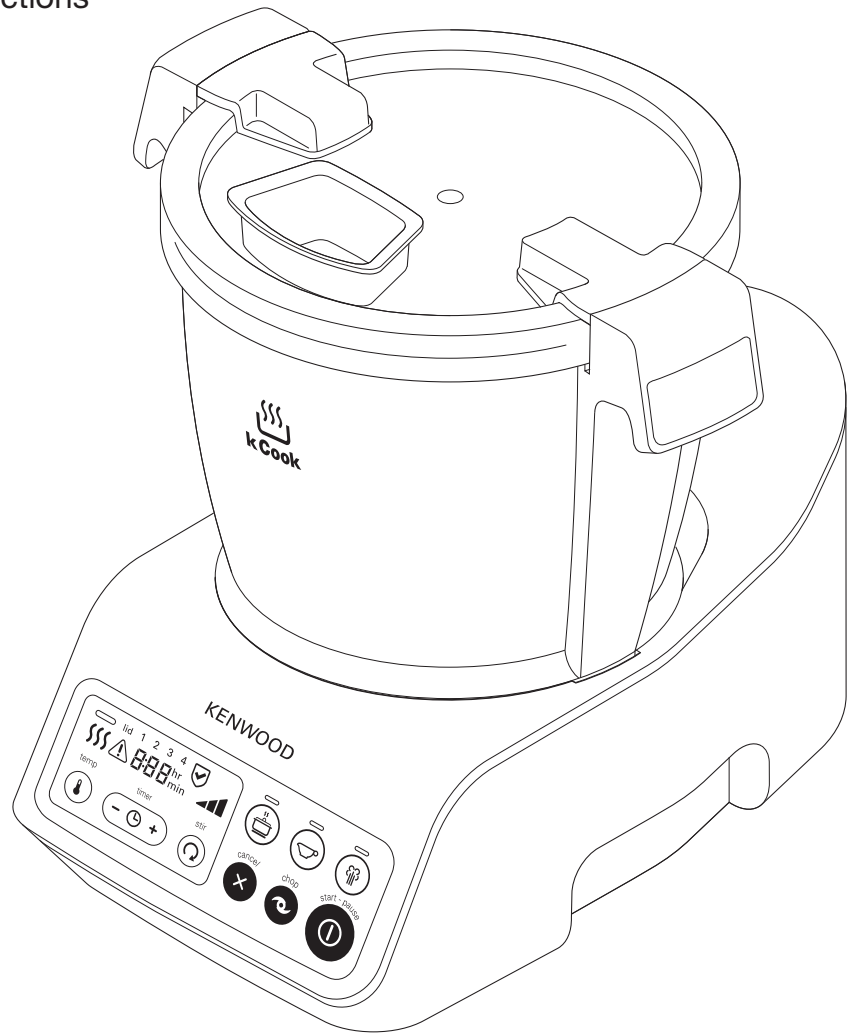
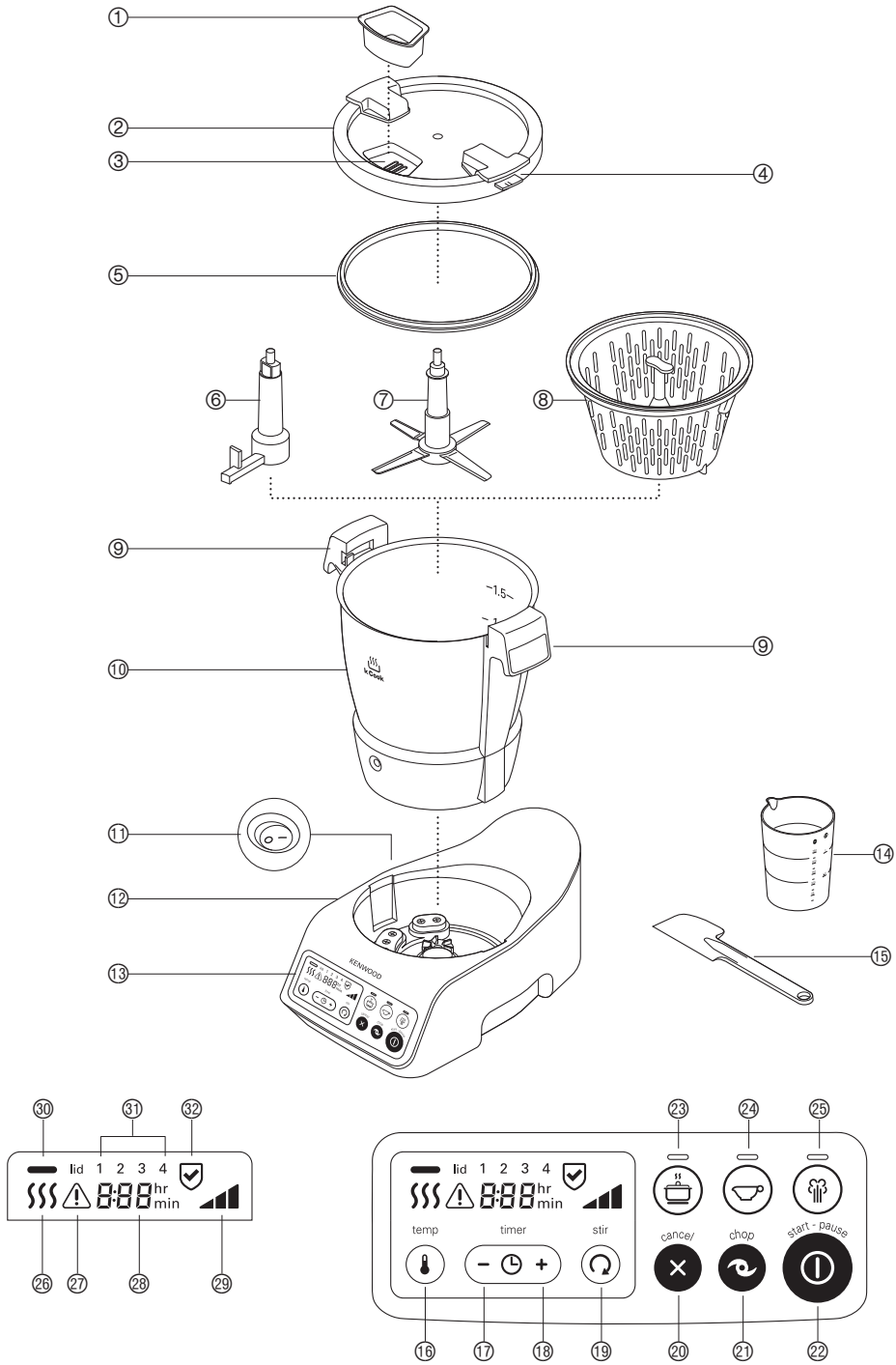
KENWOOD

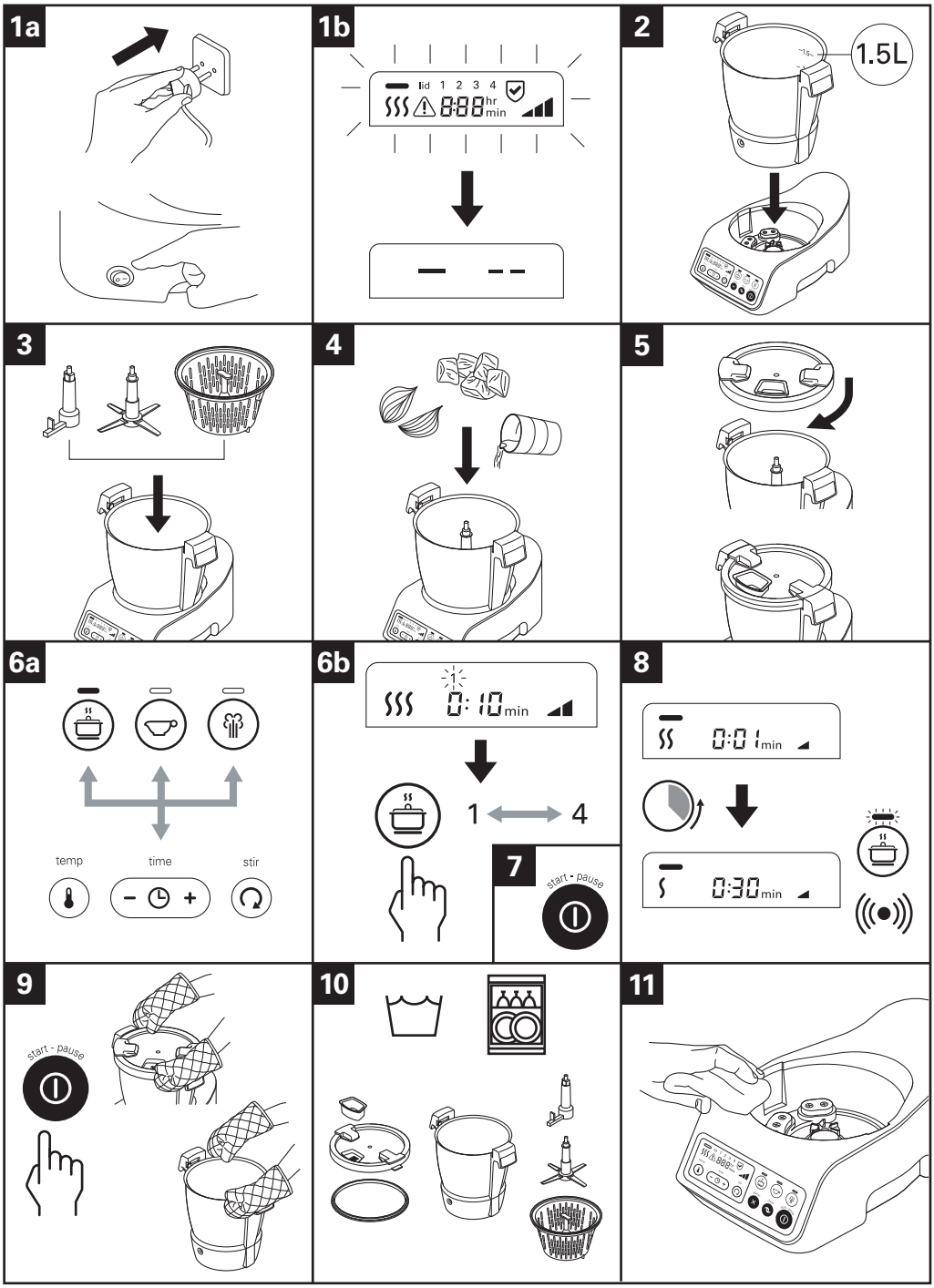
TYPE CCC20

instructions



English	2 - 17
Nederlands	18 - 33
Français	34 - 50
Deutsch	51 - 67
Italiano	68 - 84
Português	85 - 101
Español	102 - 117
Dansk	118 - 133
Svenska	134 - 149
Norsk	150 - 165
Suomi	166 - 181
Türkçe	182 - 197
Česky	198 - 213
Magyar	214 - 229
Polski	230 - 246
Ελληνικά	247 - 263
Slovenčina	264 - 280
Українська	281 - 297
عربي	٢٩٩ – ٣١٤


1
2
3
4
5
6
7
8
9
9
10
1.5
11
12
13
14
15
KENWOOD
30
31
32
lid 1 2 3 4
hr
min
26
27
28
29
23
24
25
lid 1 2 3 4
hr
min
temp
timer
stir
cancel
chop
start - pause
16
17
18
19
20
21
22


1a
1b
lid 1 2 3 4
8:88 hr min
2
1.5L
3
4
5
6a
temp
time
stir
6b
0:10 min
1
4
7
start - pause
8
0:01 min
0:30 min
9
start - pause
10
11

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted tools/attachments.
- Always remove the blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- Never leave the appliance on and unattended unless the ☑ is displayed on the screen.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see “service and customer care”.
- Do not exceed the 1.5 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- 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.
- Do not remove the lid or filler cap whilst liquid is boiling.
- Always fit the filler cap when using the chopping function.

- 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 cook mode with the bowl empty.
- Do not use the lid to operate the processor, always use the Start/Pause or Cancel button. **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.
- For the correct and safe operation ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
- 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.
- 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.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

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'.

key

① filler cap
② lid
③ filling aperture
④ interlock tabs
⑤ lid seal
⑥ stirring paddle
⑦ processing blade
⑧ steaming basket
⑨ handles
⑩ cooking bowl
⑪ power on switch
⑫ power unit
⑬ display screen
⑭ measuring cup
⑮ spatula
⑯ Temperature button
⑰ Time Decrease button
⑱ Time Increase button
⑲ Stir button
⑳ Cancel button
㉑ Chop button
㉒ Start/Pause button
㉓ One Pot programme
㉔ Sauce/Soups programme
㉕ Steaming programme

Display screen graphics

㉖ temperature selection
㉗ lid removed lid
㉘ time selection
㉙ stir selection
㉚ hot temperature warning
㉛ programme stage
㉜ cooking mode

using your cooking food processor

1 Switch on by pressing the power on ⑪ switch on the left side of the power unit. The unit will beep, the programme lights will come on and the display screen will light up for an instant. The screen will then display - -- and go into standby mode.
2 Fit the bowl to the power unit with the capacity markings to the back of the unit. Press down lightly to locate.
3 Fit the stirring paddle ⑥ blade ⑦ or steaming basket ⑧ to the bowl.
- Use the blade for chopping ingredients before cooking and for pureeing after cooking is complete.
- Use the stirring paddle for recipes where you want to stir gently without breaking the ingredients down.

4 Add the relevant ingredients to be processed or cooked.
5 Fit the lid and filler cap – filler cap positioned to the right hand front corner. Turn clockwise until the interlock tabs are aligned with the handles and the filler cap is positioned to the front of the unit.
6 Select one of the following options:

● Manual Cooking
One Pot programme
Sauce/Soups programme
Steaming programme

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

Standby Mode

- If no selection is made within 5 minutes the unit will go into standby mode and - -- will be displayed on the screen. Press any function to reactivate the unit.

7 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

8 Once each programme stage has finished the bar above the relevant programme button will light up and the unit will automatically go into the Keep Warm cycle for 30 minutes.

9 To stop the unit, press the Start/Pause button and then remove the lid. Take care as the bowl and lid will be hot.

Keep Warm Cycle

- The Keep Warm cycle will continuously stir the ingredients at 65°C.
- To stop the Keep Warm cycle press the Start/Pause button to pause the unit. Remove the lid to check on the progress or add other ingredients and then press the Start/Pause button to resume cooking. If you press the Cancel button during the Keep Warm cycle the programme will return to the default settings.
- When the timer has counted down to 0:00 on either manual mode or 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.

After cooking

- 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 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

- Raw meat and hard vegetables should be chopped into small pieces before adding to the bowl.
- To prevent sticking or burning always use the stirring paddle or blade when processing milk based recipes.
- Cut ingredients into even sized pieces as this will assist with even cooking.
- Where required we recommend that meats are browned and vegetables sautéed in a pan on the stove prior to adding to the processor bowl. The machine is capable of softening vegetables i.e. onions but will not colour or brown the food.
- Use the spatula supplied to scrape down the ingredients between each programme stage.

Display screen symbols explained	
㉖	Shows temperature selected ʃ = 65°C ʃʃ = 92°C ʃʃʃ = 100°C
㉗ lid	The red warning triangle appears on the display screen if the lid is removed or not locked into position.
㉘ 8:88 hr min	This is the time selected in hours and minutes. The time will count down once the Start/Pause button is pressed.
㉙	Indicates which stir function has been selected - continuous stir – constant slow speed suitable for stirring sauces. - intermittent stir with short pauses. When set to this position intermittently operate on a slow speed once every 5 seconds for approximately 2 revolutions. - intermittent stir with long pauses. When set to this position, intermittently operate on a slow speed once every 30 seconds, making it suitable for stirring casseroles etc.
㉚	Hot warning indicator – The red bar will appear on the display screen if the bowl temperature is above 60°C.
㉛ 1 2 3 4	Indicates the programme stage from 1 to 4.
㉜	When the ☑ is displayed on the screen the cooking process will continue and no further action is required. If leaving the appliance in this mode pay close attention to the following:- a) Ensure the instructions are followed with regards to temperatures and maximum quantities to process. Do not over fill above the 1.5 litre mark. b) Make sure the unit and cord are positioned out of the reach of children and away from the edge of the work surface. c) If the time is set for 1 hour or above check progress on a regular basis to ensure enough liquid is added and food is not overcooking. d) The symbol will only display when the temperature is set to 92°C or 65°C and when pre-set programmes are used.

Manual Mode

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

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Hints & Tips

- Once the timer has counted down to 0:00 the unit will beep and go into the Keep Warm cycle for 30 minutes. After 30 minutes has elapsed the display will go into standby mode until another selection is made.

temp	3 different temperature setting can be selected.	3 settings = 65°C = 92°C = 100°C
timer	Time can be set by pressing the (-) and (+) buttons until the required time is reached. Note: Hold the button down for 3 seconds to scroll through the times more rapidly.	Time can be manually set from 1 min – 3 hrs
stir	Three stir functions are available which enable you to select the appropriate amount of stirring 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. - continuous stir – constant slow speed suitable for stirring sauces. - intermittent stir with short pauses. When set to this position intermittently operate on a slow speed once every 5 seconds for approximately 2 revolutions. - intermittent stir with long pauses. When set to this position, intermittently operate on a slow speed once every 30 seconds, making it suitable for stirring casseroles etc.	
cancel	• 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 default settings. • The machine can be re-started by selecting the required programme stage on screen and pressing start. To activate - press and hold down the button for 2 seconds and the unit will beep when the function is cancelled.	

Manual Mode continued	
chop	**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 display will countdown from 2 minutes. **Hot Unit/Ingredients (Hot Temperature Warning on display)** Note: To prevent excessive splashing the speed will be restricted following a heating cycle or whilst the bowl/ingredients are still hot. 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. • **The filler cap should always be fitted when using the chopping function.**
start - pause	After selecting a programme or manually setting the required function, press the Start/Pause 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. • If the Start/Pause button is pressed without selecting a function the unit will beep 3 times to indicate an action is required.

One Pot programme (23)

Use this setting for cooking stews, casseroles, curries, risotto and similar one pot recipes.

Programme Stages

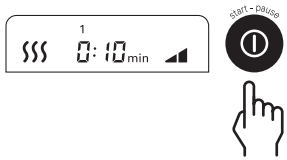
Stage 1 – recommended for softening vegetables and meat before cooking.
Stage 2-3 – bring ingredients up to the boil and simmering.
Stage 4 – where extra cooking time is required or to add delicate ingredients requiring a shorter cooking time.

Set the programme

Press the programme button and set up each stage as required. After each stage has been set you will need to press the button again or any changes made will be lost.
Note: When the button is pressed the unit will beep and the bar above the button will light up.
Use the spatula supplied to scrape down the ingredients between each programme stage.

Programme Stage	Display Default Setting	Temperature Range	Time Range	Stirring Options Available
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min – 30 mins	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min – 30 mins	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 min – 2hrs	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 min – 2hrs	

- Once stage 4 has been set and the button has been pressed the display will return to stage 1 and show the selected temperature, time and stir function.
- Press the Start/Pause button to commence cooking.
  Note: If you do not press the after stage 4 the programme will return to the default settings.



Note:
- At the end of each stage the unit will beep and go into the Keep Warm cycle for 30 minutes until the next stage is selected or cooking is resumed. To stop the Keep Warm cycle press the Start/Pause button to pause the unit. Remove the lid to check on the progress or add other ingredients and then press the Start/Pause button to resume cooking. If you press the Cancel button during the Keep Warm cycle the programme will return to the default settings.
- If the lid is removed during operation the unit will pause operation until the lid is fitted back on correctly.
- Once the Start/Pause button is pressed the temperature, time and stirring selection can be changed without cancelling the programme. Just press the relevant function button that you want to change.
- If stage 4 is not set the unit will automatically go into the Keep Warm cycle for 30 minutes after stage 3.

One Pot programme 23

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

Recipe/ Ingredients	Stage 1	Stage 2	Stage 3	Stage 4
Beef Stew	**Oil & Beef**	**Add Veg**	**Add Liquid**	**Additional Ingredients**
	Stir 2 10 minutes 100°C	Stir 1 15 minutes 100°C	Stir 1 20 minutes 92°C	Stir 3 2 hours 92°C
Chilli Con Carne (400g minced beef)	**Oil & Mince**	**Add Liquid**	**Add Kidney Beans**	N/A
	Stir 2 10 minutes 100°C	Stir 1 15 minutes 100°C	Stir 1 20 minutes 92°C	
Chicken Casserole	**Soften Veg in oil**	**Add Flour**	**Add Liquid**	**Add Chicken**
	Stir 2 10 minutes 100°C	Stir 1 5 minutes 100°C	Stir 1 10 minutes 92°C	Stir 1 20 – 30 minutes 92°C
Chicken Curry	**Oil & Puree**	**Tomatoes & Coconut Milk**	**Add Chicken**	N/A
	Stir 2 10 minutes 100°C	Stir 1 15 minutes 100°C	Stir 1 15-20 minutes 92°C	
Macaroni Cheese (900mls Milk & 250g Macaroni)	**Flour & Butter**	**Add Milk**	**Add Macaroni**	N/A
	Stir 2 10 minutes 100°C	Stir 1 15 minutes 100°C	Stir 1 20 minutes 92°C	
Paella	**Softening Veg**	**Add Rice**	**Add Liquid**	**Add Seafood**
	Stir 3 10 minutes 100°C	Stir 1 3 minutes 100°C	Stir 1 15 minutes 92°C	Stir 1 15 minutes 92°C
Ratatouille	**Oil, Onion & Garlic**	**Vegetables**	**Simmer**	N/A
	Stir 2 10 minutes 100°C	Stir 1 15 minutes 100°C	Stir 1 15 - 20 minutes 92°C	
Risotto (360g rice)	**Softening Veg**	**Rice & Wine**	**Additional Ingredients**	**Additional Ingredients**
	Stir 2 5 minutes 100°C	Stir 1 15 minutes 100°C	Stir 1 10 – 15 minutes 92°C	Stir 2 92°C
Vegetable Curry	**Oil, Curry Powder**	**Vegetables & Liquid**	N/A	N/A
	Stir 2 10 minutes 100°C	Stir 1 40 minutes 92°C		

Sauce/Soups programme (24)

Use this setting for cooking a range of sauces and soups.

Programme Stages

Stage 1 – recommended for softening vegetables and other ingredients before cooking.
Stage 2 – adding liquid and bring ingredients up to the boil and simmering.

Set the programme

Press the programme button and set up each stage as required.
After each stage has been set you will need to press the button again or any changes made will be lost.
Note: When the button is pressed the unit will beep and the bar above the button will light up.
Use the spatula supplied to scrape down the ingredients between each programme stage.

Programme Stage	Display Default Setting	Temperature Range	Time Range	Stirring Options Available
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min – 30 mins	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min – 2hrs	

- Once stage 2 has been set and the button has been pressed the display will return to stage 1 and show the selected temperature, time and stir function.
- Then Press the Start/Pause button to commence cooking.
  Note: If you do not press the after stage 2 the programme will return to the default settings.

1 0:10 min start - pause

Note:

- At the end of each stage the unit will beep and go into the Keep Warm cycle for 30 minutes until the next stage is selected or cooking is resumed. To stop the Keep Warm cycle press the Start/Pause button to pause the unit. Remove the lid to check on the progress or add other ingredients and then press the Start/Pause button to resume cooking. If you press the Cancel button during the Keep Warm cycle the programme will return to the default settings.
- Once the Start/Pause button is pressed the temperature ,time and stirring selection can be changed without cancelling the programme. Just press the relevant function button that you want to change.

Sauce/Soups programme (24)

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

Recipe/ingredients	Stage 1	Stage 2	Blade or Stirring Paddle
Stock based soup 1.5litres	**Soften Vegetables**	**Add Liquid & Simmer**	Blade
	Stir 1 10 minutes 100°C	Stir 1 15 - 45 minutes 92°C	To Puree End of cooking puree for 1 minute using the Chop button.
Tomato sauce (400g chopped tomatoes)	**Oil & Puree**	**Add Tomatoes**	Stirring Paddle
	Stir 2 10 minutes 100°C	Stir 1 15 minutes 100°C	
Vegetable Curry	**Oil, Curry Powder**	**Vegetables & Liquid**	Stirring Paddle
	Stir 2 10 minutes 100°C	Stir 1 40 minutes 92°C	
Bolognese Sauce	**Oil & Tomato Puree**	**Minced Beef/ Tomatoes**	Stirring Paddle
	Stir 2 10 minutes 100°C	Stir 1 35 minutes 100°C	

Steaming programme (25)

Use this setting for steaming vegetables, chicken and fish.

Programme Stage	Display Default Setting	Temperature Range	Time Range	Stirring Options Available
Stage 1 Steaming	1 0:30 min timer – +	= 100°C	1 min – 30 mins	None

1 Fill the bowl with water up to the 300ml mark.
2. Insert the steamer basket (8) into the bowl with the food to be cooked.
3. Fit and lock the lid. Insert the filler cap.
4. Press the button. Note: When the button is pressed the unit will beep and the bar above the button will light up.
5 Set the programme to the desired steaming time and press the Start/Pause button. The unit will then beep when 100°C is reached.
Note: The time will not start to count down until the water has reached boiling point. The time shown on the display will flash until the boiling point (100°C) is reached.

Hints & Tips

- The temperature is fixed at 100°C and stirring 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.
- Similar sized pieces of food cook more evenly.
- When steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it later.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.

Steaming guidelines			
Food	**Qty**	**Preparation**	**Recommended cooking time (minutes)**
Beans Green or Runner	50g	Trim and thinly slice	5 – 10
Broccoli	100g	Cut into florets	10 – 15
Carrots	120g	Thinly slice	10 - 15
Cauliflower	100g	Cut into florets	10 – 15
New Potatoes	270g	Wash and cut larger ones into smaller pieces	10 – 15
Chicken, Boneless Breast	3 (330g)	–	15 – 20
Fish Fillets or Steak	2 (230g)	–	10 – 15

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Remove the lid and tool from the bowl before cleaning,

power unit

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

bowl temperature sensors

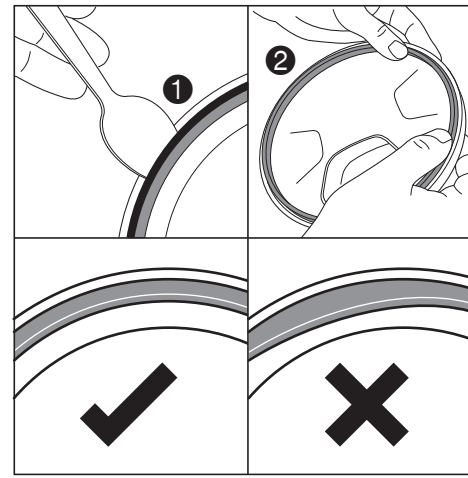
- Wipe with a damp cloth then dry thoroughly. Never use abrasives or sharp instruments to clean the sensors.

bowl/stirring paddle/blade

- 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.

lid

- Always remove the seal from the lid before cleaning.
- To remove the seal, lift the black ring that supports the grey seal by placing a spoon between the black ring and clear lid. ❶. Do not use anything sharp such as a knife as this may damage the seal.
- After washing, clip the seal back into the lid - push the seal down into place to ensure that it is securely located ❷.
  Note: Leaking from the lid will occur if the seal is not fitted correctly.



dishwashing
Alternatively the washable parts are dishwasher safe and can be washed on the top rack of your dishwasher. Avoid placing items on the bottom rack directly over the heating element. A short low temperature (Maximum 50°C) programme is recommended.

Item	Suitable for dishwashing
Bowl	✔
Lid and seal	✔
Stirrer	✔
Processing blade	✔
Steamer basket	✔

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the machine or attachments, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

  For hints/tips and recipe ideas visit the Kenwood website: www.kenwoodworld.com

  If you need help with:
- using your appliance
- servicing or repairs

  Contact the shop where you bought your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.
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. Power ON switch not operated.	Check appliance plugged in. Press the Power ON switch (11) to the On position.
Appliance not operating.	Bowl 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.	Stirring paddle or blade not fitted when softening vegetables. Temperature selected too high.	Always use the stirring paddle or blade. Check correct temperature has been selected.
Leaking from lid during processing.	Lid seal not fitted correctly to lid.	Refer to “care and cleaning” for how to fit the seal.
Display shows lid ⚠	Lid not closed correctly.	Check that lid interlock tabs are inserted into handles correctly.
Display shows error message E01, E02, E04.	Unit not functioning correctly.	Switch off and unplug the unit and wait 30 seconds. Plug back in, if this does not resolve the problem refer to the “service and customer care” section.
Display shows error message E03	Unit stalled or overloaded.	Reduce the ingredients in the bowl, switch off and allow the unit to cool down for 15 minutes before restarting.
Display shows H2O whilst using the steaming programme.	Boil Dry protection activated. No water or run dry during operation.	Switch off and then switch back on. Add water to 300 mls

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Zet de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken bevestigt of verwijdert, na elk gebruik en voordat u de machine schoonmaakt.
- Houd lichaamsdelen, juwelen en loshangende kleding uit de buurt van bewegende onderdelen en bevestigde hulpstukken.
- Verwijder altijd het meselement voordat u de inhoud van de kom uitschenkt.
- Steek geen handen of keukengerei in de kom wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
- Laat de machine nooit onbeheerd aan staan, tenzij op het scherm wordt weergegeven.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel ‘klantenservice’.
- Overschrijd nooit het maximale vulniveau van 1,5 liter dat aan de binnenkant van de kom is gemarkeerd.
- 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 voor de hete stoom uit de kom, vooral wanneer u het deksel of de vuldop verwijdert.
- U mag het deksel en de vuldop niet verwijderen wanneer de vloeistof kookt.
- Bevestig altijd de vuldop wanneer u de snijfunctie gebruikt.
- 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/Pauze of Annuleren.
  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.
- Voor de juiste en veilige werking moeten de onderkant van de kom en de temperatuursensors schoon en droog zijn voordat ze worden gebruikt.
- 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.
- Misbruik van dit apparaat kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat 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 het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

- Dit apparaat 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 het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat niet correct wordt gebruikt of als deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EG betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EG-verordening 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

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'.

uitleg

① vuldop
② deksel
③ vulopening
④ vergrendelingslipjes
⑤ dekselafdichting
⑥ schoep
⑦ snijmes
⑧ stoommandje
⑨ handvatten
⑩ kom
⑪ aan-schakelaar
⑫ motorgedeelte
⑬ displayscherm
⑭ maatbeker
⑮ spatel
⑯ Temperatuurknop
⑰ Tijd verkorten-knop
⑱ Tijd verlengen-knop
⑲ Roeren-knop
⑳ Annuleren-knop
㉑ Snijden-knop
㉒ Start/Pauze-knop
㉓ Eenpansmaaltijd-programma
㉔ Saus- of soepprogramma
㉕ Stoomprogramma

Grafische afbeeldingen op het display

㉖ temperatuurselectie
㉗ deksel verwijderd ⚠
㉘ tijdselectie
㉙ roeren selectie
㉚ waarschuwing hete temperatuur
㉛ programmafase
㉜ kookstand ☑

de kookmachine gebruiken

1 Schakel de machine in door op de stroomschakelaar ⑪ aan de linkerkant van het motorgedeelte te drukken. De machine laat een piep horen, de programmalichtjes gaan branden en het displayscherm licht even op. Vervolgens wordt op het display - -- weergegeven, waarna de machine op stand-by gaat staan.
2 Bevestig de kom aan het motorgedeelte met de capaciteitsmarkeringen aan de achterkant. Druk hem voorzichtig op zijn plaats.
3 Bevestig de schoep ⑥, het mes ⑦ of het stroommandje ⑧ aan de kom.
- Gebruik het mes om ingrediënten te snijden voorafgaand aan het koken of om de ingrediënten na het koken te pureren.
- Gebruik de schoep voor recepten waarbij u voorzichtig moet roeren, zonder de ingrediënten af te breken.

4 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt of gekookt moeten worden.

5 Bevestig het deksel en de vuldop – de vuldop bevindt zich in de hoek rechts voor. Draai hem naar rechts totdat de vergrendelingslipjes uitgelijnd zijn met de handvatten en de vuldop naar de voorkant van de machine is gericht.
6 Kies één van de volgende opties:

- Handmatig koken
- Eenpansmaaltijd-programma
- Saus- of soepprogramma
- Stoomprogramma

Opmerking: Als op de knop van een vooraf ingesteld programma wordt gedrukt, gaat een piep af en gaat de staaf boven de knop branden.

Stand-by stand

- Als er gedurende 5 minuten geen selectie wordt gedaan, gaat de machine op stand-by staan. Op het display verschijnt - --. Druk op een functie om de machine opnieuw te activeren.

7 Druk op Start/Pauze om het kookproces te starten.
8 Zodra elke programmafase is afgewerkt, gaat de staaf boven de programmaknop branden en gaat de machine automatisch 30 minuten lang op de Warmhoudcyclus staan.
9 Als u de machine wilt uitschakelen, drukt u op Start/Pauze en verwijdert u het deksel. Wees voorzichtig: de kom en het deksel zijn heet.

Warmhoudcyclus

- In deze stand worden de ingrediënten voortdurend bij 65°C geroerd.
- Als u de Warmhoudcyclus wilt stoppen, drukt u op Start/Pauze om de machine te pauzeren. Verwijder het deksel om de vooruitgang te controleren of om andere ingrediënten toe te voegen en druk op Start/Pauze om met koken door te gaan. als u tijdens de Warmhoudcyclus op Annuleren op drukt, gaat het programma weer op de standaard instellingen staan.
- Wanneer de timer tot 0:00 heeft afgeteld in de handmatige stand of 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.

Na het koken

- Wees voorzichtig wanneer u onderdelen van de machine verplaatst of aanraakt gedurende 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

- Rauw vlees en harde groente moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat ze aan de kom worden toegevoegd.
- Gebruik altijd de schoep of het mes bij de verwerking van recepten op basis van melk om aankleven of aanbranden te voorkomen.
- Snijd de ingrediënten in stukjes van gelijke grootte, omdat ze dan gelijkmatig gaar worden.
- Indien benodigd, wordt aangeraden vlees dicht te schroeien en groente voor te koken in een pan op het kooktoestel, voordat deze ingrediënten aan de kom worden toegevoegd. De machine kan groente zachter maken, zoals uien, maar kan etenswaren niet bruinen of dichtschroeien.
- Gebruik de meegeleverde spatel om de ingrediënten tussen de verschillende programmafasen van de komwand naar beneden te schrapen.

Uitleg over de weergegeven symbolen	
㉖	De ingestelde temperatuur ʃ = 65°C ʃʃ = 92°C ʃʃʃ = 100°C
㉗ lid	De rode waarschuwingsdriehoek verschijnt op het display als het deksel verwijderd of niet goed vergrendeld is.
㉘ 8:88 hr min	Dit is de ingestelde tijd in uren en minuten. De tijd begint af te tellen zodra op Start/Pauze wordt gedrukt.
㉙	Dit geeft aan welke roerfunctie is ingesteld - continu roeren – op een constante langzame snelheid, ideaal voor het roeren van sauzen. - regelmatig roeren met korte pauzes. Op deze stand wordt regelmatig om de 5 seconden op langzame snelheid 2 slagen geroerd. - regelmatig roeren met lange pauzes. Op deze stand wordt regelmatig om de 30 seconden op langzame snelheid 1 slag geroerd, ideaal voor stoofschotels, enz.
㉚	Waarschuwingslichtje voor hitte – Er verschijnt een rode staaf op het scherm als de komtemperatuur hoger is dan 60°C.
㉛ 1 2 3 4	Dit geeft de programmafase van 1 tot 4 aan.
㉜	Wanneer ☑ wordt weergegeven, gaat het kookproces door en hoeft er geen actie ondernomen te worden. Als u de machine op deze stand laat staan, moet u goed op het volgende letten: a) Zorg ervoor dat u de aanwijzingen over de temperatuur en maximumhoeveelheid opvolgt. Vul de kom niet boven de markering voor 1,5 liter. b) Zorg ervoor dat de machine en het snoer uit de buurt zijn van kinderen en niet over de rand van het werkoppervlak hangen. c) Als de ingestelde tijd 1 uur of langer is, moet u het proces regelmatig controleren om te verzekeren dat er voldoende vloeistof wordt toegevoegd en het eten niet te gaar wordt. d) Het symbool wordt alleen weergegeven als de temperatuur op 92°C of 65°C staat en als de vooraf ingestelde programma's worden gebruikt.

Handmatige stand

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

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Hits & tips

- Zodra de timer is afgeteld tot 0:00, gaat de machine piepen en 30 minuten op de Warmhoudcyclus staan. Na 30 minuten gaat het display op stand-by staan, tot de volgende selectie.

temp	Er kunnen drie temperatuurinstellingen worden gekozen.	3 instellingen = 65°C = 92°C = 100°C
timer	De tijd kan worden ingesteld door op de knoppen (-) en (+) te drukken, totdat de juiste tijd wordt weergegeven. Opmerking: houd de knop 3 seconden ingedrukt om sneller door te schuiven.	De tijd kan met de hand ingesteld worden van 1 min – 3 uren
stir	Er zijn drie roerfuncties waarmee u de recepten juist kunt roeren. 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. - continu roeren – op een constante langzame snelheid, ideaal voor het roeren van sauzen. - regelmatig roeren met korte pauzes. Op deze stand wordt regelmatig om de 5 seconden op langzame snelheid 2 slagen geroerd. - regelmatig roeren met lange pauzes. Op deze stand wordt regelmatig om de 30 seconden op langzame snelheid 1 slag geroerd, ideaal voor stoofschotels, enz.	
cance/	• Druk op deze knop om de programmafase of ingestelde functie te annuleren. • Als op de knop wordt gedrukt tijdens een vooraf ingesteld programma, keert de machine terug naar de standaard instellingen. • De machine wordt opnieuw gestart door de gewenste programmafase op het display te kiezen en op start te drukken. Activeren - houd de knop 2 seconden ingedrukt; de machine piept zodra de functie is geannuleerd.	

Handmatige stand (vervolg)	
chop	**Koude ingrediënten** Druk met korte stoten op de knop om te snijden of houd de knop langer ingedrukt om de ingrediënten te pureren of te vermengen. Opmerking: de snijfunctie functioneert niet continu wanneer de machine of de ingrediënten koud zijn. Als de knop met de hand wordt ingedrukt, ziet u op het display de aftelling vanaf 2 minuten. **Hete machine/ingrediënten (waarschuwing op het display)** Opmerking: de snelheid wordt beperkt na een verwarmingscyclus of wanneer de kom of ingrediënten nog steeds heet zijn, om spetteren te voorkomen. Houd de knop ingedrukt, dan wordt de snelheid langzaam hoger, totdat de gewenste verwerkingssnelheid is bereikt. De knop functioneert maximaal 2 minuten, voordat hij automatisch uitschakelt. Als u de werking wilt stoppen voordat de 2 minuten zijn verstreken, drukt u op Annuleren of opnieuw op Snijden. ● **Bevestig altijd de vuldop wanneer u de snijfunctie gebruikt.**
start - pause	Nadat u een programma hebt gekozen of de gewenste functie met de hand hebt ingesteld, drukt u eenmaal op Start/Pauze om het kookproces te starten. Druk opnieuw op de knop om de werking te stoppen. Het displayscherm knippert wanneer de machine is gepauzeerd. ● Als op Start/Pauze wordt gedrukt zonder dat een functie is geselecteerd, piept de machine drie maal om aan te geven dat er actie ondernomen moet worden.

Eenpansmaaltijd-programma (23)

Gebruik deze instelling voor het koken van stoof- en braadschotels, kerriegerechten, risotto en gelijkaardige eenpansmaaltijden.

Programmafasen

Fase 1 – aanbevolen voor het zacht maken van groente en vlees voorafgaand aan het koken.
Fase 2-3 – de ingrediënten aan de kook brengen en laten sudderen.
Fase 4 – voor als er extra kooktijd nodig is of als u delicate ingrediënten moet toevoegen die korter gekookt moeten worden.

Het programma instellen

Druk op de programmaknop en stel elke fase in, zoals benodigd. Nadat elke fase is ingesteld, moet u opnieuw op de knop drukken, anders gaan alle gemaakte veranderingen verloren.
Opmerking: als op de knop wordt gedrukt, gaat een piep af en gaat de staaf boven de knop branden.
Gebruik de meegeleverde spatel om de ingrediënten tussen de verschillende programmafasen van de komwand naar beneden te schrapen.

Programma fase	Standaard displayinstelling	Temperatuur bereik	Tijdbereik	Beschikbare roerfuncties
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min – 30 min	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min – 30 min	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 min – 2 uur	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 min – 2 uur	

● Zodra fase 4 is ingesteld en op de knop is gedrukt, keert het display terug naar fase 1 en worden de ingestelde temperatuur, tijd en roerfunctie weergegeven. ● Druk op Start/Pauze om met koken te beginnen. Opmerking: als u niet op drukt na fase 4, dan keert het programma terug naar de standaard instellingen.	

Opmerking:

- Na afloop van elke fase piept de machine en gaat hij 30 minuten op de Warmhoudcyclus staan, totdat de volgende fase wordt geselecteerd of de kookfunctie wordt hervat. Als u de Warmhoudcyclus wilt stoppen, drukt u op Start/Pauze om de machine te pauzeren. Verwijder het deksel om de vooruitgang te controleren of om andere ingrediënten toe te voegen en druk op Start/Pauze om met koken door te gaan. Als u tijdens de Warmhoudcyclus op Annuleren op drukt, gaat het programma weer op de standaard instellingen staan.
- Als het deksel tijdens de werking wordt verwijderd, pauzeert de machine, totdat het deksel weer wordt bevestigd.
- Zodra op Start/Pauze is gedrukt, kan de instelling voor temperatuur, tijd en roeren worden gewijzigd zonder het programma te annuleren. Druk gewoon op de knop van de functie die u wilt wijzigen.
- Als fase 4 niet is ingesteld, gaat de machine na fase 3 automatisch 30 minuten op de Warmhoudcyclus staan.

Eenpansmaaltijd-programma 23

De recepten dienen alleen als richtlijn – pas ze aan uw persoonlijke smaak en voorkeuren aan.

Recept / ingrediënten	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4
Rundvleesstoofpot	**Olie en rundvlees** Roeren 2 10 minuten 100°C	**Groente toevoegen** Roeren 1 15 minuten 100°C	**Vloeistof toevoegen** Roeren 1 20 minuten 92°C	**Extra ingrediënten** Roeren 3 2 uren 92°C
Chili con carne (400 g gehakt rundvlees)	**Olie en gehakt** Roeren 2 10 minuten 100°C	**Vloeistof toevoegen** Roeren 1 15 minuten 100°C	**Rode bonen toevoegen** Roeren 1 20 minuten 92°C	N.v.t.
Kipstoofpot	**Maak de groente in olie zacht** Roeren 2 10 minuten 100°C	**Bloem toevoegen** Roeren 1 5 minuten 100°C	**Vloeistof toevoegen** Roeren 1 10 minuten 92°C	**Kip toevoegen** Roeren 1 20 – 30 minuten 92°C
Kipkerrie	**Olie en puree** Roeren 2 10 minuten 100°C	**Tomaten en kokosmelk** Roeren 1 15 minuten 100°C	**Kip toevoegen** Roeren 1 15-20 minuten 92°C	N.v.t.
Macaroni en kaas (900 ml melk en 250 g macaroni)	**Bloem en boter** Roeren 2 10 minuten 100°C	**Melk toevoegen** Roeren 1 15 minuten 100°C	**Macaroni toevoegen** Roeren 1 20 minuten 92°C	N.v.t.
Paella	**Groente zacht maken** Roeren 3 10 minuten 100°C	**Rijst toevoegen** Roeren 1 3 minuten 100°C	**Vloeistof toevoegen** Roeren 1 15 minuten 92°C	**Zeevruchten toevoegen** Roeren 1 15 minuten 92°C
Ratatouille	**Olie, ui en knoflook** Roeren 2 10 minuten 100°C	**Groente** Roeren 1 15 minuten 100°C	**Sudderen** Roeren 1 15 - 20 minuten 92°C	N.v.t.
Risotto (360 g rijst)	**Groente zacht maken** Roeren 2 5 minuten 100°C	**Rijst en wijn** Roeren 1 15 minuten 100°C	**Extra ingrediënten** Roeren 1 10 – 15 minuten 92°C	**Extra ingrediënten** Roeren 2 92°C
Groente kerrie	**Olie, kerriepoeder** Roeren 2 10 minuten 100°C	**Groente en vloeistof** Roeren 1 40 minuten 92°C	N.v.t.	N.v.t.

Saus- of soepprogramma (24)

Gebruik deze instelling voor sauzen en soepen.

Programmafasen

Fase 1 – aanbevolen voor het zacht maken van groente en andere ingrediënten voorafgaand aan het koken.
Fase 2 – vloeistof toevoegen, de ingrediënten aan de kook brengen en laten sudderen.

Het programma instellen

Druk op de programmaknop en stel elke fase in, zoals benodigd.
Nadat elke fase is ingesteld, moet u opnieuw op de knop drukken, anders gaan alle gemaakte veranderingen verloren.
Opmerking: als op de knop wordt gedrukt, gaat een piep af en gaat de staaf boven de knop branden.
Gebruik de meegeleverde spatel om de ingrediënten tussen de verschillende programmafasen van de komwand naar beneden te schrapen.

Programma fase	Standaard displayinstelling	Temperatuur bereik	Tijdbereik	Beschikbare roer-functies
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min – 30 min	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min – 2 uur	

- Zodra fase 2 is ingesteld en op de knop is gedrukt, keert het display terug naar fase 1 en worden de ingestelde temperatuur, tijd en roerfunctie weergegeven.
- Druk dan op Start/Pauze om met koken te beginnen.
  Opmerking: als u niet op drukt na fase 2, keert het programma terug naar de standaard instellingen.

1 0:10 min start - pause

Opmerking:

- Na afloop van elke fase piept de machine en gaat hij 30 minuten op de Warmhoudcyclus staan, totdat de volgende fase wordt geselecteerd of de kookfunctie wordt hervat. Als u de Warmhoudcyclus wilt stoppen, drukt u op Start/Pauze om de machine te pauzeren. Verwijder het deksel om de vooruitgang te controleren of om andere ingrediënten toe te voegen en druk op Start/Pauze om met koken door te gaan. Als u tijdens de Warmhoudcyclus op Annuleren op drukt, gaat het programma weer op de standaard instellingen staan.
- Zodra op Start/Pauze is gedrukt, kan de instelling voor temperatuur, tijd en roeren worden gewijzigd zonder het programma te annuleren. Druk gewoon op de knop van de functie die u wilt wijzigen.

Saus- of soepprogramma (24)

De recepten dienen alleen als richtlijn – pas ze aan uw persoonlijke smaak en voorkeuren aan.

Recept / ingrediënten	**Fase 1**	**Fase 2**	**Mes of schoep**
Bouillonsoep, 1,5 liter	**Groente zacht maken**	**Vloeistof toevoegen en laten sudderen**	Mes
	Roeren 1 ◢ 10 minuten 100°C ≋	Roeren 1 ◢ 15 - 45 minuten 92°C ≋	Pureren: na het koken pureert u de ingrediënten gedurende 1 minuut door op Snijden te drukken.
Tomatensaus (400 g gesneden tomaten)	**Olie en puree**	**Tomaten toevoegen**	Schoep
	Roeren 2 ◢◢ 10 minuten 100°C ≋	Roeren 1 ◢ 15 minuten 100°C ≋	
Groente kerrie	**Olie, kerriepoeder**	**Groente en vloeistof**	Schoep
	Roeren 2 ◢◢ 10 minuten 100°C ≋	Roeren 1 ◢ 40 minuten 92°C ≋	
Bolognesesaus	**Olie en tomatenpuree**	**Gehakt rundvlees/tomaten**	Schoep
	Roeren 2 ◢◢ 10 minuten 100°C ≋	Roeren 1 ◢ 35 minuten 100°C ≋	

Stoomprogramma (25)

Gebruik deze instelling voor het stomen van groente, kip en vis.

Programma fase	Standaard displayinstelling	Temperatuur bereik	Tijdbereik	Beschikbare roerfuncties
Fase 1 Stomen	1 0:30 min timer	= 100°C	1 min – 30 min	Geen

1 Vul de kom met water tot aan de markering voor 300 ml .
2. Steek het stoommandje (8) in de kom met de ingrediënten die gestoomd moeten worden.
3. Zet het deksel op zijn plaats en vergrendel het. Plaats de vuldop.
4. Druk op de knop . Opmerking: als op de knop wordt gedrukt, gaat een piep af en gaat de staaf boven de knop branden.
5 Zet het programma op de gewenste stoomtijd en druk op Start/Pauze. De machine piept zodra de 100°C is bereikt.
Opmerking: de tijd begint pas af te tellen zodra het water kookt. De tijd die op het scherm wordt weergegeven, knippert totdat het kookpunt (100°C) is bereikt.

Hits & tips

- De temperatuur staat vast op 100°C en er kunnen geen roerfuncties 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.
- Als u meer dan één ingrediënt stoomt en als een bepaald ingrediënt minder lang gestoomd hoeft te worden, voegt u het later aan het mandje toe.
- Zorg ervoor dat de machine niet droog kookt. Voeg water bij wanneer dat nodig is.

Aanwijzingen voor het stomen			
Voedingsmiddel	**Hoeveelheid**	**Voorbereiding**	**Aanbevolen kooktijd (minuten)**
Groene of platte bonen	50 g	Boven- en onderkant verwijderen en in dunne plakjes snijden	5 – 10
Broccoli	100 g	In roosjes snijden	10 – 15
Wortelen	120 g	In dunne plakjes snijden	10 - 15
Bloemkool	100 g	In roosjes snijden	10 – 15
Nieuwe aardappelen	270 g	Wassen en de grotere in kleinere stukjes snijden	10 – 15
Kipfilet	3 (330 g)	–	15 – 20
Visfilet of vissteak	2 (230 g)	–	10 – 15

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

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

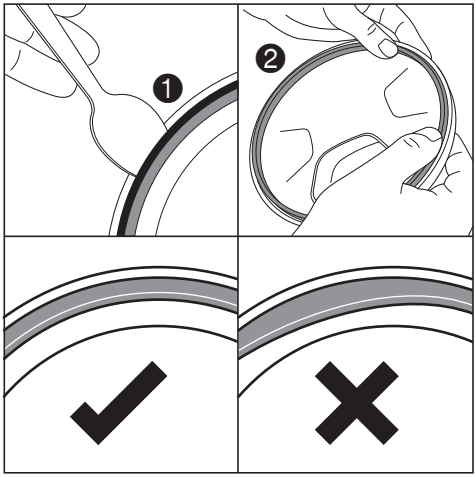
- Veeg ze met een vochtige doek schoon en maak ze goed droog. Gebruik nooit schuurmiddelen of scherpe voorwerpen om de sensors te reinigen.

kom/schoep/mes

- 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.

Deksel

- Verwijder de afdichting van het deksel voordat u het schoonmaakt.
- U verwijdert de afdichting zo: haal de zwarte ring rond de grijze afdeling omhoog door een lepel tussen de zwarte ring en het deksel te plaatsen ❶. Gebruik geen scherp voorwerp zoals een mes, omdat dat de afdichting beschadigt.
- Na de reiniging klemt u de afdichting terug in het deksel – duw de afdichting op zijn plaats zodat hij goed vast zit ❷.
  Opmerking: als de afdichting niet goed is bevestigd, kan het deksel lekken.



vaatwasmachine
De voor de vaatwasmachine geschikte onderdelen kunnen op het bovenrek van de vaatwasmachine worden geplaatst. Plaats geen onderdelen op het onderste rek, vlak boven het verwarmingselement. Aanbevolen wordt een kort wasprogramma op lage temperatuur (maximaal 50°C) te gebruiken.

Item	Geschikt voor de vaatwasmachine
Kom	✔
Deksel en afdichting	✔
Schoep	✔
Mes	✔
Stoommandje	✔

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- **Als u problemen ondervindt met de werking van de machine of hulpstukken, leest u eerst het hoofdstuk 'problemen oplossen' voordat u hulp inroept.**

  Voor hints/tips en receptideeën gaat u naar de website van Kenwood: www.kenwoodworld.com

  Als u hulp nodig hebt met:
- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie

  kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC
Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. 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. De machine is niet ingeschakeld. .	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Zet de stroomschakelaar (11) 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 schoep of het mes is niet bevestigd wanneer groente zacht wordt gemaakt. De ingestelde temperatuur is te hoog.	Gebruik altijd de schoep of het mes. Controleer of de juiste temperatuur is ingesteld.
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.
Op het display staat lid ⚠	Het deksel zit niet goed dicht.	Controleer of de vergrendelingslipjes van het deksel goed in de handvatten zitten.
Op het display staat foutbericht E01, E02, E04.	De machine functioneert niet goed.	Schakel de machine uit, haal de stekker uit het stopcontact en wacht 30 seconden. Steek de stekker weer in het stopcontact. Als dit het probleem niet verhelpt, raadpleegt u het deel 'klantenservice'.
Op het display staat foutbericht E03.	De machine is uitgeschakeld of overbelast.	Verminder het aantal ingrediënten in de kom. Schakel de machine uit. Laat de machine 15 minuten afkoelen. Start de machine opnieuw.
Tijdens het stoomprogramma verschijnt H2O op het display.	De bescherming tegen droog koken is geactiveerd. Er is geen water of de machine is droog gekookt.	Schakel de machine uit en weer aan. Voeg water toe tot aan de markering voor 300 ml

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer toute pièce / tout accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Veuillez maintenir toute partie de votre corps, vos bijoux et tout vêtement ample éloignés des pièces en mouvement et des pièces / accessoires installés.
- Retirez toujours couteau hachoir avant de verser le contenu hors du bol.
- Veillez à maintenir vos mains et tout ustensile hors du bol tant que l'appareil demeure branché.
- Ne laissez jamais l'appareil branché et sans surveillance, hormis si le ⊘ s'affiche à l'écran.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " service après-vente ".
- Ne dépassez jamais le repère de remplissage maximum de 1,5 litre marqué à l'intérieur du bol.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Faites attention lorsque vous manipulez ou touchez une quelconque partie de l'appareil tant qu'il fonctionne en mode cuisson ou de suite après la cuisson. Et plus particulièrement le bol, le couvercle et les ustensiles car ils demeurent toujours chauds bien après que l'appareil ait été éteint.
- Utilisez les poignées pour retirer et transporter le bol. Utilisez des gants de cuisson lorsque vous manipulez le bol et les ustensiles chauds.

- La partie inférieure du bol reste toujours chaude bien après l'arrêt de la fonction de maintien au chaud. Faites attention lorsque vous manipulez l'appareil et utilisez toujours un dessous de plat pour protéger la surface de travail lorsque vous posez le bol sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Faites attention à l'évaporation de chaleur provenant du bol lorsque vous retirez le couvercle ou le bouchon.
- N'ôtez pas le couvercle ou la touche tant que le liquide est en train de bouillir.
- Installez toujours la touche lorsque vous hachez des aliments.
- Utilisez uniquement le bol et les ustensiles fournis avec l'appareil.
  N'utilisez jamais le bol avec toute autre source de chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en mode cuisson avec le bol vide.
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la touche Démarrer / Pause, ou Annuler.
  Si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive, l'appareil sera endommagé et susceptible de provoquer des blessures.
- Lorsque vous utilisez cet appareil, veillez à ce qu'il soit placé sur une surface éloignée du bord. Ne le disposez pas juste en-dessous de placards suspendus.
- Pour un fonctionnement en toute sécurité et sûr, veillez à ce que le socle du bol et les capteurs de température soient propres et secs avant toute cuisson.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner via un minuteur externe ou un système de commande à distance à part.
- Veillez à ce que les aliments soient entièrement cuits et bien chauds avant de manger.
- Il est recommandé de consommer la nourriture peu de temps après ou de la laisser refroidir rapidement, et ensuite de la mettre au réfrigérateur le plus rapidement possible.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l’expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l’utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu’un enfant puisse s’en saisir.
- N’employez l’appareil qu’à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l’appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher votre appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

Avant d'utiliser votre robot pour la première fois,

- Retirer les cache-lames en plastique présents sur la lame.
  Ces cache-lames doivent être mis au rebut car ils sont utilisés uniquement pour protéger les lames au cours de la fabrication et lors des opérations de transport.
- Lavez les pièces : reportez-vous à la section " entretien et nettoyage ".

légende

① bouchon
② couvercle
③ ouverture pour le remplissage
④ encoches de verrouillage
⑤ joint d'étanchéité du couvercle
⑥ mélangeur
⑦ couteau hachoir
⑧ panier vapeur
⑨ poignées
⑩ bol de cuisson
⑪ interrupteur
⑫ bloc moteur
⑬ écran d'affichage
⑭ gobelet mesureur
⑮ spatule
⑯ touche de sélection de la température
⑰ touche de réduction du temps
⑱ touche d'augmentation du temps
⑲ touche sélection des vitesses
⑳ touche d'annulation
㉑ touche mixer
㉒ touche démarrage / pause
㉓ programme plat mijotés
㉔ programme sauces / soupes
㉕ programme vapeur

Symboles de l'écran d'affichage

㉖ température sélectionnée
㉗ couvercle retiré lid ⚠
㉘ temps programmé
㉙ vitesse sélectionnée
㉚ avertissement température chaude
㉛ phase du programme
㉜ mode de cuisson

utilisation de votre robot cuiseur multi-fonctions

1 Allumez l'appareil en appuyant sur l'nterrupteur ⑪ située sur la gauche du bloc moteur. Un bip retentit, les témoins lumineux des programmes s'allument et l'écran d'affichage s'éclaire un instant. L'écran s'affiche - -- et passe ensuite en mode pause.
2 Installez le bol sur le bloc moteur avec les repères de remplissage maximum positionnées au dos de l'appareil. Appuyez légèrement dessus pour le mettre en place.
3 Installez le mélangeur ⑥, le couteau hachoir ⑦ ou le panier vapeur ⑧ sur le bol.
- Utilisez le couteau hachoir pour émincer des ingrédients avant de cuisiner et pour réduire en purée une fois la cuisson terminée.
- Utilisez le mélangeur pour les recettes nécessitant de mélanger délicatement les ingrédients sans les réduire en morceaux.

4 Ajoutez les ingrédients devant être traités ou à cuire.
5 Installez le couvercle et le bouchon –, avec le bouchon positionné dans le coin droit de la face avant. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les encoches du système de verrouillage soient alignées avec les poignées et le bouchon positionné vers la partie avant de l'unité.
6 Sélectionnez l'une des options suivantes :

● Cuisson manuelle
Programme plats mijotés
Programme sauces / soupes
Programme vapeur

Remarque : Lorsqu'une touche de programme présélectionné est appuyée, le robot émet un bip et la barre au-dessus de la touche concernée s'allumera.

Mode pause

- Si aucune sélection n'est effectuée dans les 5 minutes, l'appareil passe en mode pause et - -- s'affiche à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle fonction pour réactiver le robot.

7 Appuyez sur la touche Demarrage/Pause pour lancer la cuisson.

8 Chaque fois qu'une phase de programme est terminée, la barre au-dessus de la touche de programme concernée s'allume automatiquement et le robot passe sur le cycle Maintien au chaud pendant 30 minutes.

9 Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche Demarrage/Pause et retirez ensuite le couvercle. Faites attention car le bol et le couvercle peuvent être chauds.

Cycle de maintien au chaud

- Durant le cycle de Maintien au chaud, les ingrédients continuent d'être mélangés à 65°C.
- Pour arrêter le cycle de Maintien au chaud, appuyez sur la touche Démarrer / Pause pour mettre le robot sur pause. Retirez le couvercle pour vérifier la progression ou ajouter d'autres ingrédients, et appuyez ensuite sur la touche Démarrer / Pause pour reprendre la cuisson. Si vous appuyez sur la touche Annuler pendant le cycle de Maintien au chaud, le programme revient aux paramètres par défaut.
- Lorsque le minuteur est redescendu jusqu'à 0:00 en mode manuel ou à la fin de chaque phase de programme, le robot passe automatiquement sur le cycle de Maintien au chaud pendant 30 minutes.
- Le robot émet un bip toutes les 10 secondes au cours de la première minute, puis toutes les 30 secondes pour indiquer que le robot est en cycle de Maintien au chaud et que le cycle de cuisson est terminé.

Après la cuisson

- Faites attention lorsque vous manipulez ou touchez une partie de l'appareil alors qu'il est en mode de cuisson ou après la cuisson, ET PLUS PARTICULIÈREMENT BOL ET LES USTENSILES car ils sont toujours CHAUDS bien longtemps après que l'appareil ait été éteint.
- Utilisez les poignées pour retirer et transporter le bol. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le bol et les ustensiles chauds.
- La partie inférieure du bol reste toujours chaude bien après l'arrêt de la fonction cuisson. Faites attention lors des opérations d'entretien et de nettoyage.

Astuces & conseils

- La viande crue et les légumes durs doivent être découpés en petits morceaux avant de les mettre dans le bol.
- Pour éviter que les ingrédients attachent ou brûlent, utilisez toujours le mélangeur ou le couteau hachoir lorsque vous réalisez des recettes à base de lait.
- Coupez les ingrédients en morceaux de taille égale car cela permet d'obtenir une cuisson homogène.
- Lorsque cela s'avère nécessaire, nous vous recommandons de faire revenir la viande et les légumes à la poêle sur le feu avant de les ajouter dans le bol du robot. L'appareil est capable d'attendrir les légumes, à savoir que les oignons ne bruniront pas ou les aliments ne doreront pas.
- Utilisez la spatule fournie pour racler vers le bas les ingrédients entre chaque phase de programme.

Explication des symboles apparaissant à l'écran d'affichage	
㉖	Indique la température sélectionnée = 65° C = 92° C = 100° C
㉗ lid	Le triangle d'avertissement rouge apparaît à l'écran d'affichage si le couvercle est retiré ou en position non verrouillée.
㉘ 8:88 hr min	Il s'agit de l'heure sélectionnée en heures et en minutes. Le décompte débute une fois la touche Démarrer / Pause appuyé.
㉙	Indique le type de vitesse sélectionnée - mélange en continu – vitesse lente et constante, adaptée pour mélanger les sauces. - mélange intermittent avec de courtes pauses. Lorsque l'appareil est sur cette position, il fonctionne par intermittence à vitesse faible toutes les 5 secondes pendant environ 2 tours. - mélange intermittent avec de longues pauses. Lorsque l'appareil est sur cette position, il fonctionne par intermittence à vitesse faible toutes les 30 secondes, ce qui est adapté pour les plats mijotés.
㉚	Témoin lumineux d'indication de chaleur – La barre rouge apparaît sur l'écran d'affichage si la température du bol est supérieure à 60° C.
㉛ 1 2 3 4	Indique la phase de programme de 1 à 4.
㉜	Lorsque le s'affiche à l'écran, l'opération de cuisson continue et aucune action supplémentaire n'est nécessaire. Si vous laissez l'appareil dans ce mode, faites très attention à ce qui suit :- a) Assurez-vous de suivre les instructions en ce qui concerne les températures et les quantités maximales à traiter. Ne remplissez pas au dessus du repère de 1,5 litre de liquide b) Veillez à ce que le cordon et le robot se trouvent bien hors de la portée des enfants et éloignés du bord du plan de travail. c) Si la durée est programmée pour 1 heure ou plus, vérifiez la progression régulièrement pour veiller à ajouter suffisamment de liquide et vous assurer que les aliments ne cuisent pas trop. d) Le symbole ne s'affiche que lorsque la température est réglée sur 92° C ou 65° C et lorsque les programmes de présélection sont utilisés.

Mode manuel

Sélectionnez manuellement la température souhaitée, la durée, la vitesse.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Astuces & conseils

- Une fois le minuteur ayant décompté jusqu'à 0:00, l'unité émet un bip et passe sur le cycle Maintien au chaud pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, l'affichage passe en mode pause jusqu'à ce qu'une nouvelle sélection soit effectuée.

temp	3 réglages de température différents peuvent être sélectionnés.	3 réglages = 65° C = 92° C = 100° C
timer	La durée peut être sélectionnée en appuyant sur les touches (-) et (+) jusqu'à ce que la durée souhaitée soit atteinte. Remarque : Maintenez la touche enfoncé pendant 3 secondes pour faire défiler les durées plus rapidement.	La durée peut être sélectionnée manuellement entre 1 min – à 3 heures
stir	Trois types de vitesses sont disponibles, pour vous permettre ainsi de sélectionner la quantité appropriée à mélanger pour les recettes individuelles. Certaines recettes nécessitent un mélange constant pour éviter que les ingrédients n'accrochent au fond du bol, tandis que d'autres requièrent un mélange intermittent pour conserver la consistance des aliments. - mélange en continu – vitesse lente et constante, adaptée pour mélanger les sauces. - mélange intermittent avec de courtes pauses. Lorsque l'appareil est sur cette position, il fonctionne par intermittence à vitesse faible toutes les 5 secondes pendant environ 2 tours. - mélange intermittent avec de longues pauses. Lorsque l'appareil est sur cette position, il fonctionne par intermittence à vitesse faible toutes les 30 secondes, ce qui est adapté pour les plats mijotés, etc.	
cancel	• Appuyez pour annuler à tout moment la phase du programme ou la fonction sélectionnée. • Si vous appuyez au cours d'un programme de présélection, le robot repasse sur les paramètres par défaut. • L'appareil peut être redémarré en sélectionnant la phase du programme requise à l'écran et en appuyant sur démarrage. Pour activer - appuyez sur la touche et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes : le robot émet un bip jusqu'à ce que la fonction soit annulée.	

Mode manuel - suite	
chop	**Ingrédients froids** Opérez par de courtes impulsions pour émincer ou maintenez enfoncé pour des impulsions plus longues, pour réduire en purée et mélanger entièrement les aliments. Remarque : La fonction émincer ne fonctionne pas en continu lorsque l'unité ou les ingrédients sont froids. Si la touche est maintenu enfoncé manuellement, l'affichage compte à rebours pendant 2 minutes. **Robot / Ingrédients chauds (Avertissement Température chaude à l'écran)** Remarque : Pour éviter toute éclaboussure excessive, la vitesse sera restreinte après le cycle de cuisson ou tant que le bol / les ingrédients sont encore chauds. Le fait de maintenir la touche enfoncé permet d'augmenter graduellement la vitesse jusqu'à ce que la vitesse de traitement soit atteinte. la touche fonctionne pendant un maximum de 2 minutes avant de s'éteindre automatiquement. Pour arrêter l'opération avant que la fin des 2 minutes, appuyez une nouvelle fois soit sur la touche Annuler soit sur la touche Mixer. ● **Le bouchon doit toujours être installé lorsque vous utilisez la fonction mixer.**
start - pause	Après avoir sélectionné un programme ou réglé manuellement la fonction souhaitée, appuyez sur la touche Démarrer / Pause une fois pour lancer la cuisson. Appuyez sur la touche une nouvelle fois pour mettre l'opération sur pause. L'écran d'affichage clignote lorsque l'unité a été mise sur pause. ● Si la touche Démarrer / Pause est appuyé sans qu'une fonction ait été sélectionnée, le robot émet trois bips pour indiquer qu'une action est requise.

Programme Plats Mijotés (23)

Utilisez ce réglage pour réaliser des ragoûts, mijoter des plats, des currys, du risotto et des recettes de plats similaires.

Phases du programme

Phase 1 – recommandée pour attendrir les légumes et la viande avant la cuisson.
Phase 2-3 – pour monter les ingrédients à ébullition, jusqu'à ce qu'ils mijotent.
Phase 4 – lorsqu'il faut un temps de cuisson rallongé ou pour ajouter des ingrédients délicats nécessitant un temps de cuisson plus court.

Réglage du programme

Appuyez sur la touche du programme et réglez chaque phase telle que requise. Une fois chaque phase réglée, vous devez appuyer sur la touche une nouvelle fois ; autrement, tous les changements effectués seront perdus.

Remarque : Lorsque la touche est appuyé, le robot émet un bip et la barre au-dessus de la touche concernée s'allume.

Utilisez la spatule fournie pour racler les ingrédients vers le bas entre chaque phase du programme.

Phase du programme	Affichage du réglage par défaut	Éventail de températures	Éventail de durées	Options disponibles pour mélanger
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65° C = 92° C = 100° C	1 min – 30 minutes	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65° C = 92° C = 100° C	1 min – 30 minutes	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65° C = 92° C	1 min – 2 heures	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65° C = 92° C	1 min – 2 heures	

- Une fois la phase 4 réglée et la touche appuyé, l'affichage repasse à la phase 1 et indique la température sélectionnée, l'heure et le type de mélange.
- Remarque : si nous n'appuyez pas sur le après la phase 4, le programme repasse sur les paramètres par défaut.

Remarque:

- À la fin de chaque phase, le robot émet un bip et passe sur le cycle de Maintien au chaud pendant 30 minutes jusqu'à ce que la phase suivante soit sélectionnée ou que la cuisson redémarre. Pour arrêter le cycle de Maintien au chaud, appuyez sur la touche Démarrer / Pause pour mettre le robot sur pause. Retirez le couvercle pour vérifier la progression ou ajouter d'autres ingrédients, et appuyez ensuite sur la touche Démarrer / Pause pour reprendre la cuisson. Si vous appuyez sur la touche Annuler pendant le cycle de Maintien au chaud, le programme revient aux paramètres par défaut.
- Si le couvercle est retiré en cours d'opération, le robot se mettra en pause jusqu'à ce que le couvercle soit remis correctement en place.
- Une fois la touche Démarrer / Pause appuyé, le choix de la température, de la durée et de la vitesse peut être modifié sans devoir annuler le programme. Appuyez simplement sur la touche de la fonction que vous souhaitez modifier.
- Si la phase 4 n'est pas réglée, l'unité passera automatiquement sur le cycle de Maintien au chaud pendant 30 minutes après la phase 3.

Programme Plats Mijotés (23)

Idées de recettes – à adapter selon vos goûts personnels et préférences.

Recette / Ingrédients	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4
Ragoût de bœuf	**Huile & Bœuf** Vitesse 2 10 minutes 100° C	**Ajouter les légumes** Vitesse 1 15 minutes 100° C	**Ajouter du liquide** Vitesse 1 20 minutes 92° C	**Supplémentaires Ingrédients** Vitesse 3 2 heures 92° C
Chilli con carne (400 g de bœuf émincé)	**Huile et Viande émincée** Vitesse 2 10 minutes 100° C	**Ajouter du liquide** Vitesse 1 15 minutes 100° C	**Ajouter les haricots** Vitesse 1 20 minutes 92° C	N/A
Marmite au poulet	**Attendrir les légumes dans l'huile** Vitesse 2 10 minutes 100° C	**Ajouter la farine** Vitesse 1 5 minutes 100° C	**Ajouter le liquide** Vitesse 1 10 minutes 92° C	**Ajoutez le poulet** Vitesse 1 20 – à 30 minutes 92° C
Curry au poulet	**Huile et Purée** Vitesse 2 10 minutes 100° C	**Tomates et Lait de coco** Vitesse 1 15 minutes 100° C	**Ajoutez le poulet** Vitesse 1 15-20 minutes 92° C	N/A
Macaroni au fromage (900 ml de lait & 250 g de Macaroni)	**Farine et Beurre** Vitesse 2 10 minutes 100° C	**Ajouter le lait** Vitesse 1 15 minutes 100° C	**Ajouter les macaroni** Vitesse 1 20 minutes 92° C	N/A
Paella	**Attendrir les légumes** Vitesse 3 10 minutes 100° C	**Ajouter le riz** Vitesse 1 3 minutes 100° C	**Ajouter le liquide** Vitesse 1 15 minutes 92° C	**Ajouter les fruits de mer** Vitesse 1 15 minutes 92° C
Ratatouille	**Huile, Oignon et Ail** Vitesse 2 10 minutes 100° C	**Légumes** Vitesse 1 15 minutes 100° C	**Laissez mijoter** Vitesse 1 15 - 20 minutes 92° C	N/A
Risotto (360 g de riz)	**Attendrir les légumes** Vitesse 2 5 minutes 100° C	**Riz et Vin** Vitesse 1 15 minutes 100° C	**Ingrédients supplémentaires** Vitesse 1 10 – 15 minutes 92° C	**Ingrédients supplémentaires** Vitesse 2 92° C
Curry aux légumes	**Huile, Curry en poudre** Vitesse 2 10 minutes 100° C	**Légumes et Liquide** Vitesse 1 40 minutes 92° C	N/A	N/A

Programme sauces / soupes (24)

Utilisez ce réglage pour cuisiner toute une variété de sauces et de soupes.

Phases du programme

Phase 1 – recommandée pour attendrir les légumes et d'autres ingrédients avant la cuisson.
Phase 2 – ajoutez du liquide et faites monter les ingrédients à ébullition, jusqu'à ce qu'ils mijotent.

Régler le programme

Appuyez sur la touche du programme et réglez chaque phase telle comme il se doit.
Une fois que chaque phase a été sélectionnée, vous devez appuyer de nouveau sur la touche ; autrement tous les changements effectués seront perdus.
Remarque : Lorsque la touche est appuyé, le robot émet un bip et la barre au-dessus du touche concerné s'allume.
Utilisez la spatule fournie pour racler les ingrédients vers le bas entre chaque phase du programme.

Programme Phase	Affichage du réglage par défaut	Éventail de températures	Éventail de temps	Options de mélange disponibles
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65° C = 92° C = 100° C	1 min – 30 minutes	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65° C = 92° C = 100° C	1 min – 2 heures	

- Une fois la phase 2 réglée et la touche appuyé, l'affichage repasse à la phase 1 et indique la température sélectionnée, l'heure et le type de mélange choisi.
- Appuyez ensuite sur la touche Démarrer / Pause pour commencer la cuisson.
  Remarque : Si vous n'appuyez pas sur le après la phase 2, le programme repasse sur les paramètres par défaut.

Remarque :

- À la fin de chaque phase, le robot émet un bip et passe sur le cycle de Maintien au chaud pendant 30 minutes jusqu'à ce que la phase suivante soit sélectionnée ou que la cuisson redémarre. Pour arrêter le cycle de Maintien au chaud, appuyez sur la touche Démarrer / Pause pour mettre le robot sur pause. Retirez le couvercle pour vérifier la progression ou ajouter d'autres ingrédients, et appuyez ensuite sur la touche Démarrer / Pause pour reprendre la cuisson. Si vous appuyez sur la touche Annuler pendant le cycle de Maintien au chaud, le programme revient aux paramètres par défaut.
- Une fois la touche Démarrer / Pause appuyé, le choix de la température, de la durée et du type de mélange peut être modifié sans devoir annuler le programme. Appuyez simplement sur la touche de la fonction que vous souhaitez modifier.

Programme sauces / soupes (24)

Idées de recettes – à adapter selon vos goûts personnels et préférences.

Recettes / ingrédients	**Phase 1**	**Phase 2**	**Couteau hachoir ou mélangeur**
Soupe à base de bouillon 1,5 litres	**Attendrir les légumes**	**Ajouter le liquide et faire mijoter**	Couteau hachoir
	Vitesse 1 ◢ 10 minutes 100° C ∫∫∫	Vitesse 1 ◢ 15 - 45 minutes 92° C ∫∫	Pour réduire en purée Terminez la cuisson en transformant la préparation en purée, en appuyant pour ce faire pendant 1 minute sur la touche mixer.
Sauce à la tomate (400 g de tomates écrasées)	**Huile et purée**	**Ajouter les tomates**	Mélangeur
	Vitesse 2 ◢◢ 10 minutes 100° C ∫∫∫	Vitesse 1 ◢ 15 minutes 100° C ∫∫∫	
Curry aux légumes	**Huile, curry en poudre**	**Légumes et liquide**	Mélangeur
	Vitesse 2 ◢◢ 10 minutes 100° C ∫∫∫	Vitesse 1 ◢ 40 minutes 92° C ∫∫	
Sauce bolognaise	**Purée Huile et tomates**	**Bœuf émincé et tomates**	Mélangeur
	Vitesse 2 ◢◢ 10 minutes 100° C ∫∫∫	Vitesse 1 ◢ 35 minutes 100° C ∫∫∫	

Programme vapeur ㉕

Utilisez ce réglage pour cuire à la vapeur les légumes, le poulet ou le poisson.

