

KENWOOD

SoupEasy

TYPE: CBL01

Instructions

Istruzioni

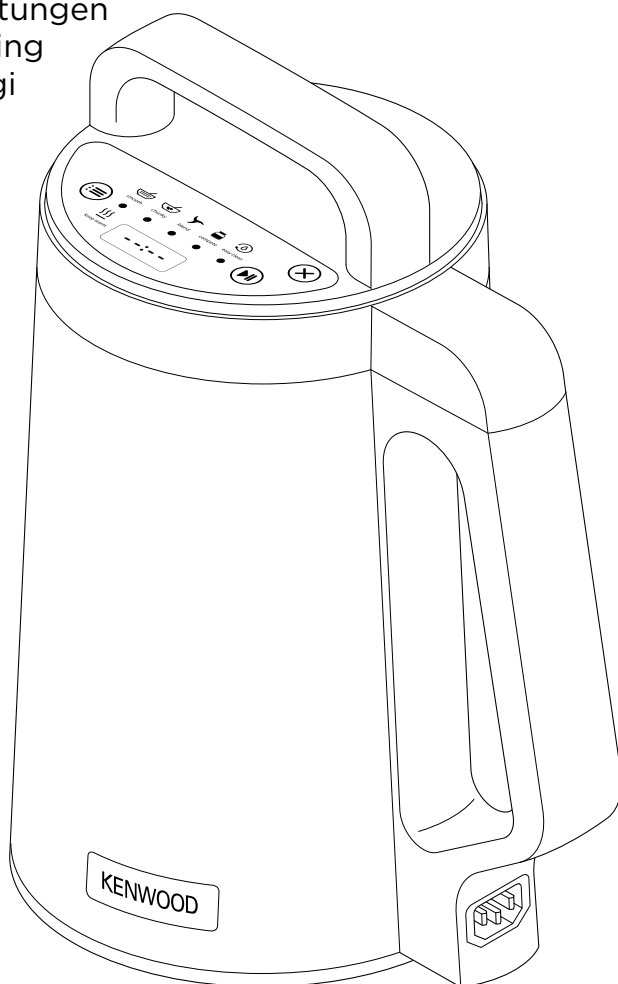
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

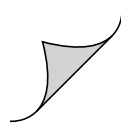
Gebruiksaanwijzing

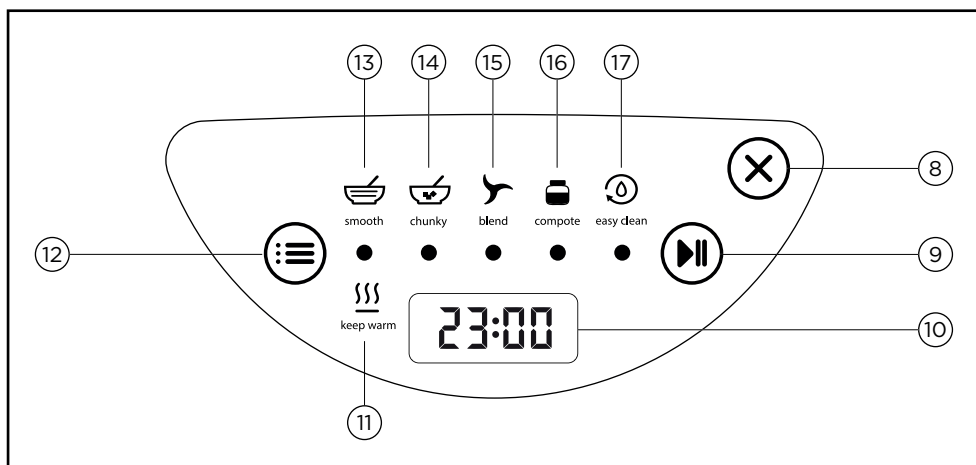
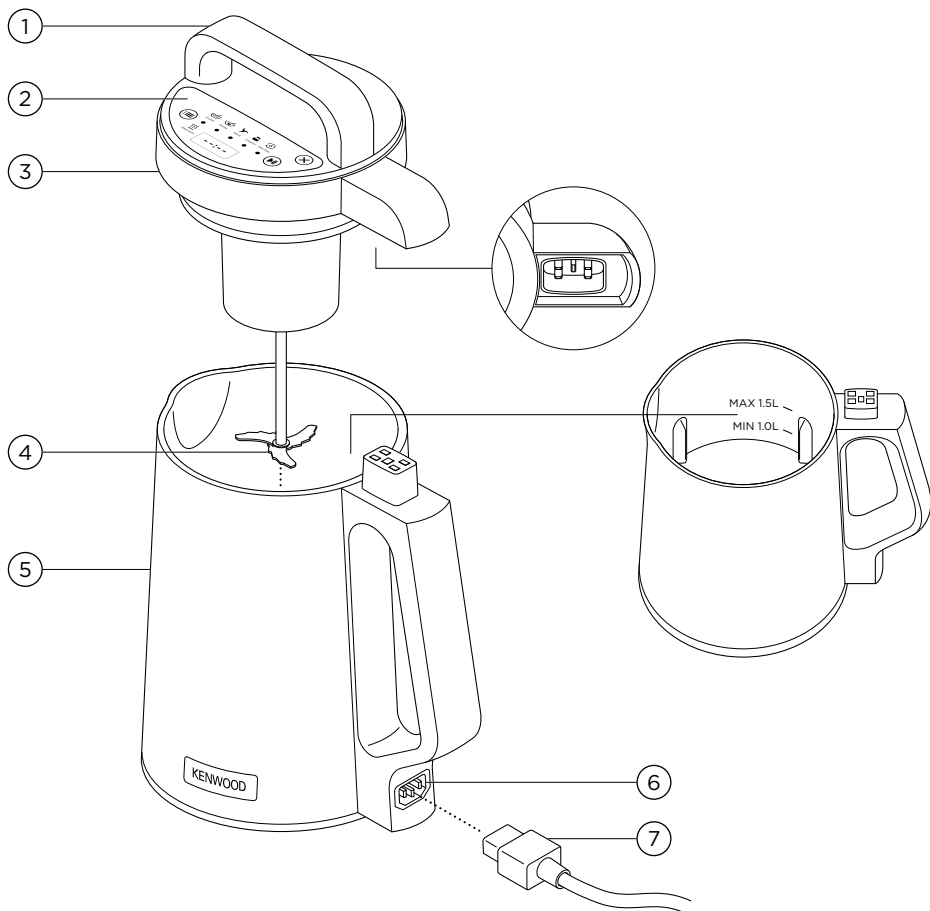
Instrukcja obsługi

Instruções

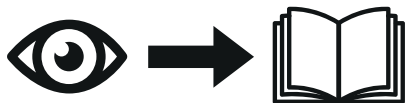


English	2 - 8
Nederlands	9 - 16
Français	17 - 24
Deutsch	25 - 33
Italiano	34 - 41
Português	42 - 49
Español	50 - 57
Dansk	58 - 64
Svenska	65 - 71
Norsk	72 - 78
Suomi	79 - 85
Türkçe	86 - 92
Česky	93 - 100
Magyar	101 - 108
Polski	109 - 116
Ελληνικά	117 - 125
Slovenčina	126 - 132
Українська	133 - 140
عربي	١٤١ - ١٤٧

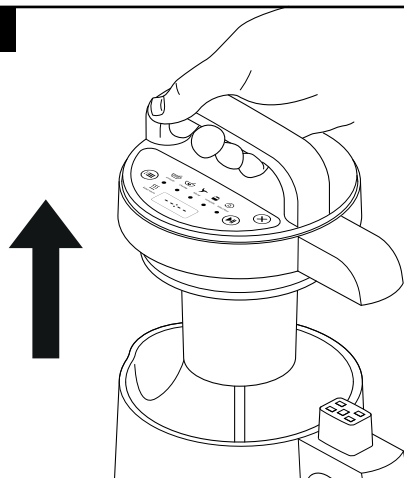




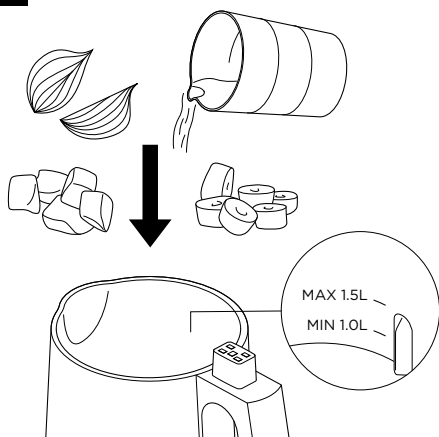
1



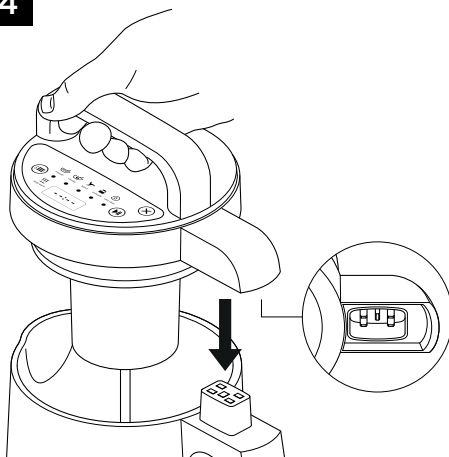
2



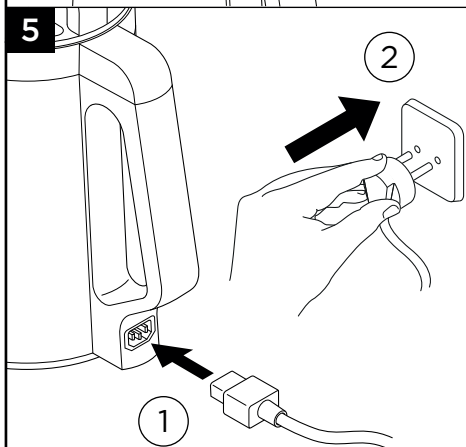
3



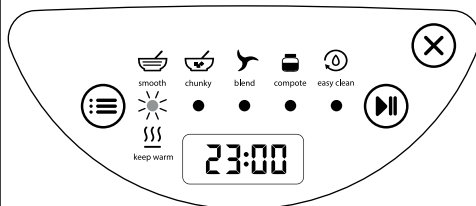
4



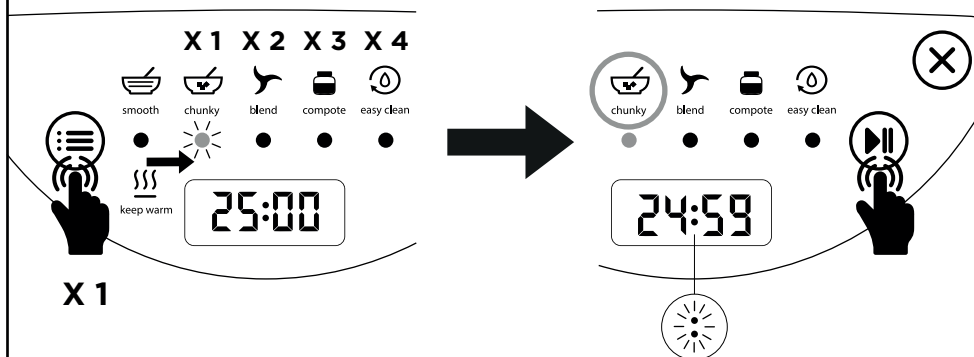
5



6

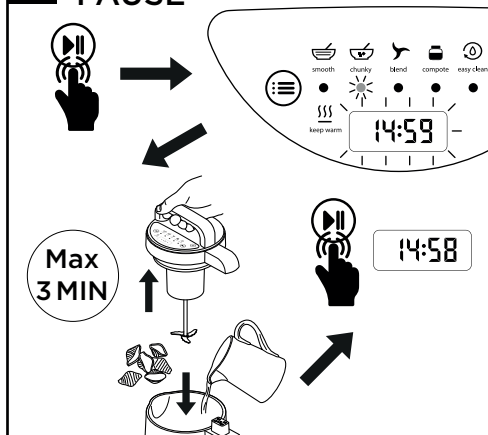


7



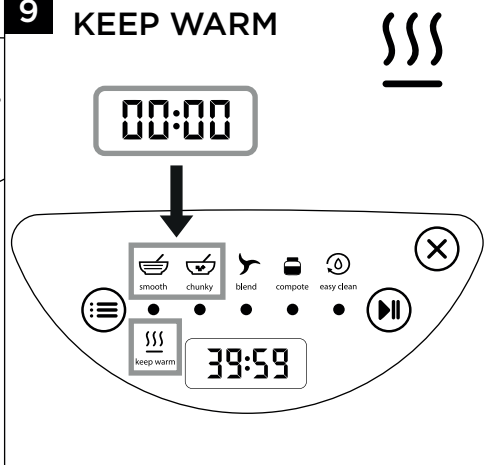
8

PAUSE

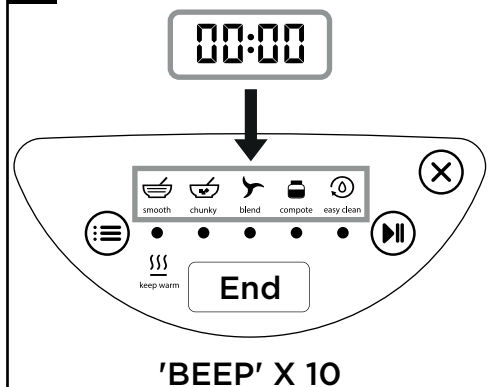


9

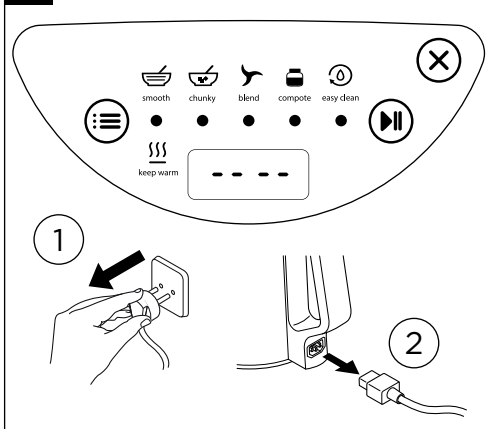
KEEP WARM



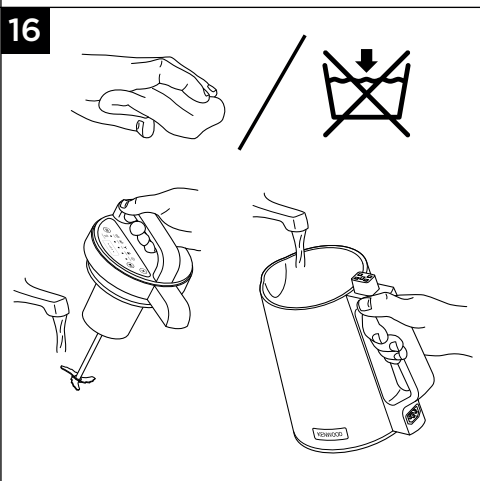
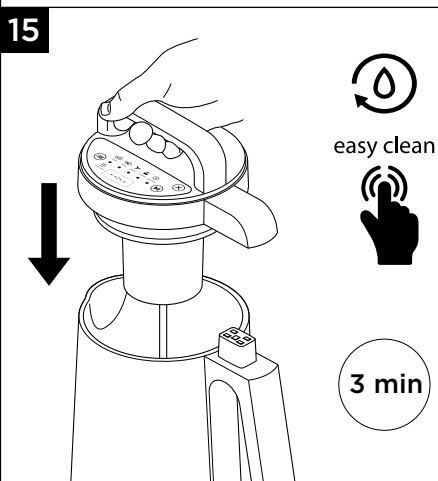
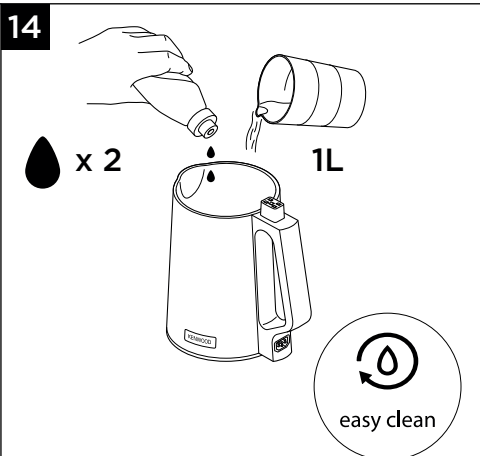
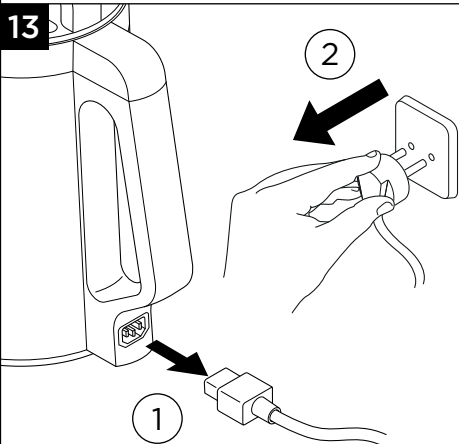
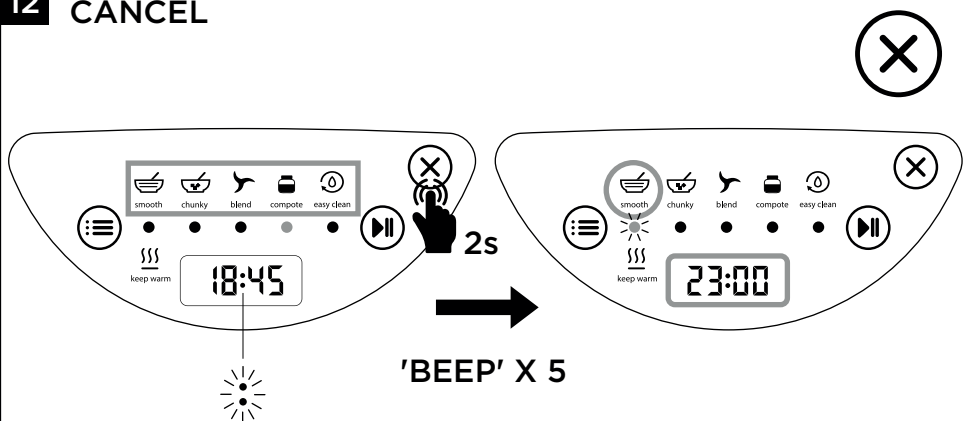
10



11



12 CANCEL



Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- DO NOT touch the sharp blades. Handle the blades with care to avoid injury when emptying the goblet, removing the blade from the goblet and during cleaning.
- CAUTION: Avoid contact with steam coming out of the spout area when pouring and out of the lid during operation.
- Caution: the outside of the goblet and motor unit will get hot during use and will remain HOT after the appliance is switched off. Always remove the lid using the lid handle and lift and pour using the goblet handle.
- Be careful if hot liquid is poured into the appliance as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not fill below the 1 litre minimum level or exceed the 1.5 litre maximum fill level marked on the inside of the goblet.
- CAUTION: Before removing the lid from the goblet switch off and wait until the blades have completely stopped.
- Always switch off the appliance and disconnect from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not operate the appliance when empty or below the minimum fill level.
- Never let the top section of the motor unit, cord or plug get wet.
- Do not let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.

- This appliance should only be used on a stable, flat heat resistant surface or table.
- This appliance is not suitable for chopping meat or processing ice or frozen ingredients.
- Do not use for heating milk.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- **WARNING:** Be careful to avoid any spillage on the connector, during cleaning, filling or pouring.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- **Caution:** Do not operate the appliance on an inclined surface.
- Always attach the power supply connector to the appliance first, then plug into the power supply. To disconnect, switch off, remove plug from the power supply first and then the power supply connector from the appliance.
- The connector must be removed before the appliance is cleaned and the connector socket must be dried before the appliance is used again.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Food safety

- Cook meat (including poultry), fish and seafood thoroughly.

- Always ensure food is piping hot before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.

Care and Cleaning

Refer to illustration 13 - 16

- The  marked on the product indicates the parts that must not be immersed in water or any other liquids.
- Do not immerse the motor unit or goblet in water. Keep the connectors clean and dry. Wipe the overhead motor unit and outside of the goblet with a damp cloth, then dry.
- Use the 'Easy Clean' programme to clean the inside of the goblet and blades. Add 1 litre water and 2 drops of washing up liquid. DO NOT add too much detergent as this may cause the liquid to overflow. Plug in and select the 'Easy Clean' program. Once the program finishes rinse the blade and inside of the goblet.
- If food sticks or burns on the inside of the goblet, remove as much as possible using a spatula. Fill the goblet with warm soapy water and allow to soak. Remove any stubborn deposits using a cleaning brush. Any discolouration of the goblet will not affect its performance.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before Using For The First Time

- Wash the parts: see 'Care and Cleaning' section.

Key

- ① Motor unit handle
- ② Control panel
- ③ Motor unit/lid
- ④ Processing blade
- ⑤ Goblet
- ⑥ Power supply connector

- ⑦ Power cord
- ⑧ Cancel button
- ⑨ Start/Pause button
- ⑩ Display screen
- ⑪ Keep Warm indicator light
- ⑫ Programme selector button

- ⑬ Smooth Soup programme indicator light
- ⑭ Chunky Soup programme indicator light
- ⑮ Blend programme indicator light

- ⑯ Compote programme indicator light
- ⑰ Easy Clean programme indicator light

Function		Function explained
	Programme selector button	Press until required programme is selected. The indicator light under the selected programme will light up and flash.
	Cancel	Press and hold down for 2 seconds at any time to cancel the selected programme. The selection will default back to Smooth Soup and 23:00.
	Start/Pause	Press once after the programme is selected to start the countdown. To pause a programme during operation press this button and the light under the selected programme and the display screen will flash. Countdown will pause for a maximum of 3 minutes. Note: After 3 minutes of no activity the programme will be cancelled and the appliance will go into standby mode until it is unplugged or any of the buttons are pressed.
	Keep Warm	At the end of the 'Smooth' and 'Chunky' Soup programmes the Soup Maker will automatically go into the 'Keep Warm' mode for 40 minutes. Smooth soup only - During the 'Keep Warm' mode the blades will intermittently stir the ingredients. After 40 minutes has elapsed the appliance will go into standby mode until unplugged.
	Standby mode	Once a programme has finished or there is no activity for more than 3 minutes the appliance will automatically go into standby mode until unplugged or any of the buttons are pressed.

To use your Soup Maker

Refer to Illustrations 1 - 12

- 1 Add the food to the goblet. For best results always add the liquid last.
 - Ensure the fill level is between the 1.0 L MIN and 1.5 L MAX mark inside the goblet.
- 2 Fit the motor unit/lid and plug in.
- 3 Press the 'Programme selector' button to select the required programme – keep pressing until

the indicator light under the relevant programme will light up and flash. Refer to the programme chart for timing information.

- 4 Press the 'Start/Pause' button and the display screen will start to countdown and  will flash.
- 5 At the end of the selected programme unplug and remove the motor unit/lid before lifting or pouring from the goblet.

Programme		Qty	 °C	 (mins)	Blending Cycle (secs)	
 smooth	Smooth Soup	1 L - 1.5 L	100	23	3 X 30s ON 2 X 30s OFF	40 mins
 chunky	Chunky Soup	1 L - 1.5 L	100	25	No blending	40 mins
 compote	Compote	800g Fruit 150ml liquid	100	21	6 X 10s ON/10s OFF	N/A
 easy clean	Easy Clean	1 L water 2 drops of washing up liquid	60	3	6 X 15s ON/15s OFF	N/A
 blend	Blend Drinks Chilled Soups	1 L - 1.5 L	No heating	4	6 X 25s ON/15s OFF	N/A

Hints and Tips

- Do not process frozen food allow to defrost before adding to the goblet.
- The blend programme is not suitable for chopping dry ingredients without liquid.
- Cut ingredients into even sized pieces as this will assist with even cooking.
- Use the 'Pause' function to add food items such as milk, cream, yoghurt etc., during the last 10 minutes of cooking. This will prevent food burning or sticking to the bottom of the goblet.
- When making soups and where required we recommend that meats are browned and vegetables sautéed in a pan on the stove prior to adding to the blending goblet to ensure cooked thoroughly.
- If you require a smoother result after cooking use the blending programme.

Service and Customer Care

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



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

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
Soup Maker not operating.	No power and no lights on. The motor unit is not locked on correctly.	Check Soup Maker is plugged into the power supply. Check that the power supply connector is fitted to the goblet correctly. Check that overhead motor unit/lid is fitted and connected to handle area correctly.
Motor Unit/lid cannot be fitted.	Goblet overfilled.	Remove some of the ingredients and ensure the ingredients is spread evenly to allow the lid to be fitted.
Excessive vibrations.	The appliance is unstable and not on a flat surface. Too much ingredients being processed.	This appliance should only be used on a stable, flat heat resistant surface or table. Remove some of the ingredients.
---- shown on screen.	Appliance in standby mode.	Unplug if the cooking process is finished or press any button to reactivate the Soup Maker.
Liquid splashing out of spout area.	Goblet overfilled. Easy Clean programme – more than 1 litre of water added and too much detergent added.	Check that ingredients not filled above the max level marked inside the goblet. Add 1 litre water and 2 drops of washing up liquid.
Ingredients burning on the bottom of the goblet.	Milk being heated. Insufficient liquid added.	The appliance is not designed to heat up milk. Use the 'Pause' function and add milk, cream etc within last 5-10 minutes of the programme. Add more liquid.

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
Poor Blending performance.	Insufficient processing time. Insufficient liquid added. Large pieces of food or too much ingredients being processed.	Restart the programme and blend for longer. Add more liquid. Remove some of the ingredients and chopped the food down into small even sized pieces.
Food insufficiently cooked	Large pieces of food or too much ingredients being processed. Raw meat being cooked.	Remove some of the ingredients and chopped the food down into small even sized pieces. It is recommend that meats are browned in a pan on the stove prior to adding to the blending goblet to ensure cooked thoroughly.
Error code EO	Overfill sensor faulty.	Contact your nearest authorised Kenwood Service Centre or visit www.kenwoodworld.com to arrange repair.
Error code EF	Goblet filled above MAX mark and overfill sensor activated.	Unplug the appliance, remove the motor unit and leave to cool for 3 minutes. Remove some of the ingredients and ensure that not filled above the MAX level. Refit the motor unit, plug in and operate as normal.
If the problem persists contact your nearest authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.		

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- Raak de scherpe messen NIET aan. Behandel de messen tijdens het verwijderen en schoonmaken van de beker met zorg om letsel te voorkomen.
- LET OP: Vermijd contact met stoom als deze tijdens het afgieten uit de tuit of het deksel komt.
- Let op: de buitenzijde van de beker en de motoreenheid wordt tijdens het gebruik heet en blijft HEET nadat het apparaat is uitgeschakeld. Verwijder altijd het deksel met behulp van de dekselgreep en hef en giet met behulp van de speciale greep.
- Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistof in de keukenmachine giet, omdat deze vloeistof plotseling in de vorm van stoom weer uit het apparaat kan ontsnappen.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'Onderhoud en klantenservice'.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd terwijl het aan staat.
- Vul niet onder het minimumniveau van 1 liter of boven het maximumniveau van 1,5 liter: dit is aan de binnenkant van de beker aangegeven.
- LET OP: Vooraleer het deksel van de beker te verwijderen, moet u wachten tot de bladen volledig zijn gestopt.
- Schakel het apparaat altijd uit en koppel het los van het stopcontact als deze onbeheerd wordt achtergelaten vóór montage, demontage of reiniging.

