idejét állítsa be 25 percre.
- 2 Töltsen meg az edényt vízzel az 1 l jelzésig.
- 3 Helyezze a lazacot és a burgonyát a párolótálca alapjára.
- 4 Helyezze a sárgarépát a párolótálca polcára.
- 5 Nyomja meg a Start/Stop gombot.
- 6 Amikor az idő eléri a 15 percet, hűvös edényfogó kesztyűt használva emelje le a párolótálca fedelét, és óvatosan helyezze a brokkolit a párolótálca polcára.
- 7 Amikor az idő eléri a 00:00 értéket, ellenőrizze, hogy az étel alaposan átfőtt-e.

Tanácsok és tippek

- A hőmérséklet értéke rögzítve van 100 °C-on, és a sebesség beállítások nem érhetőek el.
- A főzés ideje csak tájékoztató jellegű. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze, hogy az étel alaposan megfőtt-e.
- Ha az étel nem főtt meg eléggé, állítsa vissza az időt. Lehet, hogy szükség lesz a víz utántöltésére is.
- A kosárban hagyjon hézagot az élelmiszerdarabok között és ne helyezze rétegesen egymásra őket.
- Az azonos méretű élelmiszerdarabok egyenletesebben főnek át.
- Többféle élelmiszer párolása esetén, ha valamelyiknek kevesebb időre van szüksége, akkor később tegye be, vagy helyezze a párolótálca polcra.
- Ne hagyja, hogy a készülékből kiforrjon a víz, szükség esetén gondoskodjon a víz utántöltéséről.
- Ha 1 óránál hosszabb ideig párol a készülékkel, akkor a vizet fel kell töltenie az 1 literes jelig.
- A párolótálca alapján levő élelmiszerek általában hamarabb megfőnek, mint a párolótálca polcára helyezett élelmiszerek.



Párolási útmutató

Megjegyzés: a feltüntetett mennyiségek a párolótálca alapjának és polcának együttes kapacitásán alapulnak.

Élelmiszer	Maximális mennyiség	Előkészítés	Javasolt főzési idő (perc)
Újburgonya	1,6 kg	Mossa meg, és a nagyobbakat vágja kisebb darabokra	25–35
Bab Zöldbab vagy futóbab	600 g	A végét vágja le és aprítsa vékony szeletekre	15–25
Brokkoli	800 g	Vágja rózsáira	15–25
Karfiol	1,5 kg	Vágja rózsáira	15–25
Sárgarépa	800 g	Aprítsa vékony szeletekre	20–30
Édesburgonya	1,5 kg	3 cm-es kockákra vágva	20–30
Csirke, kicsontozott mell	12 (2 kg)	–	20–30
Friss hal, filé vagy steak	8 (1,4 kg)	–	20–25
Egész hal (például pisztráng)	600 g	Tisztítva, kibelevve és pikkelyektől megtisztítva	20–30
Édes párolt puding (házi)	1,2 literes (14 cm átmérőjű) pudingos tál	–	1½–2 óra 1 óra múlva gondoskodjon a víz utántöltéséről
Faggyúpuding (házi) Marha vagy bárány	1,2 literes (14 cm átmérőjű) pudingos tál	–	1½–2 óra 1 óra múlva gondoskodjon a víz utántöltéséről













Öblítés funkció

Az öblítés funkció használata:

- 1 Helyezze be a megtisztítandó eszközt.
- 2 Töltse fel az edényt vízzel az 1.0L  jelig.
- 3 Illessze a helyére a töltőnyílás kupakját.
- 4 Nyomja meg a  gombot, és válassza az ÖBLÍTÉS programot.
- 5 Nyomja meg a Start/Stop gombot.

Leves program

Receptötletek – ízlés szerint módosíthatók.






Alprogram	Fázis 1	Fázis 2	Fázis 3	Fázis 4	Használt eszköz	Receptötletek
	1. HOZZÁVALÓK	2. HOZZÁVALÓK	3. HOZZÁVALÓK	4. HOZZÁVALÓK		
GYORS LEVESEK	Zöldség és folyadék hozzáadása 100 °C  1 30 perc → 2 perc	Keverés	N/A	N/A	 maxblade	Zöldségleves
KRÉMLEVESEK	Olaj hozzáadása 140 °C  3 Melegítés	Zöldség hozzáadása 180 °C  2 5 perc	Folyadék hozzáadása 98 °C  3 20 perc → 2 perc	Keverés	 maxblade	Gombaleves
HÚSLEVESEK	Olaj hozzáadása 140 °C  3 Melegítés	Hús hozzáadása 180 °C  4 2 perc majd  3 3 perc	Zöldség hozzáadása 140 °C  2 10 perc	Folyadék hozzáadása 98 °C  2 30 perc		Bárányhúsleves, sűrű levesek

 = kiválasztott sebesség

Megjegyzés: Mindegyik fázis melegítési ciklusában a „MELEGÍTÉS” szó olvasható a kijelzőn, és az idő visszaszámlálása csak a megfelelő hőmérséklet elérése után kezdődik meg.

Wok ételek program

Receptötletek – ízlés szerint módosíthatók.

Fázis 1	Fázis 2	Fázis 3	Fázis 4	Használt eszköz	Receptötletek
Olaj hozzáadása 140 °C  3 Melegítés	Zöldség és hús hozzáadása 160 °C  4 3½ perc	Ízesítők hozzáadása 120 °C  4 2 perc	További hozzávalók 120 °C  4 45 másodperc		Wok ételek, hirtelen sülték

 = kiválasztott sebesség

Megjegyzés: Mindegyik fázis melegítési ciklusában a „MELEGÍTÉS” szó olvasható a kijelzőn, és az idő visszaszámlálása csak a megfelelő hőmérséklet elérése után kezdődik meg.



Desszert program 31

Receptötletek – ízlés szerint módosíthatók.

Alprogram	Fázis 1	Fázis 2	Fázis 3	Használt eszköz	Receptötletek
DESSZERT ÖNTETEK	Adja hozzá a száraz hozzávalókat 2½ perc	Folyadék hozzáadása 98°C ⌚ 5 Melegítés majd ⌚ 6 10 perc	N/A		Sodó, crème brûlée
TÉSZTA	Adja hozzá a vizet és élesztőt 2 perc	Adja hozzá a száraz hozzávalókat 3¼ perc	N/A	 maxblade	Kenyér



= kiválasztott sebesség





Kenyérfélesztés

- Ne lépje túl a 400 g (lisztsúly) / 640 g (összsúly) mennyiséget, mert túlterhelheti az egységet.
- A tészta dagasztásához a 7b midiblade használja, 10-es sebességfokozaton.
- Ne dagassza tovább 3 percnél.
- Használjon langyos vizet.

ajánlott sebességek táblázata a kézi funkciókhoz

Eszköz	Funkció	Ajánlott sebesség/ hőmérséklet	Feldolgozási idő	Ajánlott mennyiség
 maxblade	Fűszernövények aprítása	12	20 másodperc	20 g – 50 g
	Hagyma aprítása	12	15–20 másodperc	Max. 300 g (2 hagyma)
	Zöldségek aprítása 4 cm-es darabokra vágva	12	20 másodperc	Max. 500 g
	Sovány hús aprítása 2 cm-es darabokra	12	5–20 másodperc	150g – 300 g
	Tészta – margarin bedolgozása a lisztbe Víz hozzáadása tészta keverésénél	12	15 másodperc 15 másodperc	150 g – 200 g lisztsúly
	Csokoládé aprítása (például olvasztáshoz) darabokra törve	12	40 másodperc	Max. 200 g

ajánlott sebességek táblázata a kézi funkciókhoz

Eszköz	Funkció	Ajánlott sebesség/ hőmérséklet	Feldolgozási idő	Ajánlott mennyiség	
 maxblade	Jég aprítása	12	25–30 másodperc	Max. 250 g (12 jégkocka)	
	Karfiol aprítása (például karfiolrizshez)	12	20 másodperc	Max. 500 g (1 fej, rözsákra szedve)	
	Italok és gyümölcsturmixok	12	60 másodperc	1 liter	
	Hideg keverés	12	1–2 perc	2,6 liter	
 midiblade	Tésztaaprok	8–12	30–60 s	Max. 800 g teljes súly	
	Édes párolt puding (pl. párolt csokoládés puding)	8	60 s	Max. 800 g teljes súly	
	Pasta tészta – száraz összetevők összekeverése	4	2 perc	Max. 830 g teljes súly	
	Nedves összetevők hozzáadása	8	2 perc	Max. 500 g liszt	
	Aprósütemény	12	1 perc	Max. 670 g teljes súly	
	Kenyértészta (egyszerű fehér)	10	3 perc	640 g teljes súly 400 g liszt	
	Vaj/margarin és cukor összedolgozása süteményhez	7–8	2-3 perc	Max 400 g zsiradék és cukor együtt	
	Brownie-k	5	2-3 perc	Max. 1,2 kg	
	Tojásfehérje	8-9	3½ – 4 perc	2–8 (70–280 g)	
	Tejszín	9	1 – 1½ perc	200 g – 600 g	
	Majonéz	9	1 – 1½ perc	2–4 tojás összekeverve	
	Zabpogácsa recept				
	1. szakasz				
	Vaj Méz	0/55 °C	10 perc	100 g 300 g	
	2. szakasz				
	6/55 °C	1 perc	-		
3. szakasz					
Zab	12/KI	5 másodperc	300 g		
4. szakasz					
Mazsola	12/KI	5 másodperc	100 g		

Megjegyzés: Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó nyersanyagoktól.

Tanácsok és tippek

● A keverőt ne használja 9. sebességfokozat felett.

- A legjobb eredmény elérése érdekében sütemény készítéséhez mindig lágy, szobahőmérsékletű vaját és margarint használjon.
- Ha a készülék lelassul vagy akadozik, növelje a sebességet.

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozóját.
- Tisztítás előtt vegye le a fedelet és vegye ki a tartozékot az edényből.
- Használaton kívül a keverőt, habverőt, edénydugót, spatulát és Direct Prep feltétet a 29 tárolódobozban tartsa. A Direct Prep tárcsák a tartozék 30 tárolótasakban tarthatók.

meghajtóegység

- Törölje meg egy nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- **Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.**

edény hőmérséklet-érzékelői

- Törölje meg egy nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg. Az érzékelők tisztításához soha ne használjon súrolószert vagy éles eszközöket.

edény/keverő/maxblade/midiblade/habverő

- Lásd az „ÖBLÍTÉS” funkció részt.
- Mosogassa el az alkatrészeket, majd szárítsa meg alaposan.
- Amennyiben az edény falához élelmiszer tapad vagy odakozmált, akkor amennyire lehetséges, távolítsa el a spatulával. Tölts meg az edényt meleg mosószeres vízzel, és hagyja ázni. A makacs lerakódásokat távolítsa el egy tisztítókefével. Az edény esetleges elszíneződése nem befolyásolja a teljesítményt.

edény hajtótengelyegysége/edénydugó

- 1 Az edény alján levő 19 hajtótengely-csavaranyát balra elfordítva oldja ki az edény hajtótengelyét.
- 2 Ezután emelje ki a 10 hajtótengelyt vagy az 61 edénydugót.
- 3 Vegye le és mossa meg a 11 vagy 62 tömítőgyűrűt.
- 4 Az edény hajtóegységét vagy az edénydugót meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt alaposan öblítse le.

- 5 Az edénybe való visszaszerelés előtt ellenőrizze, hogy a tömítést megfelelően visszahelyezte-e a hajtótengelyre vagy az edénydugóra.

fedél

- A tisztítás előtt mindig szerelje szét a fedelet:
 - 1 Vegye le a töltőnyílás kupakját.
 - 2 Tolja ki a 4 belső fedélrészét.
 - 3 Vegye ki a 6 tömítést a 4 belső fedélrészéből.
- A mosogatás után helyezze vissza a tömítést a fedélrészre úgy, hogy a vastagabb része legyen felül, és hajtsa végre a fenti eljárás fordítottját. Megjegyzés: A fedélnél szivárgást okoz, ha a tömítés nem megfelelően van felhelyezve.

direct prep

- A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a feltétet.
- A könnyebb tisztítás érdekében a használat után azonnal mossa le a részegységeket.
- Óvatosan kezelje a vágótárcsákat – **rendkívül élesek.**
- Az 61 fedél 30 alapról való leszereléséhez fogja meg a 30 adagolócsőnél, majd fordítsa el balra. Ezután emelje le.
- Torony: Tilos vízbe meríteni. Ha a toronyt véletlenül vízbe mártotta, ügyeljen arra, hogy az összes víz távozzon belőle, mielőtt újra összeszereli a feltétet.

párolókosár

- Mosogassa el az alkatrészeket, majd szárítsa meg alaposan.

mosogatógépben való tisztítás

A mosható alkatrészek mosogatógépben is biztonságosan elmosogathatók.

Részegység	Mosogatógépben tisztítható
Edény	✓
Edény hajtótengelye + tömítés	✓
Lassú főzés dugója + tömítése	✓
Hajtótengely-csavaranya	✓
Külső fedélrész, belső fedélrész és fedéltömítés	✓
Töltőnyílás kupakja	✓
Direct Prep nyílásfedél	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Keverő	✓
Habverő	✓
Párolótálca alapja, polca és fedele	✓
Tárolódoboz	✗
Direct Prep tömőrúd, fedél, terelőlemez, alap és csúszdatoldal	✓
Vágótárcsák	✓
Torony	✗
Spatula	✓
Tárcsatároló tasak	✗
Fedéladapter	✓

szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpont elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL



A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

hibaelhárítási útmutató

Probléma	Ok	Megoldás
Nincs áram a készülékben / a kijelző sötét marad.	A hálózati csatlakozó nincs bedugva a konnektorba. A főkapcsoló nincs bekapcsolva.	Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba. Nyomja meg a (20) főkapcsolót, hogy a bekapcsolt állásban legyen.
A készülék nem működik.	Az edény nincs megfelelően a helyén. A Start (Indítás) nem lett megnyomva. Az idő nincs beállítva.	Az edényt megfelelően helyezze fel a meghajtóegységre. A főzés megkezdéséhez nyomja meg a Start (Indítás) gombot. Állítsa be az időt.
Az edény aljához étel tapad vagy odakozmált.	A keverő vagy a kés nem volt behelyezve a zöldségek készítésekor. A beállított hőmérséklet túl magas.	Mindig használja a keverőt vagy a kést. Ellenőrizze, hogy a megfelelő hőmérséklet lett-e kiválasztva, és növelje a keverési sebességet.
A fedél szivárog a készülék működése közben.	A fedél tömítése nincs megfelelően felhelyezve a fedélre.	A tömítés felhelyezésével kapcsolatban lásd „a készülék tisztítása” részt.
A keverési sebesség nem növelhető.	Az edény vagy az összetevők hőmérséklete 105 °C felett van.	Normál működés. A keverési sebesség maximum 6. fokozatú lehet, ha az edény vagy az összetevők hőmérséklete 105 °C felett van.
Szivárog az edény alja.	Az edény hajtótengelyének vagy dugójának a tömítése nincs megfelelően felhelyezve.	Ellenőrizze, hogy az edény tömítése megvan-e és helyesen lett-e felszerelve.
Az időzítő nem mutatja a visszaszámlálást a kijelzőn.	A melegítési fázisban az idő visszaszámlálása csak a megfelelő hőmérséklet elérése után kezdődik meg. A hőmérséklet 100 °C fölé van beállítva, de az élelmiszer víztartalma nem engedi, hogy a hőmérséklet meghaladja a 100 °C-ot.	Normál működés. Csökkentse a hőmérsékletet, illetve válasszon megfelelő hőmérsékletet.
Az edény tartalmának hőmérséklete nem emelkedik 100 °C fölé.	A hozzávalók víztartalma meggátolja, hogy a hőmérséklet meghaladja a 100 °C-ot.	Normál működés.
A párolás program közben megjelenik az „ELLENŐRIZZE A VÍZSZINTET” üzenet.	A kiforrás elleni védelem aktiválódott. Nincs víz az edényben vagy a víz kiforrt működés közben.	Töltse fel az edényt vízzel az 1 liter (8) jelg, és indítsa újra a készüléket.

hibaelhárítási útmutató (folytatás)

Probléma	Ok	Megoldás
Nehéz mozgás vagy rezgések működés közben.	Az edényben levő egyenetlen terhelés túlzott vibrálást okoz. Túllépte a maximális kapacitást. Helytelen eszköz vagy sebesség.	Csökkentse a mennyiséget vagy rendezze át az élelmiszert az edényben, és indítsa újra az egységet. A megfelelő eszköz és sebesség kiválasztásához lásd az adott program leírását és az ajánlott sebességek táblázatát.
A kijelzőn megjelenik: „MOTOR TÚLMELEGEDÉS. HAGYJA LEHŰLNI”.	A motor túlterhelt.	Kapcsolja ki a készüléket és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból. Hagyja hűlni 45 percig, majd a hálózati csatlakozót dugja vissza a konnektorbába. Ha az üzenet továbbra is megjelenik, további 45 percen át hagyja lehűlni.
A kijelzőn a „MOTOR TÚLTERHELÉS” vagy a „MOTOR ELAKADÁS” üzenet olvasható.	Túlterhelte a készüléket.	Csökkentse az edényben lévő mennyiséget.
A kijelzőn E:20 - E:29 kezdetű hibaüzenet jelenik meg.	A készülék nem működik megfelelően.	Kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból. Ezután dugja vissza a konnektorbába, és indítsa újra a készüléket.
A kijelzőn az E:34 hibaüzenet jelenik meg.	Hiba a wifi hitelesítő adatainál.	Ellenőrizze a wifi jelszót. A wifi visszaállítása gyári alapbeállításra – lásd a „Wifi menü” részt. Készülék beállításának újraindítása a Kenwood World alkalmazásból.
 lassan villog	Nem található ismert wifihálózat.	Lehet, hogy a készüléket áthelyezték, a router ki van kapcsolva vagy újra kell indítani.
 gyorsan villog	Van elérhető wifi, de nem lehet csatlakozni a Kenwood felhőkiszolgálóihoz.	A routert újra kell indítani, vagy lépjen kapcsolatba az internetszolgáltatóval.
<p>Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a legközelebbi hivatalos Kenwood szervizközpontoz. A legközelebbi Kenwood szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.</p>		

obsah

bezpečnosť	233-237
spojenie zariadenia s aplikáciou Kenwood World	238
ponuka Wi-Fi	238
legenda	239
výber jazyka	239-240
používanie kuchynského robota na varenie	240-241
používanie funkcie Direct Prep	241-242
opis symbolov zobrazovaných na displeji	243
manuálny režim	244-245
používanie prednastavených programov	246-253
program Hlavné jedlo	247-248
program Omáčka	248-249
program Para	249-251
program Polievka	252
program Restovanie	252
program Dezert	253
tabuľka odporúčaných rýchlostí pre manuálne funkcie	254-255
ošetrovanie a čistenie	256-257
servis a starostlivosť o zákazníkov	257
riešenie problémov	258-259

bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Na zabezpečenie správneho fungovania musí byť základňa nádoby pred založením nádoby na pohonnú jednotku čistá a suchá.
- Zariadenie vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete:
 - Pred montážou a demontážou.
 - Keď ho nepoužívate.
 - Pred čistením.
- Pred vyliatím obsahu z nádoby z nej vždy najprv vyberte nástroj na miešanie alebo nástroj na šľahanie, aby ste zabránili možnému vyšplechovaniu horúcich zložiek a následnému opareniu.
- Pri vlievaní horúcej tekutiny do kuchynského robota postupujte veľmi opatrne, lebo kvôli náhlemu výstupu pary zo zariadenia môže dôjsť k jej vyprchnutiu.
- Nožová jednotka je navrhnutá tak, aby sa udržiavala na pohonnom hriadeli a vyberať ju treba len po vyprázdnení nádoby. Nože sú veľmi ostré, a preto s nimi manipulujte opatrne.
- Ruky a kuchynské náradie nevkladajte do nádoby, keď je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
- Keď budete chcieť ponechať zariadenie bez dohľadu v režime varenia, venujte veľkú pozornosť tomuto:
 - Zabezpečte dodržanie príslušných pokynov týkajúcich sa teplôt a maximálnych množstiev pripravovaného jedla.
 - Zariadenie a jeho elektrická šnúra musia byť umiestnené mimo dosahu detí a v primeranej vzdialenosti od kraja pracovného povrchu.


- Pravidelne kontrolujte daný pokrok, aby nedošlo k tomu, že v nádobe nebude dostatok tekutiny alebo že sa jedlo príliš rozvarí.
- Pri zdvíhaní tohto zariadenia postupujte opatrne, lebo je ťažké. Pred jeho prekladaním na iné miesto zabezpečte, aby jeho nádoba bola prázdna a na výstupe bol bezpečne založený príslušný kryt.
- Zariadenie neprekladajte na iné miesto, keď je zapnuté alebo keď je ešte horúce.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Neprekračujte uvedené maximálne kapacity.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu naplňovania (2,6 litra) vyznačenú na vnútornej stene nádoby.
- Pri používaní tohto zariadenia na vyprážanie **NEPREKRAČUJTE** maximálnu úroveň oleja 0,5 litra vyznačenú na nádobe. Pred pridaním potravín do oleja z nich odstráňte prebytočnú tekutinu/vodu.
- Pohonnú jednotku, elektrickú šnúru a zástrčku nikdy nenechajte zmoknúť.
- Pri používaní tohto zariadenia v režime varenia alebo po varení postupujte pri manipulácii s ním alebo s ktoroukoľvek jeho súčasťou veľmi opatrne. Týka sa to najmä nádoby, veka a nástrojov, lebo tie ešte zostávajú **HORÚCE** dlhý čas po jeho vypnutí.
- Pri vyberaní nádoby zo zariadenia a jej prenášaní ju chytajte za jej rukoväť. Pri manipulácii s horúcou nádobou a horúcimi nástrojmi používajte kuchynské rukavice.
- Spodok nádoby ešte zostáva horúci dlhý čas po skončení jej ohrievania. Pri kladení nádoby na povrchy citlivé na teplo postupujte veľmi opatrne a používajte ochrannú podložku.
- Dávajte si pozor na paru vychádzajúcu z nádoby, a to najmä pri skladaní veka z nádoby a vyberaní plniacej zátky z veka počas režimu varenia alebo po dovarení.

- Neskladajte veko z nádoby a nevyberajte plniacu zátku z veka, keď v nádobe vri nejaká tekutina.
- Pri skladaní veka z nádoby a vyberaní plniacej zátky z veka počas režimu varenia alebo po dovarení používajte kuchynské rukavice.
- Pri sekaní zložiek a ich mixovaní na pyré vždy založte plniacu zátku do veka.
- Ak to recept neudáva inak, zariadenie uvádzajte do chodu len so založenou plniacou zátkou.
- S týmto zariadením používajte len nádobu a nástroje, ktoré s ním boli dodané. Danú nádobu nikdy nepoužívajte s nejakým iným zdrojom tepla.
- Nikdy neuvádzajte toto zariadenie do režimu varenia, keď je jeho nádoba prázdna.
- Nepoužívajte veko na ovládanie tohto zariadenia, ale vždy na to používajte tlačidlo spúšťania//zastavovania chodu alebo tlačidlo zrušenia.
- Nepoužívajte nožovú jednotku „maxblade“ ⑦a na prípravu ciest ani liateho cesta na koláče. Používajte na to „midiblade“ ⑦b.
- **Zaist'ovací mechanizmus tohto zariadenia nesmie byť vystavený nadmernej sile, lebo zariadenie by sa tým mohlo poškodiť a následne by mohlo spôsobiť zranenie.**
- Toto zariadenie musí byť pri používaní umiestnené na rovnom povrchu a v primeranej vzdialenosti od jeho kraja. Neumiestňujte ho pod vyčnievajúce horné skrinky kuchynskej linky.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom nejakého externého časovača alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- Pred konzumáciou pripravovaného jedla sa vždy najprv uistite o tom, či je horúce a dobre uvarené.
- Pripravené jedlá treba konzumovať krátko po uvarení alebo ich treba nechať rýchlo ochladiť a čo najskôr odložiť do chladničky.

- Tesniaci krúžok musí byť vždy správne založený na pohonnom spojení, aby nedochádzalo k presakovaniu obsahu a poškodzovaniu tohto zariadenia na varenie.
- Na odnímanie varnej nádoby používajte vždy tlačidlá na uvoľňovanie nádoby ⑭.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí. Elektrickú šnúru nikdy nenechávajte visieť smerom nadol tak, že by ju mohlo zdrapnúť dieťa.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky jeho nesprávneho používania, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

príslušenstvo funkcie Direct Prep

- Kotúče sú veľmi ostré, takže s nimi pri ich zakladaní, vyberaní a čistení manipulujte veľmi opatrne. **Pri manipulácii s nimi a pri ich čistení ich vždy držte za držadlo na opačnej strane, než je rezná hrana.**
- **Nikdy neskladajte veko z nádoby, kým sa kotúč úplne nezastaví.**
- Nikdy netlačte potraviny nadol plniacou trubicou prstami. Vždy na to používajte len dodaný posúvač.
- Pri tlačením na potraviny v plniacej trubici nepoužívajte nadmernú silu, lebo toto príslušenstvo by ste tým mohli poškodiť.

- Vyhybajte sa kontaktu s pohyblivými súčasťami. Prsty nedržte v otvore časti na výstup potravín .
- Pred vybratím veka z príslušenstva funkcie Direct Prep:
 - Zariadenie vypnite.
 - Počkajte, kým sa kotúč úplne nezastaví.
- Pri zakladaní a vyberaní adaptéra veka ho vždy držte za držadlo.

príslušenstvo na varenie parou

- Toto príslušenstvo produkuje paru, ktorá môže človeka opariť.
- Dávajte si pozor na to, aby vás neoparila para vychádzajúca z tohto príslušenstva, najmä pri vyberaní veka.
- Pri manipulácii s jednotlivými súčasťami postupujte opatrne, lebo akákoľvek tekutina či kondenzácia môže byť veľmi horúca. Používajte kuchynské rukavice.
- Mäso, ryby a morské plody treba variť dôkladne. A nikdy sa nevaria priamo z mrazeného stavu.
- Pri používaní základne a police parného podnosu kladte mäso (všetky druhy) do spodného košíka, aby surová šťava z neho nekvapkala na ostatné potraviny.
- Uvarenú ryžu nezohrievajte v tomto príslušenstve.

pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.
- Toto zariadenie obsahuje a používa bezdrôtový modul FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA.
- Toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a inými relevantnými ustanoveniami smernice Európskeho parlamentu a Rady 2014/53/EÚ.

pred prvým použitím

- Zložte plastové kryty z čepelí nožovej jednotky. Vyhodte ich, lebo nožovú jednotku majú chrániť len počas jej výroby a prepravy.
- Umyte súčasti: prečítajte si časť „ošetrovanie a čistenie“.

spojenie zariadenia s aplikáciou Kenwood World

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

- 1 Stiahnite si aplikáciu Kenwood World do tabletu alebo inteligentného telefónu.
- 2 Po stiahnutí aplikácie ju otvorte a postupujte ďalej podľa pokynov na obrazovke.

PIN kód

- Budete ho potrebovať, keď si ho vyžiada aplikácia Kenwood World.
- Zariadenie možno pripojiť len vtedy, keď je na displeji zobrazený PIN kód. Ak nezadáte správne PIN kód, nasledujte pokyny v aplikácii a skúste opäť.
- Na zobrazenie PIN kódu jednotky stlačte na 3 sekundy potvrdzovacie tlačidlo (len pri pripojení do siete Wi-Fi)..

Poznámka:

Wi-Fi

Funguje len so štandardami IEEE802.11 b, g a n pri frekvencii 2,4 GHz a na spojenie so sieťami využíva protokol WPA2-PSK.

Kompatibilita

Aplikácia Kenwood World je kompatibilná s najnovšími verziami operačných systémov iOS a Android.

Ponuka Wi-Fi	
1 Keď je jednotka v pohotovostnom režime, stlačte na 3 sekundy tlačidlo pridávania hodnoty (+). 2 Stláčajte tlačidlá (+) a (-), kým sa v ponuke nedostanete na požadovanú možnosť, a potom stlačte potvrdzovacie tlačidlo na jej potvrdenie. 3 Na odchod z ponuky Wi-Fi stlačte tlačidlo zrušenia. Jednotka sa vráti do pohotovostného režimu aj vtedy, ak nebude aktívna 10 sekúnd.	
OBNOVA VÝROBNÝCH NASTAVENÍ WI-FI	Výber tejto možnosti vymaže všetky dáta Wi-Fi uložené v jednotke a obnoví jej nastavenia predvolené vo fabrike. Po zvolení tejto možnosti sa jednotka vráti do pohotovostného režimu. dôležité upozornenie Z dôvodu ochrany vašich osobných údajov je pred zlikvidovaním jednotky dôležité obnoviť jej výrobné nastavenia.
MAC:	Táto možnosť automaticky zobrazí Wi-Fi MAC adresu zariadenia.

legenda

- ① plniaca zátka veka
- ② vonkajšia časť veka (sivá farba)
- ③ západky zaistovacieho mechanizmu
- ④ vnútorná časť veka (priesvitná farba)
- ⑤ otvor pre plniacu zátku veka
- ⑥ tesnenie veka
- ⑦a maxblade
- ⑦b midiblade
- ⑧ nástroj na miešanie
- ⑨ nástroj na šľahanie
- ⑩ pohonný hriadeľ
- ⑪ tesnenie pohonného hriadeľa
- ⑫ rukoväťe nádoby
- ⑬ varná nádoba
- ⑭ tlačidlá na uvoľňovanie nádoby
- ⑮ matica pohonného hriadeľa
- ⑯ pohonná jednotka
- ⑰ displej
- ⑱ kryt výstupu pre Direct Prep
- ⑲ výstup pre Direct Prep
- ⑳ tlačidlo zapínania/vypínania
- ㉑ stierka

príslušenstvo na varenie parou

- ㉒ základňa parného podnosu
- ㉓ úložná jednotka
- ㉔ polica parného podnosu
- ㉕ veko parného podnosu

displej

- ㉖ program Hlavné jedlo
- ㉗ program Omáčka
- ㉘ program Para
- ㉙ program Polievka
- ㉚ program Restovanie
- ㉛ program Dezert
- ㉜ tlačidlo teploty
- ㉝ tlačidlo časovej dĺžky varenia
- ㉞ tlačidlo rýchlosti
- ㉟ potvrdzovacie tlačidlo
- ㊱ tlačidlo pridávania hodnoty (+)
- ㊲ tlačidlo uberania hodnoty (-)
- ㊳ tlačidlo zrušenia
- ㊴ tlačidlo sekania
- ㊵ tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu – varná nádoba
- ㊶ tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu – Direct Prep

grafika displeja

- ㉚ výber teploty
- ㉛ upozornenie na vysokú teplotu
- ㉜ textový displej
- ㉝ výber časovej dĺžky varenia
- ㉞ výber rýchlosti
- ㉟ režim varenia
- ㊱ symbol Wi-Fi

Direct Prep

- ㊲ posúvač/odmerka
- ㊳ plniaca trubica
- ㊴ veko pre Direct Prep
- ㊵ pohonný hriadeľ
- ㊶ **kotúč**

- 1 kotúč na veľmi jemné strúhanie (ak je dodaný)
- 2 kotúč na jemné strúhanie (ak je dodaný)
- 3 kotúč na hrubé strúhanie
- 4 kotúč na tenké krájanie
- 5 kotúč na hrubé krájanie (ak je dodaný)

- ㊷ posúvacia platňa
- ㊸ základňa
- ㊹ výstup potravín
- ㊺ predlžovací skl
- ㊻ veža
- ㊼ vrecko na odkladanie kotúčov
- ㊽ adaptér veka

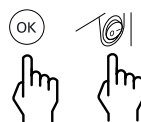
pomalé varenie

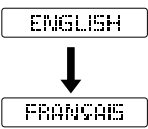
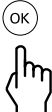
- ㊾ zátka nádoby
- ㊿ tesnenie nádoby

výber jazyka

Keď toto zariadenie na varenie zapnete prvýkrát, na displeji sa objaví predvolený jazyk, ktorým je angličtina.

- 1 Na zmenenie jazyka stlačte a podržte potvrdzovacie tlačidlo **㉞** a tlačidlom zapínania/vypínania **㉑** zapnite zariadenie.
- Na displeji sa zobrazí „NASTAVENIE JAZYKA, STLAČTE ŠTART“.



<p>2 Stlačajte tlačidlo (+) alebo (-), kým sa na displeji nezobrazí požadovaný jazyk. Keď sa tak stane, stlačte potvrdzovacie tlačidlo. Ak vyberiete slovenčinu, na displeji sa zobrazí „VÍTA VÁS kCook“.</p>	
<p>3 Ak budete chcieť zmeniť jazyk v neskoršom štádiu, postupujte podľa vyššie uvedených krokov.</p>	

používanie tohto zariadenia na varenie potravín

- Zariadenie zapojte do elektrickej siete a stlačte tlačidlo zapínania/vypínania 20 nachádzajúce sa na pravej strane pohonnej jednotky. Jednotka pípne a na displeji sa zobrazí „VÍTA VÁS kCook“.
- Do pohonnej jednotky založte nádobu 13 tak, aby jej výčnelok na spodku lícoval s príslušnou drážkou v zadnej časti jednotky. Nádobu zľahka zatlačte nadol, aby zapadla do potrebnej pozície. Poznámka: Nádobu možno založiť len v správnej orientácii.
- Pri vyberaní nádoby naraz stlačte obidve tlačidlá na uvoľňovanie nádoby 14 (nachádzajúce sa pod rukoväťami nádoby) a nadvihnite nádobu.
- Vyberte jednu z týchto možností:

3A Manuálne varenie: Prečítajte si časť „manuálny režim“.

3B Prednastavené programy: Prečítajte si časť „používanie prednastavených programov“.

 program Hlavné jedlo 26

 program Omáčka 27

 program Para 28


 program Polievka 29

 program Restovanie 30

 program Dezert 31

Poznámka: Po stlačení tlačidla niektorého prednastaveného programu sa nad príslušným tlačidlom rozsvieti kontrolka.

- Založte nožovú jednotku „maxblade“ 7a, jednotku „midblade“ 7b, nástroj na miešanie 8, nástroj na šľahanie 9 alebo zátku nádoby pomalého varenia 61.

Nástroj do nádoby	Používanie
Maxblade	Na sekacie zložiek pred ich varením a na mixovanie po dovarení.  Nepoužívajte na prípravu ciest ani liateho cesta na koláče.
Midblade	Na prípravu ciest a liateho cesta na koláče.
nástroj na miešanie	Na jemné miešanie bez toho, aby dochádzalo k rozdrobovaniu zložiek. Nepoužívajte s rýchlosťou nad 9.
nástroj na šľahanie	Na šľahanie ľahších zložiek, ako sú vaječné bielka, smotana, majonéza a holandská omáčka.