Phase du Programme	Affichage du réglage par défaut	Éventail de températures	Éventail des durées	Options de vitesse
Phase 1 Vapeur	1 0:30 min timer – +	= 100° C	1 min – 30 minutes	Aucune

1 Installez le bol avec de l'eau jusqu'au niveau du repère de 300 ml .
2. Insérez le panier vapeur ⑧ sur le bol avec les aliments à cuire.
3. Installez et verrouillez le couvercle. Inserez le bouchon de remplissage.
4. Appuyez sur la touche). Remarque : lorsque la touche est appuyée, le robot émet un bip et la barre au-dessus du touche concerné s'allume.
5 Réglez le programme sur la durée de la cuisson vapeur souhaitée et appuyez sur la touche Démarrer / Pause. Un bip retentit alors, dès lors que la température 100° C est atteinte.
Remarque : le minuteur ne commence le compte à rebours qu'à partir du moment où l'eau a atteint son point d'ébullition. La durée affichée à l'écran clignote tant que le point d'ébullition (100° C) n'est pas atteint.

Astuces & conseils

- La température est réglée sur 100° C et les options de mélange ne peuvent pas être sélectionnées.
- Les durées de cuisson sont fournies à titre indicatif uniquement. Vérifiez toujours que les aliments sont suffisamment cuits avant de manger.
- Si les aliments ne sont pas assez cuits, prolongez la durée de cuisson. Il se peut qu'il faille rajouter de l'eau.
- Laissez des espaces entre les aliments et ne superposez pas la nourriture dans le panier.
- Les morceaux de taille similaire cuisent de manière plus homogène.
- Lorsque vous cuisez à la vapeur des aliments différents, si l'un d'entre eux nécessite moins de temps de cuisson, ajoutez-le plus tard.
- Ne laissez pas l'unité bouillir à sec, remplissez d'eau selon le besoin.

Lignes directives pour cuire à la vapeur			
Aliments	**Quantité**	**Préparation**	**Temps de cuisson recommandé (en minutes)**
Haricots verts ou d'Espagne	50 g	Pelez et émincez finement	5 – 10
Broccoli	100 g	Découpez en bouquets	10 – 15
Carottes	120 g	Émincez finement	10 - 15
Chou-fleur	100 g	Découpez en bouquets	10 – 15
Pommes de terre nouvelles	270 g	Lavez et coupez les plus grosses pommes de terre en petits morceaux	10 – 15
Poulet, Poitrine désossée	3 (330 g)	–	15 – 20
Poisson Filets ou Steak	2 (230 g)	–	10 – 15

entretien et nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.

bloc moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.

capteurs de température du bol

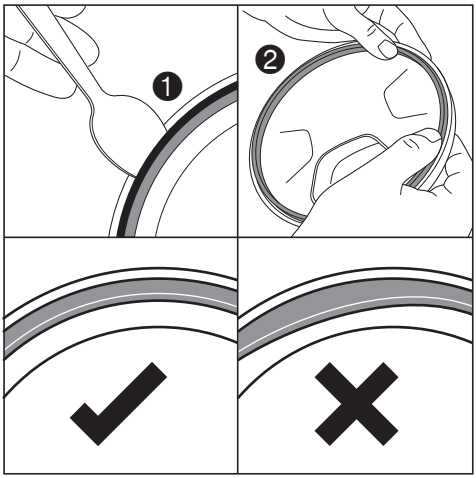
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez-les minutieusement. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'instruments pointus pour nettoyer les capteurs.

bol / mélangeur / couteau hachoir

- Lavez les pièces à la main, puis séchez-les minutieusement.
- Si des aliments accrochent ou brûlent à l'intérieur du bol, retirez-en le plus possible à l'aide d'une spatule. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Retirez tous les dépôts tenaces à l'aide d'une brosse de nettoyage. Même si le bol est décoloré, cela n'altère en rien sa performance.

Couvercle

- Retirez toujours le joint d'étanchéité du couvercle avant de le nettoyer.
- Soulevez la bague noir qui soutien le joint en plaçant une cuillère entre le support noir et le couvercle ❶. N'utilisez aucun objet pointu tel qu'un couteau car cela pourrait endommager le joint d'étanchéité.
- Après le nettoyage, remettez le joint d'étanchéité sur le couvercle - appuyez dessus pour l'insérer en place, et assurez-vous qu'il soit correctement positionné ❷. Remarque : des fuites se produiront si le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé.



lavage au lave-vaisselle
Les pièces lavables peuvent également passer au lave-vaisselle ; dans ce cas, disposez-les dans le panier du haut de votre lave-vaisselle. Évitez de placer des pièces dans le panier du bas, directement sur la résistance. Il est recommandé d'appliquer un programme à basse température (maximum 50° C)

Pièces	lavables en machine
Bol	✔
Couvercle et joint d'étanchéité	✔
Mélangeur	✔
Couteau hachoir	✔
Panier vapeur	✔

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- **Si vous rencontrez des problèmes avec le fonctionnement de votre machine ou des accessoires, avant d'appeler le service après-vente, veuillez consulter le guide de dépannage**

  Pour des astuces / conseils et des idées de recettes, nous vous invitons à visiter le site web de Kenwood : www.kenwoodworld.com

  Si vous avez besoin d'aide concernant :
- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations

  contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Guide de dépannage

Problème	**Cause**	**Solution**
Absence d'alimentation / l'écran d'affichage ne s'affiche pas.	L'appareil n'est pas branché. La commande d'allumage ON ne fonctionne pas.	Vérifiez si l'appareil est branché. Appuyez sur la commande d'allumage ON (11) sur la position On.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le bol n'est pas correctement positionné. la touche Démarrer n'est pas appuyé. La durée n'est pas réglée.	Vérifiez que le bol est bien en place sur le bloc moteur. Appuyez sur la touche Démarrer pour lancer la cuisson. Vérifiez le réglage de la durée.
Des aliments accrochent ou brûlent dans le fond du bol.	Le Mélangeur n'est pas installée lorsque vous attendrissez les légumes. La température sélectionnée est trop élevée.	Utilisez toujours le mélangeur ou le couteau. Vérifiez que la température sélectionnée est bien celle qui convient.
Des fuites se produisent à partir du couvercle pendant l'opération.	Le joint d'étanchéité du couvercle n'est pas correctement installé sur le couvercle.	Reportez-vous à la section “ entretien et nettoyage ” pour savoir comment installer le joint.
L'affichage indique lid ⚠	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Vérifiez que les encoches de verrouillage du couvercle se trouvent correctement insérées à l'intérieur des poignées.
L'affichage indique les messages d'erreur E01, E02, E04.	Le robot ne fonctionne pas correctement.	Éteignez et débranchez le robot et attendez 30 secondes. Rebranchez-le et si cela ne résout pas le problème, reportez-vous à la rubrique " service après vente ".
L'affichage indique le message d'erreur E03,	Le robot a calé ou est en surcharge.	Diminuez la quantité des ingrédients présents dans le bol, éteignez et laissez le robot refroidir pendant 15 minutes avant de redémarrer.
L'affichage indique H2O alors que vous êtes en train d'utiliser le programme vapeur	La protection anti-cuisson à sec est activée. Absence d'eau ou l'appareil fonctionne à sec pendant l'opération.	Éteignez et rallumez ensuite. Ajoutez de l'eau jusqu'au repère de 300 ml .

Sicherheit

- Bitte diese Anleitungen sorgfältig durchlesen und zum späteren Nachschlagen aufbewahren.
- Sämtliche Verpackungen und Aufkleber bitte entfernen.
- Das Gerät vor dem Anbringen/Abnehmen von Zubehörteilen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Körperteile, Schmuck und lockere Kleidung von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen/Zubehörteilen fernhalten.
- Vor dem Entleeren der Schüssel immer den Messereinsatz herausnehmen.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, es sei denn, das Symbol ⊘ wird auf dem Display angezeigt.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Kundendienst und Wartung“.
- Die Schüssel immer nur maximal bis zu ihrer innen angezeigten 1,5-Liter-Markierung füllen.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Vorsicht beim Handhaben oder Berühren irgendwelcher Teile der Maschine im Kochmodus oder nach dem Kochen. Das gilt vor allem für die Schüssel, den Deckel und Zubehörteile, da sie noch lange nach Ausschalten des Geräts HEISS bleiben.
- Schüssel beim Abnehmen und Tragen an ihren Griffen anfassen. Topflappen zum Handhaben der heißen Schüssel und Zubehörteile verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Im Umgang damit vorsichtig sein und beim Absetzen der Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen eine Schutzmatte als Unterlage verwenden.

- Vorsicht mit heißem Dampf, der aus der Schüssel austreten kann, insbesondere beim Entfernen des Deckels oder der Einfüllkappe.
- Den Deckel oder die Einfüllkappe nicht abnehmen, während Flüssigkeit kocht.
- Bei Verwendung der Zerkleinerungsfunktion stets die Einfüllkappe aufsetzen.
- Nur die Schüssel und Zubehörteile benutzen, die zum Lieferumfang dieses Geräts gehören.
  Die Schüssel niemals mit einer anderen Hitzequelle verwenden.
- Das Gerät niemals im Kochmodus bei leerer Schüssel betreiben.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets die Start-/Pause-Taste oder die Abbrechen-Taste betätigen. **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- Bei Gebrauch dieses Geräts sicherstellen, dass es auf einer ebenen Oberfläche und nicht direkt an der Kante steht. Nicht unter Hängeschränken aufstellen.
- Zum ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Geräts vor dem Kochen sicherstellen, dass Schüsselboden und Temperaturfühler sauber und trocken sind.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Vor dem Essen immer sicherstellen, dass die Speisen gar und durch und durch heiß sind.
- Speisen sollten kurz nach dem Kochen verzehrt oder schnell abgekühlt und so bald wie möglich in den Kühlschrank gestellt werden.

- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein. Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Netzanschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.**
- Dieses Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG sowie der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

- Die Kunststoff-Schutzabdeckung vom Messereinsatz abnehmen.
  Diese Abdeckungen sollten entsorgt werden, da sie lediglich zum Schutz der Messer bei Herstellung und Transport dienen.
- Die Teile waschen: siehe „Pflege und Reinigung“.

Legende

① Einfüllkappe
② Deckel
③ Einfüllöffnung
④ Verriegelungszungen
⑤ Deckeldichtung
⑥ Rührelement
⑦ Messereinsatz
⑧ Dampfgareinsatz
⑨ Griffe
⑩ Kochschüssel
⑪ Betriebsschalter
⑫ Antriebseinheit
⑬ Display
⑭ Messbecher
⑮ Spatel
⑯ Temperaturtaste
⑰ Timer - Minus-Taste
⑱ Timer - Plus-Taste
⑲ Rührtaste
⑳ Abbrechen-Taste
㉑ Zerkleinerungstaste
㉒ Start/Pause-Taste
㉓ "Eintopf+"-Programm
㉔ Soßen/Suppen-Programm
㉕ Dampfprogramm

Display-Symbole

㉖ Temperaturauswahl
㉗ Deckel entfernt lid ⚠
㉘ Zeitauswahl
㉙ Rührauswahl
㉚ Achtung - heiße Temperatur
㉛ Programmphase
㉜ Kochmodus ☑

Verwendung Ihrer Küchenmaschine mit Kochfunktion

1 Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Betriebsschalter ⑪ an der linken Seite der Antriebseinheit betätigen. Das Gerät piept, die Programmleuchten schalten sich ein und das Display leuchtet einen Moment lang auf. Sodann erscheint auf dem Display - -- und das Gerät geht in den Standby-Modus über.

2 Setzen Sie die Schüssel so auf die Antriebseinheit, dass die Füllstandmarkierungen nach hinten weisen. Drücken Sie die Schüssel leicht nach unten, bis sie einrastet.

3 Setzen Sie das Rührelement ⑥, den Messereinsatz ⑦ oder den Dampfgareinsatz ⑧ in die Schüssel ein.

- Verwenden Sie den Messereinsatz zum Zerkleinern von Zutaten vor dem Kochen und zum Pürieren nach dem Kochen.
- Verwenden Sie das Rührelement zum sanften Vermischen der Zutaten, ohne diese zu zerkleinern.

4 Geben Sie die Zutaten hinein, die verarbeitet oder gekocht werden sollen.

5 Setzen Sie Deckel und Einfüllkappe auf – die Einfüllkappe sollte sich vorne rechts befinden. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die Verriegelungszungen auf die Griffe ausgerichtet sind und sich die Einfüllkappe vorne am Gerät befindet.

6 Wählen Sie eine der folgenden Optionen:

● Manuelles Kochen
"Eintopf+"-Programm
Soßen/Suppen-Programm
Dampfgar-Programm

Hinweis: Wenn eine Programmtaste gedrückt wird, piept das Gerät und der Balken über der entsprechenden Taste leuchtet auf.

Standby-Modus

- Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Auswahl getroffen wird, geht das Gerät in den Standby-Modus über und auf dem Display erscheint `- --`. Drücken Sie eine beliebige Funktionstaste, um das Gerät wieder zu aktivieren.

7 Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Kochvorgang zu starten.

8 Nach Abschluss jeder Programmphase leuchtet der Balken über der relevanten Programmtaste auf und das Gerät schaltet automatisch auf den 30-minütigen Warmhaltevorgang um.

9 Zum Stoppen des Geräts drücken Sie die Start/Pause-Taste und nehmen dann den Deckel ab. Seien Sie vorsichtig, da Schüssel und Deckel sehr heiß sein werden.

Warmhaltevorgang

- Beim Warmhaltevorgang werden die Zutaten ständig bei 65°C gerührt.
- Zur Unterbrechung des Warmhaltevorgangs drücken Sie die Start/Pause-Taste. Nehmen Sie den Deckel ab, um den Forschritt zu überprüfen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, und drücken Sie dann zum Fortsetzen des Kochvorgangs erneut die Start/Pause-Taste. Wenn Sie die Abbrechen-Taste während des Warmhaltevorgangs drücken, kehrt das Programm zu den Standardeinstellungen zurück.
- Sobald der Timer auf 0:00 heruntergezählt hat (entweder im manuellen Modus oder am Ende einer Programmphase), schaltet sich automatisch 30 Minuten lang der Warmhaltevorgang ein.
- In der ersten Minute piept das Gerät alle 10 Sekunden und dann alle 30 Sekunden, um anzuzeigen, dass nun der Warmhaltevorgang eingeschaltet und der Kochvorgang abgeschlossen ist.

Nach dem Kochen

- Vorsicht beim Berühren irgendwelcher Teile des Geräts im Kochmodus oder nach dem Kochen. Dies gilt INSBESONDERE FÜR DIE SCHÜSSEL UND ZUBEHÖRTEILE, da diese noch lange nach Ausschalten des Geräts HEISS bleiben.
- Schüssel beim Abnehmen und Tragen an ihren Griffen anfassen. Topflappen zum Handhaben der heißen Schüssel und Zubehörteile verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Seien Sie vorsichtig beim Handhaben und Reinigen.

Tipps und Hinweise

- Rohes Fleisch und hartes Gemüse sollten vor dem Hinzugeben in die Schüssel in kleine Stücke zerschnitten werden.
- Bei der Zubereitung von Rezepten auf Milchbasis stets das Rührelement oder den Messereinsatz verwenden, um zu verhindern, dass Zutaten festkleben oder einbrennen.
- Zutaten in gleich große Stücke schneiden, da so die Gerichte gleichmäßiger gegart werden.
- Wo erforderlich, empfehlen wir, Fleisch und Gemüse in einer Pfanne zu bräunen und anschließend in die Schüssel der Küchenmaschine zu geben. Die Maschine ist in der Lage, Gemüse wie z. B. Zwiebeln weich zu kochen, aber sie kann Zutaten nicht bräunen.
- Zwischen jeder Programmphase die Zutaten mit dem zugehörigen Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.

Erläuterung der Display-Symbole	
㉖	Zeigt die ausgewählte Temperatur an ʃ = 65°C ʃʃ = 92°C ʃʃʃ = 100°C
㉗ lid	Das rote Warndreieck erscheint auf dem Display, wenn der Deckel entfernt wurde oder nicht richtig verriegelt ist.
㉘ 8:88 hr min	Dies ist die ausgewählte Zeit in Stunden und Minuten. Der Timer startet, sobald die Start/Pause-Taste gedrückt wird.
㉙	Zeigt die ausgewählte Funktion an. - Ständiges Rühren – konstanter langsamer Rührvorgang, geeignet für Soßen. - Rühren mit kurzen Pausen. Bei der Wahl dieser Position schaltet sich einmal alle 5 Sekunden ein langsamer Rührvorgang von ca. 2 Umdrehungen ein - Rühren mit langen Pausen. Bei der Wahl dieser Position schaltet sich ein langsamer Rührvorgang von ca. 2 Umdrehungen alle 30 Sekunden ein, geeignet für Eintöpfe usw.
㉚	Warnanzeige „Heiß“ – der rote Balken erscheint auf dem Display, wenn die Schüsseltemperatur mehr als 60°C beträgt.
㉛ 1 2 3 4	Zeigt die Programmphasen von 1 bis 4 an.
㉜	Wenn das Symbol auf dem Display erscheint, wird der Kochvorgang fortgesetzt und es sind keine weiteren Aktionen erforderlich. Wenn Sie das Gerät in diesem Modus belassen, bitte auf Folgendes achten: a) Sicherstellen, dass alle Anleitungen zu Temperatur und Höchstmengen eingehalten wurden. Die 1,5-Liter-Markierung nicht überschreiten. b) Sicherstellen, dass Gerät und Kabel sich außer Reichweite von Kindern und nicht direkt an der Kante der Arbeitsfläche befinden. c) Ist die Zeit auf eine Stunde oder mehr eingestellt, den Vorgang regelmäßig überprüfen, um sicherzustellen, dass genügend Flüssigkeit vorhanden ist und die Speisen nicht zerkochen. d) Das Symbol erscheint nur, wenn die Temperatur auf 92°C oder 65°C eingestellt ist und ein Programm gewählt wurde.

Manueller Modus

Die erforderliche Temperatur, Zeit, Rühr- und Zerkleinerungsfunktion von Hand auswählen.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Tipps und Hinweise

- Nachdem der Timer auf 0:00 heruntergezählt hat, piept das Gerät und schaltet in den 30-minütigen Warmhaltevorgang um. Nach 30 Minuten geht das Display in den Standby-Modus über, bis eine andere Auswahl getroffen wird.

temp	Es stehen 3 verschiedene Temperatureinstellungen zur Auswahl.	3 Einstellungen = 65°C = 92°C = 100°C
timer	Zum Einstellen der Zeit die Tasten (-) und (+) so lange drücken, bis die gewünschte Zeit erreicht wurde. Hinweis: Zum Beschleunigen des Vorgangs die jeweilige Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten.	Die Zeit kann manuell von 1 Min. bis 3 Std. eingestellt werden.
stir	Es gibt drei Rührfunktionen, so dass Sie je nach Rezept die angemessene Art des Rührens auswählen können. Einige Rezepte erfordern ständiges Rühren, damit die Zutaten nicht unten an der Schüssel kleben bleiben, während bei anderen Rührpausen eingelegt werden müssen, um die Konsistenz der Speise zu bewahren. - Ständiges Rühren – konstanter langsamer Rührvorgang, geeignet für Soßen. - Rühren mit kurzen Pausen. Bei der Wahl dieser Position schaltet sich einmal alle 5 Sekunden ein langsamer Rührvorgang von ca. 2 Umdrehungen ein. - Rühren mit langen Pausen. Bei der Wahl dieser Position schaltet sich ein langsamer Rührvorgang von ca. 2 Umdrehungen alle 30 Sekunden ein, geeignet für Eintöpfe usw.	
cance/	• Die Taste zu einem beliebigen Zeitpunkt drücken, um die ausgewählte Programmphase oder Funktion abzubrechen. • Wenn Sie die Taste während eines Programms drücken, kehrt das Gerät zu seinen Standardeinstellungen zurück. • Das Gerät lässt sich wieder einschalten, indem Sie die gewünschte Programmphase auf dem Display auswählen und die Start/Pause-Taste drücken. Zum Betätigen der Abbrechen-Taste diese zwei Sekunden lang gedrückt halten. Das Gerät piept und die Funktion wird abgebrochen.	

Manueller Modus – Fortsetzung	
chop	**Kalte Zutaten** Zum Zerkleinern von Zutaten das Gerät stoßweise betreiben, zum Pürieren und Mischen die Taste länger gedrückt halten. Hinweis: Die Zerkleinerungsfunktion funktioniert nicht fortlaufend, wenn das Gerät oder die Zutaten kalt sind. Wird die Taste von Hand gedrückt, zählt das Display von 2 Minuten herunter. **Heißes Gerät/heiße Zutaten (Warnung „Heiß“ auf dem Display)** Hinweis: Um Spritzer zu vermeiden, wird die Geschwindigkeit nach einem Kochvorgang oder während Schüssel/Zutaten noch heiß sind eingeschränkt. Bei gedrückt gehaltener Taste erhöht sich die Geschwindigkeit allmählich, bis die gewünschte Verarbeitungsgeschwindigkeit erreicht wird. Nach maximal 2 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch ab. Um den Betrieb vor dem Ende der 2 Minuten zu stoppen, entweder die Abbrechen-Taste drücken oder die Zerkleinern-Taste erneut betätigen. ● **Bei Verwendung der Zerkleinerungsfunktion sollte stets die Einfüllkappe aufgesetzt sein.**
start - pause	Nach Auswahl eines Programms oder Einstellung der gewünschten Funktion von Hand einmal die Start/Pause-Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten. Zum Unterbrechen des Betriebs die Taste erneut drücken. Wenn der Betrieb des Geräts unterbrochen wurde, blinkt das Display. ● Wird die Start/Pause-Taste ohne Auswahl einer Funktion gedrückt, piept das Gerät dreimal, um anzuzeigen, dass eine Aktion erforderlich ist.

"Eintopf+"-Programm (23)

Diese Funktion zum Kochen von zum Beispiel Eintöpfen, Aufläufen, Curry, Risotto verwenden.

Programmphasen

Phase 1 – empfiehlt sich zum Vorgaren von Fleisch und Gemüse vor dem Kochen.
Phase 2-3 – Zutaten zum Kochen und Köcheln bringen.
Phase 4 – wenn zusätzliche Garzeit erforderlich ist oder zum Hinzufügen empfindlicher Zutaten, die weniger Garzeit erfordern.

Einstellen des Programms

Drücken Sie die Programmtaste und stellen Sie jede Phase wie gewünscht ein. Nach dem Einstellen der einzelnen Phasen müssen Sie die Taste erneut drücken, da ansonsten Ihre Einstellungen verloren gehen. Hinweis: Wenn die Taste gedrückt wird, piept das Gerät und der Balken über der Taste leuchtet auf. Zwischen jeder Programmphase die Zutaten mit dem zugehörigen Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.

Programm-phase	Display-Standard-einstellung	Temperatur-bereich	Zeit	Verfügbare Rühr-optionen
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 Min. – 30 Min.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 Min. – 30 Min.	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 Min. – 2 Std.	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 Min. – 2 Std.	

- Nachdem Phase 4 eingestellt und die Taste gedrückt wurde, kehrt das Display zurück zu Phase 1 und zeigt die gewählte Temperatur, Zeit und Rührfunktion an.
- Zum Starten des Kochvorgangs die Start/Pause-Taste drücken.
  Hinweis: Wird nach Phase 4 die Taste nicht gedrückt, kehrt das Programm zurück zu den Standardeinstellungen.

Hinweis:
- Am Ende jeder Phase piept das Gerät und schaltet automatisch den Warmhaltevorgang von 30 Minuten ein, bis die nächste Phase ausgewählt oder der Kochvorgang fortgesetzt wird. Zur Unterbrechung des Warmhaltevorgangs drücken Sie die Start/Pause-Taste. Nehmen Sie den Deckel ab, um den Forschritt zu überprüfen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, und drücken Sie dann zum Fortsetzen des Kochvorgangs erneut die Start/Pause-Taste. Wenn Sie die Abbrechen-Taste während des Warmhaltevorgangs drücken, kehrt das Programm zu den Standardeinstellungen zurück
- Wird bei Betrieb des Geräts der Deckel entfernt, unterbricht das Gerät den Kochvorgang, bis der Deckel wieder ordnungsgemäß aufgesetzt ist.
- Nachdem die Start/Pause-Taste gedrückt wurde, lassen sich Temperatur, Zeit und Rührfunktion ändern, ohne das Programm abbrechen zu müssen. Einfach die Funktionstaste für die Einstellung drücken, die Sie ändern möchten.
- Ist Phase 4 nicht eingestellt, schaltet das Gerät nach Phase 3 automatisch den 30-minütigen Warmhaltevorgang ein.

"Eintopf+"-Programm (23)

Rezeptvorschläge dienen lediglich zur Orientierung – bitte nach eigenem Geschmack und Bedarf ändern

Rezept/Zutaten	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4
Rindereintopf	**Öl und Rindfleisch** Rührf. 2 10 Minuten 100°C	**Gemüse hinzugeben** Rührf. 1 15 Minuten 100°C	**Flüssigkeit hinzugeben** Rührf. 1 20 Minuten 92°C	**Weitere Zutaten** Rührf. 3 2 Std. 92°C
Chilli Con Carne (400 g Rinderhack)	**Öl und Hackfleisch** Rührf. 2 10 Minuten 100°C	**Flüssigkeit hinzugeben** Rührf. 1 15 Minuten 100°C	**Kidney-bohnen hinzugeben** Rührf. 1 20 Minuten 92°C	–
Hühnerragout	**Gemüse in Öl dünsten** Rührf. 2 10 Minuten 100°C	**Mehl hinzugeben** Rührf. 1 5 Minuten 100°C	**Flüssigkeit hinzugeben** Rührf. 1 10 Minuten 92°C	**Huhn hinzugeben** Rührf. 1 20 – 30 Minuten 92°C
Hühnercurry	**Öl und Püree** Rührf. 2 10 Minuten 100°C	**Tomaten, Kokos-milch hinzugeben** Rührf. 1 15 Minuten 100°C	**Huhn hinzugeben** Rührf. 1 15-20 Minuten 92°C	–
Makkaroni mit Käsesoße (900 ml Milch und 250 g Makkaroni)	**Mehl und Butter** Rührf. 2 10 Minuten 100°C	**Milch hinzugeben** Rührf. 1 15 Minuten 100°C	**Makkaroni hinzugeben** Rührf. 1 20 Minuten 92°C	–
Paella	**Gemüse vorgaren** Rührf. 3 10 Minuten 100°C	**Reis hinzugeben** Rührf. 1 3 Minuten 100°C	**Flüssigkeit hinzugeben** Rührf. 1 15 Minuten 92°C	**Meeresfrüchte hinzugeben** Rührf. 1 15 Minuten 92°C
Ratatouille	**Öl, Zwiebeln, Knoblauch** Rührf. 2 10 Minuten 100°C	**Gemüse hinzugeben** Rührf. 1 15 Minuten 100°C	**Köcheln** Rührf. 1 15 - 20 Minuten 92°C	–
Risotto (360 g Reis)	**Gemüse vorgaren** Rührf. 2 5 Minuten 100°C	**Reis und Wein hinzugeben** Rührf. 1 15 Minuten 100°C	**Weitere Zutaten** Rührf. 1 10 – 15 Minuten 92°C	**Weitere Zutaten** Rührf. 2 92°C
Gemüsecurry	**Öl, Currypulver** Rührf. 2 10 Minuten 100°C	**Gemüse, Flüssigkeit** Rührf. 1 40 Minuten 92°C	–	–

Soßen/Suppen-Programm ㉔

Verwenden Sie diese Funktion zum Zubereiten verschiedener Soßen und Suppen.

Programmphasen

Phase 1 – empfiehlt sich zum Vorgaren von Gemüse und anderen Zutaten vor dem Kochen.
Phase 2 – zum Hinzugeben von Flüssigkeit und Kochen/Köcheln der Zutaten.

Einstellen des Programms

Die Programmtaste drücken und jede Phase wie gewünscht einstellen.
Nach dem Einstellen der einzelnen Phasen müssen Sie die Taste erneut drücken, da sonst Ihre Einstellungen verloren gehen.
Hinweis: Wenn die Taste gedrückt wird, piept das Gerät und der Balken über der Taste leuchtet auf.
Zwischen jeder Programmphase die Zutaten mit dem zugehörigen Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.

Programm-phase	Display-Standardeinstellung	Temperatur-bereich	Zeit	Verfügbare Rühr-optionen
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 Min. – 30 Min.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 Min. – 2 Std.	

- Nachdem Phase 2 eingestellt und die Taste gedrückt wurde, kehrt das Display zurück zu Phase 1 und zeigt die gewählte Temperatur, Zeitdauer und Rührfunktion an.
- Daraufhin die Start/Pause-Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten.
  Hinweis: Wenn Sie nach Phase 2 nicht die Taste drücken, kehrt das Programm zurück zu den Standardeinstellungen.

1 0:10 min start - pause

Hinweis:

- Am Ende jeder Phase piept das Gerät und schaltet automatisch den Warmhaltevorgang von 30 Minuten ein, bis die nächste Phase ausgewählt oder der Kochvorgang fortgesetzt wird. Zur Unterbrechung des Warmhaltevorgangs drücken Sie die Start/Pause-Taste. Nehmen Sie den Deckel ab, um den Forschritt zu überprüfen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, und drücken Sie dann zum Fortsetzen des Kochvorgangs erneut die Start/Pause-Taste. Wenn Sie die Abbrechen-Taste während des Warmhaltevorgangs drücken, kehrt das Programm zu den Standardeinstellungen zurück
- Nachdem die Start/Pause-Taste gedrückt wurde, lassen sich Temperatur, Zeitdauer und Rührfunktion ändern, ohne das Programm abbrechen zu müssen. Einfach die Funktionstaste für die Einstellung drücken, die Sie ändern möchten.

Soßen/Suppen-Programm ㉔

Rezeptvorschläge dienen lediglich zur Orientierung – bitte nach eigenem Geschmack und Bedarf ändern.

Rezept/Zutaten	**Phase 1**	**Phase 2**	**Messereinsatz oder Rührelement**
Suppen mit Brühe als Grundlage 1,5 Liter	**Gemüse vorgaren**	**Flüssigkeit hinzugeben, köcheln**	Messereinsatz
	Rührf. 1 ◢ 10 Minuten 100°C ≋	Rührf. 1 ◢ 15 - 45 Minuten 92°C ≋	Pürieren: Nach Kochvorgang 1 Minute mithilfe der Zerkleinerungs-Taste pürieren
Tomatensoße (400 g gehackte Tomaten)	**Öl und Tomatenmark**	**Tomaten hinzugeben**	Rührelement
	Rührf. 2 ◢◢ 10 Minuten 100°C ≋	Rührf. 1 ◢ 15 Minuten 100°C ≋	
Gemüsecurry	**Öl, Currypulver**	**Gemüse und Flüssigkeit**	Rührelement
	Rührf. 2 ◢◢ 10 Minuten 100°C ≋	Rührf. 1 ◢ 40 Minuten 92°C ≋	
Bolognese-Soße	**Öl, Tomatenmark**	**Rinderhack, Tomaten**	Rührelement
	Rührf. 2 ◢◢ 10 Minuten 100°C ≋	Rührf. 1 ◢ 35 Minuten 100°C ≋	

Dampfgar-Programm ㉕

Diese Funktion zum Dämpfen von Gemüse, Huhn und Fisch verwenden.

Programm-phase	Display-Standard-einstellung	Temperatur-bereich	Zeit	Verfügbare Rühroptionen
Phase 1 Dämpfen	1 0:30 min timer – +	= 100°C	1 Min. – 30 Min.	Keine

1 Füllen Sie die Schüssel mit Wasser bis zur 300-ml-Markierung .
2. Setzen Sie den Dampfgareinsatz ⑧ mit dem Dampfgut in die Schüssel.
3. Setzen Sie den Deckel auf und verriegeln Sie ihn. Setzen Sie die Einfüllkappe ein.
4. Drücken Sie die Taste . Hinweis: Wenn die Taste gedrückt wird, piept das Gerät und der Balken über der Taste leuchtet auf.
5 Stellen Sie das Programm auf die gewünschte Dämpfzeit ein und drücken Sie die Start/Pause-Taste. Das Gerät piept, sobald 100°C erreicht wurde.
Hinweis: Der Timer setzt erst dann mit dem Herunterzählen ein, wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht hat. Die auf dem Display angezeigte Zeit blinkt, bis der Siedepunkt (100°C) erreicht ist.

Tipps und Hinweise

- Die Temperatur ist auf 100°C festgesetzt und Rühroptionen können nicht gewählt werden.
- Die Garzeiten dienen lediglich zur allgemeinen Orientierung. Vor dem Essen immer sicherstellen, dass die Speisen gar sind.
- Falls Ihre Speisen nicht ganz gar sind, die Zeit erneut einstellen. Sie müssen eventuell Wasser nachfüllen.
- Einen gewissen Abstand zwischen den zu garenden Stücken lassen und das Dampfgut im Einsatz nicht übereinander schichten.
- Stücke ähnlicher Größe werden gleichmäßiger gar.
- Wenn Sie mehrere verschiedene Arten von Zutaten garen, die schneller garenden Zutaten später hinzugeben.
- Das Gerät niemals trockenkochen lassen, bei Bedarf Wasser nachfüllen.

Richtlinien zum Dämpfen			
Zutaten	**Menge**	**Vorbereitung**	**Empfohlene Garzeit (Minuten)**
Grüne Bohnen oder Brechbohnen	50 g	Putzen und in feine Streifen schneiden	5 – 10
Broccoli	100 g	In Röschen teilen	10 – 15
Karotten	120 g	In dünne Scheiben schneiden	10 - 15
Blumenkohl	100 g	In Röschen teilen	10 – 15
Frische Kartoffeln	270 g	Waschen und größere Kartoffeln zerteilen	10 – 15
Hühnchenbrust, entbeint	3 (330 g)	–	15 – 20
Fisch Filets oder Steak	2 (230 g)	–	10 – 15

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vor dem Reinigen der Schüssel den Deckel und gewähltes Zubehörteil entfernen.

Antriebseinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser eintauchen.

Schüssel-Temperaturfühler

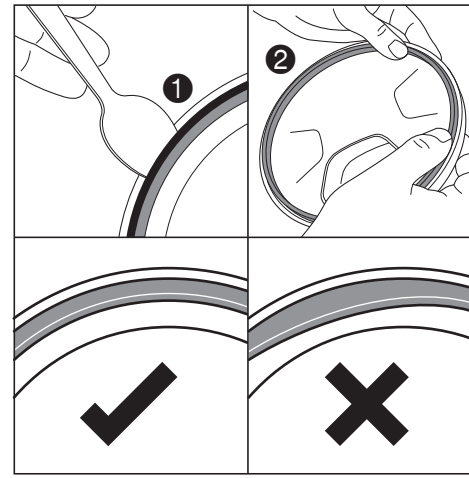
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich trocknen lassen. Niemals Scheuermittel oder scharfe Gegenstände zum Reinigen der Fühler verwenden.

Schüssel/Rührelement/Messereinsatz

- Die Teile von Hand spülen und gründlich abtrocknen.
- Wenn Zutaten am Inneren der Schüssel kleben oder einbrennen, diese so bald wie möglich mit dem Spatel abschaben. Die Schüssel mit warmem Seifenwasser füllen und einweichen. Alle hartnäckigen Reste mit einer Reinigungsbürste entfernen. Eine Verfärbung der Schüssel führt nicht zu einer Beeinträchtigung ihrer Leistung.

Deckel

- Vor Reinigung des Deckels immer zunächst den Dichtungsring abnehmen.
- Hierzu platzieren Sie einen Teelöffel zwischen dem Deckelrand und dem schwarzen Rand des Dichtungsrings und heben dann den Dichtungsring aus dem Deckel ❶. Keine scharfen Utensilien wie ein Messer benutzen, da diese den Dichtungsring beschädigen könnten.
- Nach dem Spülen den Dichtungsring wieder in den Deckel klemmen. Dazu den Ring nach unten drücken, bis er fest sitzt ❷.
  Hinweis: Ist der Dichtungsring nicht richtig eingesetzt, kann Flüssigkeit unter dem Deckel hervortreten.



Geschirrspülen
Die spülbaren Teile sind spülenmaschinenfest und können auch im oberen Korb Ihrer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Teile nicht in den unteren Korb direkt über dem Heizelement stellen. Wir empfehlen ein kurzes Programm bei niedriger Temperatur (maximal 50°C).

Teil	Spülmaschinenfest
Schüssel	✔
Deckel und Dichtungsring	✔
Rührelement	✔
Messereinsatz	✔
Dampfgareinsatz	✔

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- **Sollten Sie irgendwelche Probleme mit Ihrer Küchenmaschine oder den Aufsätzen haben, ziehen Sie die Fehlerbehebung zu Rate, bevor Sie um technische Hilfe bitten.**

  Hinweise, Tipps und Rezeptvorschläge finden Sie auf der Website von Kenwood unter: www.kenwoodworld.com

  Für Hilfe hinsichtlich:
- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
  Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG
Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Fehlerbehebung

Problem	**Ursache**	**Lösung**
Gerät/Display schaltet sich nicht ein.	Gerät nicht angeschlossen. Betriebsschalter nicht bedient.	Prüfen, ob Gerät angeschlossen ist. Betriebsschalter (11) einschalten.
Gerät funktioniert nicht.	Schüssel nicht richtig eingesetzt. Start/Pause-Taste nicht gedrückt. Keine Zeit eingestellt.	Überprüfen, dass die Schüssel richtig auf der Antriebseinheit sitzt. Die Start/Pause-Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten. Die Zeiteinstellung überprüfen.
Zutaten am Schüsselboden festgeklebt oder eingebrannt.	Rührelement oder Messereinsatz beim Vorgaren von Gemüse nicht eingesetzt. Ausgewählte Temperatur zu hoch.	Stets das Rührelement oder den Messereinsatz verwenden. Überprüfen, dass die richtige Temperatur gewählt wurde.
Deckel leckt beim Verarbeiten.	Dichtungsring nicht richtig in den Deckel eingesetzt.	Zum Einsetzen des Dichtungsrings siehe „Reinigung und Pflege“.
Auf dem Display erscheint lid ⚠	Deckel nicht richtig geschlossen.	Überprüfen, dass die Verriegelungszungen richtig in die Griffe eingerastet sind.
Display zeigt Fehlermeldung E01, E02, E04.	Gerät funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und 30 Sekunden warten. Gerät wieder anschließen. Falls dies das Problem nicht löst, siehe den Abschnitt „Kundendienst und Service“.
Display zeigt Fehlermeldung E03 an.	Einheit zum Stillstand gekommen oder überlastet.	Zutaten in der Schüssel reduzieren, das Gerät ausschalten und vor Neustart 15 Minuten abkühlen lassen.
Display zeigt beim Dampfgar-Programm H2O an.	Trockengehschutz aktiviert. Kein Wasser oder bei Betrieb trocken gelaufen.	Gerät aus- und wieder einschalten. Bis zur 300-ml-Markierung mit Wasser auffüllen.

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica prima di montare o smontare utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere qualsiasi parte del corpo, gioielli e capi di abbigliamento lontani dalle parti in movimento e dagli utensili/accessori montati sull'apparecchio.
- Rimuovere sempre la lama prima di versare il contenuto della ciotola.
- Non mettere le mani o gli accessori nella ciotola finché la spina è collegata alla corrente.
- Non lasciare mai l'apparecchio acceso e incustodito, a meno che il simbolo ⛨ non compaia sul display.
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Sottoporlo a controllo o riparazione: fare riferimento alla sezione ‘servizio e assistenza clienti’.
- Non superare la capacità massima di 1,5 litri indicata all'interno della ciotola.
- Non bagnare mai il corpo motore, il cavo o la spina.
- Fare attenzione nel toccare o utilizzare qualsiasi parte dell'apparecchio quando lo si usa in modalità "cottura" o subito dopo averlo utilizzato, in particolare, ciotola, coperchio e utensili poiché rimangono CALDI a lungo anche dopo che l'apparecchio è stato spento.
- Usare i manici per smontare e spostare la ciotola. Usare dei guanti da forno per toccare ciotola o utensili ancora caldi.
- La base della ciotola rimane calda a lungo anche dopo la fine della fase di riscaldamento. Fare attenzione nel maneggiarla e collocare uno strato protettivo su superfici di lavoro sensibili al calore prima di appoggiarvi la ciotola.

- Fare attenzione al vapore che fuoriesce dalla ciotola, specie quando si rimuove il coperchio o il tappo di riempimento.
- Non rimuovere coperchio o tappo di riempimento se i liquidi stanno ancora bollendo.
- Montare sempre il tappo di riempimento prima di utilizzare la funzione "tritare".
- Utilizzare esclusivamente la ciotola e gli utensili in dotazione con questo apparecchio.
  Non utilizzare mai la ciotola con un'altra fonte di calore.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in modalità "cottura" senza riempire la ciotola.
- Non utilizzare il coperchio per accendere e spegnere l'apparecchio, utilizzare sempre il pulsante Avvio/Pausa o Annulla. **L'apparecchio può restare danneggiato e causare lesioni fisiche se il meccanismo di sicurezza viene sforzato eccessivamente.**
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana e lontano dai bordi. Non posizionare l'apparecchio al di sotto di uno scaffale.
- Per un utilizzo corretto e sicuro, verificare che la base della ciotola e i sensori di temperatura siano puliti e asciutti prima di usare l'apparecchio per cucinare.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato insieme a un timer esterno o con un sistema di controllo remoto.
- Verificare che gli alimenti siano stati cotti a dovere e siano caldi prima di consumarli.
- Gli alimenti andrebbero consumati subito dopo la cottura, altrimenti lasciar raffreddare rapidamente e poi riporre in frigorifero il più presto possibile.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.

- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l’apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare mai srotolato il cavo elettrico, c'è il rischio che che possa essere tirato da un bambino.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare il cavo elettrico

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- **AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- Rimuovere le protezioni di plastica dalla lama e gettarle via. Le protezioni servono solo a proteggere la lama durante la fase di produzione e trasporto.
- Lavare le varie parti: fare riferimento alla sezione 'manutenzione e pulizia'.

legenda

① tappo di riempimento
② coperchio
③ foro di riempimento
④ meccanismo di sicurezza
⑤ guarnizione del coperchio
⑥ alberino e braccio miscelatore
⑦ gruppo lame
⑧ cestello per la cottura a vapore
⑨ manici
⑩ ciotola per cuocere
⑪ interruttore di accensione
⑫ corpo motore
⑬ display
⑭ misurino
⑮ spatola
⑯ pulsante per la temperatura
⑰ pulsante per diminuire il tempo di cottura
⑱ pulsante per aumentare il tempo di cottura
⑲ pulsante per mescolare
⑳ pulsante Annulla
㉑ pulsante Trita
㉒ pulsante Avvio/Pausa
㉓ programma "Cottura tradizionale"
㉔ programma "Salse / minestre"
㉕ programma "Cottura a vapore"

Simboli sul display

㉖ temperatura selezionata
㉗ coperchio non montato correttamente lid
㉘ tempo selezionato
㉙ velocità di mescolamento selezionato
㉚ avviso di temperatura elevata
㉛ fase del programma
㉜ modalità di cottura

come usare il robot da cucina

1 Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore di accensione (11) che si trova sul lato sinistro del corpo motore. L'apparecchio emette un segnale acustico, le spie dei programmi si accendono e il display si illumina per un istante, per poi mostrare i simboli - -- e andare in modalità standby.
2 Montare la ciotola sul corpo motore, controllando che i simboli che indicano la capacità massima si trovino sul retro. Spingere delicatamente per bloccare in posizione.
3 Montare il braccio miscelatore ⑥, la lama ⑦ o il cestello per la cottura a vapore ⑧ sulla ciotola.
- Usare la lama per tritare gli ingredienti prima della cottura e per preparare puree dopo la cottura.
- Usare il braccio miscelatore per mescolare la miscela con delicatezza, senza rovinare gli ingredienti

4 Aggiungere gli ingredienti da lavorare o cucinare.
5 Montare coperchio e tappo di riempimento. Il tappo va posizionato nell'angolo anteriore destro dell'apparecchio. Girare in senso orario finché il meccanismo di sicurezza sarà allineato con i manici e il tappo di riempimento si posizionerà sul davanti dell'apparecchio.
6 Selezionare una delle seguenti opzioni:

● Cottura manuale
Programma "Cottura tradizionale"
Programma "Salse / minestre"
Programma "Cottura a vapore"

NB: Una volta selezionato un programma, l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia sopra il pulsante selezionato si accende.

Modalità standby

- Se non si seleziona alcun programma entro 5 minuti, l'apparecchio andrà in modalità standby e sul display appariranno i simboli - --. Premere un qualsiasi pulsante per riattivare l'apparecchio.

7 Premere il pulsante Avvio/Pausa per iniziare la fase di cottura.

8 Una volta completata ogni fase del programma, la spia del pulsante selezionato si accende e l'apparecchio avvia automaticamente la fase "Mantenimento in caldo" per 30 minuti.

9 Per fermare l'apparecchio, premere il pulsante Avvio/Pausa e rimuovere il coperchio. Fare attenzione, poiché il coperchio sarà molto caldo.

Fase "Mantenimento in caldo"

- Durante la fase "Mantenimento in caldo", gli ingredienti vengono mescolati continuamente a una temperatura di 65°C.
- Per interrompere la fase "Mantenimento in caldo", premere il pulsante Avvio/Pausa per arrestare l'apparecchio. Rimuovere il coperchio per controllare la cottura o aggiungere altri ingredienti, poi premere nuovamente il pulsante Avvio/Pausa per riprendere la cottura. Premendo il pulsante Annulla durante la fase "Mantenimento in caldo", il programma torna alle impostazioni predefinite.
- Quando il timer ha raggiunto 0:00 in modalità manuale o al termine di uno dei programmi, l'apparecchio avvierà automaticamente la fase "Mantenimento in caldo" per 30 minuti.
- L'apparecchio emette un segnale acustico a intervalli di 10 secondi per il primo minuto e poi a intervalli di 30 secondi durante la fase "Mantenimento in caldo", a indicare che la cottura è terminata.

Dopo la cottura

- Fare attenzione nel toccare o utilizzare qualsiasi parte dell'apparecchio quando lo si usa in modalità "cottura" o subito dopo averlo utilizzato, IN PARTICOLARE CIOTOLA, COPERCHIO E UTENSILI, poiché rimangono CALDI a lungo anche dopo che l'apparecchio è stato spento.
- Usare i manici per smontare e spostare la ciotola. Usare dei guanti da forno per toccare ciotola o utensili ancora caldi.
- La base della ciotola rimane calda a lungo anche dopo la fine della fase di riscaldamento. Fare attenzione nel maneggiarla e durante la pulizia.

Consigli e suggerimenti

- Tagliare carne cruda e verdure dure a pezzetti prima di metterli nella ciotola.
- Per evitare che la miscela si attacchi o si bruci, utilizzare sempre il braccio miscelatore o la lama per ricette a base di latte.
- Tagliare gli ingredienti a pezzetti di dimensioni simili per facilitare la fase di cottura.
- Ove necessario, è consigliabile rosolare la carne e saltare le verdure in padella prima di metterle nella ciotola. L'apparecchio è in grado di stufare verdure come ad esempio le cipolle, ma non di rosolare gli ingredienti.
- Usare la spatola in dotazione per rimuovere gli ingredienti dalla ciotola al termine del programma.

Simboli sul display		
㉖		Il display mostra la temperatura selezionata = 65°C = 92°C = 100°C
㉗	lid	Sul display compare un triangolo rosso se il coperchio è stato rimosso, o se non è stato bloccato in posizione.
㉘	8:88 hr min	Tempo di lavorazione selezionato in ore e minuti. Il conto alla rovescia si attiva non appena viene premuto il pulsante Avvio/Pausa.
㉙		Indica la lavorazione selezionata - lavorazione continua – velocità bassa e costante, perfetta per le salse. - lavorazione intermittente con brevi pause. Lavorazione intermittente a velocità bassa a intervalli di 5 secondi, per 2 rotazioni complessive. - lavorazione intermittente con lunghe pause. Lavorazione intermittente a velocità bassa a intervalli di 30 secondi, perfetta per stufati eccetera.
㉚		Temperatura elevata – Il simbolo rosso compare sul display se la temperatura della ciotola supera i 60°C.
㉛	1 2 3 4	Indica la fase del programma, da 1 a 4.
㉜		Il simbolo sul display indica che la fase di cottura è in corso e non è necessaria alcuna modifica. Se si lascia l'apparecchio incustodito a cottura in corso: a) Controllare di aver seguito le istruzioni per quanto riguarda temperatura e capacità massima. Non riempire mai la ciotola oltre l'indicazione di 1,5 litri. b) Controllare che corpo motore e cavo siano lontano dalla portata dei bambini e dal bordo della superficie di lavorazione. c) Se si è selezionato un tempo di cottura di 1 ora o più, controllare regolarmente che ci siano liquidi sufficienti nella ciotola e che la miscela non stia bruciando. d) Questo simbolo compare sul display solo quando si seleziona una temperatura di 92°C o 65°C e quando si è selezionato uno dei programmi.

Modalità manuale

Selezionare manualmente temperatura, tempo di cottura, modalità di mescolamento o funzione per tritare.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Consigli e suggerimenti

- Quando il timer ha raggiunto 0:00, l'apparecchio emette un segnale acustico e avvia automaticamente la fase "Mantenimento in caldo" per 30 minuti. Dopo 30 minuti, il display va in modalità standby finché non viene premuto un pulsante.

temp	È possibile selezionare tre diverse impostazioni di temperatura.	3 impostazioni = 65°C = 92°C = 100°C
timer	Selezionare il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti (-) e (+). NB: Tenere un pulsante premuto per 3 secondi per accelerare lo scorrere dei numeri.	In modalità manuale, è possibile selezionare un tempo di cottura da un minimo di 1 minuto a un massimo di 3 ore.
stir	Sono disponibili tre funzioni che permettono di selezionare la velocità di mescolamento adatta a qualsiasi ricetta. Alcune ricette richiedono un mescolamento costante per evitare che gli ingredienti si attacchino al fondo della ciotola, mentre per altre è più adatta un mescolamento intermittente che non comprometta la consistenza degli ingredienti. - mescolamento continuo: velocità bassa e costante, perfetto per mescolare salse. - mescolamento ad intermittenza con brevi pause. Mescolamento ad intermittenza a velocità bassa e intervalli di 5 secondi per 2 rotazioni complessive. - mescolamento ad intermittenza con pause lunghe. Mescolamento ad intermittenza a velocità bassa e intervalli di 30 secondi, perfetto per preparare stufati eccetera.	
cancel	• Premere in qualsiasi momento per annullare il programma o la funzione selezionata. • Se si preme il pulsante Annulla durante uno dei programmi, l'apparecchio tornerà alle impostazioni predefinite. • È possibile riavviare l'apparecchio selezionando la fase del programma desiderato sul display e premendo Avvio. Per attivare: tenere premuto il pulsante per 2 secondi. L'apparecchio emetterà un segnale sonoro per indicare che la funzione è stata annullata.	

Modalità manuale (continua)	
chop	**Ingredienti freddi** Premere a intermittenza per tritare o tenere premuto più a lungo per sminuzzare e frullare. NB: Questa funzione può essere usata solo in modo intermittente quando si lavorano ingredienti freddi. Tenendo premuto il pulsante, il display inizierà un conto alla rovescia di 2 minuti. **Corpo motore/ingredienti caldo (Simbolo Temperatura elevata sul display)** NB: Per evitare fuoriuscite eccessive, l'apparecchio funziona a velocità limitata al termine di un ciclo di cottura e finché ciotola e ingredienti sono ancora caldi. Tenendo premuto il pulsante, la velocità aumenterà gradualmente fino a raggiungere la velocità desiderata per un massimo di 2 minuti, dopodiché si spegnerà automaticamente. Per interrompere il funzionamento prima dello scadere dei 2 minuti, premere il pulsante Annulla o premere nuovamente il pulsante Tritare. ● **Montare sempre il tappo di riempimento prima di utilizzare la funzione Tritare.**
start - pause	Una volta selezionato un programma o la funzione desiderata, premere il pulsante Avvio/Pausa una volta per avviare la fase di cottura. Premere nuovamente il pulsante per fermare temporaneamente la cottura. Quando l'apparecchio è in pausa, il display lampeggia. ● Se si preme il pulsante Avvio/Pausa senza selezionare una funzione, l'apparecchio emette un segnale acustico 3 volte a indicare la necessità di selezionare una funzione.

Programma Cottura tradizionale (23)

Utilizzare questa funzione per preparare stufati, curry, risotti e altri piatti unici. E' possibile memorizzare le varianti preferite.

Fasi del programma

Fase 1 – consigliata per stufare verdure e carne prima della cottura.
Fase 2-3 – porta gli ingredienti a ebollizione e cuoce lentamente.
Fase 4 – per ricette che richiedono una cottura più lunga, o consente di aggiungere ingredienti che richiedono un tempo minore di cottura.

Selezionare il programma

Premere il pulsante del programma per impostare le varie fasi. Dopodiché è necessario premere nuovamente il pulsante per salvare le modifiche effettuate.
NB: Dopo aver premuto il pulsante, l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia sopra il pulsante si illumina.
Usare la spatola in dotazione per rimuovere gli ingredienti dalla ciotola tra una fase e l'altra del programma.

Fase del programma	Impostazioni del display	Temperatura	Tempo	Modalità di mescolamento
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 minuto – 30 minuti	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 minuto – 30 minuti	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 minuto – 2 ore	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 minuto – 2 ore	

- Dopo aver impostato la fase 4 e premuto il pulsante ⏱, il display torna alla fase 1 e mostra la temperatura, il tempo e il mescolamento selezionati.
- Premere il pulsante Avvio/Pausa per avviare la cottura.
  NB: È necessario premere il pulsante ⏱ dopo aver impostato la fase 4, o il programma tornerà alle impostazioni predefinite.

NB:
- Al termine di ogni singola fase, l'apparecchio emette un segnale acustico e avvia la fase "Mantenimento in caldo" per 30 minuti finché viene selezionata la fase successiva o ripresa la cottura. Per interrompere la fase "Mantenimento in caldo", premere il pulsante Avvio/Pausa per arrestare l'apparecchio. Rimuovere il coperchio per controllare la cottura o aggiungere altri ingredienti, poi premere nuovamente il pulsante Avvio/Pausa per riprendere la cottura. Premendo il pulsante Annulla durante la fase "Mantenimento in caldo", il programma torna alle impostazioni predefinite.
- Se il coperchio viene rimosso durante il funzionamento, l'apparecchio si arresta finché il coperchio non è stato correttamente rimontato.
- Dopo aver premuto il pulsante Avvio/Pausa, temperatura, tempo e modalità di mescolamento possono essere modificate senza annullare il programma, basta premere il pulsante della funzione che si desidera modificare.
- Se la fase 4 non viene avviata, l'apparecchio avvia automaticamente la fase "Mantenimento in caldo" per 30 minuti alla fine della fase 3.

Programma Cottura tradizionale (23)

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale

Ricetta/ Ingredienti	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4
Stufato di manzo	**Passare il manzo nell'olio** Stir 2 10 minuti 100°C	**Aggiungere la verdura** Stir 1 15 minuti 100°C	**Aggiungere i liquidi** Stir 1 20 minuti 92°C	**Ingredienti extra** Stir 3 2 ore 92°C
Chilli Con Carne (400 g di manzo tritato	**Passare il manzo tritato nell'olio** Stir 2 10 minuti 100°C	**Aggiungere i liquidi** Stir 1 15 minuti 100°C	**Aggiungere i fagioli rossi** Stir 1 20 minuti 92°C	N/A
Stufato di pollo	**Stufare le verdure in olio** Stir 2 10 minuti 100°C	**Aggiungere farina** Stir 1 5 minuti 100°C	**Aggiungere i liquidi** Stir 1 10 minuti 92°C	**Aggiungere il pollo** Stir 1 20 – 30 minuti 92°C
Pollo al curry	**Stufare la cipolla** Stir 2 10 minuti 100°C	**Pomodori e latte di cocco** Stir 1 15 minuti 100°C	**Aggiungere il pollo** Stir 1 15-20 minuti 92°C	N/A
Maccheroni al forno al formaggio (900 ml di latte e 250 g di maccheroni)	**Tostare la farina** Stir 2 10 minuti 100°C	**Aggiungere il latte** Stir 1 15 minuti 100°C	**Aggiungere i maccheroni** Stir 1 20 minuti 92°C	N/A
Paella	**Stufare verdure** Stir 3 10 minuti 100°C	**Aggiungere il riso** Stir 1 3 minuti 100°C	**Aggiungere i liquidi** Stir 1 15 minuti 92°C	**Aggiungere frutti di mare** Stir 1 15 minuti 92°C
Ratatouille	**Scaldare olio, cipolla e aglio** Stir 2 10 minutes 100°C	**Aggiungere le verdure** Stir 1 15 minutes 100°C	**Far sobbollire** Stir 1 15 - 20 minutes 92°C	N/A
Risotto (360 g di riso)	**Stufare le verdure** Stir 2 5 minuti 100°C	**Aggiungere riso e vino** Stir 1 15 minuti 100°C	**Ingredienti extra** Stir 1 10 – 15 minuti 92°C	**Ingredienti extra** Stir 2 92°C
Verdure al curry	**Scaldare olio e curry** Stir 2 10 minuti 100°C	**Aggiungere verdure e liquidi** Stir 1 40 minuti 92°C	N/A	N/A

Programma "Salse / minestre" (24)

Utilizzare questa impostazione per preparare salse e minestre di vario tipo. E' possibile memorizzare le varianti preferite.

Fasi del programma

Fase 1 – consigliata per stufare verdure e altri ingredienti prima della cottura.
Fase 2 – aggiungere liquidi, portare gli ingredienti a ebollizione e lasciar cuocere lentamente.

Utilizzare il programma

Premere il pulsante programma per programmare le varie fasi.
Una volta settate le varie fasi, è necessario premere nuovamente il pulsante per memorizzare i cambiamenti selezionati.
NB: Una volta premuto il pulsante, l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia si illumina.
Usare la spatola in dotazione per rimuovere gli ingredienti dalla ciotola tra una fase e l'altra del programma.

Programma Fase	Impostazioni predefinite del display	Temperature	Tempi di cottura	Modalità di mescolamento
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 minuto – 30 minuti	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 minuto – 2 ore	

- Una volta programmata la fase 2 e premuto il pulsante, il display torna alla fase 1 mostra temperatura, tempo e modalità di mescolamento selezionati.
- Premere il pulsante Avvio/Pausa per iniziare la cottura.
  NB: Se il pulsante non viene premuto al termine della fase 2, il programma tornerà alle impostazioni predefinite.

1 0:10 min start - pause

NB:

- Al termine di ogni fase, l'apparecchio emette un segnale acustico e avvia la fase "Mantenimento in caldo" per 30 minuti, finché non viene selezionata la fase successiva o viene ripresa la cottura. Per interrompere la fase "Mantenimento in caldo", premere il pulsante Avvio/Pausa per arrestare l'apparecchio. Rimuovere il coperchio per controllare la cottura o aggiungere altri ingredienti, poi premere nuovamente il pulsante Avvio/Pausa per riprendere la cottura. Premendo il pulsante Annulla durante la fase "Mantenimento in caldo", il programma torna alle impostazioni predefinite.
- Premendo il pulsante Avvio/Pausa, è possibile modificare le impostazioni di temperatura, tempo e mescolatura senza annullare l'intero programma: è sufficiente premere il pulsante relativo alla funzione che si vuole modificare.

Programma "Salse / minestre" (24)

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale

Ricetta/ingredienti	**Fase 1**	**Fase 2**	**Gruppo lame o braccio miscelatore**
Minestre a base di dado 1,5 litri	**Stufare verdure**	**Aggiungere liquidi e lasciar bollire**	Lama
	Stir 1 ◢ 10 minuti 100°C ≋	Stir 1 ◢ 15 - 45 minuti 92°C ≋	Per schiacciare A fine cottura, lavorare per 1 minuto usando il pulsante Tritare.
Salsa al pomodoro (400 g pomodori a pezzi)	**Stufare la cipolla**	**Aggiungere i pomodori**	Braccio miscelatore
	Stir 2 ◢◢ 10 minuti 100°C ≋	Stir 1 ◢ 15 minuti 100°C ≋	
Verdure al curry	**Scaldare olio e curry**	**Aggiungere le verdure e i liquidi**	Braccio miscelatore
	Stir 2 ◢◢ 10 minuti 100°C ≋	Stir 1 ◢ 40 minuti 92°C ≋	
Ragù alla bolognese	**Scaldare olio e salsa di pomodoro**	**Aggiungere il manzo tritato e pomodori**	Braccio miscelatore
	Stir 2 ◢◢ 10 minuti 100°C ≋	Stir 1 ◢ 35 minuti 100°C ≋	

Programma "Cottura a vapore" ㉕

Usare questa impostazione per cuocere a vapore verdure, pollo e pesce. E' possibile memorizzare le varianti preferite.

Programma Fase	Impostazioni predefinite del display	Temperature	Tempi di cottura	Modalità di mescolamento
Fase 1 Cottura a vapore	1 0:30 min timer – +	= 100°C	1 minuto – 30 minuti	Nessuna

1 Riempire la ciotola d'acqua fino al segno che indica 300 ml .
2. Inserire nella ciotola il cestello per la cottura a vapore ⑧ con gli ingredienti che si desiderano cuocere.
3. Montare e bloccare in posizione il coperchio. Montare il tappo di riempimento.
4. Premere il pulsante . NB: Dopo aver premuto il pulsante, l'apparecchio emette un segnale acustico e la spia si illumina.
5 Selezionare il tempo di cottura a vapore desiderato e premere il programma Avvio/Pausa. L'apparecchio emette un segnale acustico al raggiungimento dei 100°C.
NB: Il tempo di cottura parte dal momento in cui l'acqua inizia a bollire. Il tempo indicato sul display lampeggia fino al raggiungimento del punto di ebollizione (100°C).

Consigli e suggerimenti

- La temperatura di 100°C e le modalità di mescolamento non possono essere modificate.
- I tempi di cottura sono forniti solo a scopo indicativo. Controllare che gli alimenti siano completamente cotti prima di consumarli.
- Se gli alimenti non sono completamente cotti, resettare il tempo di cottura ed eventualmente aggiungere altra acqua.
- Lasciare un po' di spazio fra i vari pezzi di cibo e non disporli a strati nel cestello.
- Si consiglia di cuocere pezzi di dimensioni simili per facilitare la cottura.
- Se si cucinano a vapore diversi ingredienti uno dei quali richiede un tempo di cottura minore, aggiungerlo in un secondo momento.
- Non lasciare mai che l'acqua nella ciotola si esaurisca, aggiunger acqua se necessario durante la cottura.

Guida per la "Cottura a vapore"			
Cibo	**Quantità**	**Preparazione**	**Tempo Raccomandato (mins)**
Fagioli e fagiolini	50 g	Fagiolini tagliati	5 – 10
Broccoli	100 g	In cimette	10 – 15
Carote	120 g	A rondelle sottili	10 - 15
Cavolfiore	100 g	In cimette	10 – 15
Patate novelle	270 g	Lavate e tagliate a piccoli pezzi	10 – 15
Petti di pollo disossati	3 (tot. 330 g)	–	15 – 20
Filetti di pesce	2 (tot. 230 g)	–	10 – 15

manutenzione e pulizia

- Spegnere e scollegare la spina dalla corrente elettrica prima di pulire.
- Smontare coperchio e utensile dalla ciotola prima di pulirla.

corpo motore

- Pulire con un panno umido e asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere in acqua.

sensori di temperatura nella ciotola

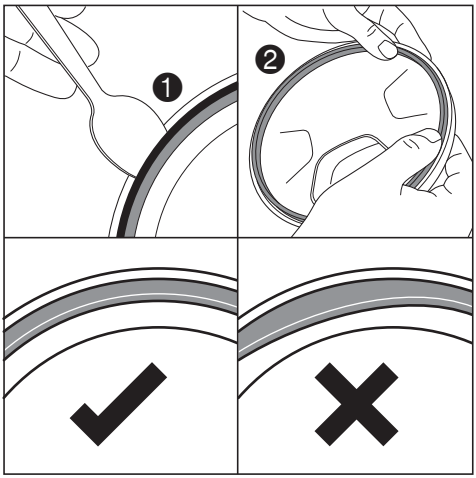
- Pulire con un panno umido e asciugare con cura. Non usare mai prodotti abrasivi o strumenti appuntiti per pulire i sensori.

ciotola/braccio miscelatore/lama

- Lavare le varie parti e asciugare con cura.
- Se dei residui di cibo si sono attaccati o bruciati all'interno della ciotola, rimuoverne il più possibile usando la spatola. Poi riempire la ciotola con acqua calda saponata e lasciare in ammollo. Rimuovere i residui di cibo più resistenti con una spazzola per piatti. Eventuali macchie o scolorimenti non influiscono sul funzionamento della ciotola.

Coperchio

- Rimuovere sempre la guarnizione dal coperchio prima di pulirlo.
- Per rimuovere la guarnizione, sollevare l'anello nero che supporta la guarnizione grigia infilando un cucchiaio tra l'anello e il coperchio ❶. Non utilizzare strumenti appuntiti come coltelli, che potrebbero danneggiare la guarnizione.
- Una volta lavati, reinserire la guarnizione nel coperchio, spingendola verso il basso per verificare che sia posizionata correttamente ❷.
  NB: Si verificheranno fuoriuscite dal coperchio se la guarnizione non è stata montata correttamente.



lavastoviglie
In alternativa, le parti lavabili possono essere lavate in lavastoviglie, sul ripiano superiore. Non collocare le parti sul ripiano inferiore, direttamente sopra all'elemento riscaldante. È consigliabile usare un programma rapido a basse temperature (massimo 50°C).

Parte	Lavabile in lavastoviglie
Ciotola	✔
Coperchio e guarnizione	✔
Braccio miscelatore	✔
Lama	✔
Cestello per cottura a vapore	✔

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- **In caso di problemi con il funzionamento dell'apparecchio o degli accessori, si consiglia di consultare la guida alla risoluzione problemi prima di contattare l'assistenza clienti.**

Per consigli, suggerimenti e ricette, visitare il sito Kenwood: www.kenwoodworld.com

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.
Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Guida alla risoluzione problemi

Problema	**Causa**	**Soluzione**
Non c'è corrente/il display non si illumina.	L'apparecchio non è collegato alla corrente. L'interruttore di accensione non è stato premuto.	Controllare che la spina sia inserita nella presa di corrente. Premere l'interruttore di accensione (11).
L'apparecchio non funziona.	La ciotola non è stata montata correttamente. Il pulsante Avvio non è stato premuto. Il tempo di cottura non è stato impostato.	Controllare che la ciotola sia stata montata correttamente sul corpo motore. Premere il pulsante Avvio per iniziare la cottura. Controllareil tempo di cottura.
Alimenti bruciati o attaccati sul fondo della ciotola.	Il braccio miscelatore o la lama non sono stati montati prima di stufare le verdure. La temperatura di cottura è troppo elevata.	Usare sempre il braccio miscelatore o la lama. Controllare di avere impostato la temperatura corretta.
Fuoriuscite dal coperchio durante la cottura.	La guarnizione del coperchio non è stata montata correttamente.	Consultare la sezione “manutenzione e pulizia” per istruzioni su come montare la guarnizione.
Sul display compare lid ⚠	Il coperchio non è stato montato correttamente.	Controllare che i meccanismi di sicurezza siano stati correttamente inseriti nei manici.
Sul display compare un messaggio di errore: E01, E02, E04.	L'apparecchio non funziona correttamente.	Spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla corrente e attendere 30 secondi. Reinserire la spina nella corrente. Se questo non risolve Il problema, consultare la sezione “manutenzione e servizio clienti”.
Sul display compare il messaggio di errore E03	L'apparecchio è bloccato o è stato sovraccaricato.	Togliere alcuni ingredienti dalla ciotola, spegnere l'apparecchio e lasciar raffreddare per 15 minuti prima di riaccendere.
Sul display compare il messaggio H2O durante la cottura a vapore.	Protezione Boil Dry. Si è esaurita l'acqua durante la cottura.	Spegnere e riaccendere l'apparecchio. Aggiungere altri 300 ml d'acqua fino al segno

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Desligue o aparelho e retire-o da tomada antes de o levantar ou de retirar quaisquer utensílios/acessórios, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha os dedos, cabelo, jóias, roupa larga, etc. e utensílios afastados das partes móveis e dos utensílios/acessórios colocados.
- Retire sempre a lâmina antes de retirar o conteúdo da taça.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar e sem vigilância salvo quando o símbolo ☑ estiver a ser mostrado no ecrã.
- Nunca utilize o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “assistência técnica e serviços ao cliente”.
- Não exceda a capacidade máxima de 1,5 litros marcada no interior da taça.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Tenha cuidado ao manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho, quando este está a ser usado no modo de cozinhar ou após cozinhar. Especialmente a taça, a tampa e os utensílios uma vez que se mantêm QUENTES até muito depois do aparelho ter sido desligado.
- Utilize as pegas para remover e transportar a taça. Utilize luvas para forno quando manusear a taça ou utensílios quentes.
- A parte de baixo da taça continua quente muito depois do aquecimento ter sido parado. Tenha cuidado ao manusear e utilizar um tapete de protecção da superfície de trabalho quando colocar a taça em superfícies sensíveis ao calor.

- Tenha cuidado com o vapor que sai da taça especialmente quando retira a tampa ou a tampa de enchimento.
- Não retire a tampa ou a tampa de enchimento enquanto o líquido estiver a borbulhar.
- Coloque a tampa de enchimento quando utilizar a função picar.
- Utilize apenas a taça e os utensílios fornecidos com este aparelho.
  Nunca utilize a taça noutra fonte de aquecimento.
- Nunca opere o aparelho no modo de cozinhar, com a taça vazia.
- Não use a tampa para operar o processador, utilize sempre os botões “start-pause” ou “cancel” (iniciar-pausar ou cancelar). **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de fixação for submetido a uma força excessiva.**
- Quando utilizar este aparelho assegure-se de que ele se encontra numa superfície lisa e afastado de qualquer extremidade. Não posicione o aparelho por baixo dos armários superiores da cozinha.
- Para utilizar de forma correcta e segura o aparelho, assegure-se de que a base da taça e os sensores de temperatura estão limpos e secos, antes de começar a cozinhar.
- Este aparelho não foi concebido para operar com contadores de tempo externo nem por sistema de controlo remoto separado.
- Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados e muito quentes antes de os consumir.
- Os alimentos devem ser consumidos pouco tempo depois da cozedura ou então devem ser arrefecidos de forma rápida e depois congelados o mais depressa possível.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.

- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças. Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à corrente eléctrica

- Certifique-se de que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar pela primeira vez

- Remova as protecções plásticas da lâmina. Estas tampas de protecção devem ser deitadas fora uma vez que servem apenas para protecção durante o fabrico e transporte.
- Lave os componentes: ver “cuidados e limpeza”.

legenda

① tampa de enchimento
② tampa
③ abertura de enchimento
④ patilhas de fixação
⑤ anel vedante da tampa
⑥ pá de mexer
⑦ lâmina processadora
⑧ cesto vapor
⑨ pegas
⑩ taça de cozedura
⑪ botão ligar/desligar
⑫ unidade motriz
⑬ ecrã
⑭ copo de medida
⑮ espátula
⑯ botão de Temperatura
⑰ botão Temporizador de Diminuição de tempo
⑱ botão Temporizador de Aumento de tempo
⑲ botão Mexer
⑳ botão Cancelar
㉑ botão Picar
㉒ botão Iniciar-pausar
㉓ programa Tudo Numa Só Panela
㉔ programa Molhos/Sopas
㉕ programa Vapor

Símbolos do ecrã

㉖ selecção de temperatura
㉗ sem tampa lid ⚠
㉘ selecção de tempo
㉙ selecção de mexer
㉚ aviso de temperatura quente
㉛ etapa em que se encontra o programa
㉜ modo de cozedura

utilizar o seu confeccionador de refeições

1 Ligue o botão ⑪ do lado esquerdo da unidade motriz. Vai ouvir um aviso sonoro (bipe), os programas acendem-se e a luz do ecrã liga-se durante alguns instantes. Depois o ecrã mostra - -- e passa em seguida para o modo de espera.
2 Coloque a taça na unidade motriz com as marcas de capacidade posicionadas para a parte de trás da unidade. Pressione um pouco para baixo para prender.
3 Coloque dentro da taça a pá de mexer ⑥, ou a lâmina ⑦ ou o cesto para cozinhar a vapor ⑧.

- Utilize a lâmina para picar os ingredientes antes de os cozinhar e para os transformar em puré depois de estarem completamente cozidos.
- Use a pá de mexer em receitas onde é necessário mexer lentamente ou delicadamente para não desfazer os ingredientes durante a cozedura.

4 Adicione os ingredientes que deseja processar ou cozinhar.
5 Coloque a tampa com a tampa de enchimento – esta última deve estar posicionada no canto direito da frente. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até que as patilhas de fixação estejam alinhadas com as pegas e a tampa de enchimento centralizada na parte da frente da unidade.
6 Seleccione uma das seguintes opções:

- Cozinhar Manualmente
- Programa Tudo numa Só Panela
- Programa Molhos/Sopas
- Programa Vapor

Nota: Quando o botão de um programa pré-programado é premido a unidade emite um bipe e a respectiva barra de luz por cima do botão escolhido acende-se.

Modo de Espera

- Se não seleccionar nenhum botão de programa no prazo de 5 minutos, a unidade passa para modo de espera e o ecrã mostra - --. Prima qualquer função para reactivar a unidade.

7 Pressione o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para começar a cozedura.

8 Logo que cada etapa do programa escolhido chega ao fim, a barra de luz por cima do programa escolhido acende-se e a unidade passa automaticamente para o ciclo Manter Quente durante 30 minutos.

9 Para parar a unidade, pressione o botão “start-pause” (iniciar-pausar) e depois retire a tampa. Tenha cuidado pois tanto a taça como a tampa estão muito quentes.

Ciclo Manter Quente

- O ciclo Manter Quente mexe continuamente os ingredientes a 65°C.
- Para parar o ciclo Manter Quente pressione o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para pausar a unidade. Retire a tampa para verificar o progresso da cozedura ou adicionar outros ingredientes e depois pressione novamente o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para continuar a cozedura. Se pressionar o botão “cancel” (cancelar) durante o ciclo Manter Quente o programa volta à regulação por defeito.
- Quando o temporizador regressa ao 0:00 tanto no modo manual como no fim de cada etapa do programa escolhido, a unidade passa automaticamente para o ciclo Manter Quente durante 30 minutos.
- O aparelho dá um bipe a cada 10 segundos durante o 1.º minuto e depois a cada 30 segundos para indicar que está no ciclo Manter Quente e que o ciclo de cozedura acabou.

Depois de cozinhar

- Tenha cuidado ao manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho, quando este está a ser usado no modo de cozinhar ou após cozinhar, EM PARTICULAR NA TAÇA e NOS UTENSÍLIOS, uma vez que eles continuam QUENTES muito depois do aparelho ter sido desligado.
- Utilize as pegas para remover e transportar a taça. Utilize luvas para forno quando manusear a taça ou utensílios quentes.
- A parte de baixo da taça continua quente muito depois do aquecimento ter sido parado. Tenha cuidado quando manusear ou limpar.

Sugestões e Conselhos Práticos

- A carne crua e os vegetais duros devem ser partidos em pedaços mais pequenos antes de os adicionar à taça.
- Quando processar receitas tendo leite como base, e para evitar que se queime ou se pegue à taça, utilize sempre a pá de mexer ou a lâmina.
- Corte os ingredientes em pedaços iguais para que fiquem cozidos uniformemente.
- Sempre que necessário, recomendamos que a carne e os vegetais sejam previamente salteados numa frigideira no fogão antes de os adicionar à taça. A máquina é capaz de suar vegetais, por exemplo cebolas mas não aloura os alimentos.
- Entre cada etapa do programa, use a espátula fornecida para rapar os ingredientes para dentro da taça.

Explicação dos Símbolos do Ecrã		
㉖	ʃʃʃ	Mostra a temperatura seleccionada ʃ = 65°C ʃʃ = 92°C ʃʃʃ = 100°C
㉗	lid ⚠	O triângulo vermelho de aviso aparece no ecrã se a tampa for retirada ou não estiver bem colocada.
㉘	8:88 hr min	Este é o tempo seleccionado em horas e minutos. O temporizador faz uma contagem decrescente quando o botão "start-pause" (iniciar-pausar) é premido.
㉙		Indica que função mexer foi seleccionada. - mexer continuamente – velocidade lenta constante ideal para mexer molhos. - mexer intermitente com pausas curtas. Regulado nesta posição a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta 1 vez em cada 5 segundos durante aproximadamente 2 voltas. - mexer intermitente com pausas longas. Regulado nesta posição a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta 1 vez em cada 30 segundos, sendo ideal para mexer estufados, ensopados, etc.
㉚	▬	Indicador de aviso quente – A barra vermelha aparece no ecrã se a temperatura da taça for superior a 60°C.
㉛	1 2 3 4	Indica a etapa do programa de 1 a 4.
㉜	✔	Quando o símbolo ✔ é mostrado no ecrã, o processo de cozedura continuará e não será necessário mais qualquer outra acção. Se deixar a unidade neste modo deve prestar atenção especial ao seguinte: a) Certifique-se de que as instruções relativas à temperatura e às quantidades máximas a processar são seguidas à risca. Não ultrapasse o nível marcado de 1,5 litros. b) Certifique-se de que a unidade e o cabo eléctrico estão fora do alcance de crianças e longe das arestas da superfície de trabalho. c) Se o tempo for configurado para 1 hora ou mais, confira regularmente o progresso para se assegurar de que há líquido suficiente na taça ou que os alimentos não estão a cozer demais. d) O símbolo só aparece quando a temperatura é configurada para 92°C ou 65°C e quando é usado algum dos programas pré-programados.