- Gebruik het apparaat niet als het leeg is of onder het minimale vulniveau is.
- Laat het bovenste gedeelte van de motoreenheid, het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of werkblad hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond of tafel.
- Dit apparaat is niet geschikt voor het hakken van vlees of het verwerken van ijs of bevroren ingrediënten.
- Gebruik het niet voor het verwarmen van melk.
- Deze machine kan niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Wees voorzichtig met morsen op de connector, tijdens het reinigen, vullen of gieten.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.
- Voorzichtig: Gebruik het apparaat niet op een hellend oppervlak.
- Sluit altijd eerst de voedingsaansluiting aan op het apparaat en steek dan de stekker in het stopcontact. Om het apparaat uit te schakelen, moet u eerst de stekker uit het stopcontact halen, uitzetten en vervolgens de voedingsaansluiting verwijderen.
- De stekker moet worden verwijderd voordat het apparaat wordt gereinigd en de stekkerdoos moet worden gedroogd voordat het apparaat weer wordt gebruikt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden

gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

Voedselveiligheid

- Kook vlees (ook gevogelte), vis en zeevruchten grondig.
- Zorg er altijd voor dat het voedsel heet en gaar is voordat u gaat eten.
- Het voedsel moet kort na het koken worden gegeten of snel worden afgekoeld en vervolgens worden zo snel mogelijk worden gekoeld.

Onderhoud en reiniging

Zie afbeeldingen 13 - 16

- Het  op het product geeft de onderdelen aan die niet mogen worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.
- Dompel de motoreenheid of de beker niet onder in water. Houd de connectoren schoon en droog. Veeg de bovenliggende motoreenheid en de buitenkant van de beker schoon met een vochtige doek, dan drogen.
- Gebruik het 'Easy Clean' programma om de binnenkant van de beker en de messen te reinigen. Voeg 1 liter water toe en 2 druppels afwasmiddel. Voeg NIET te veel afwasmiddel toe, omdat dit de vloeistof kan doen overlopen. Sluit het apparaat aan en selecteer het programma 'Easy Clean'. Als het programma klaar is, spoel dan het mes en de binnenkant van de beker af.
- Als het voedsel aan de binnenkant van de beker blijft plakken of verbrandt is, verwijder dan zoveel mogelijk met behulp van een spatel. Vul de beker met warm zeepwater en laat weken. Verwijder hardnekkige afzettingen met een reinigingsborstel. Eventuele verkleuringen van de beker hebben geen invloed op de prestaties.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

- Lees het deel 'Onderhoud en reiniging', voordat u de onderdelen gaat schoonmaken.

Legenda

- ① Handgreep van de motoreenheid
- ② Bedieningspaneel
- ③ Motoreenheid/deksel
- ④ Verwerkingsmes
- ⑤ Beker
- ⑥ Voedingsaansluiting
- ⑦ Netsnoer
- ⑧ Annuleringsknop
- ⑨ Start/Pauze knop

- ⑩ Beeldscherm
- ⑪ Warm houden indicatielampje
- ⑫ Programmeerkeuze knop
- ⑬ Gladde soep indicatielampje
- ⑭ Grove soep indicatielampje
- ⑮ Mengprogramma indicatielampje
- ⑯ Compote indicatielampje
- ⑰ Easy Clean indicatielampje

Functies		Functie uitgelegd
	Programma selecteren knop	Druk tot het gewenste programma is geselecteerd. Het controlelampje onder het geselecteerde programma zal worden verlicht en zal gaan knipperen.
	Annuleren	Om te annuleren drukt u op een willekeurige knop en houdt deze 2 seconden ingedrukt. De selectie gaat standaard terug naar Gladde Soep en 23:00 uur.
	Start/Pauze	Druk eenmaal op de knop nadat het programma is geselecteerd om het aftellen te beginnen. Om een programma tijdens gebruik te Pauzeren, drukt u op deze knop en het licht onder het geselecteerd programma en het display zal gaan knipperen. Aftellen zal voor maximaal 3 minuten worden gepauzeerd. Opmerking: Na 3 minuten geen activiteit wordt het programma geannuleerd en het apparaat gaat in de stand-by-modus totdat het wordt losgekoppeld of als er een willekeurige knop wordt ingedrukt.

Function		Function explained
 keep warm	Warm houden	Aan het einde van de 'Glad' en 'Grove'. Soepprogramma's de Soepmaker zal automatisch in de Warm Houden modus' gaan voor 40 minuten. Alleen gladde soep - Tijdens de Warm Houden-modus worden de ingrediënten met tussenpozen geroerd. Na 40 minuten gaat het apparaat in standby.
	Standby mode	Zodra een programma is voltooid of er is geen activiteit voor meer dan 3 minuten gaat het apparaat automatisch in stand-bymodus totdat de stekker uit het stopcontact is gehaald of een van de de knoppen worden ingedrukt.

Om uw soepmaker te gebruiken

Zie afbeeldingen **1** - **12**

- Voeg het voedsel toe aan de beker.
Voor de beste resultaten voegt u als laatste de vloeistof toe.
- Zorg ervoor dat het vulniveau tussen de 1,0 L MIN- en 1,5 L MAX-markering is.
- Monteer de motoreenheid/deksel en sluit deze aan.
- Druk op de "Programmakieler".
knop om het gewenste programma te kiezen - blijf drukken tot het indicatielampje onder het betreffende programma oplicht. en gaat knipperen. Zie het programmaboekje voor informatie over de timing.
- Druk op de knop 'Start/Pauze'.
en het scherm zal beginnen met Aftellen en  zal gaan knipperen.
- Aan het einde van het geselecteerde programma ontkoppelt en verwijderd u de motoreenheid/het deksel voordat u de beker afgiet.

Programma		Qty	 ° C	 (mins)	Mengen (sec)	
 smooth	Gladde Soep	1 L - 1,5 L	100	23	3 X 30s AAN 2 x 30s UIT	40 min Niet mengen
 chunky	Grove Soep	1 L - 1,5 L	100	25	Niet mengen	40 min
 compote	Compote	800g Fruit, 150 ml vloeistof	100	21	6 X 10s AAN/10s UIT	N/A
 easy clean	Easy Clean	1 L water 2 druppels afwasmiddel	100	3	6 X 15s AAN/15s UIT	N/A

Programma		Qty	 ° C	 (mins)	Mengen (sec)	
 blend	Gemengde drinkjes Koude Soepen	1 L – 1,5 L	Geen verwarming	4	6 X 25s AAN/15s UIT	N/A

Tips

- Verwerk bevroren voedsel niet, laat het eerst ontdooien alvorens het aan de beker toe te voegen.
- Het mengprogramma is niet geschikt voor het snijden van droge ingrediënten zonder vloeistof.
- Snij de ingrediënten in even grote stukken omdat dit helpt bij het gelijkmatig koken.
- Gebruik de 'Pauze' functie om tijdens de laatste 10 minuten van het koken voedingsmiddelen toe te voegen zoals melk, room, yoghurt enz. Dit voorkomt dat het voedsel verbrandt of aan de bodem van de beker blijft plakken.
- Bij het maken van soepen en waar nodig adviseren wij om het vlees te bruinen. Groenten worden het beste in een pan op het fornuis gebakken voordat ze aan de mengbeker worden toegevoegd. Hierdoor worden ze grondig gekookt.
- Als u een gladder resultaat wenst na het koken, gebruik dan het mengprogramma.

Onderhoud en klantenservice

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



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

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Soepmaker werkt niet.	Geen stroom en geen lichten aan. De stroomvoorziening zit niet goed vast.	Controleer of de Soepmaker is aangesloten op de Stroomvoorziening. Controleer of de beker goed is aangesloten. Controleer of de bovenliggende motoreenheid/het deksel gemonteerd
Deksel of stroomeenheid past niet	Beker te vol	Verwijder enkele van de ingrediënten en ervoor zorgen dat de ingrediënten gelijkmatig worden verdeeld zodat het deksel past.
Teveel trillingen	Het apparaat is niet stabiel Teveel ingrediënten worden verwerkt.	Dit apparaat mag alleen worden gebruikt op een stabiel, vlak hittebestendig oppervlak of tafel. Verwijder een aantal van de ingrediënten.
---- op het scherm	Apparaat in standby mode.	Trek de stekker uit het stopcontact als het kookproces klaar of druk op een knop om de Soepmaker reactiveren.
Spetteren uit de tuit	Beker te vol Easy Clean programma – Meer dan 1 liter water en teveel afwasmiddel.	Controleer of de ingrediënten niet zijn gevuld boven het maximale niveau dat in de beker is aangegeven. Voeg 1 liter water en 2 druppels afwasmiddel.
Aan de onderkant van de pan branden ingredienten aan.	Melk wordt opgewarmd. Niet genoeg vloeistof	Het apparaat is niet ontworpen om melk te verwarmen. Gebruik de 'Pauze' functie en melk, room enz. toevoegen binnen de laatste 5-10 minuten van het programma. Voeg meer vloeistof toe.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Geen goede mengprestatie.	Onvoldoende verwerkingstijd. Onvoldoende vloeistof toegevoegd. Grote stukken voedsel of te veel ingrediënten.	Start het programma opnieuw op en meng langer. Voeg meer vloeistof toe. Verwijder enkele van de grote stukken voedsel.
Voedsel ongekookt	Grote stukken voedsel of te veel ingrediënten wordt verwerkt. Rouw vlees wordt gekookt.	Verwijder enkele van de ingrediënten en maak alle stukken van dezelfde grootte. Het is aan te bevelen dat het vlees gebruid wordt in een pan op het fornuis voordat het wordt toegevoegd. Rouw vlees moet goed gekookt worden.
Error code EO	Sensor kapot	Neem contact op met uw dichtstbijzijnde geautoriseerde Kenwood Service Center of bezoek www.kenwoodworld.com
Error code EF	Beker gevuld boven MAX markering en overvulsensor geactiveerd.	Trek de stekker uit het stopcontact, verwijder de motoreenheid en laat afkoelen voor 3 minuten. Verwijder een deel van de ingrediënten en zorg ervoor dat deze niet gevuld zijn boven het MAX-niveau. Monteer de motor eenheid, sluit het apparaat aan en werk als normaal.
Als het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde geautoriseerde Kenwood-servicecentrum. Voor actuele informatie over het dichtstbijzijnde Kenwood-servicecentrum kunt u terecht op www.kenwoodworld.com of op de website die specifiek is voor uw land.		

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- NE PAS toucher les lames, elles sont tranchantes. Manipulez les lames avec soin afin d'éviter toute blessure lors du versement de la soupe, du retrait des lames ou du nettoyage.
- ATTENTION : Évitez tout contact avec la vapeur sortant de la zone du bec lors du versement et au niveau du couvercle pendant le fonctionnement.
- Attention : la température de l'extérieur du bol et du bloc moteur monte pendant l'utilisation et reste ÉLEVÉE après l'arrêt de l'appareil. Retirez toujours le couvercle en le saisissant par la poignée, levez et versez à l'aide de la poignée du bol.
- Faites attention lorsque vous versez un liquide chaud dans l'appareil, car il peut être éjecté de l'appareil à cause de la vapeur soudainement produite.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « Service après-vente ».
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Remplir au minimum avec 1 litre de liquide et ne pas dépasser pas le niveau de remplissage maximum de 1,5 litre indiqué à l'intérieur du bol.
- ATTENTION : Éteindre l'appareil et attendre que les lames soient complètement arrêtées avant de retirer le couvercle du bol.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation lorsque vous devez le laisser sans surveillance et avant d'installer de retirer, ou de nettoyer les accessoires.

- Ne pas utiliser l'appareil à vide ou en dessous du niveau de remplissage minimum.
- La partie supérieure du bloc moteur, le cordon ou la fiche d'alimentation ne doivent jamais être humides.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil ne doit être utilisé que sur une surface ou stable et plate résistante à la chaleur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour hacher de la viande ou avec de la glace ou des ingrédients surgelés.
- Ne pas utiliser pour chauffer du lait.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- **AVERTISSEMENT** : Évitez tout déversement sur le connecteur lors du nettoyage, du remplissage ou du versement des soupes.
- La surface de l'élément chauffant reste chaude après utilisation (chaleur résiduelle).
- **ATTENTION** : Ne pas utiliser l'appareil sur une surface inclinée.
- Toujours brancher le connecteur d'alimentation à l'appareil en premier, puis à la prise secteur. Pour débrancher, couper l'appareil, retirer la fiche de la prise secteur puis le connecteur de l'appareil.
- Le cordon d'alimentation doit être retiré avant de nettoyer l'appareil et le connecteur doit être séché avant toute réutilisation.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Sécurité alimentaire

- La viande (y compris la volaille), le poisson et les fruits de mer doivent être bien cuits.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont bien chauds avant de manger.
- Les aliments doivent être consommés peu de temps après la cuisson ou être refroidis rapidement, puis placés au réfrigérateur dès que possible.

Entretien et nettoyage

Voir les illustrations 13 - 16

- Le  figurant sur l'appareil indique que les différents éléments ne doivent pas être plongés dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas immerger pas le bloc moteur ou le bol. Maintenir les connecteurs/fiches propres et secs. Essuyez la partie moteur et l'extérieur du bol avec un chiffon humide, puis séchez.
- Utilisez le programme « Nettoyage » pour nettoyer l'intérieur du bol ainsi que les lames. Ajoutez 1 litre d'eau et 2 gouttes de liquide vaisselle. Respectez la dose de nettoyant, une dose excessive est susceptible de faire déborder le liquide du fait de l'effet moussant. Branchez l'appareil et sélectionnez le programme « Nettoyage ». Une fois le programme terminé, rincez les lames et l'intérieur du bol.
- Si des aliments collent ou brûlent à l'intérieur du bol, retirez-les au maximum à l'aide d'une spatule. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Retirez tous les dépôts tenaces à l'aide d'une brosse de nettoyage. Une éventuelle décoloration du bol n'affecte pas son fonctionnement.

Avant de brancher l'appareil

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

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les pièces : voir «Entretien et nettoyage ».

Légende

- ① Poignée du bloc moteur
- ② Panneau de commande
- ③ Moteur/couvercle
- ④ Lames
- ⑤ Bol
- ⑥ Connecteur d'alimentation
- ⑦ Cordon d'alimentation
- ⑧ Touche Annuler
- ⑨ Touche Démarrer/Pause
- ⑩ Affichage

- ⑪ Voyant lumineux « Maintien au chaud »
- ⑫ Touche « Sélection de programme »
- ⑬ Voyant du programme « Soupes Veloutées »
- ⑭ Voyant du programme « Soupes à l'ancienne »
- ⑮ Voyant du programme Mixeur
- ⑯ Voyant du programme « Compote »
- ⑰ Voyant du programme « Nettoyage »

Fonction		Description
	Touche de sélection de programme	Appuyez jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche. Le voyant sous le programme sélectionné s'allume et se met à clignoter.
	Annuler	Maintenez enfoncée pendant 2 secondes à tout moment pour annuler le programme sélectionné. La sélection revient par défaut à « Soupes Veloutées » et « 23:00 ».
	Démarrer/Pause	Appuyez une fois après la sélection du programme pour démarrer le compte à rebours. Pour mettre un programme en pause en cours de fonctionnement, appuyez sur cette touche, le voyant sous le programme sélectionné et l'écran d'affichage se mettent à clignoter. Le compte à rebours s'arrête pendant 3 minutes maximum. Remarque : Après 3 minutes d'inactivité, le programme est annulé et l'appareil passe en mode veille jusqu'à ce qu'il soit débranché ou jusqu'à un appui sur les des autres boutons.

Fonction		Description
 keep warm	Maintien au chaud	À la fin des programmes de « Soupes Veloutées » et « Soupes à l'ancienne », l'appareil passe automatiquement en mode « Maintien au chaud » pendant 40 minutes. Soupe veloutée uniquement - Pendant le mode « Maintien au chaud », les lames mélangent les ingrédients par intermittence. Au bout de 40 minutes, l'appareil passe en mode veille jusqu'à ce qu'il soit débranché.
	Mode veille	Une fois un programme terminé ou sans activité pendant plus de 3 minutes, l'appareil passe automatiquement en mode veille jusqu'à ce qu'il soit débranché ou que vous appuyiez sur l'une des touches.

Utilisation de votre appareil à soupe

Voir les illustrations 1 - 12

- 1 Ajoutez les ingrédients dans le bol.
Pour de meilleurs résultats, ajoutez toujours le liquide en dernier.
- Assurez-vous que le niveau de remplissage se situe entre le repère 1,0 L MIN et 1,5 L MAX figurant à l'intérieur du bol.
- 2 Placez le bloc moteur/couvercle et branchez l'appareil.
- 3 Appuyez sur la touche « Sélection de programmes » pour choisir le programme souhaité, maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que le voyant du programme correspondant s'allume et se mette à clignoter. Reportez-vous au tableau des programmes pour les informations de temps.
- 4 Appuyez sur le bouton « Démarrer/Pause », l'affichage lance le compte à rebours et  clignote.
- 5 À la fin du programme sélectionné, débranchez l'appareil et retirez le bloc moteur/couvercle avant de le soulever ou de verser la soupe.

Programme		Qté	 °C	 (min.)	Cycle de mélange (secs.)	
 smooth	Soupes Veloutées	1 L - 1,5 L	100	23	3 X 30s ON 2 x 30s OFF	40 min
 chunky	Soupes à l'ancienne	1 L - 1,5 L	100	25	Pas de mélange	40 min
 compote	Compote	800 g de fruits 150 ml de liquide	100	21	6 X 10 s ON/10s OFF	S/O

Programme		Qté	 °C	 (min.)	Cycle de mélange (secs.)	
 easy clean	Nettoyage	1 litre d'eau 2 gouttes de liquide vaisselle	60	3	6 X 15 s ON/15 s OFF	S/O
 blend	Mixer Boissons Soupes froides	1 L - 1,5 L	Pas de chauffage	4	6 X 25 s ON/15 s OFF	S/O

Conseils et astuces

- Ne pas utiliser d'ingrédients congelés, laisser décongeler avant de les ajouter dans le bol.
- Le programme de mélange n'est pas adapté au hachage d'ingrédients sans liquide.
- Coupez les ingrédients en morceaux de taille régulière afin de faciliter la cuisson.
- Utilisez la fonction « Pause » pour ajouter des ingrédients tels que du lait, de la crème, du yaourt, etc., au cours des 10 dernières minutes de cuisson. Cela empêche les ingrédients de brûler ou de coller au fond du bol.
- Lors de la réalisation de soupes et lorsque nécessaire, nous recommandons de faire dorer la viande ou de faire revenir les légumes à la poêle, pour permettre une bonne cuisson, avant de les ajouter dans le bol.
- Si vous souhaitez une soupe plus liquide après la cuisson, utilisez le programme Mixer.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil à soupe ne marche pas.	Aucune alimentation et aucun voyant allumé. Le bloc moteur n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que l'appareil est bien branché à l'alimentation secteur. Vérifiez que le connecteur d'alimentation est correctement branché à l'appareil. Vérifiez que le bloc moteur/couvercle est correctement positionné au niveau de la poignée.
Le bloc moteur/ couvercle ne peut pas être installé.	Le bol est trop rempli.	Retirez un peu d'ingrédients et assurez-vous qu'ils sont répartis uniformément pour permettre au couvercle d'être bien positionné.
Vibrations excessives.	L'appareil est instable et n'est pas sur une surface plane. Une quantité excessive d'ingrédients a été ajoutée.	Cet appareil ne doit être utilisé que sur une surface ou stable et plate résistante à la chaleur. Retirez un peu d'ingrédients.
---- s'affiche.	L'appareil est en mode veille.	Débranchez l'appareil si la cuisson est terminée ou appuyez sur une des touches pour le redémarrer.
Projections de liquide au niveau du bec verseur.	Le bol est trop rempli. Programme Nettoyage - une quantité d'eau supérieure à un litre et une quantité excessive de produit nettoyant ont été ajoutées.	Vérifiez que le niveau des ingrédients ne dépasse pas le repère maximum à l'intérieur du bol. Ajoutez 1 litre d'eau et 2 gouttes de liquide vaisselle.

Problème	Cause	Solution
Les ingrédients brûlent au fond du bol.	Du lait a été chauffé. Une quantité insuffisante de liquide a été ajoutée.	L'appareil n'est pas conçu pour chauffer du lait. Utilisez la fonction « Pause » et ajoutez le lait, la crème, etc. dans les 5 à 10 dernières minutes du programme. Ajoutez du liquide.
Mauvais résultats de mixage.	Temps de cuisson insuffisant. Une quantité insuffisante de liquide a été ajoutée. Une quantité excessive ou des ingrédients en trop gros morceaux ont été ajoutés.	Redémarrez le programme et allongez la durée de mixage. Ajoutez du liquide. Retirez un peu d'ingrédients et coupez-les en petits morceaux de taille régulière.
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits	Une quantité excessive ou des ingrédients en trop gros morceaux ont été ajoutés. De la viande crue a été ajoutée.	Retirez un peu d'ingrédients et coupez-les en petits morceaux de taille régulière. Au besoin, nous recommandons de faire dorer les viandes ou de faire sauter les légumes dans une casserole avant de les ajouter dans le bol, ceci pour garantir une cuisson complète.
Code d'erreur EO	Capteur de débordement défectueux.	Contactez votre centre d'entretien Kenwood Service agréé le plus proche ou rendez-vous à la page www.kenwoodworld.com pour organiser un renvoi pour réparation.
Code d'erreur EF	Le bol est rempli au-dessus du repère MAX et le capteur de débordement est activé.	Débranchez l'appareil, retirez le bloc moteur et laissez-le refroidir pendant 3 minutes. Retirez un peu d'ingrédients et assurez-vous qu'ils ne dépassent pas le repère MAX. Remplacez le bloc moteur, branchez l'appareil et utilisez-le normalement.
Si le problème persiste, contactez votre centre d'entretien Kenwood agréé le plus proche. Pour trouver les coordonnées actualisées de votre centre d'entretien Kenwood le plus proche, rendez-vous à la page www.kenwoodworld.com ou le site Web spécifique à votre pays.		

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Die scharfen Klingen NICHT berühren. Um Verletzungen zu vermeiden, die Klingen mit Vorsicht behandeln, wenn Sie den Behälter entleeren, die Klingen aus ihm herausnehmen oder den Behälter reinigen.
- VORSICHT: Kontakt mit dem heißen Dampf vermeiden, der beim Gießen aus dem Ausguss oder beim Betrieb aus dem Deckel entweichen kann.
- Vorsicht: Das Äußere des Behälters und der Motor werden im Gebrauch heiß und bleiben noch HEISS, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Zum Abnehmen des Deckels immer den Deckelgriff benutzen, und zum Gießen immer den Griff des Behälters benutzen.
- Vorsicht beim Eingießen von heißer Flüssigkeit in das Gerät. Sie kann durch plötzliche Dampfentwicklung vom Gerät ausgestoßen werden.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren: siehe „Kundendienst und Service“.
- Das Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Den im Innern des Behälters markierten minimalen (1 Liter) und maximalen (1,5 Liter) Füllstand nicht unter- bzw. überschreiten.
- VORSICHT: Bevor Sie den Deckel vom Behälter abnehmen, zunächst ausschalten und warten, bis die Klingen ganz zum Stillstand gekommen sind.

- Das Gerät bei Nichtgebrauch und vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen oder Reinigen ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es leer oder nicht bis zum minimalen Füllstand gefüllt ist.
- Niemals die obere Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nass werden lassen.
- Überschüssiges Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte herabhängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.
- Dieses Gerät sollte nur auf stabilen, flachen, hitzefesten Oberflächen bzw. Tischen benutzt werden.
- Dieses Gerät ist nicht zum Hacken von Fleisch oder zum Verarbeiten von Eis oder gefrorenen Zutaten geeignet.
- Nicht zum Erhitzen von Milch verwenden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- **WARNUNG:** Darauf achten, dass beim Reinigen, Füllen oder Gießen keine Flüssigkeit auf den Anschluss gerät.
- Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach Gebrauch noch eine Weile heiß.
- Vorsicht: Das Gerät nicht auf einer geneigten Oberfläche verwenden.
- Das Netzkabel immer zuerst mit dem Gerät verbinden und dann in die Netzsteckdose stecken. Zum Trennen des Geräts von der Stromversorgung zuerst das Gerät ausschalten, dann den Stecker aus der Steckdose ziehen und zuletzt das Netzkabel aus dem Gerät ziehen.
- Vor jeder Reinigung des Geräts muss das Netzkabel abgenommen werden, und vor dem erneuten Gebrauch muss die Verbindungsbuchse abgetrocknet werden.
- Geräte können von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese

beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Lebensmittelsicherheit

- Fleisch (einschließlich Geflügel), Fisch und Meeresfrüchte vollständig garen.
- Vor dem Verzehr immer sicherstellen, dass die Speisen durch und durch heiß sind.
- Speisen sollten kurz nach dem Kochen verzehrt oder schnell abgekühlt und so bald wie möglich in den Kühlschrank gestellt werden.

Pflege und Reinigung

Siehe Abbildungen 13 - 16

- Die Markierung  auf dem Produkt zeigt an, dass die Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden dürfen.
- Die Motoreinheit und den Behälter nicht in Wasser eintauchen. Die Anschlüsse sauber und trocken halten. Die Motoreinheit und die Außenseite des Behälters mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend abtrocknen.
- Um das Innere des Behälters und die Klingen zu reinigen, das „Easy Clean“-Programm verwenden. Ein Liter Wasser und 2 Tropfen Spülmittel hinzugeben. NICHT zu viel Spülmittel verwenden, weil die Flüssigkeit sonst überschäumt. Den Stecker einstecken und das „Easy Clean“-Programm wählen. Wenn das Programm beendet ist, die Klingen und das Innere des Behälters mit klarem Wasser ausspülen.

- Wenn Lebensmittel am Innern des Behälters festkleben oder anbrennen, sie soweit wie möglich mit einem Spatel entfernen. Den Behälter mit warmem Spülwasser füllen und weichen lassen. Hartnäckige Verkrustungen mit einer Spülbürste entfernen. Etwaige Verfärbungen des Behälters beeinträchtigen in keiner Weise seine Leistung.

Vor dem Anschluss

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

Vor erstmaligem Gebrauch

- Die Teile waschen: Siehe „Pflege und Reinigung“.

Übersicht

- | | |
|---------------------------|--|
| ① Motoreinheit-Griff | ⑬ Leuchtanzeige des Programms Cremige Suppe |
| ② Bedienfeld | ⑭ Leuchtanzeige des Programms Stückige Suppe |
| ③ Motoreinheit/Deckel | ⑮ Leuchtanzeige des Programms Mixen |
| ④ Mixerklänge | ⑯ Leuchtanzeige des Programms Kompott |
| ⑤ Behälter | ⑰ Leuchtanzeige des Programms Easy Clean |
| ⑥ Anschlussbuchse | |
| ⑦ Netzkabel | |
| ⑧ Abbruchtaste | |
| ⑨ Start/Pause-Taste | |
| ⑩ Display | |
| ⑪ Warmhalte-Leuchtanzeige | |
| ⑫ Programmwahl Taste | |

Funktion		Erklärung der Funktion
	Programmwahl Taste	Drücken, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist. Die Leuchtanzeige unter dem gewählten Programm geht an und blinkt.
	Abbrechen	Drücken und 2 Sekunden gedrückt halten, um das gewählte Programm abzubereiten. Die Anzeige schaltet zur Standardeinstellung „Cremige Suppe“ und 23:00 zurück.
	Start/Pause	Nach Wahl des gewünschten Programms einmal drücken, um den Countdown zu starten. Um ein laufendes Programm anzuhalten, auf diese Taste drücken, worauf das Licht unter dem gewählten Programm und das Display zu blinken anfangen. Der Countdown wird für maximal 3 Minuten angehalten. Hinweis: Nach 3 Minuten Inaktivität wird das Programm abgebrochen und geht das Gerät in Standby-Modus, bis sein Stecker gezogen oder eine Taste gedrückt wird.
 keep warm	Warmhalten	Am Ende der Programme „Feine Suppe“ und „Stückige Suppe“ stellt sich der Suppenbereiter automatisch für 40 Minuten auf „Warmhalten“. Nur für cremige Suppen - Im Warmhaltemodus rühren die Klingen die Zutaten ab und zu um. Nach 40 Minuten geht das Gerät dann in Standby-Modus, bis sein Stecker gezogen wird.
	Standby-Modus	Nach dem Ende eines Programms oder nach mehr als 3 Minuten Inaktivität geht das Gerät automatisch in Standby-Modus, bis sein Stecker gezogen oder eine Taste gedrückt wird.