- Pridajte jednotlivé zložky, ktoré chcete spracovávať alebo variť.
- Založte veko a plniacu zátku. Veko zatlačte nadol a otáčajte ním v protismere hodinových ručičiek, kým nebude lícovať s rukoväťami varnej nádoby.
Ak nádoba a veko nebudú správne založené, toto zariadenie nebude fungovať.
- Stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu pre varnú nádobu 40, aby ste spustili proces varenia.
- Prednastavené programy – na konci každého štádia a po dovarení jednotka pípne a automaticky prejde na 30 minút do režimu udržiavania teploty. Podľa pokynov zobrazených na displeji prejdite na nasledujúce štádium.
- Na ľubovoľné zastavenie jednotky stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu a potom z nej zložte veko. Postupujte pri tom opatrne, lebo nádoba a veko budú horúce. Na pokračovanie varenia opäť založte veko a stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu.
- Manuálny režim – na konci varenia časovač odpočíta nastavenú časovú dĺžku varenia na 00:00 a jednotka pípne.

Pohotovostný režim

- Na vrátenie jednotky do pohotovostného režimu stlačte a na 3 sekundy podržte tlačidlo zrušenia.
- Ak do 30 minút nevyberiete žiadnu voľbu, jednotka prejde do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí „VÍTA VÁS kCook“. Na opätovnú aktiváciu jednotky potom stlačte ktorúkoľvek funkciu.

Režim udržiavania teploty

- V tomto režime sa bude obsah nepretržite miešať pri teplote 62 °C.

- Zložte veko a skontrolujte dosiahnutý pokrok alebo pridajte ďalšie zložky. Potom stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu, aby ste s varením pokračovali.
- Keď časovač odpočíta na konci každého štádia príslušného programu nastavenú časovú dĺžku varenia na 00:00, jednotka automaticky prejde na 30 minút do režimu udržiavania teploty.
- Jednotka pípne každých 10 sekúnd počas prvej minúty a potom každých 30 sekúnd na signalizáciu toho, že varenie je dokončené a že jednotka je v režime udržiavania teploty.
- Režim udržiavania teploty nespustí ohrievanie, ak je teplota nastavená na menej než 62°C.

Po varení

- Pri používaní tohto zariadenia v režime varenia alebo po dovarení postupujte pri manipulácii s ním alebo s ktoroukoľvek jeho súčasťou veľmi opatrne. Týka sa to najmä NÁDOBY A NÁSTROJOV, lebo tie zostávajú HORÚCE ešte dlhý čas po jeho vypnutí.
- Pri vyberaní nádoby zo zariadenia a jej prenášaní ju chytajte za jej rukoväť. Pri manipulácii s horúcou nádobou a horúcimi nástrojmi používajte kuchynské rukavice.
- Spodok nádoby ešte zostáva horúci dlhý čas po skončení jej ohrievania. Pri manipulácii s ňou a pri jej čistení preto postupujte opatrne.

Rady a tipy

- Neprekračujte maximálnu kapacitu naplňania (2,6 litra) vyznačenú na vnútornej stene nádoby.
- Pri zohrievaní oleja neprekračujte maximálnu kapacitu pre olej (0,5 litra).
- Surové mäso a tvrdú zeleninu treba pred pridaním do nádoby posekať na menšie kúsky.
- Funkcia Direct Prep je určená na strúhanie a krájanie zložiek priamo do nádoby (prečítajte si časť „používanie funkcie Direct Prep“).
- Pri jedlách pripravovaných na mlieku vždy používajte nástroj na miešanie alebo šľahanie, aby ste zabránili prilepovaniu alebo pripaľovaniu obsahu na dno nádoby.
- Zložky pokrájajte na kúsky približne rovnakej veľkosti, lebo to umožní ich rovnomernejšie uvarenie.
- Medzi jednotlivými štádiami príslušného programu zoškrabte dodanou stierkou obsah z vnútornej steny nádoby.

Vypnutie zvukov

- Jednotka počas rôznych štádií používania pípa. Túto zvukovú signalizáciu však možno vypnúť stlačením a podržaním tlačidla zrušenia **Ⓢ** a súčasným zapnutím jednotky tlačidlom zapínania/vypínania.
- Na opätovné zapnutie zvukovej signalizácie stačí jednotku vypnúť a opäť zapnúť.

používanie funkcie Direct Prep

rezacie kotúče

V balení nebudú zahrnuté všetky kotúče uvedené v zozname, lebo to závisí od variantu modelu. V časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“ si prečítajte informácie o tom, ako možno dokúpiť kotúče nezahrnuté v balení.

Rezacie kotúče možno identifikovať podľa čísel, ktoré sú na nich vyznačené:

Kotúč č. 1 – na veľmi jemné strúhanie parmezánu.

Kotúč č. 2 – na jemné strúhanie syra, tvrdého ovocia a tvrdej zeleniny.

Kotúč č. 3 – na hrubé strúhanie syra, tvrdého ovocia a tvrdej zeleniny.

Kotúč č. 4 – na tenké krájanie syra, tvrdého ovocia a tvrdej zeleniny.

Kotúč č. 5 – na hrubé krájanie syra, tvrdého ovocia a tvrdej zeleniny.

montáž a používanie tohto príslušenstva

- 1 Založte veko nádoby a vyberte plniacu zátku, ak chcete nastrúhať alebo nakrájať niečo priamo do nádoby.
- 2 Vyberte kryt výstupu pre Direct Prep **1**.
- 3 Založte vežu **Ⓢ** na výstup pohonu pre Direct Prep tak, aby symbol **⚡** správne lícoval. Potom ju zatlačte nadol a pootočte ňou v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili do potrebnej pozície **2**.
- 4 Požadovaný rezací kotúč chyťte za jeho stredové držadlo a zatlačte ho na pohonný hriadeľ **3**. Každý kotúč je na identifikovanie označený číslom, a to číslo by malo byť pri zakladaní kotúča na hriadeľ na hornej strane.
- 5 Založte posúvaciu platňu **Ⓢ** na pohonný hriadeľ tak, aby jej stierka bola hore a oproti spodnej časti rezacieho kotúča **4**.

Poznámka:

- **Ak posúvacía platňa nebude založená, potraviny sa budú pod kotúčom hromadiť a nebudú vychádzať zo sklzu.**

- 6 Zložte veko pre Direct Prep na základňu jeho pootočením v smere hodinových ručičiek.
- 7 Zložte príslušenstvo na prípravu potravín na vežu a pootočte ním v smere hodinových ručičiek, aby ste ho zaistili do potrebnej pozície ⑤.
- 8 Po zmontovaní ho možno otáčať v smere hodinových ručičiek do týchto pozícií ⑥:

•••▼	Táto pozícia je určená na zakladanie a vyberanie zostavy Direct Prep. Keď je zostava Direct Prep v tejto pozícii, neuvádzajte ju do chodu.
◀①	Táto pozícia je určená na strúhanie a krájanie priamo do varnej nádoby cez otvor pre plniacu zátku.
◀②	Táto pozícia je určená na strúhanie a krájanie do vhodnej nádoby. Keď je zostava v pozícii ◀②, na výstup potravín ⑤7 možno zasunúť predlžovací sklz ⑤8.

Poznámka: Pri pretáčaní zostavy do jednotlivých pozícií zaznie jasné cvaknutie a príslušná grafika bude lícovať so symbolom ▲ na jednotke.

- 9 Potraviny nakrájajte tak, aby sa zmestili do plniacej trubice ⑤9.
- 10 Stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu funkcie Direct Prep ⑦ a posúvačom tlačte potraviny rovnomerne nadol.
- **Nikdy nekladajte do plniacej trubice prsty.**
 - **Dodanou stierkou usmerňujte nastrúhané alebo nakrájané kúsky zachytené na veku do otvoru pre plniacu zátku.**
- 11 Pri vyberaní príslušenstva ho treba otáčať v smere hodinových ručičiek, kým symbol •••▼ nebude lícovať so symbolom ▲. Potom ho treba nadvihnúť.
- **Pred zložením veka pre Direct Prep zariadenie vždy vypnite.**

dôležité upozornenia

- **Vežu možno otáčať len v smere hodinových ručičiek. Nepokúšajte sa ju silou otáčať v protismere hodinových ručičiek, lebo by ste ju tým mohli poškodiť.**
- **Ak potraviny nevychádzajú z výstupu potravín, zariadenie vypnite a skontrolujte, či sa nehromadia pod kotúčom a či je založená posúvacia platňa. Uvoľnite zachytené potraviny.**
- **Keď príslušenstvo funkcie Direct Prep nepoužívate, vyberte ho a na výstup zložte kryt.**

Rady a tipy

- Vždy používajte čerstvé potraviny.
- Potraviny nekrájajte na príliš malé kúsky. Plniacu trubicu naplňajte takmer na celú ší rku. To zabráni potravínám v tom, aby sa počas spracovania kĺzali po stranách.
- Na kotúči vždy zostanú po spracovaní nejaké zvyšky potravín.
- Potraviny vkladané pri strúhaní zvisle vychádzajú von kratšie než potraviny vkladané horizontálne.








Pri používaní funkcie Direct Prep na krájanie alebo strúhanie priamo do nádoby možno na usmerňovanie zložiek používať adaptér veka (60).

- 1 Vyberte plniacu zátku.
- 2 Nastavte zostavu Direct Prep do pozície •••▼.
- 3 Na otvor pre plniacu zátku veka ⑤ zložte adaptér tak, aby sa jeho rukoväť nachádzala vľavo.
- 4 Pretočte zostavu Direct Prep do pozície ◀①.
- 5 Použite zostavu Direct Prep tak, ako je to opísané v časti „používanie funkcie Direct Prep“.

dôležité upozornenia

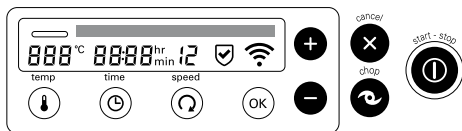
- Pri zakladaní a vyberaní adaptéra veka ho vždy držte za držadlo.
- Pred založením plniacej zátky treba adaptér vybrať.

Opis symbolov zobrazovaných na displeji

	<p>WELCOME TO kCook 125 °C 2:27hr 12  </p>
	<p>Kontrolka upozorňujúca na vysokú teplotu teplota do 60 °C – nesvieti červená pozdĺžna kontrolka teplota nad 60 °C – svieti červená pozdĺžna kontrolka</p>
<p>WELCOME TO kCook</p>	<p>Textový displej zobrazuje informácie o aktuálnom stave, informácie o receptoch a chybové hlásenia.</p>
<p>125 °C</p>	<p>Ukazuje zvolenú teplotu. VYPNUTÉ, 30 °C → 180 °C. Poznámka: V manuálnom režime – stláčaním tlačidla teploty na 3 sekundy počas chodu môžete prepínať medzi nastavenou teplotou a aktuálnou teplotou.</p>
<p>2:27hr</p>	<p>Ukazuje časovú dĺžku varenia nastavovanú v hodinách, minútach a sekundách. Možno ju nastaviť od 5 sekúnd → 8 hodín a jej odpočítavanie sa začína po stlačení tlačidla spúšťania/zastavovania chodu. Ak v manuálnom režime nie je nastavená časová dĺžka varenia, zobrazuje sa ubiehajúci čas.</p>
<p>12</p>	<p>Ukazuje zvolenú rýchlosť. Rozsah rýchlosti je od 1 → 12.</p>
	<p>Keď je na displeji zobrazený tento symbol , proces varenia bude pokračovať a nie sú potrebné žiadne ďalšie kroky.</p>
	<p>Symbol Wi-Fi Bliká – prebieha spojenie so sieťou Wi-Fi. Svieti – došlo k úspešnému spojeniu so sieťou Wi-Fi.</p>

Manuálny režim




Manuálne nastavovanie požadovanej teploty, časovej dĺžky varenia a funkcie miešania alebo sekania.






- Vyberte nastavenie, ktoré chcete zmeniť, a tlačidlom (+) alebo (-) ho upravte.

Poznámka:

- Ak tlačidlo (+) alebo (-) podržíte stlačené, na požadované nastavenie sa dostanete rýchlejšie.
- Po vybratí požadovaného nastavenia začne na displeji blikať príslušný symbol.
- Ak 4 sekundy nepodniknete žiadny krok, nastavenie sa uzamkne.

<p>temp</p> 	<p>Teplotu možno nastavovať od 30 °C do 180 °C v prírastkoch po 1 °C. Jednotku možno eventuálne používať bez nastavenia teploty vybratím možnosti „VYPNUTÉ“.</p>
<p>time</p> 	<p>Časovú dĺžku varenia možno nastaviť od 5 sekúnd do 8 hodín. Poznámka:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ak nie je nastavená žiadna časová dĺžka varenia, zobrazuje sa ubiehajúci čas maximálne do 8 hodín.
<p>speed</p> 	<p>K dispozícii je 12 rýchlostných nastavení, čo umožňuje vybrať vhodnú rýchlosť miešania pre akýkoľvek recept. Niektoré recepty vyžadujú neustále miešanie, aby sa zložky neprilepili na dno nádoby, kým iné vyžadujú prerušované miešanie udržiavajúce konzistenciu potravín. Vyššie rýchlosti sú určené napríklad na spracovávanie polievok a podobne.</p> <p>Rýchlosť 1 – Prerušované miešanie s dlhšími pauzami. Pomiešanie pomalou rýchlosťou každých 60 sekúnd trvajúce približne 2 otáčky. Vhodné pri varení dusených a podobných jedál.</p> <p>Rýchlosť 2 – Prerušované miešanie so stredne dlhými pauzami. Pomiešanie pomalou rýchlosťou každých 15 sekúnd trvajúce približne 2 otáčky.</p> <p>Rýchlosť 3 – Prerušované miešanie s kratšími pauzami. Pomiešanie pomalou rýchlosťou každých 5 sekúnd trvajúce 2 otáčky.</p> <p>Rýchlosť 4 to 12 – Plynulé rýchlosti postupne sa zvyšujúce až na maximálnu rýchlosť.</p>

Manuálny režim – pokračovanie

 <p>cancel/</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stlačením tohto tlačidla možno príslušné štádium programu alebo zvolenú funkciu kedykoľvek zrušiť. • Ak toto tlačidlo stlačíte počas prednastaveného programu, jednotka sa vráti do predchádzajúceho štádia. <p>Na zrušenie funkcie a návrat do pohotovostného režimu stlačte toto tlačidlo a podržte ho 3 sekundy – jednotka pípne, keď dôjde k zrušeniu funkcie.</p>												
 <p>chop</p>	<p>Studené zložky</p> <p>Túto funkciu možno používať na sekanie zložiek krátkymi intervalmi väčšej rýchlosti alebo na rozmixovanie zložiek na pyré dlhšími intervalmi väčšej rýchlosti, ktoré možno dosiahnuť stlačením a podržaním tohto tlačidla.</p> <p>Poznámka: Chod tejto funkcie nie je nepretržitý, keď sú zložky alebo jednotka studené. Keď toto tlačidlo manuálne stlačíte a podržíte, spustí sa chod tejto funkcie len maximálnou rýchlosťou a na displeji sa začne zobrazovať ubiehajúci čas v trvaní do 2 minút.</p> <p>Horúca jednotka/horúce zložky (svieti kontrolka upozorňujúca na vysokú teplotu)</p> <p>Poznámka: Po ohreve nad 105 °C alebo keď sú zložky/nádoba ešte stále horúce je rýchlosť spracovania obmedzená na rýchlosť 6, aby nedochádzalo k prílišnému vyšplechovaniu obsahu. Stlačte a podržte toto tlačidlo a rýchlosť sa začne postupne zvyšovať. Držte ho stlačené, kým nedosiahnete požadovanú rýchlosť spracovania. Maximálna dĺžka chodu tejto funkcie je 2 minúty. Funkcia sa potom automaticky vypína. Ak chcete túto funkciu vypnúť pred uplynutím 2 minút, stlačte tlačidlo zrušenia alebo opäť stlačte tlačidlo sekania.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pri používaní funkcie sekania by mala byť vo veku vždy vložená plniaca zátka. 												
	<p>Po zvolení nejakého programu alebo po manuálnom nastavení požadovanej funkcie raz stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu, aby ste spustili proces varenia.</p> <p>Opätovným stlačením tohto tlačidla jednotku pozastavíte, na čo začne blikať displej.</p>												
<p>Rady a tipy na varenie</p>													
<p>varenie v nádobe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Väčšie množstvá zložiek vyžadujú dlhšie trvanie miešania, aby sa ohriali rovnomerne. 												
<p>zohrievanie a miečene zložky</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Používajte nástroj na miešanie alebo nástroj na šľahanie. • Teploty maximálne do 90 °C. • Neprestajné miešanie rýchlosťami 4 až 6. 												
<p>vyprážanie/smaženie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teploty maximálne do 180 °C. • Zohriatie oleja pred pridaním ďalších zložiek zvyčajne zabezpečí lepšie výsledky. • Pri pražení/smažení mäsa vyberte plniacu zátka z veka nádoby, lebo to zabezpečí lepšie výsledky. • Nádoba a veko musia byť pred pridaním oleja suché. • Pri zohrievaní oleja neprekračujte maximálnu kapacitu pre olej (0,5 litra). 												
<p>Odporúčané teploty</p>	<table border="1"> <tr> <td>60 °C</td> <td>rozpúšťanie čokolády</td> </tr> <tr> <td>94 °C – 99 °C</td> <td>mierne varenie</td> </tr> <tr> <td>100 °C</td> <td>varenie</td> </tr> <tr> <td>100 °C – 104 °C</td> <td>varenie parou</td> </tr> <tr> <td>120 °C</td> <td>restovanie zeleniny</td> </tr> <tr> <td>140 °C – 180 °C</td> <td>praženie mäsa do hnedá</td> </tr> </table>	60 °C	rozpúšťanie čokolády	94 °C – 99 °C	mierne varenie	100 °C	varenie	100 °C – 104 °C	varenie parou	120 °C	restovanie zeleniny	140 °C – 180 °C	praženie mäsa do hnedá
60 °C	rozpúšťanie čokolády												
94 °C – 99 °C	mierne varenie												
100 °C	varenie												
100 °C – 104 °C	varenie parou												
120 °C	restovanie zeleniny												
140 °C – 180 °C	praženie mäsa do hnedá												

Používanie prednastavených programov			
Výber programu			
1	Stlačte tlačidlo požadovaného programu. Poznámka: Po stlačení tlačidla programu sa nad ním rozsvieti pozdĺžna kontrolka.		
2	Stlačte tlačidlo (+) alebo (-), aby ste vybrali požadovaný podprogram. Potom stlačte potvrdzovacie tlačidlo na potvrdenie výberu.		
3	Postupujte podľa inštrukcií zobrazovaných na displeji a podľa daného receptu.		
4	Stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu.		
Upravovanie podprogramov			
<ul style="list-style-type: none"> Nastavenie teploty, časovej dĺžky varenia a rýchlosti možno v prípade potreby počas ktoréhokoľvek štádia upravovať. Stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu (40) a vyberte nastavenie, ktoré chcete upraviť. Tlačidlami (+) a (-) vykonajte zmenu nastavenia a potom stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu na opätovné spustenie varenia. Medzi jednotlivými štádiami programu zoškrabte dodanou stierkou obsah z vnútornej steny nádoby. 			
Počet dostupných štádií sa pri jednotlivých podprogramoch líši. V nasledujúcej tabuľke je uvedený rozsah teplôt, časovej dĺžky varenia a rýchlostí dostupný v jednotlivých štádiách.			
Štádium	Rozsah teploty	Časová dĺžka varenia	Rozsah rýchlosti
1-4	30 °C - 180 °C	5 sekúnd – 8 hodiny	1 – 12

**Program Hlavné jedlo 26**

Orientačné recepty - prispôbte si ich podľa vlastnej chuti a uprednostňovanej úpravy.

Podprogram	Štádium 1	Štádium 2	Štádium 3	Štádium 4	Nástroj, ktorý treba použiť	Recept
	ZLOŽKY 1	ZLOŽKY 2	ZLOŽKY 3	ZLOŽKY 4		
RÝCHLE DUSENÉ JEDLÁ	Pridať olej 140 °C Ⓢ 3 Ohrievanie	Pridať zeleninu a mäso 180 °C Ⓢ 4 2 minúty potom Ⓢ 3 3 minút	Pridať tekutinu 98 °C Ⓢ 1 20 minút		Nevzťahuje sa. 	kuracie mäso so zeleninou
JEDNODUCHÉ JEDLÁ	Pridať olej, zeleninu, mäso a tekutinu 98 °C Ⓢ 3 30 minút		Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa. 	dusené hovädzie mäso
RIZOTO	Pridať olej 140 °C Ⓢ 3 Ohrievanie	Pridať ryžu 98 °C Ⓢ 4 4 minúty	Pridať zeleninu a mäso 98 °C Ⓢ 4 2 minúty potom Ⓢ 3 3 minúty	Pridať tekutinu 98 °C Ⓢ 4 10 minút	 	kuracie rizoto
DUSENÉ JEDLÁ	Pridať olej 140 °C Ⓢ 3 Ohrievanie	Pridať mäso 180 °C Ⓢ 4 2 minúty potom 140 °C Ⓢ 3 3 minút	Pridať zeleninu 140 °C Ⓢ 1 10 minút	Pridať tekutinu 98 °C Ⓢ 1 2 hodiny	 	dusené hovädzie mäso
VEGETARIÁNSKE JEDLÁ	Pridať olej 140 °C Ⓢ 3 Ohrievanie	Pridať zeleninu 120 °C Ⓢ 3 10 minút	Pridať tekutinu 98 °C Ⓢ 3 30 minút		Nevzťahuje sa. 	dusený cicer



Program Hlavné jedlo 26

Orientačné recepty - prispôbte si ich podľa vlastnej chuti a uprednostňovanej úpravy.

Podprogram	Štádium 1	Štádium 2	Štádium 3	Štádium 4	Nástroj, ktorý treba použiť	Recept
	ZLOŽKY 1	ZLOŽKY 2	ZLOŽKY 3	ZLOŽKY 4		
POMALÉ VARENIE	95 °C → 90 °C Ohrievanie → 2 hodiny		Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.		založiť zátku nádoby 61



= zvolená rýchlosť

Poznámka: Počas cyklu ohrievania v rámci každého štádia bude na displeji zobrazené „OHRIEVANIE“ a odpočítavanie časovej dĺžky varenia sa začne až po dosiahnutí správnej teploty.

Pomalé varenie

Vyberte pohonný hriadeľ nádoby – odistite jeho maticu 15 na spodnej strane nádoby a potom ho nadvihnite. Založte zátku nádoby 61 so založeným tesnením 62 a maticu pohonného hriadeľa otáčajte v smere hodinových ručičiek, aby ste ju opäť zaistili do potrebnej pozície.






Program Omáčka 27

Orientačné recepty - prispôbte si ich podľa vlastnej chuti a uprednostňovanej úpravy.

Podprogram	Štádium 1	Štádium 2	Štádium 3	Nástroj, ktorý treba použiť	Recept
	ZLOŽKY 1	ZLOŽKY 2	ZLOŽKY 3		
VÝRAZNÉ OMÁČKY	Pridať olej 140 °C 3 Ohrievanie	Pridať zeleninu 140 °C 3 10 minút	Pridať tekutinu 98 °C 3 45 minút		omáčka z paradajkového pretlaku
BEŠAMELOVÉ OMÁČKY	pridať maslo alebo olej 80 °C 0 1 minúta 15 sekúnd	Pridať múku 110 °C 6 5 minút	Pridať tekutinu 98 °C 6 15 minút		bešamelová omáčka, syrová omáčka, petržlenová omáčka
KOMPÓTY A DOPLNKY	Pridať olej 140 °C 3 Ohrievanie	Pridať ovocie alebo zeleninu 120 °C 3 10 minút	Pridať cukor a príchute 98 °C 4 30 minút		jahodový džem

Program Omáčka 27

Orientačné recepty - prispôsobte si ich podľa vlastnej chuti a uprednostňovanej úpravy.

Podprogram	Štádium 1	Štádium 2	Štádium 3	Nástroj, ktorý treba použiť	Recept
	ZLOŽKY 1	ZLOŽKY 2	ZLOŽKY 3		
PYRÉ	Pridať zeleninu a tekutinu 100 °C  3 Ohrievanie potom  4 10 minút → 2 minúty	Rozmixovať	Nevzfhajuje sa.	 maxblade	mrkvové pyré


 = zvolená rýchlosť

Poznámka: Počas cyklu ohrievania v rámci každého štádia bude na displeji zobrazené „OHRIEVANIE“ a odpočítavanie časovej dĺžky varenia sa začne až po dosiahnutí správnej teploty.

Program Para 28







Je určený na varenie zeleniny a kuracieho a rybieho mäsa.

Na rýchle očistenie nádoby pred jej demontážou na čistenie používajte nastavenie OPLÁČNUTIE. Na dosahovanie najlepších výsledkov nádobu vždy pred čistením demontujte a pred opätovnou montážou ju dôkladne osušte.

Podprogram	Rozsah teploty	Časová dĺžka varenia	Rozsah rýchlosti	Nástroj, ktorý treba použiť
PARA	(nie je upravovateľná)	5 sekúnd – 2 hodiny	0 (nie je upravovateľná)	
OPLÁČNUTIE	(nie je upravovateľná)	1-minútový cyklus, 5-krát	(nie je upravovateľná)	-

• **Pred použitím príslušenstva na varenie parou vyberte úložnú jednotku 23.**

Varenie parou:

- Založte nádobu a naplňte ju vodou po značku 1 l .
- Založte veko nádoby a zaistite ho. Vyberte z neho plniacu zátku.
- Položte základňu parného podnosu s potravinami, ktoré chcete variť,  na veko nádoby, pričom musí bezpečne dosadnúť do potrebnej pozície. V prípade potreby položte policu parného podnosu  s ďalšími potravinami na vrch základne parného podnosu.
- Na vrch založte veko parného podnosu .
- Stlačte tlačidlo  a tlačidlom (+) alebo (-) vyberte program PARA. Potom stlačte potvrdzovacie tlačidlo. Nastavte požadovanú dĺžku varenia parou a stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu na spustenie varenia parou. Jednotka pípne, keď dosiahne bod parenia. 


Poznámka:

- Časová dĺžka varenia sa nezačne odpočítavať, kým voda nedosiahne bod parenia. Časová dĺžka varenia zobrazená na displeji bude dovtedy blikať.

Príklad receptu na varenie parou:

Potravina	Množstvo	Príprava	Pozícia na parnom podnose	Odporúčaná časová dĺžka varenia (v minútach)
mrazené lososie filé	250 g	–	základňa	25 – 35 minút (v závislosti od hrúbky)
zemiaky	400 g	Oškrabať a rozštvrtiť na dĺžku.	základňa	25 minút
mrkva	200 g	Oškrabať, na dĺžku rozrezať na polovicu a nakrájať na 6 cm kúsky.	polica	25 minút
brokolica	200 g	Rozobrať na ružice.	polica	15 minút

Postup:

- 1 Podľa vyššie uvedených pokynov nastavte príslušenstvo na varenie parou a nastavte časovú dĺžku varenia pre program PARA na 25 minút.
- 2 Do nádoby vlejte vodu po značku 1 litra .
- 3 Na základňu parného podnosu dajte lososa a zemiaky.
- 4 Na policu parného podnosu dajte mrkvu.
- 5 Stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu.
- 6 Keď časovač dosiahne hodnotu 15 minút, použitím kuchynských rukavíc odoberte veko parného podnosu a na policu parného podnosu opatrne pridajte brokolice.
- 7 Keď časovač dosiahne hodnotu 00:00, skontrolujte, či je jedlo dôkladne uvarené.

Rady a tipy

- Teplota je nemenne nastavená na 100 °C a nemožno meniť ani rýchlosť.
- Uvedené časové dĺžky varenia parou sú len orientačné. Pred konzumáciou pripravovaného jedla sa vždy uistite o tom, či je dobre uvarené.
- Ak pripravované jedlo nie je dostatočne uvarené, opätovne nastavte časovú dĺžku varenia parou. Je možné, že budete musieť doliať vodu.
- Medzi jednotlivými kusmi potravín nechávajte medzery a nevrstviť ich v koši na seba.
- Kusy potravín približne rovnakej veľkosti sa uvaria rovnomernejšie.
- Pri parení viacerých typov potravín pridávajte potraviny s kratším časom tepelnej úpravy neskôr alebo ich umiestňujte na policu parného podnosu.
- Nedovoľte, aby jednotka hriala naprázdno – podľa potreby do nej dolievajte vodu.
- Pri varení trvajúcom dlhšie ako 1 hodinu treba doliať vodu po značku 1 litra.
- Potraviny v základni parného podnosu sa zvyčajne uvaria rýchlejšie než potraviny na polici parného podnosu.



Orientačné tipy na varenie parou

Poznámka: Uvedené množstvá vychádzajú z kombinovaných kapacít základne a police parného podnosu.

Potravina	Maximálne množstvo	Príprava	Odporúčaná časová dĺžka varenia (v minútach)
nové zemiaky	1,6 kg	Umyť a väčšie kusy pokrájať na menšie kúsky.	25 – 35
fazuľa zelená, fazuľa šarlátová	600 g	Odrezať konce a nakrájať natenko.	15 – 25
brokolica	800 g	Rozobrať na ružice.	15 – 25
karfiol	1,5 kg	Rozobrať na ružice.	15 – 25
mrkva	800 g	Nakrájať natenko.	20 – 30
sladké zemiaky	1,5 kg	Nakrájať na 3 cm kocky.	20 – 30
kuracie mäso, prsia bez kostí	12 (2 kg)	–	20 – 30
čerstvé rybacie mäso, filety alebo filé	8 (1,4 kg)	–	20 – 25
celá ryba (napríklad pstruh)	600 g	Očistiť, vypitvať a odstrániť šupiny.	20 – 30
sladký parený puding (domáci)	1,2 litra (priemer 14 cm) pudingová miska	–	1½ – 2 hodiny Po 1 hodine doliať vodu.
lojový puding (domáci) z hovädzieho alebo jahňacieho loja	1,2 litra (priemer 14 cm) pudingová miska	–	1½ – 2 hodiny Po 1 hodine doliať vodu.

Funkcia oplachovania




Používanie funkcie oplachovania:

- 1 Založte nástroj, ktorý chcete očistiť.
- 2 Pridajte vodu po značku 1 l .
- 3 Založte plniacu zátku.
- 4 Stlačte tlačidlo  a vyberte program OPLÁCHNUTIE.
- 5 Stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu.



Program Polievka 29

Orientačné recepty – prispôbte si ich podľa vlastnej chuti a uprednostňovanej úpravy.

Podprogram	Štádium 1	Štádium 2	Štádium 3	Štádium 4	Nástroj, ktorý treba použiť	Recept
	ZLOŽKY 1	ZLOŽKY 2	ZLOŽKY 3	ZLOŽKY 4		
RÝCHLE POLIEVKY	Pridať zeleninu a tekutinu 100 °C ⌚ 1 30 minút →	Rozmixovať 2 minúty	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.	 maxblade	zeleninová polievka
KRÉMOVÉ POLIEVKY	Pridať olej 140 °C ⌚ 3 Ohrievanie	Pridať zeleninu 180 °C ⌚ 2 5 minút	Pridať tekutinu 98 °C ⌚ 3 20 minút →	Rozmixovať 2 minúty	 maxblade	hubová polievka
VÝVARY	Pridať olej 140 °C ⌚ 3 Ohrievanie	Pridať mäso 180 °C ⌚ 4 2 minúty potom ⌚ 3 3 minút	Pridať zeleninu 140 °C ⌚ 2 10 minút	Pridať tekutinu 98 °C ⌚ 2 30 minút		jahňací vývar, polievky s kúskami mäsa




= zvolená rýchlosť

Poznámka: Počas cyklu ohrievania v rámci každého štádia bude na displeji zobrazené „OHRIEVANIE“ a odpočítavanie časovej dĺžky varenia sa začne až po dosiahnutí správnej teploty.



Program Restovanie 30

Orientačné recepty – prispôbte si ich podľa vlastnej chuti a uprednostňovanej úpravy.

Štádium 1	Štádium 2	Štádium 3	Štádium 4	Nástroj, ktorý treba použiť	Recept
Pridať olej 140 °C ⌚ 3 Ohrievanie	Pridať zeleninu a mäso 160 °C ⌚ 4 3,5 minúty	Pridať príchute 120 °C ⌚ 4 2 minúty	Ďalšie zložky 120 °C ⌚ 4 45 sekúnd		restované pokrmy, soté




= zvolená rýchlosť

Poznámka: Počas cyklu ohrievania v rámci každého štádia bude na displeji zobrazené „OHRIEVANIE“ a odpočítavanie časovej dĺžky varenia sa začne až po dosiahnutí správnej teploty.



Program Dezert 31

Orientačné recepty – prispôsobte si ich podľa vlastnej chuti a uprednostňovanej úpravy.