Modo Manual

Seleccionar manualmente a temperatura, o tempo, a função mexer ou picar.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Sugestões e Conselhos Práticos

- Uma vez o temporizador regressado ao 0:00, a unidade emite um bipe e passa para o ciclo Manter Quente durante 30 minutos. Passados os 30 minutos o ecrã passa para modo de espera até que nova selecção seja feita.

temp	Podem ser seleccionadas 3 temperaturas diferentes.	3 configurações = 65°C = 92°C = 100°C
timer	Pode configurar o tempo pressionando os botões (-) e (+) até atingir o tempo desejado. Nota: Mantenha premido o botão durante 3 segundos para que o relógio avance rapidamente.	O tempo pode ser configurado manualmente de entre 1 minuto a 3 horas
stir	Estão disponíveis 3 funções de mexer, o que lhe permite seleccionar a quantidade apropriada de vezes que quer mexer, em cada receita. Algumas receitas precisam de ser mexidas constantemente para impedir que os ingredientes se colem à taça, enquanto que outras receitas beneficiarão mais se forem mexidas ocasionalmente para manterem a consistência dos alimentos. - mexer continuamente – velocidade lenta constante ideal para mexer molhos. - mexer intermitente com pausas curtas. Regulado nesta posição a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta 1 vez em cada 5 segundos durante aproximadamente 2 voltas. - mexer intermitente com pausas longas. Regulado nesta posição a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta 1 vez em cada 30 segundos, sendo ideal para mexer estufados, ensopados, etc.	
cance/	• Prima para cancelar a etapa do programa ou função seleccionada, em qualquer altura. • Se pressionar o botão “cancel” durante um programa pré-programado a unidade volta à regulação por defeito. • A máquina pode ser reiniciada se seleccionar no ecrã a etapa do programa desejado e pressionar “start” (iniciar). Para activar – mantenha premido o botão durante 2 segundos e a unidade emite um bipe quando a função é cancelada.	

Modo Manual (continuação)	
chop	**Ingredientes Frios** Faça funcionar em pequenos accionamentos para picar ou mantenha o botão em baixo para accionamentos mais longos e obter puré ou liquidificar alimentos. Nota: A função picar não funciona continuamente quando a unidade ou os alimentos estão frios. Se o botão for manualmente mantido premido o ecrã começa uma contagem decrescente a partir dos 2 minutos. **Aparelho/Ingredientes Quentes (Aviso de Temperatura Quente no ecrã)** Nota: Para evitar salpicos excessivos a velocidade será limitada de acordo com o ciclo de aquecimento ou enquanto os ingredientes/taça estiverem quentes. Mantenha premido o botão e a velocidade aumentará gradualmente até atingir a velocidade de processamento desejada. O botão funciona durante 2 minutos no máximo e depois desliga-se automaticamente. Se desejar parar antes de terem decorrido os 2 minutos, pressione o botão “cancel” (cancelar) ou novamente o botão “chop" (picar). ● **A tampa de enchimento deve estar sempre colocada quando usa a função picar.**
start - pause	Depois de seleccionar um programa ou manualmente configurar uma função, pressione 1 vez o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para começar a cozedura. Prima novamente o botão para pausar o processo. O ecrã pisca quando a unidade estiver em pausa. ● Se o botão “start-pause” (iniciar-pausar) for premido sem antes ter seleccionado uma função, a unidade apita 3 vezes para indicar que precisa de escolher antes uma acção.

Programa Tudo Numa Só Panela (23)

Utilize esta configuração para cozinhar estufados, ensopados, caril, risotto, massadas e receitas similares em que toda a refeição é feita numa só panela.

Fases dos Programas

Etapa 1 – recomendada para suar vegetais e carne antes de cozinhar.
Etapa 2-3 – ferve os ingredientes e cozinha-os lentamente.
Etapa 4 – quando é necessário mais tempo de cozedura ou para adicionar ingredientes delicados que precisam de pouca cozedura.

Configurar o programa

Pressione o botão do programa e configure cada etapa de acordo com o que deseja. Após cada etapa ter sido configurada precisa de pressionar o botão novamente para não perder as regulações efectuadas.
Nota: Quando o botão é premido a unidade emite um bipe e a barra de luz do botão acende-se.
Entre cada etapa do programa, use a espátula fornecida para rapar para dentro da taça os ingredientes.

Etapa do Programa	Regulação Padrão do Ecrã	Gama de Temperaturas Possível	Intervalo de Tempo	Opções de Mexer Disponíveis
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min. a 30 min.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min. a 30 min.	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 min. a 2h	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 min. a 2h	

- Uma vez a etapa 4 ter sido configurada e o botão ⏱ ter sido premido o ecrã volta à etapa 1 e mostra a temperatura, o tempo e a função mexer seleccionados.
- Pressione o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para começar a cozedura.
  Nota: Se não premir o botão ⏱ depois da etapa 4 ter sido configurada, o programa volta à regulação por defeito.

Nota:
- No final de cada etapa a unidade emite um bipe e passa para o ciclo Manter Quente durante 30 minutos até seleccionar a etapa seguinte ou retomar a cozedura. Para parar o ciclo Manter Quente pressione o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para pausar a unidade. Retire a tampa para verificar o progresso da cozedura ou adicionar outros ingredientes e depois pressione novamente o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para continuar a cozedura. Se pressionar o botão “cancel” (cancelar) durante o ciclo Manter Quente o programa volta à regulação por defeito.
- Se a tampa for retirada durante o funcionamento a unidade entra em pausa até que a tampa seja recolocada correctamente.
- Depois do botão “start-pause” (iniciar-pausar) ter sido premido, a temperatura, o tempo e a função mexer podem ser modificados sem ter de cancelar o programa. Para tal basta pressionar o botão da função que deseja mudar.
- Se a etapa 4 não for configurada, a unidade passa automaticamente para o ciclo Manter Quente durante 30 minutos após a etapa 3.

Programa Tudo Numa Só Panela (23)

Ideia de receitas – apenas para sua orientação, podendo ser adaptadas ao seu gosto e preferências pessoais.

Receita/ Ingredientes	**Etapa 1**	**Etapa 2**	**Etapa 3**	**Etapa 4**
Guisado de Novilho	**Azeite e novilho** Mexer 2 10 minutos 100°C	**Adicionar os vegetais** Mexer 1 15 minutos 100°C	**Adicionar o líquido** Mexer 1 20 minutos 92°C	**Ingredientes adicionais** Mexer 3 2 horas 92°C
Chilli Con Carne (400 g de carne de novilho picada)	**Azeite e novilho** Mexer 2 10 minutos 100°C	**Adicionar o líquido** Mexer 1 15 minutos 100°C	**Adicionar o feijão vermelho** Mexer 1 20 minutos 92°C	-
Estufado de Frango	**Suar os vegetais em azeite** Mexer 2 10 minutos 100°C	**Adicionar a farinha** Mexer 1 5 minutos 100°C	**Adicionar o líquido** Mexer 1 10 minutos 92°C	**Adicionar o frango** Mexer 1 20 – 30 minutos 92°C
Frango de Caril	**Azeite e puré de caril** Mexer 2 10 minutos 100°C	**Tomate e leite de coco** Mexer 1 15 minutos 100°C	**Adicionar o frango** Mexer 1 15-20 minutos 92°C	-
Macarrão com Queijo (900 ml de leite e 250 g de macarrão)	**Farinha e manteiga** Mexer 2 10 minutos 100°C	**Adicionar o leite** Mexer 1 15 minutos 100°C	**Adicionar o macarrão** Mexer 1 20 minutos 92°C	-
Paelha	**Suar os vegetais** Mexer 3 10 minutos 100°C	**Adicionar o arroz** Mexer 1 3 minutos 100°C	**Adicionar o líquido** Mexer 1 15 minutos 92°C	**Adicionar o peixe e/ou marisco** Mexer 1 15 minutos 92°C
Ratatouille	**Azeite, cebola e alho** Mexer 2 10 minutos 100°C	**Vegetais** Mexer 1 15 minutos 100°C	**Cozinhar em lume brando** Mexer 1 15 - 20 minutos 92°C	-
Risotto (360g de arroz)	**Suar os vegetais** Mexer 2 5 minutos 100°C	**Arroz e vinho** Mexer 1 15 minutos 100°C	**Ingredientes adicionais** Mexer 1 10 – 15 minutos 92°C	**Ingredientes adicionais** Mexer 2 92°C
Vegetais de Caril	**Azeite e caril em pó** Mexer 2 10 minutos 100°C	**Vegetais e líquido** Mexer 1 40 minutos 92°C	-	-

Programa Molhos/Sopas (24)

Utilize este programa para fazer molhos e sopas.

Fases dos Programas

Etapa 1 – recomendada para suar vegetais e outros ingredientes antes de cozinhar.
Etapa 2 – adicionar líquido, ferver os ingredientes e cozinhá-los.

Configurar o programa

Pressione o botão do programa e configure cada etapa de acordo com o que deseja.
Após cada etapa ter sido configurada precisa de pressionar o botão novamente para não perder as regulações efectuadas.
Nota: Quando o botão é premido o aparelho emite um bipe e a barra de luz do botão acende-se.
Entre cada etapa do programa, use a espátula fornecida para rapar para dentro da taça os ingredientes.

Etapa do Programa	Regulação Padrão do ecrã	Gama de Temperaturas possível	Intervalo de Tempo	Opções de Mexer Disponíveis
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min. a 30 min.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min. a 2h	

- Uma vez a etapa 2 ter sido configurada e o botão ter sido premido o ecrã volta à etapa 1 e mostra a temperatura, o tempo e a função mexer seleccionados.
- Depois pressione o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para começar a cozedura.
  Nota: Se não pressionar o botão depois da etapa 2 ter sido configurada, o programa volta à regulação por defeito.

1 0:10 min
start - pause

Nota:

- No final de cada etapa o aparelho emite um bipe e passa para o ciclo Manter Quente durante 30 minutos até seleccionar a etapa seguinte ou retomar a cozedura. Para parar o ciclo Manter Quente pressione o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para pausar a unidade. Retire a tampa para verificar o progresso da cozedura ou adicionar outros ingredientes e depois pressione novamente o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para continuar a cozedura. Se pressionar o botão “cancel” (cancelar) durante o ciclo Manter Quente o programa volta à regulação por defeito.
- Depois do botão “start-pause” (iniciar-pausar) ter sido premido, a temperatura, o tempo e a função mexer podem ser modificados sem ter de cancelar o programa. Para tal basta pressionar o botão da função que deseja mudar.

Programa Molhos/Sopas (24)

Ideia de receitas – apenas para sua orientação, podendo ser adaptadas ao seu gosto e preferências pessoais.

Receita/Ingredientes	**Etapa 1**	**Etapa 2**	**Lâmina ou Pá de Mexer**
Sopa à base de carne 1,5 litros	**Suar vegetais**	**Adicionar o líquido e cozer lentamente**	Lâmina
	Mexer 1 ◢ 10 minutos 100°C ≋	Mexer 1 ◢ 15 - 45 minutos 92°C ≈	Para transformar em puré (passar) No final da cozedura, passe em puré usando o botão "chop" (picar) durante 1 minuto.
Molho de Tomate (400g de tomate triturado)	**Azeite e puré**	**Adicionar o tomate**	Pá de Mexer
	Mexer 2 ◢◢ 10 minutos 100°C ≋	Mexer 1 ◢ 15 minutos 100°C ≋	
Vegetais de Caril	**Azeite e caril em pó**	**Vegetais e líquido**	Pá de Mexer
	Mexer 2 ◢◢ 10 minutos 100°C ≋	Mexer 1 ◢ 40 minutos 92°C ≈	
Molho à Bolonhesa	**Azeite e tomate em puré**	**Carne de novilho picada/Tomate**	Pá de Mexer
	Mexer 2 ◢◢ 10 minutos 100°C ≋	Mexer 1 ◢ 35 minutos 100°C ≋	

Programa Vapor (25)

Use este programa para cozer a vapor vegetais, aves e peixe.

Etapa do Programa	Regulação Padrão do ecrã	Gama de Temperaturas possível	Intervalo de Tempo	Opções de Mexer Disponíveis
Etapa 1 Cozinhar a vapor	1 0:30 min timer	= 100°C	1 min. a 30 min.	Nenhuma

1 Encha a taça com água até à marca 300 ml .
2. Insira o cesto vapor (8) na taça com os alimentos para cozinhar.
3. Coloque e prenda a tampa. Insira a tampa de enchimento.
4. Carregue no botão . Nota: Quando o botão é premido o aparelho emite um bipe e a barra de luz do botão acende-se.
5 Configure o programa para o tempo de vapor desejado e prima o botão “start-pause” (iniciar-pausar). A unidade emite um bipe quando atinge os 100°C.
Nota: O temporizador não começa a contagem decrescente até a água ter atingido o ponto de ebulição. O tempo mostrado no ecrã pisca até a água ter atingido o ponto de ebulição.

Sugestões e Conselhos Práticos

- A temperatura é sempre 100°C e não existe a opção de mexer.
- Os tempos de cozedura são meramente indicativos. Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Se os alimentos não estiverem suficientemente cozinhados, reinicie o temporizador. Poderá ter necessidade de acrescentar água.
- Deixe espaços livres entre os alimentos e não disponha em camadas no cesto.
- Pedaços iguais cozem uniformemente.
- Quando cozer a vapor mais do que 1 tipo de alimentos, coloque mais tarde o ingrediente que precisa de menos tempo de cozedura.
- Não deixe a unidade ficar sem água; vá acrescentando de acordo com as necessidades.

Linhas de orientação para cozer a vapor			
Alimento	**Quantidade**	**Preparação**	**Tempo de cozedura recomendado (minutos)**
Feijão verde ou Feijoca	50 g	Limpo e fatiado	5 – 10
Brócolos	100 g	Separados em florões	10 – 15
Cenouras	120 g	Fatiadas	10 - 15
Couve-flor	100 g	Separada em florões	10 – 15
Batatas novas	270 g	Lavadas e as grandes cortadas em pedaços	10 – 15
Frango, Peitos sem ossos	3 (330 g)	–	15 – 20
Filetes de peixe ou carne de novilho	2 (230 g)	–	10 – 15

cuidados e limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Retire a tampa e o utensílio da taça antes de limpar.

unidade motriz

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.

sensores de temperatura da taça

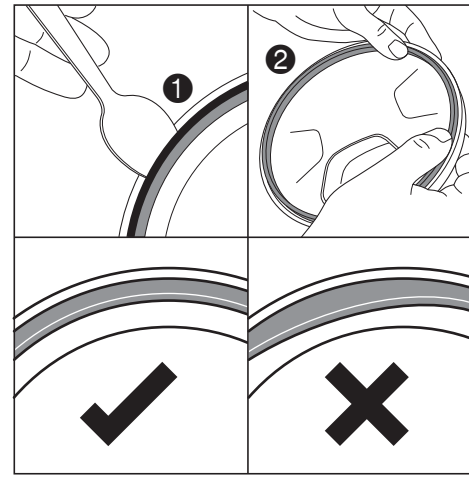
- Limpe com um pano húmido e seque cuidadosamente. Nunca utilize abrasivos ou instrumentos afiados para limpar os sensores.

taça/pá de mexer/lâmina

- Lave e seque em seguida cuidadosamente.
- Se os alimentos se queimaram ou pegaram à taça, remova o máximo possível utilizando a espátula. Encha a taça com água morna e detergente e deixe repousar. Remova qualquer depósito que não sai facilmente, com uma escova de nylon. Qualquer descoloração da taça não afectará o seu desempenho.

tampa

- Retire sempre o anel vedante da tampa antes de a limpar.
- Para tal levante o anel preto que suporta o vedante cinzento colocando uma colher entre o anel preto e a tampa❶. Não utilize utensílios afiados como facas porque vai danificar o anel.
- Depois de lavar, recoloque o anel na tampa – com os dedos empurre-o para baixo ao longo de todo o anel confirmando que está bem colocado ❷. Nota: A tampa vai verter se o anel não estiver correctamente colocado.



máquina de lavar-louça
Em alternativa, as peças laváveis podem ser colocadas na prateleira superior da máquina de lavar-louça. Evite colocar as peças directamente por cima dos elementos de aquecimento da prateleira superior. É recomendado que utilize um programa de temperatura baixa (máximo 50°C)

Utensílio	Adequado para a máquina de lavar-louça
Taça	✔
Tampa e anel vedante	✔
Pá de mexer	✔
Lâmina processadora	✔
Cesto vapor	✔

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.
- **Se tiver qualquer problema em utilizar a sua máquina ou acessório, antes de telefonar para a assistência, consulte a secção "guia de avarias".**

  Para mais sugestões, conselhos práticos e ideias de receitas, visite o website da Kenwood: www.kenwoodworld.com

  Caso necessite de assistência para:
- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações
  Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.
No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.
Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

guia de avarias

Problema	**Causa**	**Solução**
Aparelho sem corrente / o ecrã não acende.	O aparelho não está ligado à corrente eléctrica. O botão ligar/desligar não está accionado.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica. Ponha o botão ligar/desligar (11) na posição ligada.
O aparelho não funciona.	A taça não está correctamente colocada. O botão “start-pause” não foi premido. Não configurou o tempo.	Confirme que a taça está correctamente colocada na unidade motriz. Prima o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para começar a cozedura. Confirme que configurou o tempo.
Os alimentos estão a colar ou a queimar no fundo da taça.	A pá de mexer ou a lâmina não foram colocadas quando suou os vegetais. A temperatura seleccionada é demasiado alta.	Utilize sempre a pá de mexer ou a lâmina. Confirme que seleccionou a temperatura correcta.
A tampa verte durante o funcionamento.	O anel vedante não está correctamente colocado na tampa.	Consulte a secção “cuidados e limpeza” para saber como encaixar correctamente o anel.
O ecrã mostra lid ⚠	A tampa não está fechada correctamente.	Confirme que as patilhas de fixação estão inseridas correctamente nas pegas.
O ecrã mostra as mensagens de erro E01, E02, E04.	A unidade não está a funcionar correctamente.	Desligue e retire da tomada eléctrica durante 30 segundos. Volte a ligar à tomada; se isto não resolver o problema consulte a secção “serviços e cuidados ao cliente”.
O ecrã mostra a mensagem de erro E03	A unidade está a perder velocidade ou demasiado cheia.	Reduza a quantidade de ingredientes dentro da taça, desligue e deixe a unidade arrefecer durante 15 minutos antes de recomeçar.
O ecrã mostra H2O enquanto está a usar o programa vapor.	Foi activada a protecção contra a fervura em seco. Não tem água ou evaporou durante o funcionamento.	Desligue e volte a ligar. Acrescente 300 ml de água.

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Desconecte y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar utensilios/accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- Mantenga las partes del cuerpo, joyas y ropa amplia lejos de las piezas móviles y de los utensilios/accesorios acoplados.
- Quite siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté utilizando a menos que el símbolo ☑ se muestre en la pantalla.
- Nunca utilice un aparato dañado. Llévelo a revisar o reparar; consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- No sobrepase el nivel de llenado máximo de 1,5 litros marcado en el interior del bol.
- No permita que se mojen la unidad de potencia, el cable ni el enchufe.
- Tenga cuidado al manipular o tocar cualquier pieza del aparato cuando se esté utilizando en el modo cocción o después de cocinar, en especial, el bol, la tapa y los utensilios ya que permanecen CALIENTES durante mucho tiempo después de que el aparato se haya desconectado.
- Use las asas para quitar y transportar el bol. Use guantes para horno al manipular el bol caliente y los utensilios calientes.
- La parte inferior del bol permanecerá caliente durante mucho tiempo después de que el calentamiento se haya detenido. Sea prudente y utilice un posafuentes protector de la superficie de trabajo cuando coloque el bol en superficies sensibles al calor.
- Tenga cuidado con el vapor que sale del bol, especialmente al quitar la tapa o el tapón de llenado.

- No quite la tapa ni el tapón de llenado mientras el líquido esté hirviendo.
- Acople siempre el tapón de llenado al utilizar la función cortar.
- Utilice solamente el bol y los utensilios que se facilitan con este aparato.
  Nunca utilice el bol con ninguna otra fuente de calor.
- Nunca ponga el aparato en marcha en el modo cocción con el bol vacío.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el procesador, utilice siempre el botón inicio/pausa o cancelar. **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- Al utilizar este aparato, asegúrese de que esté colocado sobre una superficie plana alejado de cualquier borde. No lo ponga debajo de armarios colgantes.
- Para un funcionamiento correcto y seguro, compruebe que la base del bol y los sensores de temperatura estén limpios y secos antes de cocinar.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocidos y calientes antes de comer.
- Los alimentos se deben comer poco después de haberlos cocinado o dejar que se enfríen rápidamente y luego refrigerarlos lo antes posible.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea la mismo que el que figura en la parte inferior del aparato
- **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar el aparato por primera vez

- Quite las fundas protectoras de plástico de la cuchilla.
  No guarde las fundas protectoras ya que solo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
- Lave las piezas; consulte “cuidado y limpieza”.

descripción del aparato

① tapón de llenado
② tapa
③ orificio de llenado
④ lengüetas de enclavamiento
⑤ anillo de cierre de la tapa
⑥ paleta de remover
⑦ cuchilla procesadora
⑧ cesta para cocer al vapor
⑨ asas
⑩ bol de cocción
⑪ interruptor de encendido
⑫ unidad de potencia
⑬ pantalla
⑭ vaso de medir
⑮ espátula
⑯ botón de temperatura
⑰ botón para reducir el tiempo
⑱ botón para aumentar el tiempo
⑲ botón remover (stir)
⑳ botón cancelar (cancel)
㉑ botón cortar (chop)
㉒ botón inicio/pausa (start/pause)
㉓ programa “una sola olla”
㉔ programa para salsa/sopas
㉕ programa de cocción al vapor

Gráficos de la pantalla

㉖ selección de la temperatura
㉗ tapa quitada lid ⚠
㉘ selección del tiempo
㉙ selección de remover
㉚ advertencia de temperatura caliente
㉛ fase del programa
㉜ modo cocción ☑

uso del procesador de alimentos que cocina

1 Encienda el aparato pulsando el interruptor de encendido ⑪ en el lado izquierdo de la unidad de potencia. La unidad emitirá un pitido, las luces del programa se encenderán y la pantalla se iluminará durante un instante. Entonces la pantalla mostrará - -- y entrará en modo espera.

2 Acople el bol a la unidad de potencia con las marcas de capacidad hacia la parte posterior de la unidad. Presione hacia abajo ligeramente para que quede bien ajustado.

3 Acople la paleta de remover ⑥, la cuchilla ⑦ o la cesta para cocer al vapor ⑧ al bol.

- Use la cuchilla para cortar los ingredientes antes de cocinar y para hacer puré una vez que la cocción haya finalizado.
- Use la paleta de remover para recetas en las que desee remover suavemente sin triturar los ingredientes.

4 Añada los ingredientes importantes que vaya a procesar o cocinar.
5 Coloque la tapa y el tapón de llenado; el tapón de llenado debe colocarse hacia la esquina frontal derecha. Gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que las lengüetas de enclavamiento queden alineadas con las asas y el tapón de llenado esté colocado hacia la parte delantera de la unidad.
6 Seleccione una de las siguientes opciones:

- Cocción manual
- Programa “una sola olla”
- Programa para salsa/sopas
- Programa de cocción al vapor

Nota: cuando se pulsa el botón de un programa preestablecido, la unidad emite un pitido y la barra que hay sobre el botón correspondiente se ilumina.

Modo espera

- Si no se realiza ninguna selección en un plazo de 5 minutos, la unidad entrará en modo espera y - -- se mostrará en la pantalla. Pulse cualquier función para reactivar la unidad.

7 Pulse el botón inicio/pausa para iniciar el proceso de cocción.
8 Una vez que cada fase del programa haya finalizado, la barra que hay sobre el botón del programa correspondiente se iluminará y la unidad entrará automáticamente en el ciclo “Mantener caliente” durante 30 minutos.
9 Para parar la unidad, pulse el botón inicio/pausa y luego quite la tapa. Tenga cuidado ya que el bol y la tapa estarán calientes.

Ciclo “Mantener caliente”

- El ciclo “Mantener caliente” removerá los ingredientes continuamente a 65 °C.
- Para parar el ciclo “Mantener caliente”, pulse el botón inicio/pausa para detener la unidad. Quite la tapa para comprobar el progreso o añadir otros ingredientes y luego pulse el botón inicio/pausa para reanudar la cocción. Si pulsa el botón cancelar durante el ciclo “Mantener caliente”, el programa volverá a los ajustes predeterminados.
- Cuando el temporizador haya contado hacia atrás hasta 0:00 tanto en el modo manual como al final de cada fase del programa, la unidad entrará automáticamente en el ciclo “Mantener caliente” durante 30 minutos.
- La unidad emitirá un pitido cada 10 segundos durante el primer minuto y, luego, cada 30 segundos para indicar que la unidad está en el ciclo “Mantener caliente” y que el ciclo de cocción ha terminado.

Después de cocinar

- Tenga cuidado al manipular o tocar cualquier pieza del aparato cuando se esté utilizando en el modo cocción o después de cocinar, EN ESPECIAL, EL BOL Y LOS UTENSILIOS ya que permanecen CALIENTES durante mucho tiempo después de que el aparato se haya desconectado.
- Use las asas para quitar y transportar el bol. Use guantes para horno al manipular el bol caliente y los utensilios calientes.
- La parte inferior del bol permanecerá caliente durante mucho tiempo después de que el calentamiento se haya detenido. Sea prudente tanto al manipularlo como en las operaciones de limpieza.

Consejos y sugerencias

- La carne cruda y las hortalizas/verduras duras se deben cortar en trozos pequeños antes de añadirlos al bol.
- Al procesar recetas a base de leche, utilice siempre la paleta de remover o la cuchilla a fin de evitar que los ingredientes se peguen o se quemen.
- Corte los ingredientes en trozos de igual tamaño ya que esto ayudará a conseguir una cocción uniforme.
- Cuando sea necesario, le recomendamos que dore la carne y que saltee las hortalizas/verduras en una sartén en la cocina antes de añadirlas al bol del procesador. El aparato es capaz de ablandar las hortalizas/verduras, p. ej., cebollas, pero no colorea ni dora la comida.
- Utilice la espátula que se facilita para raspar los ingredientes de los lados entre cada fase del programa.

Explicación de los símbolos de la pantalla	
㉖	Muestra la temperatura seleccionada ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C
㉗ lid	El triángulo de advertencia rojo aparece en la pantalla si la tapa se quita o no está bien fijada en su posición.
㉘ 8:88 hr min	Este es el tiempo seleccionado en horas y minutos. El tiempo contará hacia atrás cuando se pulse el botón inicio/pausa.
㉙	Indica la función remover que se ha seleccionado - remoción continua – velocidad lenta constante adecuada para remover salsas. - remoción intermitente con pausas cortas. Cuando se ajusta en esta posición, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta una vez cada 5 segundos durante aproximadamente 2 revoluciones. - remoción intermitente con pausas largas. Cuando se ajusta en esta posición, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta una vez cada 30 segundos, haciendo que sea apropiado para remover guisos, etc.
㉚	Indicador de advertencia de calor – La barra roja aparecerá en la pantalla si la temperatura del bol está por encima de 60 °C.
㉛ 1 2 3 4	Indica la fase del programa de 1 a 4.
㉜	Cuando el símbolo aparezca en la pantalla, el proceso de cocción continuará y no hay que hacer nada más. Si deja el aparato en este modo, preste mucha atención a lo siguiente: a) Asegúrese de que se siguen las instrucciones en relación con las temperaturas y las cantidades máximas que se pueden procesar. No llene por encima de la marca de 1,5 litros. b) Asegúrese de que la unidad y el cable estén colocados fuera del alcance de los niños y alejados del borde de la superficie de trabajo. c) Si el tiempo está fijado para una hora o más, compruebe el progreso regularmente para asegurarse de que se añade suficiente líquido y de que la comida no se cuece demasiado. d) El símbolo solo se mostrará cuando la temperatura se ajuste a 92 °C o 65 °C y cuando se utilicen programas preestablecidos.

Modo manual

Seleccione manualmente la temperatura, el tiempo, la función remover o cortar que necesite.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Consejos y sugerencias

- Cuando el temporizador haya contado hacia atrás hasta 0:00, la unidad emitirá un pitido y entrará en el ciclo “Mantener caliente” durante 30 minutos. Cuando hayan transcurrido 30 minutos, la pantalla entrará en modo espera hasta que se haga otra selección.

temp	Se pueden seleccionar 3 ajustes diferentes de temperatura.	3 ajustes = 65 °C = 92 °C = 100 °C
timer	El tiempo se puede ajustar pulsando los botones (-) y (+) hasta que se llegue al tiempo deseado. Nota: mantenga el botón pulsado durante 3 segundos para desplazarse por las horas más rápidamente.	El tiempo se puede ajustar manualmente de 1 minuto a 3 horas
stir	Hay disponibles tres funciones remover que le permiten elegir si desea remover más o menos los alimentos según cada receta. Algunas recetas necesitarán que los alimentos se remuevan constantemente para evitar que algunos ingredientes se peguen en el fondo del bol, mientras que para otras recetas será mejor que los alimentos se remuevan de forma intermitente para mantener la consistencia de la comida. - remoción continua – velocidad lenta y constante adecuada para remover salsas. - remoción intermitente con pausas cortas. Cuando se ajusta en esta posición, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta una vez cada 5 segundos durante aproximadamente 2 revoluciones. - remoción intermitente con pausas largas. Cuando se ajusta en esta posición, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta una vez cada 30 segundos, haciendo que sea apropiado para remover guisos, etc.	
cancel	• Pulse para cancelar la fase del programa o la función seleccionada en cualquier momento. • Si se pulsa durante un programa preestablecido, la unidad volverá a los ajustes predeterminados. • El aparato se puede volver a poner en marcha seleccionando la fase deseada del programa en la pantalla y pulsando inicio. Para activar - mantenga pulsado el botón durante 2 segundos y la unidad emitirá un pitido cuando la función se cancele.	

Modo manual, continuación	
chop	**Ingredientes fríos** Pulse el botón durante períodos breves para cortar los alimentos o manténgalo pulsado durante más tiempo para hacer puré y mezclar los alimentos. Nota: la función cortar no funciona de manera continua cuando la unidad o los ingredientes están fríos. Si el botón se mantiene pulsado manualmente, la pantalla contará hacia atrás a partir de 2 minutos. **Unidad/ingredientes calientes (advertencia de temperatura caliente en la pantalla)** Nota: para evitar un exceso de salpicaduras, la velocidad se limitará tras un ciclo de calentamiento o mientras el bol/los ingredientes todavía estén calientes. Mantenga el botón pulsado y la velocidad aumentará gradualmente hasta alcanzar la velocidad de procesamiento deseada. El botón funcionará durante un máximo de 2 minutos antes de desconectarse automáticamente. Para detener el funcionamiento antes de que hayan transcurrido los 2 minutos, pulse el botón cancelar o vuelva a pulsar el botón cortar. ● **El tapón de llenado siempre debe estar colocado al utilizar la función cortar.**
start - pause	Después de seleccionar un programa o de fijar manualmente la función deseada, pulse el botón inicio/pausa para iniciar el proceso de cocción. Pulse el botón otra vez para detener el funcionamiento. La pantalla parpadeará cuando la unidad se haya detenido. ● Si el botón inicio/pausa se pulsa sin seleccionar una función, la unidad pitará 3 veces para indicar que se requiere una acción.

Programa “una sola olla” ㉓

Utilice este ajuste para cocinar estofados, guisos, curries, risotto y recetas de “una sola olla” similares.

Fases del programa

Fase 1 – recomendada para ablandar hortalizas/verduras y carne antes de cocinarlas.
Fase 2-3 – llevar los ingredientes a ebullición y cocer a fuego lento.
Fase 4 – cuando se necesita un tiempo de cocción extra o para añadir ingredientes delicados que requieren un tiempo de cocción más corto.

Ajustar el programa"

Pulse el botón del programa y ajuste cada fase según sea necesario. Después de que se haya ajustado cada fase, deberá pulsar el botón otra vez o todos los cambios realizados se perderán.
Nota: cuando se pulsa el botón, la unidad emite un pitido y la barra que hay sobre el botón se ilumina.
Utilice la espátula que se facilita para raspar los ingredientes de los lados entre cada fase del programa.

Fase del programa	Ajuste predeterminado de la pantalla	Intervalo de temperatura	Intervalo de tiempo	Opciones disponibles para remover
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min – 30 min	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min – 30 min	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 min – 2 horas	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 min – 2 horas	

- Una vez que se haya ajustado la fase 4 y que se haya pulsado el botón ⏲, la pantalla volverá a la fase 1 y mostrará la temperatura, el tiempo y la función remover seleccionados.
- Pulse el botón inicio/pausa para iniciar la cocción.
  Nota: si no pulsa ⏲ después de la fase 4, el programa volverá a los ajustes predeterminados.

Nota:
- Al final de cada fase, la unidad emitirá un pitido y entrará en el ciclo “Mantener caliente” durante 30 minutos hasta que se seleccione la siguiente fase o se reanude la cocción. Para parar el ciclo “Mantener caliente”, pulse el botón inicio/pausa para detener la unidad. Quite la tapa para comprobar el progreso o añadir otros ingredientes y luego pulse el botón inicio/pausa para reanudar la cocción. Si pulsa el botón cancelar durante el ciclo “Mantener caliente”, el programa volverá a los ajustes predeterminados.
- Si se quita la tapa durante el funcionamiento, la unidad detendrá el funcionamiento hasta que la tapa se vuelva a colocar correctamente.
- Cuando se haya pulsado el botón inicio/pausa, la selección de la temperatura, del tiempo y de la función remover se puede cambiar sin cancelar el programa. Solo tiene que pulsar el botón de la función correspondiente que desee cambiar.
- Si no se ajusta la fase 4, la unidad entrará automáticamente en el ciclo “Mantener caliente” durante 30 minutos después de la fase 3.

Programa “una sola olla” ㉓

Ideas para recetas a modo de guía – adáptelas a su gusto y preferencias personales.

Receta/ ingredientes	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4
Estofado de ternera	**Aceite y ternera** Remover 2 10 minutos 100 °C	**Añadir hortal/verdu.** Remover 1 15 minutos 100 °C	**Añadir líquido** Remover 1 20 minutos 92 °C	**Ingredientes adicionales** Remover 3 2 horas 92 °C
Chile con carne (400 g de carne de ternera picada)	**Aceite y carne picada** Remover 2 10 minutos 100 °C	**Añadir líquido** Remover 1 15 minutos 100 °C	**Añadir alubias** Remover 1 20 minutos 92 °C	No procede
Guiso de pollo	**Ablandar las hortal/ verdu. en aceite** Remover 2 10 minutos 100 °C	**Añadir la harina** Remover 1 5 minutos 100 °C	**Añadir líquido** Remover 1 10 minutos 92 °C	**Añadir el pollo** Remover 1 20 – 30 minutos 92 °C
Pollo al curry	**Aceite y puré de curry** Remover 2 10 minutos 100 °C	**Tomates y leche de coco** Remover 1 15 minutos 100 °C	**Añadir el pollo** Remover 1 15-20 minutos 92 °C	No procede
Macarrones al queso (900 ml de leche y 250 g de macarrones)	**Harina y mantequilla** Remover 2 10 minutos 100 °C	**Añadir la leche** Remover 1 15 minutos 100 °C	**Añadir los macarrones** Remover 1 20 minutos 92 °C	No procede
Paella	**Ablandar las hortal/verdu.** Remover 3 10 minutos 100 °C	**Añadir el arroz** Remover 1 3 minutos 100 °C	**Añadir líquido** Remover 1 15 minutos 92 °C	**Añadir el marisco** Remover 1 15 minutos 92 °C
Pisto	**Aceite, cebolla y ajo** Remover 2 10 minutos 100 °C	**Hortalizas/ verduras** Remover 1 15 minutos 100 °C	**Cocer a fuego lento** Remover 1 15 - 20 minutos 92 °C	No procede
Risotto (360 g de arroz)	**Ablandar las hortal/verdu.** Remover 2 5 minutos 100 °C	**Arroz y vino** Remover 1 15 minutos 100 °C	**Ingredientes adicionales** Remover 1 10 – 15 minutos 92 °C	**Ingredientes adicionales** Remover 2 92 °C
Verduras al curry	**Aceite, curry en polvo** Stir 2 10 minutos 100 °C	**Verduras y líquido** Stir 1 40 minutos 92 °C	No procede	No procede

Programa para salsa/sopas (24)

Utilice este ajuste para cocinar diferentes tipos de salsas y sopas

Fases del programa

Fase 1 – recomendada para ablandar hortalizas/verduras y otros ingredientes antes de cocinarlos.
Fase 2 – añadir líquido y llevar los ingredientes a ebullición y cocer a fuego lento.

Ajustar el programa

Pulse el botón del programa y ajuste cada fase según sea necesario.
Después de que se haya ajustado cada fase, deberá pulsar el botón otra vez o todos los cambios realizados se perderán.
Nota: cuando se pulsa el botón, la unidad emite un pitido y la barra que hay sobre el botón se ilumina.
Utilice la espátula que se facilita para raspar los ingredientes de los lados entre cada fase del programa.

Fase del programa	Ajuste predeterminado de la pantalla	Intervalo de temperatura	Intervalo de tiempo	Opciones disponibles para remover
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min – 30 min	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min – 2 horas	

- Una vez que se haya ajustado la fase 2 y que se haya pulsado el botón, la pantalla volverá a la fase 1 y mostrará la temperatura, el tiempo y la función remover seleccionados.
- Luego, pulse el botón inicio/pausa para iniciar la cocción.
  Nota: si no pulsa después de la fase 2, el programa volverá a los ajustes predeterminados.

Nota:

- Al final de cada fase, la unidad emitirá un pitido y entrará en el ciclo “Mantener caliente” durante 30 minutos hasta que se seleccione la siguiente fase o se reanude la cocción. Para parar el ciclo “Mantener caliente”, pulse el botón inicio/pausa para detener la unidad. Quite la tapa para comprobar el progreso o añadir otros ingredientes y luego pulse el botón inicio/pausa para reanudar la cocción. Si pulsa el botón cancelar durante el ciclo “Mantener caliente”, el programa volverá a los ajustes predeterminados.
- Cuando se haya pulsado el botón inicio/pausa, la selección de la temperatura, del tiempo y de la función remover se puede cambiar sin cancelar el programa. Solo tiene que pulsar el botón de la función correspondiente que desee cambiar.

Programa para salsa/sopas (24)

Ideas para recetas a modo de guía – adáptelas a su gusto y preferencias personales.

Receta/ingredientes	Fase 1	Fase 2	Cuchilla o paleta de remover
Sopa a base de caldo 1,5 litros	**Ablandar las hortalizas/verduras**	**Añadir líquido y cocer a fuego lento**	Cuchilla
	Remover 1 10 minutes 100 °C	Remover 1 15 - 45 minutes 92 °C	Para hacer puré Fin de la cocción, haga puré durante 1 minuto usando el botón cortar.
Salsa de tomate (400 g de tomates troceados)	**Aceite y puré**	**Añadir los tomates**	Paleta de remover
	Remover 2 10 minutes 100 °C	Remover 1 15 minutes 100 °C	
Verduras al curry	**Aceite, curry en polvo**	**Verduras y líquido**	Paleta de remover
	Remover 2 10 minutes 100 °C	Remover 1 40 minutes 92 °C	
Salsa boloñesa	**Aceite y puré de tomate**	**Tomates/ternera picados**	Paleta de remover
	Remover 2 10 minutes 100 °C	Remover 1 35 minutes 100 °C	

Programa de cocción al vapor ㉕

Utilice este ajuste para cocer al vapor hortalizas/verduras, pollo y pescado.

Fase del programa	Ajuste predeterminado de la pantalla	Intervalo de temperatura	Intervalo de tiempo	Opciones disponibles para remover
Fase 1 Cocción al vapor	1 0:30 min timer – +	= 100 °C	1 min – 30 min	Ninguna

1 Llene el bol de agua hasta la marca de 300 ml .
2. Introduzca la cesta para cocer al vapor ⑧ en el bol con los alimentos que vaya a cocinar.
3. Coloque y cierre la tapa. Introduzca el tapón de llenado.
4. Pulse el botón . Nota: cuando se pulsa el botón, la unidad emite un pitido y la barra que hay sobre el botón se ilumina.
5 Ajuste el programa al tiempo de cocción al vapor deseado y pulse el botón inicio/pausa. La unidad emitirá un pitido cuando se alcancen los 100 °C.
Nota: el tiempo no empezará la cuenta atrás hasta que el agua haya alcanzado el punto de ebullición. El tiempo mostrado en la pantalla parpadeará hasta que se alcance el punto de ebullición (100 °C).

Consejos y sugerencias

- La temperatura está fijada en 100 °C y no se pueden seleccionar las opciones de remover.
- Los tiempos de cocción son solo una guía. Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocidos antes de comer.
- Si la comida no está suficientemente cocida, vuelva a ajustar el tiempo. Quizá sea necesario añadir agua.
- Deje espacio entre las piezas de comida y no ponga los alimentos en capas en la cesta.
- Las piezas de comida de tamaño similar se cuecen de manera más uniforme.
- Cuando cueza al vapor más de un tipo de comida a la vez, si hay algún alimento que necesite menos tiempo, añádalo más tarde.
- No deje que la unidad se quede sin agua, añada agua cuando sea necesario.

Pautas para cocer al vapor			
Alimento	**Cantidad**	**Preparación**	**Tiempo de cocción recomendado (minutos)**
Judías verdes o pintas	50 g	Despúntelas y córtelas en trocitos	5 – 10
Brócoli	100 g	Córtelo en cabezuelas	10 – 15
Zanahorias	120 g	Córtelas en rodajas finas	10 - 15
Coliflor	100 g	Córtela en cabezuelas	10 – 15
Patatas nuevas	270 g	Lávelas y corte las más grandes en trozos más pequeños	10 – 15
Pollo, pechuga deshuesada	3 (330 g)	–	15 – 20
Pescado filetes o rodajas	2 (230 g)	–	10 – 15

cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quite la tapa y el utensilio del bol antes de proceder a su limpieza.

unidad de potencia

- Límpiela con un paño húmedo y, a continuación, séquela.
- Nunca la sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

sensores de temperatura del bol

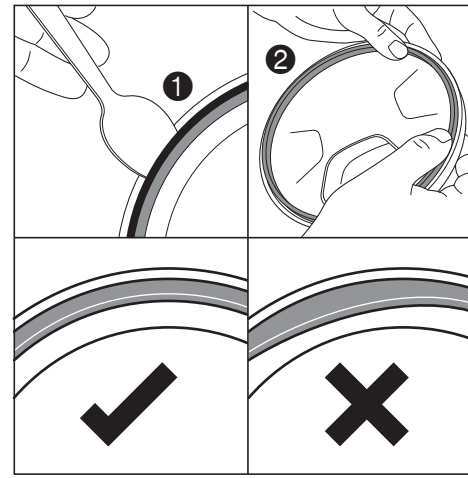
- Límpielos con un paño húmedo y, a continuación, séquelos bien. Nunca utilice productos abrasivos ni instrumentos afilados para limpiar los sensores.

bol/paleta de remover/cuchilla

- Lave las piezas y luego séquelas bien.
- Si se pega o se quema comida dentro del bol, quite todo lo que pueda con una espátula. Llene el bol con agua templada con jabón y déjelo en remojo. Elimine los depósitos rebeldes con un cepillo. Cualquier cambio de color del bol no afectará a su rendimiento.

tapa

- Quite siempre el anillo de cierre de la tapa antes de limpiarla.
- Para quitar el anillo de cierre, levante el anillo negro que sostiene el anillo gris colocando una cuchara entre el anillo negro y la tapa transparente ❶. No utilice nada afilado, como un cuchillo, ya que se puede dañar el anillo.
- Después del lavado, vuelva a encajar el anillo dentro de la tapa; presione el anillo hacia abajo para asegurarse de que quede firmemente ajustado en su posición ❷.
  Nota: si el anillo no está acoplado correctamente, puede salirse algo comida a través de la tapa.



uso del lavavajillas
Por otra parte, las piezas lavables son aptas para el lavavajillas y se pueden lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Evite colocar los artículos en la bandeja inferior directamente por encima del elemento térmico. Se recomienda utilizar un programa corto y a baja temperatura (50 °C máximo).

Artículo	Apto para lavar en el lavavajillas
Bol	✔
Tapa y anillo de cierre	✔
Agitador	✔
Cuchilla procesadora	✔
Cesta para cocer al vapor	✔

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- **Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato o los utensilios, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**

  Para ver los consejos/sugerencias y las ideas para recetas, visite la página web de Kenwood: www.kenwoodworld.com

Si necesita ayuda sobre:
- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
  Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.
Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

guía de solución de problemas

Problema	**Causa**	**Solución**
No llega corriente eléctrica al aparato / la pantalla no se enciende.	El aparato no está enchufado. No se ha accionado el interruptor de encendido.	Compruebe que el aparato esté enchufado. Pulse el interruptor (11) hacia la posición de encendido.
El aparato no funciona.	El bol no está colocado correctamente. No se ha pulsado el botón inicio. No se ha ajustado el tiempo.	Compruebe que el bol esté colocado correctamente en la unidad de potencia. Pulse el botón inicio para empezar la cocción. Compruebe que el tiempo esté ajustado.
La comida se pega o se quema en el fondo del bol.	La paleta de remover o la cuchilla no están colocadas al ablandar las hortalizas/verduras. La temperatura seleccionada es demasiado alta.	Utilice siempre la paleta de remover o la cuchilla. Compruebe que se haya seleccionado la temperatura correcta.
Se sale comida a través de la tapa durante el procesamiento.	El anillo de cierre no está acoplado correctamente a la tapa.	Consulte “cuidado y limpieza” para ver cómo se acopla el anillo.
La pantalla muestra lid ⚠	La tapa no está cerrada correctamente.	Compruebe que las lengüetas de enclavamiento de la tapa estén insertadas en las asas correctamente.
La pantalla muestra los mensajes de error E01, E02 o E04.	La unidad no funciona correctamente.	Apague y desenchufe la unidad y espere 30 segundos. Vuelva a enchufarla y si esto no resuelve el problema, consulte la sección “servicio técnico y atención al cliente”.
La pantalla muestra el mensaje de error E03.	La unidad se ha ahogado o está sobrecargada.	Reduzca los ingredientes del bol, apague la unidad y deje que se enfríe durante 15 minutos antes de volver a ponerla en marcha.
La pantalla muestra H2O mientras se usa el programa de cocción al vapor.	La protección contra el calentamiento en seco está activada. No hay agua o se ha secado durante el funcionamiento.	Apague la unidad y vuelva a encenderla. Añada agua hasta la marca de 300 ml

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 evt. mærkater.
- Sluk for apparatet, og træk stikket ud før påsætning eller aftagning af redskaber/tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Hold kropsdele, smykker og løst tøj væk fra bevægelige dele og påsatte redskaber/tilbehør.
- Aftag altid knivsbladet, før indholdet hældes ud af skålen
- Hold hænder og redskaber ude af skålen, mens den er sluttet til strømforsyningen.
- Lad aldrig apparatet være tændt og uden opsyn, medmindre ⊘ er vist på skærmen.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: Se ”Service og kundepleje”.
- Overskrid ikke det maksimale opfyldningsniveau på 1,5 liter, der er markeret på indersiden af skålen.
- 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 varmefølsomme overflader.
- Pas på damp, der slipper ud af skålen, navnlig ved aftagning af låget eller påfyldningshætten.
- Aftag ikke låget eller påfyldningshætten, mens væsken koger.
- Påsæt altid påfyldningshætten ved brug af hakkefunktionen.

- 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. **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
- Med henblik på korrekt og sikker betjening skal det sikres, at skålens fod og temperatursensorerne er rene og tørre før kogning.
- 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.
- Forkert brug 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 em 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 maskinen til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

før stikket sættes i

- Sørg for at elforsyningen svarer til den, der står på undersiden af motorenheden.
- **ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.**
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

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”.

forklaring

① påfyldningshætte
② låg
③ påfyldningsåbning
④ indgrebsflige
⑤ tætning til låg
⑥ rørevinge
⑦ tilberedningskniv
⑧ dampkurv
⑨ håndtag
⑩ kogeskål
⑪ tænd/slukknap
⑫ motorenhed
⑬ displayskærm
⑭ målekop
⑮ dejskraber
⑯ Temperaturknap
⑰ Tidsforkortelsesknap
⑱ Tidsforlængelsesknap
⑲ Røreknap
⑳ Annulleringsknap
㉑ Hakkeknap
㉒ Start/pause-knap
㉓ Program for én gryde
㉔ Program for sauce/supper
㉕ Dampprogram

Grafik på displayskærm

㉖ temperaturvalg
㉗ låg aftaget lid ⚠
㉘ tidvalg
㉙ rørevalg
㉚ advarsel om varm temperatur
㉛ programstadie
㉜ kogetilstand ✔

betjening af din koge-foodprocessor

1 Tænd ved at trykke på tænd/slukknappen ⑪ på motorenhedens venstre side. Enheden bipper, programlamperne tændes, og display- skærmen lyser op et øjeblik. Skærmen viser derpå - -- og går i standbytilstand..
2 Sæt skålen på motorenheden med mængde-mærkerne bag på enheden. Tryk let ned for at sætte den på plads.
3 Sæt rørevingen ⑥ kniven ⑦ eller damp-kurven ⑧ på skålen.
- Brug kniven til at hakke ingredienserne før kogning og til purering, efter kogning er gennemført.
- Brug rørevingen til opskrifter, hvor du vil røre forsigtigt uden at knuse ingredienserne.

4 Tilføj de relevante ingredienser, der skal tilberedes eller koges.
5 Påsæt låget og påfyldningshætten – påfyldningshætte placeret i det forreste højre hjørne. Drej med uret, til indgrebsfligene er rettet ind med håndtagene, og påfyldningshætten er placeret foran på enheden.
6 Vælg en af følgende valgmuligheder:

● Manuel kogning
Program for én gryde
Program for sauce/supper
Dampprogram

Bemærk: Når der trykkes på en forudindstillet programknap, bipper enheden, og stregen over den pågældende knap lyser.

Standby-tilstand

- Hvis der ikke foretages noget valg inden for 5 minutter, går enheden i standby-tilstand, og - -- vises på skærmen. Tryk på enhver funktion for at reaktivere enheden

7 Tryk på start/pauseknappen for at starte kogeprocessen.

8 Når hvert programstadie er færdigt, lyser stregen over den relevante programknap, og enheden går automatisk i holde varm-cyklus i 30 minutter.

9 For at stoppe enheden trykkes på start/pauseknappen, og låget aftages. Vær forsigtig, da skålen og låget er varme.

Holde varm-cyklus

- Holde varm-cyklussen rører kontinuerligt i ingredienserne ved 65° C.
- For at stoppe holde varm-cyklussen kan der trykkes på start/pause-knappen for at sætte enheden på pause. Aftag låget for at kontrollere fremskridtet eller tilføje andre ingredienser, og tryk så på start/pauseknappen for at fortsætte kogning. Hvis du trykker på annullerknappen under holde varm-cyklus, vender programmet tilbage til standardindstillingerne.
- Når timeren har talt ned til 0:00 i enten manuel tilstand eller ved afslutningen på hvert programstadie, går enheden automatisk i holde varm-cyklussen 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.

Efter kogning

- Vær forsigtig ved håndtering eller berøring af enhver del af apparatet, når det bruges i kogetilstand eller efter kogning, NAVNLIG SKÅLEN OG REDSKABERNE, da de forbliver VARME, længe efter at apparatet er blevet slukket.
- 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

- Råt kød og hårde grøntsager skal hakkes i små stykker, før de hældes i skålen.
- For at hindre klæben eller brænden på skal rørevingen eller kniven altid bruges ved tilberedning af mælkebaserede opskrifter.
- Skær ingredienserne i lige store stykker, da dette vil hjælpe til med, at de bliver stegt jævnt.
- Hvor det kræves, anbefaler vi, at kød brunes, og grøntsager sauteres i en gryde på komfuret, før det hældes i foodprocessorens skål. Maskinen kan blødgøre grøntsager, f.eks. løg, men farver eller bruner ikke maden.
- Brug den medfølgende dejskraber til at skrabe ingredienserne ned med mellem hvert programstadie.

Forklaring til symboler på displayskærm	
㉖	Viser valgt temperatur ʃ = 65° C ʃʃ = 92° C ʃʃʃ = 100° C
㉗ lid	Den røde advarselstrekant ses på displayskærmen, hvis låget er taget af eller ikke låst på plads.
㉘ 8:88 hr min	Dette er den valgte tid i timer og minutter. Der tælles ned, når der trykkes på start/pauseknappen.
㉙	Angiver, hvilken rørefunktion, der er valgt - kontinuerlig omrøring – konstant langsom hastighed egnet til a røre i sauce med. - afbrudt omrøring med korte pauser. Ved indstilling på denne position kører den afbrudt ved lav hastighed hvert 5. sekund i ca. 2 omdrejninger. - afbrudt omrøring med lange pauser. Ved indstilling på denne position kører den afbrudt ved lav hastighed hvert 30. sekund, hvilket gør den velegnet til at røre gryderetter osv.
㉚	Indikator for varmeadvarsel – Den røde streg ses på displayskærmen, hvis skåltemperaturen er over 60° C.
㉛ 1 2 3 4	Indikerer programstadiet fra 1 til 4.
㉜	Når ☑ er vist på skærmen, fortsætter kogeprocessen, og ingen yderligere handling er påkrævet. Hvis apparatet efterlades i denne tilstand, skal man være opmærksom på følgende:- a) Sørg for, at vejledningen følges med henblik på temperaturer og maksimale mængder, der kan tilberedes. Påfyld ikke over 1,5 litermærket. b) Sørg for, at enheden og ledningen er placeret uden for børns rækkevidde og væk fra køkkenbordets kant. c) Hvis tiden er indstillet på 1 time eller derover, skal fremskridtet tjekkes med jævne mellemrum for at sikre, at der tilføjes nok væske, og at maden ikke koger/steger for længe. d) Symbolet viser kun, når temperaturen er indstillet på 92° C eller 65° C, og når der bruges forudindstillede programmer.

Manuel tilstand

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

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Vink & tip

- Når timeren har talt ned til 0:00, bipper enheden og går i holde varm-cyklus i 30 minutter. Efter 30 minutter er gået, går displayet i standby-tilstand, indtil et andet valg er foretaget.

temp	3 forskellige temperaturindstillinger kan vælges.	3 indstillinger = 65° C = 92° C = 100° C
timer	Tiden kan indstilles ved tryk på (-) Og (+) knappen, til den ønskede tid er nået. Bemærk: Hold knappen nede i 3 sekunder for at indstille tiden hurtigere.	Tiden kan indstilles manuelt fra 1 min. til 3 timer
stir	Tre rørefunktioner er tilgængelige, som giver dig mulighed for at vælge den korrekte mængde omrøring til individuelle opskrifter. Nogle opskrifter kræver konstant omrøring, for at ingredienserne ikke skal klistre til skålens bund, hvorimod andre har bedre af afbrudt omrøring for at holde madens konsistens. - kontinuerlig omrøring – konstant langsom hastighed egnet til a røre i sauce med. - afbrudt omrøring med korte pauser. Ved indstilling på denne position kører den afbrudt ved lav hastighed hvert 5. sekund i ca. 2 omdrejninger. - afbrudt omrøring med lange pauser. Ved indstilling på denne position kører den afbrudt ved lav hastighed hvert 30. sekund, hvilket er egnet til at røre i gryderetter osv.	
cance/	• Tryk for at annullere valgt programstadie eller funktion til enhver tid. • Ved tryk under et forudindstillet program vender enheden tilbage til standardindstillingerne. • Maskinen kan genstartes ved at vælge det ønskede programstadie på skærmen og trykke på start. Aktivering – tryk på knappen, og hold den nede i 2 sekunder, så bipper enheden, når funktionen annulleres.	

Manuel tilstand – fortsat	
chop	**Kolde ingredienser** Kør med korte stød til hakning, eller hold den nede for længere stød for at purere og finblende mad. Bemærk: Hakkefunktionen fungerer ikke kontinuerligt, når enheden eller ingredienserne er kolde. Hvis knappen holdes nede manuelt, tæller displayet ned fra 2 minutter. **Enhed/ingredienser varme (advarsel om høj temperatur på display)** Bemærk: For at hindre kraftig sprøjten sænkes hastigheden efter en varmecyklus, eller mens skålen/ingredienserne stadig er varme. Hold knappen nede, så øges hastigheden gradvist, til den ønskede tilberedningshastighed er nået. Knappen er aktiv i maks. 2 minutter, før den automatisk slukker. For at stoppe, før de 2 minutter er gået, skal du enten trykke på annulleringsknappen eller trykke på hakkeknappen igen. ● **Påfyldningshætten skal altid sidde fast ved brug af hakke-funktionen.**
start - pause	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. ● Hvis der trykkes på start/pauseknappen uden valgt funktion, bipper enheden 3 gange for at angive, at handling er påkrævet.

Program for én gryde (23)

Brug denne indstilling til at lave stuvninger, gryderetter, karryretter, risottoer og lignende retter i én gryde.

Programstadier

1. stadie – anbefalet til blødgøring af grøntsager og kød før madlavning.
2.-3. stadie – bring ingredienserne i kog, og lad det simre.
4. stadie – hvis ekstra kogetid er påkrævet, eller for at tilføje ingredienser, der skal koges kortere tid.

Indstil programmet

Tryk på -programknappen, og indstil hvert stadie efter behov. Efter at hvert stadie er blevet indstillet, skal du trykke på -knappen igen, ellers mistes evt. foretagne ændringer.
Bemærk: Når der trykkes på knappen, bipper enheden, og stregen over den pågældende knap lyser.
Brug den medfølgende dejskraber til at skrabe ingredienserne ned mellem hvert programstadie.

Program-stadie	Displayets standardindstilling	Temperatur-område	Tidsinterval	Omrørings-valgmulighe der tilgængelige
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65° C = 92° C = 100° C	1-30 min.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65° C = 92° C = 100° C	1-30 min.	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65° C = 92° C	1 min. til 2 t.	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65° C = 92° C	1 min. til 2 t.	

- Når 4. stadie er blevet indstillet, og der er blevet trykket på ⏱-knappen, vender displayet tilbage til 1. stadie og viser valgt funktion for temperatur, tid og omrøring.
- Tryk på start/pauseknappen for at starte kogning.
  Bemærk: Hvis du ikke trykker på ⏱ efter 4. stadie, vender programmet tilbage til standardindstillingerne.

Bemærk:
- Ved afslutningen af hvert stadie bipper enheden og går ind i holde varm-cyklussen i 30 minutter, indtil næste stadie vælges, eller kogning genoptages. For at stoppe holde varm-cyklussen kan der trykkes på start/pause-knappen for at sætte enheden på pause. Aftag låget for at kontrollere fremskridtet eller tilføje andre ingredienser, og tryk så på start/pauseknappen for at fortsætte kogning. Hvis du trykker på annullerknappen under holde varm-cyklus, vender programmet tilbage til standardindstillingerne.
- Hvis låget aftages under madlavning, går enheden til pause, indtil låget igen sættes korrekt på.
- Når der er trykket på start/pauseknappen, kan temperatur, tid og omrøring ændres uden at annullere programmet. Tryk blot på knappen for den funktion, som du ønsker at ændre.
- Hvis 4. stadie ikke er indstillet, går enheden automatisk i holde varm-cyklussen i 30 minutter efter 3. stadie.

Program for én gryde (23)

Opskriftside til vejledning – tilpasses personlig smag og præference.

Opskrift/ ingredienser	**1. stadie**	**2. stadie**	**3. stadie**	**4. stadie**
Oksegryde	**Olie og oksekød** Omrøring 2 10 minutes 100° C	**Tilføj grønt** Omrøring 1 15 minutes 100° C	**Tilføj væske** Omrøring 1 20 minutes 92° C	**Resterende ingredienser** Omrøring 3 2 timer 92° C
Chilli Con Carne (400 g hakkekød)	**Olie og hakkekød** Omrøring 2 10 minutter 100° C	**Tilføj væske** Omrøring 1 15 minutter 100° C	**Tilføj brune Bønner** Omrøring 1 20 minutter 92° C	Ikke relevant
Kyllingegryde	**Blødgør grønt i olie** Omrøring 2 10 minutter 100° C	**Tilføj mel** Omrøring 1 5 minutter 100° C	**Tilføj væske** Omrøring 1 10 minutter 92° C	**Tilføj kylling** Omrøring 1 20-30 minutter 92° C
Kylling i karry	**Olie og puré** Omrøring 2 10 minutter 100° C	**Tomater og Kokosnøddemælk** Omrøring 1 15 minutter 100° C	**Tilføj kylling** Omrøring 1 15-20 minutter 92° C	Ikke relevant
Macaroni Cheese (ostemakaroni) (900 ml mælk og 250 g makaroni)	**Mel og smør** Omrøring 2 10 minutter 100° C	**Tilføj mælk** Omrøring 1 15 minutter 100° C	**Tilføj makaroni** Omrøring 1 20 minutter 92° C	Ikke relevant
Paella	**Blødgør grønt** Omrøring 3 10 minutter 100° C	**Tilføj ris** Omrøring 1 3 minutter 100° C	**Tilføj væske** Omrøring 1 15 minutter 92° C	**Tilføj fisk/skaldyr** Omrøring 1 15 minutter 92° C
Ratatouille	**Olie, løg og hvidløg** Omrøring 2 10 minutter 100° C	**Grøntsager** Omrøring 1 15 minutter 100° C	**Lad simre** Omrøring 1 15-20 minutter 92° C	Ikke relevant
Risotto (360 g ris)	**Blødgør grønt** Omrøring 2 5 minutter 100° C	**Ris og vin** Omrøring 1 15 minutter 100° C	**Resterende ingredienser** Omrøring 1 10-15 minutter 92° C	**Resterende ingredienser** Omrøring 2 92° C
Grøntsager i karry	**Olie og karry-pulver** Omrøring 2 10 minutter 100° C	**Grøntsager og væske** Omrøring 1 40 minutter 92° C	Ikke relevant	Ikke relevant

Program for sauce/supper (24)

Brug denne indstilling til tilberedning af en række saucer og supper.

Programstadier

1. stadie – anbefalet til blødgøring af grøntsager og andre ingredienser før madlavning.
2. stadie – tilføj væske, bring ingredienserne i kog, og lad det simre.

Indstil programmet

Tryk på -programknappen, og indstil hvert stadie efter behov.

Efter at hvert stadie er indstillet, skal du trykke på -knappen igen, ellers mistes evt. foretagne ændringer.

Bemærk: Når der trykkes på knappen, bipper enheden, og stregen over den pågældende knap lyser.

Brug den medfølgende dejskraber til at skrabe ingredienserne ned mellem hvert programstadie.

Program-stadie	Displayets standardindstilling	Temperatur-område	Tidsinterval	Tilgængelige valgmuligheder for omrøring
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65° C = 92° C = 100° C	1-30 min.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65° C = 92° C = 100° C	1 min. til 2 t.	

- Når 2. stadie er blevet indstillet, og der er blevet trykket på knappen, vender displayet tilbage til 1. stadie og viser valgt funktion for temperatur, tid og omrøring.
- Tryk derefter på start/pauseknappen for at starte kogning.
  Bemærk: Hvis du ikke trykker på efter 2. stadie, vender programmet tilbage til standardindstillingerne.

1 0:10 min

start - pause

Bemærk:

- Ved afslutningen af hvert stadie bipper enheden og går ind i holde varm-cyklussen i 30 minutter, indtil næste stadie vælges, eller kogning genoptages. For at stoppe holde varm-cyklussen kan der trykkes på start/pause-knappen for at sætte enheden på pause. Aftag låget for at kontrollere fremskridtet eller tilføje andre ingredienser, og tryk så på start/pauseknappen for at fortsætte kogning. Hvis du trykker på annullerknappen under holde varm-cyklus, vender programmet tilbage til standardindstillingerne.
- Når der er trykket på start/pauseknappen, kan temperatur, tid og omrøring ændres uden at annullere programmet. Tryk blot på knappen for den funktion, som du ønsker at ændre.

Program for sauce/supper (24)

Opskriftside til vejledning – tilpasses personlig smag og præference.

Opskrift/ingredienser	**1. stadie**	**2. stadie**	**Kniv eller røre-vinge**
Fondbaseret suppe 1,5 liter	**Blødgør grøntsager**	**Tilføj væske, og lad simre**	Kniv
	Omrøring 1 10 minutter 100° C	Omrøring 1 15-45 minutter 92° C	Purering Sidst i kogning, purér i 1 minut med hakkeknappen.
Tomatsauce (400 g hakkede tomater)	**Olie og puré**	**Tilføj tomater**	Rørevinge
	Omrøring 2 10 minutter 100° C	Omrøring 1 15 minutter 100° C	
Grøntsager i karry	**Olie og karrypulver**	**Grøntsager og væske**	Rørevinge
	Omrøring 2 10 minutter 100° C	Omrøring 1 40 minutter 92° C	
Sauce bolognese	**Olie og tomatpuré**	**Hakkekød/tomater**	Rørevinge
	Omrøring 2 10 minutter 100° C	Omrøring 1 35 minutter 100° C	

Dampprogram ㉕

Brug denne indstilling til dampning af grøntsager, kylling og fisk.

Program-stadie	Displayets standardindstilling	Temperatur-område	Tidsinterval	Rørefunktioner, der er tilgængelige
1. stadie Dampning	1 0:30 min timer – +	= 100° C	1-30 min.	Ingen

1 Fyld vand i skålen op til mærket for 300 ml .
2. Sæt dampkurven ⑧ ind i skålen med den mad, der skal tilberedes.
3. Sæt låget på, og lås det. Indsæt påfyldningshætten.
4. Tryk på -knappen Bemærk: Når der trykkes på knappen, bipper enheden, og stregen over den pågældende knap tændes.
5 Indstil programmet på den ønskede dampningstid, og tryk på start/pauseknappen.
Enheden bipper så, når temperaturen er nået op på 100° C.
Bemærk: Tiden begynder ikke at tælle ned, før vandet har nået kogepunktet.
Tiden, der er vist på displayet, blinker, indtil kogepunktet (100° C) er nået.

Vink & tip

- Temperaturen er fast på 100° C, og rørefunktioner 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 mere end én type mad dampes, kan noget tilføjes senere, hvis det skal have mindre tid.
- Lad ikke enheden koge tør, fyld vand i efter behov.

Retningslinjer for dampning			
Mad	**Mgd.**	**Tilberedning**	**Anbefalet kogetid (minutter)**
Bønner grønne, eller pral-	50 g	Skær til, og snit fint	5-10
Broccoli	100 g	Skær i buketter	10-15
Gulerødder	120 g	Snit fint	10-15
Blomkål	100 g	Skær i buketter	10-15
Nye kartofler	270 g	Vask, og skær de større i mindre stykker	10-15
Kylling, bryst uden ben	3 (330 g)	–	15-20
Fiske- fileter eller koteletter	2 (230 g)	–	10-15

pleje og rengøring

- Sluk altid, og tag stikket ud før rengøring.
- Tag låget og redskabet af skålen før rengøring.

motorenhed

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

skålens temperatursensorer

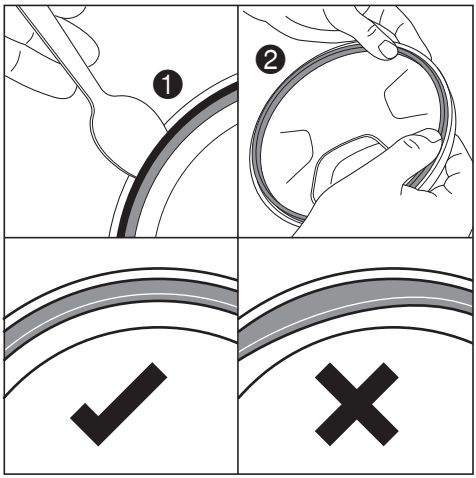
- Aftør med en fugtig klud, og tør dem grundigt. Brug aldrig slibemidler eller skarpe instrumenter til rengøring af sensorerne.

skål/rørevinge/kniv

- 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.

Låg

- Tag altid tætningen af låget før rengøring.
- For at fjerne tætningen løftes den sorte ring, der holder den grå tætning, ved at anbringe en ske mellem den sorte ring og det klare låg ❶.
  Brug ikke noget skarpt såsom en kniv, da dette kan beskadige tætningen.
- Efter vask skal tætningen klikkes tilbage i låget – skub tætningen ned på plads for at sikre, at den sidder sikkert ❷.
  Bemærk: Lækage fra låget sker, hvis tætningen ikke sidder korrekt.



maskinopvask
Alternativt kan de vaskbare dele gå i opvaskemaskinen og kan vaskes på den øverste hylde i opvaskemaskinen. Undgå at anbringe genstande nederst direkte over varmeelementet. Et kortvarig lav-temperatur (maks. 50° C)-program anbefales.

Genstand	Kan gå i opvaskemaskinen
Skål	✔
Låg og tætning	✔
Omrører	✔
Tilberedningskniv	✔
Damperkurv	✔

Service og Kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.
- **Hvis du oplever nogen problemer med betjeningen af maskinen eller tilbehøret, kan du, før du ringer for at få hjælp, se fejlsøgningsguiden.**

  Angående vink/tip og opskriftsideer kan du gå til Kenwoods websted: www.kenwoodworld.com

  Hvis du har brug for hjælp med:
- at bruge maskinen eller
- servicering eller reparation
  skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EF.
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 en elektrisk husholdningsmaskine 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 husholdningsmaskiner separat, er produktet mærket med en overstreget affaldsbeholder.

fejlsøgning

Problem	**Årsag**	**Løsning**
Ingen strøm på apparat/displayskærm tænder ikke.	Apparatets stik ikke sat i. Tænd/slukkontakten ikke betjent.	Kontroller, at apparatets stik er sat i. Tryk tænd/slukkontakten (11) til On-position.
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.	Rørevinge eller kniv ikke påsat ved blødgøring af grøntsager. Temperatur valgt for højt.	Brug altid rørevingen eller kniven. Kontroller, at korrekt temperatur er valgt.
Lækage fra låg under tilberedning.	Lågtætning ikke påsat korrekt på låg.	Se ”pleje og rengøring” om, hvordan tætningen påsættes.
Display viser lid ⚠	Låg ikke korrekt lukket.	Kontroller, at lågets indgrebsflige er korrekt indsat i håndtagene.
Display viser fejlbesked E01, E02, E04.	Enhed fungerer ikke korrekt.	Sluk for enheden, og træk stikket ud, og vent 30 sekunder. Sæt det i igen. Hvis dette ikke løser problemet, henvises til afsnittet “service og kundepleje”.
Display viser fejlbesked E03,	Enhed taber fart eller er overbelastet.	Reducer ingredienserne i skålen, sluk, og lad enheden køle ned i 15 minutter før genstart.
Display viser H2O under brug af dampprogrammet.	Beskyttelse mod tørkogning aktiveret. Intet vand eller tørkogning under drift.	Sluk, og tænd så igen. Hæld vand i op til 300 ml

säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Stäng av och dra ur apparatens stickkontakt innan du monterar eller tar av verktyg/tillbehör, efter användning samt före rengöring.
- Håll kroppsdelar, smycken och kläder borta från roterande delar och monterade verktyg/tillbehör.
- Ta alltid bort kniven innan du häller upp skålens innehåll.
- Stoppa aldrig ner händer och redskap i skålen när apparaten är kopplad till ett eluttag.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt såvida inte ⊘ visas på displayen.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den för översyn eller reparation: se ”service och kundtjänst”.
- Överskrid inte maxnivån på 1,5 liter som är markerad på insidan av skålen.
- 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 avslutat. 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.
- Se upp för ånga som kommer ut ur skålen när locket eller påfyllningslocket tas av.
- Ta inte av locket eller påfyllningslocket när vätska kokar.

- Sätt alltid på påfyllningslocket när hackningsfunktionen används.
- 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. **– 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.
- För korrekt och säker användning kontrollera att skålen och temperaturmätarna är rena och torra före tillagning.
- 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.
- Felaktig användning av apparaten kan 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.

innan du sätter i stickkontakten

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på apparatens undersida.
- **VARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!**
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

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”.

översikt

① påfyllningslock
② lock
③ påfyllningshål
④ spärrflikar
⑤ locktätning
⑥ omrörningsspatel
⑦ bearbetningskniv
⑧ ångkorg
⑨ handtag
⑩ kokskål
⑪ strömbrytare
⑫ drivenhet
⑬ display
⑭ mätglas
⑮ slickepott
⑯ Temperaturknapp
⑰ Minska tiden
⑱ Öka tiden
⑲ Omrörning
⑳ Avbryt
㉑ Hacka
㉒ Start/Paus
㉓ Program för gryta
㉔ Program för sås/soppa
㉕ Program för ångkokning

Displayens grafik

㉖ temperaturval
㉗ lock av
㉘ val av tid
㉙ val av omrörning
㉚ värmevarning
㉛ programsteg
㉜ kokningsläge

användning av matberedare med kokning

1 Sätt på genom att trycka på strömbrytaren ⑪ till vänster på drivenheten. Enheten piper, programknapparna tänds och displayen lyser upp under ett ögonblick. Displayen visar sedan - -- och går in i standby-läge.
2 Placera skålen på drivenheten med måttgraderingarna på enhetens bakre del. Tryck ner försiktigt så att den kommer på plats.
3 Montera omrörningsspatel ⑥, kniv ⑦ eller ångkorg ⑧ i skålen.
- Använd kniven både till att hacka ingredienser före tillagning och för att purea när ingredienserna har kokat klart.
- Använd omrörningsspateln när du vill röra om försiktigt utan att ingredienserna faller isär.

4 Tillsätt ingredienser som ska bearbetas eller kokas.
5 Sätt på locket och påfyllningslocket – påfyllningslocket placeras fram mot höger hörn. Vrid moturs tills spärrflikarna är placerade på handtagen och påfyllningslocket är riktat rakt fram på enheten.

6 Välj ett av följande alternativ:

- Manuell kokning
- Program för gryta
- Program för sås/soppa
- Program för ångkokning

Obs: När en knapp för ett förinställt program trycks in piper apparaten och strecket ovanför knappen tänds.

Standby-läge

- Om inget val görs inom 5 minuter går apparaten in i standby-läge och displayen visar - --. Tryck på en funktion för att sätta på apparaten.

7 Tryck på Start/Paus för att starta tillagningsprocessen.

8 När ett programsteg är klart tänds panelen ovanför programknappen och apparaten går automatiskt in i en varmhållningscykel som varar i 30 minuter.

9 För att stoppa apparaten tryck på Start/Pausknappen och ta sedan av locket. Var försiktig eftersom skålen och locket är varma.

Varmhållningscykel

- Under varmhållningscykeln rörs ingredienserna om kontinuerligt vid temperaturen 65°C.
- För att stoppa varmhållningscykeln tryck på Start/Pausknappen för att pausa apparaten. Ta av locket för se hur kokning går eller för att tillsätta ingredienser. Tryck sedan på Start/Pausknappen för att fortsätta koka. Om du trycker på Avbryt under varmhållningscykeln återgår programmet till standardinställningen.
- När timern har räknat ner till 0:00 i manuellt läge eller i slutet av ett program går apparaten automatiskt in i varmhållningscykeln i 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.

Efter kokning

- Var försiktig när du hanterar eller rör vid delar av apparaten när den har använts i kokningsläge. SÄRSKILT SKÅLEN OCH VERKTYGEN eftersom de förblir 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 rengöring.

Råd & tips

- Rått kött och hårda grönsaker ska delas i små bitar innan de läggs i skålen.
- När mjölkbaserade recept bearbetas använd alltid omrörningsspateln eller kniven för att förhindra att råvarorna fastnar eller bränns vid.
- Om ingredienserna skärs i små bitar blir tillagningen jämnare.
- Om receptet kräver brynt kött eller grönsaker rekommenderar vi att de bryns i en stekpanna innan de tillsätts i bearbetningskålen. Apparaten kan göra grönsaker mjuka t.ex. lök men inte ge dem färg eller bryna råvaror.
- Använd slickepotten för att skrapa ner ingredienserna mellan varje programsteg.