Verwendung des Suppenbereiters

Siehe Abbildungen 1 - 12

- 1 Die Zutaten in den Behälter geben.
Für beste Ergebnisse die Flüssigkeit immer zuletzt hinzufügen.
- Sicherstellen, dass der Füllstand zwischen den Markierungen 1,0 L MIN und 1,5 L MAX im Innern des Behälters liegt.
- 2 Die Motoreinheit/den Deckel aufsetzen und den Stecker einstecken.
- 3 Auf die „Programmwahl“-Taste drücken, um das gewünschte Programm auszuwählen – so oft drücken, bis die Leuchtanzeige unter dem relevanten Programm angeht und blinkt. Für Zeitangaben sehen Sie bitte die Programmtabelle.
- 4 Auf die „Start/Pause“-Taste drücken, worauf das Display herunterzuzählen beginnt und  blinkt.
- 5 Am Ende des gewählten Programms den Gerätestecker ziehen und die Motoreinheit/den Deckel abnehmen, bevor Sie den Behälter hochheben oder ausgießen.

Programme		Menge	 °C	 (Min.)	Mix-zyklus (Sek.)	
 smooth	Cremige Suppe	1 L - 1,5 L	100	23	3 X 30 Sek. EIN 2 X 30 Sek. AUS	40 Min.
 chunky	Stückige Suppe	1 L - 1,5 L	100	25	Kein Mixen	40 Min.
 compote	Kompott	800 g Obst 150 ml Flüssigkeit	100	21	6 X 10 Sek. EIN/10 Sek. AUS	N/A
 easy clean	Easy Clean	1 L Wasser 2 Tropfen Spül-mittel	60	3	6 X 15 Sek. EIN/15 Sek. AUS	N/A
 blend	Mixen von Getränken, kalten Suppen	1 L - 1,5 L	Ohne Erhitzen	4	6 X 25 Sek. EIN/15 Sek. AUS	N/A

Hinweise und Tipps

- Keine gefrorenen Lebensmittel verarbeiten. Immer erst auftauen lassen, bevor Sie sie in den Behälter geben.
- Das Mixprogramm ist nicht zum Hacken von trockenen Zutaten ohne Flüssigkeitszugabe geeignet.
- Die Zutaten in gleich große Stücke schneiden, damit sie gleichmäßiger garen.
- Die Pausenfunktion dazu benutzen, in den letzten 10 Minuten der Kochzeit Zutaten wie Milch, Sahne, Joghurt usw. hinzuzufügen. So kann verhindert werden, dass Zutaten anbrennen oder am Boden des Behälters festkleben.
- Bei der Suppenzubereitung empfiehlt es sich gegebenenfalls, das Fleisch/Gemüse vor dem Einfüllen in den Mixbehälter zunächst in einer Pfanne auf dem Herd anzubraten/zu sautieren, damit es gründlich durchgekocht wird.
- Wenn Sie sich nach dem Kochen ein glatteres, cremigeres Ergebnis wünschen, verwenden Sie bitte das Mixprogramm.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
 - Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
 - Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
 - Hergestellt in China.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft

Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Verreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letzte mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Verreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Suppenbereiter funktioniert nicht.	Kein Strom und keine Lichter an. Die Motoreinheit ist nicht korrekt verriegelt.	Prüfen, ob der Suppenbereiter korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist. Prüfen, ob das Netzkabel korrekt am Behälter angebracht ist. Prüfen, ob die obere Motoreinheit/der Deckel aufgesetzt und korrekt mit dem Griff verbunden ist.
Motoreinheit/Deckel lässt sich nicht aufsetzen.	Behälter überfüllt.	Einen Teil der Zutaten herausnehmen und sicherstellen, dass der Inhalt gleichmäßig verteilt ist, damit der Deckel aufgesetzt werden kann.
Zu starke Vibration.	Das Gerät ist nicht stabil und steht nicht auf einer flachen Fläche. Es werden zu viele Zutaten verarbeitet.	Dieses Gerät sollte nur auf stabilen, flachen, hitzefesten Oberflächen bzw. Tischen benutzt werden. Einen Teil der Zutaten herausnehmen.
---- auf dem Display angezeigt.	Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.	Nach Abschluss des Kochvorgangs den Netzstecker ziehen oder“ with “Falls der Kochvorgang abgeschlossen ist, den Netzstecker ziehen, ansonsten.

Problem	Ursache	Lösung
Flüssigkeit spritzt aus dem Ausguss.	Behälter überfüllt. Easy Clean Programm – mehr als 1 Liter Wasser und zu viel Spülmittel hinzugegeben.	Prüfen, ob die eingefüllten Zutaten womöglich den im Innern des Behälters markierten Max-Füllstand überschreiten. 1 Liter Wasser und 2 Tropfen Spülmittel hinzugeben.
Zutaten brennen am Boden des Behälters an.	Es wird Milch erhitzt. Nicht genügend Flüssigkeit beigegeben.	Das Gerät ist nicht zum Erhitzen von Milch gedacht. Nutzen Sie die Pausenfunktion dazu, in den letzten 5-10 Minuten des Programms Milch, Sahne usw. hinzuzugeben. Mehr Flüssigkeit hinzugeben.
Schlechte Mixleistung.	Unzureichende Verarbeitungszeit. Nicht genügend Flüssigkeit beigegeben. Es werden große Stücke oder zu viele Zutaten verarbeitet.	Das Programm neu starten und länger mixen. Mehr Flüssigkeit beigegeben. Einige Zutaten herausnehmen und das Mixgut in kleinere, gleich große Stücke schneiden.
Speisen unzureichend gegart.	Es werden große Stücke oder zu viele Zutaten verarbeitet. Es wird rohes Fleisch gekocht.	Einige Zutaten herausnehmen und das Mixgut in kleinere, gleich große Stücke schneiden. Es empfiehlt sich, Fleisch vor der Hinzugabe in den Behälter in einer Pfanne auf dem Herd anzubraten, um sicherzustellen, dass es ganz durchgegart wird.
Fehlercode EO	Überfüllungssensor defekt.	Kontaktieren Sie Ihr nächstgelegenes autorisiertes Kenwood Servicecenter oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com , um eine Reparatur zu vereinbaren.
Fehlercode EF	Behälter höher als bis zur MAX-Markierung gefüllt und Überfüllungssensor defekt.	Den Netzstecker des Geräts ziehen, die Motoreinheit abnehmen und 3 Minuten lang abkühlen lassen. Einen Teil der Zutaten herausnehmen und sicherstellen, dass der Behälter nicht höher als bis zur MAX-Markierung gefüllt ist. Die Motoreinheit wieder aufsetzen, den Netzstecker einstecken und wie normal betreiben.
Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte Ihr nächstgelegenes autorisiertes Kenwood Servicecenter. Aktuelle Informationen zu einem Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com oder auf der Website für Ihr Land.		

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- NON toccare le lame affilate. Maneggiare le lame con cura per evitare lesioni quando si svuota il contenitore, quando si toglie la lama dal contenitore e durante la pulizia.
- ATTENZIONE: evitare il contatto con il vapore che fuoriesce dall'area del beccuccio durante il versamento e dal coperchio durante il funzionamento.
- Attenzione: l'esterno del contenitore e del corpo motore si surriscalda durante l'uso e rimane MOLTO CALDO anche dopo aver spento l'apparecchio. Rimuovere sempre il coperchio usando la maniglia del coperchio e sollevare e versare usando la maniglia del calice.
- Fare attenzione quando si versa liquido caldo nell'apparecchio, poiché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa di vapore improvviso.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere la sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non riempire al di sotto del livello minimo di 1 litro né superare il livello di riempimento massimo di 1,5 litri indicato all'interno del contenitore.
- ATTENZIONE: prima di rimuovere il coperchio dal contenitore, spegnere l'apparecchio e attendere che le lame si siano completamente fermate.
- Spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.

- Non utilizzare l'apparecchio quando è vuoto o al di sotto del livello di riempimento minimo.
- Non lasciare mai che si bagni la parte superiore del corpo motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo su una superficie o un tavolo stabile e resistente al calore.
- Questo apparecchio non è adatto per tagliare la carne o tritare il ghiaccio o ingredienti congelati.
- Non utilizzare per riscaldare il latte.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato insieme a un timer esterno o con un sistema di controllo remoto.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- **AVVERTENZA:** fare attenzione ad evitare fuoriuscite sul connettore, durante la pulizia, il riempimento o il versamento del liquido.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Attenzione: non utilizzare l'apparecchio su una superficie inclinata.
- Collegare sempre prima il connettore di alimentazione all'apparecchio, quindi inserire la spina nella presa di corrente. Per scollegare, spegnere l'apparecchio, rimuovere prima la spina dall'alimentatore e poi il connettore dell'alimentatore dall'apparecchio.
- Il connettore deve essere rimosso prima di pulire l'apparecchio e la presa del connettore deve essere asciugata prima di riutilizzarlo.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.

- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio verrà utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Sicurezza degli alimenti

- Cuocere bene carne (compreso il pollame), pesce e frutti di mare.
- Accertarsi sempre che il cibo sia bollente prima di consumarlo.
- Gli alimenti devono essere consumati poco dopo la cottura o lasciati raffreddare rapidamente e quindi refrigerati il più possibile.

Cura e pulizia

Fare riferimento alle illustrazioni 13 - 16

- Il simbolo  contrassegnato sul prodotto indica le parti che non devono essere immerse in acqua o altri liquidi.
- Non immergere in acqua il corpo motore o il contenitore. Mantenere i connettori puliti e asciutti. Pulire il corpo motore in alto e l'esterno del contenitore con un panno umido, quindi asciugare.
- Utilizzare il programma "Easy Clean" (Pulizia Facile) per pulire l'interno del contenitore e delle lame. Aggiungere 1 litro d'acqua e 2 gocce di detersivo per piatti. NON aggiungere troppo detersivo poiché potrebbe causare il traboccamento del liquido. Collegare e selezionare il programma "Easy Clean" (Pulizia Facile). Al termine del programma, sciacquare la lama e l'interno del contenitore.
- Se il cibo si attacca o brucia all'interno del contenitore, lo si dovrà rimuovere il più possibile con una spatola. Riempire il contenitore con acqua calda e sapone e lasciarlo in ammollo. Rimuovere

eventuali depositi ostinati usando uno spazzolino per la pulizia. Qualsiasi scolorimento del contenitore non influirà sulle sue prestazioni.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- **AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Prima dell'uso

- Lavare i componenti: vedere la sezione 'Cura e pulizia'.

Legenda

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|-------------------------------------|
| ① | Maniglia del corpo motore | ⑩ | Schermo di visualizzazione |
| ② | Pannello di controllo | ⑪ | Spia Tenere al caldo |
| ③ | Corpo motore/coperchio | ⑫ | Pulsante di selezione programma |
| ④ | Lama di lavorazione | ⑬ | Spia del programma Vellutate |
| ⑤ | Contenitore | ⑭ | Indicatore luminoso programma Zuppe |
| ⑥ | Connettore di alimentazione | ⑮ | Spia del programma Miscelazione |
| ⑦ | Cavo di alimentazione | ⑯ | Spia del programma Composta |
| ⑧ | Pulsante Annulla | ⑰ | Spia del programma Pulizia Facile |
| ⑨ | Pulsante Avvio/Pausa | | |

Funzione		Spiegazione funzione
	Tasto di selezione programma	Premere fino a selezionare il programma richiesto. La spia sotto il programma selezionato si accenderà e lampeggerà.
	Annulla	Tenere premuto per 2 secondi in qualsiasi momento per annullare il programma selezionato. La selezione tornerà automaticamente a Vellutate e 23:00.
	Avvio/Pausa	Premere una volta dopo aver selezionato il programma per avviare il conto alla rovescia. Per mettere in pausa un programma durante il funzionamento, premere questo pulsante e la spia sotto il programma selezionato e il display lampeggeranno. Il conto alla rovescia si fermerà per un massimo di 3 minuti. Nota: dopo 3 minuti di inattività, il programma verrà annullato e l'apparecchio andrà in modalità standby fino a quando non verrà scollegato o viene premuto qualsiasi altro tasto.

Funzione		Spiegazione funzione
 keep warm	Tenere al caldo	Al termine dei programmi di Zuppa 'Vellutata' e 'Zuppa', il Soup Maker entrerà automaticamente in modalità 'Tenere al caldo' (tenere al caldo) per 40 minuti. Solo per vellutate - Durante la modalità 'Tenere al caldo' (Tenere al caldo) le lame mescoleranno a intermittenza gli ingredienti. Trascorsi 40 minuti, l'apparecchio passa in modalità standby fino a quando non verrà scollegato.
	Modalità standby	Una volta che un programma è terminato o non vi è nessuna attività per più di 3 minuti, l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby fino a quando non verrà scollegato o verrà premuto uno qualsiasi dei pulsanti

Utilizzo del Soup Maker

Fare riferimento alle illustrazioni

1 - 12

- 1 Aggiungere il cibo nel contenitore.
Per i migliori risultati aggiungere sempre il liquido per ultimo.
- Accertarsi che il livello di riempimento sia compreso tra 1,0 L MIN e 1,5 L MAX all'interno del contenitore.
- 2 Montare il corpo motore/coperchio e collegare.
- 3 Premere il pulsante 'Programme selector' (Selettore programmi) per selezionare il programma richiesto
- tenere premuto fino a quando la spia sotto il relativo programma non si accenderà e lampeggerà.
Fare riferimento alla tabella dei programmi per informazioni sui tempi.
- 4 Premere il pulsante 'Avvio/Pausa' e il display inizierà il conto alla rovescia e  lampeggerà.
- 5 Alla fine del programma selezionato, scollegare e rimuovere il corpo motore/coperchio prima di sollevare o versare dal contenitore.

Programma		Qtà	 °C	 (min)	Ciclo miscelazione (sec)	
 smooth	Vellutata	1 L - 1,5 L	100	23	3 X 30 sec ON 2 X 30 sec OFF	40 min.
 chunky	Zuppa	1 L - 1,5 L	100	25	Nessuna miscelazione	40 min.
 compote	Composta	800 g frutta 150 ml liquido	100	21	6 X 10 sec ON/10 sec OFF	N/A

Programma		Qtà	 °C	 (min)	Ciclo miscelazione (sec)	
 easy clean	Facile Pulizia	1 L d'acqua 2 gocce di detersivo per piatti	60	3	6 X 15 sec ON/15 sec OFF	N/A
 blend	Miscelazione bevande Zuppe fredde	1 L – 1,5 L	Nessun riscaldamento	4	6 X 25 sec ON/15 sec OFF	N/A

Suggerimenti e consigli

- Non miscelare alimenti surgelati ma lasciarli scongelare prima di aggiungerli nel contenitore.
- Il programma di miscelazione non è adatto per tritare ingredienti secchi senza liquido.
- Tagliare gli ingredienti in pezzi di dimensioni uniformi poiché ciò contribuirà a una cottura uniforme.
- Utilizzare la funzione "Pausa" per aggiungere alimenti come latte, panna, yogurt ecc. durante gli ultimi 10 minuti di cottura. Ciò eviterà che il cibo si bruci o si attacchi sul del contenitore.
- Quando si preparano le zuppe e se necessario, si consiglia di dorare le carni e far rosolare le verdure in una padella sul fornello prima di inserire nella caraffa di miscelazione per garantire una cottura completa.
- Se si ha bisogno di un risultato più omogeneo dopo la cottura, utilizzare il programma di miscelazione.

Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "Guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Guida alla risoluzione problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il Soup Maker non funziona	Nessuna alimentazione e nessuna spia accesa. Il corpo motore non è bloccato correttamente.	Controllare che il Soup Maker sia collegato all'alimentazione. Verificare che il connettore dell'alimentazione sia montato sul contenitore correttamente. Verificare che il corpo motore/ coperchio in alto sia montato e collegato correttamente all'area della maniglia.
Corpo motore/ coperchio non può essere installato.	Contenitore troppo pieno.	Rimuovere alcuni degli ingredienti e assicurarsi che gli ingredienti siano distribuiti uniformemente per consentire di mettere il coperchio.
Vibrazioni eccessive	L'apparecchio è instabile e non si trova su una superficie piana. Troppi ingredienti da lavorare	Questo apparecchio deve essere utilizzato solo su una superficie o un tavolo stabile e resistente al calore. Rimuovere alcuni degli ingredienti.
---- visualizzato sullo schermo.	Apparecchio in modalità standby.	Scollegare l'apparecchio al termine del processo di cottura o premere un pulsante qualsiasi per riattivare il Soup Maker.
Spruzzi di liquido fuoriescono dall'area del beccuccio.	Contenitore troppo pieno. Programma Pulizia Facile - oltre 1 litro di acqua aggiunta e troppo detergente aggiunto.	Controllare che gli ingredienti non superino il livello massimo indicato all'interno del contenitore. Aggiungere 1 litro d'acqua e 2 gocce di detersivo per piatti.

Problema	Causa	Soluzione
Ingredienti bruciano sul fondo del contenitore.	Il latte viene riscaldato. È stata aggiunta una quantità di liquido insufficiente.	L'apparecchio non è progettato per riscaldare il latte. Utilizzare la funzione "Pausa" e quindi aggiungere latte, panna ecc. negli ultimi 5-10 minuti del programma. Aggiungere più liquido.
Cattive prestazioni di miscelazione	Tempo di lavorazione insufficiente. È stata aggiunta una quantità di liquido insufficiente. Sono stati lavorati pezzi di cibo grandi o troppi ingredienti.	Riavviare il programma e mescolare più a lungo. Aggiungere più liquido. Rimuovere alcuni degli ingredienti e tagliare il cibo in piccoli pezzi omogenei.
Cibo non cotto a sufficienza	Sono stati lavorati pezzi di cibo grandi o troppi ingredienti. Si sta cuocendo carne cruda.	Rimuovere alcuni degli ingredienti e tagliare il cibo in piccoli pezzi omogenei. Si consiglia di rosolare le carni in una padella sul fuoco prima di metterle nel contenitore per garantire una cottura accurata.
Codice di errore EO	Sensore di troppo pieno guasto.	Contattare il centro di assistenza Kenwood autorizzato più vicino o visitare www.kenwoodworld.com per organizzare la riparazione.
Codice di errore EF	Contenitore riempito al di sopra del contrassegno MAX e sensore di troppo pieno attivato.	Scollegare l'apparecchio, rimuovere il corpo motore e lasciarlo raffreddare per 3 minuti. Rimuovere alcuni degli ingredienti e assicurarsi che il contenitore non sia riempito al di sopra del livello MAX. Rimontare il corpo motore, collegarlo e azionarlo in modo normale.
Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza Kenwood autorizzato più vicino. Per informazioni aggiornate sul centro di assistenza Kenwood più vicino, visitare il sito Web www.kenwoodworld.com o il sito Web specifico per il proprio Paese.		

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- NÃO toque nas lâminas afiadas. Manuseie as lâminas com cuidado para evitar ferimentos quando esvaziar o copo, retirar as lâminas do copo e durante a limpeza.
- ATENÇÃO: Evite o contacto com o vapor que sai da zona do bico quando serve e da tampa durante o funcionamento.
- Atenção: a parte exterior do copo e do motor aquece durante a utilização e permanece QUENTE após o aparelho ter sido desligado. Retire sempre a tampa usando a respectiva pega; levante e sirva usando a pega do copo.
- Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no aparelho uma vez que podem ser lançados para fora do aparelho devido a formação súbita de vapor.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver “Assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- O líquido deve ultrapassar o limite mínimo de 1 litro e não pode exceder a capacidade máxima de 1,5 litros marcados no interior do copo.
- ATENÇÃO: - Antes de retirar a tampa do copo, desligue e espere até que as lâminas parem completamente.
- Desligue e retire da tomada eléctrica o aparelho sempre que não estiver a vigiá-lo e antes de montar, desmontar ou limpar.
- Não utilize o aparelho vazio ou abaixo do limite mínimo de capacidade.

- Nunca deixe molhar a parte superior da unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica.
- Não deixe que o cabo fique pendurado ao longo da extremidade de uma mesa ou bancada ou entre em contacto com superfícies quentes.
- Este aparelho só deve ser usado sobre uma mesa ou uma superfície estável, lisa e resistente ao calor.
- Este aparelho não é adequado para picar carne ou processar gelo ou ingredientes congelados.
- Não utilize para aquecer leite.
- Este aparelho não foi concebido para operar com contadores de tempo externo nem por sistema de controlo remoto separado.
- O uso inadequado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- AVISO: Tenha cuidado para não salpicar a tomada de conexão durante a limpeza, quando enche ou quando serve.
- A superfície que envolve a resistência mantém calor residual após a utilização.
- Atenção: Não utilize o aparelho numa superfície inclinada.
- Ligue sempre em primeiro lugar o cabo de alimentação ao aparelho e só depois à corrente eléctrica. Para desligar da corrente eléctrica, desligue o aparelho, retire a ficha da corrente eléctrica primeiro e depois o cabo de alimentação da tomada de conexão do aparelho.
- O cabo de alimentação deve ser retirado antes da limpeza do aparelho e a tomada de conexão do aparelho deve ser seca antes de voltar a usar o aparelho.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.

- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Segurança alimentar

- Cozinhe carne (incluindo aves), peixe e marisco cuidadosamente.
- Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Os alimentos devem ser consumidos pouco tempo depois da cozedura ou então devem ser cozinhados de forma rápida e depois congelados o mais depressa possível.

Cuidados e limpeza

Consulte as Ilustrações 13 - 16

- O símbolo  marcado no produto indica as peças que NÃO podem ser submersas em água ou em qualquer outro líquido.
- Não submerja a unidade motriz ou o copo em água. Mantenha todas as partes eléctricas limpas e secas. Limpe a cabeça do motor e o exterior do copo com um pano húmido e seque em seguida.
- Utilize o programa “Limpeza Fácil” para limpar o interior do copo e as lâminas. Adicione 1 litro de água e duas gotas de detergente líquido da louça. NÃO adicione demasiado detergente porque o líquido pode depois verter. Ligue à corrente eléctrica e seleccione o programa “Limpeza Fácil”. Quando o programa terminar passe as lâminas e o interior do copo por água limpa.
- Se os alimentos se queimaram ou pegaram ao interior do copo, retire o máximo possível utilizando a espátula. Encha o copo com água morna e detergente e deixe amolecer. Remova qualquer depósito que não sai facilmente, com uma escova de nylon. Qualquer descoloração do copo não afectará o seu desempenho.

Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Antes de utilizar pela primeira vez

- Lave todos os componentes: ver a secção “Cuidados e limpeza”.

Legenda

- ① Pega da unidade motriz
- ② Painel de controlo
- ③ Unidade motriz/tampa
- ④ Lâmina processadora
- ⑤ Copo
- ⑥ Tomada de conexão
- ⑦ Cabo de alimentação
- ⑧ Botão Cancelar
- ⑨ Botão Iniciar/Pausa
- ⑩ Ecrã

- ⑪ Luz indicadora “Manter Quente”
- ⑫ Botão de selecção do Programa
- ⑬ Luz indicadora Programa Sopa Cremosa
- ⑭ Luz indicadora Programa Sopa com Pedacos
- ⑮ Luz indicadora Programa Liquidificar
- ⑯ Luz indicadora Programa Compota
- ⑰ Luz indicadora Programa Limpeza Fácil

Função		Explicação da Função
	Botão de selecção do Programa	Prima até que o programa pretendido esteja seleccionado. A luz indicadora por baixo do programa seleccionado ilumina-se e pisca.
	Cancelar	Mantenha pressionado o botão durante 2 segundos em qualquer momento para cancelar o programa seleccionado. A selecção volta por defeito para Sopa Cremosa e 23:00.
	Iniciar/Pausa	Prima uma vez após ter seleccionado o programa para começar a contagem decrescente. Para fazer pausa no programa durante o funcionamento prima este botão e a luz indicadora por baixo do programa seleccionado e o ecrã piscam. A contagem decrescente faz pausa durante 3 minutos no máximo. Nota: Passados os 3 minutos de não actividade o programa cancela-se e o aparelho vai para o modo de espera até ser desligado da corrente eléctrica ou até premir algum botão.

Função		Explicação da Função
 keep warm	Manter Quente	No final dos programas de Sopa “Cremosa” e “Com Pedacos” a Panela de Sopa passa automaticamente para o modo “Manter Quente” durante 40 minutos. Apenas Sopa Cremosa - Durante o modo “Manter Quente” as lâminas mexem intermitentemente os ingredientes. Passados os 40 minutos o aparelho passa para modo de espera até ser desligado da corrente.
	Modo de Espera	Quando o programa acaba ou quando não existe actividade durante mais de 3 minutos o aparelho passa automaticamente para o modo de espera até ser desligado da corrente eléctrica ou até premir algum botão.

Usar a sua Panela de Sopa

Consulte as Ilustrações 1 - 12

- Coloque os ingredientes no copo. Para obter melhores resultados adicione o líquido em último.
- Assegure-se de que o nível fica entre o MIN de 1,0 L e o MAX de 1,5 L marcados no interior do copo.
- Insira a unidade motriz/tampa e ligue à corrente eléctrica.
- Prima o botão de “selecção do programa” para seleccionar o programa escolhido - mantenha premido até a luz indicador do respectivo programa se iluminar e piscar. Consulte o quadro de programas para mais informações sobre a duração de confecção.
- Prima o botão “Iniciar/Pausa” e o ecrã começa a contagem decrescente e  pisca.
- No final do programa seleccionado retire o cabo de alimentação da tomada eléctrica e em seguida a unidade motriz/tampa ANTES de levantar ou servir usando o copo.

Programa		Quantidade	 °C	 (min.)	Ciclo Liquidificação (seg.)	
 smooth	Sopa Cremosa	1 L - 1,5 L	100	23	3 X 30 seg. ON 2 X 30 seg. OFF	40 min.
 chunky	Sopa Com Pedacos	1 L - 1,5 L	100	25	Sem liquidificação	40 min.
 compote	Compota	800g de Frutos 150ml de líquido	100	21	6 X 10 seg. ON/10 seg. OFF	N/A

Programa		Quantidade	 °C	 (min.)	Ciclo Liquidificação (seg.)	
 easy clean	Limpeza Fácil	1 L de água 2 gotas de detergente líquido da louça	60	3	6 X 15 seg. ON/15 seg. OFF	N/A
 blend	Liquidificar Bebidas Sopas Frias	1 L - 1.5 L	Sem Aquecimento	4	6 X 25 seg. ON/15 seg. OFF	N/A

Dicas e Sugestões

- Não processe alimentos congelados. Deixe-os descongelar antes de os colocar no copo.
- O Programa Liquidificar não é adequado para picar ingredientes secos sem adição de líquido.
- Corte os ingredientes em pedaços iguais para que fiquem cozidos uniformemente.
- Utilize a função “Pausa” para adicionar ingredientes tal como leite, natas, iogurte, etc. durante os últimos 10 minutos da confecção. Isto evita que os ingredientes se queimem ou peguem ao fundo do copo.
- Quando confeccionar sopa e sempre que necessário, recomendamos que a carne seja previamente dourada e os vegetais salteados numa frigideira no fogão antes de os adicionar ao copo, para que fiquem bem cozinhados.
- Se desejar um resultado mais cremoso depois da confecção, utilize o Programa Liquidificar.

Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “Guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
A Panela de Sopa não funciona	Não tem energia e não tem luzes acesas. A unidade motriz não está preza correctamente ao copo.	Confirme que a Panela de Sopa está ligada à corrente eléctrica. Verifique que o cabo está correctamente ligado à tomada de conexão do copo. Confirme que a cabeça do motor/ tampa está correctamente montada e ligada à zona da pega.
A unidade motriz/ tampa não pode ser colocada.	O copo está demasiado cheio.	Retire parte dos ingredientes e confirme que os ingredientes estão espalhados uniformemente para que a tampa possa ser colocada.
Demasiada vibração.	O aparelho está instável e numa superfície que não é plana. Estão a ser processados demasiados ingredientes.	- Este aparelho só deve ser usado sobre uma superfície estável, lisa e resistente ao calor ou mesa. Retire alguns ingredientes.
O ecrã mostra ----	O aparelho está no modo de espera.	Retire o aparelho da corrente eléctrica se o processo de cozedura acabou ou prima qualquer botão para reactivar a Panela de Sopa.
Está a sair líquido pela zona do bico.	O copo está demasiado cheio. Programa Limpeza Fácil - adicionou mais de 1 litro de água ou demasiado detergente.	Confirme que os ingredientes não excedem o nível máximo MAX marcado no interior do copo. Adicione 1 litro de água e duas gotas de detergente líquido da louça.

Problema	Causa	Solução
Os alimentos estão a queimar no fundo do copo.	Está a aquecer leite. Adicionou pouco líquido.	O aparelho não foi concebido para aquecer leite. Utilize a função “Pausa” e adicione leite, natas, etc. durante os últimos 5 a 10 minutos do programa. Adicione mais líquido.
O desempenho da liquidificação é fraco.	O tempo de processamento foi insuficiente. Adicionou pouco líquido. Estão a ser processados demasiados pedaços ou grandes demais.	Reinicie o programa e liquidifique mais tempo. Adicione mais líquido. Retire alguns ingredientes e corte-os em pedaços mais pequenos e idênticos.
Alimentos insuficientemente cozinhados	Estão a ser processados demasiados pedaços ou grandes demais. Está a cozinhar carne crua.	Retire alguns ingredientes e corte-os em pedaços mais pequenos e idênticos. Recomendamos que a carne seja previamente salteada numa frigideira no fogão antes de a adicionar ao copo para que fique bem cozinhada.
Código de Erro EO	Erro do sensor de sobre-enchimento	Contacte o seu Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo ou visite www.kenwoodworld.com para combinar a reparação.
Código de Erro EF	O copo está cheio acima da marca MAX e o sensor de sobre-enchimento foi activado.	Retire o aparelho da tomada eléctrica e deixe arrefecer 3 minutos. Retire alguns ingredientes e assegure-se de que não ultrapassa o nível MAX. Recoloque a unidade motriz, ligue à corrente eléctrica e ponha o aparelho a funcionar normalmente.
Se o problema persistir, contacte o seu Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.		

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- NO toque las cuchillas afiladas. Maneje las cuchillas con cuidado para evitar lesiones al vaciar el vaso, quitar la cuchilla del vaso y durante la limpieza.
- AVISO: evite el contacto con el vapor que sale de la zona del pico vertedor al servir el contenido y de la tapa durante el funcionamiento.
- Aviso: el exterior del vaso y la unidad de potencia se calentarán durante el uso y permanecerán CALIENTES después de apagar el aparato. Para quitar la tapa, utilice siempre el asa de la tapa, y para levantar el aparato y servir el contenido, utilice el asa del vaso.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del aparato ya que pueden salir despedidos de este debido a la generación repentina de vapor.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen consulte: “Servicio técnico y atención al cliente”.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
- No llene por debajo del nivel mínimo de 1 litro y no sobrepase el nivel de llenado máximo de 1,5 litros marcado en el interior del vaso.
- AVISO: antes de quitar la tapa del vaso apague el aparato y espere hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente.
- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No ponga el aparato en marcha cuando esté vacío o por debajo del nivel de llenado mínimo.

- No permita que la sección superior de la unidad de potencia, el cable ni el enchufe se mojen.
- No deje que el exceso de cable cuelgue de la mesa o la encimera ni que toque superficies calientes.
- Este aparato se debe usar solamente sobre una superficie estable y plana resistente al calor o sobre una mesa.
- Este aparato no es adecuado para picar carne ni para procesar hielo o ingredientes congelados.
- No lo utilice para calentar leche.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- ADVERTENCIA: debe evitar que se produzcan derrames sobre el conector, al limpiar el aparato, al llenarlo o al verter el contenido.
- La superficie del elemento térmico está sujeta a calor residual después de su uso.
- Aviso: no ponga el aparato en marcha sobre una superficie inclinada.
- Conecte siempre primero el conector de alimentación al aparato, y luego enchufe a la toma de corriente eléctrica. Para desconectar, apague el aparato, retire primero el enchufe de la toma de corriente eléctrica y después el conector de alimentación del aparato.
- El conector se debe retirar antes de limpiar el aparato y la toma del conector se debe secar antes de usar el aparato otra vez.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

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

Seguridad alimentaria

- Cocine bien la carne (incluyendo la carne de ave), el pescado y los mariscos.
- Asegúrese siempre de que la comida esté bien caliente antes de comer.
- Los alimentos se deben comer poco después de haberlos cocinado o dejar que se enfríen rápidamente y luego refrigerarlos lo antes posible.

Cuidado y limpieza

Consulte las ilustraciones 13 - 16

- El símbolo  que aparece marcado en el producto indica las piezas que no se deben sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
- No sumerja la unidad de potencia ni el vaso en agua. Mantenga los conectores limpios y secos. Limpie la parte superior de la unidad de potencia y el exterior del vaso con un paño húmedo y luego séquelos.
- Use el programa "Limpieza fácil" para limpiar el interior del vaso y las cuchillas. Añada 1 litro de agua y 2 gotas de líquido lavavajillas. NO añada demasiado detergente ya que esto puede hacer que el líquido se derrame. Conecte el aparato y seleccione el programa "Limpieza fácil". Cuando el programa termine, enjuague la cuchilla y el interior del vaso.
- Si se pega o se quema comida dentro del vaso, quite todo lo que pueda con una espátula. Llene el vaso con agua templada con jabón y déjelo en remojo. Elimine los depósitos rebeldes con un cepillo. Cualquier cambio de color del vaso no afectará a su rendimiento.

Antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Para lavar las piezas: consulte “Cuidado y limpieza”.

Descripción del aparato

- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|---|
| ① | Asa de la unidad de potencia | ⑫ | Botón Selector de programas |
| ② | Panel de control | ⑬ | Luz indicadora del programa Crema |
| ③ | Unidad de potencia/tapa | ⑭ | Luz indicadora del programa Sopa con tropezones |
| ④ | Cuchilla procesadora | ⑮ | Luz indicadora del programa Mezclar |
| ⑤ | Vaso | ⑯ | Luz indicadora del programa Compota |
| ⑥ | Conector de alimentación | ⑰ | Luz indicadora del programa Limpieza fácil |
| ⑦ | Cable de alimentación | | |
| ⑧ | Botón Cancelar | | |
| ⑨ | Botón Inicio/pausa | | |
| ⑩ | Pantalla | | |
| ⑪ | Luz indicadora de Mantener caliente | | |

Función		Explicación de la función
	Botón Selector de programas	Púselo hasta que se haya seleccionado el programa deseado. La luz indicadora debajo del programa seleccionado se encenderá y parpadeará.
	Cancelar	Manténgalo pulsado durante 2 segundos en cualquier momento para cancelar el programa seleccionado. La selección volverá a Crema y 23:00 por defecto.
	Inicio/pausa	Púselo una vez después de haber seleccionado el programa para iniciar la cuenta atrás. Para detener un programa durante el funcionamiento, pulse este botón y la luz debajo del programa seleccionado y la pantalla parpadearán. La cuenta atrás se detendrá durante un máximo de 3 minutos. Nota: después de 3 minutos sin actividad, el programa se cancelará y el aparato entrará en modo espera hasta que se desconecte o se pulse cualquier botón.

Función		Explicación de la función
 keep warm	Mantener caliente	Al final de los programas "Crema" y "Sopa con tropezones", el Elaborador de sopa entrará automáticamente en el modo "Mantener caliente" durante 40 minutos. Solo para Crema - Durante el modo "Mantener caliente", las cuchillas removerán los ingredientes de forma intermitente. Cuando hayan transcurrido 40 minutos, el aparato entrará en modo espera hasta que se desconecte.
	Modo espera	Cuando un programa haya terminado o no haya ninguna actividad durante más de 3 minutos, el aparato entrará automáticamente en modo espera hasta que se desconecte o se pulse cualquier botón.

Usar el Elaborador de sopa

Consulte las ilustraciones **1** - **12**

- Añada la comida al vaso. Para obtener mejores resultados, añada el líquido siempre en último lugar.
 - Asegúrese de que el nivel de llenado esté entre la marca de 1,0 L MIN y 1,5 L MAX dentro del vaso.
- Coloque la unidad de potencia/tapa y conecte el aparato.
- Pulse el botón "Selector de programas" para seleccionar el programa deseado; mantenga el botón pulsado hasta que la luz indicadora debajo el programa correspondiente se encienda y parpadee. Consulte la tabla de programas para obtener información sobre los tiempos.
- Pulse el botón "Inicio/pausa" y la pantalla iniciará la cuenta atrás y  parpadeará.
- Al final del programa seleccionado, desconecte el aparato y quite la unidad de potencia/tapa antes de levantar el vaso o servir su contenido.

Programa		Cantidad	 °C	 (minutos)	Ciclo de mezclado (segundos)	
 smooth	Crema	1 L - 1,5 L	100	23	3 x 30 s ON 2 x 30 s OFF	40 min
 chunky	Sopa con tropezones	1 L - 1,5 L	100	25	Sin mezclado	40 min
 compote	Compota	800 g de fruta 150 ml de líquido	100	21	6 x 10 s ON/10 s OFF	N/C

Programa		Cantidad	 °C	 (minutos)	Ciclo de mezclado (segundos)	
 easy clean	Limpieza fácil	1 L de agua 2 gotas de líquido lavavajillas	60	3	6 x 15 s ON/15 s OFF	N/C
 blend	Mezclar bebidas Sopas frías	1 L - 1,5 L	Sin calentami- ento	4	6 X 25 s ON/15 s OFF	N/C

Consejos y sugerencias

- No procese alimentos congelados; deje que se descongelen antes de añadirlos al vaso.
- El programa Mezclar no es adecuado para picar ingredientes secos sin líquido.
- Corte los ingredientes en trozos de igual tamaño ya que esto ayudará a conseguir una cocción uniforme.
- Use la función "Pausa" para añadir alimentos como leche, nata, yogur, etc., durante los últimos 10 minutos de cocción. Esto evitará que la comida se queme o se pegue en el fondo del vaso.
- Al hacer sopas y cuando sea necesario, le recomendamos que dore la carne y que saltee las verduras en una sartén en la cocina antes de añadirlas al vaso de mezclado para asegurarse de que estén bien cocidas.
- Si necesita un resultado más suave después de la cocción, use el programa de mezclado.

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección "Guía de solución de problemas" en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Guía de solución de problemas		
Problema	Causa	Solución
El Elaborador de sopa no funciona.	No hay corriente eléctrica y no hay ninguna luz encendida. La unidad de potencia no está correctamente fijada.	Compruebe que el Elaborador de sopa esté enchufado a la toma de corriente. Compruebe que el conector de alimentación esté acoplado al vaso correctamente. Compruebe que la parte superior de la unidad de potencia/tapa esté acoplada y conectada a la zona del asa correctamente.
La unidad de potencia/tapa no se puede acoplar.	El vaso está demasiado lleno.	Quite algunos ingredientes y asegúrese de que los ingredientes estén distribuidos de manera uniforme para poder acoplar la tapa.
Vibración excesiva.	El aparato está inestable y no se encuentra sobre una superficie plana. Se están procesando demasiados ingredientes.	Este aparato se debe usar solamente sobre una superficie estable y plana resistente al calor o sobre una mesa. Quite algunos ingredientes.
---- se muestra en la pantalla.	El aparato está en modo espera.	Desconecte el aparato si el proceso de cocción ha terminado o pulse cualquier botón para reactivar el Elaborador de sopa.
El líquido salpica por la zona del pico vertedor.	El vaso está demasiado lleno. Programa Limpieza fácil - se ha añadido más de 1 litro de agua y demasiado detergente.	Compruebe que los ingredientes no se hayan llenado por encima del nivel max marcado dentro del vaso. Añada 1 litro de agua y 2 gotas de líquido lavavajillas.

Problema	Causa	Solución
Los ingredientes se queman en el fondo del vaso.	Se está calentando leche. No se ha añadido suficiente líquido.	El aparato no está diseñado para calentar leche. Use la función "Pausa" y añada leche, nata, etc., en los últimos 5-10 minutos del programa. Añada más líquido.
Mal resultado del proceso de mezclado.	Tiempo de procesamiento insuficiente. No se ha añadido suficiente líquido. Se están procesando trozos grandes de comida o demasiados ingredientes.	Reinicie el programa y mezcle durante más tiempo. Añada más líquido. Quite algunos ingredientes y corte los alimentos en trozos pequeños de igual tamaño.
La comida no está suficientemente cocida.	Se están procesando trozos grandes de comida o demasiados ingredientes. Se está cocinando carne cruda.	Quite algunos ingredientes y corte los alimentos en trozos pequeños de igual tamaño. Se recomienda dorar la carne en una sartén en la cocina antes de añadirla al vaso de mezclado para asegurarse de que esté bien cocida.
Código de error E0	Sensor de exceso de llenado defectuoso.	Póngase en contacto con su centro de servicios Kenwood autorizado más cercano o visite www.kenwoodworld.com para organizar la reparación.
Código de error EF	El vaso se ha llenado por encima de la marca MAX y el sensor de exceso de llenado se ha activado.	Desconecte el aparato, quite la unidad de potencia y deje que se enfríe durante 3 minutos. Quite algunos ingredientes y asegúrese de que el vaso no se haya llenado por encima del nivel MAX. Vuelva a colocar la unidad de potencia, conecte el aparato y póngalo en marcha como de costumbre.
Si el problema persiste, póngase en contacto con su centro de servicios Kenwood autorizado más cercano. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios Kenwood más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.		

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.
- Rør IKKE ved de skarpe knive. Håndter knivene med forsigtighed for at undgå skader, når blenderglasset tømmes, kniven fjernes fra blenderglasset og under rengøring.
- **FORSIGTIG:** Undgå kontakt med damp, der kommer ud af tudområdet, når du hælder, og ud af låget under brug.
- Forsigtig: Ydersiden af blenderglasset og motorenheden bliver varm under brug og forbliver VARM, når apparatet er slukket. Tag altid låget af ved hjælp af lågets håndtag, og løft og hæld ved hjælp af blenderglassets håndtag.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i apparatet. Den kan blive sprøjtet ud af apparatet ved pludselig dannelse af damp.
- Brug aldrig et defekt apparat. Få det efterset eller repareret: Se under 'Service og kundepleje'.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Fyld ikke mindre i end det minimale påfyldningsniveau på 1 liter, og overskrid ikke det maksimale påfyldningsniveau på 1,5 liter, der er markeret på blenderglassets inderside.
- **FORSIGTIG:** Inden låget fjernes fra blenderglasset, skal du slukke og vente, indtil knivene står helt stille.
- Sluk altid for apparatet, og afbryd strømforsyningen, hvis det lades uden opsyn, inden samling, adskillelse eller rengøring.
- Brug ikke apparatet, når det er tomt eller fyldt under minimumsniveauet.

- Lad aldrig den øverste del af motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Lad ikke ledningen hænge ned over en bordkant, et skærebælte el.lign. Undgå, at den rører ved varme overflader.
- Dette apparat må kun bruges på stabile, plane og varmebestandige overflader eller borde.
- Dette apparat er ikke egnet til hakning af kød eller tilberedning af is eller frosne ingredienser.
- Må ikke bruges til opvarmning af mælk.
- Dette apparat er ikke beregnet til betjening ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjent system.
- Misbrug af apparatet kan føre til læsioner.
- ADVARSEL: Vær forsigtig, og undgå at spilde på stikket, når der gøres rent, påfyldes eller hældes.
- Varmelegemet overflade vil være varmt efter brug.
- Forsigtig: Brug ikke apparatet på en skrå overflade.
- Sæt altid stikket til strømforsyningen i apparatet først og derefter stikket i kontakten. For at afbryde strømmen skal du slukke på stikkontakten, tage stikket ud af stikkontakten og derefter tage stikket til strømforsyningen ud af apparatet.
- Stikket til strømforsyningen skal tages ud, før apparatet rengøres, og stikkontakten skal være helt tør, før apparatet bruges igen.
- 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.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

Fødevarer sikkerhed

- Gennemkog kød (inklusive fjerkræ), fisk og skaldyr fuldstændigt.
- Sørg altid for, at maden er rygende varm, før den spises.
- Maden skal spises kort efter kogning eller hurtigt køle af og derefter så snart som muligt sættes i køleskabet.

Pleje og rengøring

Se illustration **13 - 16**

-  på produktet angiver de dele, der ikke må lægges i vand eller andre væsker.
- Læg ikke motorenheden eller blenderglasset i vand. Hold stikket til strømforsyningen og stikkontakten rene og tørre. Tør den overliggende motorenhed og ydersiden af blenderglasset af med en fugtig klud, og tør efter.
- Brug "Easy Clean"-programmet til at rengøre indersiden af blenderglasset og knivene. Tilsæt 1 liter vand og 2 dråber opvaskemiddel. Tilsæt IKKE for meget rengøringsmiddel, da det kan medføre, at væsken løber over. Sæt stikket i, og vælg "Easy Clean"-programmet. Når programmet er færdigt, skal kniven og indersiden af blenderglasset skylles af.
- Hvis madrester sidder eller brænder fast på indersiden af blenderglasset, skal så meget som muligt fjernes med en spatel. Fyld blenderglasset med varmt sæbevand, og lad det bløde op. Fjern eventuelle genstridige rester ved hjælp af en rensbørste. Misfarvning af blenderglasset vil ikke påvirke apparatets ydeevne.

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 er i overensstemmelse med de væsentlige krav og andre relevante bestemmelser i direktiv 2014/53/EU.

Før første brug

- Vask delene: Se "Pleje og rengøring"-afsnittet.

Forklaring

- ① Håndtag til motorenhed
- ② Kontrolpanel
- ③ Motorenhed/låg
- ④ Tilberedningskniv
- ⑤ Blenderglas
- ⑥ Stik til strømforsyning
- ⑦ Elledning
- ⑧ Annulleringsknap

- ⑨ Start/Pauseknap
- ⑩ Display
- ⑪ Hold varm-indikatorlampe
- ⑫ Knap til valg af program
- ⑬ Indikatorlampe for blendet suppe-program
- ⑭ Indikatorlampe for suppe med store stykker-program
- ⑮ Indikatorlampe for blende-program
- ⑯ Indikatorlampe for kompot-program
- ⑰ Indikatorlampe for Easy Clean-program

Funktion		Forklaring af funktionen
	Knap til valg af program	Tryk, indtil det ønskede program er valgt. Indikatorlampen under det valgte program lyse og blinke.
	Annuller	Tryk ind, og hold nede i 2 sekunder for til enhver tid at annullere det valgte program. Valget vender som standard tilbage til blendet suppe og 23:00.
	Start/Pause	Tryk én gang, efter at programmet er valgt, for at starte nedtællingen. For at sætte et program på pause under brug skal der trykkes på denne knap, så blinker lyset under det valgte program og displayet. Nedtællingen stopper midlertidigt i maks. 3 minutter. Bemærk: Efter 3 minutter uden aktivitet annulleres programmet, og apparatet går i standby-tilstand, indtil stikket tages ud af stikkontakten eller der trykkes på nogen af knapperne.
	Hold varm	I slutningen af suppeprogrammerne "blendet" og "med store stykker" går Soup Maker automatisk i "hold varm"-tilstand i 40 minutter. Kun blendet suppe – I "hold varm"-tilstand rører knivene ind imellem i ingredienserne. Efter 40 minutter går apparatet i standby-tilstand, indtil stikket tages ud af stikkontakten.
	Standby-tilstand	Når et program er afsluttet, eller der ikke er aktivitet i mere end 3 minutter, går apparatet automatisk i standby-tilstand, indtil stikket tages ud af stikkontakten, eller der trykkes på en af knapperne.

Brug af din Soup Maker

Se illustration 1 - 12

- 1 Kom madvarerne i blenderglasset.
For at opnå de bedste resultater skal væsken altid kommes i til sidst.
- Sørg for, at påfyldningsniveauet er mellem 1,0 L MIN og 1,5 L MAX-mærket på indersiden af blenderglasset.
- 2 Monter motorenheden/låget, og sæt stikket i.
- 3 Tryk på knappen til valg af program

– bliv ved med at trykke, indtil indikatorlampen under det relevante program vil lyse og blinke. Se programoversigten for oplysninger om timing.

- 4 Tryk på Start/Pauseknappen, hvorefter displayet begynder at tælle ned, og  blinker.
- 5 Ved slutningen af det valgte program skal stikket tages ud og motorenheden/låget tages af, før blenderglasset løftes, eller der hældes fra det.

Program		Mængde	 °C	 (min.)	Blende-program (sek.)	
 smooth	Blendet suppe	1 L - 1,5 L	100	23	3 x 30 sek. ON 2 x 30 sek. OFF	40 min.
 chunky	Suppe med store stykker	1 L - 1,5 L	100	25	Ingen blendning	40 min.
 compote	Kompot	800 g frugt 150 ml væske	100	21	6 x 10 sek. ON/10 sek. OFF	Ikke relevant
 easy clean	Easy Clean	1 L vand 2 dråber opvaske-middel	60	3	6 x 15 sek. ON/15 sek. OFF	Ikke relevant
 blend	Blende Drikke Afkølede supper	1 L - 1,5 L	Ingen opvarmning	4	6 x 25 sek. ON/15 sek. OFF	Ikke relevant

Vink og tips

- Tilbered ikke frosne madvarer. Lad dem tø op, før de kommes i blenderglasset.
- Blende-programmet er ikke egnet til hakning af tørre ingredienser uden væske.
- Skær ingredienserne i lige store stykker, da dette hjælper ensartet tilberedning.
- Brug funktionen 'Pause' til at tilsætte fødevarer som mælk, fløde, yoghurt osv. i løbet af de sidste 10 minutter af tilberedningen. Dette vil forhindre, at mad brænder på eller klæber til bunden af blenderglasset.
- Ved tilberedning af suppe, og efter behov, anbefaler vi, at kød brunes og grøntsager sauteseres på en pande på komfuret, før det tilsættes blenderglasset, så man sikrer, at det er grundigt tilberedt.
- Hvis du har brug for et jævner resultat efter tilberedningen, skal du bruge blende-programmet.

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "Fejlsøgningsguide" 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.

Fejlsøgningsguide

Problem	Årsag	Løsning
Soup Maker fungerer ikke.	Ingen strøm og ingen lamper tændt. Motorenheden er ikke låst korrekt fast.	Kontrollér, at Soup Maker er tilsluttet strømforsyningen. Kontroller, at stikket til strømforsyningen sidder korrekt i blenderglasset. Kontrollér, at den overliggende motorenhed/låget er monteret og tilsluttet korrekt til håndtagsområdet.
Motorenhed/låg kan ikke påsættes.	Blenderglas overfyldt.	Fjern nogle af ingredienserne, og sørg for, at ingredienserne er jævnt fordelt, så låget kan sættes på.
Kraftige vibrationer.	Apparatet er ustabil og ikke på en plan overflade. For mange ingredienser tilberedes.	Dette apparat må kun bruges på stabile, plane og varmebestandige overflader eller borde. Fjern nogle af ingredienserne.

Problem	Årsag	Løsning
---- vises på skærmen.	Apparat i standby-tilstand.	Tag stikket ud, hvis tilberedningsprocessen er færdig, eller tryk på en vilkårlig knap for at genaktivere Soup Maker.
Der sprøjter væske ud af tudområdet.	Blenderglas overfyldt. Easy Clean-program – mere end 1 liter vand hældt i og for meget vaskemiddel tilsat.	Kontroller, at ingredienserne ikke er fyldt i over MAX-niveauet, der er markeret på indersiden af blenderglasset. Tilsæt 1 liter vand og 2 dråber opvaskemiddel.
Ingredienser, der brænder fast på blenderglassets bund.	Opvarmning af mælk. Ikke nok væske.	Apparatet er ikke beregnet til opvarmning af mælk. Brug funktionen "Pause", og tilsæt mælk, fløde osv. inden for de sidste 5-10 minutter af programmet. Kom mere væske i.
Dårligt blenderresultat.	Utilstrækkelig tilberedningstid. Ikke nok væske. Store stykker af madvarer eller for mange ingredienser tilberedes.	Genstart programmet, og blend i længere tid. Kom mere væske i. Fjern nogle af ingredienserne, og skær maden i små lige store stykker.
Maden er ikke tilberedt tilstrækkeligt	Store stykker madvarer eller for mange ingredienser tilberedes. Råt kød tilberedes.	Fjern nogle af ingredienserne, og skær maden i små lige store stykker. Hvor det er nødvendigt, anbefaler vi, at kød brunes og grøntsager sautes i en gryde på komfuret, før det tilsættes blenderglasset, for at sikre, at det bliver gennemstegt/gennemkogt.
Fejlkode E0	Overfyldningssensor defekt.	Tag kontakt til det nærmeste autoriserede Kenwood-servicecenter, eller besøg www.kenwoodworld.com for at aftale reparation.
Fejlkode EF	Blenderglas fyldt over MAX-mærket, og overfyldningssensoren aktiveret.	Tag stikket ud af stikkontakten, tag motorenheden af, og lad den køle af i 3 minutter. Fjern nogle af ingredienserne, og sørg for, at de ikke er fyldt op over MAX-mærket. Genmonter motorenheden, sæt stikket i, og betjen den som normalt.
Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte dit nærmeste autoriserede 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.		

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.
- Rör INTE de vassa knivarna. Var försiktig när du hanterar knivarna så att du inte skadar dig när du tömmer bägaren, tar bort kniven från bägaren eller vid rengöring.
- VAR FÖRSIKTIG: Undvik kontakt med ånga som sipprar ut ur pipen när du håller, eller ut genom locket under drift.
- Var försiktig: utsidan på bägaren och motorenheten blir varm under användning och förblir VARM efter att apparaten har stängts av. Ta alltid bort locket genom att hålla i handtaget på locket och lyfta, och håll genom att hålla i handtaget på bägaren.
- Var försiktig om het vätska hålls i enheten eftersom vätskan kan spruta ut ur enheten på grund av plötslig ånga.
- Använd aldrig en skadad apparat. Se till att den undersöks eller repareras. se 'Service och kundtjänst'.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- Fyll inte under MIN-nivån på 1 liter eller över MAX-nivån på 1,5 liter som står markerade på bägarens insida.
- VAR FÖRSIKTIG: Innan du tar bort locket från bägaren ska du stänga av apparaten och vänta tills knivarna har stannat helt.
- Stäng alltid av apparaten och koppla bort den från strömuttaget om den lämnas obevakad samt innan montering, nedmontering eller rengöring.