Podprogram	Štádium 1	Štádium 2	Štádium 3	Nástroj, ktorý treba použiť	Recept
DEZERTNÉ OMÁČKY	Pridať suché zložky 2½ minúty	Pridať tekutinu 98 °C ⌚ 5 Ohrievanie potom ⌚ 6 10 minút	Nevzťahuje sa.		vaječný krém, crême brûlée
CESTO	Pridať vodu a droždie 2 minúty	pridať suché zložky 3¼ minúty	Nevzťahuje sa.	 midiblade	chlieb





= zvolená rýchlosť



Príprava chleba

- Neprekročte hmotnosť 400 g (hmotnosť múky)/640 g (celkovú hmotnosť), lebo jednotku by ste mohli preťažiť.
- Na hnetenie cesta používajte midiblade ⌚b a rýchlosť 10.
- Nehneťte dlhšie než 3 minúty.
- Používajte vlažnú vodu.

tabuľka odporúčaných rýchlostí pre manuálne funkcie

Nástroj	Funkcia	Odporúčaná rýchlosť/teplota	Dĺžka spracovania	Odporúčané množstvo
 maxblade	sekanie bylín	12	20 sekúnd	20 g – 50 g
	sekanie cibule	12	5 – 20 sekúnd	maximálne 300 g (2 cibule)
	sekanie zeleniny nakrájanej na 4 cm kúsky	12	20 sekúnd	maximálne 500 g
	sekanie chudého mäsa nakrájaného na 2 cm kúsky	12	5 – 20 sekúnd	150 g – 300 g
	sladké pečivo – vtieranie tuku do múky pridávanie vody na spojenie zložiek cesta	12	15 sekúnd 15 sekúnd	hmotnosť múky 150 g – 200 g
	sekanie čokolády nalámanej na kúsky (napríklad na polevu)	12	40 sekúnd	maximálne 200 g
	drvenie ľadu	12	25 – 30 sekúnd	maximálne 250 g (12 kociek)
	sekanie karfiolu (napríklad na ryžu s karfiolom)	12	20 sekúnd	maximálne 500 g (1 hlávka rozobratá na ružice)
	nápoje a miešané ovocné nápoje	12	60 sekúnd	1 liter
	mixovanie na studenom	12	1 – 2 minúty	2,6 litra
 midiblade	zmesi na múčne koláče	8 až 12	30 – 60 sekúnd	celková hmotnosť do 800 g
	sladký parený puding (napríklad parený čokoládový puding)	8	60 sekúnd	celková hmotnosť do 800 g
	cesto na cestoviny – s mixovaním suchých zložiek po pridaní mokrych zložiek	4 8	2 minúty 2 minúty	celková hmotnosť do 830 g hmotnosť múky do 500 g
	sušienky	12	1 minúta	celková hmotnosť do 670 g
	cesto na chlieb (obyčajný biely)	10	3 minúty	celková hmotnosť do 640 g hmotnosť múky do 400 g
	briošky	10	2 minúty	celková hmotnosť do 530 g hmotnosť múky do 250 g

tabuľka odporúčaných rýchlostí pre manuálne funkcie

Nástroj	Funkcia	Odporúčaná rýchlosť/teplota	Dĺžka spracovania	Odporúčané množstvo	
	rozmiešavanie masla/margarínu s cukrom na koláče	7 až 8	2 – 3 minúty	hmotnosť tuku a cukru do 400 g	
	brownies	5	2 – 3 minúty	do 1,2 kg	
	vaječné bielka	8 – 9	3,5 – 4 minúty	2 – 8 (70 g – 280 g)	
	smotana na šľahanie	9	1 – 1,5 minúty	200 g – 600 g	
	majonéza	9	1 – 1,5 minúty	zmes 2 – 4 vajec	
	Recept na ovsené tyčinky				
	Štádium 1				
	maslo	0/55 °C	10 minút	100 g	
	med			300 g	
Štádium 2		6/55 °C	1 minúta	-	
Štádium 3					
ovsené vločky	12/VYPNUTÁ	5 sekúnd	300 g		
Štádium 4					
hrozienka	12/VYPNUTÁ	5 sekúnd	100 g		

Poznámka: Táto tabuľka je len orientačná a jednotlivé údaje sa môžu líšiť v závislosti od konkrétneho receptu a spracovávaných zložiek.

Rady a tipy

- **Nepoužívajte nástroj na miešanie s rýchlosťou nad 9.**
- Na dosahovanie najlepších výsledkov pri príprave koláčov a podobných pokrmov vždy používajte mäkké maslo/mäkký margarín izbovej teploty.
- Ak sa zariadenie začne počas chodu spomaľovať alebo trápiť, zvýšte rýchlosť.

ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pred čistením nádoby z nej vyberte nástroj a zložte z nej veko.
- Nástroj na miešanie, nástroj na šľahanie, zátku nádoby, stierku a príslušenstvo funkcie Direct Prep odkladajte do úložnej jednotky 23, keď ich nepoužívate. Kotúče pre Direct Prep možno odkladať do dodaného vrečka na odkladanie kotúčov 59.

pohonná jednotka

- Čistite zvlhčenou utierkou a potom osušte.
- **Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.**

snímače teploty nádoby

- Čistite zvlhčenou utierkou a potom dôkladne osušte. Na čistenie snímačov nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré nástroje.

nádoba/nástroj na miešanie/nožová jednotka „maxblade“/nožová jednotka „midiblade“/nástroj na šľahanie

- Prečítajte si časť „Funkcia oplachovania“.
- Umyte tieto súčasti a potom ich dôkladne osušte.
- Ak sú na dne nádoby prilepené alebo pripálené potraviny, čo najviac ju očistíte stierkou. Naplňte nádobu teplou vodou s čistiacim prostriedkom a nechajte ju takto moknúť. Ťažšie odstrániteľné vrstvy umyte čistiacou kefkou. Prípadné zmeny zafarbenia nádoby neovplyvnia jej funkčnosť.

zostava pohonného hriadeľa nádoby/zátka nádoby

- 1 Odistite maticu pohonného hriadeľa 15 na spodnej časti nádoby jej pootočením v protismere hodinových ručičiek.
- 2 Potom nadvihnite pohonný hriadeľ 10 alebo zátku nádoby 61.
- 3 Vyberte tesniaci krúžok 11 alebo 62 a umyte ho.
- 4 Umyte zostavu pohonného hriadeľa nádoby alebo zátku nádoby horúcou vodou s čistiacim prostriedkom a potom ju dôkladne opláchnite tečúcou vodou.
- 5 Pred opätovným založením do nádoby správne založte tesnenie na pohonný hriadeľ alebo na zátku nádoby.

veko

- Veko pred čistením vždy rozoberte týmto spôsobom:
- 1 Vyberte plniacu zátku.
 - 2 Vytačte von vnútornú časť veka 4.
 - 3 Z vnútornej časti veka 2 vyberte tesnenie 4.

- Po umytí založte tesnenie späť na vonkajšiu časť veka tak, aby jeho hrubší okraj bol na hornej strane, a postupujte podľa vyššie uvedených krokov, ale v opačnom poradí.
Poznámka: Ak tesnenie nebude založené správne, bude dochádzať k presakovaniu z veka.

Direct Prep

Toto príslušenstvo pred čistením demontujte.

- Čistenie jeho súčastí bude ľahšie, ak ho budete vykonávať hneď po použití.
- S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne – **sú veľmi ostré.**
- Pri vyberaní veka 61 zo základne 55 držte za plniacu trubicu 60 a otočte ho v protismere hodinových ručičiek. Potom ho nadvihnite.
- Veža: Neponárajte ju do vody. Ak sa to nechtiac stane, pred opätovnou montážou tohto príslušenstva musí dôkladne vyschnúť.

parný kôš

- Umyte súčasti a potom ich dôkladne osušte.

umývanie v umývačke riadu

Eventuálne možno niektoré súčasti umývať v umývačke riadu.

Súčasť	Vhodná na umývanie v umývačke riadu
nádoba	✓
pohonný hriadeľ nádoby + tesnenie	✓
zátku nádoby pomalého varenia + tesnenie	✓
matica pohonného hriadeľa	✓
vonkajšia časť veka, vnútorná časť veka a tesnenie veka	✓
plniaca zátku	✓
kryt výstupu pre Direct Prep	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
nástroj na miešanie	✓
nástroj na šľahanie	✓
základňa, polica a veko parného podnosu	✓
úložná jednotka	✗
posúvač, veko, posúvacia platňa, základňa a predlžovací sklz pre Direct Prep	✓

Súčasť	Vhodná na umývanie v umývačke riadu
rezacie kotúče	✓
veža	✗
stierka	✓
vrecko na odkladanie kotúčov	✗
adaptér veka	✓



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

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.



servis a starostlivosť o zákazníkov

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

riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie nie je napájané/ nerozsvetuje sa displej.	Zariadenie nie je zapojené do elektrickej siete. Nie je zapnuté tlačidlo zapínania/vypínania.	Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Tlačidlo zapínania/vypínania (20) prepnite do pozície zapnutia.
Zariadenie nefunguje.	Nie je správne založená nádoba. Nestlačili ste tlačidlo spúšťania chodu. Nie je nastavená časová dĺžka varenia.	Skontrolujte založenie nádoby do pohonnej jednotky. Stlačte tlačidlo spúšťania chodu, aby ste spustili proces varenia. Nastavte časovú dĺžku varenia.
Potraviny sa prilepujú alebo pripalujú na dno nádoby.	Nie je založený nástroj na miešanie alebo nožová jednotka, čo je potrebné v štádiu zmäkčovania zeleniny. Bola zvolená príliš veľká teplota.	Vždy používajte nástroj na miešanie alebo nožovú jednotku. Skontrolujte, či bola nastavená správna teplota a zvýšte rýchlosť miešania.
Počas varenia dochádza k presakovaniu obsahu cez veko.	Vo veku nie je správne založené tesnenie.	Prečítajte si časť „ošetrovanie a čistenie“, v ktorej je opísaný správny postup zakladania tesnenia.
Nemožno zvýšiť rýchlosť miešania.	Teplota nádoby alebo obsahu je viac ako 105 °C.	Normálny chod. Keď je teplota nádoby alebo obsahu viac ako 105 °C, rýchlosť miešania je obmedzená na rýchlosť 6.
Presakovanie obsahu zo základne nádoby.	Nie je správne založené tesnenie nádoby.	Skontrolujte založenie tesnenia nádoby.
Časovač neodpočítava časovú hodnotu na displeji.	Počas štádia ohrievania časovač nezačne odpočítavať časovú dĺžku varenia, kým sa nedosiahne správna teplota. Teplota je nastavená na viac ako 100 °C, ale obsah vody v potravinách bráni v tom, aby dosiahla danú hodnotu.	Normálny chod. Znížte teplotu alebo nastavte správnu teplotu.
Teplota obsahu nádoby nevystupuje nad 100 °C.	Je možné, že tomu bráni obsah vody v zložkách.	Normálny chod.
Počas programu varenia paru je na displeji zobrazené „SKONTROLUJTE ÚROVEŇ VODY“.	Aktivovala sa ochrana proti ohrievaniu bez vody (za sucha). V nádobe nebola voda alebo všetka voda vyvrela.	Pridajte vodu po značku 1 litra (21) a opäť zapnite.

riešenie problémov – pokračovanie

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie sa počas chodu príliš trasie alebo príliš vibruje.	Nádoba je nerovnomerne zatažená, čo je príčinou nadmerného vibrovania. Prekročená maximálna kapacita. Používate nesprávny nástroj alebo nesprávnu rýchlosť.	Znížte množstvo obsahu v nádobe alebo ho usporiadajte inak a jednotku opäť zapnite. Prečítajte si informácie o danom programe a tabuľky odporúčaných rýchlostí a používajte správny nástroj a správnu rýchlosť.
Na displeji je zobrazené „PREHRIATIE MOTORA. NECHAJTE HO VYCHLADNÚŤ“.	Motor je preťažený.	Vypnite ho a odpojte z elektrickej siete. Nechajte ho 45 minút chladieť a potom ho opäť zapojte do elektrickej siete. Ak aj potom bude tento problém stále zobrazený, nechajte motor chladieť ďalších 45 minút.
Na displeji je zobrazené „PREŤAŽENIE MOTORA“ alebo „ZASEKNUTÝ MOTOR“.	Zariadenie je preťažené.	Znížte množstvo obsahu v nádobe.
Na displeji je zobrazené chybové hlásenie označené ako E:20 – E:29.	Zariadenie nefunguje správne.	Jednotku vypnite a odpojte z elektrickej siete. Potom ju do nej opäť zapojte a opäť zapnite.
Na displeji je zobrazené chybové hlásenie E:34.	Problém s prístupovými údajmi na sieť Wi-Fi.	Skontrolujte heslo pre Wi-Fi. Obnovte výrobné nastavenia Wi-Fi, prečítajte si časť „Ponuka Wi-Fi“. Z aplikácie Kenwood World opätovne spustíte nastavenie zariadenia (Appliance Setup).
 pomalé blikanie	Zariadenie nemôže nájsť známu sieť Wi-Fi.	Je možné, že zariadenie sa posunulo, že je vypnutý smerovač alebo že smerovač treba reštartovať.
 rýchle blikanie	Sieť Wi-Fi je k dispozícii, ale zariadenie sa nemôže spojiť s cloud servermi spoločnosti Kenwood.	Je možné, že treba reštartovať smerovač. Inak sa obráťte na svojho poskytovateľa internetového pripojenia.
<p>Ak problém pretrváva, skontaktujte sa s najbližším autorizovaným servisným centrom Kenwood. Najbližšie autorizované servisné centrum Kenwood môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.</p>		

Зміст

Безпечне використання	261–266
Підключення пристрою до додатка Kenwood World	266
Меню Wi-Fi	266
Компоненти	267
Вибір мови	267
Використання кухонного комбайна	268-269
Використання Direct Prep	269-270
Значення символів на екрані дисплея	271
Ручний режим	272-273
Використання попередньо встановлених програм	274-281
Програма «основна страва»	274-275
Програма «соус»	276
Програма «готування парюю»	277-279
Програма «суп»	280
Програма «швидке обсмажування»	280
Програма «десерт»	281
таблиця рекомендованих швидкостей для неавтоматичних функцій	281-283
Догляд та очищення	284–285
Обслуговування та ремонт	285
Усунення несправностей	286–287

Безпечне використання

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Перед встановленням чаші на блок живлення обов'язково переконайтеся, що її дно чисте і сухе.
- Завжди вимикайте і від'єднуйте прилад від мережі перед:
 - збиранням і розбиранням;
 - коли він не використовується;
 - перед очищенням.
- Щоб уникнути опіків від бризок гарячих інгредієнтів, завжди витягайте насадку-перемішувач і насадку-збивалку, перед тим, як виливати вміст чаші.
- Будьте обережні, наливаючи в кухонний комбайн гарячу рідину, оскільки вона може розбризкується з пристрою через раптове утворення пари.
- Конструкція ножів передбачає їхнє встановлення на приводному валу, тому знімайте їх тільки після того, як вилили вміст чаші. Обережно! Ножі дуже гострі.
- Не опускайте руки і кухонне приладдя до чаші приладу, що підключений до мережі.
- Якщо ви вирішили залишити прилад без нагляду під час приготування їжі, зверніть увагу на наступне:
 - перевірте дотримання усіх рекомендацій щодо температури приготування і максимального обсягу інгредієнтів;
 - переконайтеся, що прилад і шнур розташовані подалі від дітей і не перегинаються через край робочої поверхні;

- регулярно перевіряйте, як йде приготування і завчасно додавайте достатньо рідини, щоб їжа не підгоріла.
- Піднімайте прилад обережно, оскільки він дуже важкий. Перед переміщенням приладу переконайтеся, що його чаша порожня, а кришка отвору надійно зафіксована. Не піднімайте прилад за ручки чаші.
- Не переміщуйте прилад в процесі роботи, або коли він дуже гарячий.
- Заборонено користуватися несправним приладом. Перевірте і відремонтуйте його: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не перевищуйте позначку максимального рівня вмісту.
- Заборонено наливати в чашу більше 2,6 літра води, тобто вище верхньої позначки на внутрішній поверхні чаші.
- Під час смаження НЕ перевищуйте позначений на чаші максимальний рівень заповнення олії — 0,5 літра. Перед тим, як класти продукти в олію, видаліть з них надлишки рідини/води.
- Слідкуйте за тим, щоб вода не потрапила на блок привода, електричний шнур або штепсельне рознімання.
- Будьте обережні при поводженні з усіма частинами приладу, коли він працює в режимі кухаря або після приготування, зокрема чашею, кришкою і насадками, оскільки вони залишаються гарячими ще довгий час після вимкнення приладу.
- Для зняття і перенесення чаші використовуйте ручки. Торкаючись гарячої чаші або насадок, надягайте кухонні рукавички.
- Дно ємності залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні та використовуйте захисні килимки, встановлюючи ємність на нетерmostійку робочу поверхню.

- Остерігайтеся пари з чаші, особливо коли знімаєте ковпачок або кришки наливного отвору в процесі приготування або після його завершення.
- Не знімайте кришку або кришку заливного отвору, поки рідина кипить.
- Надягайте кухонні рукавички, щоб зняти ковпачок або кришку наливного отвору в процесі приготування їжі або після його завершення.
- При використанні функції подрібнення завжди встановлюйте кришку наливного отвору.
- Завжди використовуйте прилад з встановленою кришкою заливного отвору, якщо в рецепті не зазначено інше.
- Використовуйте тільки ті інструменти і чашу, які поставляються в комплекті з даним приладом.
- Забороняється використовувати чашу на інших нагрівальних приладах.
- Забороняється включати прилад з порожньою чашею в режимі приготування.
- Не використовуйте кришку для включення/вимикання комбайна - користуйтеся тільки вимикачем і кнопкою Скасування.
- Не використовуйте ножі "maxblade" ⑦a для виготовлення дріжджового тіста або тіста для тортів. Використовуйте "midiblade" ⑦b.
- **Прилад може бути пошкоджений і послужити причиною травми, якщо докладати до механізму блокування надмірні зусилля.**
- При роботі з приладом встановлюйте його на рівну поверхню, якнайдалі від краю. Не встановлюйте прилад під навісними шафками.
- Цей пристрій не призначено для роботи від зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування.
- Перед вживанням їжі переконайтеся, що вона повністю готова і досить гаряча.

- Продукти слід вживати одразу після приготування або швидко охолоджувати і якнайскоріше поміщати в холодильник.
- Завжди перевіряйте, чи правильно встановлений ущільнювач в муфту приводу, оскільки він запобігає витоків рідини і пошкодженню кухонного комбайну.
- Перед зняттям чаші обов'язково натискайте кнопку ¹⁴ розблокування чаші.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей. Не допускайте звисання шнура у місцях, де його може схопити дитина.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Прилад Direct Prep

- Диски дуже гострі, тому будьте обережні під час їх встановлення, видалення та очищення. **Під час використання і очищення тримайте Direct Prep за ручку, подалі від ріжучої кромки.**
- **Ніколи не знімайте кришку до повної зупинки ріжучого диску.**

- Ніколи не штовхайте шматки продукту пальцями у завантажувальну трубку. Користуйтеся тільки штовхачем з комплекту.
- Не додавайте надмірні зусилля, щоб проштовхнути їжу у завантажувальну трубку, оскільки це може пошкодити приладдя.
- Не торкайтеся рухомих частин. Не встромляйте пальці у вихідний отвір ⑤⑥.
- Перед зняттям кришки з Direct Prep:
 - вимкніть прилад;
 - зачекайте, доки ріжучий диск повністю зупиниться.
- Піднімаючи або знімаючи адаптер кришки, завжди тримайте його за ручку.

Пароварка

- Пароварка виробляє пару, яка може викликати опіки.
- З пароваркою слід поводитися обережно, щоб не обпектися, особливо, коли знімаєте її кришку.
- Будьте обережні під час використання елементів приладу, оскільки рідина або конденсат дуже гарячі. Надягайте кухонні рукавички.
- Готуйте м'ясо, рибу і морепродукти достатньо довго. І ніколи не починайте готування, якщо ці продукти знаходяться у замороженого стану.
- Якщо ви користуєтеся підставкою лотка пароварки і полицею, покладіть м'ясо, птицю та рибу в нижній кошик, щоб їх сік не капав на продукти, розміщені нижчі.
- Не слід повторно розігрівати варений рис у лотку пароварки.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
 - **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
 - Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.
 - У цьому пристрою знаходиться та використовується модуль бездротового зв'язку FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA
 - Даний прилад відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням Директиви 2014/53/EU.
- перед першим використанням**
- Зніміть пластиковий чохол з лез ножа. Не зберігайте захисну упаковку, оскільки вона призначена виключно для захисту лез в процесі виробництва і транспортування.
 - Вимийте всі частини: див. розділ «Догляд та чищення»

підключення пристрою до додатка Kenwood World

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

- 1 Завантажте додаток Kenwood World на смартфон або планшет.
- 2 Після завершення завантаження відкрийте додаток і дотримуйтесь інструкцій на екрані.

PIN-код

- Необхідно ввести після відповідного запиту додатка Kenwood World.
- Прилад може підключити, тільки якщо PIN-код відображається на екрані дисплея. Якщо PIN-код введено неправильно, дотримуйтесь інструкцій додатку та повторіть.
- Щоб відобразити PIN-код пристрою, натисніть та утримуйте кнопку ОК протягом 3 секунд (тільки при підключенні до Wi-Fi).

Примітка:

Wi-Fi

Працює лише зі стандартом зв'язку IEEE802.11 b,g та n на частоті 2,4 ГГц, підключається до мережі з використанням захисту WPA2-PSK

Сумісність

Додаток Kenwood World сумісний з останніми версіями iOS і Android.

Меню Wi-Fi	
1 Якщо пристрій знаходиться в режимі очікування, утримуйте кнопку збільшення (+) протягом 3 секунд.	
2 За допомогою кнопок (+) і (-) переходить від одного пункту меню до іншого і натисніть кнопку ОК для підтвердження налаштування тієї чи іншої функції.	
3 Для виходу з меню Wi-Fi натисніть на кнопку Cancel («Скасувати»). Пристрій також перейде до режиму очікування, якщо не використовується протягом 10 секунд.	
СКИДАННЯ НАЛАШТУВАНЬ WI-FI ДО ЗАВОДСЬКИХ	При виборі цієї опції всі дані Wi-Fi, що зберігаються на пристрої, будуть видалені та скинуті до заводських налаштувань. Після вибору цієї функції пристрій повернеться в режим очікування. увага! За необхідності утилізувати пристрій рекомендується скинути налаштування пристрою до заводських значень для захисту особистих даних.
MAC:	Цей параметр автоматично відобразить Wi-Fi MAC-адресу приладу.

Компоненти

- ① кришка заливного отвору
- ② зовнішня кришка (сіра)
- ③ замки
- ④ внутрішня кришка (прозора)
- ⑤ отвір у кришці заливного отвору
- ⑥ прокладка кришки
- ⑦a maxblade
- ⑦b midblade
- ⑧ насадку-перемішувач
- ⑨ насадку-збивалка
- ⑩ приводний вал
- ⑪ ущільнення приводного валу
- ⑫ ручки чаші
- ⑬ чаша для варіння
- ⑭ кнопка розблокування чаші
- ⑮ гайка приводного валу
- ⑯ блок живлення
- ⑰ екран
- ⑱ кришка отвору Direct Prep
- ⑲ отвір Direct Prep
- ⑳ перемикач увімк./вимк.
- ㉑ лопатка

Пароварка

- ㉒ підставка лотка пароварки
- ㉓ блок зберігання
- ㉔ полиця лотка пароварки
- ㉕ кришка лотка пароварки

Панель екрану

- ㉖ програма «основна страва»
- ㉗ програма «соус»
- ㉘ програма «готування парою»
- ㉙ програма «суп»
- ㉚ програма «швидке обсмажування»
- ㉛ програма «десерт»
- ㉜ кнопка вибору температури
- ㉝ кнопка вибору часу
- ㉞ кнопка вибору швидкості
- ㉟ кнопка ОК
- ㊱ кнопка збільшення (+)
- ㊲ кнопка зменшення (-)
- ㊳ кнопка «Скасувати»
- ㊴ кнопка різання
- ㊵ кнопка «Пуск/Стоп» – чаша для приготування їжі
- ㊶ кнопка «Пуск/Стоп» – Direct Prep

Позначення на екрані

- ㊷ поле температури
- ㊸ попередження про високу температуру
- ㊹ текст на екрані
- ㊺ вибір часу
- ㊻ вибір швидкості

④7 режим приготування ✓

④8 символ Wi-Fi

Direct Prep

④9 штовхач/мірний стаканчик

⑤0 завантажувальна трубка

⑤1 кришка Direct Prep

⑤2 приводний вал

⑤3 диск

1 диск для додаткового тонкого натирання (при наявності)

2 диск для тонкого натирання (при наявності)

3 диск для крупного подрібнення

4 диск для тонкого нарізання

5 диск для товстого нарізання (при наявності)

⑤4 захисна пластина

⑤5 підставка

⑤6 отвір для їжі

⑤7 подовжувач жолоба

⑤8 башта

⑤9 сумка для зберігання дисків

⑥0 адаптер кришки

Довговарка

⑥1 заглушка для чаші

⑥2 ущільнення чаші

Вибір мови

<p>При першому увімкненні кухонного комбайна його екранне меню буде англійською мовою.</p>	
<p>1 Для зміни мови натисніть і утримуйте кнопку ОК ③5 і за допомогою перемикача увімк./вимк., ⑳ увімкніть пристрій.</p> <ul style="list-style-type: none"> • На екрані з'явиться повідомлення «НАЛАШТУВАННЯ МОВИ НАТИСНІТЬ СТАРТ ДЛЯ ПРОДОВЖЕННЯ». 	
<p>2 Щоб змінити мову, натискайте кнопки (+) і (-), доки на екрані не з'явиться потрібна мова. Після вибору мови натисніть кнопку ОК для підтвердження. На екрані з'явиться надпис: «ЛАСКАВО ПРОСИМО ДО кCook».</p>	
<p>3 Щоб змінити мову пізніше, повторіть описану процедуру.</p>	

використання кухонного комбайна-скороварки

1 Підключіть пристрій і натисніть на перемикач увімк./вимк. ⑳ з правого боку блоку живлення. Пристрій подасть звуковий сигнал і на екрані з'явиться надпис: «ЛАСКАВО ПРОСИМО ДО кCook».

2 Встановіть чашу ⑬ на блок електродвигуна позначкою об'єму назад. Трошки натисніть, щоб встановити її на місце.

Примітка: вам не вдасться встановити чашу, якщо вона має неправильну орієнтацію.


- Щоб зняти чашу, одночасно натисніть обидві кнопки розблокування ⑭ (розташовані під ручками чаші) і підійміть її.

3 Виберіть один з наступних варіантів:

3А Приготування вручну – див. розділ, присвячений ручному режиму.

3В Попередньо встановлені програми.

Див. розділ «Використання попередньо встановлених програм».


 програма «основна страва» ⑳

 програма «соус» ㉑

 програма «готування паром» ㉒


 програма «суп» ㉓

 програма «швидке обсмажування» ㉔

 програма «десерт» ㉕

Примітка. При натисканні кнопки програми індикатор над відповідною кнопкою засвітиться.

4 Під'єднайте ніж maxblade ㉖а, ніж midblade ㉖b, насадку для перемішування ㉗, насадку-збивалку ㉘ або роз'єм чаші повільного приготування ㉙ до чаші.

Тип насадки	Застосування
Maxblade	Для подрібнення інгредієнтів перед приготуванням і для приготування пюре після завершення приготування.  Не використовувати для тіста чи суміші для кексів.
Midblade	Для виготовлення дріжджового тіста та тіста для тортів.

Насадка-перемішувач	Призначена для обережного помішування інгредієнтів, коли потрібно зберегти їх цілими. Не використовувати на швидкості вище 9.
Насадка-збивалка	Призначена для збивання легких інгредієнтів, наприклад, яєчних білків, вершків, майонезу і голландського соусу.

5 Додайте в чашу необхідні інгредієнти для переробки або приготування.

6 Встановіть кришку і ковпачок заливного отвору. Натисніть на кришку вниз і поверніть проти годинникової стрілки, доки вона не співпаде з ручками чаші для приготування.

Пристрій не буде працювати, якщо чаша або кришка встановлені неправильно.

7 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» ㉚, щоб почати процес приготування.

8 Попередньо встановлені програми — в кінці кожної стадії і після завершення приготування, прилад подає звуковий сигнал і автоматично переходить до режиму зберігання тепла на 30 хвилин. Щоб перейти до наступного етапу, виконуйте вказівки на екрані.

9 Щоб у будь-який час зупинити процес, натисніть кнопку «Пуск/Стоп», а потім підніміть кришку. Будьте обережні: чаша і кришка гарячі. Щоб відновити приготування, встановіть кришку і натисніть кнопку «Пуск/Стоп».

- Ручний режим — після завершення приготування, таймер закінчує зворотний відлік на 00:00 і пристрій подає звуковий сигнал.

Режим очікування

- Щоб повернути пристрій в режим очікування, натисніть і утримуйте кнопку «Скасувати» протягом 3 секунд.

- Якщо вибір не зроблено протягом 30 хвилин, пристрій переходить в режим очікування і на екрані з'являється надпис: «ЛАСКАВО ПРОСИМО ДО кCook». Щоб активувати пристрій, виберіть будь-яку функцію.

Режим підігріву

- В режимі зберігання тепла пристрій буде помішувати інгредієнти і зберігати температуру 62 °С.

- Щоб перевірити стан блюда або додати інгредієнти підніміть кришку, а потім натисніть кнопку «Пуск/Стоп» для продовження процесу приготування.

- Коли зворотний відлік на лічильнику завершено (0:00) або після завершення

процесу приготування, пристрій автоматично переходить в режим «зберігання тепла» і залишається в ньому протягом 30 хвилин.

- Першу хвилину пристрій буде видавати звуковий сигнал кожні 10 секунд, а потім кожні 30 секунд: це вказує на те, що цикл приготування завершився, і що пристрій перейшов до режиму підігріву.
- В режимі «зберігання тепла» їжа не підігрівається, якщо встановлено температуру нижче 62 °C.


Після приготування

- Будьте обережності, торкаючись будь-якої частин приладу під час режиму приготування або відразу після нього. **ОСОБЛИВО ЦЕ СТОСУЄТЬСЯ ЧАШІ ТА НАСАДОК**, оскільки вони довго залишаються **ГАРЯЧИМИ** після вимкнення пристрою
- Для зняття і перенесення чаші використовуйте ручки. Торкаючись гарячих чаші або насадок, надягайте кухонні рукавички.
- Дно ємності залишається гарячим тривалий час після припинення нагрівання. Будьте обережні при поводженні і чищенні.

Корисні поради

- Заборонено наливати в чашу більше 2,6 літрів води, тобто вище верхньої позначки на внутрішній поверхні чаші.
- Під час підігрівання не слід наливати в чашу більше 0,5 літрів олії.
- Перед додаванням сирого м'яса та твердих овочів до чаші рекомендується порізати їх на дрібні шматочки.
- Для нарізання і натирання інгредієнтів безпосередньо в чашу використовуйте Direct Prep (див. розділ «Використання Direct Prep»).
- Щоб запобігти прилипанню або пригоранню, завжди використовуйте одну з насадок під час обробки молочних продуктів.
- Поріжте інгредієнти на рівні шматочки, оскільки це сприяє рівномірній обробці інгредієнтів.
- Використовуйте лопатку, що входить до комплекту, для відскрібання інгредієнтів зі стінок між етапами приготування.

Вимкнення звукових сигналів

- Пристрій подає звуковий сигнал на різних етапах приготування. Щоб вимкнути це, натисніть і утримуйте кнопку «Скасувати» 

і одночасно увімкніть пристрій за допомогою перемикача увімк./вимк.

- Щоб знову включити звукові сигнали просто вимкніть і знову увімкніть пристрій.

Використання Direct Prep

Ріжучі диски

До комплекту постачання можуть входити не всі зображені диски, оскільки це залежить від моделі вашого пристрою. Щоб дізнатися про те, як купити диски, які не входять до комплекту, дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».

Ріжучі диски можна розпізнати за наступними номерами:

Диск № 1 - для додаткового тонкого натирання сиру пармезан.








Диск № 2 - для тонкого натирання сиру і твердих фруктів або овочів.

Диск № 3 - для крупного натирання сиру і твердих фруктів або овочів.

Диск № 4 - для тонкого нарізання сиру і твердих фруктів або овочів.

Диск № 5 - для товстого нарізання сиру і твердих фруктів або овочів.

Збирання і використання приладдя

- 1 Під час нарізання або натирання безпосередньо в чашу встановіть кришку чаші і зніміть кришку наливного отвору.
- 2 Зніміть кришку отвору Direct Prep 
- 3 Встановіть башту  на Direct Prep, поєднавши , а потім натисніть вниз і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його на місці .
- 4 Тримавши за центральну ручку, встановіть на приводний вал  потрібний ріжучий диск. Кожен диск має номер для розпізнання, який повинен бути зверху під час встановлення на вал.
- 5 Встановіть захисну пластину  на приводний вал таким чином, щоб прилад для захисту від бризок був розташований вище, ніжньої сторони ріжучого диску .

Примітка:

- **Якщо захисна пластина не встановлена, продукти можуть забити отвір і не потрапити в лоток.**
- 6 Встановіть кришку Direct Prep на підставку, повернувши її за годинниковою стрілкою.

7 Прикріпіть насадку до башти і поверніть за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати на місці ⑤.

8 Після збирання Direct Prep можна повернути за годинниковою стрілкою у наступні положення ⑥:

•••▼	Для встановлення або зняття Direct Prep. Не використовуйте Direct Prep, якщо він знаходиться в цьому положенні.
◀①	Для нарізання або натирання безпосередньо в чашу для приготування їжі через наливний отвір.
◀②	Для нарізання або натирання у відповідний контейнер. У положенні ◀② подовжувач жолобу ⑤7 можна встановити за допомогою ковзання на отвір для продуктів ⑥⑥.

Примітка. Коли він зафіксується і відповідна позначка співпаде з символом ▲ на пристрої, ви відчуєте клацання.

9 Поріжте продукт на шматки, які можуть пройти крізь завантажувальну трубку ⑥0.

10 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» Direct Prep ⑦ і одночасно рівномірно нарисніть на продукт штовхачем.

- Ніколи не встромляйте пальці у завантажувальну трубку.
- За допомогою лопатки з комплекту постачання зберіть нарізані або натерті шматки, які залишилися на кришці під її отвором.

11 Щоб зняти пристрій, поверніть його за годинниковою стрілкою, доки •••▼ не співпаде з ▲ і зніміть.

- Завжди вимикайте пристрій перед зняттям кришки Direct Prep.

Увага!

- Башту можна обертати тільки за годинниковою стрілкою. Не намагайтеся повернути башту проти годинникової стрілки, оскільки це може її пошкодити.
- Якщо продукти не виходять з отвору, вимкніть прилад і переконайтеся, що захисна пластина встановлена правильно і продукти не забили отвір під диском. Перед тим, як подовжувати обробку, видаліть застрягли продукти.
- Коли Direct Prep не використовується, зніміть його і встановіть на його місце кришку отвору.

Корисні поради








- Завжди використовуйте свіжі продукти.
- Не ріжте продукти занадто маленькими шматками. Цілком заповніть завантажувальну трубку на всю ширину. Це не дозволяє продукту зісковзувати вбік під час обробки.
- Після обробки на диску завжди залишатиметься невелика кількість відходів.
- Коли шматок продукту зменшиться, поверніть його у горизонтальне положення.

При використанні опції Direct Prep для нарізання або натирання безпосередньо в чашу адаптер кришки (60) можна використовувати, щоб спрямовувати інгредієнти у чашу.

- 1 Зніміть кришку наливного отвору.
- 2 Виставте Direct Prep у положення. •••▼.
- 3 Встановіть адаптер над отвором кришки наливного отвору ⑤ і розмістіть ручку зліва.
- 4 Виставте Direct Prep у положення ◀①.
- 5 Користуйтеся опцією Direct Prep згідно з інструкціями у розділі «Використання опції Direct Prep».