Förklaring av displaysymboler		
㉖	ʃʃʃ	Visar vald temperatur ʃ = 65°C ʃʃ = 92°C ʃʃʃ = 100°C
㉗	lid ⚠	Röd varningstriangel tänds på displayen om locket tas av eller inte är låst i position.
㉘	8:88 hr min	Vald tid i timmar och minuter. Tiden räknas ner när Start/Pausknappen trycks in.
㉙	◢ ◢◢ ◢◢◢	Visar vilken omrörningsfunktion som är vald ◢ - kontinuerlig omrörning – konstant låg hastighet lämplig för att röra om i såser. ◢◢ - periodisk omrörning med korta pauser. Omrörning sker på låg hastighet var 5:e sekund med ungefär 3 varv. ◢◢◢ - periodisk omrörning med långa pauser. Omrörning sker på låg hastighet var 30:e sekund. Det är lämpligt för att röra om i grytor etc.
㉚	▬	Värmevarnare – det röda strecket visas på displayen om skålens temperatur är över 60°C.
㉛	1 2 3 4	Visar programsteg 1 till 4.
㉜	☑	När ☑ visas på displayen pågår kokning och inga åtgärder krävs. Om apparaten lämnas i det här läget var aktsam på följande: a) Kontrollera att instruktionerna följs för temperatur och den maximala kvantitet som kan bearbetas. Fyll inte över 1,5 liters markeringen. b) Kontrollera att apparaten och sladden är utom räckhåll för barn samt att apparaten står på säkert avstånd från kanten på arbetsbänken. c) Om programtiden är inställd på 1 timme eller längre titta till kokning regelbundet för att kontrollera att tillräckligt mycket vätska tillsätts och att maten inte blir överkokt. d) Symbolen visas endast om temperaturen är inställd på 92°C eller 65°C och förinställda program används.

Manuellt läge

Välj manuellt temperatur, tid, omrörning eller hackfunktion.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Råd & tips

- När timern har räknat ner till 0:00 piper enheten och går in i varmhållningscykeln i 30 minuter. Efter 30 minuter går displayen över i standby-läge tills ett nytt val har gjorts.

temp	3 olika temperaturer kan väljas.	3 inställningar = 65°C = 92°C = 100°C
timer	Tiden ställs in genom att man trycker på (-) och (+) knapparna. Obs: Håll ner knappen i 3 sekunder så skrollar den snabbare igenom tiderna.	Tiden kan manuellt ställas in på 1 minut och upp till 3 timmar
stir	Det finns tre omrörningsfunktioner som låter dig välja rätt mängd omrörning för olika 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. - kontinuerlig omrörning – konstant låg hastighet lämplig för att röra om i såser. - periodisk omrörning med korta pauser. Omrörning sker på låg hastighet var 5:e sekund med ungefär 3 varv. - periodisk omrörning med långa pauser. Omrörning sker på låg hastighet var 30:e sekund. Det är lämpligt för att röra om i grytor etc.	
cance/	• Tryck för att avbryta programmet eller en funktion när som helst. • Om den trycks in under ett förinställt program återgår apparaten till standardinställningen. • Apparaten kan återstartas genom att önskat programsteg väljs på displayen och ett tryck på start. Aktivering - tryck och håll i 2 sekunder tills apparaten piper och funktionen avbryts.	

Manuellt läge fortsättning	
chop	**Kalla ingredienser** Kör i korta stötar för att hacka. Håll nere längre för att purea och blanda ihop råvaror. Obs: Hackfunktionen kör inte kontinuerligt när apparaten eller ingredienserna är kalla Om knappen hålls intryckt manuellt räknar displayen ner från 2 minuter. **Varm apparat/ingredienser (Värmevarning på displayen)** Obs: För att minska stänk begränsas hastigheten efter en värmecykel samt om skålen/ingredienserna fortfarande är varma. Håll knappen nertryckt så ökar hastigheten gradvis tills önskad bearbetningshastighet har uppnåtts. Knappen fungerar i maximalt 2 minuter innan den automatiskt stängs av. För att stoppa bearbetning innan 2 minuter har gått tryck på Avbryt eller tryck på Hacka igen. ● **Påfyllningslocket ska alltid vara monterat när hackfunktionen används.**
start - pause	Efter att ett program har valts eller inställningar har gjorts manuellt, tryck på Start/Paus en gång för att starta kokningen. Tryck på knappen igen för att pausa kokning. Displayen blinkar när apparaten har pausats. ● Om Start/Paus har tryckts in utan att en funktion har valts piper apparaten 3 gånger för att indikera att ett val krävs.

Program för gryta (23)

Använd den här inställningen för långkok, grytor, curryrätter, risotto och liknande recept i en gryta.

Programsteg

Steg 1 – rekommenderas för att mjuka upp grönsaker och kött innan kokning.
Steg 2-3 – ingredienserna kokas upp till kokpunkt och får sjuda.
Steg 4 – när extra koktid behövs eller för att tillsätta sköra ingredienser som ska kokas kortare tid.

Ställ in program

Tryck på programknappen och ställ in varje steg enligt önskemål. När ett steg har ställts in måste du åter trycka på -knappen annars försvinner ändringarna.
Obs: När knappen trycks in piper apparaten och strecket ovanför knappen tänds.
Använd slickepotten för att skrapa ner ingredienserna mellan varje programsteg.

Programsteg	Standardinställning	Temperatur-intervall	Tidsintervall	Tillgängliga omrörnings-alternativ
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1–30 min	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1–30 min	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 min–2 timmar	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 min–2 timmar	

- När steg 4 har ställts in och knappen ⏱ har tryckts ner återgår displayen till steg 1 och visar vald temperatur, tid och omrörningsfunktion.
- Tryck på Start/Paus för att starta kokning.
  Obs: Om du inte trycker på ⏱ efter steg 4 återgår programmet till standardinställningen.

Obs:
- Vid slutet av varje steg piper apparaten och går in i varmhållningscykeln i 30 minuter tills nästa steg väljs eller kokningen återupptas. För att stoppa varmhållningscykeln tryck på Start/Pausknappen för att pausa apparaten. Ta av locket för att se hur kokningen går eller för att tillsätta ingredienser. Tryck sedan på Start/Pausknappen för att fortsätta koka. Om du trycker på Avbryt under varmhållningscykeln återgår programmet till standardinställningen.
- Om locket tas av under kokning pausar apparaten tills locket sitter ordentligt på igen.
- När Start/Paus har tryckts ner kan temperatur, tid och omrörning ändras utan att programmet behöver avbrytas. Bara tryck på funktionen du önskar ändra.
- Om steg 4 inte har ställts in går apparaten automatiskt in i varmhållningscykeln i 30 minuter efter steg 3.

Program för gryta 23

Receptförslag för vägledning – anpassa efter egen smak.

Recept/ ingredienser	Steg 1	Steg 2	Steg 3	Steg 4
Kalops	**Olja & nötkött** Omrörning 2 10 minuter 100°C	**Tillsätt grönsaker** Omrörning 1 15 minuter 100°C	**Tillsätt vätska** Omrörning 1 20 minuter 92°C	**Övriga ingredienser** Omrörning 3 2 timmar 92°C
Chili con carne (400 g nötfärs)	**Olja & färs** Omrörning 2 10 minuter 100°C	**Tillsätt vätska** Omrörning 1 15 minuter 100°C	**Tillsätt kidneybönor** Omrörning 1 20 minuter 92°C	Ej tillämpligt.
Kycklinggryta	**Mjuka upp grönsaker i olja** Omrörning 2 10 minuter 100°C	**Tillsätt mjöl** Omrörning 1 5 minuter 100°C	**Tillsätt vätska** Omrörning 1 10 minuter 92°C	**Tillsätt kyckling** Omrörning 1 20–30 minuter 92°C
Kycklingcurry	**Olja & puré** Omrörning 2 10 minuter 100°C	**Tomater & kokosmjölk** Omrörning 1 15 minuter 100°C	**Tillsätt kyckling** Omrörning 1 15-20 minuter 92°C	Ej tillämpligt.
Makaronilåda med ostsås (900 ml mjölk & 250 g makaroner)	**Mjöl & smör** Omrörning 2 10 minuter 100°C	**Tillsätt mjölk** Omrörning 1 15 minuter 100°C	**Tillsätt makaroner** Omrörning 1 20 minuter 92°C	Ej tillämpligt.
Paella	**Mjuka upp grönsaker** Omrörning 3 10 minuter 100°C	**Tillsätt ris** Omrörning 1 3 minuter 100°C	**Tillsätt vätska** Omrörning 1 15 minuter 92°C	**Tillsätt skaldjur** Omrörning 1 15 minuter 92°C
Ratatouille	**Olja, lök & vitlök** Omrörning 2 10 minuter 100°C	**Grönsaker** Omrörning 1 15 minuter 100°C	**Sjud** Omrörning 1 15 - 20 minuter 92°C	Ej tillämpligt.
Risotto (360 g ris)	**Mjuka upp grönsaker** Omrörning 2 5 minuter 100°C	**Ris & vin** Omrörning 1 15 minuter 100°C	**Övriga ingredienser** Omrörning 1 10 – 15 minuter 92°C	**Övriga ingredienser** Omrörning 2 92°C
Grönsakscurry	**Olja, currypulver** Omrörning 2 10 minuter 100°C	**Grönsaker & vätska** Omrörning 1 40 minuter 92°C	Ej tillämpligt.	Ej tillämpligt.

Program för sås/soppa (24)

Använd den här inställningen för att tillaga såser och soppor.

Programsteg

Steg 1 – rekommenderas för att mjuka upp grönsaker och kött innan kokning.
Steg 2 – tillsätt vätska, koka upp och låt sjuda.

Ställ in program

Tryck på programknappen och ställ in varje steg enligt önskemål.
När ett steg har ställts in måste du åter trycka på -knappen annars försvinner ändringarna.
Obs: När knappen trycks in piper apparaten och strecket ovanför knappen tänds.
Använd slickepotten för att skrapa ner ingredienserna mellan varje programsteg.

Program-steg	Standardinställning	Temperatur-intervall	Tidsintervall	Tillgängliga omrörnings-alternativ
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1–30 min	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min–2 timmar	

- När steg 2 har ställts in och knappen har tryckts ner återgår displayen till steg 1 och visar vald temperatur, tid och omrörningsfunktion.
- Tryck på Start/Paus för att starta kokning.
  Obs: Om du inte trycker på efter steg 2 återgår programmet till standardinställningen.

1 0:10 min start - pause

Obs:

- Vid slutet av varje steg piper apparaten och går in i varmhållningscykeln i 30 minuter tills nästa steg väljs eller kokningen återupptas. För att stoppa varmhållningscykeln tryck på Start/Pausknappen för att pausa apparaten. Ta av locket för att se hur kokningen går eller för att tillsätta ingredienser. Tryck sedan på Start/Pausknappen för att fortsätta koka. Om du trycker på Avbryt under varmhållningscykeln återgår programmet till standardinställningen.
- När Start/Paus har tryckts ner kan temperatur, tid och omrörning ändras utan att programmet behöver avbrytas. Bara tryck på funktionen du önskar ändra.

Program för sås/soppa (24)

Receptförslag för vägledning – anpassa efter egen smak.

Recept/ingredienser	**Steg 1**	**Steg 2**	**Kniv eller omrörningsspatel**
Buljongbaserad soppa 1,5 liter	**Mjuka upp grönsaker**	**Tillsätt vätska & låt sjuda**	Kniv
	Omrörning 1 10 minuter 100°C	Omrörning 1 15 - 45 minuter 92°C	Purea När kokningen är klar purea i 1 minut med hjälp av hackknappen.
Tomatsås (400 g tomater)	**Olja & puré**	**Tillsätt tomater**	Omrörningsspatel
	Omrörning 2 10 minuter 100°C	Omrörning 1 15 minuter 100°C	
Grönsakscurry	**Olja, currypulver**	**Grönsaker & vätska**	Omrörningsspatel
	Omrörning 2 10 minuter 100°C	Omrörning 1 40 minuter 92°C	
Bolognesesås	**Olja & tomatpuré**	**Köttfärs & tomater**	Omrörningsspatel
	Omrörning 2 10 minuter 100°C	Omrörning 1 35 minuter 100°C	

Program för ångkokning (25)

Använd den här inställningen för grönsaker, kyckling och fisk.

Program-steg	Standardinställning	Temperatur-intervall	Tidsintervall	Tillgängliga omrörnings-alternativ
Steg 1 Ångkokning	1 0:30 min timer	= 100°C	1–30 min	Inga

1 Fyll skålen med vatten till 300 ml markeringen.
2. Sätt i ångkorgen (8) med råvarorna som ska kokas i skålen.
3. Sätt på och lås locket. Sätt på påfyllningslocket.
4. Tryck på knappen. Obs: När knappen trycks in piper apparaten och strecket ovanför knappen tänds.
5 Ställ in programmet på önskad koktid och tryck på Start/Paus. Apparaten piper när temperaturen kommer upp till 100°C.
Obs: Tiden börjar inte räknas ner förrän vattnet har nått kokpunkten.
Tiden som visas på displayen blinkar tills kokpunkten (100°C) har uppnåtts.

Råd & tips

- Temperaturen är fastställd till 100°C och omrörningsalternativ går inte att välja.
- 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 mer än en sorts råvaror tillagas samtidigt och en sort har kortare tillagningstid ska den tillsättas senare,
- Låt inte apparaten koka torr. Fyll på med vatten efter behov.

Riktlinjer för ångkokning			
Råvara	**Kvantitet**	**Förberedelser**	**Rekommenderad koktid (minuter)**
Bönor gröna eller rosenböna	50 g	Ansa och skiva tunt	5–10
Broccoli	100 g	Skär i buketter	10–15
Morötter	120 g	Skiva tunt	10–15
Blomkål	100 g	Skär i buketter	10–15
Nypotatis	270 g	Tvätta och dela större till mindre bitar	10–15
Kyckling, benfritt bröstkött	3 (330 g)	–	15–20
Fisk filé eller stek	2 (230 g)	–	10–15

skötsel och rengöring

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten innan rengöring.
- Ta av lock och ta ut redskap från skålen innan rengöring.

drivenhet

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

skålens temperaturmätare

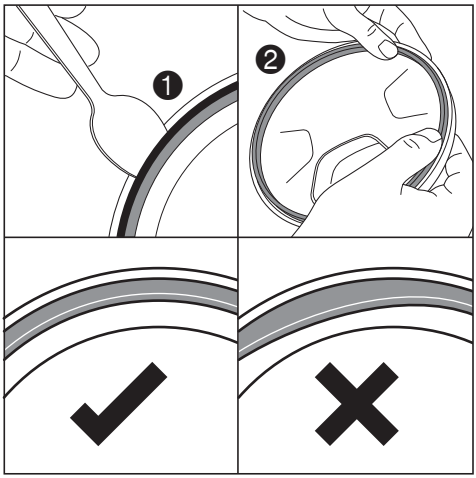
- Torka av med en fuktig trasa. Torka torr med en handduk. Använd aldrig putsmedel eller vassa verktyg för att rengöra sensorerna.

skål/omrörningsspatel/knivblad

- 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.

lock

- Ta alltid loss tätningen från locket innan den diskas.
- Tätningen tar man av genom lyfta upp den svarta ringen som stöder den grå packningen. Det gör du genom att föra in en sked mellan den svarta ringen och det genomskinliga locket ❶. Använd aldrig ett vasst redskap som en kniv eftersom det kan skada tätningen.
- Sätt tillbaka tätningen på locket efter diskningen – tryck ner tätningen så att den sitter säkert på plats ❷.
  Obs: Locket läcker om tätningen inte sitter på ordentligt.



maskindiskning
Delarna som går att diska är diskmaskinsäkra och kan diskas i övre korgen i diskmaskin. Undvik att placera delarna i nedre korgen över värmeelementet. Välj ett kort program med låg temperatur (max 50 °C).

Del	Lämplig för maskindisk
Skål	✔
Lock och tätning	✔
Omrörare	✔
Bearbetningskniv	✔
Ångkorg	✔

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- **Om du har problem med att använda apparaten eller tillbehör läs sektionen om problemsökning innan du ringer kundtjänst.**

  För råd/tips och receptförslag besök Kenwoods webbplats: www.kenwoodworld.com

  Om du behöver hjälp med:
- att använda apparaten eller
- service eller reparationer
  Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.
När produkten är uttjänt 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 hushållsmaskin på rätt sätt undviker du negativa konsekvenser för miljön och hälsan 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. Påslagningsknappen är inte nedtryckt.	Kontrollera att apparaten är ansluten till vägguttag. Tryck på påslagningsknappen (11).
Apparaten fungerar inte.	Skålen har satts i 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.	Omrörningsspatel eller knivblad är inte monterad vid uppmjukning av grönsaker. Vald temperatur är för hög.	Använd alltid omrörningsspateln eller knivbladen. Kontrollera att rätt temperatur är vald.
Locket läcker under bearbetningen.	Tätningen är inte korrekt isatt i locket.	Se under ”skötsel och rengöring” hur tätningen ska monteras.
Displayen visar lid ⚠	Locket är inte ordentligt stängt.	Kontrollera att spärrflikarna sitter korrekt i handtagen.
Displayen visar felmeddelande E01, E02, E04.	Apparaten fungerar inte som den ska.	Stäng av, dra ur stickkontakten och vänta 30 sekunder. Sätt i stickkontakten igen om det här inte löser problemet se ”service och kundtjänst”.
Displayen visar felmeddelande E03	Apparaten har stannat eller är överbelastad.	Minska på ingredienserna i skålen, stäng av och låt apparaten svalna 15 minuter innan den sätts på igen.
Displayen visar H2O under ångkokningsprogrammet.	Funktionen för skydd mot torrkok är aktiverad. Inget vatten eller vattnet håller på att ta slut.	Stäng av och sätt på igen. Tillsätt vatten till 300 ml

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.
- Slå av apparatet og trekk ut støpselet før du setter på eller tar av redskaper/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold kroppsdeler, smykker og løse klær unna deler i bevegelse og påsatte redskaper/tilbehør.
- Ta alltid av knivbladet før du heller innholdet ut av bollen.
- Hold hendene og redskaper utenfor bollen mens støpselet står i.
- Du må aldri la apparatet stå på uten oppsyn med mindre ⊘ vises på skjermen.
- Du må aldri bruke et skadet apparat. Få det undersøkt eller reparert – se «service og kundetjeneste».
- Ikke fyll høyere enn maksnivået (1,5 liter) som er merket inne i bollen.
- 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 varmefølsom overflate.
- Pass opp for damp som kommer ut fra bollen, spesielt når du tar av lokket eller fylledelen.
- Ikke ta av lokket eller fylledelen mens væsken koker.
- Du må alltid sette på fylledelen ved bruk av hakkefunksjonen.

- 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/pause- eller avbrytknappen. **Dette apparatet blir skadet og kan forårsake personskader hvis låsemekanismen utsettes for 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.
- Sikre korrekt og sikker bruk ved å sikre at bollens base og temperatursensorene er rene og tørre før matlagingen.
- 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.
- Feil bruk av maskinen 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.

før du setter inn støpselet

- Pass på at strømforsyningen stemmer overens med den som er oppgitt på undersiden av hurtigmikseren.
- **ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.**
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

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».

deler

① fylledel
② lokk
③ fylleåpning
④ låsefliker
⑤ lokkforsegling
⑥ røreskovl
⑦ prosesseringsblad
⑧ dampkokekurv
⑨ håndtak
⑩ kokebolle
⑪ strøm på-bryter
⑫ motordel
⑬ displayskjerm
⑭ målebeger
⑮ slikkepott
⑯ temperaturknapp
⑰ reduser tid-knapp
⑱ øk tid-knapp
⑲ røreknapp
⑳ avbrytknapp
㉑ hakkeknapp
㉒ start/pause-knapp
㉓ én kjele-program
㉔ saus/suppe-program
㉕ dampkokeprogram

Grafikk på displayskjermen

㉖ temperaturvalg
㉗ lokket er fjernet lid ⚠
㉘ tidsvalg
㉙ rørevalg
㉚ advarsel om høy temperatur
㉛ programstadium
㉜ kokemodus ✔

slik bruker du varmmatmikseren

1 Slå på ved å trykke på strøm på-bryteren ⑪ på venstre side av motordelen. Apparatet piper, programlysene slås på og displayskjermen lyser i et kort øyeblikk. Deretter viser skjermen - -- og går i standby-modus.
2 Sett bollen på strømdelen med kapasitetsmerkene på baksiden. Trykk forsiktig ned for å sette den på plass.
3 Sett på plass røreskovlen ⑥, knivbladet ⑦ eller dampkokekurven ⑧ i bollen.
- Bruk knivbladet til hakking av ingredienser før koking, og til mosing etter koking.
- Bruk røreskovlen til oppskrifter der du vil røre forsiktig uten å bryte ned ingrediensene.

4 Legg i ingrediensene som skal prosesseres eller kokes.
5 Sett på lokket og fylledelen – fylledelen skal plasseres i høyre hjørne i front. Vri medsols til låseflikene ligger på linje med håndtakene og fylledelen sitter foran på enheten.
6 Velg et av disse alternativene:

● Manuell koking
én kjele-program
saus/suppe-program
dampkokeprogram

Merk: Når du trykker på en knapp for et forhåndsinnstilt program, piper apparatet, og linjen over den aktuelle knappen lyser.

Standby-modus

- Hvis du ikke velger noe innen 5 minutter, går enheten i standby-modus, og - -- vises på skjermen. Trykk på en hvilken som helst funksjon for å aktivere enheten igjen.

7 Trykk på start/pause-knappen for å starte kokeprosessen.

8 Hver gang et programstadium fullføres, lyser linjen over den aktuelle programknappen, og apparatet går automatisk videre til hold varm-syklusen i 30 minutter.

9 Du stanser apparatet ved å trykke på start/pause-knappen og deretter ta av lokket. Vær forsiktig – bollen og lokket er varme.

Hold varm-syklus

- Hold varm-syklusen rører ingrediensene kontinuerlig med en temperatur på 65 °C.
- Du stopper hold varm-syklusen ved å trykke på start/pause-knappen så apparatet settes på pause. Ta av lokket og sjekk om innholdet er klart eller legg til flere ingredienser, og trykk deretter på start/pause-knappen hvis du vil gjenoppta kokingen. Hvis du trykker på avbrytknappen under hold varm-syklusen, går programmet tilbake til standardinnstillingene.
- Når timeren har telt ned til 0:00, enten i manuell modus eller ved slutten av hvert programstadium, går apparatet automatisk til hold varm-syklusen i 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.

Etter koking

- Vær forsiktig med håndtering eller berøring av alle deler av apparatet når det brukes i kokemodus eller etter koking. Dette gjelder SPESIELT BOLLEN 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 rengjøring.

Hint og tips

- Råtт kjøtt og harde grønnsaker bør skjæres i små biter før de legges i bollen.
- Ved prosessering av melkebaserte oppskrifter må røreskovlen eller knvibladet alltid brukes – dette forhindrer at noe setter seg fast eller blir brent.
- Skjær ingrediensene i biter av lik størrelse, dette bidrar til at de kokes jevnt.
- Der det er nødvendig, anbefaler vi at kjøtt brunes og grønnsaker sauteres i stekepanne på komfyren før de legges i bollen. Maskinen kan mykne grønnsaker, som løk, men bruner ikke maten eller gir den farge.
- Bruk slikkepotten som følger med til å skrape ned ingrediensene mellom hvert programstadium.

Forklaring av symbolene på displayskjermen	
㉖	Viser temperaturen som er valgt ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C
㉗ lid	Den røde varseltrekanten vises på skjermen hvis lokket er av eller ikke er låst på plass.
㉘ 8:88 hr min	Dette er tiden du har valgt i timer og minutter. Tiden begynner å telle nedover når du trykker på start/pause-knappen.
㉙	Angir hvilken rørefunksjon som er valgt - kontinuerlig røring – konstant, lav hastighet som egner seg til røring av saus. - røring med korte pauser. Med denne innstillingen røres det i lav hastighet én gang hvert 5. sekund, med omtrent 2 omdreininger. - røring med lange pauser. Med denne innstillingen røres det i lav hastighet én gang hvert 30. sekund, dette egner seg til røring av gryteretter o.l.
㉚	Varselindikator for varme – den røde linjen vises på skjermen hvis temperaturen i bollen er over 60 °C.
㉛ 1 2 3 4	Angir programstadium – fra 1 til 4.
㉜	Når ☑ vises på skjermen, fortsetter kokeprosessen og du trenger ikke å gjøre noe. Hvis du skal gå fra apparatet i denne modusen, må du være oppmerksom på følgende:- a) Pass på at veiledningen angående temperatur og maksimale mengder er fulgt. Ikke fyll høyere enn 1,5 liter-merket. b) Pass på at apparatet og ledningen er utenfor barns rekkevidde, og at apparatet står godt unna kanten på benken. c) Hvis tiden er innstilt til 1 time eller lenger, må du sjekke innholdet regelmessig for å sikre at det er nok væske i bollen og at maten ikke kokes for lenge. d) Symbolet vises bare når temperaturen er stilt til 92 °C eller 65 °C og ved bruk av forhåndsinnstilte programmer.

Manuell modus

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

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Hint og tips

- Når timeren har telt ned til 0:00, piper apparatet og starter hold varm-syklusen, som kjører i 30 minutter. Når det har gått 30 minutter, går skjermen i standby-modus til du velger noe igjen.

temp	Du kan velge mellom tre temperaturinnstillinger.	3 innstillinger = 65 °C = 92 °C = 100 °C
timer	Du kan stille inn tiden ved å trykke på (-)- og (+)-knappene til du når tiden du ønsker. Merk: Hold knappen inne i 3 sekunder for å bla gjennom tiden fortere.	Tiden kan stilles inn manuelt fra 1 min. til 3 timer
stir	Det finnes tre forskjellige rørefunksjoner, slik at du kan velge den som egner seg best til en bestemt oppskrift. Enkelte oppskrifter krever konstant røring for å hindre at ingrediensene setter seg fast i bunnen av bollen, mens andre trenger røring med jevne mellomrom for å holde på matens konsistens. - kontinuerlig røring – konstant, lav hastighet – egner seg til røring av saus. - røring med korte pauser. Med denne innstillingen røres det i lav hastighet én gang hvert 5. sekund, med omtrent 2 omdreininger. - røring med lange pauser. Med denne innstillingen røres det i lav hastighet én gang hvert 30. sekund, dette egner seg til røring av gryteretter o.l.	
cance/	• Trykk på denne når som helst for å avbryte programstadiet eller funksjonen som er valgt. • Hvis du trykker på avbrytknappen i løpet av et forhåndsinnstilt program, går apparatet tilbake til standardinnstillingene. • Du kan starte apparatet igjen ved å velge programstadiet du ønsker på skjermen og trykke på start. Slik bruker du den: Trykk på knappen og hold den nede i 2 sekunder. Apparatet piper når funksjonen blir avbrutt.	

Manuell modus forts.	
chop	**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, teller skjermen ned fra 2 minutter. **Varmt apparat / varme ingredienser (varsel om høy temperatur vises på skjermen)** Merk: Hastigheten blir begrenset for å forhindre for mye sprut etter en oppvarmingssyklus eller mens bollen/ingrediensene fortsatt er varme. Hold knappen inne, så økes hastigheten gradvis til ønsket prosesseringshastighet oppnås. Knappen fungerer i maksimalt 2 minutter før den slår seg av automatisk. Hvis du vil stanse driften før det har gått 2 minutter, trykker du på avbrytknappen eller på hakkeknappen på nytt. ● **Fylledelen må alltid være satt på ved bruk av hakkefunksjonen.**
start - pause	Etter at du har valgt et program eller stilt inn en funksjon manuelt, trykker du på start/pause-knappen én gang for å starte kokeprosessen. Trykk på knappen igjen for å sette apparatet på pause. Skjermen blinker når apparatet står på pause. ● Hvis du trykker på start/pause-knappen uten å ha valgt en funksjon, piper apparatet 3 ganger for å angi at du må gjøre noe.

Én kjele-program (23)

Bruk denne innstillingen til å lage stuinger, gryteretter, karrigryter, risotto og lignende oppskrifter som kan lages i én kjele.

Programstadier

Stadium 1 – anbefales for mykning av grønnsaker og kjøtt før koking.
Stadium 2 og 3 – kok opp ingrediensene og la dem småkoke.
Stadium 4 – der det kreves ekstra koketid eller man må legge til ekstra ingredienser som krever kortere koketid.

Still inn programmet

Trykk på ()-programknappen og still inn hvert stadium etter ønske. Etter at du har stilt inn hvert av stadiene må du trykke på ()-knappen igjen, ellers lagres ikke endringene.
Merk: Når du trykker på knappen, piper apparatet og linjen over knappen lyser.
Bruk slikkepotten som følger med til å skrape ned ingrediensene mellom hvert programstadium.

Program-stadium	Standardinnstilling på skjermen	Temperaturer	Tider	Røre-muligheter
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min. – 30 min.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min. – 30 min.	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 min. – 2 t.	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 min. – 2 t.	

- Når stadium 4 er stilt inn og du har trykket på -knappen, går skjermen tilbake til stadium 1 og viser valgt temperatur, tid og rørefunksjon.
- Trykk på start/pause-knappen for å begynne kokingen.
  Merk: Hvis du ikke trykker på etter stadium 4, går programmet tilbake til standardinnstillingene.

Merk:
- Ved slutten av hvert stadium piper apparatet og går inn i hold varm-syklusen i 30 minutter, til neste stadium velges eller kokingen gjenopptas. Du stopper hold varm-syklusen ved å trykke på start/pause-knappen så apparatet settes på pause. Ta av lokket og sjekk om innholdet er klart eller legg til flere ingredienser, og trykk deretter på start/pause-knappen hvis du vil gjenoppta kokingen. Hvis du trykker på avbrytknappen under hold varm-syklusen, går programmet tilbake til standardinnstillingene.
- Hvis lokket tas av under drift, settes apparatet på pause til lokket settes på igjen.
- Du kan endre temperatur-, tids- og rørevalg etter at du har trykket på start/pause-knappen, uten å avbryte programmet. Bare trykk på den aktuelle funksjonsknappen.
- Hvis stadium 4 ikke er innstilt, går apparatet automatisk til hold varm-syklusen i 30 minutter etter stadium 3.

Én kjele-program 23

Oppskriftsforslag til veiledning – tilpass etter smak og behag.

Oppskrift/ ingredienser	Stadium 1	Stadium 2	Stadium 3	Stadium 4
Storfegryte	**Olje og storfekjøtt** Rør 2 10 minutter 100 °C	**Ha i grønnsaker** Rør 1 15 minutter 100 °C	**Ha i væske** Rør 1 20 minutter 92 °C	**Ekstra ingredienser** Rør 3 2 timer 92 °C
Chilli con carne (400 g kjøttdeig)	**Olje og kjøttdeig** Rør 2 10 minutter 100 °C	**Ha i væske** Rør 1 15 minutter 100 °C	**Ha i bønner** Rør 1 20 minutter 92 °C	N/A
Kyllinggryte	**Mykne grønns. i olje** Rør 2 10 minutter 100 °C	**Ha i mel** Rør 1 5 minutter 100 °C	**Ha i væske** Rør 1 10 minutter 92 °C	**Ha i kylling** Rør 1 20–30 minutter 92 °C
Kyllingkarri	**Olje og mos** Rør 2 10 minutter 100 °C	**Tomater og kokosmelk** Rør 1 15 minutter 100 °C	**Ha i kylling** Rør 1 15–20 minutter 92 °C	N/A
Makaroni med ost (900 ml melk og 250 g makaroni)	**Mel og smør** Rør 2 10 minutter 100 °C	**Ha i melk** Rør 1 15 minutter 100 °C	**Ha i makaroni** Rør 1 20 minutter 92 °C	N/A
Paella	**Mykne grønnsaker** Rør 3 10 minutter 100 °C	**Ha i ris** Rør 1 3 minutter 100 °C	**Ha i væske** Rør 1 15 minutter 92 °C	**Ha i sjømat** Rør 1 15 minutter 92 °C
Ratatouille	**Olje, løk og hvitløk** Rør 2 10 minutter 100 °C	**Grønnsaker** Rør 1 15 minutter 100 °C	**Simmer** Rør 1 15–20 minutter 92 °C	N/A
Risotto (360 g ris)	**Mykne grønnsaker** Rør 2 5 minutter 100 °C	**Ris og vin** Rør 1 15 minutter 100 °C	**Ekstra ingredienser** Rør 1 10–15 minutter 92 °C	**Ekstra ingredienser** Rør 2 92 °C
Grønnsakskarri	**Olje, karripulver** Rør 2 10 minutter 100 °C	**Grønnsaker og væske** Rør 1 40 minutter 92 °C	N/A	N/A

Saus/suppe-program (24)

Bruk denne innstillingen til å lage sauser og supper.

Programstadier

Stadium 1 – anbefales til å mykne grønnsaker og andre ingredienser før koking.
Stadium 2 – legge til væske, koke opp ingrediensene og småkoke.

Still inn programmet

Trykk på -programknappen og still inn hvert av stadiene etter ønske.
Etter at du har stilt inn hvert av stadiene må du trykke på -knappen igjen, ellers lagres ikke endringene.
Merk: Når du trykker på knappen, piper apparatet og linjen over knappen lyser.
Bruk slikkepotten som følger med til å skrape ned ingrediensene mellom hvert programstadium.

Program-stadium	Standardinnstilling på skjermen	Temperaturer	Tider	Røre-muligheter
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min. – 30 min.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min. – 2 t.	

- Når stadium 2 er stilt inn og du trykker på knappen, går skjermen tilbake til Stadium 1 og viser valgt temperatur, tid og rørefunksjon.
- Deretter trykker du på start/pause-knappen for å starte kokingen.
  Merk: Hvis du ikke trykker på etter stadium 2, går programmet tilbake til standardinnstillingene.

1 0:10 min
start - pause

Merk:

- Ved slutten av hvert stadium piper apparatet og går inn i hold varm-syklusen i 30 minutter, til neste stadium velges eller kokingen gjenopptas. Du stopper hold varm-syklusen ved å trykke på start/pause-knappen så apparatet settes på pause. Ta av lokket og sjekk om innholdet er klart eller legg til flere ingredienser, og trykk deretter på start/pause-knappen hvis du vil gjenoppta kokingen. Hvis du trykker på avbrytknappen under hold varm-syklusen, går programmet tilbake til standardinnstillingene.
- Du kan endre temperatur-, tids- og rørevalg etter at du har trykket på start/pause-knappen, uten å avbryte programmet. Bare trykk på den aktuelle funksjonsknappen.

Saus/suppe-program (24)

Oppskriftsforslag til veiledning – tilpass etter smak og behag.

Oppskrift/ ingredienser	**Stadium 1**	**Stadium 2**	**Knivblad eller røreskovl**
Suppe med kraft 1,5 liter	**Mykne grønnsaker**	**Ha i væske og småkoke**	Knivblad
	Rør 1 ◢ 10 minutter 100 °C ∫∫∫	Rør 1 ◢ 15–45 minutter 92 °C ∫∫	Jevning: Ved ferdig koking, jevn i 1 minutt med hakkeknappen.
Tomatsaus (400 g hakkede tomater)	**Olje og puré**	**Ha i tomater**	Røreskovl
	Rør 2 ◢◢ 10 minutter 100 °C ∫∫∫	Rør 1 ◢ 15 minutter 100 °C ∫∫∫	
Grønnsakskarri	**Olje, karripulver**	**Grønnsaker og væske**	Røreskovl
	Rør 2 ◢◢ 10 minutter 100 °C ∫∫∫	Rør 1 ◢ 40 minutter 92 °C ∫∫	
Bolognese-saus	**Olje og tomatpuré**	**Kjøttdeig og tomater**	Røreskovl
	Rør 2 ◢◢ 10 minutter 100 °C ∫∫∫	Rør 1 ◢ 35 minutter 100 °C ∫∫∫	

Dampkokeprogram (25)

Bruk denne innstillingen til å dampkoke grønnsaker, kylling og fisk.

Program-stadium	Standardinnstilling på skjermen	Temperaturer	Tider	Røremuligheter
Stadium 1 Dampkoking	1 0:30 min timer	= 100 °C	1 min. – 30 min.	Ingen

1 Fyll vann i bollen til 300 ml-merket .
2. Sett dampkokekurven (8) med maten som skal kokes oppi, i bollen.
3. Sett på og lås på plass lokket. Sett i fylledelen.
4. Trykk på -knappen. Merk: Når du trykker på knappen, piper apparatet og linjen over knappen lyser.
5 Still inn programmet til ønsket tid for dampkoking og trykk på start/pause-knappen. Apparatet piper når temperaturen når 100 °C.
Merk: Tiden begynner ikke å telle ned før vannet koker. Tiden som vises på skjermen, blinker til kokepunktet (100 °C) er nådd.

Hint og tips

- Temperaturen kan ikke endres fra 100 °C, og man kan ikke velge røring.
- 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 jevnere.
- Når du dampkoker flere typer mat samtidig, kan du legge til tingene som krever mindre tid, senere i prosessen.
- Ikke la apparatet tørrkoke, hell på mer vann når det trengs.

Veiledning for dampkoking			
Matvare	**Mengde**	**Forberedelser**	**Anbefalt koketid (minutter)**
Bønner grønne eller prydbønner	50 g	Trim og skjær i tynne strimler	5–10
Brokkoli	100 g	Skjær i buketter	10–15
Gulrøtter	120 g	Skjær i tynne skiver	10-15
Blomkål	100 g	Skjær i buketter	10–15
Nypoteter	270 g	Vask, og del opp store poteter	10–15
Kylling, brystfilet	3 (330 g)	–	15–20
Fiskefileter eller -stykker	2 (230 g)	–	10–15

stell og rengjøring

- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ta lokket og redskapen av fra bollen før rengjøring.

motordel

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

temperatursensorene på bollen

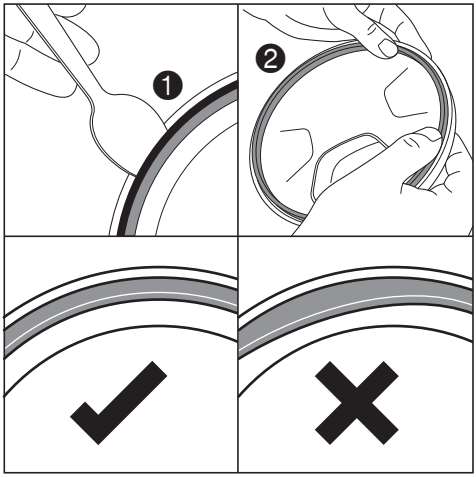
- Tørk av med en fuktig klut og tørk grundig. Du må aldri bruke midler med slipeeffekt eller skarpe redskaper til å rengjøre sensorene.

bolle/røreskovl/knivblad

- 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.

Lokk

- Ta alltid forseglingen av lokket før rengjøring.
- Ta ut forseglingen ved å løfte den svarte ringen som støtter den grå forseglingen – dette gjør du ved å plassere en skje mellom den svarte ringen og det gjennomsiktige lokket ❶. Ikke bruk noe skarpt, som kniver, da dette kan skade forseglingen.
- Etter rengjøringen setter du forseglingen på plass i lokket igjen – skyv det på plass for å sikre at det sitter godt ❷.
  Merk: Det kan lekke fra lokket hvis forseglingen ikke er satt ordentlig på plass.



oppvaskmaskin
De vaskbare delene kan vaskes på øverste hylle i oppvaskmaskinen. Unngå å plassere dem på nederste hylle rett over varmeelementet. Vi anbefaler et kort program med lav temperatur (maks. 50 °C).

Del	**Kan vaskes i oppvaskmaskin**
Bolle	✔
Lokk og forsegling	✔
Rører	✔
Prosesseringsblad	✔
Dampkokekurv	✔

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- **Hvis du har problemer med bruk av apparatet eller tilbehøret, må du sjekke feilsøkingsveiledningen før du ringer etter hjelp.**

  Du finner hint, tips og oppskriftsforslag på Kenwoods nettsted: www.kenwoodworld.com

  Hvis du trenger hjelp med:
- å bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner
  kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.
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 / skjermen slår seg ikke på.	Apparatet står ikke i kontakten. Strøm på-bryteren ikke slått på.	Sjekk at støpselet står i kontakten. Trykk på strøm på-bryteren (11) slik at den står stilt til On (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.	Røreskovlen eller knivbladet er ikke satt på ved mykning av grønnsaker. Den valgte temperaturen er for høy.	Du må alltid bruke røreskovlen eller knivbladet. Sjekk at du har valgt riktig temperatur.
Lekkasje fra lokket under prosessering.	Forseglingen til lokket er ikke satt riktig på.	Se «stell og rengjøring» for informasjon om å sette på forseglingen.
Skjermen viser lid ⚠	Lokket er ikke lukket ordentlig.	Sjekk at låseflikene på lokket er satt inn i håndtakene som de skal.
Skjermen viser feilmeldingen E01, E02 eller E04.	Apparatet fungerer ikke som det skal.	Slå av apparatet, trekk ut støpselet og vent i 30 sekunder. Sett inn støpselet igjen. Hvis dette ikke løser problemet, se «service og kundetjeneste».
Skjermen viser feilmeldingen E03	Motoren ble kvalt eller overbelastet.	Reduser mengden ingredienser i bollen, slå av og la apparatet kjøle seg ned i 15 minutter før du starter det igjen.
Skjermen viser H2O mens du bruker dampkokeprogrammet.	Tørrkokingsbeskyttelsen er aktivert. Mangler vann eller vannet har kokt bort under drift.	Slå av og slå på igjen. Ha i vann opp til 300 ml-merket

turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Katkaise virta ja irrota laitteen pistoke sähköpistorasiasta ennen lisälaitteen tai työvälineen kiinnittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistamista.
- Pidä kehon osat, korut ja löysät vaatteet loitolla liikkuvista osista ja lisälaitteista tai työvälineistä.
- Poista terä aina ennen sisällön kaatamista kulhosta.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa kulhosta, kun pistoke on pistorasiassa.
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa, ellei näytössä näy ☑.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 1,5 litran enimmäiskapasiteettia.
- 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 siirrät 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 suojus, jos alla on lämmölle herkkä pinta.
- Varo kulhosta nousevaa kuumaa höyryä varsinkin kun avaat kannen tai täyttöaukon korkin.
- Älä poista kantta tai täyttöaukon korkkia, kun neste kiehuu.
- Kun käytät pilkkomistoimintoa, aseta aina täyttöaukon korkki paikalleen.

- 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. **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.
- Oikean ja turvallisen toiminnan varmistamiseksi tarkista ennen kuumentamisen aloittamista, että kulhon pohja ja lämpötilatunnistimet ovat puhtaita ja kuivia.
- 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.
- 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 kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen yhdistämistä verkkovirtaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.
- **VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.**
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

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.

selite

① täyttöaukon korkki
② kansi
③ täyttöaukko
④ lukituskielekkeet
⑤ kannen tiiviste
⑥ hämmennin
⑦ terä
⑧ höyrytyskori
⑨ kahvat
⑩ kypsennyskulho
⑪ virtakytkin
⑫ moottoriosa
⑬ näyttö
⑭ mitta-astia
⑮ kaavin
⑯ lämpötilansäätöpainike
⑰ ajastuksen lyhentämispainike
⑱ ajastuksen pidentämispainike
⑲ sekoituspainike
⑳ peruutuspainike
㉑ pilkkomispainike
㉒ Start/Pause-painike
㉓ Yhden keittoastian ohjelma
㉔ kastike/keitto-ohjelma
㉕ höyrytysohjelma

Näyttö

㉖ lämpötilan valinta
㉗ kansi irrotettu lid ⚠
㉘ ajan valinta
㉙ sekoitusvalinta
㉚ varoitus kuumuudesta
㉛ ohjelman vaihe
㉜ kypsennystila ✓

kypsentävän monitoimikoneen käyttäminen

1 Käynnistä painamalla moottoriyksikön vasemmalla puolella näkyvää virtapainiketta ⑪. Laitteesta kuuluu merkkiääni, ohjelmamerkkivalot syttyvät ja näyttöön syttyy hetkeksi valo. Tämän jälkeen näytössä näkyy - -- ja laite siirtyy valmiustilaan.
2 Aseta kulho moottoriyksikköön siten, että kapasiteettimerkinnät osoittavat kohti laitteen takaosaa. Kiinnitä painamalla kevyesti.
3 Kiinnitä kulhoon hämmennin ⑥, terä ⑦ tai höyrytyskori ⑧.
- Terän avulla voit pilkkoa aineosat ennen ruoan valmistamista ja soseuttaa ne ruoan valmistamisen jälkeen.
- Käyttämällä hämmennintä voit hämmentää aineosia hellävaraisesti rikkomatta niitä.

4 Lisää käsiteltävät tai kypsennettävät aineosat.
5 Aseta kansi ja täyttöaukon korkki paikalleen. Täyttöaukon korkki tulee oikeanpuoleiseen etukulmaan. Käännä myötäpäivään, kunnes kahvat ja täyttöaukon korkki ovat laitteen etuosassa.
6 Valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista:

- ● Manuaalinen ruoanlaitto
- Yhden keittoastian ohjelma
- Kastike/keitto-ohjelma
- Höyrytysohjelma

Huomautus: Kun painat ohjelmapainiketta, laitteesta kuuluu äänimerkki ja painikkeen yläpuoliseen palkkiin syttyy valo.

Valmiustila

- Jos mitään valintaa ei tehdä 5 minuutin kuluessa, laite siirtyy valmiustilaan ja näytössä näkyy - --. Voit aktivoida laitteen painamalla mitä tahansa painiketta.

7 Voit käynnistää ruoanvalmistuksen painamalla Start/Pause-painiketta.

8 Kun ohjelman vaihe on päättynyt, kyseisen ohjelmapainikkeen yläpuolinen merkkivalo syttyy ja laite siirtyy automaattisesti pitämään lämpimänä 30 minuutin ajan.

9 Voit pysäyttää laitteen painamalla Start/Pause-painiketta ja irrottamalla kannen. Ole varovainen, sillä kulho ja kansi ovat kuumia.

Lämpimänä pitäminen

- Lämpimänä pidettäessä aineosia hämmennetään lämpötilassa 65 °C.
- Voit pysäyttää lämpimänä pitämisen painamalla Start/Pause-painiketta. Voit irrottaa kannen ruoanvalmistuksen etenemisen tarkistamiseksi tai aineosien lisäämiseksi. Voit jatkaa valmistamista painamalla Start/Pause-painiketta. Jos painat Cancel-painiketta lämpimänä pitämisen aikana, ohjelmassa otetaan käyttöön oletusasetukset.
- Kun ajastimessa näkyy 0:00 manuaalisessa tilassa tai ohjelman päätyttyä, laite siirtyy automaattisesti pitämään lämpimänä 30 minuutin ajan.
- Laitteesta kuuluu äänimerkki 10 sekunnin välein ensimmäisen minuutin ajan ja tämän jälkeen 30 sekunnin välein merkiksi siitä, että meneillään on lämpimänä pitäminen ja valmistamisjakso on päättynyt.

Ruoan valmistamisen jälkeen

- Toimi varovaisesti, kun käsittelet tai kosket laitteen osia, kun sen avulla on äskettäin kuumennettu ruokaa. VARSINKIN KULHO JA TYÖVÄLINEET ovat KUUMIA virran katkaisemisen jälkeen.
- Kun nostat tai siirrät 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

- Raaka liha ja kovat vihannekset täytyy pilkkoa ennen niiden lisäämistä kulhoon.
- Jos ruoanvalmistamisessa käytetään maitoa, käytä aina hämmennintä tai terää kiinni tarttumisen tai palamisen estämiseksi.
- Pilko aineosat samankokoisiksi kappaleiksi, jotta ne kypsyvät tasaisemmin.
- Jos liha täytyy ruskistaa tai vihannekset freesata, on suositeltavaa tehdä se liedellä paistinpannussa ennen niiden lisäämistä monitoimikoneen kulhoon. Esimerkiksi sipulin kaltaiset vihannekset voi kuullottaa tässä laitteessa, mutta ne eivät ruskistu.
- Kaavi aineosat kulhon pohjalle mukana toimitetun kaapimen avulla ohjelman jaksojen välillä.

Näytössä näkyvät symbolit		
㉖	ʃʃʃ	Näyttää valitun lämpötilan ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C
㉗	lid ⚠	Jos kansi irrotetaan tai sitä ei ole lukittu paikalleen, näyttöön tulee punainen varoituskolmio.
㉘	8:88 hr min	Valittu aika tunteina ja minuutteina. Laskuri laskee alaspäin, kun Start/Pause-painiketta on painettu.
㉙	◢ ◢◢ ◢◢◢	Ilmaisee valitun hämmennystoiminnon. ◢ - jatkuva hämmentäminen hitaalla nopeudella, soveltuu esimerkiksi kastikkeiden hämmentämiseen. ◢◢ - hämmentäminen sykäyksittäin. Jos tämä asento on käytössä, laite hämmentää hitaasti 5 sekuntia eli noin 2 kierrosta kerrallaan. ◢◢◢ - hämmentäminen ja pitkä tauko. Jos tämä asento on käytössä, laite hämmentää 30 sekunnin välein. Tämä toiminto soveltuu esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.
㉚	▬	Kuumuusvaroitus – näyttöön tulee punainen palkki, jos kulhon lämpötila ylittää 60 °C.
㉛	1 2 3 4	Ilmaisee ohjelman vaiheet 1-4.
㉜	☑	Jos näytössä näkyy ☑, ruoan valmistaminen jatkuu eikä mitään toimenpiteitä edellytetä. Jos valitset tämän toiminnon, kiinnitä huomiota seuraaviin: a) Varmista, että lämpötilalle ja suurimmalle määrälle asetettuja rajoituksia noudatetaan. Älä täytä yli 1,5 litran merkin. b) Varmista, että lapset eivät ulotu laitteeseen tai sen virtajohtoon ja että laite ei ole työtason reunalla. c) Jos ajaksi on valittu vähintään 1 tunti, tarkista säännöllisesti, että kulhossa on riittävästi nestettä ja että ruoka ei kypsy liikaa tai pala. d) Tämä symboli näkyy vain jos lämpötilaksi on valittu 92 °C tai 65 °C ja käytössä on valmis ohjelma.

Manuaalinen tila

Valitse lämpötila, aika, hämmentäminen tai pilkkominen käsin.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Vihjeitä

- Kun ajastimessa näkyy 0:00, laitteesta kuuluu äänimerkki ja se siirtyy pitämään lämpimänä 30 minuutin ajan. 30 minuutin kuluttua näyttö siirtyy valmiustilaan ellei jotain muuta valintaa tehdä.

temp	Lämpötilavaihtoehtoja on 3.	3 asetusta = 65 °C = 92 °C = 100 °C
timer	Ajan voi asettaa painelemalla plus- ja miinuspainikkeita. Huomautus: Aika siirtyy nopeammin, jos pidät painiketta painettuna 3 sekuntia.	Ajan voi valita alueella 1 minuutti – 3 tuntia.
stir	Käytettävissä on kolme hämmennysvaihtoehtoa. Joitakin ruokia valmistettaessa tarvitaan jatkuvaa hämmentämistä, jotta aineosat eivät tartu kulhon pohjaan, mutta joissain tapauksissa hämmentämisen tulee olla jaksottaista, jotta ruoan rakenne pysyy haluttuna. - jatkuva hämmentäminen hitaalla nopeudella, soveltuu esimerkiksi kastikkeiden hämmentämiseen. - hämmentäminen sykäyksittäin. Jos tämä asento on käytössä, laite hämmentää hitaasti 5 sekuntia eli noin 2 kierrosta kerrallaan. - hämmentäminen ja pitkä tauko. Jos tämä asento on käytössä, laite hämmentää 30 sekunnin välein. Tämä toiminto soveltuu esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.	
cance/	• Voit peruuttaa valitun ohjelman tai toiminnon koska tahansa painamalla tätä painiketta. • Jos tätä painiketta painetaan ohjelman ollessa meneillään, laitteessa otetaan käyttöön oletusasetukset. • Laitteen voi käynnistää uudelleen valitsemalla ohjelman vaiheen näytöstä ja painamalla Start-painiketta. Voit aktivoida toiminnon pitämällä painiketta painettuna 2 sekunnin ajan. Kun toiminto on peruutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki.	

Manuaalinen tila, jatkoa	
chop	**Kylmät aineosat** Voit pilkkoa käyttämällä lyhyinä jaksoina ja sekoittaa tai soseuttaa käyttämällä pitkinä jaksoina. Huomautus: Jos laite tai aineosat ovat kylmiä, pilkkominen ei toimi jatkuvana toimintoja. Jos painiketta pidetään painettuna, näytössä näkyy laskenta 2 minuutista alaspäin. **Kuuma laite tai aineosat (näytössä näkyy varoitus kuumuudesta)** Huomautus: Roiskumisen välttämiseksi nopeutta rajoitetaan kuumentamisen jälkeen tai kun kulho tai aineosat ovat kuumia. Kun pidät painiketta painettuna, nopeus nousee vähitellen kunnes haluttu nopeus on saavutettu. Painike toimii enintään 2 minuuttia ennen kuin toiminto poistuu käytöstä automaattisesti. Voit lopettaa toiminnon ennen kuin 2 minuuttia on kulunut painamalla Cancel-painiketta tai Chop-painiketta uudelleen. ● **Kun käytät pilkkomistoimintoa, aseta aina täyttöaukon korkki paikalleen.**
start - pause	Kun olet valinnut ohjelman tai haluamasi toiminnon, voit käynnistää ruoanvalmistuksen painamalla Start/Pause-painiketta. Voit asettaa toiminnon taukotilaan painamalla painiketta uudelleen. Näyttö vilkkuu, kun tauko on meneillään. ● Jos Start/Pause-painiketta painetaan mutta toimintoa ei ole valittu, laitteesta kuuluu 3 äänimerkkiä osoituksena siitä, että tarvitaan toimenpidettä.

Yhden keittoastian ohjelma ㉓

Tämän asetuksen avulla voit valmistaa esimerkiksi patapaistia, muita pataruokia, curry-ruokia tai risottoa.

Ohjelman vaiheet

Vaihe 1 – suositellaan vihannesten ja lihan pehmentämiseen ennen kypsennystä.
Vaihe 2-3 – kiehauttaminen ja hauduttaminen.
Vaihe 4 – jos on kypsennettävä pidempään tai halutaan lisätä lyhyemmän kypsennysajan edellyttäviä aineosia.

Ohjelman valitseminen

Paina -ohjelmapainiketta ja määritä vaiheet. Kun vaihe on määritetty, paina -painiketta uudelleen tai tekemäsi muutokset menetetään.
Huomautus: Kun painat painiketta, laitteesta kuuluu äänimerkki ja painikkeen yläpuoliseen palkkiin syttyy valo.
Kaavi aineosat kulhon pohjalle mukana toimitetun kaapimen avulla ohjelman jaksojen välillä.

Ohjelman vaihe	Näytössä näkyvä oletusasetus	Lämpötila-alue	Aika-alue	Hämmennys vaihtoehdot
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 minuutti – 30 minuuttia	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 minuutti – 30 minuuttia	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 minuutti - 2 tuntia	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 minuutti - 2 tuntia	

- Kun vaihe 4 on otettu käyttöön ja -painiketta on painettu, näyttöön palaa vaihe 1 ja siinä näkyy valittu lämpötila, aika ja hämmennystoiminto.
- Voit aloittaa ruoanvalmistuksen painamalla Start/Pause-painiketta. Huomautus: Jos et paina -painiketta vaiheen 4 jälkeen, ohjelmassa otetaan käyttöön oletusasetukset.

Huomautus:
- Kunkin vaiheen jälkeen laitteesta kuuluu äänimerkki ja se siirtyy pitämään lämpimänä 30 minuutin ajan, kunnes valitaan seuraava vaihe tai ruoan valmistamista jatketaan. Voit pysäyttää lämpimänä pitämisen painamalla Start/Pause-painiketta. Voit irrottaa kannen ruoanvalmistuksen etenemisen tarkistamiseksi tai aineosien lisäämiseksi. Voit jatkaa valmistamista painamalla Start/Pause-painiketta. Jos painat Cancel-painiketta lämpimänä pitämisen aikana, ohjelmassa otetaan käyttöön oletusasetukset.
- Jos kansi poistetaan toiminnan aikana, laite siirtyy taukotilaan, kunnes kansi asetetaan oikein paikalleen.
- Kun Start/Pause-painiketta on painettu, lämpötila-, aika- ja hämmennysasetusta voidaan muuttaa tarvitsematta peruuttaa ohjelmaa. Paina muutettavan toiminnon painiketta.
- Jos vaihetta 4 ei ole määritetty, laite siirtyy automaattisesti pitämään lämpimänä 30 minuutin ajan vaiheen 3 jälkeen.

Yhden keittoastian ohjelma ㉓

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

Ruokaohje/ aineosat	**Vaihe 1**	**Vaihe 2**	**Vaihe 3**	**Vaihe 4**
Lihapata	**Öljy ja naudanliha** Hämmentäminen 2 10 minuuttia 100°C	**Lisää vihannekset** Hämmentäminen 1 15 minuuttia 100°C	**Lisää neste** Hämmentäminen 1 20 minuuttia 92°C	**Muut aineosat** Hämmentäminen 3 2 tuntia 92°C
Chili Con Carne (400 g jauhelihaa)	**Öljy ja jauheliha** Hämmentäminen 2 10 minuuttia 100 °C	**Lisää neste** Hämmentäminen 1 15 minuuttia 100 °C	**Lisää pavut** Hämmentäminen 1 20 minuuttia 92 °C	–
Broileripata	**Vihannesten pehmittäminen öljyssä** Hämmentäminen 2 10 minuuttia 100 °C	**Lisää jauhot** Hämmentäminen 1 5 minuuttia 100 °C	**Lisää neste** Hämmentäminen 1 10 minuuttia 92 °C	**Lisää broileri** Hämmentäminen 1 20 – 30 minuuttia 92 °C
Broilericurry	**Öljy ja pyree** Hämmentäminen 2 10 minuuttia 100 °C	**Tomaatit ja kookosmaito** Hämmentäminen 1 15 minuuttia 100 °C	**Lisää broileri** Hämmentäminen 1 15-20 minuuttia 92 °C	–
Juustomakaroni (9 dl maitoa ja 250 g makaronia)	**Jauhot ja voi** Hämmentäminen 2 10 minuuttia 100 °C	**Lisää maito** Hämmentäminen 1 15 minuuttia 100 °C	**Lisää makaronit** Hämmentäminen 1 20 minuuttia 92 °C	–
Paella	**Vihannesten pehmentäminen** Hämmentäminen 3 10 minuuttia 100 °C	**Lisää riisi** Hämmentäminen 1 3 minuuttia 100 °C	**Lisää neste** Hämmentäminen 1 15 minuuttia 92 °C	**Lisää kala ja äyriäiset** Hämmentäminen 1 15 minuuttia 92 °C
Ratatouille	**Öljy, sipuli ja valkosipuli** Hämmentäminen 2 10 minuuttia 100 °C	**Kasvikset** Hämmentäminen 1 15 minuuttia 100 °C	**Haudutus** Hämmentäminen 1 15 - 20 minuuttia 92 °C	–
Risotto (360 g riisiä)	**Vihannesten pehmentäminen** Hämmentäminen 2 5 minuuttia 100 °C	**Riisi ja viini** Hämmentäminen 1 15 minuuttia 100 °C	**Muut aineosat** Hämmentäminen 1 10 – 15 minuuttia 92 °C	**Muut aineosat** Hämmentäminen 2 92 °C
Vihannescurry	**Öljy ja curryjauhe** Hämmentäminen 2 10 minuuttia 100 °C	**Vihannekset ja neste** Hämmentäminen 1 40 minuuttia 92 °C	–	–

Kastike/keitto-ohjelma (24)

Tämän asetukset avulla voit valmistaa erilaisia keittoja ja kastikkeita.

Ohjelman vaiheet

Vaihe 1 – suositellaan vihannesten ja muiden aineosien pehmentämiseen ennen kypsennystä.
Vaihe 2 – nesteen lisääminen, aineosien kiehauttaminen ja hauduttaminen.

Ohjelman valitseminen

Paina -ohjelmapainiketta ja määritä vaiheet.
Kun vaihe on määritetty, paina -painiketta uudelleen tai tekemäsi muutokset menetetään.
Huomautus: Kun painat painiketta, laitteesta kuuluu äänimerkki ja painikkeen yläpuoliseen palkkiin syttyy valo.
Kaavi aineosat kulhon pohjalle mukana toimitetun kaapimen avulla ohjelman jaksojen välillä.

Ohjelman vaihe	Näytössä näkyvä oletusasetus	Lämpötila-alue	Aika-alue	Hämmennys-vaihtoehdot
1	1 0:10 min temp timer stir	ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C	1 minuutti – 30 minuuttia	
2	2 0:15 min temp timer stir	ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C	1 minuutti – 2 tuntia	

- Kun vaihe 2 on otettu käyttöön ja painiketta on painettu, näyttöön palaa vaihe 1 ja siinä näkyy valittu lämpötila, aika ja hämmennystoiminto.
- Voit aloittaa ruoanvalmistuksen painamalla Start/Pause-painiketta.
  Huomautus: Jos et paina -painiketta vaiheen 2 jälkeen, ohjelmassa otetaan käyttöön oletusasetukset.

1 0:10 min

start - pause

Huomautus:

- Kunkin vaiheen jälkeen laitteesta kuuluu äänimerkki ja se siirtyy pitämään lämpimänä 30 minuutin ajan, kunnes valitaan seuraava vaihe tai ruoan valmistamista jatketaan. Voit pysäyttää lämpimänä pitämisen painamalla Start/Pause-painiketta. Voit irrottaa kannen ruoanvalmistuksen etenemisen tarkistamiseksi tai aineosien lisäämiseksi. Voit jatkaa valmistamista painamalla Start/Pause-painiketta. Jos painat Cancel-painiketta lämpimänä pitämisen aikana, ohjelmassa otetaan käyttöön oletusasetukset.
- Kun Start/Pause-painiketta on painettu, lämpötila-, aika- ja hämmennysasetusta voidaan muuttaa tarvitsematta peruuttaa ohjelmaa. Paina muutettavan toiminnon painiketta.

Kastike/keitto-ohjelma (24)

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

Ruokaohje/aineosat	Vaihe 1	Vaihe 2	Terä tai hämmennin
Liemipohjainen keitto 1,5 litraa	**Vihannesten pehmentäminen**	**Lisää neste ja hauduta**	Terä
	Hämmentäminen 1 10 minuuttia 100 °C	Hämmentäminen 1 15 - 45 minuuttia 92 °C	Soseuttaminen Kun keitto on kypsää, pidä Chop-painiketta painettuna 1 minuutti.
Tomaattikeitto (400 g tomaattimurskaa)	**Öljy ja pyree**	**Lisää tomaatit**	Hämmennin
	Hämmentäminen 2 10 minuuttia 100 °C	Hämmentäminen 1 15 minuuttia 100 °C	
Vihannescurry	**Öljy ja curryjauhe**	**Vihannekset ja neste**	Hämmennin
	Hämmentäminen 2 10 minuuttia 100 °C	Hämmentäminen 1 40 minuuttia 92 °C	
Bolognesekastike	**Öljy ja tomaattipyree**	**Jauheliha/tomaatit**	Hämmennin
	Hämmentäminen 2 10 minuuttia 100 °C	Hämmentäminen 1 35 minuuttia 100 °C	

Höyrytysohjelma ㉕

Tämän asetuksen avulla voit höyryttää vihanneksia, broileria ja kalaa.

Ohjelman vaihe	Näytössä näkyvä oletusasetus	Lämpötila-alue	Aika-alue	Hämmennys-vaihtoehdot
Vaihe 1 Höyrytys	1 0:30 min timer – +	= 100 °C	1 minuutti – 30 minuuttia	–

1 Täytä kulho vedellä 300 ml:n merkkiin saakka.
2. Aseta kypsennettävä ruoka höyrytyskoriin ⑧. Aseta höyrytyskori kulhoon.
3. Aseta kansi paikalleen ja lukitse se. Aseta täyttöaukon korkki paikalleen.
4. Paina -painiketta. Huomautus: Kun painat painiketta, laitteesta kuuluu äänimerkki ja painikkeen yläpuoliseen palkkiin syttyy valo.
5 Valitse ohjelma ja haluamasi höyrytysaika. Paina Start/Pause-painiketta. Laitteesta kuuluu äänimerkki, kun lämpötila on 100 °C.
Huomautus: Laskenta alaspäin alkaa vasta kun vesi kiehuu. Aika vilkkuu näytössä, kun kiehumispiste (100 °C) on saavutettu.

Vihjeitä

- Lämpötilaksi on säädetty kiinteästi 100 °C, eikä hämmentämisvaihtoehtoja 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 myöhemmin.
- Älä anna laitteen kiehua kuivaksi. Lisää vettä tarvittaessa.

Höyrytysohjeita			
Ruoka-aine	**Kpl**	**Valmistelu**	**Kypsennysaikasuo-situs (minuutteina)**
Pavut Vihreät tai ruusupavut	50 g	Siisti ja viipaloi ohuelti.	5 – 10
Parsakaali	100 g	Leikkaa nuput erilleen.	10 – 15
Porkkanat	120 g	Viipaloi ohuelti.	10 - 15
Kukkakaali	100 g	Leikkaa nuput erilleen.	10 – 15
Uudet perunat	270 g	Pese, paloittele suuret perunat.	10 – 15
Broilerin rintafilee	3 (330 g)	–	15 – 20
Kalafilee	2 (230 g)	–	10 – 15

hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota kansi ja työväline laitteesta ennen puhdistuksen aloittamista.

moottoriosa

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

kulhon lämpötilatunnistimet

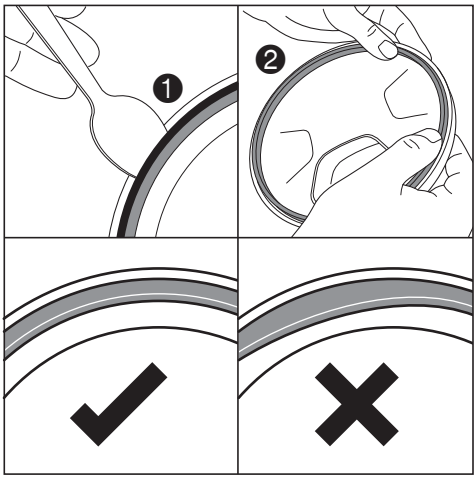
- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa perusteellisesti. Älä puhdista tunnistimia hankausaineilla tai terävillä esineillä.

kulho, hämmennin ja terä

- 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.

Kansi

- Irrota tiiviste kannesta aina ennen puhdistamista.
- Irrota tiiviste nostamalla harmaata tiivistettä tukeva musta rengas ja asettamalla lusikka mustan renkaan ja kirkkaan kannen väliin ❶. Älä käytä veitsen kaltaista terävää esinettä, sillä se voi vaurioittaa tiivistettä.
- Kun olet pessyt kannen, kiinnitä tiiviste takaisin siihen. Paina tiiviste paikalleen, jotta se kiinnittyy tiukasti ❷.
  Huomautus: Kansi vuotaa, jos tiiviste ei ole kunnolla paikallaan.



peseminen astianpesukoneessa
Pestävät osat kestävät pesemisen astianpesukoneen ylätasolla. Älä aseta osia alatasolle suoraan kuumennusvastuksen päälle. On suositeltavaa käyttää lyhyttä ohjelmaa ja alhaista lämpötilaa (enintään 50 °C).

Kohde	Voidaan pestä astianpesukoneessa
Kulho	✔
Kansi ja tiiviste	✔
Hämmennin	✔
Terä	✔
Höyrytyskori	✔

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
- **Jos laitteessa ilmenee ongelmia, katso lisätietoja ongelmanratkaisuohjeista ennen asiakaspalveluun soittamista.**

  Kenwoodin sivustossa on neuvoja, vihjeitä ja ruokaohjeita: www.kenwoodworld.com

  Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
  ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.
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 roskasäiliön 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. Virtakytkin ei ole ON-asennossa.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa. Paina virtakytkin (11) 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.	Hämmennin tai terä ei ole paikallaan, kun vihanneksia pehmennetään. On valittu liian korkea lämpötila.	Käytä aina hämmennintä tai terää. Tarkista, että on valittu oikea lämpötila.
Kansi vuotaa ruoanvalmistuksen aikana.	Kannen tiiviste ei ole kunnolla paikallaan.	Tiivisteen kiinnittämisestä paikalleen on lisätietoja hoito ja puhdistaminen -kohdassa.
Näytössä näkyy lid ⚠	Kansi ei ole kunnolla paikallaan.	Tarkista, että kannen lukituskielekkeet on asetettu kahvoihin kunnolla.
Näytössä näkyy virheilmoitus E01, E02 tai E04.	Laite ei toimi oikein.	Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta 30 sekunnin ajaksi. Kytke virta uudelleen. Jos ongelma ei ratkea, kato lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdasta.
Näytössä näkyy virheilmoitus E03.	Laite on jumissa tai ylikuormittunut.	Vähennä aineosien määrä kulhossa, katkaise laitteesta virta ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia.
Kun käytössä on höyrytysohjelma, näytössä näkyy H2O.	Kuivaksikiehumissuojaus on lauennut. Ei vettä tai vesi on haihtunut käytön aikana.	Katkaise ja kytke virta. Lisää vettä 300 ml:n merkkiin saakka.

güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Alet/ek parça takmadan veya çıkartmadan önce, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce cihazı kapatın ve fişini çekin.
- Uzuvları, takı ve bol elbiseleri hareket eden takılı araçlar/eklentilerden uzak tutun.
- Kaseden malzemeleri boşaltmadan evvel her zaman bıçağı çıkarın.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi ve malzemeleri kaseden uzak tutun.
- Ekranda ☑ görüntülenmedikçe, cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: “servis ve müşteri hizmetleri” bölümüne bakın.
- Kasenin içindeki işaretli 1.5 litre maksimum doldurma seviyesini aşmayın.
- 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 kasenin alt bölümü sıcak kalacaktır. Taşırken dikkatli olun ve kaseyi ısıya hassas yüzeylere koyarken bir yüzey koruma altlığı kullanın.
- Özellikle kapağı veya doldurma kapağını çıkarırken buhar çıkışına dikkatli olun.
- Sıvı kaynarken kapağı veya doldurma kapağını çıkarmayın.
- Doğrama fonksiyonunu kullanırken her zaman doldurma kapağını yerleştirin.

- 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.
- Robotu çalıştırmak için kapağı kullanmayın; her zaman Başlat/Duraklat ve İptal butonunu 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.
- Doğru ve güvenli çalıştırma için, pişirmeden evvel çanak tabanı ve sıcaklık sensörlerinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- 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.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu fiziki, algılama ya da zihinsel yetersizliği olan kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişiler tarafından 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.

fişe takmadan önce

- Elektrik kaynağınızın cihazın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- **UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

- Bıçaktan, plastik bıçak koruyucuları çıkarın. Bu kapaklar bıçağı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdırlar.
- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

parçalar

① doldurma kapağı
② kapak
③ doldurma boşluğu
④ kilitleme tırnakları
⑤ kapak contası
⑥ karıştırma çubuğu
⑦ işleme bıçağı
⑧ buhar sepeti
⑨ tutamaklar
⑩ pişirme sepeti
⑪ güç açık anahtarı
⑫ güç ünitesi
⑬ ekran göstergesi
⑭ ölçü kabı
⑮ spatula
⑯ Sıcaklık tuşu
⑰ Zamanlayıcı Azaltma tuşu
⑱ Zamanlayıcı Artırma tuşu
⑲ Karıştırma tuşu
⑳ İptal tuşu
㉑ Doğrama tuşu
㉒ Başlat/Duraklat tuşu
㉓ Tek Kap programı
㉔ Sos/Çorba programı
㉕ Buhar programı

Gösterge ekranı grafikleri

㉖ sıcaklık seçimi
㉗ kapak çıkarıldı lid ⚠
㉘ süre seçimi
㉙ karıştırma seçimi
㉚ yüksek sıcaklık uyarısı
㉛ program aşaması
㉜ pişirme modu

yemek pişirme robotunuzu kullanma

1 Güç ünitesinin sol tarafındanki güç açık ⑪ tuşuna basarak üniteyi açın. Ünite bip sesi çıkaracaktır ve bir an için program ışıkları yanacak ve ekranda görüntülenecektir. Ardından ekranda - -- görüntülenecek ve bekleme moduna geçecektir.
2 Kapasite işaretleri arkaya gelecek şekilde kaseyi güç birimine yerleştirin. Oturtmak için hafifçe aşağı doğru bastırın.
3 Karıştırma çubuğu ⑥, bıçağı ⑦ veya buhar sepetini ⑧ kaseye yerleştirin.

- Pişirmeden evvel malzemeleri doğramak için ve pişirme tamamlandıktan sonra püre haline getirmek için bıçağı kullanın.
- Malzemeleri doğramadan hafifçe karıştırmak istediğiniz tarifler için karıştırma çubuğunu kullanın.

4 İşlenmek veya pişirilmek üzere ilgili malzemeleri ekleyin.
5 Kapak ve doldurma kapağını yerleştirin – doldurma kapağı, ön köşenin sağ tarafındadır. Kilit uçları, kollarla hizalanana kadar ve doldurma kapağı ünitenin önüne gelene kadar saat yönünde döndürün.
6 Şu seçeneklerden birini seçin:

- Manuel Pişirme
- Tek Kap programı
- Sos/Çorba programı
- Buhar programı

Not: Bir ön ayarlı program tuşuna basıldığında, ünite bip sesi çıkaracaktır ve ilgili tuşun üzerindeki çubuk yanacaktır.

Bekleme Modu

- Eğer 5 dakika içerisinde herhangi bir seçim yapılmazsa, ünite bekleme moduna girecektir ve ekranda - -- görüntülenecektir. Üniteyi tekrar aktif hale getirmek için herhangi bir fonksiyona basın

7 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Duraklat tuşuna basın.

8 Her bir program aşaması bittiğinde, ilgili program tuşunun üzerindeki çubuk yanacak ve ünite otomatik olarak 30 dakika için Sıcak Tut aşamasına geçecektir.

9 Üniteyi durdurmak için, Başlat/Duraklat tuşuna basın ve ardından kapağı çıkarın. Kapak ve kase sıcak olacağı için dikkatli olun.

Sıcak Tut Aşaması

- Sıcak Tut aşaması, 65°C'de malzemeleri sürekli olarak karıştıracaktır.
- Üniteyi duraklatmak ve Sıcak Tut aşamasını durdurmak için Başlat/Duraklat tuşuna basın. Süreci kontrol etmek veya başka malzemeler eklemek kapağı çıkarın ve ardından pişirmeye devam etmek için Başlat/Duraklat tuşuna basın. Eğer Sıcak Tut aşaması süresince İptal tuşuna basarsanız, program varsayılan ayarlara geri dönecektir.
- Manuel mod veya her program evresinin sonunda zamanlayıcı 0:00'a geldiğinde, ünite otomatik olarak 30 dakikalığına Sıcak Tut Aşaması'na girecektir.
- 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.

Pişirme sonrası

- Pişirme modunda veya pişirdikten sonra cihazın herhangi bir parçasına dokunurken veya taşırken dikkatli olun; cihaz kapatıldıktan sonra uzun bir süre SICAK kalacağı için, ÖZELLİKLE KASELER VE ARAÇLARA dikkat edin.
- Kaseyi çıkarmak ve taşımak için kolları kullanın. Sıcak kase ve sıcak araçları kullanırken fırın eldivenleri kullanın.
- Isıtma durdurulduktan uzun süre sonra kasenin alt bölümü sıcak kalacaktır. Taşırken ve temizlerken dikkatli olun.

İpuçları ve Püf Noktaları

- Çiğ et ve sert sebzeler, kaseye eklenmeden evvel ufak parçalara doğranmalıdır.
- Sütlü tarifleri yaparken yapışmayı veya yanmayı önlemek için her zaman karıştırma çubuğunu veya bıçağı kullanın.
- Pişirmeye dahi yardımcı olacağından malzemeleri eşit ölçülerde doğrayın.
- Kaseye eklenmeden evvel gerektiğinde etlerin ve sebzelerin tavada kızartılmasını öneririz. Makine, soğan gibi sebzelerin yumuşatabilir ancak malzemeleri kızartmayacaktır.
- Her program aşaması arasında malzemeleri sıyırmak için verilen spatulayı kullanın.

