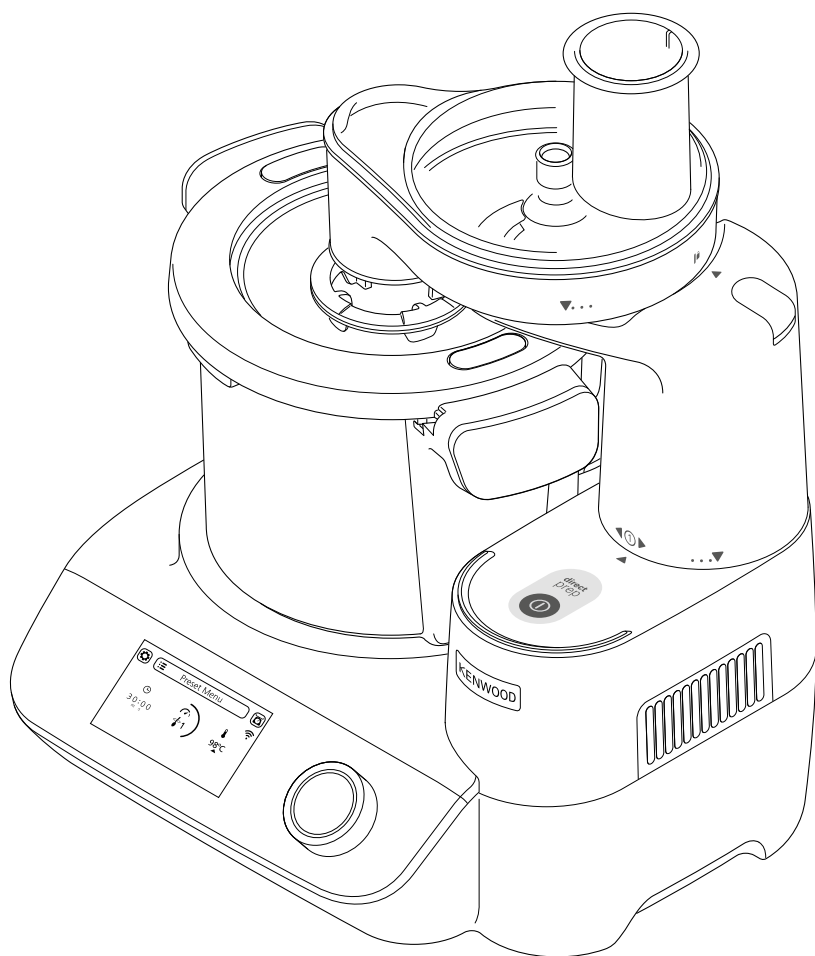


KENWOOD

TYPE: CCL50

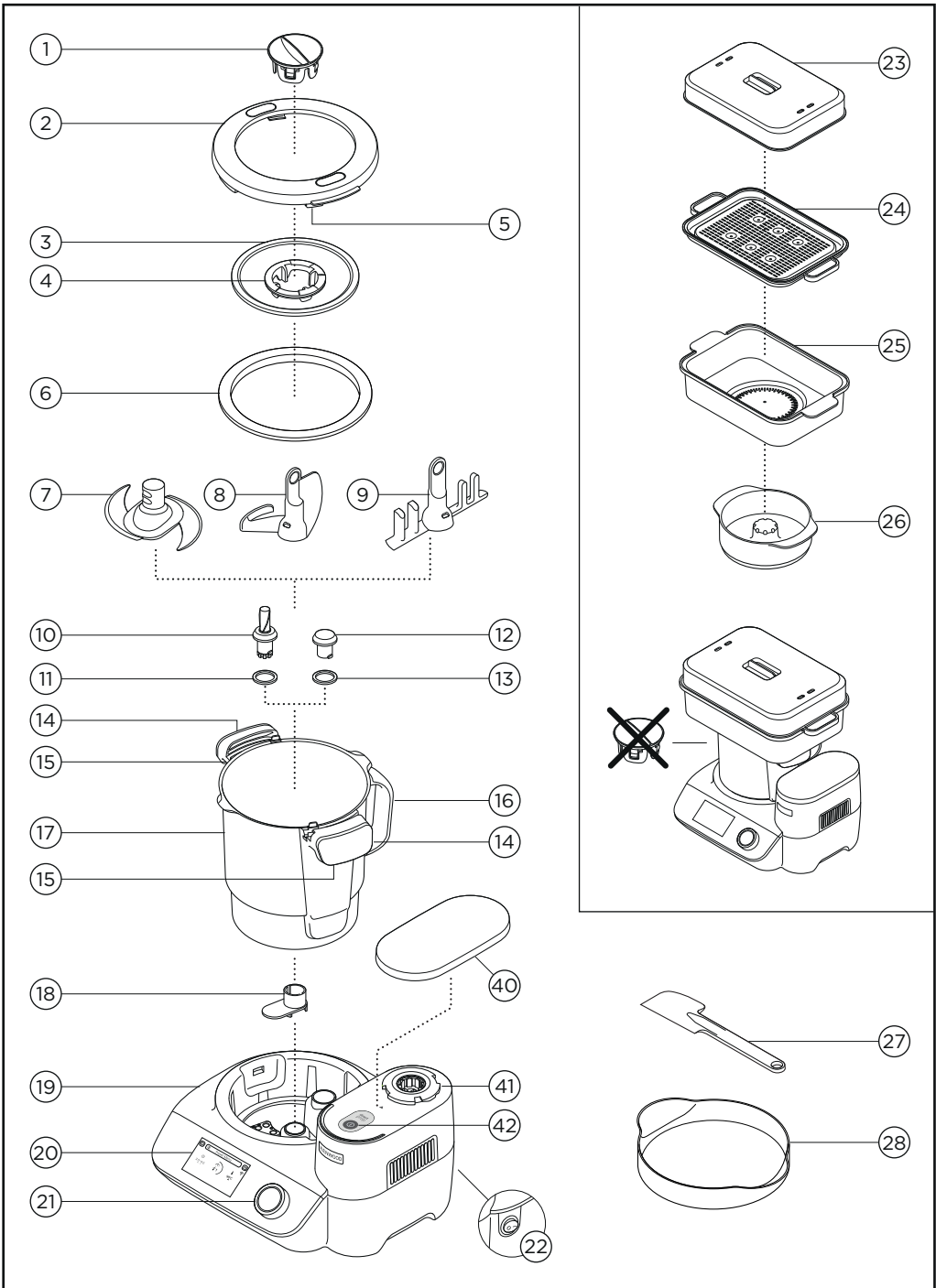
Instructions



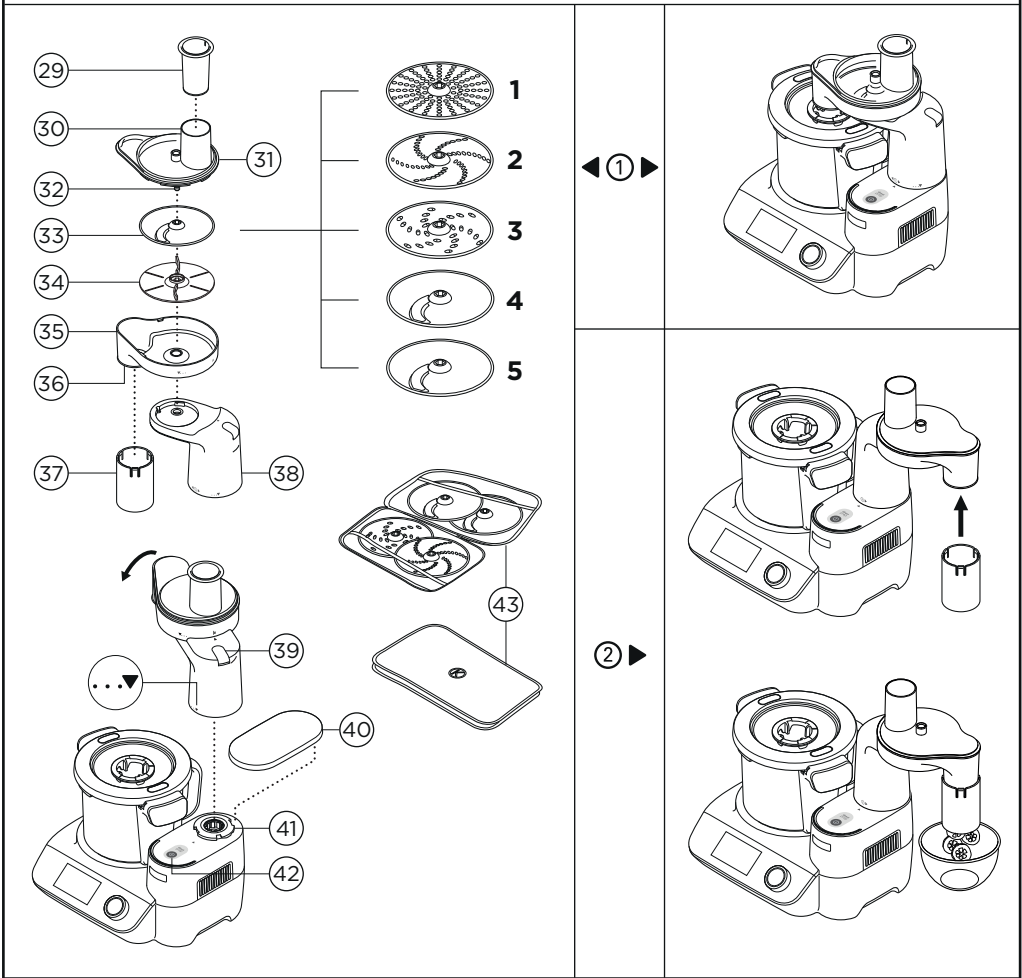
Dansk	2-29
Svenska	30-57
Norsk	58-85
Suomi	86-113
Türkçe	114-141
Česky	142-169
Magyar	170-198
Ελληνικά	199-231
Slovenčina	232-260
عربي	٢٨٥-٢٦١



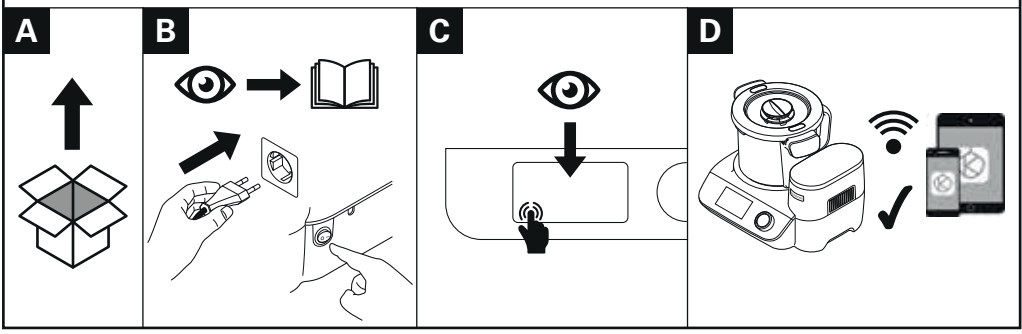


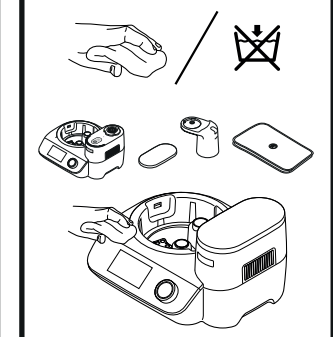
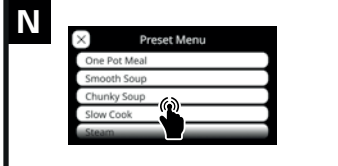
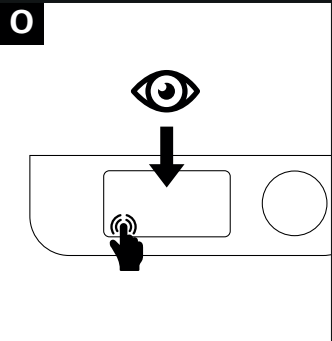
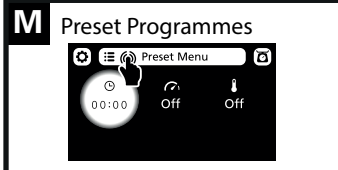
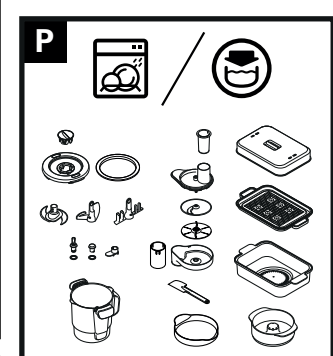
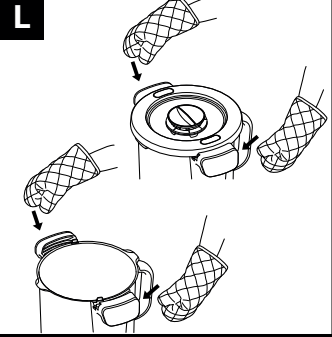
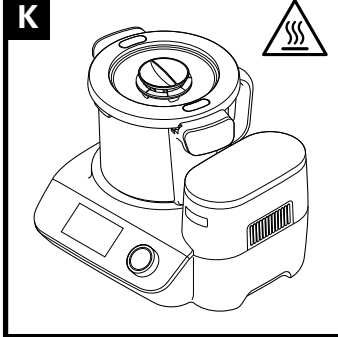
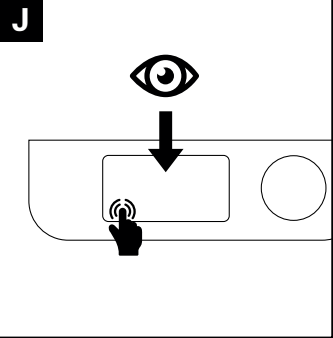
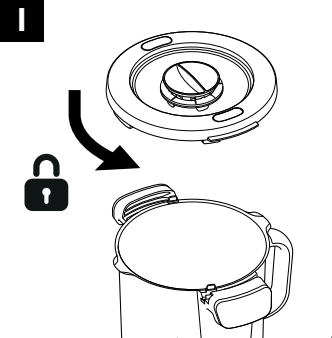
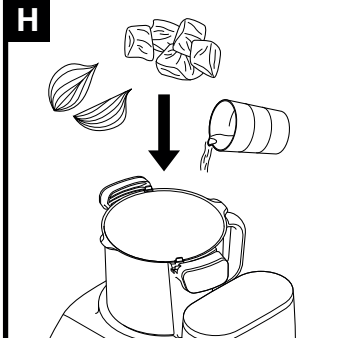
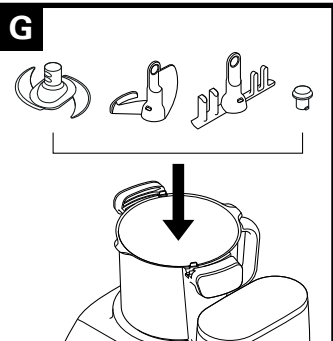
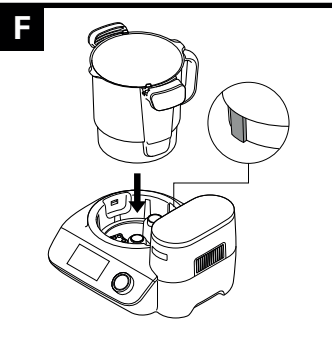
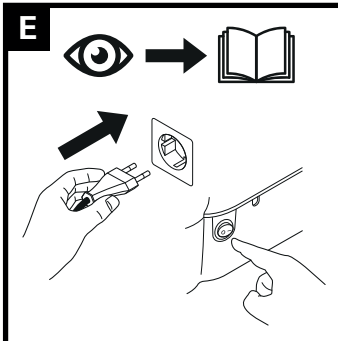


DIRECT PREP

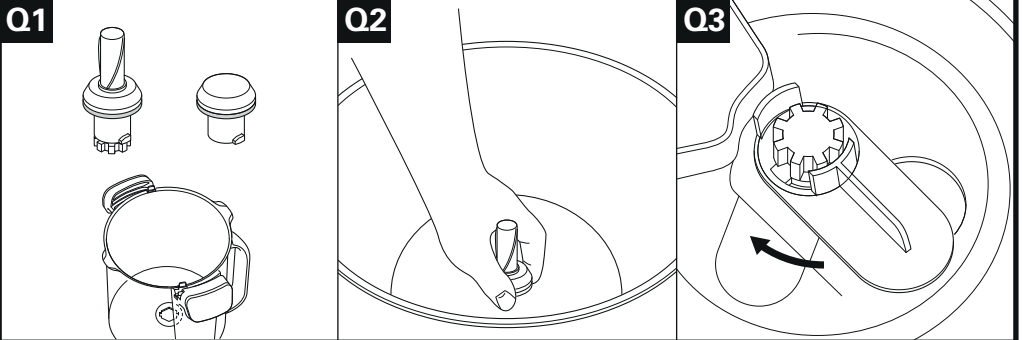


KENWOOD WORLD APP

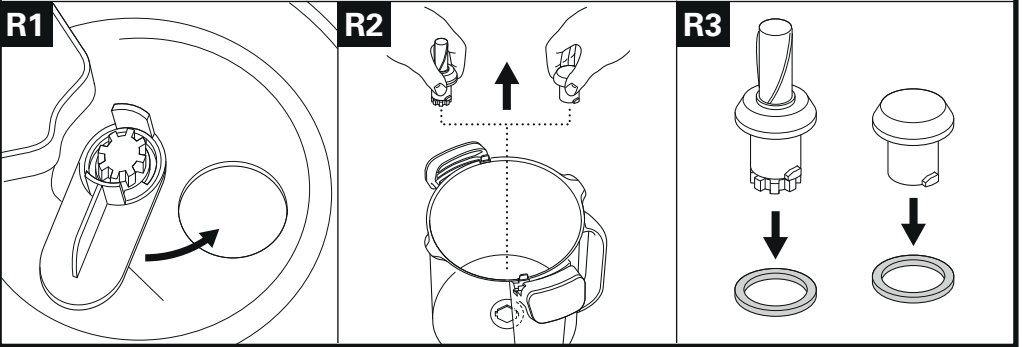




Fitting Bowl Drive Shaft/Slow Cook Plug



Removal of Bowl Drive Shaft/Slow Cook Plug



Indhold

Sikkerhed	3-7
Forklaring	8
Tilslutter til appen Kenwood World	9
Sådan bruges dit alt-i-et-kogeapparat	9
Tilberedning uden låg	9
Brug af forudindstillede programmer	9-10
Sådan bruger du din Direct Prep	10
Brug af vejebakken	11
Uddybende om displayskærmen	12
Oversigt over brug med forudindstilling	13-15
Opskrifter	16
Oversigt over anbefalet brug	17-22
Pleje og rengøring	22-23
Service og kundepleje	24
Nyttige tips	25-26
Fejlsøgning	26-28
Oplysninger om miljøvenligt design	29

Sikkerhed

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

- Flyt ikke enheden, mens den kører eller stadig er varm.
- Beholderen må kun fyldes op til det maksimale opfyldningsniveau på 3 liter, når proppen til langtidstilberedning anvendes.
- Overskrid aldrig det maksimale opfyldningsniveau på 3 liter, der er markeret på skålens inderside.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: Se "Service og kundepleje".
- Overskrid ikke de angivne maksimummængder.
- Overskrid ikke det maksimale opfyldningsniveau på 2,6 liter, der er markeret på skålens inderside, når et skålrødskab benyttes.
- Under stegning må det maksimale olieniveau på 0,5 liter, der er markeret på skålen, IKKE overskrides. Fjern overskydende væske/vand, før du lægger maden ned i olien, og sørg for, at alle dele er tørre.
- 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, redskaberne, drivakslen og proppen til langtidstilberedning forbliver VARME længe efter, at apparatet er slukket.
- Brug skålens håndtag til at fjerne skålen og bære den. Brug grydelapper ved håndtering af den varme skål og varme redskaber.
- Undersiden af skålen forbliver varm længe efter, at varmen er stoppet. Vær forsigtig ved håndtering, og brug en varmebeskyttende måtte ved anbringelse af skålen på varmfølsomme overflader.
- Vær opmærksom på damp, der trænger ud af skålen, særligt når låget eller påfyldningslåget aftages i kogetilstand eller efter kogning.
- Aftag ikke låget eller påfyldningshætten, mens væsken koger.
- Brug grillhandsker til at fjerne låget eller påfyldningslåget, når apparatet bruges i kogetilstand eller efter kogning.

- Sæt altid påfyldningslåget på, når hakkefunktionen benyttes, eller der pureres ingredienser.
- Betjen altid apparatet med påfyldningslåget påsat, medmindre andet er specificeret i opskriften.
- Brug kun den skål og de redskaber, der leveres med dette apparat.
- Brug aldrig skålen sammen med nogen anden varmekilde.
- Brug aldrig apparatet i kogetilstand med tom skål.
- Brug ikke låget til at betjene apparatet med, brug altid drejeknappen.
- **Dette apparat bliver beskadiget og kan forårsage personskade, hvis indgrebsmekanismen udsættes for overdreven kraft.**
- Ved brug af dette apparat skal det sikres, at det er placeret på en lige overflade væk fra kanten. Må ikke sættes under udhængsskabe.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening ved hjælp af en ekstern timer eller et separat uautoriseret fjernstyringssystem.
- Sørg altid for, at maden er gennemkogt og kogende hed før spisning.
- Mad skal spises kort efter kogning eller lades køle hurtigt ned og derpå i køleskabet så hurtigt som muligt.
- Sørg altid for, at tætningsringen er monteret korrekt på drivakslen/proppen til langtidstilberedning for at hindre lækage og beskadigelse af apparatet.
- Brug altid knapperne til frigørelse af skålen, før det forsøges at fjerne kogeskålen.
- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn. Lad aldrig ledningen hænge ned, så et barn kan gribe fat i den.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.
- Brug ikke hældehåndtaget til at fjerne skålen eller bære den.
- Brug ikke overdreven kraft ved tryk på displayskærmen, og betjen den aldrig med skarpe genstande.
- Stil ikke apparatet i nærheden af en ovn eller anden direkte varmekilde.

Direct Prep-tilbehør

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

Dampertilbehør

- Vær forsigtig ved håndtering af delene, al damp, væske eller kondens er meget varm. Brug grillhandsker.

- Vær forsigtig ved afmontering af kondensvandbeholderen efter brug, da den kan indeholde varm væske.
- Kog kød, fisk og skaldyr helt igennem.
- Hvis du bruger damperbakkens basis og hylde, skal du komme kød, fjerkræ og fisk i den nederste kurv, så den rå kødsaft ikke kan dryppe på maden derunder.
- Genopvarm ikke kogt ris i dit dampbakketilbehør.

Før stikket sættes i stikkontakten

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

ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.

- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.
- Dette apparat indeholder og benytter trådløst modul ESPWROOM32
- Dette apparat er i overensstemmelse med de væsentlige krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

Før første brug

- Fjern 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

Låg

- ① Dæksel til lågpåfylder
- ② Yderlåg (metal)
- ③ Inderlåg (klare)
- ④ Åbning i dæksel til lågpåfylder
- ⑤ Indgrebsflige
- ⑥ Lågforsøgling

Skålredskaber

- ⑦ Kniv
- ⑧ røreredskab
- ⑨ piskeredskab

Skål

- ⑩ Drivaksel
- ⑪ Forsøgling til drivaksel
- ⑫ Prop til langtidstilberedning
- ⑬ Forsøgling til prop til langtidstilberedning
- ⑭ Skålhåndtag
- ⑮ Skålens udløsningsknapper
- ⑯ Hældehåndtag
- ⑰ Kogeskål
- ⑱ Møtrik til drivaksel

Motorenhed

- ⑲ Motorenhed
- ⑳ Displayskærm
- ㉑ Drejeknap
- ㉒ Tænd/sluk-knap

Damper

- ㉓ Låg
- ㉔ Hylde
- ㉕ Sokkel
- ㉖ Kondensvandbeholder

- ㉗ Spatel
- ㉘ Vejeskål

Direct Prep

- ④① Direct Prep-udtagsdæksel
- ④② Direct Prep-udtag
- ④③ Direct Prep-start/stopknap
- ④④ Nedstopper/målekop
- ④⑤ Tilførselsrør
- ④⑥ Direct Prep-låg
- ④⑦ Drivaksel
- ④⑧ **Skive**
- 1 Ekstrafin riveplade (hvis denne medfølger)
- 2 Fin riveplade (hvis denne medfølger)
- 3 Grov riveplade (hvis denne medfølger)
- 4 Tynd skæreskive (hvis denne medfølger)
- 5 Tyk skæreplade (hvis denne medfølger)


Bemærk: Ikke alle de anførte skiver medfølger i din pakke, da de leverede skiver afhænger af modelvarianten. Se afsnittet "service og kundepleje" for at få oplysninger om, hvordan du køber en skive, der ikke medfølger i din pakke. Skæreskiverne kan identificeres på numre, de er mærket med.

- ④⑨ Slyngeplade
- ④⑩ Basis
- ④⑪ Madudgang
- ④⑫ Forlængersliske
- ④⑬ Tårn
- ④⑭ Direct Prep-udløsningsknap
- ④⑮ Taske til opbevaring af skiver


Tilslutning til appen Kenwood World

Se illustration **A** - **D**

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

- 1 Sæt stikket i, og tryk på tænd/sluk-knappen bag på motorenheden.
- 2 Vælg Indstillinger  > WiFi > Tilslut, og følg instruktionerne på displayskærmen.

PIN

- Dette er påkrævet, når Kenwood World app beder dig om det.
- Apparatet kan kun tilsluttes, når PIN-koden er vist på displayskærmen. Hvis PIN-koden indtastes forkert, skal man følge appens instruktioner og forsøge igen.
- For at få vist enhedens PIN-kode skal du vælge Indstillinger  > WiFi > Tilslut og følge instruktionerne på displayskærmen (kun ved tilslutning til WiFi).

Bemærk:

WiFi

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

Kompatibilitet

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

Sådan bruges dit alt-i-et-kogeapparat

Se illustration **E** - **L**

- 1 Sæt stikket i, og tryk på tænd/sluk-knappen bag på motorenheden.
- 2 Påsæt skålen. Placer den med et let tryk.

Bemærk: Skålen kan ikke sættes på, medmindre den vender korrekt.

- For at aftage skålen trykkes på begge skålens udløsningsknapper (placeret under skålens håndtag), og skålen løftes.
- 3 Sæt kniven, rørerredskabet, piskerredskabet eller proppen til langtidstilberedning på skålen.

- 4 Tilføj de relevante ingredienser, der skal tilberedes.
- 5 Påsæt låget og dækslet til lågpafylder efter behov.
Tryk låget ned, og drej det mod uret, til det er rettet ind med kogeskålens håndtag.
- 6 Indstil den ønskede tid, hastighed og temperatur.
- 7 Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen.
- 8 Stop enheden til enhver tid ved at trykke på drejeknappen. Vær forsigtig, da skålen og låget er varme. For at fortsætte med tilberedningen skal du sætte låget på igen og trykke på drejeknappen.

Tilberedning uden låg

For at bruge funktionen for tilberedning uden låg skal du vælge en temperatur og trykke på drejeknappen.

Apparatet begynder at varme op.

Bemærk:

- Der kan ikke vælges en hastighedsindstilling, når der anvendes tilberedning uden låg.
- For at undgå, at det brænder på, skal du bruge et varmefast redskab til at røre i eller vende ingredienserne, når det er nødvendigt.

Brug af forudindstillede programmer

Se illustration **M** - **O**



- 1 Vælg menuen for forudindstilling.
- 2 Vælg den forudindstilling, du ønsker.
- 3 Følg instruktionerne på displayskærmen.
- 4 Stop enheden til enhver tid ved at trykke på drejeknappen. Vær forsigtig, da skålen og låget er varme.

Efter kogning


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





- Brug de to sidehåndtag til at fjerne skålen og bære den. Brug grillhandsker, når du håndterer den varme skål og varme redskaber.
- Brug ikke hældehåndtaget til at fjerne skålen eller bære den.
- Hældehåndtaget er designet til at kunne hjælpe med at fjerne de sidste ingredienser i skålen.
- Undersiden af skålen forbliver varm længe efter, at varmen er stoppet. Udvis forsigtighed ved håndtering og rengøring.



Sådan bruger du din Direct Prep

- 1 Aftag Direct Prep-udtagsdækslet.
- 2 Monter tårnet på Direct Prep-udtaget ved at lade  flugte og derpå trykke på udløserknappen og dreje mod uret for at fastgøre det korrekt .
- 3 Hold på midtergrebet, og tryk den ønskede skæreskive på drivakslen. Hver skive er nummereret til identifikation, og nummeret skal stå øverst, når skive trykkes på akslen. Se oversigt over anbefalet brug.
- 4 Sæt slyngepladen på drivakslen med teksten "TOP" vendt mod skæreskiven.

Bemærk:

- **Hvis slyngepladen ikke er monteret, sætter mad sig fast under skiven og løber ikke ud af slisken.**
- 5 Sæt Direct Prep-låget på basen ved at dreje det med uret.
 - 6 Fastgør tilbehøret til madlavning på tårnet ved at rette  ind og dreje det med uret for at låse det fast.
 - 7 Når det er samlet, skal du trykke på udløserknappen og dreje Direct Prep til den ønskede position:

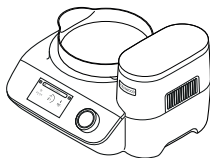
	Til påsætning eller aftagning af Direct Prep-enheden. Betjen ikke Direct Prep, når den er placeret i denne position.
	Til skiveskæring eller rivning direkte ned i kogeskålen gennem åbningen i påfyldningslåget.
	Til skiveskæring eller rivning ned i en egnet beholder. Ved placering i position  kan forlængerslisken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


- 8 Skær maden i stykker, der passer ind i tilførselsrøret.
 - 9 Tryk på start/stop-knappen til Direct Prep, og tryk på samme tid jævnt ned med nedstopperen.
- **Kom aldrig dine fingre i tilførselsrøret.**
 - **Brug den medfølgende spatel til at lede skiveskårne eller revne stykker til venstre på låget ned i åbningen i påfyldningslåget.**
- 10 For at fjerne tilbehøret drejes med uret, indtil  er rettet ind med  og kan løftes af.
- **Sluk altid, før Direct Prep-låget tages af.**

Vigtigt

- **Hvis maden ikke kommer ud af madudgangen, skal der slukkes og kontrolleres, at maden ikke sidder fast under skiven, samt at slyngepladen er påsat. Fjern eventuelt fastklemt mad, før tilberedningen fortsættes.**
- **Når Direct Prep ikke er i brug, aftages den, og udtagsdækslet sættes på igen.**


Brug af vejebakken







- 1 Anbring vejebakken på motorenheden.
Alternativt kan vejebakken også bruges oven på skålen og låget uden dæksel til lågpåfylder.
Ved vejning direkte i skålen påsættes først det ønskede skålrædskab.
- 2 Vælg vejefunktionen  på displayskærmen.
- 3 nulstil vægten.
- 4 Vej ingredienserne.

Bemærk: Sæt altid apparatet på en tør, flad og stabil overflade inden vejning.

Se afsnittet 'Nyttige tips' for at få mere at vide.

Vink og tips om madlavning		
Retningslinjer for temperatur	40 °C – 50 °C	Smeltning af chokolade
	40 °C – 90 °C	Sous Vide
	94 °C – 98 °C	Snurren
	100 °C	Kogning
	100 °C – 104 °C	Dampning
	120 °C	Sautering af grøntsager
	140 °C – 180 °C	Bruning af kød
	Hastighed 1	- Afbrudt omrøring med lange pauser. Ved indstilling i denne position kører den ved langsom hastighed hver 60. sekund cirka 2 omrøringer, hvilket gør den egnet til at røre i gryderetter osv.
	Hastighed 2	- Afbrudt omrøring med mellemlange pauser. Ved indstilling i denne position kører den ved langsom hastighed hver 15. sekund cirka 2 omrøringer.
	Hastighed 3	- Afbrudt omrøring med korte pauser. Ved indstilling i denne position kører den ved langsom hastighed hver 5. sekund i cirka 2 omrøringer.
	Hastighed 4 til maks.	- Kontinuerlige hastigheder øges gradvis til maksimal hastighed.
Bemærk: Se afsnittet "Nyttige tips" for at få mere at vide.		

















Uddybende om displayskærmen

	
	<p>Tryk på dette ikon for at åbne indstillingsmenuen.</p>
	<p>Tryk på dette ikon for at åbne menuen for forudindstillede programmer.</p>
	<p>Tryk på dette ikon for at veje ingredienserne enten i skålen eller ved hjælp af vejebakken.</p>
	<p>Viser den valgte tid i timer (t), minutter (m) og sekunder (s).</p>
<p>30:00 m s</p>	
	<p>Viser den valgte hastighed. Hvis der vælges en afbrudt hastighed (1 → 3), vil den ydre ring gradvist stige, og apparatet rører, når det er fuldt.</p>
	<p>Viser den valgte temperatur. En rød trekant indikerer, at apparatet varmer op. En blå trekant indikerer, at apparatet køler ned. Ingen trekant indikerer, at apparatet har nået den ønskede temperatur.</p>
<p>98°C ▲</p>	
	<p>Indikerer at en indstilling (tid, hastighed eller temperatur) ikke kan justeres.</p>
<p>Statusoplysninger</p>	<p>Teksten her viser statusoplysninger.</p>
	<p>Indikerer at skålen, dens indhold og eventuelt anvendte dele er varme. De skal håndteres med forsigtighed.</p>
	<p>Indikerer, at apparatet er tilsluttet et WiFi-netværk.</p>




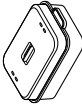











Oversigt over brug med forudindstilling

Standardindstillingerne kan tilpasses efter din opskrift, hvor det er muligt. Ikke-justerbare indstillinger er angivet med -ikonet.

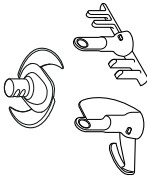









Når "Opvarmer" vises på displayskærmen, vil timeren ikke begynde at tælle ned, før den korrekte temperatur er nået.

Forudindstilling	Anbefalet redskab	Standardindstillinger (kan justeres)	Holdte varm-stadie	Opskriftsideer/ anvendelse
Alt i gryden		30 min. (5 min. - 2 timer) 3 (OFF - 4) 98 °C (85 °C - 98 °C)	 30 min.  OFF - 4  62 °C	Bolognese, risengrød
Blendet suppe		30 min. (5 min. - 2 timer) 1 (1 - 5) 98 °C (85 °C - 105 °C)	 30 min.  1 - 4  62 °C	Tomatsuppe, champignonsuppe
Suppe med store stykker		30 min. (5 min. - 2 timer) 1 (1 - 5) 98 °C (85 °C - 105 °C)	 30 min.  1 - 4  62 °C	Minestrone, bouillon
Langsom kogning		2 timer (5 min. - 8 timer) OFF 95 °C (80 °C - 95 °C)	 30 min.  OFF  62 °C	Bøf bourguignon



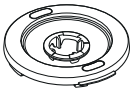





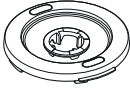
















Oversigt over brug med forudindstilling – fortsat

Forudindstilling	Anbefalet redskab	Standardindstillinger (kan justeres)	Holde varm-stadie	Opskriftsideer/ anvendelse
Sous Vide		<p>2 timer (10 sek. - 8 timer)</p> <p>OFF </p> <p>55 °C (40 °C - 90 °C) </p>		Bruges til kød-, fiske-, ægge- og grøntsagsretter til at forbedre konsistens, smag og mørhed.
Damp		<p>30 min. (1 min. - 8 timer)</p> <p>OFF </p> <p>100 °C </p>		Laks en papillote
Ælt		<p>15 sek. </p> <p>7 </p> <p>OFF </p>	<p>2 min. </p> <p>8 </p> <p>OFF </p>	Brioche
Hæv		<p>1 hr (5 min. - 8 timer)</p> <p>OFF </p> <p>30 °C (30 °C - 35 °C) </p>		Hævning af gærdeje

Oversigt over brug med forudindstilling – fortsat





Forudindstilling	Anbefalet redskab	Standardindstillinger (kan justeres)	Holde varm-stadie	Opskriftsideer/ anvendelse												
Skyl		<table border="0"> <tr> <td data-bbox="157 1075 213 1139">  </td> <td data-bbox="213 1075 269 1139">50 sek.</td> <td data-bbox="269 1075 325 1139">→</td> <td data-bbox="325 1075 381 1139">10 sek.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="157 995 213 1075">  </td> <td data-bbox="213 995 269 1075">4</td> <td data-bbox="269 995 325 1075">→</td> <td data-bbox="325 995 381 1075">9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="157 916 213 995">  </td> <td data-bbox="213 916 269 995">55 °C</td> <td data-bbox="269 916 325 995">→</td> <td data-bbox="325 916 381 995">55 °C</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">X3</p>		50 sek.	→	10 sek.		4	→	9		55 °C	→	55 °C		Et hurtigt skyl for at gøre rengøringen lettere
	50 sek.	→	10 sek.													
	4	→	9													
	55 °C	→	55 °C													

Opskrifter







Opskrift	Anvendt redskab	Forudindstilling/ Manuelle indstillinger	Ingredienser
Minestrone	  	Suppe med store stykker  20 min.  1  98 °C	Kom følgende i på én gang: 100 g pancetta, <i>i tern</i> 2 fed hvidløg, <i>hakket</i> 50 g arborio-ris 2½ spsk. tomatpuré 70 g savojkål 1 tsk. tørret rosmarin 2 tsk. tørret salvie 1 stilk bladselleri, <i>i skiver</i> 60 g porre, <i>i skiver</i> 75 g løg, <i>i skiver</i> 75 g gulerødder, <i>i skiver</i> 1 kg varm grøntsagsbouillon Salt og peber
Bøf Stroganoff	  	Alt i gryden  30 min.  3  98 °C	Kom følgende i på én gang: 600 g oksekød, <i>i tern</i> 1 spsk. paprika 1 spsk. smør 1 hvidløg, <i>chopped</i> 200 g champignon, <i>i skiver</i> 150 g løg, <i>i skiver</i> 300 g gulerødder, <i>i skiver</i> 400 g varm oksefond 200 g kaffefløde Salt og peber
Crème anglaise	  	Manuelle indstillinger  15 min.  5  80 °C	Kom følgende i på én gang: 250 g sødmælk 250 g piskefløde 1 tsk. vaniljeekstrakt 1 spsk. majsstivelse 96 g æggeblomme, <i>pisket</i> 80 g flormelis
Risengrød	  	Alt i gryden  1 timer  30 min.  3  90 °C	Kom følgende i på én gang: 150 g grødris 1 kg sødmælk 75 g flormelis 2 tsk. vaniljeekstrakt

Oversigt over anbefalet brug

- Dette er kun vejledende og varierer afhængigt af den præcise opskrift og ingredienserne, der tilberedes.
- For at få de bedste resultater skal der altid anvendes blødt smør eller margarine med stuetemperatur, når der laves kage.
- Hvis maskinen sagtner farten eller begynder at lyde anstrengt, skal hastigheden øges.

Funktion			 Maks.
<div style="display: flex; align-items: flex-start;">  <div> <p>Kniv Til hakning af ingredienser før kogning og til purering, efter kogning er gennemført. Til fremstilling af gær- og kagedej. Brøddej – vigtigt: Overskrid ikke den maksimale æltetid eller mængde, der er angivet i brugoversigten.</p> </div> </div>			
Hakning af urter.	Maks.	10 sek.	20 g – 50 g
Hakning af løg	Maks.	5 – 10 sek.	Op til 300 g (2 løg)
Hakning af grøntsager, der er skåret i stykker på 4 cm	Maks.	10 – 20 sek.	Op til 1 kg
Hakning af magert kød, der er skåret i stykker på 2 cm	Maks.	5 – 30 sek.	150 g – 1 kg
Nødder	Maks.	30 – 60 sek.	100 – 200 g
Mørdej – smuldring af fedt i mel Tilføjelse af vand for at kombinere mørdejsingredienserne	Impuls Impuls	x15 – 30 x5 – 10	250g – 1 kg vægt i alt
Hakning af chokolade (f.eks. til at smelte) brækket i stykker	Maks.	30 sek.	Op til 200 g
Knusning af is	Maks.	20 – 30 sek.	Op til 250 g (12 terninger)
Drikke og smoothies	Maks.	60 sek.	1 liter
Kold blanding	Maks.	1 – 2 min.	2,6 liter
Alt-i-énkageblandinger	8 til Maks.	30 – 60 sek.	Op til 1 kg vægt i alt
Pastadej – blanding af tøringredienser Kom våde ingredienser i	4 8	2 min. 2 min.	Op til 830 g vægt i alt Op til 500 g melvægt
Cookies	Maks.	1 min.	Op til 670 g vægt i alt
Brøddej (hvid, basis)	8	2 min.	1 kg vægt i alt 650 g melvægt

Oversigt over anbefalet brug - fortsat

Funktion			 Maks.
 <p>Kniv Til hakning af ingredienser før kogning og til purering, efter kogning er gennemført. Til fremstilling af gær- og kagedej. Brøddøj - vigtigt: Overskrid ikke den maksimale æltetid eller mængde, der er angivet i brugsoversigten.</p>			
<p>Opskrift på briocher 800 g vægt i alt / 380 g melvægt</p>			
<p>Trin 1 Mælk Tørgær</p>	5/30 °C	2 min.	120 g 10 g
<p>Trin 2 Hvidt mel med højt glutenindhold til brød Salt Sukker Æg Koldt smør</p>	7/OFF 8/OFF	15 sek. 2 min.	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 <p>Røreredskab Til opskrifter, hvor du ønsker at røre forsigtigt uden at mose ingredienserne. Må ikke benyttes over hastighed 9.</p>			
Sammenpiskning af smør/margarine og sukker til kager	7 til 8	2 - 3 min.	Vægt op til 400 g kombineret fedtstof og sukker
Brownies	5	2 - 3 min.	Op til 1,2 kg
 <p>Piskeredskab Til piskning af lette ingredienser såsom æggehvinder, fløde, mayonnaise og hollandaisesauce.</p>			
Æggehvinder	8 - 9	3½ - 4 min.	2 - 8 (70 - 280 g)
Piskefløde	9	1 - 1½ min.	200 g - 600 g
Mayonnaise	9	1 - 3 min.	Blanding med 2-4 æg

Oversigt over anbefalet brug – fortsat



Direct Prep

Til skiveskæring eller rivning af ingredienser direkte ned i kogeskålen eller i en sidebeholder..

Skive	Funktion	Vink og tips
 Skive 1	Ekstrafin rivning til parmesanost	<ul style="list-style-type: none"> ● Brug altid friske madvarer. ● Skær ikke madvarerne i for små stykker. Fyld tilførselsrøret i hele dets bredde. Dette hindrer, at maden glider sidelæns under tilberedning. ● Der vil altid være en lille mængde mad til overs på skiven efter tilberedning. ● Madvarer, der rives stående, bliver kortere end mad, der er anbragt vandret. ● Tilbered ikke frosne ingredienser.
 Skive 2 og 3	Fin/grov rivning til ost og fast frugt eller grønt	
 Skive 4 og 5	Tynd/tyk skiveskæring til ost og fast frugt eller grønt	



Prop til langtidstilberedning

Til opskrifter med langtidstilberedning.

Gryderetter,
ovnretter osv.

OFF/80 - 95 °C

1 - 8 timer

3 l



Sous Vide

Brug denne tilberedningsfunktion til en række ingredienser, herunder kød, fisk, æg og grøntsager sammen med andre retter for at opnå bedre konsistens, smag og mørhed.

Brug af sous vide-forudindstillingsprogrammet

- 1 Isæt proppen til langtidstilberedning.
- 2 Læg ingredienserne i en pose, der kan forsegles, fjern luften, forsegl posen, og placer den i skålen.
- 3 Kom vand i op til 3 liter-mærket (overskrid ikke max-mærket).
- 4 Kontroller, at låget er korrekt påsat, og at påfyldningslåget er på plads.
- 5 Vælg sous vide-programmet.
- 6 Juster tiden og temperaturen efter behov. Bemærk: Der tælles ikke ned, før den indstillede temperatur er nået.
- 7 Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen.

Vink og tips

- Den påkrævede tilberedningstid afhænger af typen og tykkelsen af de anvendte ingredienser og IKKE af vægten.
- Den påkrævede temperatur afhænger af den ønskede konsistens af den færdige ret/de færdige ingredienser.
- Læg altid først poserne i skålen, og dæk dem helt med vand.
- Fyld ikke skålen mere end halvt op med ingredienser. For at opnå det bedste resultat skal du tilsætte mindst 1,5 liter vand og ikke overskride mærket for maks. 3 liter.
- Sørg for, at madposerne ikke rører ved hinanden, da dette vil påvirke varmeoverførslen.

Madposer

- Brug kun plastikposer af fødevarer kvalitet, der kan forsegles under vakuum, og som er specialdesignet til sous vide-madlavning.

Oversigt over anbefalet brug – fortsat

Vink og tips – fortsat

Fyldning af poserne




- Når posen fyldes op, skal dens åbning foldes bagud for at forhindre, at der kommer madvarer i klemme i forseglingen.
- Fyld ikke posen for meget.
- Fjern al luft før forsegling.

Fødevarerikkerhed – madlavning ved lav temperatur

- Sørg for, at god hygiejne fastholdes i hele forberedelses- og tilberedningsfasen.
- Brug altid friske madvarer af høj kvalitet.
- For at opnå de bedste resultater og jævn tilberedning kan maden skæres i tynde, lige store stykker.
- Tilbered IKKE madvarer fra frossen tilstand. Lad frosne madvarer tø op inden tilberedning.
- Kun frisk fisk er egnet til madlavning ved temperaturer under 55 °C.
- For at sikre, at maden tilberedes korrekt, er det vigtigt at følge vejledningen i opskriften præcist.
- Når maden er tilberedt, skal den enten indtages med det samme eller kommes på køl så hurtigt som muligt.
- Hvis sous vide-madlavning er nyt for dig, og du har brug for flere oplysninger, anbefaler vi, at du besøger de lokale myndigheders hjemmeside for fødevarerikkerhed og følger de tilgængelige retningslinjer.

Eksempler på madlavning med sous-vide

- Tiden er baseret på tilberedning af 1 madvare pr. pose og højst 2 poser ad gangen.
- Yderligere smag kan opnås ved at tilsætte krydderurter, smør og citronskiver i poserne.
- Efter tilberedning kan du afslutte med at brune dem på panden.




Mad				
Steak – oksemørbrad 20 - 25 mm tyk	Rosastegt	200 - 250 g	2 timer	50 °C
	Medium		2 timer	56 - 60 °C
	Gennemstegt		2 timer	65 - 69 °C
Helleflynderfillet Tunsteak 20 - 25 mm tyk		200 - 240 g	40 min.	62 °C
Laksefilet 20 - 25 mm tyk		240 - 260 g	1 time 15 min.	62 °C
Lammefilet 20 - 25 mm tyk		100 - 200 g	1 time 45 min.	54 °C
Svinekotelet		170 - 200 g	1 time 15 min.	62 °C
Kyllingebryst		150 - 170 g	2 timer	62 °C
Gulerødder 10 - 15 mm skive		450 g	1 time	82 °C

Oversigt over anbefalet brug - fortsat






Dampning

Kondensvandbeholderen kan placeres mellem skålens låg og damperbakkens basis uden påsat dæksel til lågpåfylder. Dette hindrer, at uønskede væsker fra dampning af mad drypper ned i kogeskålen. Bemærk: Mængdeangivelser er baseret på dampbakkens basis og hyldens kombinerede kapacitet.


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

Oversigt over anbefalet brug – fortsat

Eksempel på dampopskrift:

Mad		Placering af dampbakke		
Frossen laksefilet	-	Basis	25-35 min. (afhængigt af tykkelse)	250 g
Kartofler, faste	Skrællede og i kvarte på langs	Basis	30 min.	400 g
Gulerødder	Skrællede, i halve på langs og skåret i stykker på 6 cm	Hylde	30 min.	200 g
Broccoli	Skåret i buketter	Hylde	15 min.	200 g

Fremgangsmåde:

- 1 Arranger dampertilbehøret.
- 2 Vælg forudindstilling for damp.
- 3 Fyld vand i skålen op til mærket for 1,0 l .
- 4 Tilsæt laksen, kartoflerne og gulerødderne som anført ovenfor.
- 5 Tryk på drejeknappen for at starte tilberedning.
- 6 Efter 15 minutter skal du med grillhandsker fjerne låget og tilsætte broccoli.
- 7 Fortsæt tilberedningen i den resterende tid. Kontroller, at maden er gennemkogt.

Pleje og rengøring

Se illustration **P** om rengøring

- Sluk altid, og tag stikket ud før rengøring.
- Tag låget og redskabet af skålen før rengøring.
- Nogle madvarer, f.eks. gulerod, kan misfarve plasten. Ved at gnide med en klud, der er dyppet i vegetabilsk olie, kan misfarvning eventuelt afhjælpes.
- For at hjælpe med at fjerne lugten fra kraftigt lugtende madvarer kan delene lufttørres efter vask.
- Når Direct Prep-skiverne ikke er i brug, kan de opbevares i den medfølgende taske.
- Der må aldrig anvendes skuremidler.
- Visse ingredienser, såsom gurkemeje, kan forårsage misfarvning. Dette vil ikke påvirke dit apparats funktion.

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/røreredskab/kniv/piskeredskab

- Brug det forudindstillede skylleprogram til hurtigt at rense skålen før adskillelse og rengøring. For at få de bedste resultater skal skålen altid adskilles til rengøring og tørre grundigt før genmontering.
- Delene vaskes i hånden eller i opvaskemaskinen. Tør dem derpå grundigt.
- Hvis mad klæber eller brænder på indersiden af skålen, skal så meget som muligt fjernes med en dejskraber. Fyld skålen med varmt sæbevand, og lad dem stå i blød. Fjern evt. genstridige aflejringer med en opvaskebørste. Evt. misfarvning af skålen påvirker ikke dens ydeevne.

Skålens drivaksel/Prop til langtidstilberedning

Påsatning af skålens drivaksel/proppen til langtidstilberedning

Se illustration **Q1** - **Q3**

- 1 Sørg for, at forseglingen er påsat drivakslen eller proppen til langtidstilberedning, inden den sættes på skålen.
- 2 Monter drivakslen eller proppen til langtidstilberedning i skålen, og ret den ind efter møtrikken til drivakslen på undersiden af skålen.
- 3 Lås møtrikken til drivakslen ved at dreje med uret, indtil den flugter med .

Aftagning af skålens drivaksel/proppen til langtidstilberedning

Se illustration **R1** - **R3**

- 1 Frigør møtrikken til drivakslen på undersiden af skålen ved at dreje den mod uret.
- 2 Løft derpå drivakslen eller proppen til langtidstilberedning ud.
- 3 Aftag og vask tætningsringen.
- 4 Børst skåldrevenheden eller proppen til langtidstilberedning ren med varmt sæbevand, og skyl grundigt under vandhanen.
- 5 Sørg for, at forseglingen igen sidder korrekt på drivakslen eller skålproppen, før den igen sættes på skålen.

Låg

- Tag altid låget af før rengøring:
- 1 Fjern påfyldningslåget.
 - 2 Tryk lågets indre del ud.
 - 3 Fjern forseglingen fra lågets indre del.
- Efter opvask sættes forseglingen tilbage på den ydre lågdæl med den tykkere kant øverst, og ovenstående procedure gennemføres baglæns.
- Bemærk: Der vil forekomme lækage fra låget, hvis forseglingen er forkert påsat eller beskadiget.

Direct Prep

Aftag tilbehøret helt før rengøring.

- For at få lettere rengøring skal delene altid vaskes straks efter brug.
- Håndter skæreskiverne med forsigtighed - **de er ekstremt skarpe.**
- For at tage låget af basis skal du holde fast i tilførselsrøret og dreje mod uret. Løft det derpå af.
- Tårn: Må ikke lægges i vand. Hvis tårnet ved et uheld kommer i vand, skal det sikres, at al vandet er drænet af, før tilbehøret genmonteres.

Damperbakke/kondensvandbeholder/vejeskål

- Vask delene, og tør dem grundigt.

Service og kundepleje

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




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

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Nyttige tips	
Område	Vink og tips
Maksimummængder	<ul style="list-style-type: none"> • Overskrid ikke det maksimale opfyldningsniveau på 2,6 liter, der er markeret på skålens inderside, når et skålrædskab benyttes. • Overskrid aldrig det maksimale opfyldningsniveau på 3 liter, der er markeret på skålens inderside. • Overskrid ikke mærket for maksimalt olieniveau på 0,5 liter, når der opvarmes olie. • Se skemaet over anbefalet brug for yderligere oplysninger.
Kogning i skålen	<ul style="list-style-type: none"> • Råt kød og hårde grøntsager skal hakkes i små stykker, før de kommes i skålen. • Ingredienser skæres i lige store stykker, da dette hjælper med ensartet kogning. • Større mængder ingredienser kræver længere røretider for at opvarmes jævnt. • Brug den medfølgende spatel til at skrabe ingredienserne ned, når det er påkrævet. • Tilsæt ingredienserne langsomt for at undgå stænk.
Opvarmning med mejeriprodukter	<ul style="list-style-type: none"> • Brug rørerædskalet eller piskerædskalet. • Temperaturer op til 90 °C. • Kontinuerlige rørehastigheder 4 til 6.
Stegning	<ul style="list-style-type: none"> • Temperaturer op til 180 °C. • Hvis olien opvarmes, før de andre ingredienser kommes i, opnås som regel bedre resultater. • Aftag skålens dæksel til lågpåfylder for at få bedre resultater ved kødstegning. • Sørg for, at skålen og låget er tørre, før olien tilsættes. • Overskrid ikke mærket for maksimalt olieniveau på 0,5 liter, når der varmes olie. • Tilsæt ingredienserne langsomt for at undgå stænk. • Fjern overskydende vand fra ingredienserne.
Dampning	<ul style="list-style-type: none"> • Tilberedningstider er kun vejledende. Kontroller altid, at maden er gennemstegt, før den spises. • Hvis maden ikke er varm nok, kan tiden nulstilles. Det kan være nødvendigt at efterfylde med vand. • Sørg for, at der er plads mellem madvarerne, og læg dem ikke i lag i damperens basis og hylde. • Stykker af ens størrelse opvarmes mere jævnt. • Når der dampes mere end 1 slags madvare, og noget kræver mindre tid, kan du tilføje det senere eller anbringe det i bakkens hylde. • Lad ikke enheden koge tør, fyld efter med vand i nødvendigt omfang. • Ved tilberedning længere end 1 time har du brug for at efterfylde vand op til 1-liters mærket. • Mad i dampbakkens basis tilberedes generelt hurtigere end mad i dampbakkens hylde.



Nyttige tips – fortsat

Område	Vink og tips
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none"> ● Ikke alle de anførte skiver medfølger i din pakke, da de leverede skiver afhænger af modelvarianten. Se afsnittet "Service og kundepleje" for at få oplysninger om, hvordan du køber en skive, der ikke medfølger i din pakke. ● Brug altid friske madvarer. ● Skær ikke madvarerne i for små stykker. Fyld tilførselsrøret i hele dets bredde. Dette hindrer, at maden glider sidelæns under tilberedning. ● Der vil altid være en lille mængde mad til overs på skiven efter tilberedning. ● Madvarer, der rives stående, bliver kortere end mad, der er anbragt vandret.
Fabriksnulstilling	<p>Vigtigt</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Når apparatet bortskaffes, er det vigtigt at fabriksnulstille det for at beskytte dine personlige data. ● Ved valg af denne funktion slettes alle WiFi-data, der er gemt på apparatet, og det nulstilles til fabriksindstillinger. ● For at fabriksnulstille apparatet vælges Indstillinger  >Fabriksnulstilling.
Vejning	<ul style="list-style-type: none"> ● Vejefunktionen er præcis op til 6 kg. ● Sørg altid for, at skålen er helt ren, inden der anbringes genstande direkte på den. ● Læg ikke varm mad eller varme beholdere såsom gryder på vejeskålen. ● Skær aldrig mad på vejeskålen, da skarpe redskaber såsom knive vil beskadige overfladen. ● Udsæt ikke apparatet for kraftig belastning.

Fejlsøgning

Problem	Årsag	Løsning
Ingen strøm på apparat/displayskærm tænder ikke.	<p>Apparatets stik ikke sat i. Tænd/sluk-knap ikke betjent.</p> <p>Apparatet er gået i standby-mode.</p>	<p>Kontroller, at apparatets stik er sat i. Sæt tænd/sluk-knappen til tændt-positionen. Berør displayskærmen, eller flyt på drejeknappen.</p>
Apparat kører ikke.	Drejeknappen ikke trykket ind.	Tryk på drejeknappen for at starte tilberedning.
Mad klæber eller brænder på bunden af skål.	<p>Røreredskab eller kniv ikke påsat ved blødgøring af grøntsager. Valgt temperatur for høj for madtype. Valgt hastighed er for lav.</p>	<p>Brug altid røreredskabet eller kniven. Kontrollér, at korrekt temperatur er valgt, og øg rørehastighed.</p>

Fejlsøgning - fortsat

Problem	Årsag	Løsning
Lækage fra låg under tilberedning.	Lågtætning ikke påsat korrekt på låg.	Se "pleje og rengøring" om, hvordan tætningen påsættes.
Rørehastighed kan ikke øges.	Temperatur for skål eller ingredienser over 105 °C.	Normal funktion. Rørehastighed begrænset til hastighed 6, når temperatur for skål eller ingredienser er over 105 °C.
Lækage fra skålens basis.	Skåldrev eller propforsegling ikke korrekt påsat	Kontrollér, at skålforsøgling sidder på plads og er monteret korrekt.
Timer tæller ikke ned på displayskærm.	Under varmestadiet tæller timeren ikke ned, før den korrekte temperatur er nået. Temperatur indstillet over 100 °C, men madens vandindhold hindrer, at temperaturen overstiger 100 °C.	Normal funktion. Reducer eller vælg korrekt temperatur.
Skålens temperatur overstiger ikke 100 °C.	Ingrediensernes vandindhold kan hindre, at temperaturen overstiger 100 °C.	Normal funktion.
Kraftig bevægelse eller vibrationer under brug.	Ujævn belastning i skålen forårsager kraftig vibration. Maksimumsmængde overskredet. Forkert værktøj eller hastighed.	Reducer mængde, eller flyt rundt på maden i skålen. og genstart enheden. Se det relevante program og tabellerne over anbefalet hastighed angående korrekt værktøj og hastighed.
Display viser fejlbesked E:34	Kontrollér WiFi-netværk.	Kontrollér adgangskode til WiFi. Glem WiFi-netværk, gå til Indstillinger  > WiFi > Glem WiFi-netværk. Genstart opsætning af apparat i Kenwood World app.
 blinker langsomt	Kan ikke finde kendt WiFi-netværk.	Apparatet kan være blevet lyttet, routeren kan være blevet slukket, eller genstart være påkrævet.
 blinker hurtigt	WiFi tilgængeligt, men kan ikke tilslutte til cloudservere.	Router kan kræve genstart. Ellers kan du kontakte din internetudbyder.

Fejlsøgning - fortsat

Problem	Årsag	Løsning
Displayskærmen viser “_ _”.	Vægten nulstilles.	Normal funktion.
Displayskærm udviser en negativ værdi.	Display ikke nulstillet, og enten ingredienser eller skålen/låget/tilbehøret er blevet fjernet. Ingredienser eller genstande trykket mod eller under apparatet. Apparatet er trykket mod en væg.	Enten nulstil skærmen, kom de manglende ingredienser i, eller sæt skålen/låget/tilbehøret på igen. Sørg for, at der ikke er nogen ingredienser eller genstande trykket mod eller under apparatet. Sørg for, at der er mellemrum mellem apparatet og eventuelle vægge. Nulstil displayet før afvejning af de næste ingredienser.
Displayskærm registrerer ikke små mængder.	Vejet mængde for lille.	Brug teske- eller spiseskemål til meget små mængder.
Vægten ændret på displayskærmen.	Apparatet flyttet under tilberedning.	Sæt altid apparatet på en tør flad og stabil overflade inden vejning. Flyt ikke apparatet under brug af vejefunktionen. Nulstil displayet før afvejning af de næste ingredienser.
Kan ikke skifte hurtigt mellem metriske og engelske måleenheder.	Apparatet omstiller og viser tidligere valgt enhed og måling.	Vent 5 minutter, og forsøg igen.
Vejning i app (vægt vist på mobilenhed) reagerer langsomt.	Dårlig WiFi-signalstyrke. Mobilenhed ikke tilsluttet samme WiFi-netværk.	Sørg for, at apparatet har god signalstyrke (kontakt din internetudbyder for at få vejledning om, hvordan det forbedres). Sørg for, at mobilenheden er tilsluttet samme WiFi-netværk som apparatet (gå til mobilindstillinger, og vælg jeres lokale WiFi-netværk).
<p>Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte dit nærmeste Kenwood-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste Kenwood-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet specifikt for dit land.</p>		

Oplysninger om miljøvenligt design

Netværksport: Enkelt WiFi-port, WiFi aktiveret som standard.

	TYPE: CCL50
Radiofrekvensområde:	2412 - 2472 MHz
Maksimal sendeeffekt:	< 20 dBm

Kommunikationsprotokol: IEEE802.11 b, g, n

CCL50 har en enkelt WiFi-netværksport og er beregnet til brug som fjernbetjent netværksudstyr.

- Netværksporten kan deaktiveres i menuen for WiFi-indstillinger ved valg af "Off".
- Netværksporten kan genaktiveres i menuen for WiFi-indstillinger ved valg af "On".

Tilstand	Grænse	CCL50
Tændt uden netværk - displayskærm viser tid-, hastigheds-, temperaturskærmen	Ikke relevant	Ikke relevant
Standby uden netværk - efter 20 minutters inaktivitet slukkes displayskærmen.	<0,5 W	0,45 W
Tændt med netværk Displayskærmen viser tid-, hastigheds-, temperaturskærmen. WiFi-netværksport aktiv.	Ikke relevant	Ikke relevant
Standby med netværk - efter 20 minutters inaktivitet. Displayskærmen slukker, WiFi-netværksporten går i strømsparetilstand.	<2,0 W	1,02 W
Slukket - aktiveres via kontakten på enhedens bagside.	<0,5 W	0,0 W

Måleforhold:

- Spændingsindgang: 50 Hz, 230 V vekselstrøm
- Omgivelsestemperatur: 23 °C
- Testdato: 25/6 2019
- Udstyr: Hewlett Packard: 6814B og HIOKI: PW3335
- Reference: Kommissionens forordning (EF) nr. 1275/2008 og 801/2013.

Genaktivering: Apparatet kan genaktiveres fra standby ved:

- Fra standby med netværk: Berør displayskærmen, flyt på drejeknappen eller eksternt via appen.
- Fra standby uden netværk: Berør displayskærmen, eller flyt på drejeknappen.
- **Skålen og låget skal altid holdes påsat hovedenheden, så den kan fjernbetjenes.**

Innehåll

Säkerhet	31-35
Översikt	36
Ansluta apparaten till appen Kenwood World	37
Använda Allt-i-ett-beredaren	37
Tillagning med locket av	37
Använda förinställda program	37-38
Använda din Direct Prep	38
Använda vågbrickan	39
Displayen - förklaring	40
Tabell över program	41-43
Recept	44
Rekommenderat användningsschema	45-50
Skötsel och rengöring	50-51
Service och kundtjänst	52
Allmänna tips	52-54
Problemsökning	54-56
Information om Ecodesign	57

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- För korrekt funktion se till att skålens botten är ren och torr innan du monterar den på drivenheten.
- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten:
 - vid montering eller demontering.
 - när den inte används.
 - före rengöring.
- Avlägsna alltid omrörare och visp innan du håller ur skålens innehåll för att undvika brännskador från stänk av heta ingredienser.
- Var försiktig om het vätska hålls i enheten eftersom vätskan kan spruta ut ur enheten på grund av plötslig ånga.
- Bladen har utformats för att sitta kvar på drivaxeln. Bladen är vassa, var försiktig när du tar i dem.
- Stoppa aldrig ner redskap i skålen när apparaten är kopplad till ett eluttag.
- Stoppa aldrig ner händer i skålen när apparaten är kopplad till ett eluttag
- Om apparaten lämnas obevakad i tillagningsläget var aktsam på följande:
 - se till att följa instruktionerna när det gäller temperatur och maximal tillagningsmängd.
 - se till att apparaten och sladden är utom räckhåll för barn samt att apparaten står på säkert avstånd från kanten på arbetsbänken.
 - kontrollera tillagningen regelbundet för att se till att tillräckligt mycket vätska tillsätts och att maten inte blir överkokt.
- Var försiktig när du lyfter apparaten eftersom den är tung. Se till att skålen är tom och utloppsskyddet är fastsatt innan du flyttar den. Lyft inte apparaten i skålens eller behållarens handtag.

- Flytta inte apparaten när den är igång eller när den fortfarande är varm.
- Skålen får bara fyllas till den maximala nivån på 3 liter när långkoksproppen används.
- Överskrid inte maxnivån på 3 liter som är markerad på insidan av skålen.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den för översyn eller reparation: se "service och kundtjänst".
- Överskrid inte den maximala kapaciteten som anges.
- Överskrid inte maxnivån på 2,6 liter som är markerad på insidan av skålen när du använder ett skålnredskap.
- Vid stekning ska du INTE överskrida maxnivån för olja på 0,5 liter som är markerad på skålen. Avlägsna överflödiga vätska/vatten innan du tillsätter livsmedel till oljan och se till att alla delar är torra.
- Låt aldrig drivenheten, sladden eller stickkontakten bli våt.
- Var försiktig när du hanterar eller vidrör apparaten när den används i kokningsläge eller efter att kokningen är avslutad. Särskilt skålen, locket, redskapen, drivaxeln och långkoksproppen eftersom de förblir mycket VARMA långt efter att apparaten har stängts av.
- Använd handtagen för att ta av och flytta skålen. Använd ugnsvantar vid hantering av den varma skålen och redskapen.
- Skålens undersida förblir varm långt efter att värmen har stängts av. Var försiktig vid hantering och använd skyddsunderlägg när skålen placeras på värmekänsliga underlag.
- Var försiktig när ånga släpps ut från skålen särskilt när locket eller påfyllningslocket avlägsnas under eller efter matlagning.
- Ta inte av locket eller påfyllningslocket när vätska kokar.
- Använd ugnsvantar för att avlägsna locket eller påfyllningslocket när apparaten används i tillagningsläget eller efter tillagning.

- Sätt alltid på påfyllningslocket när hack- eller puréfunktionen används.
- Ha alltid påfyllningslocket fastsatt, även om det inte anges i receptet.
- Använd endast den skål och de verktyg som medföljer apparaten.
- Använd aldrig skålen med en annan värmekälla.
- Sätt aldrig på apparatens kokningsläge om skålen är tom.
- Använd inte locket för att reglera apparaten utan använd vredet.
- **Den här apparaten skadas och kan orsaka skada om spärrmekanismen hanteras ovarsamt.**
- Se till att apparaten står plant på säkert avstånd från kanten när den används. Placera den inte under överhängande skåp.
- Apparaten är inte avsedd att användas tillsammans med en extern timer eller separat otillåtet fjärrstyrningssystem.
- Kontrollera alltid att maten är ordentligt tillagad och rykande het innan den serveras.
- Mat skall ätas strax efter tillagning eller svalna snabbt och ställas in i kylskåp så fort som möjligt.
- Kontrollera alltid att tätningringen är korrekt monterad på drivaxeln/långkoksproppen för att förhindra läckage och skador på apparaten.
- Använd alltid skålens frigöringsknapparna innan du försöker flytta kokskålen.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka skador.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Håll barn under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Lämna aldrig sladden så att ett barn kan nå den.

- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Använd inte handtaget på behållaren för att ta av och flytta skålen.
- Tryck inte för hårt på displayen och använd aldrig ett vasst redskap för att styra apparaten.
- Ställ inte apparaten i närheten av en ugn eller annan direkt värmekälla.