- Använd inte apparaten när den är tom eller om fylld under MIN-nivån.
- Låt aldrig motorenhetens överdel, sladd eller kontakt bli våt.
- Låt inte överflödigt sladd hänga ner över kanten på bordet eller arbetsbänken eller komma åt en het yta.
- Apparaten ska endast användas på en stabil och plan, värmebeständig yta eller bord.
- Apparaten är inte lämplig för att hacka kött eller bearbeta is eller frysta ingredienser.
- Använd inte till att värma upp mjölk.
- Apparaten är inte avsedd att användas tillsammans med extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka personskador.
- VARNING: Var försiktig och se till att inget spills på kontakten under rengöring, påfyllning eller när du håller.
- Ytan på värmelementet förblir varmt efter användning.
- Var försiktig: Använd inte apparaten på en sluttande yta.
- Koppla alltid in den strömförsörjande kontakten i apparaten först och koppla sedan in den i strömuttaget. Koppla bort genom att stänga av apparaten, ta ut kontakten från strömuttaget först och sedan från apparaten.
- Kontakten måste tas ut innan apparaten rengörs och uttaget måste vara torrt innan apparaten används igen.
- 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.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.

- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Livsmedelssäkerhet

- Se till att kött (inklusive fågel), fisk och skaldjur tillagas ordentligt.
- Kontrollera alltid att rätten är ordentligt varm innan du äter den.
- Ät omedelbart efter tillagning eller låt svalna snabbt och sätt sedan in i kylen så snart som möjligt.

Skötsel och rengöring

Se illustrationerna **13** - **16**

- Symbolen  som är markerad på produkten visar de delar som inte får sänkas ned i vatten eller andra vätskor.
- Sänk inte ned motorenheten eller bägaren i vatten. Håll kontakterna rena och torra. Torka ovansidan på motorenheten samt utsidan på bägaren med en fuktig trasa och torka sedan torr.
- Använd Easy Clean-programmet till att rengöra bägarens insida samt knivarna. Lägg till 1 liter vatten och två droppar diskmedel. Tillsätt INTE för mycket rengöringsmedel eftersom det kan leda till att vätskan svämmar över. Koppla in och välj Easy Clean-programmet. När programmet är klart ska du skölja kniven samt insidan på bägaren.
- Om ingredienser fastnar eller bränns vid på insidan av bägaren ska du använda en stekspade och skrapa bort så mycket som möjligt. Fyll bägaren med varmt vatten och diskmedel och låt stå. Ta bort envisa kvarlämningar med en diskborste. Missfärgningar på bägaren påverkar inte prestandan.

Innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- **WARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!**
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Denna apparat överensstämmer med de väsentliga kraven och andra relevanta bestämmelser i direktiv 2014/53/EU.

Innan du använder maskinen för första gången

- Diska alla delar: se "Skötsel och rengöring".

Förklaring till bilder

- ① Handtag för motorenhet
- ② Kontrollpanel
- ③ Motorenhet/lock
- ④ Bearbetningskniv
- ⑤ Bägare
- ⑥ Strömförsörjande kontakt
- ⑦ Sladd
- ⑧ Knappen Cancel (Avbryt)

- ⑨ Knappen Start/Pause
- ⑩ Displayskärm
- ⑪ Indikatorlampa för Keep warm (Håll varm)
- ⑫ Programvalsknapp
- ⑬ Indikatorlampa för Smooth Soup (len soppa)
- ⑭ Indikatorlampa för Chunky Soup (matig soppa)
- ⑮ Indikatorlampa för mixning
- ⑯ Indikatorlampa för Compote (kompott)
- ⑰ Indikatorlampa för Easy Clean-programmet

Funktion		Förklaring
	Programvalsknapp	Tryck tills programmet du önskar är valt. Indikatorlampan under det valda programmet tänds och blinkar.
	Avbryt	Tryck och håll nedtryckt i två sekunder för att avbryta det valda programmet. Inställningen går tillbaka till standardinställningen Smooth Soup (len soppa) och 23.00.
	Start/Pause	Tryck en gång efter att programmet är valt för att starta nedräkningen. När du använder apparaten kan du pausa ett program genom att trycka på den här knappen och lampan under det valda programmet och displayen börjar blinka. Nedräkningen pauser i max tre minuter. Obs! Efter tre minuter utan aktivitet, avbryts programmet och apparaten går in i viloläge tills den kopplas ur eller tills du trycker på en knapp.
	Håll varm	I slutet av programmen Smooth (Len) och Chunky Soup (Matig soppa) går Soup Maker automatiskt in i läget Keep Warm (Håll varm) i 40 minuter. Endast lena soppor - Under läget Keep Warm rör knivarna om ingredienserna då och då. Efter 40 minuter går apparaten in i viloläge tills den kopplas ur.
	Viloläge	När ett program är färdigt eller ingen åtgärd har utförts på längre än tre minuter går apparaten automatiskt in i viloläge tills den kopplas ur eller tills någon av knapparna trycks.

Använda Soup Maker

Se illustrationerna 1 - 12

- 1 Tillsätt livsmedel i bägaren. För bästa resultat ska du alltid tillsätta vätskan sist.
 - Se till att nivån ligger mellan 1,0 L MIN- och 1,5 L MAX-markeringarna inuti bägaren.
- 2 Montera motorenheten/locket och koppla in.
- 3 Tryck på knappen för att välja program och tryck tills indikatorlampan under det relevanta programmet lyser och blinkar. Läs programtabellen för information om tillagningstider.
- 4 Tryck på knappen Start/Pause så börjar displayskärmen räkna ned och  blinkar
- 5 När det valda programmet är färdigt ska du koppla ur apparaten och ta bort motorenheten/locket innan du lyfter eller håller ifrån bägaren.

Program		Mängd	 °C	 (min)	Mixning (sek)	
 smooth	Len soppa	1 L-1,5 L	100	23	3 X 30 s ON 2 X 30 s OFF	40 min
 chunky	Matig soppa	1 L-1,5 L	100	25	Ingen mixning	40 mins
 compote	Kompott	800 g frukt 150 ml vätska	100	21	6 X 10 s ON/10 s OFF	N/A
 easy clean	Easy Clean	1 L vatten 2 droppar diskmedel	60	3	6 X 15 s ON/15 s OFF	N/A
 blend	Mixa drinkar Kalla soppor	1 L-1,5 L	Ingen uppvärmning	4	6 X 25 s ON/15 s OFF	N/A

Tips och idéer

- Bearbeta inte frysta livsmedel utan låt tina innan de tillsätts i bägaren.
- Mixningsprogrammet är inte lämpligt för att hacka torra ingredienser utan vätska.
- Skär ingredienser i jämna bitar eftersom det underlättar jämn tillagning.
- Använd pausfunktionen för att tillsätta ingredienser som mjölk, grädde, yoghurt osv, under de sista 10 minuterna av tillagningen. Detta förhindrar att livsmedel bränns vid eller fastnar i botten på bägaren.
- När du lagar soppor, och vid behov, rekommenderar vi att du bryner kött och sauterar grönsaker i en gryta på spisen innan du tillsätter dem till bägaren. Detta för att se till att ingredienserna är färdiglagade.
- Om du vill ha ett lenare resultat efter tillagningen ska du använda mixningsprogrammet.

Service och kundtjänst

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



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

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

Problemsökningsguide

Problem	Orsak	Lösning
Soup Maker fungerar inte.	Det finns ingen ström och lamporna lyser inte. Motorenheten är inte ordentligt monterad.	Kontrollera att Soup Maker är inkopplad i strömuttaget. Kontrollera att kontakten är korrekt isatt i bågaren. Kontrollera att motorns överdel/locket är ordentligt monterat till delen med handtaget.
Motorenheten/locket går inte att montera.	Bågaren är överfull.	Ta bort några av ingredienserna och se till att ingredienserna är jämnt utspridda så att locket går att sätta på ordentligt.
För stora vibrationer.	Apparaten är ostabil och står inte på en plan yta. För stor mängd ingredienser bearbetas.	Apparaten ska endast användas på en stabil och plan värmebeständig yta eller bord. Ta bort några av ingredienserna.

Problem	Orsak	Lösning
---- visas på skärmen.	Apparaten är i viloläge	Koppla ur om tillagningen är färdig eller tryck på vilken knapp som helst för att aktivera Soup Maker.
Vätska skvätter ur pipen.	Bägaren är överfull. Easy Clean-programmet – Mer än en liter vatten har lagts till och för mycket diskmedel.	Kontrollera att ingredienserna inte når över MAX-nivån som är markerad inuti bägaren. Lägg till 1 liter vatten och två droppar med diskmedel. .
Ingredienser bränner vid i botten på bägaren.	Mjölk värms upp. Inte tillräckligt med vätska har lagts till.	Apparaten är inte ämnad för uppvärmning av mjölk. Använd Pause-funktionen och lägg till mjölk, grädde osv. under de sista 5–10 minuterna i programmet. Lägg till mer vätska.
Ingredienserna mixas inte ordentligt.	Längre bearbetningstid behövs. Inte tillräckligt med vätska har lagts till. För stora bitar eller för stora mängder ingredienser bearbetas.	Starta om programmet och mixa längre. Lägg till mer vätska. Ta bort några av ingredienserna och dela dem i små jämna bitar.
Ingredienserna är inte färdiglagade.	För stora bitar eller för stora mängder ingredienser bearbetas. Rått kött tillagas.	Ta bort några av ingredienserna och dela dem i små jämna bitar. Vi rekommenderar att kött bryns i en gryta eller på spisen innan de läggs till i bägaren för att de ska tillagas ordentligt.
Felkod E0	Fel i sensorn som känner av när bägaren är överfull.	Kontakta ditt närmaste auktoriserade Kenwood Service Centre eller besök www.kenwoodworld.com för att arrangera service.
Felkod EF	Bägaren har fyllts över MAX-markeringen och överfyllnadssensorn har aktiverats.	Koppla ur apparaten, ta bort motorenheten och låt svalna i tre minuter. Ta bort några av ingredienserna och se till att bägaren inte är fylld över MAX-nivån. Sätt tillbaka motorenheten, koppla in och använd som vanligt.
Om problemet kvarstår ska du kontakta ditt närmaste auktoriserade Kenwood Service Centre. Den senaste information om ditt närmaste Kenwood Service Centre finns på www.kenwoodworld.com eller på den svenska webbplatsen.		

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.
- Du må IKKE berøre de skarpe knivene. Håndter knivene forsiktig for å unngå skade ved tømning av muggen, fjerning av kniven fra muggen og under rengjøring.
- FORSIKTIG: Unngå kontakt med dampen som kommer fra tuten når du heller og ut fra lokket under koking.
- Forsiktig: Utsiden av muggen og motordelen blir veldig varm under bruk og vil fremdeles være VARM etter at apparatet er slått av. Bruk alltid håndtaket når du fjerner lokket og løft og hell ved hjelp av håndtaket på muggen.
- Vær forsiktig med å helle varm væske i apparatet siden den kan kastes ut av apparatet på grunn av plutselig damping.
- Aldri bruk et skadet apparat. Få det kontrollert eller reparert: se Service og kundetjeneste.
- Ikke gå fra apparatet mens det er i bruk.
- Du må ikke fylle på mindre enn 1-litersmerket eller over maksmerket på 1,5 liter som er merket på innsiden av muggen.
- FORSIKTIG: Slå av apparatet og vent til knivene har stoppet fullstendig før du tar av lokket på muggen.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut stikkontakten når den står uten oppsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Du må ikke bruke apparatet når det er tomt eller fylt under minstenivået.
- La aldri toppdelen av motordelen, ledningen eller støpslet bli våte.
- La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller arbeidsbenken, eller ligge inntil varme overflater.

- Dette apparatet må bare brukes på et stabilt, flatt, ildfast underlag eller bord.
- Dette apparatet egner seg ikke for kutting av kjøtt eller behandling av is eller frosne ingredienser.
- Må ikke brukes til oppvarming av melk.
- Dette apparatet er ikke tiltenkt bruk med eksterne timere eller separate fjernkontrollsystemer.
- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- ADVARSEL: Vær forsiktig for å unngå søl på kontakten, under rengjøring, påfylling eller helling.
- Overflaten på varmeelementet vil ha restvarme etter bruk.
- Forsiktig: Ikke bruk apparatet på et hellende underlag.
- Fest alltid strømkontakten i apparatet først, deretter setter du inn støpslet i nettkontakten. Koble fra ved å slå av, fjerne støpslet fra nettkontakten og deretter strømkontakten fra apparatet.
- Kontakten må fjernes før apparatet rengjøres, og kontakten må tørkes før apparatet brukes igjen.
- 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.
- 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.

Matsikkerhet

- Kjøtt (inkludert fjærfe), fisk og sjømat må kokes godt.
- Sørg for at maten er rykende varm før den spises.
- Maten bør spises rett etter tilberedning eller avkjøles raskt og deretter settes i kjøleskap så raskt som mulig.

Vedlikehold og rengjøring

Se illustrasjon **13** - **16**

-  merket på produktet betyr at delene ikke må legges i vann eller annen væske.
- Motordelen og muggen må ikke legges i vann. Hold kontaktene rene og tørre. Tørk over oversiden av motordelen og utsiden av muggen med en fuktig klut og tørk.
- Bruk 'Easy Clean'-programmet for å rengjøre innsiden av muggen og knivene. Tilsett 1 liter vann og 2 dråper oppvaskmiddel. Du må IKKE tilsette for mye rengjøringsmiddel, da dette kan få væsken til å renne over. Sett inn støpslet og velg 'Easy Clean'-programmet. Når programmet er ferdig, skyller du kniven og innsiden av muggen.
- Hvis maten setter seg fast eller brennes på innsiden av muggen, fjerner du så mye som mulig med en spatel. Fyll muggen med varmt såpevann og la den bløtgjøres. Fjern gjenstridige rester ved hjelp av en oppvaskkost. Eventuell misfarging av muggen vil ikke påvirke ytelsen.

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 EU-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Før førstegangs bruk

- Vask delene: se avsnittet «Vedlikehold og rengjøring».

Deler

- ① Motordelhåndtak
- ② Kontrollpanel
- ③ Motordel/lokk
- ④ Kniv
- ⑤ Mugge
- ⑥ Strømkontakt
- ⑦ Strømledning
- ⑧ Avbryt knapp
- ⑨ Start/pause-knapp
- ⑩ Displayskjerm

- ⑪ Varmholdingslampe
- ⑫ Programvalgknapp
- ⑬ Jevn suppe-programlampe
- ⑭ Klumpet suppe-programlampe
- ⑮ Blandeprogramlampe
- ⑯ Kompottprogramlampe
- ⑰ Easy Clean-programlampe

Funksjon		Forklaring av funksjon
	Programvalg-knapp	Trykk til ønsket program er valgt. Lampen under valgt program lyser og blinker.
	Avbryt	Trykk og hold inne i 2 sekunder når som helst for å avbryte valgt program. Valget går tilbake til standardinnstillingen Jevn suppe og 23:00.
	Start/pause	Trykk en gang etter at programmet er valgt for å starte nedtellingen. Trykk på denne knappen for å sette et program på pause under tilberedning. Lampen under valgt program og displayskjermen begynner å blinke. Nedtellingen stopper opp i maks. 3 minutter. Merk: Etter 3 minutter uten aktivitet kanselleres programmet og apparatet settes i standbymodus til det frakobles eller til en av knappene trykkes.
	Varmholding	På slutten av Jevn og Klumpet suppe-programmene går suppemikseren automatisk over i «varmholdingsmodus» i 40 minutter. Kun for Jevn suppe – I oppvarmingsmodus vil knivene blande ingrediensene med jevne mellomrom. Etter 40 minutter settes apparatet i standbymodus til det frakobles.
	Standbymodus	Når et program er ferdig eller det ikke har vært aktivitet på 3 minutter, vil apparatet automatisk gå over i standbymodus til det frakobles eller noen av knappene trykkes.

Slik bruker du suppemikseren

Se illustrasjon 1 - 12

- 1 Tilsett maten i muggen. For best resultat tilsettes alltid væsken til slutt.
- Pass på at oppfyllingsnivået er mellom 1.0 L MIN- og 1.5 L MAX-merkene på innsiden av muggen.
- 2 Sett opp motordelen/lokket og sett inn støpslet.
- 3 Trykk på knappen «Programvalg» og velg ønsket program – fortsett å trykke til lampen under aktuelt program lyser og blinker. Se programoversikten for tidsinnstillinger.
- 4 Trykk på knappen «Start/Pause». Displayskjermen starter nedtellingen og  blinker.
- 5 På slutten av valgt program kobler du fra og fjerner motordelen/lokket før du løfter eller heller fra muggen.

Program		Mengde	 °C	 (min)	Blande- syklus (sek)	
 smooth	Jevn suppe	1 L - 1,5 L	100	23	3 X 30 s PÅ 2 X 30 s AV	40 min
 chunky	Klumpet suppe	1 L - 1,5 L	100	25	Ingen blanding	40 min
 compote	Kompott	800 g frukt 150 ml Væske	100	21	6 X 10 s PÅ/10 s AV	I/A
 easy clean	Easy Clean	1 L vann 2 dråper oppvask- middel	60	3	6 X 15 s PÅ/15 s AV	I/A
 blend	Blande drikker, kalde supper	1 L - 1,5 L	Ingen varming	4	6 X 25s PÅ/15 s AV	I/A

Råd og tips

- Du må ikke tilberede frossen mat. La den tine før du tilsetter den i muggen.
- Blend-programmet egner seg ikke for kutting av tørre ingredienser uten væske.
- Kutt ingrediensene i jevne biter – dette vil gi mer jevn tilberedning.
- Bruk pausefunksjonen når du skal tilsette matvarer som melk, fløte, yoghurt osv. i de siste 10 minuttene av tilberedningen. Dette hindrer maten i å bli fastbrent eller klebes til bunnen av muggen.
- Ved tilberedning av suppe og når det er nødvendig, anbefaler vi å brune kjøttet og steke grønnsakene i stekepannen før det tilsettes i miksemuggen for å sikre at det varmebehandles skikkelig.
- Hvis du ønsker et jevnere resultat etter koking, bruker du blandeprogrammet.

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.

Feilsøkningsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Suppemikseren fungerer ikke.	Ingen strøm og ingen lamper lyser. Motordelen er ikke korrekt festet.	Kontroller at suppemikseren er koblet til nettstrøm. Kontroller at strømkontakten er koblet korrekt til muggen. Kontroller at motordelen/lokket er festet og koblet korrekt til håndtaket.
Motordel/lokk kan ikke festes.	Mugge overfylt	Fjern noen av ingrediensene og påse at ingrediensene er jevnt fordelt slik at lokket kan festes.
Overstadig vibrasjon.	Apparatet er ustabilt og står ikke på et flatt underlag. For mange ingredienser blir behandlet.	Apparatet må bare brukes på et stabilt, flatt, ildfast underlag eller bord. Fjern noen av ingrediensene.
---- vises på skjermen.	Apparatet er i standbymodus.	Koble fra hvis kokeprosessen er ferdig, eller trykk på en av knappene for å starte opp suppemikseren igjen
Væskesprut fra tuten.	Muggen er overfylt. Easy Clean- programmet – mer enn 1 liter vann tilsatt og for mye oppvaskmiddel tilsatt.	Kontroller at ingrediensene ikke når over max-nivået merket på innsiden av muggen. Tilsett 1 liter vann og 2 dråper oppvaskmiddel.
Ingrediensene brennes fast i bunnen av muggen.	Melk varmes opp. Ikke nok væske tilsatt.	Apparatet er ikke beregnet på oppvarming av melk. Bruk pausefunksjonen og tilsett melk, fløte osv. i de siste 5-10 minuttene av programmet. Tilsett mer væske.

Problem	Årsak	Løsning
Dårlig blanding.	Utilstrekkelig behandlingstid. Ikke nok væske tilsatt. Store matbiter eller for mange ingredienser behandles.	Start programmet på nytt og bland over lengre tid. Tilsett mer væske. Fjern noen av ingrediensene og kutt bitene i mindre biter av jevn størrelse.
Maten ikke tilstrekkelig kokt	Store biter eller for mange ingredienser behandles. Rått kjøtt kokes.	Fjern noen av ingrediensene og kutt maten i mindre biter av jevn størrelse. Det anbefales å brune kjøtt i stekepanne på komfyren før det tilsettes i muggen for å sørge for at det kokes tilstrekkelig.
Feilkode E0	Overfyllingssensor defekt.	Kontakt nærmeste autoriserte Kenwood servicesenter eller gå inn på www.kenwoodworld.com for å avtale reparasjon.
Feilkode EF	Muggen fylt over MAX-merket og overfyllingssensor aktivert.	Koble fra apparatet, fjern motordelen og la det avkjøles i 3 minutter. Fjern noen av ingrediensene og pass på at den ikke fylles over MAX-nivået. Fest motordelen på nytt, koble den til og fortsett som vanlig.
Hvis problemet vedvarer, kontakt nærmeste autoriserte Kenwood servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om nærmeste Kenwood servicesenter på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for ditt land.		

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.
- ÄLÄ koske teräviin teriin. Loukkaantumisen välttämiseksi käsittele teräviä teriä varovasti, kun tyhjennät astian, irrotat terän astiasta ja puhdistamisen aikana.
- HUOMIO: Varo kaatonokan ja kannen alueelta tulevaa höyryä, kun kaadat nestettä.
- Huomio: Astian ja moottoriyksikön ulkopinta kuumenevat käytön aikana. Ne pysyvät kuumina silloinkin, kun laitteesta on katkaistu virta. Kun irrotat kannen tai nostat sitä, tartu aina kannen kahvaan. Kun kaadat nestettä astiasta, tartu astian kahvaan.
- Ole varovainen kaataessasi kuumaa nestettä kulhoon, sillä sitä voi roiskua äkillisen höyrystymisen vuoksi.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Kun lisäät astiaan nestettä, lisää sitä vähintään 1 litra. Älä ylitä astian sisäpintaan merkittyä 1,5 litran merkkiä.
- HUOMIO: Ennen kannen irrottamista katkaise virta ja odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota virtapistoke pistorasiasta ennen laitteen jättämistä ilman valvontaa sekä ennen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Älä käytä laitetta, jos se on tyhjä tai nesteen määrä ylittää vähimmäistason.
- Älä koskaan anna moottoriosan yläosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.

- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Tätä laitetta saa käyttää vain vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväällä pinnalla tai pöydällä.
- Tämä laite ei sovellu lihan pilkkomiseen eikä jään tai pakastettujen ainesosien murskaamiseen.
- Älä lämmitä laitteessa maitoa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- VAROITUS: Varo, ettei liitانتään roisku nestettä puhdistamisen, täyttämisen tai nesteen kaatamisen aikana.
- Kuumennusvastuksen pinta on kuuma käyttämisen jälkeen.
- Huomio: Älä käytä laitetta kaltevalla pinnalla.
- Yhdistä ensin virtajohto laitteeseen. Työnnä pistoke pistorasiaan vasta tämän jälkeen. Ennen kuin irrotat virtajohdon laitteesta, katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Liitin täytyy irrottaa ennen laitteen puhdistamista. Liitانتä täytyy kuivata ennen laitteen seuraavaa käyttökertaa.
- 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.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Elintarviketurvallisuus

- Kypsennä liha, siipikarja, kala ja äyriäiset perusteellisesti.
- Tarkista aina ennen ruoan syömistä, että se on höyryävän kuumaa.

- Ruoka täytyy syödä mahdollisimman pian valmistamisen jälkeen, tai sen täytyy antaa jäähtyä nopeasti ja se on laitettava jääkaappiin pian.

Hoitaminen ja puhdistaminen

Lisätietoja on kuvissa **13** - **16**

- Tuotteessa näkyvä  -symboli osoittaa, että osia ei saa upottaa veteen eikä muihinkaan nesteisiin.
- Älä upota moottoriosaa tai astiaa veteen. Pidä liittimet kuivina ja puhtaina. Pyyhi moottoriyksikön ja astian ulkopinta kostealla kankaalla ja kuivaa.
- Astian sisäpuolen ja terät voi puhdistaa myös Helppo puhdistus -ohjelmalla. Lisää 1 litra vettä ja 2 tippaa astianpesunestettä. ÄLÄ lisää liikaa astianpesuainetta. Muutoin vaahtoa voi valua laitojen yli. Työnnä pistoke pistorasiaan ja valitse Helppo puhdistus -ohjelma. Kun ohjelma on valmis, huuhtelee terät ja astian sisäpinta.
- Jos ruokaa tarttuu tai palaa kiinni astiaan, poista sitä mahdollisimman paljon kaapimella. Täytä astia lämpimän veden ja pesuaineen seoksella sekä anna liota. Poista pinttyneet jäämät astianpesuharjalla. Astian värjäytyminen ei vaikuta sen toimintaan.

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.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat. Lisätietoja on hoitaminen ja puhdistaminen -osassa.

Selite

- ① Moottoriyksikön kahva
- ② Ohjauspaneeli
- ③ Moottoriyksikkö/kansi
- ④ Käsittelyterä
- ⑤ Astia
- ⑥ Virtalähteen liitin
- ⑦ Virtajohto
- ⑧ Peruutuspainike
- ⑨ Start/Pause-painike

- ⑩ Näyttö
- ⑪ Lämpimänäpidon merkkivalo
- ⑫ Ohjelmanvalintapainike
- ⑬ Sosekeitto-ohjelman merkkivalo
- ⑭ Ruokaisa keitto -ohjelman merkkivalo
- ⑮ Sekoitusohjelman merkkivalo
- ⑯ Hillo-ohjelman merkkivalo
- ⑰ Helppo puhdistus -ohjelman merkkivalo

Toiminta	Toiminnan kuvaus	
	Ohjelmanvalintapainike	Painele, kunnes haluamasi ohjelma on valittu. Valitun ohjelman alla näkyvä merkkivalo syttyy ja alkaa vilkkua.
	Peruuta	Voit peruuttaa valitun ohjelman koska tahansa pitämällä painettuna 2 sekunnin ajan. Valinnaksi palaa oletus eli sosekeitto ja 23.00.
	Aloitus/Tauko	Voit käynnistää laskennan painamalla kerran, kun ohjelma on valittu. Voit keskeyttää ohjelman käytön aikana painamalla tätä painiketta. Valitun ohjelman alla näkyvä merkkivalo ja näyttöruutu vilkkuvat. Laskenta keskeytyy enintään 3 minuutiksi. Huomautus: 3 minuuttia jatkuneen käyttämättömyyden jälkeen ohjelma peruutetaan ja laite siirtyy valmiustilaan, ellei pistoketta irroteta pistorasiasta tai jotain painiketta paineta.
 keep warm	Lämpimänäpittäminen	Sosekeitto- ja ruokaisa keitto -ohjelmien päätyttyä keitonvalmistuskone siirtyy automaattisesti lämpimänäpítőtilaan 40 minuutiksi. Vain sileä keitto - Lämpimänäpítőtilassa terät sekoittavat ainesosia jaksottaisesti. 40 minuutin kuluttua laite siirtyy valmiustilaan, ellei pistoketta irroteta pistorasiasta.
- - - -	Valmiustila	Kun ohjelma on valmis tai laite on käyttämättä yli 3 minuuttia, laite siirtyy valmiustilaan, ellei pistoketta irroteta pistorasiasta tai jotain painiketta paineta.

Keittokoneen käyttäminen

Lisätietoja on kuvissa 1 - 12

- 1 Lisää ainesosat astiaan. Parhaan tuloksen saamiseksi lisää neste viimeisenä.
- Varmista, että taso on astian sisäpinnassa näkyvien 1.0 L MIN- ja 1.5 L MAX -merkkien välillä.
- 2 Kiinnitä moottoriyksikkö/kansi. Työnnä pistoke sähköpistorasiaan.
- 3 Valitse haluamasi ohjelma painelemalla ohjelmanvalintapainiketta, kunnes haluamasi ohjelman merkkivalo syttyy ja vilkkuu. Ajoista on lisätietoja ohjelmakaaviossa.