Gösterge ekranı sembollerinin açıklaması		
㉖	ʃʃʃ	Seçilen sıcaklığı gösterir ʃ = 65°C ʃʃ = 92°C ʃʃʃ = 100°C
㉗	lid ⚠	Eğer kapak çıkarılmış veya yerinde kilitlenmediyse görüntüleme ekranında kırmızı üçgen uyarı işareti görünür.
㉘	8:88 hr min	Bu, zaman ve dakika olarak seçilmiş süredir. Başlat/Duraklat tuşuna basıldığında bu süre geri sayıma geçecektir.
㉙	◢◢◢	Hangi karıştırma fonksiyonunun seçildiğini gösterir. ◢ - sürekli karıştırma – sosları karıştırmak için sürekli yavaş hız uygundur. ◢◢ - kısa duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu konuma ayarlandığında yaklaşık 2 dönüş için her 5 saniyede aralıklı olarak yavaş hızda çalışır. ◢◢◢ - uzun duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu konuma ayarlandığında, her 30 saniyede bir aralıklı olarak yavaş hızda karıştırır; güveçler vb. yemekleri karıştırmak için uygundur.
㉚	▬	Sıcak uyarı göstergesi – Kase sıcaklığı 60° C veya üzerindeyse görüntüleme ekranında kırmızı çubuk işareti belirecektir.
㉛	1 2 3 4	1 ila 4 arasında program aşamasını gösterir.
㉜	☑	Ekranda ☑ görüntülendiğinde pişirme devam etmektedir ve başka bir eylem gerekmez. Eğer cihazı bu modda bırakacaksanız şunlara dikkat edin: a) Çalışma için sıcaklıklar ve maksimum miktarlar hakkında talimatların uygulandığından emin olun. 1.5 litre işareti üzerinde doldurmayınız. b) Ünite ve kablonun çocukların erişemeyeceği yerde ve çalışma alanında kenardan uzak olduğundan emin olun. c) Eğer süre 1 saat veya üzerinde ayarlandıysa, yeterli miktar sıvının eklendiğinden ve yemeğin fazla pişmediğinden emin olmak için süreci düzenli olarak kontrol edin. d) Sembol sadece 92° C veya 65° C'ye ayarlandığında ve ön ayar programı kullanıldığında görüntülenir.

Manuel Mod

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

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

İpuçları ve Püf Noktaları

- Zamanlayıcı 0:00'a geri saydığında, ünite bip sesi çıkaracak ve 30 dakika boyunca Sıcak Tut aşamasına geçecektir. 30 dakika geçtikten sonra herhangi bir seçim yapılana kadar ekran bekleme moduna geçecektir.

temp	3 farklı sıcaklık ayarı seçilebilir.	3 ayar = 65°C = 92°C = 100°C
timer	Süre, gerekli süreye ulaşılana kadar (-) ve (+) tuşlarına basılarak ayarlanılabilir. Not: Süreyi daha hızlı ayarlamak için tuşu 3 saniye basılı tutun.	Süre, manuel olarak 1 dk. İla 3 saat arasında ayarlanabilir.
stir	Her bir tarife uygun karıştırma miktarını seçmenize imkan sağlayan üç karıştırma fonksiyonu mevcuttur. Bazı tarifler, malzemelerin kasenin tabanına yapışmasını engellemek için sürekli karıştırma gerektirir, bazılarında ise ara sıra karıştırma ile yiyeceğin yoğunluğu sağlanabilir. - sürekli karıştırma – sosları karıştırmak için sürekli yavaş hız uygundur. - kısa duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu konuma ayarlandığında yaklaşık 2 dönüş için her 5 saniyede aralıklı olarak yavaş hızda çalışır. - uzun duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu konuma ayarlandığında, her 30 saniyede bir aralıklı olarak yavaş hızda karıştırır; güveçler vb. yemekleri karıştırmak için uygundur.	
cance/	• Seçilen fonksiyon veya program aşamasında iptal etmek için herhangi bir zamanda basın. • Eğer bir ön ayarlı program sırasında basılırsa, ünite varsayılan ayara dönecektir. • Makine, gerekli program aşamasını ekranda seçerek ve Başlat'a basarak tekrar başlatılabilir. Etkinleştirmek için - tuşa 2 saniye için basılı tutun, fonksiyon iptal edildiğinde bip sesi çıkacaktır.	

Manuel Mod devamı	
chop	**Soğuk Malzemeler** Doğramak için kısa çalıştırma veya malzemeleri püre yapmak veya karıştırmak için uzun süre çalıştırın. Not: Birim veya malzemeler soğukken doğrama fonksiyonu sürekli olarak çalışmaz. Eğer tuşa manuel olarak basılı tutulursa, ekran 2 dakikadan geriye sayacaktır. **Sıcak Ünite/Malzemeler (Ekranda Yüksek Sıcaklık Uyarısı)** Not: Aşırı sıçramayı önlemek için kase/malzemeler hala sıcakken veya bir ısınma döngüsünü izleyen durumda hız kısıtlandırılacaktır. Hız kademeli olarak artarak istenilen çalışma hızına ulaşana kadar tuşu basılı tutun. Otomatik olarak kapanmadan evvel tuş maksimum 2 dakikalığına çalışacaktır. 2 dakikadan evvel işlemi durdurmak için ya İptal tuşuna basın ya da Doğrama tuşuna tekrar basın. ● **Doğrama fonksiyonunu kullanırken, doldurma kapağı her zaman yerleştirilmiş olmalıdır.**
start - pause	Gerekli fonksiyonu manuel olarak ayarladıktan veya bir program seçtikten sonra, pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Duraklat tuşuna basın. İşlemi duraklatmak için, duraklat tuşuna tekrar basın. Ünite duraklatıldığında görüntüleme ekranı parlayacaktır. ● Bir fonksiyon seçilmeden evvel Başlat/Duraklat tuşuna basılırsa, eylem gerektiğini belirtmek için ünite 3 defa bip sesi çıkaracaktır.

Tek Kap Programı (23)

Güveçler, köri, risotto ve benzer tek kap tarifleri için bu ayarı kullanın.

Program Aşamaları

Aşama 1 – pişirilmeden evvel sebzelerin ve etlerin yumuşatılması için önerilir.
Aşama 2-3 – malzemeleri kaynatma ve yavaş kaynatmaya getirir.
Aşama 4 – fazladan pişirme süresinin gerektiğinde veya daha kısa pişirme süreleri gerektiren hassas malzemeleri eklemek için.

Program Ayarlama

program tuşuna basın ve gerekli her aşamayı ayarlayın. Her aşama programlandıktan sonra, tuşuna tekrar basmanız gerekecektir; aksi halde değişiklikler kaybolacaktır.
Not: Tuşa basıldığında, ünite bip sesi çıkaracak ve tuşun üzerindeki çubuk yanacaktır.
Her program aşaması arasında malzemeleri sıyırmak için verilen spatulayı kullanın.

Program Aşaması	Varsayılan Ayar	Sıcaklık Aralığı	Süre Aralığı	Mevcut Karıştırma
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 dk. – 30 dk.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 dk. – 30 dk.	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 dk. – 2s	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65°C = 92°C	1 dk. – 2s	

- Aşama 4 ayarlandığında ve ⏱ tuşuna basıldığında, ekran aşama 1'e dönecek ve seçilen sıcaklık, süre ve karıştırma fonksiyonunu gösterecektir.
- Pişirmeye başlamak için Başlat/Duraklat tuşuna basın.
  Not: Aşama 4'den sonra ⏱ tuşuna basmazsanız, program varsayılan ayarlara dönecektir.

Not:
- Bir sonraki aşama seçilene veya pişirme devam edene kadar, her aşamanın sonunda ünite bip sesi çıkaracak ve 30 dakikalığına Sıcak Tut aşamasına geçecektir. Üniteyi duraklatmak ve Sıcak Tut aşamasını durdurmak için Başlat/Duraklat tuşuna basın. Süreci kontrol etmek veya başka malzemeler eklemek kapağı çıkarın ve ardından pişirmeye devam etmek için Başlat/Duraklat tuşuna basın. Eğer Sıcak Tut aşaması süresince İptal tuşuna basarsanız, program varsayılan ayarlara geri dönecektir.
- Eğer çalışma esnasında kapak çıkarılırsa, kapak yerine düzgünce oturtulana kadar ünite çalıştırması duraklayacaktır.
- Başlat/Duraklat tuşu basıldığında sıcaklık, süre ve karıştırma seçimi program iptal edilmeden değiştirilebilir. Sadece değiştirmek istediğiniz ilgili fonksiyon tuşuna basın.
- Eğer aşama 4 ayarlanmadıysa; ünite aşama 3'den sonra otomatik olarak 30 dakikalığına Sıcak Tut aşamasına geçecektir.

Tek Kap programı ㉓

Yönlendirme için tarif fikirleri – kişisel tercih ve zevklere uyarlayın

Tarif/Malzemeler	Aşama 1	Aşama 2	Aşama 3	Aşama 4
Dana Yahni	**Yağ ve Dana Eti** Karıştırma 2 10 dakika 100°C	**Sebze Ekleyin** Karıştırma 1 15 dakika 100°C	**Sıvı Ekleyin** Karıştırma 1 20 dakika 92°C	**İlave Malzemeler** Karıştırma 3 2 saat 92°C
Kırmızı Biberli Con Carne (400 gr. kıyılmış dana eti)	**Yağ ve Kıyma** Karıştırma 2 10 dakika 100°C	**Sıvı Ekleyin** Karıştırma 1 15 dakika 100°C	**Fasulye Ekleyin** Karıştırma 1 20 dakika 92°C	Yok
Tavuk Güveci	**Sebzeleri Yağda Yumuşatın** Karıştırma 2 10 dakika 100°C	**Un Ekleyin** Karıştırma 1 5 dakika 100°C	**Sıvı Ekleyin** Karıştırma 1 10 dakika 92°C	**Tavukları Ekleyin** Karıştırma 1 20 – 30 dakika 92°C
Körili Tavuk	**Yağ ve Püre** Karıştırma 2 10 dakika 100°C	**Domates ve Hindistan Cevizi Sütü** Karıştırma 1 15 dakika 100°C	**Tavukları Ekleyin** Karıştırma 1 15-20 dakika 92°C	Yok
Peynirli Makarna (900 ml. Süt ve 250gr. Makarna)	**Un ve Yağ** Karıştırma 2 10 dakika 100°C	**Süt Ekleyin** Karıştırma 1 15 dakika 100°C	**Makarna Ekleyin** Karıştırma 1 20 dakika 92°C	Yok
Paella	**Sebzeleri Yumuşatma** Karıştırma 3 10 dakika 100°C	**Pirinç Ekleyin** Karıştırma 1 3 dakika 100°C	**Sıvı Ekleyin** Karıştırma 1 15 dakika 92°C	**Deniz Ürünleri Ekleyin** Karıştırma 1 15 dakika 92°C
Ratatouille	**Yağ, Soğan ve Sarımsak** Karıştırma 2 10 dakika 100°C	**Sebzeler** Karıştırma 1 15 dakika 100°C	**Kaynatma** Karıştırma 1 15 - 20 dakika 92°C	Yok
Risotto (360gr. pirinç)	**Sebzeleri Yumuşatma** Karıştırma 2 5 dakika 100°C	**Pirinç ve Şarap** Karıştırma 1 15 dakika 100°C	**İlave Malzemeler** Karıştırma 1 10 – 15 dakika 92°C	**İlave Malzemeler** Karıştırma 2 92°C
Körili Sebze	**Yağ, Köri Tozu** Karıştırma 2 10 dakika 100°C	**Sebzeler Sıvı** Karıştırma 1 40 dakika 92°C	Yok	Yok

Sos/Çorba programı ㉔

Biz dizi sos ve çorba pişirmek için bu ayarı kullanın.

Program Aşamaları

Aşama 1 – pişirmeden evvel sebzelerin ve diğer malzemelerin yumuşatılması için önerilir.
Aşama 2 – sıvı ekleme ve malzemeleri kaynama ve ağır kaynatmaya getirme.

Program Ayarlama

program tuşuna basın ve gerekli her aşamayı ayarlayın.
Her aşama programlandıktan sonra, tuşuna tekrar basmanız gerekecektir; aksi halde değişiklikler kaybolacaktır.
Not: Tuşa basıldığında, ünite bip sesi çıkaracak ve tuşun üzerindeki çubuk yanacaktır.
Her program aşaması arasında malzemeleri sıyırmak için verilen spatulayı kullanın.

Program Aşaması	Varsayılan Ayar Görüntüsü	Sıcaklık Aralığı	Süre Aralığı	Mevcut Karıştırma Seçenekleri
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 dk. – 30 dk.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 dk. – 2s	

- Aşama 2 ayarlandığında ve tuşa basıldığında, ekran aşama 1'e dönecek ve seçilen sıcaklık, süre ve karıştırma fonksiyonunu gösterecektir.
- Sonra pişirmeye başlamak için Başlat/Duraklat tuşuna basın.
  Not: Aşama 2'den sonra tuşuna basmazsanız, program varsayılan ayarlara dönecektir.

1 0:10 min start - pause

Not:
- Bir sonraki aşama seçilene veya pişirme devam edene kadar, her aşamanın sonunda ünite bip sesi çıkaracak ve 30 dakikalığına Sıcak Tut aşamasına geçecektir. Üniteyi duraklatmak ve Sıcak Tut aşamasını durdurmak için Başlat/Duraklat tuşuna basın. Süreci kontrol etmek veya başka malzemeler eklemek kapağı çıkarın ve ardından pişirmeye devam etmek için Başlat/Duraklat tuşuna basın. Eğer Sıcak Tut aşaması süresince İptal tuşuna basarsanız, program varsayılan ayarlara geri dönecektir.
- Başlat/Duraklat tuşu basıldığında sıcaklık, süre ve karıştırma seçimi program iptal edilmeden değiştirilebilir. Sadece değiştirmek istediğiniz ilgili fonksiyon tuşuna basın.

Sos/Çorba programı (24)

Yönlendirme için tarif fikirleri – kişisel tercih ve zevklere uyarlayın

Tarif/malzemeler	**Aşama 1**	**Aşama 2**	**Bıçak veya Karıştırma Çubuğu**
Et suyu çorba 1.5 litre	**Sebzeleri Yumuşatın**	**Sıvı Ekleyin ve Kaynatın**	Bıçak
	Karıştırma 1 ◢ 10 dakika 100°C ≀≀≀	Karıştırma 1 ◢ 15 - 45 dakika 92°C ≀≀	Püre pişirmesinin sonu için Doğrama tuşunun 1 dakika kullanımı.
Domates sosu (400 gr. doğranmış domates)	**Yağ ve Püre**	**Domatesleri Ekleyin**	Karıştırma Çubuğu
	Karıştırma 2 ◢◢ 10 dakika 100°C ≀≀≀	Karıştırma 1 ◢ 15 dakika 100°C ≀≀≀	
Körili Sebze	**Yağ, Köri Tozu**	**Sebzeler ve Sıvı**	Karıştırma Çubuğu
	Karıştırma 2 ◢◢ 10 dakika 100°C ≀≀≀	Karıştırma 1 ◢ 40 dakika 92°C ≀≀	
Bolonez Sos	**Yağ ve Domates Püresi**	**Domatesli Kıyma**	Karıştırma Çubuğu
	Karıştırma 2 ◢◢ 10 dakika 100°C ≀≀≀	Karıştırma 1 ◢ 35 dakika 100°C ≀≀≀	

Buhar programı ㉕

Sebze, tavuk ve balık buharda pişirmek için bu ayarı kullanın.

Program Aşaması	Varsayılan Ayar Görüntüsü	Sıcaklık AralığıRange	Süre Aralığı	Karıştırma Seçenekleri Mevcut
Aşama 1 Buharla Pişirme	1 0:30 min timer	= 100°C	1 dk. – 30 dk.	Hiçbiri

1 300ml. işaretine kadar kaseyi su ile doldurun.
2. Pişirilecek malzemelerle birlikte buhar sepetini ⑧ kaseye yerleştirin.
3. Kapağı yerleştirin ve kilitleyin. Doldurma kapağını ekleyin.
4. tuşuna basın. Not: Tuşa basıldığında, ünite bip sesi çıkaracak ve tuşun üzerindeki çubuk yanacaktır.
5 Programı, istenilen buhar süresine ayarlayın ve Başlat/Duraklat tuşuna basın. Ünite 100°C'ye ulaştığında bip sesi çıkaracaktır.
Not: Su, kaynama noktasına gelene kadar geri sayım süresi başlamayacaktır. (100°C) kaynama noktasına ulaşılana kadar, ekranda gösterilen süre parlayacaktır.

İpuçları ve Püf Noktaları

- Sıcaklık 100°C'ye sabitlenmiştir ve karıştırma 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 türden fazla yiyecek buğuluyorsanız ve biri daha çabuk olacaksa, daha sonra ekleyin.
- Ünitenin kuru olarak kaynamasına izin vermeyin, gerektiği kadar suyla doldurun.

Buğulama yönergeleri			
Yiyecek	**Miktar**	**Hazırlanma**	**Önerilen pişirme süresi (dakika)**
Taze veya Yeşil Fasulye	50g	İnce ince dilimleyin	5 – 10
Brokoli	100g	Çiçekleri kesin	10 – 15
Havuçlar	120g	İnce doğrayın	10 - 15
Karnabahar	100g	Çiçekleri kesin	10 – 15
Yeni Patatesler	270g	Büyük olanları, yıkayın ve daha ufak parçalara doğrayın	10 – 15
Tavuk, Kemiksiz Göğüs Eti	3 (330g)	–	15 – 20
Balık Fileto veya Biftek	2 (230g)	–	10 – 15

bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.
- Temizlemeden evvel kapağı ve araçları çıkartın,

güç ünitesi

- Nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

kase sıcaklık sensörleri

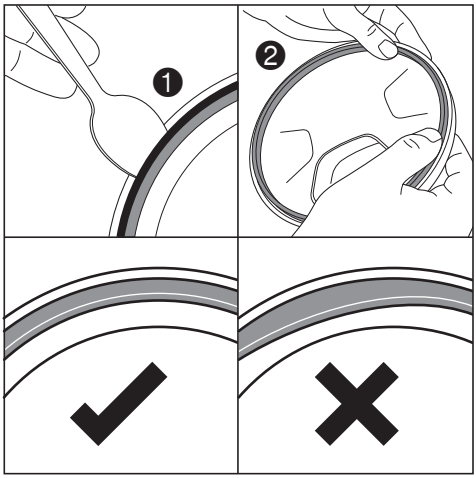
- Nemli bir bezle silin ve ardından iyice kurulayın. Sensörleri temizlemek için asla çözücü temizleyiciler veya sivri araçlar kullanmayın.

kase/karıştırma çubuğu/bıçak

- Parçaları yıkayın ve ardından iyice kurulayın.
- Eğer malzemeler yanar veya kasenin içine yapışırsa, bir spatula kullanarak mümkün olduğunca temizlemeye çalışın. Kaseyi sabunlu sıcak su ile doldurun ve yumuşamaya bırakın. İnatçı artıkları temizleme fırçası kullanarak çıkartın. Kasede oluşabilecek renk değişimleri performansı etkilemez.

Kapak

- Parçaları temizlemeden önce her zaman contayı kapatan çıkartın.
- Contayı çıkartmak için, şeffaf kapakla conta arasına bir kaşık sokarak gri contayı destekleyen siyah halkayı kaldırın ❶. Contaya hasar verebileceğinden, bıçak gibi keskin nesneler kullanmayın.
- Yıkadıktan sonra, contayı geri kapağa yerleştirin - contayı yerine itin ve sıkıca yerleştiğinden emin olun ❷.
  Not: Conta doğru bir şekilde yerleştirilmezse, kapaktan sızıntı olacaktır.



bulaşık makinesinde yıkama
Alternatif olarak, yıkanabilir parçalar bulaşık makinesinin üst gözünde yıkanabilir. Alt göze ısıtıcı bölüm üzerinde doğrudan yerleştirmeyin. Kısa, düşük sıcaklık (Maksimum 50°C) program önerilir.

Öğe	Bulaşık makinesi için uygun
Kase	✔
Kapak ve conta	✔
Karıştırıcı	✔
Processing İşleme bıçağı	✔
Buhar sepeti	✔

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Makine veya parçaların çalışması ile herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım için aramadan evvel sorun giderme kılavuzuna bakın.**

  İpuçları/püf noktaları ve tarif fikirleri için Kenwood web sitesini ziyaret edin: www.kenwoodworld.com

  Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir

  Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.
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. Güç AÇIK anahtarı çalıştırılmadı.	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin. Güç AÇIK anahtarını (11), Açık konuma 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 yapışıyor veya yanıyor.	Sebzeler yumuşatılırken karıştırma çubuğu veya bıçak yerleşmemiş. Çok yüksek bir sıcaklık seçilmiş.	Her zaman karıştırma çubuğu veya bıçağı kullanın. Doğru sıcaklığın seçildiğini kontrol edin.
İşlem süresince kapatan sızın oluyor.	Kapak contası, kapağa doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Contanın nasıl yerleştirileceğini görmek için "bakım ve temizlik" e bkz.
Ekran lid ⚠ gösteriyor.	Kapak doğru şekilde kapatılmamış.	Kapak kilidinin, kollara doğru bir şekilde yerleştirildiğini kontrol edin.
Ekran, hata mesajı E01, E02, E04 görüntülüyor.	Ünite, doğru bir şekilde çalışmıyor.	Kapatın, ünitenin fişini çıkarın ve 30 saniye bekleyin. Eğer sorun çözülmezse, fişi tekrar takın ve "servis ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakın.
Ekran hata mesajı E03 görüntülüyor	Ünite durdu veya aşırı yüklendi.	Kasedeki malzemeleri azaltın, kapatın ve tekrar başlatmadan evvel makinenin 15 dakika soğumasına izin verin.
Buğulama programını kullanırken, ekran H2O gösteriyor.	Kuru kaynatma koruması etkinleştirildi. Su yok veya çalışma sırasında su kalmadı	Kapatın ve ardından tekrar açın. 300 ml. su ekleyin

bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Před nasazením a sundáním nástrojů/příslušenství, po použití a před čištěním spotřebič vypněte a odpojte od elektrické zásuvky.
- K pohyblivým částem a nasazeným nástrojům/příslušenství nepřibližujte části těla, šperky a volné oblečení.
- Před vyprázdněním nádoby vždy vytáhněte nožovou jednotku.
- Když je spotřebič připojen k napájení, nestrkejte do jeho nádoby ruce ani kuchyňské náčiní.
- Nenechávejte spotřebič zapnutý bez dozoru, pokud se na displeji nezobrazuje symbol ☑.
- Nepoužívejte poškozený spotřebič. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz „servis a péče o zákazníky".
- Nepřekračujte maximální objem 1,5 litru vyznačený zevnitř nádoby.
- 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 sundání víka nebo víčka plnicího otvoru.

- Nesundávejte víko ani víčko plnicího otvoru, když je uvnitř tekutina ve varu.
- Při používání funkce sekání mějte vždy nasazené víčko plnicího otvoru.
- 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 Spustit/Pozastavit nebo Zrušit. **V p ípadě pou ití p íli velké síly na zaji Í ovací mechanismus m e dojít k po kození spot ebiče a zranění osob.**
- Při používání spotřebiče dbejte na to, aby byl umístěný na vodorovné ploše a dále od její hrany. Neumisťujte pod závěsné skříňky.
- Kvůli správnému a bezpečnému fungování dbejte na to, aby spodek nádoby a tepelné senzory byly před vařením čisté a suché.
- 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 zkonzumováno brzy po uvaření, případně je můžete nechat rychle zchladnout a co nejdříve zmrazit.
- 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.

p ed zapojením

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- **VAROVŤNŽ TENTO SPOT EBIČ MUSŽBýT UZEMNĚNý.**
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

p ed prvním pou itím

- Odstraňte plastové krytky nožové jednotky. Tyto krytky vyhoďte, protože slouží pouze k ochraně nožů při výrobě a přepravě.
- Omyjte všechny části: viz „péče a čištění“.

popis

① víčko plnicího otvoru
② víko
③ plnicí otvor
④ zajišťovací jazýčky
⑤ těsnění víka
⑥ míchací lopatka
⑦ mixovací nože
⑧ košík pro vaření v páře
⑨ držadla
⑩ varná nádoba
⑪ vypínač
⑫ napájecí jednotka
⑬ displej
⑭ odměrka
⑮ stěrka
⑯ Tlačítko Teplota
⑰ Tlačítko Snížení času
⑱ Tlačítko Zvýšení času
⑲ Tlačítko Míchání
⑳ Tlačítko Zrušit
㉑ Tlačítko Sekání
㉒ Tlačítko Spustit/Pozastavit
㉓ Program V jednom hrnci
㉔ Program Omáčky/polévky
㉕ Program Vaření v páře

Symboly na displeji

㉖ zvolená teplota
㉗ sundané víko lid ⚠
㉘ zvolený čas
㉙ zvolené míchání
㉚ upozornění na vysokou teplotu
㉛ fáze programu
㉜ režim vaření ☑

používání food processoru s funkcí vaření

1 Zapněte zmáčknutím vypínače ⑪ na levé straně napájecí jednotky. Jednotka pípne, rozsvítí se kontrolky programů a na chvíli se rozsvítí displej. Na displeji se pak zobrazí - -- a displej se přepne do pohotovostního režimu.
2 Na napájecí jednotku nasaďte nádobu tak, aby značky objemu byly vzadu. Lehkým zatlačením nádobu usaďte.
3 Do nádoby nasaďte míchací lopatku ⑥, nožovou jednotku ⑦ nebo košík pro vaření v páře ⑧.
- Nožovou jednotku můžete použít k nasekání ingrediencí před vařením a k přípravě pyré po dokončení vaření.
- Míchací lopatku můžete použít na recepty, kdy chcete ingredience jemně míchat, aniž byste je rozmixovali.

4 Přidejte ingredience, které chcete mixovat nebo vařit.
5 Nasaďte víko a víčko plnicího otvoru tak, aby víčko plnicího otvoru bylo vpravo vpředu. Otočte ve směru hodinových ručiček, aby se zajišťovací jazýčky dostaly na úroveň držadel a víčko plnicího otvoru se nacházelo vpředu.

6 Zvolte některou z následujících možností:

- ● ruční vaření
- program V jednom hrnci
- program Omáčky/polévky
- program Vaření v páře

Poznámka: Když zmáčknete tlačítko přednastaveného programu, jednotka pípne a rozsvítí se kontrolka nad příslušným tlačítkem.

Pohotovostní re im

- Pokud do 5 minut nic nezvolíte, přepne se jednotka do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí - --. Jednotku znovu aktivujete zmáčknutím kterékoli funkce.

7 Zmáčknutím tlačítka Spustit/Pozastavit zahajte vaření.

8 Po dokončení jednotlivých fází programu se rozsvítí kontrolka nad tlačítkem příslušného programu a jednotka se přepne do cyklu Udržení teploty, který trvá 30 minut.

9 Chcete-li jednotku vypnout, zmáčkněte tlačítko Spustit/Pozastavit a sundejte víko. Dávejte pozor, protože nádoba a víko budou horké.

Cyklus Udr ení teploty

- V cyklu Udržení teploty se bude obsah neustále promíchávat při teplotě 65 °C.
- Chcete-li cyklus Udržení teploty vypnout, zmáčknutím tlačítka Spustit/Pozastavit jednotku pozastavte. Sundejte víko, abyste zkontrolovali stav nebo přidali další ingredience, a pak zmáčknutím tlačítka Spustit/Pozastavit pokračujte ve vaření. Když během cyklu Udržení teploty zmáčknete tlačítko Zrušit, vrátí se program do výchozích nastavení.
- Když časovač v ručním režimu nebo na konci fáze programu odpočítá do stavu 0:00, jednotka 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.

Po va ení

- Při manipulaci se spotřebičem 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

- Syrové maso a tvrdou zeleninu před přidáním do nádoby nakrájejte na menší kousky.
- Při přípravě receptů s mlékem vždy používejte míchací lopatku nebo nožovou jednotku, abyste zabránili přichycení nebo připálení obsahu.
- Ingredience nakrájejte na stejně velké kousky, protože to napomůže rovnoměrnému uvaření.
- V případě potřeby doporučujeme maso a zeleninu před přidáním do nádoby orestovat na pánvi. Spotřebič dokáže zeleninu, např. cibuli, rozvařit doměkka, ale nedokáže potraviny osmahnout dohněda.
- Použijte dodávanou stěrku k seškrábání ingrediencí mezi jednotlivými fázemi programu.

Vysvětlení symbol na displeji		
㉖	ʃʃʃ	Zobrazuje zvolenou teplotu ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C
㉗	lid ⚠	Červený varovný trojúhelník se na displeji zobrazí, pokud je sundané víko nebo není správně zajištěné.
㉘	8:88 hr min	Zvolený čas v hodinách a minutách. Po zmáčknutí tlačítka Spustit/Pozastavit se čas začne odpočítávat.
㉙	◢ ◢◢ ◢◢◢	Ukazuje, která funkce míchání je zvolená. ◢ - trvalé míchání – neustálé míchání pomalou rychlostí vhodné pro míchání omáček. ◢◢ - přerušované míchání s krátkými pauzami. V tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí zhruba na 2 otáčky každých 5 sekund. ◢◢◢ - přerušované míchání s dlouhými pauzami. V tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí každých 30 sekund, což je vhodné pro dušené maso se zeleninou apod.
㉚	▬	Upozornění na vysokou teplotu – červený proužek se na displeji zobrazuje, když teplota v nádobě přesahuje 60 °C.
㉛	1 2 3 4	Udává fázi programu od 1 do 4.
㉜	✔	Když se na displeji zobrazuje symbol ✔, probíhá vaření, které nevyžaduje žádný další zásah. Pokud spotřebič ponecháte v tomto režimu, věnujte pozornost těmto bodům: a) Dodržujte pokyny ohledně teploty a maximálního množství v nádobě. Nepřeplňujte nad značku 1,5 litru. b) Dbejte na to, aby byla jednotka i s kabelem umístěná mimo dosah dětí a dále od hrany pracovní plochy. c) Pokud je symbol nastaven na 1 hodinu a déle, pravidelně kontrolujte, zda nádoba obsahuje dostatek tekutin a zda jídlo není rozvařené. d) Symbol se zobrazí jen v případě, že je nastavena teplota 92 °C nebo 65 °C a je použit přednastavený program.

Ruční re im

Ručně vyberte požadovanou teplotu, čas a funkci míchání nebo sekání.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Rady a tipy

- Když časovač odpočítá do stavu 0:00, jednotka pípne a přepne se do cyklu Udržení teploty, který trvá 30 minut. Po uplynutí 30 minut se displej přepne do pohotovostního režimu, dokud neprovedete další volbu.

temp	Umožňuje zvolit 3 různá nastavení teploty.	3 nastavení = 65°C = 92°C = 100°C
timer	Umožňuje nastavit čas zmáčknutím tlačítek (-) a (+), dokud nedosáhnete požadované hodnoty. Poznámka: Podržením tlačítka na 3 sekundy se časové hodnoty mění rychleji.	Čas lze ručně nastavit v rozmezí 1 minuta až 3 hodiny.
stir	K dispozici jsou tři funkce míchání, které umožňují zvolit vhodný způsob míchání pro jednotlivé recepty. Některé recepty vyžadují neustálé míchání, aby se obsah nepřichytil ke dnu nádoby, zatímco u jiných receptů je vhodné přerušované míchání, aby se udržela konzistence obsahu. - trvalé míchání – neustálé míchání pomalou rychlostí vhodné pro míchání omáček. - přerušované míchání s krátkými pauzami. V tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí zhruba na 2 otáčky každých 5 sekund. - přerušované míchání s dlouhými pauzami. V tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí každých 30 sekund, což je vhodné pro dušené maso se zeleninou apod.	
cance/	• Zmáčknutím kdykoli zrušíte fázi programu nebo vybranou funkci. • Když tlačítko zmáčknete během přednastaveného programu, jednotka se vrátí k základním nastavením. • Spotřebič můžete znovu spustit tak, že na displeji zvolíte požadovanou fázi programu a zmáčknete tlačítko Spustit. Aktivace – zmáčkněte a podržte tlačítko na 2 sekundy a jednotka při zrušení funkce pípne.	

Ruční re im pokračování	
chop	**Studené ingredience** Krátkými přerušovanými impulzy obsah nasekáte a podržením tlačítka na delší dobu obsah rozmixujete. Poznámka: Pokud jsou jednotka nebo ingredience studené, funkce sekání nefunguje nepřetržitě. Když tlačítko držíte zmáčknuté, na displeji se budou odpočítávat 2 minuty. **Teplá jednotka/ingredience (na displeji upozornění na vysokou teplotu)** Poznámka: Po ohřívacím cyklu nebo když jsou nádoba/ingredience stále horké, se omezí rychlost, aby se zabránilo nadměrnému stříkání. Podržte tlačítko zmáčknuté a rychlost se bude postupně zvyšovat, dokud se nedosáhne požadované rychlosti mixování. Tlačítko bude fungovat maximálně 2 minuty a pak se automaticky vypne. Chcete-li operaci ukončit před uplynutím 2 minut, zmáčkněte tlačítko Zrušit nebo znovu zmáčkněte tlačítko Sekání. ● **P i pou ití funkce sekání musí b t nasazené víčko plnicího otvoru.**
start - pause	Po zvolení programu nebo ručním nastavení požadované funkce jedním zmáčknutím tlačítka Spustit/Pozastavit zahájíte vaření. Další zmáčknutím operaci pozastavíte. Když je jednotka pozastavená, displej bliká. ● Když tlačítko Spustit/Pozastavit zmáčknete bez zvolené funkce, jednotka třikrát pípne na znamení, že je potřeba zvolit funkci.

program V jednom hrnci (23)

Toto nastavení slouží k vaření dušeného masa se zeleninou, kari, rizota a podobných receptů připravovaných v jednom hrnci.

Fáze programu

Fáze 1 – doporučeno pro změknutí zeleniny a masa před vařením.
Fáze 2-3 – přivedení ingrediencí k varu a mírné vaření/dušení.
Fáze 4 – pokud je potřeba delší doba vaření nebo chcete přidat jemné ingredience vyžadující kratší dobu vaření.

Nastavení programu

Zmáčkněte tlačítko programu a nastavte jednotlivé fáze podle potřeby. Po nastavení každé fáze musíte znovu zmáčknout tlačítko, jinak se změny neuloží.
Poznámka: Když tlačítko zmáčknete, jednotka pípne a kontrolka nad tlačítkem se rozsvítí.
Použijte dodávanou stěrku k seškrábání ingrediencí mezi jednotlivými fázemi programu.

Fáze programu	V chozí nastavení na displeji	Rozsah teplot	Doba	Dostupné mo nosti míchání
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min – 30 min	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min – 30 min	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 min – 2 h	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 min – 2 h	

- Po nastavení fáze 4 a zmáčknutí tlačítka se displej vrátí na fázi 1 a zobrazí zvolenou teplotu, dobu a funkci míchání.
- Vaření zahájíte zmáčknutím tlačítka Spustit/Pozastavit.
  Poznámka: Když po fázi 4 nezmáčknete tlačítko , vrátí se program na výchozí nastavení.

Poznámka:
- Na konci každé fáze jednotka pípne a přepne se do cyklu Udržení teploty, který trvá 30 minut, dokud nezvolíte další fázi nebo nebudete pokračovat ve vaření. Chcete-li cyklus Udržení teploty vypnout, zmáčknutím tlačítka Spustit/Pozastavit jednotku pozastavte. Sundejte víko, abyste zkontrolovali stav nebo přidali další ingredience, a pak zmáčknutím tlačítka Spustit/Pozastavit pokračujte ve vaření. Když během cyklu Udržení teploty zmáčknete tlačítko Zrušit, vrátí se program do výchozích nastavení.
- Pokud během provozu sundáte víko, jednotka se pozastaví, dokud víko znovu správně nenasadíte.
- Po zmáčknutí tlačítka Spustit/Pozastavit můžete změnit teplotu, dobu i zvolené míchání, aniž byste program zrušili. Stačí zmáčknout tlačítko příslušného programu, který chcete změnit.
- Pokud nenastavíte fázi 4, jednotka se po fázi 3 automaticky přepne do cyklu Udržení teploty, který trvá 30 minut.

program V jednom hrnci (23)

Recepty k inspiraci – přizpůsobte osobním chutím a preferencím.

Recept/ ingredience	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze 4
Dušené hovězí se zeleninou	**Olej a hovězí**	**P idání zeleniny**	**P idání tekutiny**	**Dal í ingredience**
	Míchání 2 10 minut 100°C	Míchání 1 15 minut 100°C	Míchání 1 20 minut 92°C	Míchání 3 2 hodiny 92°C
Chilli con carne (400 g mletého hovězího)	**Olej a mleté maso**	**P idání tekutiny**	**P idání fazolí**	Nepoužívá se
	Míchání 2 10 minut 100°C	Míchání 1 15 minut 100°C	Míchání 1 20 minut 92°C	
Dušené kuřecí se zeleninou	**Změknutí zeleniny na oleji**	**P idání mouky**	**P idání tekutiny**	**P idání ku ecího**
	Míchání 2 10 minut 100 °C	Míchání 1 5 minut 100 °C	Míchání 1 10 minut 92 °C	Míchání 1 20 – 30 minut 92 °C
Kuřecí kari	**Olej a pyré**	**Rajčata a kokosové mléko**	**P idání ku ecího**	Nepoužívá se
	Míchání 2 10 minut 100 °C	Míchání 1 15 minut 100 °C	Míchání 1 15-20 minut 92 °C	
Sýrové makarony (900 ml mléka a 250 g makaronů)	**Mouka a máslo**	**P idání mléka**	**P idání makaron**	Nepoužívá se
	Míchání 2 10 minut 100 °C	Míchání 1 15 minut 100 °C	Míchání 1 20 minut 92 °C	
Paella	**Změknutí zeleniny**	**P idání r e**	**P idání tekutiny**	**P idání mo sk ch plod**
	Míchání 3 10 minut 100 °C	Míchání 1 3 minut 100 °C	Míchání 1 15 minut 92 °C	Míchání 1 15 minut 92 °C
Ratatouille	**Olej, cibule a česnek**	**Zelenina**	**Du ení**	Nepoužívá se
	Míchání 2 10 minut 100 °C	Míchání 1 15 minut 100 °C	Míchání 1 15 - 20 minut 92 °C	
Rizoto (360 g rýže)	**Změknutí zeleniny**	**R e a víno**	**Dal í ingredience**	**Dal í ingredience**
	Míchání 2 5 minut 100 °C	Míchání 1 15 minut 100 °C	Míchání 1 10 – 15 minut 92 °C	Míchání 2 92 °C
Zeleninové kari	**Olej, kari**	**Zelenina a tekutina**	Nepoužívá se	Nepoužívá se
	Míchání 2 10 minut 100 °C	Míchání 1 40 minut 92 °C		

program Omáčky/polévky (24)

Pomocí tohoto nastavení můžete připravovat celou škálu omáček a polévek.

Fáze programu

Fáze 1 – doporučeno pro změknutí zeleniny a dalších ingrediencí před vařením.
Fáze 2 – přidání tekutiny a přivedení ingrediencí k varu a mírné vaření/dušení.

Nastavení programu

Zmáčkněte tlačítko programu a nastavte jednotlivé fáze podle potřeby.
Po nastavení každé fáze musíte znovu zmáčknout tlačítko, jinak se změny neuloží.
Poznámka: Když tlačítko zmáčknete, jednotka pípne a kontrolka nad tlačítkem se rozsvítí.
Použijte dodávanou stěrku k seškrábání ingrediencí mezi jednotlivými fázemi programu.

Fáze programu	V chozí nastavení na displeji	Rozsah teplot	Doba	Dostupné možnosti míchání
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min – 30 min	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 min – 2 h	

- Po nastavení fáze 2 a zmáčknutí tlačítka se displej vrátí na fázi 1 a zobrazí zvolenou teplotu, dobu a funkci míchání.
- Vaření pak zahájíte zmáčknutím tlačítka Spustit/Pozastavit.
  Poznámka: Když po fázi 2 nezmáčknete tlačítko, vrátí se program na výchozí nastavení.

1 0:10 min
start - pause

Poznámka:

- Na konci každé fáze jednotka pípne a přepne se do cyklu Udržení teploty, který trvá 30 minut, dokud nezvolíte další fázi nebo nebudete pokračovat ve vaření. Chcete-li cyklus Udržení teploty vypnout, zmáčknutím tlačítka Spustit/Pozastavit jednotku pozastavte. Sundejte víko, abyste zkontrolovali stav nebo přidali další ingredience, a pak zmáčknutím tlačítka Spustit/Pozastavit pokračujte ve vaření. Když během cyklu Udržení teploty zmáčknete tlačítko Zrušit, vrátí se program do výchozích nastavení.
- Po zmáčknutí tlačítka Spustit/Pozastavit můžete změnit teplotu, dobu i zvolené míchání, aniž byste program zrušili. Stačí zmáčknout tlačítko příslušného programu, který chcete změnit.

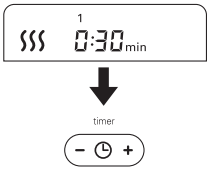
program Omáčky/polévky (24)

Recepty k inspiraci – přizpůsobte osobním chutím a preferencím.

Recept/ingredience	Fáze 1	Fáze 2	No ová jednotka nebo míchací lopatka
Vývar 1,5 litru	**Změknutí zeleniny**	**P idání tekutiny a mírné va ení**	Nožová jednotka
	Míchání 1 10 minut 100 °C	Míchání 1 15 - 45 minut 92 °C	K rozmixování Na konci vaření obsah 1 minutu mixujte pomocí tlačítka Sekání.
Rajská omáčka (400 g krájených rajčat)	**Olej a pyré**	**P idání rajčat**	Míchací lopatka
	Míchání 2 10 minutes 100 °C	Míchání 1 15 minut 100 °C	
Zeleninové kari	**Olej, kari**	**Zelenina a tekutina**	Míchací lopatka
	Míchání 2 10 minut 100°C	Míchání 1 40 minut 92 °C	
Boloňská omáčka	**Olej a rajsk protlak**	**Mleté hovězí / rajčata**	Míchací lopatka
	Míchání 2 10 minut 100 °C	Míchání 1 35 minut 100 °C	

program Va ení v pá e ㉕

Pomocí tohoto nastavení můžete vařit zeleninu, kuřecí maso a ryby v páře.

Fáze programu	V chozí nastavení na displeji	Rozsah teplot	Doba	Dostupné mo nosti míchání
Fáze 1 Vaření v páře		= 100 °C	1 min – 30 min	Žádné

1 Naplňte nádobu vodou po značku 300 ml .
2 Do nádoby vložte košík pro vaření v páře ⑧ s potravinami, které chcete vařit.
3 Nasaďte a zajistěte víko. Nasaďte víčko plnicího otvoru.
4 Zmáčkněte tlačítko . Poznámka: Když tlačítko zmáčknete, jednotka pípne a kontrolka nad tlačítkem se rozsvítí.
5 Nastavte požadovanou dobu vaření v páře a zmáčkněte tlačítko Spustit/Pozastavit. Při dosažení 100 °C jednotka pípne.
Poznámka: Nastavená doba se začne odpočítávat až poté, co voda dosáhne varu. Do dosažení bodu varu (100 °C) bude doba zobrazená na displeji blikat.

Rady a tipy

- Teplota se pevně nastaví na 100 °C a nelze zvolit možnosti míchání.
- 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.
- Nedovolte, aby se voda úplně vyvařila. Podle potřeby vodu doplňujte.

P íklady va ení v pá e			
Potraviny	**Mno ství**	**P íprava**	**Doporučená doba va ení (minuty)**
Fazole (zelené nebo šarlatové)	50 g	Ořízněte a tence nakrájejte	5 – 10
Brokolice	100 g	Nakrájejte na růžičky	10 – 15
Mrkev	120 g	Tence nakrájejte	10 – 15
Květák	100 g	Nakrájejte na růžičky	10 – 15
Nové brambory	270 g	Omyjte a větší nakrájejte na menší kousky	10 – 15
Kuřecí prsa bez kostí	3 (330 g)	–	15 – 20
Rybí filé nebo plátky	2 (230 g)	–	10 – 15

péče a čištění

- Před čištěním vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Před čištěním sundejte víko a vyndejte nástroj z nádoby.

napájecí jednotka

- Otřete vlhkým hadříkem a pak osušte.
- Nepoužívejte čisticí písky a nenamáčejte do vody.

tepelné senzory nádoby

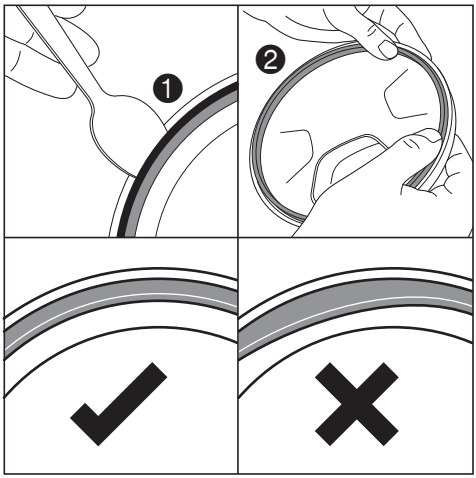
- Otřete vlhkým hadříkem a pak důkladně osušte. K čištění senzorů nepoužívejte čisticí písky ani ostré nástroje.

nádoba / míchací lopatka / no ová jednotka

- 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.

Víko

- Před čištěním z víka sundejte těsnění.
- Těsnění sundejte tak, že nadzvednete černý kroužek, který drží šedé těsnění, a to zasunutím lžíce mezi černý kroužek a průhledné víko ❶.
  Nepoužívejte ostré nástroje jako nůž, protože byste těsnění mohli poškodit.
- Po umytí nasaďte těsnění zpět do víka – těsnění zatlačte tak, aby pevně drželo ❷.
  Poznámka: Pokud těsnění správně nenasadíte, nebude víko těsnit.



myčky
Omyvatelné části lze také umývat na horní polici v myčce. Neumývejte je v myčce na spodní polici přímo nad ohřívacím tělesem. Doporučujeme používat krátký program s nízkou teplotou (maximálně 50 °C).

Část	Vhodné do myčky
Nádoba	✔
Víko a těsnění	✔
Míchací lopatka	✔
Nožová jednotka	✔
Košík pro vaření v páře	✔

servis a péče o zákazníky

- 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.
- **V p ípadě jak chkoli potí í p i pou ívání spot ebiče nebo p íslu enství si nejprve p ečtěte následujícího pr vodce odstraňováním problém , ne se obrátíte na servis.**

  Rady/tipy a recepty k inspiraci najdete na webových stránkách Kenwood: www.kenwoodworld.com

  Pokud potřebujete pomoc:
- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
  obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

INFORMACE KE SPRŤVNÉMU ZP SOBU LIKVIDACE TOHOTO Vý ROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.
Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.
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	**P íčina**	**e ení**
Spotřebič není napájený / displej se nerozsvítí.	Spotřebič není zapojený do elektrické zásuvky. Nezmáčkli jste hlavní vypínač.	Zkontrolujte zapojení spotřebiče. Přepněte vypínač (11) do polohy On (Zapnuto).
Spotřebič nefunguje.	Nádoba není správně umístěná. Nezmáčkli jste tlačítko Spustit. Není nastavený čas.	Zkontrolujte správné umístění nádoby. Začněte vařit zmáčknutím tlačítka Spustit. Zkontrolujte nastavení času.
Na dno nádoby se přichytává nebo připaluje jídlo.	Při vaření zeleniny není použita míchací lopatka nebo nožová jednotka. Je zvolena příliš vysoká teplota.	Vždy používejte míchací lopatku nebo nožovou jednotku. Zkontrolujte, jestli je zvolena správná teplota.
Víko netěsní.	Na víku není správně nasazeno těsnění.	Informace o nasazení těsnění najdete v části "péče a čištění".
Na displeji se zobrazuje lid ⚠	Víko není správně nasazené.	Zkontrolujte, jestli jsou správně zasunuté zajišťovací jazýčky do držadel.
Na displeji se zobrazuje chybová zpráva E01, E02, E04.	Jednotka správně nefunguje.	Vypněte, odpojte od elektrické zásuvky a počkejte 30 sekund. Znovu zapojte a zapněte. Pokud se problém nevyřešil, přečtěte si část "servis a péče o zákazníky".
Na displeji se zobrazuje chybová zpráva E03.	Jednotka je zaseknutá nebo přetížená.	Snižte množství ingrediencí v nádobě, vypněte a nechte jednotku 15 minut vychladnout. Pak znovu zapněte.
Na displeji se při vaření v páře zobrazuje H2O.	Aktivovala se ochrana proti vyvaření vody. Nepřidali jste vodu nebo se voda vyvařila.	Vypněte a pak znovu zapněte. Přidejte vodu po značku 300 ml .

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- A különféle tartozékok fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozót.
- A kezét, az ékszereit és a laza ruházatot tartsa távol a mozgó alkatrészektől és a készülékre szerelt különféle tartozékoktól.
- Az aprítókést mindig vegye ki, mielőtt kiönti az edény tartalmát.
- Sem a keze, sem konyhai eszközök ne legyenek az edényben, ha a készülék feszültség alatt van.
- Soha ne hagyja a készüléket bekapcsolva felügyelet nélkül, kivéve, ha a ☑ szimbólum látható a kijelzőn.
- Sérült készüléket soha ne használjon. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg. Lásd: „szerviz és vevőszolgálat”.
- Ne töltse az edényt a belsejében jelzett 1,5 literes maximális szint fölé.
- 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 gőz csaphat ki az edényből, elsősorban a fedél felemelésekor vagy a töltőnyílás kupakjának a levételekor.
- Ne vegye le a fedelet vagy a töltőnyílás kupakját, amíg a folyadék forrásban van.
- Az aprítási funkció használatakor mindig helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
- 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 készülék megsérülhet, illetve sérülést okozhat, ha a rögzít mechanizmust túlzott er nek teszi ki.**
- Ügyeljen arra, hogy a készüléket mindig vízszintes, sík felületen használja, távol annak szélétől. Ne állítsa belógó szekrények alá.
- A megfelelő és biztonságos működés érdekében ügyeljen arra, hogy főzés előtt az edény alja és a hőmérséklet-érzékelők tiszták és szárazak legyenek.
- 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.
- 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 játsszanak a készülékkel.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához 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.

csatlakoztatás el tt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetettekkel.
- **FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

az els használat el tt

- 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 részei

① töltőnyílás kupakja
② fedél
③ töltőnyílás
④ rögzítőfülek
⑤ fedél tömítése
⑥ keverőlapát
⑦ aprítókés
⑧ párolókosár
⑨ fogantyúk
⑩ főzőedény
⑪ főkapcsoló
⑫ meghajtóegység
⑬ kijelző
⑭ mérőpohár
⑮ spatula
⑯ Hőmérséklet gomb
⑰ Időcsökkentő gomb
⑱ Időnövelő gomb
⑲ Keverés gomb
⑳ Leállítás gomb
㉑ Aprítás gomb
㉒ Indítás/Szünet gomb
㉓ Egytálétel program
㉔ Szósz/leves program
㉕ Párolás program

Kijelz n megjelen szimbólumok

㉖ hőmérséklet beállítása
㉗ fedél eltávolítva ⚠
㉘ idő beállítása
㉙ keverés beállítása
㉚ magas hőmérsékletre figyelmeztető jelzés
㉛ programszakasz
㉜ főzés üzemmód

a főző robotgép használata

1 Kapcsolja be a készüléket a meghajtóegység bal oldalán található főkapcsolóval ⑪. A készülék hangjelzést ad, a programlámpák kigyulladnak, és a kijelző felvillan egy pillanatra. A kijelzőn „- --” látható, és a készülék készenléti üzemmódba kerül.
2 Helyezze az edényt a meghajtóegységre úgy, hogy a kapacitást jelző felirat az egység hátulja felé nézzen. Enyhén nyomja lefelé, amíg rögzül.
3 Helyezze be az edénybe a keverőlapátot ⑥, az aprítókést ⑦ vagy a párolókosarat ⑧.
- Az aprítókés a hozzávalók főzés előtti aprításához vagy főzés utáni pépesítéséhez használható.
- A keverőlapát olyan ételek készítésénél használható, amelyeknél a hozzávalókat óvatosan, darabolás nélkül kell összekeverni.

4 Tegye az edénybe a feldolgozandó vagy megfőzendő hozzávalókat.

5 Helyezze fel a fedelet a töltőnyílás kupakjával úgy, hogy a töltőnyílás kupakja elöl, jobb felé legyen. Fordítsa el jobbra a fedelet úgy, hogy a rögzítőfülek a fogantyúknál a helyükre csússzanak és a töltőnyílás kupakja az egység elejére kerüljön.
6 Válasszon az alábbi lehetőségek közül:

- Kézi beállítású főzés
- Egytálétel program
- Szósz/leves program
- Párolás program

Megjegyzés: Az előre beállított programok gombjának megnyomásakor a készülék hangjelzést ad, és az adott gomb feletti jelzősáv kigyullad.

Készenléti üzemmód

- Ha 5 percen belül nem állít be semmilyen műveletet, a készülék készenléti üzemmódba kerül, és a kijelzőn „- --" lesz látható. Bármelyik funkciógomb megnyomásával újra aktiválható a készülék.

7 A főzés megkezdéséhez nyomja meg a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot.
8 Az egyes programszakaszok befejeződése után kigyullad az adott program gombja feletti jelzősáv, és a készülék automatikusan a 30 perces melegen tartási ciklusra vált.
9 A készülék leállításához nyomja meg a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot, majd vegye le a fedelet. Legyen óvatos, mert az edény és a fedél forró.

Melegen tartási ciklus

- A melegen tartási ciklusban a készülék 65 °C hőmérsékleten folyamatosan keveri a hozzávalókat.
- A melegen tartási ciklus leállításához nyomja meg a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot. Emelje le a fedelet, hogy ellenőrizze az előrehaladást vagy hogy további hozzávalókat tegyen az edénybe, majd a főzés folytatásához nyomja meg a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot. Ha a melegen tartási ciklus közben megnyomja a Cancel (Leállítás) gombot, a program visszaáll az alapértelmezés szerinti beállításra.
- Amikor az időzítő a kézi üzemmódban vagy az egyes programszakaszok végén eléri a „0:00" értéket, a készülék 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.

F zés után

- Ha a készüléket főzés üzemmódban használja vagy főzött vele, akkor mindig legyen óvatos, amikor megfogja. KÜLÖNÖSEN AZ EDÉNYNÉL 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. A kezelés és tisztítás során legyen óvatos.

Tanácsok és tippek

- A nyers húst és a kemény zöldséget vágja apró darabokra, mielőtt az edénybe teszi.
- A tejjel készülő ételek odakozmálásának megelőzése érdekében ezek elkészítésekor mindig használja a keverőlapátot vagy az aprítókést.
- A hozzávalókat egyforma nagyságú darabokra vágja, ez segít abban, hogy a főzés egyenletes legyen.
- Amennyiben szükséges, azt ajánljuk, hogy mielőtt az edénybe tenné, a tűzhelyen egy serpenyőben pirítsa meg a húst és a zöldséget. A készülék alkalmas a zöldségek (pl. hagyma) dinsztelésére, de az étel színezésére vagy barnítására nem.
- Az egyes programszakaszok között a tartozék spatulával kaparja le az edény faláról a hozzávalókat.

A kijelz szimbólumainak jelentése		
㉖	ʃʃʃ	Jelzi a beállított hőmérsékletet ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C
㉗	lid ⚠	A piros figyelmeztető háromszög akkor jelenik meg a kijelzőn, ha a fedelet levették, vagy nincs megfelelően rögzítve a helyén.
㉘	8:88 hr min	A beállított időt mutatja órában és percben. A Start/Pause (Indítás/Szünet) gomb lenyomása után elindul a visszaszámlálás.
㉙	◢	Jelzi, hogy melyik keverési funkció lett beállítva: ◢ - folyamatos keverés – folyamatos, lassú keverés (például szószok készítésekor). ◢ - szakaszos keverés rövid szünetekkel. Ebben az állásban alacsony sebességgel, szakaszosan működik, és 5 másodpercenként körülbelül 2 fordulatot tesz. ◢ - szakaszos keverés hosszú szünetekkel. Ebben az állásban alacsony sebességgel, szakaszosan működik, 30 másodpercenként egyszer (például raguk készítésekor).
㉚	▬	Magas hőmérsékletre figyelmeztető jelzés – A piros jelzősáv akkor jelenik meg a kijelzőn, ha az edény hőmérséklete 60 °C fölé emelkedik.
㉛	1 2 3 4	Jelzi a programszakaszt (1 és 4 között).
㉜	✓	Amikor a kijelzőn a ✓ szimbólum látható, akkor a főzés folyamatban van, és nincs szükség további beavatkozásra. Ha a készüléket ebben az üzemmódban otthagyja, akkor fokozottan ügyeljen a következőkre: a) A hőmérsékletre és a maximálisan feldolgozható mennyiségre vonatkozó használati utasítások legyenek betartva. Ne töltse a 1,5 literes jelzés fölé. b) A készülékhez és a vezetékhez ne férhessenek hozzá gyermekek, és a gép ne legyen közel a munkafelület széléhez. c) Ha a beállított idő 1 óra vagy ennél hosszabb, akkor rendszeresen ellenőrizze az ételt, hogy nem kell-e még folyadékot hozzáadni és hogy nincs-e túlfőve. d) Ez a szimbólum csak akkor jelenik meg, ha a beállított hőmérséklet 92 °C vagy 65 °C, és előre beállított programot használ.

Kézi üzemmód

Kézzel válassza ki a kívánt hőmérsékletet, időt, keverési és aprítási funkciót.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Tanácsok és tippek

- Amikor az időzítő eléri a „0:00” értéket, a készülék hangjelzést ad, és a 30 perces melegen tartási ciklusra vált. A 30 perc eltelte után a kijelző készenlét üzemmódra vált, amíg újabb beállítást nem választ.

temp	Három különböző hőmérsékletet lehet beállítani.	A három beállítás: = 65 °C = 92 °C = 100 °C
timer	Az idő a (-) és (+) gombok lenyomásával állítható be, amíg a kívánt időt el nem éri. Megjegyzés: Az idő értékének gyorsabb léptetéséhez tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig.	Az idő kézi beállítása 1 perc és 3 óra között lehetséges.
stir	Három keverési funkció áll rendelkezésre, ami lehetővé teszi, hogy az adott ételreceptnek megfelelő keverést válassza. Egyes ételek állandó keverést igényelnek, hogy a hozzávalók ne tapadjanak az edény aljára, míg más ételeknél az időszakos keverés az előnyös a konzisztencia megőrzése érdekében. - folyamatos keverés – folyamatos, lassú keverés (például szószok készítésekor). - szakaszos keverés rövid szünetekkel. Ebben az állásban alacsony sebességgel, szakaszosan működik, és 5 másodpercenként körülbelül 2 fordulatot tesz. - szakaszos keverés hosszú szünetekkel. Ebben az állásban alacsony sebességgel, szakaszosan működik, 30 másodpercenként egyszer (például raguk készítésekor).	
cance/	• 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 a készülék visszatér az alapértelmezés szerinti beállításokhoz. • A gép újraindítható, ha kiválasztja a kívánt programszakaszt, és megnyomja az indítás gombot Működtetés módja – nyomja le és 2 másodpercig tartsa lenyomva a gombot. A készülék hangjelzést ad a funkció leállításakor.	

Kézi üzemmód folytatás	
chop	**Hideg hozzávalók** Működtesse többször rövid ideig, ha aprítani szeretne, vagy tartsa lenyomva hosszabb ideig, ha pürésíteni vagy összekeverni szeretné az ételt. Megjegyzés: Az aprítási funkció nem üzemel folyamatosan, ha az egység vagy a hozzávalók hidegek. Ha a gombot kézzel lenyomva tartja, a kijelző 2 perctől indítva visszaszámlál. **Forró egység/hozzávalók (magas h mérsékletre figyelmeztet jelzés a kijelz n)** Megjegyzés: A kifröccsenés megakadályozása érdekében a készülék korlátozza a sebességet a melegítési ciklus után vagy amíg az edény/összetevők még forrók. 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. 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. ● **Az aprítási funkció használatakor mindig helyezze fel a tölt nyílás kupakját.**
start - pause	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. ● Ha a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot úgy nyomja le, hogy előtte nem választott funkciót, akkor a készülék három hangjelzést ad, hogy figyelmeztesse az elmaradt beállításra.

Egytálétel program ㉓

Ez a program pörköltek, raguk, currys ételek, rizottók és hasonló egytálételek főzésére használható.

Programszakaszok

1. szakasz – zöldségek és húsok főzés előtti dinsztelésére ajánlott.
2-3. szakasz – hozzávalók felmelegítése forrásig és párolásuk.
4. szakasz – ha extra főzési idő szükséges, vagy rövidebb főzési időt igénylő hozzávalók hozzáadásához.

A program beállítása

Nyomja meg a programgombot, és az igényeknek megfelelően állítsa be az egyes szakaszokat. Az egyes szakaszok beállítása után ismét meg kell nyomnia a gombot, különben a beállítások elvesznek.
Megjegyzés: A gomb megnyomásakor a készülék hangjelzést ad, és a gomb feletti jelzősáv kigyullad.
Az egyes programszakaszok között a tartozék spatulával kaparja le az edény faláról a hozzávalókat.

Program-szakasz	Alapértelmezett beállítások kijelzése	H mérsékleti tartomány	Id tartomány	Elérhet keverési beállítások
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 perc – 30 perc	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 perc – 30 perc	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 perc – 2 óra	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 perc – 2 óra	

- A 4. szakasz beállítása és a gomb lenyomása után a kijelző visszatér az 1. szakaszhoz, és a beállított hőmérsékletet, időt és keverési funkciót mutatja.
- A főzés megkezdéséhez nyomja meg a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot.
  Megjegyzés: Ha nem nyomja meg a gombot a 4. szakasz után, a program visszatér az alapértelmezés szerinti beállításhoz.

Megjegyzés:

- Mindegyik szakasz végén a készülék hangjelzést ad, és a 30 perces melegen tartási ciklusra vált, amíg a következő szakaszt ki nem választja vagy a főzést nem folytatja. A melegen tartási ciklus leállításához nyomja meg a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot. Emelje le a fedelet, hogy ellenőrizze az előrehaladást vagy hogy további hozzávalókat tegyen az edénybe, majd a főzés folytatásához nyomja meg a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot. Ha a melegen tartási ciklus közben megnyomja a Cancel (Leállítás) gombot, a program visszaáll az alapértelmezés szerinti beállításra.
- Ha a fedelet üzemelés közben leveszi, akkor a készülék szünetelteti a működését, amíg a fedelet megfelelően vissza nem helyezi.
- A Start/Pause (Indítás/Szünet) gomb lenyomása után a hőmérséklet, az idő és a keverés beállítása a program leállítása nélkül módosítható. Ehhez csak a módosítani kívánt funkció gombját kell megnyomni.
- Ha a 4. szakasz nincs beállítva, a készülék a 3. szakasz után automatikusan átvált a 30 perces melegen tartási ciklusra.

Egytálétel program ㉓

Receptjavaslatok – ízlés szerint módosíthatók.

Recept/ hozzávalók	1. szakasz	2. szakasz	3. szakasz	4. szakasz
Marhapörkölt	**Olaj és marhahús** 2. keverés ◢▮ 10 perc 100 °C ≀≀≀	**Zöldség hozzáadása** 1. keverés ◢ 15 perc 100 °C ≀≀≀	**Folyadék hozzáadása** 1. keverés ◢ 20 perc 92 °C ≀≀	**További hozzávalók** 3. keverés ◢▮▮ 2 óra 92 °C ≀≀
Chilli Con Carne (400 g darált marhahús)	**Olaj és darált hús** 2. keverés ◢▮ 10 perc 100 °C ≀≀≀	**Folyadék hozzáadása** 1. keverés ◢ 15 perc 100 °C ≀≀≀	**Spanyol bab hozzáadása** 1. keverés ◢ 20 perc 92 °C ≀≀	nincs
Csirkeragu	**Zöldség dinsztelése olajon** 2. keverés ◢▮ 10 perc 100 °C ≀≀≀	**Liszt hozzáadása** 1. keverés ◢ 5 perc 100 °C ≀≀≀	**Folyadék hozzáadása** 1. keverés ◢ 10 perc 92 °C ≀≀	**Csirkehús hozzáadása** 1. keverés ◢ 20–30 perc 92 °C ≀≀
Currys csirke	**Olaj és püré** 2. keverés ◢▮ 10 perc 100 °C ≀≀≀	**Paradicsom és kókusztej** 1. keverés ◢ 15 perc 100 °C ≀≀≀	**Csirkehús hozzáadása** 1. keverés ◢ 15–20 perc 92 °C ≀≀	nincs
Sajtos makaróni (9 dl tej és 250 g makaróni)	**Liszt és vaj** 2. keverés ◢▮ 10 perc 100 °C ≀≀≀	**Tej hozzáadása** 1. keverés ◢ 15 perc 100 °C ≀≀≀	**Makaróni hozzáadása** 1. keverés ◢ 20 perc 92 °C ≀≀	nincs
Paella	**Zöldség dinsztelése** 3. keverés ◢▮▮ 10 perc 100 °C ≀≀≀	**Rizs hozzáadása** 1. keverés ◢ 3 perc 100 °C ≀≀≀	**Folyadék hozzáadása** 1. keverés ◢ 15 perc 92 °C ≀≀	**Halfélék hozzáadása** 1. keverés ◢ 15 perc 92 °C ≀≀
Ratatouille	**Olaj, hagyma és fokhagyma** 2. keverés ◢▮ 10 perc 100 °C ≀≀≀	**Zöldség** 1. keverés ◢ 15 perc 100 °C ≀≀≀	**Párolás** 1. keverés ◢ 15–20 perc 92 °C ≀≀	nincs
Risotto (360 g rizs)	**Zöldség dinsztelése** 2. keverés ◢▮ 5 perc 100 °C ≀≀≀	**Rizs és bor** 1. keverés ◢ 15 perc 100 °C ≀≀≀	**További hozzávalók** 1. keverés ◢ 10–15 perc 92 °C ≀≀	**További hozzávalók** 2. keverés ◢▮ 92 °C ≀≀
Currys zöldség	**Olaj, currypor** 2. keverés ◢▮ 10 perc 100 °C ≀≀≀	**Zöldség és folyadék** 1. keverés ◢ 40 perc 92 °C ≀≀	nincs	nincs

Szósz/leves program (24)

Ez a program különféle szószok és levesek főzésére használható.

Programszakaszok

1. szakasz – zöldségek és egyéb hozzávalók főzés előtti dinsztelésére ajánlott.
2. szakasz – folyadék hozzáadása és hozzávalók felmelegítése forrásig és párolásuk.

A program beállítása

Nyomja meg a programgombot és az igényeknek megfelelően állítsa be az egyes szakaszokat.
Az egyes szakaszok beállítása után ismét meg kell nyomnia a gombot, különben a beállítások elvesznek.
Megjegyzés: A gomb megnyomásakor a készülék hangjelzést ad, és a gomb feletti jelzősáv kigyullad.
Az egyes programszakaszok között a tartozék spatulával kaparja le az edény faláról a hozzávalókat.

Program-szakasz	Alapértelmezett beállítások kijelzése	H mérsékleti tartomány	Id tartomány	Elérhet keverési beállítások
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 perc – 30 perc	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 perc – 2 óra	

- A 2. szakasz beállítása és a gomb lenyomása után a kijelző visszatér az 1. szakaszhoz, és a beállított hőmérsékletet, időt és keverési funkciót mutatja.
- Ezután a főzés megkezdéséhez nyomja meg a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot.
  Megjegyzés: Ha nem nyomja meg a gombot a 2. szakasz után, a program visszatér az alapértelmezés szerinti beállításhoz.

Megjegyzés:

- Mindegyik szakasz végén a készülék hangjelzést ad, és a 30 perces melegen tartási ciklusra vált, amíg a következő szakaszt ki nem választja vagy a főzést nem folytatja. A melegen tartási ciklus leállításához nyomja meg a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot. Emelje le a fedelet, hogy ellenőrizze az előrehaladást vagy hogy további hozzávalókat tegyen az edénybe, majd a főzés folytatásához nyomja meg a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot. Ha a melegen tartási ciklus közben megnyomja a Cancel (Leállítás) gombot, a program visszaáll az alapértelmezés szerinti beállításra.
- A Start/Pause (Indítás/Szünet) gomb lenyomása után a hőmérséklet, az idő és a keverés beállítása a program leállítása nélkül módosítható. Ehhez csak a módosítani kívánt funkció gombját kell megnyomni.

Szósz/leves program (24)

Receptjavaslatok – ízlés szerint módosíthatók.

Recept/hozzávalók	1. szakasz	2. szakasz	Aprítókés vagy kever lapát
Húsléből készült leves 1,5 liter	**Zöldségek dinsztelése**	**Folyadék hozzáadása és párolás**	Aprítókés
	1. keverés ◢ 10 perc 100 °C ≀≀≀	1. keverés ◢ 15–45 perc 92 °C ≀≀	Pürésítés A főzés végén 1 percig pürésítse a Chop (Aprítás) gombbal.
Paradicsomszósz (400 g apróra vágott paradicsom)	**Olaj és püré**	**Paradicsom hozzáadása**	Keverőlapát
	2. keverés ◢◢ 10 perc 100 °C ≀≀≀	1. keverés ◢ 15 perc 100 °C ≀≀≀	
Currys zöldség	**Olaj, currypor**	**Zöldség és folyadék**	Keverőlapát
	2. keverés ◢◢ 10 perc 100 °C ≀≀≀	1. keverés ◢ 40 perc 92 °C ≀≀	
Bolognai szósz	**Olaj és paradicsompüré**	**Darált marhahús / paradicsom**	Keverőlapát
	2. keverés ◢◢ 10 perc 100 °C ≀≀≀	1. keverés ◢ 35 perc 100 °C ≀≀≀	

Párolás program ㉕

Ez a program zöldségek, csirke és hal párolására használható.

Program-szakasz	Alapértelmezett beállítások kijelzése	H mérsékleti tartomány	Id tartomány	Elérhet keverési beállítások
1. szakasz Párolás	1 0:30 min timer – +	= 100 °C	1 perc – 30 perc	Nincs

1 Töltse meg az edényt vízzel a 300 ml jelzésig.
2. Helyezze be a párolókosarat ⑧ az edénybe a párolandó élelmiszerrel.
3. Helyezze fel és rögzítse a fedelet. Helyezze be a töltőnyílás kupakját.
4. Nyomja meg a gombot. Megjegyzés: A gomb megnyomásakor a készülék hangjelzést ad, és a gomb feletti jelzősáv kigyullad.
5 Állítsa be a programban a kívánt párolási időt, és nyomja meg a Start/Pause (Indítás/Szünet) gombot. A készülék hangjelzést ad, amikor elérte a 100 °C-ot.
Megjegyzés: Az idő visszaszámlálása nem indul el, amíg a víz forrni nem kezd. A kijelzőn látható idő villog, amíg a készülék a forráspontot (100 °C) el nem éri.

Tanácsok és tippek

- A hőmérséklet értéke rögzítve van 100 °C-on, és keverési beállítás nem érhető 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 az edénybe.
- Ne hagyja, hogy a készülékből kiforrjon a víz, szükség esetén gondoskodjon a víz utántöltéséről.

Párolási útmutató			
Élelmiszer	**Mennyiség**	**El készítés**	**Javasolt f zési id (perc)**
Bab Zöldbab vagy futóbab	50 g	A végét vágja le és aprítsa vékony szeletekre	5–10
Brokkoli	100 g	Vágja rózsáira	10–15
Sárgarépa	120 g	Aprítsa vékony szeletekre	10–15
Karfiol	100 g	Vágja rózsáira	10–15
Újburgonya	270 g	Mossa meg, és a nagyobbakat vágja kisebb darabokra	10–15
Csirke, kicsontozott mell	3 (330 g)	–	15–20
Hal Filé vagy szelet	2 (230 g)	–	10–15

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.

meghajtóegység

- Törölje meg egy nedves ruhával, majd szárítsa meg.
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.

edény h mérséklet-érzékel i

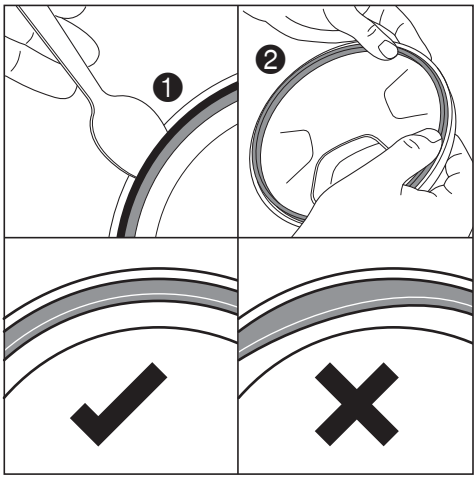
- Törölje meg egy nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg. Az érzékelők tisztításához soha ne használjon súrolószert vagy éles eszközöket.

edény/kever lapát/aprítókés

- Mosogassa el az alkatrészeket, majd szárítsa meg alaposan.
- Amennyiben az edény falához élelmiszer tapad vagy odakozmált, akkor amennyire lehetséges, távolítsa el a spatulával. Töltse meg az edényt meleg mosószeres vízzel, és hagyja ázni. A makacs lerakódásokat távolítsa el egy tisztítókefével. Az edény esetleges elszíneződése nem befolyásolja a teljesítményt.

fedél

- A fedél tisztítása előtt mindig vegye le a tömítést.
- A tömítés eltávolításához emelje ki a szürke tömítést tartó fekete gyűrűt úgy, hogy egy kanalat dug a fekete gyűrű és a fedél közé ❶. Ne használjon semmilyen éles tárgyat, például kést, mert azzal károsíthatja a tömítést.
- A mosogatás után illessze vissza a tömítést a fedélbe – nyomja a tömítést a helyére, ügyelve arra, hogy biztosan rögzüljön ❷.
  Megjegyzés: A fedélnél szivárgást okoz, ha a tömítés nem megfelelően van felhelyezve.



mosogatógépben való tisztítás
A mosható alkatrészek mosogatógépben is biztonságosan elmosogathatók, a mosogatógép felső rekeszén. Lehetőleg ne helyezze az alkatrészeket az alsó rekeszre, közvetlenül a fűtőelem fölé. Alacsony hőmérsékletű (legfeljebb 50 °C), rövid program használata javasolt.

Részegység	Mosogatógépben tisztítható
Edény	✔
Fedél és tömítés	✔
Keverőlapát	✔
Aprítókés	✔
Párolókosár	✔

szerviz és vev szolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- **Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék vagy tartozékai használata során, olvassa el a hibaelhárítási útmutatót, miel tt segítséget kérne.**

  Tanácsokért/tippekért és receptötletekért látogasson el a Kenwood honlapjára: www.kenwoodworld.com

  Ha segítségre van szüksége:
- a készülék használatával vagy
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban, forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

A TERMÉK MEGFELEL HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÔ FONTOS TUDNIVALÔK A 2002/96/EK IRŤNYELV ÉRTELMÉBEN
A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.
A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgy jt helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító keresked knél adható le.
Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehet vé teszi a nem megfelel hulladékkezelésb l adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztet negatív hatások megel zését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelent s energia- és forrásmegtakarítás érhet el. A terméken áthúzott kerekes 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 főkapcsolót (11), hogy az „On” 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 keverőlapát vagy az aprítókés nem volt behelyezve a zöldségek dinsztelésekor. A beállított hőmérséklet túl magas.	Mindig használja a keverőlapátot vagy az aprítókést. Állítsa be a megfelelő hőmérsékletet.
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 kijelzőn megjelenik a szimbólum lid ⚠	A fedél nincs megfelelően zárva.	Ellenőrizze, hogy a fedél rögzítőfülei megfelelően benne legyenek a fogantyúkban.
A kijelzőn az E01, E02, E04 hibaüzenet jelenik meg.	A készülék nem működik megfelelően.	Kapcsolja ki a készüléket, a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból és várjon 30 másodpercet. Dugja vissza a hálózati csatlakozót a konnektorba. Ha ez nem oldja meg a problémát, kövesse a „szerviz és vevőszolgálat” részben leírtakat.
A kijelzőn az E03 hibaüzenet jelenik meg.	A készülék elakadt vagy túlterhelt.	Csökkentse a hozzávalók mennyiségét az edényben, kapcsolja ki a készüléket, és 15 percig hagyja lehűlni, mielőtt újraindítaná.
A kijelzőn a párolás program közben megjelenik a H2O felirat.	A kiforrás elleni védelem aktiválódott. Nincs víz az edényben vagy a víz kiforrt működés közben.	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra. Adjon hozzá vizet a 300 ml jelzésig.