Direct Prep tillbehör

- Skivorna är mycket vassa. Var försiktig vid montering, demontering och rengöring. **Håll alltid i fingregreppet på avstånd från kniveggen, både vid hantering och rengöring.**
- **Avlägsna aldrig locket förrän skärskivan har stannat helt.**
- Använd aldrig fingrarna för pressa ner livsmedel i påfyllningsröret. Använd endast medföljande matarpropp.
- Använd inte överdriven kraft för att pressa ned livsmedel i påfyllningsröret – du kan skada tillbehörsdelen.
- Undvik kontakt med rörliga delar. Sätt inte in fingrarna i öppningen för utmatning.
- Innan du avlägsnar Direct Prep lock ska du:
 - o stänga av apparaten.
 - o vänta till skivan har stannat helt.
- Håll inte vätskor genom påfyllningsröret.

Ångkokartillbehör

- Var försiktig när du hanterar delarna: du kan bränna dig på ånga, vätska och kondensation. Använd ugnsvantar.
- Var försiktig när du tar bort kondensfällan efter användning eftersom den kan innehålla het vätska.
- Tillaga kött, fisk och skaldjur ordentligt.

- Om du använder ångkokarens ångtråg och mellanbotten, se till att lägga kött, fågel och fisk i den undre korgen så att köttsaften inte kan droppa ned på maten under.
- Värm inte upp kokt ris i ångkokartillbehöret.

Innan du sätter i kontakten

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

VARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!

- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Apparaten innehåller och använder den trådlösa modulen ESPWROOM32
- Denna apparat överensstämmer med de väsentliga kraven och andra relevanta bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Innan första användning

- Ta bort plasten runt kniven. Skydden ska slängas. De är enbart för att skydda knivbladen under tillverkning och transport.
- Diska delarna: se "skötsel och rengöring".

Översikt

Lock

- ① Lock påfyllningslock
- ② Lock yttre (metall)
- ③ Lock inre (genomskinligt)
- ④ Lock påfyllningsöppning
- ⑤ Spärrflikar
- ⑥ Locktätning

Skålredskap

- ⑦ Knivblad
- ⑧ Omrörare
- ⑨ Visp

Skål

- ⑩ Drivaxel
- ⑪ Drivaxeltätning
- ⑫ Långkokspropp
- ⑬ Långkokspropp
- ⑭ Skålhandtag
- ⑮ Frigöringsknappar för skål
- ⑯ Behållarens handtag.
- ⑰ Tillagningsskål
- ⑱ Drive shaft nut

Drivenhet

- ⑲ Drivenhet
- ⑳ Display
- ㉑ Vred
- ㉒ På/av-knapp

Ångkokare

- ㉓ Lock
- ㉔ Mellanbotten
- ㉕ Basenhet
- ㉖ Kondensfälla

- ㉗ Slickepott
- ㉘ Vågskål

Direct Prep

- ④① Skyddslock för utlopp för Direct Prep
- ④② Utlopp för Direct Prep
- ④③ På/av-knapp för Direct Prep
- ④④ Matarpropp/mätbägare
- ④⑤ Matningsrör
- ④⑥ Lock till Direct Prep
- ④⑦ Drivaxel
- ④⑧ **Skiva**

- 1 Skiva för extrafin rivning (om den medföljer)
- 2 Skiva för fin rivning (om den medföljer)
- 3 Skiva för grov rivning (om den medföljer)
- 4 Skiva för tunn skivning (om den medföljer)
- 5 Skiva för grov skivning (om den medföljer)


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

- ④⑨ Slungskiva
- ④⑩ Bottendel
- ④⑪ Utlopp för råvaror
- ④⑫ Förlängningsränna
- ④⑬ Torn
- ④⑭ Frigöringsknapp för Direct Prep
- ④⑮ Förvaringsväska för skivor


Ansluta apparaten till appen Kenwood World

Se illustrationerna **A** - **D**

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

- 1 Koppla in och tryck på på/av-brytaren på baksidan av motorn.
- 2 Välj inställningarna  > WiFi > Anslut och följ anvisningarna på displayen.

PIN-nummer

- Detta krävs vid uppmaning från Kenwood World appen.
- Apparaten kan endast anslutas då PIN-numret visas på displayen. Om PIN-numret anges felaktigt följer du anvisningarna i appen och försöker igen.
- Om du vill visa enhetens PIN-nummer väljer du Inställningar  > WiFi > Anslut och följer anvisningarna på displayen (enbart när apparaten är ansluten till WiFi).

Obs!

WiFi

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

Kompatibilitet

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

Använda Allt-i-ett-beredaren

Se illustrationerna **E** - **L**

- 1 Koppla in och tryck på på/av-brytaren på baksidan av motorn.
- 2 Sätt fast skålen. Fäst skålen på plats genom att trycka försiktigt på den.

Obs! Skålen går inte att fästa på plats om den inte är korrekt placerad.

- Ta bort skålen genom att trycka på båda frigöringsknapparna (sitter under skålens handtag) och lyfta bort skålen.
- 3 Fäst knivbladet, omröraren, vispen eller långkoksproppen till skålen.
 - 4 Tillsätt de ingredienser som ska beredas eller tillagas.
 - 5 Sätt på locket och påfyllningslocket

om det behövs.

Tryck ned locket och vrid moturs tills det är inriktat med handtagen på skålen.

- 6 Ställ in tid, hastighet och temperatur.
- 7 Starta tillagningen genom att trycka på vredet.
- 8 Du kan stoppa apparaten när som helst genom att trycka på vredet. Var försiktig eftersom skålen och locket blir mycket varma. Sätt tillbaka locket och tryck på vredet när du är redo att fortsätta med tillagningen.

Tillagning med locket av

Om du vill använda funktionen tillagning med locket av väljer du en temperatur och trycker på vredet.

Apparaten värms upp.

Obs!

- Det går inte att välja en hastighetsinställning när funktionen tillagning med locket av används.
- Undvik att bränna vid maten genom att röra om ingredienserna med ett värmetåligt redskap när det behövs.

Använda förinställda program

Se illustrationerna **M** - **O**




- 1 Välj Programmeny.
- 2 Välj det program som du vill använda.
- 3 Följ anvisningarna på displayen.
- 4 Du kan stoppa apparaten när som helst genom att trycka på vredet. Var försiktig eftersom skålen och locket blir mycket varma.

Efter kokning


- Var försiktig när du hanterar eller vidrör apparatens delar när den används i tillagningsläget eller efter tillagning. SÄRSKILT SKÅLEN OCH VERKTYGEN eftersom de kommer att vara HETA lång tid efter att apparaten har stängts av.
- Använd de två handtagen på sidan för att ta av och flytta skålen. Använd ugnsvantar när du hanterar den varma skålen och de varma redskapen.

- Använd inte handtaget på behållaren för att ta av och flytta skålen.
- Handtaget på behållaren ska användas när de sista ingredienserna i skålen ska tas bort
- Skålens undersida förblir varm långt efter att värmen har stängts av. Var försiktig vid hantering och rengöring.

Använda din Direct Prep

- 1 Ta bort skyddslocket för Direct Prep utlopp.
- 2 Montera tornet på utloppet för drivenheten för Direct Prep genom att rikta in  och sedan trycka på frigöringsknappen och vrida moturs för att fästa det på plats  ① .
- 3 Håll i mittgreppet och tryck på önskad skärskiva på drivaxeln. Varje skiva är numrerad för att underlätta identifiering och numret ska vara riktat uppåt när det trycks fast på axeln. Se tabellen för rekommenderad användning.
- 4 Montera slungskivan på drivaxeln med bokstäverna TOP mot skärskivan.

Obs!

- **Om slungskivan inte är monterad kommer råvaror att fastna under skivan och inte ledas ut genom rännan.**
- 5 Montera Direct Prep lock genom att vrida det medurs.
 - 6 Fäst matberedartillbehöret vid tornet genom att rikta in  och fästa det på plats genom att vrida medurs.
 - 7 När det är monterat kan du trycka på frigöringsknappen och vrida Direct Prep till önskat läge:

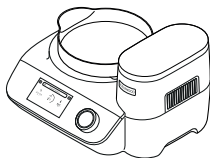
...▼	För montering eller demontering av Direct Prep. Använd inte Direct Prep när den är placerad i detta läge.
◀①▶	För att skiva eller riva direkt ner i matlagningsskålen genom påfyllningsöppningen.
②▶	För att skiva eller riva till en lämplig behållare. När den är placerad i rätt läge ②▶ kan förlängningsrännan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

- 8 Skär råvarorna för att anpassa bitarna till matningsröret.
- 9 Tryck på Direct Prep start/stoppknappen och pressa samtidigt matarproppen nedåt med jämnt tryck.
 - **Stoppa aldrig ner fingrarna i matningsröret.**
 - **Använd medföljande slickepott för att peta ner eventuella skivade eller rivna rester som är kvar på locket ner i påfyllningsöppningen.**
- 10 För att ta bort tillbehöret vrider du det medurs tills dess att ...▼ är i linje med ▲ och lyfter av det.
 - **Stäng alltid av Direct Prep innan du tar av locket.**

Viktigt

- **Om råvarorna inte passerar ut genom utloppet, stäng av och kontrollera att rester inte har fastnat under skivan och att slungskivan är monterad. Avlägsna de råvaror som fastnat innan du fortsätter bearbetningen.**
- **Ta bort Direct Prep när du inte använder den och sätt tillbaka skyddslocket för utloppet.**


Använda vågbrickan



- 1 Placera vågbrickan på motorn.


Eller så kan vågbrickan användas ovanpå skålen och locket, så länge påfyllningslocket har tagits bort.

Om du ska väga direkt i skålen ska du först sätta dit den skål du vill använda.

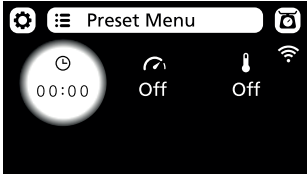
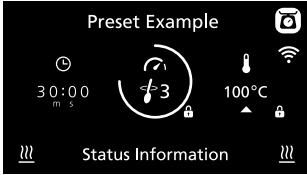









- 2 Välj viktfunktionen  på displayen.
- 3 Nollställ vågen.
- 4 Väg ingredienserna

Obs! Placera alltid apparaten på en torr, platt och stabil yta innan du använder vågen. Läs avsnittet Råd och tips om du vill ha mer information.

Råd och tips om tillagning


Temperatur Riktlinjer	40°C - 50°C	Smälta choklad
	40°C - 90°C	Sous Vide
	94°C - 98°C	Sjuda
	100°C	Koka
	100°C - 104°C	Ångkoka
	120°C	Sautera grönsaker
	140°C - 180°C	Bräsa kött
	Hastighet 1	- Periodisk omrörning med långa pauser. När detta läge är valt sker omrörning periodiskt på låg hastighet var 60 sekund under cirka två varv, vilket är lämpligt för omrörning av till exempel grytor.
	Hastighet 2	- Periodisk omrörning med medellånga pauser. När detta läge är valt sker omrörning periodiskt på låg hastighet var 15 sekund under cirka två varv.
	Hastighet 3	- Periodisk omrörning med korta pauser. När detta läge är valt sker omrörning periodiskt på låg hastighet var 5 sekund under cirka två varv.
	Hastighet 4 till max	- Kontinuerlig hastighet som gradvis ökar till maximal hastighet.
Obs! Läs avsnittet Allmänna tips om du vill ha mer information.		

Displayen - förklaring





























	
	<p>Klicka på den här ikonen om du vill öppna inställningsmenyn.</p>
	<p>Klicka på den här ikonen om du vill öppna programmenyn.</p>
	<p>Klicka på den här ikonen om du vill väga ingredienser, antingen i skålen eller med hjälp av vågbrickan.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Visar den valda tiden i timmar (h), minuter (m) och sekunder (s).</p>
	<p>Visar vald hastighet. Om en periodisk hastighet (1 → 3) är vald ökar den yttre ringen stegvis och apparaten rör om när den är full.</p>
 <p>98°C ▲</p>	<p>Visar vald temperatur. En röd triangel visar att apparaten värms upp. En blå triangel visar att apparaten kyls ned. Ingen triangel visar att apparaten har nått den inställda temperaturen.</p>
	<p>Visar att en inställning (tid, hastighet eller temperatur) inte går att justera.</p>
<p>Statusinformation</p>	<p>Text här visar statusinformationen.</p>
	<p>Visar att skålen, innehållet och eventuella redskap som används är mycket varma. Var försiktig.</p>
	<p>Visar att apparaten är ansluten till ett WiFi-nätverk.</p>

Tabell över program



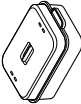










Standardinställningarna går att justera så att de passar ditt recept, om tillgängligt.

Inställningar som inte går att justera visas med ikonen .

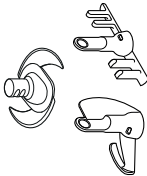









När Värmer upp visas på displayen börjar timern inte att räkna ned förrän korrekt temperatur är uppnådd.


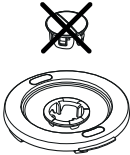




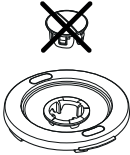




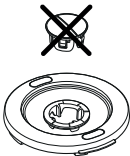




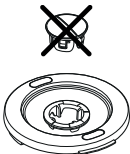



Program	Rekommenderat redskap	Standardinställningar (justerbara)	Håll varm	Receptidéer/ användningsområden
Gryta		<p> 30 min (5 min - 2 tim)</p> <p> 3 (AV - 4)</p> <p> 98°C (85°C - 98°C)</p>	<p> 30 min</p> <p> AV - 4</p> <p> 62°C</p>	Köttfärsås Risgrönsoppling
Len soppa		<p> 30 min (5 min - 2 tim)</p> <p> 1 (1 - 5)</p> <p> 98°C (85°C - 105°C)</p>	<p> 2 mins</p> <p> Max</p> <p> 62°C</p>	Tomatsoppa Svampsoppa
Matig soppa		<p> 30 min (5 min - 2 tim)</p> <p> 1 (1 - 5)</p> <p> 98°C (85°C - 105°C)</p>	<p> 30 min</p> <p> 1 - 4</p> <p> 62°C</p>	Minestrone, Buljonger
Långkok		<p> 2 tim (5 min - 8 tim)</p> <p> AV</p> <p> 95°C (80°C - 95°C)</p>	<p> 30 min</p> <p> AV</p> <p> 62°C</p>	Boeuf bourguignon

Tabell över program - fortsättning

Program	Rekommenderat redskap	Standardinställningar (justerbara)	Håll varm	Receptidéer/ användningsområden
Sous Vide		<p>2 tim (10 sek - 8 tim)</p> <p>AV </p> <p>55°C (40°C - 90°C)</p>		Använd till kött-, fisk-, ägg- och grönsaksrätter för bättre konsistens, smak och mörhet.
Ånga		<p>30 min (1 min - 8 tim)</p> <p>AV </p> <p>100°C </p>		Laxpaket
Knåda		<p>15 sek </p> <p>7 </p> <p>AV </p>	<p>2 min </p> <p>8 </p> <p>AV </p>	Brioche
Jäsa		<p>1 tim (5 min - 8 tim)</p> <p>AV </p> <p>30°C (30°C - 35°C)</p>		Jäsa degar





Tabell över program - fortsättning







Program	Rekommenderat redskap	Standardinställningar (justerbara)	Håll varm	Receptidéer/ användningsområden
Skölja		<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin: 0 10px;">50 sek</div>  <div style="margin: 0 10px;">↑</div> <div style="margin: 0 10px;">10 sek</div>  </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;">  <div style="margin: 0 10px;">4</div>  <div style="margin: 0 10px;">↑</div> <div style="margin: 0 10px;">9</div>  </div> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin: 0 10px;">55°C</div>  <div style="margin: 0 10px;">↑</div> <div style="margin: 0 10px;">55°C</div>  </div> <div style="margin-top: 20px; font-size: 2em;">X3</div> </div>		Snabbsköljning för att underlätta rengöring

Recept			
Recept	Redskap	Program/ manuella inställningar	Ingredienser
Minestrone	 	Matig soppa  20 min  1  98 °C	Tillsätt följande samtidigt: 100 g pancetta, <i>tärnad</i> 2 vitlöksklyftor, <i>hackade</i> 50 g arborioris 2½ msk tomatpuré 70 g savoykål 1 tsk torkad rosmarin 2 tsk torkad salvia 1 selleristjälk, <i>skivad</i> 60 g purjolök, <i>skivad</i> 75 g lök, <i>skivad</i> 75 g morot, <i>skivad</i> 1 kg varm grönsaksbuljong Salt och peppar
Biff Stroganoff	 	Gryta  30 min  3  98 °C	Tillsätt följande samtidigt: 600 g nötkött, <i>tärnat</i> 1 msk paprika 1 msk smör 1 vitlöksklyfta, <i>hackad</i> 200 g svamp, <i>skivad</i> 150 g lök, <i>skivad</i> 300 g morot, <i>skivad</i> 400 g varm köttbuljong 200 g kaffegrädde Salt och peppar
Vaniljsås	 	Manuella inställningar  15 min  5  80 °C	Tillsätt följande samtidigt: 250 g helfet mjölk 250 g vispgrädde 1 tsk vaniljextrakt 1 msk majs mjöl 96 g äggula, <i>vispad</i> 80 g strösocker
Risgrynspudding	 	Gryta  1 tim 30 min  3  90 °C	Tillsätt följande samtidigt: 150 g rundkornigt ris 1 kg helfet mjölk 75 g strösocker 2 tsk vaniljextrakt

Rekommenderat användningsschema

- Dessa utgör endast riktlinjer och varierar beroende på exakt recept och vilka ingredienser som bearbetas.
- För bästa resultat ska du alltid använda rumstempererat smör och margarin när du bakar.
- Om maskinen saktar ner eller börjar arbeta hårt ska du öka hastigheten.

Funktion			 Max
 <p>Knivblad För att hacka ingredienser före tillagning och för att göra puré när maten är färdiglagad. För att göra deg och kaksmet. Bröddeg - viktigt: Vid bearbetning ska inte maximal tid och mängd som anges i användningsschemat överskridas.</p>			
Hacka örter	Max	10 sekunder	20 g - 50 g
Hacka lök	Max	5 - 10 sekunder	Upp till 300 g (2 lökar)
Hacka grönsaker Skär i 4 cm-bitar	Max	10 - 20 sekunder	Upp till 1 kg
Hacka magert kött skär i 2cm-bitar	Max	5 - 30 sekunder	150 g - 1 kg
Nötter	Max	30 - 60 sekunder	100 - 200g
Pajdeg - knåda in fett i mjöl Tillsätta vatten för att sammanbinda pajdegs ingredienser	Pulse	x15 - 30	250 g - 1 kg total vikt
	Pulse	x5 - 10	
Hacka choklad (t.ex. för smältning) till småbitar	Max	30 sekunder	Upp till 200 g
Krossa is	Max	20 - 30 sekunder	Upp till 250 g (12 iskuber)
Drinkar och smoothies	Max	60 sekunder	1 liter
Kall mixning	Max	1 - 2 min	2,6 liter
Färdig kakmix	8 till Max	30 - 60 sekunder	Upp till 1kg total vikt
Pastadeg - blanda torra ingredienser Tillsätt våta ingredienser	4	2 min	Upp till 830g total vikt Upp till 500g mjölvikt
	8	2 min	
Kakor	Max	1 min	Upp till 670g total vikt
Bröddeg (ljus grunddeg)	8	2 min	1kg total vikt 650g mjölvikt

Rekommenderat användningsschema - fortsättning			
Funktion			
 Knivblad För att hacka ingredienser före tillagning och för att göra puré när maten är färdiglagad. För att göra deg och kaksmet. Bröddeg - viktigt: Vid bearbetning ska inte maximal tid och mängd som anges i användningsschemat överskridas.			
Recept på brioche			
800 g total vikt / 380 g mjölvikt			
Steg 1 Mjolk Aktiv torrjäs	5/30 °C	2 min	120 g 10 g
Steg 2 Starkt vitt mjöl för bröd Salt Socker Ägg Smör, kylt	7/AV 8/AV	15 sekunder 2 min	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 Omrörare För recept där du vill röra om försiktigt utan att bryta ned ingredienserna. Använd inte över hastighet 9.			
Vispa smör/ margarin och socker för mjuka kakor	7 - 8	2 - 3 min	Upp till 400g kombinerad vikt för fett och socker
Brownies	5	2 - 3 min	Upp till 1,2kg total vikt
 Visp För att vispa lätta ingredienser som till exempel äggvitor, grädde, majonnäs och hollandaisesås.			
Äggvitor	8 - 9	3½ - 4 min	2 - 8 (70 - 280 g)
Vispgrädde	9	1 - 1½ min	200g - 600 g
Majonnäs	9	1 - 3 min	2-4 ägg

Rekommenderat användningsschema - fortsättning



Direct Prep

För att skiva och riva ingredienser direkt i tillagningskålen eller i en behållare vid sidan om.

Skivor	Funktion	Råd & tips
 Skiva 1	Extra fin rivning för Parmesan-ost	<ul style="list-style-type: none"> • Använd alltid färsk livsmedel. • Skär inte upp livsmedel i för små bitar. Fyll bredden på påfyllningsröret tills det är ganska fullt. Detta förhindrar maten från att glida i sidled under bearbetningen. • Det kommer alltid att sitta en liten mängd rester kvar på skivan efter bearbetningen. • Livsmedel som placeras upprätt blir alltid kortare när den rivs än livsmedel som placeras vågrätt. • Bearbeta inte frysta ingredienser.
 Skivorna 2 och 3	Fin/grov rivning för ost eller fasta frukter och grönsaker	
 Skivorna 4 och 5	Tunn/tjock skivning för ost eller fasta frukter och grönsaker	



Långkokspropp

Recept på långkok

Stuvningar, grytor med mera.

AV/80 - 95°C

1 - 8 timmar

3 l



Sous Vide

Använd den här tillagningsfunktionen med flera olika ingredienser, inklusive kött, fisk, ägg och grönsaker tillsammans med andra rätter för bättre konsistens, smak och mörkhet.

Använd Sous Vide-programmet

- 1 Koppla in långkokskontakten.
- 2 Lägg ingredienserna i en förslutningsbar påse, ta ut luften, förslut påsen och lägg den i skålen.
- 3 Tillsätt vatten till maxmarkeringen på 3 liter (överskrid inte den maximala markeringen).
- 4 Kontrollera att locket sitter ordentligt och att påfyllningslocket sitter på plats.
- 5 Välj Sous Vide-programmet
- 6 Justera tiden och temperaturen efter behov. Obs! Tiden börjar inte räkna ned förrän den inställda temperaturen har uppnåtts.
- 7 Starta tillagningsprocessen genom att trycka på kontrollreglaget.

Tips och råd

- Tillagningstiden beror på vilken typ av samt tjockleken på ingredienserna som används och INTE vikten.
- Vilken temperatur som krävs beror på vilken konsistens du vill ha på den färdiga rätten/ingredienserna.
- Lägg alltid i påsarna i skålen först och täck sedan helt med vatten.
- Fyll inte skålen mer än till hälften med ingredienser. För bäst resultat ska du lägga till minst 1,5 liter vatten och inte överstiga maxmarkeringen på tre liter.
- Kontrollera att påsarna inte vidrör varandra eftersom detta påverkar värmeöverföringen.

Livsmedelspåsar

- Använd enbart vakuumpåsar ämnade specifikt för Sous Vide-matlagning.

Rekommenderat användningsschema - fortsättning

Råd och tips - fortsättning

Fylla påsarna




- När du fyller påsarna ska du vika tillbaka öppningen för att förhindra att livsmedel fastnar i förslutningen.
- Lägg inte i för mycket i påsen.
- Ta bort all luft innan du försluter.

Livsmedelssäkerhet - tillaga i en låg temperatur

- Se till att du håller god hygien under förberedelserna och tillagningen.
- Använd alltid färsk livsmedel av hög kvalitet.
- För bästa resultat och jämn tillagning ska du skära livsmedlen i jämna bitar.
- Tillaga INTE frysta livsmedel, utan låt frysta livsmedel tina innan du tillagar dem.
- Endast färsk fisk är lämplig för tillagning i temperaturer under 55°C.
- För att se till att livsmedel tillagas ordentligt är det viktigt att följa instruktionerna i receptet till punkt och pricka.
- När rätten är färdig ska du antingen äta den direkt eller ställa in den i kylan så snart som möjligt.
- Om du aldrig har använt Sous Vide-metoden förut och behöver mer information rekommenderar vi att du följer riktlinjerna på din lokala myndighets webbplats för livsmedelssäkerhet.

Tillagningsexempel för Sous Vide

- Tidsangivelser är baserade på tillagning av en ingrediens per påse och maximalt två påsar per tillfälle.
- Tillsätt örtekryddor, smör och citronskivor till påsarna för ytterligare smaksättning.
- Tillagningen avslutas genom bryning i stekpanna.

Råvara				
Utskuren biff, ryggbiff 20 - 25 mm tjock	Lättstekt (blodig)	200 - 250 g	2 timmar	50°C
	Medium		2 timmar	56 - 60°C
	Välstekt		2 timmar	65 - 69°C
Hällefildrefilé Tonfiskkotlett 20 - 25 mm tjock		200 - 240 g	40 min	62°C
Laxfilé 20 - 25 mm tjock		240 - 260 g	1 timme 15 min	62°C
Lammkotlett 20 - 25 mm tjock		100 - 200 g	1 timme 45 min	54°C
Fläskkotlett		170 - 200 g	1 timme 15 min	62°C
Kycklingbröst		150 - 170 g	2 timmar	62°C
Morötter 10 - 15 mm skivor		450 g	1 timme	82°C




Rekommenderat användningsschema - fortsättning



Ångkoka




Kondensfällan kan placeras mellan skålens lock och ångkokarens ångtråg med locket till påfyllningsröret borttaget. Det förhindrar att vätskor från livsmedel som tillagas droppar ner i tillagnings-skålen.

Obs! Mängderna som anges här baseras på den kombinerade kapaciteten hos ångkokarens ångtråg och mellanbotten.


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

Rekommenderat användningsschema – fortsättning

Exempel på ångkokningsrecept:

Råvara		Ångtrågs- släge		
Fryst laxfilé	-	Bas	25–35 min (beroende på tjocklek)	250 g
Potatis, fast	Skalad och delad i fyra delar på längden	Bas	30 minuter	400 g
Morötter	Skalade, halverade på längden och skurna i 6 cm bitar	Mellanbotten	30 minuter	200 g
Broccoli	Skär i buketter	Mellanbotten	15 minuter	200 g

GÖR SÅ HÄR:

- 1 Montera ångkokaren.
- 2 Välj program för ångkokning.
- 3 Fyll skålen med vatten upp till markeringen 1,0 l .
- 4 Tillsätt lax, potatis och morötter enligt receptet ovan.
- 5 Starta genom att trycka på vredet.
- 6 Efter 15 minuter, använd ugnsvantar för att ta bort locket och lägg till broccoli.
- 7 Låt koka under den resterande tiden. Kontrollera att maten är genomkokt.

Skötsel och rengöring

Se bilderna **P** för rengöringsinformation.

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten innan rengöring.
- Ta av lock och ta ut redskap från skålen innan rengöring.
- Vissa livsmedel som till exempel morötter kan missfärga plasten. Doppa en trasa i vegetabilisk olja och gnugga på fläckarna så kan de gå att ta bort.
- Lufta de torra delarna efter rengöring för att ta bort lukten av mat som doftar starkt.
- När de inte används kan Direct Prep-skivorna förvaras i förvaringspåsen som medföljde.
- Använd aldrig slipande rengöringsmedel.
- Vissa ingredienser som till exempel, gurkmeja kan orsaka fläckar. Detta påverkar inte apparatens prestanda.

Drivenhet

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

Skålens temperaturmätare

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

Skål/omrörare/kniv/visp


- Använd sköljfunktionen för en snabb rengöring innan skålen tas isär för rengöring. Du får bäst resultat om du alltid tar isär skålen för rengöring och torkar den ordentligt innan du sätter ihop den igen.
- Tvätta delarna för hand eller i diskmaskinen. Torka sedan 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.

Skålens drivaxel/ Långkokspropp

Montering av skålens drivaxel och långkokspropp

Se illustrationerna **Q1** - **Q3**

- 1 Se till att tätningen är monterad på drivaxeln eller långkoksproppen innan de monteras i skålen.
- 2 Montera drivaxeln eller långkoksproppen inuti skålen och passa in mot drivaxelmuttern på undersidan av skålen.
- 3 Lås drivaxelmuttern genom att vrida den medurs tills den är i linje med .

Borttagning av skålens drivaxel och långkoks-Propp

Se illustrationerna **R1** - **R3**

- 1 Lossa på drivaxelmuttern på undersidan av skålen genom att vrida den moturs.
- 2 Lyft sedan ur drivaxeln eller långkoksproppen.
- 3 Ta bort och rengör tätningsringen.
- 4 Diska rent skålens drivenhet eller långkokspropp med vatten och diskmedel, skölj sedan noggrant under kranen.
- 5 Se till att tätningen monteras tillbaka på drivaxeln eller långkoksproppen innan de monteras tillbaka i skålen.

Lock

- Plocka alltid isär locket innan det rengörs:
- 1 Ta bort påfyllningslocket.
 - 2 Tryck ut lockets inre del.
 - 3 Ta bort tätningen från lockets inre del.
- Efter rengöring sätter du tillbaka tätningen på den yttre lockdelen med den tjockare kanten uppåt och utför ovanstående procedurer baklänges. Obs! Läckage från locket uppstår om tätningen inte monteras korrekt eller är skadad.

Direct Prep

Plocka isär tillbehöret fullständigt före rengöring.

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

Ångtråg/kondensfälla/vågskål

- Rengör alla delar, torka noggrant.

Service och kundtjänst

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



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

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

Allmänna tips

Område	Råd och tips
Maximal kapacitet	<ul style="list-style-type: none"> ● Överskrid inte maxnivån på 2,6 liter som är markerad på insidan av skålen när du använder ett skålrעדskap. ● Överskrid inte maxnivån på 3 liter som är markerad på insidan av skålen. ● Överskrid inte maxnivån för olja på 0,5 liter när du värmer upp olja. ● Se Rekommenderat användningsschema för mer information.
Tillagning i skålen	<ul style="list-style-type: none"> ● Rått kött och hårda grönsaker ska hackas i små bitar innan de läggs till i skålen. ● Hacka ingredienserna i jämna bitar för jämn tillagning. ● Större mängder ingredienser kräver längre omrörning för att de ska värmas upp jämnt. ● Använd stekspaden som medföljde för att skrapa ned ingredienserna vid behov. ● Lägg till ingredienserna långsamt för att undvika att det skvätter.
Värma mjölkbaserade ingredienser	<ul style="list-style-type: none"> ● Använd omröraren eller vispen. ● Temperaturer upp till 90 °C. ● Kontinuerlig omrörningshastighet 4 till 6.

Allmänna tips – fortsättning

Område	Råd och tips
Stekning	<ul style="list-style-type: none">• Temperaturer upp till 180 °C.• Om du hettar upp oljan innan andra ingredienser tillsätts ger det normalt ett bättre resultat.• Avlägsna skålens lock för påfyllningsöppningen för bättre resultat när du steker kött.• Se till att skålen och locket är torra innan du tillsätter olja.• Överskrid inte maxnivån på 0,5 liter som är markerad på insidan av skålen när du hettar upp olja.• Lägg till ingredienserna långsamt för att undvika att det skvätter.• Avlägsna överflödigt vatten från ingredienserna.
Ångkoka	<ul style="list-style-type: none">• Tillagningstiderna som anges är endast riktlinjer. Kontrollera alltid att maten är genomkokt innan du äter.• Ställ om tiden om maten inte är genomkokt. Du kanske behöver fylla på med vatten.• Lämna mellanrum mellan matbitar och lägg inte i flera lager i ångtråget och mellanbotten.• Matbitar som är ungefär samma storlek tillagas jämnare.• Om du lagar olika typer av ingredienser vid ångkokning och någon ingrediens kräver kortare tillagningstid ska du lägga till den senare eller placera den på mellanbotten.• Låt inte apparaten koka torr utan fyll på med vatten efter behov.• Om apparaten är igång i längre än en timme måste du toppa upp med vatten till 1-liters markeringen.• Mat i ångtråget tillagas i allmänhet snabbare än mat som placeras i mellanbotten.
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none">• Alla skivor som listas här medföljer inte eftersom vilka skivor som medföljer beror på vilken modell du har. Se avsnittet Service och kundvård för information om hur du köper en skiva som inte medföljer din modell.• Använd alltid färska livsmedel.• Skär inte upp livsmedel i för små bitar. Fyll bredden på påfyllningsröret tills det är ganska fullt. Detta förhindrar maten från att glida i sidled under bearbetningen.• Det kommer alltid att sitta en liten mängd rester kvar på skivan efter bearbetningen.• Livsmedel som placeras upprätt blir alltid kortare när den rivs än livsmedel som placeras vågrätt.




Allmänna tips – fortsättning

Område	Råd och tips
Fabriksåterställning	<p>Viktigt</p> <ul style="list-style-type: none"> När du kasserar enheten är det viktigt att göra en fabriksåterställning för att skydda dina personliga uppgifter. Om du väljer det här alternativet raderar du alla WiFi-uppgifter som finns på apparaten och återställer den till fabriksinställningarna. Om du vill återställa apparaten till fabriksinställningar ska du välja Inställningar  > Fabriksåterställ.
Väga	<ul style="list-style-type: none"> Vågfunktionen är korrekt upp till 6 kg. Se alltid till att vågskålen är ren innan du placerar mat direkt i den. Placera inte varm mat eller behållare som grytor på vågskålen. Skär aldrig ingredienser på viktskålen eftersom vassa redskap som knivar skadar ytan. Använd inte för mycket kraft när du använder apparaten.

Problemsökning

Problem	Orsak	Lösning
Ingen ström till apparaten/displayen tänds inte.	Stickkontakten har inte satts in i vägguttaget. Du har inte tryckt på på/av-knappen. Apparaten har gått in i viloläge.	Kontrollera att apparaten är ansluten till vägguttag. Tryck på på/av-knappen till läge på. Välj displayen eller vrid på vredet.
Apparaten fungerar inte.	Vredet har inte tryckts.	Starta genom att trycka på vredet.
Råvaror fastnar eller bränns vid i skålen.	Omrörare eller kniv ej monterad vid tillagning av grönsaker. Temperaturen som har valts är för hög för den här typen av livsmedel. Hastigheten som har valts är för långsam.	Använd alltid omrörare eller kniv. Kontrollera att rätt temperatur har valts och öka omrörningshastigheten.
Locket läcker under bearbetningen.	Tätningen är inte korrekt isatt i locket.	Se under "skötsel och rengöring" hur tätningen ska monteras.
Omrörningshastigheten kan inte ökas.	Skålen eller ingredienser är högre än 105°C.	Normal drift. Omrörningshastigheten är begränsad till hastighet 6 när skål eller ingredienser håller högre temperatur än 105°C.

Problemsökning - fortsättning

Problem	Orsak	Lösning
Läckage från botten av skålen.	Tätning för skålens drivenhet eller propp inte monterad på rätt sätt.	Kontrollera att skålens tätningar är på plats och rätt monterade.
Timern räknar inte ned på displayen.	Under upphettningssteget kommer inte timern att börja räkna ned förrän rätt rätt temperatur är uppnådd. Temperaturen är inställd på över 100°C men vatteninnehållet i råvarorna förhindrar att temperaturen stiger över 100°C.	Normal drift. Minska eller välj korrekt temperatur.
Temperaturen på skålens innehåll når inte över 100°C.	Ingrediensernas vatteninnehåll kan förhindra att temperaturen stiger över 100°C.	Normal drift
Stora rörelser eller vibrationer vid användning.	Ojämn fördelning i skålen orsakar onormala vibrationer. Maximal kapacitet överskriden. Fel verktyg eller fel hastighet används.	Minska mängden eller ordna om råvarorna i skålen och starta om apparaten. Se relevant program och rekommenderat hastighetsdiagram för att hitta rätt verktyg och hastighet.
Displayen visar felmeddelande E:34	Problem med Wi-Fi-referenser.	Kontrollera Wi-Fi-lösenord. Glöm WiFi-nätverk genom att gå till Inställningar  > WiFi > Glöm nätverk. Starta om apparaten från Kenwood World appen.
 långsamt blinkande	Kan inte hitta något känt Wi-Fi-nätverk.	Enheten kan ha flyttats, routern kan vara avstängd eller kan behöva startas om.
 snabbt blinkande	Wi-Fi tillgängligt, men kan inte ansluta till molnservrar.	Routern kan behöva startas om, eller kontakta din internetleverantör.
Displayen visar "- -".	Vågen nollställs.	Normal drift.

Problemsökning – fortsättning

Problem	Orsak	Lösning
Displayen visar minus.	<p>Displayen har inte nollställts och antingen har ingredienserna eller skålen/ locket/tillbehöret tagits bort. Ingredienser eller andra objekt trycker mot eller sitter under apparaten.</p> <p>Apparaten är tryckt mot en vägg.</p>	<p>Antingen kan du nollställa vågen, ställa tillbaka ingredienserna eller sätta tillbaka skålen/ locket/ tillbehöret.</p> <p>Se till att inga ingredienser eller andra objekt trycker mot eller sitter under apparaten.</p> <p>Se till att det finns utrymme mellan apparaten och väggen.</p> <p>Nollställ displayen innan du väger nästa ingredienser.</p>
Displayen registrerar inte små mängder.	För liten mängd vägs.	Använd teskeds- eller matskedsmått för mycket små mängder.
Vikten ändrades på displayen.	Apparaten flyttades under drift.	<p>Placera alltid apparaten på en torr, platt och stabil yta innan du använder vågen.</p> <p>Flytta inte på apparaten medan du väger.</p> <p>Nollställ displayen innan du väger nästa ingredienser.</p>
Det gick inte att växla snabbt mellan metriska och brittiska enheter.	Apparaten omkonfigurerar till att visa tidigare valda enheter och mått.	Vänta i fem sekunder och försök igen.
Vägning i appen (vikten visas på mobil enhet) tar lång tid att registrera.	<p>Dålig styrka på WiFi-signalen.</p> <p>Den mobila enheten är inte ansluten till samma lokala WiFi- hemnätverk.</p>	<p>Se till att apparaten har god signalstyrka (kontakta din internetleverantör för råd om hur signalen kan förbättras).</p> <p>Se till att din mobila enhet är ansluten till samma lokala WiFi-nätverk som apparaten (gå till inställningar för mobil enhet och välj ditt lokala WiFi-nätverk).</p>
<p>Om problemet kvarstår kontaktar du närmaste auktoriserat servicecenter för Kenwood. Titta på www.kenwoodworld.com eller webbplatsen som är specifik för ditt land för att hitta uppdaterad information om ditt närmaste auktoriserade servicecenter.</p>		

Information om Ecodesign

Nätverksport: Enkel WiFi-port aktiveras som standard.

	TYPE: CCL50
RF-räckvidd för frekvens:	2412 - 2472 MHz
Maximal överföringskraft:	< 20 dBm

Kommunikationsprotokoll: IEEE802.11 b, g, n

CCL50 har en WiFi-nätverksport och är avsedd för användning som fjärrstyrd nätverksutrustning.

- Nätverksporten går att inaktivera i inställningsmenyn för WiFi genom att välja "Av".
- Nätverksporten går att aktivera igen i inställningsmenyn för WiFi genom att välja "På".

Läge	Gräns	CCL50
Inte ansluten till nätverk - på - Displayen visar skärmen för tid, hastighet och temperatur	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
Inte ansluten till nätverk - viloläge - efter 20 minuters inaktivitet stängs skärmen av.	<0,5W	0,45W
Ansluten till nätverk - på Displayen visar skärmen för tid, hastighet och temperatur Nätverksport för WiFi är aktiv.	Ej tillämpligt	Ej tillämpligt
Ansluten till nätverk - viloläge - efter 20 minuters inaktivitet. Displayen stängs av, nätverksporten för WiFi går in i energisparläge.	<2,0W	1,02W
AV - Aktiveras med hjälp av en brytare på enhetens baksida.	<0,5W	0,0W

Mätningförhållanden:

- Ingångsspänning: 50 Hz, 230 VAC
- Omgivningstemperatur: 23 °C
- Datum för test: 2019-06-25
- Utrustning: Hewlett Packard: 6814B och HIOKI: PW3335
- Referenskommission - förordning (EG) nr. 1275/2008 och 801/2013.

Omaktivering: Apparaten kan aktiveras om från viloläge genom att:

- Från viloläge som är kopplat till nätverket: Tryck på displayen, vrid på reglageratten eller aktivera den via appen.
- Från viloläge som inte är kopplat till nätverket: Rör vid displayen eller vrid på reglageratten.
- **Skålen och locket ska alltid sitta fast på huvudapparaten så att den kan fjärrstyras.**

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet	59-63
Deler	64
Koble til Kenwood World App	65
Slik bruker du alt-i-ett-kokeren	65
Koking med lokket av	65
Slik bruker du forhåndsinnstilte programmer	65-66
Slik bruker du Direct Prep	66
Slik bruker du veiebrettet	67
Skjermforklaring	68
Tabell over forhåndsinnstilt bruk	69-71
Oppskrifter	72
Tabell for anbefalt bruk	73-78
Stell og rengjøring	78-79
Service og kundetjeneste	80
Nyttige tips	80-82
Feilsøkingsveiledning	82-84
Økodesigninformasjon	85

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.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- For at apparatet skal fungere som det skal må du sjekke at bollebasen er ren og tørr før du setter den på motordelen.
- Du må alltid slå av apparatet og trekke ut støpselet:
 - før du setter det sammen eller tar det fra hverandre;
 - når det ikke er i bruk;
 - før rengjøring.
- Du må alltid ta av røreredskapet og vispen før du heller innholdet ut av bollen, slik at du unngår at varme ingredienser skvetter ut og forårsaker brannskader.
- Vær forsiktig med å helle varm væske i apparatet siden den kan kastes ut av apparatet på grunn av plutselig damping.
- Knivbladet er beregnet på å bli sittende på drivakselen. Knivbladet er skarpt - vær forsiktig.
- Hold redskaper utenfor bollen under tilkobling til nettstrøm med mindre langtidskokerproppen er påsatt.
- Hold hendene utenfor bollen når støpselet står i.
- Når du skal la apparatet stå uovervåket mens det er i kokemodus, må du sjekke følgende nøye:
 - at du har fulgt veiledningen angående temperaturer og grensene for hvor mye som kan mikses;
 - at apparatet og ledningen er utenfor barns rekkevidde og godt unna kanten på arbeidsflaten;
 - sjekk apparatet regelmessig for å sikre at du har i nok væske og at maten ikke kokes for lenge.
- Vær forsiktig når du løfter dette apparatet – det er tungt. Sjekk at bollen er tom og uttaksdekselet sitter sikkert før du flytter apparatet. Du må ikke løfte apparatet etter bollehåndtakene eller hellehåndtaket.

- Ikke flytt apparatet mens det kjører eller fortsatt er varmt.
- Bollen må bare fylles til maksimumsnivået på 3 liter når langtidskokerpropp brukes.
- Maksimumsnivået på 3 liter merket på innsiden av bollen må aldri overskrides.
- Du må aldri bruke et skadet apparat eller tilbehør. Få det undersøkt eller reparert – se «service og kundetjeneste».
- Ikke overskrid maksimumskapasitetene som er oppgitt.
- Maksimumsnivået på 2,6 liter merket på innsiden av bollen må ikke overskrides når bolleredskap brukes.
- Ved steking må du IKKE overskride maksimalmerket for påfylling av olje (0,5 liter) på bollen. Fjern overflødig væske/vann før tilsetning av ingredienser i olje, og påse at alle deler er tørre.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Vær forsiktig ved 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. Dette gjelder særlig bollen, lokket, redskapene, drivakselen og langtidskokerproppen – disse vil være SVÆRT VARME i lang tid etter at apparatet er slått av.
- Bruk bollehåndtakene 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.
- Vær forsiktig – det kan komme damp ut av bollen, spesielt når du tar av lokket eller påfyllingshetten mens apparatet er i kokemodus eller rett etter bruk.
- Ikke ta av lokket eller påfyllingshetten mens væsken koker.

- Bruk grytehansker når du skal ta av lokket eller påfyllingsshetten mens apparatet er i kokemodus eller rett etter bruk.
- Du må alltid sette på påfyllingsshetten når du bruker hakkefunksjonen eller når du moser ingredienser.
- Påfyllingsshetten må alltid være på mens du kjører apparatet, med mindre noe annet er angitt i oppskriften.
- Du må bare bruke bollen og redskapene som følger med dette apparatet.
- Du må aldri bruke bollen med andre varmekilder.
- Du må aldri kjøre apparatet i kokemodus hvis bollen er tom.
- Du må ikke bruke lokket for å betjene apparatet – bruk alltid kontrollhjulet.
- **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.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med ekstern timer eller separat ikke-godkjent fjernkontrollsystem.
- Pass alltid på at maten er kokt helt og glovarm før du spiser den.
- Maten bør spises kort tid etter at den er klar eller settes til rask avkjøling og så i kjøleskapet snarest mulig.
- Du må alltid sjekke at tetningsringen er satt riktig på drivakselen/langtidskokerproppen for å unngå lekkasje og skade på apparatet.
- Du må alltid bruke utløserknappene for bollen før du prøver å ta den av.
- Feil bruk av apparatet kan forårsake personskader.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.

- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde. Du må aldri la ledningen henge ned slik at et barn kan ta tak i den.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.
- Du må ikke bruke hellehåndtaket til å ta ut og bære bollen.
- Du må ikke bruke stor kraft når du trykker på skjermen og aldri bruke en skarp gjenstand til å betjene den.
- Du må ikke sette apparatet nær en ovn eller andre direkte varmekilder.

Direct Prep-tilbehør

- Skivene er veldig skarpe – vær forsiktig når du setter dem på, tar dem av eller rengjør dem. **Hold dem alltid etter fingergrepet på motsatt side av kniveggen, både ved håndtering og rengjøring.**
- **Du må aldri ta av lokket før kutteskiven har stanset helt.**
- Du må aldri bruke fingrene til å skyve matvarer ned i materøret. Du må alltid bruke stapperen som følger med.
- Ikke tving matvarer hardt ned i materøret – du kan skade tilbehøret.
- Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold fingrene vekk fra åpningen der maten kommer ut.
- Før du tar lokket av Direct Prep-tilbehøret, må du:
 - o slå av apparatet;
 - o vente til skiven har stanset helt.
- Du må ikke helle væske ned materøret.

Dampkokertilbehør

- Vær forsiktig ved håndtering av deler – damp, væske eller kondens vil være svært varm. Bruk grytekluter/ovnshansker.

- Vær forsiktig når du fjerner kondensfellen etter bruk. Den kan inneholde varm væske.
- Kjøtt, fisk og sjømat må gjennomkokes/-stekes.
- Hvis du bruker dampbrettbasen og -hyllen, må du ha kjøtt, fjærkre og fisk i den nederste kurven slik at den rå kjøttsaften ikke kan dryppe på matvarer under.
- Ikke varm opp kokt ris i dampbretttilbehøret.

Før du setter i støpselet

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

ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.

- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.
- Dette apparatet inneholder og bruker trådløs modul ESPWROOM32
- Dette apparatet overholder de grunnleggende kravene og andre relevante klausuler i direktiv 2014/53/EU.

Før første gangs bruk

- Fjern plastdekslet fra knivbladet. Disse bør kastes, da de bare er til beskyttelse for knivbladene under produksjon og transport.
- Rengjør delene – se «stell og rengjøring».

Deler

Lokk

- ① Påfyllingshette for lokket
- ② Ytterlokk (metall)
- ③ Innerlokk (gjennomsiktig)
- ④ Lokkåpning for påfyllingshette
- ⑤ Låsetapper
- ⑥ Tetningsring for lokk

Bolleredskaper

- ⑦ Knivblad
- ⑧ Rørerredskap
- ⑨ Visperedskap

Bolle

- ⑩ Drivaksel
- ⑪ Tetningsring for drivaksel
- ⑫ Langtidskokerpropp
- ⑬ Langtidskokertetning
- ⑭ Bollehåndtak
- ⑮ Utløserknapper for bolle
- ⑯ Hellehåndtak
- ⑰ Varmmatbolle
- ⑱ Drivakselmutter

Motordel

- ⑲ Motordel
- ⑳ Displayskjerm
- ㉑ Kontrollhjul
- ㉒ På/av-knapp

Dampkoker

- ㉓ Lokk
- ㉔ Hylle
- ㉕ Base
- ㉖ Kondensfelle

- ㉗ Slikkepott
- ㉘ Veiebolle

Direct Prep

- ④① Direct Prep uttaksdeksel
- ④② Direct Prep uttak
- ④③ Direct Prep av/på-knapp
- ④④ Stapper/målebeger
- ④⑤ Materør
- ④⑥ Direct Prep-lokk
- ④⑦ Drivaksel
- ④⑧ **Skiver**

- 1 Ekstra fin riveskive (hvis den følger med)
- 2 Fin riveskive (hvis den følger med)
- 3 Grov riveskive (hvis den følger med)
- 4 Skive for tynne skiver (hvis den følger med)
- 5 Skive for tykke skiver (hvis den følger med)

Merk: Du finner ikke alle skivene som står på listen, i pakken din - hvilke skiver som følger med, avhenger av modellen du har. Du finner informasjon om hvordan du kjøper skiver som ikke følger med i pakken, i avsnittet «service og kundetjeneste».


Kuttesskivene er merket med tall slik at du kan identifisere dem.

- ④⑨ Kasteplate
- ④⑩ Base
- ④⑪ Matutløp
- ④⑫ Forlengerrør
- ④⑬ Tårn
- ④⑭ Direct Prep utløserknapp
- ④⑮ Oppbevaringspose for skiver


Koble til Kenwood World App

Se illustrasjon **A** - **D**

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

- 1 Sett inn stikkontakten, og trykk på av/på-knappen bak på strømenheten.
- 2 Velg Innstillinger  > WiFi > Koble til og følg instruksjonene på skjermen.

PIN-nummer

- Du trenger dette når du blir bedt om det i Kenwood World appen.
- Apparatet kan bare kobles til når PIN-nummeret vises på displayskjermen. Hvis PIN-nummeret tastes inn feil, må du følge veiledningen i appen og prøve på nytt.
- For å vise enhetens PIN-nummer, velg Innstillinger  > WiFi > Koble til og følge instruksjonene på skjermen (bare når du er koblet til WiFi).

Merk:

WiFi

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

Kompatibilitet

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

Slik bruker du alt-i-ett-kokeren

Se illustrasjon **E** - **L**

- 1 Sett inn stikkontakten og trykk på av/på-knappen bak på strømenheten.
- 2 Sett inn bollen - trykk den lett ned på plass.

Merk: Bollen kan bare plasseres når den settes inn riktig vei.

- For å fjerne bollen, skyv begge bolleutløserknappene (som sitter under bollehåndtakene) og løft opp bollen.
- 3 Fest knivbladet, rørerredskap, vispredskap eller langtidskokerproppen til bollen.
 - 4 Tilsett ingrediensene som skal behandles eller kokes.

- 5 Fest lokk og eventuelt påfyllingsshetten. Skyv lokket ned og vri mot klokken til det står mot bollehåndtakene.
- 6 Angi korrekt tid, hastighet og temperatur.
- 7 Trykk inn kontrollhjulet for å starte kokeprosessen.
- 8 Du kan når som helst stoppe enheten ved å trykke inn kontrollhjulet. Vær forsiktig - bollen og lokket kan være varme. Gjenoppta kokingen ved å sette på lokket og trykke inn kontrollhjulet.

Koking med lokket av

For å bruke koking med lokket av, velg temperatur og trykk inn kontrollhjulet. Apparatet starter oppvarmingen.

Merk:

- En hastighetsinnstilling kan ikke velges når du utfører koking med lokket av.
- For å unngå fastbrenning, bruk et varmesikkert redskap til å røre eller vende ingrediensene når det er nødvendig.

Slik bruker du forhåndsinnstilte programmer

Se illustrasjon **M** - **O**




- 1 Velg menyen for forhåndsinnstillinger.
- 2 Velg forhåndsinnstillingen du ønsker å bruke.
- 3 Følg instruksjonene på skjermen.
- 4 Du kan når som helst stoppe enheten ved å trykke inn kontrollhjulet. Vær forsiktig - bollen og lokket kan være varme.

Etter koking


- Vær forsiktig når du håndterer eller tar på noen del av apparatet mens det er i kokemodus eller rett etter bruk. VÆR SPESIELT FORSIKTIG MED BOLLEN OG REDSKAPENE - de kommer til å være VARME lenge etter at apparatet er slått av.
- Bruk de to håndtakene for å ta ut og bære bollen. Bruk ovnshansker ved håndtering av den varme bollen og varme redskaper.






- Du må ikke bruke hellehåndtaket til å ta ut og bære bollen.
- Hellehåndtaket er tiltenkt brukt for å få ut de siste ingrediensene fra bollen.
- Undersiden av bollen er varm i lang tid etter at oppvarmingen er avsluttet. Vær forsiktig ved håndtering og rengjøring.



Slik bruker du Direct Prep

- 1 Fjern Direct Prep uttaksdeksel.
- 2 Sett tårnet på Direct Prep-drivuttaket ved å stille inn  mot hverandre. Trykk inn utløserknappen, og vri mot klokken for å feste det på plass  
- 3 Hold kutteskiven du vil bruke, i fingergrepet i midten og skyv den på drivakselen. Hver skive har et nummer slik at du kan identifisere dem, og nummeret må være vendt opp når du skyver skiven på akselen. Se tabell for anbefalt bruk.
- 4 Sett kasteplaten på drivakselen med ordet "TOP" rettet mot kutteskiven.

Merk:

- **Hvis kasteplaten ikke er satt på, kommer matvarene til å klumpe seg under skiven og ikke komme ut av røret.**
- 5 Sett Direct Prep-lokket på basen ved å vri det med klokken.
 - 6 Fest food prep-tilbehøret til tårnet ved å stille inn , og vri med klokken for å låse det på plass.
 - 7 Når alt er på plass, trykker du inn utløserknappen og vrir Direct Prep til ønsket posisjon:

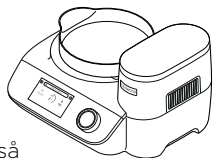
	Når du setter på eller tar av Direct Prepmonteringen. Du må ikke kjøre Direct Prep mens den står i denne stillingen.
 	Når du vil skjære eller rive ingredienser rett i varmmatbollen gjennom åpningen i påfyllingshetten.
	For kutting eller riving til en egnet beholder. Når forlengerrøret er i posisjon  kan den festes med klemmer til matutløpet.


- 8 Skjær opp matvarene slik at de passer i materøret.
- 9 Trykk på start/stopp-knappen for Direct Prep samtidig som du skyver jevnt nedover med stapperen.
 - **Du må aldri putte fingrene inn i materøret.**
 - **Bruk spatelen som følger med, til å skyve eventuelle matbiter som blir sittende på lokket, ned i åpningen i påfyllingshetten.**
- 10 Du tar av tilbehøret ved å vri med klokken til  står på linje med , og løfte det av.
 - **Du må alltid slå av apparatet før du tar av Direct Prep-lokket.**

Viktig

- **Hvis matvarene ikke kommer ut av matutløpet, må du slå av apparatet og sjekke om det har satt seg fast mat under skiven, og at kasteplaten er satt på. Fjern eventuelle matbiter som har satt seg fast, før du fortsetter.**
- **Når Direct Prep-tilbehøret ikke er i bruk, må du ta det av og sette på uttaksdekselet.**


Slik bruker du veiebrettet



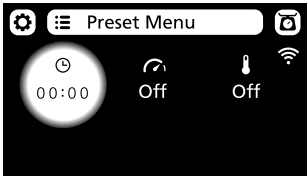
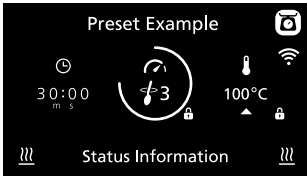









- 1 Plasser veiebrettet på motordelen. Veiebrettet kan også brukes oppå bollen og lokket med påfyllingshette for lokket fjernet. Hvis du veier rett på bollen, setter du på ønsket bolleredskap først.
- 2 Velg veiefunksjon  på skjermen.
- 3 Nullstill vekten.
- 4 Vei ingrediensene.

Merk: Plasser alltid apparatet på et tørt, flatt, stabilt underlag før veiing.

For mer informasjon, se avsnittet «Nyttige tips».


Hint og tips til matlagingen		
Veiledende temperatur	40 °C – 50 °C	Smelte sjokolade
	40 °C – 90°C	Sous Vide
	94 – 98 °C	Småkoke
	100 °C	Koke
	100 – 104 °C	Dampe
	120 °C	Surre grønnsaker
	140 – 180 °C	Brune kjøtt
	Hastighet 1	- Tidvis omrøring med lange pauser. Når denne posisjonen er angitt, aktiveres den på lav hastighet hvert 60. sekund med ca. to omdreininger, noe som passer bra for omrøring av gryteretter osv.
	Hastighet 2	- Tidvis omrøring med mellomlange pauser. Når denne posisjonen er valgt, aktiveres den på langsom hastighet hvert 15. sekund med ca. to omdreininger.
	Hastighet 3	- Tidvis omrøring med korte pauser. Når denne posisjonen er valgt, aktiveres den på langsom hastighet hvert 5. sekund med ca. to omdreininger.
	Hastighet 4 til Max	- Kontinuerlige hastigheter, øker gradvis til maks. hastighet.
Merk: for mer informasjon, se avsnittet «Nyttige tips».		

Skjermforklaring

















	
	<p>Trykk på dette ikonet for å åpne innstillingsmenyen.</p>
	<p>Trykk på dette ikonet for å åpne menyen for forhåndsinnstilte program.</p>
	<p>Trykk på ikonet for å veie ingrediensene enten i bollen eller ved hjelp av veiebrettet.</p>
	<p>Viser valgt tid i timer (h), minutter (m) og sekunder (s).</p>
<p>30:00 m s</p>	
	<p>Viser valgt hastighet. Hvis en tidvis hastighet (1 → 3) er valgt, vil den ytre ringen trekkes opp gradvis, og apparatet starter omrøring når ringen er hel.</p>
	<p>Viser valgt temperatur. En rød trekant viser at apparatet varmer opp. En blå trekant viser at apparatet kjøler ned. Ingen trekant viser at apparatet har nådd ønsket temperatur.</p>
<p>98°C ▲</p>	
	<p>Angir at en innstilling (tid, hastighet eller temperatur) ikke kan justeres.</p>
<p>Statusinformasjon</p>	<p>Teksten her viser statusinformasjon.</p>
	<p>Angir at bollen, innholdet i den og deler som brukes, er varme. Vær forsiktig.</p>
	<p>Angir at apparatet er tilkoblet et WiFi-nettverk.</p>

Tabell over forhåndsinnstilt bruk



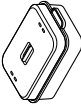










Standardinnstillingene kan justeres i forhold til eventuell oppskrift.

Ikke-justerbare innstillinger angis med -ikonet.

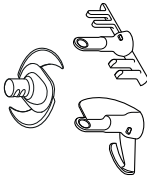

Når «Varmer opp» vises på skjermen, vil ikke timeren begynne å telle ned før korrekt temperatur er oppnådd.

Forhåndsinnstilling	Anbefalt redskap	Standardinnstillinger (justerbare)	Varmholdingstrinn	Oppskriftsideer / anvendelser
Gryterett		30 min (5 min - 2 timer) 3 (AV - 4) 98 °C (85 °C - 98 °C)	 30 min  AV - 4  62 °C	Kjøttsaus, risgrøt
Jevn suppe		30 min (5 min - 2 timer) 1 (1 - 5) 98 °C (85 °C - 105 °C)	 30 min  1 - 4  62 °C	Tomatsuppe, Soppsuppe
Suppe med biter		30 min (5 min - 2 timer) 1 (1 - 5) 98 °C (85 °C - 105 °C)	 30 min  1 - 4  62 °C	Minestrone, buljong
Langtidskoking		2 timer (5 min - 8 timer) AV 95 °C (80 °C - 95 °C)	 30 min  AV  62 °C	Biff bourguignon





















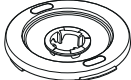
Tabell over forhåndsinnstilt bruk – fortsettelse

Forhåndsinnstilling	Anbefalt redskap	Standardinnstillinger (justerbare)	Varmholdingsstrinn	Oppskriftsideer / anvendelser
Sous Vide		<p>2 timer (10 sek - 8 timer)</p> <p>AV </p> <p>55 °C (40 °C - 90 °C)</p>		Brukes til kjøtt, fisk, egg, grønnsakstallereker for bedre overflate, smak og mørhet.
Damp		<p>30 min (1 min - 8 timer)</p> <p>AV </p> <p>100 °C </p>		Laks en papillote
Kna		<p>15 sek </p> <p>7 </p> <p>AV </p>	<p>2 min </p> <p>8 </p> <p>AV </p>	Brioche
Hev		<p>1 timer (5 min - 8 hrs)</p> <p>AV </p> <p>30 °C (30 °C - 35 °C)</p>		Heve gjærdeig

Tabell over forhåndsinnstilt bruk – fortsettelse





Forhåndsinnstilling	Anbefalt redskap	Standardinnstillinger (justerbare)	Varmholdingstrinn	Oppskriftsideer / anvendelser
Skyll		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>50 sek ⏱</p> <p>4 ⏱</p> <p>55 °C 🔥</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>→</p> <p>→</p> <p>→</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>10 sek ⏱</p> <p>9 ⏱</p> <p>55 °C ⏱</p> </div> </div> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">X3</p>		<p>En rask skylning for å gjøre rengjøringen lettere</p>







Oppskrifter

Oppskrift	Redskap som brukes	Forhåndsinnstilling/ manuelle innstillinger	Ingredienser
Minestrone	  	Suppe med biter  20 min  1  98 °C	Tilsett følgende med en gang: 100 g pancetta, <i>skivet</i> 2 hvitløksfedd, <i>opphakket</i> 50 g arborioris 2½ ss tomatpuré 70 g savoykål 1 ts tørket rosmarin 2 ts tørket salvie 1 stilselleri, <i>skivet</i> 60 g purre, <i>skivet</i> 75 g løk, <i>skivet</i> 75 g gulrot, <i>skivet</i> 1 kg varm grønnsaksbuljong Salt og pepper
Biff Stroganoff	  	Gryterett  30 min  3  98 °C	Tilsett følgende med en gang: 600 g storfekjøtt, <i>i terninger</i> 1 ss paprika 1 ss butter 1 hvitløksfedd, <i>opphakket</i> 200 g sopp, <i>skivet</i> 150 g løk, <i>skivet</i> 300 g gulrot, <i>skivet</i> 400 g varm buljong 200 g matfløte Salt og pepper
Vaniljesaus	  	Manuelle innstillinger  15 min  5  80 °C	Tilsett følgende med en gang: 250 g helmelk 250 g kremfløte 1 ts vaniljeekstrakt 1 ss potetmel 96 g eggeplommer, <i>pisket</i> 80 g finkornet sukker
Risengrynsgrøt	  	Gryterett 	Tilsett følgende med en gang: 150 g kortkornet ris 1 kg helmelk 75 g finkornet sukker 2 ts vaniljesukker

Tabell for anbefalt bruk

- Denne er kun veiledende og vil variere ut fra oppskrift og ingredienser som behandles.
- For best resultat, bruk alltid mykt smør/margarin ved romtemperatur når du lager kaker.
- Hvis maskinen sakner eller begynner å jobbe tungt, øker du hastigheten.

Funksjon			 Max
 <p>Knivblad For kutting av ingredienser før koking, og for mosing etter at kokingen er ferdig. For å lage deig og kakerører. Brøddeig - Viktig: Ikke overskrid den maksimale behandlingstiden eller mengden som er angitt i bruksdiagrammet.</p>			
Hakking av urter	Max	10 sekunder	20g - 50 g
Hakking av løk	Max	5 - 10 sekunder	Opptil 300 g (2 løk)
Hakking av grønnsaker som er skåret i biter på 4 cm	Max	10 - 20 sekunder	Opptil 1 kg
Hakking av magert kjøtt skåret i terninger på 2 cm	Max	5 - 30 sekunder	150g - 1 kg
Nøtter	Max	30 - 60 sekunder	100 - 200 g
Butterdeig - gni fett inn i mel Ha i vann for å blande ingredienser til butterdeig	Pulse	x15 - 30	250 g - 1 kg
	Pulse	x5 - 10	total vekt
Hakking av sjokolade (for eksempel hvis den skal smeltes) som er brukket i biter	Max	30 sekunder	Opptil 200 g
Knusing av is	Max	20 - 30 sekunder	Opptil 250 g (12 terninger)
Drikker og smoothier	Max	60 sekunder	1 liter
Kaldmiksing	Max	1 - 2 minutter	2,6 liter
Alt i ett kakemikser	8 til Max	30 - 60 sekunder	Opptil 1 kg total vekt
Pastadeig - Bland tørre ingredienser	4	2 min	Opptil 830 g total vekt
Tilsett våte ingredienser	8	2 min	Opptil 500 g veid mel
Kjeks	Max	1 min	Opptil 670 g total vekt
Brøddeig (hvit)	8	2 min	1kg total vekt 650g veid mel

Tabell for anbefalt bruk - fortsettelse			
Funksjon			
 Knivblad For kutting av ingredienser før koking, og for mosing etter at kokingen er ferdig. For å lage deig og kakerører. Brøddeig - Viktig: Ikke overskrid den maksimale behandlingstiden eller mengden som er angitt i bruksdiagrammet.			
Brioche-oppskrift 800g total vekt / 380g veid mel			
Trinn 1 Melk Tørrgjær	5/30 °C	2 min	120 g 10 g
Trinn 2 Lyst brødmel Salt Sukker Egg Smør, avkjølt	7/AV 8/AV	15 sekunder 2 min	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 Røredskap For oppskrifter hvor du ønsker å røre forsiktig uten å knuse ingrediensene. Ikke overskrid hastighet 9.			
Blande smør/ margarin og sukker til kaker	7 - 8	2 - 3 minutter	Opptil 400 g kombinert fett og sukker i vekt
Brownie-kaker	5	2 - 3 minutter	Opptil 1,2 kg total vekt
 Visperedskap For pisking av lette ingredienser som eggehviter, fløte, majones og hollandaisesaus..			
Eggehviter	8 - 9	3½ - 4 minutter	2 - 8 (70 - 280 g)
Kremfløte	9	1 - 1½ minutter	200 g - 600 g
Majones	9	1 - 3 minutter	Miks med 2-4 egg

Tabell for anbefalt bruk - fortsettelse



Direct Prep

For kutting eller riving av ingredienser rett i kokebollen eller i en sidebeholder.

Skive	Funksjon	Hints & Tips
 Skive 1	Ekstra fin riving for parmesanost	<ul style="list-style-type: none"> • Bruk alltid fersk mat. • Ikke skjær matvarene i for små biter. Fyll bredden av materøret slik at det er ganske fullt – dette forhindrer at matvarene sklir sidelengs under kjøringen. • Det kommer alltid til å være litt mat igjen på skiven etter behandling. • Når du river matvarer, blir de revne bitene kortere hvis matvaren plasseres rett opp og ned i materøret enn hvis den legges i sidelengs. • Ikke bruk frosne ingredienser.
 Skive 2 & 3	Fin/grov riving for ost eller fast frukt eller grønnsaker	
 Skive 4 & 5	Tynn/tykk kutting for ost eller fast frukt eller grønnsaker	



Langtidskokerpropp

For oppskrifter med langtidskoking.

Lapskaus, gryteretter osv.	AV/80 – 95 °C	1 – 8 timer	3 l
----------------------------	---------------	-------------	-----



Sous Vide

Bruk denne kokemetoden for en rekke ingredienser, blant annet kjøtt, fisk, egg, grønnsaker samt andre retter for bedre overflate, smak og mørhet.