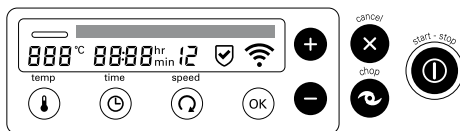
увага!

- Піднімаючи або знімаючи адаптер кришки, завжди тримайте його за ручку
- Адаптер необхідно зняти перед установкою кришки наливного отвору.

Значення символів на екрані дисплея	
 WELCOME TO kCook 125 °C 2:27 hr 12  	
	Індикатор попередження про високу температуру: нижче 60 °C – немає червоної смуги, вище 60 °C – суцільна червона смуга.
WELCOME TO kCook	Текст на екрані повідомляє про стан, рецепти і помилки.
125 °C	Показує вибрану температуру. ВИКЛ, від 30 °C до → 180 °C. Примітка. В ручному режимі – для перемикання між обраної і фактичною температурою під час роботи натисніть і утримуйте кнопку температури протягом 3 секунд.
2:27 hr	Показує обраний час в годинах, хвилинах і секундах. Час можна встановити від 5 секунд до → 8 годин, відразу після натиснення кнопки «Пуск/Стоп» починається зворотний відлік. Якщо ви не вибрали час вручну, почнеться прямий відлік часу.
12	Показує вибрану швидкість. Діапазон швидкостей 1 → 12.
	Коли  відображається на екрані дисплея, процес приготування продовжиться, і від вас не буде потрібно ні яких додаткових дій.
	Символ Wi-Fi Спалахує — спроба підключитися до мережі Wi-Fi. Горить постійно — вдале підключення до мережі Wi-Fi.

Ручний режим

Виберіть вручну температуру, час готування, функцію помішування або шинкування.



- Виберіть необхідний пункт і за допомогою кнопок (+) і (-) і змініть його налаштування.

Примітка.

- Утримуйте кнопки (+) і (-) для прискореної прокрутки параметрів.
- Коли параметр вибраний, його символ не екрані блимає.
- У разі відсутності подальших дій пристрій блокується через 4 секунди.

temp



Доступний діапазон температури – від 30 °C до 180 °C з кроком 1 °C. Також пристрій можна використовувати без визначення температури, вибравши «ВИМК».

time



Доступний діапазон часу – від 5 секунд до 8 годин.

Примітка.


- Коли час не вибраний, кухонний комбайн підтримує прямий відлік протягом максимум 8 годин.

speed



Дванадцять доступних режимів швидкості дозволяють вибрати відповідні умови для окремих рецептів. Деякі рецепти вимагають постійного перемішування, щоб інгредієнти не прилипали до дна чаші, інші вимагають періодичного перемішування, щоб їжа мала необхідну консистенцію. Для обробки супів можна використовувати більшу швидкість.

- Швидкість 1 – Періодичне розмішування з довгими паузами. В цьому режимі насадка періодично обертається з повільною швидкістю: 2 обороти кожні 60 секунд, що робить його придатним для приготуванні запіканок і т. д.
- Швидкість 2 – Періодичне розмішування з середніми паузами. В цьому режимі насадка періодично обертається з повільною швидкістю: 2 обороти кожні 15 секунд.
- Швидкість 3 – Періодичне розмішування з короткими паузами. В цьому режимі насадка періодично обертається з повільною швидкістю: 2 обороти кожні 5 секунд.
- Швидкість 4 to 12 – Постійна швидкість поступово збільшується до максимальної.

Ручний режим (продовження)													
	<ul style="list-style-type: none"> ● Натисніть цю кнопку, щоб в будь-який момент скасувати програму або функцію. ● Якщо натиснути під час виконання програми, пристрій повернеться до попереднього етапу. <p>Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд для скасування попередньої функції і повернення в режим очікування. Після скасування функції пристрій подасть звуковий сигнал.</p>												
	<p>Холодні інгредієнти Короткими переривчастими натисканнями можна нашаткувати інгредієнти, а довгим натисканням з утриманням - перетворити їх на пюре і ретельно перемішати.</p> <p>Примітка. Коли пристрій або інгредієнти холоді, функція різання не буде працювати безперервно. Якщо натиснути кнопку вручну, пристрій буде працювати тільки на максимальній швидкості, і на екрані з'явиться відлік до 2-х хвилин.</p> <p>Висока температура пристрою/інгредієнтів (екранне попередження про високу температуру) Примітка. Щоб не допустити надмірного бризкання, швидкість обробки обмежена режимом 6, коли чаша/інгредієнти мають температуру вище 105 °С. Натисніть і утримуйте кнопку натиснутою і дочекайтеся, доки швидкість поступово збільшиться до необхідного рівня. Кнопка працюватиме не довше 2 хвилин, а потім автоматично вимкнеться. Щоб зупинити перемішування до закінчення 2 хвилин, натисніть кнопку «Скасування» або кнопку шинкування ще раз.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Завжди встановлюйте кришку заливного отвору при використанні функції шинкування. 												
	<p>Після вибору програми або встановлення всіх параметрів вручну, натисніть кнопку «Пуск/Стоп» один раз, щоб почати процес приготування. Щоб на час перервати процес, натисніть цю кнопку ще раз. Під час паузи екран дисплея буде блимати.</p>												
Корисні поради для приготування страв													
<p>Приготування в чаші</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Велика кількість страв потребує довгого перемішування при рівномірному нагріванні. 												
<p>Нагрівання молочних продуктів</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Використовуйте насадку-перемішувач або насадку-збивалку. ● Температура повинна бути до 90 °С. ● Швидкості постійного помішування від 4 до 6. 												
<p>Сковорода</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Температура повинна бути до 180 °С. ● Можна отримати кращий результат, якщо перед додаванням інших інгредієнтів підігріти олію. ● Для кращого підсмажування м'яса підніміть кришку наливного отвору. ● Перед тим, як додавати олію, переконайтеся що на чаші і кришці немає вологи. ● Заборонено наливати в чашу більше 0,5 літрів олії під час її підігрівання. 												
<p>Рекомендації щодо температури</p>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>60 °С</td> <td>Розплавлення шоколаду</td> </tr> <tr> <td>94 °С – 99 °С</td> <td>Варіння без доведення до кипіння</td> </tr> <tr> <td>100 °С</td> <td>Кип'ятіння</td> </tr> <tr> <td>100 °С – 104 °С</td> <td>Приготування на парі</td> </tr> <tr> <td>120 °С</td> <td>Пасерування овочів</td> </tr> <tr> <td>140 °С – 180 °С</td> <td>Підсмажування м'яса</td> </tr> </tbody> </table>	60 °С	Розплавлення шоколаду	94 °С – 99 °С	Варіння без доведення до кипіння	100 °С	Кип'ятіння	100 °С – 104 °С	Приготування на парі	120 °С	Пасерування овочів	140 °С – 180 °С	Підсмажування м'яса
60 °С	Розплавлення шоколаду												
94 °С – 99 °С	Варіння без доведення до кипіння												
100 °С	Кип'ятіння												
100 °С – 104 °С	Приготування на парі												
120 °С	Пасерування овочів												
140 °С – 180 °С	Підсмажування м'яса												

Використання попередньо встановлених програм	
Виберіть програму	
1 Натисніть кнопку потрібної програми. Примітка. При натисканні кнопки програми індикатор над відповідною кнопкою засвітиться.	
2 Натисніть кнопку (+) або (-), щоб вибрати необхідну підпрограму. Потім натисніть кнопку ОК для підтвердження вибору.	
3 Дотримуйтесь інструкцій на екрані і порад у рецепті.	
4 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».	

Налаштування підпрограм

- Якщо це необхідно, можна змінити температуру, час і швидкість для кожного етапу. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» і виберіть параметр для налаштування. Змініть цей параметр за допомогою кнопок (+) і (-), а потім натисніть «Пуск/Стоп», щоб відновити процес.
- Використовуйте лопатку, що входить до комплекту, для відскрібання інгредієнтів від стінок між етапами приготування.

Кількість доступних етапів кожної підпрограми змінюється. У таблиці далі зазначений діапазон температур, час і швидкість для кожного етапу.

Етап	Діапазон температур	Діапазон часу	Діапазон швидкостей
1–4	30°C - 180°C	5 секунд – 8 години	1 – 12

Програма «основна страва»

Ці рецепти наведені для інформації і їх слід адаптувати до особистого смаку.

Підпрограма	Етап 1	Етап 2	Етап 3	Етап 4	Насадка, що використовується	Рецепти
	ІНГРЕДІЄНТ 1	ІНГРЕДІЄНТ 2	ІНГРЕДІЄНТ 3	ІНГРЕДІЄНТ 4		
ШВИДКЕ ГОТУВАННЯ ЗАПІКАНОК	Додайте масло 140°C 3 Нагрівання	Додайте овочі і м'ясо 180°C 4 2 хвилини потім 3 3 хвилини	Додайте рідину 98°C 1 20 хвилин	–		Печеня з курки



Програма «основна страва» 26 (продовження)

Ці рецепти наведені для інформації і їх слід адаптувати до особистого смаку.

Підпрограма	Етап 1	Етап 2	Етап 3	Етап 4	Насадка, що використовується	Рецепти
	ІНГРЕДІЄНТ 1	ІНГРЕДІЄНТ 2	ІНГРЕДІЄНТ 3	ІНГРЕДІЄНТ 4		
ПРОСТІ СТРАВИ	Додайте масло, овочі, м'ясо і рідину 98°C ⌚ 3 30 хвилин	–	–	–		Яловиче рагу
РІЗОТТО	Додайте масло 140°C ⌚ 3 Нагрівання	Додайте рис 98°C ⌚ 4 4 хвилини	Додайте овочі і м'ясо 98°C ⌚ 4 2 хвилини потім ⌚ 3 3 хвилини	Додайте рідину 98°C ⌚ 4 10 хвилин		Куряче ризотто
ЗАПІКАНКИ	Додайте масло 140°C ⌚ 3 Нагрівання	Додайте м'ясо 180°C ⌚ 4 2 хвилини потім 140°C ⌚ 3 3 хвилини	Додайте овочі 140°C ⌚ 1 10 хвилин	Додайте рідину 98°C ⌚ 1 2 години		Яловича запіканка
ВЕГЕТАРІАНСЬКІ СТРАВИ	Додайте масло 140°C ⌚ 3 Нагрівання	Додайте овочі 120°C ⌚ 3 10 хвилин	Додайте рідину 98°C ⌚ 3 30 хвилин	–		Нут тушкований
ДОВГОВАРКА	95°C → 90°C Нагрівання → 2 години	–	–	–		Встановіть заглушку для чаші Ⓜ




= обрана швидкість

Примітка. На кожному етапі, доки не буде досягнута задана температура нагрівання, на екрані залишатиметься надпис «НАГРІВАННЯ» і зворотний відлік часу.
















Довговарка


Зніміть приводний вал чаші, розблокувавши гайку приводного вала Ⓜ на дні чаші. Потім підніміть його.

Встановіть заглушку для чаші Ⓜ, переконайтеся, що ущільнення Ⓜ встановлене, і для фіксації поверніть гайку приводного валу за годинниковою стрілкою.

 Програма «соус» 27

Ці рецепти наведені для інформації і їх слід адаптувати до особистого смаку.

Підпрограма	Етап 1	Етап 2	Етап 3	Насадка, що використовується	Рецепти
	ІНГРЕДІЄНТ 1	ІНГРЕДІЄНТ 2	ІНГРЕДІЄНТ 3		
ГОСТРИ СОУСИ	Додайте масло 140°C  3 Нагрівання	Додайте овочі 140°C  3 10 хвилин	Додайте рідину 98°C  3 45 хвилин		Томатний соус для спагеті
СОУСИ БЕШАМЕЛЬ	Додайте масло 80°C  0 1 хвилини 15 секунд	Додайте борошно 110°C  6 5 хвилин	Додайте рідину 98°C  6 15 хвилин		Соус «бешамель», сирний соус, соус з петрушкою
КОМПОТИ ТА ПРИПРАВИ	Додайте масло 140°C  3 Нагрівання	Додайте фрукти або овочі 120°C  3 10 хвилин	Додайте цукор і ароматизатори 98°C  4 30 хвилин		Полуничний джем
ПЮРЕ	Додайте овочі і рідину 100°C  3 Нагрівання потім 98°C  4 10 хвилин → 2 хвилини	Блендер	—	 maxblade	Пюре моркви

 = обрана швидкість


Примітка. На кожному етапі, доки не буде досягнута задана температура нагрівання, на екрані залишатиметься надпис «НАГРІВАННЯ» і зворотний відлік часу.



Програма «готування паром» 28

Використовуйте пароварку для обробки паром овочів, курки і риби.

Використовуйте функцію «ПРОМИЙТЕ», щоб швидко очистити чашу перед тим, як її знімати. Для досягнення найкращого результату вимийте чашу окремо і ретельно висушіть її перед повторним встановленням.

Підпрограма	Діапазон температур	Діапазон часу	Діапазон швидкостей	Насадка, що використовується
ГОТУВАННЯ ПАРОЮ	(нерегульований)	5 секунд – 2 години	0 (нерегульований)	
ПРОМИЙТЕ	(нерегульований)	цикл 1 хвилини x 5 разів	(нерегульований)	—


- Перед використання пароварки зніміть блок зберігання 23.

ДЛЯ ГОТУВАННЯ ПАРОЮ:

- 1 Встановіть чашу і залийте водою до позначки 1,0 л.
 - 2 Встановіть і зафіксуйте кришку чаші. Зніміть кришку наливного отвору.
 - 3 Встановіть підставку лотка пароварки з продуктами 22 на кришку і переконайтеся, що вона надійно зафіксована. Якщо необхідно, встановіть полицю лотка пароварки 24 з додатковою їжею над верхньою частиною підставки.
 - 4 Зверху встановіть кришку лотка пароварки 25.
 - 5 Натисніть кнопку 26 і за допомогою кнопок (+) і (-) виберіть програму «пароварка», а потім натисніть кнопку ОК. Встановіть бажаний час обробки паром і натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб почати обробку. При досягненні точки паротворення пристрій подає звуковий сигнал.
Примітка.
- Зворотній відлік не розпочнеться, доки вода не досягла точки паротворення. До досягнення точки паротворення час на екрані буде блимати.

Приклад рецепта приготування на парі:				
Продукти	К-сть	Підготування	Розміщення на лотку пароварки	Рекомендований час приготування (хв)
Заморожене філе лосося	250 г	–	Основа	25–35 хв (залежно від товщини)
Картопля з низьким вмістом крохмалу	400 г	Очистити та розрізати вздовж на чотири частини	Основа	25 хв
Морква	200 г	Очистити, розрізати вздовж наполовину і нарізати шматками 6 см	Корзина	25 хв
Брокколи	200 г	Розібрати на суцвіття	Корзина	15 хв

Спосіб приготування:



1. Дотримуйтесь інструкцій, наведених вище, щоб зібрати пароварку та встановити час для програми STEAM 25 хвилин.
2. Заповніть чашу водою до позначки  1,0 л.
3. Покладіть лосось та картоплю на основу лотка пароварки.
4. Покладіть моркву та картоплю в корзину лотка пароварки.
5. Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».
6. Коли на таймері відобразиться 15 хвилин, одягнувши рукавички для духовки зніміть кришку лотка пароварки і обережно покладіть брокколи в корзину лотка пароварки.
7. Коли на таймері відобразиться 00:00, перевірте, чи продукти повністю готові.

Корисні поради
<ul style="list-style-type: none"> ● Температура буде зафіксована на рівні 100 °C і швидкість не можна буде змінити. ● Час вказано тільки в якості рекомендації. Перед вживанням їжі переконайтеся, що вона повністю готова. ● Якщо після закінчення циклу продукти не зовсім готові, відрегулюйте час готування. Можливо, необхідно додати більше води. ● Інгредієнти не повинні стискатися між собою. Не кладіть інгредієнти шарами. ● Для рівномірної готування нарізайте продукти однаковими шматочками. ● Під час оброблення парю декількох типів продуктів, продукт, який потребує менший час обробки, покладіть на пізніше або на лоток полиці. ● Вода не повинна повністю випаровуватися: завжди наливайте достатню кількість води. ● Якщо обробка триває більше 1 години, необхідно додати воду до позначки 1 л. ● Продукти на підставці лотка пароварки зазвичай готуються швидше, ніж на полиці лотка пароварки.

Поради для обробки парюю			
Примітка: зазначена кількість продуктів розрахована виходячи з об'єму лотка і полиці.			
Продукти	Максимальна кількість	Підготовка	Рекомендований час приготування (хв)
Молода картопля	1,6 кг	Помити і порізати великі картоплини на частини	25 – 35
Квасоля Зеленостручкова або червона	600 г	Обрізати край і нарізати тонкими скибочками	15 – 25
Броколі	800 г	Розрізати на гілочки	15 – 25
Цвітна капуста	1,5 кг	Розрізати на гілочки	15 – 25
Морква	800 г	Тонко порізати	20 – 30
Солодка картопля	1,5 кг	Наріжте кубиками 3 см	20 – 30
Курка, грудка	12 (2kg)	–	20 – 30
Свіжа риба, філе або стейк	8 (1,4 кг)	–	20 – 25
Ціла риба (наприклад, форель)	600 г	Промийте, видаліть кишки і луску	20 – 30
Солодкий пудинг (домашній)	1,2 літра (діаметр 14 см) Форма для пудингів	–	1½–2 години Через 1 годину долити води до повної
Пудинг на салі (домашній) Яловичина або баранина	1,2 літра (діаметр 14 см) Форма для пудингів	–	1½–2 години Через 1 годину долити води до повної




Функція «промивання»


Для використання функції промивання:

- 1 Встановіть насадку, яку необхідно промити.
- 2 Додайте воду до позначки  1,0 л.
- 3 Встановіть кришку наливного отвору.
- 4 Натисніть кнопку  і виберіть програму «Промивання».
- 5 Натисніть кнопку «Пуск/Стоп».

 програма «суп» 29

Ці рецепти наведені для інформації і їх слід адаптувати до особистого смаку.


Підпрограма	Етап 1	Етап 2	Етап 3	Етап 4	Насадка, що використовується	Рецепти
	ІНГРЕДІЄНТ 1	ІНГРЕДІЄНТ 2	ІНГРЕДІЄНТ 3	ІНГРЕДІЄНТ 4		
ШВИДКЕ ГОТУВАННЯ СУПУ	Додайте овочі і рідину 100°C ⌚ 1 30 хвилин → 2 хвилини	Блендер	—	—	 maxblade	Овочевий суп
СУПИ-ПЮРЕ	Додайте масло 140°C ⌚ 3 Нагрівання	Додайте овочі 180°C ⌚ 2 5 хвилин	Додайте рідину 98°C ⌚ 3 20 хвилин → 2 хвилини	Блендер	 maxblade	Грибний суп
БУЛЬОНИ	Додайте масло 140°C ⌚ 3 Нагрівання	Додайте м'ясо 180°C ⌚ 4 2 хвилини потім ⌚ 3 3 хвилини	Додайте овочі 140°C ⌚ 2 10 хвилин	Додайте рідину 98°C ⌚ 2 30 хвилин		Бульйон з баранини, супи Chunky


 = обрана швидкість

Примітка. На кожному етапі, доки не буде досягнута задана температура нагрівання, на екрані залишатиметься надпис «НАГРІВАННЯ» і зворотний відлік часу.

 програма «швидке обсмажування» 30

Ці рецепти наведені для інформації і їх слід адаптувати до особистого смаку.

Етап 1	Етап 2	Етап 3	Етап 4	Насадка, що використовується	Рецепти
Додайте масло 140°C ⌚ 3 Нагрівання	Додайте овочі і м'ясо 160°C ⌚ 4 3½ хвилини	Додайте ароматизатори 120°C ⌚ 4 2 хвилини	Додаткові інгредієнти 120°C ⌚ 4 45 секунд		Швидке обсмажування


 = обрана швидкість

Примітка. На кожному етапі, доки не буде досягнута задана температура нагрівання, на екрані залишатиметься надпис «НАГРІВАННЯ» і зворотний відлік часу.



програма «десерт» 31

Ці рецепти наведені для інформації і їх слід адаптувати до особистого смаку.

Підпрограма	Етап 1	Етап 2	Етап 3	Насадка, що використовується	Рецепти
ДЕСЕРТНІ СОУСИ	Додайте сухі інгредієнти 2½ хвилини	Додайте рідину 98°C ⌚ 5 Нагрівання потім ⌚ 6 10 хвилин	–		Солодкий крем, крем-брюле
ТІСТО	Додайте воду і дріжджі 2 хвилини	Додайте сухі інгредієнти 3¼ хвилини	–	 midiblade	Хліб




= обрана швидкість


Випікання хлібу

- Не слід перевантажувати пристрій: вага борошна до 400 г, загальна вага інгредієнтів до 640 г.
- Для замішування тіста використовуйте midiblade ⌚b і швидкість 10.
- Не використовуйте ніж довше 3 хвилин.
- Використання теплої води.




таблиця рекомендованих швидкостей для неавтоматичних функцій

Насадка	Функція	Рекомендована швидкість/ температура	Час обробки	Рекомендована кількість
 maxblade	Подрібнення трав	12	20 секунд	20 г – 50 г
	Подрібнення цибулі	12	15-20 секунд	До 300 г (2 цибулини)
	Подрібнення обробний овочі шматками по 4 см	12	20 секунд	До 500 г
	Подрібнення пісного м'яса, нарізаного шматочками 2 см	12	5-20 секунд	150g – 300 г
	Печиво – перемішування жиру і борошна, а також додавання води для замішування інгредієнтів	12	15 секунд 15 секунд	150–200 г борошна

таблиця рекомендованих швидкостей для неавтоматичних функцій – продовження

Насадка	Функція	Рекомендована швидкість/ температура	Час обробки	Рекомендована кількість
	Подрібнення трав	12	20 секунд	20 г – 50 г
	Подрібнення цибулі	12	15-20 секунд	До 300 г (2 цибулини)
	Подрібнення обробний овочі шматками по 4 см	12	20 секунд	До 500 г
	Подрібнення пісного м'яса, нарізаного шматочками 2 см	12	5-20 секунд	150г – 300 г
	Печиво – перемішування жиру і борошна, а також додавання води для замішування інгредієнтів	12	15 секунд 15 секунд	150–200 г борошна
	Подрібнення шоколаду (наприклад, для плавлення), розламаного на шматочки	12	40 секунд	До 200 г
	Подрібнення льоду	12	25-30 секунд	До 250 г (12 кубиків)
	Подрібнення цвітної капусти (наприклад, для приготування рису з цвітною капустою)	12	20 секунд	До 500 г (1 головка розрізана на суцвіття)
	Напої і коктейлі	12	60 секунд	1 літр
	Холодне змішування	12	1 – 2 хвилини	2,6 літру

таблиця рекомендованих швидкостей для неавтоматичних функцій – продовження

Насадка	Функція	Рекомендована швидкість/ температура	Час обробки	Рекомендована кількість	
 midiblade	Суміш для кексів	від 8 до 12	30–60 с	Загальна вага до 800 г	
	Солодкий пудинг на парі (наприклад, шоколадний пудинг на парі)	8	60 с	Загальна вага до 800 г	
	Тісто для лапші – перемішування сухих Додайте вологі інгредієнти	4 8	2 хв 2 хв	Загальна вага до 830 г Вага муки до 500 г	
	Печиво	12	1 хв	Загальна вага до 670 г	
	Тісто для хліба (звичайний білий)	10	3 хв	Загальна вага до 670 г Вага муки до 400 г	
	Здобна булочка	10	2 хв	Загальна вага до 530 г Вага муки до 250 г	
	Збивання масла/ маргарину з цукром для кексів	Від 7 до 8	2–3 хв	Вага жиру та цукру до 400 г	
	Шоколадний пиріг	5	2–3 хв	до 1,2 кг	
	Яєчний білок	8-9	3½ – 4 хвилини	2–8 (70–280 г)	
	Збиті вершки	9	1 – 1½ хвилини	200–600 г	
	Майонез	9	1 – 1½ хвилини	2–4 збиті яйця	
	Рецепт оладків				
	Етап 1				
	Масло	0/55 °C	10 хвилини	100 г	
	Мед			300 г	
	Етап 2	6/55 °C	1 хвилини	-	
Етап 3					
Вівсяні пластівці	12/ВИМК	5 секунд	300г г		
Етап 4					
Кишиш	12/ВИМК	5 секунд	100 г		

Примітка. Ці поради наведені тільки для інформації і можуть змінюватися в залежності від рецепту і інгредієнтів.

Корисні поради

- **Не використовуйте інструмент для перемішування на швидкості вище 9.**
- Для досягнення найкращих результатів для приготування кексів завжди використовуйте м'яке масло та маргарин кімнатної температури.
- кщо прилад сповільнює або починає роботу, збільште швидкість.

Догляд та очищення

- Перед чищенням завжди вимикайте прилад і відключайте його від мережі живлення.
- Зніміть кришку і насадку з чаші перед чищенням.
- Коли насадка-перемішувач, насадка-збивалка, заглушка для чаші, лопатка і Direct Prep не використовуються, покладіть їх у коробку для зберігання ②③. Диски Direct Prep можна зберігати у спеціальній сумці з комплекту ⑤⑨.

блок електродвигуна

- Протріть вологою тканиною, а потім просушіть.
- **Не використовуйте абразиви і не занурюйте у воду.**

температурний датчик чаші

- Протріть вологою ганчіркою і висушіть. Не використовуйте абразивні або гострі інструменти для чистки датчиків.

чаша/насадка для перемішування/ніж maxblade/midblade/насадка-збивалка

- Див. розділ, присвячений функції «ПРОМИВКА».
- Ретельно вимийте деталі руками, а потім просушіть.
- Якщо до внутрішньої частини ємності прилипла їжа, видаліть якнайбільше пригару за допомогою лопатки, що входить до комплекту. Заповніть ємність теплою мильною водою і дайте постояти. За допомогою щітки для посуду очистіть пригар. Знебарвлення поверхні ємності не вплине на роботу.

Приводний вал чаші/закрутка для чаші

- 1 Розблокування гайку приводного вала ⑮ на дні чаші, повернувши її проти годинникової стрілки.
- 2 Потім підніміть приводний вал ⑩ або закрутку для чаші ⑥①.
- 3 Зніміть і промийте ущільнювальне кільце ① або ⑥②.
- 4 Почистіть приводний вал щіткою, в закрутку для чаші чистою гарячою водою з милом, потім ретельно промийте під струменем води.
- 5 Перед встановленням чаші переконайтеся, що ущільнення правильно встановлено на приводному валу.

кришка

- Перед очищенням приладу завжди знімайте кришку.
- 1 Зніміть кришку наливного отвору.
- 2 Витягніть внутрішню частину кришки ④.
- 3 Зніміть ущільнення ⑥ з внутрішньої частини кришки ④.

- Після промивання встановіть ущільнення назад на зовнішню частину кришки товстим краєм вгору і виконайте всі операції у зворотному порядку. Примітка. Якщо ущільнення встановлено правильно, кришка не протікає.

Direct Prep

Повністю зніміть прилад перед його очищенням.

- Завжди мийте деталі відразу після використання, щоб полегшити очищення.
- Обережно поводьтеся з ріжучими дисками, оскільки вони дуже гострі.
- Щоб зняти кришку ⑤① з підставки ⑤⑤, оберніть її проти годинникової стрілки, тримаючи за завантажувальну трубку ⑤⑥. Потім зніміть кришку, потягнувши її вгору.
- Башта: Не занурюйте у воду. Якщо башта випадково попала в воду, перед її встановленням переконайтеся, що вся вода витекла.

Кошик-пароварка

- Промити деталі, потім ретельно висушіть.

Миття посуду

Також деталі можна мити у посудомийній машині.

Компонент	Миття у посудомийній машині
Чаша	✓
Приводний вал чаші + ущільнення	✓
Закрутка довговарки + ущільнення	✓
Гайка приводного валу	✓
Зовнішня кришка, внутрішні частина кришки і ущільнення кришки	✓
Кришка наливного отвору	✓
Кришка отвору Direct Prep	✗
Maxblade	✓
Midblade	✓
Насадка-перемішувач	✓
Насадка-збивалка	✓
Підставка, полиця і кришка пароварки	✓
Блок зберігання	✗

Компонент	Миття у посудомийній машині
Штовхач Direct Prep, кришка, захисна пластина, підстава та подовжувач жолоба	✓
Ріжучі диски	✓
Башта	✗
Лопатка	✓
Сумка для зберігання дисків	✗
Адаптер кришки	✓



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
На прилад не подається живлення/ екран не світиться.	Прилад не підключений до мережі. Перемикач увімк./вимк. не працює.	Перевірте, чи увімкнений прилад. Переведіть перемикач увімк./вимк. (20) в положення увімк.
Пристрій не працює.	Неправильно встановлена чаша. Не натиснуто кнопку «Пуск». Не вибрано час.	Перевірте, чи правильно встановлена чаша на блок електродвигуна. Натисніть кнопку «Пуск», щоб почати процес приготування. Перевірте заданий час.
Їжа прилипає до дна чаші або пригорає.	Насадка-перемішувач або ніж не встановлені під час розм'якшення овочів. Встановлена надто висока температура.	Завжди користуйтеся насадкою-перемішувачем або ножем. Перевірте потрібну температури і збільшіть швидкість перемішування.
Кришка протікає під час процесу приготування.	Неправильно встановлене ущільнення кришки.	Див. розділ «Догляд та чищення», в якому зазначено, як правильно встановлювати ущільнення.
Швидкість перемішування неможливо збільшити.	Температура чаші або інгредієнтів перевищує 105 °C.	Робота у звичайному режимі. Швидкість перемішування обмежена 6, якщо температура чаші або інгредієнтів перевищує 105 °C.
Підставка чаші протікає.	Вал чаші або ущільнення встановлені неправильно	Перевірте, чи правильно встановлене ущільнення чаші.
Таймер на екрані не використовує зворотній відлік.	Під час етапу нагрівання таймер не використовує зворотній відлік до досягнення потрібної температури. Температура може бути встановлена вище 100 °C, але вміст води у їжі може не дозволити перевищити рівень 100 °C.	Робота у звичайному режимі. Зменшити або вибрати правильну температуру.
Температура вмісту чаші не піднімається вище 100 °C.	Вміст води в інгредієнтах може не дозволити температурі перевищити 100 °C.	Робота у звичайному режимі.
Під час виконання програми «пароварка» на екрані з'явиться напис «ПЕРЕВІРТЕ РІВЕНЬ ВОДИ».	Захист від пересушування. Недостатньо або немає води під час роботи.	Додайте воду до позначки 1 літр (®) і запустіть прилад.

усунення несправностей – продовження

Проблема	Причина	Рішення
Різкі рухи або коливання під час експлуатації.	Нерівномірне навантаження в чаші викликає надмірну вібрацію. Перевищено максимальну потужність. Застосовано невірний інструмент або швидкість.	Зменшить кількість або розмішайте інгредієнти в чаші і перезапустіть прилад. інструменту та швидкості див. відповідну програму та рекомендовану швидкість.
На екрані з'явиться напис «ПЕРЕГРІВ ДВИГУНА. ДАТИ ОХОЛОНУТИ».	Двигун перевантажено.	Вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Залиште його охолонути протягом 45 хвилин, а потім знову увімкніть. Якщо повідомлення не зникає, дайте охолонути ще протягом 45 хвилин.
На екрані з'явиться напис «ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ ДВИГУНА» або «ЗУПИНКА ДВИГУНА».	Прилад перевантажений.	Зменшіть кількість інгредієнтів в чаші.
На дисплеї відображається повідомлення про помилку, яке починається з E:20-E:29	Прилад працює неправильно.	Вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Потім знову увімкніть і повторно запустіть прилад.
На дисплеї відображається повідомлення про помилку E:34	Помилка доступу до Wi-Fi.	Перевірте пароль Wi-Fi. Відновлення заводських налаштувань Wi-Fi, див. пункт «Меню Wi-Fi». Перезавантажте налаштування приладу з додатка Kenwood World.
 блимає повільно	Не вдається знайти відому мережу Wi-Fi.	Можливо, потрібно перемістити прилад, вимкнути маршрутизатор або перезавантажити його.
 блимає швидко	Мережа Wi-Fi доступна, але неможливо підключитися до хмарних серверів Kenwood.	Перезавантажте маршрутизатор або зверніться до постачальника послуг Інтернету.
Якщо це не допомогло, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру компанії Kenwood. Актуальну інформацію про найближчий сервісний центр Kenwood можна знайти на веб-сайті www.kenwoodworld.com або веб-сайті для вашої країни.		