- 4 Paina Start/Pause-painiketta. Näytössä näkyy laskuri, ja ■ vilkkuu.
- 5 Kun valittu ohjelma on päättynyt, irrota ja poista moottoriyksikkö/kansi ennen astian nostamista tai keiton kaatamista siitä.

Ohjelma		Määrä	 °C	 (min)	Sekoitusjakso (sekuntia)	
 smooth	Sosekeitto	1-1,5 L	100	23	Käy 3 x 30 s 2 x 30 s pysähtyneenä	40 min
 chunky	Ruokaisa keitto	1-1,5 L	100	25	Ei sekoiteta	40 min
 compote	Hillo	800 g hedelmiä 150 dl nestettä	100	21	Käy 6 x 10 s, pysähtyneenä 6 x 10 s	-
 easy clean	Helppo puhdistus	1 L vettä 2 tippaa astianpesunestettä	60	3	Käy 6 x 15 s, pysähtyneenä 6 x 15 s	-
 blend	Juomien sekoittaminen Jäähdytetyt keitot	1-1,5 L	Ei kuumennusta	4	Käy 6 x 25 s, pysähtyneenä 6 x 15 s	-

Vihjeitä ja neuvoja

- Älä käsittele jäätynyttä ruokaa. Anna sen sulaa ennen sen lisäämistä astiaan.
- Tehosekoitusohjelma ei sovellu kuivien aineiden pilkkomiseen ilman nestettä.
- Pilko ainesosat samankokoisiksi kappaleiksi, jotta ne kypsyvät tasaisemmin.
- Voit lisätä maitoa, kermaa, jogurttia tai vastaavaa astiaan ruoan valmistamisen 10 viimeisen minuutin aikana käyttämällä taukotoimintoa. Tällöin ruoka ei pala tai tartu kiinni astian pohjaan.
- Keittoja valmistettaessa ja tarvittaessa on suositeltavaa ruskistaa liha ja paistaa vihannekset liedellä paistinnassa ennen niiden lisäämistä sekoitusastiaan, jotta ne kypsyvät perusteellisesti.
- Jos haluat sosemaisemman lopputuloksen, valitse sekoitusohjelma.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen ongelmanratkaisuohteesta 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-huoltokorjamon. 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.

Engelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Keittokone ei toimi.	Ei virtaa, merkkivalo ei pala. Moottoriyksikköä ei ole lukittu kunnolla.	Tarkista, onko keittokoneen pistoke pistorasiassa. Tarkista, että virtaliitin on yhdistetty astiaan oikein. Tarkista, että moottoriyksikkö/kansi on kiinnitetty ja yhdistetty kahvaan oikein.
Moottoriyksikköä/kantta ei voi kiinnittää.	Astia on liian täynnä.	Poista ainesosia. Varmista, että ainesosat on levitetty tasaisesti, jotta kansi voidaan kiinnittää paikalleen.
Liiallinen tärinä.	Laite ei ole tasaisella, vakaalla alustalla. Käsiteltäviä ainesosia on liikaa.	Tätä laitetta saa käyttää vain vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestävällä pinnalla tai pöydällä. Poista ainesosia.
---- näkyy näytössä.	Laite on valmiustilassa.	Jos ohjelma on valmis, irrota pistoke pistokkeen pistorasiasta. Muussa tapauksessa aktivoi keittokone painamalla jotain painiketta.
Kaatonokan alueelta roiskuu vettä.	Astia on liian täynnä. Jos käytössä on Helppo puhdistus -ohjelma, astiassa on enemmän vettä kuin 1 litra ja liikaa astianpesuainetta.	Varmista, että ainekset eivät ulotu astian sisäpinnassa näkyvän Max-merkin yläpuolelle. Lisää 1 litra vettä ja 2 tippaa astianpesunestettä.
Ainesosia palaa kiinni astian pohjaan.	Kuumennetaan maitoa. Nestettä on liian vähän.	Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi maidon kuumentamiseen. Voit lisätä maitoa, kermaa tai vastaavaa astiaan ruoan valmistamisen 10 viimeisen minuutin aikana käyttämällä taukotoimintoa. Lisää nestettä.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Huono sekoitustulos.	Sekoitus aika on liian lyhyt. Nestettä on liian vähän. Ruokapalat ovat liian suuria, tai käsitellään liikaa ainesosia.	Käynnistä ohjelma uudestaan ja sekoita pidempään Lisää nestettä. Poista ainesosia. Pilko ainekset ohuiksi samankokoisiksi kappaleiksi.
Ruoka ei kypsy riittävästi.	Ruokapalat ovat liian suuria, tai käsitellään liikaa ainesosia. Kypsennetään raakaa lihaa.	Poista ainesosia. Pilko ainekset ohuiksi samankokoisiksi kappaleiksi. Jos liha täytyy ruskistaa tai vihannekset freesata, on suositeltavaa tehdä se liedellä paistinpannussa ennen niiden lisäämistä astiaan, jotta ne kypsentyvät perusteellisesti.
Virhekoodi EO	Ylitäytön tunnistin on viallinen.	Ota yhteys valtuutettuun Kenwood-huoltokorjaamoon tai tilaa huolto osoitteesta www.kenwoodworld.com .
Virhekoodi EF	Astia on täytetty MAX-merkin yläpuolelle, ja ylitäytön tunnistin on lauennut.	Irrota pistoke sähköpistorasiasta, irrota moottoriyksikkö ja anna laitteen jäähtyä 3 minuuttia. Poista ainesosia. Varmista, ettei astiaa ole täytetty MAX-tason yläpuolelle. Aseta moottoriyksikkö takaisin paikalleen. Työnnä pistoke sähköpistorasiaan, ja käytä laitetta normaalisti.
Jos ongelma ei korjaannu, ota yhteys lähimpään valtuutettuun Kenwood-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun Kenwood-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.		

Türkçe

Ön kapağı açın ve açıklayıcı resimlere bakın

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.
- Keskin bıçaklara DOKUNMAYIN. Hazneyi boşaltırken, bıçağı hazneden çıkartırken ve temizlik sırasında yaralanmamak için bıçakları dikkatli tutun.
- DİKKAT: İçindekileri boşaltırken ağız kısmından gelen ve kullanım esnasında kapaktan çıkan buhar ile temas etmekten kaçınin.
- Dikkat: kullanım esnasında haznenin dışı ve motor ünitesi sıcak hale gelecektir ve cihaz kapatıldıktan sonra bile SICAK kalacaktır. Kapağı daima kapak kulpundan tutarak kaldırın, hazneyi çıkartmak ve haznenin içindekileri boşaltmak için haznenin kulpunu kullanın.
- Ani buhar nedeniyle cihazdan sıcak sıvı çıkabileceğinden cihaza sıcak sıvı dökülürse dikkatli olun.
- Asla hasarlı bir cihaz kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'Servis ve müşteri hizmetleri'.
- Çalışırken cihazın başından asla ayrılmayın.
- Haznenin iç kısmında işaretlenmiş olan 1 litre minimum seviyesinin altında veya 1,5 litre maksimum seviyesinin üstünde doldurmayın.
- DİKKAT: Kapağı hazneden çıkarmadan önce, cihazı kapatın ve bıçaklar tamamen durana kadar bekleyin.
- Başboş bırakıldıysa ve monte, demonte edilmeden veya temizlemeden önce daima cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.
- Cihaz boşken ya da minimum dolum seviyesinin altında doluyken çalıştırmayın.
- Motorun üst kısmı, kablo veya fiş asla ıslanmamalıdır.
- Elektrik kablusunun masa/tezgah kenarlarından sarkmasını ya da sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.

- Bu cihaz sadece dengeli, ısıya dayanıklı düz bir yüzey veya masa üstünde kullanılmalıdır.
- Bu cihaz et kıymak veya buz ya da donmuş malzemeleri işlemek için uygun değildir.
- Süt ısıtmak için kullanmayın.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı uzak kontrol sistemi ile çalıştırılmak için tasarlanmamıştır.
- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- UYARI: Temizleme, doldurma veya dökme sırasında konektör üzerine sıçratmaktan kaçının.
- Isıtıcı yüzey kullanım sonrasında sıcak kalabilir.
- Dikkat: Cihazı eğimli bir yüzey üzerinde çalıştırmayın.
- Güç kablosunu her zaman önce cihaza sonra elektrik prizine takın. Ayırmak için, kapatın, önce fişi prizden çekin sonra güç güç kaynağı kablosunu cihazdan çıkartın.
- Konektör, cihaz temizlenmeden önce çıkartılmalıdır ve konektör soketi cihaz tekrar kullanılmadan önce kurulanmalıdır.
- 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.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Gıda güvenliği

- Etleri (kümes hayvanları dâhil), balıkları ve deniz ürünlerini iyice pişirin.
- Yemeden önce yemeklerin sıcak olduklarından emin olun.
- Yiyecekler piştikten kısa bir süre sonra yenmeli veya hızlı bir şekilde soğumasına izin verilip en kısa zamanda buzdolabına konmalıdır.

Bakım ve temizlik

13 - 16 Çizimlerine Bakın

- Ürün üzerindeki  işareti su ya da başka sıvılara daldırılmaması gereken parçaları gösterir.
- Motor ünitesini veya hazneyi suya daldırmayın. Konektörleri temiz ve kuru tutun. Motor ünitesinin üst kısmını ve haznenin dışını nemli bir bezle silin ve sonra kurulayın.
- Haznenin içini ve bıçakları temizlemek için 'Easy Clean' programını kullanın. 1 litre su ve 2 damla bulaşık deterjanı ekleyin. Çok fazla deterjan EKLEMİYİN bu sıvının taşmasına yol açacaktır. Cihazın fişini takın ve 'Easy Clean' programını seçin. Program bittiğinde, haznenin içini durulayın.
- Haznenin içine yemek yapışır ya da içinde yemek yanarsa, mümkün olduğunca spatula ile kazıyın. Hazneyi ılık sabunlu su ile doldurun ve yumuşamasını bekleyin. İnatçı artıkları temizleme fırçası kullanarak çıkartın. Haznede oluşabilecek renk değişimleri performansı etkilemez.

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 2014/53/AB Direktifinin temel gereksinimlerine ve diğer ilgili yönergelerine uygundur.

İlk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: 'Bakım ve temizlik' bölümüne bakın.

Parçalar

- | | |
|-------------------------|--|
| ① Motor ünitesi kulpu | ⑩ Gösterge ekranı |
| ② Kontrol paneli | ⑪ Sıcak Tutma gösterge ışığı |
| ③ Motor ünitesi/kapağı | ⑫ Program seçim düğmesi |
| ④ İşleme bıçağı | ⑬ Pütürsüz Çorba programı gösterge ışığı |
| ⑤ Hazne | ⑭ Taneli Çorba programı gösterge ışığı |
| ⑥ Güç kaynağı konektörü | ⑮ Karıştırma programı gösterge ışığı |
| ⑦ Güç kablosu | ⑯ Komposto programı gösterge ışığı |
| ⑧ İptal tuşu | ⑰ Easy Clean programı gösterge ışığı |
| ⑨ Başlat/Duraklat tuşu | |

Fonksiyon		Fonksiyon açıklaması
	Program seçim düğmesi	İstediğiniz program seçilene kadar basın. Seçtiğiniz programın altındaki gösterge ışığı yanıp sönmeye başlayacaktır.
	İptal	Seçtiğiniz programı iptal etmek için istediğiniz zaman basın ve 2 saniye basılı tutun. Seçim varsayılan olarak Pürüzsüz Çorba ve 23:00 ayarına dönecektir.
	Başlat/Duraklat	Geri sayımı başlatmak için programı seçtikten sonra bir kez basın. Çalışma esnasında programı duraklatmak için bu düğmeye basın, seçilen programın altındaki gösterge ışığı gösterge ekranı yanıp sönmeye başlayacaktır. Geri sayım maksimum 3 dakika duraklayacaktır. Not: 3 dakika hiçbir şey yapılmadığında ya da hiçbir düğmeye basılmadığında, program iptal edilecek ve cihaz fişten çekilene kadar bekleme moduna dönecektir.
 keep warm	Sıcak Tut	'Pütürsüz' ve 'Taneli' Çorba programlarının ardından, Soup Maker otomatik olarak 40 dakikalığına 'Sıcak Tut' moduna girecektir. Sadece pütürsüz çorba - 'Sıcak Tut' modunda bıçaklar malzemeleri fasıllı olarak karıştıracaktır. 40 dakika geçtikten sonra, cihaz fişten çekilene kadar bekleme modunda kalacaktır.
	Bekleme modu	Bir program bittiğinde ya da 3 dakikadan fazla süre boyunca bir şey yapılmadığında, cihaz fişten çekilene veya herhangi bir düğmeye basılana kadar otomatik olarak bekleme moduna geçer.

Soup Maker'ınızın kullanımı

1 - 12 Çizimlerine Bakın

- 1 Malzemeleri hazneye koyun. En iyi sonuç için sıvıyı daima en son ekleyin.
- Dolum seviyesinin hazne içinde gösterilen 1.0 L MIN ve 1,5 L MAX işaretleri arasında olduğundan emin olun.
- 2 Motor ünitesini/kapağı yerleştirin ve fişi prize takın.
- 3 İstediğiniz programı seçmek için 'Program seçim' düğmesine basın - istediğiniz programın altındaki

gösterge ışığı yanıp sönmeye başlayınca kadar basmaya devam edin. Süre bilgisi için program tablosuna bakın.

- 4 'Başlat/Duraklat' düğmesine basın, gösterge ekranı geri sayıma başlayacak ve ■ yanıp sönecektir.
- 5 Seçilen program sona erdiğinde fişi prizden çıkartın, hazneyi kaldırmadan veya haznenin içindekileri boşaltmadan önce motor ünitesini/kapağı çıkartın.

Program		Mktr	 °C	 (dak)	Karıştırma Döngüsü (san)	
 smooth	Pütürsüz Çorba	1 L - 1,5 L	100	23	3 X 30s AÇIK 2 x 30s KAPALI	40 dak
 chunky	Taneli Çorba	1 L - 1,5 L	100	25	Karıştır- madan	40 dak
 compote	Komposto	800g Meyve 150ml sıvı	100	21	6 X 10s AÇIK/10s KAPALI	Yok
 easy clean	Easy Clean	1 litre su, 2 damla bulaşık deterjanı	60	3	6 X 15s AÇIK/15s KAPALI	Yok
 blend	İçecekleri Soğuk Çorbaları Karıştırma	1 L - 1,5 L	Isıtma yok	4	6 X 25s AÇIK/15s KAPALI	Yok

Öneri ve İpuçları

- Donmuş yiyecekleri işlemeyin, hazneye koymadan önce çözölmelerini bekleyin.
- Karıştırma programı kuru malzemelerin sıvı olmadan kıyılması için uygun değildir.
- Pişirmeye yardımcı olacağından malzemeleri eşit boyutlarda parçalara doğrayın.
- Pişirmenin son 10 dakikasında süt, krema, yoğurt ve benzeri malzemeleri eklemek için 'Duraklat' fonksiyonunu kullanın. Bu yiyeceklerin yanmasını veya haznenin dibine yapışmasını önleyecektir.
- Çorba yaparken ve gerekli olduğunda, iyice piştiklerinden emin olmak için, karıştırma için hazneye eklemekten önce etlerin mühürlenmesini ve sebzelerin bir tavada sotelenmesini tavsiye ederiz.
- Daha da pürüzsüz bir sonuç istiyorsanız, pişirme sonrasında karıştırma programını kullanın.

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, ürününün 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.

Sorun giderme kılavuzu

Problem	Nedeni	Çözüm
Soup Maker çalışmıyor	Güç yok ve ışıklar yanmıyor. Motor ünitesi doğru şekilde kilitlenmemiş.	Soup Maker’ın fişinin prize takılı olduğundan emin olun. Güç kaynağı konektörünün hazneye doğru şekilde takıldığından emin olun. Motor üst ünitesinin/kapağın takılı olduğundan ve kulpa doğru şekilde takıldığından emin olun.
Motor Ünitesi/ kapak takılamıyor	Hazne aşırı dolu	Malzemelerin birazını çıkartın ve malzemelerin eşit şekilde dağıldığından emin olun.
Aşırı titreme	Cihaz dengesiz ve düz bir yüzey üzerinde değil. Çok fazla malzeme işleniyor.	Bu cihaz sadece dengeli, ısıya dayanıklı düz bir yüzey veya masa üstünde kullanılmalıdır. Malzemelerin bir kısmını çıkartın.
Ekranda ----gözüküyor.	Cihaz bekleme modunda.	Pişirme işlemi bittiyse fişten çekin ya da Soup Maker’ı tekrar etkinleştirmek için bir düğmeye basın.
Ağız bölgesinden sıvı sızıyor.	Hazne aşırı dolu Easy Clean programı - 1 litreden fazla su ve çok fazla deterjan eklenmiş.	Malzemelerin hazne içinde işaretlenmiş olan maksimum seviyeyi aşmadığından emin olun. 1 litre su ve 2 damla bulaşık deterjanı ekleyin.
Malzemeler haznenin dibinde yanıyor.	Süt ısıtılıyor. Yetersiz sıvı eklenmiş.	Bu cihaz süt ısıtmak amacıyla tasarlanmamıştır. Programın son 5-10 dakikasında süt, krema ve benzeri şeyleri eklemek için 'Duraklat' fonksiyonunu kullanın. Daha fazla sıvı ekleyin.

Problem	Nedeni	Çözüm
Karıştırma performansı kötü.	Yetersiz işleme süresi. Yetersiz sıvı eklenmiş. Büyük yiyecek parçaları veya çok fazla malzeme işleniyor.	Programı tekrar başlatın ve daha uzun süre karıştırın. Daha fazla sıvı ekleyin. Malzemelerin bir kısmını çıkartın ve malzemeleri daha küçük parçalar halinde doğrayın.
Yemek az pişmiş	Büyük yiyecek parçaları veya çok fazla malzeme işleniyor. Çiğ et kullanılmış.	Malzemelerin bir kısmını çıkartın ve malzemeleri daha küçük parçalar halinde doğrayın. İyice piştiğinden emin olmak için, karıştırma için hazneye eklemeyen önce etlerin tavada veya fırında mühürlenmesini tavsiye ederiz.
E0 hata kodu	Aşırı dolum sensörü arızalı	Size en yakın yetkili Kenwood Servis Merkezine başvurun veya onarım için www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
EF hata kodu	Hazne MAX işaretinin üstünde doldurulmuş ve aşırı dolum sensörü etkinleşmiş.	Cihazı fişten çekin, motor ünitesini çıkartın ve 3 dakika soğumaya bırakın. Malzemelerin bir kısmını çıkartın ve MAX seviyesi üstünde doldurmadığınızdan emin olun. Motor ünitesini geri takın ve normal şekilde çalıştırın.
Sorun devam ederse en yakın yetkili Kenwood Servis Merkezine başvurun. Size en yakın Kenwood Servis Merkezinin bilgilerini bulmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özgü web sitesini ziyaret edin.		

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 nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- NEDOTÝKEJTE SE ostrých nožů. Zacházejte s noži opatrně, abyste se nezranili při vyprazdňování nádoby, při vyjímání nožů z nádoby a při čištění.
- POZOR: Vyhněte se páře, která vychází z hubice při nalévání a z víka za provozu.
- Pozor: Vnější povrch nádoby a hnací jednotky se za provozu zahřívá a zůstane HORKÝ i po vypnutí přístroje. Při sundávání víka vždy víko uchopte za rukojeť a při nalévání použijte rukojeť nádoby.
- Při nalévání horké tekutiny do přístroje buďte opatrní, protože může kvůli náhlému uvolnění páry vystříknout.
- Přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz část „Servis a údržba“.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Nenaplňujte nádobu méně než po značku 1 litru a nepřekračujte maximální objem 1,5 litru vyznačený zevnitř nádoby.
- POZOR: Než sundáte z nádoby víko, vypněte přístroj a počkejte, než se nože zcela zastaví.
- Vždy přístroj vypněte a odpojte ho z elektrické zásuvky, pokud zůstává bez dozoru, a také před sestavováním, rozebíráním a čištěním.
- Nespouštějte přístroj, když je prázdný nebo není naplněný po minimální úroveň.
- Dbejte na to, aby horní část hnací jednotky, kabel nebo zástrčka nikdy nebyly mokré.

- Nenechávejte přívodní kabel volně viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy nebo se dotýkat horkých ploch.
- Příklad by se měl používat pouze na stabilním, rovném a žáruvzdorném povrchu nebo stole.
- Tento přístroj není vhodný pro sekání masa a zpracování ledu nebo zmražených ingrediencí.
- Nepoužívejte přístroj k ohřívání mléka.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nesprávné používání přístroje může způsobit poranění.
- **UPOZORNĚNÍ:** Dejte pozor, abyste při čištění, plnění nebo nalévání nevyhlili žádnou tekutinu na konektor.
- Na povrchu topného tělesa zůstává po použití přístroje zbytkové teplo.
- Pozor: Nepoužívejte přístroj na šikmém povrchu.
- Vždy nejprve připojte k přístroji konektor napájecího kabelu a potom ho zapojte do zásuvky. Při odpojení přístroje vytáhněte nejprve zástrčku ze zásuvky a poté odpojte konektor napájecího kabelu od přístroje.
- Konektor je třeba odpojit před čištěním přístroje a před dalším použitím přístroje musí být připojovací zdířka suchá.
- 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 nesmí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- 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.

Bezpečnost potravin

- Maso (včetně drůbeže), ryby a mořské plody důkladně uvařte.
- Před konzumací vždy zkontrolujte, zda je jídlo vřelé.
- Potraviny by se měly sníst krátce po uvaření nebo by se měly nechat rychle zchladnout a pak by měly být co nejdříve uloženy do lednice.

Péče a čištění

Viz ilustrace **13 - 16**

- Symbol  na přístroji označuje části, které nelze ponořit do vody či do jiné tekutiny.
- Neponořujte hnací jednotku ani nádobu do vody. Dbejte na to, aby byly konektory čisté a suché. Horní hnací jednotku a vnější povrch nádoby otřete vlhkým hadříkem a osušte.
- K čištění vnitřku nádoby a nožů použijte program Snadné čištění. Nalijte do nádoby 1 litr vody a 2 kapky prostředku na mytí nádobí. NEPŘIDÁVEJTE příliš mnoho saponátu, protože by pak tekutina mohla přetéct. Připojte přístroj ke zdroji napájení a zvolte program Snadné čištění. Jakmile program proběhne, opláchněte nůž a vnitřek nádoby.
- Pokud se potraviny přichytí uvnitř nádoby nebo pokud se připálí, co nejvíc je odstraňte stěrkou. Naplňte nádobu teplou vodou se saponátem a nechejte ji odmočit. Houževnaté usazeniny odstraňte štětkou. Změna zbarvení nádoby neovlivní její funkčnost.

Před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.
- Tento spotřebič splňuje základní požadavky a další relevantní ustanovení nařízení 2014/53/EU.

Před prvním použitím

- Omyjte jednotlivé části: viz část „Péče a čištění“.

Popis

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ① Rukojeť hnací jednotky ② Ovládací panel ③ Hnací jednotka/víko ④ Nože ⑤ Nádobka ⑥ Konektor napájecího kabelu ⑦ Napájecí kabel ⑧ Tlačítko Zrušit ⑨ Tlačítko Start/pauza ⑩ Displej | <ul style="list-style-type: none"> ⑪ Kontrolka funkce udržování v teplém stavu ⑫ Tlačítko pro volbu programů ⑬ Kontrolka programu Krémová polévka ⑭ Kontrolka programu Polévka s kousky ⑮ Kontrolka programu Mixování ⑯ Kontrolka programu Kompot ⑰ Kontrolka programu Snadné čištění |
|--|--|

Funkce		Vysvětlení funkce
	Tlačítko pro volbu programů	Stisknete tlačítko tolikrát, kolikrát to bude nutné, než bude zvolen požadovaný program. Rozsvítí kontrolka pod zvoleným programem a bude blikat.
	Zrušit	Pokud tlačítko kdykoliv stisknete a podržíte ho na 2 sekundy, zvolený program bude zrušen. Výběr se automaticky vrátí zpět na program Krémová polévka a 23:00.
	Start/pauza	Jedním stisknutím tohoto tlačítka po zvolení programu spustíte odpočítávání. Chcete-li pozastavit spuštěný program, stisknete toto tlačítko a kontrolka pod zvoleným programem a displej budou blikat. Odpočítávání se zastaví na dobu nejvíce 3 minut. Po 3 minutách nečinnosti bude program zrušen a přístroj se přepne do pohotovostního režimu, ve kterém zůstane, dokud nebude odpojen od zdroje napájení nebo nebude stisknuto kterékoliv tlačítko.
	Udržování v teplém stavu	Po ukončení programu Krémová polévka a Polévka s kousky se polévkovar automaticky přepne na 40 minut do režimu udržování v teplém stavu. V režimu udržování v teplém stavu nože občas promíchají ingredience. Pouze krémové polévky - Po uplynutí 40 minut se přístroj přepne do pohotovostního režimu, ve kterém zůstane, dokud nebude odpojen od zdroje napájení.
	Pohotovostní režim	Po ukončení zvoleného programu nebo po více než 3 minutách nečinnosti se přístroj automaticky přepne do pohotovostního režimu, ve kterém zůstane, dokud nebude odpojen od zdroje napájení nebo nebude stisknuto kterékoliv tlačítko.

Použití polévkovaru

Viz ilustrace **1** - **12**

- 1 Vložte do nádoby potraviny.
Nejlépe výsledků dosáhnete, když nejprve přidáte tekutiny.
- Dbejte na to, aby byla hladina mezi značkou MIN pro 1,0 L a značkou MAX pro 1,5 L vyznačenými uvnitř nádoby.
- 2 Nasadte hnací jednotku/víko a připojte přístroj ke zdroji napájení.
- 3 Stiskněte tlačítko pro volbu programů a vyberte požadovaný program - stiskněte tlačítko tolikrát, kolikrát to bude nutné, než se rozsvítí a bude blikat kontrolka pod příslušným programem. Informace o délce zpracování najdete v tabulce programů.
- 4 Stiskněte tlačítko Start/pauza. Na displeji se spustí odpočítávání a bude blikat symbol .
- 5 Po ukončení zvoleného programu nejprve odpojte přístroj od zdroje napájení a sundejte hnací jednotku/víko, a teprve poté zvedněte nádobu a vylévejte z ní obsah.

Program		Množství	 °C	 (min)	Cyklus mixování (s)	
 smooth	Krémová polévka	1 L–1,5 L	100	23	3 X 30 s ZAPNUTO 2 X 30 s VYPNUTO	40 min
 chunky	Polévka s kousky	1 L–1,5 L	100	25	Bez mixování	40 min
 compote	Kompot	800 g ovoce 150 ml tekutiny	100	21	6 X 10 s ZAPNUTO/ 10 s VYPNUTO	—
 easy clean	Snadné čištění	1 L vody 2 kapky prostředku na mytí nádobí	60	3	6 X 15 s ZAPNUTO/ 15 s VYPNUTO	—
 blend	Míchané nápoje Chlazené polévky	1 L–1,5 L	Bez zahřívání	4	6 X 25 s ZAPNUTO/ 15 s VYPNUTO	—

Rady a tipy

- Nezpracovávejte zmražené potraviny. Než je vložíte do nádoby, nechte je rozmraznout.
- Program „blend“ (mixování) není vhodný pro sekání suchých ingrediencí bez tekutin.
- Ingredience nakrájejte na stejně velké kousky, protože to napomůže rovnoměrnému uvaření.
- Funkci Pauza využívejte k doplnění takových potravin, jako je mléko, smetana, jogurt apod. v posledních 10 minutách vaření. Zabráníte tak tomu, že se potraviny připálí nebo přichytí ke dnu nádoby.
- Při přípravě polévek a v případě potřeby doporučujeme osmahnout maso a zeleninu na pánvi na sporáku, než je přidáte do mixovací nádoby, aby byly řádně uvařené.
- Pokud si přejete jemnější strukturu, použijte po uvaření mixovací program.