Slik bruker du forhåndsinnstilt Sous Vide-program

- 1 Sett på langtidskokerproppen.
- 2 Legg ingrediensene i en pose som kan lukkes, fjern luften, tett posen og legg den i bollen.
- 3 Tilsett vann til 3-litersmerket (maksmerket må ikke overskrides).
- 4 Påse at lokket sitter korrekt og at påfyllingshetten er på plass.
- 5 Velg Sous Vide-programmet.
- 6 Still inn tid og temperatur. Merk: Tiden starter ikke å telles ned før innstilt temperatur er nådd.
- 7 Trykk inn kontrollhjulet for å starte tilberedningsprosessen.

Råd og tips

- Nødvendig tilberedningstid avhenger av type og tykkelse på ingrediensene som brukes, IKKE vekten.
- Nødvendig temperatur avhenger av ønsket overflate på den ferdige retten/ ingrediensen.
- Tilsett alltid posene i bollen først, og deretter dekkes de fullstendig med vann.
- Ikke fyll bollen mer enn halvfull med ingredienser. For best resultat må du tilsette minst 1,5 liter vann og ikke overskride 3-litersmerket.
- Påse at matposene ikke berøres, da dette vil påvirke varmeoverføringen.

Matposer

- Bruk bare plastposer beregnet på mat og som kan vakuumforsegles. De må være spesielt beregnet på sous vide-tilberedning.

Tabell for anbefalt bruk – fortsettelse

Råd og tips – fortsettelse

Fylling av posene




- Ved fylling bretter du poseåpningen bakover for å unngå at maten fester seg i forseglingen.
- Du må ikke overfylle posen.
- Fjern all luft før forsegling.

Matsikkerhet – koking på lav temperatur

- Følg gode hygieneregler gjennom hele tilberedningen og kokingen.
- Bruk alltid fersk mat av god kvalitet.
- For best resultat og jevn koking kuttes maten i tynne biter av samme størrelse.
- Du må IKKE koke mat rett fra fryseren. Tin fryst mat før koking.
- Det er bare fersk fisk som egner seg for koking ved temperaturer under 55 °C.
- For å sikre at maten kokes riktig, er det viktig å følge kokeveiledningen i oppskriften nøye.
- Når maten er kokt, må den enten spises straks eller settes i kjøleskap så fort som mulig.
- Hvis det er første gang du prøver Sous Vide-koking og trenger mer informasjon, anbefaler vi at du oppsøker og følger veiledningen på myndighetenes nettside for matsikkerhet.

Eksempler på Sous-vide matlaging

- Timingen er basert på matlaging 1 element pr. pose og maksimalt 2 poser om gangen.
- Tilsett urter, smør og sitronskiver til posene for ekstra smak
- Etter matlaging, avslutt med å brune maten i en panne.

Mat				
Biff – Mørbrad 20 – 25 mm tykk	Rå	200 – 250 g	2 timer	50 °C
	Middels		2 timer	56 – 60 °C
	Velgjort		2 timer	65 – 69 °C
Kveitefilet Tunfisk Biff 20 – 25 mm tykk		200 – 240 g	40 min	62 °C
Laksefilet 20 – 25 mm tykk		240 – 260 g	1 time 15 min	62 °C
Lammekotelett 20 – 25 mm tykk		100 – 200 g	1 time 45 min	54 °C
Svinekotelett		170 – 200 g	1 time 15 min	62 °C
Kyllingbryst		150 – 170 g	2 timer	62 °C
Gulrøtter 10 – 15 mm skiver		450 g	1 time	82 °C




Tabell for anbefalt bruk - fortsettelse



Damping


Kondensfellen kan plasseres mellom bollelokket og dampbrettbasen med påfyllingshette for lokket fjernet. Da hindres uønsket væske fra damping av mat å dryppe inn i kokebollen.

Merk: Oppgitte mengder er basert på den samlede kapasiteten til dampbrettbasen og -hyllen.


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

Tabell for anbefalt bruk – fortsettelse

Eksepler på damping:

Mat		Dampbrett posisjon		
Frossen laksefilet	-	Bunn	25 – 35 min (avhengig av tykkelse)	250 g
Poteter, voksaktige	Skrell og del i fire i lengden	Bunn	30 min	400 g
Gulrøtter	Skrelles, halveres langsetter og skjæres i 6 cm store stykker	Hylle	30 min	200 g
Brokkoli	Del opp i floretter	Hylle	15 min	200 g

Fremgangsmåte:

- 1 Sett opp dampetilbehøret.
- 2 Velg forhåndsinnstilling for damping.
- 3 Fyll bollen med vann opp til 1,0 l-merket .
- 4 Tilsett laksen, potetene og gulrøttene, som oppgitt ovenfor.
- 5 Trykk på kontrollhjulet for å starte.
- 6 Etter 15 minutter bruker du ovnshansker for å ta av lokket og tilsette brokkolien.
- 7 Fortsett ut tiden. Kontroller at maten er skikkelig gjennombehandlet.

Stell og rengjøring

Se illustrasjon **P** for informasjon om rengjøring

- Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ta lokket og redskaper av fra bollen før rengjøring.
- Visse matvarer, f.eks. gulrot, kan misfarge plasten. For å fjerne misfarging kan det hjelpe å gni med en klut dyppet i vegetabilsk olje.
- For å fjerne lukt fra matvarer med sterk lukt, lufttørk delene etter vask.
- Når Direct Prep-skivene ikke er i bruk, kan de oppbevares i oppbevaringsposen som følger med.
- Du må aldri bruke slipende midler.
- Visse ingredienser, for eksempel gurkemeie, kan sette flekker. Dette vil ikke påvirke funksjonen til apparatet.

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/røreredskap/knivblad/visperedskap

- Bruk det forhåndsinnstilte programmet for skylling for en rask skylling av bollen før demontering og rengjøring. For best resultat må du alltid fjerne bollen før rengjøring og grundig tørking før den settes tilbake.
- Vask delene for hånd eller i oppvaskmaskinen. Tørk grundig.
- Hvis mat setter eller brenner seg fast i bollen, fjerner du så mye som mulig med en spatel. 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.

Bolledrivaksel/ langtidskokerplugg

Montering av bolledrivakselen/pluggen for langsom koking

Se illustrasjon **Q1** - **Q3**

- 1 Kontroller at tetningen er montert på drivakselen eller på pluggen for langsom koking før du monterer bollen.
- 2 Monter drivakselen eller pluggen for langsom koking inne i bollen og juster i forhold til drivaxelmutteren på undersiden av bollen.
- 3 Lås drivaxelmutteren ved å dreie den i retning med klokken til den er på linje med .

Fjerning av bolledrivakselen/pluggen for langsom koking

Se illustrasjon **R1** - **R3**

- 1 Lås opp drivaxelmutteren på undersiden av bollen ved å dreie den i retning mot klokken.
- 2 Løft deretter ut drivakselen eller pluggen for langsom koking.
- 3 Fjern og vask tetningsringen.
- 4 Gni bollens drivenhet eller pluggen for langsom koking ren med varmt såpevann, og skyll deretter grundig under springen.
- 5 Kontroller at tetningen er riktig montert på drivakselen eller pluggen for langsom koking før du monterer bollen på nytt.

Lokk

- Du må alltid fjerne lokket før rengjøring:
 - 1 Ta av påfyllingshetten.
 - 2 Skyv innerlokket ut.
 - 3 Ta av tetningsringen fra innerlokket.
- Etter rengjøring setter du tetningsringen på ytterlokket igjen med den tykkeste kanten øverst, og følger ovenstående veiledning i omvendt rekkefølge.

Merk: Det vil lekke fra lokket hvis tetningen ikke sitter korrekt på eller er skadet.

Direct Prep

Ta tilbehøret helt fra hverandre før rengjøring.

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

Dampbrett/kondensfelle/veiebolle

- Vask delene og tork dem grundig.

Service og kundetjeneste



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

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


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

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Nyttige tips

Område	Hint og tips
Maksimumskapasiteter	<ul style="list-style-type: none">● Ikke fyll bollen over maksimumsnivået på 2,6 liter, merket på innsiden av bollen, når du bruker et bollerredskap.● Du må aldri overskride maksimumsnivået på 3 liter, merket på innsiden av bollen.● Ikke overskrid maksimumsnivået på 0,5 liter for olje når du varmer opp olje.● Se tabell for anbefalt bruk for mer detaljert informasjon.
Koke i bollen	<ul style="list-style-type: none">● Rått kjøtt og grønnsaker må skjæres i små biter før de has i bollen.● Skjær ingrediensene i biter av lik størrelse, dette bidrar til at de kokes jevnt.● Større mengder ingredienser krever lengre røretider for at retten skal varmes jevnt.● Bruk spatelen som følger med til å skrape ned ingrediensene ved behov.● Tilsett ingrediensene langsomt for å unngå spruting.
Oppvarming med melkeprodukter	<ul style="list-style-type: none">● Bruk rørerredskapet eller vispen.● Temperaturer opptil 90 °C.● Kontinuerlige røre-hastigheter 4 til 6.

Nyttige tips – fortsettelse

Område	Hint og tips
Steking	<ul style="list-style-type: none"> ● Temperaturer opptil 180 °C. ● Hvis du varmer oljen før du har i andre ingredienser, blir resultatet vanligvis bedre. ● Ta av påfyllingshetten for bollelokket når du steker kjøtt – det gir bedre resultat. ● Sjekk at bollen og lokket er tørre før du tilsetter olje. ● Ikke tilsett olje over maksimumsmerket for olje på 0,5 liter når du skal varme opp olje. ● Tilsett ingrediensene langsomt for å unngå spruting. ● Fjern overflødig vann fra ingrediensene.
Damping	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 tilsette mer vann. ● La det være mellomrom mellom matvarene, og ikke legg dem lagvis i dampbrettbasen og -hyllen. ● Matbiter med samme størrelse kokes jevner. ● Når du dampkoker flere typer mat samtidig, kan du vente med å tilsette ting som krever kortere tid, eller legge dem på bretthyllen. ● Ikke la apparatet tørrkoke, hell på mer vann når det trengs. ● Hvis du kjører dampkokefunksjonen i mer enn én time, må du fylle på vann til 1 liter-merket igjen. ● Mat i dampbrettbasen blir generelt kokt raskere enn mat i dampbretthyllen.
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none"> ● Du finner ikke alle skivene som står på listen i pakken din – hvilke skiver som følger med, avhenger av modellen du har. Du finner informasjon om hvordan du kjøper skiver som ikke følger med i pakken i avsnittet «Service og kundetjeneste». ● Bruk alltid ferske matvarer. ● Ikke skjær matvarene i for små biter. Fyll bredden av materøret slik at det er ganske fullt – dette forhindrer at matvarene sklir sidelengs under kjøringen. ● Det kommer alltid til å være litt mat igjen på skiven etter behandling. ● Når du river matvarer, blir de revne bitene kortere hvis matvaren plasseres rett opp og ned i materøret enn hvis den legges i sidelengs.
Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger	<p>Viktig</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Når du skal kvitte deg med enheten, er det viktig at du tilbakestiller den til fabrikkinnstillingene for å beskytte dine personlige data. ● Hvis du velger dette alternativet, slettes alle WiFi-dataene som er lagret på enheten, og fabrikkinnstillingene gjenopprettes. ● For å tilbakestille til fabrikkinnstillingene, velger du Innstillinger  >Tilbakestilling til fabrikkinnstillinger.




Nyttige tips – fortsettelse

Område	Hint og tips
Veiging	<ul style="list-style-type: none"> ● Veiefunksjonen er nøyaktig opptil 6 kg. ● Sjekk alltid at veieballen er grundig rengjort før du legger matvarer rett på overflaten. ● Ikke plasser varme matvarer eller varme beholdere, slik som kasseroller, på veieballen. ● Du må aldri kutte matvarer på veieballen. Skarpe objekter, slik som kniver, vil skade overflaten. ● Ikke bruk for stor kraft på apparatet.

Feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Ingen strøm til apparatet / displayskjermen slår seg ikke på.	Apparatet står ikke i kontakten. På/av-knappen ble ikke brukt. Apparatet har gått over i standbymodus.	Sjekk at støpselet står i kontakten. Skyv på/av-knappen til Onstillingen (på). Trykk på skjermen eller vri på kontrollhjulet.
Apparatet kjører ikke.	Kontrollhjulet er ikke trykket.	Trykk på kontrollhjulet for å starte kokingen.
Mat setter eller brenner seg fast i bollen.	Røreredskaper eller knivbladet er ikke satt på mens du mykner grønnsaker. Valgt temperatur for høy for matvaretypen. Valgt hastighet er for lav.	Du må alltid bruke røreredskaper eller knivbladet. Sjekk at riktig temperatur er valgt og øk rørehastigheten.
Lekkasje fra lokket under prosessering.	Tetningsringen til lokket er ikke satt riktig på.	Se «stell og rengjøring» for informasjon om å sette på tetningsringen.
Rørehastigheten kan ikke økes.	Temperaturen på bollen eller ingrediensene er over 105 °C.	Normal drift. Rørehastigheten begrenses til hastighet 6 når temperaturen på bollen eller ingrediensene er over 105 °C.
Lekkasje fra bollebasen.	Tetningsringen for drivakselen eller proppen er ikke satt riktig på.	Sjekk at tetningsringen for bollen er på plass og sitter som den skal.

Feilsøkningsveiledning – fortsettelse

Problem	Årsak	Løsning
Timeren teller ikke ned på displayskjermen.	Timeren teller ikke ned i oppvarmingsfasen – nedtellingen begynner når maten har nådd riktig temperatur. Temperaturen er stilt til over 100 °C, men matens vanninnhold forhindrer at temperaturen blir høyere enn 100 °C.	Normal drift. Reduser temperaturen eller velg riktig temperatur.
Temperaturen på innholdet i bollen blir ikke høyere enn 100 °C.	Det kan hende vanninnholdet i ingrediensene forhindrer at temperaturen blir høyere enn 100 °C.	Normal drift
Kraftig bevegelse eller vibrasjoner under bruk.	Ujevn fordeling av ingrediensene i bollen forårsaker for mye vibrasjon. Maksimal kapasitet overskredet. Feil verkøy/tilbehør eller hastighet.	Ta ut noe av maten eller flytt den slik at den ligger jevnere, og start apparatet igjen. Se relevant program og anbefal hastighetsveiledning for korrekt verkøy/tilbehør og hastighet.
Displayskjermen viser feilmelding E:34	Problem med Wifi-legitimasjon.	Sjekk Wi-Fi-passordet. Glem WiFi-nettverket, gå til Innstillinger  > WiFi > Glem nettverk. Start konfigurering av apparatet på nytt fra Kenwood World appen.
 langsom blinking	Kunne ikke finne et kjent Wi-Fi nettverk.	Apparatet kan ha flyttet, ruterer kan være slått av, eller det er nødvendig med en omstart.
 frask blinking	Wi-Fi er tilgjengelig, men kan ikke koble til skyservere.	Ruterer kan kreve omstart, eller ta kontakt med Internettleverandøren.
Skjermen viser «- -».	Vekten nullstilles.	Normal drift.

Feilsøkningsveiledning - fortsettelse

Problem	Årsak	Løsning
Skjermen viser en negativ verdi.	Skjermen er ikke nullstilt og enten ingrediensene eller bollen/lokket/tilbehøret er fjernet. Ingrediensene eller deler trykkes mot eller på undersiden av apparatet. Apparatet trykkes mot en vegg.	Enten nullstill skjermen, legg til manglende ingrediens eller sett på bollen/lokket/tilbehøret igjen. Påse at det ikke er noen ingredienser eller deler som trykkes mot eller på undersiden av apparatet. Påse at det er mellomrom mellom apparatet og eventuelle vegger. Nullstill skjermen før du veier neste ingrediens.
Skjermen registrerer ikke små mengder.	Veid mengde for liten.	Bruk teskje- eller spiseskjemål for svært små mengder.
Vekten endret seg på skjermen.	Apparatet flyttet på seg under veiing.	Plasser alltid apparatet på et tørt, flatt og stabilt underlag før veiing. Ikke flytt på apparatet under veiing. Nullstill skjermen før veiing av neste ingrediens.
Kan ikke veksle raskt mellom metriske og britiske måleenheter.	Apparatet rekonfigureres til å vise tidligere valgt enhet og måling.	Vent 5 sekunder og prøv igjen.
Veiing i appen (vekt vist på den mobile enheten) reagerer tregt.	Dårlig styrke på WiFi-signal. Mobil enhet er ikke tilkoblet samme lokale WiFi-nettverk.	Påse at apparatet har god signalstyrke (kontakt internettleverandøren for å spørre om hvordan denne kan forbedres). Sjekk at den mobile enheten er tilkoblet det samme lokale WiFi-nettverket som apparatet (gå til innstillinger for den mobile enheten og velg lokalt WiFi-nettverk).
<p>Hvis problemet vedvarer ta kontakt med nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.</p>		

Økodesigninformasjon

Nettverksport: Enkel WiFi port, aktivert som standard.

	TYPE: CCL50
RF frekvensområde:	2412 - 2472 MHz
Maksimal overføringsstrøm:	< 20 dBm

Kommunikasjonsprotokoll: IEEE802.11 b, g, n

CCL50 har en enkel WiFi-nettverksport og er beregnet for bruk som eksternt drevet nettverksutstyr.

- Nettverksporten kan deaktiveres i WiFi-innstillingsmenyen ved å velge "Av".
- Nettverksporten kan reaktiveres i WiFi-innstillingsmenyen ved å velge "På".

Modus	Grense	CCL50
Uten nettverk på – skjermen viser tid, hastighet og temperatur	I/R	I/R
Uten nettverk i standby – etter 20 minutters inaktivitet slås skjermen av.	<0,5 W	0,45 W
Nettverk på Skjermen viser tid, hastighet, temperatur. WiFi-nettverksport aktiv.	I/R	I/R
Nettverk i standby – etter inaktivitet i 20 minutter. Skjermen slås av, WiFi-nettverksport går over i lavstrømsmodus.	<2,0 W	1,02 W
Off - Aktivert via bryter bak på enheten.	<0,5 W	0,0 W

Måleforhold:

- Spenningsinngang: 50 Hz, 230 V AC
- Omgivelsestemperatur: 23 °C
- Testdato: 25/06/2019
- Utstyr: Hewlett Packard: 6814B og HIOKI: PW3335
- Referansekommissjonsforordning (EC) nr. 1275/2008 og 801/2013.

Reaktivering: Apparatet kan reaktiveres fra standby:

- Fra standby som skyldes nettverket: Trykk på skjermen, vri på kontrollhjulet eller eksternt via appen.
- Fra standby som ikke skyldes nettverket: Trykk på skjermen eller vri på kontrollhjulet.
- **Bollen og lokket bør alltid sitte på hovedenheten slik at de kan betjenes via fjernkontroll.**

Sisältö

Turvallisuus	87-91
Selite	92
Yhteyden muodostaminen Kenwood World - sovellukseen	93
Ruokaa valmistavan monitoimikoneen käyttäminen	93
Valmistus ilman kantta	93
Valmiiden ohjelmien käyttäminen	93-94
Direct Prep -toiminnon käyttäminen	94
Punnitusalueen käyttäminen	95
Näytössä näkyvien tekstien ja kuvakkeiden selitykset	96
Esiasetusten käyttötaulukko	97-99
Ruokaohjeita	100
Käyttösuositustaulukko	101-106
Hoitaminen ja puhdistaminen	106-107
Huolto ja asiakaspalvelu	108
Hyödyllisiä vinkkejä	108-110
Ongelmanratkaisu	110-112
Ecodesign-tiedot	113

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- Oikean toiminnan varmistamiseksi tarkista ennen kulhon kiinnittämistä moottoriosaan, että kulhon pohja on puhdas.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen
 - kokoamista ja purkamista
 - kun laite ei ole käytössä
 - ennen puhdistusta.
- Irrota sekoitustyökalu ja vatkain aina ennen kuuman sisällön kaatamista pois kulhosta, jotta se ei aiheuta palovammoja.
- Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä kulhoon, sillä sitä voi roiskua äkillisen höyrystymisen vuoksi.
- Terä on suunniteltu pidettäväksi kiinni käyttöakselissa. Terä on erittäin terävä. Käsittele sitä varovasti.
- Pidä keittiötyövälineet poissa kulhosta, kun pistoke on pistorasiassa, ellei haudutustulppaa ole asetettu paikalleen.
- Pidä kädet poissa kulhosta, kun pistoke on pistorasiassa.
- Jos laite jätetään valmistamaan ruokaa ilman valvontaa, kiinnitä huomiota seuraaviin seikkoihin:
 - Varmista, että lämpötilalle ja suurimmalle määrälle asetettuja rajoituksia noudatetaan.
 - Varmista, että lapset eivät ulotu laitteeseen tai sen virtajohtoon ja että laite ei ole työtason reunalla.
 - Tarkista säännöllisesti, että nestettä on riittävästi ja että ruoka ei kypsy liikaa tai pala.

- Nosta tätä laitetta varovaisesti, sillä se on painava. Varmista ennen kulhon siirtämistä, että se on tyhjä ja aukon kansi on kunnolla paikallaan. Älä nosta monitoimikonetta kulhon kahvoista tai kaatokahvasta.
- Älä siirrä laitetta, kun se toimii tai on kuuma.
- Kun käytössä on haudutustulppa, kulhon saa täyttää vain 3 litran suurimman tason merkkiin saakka.
- Älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 3 litran enimmäistasoa.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu-kohdassa.
- Älä ylitä ilmoitettuja enimmäiskapasiteetteja.
- Kun käytössä on kulhotyöväline, älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 2,6 litran enimmäiskapasiteettia.
- Friteeraamisen aikana kulhossa saa olla ENINTÄÄN 0,5 litraa öljyä eli merkittyyn enimmäistasoon saakka. Poista ruoasta ylimääräinen neste tai vesi ennen sen asettamista öljyyn. Varmista, että kaikki osat ovat kuivat.
- 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, työvälineet ja haudutustulppa pysyvät KUUMINA pitkään myös sen jälkeen, kun monitoimikoneesta on katkaistu virta.
- Kun nostat tai siirät kulhoa, tartu kahvoihin. Kun kosket kuumaan kulhoon tai kuumiin työvälineisiin, käytä aina patalappuja.
- Kulhon pohja pysyy lämmittämisen jälkeen kuumana pitkään. Käsittele kulhoa varovaisesti ja aseta sen alle pintaa kuumuudelta suojaava suojuus, jos alla on lämmölle herkkä pinta.
- Varo kulhosta nousevaa kuumaa höyryä varsinkin kun avaat kannen tai täyttöaukon korkin ruoan valmistamisen aikana tai sen jälkeen.
- Älä poista kantta tai täyttöaukon korkkia, kun neste kiehuu.

- Käytä patakintaita, kun irrotat kannen tai täyttöaukon korkin, kun laitteessa valmistetaan ruokaa tai sitä on juuri valmistettu.
- Kun käytät pilkkomistoimintoa tai soseutat aineosia, aseta aina täyttöaukon korkki paikalleen.
- Käytä laitetta vain täyttöaukon korkin ollessa paikoillaan, ellei valmistusohjeessa muuta mainita.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua kulhoa ja työvälineitä.
- Älä käytä kulhoa yhdessä minkään muun lämmönlähteen kanssa.
- Älä kuumenna kulhoa, jos se on tyhjä.
- Älä ohjaa monitoimikonetta kannen avulla. Käytä aina valitsinta.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- Kun käytät tätä laitetta, varmista, että se on vaakasuoralla alustalla kaukana sen reunasta. Älä käytä laitetta esimerkiksi seinään kiinnitetyn kaapin alapuolella.
- Tätä monitoimikonetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen, valmistajan hyväksymättömän kaukosäätimen avulla.
- Tarkista aina ennen ruoan syömistä, että se on täysin kypsää ja höyryävän kuumaa.
- Ruoka täytyy syödä mahdollisimman pian valmistamisen jälkeen, tai sen täytyy antaa jäähtyä nopeasti ja se on laitettava jääkaappiin pian.
- Varmista, että tiivisterengas on kunnolla paikallaan käyttöakselissa / haudutustulpassa, jotta vuodot ja monitoimikoneen vaurioituminen estetään.
- Ennen ruoanvalmistuskulhon irrottamista paina sen vapautuspainikkeita.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.

- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta. Älä anna johdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Kun nostat tai siirrät kulhoa, älä tartu kaatokahvaan.
- Älä paina näyttöä liian voimakkaasti. Älä koskaan paina sitä terävällä esineellä.
- Älä sijoita monitoimikonetta uunin tai muun lämmönlähteen lähelle.

Direct Prep -laite

- Levyt ovat teräviä. Käsittele niitä varovasti asettaessasi ne paikalleen, irrottaessasi ne ja puhdistaessasi niitä. **Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
- **Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.**
- Älä koskaan paina hienonnettavia ruoka-aineita sormin syvemmälle syöttöputkeen. Käytä vain mukana toimitettua työnnintä.
- Älä työnnä ruokaa syöttöputkeen liian voimakkaasti. Muutoin laite voi vaurioitua.
- Vältä koskettamasta liikkuvia osia. Pidä sormet poissa poistoaukon luota.
- Ennen kannen irrottamista Direct Prep -osasta o katkaise virta
- o odota, kunnes levy on pysähtynyt kokonaan.
- Älä kaada syöttöputkeen nestettä.

Höyrykypsennyslaite

- Käsittele osia varovaisesti. Neste, höyry tai tiivistynyt neste voi olla erittäin kuumaa. Käytä patakintaita.
- Irrota tiivistyneen kosteuden astia varovasti jatkuneen käytön jälkeen, sillä neste saattaa olla kuumaa.

- Kypsennä liha, kala ja äyriäiset perusteellisesti.
- Jos käytät höyrykypsennyslaitteen tarjottimen jalustaa ja hyllyä, laita liha, siipikarjanliha ja kala alakoriin, jotta niistä lähtevä raaka neste ei putoa alla olevien aineosien päälle.
- Älä lämmitä keitettyä riisiä uudelleen höyrykypsennyslaitteen tarjottimella.

Ennen liittämistä verkkovirtaan

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

VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.

- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.
- Tässä monitoimikoneessa on langaton moduuli ESPWROOM32.
- Tämä laite täyttää direktiivin 2014/53/EU olennaiset vaatimukset ja muut sovellettavat ehdot.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

Selite

Kansi

- ① Kannen täyttöaukon korkki
- ② Ulompi kansi (metallia)
- ③ Sisempi kansi (kirkas)
- ④ Aukko kannen täyttökorkkia varten
- ⑤ Lukituskielekkeet
- ⑥ Kannen tiiviste

Kulhotyövälineet

- ⑦ Hienonnusterä
- ⑧ Sekoitustyökalu
- ⑨ Vatkaustyökalu

Kulho

- ⑩ Käyttöakseli
- ⑪ Käyttöakselin tiiviste
- ⑫ Haudutustulppa
- ⑬ Haudutustulpan tiiviste
- ⑭ Kulhon kahvat
- ⑮ Kulhon vapautuspainikkeet
- ⑯ Kaatokahva
- ⑰ Ruoanvalmistuskulho
- ⑱ Käyttöakselin mutteri

Moottoriosia

- ⑲ Moottoriosia
- ⑳ Näyttö
- ㉑ Säätonuppi
- ㉒ Virtakytkin

Höyrykypsennyslaite

- ㉓ Kansi
- ㉔ Taso
- ㉕ Alusta
- ㉖ Tiivistyneen kosteuden astia

- ㉗ Kaavin
- ㉘ Punnituskulho

Direct Prep

- ④① Direct Prep -ulostulon kansi
- ④② Direct Prep -ulostulo
- ④③ Direct Prep -käynnistys-/pysäytyspainike
- ②⑨ Työnnin/mitta-astia
- ③⑩ Syöttöputki
- ③① Direct Prep -kansi
- ③② Käyttöakseli
- ③③ **Levy**

- 1** Erittäin hieno raastamislevy (jos sisältyy toimitukseen)
- 2** Hieno raastamislevy (jos sisältyy toimitukseen)
- 3** Karkea raastamislevy (jos sisältyy toimitukseen)
- 4** Ohut viipalointilevy (jos sisältyy toimitukseen)
- 5** Paksu viipalointilevy (jos sisältyy toimitukseen)

Huomautus: Kaikki luetellut levyt eivät ehkä sisälly toimitukseen, koska toimitussisältö vaihtelee mallikohtaisesti. Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa kerrotaan toimitukseen sisällyttämättömien levyjen ostamisesta.

Viipalointilevyt voidaan tunnistaa levyihin merkittyjen numeroiden avulla.


- ③④ Pyyhkimislevy
- ③⑤ Jalusta
- ③⑥ Ruoan ulostulo
- ③⑦ Pidennysputki
- ③⑧ Torni
- ③⑨ Direct Prep -vapautuspainike
- ④③ Levyjen säilytyslaukku

Yhteyden muodostaminen Kenwood World -sovellukseen




Lisätietoja on kuvissa **A - D**

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

- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan. Paina moottoriyksikön takaosassa sijaitsevaa virtakatkaisinta.
- 2 Valitse Asetukset  > WiFi > Yhdistä. Noudata näytössä näkyviä ohjeita.

PIN-numero

- Tämä tarvitaan, kun Kenwood World-sovellus pyytää sitä.
- Laitteeseen voidaan muodostaa yhteys vain kun PIN-numero näkyy näytössä. Jos syötät väärän PINnumeron, yritä uudelleen noudattamalla sovelluksessa näkyviä ohjeita.
- Näet laitteen PIN-numeron valitsemalla Asetukset  > WiFi > yhdistä. Kun yhteys WiFi-verkkoon on muodostettu, noudata näytössä näkyviä ohjeita.

Huomio:

WiFi

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

Yhteensopivuus

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

Ruokaa valmistavan monitoimikoneen käyttäminen

Lisätietoja on kuvissa **E - L**

- 1 Työnnä pistoke pistorasiaan. Paina moottoriyksikön takaosassa sijaitsevaa virtakatkaisinta.
 - 2 Aseta kulho paikalleen. Kiinnitä painamalla kevyesti.
- Kulhon voi kiinnittää paikalleen vain oikein päin.
- Voit irrottaa kulhon painamalla sen kahvojen alaosassa sijaitsevia

irrotuspainikkeita samanaikaisesti ja nostamalla kulhoa.

- 3 Kiinnitä kulhoon terä, sekoitustyökalu, vispilä tai haudutustulppa.
- 4 Lisää käsiteltävät tai kypsennettävät aineosat.
- 5 Aseta tarvittaessa kansi ja täyttökorkki paikalleen.
Paina kansi alas ja käännä sitä vastapäivään, kunnes se kohdistuu ruoanvalmistuskulhon kahvoihin.
- 6 Aseta kypsennysaika, nopeus ja lämpötila.
- 7 Voit käynnistää ruoanvalmistuksen painamalla valitsinta.
- 8 Voit pysäyttää monitoimikoneen milloin tahansa painamalla valitsinta. Ole varovainen, sillä kulho ja kansi ovat kuumia. Voit jatkaa ruoan valmistamista asettamalla kannen takaisin paikalleen ja painamalla valitsinta.

Valmistus ilman kantta

Voit valmistaa ruokaa ilman kantta valitsemalla lämpötilan ja painamalla valitsinta.

Monitoimikone alkaa kuumentaa ruokaa.

Huomautus:

- Jos ruokaa valmistetaan ilman kantta, nopeusasetusta ei voi valita.
- Palovammojen välttämiseksi käytä kuumuutta kestäväää sekoitusvälinettä tai hämmennä aineksia tarvittaessa.

Valmiiden ohjelmien käyttäminen

Lisätietoja on kuvissa **M - O**

- 1 Valitse esiasetusvalikko.
- 2 Valitse haluamasi valmis ohjelma.
- 3 Noudata näytössä näkyviä ohjeita.
- 4 Voit pysäyttää monitoimikoneen milloin tahansa painamalla valitsinta. Ole varovainen, sillä kulho ja kansi ovat kuumia.

Ruoan valmistamisen jälkeen

- Toimi varovaisesti, kun käsittelet tai kosket laitteen osia, kun sen avulla on äskettäin valmistettu ruokaa. VARSINKIN KULHO JA TYÖVÄLINEET ovat KUUMIA virran katkaisemisen jälkeen.
- Kun nostat tai siirrät kulhoa, tartu kahteen sivukahvaan. Kun kosket kuumaan kulhoon tai kuumiin työvälineisiin, käytä aina patalappuja.
- Kun nostat tai siirrät kulhoa, älä tartu kaatokahvaan.
- Ruoka on helpompi poistaa kulhosta kallistamalla sitä kaatokahvan avulla.
- Kulhon pohja pysyy lämmittämisen jälkeen kuumana pitkään. Ole varovainen, kuin käsittelet tai puhdistat sitä.

Direct Prep -toiminnon käyttäminen

- 1 Irrota Direct Prep -aukon kansi.
- 2 Kiinnitä torni Direct Prep -aukkoon kohdistamalla $\cdot\cdot\blacktriangledown$. Kiinnitä paikalleen $\blacktriangleleft\textcircled{1}\blacktriangleright$ painamalla vapautuspainiketta ja kääntämällä vastapäivään.
- 3 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin. Levyt on numeroitu tunnistamisen vuoksi. Numeron tulee olla ylöspäin, kun levy kiinnitetään varteen. Katso lisätietoja käyttösuositustaulukosta.
- 4 Aseta pyyhkimislevy käyttöakseliin siten, että TOP-teksti osoittaa kohti viipaloimislevyä.

Huomautus:

- **Jos pyyhkimislevy ei ole paikallaan, aineosat jäävät kiinni levyn pohjaan, jolloin ne eivät poistu putkesta.**
- 5 Kiinnitä Direct Prep -kansi jalustaan kääntämällä myötäpäivään.
 - 6 Kiinnitä aineosien valmistelulaite torniin. Lukitse kohdistamalla $\blacktriangledown\cdot\cdot\cdot$ ja kääntämällä myötäpäivään.
 - 7 Kun kokoaminen on valmista, paina vapautuspainiketta ja käännä Direct Prep haluamaasi asentoon:

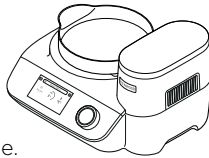
$\cdot\cdot\blacktriangledown$	Direct Prep -osan kiinnittäminen tai irrottaminen. Älä käytä Direct Prep-osaa, kun se on tässä asennossa.
$\blacktriangleleft\textcircled{1}\blacktriangleright$	Viipaloimiseen tai raastamiseen suoraan ruoanvalmistuskulhoon täyttökannen aukon läpi.
$\textcircled{2}\blacktriangleright$	Viipaloiminen tai raastaminen tarkoitukseen soveltuvaan astiaan. Asennossa $\textcircled{2}\blacktriangleright$ jatkokouru voidaan kiinnittää ruoan ulostuloon.


- 8 Paloittele aineosat siten, että ne mahtuvat syöttöputkeen.
- 9 Paina Direct Prep osan Start/Stop-painiketta. Paina samalla työntimellä tasaisesti.
 - **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.**
 - **Ohjaa kanteen jääneet viipaleet tai raaste täyttökannen aukkoon lastalla.**
- 10 Voit irrottaa laitteen kääntämällä myötäpäivään, kunnes $\cdot\cdot\blacktriangledown$ ja \blacktriangle ovat kohdakkain, ja nostamalla irti.
 - **Katkaise laitteesta virta aina ennen Direct Prep -kannen irrottamista.**

Tärkeää

- **Jos ulostulosta ei tule ruokaa, katkaise virta ja tarkista, ettei levyn alla ole tukosta ja että pyyhkimislevy on paikallaan. Poista tukos ennen jatkamista.**
- **Kun Direct Prep ei ole käytössä, irrota se ja vaihda ulostulon kansi.**

Punnitusalustan käyttäminen




- 1 Aseta punnitusalusta moottoriosan päälle.
Voit asettaa punnitusalustan myös kulhon ja kannen päälle, kun kannen täyttöaukon korkki on poistettu.
Jos punnitset suoraan kulhoon, kiinnitä ensin haluamasi kulhotyökalu paikalleen.
- 2 Valitse näytön avulla punnitustoiminto .
- 3 Nollaa asteikko.
- 4 Punnitse ainesosat.

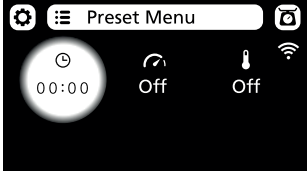
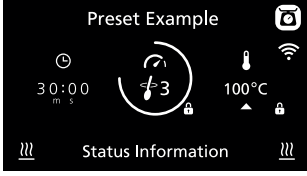




Huomautus: Aseta monitoimikone aina kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen punnitsemista.

Lisätietoja on Hyödyllisiä vinkkejä -kohdassa

Ruoanvalmistamisvinkkejä ja neuvoja


Lämpötilasuosituksia	40°C - 50°C	Suklaan sulattaminen
	40°C - 90°C	Tyhjiökypsennys
	94°C - 98°C	Hauduttaminen
	100°C	Keittäminen
	100°C - 104°C	Höyrytys
	120°C	Vihannesten paistaminen
	140°C - 180°C	Lihan ruskistaminen
	Nopeus 1	- Jaksottainen hämmentäminen ja pitkät tauot. Jos tämä asento on käytössä, laite hämmentää hitaasti noin 2 kierrosta 60 sekunnin välein. Tämä toiminto soveltuu esimerkiksi pataruokien valmistamiseen.
	Nopeus 2	- Jaksottainen hämmentäminen ja keskipitkät tauot. Jos tämä asento on käytössä, monitoimikone hämmentää hitaasti noin 2 kierrosta 15 sekunnin välein.
	Nopeus 3	- Jaksottainen hämmentäminen ja lyhyet tauot. Jos tämä asento on käytössä, laite hämmentää hitaasti noin 2 kierrosta 5 sekunnin välein.
	Nopeus 4-Max	- Jatkuva hämmentäminen, nopeus nousee vähitellen.
Huomautus: Lisätietoja on Hyödyllisiä vinkkejä -kohdassa		

Näytössä näkyvien tekstien ja kuvakkeiden selitykset





























	
	<p>Voit siirtyä Asetukset-valikkoon napauttamalla tätä kuvaketta.</p>
	<p>Voit siirtyä valmiiden ohjelmien valikkoon napauttamalla tätä kuvaketta.</p>
	<p>Napauttamalla tätä kuvaketta voit punnita ainekset kulhossa tai käyttämällä punnitusalustaa.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Näyttää valitun ajan tunteina (h), minuutteina (m) ja sekunteina (s).</p>
	<p>Näyttää valitun nopeuden. Jos on valittu jaksottainen asetus (1 → 3), ulompi rengas laajenee ja monitoimikone sekoittaa, kun se on laajimmillaan.</p>
 <p>98°C</p>	<p>Näyttää valitun lämpötilan. Punainen kolmio ilmaisee kuumentamista. Sininen kolmio ilmaisee jäädyttämistä. Jos kolmiota ei näy, yleiskone on saavuttanut halutun lämpötilan.</p>
	<p>Ilmaisee, että asetusta (aika, nopeus tai lämpötila) ei voida säätää.</p>
<p>Tilatiedot</p>	<p>Toimintatilan tiedot näkyvät täällä tekstinä.</p>
	<p>Ilmaisee, että kulho, sen sisältö ja käytettävät osat ovat kuumia. Käsittele niitä varoen.</p>
	<p>Ilmaisee, että monitoimikone on yhdistetty WiFi-verkkoon.</p>

Esiasetusten käyttötaulukko














Oletusasetuksia voidaan säätää valmistusohjeen edellyttämällä tavalla.

Jos asetusta ei voida säätää, näkyvissä on  -kuva.



Jos näytössä näkyy, että kuumentaminen on meneillään, ajastin käynnistyy vasta kun oikea lämpötila on saavutettu.

Esiasetus	Suositeltu työväline	Oletusasetukset (voidaan säätää)	Lämpimänäpitovaihe	Ruokaohjeita / käyttökohteita
Pataruoat		<p> 30 minuuttia (5 minuuttia - 2 tuntia)</p> <p> 3 (OFF - 4)</p> <p> 98°C (85°C - 98°C)</p>	<p> 30 minuuttia</p> <p> OFF - 4</p> <p> 62°C</p>	Bolognesekastike, riisivanukas
Sosekeitto		<p> 30 minuuttia (5 minuuttia - 2 tuntia)</p> <p> 1 (1 - 5)</p> <p> 98°C (85°C - 105°C)</p>	<p> 2 minuuttia</p> <p> Max</p> <p> 62°C</p>	Tomaattikeitto, sienikeitto
Ruokaisa keitto		<p> 30 minuuttia (5 minuuttia - 2 tuntia)</p> <p> 1 (1 - 5)</p> <p> 98°C (85°C - 105°C)</p>	<p> 30 minuuttia</p> <p> 1 - 4</p> <p> 62°C</p>	Minestronekeitto, liemet
Hauduttaminen		<p> 2 tuntia (5 minuuttia - 8 tuntia)</p> <p> OFF</p> <p> 95°C (80°C - 95°C)</p>	<p> 30 minuuttia</p> <p> OFF</p> <p> 62°C</p>	Burgundinpata

























Esiasetusten käyttötaulukko – jatkuu

Esiasetus	Suositteltu työväline	Oletusasetukset (voidaan säätää)	Lämpimänäpitovaihe	Ruokaohjeita / käyttökohteita
Tyhjiökypsennys		<p>2 tuntia (10 sekuntia - 8 tuntia)</p> <p>OFF </p> <p>55 °C (40 °C – 90 °C)</p>		Soveltuu liha-, kala-, muna- ja vihannesruoille. Se parantaa rakennetta, makuja ja mehevyyttä.
Höyrystäminen		<p>30 minuuttia (1 minuutti - 8 tuntia)</p> <p>OFF </p> <p>100 °C </p>		Lohta paperikäärössä
Taikinan vaivaaminen		<p>15 sekuntia </p> <p>7 </p> <p>OFF </p>	<p>2 minuuttia </p> <p>8 </p> <p>OFF </p>	Briossi
Nostatus		<p>1 tunti (5 minuutti - 8 tuntia)</p> <p>OFF </p> <p>30 °C (30 °C – 35 °C)</p>		Hiivataikinoiden nostattaminen

Esiasetusten käyttötaulukko – jatkuu




Esiasetus	Suositeltu työväline	Oletusasetukset (voidaan säätää)	Lämpimänäpitovaihe	Ruokaohjeita / käyttökohteita
Huuhtelu		<p>  50 sekuntia →  10 sekuntia</p> <p>  4 →  9  55 °C</p> <p>  55 °C →  55 °C</p> <p>  X3 </p>		Pikahuuhtelu helpottaa pesemistä.

Ruokaohjeita

Ruokaohje	Käytettävä työväline	Esiasetus / manuaaliset asetukset	Ainesosat
Minestronekeitto	  	Ruokaisa keitto  20 minuuttia  1  98 °C	Lisää kaikki seuraavat samalla kerralla: 100 g pancettaa, <i>kuutioituna</i> 2 valkosipulinkynttä, <i>hienonnettuina</i> 50 g arborioriisiä 2½ rkl tomaattipyreetä 70 g kurttukaalia 1 tl kuivattua rosmariinia 2 tl kuivattua salviaa 1 sellerinvarsi, <i>viipaloituna</i> 60 g purjoo, <i>viipaloituna</i> 75 g sipulia, <i>viipaloituna</i> 75 g porkkanaa, <i>viipaloituna</i> 1 kg kuumaa kasvislientä Suolaa ja pippuria
Stroganov	  	Pataruoat  30 minuuttia  3  98 °C	Lisää kaikki seuraavat samalla kerralla: 600 g naudanpaistia, <i>kuutioituna</i> 1 rkl paprikajauhetta 1 rkl voita 1 valkosipulinkynsi, <i>hienonnettuna</i> 200 g sieniä, <i>viipaloituina</i> 150 g sipulia, <i>viipaloituina</i> 300 g porkkanaa, <i>viipaloituina</i> 400 g Kuuma lihalieemi 200 g kermaa Suolaa ja pippuria
Crème Anglaise	  	Manuaaliset asetukset  15 minuuttia  5  80 °C	Lisää kaikki seuraavat samalla kerralla: 250 g täysmaitoa 250 g vispikermaa 1 tl vaniljatiivistettä 1 rkl maissijauhoa 96 g keltuaista, <i>vatkattuna</i> 80 g hienosokeria
Riisivanukas	  	Pataruoat  1 tunti 30 minuuttia  3  90 °C	Lisää kaikki seuraavat samalla kerralla: 150 g lyhytjyväistä riisiä 1 kg täysmaitoa 75 g hienosokeria 2 tl vaniljatiivistettä

Käyttösuositustaulukko

- Tämä on vain suositus. Tarkka nopeus määräytyy ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.
- Saat parhaat leivontatulokset, kun annat voin ja/tai margariinin pehmentyä huoneenlämpöiseksi.
- Jos sekoittaminen hidastuu tai muuttuu työlääksi, lisää nopeutta.

Toiminto			 Max
-----------------	---	---	---



Hienonnusterä







Ainesosat pilkkotaan ennen ruoan valmistamista ja soseutetaan ruoan valmistamisen jälkeen.

Kakku- ja muille taikinoille.

Leipätaikina – tärkeää: Älä ylitä käyttötaulukossa ilmoitettua suurinta taikinan valmistusaikaa tai määrää.

Yrttien silppuaminen	Max	10 sekuntia	20 g - 50 g
Sipulin hienontaminen	Max	5 - 10 sekuntia	Enintään 300 g (2 sipulia)
Vihannesten pilkkominen 4 cm:n paloiksi	Max	10 - 20 sekuntia	Enintään 1 kg
Vähärasvaisen lihan pilkkominen 2 cm:n paloiksi	Max	5 - 30 sekuntia	150 g - 1 kg
Pähkinät	Max	30 - 60 sekuntia	100 - 200 g
Leivonnaiset: rasvan hierominen jauhoihin	Sykäys	x15 - 30	250 g - 1 kg Kokonaispaino
Veden lisääminen valmiisiin taikinaaineisiin	Sykäys	x5 - 10	
Suklaan pilkkominen esim. sulattamista varten	Max	30 sekuntia	Enintään 200 g
Jään murskaaminen	Max	20 - 30 sekuntia	Enintään 250 g (12 kuutiota)
Juomat ja smoothiet	Max	60 sekuntia	1 litra
Sekoittaminen kylmänä	Max	1 - 2 minuuttia	2,6 litraa
Valmiit leivontaseokset	8 - Max	30 - 60 sekuntia	Kokonaispaino enintään 1 kg
Pastataikina - kuivien ainesosien sekoittaminen	4	2 minuuttia	Kokonaispaino enintään 830 g Jauhojen paino enintään 500 g
Lisää märät ainesosat	8	2 minuuttia	
Keksit	Max	1 minuutti	Kokonaispaino enintään 670 g
Leipätaikina (vehnäleipä)	8	2 minuuttia	Kokonaispaino 1 kg Jauhojen paino 650 g

Käyttösuositustaulukko - jatkuu

Toiminto			 Max
 <p>Hienonusterä Ainesosat pilkkotaan ennen ruoan valmistamista ja soseutetaan ruoan valmistamisen jälkeen. Kakku- ja muille taikinoille. Leipätaikina - tärkeää: Älä ylitä käyttötaulukossa ilmoitettua suurinta taikinan valmistusaikaa tai määrää.</p>			
Briossiohje Kokonaispaino 800 g / Jauhojen paino 380 g			
Vaihe 1 Maitoa Kuivahiivaa	5/30 °C	2 minuuttia	120 g 10 g
Vaihe 2 Vaalea leipä Jauhoja Suolaa Sokeria Kananmunia Voita kylmänä	7/OFF 8/OFF	15 sekuntia 2 minuuttia	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 <p>Sekoitustyökalu Ainesosien sekoittamiseen hellävaraisesti rikkomatta niitä. Käytä enintään nopeutta 9.</p>			
Voin/margariinin ja sokerin vaahdottaminen leivontaa varten	7 - 8	2 - 3 minuuttia	Rasvan ja sokerin yhteinen paino enintään 400 g
Suklaakeksit	5	2 - 3 minuuttia	Enintään 1,2 kg
 <p>Vatkaustyökalu Esimerkiksi munanvalkuaisten, kerman, majoneesin ja hollandaisekastikkeen vatkaamiseen.</p>			
Munanvalkuiset	8 - 9	3½ - 4 minuuttia	2 - 8 (70 - 280 g)
Kerman vaahdottaminen	9	1 - 1½ minuuttia	200g - 600g
Majoneesi	9	1 - 3 minuuttia	2-4 kananmunaa

Käyttösuositustaulukko – jatkuu



Direct Prep

Viipaloimiseen tai raastamiseen suoraan ruoanvalmistuskulhoon tai erilliseen astiaan.

Levy	Toiminta	Vihjeitä
 Levy 1	Erittäin hieno parmesaanijuuston raastamislevy	<ul style="list-style-type: none">• Käytä aina tuoreita aineksia.• Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki lähes täyteen. Tämä estää aineksia liikkumasta sivusuunnassa.• Levyyn jää aina hieman tähteitä.• Kun aineksia raastetaan, pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut.• Älä käsittele jäisiä ainesosia.
 Levyt 2 ja 3	Karkea levy juuston ja kiinteiden hedelmien tai vihannesten raastamiseen.	
 Levyt 4 ja 5	Juuston ja kiinteiden hedelmien tai vihannesten viipaloimiseen ohuelti tai paksult.	



Haudutustulppa

Haudutettavien ruokien valmistamiseen.

Esimerkiksi pataruoat.

OFF/80 – 95 °C

1-8 tuntia

3 litraa



Tyhjiökypsennys

Tätä menetelmää voi käyttää useille aineksille, kuten liha, kala, munat ja vihannekset. Se parantaa rakennetta, makuja ja mehevyyttä.

Valmiiden tyhjiökypsennysohjelmien käyttäminen

- 1 Kiinnitä haudutuskansi.
- 2 Laita ainekset suljettavaan pussiin, poista ilma, sulje pussi ja aseta se kulhoon.
- 3 Lisää vettä 3 litran merkkiin. Älä ylitä Max-merkkiä.
- 4 Varmista, että kansi ja täyttöaukon kansi ovat kunnolla paikoillaan.
- 5 Valitse tyhjiökypsennysohjelma.
- 6 Säädä aika ja lämpötila tarvittaessa. Huomautus: Ajan laskenta alaspäin alkaa vasta kun asetettu lämpötila on saavutettu.
- 7 Voit käynnistää kypsennyksen painamalla valitsinta.

Vinkkejä ja vihjeitä

- Tarvittava kypsennysaika määräytyy ainesosien tyyppin ja paksuuden mukaan, EI painon mukaan.
- Tarvittava lämpötila määräytyy valmiin ruoan halutun rakenteen mukaan.
- Lisää tyhjiökypsennuspussit altaaseen ensin. Peitä ne vedellä kokonaan.
- Täytä kulho korkeintaan puoliksi täyteen kypsennettävää ruokaa. Saat parhaat tulokset, kun lisää vähintään 1,5 litraa vettä. Älä ylitä 3 litran kohdalla näkyvää Max-merkkiä.
- Varmista, että kypsennuspussit eivät kosketa toisiaan, sillä muutoin lämpö ei siirtyisi oikein.

Kypsennuspussit

- Käytä vain elintarvikehyväksytystä muovista valmistettuja muovisia tyhjiökypsennuspusseja, jotka on tarkoitettu nimenomaan tyhjiökypsennykseen.

Käyttösuositustaulukko - jatkuu

Vihjeitä, jatkoa

Pussien täyttäminen


- Kun täytät pussin, taita sen aukkoa taaksepäin, jotta saumattavaan kohtaan ei jää ruokaa.
- Älä täytä pusseja liian täyteen.
- Poista pusseista mahdollinen ilman ennen niiden sulkemista.

Elintarviketurvallisuus - ruoan valmistaminen matalassa lämpötilassa

- Varmista, että hyvä hygieniataso säilyy koko valmistelu- ja kypsennysvaiheen ajan.
- Käytä aina tuoreita ja laadukkaita valmistusaineita
- Saat parhaat lopputulokset ja ruoka kypsyy tasaisesti, kun leikkaat sen ohuiksi samankokoisiksi kappaleiksi.
- ÄLÄ valmista jäisiä ainesosia ruoaksi. Anna niiden sulaa ennen kypsentämistä.
- Alle 55 asteen lämpötilassa saa kypsentää vain tuoretta kalaa.
- Noudata ruokaohjetta huolellisesti, jotta ruoka kypsyy oikein.
- Kun ruoka on kypsennetty, se täytyy syödä heti tai jäähdyttää mahdollisimman pian.
- Jos tyhjiökypsennys on sinulle uutta ja tarvitset lisätietoja, suosittellemme, että katsot lisätietoja paikallisten viranomaisten elintarviketurvallisuussivustosta.

Tyhjiökypsennuspussien käyttöesimerkkejä

- Ajoitukset perustuvat yhden annoksen kypsentämiseen pussia kohti ja korkeintaan 2 pussia kerrallaan.
- Voit lisätä yrttejä, voita ja sitruunaviipaleita pusseihin antaaksesi valmistettavalle ruoalle enemmän makua.
- Kypsennyksen jälkeen ruskista pannussa.




Ruoka				
Naudanlihapihvi 20 - 25 mm paksu	Lähes raaka	200 - 250 g	2 tuntia	50 °C
	Keskikypsä		2 tuntia	56 - 60 °C
	Täysin kypsä		2 tuntia	65 - 69 °C
Ruijanpallas Tonnikalapihvi 20 - 25 mm paksu		200 - 240 g	40 minuuttia	62 °C
Lohifilee 20 - 25 mm paksu		240 - 260 g	1 tunnin 15 minuuttia	62 °C
Lampaankyljys 20 - 25 mm paksu		100 - 200 g	1 tunnin 45 minuuttia	54 °C
Porsaankyljys		170 - 200 g	1 tunnin 15 minuuttia	62 °C
Kananrinta		150 - 170 g	2 tuntia	62 °C
Porkkanat 10 - 15 mm viipaleet		450 g	1 tunnin	82 °C

Käyttösuositustaulukko - jatkuu






Höyrytys

Tiivistyneen kosteuden astia voidaan asettaa kulhon kannen ja höyrytysalustan väliin, kun kannen täyttöaukon korkki on poistettu. Tämä estää ruokaa höyrytettäessä tiivistyviä nesteitä valumasta ruoanvalmistuskulhoon. Annetut määrät perustuvat höyrykypsennysalustan ja hyllyn yhdistettyihin tilavuuksiin.


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

Käyttösuositustaulukko - jatkuu

Höyryttämisesimerkkejä

Ruoka		Höyrytysalustan sijainti		
Pakastettu lohifilee	-	Alaosa	25-35 minuuttia (vaihtelee paksuuden mukaan)	250 g
Perunat, kiinteät	Kuorittu ja leikattu lohkoiksi pituussuunnassa	Alaosa	30 minuuttia	400 g
Porkkanat	Kuorittu, puolitettu pituussuunnassa ja leikattu 6 cm:n paloiksi	Hylly	30 minuuttia	200 g
Parsakaali	Nuput leikattu erilleen	Hylly	15 minuuttia	200 g

Menetelmä:

- 1 Ota höyrytyslaite käyttöön.
- 2 Valitse Höyrytys-esiasetus.
- 3 Täytä kulho vedellä 1,0 litran merkkiin  saakka.
- 4 Lisää lohi, perunat ja porkkanat.
- 5 Aloita kypsentäminen painamalla valitsinta.
- 6 15 minuutin kuluttua poista kansi käyttämällä uunikintaita ja lisää parsakaali.
- 7 Jatka kypsentämistä, kunnes aika on kulunut loppuun saakka. Tarkista, että ruoka on läpikotaisin kypsää.

Hoitaminen ja puhdistaminen

Puhdistusohjeet näkyvät kuvassa **P**

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Irrota kansi ja työväline laitteesta ennen puhdistuksen aloittamista.
- Tietty ruoka-aineet, kuten porkkana, voivat värjätä muovia. Voit poistaa värjäytymän hankaamalla sitä kasviöljyyn kastetulla kankaalla.
- Voit poistaa voimakastuoksuisista ainesosista jääneet hajut antamalla osien ilmakeivua pesemisen jälkeen.
- Kun Direct Prep -levyjä ei käytetä, ne voidaan säilyttää mukana toimitetussa säilytuspussissa.
- Älä koskaan käytä hankaavia aineita.

- Tietty kurkuman kaltaiset ainesosat saattavat aiheuttaa tahroja. Tämä ei vaikuta monitoimikoneen toimintaan.

Moottoriosia

- 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 / sekoitustyöväline / terä / vispilä

- Puhdista kulho ennen sen irrottamista puhdistamista varten käyttämällä Huuhtelu-ohjelmaa. Irrota kulho puhdistamista varten parhaiden tulosten varmistamiseksi. Kuivaa se


perusteellisesti ennen sen kiinnittämistä takaisin paikalleen.

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

Kulhon käyttöakseli/ Haudutustulppa

Kulhon käyttöakselin / haudutustulpan asennus

Lisätietoja on kuvissa **Q1** – **Q3**

- 1 Varmista, että tiiviste on asennettu käyttöakseliin tai haudutustulppaan ennen kuin ne asennetaan kulhoon.
- 2 Asenna käyttöakseli tai haudutustulppa kulhoon ja kohdista kulhon alapuolella olevan käyttöakselin mutterin kohdalle.
- 3 Lukitse käyttöakselin mutteri kääntämällä sitä myötäpäivään kunnes se asettuu  kohdalle.

Kulhon käyttöakselin / haudutustulpan poisto

Lisätietoja on kuvissa **R1** – **R3**

- 1 Avaa kulhon alapuolella oleva käyttöakselin mutteri kääntämällä sitä vastapäivään.
- 2 Nosta sitten käyttöakseli tai haudutustulppa pois.
- 3 Irrota tiivisterengas ja pese.
- 4 Puhdista kulhon käyttöakseli-asennelma tai haudutustulppa kuumalla saippuavedellä ja huuhtelee sitten perusteellisesti juoksevilla vedellä.
- 5 Varmista, että tiiviste on asennettu oikein käyttöakseliin tai haudutustulppaan ennen kuin ne asennetaan takaisin kulhoon.

Kansi

- Irrota kansi aina ennen puhdistamista.
- 1 Irrota täyttöaukon kansi.
 - 2 Paina kannen sisäosa ulos.
 - 3 Irrota tiiviste kannen sisäosasta.
- Aseta pesemisen jälkeen tiiviste takaisin kannen ulompaan osaan paksumpi reuna ulospäin. Tee kuvatut toimet käänteisessä järjestyksessä.

Huomautus: Kansi vuotaa, jos tiiviste ei ole kunnolla paikallaan.

Direct Prep

Pura laite osiin ennen puhdistamista.

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

Höyrytysalusta / tiivistyneen kosteuden astia / punnituskulho

- Pese osat ja kuivaa perusteellisesti.

Huolto ja asiakaspalvelu

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




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

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Hyödyllisiä vinkkejä

Alue	Vinkkejä ja vihjeitä
Suurimmat kapasiteetit	<ul style="list-style-type: none">• Kun käytössä on kulhotyöväline, älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 2,6 litran enimmäiskapasiteettia.• Älä ylitä kulhon sisäpintaan merkittyä 3 litran enimmäistasoa.• Älä ylitä 0,5 litran suurimman öljytason merkkiä, kun kuumennat öljyä.• Katso lisätietoja käyttösuositustaulukosta.
Ruoan valmistaminen kulhossa	<ul style="list-style-type: none">• Raaka liha ja kovat vihannekset täytyy pilkkoa ennen niiden lisäämistä kulhoon.• Pilko ainesosat samankokoisiksi kappaleiksi, jotta ne kypsyvät tasaisemmin.• Jos ainesosia on runsaasti, niitä täytyy hämmentää pitkään, jotta ne kuumenevat tasaisesti.• Kaavi ainesosat tarvittaessa kulhon pohjalle mukana toimitetun kaapimen avulla.• Lisää ainesosat hitaasti, jotta roiskuminen vältetään.
Maitotuotteiden kuumentaminen	<ul style="list-style-type: none">• Käytä sekoitustyövälinettä tai vispilää.• Suurin lämpötila on 90 °C.• Valitse jatkuvan hämmentämisen nopeudeksi 4-6.

Hyödyllisiä vinkkejä – jatkuu

Alue	Vinkkejä ja vihjeitä
Friteeraaminen	<ul style="list-style-type: none"> ● Suurin lämpötila on 180 °C. ● Öljyn kuumentaminen ennen ainesosien lisäämistä yleensä parantaa tulosta. ● Jos friteeraat lihaa, saat paremmat tulokset irrottamalla kulhon kannen täyttökorkin. ● Varmista ennen öljyn lisäämistä, että kulho ja kansi ovat kuivat. ● Älä ylitä kulhoon merkittyä 0,5 litran suurimman öljytason merkkiä, kun kuumennat öljyä. ● Lisää ainesosat hitaasti, jotta roiskuminen vältetään. ● Poista ylimääräinen vesi ainesosista.
Höyrytys	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 höyrytysalustalle ja hyllylle kerroksittain. ● Samankokoiset palat kypsyvät tasaisemmin. ● Jos höyrykypsennät erilaisia ainesosia, lisää nopeammin kypsyvät ainekset alustalle myöhemmin tai aseta ne hyllylle. ● Älä anna laitteen kiehua kuivaksi. Lisää vettä tarvittaessa. ● Jos höyrykypsennys kestää pidempään kuin 1 tunnin, lisää vettä 1 litran merkkiin saakka. ● Höyrykypsennysalustalle asetettu ruoka kypsyä yleensä nopeammin kuin hyllylle asetettu.
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none"> ● Kaikki luetellut levyt eivät ehkä sisälly toimitukseen, koska toimitussisältö vaihtelee mallikohtaisesti. Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa kerrotaan toimitukseen sisällytettömien levyjen ostamisesta. ● Käytä aina tuoreita aineksia. ● Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki lähes täyteen. Tämä estää aineksia liikkumasta sivusuunnassa. ● Levyyn jää aina hieman tähteitä. ● Kun aineksia raastetaan, pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut.
Tehdasasetusten palauttaminen	<p>Tärkeää</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Kun monitoimikone toimitetaan kierrätykseen, siihen täytyy palauttaa tehdasasetukset henkilökohtaisten tietojesi suojaamiseksi. ● Jos valitset tämän vaihtoehdon, kaikki monitoimikoneeseen tallennetut Wi-Fi-tiedot poistetaan ja siihen palautetaan tehdasasetukset. ● Voit palauttaa monitoimikoneeseen tehdasasetukset valitsemalla  > Tehdasasetusten palautus.




Hyödyllisiä vinkkejä – jatkuu

Alue	Vinkkejä ja vihjeitä
Punnitus	<ul style="list-style-type: none"> ● Punnitustoiminto on tarkka 6 kilon painoon saakka. ● Varmista aina ennen punnitsemista, että punnituskulho on puhdas. ● Älä aseta punnituskulhoon kuumaa ruokaa tai kuumia astioita, kuten kattiloita. ● Älä leikkaa elintarvikkeita niiden ollessa punnituskulhossa, sillä terävät veitset vaurioittavat sen pintaa. ● Älä kohdistaa monitoimikoneeseen liiallista voimaa.

Ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Laitteeseen ei syötetä virtaa / näyttö on pimeä.	Pistoketta ei ole työnnetty pistorasiaan. On/Off-kytkintä ei ole käytetty. Monitoimikone on siirtynyt valmiustilaan.	Tarkista, onko pistoke pistorasiassa. Paina On/Off-kytkin On-asentoon. Kosketa näyttöä tai käännä valitsinta.
Laite ei toimi.	Valitsinta ei ole painettu.	Aloita kypsentäminen painamalla valitsinta.
Ruokaa tarttuu tai palaa kulhon pohjaan.	Sekoitustyökalu tai terä ei ole paikallaan, kun vihanneksia pehmenetään. On valittu kyseiselle aineosalle liian korkea lämpötila. Valittu nopeus on liian hidas.	Käytä aina sekoitustyökaluja tai terää. Tarkista, että on valittu oikea lämpötila ja kasvata sekoitusnopeutta.
Kansi vuotaa ruoanvalmistuksen aikana.	Kannen tiiviste ei ole kunnolla paikallaan.	Tiivisteiden kiinnittämisestä paikalleen on lisätietoja hoito- ja puhdistamis- -kohdassa.
Sekoitusnopeutta ei voi kasvattaa.	Kulhon tai sen sisällön lämpötila ylittää 105 °C.	Tämä on normaalia. Jos kulhon tai sen sisällön lämpötila ylittää 105 °C, suurimmaksi sekoitusnopeudeksi on rajoitettu 6.
Kulhon pohja vuotaa.	Kulhon käyttölaite tai tulpan tiiviste ei ole kunnolla paikallaan.	Tarkista, että kulhon tiiviste on kunnolla paikallaan.

Ongelmanratkaisu – jatkuu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Ajastin ei laske aikaa alaspäin näytössä.	Kun meneillään on kuumentaminen, ajan laskeminen alkaa vasta kun oikea lämpötila on saavutettu. Valittu lämpötila on kuumempi kuin 100 °C, mutta aineosien sisältämä vesi estää lämpötilaa ylittämästä 100 °C.	Tämä on normaalia. Vähennä lämpötilaa tai valitse oikea lämpötila.
Kulhon sisällön lämpötila ei ylitä 100 °C.	Aineosien sisältämä vesi voi estää lämpötilaa ylittämästä 100 °C.	Normaali toiminta
Vaivalloinen liike tai tärinä käytön aikana.	Epätasainen kuormitus kulhossa aiheuttaa tärinää. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty. Käytössä on väärä varuste tai nopeus.	Vähennä aineosien määrää tai järjestä ne uudelleen kulhossa ja käynnistä laite uudelleen. Katso lisätietoja varusteesta ja/tai nopeudesta ohjelman tiedoista ja nopeussuosituskaaviosta.
Näytössä näkyy virheilmoitus E:34	Wi-Fi-kirjautumistiedoissa on ongelma.	Tarkista Wi-Fi-salasana. Voit ohittaa WiFi-verkon valitsemalla Asetukset  > WiFi > Unohda verkko. Määritä laitteen asetukset uudelleen Kenwood Worldsovelluksessa.
 vilkkuu hitaasti	Tunnettua Wi-Fi-verkkoa ei löydy.	Laite on saatettu siirtää tai reitittimestä on voitu katkaista virta tai se on ehkä käynnistettävä uudelleen.
 vilkkuu nopeasti	Wi-Fi-yhteys on käytettävissä, mutta pilvipalvelimiin ei voi muodostaa yhteyttä.	Reititin on ehkä käynnistettävä uudelleen. Voit myös ottaa yhteyden Internetpalveluntarjoajaasi.
Näytössä näkyy "--".	Asteikko nollataan.	Normaali toiminta.

Ongelmanratkaisu – jatkuu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Näytössä näkyvä miinusmerkin lukema.	Näyttöä ei nollattu ja ainesosia tai kulho, kansi tai laite on poistettu. Ainesosia on painautunut monitoimikonetta vasten tai sen alle. Monitoimikone on painautunut seinää vasten.	Nollaa näyttö, lisää puuttuvat ainesosat tai aseta kulho, kansi tai laite takaisin paikalleen. Varmista, että ainesosia ei ole painautunut monitoimikonetta vasten tai sen alle. Varmista, että monitoimikoneen ja seinän väliin jää tilaa. Nollaa näyttö ennen seuraavien ainesosien punnitsemista.
Pienet määrät eivät näy näytössä.	Punnittu määrä on liian pieni.	Mittaa erittäin pienet määrät tee- tai ruokalusikalla.
Näytössä näkyvä paino muuttuu.	Monitoimikonetta on siirretty käytön aikana.	Aseta monitoimikone aina kuivalle, tasaiselle ja vakaalle alustalle ennen punnitsemista. Älä siirrä monitoimikonetta käyttämisen tai punnitsemisen aikana. Nollaa näyttö ennen seuraavien ainesosien punnitsemista.
Metristen ja englantilaisten mittayksiköiden välillä ei voi vaihtaa nopeasti.	Monitoimikoneen asetuksia määritetään, jotta se voi näyttää aiemmin valitun yksikön ja mittauksen.	Odota 5 sekunnin ajan ja yritä uudelleen.
Punnitseminen sovellusta käyttämällä (jolloin paino näkyy mobiililaitteessa) sujuu hitaasti.	WiFi-signaali on heikko. Mobiililaitetta ei ole yhdistetty samaan kodin langattomaan WiFi-verkkoon	Varmista, että monitoimikone on yhdistetty verkkoon, jonka signaali on vahva. Pyydä Internet-palveluntarjoajalta ohjeita verkon signaalin vahvistamiseksi. Varmista, että mobiililaitte on yhdistetty samaan WiFi-verkkoon kuin monitoimikone. Valitse WiFi-verkko mobiililaitteen asetuksissa.
<p>Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteys lähimpään valtuutettuun Kenwood-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun Kenwood-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.</p>		

Ecodesign-tiedot

Verkkoliitäntä: Yksi WiFi-liitäntä, oletusarvoisesti aktiivinen.