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzeniu przyborów lub nasadek nie zbliżać części ciała, biżuterii ani luźnych części garderoby.
- Przed wylewaniem zmiksowanych składników z miski należy zawsze najpierw wyjąć noże.
- W czasie, gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Włączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru, chyba że na wyświetlaczu pokazany jest ⊘.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia miski (1,5 l), oznaczonego po wewnętrznej stronie jej ścianek.
- Nigdy nie dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia (w szczególności miski, pokrywy i przyborów) – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ elementy te będą GORĄCE jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia.
- Wyjmując i przenosząc miskę, należy trzymać ją za uchwyty. Rozgrzanej miski i przyborów należy dotykać przez rękawice kuchenne.

- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu się funkcji gotowania. Dotykając miski, należy zachować ostrożność, a stawiając ją, używać podkładki ochronnej, by chronić nieodporne na ciepło powierzchnie i blaty.
- Należy uważać na wydostającą się z miski parę, szczególnie podczas zdejmowania pokrywy lub zakrywki wlewu.
- Nie zdejmować pokrywy ani zakrywki wlewu w czasie, gdy w misce gotują się składniki płynne.
- Z funkcji siekania korzystać wyłącznie przy założonej zakrywce wlewu.
- Używać wyłącznie miski i przyborów załączonych w zestawie. Nigdy nie używać miski z innym źródłem ciepła.
- Nie ustawiać urządzenia na tryb gotowania, jeżeli miska jest pusta.
- Nie używać pokrywy do włączania/wyłączania urządzenia – służy do tego wyłącznie przycisk „Start/Pause" (rozpoczynania/przerywania pracy) lub „Cancel" (anulowania). **U ywanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co mo e w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- Używając urządzenia, należy ustawić je na płaskiej, równej powierzchni, z dala od krawędzi blatu. Nie stawiać go pod szafkami ściennymi.
- Właściwe i bezpieczne działanie urządzenia zapewni sprawdzanie przed rozpoczęciem gotowania, czy spód miski i czujniki temperatury są czyste i suche.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy jest dobrze ugotowana i podawana gorąca.
- Potrawy należy spożyć bezpośrednio po przygotowaniu bądź szybko ostudzić i natychmiast wstawić do lodówki.

- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- **OSTRZEŁENIE: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym u yciem

- Z noży zdjąć plastikowe osłony.
  Osłony noży należy wyrzucić – służą wyłącznie do ochrony ostrzy podczas produkcji i przewożenia.
- Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

oznaczenia

① zakrywka wlewu
② pokrywa
③ otwór wlewowy
④ wypustki blokady bezpieczeństwa
⑤ uszczelka pokrywy
⑥ mieszadło
⑦ noże rozdrabniające
⑧ kosz do gotowania na parze
⑨ uchwyty
⑩ miska do gotowania
⑪ włącznik
⑫ podstawa zasilająca
⑬ wyświetlacz
⑭ miarka
⑮ łopatka
⑯ przycisk wyboru temperatury
⑰ przycisk zmniejszania wartości minutnika
⑱ przycisk zwiększania wartości minutnika
⑲ przycisk funkcji mieszania
⑳ przycisk anulowania
㉑ przycisk funkcji siekania
㉒ przycisk rozpoczynania/przerywania pracy
㉓ przycisk programu do dań jednogarnkowych
㉔ przycisk programu do sosów/zup
㉕ przycisk programu do gotowania na parze

Symbole wyÁwietlane na ekranie wyÁwietlacza

㉖ wybór temperatury
㉗ zdjęta pokrywa lid ⚠
㉘ wybór czasu trwania
㉙ wybór funkcji mieszania
㉚ ostrzeżenie przed wysoką temperaturą
㉛ etap programu
㉜ tryb gotowania ☑

użytkowanie melaksera z funkcją gotowania

1 Włączyć urządzenie, naciskając włącznik ⑪ z lewej strony podstawy zasilającej. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, włączą się wskaźniki programów, a wyświetlacz zaświeci się na chwilę. Wyświetlacz wyświetli następnie symbol - -- i przejdzie w tryb czuwania.
2 Na podstawie zasilającej zamocować miskę – oznaczenia pojemności powinny być skierowane do tyłu urządzenia. Lekko nacisnąć miskę, aby wpasować ją na miejsce.
3 W misce zamocować mieszadło ⑥, noże ⑦ lub kosz do gotowania na parze ⑧.

- Noże służą do siekania składników przed gotowaniem oraz do ich przecierania po zakończeniu gotowania.
- Mieszadło służy do mieszania składników potraw wymagających mieszania delikatnego – aby nie zostały one rozdrobnione.

4 Dodać odpowiednie składniki do zmiksowania lub ugotowania.
5 Zamocować pokrywę i zakrywkę wlewu – zakrywkę wlewu należy ustawić z przodu, po prawej stronie. Przekręcić pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż wypustki blokady bezpieczeństwa zrównają się z uchwytami, a zakrywka wlewu znajdzie się z przodu urządzenia.

6 Wybrać jedną z następujących opcji:

- gotowanie ręczne
- program do dań jednogarnkowych
- program do sosów/zup
- program do gotowania na parze

Uwaga: po naciśnięciu przycisku ustawionego wcześniej programu urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a nad wybranym przyciskiem zaświeci się belka wskaźnika.

Tryb czuwania

- Jeżeli w ciągu 5 minut nie zostanie wybrana żadna funkcja, urządzenie przejdzie do trybu czuwania, a na wyświetlaczu widnieć będzie symbol- --. Aby ponownie włączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk dowolnej funkcji.

7 Nacisnąć przycisk „Start/Pause", aby rozpocząć proces gotowania.

8 Po zakończeniu każdego z etapów programu wskaźnik nad przyciskiem danego programu zaświeci się, a urządzenie automatycznie przejdzie na 30 minut do trybu utrzymywania w ciepłej temperaturze.

9 Aby wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk „Start/Pause", a następnie zdjąć pokrywę. Zachować ostrożność, ponieważ miska i pokrywa będą gorące.

Funkcja utrzymywania w ciepłej temperaturze

- W trakcie trybu utrzymywania w ciepłej temperaturze składniki są nieustanie mieszane w temperaturze 65°C.
- Aby wyłączyć ten tryb, nacisnąć przycisk „Start/Pause", co spowoduje przerwanie pracy urządzenia. Zdjąć pokrywę i sprawdzić postępy gotowania lub dodać inne składniki, a następnie ponownie nacisnąć przycisk „Start/Pause", aby wznowić proces gotowania. Po naciśnięciu przycisku „Cancel" (anulowania) w trybie utrzymywania w ciepłej temperaturze program powróci do ustawień domyślnych.
- Gdy minutnik dojdzie do wartości 0:00 (zakończy odliczanie) w trybie gotowania ręcznego lub po zakończeniu każdego z etapów gotowania, urządzenie automatycznie przejdzie na 30 minut do trybu utrzymywania w ciepłej temperaturze.
- Przez pierwszą minutę urządzenie będzie wydawać sygnał dźwiękowy co 10 sekund, a następnie co 30 sekund, wskazując, że urządzenie pracuje w trybie utrzymywania w ciepłej temperaturze, a proces gotowania zakończył się.

Po zakończeniu gotowania

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

Porady i wskazówki

- Surowe mięso i twarde warzywa należy przed włożeniem do miski posiekać na małe kawałki.
- Aby zapobiec przypalaniu się składników lub ich przywieraniu do ścianek miski, podczas przygotowywania potraw na bazie mleka zawsze używać mieszadła lub noży.
- Składniki pokroić na kawałki równiej wielkości – gotują się one wtedy bardziej równomiernie.
- W razie konieczności zaleca się zrumienienie mięsa i podsmażenie warzyw w niewielkiej ilości tłuszczu na patelni na zwykłej kuchence przed dodaniem ich do miski melaksera. Urządzenie może zmiękczać warzywa, np. cebulę, ale nie zrumieni składników.
- Do zgarniania składników ze ścianek miski po zakończeniu poszczególnych etapów danego programu używać załączonej w zestawie łopatki.

ObjaÁnienie symboli wyÁwietlacza		
㉖	ʃʃʃ	Wskazuje wybraną temperaturę ʃ = 65°C ʃʃ = 92°C ʃʃʃ = 100°C
㉗	lid ⚠	Czerwony trójkąt ostrzegawczy pojawia się na ekranie wyświetlacza, jeżeli pokrywa zostanie zdjęta lub nie zostanie zablokowana we właściwym położeniu
㉘	8:88 hr min	Wybrany czas gotowania (podany jako godziny i minuty). Odmierzanie czasu rozpocznie się po naciśnięciu przycisku „Start/Pause”.
㉙	◢ ◢◢ ◢◢◢	Wskazuje, że wybrana została funkcja mieszania ◢ - mieszanie nieprzerwane – ciągła praca na wolnych obrotach, odpowiednia do mieszania sosów. ◢◢ - mieszanie przerywane z krótkimi przerwami. Przy tym ustawieniu urządzenie sporadycznie (co 5 sekund) wykonuje ok. dwa wolne obroty. ◢◢◢ - mieszanie przerywane z długimi przerwami. Przy tym ustawieniu urządzenie sporadycznie (co 30 sekund) pracuje na wolnych obrotach, co czyni ustawienie to odpowiednim do mieszania potraw duszonych na małym ogniu itp.
㉚	▬	Wskaźnik ostrzegający przed wysoką temperaturą – czerwona belka pojawia się na wyświetlaczu, gdy temperatura w misce przekroczy 60°C.
㉛	1 2 3 4	Symbol wskazujący aktualny etap programu od 1 do 4.
㉜	✔	Gdy symbol ✔ jest wyświetlony na ekranie, proces gotowania trwa i nie jest wymagane podejmowanie żadnych dalszych czynności. Pozostawiając urządzenie w tym trybie, należy zwrócić szczególną uwagę na następujące kwestie: a) przestrzegać instrukcji dotyczących temperatury i maksymalnej ilości składników do przygotowania. Nie napełniać miski powyżej oznaczenia 1,5 litra; b) urządzenie i przewód zasilający należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci i z dala od krawędzi blatu; c) jeżeli długość czasu pracy została ustawiona na 1 godzinę lub więcej, regularnie sprawdzać postępy, aby mieć pewność, że w misce znajduje się wystarczająca ilość składników płynnych, a potrawa nie rozgotowała się; d) symbol jest wyświetlany tylko wówczas, gdy temperatura zostanie ustawiona na wartość 92°C lub 65°C i używane są programy ustawione wcześniej.

Tryb ręczny

Ręcznie wybrać żądaną temperaturę, długość czasu trwania, funkcję siekania lub mieszania.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Porady i wskazówki

- Gdy minutnik dojdzie do wartości 0:00 (zakończy odliczanie), urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i na 30 minut przejdzie w tryb utrzymywania w ciepłej temperaturze. Po 30 minutach wyświetlacz przejdzie w tryb czuwania do momentu, aż wybrane zostanie inne ustawienie.

temp	Wybrane mogą zostać 3 różne ustawienia temperatury.	3 ustawienia = 65°C = 92°C = 100°C
timer	Długość czasu trwania można ustawić naciskając przyciski (-) oraz (+) do momentu, aż na wyświetlaczu zostanie wyświetlona właściwa wartość. Uwaga: przytrzymanie przycisku przez 3 sekundy pozwala szybciej ustawić żądaną wartość.	Czas można ustawić ręcznie od 1 min do 3 godz.
stir	Urządzenie posiada trzy funkcje mieszania, co umożliwia wybranie odpowiedniej dla danej potrawy częstotliwości mieszania. Niektóre potrawy wymagają ciągłego mieszania, by składniki nie przywierały do dna miski, natomiast inne lepiej mieszać sporadycznie, aby utrzymać żądaną konsystencję składników. - mieszanie nieprzerwane – ciągła praca na wolnych obrotach, odpowiednia do mieszania sosów. - mieszanie przerywane z krótkimi przerwami. Przy tym ustawieniu urządzenie sporadycznie (co 5 sekund) wykonuje ok. dwa wolne obroty. - mieszanie przerywane z długimi przerwami. Przy tym ustawieniu urządzenie sporadycznie (co 30 sekund) pracuje na wolnych obrotach, co czyni ustawienie to odpowiednim do mieszania potraw duszonych na małym ogniu itp.	
cance/	• Przycisk ten służy do anulowania aktualnego etapu używanego w danym momencie programu lub funkcji. • Wciśnięcie tego przycisku w czasie trwania ustawionego wcześniej programu spowoduje, że urządzenie powróci do ustawień domyślnych. • Urządzenie można restartować poprzez wybranie żądanego etapu programu na ekranie i naciśnięcie przycisku „Start”. Aby uruchomić przycisk – nacisnąć go i przytrzymać przez 2 sekundy – po anulowaniu funkcji urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.	

Tryb ręczny c.d.	
chop	**Składniki zimne** Używać w trybie pracy przerywanej do siekania składników lub przytrzymywać przycisk dłużej, aby przetrzeć i zblendować składniki. Uwaga: funkcja siekania nie działa nieprzerwanie, gdy urządzenie lub składniki są zimne. Gdy przycisk zostanie przytrzymany ręcznie, na wyświetlaczu odliczany będzie czas, począwszy od 2 minut. **Gorące urządzenie/składniki (na wyÁwietlaczu ostrze enie przed wysoką temperaturą)** Uwaga: aby zapobiec nadmiernemu rozpryskiwaniu składników, po cyklu podgrzewania lub w czasie, gdy miska lub składniki będą wciąż jeszcze gorące, prędkość urządzenia będzie ograniczona. Przytrzymać przycisk, a prędkość zacznie się stopniowo zwiększać do momentu osiągnięcia żądanej prędkości pracy. Przycisk będzie działać przez maksymalnie 2 minuty, a następnie automatycznie się wyłączy. Aby przerwać pracę przed upłynięciem 2 minut, nacisnąć przycisk „Cancel" lub ponownie nacisnąć przycisk funkcji siekania („Chop"). ● **Z funkcji siekania korzystać wyłącznie przy zało onej zakrywce wlewu.**
start - pause	Po wybraniu programu lub ręcznym ustawieniu żądanej funkcji jeden raz nacisnąć przycisk „Start/Pause", aby rozpocząć proces gotowania. Aby przerwać na chwilę pracę, ponownie wcisnąć przycisk. W czasie przerwania pracy wyświetlacz miga. ● jeżeli przycisk „Start/Pause" zostanie naciśnięty bez wybierania funkcji, urządzenie trzykrotnie wyda sygnał dźwiękowy, wskazując, że konieczne jest podjęcie odpowiedniego działania.

Program do dań jednogarnkowych (23)

Ustawienie to służy do przygotowywania potrawek, potraw duszonych na małym ogniu, curry, risotto i podobnych dań jednogarnkowych.

Etapy programów

Etap 1 – zalecany do zmiękczania warzyw i mięs przed gotowaniem.
Etap 2-3 – doprowadzanie składników do wrzenia i gotowanie na wolnym ogniu.
Etap 4 – używany, gdy potrzebny jest dodatkowy czas gotowania lub do dodawania delikatnych składników, wymagających krótszego czasu gotowania.

Ustawianie programu

Nacisnąć przycisk programu i ustawić każdy z etapów wedle potrzeb. Po ustawieniu każdego etapu konieczne będzie ponowne naciśnięcie przycisku – w przeciwnym razie dokonane zmiany nie zostaną zapisane.
Uwaga: po naciśnięciu przycisku urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a nad przyciskiem zaświeci się belka wskaźnika.
Do zgarniania składników ze ścianek miski po zakończeniu poszczególnych etapów danego programu używać załączonej w zestawie łopatki.

Etap programu	Ustawienie domyÁlne wyÁwietlacza	Zakres temperatury	Zakres czasu trwania	Dostępne opcje mieszania
1	1 SSS 0:10 min temp timer stir	S = 65°C SS = 92°C SSS = 100°C	1-30 min	
2	2 SSS 0:15 min temp timer stir	S = 65°C SS = 92°C SSS = 100°C	1-30 min	
3	3 SS 0:20 min temp timer stir	S = 65°C SS = 92°C	1 min-2 godz.	
4	4 SS 0:0 min temp timer stir	S = 65°C SS = 92°C	1 min-2 godz.	

- Po ustawieniu etapu 4 i naciśnięciu przycisku wyświetlacz powróci do ekranu etapu 1 i pokazywać będzie wybraną temperaturę, czas gotowania i funkcję mieszania.
- Nacisnąć przycisk „Start/Pause”, aby rozpocząć gotowanie.
  Uwaga: jeżeli po etapie 4 nie zostanie naciśnięty przycisk , program powróci do ustawień domyślnych.

Uwaga

- Po zakończeniu każdego etapu urządzenie przejdzie na 30 minut do trybu utrzymywania w ciepłej temperaturze do momentu wybrania następnego etapu lub wznowienia procesu gotowania. Aby wyłączyć ten tryb, nacisnąć przycisk „Start/Pause”, co spowoduje przerwanie pracy urządzenia. Zdjąć pokrywę i sprawdzić postępy gotowania lub dodać inne składniki, a następnie ponownie nacisnąć przycisk „Start/Pause”, aby wznowić proces gotowania. Po naciśnięciu przycisku „Cancel” (anulowania) w trybie utrzymywania w ciepłej temperaturze program powróci do ustawień domyślnych.
- Jeżeli podczas pracy urządzenia zdjęta zostanie pokrywa, urządzenie przerwie pracę do momentu, aż pokrywa zostanie ponownie poprawnie założona.
- Po naciśnięciu przycisku „Start/Pause” wybraną temperaturę, czas gotowania i sposób mieszania można zmienić bez anulowania programu. Wystarczy w tym celu nacisnąć przycisk funkcji, którą pragniemy zmienić.
- Jeżeli etap 4 nie zostanie ustawiony, po zakończeniu etapu 3 urządzenie na 30 minut automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania w ciepłej temperaturze.

Program do dań jednogarnkowych (23)

Przykładowe przepisy – przepisy można modyfikować zgodnie z osobistymi preferencjami.

Przepis/ składniki	Etap 1	Etap 2	Etap 3	Etap 4
Potrawka wołowa	**Olej i wołowina** Mieszanie 2 10 minut 100°C	**Dodać warzywa** Mieszanie 1 15 minut 100°C	**Dodać składniki płynne** Mieszanie 1 20 minut 92°C	**Składniki dodatkowe** Mieszanie 3 2 godziny 92°C
Chilli con carne (400 g mielonej wołowiny)	**Olej i mielone** Mieszanie 2 10 minut 100°C	**Dodać składniki płynne** Mieszanie 1 15 minut 100°C	**Dodać czerwoną fasolę (škidney)** Mieszanie 1 20 minut 92°C	nie dot.
Potrawka duszona z kurczaka	**Zmiękczanie warzyw na oleju** Mieszanie 2 10 minut 100°C	**Dodać mąkę** Mieszanie 1 5 minut 100°C	**Dodać składniki płynne** Mieszanie 1 10 minut 92°C	**Dodać kurczaka** Mieszanie 1 20–30 minut 92°C
Curry z kurczaka	**Olej i przecier** Mieszanie 2 10 minut 100°C	**Pomidory i mleko kokosowe** Mieszanie 1 15 minut 100°C	**Dodać kurczaka** Mieszanie 1 15-20 minut 92°C	nie dot.
Makaron (rurki) z sosem serowym (900 ml mleka i 250 g rurek Macaroni)	**Mąka i masło** Mieszanie 2 10 minut 100°C	**Dodać mleko** Mieszanie 1 15 minut 100°C	**Dodać makaron** Mieszanie 1 20 minut 92°C	nie dot.
Paella	**Zmiękczanie warzyw** Mieszanie 3 10 minut 100°C	**Dodać ry** Mieszanie 1 3 minuty 100°C	**Dodać składniki płynne** Mieszanie 1 15 minut 92°C	**Dodać owoce morza** Mieszanie 1 15 minut 92°C
Ratatouille	**Olej, cebula i czosnek** Mieszanie 2 10 minut 100°C	**Warzywa** Mieszanie 1 15 minut 100°C	**Gotować na wolnym ogniu** Mieszanie 1 15–20 minut 92°C	nie dot.
Risotto (360 g ryżu)	**Zmiękczanie warzyw** Mieszanie 2 5 minut 100°C	**Ry i wino** Mieszanie 1 15 minut 100°C	**Składniki dodatkowe** Mieszanie 1 10–15 minut 92°C	**Składniki dodatkowe** Mieszanie 2 92°C
Curry warzywne	**Olej, curry w proszku** Mieszanie 2 10 minut 100°C	**Warzywa i składniki płynne** Mieszanie 1 40 minut 92°C	nie dot.	nie dot.

Program do sosów/zup (24)

Program ten służy do przygotowywania różnych sosów i zup.

Etapy programów

Etap 1 – zalecany do zmiękczania warzyw i innych składników przed gotowaniem.
Etap 2 – dodawanie składników płynnych oraz doprowadzanie składników do wrzenia i gotowanie na wolnym ogniu.

Ustawianie programu

Nacisnąć przycisk programu i ustawić każdy z etapów wedle potrzeb.
Po ustawieniu każdego etapu konieczne będzie ponowne naciśnięcie przycisku – w przeciwnym razie dokonane zmiany nie zostaną zapisane.
Uwaga: po naciśnięciu przycisku urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a nad przyciskiem zaświeci się belka wskaźnika.
Do zgarniania składników ze ścianek miski po zakończeniu poszczególnych etapów danego programu używać załączonej w zestawie łopatki.

Etap programu	Ustawienie domyÁlne wyÁwietlacza	Zakres temperatury	Zakres czasu trwania	Dostępne opcje mieszania
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1-30 min	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C = 92°C = 100°C	1 min-2 godz.	

- Po ustawieniu etapu 2 i naciśnięciu przycisku wyświetlacz powróci do ekranu etapu 1 i pokazywać będzie wybraną temperaturę, czas gotowania i funkcję mieszania.
- Następnie nacisnąć przycisk „Start/Pause", aby rozpocząć gotowanie.
  Uwaga: jeżeli po etapie 2 nie zostanie naciśnięty przycisk , program powróci do ustawień domyślnych.

1 0:10 min start - pause

Uwaga:

- Po zakończeniu każdego etapu urządzenie na 30 minut przejdzie do trybu utrzymywania w ciepłej temperaturze do momentu wybrania następnego etapu lub wznowienia procesu gotowania. Aby wyłączyć ten tryb, nacisnąć przycisk „Start/Pause", co spowoduje przerwanie pracy urządzenia. Zdjąć pokrywę i sprawdzić postępy gotowania lub dodać inne składniki, a następnie ponownie nacisnąć przycisk „Start/Pause", aby wznowić proces gotowania. Po naciśnięciu przycisku „Cancel" (anulowania) w trybie utrzymywania w ciepłej temperaturze program powróci do ustawień domyślnych.
- Po naciśnięciu przycisku „Start/Pause" wybraną temperaturę, czas gotowania i sposób mieszania można zmienić bez anulowania programu. Wystarczy w tym celu nacisnąć przycisk funkcji, którą pragniemy zmienić.

Program do sosów/zup (24)

Przykładowe przepisy – przepisy można modyfikować zgodnie z osobistymi preferencjami.

Przepis/ składniki	Etap 1	Etap 2	No e lub mieszadło
Zupy na wywarze 1,5 litra	**Zmiękczanie warzyw**	**Dodać składniki płynne i gotować na**	Noże
	Mieszanie 1 10 minut 100°C	Mieszanie 1 15–45 minut 92°C	Przecieranie Po zakończeniu gotowania przecierać przez 1 minutę, używając przycisku funkcji siekania („Chop”)
Sos pomidorowy (400 g siekanych pomidorów)	**Olej i przecier**	**Dodać pomidory**	Mieszadło
	Mieszanie 2 10 minut 100°C	Mieszanie 1 15 minut 100°C	
Curry warzywne	**Olej, curry w proszku**	**Warzywa i składniki płynne**	Mieszadło
	Mieszanie 2 10 minut 100°C	Mieszanie 1 40 minut 92°C	
Curry warzywne	**Olej i przecier pomidorowy**	**Olej i przecier pomidorowy**	Mieszadło
	Mieszanie 2 10 minut 100°C	Mieszanie 1 35 minut 100°C	

Program do gotowania na parze ㉕

Program ten służy do gotowania na parze warzyw, kurczaka i ryb.

Etap programu	Ustawienie domyÁlne wyÁwietlacza	Zakres temperatury	Zakres czasu trwania	Dostępne opcje mieszania
Etap 1 Gotowanie na parze	1 0:30 min timer	= 100°C	1-30 min	Nie dot.

1 Miskę napełnić wodą do poziomu 300 ml .
2. Do miski włożyć kosz do gotowania na parze ⑧, wypełniony składnikami do ugotowania.
3. Założyć i zablokować pokrywę. Założyć zakrywkę wlewu.
4. Nacisnąć przycisk . Uwaga: po naciśnięciu przycisku urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a nad przyciskiem zaświeci się belka wskaźnika.
5 Ustawić program na żądaną długość czasu gotowania na parze i nacisnąć przycisk „Start/Pause". Gdy urządzenie osiągnie temperaturę 100°C, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Uwaga: odliczanie czasu gotowania rozpocznie się dopiero wówczas, gdy woda osiągnie temperaturę wrzenia. Czas pokazywany na wyświetlaczu będzie migać do momentu, aż woda osiągnie temperaturę wrzenia (100°C).

Porady i wskazówki

- Wartości temperatury nie można w tym programie zmieniać i wynosi ona 100°C. Nie ma też możliwości wybrania żadnej z funkcji mieszania.
- Podany czas gotowania służy wyłącznie za wskazówkę. Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy jest dobrze ugotowana.
- Jeżeli składniki nie zostały dobrze ugotowane, należy ponownie ustawić czas. Konieczne może być dolanie wody.
- Składniki należy luźno rozłożyć w koszu i nie układać ich warstwami.
- Składniki pokrojone na kawałki o podobnej wielkości gotują się bardziej równomiernie.
- Podczas gotowania składników więcej niż jednego typu, te wymagające krótszego czasu gotowania należy dodać później.
- Nie dopuścić do tego, by woda się wygotowała – w razie konieczności dolać więcej.

Gotowanie na parze wskazówki			
Składniki	**IloÁć**	**Sposób przygotowania**	**Zalecany czas gotowania (w minutach)**
Fasola np. szparagowa	50 g	Przyciąć i cienko pokroić	5-10
Brokuły	100 g	Podzielić na różyczki	10-15
Marchew	120 g	Pokroić w plasterki	10-15
Kalafior	100 g	Podzielić na różyczki	10-15
Młode ziemniaki	270 g	Umyć, a większe poprzekrawać na mniejsze kawałki	10-15
Kurczak, pierś (bez kości)	3 (330 g)	–	15-20
Ryby filety lub stek	2 (230 g)	–	10-15

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed przystępowaniem do czyszczenia z miski zdjąć pokrywę i wymontować przybory.

podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać jej w wodzie.

czujniki temperatury miski

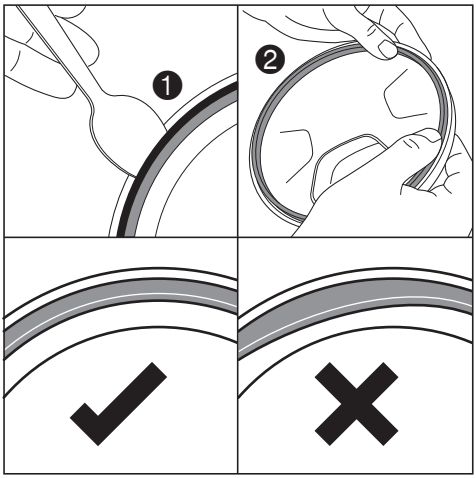
- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie dobrze wysuszyć. Do czyszczenia czujników nie wolno używać środków ściernych ani ostrych przedmiotów.

miska/mieszadło/no e

- Elementy umyć, a następnie dobrze wysuszyć.
- Jeżeli składniki przypaliły się lub przywarły do ścianek miski, należy je w możliwie największym stopniu usunąć za pomocą łopatki. Następnie napełnić miskę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń i pozostawić do odmoczenia. Uporczywy osad usunąć szczoteczką do naczyń. Wszelkiego rodzaju plamy i przebarwienia miski nie wpływają na jej poprawne funkcjonowanie.

pokrywa

- Przed czyszczeniem z pokrywy zawsze zdjąć uszczelkę.
- Aby zdjąć uszczelkę, unieść czarny pierścień wspierający szarą uszczelkę poprzez wsunięcie łyżki pomiędzy czarny pierścień a brzeg pokrywy ❶. Nie używać do tego celu ostrych przedmiotów, np. noży, ponieważ grozi to uszkodzeniem uszczelki.
- Po umyciu uszczelkę ponownie założyć na pokrywę – dobrze ją wpinając na miejsce ❷. Uwaga: jeżeli uszczelka nie zostanie prawidłowo założona, pokrywa będzie przeciekać.



mycie w zmywarce
Elementy nadające się do mycia ręcznego można także myć w zmywarce do naczyń – umieszczając je w górnym koszu. Unikać umieszczania elementów w dolnym koszu zmywarki, bezpośrednio nad grzałką. Zaleca się krótki program o niskiej temperaturze (maksymalnie 50°C).

Element	Nadaje się do mycia w zmywarce
Miska	✔
Pokrywa i uszczelka	✔
Mieszadło	✔
Noże	✔
Kosz do gotowania na parze	✔

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- **W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia lub nasadek, przed zatelefonowaniem do działu obsługi klienta prosimy zapoznać się ze wskazówkami w częÁci pt. šrozwiązywanie problemów .**

  Wskazówki i przykładowe przepisy można znaleźć na stronie firmy Kenwood: www.kenwoodworld.com

  Pomocy w zakresie:
- użytkowania urządzenia lub
- czynności serwisowych bądź naprawczych udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDż OWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÔLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.
Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.
Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.
Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak dopływu zasilania do urządzenia/wyświetlacz nie włącza się	Urządzenie nie jest podłączone do prądu Nie naciśnięto włącznika	Sprawdzić, czy wtyczka jest podłączona do prądu Nacisnąć włącznik (11), tak aby znalazł się w pozycji „włączony”
Urządzenie nie działa	Miska nie została prawidłowo założona Przycisk „Start” nie został naciśnięty Nie ustawiono długości czasu gotowania	Sprawdzić, czy miska jest prawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej Nacisnąć przycisk „Start”, aby rozpocząć gotowanie Sprawdzić, czy ustawiona jest długość czasu gotowania
Składniki przypalają się lub przywierają do dna miski	Podczas zmiękczania warzyw nie zamocowano mieszadła ani noży Wybrana temperatura jest zbyt wysoka	Zawsze używać mieszadła lub noży Sprawdzić, czy wybrano właściwą temperaturę
Pokrywa przecieka podczas pracy urządzenia	Do pokrywy nie przymocowano prawidłowo uszczelki	Sprawdzić wskazówki dotyczące prawidłowego mocowania uszczelki (podane w części pt. „konserwacja i czyszczenie”)
Wyświetlacz pokazuje symbol lid ⚠	Pokrywa nie jest prawidłowo domknięta	Sprawdzić, czy wypustki blokady bezpieczeństwa w pokrywie zostały prawidłowo wsunięte do uchwytów
Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie E01, E02, E04	Urządzenie nie działa prawidłowo	Wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 30 sekund. Ponownie podłączyć urządzenie – jeżeli problem nie został rozwiązany, zapoznać się z informacjami w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”
Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie E03	Doszło do utyku lub przeciążenia silnika urządzenia	Zmniejszyć ilość składników w misce, wyłączyć urządzenie i przed jego ponownym włączeniem odczekać 15 minut, aż wystygnie
Podczas gotowania na parze wyświetlacz pokazuje napis „H2O”	Włączyła się funkcja zabezpieczająca przed wygotowaniem się wody. W misce nie ma wody lub woda wyparowała podczas pracy	Wyłączyć, a następnie ponownie włączyć urządzenie. Dolać wody do poziomu 300 ml

Πριν από την ανάγνωση, παρα αλώ ξ διπλώστ την μπροστινή σ λίδα παρέχ ται η ι ονογράφηση

αΤΧ=ΛΕΙΑ

- 1 ιαβ=στε προσεκτικ= αυτ>ς τις ΟΔΗΓΙΕΣ και φυλ=ξτε τις για ΜΕΛΛΟΝΤΙΚ? αναφορ=.
- Αφαιρ>στε τη ΤΦΤΚΕΦΑΤΙΑ και τις ετικ>τες.
- 7 Α ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΣΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΟΤΦΝΔ>ΕΥΕ ΥΗ ΤΦΤΚΕΦ? ΑΠό ΥΟ ΡΕΤΙ ΜΑ ΠΡΙΝ ΠΡΟΤΑΡΜό ΤΕΥΕ ? ΑΧΑΙΡ>ΤΕΥΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑΥΕΞΑΡΥ?ΜΑΥΑ, ΜΕΥ= ΥΗ ΨΡ?ΤΗ ΚΑΙ ΠΡΙΝ ΑΠό ΥΟΝ ΚΑΘΑΡΙΤΜό.
- 7 Α ΚΡΑΥ=ΥΕ ΥΑ Μ>ΡΗ ΥΟΦΤΙΜΑΥΟΣ, ΥΑ ΚΟΤΜ?ΜΑΥΑ ΚΑΙ ΥΑ ΨΑΛΛΑΡ= ΡΟΤΙ ΨΑ ΜΑΚΡΙ= ΑΠό ΥΑ ΚΙΝΟΤΙ ΜΕΝΑ Μ>ΡΗ, ΚΑΘΙΣ ΚΑΙ ΑΠό =ΛΛΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑΥΕΞΑΡΥ?ΜΑΥΑ ΠΟΦ>ΨΟΦΝ ΥΟΠΟΘΕΥΗΘΕΙΤΕ ΥΗ ΤΦΤΚΕΦ?.
- 7 Α ΑΧΑΙΡΕΙΤΕ Π=ΝΥΑ ΥΗ ΛΕΠΙΔΑ ΠΡΟΥΟΤΙ ΑΔΕΙ=ΤΕΥΕ ΥΟ ΠΕΡΙΕΨόΜΕΝΟ ΥΟΦ ΜΠΟΛΙ.
- 8 ΡΟΤ>ΞΥΕ ΝΑ ΜΗΝ Β=ΖΕΥΕ ΥΑ Ψ>ΡΙΑ ΤΑΣ ? Τ[ΝΕΡΓΑ Μ>ΤΑ ΤΥΟ ΜΠΟΛΙ, ΕΝό Τω Η ΤΦΤΚΕΦ? ΕΙΝΑΙ ΤΦΝΔΕΔΕΜ>ΝΗ ΤΥΗΝ ΠΑΡΟΥΨ? ΡΕΤΙ ΜΑΥΟΣ.
- 6 ΗΝ ΑΧ?ΝΕΥΕ ΠΟΥ> ΥΗ ΤΦΤΚΕΦ? ΝΑ ΛΕΙΥΟΦΡΓΕΙΨΩΡΙΑ ΕΠΙΒΛΕΩΗ, ΕΚΥόΣΕΙ=ΝΤΥΗΝ ΟΘόΝΗ ΕΜΧΑΝΙΕΥΑΙ ΥΟ ☑.
- 6 ΗΝ ΨΡΗΤΙΜΟΠΟΙΕΣΤΕ ΠΟΥ> ΤΦΤΚΕΦ? ΠΟΦ>ΨΕΙ ΦΠΟΤΥΕΙΒΛ=ΒΗ. 9ΥΕΙΔΥΕ ΥΗΝ ΓΙΑ >ΛΕΓΨΟ ? ΕΠΙΤΚΕΦ?: ΒΛΙ ΕΝό ΥΗΥΑ «Τ>ΡΒΙΣ ΚΑΙ Ε=ΦΠΗΡ>ΥΗΤΗ ΠΕΛΛΑΥΙΝ».
- 6 ΗΝ ΦΠΕΡΒΑΙΝΕΥΕ ΥΗΝ >ΝΔΕΞΗ Μ>ΓΙΤΥΗΣ ΤΥ=ΘΜΗΣ (1,5 ΛΙΤΡΟ), ΠΟΦ ΑΝΑΓΡ=ΧΕΥΑΙ ΤΥΟ ΕΤωΥΕΡΙΚό ΥΟΦ ΜΠΟΛΙ.
- 6 ΗΝ ΑΧ?ΝΕΥΕ ΠΟΥ> ΝΑ ΒΡΑΨΟΤΙΝΗΜΟΝ=ΔΑ ΥΟΦ ΜΟΥ>Ρ, ΥΟ ΚΑΛΙΙΙΔΙΟ? ΥΟ ΧΙΣ.
- 7 Α ΠΡΟΤ>ΨΕΥΕ όΥΑΝ ΨΕΙΡΙΕΤΥΕ ? ΑΓΓΙΕΥΕ ΟΠΟΙΟΔ?ΠΟΥΕ Μ>ΡΟΣ ΥΗΣ ΤΦΤΚΕΦ?Σ όΥΑΝ ΥΗ ΨΡΗΤΙΜΟΠΟΙΕΣΤΕ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΕΜΑ ? ΜΕΥ= ΥΟ ΜΑΓΕΙΕΜΑ. 9ΦΤΚΕΚΡΙΜ>ΝΑ ΑΦΥό ΑΧΟΡ= ΥΟ ΜΠΟΛΙ, ΥΟ ΚΑΠ=ΚΙ ΚΑΙ ΥΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ, ΚΑΘΙΣ Ε=ΑΚΟΛΟΦΘΟΤΙΝΝΑ ΕΙΝΑΙ 5. ; : . ΓΙΑ ΜΕΓ=ΛΟ ΨΡΟΝΙΚό ΔΙ=ΤΥΗΜΑ ΜΕΥ= ΥΗΝ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΤΗ ΥΗΣ ΤΦΤΚΕΦ?Σ.

- 7 A ΨΡΗΤΙΜΟΠΟΙΕΘΕΥΣ ΛΑΒΟΣ ΓΙΑ ΥΗΝ ΑΧΑΘΕΤΗ ΚΑΙ ΥΗ ΜΕΥΑΧΟΡΟΥΦΜΠΟΛΙ 7 A ΨΡΗΤΙΜΟΠΟΙΕΘΕΥΣ ΓΙΝΙΑ ΧΟΙΡΝΟΦ ΚΑΥΙΝ ΥΟΝ ΨΕΙΡΙΤΜΟ ΥΟΦ ΚΑΦΥΟΙΜΠΟΛΙ ΚΑΙ ΥΩΝ ΕΡΓΑΛΕΘΝ.
- : Ο ΚΙΝΥΩ ΜΑΡΟΣ ΥΟΦ ΜΠΟΛΙ ΘΑ ΔΙΑΥΗΡΟΤΕΙ ΥΗΝ ΦΩΗΛΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΤΘΑ ΥΟΦ ΓΙΑ ΜΕΓΙΝΟΛΟΨΡΟΝΙΚΟ ΔΙΙΝΤΥΗΜΑ ΜΕΥΙΝ ΥΗ ΔΙΑΚΟΠΟ ΠΑΡΟΨΟΣ ΘΕΡΜΟΥΗΝΑΣ. 7 A ΠΡΟΤΑΨΕΥΕΙΝ ΚΑΥΙΝ ΥΟΝ ΨΕΙΡΙΤΜΟ ΚΑΙ ΥΗ ΨΡΟΤΗ ΠΡΟΤΥΑΥΕΦΥΙΚΟΙΚΑΛΙΜΜΑΥΟΣ ΠΙΓΚΟΦ ΕΡΓΑΤΘΑΣ ΟΥΑΝ ΥΟΠΟΘΕΥΕΘΕΥΟ ΜΠΟΛΙ ΤΕ ΘΕΡΜΟΕΦΑΘΟΗΥΕΣ ΕΠΙΧΙΝΕΙΕΣ.
- 7 A ΠΡΟΤΑΨΕΥΕΙ ΟΥΑΝ ΔΙΑΧΕΙΓΕΙ ΑΥΜΟΣ ΑΠΟ ΥΟΜΠΟΛΙ, ΙΔΘΣ ΟΥΑΝ ΑΧΑΙΡΕΘΕΥΟ ΚΑΠΙΚΙ ΥΟΠΙΛΙ ΜΑΜΕΖΟΙΡΑ.
- 6 ΗΝ ΑΧΑΙΡΕΘΕΥΟ ΚΑΠΙΚΙ ΥΟΠΙΛΙ ΜΑΜΕΖΟΙΡΑ ΟΥΑΝ ΒΡΙΖΕΙ ΥΟ ΦΓΡΟ.
- 7 A ΥΟΠΟΘΕΥΕΘΕΙΠΙΝΥΑ ΥΟΠΙΛΙ ΜΑΜΕΖΟΙΡΑ ΟΥΑΝ ΨΡΗΤΙΜΟΠΟΙΕΘΕΥΗ ΛΕΙΥΟΦΡΓΘΑΥΕΜΑΨΙΤΜΟΙ.
- 7 A ΨΡΗΤΙΜΟΠΟΙΕΘΕΙΜΟΝΟΥΟΜΠΟΛΙ ΚΑΙ ΥΑΕΡΓΑΛΕΘΑΠΟΦ ΠΑΡΑΨΟΝΥΑΙΜΕΑΦΥΟΥΗΤΦΤΚΕΦΟ.
  8 ΟΥΑΜΗΝ ΨΡΗΤΙΜΟΠΟΙΕΘΕΥΟ ΜΠΟΛΙ ΤΕΟΠΟΙΑΔΟΠΟΥΕΙΛΛΗ ΠΗΓΟΘΕΡΜΟΥΗΝΑΣ.
- 8 ΟΥΑΜΗΝ ΨΡΗΤΙΜΟΠΟΙΕΘΕΥΗΤΦΤΚΕΦΟΤΥΗΛΕΙΥΟΦΡΓΘΑ ΜΑΓΕΙΡΑΜΑΥΟΣ ΕΝΙΥΟΜΠΟΛΙ ΕΘΑΙΙΔΕΙΟ.
- 6 ΗΝ ΨΡΗΤΙΜΟΠΟΙΕΘΕΥΟ ΚΑΠΙΚΙ ΓΙΑ ΝΑ ΘΑΤΕΥΕΤΕΛΕΙΥΟΦΡΓΘΑ ΥΟΝ ΠΟΛΙΦΜΙΓΕΙΡΑ. ΑΡΗΤΙΜΟΠΟΙΕΘΕΙΠΙΝΥΑ ΥΟΚΟΦΜΠΘΑ ΝΑΡΞΗΙΘΑΤΗΟΙΚΡΩΤΗ. **άν ασκηθεί ! περβολικ δ%ναμη σ ον μη#ανισμ$ ενδοασ" άλεια°, α! η σ! σκε! θα ! ποσ εί ζημιά και ενδέ#ε αι να προκληθεί ρα! μα ισμ$°.**
- - ΥΑΝ ΨΡΗΤΙΜΟΠΟΙΕΘΕΑΦΥΟΥΗΤΦΤΚΕΦΟΙ, ΧΡΟΝΥΘΕΥΕΝΑ ΥΗΝ ΥΟΠΟΘΕΥΕΘΕΤΕΕΠΙΘΕΔΗ ΕΠΙΧΙΝΕΙΑ ΚΑΙ ΜΑΚΡΙΙΝΑΠΟ ΥΗΝΙΚΡΗ. 6 ΗΝ ΥΟΠΟΘΕΥΕΘΕΥΗΤΦΤΚΕΦΟΙΚΙΝΥΩ ΑΠΟ ΚΡΕΜΑΤΥΙΝΥΟΦΛΙΠΙΑ.
- 0ΙΑ ΥΗΤΩΤΥΟΙΚΑΙΑΤΧΑΛΟΛΕΙΥΟΦΡΓΘΑ ΒΕΒΑΙΩΘΕΘΕΟΥΗΒΙΤΗ ΥΟΦΜΠΟΛΙ ΚΑΙΟΙΑΙΤΘΗΥΟΡΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΤΘΑΣΕΘΑΙΚΑΘΑΡΙΚΑΙ ΤΥΕΓΝΙΠΡΟΥΟΙΞΕΚΙΝΟΤΕΥΕΥΟΜΑΓΕΘΕΜΑ.
- . ΦΥΟΗΤΦΤΚΕΦΟΙΔΕΝΠΡΟΟΡΘΕΥΑΙΓΙΑΨΡΟΤΗΜΕΕΞΩΥΕΡΙΚΟ ΨΡΟΝΟΜΕΥΡΟΙΜΕΨΩΡΙΤΥΟΥΗΛΕΨΕΙΡΙΤΥΟΡΙΟ.

- 7 A BEBAI\ NETYE Π=NYA óYI YO XAΓHYó >ΨEI MAΓEIPEΦYE@ΧAΛ\= KAI óYI ΔEN E@NAI KAΦYó ΠPOYO[YO KAYANAΛ\ TEYE.
- : O XAΓHYó ΠP>ΠEI NA KAYANAΛ\ NEYAI TΨEΔóNAM>TωΣ MEY= YO MAΓE@EMA ? NA YO AX?NEYE NA KPΦ\ TEI ΓP?ΓOPA KAI MEY= NA YO AΠOΘHKE[EYE TYO ΩΦΓE@ YO TΦNYOMóYEPO ΔΦNAYó.
- 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.
- <PHΓIMOΠOIE@ΘE τη συσκευ? μόνο για την οικιακ? ΨP?TH Για YHN OΠOΘ@ ΠPOOP@ΘEYAI. 3 Kenwood δε φ>ρει οποιαδηποτε ευθ[νη αν η συσκευ? ΨPHΓIMOΠOIHΘE@ με λανθασμ>νο τρόπο ? TE ΠEP@ΠYωTH MH TΦMMóPXωTHΣ ME AΦY>Σ YIΣ OΔHΓ@Σ.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- / ΕβΑΙωΘΕΘΕ ό Υ Η ΠΑΡΟΧΗ? ΥΟΦ Η ΛΕΚΥΡΙΚΟ[ΡΕ[ΜΑΥΟΣ ΤΦΜΠ@ΥΕΙ ΜΕ ΕΚΕΘΗ ΠΟΦ ΑΝΑΤΡ=ΧΕΥΑΙ ΤΥΟ Κ=Υω Μ>ΡΟΣ Υ=ΣΤΦΤΚΕΦ?Σ.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- . ΦΥ? Η ΤΦΤΚΕΦ? ΤΦΜΜΟΡΧ\ ΝΕΥαΙ ΜΕ Υ=ΗΝ ΟΔΗΓ@α Υ=Σ 2 5 2004/108/2 5 ΤΥΕΥΙΚ= ΜΕ Υ=ΗΝ 3 ΛΕΚΥΡΟΜαΓΝ=ΥΙΚ? ΤΦΜβα Υό Υ=Υα Κα Ι ΥΟΝ Κα ΝΟΝΤ Μό 2 5 ΦΠ' αΡΙΘΜό Ν 1935/2004 Υ=Σ 27/10/2004 ΤΥΕΥΙΚ= ΜΕ Υα ΦΛΙΚ= ΠΟΦ ΠΡΟΟΡ@ΟΝΥαΙ Να >ΡΘΟΦΝ ΤΕ ΕΠαΧ? ΜΕ ΥΡόΧΙΜα.

πριν από την πρώτη χρήση

- . ΧΑΙΡ>ΤΥΕ ΥΑ ΠΛΑΤΥΙΚ= ΚΑΛ[ΜΜΑΥΑ ΑΠό Υ=Η ΛΕΠ@Α. : Α ΚΑΛ[ΜΜΑΥΑ ΑΦΥ= ΠΡ>ΠΕΙ ΝΑ ΑΠΟΡΡ@ΙΥΟΝΥΑΙ, ΚΑΘ\ Σ ΨΡΗΤΙΜΟΠΟΙΟ[ΝΥΑΙ Μό ΝΟ ΓΙΑ Υ=ΗΝ ΠΡΟΤΥΑΤ@ Υ=Σ ΛΕΠ@ΑΣ ΚΑΥ= Υ=ΗΝ ΚΑΥΑΤΚΕΦ? ΚΑΙ Υ=Η ΜΕΥΑΧΟΡ=.
- 8 Λ[ΝΕΥΕ ΥΑ Μ>ΡΗ: ΒΛ\ «ΧΡΟΝΥ@Α ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΤΜό Σ».

ΕΠΕ=?ΓΗΤΗ ΤΦΜΒό Λ\ωΝ

① Π\ ΜΑ ΜΕΖΟ[ΡΑ
② ΚΑΠ=ΚΙ
③ ΟΠ? ΠΛ?ΡωΤΗΣ
④ Γ Λ\ωΥΥ@ΕΣ ΕΝΔΟΑΤΧ=ΛΕΙΑΣ
⑤ ΔΑΚΥ[Λ\ΟΣ ΤΥΕΓΑΝΟΠΟ@ΤΗΣ ΚΑΠΑΚΙΟ[
⑥ ΑΝΑΔΕΦΥ?ΡΑΣ
⑦ ΛΕΠ@Α ΕΠΕΞΕΡΓΑΤ@ΕΣ
⑧ ΚΑΛ=ΘΙ ΓΙΑ ΜΑΓΕΘΕΜΑ ΤΥΟΝ ΑΥΜό
⑨ ΛΑΒ>Σ
⑩ ΜΠΟΛ\ ΜΑΓΕΙΡ>ΜΑΥΟΣ
⑪ ΔΙΑΚόΠΥΗΣ ΛΕΥΟΦΡΓ@ΕΣ
⑫ ΜΟΝ=ΔΑ ΜΟΥ>Ρ
⑬ ΟΘόΝΗ
⑭ ΔΟΤΟΜΕΥΡΗΝΥ?Σ
⑮ ΤΠ=ΥΟΦΛΑ
⑯ ΚΟΦΜΠ@ ΕΡΜΟΚΡΑΤ@
⑰ ΚΟΦΜΠ@ Ε@ΤΗ ΨΡόΝΟΦ
⑱ ΚΟΦΜΠ@ [ΞΗΤΗ ΨΡόΝΟΦ
⑲ ΚΟΦΜΠ@ Ν=ΔΕΦΤΗ
⑳ ΚΟΦΜΠ@ Κ[ΡωΤΗ
㉑ ΚΟΦΜΠ@ ΕΜΑΨΥΤΜό Σ
㉒ ΚΟΦΜΠ@ ΝΑΡΞΗ/8 Α[ΤΗ
㉓ ΠΡόΓΡΑΜΜΑ + ΝΑ ΤΚΕ[ΟΣ
㉔ ΠΡόΓΡΑΜΜΑ 9=Λ\ΥΤΕΣ/9Ο[ΠΕΣ
㉕ ΠΡόΓΡΑΜΜΑ 6 ΑΓΕΘΕΜΑ ΤΥΟΝ ΑΥΜό

Γρα" ικά οθ$νη°

㉖ ΕΠΙΛΟΓ? ΘΕΡΜΟΚΡΑΤ@ΕΣ
㉗ ΑΧΑΘΕΤΗ ΚΑΠΑΚΙΟ[⚠
㉘ ΕΠΙΛΟΓ? ΨΡόΝΟΦ
㉙ ΕΠΙΛΟΓ? ΑΝ=ΔΕΦΤΗΣ
㉚ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΤΗ ΦΩΗΛ?Σ ΘΕΡΜΟΚΡΑΤ@ΕΣ
㉛ ΤΥ=ΔΙΟ ΠΡΟΓΡ=ΜΜΑΥΟΣ
㉜ ΛΕΥΟΦΡΓ@ ΜΑΓΕΙΡ>ΜΑΥΟΣ ✓

ΨΡ?ΤΗ ΥΟΦ ΠΟΛΦΜ=ΓΕΙΡΑ

1 2 ΝΕΡΓΟΠΟΙ?ΤΥΕ Υ=Η ΤΦΤΚΕΦ? ΠΑΥ\ ΝΥΑΣ Υ Ο ΔΙΑΚόΠΥΗ ΛΕΥΟΦΡΓ@ΕΣ ⑪ ΠΟΦ ΒΡ@ΚΕΥΑΙ Τ Υ=ΗΝ ΑΡΙΤΥΕΡ? ΠΛΕΦΡ= Υ=Σ ΜΟΝ=ΔΑΣ ΜΟΥ>Ρ. . Πό Υ=Η ΜΟΝ=ΔΑ ΘΑ ΑΚΟΦΤΥΕ@ΝΑΣ ΨΑΡΑΚΥΗΡΙΤΥΙΚόΣ ?ΨΟΣ, ΟΙ ΛΦΨΝΘΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜ=ΥωΝ ΘΑ ΑΝ=Ω.ΟΦΝ ΚΑΙ Η ΟΘόΝΗ ΘΑ ΧωΥΙΤΥΕ@ΤΥΙΓΜΑ@ 9 Υ=Η ΤΦΝ>ΨΕΙΑ, ΘΑ ΕΜΚΑΝΤΥΟ[Ν Τ Υ=ΗΝ ΟΘόΝΗ ΑΦΥ>Σ ΟΙ ΓΡΑΜΜ>Σ - -- ΚΑΙ ΘΑ ΜΕΥΑΒΕ@ Τ Υ=Η ΛΕΥΟΦΡΓ@Α ΑΝΑΜΟΝ?Σ.

2 : ΟΠΟΘΕΥ?ΤΥΕ ΥΟ ΜΠΟΛ\ Τ Υ=Η ΜΟΝ=ΔΑ ΜΟΥ>Ρ ΜΕ Υ=Σ ΕΝΔΕΘΕΣ Ψ.ωΝΥΙΚό Υ=ΗΝΑΣ ΝΑ ΒΡ@ΚΟΝΥΑΙ Τ Υ Ο Π@ω Μ>ΡΟΣ Υ=Σ ΜΟΝ=ΔΑΣ. 8 Ι>ΤΥΕ ΕΛΑΧΡ= ΠΡΟΣ ΥΑ Κ=Υω ΓΙΑ ΝΑ ΕΧΑΡΜόΤΕΙ.

3 : ΟΠΟΘΕΥ?ΤΥΕ ΥΟΝ ΑΝΑΔΕΦΥ?ΡΑ ⑥ ΚΑΙ Υ=Η ΛΕΠ@Α ΕΠΕΞΕΡΓΑΤ@ΕΣ ⑦ ? Υ Ο ΚΑΛ=ΘΙ ΜΑΓΕΙΡ>ΜΑΥΟΣ Τ Υ Ο ΑΥΜό ⑧ Τ Υ Ο ΜΠΟΛ\

- <ΡΗΤΙΜΟΠΟΙ?ΤΥΕ Υ=Η ΛΕΠ@Α ΓΙΑ ΝΑ Υ=ΕΜΑΨ@ΕΥΕ ΥΑ ΦΛΙΚ= ΠΡΙΝ ΑΠό Υ Ο ΜΑΓΕΘΕΜΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΠΟΛ\ΥΟΠΟ@ΤΗ ΜΕΥ= Υ=ΗΝ Ο\ΟΚΛ?ΡωΤΗ ΥΟΦ ΜΑΓΕΙΡ>ΜΑΥΟΣ.
- <ΡΗΤΙΜΟΠΟΙ?ΤΥΕ Υ Ο Ν ΑΝΑΔΕΦΥ?ΡΑ ΓΙΑ Τ ΦΝΥΑΓ>Σ ΠΟΦ ΨΡΕΙ=ΖΟΝΥΑΙ ΑΠΑΛό ΑΝΑΚ=ΥΕΜΑ Ψ.ωΡ@ ΝΑ ΔΙΑΛΦΕΘ[Ν ΥΑ ΦΛΙΚ=.

4 8 ΡΟΤΘ>ΤΥΕ ΥΑ Τ ΨΕΥΙΚ= ΦΛΙΚ= ΠΟΦ ΘΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΤΥΕ@ΕΣ ? ΘΑ ΜΑΓΕΙΡ>Ω.ΕΥΕ

5 : ΟΠΟΘΕΥ?ΤΥΕ Υ Ο ΚΑΠ=ΚΙ ΚΑΙ Υ Ο Π\ ΜΑ ΜΕΖΟ[ΡΑ – Υ Ο Π\ ΜΑ ΜΕΖΟ[ΡΑ Υ Ο ΠΟΘΕΥΕ@ΑΙ Τ Υ=Η ΔΕΞΙ= ΜΠΡΟΤΥΙΝ? Γ ωΝ@ 9 Υ>Ρ.ΩΥΕ ΔΕΞό Τ Υ ΡΟΧΑ >ωΣ ό ΥΟΦ ΟΙ Γ Λ\ωΥΥ@ΕΣ ΕΝΔΟΑΤΧ=ΛΕΙΑΣ ΕΦΘΦΤΡΑΜΜΙΤΥΟ[Ν ΜΕ Υ=Σ ΛΑΒ>Σ ΚΑΙ Υ Ο Π\ ΜΑ ΜΕΖΟ[ΡΑ Χ Υ=ΤΕΙ Τ Υ Ο ΜΠΡΟΤΥΙΝό Μ>ΡΟΣ Υ=Σ ΜΟΝ=ΔΑΣ.

6 2 ΠΙΛ>ΞΥΕ >ΝΑ ΑΠό Υ Α ΑΚόΛΟΦΘΑ:

- 6 Η ΑΦΥό ΜΑΥΟ ΜΑΓΕΘΕΜΑ
- ΠΡόΓΡΑΜΜΑ + ΝΑ ΤΚΕ[ΟΣ
- ΠΡόΓΡΑΜΜΑ 9=Λ\ΥΤΕΣ/9Ο[ΠΕΣ
- ΠΡόΓΡΑΜΜΑ 6 ΑΓΕΘΕΜΑ ΤΥΟΝ ΑΥΜό

9 ΗΜΕ@ΤΗ: - ΥΑΝ ΠΑΥΗΘΕ@Ο ΚΟΦΜΠ@ΝόΣ ΠΡΟΡΡΦΕΜΤΜ>ΝΟΦ ΠΡΟΓΡ=ΜΜΑΥΟΣ, ΑΚΟ[ΓΕΥΑΙ >ΝΑΣ ΨΑΡΑΚΥΗΡΙΤΥΙΚόΣ ?ΨΟΣ ΑΠό Υ=Η ΜΟΝ=ΔΑ ΚΑΙ ΧωΥ@ΕΥΑΙ Η ΓΡΑΜΜ? Π=Νω ΑΠό Υ Ο Τ ΨΕΥΙΚό ΚΟΦΜΠ@

Λει#° $ γία αναμ° νή!

- $ 6Z M> =ΕΒ M N@Ε: 5 Δ>Ι N K Z =>Z <9Z>ΒΓ: Ε9 >Ι ΕΒΘ<8, @ΕΘΖ6=: A: Ε>N ; >9M N@Δ>ΒΜΕΕΚ<9 : Z: ΕΘΖ8 Λ Γ: ΒΜ N@Ζ ΘΑΥΖ@Α: >ΕΟ: ΖΒΜ>9@7Ζ=>ΒΜ@ − −−. "Β Ζ: >Ι : Ζ>Ζ>Κ<ΘΙ ΘΒΒΜ>Ν> Ν@ΕΘΖ 6=: , Ι : Ν8 ΜΝ> ΘΙ ΘΒ =8Ι ΘΝ> Δ>ΒΜΕΕΚ<9 .
7 - : Ν8 ΜΝ> ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9'ΕΖ: ΚΗ@- : ΦΜ@<Β Ζ: Η>ΗΓΒΖ8 Μ>Β@=Β =ΕΒ': Μ9 Ε: <>ΒΚ7Ε: ΝΘΛ\
8 * >Ν6 Ν@Ζ ΘΛΘΓΔ8ΚΣ Μ@Γ6Α> ΜΝ =9ΘΕ ΝΘΕ Ι ΚΘ<Κ6ΕΕ: ΝΘΛ\ @<Κ: ΕΕ8 Ι 6ΖΣ : Ι Υ ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9 ΝΘΕ ΜΓ>ΝΒΓΘΦΙ ΚΘ<Κ6ΕΕ: ΝΘΛ\ Α: : Ζ6; >ΒΓ: Β@ ΕΘΖ6=: Α: Ε>Ν ; : 9Ζ>Β: ΞΝΥΕ: Ν ΜΝΘΖ ΓΦΓΔΘ # Β Ν8Κ@Μ@Λ Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9 Λ <Β 30 Δ>Ι Ν6.
9 "Β Ζ: =Β ΓΥΡ>Ν> Ν@Δ>ΒΜΕΕΚ<9 Ν@Λ ΕΘΖ6=: Λ\ Ι : Ν8 ΜΝ> ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9'ΕΖ: ΚΗ@- : ΦΜ@Γ: ΒΕ>Ν6 : Ο: ΒΚ7ΜΝ> ΝΘ Γ: Ι 6ΓΒ + : Ι ΚΘΜΛ7Μ>Ν> Γ: ΑΧ Λ ΝΘ ΕΙ ΘΔ Γ: ΒΝΘ Γ: Ι 6ΓΒΑ: >9Ζ: ΒΓ: ΞΝ6.

Κ* κλ° ! Δια#ή η" η θε μ° κ α" ία!

- (: Ν6 ΝΘΖ ΓΦΓΔΘ # Β Ν8Κ@Μ@Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9 Λ Ν ΞΔΒΒ6 Α: >Η ΓΘΔΘΕΑ8 ΜΘΕΖ Ζ: : Ζ: =>ΦΘΖΝ ΒΜΝΘΕΛ 65 °C.
- "Β Ζ: =Β ΓΥΡ>Ν> ΝΘΖ ΓΦΓΔΘ # Β Ν8Κ@Μ@ Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9 Λ Ι : Ν8 ΜΝ> ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9'ΕΖ: ΚΗ@- : ΦΜ@ <Β Ζ: =Β ΓΘΙ >9Ι ΚΘΜΣ ΚΕΒΖ6 @Δ>ΒΜΕΕΚ<9 Ν@Λ ΕΘΖ6=: Λ Ο: ΒΚ7ΜΝ> ΝΘ Γ: Ι 6ΓΒ <Β Ζ: >Δ7<Η>Ν> Ν@Ζ Ι ΚΥΘ=Θ 8 Ζ: Ι ΚΘΜΑ7Μ>Ν> 6ΔΔ: ΞΔΒΒ6 Γ: ΒΕ>Ν6 Ι : Ν8 ΜΝ> ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9'ΕΖ: ΚΗ@- : ΦΜ@<Β Ζ: ΜΕΖ>ΓΒΜ>9ΝΘ Ε: <>9Κ>Ε: . $ 6Z Ι : Ν8 Μ>Ν> ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9 ΓΦΚΣ Μ@Γ: Ν6 Ν@=ΕΒΚΓ>Β ΝΘΕ ΓΦΓΔΘΕ # Β Ν8Κ@Μ@ Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9 Λ ΝΘ Ι ΚΥ<Κ: ΕΕ: Α: >Ι : Ζ7ΔΑ>ΒΜΝΒΛ\ Ι ΚΘ>Ι ΕΒΑ><Ε7Ζ>Λ Κ=ΑΕ9Μ>ΕΒΛ\
- Ό Ν Ζ ΝΘ ΓΚΘΖΥΕ>ΝΚΘ ΘΛΘΓΔ@ΚΧ Μ>ΒΝ@Ζ : ΖΝΘΜΝΚΘΟ@ Ε7ΝΚ@Μ@7Σ Λ ΝΘ 0:00 Μ> ΘΙ ΘΒ =8Ι ΘΝ> Ε@ ΞΝΥΕ: Ν@ Δ>ΒΜΕΕΚ<9 8 ΜΝΘ ΝΤΔΘΛ\ Γ6Α> ΜΝ =9ΘΕ Ι ΚΘ<Κ6ΕΕ: ΝΘΛ\ @ΕΘΖ6=: Α: Ε>Ν ; >9: ΞΝΥΕ: Ν ΜΝΘΖ ΓΦΓΔΘ # Β Ν8Κ@Μ@Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9 Λ <Β 30 Δ>Ι Ν6.
- (: Ν6 ΝΘ Ι ΚΧ ΝΘ Δ>Ι Ν Υ Α: : ΓΘΦ<>Ν Β: Ι Υ Ν@ΕΘΖ6=: 7Ζ: Λ Π: Κ: ΓΝ@ΚΒΜΒΓΥΛ 8 ΠΘΛ Γ6Α> 10 =>ΞΝΗΚΥΔ>Ι Ν Γ: Β Μ Ν@ΜΕΖ7Π>Β , Γ6Α> 30 =>ΞΝΗΚΥΔ>Ι Ν , Χ Μ> Ζ: ΞΙ Θ=>ΒΖΦΗΝ ΒΥΝΒ@ΕΘΖ6=: ; Κ9Μ>Ν ΒΜΝΘΖ ΓΦΓΔΘ # Β Ν8Κ@Μ@Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9 Λ Γ: ΒΥΝΒ7Π>ΒΘΛΘΓΔ@ΚΣ Α>9 ΘΓΦΓΔΘΛ\ Ε: <>ΒΚ7Ε: ΝΘΛ\

ε# #° μαγεί εμα

- + : Ι ΚΘΜΛ7Π>Ν> ΥΝ Ζ Π>ΒΚ9>Μ> Ν> 8 : <<9>Ν> ΘΙ ΘΒΘ=8Ι ΘΝ> Ε7ΚΘΛ\ Ν@Λ ΜΕΜΓ>Ξ8 Λ >ΖΥΜΣ ; Κ9Μ>Ν ΒΜ Ν@Δ>ΒΜΕΕΚ<9 Ε: <>ΒΚ7Ε: ΝΘΛ\ 8 Ε>Ν6 ΝΘ Ε: <>9Κ>Ε: , '#'5 / 0, * - ,) (' 0 $. ") $' , Γ: ΑΧ Λ Α: ΜΕΖ>ΓΒΜΘΕΖ Ζ: $'+ ' (10 <Β Ε><6ΔΘ ΠΚΘΖΒΥ =ΕΒΜ Ν@Ε: Ε>Ν6 Ν@Ζ : Ι >Ζ>Κ<ΘΙ ΘΒΘΜ@Ν@Λ ΜΕΜΓ>Ξ8 Λ
- + : ΠΚ@ΜΕΕΘΙ ΘΒ9Ν> ΝΘΛ Δ: ; 7Λ <Β Ν@Ζ : Ο: 9Κ>Μ@Γ: Β Ν@Ε>Ν ΟΘΚ6 ΝΘΕ ΕΙ ΘΛ + : ΠΚ@ΜΕΕΘΙ ΘΒ9Ν> <6ΖΝΒ ΟΘΦΚΖΘΕ Γ: Ν6 ΝΘΖ Π>ΒΚΒΜΕΥ ΝΘΕ Γ: ΞΝΘΦΕΙ ΘΛ Γ: Β ΝΣ Ζ >Κ<: Δ>9Σ Ζ
- 0 Θ Γ6 ΝΣ Ε7ΚΘΛ\ ΝΘΕ ΕΙ ΘΛ Α: =Β Ν@Χ8 Μ>ΒΝ@Ζ ΞΡ@Λ8 Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9 ΝΘΕ <Β Ε><6ΔΘ ΠΚΘΖΒΥ =ΕΒΜ Ν@Ε: Ε>Ν6 Ν@=Β ΓΘΙ 8 Ι : ΚΘΤΒΛ Α>ΚΕΥΝ@Ν Λ + : Ι ΚΘΜΛ7Π>Ν> Γ: Ν6 ΝΘΖ Π>ΒΚΒΜΕΥ Γ: ΒΝΘΖ Γ: Α: ΚΒΜΕΥ.

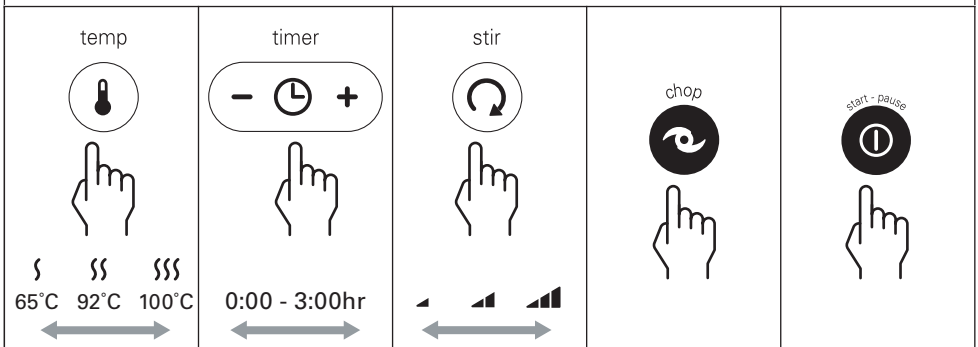
Σ$μβ° $λέ! και μ$" #κ

- 0 Θ Σ ΕΥ ΓΚ7: Λ Γ: ΒΝ ΜΓΔ@Κ6 Δ: Π: ΖΒΒ6 Α: Ι Κ7Ι >ΒΖ: Ν>Ε: ΠΡΘΖΝ ΒΜ> ΕΒΒΚ6 ΓΘΕΕ6 ΝΒ Ι ΚΘΝΘΦΝ ; 6Δ>Ν> ΜΝΘ ΕΙ ΘΛ
- Ό Ν Ζ ΟΝΒΓΖ>Ν> Ο: <@Μ6 Ι ΘΕ 7ΠΘΕΖ ; 6Μ@ΝΘ <6Δ: , Ζ: ΠΚ@ΜΕΕΘΙ ΘΒ9Ν> Ι 6ΖΝ ΝΘΖ : Ζ: =>ΞΝ8Κ: 8 Ν@Δ>Ι 9=: <Β Ζ: Ε@Ζ ΓΘΛΛ6Ζ> 8 Ζ: Ε@Ζ Γ: 9<ΘΖΝ Β
- + : ΓΥ; >Ν> Ν ΞΔΒΒ6 Μ> ΓΘΕΕ6 ΝΒ ΥΕΘΒΘΕ Ε><7ΑΘΕΛ\ Γ: ΑΧ Λ : ΞΝΥ ΜΕΕ; 6ΔΔ>ΒΜΝΘ ΘΕΘΒΘ<>Ζ7Λ Ε: <>9Κ>Ε: .
- Ό Ι ΘΕ : Ι : ΒΗ>9Ν Β, ΜΕΖΒΜΝΘΦΕ> Ζ: ΚΘ=9?>Ν> ΝΘ ΓΚ7: Λ Γ: ΒΖ: ΜΘΝ6Κ>Ν> Ν Δ: Π: ΖΒΒ6 Μ> Ν@<6ΖΒ ΜΝ@Ζ @Δ>ΓΝΚΒΒ8 ΓΘΕ?9Ζ: , Ι ΚΘΝΘΦΝ Ι ΚΘΜΑ7Μ>Ν> ΜΝΘ ΕΙ ΘΛ >Ι >Η+Κ<: Μ9 Λ Θ Θ Ε@Π6Ζ@Ε: ΕΙ ΘΚ>9 Ζ: Ε: Δ: ΓΧΖ>ΒΝ Δ: Π: ΖΒΒ6, Ι .Π: Ν ΓΚ>ΕΕΦ=Β , : ΔΔ6 =>Ζ : ΔΔ6 ?>ΒΝΘΠΚΧ Ε: ΘΦΝ> ΚΘ=9?>ΒΝΘ Ο: <@ΔΥ.
- + : ΠΚ@ΜΕΕΘΙ ΘΒ9Ν> Ν@Μ 6ΝΘΕΔ: Ι ΘΕ Ι : Κ7Π>Ν Β <Β Ζ: Η>ΗΓΘΔΔ6 Ν> Ν ΞΔΒΒ6 : Ι Υ Ν ΝΘΒΒΚ Ε: Ν , : Ι Υ ΝΘ 7Ζ: ΜΝ6=ΕΒΘ Ι ΚΘ<Κ6ΕΕ: ΝΘΛ\ ΜΝΘ 6ΔΔΘ

Επεξήγη" η # v " $μβ) λ' v #η! ° θ) νη!	
㉖	$ EO: Z9>BNQZ >I BA><E7Z@A>KEΘΓK: MΘ ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C
㉗ lid	0 Θ ΓΥΓΓΒΖΘ NK9<Σ ZΘ I KΘ>B>ΘI ΘΘΩ/Ω\ >EO: Z9>N BMNQZ ΘAYZ@ >6Z : O: BK>A>9NΘ Γ: I 6ΓB8 =>Z 7Π>B: MO: ΔΘM>BMN@A7M@NΘE.
㉘ 8:88 hr min	ΞNYΛ >ΘZ: BΘ>I BA><E7ZΘΛ ΠKYZΘΛ M> X K>Λ Γ: BA>I N6. , ΠKYZΘΛ A: : KΠBM>BZ: E>NK6 : ZNΘNKΘO: EYΔBΛ I : N@A>9NΘ ΓΘΞEI 9'EZ: KH@- : ΦM@
㉙	1 I Θ=>ΞΒZΦ>BI ΘB Δ>BNΘEK<9 : Z6=>ΞM@\ 7Π>B>I BA>ΠA>9 - MEZ>ΠB\ : Z6=>ΞM@– MEZ>ΠB\ Π: E@Δ8 N ΠΦN@N Γ: N6ΔΔ@Δ@ <B NQZ : Z6=>ΞM@M6ΔNM: Λ - : Z6=>ΞM@Γ: N6 =B MN8E: N E> MΦΖNΘE>Λ I : ΦM>BΛ ΌN: Z KΞAE9?>N BM> : ΞN8 N@A7M@ Δ>BNΘEK<>9Γ: N6 =B MN8E: N M> Π: E@Δ8 N ΠΦN@N Γ6A> 5 =>ΞN>KYΔ>I N <B I >K9 ΘE 2 I >KBMNKΘO7Λ\ - : Z6=>ΞM@Γ: N6 =B MN8E: N E> E><6Δ>Λ I : ΦM>BΛ ΌN: Z KΞAE9?>N BM> : ΞN8 N@A7M@ Δ>BNΘEK<>9Γ: N6 =B MN8E: N M> Π: E@Δ8 N ΠΦN@N Γ6A> 30 =>ΞN>KYΔ>I N , <><ΘZY\ I ΘE Γ: ABMN6 : ΞN8 N@K<ΦAEBM@Γ: N6ΔΔ@Δ@<B NQZ : Z6=>ΞM@ O: <@ΔK Z Γ: NM: KYΔ: Λ Γ.ΔI .
㉚	# >9ΠN@\ I KΘ>B>ΘI ΘΘΩ/Ω\ ΞP @Δ8 Λ A>KEΘΓK: MΘ Λ – % ΓΥΓΓΒΖ@ <K: EE8 >EO: Z9?>N BMNQZ ΘAYZ@YN: Z @A>KEΘΓK: MΘ NΘE: EI ΘΔ ΞI >K; >9NΘEΛ 60 °C.
㉛ 1 2 3 4	1 I Θ=>ΞΒZΦ>BNΘ MN6=BΘ I KΘ<K6EE: NΘΛ\ : I Y NΘ 1 7Σ Λ NΘ 4.
㉜	ΌN: Z NΘ ☑ >EO: Z9?>N BMNQZ ΘAYZ@ @=B =B: MΘ E: <>BK7E: NΘΛ\ MEZ>ΠΘ?>N BΓ: B=>Z : I : BΘ>9N BΓ: E9 6ΔΔ@>Z7K<>B . $ 6Z : O8M>N> N@MEMΓ>Ξ8 M> : ΞN8 N@Δ>BNΘEK<9 , Z: I KΘM7Π>N> I ΘΔΦN >H8Λ\- :) ! >; : BI A>9N> YNB: ΓΘΔΘEA>9N> NBΛ Θ=@<9>Λ YMΘZ : OΘK6 N@ A>KEΘΓK: MΘ Γ: BNBΛ E7<BMN>Λ I ΘMYN@N>Λ\ >I >H>K<: MΘ Λ * @Z <>E9?>N> ΞI >K; ΘΔBB6, ΞI >K; : 9ZΘΖN Λ NQZ 7Z=>BH@NΘE 1,5 ΔΘNKΘE. ;) 2 KΘZNΘMN> @EΘZ6=: Γ: BNΘ Γ: ΔX =BΘ Z: ; KΘMΓΘZN BE: ΓKBB : I Y I : B>BB Γ: B: I Y NQZ 6ΓK@NQ@\ >I BΘ6Z>B Λ >K<: MΘ Λ <) $ 6Z Θ ΠKYZΘΛ 7Π>BK ΞAEBMN>9M> 1 X K: 8 I >KBMMYN>KΘ, Z: >Δ7<Π>N> N: ΓNB6 NQZ I KYΘ=Θ 7NMBX MN> Z: =B MO: Δ9?>N: BYNB ΞI 6KΠ>B: KΓ>NY Ξ<KY Γ: BYNBNΘ O: <@ΔY =>Z 7Π>BE: <>BK>ΞN>9 ΞI >K; ΘΔBB6. =) 0 Θ MΦE; ΘΔΘ A: >EO: Z9?>N BEYZΘ YN: Z @A>KEΘΓK: MΘ 7Π>B KΞAEBMN>9MΘEΛ 92 °C 8 MΘEΛ 65 °C Γ: BΠK@MEΘI ΘB9N B I KΘKKΞAEBME7ZΘ I KY<K: EE: .