Servis a péče o zákazníky

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



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

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

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

Průvodce odstraňováním problémů

Popis problému	Příčina	Řešení
Polévkovar se nespustí.	Chybí napájení a nesvítí kontrolky. Hnací jednotka není řádně nasazená a zajištěná.	Zkontrolujte, jestli je polévkovar připojený ke zdroji napájení. Zkontrolujte, jestli je k nádobě řádně připojený konektor napájecího kabelu. Zkontrolujte, jestli je nasazená hnací jednotka/víko a je řádně napojená na koncovku na rukojeti.
Nelze nasadit hnací jednotku/víko.	Nádoba je příliš plná.	Odstraňte část ingrediencí a zkontrolujte, jestli jsou přísady rovnoměrně rozprostřené, aby bylo možné nasadit víko.
Nadměrné vibrace.	Přístroj není stabilní a nestojí na rovném povrchu. Zpracovává se příliš mnoho ingrediencí.	Tento přístroj by se měl používat pouze na stabilním, rovném a žáruvzdorném povrchu nebo stole. Odstraňte část ingrediencí.
Na displeji je zobrazen symbol ----.	Přístroj je v pohotovostním režimu.	Pokud byl ukončen postup přípravy jídla, odpojte přístroj od zdroje napájení nebo ho znovu aktivujte stisknutím kteréhokoliv tlačítka.
Kolem hubice vystřikují ven tekutiny.	Nádoba je příliš plná. Program Snadné čištění - bylo doplněno více než 1 l vody a příliš mnoho saponátu.	Zkontrolujte, jestli ingredience nepřesahují značku maximální hladiny obsahu vyznačenou uvnitř nádoby. Nalijte do nádoby 1 litr vody a 2 kapky prostředku na mytí nádobí.
Ingredience se připalují ke dnu nádoby.	Ohřívá se mléko. Nebylo doplněno dostatečné množství tekutin.	Přístroj není určen k ohřívání mléka. Použijte funkci Pauza a přidejte přidejte mléko, smetanu apod. v posledních 5–10 minutách vaření. Přidejte tekutiny.
Špatný výsledek mixování.	Nedostatečná doba zpracování. Doplněno nedostatečné množství tekutin. Zpracovávají se velké kousky potravin nebo příliš velký objem ingrediencí.	Spustte program znovu a mixujte delší dobu. Přidejte tekutiny. Odstraňte část ingrediencí a nakrájejte potraviny na malé kousky stejné velikosti.

Popis problému	Příčina	Řešení
Potraviny nejsou dostatečně uvařené.	Zpracovávají se velké kousky potravin nebo příliš velký objem ingrediencí. Vaří se syrové maso.	Odstraňte část ingrediencí a nakrájejte potraviny na malé kousky stejné velikosti. Aby bylo maso řádně uvařené, doporučujeme osmahnout ho na pánvi na sporáku, než ho přidáte do mixovací nádoby.
Chybový kód E0	Vadné čidlo přeplnění.	Obraťte se na nejbližší autorizované servisní středisko společnosti Kenwood nebo si zajistěte opravu prostřednictvím webových stránek www.kenwoodworld.com .
Chybový kód EF	Nádoba byla naplněna nad značku MAX a aktivovalo se čidlo přeplnění.	Odpojte přístroj od zdroje napájení, sundejte hnací jednotku a nechejte ji na 3 minuty vychladnout. Odstraňte část ingrediencí a zkontrolujte, zda není nádoba naplněná nad značku MAX. Nasadte znovu hnací jednotku, připojte přístroj ke zdroji napájení a pracujte s ním jako obvykle.
Pokud problém přetrvává, obraťte se na nejbližší autorizované servisní středisko společnosti Kenwood. Informace o nejbližším servisním středisku společnosti Kenwood najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webových stránkách pro vaši zemi.		

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson 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.
- Ne érjen hozzá az éles forgókéshez. A sérülések elkerülése érdekében a tartály ürítésekor, a forgókés tartályból való kiemelésékor és a tisztításnál ügyeljen a forgókésre.
- FIGYELEM: Vigyázzon, mert a leves kiöntése közben a kiöntőnyílásnál, illetve üzemelés közben a fedél körül forró gőz áramolhat ki.
- Figyelem: a tartály és a motoros egység felülete használat közben felforrósodik, és a készülék kikapcsolása után is FORRÓ marad. A fedelet mindig a fedél fogantyújánál megfogva vegye le, a tartályt pedig a tartály fogantyújánál megfogva emelje ki és így öntse ki a tartalmát.
- Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a készülékbe, mert a hirtelen gőzképződés következtében a forró folyadék kifröccsenhet a készülékből.
- Soha ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőrzés és javítás – lásd: „Szerviz és vevőszolgálat”.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- A tartályt ne töltse sem a belsejében jelzett 1 literes minimális szint alá, sem a 1,5 literes maximális szint fölé.
- FIGYELEM: A fedél leemelése előtt kapcsolja ki a készüléket és várja meg, amíg a forgókés teljesen le nem állt.
- Ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, illetve összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt mindig kapcsolja ki és a csatlakozódugót húzza ki a konnektorból.

- Ne működtesse a készüléket üresen vagy ha nincs feltöltve a minimális töltöttségi szintig.
- A motoros egység felső részét, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal vagy munkafelület széléről, és ne érintkezzen forró felülettel.
- A készüléket csak stabil, sík, hőálló felületen vagy asztalon szabad használni.
- A készülék nem alkalmas hús aprítására, illetve jég vagy fagyasztott hozzávalók feldolgozására.
- Ne használja tej melegítéséhez.
- A készülék nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- FIGYELEM: Ügyeljen arra, hogy tisztítás, töltés vagy kiöntés közben ne kerüljön víz a csatlakozóra.
- A fűtőelem felülete a használat után még meleg lehet.
- Figyelem: Ne működtesse a készüléket ferde felületen.
- Először mindig a készülékhez csatlakoztassa a tápkábelt, és csak utána dugja be a konnektorba. A tápkábel leválasztásánál először kapcsolja ki a készüléket, utána húzza ki a konnektorból, és végül a készülékből.
- A tápkábel csatlakozóját a készülék tisztítása előtt ki kell húzni a készülékből, és a csatlakozóaljzatnak teljesen száraznak kell lennie a készülék újbóli használata előtt.
- 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 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.

Élelmiszer-biztonság

- A húsokat (a baromfit is), halakat és tenger gyümölcseit alaposan hőkezelje.
- Ügyeljen arra, hogy fogyasztás előtt az étel forró legyen.
- Az ételeket a főzés után röviddel el kell fogyasztani, vagy hagyni kell gyorsan lehűlni, és minél előbb hűtőszekrénybe kell tenni.

A készülék tisztítása

Lásd **13 - 16 ábrák**

- A terméken látható  szimbólum azt jelzi, hogy az alkatrészt tilos vízbe vagy más folyadékba meríteni.
- A motoros egységet és a tartályt tilos vízbe meríteni. Tartsa a csatlakozókat tisztán és szárazon. A felső motoros egység és a tartály burkolatát törölje meg egy nedves törlőronggyal, majd szárítsa meg.
- A tartály belsejét és a forgókést az „Egyszerű tisztítás” (easy clean) program segítségével tisztítsa meg. Töltsön a tartályba 1 liter vizet és 2 csepp folyékony mosogatószer. NE tegyen bele túl sok mosogatószer, mert ez a folyadék kiömlését okozhatja. Csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, és válassza az „Egyszerű tisztítás” (easy clean) programot. A program befejezése után öblítse le a forgókést és öblítse ki a tartályt.
- Amennyiben a tartály falához élelmiszer tapad vagy az étel odakozmált, akkor amennyire lehetséges, távolítsa el egy spatulával. Töltse meg a tartályt meleg mosószeres vízzel, és hagyja ázni. A makacs lerakódásokat távolítsa el egy tisztítókefével. A

tartály esetleges elszíneződése nem befolyásolja a teljesítményt.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.
- Ez a készülék megfelel a 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek.

Az első használat előtt

- Mossa el az alkatrészeket: lásd a „A készülék tisztítása” fejezetet.

A készülék részei

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|--|
| ① | Motoros egység fogantyúja | ⑪ | Melegen tartás (keep warm) jelzőfénye |
| ② | Vezérlőpult | ⑫ | Programválasztó gomb |
| ③ | Motoros egység/fedél | ⑬ | Krémleves (smooth) program jelzőfénye |
| ④ | Élelmiszer-aprító forgókés | ⑭ | Darabos leves (chunky) program jelzőfénye |
| ⑤ | Tartály | ⑮ | Keverés (blend) program jelzőfénye |
| ⑥ | Készülék hálózati csatlakozójazata | ⑯ | Kompót (compote) program jelzőfénye |
| ⑦ | Tápkábel | ⑰ | Egyszerű tisztítás (easy clean) program jelzőfénye |
| ⑧ | Mégse gomb | | |
| ⑨ | Indítás/Szünet gomb | | |
| ⑩ | Kijelző | | |

Funkció		Funkció leírása
	Programválasztó gomb	Addig nyomja, amíg a kívánt programot ki nem választotta. A kiválasztott program jelzőfénye kigyullad és villogni kezd.
	Mégse	Bármikor nyomja le 2 másodpercig a kiválasztott program törléséhez. Ekkor visszaáll az alapértelmezés szerinti krémleves és 23:00 beállításhoz.
	Indítás/Szünet	A program kiválasztása után a visszaszámlálás elindításához nyomja meg egyszer a gombot. Nyomja meg ezt a gombot, ha működés közben szüneteltetni szeretne egy programot. A kiválasztott program jelzőfénye és a kijelző villogni kezd. A visszaszámlálás legfeljebb 3 percig szünetel. Megjegyzés: Ha 3 percig nem történik semmilyen tevékenység, a program törlődik, és a készülék készenléti üzemmódba kerül, amíg ki nem húzza a hálózati csatlakozót vagy valamelyik gombot meg nem nyomja.

Funkció		Funkció leírása
	Melegen tartás	A krémleves és a darabos leves programok befejeződése után a leveskészítő automatikusan a 40 perces melegen tartási üzemmódra vált. Csak krémlevesnél – A melegen tartási üzemmód közben a forgókés időnként megkeveri a hozzávalókat. A 40 perc eltelte után a készülék készenléti üzemmódra vált, amíg ki nem húzza a hálózati csatlakozót.
	Készenléti üzemmód	Miután egy program befejeződött vagy 3 percnél hosszabb ideig nem folytat semmilyen tevékenységet, a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kerül, amíg ki nem húzza a hálózati csatlakozót vagy meg nem nyomja valamelyik gombot.

A leveskészítő használata

Lásd **1 - 12** ábrák

- 1 Tegye a hozzávalókat a tartályba. A legjobb eredmény elérése érdekében a folyadékot mindig a végén öntse hozzá.
 - Ügyeljen arra, hogy a tartályt a belső felületén jelzett 1,0 literes MIN és 1,5 literes MAX jelzés közötti szintig töltsen meg.
- 2 Helyezze fel a motoros egységet/ fedelet és csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.
- 3 A programválasztó gombot lenyomva válassza ki a kívánt programot – addig nyomja, amíg a kívánt program jelzőfénye ki nem gyullad és villogni kezd. Az időtartamra vonatkozó információkat lásd a programok táblázatában.
- 4 Nyomja meg az Indítás/Szünet gombot, a kijelzőn megkezdődik a visszaszámlálás, és a  jel villogni kezd.
- 5 A kiválasztott program végén húzza ki a hálózati csatlakozót és vegye le a motoros egységet/fedelet, mielőtt kiemelné a tartályt vagy kiöntené a tartalmát.

Program		Mennyiség	 °C	 (perc)	Keverési ciklus (s)	
 smooth	Krémleves	1 L - 1,5 L	100	23	3 X 30 s BE 2 x 30 s KI	40 perc
 chunky	Darabos leves	1 L - 1,5 L	100	25	Nincs keverés	40 perc
 compote	Kompót	800 g gyümölcs 150 ml folyadék	100	21	6 X 10 s BE/10 s KI	Nincs
 easy clean	Egyszerű tisztítás	1 L víz 2 csepp folyékony mosogatószert	60	3	6 X 15 s BE/15 s KI	Nincs
 blend	Ital- keverékek Hideg levesek	1 L - 1,5 L	Nincs melegítés	4	6 X 25 s BE/15 s KI	Nincs

Tanácsok és tippek

- Ne dolgozzon fel fagyasztott hozzávalókat, azokat csak a kiolvadás után tegye be a tartályba.
- A keverés program nem alkalmas száraz hozzávalók folyadék nélküli aprítására.
- A hozzávalókat egyforma nagyságú darabokra vágja, ez segít abban, hogy a főzés egyenletes legyen.
- A főzés utolsó 10 percében a Szünet funkciót használva adhat hozzá olyan hozzávalókat, mint például tej, tejszín vagy joghurt. Így megelőzheti, hogy az étel odakozmáljon vagy a tartály aljára tapadjon.
- Levesek készítésekor, illetve amennyiben szükséges, azt ajánljuk, hogy mielőtt a keverőtartályba tenné, a tűzhelyen egy serpenyőben pirítsa meg a húst és a zöldséget, mert így alaposabban átfő.
- Ha krémesíteni szeretné az ételt, a főzés után használja a keverés programot.

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 fejlesztette 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.

Hibaelhárítási útmutató		
Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
A leveskészítő nem működik.	Nincs áram és nem égnek a fénycsövek. A motoros egység nincs megfelelően rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a leveskészítő tápkábele be van-e dugva a konnektorba. Ellenőrizze, hogy a tápkábel csatlakozója megfelelően be van-e dugva a készülékbe. Ellenőrizze, hogy a motoros egység/ fedél megfelelően van-e felszerelve és csatlakoztatva a fogantyúnál.
A motoros egységet/ fedelet nem lehet felhelyezni.	A tartály túl lett töltve.	Vegye ki a hozzávalók egy részét, és ügyeljen a hozzávalók egyenletes eloszlására, hogy ne akadályozzák a fedél felhelyezését.
Túlzott vibrálás.	A készülék instabil és nincs sík felületen. Túl sok hozzávaló van a tartályban.	A készüléket csak stabil, sík, hőálló felületen vagy asztalon szabad használni. Vegye ki a hozzávalók egy részét a tartályból.
---- jelenik meg a kijelzőn.	A készülék készenléti üzemmódban van.	Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból, ha a főzés befejeződött, vagy nyomja meg bármelyik gombot a leveskészítő újraaktiválásához.

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
Folyadék fröccsen ki a kiöntőnyílásnál.	A tartály túl lett töltve. Egyszerű tisztítás program – több mint 1 liter vizet és túl sok mosogatószer adott hozzá.	Ellenőrizze, hogy a tartály nincs-e a belsejében jelzett maximális szint fölé töltve. Töltsön a tartályba 1 liter vizet és 2 csepp folyékony mosogatószer.
A hozzávalók odakozmáltak a tartály aljára.	Tejet melegített benne. Nem adott hozzá elég folyadékot.	A készülék nem alkalmas tej melegítésére. A Szünet funkciót használja, ha a program utolsó 5-10 percében tejet, tejszínt stb. szeretne hozzáönteni a készülő ételhez. Adjon hozzá több folyadékot.
A keverés teljesítménye nem megfelelő.	Nem keverte elég hosszan. Nem adott hozzá elég folyadékot. Túl nagyok az ételdarabok vagy túl sok hozzávaló van a tartályban.	Indítsa újra a programot, és keverje hosszabb ideig. Adjon hozzá több folyadékot. Vegye ki a hozzávalók egy részét a tartályból és aprítsa az ételt kisebb, egyforma darabokra.
Az étel nem főtt meg eléggé	Túl nagyok az ételdarabok vagy túl sok hozzávaló van a tartályban. Nyers húst főzött.	Vegye ki a hozzávalók egy részét a tartályból és aprítsa az ételt kisebb, egyforma darabokra. Azt ajánljuk, hogy mielőtt a keverőtartályba tenné, a tűzhelyen egy serpenyőben pirítsa meg a húst, mert így alaposabban átfő.
EO hibakód	A túltöltés-érzékelő meghibásodott.	Forduljon a legközelebbi hivatalos Kenwood szervizközponthoz vagy látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre a javítás megrendeléséhez.
EF hibakód	A tartályt a MAX jelzés fölé töltötte, és a túltöltés-érzékelő bekapcsolt.	Húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját, vegye le a motoros egységet és 3 percig hagyja lehűlni. Vegye ki a hozzávalók egy részét a tartályból és ügyeljen arra, hogy ne töltse a MAX jelzés fölé. Tegye vissza a motoros egységet, csatlakoztassa az elektromos hálózathoz és normál módon működtesse a készüléket.
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.		

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- NIE dotykać ostrzy noży. Podczas opróżniania dzbanka, wyjmowania noży z dzbanka oraz podczas czyszczenia noży należy dotykać z zachowaniem szczególnej ostrożności, aby uniknąć obrażeń.
- UWAGA: Unikać pary wydobywającej się z dzióbka podczas nalewania oraz spod pokrywy podczas pracy urządzenia.
- Uwaga: Zewnętrzna część dzbanka i korpusu z silnikiem nagrzewa się podczas pracy i pozostaje GORĄCA po wyłączeniu urządzenia. Pokrywę należy zawsze zdejmować za pomocą uchwytu w pokrywie, a dzbanek podnosić i nalewać z niego zawsze za pomocą uchwytu dzbanka.
- Podczas wlewania gorącego płynu do urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wyprysnąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Włączonego urządzenia nie wolno zostawiać bez nadzoru.
- Nie napełniać dzbanka poniżej minimalnego poziomu (1 l) ani nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia dzbanka (1,5 l), oznaczonego po wewnętrznej stronie jego ścianek.
- UWAGA: Przed zdjęciem pokrywy z dzbanka wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.

- Przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru oraz przed jego demontażem, montażem oraz czyszczeniem należy zawsze wyłączyć je i odłączyć od źródła zasilania.
- Nie użytkować urządzenia, jeżeli jest puste lub wypełnione składnikami poniżej minimalnego poziomu napełnienia.
- Nigdy nie dopuszczać do zamoczenia górnej części korpusu z silnikiem, przewodu zasilającego i wtyczki.
- Przewód sieciowy nie powinien zwisać z blatu, na którym stoi urządzenie ani stykać się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami.
- Podczas korzystania z urządzenia należy stawiać je na stabilnej, płaskiej, żaroodpornej powierzchni lub blacie.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do siekania mięsa ani do rozdrabniania lodu lub składników mrożonych.
- Nie używać do podgrzewania mleka.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- OSTRZEŻENIE: Zachować ostrożność, aby podczas czyszczenia, napełniania oraz nalewania uniknąć zalania złączki.
- Po użyciu urządzenia powierzchnia grzałki pozostaje gorąca ze względu na ciepło resztkowe.
- Uwaga: Nie użytkować urządzenia na pochyłych powierzchniach.
- Do urządzenia zawsze najpierw podłączyć złączkę zasilania, a dopiero potem podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazdka zasilającego. Aby odłączyć urządzenie od zasilania, wyłączyć je i najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka, a dopiero potem odłączyć złączkę zasilania z urządzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenia złączka musi zostać odłączona, a przed ponownym jego użyciem należy wysuszyć gniazdo złączki.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub

umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.

- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Bezpieczeństwo żywności

- Mięso (w tym drób), ryby i owoce morza muszą być całkowicie ugotowane.
- Przed spożyciem potrawy zawsze sprawdzić, czy jest gorąca.
- Przygotowane potrawy należy spożywać bezpośrednio po ugotowaniu bądź szybko ostudzić i natychmiast wstawić do lodówki.

Konserwacja i czyszczenie

Zob. ilustracje 13 – 16

- Symbol  oznaczony na produkcie wskazuje części, których nie wolno zanurzać w wodzie ani w żadnych innych płynach.
- Korpusu z silnikiem ani dzbanka nie wolno zanurzać w wodzie. Należy dbać o to, by złączki były przez cały czas czyste i suche. Korpus z silnikiem i zewnętrzną część dzbanka wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.
- Do wyczyszczenia wnętrza dzbanka oraz noży użyć programu łatwego czyszczenia Easy Clean. Wlać 1 litr wody i 2 krople płynu do mycia naczyń. NIE dodawać zbyt dużej ilości detergentu, ponieważ

może to spowodować przełanie się płynu. Podłączyć urządzenie do zasilnia i wybrać program łatwego czyszczenia. Po zakończeniu programu wypłukać noże i wnętrze dzbanka.

- Jeżeli składniki przypaliły się lub przywarły do ścianek dzbanka, należy je w możliwie największym stopniu usunąć za pomocą łopatk. Następnie napełnić dzbanek ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń i pozostawić do odmoczenia. Uporczywy osad usunąć szczoteczką do naczyń. Wszelkiego rodzaju plamy i przebarwienia dzbanka nie wpływają na jego poprawne funkcjonowanie.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIIONE.**
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przed pierwszym użyciem

- Umyć części (zob. część pt. „Konserwacja i czyszczenie”).

Oznaczenia

- | | |
|--|---|
| ① Uchwyt korpusu z silnikiem | ⑪ Wskaźnik świetlny trybu utrzymywania w ciepłej temperaturze |
| ② Panel sterowania | ⑫ Przycisk wyboru programu |
| ③ Korpus z silnikiem/pokrywa | ⑬ Wskaźnik świetlny programu do zup kremów |
| ④ Noże rozdrabniające | ⑭ Wskaźnik świetlny programu do zup z kawałkami warzyw/mięsa |
| ⑤ Dzbanek | ⑮ Wskaźnik świetlny programu do blendowania |
| ⑥ Złączka zasilania | ⑯ Wskaźnik świetlny programu do kompotów |
| ⑦ Przewód zasilający | ⑰ Wskaźnik świetlny programu łatwego czyszczenia |
| ⑧ Przycisk anulowania | |
| ⑨ Przycisk rozpoczynania/przerywania pracy | |
| ⑩ Wyświetlacz | |

Funkcja		Wyjaśnienie
	Przycisk wyboru programu	Naciskać, aż wybrany zostanie żądany program. Wskaźnik świetlny pod wybranym programem zapali się i będzie migać.
	Przycisk anulowania	Aby w dowolnej chwili anulować wybrany program, nacisnąć przycisk i przytrzymać go przez 2 sekundy. Ustawienie przejdzie z powrotem do programu domyślnego do zup kremów (Smooth Soup) i czasu 23:00.

Funkcja		Wyjaśnienie
	Przycisk rozpoczynania/przerywania pracy	Po wybraniu programu nacisnąć raz, aby rozpocząć odliczanie. Aby przerwać program w czasie pracy, nacisnąć ten guzik — wskaźnik świetlny pod wybranym programem oraz ekran wyświetlacza będą migać. Odliczanie zostanie przerwane na maksymalnie 3 minuty. Uwaga: Po 3 minutach braku aktywności program zostanie anulowany, a urządzenie przejdzie do trybu czuwania do chwili odłączenia go od źródła zasilania lub naciśnięcia dowolnego z przycisków.
	Tryb utrzymywania w ciepłej temperaturze	Po zakończeniu programu do zup kremów i zup z kawałkami warzyw/mięsa zupowar automatycznie przejdzie do trybu utrzymywania w ciepłej temperaturze Keep Warm na 40 minut. Wyłącznie zupy kremy — w trybie utrzymywania w ciepłej temperaturze noże będą sporadycznie mieszać składniki. Po upływie 40 minut urządzenie przejdzie w tryb czuwania do chwili odłączenia go od źródła zasilania.
	Tryb czuwania	Po zakończeniu programu lub w przypadku braku aktywności przez ponad 3 minuty urządzenie automatycznie przejdzie do trybu czuwania do chwili odłączenia go od źródła zasilania lub naciśnięcia dowolnego z przycisków.

Użytkowanie zupowaru

Zob. ilustracje 1 - 12

- 1 W dzbanku umieścić składniki. Aby uzyskać najlepsze wyniki, składniki płynne dodawać zawsze na końcu.
 - Poziom napełnienia dzbanka powinien mieścić się pomiędzy oznaczeniem 1,0 l (MIN) a 1,5 l (MAX) wewnątrz dzbanka.
- 2 Zamocować korpus z silnikiem/pokrywą i podłączyć urządzenie do źródła zasilania.
- 3 Nacisnąć przycisk wyboru programu, aby ustawić wybrany program — naciskać do chwili, aż wskaźnik świetlny pod danym programem
- 4 Nacisnąć przycisk rozpoczynania/przerywania pracy — wyświetlacz rozpocznie odliczanie, a symbol  będzie migać.
- 5 Po zakończeniu wybranego programu wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka, a przed podniesieniem dzbanka i rozpoczęciem nalewania zdjąć korpus z silnikiem/pokrywą.

Program		Ilość	 °C	 (w minutach)	Cykl blendowania (w sekundach)	
 smooth	Zupa krem	1 l – 1,5 l	100	23	3 × 30 s WŁ. 2 × 30 s WYŁ.	40 min
 chunky	Zupa z kawałkami warzyw/ mięsa	1 l – 1,5 l	100	25	Bez blendowania	40 min
 compote	Kompot	800 g owoców 150 ml płynu	100	21	6 × 10 s WŁ./10 s WYŁ.	Nie dot.
 easy clean	Łatwe czyszczenie	1 l wody 2 krople płynu do naczyń	60	3	6 × 15 s WŁ./15 s WYŁ.	Nie dot.
 blend	Blendowanie napojów Zupy na zimno	1 l – 1,5 l	Bez podgrzewania	4	6 × 25 s WŁ./15 s WYŁ.	Nie dot.