	TYPE: CCL50
RF-taajuusalue:	2412 - 2472 MHz
Suurin lähetysteho:	< 20 dBm

Tietoliikenneprotokolla: IEEE802.11 b, g, n

CCL50-monitoimikoneessa on yksi WiFi-verkkoliitäntä sen käyttämiseksi etäohjattavana verkkolaitteena.

- Verkkoliitäntä voidaan poistaa käytöstä valitsemalla WiFi-asetusvalikossa Pois (Off) -vaihtoehto.
- Verkkoliitäntä voidaan ottaa käyttöön WiFi-asetusvalikossa valitsemalla Päällä (On) -vaihtoehto.

Tila	Rajoitus	CCL50
Non-Networked On (Ei verkkoyhteyttä, käytössä) - Näytössä näkyy aika, nopeus, ja lämpötila.	-	-
Non-Networked Standby (Ei verkkoyhteyttä, valmiustilassa) - Kun näyttö on ollut käyttämättä 20 minuuttia, se sammuu.	<0,5W	0,45W
Networked On (Verkkoyhteys käytössä) - Näytössä näkyy aika, nopeus, ja lämpötila. WiFi-verkkoliitäntä käytössä.	-	-
Networked Standby (Verkkoyhteys, valmiustilassa) - Ollut käyttämättä 20 minuuttia. Näyttö sammuu, ja WiFi-verkkoliitäntä siirtyy virransäästötilaan.	<2,0W	1,02W
Off (Pois) - Otetaan käyttöön takaosan kytkimen avulla.	<0,5W	0,0W

Mittausolosuhteet:

- Syöttöjännite: 50 Hz, 230 VAC
- Vallitseva lämpötila: 23 °C
- Testauspäivä: 25.6.2019
- Laitteisto: Hewlett Packard: 6814B ja HIOKI: PW3335
- Viite: EU-komission säädökset nro 1275/2008 ja 801/2013.

Ottaminen käyttöön: Monitoimikone voidaan ottaa valmiustilasta takaisin käyttöön seuraavasti:

- Verkkoyhteyden oltua valmiustilassa: Kosketa näyttöä, käännä valitsinta tai ota käyttöön sovelluksen avulla.
- Valmiustila, ei verkkoyhteyttä: Kosketa näyttöä tai käännä valitsinta.
- **Kulho ja kansi tulee aina pitää asennettuina monitoimikoneeseen, jotta sitä voidaan etäkäyttää.**

İçindekiler

Güvenlik	115-119
Parçalar	120
Kenwood World	
uygulamasına bağlanılıyor	121
Hepsi Bir Arada Pişiricinizi Kullanma	121
Kapak Açık Pişirme	121
Ön Ayarlı Program Kullanımı	121-122
Direct Prep'inizi kullanma	122
Tartma Tepsinizi Kullanma	123
Gösterge Ekranı Açıklaması	124
Ön Ayar Kullanım Tablosu	124-127
Tarifler	128
Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu	129-134
Bakım ve temizlik	134-135
Servis ve müşteri hizmetleri	136
Yardımcı İpuçları	137-138
Sorun giderme kılavuzu	138-140
Ecodesign Bilgisi	141

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- Doğru kullanım için güç ünitesine bağlamadan önce kâse tabanının temiz ve kuru olduğundan emin olun
- Şunlardan önce her zaman cihazı kapatın ve fişini çıkarın:
 - o montaj veya sökme;
 - o kullanılmadığı zaman;
 - o temizlemeden önce.
- Karıştırma aracı ve çırpıcıyı, sıcak malzemelerin sıçramasından dolayı oluşabilecek yanmalardan kaçınmak için kâseden malzemeleri dökmeden önce her zaman çıkarın.
- Ani buhar nedeniyle cihazdan sıcak sıvı çıkabileceğinden cihaza sıcak sıvı dökülürse dikkatli olun.
- Bıçak tahrik milinin üzerinde kalacak şekilde tasarlanmıştır. Bıçaklar çok keskindir, daima dikkatli tutun.
- Yavaş pişirme tapası takılmadığı sürece güç kaynağına bağlıyken eşyaları kaseden uzak tutun.
- Güç kaynağına bağlıyken ellerinizi kaseden uzak tutun.
- Aleti pişirme modunda gözetimsiz bıraktığınızda aşağıdakilere dikkat edin:
 - o ısı ve işlenecek maksimum miktarlarla ilgili yönergelere uyulduğundan emin olun;
 - o birim ve kablonun çocukların ulaşamayacağı yerde olduğundan ve çalışma yüzeyinin kenarından uzakta olduğundan emin olun;
 - o yeterli sıvının eklendiğinden ve yemeğin yanmadığından emin olmak için ilerlemeyi düzenli aralıklarla kontrol edin.

- Ağır olduğu için bu cihazı kaldırırken dikkatli olun. Aygıtı hareket ettirmeden önce kâsenin boş olduğundan ve priz kapağının kapalı olduğundan emin olun. Cihazı kase tutamaklarından veya dökme tutamağından kaldırmayın.
- Birimi çalışırken veya hâlâ sıcakken hareket ettirmeyin.
- Kase, yavaş pişirme tapası kullanılırken maksimum 3 litrelik dolun seviyesine kadar doldurulmalıdır.
- Asla kâsenin içinde belirtilen 3 litrelik maksimum dolurma seviyesini aşmayın.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: “servis ve müşteri hizmetleri” bölümüne bakın.
- Belirtilen maksimum kapasiteleri aşmayın.
- Bir kase aleti kullanırken kâsenin içinde işaretli 2,6 litre maksimum dolun seviyesini aşmayın.
- Kızartma yaparken, kase üzerinde işaretlenmiş 0,5 litre maks. yağ dolurma seviyesi işaretini GEÇMEYİN. Yağa yiyecek eklemeyin önce fazla sıvıyı/suyu giderin ve tüm parçaların kuru olduğundan emin olun.
- 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, aletler, tahrik mili ve yavaş pişirme tapası cihaz kapatıldıktan çok sonra bile SICAK kalır.
- Kaseyi çıkarmak ve taşımak için kase tutamaklarını kullanın. Sıcak kase ve sıcak araçları kullanırken fırın eldivenleri kullanın.
- Isıtma durdurulduktan uzun süre sonra kâsenin alt bölümü sıcak kalacaktır. Taşırken dikkatli olun ve kaseyi ısıya hassas yüzeylere koyarken bir yüzey koruma altlığı kullanın.
- Pişirme modu sırasında veya sonrasında özellikle kapağı veya dolurma kapağını çıkarırken kâseden kaçan buhara dikkat edin.
- Sıvı kaynarken kapağı veya dolurma kapağını çıkarmayın.

- Aygıt pişirme modunda kullanılırken veya pişirme sonrasında kapağı veya doldurma kapağını çıkarmak için fırın eldivenleri kullanın.
- Doğrama işlevini kullanırken veya malzemeleri püre haline getirirken her zaman doldurma kapağını sıkıca kapatın.
- Aygıtı, tarifte belirtilmediği takdirde her zaman doldurma kapağı takılı çalıştırın.
- Bu cihazla birlikte her zaman verilen kaseyi ve araçları kullanın.
- Kaseyi asla bir ısı kaynağı ile kullanmayın.
- Kase boş haldeyken asla cihazı pişirme modunda çalıştırmayın.
- Cihazı çalıştırmak için kapağı kullanmayın, daima kontrol kadranını kullanın.
- **Kilitleme mekanizması aşırı yüke maruz kaldığında cihaz hasar görecektir ve yaralanmaya neden olabilecektir.**
- Cihazı kullanırken, kenardan uzakta düz bir zemin üzerine yerleştirildiğinden emin olun. Asma rafların altına yerleştirmeyin.
- Bu cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir yetkisiz uzaktan kumanda sistemi ile kullanılması amaçlanmamıştır.
- 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.
- Sızıntıyı ve cihazınızın hasar görmesini önlemek için sızdırmazlık halkasının daima tahrik miline/yavaş pişirme tapasına doğru şekilde takıldığından emin olun.
- Pişirme kâsesini çıkarmaya çalışmadan önce her zaman kâse serbest bırakma düğmelerini kullanın.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun. Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Kabı çıkarmak veya taşımak için dökme tutamağını kullanmayın.
- Ekranı basarken aşırı güç uygulamayın ve çalıştırmak için asla keskin bir nesne kullanmayın.
- Cihazı bir fırının veya başka bir doğrudan ısı kaynağının yakınında tutmayın.

Direct Prep eki

- Diskler çok keskindir; takarken, çıkarırken ve temizlerken dikkatli tutunuz. **Her zaman; hem tutarken hem de temizlerken, parmak tutacağından, kesme kenarından uzaktan tutun.**
- **Kesme diski tamamen durana kadar kapağı asla çıkarmayın.**
- Yemeği besleme kanalına itmek için asla parmaklarınızı kullanmayın. Yalnızca sağlanan iticiyi kullanın.
- Yiyecekleri besleme tüpünden itmek için aşırı güç kullanmayın; ekinize zarar verebilirsiniz.
- Hareketli parçalarla temastan kaçınınız. Parmaklarınızı yiyecek çıkış ağzından uzak tutun.
- Direct Prep'ten kapağı çıkarmadan önce:
 - o kapatın;
 - o disk tamamen durana kadar bekleyin.
- Besleme tüpüne sıvı maddeler dökmeyin.

Buharlı pişirici eki

- Parçaları tutarken dikkatli olun; herhangi bir buhar, sıvı veya yoğunlaşma ile temas yakacaktır. Fırın eldiveni kullanın.

- Sıcak sıvı içerebileceğinden kullanımdan sonra yoğunlaşma sıkıştırmasını çıkarırken dikkatli olun.
- Et, balık ve deniz ürünlerini iyice pişirin.
- Buharlı pişirici tepsi taban ve rafını kullanıyorsanız, et, tavuk ve balığı alt sepete yerleştirin ki suyu aşağıdaki yemeğin üstüne damlamasın.
- Pişmiş pirinci pişirme tepsi ekinde tekrar ısıtmayın.

Fişe takmadan önce

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

UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.

- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.
- Bu cihaz ESPWROOM32 kablosuz modülünü içerir ve kullanır
- Bu cihaz 2014/53/AB Direktifinin temel gereksinimlerine ve diğer ilgili yönergelerine uygundur.

İlk kullanımdan önce

- Plastik kapağı bıçaktan çıkarın. Bu kapaklar bıçağı sadece üretim ve nakil sırasında koruduklarından atılmalıdır.
- Parçaları yıkayın; bkz. 'bakım ve temizlik'.

Parçalar

Kapak

- ① Kapak doldurma kapağı
- ② Dış kapak (metal)
- ③ Kapak içi (açık renk)
- ④ Kapak doldurma kapağı açıklığı
- ⑤ Kenetlenme sekmeleri
- ⑥ Kapak contası

Kase Aletleri

- ⑦ Kesici bıçak
- ⑧ Karıştırma aracı
- ⑨ Çırpma aracı

Kase

- ⑩ Tahrik mili
- ⑪ Tahrik mili contası
- ⑫ Yavaş Pişirme Tapası
- ⑬ Yavaş pişirme tapası contası
- ⑭ Kâse tutacakları
- ⑮ Kâse serbest bırakma düğmeleri
- ⑯ Dökme tutamağı
- ⑰ Pişirme kâsesi
- ⑱ Tahrik mili somunu

güç ünitesi

- ⑲ Güç ünitesi
- ⑳ Görüntüleme ekranı
- ㉑ Kontrol kadranı
- ㉒ Açma/Kapama anahtarı

Buharlı pişirici

- ㉓ Kapak
- ㉔ Raf
- ㉕ Taban
- ㉖ Yoğuşma sıkıştırması
- ㉗ Spatula
- ㉘ Tartma kasesi

Direct Prep

- ④① Direct Prep çıkış kapağı
- ④② Direct Prep çıkışı
- ④③ Direct Prep başlatma durdurma düğmesi
- ②⑨ Itici/ölçü fincanı
- ③① Besleme tüpü
- ③② Direct Prep kapağı
- ③③ Tahrik mili
- ③④ **Disc**

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

Not: Listelenen disklerin hepsi, sağlanan diskler model seçeneklerine göre değişiklik gösterdiğinden paketinize dâhil olmayacaktır. Paketinize dâhil olmayan bir disk satın alma hakkında bilgi için "hizmet ve müşteri hizmetleri" bölümüne bakın. Kesme diskleri üzerlerine işaretli sayılarla tanımlanabilir:

- ③④ Serpme plakası
- ③⑤ Taban
- ③⑥ Gıda çıkışı
- ③⑦ Uzatma kızağı
- ③⑧ Kule
- ③⑨ Direct Prep Kapak serbest bırakma düğmesi
- ④③ Disk saklama çantası

Kenwood World uygulamasına bağlantılıyork



A - D Çizimlerine Bakın

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

- 1 Fişi takın ve güç ünitesinin arkasındaki Açma/Kapama düğmesine basın.
- 2 Ayarlar . > WiFi > Bağlan seçimini yapın ve ekranda çıkan talimatları uygulayın.

PIN numarası

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

Not:

WiFi

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

Uyumluluk

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

Hepsi Bir Arada Pişiricinizi Kullanma

E - L Çizimlerine Bakın

- 1 Fişi takın ve güç ünitesinin arkasındaki Açma/Kapama düğmesine basın.
- 2 Kaseyi takın. Yerine yerleştirmek için aşağı ittirin.

Not: Doğru yönde takılmadığı müddetçe kase bulunamaz.

- Kaseyi çıkarmak için kase serbest bırakma düğmelerinin (kase tutamaklarının altında) ikisine de basıp kaseyi kaldırın.
- 3 Bıçağı, karıştırma aletini, çırpma aletini veya yavaş pişirme tapasını kaseye

takın.

- 4 İşlenmek veya pişirmek üzere ilgili malzemeleri ekleyin.
- 5 Kapağı ve gerekirse doldurma kapağını takın.
Kapağı aşağı itin ve pişirme kasesi tutamaklarıyla hizalanana dek saatin tersi yönünde döndürün.
- 6 İstenen zamanı, hızı ve sıcaklığı ayarlayın.
- 7 Pişirme işlemini başlatmak için kontrol kadranına basın.
- 8 Herhangi bir zamanda birimi durdurmak için kontrol kadranına basın. Kapak ve kase sıcak olacağı için dikkatli olun. Pişirmeye devam etmek için kapağı tekrar takın ve kontrol kadranına basın.

Kapak Açık Pişirme

Kapak açık pişirme özelliğini kullanmak için bir sıcaklık seçin ve kontrol kadranına basın. Cihaz ısınmaya başlayacaktır.

Not:

- Kapak açık pişirme kullanılırken bir hız ayarı seçilemez.
- Yanmayı önlemek için gerektiğinde malzemeleri karıştırmak veya ters çevirmek için ısıya dayanıklı bir alet kullanın.

Ön Ayarlı Program Kullanımı

M - O Çizimlerine Bakın



- 1 Ön Ayar Menüsunü seçin.
- 2 Kullanmak istediğiniz ön ayarı seçin.
- 3 Ekranda çıkan talimatları uygulayın.
- 4 Herhangi bir zamanda birimi durdurmak için kontrol kadranına basın. Kapak ve kase sıcak olacağı için dikkatli olun.

Pişirme sonrası


- Aletin, pişirme modunda kullanılırken veya pişirmeden sonra herhangi bir kısımdan, **ÖZELLİKLE KÂSE VE ARAÇLARI**, tutarken veya dokunurken dikkatli olun çünkü alet kapatıldıktan sonra uzun bir süre **SICAK** kalacaktır.

- Kaseyi çıkarmak ve taşımak için iki yandaki tutamakları kullanın. Sıcak kase ve sıcak araçları kullanırken fırın eldivenleri kullanın.
- Kaseyi çıkarmak veya taşımak için dökme tutamağını kullanmayın.
- Dökme tutamağı nihai malzemelerin kaseden çıkarılmasına yardımcı olmak için tasarlanmıştır.
- Isıtma durdurulduktan uzun süre sonra kase nin alt bölümü sıcak kalacaktır. Taşırken ve temizlerken dikkatli olun.

Direct Prep'inizi kullanma

- 1 Direct Prep boşaltma kapağını çıkarın.
- 2 Kuleyi Direct Prep tahrik çıkışına  hizalayarak takın, ardından serbest bırakma düğmesine basın ve yerine sabitlemek için saat yönünün tersine çevirin .
- 3 Orta tutacaktan tutarak, istenilen kesme diskini tahrik miline itin. Her disk tanımlama için numaralandırılmıştır ve disk mile itildiğinde numara üstte olmalıdır. Tavsiye edilen kullanım tablosuna bakın.
- 4 Tutucu tabağı "TOP" yazısı kesme diskinin altına bakacak şekilde tahrik miline takın.

Not:

- **Serpme plakası sabitlenmez ise, yiyecek diskin altında toplanacak ve kanaldan çıkmayacaktır.**
- 5 Direct Prep kapağını tabana saat yönünde çevirerek sabitleyin.
 - 6 Yiyecek hazırlama eklentisini kuleye  hizalayarak takın ve yerine kilitlemek için saat yönünde çevirin.
 - 7 Monte ettikten sonra serbest bırakma düğmesine basın ve Direct Prep'i istediğiniz konuma çevirin:

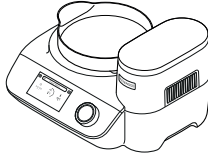
•••▼	Direct Prep düzeneğini takmak veya çıkarmak için. Bu konumdayken Direct Prep'i çalıştırmayın.
◀①▶	Doldurma kapağı açıklığından pişirme kâsesine doğrudan dilimleme veya rendeleme için.
②▶	Uygun bir kaba dilimlemek veya rendelemek için. ②▶ pozisyonuna yerleştirildiğinde genişletme oluğu besin çıkışına takılabilir.


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

Önemli

- **Yemek, yemek çıkışından çıkmıyorsa, aleti kapatın ve yemeğin diskin altında birikmediğinden ve serpme plakasının tam oturduğundan emin olun. İşleme devam etmeden önce sıkışan yiyecekleri temizleyin.**
- **Kullanılmadığı zaman Direct Prep'i çıkarın ve çıkış kapağını yerine takın.**

Tartma Tepsinizi Kullanma




- 1 Tartma tepsisini güç ünitesine yerleştirin.
Alternatif olarak tartma tepsisi kapak doldurma kapağı çıkarılmış olarak kasenin ve kapağın üstünde de kullanılabilir.
Doğrudan kasenin içine tartım yapıyorsa önce istenen kase aletini takın.
- 2 Ekranda tartma fonksiyonunu  seçin.
- 3 Teraziyi sıfırlayın.
- 4 Malzemeleri tartın.

Not: Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun.

Daha fazla bilgi için bkz. 'Yardımcı İpuçları' bölümü.

Pişirme Tavsiye ve İpuçları


Sıcaklık Yönergeleri	40°C - 50°C	Çikolata eritme
	40°C - 90°C	Sous Vide
	94°C - 98°C	Kaynatma
	100°C	Kaynama
	100°C - 104°C	Buharda Pişirme
	120°C	Sebzeleri soteleme
	140°C - 180°C	Et kavurma
	Hız 1	- Uzun duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu konuma ayarlandığında 60 saniyede bir yaklaşık 2 devir boyunca yavaş bir hızda çalışarak güveçleri vb. şeyleri karıştırır.c.
	Hız 2	- Orta duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu konuma ayarlandığında 15 saniyede bir yaklaşık 2 devir boyunca yavaş bir hızda çalışır.
	Hız 3	- Kısa duraklamalı aralıklı karıştırma. Bu konuma ayarlandığında 5 saniyede bir yaklaşık 2 devir boyunca yavaş bir hızda çalışır.
	Hız 4 ila Maks.	- Hız sürekli bir şekilde kademeli olarak maksimum hıza çıkar.
Not: Daha fazla bilgi için bkz. 'Yardımcı İpuçları' bölümü.		

Gösterge Ekranı Açıklaması





















	
	Ayarlar menüsünü açmak için bu simgeye dokununuz.
	Ön ayarlı programların menüsünü açmak için bu simgeye dokununuz.
	Malzemeleri kaseye veya tartma tepsisini kullanarak tartmak için bu simgeye dokununuz.
 30:00 m s	Seçilen zamanı saat (sa.), dakika (dk.) ve saniye (sn.) cinsinden gösterir.
	Seçilen hızı gösterir. Aralıklı bir hız (1 → 3) seçilmişse dış halka kademeli bir şekilde yükselecek ve dolunca cihaz karıştırma işlemi yapacaktır.
 98°C ▲	Seçilen sıcaklığı gösterir. Kırmızı üçgen cihazın ısındığını gösterir. Mavi üçgen cihazın soğuduğunu gösterir. Üçgen olmaması cihazın istenen sıcaklığa ulaştığını gösterir.
	Bir ayarın (zaman, hız veya sıcaklık) ayarlanamayacağını gösterir.
Durum Bilgisi	Buradaki metin durum bilgisini gösterir.
	Kase, içindekiler ve kullanılan parçaların sıcak olduğunu gösterir. Lütfen dikkatli tutunuz.
	Cihazın bir WiFi ağına bağlı olduğunu gösterir.

Ön Ayar Kullanım Tablosu
















Varsayılan ayarlar mümkünse tarifinize uyacak şekilde ayarlanabilir.

Ayarlanamayan ayarlar  simgesiyle belirtilir.

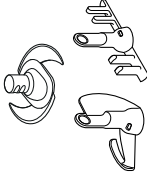






Ekranda "Isıtma" görüntülediğinde zamanlayıcı doğru sıcaklığa ulaşıncaya kadar geri saymaya başlamaz.















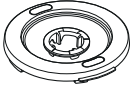





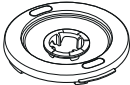




Ön Ayar	Önerilen Alet	Varsayılan Ayarlar (ayarlanabilir)	Sıcak Tut Aşaması	Tarif Fikirleri / Kullanımları
Tek Tencere Yemeği		30 dk. (5 dk. - 2 sa.) 3 (KAPALI - 4) 98°C (85°C - 98°C)	30 dk.   	Bolonez, Pirinç Pudingi
Pütürsüz Çorba		30 dk. (5 dk. - 2 sa.) 1 (1 - 5) 98°C (85°C - 105°C)	30 dk.    2 dk.  Maks.  62°C 	Domates Çorbası, Mantar Çorbası
Taneli Çorba		30 dk. (5 dk. - 2 sa.) 1 (1 - 5) 98°C (85°C - 105°C)	30 dk.   	Sebzeli Çorba, Et Suları
Yavaş Pişirme		2 sa. (5 dk. - 8 sa.) KAPALI  95°C (80°C - 95°C)	30 dk.   	Fransız usulü sote et

Ön Ayar Kullanım Tablosu – Devamı

Ön Ayar	Önerilen Alet	Varsayılan Ayarlar (ayarlanabilir)	Sıcak Tut Aşaması	Tarif Fikirleri / Kullanımları
Sous Vide		<p>2 sa. (10 sn. - 8 sa.) KAPALI </p> <p>55° C (40° C - 90° C) </p>		Dokuları, aromaları ve yumuşaklığı artırmak için et, balık, yumurta, sebze yemeklerinde kullanın.
Buharda Pişir		<p>30 dk. (1 dk. - 8 sa.) KAPALI </p> <p>100° C </p>		Kağıtta Somon
Yoğur		<p>15 sn. </p> <p>7 </p> <p>KAPALI </p>	<p>2 dk. </p> <p>8 </p> <p>KAPALI </p>	Tatlı çörek
Dinlenmeye Bırak		<p>1 sa. (5 dk. - 8 sa.) KAPALI </p> <p>30° C (30° C - 35° C) </p>		Mayalı hamuru dinlendirme




Ön Ayar Kullanım Tablosu – Devamı

Ön Ayar	Önerilen Alet	Varsayılan Ayarlar (ayarlanabilir)	Sıcak Tut Aşaması	Tarif Fikirleri / Kullanımları
Durula		<p>50 sn.  → 10 sn. </p> <p>4  → 9  X3</p> <p>55°C  → 55°C </p>		Temizliği kolaylaştırmak için hızlı bir durulama yapar

Tarifler			
Tarif	Kullanılan Alet	Ön Ayar / Manuel Ayarlar	Malzemeler
Sebzeli Çorba	  	Taneli Çorba  20 dk.  1  98 °C	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 100g pastırma, <i>küp şeklinde doğranmış</i> 2 diş sarımsak, <i>doğranmış</i> 50g Arborio pirinci 2½ yemek kaşığı domates püresi 70g karalahana 1 çay kaşığı kurutulmuş biberiye 2 çay kaşığı kurutulmuş adaçayı 1 kereviz sapı, <i>doğranmış</i> 60g pırasa, <i>doğranmış</i> 75g soğan, <i>doğranmış</i> 75g havuç, <i>doğranmış</i> 1kg sıcak sebze suyu Tuz ve karabiber
Beef Stroganoff	  	Tek Tencere Yemeği  30 dk.  3  98 °C	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 600g dana eti, <i>küp şeklinde doğranmış</i> 1 yemek kaşığı paprika 1 yemek kaşığı tereyağı 1 diş sarımsak, <i>doğranmış</i> 200g mantar, <i>doğranmış</i> 150g soğan, <i>doğranmış</i> 300g havuç, <i>doğranmış</i> 400g sıcak et suyu 200g krema Tuz ve karabiber
İngiliz Kreması	  	Manuel Ayarlar  15 dk.  5  80 °C	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 250g tam yağlı süt 250g duble krema 1 çay kaşığı vanilya özü 1 yemek kaşığı mısır unu 96g yumurta sarısı, <i>çirpılmış</i> 80g pudra şekeri
Pirinç Pudingi	  	Tek Tencere Yemeği  1 sa.  30 dk.  3  90 °C	Aşağıdakileri bir kerede ekleyin: 150g kısa taneli pirinç 1kg tam yağlı süt 75g pudra şekeri 2 çay kaşığı vanilya özü

Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

- Bu sadece bilgi amaçlıdır ve işlenmekte olan tam tarife ve malzemelere bağlı olarak farklılık gösterebilir.
- En iyi sonuç için kek yaparken daima yumuşak, oda sıcaklığında tereyağı ve margarin kullanın.
- Makine yavaşlar veya zorlanmaya başlarsa hızı artırın.

İşlev			 Maks.
--------------	---	---	---









Kesici bıçak

Pişirme bittikten sonra malzemeleri doğrayıp püre haline getirmek için. Hamur ve kek karışımları hazırlamak için.

Ekmek Hamuru - Önemli: Kullanım tablosunda belirtilen maksimum işleme süresini ya da miktarları aşmayın.

Otların doğranması	Maks.	10 sn.	20g - 50g
Soğanların doğranması	Maks.	5 - 10 sn.	300g'a kadar (2 soğan)
Doğrama sebzelerin 4cm'lik parçalar halinde kesilmesi	Maks.	10 - 20 sn.	1kg'a kadar
Yağsız et kıymak için 2 cm'lik küpler şeklinde doğrayın	Maks.	5 - 30 sn.	150g - 1kg
Ceviz	Maks.	30 - 60 sn.	100 - 200g
Hamur işi - Una yağ sürülmesi	Puls	x15 - 30	250g - 1kg
Hamur işi malzemelerini birleştirmek için su eklenmesi	Puls	x5 - 10	Toplam ağırlık
Çikolata kıymak için (örn. eritmek için) parçalara bölün	Maks.	30 sn.	200g'a kadar
Buz kırma	Maks.	20 - 30 sn.	250g'a kadar (12 küp)
İçecekler ve smoothie'ler	Maks.	60 sn.	1 litre
Soğuk Karıştırma	Maks.	1 - 2 dk.	2,6 litre
Bir kaptaki birlikte pişirme	8 to Max	30 - 60 sn.	Toplam ağırlık 1kg kadar
Makarna hamuru - kuru malzemeleri karıştırma	4	2 dk.	Toplam ağırlık 830g kadar
Islak malzemeleri ekleme	8	2 dk.	Un ağırlığı 500g kadar
Çörekler	Maks.	1 dk.	Toplam ağırlık 670g kadar
Ekmek hamuru (beyaz un)	8	2 dk.	1kg Toplam ağırlık 650g un ağırlığı

Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu - devamı




İşlev			 Maks.
 Kesici bıçak Pişirme bittikten sonra malzemeleri doğrayıp püre haline getirmek için. Hamur ve kek karışımları hazırlamak için. Ekmek Hamuru - Önemli: Kullanım tablosunda belirtilen maksimum işleme süresini ya da miktarları aşmayın.			
Tatlı Çörek Tarifi 800g Toplam ağırlık / 380g un ağırlığı			
Aşama 1 Süt Kuru aktif maya	5/30 °C	2 dk.	120g 10g
Aşama 2 Yüksek glütenli beyaz ekmek unu Tuz Şeker Yumurta Tereyağı, soğutulmuş	7/KAPALI 8/KAPALI	15 sn. 2 dk.	380g 5g 30g 3 (150g) 105g
 karıştırma aracı Malzemeleri parçalamadan nazikçe karıştırmak istediğiniz tarifler için. Hız 9 üstünde kullanmayın.			
Kekler için tereyağı / Krema /margarin ve şeker	7 - 8	2 - 3 dk.	Toplam yağ ve şeker ağırlığı 400 grama kadar
Brownie	5	2 - 3 dk.	1,2 kg'a kadar
 çırpma aracı Yumurta akı, krema, mayonez ve hollandez sosu gibi hafif malzemeleri çırpmak için.			
Yumurta beyazları	8 - 9	3½ - 4 dk.	2 - 8 (70 - 280g)
Şekerli krema	9	1 - 1½ dk.	200g - 600g
Mayonez	9	1 - 3 dk.	2 - 4 yumurta karışımı

Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu – devamı



Direct Prep

Malzemeleri doğrudan pişirme kasesine veya bir yan kaba dilimlemek veya rendelemek için.

Disk	Fonksiyon	İpuçları ve Püf Noktaları
 Disk 1	Parmesan peyniri için ekstra ince rendeleme	<ul style="list-style-type: none">● Her zaman taze malzeme kullanın.● Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller.● İşlemden sonra her zaman diskte az miktarda atık kalır.● Dik olarak yerleştirilen yiyecekler, yatay olarak yerleştirilen yiyeceklere göre daha kısa rendelenmiş çıkacaktır.● Donmuş malzemeleri işlemeyin.
 Disk 2 ve 3	Peynir, sert meyve veya sebzeler için ince/kaba rendeleme	
 Disk 4 ve 5	Peynir, sert meyve veya sebzeler için ince/kalın dilimleme	



Yavaş Pişirme Tapası

Yavaş pişirme reçeteleri için.

Yahni, güveç vb.	KAPALI/80 – 95°C	1 – 8 saat	3 L
------------------	------------------	------------	-----



Sous Vide

Bu pişirme fonksiyonunu, daha fazla doku, aroma ve yumuşaklık için diğer yemeklerin yanı sıra et, balık, yumurtalar, sebzeler için kullanın.

Önceden Ayarlanmış Sous Vide Programını Kullanmak İçin

- 1 Yavaş pişirme tapasını takın.
- 2 Malzemeleri vakumlu torbanın içine koyun, vakumlayın, ağzını kapatın ve kabın içine yerleştirin.
- 3 Sonra 3 litre çizgisine kadar su ekleyin (max işaretini geçmeyin).
- 4 Kapağın doğru olarak takıldığından ve doldurma kapağının takılı olduğundan emin olun.
- 5 Sous Vide Programını seçin.
- 6 Süreyi ve sıcaklığı gereken şekilde ayarlayın. Not: Ayarlanan sıcaklığa ulaşıncaya kadar Süre geri saymayacaktır.
- 7 Pişirme işlemini başlatmak için kontrol kadranına basın.

İpuçları ve Püf Noktaları

- Gereken pişirme süresi ağırlığa DEĞİL malzemenin türüne ve kalınlığına bağlı olacaktır.
- Gereken sıcaklık yemeğin / malzemenin son halinin arzu edilen dokusuna bağlı olacaktır.
- Her zaman önce kaba poşetleri yerleştirin sonra üzerlerini tamamen kaplayacak kadar su koyun.
- Kabin yarısından fazlasını dolduracak kadar malzeme koymayın. En iyi sonucu elde etmek için en az 1,5 litre su koyun ve 3 litre max çizgisini geçmeyin.
- Yiyecek poşetlerinin birbirine temas etmediğinden emin olun, bu ısı aktarımını etkileyecektir.

Yiyecek poşetleri

- Sadece özel olarak sous vide pişirme için tasarlanmış gıdada kullanılabilir plastik vakumlanabilir kilitli poşetler kullanın.

Poşetleri doldurma

- Doldurma esnasında kilit kısmına yiyecek bulaşmaması için poşetleri doldururken ağız kısmını geriye doğru katlayın.
- Poşetleri fazla doldurmayın.
- Ağızlarını kapatmadan önce içerdeki havayı boşaltın.

Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu - devamı




İpuçları ve Püf Noktaları - Devamı

Gıda Emniyeti - düşük sıcaklıklarda pişirme

- Hazırlık ve pişirme aşamalarında iyi hijyenik uygulamalara uyulduğundan emin olun.
- Her zaman taze ve yüksek kaliteli yiyecekler kullanın.
- En iyi sonucu elde etmek ve yiyeceklerin eşit şekilde pişmesi için yiyecekleri ince, eşit ölçüde parçalar halinde kesin.
- Donuk haldeki yiyecekleri PİŞİRMEYİN. Donuk haldeki yiyecekleri pişirmeden önce çözümlerini bekleyin.
- 55°C altındaki sıcaklıklarda sadece taze balık pişirilebilir.
- Yiyeceklerin düzgün şekilde piştiğinden emin olmak için, yemek tarifinizdeki pişirme talimatlarına aynen uymanız çok önemlidir.
- Yemek piştikten sonra ya hemen tüketin ya da en kısa sürede buzdolabına koyun.
- Sous Vide tekniği ile yemek pişirme konusunda yeniyseniz ve daha fazla bilgiye ihtiyacınız varsa, yerel hükümetinizin gıda güvenliği web sitesinde yer alan yönergeleri ziyaret etmenizi ve uygulamanızı öneririz.

Sous Vide Pişirme Örnekleri

- Süreler her torbada 1 parça ve bir seferde maksimum 2 torba olacak şekilde verilmiştir.
- İlave aromalar için torbalara taze baharatlar, tereyağı ve limon dilimleri koyun.
- Pişirme sonrasında, tavada mühürleyerek tamamlayın.

Yiyecek maddesi				
Biftek – Bonfile 20 - 25mm kalınlıkta	Az pişmiş	200 - 250g	2 saat	50°C
	Orta pişmiş		2 saat	56 - 60°C
	İyi pişmiş		2 saat	65 - 69°C
Pisi balığı fileto Dilim Ton Balığı 20 - 25mm kalınlıkta		200 - 240g	40 dk.	62°C
Somon Fileto 20 - 25mm kalınlıkta		240 - 260g	1 saat 15 dk.	62°C
Kuzu Sırt Dilim 20 - 25mm kalınlıkta		100 - 200g	1 saat 45 dk.	54°C
Pirzola		170 - 200g	1 saat 15 dk.	62°C
Tavuk Göğsü		150 - 170g	2 saat	62°C
Havuçlar 10 - 15mm dilim		450g	1 saat	82°C

Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu - devamı






Buharda Pişirme

Yoğuşma sıkıştırması, kapak doldurma kapağı çıkarılmış olarak kase kapağı ile buharda pişirme tepsi tabanı arasına yerleştirilebilir. Bu, buharda pişen yiyecektek çıkar istenmeyen sıvıların pişirme kasesine damlamasını önler.
Not: Belirtilen miktarlar buharda pişirme tepsi tabanı ve rafın birleşik kapasitelerine dayanmaktadır.


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

Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu – devamı

Buharla pişirme tarifi (örnek):

Yiyecek maddesi		Buhar tepsisi konumu		
Donmuş somon fileto	-	Taban	25 – 35 dakika (kalınlığına bağlı olarak)	250g
Patates, yumuşak	Soyduktan sonra uzunlamasına dörde bölünüz	Taban	30 dk.	400g
Havuç	Soyduktan sonra uzunlamasına ikiye ve enlemesine altıya bölünüz	Raf	30 dk.	200g
Karnabahar, brokoli	Çiçekleri kesiniz	Raf	15 dk.	200g

Yöntem:

- 1 Buharda pişirme eklentisini kurun.
- 2 Buharda Pişir ön ayarını seçin.
- 3 1,0L  işaretine kadar kaseyi su ile doldurun.
- 4 Somon, patates ve havuçları yukarıda belirtildiği gibi ekleyin.
- 5 Pişirme işlemini başlatmak için kontrol kadranına basın.
- 6 15 dakika sonra kapağı kaldırmak için fırın eldivenlerini kullanın ve brokoliyi ekleyin.
- 7 Kalan süre boyunca pişirmeye devam edin. Yemeğin düzgün pişip pişmediğini kontrol edin.

Bakım ve temizlik

Temizleme bilgisi için **P** Çizimine bakın.

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi çekin.
- Temizlemeden evvel kapağı ve araçları çıkartın.
- Havuç gibi bazı malzemeler plastiği boyayabilir. Bitkisel batırılmış bir bezle silmek renk değişimini önleyebilir.
- Güçlü kokulu gıdalardan gelen kokuların giderilmesine yardımcı olmak için yıkadıktan sonra parçaları havayla kurutun.
- Kullanılmadığı zaman Direct Prep diskleri birlikte verilen saklama çantasında saklanabilir.
- Aşındırıcı maddeler kullanmayın.
- Zerdeçal gibi bazı bileşenler lekelenmeye neden olabilir. Bu, cihazınızın performansını etkilemez.

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 Aleti/Bıçak/Çırpma Aleti


- Temizleme için parçalara ayırmadan önce kaseyi hızla temizlemek için Durula ön ayar programını kullanın. En iyi sonucu elde etmek için tekrar takmadan önce kaseyi temizlemek için her zaman ayırın ve iyice kurutun.
- Parçaları elle veya bulaşık makinanızda yıkayın. Sonra iyice kurulayın.

- Eđer malzemeler yanar veya kaseenin içine yapışır, bir spatula kullanarak mümkün olduėunca temizlemeye çalışın. Kaseyi sabunlu sıcak su ile doldurun ve yumuřamaya bırakın. İnatçı artıkları temizleme fırçası kullanarak çıkartın. Kasede oluşabilecek renk deėiřimleri performansı etkilemez.

Kase tahrik mili/Yavař Piřirme Tapası

Kase Tahrik Milinin / Yavař Piřirici Tapasının Takılması

Q1 - Q3 izimlerine Bakın

- 1 Kaseye takmadan önce contanın tahrik miline veya yavař piřirme tapasına doėru řekilde takıldıėından emin olun.
- 2 Tahrik milini veya yavař piřirici tapasını kaseenin içine yerleřtirin ve kaseenin alt tarafındaki tahrik mili somunu ile hizalayın.
- 3 Tahrik mili somunu  ile hizalanana kadar saat yönünde çevirerek kilitleyin.

Kase Tahrik Milinin / Yavař Piřirici Tapasının ıkartılması

R1 - R3 izimlerine Bakın

- 1 Kaseenin alt tarafındaki tahrik mili somununu saat yönünün tersine çevirerek kilidini aın.
- 2 Ardından tahrik milini veya yavař piřirme tapasını çekerek çıkartın.
- 3 Conta bileziėini çıkarın ve yıkayın.
- 4 Kase tahrik tertibatını veya yavař piřirme tapasını sıcak sabunlu suyla temizleyin, sonra musluėun altında iyice durulayın.
- 5 Kaseye tekrar takmadan önce contanın tahrik miline veya yavař piřirme tapasına doėru řekilde takıldıėından emin olun.

Kapak

- Temizlemeden önce her zaman kapaėı skn:
 - 1 Doldurma kapaėını çıkarın.
 - 2 Kapak iç kısmını dıřarı itin.
 - 3 Contayı kapak iç kısmından çıkarın.
 - Yıkadıktan sonra, contayı geri dıř kapak kısmına, kalın kenar en üstte olacak řekilde takın ve yukarıdaki prosedürün tersini uygulayın.
- Not: Conta doėru bir řekilde yerleřtirilmezse veya hasarlıysa kapaktan sızıntı olacaktır.

Direct Prep

- Temizlemeden önce eki tamamen skn.
- Daha kolay temizleme için, parçaları her zaman kullanımdan hemen sonra yıkayın.
 - Kesme disklerini dikkatli tutun - **oldukça keskindirler.**
 - Kapaėı tabandan çıkartmak için besleme tüpünden bastırın ve saat yönünün tersine verin. Sonra ıkartın.
 - Kule: Suya daldırmayın. Kule yanlıřlıkla suya daldırılırsa, eki yeniden takmadan önce tüm suyun bořaltılmıř olduėundan emin olun.

Buharda Piřirme Tepsisi/Yoėuřma Sıkıřtırması/Tartma Kasesi

- Parçaları yıkayın, daha sonra iyice kurulayın.

Servis ve müşteri hizmetleri

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




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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Yardımcı İpuçları

Alan	İpuçları ve Püf Noktaları
Maksimum kapasiteler	<ul style="list-style-type: none">● Bir kase aleti kullanırken kasenin içinde işaretli 2,6 litre maksimum dolun seviyesini aşmayın.● Asla kasenin içinde belirtilen 3 litrelik maksimum doldurma seviyesini aşmayın.● Yağı ısıtırken 0,5 litre maksimum yağ seviyesi işaretini aşmayın.● Daha fazla ayrıntı için önerilen kullanım tablosuna bakın.
Kasede pişirme	<ul style="list-style-type: none">● Çiğ et ve sert sebzeler, kaseye eklenmeden evvel ufak parçalara doğranmalıdır.● Pişirmeye dahi yardımcı olacağından malzemeleri eşit boyutlarda parçalara doğrayın.● Daha fazla miktarda malzeme, eşit bir şekilde ısıtmak için daha uzun karıştırma süreleri gerektirecektir.● Gerektiğinde malzemeleri sıyırmak için verilen spatulayı kullanın.● Sıçramasını önlemek için malzemeleri yavaşça ekleyin.
Sütlü malzemelerle ısıtma	<ul style="list-style-type: none">● Karıştırma veya çırpma aletini kullanın.● 90°C'ye kadar olan sıcaklıklar.● 4 ila 6 arası sürekli karıştırma hızları.
Kızartma	<ul style="list-style-type: none">● 180°C'ye kadar olan sıcaklıklar.● Başka malzemeler eklemekten önce yağı ısıtılması genellikle daha iyi sonuç verir.● Eti kızartırken daha iyi sonuç almak için kase doldurma kapağını çıkarın.● Yağ eklemekten önce kasenin ve kapağın kuru olduğundan emin olun.● Yağı ısıtırken kasedeki 0,5 litre maksimum yağ seviyesi işaretini aşmayın.● Sıçramasını önlemek için malzemeleri yavaşça ekleyin.● Malzemelerden fazla suyu alın.
Buharda Pişirme	<ul style="list-style-type: none">● 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; buharda pişirme tabanı ve rafında malzemeleri kat kat yerleştirmeyin.● Benzer boyutlu parçalar daha eşit oranda pişer.● 1 türden fazla yiyeceği buharda pişiriyorsanız ve biri daha çabuk olucaksa onu daha sonra ekleyin veya onu tepsi rafına yerleştirin.● Ünitening kuru olarak kaynamasına izin vermeyin, gerektiği kadar suyla doldurun.● 1 saatten uzun süre çalıştırıyorsanız suyu 1 litre işaretine kadar doldurmanız gerekir.● Buhar pişirme tepsi tabanındaki yiyecekler genellikle buharda pişirme tepsi rafındaki yiyeceklerden daha hızlı pişirilir.




Yardımcı İpuçları - devamı

Alan	İpuçları ve Püf Noktaları
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none">● Verilen diskler model varyantına bağlı olduğundan listelenen tüm diskler paketinize dahil edilmeyecektir. Pakete dahil olmayan diskleri nasıl satın alabileceğinize ilişkin bilgiler için 'Servis ve Müşteri Hizmetleri' bölümüne bakın.● Her zaman taze malzeme kullanın.● Yiyecekleri çok küçük kesmeyin. Besleme haznesinin tamamına yakın doldurun. Bu çalışırken yiyeceklerin yanlardan kaymasını engeller.● İşlemden sonra her zaman diskte az miktarda atık kalır.● Dik olarak yerleştirilen yiyecekler, yatay olarak yerleştirilen yiyeceklere göre daha kısa rendelenmiş çıkacaktır.
Fabrika Ayarlarına Sıfırla	Önemli <ul style="list-style-type: none">● Cihazı atarken kişisel verilerinizi korumak için fabrika ayarlarına sıfırlamanız önemlidir.● Bu seçeneğin seçilmesi ünitede kayıtlı tüm WiFi verilerini silecek ve fabrika ayarlarına geri döndürecektir.● Cihazınızı fabrika ayarlarına sıfırlamak için Ayarlar  > Fabrika Ayarlarına Sıfırla seçimini yapın.
Tartma	<ul style="list-style-type: none">● Tartma fonksiyonu 6 kg'a (13 pound 3oz) kadar hassastır.● Malzemeleri doğrudan yüzeye koymadan önce tartma kasesinin temiz olduğundan emin olun.● Sıcak yiyecekleri veya sos tavası gibi sıcak şeyleri tartma kasesi üzerine koymayın.● Tartma kasesi üstünde asla gıda kesmeyin, bıçak gibi keskin nesnelere yüzeye zarar verir.● Cihazı aşırı güç uygulamayın.

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Cause	Solution
Cihazda güç yok/ görüntü ekranı çalışmıyor.	Cihaz fişi takılı değil. Açma/Kapama anahtarı çalıştırılmıyor Cihaz bekleme moduna geçmiştir.	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin. Açma/Kapama düğmesini Açık konumuna getirin. Görüntü ekranına dokunun veya kontrol kadranını çevirin.
Cihaz çalışmıyor.	Kontrol kadranına basılmamış.	Pişirme işlemini başlatmak için kontrol kadranına basın.
Kasenin altına yiyecek yapışıyor veya yanıyor.	Sebzeleri yumuşatırken, karıştırma aracı ve bıçak ağız takılı değil. Bu gıda türü için çok yüksek bir sıcaklık seçilmiş. Seçilen hız çok yavaş.	Her zaman karıştırma aracını veya bıçak ağızını kullanın. Doğru sıcaklığın seçili olduğunu kontrol edin ve karıştırma hızını artırın.

Sorun giderme kılavuzu - devamı

Problem	Nedeni	Çözüm
İşlem süresince kapatan sızın oluyor.	Kapak contası, kapağa doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Contanın nasıl yerleştirileceğini görmek için "bakım ve temizlik" e bkz.
Karıştırma hızı artırılamıyor.	Kâse veya malzemeler 105 °C'nin üstünde.	Normal çalışma. Kâse veya malzemelerin sıcaklığı 105 °C'nin üstünde olduğunda, karıştırma hızı hız 6 ile sınırlandırılmış.
Kâsenin tabanından sızıntı	Kâse tahriki veya fişi doğru yerleştirilmemiş	Kâse contasının yerinde olduğunu ve doğru takıldığını kontrol edin.
Geri sayım sayacı görüntü ekranında geri saymıyor.	Isıtma aşamasında geri sayım sayacı doğru sıcaklığa ulaşılan kadar geri saymayacaktır. Sıcaklık 100 °C'nin yukarisına ayarlanmış ancak yiyeceklerin su içeriği sıcaklığın 100 °C'nin üstüne çıkmasını engelliyor.	Normal çalışma. Azaltın veya doğru sıcaklığı seçin.
Kâse içeriğinin ısı 100 °C'nin üstüne çıkmaz.	Malzemelerin su içeriği sıcaklığın 100 °C'nin üstüne çıkmasını engelleyebilir.	Normal çalışma
Çalışma esnasında aşırı derecede hareket etme ve titreme.	Kâsedeki eşit olmayan yük aşırı titreşime neden oluyor. Maksimum kapasite aşılmış. Yanlış alet veya hız kullanıldı.	Miktarı azaltın veya kâsedeki yiyeceği yeniden düzenleyin ve birimi yeniden başlatın. Doğru alet ve kullanılacak hız için ilgili programa ve tavsiye edilen hız tablolarına bakın.
Ekranda hata mesajı E:34 gösterilir	Wi-Fi kullanıcı bilgileri kullanımda.	Wi-Fi Şifresini Kontrol Edin. WiFi ağını unutmak için Ayarlar  > WiFi > Ağı Unut seçimini yapın. Kenwood World uygulamasından Cihaz Kurulumu'nu yeniden başlatın.
 yavaş yanıp sönüyor	Bilinen Wi-Fi ağı bulunamadı.	Cihaz taşınmış olabilir, router kapalı olabilir veya yeniden başlatma gerekli olabilir.
 hızlı yanıp sönüyor	Wi-Fi mevcut, ama bulut sunucularına bağlanamıyor.	Router'ın yeniden başlatılması gerekebilir ya da İnternet Servis Sağlayıcınız ile görüşün.

Sorun giderme kılavuzu - devamı

Problem	Nedeni	Çözüm
Gösterge ekranı "- -" gösteriyor.	Terazi sıfırlanıyor.	Normal çalışma.
Gösterge ekranı negatif değer gösteriyor.	Gösterge sıfırlanmadı ve ya malzemeler ya da kase/kapak/eklenti çıkarıldı. Malzemeler veya öğeler cihazın üzerine veya altına bastırılır. Cihaz bir duvara bastırılır.	Ekranı sıfırlayıp eksik malzemeleri değiştirin veya kaseyi/kapağı/eklentiyi yerine takın. Malzeme veya öğelerin cihazın üzerine veya altına bastırılmadığından emin olun. Cihaz ile duvarlar arasında boşluk olduğundan emin olun. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
Ekran küçük miktarlarda değişmiyor.	Tartılan miktar fazla küçük.	Çok küçük miktarlar için çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçülerini kullanın.
Gösterge ekranındaki ağırlık değişti.	İşlem sırasında cihaz hareket ettirildi.	Tartma işlemine başlamadan önce cihazı daima kuru, düz ve dengeli bir yüzeyin üzerine koyun. Tartma işlemi sırasında cihazı hareket ettirmeyin. Bir sonraki maddeyi tartmadan önce ekranı sıfırlayın.
Metrik ve İngiliz ölçü birimleri arasında hızlı bir şekilde geçiş yapılamıyor.	Cihaz, önceden seçilen birimi ve ölçümü gösterecek şekilde yeniden yapılandırılıyor.	5 saniye bekleyin ve tekrar deneyin.
Uygulamada tartım (mobil cihazda gösterilen ağırlık) yavaş yanıt veriyor.	Zayıf WiFi sinyali gücü. Mobil cihaz aynı yerel WiFi ev ağına bağlı değil.	Cihazın sinyal gücünün iyi olduğundan emin olun (nasıl geliştirilebileceği konusunda yardım için internet servis sağlayıcınıza başvurun). Mobil cihazın aynı yerel WiFi ev ağına bağlı olduğundan emin olun (mobil cihaz ayarlarına gidin ve yerel WiFi ağınıza seçin).

Sorun devam ederse size en yakın Kenwood Servis Merkezi ile görüşün. Size en yakın Kenwood Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.

Ecodesign Bilgisi

Ağ Bağlantı Noktası: Tek WiFi bağlantı noktası, varsayılan olarak etkin.

	TYPE: CCL50
RF Frekans Aralığı:	2412 - 2472 MHz
Maksimum İletim Gücü:	< 20 dBm

İletişim Protokolü: IEEE802.11 b, g, n

CCL50'nin tek bir WiFi Ağ Bağlantı Noktası vardır ve uzaktan çalıştırılan ağ ekipmanı olarak kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

Mod	Limit	CCL50
Ağ Bağlantılı Olmayan Açık – Ekran zaman, hız, sıcaklık ekranını gösterir	Yok	Yok
Ağ Bağlantılı Olmayan Beklemede – 20 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmadığında ekran kapanır	<0,5W	0,45W
Ağ Bağlantılı Olan Açık Ekran zaman, hız, sıcaklık ekranını gösterir. WiFi Ağ Bağlantı Noktası etkin.	Yok	Yok
Ağ Bağlantılı Olan Beklemede – 20 dakika boyunca hiçbir işlem yapılmazsa. Ekran kapanır, WiFi Ağ Bağlantı Noktası düşük güç moduna girer.	<2,0W	1,02W
Kapalı - Ünitenin arkasındaki anahtar ile etkinleştirilir.	<0,5W	0,0W

Ölçüm koşulları:

- Voltaj girişi: 50 Hz, 230 VAC
- Ortam sıcaklığı: 23°C
- Test tarihi: 25/06/2019
- Ekipman: Hewlett Packard: 6814B ve HIOKI: PW3335
- Referans komisyon yönetmelik (AB) no. 1275/2008 ve 801/2013.

Yeniden etkinleştirme: Cihaz bekleme modundan aşağıdakiler yapılarak yeniden etkinleştirilebilir:

- Ağ bağlantılı olan beklemeden: Görüntü ekranına dokununuz, kontrol kadranını çevirin veya bunu Uygulama vasıtasıyla uzaktan yapın.
- Ağ bağlantılı olmayan beklemeden: Görüntü ekranına dokununuz veya kontrol kadranını çevirin.
- **Kase ve kapak, uzaktan çalıştırılabilmesi için daima ana üniteye takılı tutulmalıdır.**

Obsah

Bezpečnost	143-147
Popis	148
Připojení k aplikaci Kenwood World	149
Použití přístroje	149
Vaření bez víka	149
Použití předvoleb	149-150
Používání nástavce Direct Prep	150
Použití misky na vážení	151
Vysvětlivky k displeji	152
Tabulka použití předvoleb	153-155
Recepty	156
Tabulka doporučeného nastavení	157-162
Péče a čištění	162-163
Servis a údržba	164
Praktické rady	165-166
Průvodce odstraňováním problémů	166-168
Informace o ekologickém designu	169

Bezpečnost

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

- Při zvedání spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Před přesouváním zkontrolujte, zda je nádoba prázdná a kryt výstupu je pevně nasazený. Nezvedejte přístroj za držadla nádoby nebo za rukojeť pro nalévání.
- Nepřesouvejte spotřebič, pokud je v provozu nebo stále horký.
- Při použití zátky pro pomalé vaření by měla být nádoba naplněna nejvíce do maximálního objemu 3 litrů.
- Nepřekračujte maximální objem 3 litrů vyznačený zevnitř nádoby.
- Nepoužívejte poškozený spotřebič. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz „servis a péče o zákazníky“.
- Nepřekračujte maximální uvedená množství.
- Při použití některého z nástrojů pro nádobu nepřekračujte maximální objem 2,6 litru vyznačený zevnitř nádoby.
- Při smažení **NEPŘEKRAČUJTE** maximální množství 0,5 litru oleje vyznačené na nádobě. Než přidáte potraviny do oleje, odstraňte z nich přebytečnou tekutinu/vodu a zkontrolujte, zda jsou všechny části suché.
- 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, nástroje, hnací hřídel a zátku pro pomalé vaření, protože dlouho po vypnutí spotřebiče zůstávají **HORKÉ**.
- K vyjmutí a přenášení nádoby používejte držadla. Při manipulaci s horkou nádobou a horkými nástroji používejte kuchyňské chňapky.
- Spodní strana nádoby zůstane horká dlouho po dokončení vaření. Při manipulaci s nádobou buďte opatrní a při odkládání nádoby na povrchy citlivé na teplo pod ni použijte ochrannou podložku.
- Dávejte pozor na páru unikající z nádoby, zvláště při sundávání víka nebo víčka plnicího otvoru během nebo po vaření.

- Nesundávejte víko ani víčko plnicího otvoru, když je uvnitř tekutina ve varu.
- K sundání víka nebo víčka plnicího otvoru během nebo po vaření používejte kuchyňské chňapky.
- Při používání funkce sekání nebo přípravě pyré mějte vždy nasazené víčko plnicího otvoru.
- Spotřebič vždy používejte s nasazeným víčkem plnicího otvoru, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Používejte pouze nádobu a nástroje dodané se spotřebičem.
- Nepoužívejte nádobu s jiným zdrojem ohřívání.
- Nepoužívejte spotřebič v režimu vaření, když je nádoba prázdná.
- K ovládání spotřebiče nepoužívejte víko, vždy používejte ovládací knoflík.
- **V případě použití příliš velké síly na zajišťovací mechanismus může dojít k poškození spotřebiče a zranění osob.**
- Při používání spotřebiče dbejte na to, aby byl umístěný na vodorovné ploše a dále od její hrany. Neumísťujte pod závěsné skříňky.
- Tento přístroj není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného neschváleného systému dálkového ovládání.
- Před konzumací jídla se ujistěte, že je zcela uvařené a horké.
- Jídlo by mělo být zkonsumováno brzy po uvaření, případně je můžete nechat rychle zchladnout a co nejdříve zmrazit.
- Vždy zkontrolujte, zda je správně nasazený těsnicí kroužek na hnací hřídeli/zátce pro pomalé vaření, aby nedošlo k vytékání obsahu a poškození přístroje.
- Před sundáním nádoby na vaření vždy použijte tlačítka pro uvolnění nádoby.
- 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.
- K vyjmutí nebo přenášení nádoby nepoužívejte rukojeť pro nalévání.
- Netlačte na displej příliš velkou silou a neovládejte ho ostrými předměty.
- Nepokládejte přístroj do blízkosti trouby nebo jiného přímého zdroje tepla.

Nástavec Direct Prep

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

Parní hrnec

- Dávejte pozor při manipulaci s jednotlivými částmi; pára, tekutiny a kondenzace budou velmi horké. Používejte kuchyňské chňapky.

- Budte opatrní při sundávání kondenzační jímky, protože může obsahovat horkou tekutinu.
- Maso, ryby a mořské plody v páře důkladně uvařte.
- Pokud používáte základnu a poličku parního hrnce, dávejte maso, drůbež a ryby do spodního košíku, aby syrová šťáva nemohla kapat na potraviny pod ním.
- V parním hrnci neohřívejte vařenou rýži.

Před zapojením

- Piesvěďte se, ¥e va•e elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně piístroje.

VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.

- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.
- Tento spotřebič obsahuje a využívá bezdrátový modul ESPWROOM32.
- Tento spotřebič splňuje základní požadavky a další relevantní ustanovení nařízení 2014/53/EU.

Před prvním použitím

- Odstraňte plastový kryt nožové jednoty.
Tyto krytky vyhodte, protože slouží pouze k ochraně nožů při výrobě a přepravě.
- Omyjte všechny části: viz „péče a čištění“.

Popis

Víko

- ① Víčko plnicího otvoru
- ② Vnější víko (kovové)
- ③ Vnitřní víko (průhledné)
- ④ Otvor pro víčko plnicího otvoru
- ⑤ Zajišťovací jazýčky
- ⑥ Těsnění víka

Nástroje pro nádobu

- ⑦ Kníže blade
- ⑧ Míchadlo
- ⑨ Metla

Nádoba

- ⑩ Hnací hřídel
- ⑪ Těsnění hnací hřídele
- ⑫ Zátka pro pomalé vaření
- ⑬ Těsnění zátky pro pomalé vaření
- ⑭ Držadla nádoby
- ⑮ Tlačítka pro uvolnění nádoby
- ⑯ Rukojeť pro nalévání
- ⑰ Varná nádoba
- ⑱ Matice hnací hřídele

Pohonná jednotka

- ⑲ Pohonná jednotka
- ⑳ Displej
- ㉑ Ovládací knoflík
- ㉒ Vypínač

Parní hrnec

- ㉓ Víko
- ㉔ Polička
- ㉕ Základna
- ㉖ Kondenzační jímka

- ㉗ Stěrka
- ㉘ Miska na vážení

Direct Prep

- ④① Kryt výstupu pro Direct Prep
- ④① Výstup pro Direct Prep
- ④② Vypínač pro Direct Prep
- ②⑨ Tlačka/odměrka
- ③① Plnicí trubice
- ③① Víko nástavce Direct Prep
- ③② Hnací hřídel
- ③③ **Kotouč**

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

Poznámka: Ve vašem balení nebudou obsaženy všechny uvedené kotouče, protože ty závisejí na variantě modelu. Informace o tom, jak dokoupit kotouč, který není součástí balení, najdete v části „servis a péče o zákazníky“.


Kotouče lze identifikovat podle čísel, která na nich jsou vyznačena.

- ③④ Odebírací kotouč
- ③⑤ Základna
- ③⑥ Výpust
- ③⑦ Prodlužovací výsypka
- ③⑧ Podstavec
- ③⑨ Uvolňovací tlačítko pro Direct Prep
- ④③ Pouzdro pro uložení kotoučů


Připojení k aplikaci Kenwood World

Viz ilustrace **A - D**

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

- 1 Zapojte přístroj do elektrické zásuvky a stiskněte vypínač vzadu na napájecí jednotce.
- 2 Zvolte Nastavení  > Wi-Fi > Připojit a postupujte podle pokynů na displeji.

Číslo PIN

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

Poznámka:

Wi-Fi

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

Kompatibilita

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

Použití přístroje

Viz ilustrace **E - L**

- 1 Zapojte přístroj do elektrické zásuvky a stiskněte vypínač vzadu na napájecí jednotce.
- 2 Nasadte nádobu. Lehkým zatlačením dolů ji zajistíte.

Poznámka: Pokud není nádoba správně natočená, nelze ji zajistit.

- Chcete-li nádobu sundat, zmáčkněte současně obě tlačítka pro uvolnění nádoby (umístěná pod držadly nádoby) a nádobu zvedněte
- 3 Do nádoby nasadte nožovou jednotku, míchadlo, metlu nebo zátku pro

pomalé vaření.

- 4 Přidejte ingredience, které chcete zpracovat nebo uvařit.
- 5 Nasadte víko a v případě potřeby víčko plnicího otvoru. Víko zatlačte dolů a otáčejte ho proti směru hodinových ručiček, dokud nebude zarovnané s držadly varné nádoby.
- 6 Nastavte požadovaný čas, rychlost a teplotu.
- 7 Spusťte přípravu jídla zmáčknutím ovládacího knoflíku.
- 8 Chcete-li spotřebič kdykoliv vypnout, zmáčkněte ovládací knoflík. Dávejte pozor, protože nádoba a víko budou horké. Chcete-li ve vaření pokračovat, nasadte znovu víko a zmáčkněte ovládací knoflík.

Vaření bez víka

Chcete-li použít funkci vaření bez víka, zvolte teplotu a zmáčkněte ovládací knoflík. Přístroj se začne zahřívat.

Note:

- Při použití funkce vaření bez víka není možné zvolit rychlost.
- Abyste se nespálili, používejte při míchání nebo obracení ingrediencí teplovzdorné náčiní.

Použití předvoleb

Viz ilustrace **M - O**



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

Po vaření


- Při manipulaci se spotřebičem nebo dotýkání se spotřebiče v režimu vaření nebo po vaření buďte opatrní. To platí ZEJMÉNA PRO NÁDOBU A NÁSTROJE, protože dlouho po vypnutí spotřebiče zůstávají HORKÉ.





- K vyjmutí a přenášení nádoby používejte postranní držadla. Při manipulaci s horkou nádobou a horkými nástroji používejte kuchyňské chňapky.
- K vyjmutí a přenášení nádoby nepoužívejte rukojeť pro nalévání.
- Rukojeť pro nalévání má usnadnit vyjmutí posledních ingrediencí z nádoby.
- Spodní strana nádoby zůstane horká dlouho po dokončení vaření. Při manipulaci a čištění buďte opatrní.



Používání nástavce Direct Prep

- 1 Sundejte kryt výstupu pro Direct Prep
- 2 Nasadte podstavec na výstup pohonu pro Direct Prep tak, aby k sobě seděly značky , pak zatlačte na uvolňovací tlačítko a otočením proti směru hodinových ručiček podstavec zajistíte .
- 3 Uchopte požadovaný kotouč za středový úchyt a zatlačte ho na hnací hřídel 3. Každý kotouč má identifikační číslo, které by při nasouvání na hřídel mělo být nahoře. Viz tabulka doporučeného nastavení.
- 4 Nasadte odebírací kotouče na hnací hřídel tak, aby písmena „TOP“ směřovala ke krájecímu kotouči.

Poznámka:

- **Pokud odebírací kotouč nenasadíte, budou se potraviny pod krájecím nebo strouhacím kotoučem hromadit a nebudou vypadávat výsypkou.**
- 5 Nasadte víko nástavce Direct Prep na základnu otočením ve směru hodinových ručiček.
 - 6 Nasadte nástavec na podstavec tak, aby k sobě zapadly značky , a otočením proti směru hodinových ručiček ho zajistíte.
 - 7 Po sestavení stiskněte uvolňovací tlačítko a otočte nástavec Direct Prep do požadované polohy:

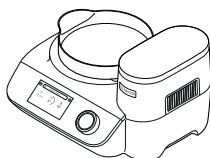
	Pro nasazení nebo sundání nástavce Direct Prep. V téhle poloze nástavec nepoužívejte Direct Prep.
	Pro krájení nebo strouhání přímo do varné nádoby skrz otvor ve víku.
	Pro krájení nebo strouhání do vhodné nádoby. V poloze  lze nasadit prodlužovací výsypku nasunutím na výstup.

- 8 Nakrájejte potraviny, aby se vešly do plnicí trubice.
- 9 Zmáčkněte tlačítko Start/Stop pro Direct Prep a současně rovnoměrně tlačte pomocí tlačky.
 - **Do plnicí trubice nestrkejte prsty.**
 - **K posunutí nakrájených nebo nastrouhaných kousků, které zůstaly na víku, do otvoru ve víku použijte dodávanou stěrku.**
- 10 Chcete-li nástavec sundat, otočte jím ve směru hodinových ručiček, aby byl symbol  zarovnaný se symbolem , a zvedněte.
 - **Před sundáním víka nástavce Direct Prep spotřebič vždy vypněte.**

Důležité

- **Pokud potraviny nevypadávají z výpusti, vypněte spotřebič a zkontrolujte, zda se nehromadí pod krájecím nebo strouhacím kotoučem a zda je nasazený odebírací kotouč. Před pokračováním uvolněte všechny zachycené potraviny.**
- **Pokud nástavec Direct Prep nepoužíváte, sundejte jej a nasadte krytku výstupu.**


Použití misky na vážení



- 1 Položte misku na vážení na napájecí jednotku.

Misku na vážení můžete použít také nahoře na nádobě a víku bez víčka plnicího otvoru.

Pokud budete vážit přímo do nádoby, nasadte nejprve potřebný nástroj pro nádobu.


- 2 Zvolte funkci vážení  na displeji.
- 3 Vynulujte váhu.

- 4 Zvažte ingredience.

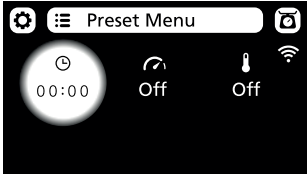
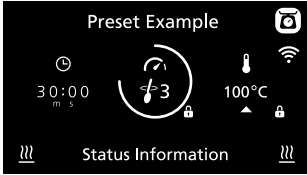









Poznámka: Před vážením vždy položte přístroj na suchý, rovný a stabilní povrch.