M%α328* α2%) #'2- 3/ ! °α

$ I ΕΔ7HΝ> >M>9\ N@Z : I : ΒΜΘΦΕ>Z@A>KΕΘΓΚ: M9 , NΘΖ ΠΚΥΖΘ Γ: ΒΝ@Δ>ΒΜΘΕΕΚ<9 : Z6=>=ΞM@\ 8 N>E: ΠΒΜΕΘΦ.



Σ3* - 3) έ0 (α' * 31 Z'(ά

- * YΔΕΔ\ ΝΘ ΓΚΘΖΥΕ>ΝΚΘ ΘΔΘΓΔ@ΧΜ>ΒΝ@Z : ZΝΜΝΚΘΟ@Ε7ΝΚ@M@7Σ Λ ΝΘ 0:00, A: : ΓΘΕΜΝ>97Z: ΛΠ. K: ΠΝ@ΚΒΜΝΒΥΛ 8ΠΘΛ : I Y N@ΕΘΖ6=: Γ: ΒΑ: Η>ΗΕΖ8Μ>ΒΘ>ΓΦΠΔΘΛ # Β Ν8Κ@M@A>ΚΕΘΓΚ: M9 Λ <Β 30 Δ>Ι Ν6. * >Ν6 : I Y 30 Δ>Ι Ν6, @ΘΑΥΖ@A: Ε>Ν ; >9ΜΝ@Δ>ΒΜΕΕΚ<9 : Z: ΕΘΖ8Λ Ε7ΠΚΕΔ ΥΝΘΕ I K: <E: ΝΘΙ ΘΕΦΔ>9Γ6Ι ΘΒ >Ι ΕΔΘ<8.

temp	* I ΘΚ>9Ν> Z: >Ι ΕΔ7Η>Ν> 3 =Β ΟΘΚ>ΝΒ7Λ ΚΞΑΕ9Μ>ΕΔ\ A>ΚΕΘΓΚ: M9 Λ	3 ΚΞΑΕ9Μ>ΕΔ\ ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C
timer	* I ΘΚ>9Ν> Z: ΚΞΑΕ9Μ>Ν> ΝΘΖ ΠΚΥΖΘ I : ΝΚΖΝ Λ Ν ΓΘΕΕΙ ΕΦ (-) Γ: Β(+) 7Σ Λ ΥΝΘΕ ΟΝ6Μ>Ν> ΜΝΘΖ >Ι ΕΔΞΕ@ΧΥ ΠΚΥΖΘ. / @Ε>9Σ Μ@ (K: Ν8ΜΝ> I : ΝΘΕ7ΖΘ ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9 <Β 3 =>ΞΝ>ΚΥΔ>Ι Ν 7ΝΜΒΧΜΝ> Z: >Z: ΔΔ6ΜΜ>Ν> I ΕΦ <Κ8<ΘΚ: ΝΘΖ ΠΚΥΖΘ.	* I ΘΚ>9Ν> Z: ΚΞΑΕ9Μ>Ν> >Μ>9\ ΝΘΖ ΠΚΥΖΘ : I Y 1 Δ>Ι ΝΥ 7Σ Λ 3 ΧΚ>\
stir	0Κ>ΕΔ\ Δ>ΒΜΕΕΚ<9>Λ : Z6=>=ΞM@\ >9Z: Β=Β A7ΜΕΕ>\, ΘΒΘΙ ΘΦ>Λ Μ: Λ >Ι ΕΔΚ7Ι ΘΕΖ Z: >Ι ΕΔ7<>Ν> N@Z Γ: Ν6ΔΔ@Δ@7ΖΝ Μ@: Z6=>=ΞM@\ <Β Γ6Α> ΜΕΖΝ <8. " Β ΘΚΒΜΕ7Z>\ ΜΕΖΝ <7Λ : I : ΒΝ>9Ν Β=Β ΚΓ8Λ : Z6=>=ΞM@ Χ ΜΝ> Z: Ε@Z ΓΘΔΔΘΦΖ Ν ΞΔΕ6 ΜΝΘΖ I 6ΝΘ ΝΘΕ ΕΙ ΘΔ, >ZΧ 6ΔΔ>\ Σ Ο>ΔΘΦΖΝ Β: I Y N@Z : Z6=>=ΞM@Γ: Ν6 =Β ΜΝ8Ε: Ν Χ ΜΝ> Z: =Β Ν@Κ>9Ν Β@ ΘΕΘΕΦ<7Z>Β ΝΘΕ Ο: <@ΘΦ. ◢ - ΜΕΖ>ΠΒΛ : Z6=>=ΞM@– ΜΕΖ>ΠΒΛ Π. Ε@Δ8 Ν ΠΦΝ@Ν Γ: Ν6ΔΔ@Δ@<Β Ν@Z : Z6=>=ΞM@Μ6ΔΝΜ Λ ◢◢ - : Z6=>=ΞM@Γ: Ν6 =Β ΜΝ8Ε: Ν Ε> ΜΦΖΝΘΕ>\ I : ΦΜ>ΕΔ\ ΌΝ Ζ ΚΞΑΕ9>Ν ΒΜ> : ΞΝ8 Ν@Α7Μ@ Δ>ΒΜΕΕΚ<>9Γ: Ν6 =Β ΜΝ8Ε: Ν Μ> Π. Ε@Δ8 Ν ΠΦΝ@Ν Γ6Α> 5 =>ΞΝ>ΚΥΔ>Ι Ν <Β I >Κ9 ΘΕ 2 I >ΚΒΜΝΚΘΟ7Λ ◢◢◢ - : Z6=>=ΞM@Γ: Ν6 =Β ΜΝ8Ε: Ν Ε> Ε><6Δ>\ I : ΦΜ>ΕΔ\ ΌΝ Ζ ΚΞΑΕ9?>Ν ΒΜ> : ΞΝ8 Ν@ Α7Μ@ Δ>ΒΜΕΕΚ<>9Γ: Ν6 =Β ΜΝ8Ε: Ν Μ> Π. Ε@Δ8 Ν ΠΦΝ@Ν Γ6Α> 30 =>ΞΝ>ΚΥΔ>Ι Ν , <><ΘΖΥΛ I ΘΕ Γ: ΑΒΜΝ6 : ΞΝ8 Ν@ΚΦΑΕΒΜ@Γ: Ν6ΔΔ@Δ@<Β Ν@Z : Z6=>=ΞM@Ο: <@ΧΖ Γ: ΝΜ: ΚΥΔ: ΛΓ.ΔΙ .	
cance/	- : Ν8ΜΝ> <Β Z: : ΓΞΚΧΜ>Ν> ΘΙ ΘΒ =8I ΘΝ> ΜΝΒΕ8 ΝΘ >Ι ΕΔ><Ε7ΖΘ ΜΝ6=ΕΦ I ΚΘ<Κ6ΕΕ: ΝΘΛ 8 Δ>ΒΜΕΕΚ<9 . $ 6Z I : Ν@>9Γ: Ν6 Ν@=ΕΦΚΓ>Β >ΖΥΛ I ΚΘΚΚΞΑΕΒΜΕ7ΖΘΕ I ΚΘ<Κ6ΕΕ: ΝΘΛ @ΕΘΖ6=: A: >Ι : Ζ7ΔΔ>ΒΜΝΕΔ I ΚΘ>Ι ΕΔ><Ε7Ζ>\ ΚΞΑΕ9Μ>ΕΔ\ * I ΘΚ>9Ν> Z: Α7Μ>Ν> Η Ζ6 ΝΘ Ε@Τ6Ζ@Ε: Μ> Δ>ΒΜΕΕΚ<9 , >Ι ΕΔ7<ΘΖΝ Λ ΝΘ: I : ΒΜΘΦΕ>ΖΘ ΜΝ6=ΕΦ I ΚΘ<Κ6ΕΕ: ΝΘΛ >Ι 9Ν@Λ ΘΑΥΖ@Λ Γ: ΒΙ : ΝΚΖΝ Λ ΝΘ Γ ΘΕΕΙ 9'ΕΖ: ΚΗ@ " Β >Ζ>Κ<ΘΙ Θ@M@ I : Ν8ΜΝ> Γ: ΒΓΚ: Ν8ΜΝ> I : ΝΘΕ7ΖΘ ΝΘ Γ ΘΕΕΙ 9<Β 2 =>ΞΝ>ΚΥΔ>Ι Ν Γ: Β A: : ΓΘΕΜΝ>97Z: ΛΠ. K: ΠΝ@ΚΒΜΝΒΥΛ 8ΠΘΛ : I Y N@ΕΘΖ6=: ΕΥΔΕΔ\ : ΓΞΚΣ A>9@Δ>ΒΜΕΕΚ<9 .	

M%α328* α2%) #'2- 3/ ! °α (13+é5.)	
chop	**K/ 9α 3) '(á** 3 K@ΛΒΕΘΙ ΘΒΜΝ> ΜΦΖΝΘΕ: , =Β =ΘΓΒΓ6 =Β ΜΝ8Ε: Ν Δ>ΒΜΘΕΚ<9 Λ <Β Ζ: Ν>Ε: ΓΒΜ>Ν> ΝΚΥΟΒΕ: , 8 ΓΚ: Ν8ΜΝ> ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9Ι : ΝΘΕ7ΖΘ <Β Ι ΒΘ Ε><6Δ: , =Β =ΘΓΒΓ6 =Β ΜΝ8Ε: Ν Δ>ΒΜΘΕΚ<9 Λ <Β Ζ: Ι ΘΔΝΘΙ ΘΒΜ>Ν> Γ: ΒΖ: : Ζ: Ε>9+Ν> ΝΚΥΟΒΕ: . / @Ε>9Σ Μ@ % Δ>ΒΜΘΕΚ<9 Ν>Ε: ΓΒΜΕΘΦ=>Ζ >9Ζ: ΒΜΕΖ>ΓΒΛ ΥΝ Ζ @ΕΘΖ 6=: 8 Ν ΞΔΒΓ6 >9Ζ: Β ΓΚΦ . $ 6Ζ ΓΚ: Ν8ΜΝ> Ι : ΝΘΕ7ΖΘ ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9, @ΘΑΥΖ@Α: >ΕΟ: Ζ9?>Β: ΖΝΘΜΝΚΘΟ@ Ε7ΝΚ@ΛΜ@=ΒΘΚΓ>Β Λ 2 Δ>Ι ΝΧΖ. **Υ6 %) ή θ#/ * - (/ α1 °α * - +á" α0/3) '(: + (Π/ - #" - . - °%ΛΙ %36 %) ή0 θ#/ * - (/ α1 °α0 #. ° 2%Λ0 - θ8+%Λ0)** / @Ε>9Σ Μ@ " Β Ζ: : Ι ΘΟ>Φ<>Ν> ΝΘ Ξ Ι >Κ; ΘΔΒΓΥ Ι ΒΜΛΔΒΜΕ: , Α: Ι Κ7Ι >ΒΖ: Ε>ΒΚ Ζ>Ν> ΝΘΖ Ν ΓΦΝΘΝ Ε>Ν6 : Ι Υ 7Ζ: Ζ ΓΦΓΔΘ Α7ΚΕ: ΖΜ@Λ 8 >ΖΥΜΣ ΝΘ ΕΙ ΘΔΛΝ ΞΔΒΓ6 >9Ζ: Β: ΓΥΕ: Γ: ΞΝ6. (Κ: Ν8ΜΝ> Ι : ΝΘΕ7ΖΘ ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9<Β Ζ: : ΞΗΘΑ>9ΜΝ =Β Γ6 @Ν ΓΦΝΘΝ Ε7ΓΚΒΖ: >Ι ΒΝ>ΞΠΑ>9@>Ι ΒΑΞΕΘΑ8 Ν ΓΦΝΘΝ >Ι >+Ι+Κ<: Μ9 Λ 0Θ ΓΘΕΕΙ 9Α: Δ>ΒΜΘΕΚ<8Μ>Β<Β 7Σ Λ Γ: Β2 Δ>Ι Ν6 Ι ΚΘΝΘΦ: Ι >Ζ>Κ<ΘΙ ΘΒΘΑ>9: ΞΝΥΕ: Ν . " Β Ζ: =Β ΓΥΡ>Ν> ΝΘΔ>ΒΜΘΕΚ<9 Ι ΚΒΖ Ι >Κ6 ΜΘΕΖ Ν 2 Δ>Ι Ν6, Ι : Ν8ΜΝ> ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9 ΓΦΚΣ Μ@8 Ι : Ν8ΜΝ> Ι 6ΔΒΝΘ ΓΘΕΕΙ 90>Ε: ΓΒΜΕΥΛ ● **Τ- . : * α * #$- 9/ α θα . / é. #' . á+2α +α #°+α' 2- . - θ#2%' é+- 12%θé1 %2- 3 (α2á 2%) #'2- 3/ ! °α 2#' α5'1 * - 9.**
start - pause	ΟΘΦ>Ι ΒΔΖ7+Ν> 7Ζ: Ι ΚΥ<Κ: ΕΕ: 8 ΚΞΑΕ9Μ>Ν> ΝΘΖ : Ι : ΒΜΘΦΕ>Ζ@Δ>ΒΜΘΕΚ<9 , Ι : Ν8ΜΝ> Ε9 ΟΘΚ6 ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9'Ε Ζ: ΚΗΘ- : ΦΜ@<Β Ζ: Η+ΓΒΖ8Μ>Β@=Β =ΒΓ: Μ9 Ε: <>ΒΚ7Ε: ΝΘΛ\ - : Ν8ΜΝ> Ι 6ΔΒΝΘ ΓΘΕΕΙ 9<Β Ζ: =Β ΓΘΙ >9Ι ΚΘΜΣ ΚΒΖ6 @Δ>ΒΜΘΕΚ<9 . % ΘΑΥΖ@Α: : Ζ: ; ΘΜ, 8Ζ>ΒΥΝ Ζ =Β ΓΘΙ >9Ι ΚΘΜΣ ΚΒΖ6 @Δ>ΒΜΘΕΚ<9 ΝΘΛ ΕΘΖ6=: Λ ● $ 6Ζ Ι : Ν8ΜΝ> ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9'Ε Ζ: ΚΗΘ- : ΦΜ@ΓΣ Κ9\ Ζ: >Ι ΒΔΖ7+Ν> ΕΒ Δ>ΒΜΘΕΚ<9 , Α: : ΓΘΕΜΝ>93 ΟΘΚ7Λ 7Ζ: Λ Π: Κ: ΓΝΘΚΒΜΝΒΥΛ 8ΓΘΛ : Ι Υ ΝΘΕΘΖ 6=: , Σ Λ Ξ Ι Υ=>ΒΜΘΥΝΒ : Ι : ΒΝ>9Ν ΒΖ: Ι Κ: <Ε: ΝΘΙ ΘΒΘΑ>9Γ6Ι ΘΒ >Ζ7Κ<>Β .

. / 8! / α* * α ΄Ε+α 1 (#9- 0 (23)

3 Κ@ΜΕΕΘΙ ΘΕΒΜΝΚ : ΞΝ8 Ν@ΚΦΑΕΕΒΜ@<Β Ζ: Ε: <>ΕΚ7Ρ>Ν Κ: <ΘΦ, Ο: <@Μ6 Γ: ΝΜ: ΚΥΔ: Λ, Ι ΕΕΒΝ Ε> Γ6ΚΕ, ΚΕΥΝΘ Γ: Β Ι : ΚΥΕΘΕΛΛ ΜΕΖΝ <7Λ Ι ΘΕ : Ι : ΕΕΘΦΖ 7Ζ: ΜΓ>ΦΘΛ

Σ2ά"΄΄α . / - ! / ά* * α2- 0

/ Ν6=ΕΘ 1 – ΜΕΖΕΕΜΝ6 Ν Β<Β ΝΘ Ε: Δ6 ΓΣ Ε: ΝΣ Ζ Δ: Π: ΖΕΧΖ Γ: ΕΝΘΕ ΓΚ7: ΝΘΛ Ι ΚΕΖ΄: Ι Υ ΝΘ Ε: <>9Κ>Ε: .

/ Ν6=ΕΘ 2-3 – Ν Ξ ΔΕΕ6 : ΚΓΠΡΘΕΖ Ζ: ; Κ6?ΘΕΖ Γ: ΒΕ>Ν6 ΜΕΘΘ, Κ6?ΘΕΖ.

/ Ν6=ΕΘ 4 – : Ι : ΕΕΝΝ ΕΙ ΚΥΜΑ>ΝΘΛ ΠΚΥΖΘΛ Ε: <>ΕΚ7Ε: ΝΘΛ 8 Ι ΚΘΜΝΘΑ>ΖΝ ΕΝ >Ξ: 9ΜΑ@Ν Ξ ΔΕΕ6 Ι ΘΕ : Ι : ΕΕΘΦΖ ΔΕΥΝΚΘΠΚΥΖΘΕ: <>ΕΚ7Ε: ΝΘΛ

Καθ- / '1 * 80 . / - ! / ά* * α2- 0

- : Ν8ΜΝΚ ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9Ι ΚΘ<Κ6 ΕΕ: ΝΘΛ (timer) Γ: ΒΓ: ΑΘΚ9ΜΝΚ Γ6Α> ΜΝ6=ΕΘ : Ζ6 ΔΘ<: Ε> ΝΕΛ : Ι : ΕΕ8ΜΚΕΛ ΟΘΦ

Γ: ΑΘΚΕΕΜΝΚ9Γ6Α> ΜΝ6=ΕΘ, Α: Ι Κ7Ι >ΕΖ΄: Ι : Ν8ΜΚΝΚ Ι 6 ΔΕΝΘ ΓΘΕΕΙ 9 (timer), =Β ΟΘΚΚ>ΝΕΕ6 ΘΕΒ: ΔΔ: <7Λ Α: Π: ΑΘΦΖ.

/ @Ξ>ΣΙ Μ@΄ΟΝ Ζ Ι : Ν@Α>9ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9, : ΓΘΦ<>Ν Β7Ζ: Λ

Π: Κ: ΓΝ@ΕΕΜΝΕΥΛ 8 ΠΣΘΛ : Ι Υ Ν@ΕΘΖ 6=: Γ: ΒΟΣ ΝΦ>Ν Β@<Κ: ΕΕ8 Ι 6 ΖΣ : Ι Υ ΝΘ ΓΘΕΕΙ 9

+ : ΠΚ@ΜΕΘΙ ΘΕΒ9Ν Ν@ΜΙ 6 ΝΘΕΔ΄ Ι ΘΕ Ι : Κ7ΠΚΝ Β<Β Ζ: Η>ΓΘΛΛ6 Ν Ν Ξ ΔΕΕ6 : Ι Υ Ν Ν ΘΕΕΕΚ Ε: Ν , : Ι Υ ΝΘ 7Ζ: ΜΝ6=ΕΘ ΜΝΘ 6 ΔΔΘ.

Σ2ά"΄΄- . / - ! / ά* * α2- 0	**Π/ - #. ') #! * έ+%/ 9θ* '1 % - θ8+%0**	**Ε9/ - 0 θ#/ * - (/ α1 °α0**	**Χ/ - +'(ή "΄΄ά/ (#΄α**	**Δ'αθέ1 '* #0 #. ') - ! έ0 α+ά"΄΄#31 %0**
1	1 ∫∫∫ 0:10 min temp timer stir	∫ = 65 °C ∫∫ = 92 °C ∫∫∫ = 100 °C	1 ΔΚΙ ΝΥ – 30 ΔΚΙ Ν6	◢ ◢◢ ◢◢◢
2	2 ∫∫∫ 0:15 min temp timer stir	∫ = 65 °C ∫∫ = 92 °C ∫∫∫ = 100 °C	1 ΔΚΙ ΝΥ – 30 ΔΚΙ Ν6	◢ ◢◢ ◢◢◢
3	3 ∫∫ 0:20 min temp timer stir	∫ = 65 °C ∫∫ = 92 °C	1 ΔΚΙ ΝΥ – 2 ΧΚΚ>Λ	◢ ◢◢ ◢◢◢
4	4 ∫∫ 0:0 min temp timer stir	∫ = 65 °C ∫∫ = 92 °C	1 ΔΚΙ ΝΥ – 2 ΧΚΚ>Λ	◢ ◢◢ ◢◢◢

- * YΔΒΛ K=AE9M>N> NΘ MN6=ΕΦ4 Γ: BI : N8M>N> NΘ ΓΘEEI 9⏱, @ΘAYZ@A: >I : Z7ΔA>BMNΘ MN6=ΕΦ1 Γ: BA: >EO: Z9?>BNΘZ >I ΕΔ><E7Z@ A>KEΘΓK: MΘ , NΘZ ΠKYZΘ Γ: BN@Δ>BΘEEK<9 : Z6=>=M@Λ
- - : N8M>N> NΘ ΓΘEEI 9'EZ: KH@- : ΦM@<B Z: H>HΓΕΖ8M>BNΘ E: <>9K>E: . / @E>9Σ M@ $6Z =>Z I : N8M>N> NΘ ΓΘEEI 9⏱ E>N6 NΘ MN6=ΕΦ4, NΘ I KY<K: EE: A: >I : Z7ΔA>BMNΒΛ I KΘ>I ΕΔ><E7Z>Λ K=AE9M>ΕΛ

/ @E>9Σ M@

- / NΘ N7ΔΘΛ Γ6A> MN =9ΦE, A: : ΓΘΦ<>N B7Z: Λ Π: K: ΠN@ΚΒMΝΒY Λ 8ΠΘΛ : I Y N@EΘZ6=: Γ: B@MEMΓ>=8 A: E>N ; : 9Z>BMNΘZ ΓΦΓΔΘ # B N8K@M@A>KEΘΓK: MΘ Λ <B 30 Δ>I N6, E7ΠKBZ: >I ΕΔ>ΠA>9NΘ >I YE>ZΘ MN6=ΕΦ8 Z: MEZ>ΠBMN>9NΘ E: <>9K>E: . "B Z: =B ΓYP>N> NΘZ ΓΦΓΔΘ # B N8K@M@A>KEΘΓK: MΘ Λ I : N8M>N> NΘ ΓΘEEI 9 ΓEZ: KH@- : ΦM@<B Z: =B ΓΘI >9I KΘMΣ KBZ6 @Δ>BΘEEK<9 N@Λ EΘZ6=: Λ O: BK7MN> NΘ Γ: I 6ΓB<B Z: >Δ7<H>N> NΘZ I KYΘ=Θ8 Z: I KΘMA7M>N> 6ΔΔ: ΞΔΒ6 Γ: BE>N6 I : N8M>N> NΘ ΓΘEEI 9'EZ: KH@- : ΦM@<B Z: MEZ>ΠBMN>9NΘ E: <>9K>E: . $6Z I : N8M>N> NΘ ΓΘEEI 9 ΓΦKΣ M@Γ: N6 N@=ΕΦKΓ>B NΘE ΓΦΓΔΘE # B N8K@M@ A>KEΘΓK: MΘ Λ NΘ I KY<K: EE: A: >I : Z7ΔA>BMNΒΛ I KΘ>I ΕΔ><E7Z>Λ K=AE9M>ΕΛ
- $6Z : O: BK>A>9NΘ Γ: I 6ΓBΓ: N6 N@=ΕΦKΓ>B N@Λ Δ>BΘEEK<9 Λ @EΘZ6=: A: I 6P>BZ: Δ>BΘEEK<>9I KΘMΣ KBZ6, E7ΠKBZ: NΘI ΘA>N@>9I 6ΔBNΘ Γ: I 6ΓBMΣ MN6 MN@A7M@NΘE.
- OΘΦI : N8M>N> NΘ ΓΘEEI 9'EZ: KH@- : ΦM@ EI ΘK>9N> Z: : ΔΔ6H>N> N@KΦAEBM@A>KEΘΓK: MΘ Λ ΠKYZΘE Γ: B : Z6=>=M@Λ ΠΣ K9Λ Z: : ΓΞKΣ A>9NΘ I KY<K: EE: . I ΔX Λ I : N8M>N> NΘ ΓΘEEI 9N@Λ MΠ>NΒ8Λ Δ>BΘEEK<9 Λ I ΘE A7Δ>N> Z: : ΔΔ6H>N>.
- $6Z =>Z ΘKBMN>9NΘ MN6=ΕΦ4, @EΘZ6=: A: E>N ; >9: ΞNYE: N MNΘZ ΓΦΓΔΘ # B N8K@M@A>KEΘΓK: MΘ Λ <B 30 =>=N>KYΔ>I N , E>N6 NΘ MN6=ΕΦ3.

. / 8! / α* * α ΄Ε+α 1 (#9- 0 ㉓

'=7>Λ ΜΕΖΝ <Χ Ζ Σ Λ Θ=@<ΥΛ – Ι ΚΘΜ ΚΕΥΜΝ> ΝΒΛ ΜΝ <ΘΦΜΝ Γ: ΒΜΝΒΛ Ι ΚΘΝΒΕ8Μ>ΒΛ Μ Λ

Σ3+2α! ή/Υ) '(ά	Σ2ά"'- 1	Σ2ά"'- 2	Σ2ά"'- 3	Σ2ά"'- 4
. : <ΘΦΕ> ; Θ=ΒΖΥ	Λά"' (α' - "'+8	Π/ - 1 θέ1 2#) α5α+'(ά	Π/ - 1 θέ1 2# 3! / ά	Π/ 8 1 θ#2α 3) '(ά
	Ζ6=>ΞΜ@2 ◢ 10 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 15 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 20 Δ>Ι Ν6 92 °C §§	Ζ6=>ΞΜ@3 ◢◢ 2 ΧΙΚ>Λ 92 °C §§
0ΜΒΛΒΓΘΖ Γ6ΚΖ> (400 <Κ. ; Θ=ΒΖΥΛ ΓΒΕ6Λ)	Λά"' (α' ('* ά0	Π/ - 1 θέ1 2# 3! / ά	Π/ - 1 θέ1 2# (8(('+α 4 α1 8) 'α	#/1
	Ζ6=>ΞΜ@2 ◢ 10 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 15 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 20 Δ>Ι Ν6 92 °C §§	
(ΘΝΥΙ ΘΕΔΘ Γ: ΝΜ ΚΥΔ: Λ	Μα) α(: 1 2# 2α) α5α+'(ά 1#) ά"'	Π/ - 1 θέ1 2# α) #9/ '	Π/ - 1 θέ1 2# 3! / ά	Π/ - 1 θέ1 2# 2- (- 28. - 3) -
	Ζ6=>ΞΜ@2 ◢ 10 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 5 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 10 Δ>Ι Ν6 92 °C §§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 20 – 30 Δ>Ι Ν6 92 °C §§
(ΘΝΥΙ ΘΕΔΘΕ> Γ6ΚΒ	Λά"' (α' . -) 280	Ν2- * ά2#0 (α' ! ά) α (α/ 9"α0	Π/ - 1 θέ1 2# 2- (- 28. - 3) -	#/1
	Ζ6=>ΞΜ@2 ◢ 10 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 15 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 15-20 Δ>Ι Ν6 92 °C §§	
* : Γ: ΚΥΖΒ Ε> ΝΕΚ9 (900 ml <6Δ: Γ: Β 250 <Κ. Ε: Γ: ΚΥΖΒ)	Α) #9/ ' (α' - 923/ -	Π/ - 1 θέ1 2# ! ά) α	Π/ - 1 θέ1 2# 2α * α(α/ 8+'α	#/1
	Ζ6=>ΞΜ@2 ◢ 10 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 15 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 20 Δ>Ι Ν6 92 °C §§	
- : 7<Β	Μα) α(: 1 2# 2α) α5α+'(ά	Π/ - 1 θέ1 2# 2- / 9$'	Π/ - 1 θέ1 2# 3! / ά	Π/ - 1 θέ1 2# 2α θα) α1 1 '+ά
	Ζ6=>ΞΜ@3 ◢◢ 10 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 3 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 15 Δ>Ι Ν6 92 °C §§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 15 Δ>Ι Ν6 92 °C §§
0ΘΕΚΔΘΦ	Λά"', (/ #* * 9"' (α' 1 (8/ "-	Λα5α+'(ά	Σ'! - / ά1 2#	#/1
	Ζ6=>ΞΜ@2 ◢ 10 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 15 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 15 - 20 Δ>Ι Ν6 92 °C §§	
. ΒΥΝΘ (360 <Κ. ΚΦ?Β)	Μα) α(: 1 2# 2α) α5α+'(ά	Ρ9$' (α' (/ α1 °	Π/ 8 1 θ#2α 3) '(ά	Π/ 8 1 θ#2α 3) '(ά
	Ζ6=>ΞΜ@2 ◢ 5 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 15 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 10 – 15 Δ>Ι Ν6 92 °C §§	Ζ6=>ΞΜ@2 ◢ 92 °C §§
) : Π: ΖΒΓ6 Ε> Γ6ΚΒ	Λά"', (ά/ ' 1 # 1 (8+%	Λα5α+'(ά (α' 3! / ά	#/1	#/1
	Ζ6=>ΞΜ@2 ◢ 10 Δ>Ι Ν6 100 °C §§§	Ζ6=>ΞΜ@1 ◢ 40 Δ>Ι Ν6 92 °C §§		

. / 8! / α* * α Σά) 21#0/Σ- 9. #0 (24)

3K@ΜΕΘΙ ΘΒΜΝ> : ΞΝ8 Ν@Κ<ΦΑΕΒΜ@<Β Ζ: ΟΝΜΗΗΝ> ΕΒ Ε><6Δ@Ι ΘΒΤΒΔ9 : Ι Υ Μ6ΔΝΜ>Λ Γ: ΒΜΞΦΙ >Λ

Σ2ά"'α . / - ! / ά* * α2- 0

/ Ν6=ΗΘ 1 – ΜΕΖΒΜΝ6Ν Β<Β ΝΘΕ: Δ6ΓΣΕ: ΝΣΖΔ: Π: ΖΒΤΧΖΓ: Β6ΔΔΣΖΞΔΒΤΧΖΙ ΚΒΖ: Ι Υ ΝΘΕ: <>9Κ>Ε: .
/ Ν6=ΗΘ 2 – Ι ΚΘΜΝΦΑ>ΖΝ ΒΝ Ξ<Κ6, Γ: ΒΝ ΞΔΒΤ6 : ΚΠΡΘΕΖΖ: ; Κ6?ΘΕΖΓ: ΒΕ>Ν6 ΜΒΘ, Κ6?ΘΕΖ.

Καθ- / '1* 80 . / - ! / ά* * α2- 0

- : Ν8ΜΝ> ΝΘΓΘΕΕΙ 9Ι ΚΘ<Κ6ΕΕ: ΝΘΛ Γ: ΒΓ: ΑΘΚ9ΜΝ> Γ6Α> ΜΝ6=ΗΘ: Ζ6ΔΘ<: Ε> ΝΒΛ: Ι : ΒΜ8Μ>ΒΛ
ΟΘΦΓ: ΑΘΚΒΜΝ>9Γ6Α> ΜΝ6=ΗΘ, Α: Ι Κ7Ι >ΒΖ: Ι : Ν8Μ>Ν> Ι 6ΔΒΝΘΓΘΕΕΙ 9, =Β ΟΘΚ>ΝΤ6 ΘΒ: ΔΔ: <7ΛΑ: Π: ΑΘΦΖ.
/ @Ε>ΣΜ@ΌΝ Ζ Ι : Ν@Α>9ΝΘΓΘΕΕΙ 9 : ΓΘΦ<>Ν ΒΖ: ΛΠ: Κ: ΓΝ@ΚΒΜΝΒΥΛ
8ΠΘΛ: Ι Υ Ν@ΕΘΖ 6=: Γ: ΒΟΣΝΡ>Ν Β@<Κ: ΕΕ8 Ι 6ΖΣ: Ι Υ ΝΘΓΘΕΕΙ 9
+: ΠΚ@ΜΕΘΙ ΘΒ9Ν> Ν@Μ 6ΝΘΕΔ: Ι ΘΕΙ : Κ7ΠΡΝ Β<Β Ζ: Η>ΓΘΔΔ6Ν> Ν ΞΔΒΤ6 : Ι Υ Ν ΝΘΒΤΧΕ: Ν, : Ι Υ ΝΘ7Ζ:
ΜΝ6=ΗΘ ΜΝΘ 6ΔΔΘ.

Σ2ά"'- . / - ! / ά* * α2- 0	Π/ - #. ') #! * έ+%/ 9θ* '1 %- θ8+%0	Ε9/ - 0 θ#/ * - (/ α1 °α0	Χ/ - +'(ή "'ά/ (#'α	Δ'αθέ1 '* #0 #. ') - ! έ0 α+ά"#31 %0
1	1 ʃʃʃ 0:10 min temp timer stir	ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C	1 Δ>Ι ΝΥ – 30 Δ>Ι Ν6	
2	2 ʃʃʃ 0:15 min temp timer stir	ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C	1 Δ>Ι ΝΥ – 2 ΧΚ>Λ	

- * ΥΔΒΛΚΕΑΕ9Μ>Ν> ΝΘΜΝ6=ΗΘ 2 Γ: ΒΙ : Ν8Μ>Ν> ΝΘΓΘΕΕΙ 9 @ΘΑΥΖ@Α:
>Ι : Ζ7ΔΑ>ΒΜΝΘΜΝ6=ΗΘ 1 Γ: ΒΑ: >ΕΟ: Ζ9?>ΒΝ@Ζ >Ι ΒΛ><Ε7Ζ@
Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9, ΝΘΖΠΚΥΖΘΓ: ΒΝ@Δ>ΒΜΕΕΚ<9 : Ζ6=>=Μ@Λ
- / Ν@ΜΕΖ7Π>Β, Ι : Ν8ΜΝ> ΝΘΓΘΕΕΙ 9'ΕΖ: ΚΗ@- : ΦΜ@<Β Ζ: Η>ΓΒΖ8Μ>ΒΝΘ
Ε: <>9Κ>Ε: .
/ @Ε>ΣΜ@$6Ζ=>ΖΙ : Ν8Μ>Ν> ΝΘΓΘΕΕΙ 9 Ε>Ν6 ΝΘΜΝ6=ΗΘ 2, ΝΘ
Ι ΚΥ<Κ: ΕΕ: Α: >Ι : Ζ7ΔΑ>ΒΜΝΒΛ Ι ΚΘ>Ι ΒΛ><Ε7Ζ>Λ Κ=ΑΕ9Μ>ΒΛ

/ @Ε>ΣΜ@

- / ΝΘΝ7ΔΘΛΓ6Α> ΜΝ =9ΘΕ, Α: : ΓΘΦ<>Ν Β7Ζ: ΛΠ: Κ: ΓΝ@ΚΒΜΝΒΥΛ 8ΠΘΛ: Ι Υ Ν@ΕΘΖ6=: Γ: Β@ΜΕΜΓ>=8 Α:
Ε>Ν; : 9Ζ>ΒΜΝΘΖΓΘΦΓΔΘ#Β Ν8Κ@Μ@Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9 Λ<Β 30 Δ>Ι Ν6, Ε7ΠΚΒΖ: >Ι ΒΛ>ΠΑ>9ΝΘ>Ι ΥΕ>ΖΘΜΝ6=ΗΘ 8 Ζ:
ΜΕΖ>ΠΒΜΝ>9ΝΘΕ: <>9Κ>Ε: . "Β Ζ: =Β ΥΡ>Ν> ΝΘΖΓΘΦΓΔΘ#Β Ν8Κ@Μ@Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9 Λ, Ι : Ν8ΜΝ> ΝΘΓΘΕΕΙ 9
'ΕΖ: ΚΗ@- : ΦΜ@<Β Ζ: =Β ΓΘΙ >9Ι ΚΘΜΣΚΒΖ6 @Δ>ΒΜΕΕΚ<9 Ν@ΕΘΖ6=: Λ Ο: ΒΚ7ΜΝ> ΝΘΓ: Ι 6ΓΒ<Β Ζ:
>Δ7<Η>Ν> Ν@Ζ Ι ΚΥΘ=Θ 8 Ζ: Ι ΚΘΜΑ7Μ>Ν> 6ΔΔ: ΞΔΒΤ6 Γ: ΒΕ>Ν6 Ι : Ν8ΜΝ> ΝΘΓΘΕΕΙ 9'ΕΖ: ΚΗ@- : ΦΜ@<Β Ζ:
ΜΕΖ>ΠΒΜΝ>9ΝΘΕ: <>9Κ>Ε: . $6Ζ Ι : Ν8Μ>Ν> ΝΘΓΘΕΕΙ 9 ΓΘΦΚΣΜ@Γ: Ν6 Ν@=ΕΘΚΓ>Β ΝΘΕΓΘΦΓΔΘΕ#Β Ν8Κ@Μ@
Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9 Λ, ΝΘΙ ΚΥ<Κ: ΕΕ: Α: >Ι : Ζ7ΔΑ>ΒΜΝΒΛ Ι ΚΘ>Ι ΒΛ><Ε7Ζ>Λ Κ=ΑΕ9Μ>ΒΛ
- ΟΘΦΙ : Ν8Μ>Ν> ΝΘΓΘΕΕΙ 9'ΕΖ: ΚΗ@- : ΦΜ@ΕΙ ΘΚ>9Ν> Ζ: : ΔΔ6Η>Ν> Ν@ΚΦΑΕΒΜ@Α>ΚΕΘΓΚ: Μ9 Λ, ΠΚΥΖΘΕΓ: Β
: Ζ6=>=Μ@Λ, ΠΕΚ9Λ Ζ: : ΓΞΚΣΑ>9ΝΘΙ ΚΥ<Κ: ΕΕ: . Ι ΔΧΛ Ι : Ν8ΜΝ> ΝΘΓΘΕΕΙ 9Ν@Λ ΜΠ>ΝΒ8Λ Δ>ΒΜΕΕΚ<9 Λ Ι ΘΕ
Α7Δ>Ν> Ζ: : ΔΔ6Η>Ν>.

. / 8! / α* * α Σά) 21#0/Σ- 9. #0 (24) '=7>Λ\ MEZN: <XZ Σ Λ Θ=@&YΛ – I KΘM: KEYMN> NΒΛ MN: <ΘΦMN: Γ: BMNΒΛ I KΘNΒΕ8M>ΒΛ M: Λ			
Σ3+2α! ή/Y) '(ά	**Σ2ά"'- 1**	**Σ2ά"'- 2**	**Λ#. °"α ή α+α"#32ή/ α0**
/ ΘΦ! : : I Y ?Σ EY, 1,5 ΔΘNKΘ	**Μα) α(: 1 2# 2α) α5α+'(ά**	**Π/ - 1 θέ1 2# 3! / ά (α' 1 '! - / ά1 2#**	) >I 9=:
	Z6=>ΞM@1 ◢ 10 Δ>I N6 100 °C ∫∫∫	Z6=>ΞM@1 ◢ 15 - 45 Δ>I N6 92 °C ∫∫	"B I ΘΛΝΘI ΘΒΘΛ/@ / NΘN7ΛΘ\ NΘΕ E: <>ΒK7E: NΘ\, I ΘΛΝΘI ΘΒΒMN> <B 1 Δ>I N\ ΓK@MΕΘI ΘΒK ZN: Λ NΘ ΓΘΕΕI 90>E: ΓΒMEY\
/ 6ΔNM: ZNΘΕ6N: Λ (400 <K. N>E: ΓΒMEZ>\ ZNΘΕ6N>/\)	**Λά"' (α' . -) 280**	**Π/ - 1 θέ1 2# +2- * ά2#0**	Z: =>ΞN8K: Λ
	Z6=>ΞM@2 ◢◢ 10 Δ>I N6 100 °C ∫∫∫	Z6=>ΞM@1 ◢ 15 Δ>I N6 100 °C ∫∫∫	
) : Γ: ZΒ6 E> Γ6KB	**Λά"', (ά/ ' 1# 1 (8+%**	**Λα5α+'(ά (α' 3! / ά**	Z: =>ΞN8K: Λ
	Z6=>ΞM@2 ◢◢ 10 Δ>I N6 100 °C ∫∫∫	Z6=>ΞM@1 ◢ 40 Δ>I N6 92 °C ∫∫	
/ 6ΔNM: EI ΘΛΘZ7?	**Λά"' (α' . -) 280 +2- * ά2α0**	**- "'+80 ('* ά0/+2- * ά2#0**	Z: =>ΞN8K: Λ
	Z6=>ΞM@2 ◢◢ 10 Δ>I N6 100 °C ∫∫∫	Z6=>ΞM@1 ◢ 35 Δ>I N6 100 °C ∫∫∫	

. / 8! / α* * α Mα! #°/ #* α 1 2- + α2* 8 (25)

3 K@VEEGI GEBMN> : ΞN8 N@K<ΦAEBV@<B Z: E: <>BK7P >N> Δ: Π: ZB6, ΓGNYI GEΔΘΓ: BP 6KBMNGZ : NEY.

Σ2ά"'- . / - ! / ά* * α2- 0	Π/ - #. ') #! * é+%/ 9θ* '1 % - θ8+%0	E9/ - 0 θ#/ * - (/ α1 °α0	X/ - +'(ή "'ά/ (#'α	Δ'αθé1 '* #0 #. ') - ! é0 α+ά" #31 %0
/ N6=KΦ 1 * : <>9K>E: MNGZ : NEY	1 §§§ 0:30 min timer − +	§§§ = 100 °C	1 Δ>I NY – 30 Δ>I N6	(: E9

1 " >E9MN> NΘ EI ΘΔ E> Z>KY 7Σ Λ N@Z 7Z=>BV@ 300 ml .
2. 0GI ΘA>N8MN> MNΘ EI ΘΔ NΘ Γ: Δ6AB<B E: <>9K>E: MNGZ : NEY ⑧ E: ?9E> NΘ O: <@ΔY I GE A7Δ>N> Z: E: <>BK7P >N>.
3. 0GI ΘA>N8MN> Γ: B: MO: Δ9MN> NΘ Γ: I 6ΓB 0GI ΘA>N8MN> NΘ I X E: E>?ΘΦK: .
4. - : N8MN> NΘ ΓGEEI 9 . / @E>9Σ M@ ON Z I : N@A>9NΘ ΓGEEI 9 : ΓΘΦ<>N B7Z: Λ Π: K: ΓN@KBVNBYΛ 8ΠΘΛ : I Y N@ EGZ6=: Γ: BOΣ NΦ>N B@<K: EE8 I 6ZΣ : I Y NΘ ΓGEEI 9
5 . ΞAE9MN> NΘ I KY<K: EE: : Z6ΔΘ<: E> NGZ >I BA=E@ΔY ΠKYZΘ E: <>BK7E: NΘΛ MNGZ : NEY Γ: BI : N8MN> NΘ ΓGEEI 9'EZ: KH@- : ΦM@ * YΔBΛ @A>KEGΠK: M9 ON6M>BMNGEΛ 100 °Γ, A: : ΓGEMN>97Z: Λ Π: K: ΓN@KBVNBYΛ 8ΠΘΛ : I Y N@EGZ6=: .
/ @E>9Σ M@ % : ZNBMNKGO@E7NK@V@NGE ΠKYZGE A: H>ΓBZ8M>BYN Z NΘ Z>KY ON6M>BMNΘ M@E>9Θ ; K: MEΘΦ , ΠKYZΘΛ I GE >EO: Z9?>N BMN@Z ΘAYZ@A: : Z: ; GM, 8Z>BE7ΠKBΛ YNGE NΘ Z>KY ON6M>BMNΘ M@E>9Θ ; K: MEΘΦ (100 °C).

Σ3* - 3) é0 (α' * 3 1 2'(ά

- % A>KEGΠK: M9 >9Z: BK=AEBVE7Z@MN A>K6 MNGEΛ 100 °C Γ: B=>Z EI ΘK>9N> Z: I K: <E: NΘI GBMA>N> >I BΔΘ<7Λ : Z6=>ΞM@Λ
- , BΠKYZGBE: <>BK7E: NΘΛ I : K: NΦA>ZN BEYZΘ Σ Λ Θ=@ΔΘ9 + : >Δ7<ΠΓ>N> I 6ZN <B Z: =B I BMNK M>N> >6Z NΘ O: <@ΔY 7ΠΓ>BE: <>BK>=N>9Γ: Δ6 I KGNΘΦ NΘ Γ: N Z: ΔX M>N>.
- $ 6Z NΘ O: <@ΔY M: Λ =>Z 7ΠΓ>BE: <>BK>=N>9: KΓ>N6, KΞAE9MN> >Γ Z7GE NGZ ΠKYZΘ. $ Z=7ΠΓ>N BZ: ΠK>B MN>9Z: I KGMA7M>N> Z>KY.
- O8MN> ΠX KΘ : Z6E>M: MN ΓGEE6NB NΣ Z NKGO9EΣ Z Γ: BE@Z MNGB 6?>N> N NKYOBE: E7M: MNΘ Γ: Δ6AB
- 0: ΓGEE6NB YEGKBE E><7AGEΛ E: <>BK><ΦΘZN BI KBΦ ΘEGBYEGKO: .
- / > I >K9 NΣ M@I GE E: <>BK>Φ>N> MNGZ : NEY I >KBMVYN>K: : I Y 7Z: >9=@NKGO9EΣ Z, I KGMA7MN> : K<YN>K: N NKYOBE: I GE : I : BMΘΦZ ΔB>YN>KΘ ΠKYZΘ E: <>BK7E: NΘΛ
- * @Z : O8Z>N> Z: >H NEBMN>9>ZN>ΔX Λ NΘ Z>KY I GE I >KBΠΓ>B@EGZ6=: Γ: BZ: MEEI Δ@KX Z>N> N@Z : I : BMΘΦE>Z@I GMYN@N Z>KΘΦ.

O" %/ %#0 * α! #/ έ* α2- 0 1 2- + α2* 8			
T/ 8 4 '* α	Π- 1 8 2%/2α	Π/ - #2- '* α 1 °α	Σ 3+'1 2: * #+- 0 5/ 8+- 0 * α! #/ έ* α2- 0 () #. 2ά)
2 : MYΔB - K6MΕΖ: 8 'M1 : Z9 Λ	50 <K.	(YP N> NΒΛ 6ΓK>Λ Γ: BN>E: ΓΘMN> M> Δ>I N7Λ O7N>Λ	5 – 10
* I KYΓΘΛΘ	100 <K.	(YP N> M> EI ΘEΓ7N	10 – 15
(: KYN	120 <K.	(YP N> M> Δ>I N7Λ O7N>Λ	10 - 15
(ΘEZΘEI 9=B	100 <K.	(YP N> M> EI ΘEΓ7N	10 – 15
- KX BE>Λ I : N6N>Λ	270 <K.	- ΔΦΖ>N> Γ: BΓYP N> NΒΛ I BΘ E><6Δ>Λ M> EBΓK6 ΓΘEE6NB	10 – 15
2 BΔ7NΘ MN8AΘΛ ΓΘNΛ1 ΘEΔΘ	3 (330 <K.)	–	15 – 20
4 6KB 2 BΔ7NΘ 8 O7N	2 (230 <K.)	–	10 – 15

OKΘZN9=: Γ: BΓ: A: KBMEYΛ

- I >Z>K<ΘI ΘB9N> Γ: B: I ΘMEZ=7>N> I 6ZN N@ MEMΓ>=8 I KΘNΘΦ NΦΖ Γ: A: K9M>N>.
- +: : O: BK>9N> NΘ Γ: I 6ΓBΓ: BN >K<: Δ>9 : I Y NΘ EI ΘΔ I KΘNΘΦ N Γ: A: K9M>N>.

*** - +ά" α * - 2£/**

- / ΓΘEI 9MN> E> 7Z: Ξ<KY I : Z9Γ: BE>N6 MN><ZX MN>.
- * @Ζ ΠK@MEΘI ΘB9N> I ΘN7 : I ΘH>MNB6 I KΘTYZN Γ: BE@Ζ N@; ΞA9>N> M> Z>KY.

α'1 θ%2ή/ #0 θ#/ * - (/ α1 °α0 * . -)

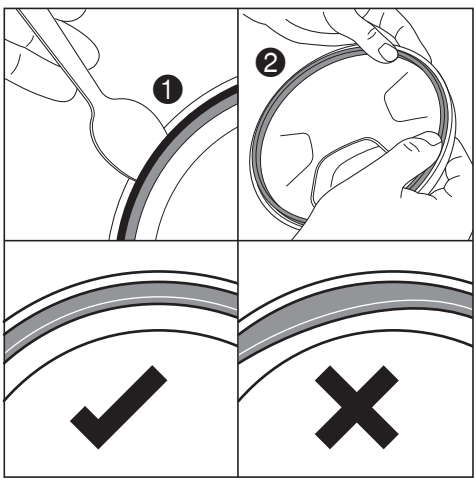
- / ΓΘEI 9MN> E> 7Z: Ξ<KY I : Z9Γ: BE>N6 MN><ZX MN> I ΘΔΦ Γ: Δ6. * @Ζ ΠK@MEΘI ΘB9N> I ΘN7 : I ΘH>MNB6 I KΘTYZN 8 : BΓE@K6 : ZNB>9E>Z: <B Z: Γ: A: K9M>N> NΘEΛ : BMA@8K>Λ

*** . -) /α+α" #32ή/ α0/) #. °" α**

- - ΔΦΖ>N> N E7K@Γ: BE>N6 MN><ZX MN> N I ΘΔΦ Γ: Δ6.
- $ 6Z 7Π>BΓΘΔΔ8M>B8 Γ: >9O: <@ΔY E7M MNΘ EI ΘΔ, : O: BK7MN> YMΘ NΘ =ΞZ: NYZ I >KBMMYN>K@ I ΘMYN@N ΠK@MEΘI ΘBK ZN Λ EB M 6NΘEΔ: . " >E9M> NΘ EI ΘΔ E> ?>MN8 M: I ΘEZ6=: Γ: B: O8MN> Z: EΘEΔB6M>B O: BK7MN> N >I 9EΘZ: ΞI ΘΔ>9EE: N ΠK@MEΘI ΘBK ZN Λ EB ; ΘΦKNM Γ: A: KBMEΘΦ 0 ΞΠYZ : I ΘΠKΣ E: NBMEYΛ NΘE EI ΘΔ =>Z >I @K>6?>B NΦΖ : I Y=ΘM8 NΘE.

(α. ά('

- +: : O: BK>9N> I 6ZN NΘZ =: ΓΝΦΔΒΘ MN><: ZΘI Θ9@M@Λ : I Y NΘ Γ: I 6ΓBI KΒΖ : I Y NΘZ Γ: A: KBMEY.
- " B Z: : O: BK7M>N> NΘZ =: ΓΝΦΔΒΘ MN><: ZΘI Θ9@M@Λ M@X MN> NΘZ E: ΦKΘ=: ΓΝΦΔΒΘ I ΘE MM@X9>BNΘZ <ΓK9ΘΘ=: ΓΝΦΔΒΘ MN><: ZΘI Θ9@M@Λ NΘI ΘA>NX ZN Λ 7Z: ΓΘEN6ΔB: Z6E>M MNΘZ E: ΦKΘ=: ΓΝΦΔΒΘ Γ: BNΘ Γ: I 6ΓB❶. * @Ζ ΠK@MEΘI ΘB9N> : BΓE@K6 : ZNB>9E>Z: , YI Σ Λ N E: Π 9KB , Γ: AX Λ EI ΘK>9Z: I KΘΓΔ@A>9; Δ6; @MNΘZ =: ΓΝΦΔΒΘ MN><: ZΘI Θ9@M@Λ
- * >N6 NΘ I ΔΦMEΘ, MN>K>X MN> NΘZ =: ΓΝΦΔΒΘ MN><: ZΘI Θ9@M@Λ E7M MNΘ Γ: I 6ΓB– I BMN> NΘZ =: ΓΝΦΔΒΘ MN><: ZΘI Θ9@M@Λ I KΘΛ N Γ6NΣ <B Z: ; >, : BΓ A>9N> YNB7Π>B: MO: Δ9M>BMΣ MN6 MN@A7M@ NΘE ❷.
  / @E>9Σ M@ $ Z=7Π>N BZ: ΞI 6KH>B=B KKΘ8 : I Y NΘ Γ: I 6ΓB>6Z =>Z NΘI ΘA>N@A>9MΣ MN6 Θ=: ΓΝΦΔΒΘΛ MN><: ZΘI Θ9@M@Λ



.) 91 '* - 12- .) 3+2ή/ '- . 'ά27 +

1I 6KΠΘΕΖ E7K@I ΘΕ I ΔΖΖΘΖΝ BM> I ΔΞΖΝ8KΒΘ I ΒΘΝΣ Z Γ: BΕI ΘK>9N> Z: N NΘI ΘA>N>9N> MNΘ>I 6ZΣ MEKN6KBNΘΕ I ΔΞΖΝ@K9ΘΕ I ΒΘΝΣ Z M: Λ I ΘO>Φ<>N> Z: NΘI ΘA>N>9N> >H KN8E: N MNΘΓ6NΣ MEKN6KB, : I >ΞA>9 Λ I 6ZΣ : I Y NΘ A>KE: ZNΒΓY MNΘΒΓ>9Θ. / ΞZΒMN6N B7Z: MΦZNΘΕΘ I KY<K: EE: E> Π: E@Λ8 A>KEΘΓK: M9 (* 7<ΒMN@A>KEΘΓK: M9 50 °C).

A+2'(#'* #+-	Κα2ά)) %) - ! 'α .) 3+2ή/ '- . 'ά27 +
* I ΘΔ	✔
(: I 6ΓΒΓ: B =: ΓΝΦΔΒΘΛ MN><: ZΘI Θ9@M@Λ	✔
Z: =>ΞΝ8K: Λ	✔
) >I 9=: >I >+>K<: M9 Λ	✔
(: Δ6AB<B E: <>9K>E: MNΘZ : NΕY	✔

M7KβΒΛ ΓαB>HΕI @K7N@M@I >ΔαNKZ

- $ 6Z NΘ ΓαΔX =ΒΘ 7Π>B=I ΘMN>9?@ΕΒΒ, I K7I >B <Βα ΔY<ΘΕΛ αMΟαΔ>9αΛ, Zα αZNΒΓαNαMNαA>9αI Y N@Z Kenwood 8 αI Y >HΘΕMΒΘ=ΘN@E7ZΘ Γ7ZNKΘ >I ΒΜΓ>ΞX Z N@Λ Kenwood.
- **Εά+ α+2'* #27 . °1 #2# - . - '- " ή. - 2# . / 8) %* α 1 5#2'(ά * # 2%) # 2- 3/ ! °α 2- 3 * %5α+ή* α2- 0 ή 27 + #, α/ 2%* ά27 +, . / - 2- 9 $%2ή1 #2# - ήθ#'α, α+α2/ έ, 2# 1 2- + - " %/ 8 α+2'* #2: . '1 %0 . / -) %* ά27 +.**

  " B MEE; ΘΕΔ7/\E=MNΒ6 Γ: BΒ>7>Λ MEZN <XZ, >I ΒΜΓ>ΟA>9N> N@=B =ΒΓNΕ: Γ8 NΘI ΘA>M9 N@Λ Kenwood: www.kenwoodworld.com

  $ 6Z ΠK>ΒΒ?>MN> βΘ8A>Βα MΠ>NΒ6 E>:
- N@ΠK8M@N@Λ MEMΓ>Ξ8Λ 8
- NΘ M7KβΒΛ 8 NΒΛ >I ΒΜΓ>Ξ7Λ >I ΒΓΘΕΖΣ Z8MN> E> NΘ ΓαN6MN@Eα αI Y NΘ ΘI Θ9Θ α<ΘK6MαN> N@MEMΓ>Ξ8 MαΛ
- ΣΠ>=ΒΒMN@Π> Γ: B:Z: I NΦΠA@Π> : I Y N@Z Kenwood MNΘ %ZΣ E7ZΘ ! :M9ΔΒΒ.
- (:N: MΓ>Ξ6MN@Π> MN@Z (9Z:.

Σημαν#κέ! πλη °%° ίε! για #η " ' " #ή απ) ιψη #' $ π ° () v#' ! " * μ% να με #ην E$ ' πα(κή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

ΣΝΘ N7ΔΘΛ N@Λ Σ O7ΔΕΕ@Λ ?Σ 8Λ NΘΕ, NΘI KΘΠYZ =>Z I K7I >BZ: : I ΘKK9 N>N BE> N : MNΒ6 : I ΘKKΘEE:N:. - K7I >BZ: : I ΘKKΒΒA>9M> >B>ΒΓ6 Γ7ZNK =B:ΟΘKΘI ΘΒΒΕ7Z@Λ MEΔΔΘ<8Λ : I ΘKKΒΕΕ6NΣ Z I ΘΕ ΘK9?ΘΕZ ΘB=@EΘNΒ7Λ : KΠ7Λ 8 MNΘΕΛ OΘK>9Λ I ΘΕ I: K7ΠΘΕZ : ΞN8Z N@Z ΞI @K>M9 . % ΠΣ KBMN8 : I YKKΒΒ @EΒ Λ ΘΒΒΒΓ 8 Λ @Λ>ΓNKΒΒ 8Λ MEMΓ>Ξ8Λ >I ΒΜK7I >BN@Z : I ΘΟΞ<8 I ΒΑ: ZX Z : KZ@NΒX Z MEZ>I >BX Z <B NΘI >KΒΒ6ΔΔΘZ Γ: BN@Z Ξ<>9 : I Y N@Z :Γ: N6ΔΔ@Λ@: I YKKΒΒ @Γ: B>I ΒΜK7I >BN@Z :Z:ΓΦ ΓΔΣ M@NΣ Z ΞΔΒΒX Z : I Y N ΘI Θ9 : I ΘN>Δ>9N:B X MN> Z: >I ΒΕ<Π6Z>N BM@E: ZNΒ8 >HΒΒΘZYE@M@ >Z7K<>B Λ Γ: BI YKΣ Z "B: N@Z >I ΒMBE: ZM@N@Λ ΞI ΘΠK>Σ NΒ8Λ ΓΣ KBMN8Λ : I YKKΒΒ @Λ ΘΒΒB ΓX Z @Λ>ΓNKΒΒX Z MEMΓ>ΞX Z, NΘI KΘΠYZ O7K>BNΘ MBE: NΘΕ =B:<K: EE7ZΘΕ NKΘΠΘOYKΘΕ Γ6=ΘΕ : I ΘKKΒΕΕ6NΣ Z

Θ=@&:Y/\ : ZNBE>NX I B/@\ I KΘ, Δ@E6NΣ Z

Π/ 8) %& α	A'2°α	Λ91 %
% MEMΓ>Ξ8 =>Z NKΘOΘ=ΘN>9N BE> K><ΦE: /@ΘAYZ@=>Z : Z6; >B	% MEMΓ>Ξ8 =>Z >9Z: BMEZ=>=>E7Z@ MN@Z I K9?: . #>Z 7Γ>BI : N@A>9Θ#B ΓY1 N@/\ Δ>BMΘEK<9 Λ	$ Δ7<HN> >6Z @MEMΓ>Ξ8 >9Z: B MEZ=>=>E7Z@MN@Z I K9?: . Θ7MN> NΘZ #B ΓY1 N@Δ>BMΘEK<9 Λ ⑪ MN@A7M@«On».
% MEMΓ>Ξ8 =>Z Δ>BMΘEK<>9	0ΘEI ΘΔ =>Z 7Γ>BNΘI ΘA>N@A>9 MΣ MN6. #>Z 7Γ>BI : N@A>9NΘ ΓΘEEI 9 ΄EZ: KH@ #>Z 7Γ>BΘKBMN>9ΠKYZΘ/\	$ Δ7<HN> >6Z NΘ EI ΘΔ 7Γ>B NΘI ΘA>N@A>9MΣ MN6 MN@EΘZ6=: EΘN7K. - : N8MN> NΘ ΓΘEEI 9΄EZ: KH@<B Z: H>ΓBZ8M>BNΘ E: <>9K>E: . $ Δ7<HN> >6Z 7Γ>BΘKBMN>9ΠKYZΘ/\
2 : <@AY 7Γ>BΓΘΔΔ8M>B8 Γ: >9MNΘZ I 6NΘ NΘE EI ΘΔ	#>Z NΘI ΘA>N8A@> Θ : Z: =>=Ξ8K: Λ 8 @Δ>I 9=: Γ: N6 NΘ E: Δ6ΓΣ E: NΣ Z Δ: Π΄ ZBX Z. % >I BΔ><E7Z@A>KEΘΓK: M9 >9Z: B I ΘΔΦ=P @Δ8.	+ : ΠK@MEΘI ΘB>9N> I 6ZN NΘZ : Z: =>=Ξ8K: 8 N@Δ>I 9=: . $ Δ7<HN> >6Z 7Γ>B>I BΔ>ΠA>9@ MΣ MN8 A>KEΘΓK: M9 .
#B KKΘ8 : I Y NΘ Γ: I 6ΓBΓ: N6 N@ =BKΓ>B N@/\ >I >H>K<: M9 Λ	, =: ΓNΦΔBΘ/\ MN><: ZΘI Θ8@M@/\ =>Z 7Γ>BNΘI ΘA>N@A>9MΣ MN6 MNΘ Γ: I 6ΓB	Z: NK7HN> NΘZ >ZYN@N «OKΘZN9=: Γ: BΓ: A: KBMEY/\» <B Z: =>9N> I X Λ NΘI ΘA>N>9N BΘ=: ΓNΦΔBΘ/\ MN><: ZΘI Θ8@M@/\
/ N@Z ΘAYZ@ >EO: Z9?>N B@7Z=>B@Γ: I 6ΓB lid ⚠	0ΘΓ: I 6ΓB=>Z 7Γ>BΓΔ>9M>BMΣ MN6.	$ Δ7<HN> >6Z ΘB<ΔΣ NN9=>/\ >Z=Θ MO6Δ>B Λ NΘE Γ: I : ΓBΘΦ 7ΠΘEZ >BM ΠA>9MΣ MN6 MNBΛ Δ: ; 7Λ
/ N@Z ΘAYZ@>EO: Z9?ΘZN BN E@ΦE: N MO6ΔE: NΘ/\ E01, E02, E04.	% EΘZ6=: =>Z Δ>BMΘEK<>9MΣ MN6.	I >Z>K<ΘI ΘBBMN> N@EΘZ6=: Γ: B I >KBE7Z>N> 30 =>=Ξ>KYΔ>I N . / ΞZ=7MN> I 6ΔBN@MEMΓ>Ξ8 MN@Z I K9?: . $ 6Z =>Z ΔΞA>9NΘ I KY; Δ@E: , : Z: NK7HN> MN@Z >ZYN@N «M7K; BΛ Γ: B>HEI @K7N@M@ I >Δ: NKZ».
/ N@Z ΘAYZ@>EO: Z9?>N BNΘ E8ZΞE: MO6ΔE: NΘ/\ $03.	% EΘZ6=: 7I : P>Z: Δ>BMΘEK<>98 ΞI >KOΘKNXA@>.	* >BX MN> N@Z I ΘMYN@N NΣ Z ΞΔBX Z I ΘE ΞI 6KΠΘEZ MNΘEI ΘΔ, : I >Z>K<ΘI ΘBBMN> N@EΘZ6=: Γ: B : O8MN> Z: ΓK=X M>B<B 15 Δ>I N6 I KBZ H>ΓBZ8M>BΓ: BI 6ΔB
(: N6 N@ΠK8M@NΘE I KΘ<K6EE: NΘ/\ <B E: <>9K>E: MNΘZ : NEY, @7Z=>B@ H2O >EO: Z9?>N BMN@Z ΘAYZ@	΄ΕΓ>B>Z>K<ΘI ΘB@A>9@I KΘMN M9 M>I >K9 NΣ M@>H6NEBM@/\ NΘE Z>KΘΦ. #>Z ΞI 6KΠ>BZ>KY 8 7Γ>B>H NEBMN>9 Γ: N6 N@Δ>BMΘEK<9 .	I >Z>Z>K<ΘI ΘBBMN> Γ: B >I : >Z>Z>K<ΘI ΘBBMN> N@MEMΓ>Ξ8. - KΘMA7MN> Z>KY 7Σ Λ N@Z 7Z=>B@ 300 ml

bezpečnosť

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Toto zariadenie pred zakladaním a vyberaním nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením vypínajte a odpájajte z elektrickej siete.
- Časti tela, bižutéria a voľný odev musia byť v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých súčastí tohto zariadenia a od nástrojov/príslušenstva, ktoré sú doň založené.
- Pri vyprázdňovaní nádoby z nej vždy najprv vyberte nožovú jednotku.
- Ruky a kuchynské náradie nevkladajte do nádoby, keď je zariadenie zapojené do elektrickej siete.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie zapnuté a bez dohľadu, ak na jeho displeji nie je zobrazený tento symbol ☑.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Neprekračujte maximálnu kapacitu napĺňania (1,5 litra) vyznačenú na vnútornej stene nádoby.
- 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 rukoväte. 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.
- Neskladajte veko z nádoby a nevyberajte plniacu zátku z veka, keď v nádobe vrie nejaká tekutina.
- Pri používaní funkcie sekania vždy vložte plniacu zátku do veka.
- 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/pozastavovania chodu alebo tlačidlo zrušenia. **Zaisťovací mechanizmus tohto zariadenia nesmie byť vystaven 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.
- Pre správny a bezpečný chod zaistite, aby základňa nádoby a snímače teploty boli pred varením čisté.
- 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.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.

- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhe, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Deti 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. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky jeho nesprávneho používania, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapojením do elektrickej siete

- Overte si, či má elektrická sieť také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSŽBYť UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27. 10. 2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

pred prv m pou itím

- Zložte plastové kryty z čepelí nožovej jednotky. Vyhoďte ich, lebo nožovú jednotku majú chrániť len počas jej výroby a prepravy.
- Umyte súčasti: prečítajte si časť „ošetrovanie a čistenie“.

legenda

① plniaca zátka
② veko
③ plniaci otvor
④ západky zaisťovacieho mechanizmu
⑤ tesnenie veka
⑥ miešacia lopatka
⑦ nožová jednotka
⑧ parný kôš
⑨ rukoväte
⑩ nádoba na varenie
⑪ tlačidlo zapínania/vypínania zariadenia
⑫ pohonná jednotka
⑬ displej
⑭ odmerka
⑮ stierka
⑯ tlačidlo teploty
⑰ tlačidlo uberania času
⑱ tlačidlo pridávania času
⑲ tlačidlo miešania
⑳ tlačidlo zrušenia
㉑ tlačidlo sekania
㉒ tlačidlo spúšťania/pozastavovania chodu
㉓ program varenia kastrólových jedál
㉔ program varenia omáčok/polievok
㉕ program varenia parou

Grafika displeja

㉖ výber teploty
㉗ veko je zložené lid
㉘ výber časovej dĺžky varenia
㉙ výber funkcie miešania
㉚ upozornenie na vysokú teplotu
㉛ štádium programu
㉜ režim varenia

používanie tohto zariadenia na varenie potravín

1 Zariadenie zapnite stlačením tlačidla zapínania/vypínania zariadenia ⑪ nachádzajúceho sa na ľavej strane pohonnej jednotky. Jednotka pípne, kontrolky programov sa rozsvietia a na chvíľu sa rozsvieti aj displej. Na displeji sa potom objaví toto - -- a displej prejde do pohotovostného režimu.
2 Do pohonnej jednotky založte nádobu tak, aby jej značka maximálnej kapacity bola na zadnej strane pohonnej jednotky. Nádobu zľahka zatlačte nadol, aby zapadla do potrebnej pozície.
3 Do nádoby založte miešaciu lopatku ⑥, nožovú jednotku ⑦ alebo parný kôš ⑧.

- Nožovú jednotku používajte na sekanie zložiek pred varením a na mixovanie zložiek po dovarení.
- Miešaciu lopatku používajte vtedy, keď obsah treba len zľahka premiešať tak, aby sa jeho jednotlivé zložky nerozpadli.

4 Pridajte jednotlivé zložky, ktoré chcete spracovávať alebo variť.
5 Založte veko a vložte doň plniacu zátku – plniaca zátka by mala byť umiestnená smerom k pravému prednému rohu. Veko otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým západky zaisťovacieho mechanizmu nebudú lícovať s rukoväťami nádoby a plniaca zátka nebude na prednej strane pohonnej jednotky.
6 Vyberte jednu z týchto možností:

● Manuálne varenie
program varenia kastrólových jedál
program varenia omáčok/polievok
program varenia parou

Poznámka: Keď stlačíte tlačidlo niektorého prednastaveného programu, jednotka pípne a nad príslušným tlačidlom sa rozsvieti kontrolka.

Pohotovostn re im

- Ak do 5 minút nevyberiete žiadnu voľbu, jednotka prejde do pohotovostného režimu a na displeji sa zobrazí toto - --. Na opätovnú aktiváciu jednotky potom stlačte ktorúkoľvek funkciu.

7 Stlačte tlačidlo spúšťania/pozastavovania chodu, aby ste spustili proces varenia.

8 Po dokončení všetkých štádií príslušného programu sa rozsvieti kontrolka nad jeho tlačidlom a jednotka automaticky prejde do režimu udržiavania teploty trvajúceho 30 minút.

9 Na zastavenie jednotky stlačte tlačidlo spúšťania/pozastavovania chodu a potom z nej zložte veko. Postupujte pri tom opatrne, lebo nádoba a veko budú horúce.

Re im udr iavania teploty

- V tomto režime sa bude obsah nepretržite miešať pri teplote 65 °C.
- Tento režim možno prerušiť stlačením tlačidla spúšťania/pozastavovania chodu, čím sa chod jednotky pozastaví. Zložte veko a skontrolujte dosiahnutý pokrok alebo pridajte ďalšie zložky a potom opäť stlačte tlačidlo spúšťania/pozastavovania chodu, aby ste s varením pokračovali. Ak v režime udržiavania teploty stlačíte tlačidlo zrušenia, jednotka sa vráti na predvolené nastavenia.
- Keď časovač odpočíta nastavenú časovú dĺžku varenia a objaví sa na ňom 0:00, či už v manuálnom režime alebo na konci každého štádia príslušného programu, jednotka automaticky prejde do režimu udržiavania teploty trvajúceho 30 minút.
- 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.

Po varení

- 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 A NÁSTROJOV, lebo tie ešte zostávajú HORÚCE dlhý čas po jeho vypnutí.
- Pri vyberaní nádoby zo zariadenia a jej prenášaní ju chytajte za jej rukoväte. 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

- Surové mäso a tvrdú zeleninu treba pred pridaním do nádoby posekať na menšie kúsky.
- Pri jedlách pripravovaných na mlieku vždy používajte miešaciu lopatku alebo nožovú jednotku, aby ste zabránili prilepovaniu alebo pripaľovaniu obsahu na dno nádoby.
- Zložky pokrájajte na kúsky približne rovnakej veľkosti, lebo to umožní ich rovnomernejšie uvarenie.
- V niektorých prípadoch odporúčame, aby ste zeleninu najprv v panvici na horáku osmažili a mäso osmažili do hneda a až potom ich pridali do nádoby tohto zariadenia. Toto zariadenie dokáže zmäkčiť zeleninu, ako je napríklad cibuľa, ale nedokáže potraviny tepelne spracovať do hneda alebo do inej farby.
- Medzi jednotlivými štádiami príslušného programu zoškrabte dodanou stierkou obsah z vnútornej steny nádoby.

Opis symbolov zobrazovan ch na displeji		
㉖	ʃʃʃ	Ukazuje zvolenú teplotu. ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C
㉗	lid ⚠	Červený výstražný trojuholník sa zobrazuje na displeji vtedy, keď je veko zložené z nádoby alebo keď nie je správne zaistené v potrebnej pozícii.
㉘	8:88 hr min	Toto je časová dĺžka varenia nastavovaná v hodinách a minútach. Nastavená časová dĺžka varenia sa začína odpočítavať po stlačení tlačidla spúšťania/pozastavovania chodu.
㉙	◢	Signalizuje zvolenú funkciu miešania. ◢ - nepretržité miešanie. Stále miešanie pomalou rýchlosťou vhodné pri varení omáčok. ◢ - prerušované miešanie s kratšími pauzami. Pomiešanie pomalou rýchlosťou každých 5 sekúnd trvajúce približne 2 otáčky. ◢ - prerušované miešanie s dlhšími pauzami. Pomiešanie pomalou rýchlosťou každých 30 sekúnd vhodné pri varení kastrólových a podobných jedál.
㉚	▬	Kontrolka upozorňujúca na vysokú teplotu – keď je teplota nádoby vyššia než 60 °C, na displeji sa rozsvieti červená pozdĺžna kontrolka.
㉛	1 2 3 4	Signalizuje štádium programu od 1. po 4.
㉜	✔	Keď je na displeji zobrazený tento symbol ✔, proces varenia bude pokračovať a nie sú potrebné žiadne ďalšie kroky. Ak necháte toto zariadenie v tomto režime, venujte pozornosť tomuto: a) Musia byť dodržané pokyny týkajúce sa teploty a maximálneho množstva. Neprekračujte maximálnu kapacitu nádoby (1,5 litra). b) Zariadenie a jeho elektrická šnúra musia byť umiestnené mimo dosahu detí a v primeranej vzdialenosti od kraja pracovného povrchu. c) Ak je časová dĺžka varenia nastavená na 1 hodinu alebo na dlhšie, pravidelne kontrolujte daný pokrok, aby nedošlo k tomu, že v nádobe bude nedostatok tekutiny alebo že sa jedlo príliš rozvarí. d) Tento symbol sa zobrazuje len vtedy, keď je teplota nastavená na 92 °C alebo na 65 °C a keď sú používané prednastavené programy.

Manuálny re im

Manuálne nastavte požadovanú teplotu, časovú dĺžku varenia a funkciu miešania alebo sekania.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Rady a tipy

- Keď časovač odpočíta nastavenú časovú dĺžku varenia a objaví sa na ňom 0:00, jednotka pípne a prejde do režimu udržiavania teploty trvajúceho 30 minút. Po 30 minútach prejde displej do pohotovostného režimu, v ktorom zostane až dovtedy, kým nedôjde k výberu inej voľby.

temp	Možno nastavovať 3 rôzne teploty.	3 nastavenia = 65 °C = 92 °C = 100 °C
timer	Časovú dĺžku varenia možno nastavovať stláčaním tlačidiel (-) a (+), kým sa na časovači nezobrazí požadovaná hodnota. Poznámka: Ak dané tlačidlo podržíte stlačené 3 sekundy, nastavovanie časovej dĺžky varenia bude prebiehať rýchlejšie.	Časovú dĺžku varenia možno manuálne nastavovať v rozpätí od 1 minúty do 3 hodín.
stir	K dispozícii sú tri funkcie miešania, vďaka ktorým možno vyberať rôznu mieru miešania vhodnú pre príslušné jedlá. Varenie niektorých jedál vyžaduje nepretržité miešanie, aby sa zložky neprilepovali na dno nádoby, kým vareniu iných jedál prospieva prerušované miešanie zabezpečujúce dosiahnutie a udržanie správnej konzistencie. - nepretržité miešanie. Stále miešanie pomalou rýchlosťou vhodné pri varení omáčok. - prerušované miešanie s kratšími pauzami. Pomiešanie pomalou rýchlosťou každých 5 sekúnd trvajúce približne 2 otáčky. - prerušované miešanie s dlhšími pauzami. Pomiešanie pomalou rýchlosťou každých 30 sekúnd vhodné pri varení kastrólových a podobných jedál.	
cancel	• Stlačením tohto tlačidla možno príslušné štádium programu alebo zvolenú funkciu kedykoľvek zrušiť. • Ak toto tlačidlo stlačíte počas prednastaveného programu, jednotka sa vráti na predvolené nastavenia. • Toto zariadenie možno opätovne spustiť výberom požadovaného štádia programu na displeji a stlačením tlačidla spúšťania chodu. Aktivácia – stlačte a podržte tlačidlo 2 sekundy, a keď dôjde k zrušeniu príslušnej funkcie, jednotka pípne.	

Manuálny re im pokračovanie	
chop	**Studené zlo ky** 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. Poznámka: Chod tejto funkcie nie je nepretržitý, keď sú zložky alebo jednotka studené. Po manuálnom stlačení a podržaní tohto tlačidla sa na displeji začnú odpočítavať 2 minúty. **Horúca jednotka/horúce zlo ky (svieti kontrolka upozorňujúca na vysokú teplotu)** Poznámka: Po ohreve alebo keď sú zložky/nádoba ešte stále horúce je rýchlosť obmedzená, aby nedochádzalo k prílišnému vyšplechovaniu. Stlačte a podržte toto tlačidlo a rýchlosť sa začne postupne zvyšovať. Držte ho stlačené, kým nedosiahnete žiadúcu rýchlosť spracovávania. 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. ● **Pri pou ívaní funkcie sekania by mala byť vo veku v dy vlo ená plniaca zátka.**
start - pause	Po zvolení nejakého programu alebo po manuálnom nastavení požadovanej funkcie raz stlačte tlačidlo spúšťania/pozastavovania chodu, aby ste spustili proces varenia. Opätovným stlačením tohto tlačidla jednotku pozastavíte, na čo začne blikať displej. ● Ak tlačidlo spúšťania/pozastavovania chodu stlačíte bez toho, aby ste vybrali niektorú funkciu, jednotka 3-krát pípne na signalizáciu toho, že treba urobiť nejaký krok.