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ ΣΤΟ KCOOK**περιεχόμενα**

ασφάλεια	289-293
σύνδεση της συσκευής σας στην εφαρμογή Kenwood World	293
μενού Wi-Fi	293
επεξήγηση συμβόλων	294
επιλογή γλώσσας	294-295
χρήση του πολυμάγειρα	295-296
χρήση του Direct Prep	296-297
επεξήγηση συμβόλων της οθόνης	298
μη αυτόματη λειτουργία	299-300
χρήση προρρυθμισμένων προγραμμάτων	301-308
πρόγραμμα Κυρίως Πιάτο	302
πρόγραμμα Σάλτσα	303
πρόγραμμα Μαγείρεμα στον ατμό	304-306
πρόγραμμα Σούπα	307
πρόγραμμα Τηγανητά	307
πρόγραμμα Επιδόρπιο	308
πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων για μη αυτόματες λειτουργίες	308-310
φροντίδα και καθαρισμός	311
σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών	312
οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων	313-315


ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Για τη σωστή λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η βάση του μπολ είναι καθαρή και στεγνή προτού την προσαρμόσετε στη μονάδα του μοτέρ.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή:
 - ο πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση,
 - ο όταν δεν τη χρησιμοποιείτε,
 - ο πριν από τον καθαρισμό.
- Αφαιρείτε πάντα τον αναδευτήρα και το χτυπητήρι προτού αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ, προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα από το πιπίλισμα καυτών υλικών.
- Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στον επεξεργαστή τροφίμων, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.
- Οι λεπίδες έχουν σχεδιαστεί για να παραμένουν στον κινητήριο άξονα και θα πρέπει να αφαιρούνται μόνον αφότου το περιεχόμενο αφαιρεθεί από το μπολ. Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές, να τις χειρίζεστε με προσοχή.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή σύνεργα μέσα στο μπολ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Όταν αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη στη λειτουργία μαγειρέματος, να προσέχετε πολύ τα εξής:
 - ο βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες όσον αφορά τη θερμοκρασία και τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας,
 - ο φροντίστε η μονάδα και το καλώδιο να βρίσκονται μακριά από παιδιά και από την άκρη της επιφάνειας εργασίας,
 - ο ελέγχετε τακτικά την πρόοδο έτσι ώστε να διασφαλίζετε ότι υπάρχει αρκετό υγρό και ότι το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί υπερβολικά.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή, γιατί είναι βαριά. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι άδειο και το κάλυμμα υποδοχής έχει ασφαλίσει προτού μετακινήσετε τη συσκευή. Μην ανασηκώνετε τη συσκευή από τις λαβές του μπολ.
- Μην μετακινείτε τη μονάδα ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ακόμη καυτή.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης (2,6 λίτρα), που αναγράφεται στο εσωτερικό του μπολ.
- Όταν τηγανίζετε, ΜΗΝ υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης λαδιού (0,5 λίτρα) που αναγράφεται στο μπολ. Αφαιρείτε τυχόν υγρό/ νερό που περισσεύει προτού προσθέσετε τα τρόφιμα στο λάδι.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φις.
- Να προσέχετε όταν χειρίζεστε ή αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής όταν τη χρησιμοποιείτε για μαγείρεμα ή μετά το μαγείρεμα. Συγκεκριμένα αυτό αφορά το μπολ, το καπάκι και τα εργαλεία, καθώς εξακολουθούν να είναι ΚΑΥΤΑ για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε τις λαβές για την αφαίρεση και τη μεταφορά του μπολ. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό του καυτού μπολ και των εργαλείων.
- Το κάτω μέρος του μπολ θα διατηρήσει την υψηλή θερμοκρασία του για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τη διακοπή παροχής θερμότητας. Να προσέχετε κατά τον χειρισμό και τη χρήση προστατευτικού καλύμματος πάγκου εργασίας όταν τοποθετείτε το μπολ σε θερμοευαίσθητες επιφάνειες.
- Προσέχετε όταν διαφεύγει ατμός από το μπολ, ιδίως όταν αφαιρείτε το καπάκι ή το πώμα μεζούρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα.
- Μην αφαιρείτε το καπάκι ή το πώμα μεζούρα όταν βράζει το υγρό.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε το καπάκι ή το πώμα μεζούρα όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα.
- Τοποθετείτε πάντα το πώμα μεζούρα όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία τεμαχισμού ή πολτοποιήσης υλικών.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή με το πώμα μεζούρα στη θέση του, εκτός εάν η συνταγή ορίζει κάτι διαφορετικό.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο το μπολ και τα εργαλεία που παρέχονται με αυτή τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το μπολ σε οποιαδήποτε άλλη πηγή θερμότητας.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στη λειτουργία μαγειρέματος ενώ το μπολ είναι άδειο.

- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον πολυμάγειρα. Χρησιμοποιείτε πάντα το κουμπί Έναρξη/Παύση ή Ακύρωση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λεπίδα «maxblade» ⑦a για ζύμες ή μείγματα για κέικ. Χρησιμοποιείτε τη «midiblade» ⑦b.
- **Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.**
- Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή, φροντίζετε να την τοποθετείτε σε επίπεδη επιφάνεια και μακριά από την άκρη. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από κρεμαστά ντουλάπια.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονόμετρο ή με χωριστό τηλεχειριστήριο.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά και ότι δεν είναι καυτό προτού το καταναλώσετε.
- Το φαγητό πρέπει να καταναλώνεται σχεδόν αμέσως μετά το μαγείρεμα ή να το αφήνετε να κρυώσει γρήγορα και μετά να το αποθηκεύετε στο ψυγείο το συντομότερο δυνατό.
- Φροντίζετε πάντα ώστε ο δακτύλιος στεγανοποίησης να τοποθετείται σωστά στους συζευκτικές μετάδοσης κίνησης ώστε να αποφεύγετε διαρροές και ζημιές στον πολυμάγειρα.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τα κουμπιά απασφάλισης του μπολ ⑭ προτού επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το μπολ μαγειρέματος.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Εξάρτημα Direct Prep

- Οι δίσκοι κοπής είναι πολύ αιχμηροί. Να τους χειρίζεστε με προσοχή κατά την τοποθέτηση, την αφαίρεση και τον καθαρισμό. **Κρατάτε πάντα από τη λαβή, μακριά από την αιχμηρή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση όσο και κατά τον καθαρισμό.**
- **Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι έως ότου ο δίσκος κοπής σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.**
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που παρέχεται.
- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη για να σπρώξετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας
– μπορεί να προκληθεί ζημιά στο εξάρτημά σας.
- Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη. Μην βάζετε τα δάχτυλά σας στο άνοιγμα εξόδου των τροφίμων .
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το Direct Prep:
 - ο απενεργοποιήστε τη συσκευή,
 - ο περιμένετε έως ότου ο δίσκος σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.
- Να κρατάτε πάντα τον προσαρμογέα του καπακιού από τη λαβή, όταν τον τοποθετείτε ή τον αφαιρείτε.

Εξάρτημα ατμού

- Αυτό το εξάρτημα παράγει ατμό που μπορεί να σας κάψει.
- Προσέχετε να μην καείτε από τον ατμό που εξέρχεται από το εξάρτημα ατμού, ειδικά όταν αφαιρείτε το καπάκι.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τα άλλα εξαρτήματα, τυχόν υγρό ή ατμός θα είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Μαγειρεύετε πολύ καλά το κρέας, το ψάρι και τα θαλασσινά. Μην τα μαγειρεύετε ποτέ κατεψυγμένα.
- Εάν χρησιμοποιείτε τη βάση δίσκου και το ράφι του εξαρτήματος ατμού, τοποθετείτε το κρέας, τα πουλερικά και τα ψάρια στο καλάθι που βρίσκεται στο κάτω μέρος, ώστε οι χυμοί τους να μην πέφτουν στα τρόφιμα που βρίσκονται από κάτω.
- Μην ζεσταίνετε ξανά μαγειρεμένο ρύζι στον δίσκο για μαγείρεμα στον ατμό.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

- ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- Αυτή η συσκευή περιέχει και χρησιμοποιεί ασύρματη μονάδα FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις της Οδηγίας 2014/53/ΕΕ.

πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τη λεπίδα. Τα καλύμματα αυτά πρέπει να απορρίπτονται, καθώς χρησιμοποιούνται μόνο για την προστασία της λεπίδας κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
- Πλύνετε τα μέρη: βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

σύνδεση της συσκευής σας στην εφαρμογή Kenwood World



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

- 1 Κάντε λήψη της εφαρμογής Kenwood World σε συσκευή smart phone ή τάμπλετ.
- 2 Μόλις ολοκληρωθεί η λήψη, ανοίξτε την εφαρμογή και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Αριθμός PIN

- Θα τον χρειαστείτε όταν σας ζητηθεί από την εφαρμογή Kenwood World.
- Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί μόνον όταν ο Αριθμός PIN εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν εισαγάγετε λάθος PIN, ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή και προσπαθήστε ξανά.
- Για να προβάλετε τον αριθμό PIN της μονάδας, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί OK για 3 δευτερόλεπτα (μόνον εφόσον είστε συνδεδεμένοι σε δίκτυο Wi-Fi).

Σημείωση:

Wi-Fi

Λειτουργεί με IEEE802.11 b,g και n στα 2,4 GHz μόνο και συνδέεται σε δίκτυα χρησιμοποιώντας WPA2-PSK

Συμβατότητα

Η εφαρμογή Kenwood World είναι συμβατή με τις πιο πρόσφατες εκδόσεις των iOS και Android.

Μενού Wi-Fi	
	<ol style="list-style-type: none">1 Όταν η μονάδα βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής, πατήστε το κουμπί αύξησης (+) για 3 δευτερόλεπτα.2 Πατήστε τα κουμπιά (+) και (-) για να κάνετε κύλιση στο μενού και πατήστε το κουμπί OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.3 Για έξοδο από το μενού Wi-Fi, πατήστε το κουμπί Ακύρωση. Η μονάδα θα επανέλθει επίσης στη λειτουργία αναμονής εάν παραμείνει ανενεργή για 10 δευτερόλεπτα.
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΑΚΗ ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ WI-FI	Με αυτή την επιλογή, διαγράφονται όλα τα δεδομένα Wi-Fi που έχουν αποθηκευτεί στη μονάδα και επανέρχονται οι εργοστασιακές ρυθμίσεις. Όταν επιλέγεται, η μονάδα επανέρχεται στη λειτουργία αναμονής. σημαντικό Κατά την απόρριψη της μονάδας, είναι σημαντικό να κάνετε επαναφορά της μονάδας στις εργοστασιακές ρυθμίσεις, προκειμένου να προστατεύσετε τα προσωπικά σας δεδομένα.
MAC	Με την επιλογή αυτή προβάλλεται αυτόματα η διεύθυνση MAC Wi-Fi της συσκευής.

επεξήγηση συμβόλων

- ① καπάκι πώματος μεζούρα
- ② εξωτερικό καπάκι (γκρι)
- ③ γλωττίδες ενδοασφάλειας
- ④ εσωτερικό καπάκι (διαφανές)
- ⑤ άνοιγμα καπακιού πώματος μεζούρα
- ⑥ δακτύλιος στεγανοποίησης καπακιού
- ⑦a maxblade
- ⑦b midblade
- ⑧ αναδευτήρας
- ⑨ χτυπητήρι
- ⑩ κινητήριος άξονας
- ⑪ δακτύλιος στεγανοποίησης κινητηρίου άξονα
- ⑫ λαβές μπολ
- ⑬ μπολ μαγειρέματος
- ⑭ κουμπιά απασφάλισης μπολ
- ⑮ παξιμάδι κινητηρίου άξονα
- ⑯ μονάδα μοτέρ
- ⑰ οθόνη
- ⑱ κάλυμμα υποδοχής Direct Prep
- ⑲ υποδοχή Direct Prep
- ⑳ διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- ㉑ σπάτουλα

εξάρτημα ατμού

- ㉒ βάση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό
- ㉓ μονάδα αποθήκευσης
- ㉔ ράφι για μαγείρεμα στον ατμό
- ㉕ καπάκι δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό

πίνακας οθόνης

- ㉖ πρόγραμμα Κυρίως Πιάτο
- ㉗ πρόγραμμα Σάλτσα
- ㉘ πρόγραμμα Μαγείρεμα στον ατμό
- ㉙ πρόγραμμα Σούπα
- ㉚ πρόγραμμα Τηγανητά
- ㉛ πρόγραμμα Επιδόρπια
- ㉜ κουμπιέ Θερμοκρασία
- ㉝ κουμπιέ Χρόνου
- ㉞ κουμπιέ Ταχύτητας
- ㉟ κουμπιέ OK
- ⓫ κουμπιέ αύξησης (+)
- ⓬ κουμπιέ μείωσης (-)
- ⓭ κουμπιέ Ακύρωση
- ⓮ κουμπιέ Τεμαχισμός
- ⓯ κουμπιέ Έναρξη/Παύση – μπολ μαγειρέματος
- ⓰ κουμπιέ Έναρξη/Παύση – Direct Prep

γραφικά οθόνης

- ⓱ επιλογή θερμοκρασίας
- ⓲ προειδοποίηση υψηλής θερμοκρασίας
- ⓳ προβολή κειμένου
- ⓴ επιλογή χρόνου
- ⓵ επιλογή ταχύτητας

- ④7 λειτουργία μαγειρέματος
- ④8 σύμβολο Wi-Fi

Direct Prep

- ④9 ωσπίρας/δοσομετρητής
- ⑤0 σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑤1 καπάκι Direct Prep
- ⑤2 κινητήριος άξονας
- ⑤3 **δίσκος**
 - 1 δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο (εφόσον παρέχεται)
 - 2 δίσκος για λεπτό τρίψιμο (εφόσον παρέχεται)
 - 3 δίσκος για χοντρό τρίψιμο
 - 4 δίσκος κοπής για λεπτές φέτες
 - 5 δίσκος κοπής για χοντρές φέτες (εφόσον παρέχεται)



- ⑤4 περιστρεφόμενος δίσκος
- ⑤5 βάση
- ⑤6 στόμιο εξόδου τροφίμων
- ⑤7 επέκταση ανοίγματος
- ⑤8 πύργος
- ⑤9 θήκη αποθήκευσης δίσκων
- ⑥0 προσαρμογέας καπακιού

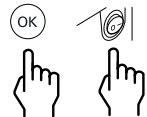
αργό μαγείρεμα

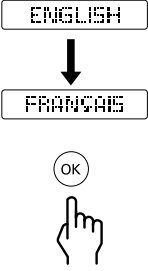
- ⑥1 βύσμα μπολ
- ⑥2 δακτύλιος στεγανοποίησης μπολ

επιλογή γλώσσας

Όταν ενεργοποιείτε για πρώτη φορά τον πολυμάγειρά σας, η γλώσσα της οθόνης θα είναι προεπιλεγμένη σε «Αγγλικά».

- 1 Για να αλλάξετε τη γλώσσα πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπιέ OK  και χρησιμοποιήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  ㉔ για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα.
 - Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «ΡΥΘΜΙΣΗ ΓΛΩΣΣΑΣ, ΠΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΚΟΥΜΠΙ START (ΕΝΑΡΞΗ) ΓΙΑ ΣΥΝΕΧΕΙΑ».









<p>2 Για να αλλάξετε τη γλώσσα, πατήστε τα κουμπιά (+) ή (-), έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή γλώσσα στην οθόνη. Όταν επιλεχθεί η επιθυμητή γλώσσα, πατήστε το κουμπί OK για επιβεβαίωση. Θα εμφανιστεί η ένδειξη «ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ ΣΤΟ kCook».</p>	
<p>3 Για να αλλάξετε τη γλώσσα σε μεταγενέστερο στάδιο, επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία.</p>	

χρήση του πολυμάγειρα

- 1 Συνδέστε την πρίζα και πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης 20 στη δεξιά πλευρά της μονάδας μετέρ. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη μονάδα και θα εμφανιστεί η ένδειξη «ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ ΣΤΟ kCook».
- 2 Τοποθετήστε το μπολ 13 στη μονάδα μετέρ ευθυγραμμίζοντας την εγκοπή στο πίσω μέρος της μονάδας. Πιέστε ελαφρά προς τα κάτω για να εφαρμόσει. Σημείωση: το μπολ δεν μπορεί να εφαρμόσει εάν δεν τοποθετηθεί με τη σωστή κατεύθυνση.
- Για να αφαιρέσετε το μπολ, πιέστε ταυτόχρονα και τα δύο κουμπιά απασφάλισης του μπολ 14 (τα οποία βρίσκονται κάτω από τις λαβές του μπολ) ανασηκώστε το μπολ.
- 3 Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα:


3A Μη αυτόματο μαγείρεμα – ανατρέξτε στην ενότητα μη αυτόματης λειτουργίας.

3B Προρρυθμισμένα προγράμματα: Ανατρέξτε στην ενότητα «χρήση των προρρυθμισμένων προγραμμάτων» για πληροφορίες χρήσης.

- | | | |
|---|-------------------------------|----|
|  | πρόγραμμα Κυρίως Πιάτο | 26 |
|  | πρόγραμμα Σάλτσα | 27 |
|  | πρόγραμμα Μαγείρεμα στον ατμό | 28 |
|  | πρόγραμμα Σούπα | 29 |
|  | πρόγραμμα Τηγανητά | 30 |
|  | πρόγραμμα Επιδόρπιο | 31 |

Σημείωση: Όταν πατηθεί το κουμπί ενός προρρυθμισμένου προγράμματος, φωτίζεται η γραμμή πάνω από το σχετικό κουμπί.

- 4 Τοποθετήστε τη λεπίδα «maxblade» 7a, τη λεπίδα «midblade» 7b, τον αναδευτήρα 8, το χτυπητήρι 9 ή το βύσμα μπολγια αργό μαγείρεμα 61 στο μπολ.

Εργαλείο του μπολ	Χρήση
Maxblade	Για να τεμαχίζετε τα υλικά πριν από το μαγείρεμα και για πολτοποιήση μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.  Μην τη χρησιμοποιείτε για ζύμες ή κέικ.
Midblade	Για να παρασκευάζετε ζύμες και μείγματα για κέικ.
Αναδευτήρας	Για συνταγές που χρειάζονται απαλό ανακάτεμα χωρίς να διαλυθούν τα υλικά. Μην το χρησιμοποιείτε σε ταχύτητα υψηλότερη από 9.
Χτυπητήρι	Για ελαφρύ χτύπημα υλικών όπως ασπράδια αυγών, κρέμα, μαγιονέζα και σος ολλαντέζ.

- 5 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα επεξεργαστείτε ή θα μαγειρέψετε.
- 6 Τοποθετήστε το καπάκι και το πώμα μεζούρα. Σπρώξτε προς τα κάτω το καπάκι και στρέψτε αριστερόστροφα έως ότου ευθυγραμμιστεί με τις λαβές του μπολ μαγειρέματος.

Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν το μπολ και το καπάκι δεν τοποθετηθούν σωστά.

- 7 Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση 40 του μπολ μαγειρέματος για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.
- 8 Προρρυθμισμένα προγράμματα – στο τέλος κάθε σταδίου και αφού τελειώσει το μαγείρεμα, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη μονάδα, η οποία θα μεταβεί αυτόματα στον κύκλο Διατήρησης θερμοκρασίας για 30 λεπτά. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να προχωρήσετε στο επόμενο στάδιο.
- 9 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση και μετά αφαιρέστε το καπάκι. Να προσέχετε, καθώς το μπολ και το καπάκι θα είναι καυτά. Για να ξεκινήσει και πάλι το μαγείρεμα, επανατοποθετήστε το καπάκι και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση.
- Μη αυτόματη λειτουργία – στο τέλος του μαγειρέματος, το χρονόμετρο θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση έως το 00:00 και θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος της μονάδας.

Λειτουργία αναμονής

- Για να επαναφέρετε τη μονάδα σε λειτουργία αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Ακύρωση για 3 δευτ.
- Εάν σε διάστημα 30 λεπτών δεν γίνει καμία επιλογή, η μονάδα θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ ΣΤΟ kCook». Για να επανενεργοποιήσετε τη μονάδα, πατήστε οποιαδήποτε λειτουργία.

Κύκλος Διατήρησης Θερμοκρασίας

- Κατά τον κύκλο Διατήρησης Θερμοκρασίας τα υλικά θα εξακολουθήσουν να αναδεύονται στους 62 °C.
- Αφαιρέστε το καπάκι για να ελέγξετε την πρόοδο ή να προσθέσετε άλλα υλικά και μετά πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Όταν το χρονόμετρο ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση έως το 00:00 στο τέλος κάθε σταδίου προγράμματος, η μονάδα θα μεταβεί αυτόματα στον κύκλο Διατήρησης Θερμοκρασίας για 30 λεπτά.
- Κατά το πρώτο λεπτό θα ακούγεται από τη μονάδα ένας χαρακτηριστικός ήχος κάθε 10 δευτ. και, στη συνέχεια, κάθε 30 δευτ., ώστε να υποδεικνύεται ότι η μονάδα βρίσκεται στον κύκλο Διατήρησης Θερμοκρασίας και ότι έχει ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος.
- Εάν η θερμοκρασία έχει οριστεί κάτω από τους 62°C, ο κύκλος Διατήρησης Θερμοκρασίας δεν θα θερμαίνει.

Μετά το μαγείρεμα

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

Συμβουλές και μυστικά

- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης (2,6 λίτρα), που αναγράφεται στο εσωτερικό του μπολ.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης λαδιού (0,5 λίτρα) όταν ζεσταίνετε λάδι.
- Το ωμό κρέας και τα σκληρά λαχανικά θα πρέπει να τεμαχίζονται σε μικρά κομμάτια προτού τα βάλετε στο μπολ.
- Χρησιμοποιήστε το Direct Prep για να τρίψετε ή να κόψετε υλικά απευθείας μέσα στο μπολ (βλ. ενότητα «χρήση του Direct Prep»).
- Όταν φτιάχνετε φαγητά που έχουν βάση το γάλα, να χρησιμοποιείτε πάντα ένα από τα εργαλεία για να μην κολλάνε ή να μην καίγονται.
- Να κόβετε τα υλικά σε κομμάτια όμοιου μεγέθους, καθώς αυτό συμβάλλει στο ομοιογενές μαγείρεμα.
- Να χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα που παρέχεται για να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα, από το ένα στάδιο προγράμματος στο άλλο.

Απενεργοποίηση ήχου

- Σε διάφορα στάδια της χρήσης θα ακούγεται από τη μονάδα ένας χαρακτηριστικός ήχος. Για να τον απενεργοποιήσετε, κρατήστε πατημένο το κουμπί Ακύρωση **Ⓢ** και ταυτόχρονα ενεργοποιήστε τη μονάδα χρησιμοποιώντας τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
- Για να επαναφέρετε τους ήχους απλώς απενεργοποιήστε και επανενεργοποιήστε τη συσκευή.

χρήση του Direct Prep

οι δίσκοι κοπής

Στη συσκευασία σας δεν περιλαμβάνονται όλοι οι δίσκοι που αναγράφονται, διότι οι δίσκοι που παρέχονται εξαρτώνται από τις παραλλαγές των μοντέλων. Για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αγοράς δίσκου που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

Οι δίσκοι κοπής προσδιορίζονται από τους αριθμούς που εμφανίζονται επάνω τους ως εξής:-

Δίσκος Αρ. 1 - πολύ λεπτό τρίψιμο για παρμεζάνα.

Δίσκος Αρ. 2 - λεπτό τρίψιμο για τυρί και σκληρά φρούτα ή λαχανικά.

Δίσκος Αρ. 3 - χοντρό τρίψιμο για τυρί και σκληρά φρούτα ή λαχανικά.

Δίσκος Αρ. 4 - κόψιμο σε λεπτές φέτες για τυρί και σκληρά φρούτα ή λαχανικά.

Δίσκος Αρ. 5 - κόψιμο σε χοντρές φέτες για τυρί και σκληρά φρούτα ή λαχανικά.

πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα

- 1 Προσαρμόστε το καπάκι του μπολ και αφαιρέστε το πώμα μεζούρα εάν θέλετε να τρίψετε ή να κόψετε απευθείας μέσα στο μπολ.
- 2 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής του Direct Prep **①**
- 3 Προσαρμόστε τον πύργο **Ⓢ** στην υποδοχή του Direct Prep ευθυγραμμίζοντας το **✕** στη συνέχεια πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση **②**.
- 4 Κρατώντας από την κεντρική λαβή, πιέστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής στον κινητήριο άξονα **③**. Κάθε δίσκος διαθέτει αριθμό ταυτοποίησης και ο αριθμός θα πρέπει να είναι στο επάνω μέρος όταν ο δίσκος πέζειται στον κινητήριο άξονα.
- 5 Προσαρμόστε τον περιστρεφόμενο δίσκο **Ⓢ** στον κινητήριο άξονα με την εύκαμπτη λεπίδα προς τα επάνω ώστε να εφαρμόσει στην κάτω πλευρά του δίσκου κοπής **④**.

Σημείωση:

- **Εάν ο περιστρεφόμενος δίσκος δεν προσαρμοστεί, οι τροφές θα φράξουν κάτω από τον δίσκο και δεν θα μπορούν να εξέλθουν από το άνοιγμα.**

- 6 Προσαρμόστε το καπάκι του Direct Prep στη βάση στρέφοντάς το δεξιόστροφα.
- 7 Προσαρμόστε το εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων στον πύργο και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του ⑤.
- 8 Όταν συναρμολογηθεί, μπορείτε να στρέψετε το Direct Prep δεξιόστροφα στις ακόλουθες θέσεις ⑥:

...▼	Για τοποθέτηση ή αφαίρεση της διάταξης Direct Prep. Μην χρησιμοποιείτε το Direct Prep όταν βρίσκεται σε αυτή τη θέση.
◀①	Για να κόψετε ή να τρίψετε απευθείας μέσα στο μπολ μαγειρέματος μέσω του ανοίγματος στο πώμα μεζούρα.
◀②	Για να κόψετε ή να τρίψετε σε κατάλληλο δοχείο. Όταν βρίσκεται στη θέση ◀② η επέκταση ανοίγματος ⑥7 μπορεί να τοποθετηθεί σύροντάς τη στο στόμιο εξόδου τροφίμων ⑥8.

Σημείωση: Με την τοποθέτηση κάθε θέσης και την ευθυγράμμιση του σχετικού εικονιδίου με το ▲ στη μονάδα, θα ακούγεται ένα χαρακτηριστικό κλικ.

- 9 Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια που χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας ⑥9.
- 10 Πιέστε το κουμπί Έναρξη/Παύση του Direct Prep ⑦ και, συγχρόνως, πιέστε σταθερά προς τα κάτω με τον ωστήρα.
- **Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.**
 - **Χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα που παρέχεται για να σπρώχνετε στο άνοιγμα του πώματος μεζούρα τυχόν υπολείμματα τροφών που έχουν απομείνει στο καπάκι.**
- 11 Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, στρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου το ...▼ ευθυγραμμιστεί με το ▲ και ανασηκώστε
- **Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καπάκι του Direct Prep.**

σημαντικό

- **Ο πύργος μπορεί να περιστρέφεται μόνο δεξιόστροφα. Μην επιχειρήσετε να το στρέψετε διά της βίας αριστερόστροφα, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στον πύργο.**
- **Εάν τα τρόφιμα δεν βγαίνουν από το στόμιο εξόδου τροφίμων, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ελέγξτε μήπως τα τρόφιμα έχουν συσσωρευτεί κάτω από τον δίσκο, φράζοντας τη συσκευή, και εάν έχει τοποθετηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος. Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία, καθαρίστε τυχόν τροφές που έχουν κολλήσει.**
- **Όταν δεν χρησιμοποιείται, αφαιρέστε το Direct Prep και αντικαταστήστε το κάλυμμα υποδοχής.**

Συμβουλές και μυστικά

- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα τρόφιμα.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε τον σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα γλιστρούν προς το πλάι κατά την επεξεργασία.
- Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο.
- Κατά το τρίψιμο, τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.

Όταν χρησιμοποιείτε το Direct Prep για να κόψετε ή να τρίψετε υλικά απευθείας μέσα στο μπολ, μπορείτε να χρησιμοποιείτε τον προσαρμογέα του καπακιού ⑥0 για να τα σπρώχνετε.

- 1 Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα.
- 2 Ευθυγραμμίστε το Direct Prep στη θέση ...▼.
- 3 Τοποθετήστε τον προσαρμογέα πάνω από το άνοιγμα του καπακιού πώματος μεζούρα ⑥ με τη λαβή τοποθετημένη προς τα αριστερά.
- 4 Στρέψτε το Direct Prep στη θέση ◀①.
- 5 Χρησιμοποιήστε το Direct Prep όπως περιγράφεται στην ενότητα «χρήση του Direct Prep».

σημαντικό

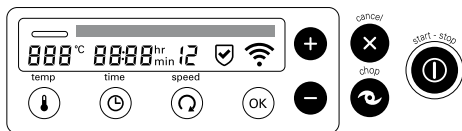
- Να κρατάτε πάντα τον προσαρμογέα του καπακιού από τη λαβή, όταν τον αφαιρείτε ή τον τοποθετείτε.
- Ο προσαρμογέας πρέπει να αφαιρείται πριν από την τοποθέτηση του πώματος μεζούρα.

Επεξήγηση των συμβόλων της οθόνης




 WELCOME TO kCook 125 °C 2:27hr 12  	
	<p>Δείκτης προειδοποίησης υψηλής θερμοκρασίας Κάτω των 60°C – καμία κόκκινη γραμμή Άνω των 60°C – πλήρης κόκκινη γραμμή</p>
WELCOME TO kCook	<p>Το κείμενο που εμφανίζεται δείχνει πληροφορίες κατάστασης, πληροφορίες για συνταγές και μηνύματα σφάλματος.</p>
125 °C	<p>Εμφανίζει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Απενεργοποίηση, 30°C → 180°C. Σημείωση: Στη μη αυτόματη λειτουργία – Πατήστε το κουμπί Θερμοκρασία για 3 δευτ. κατά τη λειτουργία για να προβάλετε εναλλάξ την επιλεγμένη θερμοκρασία και την πραγματική θερμοκρασία.</p>
2:27hr	<p>Εμφανίζει τον επιλεγμένο χρόνο σε ώρες, λεπτά και δευτ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο από 5 δευτ. → 8 ώρες και θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα μόλις πατηθεί το κουμπί Έναρξη/Παύση. Εάν δεν έχει οριστεί χρόνος στη μη αυτόματη λειτουργία, ο χρόνος θα μετρά προς τα πάνω.</p>
12	<p>Δείχνει ότι έχει επιλεγεί η λειτουργία ταχύτητας. Οι ταχύτητες κυμαίνονται από 1 → 12.</p>
	<p>Όταν το  εμφανίζεται στην οθόνη, η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται και δεν απαιτείται καμία άλλη ενέργεια.</p>
	<p>Σύμβολο Wi-Fi Αναβοσβήνει – προσπαθεί να συνδεθεί στο δίκτυο Wi-Fi. Σταθερό – συνδέθηκε με επιτυχία στο δίκτυο Wi-Fi.</p>




Μη αυτόματη λειτουργία

Επιλέξτε εσείς την απαιτούμενη θερμοκρασία, τον χρόνο και τη λειτουργία ανάδευσης ή τεμαχισμού.



- Επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε να αλλάξετε και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά (+) και (-) για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση.
Σημείωση:
- Κρατήστε πατημένα τα κουμπιά (+) και (-) για να εναλλάσσετε πιο γρήγορα τις ρυθμίσεις.
- Μόλις επιλέξετε μια ρύθμιση, το σχετικό σύμβολο της οθόνης θα αναβοσβήνει.
- Εάν δεν γίνει καμία ενέργεια, η ρύθμιση θα κλειδώσει μετά από 4 δευτ.

<p>temp</p> 	<p>Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 30°C - 180°C σε βήματα του 1°C. Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μονάδα χωρίς να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, επιλέγοντας το «OFF».</p>
<p>time</p> 	<p>Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο από 5 δευτ. έως 8 ώρες. Σημείωση:</p> <ul style="list-style-type: none">• Εάν δεν έχει οριστεί χρόνος, ο πολυμάγειρας θα μετρά κανονικά, και όχι αντίστροφα, έως 8 ώρες το ανώτατο.
<p>speed</p> 	<p>Δώδεκα ρυθμίσεις ταχύτητας είναι διαθέσιμες, οι οποίες σας επιτρέπουν να επιλέγετε την κατάλληλη ρύθμιση για κάθε συνταγή. Για ορισμένες συνταγές απαιτείται διαρκής ανάδευση, ώστε να μην κολλούν τα υλικά στον πάτο του μπολ, ενώ άλλες ωφελούνται από την ανάδευση κατά διαστήματα ώστε να διατηρείται η ομοιογένεια του φαγητού. Υπάρχουν ρυθμίσεις υψηλότερης ταχύτητας διαθέσιμες για να επεξεργάζεστε σούπες κ.λπ.</p> <p>Ταχύτητα 1 – Ανάδευση κατά διαστήματα με μεγάλες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή τη θέση, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 60 δευτ. για περίπου 2 περιστροφές, γεγονός που καθιστά αυτή τη ρύθμιση κατάλληλη για την ανάδευση φαγητών κατσαρόλας κ.λπ.</p> <p>Ταχύτητα 2 – Ανάδευση κατά διαστήματα με μέτριας διάρκειας παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή τη θέση, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 15 δευτ. για περίπου 2 περιστροφές.</p> <p>Ταχύτητα 3 – Ανάδευση κατά διαστήματα με σύντομες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή τη θέση, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 5 δευτ. για περίπου 2 περιστροφές.</p> <p>Ταχύτητα 4 έως 12 – Αυξάνει συνεχώς ταχύτητα φτάνοντας σταδιακά τη μέγιστη ταχύτητα.</p>

Μη αυτόματη λειτουργία - συνέχεια													
 <p>cancel/</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Πατήστε για να ακυρώσετε οποιοδήποτε στιγμή το επιλεγμένο στάδιο προγράμματος ή λειτουργία. • Εάν πατηθεί κατά τη διάρκεια ενός προρυθμισμένου προγράμματος, η μονάδα θα επανέλθει στο προηγούμενο στάδιο. Για να ακυρώσετε και να επιστρέψετε στη λειτουργία αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο για 3 δευτ. και ένας χαρακτηριστικός ήχος θα ακουστεί από τη μονάδα μόλις η λειτουργία ακυρωθεί. 												
 <p>chop</p>	<p>Κρύα υλικά Χρησιμοποιήστε σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας για να τεμαχίσετε τρόφιμα, ή κρατήστε το κουμπί πατημένο για πιο μεγάλα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας για να πολτοποιήσετε και να αναμειξείτε τρόφιμα. Σημείωση: Η λειτουργία τεμαχισμού δεν είναι συνεχής όταν η μονάδα ή τα υλικά είναι κρύα. Εάν κρατήσετε πατημένο το κουμπί, η μονάδα θα λειτουργεί μόνο στη μέγιστη ταχύτητα και η οθόνη θα εμφανίζει κανονική μέτρηση έως τα 2 λεπτά.</p> <p>Υψηλή θερμοκρασία μονάδας/υλικών (Προειδοποίηση υψηλής θερμοκρασίας επί της οθόνης) Σημείωση: Για να αποφεύγετε το υπερβολικό πιτσίλισμα, θα πρέπει να μειώνετε την ταχύτητα επεξεργασίας στο 6 όταν το μπολ/τα υλικά έχουν θερμοκρασία άνω των 105°C. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για να αυξηθεί σταδιακά η ταχύτητα μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ταχύτητα επεξεργασίας. Το κουμπί θα λειτουργήσει για έως και 2 λεπτά προτού απενεργοποιηθεί αυτόματα. Για να διακόψετε τη λειτουργία πριν περάσουν τα 2 λεπτά, πατήστε το κουμπί Ακύρωση ή πατήστε πάλι το κουμπί Τεμαχισμός.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το πώμα μεζούρα θα πρέπει πάντα να είναι τοποθετημένο στη θέση του κατά τη λειτουργία τεμαχισμού. 												
 <p>start - stop</p>	<p>Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα ή ρυθμίσετε την απαιτούμενη λειτουργία, πατήστε μία φορά το κουμπί Έναρξη/Παύση για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Πατήστε πάλι το κουμπί για να διακοπεί προσωρινά η λειτουργία. Η οθόνη θα αναβοσβήνει όταν διακοπεί προσωρινά η λειτουργία της μονάδας.</p>												
<p>Συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα</p>													
<p>Μαγείρεμα στο μπολ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Οι μεγαλύτερες ποσότητες υλικών απαιτούν περισσότερο χρόνο ανάδευσης για να ζεσταθούν ομοιόμορφα. 												
<p>Ζέσταμα για γαλακτοκομικά υλικά</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα ή το χτυπητήρι. • Θερμοκρασίες έως και 90°C. • Ταχύτητες συνεχούς ανάδευσης 4 έως 6. 												
<p>Τηγάνισμα</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Θερμοκρασίες έως και 180°C. • Εάν ζεστάνετε το λάδι προτού προσθέσετε άλλα υλικά, θα έχετε συνήθως καλύτερα αποτελέσματα. • Όταν τηγανίζετε κρέας, να αφαιρείτε το καπάκι πώματος μεζούρας για καλύτερα αποτελέσματα. • Βεβαιωθείτε ότι το λάδι και το καπάκι είναι στεγνά προτού προσθέσετε λάδι. • Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης λαδιού (0,5 λίτρα) που αναγράφεται στο μπολ όταν ζεσταίνετε λάδι. 												
<p>Οδηγός θερμοκρασιών</p>	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>60°C</td> <td>Λιώσιμο σοκολάτας</td> </tr> <tr> <td>94°C – 99°C</td> <td>Σιγοβράσιμο</td> </tr> <tr> <td>100°C</td> <td>Βράσιμο</td> </tr> <tr> <td>100°C – 104°C</td> <td>Μαγείρεμα στον ατμό</td> </tr> <tr> <td>120°C</td> <td>Σοτάρισμα λαχανικών</td> </tr> <tr> <td>140°C – 180°C</td> <td>Τηγάνισμα κρέατος</td> </tr> </tbody> </table>	60°C	Λιώσιμο σοκολάτας	94°C – 99°C	Σιγοβράσιμο	100°C	Βράσιμο	100°C – 104°C	Μαγείρεμα στον ατμό	120°C	Σοτάρισμα λαχανικών	140°C – 180°C	Τηγάνισμα κρέατος
60°C	Λιώσιμο σοκολάτας												
94°C – 99°C	Σιγοβράσιμο												
100°C	Βράσιμο												
100°C – 104°C	Μαγείρεμα στον ατμό												
120°C	Σοτάρισμα λαχανικών												
140°C – 180°C	Τηγάνισμα κρέατος												

χρήση προρρυθμισμένων προγραμμάτων			
Επιλέξτε πρόγραμμα			
1	Επιλέξτε το κουμπί προγράμματος που θέλετε. Σημείωση: Όταν πατηθεί το κουμπί του προγράμματος, φωτίζεται η γραμμή πάνω από το σχετικό κουμπί.		
2	Πατήστε το κουμπί (+) ή (-) για να επιλέξετε το υποπρόγραμμα που θέλετε. Μετά πατήστε το κουμπί OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή.		
3	Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη και ανατρέξτε στην αντίστοιχη συνταγή.		
4	Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή.		
Ρύθμιση των υποπρογραμμάτων <ul style="list-style-type: none"> Σε κάθε στάδιο μπορείτε, αν θέλετε, να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνου και ταχύτητας. Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή και επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε να προσαρμόσετε. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά (+) και (-) για να αλλάξετε τη ρύθμιση, μετά πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να συνεχιστεί το μαγείρεμα. Να χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα που παρέχεται για να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα, από το ένα στάδιο στο άλλο. <p>Ο αριθμός των σταδίων που διαθέτει κάθε υποπρόγραμμα ποικίλλει. Ο πιο κάτω πίνακας δείχνει το εύρος των διαθέσιμων ρυθμίσεων θερμοκρασίας, χρόνου και ταχύτητας για κάθε στάδιο.</p>			
Στάδιο	Εύρος θερμοκρασίας	Χρονική διάρκεια	Εύρος ταχυτήτων
1-4	30°C - 180°C	5 δευτ. - 8 ώρες	1 - 12

**πρόγραμμα Κυρίως Πιάτο 26**

Ιδέες συνταγών ως οδηγός – προσαρμόστε τις στα γούστα και στις προτιμήσεις σας.