Další informace viz oddíl Užitečné rady.

Rady a tipy pro vaření


Tabulka teplot	40–50 °C	Rozpouštění čokolády
	40–90 °C	Sous vide (vaření ve vakuu)
	94–98 °C	Mírné vaření
	100 °C	Vaření
	100–104 °C	Vaření v páře
	120 °C	Restování zeleniny
	140–180 °C	Osmahnutí masa
	Rychlost 1	- Přerušované míchání s dlouhými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí zhruba na 2 otáčky každých 60 sekund, což je vhodné pro míchání dušeného masa apod.
	Rychlost 2	- Přerušované míchání se středními pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí zhruba na 2 otáčky každých 15 sekund.
	Rychlost 3	- Přerušované míchání s krátkými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí zhruba na 2 otáčky každých 5 sekund.
	Rychlost 4 až max.	- Stálé rychlosti postupně narůstající až na maximální rychlost.
Poznámka: Další informace viz oddíl Užitečné rady.		

Vysvětlivky k displeji





























	
	<p>Klepněte na tuto ikonu, pokud chcete otevřít nabídku nastavení.</p>
	<p>Klepněte na tuto ikonu, pokud chcete otevřít nabídku předvoleb.</p>
	<p>Klepněte na tuto ikonu, pokud chcete zvážit ingredience v nádobě nebo pomocí misky na vážení.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Zobrazuje zvolený čas v hodinách (h), minutách (m) a sekundách (s).</p>
	<p>Zobrazuje zvolenou rychlost. Je-li zvolena přerušovaná rychlost (1 → 3), vnější kroužek se bude postupně zvětšovat a přístroj bude míchat, dokud nebude kroužek plný.</p>
 <p>98°C ▲</p>	<p>Zobrazuje zvolenou teplotu. Červený trojúhelník udává, že přístroj se zahřívá. Modrý trojúhelník udává, že přístroj se chladí. Není-li zobrazen žádný trojúhelník, znamená to, že přístroj dosáhl požadované teploty.</p>
	<p>Udává, že nastavení (čas, rychlost nebo teplotu) nelze upravit.</p>
<p>Informace o stavu</p>	<p>Text na tomto místě udává informace u stavu.</p>
	<p>Udává, že nádoba, její obsah a použité díly jsou horké. Zacházejte s nimi opatrně.</p>
	<p>Udává, že přístroj je připojený k síti Wi-Fi.</p>

Tabulka použití předvoleb



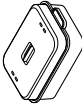







Výchozí nastavení lze upravit podle receptu, pokud je to možné.

Nastavení, která upravit nelze, jsou označena ikonou .

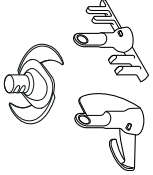









Když je na displeji zobrazeno „zahřívání“, časovač začne běžet až poté, co je dosaženo správné teploty.



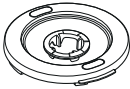





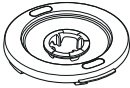





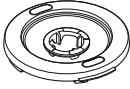





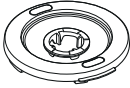




Předvolba	Doporučený nástroj	Výchozí nastavení (upravitelné)	Fáze udrívování v teple	Recepty k inspiraci / použití
V jednom hrnčí		<p> 30 min (5 min–2 h)</p> <p> 3 (VYPNUTO–4)</p> <p> 98 °C (85–98 °C)</p>	<p> 30 min</p> <p> VYPNUTO - 4</p> <p> 62 °C</p>	Boloňská omáčka, rýžová kaše
Krémová polévka		<p> 30 min (5 min–2 h)</p> <p> 1 (1–5)</p> <p> 98 °C (85–105 °C)</p>	<p> 2 min</p> <p> Max</p> <p> 62 °C</p>	Rajčatová polévka, houbová polévka
Polévka s kousky		<p> 30 min (5 min - 2 h)</p> <p> 1 (1–5)</p> <p> 98 °C (85–105 °C)</p>	<p> 30 min</p> <p> 1 - 4</p> <p> 62 °C</p>	Zeleninová polévka, vývary
Pomalé vaření		<p> 2 hod (5 min–8 h)</p> <p> VYPNUTO</p> <p> 95 °C (80–95 °C)</p>	<p> 30 min</p> <p> OFF</p> <p> 62 °C</p>	Dušené hovězí

Tabulka použití předvoleb – pokračování

Předvolba	Doporučený nástroj	Výchozí nastavení (upravitelné)	Fáze udržování v teple	Recepty k inspiraci / použití
Sous vide (vaření ve vakuu)		<p>2 hod (10 s–8 h) VYPNUTO  55 °C (40–90 °C)</p>		Využívá se pro maso, ryby, vejce a zeleninové pokrmy, aby měly lepší strukturu a chuť a byly křehčí.
Vařit v páře		<p>30 min (1 min–8 h) VYPNUTO  100 °C</p>		Losos v papilotu
Hníst		<p>15 s  7  VYPNUTO</p>	<p>2 min  8  VYPNUTO</p>	Brioška
Kynout		<p>1 hod (5 min–8 h) VYPNUTO  30 °C (30–35 °C)</p>		Kynutí kvasnicového těsta





Tabulka použití předvoleb – pokračování







Předvolba	Doporučený nástroj	Výchozí nastavení (upravitelné)	Fáze udržování v teple	Recepty k inspiraci / použití												
Opláchnout		<table border="0"> <tr> <td data-bbox="224 997 274 1133">  </td> <td data-bbox="224 917 274 989">50 s</td> <td data-bbox="224 837 274 909">→</td> <td data-bbox="224 758 274 829">10 s</td> </tr> <tr> <td data-bbox="285 997 336 1133">  </td> <td data-bbox="285 917 336 989">4</td> <td data-bbox="285 837 336 909">→</td> <td data-bbox="285 758 336 829">9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 997 397 1133">  </td> <td data-bbox="347 917 397 989">55 °C</td> <td data-bbox="347 837 397 909">→</td> <td data-bbox="347 758 397 829">55 °C</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">X3</p>		50 s	→	10 s		4	→	9		55 °C	→	55 °C		Rychlé opláchnutí k usnadnění čištění
	50 s	→	10 s													
	4	→	9													
	55 °C	→	55 °C													

Recepty			
Recept	Použitý nástroj	Předvolba / ruční nastavení	Ingredience
Zeleninová polévka	  	Polévka s kousky  20 min  1  98 °C	Přidejte vše najednou: 100 g pancetty, <i>nakrájené na kostičky</i> 2 stroužky česneku, <i>nasekané</i> 50 g rýže Arborio 2½ lžíce rajčatového protlaku 70 g kapusty 1 lžička sušené rozmarýny 2 lžičky sušené šalvěje 1 stonek řapíkatého celeru, <i>nakrájeného na kolečka</i> 60 g pórku, <i>nakrájené na kolečka</i> 75 g cibule, <i>nakrájené na kolečka</i> 75 g mrkve, <i>nakrájené na kolečka</i> 1 kg horkého zeleninového vývaru Sůl a pepř
Hovězí Stroganov	  	V jednom hrnci  30 min  3  98 °C	Přidejte vše najednou: 600 g hovězího masa, <i>nakrájeného na kostičky</i> 1 lžíce papriky 1 lžíce másla 1 stroužek česneku, <i>nasekaný</i> 200 g hub, <i>nakrájených</i> 150 g cibule, <i>nakrájené na kolečka</i> 300 g mrkve, <i>nakrájené na kolečka</i> 400 g horkého hovězího vývaru smetany Sůl a pepř
Vanilkový krém	  	Ruční nastavení  15 min  5  80 °C	Přidejte vše najednou: 250 g plnotučného mléka 250 g smetany ke šlehání 1 lžička vanilkového extraktu 1 lžíce kukuřičné mouky 96 g vaječných žloutků, <i>rozšlehaných</i> 80 g cukru krupice
Rýžová kaše	  	V jednom hrnci  1 h  30 min  3  90 °C	Přidejte vše najednou: 150 g krátkozrnné rýže 1 kg plnotučného mléka 75 g cukru krupice 2 lžičky vanilkového extraktu

Tabulka doporučeného nastavení

- Uvedené údaje jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na použitém receptu a zpracovávaných ingrediencích.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když budete při výrobě koláčů a dortů používat máslo a margarín pokojové teploty.
- Pokud se přístroj zpomalí nebo se začne otáčet s námahou, zvyšte rychlost.

Funkce			 Max
 <p>Nástavec s nožovými břity K sekání ingrediencí před vařením a rozmixování hotového pokrmu. K výrobě těsta a dortových směsí.</p> <p>Chlebové těsto - důležité upozornění: Nepřekračujte maximální dobu zpracování nebo množství uvedené v tabulce nastavení.</p>			
Sekání bylinek	Max	10 s	20 g–50 g
Sekání cibule	Max	5 - 10 s	Max. 300 g (2 cibule)
Sekání zeleniny nakrájené na 4cm kousky	Max	10 - 20 s	Max. 1 kg
Sekání libového masa nakrájeného na 2cm kousky	Max	5 - 30 s	150g–1 kg
Ořechy	Max	30 - 60 s	100–200 g
Sladké těsto - tření tuku s moukou Přidání vody ke smíchání ingrediencí na těsto	Pulzní režim Pulzní režim	x15 - 30 x5 - 10	Celková hmotnost 250 g–1 kg
Sekání čokolády (např. na rozpouštění) nalámané na kousky	Max	30 s	Max. 200 g
Drcení ledu	Max	20 - 30 s	Max. 250 g (12 kostek)
Nápoje a smoothie	Max	60 s	1 litr
Mixování za studena	Max	1 - 2 min	2,6 litru
Základní těsta na moučníky	8 až Max	30 - 60 s	Celková hmotnost max. 1 kg
Těsto na těstoviny - smíchání suchých ingrediencí Přidání mokřých ingrediencí	4 8	2 min 2 min	Celková hmotnost max. 830 g Hmotnost mouky 500 g
Sušenky	Max	1 min	Celková hmotnost max. 670 g
Chlebové těsto (základní bílé)	8	2 min	Celková hmotnost 1 kg Hmotnost mouky 650 g




Tabulka doporučeného nastavení – pokračování			
Funkce			 Max
 Nástavec s nožovými břity K sekání ingrediencí před vařením a rozmixování hotového pokrmu. K výrobě těsta a dortových směsí. Chlebové těsto - důležité upozornění: Nepřekračujte maximální dobu zpracování nebo množství uvedené v tabulce nastavení.			
Recept na briošky			
Celková hmotnost 800 g / Hmotnost mouky 380 g			
Fáze 1 Mléko Aktivní sušené droždí	5/30 °C	2 min	120 g 10 g
Fáze 2 Bílá pekařská mouka Sůl Cukr Vejce Máslo, chlazené	7/VYPNUTO 8/VYPNUTO	15 s 2 min	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 Míchadlo Pro recepty, kdy chcete ingredience jemně míchat, aniž by se rozpadly. Nepoužívejte s rychlostí vyšší než 9.			
Rozšlehání másla/ margarinu s cukrem na litá těsta	7–8	2–3 min	Hmotnost tuku s cukrem max. 400 g
Brownies	5	2–3 min	Celková hmotnost max. 1,2 kg
 Metla K našlehání jemných ingrediencí, jako jsou bílky, smetana ke šlehání, majonéza a holandská omáčka.			
Bílky	8–9	3½–4 min	2 - 8 (70–280 g)
Šlehačka	9	1–1½ min	200 g–600 g
Majonéza	9	1–3 min	Směs ze 2–4 vajec

Tabulka doporučeného nastavení – pokračování



Direct Prep

krájení nebo strouhání přímo do varné nádoby nebo do postranní nádoby.

Kotouč	Funkce	Rady a tipy
 Kotouč č. 1	Velmi jemné strouhání parmezánu	<ul style="list-style-type: none"> • Vždy používejte čerstvé potraviny. • Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Měly by téměř vyplnit šířku plnicí trubice. Zabrání to prokluzování potravin při zpracování. • Po zpracování na kotouči vždy zůstane malé množství odpadu. • Při strouhání potravin vložených kolmo vzniknou menší kousky než z potravin vložených vodorovně. • Nezpracovávejte zmražené potraviny.
 Kotouč č. 2 a 3	Jemné/hrubé strouhání sýru nebo tvrdého ovoce a zeleniny	
 Kotouč č. 4 a 5	Tenké/tlusté plátky sýru nebo tvrdého ovoce a zeleniny	



Zátka pro pomalé vaření

Pro recepty pro pomalé vaření.

Dušené pokrmy

VYPNUTO/80–95 °C

1–8 h

3 l



Sous vide (vaření ve vakuu)

Tato funkce vaření se využívá pro celou řadu ingrediencí včetně masa, ryb, vajec, zeleniny a dalších pokrmů, aby měly lepší strukturu a chuť a byly křehčí.

Použití předvolby sous vide

- 1 Nasadte zátku pro pomalé vaření.
- 2 Vložte ingredience do uzavíratelného sáčku, odstraňte vzduch, uzavřete sáček a vložte ho do mísy.
- 3 Potom přidejte vodu až po značku 3 litrů (nepřekračujte značku maximálního množství).
- 4 Nasadte řádně víko a víčko plnicího otvoru.
- 5 Vyberte program Sous vide.
- 6 Upravte podle potřeby čas a teplotu. Poznámka: Čas začne běžet až poté, co bude dosaženo správné teploty.
- 7 Spusťte přípravu jídla zmáčknutím ovládacího knoflíku.

Rady a tipy

- Potřebný čas přípravy bude záviset na typu a tloušťce použitých ingrediencí, NIKOLIV na jejich hmotnosti.
- Potřebná teplota bude záviset na požadované struktuře hotového pokrmu/ingrediencí.
- Nejprve vždy vložte do mísy sáčky a teprve potom je zcela zalijte vodou.
- Nezaplňujte mísu ingrediencemi více než z poloviny. Nejlepších výsledků dosáhnete, když přidáte nejméně 1,5 litru vody a nepřekročíte značku maximálního množství 3 litrů.
- Dbejte na to, aby se sáčky s potravinami nedotýkaly, protože to má vliv na přenos tepla.

Potravinové sáčky

- Používejte pouze uzavíratelné sáčky pro vakuové balení potravin určené pro vaření ve vakuu.

Plnění sáčků

- Při plnění přeložte nazpět otvor sáčku, aby se potraviny nezachytily ve spoji.
- Sáček nepřepĺňujte.
- Před jeho uzavřením odstraňte veškerý vzduch.

Tabulka doporučeného nastavení – pokračování




Rady a tipy - pokračování

Bezpečnost potravin - vaření při nízké teplotě

- Při přípravě a vaření neustále dbejte na dodržování správných hygienických postupů.
- Vždy používejte čerstvé a kvalitní potraviny.
- Abyste dosáhli co nejlepších výsledků a potraviny byly rovnoměrně uvařené, nakrájejte je na stejné velké tenké kousky.
- NEVAŘTE zmražené potraviny. Před vařením nechejte zmražené potraviny rozmraznout.
- K vaření při teplotách do 55 °C jsou vhodné pouze čerstvé ryby.
- Aby byly potraviny řádně uvařené, je důležité přesně dodržet postup podle receptu.
- Jakmile jsou potraviny uvařené, ihned je spotřebujte nebo je co nejdříve uložte do lednice.
- Pokud s vařením ve vakuu teprve začínáte a potřebujete další informace, doporučujeme seznámit se s pokyny na webových stránkách vlády vaší země pro bezpečnost potravin.

Příklady vaření ve vakuu (sous vide):

- Čas odpovídá vaření 1 položky v každém sáčku a maximálnímu počtu 2 sáčků.
- K dalšímu ochucení přidejte do sáčků bylinky, máslo a plátky citronu.
- Po vaření osmahněte pokrm na pánvi.

Potraviny				
Steak – nízký roštěnec Tloušťka 20 - 25 mm	krvavý	200–250 g	2 h	50 °C
	středně propečený		2 h	56 - 60 °C
	propečený		2 h	65 - 69 °C
Filet z platýse černého Filet z tuňáka Tloušťka 20 - 25 mm		200–240 g	40 min	62 °C
Filet z lososa Tloušťka 20 - 25 mm		240–260 g	1 h 15 min	62 °C
Jehněčí kotleta Tloušťka 20 - 25 mm		100–200 g	1 h 45 min	54 °C
Vepřová kotleta		170–200 g	1 h 15 min	62 °C
Kuřecí prso		150–170 g	2 h	62 °C
Mrkev 10 - 15 mm plátek		450 g	1 h	82 °C




Tabulka doporučeného nastavení – pokračování



Vaření v páře


Mezi víko nádoby a základnu parního hrnce bez nasazeného víčka plnicího otvoru lze umístit kondenzační jímku. Zabrání se tak tomu, aby do varné nádoby kapala tekutina z vařených potravin.

Poznámka: Uvedená množství vycházejí z celkové kapacity parního hrnce a poličky.


Potraviny			
Nové brambory	Omyjte a větší brambory nakrájejte na menší kousky	25–35 min	1,6 kg
Fazole (zelené nebo šarlatové)	Ořízněte a tence nakrájejte	15–25 min	600 g
Brokolice	Nakrájejte na růžičky	15–25 min	800 g
Květák	Nakrájejte na růžičky	15–25 min	1,5 kg
Mrkev	Tence nakrájejte	20–30 min	800 g
Sladké brambory	Nakrájejte na 3cm kostky	20–30 min	1,5 kg
Kuřecí prsa bez kostí	-	20–30 min	12 (2 kg)
Čerstvé ryby, filé nebo steak	-	20–25 min	8 (1,4 kg)
Celá ryba (např. pstruh)	Čistá, vykuchaná a bez šupin	20–30 min	600 g
Sladký nákyp v páře (domácí)	-	1½–2 h Po 1 h doplňte vodu	1,2litrová nádoba na nákyp (průměr 14 cm)
Lojový pudink (domácí) Hovězí nebo jehněčí	-	1½–2 h Po 1 h doplňte vodu	1,2litrová nádoba na nákyp (průměr 14 cm)

Tabulka doporučeného nastavení – pokračování

Příklad receptu pro vaření v páře:

Potraviný		Pozice parního hrnce		
Mražené lososové filé	-	Dno	25–35 min (podle tloušťky)	250 g
Brambory, varný typ A	Oloupané a nakrájené podélně na čtvrtky	Dno	30 min	400 g
Mrkev	Oloupaná, podélně rozpůlená a nakrájená na 6cm kousky	Horní nebo dolní díl	30 min	200 g
Brokolice	Nakrájená na růžičky	Horní nebo dolní díl	15 min	200 g

Postup:

- 1 Připravte parní hrnec.
- 2 Vyberte předvolbu Vařit v páře.
- 3 Naplňte nádobu vodou po značku 1,0 l .
- 4 Přidejte podle shora uvedených pokynů lososa, brambory a mrkev.
- 5 Spusťte vaření zmáčknutím ovládacího knoflíku.
- 6 Po 15 minutách sundejte pomocí chňapek víko a přidejte brokolici.
- 7 Vařte dál po zbývajících dobu. Provéřte, zda jsou potraviny řádně uvařené.

Péče a čištění

Informace o čištění viz ilustrace **P**

- Před čištěním vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Před čištěním sundejte víko a vyndejte nástroj z nádoby.
- Některé potraviny, např. mrkev, mohou zbarvit plastové části. Zbarvení může pomoci odstranit hadřík namočený v rostlinném oleji.
- Abyste napomohli odstranění pachu jídla s výraznou vůní, nechejte jednotlivé díly po umytí uschnout na vzduchu.
- Nepoužívané kotouče Direct Prep lze skladovat v dodávaném úložném pouzdru.
- Nepoužívejte čisticí písky.
- Některé ingredience, například kurkuma, mohou způsobit změnu zbarvení. Nebude tím ovlivněna funkčnost přístroje.

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/míchadlo/nožová jednotka/ metla


- Použijte předvolbu Opláchnout k rychlému vyčištění nádoby před rozebráním a čištěním. Nejlepších výsledků dosáhnete, když nádobu před čištěním rozeberete a před opětovným sestavením ji necháte řádně uschnout.
- Umyjte jednotlivé díly ručně nebo v myčce. Poté je řádně osušte.
- Pokud se uvnitř nádoby přichytí nebo připálí jídlo, co nejvíce odstraňte pomocí

stěrky. Naplňte nádobu teplou vodou se saponátem a nechte odmočit. Zbytky, které nejdou jinak odstranit, odstraňte kartáčem na nádobí. Změna zbarvení nádoby nemá vliv na její funkčnost.

Hnací hřídel nádoby/Zátka pro pomalé vaření

Nasazení hnací hřídele nádoby/zátky pro pomalé vaření

Viz ilustrace **Q1** - **Q3**

- 1 Než vložíte hnací hřídel nebo zátku pro pomalé vaření do nádoby, proveďte, zda je na ní nasazené těsnění.
- 2 Vložte hnací hřídel nebo zátku pro pomalé vaření do nádoby a zarovnejte ji s maticí hnací hřídele na spodní straně nádoby.
- 3 Utáhněte matici hnací hřídele - otáčejte s ní ve směru hodinových ručiček, dokud nebude zarovnaná se symbolem .

Vyjmutí hnací hřídele nádoby/zátky pro pomalé vaření

Viz ilustrace **R1** - **R3**

- 1 Uvolněte matici hnací hřídele na spodní straně nádoby otáčením proti směru hodinových ručiček.
- 2 Vytáhněte hnací hřídel nebo zátku pro pomalé vaření.
- 3 Sundejte a umyjte těsnicí kroužek.
- 4 Umyjte hnací hřídel nádoby nebo zátku pro pomalé vaření štětkou v teplé vodě se saponátem a pak ji důkladně opláchněte pod tekoucí vodou.
- 5 Než hnací hřídel nebo zátku pro pomalé vaření vložíte zpět do nádoby, proveďte, zda je na nich opět nasazené těsnění.

Víko

- Víko před čištěním vždy rozeberte:
 - 1 Sundejte víčko plnicího otvoru.
 - 2 Vytlačte ven vnitřní část víka.
 - 3 Sundejte těsnění z vnitřní části víka.
- Po umytí nasadte těsnění zpátky na vnější část víka tak, aby byl tlustší okraj nahoře, a proveďte výše popsany postup v opačném pořadí.

Poznámka: Pokud není těsnění řádně nasazené nebo pokud je poškozené, víko nebude těsnit a může unikat obsah.

Direct Prep

Před umytím nástavec zcela rozeberte.

- Aby bylo čištění jednodušší, umyjte části hned po použití.
- S kotouči zacházejte opatrně - **jsou velmi ostré.**
- Chcete-li odpojit víko od základny, uchopte víko za plnicí trubici a otočte proti směru hodinových ručiček. Pak zvedněte.
- Podstavec: Nenamáčejte ve vodě. Pokud podstavec nechtěně namočíte, před sestavením nástavce se ujistěte, že všichni voda vytekla.

Parní hrnec/kondenzační jímká/miska na vážení

- Umyjte a pak důkladně osušte.

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtete část „průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštívte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odneste jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

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



DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)


Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Praktické rady

Oblast	Rady a tipy
Maximální kapacity	<ul style="list-style-type: none"> ● Při použití nástroje nádoby nepřekračujte maximální objem 2,6 l vyznačený zevnitř nádoby. ● Nepřekračujte maximální objem 3 litrů vyznačený zevnitř nádoby. ● Při zahřívání oleje nepřekračujte vyznačený maximální objem 0,5 l oleje. ● Další informace najdete v tabulce doporučeného nastavení.
Vaření v nádobě	<ul style="list-style-type: none"> ● Syrové maso a tvrdou zeleninu před přidáním do nádoby nakrájejte na malé kousky. ● Ingredience nakrájejte na stejně velké kousky, protože to napomůže rovnoměrnému uvaření. ● Větší množství ingrediencí potřebuje delší dobu míchání, aby se rovnoměrně ohřály. ● Použijte dodávanou sěrku k seškrábání ingrediencí mezi jednotlivými fázemi programu. ● Přidávejte ingredience pomalu, aby nestříkaly.
Ohřívání s mléčnými ingrediencemi	<ul style="list-style-type: none"> ● Používejte míchadlo a metlu. ● Teploty do 90 °C. ● Rychlosti trvalého míchání 4 až 6.
Smažení	<ul style="list-style-type: none"> ● Teploty do 180 °C. ● Lepších výsledků obvykle dosáhnete, když olej rozpálíte před přidáním ostatních ingrediencí. ● Lepších výsledků při smažení masa dosáhnete, když sundáte víčko plnicího otvoru. ● Před přidáním oleje se ujistěte, že jsou nádoba i víko suché. ● Při zahřívání oleje nepřekračujte maximální objem 0,5 l oleje vyznačený v nádobě. ● Přidávejte ingredience pomalu, aby nestříkaly. ● Odstraňte z ingrediencí nadbytečnou vodu.
Vaření v páře	<ul style="list-style-type: none"> ● Doba vaření je jen přibližná. Před konzumací vždy zkontrolujte, zda je jídlo dokonale uvařené. ● Pokud jídlo není dostatečně uvařené, zvolte jiný čas. Možná budete muset doplnit vodu. ● Mezi kousky potravin nechte mezery a nevytvářejte v základně nebo na policiče vrstvy. ● Potraviny podobné velikosti se uvaří rovnoměrněji. ● Když v páře vaříte různé typy potravin současně a některý typ potřebuje kratší dobu, přidejte jej později nebo jej dejte na policičku parního hrnce. ● Nedovolte, aby se voda úplně vyvařila. Podle potřeby vodu doplňujte. ● Pokud v páře vaříte déle než 1 hodinu, je nutné doplnit vodu po značku 1 litru. ● Potraviny v základně parního hrnce se obecně uvaří rychleji než potraviny na policiče parního hrnce.



Praktické rady – pokračování

Oblast	Rady a tipy
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none"> ● Ve vašem balení nebudou obsaženy všechny uvedené kotouče, protože ty závisejí na variantě modelu. Informace o tom, jak dokoupit kotouč, který není součástí balení, najdete v části Servis a péče o zákazníky. ● Vždy používejte čerstvé potraviny. ● Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Měly by téměř vyplnit šířku plnicí trubice. Zabrání to prokluzování potravin při zpracování. ● Po zpracování na kotouči vždy zůstane malé množství odpadu. ● Při strouhání potravin vložených kolmo vzniknou menší kousky než z potravin vložených vodorovně.
Obnovení nastavení z výroby	<p>Důležité upozornění</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Při likvidaci přístroje je důležité obnovit nastavení z výroby na ochranu osobních údajů. ● Zvolením této možnosti vymažete všechna data Wi-Fi uložená ve spotřebiči a obnovíte jeho tovární nastavení. ● K obnovení továrního nastavení přístroje vyberte Nastavení  >Tovární nastavení.
Vážení	<ul style="list-style-type: none"> ● Funkce vážení je přesná až do 6 kg. ● Než umístíte potraviny přímo na misku na vážení, zkontrolujte, zda je zcela čistá. ● Nepokládejte na misku na vážení horké potraviny nebo horké nádoby, např. hrnce. ● Nekrájejte potraviny na misce na vážení, protože ostré nástroje, např. nože, poškodí povrch. ● Natlačte na přístroj příliš velkou silou.

Průvodce odstraňováním problémů

Problém	Příčina	Řešení
Spotřebič není napájený / displej se nerozsvítí.	<p>Spotřebič není zapojený do elektrické zásuvky. Nezmáčkli jste vypínač.</p> <p>Přístroj se přepnul do pohotovostního režimu.</p>	<p>Zkontrolujte zapojení spotřebiče. Zmáčknete vypínač do polohy On (Zapnuto). Dotkněte se displeje nebo otočte ovládací knoflík.</p>
Spotřebič nefunguje.	Nezmáčkli jste ovládací knoflík.	Začněte vařit zmáčknutím ovládacího knoflíku.
Na dno nádoby se přichytává nebo připaluje jídlo.	<p>Při vaření zeleniny není použito míchadlo nebo nožová jednotka. Zvolená teplota je pro příslušný typ potravin příliš vysoká. Zvolená rychlost je příliš nízká.</p>	<p>Vždy používejte míchadlo nebo nožovou jednotku. Zkontrolujte, zda byla zvolena správná teplota, a zvyšte rychlost míchání.</p>

Průvodce odstraňováním problémů – pokračování

Problém	Příčina	Řešení
Víko netěsní.	Na víko není správně nasazeno těsnění.	Informace o nasazení těsnění najdete v části "péče a čištění".
Rychlost míchání nelze zvýšit.	Teplota mísy nebo ingrediencí přesahuje 105 °C.	Nejde o závadu. Pokud teplota mísy nebo ingrediencí přesahuje 105 °C, je rychlost míchání omezena na rychlost 6.
Základna nádoby netěsní.	Těsnění hřídele nebo zátky není správně nasazeno	Zkontrolujte, zda je správně nasazené těsnění nádoby.
Časovač na displeji neodpočítává.	Během fáze ohřívání nebude časovač odpočítávat, dokud nebude dosažena správná teplota. Teplota je nastavena na 100 °C, ale obsah vody v potravinách brání dosažení teploty nad 100 °C.	Nejde o závadu. Snižte nebo vyberte správnou teplotu.
Teplota obsahu nádoby nepřekračuje 100 °C.	Obsah vody v ingrediencích může bránit dosažení teploty nad 100 °C.	Nejde o závadu
Silný pohyb nebo vibrace během provozu.	Nerovnoměrně rozložený obsah v nádobě způsobuje nadměrné vibrace. Překročena maximální kapacita. Používá se nesprávný nástroj nebo rychlost.	Snižte množství nebo potraviny v nádobě lépe rozložte a spotřebič znovu spusťte. Správný nástroj a rychlost, které se mají použít, najdete v příslušném programu a tabulce doporučených rychlostí.
Na displeji se zobrazuje chybová zpráva E:34.	Problém s přihlašovacími údaji Wi-Fi.	Zkontrolujte heslo k Wi-Fi. Odeberte síť Wi-Fi, přejděte na Nastavení  > Wi-Fi > Odebrat síť. Restartujte nastavení spotřebiče z aplikace Kenwood World.
 pomalé blikání	Nelze najít známou síť Wi-Fi.	Směrovač může vyžadovat restartování nebo kontaktujte svého poskytovatele připojení k internetu.

Průvodce odstraňováním problémů – pokračování

Problém	Příčina	Řešení
 rychlé blikání	Síť Wi-Fi je dostupná, ale nelze se připojit ke cloudovým serverům.	Router may require a restart, or contact your Internet Service Provider.
Na displeji se zobrazuje „- -“	Váhy se nulují.	Běžný provoz.
Na displeji se zobrazuje záporná hodnota.	Displej nebyl vynulovaný a byly odebrány ingredience nebo nádoba/víko/nástavec nebo se přístroje z boku nebo zespodu dotýkají nějaké předměty. Přístroj se dotýká zdi.	Vynulujte obrazovku, vraťte chybějící ingredience nebo nasadte nádobu/víko/nástavec. Zkontrolujte, zda se přístroje z boku nebo zespodu nedotýkají ingredience nebo jiné předměty. Zkontrolujte, zda je mezi přístrojem a zdí volný prostor. Před vážením dalších ingrediencí vynulujte displej.
Na displeji se nezobrazují malá množství.	Vážené množství je příliš malé.	Velmi malá množství odměřujte lžičkou nebo lžící.
Hmotnost na displeji se změnila.	Přístroj se za provozu posunul.	Před vážením přístroj vždy postavte na suchý, rovný a stabilní povrch. Při vážení přístroj nepřesunujte. Před vážením dalších ingrediencí vynulujte displej.
Nelze rychle přepínat mezi metrickými a britskými jednotkami.	Přístroj mění konfiguraci k zobrazení předchozí zvolené jednotky a hodnoty.	Počkejte 5 sekund a úkon opakujte.
Vážení v aplikaci (hmotnost zobrazená na mobilním zařízení) pomalu reaguje.	Špatný signál Wi-Fi. Mobilní zařízení není připojené ke stejné místní domácí síti Wi-Fi.	Zkontrolujte, zda má přístroj dobrý signál (poradte se s poskytovatelem internetového připojení, jak signál vylepšit). Zkontrolujte, zda je mobilní zařízení připojeno ke stejné místní domácí síti WiFi jako přístroj (přejděte do nastavení mobilního zařízení a zvolte místní síť Wi-Fi).

Pokud problém trvá, kontaktujte nejbližší autorizované servisní centrum Kenwood. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru Kenwood najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.

Informace o ekologickém designu

Síťový port: Jeden bezdrátový port aktivovaný implicitně.

	TYPE: CCL50
Frekvenční rozsah:	2412–2472 MHz
Maximální vysílací výkon:	< 20 dBm

Komunikační protokol: IEEE802.11 b, g, n

Přístroj CCL50 je vybaven jedním bezdrátovým síťovým portem a je určen k použití jako dálkově ovládané, síťové zařízení.

- Síťový port lze deaktivovat v nabídce nastavení Wi-Fi výběrem položky Vypnuto.
- Síťový port lze znovu aktivovat v nabídce nastavení Wi-Fi výběrem položky Zapnuto.

Režim	Limit	CCL50
Mimo síť zapnuto – Na displeji se zobrazuje čas, rychlost a teplota.	–	–
Pohotovostní režim mimo síť – po 20 min nečinnosti se displej vypne.	<0,5 W	0,45 W
V síti zapnuto Na displeji se zobrazuje čas, rychlost a teplota. Síťový port WiFi je aktivní.	–	–
Pohotovostní režim v síti – po 20 min nečinnosti. Displej se vypne, síťový port Wi-Fi vstoupí do režimu nízké spotřeby.	<2,0W	1,02 W
Vypnuto – aktivace vypínačem vzadu na přístroji	<0,5 W	0,0 W

Podmínky měření:

- Vstupní napětí: 50 Hz, 230 V
- Teplota prostředí: 23 °C
- Datum testu: 25/06/2019
- Zařízení: Hewlett Packard: 6814B a HIOKI: PW3335
- Referenční nařízení Komise (ES) č. 1275/2008 a 801/2013.

Reaktivace: Přístroj lze reaktivovat z úsporného režimu:

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

Tartalom

Első a biztonság	171-175
A készülék részei	176
Csatlakozás a Kenwood World alkalmazáshoz	177
Az univerzális főzőedény használata	177
Fedél nélküli főzés	177
Előre beállított programok használata	177-178
A Direct Prep használata	178-179
A mérőtálca használata	179
Kijelző ismertetése	180
Előre beállított programok használati útmutatója	181-183
Receptek	184
Felhasználási útmutató	185-190
A készülék tisztítása	190-191
Szervíz és vevőszolgálat	192
Hasznos tanácsok	192-194
Hibaelhárítási útmutató	194-197
Környezetbarát tervezésre vonatkozó információk	198

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- A megfelelő működés biztosításához ügyeljen arra, hogy az edény alja tiszta és száraz legyen, amikor felhelyezi a meghajtóegységre.
- Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozóját:
 - összeszerelés és szétszerelés előtt;
 - használaton kívül;
 - tisztítás előtt.
- Az edény tartalmának kiöntése előtt mindig vegye ki a főzőszárat és a habverőt, nehogy megégesse magát a kifröccsenő forró keverékkel.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a készülékbe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.
- A forgókés úgy lett kialakítva, hogy a hajtótengelyen maradjon. A forgókés nagyon éles, ezért óvatosan kezelje.
- Konyhai eszközök ne legyenek az edényben, ha a készülék feszültség alatt van, kivéve, ha a lassú főzés dugója be van dugva.
- A keze ne legyen az edényben, ha a készülék feszültség alatt van.
- Ha a készüléket főzés üzemmódban felügyelet nélkül hagyja, akkor fokozottan ügyeljen a következőkre:
 - a hőmérsékletre és a maximálisan feldolgozható mennyiségre vonatkozó használati utasítások legyenek betartva;
 - a készülékhez és a vezetékhez ne férhessenek hozzá gyermekek, és a gép ne legyen közel a munkafelület széléhez;

- o rendszeresen ellenőrizze az ételt, hogy nem kell-e még folyadékot hozzáadni és hogy nincs-e túlfőve.
- A készülék nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A felemelés előtt ellenőrizze, hogy az edény üres-e és a nyílásfedél a helyén van-e. Ne emelje fel a készüléket az edény fogantyúinál vagy a kiöntőfogantyúinál fogva.
 - Ne mozgassa az egységet, ha üzemel vagy ha még forró.
 - Az edényt csak akkor töltsse a 3 literes maximális töltési szintig, ha használja a lassú főzés dugóját.
 - Soha ne töltsse az edényt a belsejében jelzett 3 literes maximális szint fölé.
 - Sérült készüléket soha ne használjon. Ellenőriztesse és szükség esetén javíttassa meg. Lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
 - Ne lépje túl a megadott maximális kapacitásokat.
 - Ne töltsse az edényt a belsejében jelzett 2,6 literes maximális szint fölé, ha keverőszárat használ.
 - A sütésnél NE lépje túl az edényen jelzett 0,5 literes maximális olajtöltési szintet. Távolítsa el a felesleges folyadékot/vizet a megsütendő élelmiszerről, mielőtt beteszi az olajba, és ügyeljen arra, hogy az összes alkatrész száraz legyen.
 - 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, a keverőszáraknál, a hajtótengelynél és a lassú főzés dugójánál vigyázzon, mert ezek a készülék kikapcsolása után még hosszú ideig FORRÓK maradnak.
 - Az edény kiemeléséhez és szállításához használja az edény fogantyúit. A forró edény és a különféle forró tartozékok megfogásához használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
 - Az edény alja a melegítés leállítása után még hosszú ideig forró marad. Kezelje óvatosan, és használjon megfelelő alátétet, ha hőre érzékeny felületre helyezi az edényt.

- Legyen óvatos, mert főzés üzemmódban vagy főzés után gőz csaphat ki az edényből, elsősorban a fedél vagy a töltőnyílás kupakjának a levételekor.
- Ne vegye le a fedelet vagy a töltőnyílás kupakját, amíg a folyadék forrásban van.
- Használjon hőálló edényfogó kesztyűt, ha főzés üzemmódban vagy főzés után leveszi a fedelet vagy a töltőnyílás kupakját.
- Az aprítási funkció használatakor és hozzávalók pürésítésekor mindig helyezze fel a töltőnyílás kupakját.
- Hacsak a recept másként nem írja elő, a készüléket mindig úgy üzemeltesse, hogy a töltőnyílás kupakja a helyén van.
- Kizárólag a készülékkel szállított edényt és tartozékokat használja.
- Soha ne használja az edényt más melegítőeszközzel.
- Soha ne működtesse a készüléket főzés üzemmódban, ha az edény üres.
- A készüléket ne a fedéllel működtesse, erre a célra mindig a vezérlőtárcsát használja.
- **A készülék megsérülhet, illetve sérülést okozhat, ha a rögzítőmechanizmust túlzott erőnek teszi ki.**
- Ügyeljen arra, hogy a készüléket mindig vízszintes, sík felületen használja, távol annak szélétől. Ne állítsa belógó szekrények alá.
- A készülék nem működtethető külső időkapcsolóval vagy a gyártó által nem jóváhagyott távirányító rendszerrel.
- Ügyeljen arra, hogy fogyasztás előtt az étel alaposan megfőjön és forró legyen.
- Az ételeket a főzés után röviddel el kell fogyasztani, vagy hagyni kell gyorsan lehűlni, és minél előbb le kell fagyasztani.
- Mindig ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű megfelelően fel legyen helyezve a hajtótengelyre/a lassú főzés dugójára, nehogy a szivárgás károsítsa a készüléket.
- Mindig használja az edény kioldógombjait, mielőtt leveszi a főzőedényt.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.

- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy 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.
- Az edény kiemeléséhez és szállításához ne használja a kiöntőfogantyút.
- A kijelző megnyomásakor ne használjon túlzott erőt, és a kezeléséhez soha ne használjon éles tárgyat.
- Ne helyezze a készüléket sütő vagy más közvetlen hőforrás közelébe.

Direct Prep tartozék

- A tárcsák nagyon élesek, ezért a felszerelés, leszerelés és tisztítás közben legyen óvatos. **A tárcsákat a kezeléskor és a tisztításkor is mindig a vágóélektől távoli fogórésznél fogja meg.**
- **Soha ne vegye le a fedelet, amíg az aprítótárcsa teljesen le nem állt.**
- A zöldséget vagy gyümölcsöt soha ne az ujjával tolja le az adagolócsőben. Csak a tartozék tömőrudat használja.
- Ne nyomja le túlzott erővel az adagolócsőben a nyersanyagot, mert károsíthatja a tartozékot..

- Ne nyúljon mozgó alkatrészekhez. Ne nyúljon a kimeneti nyílásba.
- Mielőtt levennie a fedelet a Direct Prep tartozékról:
 - kapcsolja ki a készüléket;
 - várja meg, amíg a tárcsa teljesen leáll.
- Ne öntsön folyadékot az adagolócsövön keresztül.

Pároló tartozék

- Óvatosan fogja meg az alkatrészeket, mert a gőz, folyadék vagy páralecsapódás nagyon forró lehet. Használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- Óvatosan vegye ki a páraacsapdát a használat után, mert forró folyadékot tartalmazhat.
- A húsokat, halakat és tenger gyümölcseit alaposan hőkezelje.
- Ha a párolótálca alapot és polcot is használja, akkor a húst, baromfit és halat az alsó kosárba tegye, hogy a kifolyó nyers lé ne csepegjen rá az alatta levő ételmiszerre.
- A főtt rizst ne melegítse újra a párolótálca tartozékban.

Csatlakoztatás előtt

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék alján feltüntetett üzemi feszültséggel.

FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!

- A készülék megfelel az ételmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.
- Ez a készülék az ESPWROOM32 vezeték nélküli modult tartalmazza és használja
- Ez a készülék megfelel a 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek.

Az első használat előtt

- Vegye le a műanyag védőtokot a forgókésről. Dobja ki a védőtokokat, mert azok csak a kész gyártás és szállítás közbeni védelmére szolgálnak.
- Mossa el az alkatrészeket. Lásd: „A készülék tisztítása”.

A készülék részei

Fedél

- ① Fedél töltőnyílásának kupakja
- ② Külső fedélrész (fém)
- ③ Belső fedélrész (átlátszó)
- ④ Fedél töltőnyílása
- ⑤ Rögzítőfülek
- ⑥ Fedél tömítése

Keverőeszközök

- ⑦ Forgókés
- ⑧ Főzőszár
- ⑨ Habverő

Edény

- ⑩ Hajtótengely
- ⑪ Hajtótengely tömítése
- ⑫ Lassú főzés dugója
- ⑬ Lassú főzés dugójának tömítése
- ⑭ Edény fogantyúi
- ⑮ Edény kioldógombjai
- ⑯ Kiöntőfogantyú
- ⑰ Főzőedény
- ⑱ Hajtótengely-csavaranya

Meghajtóegység

- ⑲ Meghajtóegység
- ⑳ Kijelző
- ㉑ Vezérlőtárcsa
- ㉒ Főkapcsoló

Pároló

- ㉓ Fedél
- ㉔ Polc
- ㉕ Alap
- ㉖ Páracsapda

- ㉗ Spatula
- ㉘ Mérőtálca

Direct Prep

- ④① Direct Prep meghajtófedél
- ④② Direct Prep meghajtó
- ②⑨ Direct Prep indító-/leállítógomb
- ②⑨ Tömőrúd/mérőpohár
- ③① Adagolócső
- ③① Direct Prep fedél
- ③② Hajtótengely
- ③③ **Tárcsa**

- 1 Extra finom reszelőtárcsa (ha tartozék)
- 2 Finom reszelőtárcsa (ha tartozék)
- 3 Durva reszelőtárcsa (ha tartozék)
- 4 Vékonyra szeletelő tárcsa (ha tartozék)
- 5 Vastagra szeletelő tárcsa (ha tartozék)

Megjegyzés: A készülék csomagjában nem fogja megtalálni az összes itt felsorolt tárcsát, mert a tárcsaválaszték függ a gép típusától. A csomagban nem található tárcsák megvásárlásával kapcsolatban a „Szerviz és vevőszolgálat” rész ad tájékoztatást.


A vágótárcsák a rajtuk látható számok alapján azonosíthatók.

- ③④ Terelőlemez
- ③⑤ Alap
- ③⑥ Kimeneti nyílás
- ③⑦ Csúszdatoldal
- ③⑧ Torony
- ③⑨ Direct Prep kioldógomb
- ④③ Tárcsatároló tasak


Csatlakozás a Kenwood World alkalmazáshoz

Lásd **A** - **D** ábrák

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

- 1 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, és nyomja meg a meghajtóegység hátoldalán található főkapcsolót.
- 2 Válassza a Beállítások  > Wifi > Csatlakozás lehetőséget és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

PIN-szám

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

Megjegyzés:

WiFi

IEEE802.11 b, g és n protokollt használ, kizárólag 2,4 GHz hálózaton, WPA2-PSK titkosítással

Kompatibilitás

A Kenwood World alkalmazás az iOS, illetve az Android újabb verzióit igényli.

Az univerzális főzőedény használata

Lásd **E** - **L** ábrák

- 1 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba, és nyomja meg a meghajtóegység hátoldalán található főkapcsolót.
- 2 Helyezze be az edényt. Enyhén nyomja lefelé, amíg rögzül.

Megjegyzés: az edény csak akkor rögzíthető, ha a megfelelő irányban van

behelyezve.

- Az edény levételéhez nyomja meg a két kioldógombot (az edény fogantyúi alatt), és emelje le az edényt.
- 3 Helyezze a forgókést, a főzőszárat, a habverő eszközt vagy a lassú főzés dugóját az edénybe.
 - 4 Tegye az edénybe a feldolgozandó vagy megfőzendő hozzávalókat.
 - 5 Helyezze fel a fedelet és szükség esetén a töltőnyílás kupakját. Nyomja le a fedelet és fordítsa el balra, amíg egy vonalba nem kerül a főzőedény fogantyúival.
 - 6 Állítsa be a kívánt időt, sebességet és hőmérsékletet.
 - 7 A főzés megkezdéséhez nyomja meg a vezérlőtárcsát.
 - 8 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát. Legyen óvatos, mert az edény és a fedél forró. A főzés folytatásához helyezze vissza a fedelet és nyomja meg a vezérlőtárcsát.

Fedél nélküli főzés

A fedél nélküli főzés funkció használatához válassza ki a hőmérsékletet és nyomja meg a vezérlőtárcsát. A készülék melegedni kezd.

Megjegyzés:

- Fedél nélküli főzésnél sebességfokozat nem választható.
- Az égési sérülés megelőzése érdekében használjon hőálló eszközt a hozzávalók keveréséhez vagy megfordításához, ha szükséges.

Előre beállított programok használata

Lásd **M** - **O** ábrák



- 1 Válassza az Előre beállított programok menüt.
- 2 Válassza ki a használni kívánt előre beállított programot.
- 3 Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

- 4 Ha bármikor le szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a vezérlőtárcsát. Legyen óvatos, mert az edény és a fedél forró.

Főzés után


- Ha a készüléket főzés üzemmódban használja vagy főzött vele, akkor mindig legyen óvatos, amikor megfogja. **KÜLÖNÖSEN AZ EDÉNYNÉL ÉS AZ ESZKÖZÖKNÉL VIGYÁZZON**, mert ezek a készülék kikapcsolása után még hosszú ideig **FORRÓK** maradnak.
- Az edény kiemeléséhez és szállításához használja a két oldalsó fogantyút. A forró edény és a különféle forró keverőeszközök megfogásához használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- Az edény kiemeléséhez és szállításához ne használja a kiöntőfogantyút.
- A kiöntőfogantyú az elkészült étel kiöntésének az elősegítésére szolgál.
- Az edény alja a melegítés leállítás után még hosszú ideig forró marad. A kezelés és tisztítás során legyen óvatos.





A Direct Prep használata



- 1 Vegye le a Direct Prep nyílásfedelelet.
- 2 Helyezze a toronyt a Direct Prep meghajtó nyílására úgy, hogy a  jelek illeszkedjenek egymáshoz, majd nyomja meg a kioldógombot és balra elfordítva rögzítse .
- 3 A középső fogórésznél tartva nyomja a kívánt vágótárcsát a hajtótengelyre. Mindegyik tárcsán van egy azonosító szám, aminek felfelé kell néznie, amikor a tárcsát a tengelyre nyomja. Lásd a felhasználási útmutató táblázatát.
- 4 A terelőlemezt helyezze a hajtótengelyre úgy, hogy a „TOP” felirat a vágótárcsa felé nézzen.

Megjegyzés:

- **Ha a terelőlemez nincs behelyezve, az étel összetorlódik a lemez alatt és nem távozik a csúszdán.**

- 5 Jobbra elfordítva helyezze a Direct Prep fedelet az alapra.
- 6 Helyezze az előkészítő tartozékot a toronyra úgy, hogy a  jelek illeszkedjenek egymáshoz, és jobbra elfordítva rögzítse.
- 7 Összeszerelés után nyomja meg a kioldógombot, és fordítsa a Direct Prep tartozékot a kívánt helyzetbe:

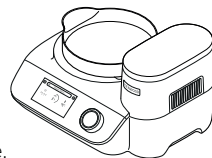
	<p>A Direct Prep tartozék felszerelése vagy leszerelése. Ebben az állásban ne üzemeltesse a Direct Prep tartozékot.</p>
	<p>Szeletelés vagy reszelés közvetlenül a főzőedénybe a töltőnyíláson keresztül.</p>
	<p>Szeletelés vagy reszelés egy megfelelő tálba. A  állásban a csúszdatoldatot a kimeneti nyílásra pattintva rögzítheti.</p>

- 8 Vágja a nyersanyagot akkora darabokra, hogy beférjen a adagolócsőbe.
- 9 Nyomja meg a Direct Prep indító-/leállítógombját, és egyenletesen nyomja lefelé a tömörudat.
 - **Soha ne dugja az ujját az adagolócsőbe.**
 - **A fedélen maradt szelet- vagy reszelékdarabokat a tartozék spatulával tolja be a töltőnyílásba.**
- 10 A tartozék eltávolításához forgassa el jobbra, amíg a  szimbólum egy vonalba nem kerül a  szimbólummal, és emelje le.
 - **A Direct Prep fedél levétele előtt mindig kapcsolja ki a készüléket.**


Fontos

- Ha a kimeneti nyílásból nem jön élelmiszer, kapcsolja ki a készüléket, és ellenőrizze, hogy a tárcsa alatti részen nem szorult-e be az élelmiszer és hogy a terelőlemez a helyén van-e. Távolítsa el a beszorult élelmiszert, és csak ezután folytassa a műveletet.
- Ha nem használja a Direct Prep tartozékot, akkor vegye le, és tegye a helyére a nyílásfedelelet.

A mérőtálca használata



- 1 Helyezze a mérőtálcát a meghajtóegységre. Másik megoldásként a mérőtálcát az edény és a fedél tetejére is helyezheti, ha a töltőnyílás kupakja nincs behelyezve. Ha közvetlenül az edényben szeretne mérni, akkor először helyezze be a kívánt keverőszárat.

- 2 A kijelzőn válassza ki a  mérési funkciót.

- 3 Nullázza a mérleget.

- 4 Mérje meg a hozzávalókat.

Megjegyzés: A mérés előtt a készüléket mindig helyezze egy száraz, sima, stabil felületre.

További információkért lásd a „Hasznos tanácsok” részt.

Főzési tanácsok és tippek

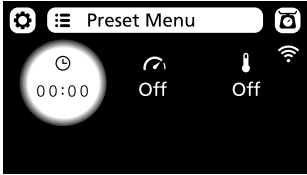
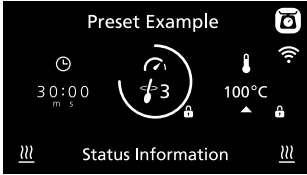









Hőmérsékleti útmutató	40 °C - 50 °C	Csokoládé olvasztása
	40 °C - 90 °C	Sous Vide
	94 °C - 98 °C	Lassú főzés
	100 °C	Forralás
	100 °C - 104 °C	Párolás
	120 °C	Zöldségek hirtelen sütése
	140°C - 180 °C	Hús piritása



1. sebesség - Szakaszos keverés hosszú szünetekkel. Ebben az állásban szakaszosan működik alacsony sebességgel, 60 másodpercenként körülbelül két fordulattal (például raguk készítéséhez).
2. sebesség - Szakaszos keverés közepes szünetekkel. Ebben az állásban szakaszosan működik alacsony sebességgel, 15 másodpercenként körülbelül két fordulattal.
3. sebesség - Szakaszos keverés rövid szünetekkel. Ebben az állásban szakaszosan működik alacsony sebességgel, 5 másodpercenként körülbelül két fordulattal.
- 4-Max. sebesség - Folyamatos működés, fokozatosan növekszik a maximális sebesség.


Megjegyzés: További információkért lásd a „Hasznos tanácsok” részt.

Kijelző ismertetése

















	
	<p>Érintse meg az ikont a beállítások menü megnyitásához.</p>
	<p>Érintse meg az ikont az előre beállított programok menü megnyitásához.</p>
	<p>Érintse meg az ikont a hozzávalók edényben vagy mérőtálcán történő megméréséhez.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>A kiválasztott időt mutatja órában (h), percben (m) és másodpercben (s).</p>
	<p>A kiválasztott sebességet mutatja. Szakaszos keverési sebesség (1 → 3) választása esetén a külső gyűrű fokozatosan növekszik, és amikor körbeér, a készülék keverni fog.</p>
	<p>A kiválasztott hőmérsékletet jelzi. A piros háromszög azt jelzi, hogy a készülék melegszik. A kék háromszög azt jelzi, hogy a készülék lehűl. Ha nincs háromszög, az azt jelzi, hogy a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet.</p>
	<p>Azt jelzi, hogy a beállítást (idő, sebesség vagy hőmérséklet) nem lehet módosítani.</p>
<p>Állapotinformációk</p>	<p>Az itt látható szöveg az állapotinformációkat részletezi.</p>
	<p>Azt jelzi, hogy az edény, annak tartalma vagy a használt alkatrészek forróak. Óvatosan kezelje őket.</p>
	<p>Azt jelzi, hogy a készülék csatlakozik egy wifihálózathoz.</p>

Előre beállított programok használati útmutatója



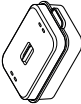










Az alapértelmezett beállítások egyes esetekben a receptnek megfelelően módosíthatók.

A nem módosítható beállításokat  ikon jelzi.












Ha a kijelzőn a „Melegítés” felirat látszik, az időzítő nem kezdi el a visszaszámlálást, amíg a készülék a megfelelő hőmérsékletet el nem éri.

Előre beállított program	Ajánlott eszköz	Alapértelmezett beállítások (módosítható)	Melegen tartási szakasz	Receptötletek / használat
Egytálétel		30 perc (5 perc - 2 óra) 3 (KI - 4) 98°C (85°C - 98°C)	 30 perc  OFF - 4  62°C	Bolognai szósz, tejbérix
Krémleves		30 perc (5 perc - 2 óra) 1 (1 - 5) 98°C (85°C - 105°C)	 30 perc  1 - 4  62°C	Paradicsomleves, gombaleves
Gazdag leves		30 perc (5 perc - 2 óra) 1 (1 - 5) 98°C (85°C - 105°C)	 30 perc  1 - 4  62°C	Minestrone, húslevesek
Lassú főzés		2 óra (5 perc - 8 óra) KI 95°C (80°C - 95°C)	 30 perc  KI  62°C	Vörösboros marhapörkölt



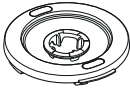





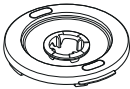





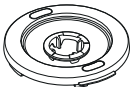





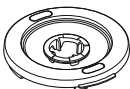




Előre beállított programok használati útmutatója – folytatás

Előre beállított program		Ajánlott eszköz	Alapértekezett beállítások (módosítható)	Melegen tartási szakasz	Receptötletek / használat
Sous Vide		<p>2 óra (10 s - 8 óra)</p> <p>KI </p> <p>55°C (40°C - 90°C)</p>			Húsos, halas, tojásos, zöldséges ételek állagának, ízének vagy puhaságának javítására.
Párolás		<p>30 perc (1 perc - 8 óra)</p> <p>KI </p> <p>100°C </p>			Lazac papírban
Dagasztás		<p>15 s </p> <p>7 </p> <p>KI </p>	<p>2 perc </p> <p>8 </p> <p>KI </p>		Briós
Kelesztés		<p>1 óra (5 perc - 8 óra)</p> <p>KI </p> <p>30°C (30°C - 35°C)</p>			Élesztős tészták kelesztése

Előre beállított programok használati útmutatója – folytatás




Előre beállított program	Ajánlott eszköz	Alapértelmezett beállítások (módosítható)	Melegen tartási szakasz	Receptötletek / használat												
Öblítés	 	<table border="0"> <tr> <td></td> <td>50 s</td> <td>→</td> <td>10 s</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td>→</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td></td> <td>55°C</td> <td>→</td> <td>55°C</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: 2em;">X3</p>		50 s	→	10 s		4	→	9		55°C	→	55°C		Gyors öblítés a tisztítás megkönnyítése érdekében
	50 s	→	10 s													
	4	→	9													
	55°C	→	55°C													

Receptek

Recept	Használt eszköz	Előre beállított program / Kézi beállítások	Hozzávalók
Minestrone	  	<p>Gazdag leves</p> <p> 20 perc</p> <p> 1</p> <p> 98 °C</p>	<p>A következőket egyszerre adja hozzá:</p> <p>100 g pancetta, <i>kockára vágva</i> 2 gerezd fokhagyma, <i>apróra vágva</i> 50 g Arborio rizs 2½ evőkanál paradicsompüré 70 g kelkáposzta 1 teáskanál szárított rozsmaring 2 teáskanál szárított zsálya 1 zellerszár, <i>szeletelt</i> 60 g póréhagyma, <i>szeletelt</i> 75 g hagyma, <i>szeletelt</i> 75 g sárgarépa, <i>szeletelt</i> 1 kg meleg zöldséglé Só és bors</p>
Sztroganov bélszín	  	<p>Egytálétel</p> <p> 30 perc</p> <p> 3</p> <p> 98 °C</p>	<p>A következőket egyszerre adja hozzá:</p> <p>600 g marhahús, <i>kockára vágva</i> 1 evőkanál paprika 1 evőkanál vaj 1 gerezd fokhagyma, <i>apróra vágva</i> 200 g gomba, <i>szeletelt</i> 150 g hagyma, <i>szeletelt</i> 300 g sárgarépa, <i>szeletelt</i> 400 g forró marhahúslé 200 g sovány tejszín Só és bors</p>
Tejsodó	  	<p>Kézi beállítások</p> <p> 15 perc</p> <p> 5</p> <p> 80 °C</p>	<p>A következőket egyszerre adja hozzá:</p> <p>250 g teljes zsírtartalmú tej 250 g sűrű tejszín 1 teáskanál vaníliakivonat 1 evőkanál kukoricaliszt 96 g tojássárgája, <i>felvert</i> 80 g porcukor</p>
Tejberizs	  	<p>Egytálétel</p> <p> 1 óra  30 perc</p> <p> 3</p> <p> 90 °C</p>	<p>A következőket egyszerre adja hozzá:</p> <p>150 g rövid szemű rizs 1 kg teljes zsírtartalmú tej 75 g porcukor 2 teáskanál vaníliakivonat</p>

Felhasználási útmutató

- Ez csak iránymutatásul szolgál, függ a pontos recepttől és a feldolgozandó hozzávalóktól.
- A legjobb eredmény elérése érdekében sütemény készítéséhez mindig lágy, szobahőmérsékletű vajat és margarint használjon.
- Ha a készülék lelassul vagy akadozik, növelje a sebességet.

Funkció			 Max
----------------	---	---	---



Forgókés






A hozzávalók főzés előtti aprításához vagy főzés utáni pürésítéséhez használható.

Tészták és sütemények készítéséhez.

Kenyértészta - Figyelem: Ne lépje túl a használati útmutatóban megadott maximális feldolgozási időt vagy mennyiséget.

Fűszernövények aprítása	Max	10 s	20 g - 50 g
Hagyma aprítása	Max	5 - 10 s	Max. 300 g (2 hagyma)
Zöldségek aprítása 4 cm-es darabokra vágva	Max	10 - 20 s	Max. 1 kg
Sovány hús aprítása 2 cm-es darabokra	Max	5 - 30 s	150 g - 1 kg
Csonthéjas magvak	Max	30 - 60 s	100 - 200 g
Tészta - margarin bedolgozása a lisztbe	Pulse	x15 - 30	250 g - 1 kg teljes súly
Víz hozzáadása tészta keverésénél	Pulse	x5 - 10	
Csokoládé aprítása (például olvasztáshoz) darabokra törve	Max	30 s	Max. 200 g
Jég aprítása	Max	20 - 30 s	Max. 250 g (12 jégkocka)
Italok és gyümölcsturmixok	Max	60 s	1 liter
Hideg keverés	Max	1 - 2 perc	2,6 liter
Tésztaporok	8 - Max	30 - 60 s	Max. 1 kg teljes súly
Pasta tészta - száraz összetevők összekeverése Nedves összetevők hozzáadása	4	2 perc	Max. 830 g teljes súly Max. 500 g liszt
	8	2 perc	
Aprósütemény	Max	1 perc	Max. 670 g teljes súly
Kenyértészta (egyszerű fehér)	8	2 perc	1 kg teljes súly 650 g liszt

Felhasználási útmutató – folytatás

Funkció			 Max
<p>Forgókés A hozzávalók főzés előtti aprításához vagy főzés utáni pürésítéséhez használható. Tészták és sütemények készítéséhez. Kenyértészta – Figyelem: Ne lépje túl a használati útmutatóban megadott maximális feldolgozási időt vagy mennyiséget.</p>			
<p>Briós recept 800 g teljes súly / 380 g liszt</p>			
1. szakasz Tej Szárított aktív élesztő	5/30 °C	2 perc	120 g 10 g
2. szakasz Fehér kenyérliszt (sikérben gazdag) Só Cukor Tojás Vaj, hűtött	7/KI 8/KI	15 s 2 perc	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
<p>Főzőszár  Olyan ételek készítésénél használható, amelyeknél a hozzávalókat óvatosan, az aprításuk nélkül kell összekeverni. Ne használja a 9. sebességfokozat felett.</p>			
Vaj/margarin és cukor összedolgozása süteményhez	7 – 8	2 - 3 perc	Max 400 g zsiradék és cukor együtt
Brownie-k	5	2 - 3 perc	Max. 1,2 kg teljes súly
<p>Habverő  Könnyű összetevők, például tojásfehérje, tejszín, majonéz vagy hollandi mártás keveréséhez.</p>			
Tojásfehérje	8 – 9	3½ - 4 perc	2 - 8 (70 - 280 g)
Tejszín	9	1 - 1½ perc	200g - 600 g
Majonéz	9	1-3 perc	2-4 tojás összekeverve

Felhasználási útmutató – folytatás



Direct Prep

A hozzávalók közvetlenül a főzőedénybe vagy egy oldalt elhelyezett külön edénybe való szeletelésére vagy reszelésére.

Tárcsa	Funkció	Tanácsok és tippek
<p>1. tárcsa</p>	Extra finom reszelőtárcsa parmezán sajthoz	<ul style="list-style-type: none"> ● Mindig friss élelmiszert használjon. ● Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét töltsse ki. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalra csússzon. ● A feldolgozás után mindig maradjon meg a mennyiségű élelmiszer a tárcsán. ● A reszelésnél a függőlegesen behelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen behelyezett darabok. ● Ne dolgozzon fel fagyasztott hozzávalókat.
<p>2. és 3. tárcsa</p>	Finom/durva reszelőtárcsa sajthoz és kemény gyümölcsökhöz vagy zöldségekhez	
<p>4. és 5. tárcsa</p>	Vékony/vastag szeletelőtárcsa sajthoz és kemény gyümölcsökhöz vagy zöldségekhez	



Lassú főzés dugója

Lassú főzéssel készítenendő ételekhez.

Pörkölték, raguk stb.

KI/80 – 95 °C

1–8 óra

3 liter



Sous vide

Ezt a főzési eljárást számos hozzávaló, például hús, hal, tojás, zöldség és más étel esetén használhatja, ha javítani szeretné az állagát, ízét vagy puhaságát.

Az előre beállított Sous vide program használata

- 1 Dugja be a lassú főzés dugóját.
- 2 Helyezze a hozzávalókat lezárható tasakba, légmentesítse, zárja le a tasakot, és helyezze az edénybe.
- 3 Töltsön hozzá vizet a 3 literes jelzésig (ne töltsse a „max” jel fölé).
- 4 Ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően van-e felhelyezve és a töltőnyílás kupakja a helyén van-e.
- 5 Válassza a Sous vide programot.
- 6 Igényének megfelelően állítsa be az időt és a hőmérsékletet. Megjegyzés: Az idő visszaszámlálása nem indul el, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet.
- 7 A főzés megkezdéséhez nyomja meg a vezérlőtárcsát.

Tanácsok és tippek

- A szükséges főzési idő a felhasznált hozzávalók típusától és vastagságától függ, NEM a súlyától.
- A szükséges hőmérséklet a kész étel/hozzávalók kívánt állagától függ.
- Először mindig a tasakokat helyezze az edénybe, és utána öntse rá a vizet, hogy teljesen ellepje.
- Legfeljebb félig töltsse meg az edényt a hozzávalókkal. A legjobb eredmény elérése érdekében adjon hozzá legalább 1,5 liter vizet, és ne lépje túl a 3 literes maximális szintet.
- Ügyeljen arra, hogy az ételtasakok ne érintkezzenek egymással, mivel ez befolyásolja a hőtáradást.

Ételtasakok

- Kizárólag élelmiszeripari műanyag vákuumtasakot használjon, amelyet kifejezetten sous vide főzéshez készítettek.

Felhasználási útmutató – folytatás

Tanácsok és tippek (folytatás)

A tasakok megtöltése




- Töltés közben hajtsa vissza a tasak nyílását, nehogy élelmiszer kerüljön a lezárórészbe.
- Ne töltse túl a tasakot.
- A lezárás előtt távolítsa el a tasakból minden levegőt.

Élelmiszer-biztonság – főzés alacsony hőmérsékleten

- Ügyeljen arra, hogy az előkészítés és a főzés során mindvégig betartsa a bevált higiéniai gyakorlatot.
- Mindig friss és kiváló minőségű élelmiszert használjon.
- A legjobb eredmény elérése és az egyenletes főzés érdekében vágja az élelmiszert vékony, egyforma darabokra.
- NE főzzön fagyasztott élelmiszert. A főzés előtt hagyja, hogy a fagyasztott élelmiszerek kiolvadjanak.
- Kizárólag a friss hal alkalmas 55 °C alatti hőmérsékleten történő főzésre.
- Az étel megfelelő főzése érdekében pontosan kövesse a receptben leírt főzési utasításokat.
- Az étel elkészítése után azonnal fogyassza el, vagy a lehető leghamarabb tegye hűtőszekrénybe.
- Ha most ismerkedik a sous vide főzési eljárással és további információkra van szüksége, olvassa el és kövesse a hatósági élelmiszerbiztonsági webhelyen elérhető irányelveket.

Sous Vide főzési példák

- Az időzítés alapja az, hogy tasakonként 1 tételt és egyszerre legfeljebb 2 tasakot főznek.
- Az ízesítés érdekében fűszernövényeket, vaját és citromszeleteket is tehet a tasakba.
- A főzés után a főtt ételt pirítsa meg egy serpenyőben.




Nyersanyag				
Steak – hátszín 20 - 25 mm vastag	Rare	200 - 250 g	2 óra	50 °C
	Medium		2 óra	56 - 60 °C
	Well done		2 óra	65 - 69 °C
Laposhal filé Tonhal steak 20 - 25 mm vastag		200 - 240 g	40 perc	62 °C
Lazacfilé 20 - 25 mm vastag		240 - 260 g	1 óra 15 perc	62 °C
Bárány karaj 20 - 25 mm vastag		100 - 200 g	1 óra 45 perc	54 °C
Sertésszelet		170 - 200 g	1 óra 15 perc	62 °C
Csirkemell		150 - 170 g	2 óra	62 °C
Sárgarépa 10 - 15 mm-es szeletek		450 g	1 óra	82 °C

Felhasználási útmutató - folytatás



Párolás

A páracsapdát az edény fedele és a párolótálca alapja közé lehet helyezni úgy, hogy a fedél töltőnyílásának a kupakja nincs behelyezve. Ez megakadályozza, hogy a párolt élelmiszerből nem kívánt folyadékok csepegjen a főzőedénybe. Megjegyzés: a feltüntetett mennyiségek a párolótálca alapjának és polcának együttes kapacitásán alapulnak.