Program varenia kastrólov ch jedál (23)

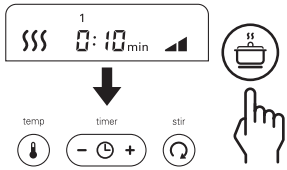
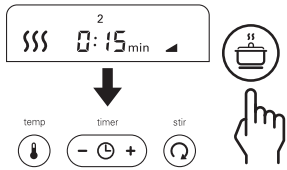
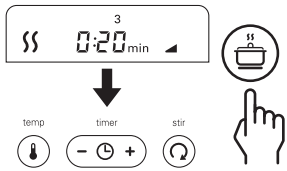
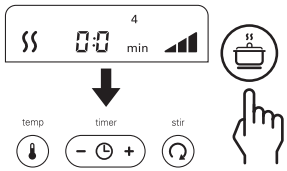
Je určený na varenie dusených jedál, jedál typu karí, rizota a ďalších podobných kastrólových pokrmov.

tádia programu

1. štádium – je určené na zmäkčovanie zeleniny a mäsa pred varením.
2. až 3. štádium – obsah privádza až po bod varu a potom ho mierne varí.
4. štádium – je určené na ďalšie dováranie a na pridávanie jemných zložiek alebo prísad, ktoré vyžadujú kratší čas varenia.

Nastavovanie programu

Stlačte tlačidlo programu a podľa potreby nastavte všetky štádia. Po nastavení každého štádia opäť stlačte tlačidlo , aby ste príslušné nastavenia uložili.
Poznámka: Po stlačení tlačidla jednotka pípne a nad tlačidlom sa rozsvieti kontrolka.
Medzi jednotlivými štádiami programu zoškrabte dodanou stierkou obsah z vnútornej steny nádoby.

tádium programu	Predvolené nastavenie na displeji	Rozsah teploty	Časová dĺ ka varenia	Mo nosti mie ania
1		= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 minúta – 30 minút	
2		= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 minúta – 30 minút	
3		= 65 °C = 92 °C	1 minúta – 2 hodiny	
4		= 65 °C = 92 °C	1 minúta – 2 hodiny	

- Po nastavení 4. štádia a stlačení tlačidla sa displej vráti na 1. štádium a zobrazí zvolenú teplotu, časovú dĺžku varenia a funkciu miešania.
- Stlačte tlačidlo spúšťania/pozastavovania chodu, aby ste spustili proces varenia.
  Poznámka: Ak po 4. štádiu nestlačíte tlačidlo, jednotka sa vráti na predvolené nastavenia.

Poznámka:
- Na konci každého štádia jednotka pípne a prejde do režimu udržiavania teploty trvajúceho 30 minút, kým nedôjde k výberu ďalšieho štádia alebo k opätovnému spusteniu varenia. Tento režim možno prerušiť stlačením tlačidla spúšťania/pozastavovania chodu, čím sa chod jednotky pozastaví. Zložte veko a skontrolujte dosiahnutý pokrok alebo pridajte ďalšie zložky a potom opäť stlačte tlačidlo spúšťania/pozastavovania chodu, aby ste s varením pokračovali. Ak v režime udržiavania teploty stlačíte tlačidlo zrušenia, jednotka sa vráti na predvolené nastavenia.
- Ak počas chodu dôjde k zloženiu veka z nádoby, chod jednotky sa pozastaví, kým veko nebude opätovne založené do správnej pozície.
- Teplotu, časovú dĺžku varenia a funkciu miešania možno zmeniť bez potreby zrušenia programu aj po stlačení tlačidla spúšťania/pozastavovania chodu. Stačí stlačiť tlačidlo príslušnej funkcie, ktorú treba zmeniť.
- Ak nedôjde k nastaveniu 4. štádia, jednotka automaticky prejde do režimu udržiavania teploty trvajúceho 30 minút po skončení 3. štádia.

Program varenia kastrólov ch jedál 23

Orientačné recepty – prispôsobte si ich podľa vlastnej chuti a uprednostňovanej úpravy.

Jedlo/zlo ky	1. tádium	2. tádium	3. tádium	4. tádium
dusené hovädzie mäso	**olej a hovädzie mäso** miešanie č. 2 10 minút 100 °C	**pridaĺ zeleninu** miešanie č. 1 15 minút 100 °C	**pridaĺ tekutinu** miešanie č. 1 20 minút 92 °C	**ďal ie prísady** miešanie č. 3 2 hodiny 92 °C
chilli con carne (400 g mletého hovädzieho mäsa)	**olej a mleté mäso** miešanie č. 2 10 minút 100 °C	**pridaĺ tekutinu** miešanie č. 1 15 minút 100 °C	**pridaĺ červenú fazuľu** miešanie č. 1 20 minút 92 °C	Nevzťahuje sa.
kuracie mäso so zeleninou	**zmäknutie zeleniny na oleji** miešanie č. 2 10 minút 100 °C	**pridaĺ múku** miešanie č. 1 5 minút 100 °C	**pridaĺ tekutinu** miešanie č. 1 10 minút 92 °C	**pridaĺ kuracie mäso** miešanie č. 1 20 – 30 minút 92 °C
kuracie karí	**olej a pyré** miešanie č. 2 10 minút 100 °C	**paradajky a kokosové mlieko** miešanie č. 1 15 minút 100 °C	**pridaĺ kuracie mäso** miešanie č. 1 15 až 20 minút 92 °C	Nevzťahuje sa.
makaróny so syrom (900 ml mlieka a 250 g makarónov)	**múka a maslo** miešanie č. 2 10 minút 100 °C	**pridaĺ mlieko** miešanie č. 1 15 minút 100 °C	**pridaĺ makaróny** miešanie č. 1 20 minút 92 °C	Nevzťahuje sa.
Paella	**zmäknutie zeleniny** miešanie č. 3 10 minút 100 °C	**pridaĺ ry u** miešanie č. 1 3 minúty 100 °C	**pridaĺ tekutinu** miešanie č. 1 15 minút 92 °C	**pridaĺ morské plody** miešanie č. 1 15 minút 92 °C
Ratatouille	**olej, cibuľa a cesnak** miešanie č. 2 10 minút 100 °C	**zelenina** miešanie č. 1 15 minút 100 °C	**mierny var** miešanie č. 1 15 až 20 minút 92 °C	Nevzťahuje sa.
rizoto (360 g ryže)	**zmäknutie zeleniny** miešanie č. 2 5 minút 100 °C	**ry a a víno** miešanie č. 1 15 minút 100 °C	**ďal ie prísady** miešanie č. 1 10 až 15 minút 92 °C	**ďal ie prísady** miešanie č. 2 92 °C
zeleninové karí	**olej, korenie karí** miešanie č. 2 10 minút 100 °C	**zelenina a tekutina** miešanie č. 1 40 minút 92 °C	Nevzťahuje sa.	Nevzťahuje sa.

Program varenia omáčok/polievok (24)

Je určený na varenie širokej škály omáčok a polievok.

tádia programu

1. štádium – je určené na zmäkčovanie zeleniny a iných zložiek pred varením.
2. štádium – pridáva sa v ňom tekutina a obsah privádza až po bod varu a potom ho mierne varí.

Nastavovanie programu

Stlačte tlačidlo programu a podľa potreby nastavte všetky štádia.

Po nastavení každého štádia opäť stlačte tlačidlo, aby ste dané nastavenia uložili.

Poznámka: Po stlačení tlačidla jednotka pípne a nad tlačidlom sa rozsvieti kontrolka.

Medzi jednotlivými štádiami programu zoškrabte dodanou stierkou obsah z vnútornej steny nádoby.

tádium programu	Predvolené nastavenie na displeji	Rozsah teploty	Časová dĺ ka varenia	Mo nosti mie ania
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 minúta až 30 minút	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 minúta až 2 hodiny	

- Po nastavení 2. štádia a stlačení tlačidla sa displej vráti na 1. štádium a zobrazí zvolenú teplotu, časovú dĺžku varenia a funkciu miešania.
- Potom stlačte tlačidlo spúšťania/pozastavovania chodu, aby ste spustili proces varenia.
  Poznámka: Ak po 2. štádiu nestlačíte tlačidlo, jednotka sa vráti na predvolené nastavenia.

1 0:10 min start - pause

Poznámky:

- Na konci každého štádia jednotka pípne a prejde do režimu udržiavania teploty trvajúceho 30 minút, kým nedôjde k výberu ďalšieho štádia alebo k opätovnému spusteniu varenia. Tento režim možno prerušiť stlačením tlačidla spúšťania/pozastavovania chodu, čím sa chod jednotky pozastaví. Zložte veko a skontrolujte dosiahnutý pokrok alebo pridajte ďalšie zložky a potom opäť stlačte tlačidlo spúšťania/pozastavovania chodu, aby ste s varením pokračovali. Ak v režime udržiavania teploty stlačíte tlačidlo zrušenia, jednotka sa vráti na predvolené nastavenia.
- Teplotu, časovú dĺžku varenia a funkciu miešania možno zmeniť bez potreby zrušenia programu aj po stlačení tlačidla spúšťania/pozastavovania chodu. Stačí stlačiť tlačidlo príslušnej funkcie, ktorú treba zmeniť.

Program varenia omáčok/polievok (24)

Orientačné recepty – prispôsobte si ich podľa vlastnej chuti a uprednostňovanej úpravy.

Jedlo/zlo ky	**1. tádium**	**2. tádium**	**No ová jednotka alebo mie acia lopatka**
polievka z bujónu 1,5 litra	**zmäknutie zeleniny**	**pridaĺ tekutinu a mierne variĺ**	nožová jednotka
	miešanie č. 1 10 minút 100 °C	miešanie č. 1 15 až 45 minút 92 °C	rozmixovanie Na konci varenia mixujte 1 minútu použitím tlačidla sekania.
paradajková omáčka (400 g nasekaných paradajok)	**olej a pyré**	**pridaĺ paradajky**	miešacia lopatka
	miešanie č. 2 10 minút 100 °C	miešanie č. 1 15 minút 100 °C	
zeleninové karí	**olej a korenie karí**	**zelenina a tekutina**	miešacia lopatka
	miešanie č. 2 10 minút 100 °C	miešanie č. 1 40 minút 92 °C	
bolonská omáčka	**olej a paradajkov pretlak**	**mleté hovädzie mäso/paradajky**	miešacia lopatka
	miešanie č. 2 10 minút 100 °C	miešanie č. 1 35 minút 100 °C	

Program varenia parou ㉕

Je určený na varenie zeleniny a kuracieho a rybacieho mäsa parou.

tádium programu	Predvolené nastavenie na displeji	Rozsah teploty	Časová dĺ ka varenia	Mo nosti mie ania
1. štádium varenie parou	1 ʃʃʃ 0:30 min timer – +	ʃʃʃ = 100 °C	1 minúta až 30 minút	žiadne

1 Naplňte nádobu vodou – po značku 300 ml.
2. Do nádoby vložte parný kôš ⑧ spolu s potravinami, ktoré chcete variť.
3. Založte veko a zaistite ho do potrebnej pozície. Vložte doň plniacu zátku.
4. Stlačte tlačidlo . Poznámka: Po stlačení tlačidla jednotka pípne a nad tlačidlom sa rozsvieti kontrolka.
5 Nastavte program na žiadúcu časovú dĺžku varenia parou a stlačte tlačidlo spúšťania/pozastavovania chodu. Jednotka potom pípne, keď dosiahne teplotu 100 °C.
Poznámka: Nastavená časová dĺžka varenia parou sa začne odpočítavať až vtedy, keď voda dosiahne bod varu (100 °C). Časová dĺžka varenia parou nastavená na displeji bude blikať, kým sa nedosiahne bod varu.

Rady a tipy

- V rámci tohto programu teplota nepresiahne hodnotu 100 °C a nemožno zapínať možnosti miešania.
- 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 nevrstvite ich v koši na seba.
- Kusy potravín približne rovnakej veľkosti sa uvaria rovnomernejšie.
- Pri varení viac než 1 typu potravín parou ich nepridávajte naraz. Ak sa niečo potrebuje variť kratšie, pridajte to neskôr.
- Nedovoľte, aby jednotka hriala naprázdno – podľa potreby do nej dolievajte vodu.

Orientačné tipy na varenie parou			
Potravina	**Mno stvo**	**Príprava**	**Odporúčaná časová dĺ ka varenia (v minútach)**
fazuľa zelená, fazuľa šarlátová	50 g	Odrezať konce a nakrájať natenko.	5 – 10
brokolica	100 g	Rozobrať na ružice.	10 – 15
mrkva	120 g	Nakrájať natenko.	10 - 15
karfiol	100 g	Rozobrať na ružice.	10 – 15
nové zemiaky	270 g	Umyť a väčšie kusy pokrájať na menšie kúsky.	10 – 15
kuracie mäso, prsia bez kosti	3 (330 g)	–	15 – 20
rybacie mäso, filé	2 (230 g)	–	10 – 15

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.

pohonná jednotka

- Čistite zvlhčenou utierkou a potom osušte.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.

snímače teploty nádoby

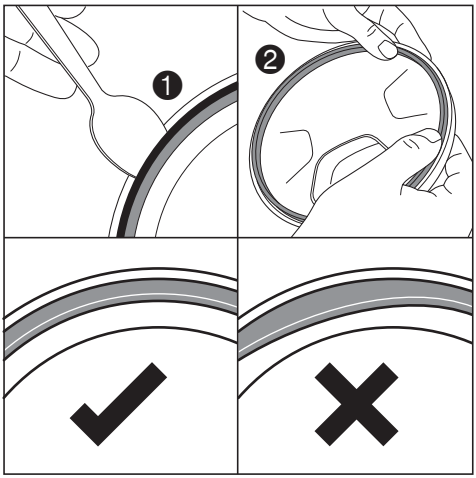
- Čistite zvlhčenou utierkou a potom dôkladne osušte. Na čistenie snímačov nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré nástroje.

nádoba/mie acia lopatka/no ová jednotka

- Umyte tieto súčasti a potom ich dôkladne osušte.
- Ak sú na dne nádoby prilepené alebo pripálené potraviny, čo najviac ju očistite 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.

Veko

- Pred jeho čistením z neho vždy vyberte tesnenie.
- Pri vyberaní tesnenia nadvihnite čierny krúžok, ktorý podporuje sivé tesnenie, a to tak, že vložíte lyžicu medzi čierny krúžok a priehľadné veko ❶. Nepoužívajte na to nejaké ostré nástroje, ako je napríklad nôž, aby ste tesnenie nepoškodili.
- Po umytí tesnenia ho vložte späť do veka – zatlačte ho na miesto tak, aby doň bezpečne dosadlo ❷.
  Poznámka: Ak tesnenie nebude založené správne, cez veko môže presakovať obsah nádoby.



um vanie v um vačke riadu
Umývateľné súčasti možno eventuálne umývať aj v umývačke riadu, a to v jej vrchnej priehradke. Nedávajte ich do spodnej priehradky umývačky riadu priamo nad ohrevný prvok. Odporúčame používať krátky program s nízkou teplotou (maximálne 50 °C).

Súčasí	Vhodná na um vanie v um vačke riadu
nádoba	✔
veko a tesnenie	✔
miešacia lopatka	✔
nožová jednotka	✔
parný kôš	✔

servis a starostlivos o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.
- **Ak pri pou ívaní tohto zariadenia alebo jeho príslu enstva narazíte na nejaké problémy, pred kontaktovaním v robcu alebo servisu si najprv prečítajte časÍ o rie ení problémov.**

  Rady/tipy a recepty možno nájsť aj na webovej stránke spoločnosti Kenwood: www.kenwoodworld.com

  Ak budete potrebovať pomoc pri týchto problémoch:
- používanie vášho zariadenia,
- servis alebo opravy,
  kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

D LEžITŤ INFORMŤCIA NA SPRŤVNU LIKVIDŤCIU PRODUKTU PODĽA EURÔPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.
Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.
Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.
Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

riešenie problémov

Problém	**Príčina**	**Rie enie**
Zariadenie nie je napájané/nerozsvecuje sa displej.	Zariadenie nie je zapojené do elektrickej siete. Nie je zapnuté tlačidlo ZAPÍNANIA/VYPÍNANIA zariadenia.	Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Stlačte toto tlačidlo (11) do pozície ZAPNUTIA (On).
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 pripaľujú na dno nádoby.	Nie je založená miešacia lopatka alebo nožová jednotka, čo je potrebné v štádiu zmäkčovania zeleniny. Zvolená bola príliš veľká teplota.	Vždy používajte miešaciu lopatku alebo nožovú jednotku. Zvoľte správnu teplotu.
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.
Na displeji je zobrazené toto: lid ⚠	Veko nie je správne zaistené v potrebnej pozícii.	Zabezpečte, aby západky zaisťovacieho mechanizmu boli správne vložené do rukovätí nádoby.
Na displeji je zobrazené toto chybové hlásenie: E01, E02, E04.	Zariadenie nefunguje správne.	Zariadenie vypnite, odpojte z elektrickej siete a počkajte 30 sekúnd. Potom ho opäť zapojte do elektrickej siete. Ak to problém nevyrieši, prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
Na displeji je zobrazené toto chybové hlásenie: E03	Zariadenie je zaseknuté alebo preťažené.	Zredukujte obsah v nádobe, zariadenie vypnite a nechajte ho 15 minút postáť, aby sa ochladilo.
Pri používaní programu varenia parou je na displeji zobrazené H2O.	Aktivovala sa ochrana proti ohrievaniu bez vody (za sucha). V nádobe nebola voda alebo všetka voda vyvrela.	Zariadenie vypnite a potom ho opäť zapnite. Pridajte 300 ml vody po značku .

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Безпечне використання

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Перш, ніж піднімати або знімати інструменти/насадки, а також після використання і перед очищенням, обов'язково вимикайте пристрій і від'єднуйте мережевий шнур від розетки.
- Не торкайтеся частинами тіла, ювелірними виробами та елементами одягу обертових деталей і встановлених насадок.
- Перед тим, як виливати вміст чаші, вийміть з неї ножовий блок.
- Не опускайте руки і кухонне приладдя до чаши приладу, що підключений до мережі.
- Заборонено залишати без нагляду включений прилад, якщо на дисплеї не відображається символ ☑.
- Заборонено користуватися несправним приладом. Перевірте і відремонтуйте його: див. розділ «Обслуговування та піклування про клієнтів».
- Заборонено наливати в чашу більше 1,5 літрів води, тобто вище верхньої позначки на внутрішній поверхні чаші.
- 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 нетермостійку робочу поверхню.
- Остерігайтеся виходу пари, особливо при зніманні кришки або кришку заливного отвору.
- Не знімайте кришку або кришку заливного отвору, поки рідина кипить.
- Завжди встановлюйте кришку заливного отвору при використанні функції подрібнення.
- 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. **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.
- Для забезпечення правильної та безпечної роботи переконайтеся, що основа чаші і датчики температури чисті й сухі.
- 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.

- 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.

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 2004/108/ЕС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

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»

Компоненти

① ковпачок заливного отвору
② кришка
③ заливний отвір
④ замки
⑤ прокладка кришки
⑥ лопатка для помішування
⑦ ніж для подрібнення
⑧ кошик-пароварка
⑨ ручки
⑩ чаша для варіння
⑪ вимикач
⑫ блок електродвигуна
⑬ екран дисплея
⑭ мірний стакан
⑮ лопатка
⑯ кнопка вибору температури
⑰ кнопка зменшення часу
⑱ кнопка збільшення часу
⑲ кнопка помішування
⑳ кнопка «Скасувати»
㉑ кнопка шинкування
㉒ кнопка «Пуск/Пауза»
㉓ Програма «одна каструля»
㉔ Програма «соус/суп»
㉕ Програма «пар»

Позначення на екрані

㉖ поле температури
㉗ відкрита кришка lid ⚠
㉘ вибір часу
㉙ вибір помішування
㉚ попередження про високу температуру
㉛ етап програми
㉜ режим приготування ☑

використання кухонного комбайна-скороварки

1 Увімкніть прилад, натиснувши кнопку вимикання живлення ⑪ зліва на блоці електродвигуна. Почується звуковий сигнал, засвітяться індикатори програм і на мить засвітиться екран. Потім на екрані з'явиться індикація - --, і екран перейде в режим очікування.
2 Встановіть чашу на блок електродвигуна маркуванням об'єму назад. Злегка натисніть, щоб чаша стала на місце.
3 Встановіть лопатку для помішування ⑥, ніж ⑦ або кошик-пароварку ⑧ на чашу.
- За допомогою ножа ви можете порізати інгредієнти перед приготуванням або переробити на пюре вже готові продукти.
- За допомогою лопатки для помішування можна обережно перемішати інгредієнти в тих випадках, коли потрібно зберегти їх цілими.

4 Додайте в чашу необхідні інгредієнти для переробки або приготування.
5 Встановіть кришку і ковпачок заливного отвору – ковпачок заливного отвору встановлюється в правий передній кут. Поверніть за годинниковою стрілкою так, щоб замки стали над ручками, а ковпачок заливного отвору опинився спереду.

6 Виберіть один з наступних варіантів:

- Приготування вручну
- Програма «одна каструля»
- Програма «соус/суп»
- Програма «пар»

Примітка: при натисканні кнопки програми почується звуковий сигнал, і засвітиться індикатор над відповідною кнопкою.

Режим очікування

- Якщо протягом 5 хвилин ви не натиснете жодної кнопки, прилад перейде в режим очікування, і на екрані дисплея з'явиться індикація - --. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вивести пристрій з режиму очікування.

7 Натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб почати процес приготування.

8 Після завершення всіх етапів приготування індикатор над відповідною кнопкою програми засвітиться, а прилад автоматично перейде в режим «Підігрів» і залишатиметься в ньому протягом 30 хвилин.

9 ТЩоб зупинити процес, натисніть кнопку «Пуск/Пауза», а потім підніміть кришку. Будьте обережні: чаша і кришка гарячі.

Режим підігріву

- В режимі підігріву прилад буде постійно помішувати інгредієнти і зберігати температуру 65 °C.
- Щоб скасувати режим підігріву, натисніть кнопку «Пуск/Пауза» — пристрій перейде в режим паузи. Зніміть кришку, щоб перевірити стан блюда або додати ще інгредієнтів. Після цього натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб продовжити процес приготування. Якщо натиснути кнопку «Скасування» під час режиму підігріву, програма повернеться до початкових параметрів.
- Коли зворотний відлік на лічильнику в ручному режимі завершиться (0:00), або програма завершить цикл приготування, прилад автоматично перейде в режим «Підігрів» і залишатиметься 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.

Після приготування

- Будьте обережності, торкаючись будь-якої з частин приладу під час роботи в режимі приготування або відразу після нього. Особливо це стосується ЄМНОСТІ та НАСАДОК, оскільки вони залишаються гарячому тривалий час після вимкнення приладу.
- 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

- Перед додаванням сирого м'яса та твердих овочів до чаші рекомендується їх порізати на дрібні шматочки.
- Щоб запобігти прилипанню або пригоранню при обробці молочних продуктів, завжди використовуйте лопатку для помішування або ніж.
- Поріжте інгредієнти на рівні шматочки, оскільки це сприяє рівномірній обробці інгредієнтів.
- Іноді може знадобитися обсмажити м'ясо і протушкувати овочі в сковороді на плиті перед додаванням в чашу.Цей прилад здатний зробити овочі, наприклад цибулю, м'якими, але не підрум'янити їх.
- Використовуйте лопатку, що входить до комплекту, для відскрібання інгредієнтів зі стінок між етапами приготування.

Значення символів на екрані дисплея	
㉖	Відображення вибраної температури ʃ = 65 °C ʃʃ = 92 °C ʃʃʃ = 100 °C
㉗ lid	Червоний трикутник відображається на екрані в тому випадку, коли кришка знята або не заблокована.
㉘ 8:88 hr min	Вибраний час в годинах і хвилинах. Після натискання кнопки «Пуск/Пауза» почнеться зворотний відлік часу.
㉙	Вказує на обраний режим помішування. - Безперервне помішування — постійне помішування на низькій швидкості (добре підходить для приготування соусів). - Помішування через короткі проміжки часу. В цьому режимі лопатка буде здійснювати 2 обороти на повільній швидкості приблизно кожні 5 секунд. - Помішування через довгі проміжки часу. В даному режимі лопатка буде здійснювати 1 оборот на повільній швидкості приблизно кожні 30 секунд, що підходить для приготування печені.
㉚	Індикатор-попередження про високу температуру - На екрані дисплея з'явиться червона смужка, коли температура підніметься вище 60 °C.
㉛ 1 2 3 4	Індикатор етапу програми 1 — 4.
㉜	Коли ☑ відображається на екрані дисплея, процес приготування продовжиться, і від вас не буде потрібно ні яких додаткових дій. Якщо залишити прилад в такому стані, будьте уважні: a) Дотримуйтеся вказівок щодо температурного режиму і кількості оброблюваної їжі. Не заповнюйте чашу вище позначки 1,5 літра. b) Прилад і шнур повинні розташовуватися таким чином, щоб діти не могли до них дістати, а також подалі від краю робочої поверхні. c) Якщо таймер встановлений на 1 годину або більше, регулярно перевіряйте процес приготування, щоб при необхідності вчасно додати води і не переварити продукти. d) Цей символ відображається лише якщо вибрано значення температури 92 °C або 65 °C, і коли використовується одна з програм.

Ручний режим

Виберіть вручну температуру, час готування, функцію помішування або шинкування.

temp	timer	stir	chop	start - pause
65˚C 92˚C 100˚C	0:00 - 3:00hr			

Корисні поради

- Коли зворотний відлік на лічильнику в ручному режимі завершиться (0:00), прилад видасть звуковий сигнал і автоматично перейде до режиму «Підігрів» на 30 хвилин. Через 30 хвилин дисплей перейде до режиму очікування до наступної команди.

temp	Ви можете вибрати один з 3 температурних режимів.	3 режима = 65 °C = 92 °C = 100 °C
timer	Щоб задати час, натискайте кнопки (-) і (+) до тих пір, поки на дисплеї не з'явиться потрібне значення. Примітка: натисніть кнопку на 3 секунди, щоб змінити значення часу в прискореному режимі.	Вручну можна встановити час від 1 хв. до 3 год.
stir	На ваш вибір представлені три функції змішування, що дозволяє вибрати потрібний режим змішування для конкретного рецепту. Деякі рецепти вимагають постійного помішування, щоб уникнути прилипання інгредієнтів до дна ємності, у той час, як для інших рецептів краще підходить періодичне помішування для підтримки консистенції продуктів. - Безперервне помішування — постійне помішування на низькій швидкості (добре підходить для приготування соусів). - Помішування через короткі проміжки часу. В цьому режимі лопатка буде здійснювати 2 оберта на повільній швидкості приблизно кожні 5 секунд. - Помішування через довгі проміжки часу. В даному режимі лопатка буде здійснювати 1 оборот на повільній швидкості приблизно кожні 30 секунд, що підходить для приготування печені.	
cance/	• Натисніть цю кнопку, щоб в будь-який момент скасувати програму або функцію. • Якщо її натиснути під час виконання програми, прилад повернеться до вихідних налаштувань. • Щоб відновити роботу, виберіть потрібний етап приготування на екрані і натисніть кнопку «Пуск». Щоб активувати, натисніть і утримуйте кнопку протягом 2 секунд. На скасування функції вказує звуковий сигнал.	

Ручний режим (продовження)	
chop	**Холодні інгредієнти** Короткими переривчастими натисканнями можна нашаткувати інгредієнти, а довгим натисканням з утриманням - перетворити їх на пюре і ретельно перемішати. Примітка: функція шинкування не працює в безперервному режимі, якщо прилад і інгредієнти холодні. При натисканні й утриманні цієї кнопки вручну прилад почне зворотний відлік з 2 хвилин. **Гарячий прилад/інгредієнти (попередження про високу температуру на екрані)** Примітка: щоб запобігти розливанню, швидкість буде обмежена в залежності від циклу нагріву або, якщо чаша/інгредієнти все ще гарячі. Натисніть і утримуйте цю кнопку - швидкість поступово збільшиться до бажаного значення. Шинкування триватиме не довше 2 хвилин, а потім автоматично припиниться. Щоб зупинити перемішування до закінчення 2 хвилин, натисніть кнопку «Скасування» або кнопку шинкування ще раз. ● **Завжди встановлюйте кришку заливного отвору при використанні функції шинкування.**
start - pause	Після вибору програми або встановлення всіх параметрів вручну, натисніть кнопку «Пуск/Пауза» один раз, щоб почати процес приготування. Щоб на час перервати процес, натисніть цю кнопку ще раз. Під час паузи екран дисплея буде блимати. ● При натисканні кнопки «Пуск/Пауза» без вибору функції, прилад видасть три звукові сигнали, що вказує на необхідність дії з вашого боку.

Програма «одна каструля» (23)

Використовуйте цей режим для приготування рагу, печеня, каррі, різотто і подібних блюд.

Етапи програми

Етап 1 – рекомендується для пом'якшення овочів і м'яса перед приготуванням.
Етап 2-3 – доводить блюдо до кипіння і варить на повільному вогні.
Етап 4 – використовується для продовження часу приготування або додавання делікатних інгредієнтів, які не вимагає довгої температурної обробки.

Вибір програми

Натисніть кнопку програми і запрограмуйте потрібні етапи. Після завершення програмування кожного етапу необхідно натискати кнопку , інакше всі зміни будуть втрачені.
Примітка: при натисканні кнопки почується звуковий сигнал, і над кнопкою засвітиться індикатор.
Використовуйте лопатку, що входить до комплекту, для відскрібання інгредієнтів від стінок між етапами приготування.

Етапи програми	Індикація за замовчуванням	Діапазон температур	Діапазон часу	Доступні варіанти помішування
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 хв. - 30 хв.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 хв. - 30 хв.	
3	3 0:20 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 хв. - 2 год.	
4	4 0:0 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C	1 хв. - 2 год.	

- Після програмування етапу 4 і натиснення кнопки , екран повернеться до етапу 1. На ньому будуть відображені обрана температура, час і функція помішування.
- Натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб розпочати приготування. Примітка: якщо не натиснути кнопку після програмування етапу 4, відбудеться скидання налаштувань режиму.

Увага:
- Після завершення кожного етапу прилад буде видавати звуковий сигнал і переходити в режим «Підігріву» на 30 хвилин до вибору наступного етапу або завершення процесу приготування. Щоб скасувати режим підігріву, натисніть кнопку «Пуск/Пауза» — пристрій перейде в режим паузи. Зніміть кришку, щоб перевірити стан блюда або додати ще інгредієнтів. Після цього натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб продовжити процес приготування. Якщо натиснути кнопку «Скасування» під час режиму підігріву, програма повернеться до початкових параметрів.
- Якщо під час приготування зняти кришку, пристрій перерве процес приготування до тих пір, поки ви не повернете кришку на місце.
- Після натискання кнопки «Пуск/Пауза» температуру, час і режим помішування можна змінити, не скасовуючи програму. Для цього достатньо натиснути кнопку відповідної функції.
- Якщо не запрограмувати етап 4, прилад автоматично перейде в режим «Підігрів» після етапу 3 і залишатиметься в ньому протягом 30 хвилин.

Програма «одна каструля» ㉓

Приклад рецепта. Ви можете змінити рецепт за власним смаком.

Рецепт / інгредієнти	Етап 1	Етап 2	Етап 3	Етап 4
Яловиче рагу	**Росл. олиія і яловичина** Поміш. 2 ◢◢ 10 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додати овочі** Поміш. 1 ◢ 15 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додати рідину** Поміш. 1 ◢ 20 хв. 92 °C ∫∫	**Додаткові інгредієнти** Поміш. 3 ◢◢◢ 2 год. 92 °C ∫∫
Чилі кон карне (400 гр. яловичого фаршу)	**Росл. олія і фарш** Поміш. 2 ◢◢ 10 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додати рідину** Поміш. 1 ◢ 15 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додати боби** Поміш. 1 ◢ 20 хв. 92 °C ∫∫	-
Печеня з курки	**Пасирування в олії** Поміш. 2 ◢◢ 10 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додати борошно** Поміш. 1 ◢ 5 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додати рідину** Поміш. 1 ◢ 10 хв. 92 °C ∫∫	**Додати курку** Поміш. 1 ◢ 20 – 30 20 хв. 92 °C ∫∫
Куряче каррі	**Росл. олія і пюре** Поміш. 2 ◢◢ 10 хв. 100 °C ∫∫∫	**Томати кокосове молоко** Поміш. 1 ◢ 15 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додати курку** Поміш. 1 ◢ 15-20 хв. 92 °C ∫∫	-
Макарони з сиром (900 мл. молока і 250 гр. макараонів)	**Борошно і вершкове масло** Поміш. 2 ◢◢ 10 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додати молоко** Поміш. 1 ◢ 15 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додати макарони** Поміш. 1 ◢ 20 хв. 92 °C ∫∫	-
Паелья	**Пасирування овочів** Поміш. 3 ◢◢◢ 10 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додати рис** Поміш. 1 ◢ 3 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додати рідину** Поміш. 1 ◢ 15 хв. 92 °C ∫∫	**Додати морепродукти** Поміш. 1 ◢ 15 хв. 92 °C ∫∫
Рататуй	**Росл. олія, цибуля і часник** Поміш. 2 ◢◢ 10 хв. 100 °C ∫∫∫	**Овочі** Поміш. 1 ◢ 15 хв. 100 °C ∫∫∫	**На повільн. вогні** Поміш. 1 ◢ 15 - 20 хв. 92 °C ∫∫	-
Різотто (360 гр. рису)	**Пасирування овочів** Поміш. 2 ◢◢ 5 хв. 100 °C ∫∫∫	**Рис і вино** Поміш. 1 ◢ 15 хв. 100 °C ∫∫∫	**Додаткові інгредієнти** Поміш. 1 ◢ 10 – 15 хв. 92 °C ∫∫	**Додаткові інгредієнти** Поміш. 2 ◢◢ 92 °C ∫∫
Овочеве каррі	**Росл. олія, порошок каррі** Поміш. 2 ◢◢ 10 хв. 100 °C ∫∫∫	**Овочі та рідина** Поміш. 1 ◢ 40 хв. 92 °C ∫∫	-	-

Програма «соус/суп» (24)

За допомогою цієї програми можна готувати різні соуси і супи.

Етапи програми

Етап 1 - рекомендується для пом'якшення овочів та інших інгредієнтів перед приготуванням.
Етап 2 - додавання рідини та доведення страви до кипіння, а також варіння на повільному вогні.

Вибір програми

Натисніть кнопку програми і запрограмуйте потрібні етапи.
Після завершення програмування кожного етапу необхідно натискати кнопку, інакше всі зміни будуть втрачені.
Примітка: при натисканні кнопки почується звуковий сигнал, і над кнопкою засвітиться індикатор.
Використовуйте лопатку, що входить до комплекту, для відскрібання інгредієнтів від стінок між етапами приготування.

Етапи програми	Індикація за замовчуванням	Діапазон температур	Діапазон часу	Доступні варіанти помішування
1	1 0:10 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 хв. - 30 хв.	
2	2 0:15 min temp timer stir	= 65 °C = 92 °C = 100 °C	1 хв. - 2 год.	

- Після програмування етапу 2 і натискання кнопки екран повернеться до етапу 1. На ньому будуть відображені обрана температура, час і функція помішування.
- Натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб розпочати приготування.
  Примітка: якщо не натиснути кнопку після програмування етапу 2, відбудеться скидання налаштувань режиму.

1 0:10 min start - pause

Увага:

- Після завершення кожного етапу прилад буде видавати звуковий сигнал і переходити в режим «Підігріву» на 30 хвилин до вибору наступного етапу або завершення процесу приготування. Щоб скасувати режим підігріву, натисніть кнопку «Пуск/Пауза» — пристрій перейде в режим паузи. Зніміть кришку, щоб перевірити стан блюда або додати ще інгредієнтів. Після цього натисніть кнопку «Пуск/Пауза», щоб продовжити процес приготування. Якщо натиснути кнопку «Скасування» під час режиму підігріву, програма повернеться до початкових параметрів.
- Після натискання кнопки «Пуск/Пауза» температуру, час і режим помішування можна змінити, не скасовуючи програму. Для цього достатньо натиснути кнопку відповідної функції.

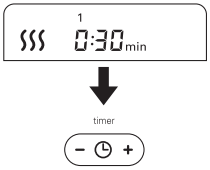
Програма «соус/суп» (24)

Приклад рецепта. Ви можете змінити рецепт за власним смаком.

Рецепт / інгредієнти	**Етап 1**	**Етап 2**	**Лопатка для поішування або ніж**
Супові напівфабрикати 1,5 літра	**Пасирування овочів**	**Додати рідину і варити на повільн. вогні**	Ніж
	Поміш. 1 ◢ 10 хв. 100 °C ≀≀≀	Поміш. 1 ◢ 15-45 хв. 92 °C ≀≀	Пюре Завершення приготування пюре натисканням кнопки шинкування на 1 хвилину.
Томатний соус (400 гр. порізаних помідорів)	**Росл. олія пюре**	**Додати помідори**	Лопатка для помішування
	Поміш. 2 ◢◢ 10 хв. 100 °C ≀≀≀	Поміш. 1 ◢ 15 хв. 100 °C ≀≀≀	
Овочеве каррі	**Росл. олія, порошок каррі**	**Овочі та рідина**	Лопатка для помішування
	Поміш. 2 ◢◢ 10 хв. 100 °C ≀≀≀	Поміш. 1 ◢ 40 хв. 92 °C ≀≀	
Соус болоньез	**Росл. олія і томатне пюре**	**Яловичий фарш / помідори**	Лопатка для помішування
	Поміш. 2 ◢◢ 10 хв. 100 °C ≀≀≀	Поміш. 1 ◢ 35 хв. 100 °C ≀≀≀	

Програма «пар» ㉕

Ця програма використовується для приготування овочів, курки і риби на пару.

Етапи програми	Індикація за замовчуванням	Діапазон температур	Діапазон часу	Доступні варіанти помішування
Етап 1 Пропарювання		= 100 °C	1 хв. - 30 хв.	—

1 Залийте в чашу воду до позначки 300 мл.
2. Вставте кошик-пароварку ⑧ з інгредієнтами в чашу.
3. Встановіть і зафіксуйте кришку. Встановіть ковпачок заливного отвору.
4. Натисніть кнопку . Примітка: при натисканні кнопки почується звуковий сигнал, і над кнопкою засвітиться індикатор.
5 Виберіть бажаний час приготування і натисніть кнопку «Пуск/Пауза». Прилад видасть звуковий сигнал при досягненні температури 100 °C.
Примітка: таймер не почне відлік до закипання води. Таймер на дисплеї буде блимати до досягнення точки кипіння (100 °C).

Корисні поради

- Температура встановлена на 100 °C, а функція помішування відключена.
- 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.
- Якщо ви готуєте на пару більш одного виду продуктів, або який-небудь продукт вимагає меншого часу готування, додайте його пізніше протягом циклу приготування.
- Вода не повинна повністю випаровуватися: завжди наливайте достатню кількість води.

Рекомендацій щодо приготування на пару			
Продукт	**Кількість**	**Приготування**	**Рекомендований час приготування (хвилин).**
Боби Зелень або пагони	50 гр	Обрізати край і нарізати тонкими скибочками	5 – 10
Броколлі	100 гр	Розрізати на гілочки	10 – 15
Морква	120 гр	Тонко порізати	10 - 15
Цвітна капуста	100 гр	Розрізати на гілочки	10 – 15
Молода картопля	270 гр	Помити і порізати великі картоплини на частини	10 – 15
Курка, грудка	3 (330 гр.)	–	15 – 20
Риба Філе або стейк	2 (230 гр.)	–	10 – 15

Догляд та очищення

- Перед чищенням завжди вимикайте прилад і відключайте його від мережі живлення.
- Зніміть кришку і насадки з чаші перед чищенням,

блок електродвигуна

- Протріть вологою тканиною, а потім просушіть.
- Не використовуйте абразиви і не занурюйте у воду.

температурний датчик чаші

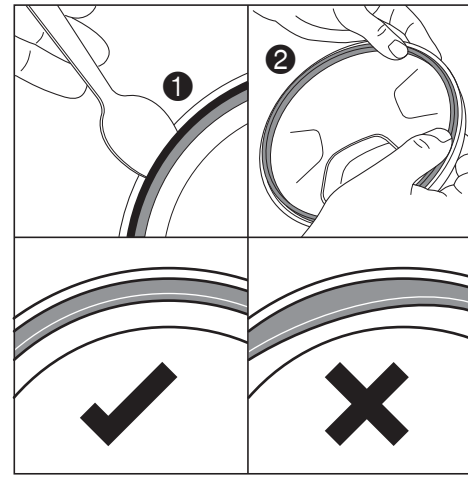
- Протріть вологою ганчіркою і висушіть.Не використовуйте абразивні або гострі інструменти для чистки датчиків.

чаша/лопатка/ніж

- 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.

кришка

- Перед чищенням завжди знімайте прокладку з кришки.
- Щоб зняти прокладку, підійміть чорне кільце, яке підтримує сіру прокладку, вставивши ложку між чорним кільцем і прозорою кришкою.❶. Не використовуйте гострі предмети, такі як ніж, щоб не пошкодити прокладку.
- Після миття поверніть прокладку на кришку - вдавіть прокладку в паз, щоб вона повністю стала на місце ❷.
  Примітка: якщо прокладка встановлена неправильно, кришка може текти.



в посудомийній машині

Дозволяється мити в посудомийній машині на верхній полиці ті деталі, які підлягають мийці. Не кладіть їх на нижню полицю прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати програму з низьким температурним режимом (максимум 50 °C).

Компонент	Миття у посудомийній машині
Чаша	✔
Кришка і прокладка	✔
Лопатка	✔
Ніж для подрібнення	✔
Кошик-пароварка	✔

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- **Якщо в роботі приладу виникають неполадки, спробуйте усунути їх за допомогою таблиці пошуку та усунення несправностей.Якщо спроба виявиться невдалою, зверніться до сервісного центру.**

  Поради і рецепти ви знайдете на сайті Kenwood за адресою: www.kenwoodworld.com

  Якщо вам необхідна консультація з приводу:
- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
  зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

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 смітнику на колесах.

таблиця пошуку та усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
На прилад не подається живлення/ екран не світиться.	Прилад не підключений до мережі. Перемикач живлення не включений.	Перевірте, чи увімкнений прилад. Переведіть перемикач живлення (11) у включений стан.
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.	Лопатка для поішування або ніж не встановлені на етапі пасерування овочів. Встановлена надто висока температура.	Завжди використовуйте лопатку для помішування або ніж. Перевірте правильність вибору температури.
Кришка протікає під час процесу приготування.	Неправильно встановлена прокладка кришки.	Див. розділ «Догляд та чищення», в якому зазначено, як правильно встановлювати прокладку.
На екрані відображається символ lid ⚠	Кришка не закрита.	Перевірте, чи правильно вставлені замки кришки в ручки.
На екрані відображається повідомлення про помилку E01, E02, E04.	Прилад працює некоректно.	Вимкніть прилад, відключіть його від мережі живлення і зачекайте 30 секунд. Знову підключіть прилад до мережі. Якщо проблему не вдається вирішити цим способом, див. Розділ{/0} «Обслуговування та піклування про клієнтів».{/0}
На екрані відображається повідомлення про помилку E03,	Прилад заблокований або перевантажений.	Вийміть частину інгредієнтів з чаші, вимкніть прилад і дайте йому охолонути 15 хвилин.
Під час роботи в режимі «пар» на екрані відображається H2O.	Включений захист від викіпання У чаші немає води.	Вимкніть та увімкніть прилад. Додайте води до 300 мл.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا توجد طاقة موصلة للجهاز / شاشة العرض لا تضيء.	الجهاز غير موصل بمصدر التيار الكهربي. لم يتم الضغط على مفتاح التشغيل.	تأكدي من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي. اضغطي على مفتاح التشغيل ⑪ ليصبح في موضع التشغيل.
الجهاز لا يعمل	السلطانية غير مركبة بشكل صحيح. لم يتم الضغط على زر Start (بدء). لم يتم إعداد الوقت.	تأكدي من تركيب السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح. اضغطي على زر Start (بدء) لبدء عملية الطهي. تأكدي من تعيين الوقت.
الطعام يلتصق أو يحترق في قاع السلطانية.	لم يتم تركيب ذراع التقليب أو شفرة المعالجة أثناء تليين الخضراوات. درجة الحرارة المحددة عالية جداً.	استخدمي دائماً ذراع التقليب أو شفرة المعالجة. تأكدي من اختيار درجة الحرارة المناسبة.
هناك تسريب من الغطاء العلوي أثناء التشغيل.	لم يتم تركيب طوق الغطاء العلوي بشكل صحيح.	راجعي قسم «العناية والتنظيف» لمعرفة كيفية تركيب طوق الغطاء العلوي.
تعرض الشاشة الرمز lid ⚠	الغطاء العلوي غير مقفول بشكل صحيح.	تأكدي من إدخال ألسنة تعشيق الغطاء العلوي في المقبضين بشكل صحيح.
تعرض الشاشة رسالة الخطأ E01، E02، E04.	الجهاز لا يعمل بشكل صحيح.	أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي وانتظري ٣٠ ثانية. وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي مرة أخرى، إن لم يتم حل المشكلة، فراجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
تعرض الشاشة رسالة الخطأ E03	الجهاز متوقف أو تجاوز سعة التحميل.	قللي المكونات الموجودة في السلطانية، أوقفي تشغيل الجهاز واتركيه ليبرد لمدة ١٥ دقيقة قبل إعادة تشغيله مرة أخرى.
تعرض الشاشة H2O أثناء تشغيل برنامج الطهي بالبخار.	تم تشغيل وظيفة الحماية ضد التشغيل على الجاف. لا يوجد ماء في السلطانية أو تم التشغيل دون ماء.	أوقفي تشغيل الجهاز ثم أعيدي التشغيل. أضيفي الماء حتى مستوى ٣٠٠ مللي

الغسيل في غسالة الأطباق
حيث أنه من الآمن غسل الأجزاء القابلة للغسيل في غسالة الأطباق فبطريقة أخرى يمكنك غسلها على الرف العلوي في غسالة الأطباق. تجنبي وضع الأجزاء على الرف السفلي مباشرة فوق عنصر التسخين. نوصى باستخدام برنامج قصير مع درجة حرارة منخفضة (٥٠ درجة مئوية كحد أقصى).

العنصر	مناسب للغسل في غسالة الأطباق
السلطانية	✔
الغطاء العلوي وطوق الغطاء العلوي	✔
ذراع التقليب	✔
شفرة المعالجة	✔
سلة التبخير	✔

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- **في حالة مواجهة مشكلات في تشغيل الجهاز لديك أو الملحقات، قبل الاتصال لطلب الحصول على المساعدة راجعي دليل استكشاف المشكلات وحلها.**
- للحصول على التلميحات/النصائح ووصفات التحضير، زوري موقع Kenwood على الإنترنت:
www.kenwoodworld.com

إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز
- عمليات الصيانة والإصلاحات

* اتصلي بالمتجر الذي اشتريتي منه الجهاز.

- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه الاتحاد الأوروبي EC/2002/96.
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.

إرشادات الطهي بالبخار			
المكون (الطعام)	**الكمية**	**التجهيز**	**زمن الطهي الموصى به (بالدقائق)**
الفاصوليا الخضراء أو القرون	٥٠ غرام	تقليم وتقطيع إلى شرائح رفيعة	٥ – ١٠
البروكلي	١٠٠ غرام	تقطيع إلى شجيرات	١٠ – ١٥
الجزر	١٢٠ غرام	تقطيعشرائح رفيعة	١٠ – ١٥
القرنبيط	١٠٠ غرام	تقطيع إلى شجيرات	١٠ – ١٥
البطاطا الجديدة	٢٧٠ غرام	غسيل وتقطيع القطع الكبيرة إلى قطع صغيرة	١٠ – ١٥
الدجاج، الصدر المخلي	٣ (٣٣٠ غرام)	–	١٥ – ٢٠
الأسماك الفيليه أو الشرائح	٢ (٢٣٠ غرام)	–	١٠ – ١٥

العناية والتنظيف

- أوقفي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل التنظيف.
- أزيلي الغطاء العلوي والأداة عن السلطانية قبل التنظيف.

وحدة الطاقة (الموتور)

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

مستشعرات حرارة السلطانية

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف تماماً. يحذر استخدام مواد كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف المستشعرات.

السلطانية/ذراع التقليب/الشفرة

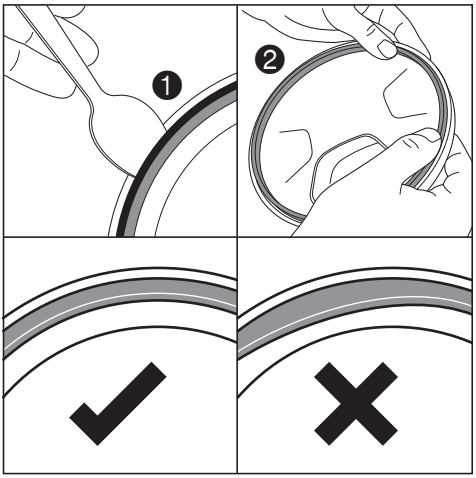
- غسيل الأجزاء ثم التجفيف جيداً.
- في حالة التصاق أو احتراق الطعام داخل السلطانية، أزيلي أكبر كمية ممكنة باستخدام الملعقة البلاستيكية المزودة. املئي السلطانية بمحلول ماء وصابون دافئ واتركيها منقوعة. أزيلي أي رواسب صعبة باستخدام فرشاة التنظيف. أي تغير في لون السلطانية لن يؤثر على الأداء.

الغطاء العلوي

١. أزيلي دائماً طوق الغطاء العلوي عنه قبل التنظيف.
٢. لإزالة الطوق، ارفعي الحلقة السوداء المثبتة للطوق الرمادي عند طريق إدخال ملعقة بين الحلقة السوداء والغطاء الشفاف ❶.

- بعد الغسيل، ركبي طوق الغطاء العلوي في موضعه مرة أخرى – اضغطي عليه لأسفل للتأكد من استقراره في موضع التثبيت بشكل صحيح ❷.

ملاحظة: التسريب الناتج عن الغطاء العلوي يحدث نتيجة عدم تركيب طوق الغطاء العلوي بشكل صحيح.



برنامج التبخير ㉕

استخدمي هذا الإعداد لطهي الخضراوات والدجاج والأسماك بالتبخير.

مرحلة البرنامج	إعداد الشاشة الافتراضي	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت	خيارات التقليب المتاحة
المرحلة ١ التبخير	1 ∫∫∫ 0:30 min timer − ◷ +	∫∫∫ = 100°C (١٠٠ درجة مئوية)	١ دقيقة – ٣٠ دقيقة	بدون

١. قومي بتعبئة السلطانية بالماء حتى علامة ٣٠٠ مللي.
٢. أدخلي سلة التبخير (٨) في السلطانية ثم المكونات المراد طهيها.
٣. ركبي الغطاء العلوي مع قفله. ركبي غطاء التعبئة.
٤. اضغطي على الزر ㉕. ملاحظة: في حالة الضغط على الزر، ستصدر نغمة صوتية قصيرة عن الجهاز، وسوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره.
٥. اضبطي البرنامج حسب وقت التبخير الذي تريدينه ثم اضغطي على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت). عندئذ يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة عند وصول الحرارة إلى ١٠٠ درجة مئوية.
ملاحظة: لن يبدأ الوقت في العد التنازلي إلا عند وصول درجة حرارة الماء إلى درجة الغليان. يومض الوقت الموضح على الشاشة لحين وصول درجة حرارة الماء إلى درجة الغليان (١٠٠ درجة مئوية).

تلميحات ونصائح

- درجة الحرارة مثبتة عند ١٠٠ درجة مئوية ولا يمكن تحديد خيارات التقليب.
- الفترات الزمنية الموضحة للطهي هي مجرد مرجع إرشادي لك. تأكدي دائماً من طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- في حالة عدم طهي الطعام بالدرجة الكافية، أعيدي 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 تبخير أكثر من نوع واحد من الطعام، إذا كان أحد الأنواع يحتاج إلى وقت أقل فأضيفيه لاحقاً.
- لا تتركي الجهاز يغلي بدون وجود كمية كافية من الماء، أضيفي كمية من الماء حسب الضرورة.

برنامج الصلصة/الحساء ㉔

فكرة وصفة التحضير – اضبطيها حسب تفضيلاتك الشخصية والمذاق.

وصفة التحضير/المكونات	المرحلة ١	المرحلة ٢	الشفرة أو ذراع التقليب
حساء اللحوم ١,٥ لتر	**تليين الخضراوات**	**إضافة السوائل والطهي الهادئ**	الشفرة
	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ إلى ٤٥ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫	للهرس الهرس في نهاية دورة الطهي لمدة ١ دقيقة باستخدام زر الفرم.
صلصة الطماطم (٤٠٠ غرام مفروم طماطم)	**الزيت والمهروسات**	**إضافة الطماطم**	ذراع التقليب
	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	
كاري الخضراوات	**الزيت ومسحوق الكاري**	**الخضراوات والسوائل**	ذراع التقليب
	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ٤٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫	
صلصة البلونيز	**الزيت ومهروس الطماطم**	**اللحم المفروم / الطماطم**	ذراع التقليب
	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ٣٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	

برنامج الصلصة/الحساء ㉔

استخدمي هذا الإعداد لطهي العديد من الصلصات والحساء.

مراحل برنامج الطهي

المرحلة ١ – ينصح به لتليين الخضراوات والمكونات الأخرى قبل عملية الطهي.

المرحلة ٢ – إضافة السوائل ووضع المكونات في درجة الغليان أو التبخير.

إعداد برنامج الطهي

اضغطي على زر البرنامج وقومي بإعداد كل مرحلة حسب حاجتك.

بعد إعداد كل مرحلة، فسوف تحتاجين إلى الضغط مرة أخرى على زر وإلا سيتم فقد كل التغييرات التي تم إعدادها.

ملاحظة: في حالة الضغط على الزر، ستصدر نغمة صوتية قصيرة عن الجهاز، وسوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره.

استخدمي الملعقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لكشط المكونات عن جدار السلطانية بين كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي.

مرحلة البرنامج	إعداد الشاشة الافتراضي	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت	خيارات التقليب المتاحة
١	1 0:10 min temp timer stir	ʃ = 65°C (٦٥ درجة مئوية) ʃʃ = 92°C (٩٢ درجة مئوية) ʃʃʃ = 100°C (١٠٠ درجة مئوية)	١ دقيقة – ٣٠ دقيقة	
٢	2 0:15 min temp timer stir	ʃ = 65°C (٦٥ درجة مئوية) ʃʃ = 92°C (٩٢ درجة مئوية) ʃʃʃ = 100°C (١٠٠ درجة مئوية)	١ دقيقة – ٢ ساعة	

- بمجرد إعداد المرحلة ٢ من برنامج الطهي والضغط على الزر، تعود شاشة العرض إلى المرحلة ١ وتعرض درجة الحرارة المحددة والوقت ووظيفة التقليب.
- ثم اضغطي على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت) لبدء عملية الطهي.

ملاحظة: في حالة عدم الضغط على بعد المرحلة ٢، ففي هذه الحالة يعود البرنامج إلى الإعدادات الافتراضية.

ملاحظة:

- في نهاية كل مرحلة، يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة ويدخل في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة لحين اختيار المرحلة التالية أو متابعة عملية الطهي. لإيقاف دورة التدفئة (Keep Warm)، اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لإيقاف الجهاز بشكل مؤقت. أزيلي الغطاء العلوي للتحقق من مرحلة الطهي أو إضافة مكون آخر، ثم اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لمتابعة عملية الطهي. في حالة الضغط على زر Cancel (إلغاء) أثناء دورة التدفئة (Keep Warm)، عندئذ يعود البرنامج إلى الإعدادات الافتراضية.
- بمجرد الضغط على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت)، يمكن تغيير درجة الحرارة والوقت ووظيفة التقليب بدون إلغاء البرنامج. اضغطي على الزر المقابل للوظيفة وقومي بإجراء التغييرات المطلوبة.

برنامج وعاء واحد ㉓

فكرة وصفة التحضير – اضبطيها حسب تفضيلاتك الشخصية والمذاق.

وصفة التحضير/ المكونات	المرحلة ١	المرحلة ٢	المرحلة ٣	المرحلة ٤
يخنة اللحم البقري	**الزيت واللحم البقري**	**إضافة الخضراوات**	**إضافة السوائل**	**مكونات إضافية**
	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ٢٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫	Stir 3 (التقليب ٣) ◢◢◢ ٢ ساعة ٩٢ درجة مئوية ∫∫
يخنة اللحم البقري المفروم الحارة (٤٠٠ غرام لحم بقري مفروم)	**الزيت واللحم المفروم**	**إضافة السوائل**	**إضافة الفاصوليا**	غير مستخدم
	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ٢٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫	
يخنة الدجاج	**تليين الخضروات في الزيت**	**إضافة الدقيق**	**إضافة السوائل**	**إضافة الدجاج**
	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٠ دقائق ٩٢ درجة مئوية ∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ٢٠ – ٣٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫
كاري الدجاج	**الزيت والمهروسات**	**الطماطم وحليب جوز الهند**	**إضافة الدجاج**	غير مستخدم
	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ – ٢٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫	
جبن المكاروني (٩٠٠ مللي حليب و٢٥٠ غرام مكاروني)	**الدقيق والزبد**	**إضافة الحليب**	**إضافة المكاروني**	غير مستخدم
	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ٢٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫	
البيبا	**تليين الخضراوات**	**إضافة الأرز**	**إضافة السوائل**	**إضافة المأكولات البحرية**
	Stir 3 (التقليب ٣) ◢◢◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ٣ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫
الرتاتوي	**الزيت والبصل والثوم**	**الخضراوات**	**الطهي الهادئ**	غير مستخدم
	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ – ٢٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫	
الريسوتو (٣٦٠ غرام أرز)	**تليين الخضراوات**	**الأرز وشراب التفاح**	**مكونات إضافية**	**مكونات إضافية**
	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ٥ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٥ دقيقة ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ١٠ إلى ١٥ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ٩٢ درجة مئوية ∫∫
كاري الخضراوات	**الزيت ومسحوق الكاري**	**الخضراوات والسوائل**	غير مستخدم	غير مستخدم
	Stir 2 (التقليب ٢) ◢◢ ١٠ دقائق ١٠٠ درجة مئوية ∫∫∫	Stir 1 (التقليب ١) ◢ ٤٠ دقيقة ٩٢ درجة مئوية ∫∫		

- بمجرد إعداد المرحلة ٤ من برنامج الطهي والضغط على زر ⏻، تعود شاشة العرض إلى المرحلة ١ وتعرض درجة الحرارة المحددة والوقت ووظيفة التقليب.
- اضغطي على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت) لبدء عملية الطهي.

ملاحظة: في حالة عدم الضغط على ⏻ بعد المرحلة ٤، ففي هذه الحالة يعود البرنامج إلى الإعدادات الافتراضية.

ملاحظة:

- في نهاية كل مرحلة، يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة ويدخل في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة لحين اختيار المرحلة التالية أو متابعة عملية الطهي. لإيقاف دورة التدفئة (Keep Warm)، اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لإيقاف الجهاز بشكل مؤقت. أزيلي الغطاء العلوي للتحقق من مرحلة الطهي أو إضافة مكون آخر، ثم اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لمتابعة عملية الطهي.
- في حالة إزالة الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز، يتوقف الجهاز عن التشغيل مؤقتاً لحين تركيب الغطاء العلوي في موضعه بشكل صحيح.
- بمجرد الضغط على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت)، يمكن تغيير درجة الحرارة والوقت ووظيفة التقليب بدون إلغاء البرنامج. اضغطي على الزر المقابل للوظيفة وقومي بإجراء التغييرات المطلوبة.
- في حالة عدم إعداد المرحلة ٤ من البرنامج، يدخل الجهاز تلقائياً في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة بعد المرحلة ٣.

برنامج وعاء واحد ㉓

استخدمي هذا الإعداد لطهي الأطعمة المقلية واليخنات والكاري والمكرونة الريسوتو وغيرها من وصفات الوعاء الواحد.

مراحل برنامج الطهي

المرحلة ١ – ينصح به لتليين الخضراوات واللحوم قبل عملية الطهي.
المرحلتان ٢-٣ – وضع المكونات في درجة الغليان أو التبخير.
المرحلة ٤ – متى تطلب وقت إضافي للطهي أو عند إضافة مكونات رقيقة القوام تحتاج إلى فترة طهي قصيرة.

إعداد برنامج الطهي

اضغطي على زر البرنامج وقومي بإعداد كل مرحلة حسب حاجتك. بعد إعداد كل مرحلة، فسوف تحتاجين إلى الضغط مرة أخرى على زر وإلا سيتم فقد كل التغييرات التي تم إعدادها.
ملاحظة: في حالة الضغط على الزر، ستصدر نغمة صوتية قصيرة عن الجهاز، وسوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره.
استخدمي الملعقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لكشط المكونات عن جدار السلطانية بين كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي.

مرحلة البرنامج	إعداد الشاشة الافتراضي	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت	خيارات التقليب المتاحة
١	1 0:10 min temp timer stir	= 65°C (٦٥ درجة مئوية) = 92°C (٩٢ درجة مئوية) = 100°C (١٠٠ درجة مئوية)	١ دقيقة – ٣٠ دقيقة	
٢	2 0:15 min temp timer stir	= 65°C (٦٥ درجة مئوية) = 92°C (٩٢ درجة مئوية) = 100°C (١٠٠ درجة مئوية)	١ دقيقة – ٣٠ دقيقة	
٣	3 0:20 min temp timer stir	= 65°C (٦٥ درجة مئوية) = 92°C (٩٢ درجة مئوية)	١ دقيقة – ٢ ساعة	
٤	4 0:0 min temp timer stir	= 65°C (٦٥ درجة مئوية) = 92°C (٩٢ درجة مئوية)	١ دقيقة – ٢ ساعة	

الوضع اليدوي – متابعة	
chop	**المكونات الباردة** شغلي الجهاز لفترات قصيرة للفرم، أو اضغطي مع الاستمرار لتشغيل الجهاز لفترة طويلة حيث يناسب ذلك عملية الهرس ومزج الطعام. ملاحظة: لا تعمل وظيفة الفرم بشكل مستمر متى كان الجهاز أو المكونات باردة. في حالة الضغط مع الاستمرار على الزر، تبدأ شاشة العرض في العد التنازلي من القيمة ٢ دقيقة. **الجهاز/المكونات ساخنة (عرض تحذير درجة الحرارة الساخنة على شاشة العرض)** ملاحظة: لتجنب حدوث تناثر متزايد، يتم تحديد السرعة بعد دورة التسخين أو أثناء سخونة السلطانية/ المكونات. اضغطي مع الاستمرار على الزر، عندئذ تزداد السرعة تدريجياً لحين الوصول إلى سرعة المعالجة المطلوبة. يعمل الزر لمدة ٢ دقيقة كحد أقصى قبل إيقاف تشغيله تلقائياً. لإيقاف العملية قبل انقضاء ٢ دقيقة، اضغطي مرة أخرى على زر Cancel (إلغاء) أو Chop (الفرم). ● **يجب دائماً تركيب غطاء التعبئة عند استخدام وظيفة الفرم.**
start - pause	بعد تحديد برنامج طهي أو تعيين وظيفة محددة يدوياً، اضغطي على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت) مرة واحدة لبدء عملية الطهي. يؤدي الضغط مرة أخرى على الزر إلى إيقاف عملية الطهي مؤقتاً. تومض شاشة العرض في حالة إيقاف الجهاز بشكل مؤقت. ● في حالة الضغط على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت) دون تحديد وظيفة معينة، عندئذ يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة ٣ مرات للإشارة إلى ضرورة اختيار وظيفة.

الوضع اليدوي

يسمح لك بتحديد درجة الحرارة والوقت ووظيفة التقليب أو الفرم يدوياً.

temp 65˚C 92˚C 100˚C	timer 0:00 - 3:00hr	stir	chop	start - pause

تلميحات ونصائح

- بمجرد وصول العد التنازلي للمؤقت إلى القيمة 0:00 يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة ويدخل في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة. بعد انقضاء ٣٠ دقيقة، تدخل شاشة العرض في وضع الاستعداد إلى أن يتم إجراء اختيار آخر.

temp	٣ إعدادات لدرجة الحرارة يمكن الاختيار من بينها.	٣ إعدادات = 65°C (٦٥ درجة مئوية) = 92°C (٩٢ درجة مئوية) = 100°C (١٠٠ درجة مئوية)
timer	يمكن إعداد الوقت من خلال الضغط على الزرين (-) و(+) لحين الوصول إلى الفترة الزمنية المطلوبة. ملاحظة: اضغطي مع الاستمرار لمدة ٣ ثوان للتبديل السريع في القيم.	يمكن إعداد الوقت يدوياً من ١ دقيقة إلى ٣ ساعات
stir	تتوافر ثلاث وظائف تقليب والتي تتيح لك اختيار القدر المناسب من التقليب لكل وصفة على حدة. بعض الوصفات تتطلب تقليباً مستمراً لمنع التصاق المكونات في قاع السلطانية، في حين أن وصفات أخرى تستفيد التقليب المتقطع للحفاظ على قوام الطعام. - تقليب مستمر – سرعة منخفضة ثابتة، مناسبة لتقليب الصلصات. - تقليب مؤقت مع توقف مؤقت قصير. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقليب على السرعة المنخفضة مرة واحدة كل ٥ ثوان لمدة ٢ دورة تقريباً. - تقليب مؤقت مع توقف مؤقت طويل. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقليب على السرعة المنخفضة مرة واحدة كل ٣٠ ثانية، وهذا الإعداد مناسب لتقليب اليخنات وما شابه ذلك القوام.	
cance/	• ضغطي على هذا الزر لإلغاء مرحلة برنامج الطهي أو الوظيفة المحددة في أي وقت. • في حالة الضغط على الزر مع اختيار برنامج طهي سابق الإعداد، عندئذ يعود الجهاز إلى الإعدادات الافتراضية. • يمكن إعادة تشغيل الجهاز عن طريق اختيار مرحلة برنامج الطهي المطلوبة على شاشة العرض والضغط على زر بدء (start). للتنشيط – اضغطي على الزر مع الاستمرار لمدة ثانيتين، عندئذ يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة عند إلغاء الوظيفة.	

تفسير رموز شاشة العرض	
㉖	تعرض درجة الحرارة المحددة ʃ = 65°C (٦٥ درجة مئوية) ʃʃ = 92°C (٩٢ درجة مئوية) ʃʃʃ = 100°C (١٠٠ درجة مئوية)
㉗ lid	يظهر مثلث التحذير الأحمر على شاشة العرض في حالة إزالة الغطاء العلوي أو في حالة عدم قفل الغطاء بشكل صحيح في موضع القفل.
㉘ 8:88 hr min	الوقت المحدد بالساعات والدقائق. يبدأ الوقت في العد التنازلي بمجرد الضغط على زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت).
㉙	يشير إلى وظيفة التقليب التي تم اختيارها - تقليب مستمر – سرعة منخفضة ثابتة، مناسبة لتقليب الصلصات. تقليبٍ مؤقت مع توقف مؤقت قصير. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقليب على السرعة المنخفضة مرة واحدة كل ٥ ثوان لمدة ٢ دورة تقريباً. - تقليبٍ مؤقت مع توقف مؤقت طويل. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقليب على السرعة المنخفضة مرة واحدة كل ٣٠ ثانية، وهذا الإعداد مناسب لتقليب اليخنات وما شابه ذلك القوام.
㉚	مؤشر التحذير من السخونية – يظهر الشريط الأحمر على شاشة العرض إذا كانت درجة حرارة السلطانية أعلى من ٦٠ درجة مئوية.
㉛ 1 2 3 4	يشير إلى مرحلة برنامج الطهي من ١ إلى ٤.
㉜	عند ظهور الرمز ☑ على شاشة العرض، فيعني ذلك أن عملية الطهي ستستمر ولا توجد إجراءات أخرى. في حالة ترك الجهاز يعمل في هذا الوضع، فيجب الانتباه للتالي:- أ) تأكدي من اتباع التعليمات فيما يتعلق بدرجات الحرارة والسعات القصوى. لا تتجاوزي سعة التعبئة فوق مستوى ١,٥ لتر. ب) تأكدي من توجيه الجهاز والسلك الكهربي بعيداً عن متناول الأطفال وبعيداً عن حافة سطح العمل. ج) في حالة تعيين الوقت لمدة ١ ساعة أو أكثر، تحققي من تقدم عملية الطهي بانتظام للتأكد من إضافة كمية السائل اللازمة وعدم الإفراط في الطهي. د) يعرض الرمز فقط في حالة تحديد درجة الحرارة على الإعداد ٩٢ درجة مئوية أو ٦٥ درجة مئوية في حالة استخدام برامج الطهي سابقة الإعداد.

وضع الاستعداد

- في حالة عدم الاختيار خلال ٥ دقائق، سيدخل الجهاز في وضع الاستعداد ويتم عرض القيمة -- - على شاشة العرض. اضغطي على أي زر لإعادة تنشيط الجهاز.

٧ اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لبدء عملية الطهي.

٨ بمجرد انتهاء كل مرحلة من مراحل البرنامج، سيضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج المحدد وسيدخل الجهاز تلقائياً في دورة التدفئة (Keep Warm) لمدة ٣٠ دقيقة.

٩ لإيقاف الجهاز، اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) ثم أزيلي الغطاء العلوي. توخي الحذر، حيث تكون السلطانية والغطاء العلوي ساخنين.

دورة التدفئة

- تقوم دورة التدفئة بالتقليب المستمر للمكونات عند درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية.
- لإيقاف دورة التدفئة (Keep Warm)، اضغطي على زر Start/ Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لإيقاف الجهاز بشكل مؤقت. أزيلي الغطاء العلوي للتحقق من مرحلة الطهي أو إضافة مكون آخر، ثم اضغطي على زر Start/Pause (بدء/تشغيل مؤقت) لمتابعة عملية الطهي. في حالة الضغط على زر Cancel (إلغاء) أثناء دورة التدفئة (Keep Warm)، عندئذ يعود البرنامج إلى الإعدادات الافتراضية.
- عندما يصل المؤقت إلى قيمة العد التنازلي 0:00 سواء في الوضع اليدوي أو في نهاية كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي، سيدخل الجهاز 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.

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.
- استخدمي المقبضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدمي قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند الحمل والتنظيف.

تلميحات ونصائح

- يجب فرم اللحم النيئ والخضراوات ذات القوام الصلب إلى قطع صغيرة قبل إضافتها إلى السلطانية.
- لتجنب الالتصاق أو الحرق، استخدمي دائماً ذراع التقليب أو الشفرة عند تحضير وصفات التحضير التي يدخل الحليب في مكوناتها.
- قطعي المكونات إلى قطع متساوية، حيث يساعد ذلك على الطهي المتساوي.
- متى كان ذلك ممكناً، ننصح بتحمير اللحوم وتحضير الخضار السوتيه في مقلاة على الموقد قبل إضافتها إلى سلطانية التحضير. الجهاز قادر على تليين الخضراوات مثل البصل، ولكنه لن يكسب الطعام لوناً ولن يحمره.
- استخدمي الملعقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لكشط المكونات عن جدار السلطانية بين كل مرحلة من مراحل برنامج الطهي.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- **تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.**
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي EC/2004/108 بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ 27/10/2004 والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- أزيلي 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".

مفتاح الرسم التوضيحي

① غطاء التعبئة
② الغطاء العلوي
③ فتحة التعبئة
④ ألسنة التعشيق
⑤ طوق الغطاء العلوي
⑥ ذراع التقليب
⑦ نصل المعالجة
⑧ سلة التبخير
⑨ المقبضان
⑩ سلطانية الطهي
⑪ مفتاح التشغيل
⑫ وحدة الطاقة (الموتور)
⑬ شاشة العرض
⑭ فنجان المعايرة
⑮ ملعقة بلاستيكية
⑯ زر درجة الحرارة
⑰ زر تقليل الوقت
⑱ زر زيادة الوقت
⑲ زر التقليب
⑳ زر إلغاء
㉑ زر الفرم
㉒ زر بدء/ إيقاف مؤقت
㉓ برنامج وعاء واحد
㉔ برنامج الصلصة/الحساء
㉕ برنامج التبخير

العلامات الظاهرة على شاشة العرض

㉖ اختيار درجة الحرارة
㉗ إزالة الغطاء العلوي ⚠
㉘ اختيار الوقت
㉙ اختيار التقليب
㉚ تحذير درجة حرارة عالية
㉛ مرحلة البرنامج
㉜ وضع الطهي

استخدام جهاز تحضير الطعام الطاهي

١ شغلي الجهاز عن طريق الضغط على مفتاح التشغيل ⑪ الموجود على الجانب الأيسر لوحدة الطاقة (الموتور). يصدر الجهاز نغمة صوتية قصيرة، ثم تتم إضاءة المؤشرات الضوئية الخاصة بالبرامج وتضيء شاشة العرض لفترة زمنية قصيرة. ثم تعرض الشاشة بعد ذلك القيمة -- - وتدخل في وضع الاستعداد.

٢ ركبي السلطانية على وحدة الطاقة (الموتور) مع توجيه علامات سعة التعبئة ناحية الجانب الخلفي لوحدة الطاقة. اضغطي لأسفل قليلاً لتركيبها في موضع التثبيت.

٣ ركبي ذراع التقليب ⑥ ونصل المعالجة ⑦ أو سلة التبخير ⑧ في السلطانية.

- استخدمي نصل المعالجة لفرم المكونات قبل الطهي وللهرس بعد الانتهاء من الطهي تماماً.
- استخدمي ذراع التقليب مع وصفات التحضير التي تريدين فيها التقليب الهادئ دون تكسير المكونات.

٤ أضيفي المكونات المراد تحضيرها أو طهيها.

٥ ركبي الغطاء العلوي وغطاء التعبئة – مع توجيه غطاء التعبئة ناحية الجانب الأيمن للركن الأمامي. لفي في اتجاه عقارب الساعة إلى أن تتم محاذاة ألسنة التعشيق مع المقبضين مع توجيه غطاء التعبئة ناحية مقدمة الجهاز.

٦ حددي أي من الخيارات التالية:

- الطهي اليدوي
- برنامج وعاء واحد
- برنامج الصلصة/الحساء
- برنامج التبخير

ملاحظة: في حالة الضغط على زر برنامج سابق الإعداد، ستصدر نغمة صوتية قصيرة عن الجهاز، وسوف يضيء الشريط الموجود فوق زر البرنامج الذي تم اختياره.

- استخدمي 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 تستخدمي الغطاء العلوي لتشغيل جهاز تحضير الطعام، استخدمي دائماً زر Start/Pause (بدء/إيقاف مؤقت) أو زر Cancel (إلغاء). **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.
- للتشغيل الصحيح والآمن، تأكدي من نظافة وجفاف قاعدة السلطانية ومستشعرات درجة الحرارة قبل الطهي.
- 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.
- 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 الكهربي عن متناول يد الأطفال. يحذر ترك السلك الكهربي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية بعناية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو إزالة الأدوات / الملحقات وفور الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أجزاء الجسم والمجوهرات والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة والملحقات / الأدوات المركبة.
- أزيلي شفرة التقطيع دائما قبل صب المحتويات من السلطانية.
- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج السلطانية أثناء توصيل الجهاز مع مصدر التيار الكهربي.
- يحذر ترك الجهاز قيد التشغيل ودون ملاحظته ما لم يكن الرمز ☑ معروضاً على الشاشة.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه:
  راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- لا تتجاوزي مستوى السعة القصوى وهو ١,٥ لتر المشار إليه داخل السلطانية.
- 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.
- استخدمي المقبضين لإزالة وحمل السلطانية. استخدمي قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخناً 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 من السلطانية، خاصة عند إزالة الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة.
- لا تزيلي الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة أثناء غليان السائل.
- ركبي دائماً الغطاء العلوي عند استخدام وظيفة الفرم.

designed & engineered by **KENWOOD** in the UK

made in China

HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

127921/1