Υποπρόγραμμα	Στάδιο 1	Στάδιο 2	Στάδιο 3	Στάδιο 4	Εργαλείο που χρησιμοποιείται	Ιδέες για συνταγές
	ΥΛΙΚΑ 1	ΥΛΙΚΑ 2	ΥΛΙΚΑ 3	ΥΛΙΚΑ 4		
ΓΡΗΓΟΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ	Προσθέστε λάδι 140°C Ⓢ 3 Ζέσταμα	Προσθέστε λαχανικά και κρέας 180°C Ⓢ 4 2 λεπτά στη συνέχεια Ⓢ 3 3 λεπτά	Προσθέστε υγρό 98°C Ⓢ 1 20 λεπτά	N/A		Κοτόπουλο κατσαρόλας
ΕΥΚΟΛΑ ΠΙΑΤΑ	Προσθέστε λάδι, λαχανικά, κρέας και υγρό 98°C Ⓢ 3 30 λεπτά	N/A	N/A	N/A		Βοδινό κρέας κατσαρόλας
ΡΙΖΟΤΟ	Προσθέστε λάδι 140°C Ⓢ 3 Ζέσταμα	Προσθέστε το ρύζι 98°C Ⓢ 4 4 λεπτά	Προσθέστε λαχανικά και κρέας 98°C Ⓢ 4 2 λεπτά στη συνέχεια Ⓢ 3 3 λεπτά	Προσθέστε υγρό 98°C Ⓢ 4 10 λεπτά		Ριζότο με κοτόπουλο
ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ	Προσθέστε λάδι 140°C Ⓢ 3 Ζέσταμα	Προσθέστε κρέας 180°C Ⓢ 4 2 λεπτά στη συνέχεια 140°C Ⓢ 3 3 λεπτά	Προσθέστε λαχανικά 140°C Ⓢ 1 10 λεπτά	Προσθέστε υγρό 98°C Ⓢ 1 2 ώρες		Μοσχαρί κατσαρόλας
ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ	Προσθέστε λάδι 140°C Ⓢ 3 Ζέσταμα	Προσθέστε λαχανικά 120°C Ⓢ 3 10 λεπτά	Προσθέστε υγρό 98°C Ⓢ 3 30 λεπτά	N/A		Ρεβυθάδα
ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	95°C → 90°C Ζέσταμα → 2 ώρες		N/A	N/A		Τοποθετήστε βύσμα μπολ 59



= επιλεγμένη ταχύτητα








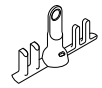







Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του κύκλου ζεστάματος σε κάθε στάδιο, στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη «ΖΕΣΤΑΜΑ» και ο χρόνος θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία.

Αργό μαγείρεμα

Αφαιρέστε τον κινητήριο άξονα του μπολ ξεβιδώνοντας το παξιμάδι του κινητήριου άξονα 15 στο κάτω μέρος του μπολ. Στη συνέχεια αφαιρέστε το. Τοποθετήστε το βύσμα μπολ 61, βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης 62 είναι στη θέση του και στρέψτε το παξιμάδι του κινητήριου άξονα δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.

 **πρόγραμμα Σάλτσα** 

Ιδέες συνταγών ως οδηγός – προσαρμόστε τις στα γούστα και στις προτιμήσεις σας.


Υποπρόγραμμα	Στάδιο 1	Στάδιο 2	Στάδιο 3	Εργαλείο που χρησιμοποιείται	Ιδέες για συνταγές
	ΥΛΙΚΑ 1	ΥΛΙΚΑ 2	ΥΛΙΚΑ 3		
ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ	Προσθέστε λάδι 140°C  3 Ζέσταμα	Προσθέστε λαχανικά 140°C  3 10 λεπτά	Προσθέστε υγρό 98°C  3 45 λεπτά		Σάλτσα ντομάτας για ζυμαρικά
ΜΠΕΣΑΜΕΛ	Προσθέστε βούτυρο ή λάδι 80°C  0 1 λεπτά 15 δευτ.	Προσθέστε αλεύρι 110°C  6 5 λεπτά	Προσθέστε υγρό 98°C  6 15 λεπτά		Μπεςαμέλ, σάλτσα τυριού, σάλτσα μαϊντανού
ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ - ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ	Προσθέστε λάδι 140°C  3 Ζέσταμα	Προσθέστε φρούτα ή λαχανικά 120°C  3 10 λεπτά	Προσθέστε ζάχαρη και καρυκεύματα 98°C  4 30 λεπτά		Μαρμελάδα φρούλα
ΠΟΥΡΕΣ	Προσθέστε λαχανικά & υγρό 100°C  3 Ζέσταμα στη συνέχεια 98°C  4 10 λεπτά →	Ανάμειξη 2 λεπτά	N/A	 maxblade	Πουρές καρότου

 = επιλεγμένη ταχύτητα

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του κύκλου ζεστάματος σε κάθε στάδιο, στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη «ΖΕΣΤΑΜΑ» και ο χρόνος θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία.



 **πρόγραμμα Μαγείρεμα στον ατμό 28**

Χρησιμοποιήστε αυτή τη ρύθμιση για να μαγειρέψετε λαχανικά, κοτόπουλο και ψάρι στον ατμό. Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση ΞΕΠΛΥΜΑ για να ξεπλύνετε στα γρήγορα το μπολ προτού το αφαιρέσετε για να το καθαρίσετε. Για καλύτερο αποτέλεσμα, να αποσυναρμολογήτε πάντα το μπολ για να το καθαρίσετε και μετά να το στεγνώσετε καλά προτού το επανασυναρμολογήσετε.

Υποπρόγραμμα	Εύρος θερμοκρασίας	Χρονική διάρκεια	Εύρος ταχυτήτων	Εργαλείο που χρησιμοποιείται
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ	(μη ρυθμιζόμενο)	5 δευτ. – 2 ώρες	0 (μη ρυθμιζόμενο)	
ΞΕΠΛΥΜΑ	(μη ρυθμιζόμενο)	1 λεπτό κύκλος x 5 φορές	(μη ρυθμιζόμενο)	-

• **Αφαιρέστε τη μονάδα αποθήκευσης 23 προτού χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ατμού.**


Για να μαγειρέψετε στον ατμό:

- 1 Τοποθετήστε το μπολ και γεμίστε το με νερό έως την ένδειξη 1,0 L .
 - 2 Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι του μπολ. Αφαιρέστε το πάωμα μεζούρα.
 - 3 Τοποθετήστε στο καπάκι τη βάση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό 22 μαζί με το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε, και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του. Εάν χρειάζεται, τοποθετήστε πάνω από τη βάση το ράφι για μαγείρεμα στον ατμό 24 μαζί με επιπλέον φαγητό.
 - 4 Τοποθετήστε το καπάκι δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό 25 από πάνω.
 - 5 Πατήστε το κουμπί  και χρησιμοποιήστε το κουμπί (+) ή (-) για να επιλέξετε το πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ, και μετά πατήστε OK. Ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στον ατμό που θέλετε και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να αρχίσει το μαγείρεμα στον ατμό. Μόλις αρχίσει να δημιουργείται ατμός, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη μονάδα.
Σημείωση:
- Η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει όταν το νερό φτάσει στο σημείο ατμού. Ο χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη θα αναβοσβήνει μέχρις ότου το νερό φτάσει στο σημείο ατμού.

Παράδειγμα συνταγής για μαγείρεμα στον ατμό:

Τρόφιμα	Ποσότητα	Προετοιμασία	Θέση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό	Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Κατεψυγμένο φιλέτο σολομού	250 γρ.	-	Βάση	25 – 35 λεπτά (ανάλογα με το πάχος)
Πατάτες, κηρώδεις	400 γρ.	Καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα κατά μήκος	Βάση	25 λεπτά
Καρότα	200 γρ.	Καθαρισμένα, κομμένα στα δύο κατά μήκος και σε κομμάτια των 6 εκ.	Ράφι	25 λεπτά
Μπρόκολο	200 γρ.	Κόψτε σε μπουκέτα	Ράφι	15 λεπτά

Εκτέλεση:

- 1 Ακολουθήστε τις πιο πάνω οδηγίες για να ρυθμίσετε το εξάρτημα ατμού και ρυθμίστε το πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ στα 25 λεπτά.
- 2 Γεμίστε το μπολ με νερό έως την ένδειξη 1,0L .
- 3 Προσθέστε τον σολμό και τις πατάτες στη βάση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό.

- 4 Προσθέστε τα καρότα στο ράφι για μαγείρεμα στον ατμό.
- 5 Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή.
- 6 Όταν το χρονόμετρο φτάσει στα 15 λεπτά, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το καπάκι δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό και προσθέστε προσεκτικά το μπρόκολο στο ράφι για μαγείρεμα στον ατμό.
- 7 Όταν το χρονόμετρο φτάσει στο 00:00, ελέγξτε εάν τα τρόφιμα

Συμβουλές και μυστικά

- Η θερμοκρασία είναι ρυθμισμένη σταθερά στους 100°C και δεν μπορείτε να πραγματοποιήσετε επιλογές ταχύτητας.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος παρατίθενται μόνο ως οδηγοί. Να ελέγχετε πάντα για να διαπιστώσετε εάν το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά προτού το καταναλώσετε.
- Εάν το φαγητό σας δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, ρυθμίστε εκ νέου τον χρόνο. Ενδέχεται να χρειαστεί να προσθέσετε νερό.
- Αφήστε χώρο ανάμεσα στα κομμάτια των τροφίμων και μην στοιβάζετε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι.
- Τα κομμάτια όμοιου μεγέθους μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα.
- Σε περίπτωση που μαγειρεύετε στον ατμό περισσότερα από ένα είδη τροφίμων, προσθέστε αργότερα τα τρόφιμα που απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Μην αφήνετε να εξατμιστεί εντελώς το νερό που περιέχει η μονάδα και να συμπληρώνετε την απαιτούμενη ποσότητα νερού.
- Εάν η συσκευή λειτουργεί για περισσότερο από 1 ώρα, θα πρέπει να συμπληρώσετε νερό έως την ένδειξη του 1 λίτρου.
- Τα φαγητά μαγειρεύονται συνήθως πιο γρήγορα στη βάση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό απ' ό,τι στο ράφι για μαγείρεμα στον ατμό.



Οδηγίες μαγειρέματος στον ατμό

Σημείωση: οι ποσότητες που αναγράφονται βασίζονται στη συνολική χωρητικότητα της βάσης δίσκου και του ραφιού για μαγείρεμα στον ατμό.

Τρόφιμα	Μέγιστη ποσότητα	Προετοιμασία	Συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Γλυκοπατάτες	1,6 κιλά	Πλύνετε και κόψτε τις πιο μεγάλες σε μικρά κομμάτια	25 – 35
Φασόλια Πράσινα ή Ισπανίας	600 γρ.	Κόψτε τις άκρες και τεμαχίστε σε λεπτές φέτες	15 – 25
Μπρόκολο	800 γρ.	Κόψτε σε μπουκέτα	15 – 25
Κουνουπίδι	1,5 κιλά	Κόψτε σε μπουκέτα	15 – 25
Καρότα	800 γρ.	Τεμαχίστε σε λεπτές φέτες	20 – 30
Γλυκοπατάτες	1,5 κιλά	Κόβετε σε κύβους 3 εκ.	20 – 30
Φιλέτο στήθος κοτόπουλο	12 (2 κιλά)	–	20 – 30
Φρέσκο ψάρι, φιλέτο ή φέτα	8 (1,4 κιλά)	–	20 – 25
Ψάρι ολόκληρο (π.χ. πέστροφα)	600 γρ.	Καθαρό, χωρίς εντόσθια και λέπια	20 – 30
Γλυκιά πουτίγκα στον ατμό (χειροποίητη)	φόρμα για πουτίγκα 1,2 λίτρων (διαμέτρου 14 εκ.)	–	1½ – 2 ώρες Συμπληρώστε νερό μετά από 1 ώρα
Βραστή πουτίγκα με λίπος (χειροποίητη) Μοσχάρι ή αρνί	φόρμα για πουτίγκα 1,2 λίτρων (διαμέτρου 14 εκ.)	–	1½ – 2 ώρες Συμπληρώστε νερό μετά από 1 ώρα

Λειτουργία Ξεπλύματος




Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για ξεπλύμα:

- 1 Τοποθετήστε το εργαλείο που θέλετε να ξεπλύνετε.
- 2 Προσθέστε νερό έως την ένδειξη 1,0 L .
- 3 Τοποθετήστε το πώμα μεζούρα.
- 4 Πατήστε το κουμπί  και επιλέξτε το πρόγραμμα ΞΕΠΛΥΜΑ.
- 5 Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή.



πρόγραμμα Σούπα 29

Ιδέες συνταγών ως οδηγός – προσαρμόστε τις στα γούστα και στις προτιμήσεις σας.

Υποπρόγραμμα	Στάδιο 1	Στάδιο 2	Στάδιο 3	Στάδιο 4	Εργαλείο που χρησιμοποιείται	Ιδέες για συνταγές
	ΥΛΙΚΑ 1	ΥΛΙΚΑ 2	ΥΛΙΚΑ 3	ΥΛΙΚΑ 4		
ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΣΟΥΠΕΣ	Προσθέστε λαχανικά & υγρό 100°C ⌚ 1 30 λεπτά →	Ανάμειξη 2 λεπτά	N/A	N/A	 maxblade	Σούπα λαχανικών
ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΕΣ	Προσθέστε λάδι 140°C ⌚ 3 Ζέσταμα	Προσθέστε λαχανικά 180°C ⌚ 2 5 λεπτά	Προσθέστε υγρό 98°C ⌚ 3 20 λεπτά →	Ανάμειξη 2 λεπτά	 maxblade	Σούπα με μανιτάρια
ΖΩΜΟΙ	Προσθέστε λάδι 140°C ⌚ 3 Ζέσταμα	Προσθέστε κρέας 180°C ⌚ 4 2 λεπτά στη συνέχεια ⌚ 3 3 λεπτά	Προσθέστε λαχανικά 140°C ⌚ 2 10 λεπτά	Προσθέστε υγρό 98°C ⌚ 2 30 λεπτά		Σούπα με ζωμό και κομμάτια αρνιού




= επιλεγμένη ταχύτητα

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του κύκλου ζεστάματος σε κάθε στάδιο, στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη «ΖΕΣΤΑΜΑ» και ο χρόνος θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία.



πρόγραμμα Τηγανητά 30

Ιδέες συνταγών ως οδηγός – προσαρμόστε τις στα γούστα και στις προτιμήσεις σας.

Στάδιο 1	Στάδιο 2	Στάδιο 3	Στάδιο 4	Εργαλείο που χρησιμοποιείται	Ιδέες για συνταγές
Προσθέστε λάδι 140°C ⌚ 3 Ζέσταμα	Προσθέστε λαχανικά και κρέας 160°C ⌚ 4 3½ λεπτά	Προσθέστε καρυκεύματα 120°C ⌚ 4 2 λεπτά	Πρόσθετα υλικά 120°C ⌚ 4 45 δευτ.		Τηγανητά, σοτάρισμα



= επιλεγμένη ταχύτητα

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του κύκλου ζεστάματος σε κάθε στάδιο, στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη «ΖΕΣΤΑΜΑ» και ο χρόνος θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία.

**πρόγραμμα Επιδόρπιο 31**


Ιδέες συνταγών ως οδηγός – προσαρμόστε τις στα γούστα και στις προτιμήσεις σας.

Υποπρόγραμμα	Στάδιο 1	Στάδιο 2	Στάδιο 3	Εργαλείο που χρησιμοποιείται	Ιδέες για συνταγές
ΣΑΛΤΣΕΣ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ	Προσθέστε ξηρά υλικά 2½ λεπτά	Προσθέστε υγρό 98°C  5 Ζέσταμα στη συνέχεια  6 10 λεπτά	N/A		Κρέμα κάσταρντ, κρεμ μπρουλέ
ΖΥΜΗ	Προσθέστε νερό και μαγιά 2 λεπτά	Προσθέστε ξηρά υλικά 3¼ λεπτά	N/A	 midiblade	Ψωμί




= επιλεγμένη ταχύτητα




Παρασκευή ψωμιού

- Μην υπερβαίνετε τα 400 γρ. (βάρος αλευριού) / 640 γρ. (συνολικό βάρος) – μπορεί να υπερφορτώσετε τη μονάδα.
- Για να ζυμώσετε τη ζύμη, χρησιμοποιήστε τη midiblade  b στην ταχύτητα 10.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να ζυμώνει για περισσότερα από 3 λεπτά.
- Χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό.

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων για μη αυτόματες λειτουργίες

Εργαλείο	Λειτουργία	Συνιστώμενη ταχύτητα/ θερμοκρασία	Χρόνος επεξεργασίας	Συνιστώμενη ποσότητα
 maxblade	Τεμαχισμός μρωδικών	12	20 δευτ.	20 γρ. – 50 γρ.
	Τεμαχισμός κρεμμυδιών	12	15-20 δευτ.	Έως 300 γρ. (2 κρεμμύδια)
	Τεμαχισμός λαχανικών κόβετε σε κομμάτια των 4 εκ.	12	20 δευτ.	Έως 500 γρ.
	Τεμαχισμός άπαχου κρέατος σε κομμάτια των 2 εκ.	12	5-20 δευτ.	150 γρ. – 300 γρ.

πίνακας συστατώνων ταχυτήτων για μη αυτόματες λειτουργίες

Εργαλείο	Λειτουργία	Συσιτώμενη ταχύτητα/ θερμοκρασία	Χρόνος επεξεργασίας	Συσιτώμενη ποσότητα
	Γλυκά – ανάμειξη βουτύρου με αλεύρι	12	15 δευτ.	150 γρ. – 200 γρ. Βάρος αλευριού
	Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά		15 δευτ.	
	Τεμαχισμός σοκολάτας (π.χ. για να τη λιώσετε) σε κομμάτια	12	40 δευτ.	Έως 200 γρ.
	Θρυμματισμός πάγου	12	25-30 δευτ.	Έως 250 γρ. (12 παγάκια)
	Τεμαχισμός κουνουπιδιού (π.χ. για κουνουπιδόρυζο)	12	20 δευτ.	Έως 500 γρ. (1 κεφάλι κομμένο σε μπουκέτα)
	Ροφήματα και smoothies	12	60 δευτ.	1 λίτρο
	Ανάμειξη κρύων υλικών	12	1 – 2 λεπτά	2,6 λίτρα
	Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	8 έως 12	30–60 δευτ.	Συνολικό βάρος έως 800 γρ.
	Γλυκιά πουτίγκα στον ατμό (π.χ. πουτίγκα σοκολάτας στον ατμό)	8	60 δευτ.	Συνολικό βάρος έως 800 γρ.
	Ζύμη για ζυμαρικά – ανάμειξη ξηρών υλικών Προσθήκη υγρών υλικών	4	2 λεπτά	Συνολικό βάρος έως 830 γρ. Βάρος αλευριού έως 830 γρ.
		8	2 λεπτά	
	Cookies	12	1 λεπτό	Συνολικό βάρος έως 670 γρ.
	Ζύμη για ψωμί (Βασική συνταγή για λευκό ψωμί)	10	3 λεπτά	Συνολικό βάρος 640 γρ. Βάρος αλευριού 400 γρ.
	Μπριός	10	2 λεπτά	Συνολικό βάρος 530 γρ. Βάρος αλευριού 250 γρ.
	Ανάμειξη βουτύρου/ μαργαρίνης και ζάχαρης για κέικ	7 έως 8	2 – 3 λεπτά	Συνολικό βάρος βουτύρου και ζάχαρης έως 400 γρ.
	Μπράουνι	5	2 – 3 λεπτά	Έως 1,2 κιλά

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων για μη αυτόματες λειτουργίες

Εργαλείο	Λειτουργία	Συνιστώμενη ταχύτητα/ θερμοκρασία	Χρόνος επεξεργασίας	Συνιστώμενη ποσότητα	
	Ασπράδια αβγών	8-9	3½ – 4 λεπτά	2 – 8 (70 – 280 γρ.)	
	Κρέμα σαντιγί	9	1 – 1½ λεπτά	200 γρ. – 600 γρ.	
	Μαγιονέζα	9	1 – 1½ λεπτά	Μείγμα με 2 – 4 αβγά	
	Συνταγή για φλάπτζακ				
	Στάδιο 1 Βούτυρο Μέλι	0/55°C	10 λεπτά	100 γρ. 300 γρ.	
	Στάδιο 2	6/55°C	1 λεπτό	-	
	Στάδιο 3 Βρώμη	12/OFF	5 δευτ.	300 γρ.	
Στάδιο 4 Ξανθές σταφίδες	12/OFF	5 δευτ.	100 γρ.		
Σημείωση: Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.					

Συμβουλές και μυστικά

- **ν χρησιμοποιείτε τον γάντζο ανάδευσης πάνω από την ταχύτητα 9.**
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να χρησιμοποιείτε πάντα μαλακό βούτυρο και μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου όταν παρασκευάζετε κέικ.
- Εάν η συσκευή αρχίσει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται, αυξήστε την ταχύτητα.

φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Να αφαιρείτε το καπάκι και τα εργαλεία από το μπολ προτού τα καθαρίσετε.
- Αποθηκεύετε τον αναδευτήρα, το χτυπητήρι, το βύσμα μπολ, την σπάτουλα και το εξάρτημα στο δοχείο αποθήκευσης ⑬, όταν δεν τα χρησιμοποιείτε. Οι δίσκοι Direct Prep μπορούν να αποθηκεύονται στη σακούλα αποθήκευσης που παρέχεται ⑳.

μονάδα μοτέρ

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και μετά στεγνώστε.
- **Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα και μην τη βυθίζετε σε νερό.**

αισθητήρες θερμοκρασίας μπολ

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και μετά στεγνώστε πολύ καλά. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τους αισθητήρες.

μπολ/αναδευτήρας/λεπίδα «maxblade»/λεπίδα «midiblade»/χτυπητήρι

- Ανατρέξτε στην ενότητα για τη λειτουργία «ΞΕΠΛΥΜΑ».
- Πλύνετε τα μέρη και μετά στεγνώστε τα πολύ καλά.
- Εάν έχει κολλήσει ή καεί φαγητό μέσα στο μπολ, αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερη ποσότητα χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα. Γεμίστε το μπολ με ζεστή σαπουνάδα και αφήστε να μουλιάσει. Αφαιρέστε τα επίμονα υπολείμματα χρησιμοποιώντας μια βούρτσα καθαρισμού. Τυχόν αποχρωματισμός του μπολ δεν επηρεάζει την απόδοσή του.

διάταξη κινητήριου άξονα του μπολ/βύσμα μπολ

- 1 Ξεβιδώστε το παξιμάδι του κινητήριου άξονα ⑮ στο κάτω μέρος του μπολ, στρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- 2 Στη συνέχεια βγάλτε τον κινητήριο άξονα ⑩ ή το βύσμα μπολ ⑥.
- 3 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης ① ή ②.
- 4 Πλύνετε τη διάταξη του άξονα του μπολ ή το βύσμα μπολ με βούρτσα και ζεστή σαπουνάδα, μετά ξεπλύνετε τα καλά κάτω από τη βρύση.
- 5 Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στον κινητήριο άξονα ή στο βύσμα μπολ, προτού τα τοποθετήσετε ξανά στο μπολ.

καπάκι

- Να αποσυναρμολογείτε πάντα το καπάκι πριν από το καθάρισμα:
 - 1 Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα.
 - 2 Πιέστε το εσωτερικό καπάκι ④ προς τα έξω.
 - 3 Αφαιρέστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης ⑥ από το εσωτερικό καπάκι ④.
- Μετά το πλύσιμο, τοποθετήστε πάλι τον δακτύλιο στεγανοποίησης στο εξωτερικό καπάκι, με την πιο φαρδιά πλευρά προς τα πάνω, και αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία.

Σημείωση: Ενδέχεται να υπάρξει διαρροή από το καπάκι εάν δεν τοποθετηθεί σωστά ο δακτύλιος στεγανοποίησης.

direct prep

Αποσυναρμολογήστε εντελώς το εξάρτημα προτού το καθαρίσετε.

- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Να χειρίζεστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – **είναι εξαιρετικά κοφτεροί.**
- Για να αφαιρέσετε το καπάκι ⑥ από τη βάση ⑤, κρατήστε το από τον σωλήνα τροφοδοσίας ⑤ και στρέψτε το αριστερόστροφα. Στη συνέχεια αναστρέψτε το.
- Πύργος: Μην βυθίζετε σε νερό. Εάν ο πύργος βυθιστεί κατά λάθος σε νερό, βεβαιωθείτε ότι έχει στραγγίξει όλο το νερό προτού επανασυναρμολογήσετε το εξάρτημα.

καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό

- Πλύνετε τα μέρη και μετά στεγνώστε τα πολύ καλά.

πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων

Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε σε πλυντήριο πιάτων τα μέρη που πλένονται.

Αντικείμενο	Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων
Μπολ	✓
Κινητήριος άξονας του μπολ + δακτύλιος στεγανοποίησης	✓
Βύσμα για αργό μαγείρεμα + δακτύλιος στεγανοποίησης	✓
Παξιμάδι κινητήριου άξονα	✓
Εξωτερικό καπάκι, εσωτερικό καπάκι και δακτύλιος στεγανοποίησης κατακλιού	✓
Πώμα μεζούρα	✓
Κάλυμμα υποδοχής Direct Prep	✗
Maxblade	✓
Midiblade	✓
Αναδευτήρας	✓
Χτυπητήρι	✓
Βάση δίσκου, ράφι και καπάκι για μαγείρεμα στον ατμό	✓
Μονάδα αποθήκευσης	✗
Ωστήρας, καπάκι, περιστρεφόμενος δίσκος, βάση και επέκταση ανοίγματος Direct Prep	✓
Δίσκοι κοπής	✓
Πύργος	✗
Σπάτουλα	✓
Θήκη αποθήκευσης δίσκων	✓
Προσαρμογέας κατακλιού	✓

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων.

Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.



οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα/η οθόνη δεν ανάβει.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Δεν πατήθηκε ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης Ⓜ στη θέση «Οη».
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το μπολ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Δεν έχει πατηθεί το κουμπί Έναρξη. Δεν έχει οριστεί χρόνος.	Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ. Πατήστε το κουμπί Έναρξη για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Ελέγξτε εάν έχει οριστεί χρόνος.
Φαγητό έχει κολλήσει ή καεί στον πάτο του μπολ.	Δεν τοποθετήθηκε ο αναδευτήρας ή οι λεπίδες κατά το μαλάκωμα των λαχανικών. Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή.	Να χρησιμοποιείτε πάντα τον αναδευτήρα ή τις λεπίδες. Ελέγξτε εάν έχει επιλεγεί η σωστή θερμοκρασία και αυξήστε την ταχύτητα ανάδευσης.
Διαρροή από το καπάκι κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι.	Ανατρέξτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός» για να δείτε πώς τοποθετείται ο δακτύλιος στεγανοποίησης.
Η ταχύτητα ανάδευσης δεν μπορεί να αυξηθεί.	Η θερμοκρασία του μπολ ή των υλικών υπερβαίνει τους 105°C.	Κανονική λειτουργία. Η ταχύτητα ανάδευσης περιορίζεται στο 6 όταν η θερμοκρασία του μπολ ή των υλικών υπερβαίνει τους 105°C.
Διαρροή από τη βάση του μπολ	Ο άξονας του μπολ ή ο δακτύλιος στεγανοποίησης βύσματος δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά	Ελέγξτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης του μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.
Το χρονόμετρο δεν φαίνεται να μετρά αντίστροφα στην οθόνη.	Κατά τη διάρκεια του σταδίου ζεστάματος το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία έχει οριστεί να ξεπερνά τους 100°C, αλλά η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100°C.	Κανονική λειτουργία Μειώστε τη θερμοκρασία ή επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία.
Η θερμοκρασία του περιεχομένου του μπολ δεν υπερβαίνει τους 100°C.	Η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100°C.	Κανονική λειτουργία

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΕΛΕΓΞΤΕ ΣΤΑΘΜΗ ΝΕΡΟΥ» κατά τη διάρκεια του προγράμματος για μαγείρεμα στον ατμό.	Έχει ενεργοποιηθεί η προστασία σε περίπτωση εξάτμισης του νερού.	Προσθέστε νερό έως την ένδειξη του 1 λίτρου (☉) και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία.
Αργή κίνηση ή δονήσεις κατά τη λειτουργία.	Το ανομοιόμορφα καταναμημένο φορτίο στο μπολ προκαλεί υπερβολικές δονήσεις. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας. Το εργαλείο ή η ταχύτητα που χρησιμοποιείται είναι λάθος.	Μειώστε την ποσότητα ή μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα μέσα στο μπολ και θέστε ξανά τη μονάδα σε λειτουργία. Ανατρέξτε στους σχετικούς πίνακες προγραμμάτων και συνιστώμενων ταχυτήτων για τα κατάλληλα εργαλεία και την ταχύτητα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΟΤΕΡ. ΑΦΗΣΤΕ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ».	Υπερφόρτωση μοτέρ.	Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Αφήστε την να κρυώσει για 45 λεπτά και μετά συνδέστε την πάλι στην πρίζα. Εάν το μήνυμα συνεχίζει να εμφανίζεται, αφήστε να κρυώσει για 45 λεπτά ακόμα.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΥΠΕΡΦΟΡΤΩΣΗ ΜΟΤΕΡ» ή «ΤΟ ΜΟΤΕΡ ΣΤΑΜΑΤΗΣΕ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ».	Η συσκευή έχει υπερφορτωθεί.	Μειώστε την ποσότητα στο μπολ.
Στην οθόνη εμφανίζεται μήνυμα σφάλματος που αρχίζει με E:20 - E:29	Η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά.	Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Μετά συνδέστε την πάλι στην πρίζα και θέστε την σε λειτουργία.
Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος E:34	Πρόβλημα με τα διαπιστευτήρια Wi-Fi.	Ελέγξτε τον Κωδικό πρόσβασης στο Wi-Fi. Επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις Wi-Fi, βλ. ενότητα «Μενού Wi-Fi». Επανεκκινήστε τη Ρύθμιση συσκευής από την εφαρμογή Kenwood World.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
 αναβοσβήνει αργά	Δεν είναι δυνατή η εύρεση γνωστού δικτύου Wi-Fi.	Η συσκευή μπορεί να έχει μετακινηθεί, ο δρομολογητής μπορεί να είναι απενεργοποιημένος ή να χρειάζεται επανεκκίνηση.
 αναβοσβήνει γρήγορα	Διαθέσιμο Wi-Fi, αλλά δεν είναι δυνατή η σύνδεση με τους διακομιστές της Kenwood στο cloud.	Ο δρομολογητής μπορεί να χρειάζεται επανεκκίνηση, διαφορετικά, επικοινωνήστε με τον Πάροχο Υπηρεσιών Διαδικτύου.
<p>Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις της Kenwood, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.</p>		

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تعرض شاشة العرض الرسالة "CHECK WATER LEVEL" (تحقق من مستوى الماء) خلال برنامج الطهي بالبخار.	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التشغيل على الجاف. لا يوجد ماء في السلطانية أو تم التشغيل دون ماء.	أضيفي ماء حتى مستوى العلامة 1 لتر (Ⓜ) وأعيدي التشغيل.
حركة أو اهتزاز شديد أثناء التشغيل.	حمل غير متساوي في السلطانية يتسبب في اهتزازات كبيرة. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. تم استخدام أداة أو سرعة غير صحيحة.	قللي الكميات أو أعيدي ترتيب الطعام داخل السلطانية وأعيدي تشغيل الجهاز. راجعى البرنامج الخاص بوصفة التحضير وجدول السرعات الموصى بها لمعرفة الأداة المطلوب استخدامها وسرعة التشغيل الصحيحة.
تعرض الشاشة رسالة "MOTOR OVERHEAT. ALLOW TO COOL" (درجة حرارة الموتور عالية للغاية، اتركه ليبرد).	فرط تحميل الموتور.	أوقفى تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربى. اتركى الجهاز لكي يبرد لمدة ٣٠ دقيقة ثم أعيدي توصيله مرة أخرى بمصدر التيار الكهربى. فى حالة استمرار ظهور الرسالة، اتركى الجهاز لكي يبرد لمدة ٤٥ دقيقة أخرى.
تعرض شاشة العرض رسالة "MOTOR OVERLOAD" (تحميل زائد على الموتور) أو "MOTOR STALLED" (الموتور متعثر).	هناك حمل زائد على الجهاز.	قللي الكميات الموجودة في السلطانية.
تعرض الشاشة رسالة خطأ تبدأ بالرمز الكودي E:20 - E:29	الجهاز لا يعمل على نحو صحيح.	أوقفى تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربى.
تعرض الشاشة رسالة الخطأ E:34	مشكلة في اعتماد اتصال Wi-Fi.	تأكدى من كلمة مرور اتصال Wi-Fi. إعادة تعيين اتصال Wi-Fi لإعدادات المصنع، راجعى قسم "قائمة Wi-Fi". أعيدي تشغيل إعداد الجهاز من تطبيق Kenwood World App.
وميض بطيء 	تعذر إيجاد شبكة Wi-Fi معلومة	من المحتمل أن يكون الجهاز قد تم تحريكه عن موضعه أو جهاز التوجيه في وضع إيقاف التشغيل أو يحتاج إلى إعادة تشغيل.
وميض سريع 	يوجد اتصال Wi-Fi، ولكن تعذر الاتصال مع ملفقات Kenwood السحابية.	قد يحتاج جهاز التوجيه إلى إعادة التشغيل، أو هناك حاجة للاتصال بمزود خدمة الإنترنت.
فى حالة استمرار المشكلة، يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood. للحصول على آخر تحديثات مراكز الخدمة المعتمدة من Kenwood والموجودة في جوارك، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com أو موقع الويب الخاص ببلدك.		