Nyersanyag			
Újburgonya	Mossa meg, és a nagyobbakat vágja kisebb darabokra	25 - 35 perc	1,6 kg
Bab Zöldbab vagy futóbab	A végét vágja le és aprítsa vékony szeletekre	15 - 25 perc	600 g
Brokkoli	Vágja rózsáira	15 - 25 perc	800 g
Karfiol	Vágja rózsáira	15 - 25 perc	1,5k g
Sárgarépa	Aprítsa vékony szeletekre	20 - 30 perc	800 g
Édesburgonya	3 cm-es kockákra vágva	20 - 30 perc	1,5 kg
Csirke, kicsontozott mell	-	20 - 30 perc	12 (2 kg)
Friss hal, filé vagy steak	-	20 - 25 perc	8 (1,4 kg)
Egész hal (például pisztráng)	Tisztítva, kibelevve és pikkelyektől megtisztítva	20 - 30 perc	600 g
Édes párolt puding (házi)	-	1½-2 óra 1 óra múlva gondoskodjon a víz utántöltéséről	1,2 literes (14 cm átmérőjű) pudingos tál
Faggyúpuding (házi) Marha vagy bárány	-	1½-2 óra 1 óra múlva gondoskodjon a víz utántöltéséről	1,2 literes (14 cm átmérőjű) pudingos tál

Felhasználási útmutató – folytatás

Példák párolásra

Nyersanyag		Párolótálca helye		
Fagyasztott lazacfilé	-	Alap	25–35 perc (a vastagságtól függően)	250 g
Burgonya, nem szétfővő	Hámozza meg és hosszában vágja négyfelé	Alap	30 perc	400 g
Sárgarépa	Megpucolva, hosszában félbevágva, és 6 cm-es darabokra aprítva	Polc	30 perc	200 g
Brokkoli	Vágja rózsáira	Polc	15 perc	200 g

Elkészítés módja:

- 1 Szerelje fel a pároló tartozékot.
- 2 Válassza az előre beállított Párolás programot.
- 3 Töltse meg az edényt vízzel az 1 literes  jelzésig.
- 4 Adja hozzá a lazacot, a burgonyát és a sárgarépát a fentiek szerint.
- 5 A főzés megkezdéséhez nyomja meg a vezérlőtárcsát.
- 6 15 perc eltelte után hőálló edényfogó kesztyűvel vegye le a fedelet, és helyezze be a brokkolit.
- 7 Folytassa a főzést a fennmaradó ideig. Ellenőrizze, hogy az étel alaposan megfőtt-e.

A készülék tisztítása

A tisztításhoz lásd az **P** ábrát.

- 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.
- Egyes élelmiszerek, például a sárgarépa elszínezhetik a műanyagot. Az elszíneződés növényi olajba mártott ronggyal dörzsölve eltávolítható.
- Az erős illatú élelmiszerek szagának eltávolítása érdekében a mosogatás után a levegőn szárítsa meg az alkatrészeket.
- A használaton kívüli Direct Prep tárcsákat a tartozék tárolótasakban is tárolhatja.
- Soha ne használjon súrolószereket.
- Egyes hozzávalók, például a kurkuma,

feltot hagyhatnak a készüléken. Ez nem befolyásolja a készülék teljesítményét.

Meghajtóegység

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

Edény hőmérséklet-érzékelői

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

Edény/főzőszár/forgókés/habverő eszköz


- A tisztításhoz való szétszerelés előtt az edény gyors kiöblítéséhez használja az előre beállított Öblítés programot. Javasoljuk, hogy a tisztításhoz mindig szerelje szét az edényt, és alaposan szárítsa meg, mielőtt összeszereli.

- Az alkatrészeket mosogassa el kézzel vagy mosogatógépben. Ezután alaposan szárítsa meg.
- 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.

Edény hajtótengelye/lassú főzés dugója

Edény hajtótengelyének/lassú főzés dugójának a beszerelése

Lásd **Q1** - **Q3** ábrák

- 1 Az edénybe való behelyezés előtt ellenőrizze, hogy a tömítés fel van-e szerelve a hajtótengelyre vagy a lassú főzés dugójára.
- 2 Helyezze be a hajtótengelyt vagy a lassú főzés dugóját az edénybe, és igazítsa a edény alján levő hajtótengely-csavaranyához.
- 3 Jobbra elfordítva rögzítse a hajtótengely-csavaranyát, amíg egy vonalba nem kerül a  jellel.

Edény hajtótengelyének/lassú főzés dugójának a kiserelése

Lásd **R1** - **R3** ábrák

- 1 Az edény alján levő hajtótengely-csavaranyát balra elfordítva oldja ki az edény hajtótengelyét.
- 2 Ezután emelje ki a hajtótengelyt vagy a lassú főzés dugóját.
- 3 Vegye le a tömítőgyűrűt, és mossa el.
- 4 Az edény hajtótengelyegységét vagy a lassú főzés dugóját meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt alaposan öblítse le.
- 5 Az edénybe való visszaszerelés előtt ellenőrizze, hogy a tömítést megfelelően visszahelyezte-e a hajtótengelyre vagy a lassú főzés dugójára.

Fedél

- A tisztítás előtt mindig szerelje szét a fedelet:
 - 1 Vegye le a töltőnyílás kupakját.
 - 2 Tolja ki a belső fedélrészét.
 - 3 Vegye ki a tömítést a belső fedélrészéből.
 - A mosogatás után helyezze vissza a tömítést a fedélrészre úgy, hogy a vastagabb része legyen felül, és hajtsa végre a fenti eljárás fordítottját.
- Megjegyzés: a fedélnél szivárgást okoz, ha a tömítés nem megfelelően van felhelyezve vagy sérült.

Direct Prep

A tisztítás előtt teljesen szerelje szét a tartozékokat.

- A könnyebb tisztítás érdekében a használat után azonnal mossa le a részegységeket.
- Óvatosan kezelje a vágótárcsákat - **rendkívül élesek.**
- Az fedél alapról való leszereléséhez fogja meg a adagolócsőnél, majd fordítsa el balra. Ezután emelje le.
- Torony: Tilos vízbe meríteni. Ha a tornyot véletlenül vízbe mártotta, ügyeljen arra, hogy az összes víz távozzon belőle, mielőtt újra összeszereli a tartozékokat.

Párolótálca/páracsapda/mérőtálca

- Mosogassa el az alkatrészeket, majd szárítsa meg alaposan.

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Hasznos tanácsok

Terület	Tanácsok és tippek
Maximális kapacitás	<ul style="list-style-type: none">• Ne töltsse az edényt a belsejében jelzett 2,6 literes maximális szint fölé, ha keverőeszközt használ.• Soha ne töltsse az edényt a belsejében jelzett 3 literes maximális szint fölé.• Olaj melegítésekor ne töltsön az edénybe a 0,5 liter maximális olajsintet meghaladó mennyiségű olajat.• További részletekért lásd a felhasználási útmutató táblázatát.
Főzés az edényben	<ul style="list-style-type: none">• A nyers húst és a kemény zöldséget vágja apró darabokra, mielőtt az edénybe teszi.• A hozzávalókat egyforma nagyságú darabokra vágja, ez segít abban, hogy a főzés egyenletes legyen.• Nagyobb mennyiségű hozzávalók az egyenletes melegítés miatt hosszabb keverési időt igényelnek.• Szükség esetén a tartozék spatulával kaparja le az edény faláról a hozzávalókat.• A kifröccsenés elkerülése érdekében a hozzávalókat lassan adagolja.
Tejes hozzávalók melegítése	<ul style="list-style-type: none">• A főzőszárat vagy a habverő eszközt használja.• A hőmérséklet legfeljebb 90 °C lehet.• Folyamatos keverés 4-6 fokozaton.


Hasznos tanácsok Hasznos tanácsok – folytatás

Terület	Tanácsok és tippek
Sütés	<ul style="list-style-type: none"> ● A hőmérséklet legfeljebb 180 °C lehet. ● Rendszerint jobb lesz az eredmény, ha az egyéb hozzávalók hozzáadása előtt felmelegíti az olajat. ● Hús sütésekor jobb lesz az eredmény, ha leveszi az edény fedeléről a töltőnyílás kupakját. ● Ügyeljen arra, hogy az edény és a fedél száraz legyen az olaj hozzáadása előtt. ● Olaj melegítésekor ne töltsön az edénybe a 0,5 liter maximális olajsintet meghaladó mennyiségű olajat. ● A kifröccsenés elkerülése érdekében a hozzávalókat lassan adagolja. ● Távolítsa el minden fölösleges vizet a hozzávalókról.
Párolás	<ul style="list-style-type: none"> ● A főzés ideje csak tájékoztató jellegű. Fogyasztás előtt mindig ellenőrizze, hogy az étel alaposan megfőtt-e. ● Ha az étel nem főtt meg eléggé, állítsa vissza az időt. Lehet, hogy szükség lesz a víz utántöltésére is. ● A kosárban hagyjon hézagot az élelmiszerdarabok között és ne helyezze rétegesen egymásra őket. ● Az azonos méretű élelmiszerdarabok egyenletesebben főnek át. ● Többféle élelmiszer párolása esetén, ha valamelyiknek kevesebb időre van szüksége, akkor később tegye be, vagy helyezze a párolótálca polcra. ● Ne hagyja, hogy a készülékből kiforrjon a víz, szükség esetén gondoskodjon a víz utántöltéséről. ● Ha 1 óránál hosszabb ideig párol a készülékkel, akkor a vizet fel kell töltenie az 1 literes jelig. ● A párolótálca alapján levő élelmiszerek általában hamarabb megfőnek, mint a párolótálca polcára helyezett élelmiszerek.
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none"> ● A készülék csomagjában nem fogja megtalálni az összes itt felsorolt tárcsát, mert a tárcsaválaszték függ a gép típusától. A csomagban nem található tárcsák megvásárlásával kapcsolatban a „Szerviz és vevőszolgálat” rész ad tájékoztatást. ● Mindig friss élelmiszert használjon. ● Ne vágja az élelmiszert túl kicsire. Az adagolócső teljes szélességét töltsé ki. Így megakadályozza, hogy a feldolgozás során a nyersanyag oldalra csússzon. ● A feldolgozás után mindig marad kis mennyiségű élelmiszer a tárcsán. ● A reszelésnél a függőlegesen behelyezett darabok rövidebbre lesznek vágva, mint a vízszintesen behelyezett darabok.



Hasznos tanácsok – folytatás	
Terület	Tanácsok és tippek
Gyári beállítások visszaállítása	<p>Figyelem!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Amikor végleg megválnak a készüléktől, a személyes adatainak védelme érdekében állítsa vissza a gyári alapbeállítást. • Ez a parancs törli a készüléken tárolt összes wifiadatot, és visszaállítja a gyári alapbeállítást. • A készülék gyári beállításainak visszaállításához válassza a Beállítások  > Gyári visszaállítás lehetőséget.
Súlymérés	<ul style="list-style-type: none"> • A mérési funkció 6 kg-ig használható. • Mindig ellenőrizze, hogy a mérőtálca teljesen tiszta-e, mielőtt közvetlenül beletenné a mérendő élelmiszert. • Ne helyezzen forró ételt vagy forró edényt vagy lábast a mérőtálcára. • Soha ne vágjon élelmiszert a mérőedényen, mert az éles eszközök, például a kések megsérthetik a felületet. • Ne tegye ki a készüléket túl nagy erő hatásának.

Hibaelhárítási útmutató		
Probléma	Ok	Megoldás
Nincs áram a készülékben / a kijelző sötét marad.	<p>A hálózati csatlakozó nincs bedugva a konnektorba. A főkapcsoló nincs bekapcsolva.</p> <p>A készülék készenléti állapotba került.</p>	<p>Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba. Nyomja meg a főkapcsolót, hogy a bekapcsolt állásban legyen.</p> <p>Érintse meg a kijelzőt vagy forgassa el a vezérlőtárcsát.</p>
A készülék nem működik.	A vezérlőtárcsát nem nyomta meg.	A főzés megkezdéséhez nyomja meg a vezérlőtárcsát.
Az edény aljához étel tapad vagy odakozmált.	<p>A főzőszár vagy a forgókés nem volt behelyezve a zöldségek készítésekor.</p> <p>Túl nagy a kiválasztott hőmérséklet az élelmiszer típusához.</p> <p>A kiválasztott sebesség túl lassú</p>	<p>Mindig használja a főzőszárat vagy a forgókést.</p> <p>Ellenőrizze, hogy a megfelelő hőmérséklet lett-e kiválasztva, és növelje a keverési sebességet.</p>
A fedél szivárog a készülék működése közben.	A fedél tömitése nincs megfelelően felhelyezve a fedélre.	A tömités felhelyezésével kapcsolatban lásd „A készülék tisztítása” részt.

Hibaelhárítási útmutató – folytatás

Probléma	Ok	Megoldás
A keverési sebesség nem növelhető.	Az edény vagy az összetevők hőmérséklete 105 °C felett van.	Normál működés. A keverési sebesség maximum 6. fokozatú lehet, ha az edény vagy az összetevők hőmérséklete 105 °C felett van.
Szivárog az edény alja.	Az edény hajtótengelyének vagy dugójának a tömitése nincs megfelelően felhelyezve.	Ellenőrizze, hogy az edény tömitése megvan-e és helyesen lett-e felszerelve.
Az időzítő nem mutatja a visszaszámlálást a kijelzőn.	A melegítési fázisban az idő visszaszámlálása csak a megfelelő hőmérséklet elérése után kezdődik meg. A hőmérséklet 100 °C fölé van beállítva, de az élelmiszer víztartalma nem engedi, hogy a hőmérséklet meghaladja a 100 °C-ot.	Normál működés. Csökkentse a hőmérsékletet, illetve válasszon megfelelő hőmérsékletet.
Az edény tartalmának hőmérséklete nem emelkedik 100 °C fölé.	A hozzávalók víztartalma meggátolja, hogy a hőmérséklet meghaladja a 100 °C-ot.	Normál működés.
Nehéz mozgás vagy rezgések működés közben.	Az edényben levő egyenetlen terhelés túlzott vibrálást okoz. Túllépte a maximális kapacitást. Helytelen eszköz vagy sebesség.	Csökkentse a mennyiséget vagy rendezze át az élelmiszert az edényben, és indítsa újra az egységet. A megfelelő eszköz és sebesség kiválasztásához lásd az adott program leírását és az ajánlott sebességek táblázatát.
A kijelzőn az E:34 hibaüzenet jelenik meg.	Hiba a wifi hitelesítő adatainál.	Ellenőrizze a wifi jelszót. A wifihálózat elfelejtéséhez válassza a Beállítások  > Wifi > Hálózat elfelejtése lehetőséget. Készülék beállításának újraindítása a Kenwood World alkalmazásból.

Hibaelhárítási útmutató – folytatás

Probléma	Ok	Megoldás
 lassan villog	Nem található ismert wifihálózat.	Lehet, hogy a készüléket áthelyezték, a router ki van kapcsolva vagy újra kell indítani.
 gyorsan villog	Van elérhető wifi, de nem lehet csatlakozni a Kenwood felhőkiszolgálóhoz..	A routert újra kell indítani, vagy lépjen kapcsolatba az internetszolgáltatóval.
A kijelzőn ez látható: „- -”.	A mérleg nullázódik.	Normál működés.
A kijelzőn negatív érték látható.	Elmaradt a kijelző nullázása és vagy kivett hozzávalókat vagy levette az edényt/ fedelet/tartozékot. Hozzávalók vagy egyébek nyomódnak a készülékhez vagy szorultak be alá. A készülék a falhoz szorul.	Nullázza a kijelzőt, tegye vissza a hiányzó hozzávalókat vagy helyezze vissza az edényt/fedelet/tartozékot. Ellenőrizze, hogy hozzávalók vagy egyébek ne nyomódjanak a készülékhez és ne legyenek beszorulva alá. Ellenőrizze, hogy legyen szabad hely a készülék és a falak között. Nullázza a kijelzőt az újabb hozzávalók mérlegelése előtt.
A kijelző nem mutatja a kis mennyiségeket.	Túl kicsi a mért mennyiség.	A nagyon kis mennyiségekhez egységként a teáskanalat vagy az evőkanalat használja.
A súly megváltozott a kijelzőn.	A készüléket működés közben odébb helyezték.	A mérés előtt a készüléket mindig helyezze egy száraz, sima, stabil felületre. Ne mozgassa a készüléket a mérési funkció használata közben. Nullázza a kijelzőt az újabb hozzávalók mérlegelése előtt.
Nem lehet gyorsan váltani a metrikus és a régi brit mértékegység között.	A készülék újrakonfigurálódik, hogy megjelenítse az előzőleg kiválasztott mértékegységet és a mérést.	Várjon 5 másodpercet, és próbálja meg újra.

Hibaelhárítási útmutató – folytatás

Probléma	Ok	Megoldás
<p>Az alkalmazás segítségével történő mérés (a súly megjelenítése a mobil eszközön) lassan reagál.</p>	<p>Gyenge a wifijel erőssége.</p> <p>A mobil eszköz nem ugyanahhoz az otthoni wifihálózathoz csatlakozik.</p>	<p>Ügyeljen arra, hogy a készülék jó jelerősségű hálózathoz csatlakozzon (segítségért forduljon az internetszolgáltatójához). Ellenőrizze, hogy a mobil eszköz ugyanahhoz a helyi wifihálózathoz csatlakozzon, mint a készüléke (lépjen a mobil eszköz beállításaira, és válassza ki a helyi wifihálózatot).</p>
<p>Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a legközelebbi hivatalos Kenwood szervizközpontoz. A legközelebbi Kenwood szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.</p>		

Környezetbarát tervezésre vonatkozó információk

Hálózati port: Egyetlen wifiport, alapértelmezés szerint aktiválva.

	TYPE: CCL50
Rádiófrekvenciás tartomány:	2412 - 2472 MHz
Maximális adási teljesítmény:	< 20 dBm

Kommunikációs protokoll: IEEE802.11 b, g, n

A CCL50 készülék egyetlen wifi hálózati porttal rendelkezik, és távirányított hálózati berendezésként való használatra készült.

- A hálózati port deaktiválható a wifibeállítások menüben a „Ki” beállítás kiválasztásával.
- A hálózati portot újra aktiválhatja a wifibeállítások menüben a „Be” beállítás kiválasztásával.

Üzem mód	Korlát	CCL50
Nem hálózatos, bekapcsolt - A kijelző az időt, sebességet, hőmérsékletet mutatja	nincs	nincs
Nem hálózatos, készenléti - 20 perc inaktivitás után a kijelző kialszik.	<0,5 W	0,45 W
Hálózatos, bekapcsolt A kijelző az időt, sebességet, hőmérsékletet mutatja. A wifi hálózati port aktív.	nincs	nincs
Hálózatos, készenléti - 20 perc inaktivitás után. A kijelző kialszik, a wifi hálózati port alacsony energiafogyasztási módba lép.	<2,0 W	1,02 W
Ki - Az egység hátulján lévő kapcsolóval kapcsolható ki.	<0,5 W	0,0 W

Mérési feltételek:

- Bemeneti feszültség: 50 Hz, 230 VAC
- Környezeti hőmérséklet: 23 °C
- A vizsgálat dátuma: 2019. 06. 25.
- Berendezés: Hewlett Packard: 6814B és HIOKI: PW3335
- Hivatkozott bizottsági rendelet (EK) sz. 1275/2008 és 801/2013.

Újraaktiválás: A készülék készenléti állapotban ismét aktiválható:

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

Περιεχόμενα

Ασφάλεια	200-205
Επεξήγηση συμβόλων	206
Σύνδεση της συσκευής σας στην εφαρμογή Kenwood World	207
Χρήση της συσκευής μαγειρέματος All in One Cooker	207
Μαγείρεμα χωρίς καπάκι	207-208
Χρήση Προρρυθμισμένων προγραμμάτων	208
Χρήση του Direct Prep	208-209
Χρήση του Δίσκου Ζυγίσματος	209
Επεξήγηση των συμβόλων της οθόνης ενδείξεων	211
Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων	212-214
Συνταγές	215
Πίνακας συνιστώμενης χρήσης	216-221
Φροντίδα και καθαρισμός	221-223
Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών	223
Χρήσιμες συμβουλές	224-226
Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων	227-230
Πληροφορίες Οικολογικού Σχεδιασμού	231

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Για τη σωστή λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η βάση του μπολ είναι καθαρή και στεγνή προτού την προσαρμόσετε στη μονάδα του μοτέρ.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή:
 - ο πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση,
 - ο όταν δεν τη χρησιμοποιείτε,
 - ο πριν από τον καθαρισμό.
- Αφαιρείτε πάντα τον αναδευτήρα και το χτυπητήρι προτού αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ, προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα από το πιτσίσισμα καυτών υλικών.
- Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στην συσκευή, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.
- Η λεπίδα έχει σχεδιαστεί για να παραμένει στον κινητήριο άξονα. Η λεπίδα είναι κοφτερή, να τη χειρίζεστε με προσοχή.
- Μην βάζετε σύνεργα μέσα στο μπολ, ενόσω το βύσμα για αργό μαγείρεμα είναι συνδεδεμένο στην παροχή ρεύματος.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας μέσα στο μπολ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Όταν αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη στη λειτουργία μαγειρέματος, να προσέχετε πολύ τα εξής:
 - ο βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες όσον αφορά τη θερμοκρασία και τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας,

- ο φροντίστε η μονάδα και το καλώδιο να βρίσκονται μακριά από παιδιά και από την άκρη της επιφάνειας εργασίας,
- ο ελέγχετε τακτικά την πρόοδο έτσι ώστε να διασφαλίζετε ότι υπάρχει αρκετό υγρό και ότι το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί υπερβολικά.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή, γιατί είναι βαριά. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι άδειο και το κάλυμμα υποδοχής έχει ασφαλίσει προτού μετακινήσετε τη συσκευή. Μην ανασηκώνετε τη συσκευή από τις λαβές του μπολ ή τη λαβή εκροής.
- Μην μετακινείτε τη μονάδα ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ακόμη καυτή.
- Πρέπει να γεμίζετε το μπολ έως την ένδειξη μέγιστης στάθμης (3 λίτρα) όταν χρησιμοποιείτε το βύσμα για αργό μαγείρεμα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ την ένδειξη μέγιστης στάθμης (3 λίτρα), που αναγράφεται στο εσωτερικό του μπολ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης (2,6 λίτρα), που αναγράφεται στο εσωτερικό του μπολ όταν χρησιμοποιείτε το εργαλείο του μπολ.
- Όταν τηγανίζετε, ΜΗΝ υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης λαδιού (0,5 λίτρα) που αναγράφεται στο μπολ. Αφαιρείτε το τυχόν υγρό/ νερό που περισσεύει προτού προσθέσετε τα τρόφιμα στο λάδι και διασφαλίστε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι στεγνά.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φιλ.
- Να προσέχετε όταν χειρίζεστε ή αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής όταν τη χρησιμοποιείτε για μαγείρεμα ή μετά το μαγείρεμα. Συγκεκριμένα αυτό αφορά το μπολ, το καπάκι, τα εργαλεία, τον κινητήριο άξονα και το

βύσμα για αργό μαγείρεμα, καθώς εξακολουθούν να είναι ΚΑΥΤΑ για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.

- Να χρησιμοποιείτε τις λαβές του μπολ για την αφαίρεση και τη μεταφορά του μπολ. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό του καυτού μπολ και των εργαλείων.
- Το κάτω μέρος του μπολ θα διατηρήσει την υψηλή θερμοκρασία του για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τη διακοπή παροχής θερμότητας. Να προσέχετε κατά τον χειρισμό και τη χρήση προστατευτικού καλύμματος πάγκου εργασίας όταν τοποθετείτε το μπολ σε θερμοευαίσθητες επιφάνειες.
- Προσέχετε όταν διαφεύγει ατμός από το μπολ, ιδίως όταν αφαιρείτε το καπάκι ή το πώμα μεζούρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα.
- Μην αφαιρείτε το καπάκι ή το πώμα μεζούρα όταν βράζει το υγρό.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε το καπάκι ή το πώμα μεζούρα όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα.
- Τοποθετείτε πάντα το πώμα μεζούρα όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία τεμαχισμού ή πολτοποίησης υλικών.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή με το πώμα μεζούρα στη θέση του, εκτός εάν η συνταγή ορίζει κάτι διαφορετικό.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο το μπολ και τα εργαλεία που παρέχονται με αυτή τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το μπολ σε οποιαδήποτε άλλη πηγή θερμότητας.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στη λειτουργία μαγειρέματος ενώ το μπολ είναι άδειο.
- Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε πάντα το περιστροφικό χειριστήριο.
- **Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.**

- Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή, φροντίζετε να την τοποθετείτε σε επίπεδη επιφάνεια και μακριά από την άκρη. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από κρεμαστά ντουλάπια.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για να χρησιμοποιείται με εξωτερικό χρονόμετρο ή με χωριστό μη εξουσιοδοτημένο τηλεχειριστήριο.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά και ότι δεν είναι καυτό προτού το καταναλώσετε.
- Το φαγητό πρέπει να καταναλώνεται σχεδόν αμέσως μετά το μαγείρεμα ή να το αφήνετε να κρυώσει γρήγορα και μετά να το αποθηκεύετε στο ψυγείο το συντομότερο δυνατό.
- Φροντίζετε πάντα ώστε ο δακτύλιος στεγανοποίησης να τοποθετείται σωστά στον κινητήριο άξονα/βύσμα για αργό μαγείρεμα ώστε να αποφεύγετε διαρροές και ζημιές στη συσκευή σας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τα κουμπιά απασφάλισης του μπολ προτού επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το μπολ μαγειρέματος.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή

χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

- Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή εκροής για να αφαιρέσετε ή να μεταφέρετε το μπολ.
- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη όταν πατάτε την οθόνη ενδείξεων και μην χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα για το χειρισμό της.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε φούρνο ή άλλη πηγή άμεσης θερμότητας.

Εξάρτημα Direct Prep

- Οι δίσκοι κοπής είναι πολύ αιχμηροί. Να τους χειρίζεστε με προσοχή κατά την τοποθέτηση, την αφαίρεση και τον καθαρισμό. **Κρατάτε πάντα από τη λαβή, μακριά από την αιχμηρή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση όσο και κατά τον καθαρισμό.**
- **Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι έως ότου ο δίσκος κοπής σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.**
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που παρέχεται.
- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη για να σπρώξετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας – μπορεί να προκληθεί ζημιά στο εξάρτημά σας.
- Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη. Μην βάζετε τα δάχτυλά σας στο άνοιγμα στομίου τροφίμων.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το Direct Prep: ο απενεργοποιήστε τη συσκευή, ο περιμένετε έως ότου ο δίσκος σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.
- Μην ρίχνετε υγρά στον σωλήνα τροφοδοσίας.

Εξάρτημα ατμού

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τα άλλα εξαρτήματα, τυχόν ατμός, υγρό ή υδρατμοί θα είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.

- Προσέχετε όταν αφαιρείτε τον συλλέκτη υδρατμών μετά τη χρήση, καθώς ενδέχεται να περιέχει καυτό υγρό.
- Μαγειρεύετε πολύ καλά το κρέας, το ψάρι και τα θαλασσινά.
- Εάν χρησιμοποιείτε τη βάση δίσκου και το ράφι του εξαρτήματος ατμού, τοποθετείτε το κρέας, τα πουλερικά και τα ψάρια στο καλάθι που βρίσκεται στο κάτω μέρος, ώστε οι χυμοί τους να μην πέφτουν στα τρόφιμα που βρίσκονται από κάτω.
- Μην ζεσταίνετε ξανά μαγειρεμένο ρύζι στον δίσκο για μαγείρεμα στον ατμό.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

- ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.
- Αυτή η συσκευή περιέχει και χρησιμοποιεί την ασύρματη μονάδα ESPWROOM32.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις της Οδηγίας 2014/53/ΕΕ.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε τα πλαστικά καλύμματα από τη λεπίδα. Τα καλύμματα αυτά πρέπει να απορρίπτονται, καθώς χρησιμοποιούνται μόνο για την προστασία της λεπίδας κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
- Πλύνετε τα μέρη: βλ. «φροντίδα και καθαρισμός».

Επεξήγηση συμβόλων

Καπάκι

- ① Καπάκι πώματος μεζούρα
- ② Εξωτερικό καπάκι (μεταλλικό)
- ③ Εσωτερικό καπάκι (διαφανές)
- ④ Ανοίγμα καπακιού πώματος μεζούρα
- ⑤ Γλωττίδες ενδοασφάλειας
- ⑥ Δακτύλιος στεγανοποίησης καπακιού

Εργαλεία μπολ

- ⑦ Λεπίδα μαχαιριού
- ⑧ Αναδευτήρας
- ⑨ Χτυπητήρι

Μπολ

- ⑩ Κινητήριος άξονας
- ⑪ Δακτύλιος στεγανοποίησης κινητήριου άξονα
- ⑫ Βύσμα για αργό μαγείρεμα
- ⑬ Δακτύλιος στεγανοποίησης βύσματος για αργό μαγείρεμα
- ⑭ Λαβές μπολ
- ⑮ Κουμπιά απασφάλισης μπολ
- ⑯ Λαβή εκροής
- ⑰ Μπολ μαγειρέματος
- ⑱ Παξιμάδι κινητήριου άξονα

Μονάδα μοτέρ

- ⑲ Μονάδα μοτέρ
- ⑳ Οθόνη
- ㉑ Περιστροφικό χειριστήριο
- ㉒ Διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης

Εξάρτημα ατμού

- ㉓ Καπάκι
- ㉔ Ράφι για μαγείρεμα στον ατμό
- ㉕ Βάση
- ㉖ Συλλέκτης υδρατμών

- ㉗ Σπάτουλα
- ㉘ Μπολ ζύγισης

Direct Prep

- ㉙ Κάλυμμα υποδοχής Direct Prep
- ㉚ Υποδοχή Direct Prep
- ㉛ Κουμπί Έναρξη / Παύση Direct Prep
- ㉜ Ωστήρας/δοσομετρητής
- ㉝ Σωλήνας τροφοδοσίας
- ㉞ Καπάκι Direct Prep
- ㉟ Κινητήριος άξονας
- ㊱ **Δίσκος**

- 1 Δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο (εφόσον παρέχεται)
- 2 Δίσκος για λεπτό τρίψιμο (εφόσον παρέχεται)
- 3 Δίσκος για χοντρό τρίψιμο (εφόσον παρέχεται)
- 4 Δίσκος κοπής για λεπτές φέτες (εφόσον παρέχεται)
- 5 Δίσκος κοπής για χοντρές φέτες (εφόσον παρέχεται)

Σημείωση: Στη συσκευασία σας δεν περιλαμβάνονται όλοι οι δίσκοι που αναγράφονται, διότι οι δίσκοι που παρέχονται εξαρτώνται από τις παραλλαγές των μοντέλων. Για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αγοράς δίσκου που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

Οι δίσκοι κοπής προσδιορίζονται από τους αριθμούς που εμφανίζονται επάνω τους.


- ㊲ Περιστρεφόμενος δίσκος
- ㊳ Βάση
- ㊴ Στόμιο εξόδου τροφίμων
- ㊵ Επέκταση ανοίγματος
- ㊶ Πύργος
- ㊷ Κουμπί απασφάλισης Direct Prep
- ㊸ Θήκη αποθήκευσης δίσκων

Σύνδεση της συσκευής σας στην εφαρμογή Kenwood World




Ανατρέξτε στις εικόνες **A - D**

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

- 1 Συνδέστε στην πρίζα και πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης στο πίσω μέρος της μονάδας μοτέρ.
- 2 Επιλέξτε Ρυθμίσεις  > WiFi > Σύνδεση και ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων.

Αριθμός PIN

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

Σημείωση:

WiFi

Λειτουργεί με IEEE802.11 b,g και n στα 2,4 GHz μόνο και συνδέεται σε δίκτυα χρησιμοποιώντας WPA2-PSK

Συμβατότητα

Η εφαρμογή Kenwood World είναι συμβατή με τις πιο πρόσφατες εκδόσεις των iOS και Android.

Χρήση της συσκευής μαγειρέματος All in One Cooker

Ανατρέξτε στις εικόνες **E - L**

- 1 Συνδέστε την πρίζα και πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης στο πίσω μέρος της

μονάδας μοτέρ.

- 2 Τοποθετήστε το μπολ. Πιέστε ελαφρά προς τα κάτω για να εφαρμόσει.

Σημείωση: Το μπολ δεν μπορεί να εφαρμόσει εάν δεν τοποθετηθεί με τη σωστή κατεύθυνση.

- Για να αφαιρέσετε το μπολ, πιέστε ταυτόχρονα τα κουμπιά απασφάλισης του μπολ (τα οποία βρίσκονται κάτω από τις λαβές του μπολ) και ανασηκώστε το μπολ.
- 3 Τοποθετήστε τη λεπίδα, τον αναδευτήρα, το χτυπητήρι ή το βύσμα για αργό μαγείρεμα στο μπολ.
 - 4 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα επεξεργαστείτε ή θα μαγειρέψετε.
 - 5 Τοποθετήστε το καπάκι και το πώμα μεζούρα εάν χρειάζεται. Σπρώξτε προς τα κάτω το καπάκι και στρέψτε αριστερόστροφα έως ότου ευθυγραμμιστεί με τις λαβές του μπολ μαγειρέματος.
 - 6 Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο, την ταχύτητα και τη θερμοκρασία.
 - 7 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.
 - 8 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο. Να προσέχετε, καθώς το μπολ και το καπάκι θα είναι καυτά. Για να ξεκινήσει και πάλι το μαγείρεμα, επανατοποθετήστε το καπάκι και πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο.

Μαγείρεμα χωρίς καπάκι

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μαγειρέματος χωρίς καπάκι, επιλέξτε τη θερμοκρασία και πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο. Η συσκευή θα αρχίσει να θερμαίνεται. Σημείωση:

- Δεν μπορείτε να επιλέξετε τη ρύθμιση ταχύτητας όταν χρησιμοποιείται η λειτουργία μαγειρέματος χωρίς καπάκι.

- Για να αποφεύγετε τα εγκαύματα, να χρησιμοποιείτε θερμάντοχα σύνεργα για να ανακατεύετε ή να γυρίζετε τα υλικά όταν χρειάζεται.

Χρήση Προρρυθμισμένων προγραμμάτων



Ανατρέξτε στις εικόνες **M** - **O**

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


Μετά το μαγείρεμα

- Να προσέχετε όταν χειρίζεστε ή αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής ενόσω βρίσκεται στη λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα, **ΙΔΙΩΣ ΤΟ ΜΠΟΛ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ**, καθώς θα συνεχίσουν να **ΕΙΝΑΙ ΚΑΥΤΑ** για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε τις λαβές στις πλευρές του μπολ για την αφαίρεση και τη μεταφορά του μπολ. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό του καυτού μπολ και των εργαλείων.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή εκροής για να αφαιρέσετε ή να μεταφέρετε το μπολ.
- Η λαβή εκροής έχει σχεδιαστεί για να διευκολύνεται η αφαίρεση των υλικών που έχουν μείνει στο μπολ.
- Το κάτω μέρος του μπολ θα διατηρήσει την υψηλή θερμοκρασία του για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τη διακοπή παροχής θερμότητας. Να προσέχετε κατά τον χειρισμό και τον καθαρισμό.

Χρήση του Direct Prep

- 1 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής του Direct Prep.
- 2 Προσαρμόστε τον πύργο στην υποδοχή του Direct Prep ευθυγραμμίζοντας το  και, στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί απασφάλισης και στρέψτε αριστερόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση (1) .
- 3 Κρατώντας από την κεντρική λαβή, πιέστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής στον κινητήριο άξονα. Κάθε δίσκος διαθέτει αριθμό ταυτοποίησης και ο αριθμός θα πρέπει να είναι στο επάνω μέρος όταν ο δίσκος πιέζεται στον κινητήριο άξονα. Ανατρέξτε στον πίνακα Συνιστώμενης χρήσης.
- 4 Προσαρμόστε τον περιστρεφόμενο δίσκο στον κινητήριο άξονα με την επιγραφή «TOP» (Επάνω) στραμμένη προς τον δίσκο κοπής.

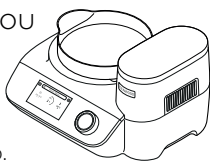
Σημείωση:

- **Εάν ο περιστρεφόμενος δίσκος δεν προσαρμοστεί, οι τροφές θα φράξουν κάτω από τον δίσκο και δεν θα μπορούν να εξέλθουν από το άνοιγμα.**
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι του Direct Prep στη βάση στρέφοντάς το δεξιόστροφα.
 - 6 Προσαρμόστε το εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων στον πύργο ευθυγραμμίζοντας το  και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.
 - 7 Όταν συναρμολογηθεί, πατήστε το κουμπί απασφάλισης και στρέψτε το Direct Prep προς την επιθυμητή θέση:

...▼	Για τοποθέτηση ή αφαίρεση της διάταξης Direct Prep. Μην χρησιμοποιείτε το Direct Prep όταν βρίσκεται σε αυτή τη θέση.
◀①▶	Για να κόψετε ή να τρίψετε απευθείας μέσα στο μπολ μαγειρέματος μέσω του ανοίγματος στο πώμα μεζούρα.
②▶	Για να κόψετε ή να τρίψετε σε κατάλληλο δοχείο. Όταν βρίσκεται στη θέση ②▶ η επέκταση ανοίγματος μπορεί να τοποθετηθεί κουμπωτά στο στόμιο εξόδου τροφίμων.

- 8 Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια που χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας.
- 9 Πιέστε το κουμπί Έναρξη/Παύση του Direct Prep 7 και, συγχρόνως, πιέστε σταθερά προς τα κάτω με τον ωστήρα.
 - **Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.**
 - **Χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα που παρέχεται για να σπρώχνετε στο άνοιγμα του πώματος μεζούρα τυχόν υπολείμματα τροφών που έχουν απομείνει στο καπάκι.**

Χρήση του Δίσκου Ζυγίσματος




- 1 Τοποθετήστε τον δίσκο ζυγίσματος στη μονάδα μοτέρ. Εναλλακτικά, ο δίσκος ζυγίσματος μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί επάνω στο μπολ μαζί με το καπάκι χωρίς το καπάκι πώματος μεζούρα. Εάν θέλετε να ζυγίζετε κατευθείαν στο μπολ, προσαρμόστε πρώτα το εργαλείο του μπολ που θέλετε.


- 10 Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, στρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου το ...▼ ευθυγραμμιστεί με το ▲ και ανασηκώστε.
 - **Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καπάκι του Direct Prep.**

Σημαντικό

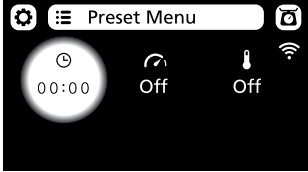
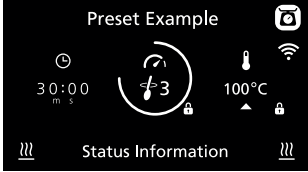

- **Εάν τα τρόφιμα δεν βγαίνουν από το στόμιο εξόδου τροφίμων, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ελέγξτε μήπως τα τρόφιμα έχουν συσσωρευτεί κάτω από τον δίσκο, φράζοντας τη συσκευή, και εάν έχει τοποθετηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος. Προτού συνεχίσετε την επεξεργασία, καθαρίστε τυχόν τροφές που έχουν κολλήσει.**
- **Όταν δεν χρησιμοποιείται, αφαιρέστε το Direct Prep και αντικαταστήστε το κάλυμμα υποδοχής.**

- 2 Επιλέξτε τη λειτουργία ζύγισης  από την οθόνη ενδείξεων.
- 3 Μηδενίστε τη ζυγαριά.
- 4 Ζυγίστε τα υλικά.





Σημείωση: Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια πριν από τη ζύγιση. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήσιμες Συμβουλές».

Συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα		
Οδηγός θερμοκρασιών	40°C - 50°C	Λιώσιμο σοκολάτας
	40°C - 90°C	Σουβίντ
	94°C - 98°C	Σιγοβράσιμο
	100°C	Βράσιμο
	100°C - 104°C	Μαγείρεμα στον ατμό
	120°C	Σοτάρισμα λαχανικών
	140°C - 180°C	Τσιγάρισμα κρέατος
	Ταχύτητα 1	- Ανάδευση κατά διαστήματα με μεγάλες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή τη θέση, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 60 δευτερόλεπτα για περίπου 2 περιστροφές, γεγονός που καθιστά αυτή τη ρύθμιση κατάλληλη για την ανάδευση φαγητών κατσαρόλας κ.λπ.
	Ταχύτητα 2	- Ανάδευση κατά διαστήματα με μέτριας διάρκειας παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή τη θέση, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 15 δευτερόλεπτα για περίπου 2 περιστροφές.
	Ταχύτητα 3	- Ανάδευση κατά διαστήματα με σύντομες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή τη θέση, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 5 δευτερόλεπτα για περίπου 2 περιστροφές.
	Ταχύτητα 4 έως Μέγιστη	- Αυξάνει συνεχώς ταχύτητα φτάνοντας σταδιακά τη μέγιστη ταχύτητα.
Σημείωση: Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήσιμες Συμβουλές».		



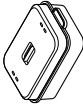










Επεξήγηση των συμβόλων της οθόνης ενδείξεων

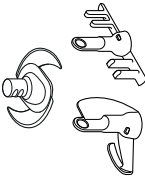









	
	<p>Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ανοίξει το μενού ρυθμίσεων.</p>
	<p>Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ανοίξει το μενού των προρρυθμισμένων προγραμμάτων.</p>
	<p>Πατήστε αυτό το εικονίδιο για να ζυγίσετε υλικά είτε στο μπολ είτε χρησιμοποιώντας τον δίσκο ζυγίσματος.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Δείχνει τον επιλεγμένο χρόνο σε ώρες (h), λεπτά (m) και δευτερόλεπτα (s).</p>
	<p>Δείχνει την επιλεγμένη ταχύτητα. Εάν επιλεχθεί ταχύτητα που αυξάνεται ή μειώνεται κατά διαστήματα (1 → 3), ο εξωτερικός δακτύλιος θα γεμίζει σταδιακά και η συσκευή θα αναδεύεται μόλις γεμίσει ο δακτύλιος.</p>
	<p>Εμφανίζει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Το κόκκινο τρίγωνο υποδεικνύει ότι η συσκευή θερμαίνεται. Το μπλε τρίγωνο υποδεικνύει ότι μειώνεται η θερμοκρασία της συσκευής. Όταν δεν εμφανίζεται τρίγωνο σημαίνει ότι η συσκευή έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.</p>
	<p>Υποδεικνύει ότι η ρύθμιση (ώρα, ταχύτητα ή θερμοκρασία) δεν μπορούν να ρυθμιστούν.</p>
<p>Πληροφορίες κατάστασης</p>	<p>Το κείμενο που εμφανίζεται εδώ δείχνει πληροφορίες κατάσταση.</p>
	<p>Υποδεικνύει ότι το μπολ, το περιεχόμενό του και οποιαδήποτε μέρη που χρησιμοποιούνται είναι καυτά. Να τα χειρίζεστε με προσοχή.</p>
	<p>Υποδεικνύει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε δίκτυο WiFi.</p>

Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων


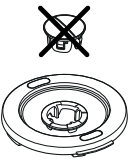




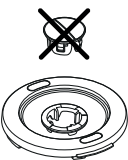




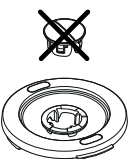




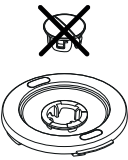



Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος	Συνιστώμενο εργαλείο	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις (προσαρμοζόμενες)	Στάδιο διατήρησης θερμοκρασίας	Ιδέες για συνταγές/Χρήσεις
Γεύμα ενός σκεύους		<p>30 λεπτά (5 λεπτά - 2 ώρες)</p> <p>3 (OFF - 4)</p> <p>98°C (85°C - 98°C)</p>	<p>30 λεπτά</p> <p>OFF - 4</p> <p>62°C</p>	Μπολονέζ, Πουτίγκα ρυζιού
Βελουτέ σούπες		<p>30 λεπτά (5 λεπτά - 2 ώρες)</p> <p>1 (1 - 5)</p> <p>98°C (85°C - 105°C)</p>	<p>2 λεπτά</p> <p>Μέγ.</p> <p>62°C</p>	Σούπα ντομάτας, Σούπα με μανιτάρια
Σούπα με κομματάκια		<p>30 λεπτά (5 λεπτά - 2 ώρες)</p> <p>1 (1 - 5)</p> <p>98°C (85°C - 105°C)</p>	<p>30 λεπτά</p> <p>1 - 4</p> <p>62°C</p>	Σούπα με κομματάκια
Αρνό μαγειρέμα		<p>2 ώρες (5 λεπτά - 8 ώρες)</p> <p>OFF</p> <p>95°C (80°C - 95°C)</p>	<p>30 λεπτά</p> <p>OFF</p> <p>62°C</p>	Μοσχάρι μπουργκινιόν

Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων - Συνέχεια

Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος	Συνιστώμενο εργαλείο	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις (προσαρμοζόμενες)	Στάδιο διατήρησης θερμοκρασίας	Ιδέες για συνταγές/ Χρήσεις
Σουβίντ		<p>L 2 ώρες (10 δευτ. - 8 ώρες)</p> <p>OFF </p> <p>55°C (40°C - 90°C)</p>		Χρησιμοποιήστε σε πιάτα με κρέας, ψάρι, αβγά, λαχανικά, για καλύτερη υφή και πιο γευστικά και μαλακά εδέσματα.
Μαγείρεμα στον ατμό		<p>L 30 λεπτά (1 λεπτά - 8 ώρες)</p> <p>OFF </p> <p>100°C </p>		Σολιός στη λαδόκολλα.
Ζύμωμα		<p>L 15 δευτ. </p> <p>7 </p> <p>OFF </p>	<p>L 2 λεπτά </p> <p>8 </p> <p>OFF </p>	Μίτριος
Φούσκωμα		<p>L 1 ώρα (5 λεπτά - 8 ώρες)</p> <p>OFF </p> <p>30°C (30°C - 35°C)</p>		Ζύμες με μαγιά




Πίνακας προρρυθμισμένων προγραμμάτων - Συνέχεια				
Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος	Συνιστώμενο εργαλείο	Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις (προσαρμοζόμενες)	Στάδιο διατήρησης θερμοκρασίας	Ιδέες για συνταγές/ Χρήσεις
Ξέπλυμα		 50 δευτ.    4    55°C  	10 δευτ. X3	Γρήγορο ξέπλυμα για να διευκολυνθεί το καθάρισμα

Συνταγές




Συνταγή	Εργαλείο που χρησιμοποιείται	Προρρυθμισμένος τρόπος μαγειρέματος / Μη αυτόματες ρυθμίσεις	Υλικά
Μινεστρόνε	 	<p>Σούπα με κομματάκια</p> <p> 20 λεπτά</p> <p> 1</p> <p> 98° C</p>	<p>Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί:</p> <p>100 γρ. μπέικον, σε κύβους 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες 50 γρ. ρύζι Arborio 2½ κουταλιά σούπας πολτός ντομάτας 70 γρ. λάχανο σαβόι 1 κουτ. γλυκού αποξηραμένο δεντρολίβανο 2 κουτ. γλυκού αποξηραμένο φασκόμηλο 1 κλωνάρι σέλερι, σε φέτες 60 γρ. πράσο, σε φέτες 75 γρ. κρεμμύδι, σε φέτες 75 γρ. καρότο, σε φέτες 1 κιλό ζεστός ζωμός λαχανικών Αλάτι και πιπέρι</p>
Μοσχάρι Στρογκανόφ	 	<p>Γεύμα ενός σκεύους</p> <p> 30 λεπτά</p> <p> 3</p> <p> 98° C</p>	<p>Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί:</p> <p>600 γρ. μοσχάρι, σε κύβους 1 κουταλιά σούπας πάπρικα 1 κουταλιά σούπας βούτυρο 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη 200 γρ.μανιτάρια, σε φέτες 150 γρ. κρεμμύδι, σε φέτες 300 γρ. καρότο, σε φέτες 400 γρ. ζεστός ζωμός βοδινού 200 γρ. κρέμα γάλακτος Αλάτι και πιπέρι</p>
Κρεμ Ανγκλέζ	 	<p>Μη αυτόματες ρυθμίσεις</p> <p> 15 λεπτά</p> <p> 5</p> <p> 80° C</p>	<p>Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί:</p> <p>250 γρ. πλήρες γάλα 250 γρ. πλήρες κρέμα γάλακτος 1 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας 1 κουταλιά σούπας κορνφλάουρ 96 γρ. κρόκοι αβγού, χτυπημένοι 80 γρ. άχνη ζάχαρη</p>
Πουτίγκα ρυζιού	 	<p>Γεύμα ενός σκεύους</p> <p> 1 ώρα 30 λεπτά</p> <p> 3</p> <p> 90° C</p>	<p>Προσθέστε τα παρακάτω υλικά όλα μαζί:</p> <p>150 γρ. κοντόκκοκο ρύζι 1 κιλό πλήρες γάλα 75 γρ. άχνη ζάχαρη 2 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας</p>

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

- Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, να χρησιμοποιείτε πάντα μαλακό βούτυρο και μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου όταν παρασκευάζετε κέικ.
- Εάν η συσκευή αρχίσει να χαμηλώνει ταχύτητα ή να καταπονείται, αυξήστε την ταχύτητα.

Λειτουργία			 Μέγ.
<p>Λεπίδα μαχαιριού Για να τεμαχίζετε τα υλικά πριν από το μαγείρεμα και για πολτοποίηση μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος. Για παρασκευή ζύμης και μειγμάτων κέικ. Ζύμη ψωμιού - Σημαντικό: Μην υπερβαίνετε τον μέγιστο χρόνο επεξεργασίας ή την ποσότητα που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης.</p>			
Τεμαχισμός μυρωδικών	Μέγ.	10 δευτ.	20 γρ. - 50 γρ.
Τεμαχισμός κρεμμυδιών	Μέγ.	5 - 10 δευτ.	Έως 300 γρ. (2 κρεμμύδια)
Τεμαχισμός λαχανικών κόβετε σε κομμάτια των 4 εκ.	Μέγ.	10 - 20 δευτ.	Έως 1 κιλό
Τεμαχισμός άπαχου κρέατος σε κομμάτια των 2 εκ.	Μέγ.	5 - 30 δευτ.	150 γρ. - 1 κιλό
Ξηροί καρποί	Μέγ.	30 - 60 δευτ.	100 - 200 γρ.
Γλυκά - ανάμειξη βουτύρου με αλεύρι Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά	Παλμική λειτουργία Παλμική λειτουργία	x15 - 30 x5 - 10	Συνολικό βάρος 250 γρ. - 1 κιλό
Τεμαχισμός σοκολάτας (π.χ. για να τη λιώσετε) σε κομμάτια	Μέγ.	30 δευτ.	Έως 200 γρ.
Θρυμματισμός πάγου	Μέγ.	20 - 30 δευτ.	Έως 250 γρ. (12 παγάκια)
Ροφήματα και smoothies	Μέγ.	60 δευτ.	1 λίτρο
Ανάμειξη κρύων υλικών	Μέγ.	1 - 2 λεπτά	2.6 λίτρα
Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί	8 έως Μέγ.	30 - 60 δευτ.	Συνολικό βάρος έως 1 κιλό
Ζύμη για ζυμαρικά - ανάμειξη ξηρών υλικών	4	2 λεπτά	Συνολικό βάρος 830 γρ.
Προσθήκη υγρών υλικών	8	2 λεπτά	Βάρος αλευριού 500 γρ.
Μπισκότα	Μέγ.	1 λεπτά	Συνολικό βάρος έως 670 γρ.
Ζύμη για ψωμί (βασική συνταγή για λευκό ψωμί)	8	2 λεπτά	Συνολικό βάρος 1 κιλό Βάρος αλευριού 650 γρ.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης - Συνέχεια




Λειτουργία			 Μέγ.
<p>Λεπίδα μαχαιριού Για να τεμαχίζετε τα υλικά πριν από το μαγείρεμα και για πολτοποίηση μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος. Για παρασκευή ζύμης και μειγμάτων κέικ. Ζύμη ψωμιού - Σημαντικό: Μην υπερβείτε τον μέγιστο χρόνο επεξεργασίας ή την ποσότητα που αναγράφονται στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης.</p>			
<p>Συνταγή για μπισκό Συνολικό βάρος 800 γρ. / Βάρος αλευριού 380 γρ.</p>			
<p>Στάδιο 1 Γάλα Ξηρή μαγιά</p>	5/30°C	2 λεπτά	120 γρ. 10 γρ.
<p>Στάδιο 2 Λευκό ψωμί από σκληρό αλεύρι Αλεύρι Αλάτι Ζάχαρη Αβγά Βούτυρο, κρύο</p>	7/OFF 8/OFF	15 δευτ. 2 λεπτά	380 γρ. 5 γρ. 30 γρ. 3 (150 γρ.) 105 γρ.
<p>Αναδευτήρας Για συνταγές που χρειάζονται απαλό ανακάτεμα χωρίς να διαλυθούν τα υλικά. Μην το χρησιμοποιείτε σε ταχύτητα υψηλότερη από 9.</p>			
<p>Ανάμειξη βουτύρου/ μαργαρίνης και ζάχαρης για κέικ</p>	7 - 8	2 - 3 λεπτά	Συνολικό βάρος βουτύρου και ζάχαρης έως 400 γρ.
<p>Μπράουνι</p>	5	2 - 3 λεπτά	Συνολικό βάρος έως 1,2 κιλά
<p>Χτυπητήρι Για ελαφρύ χτύπημα υλικών όπως ασπράδια αβγών, κρέμα, μαγιονέζα και σάλτσα ολλανδέζ.</p>			
<p>Ασπράδια αβγών</p>	8 - 9	3½ - 4 λεπτά	2 - 8 (70 - 280g)
<p>Κρέμα σαντιγί</p>	9	1 - 1½ λεπτά	200g - 600g
<p>Μαγιονέζα</p>	9	1 - 3 λεπτά	2 - 4 αυγά χτυπημένα

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης - Συνέχεια



Direct Prep

Για τεμαχισμό ή τρίψιμο υλικών κατευθείαν στο μπολ μαγειρέματος ή σε πλαϊνό δοχείο.

Δίσκος	Λειτουργία	Συμβουλές και μυστικά
 Δίσκος 1	Πολύ λεπτό τρίψιμο για τυρί παρμεζάνα	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα τρόφιμα. Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε ομοιόμορφα τον σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία. Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο. Κατά το τρίψιμο, τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση. Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα υλικά.
 Δίσκοι 2 και 3	Λεπτό/χοντρό τρίψιμο για τυρί ή σκληρά φρούτα ή λαχανικά	
 Δίσκοι 4 και 5	Λεπτές/χοντρές φέτες για τυρί ή σκληρά φρούτα ή λαχανικά	



Βύσμα για αργό μαγείρεμα

Για συνταγές για αργό μαγείρεμα.

Ραγού, φαγητά κατσαρόλας κ.λπ.	OFF/80°C - 95°C	1 - 8 ώρες	3 λίτρα
--------------------------------	-----------------	------------	---------



Σουβίντ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία μαγειρέματος με διάφορα υλικά, όπως κρέας, ψάρι, αβγά, λαχανικά, σε συνδυασμό με άλλα πιάτα, για καλύτερη υφή και πιο γευστικά και μαλακά εδέσματα.

Πώς χρησιμοποιείται το προρρυθμισμένο πρόγραμμα Σουβίντ

- 1 Τοποθετήστε το βύσμα για αργό μαγείρεμα.
- 2 Τοποθετήστε τα υλικά σε σακούλα που σφραγίζει, αφαιρέστε τον αέρα, σφραγίστε τη σακούλα και τοποθετήστε την στο μπολ.
- 3 Στη συνέχεια, προσθέστε νερό έως την ένδειξη των 3 λίτρων (Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης).
- 4 Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει τοποθετηθεί σωστά και ότι το πώμα μεζούρα έχει ασφαλίσει στη θέση του.
- 5 Επιλέξτε το πρόγραμμα Σουβίντ.
- 6 Προσαρμόστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, όπως απαιτείται. Σημείωση: Η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία.
- 7 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

Συμβουλές και μυστικά

- Οι απαιτούμενοι χρόνοι μαγειρέματος διαφέρουν ανάλογα με το είδος και το πάχος των υλικών και ΟΧΙ με το βάρος.
- Η απαιτούμενη θερμοκρασία εξαρτάται από την υφή που επιθυμείτε να έχει/ου το πιάτο/τα υλικά.
- Να προσθέτετε πάντα πρώτα τις σακούλες στο μπολ και στη συνέχεια να καλύπτετε εντελώς με νερό.
- Μην γεμίζετε το μπολ με υλικά πάνω από τη μέση. Για καλύτερα αποτελέσματα, προσθέστε τουλάχιστον 1,5 λίτρο νερό και μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης των 3 λίτρων.
- Βεβαιωθείτε ότι οι σακούλες τροφίμων δεν ακουμπούν μεταξύ τους, καθώς θα επηρεαστεί η μεταφορά θερμότητας.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης - Συνέχεια

Συμβουλές και μυστικά - Συνέχεια

Σακούλες τροφίμων

- Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικές σακούλες κατάλληλες για τρόφιμα, σχεδιασμένες ειδικά για μαγείρεμα σε σουβίντ.

Πως να γεμίζετε τις σακούλες

- Όταν γεμίζετε τις σακούλες, διπλώστε προς τα πίσω το άνοιγμα για να μην παγιδευτεί φαγητό στο σημείο σφράγισης.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά τη σακούλα.
- Αφαιρέστε τον αέρα πριν τη σφραγίσετε.

Ασφάλεια τροφίμων - μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία




- Βεβαιωθείτε ότι τηρούνται οι σωστές συνθήκες υγιεινής σε όλη τη διάρκεια της προετοιμασίας και του μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα και καλής ποιότητας τρόφιμα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα και ομοιόμορφο ψήσιμο, κόψτε τα τρόφιμα σε λεπτά ομοιόμορφα κομμάτια.
- ΜΗΝ μαγειρεύετε τρόφιμα απευθείας από την κατάψυξη. Αφήστε τα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα μαγειρέψετε.
- Μόνο το φρέσκο ψάρι είναι κατάλληλο για ψήσιμο σε θερμοκρασίες κάτω των 55 °C.
- Για να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι ψημένο, είναι σημαντικό να ακολουθήσετε πιστά τις οδηγίες μαγειρέματος της συνταγής σας.
- Καταναλώστε το φαγητό αμέσως μετά το μαγείρεμα ή βάλτε το στο ψυγείο το συντομότερο.
- Αν δεν έχετε εξοικειωθεί με το μαγείρεμα σε Σουβίντ και χρειάζεστε περισσότερες πληροφορίες, σας συνιστούμε να ακολουθήσετε τις οδηγίες που υπάρχουν στη σελίδα του οργανισμού τροφίμων της χώρας σας.

Παραδείγματα για μαγείρεμα σε Σουβίντ

- Οι χρόνοι βασίζονται στο μαγείρεμα 1 τεμαχίου τροφίμου ανά σακούλα και έως 2 σακούλες το πολύ κάθε φορά.
- Για πρόσθετη γεύση, προσθέστε μυρωδικά, βούτυρο και φέτες λεμονιού στις σακούλες.
- Μετά το μαγείρεμα, ολοκληρώστε με ρόδισμα στο τηγάνι.

Τρόφιμα				
Μπριζόλα - Κόντρα φιλέτο πάχους 20 - 25 mm	Σενιάν	200 - 250 γρ.	2 ώρες	50 °C
	Μέτριο		2 ώρες	56 - 60 °C
	Καλοψημένο		2 ώρες	65 - 69 °C
Ιππογλώσσα φιλέτο Τόνος φιλέτο πάχους 20 - 25 mm		200 - 240 γρ.	40 λεπτά	62 °C
Σολομός φιλέτο πάχους 20 - 25 mm		240 - 260 γρ.	1 ώρα 15 λεπτά	62 °C
Αρνίσια παιδάκια νεφραδιάς πάχους 20 - 25 mm		100 - 200 γρ.	1 ώρα 45 λεπτά	54 °C

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης - Συνέχεια




Τρόφιμα			
Μπριζόλα χοιρινή	170 - 200 γρ.	1 ώρα 15 λεπτά	62° C
Στήθος κοτόπουλου	150 - 170 γρ.	2 ώρες	62° C
Καρότα φέτα 10 - 15 mm	450 γρ.	1 ώρα	82° C

Μαγείρεμα στον ατμό






Ο συλλέκτης υδρατμών μπορεί να τοποθετηθεί ανάμεσα στο καπάκι του μπουλ και στη βάση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό χωρίς το καπάκι πώματος μεζούρα. Αυτό εμποδίζει τα ανεπιθύμητα υγρά που δημιουργούνται από τα φαγητά που αχνίζουν να στάζουν στο μπουλ μαγειρέματος.

Σημείωση: οι ποσότητες που αναγράφονται βασίζονται στη συνολική χωρητικότητα της βάσης δίσκου και του ραφίου για μαγείρεμα στον ατμό.


Τρόφιμα			
Γλυκοπατάτες	Πλύνετε και κόψτε τις πιο μεγάλες σε μικρά κομμάτια	25 - 35 λεπτά	1,6 κιλά
Φασόλια Πράσινα ή Ισπανίας	Κόψτε τις άκρες και τεμαχίστε σε λεπτές φέτες	15 - 25 λεπτά	600 γρ.
Μπρόκολο	Κόψτε σε μπουκέτα	15 - 25 λεπτά	800 γρ.
Κουνουπίδι	Κόψτε σε μπουκέτα	15 - 25 λεπτά	1,5 κιλά
Καρότα	Τεμαχίστε σε λεπτές φέτες	20 - 30 λεπτά	800 γρ.
Γλυκοπατάτες	Κόβετε σε κύβους 3 εκ.	20 - 30 λεπτά	1,5 κιλά
Φιλέτο στήθος κοτόπουλο	-	20 - 30 λεπτά	12 (2 κιλά)
Φρέσκο ψάρι, φιλέτο ή φέτα	-	20 - 25 λεπτά	8 (1,4 κιλά)
Ψάρι ολόκληρο (π.χ. πέστροφα)	Καθαρό, χωρίς εντόσθια και λέπια	20 - 30 λεπτά	600 γρ.
Γλυκιά πουτίγκα στον ατμό (χειροποίητη)	-	1½ - 2 ώρες Συμπληρώστε νερό μετά από 1 ώρα	Φόρμα για πουτίγκα 1,2 λίτρων (διαμέτρου 14 εκ.)
Βραστή πουτίγκα με λίπος (χειροποίητη) Μοσχάρι ή αρνί	-	1½ - 2 ώρες Συμπληρώστε νερό μετά από 1 ώρα	Φόρμα για πουτίγκα 1,2 λίτρων (διαμέτρου 14 εκ.)

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης - Συνέχεια

Παράδειγμα συνταγής για μαγείρεμα στον ατμό:

Τρόφιμα		Θέση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό		
Κατεψυγμένο φιλέτο σολομού	-	Βάση	25 - 35 λεπτά (ανάλογα με το πάχος)	250 γρ.
Πατάτες, κηρώδεις	Καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα κατά μήκος	Βάση	30 λεπτά	400 γρ.
Καρότα	Καθαρισμένα, κομμένα στα δύο κατά μήκος και σε κομμάτια των 6 εκ.	Ράφι	30 λεπτά	200 γρ.
Μπρόκολο	Κόψτε σε μπουκέτα	Ράφι	15 λεπτά	200 γρ.

Εκτέλεση:

- 1 Ρυθμίστε το εξάρτημα ατμού.
- 2 Επιλέξτε προρρυθμισμένο πρόγραμμα ατμού.
- 3 Γεμίστε το μπολ με νερό έως την ένδειξη 1 λίτρο .
- 4 Προσθέστε τον σολομό, τις πατάτες και τα καρότα, όπως υποδεικνύεται παραπάνω.
- 5 Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- 6 Μετά από 15 λεπτά, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το καπάκι και προσθέστε το μπρόκολο.
- 7 Συνεχίστε το μαγείρεμα για την ώρα που απομένει. Ελέγξτε εάν τα τρόφιμα έχουν ψηθεί καλά.

Φροντίδα και καθαρισμός

Ανατρέξτε στην εικόνα **P** για πληροφορίες καθαρισμού.

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Να αφαιρείτε το καπάκι και τα εργαλεία από το μπολ προτού τα καθαρίσετε.
- Κάποια τρόφιμα, π.χ. το καρότο, μπορεί να προκαλέσουν αλλοίωση του χρώματος του πλαστικού. Για να αφαιρέσετε την αλλοίωση του χρώματος, δοκιμάστε να τρίψετε με ένα πανί εμποτισμένο με φυτικό λάδι.
- Για να απομακρύνετε τις μυρωδιές από τρόφιμα με έντονη οσμή, να αφήνετε

τα εξαρτήματα να στεγνώσουν μετά το πλύσιμο.

- Όταν δεν τους χρησιμοποιείτε, μπορείτε να φυλάσσετε τους δίσκους Direct Prep στη θήκη αποθήκευσης που παρέχεται.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξηστικά προϊόντα.
- Ορισμένα υλικά, όπως ο κουρκουμάς, μπορεί να αφήσουν λεκέδες. Αυτό δεν θα επηρεάσει την απόδοση της συσκευής σας.

Μονάδα μετέρ

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και μετά στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξηστικά προϊόντα και μην τη βυθίζετε σε νερό.

Αισθητήρες θερμοκρασίας μπολ

- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και μετά στεγνώστε πολύ καλά. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά προϊόντα ή αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τους αισθητήρες.

Μπολ/Αναδευτήρας/Λεπίδα/Χτυπητήρι

- Χρησιμοποιήστε το προρρυθμισμένο πρόγραμμα Ξέπλυμα για να ξεπλύνετε στα γρήγορα το μπολ προτού το αποσυναρμολογήσετε για να το καθαρίσετε. Για καλύτερα αποτελέσματα, να αποσυναρμολογείτε πάντα το μπολ για να το καθαρίσετε και μετά να το στεγνώνετε καλά προτού το επανασυναρμολογήσετε.
- Πλύνετε τα εξαρτήματα στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων. Στη συνέχεια, στεγνώστε καλά.
- Εάν έχει κολλήσει ή καεί φαγητό μέσα στο μπολ, αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερη ποσότητα χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα. Γεμίστε το μπολ με ζεστή σαπουνάδα και αφήστε να μουλιάσει. Αφαιρέστε τα επίμονα υπολείμματα χρησιμοποιώντας μια βούρτσα καθαρισμού. Τυχόν αποχρωματισμός του μπολ δεν επηρεάζει την απόδοσή του.

Κινητήριοι άξονας του μπολ/ Βύσμα για αργό μαγείρεμα

Τοποθέτηση του κινητήριου άξονα του μπολ/βύσματος για αργό μαγείρεμα Ανατρέξτε στις εικόνες Q1 - Q3

- 1 Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί στον κινητήριο άξονα ή στο βύσμα για αργό μαγείρεμα, προτού τα τοποθετήσετε στο μπολ.
- 2 Τοποθετήστε τον κινητήριο άξονα ή το βύσμα για αργό μαγείρεμα μέσα στο μπολ και ευθυγραμμίστε με το παξιμάδι κινητήριου άξονα που υπάρχει στο κάτω μέρος του μπολ.
- 3 Ασφαλίστε το παξιμάδι κινητήριου άξονα στρέφοντάς το δεξιόστροφα

μέχρι να ευθυγραμμιστεί με το .

Τοποθέτηση του κινητήριου άξονα του μπολ/βύσματος για αργό μαγείρεμα Ανατρέξτε στις εικόνες R1 - R3

- 1 Ξεβιδώστε το παξιμάδι του κινητήριου άξονα που βρίσκεται στο κάτω μέρος του μπολ, στρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- 2 Στη συνέχεια αφαιρέστε τον κινητήριο άξονα ή το βύσμα για αργό μαγείρεμα.
- 3 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης.
- 4 Πλύνετε τη διάταξη του άξονα του μπολ ή το βύσμα για αργό μαγείρεμα με ζεστή σαπουνάδα, μετά ξεπλύνετε τα καλά κάτω από τη βρύση.
- 5 Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στον κινητήριο άξονα ή στο βύσμα για αργό μαγείρεμα, προτού τα τοποθετήσετε ξανά στο μπολ.

Καπάκι

- Να αποσυναρμολογείτε πάντα το καπάκι πριν από το καθαρίσμα:
 - 1 Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα.
 - 2 Πιέστε το εσωτερικό καπάκι 4 προς τα έξω.
 - 3 Αφαιρέστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης 6 από το εσωτερικό καπάκι 4.
- Μετά το πλύσιμο, τοποθετήστε πάλι τον δακτύλιο στεγανοποίησης στο εξωτερικό καπάκι, με την πιο φαρδιά πλευρά προς τα πάνω, και αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία.

Σημείωση: Ενδέχεται να υπάρξει διαρροή από το καπάκι εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν τοποθετηθεί σωστά ή υποστεί βλάβη.

Direct Prep

Αποσυναρμολογήστε εντελώς το εξάρτημα προτού το καθαρίσετε.

- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Να χειρίζεστε τους δίσκους κοπής με προσοχή - είναι εξαιρετικά κοφτεροί.

- Για να αφαιρέσετε το καπάκι από τη βάση, κρατήστε το από τον σωλήνα τροφοδοσίας και στρέψτε το αριστερόστροφα. Στη συνέχεια ανασηκώστε το.
- Πύργος: Μην βυθίζετε σε νερό. Εάν ο πύργος βυθιστεί κατά λάθος σε νερό, βεβαιωθείτε ότι έχει στραγγίξει όλο το νερό προτού επανασυναρμολογήσετε το εξάρτημα.

Δίσκος μαγειρέματος στον ατμό/ Συλλέκτης υδρατμών/Μπολ ζύγισης

- Πλύνετε τα μέρη και μετά στεγνώστε τα πολύ καλά.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Χρήσιμες συμβουλές	
Θέμα	Συμβουλές και μυστικά
Μέγιστες χωρητικότητες	<ul style="list-style-type: none"> ● Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης (2,6 λίτρα), που αναγράφεται στο εσωτερικό του μπολ όταν χρησιμοποιείτε εργαλείο του μπολ. ● Μην υπερβαίνετε ποτέ την ένδειξη μέγιστης στάθμης (3 λίτρα), που αναγράφεται στο εσωτερικό του μπολ. ● Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης λαδιού (0,5 λίτρο) όταν ζεσταίνετε λάδι. ● Ανατρέξτε στον πίνακα συνιστώμενης χρήσης για περισσότερες λεπτομέρειες.
Μαγείρεμα στο μπολ	<ul style="list-style-type: none"> ● Το ωμό κρέας και τα σκληρά λαχανικά θα πρέπει να τεμαχίζονται σε μικρά κομμάτια προτού τα βάλετε στο μπολ. ● Να κόβετε τα υλικά σε κομμάτια όμοιου μεγέθους, καθώς αυτό συμβάλλει στο ομοιογενές μαγείρεμα. ● Οι μεγαλύτερες ποσότητες υλικών απαιτούν περισσότερο χρόνο ανάδευσης για να ζεσταθούν ομοιόμορφα. ● Να χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα που παρέχεται για να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα όταν χρειάζεται. ● Προσθέστε τα υλικά αργά για να αποφύγετε το πιτσίσισμα.
Ζέσταμα για γαλακτοκομικά υλικά	<ul style="list-style-type: none"> ● Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα ή το χτυπητήρι. ● Θερμοκρασίες έως και 90°C. ● Ταχύτητες συνεχούς ανάδευσης 4 έως 6.
Τηγάνισμα	<ul style="list-style-type: none"> ● Θερμοκρασίες έως και 180°C. ● Εάν ζεστάνετε το λάδι προτού προσθέσετε άλλα υλικά, θα έχετε συνήθως καλύτερο αποτέλεσμα. ● Όταν τηγανίζετε κρέας, να αφαιρείτε το καπάκι πώματος μεζούρα για καλύτερα αποτελέσματα. ● Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το καπάκι είναι στεγνά προτού προσθέσετε λάδι. ● Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης λαδιού (0,5 λίτρο) που αναγράφεται στο μπολ όταν ζεσταίνετε λάδι. ● Προσθέστε τα υλικά αργά για να αποφύγετε το πιτσίσισμα. ● Αφαιρείτε τυχόν νερό που περισσεύει.

Χρήσιμες συμβουλές - Συνέχεια

Θέμα	Συμβουλές και μυστικά
Μαγείρεμα στον ατμό	<ul style="list-style-type: none">• Οι χρόνοι μαγειρέματος παρατίθενται μόνο ενδεικτικά. Να ελέγχετε πάντα για να διαπιστώσετε εάν το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά προτού το καταναλώσετε.• Εάν το φαγητό σας δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, ρυθμίστε εκ νέου τον χρόνο. Ενδέχεται να χρειαστεί να προσθέσετε νερό.• Αφήστε χώρο ανάμεσα στα κομμάτια των τροφίμων και μην στοιβάζετε τα τρόφιμα μέσα στη βάση δίσκου και το ράφι του εξαρτήματος ατμού.• Τα κομμάτια όμοιου μεγέθους μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα.• Σε περίπτωση που μαγειρεύετε στον ατμό περισσότερα από ένα είδη τροφίμων, προσθέστε αργότερα τα τρόφιμα που απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος ή τοποθετήστε τα στο ράφι για μαγείρεμα.• Μην αφήνετε να εξατμιστεί εντελώς το νερό που περιέχει η μονάδα και να συμπληρώνετε την απαιτούμενη ποσότητα νερού.• Εάν η συσκευή λειτουργεί για περισσότερο από 1 ώρα, θα πρέπει να συμπληρώσετε νερό έως την ένδειξη του 1 λίτρου.• Τα φαγητά μαγειρεύονται συνήθως πιο γρήγορα στη βάση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό απ' ό,τι στο ράφι για μαγείρεμα στον ατμό.
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none">• Στη συσκευασία σας δεν περιλαμβάνονται όλοι οι δίσκοι που αναγράφονται, διότι οι δίσκοι που παρέχονται εξαρτώνται από τις παραλλαγές των μοντέλων. Για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο αγοράς δίσκου που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».• Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα τρόφιμα.• Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε ομοιόμορφα τον σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα πέφτουν στο πλάι κατά την επεξεργασία.• Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο.• Κατά το τρίψιμο, τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.

Χρήσιμες συμβουλές - Συνέχεια

Θέμα	Συμβουλές και μυστικά
Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων	<p>Σημαντικό</p> <ul style="list-style-type: none"> Κατά την απόρριψη της συσκευής, είναι σημαντικό να επαναφέρετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις για να προστατεύετε τα προσωπικά σας δεδομένα. Με αυτή την επιλογή θα διαγραφούν όλα τα δεδομένα του δικτύου WiFi που είναι αποθηκευμένα στη συσκευή και θα επανέλθουν οι εργοστασιακές ρυθμίσεις. Για επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων, επιλέξτε Ρυθμίσεις  > Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων (Settings  > Factory Reset).
Ζύγιση	<ul style="list-style-type: none"> Η λειτουργία Ζύγισης παρέχει ακριβείς ενδείξεις έως 6 κιλά/13 lb 3 oz. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος ζυγίσματος είναι εντελώς καθαρός προτού τοποθετήσετε αντικείμενα απευθείας πάνω στην επιφάνειά του. Μην τοποθετείτε ζεστό φαγητό ή ζεστά δοχεία, όπως κατασρόλες, επάνω στο μπολ ζύγισης. Μην κόβετε ποτέ τα τρόφιμα επάνω στο δίσκο ζυγίσματος, καθώς τα αιχμηρά αντικείμενα, όπως τα μαχαίρια, θα προκαλέσουν φθορές στην επιφάνεια. Μην ασκείτε υπερβολική πίεση στη συσκευή.





Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα/η οθόνη δεν ανάβει.	<p>Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Δεν πατήθηκε ο διακόπτης ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης.</p> <p>Η συσκευή έχει μεταβεί σε λειτουργία αναμονής.</p>	<p>Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης στη θέση «On». Αγγίξτε την οθόνη ενδείξεων ή περιστρέψτε το περιστροφικό χειριστήριο.</p>
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν έχει πατηθεί το περιστροφικό χειριστήριο.	Πατήστε το περιστροφικό χειριστήριο να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων - Συνέχεια

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Φαγητό έχει κολλήσει ή καεί στον πάτο του μπολ.	Δεν τοποθετήθηκε ο αναδευτήρας ή οι λεπίδες κατά το μαλάκωμα των λαχανικών. Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή για αυτό το είδος τροφίμου. Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ αργή.	Να χρησιμοποιείτε πάντα τον αναδευτήρα ή τις λεπίδες. Ελέγξτε εάν έχει επιλεχθεί η σωστή θερμοκρασία και αυξήστε την ταχύτητα ανάδευσης.
Διαρροή από το καπάκι κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.	Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι.	Ανατρέξτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός» για να δείτε πώς τοποθετείται ο δακτύλιος στεγανοποίησης.
Η ταχύτητα ανάδευσης δεν μπορεί να αυξηθεί.	Η θερμοκρασία του μπολ ή των υλικών υπερβαίνει τους 105 °C.	Κανονική λειτουργία. Η ταχύτητα ανάδευσης περιορίζεται στο 6 όταν η θερμοκρασία του μπολ ή των υλικών υπερβαίνει τους 105 °C.
Διαρροή από τη βάση του μπολ	Ο άξονας του μπολ ή ο δακτύλιος στεγανοποίησης βύσματος δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά	Ελέγξτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης του μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.
Το χρονόμετρο δεν φαίνεται να μετρά αντίστροφα στην οθόνη.	Κατά τη διάρκεια του σταδίου ζεστάματος το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία έχει οριστεί να ξεπερνά τους 100 °C, αλλά η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100 °C.	Κανονική λειτουργία Μειώστε τη θερμοκρασία ή επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία.
Η θερμοκρασία του περιεχομένου του μπολ δεν υπερβαίνει τους 100 °C.	Η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100 °C.	Κανονική λειτουργία

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων - Συνέχεια

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Αργή κίνηση ή δονήσεις κατά τη λειτουργία.	Το ανομοιόμορφα κατανεμημένο φορτίο στο μπολ προκαλεί υπερβολικές δονήσεις. Υπέρβαση της μέγιστης ποσότητας. Το εργαλείο ή η ταχύτητα που χρησιμοποιείται είναι λάθος.	Μειώστε την ποσότητα ή μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα μέσα στο μπολ και θέστε ξανά τη μονάδα σε λειτουργία. Ανατρέξτε στους σχετικούς πίνακες προγραμμάτων και συνιστώμενων ταχυτήτων για τα κατάλληλα εργαλεία και την ταχύτητα που πρέπει να χρησιμοποιείτε.
Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος E:34	Πρόβλημα με τα διαπιστευτήρια Wi-Fi.	Ελέγξτε τον Κωδικό πρόσβασης στο Wi-Fi. Για να καταργηθεί η απομνημόνευση του δικτύου WiFi από τη συσκευή, μεταβείτε στο Ρυθμίσεις  > WiFi > Κατάργηση απομνημόνευσης δικτύου (Settings  > WiFi > Forget Network). Επανεκκινήστε τη Ρύθμιση συσκευής από την εφαρμογή Kenwood World.
 αναβοσβήνει αργά	Δεν είναι δυνατή η εύρεση γνωστού δικτύου Wi-Fi.	Η συσκευή μπορεί να έχει μετακινηθεί, ο δρομολογητής μπορεί να είναι απενεργοποιημένος ή να χρειάζεται επανεκκίνηση.
 αναβοσβήνει γρήγορα	Διαθέσιμο Wi-Fi, αλλά δεν είναι δυνατή η σύνδεση με τους διακομιστές στο cloud.	Ο δρομολογητής μπορεί να χρειάζεται επανεκκίνηση, διαφορετικά, επικοινωνήστε με τον Πάροχο Υπηρεσιών Διαδικτύου.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη «- -».	Η ζυγαριά μηδενίζεται.	Κανονική λειτουργία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων - Συνέχεια

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο του μείον.	<p>Η οθόνη δεν μηδενίστηκε ενώ έχουν αφαιρεθεί τα υλικά ή το μπολ/καπάκι/εξάρτημα.</p> <p>Υλικά ή αντικείμενα έχουν κολλήσει επάνω ή κάτω από τη συσκευή.</p> <p>Η συσκευή είναι κολλημένη στον τοίχο.</p>	<p>Μηδενίστε την οθόνη αντικαταστήστε τα υλικά που λείπουν ή επανατοποθετήστε το μπολ/το καπάκι/το εξάρτημα.</p> <p>Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υλικά ή αντικείμενα κολλημένα επάνω ή κάτω από τη συσκευή.</p> <p>Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει χώρος ανάμεσα στη συσκευή και στον τοίχο.</p> <p>Μηδενίστε την οθόνη προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.</p>
Η οθόνη ενδείξεων δεν καταγράφει τις μικρές ποσότητες.	Το βάρος που ζυγίζετε είναι πολύ μικρό.	Χρησιμοποιήστε το κουταλάκι του γλυκού ή το κουτάλι της σούπας ως μεζούρες για τις πολύ μικρές ποσότητες.
Το βάρος άλλαξε στην οθόνη ενδείξεων.	Η συσκευή μετακινήθηκε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	<p>Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή επίπεδη σταθερή επιφάνεια πριν από τη ζύγιση.</p> <p>Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ζύγισης.</p> <p>Μηδενίστε την ένδειξη στην οθόνη προτού ζυγίσετε τα επόμενα υλικά.</p>
Δεν είναι δυνατή η γρήγορη εναλλαγή ανάμεσα σε μετρικό και βρετανικό σύστημα μέτρησης.	Η συσκευή επαναρυθμίζεται έτσι ώστε να εμφανίζει την προηγούμενη επιλεγμένη μονάδα και σύστημα μέτρησης.	Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα και δοκιμάστε ξανά.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων - Συνέχεια

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
<p>Η ζύγιση στην εφαρμογή (το βάρος εμφανίζεται στη φορητή συσκευή) αργεί να ανταποκριθεί.</p>	<p>Αδύναμο σήμα δικτύου WiFi</p> <p>Η φορητή συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο ίδιο τοπικό οικιακό δίκτυο WiFi.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει ικανοποιητική ισχύ σήματος (επικοινωνήστε με τον πάροχο υπηρεσιών διαδικτύου για οδηγίες σχετικά με το πώς να τη βελτιώσετε).</p> <p>Βεβαιωθείτε ότι η φορητή συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ίδιο τοπικό οικιακό δίκτυο WiFi ως συσκευή (μεταβείτε στις ρυθμίσεις φορητής συσκευής και επιλέξτε το τοπικό δίκτυο WiFi).</p>
<p>Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις της Kenwood, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.</p>		

Πληροφορίες Οικολογικού Σχεδιασμού

Θύρα δικτύου: Μία θύρα WiFi, ενεργοποιημένη από προεπιλογή.

	TYPE CCL50
Εύρος ραδιοσυχνότητας:	2412 - 2472 MHz
Μέγιστη ισχύς μετάδοσης:	< 20 dBm

Πρωτόκολλο επικοινωνίας: IEEE802.11 b, g, n

Το CCL50 έχει μία θύρα δικτύου WiFi και προορίζεται για χρήση ως τηλεχειριζόμενος εξοπλισμός δικτύου.

- Η θύρα δικτύου μπορεί να απενεργοποιηθεί από το μενού ρυθμίσεων δικτύου WiFi με την επιλογή «Off» (Απενεργοποίηση).
- Η θύρα δικτύου μπορεί να επανενεργοποιηθεί από το μενού ρυθμίσεων δικτύου WiFi με την επιλογή «On» (Ενεργοποίηση).

Λειτουργία	Όριο	CCL50
Non-Networked On (Ενεργοποιημένη μη δικτυωμένη λειτουργία) - Η οθόνη ενδείξεων εμφανίζει την οθόνη ώρας, ταχύτητας και θερμοκρασίας	Δ/Ι	Δ/Ι
Non-Networked Standby (Μη δικτυωμένη λειτουργία σε αναμονή) - μετά από 20 λεπτά αδράνειας η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται.	<0,5 W	0,45 W
Ενεργοποιημένη δικτυωμένη λειτουργία Η οθόνη ενδείξεων εμφανίζει την οθόνη ώρας, ταχύτητας και θερμοκρασίας Ενεργή θύρα δικτύου WiFi	Δ/Ι	Δ/Ι
Networked Standby (Δικτυωμένη λειτουργία σε αναμονή) - μετά από 20 λεπτά αδράνειας. Η οθόνη ενδείξεων απενεργοποιείται και η θύρα δικτύου WiFi εισέρχεται σε λειτουργία χαμηλής ισχύος.	<2,0 W	1,02 W
Off (Απενεργοποίηση) - Ενεργοποιείται με τον διακόπτη στο πίσω μέρος της μονάδας.	<0,5 W	0,0 W

Συνθήκες μετρήσεων:

- Τάση εισόδου: 50 Hz, 230 VAC
- Θερμοκρασία περιβάλλοντος: 23°C
- Ημερομηνία: 25/06/2019
- Εξοπλισμός: Hewlett Packard: 6814B και HIOKI: PW3335
- Κανονισμοί αναφοράς της επιτροπής (Ε.Κ.) αρ. 1275/2008 και 801/2013.

Επανενεργοποίηση: Η συσκευή μπορεί να επανενεργοποιηθεί από τη λειτουργία αναμονής:

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

Obsah

Bezpečnosť	233-237
Legenda	238
Pripojenie k aplikácii	
Kenwood World	239
Používanie multifunkčného hrnca	239
Varenie s odstráneným vekom	239
Používanie predvolených programov	239-240
Používanie funkcie Direct Prep	240-241
Používanie vážiacej tácky	241
Obrazovka displeja vysvetlená	242
Tabuľka používania predvolieb	243-245
Recepty	246
Tabuľka odporúčaného použitia	247-252
Ošetrovanie a čistenie	253-254
Servis a starostlivosť o zákazníkov	254
Užitočné rady	255-256
Riešenie problémov	257-259
Informácie o ekodizajne	260

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Na zabezpečenie správneho fungovania musí byť základňa nádoby pred založením nádoby na pohonnú jednotku čistá a suchá.
- Zariadenie vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete:
 - Pred montážou a demontážou.
 - Keď ho nepoužívate.
 - Pred čistením.
- Pred vyliatím obsahu z nádoby z nej vždy najprv vyberte nástroj na miešanie alebo nástroj na šľahanie, aby ste zabránili možnému vyšplechovaniu horúcich zložiek a následnému opareniu.
- Ak sa do zariadenia naleje horúca tekutina, buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vypudeniu v dôsledku náhleho sparovania.
- Čepel' nože bola navrhnutá tak, aby bola uchytená na hnacom hriadelí. Čepel' nože je ostrá, manipulujte s ňou opatrne.
- Keď je zariadenie pripojené k napájacíemu zdroju, odstráňte riad z misy, pokiaľ nie je zaistená zátka nádoby pomalého varenia.
- Keď je zariadenie pripojené k napájacíemu zdroju, držte ruky mimo z misy.
- Keď budete chcieť ponechať zariadenie bez dohľadu v režime varenia, venujte veľkú pozornosť tomuto:
 - Zabezpečte dodržanie príslušných pokynov týkajúcich sa teplôt a maximálnych množstiev pripravovaného jedla.
 - Zariadenie a jeho elektrická šnúra musia byť umiestnené mimo dosahu detí a v primeranej vzdialenosti od kraja pracovného povrchu.

- o Pravidelne kontrolujte daný pokrok, aby nedošlo k tomu, že v nádobe nebude dostatok tekutiny alebo že sa jedlo príliš rozvarí.
- Pri zdvíhaní tohto zariadenia postupujte opatrne, lebo je ťažké. Pred jeho prekladaním na iné miesto zabezpečte, aby jeho nádoba bola prázdna a na výstupe bol bezpečne založený príslušný kryt. Nezdvíhajte zariadenie za rukoväťe misy alebo držiak na odlievanie.
- Zariadenie neprekladajte na iné miesto, keď je zapnuté alebo keď je ešte horúce.
- Misa by sa mala plniť do maximálnej úrovne naplnenia 3 litre, ak používate zátku nádoby pomalého varenia.
- Nikdy neprekračujte maximálnu hladinu 3 litra vyznačenú na vnútornej strane misy.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Neprekračujte uvedené maximálne kapacity.
- Neprekračujte maximálnu hladinu 2,6 litra vyznačenú na vnútornej strane misy keď používate nástroj misy.
- Pri používaní tohto zariadenia na vyprážanie **NEPREKRAČUJTE** maximálnu úroveň oleja 0,5 litra vyznačenú na nádobe. Pred pridaním potravín do oleja odstráňte prebytočnú tekutinu/vodu a ubezpečte sa, že sú všetky časti suché.
- 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. Najmä misa, veko, nadstavce, hnací hriadeľ a zátku nádoby pomalého varenia, pretože zostanú **HORÚCE** dlho po vypnutí spotrebiča.
- Na odstránenie a prenášanie misy používajte držiaky misy. Pri manipulácii s horúcou nádobou a horúcimi nástrojmi používajte kuchynské rukavice.

- Spodok nádoby ešte zostáva horúci dlhý čas po skončení jej ohrievania. Pri kladení nádoby na povrchy citlivé na teplo postupujte veľmi opatrne a používajte ochrannú podložku.
- Dávajte si pozor na paru vychádzajúcu z nádoby, a to najmä pri skladaní veka z nádoby a vyberaní plniacej zátky z veka počas režimu varenia alebo po dovarení.
- Neskladajte veko z nádoby a nevyberajte plniacu zátku z veka, keď v nádobe vrie nejaká tekutina.
- Pri skladaní veka z nádoby a vyberaní plniacej zátky z veka počas režimu varenia alebo po dovarení používajte kuchynské rukavice.
- Pri sekaní zložiek a ich mixovaní na pyré vždy založte plniacu zátku do veka.
- Ak to recept neudáva inak, zariadenie uvádzajte do chodu len so založenou plniacou zátkou.
- S týmto zariadením používajte len nádobu a nástroje, ktoré s ním boli dodané.
- Danú nádobu nikdy nepoužívajte s nejakým iným zdrojom tepla.
- Nikdy neuvádzajte toto zariadenie do režimu varenia, keď je jeho nádoba prázdna.
- Na ovládanie spotrebiča nepoužívajte veko, vždy používajte ovládač.
- **Zaistovací mechanizmus tohto zariadenia nesmie byť vystavený nadmernej sile, lebo zariadenie by sa tým mohlo poškodiť a následne by mohlo spôsobiť zranenie.**
- Toto zariadenie musí byť pri používaní umiestnené na rovnom povrchu a v primeranej vzdialenosti od jeho kraja. Neumiestňujte ho pod vyčnievajúce horné skrinky kuchynskej linky.
- Tento spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného neautorizovaného 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.

- Vždy sa uistite, že je tesniaci krúžok správne pripevnený k hnaciemu hriadelu / zátke nádoby pomalého varenia, aby nedošlo k vytečeniu a poškodeniu vášho spotrebiča.
- Na odnímanie varnej nádoby používajte vždy tlačidlá na uvoľňovanie nádoby.
- 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 obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí. Elektrickú šnúru nikdy nenechávajte visieť smerom nadol tak, že by ju mohlo zdrapnúť dieťa.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky jeho nesprávneho používania, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Na odstraňovanie a prenášanie misy nepoužívajte držiaky na odlievanie.
- Pri stláčaní obrazovky nepoužívajte nadmernú silu a nikdy na jej obsluhu nepoužívajte ostrý predmet.
- Nestavajte prístroj do blízkosti rúry alebo iného priameho zdroja tepla.

Príslušenstvo funkcie Direct Prep

- Kotúče sú veľmi ostré, takže s nimi pri ich zakladaní, vyberaní a čistení manipulujte veľmi opatrne. **Pri manipulácii s nimi a pri ich čistení ich vždy držte za držadlo na opačnej strane, než je rezná hrana.**
- **Nikdy neskladajte veko z nádoby, kým sa kotúč úplne nezastaví.**
- Nikdy netlačte potraviny nadol plniacou trubicou prstami. Vždy na to používajte len dodaný posúvač.

- Pri tlačení na potraviny v plniacej trubici nepoužívajte nadmernú silu, lebo toto príslušenstvo by ste tým mohli poškodiť.
- Predchádzajte kontaktu s pohybujúcimi sa časťami. Prsty držte mimo otvoru na výstup potravín.
- Pred vybratím veka z príslušenstva funkcie Direct Prep:
 - Zariadenie vypnite.
 - Počkejte, kým sa kotúč úplne nezastaví.
- Do plniacej trubice nelejte tekutiny.

Príslušenstvo na varenie parou

- Pri manipulácii s dielmi buďte opatrní; akákoľvek para, tekutina alebo kondenzácia budú veľmi horúce. Používajte ochranné rukavice.
- Pri odstraňovaní zachytávača kondenzácie po použití buďte opatrní, pretože môže obsahovať horúcu tekutinu.
- Mäso, ryby a morské plody treba variť dôkladne.
- Pri používaní základne a police parného podnosu kladte mäso (všetky druhy) do spodného košíka, aby surová štava z neho nekvapkala na ostatné potraviny.
- Uvarenú ryžu nezohrievajte v tomto príslušenstve.

Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.

UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.

- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.
- Tento spotrebič obsahuje a používa bezdrôtový modul ESPWROOM32
- Toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a inými relevantnými ustanoveniami smernice Európskeho parlamentu a Rady 2014/53/EÚ.

Pred prvým použitím

- Odstráňte plastový kryt z čepele noža. Vyhodte ich, lebo nožovú jednotku majú chrániť len počas jej výroby a prepravy.
- Umyte súčasti: prečítajte si časť „ošetrovanie a čistenie“.

Legenda

Veko

- ① Plniaca zátka veka
- ② Vonkajšie veko (kovové)
- ③ Vnútorná časť veka (priesvitná farba)
- ④ Otvor pre plniacu zátku veka
- ⑤ Západky zaistovacieho mechanizmu
- ⑥ Tesnenie veka

Nástroje misy

- ⑦ Nožová jednotka
- ⑧ Nástroj na miešanie
- ⑨ Nástroj na šľahanie

Misa

- ⑩ Pohonný hriadeľ
- ⑪ Tesnenie pohonného hriadeľa
- ⑫ Zátka nádoby pomalého varenia
- ⑬ Tesnenie zátky nádoby pomalého varenia
- ⑭ Rukoväte nádoby
- ⑮ Tlačidlá na uvoľňovanie nádoby
- ⑯ Držiak na odlievanie
- ⑰ Varná nádoba
- ⑱ Matica pohonného hriadeľa

Pohonná jednotka

- ⑲ Pohonná jednotka
- ⑳ Displej
- ㉑ Ovládací otočný ovládač
- ㉒ Tlačidlo zapínania/vypínania

Steamer

- ㉓ Veko
- ㉔ Polička
- ㉕ Základňa
- ㉖ Zachytávač kondenzátu

- ㉗ Stierka
- ㉘ Miska na váženie

Direct Prep

- ④① Kryt výstupu Direct Prep
- ④② Výstup Direct Prep
- ④③ Tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu Direct Prep
- ②⑨ Posúvač/odmerka
- ③① Plniaca trubica
- ③② Veko pre Direct Prep
- ③③ Pohonný hriadeľ
- ③④ **Kotúč**

- 1 kotúč na veľmi jemné strúhanie (ak je dodaný)
- 2 kotúč na jemné strúhanie (ak je dodaný)
- 3 kotúč na hrubé strúhanie
- 4 kotúč na tenké krájanie
- 5 kotúč na hrubé krájanie (ak je dodaný)


Poznámka: V balení nebudú zahrnuté všetky kotúče uvedené v zozname, lebo to závisí od variantu modelu. V časti „servis a starostlivosť o zákazníkov“ si prečítajte informácie o tom, ako možno dokúpiť kotúče nezahrnuté v balení. Rezacie kotúče možno identifikovať podľa čísel, ktoré sú na nich vyznačené.

- ④④ Posúvacia platňa
- ④⑤ Základňa
- ④⑥ Výstup potravín
- ④⑦ Predlžovací sklz
- ④⑧ Veža
- ④⑨ Tlačidlo uvoľnenia Direct Prep
- ④⑩ Vrecko na odkladanie kotúčov


Pripojenie k aplikácii Kenwood World

Pozrite si obrázky **A** - **D**

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

- 1 Pripojte a stlačte hlavný vypínač na zadnej strane napájacej jednotky
- 2 Vyberte nastavenie  > WiFi > Pripojiť a riadte sa pokynmi na obrazovke displeja.

PIN kód

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

Poznámka:

WiFi

Funguje len so štandardami IEEE802.11 b, g a n pri frekvencii 2,4 GHz a na spojenie so sieťami využíva protokol WPA2-PSK.

Kompatibilita

Aplikácia Kenwood World je kompatibilná s najnovšími verziami operačných systémov iOS a Android.

Používanie multifunkčného hrnca

Pozrite si obrázky **E** - **L**

- 1 Pripojte a stlačte hlavný vypínač na zadnej strane napájacej jednotky.
- 2 Nasadte misu. Jemne zatlačte nadol, aby ste misu nasadili.

Poznámka: misu nie je možné nasadiť správne, pokiaľ nie je správne orientovaná.

- Ak chcete misu odstrániť, stlačte obidve tlačidlá na uvoľnenie misy (umiestnené pod rukoväťami misy) a misu nadvihnite.

- 3 Pripevnite čepeľ noža, nástroj na miešanie, nástroj na šľahanie alebo zátku na pomalé varenie k mise.
- 4 Pridajte príslušné prísady, ktoré sa majú spracovať alebo uvariť.
- 5 5 V prípade potreby nasadte veko a uzáver plniaceho hrdla. Zatlačte veko nadol a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek, kým nie je zarovnané s rukoväťami misy na varenie.
- 6 Nastavte požadovaný čas, rýchlosť a teplotu.
- 7 Stlačením otočného ovládača spustíte proces varenia.
- 8 Ak chcete spotrebič kedykoľvek zastaviť, stlačte otočný ovládač. Dávajte pozor, pretože misa a veko budú horúce. Ak chcete varenie obnoviť, nasadte späť kryt a stlačte otočný ovládač.

Varenie s odstráneným vekom

Ak chcete používať funkciu varenia s odstráneným vekom, vyberte teplotu a stlačte otočný ovládač.

Spotrebič sa začne zahrievať

Poznámka:

- Nastavenie rýchlosti nie je možné zvoliť pri použití veka funkcie varenia s odstráneným vekom.
- Aby ste predišli popáleniu, v prípade potreby použite na miešanie alebo obracanie prísad žiaruvzdorný riad.

Používanie predvolených programov




Pozrite si obrázky **M** - **O**

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

Po varení


- Pri používaní tohto zariadenia v režime varenia alebo po dovarení postupujte pri manipulácii s ním alebo s ktoroukoľvek jeho súčasťou veľmi opatrne. Týka sa to najmä NÁDOBY A NÁSTROJOV, lebo tie zostávajú HORÚCE ešte dlhý čas po jeho vypnutí.
- Na odstránenie a prenášanie misy používajte obojstranné rukoväte. Pri manipulácii s horúcou misou a horúcimi nástrojmi používajte ochranné rukavice.
- Na odstránenie a prenášanie misy nepoužívajte držiaky na odlievanie.
- Držiak na odlievanie je navrhnutý tak, aby pomáhal s odstraňovaním finálnych ingrediencií z misy.
- Spodok nádoby ešte zostáva horúci dlhý čas po skončení jej ohrievania. Pri manipulácii s ňou a pri jej čistení preto postupujte opatrne.






Používanie funkcie Direct Prep



- 1 Vyberte kryt výstupu pre Direct Prep.
- 2 Nasadte vežu na výstup z jednotky Direct Prep zarovnaním , potom stlačte tlačidlo na uvoľnenie a otočte proti smeru hodinových ručičiek na zaistenie na mieste  ① .
- 3 Požadovaný rezací kotúč chyťte za jeho stredové držadlo a zatlačte ho na pohonný hriadeľ. Každý kotúč je na identifikovanie označený číslom, a to číslo by malo byť pri zakladaní kotúča na hriadeľ na hornej strane. Pozri tabuľku odporúčaného použitia.
- 4 Nasadte odstrekovaciu platňu na hnací hriadeľ tak, aby označenie „TOP“ smerovalo k reznému kotúču.

Poznámka:

- **Ak posúvacia platňa nebude založená, potraviny sa budú pod kotúčom hromadiť a nebudú vychádzať zo sklzu.**
- 5 Založte veko pre Direct Prep na základňu jeho pootočením v smere hodinových ručičiek.

- 6 Pripevnite nadstavec na prípravu potravín k veži zarovnaním  a otočením v smere hodinových ručičiek zaistíte na svojom mieste.
- 7 Po zostavení stlačte uvoľňovacie tlačidlo a otočte Direct Prep do požadovanej polohy:

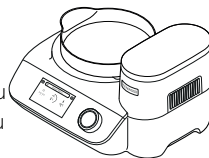
	Táto pozícia je určená na zakladanie a vyberanie zostavy Direct Prep. Keď je zostava Direct Prep v tejto pozícii, neuvádzajte ju do chodu.
 ① 	Táto pozícia je určená na strúhanie a krájanie priamo do varnej nádoby cez otvor pre plniacu zátku.
② 	Na krájanie alebo strúhanie do vhodnej nádoby. Ak je predlžovací sklz umiestnený v polohe ②  , je možné ho pripevniť k výstupu potravín.


- 8 Potraviny nakrájajte tak, aby sa zmestili do plniacej trubice.
 - 9 Stlačte tlačidlo spúšťania/zastavovania chodu funkcie Direct Prep a posúvačom tlačte potraviny rovnomerne nadol.
- **Nikdy nekladajte do plniacej trubice prsty.**
 - **Dodanou stierkou usmerňujte nastrúhané alebo nakrájané kúsky zachytené na veku do otvoru pre plniacu zátku.**
- 10 Pri vyberaní príslušenstva ho treba otáčať v smere hodinových ručičiek, kým symbol  nebude lícovať so symbolom . Potom ho treba nadvihnúť.
- **Pred zložením veka pre Direct Prep zariadenie vždy vypnite.**

Dôležité upozornenia

- Ak potraviny nevychádzajú z výstupu potravín, zariadenie vypnite a skontrolujte, či sa nehromadia pod kotúčom a či je založená posúvací platňa. Uvoľnite zachytené potraviny.
- Keď príslušenstvo funkcie Direct Prep nepoužívate, vyberte ho a na výstup založte kryt.

Používanie vážiacej tácky



- 1 Umiestnite vážiacu tácku na napájaciu jednotku
Alternatívne môže byť vážiaca tácka použitá aj na vrchu misy a veka ak je odstránené veko plniaceho otvoru. Ak vážite priamo do misy, najskôr nasadte požadovaný nástroj misy.
- 2 Zvoľte funkciu váženia  na obrazovke displeja.
- 3 Vynulujte stupnicu.
- 4 Odvážte prísady.

Poznámka: Pred vážením vždy umiestnite spotrebič iba na suchý, rovný, a stabilný povrch. Pre viac informácií pozri časť „Užitočné rady“.

Užitočné rady a tipy

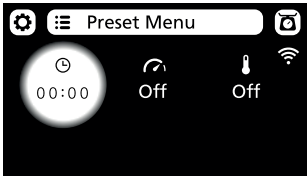
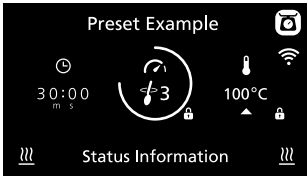









Pokyny pre teplotu	40°C - 50°C	Rozpúšťanie čokolády
	40°C - 90°C	Sous Vide
	94°C - 98°C	Varenie na miernom ohni
	100°C	Varenie
	100°C - 104°C	Naparovanie
	120°C	Pečenie zeleniny
	140°C - 180°C	Opekanie mäsa



Rýchlosť 1	- Prerušované miešanie s dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje nepretržite pomalou rýchlosťou každých 60 sekúnd približne 2 otočenia, vďaka čomu je vhodný na miešanie kastrolov atď.
Rýchlosť 2	- Prerušované miešanie so stredne dlhými prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje nepretržite pomalou rýchlosťou každých 15 sekúnd približne 2 otočenia.
Rýchlosť 3	- Prerušované miešanie s krátkymi prestávkami. Ak je spotrebič nastavený do tejto polohy, pracuje nepretržite pomalou rýchlosťou každých 5 sekúnd približne 2 otočenia.
Rýchlosť 4 po Max	- Rýchlosti nepretržitej prevádzky postupne zvyšujúce po maximálnu rýchlosť.


Poznámka: Pre viac informácií pozri časť „Užitočné rady“.

Obrazovka displeja vysvetlená

















	
	<p>Ťuknutím na túto ikonu otvoríte ponuku nastavení.</p>
	<p>Ťuknite na túto ikonu na otvorenie ponuky prednastavených programov.</p>
	<p>Ťuknutím na túto ikonu odvážite prísady buď do misy alebo pomocou vážiacej tácky.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Zobrazuje čas vybraný v hodinách (h), minútach (m) a sekundách (s).</p>
	<p>Zobrazuje zvolenú rýchlosť. Ak je zvolená prerušovaná rýchlosť (1 → 3), vonkajší prstenec sa bude postupne zvyšovať a spotrebič sa bude miešať, keď je plný.</p>
 <p>98°C ▲</p>	<p>Zobrazuje zvolenú teplotu. Červený trojuholník označuje, že sa zariadenie zahrieva. Modrý trojuholník označuje, že zariadenie sa ochladzuje. Ak nesvieti žiadny trojuholník označuje to, že spotrebič dosiahol požadovanú teplotu.</p>
	<p>Označuje, že nastavenie (čas, rýchlosť alebo teplota) nie je možné upraviť.</p>
<p>Stavové informácie</p>	<p>Text tu zobrazuje stavové informácie.</p>
	<p>Označuje, že misa, jej obsah a všetky použité časti sú horúce. Prosím zachovávajte opatrnosť.</p>
	<p>Označuje, že spotrebič je pripojený k sieti Wi-Fi.</p>

Tabuľka používania predvolieb



















Predvolené nastavenia môžete upraviť podľa svojho receptu, ak sú k dispozícii.

Neupraviteľné nastavenia sú označené ikonou .

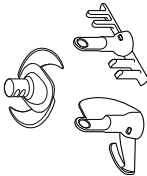



Keď sa na displeji zobrazí „Ohrievanie“, časovač nezačne odpočítavať, kým sa nedostiahne správna teplota

Predvolba	Odporúčaná nástroj	Predvolené nastavenia (nastaviteľné)	Štádium udržovania teploty	Nápady k receptom/ používanie
Kastrólové jedlo chod		30 minút (5 minút - 2 hod.) 3 (VYP - 4) 98°C (85°C - 98°C)	 30 minút  VYP - 4  62°C	Bolognese, ryžový puding
Mixovaná polievka		30 minút (5 minút - 2 hod.) 1 (1 - 5) 98°C (85°C - 105°C)	 2 minúty  Max  62°C	Paradajková polievka, hribová polievka,
Nemixovaná polievka		30 minút (5 minút - 2 hod.) 1 (1 - 5) 98°C (85°C - 105°C)	 30 minút  1 - 4  62°C	Minestrone bujóny
Pomalé varenie		2 hodiny (5 minút - 8 hodín) VYPNŮŤ 95°C (80°C - 95°C)	 30 minút  VYP  62°C	Hovädzi vývar



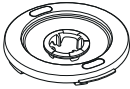





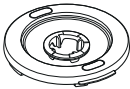





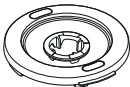










Tabuľka používania predvolieb – pokračovanie

Predvolba	Odporúčaná nástroj	Predvolené nastavenia (nastaviteľné)	Štádium udržiavania teploty	Nápady k receptom/ používanie
Sous Vide		<p> 2 hodiny (10 sekúnd - 8 hodín)</p> <p> VYPNÚŤ</p> <p> 55 °C (40 °C – 90 °C)</p>		Použite na prípravu jedál z mäsa, rýb, vajčiek, zeleniny na vylepšenie textúry, príchuť a jemnosti.
Parit		<p> 30 minút (1 minúta - 8 hodín)</p> <p> VYPNÚŤ</p> <p> 100 °C</p>		Losos na zelenine
Hniest		<p> 15 sekúnd</p> <p> 7</p> <p> VYPNÚŤ</p>	<p> 2 minúty</p> <p> 8</p> <p> VYPNÚŤ</p>	Brióska
Kysnúť		<p> 1 hodina (5 minút - 8 hodín)</p> <p> VYPNÚŤ</p> <p> 30 °C (30 °C – 35 °C)</p>		Kysnutie ciest s droždím

Tabuľka používania predvolieb – pokračovanie





Predvolba	Odporúčany nástroj	Predvolené nastavenia (nastaviteľné)	Štádium udržiavania teploty	Nápady k receptom/ používanie
Opláchnuť		<p>  50 sekúnd → 10 sekúnd  4 → 9  55°C → 55°C </p> <p style="text-align: right; font-size: 2em;">X3</p>		Rýchle opláchnutie na zjednodušenie čistenia







Recepty

Recept	Použitý nástroj	Predvoľba/ manuálne nastavenia	Zložky
Polievka minestrone	  	Nemixovaná polievka  20 minút  1  98 °C	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 100 g pancetty, <i>nakrájanú</i> 2 strúčiky cesnaku, <i>nasekanú</i> 50 g ryže typu arborio 2½ PL paradajkového pretlaku 70 g hlávkového kelu 1 lyžička sušeného rozmarínu 2 lyžičky sušenej šalvie 1 stonku zeleru, <i>nakrájaného na krajce</i> 60 g póru, <i>nakrájaného na krajce</i> 75 g cibule, <i>nakrájaného na krajce</i> 75 g mrkvy, <i>nakrájanej na krajce</i> 1 kg horúceho zeleninového vývaru Soľ a korenie
Hovädzie mäso Stroganoff	  	Kastrólové jedlo chod  30 minút  3  98 °C	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 600 g hovädzieho, <i>nakrájaného</i> 1 PL papriky 1 PL masla 1 strúčik cesnak, <i>nasekaný</i> 200 g hřibov, <i>nakrájaných na krajce</i> 150 g cibule, <i>nakrájaných na krajce</i> 300 g mrkvy, <i>nakrájaných na krajce</i> 400 g horúci hovädzí vývar 200 g smotana s nízkym obsahom tuku Soľ a korenie
Creme Anglaise	  	Manuálne nastavenia  15 minút  5  80 °C	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 250 g plnotučné mlieko 250 g smotany s vyšším obsahom tuku 1 lyžička vanilkového extraktu 1 PL kukuričnej múky 96 g vaječných žĺtkov, <i>vyšľahaných</i> 80 g práškového cukru
Ryžový puding	  	Kastrólové jedlo chod  1 hodina  30 minút  3  90 °C	Pridajte nasledujúce prísady naraz: 150 g ryže s krátkym zrnom 1 kg plnotučného mlieka 75 g práškového cukru 2 lyžičky vanilkového extraktu

Tabuľka odporúčaného použitia

- Táto je iba informatívne a bude sa líšiť v závislosti od presného receptu a spracúvaných ingrediencií.
- Najlepšie výsledky dosiahnete pri príprave koláčov vždy pomocou mäkkého masla a margarínu pri izbovej teplote.
- Ak stroj spomalí alebo pracuje namáhavo, zvyšte rýchlosť.

Funkcia			 Max
 <p>Nožová jednotka Na sekanie ingrediencií pred varením a prípravu pyrė po varení Na prípravu cesta a koláčových cestičkov. Cesto na chlieb – Dôležité: Neprekračujte maximálny čas spracovania alebo množstvo uvedené v tabuľke použitia.</p>			
Sekanie bylín	Max	10 sekúnd	20 g – 50 g
Sekanie cibule	Max	5 – 10 sekúnd	Maximálne 300 g (2 cibule)
Sekanie zeleniny nakrájanej na 4 cm kúsky	Max	10 – 20 sekúnd	Maximálne 1 kg
Sekanie chudého mäsa nakrájaného na 2 cm kúsky	Max	5 – 30 sekúnd	150 g – 1 kg
Orechy	Max	30 – 60 sekúnd	100 – 200 g
Sladké pečivo – vtieranie tuku do múky pridávanie vody na spojenie zložiek cesta	Pulzný chod Pulzný chod	x15 – 30 x5 – 10	250 g – 1 kg celková hmotnosť
Sekanie čokolády nalámanej na kúsky (napríklad na polevu)	Max	30 sekúnd	Maximálne 200 g
Drvenie ľadu	Max	20 – 30 sekúnd	Maximálne 250 g (12 kociek)
Nápoje a miešané ovocné nápoje	Max	60 sekúnd	1 liter
Mixovanie na studeno	Max	1 – 2 minúty	2,6 litra
Zmesi na múčne koláče	8 až Max	30 – 60 sekúnd	Celková hmotnosť do 1 kg
Cesto na cestoviny – s mixovaním suchých zložiek po pridaní mokrých zložiek	4 8	2 minúty 2 minúty	Celková hmotnosť do 830 g Hmotnosť múky do 500 g
Sušienky	Max	1 minúty	Celková hmotnosť do 670 g
Cesto na chlieb (obyčajný biely)	8	2 minúty	1 kg celková hmotnosť 650 g hmotnosť múky

Tabuľka odporúčaného použitia – pokračovanie			
Funkcia			 Max
	Nožová jednotka Na sekanie ingrediencií pred varením a prípravu pyré po varení Na prípravu cesta a koláčových cestíčkov. Cesto na chlieb – Dôležité: Neprekračujte maximálny čas spracovania alebo množstvo uvedené v tabuľke použitia.		
Recept na brióšku			
800 g celková hmotnosť / 380 g hmotnosť múky			
Štádium 1 Mlieko Suché aktívne droždie	5/30 °C	2 minúty	120 g 10 g
Štádium 2 Silný biely chlieb múka soľ cukor vajcia maslo, chladené	7/VYPNÚŤ 8/VYPNÚŤ	15 sekúnd 2 minúty	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
	Nástroj na miešanie Pre recepty, kde sa chcete jemne premiešať bez toho, aby sa rozložili prísady. Nepoužívajte vyššiu rýchlosť ako 9..		
Rozmiešavanie masla/margarínu s cukrom na koláče	7 - 8	2 - 3 minúty	Hmotnosť tuku a cukru do 400 g
Brownies	5	2 - 3 minúty	Do 1,2 kg
	Nástroj na šľahanie Na šľahanie ľahkých prísad, ako sú vaječné bielky, smotana, majonéza a holandská omáčka.		
Vaječné bielka	8 - 9	3½ - 4 minúty	2 - 8 (70 - 280 g)
Smotana na šľahanie	9	1 - 1½ minúty	200 g - 600 g
Majonéza	9	1 - 3 minúty	Zmes 2 - 4 vajec

Tabuľka odporúčaného použitia – pokračovanie



Direct Prep

Na krájanie alebo strúhanie ingrediencií priamo do nádoby na varenie alebo do stranej nádoby.

Kotúč	Funkcia	Rady a tipy
 Kotúč 1	Mimoriadne jemné strúhanie pre parmezán	<ul style="list-style-type: none"> • Vždy používajte čerstvé potraviny. • Potraviny nekrájajte príliš malé. Šírku plniacej trubice naplňte takmer doplna. To zabraňuje skĺznutiu potravín do strany počas spracovania. • Po spracovaní zostane na kotúči vždy malé množstvo odpadu. • Pri strúhaní potravín umiestnených vo zvislej polohe budú potraviny vychádzať kratšie keď sú umiestnené vodorovne. • Nespracúvajte mrazené prísady.
 Kotúče 2 a 3	Jemné / hrubé strúhanie syru alebo pevného ovocia alebo zeleniny	
 Kotúče 4 a 5	Tenké a hrubé krájanie syru alebo pevného ovocia alebo zeleniny	



Zátka nádoby pomalého varenia

Pre recepty pomalého varenia.

Dusené mäso, kastróly a pod.

VYPNÚŤ/80 – 95°C

1 – 8 hodín

3 L



Sous Vide

Túto funkciu varenia použite na celý sortiment ingrediencií vrátane mäsa, rýb, vajčiek, zeleniny spolu s inými jedlami pre vylepšené textúry, príchute a jemnosť.

Používanie predvoleného programu Sous Vide

- 1 Nasadte zátku na pomalé varenie.
- 2 Vložte prísady do vákuového vrečka, odstráňte vzduch, uzavrite vrečko a vložte ho do misky.
- 3 Následne pridajte vodu po značku 3 litre (neprekračujte značku maxima).
- 4 Skontrolujte, či je veko správne nasadené a či je uzáver plniaceho hrdla na svojom mieste.
- 5 Zvoľte program Sous Vide.
- 6 Podľa potreby upravte čas a teplotu. Poznámka: Čas sa nezačne odpočítavať až kým sa nedosiahne nastavená teplota.
- 7 Stlačením ovládacieho otočného ovládača spustíte proces varenia.

Rady a tipy

- Požadovaný čas varenia bude závisieť od typu a hrúbky použitých ingrediencií a NIE od hmotnosti.
- Požadovaná teplota bude závisieť od požadovanej textúry hotového jedla/ prísad.
- Vrečka vždy najskôr vložte do misky a potom vrečka úplne zakryte vodou.
- Nenaplňajte misku prísadami viac ako do polovice. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov pridajte aspoň 1,5 litra vody a neprekračujte značku maximálnej hodnoty 3 litre.
- Dbajte na to, aby sa potravinové vrečka nedotýkali, pretože by to ovplyvnilo prenos tepla.

Tabuľka odporúčaného použitia – pokračovanie

Rady a tipy – pokračovanie

Potravinové vrecká

- Používajte iba vrecká na potravinárske účely ktoré sú vhodné na vákuové zváranie, ktoré sú špeciálne navrhnuté na varenie.

Naplnenie vreciek




- Pri plnení vrecka otvorte vrecko späť, aby ste zabránili uviaznutiu jedla vo vákuovom šve.
- Nepreplňajte vrecko.
- Pred utesnením odstráňte všetok vzduch.

Bezpečnosť potravín - varenie pri nízkej teplote

- Zaisťujte, aby sa počas štádia prípravy a varenia vždy udržiavali správne hygienické postupy.
- Vždy používajte čerstvé a kvalitné jedlá.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov a rovnomerného varenia jedlá nakrájajte na tenké kúsky, ktoré majú rovnomernú veľkosť.
- NEVARTE jedlo zo zmrazených potravín. Pred varením nechajte zmrazené jedlo rozmraziť.
- Na varenie pri teplotách nižších ako 55 °C sú vhodné iba čerstvé ryby.
- Aby sa zabezpečilo správne uvarenie jedla, je dôležité presne dodržiavať pokyny na varenie vášho receptu.
- Akonáhle sa jedlo uvarí, spotrebujte ho okamžite alebo čo najrýchlejšie schladnite.
- Ak ste nováčikom v technike varenia Sous Vide a potrebujete viac informácií, odporúčame vám aby ste navštívili svoju miestnu samosprávu a riadili sa pokynmi dostupnými na webovej stránke miestnej samosprávy ohľadom bezpečnosti potravín

Príklady varenia programu Sous Vide

- Načasovanie je na báze varenia 1 kusu na vrecúško a maximálne 2 vrecúška á naraz.
- Pre ďalšie príchute pridajte do vrecúšok bylinky, maslo a plátky citróna.
- Po uvarení dopečieme na panvici.

Potravina				
Sirloin Steak Hrúbka 20 – 25 mm	Polosurový	200 – 250 g	2 hodiny	50 °C
	Stredne upečený		2 hodiny	56 – 60 °C
	Dobre upečený		2 hodiny	65 – 69 °C
Filé z halibuta Steak z tuniaka Hrúbka 20 – 25 mm		200 – 240 g	40 minúty	62 °C
Filé z lososa Hrúbka 20 – 25 mm		240 – 260 g	1 hodine 15 minúty	62 °C
Jahňacie kotlety Hrúbka 20 – 25 mm		100 – 200 g	1 hodine 45 minúty	54 °C
Bravčová kotleta		170 – 200 g	1 hodine 15 minúty	62 °C
Kuracie prsia		150 – 170 g	2 hodiny	62 °C
Karotky Plátky 10 – 15 mm		450 g	1 hodine	82 °C




Tabuľka odporúčaného použitia – pokračovanie



Naparovanie




Odlučovač kondenzátu môže byť umiestnený medzi veko misy základňu parného podnosu ak je odstránená plniaca zátka veka. Tým sa zabráni tomu, aby do varnej misy kvapkali nežiaduce tekutiny z naparovaných potravín.

Poznámka: uvedené množstvá sú založené na kombinovaných kapacitách základne parného podnosu a poličky.


Potravina			
Nové zemiaky	Umyť a väčšie kusy pokrájať na menšie kúsky.	25 – 35 minúty	1,6 kg
Fazuľa zelená, fazuľa šarlátová	Odrezať konce a nakrájať natenko.	15 – 25 minúty	600 g
Brokolica	Rozobrať na ružice.	15 – 25 minúty	800 g
Karfiol	Rozobrať na ružice.	15 – 25 minúty	1,5 kg
Mrkva	Nakrájať natenko.	20 – 30 minúty	800 g
Sladké zemiaky	Nakrájať na 3 cm kocky.	20 – 30 minúty	1,5 kg
Kuracie mäso, prsia bez kosti	-	20 – 30 minúty	12 (2 kg)
Čerstvé rybacie mäso, filety alebo filé	-	20 – 25 minúty	8 (1,4 kg)
Celá ryba (napríklad pstruh)	Očistiť, vypitvať a odstrániť šupiny.	20 – 30 minúty	600 g
Sladký parený pudíng (domáci)	-	1½ – 2 hodiny Po 1 hodine doliať vodu.	1,2 litra (priemer 14 cm) pudingová miska
Lojový pudíng (domáci) z hovädzieho alebo jahňacieho loja	-	1½ – 2 hodiny Po 1 hodine doliať vodu.	1,2 litra (priemer 14 cm) pudingová miska

Tabuľka odporúčaného použitia – pokračovanie

Príklad receptu na varenie parou:

Potravina		Pozícia na parnom podnose		
Mrazené lososie filé	-	Základňa	25 - 35 minút (v závislosti od hrúbky)	250 g
Zemiaky	Oškrabať a rozštvrtiť na dĺžku.	Základňa	30 minút	400 g
Mrkva	Oškrabať, na dĺžku rozrezať na polovicu a nakrájať na 6 cm kúsky.	Polica	30 minút	200 g
Brokolica	Rozobrať na ružice.	Polica	15 minút	200 g

Metóda:

- 1 Pripravte príslušenstvo na varenie parou.
- 2 Zvoľte predvoľbu Para.
- 3 Naplňte misu vodou až po značku 1,0L .
- 4 Pridajte lososa, zemiaky a mrkvu, ako je uvedené vyššie.
- 5 Stlačením otočného ovládača spustíte proces varenia.
- 6 Po 15 minútach odstráňte veko ochrannými rukavicami a pridajte brokolicu.
- 7 Pokračujte vo varení zostávajúci čas. Skontrolujte, či je jedlo správne uvarené.

Ošetrovanie a čistenie

Pre informácie o čistení si pozrite o
brázky **P**

- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite a odpojte z elektrickej siete.
- Pred čistením nádoby z nej vyberte nástroj a zložte z nej veko.
- Aby ste pomohli pri odstraňovaní pachov zo silne zápachajúcich potravín, po umytí ich usušte.
- Ak sa kotúče Direct Prep nepoužívajú, môžu byť uložené v dodanom úložnom vrecku.
- Ak sa nepoužívajú, disky Direct Prep môže byť uložený v dodanom úložnom vrecku.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne prostriedky.
- Niektoré zložky, ako napríklad kurkuma, môžu spôsobiť zafarbenie. Toto neovplyvní výkon vášho spotrebiča.

Pohonná jednotka

- Čistíte zvlhčenou utierkou a potom osušte.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky a neponárajte do vody.

Snímače teploty nádoby

- Čistíte zvlhčenou utierkou a potom dôkladne osušte. Na čistenie snímačov nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani ostré nástroje.

Misa/nástroj na miešanie/čepel noža/nástroj na šľahanie


- Použite predvolený program na vyplachovanie na rýchle vyčistenie misky predtým, misu rozoberiete na čistenie. Pre najlepšie výsledky vždy demontujte misu na čistenie a dôkladne ju utrite pred opakovanou montážou.
- Diely umyte ručne alebo vo vašej umývačke riadu. Potom ich dôkladne vysušte.
- 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 neovplyvní jej funkčnosť.

Pohonný hriadeľ misy/Zátka nádoby pomalého varenia

Nasadenie hnacieho hriadeľa misy/pomalého varenia Zátka

Pozrite si obrázky **Q1** - **Q3**

- 1 Pred nasadením na misu sa uistite, či je tesnenie pripevnené na hnacom hriadeľi alebo zátke pomalého varenia.
- 2 Nasadte hnací hriadeľ alebo zátka pomalého varenia dovnútra misy a vyrovnajte ju s maticou hnacieho hriadeľa na spodnej strane misy
- 3 Zaistite maticu hnacieho hriadeľa otáčaním v smere hodinových ručičiek, kým nebude v jednej rovine s 

Odstránenie hnacieho hriadeľa misy/pomalého varenia Zátka

Pozrite si obrázky **R1** - **R3**

- 1 Otáčaním proti smeru hodinových ručičiek odistite maticu hnacieho hriadeľa na spodnej strane misy.
- 2 Potom nadvihnite hnací hriadeľ alebo zátka pomalého varenia.
- 3 Vyberte a umyte tesniaci krúžok.
- 4 Vyčistite zostavu pohonu misy alebo zátka pomalého varenia horúcou saponátovou vodou, potom dôkladne prepláchnite pod kohútikom.
- 5 Pred opakovaným nasadením na misu sa uistite, či je tesnenie pripevnené na hnacom hriadeľi alebo zátke pomalého varenia.

Veko

- Veko pred čistením vždy rozoberte týmto spôsobom:
 - 1 Vyberte plniacu zátka.
 - 2 Vytlačte von vnútornú časť veka 4.
 - 3 Z vnútornej časti veka vyberte tesnenie.
- Po umytí založte tesnenie späť na vonkajšiu časť veka tak, aby jeho hrubší okraj bol na hornej strane, a postupujte podľa vyššie uvedených krokov, ale v opačnom poradí.

Poznámka: ak tesnenie nie je správne pripevnené alebo poškodené, môže dôjsť k úniku z veka.

Direct Prep

Toto príslušenstvo pred čistením demontujte.

- Čistenie jeho súčastí bude ľahšie, ak ho budete vykonávať hneď po použití.
- S rezacími kotúčmi manipulujte opatrne – **sú veľmi ostré.**
- Pri vyberaní veka zo základne držte za plniacu trubicu a otočte ho v protismere hodinových ručičiek. Potom ho nadvihnite.

- Veka: Neponárajte ju do vody. Ak sa to nechtiac stane, pred opätovnou montážou tohto príslušenstva musí dôkladne vyschnúť.

Parný podnos/zachytávač kondenzátu/misa na váženie

- Umyte súčasti a potom ich dôkladne osušte.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

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



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


Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Užitočné rady

Oblasť	Rady a tipy
Maximálne kapacity	<ul style="list-style-type: none">• Neprekračujte maximálnu hladinu 2,6 litra vyznačenú na vnútornej strane misy keď používate príslušenstvo misy.• Nikdy neprekračujte maximálnu hladinu 3 litre vyznačenú na vnútornej strane misky.• Neprekračujte maximálnu hladinu oleja 0,5 litra, keď zohrievate olej• Ďalšie podrobnosti nájdete v odporúčanej tabuľke použitia.
Varenie v mise	<ul style="list-style-type: none">• Surové mäso a tvrdá zelenina by sa mali pred pridaním do misy nakrájať na malé kúsky.• Nakrájajte ingrediencie na kúsky rovnakej veľkosti, pretože to pomôže pri rovnomernom varení.• Väčšie množstvo prísad si vyžaduje rovnomerné zahrievanie dlhšiu dobu miešania.• Ak je to potrebné, použite dodávanú stierku na zoškrabanie ingrediencií.• Pomaly pridávajte zložky, aby ste predišli vyšplechnutiu.
Ohrievanie s mliečnymi zložkami	<ul style="list-style-type: none">• Použite nástroj na miešanie alebo nástroj na šľahanie.• Teploty až do 90°C.• Nepretržité miešanie rýchlosti 4 až 6.
Vyprážanie	<ul style="list-style-type: none">• Teploty až do 180°C.• Zahrievanie oleja pred pridaním ďalších prísad zvyčajne vedie k lepším výsledkom.• Ak chcete dosiahnuť lepšie výsledky pri vyprážení mäsa, odstráňte kryt plniaceho hrdla veka misy.• Pred pridaním oleja sa uistite, že misa a veko sú suché.• Pri zahrievaní oleja neprekračujte značku maximálnej hladiny oleja 0,5 l v mise.• Pomaly pridávajte zložky, aby ste predišli vyšplechnutiu.• Prebytočnú vodu odstráňte z prísad.
Naparovanie	<ul style="list-style-type: none">• Časy varenia sú iba orientačné. Vždy skontrolujte, či potraviny sú dôkladne uvarené pred ich konzumáciou.• Ak vaše jedlo nie je dostatočne uvarené, resetujte čas. Je možné, že budete musieť doplniť vodu.• Medzi kúskami potravín nechajte medzery a potraviny neukladajte na seba v základni parného podnosu a na policičke.• Kusy potravín podobnej veľkosti varia rovnomernejšie.• Ak chcete sparovať viac ako 1 druh potravín, ak niečo potrebuje menej času, pridajte túto potravinu neskôr alebo ju umiestnite ju na policičku podnosu.• Nedovoľte, aby prístroj naparoval dosucha, podľa potreby dolejte vodu.• Ak zariadenie používate dlhšie ako 1 hodinu, je potrebné doplniť vodu po značku 1 litra.• Jedlo v základni parného podnosu sa zvyčajne uvarí rýchlejšie ako jedlo na policičke parného podnosu

Užitočné rady – pokračovanie

Oblasť	Rady a tipy
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none">● Nie všetky uvedené kotúče budú zahrnuté v balení pretože dodané kotúče závisia od variantu modelu. Pozrite si Informácie o tom, ako kúpiť kotúč, ktorý nie je súčasťou balenia, nájdete v časti „Servis a zákaznícka starostlivosť.“● Vždy používajte čerstvé potraviny.● Potraviny nekrájajte príliš malé. Šírku plnacej trubice naplňte takmer doplna. To zabraňuje skĺznutiu potravín do strany počas spracovania.● Po spracovaní zostane na kotúči vždy malé množstvo odpadu.● Pri strúhaní potravín umiestnených vo zvislej polohe budú potraviny vychádzať kratšie keď sú umiestnené vodorovne..
Resetovanie na výrobné nastavenia	<p>Dôležité</p> <ul style="list-style-type: none">● Pri likvidácii spotrebiča je dôležité uskutočniť resetovanie na výrobné nastavenia, pre ochranu vašich osobných údajov.● Ak vyberiete túto možnosť, vymažú sa všetky údaje WiFi uložené v spotrebiči. a obnovia sa výrobné nastavenia.● Na resetovanie vášho zariadenia na výrobné nastavenia vyberte možnosť Nastavenia  >Továrenský reset.
Váženie	<ul style="list-style-type: none">● Funkcia váženia je presná približne do 6kg/ 13lb 3oz.● Pred položením predmetov priamo na povrch vždy skontrolujte, či je miska na váženie dôkladne čistá.● Na misku na váženie nekladte horúce jedlo alebo horúce nádoby, ako sú napríklad panvice.● Nikdy nerezte jedlo na miske na váženie, pretože ostré náradie, ako sú nože, poškodia povrch.● Nevystavujte prístroj nadmernej sile.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Zariadenie nie je napájané/ nerozsvetuje sa displej.	Zariadenie nie je zapojené do elektrickej siete. Nie je zapnuté tlačidlo zapínania/ vypínania. Spotrebič sa prepol do režimu prevádzkovej pohotovosti.	Zariadenie zapojte do elektrickej siete. Tlačidlo zapínania/vypínania prepnite do pozície zapnutia. Dotknite sa obrazovky displeja alebo otočte otočný ovládač.
Zariadenie nefunguje.	Otočný ovládač nie je stlačený.	Stlačením otočného ovládača spustíte proces varenia.
Potraviny sa prilepujú alebo pripalujú na dno nádoby.	Nie je založený nástroj na miešanie alebo nožová jednotka, čo je potrebné v štádiu zmäčkovania zeleniny. Zvolená teplota je príliš vysoká pre druh jedla. Zvolená rýchlosť je príliš nízka.	Vždy používajte nástroj na miešanie alebo nožovú jednotku. Skontrolujte, či bola nastavená správna teplota a zvýšte rýchlosť miešania.
Počas varenia dochádza k presakovaniu obsahu cez veko.	Vo veku nie je správne založené tesnenie.	Prečítajte si časť „ošetrovanie a čistenie“, v ktorej je opísaný správny postup zakladania tesnenia.
Nemožno zvýšiť rýchlosť miešania.	Teplota nádoby alebo obsahu je viac ako 105 °C.	Normálny chod. Keď je teplota nádoby alebo obsahu viac ako 105 °C, rýchlosť miešania je obmedzená na rýchlosť 6.
Presakovanie obsahu zo základne nádoby.	Nie je správne založené tesnenie nádoby.	Skontrolujte založenie tesnenia nádoby.
Časovač neodpočítava časovú hodnotu na displeji.	Počas štádia ohrievania časovač nezačne odpočítavať časovú dĺžku varenia, kým sa nedosiahne správna teplota. Teplota je nastavená na viac ako 100 °C, ale obsah vody v potravinách bráni v tom, aby dosiahla danú hodnotu.	Normálny chod. Znížte teplotu alebo nastavte správnu teplotu.
Teplota obsahu nádoby nevystupuje nad 100 °C.	Je možné, že tomu bráni obsah vody v zložkách.	Normálny chod.