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا توجد طاقة موصلة للجهاز / شاشة العرض لا تضيء.	الجهاز غير موصل بمصدر التيار الكهربائي. لم يتم الضغط على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف).	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ⑩ ليصبح في موضع التشغيل On.
الجهاز لا يعمل	السلطانية غير مركبة بشكل صحيح. لم يتم الضغط على زر Start (بدء). لم يتم إعداد الوقت.	تأكد من تركيب السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح. اضغطي على زر Start (بدء) لبدء عملية الطهي. تأكد من تعيين الوقت.
الطعام يلتصق أو يحترق في قاع السلطانية.	لم يتم تركيب أداة التقلب أو سكين التقطيع أثناء تليين الخضراوات. درجة الحرارة المحددة عالية جداً.	استخدمي دائماً أداة التقلب أو سكين التقطيع. تأكد من تحديد درجة الحرارة الصحيحة وارفعي سرعة التقلب.
هناك تسريب من الغطاء العلوي أثناء التشغيل.	لم يتم تركيب طوق الغطاء العلوي بشكل صحيح.	راجع قسم «العناية والتنظيف» لمعرفة كيفية تركيب طوق الغطاء العلوي.
لا يمكن زيادة سرعة التقلب.	درجة حرارة السلطانية أو المكونات أعلى من ١٠٥ درجة مئوية.	تشغيل عادي. تقتصر سرعة التقلب على السرعة ٦ عندما تكون درجة حرارة السلطانية أو المكونات أعلى من ١٠٥ درجة مئوية.
تسريب من قاعدة السلطانية.	لم يتم تركيب طوق محور دوران السلطانية أو طوق قابس السلطانية على نحو صحيح	تأكد من تركيب طوق السلطانية في موضعه وعلى نحو صحيح.
المؤقت لا يبدأ العد التنازلي على شاشة العرض.	خلال مرحلة التسخين لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة. تم تعيين درجة الحرارة فوق ١٠٠ درجة مئوية ولكن المحتوى المائي للمكونات يمنع درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	تشغيل عادي. قللي درجة الحرارة أو حدي درجة حرارة مناسبة.
درجة حرارة محتويات السلطانية لا ترتفع عن ١٠٠ درجة مئوية.	قد يمنع المحتوى المائي للمكونات درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	أمر عادي

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم "دليل اكتشاف المشكلات وحلها" في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

- في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
- بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.
- التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة، الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق
السلطانية	✓
محور دوران السلطانية + الطوق	✓
قابس الطهي البطيء + الطوق	✓
صامولة محور الدوران	✓
جزء الغطاء العلوي الداخلي والخارجي وطوق الغطاء العلوي	✓
فتحة التعبئة	✓
غطاء مخرج ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)	✗
maxblade	✓
midblade	✓
أداة التقليب	✓
الخفاقة	✓
قاعدة ورف والغطاء العلوي لصينية الطهي بالخيار	✓
وحدة التخزين	✗
عصا دفع المكونات الخاصة بملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)، الغطاء العلوي، سطح الرف، القاعدة وأبواب التمديد	✓
أقراص التقطيع	✓
القلنسوة	✗
الملقعة البلاستيكية	✓
حقيبة تخزين أقراص التقطيع	✗
مهايب الغطاء العلوي	✓

تلميحات ونصائح

- لا تستخدمى أداة التقليب فوق السرعة 9.
- لأفضل النتائج، استخدمى دائماً الزبدة الطرية والسمن فى درجة حرارة الغرفة عند تحضير الكعكات.
- إذا بدأ الجهاز فى العمل ببطء أو ببناء، ارفعى السرعة.

العناية والتنظيف

- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربى قبل التنظيف.
- أزيلى الغطاء العلوى والأداة عن السلطانية قبل التنظيف.
- فى حالة عدم الاستخدام، خزنى أداة التقليب والخفاقة وقابس السلطانية والملعقة البلاستيكية وملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) فى صندوق التخزين 29. يمكن تخزين أقراص ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) داخل حقيبة التخزين 59 المزودة داخل صندوق البيع.
- وحدة الطاقة (الموتور)
- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر فى الماء.
- مستشعرات حرارة السلطانية
- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف تماماً. يحذر استخدام مواد كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف المستشعرات.
- السلطانية/أداة التقليب/شفرة مضرب maxblade//
سكين التقطيع midiblade/الخفاقة
- راجعى قسم وظيفة "RINSE" (شطف).
- غسيل الأجزاء ثم التجفيف جيداً.
- فى حالة التصاق أو احتراق الطعام داخل السلطانية، أزيلى أكبر كمية ممكنة باستخدام الملعقة البلاستيكية المزودة. املئى السلطانية بمحلول ماء وصابون دافئ واتركيها منقوعة. أزيلى أي رواسب صعبة باستخدام فرشاة التنظيف. أي تغير فى لون السلطانية لن يؤثر على الأداء.
- مجموعة محور دوران السلطانية/قابس السلطانية
- ١ فكى صامولة محور دوران السلطانية 15 الموجودة أسفل السلطانية عن طريق لفها فى اتجاه عكس عقارب الساعة.
- ٢ ثم ارفعى محور دوران السلطانية 10 أو قابس السلطانية 61 إلى الخارج.
- ٣ أزيلى طوق الإحكام ونظفهِ 11 أو 62
- ٤ نظفِ مجموعة محور دوران السلطانية أو قابس السلطانية بفرشاة مع استخدام محلول ماء وصابون ساخن، ثم الشطف جيداً تحت ماء الصنبور.
- ٥ تأكد من تركيب الطوق فى محور دوران السلطانية أو قابس السلطانية على نحو صحيح قبل إعادة تركيب السلطانية.

الغطاء العلوى

- أزيلى دائماً الغطاء العلوى قبل التنظيف:

- ١ أزيلى غطاء فتحة التعبئة.
 - ٢ ادفعى الجزء الداخلى من الغطاء العلوى 3 إلى الخارج.
 - ٣ أزيلى الطوق 6 من الجزء الداخلى للغطاء العلوى 2.
- بعد الغسيل، ركبى الطوق مرة أخرى على الجزء الخارجى من الغطاء العلوى مع توجيه الحافة السميكة لأعلى وكررى الخطوات السابقة بطريقة معكوسة.
 - ملاحظة: التسريب الناتج عن الغطاء العلوى يحدث نتيجة عدم تركيب طوق الغطاء العلوى بشكل صحيح.

ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

- فكى الملحق تماماً قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.

- توخى الحذر أثناء التعامل مع أقراص التقطيع – فهي حادة جداً.

- لإزالة الغطاء العلوى 61 عن القاعدة 65، امسكيه من خلال أنبوب التغذية 60 ولفيه فى اتجاه عكس عقارب الساعة. ثم ارفعيه للخارج.
- القلنسة: لا تغمريها فى الماء. فى حالة غمر القلنسة فى الماء عن طريق الخطأ، فتأكدى من تصريف كل الماء عنها قبل إعادة تركيب الملحق.

سلة التخيز

- غسيل الأجزاء ثم التجفيف جيداً.

الغسيل فى غسالة الأطباق

- بطريقة أخرى، يمكنك غسل الأجزاء القابلة للغسل فى غسالة الأطباق.


جدول السرعات الموصى بها للوظائف اليدوية

الكمية الموصى بها	زمن المعالجة	السرعات/درجات الحرارة الموصى بها	الوظيفة	الأداة
حتى ٥٠٠ غرام (تقطيع رأس القرنبيط إلى زهيرات)	٢٠ ثانية	١٢	فرم القرنبيط (لتحضير أرز القرنبيط)	
١ لتر	٦٠ ثانية	١٢	المشروبات والمشروبات ذات المرغوة	
٢.٦ لتر	١ - ٢ دقائق	١٢	المزج البارد	
إجمالي الوزن حتى ٨٠٠ غرام	٣٠ - ٦٠ ثانية	٨ إلى ١٢	خلطات الكعكات الجاهزة	
إجمالي الوزن حتى ٨٠٠ غرام	٦٠ ثانية	٨	البودنج المبخر (مثال، بودنج الشوكولاته المبخر)	
إجمالي الوزن حتى ٨٣٠ غرام	٢ دقيقة	٤	عجين الباستا - خلط	
إجمالي وزن الدقيق حتى ٥٠٠ غرام	٢ دقيقة	٨	المكونات الجافة/إضافة المكونات السائلة	
إجمالي الوزن حتى ٦٧٠ غرام	١ دقيقة	١٢	الكوكيز	
الوزن الإجمالي ٦٤٠ غرام وزن الدقيق ٤٠٠ غرام	٣ دقائق	١٠	عجين الخبز (خبز أبيض عادي)	
الوزن الإجمالي ٥٣٠ غرام وزن الدقيق ٢٥٠ غرام	٢ دقيقة	١٠	خبز بريوتش	
ما يصل إلى ٤٠٠ غرام من مزيج الدهن والسكر	٢ إلى ٣ دقائق	٧ إلى ٨	مزج الزبد/السمن مع السكر لتحضير الكعكات	
ما يصل إلى ١,٢ كيلوغرام	٢ إلى ٣ دقائق	٥	البرانيز	
٢ إلى ٨ (٧٠ إلى ٢٨٠ غرام)	٣.٥ - ٤ دقائق	٨ - ٩	بياض البيض	
٢٠٠ إلى ٦٠٠ غرام	١ - ١.٥ دقائق	٩	القشدة المخفوقة	
خليط ٢ إلى ٤ بيضات	١ - ١.٥ دقائق	٩	المايونيز	
وصفة تحضير فلاپ جاك				
١٠٠ غرام ٣٠٠ غرام	10 دقائق	55/0 درجة مئوية	المرحلة 1 زبدة عسل النحل	
-	1 دقيقة	55/6 درجة مئوية	المرحلة 2	
٣٠٠ غرام	5 ثوان	OFF/12 (إيقاف)	المرحلة 3 شوفان	
١٠٠ غرام	5 ثوان	OFF/12 (إيقاف)	المرحلة 4 عنب	
ملاحظة: هذا الجدول إرشادي فقط حيث تختلف الأزمنة والسرعات المستخدمة حسب الوصفة والمكونات المستخدمة.				

برنامج الحلويات 31

فكرة وصفة التحضير - اضبطها حسب تفضيلاتك الشخصية والمذاق.

المرحلة ١	المرحلة ٢	المرحلة ٣	المرحلة ٤	الأداة المستخدمة	أفكار وصفات التحضير
DESSERT SAUCES (صلصات الحلويات)	إضافة المكونات الجافة ٢,٥ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 5 ثم تسخين 6 ثم ١٠ دقائق	غير مستخدم		الكسترد، كريم البروليه
DOUGH (العجين)	إضافة الماء والخميرة ٢ دقائق	إضافة المكونات الجافة ٣,٢٥ دقائق	غير مستخدم	 midiblade	الخبز

السرعة المحددة = 

تحضير الخبز

- لا تتجاوزي سعة ٤٠٠ غرام (وزن الدقيق) / ٦٤٠ غرام (إجمالي الوزن) - فقد يتسبب ذلك في التحميل التشغيلي على الوحدة.
- استخدمي midiblade (Z) على السرعة ١٠ لعجن العجين.
- لا تعجني لمدة أطول من 3 دقائق.
- استخدمي ماء فاتر.

جدول السرعات الموصى بها للوظائف اليدوية

الأداة	الوظيفة	السرعات/درجات الحرارة الموصى بها	زمن المعالجة	الكمية الموصى بها
 maxblade	فرم الأعشاب	١٢	٢٠ ثانية	٢٠ - ٥٠ غرام
	فرم البصل	١٢	١٥ - ٢٠ ثانية	حتى ٣٠٠ غرام (٢ ثمرة بصل)
	فرم الخضراوات تقطيع إلى كتل بطول 4 سم	١٢	٢٠ ثانية	حتى ٥٠٠ غرام
	فرم اللحم الطري تقطيع إلى كتل بطول ٢ سم	١٢	٥ - ٢٠ ثانية	١٥٠ - ٣٠٠ غرام
	المعجنات - خلط السمن مع الدقيق	١٢	١٥ ثانية	وزن الدقيق ١٥٠ إلى ٢٠٠ غرام
	إضافة الماء لدمج مكونات		١٥ ثانية	
	فرم الشيكولاته (لاذابتها على سبيل المثال) تقسيم إلى كتل	١٢	٤٠ ثانية	حتى ٢٠٠ غرام
	جرش الثلج	١٢	٢٥ - ٣٠ ثانية	حتى ٢٥٠ غرام (١٢ مكعب)


برنامج الحساء 29

فكرة وصفة التحضير - اضبطيها حسب تفضيلاتك الشخصية والمذاق.

البرنامج الفرعي	المرحلة ١ المكونات ١	المرحلة ٢ المكونات ٢	المرحلة ٣ المكونات ٣	المرحلة ٤ المكونات ٤	الأداة المستخدمة		أفكار وصفات التحضير
QUICK SOUPS (حساء سريع)	إضافة الخضار الممزج أوات والسوائل ١٠٠ درجة مئوية ١ ٣٠ دقائق ← ٢ دقائق	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم			حساء الخضراوات
SMOOTH SOUPS (حساء ناعم)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية ٣ تسخين	إضافة الخضراوات ١٨٠ درجة مئوية ٢ ٥ دقائق	إضافة السوائل مزج ٩٨ درجة مئوية ٣ ٢٠ دقيقة ← ٢ دقائق			حساء فطر عش الغراب	
BROTHS (المرق)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية ٣ تسخين	إضافة اللحم ١٨٠ درجة مئوية ٤ ٢ دقائق ثم ٣ ٣ دقائق	إضافة الخضراوات ١٤٠ درجة مئوية ٢ ١٠ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية ٢ ٣٠ دقيقة			مرق لحم الضأن، حساء قطع اللحم
= السرعة المحددة							
ملاحظة: خلال دورة التسخين في كل مرحلة يتم عرض الرسالة "HEATING" (تسخين) على شاشة العرض ولن يبدأ العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.							

برنامج القلي بالتقليب 30

فكرة وصفة التحضير - اضبطيها حسب تفضيلاتك الشخصية والمذاق.

المرحلة ١	المرحلة ٢	المرحلة ٣	المرحلة ٤	الأداة المستخدمة	أفكار وصفات التحضير
إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية ٣ تسخين	إضافة الخضراوات واللحوم ١٦٠ درجة مئوية ٤ ٣٠ دقائق	إضافة النكهات ١٢٠ درجة مئوية ٤ ٢ دقائق	مكونات إضافية ١٢٠ درجة مئوية ٤ ٤٥ ثانية		تقليب المقلبات، القلي
= السرعة المحددة					
ملاحظة: خلال دورة التسخين في كل مرحلة يتم عرض الرسالة "HEATING" (تسخين) على شاشة العرض ولن يبدأ العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.					

إرشادات الطهي بالبخار

ملاحظة: الكميات الموضحة تستند إلى سعة قاعدة ورف صينية الطهي بالبخار.

المكون (الطعام)	الكمية القصوى	التجهيز	زمن الطهي الموصى به (بالدقائق)
البطاطا الجديدة	١.٦ كجم	غسيل وتقطيع القطع الكبيرة إلى قطع صغيرة	٢٥ - ٣٠
الفاصوليا الخضراء أو القرون	٦٠٠ غرام	تقليم وتقطيع إلى شرائح رفيعة	١٥ - ٢٥
البروكلي	٨٠٠ غرام	تقطيع إلى شجيرات	١٥ - ٢٥
القرنبيط	١.٥ كجم	تقطيع إلى شجيرات	١٥ - ٢٥
الجزر	٨٠٠ غرام	تقطيع شرائح رفيعة	٢٠ - ٣٠
البطاطا	١.٥ كجم	قطعها إلى مكعبات بطول ٣ سم	٢٠ - ٣٠
الدجاج، الصدر المخلي	١٢ (٢ كجم)	-	٢٠ - ٣٠
السلمك الطازج أو الفليه أو شرائح استيك اللحم	٨ (١.٤ كجم)	-	٢٠ - ٢٥
السمة بأكملها (مثل السلمون)	٦٠٠ غرام	منظفة ومخلية الأحشاء ومزالة القشر	٢٠ - ٣٠
البودنج الحلو المبخر (مصنوع في المنزل)	١,٢ لتر (بقطر ١٤ سم) حوض بودنج	-	١,٥ إلى ٢ ساعة تزويد بالماء بعد ١ ساعة
شحم البودنج (مصنوع في المنزل) بقرى أو ضأن	١,٢ لتر (بقطر ١٤ سم) حوض بودنج	-	١,٥ إلى ٢ ساعة تزويد بالماء بعد ١ ساعة

وظيفة الشطف

استخدام وظيفة الشطف:

- ١ ركي الأداة المراد تنظيفها.
- ٢ ضعي ماء حتى مستوى العلامة ١ لتر ١١١.
- ٣ ركي غطاء فتحة التعبئة.
- ٤ اضغطي على زر (Ⓢ) وحددي برنامج Rinse (شطف).
- ٥ اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف).

- أزيلى وحدة التخزين 23 قبل استخدام ملحق الطهي بالبخار.

للطهي بالبخار:

- ١ ركبى السلطانية مع تعبئتها بالماء حتى علامة ١ لتر 100.
- ٢ ركبى الغطاء العلوي للسلطانية مع تثبيته. أزيلى غطاء فتحة التعبئة.
- ٣ ضعى قاعدة صينية الطهي بالبخار 22 على الغطاء العلوي وبها الطعام المراد طهيه مع التأكد من استقرارها في موضعها على نحو صحيح. إذا لزم الأمر، ضعى رف الطهي بالبخار 24 وبه الطعام الإضافي أعلى القاعدة.
- ٤ ضعى غطاء صينية الطهي بالبخار 25 على القمة.
- ٥ اضغطي على الزر 99 واستخدمى الزر (+) أو الزر (-) لتحديد برامج (الطهي بالبخار)، ثم اضغطي على زر OK (موافق). اضبطى إعداد وقت الطهي بالبخار ثم اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) لبدء عملية التبخير. تصدر نغمة صوتية قصيرة عن الوحدة عند الوصول إلى نقطة التبخير.

ملاحظة:

- لن يبدأ الوقت في العد التنازلي إلا عند وصول درجة حرارة الماء إلى درجة التبخير. يومض الوقت الموضح على الشاشة لحين وصول درجة حرارة الماء إلى درجة التبخير.

مثال لوصفة تحضير بالتبخير:

المكون (الطعام)	الكمية	التجهيز	موضع صينية التبخير	زمن الطهي الموصى به (بالدقائق)
فيليه السلمون المجمد	٢٥٠ غرام	-	القاعدة	٢٥ إلى ٣٥ دقيقة (حسب السمك)
البطاطس طبقة شمعية	٤٠٠ غرام	مقشرة ومقطعة طولياً بالتساوي	القاعدة	٢٥ دقيقة
الجزر	٢٠٠ غرام	مقشر ومقطع إلى نصفين، قطع بطول ٦ سم	الرف	٢٥ دقيقة
البروكلي	٢٠٠ غرام	تقطيع إلى شجيرات	الرف	١٥ دقيقة

طريقة التحضير:

- ١ اتبعى الخطوات الموضحة أعلاه لإعداد ملحق التبخير واضبطى زمن برنامج التبخير (STEAM) على ٢٥ دقيقة.
- ٢ قومي بتعبئة السلطانية بالماء حتى علامة ١ لتر 100.
- ٣ أضيفى السلمون والبطاطس إلى قاعدة صينية التبخير.
- ٤ أضيفى الجزر إلى رف صينية التبخير.
- ٥ اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف).
- ٦ عند وصول المؤقت الزمني إلى ١٥ دقيقة، استخدمى قفازات الفرن لإزالة الغطاء العلوي لصينية التبخير ثم أضيفى البروكلي بجزر إلى رف صينية التبخير.
- ٧ عند وصول المؤقت الزمني إلى القيمة ٠٠:٠٠، تحققى من نضوج الغذاء.

تلميحات ونصائح

- درجة الحرارة المثبتة عند ١٠٠ درجة مئوية ولا يمكن تحديد خيارات السرعة.
- الفترات الزمنية الموضحة للطهي هي مجرد مرجع إرشادي لك. تأكدى دائماً من طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- في حالة عدم طهي الطعام بالدرجة الكافية، أعيدى تعيين مؤقت الوقت التنازلي لفترة زمنية أخرى. قد تحتاجين أيضاً إلى إضافة مزيد من الماء.
- اتركي مسافة بين قطع الطعام ولا تقومي بخفض الطعام داخل السلة.
- القطع متساوية الحجم من الطعام يتم طهيها بشكل متساو.
- في حالة الطهي بالبخار لأكثر من نوع واحد من الطعام، إذا كان أحد الأنواع يحتاج إلى وقت أقل فأضيفيه لاحقاً أو ضعيه على رف صينية الطهي بالبخار.
- لا تتركي الجهاز يغلي بدون وجود كمية كافية من الماء، أضيفى كمية من الماء حسب الضرورة.
- في حالة التشغيل لأكثر من 1 ساعة، فسوف تحتاجين إلى تزويد الماء إلى علامة 1 لتر.
- الأطعمة الموجودة في قاعدة صينية الطهي بالبخار تتضغ عادة بشكل سريع بالمقارنة بالأطعمة الموجودة في رف صينية الطهي بالبخار.

برنامج الصلصة/الحساء (27)

فكرة وصفة التحضير - اضبطها حسب تفضيلاتك الشخصية والمذاق.

البرنامج الفرعي	المرحلة ١	المرحلة ٢	المرحلة ٣	الأداة المستخدمة	
				المكونات ١	المكونات ٢
SAVOURY SAUCES (الصلصات المشبهة)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 (2) تسخين	إضافة الخضراوات ١٤٠ درجة مئوية 3 (2) ١٠ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 3 (2) ٤٥ دقيقة		أفكار وصفات التحضير
باصتا صلصة طماطم	إضافة الزبدة أو الزيت ٨٠ درجة مئوية 0 (2) ١ دقيقة ١٥ ثانية	إضافة الدقيق ١١٠ درجة مئوية 6 (2) ٥ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 6 (2) ١٥ دقيقة		
BÉCHAMEL SAUCES (صلصات البشاميل)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 (2) تسخين	إضافة الفاكهة أو الخضراوات ١٢٠ درجة مئوية 3 (2) ١٠ دقائق	إضافة السكر والنكهات ٩٨ درجة مئوية 4 (2) ٣٠ دقيقة		مربى الفراولة
COMPOTES & RELISHES (الكومبوت والمقبلات)	إضافة الخضار ١٠٠ درجة مئوية 3 (2) تسخين ثم ٩٨ درجة مئوية 4 (2) ١٠ دقائق ← ٢ دقائق	المزج	غير مستخدم		
Puree (المهروسات)	= (2) السرعة المحددة				
ملاحظة: خلال دورة التسخين في كل مرحلة يتم عرض الرسالة "HEATING" (تسخين) على شاشة العرض ولن يبدأ العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.					

برنامج الطهي بالبخار (28)

استخدمي إعداد الطهي بالبخار لطهي الخضراوات والدجاج والأسماك بالتبخير. استخدم إعداد RINSE (شطف) لتنظيف السلطانية سريعاً قبل فكها للتنظيف. لأفضل النتائج، فكي دائماً السلطانية لتنظيفها ثم جففيها جيداً قبل إعادة التركيب.

مرحلة البرنامج	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت	نطاق السرعات	خيارات التقليل المتاحة
STEAM (الطهي بالبخار)	(لا يمكن ضبطه)	٥ ثوانٍ إلى ٢ ساعة	٠ (لا يمكن ضبطه)	
RINSE (شطف)	(لا يمكن ضبطه)	١ دقيقة دورة ٥ × ٥ مرات	(لا يمكن ضبطه)	-

البرنامج الفرعي	المرحلة ١	المرحلة ٢	المرحلة ٣	المرحلة ٤	الأداة المستخدمة	
					المكونات ١	المكونات ٤
QUICK CASSEROLES (الليخنات السريعة)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 (2) تسخين	إضافة الخضراوات واللحوم ١٨٠ درجة مئوية 4 (2) ٢ دقائق ثم 3 (2) ٣ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 1 (2) ٢٠ دقيقة	غير مستخدم		يخنة الدجاج
EASY DISHES (أطباق سهلة)	إضافة الزيت والخضراوات واللحوم والسوائل ٩٨ درجة مئوية 3 (2) ٢٠ دقيقة	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم		يخنة اللحم البقري
RISOTTO (الريسوتو)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 (2) تسخين	إضافة الأرز ٩٨ درجة مئوية 4 (2) ٤ دقائق	إضافة الخضراوات واللحوم ٩٨ درجة مئوية 4 (2) ٢ دقائق ثم 3 (2) ٣ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 4 (2) ١٠ دقائق		دجاج الريسوتو
CASSEROLES (الليخنات)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 (2) تسخين	إضافة اللحم ١٨٠ درجة مئوية 4 (2) ٢ دقائق ثم ١٤٠ درجة مئوية 3 (2) ٣ دقائق	إضافة الخضراوات ١٤٠ درجة مئوية 1 (2) ١٠ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 1 (2) ٢ ساعة		يخنة اللحم البقري
VEGETARIAN DISHES (أطباق نباتية)	إضافة الزيت ١٤٠ درجة مئوية 3 (2) تسخين	إضافة الخضراوات ١٢٠ درجة مئوية 3 (2) ١٠ دقائق	إضافة السوائل ٩٨ درجة مئوية 3 (2) ٢٠ دقيقة	غير مستخدم		حساء الحمص
SLOW COOK (الطهي البطيء)	٩٥ درجة مئوية ← تسخين ٢ ساعة	غير مستخدم	غير مستخدم	غير مستخدم		تركيب قابس السلطانية (61)

(2) = السرعة المحددة


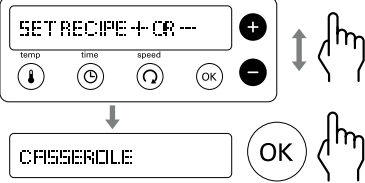
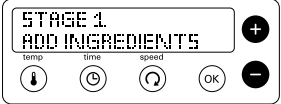

ملاحظة: خلال دورة التسخين في كل مرحلة يتم عرض الرسالة "HEATING" (تسخين) على شاشة العرض ولن يبدأ العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.

الطهي البطيء

أزيلي محور دوران السلطانية عن طريق فك صامولة محور الدوران (65) الموجودة أسفل السلطانية، ثم ارفعيه للخارج. ركب قابس السلطانية (61) مع التأكد من تركيب الطوق (62) ثم لفي صامولة محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة لربطها في موضع التثبيت.

استخدام برامج الطهي سابقة الإعداد

تحديد برنامج طهي

	<p>١ اضغطي على زر برنامج الطهي المراد. ملاحظة: في حالة الضغط على زر برنامج سابق الإعداد، سوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره.</p>
	<p>٢ اضغطي على زر (+) أو (-) لتحديد برنامج الطهي سابق الإعداد المراد ثم اضغطي على زر OK (موافق) لتأكيد الاختيار.</p>
	<p>٣ اتبعي التعليمات الموضحة على شاشة العرض وراجعى وصفة التحضير ذات الصلة بالبرنامج.</p>
	<p>٤ اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف).</p>

ضبط البرامج الفرعية

- خلال كل مرحلة، يمكن ضبط إعدادات درجة الحرارة والوقت والسرعة حسب الحاجة. اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) ④٠ وحددي الإعداد المراد ضبطه. استخدمى الزرين (+) و(-) لتغيير الإعداد، ثم اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) لمتابعة عملية الطهي.
- استخدمى الملعقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لكشط المكونات عن جدار السلطانية بين كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي.

يختلف عدد المراحل المتاحة لكل برنامج فرعي. الجدول التالي يوضح نطاق إعدادات درجة الحرارة والوقت والسرعة المتاحة لكل مرحلة.

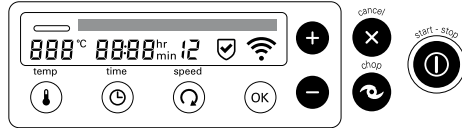
المرحلة	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت	خيارات التقليب المتاحة
١ - ٤	٣٠ - ١٨٠ درجة مئوية	٥ ثوان إلى ٨ ساعة	١ - ١٢

الوضع اليدوي – متابعة

<ul style="list-style-type: none"> • اضغطي على هذا الزر لإلغاء مرحلة برنامج الطهي أو الوظيفة المحددة في أي وقت. • في حالة الضغط على الزر خلال برنامج طهي سابق الإعداد، عندئذ تعود الوحدة إلى المرحلة السابقة. • للإلغاء والعودة إلى وضع الاستعداد، اضغطي مع الاستمرار لمدة ٣ ثوان، عندئذ تصدر نغمة صوتية قصيرة عن الوحدة عند إلغاء الوظيفة. 	<p>cancel/</p> 												
<p>المكونات الباردة</p> <p>شغلي الجهاز لفترات قصيرة للفرم، أو اضغطي مع الاستمرار لتشغيل الجهاز لفترة طويلة حيث يناسب ذلك عملية الهرس ومزج الطعام.</p> <p>ملاحظة: لا تعمل وظيفة الفرغ بشكل مستمر متى كانت الوحدة أو المكونات باردة. في حالة الضغط يدويًا على الزر مع الاستمرار، تعمل الوحدة على السرعة القصوى فقط ويبدأ العد التصاعدي على الشاشة حتى ٢ دقيقة.</p> <p>الوحدة/المكونات ساخنة (عرض تحذير درجة الحرارة الساخنة على شاشة العرض)</p> <p>ملاحظة: لمنع حدوث تناثر مفرط للمكونات، يجب أن تقتصر سرعة المعالجة على السرعة ٦ عندما تكون درجة حرارة السلطانية/المكونات أعلى من ١٠٥ درجة مئوية. اضغطي على الزر مع الاستمرار، عندئذ تبدأ السرعة في الزيادة تلقائياً إلى أن يتم الوصول إلى سرعة المعالجة المطلوبة. يعمل الزر لمدة ٢ دقيقة كحد أقصى قبل إيقاف تشغيله تلقائياً.</p> <p>إيقاف العملية قبل انقضاء ٢ دقيقة، اضغطي مرة أخرى على زر Cancel (إلغاء) أو Chop (الفرم).</p> <ul style="list-style-type: none"> • يجب دائماً تركيب غطاء التعبئة عند استخدام وظيفة الفرغ. 	<p>chop</p> 												
<p>بعد تحديد برنامج طهي أو تعيين وظيفة محددة يدوياً، اضغطي على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت) مرة واحدة لبدء عملية الطهي.</p> <p>يؤدي الضغط مرة أخرى على الزر إلى إيقاف عملية الطهي مؤقتاً. تومض شاشة العرض في حالة إيقاف الجهاز بشكل مؤقت.</p>	<p>start - stop</p> 												
<h3>تلميحات ونصائح للطهي</h3>													
<ul style="list-style-type: none"> • الكميات الكبيرة من المكونات تستلزم أوقات تقليب مطولة بحيث يحدث تسخين متساوي لجميع المكونات. 	<p>الطهي في السلطانية</p>												
<ul style="list-style-type: none"> • استخدمي أداة التقليب أو الخفاقة. • درجة الحرارة حتى ٩٠ درجة مئوية. • سرعات تقليب مستمرة من ٤ إلى ٦. 	<p>التسخين مع مكونات الألبان</p>												
<ul style="list-style-type: none"> • درجة الحرارة حتى ١٨٠ درجة مئوية. • تسخين الزيت قبل إضافة المكونات الأخرى يعطي دائماً نتائج أفضل. • إزالة غطاء فتحة التعبئة الموجود في الغطاء العلوي للسلطانية عند قلي اللحوم. • التأكد من جفاف السلطانية والغطاء العلوي قبل إضافة الزيت. • عدم تجاوز مستوى سعة التعبئة القصوى للزيت وهو ٠.٥ لتر المشار إليه في السلطانية وذلك عند تسخين الزيت. 	<p>القلي</p>												
<table border="1"> <tr> <td>إذابة الشكولاته</td> <td>٦٠ درجة مئوية</td> </tr> <tr> <td>الغلي ببطء</td> <td>٩٤ إلى ٩٩ درجة مئوية</td> </tr> <tr> <td>الغلي</td> <td>١٠٠ درجة مئوية</td> </tr> <tr> <td>التبخير</td> <td>١٠٠ إلى ١٠٤ درجة مئوية</td> </tr> <tr> <td>تحضير الخضار السوتيه</td> <td>١٢٠ درجة مئوية</td> </tr> <tr> <td>تحمير اللحم</td> <td>١٤٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية</td> </tr> </table>	إذابة الشكولاته	٦٠ درجة مئوية	الغلي ببطء	٩٤ إلى ٩٩ درجة مئوية	الغلي	١٠٠ درجة مئوية	التبخير	١٠٠ إلى ١٠٤ درجة مئوية	تحضير الخضار السوتيه	١٢٠ درجة مئوية	تحمير اللحم	١٤٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية	<p>إرشادات درجات الحرارة</p>
إذابة الشكولاته	٦٠ درجة مئوية												
الغلي ببطء	٩٤ إلى ٩٩ درجة مئوية												
الغلي	١٠٠ درجة مئوية												
التبخير	١٠٠ إلى ١٠٤ درجة مئوية												
تحضير الخضار السوتيه	١٢٠ درجة مئوية												
تحمير اللحم	١٤٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية												

الوضع اليدوي

يسمح لك بتحديد درجة الحرارة والوقت ووظيفة التقليل أو الفرم يدوياً.