Riešenie problémov – pokračovanie

Problem	Príčina	Riešenie
Zariadenie sa počas chodu príliš trasie alebo príliš vibruje.	Nádoba je nerovnomerne zaťažená, čo je príčinou nadmerného vibrovania. Prekročená maximálna kapacita. Používate nesprávny nástroj alebo nesprávnu rýchlosť.	Znížte množstvo obsahu v nádobe alebo ho usporiadajte inak a jednotku opäť zapnite. Prečítajte si informácie o danom programe a tabuľky odporúčaných rýchlostí a používajte správny nástroj a správnu rýchlosť.
Na displeji je zobrazené chybové hlásenie E:34.	Problém s prístupovými údajmi na sieť Wi-Fi.	Skontrolujte heslo pre Wi-Fi. Zabudnite na sieť WiFi, vyberte Nastavenia  > WiFi > Zabudnúť sieť. Z aplikácie Kenwood World opätovne spustite nastavenie zariadenia (Appliance Setup).
 pomalé blikanie	Zariadenie nemôže nájsť známu sieť Wi-Fi.	Je možné, že zariadenie sa posunulo, že je vypnutý smerovač alebo že smerovač treba reštartovať.
 rýchle blikanie	Sieť Wi-Fi je k dispozícii, ale zariadenie nie je možné spojiť s cloudovými servermi.	Je možné, že treba reštartovať smerovač. Inak sa obráťte na svojho poskytovateľa internetového pripojenia.
Obrazovka displeja zobrazuje "--".	Stupnica sa vynuluje.	Bežná prevádzka.
Obrazovka displeja zobrazuje mínusovú hodnotu.	Displej nie je vynulovaný a alebo prísady alebo misa/veko/nadstavec boli odobrané. Prísady alebo zložky sú pritláčané oproti alebo pod zariadenie. Zariadenie je zatlačené oproti stene.	Buď vynulujte obrazovku, vymeňte chýbajúce ingrediencie alebo nasadte späť misu/veko/nadstavec Uistite sa, že na zariadení ani pod ním nie sú pritlačené žiadne prísady alebo predmety. Uistite sa, že medzi spotrebičom a akýmkoľvek stenami je dostatočný priestor. Pred odvážením nových prísad displej vynulujte.

Riešenie problémov – pokračovanie

Problem	Príčina	Riešenie
Obrazovka displeja neregistruje malé množstvá.	Odvážené množstvo je príliš malé.	Na veľmi malé množstvá použite lyžičku alebo polievkovú lyžicu.
Hmotnosť zmenená na obrazovke displeja.	Spotrebič sa počas prevádzky posunul.	Spotrebič vždy umiestnite na suchý, rovný, a stabilný povrch, skôr ako prísady odvážite. Počas prevádzky s funkciou váženia nepohybujte spotrebičom. Pred odvážením nových prísad vynulujte displej.
Nie je možné prepínať rýchlo medzi metrickými a imperiálnymi jednotkami.	Spotrebič sa rekonfiguruje na zobrazovanie predtým zvolenej jednotky a merania.	Počakajte 5 sekúnd a skúste znova.
Váženie v aplikácii (Hmotnosť zobrazená na mobilnom zariadení reaguje pomaly.	Slabá sila WiFi signálu. Mobilné zariadenie nie je pripojené k tej istej miestnej domácej WiFi sieti.	Uistite sa, že zariadenie má dobrú silu signálu (pokyny, ako ho vylepšiť získate od poskytovateľa internetových služieb). Uistite sa, že mobilné zariadenie je pripojené k tej istej miestnej domácej WiFi sieti ako zariadenie (prejdite na nastavenia mobilného zariadenia a vyberte svoju miestnu sieť WiFi).
<p>Ak problém pretrváva, skontaktujte sa s najbližším autorizovaným servisným centrom Kenwood. Najbližšie autorizované servisné centrum Kenwood môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.</p>		

Informácie o ekodizajne

Sieťový Port: jeden WiFi port, predvolene aktivovaný.

	TYPE: CCL50
Frekvenčný rozsah RF:	2412 - 2472 MHz
Maximálny vysielač výkon:	< 20 dBm

Komunikačný protokol: IEEE802.11 b, g, n

CCL50 má jediný sieťový port WiFi a je určený na použitie ako diaľkovo ovládané sieťové zariadenie.

- Sieťový port je možné deaktivovať v ponuke nastavení WiFi a výberom možnosti "Vyp".
- Sieťový port je možné znovu aktivovať v ponuke nastavení WiFi a výberom možnosti "Zap".

Režim	Limit	CCL50
Zapnutie pri zapojení do siete - Obrazovka displeja zobrazuje čas, rýchlosť, obrazovku teploty	Nerelevantné	Nerelevantné
Režim prevádzkovej pohotovosti bez zapojenia do siete - po 20 minútach nečinnosti sa obrazovka displeja vypne.	<0,5W	0,45W
Zapnutie pri zapojení do siete Obrazovka displeja zobrazuje čas, rýchlosť, obrazovku teploty Sieťový port Wifi aktívny.	Nerelevantné	Nerelevantné
Režim prevádzkovej pohotovosti so zapojením do siete - po 20 minútach nečinnosti. Obrazovka displeja sa vypne, sieťový port WiFi prejde do režimu nízkej spotreby.	<2,0W	1,02W
Zap - Aktivuje sa spínačom na zadnej strane jednotky.	<0,5W	0,0W

Podmienky merania:

- Vstup napätia 50Hz, 230VAC
- Teplota okolia: 23°C
- Dátum testu: 25/06/2019
- Zariadenie: Hewlett Packard: 6814B a HIOKI: PW3335
- Referenčné nariadenie komisie (ES) č. 1275/2008 a 801/2013.

Reaktivácia: Spotrebič môže byť znovu aktivovaný z pohotovostného režimu:

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

معلومات التصميم الإيكولوجي

منفذ الشبكة؛ منفذ WiFi واحد، يتم تنشيطه افتراضياً.

TYPE: CCL50	
٢٤١٢ - ٢٤٧٢ ميغاهرتز	نطاق الترددات اللاسلكية:
> ٢٠ ديسيبيل ميلي واط	طاقة الإرسال القصوى:

بروتوكول الاتصالات: IEEE802.11 b, g, n

يحتوي CCL50 على منفذ شبكة WiFi واحد، وهو مصمم للاستخدام كمعدات شبكة تعمل عن بُعد.

- يمكن إلغاء تنشيط منفذ الشبكة في قائمة إعدادات WiFi وتحديد «Off» (إيقاف).
- يمكن إعادة تنشيط منفذ الشبكة في قائمة إعدادات WiFi وتحديد «On» (تشغيل).

الوضع	الحد	CCL50
Non-Networked On - شاشة العرض تعرض شاشة الوقت والسرعة ودرجة الحرارة	لا ينطبق	لا ينطبق
Non-Networked Standby - بعد ٢٠ دقيقة من الخمول، تنطفئ الشاشة.	> 0.5 واط	0.45 واط
Networked On - شاشة العرض تعرض شاشة الوقت والسرعة ودرجة الحرارة. منفذ شبكة WiFi نشط.	لا ينطبق	لا ينطبق
Networked Standby - بعد ٢٠ دقيقة من الخمول. تنطفئ شاشة العرض، يدخل منفذ شبكة WiFi في وضع الطاقة المنخفضة.	> 2.0 واط	1.02 واط
Off - يتم تنشيطه عن طريق المفتاح الموجود في الجزء الخلفي من الوحدة.	> 0.5 واط	0.0 واط

حالات القياس:

- دخل الجهد: ٥٠ هرتز، ٢٢٠ فولت تيار متردد
- درجة الحرارة المحيطة: ٢٣ درجة مئوية
- تاريخ الاختبار: ٢٠١٩/٠٦/٢٥
- المعدات: 6814B and HIOKI: PW3335: Hewlett Packard
- لائحة المفوضية الأوروبية المرجعية (EC) رقم ٢٠٠٨/١٢٧٥ و ٢٠١٣/٨٠١.
- إعادة التنشيط: يمكن إعادة تنشيط الجهاز من وضع الاستعداد عن طريق:
- من وضع networked standby: المسي شاشة العرض، أو لفي قرص التحكم، أو عن بعد عبر التطبيق.
- من وضع non-networked standby: المسي شاشة العرض أو لفي قرص التحكم.
- يجب دائماً تثبيت السلطانية والغطاء العلوي في الوحدة الرئيسية بحيث يمكن تشغيلها عن بُعد.

دليل استكشاف المشكلات وحلها - تابع

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الوزن في التطبيق (الوزن المعروض على الجهاز المحمول (بطيء الاستجابة).	ضعف قوة إشارة اتصال WiFi. الجهاز المحمول غير متصل بنفس شبكة WiFi المحلية.	تأكد من أن الجهاز لديه قوة إشارة جيدة (اتصلي بمزود خدمة الإنترنت للحصول على إرشادات حول كيفية تحسين الخدمة). تأكد من توصيل الجهاز المحمول بنفس شبكة WiFi المنزلية المحلية التي يتصل بها الجهاز (انتقلي إلى إعدادات الجهاز المحمول وحددي شبكة WiFi المحلية).
في حالة استمرار المشكلة، يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد من Kenwood. للحصول على آخر تحديثات مراكز الخدمة المعتمدة من Kenwood والموجودة في جوارك، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com او موقع الويب الخاص ببلدك.		

دليل استكشاف المشكلات وحلها - تابع

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
درجة حرارة محتويات السلطانية لا ترتفع عن ١٠٠ درجة مئوية.	قد يمنع المحتوى المائي للمكونات درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	أمر عادي
حركة أو اهتزاز شديد أثناء التشغيل.	حمل غير متساوي في السلطانية يتسبب في اهتزازات كبيرة. تم تجاوز السعة القصوى المحددة. تم استخدام أداة أو سرعة غير صحيحة.	قللي الكميات أو أعيدي ترتيب الطعام داخل السلطانية وأعيدي تشغيل الجهاز. راجعي البرنامج الخاص بوصفة التحضير وجدول السرعات الموصى بها لمعرفة الأداة المطلوب استخدامها وسرعة التشغيل الصحيحة.
تعرض الشاشة رسالة الخطأ E:34	مشكلة في اعتماد اتصال Wi-Fi.	تأكد من كلمة مرور اتصال Wi-Fi. نسيان شبكة WiFi، انهيبي إلى Settings (الإعدادات) < WiFi (اتصال WiFi) < Network Forget (نسيان الشبكة). أعيدي تشغيل إعداد الجهاز من تطبيق Kenwood World App.
وميض بطيء 	تعذر إيجاد شبكة Wi-Fi معلومة	من المحتمل أن يكون الجهاز قد تم تحريكه عن موضعه أو جهاز التوجيه في وضع إيقاف التشغيل أو يحتاج إلى إعادة تشغيل.
وميض سريع 	يوجد اتصال Wi-Fi، ولكن تعذر الاتصال مع ملفقات السحابية.	قد يحتاج جهاز التوجيه إلى إعادة التشغيل، أو هناك حاجة للاتصال بمزود خدمة الإنترنت.
شاشة العرض تعرض " - - "	تم تصفير الميزان.	التشغيل العادي.
شاشة العرض تعرض قراءة سالبة.	لم يتم تصفير شاشة العرض وتمت إزالة إما المكونات أو السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق. المكونات أو العناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. يتم ضغط الجهاز على الحائط.	قومي إما بتصفير الشاشة، أو إعادة وضع المكونات الناقصة، أو إعادة تركيب السلطانية/الغطاء العلوي/الملحق. تأكد من عدم وجود مكونات أو عناصر تضغط على الجهاز من الأعلى أو الأسفل. تأكد من وجود مساحة بين الجهاز وأي جدران. قومي بتصفير شاشة العرض قبل وزن المكونات التالية.
شاشة العرض لا تسجل الكميات الصغيرة.	الكمية الموزونة صغيرة جدًا.	استخدمي ملعقة صغيرة أو ملعقة كبيرة لقياس الكميات الصغيرة جدًا.
الوزن تغير على شاشة العرض.	تم تحريك الجهاز أثناء التشغيل.	احرصي دائمًا على وضع الجهاز على سطح جاف ومستو وثابت قبل الوزن. لا تحركي الجهاز أثناء تشغيل وطبقة الوزن. قومي بتصفير الشاشة قبل وزن المكونات التالية.
يتعذر التحويل بسرعة بين وحدات القياس المترية والإمبراطورية.	تم إعادة تهيئة الجهاز لعرض الوحدة والقياس المحددين مسبقًا.	انتظري ٥ ثوانٍ وحاولي مرة أخرى.

تلميحات مفيدة - تابع

المنطقة	تلميحات ونصائح
إعادة تعيين إعدادات المصنع	<p>مهم</p> <ul style="list-style-type: none"> عند التخلص من الجهاز، من المهم إعادة تعيين إعدادات المصنع له لحماية بياناتك الشخصية. يؤدي تحديد هذا الخيار إلى مسح كل بيانات اتصال WiFi المخزنة في الجهاز وإعادة تعيينها إلى إعدادات المصنع. إعادة تعيين إعدادات المصنع لجهازك، حدي Settings (الإعدادات) < Factory Reset (إعادة تعيين إعدادات المصنع).
الوزن	<ul style="list-style-type: none"> وظيفة الوزن دقيقة حتى ٦ كجم/١٣ رطل و ٣ أوقيات. تأكد دائماً من أن سلطانية الوزن نظيفة تماماً قبل وضع المكونات مباشرة على سطحها. لا تضعي طعاماً ساخناً أو حاويات ساخنة مثل قنور الطهي على سلطانية الوزن لا تقطعي الطعام أبداً على سلطانية الوزن، حيث تؤدي الأدوات الحادة مثل السكاكين إلى تلف السطح. لا تعرّضي الجهاز للقوة المفرطة.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا توجد طاقة موصلة للجهاز / شاشة العرض لا تضيء.	الجهاز غير موصل بمصدر التيار الكهربائي. لم يتم الضغط على مفتاح Off/On (تشغيل/إيقاف).	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. اضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) ليصبح في موضع التشغيل On. المضي شاشة العرض أو لفي قرص التحكم.
الجهاز لا يعمل	قرص التحكم غير مضغوط.	اضغطي على قرص التحكم لبدء عملية الطهي.
الطعام يلتصق أو يحترق في قاع السلطانية.	لم يتم تركيب أداة التقلب أو سكين التقطيع أثناء تليين الخضراوات. درجة الحرارة المحددة مرتفعة للغاية بالنسبة لنوع الطعام. السرعة المحددة بطيئة جداً.	استخدمي دائماً أداة التقلب أو سكين التقطيع. تأكد من تحديد درجة الحرارة الصحيحة وارفعي سرعة التقلب.
هناك تسريب من الغطاء العلوي أثناء التشغيل.	لم يتم تركيب طوق الغطاء العلوي بشكل صحيح.	راجع قسم «العناية والتنظيف» لمعرفة كيفية تركيب طوق الغطاء العلوي.
لا يمكن زيادة سرعة التقلب.	درجة حرارة السلطانية أو المكونات أعلى من ١٠٥ درجة مئوية.	تشغيل عادي. تقتصر سرعة التقلب على السرعة ٦ عندما تكون درجة حرارة السلطانية أو المكونات أعلى من ١٠٥ درجة مئوية.
تسريب من قاعدة السلطانية.	لم يتم تركيب طوق محور دوران السلطانية أو طوق قابس السلطانية على نحو صحيح	تأكد من تركيب طوق السلطانية في موضعه وعلى نحو صحيح.
المؤقت لا يبدأ العد التنازلي على شاشة العرض.	خلال مرحلة التسخين لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي إلا عند الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.	تشغيل عادي.
	تم تعيين درجة الحرارة فوق ١٠٠ درجة مئوية ولكن المحتوى المائي للمكونات يمنع درجة حرارة السلطانية من تجاوز ١٠٠ درجة مئوية.	قللي درجة الحرارة أو حدي درجة حرارة مناسبة.

تلميحات مفيدة

المنطقة	تلميحات ونصائح
الساعات القصوى	<ul style="list-style-type: none"> ● لا تتجاوزي مطلقاً مستوى التعبئة الأقصى المشار إليه داخل السلطانية وهو ٢,٦ لترات عند استخدام أداة السلطانية. ● احرصى على ألا تتجاوزي مطلقاً مستوى التعبئة الأقصى المشار إليه داخل السلطانية وهو ٣ لترات. ● لا تتجاوزي علامة مستوى التعبئة الأقصى للزيت وهو ٠,٥ لتر، وذلك عند تسخين الزيت. ● ارجعي إلى مخطط الاستخدام الموصى به للحصول على مزيد من التفاصيل.
الطهي داخل السلطانية	<ul style="list-style-type: none"> ● يجب فرم اللحم النيء والخضروات ذات القوام الصلب إلى قطع صغيرة قبل إضافتها إلى السلطانية. ● قطعي المكونات إلى قطع ذات أحجام متساوية حيث يساعد ذلك على الطهي المتساوي. ● كميات المكونات الأكبر تتطلب أوقات تقليب أطول للتسخين المتساوي لجميع المكونات. ● استخدم المعلقة البلاستيكية المرفقة مع الجهاز لكشط المكونات عند الحاجة. ● أضيفي المكونات ببطء لتجنب التناثر.
التسخين مع مكونات الألبان	<ul style="list-style-type: none"> ● استخدمي أداة التقليل أو الخفافة. ● درجات الحرارة حتى ٩٠ درجة مئوية. ● سرعات التقليل المستمر من ٤ إلى ٦.
القلي	<ul style="list-style-type: none"> ● درجات الحرارة حتى ١٨٠ درجة مئوية. ● تسخين الزيت قبل إضافة المكونات الأخرى عادة ما يعطي نتائج أفضل. ● أزيل غطاء التعبئة الموجود في الغطاء العلوي للسلطانية للحصول على نتائج أفضل عند قلي اللحوم. ● تأكدي من جفاف السلطانية والغطاء العلوي قبل إضافة الزيت. ● لا تتجاوزي مستوى التعبئة الأقصى للزيت المشار إليه داخل السلطانية وهو ٠,٥ لتر، وذلك عند تسخين الزيت. ● أضيفي المكونات ببطء لتجنب التناثر. ● أزيل الماء الزائد من المكونات.
الطهي بالبخار	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 ضبط المؤقت. قد تحتاجين إلى إضافة مزيد من الماء. ● انتركي مسافة بين قطع الطعام ولا تقومي بوضع الطعام داخل قاعدة ورف ملحق الطهي بالبخار. ● القطع متساوية الحجم من الطعام يتم طهيها بشكل متساوٍ. ● في حالة الطهي بالبخار لأكثر من نوع واحد من الطعام، إذا كان أحد الأنواع يحتاج إلى وقت أقل، فأضيفيه لاحقاً أو ضعيه على رف صينية الطهي بالبخار. ● لا تتركي الوحدة تغلي دون وجود كمية كافية من الماء، أضيفي كمية من الماء حسب الضرورة. ● في حالة التشغيل لأكثر من ساعة واحدة، يجب عليك تزويد الماء إلى علامة ١ لتر. ● الأطعمة الموجودة في قاعدة صينية الطهي بالبخار تنضج عادة بشكل أسرع من الأطعمة الموجودة في رف صينية الطهي بالبخار.
ملحق Direct Prep	<ul style="list-style-type: none"> ● لا يتم التزويد بجميع الأقراص الواردة هنا داخل صندوق البيع، حيث إن الأقراص المزودة مع صندوق البيع تعتمد على موديل الجهاز. ارجعي إلى قسم "الخدمة ورعاية العملاء" للحصول على معلومات حول كيفية شراء أقراص غير مزودة في صندوق بيع الجهاز. ● استخدمي دائماً المكونات الطازجة. ● لا تقطعي المكونات إلى قطع صغيرة جداً. املئي عرض أنبوب التغذية بحيث يكون ممتلئاً تماماً، فهذا يحول دون انزلاق الطعام إلى الجوانب أثناء التحضير. ● تتبقى دائماً كمية صغيرة من بقايا المكونات على القرص بعد التحضير. ● عند بشر الطعام الموضوع بشكل رأسي، يكون الطعام المبشور أقصر مما لو كان الطعام موضوعاً بشكل أفقي.

من الغطاء العلوي مع توجيه الحافة السميكة لأعلى وكرري الخطوات السابقة بطريقة معكوسة.
ملحوظة: سيحدث تسرب من الغطاء العلوي إذا لم يتم تركيب الطوق بشكل صحيح أو إذا كان تالفاً.

ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

- فكي الملحق تماماً قبل التنظيف.
- لسهولة التنظيف من الأفضل غسل الأجزاء فور الانتهاء من الاستخدام.
- توخي الحذر أثناء التعامل مع أقراص التقطيع - فهي حادة جداً.
- لإزالة الغطاء العلوي عن القاعدة، امسكه من خلال أنبوب التغذية ولفيه في اتجاه عكس عقارب الساعة. ثم ارفعيه للخارج.
- القلنسوة: لا تغمرها في الماء. في حالة غمر القلنسوة في الماء عن طريق الخطأ، فتأكد من تصريف كل الماء عنها قبل إعادة تركيب الملحق.
- صينية الطهي بالبخار/مصيدة التكثيف/سلطانية الوزن
- غسيل الأجزاء ثم التجفيف جيداً.



الصيانة ورعاية العملاء

معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الإتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)
في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.
بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.
التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة، الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلطة قمامة ذات عجلات.

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

مثال لوصفة تحضير بالتبخير:

المكون (الطعام)		موضع صينية التبخير		
فيليه السلمون المجمد	-	القاعدة	٢٥ إلى ٣٥ دقيقة (حسب السمك)	٢٥٠ غرام
البطاطس طبخة شمعية	مقشرة ومقطعة طويلا بالتساوي	القاعدة	٢٥ دقيقة	٤٠٠ غرام
الجزر	مقشر ومقطع إلى نصفين، قطع بطول ٦ سم	الرف	٢٥ دقيقة	٢٠٠ غرام
البروكلي	تقطيع إلى شجيرات	الرف	١٥ دقيقة	٢٠٠ غرام

الطريقة:

- ١ قومي بإعداد ملحق الطهي بالبخار.
- ٢ حددي إعداد الطهي بالبخار سابق الإعداد.
- ٣ قومي بتعبئة السلطانية حتى علامة ١ لتر ١٠٠.
- ٤ أضيفي السلمون والبطاطا والجزر بالشكل الموضح أعلاه.
- ٥ اضعطي على قرص التحكم لبدء عملية الطهي.
- ٦ بعد ١٥ دقيقة، استخدمتي قفازات الفرن لإزالة الغطاء العلوي وأضيفي البروكلي.
- ٧ استمري في الطهي للوقت المتبقي. تحقق من طهي الطعام جيداً.

العناية والتنظيف

- راجعِي الرسم التوضيحي **P** للحصول على معلومات التنظيف
- أوقفِي دائماً تشغيل الجهاز وافصلِيه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
 - أزيلي الغطاء العلوي والأداة عن السلطانية قبل التنظيف.
 - قد تؤدي بعض الأطعمة، مثل الجزر، إلى تغير لون البلاستيك.
 - قد يساعد الفرق قطعة قماش مغموسة بالزيت النباتي على إزالة اللون.
 - للمساعدة في إزالة الروائح الكريهة من الأطعمة ذات الرائحة القوية، اتركي الأجزاء لتجف في الهواء بعد الغسيل.
 - عندما لا تكون أقراص ملحق Direct Prep قيد الاستخدام، يمكن تخزينها في حقيبة التخزين المرفقة.

- لا تستخدمِي مطلقاً المواد الكاشطة.
- قد تتسبب بعض المكونات، مثل الكرمك، في صبغ الجهاز. ولن يؤثر هذا على أداء جهازك.

وحدة الطاقة (الموتور)

- مسح بقعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

مستشعرات حرارة السلطانية

- مسح بقعة قماش رطبة ثم التجفيف تماماً. يحذر استخدام مواد كاشطة أو أدوات حادة لتنظيف المستشعرات.

السلطانية/أداة التقليل/شفرة السكن/الخفاقة

- استخدمِي برنامج Rinse (الشطف) سابق الإعداد لتنظيف السلطانية سريعاً قبل فكها للتنظيف. للحصول على أفضل النتائج، فكي دائماً السلطانية لتنظيفها ثم جففها جيداً قبل إعادة التركيب.
- اغسلي الأجزاء يدوياً أو في غسالة الأطباق. ثم جففها 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.

محور دوران السلطانية / قابس الطهي

البطيء

تركيب محور دوران السلطانية/قابس الطهي البطيء

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من «Q1» إلى «Q3»

- ١ تأكدي من تركيب السدادة على محور الدوران أو قابس الطهي البطيء قبل تركيبه في السلطانية.
- ٢ ركبي محور الدوران أو قابس الطهي البطيء داخل السلطانية وقومي بمحاذاة صامولة محور الدوران على الجانب السفلي من السلطانية.
- ٣ قومي بقلب صامولة محور الدوران بالتدوير في اتجاه عقارب الساعة حتى تتم محاذاتها مع **م**.

إزالة محور دوران السلطانية/قابس الطهي البطيء

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من «R1» إلى «R3»

- ١ افتحي قفل صامولة محور الدوران على الجانب السفلي من السلطانية عن طريق التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة.
- ٢ ثم ارفعي محور الدوران أو قابس الطهي البطيء.
- ٣ أزيلي طوق الإحكام واغسليه.
- ٤ نظفي مجموعة محور دوران السلطانية أو قابس الطهي البطيء بالماء الساخن والصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور.
- ٥ تأكدي من تركيب السدادة على محور الدوران أو قابس الطهي البطيء قبل تركيبه في السلطانية.

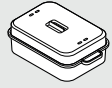
الغطاء العلوي

- أزيلي دائماً الغطاء العلوي قبل التنظيف:
- ١ أزيلي غطاء فتحة التعبئة.
- ٢ ادفعي الجزء الداخلي من الغطاء العلوي إلى الخارج.
- ٣ أزيلي الطوق من الجزء الداخلي للغطاء العلوي.
- بعد الغسيل، ركبي الطوق مرة أخرى على الجزء الخارج.

مخطط الاستخدام الموصى به - تابع

الطهي بالبخار

يمكن وضع مصيدة التكتيف بين الغطاء العلوي والسلطانية وملحق الطهي بالبخار تتم إزالة قاعدة الصينية مع غطاء التعبئة الموجود في الغطاء العلوي. يمنع هذا تقطير السوائل غير المرغوب فيها من الطعام في سلطانية الطهي.



ملحوظة: تستند الكميات المذكورة إلى سعة قاعدة ورف صينية الطهي بالبخار.

المكون (الطعام)			
البطاطا الجديدة	غسيل وتقطيع القطع الكبيرة إلى قطع صغيرة	٣٠ - ٢٥	١.٦ كجم
الفاصوليا الخضراء أو القرون	تقليم وتقطيع إلى شرائح رقيقة	٢٥ - ١٥	٦٠٠ غرام
البروكلي	تقطيع إلى شجيرات	٢٥ - ١٥	٨٠٠ غرام
القرنبيط	تقطيع إلى شجيرات	٢٥ - ١٥	١.٥ كجم
الجزر	تقطيع شرائح رقيقة	٣٠ - ٢٠	٨٠٠ غرام
البطاطا	قطعها إلى مكعبات بطول ٣ سم	٣٠ - ٢٠	١.٥ كجم
الدجاج، الصدر المخلي	-	٣٠ - ٢٠	١٢ (٢ كجم)
السلمك الطازج أو الفيليه أو شرائح استيك اللحم	-	٢٥ - ٢٠	٨ (مجمك ١.٤)
السلمكة بأكملها (مثل السلمون)	منظفة ومخلية الأحشاء ومزالة القشر	٣٠ - ٢٠	٦٠٠ غرام
البودنج الحلو المبخر (مصنوع في المنزل)	-	١.٥ إلى ٢ ساعة تزويد بالماء بعد ١ ساعة	١.٢ لتر (بقطر ١٤ سم) حوض بودنج
شحم البودنج (مصنوع في المنزل) بقري أو ضأن	-	١.٥ إلى ٢ ساعة تزويد بالماء بعد ١ ساعة	١.٢ لتر (بقطر ١٤ سم) حوض بودنج

مخطط الاستخدام الموصى به - تابع

- سلامة الغذاء - الطهي في درجة حرارة منخفضة - تابع
- تأكدي من الحفاظ على الممارسات الصحية الجيدة طوال مرحلة التحضير والطهي.
- استخدمني دائماً طعاماً طازجاً وعالي الجودة.
- للحصول على النتائج المثلى والطهي المتساوي قَطّعي الطعام إلى قطع رقيقة ومتساوية الحجم.
- لا تطهي الطعام المجمد. اتركي الطعام المجمد يذوب قبل الطهي.
- الأسماك الطازجة غير مناسبة للطهي إلا في درجات حرارة أقل من ٥٠ درجة مئوية.
- للتأكد من طهي الطعام بشكل صحيح، من المهم اتباع تعليمات الطهي في وصفتك بالضبط.
- بمجرد طهي الطعام احرصي على تناوله على الفور أو وضعه في الثلاجة في أسرع وقت ممكن.
- إذا كنت تطهين باستخدام Sous Vide لأول مرة وتحتاجين إلى مزيد من المعلومات، فنوصيك بزيارة الموقع الإلكتروني الحكومي المحلي الخاص بسلامة الغذاء واتباع الإرشادات الواردة عليه.

أمثلة على الطهي باستخدام برنامج Sous Vide

- تستند الأوقات إلى طهي صنف واحد لكل كيس بحد أقصى كيسين في المرة الواحدة.
- للحصول على نكهة إضافية، أضيفي الأعشاب والزبدة وشرائح الليمون إلى الأكياس.
- بعد الطهي، أكلي التحضير بالتحمير في مقلاة.

المكون (الطعام)			
شرائح ستيك اللحم البقري - الخاصرة ٢٠ - ٢٥ مم سمكية	مشوح	٢٠٠ - ٢٥٠ غرام	٥٠ درجة مئوية
	متوسط النضج		٥٦ - ٦٠ درجة مئوية
	مطهي جيداً		٦٥ - ٦٩ درجة مئوية
فيليه سمك الهلبوت		٢٠٠ - ٢٤٠ غرام	٦٢ درجة مئوية
شرائح التونة			٤٠ دقيقة
٢٠ - ٢٥ مم سمكية			
فيليه السلمون		٢٤٠ - ٢٦٠ غرام	٦٢ درجة مئوية
٢٠ - ٢٥ مم سميك			١ ساعة - ١٥ دقيقة
لحم ضلع الغنم		١٠٠ - ٢٠٠ غرام	٥٤ درجة مئوية
٢٠ - ٢٥ مم سميك			١ ساعة - ٤٥ دقيقة
شرائح لحم الخنزير		١٧٠ - ٢٠٠ غرام	٦٢ درجة مئوية
			١ ساعة - ١٥ دقيقة
صدور الدجاج		١٥٠ - ١٧٠ غرام	٦٢ درجة مئوية
			٢ ساعات
الجزر		٤٥٠ غرام	٦٢ درجة مئوية
شريحة ١٠ - ١٥ مم			١ ساعة

مخطط الاستخدام الموصى به - تابع

ملحق Direct Prep

لتقطيع المكونات أو بشرها مباشرة في سلطانية الطهي أو في حاوية جانبية.



القرص	الوظيفة	تلميحات ونصائح
 القرص رقم ١	قرص البشّر الناعم جداً للاستخدام مع جبن البارميزان	<ul style="list-style-type: none"> استخدمي دائماً المكونات الطازجة. لا تقطعي المكونات إلى قطع صغيرة جداً. املئي عرض أنبوب التغذية بحيث يكون ممتلئاً تماماً. فهذا يحول دون انزلاق الطعام إلى الجوانب أثناء التحضير.
 الأقراص رقم ٢ و ٣	البشّر الناعم/الخشن للاستخدام مع الجبن أو الفواكه أو الخضروات ذات القوام الصلب	<ul style="list-style-type: none"> تتبقى دائماً كمية صغيرة من بقايا المكونات على القرص بعد التحضير. عند بشر الطعام الموضوع بشكل رأسي، يكون الطعام الميشور أقصر مما لو كان الطعام موضوعاً بشكل أفقي. لا تستخدمي المكونات المجمدة.
 الأقراص رقم ٤ و ٥	التقطيع الرفيع/السميك للاستخدام مع الجبن أو الفواكه أو الخضروات ذات القوام الصلب	

قابس الطهي البطيء لوصفات الطهي البطيء



الحساء، اليخنان وما شابه	إيقاف/٨٠ - ٩٥ درجة مئوية	١ - ٨ ساعات	٣ لتر
--------------------------	--------------------------	-------------	-------

Sous Vide

استخدمي وظيفة الطهي هذه مع مجموعة من المكونات، بما في ذلك اللحوم والأسماك والبيض والخضروات والأطباق الأخرى، لتعزيز القوام والنكهات والطراوة.



لاستخدام برنامج Sous Vide سابق الإعداد

- ١ ركي قابس الطهي البطيء.
- ٢ ضعي المكونات في كيس قابل للغلق، وأزيلي الهواء وأغلقي الكيس بإحكام وضعيه في السلطانية.
- ٣ ثم أضيفي الماء إلى علامة ٣ لتر (لا تتجاوزي علامة التعبئة القصوى)
- ٤ تأكدي من تركيب الغطاء العلوي بشكل صحيح ومن أن غطاء التعبئة في مكانه.
- ٥ حددي برنامج Sous Vide .
- ٦ عدلي الوقت ودرجة الحرارة حسب الحاجة. ملاحظة: لن يبدأ الوقت في العد التنازلي حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
- ٧ اضغطي على قرص التحكم لبدء عملية الطهي.

تلميحات ونصائح

- يعتمد وقت الطهي المطلوب على نوع المكونات المستخدمة وسمكها، وليس على الوزن.
- تعتمد درجة الحرارة المطلوبة على القوام المطلوب للطبق النهائي/المكونات.
- أضيفي الأكياس دائماً إلى السلطانية أولاً ثم غطيها بالكامل بالماء.
- لا تملئي أكثر من نصف السلطانية بالمكونات. للحصول على أفضل النتائج، أضيفي ١,٥ لتر من الماء على الأقل ولا تتجاوزي علامة التعبئة القصوى وتبلغ ٣ لتر.
- تأكدي من عدم ملامسة أكياس الطعام لأن ذلك سيؤثر على نقل الحرارة.
- أكياس الطعام
- لا تستخدمي إلا الأكياس البلاستيكية القابلة للغلق والمصممة خصيصاً لطهي sous vide.
- تعبئة الأكياس
- عند التعبئة قم بطي فتحة الكيس لمنع الطعام من الوقوع داخل ختم الإغلاق.
- لا تفرطي في تعبئة الكيس.
- أزيلي أي هواء قبل إغلاق ختم الإغلاق.






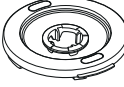


















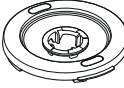
مخطط الإستخدام الموصى به - تابع








الوظيفة					
شفرة السكين لفرم المكونات قبل الطهي والتحويل إلى هريس بعد اكتمال الطهي. لصنع العجين وخطات الكعك. عجين الخبز - مهم: لا تتجاوز الحد الأقصى لوقت التحضير أو الكمية المذكورة في مخطط الاستخدام.					
وصفة خبز البريوتش الوزن الإجمالي ٨٠٠ جرام / وزن الدقيق ٣٨٠ جرام					
المرحلة 1		٣٠/٥ درجة مئوية	٢ دقائق	١٢٠ جرام ١٠ جرام	حليب خميرة مجففة نشطة
المرحلة 2		٧/إيقاف ٨/إيقاف	١٥ ثانية ٢ دقائق	٣٨٠ جرام ٥ جرام ٣٠ جرام ٣ (١٥٠ جرام) ١٠٥ جرام	الخبز الأبيض القوي دقيق ملح سكر بيض زبدة، مبردة
أداة التقليب للوصفات التي تريد تقليبها بلطف دون تفكيك المكونات. لا تستخدمى أعلى من السرعة ٩.					
مزج الزبد/السمن مع السكر لتحضير الكعكات		٧ - ٨	٢ إلى ٣ دقائق	ما يصل إلى ٤٠٠ جرام من مزيج الدهن والسكر	
البراونيز		٥	٢ إلى ٣ دقائق	ما يصل إلى ١,٢ كيلوغرام الوزن الإجمالي	
الخفافة لخفق المكونات الخفيفة مثل بياض البيض والقشدة والمايونيز والصلصة الهولندية					
بياض البيض		٨ - ٩	٣.٥ - ٤ دقائق	٢ إلى ٨ (٧٠ إلى ٢٨٠ جرام)	
القشدة المخفوقة		٩	١ - ١.٥ دقائق	٢٠٠ إلى ٦٠٠ جرام	
المايونيز		٩	١ - ٣ دقائق	خليط ٢ إلى ٤ بيضات	



















مخطط الاستخدام الموصى به

- هذا دليل توجيهي فقط، وسيختلف حسب الوصفة الدقيقة والمكونات التي يتم تحضيرها.
- للحصول على أفضل النتائج، استخدمي دائماً زبدة ناعمة وسمن عند درجة حرارة الغرفة عند صنع الكعك.
- إذا كان الجهاز بطيئاً أو بدأ في العمل بصعوبة، فقمي بزيادة السرعة.


الوظيفة			
شفرة السكين لفرم المكونات قبل الطهي والتحويل إلى هريس بعد اكتمال الطهي. لصنع العجين وخططات الكعك. عجين الخبز - مهم: لا تتجاوزي الحد الأقصى لوقت التحضير أو الكمية المذكورة في مخطط الاستخدام.			
فرم الأعشاب	الحد الأقصى	١٠ ثانية	٢٠ - ٥٠ غرام
فرم البصل	الحد الأقصى	٥ - ١٠ ثانية	حتى ٣٠٠ غرام (٢ ثمرة بصل)
فرم الخضراوات تقطيع إلى كتل بطول 4 سم	الحد الأقصى	١٠ - ٢٠ ثانية	حتى ١ كجم
فرم اللحم الطري تقطيع إلى كتل بطول ٢ سم	الحد الأقصى	٥ - ٣٠ ثانية	١٥٠ - ١٠٠ جرام - ١ كجم
المكسرات	الحد الأقصى	٣٠ - ٦٠ ثانية	٢٠٠ - ١٠٠ جرام
المعجنات - خلط السمن مع الدقيق	تشغيل نبضي	١٥ - ٣٠ ثانية	الوزن الإجمالي ٢٥٠ - ١٠٠ جرام - ١ كجم
إضافة الماء لدمج مكونات	تشغيل نبضي	٥ - ١٠ ثانية	
فرم الشيكولاته (لإذابتها على سبيل المثال) تقسيم إلى كتل	الحد الأقصى	٣٠ ثانية	حتى ٢٠٠ غرام
جرش التلج	الحد الأقصى	٢٠ - ٣٠ ثانية	حتى ٢٥٠ غرام (١٢ مكعب)
المشروبات والمشروبات ذات الرغوة	الحد الأقصى	٦٠ ثانية	١ لتر
المزج البارد	الحد الأقصى	١ - ٢ دقيقة	١ لتر
خططات الكعكات الجاهزة	٨ - الحد الأقصى	٣٠ - ٦٠ ثانية	الوزن الإجمالي حتى ١ كجم
عجين الياستا - خلط المكونات الجافة إضافة المكونات السائلة	٤ ٨	٢ دقيقة ٢ دقيقة	الوزن الإجمالي حتى ٨٣٠ جرام وزن الدقيق حتى ٥٠٠ جرام
الكوكيز	الحد الأقصى	١ دقيقة	الوزن الإجمالي حتى ٦٧٠ جرام
عجين الخبز (خبز أبيض عادي)	٨	٢ دقيقة	الوزن الإجمالي ١ كجم وزن الدقيق ٦٥٠ جرام
































الوصفات			
المكونات	الإعداد المسبق/ الإعدادات اليدوية	الأداة المستخدمة	الوصفة
أضيفي المكونات التالية معاً: ١٠٠ جرام بانثينا، مكعبات ٢ فص ثوم مفروم ٥٠ جرام أرز أربوريو ١/٢ ملعقة كبيرة معجون الطماطم ٧٠ جرام ملفوف سافوي ١ ملعقة شاي روزماري مجفف ٢ ملعقة شاي مريمية مجففة ١ ضلع كرفس، مقطع إلى شرائح ٦٠ جرام كراث، مقطع إلى شرائح ٧٥ جرام بصل، مقطع إلى شرائح ٧٥ جرام جزر، مقطع إلى شرائح ١ كجم مرق الخضروات الساخن ملح وفلفل	حساء قطع اللحم ٢٠ دقيقة  ١  ٩٨ درجة مئوية 	  	حساء مينبيستروني
أضيفي المكونات التالية معاً: ٦٠٠ جرام لحم بقري، مكعبات ١ ملعقة شاي بابريكا ١ ملعقة شاي زبدة ١ فص ثوم مفروم ٢٠٠ جرام فطر عيش الغراب، مقطع إلى شرائح ١٥٠ جرام بصل، مقطع إلى شرائح ٣٠٠ جرام جزر، مقطع إلى شرائح ٤٠٠ جرام مرق اللحم البقري الساخن ٢٠٠ جرام قشدة ملح وفلفل	وجبات الوعاء الواحد ٣٠ دقيقة  ٣  ٩٨ درجة مئوية 	  	لحم بقري ستروجانوف
أضيفي المكونات التالية معاً: ٢٥٠ جرام حليب كامل الدسم ٢٥٠ جرام قشدة مركزة ١ ملعقة شاي خلاصة الفانيليا ١ ملعقة كبيرة دقيق الذرة ٩٦ جرام صفار البيض، مخفوق ٨٠ جرام سكر ناعم	الإعدادات اليدوية ١٥ دقيقة  ٥  ٨٠ درجة مئوية 	  	كريمة إنجليزية
أضيفي المكونات التالية معاً: ١٥٠ جرام أرز قصير الحبة ١ كجم حليب كامل الدسم ٧٥ جرام سكر ناعم ٢ ملعقة شاي خلاصة الفانيليا	وجبات الوعاء الواحد ١ ساعة  ٣٠ دقيقة  ٣  ٩٠ درجة مئوية 	  	أرز بالحليب

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة - تابع			
مخطط استخدام الإعدادات المسبقة	الأداة الموصى بها	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	الإعدادات المسبقة (التخمين النهائي)
أفكار الوصفات/الاستخدام	دورة التدفئة		
التخمير النهائي للعجين المخمر		<p>١ ساعة (٥ دقائق - ٨ ساعات) الإيقاف  ٣٠ درجة مئوية ٢٠ درجة مئوية - ٢٥ درجة مئوية) (درجة مئوية)</p>	Proof (التخمير النهائي)
شطف سريع لتسهيل التنظيف		<p>١٠ ثوانٍ  ٩  ٥٥ درجة مئوية ٥٥ درجة مئوية</p> <p>٥٠ ثانية  ٤  ٥٥ درجة مئوية ٥٥ درجة مئوية</p> <p>توانٍ  ٩  ٥٥ درجة مئوية ٥٥ درجة مئوية</p> <p>X</p>	Rinse (الشطف)

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة - تابع				
مخطط استخدام الإعدادات المسبقة	الأداة الموصى بها	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	الإعدادات المسبقة	
أفكار الوصفات/الاستخدام	دورة التذقة	 ٣٠ دقيقة  الإيقاف  ٦٢ درجة مئوية	 ساعتان (٥ دقائق - ٨ ساعات)  الإيقاف  ٩٥ درجة مئوية (٨٠ درجة مئوية - ٩٥ درجة مئوية) (درجة مئوية)	الطهي البطيء
لحم البقر بالبرغريون			 ٢ ساعات (١٠ دقائق - ٨ ساعات)  الإيقاف  ٥٥ درجة مئوية (٤٠ درجة مئوية - ٩٠ درجة مئوية) (درجة مئوية)	Sous Vide
يستخدم في أطباق اللحم والأسماك والبيض والخضروات. تعزيز القوام والكهات والطراوة.			 ٣٠ دقيقة (١ دقائق - ٨ ساعات)  الإيقاف  ١٠٠ درجة مئوية (درجة مئوية)	الطهي بالبخار (الطهي)
لحاف السلمون			 ٢ دقيقة  ٨  الإيقاف	(العجن) Knead
خبز بريوتش			 ١٥ ثانية  ٧  الإيقاف	

مخطط استخدام الإعدادات المسبقة

يمكن ضبط الإعدادات الافتراضية لتناسب وصفتك، حيثما كان ذلك متاحًا. يُشار إلى الإعدادات غير القابلة للتعديل من خلال الرمز . يُشار إلى إعدادات "Heating" (تسخين) على شاشة العرض، لن يبدأ المؤقت في العد التنازلي حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة.

أفكار الوصفات/الاستخدام	دورة التذقة	الإعدادات الافتراضية (قابلة للتعديل)	الأداة الموصى بها	الإعداد المسبق
صلصة البولونيز أرز بالحليب	 ٣٠ دقيقة  (إيقاف - ٤)  ٦٢ درجة مئوية 	 ٣٠ دقيقة  (٥ دقائق - ساعتان)  ٣ (إيقاف - ٤)  ٩٨ درجة مئوية  ٨٥ درجة مئوية - ٩٨ درجة مئوية  (درجة مئوية)		وجبات الوعاء الواحد
حساء الطماطم، حساء فطر عش الغراب	 ٣٠ دقيقة  ٤ - ١  ٦٢ درجة مئوية 	 ٢ دقيقة  الحد الأقصى  ٦٢ درجة مئوية 		الحساء الناعم
حساء مينيستروني المرق	 ٣٠ دقيقة  ٤ - ١  ٦٢ درجة مئوية 	 ٣٠ دقيقة  (٥ دقائق - ساعتان)  ١ (٥ - ١)  ٩٨ درجة مئوية  ٨٥ درجة مئوية - ١٠٥ درجة مئوية  (درجة مئوية)		حساء قطع اللحم

تفسير رموز شاشة العرض

	
	<p>اضغطي على هذا الرمز لفتح قائمة الإعدادات.</p>
	<p>انقر على هذه الأيقونة لفتح قائمة الإعدادات المسبقة.</p>
	<p>اضغطي على هذا الرمز لوزن المكونات إما داخل السلطانية أو باستخدام صينية الوزن.</p>
	<p>تعرض الوقت المحدد بالساعات (h) والدقائق (m) والثواني (s).</p>
<p>30:00 m s</p>	
	<p>تعرض السرعة المحددة. إذا تم تحديد سرعة متقطعة (١ ← ٣)، فسيزيد الطوق الخارجي تدريجياً وسيقوم الجهاز بالتقليب عندما يكون ممثلاً.</p>
	<p>تعرض درجة الحرارة المحددة. يشير المثلث الأحمر إلى أن الجهاز يقوم بالتسخين. يشير المثلث الأزرق إلى أن الجهاز يقوم بالتبريد. يشير عدم وجود مثلث إلى أن الجهاز قد وصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.</p>
<p>98°C</p>	
	<p>يشير إلى عدم إمكانية تعديل الإعداد (الوقت أو السرعة أو درجة الحرارة).</p>
<p>Status Information</p>	<p>يظهر النص هنا معلومات الحالة.</p>
	<p>يشير إلى أن السلطانية ومحتوياتها وأي أجزاء مستخدمة ساخنة. يرجى التعامل بحرص.</p>
	<p>يشير إلى أن الجهاز متصل بشبكة WiFi.</p>

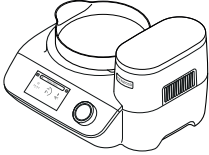
ماه


- في حالة عدم خروج الطعام من مخرج الطعام، أوقف تشغيل الجهاز وتأكد من عدم انجسار الطعام أسفل قرص التقطيع وتأكد أيضاً من تركيب سطح الرفع. أزيلي أي انجسار للطعام موجود قبل متابعة المعالجة.
- في حالة عدم الاستخدام، أزيلي ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) واستبدليه بغطاء المخرج.


<p>لتركيب وفك مجموعة ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر). لا تشغلي ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) عند تثبيته في هذا الموضع.</p>	<p>①</p>
<p>للتقطيع أو البشر مباشرة داخل سلطانية الطهي من خلال فتحة غطاء التعبئة.</p>	<p>②</p>
<p>للتقطيع أو البشر داخل حاوية بحجم مناسب. عند توجيه الملحق إلى الموضع ②، يمكن تركيب أنبوب التمديد من خلال حركة انزلاقية في مخرج الطعام.</p>	<p>②</p>

استخدام

صينية الوزن



- 1 ضع صينية الوزن على وحدة الطاقة. بدلاً من ذلك، يمكن أيضاً استخدام صينية الوزن أعلى السلطانية والغطاء العلوي مع إزالة غطاء التعبئة الموجود في الغطاء العلوي.
- 2 في حالة الوزن داخل السلطانية مباشرة، ركبى أداة السلطانية المرغوبة أولاً.
- 3 حددي وظيفة الوزن  على شاشة العرض.
- 4 قومي بتصفير الميزان. ملحوظة: احرصي دائماً على وضع الجهاز على سطح جاف ومستو وثابت قبل الوزن. لمزيد من المعلومات، راجعي قسم "تلميحات مفيدة".

- 8 قطعي المكونات بحجم يناسب أنبوب التغذية.
- 9 اضغطي على زر Start/Stop (بدء/إيقاف) الخاص بملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) وفي نفس الوقت ادفعي المكونات بقوة متساوية باستخدام عصا دفع المكونات.
- يحذر وضع أصابعك داخل أنبوب التغذية.
- استخدم الملعقة البلاستيكية المزودة مع الجهاز لتوجيه أي قطع طعام مقطعة أو مبشورة متبقية على الغطاء العلوي إلى داخل فتحة غطاء التعبئة.
- 10 لإزالة الملحق، لفيه في اتجاه عقارب الساعة لحين محاذاة الرمز  وارفعيه لأعلى.
- أوقف دائماً تشغيل الجهاز قبل إزالة الغطاء العلوي الخاص بملحق Direct Prep (التجهيز المباشر).

تلميحات ونصائح الطهي

إرشادات درجة الحرارة	إذابة الشوكولاتة	40 إلى 50 درجة مئوية	1
	Sous Vide	40 إلى 90 درجة مئوية	السرعة 1
	الطهي ببطء	94 درجة مئوية إلى 98 درجة مئوية	السرعة 2
	القلي	100 درجة مئوية	السرعة 3
	الطهي البخار	100 درجة مئوية إلى 104 درجة مئوية	السرعة 4 إلى السرعة القصوى
	تحضير الخضار السوتيه	120 درجة مئوية	
	تحمير اللحم	140 درجة مئوية إلى 180 درجة مئوية	
	تقليب مؤقت مع توقف مؤقت طويل. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقليب بالسرعة البطيئة كل 60 ثانية لدورتي تقليب تقريباً، مما يجعل هذا الإعداد مناسباً لتقليب اليخنات وما شابه ذلك القوام.		
	تقليب مؤقت مع توقف مؤقت متوسط. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقليب بالسرعة البطيئة كل 15 ثانية لدورتي تقليب تقريباً.		
	تقليب مؤقت مع توقف مؤقت قصير. عند اختيار هذا الموضع، يعمل الجهاز مؤقتاً على التقليب بالسرعة البطيئة كل 5 ثوانٍ لدورتي تقليب تقريباً، من سرعات مستمرة بزيادة تدريجية إلى السرعة القصوى.		

ملحوظة: راجعي قسم «تلميحات مفيدة».



الطهي مع رفع الغطاء العلوي
لاستخدام خاصية الطهي مع رفع الغطاء العلوي، حدي درجة الحرارة واضغطي على قرص التحكم. سيبدأ الجهاز في التسخين. ملحوظة:

- لا يمكن تحديد إعداد السرعة عند استخدام خاصية الطهي مع رفع الغطاء العلوي.
- لتجنب الاحتراق، استخدمى إناءً مقاومًا للحرارة لتحريك المكونات أو قلبها عند الضرورة.

استخدام البرامج سابقة الأعداد

- ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من «M» إلى «O»
١ حدي Preset Menu (قائمة الإعدادات المسبقة).
٢ اختاري الإعداد المسبق الذي ترغبين في استخدامه.
٣ اتبعي الإرشادات الواردة على شاشة العرض.
٤ لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. انتبهي لأن السلطانية والغطاء العلوي سيكونان ساخنين.

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.
- استخدمى المقبضين الموجودين على جانبي السلطانية لإزالة السلطانية وحملها. استخدمى قفازات الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.
- لا تستخدمى مقبض الصب لإزالة السلطانية أو حملها.
- تم تصميم مقبض الصب للمساعدة في إزالة المكونات النهائية من السلطانية.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخنًا لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند الحمل والتنظيف.

استخدام ملحق

Direct Prep (التجهيز المباشر)

- ٢ أزيلي غطاء مخرج ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر).
٢ ركبى القنسوة على مخرج عمود ملحق Direct Prep عن طريق محاذاة الرمز  ثم اضغطي على زر التحرير ولفي عكس اتجاه عقارب الساعة لتثبيته في موضعه  ①.
- ٣ عن طريق الإمساك من خلال مقبض الأصابع، ادفعي قرص التقطيع المراد استخدامه على محور الدوران. كل قرص تقطيع مميز عن طريق رقم مكتوب عليه، ويجب أن يكون الرقم موجهاً لأعلى عند دفع القرص على محور الدوران. راجعي مخطط الاستخدام الموصى به.
- ٤ ركبى سطح الرفع على محور الدوران مع جعل الحروف "TOP" مواجهة لقرص التقطيع.
- ملاحظة:**
- في حالة عدم تركيب سطح الرفع، سيحدث انحناس للطعام أسفل قرص التقطيع ولن يخرج الطعام من أنبوب التمديد.
 - ٥ ركبى الغطاء العلوي لملحق Direct Prep (التجهيز المباشر) على القاعدة عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة.
 - ٦ ركبى ملحق تحضير الطعام في القنسوة عن طريق محاذاة الرمز  ولفيه في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موضع التعشيق.
 - ٧ بمجرد التركيب، اضغطي على زر التحرير ولفي ملحق

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من «A» إلى «D»
يتيح لك تطبيق Kenwood World التحكم في جهازك عن طريق الهاتف الذكي أو الجهاز اللوحي.

- ١ وصلي الجهاز بالتيار الكهربى واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) في الجزء الخلفي من وحدة الطاقة.
٢ حدي Settings (الإعدادات)  < WiFi (اتصال) > Connect (توصيل) واتبعي الإرشادات الواردة على شاشة العرض.

رقم PIN

- سيتم طلب إدخال هذا الرقم من قبل تطبيق Kenwood World app.
- يمكن اتصال الجهاز فقط عند عرض رقم PIN على شاشة العرض. في حالة إدخال رقم PIN على نحو غير صحيح، اتبعي التعليمات الموضحة في التطبيق وأعدى المحاولة.
- لعرض رقم PIN الخاص بالوحدة، حدي Settings (الإعدادات) < WiFi (اتصال) > Connect (توصيل) واتبعي الإرشادات التي تظهر على شاشة العرض (فقط عند الاتصال بشبكة WiFi).

ملاحظة:

اتصال Wi-Fi

يعمل بتقنية الاتصال IEEE802.11 b,g and n على تردد ٢,٤ غيغاهرتز، ويتصل مع شبكات الاتصال عن طريق مفتاح WPA2-PSK

التوافق

يتوافق تطبيق Kenwood World app مع أحدث إصدارات نظامي التشغيل iOS و Android.

استخدام جهاز الطهي المتكامل

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من "E" إلى "L"

- ١ وصلي الجهاز بالتيار الكهربائي واضغطي على مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف) في الجزء الخلفي من وحدة الطاقة.
٢ ركبى السلطانية. اضغطي لأسفل قليلاً لتركيبها في موضع التثبيت.
- ملاحظة: لا يمكن تثبيت السلطانية في موضع التثبيت ما لم يتم تركيبها في الاتجاه الصحيح.
- إزالة السلطانية، اضغطي على زرّي تحرير السلطانية (موجودان أسفل مقبضي السلطانية) وارفعي السلطانية.
 - ٣ ركبى شفرة السكين، أو أداة التقلب، أو الخفاقة، أو قابس الطهي البطني في السلطانية.
 - ٤ أضيفي المكونات المراد تحضيرها أو طهيها.
 - ٥ ركبى الغطاء العلوي وغطاء التعبئة إذا لزم الأمر.
 - ادفعي الغطاء العلوي لأسفل ثم لفه عكس اتجاه عقارب الساعة لحين محاذاته مع مقبضي سلطانية الطهي.
 - ٦ اضبطي الوقت والسرعة ودرجة الحرارة المطلوبة.
 - ٧ اضغطي على قرص التحكم لبدء عملية الطهي.
 - ٨ لإيقاف الوحدة في أي وقت، اضغطي على قرص التحكم. انتبهي لأن السلطانية والغطاء العلوي سيكونان ساخنين. لاستئناف الطهي، أعيدي تركيب الغطاء العلوي واضغطي على قرص التحكم.

مفتاح الرسم التوضيحي

الغطاء

- ① غطاء التعبئة الموجود في الغطاء العلوي
- ② خارج الغطاء العلوي (معدن)
- ③ داخل الغطاء العلوي (شفاف)
- ④ فتحة غطاء التعبئة الموجود في الغطاء العلوي
- ⑤ أسننة التعشيق
- ⑥ طوق الغطاء العلوي

أدوات السلطانية

- ⑦ شفرة السكين
- ⑧ أداة التقلب
- ⑨ الخفاقة

السلطانية

- ⑩ محور الدوران
- ⑪ طوق محور الدوران
- ⑫ قابس الطهي البطيء
- ⑬ طوق قابس الطهي البطيء
- ⑭ مقبض السلطانية
- ⑮ أزرار تحرير السلطانية
- ⑯ مقبض الصب
- ⑰ سلطانية الطهي
- ⑱ صامولة محور الدوران

وحدة الطاقة (الموتور)

- ⑲ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑳ شاشة العرض
- ㉑ قرص التحكم
- ㉒ مفتاح On/Off (تشغيل/إيقاف)

ملحق الطهي بالخار

- ㉓ الغطاء العلوي
- ㉔ المحور
- ㉕ القاعدة
- ㉖ مصيدة التكتيف

- ㉗ ملعقة بلاستيكية
- ㉘ سلطانية الوزن

ملحق Direct Prep (التجهيز

المباشر)

- ④٠ غطاء مخرج ملحق Direct Prep
- ④١ مخرج ملحق Direct Prep
- ④٢ زر البدء/الإيقاف لملحق Direct Prep
- ②٩ عصا دفع المكونات/فنجان المعايير
- ③٠ أنبوب التغذية
- ③١ الغطاء العلوي لملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)
- ③٢ محور الدوران
- ③٣ قرص

- ١ قرص بشر ناعم جداً (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٢ قرص بشر ناعم (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٣ قرص بشر خشن (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٤ قرص تقطيع رفيع (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)
- ٥ قرص تقطيع سميك (في حالة التزويد داخل صندوق البيع)

ملاحظة: لا يتم تزويد جميع الأقراص المدرجة هنا داخل صندوق البيع، حيث أن الأقراص المزودة مع صندوق البيع تعتمد على فئة موديل الجهاز. راجعي قسم "الخدمة ورعاية العملاء" للحصول على معلومات حول كيفية شراء أقراص غير مزودة في صندوق بيع الجهاز.
يمكن تمييز أقراص التقطيع حسب الرقم الموجود عليها النحو التالي.

- ③٤ سطح الرفع
- ③٥ القاعدة
- ③٦ مخرج الطعام
- ③٧ أنبوب التمديد
- ③٨ قلنسوة
- ③٩ زر تحرير ملحق Direct Prep
- ④٣ حقيبتي تخزين الأقراص

- لا تستخدمى قوة مفرطة لدفع الطعام داخل أنبوب التغذية - فقد تتسببى فى تلف الملحق.
- تجنبى ملامسة الأجزاء المتحركة. ضعى أصابعك خارج فتحة مخرج الطعام.
- قبل إزالة الغطاء العلوى عن ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر):
 - أوقفى تشغيل الجهاز؛
 - انتظرى لحين توقف الأقراس عن الحركة تماماً.
- لا تصبى السوائل أسفل أنبوب التغذية.

ملحق الطهى بالبخر

- توخى الحذر عند التعامل مع الأجزاء؛ فأى بخار أو سائل أو تكثيف قد يكون ساخناً للغاية. استخدمى قفازات الفرن.
- توخى الحذر عند إزالة مصيدة التكثيف بعد الاستخدام، لأنها قد تحتوى على سائل ساخن.
- اطهى اللحوم والأسماك والمأكولات البحرية بشكل تام.
- فى حالة استخدام قاعدة صينية ورف ملحق الطهى بالبخر، ضعى اللحوم والدواجن والأسماك فى السلة السفلية بحيث لا يحدث تنقيط لسوائل هذه المأكولات على الطعام الموجود أسفلها.
- لا تعيدى تسخين الأرز فى صينية ملحق الطهى بالبخر.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربى

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربى مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلى للجهاز.

تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضى.

- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبى 1935/2004 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة
- يحتوى هذا الجهاز على ويستخدم الوحدة اللاسلكية ESPWROOM32
- يتوافق هذا الجهاز مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة بالتنظيمات الأوربية 2014/53/EU

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- انزعى الغطاء البلاستيكى من شفرة السكين. يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية سكين التقطيع أثناء التصنيع والنقل.
- اغسلى الأجزاء المسموح بغسلها: راجعى قسم "العناية والتنظيف".

التعشيق لقوة مفرطة.

- عند استخدام هذا الجهاز تأكدي دائماً من وضعه بعيداً عن حافة سطح العمل. يحذر وضع الجهاز أسفل خزانة المطبخ المعلقة.
- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل غير مرخص للتحكم عن بعد.
- تأكدي دائماً من طهي الأطعمة تماماً قبل تناولها.
- ينبغي تناول الأطعمة بعد فترة وجيزة من الطهي أو تركها لتبرد بسرعة ثم تجميدها في أسرع وقت ممكن.
- تأكدي دائماً من تثبيت طوق الإحكام بشكل صحيح على عمود محرك الدوران/قابس الطهي البطني لمنع التسريب من الجهاز وتلفه.
- استخدمي دائماً أزرار تحرير السلطانية قبل محاولة إزالة سلطانية الطهي.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يمكن استخدام الجهاز من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الجهاز في حالة منحهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. ابعدي الجهاز وإسلك الكهربائي عن متناول يد الأطفال. يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- استخدمي الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.
- لا تستخدم قبض الصب لإزالة السلطانية أو حملها.
- لا تستخدم القوة المفرطة عند الضغط على شاشة العرض ولا تستخدم أداة حادة لتشغيلها.
- لا تضعي الجهاز بالقرب من الفرن أو أي مصدر حرارة مباشر آخر.

ملحق Direct Prep (التجهيز المباشر)

- الأقراس حادة جداً، لذلك توخي الحذر عند التعامل معها أثناء التركيب والفك والتنظيف. امسكها دائماً بقبضة الإصبع بعيداً عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف على حد سواء.
- يحذر إزالة الغطاء العلوي قبل توقف أقراس التقطيع عن الحركة تماماً.
- يحذر استخدام أصابعك لدفع المكونات خلال أنبوب التغذية. استخدم عصا دفع الطعام المزودة فقط.

- لترات عند استخدام قابس الطهي البطيء.
- احرصي على ألا تتجاوزي مطلقاً مستوى التعبئة الأقصى المشار إليه داخل السلطانية وهو ٣ لترات.
- يحذر استخدام جهاز أو ملحق تالف. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- لا تتجاوزي السعات القصوى المحددة.
- لا تتجاوزي مطلقاً مستوى التعبئة الأقصى المشار إليه داخل السلطانية وهو ٢,٦ لترات عند استخدام أداة السلطانية.
- عند القلي، يحذر تجاوز سعة الزيت القصوى والمحددة على السلطانية وهي ٥,٠ لتر كحد أقصى. أزيل أي سائل/ماء زائد قبل إضافة الطعام إلى الزيت وتأكدي من أن جميع الأجزاء جافة.
- 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. وعلى وجه الخصوص السلطانية، والغطاء العلوي، والأدوات، ومحور الدوران، وقابس الطهي البطيء لأنها تظل ساخنة لفترة طويلة بعد إغلاق الجهاز.
- استخدم مقبضي السلطانية لإزالة السلطانية وحملها. استخدم قفازي الفرن عند التعامل مع السلطانية الساخنة والأدوات الساخنة.
- يظل الجانب السفلي للسلطانية ساخنًا لفترة طويلة بعد إيقاف التسخين. توخي الحذر عند التعامل مع السلطانية واستخدمي مفرش حماية سطح العمل عند وضع السلطانية على أسطح حساسة للحرارة.
- توخي الحذر عند تسرب البخار عن السلطانية، خاصة عند إزالة الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة خلال وضع الطهي أو بعد عملية الطهي.
- لا تزيل الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة أثناء غليان السائل.
- استخدم قفازات الفرن عند إزالة الغطاء العلوي أو غطاء التعبئة أثناء استخدام الجهاز أو بعد عملية الطهي.
- ركبي دائماً غطاء التعبئة عند استخدام وظيفة الفرم أو هرس المكونات. شغلي الجهاز دائماً مع تركيب غطاء التعبئة، ما لم يذكر غير ذلك في وصفة التحضير.
- استخدم فقط السلطانية والأدوات المزودة مع هذا الجهاز.
- يحذر استخدام السلطانية مع أي مصدر حراري آخر.
- يحذر تشغيل الجهاز في وضع الطهي عندما تكون السلطانية فارغة.
- لا تستخدم الغطاء العلوي لتشغيل الجهاز، استخدم دائماً قرص التحكم.
- سيتلف الجهاز وقد تحدث إصابات في حالة تعرض آلية

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية بعناية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلِي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربى أو القابيس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- للتشغيل الصحيح، تأكدي أن قاعدة السلطانية نظيفة وجافة قبل تركيب وحدة الطاقة (الموتور).
- أوقفِي دائماً تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربى قبل:
 - فك وتركيب الأجزاء؛
 - في حالة عدم الاستخدام؛
 - قبل التنظيف.
- أزيلِي دائماً أداة التقليل والخفاقة قبل صب محتويات السلطانية لتجنب حدوث حروق نتيجة للمكونات المتطايرة.
- توخي الحذر عند ضخ سائل ساخن في الجهاز لأنه قد يخرج من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- تم تصميم شفرة السكين بحيث يتم تركيبها والإبقاء عليها على محور الدوران. شفرة السكين حادة، لذا تعاملِي معها بحذر.
- اجعلي الأواني خارج السلطانية أثناء التوصيل بمصدر التيار الكهربى ما لم يكن قابس الطهي البطيء مركباً.
- اجعلي يديك بعيدتين عن السلطانية أثناء التوصيل بمصدر التيار الكهربى.
- في حالة ترك الجهاز دون ملاحظة في وضع الطهي، فيجب الانتباه للتالي:-
 - تأكدي من اتباع التعليمات فيما يتعلق بدرجات الحرارة والسعات القصوى؛
 - تأكدي من توجيه الجهاز والسلك الكهربى بعيداً عن متناول الأطفال وبعيدا عن حافة سطح العمل؛
 - تحققِي من تقدم عملية الطهي بانتظام للتأكد من إضافة كمية كافية من السائل حتى لا يحدث احتراق للطعام قيد الطهي.
- توخي الحذر عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من إفراغ السلطانية وتركيب غطاء المخرج قبل تحريك الجهاز. لا ترفعي الجهاز من مقبضي السلطانية أو مقبض الصب.
- لا تحركي الجهاز أثناء تشغيله أو بينما يكون ساخناً.
- يجب ملء السلطانية بحيث لا يتم تجاوز مستوى التعبئة الأقصى وهو ٣

جدول المحتويات

٢٦٥ - ٢٦٢	لسلامتك
٢٦٦	مفتاح الرسم التوضيحي التوصيل بتطبيق
٢٦٧	Kenwood World
٢٦٧	استخدام جهاز الطهي المتكامل
٢٦٧	الطهي مع رفع الغطاء العلوي
٢٦٧	استخدام البرامج سابقة الإعداد استخدام ملحق
٢٦٨ - ٢٦٧	Direct Prep (التجهيز المباشر)
٢٦٨	استخدام صينية الوزن
٢٦٩	تفسير رموز شاشة العرض
٢٧٢ - ٢٧٠	مخطط استخدام الإعدادات المسبقة
٢٧٣	الوصفات
٢٧٩ - ٢٧٤	مخطط الاستخدام الموصى به
٢٨٠ - ٢٧٩	العناية والتنظيف
٢٨٠	الصيانة ورعاية العملاء
٢٨٢ - ٢٨١	تلميحات مفيدة
٢٨٤ - ٢٨٢	دليل استكشاف المشكلات وحلها
٢٨٥	معلومات التصميم الإيكولوجي

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved.



Web version
143167/3