- حدي الإعداد المطلوب تغييره واستخدم الزرين (+) و(-) لضبط الإعداد. ملاحظة:
- اضغطي مع الاستمرار على الزرين (+) و(-) للتنقل خلال الإعدادات سريعاً.
- عند تحديد أحد الإعدادات، يومض الرمز المقابل للإعداد على الشاشة.
- يتم قفل الإعداد بعد ٤ ثوانٍ في حالة عدم اتخاذ أي إجراء.

<p>يمكن تعيين درجة الحرارة من ٢٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية بخطوة زيادة مقدارها ١ درجة مئوية. أو بطريقة أخرى، يمكن استخدام الوحدة بدون تعيين درجة حرارة من خلال استخدام الإعداد "OFF" (إيقاف).</p>	<p>temp</p> 
<p>يمكن تعيين الوقت من ٥ ثوانٍ إلى ٨ ساعات. ملاحظة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • في حالة عدم تعيين وقت، يبدأ العد التصاعدي لجهاز تحضير الطعام الطاهي حتى الحد الأقصى للوقت وهو ٨ ساعات. 	<p>time</p> 
<p>يتوافر ١٢ إعداد للسرعة مما يسمح لك باختيار الإعداد المناسب لكل وصفة تحضير على حدة. بعض الوصفات تتطلب تقليلاً مستمراً لمنع التصاق المكونات في قاع السلطانية، في حين أن وصفات أخرى تستفيد من التقليل المتقطع للحفاظ على قوام الطعام. تتوافر إعدادات السرعة العالية لمعالجة الحساء وغيرها من الوصفات.</p> <p>السرعة ١</p> <p>تقليل مؤقت مع توقف مؤقت طويل. عند اختيار هذا الوضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقليل على السرعة المنخفضة كل ٦٠ ثانية دورتي تقليل تقريباً، وهذا الإعداد مناسب لتقليل اليخنة وما شابه ذلك القوام.</p> <p>السرعة ٢</p> <p>تقليل مؤقت مع توقف مؤقت متوسط. عند اختيار هذا الوضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقليل على السرعة المنخفضة كل ١٥ ثانية دورتي تقليل تقريباً.</p> <p>السرعة ٣</p> <p>تقليل مؤقت مع توقف مؤقت قصير. عند اختيار هذا الوضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقليل على السرعة المنخفضة كل ٥ ثوانٍ دورتي تقليل تقريباً.</p> <p>السرعات ٤ إلى ١٢</p> <p>سرعات مستمرة بزيادة تدريجية إلى السرعة القصوى.</p>	<p>speed</p> 

 WELCOME TO kCook 125 °C 2:27hr 12  	
<p>مؤشر تحذير السخونة أقل من ٦٠ درجة مئوية - لا يوجد شريط أحمر أعلى من ٦٠ درجة مئوية - شريط أحمر ممتلئ</p>	
<p>تعرض شاشة العرض النصي معلومات الحالة ومعلومات وصفات التحضير ورسائل الخطأ.</p>	WELCOME TO kCook
<p>تعرض درجة الحرارة المحددة. OFF (إيقاف)، ٣٠ إلى ١٨٠ درجة مئوية. ملاحظة: في الوضع اليدوي - اضغطي على زر درجة الحرارة لمدة ٣ ثوان خلال التشغيل للتبديل بين درجة الحرارة المحددة ودرجة الحرارة الفعلية.</p>	125 °C
<p>تعرض الوقت المحدد بالساعات والدقائق والثواني. يمكن تعيين الوقت من ٥ ثوان إلى ٨ ساعات وبيدأ العد التنازلي بمجرد الضغط على زر Start/Stop (بدء/إيقاف). في حالة عدم تعيين وقت خلال الوضع اليدوي، يبدأ العد التصاعدي للوقت.</p>	2:27hr
<p>تعرض وظيفة السرعة التي تم تحديدها. نطاق السرعات من ١ إلى ١٢.</p>	12
<p>عند ظهور الرمز  على شاشة العرض، فيعني ذلك أن عملية الطهي ستستمر ولا توجد إجراءات أخرى.</p>	
<p>علامة اتصال Wi-Fi ومبيض - محاولة الاتصال مع شبكة اتصال Wi-Fi. صفء ثابت - نجاح الاتصال مع شبكة Wi-Fi.</p>	

هام

- يمكن لف القلنسوة فقط في اتجاه عقارب الساعة. لا تحاولي لف القلنسوة في اتجاه عكس عقارب الساعة فقد يتسبب ذلك في إتلافها.
- في حالة عدم خروج الطعام من مخرج الطعام، أوقفي تشغيل الجهاز وتأكدي من عدم انحسار الطعام أسفل قرص التقطيع وتأكدي أيضاً من تركيب سطح الرفع. أزيلتي أي انحسار للطعام موجود قبل متابعة المعالجة.
- في حالة عدم الاستخدام، أزيلتي ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) واستبدليه بغطاء المخرج.

تلميحات ونصائح

- استخدمي دائماً مكونات طازجة.
- لا تقطعي المكونات إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض (مقطع) أنبوب التغذية ممتلئاً بشكل متساو. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء تحضير الطعام.
- دائماً تتبقي كمية صغيرة من بقايا المكونات على سطح قرص التقطيع بعد المعالجة.
- عند بشر الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج المبشور قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.

عند استخدام ملحق Direct Prep (التحضير المباشر) للتقطيع أو البشر مباشرة في السلطانية، يمكن استخدام مهايئ الغطاء العلوي ⑥ (٦٠) لتوجيه المكونات.

١ أزيلتي غطاء فتحة التعبئة.
٢ حاذي ملحق Direct Prep (التحضير المباشر) مع الموضع . . . ▼

٣ ضعي المهايئ على فتحة غطاء التعبئة ⑤ (٥) مع توجيه المقبض ناحية اليسار.

٤ لفي ملحق Direct Prep (التحضير المباشر) إلى الموضع ① ◀.

٥ استخدمتي ملحق Direct Prep (التحضير المباشر) كما هو موضح في قسم "استخدام ملحق Direct Prep (التحضير المباشر)".

هام

- امسكي دائماً مهايئ الغطاء العلوي عن طريق ماسكة الأصابع عند تركيبه أو إزالته.
- يجب إزالة المهايئ قبل تركيب غطاء فتحة التعبئة

تلميحات ونصائح

- لا تتجاوزي مستوى سعة التعبئة القصوى وهو ٢,٦ لتر المشار إليه داخل السلطانية.
- لا تتجاوزي مستوى سعة التعبئة القصوى للزيت وهو ٠,٥ لتر المشار إليه وذلك عند تسخين الزيت.
- يجب فرم اللحم النئى والخضراوات ذات القوام الصلب إلى قطع صغيرة قبل إضافتها إلى السلطانية.
- استخدمى ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) لبشر أو تقطيع المكونات مباشرة فى السلطانية (راجعى قسم "استخدام ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)").
- لتجنب الالتصاق أو الحرق، استخدمى دائماً إحدى الأدوات عند معالجة وصفات التحضير التى يدخل الحليب فى مكوناتها.
- قطعى المكونات إلى قطع متساوية، حيث يساعد ذلك على الطهى المتساوى.
- استخدمى الملاعقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لكشط المكونات عن جدار السلطانية بين كل مرحلة من مراحل برنامج الطهى.

إيقاف تشغيل الأصوات

- تصدر نغمة صوتية قصيرة عن الوحدة خلال مراحل مختلفة من الاستخدام. لإيقاف تشغيل الصوت، اضغطى مع الاستمرار على زر Cancel (إلغاء) (38) وفى نفس الوقت شغلى الوحدة من خلال مفتاح On/Off (إيقاف/تشغيل).
- لتشغيل النغمة الصوتية القصيرة مرة أخرى، فقط أوقفى تشغيل الجهاز ثم أعيدى تشغيله مرة أخرى.

استخدام ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

أقراص التقطيع

- لا يتم تزويد جميع الأقراص المدرجة هنا داخل صندوق البيع، حيث أن الأقراص المزودة مع صندوق البيع تعتمد على فئة موديل الجهاز. راجعى قسم "الخدمة ورعاية العملاء" للحصول على معلومات حول كيفية شراء أقراص غير مزودة فى صندوق بيع الجهاز.
- يمكن تمييز أقراص التقطيع حسب الرقم الموجود عليها على النحو التالى:
- **القرص رقم ١** - قرص البشر الناعم جداً للاستخدام مع جبن البارميزان.
- **القرص رقم ٢** - قرص البشر الناعم للاستخدام مع الجبن أو الفواكه والخضراوات ذات القوام الصلب.
- **القرص رقم ٣** - قرص البشر الخشن للاستخدام مع الجبن أو الفواكه والخضراوات ذات القوام الصلب.
- **القرص رقم ٤** - قرص البشر التقطيع الرفيع للاستخدام مع الجبن أو الفواكه والخضراوات ذات القوام الصلب.
- **القرص رقم ٥** - قرص التقطيع السميك للاستخدام مع الجبن أو الفواكه والخضراوات ذات القوام الصلب.

تركيب واستخدام الملحق

- ١ ركبى الغطاء العلوي الخاص بالسلطانية وأزيلي غطاء فتحة التعبئة فى حالة البشر أو التقطيع مباشرة داخل السلطانية.
- ٢ أزيلي غطاء مخرج ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) 1.

- ٣ ركبى القلنسوة (58) على مخرج محور دوران ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) عن طريق محاذاة الرمز ٨، ثم اضغطى لأسفل ولفى فى اتجاه عقارب الساعة للاستقرار فى موضع التعشيق (2).
- ٤ عن طريق الإمساك من خلال مقبض الأصابع، ادفعى قرص التقطيع المراد استخدامه على محور الدوران (3). كل قرص تقطيع مميز عن طريق رقم مكتوب عليه، ويجب أن يكون الرقم موجهاً لأعلى عند دفع القرص على محور الدوران.
- ٥ ركبى سطح الرفق (54) على محور الدوران مع توجيه الحداثة لأعلى فى مقابل الجانب السفلي من قرص التقطيع (4).
ملاحظة:
- فى حالة عدم تركيب سطح الرفق، سيحدث انحسار للطعام أسفل قرص التقطيع ولن يخرج الطعام من أنبوب التمديد.
- ٦ ركبى الغطاء العلوي لملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) على القاعدة عن طريق لفه فى اتجاه عقارب الساعة.
- ٧ ركبى ملحق تحضير الطعام فى القلنسوة ولفىه فى اتجاه عقارب الساعة ليستقر فى موضع التعشيق (5).
- ٨ بمجرد التركيب، يمكن لف ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) فى اتجاه عقارب الساعة إلى المواضع التالية (6):

<p>تركيب وفك مجموعة ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر). لا تشغلى ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) عند تثبيته فى هذا الموضع.</p>	<p>▼ ...</p>
<p>1 ⬅️ للتقطيع أو البشر مباشرة داخل سلطانية الطهى من خلال فتحة غطاء التعبئة.</p>	<p>1 ⬅️</p>
<p>2 ⬅️ للتقطيع أو البشر داخل حاوية بحجم مناسب. عند توجيه الملحق فى الموضع (2) ⬅️، يمكن تركيب أنبوب التمديد (57) من خلال حركة انزلاقية فى مخرج الطعام (56).</p>	<p>2 ⬅️</p>

- ملاحظة: سستمعين صوت طقطقة عند تثبيت الملحق فى كل موضع مع محاذاة الرسم التوضيحي مع الرمز ٨ الموجود على الوحدة.
- ٩ قطعى المكونات بحج يناسب أنبوب التغذية (50).
- ١٠ اضغطى على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) (7) الخاص بملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) وفى نفس الوقت ادفعى المكونات بقوة متساوية باستخدام عصا دفع المكونات.
- يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية.
- استخدمى الملاعقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لتوجيه أي قطع طعام مقطعة أو مبشورة منبقية على الغطاء العلوي إلى داخل فتحة غطاء التعبئة.
- ١١ لإزالة الملحق، لفه فى اتجاه عقارب الساعة لحين محاذاة الرمز ▼ مع الرمز ٨ وارفعه لأعلى.
- أوقفى دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي الخاص بملحق Direct Prep (التجهيز المباشر).

استخدام جهاز تحضير الطعام الطاهي

لن يعمل الجهاز إلا في حالة تركيب السلطانية والغطاء العلوي بشكل غير صحيح.

- ٧ اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) ④٠ الخاص بسلطانية الطهي لبدء عملية الطهي.
- ٨ البرامج سابقة الإعداد - في نهاية كل مرحلة وبمجرد انتهاء عملية الطهي تصدر نغمة صوتية قصيرة عن الوحدة ويدخل الجهاز تلقائياً في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة. اتبعي التعليمات الموضحة على الشاشة للانتقال إلى المرحلة التالية.
- ٩ إيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) ثم أزيل الغطاء العلوي. توخي الحذر، حيث تكون السلطانية والغطاء العلوي ساخنين. لمتابعة عملية الطهي، أعيد تركيب الغطاء العلوي واضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف).

- الوضع اليدوي - في نهاية عملية الطهي، يقوم المؤقت بالعد التنازلي حتى القيمة 00:00 وتصدر نغمة صوتية قصيرة عن الوحدة.

وضع الاستعداد

- لإدخال الوحدة في وضع الاستعداد، اضغطي مع الاستمرار على زر Cancel (إلغاء) لمدة ٣ ثوان.
- في حالة عدم الاختيار خلال ٣٠ دقيقة، ستدخل الوحدة في وضع الاستعداد ويتم عرض الرسالة التالية على الشاشة "WELCOME TO kCook" (مرحباً في kCook). اضغطي على أية وظيفة لإعادة تنشيط الوحدة.

دورة التدفئة

- تقوم دورة التدفئة (Keep Warm) بتقليب المكونات عند درجة حرارة ٦٢ درجة مئوية.
- أزيل الغطاء العلوي للتحقق من مرحلة الطهي أو إضافة مكونات أخرى. ثم اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) لمتابعة عملية الطهي.
- عندما يصل المؤقت إلى قيمة العد التنازلي 00:00 في نهاية كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي، ستدخل الوحدة تلقائياً في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة.
- سيصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة كل ١٠ ثوان خلال الدقيقة الأولى، وبعدها تصدر النغمة الصوتية القصيرة كل ٣٠ ثانية للإشارة إلى أن الجهاز في دورة التدفئة (Keep Warm) وأن دورة الطهي قد انتهت.
- لن تقوم دورة التدفئة (Keep Warm) بالتسخين إذا كان إعداد درجة الحرارة المعين أقل من ٦٢ درجة مئوية.

بعد الطهي

- توخي الحذر عن التعامل مع أي جزء من الجهاز أو لمسه أثناء استخدام الجهاز في وضع الطهي أو فور الانتهاء من الطهي، وبصفة خاصة السلطانية والأدوات حيث تظل هذه الأجزاء ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز.
- استخدم المقيضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدم قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند الحمل والتنظيف.

١ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ②٠ الموجود على الجانب الأيمن من وحدة الطاقة (الموتور). تصدر الوحدة نغمة صوتية قصيرة ويتم عرض الرسالة التالية على الشاشة "WELCOME TO kCook" (مرحباً في kCook).

٢ ركب السلطانية ⑬ في وحدة الطاقة (الموتور) عن طريق محاذاة وتعشيق الأسننة الموجودة في الجانب الخلفي من الوحدة. اضغطي لأسفل قليلاً لتثبيتها في موضع التثبيت. ملاحظة: لن تتمكني من تركيب السلطانية بشكل صحيح إلا عند توجيهها في موضع التركيب على نحو صحيح.

● لإزالة السلطانية، اضغطي في نفس الوقت على كلا زرَي تحرير السلطانية ⑭ (موجودين أسفل مقبضي السلطانية) وارفعي السلطانية.

٣ حددي أي من الخيارات التالية:
3A Manual Cooking (الطهي اليدوي) - راجعي قسم الوضع اليدوي.
3B Pre-set Programmes (البرامج سابقة الإعداد): راجعي قسم "استخدام البرامج سابقة الإعداد" مزيد من المعلومات حول الاستخدامات.

- ☑ برنامج الوجبة الأساسية ②٦
- ☑ برنامج الصلصات ②٧
- ☑ برنامج الطهي بالبخار ②٨
- ☑ برنامج الحساء ②٩
- ☑ برنامج القلي بالتقليب ③٠
- ☑ برنامج الحلويات ③١

ملاحظة: في حالة الضغط على زر برنامج سابق الإعداد، سوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره.
 ٤ ركب شفرة مضرب 7a maxblade، سكين التقطيع 7b midiblade، أداة التقليب ⑧، الخفاقة ⑨ أو قابس سلطانية الطهي البيئي ⑩ في السلطانية.

أداة السلطانية	الاستخدام
Maxblade	لفرم المكونات قبل الطهي أو للهرس بعد الانتهاء من الطهي تماماً. لا تستخدمه مع العجين أو الكمكات. 
Midiblade	لتحضير العجائن وخلطات الكمكات.
أداة التقليب	لوصفات التحضير التي تحتاجي فيها إلى التقليب الخفيف بدون فصل المكونات. لا تستخدمها في سرعة أعلى من ٩.
الخفاقة	لخفق المكونات الخفيفة مثل بيض البيض والقشدة والمايونيز والصلصة الهولندية.

٥ أضيفي المكونات المراد تحضيرها أو طهيها.
 ٦ ركب الغطاء العلوي وغطاء فتحة التعبئة. اضغطي على الغطاء العلوي لأسفل مع لفة في اتجاه عكس عقارب الساعة لحين محاذاته مع مقبضي سلطانية الطهي.

مفتاح الرسم التوضيحي

- ① غطاء التعبئة الموجود في الغطاء العلوي
- ② خارج الغطاء العلوي (رمادي)
- ③ السنة التعشيق
- ④ داخل الغطاء العلوي (شفاف)
- ⑤ فتحة غطاء التعبئة الموجود في الغطاء العلوي
- ⑥ طوق الغطاء العلوي
- ⑦a maxblade
- ⑦b midblade
- ⑧ أداة التقليل
- ⑨ الخفاقة
- ⑩ محور الدوران
- ⑪ طوق محور الدوران
- ⑫ مقبض السلطانية
- ⑬ سلطانية الطهي
- ⑭ أزرار تحرير السلطانية
- ⑮ صامولة محور الدوران
- ⑯ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑰ شاشة العرض
- ⑱ غطاء مخرج ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)
- ⑲ مخرج ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)
- ⑳ مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف)
- ㉑ ملعقة بلاستيكية

ملحق الطهي بالبخار

- ㉒ قاعدة صينية الطهي بالبخار
- ㉓ وحدة التخزين
- ㉔ رف صينية الطهي بالبخار
- ㉕ غطاء صينية الطهي بالبخار

لوحة العرض

- ㉖ برنامج الوجبة الأساسية
- ㉗ برنامج الصلصات
- ㉘ برنامج الطهي بالبخار
- ㉙ برنامج الحساء
- ㉚ برنامج القلي بالتقليل
- ㉛ برنامج الحلويات
- ㉜ زر درجة الحرارة
- ㉝ زر الوقت
- ㉞ زر السرعة
- ㉟ زر OK (موافق)
- ⓫ زر زيادة (+)
- ⓬ زر إنقاص (-)
- ⓭ زر Cancel (إلغاء)
- ⓮ زر Chop (الفرم)
- ⓯ زر Start/Stop (بدء/إيقاف) - سلطانية الطهي
- ⓰ زر Start/Stop (بدء/إيقاف) - ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

العلامات الظاهرة على شاشة العرض

- ⓱ اختيار درجة الحرارة
- ⓲ تحذير درجة حرارة عالية
- ⓳ شاشة عرض نصي

- ④٥ اختيار الوقت
- ④٦ اختيار السرعة
- ④٧ وضع الطهي
- ④٨ علامة اتصال Wi-Fi

ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

- ④٩ عصا دفع المكونات/فنجان المعايرة
- ⑤٠ أنبوب التغذية
- ⑤١ الغطاء العلوي لملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)
- ⑤٢ محور الدوران
- ⑤٣ قرص
- ١ قرص بشر ناعم جداً (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٢ قرص بشر ناعم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٣ قرص بشر خشن
- ٤ قرص تقطيع رفيع
- ٥ قرص تقطيع سميك (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ⑤٤ سطح الرفع
- ⑤٥ القاعدة
- ⑤٦ مخرج الطعام
- ⑤٧ أنبوب التمديد
- ⑤٨ قلنسوة
- ⑤٩ حقيبة تخزين الأقراص
- ⑥٠ مهايئ الغطاء العلوي

الطهي البطيء

- ⑥١ قاييس السلطانية
- ⑥٢ طوق السلطانية

اختيار اللغة

في المرة الأولى لتشغيل جهاز تحضير الطعام، يكون الإعداد الافتراضي للغة شاشة العرض هو اللغة الإنجليزية "English".	
	<p>١ لتغيير اللغة، اضغط على زر الاستمرار على زر OK (موافق) ⑤٥ واستخدم مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ②٠ لتشغيل الوحدة.</p> <p>• تظهر الرسالة التالية على الشاشة: LANGUAGE SET UP PRESS (إعداد) "START TO CONTINUE" (إعداد) اللغة اضغط على START للمتابعة).</p>
	<p>٢ لتغيير اللغة اضغط على زر (+) أو (-) لحين عرض اللغة المطلوبة على الشاشة. بمجرد تحديد اللغة المطلوبة، اضغط على زر OK (موافق) ⑤٥ للتأكيد. تعرض الوحدة الرسالة التالية "WELCOME TO kCook" (مرحباً في kCook).</p>
	<p>٣ لتغيير اللغة في أي مرحلة لاحقة، كرري الإجراء الموضح أعلاه.</p>



توصيل الجهاز م تطبيق Kenwood World app

١. يتيح لك تطبيق Kenwood World app التحكم في جهازك عن طريق الهاتف الذكي أو الجهاز اللوحي.
٢. بمجرد تنزيل التطبيق، افتحيه واتبعي التعليمات الموضحة على الشاشة.

رقم PIN

- سيتم طلب إدخال هذا الرقم من قبل تطبيق Kenwood World app.
- يمكن اتصال الجهاز فقط عند عرض رقم PIN على شاشة العرض. في حالة إدخال رقم PIN على نحو غير صحيح، اتبعي التعليمات الموضحة في التطبيق وأعدّي المحاولة.
- لعرض رقم PIN الخاص بالوحدة، اضغطي مع الاستمرار على زر OK لمدة ٣ ثوان (فقط عن التوصيل مع شبكة Wi-Fi).
ملاحظة:

اتصال Wi-Fi

- يعمل بتقنية الاتصال IEEE802.11 b,g and n على تردد ٢,٤ غيغاهرتز، ويتصل مع شبكات الاتصال عن طريق مفتاح WPA2-PSK

التوافق

يتوافق تطبيق Kenwood World app مع أحدث إصدارات

نظامي التشغيل Android و iOS.

قائمة اتصال Wi-Fi

١. عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد، اضغطي على زر الزيادة (+) لمدة ٣ ثوان.
٢. اضغطي على زري (+) و(-) للتنقل خلال القائمة ثم اضغطي على زر OK لتأكيد الاختيار المحدد.
٣. لإنهاء قائمة اتصال Wi-Fi، اضغطي على زر الإلغاء Cancel. تعود أيضاً الوحدة إلى وضع الاستعداد في حالة عدم نشاطها لمدة ١٠ ثوان.

إعادة تعيين إعدادات المصنع الخاصة باتصال Wi-Fi	<p>يؤدي تحديد هذا الخيار إلى مسح كافة بيانات اتصال Wi-Fi المخزنة في الوحدة وإعادة تعيينها إلى إعدادات المصنع الافتراضية.</p> <p>عند تحديد هذه الخيار، تعود الوحدة إلى وضع الاستعداد.</p> <p>هام</p> <p>عند التخلص من الوحدة، من الهام جداً إعادة تعيين إعدادات المصنع الافتراضية لحماية بياناتك الشخصية.</p> <p>يعرض هذا الخيار تلقائياً عنوان Wi-Fi MAC الخاص بالجهاز.</p>
--	--

ملحق الطهي بالبخار

- ينتج هذا الملحق بخاراً مما قد يسبب حدوث حروق.
- تجنبني الإصابة بالحروق نتيجة البخار المتصاعد عن ملحق الطهي بالبخار، خاصة عند إزالة الغطاء العلوي.
- توخي الحذر عن التعامل مع الأجزاء، فأى سائل أو تكتيف يكون ساخناً جداً.
- استخدمني قفازات الفرن.
- اطهي اللحوم والأسماك والمأكولات البحرية بشكل تام. ولا تطهي هذه الأطعمة وهي مجمدة.
- في حالة استخدام قاعدة صينية ورف ملحق الطهي بالبخار، ضعي اللحوم والدواجن والأسماك في السلة السفلية بحيث لا يحدث تنقيط لسوائل هذه المأكولات على الطعام الموجود أسفلها.
- لا تعيدي تسخين الأرز في صينية ملحق الطهي بالبخار.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 1935/2004 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة
- الجهاز يحتوي ويستخدم وحدة الاتصال اللاسلكي FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA
- يتوافق هذا الجهاز مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة بالتنظيمات الأوروبية 2014/53/EU

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- أزيل أغطية النصل البلاستيكية عن سكين التقطيع.
- يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجي أو جهاز تحكم عن بعد خارجي.
- تأكدي دائماً من طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- ينبغي تناول الأطعمة بعد فترة وجيزة من الطهي أو تركها لتبرد بسرعة ثم تجميدها في أسرع وقت ممكن.
- تأكدي دائماً من تركيب حلقة الإحكام على نحو صحيح مع قاعدة الدوران لتجنب حدوث تلفيات في جهاز تحضير الطعام لديك.
- استخدمي دائماً أزرار تحرير السلطانية ⑭ قبل محاولة إزالة سلطانية الطهي.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يمكن استخدام الجهاز من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الجهاز في حالة منحهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. ابعدي الجهاز والسلك الكهربائي عن متناول يد الأطفال. يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصصة لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

- الأقراس حادة جداً، لذلك توخي الحذر عند التعامل معها أثناء التركيب والفك والتنظيف. امسكيها دائماً بقبضة الإصبع بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف على حد سواء.
- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أقراس التقطيع عن الحركة تماماً.
- يحذر استخدام أصابعك لدفع المكونات خلال أنبوب التغذية. استخدمي عصا دفع الطعام المزودة فقط.
- لا تستخدم قوة مفرطة لدفع الطعام داخل أنبوب التغذية - فقد تتسبب في تلف الملحق.
- احذري ملامسة الأجزاء المتحركة. ابعدي أصابعك عن فتحة الإخراج ⑯.
- قبل إزالة الغطاء العلوي عن ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر):
 - أوقف تشغيل الجهاز؛
 - انتظري لحين توقف الأقراس عن الحركة تماماً.
- امسكي دائماً مهائياً الغطاء العلوي عن طريق ماسكة الأصابع عند تركيبه أو إزالته.

- لا تتجاوزي السعات القصوى المحددة.
- لا تتجاوزي مستوى سعة التعبئة القصوى وهو ٦, ٢ لتر المشار إليه داخل السلطانية.
- عند القلي، يحذر تجاوز سعة الزيت القصوى والمحددة على السلطانية وهي ٥, ٠ لتر كحد أقصى. أزيل أي كمية زائدة من السائل/الماء قبل إضافة الطعام إلى الزيت.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة "الموتور" أو سلك الكهرباء أو قابس التوصيل للماء.
- توخي الحذر عند التعامل مع أي جزء من أجزاء الجهاز أو لمسه وذلك أثناء تشغيل الجهاز في وضع الطهي أو بعد الانتهاء من الطهي. على وجه الخصوص، تبقى السلطانية والغطاء العلوي والأدوات ساخنة لفترة طويلة بعد إيقاف تشغيل الجهاز.
- استخدم المقبضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدم قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخنًا لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين.
- توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية واستخدمي مفرش حماية سطح العمل عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.
- توخي الحذر عند تسرب البخار عن السلطانية، خاصة عند إزالة الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة خلال وضع الطهي أو بعد عملية الطهي.
- لا تزيل الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة أثناء غليان السائل.
- استخدم قفازات الفرن عند إزالة الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة أثناء استخدام الجهاز أو بعد عملية الطهي
- ركبي دائماً غطاء التعبئة عند استخدام وظيفة الفرم أو هرس المكونات.
- شغلي الجهاز دائماً مع تركيب غطاء التعبئة، ما لم يذكر غير ذلك في وصفة التحضير.
- استخدم فقط السلطانية والأدوات المزودة مع هذا الجهاز.
- يحذر استخدام السلطانية مع أي مصدر حراري آخر.
- يحذر تشغيل الجهاز في وضع الطهي عندما تكون السلطانية فارغة.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل الجهاز، استخدم دائماً زر Start/Stop (بدء/إيقاف) أو زر Cancel (إلغاء).
- لا تستخدم شفرة مضرب "maxblade" 7a مع العجائن أو خلطات الكعكات. استخدم "midiblade" 7b.
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية التعشيق لقوة مفرطة.
- عند استخدام هذا الجهاز تأكدي دائماً من وضعه بعيداً عن حافة سطح العمل. يحذر وضع الجهاز أسفل خزانة المطبخ المعلقة.

لسلامتك

- أقرئي التعليمات التالية بعناية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيللي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- للتشغيل الصحيح، تأكدي أن قاعدة السلطانية نظيفة وجافة قبل تركيب وحدة الطاقة (الموتور).
- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل:
 - فك وتركيب الأجزاء؛
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- أزيللي دائماً أداة التقليل والخفاقة قبل صب محتويات السلطانية لتجنب حدوث حروق نتيجة للمكونات المتطايرة.
- توخي الحذر عند صب سائل ساخن إلى داخل جهاز تحضير الطعام حيث قد يتسرب السائل الساخن عن الجهاز نتيجة التبخير المفاجئ.
- صممت الشفرات بحيث يتم تركيبها والإبقاء عليها على محور الدوران ويمكن إزالتها فقط بمجرد إفراغ محتويات السلطانية تماماً. الشفرات حادة جداً يرجى التعامل معها بمنتهى الحذر.
- أبقِي على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية أثناء توصيل الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي.
- في حالة ترك الجهاز دون ملاحظة في وضع الطهي، فيجب الانتباه للتالي:-
 - تأكدي من اتباع التعليمات فيما يتعلق بدرجات الحرارة والساعات القصوى؛
 - تأكدي من توجيه الجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال وبعيداً عن حافة سطح العمل؛
 - تحققِي من تقدم عملية الطهي بانتظام للتأكد من إضافة كمية كافية من السائل حتى لا يحدث احتراق للطعام قيد الطهي.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من إفراغ السلطانية وتركيب غطاء المخرج قبل تحريك الجهاز. لا ترفعي الجهاز باستخدام مقبضي السلطانية.
- لا تحركي الجهاز أثناء تشغيله أو بينما يكون ساخناً.
- يحذر استخدام جهاز أو ملحق تالف. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".

جدول المحتويات

٣٢٠ - ٣١٧	سلامتك
٣٢١	توصيل الجهاز مع تطبيق Kenwood World App
٣٢١	قائمة اتصال Wi-Fi
٣٢٢	مفتاح الرسم التوضيحي
٣٢٢	اختيار اللغة
٣٢٤ - ٣٢٣	استخدام جهاز تحضير الطعام الطاهي استخدام ملحق Direct Prep
٣٢٥ - ٣٢٤	(التجهيز المباشر)
٣٢٦	تفسير رموز شاشة العرض
٣٢٨ - ٣٢٧	الوضع اليدوي
٣٣٥ - ٣٣٩	استخدام البرامج سابقة الإعداد
٣٣٠	برنامج الوجبة الأساسية
٣٣١	برنامج الصلصات
٣٣٣ - ٣٣١	برنامج الطهي بالبخار
٣٣٤	برنامج الحساء
٣٣٤	برنامج القلي بالتقليب
٣٣٥	برنامج الحلويات
٣٣٧ - ٣٣٦	جدول توصيات الاستخدام
٣٣٨ - ٣٣٧	العناية والتنظيف
٣٣٨	الخدمة ورعاية العملاء
٣٤٠ - ٣٣٩	دليل اكتشاف المشكلات وحلها

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© 2018 Kenwood Limited. All rights reserved.



137456/2