Porady i wskazówki

- Nie rozdrabniać składników mrożonych — przed umieszczeniem w dzbanku należy je rozmrozić.
- Program do blendowania nie jest przeznaczony do siekania suchych składników na sucho.
- Pokroić składniki na kawałki równiej wielkości — gotują się one wtedy bardziej równomiernie.
- Aby dodać składniki takie jak mleko, śmietana, jogurt itp. w ciągu ostatnich 10 minut gotowania, użyć funkcji przerywania. Zapobiegnie to przypalaniu się składników lub ich przywieraniu do dna dzbanka.
- Podczas przygotowywania zup i w razie takiej konieczności zaleca się zrumienienie mięsa i podsmażenie warzyw w niewielkiej ilości tłuszczu na patelni na zwykłej kuchenke przed dodaniem ich do dzbanka, aby mieć pewność, że zostaną całkowicie ugotowane
- Aby uzyskać jeszcze bardziej gładką konsystencję zupy, po zakończeniu gotowania użyć programu blendowania Blend.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Zupowar nie działa.	Brak zasilania i nie palą się żadne wskaźniki. Korpus z silnikiem nie jest prawidłowo zablokowany.	Sprawdź, czy zupowar jest podłączony do zasilania. Sprawdź, czy złączka zasilania jest prawidłowo przymocowana do dzbanka. Sprawdź, czy korpus z silnikiem/pokrywa jest zamocowany i prawidłowo podłączony do uchwytu.
Nie można założyć korpusu z silnikiem/pokrywy.	Dzbanek został przepełniony.	Wyjąć część składników i sprawdzić, czy składniki są równomiernie rozłożone, aby możliwe było zamocowanie pokrywy.
Nadmierne wibracje.	Urządzenie jest niestabilne i nie stoi na płaskiej powierzchni. Rozdrabniana jest zbyt duża ilość składników.	Podczas korzystania z urządzenia należy stawiać je na stabilnej, płaskiej, żaroodpornej powierzchni lub blacie. Wyjąć część składników.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Na ekranie widnieje symbol ----	Urządzenie przeszło w tryb czuwania.	Jeżeli gotowanie zakończyło się, odłączyć urządzenie od zasilania lub nacisnąć dowolny przycisk, aby ponownie włączyć zupowar.
Z dziobka przyska płyn.	Dzbanek został przepełniony. Program łatwego czyszczenia — wlane więcej niż 1 litr wody i dodano zbyt dużą ilość płynu do naczyń.	Sprawdzić, czy dodane składniki nie przekraczają maksymalnego poziomu oznaczonego wewnątrz dzbanka. Wlać 1 litr wody i 2 krople płynu do mycia naczyń.
Składniki przypalają się na dnie dzbanka.	Podgrzewane jest mleko. Nie dodano wystarczającej ilości płynu.	Urządzenie nie jest przeznaczone do podgrzewania mleka. Użyć funkcji „Przerwij” i dodać mleko, śmietanę itp. w ciągu ostatnich 5-10 minut trwania programu. Dodać większą ilość składników płynnych.
Niezadowolające wyniki blendowania.	Zbyt krótki czas pracy. Nie dodano wystarczającej ilości płynu. Rozdrabniane są zbyt duże kawałki składników lub zbyt duża ilość składników.	Zrestartować program i blendować przez dłuższy czas. Dodać większą ilość składników płynnych. Wyjąć część składników i posiekać je na małe kawałki równej wielkości.
Składniki nie są dobrze ugotowane.	Rozdrabniane są zbyt duże kawałki składników lub zbyt duża ilość składników. Gotowane jest surowe mięso.	Wyjąć część składników i posiekać je na małe kawałki równej wielkości. Zaleca się zrumienienie mięsa na patelni przed dodaniem go do dzbanka z blenderem, aby mieć pewność, że zostanie całkowicie ugotowane.
Kod błędu „EO”.	Awaria czujnika przepełnienia.	Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood lub odwiedzić witrynę www.kenwoodworld.com , aby zamówić naprawę.
Kod błędu „EF”.	Dzbanek został napełniony powyżej oznaczenia „MAX” i włączył się czujnik przepełnienia.	Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka, zdjąć korpus z silnikiem i pozostawić na 3 minuty do ostygnięcia. Wyjąć część składników i sprawdzić, czy dzbanek nie jest napełniony powyżej poziomu „MAX”. Ponownie zamocować korpus z silnikiem, włożyć wtyczkę do gniazdka i obsługiwać urządzenie w normalny sposób
Jeżeli problem nie przestanie się pojawiać, prosimy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy Kenwood znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.		

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.
- ΜΗΝ αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Να χειρίζεστε τις λεπίδες με προσοχή για αποφυγή τραυματισμών κατά το άδειασμα της κανάτας και να αφαιρείτε τη λεπίδα από την κανάτα για να την καθαρίσετε.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Αποφεύγετε την επαφή με τον ατμό που βγαίνει από την περιοχή του στομίου όταν αδειάζετε το περιεχόμενο, καθώς και από το καπάκι κατά τη λειτουργία.
- Προσοχή: το εξωτερικό της κανάτας και της μονάδας κινητήρα μπορεί να θερμανθεί κατά τη χρήση και να παραμείνει ΚΑΥΤΟ ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Να αφαιρείτε πάντα το καπάκι χρησιμοποιώντας τη λαβή του καπακιού και αδειάζετε χρησιμοποιώντας τη λαβή της κανάτας.
- Προσέξτε όταν βάζετε καυτό υγρό στην συσκευή, καθώς μπορεί να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω απότομης δημιουργίας ατμού.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Μην γεμίζετε κάτω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης 1 λίτρου, ούτε να υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης του 1,5 λίτρου, που αναγράφεται στο εσωτερικό της κανάτας.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από την κανάτα, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας

και περιμένετε έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν εντελώς να κινούνται.

- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την παροχή ρεύματος, όταν δεν την επιβλέπετε και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια ή το περιεχόμενο είναι κάτω από την ένδειξη ελάχιστης στάθμης.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν το επάνω τμήμα της μονάδας κινητήρα, το καλώδιο ή το φιν.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη τραπεζιού ή πάγκου εργασίας, ούτε να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια ή τραπέζι.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για τεμαχισμό κρέατος ή επεξεργασία πάγου ή κατεψυγμένων υλικών.
- Μην τη χρησιμοποιείτε για να ζεσταίνετε γάλα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονόμετρο ή με χωριστό τηλεχειριστήριο.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσέξτε να μη χυθεί υλικό επάνω στο βύσμα κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, της πλήρωσης ή της εκροής.
- Μετά τη χρήση, υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα στην επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου.
- Προσοχή: Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία επάνω σε επικλινή επιφάνεια.
- Να συνδέετε πάντα το βύσμα παροχής ρεύματος πρώτα στη συσκευή και μετά στην παροχή ρεύματος. Για αποσύνδεση, να απενεργοποιείτε τη συσκευή, να αφαιρείτε το φιν πρώτα από την παροχή ρεύματος και, στη συνέχεια, να αφαιρείτε το βύσμα παροχής ρεύματος από τη συσκευή.
- Το βύσμα πρέπει να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό της συσκευής, ενώ πρέπει να στεγνώνετε την υποδοχή βύσματος προτού

χρησιμοποιηθεί ξανά η συσκευή.

- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας 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 επιβλέπονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Ασφάλεια τροφίμων

- Μαγειρεύετε πολύ καλά το κρέας (συμπεριλαμβανομένων των πουλερικών), το ψάρι και τα θαλασσινά.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το φαγητό 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.

Φροντίδα και καθαριότητα

Ανατρέξτε στις εικόνες 13 - 16

- Το  επάνω στο προϊόν υποδεικνύει τα μέρη που δεν πρέπει να βυθίζονται στο νερό ή σε άλλα υγρά.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα μοτέρ ή την κανάτα σε νερό. Να διατηρείτε καθαρά και στεγνά τα βύσματα. Να σκουπίζετε τη μονάδα κινητήρα, που υπάρχει στο επάνω μέρος, και το εξωτερικό της κανάτας με υγρό πανί και μετά να στεγνώνετε αυτές τις επιφάνειες.

- Χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα «Εύκολο καθαρίσμα» για να καθαρίσετε το εξωτερικό της κανάτας και τις λεπίδες. Προσθέστε 1 λίτρο νερό και 2 σταγόνες υγρό απορρυπαντικό. ΜΗΝ προσθέτετε πολύ απορρυπαντικό, καθώς μπορεί να προκληθεί υπερχειλίση του υγρού. Συνδέστε και επιλέξτε το πρόγραμμα «Εύκολο Καθαρίσμα». Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ξεπλύνετε τη λεπίδα και το εσωτερικό της κανάτας.
- Εάν έχει κολλήσει ή καεί φαγητό μέσα στην κανάτα, αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερη ποσότητα χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα. Γεμίστε την κανάτα με ζεστή σαπουνάδα και αφήστε να μουλιάσει. Αφαιρέστε τα επίμονα υπολείμματα χρησιμοποιώντας μια βούρτσα καθαρισμού. Τυχόν αποχρωματισμός της κανάτας δεν επηρεάζει την απόδοσή της.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Λαβή μονάδας κινητήρα
- ② Πίνακας ελέγχου
- ③ Μονάδα κινητήρα/καπάκι
- ④ Λεπίδα επεξεργασίας
- ⑤ Κανάτα
- ⑥ Βύσμα παροχής ρεύματος
- ⑦ Καλώδιο ρεύματος
- ⑧ Κουμπί Ακύρωση
- ⑨ Κουμπί Έναρξη/Παύση
- ⑩ Οθόνη ενδείξεων

- ⑪ Ενδεικτική λυχνία Διατήρηση θερμοκρασίας
- ⑫ Κουμπί επιλογέα Προγράμματος
- ⑬ Ενδεικτική λυχνία προγράμματος Βελουτέ σούπες
- ⑭ Ενδεικτική λυχνία προγράμματος Σούπες με κομματάκια
- ⑮ Ενδεικτική λυχνία προγράμματος Ανάμειξη
- ⑯ Ενδεικτική λυχνία προγράμματος Κομπόστα
- ⑰ Ενδεικτική λυχνία προγράμματος Εύκολο καθαρίσμα

Λειτουργία		Εξήγηση λειτουργίας
	Κουμπί Επιλογέας προγράμματος	Πιέστε μέχρι να επιλεγθεί το απαιτούμενο πρόγραμμα. Η ενδεικτική λυχνία του επιλεγμένου προγράμματος θα ανάψει και θα αναβοσβήνει.
	Ακύρωση	Πιέστε και κρατήστε πατημένο για 2 δευτερόλεπτα οποιαδήποτε στιγμή για να ακυρώσετε το επιλεγμένο πρόγραμμα. Η επιλογή θα επανέλθει στην προεπιλογή Βελουτέ σούπες και στην ένδειξη 23:00.
	Έναρξη/Παύση	Πιέστε μία φορά μετά την επιλογή του προγράμματος για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Για να διακόψετε προσωρινά ένα πρόγραμμα εν ώρα λειτουργίας, πιέστε αυτό το κουμπί και θα αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία του επιλεγμένου προγράμματος στην οθόνη ενδείξεων. Η αντίστροφη μέτρηση θα διακοπεί προσωρινά για 3 λεπτά το πολύ. Σημείωση: Μετά από 3 λεπτά χωρίς καμία δραστηριότητα, το πρόγραμμα θα ακυρωθεί και η συσκευή θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής μέχρι να αποσυνδεθεί από την πρίζα ή πατηθεί οποιοδήποτε κουμπί.
	Διατήρηση θερμοκρασίας	Κατά τη λήξη των προγραμμάτων «Βελουτέ σούπες» και «Σούπες με κομματάκια», ο Παρασκευαστής Σούπας θα εισέλθει αυτόματα στη λειτουργία «Διατήρηση θερμοκρασίας» για 40 λεπτά. Μόνο βελουτέ σούπες - Κατά τη λειτουργία «Διατήρηση θερμοκρασίας», οι λεπίδες θα αναδεύουν κατά διαστήματα τα υλικά. Μετά από 40 λεπτά, η συσκευή θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής μέχρις ότου να αποσυνδεθεί από την πρίζα.
	Λειτουργία αναμονής	Μόλις ολοκληρωθεί το πρόγραμμα ή αν δεν υπάρξει δραστηριότητα για περισσότερα από 3 λεπτά, η συσκευή θα εισέλθει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής μέχρι να αποσυνδεθεί από την πρίζα ή να πατηθεί κάποιο κουμπί.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τον Παρασκευαστή Σούπας

Ανατρέξτε στις εικόνες **1** - **12**

- 1 Προσθέστε τα τρόφιμα στην κανάτα. Για καλύτερα αποτελέσματα, προσθέστε τελευταία τα υγρά.
- Φροντίστε η ένδειξη στάθμης να είναι ανάμεσα στις ενδείξεις MIN (Ελάχιστη) (1,0 λίτρο) και στη MAX (Μέγιστη) (1,5 λίτρο), που υπάρχουν στο εσωτερικό της κανάτας.
- 2 Προσαρμόστε τη μονάδα κινητήρα/το καπάκι και συνδέστε στην πρίζα.
- 3 Πιέστε το κουμπί «Επιλογέας προγράμματος» για να επιλέξετε το απαιτούμενο πρόγραμμα - συνεχίστε να πατάτε μέχρι να ανάψει και να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία για το σχετικό πρόγραμμα. Ανατρέξτε στον πίνακα προγραμμάτων για τη διάρκεια μαγειρέματος.
- 4 Πιέστε το κουμπί «Εναρξη/Παύση» για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση στην οθόνη ενδείξεων και να αρχίσει να αναβοσβήνει το .
- 5 Μόλις τελειώσει το επιλεγμένο πρόγραμμα αποσυνδέστε από την πρίζα και αφαιρέστε τη μονάδα κινητήρα/το καπάκι προτού ανασηκώσετε ή αδειάσετε την κανάτα.

Πρόγραμμα		Ποσότητα	 °C	 (λεπτά)	Κύκλος ανάμειξης (δευτ.)	
 smooth	Βελουτέ σούπες	1 L - 1,5 L	100	23	3 X 30 δευτ. ON 2 X 30 δευτ. OFF	40 λεπτά
 chunky	Σούπα με κομματάκια	1 L - 1,5 L	100	25	Χωρίς ανάμειξη	40 λεπτά
 compote	Κομπόστα	800 g Φρούτα 150 ml υγρό	100	21	6 X 10 δευτ. ON/10 δευτ. OFF	Δ/Ι
 easy clean	Εύκολο καθάρισμα	1 L νερό 2 σταγόνες υγρό απορρυπαντικό	60	3	6 X 15 δευτ. ON/15 δευτ. OFF	Δ/Ι
 blend	Ανάμειξη ποτών Κρύες σούπες	1 L - 1,5 L	Χωρίς ζέσταμα	4	6 X 25 δευτ. ON/15 δευτ. OFF	Δ/Ι

Συμβουλές και υποδείξεις

- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα. Αφήστε τα να αποψυχθούν προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Το πρόγραμμα ανάμειξης δεν είναι κατάλληλο για τον τεμαχισμό ξηρών υλικών χωρίς υγρό.
- Να κόβετε τα υλικά σε κομμάτια όμοιου μεγέθους, καθώς αυτό συμβάλλει στο ομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «Παύση» για να προσθέσετε τρόφιμα, όπως γάλα, κρέμα, γιαούρτι κ.λπ., κατά τα 10 τελευταία λεπτά του μαγειρέματος. Με αυτόν τον τρόπο τα τρόφιμα δεν θα καούν ή κολλήσουν στον πάτο της κανάτας.
- Κατά την παρασκευή σούπας και όπου απαιτείται, συνιστούμε να ροδίζετε το κρέας και να σοτάρετε τα λαχανικά σε τηγάνι στην ηλεκτρική κουζίνα, προτού τα προσθέσετε στην κανάτα ανάμειξης για να διασφαλίζετε ότι έχουν μαγειρευτεί καλά.
- Εάν θέλετε το μείγμα να είναι πιο λείο, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα ανάμειξης μετά το μαγείρεμα.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων		
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο Παρασκευαστής Σούπας δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ισχύς και δεν ανάβουν οι λυχνίες. Η μονάδα κινητήρα δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε εάν ο Παρασκευαστής Σούπας έχει συνδεθεί στην παροχή ρεύματος. Ελέγξτε εάν έχει προσαρμοστεί σωστά το βύσμα παροχής ρεύματος στην κανάτα. Ελέγξτε εάν έχει προσαρμοστεί η μονάδα κινητήρα/το καπάκι στο επάνω μέρος και ότι έχουν συνδεθεί σωστά στη λαβή.
Δεν εφαρμόζει η μονάδα κινητήρα/το καπάκι.	Η κανάτα έχει γεμίσει υπερβολικά.	Αφαιρέστε υλικά και διασφαλίστε ότι τα υλικά είναι απλωμένα ομοιόμορφα, ώστε να εφαρμόζει το καπάκι.
Υπερβολικές δονήσεις.	Η συσκευή είναι ασταθής και δεν έχει τοποθετηθεί σε επίπεδη επιφάνεια. Επεξεργάζεστε υπερβολική ποσότητα υλικών.	Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο πάνω σε σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια ή τραπέζι. Αφαιρέστε μερικά υλικά.
Εμφανίζεται η ένδειξη ---- στην οθόνη.	Η συσκευή είναι στη λειτουργία αναμονής.	Αφαιρέστε από την πρίζα εάν έχει τελειώσει η διαδικασία μαγειρέματος ή πατήστε οποιοδήποτε κουμπί για να επανενεργοποιηθεί ο Παρασκευαστής Σούπας.
Βγαίνει νερό από το στόμιο εκροής.	Η κανάτα έχει γεμίσει υπερβολικά. Πρόγραμμα Εύκολος καθαρισμός - προστέθηκε πάνω από 1 λίτρο νερό και υπερβολική ποσότητα απορρυπαντικού.	Ελέγξτε εάν τα υλικά δεν υπερβαίνουν την ένδειξη μέγιστης στάθμης, που υπάρχει στο εσωτερικό της κανάτας. Προσθέστε 1 λίτρο νερό και 2 σταγόνες υγρό απορρυπαντικό.
Τα υλικά καίγονται στον πάτο της κανάτας.	Ζεσταίνεται γάλα. Το υγρό που προστέθηκε δεν ήταν αρκετό.	Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ζεσταίνεται γάλα. Χρησιμοποιήστε το κουμπί «Παύση» και προσθέστε γάλα, κρέμα κ.λπ. κατά τα τελευταία 5-10 λεπτά του προγράμματος. Προσθέστε περισσότερο υγρό.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Μη ικανοποιητική ανάμειξη.	Ο χρόνος επεξεργασίας δεν ήταν αρκετός. Το υγρό που προστέθηκε δεν ήταν αρκετό. Γίνεται επεξεργασία μεγάλων κομματιών τροφίμων ή υπερβολικής ποσότητας υλικών.	Επανεκκινήστε το πρόγραμμα και αναμείξτε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Προσθέστε περισσότερο υγρό. Αφαιρέστε μερικά υλικά και κόψτε τα τρόφιμα σε πιο μικρά κομμάτια με ομοιόμορφο μέγεθος.
Τα τρόφιμα δεν μαγειρεύτηκαν επαρκώς.	Γίνεται επεξεργασία μεγάλων κομματιών τροφίμων ή υπερβολικής ποσότητας υλικών. Μαγείρεμα ωμού κρέατος.	Αφαιρέστε μερικά υλικά και κόψτε τα τρόφιμα σε πιο μικρά κομμάτια με ομοιόμορφο μέγεθος. Συνιστούμε να ροδίζετε το κρέας σε τηγάνι στην ηλεκτρική κουζίνα, προτού το προσθέσετε στην κανάτα ανάμειξης για να διασφαλιστεί ότι έχει μαγειρευτεί καλά.
Κωδικός σφάλματος EO	Ελαττωματικός αισθητήρας υπερπλήρωσης.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood Service Centre ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com για να κλείσετε ραντεβού για επισκευή.
Κωδικός σφάλματος EF	Η κανάτα έχει γεμίσει πάνω από την ένδειξη MAX και ενεργοποιήθηκε ο αισθητήρας υπερπλήρωσης.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα, αφαιρέστε τη μονάδα κινητήρα και αφήστε να κρυώσει για 3 λεπτά. Αφαιρέστε μερικά υλικά και φροντίστε να μην γεμίζετε πάνω από την ένδειξη MAX. Επανατοποθετήστε τη μονάδα κινητήρα, συνδέστε στην πρίζα και χρησιμοποιήστε ως συνήθως.
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.		

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.
- NEDOTÝKAJTE SA ostrých čepelí. Pri vyprázdňovaní džbána manipulujte s čepeľami opatrne, vyberaní čepelí z džbána a aj počas čistenia.
- POZOR: Predchádzajte kontaktu s parou vychádzajúcou z oblasti výlevky pri nalievaní a z veka počas prevádzky.
- Pozor: vonkajšia strana džbána a motorovej jednotky sa počas používania zahrievajú a po vypnutí spotrebiča zostanú HORÚCE. Veko vždy odstráňte pomocou rukoväte veka a nadvihnite a nalievajte používajúc rukoväť džbána.
- Ak sa do zariadenia naleje horúca tekutina, buďte opatrní, pretože môže dôjsť k jej vypudeniu v dôsledku náhleho sparovania.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozrite si časť „Servis a starostlivosť“.
- Nikdy nenechávajte bez dozoru zariadenie v činnosti.
- Nenapĺňajte pod minimálnu úroveň 1 litra a neprekračujte maximálnu úroveň 1,5 litra vyznačenú na vnútornej strane džbána.
- POZOR: Pred odstránením veka vypnite spotrebič a počkajte, až sa čepele úplne zastavia.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od zdroja napájania, ak je ponechaný bez dozoru a rovnako pred montážou, demontážou alebo čistením.
- Nepoužívajte prístroj, keď je prázdny alebo je nie je naplnený pod minimálnu úroveň.

- Nikdy nedovoľte, aby sa horná časť motorovej jednotky, kábel alebo zástrčka dostali do kontaktu s tekutinami.
- Nenechávajte prevísajúcu elektrickú šnúru voľne visieť cez hrany stola alebo cez pracovnú dosku linky a nedovoľte, aby sa dotýkala horúcich predmetov.
- Tento spotrebič by sa mal používať iba na stabilnom, plochom povrchu odolnom voči teplu alebo na stole.
- Tento spotrebič nie je vhodný na sekanie mäsa alebo spracovanie ľadu alebo mrazených prísad.
- Nepoužívať na ohrievanie mlieka.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- UPOZORNENIE: Počas čistenia, plnenia alebo nalievania dávajte pozor, aby nedošlo k vytečeniu tekutín na konektor.
- Povrch vykurovacieho telesa je po použití vystavený zvyškovému teplu.
- Pozor: Nepoužívajte spotrebič na naklonenom povrchu.
- Najskôr pripojte konektor napájacieho zdroja k spotrebiču a potom ho zapojte do napájacieho zdroja. Ak chcete prístroj odpojiť, vypnite ho a najskôr vytiahnite zástrčku zo zásuvky a potom napájací konektor od spotrebiča.
- Pred čistením spotrebiča musí byť konektor vytiahnutý a zásuvka konektora musí byť suchá, predtým ako sa spotrebič znovu použije.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach nedostatočné vedomosti alebo majú s takýmito zariadeniami nedostatočné skúsenosti, 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.

- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Bezpečnosť potravín

- Dôkladne uvarte mäso (vrátane hydiny), ryby a morské plody.
- Pred jedlom vždy skontrolujte, či je jedlo horúce.
- Potraviny by sa mali jesť krátko po varení alebo nechať rýchlo vychladnúť a čo najskôr a potom schladiť.

Ošetrovanie a čistenie

Pozrite si obrázky 13 - 16

- Symbol  vyznačený na výrobku označuje časti, ktoré nesmú byť ponorené do vody alebo iných tekutín.
- Neponárajte jednotku motora alebo džbán do vody. Konektory udržiavajte čisté a suché. Pohonnú jednotku motora a vonkajšiu stranu džbána utrite navlhčenou utierkou a potom osušte.
- Na čistenie vnútra džbána a čepeľ použite program „Easy Clean“. Pridajte 1 liter vody a 2 kvapky čistiaceho prostriedku. NEPRIDAVAJTE priveľa čistiaceho prostriedku, pretože to môže spôsobiť pretečenie kvapaliny. Spotrebič zastrčte do zásuvky a vyberte program „Easy Clean“. Po dokončení programu opláchnite čepeľ a vnútro džbána.
- Ak sa jedlo zasekne alebo pripáli na vnútornej strane džbána, odstráňte čo najviac zvyškov jedla pomocou špachtle. Naplňte džbán teplou saponátovou vodou a nechajte ho navlhčiť. Odstráňte všetky tvrdošíjné usadeniny pomocou čistiacej kefy. Akékoľvek sfarbenie džbána neovplyvní jeho výkon.

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.

Pred prvým použitím

- Umyte súčasti: prečítajte si časť „Ošetrovanie a čistenie“.

Legenda

- | | | | |
|---|----------------------------|---|--|
| ① | Rukoväť motorovej jednotky | ⑩ | Obrazovka displeja |
| ② | Ovládací panel | ⑪ | Svetlo indikátora na udržiavanie teploty |
| ③ | Motorová jednotka/veko | ⑫ | Tlačidlo výberu programu |
| ④ | Rezacia čepeľ | ⑬ | Indikátor programu jemnej polievky |
| ⑤ | Džbán | ⑭ | Indikátor programu robustnej polievky |
| ⑥ | Napájací konektor | ⑮ | Indikátor programu miešania |
| ⑦ | Napájací kábel | ⑯ | Indikátor programu kompót |
| ⑧ | Tlačidlo zrušiť | ⑰ | Indikátor programu |
| ⑨ | Tlačidlo štart/pauza | | |

Funkcia		Vysvetlená funkcia
	Tlačidlo výberu programu	Stláčajte, kým sa nezvolí požadovaný program. Indikátor pod zvoleným programom sa rozsvieti a bude blikať.
	Zrušiť	Stlačením a podržaním tlačidla na 2 sekundy kedykoľvek zrušíte vybraný program. Výber sa predvolene vráti na jemnú polievku a 23:00.
	Štart/pauza	Po zvolení programu stlačte raz, aby ste spustili odpočítavanie. Na pozastavenie programu počas prevádzky stlačte toto tlačidlo a svetlo pod zvoleným programom a obrazovka displeja bude blikať. Odpočítavanie sa pozastaví maximálne na 3 minúty. Poznámka: Po 3 minútach nečinnosti sa program zruší a spotrebič prejde do pohotovostného režimu, kým nie je odpojený, alebo kým nie sú stlačené akékoľvek tlačidlá.
 keep warm	Udržiavanie teploty	Na konci programov prípravy „jemnej“ a „robustnej“ polievky sa polievkovar automaticky prejde do režimu „udržiavania teploty“ na 40 minút. Počas režimu „udržiavania teploty“ čepele nepretržite miešajú ingrediencie. Len jemná polievka - Po uplynutí 40 minút sa spotrebič prepne o režimu prevádzkovej pohotovosti až kým nebude vytiahnutý zo zásuvky.
	Pohotovostný režim	Ihneď ako program skončí alebo po viac ako 3 minútach nečinnosti sa spotrebič automaticky prepne do režimu prevádzkovej pohotovosti až kým nebude vytiahnutý zo zásuvky alebo sa stlačia tlačidlá.

Používanie polievkovára

Pozrite si obrázky 1 - 12

- 1 Pridajte prísady do džbána. Pre najlepšie výsledky pridávajte tekutinu vždy poslednú.
- Uistite sa, že hladina naplnenia je vždy medzi značkou 1,0 L MIN a 1,5 L MAX vo vnútri džbána.
- 2 Nasadte motorovú jednotku/veko a zapojte ju.
- 3 Stlačte tlačidlo „tlačidlo výberu programu“ na výber požadovaného

programu – držte stlačené dovtedy, kým sa nerozsvieti indikátor pod príslušným programom a bude blikať. Informácie o časovaní nájdete v grafe programov.

- 4 Stlačte tlačidlo „Štart/pauza“ a obrazovke displeja začne odpočítavať a  bude blikať.
- 5 Na konci zvoleného programu odpojte a odstráňte jednotku motora/veko skôr než nadvihnete džbán alebo vylejete z neho obsah.

Program		Množstvo	 °C	 (minúty)	Miešanie Cyklus (sekundy)	
 smooth	Jemná polievka	1 L - 1,5 L	100	23	3 X 30s ZAP 2 x 30s VYP	40 minút
 chunky	Robustná polievka	1 L - 1,5 L	100	25	Žiadne miešanie	40 minút
 compote	Kompót	800g ovocia 150ml tekutiny	100	21	6 X 10s ZAP/10s VYP	Nerelevantné
 easy clean	Jednoduché čistenie	1 L vody 2 kvapky prostriedku na umývanie riadu	60	3	6 X 15s ZAP/15s VYP	Nerelevantné
 blend	Miešanie nápojov chladených polievok	1 L - 1,5 L	Bez ohrevu	4	6 X 25s ZAP/15s VYP	Nerelevantné

Rady a tipy

- Spracované mrazené potraviny pred pridaním do džbána nechajte rozmraziť.
- Program miešania nie je vhodný na sekanie suchých prísad bez kvapaliny.
- Nakrájajte ingrediencie na kúsky rovnakej veľkosti, pretože to pomôže pri rovnomernom varení.
- Pomocou funkcie „pauza“ pridajte potraviny, ako napríklad mlieko, smotana, jogurt atď. počas posledných 10 minút varenia. Zabráni sa tým spáleniu alebo prilepeniu jedla na dno džbána.
- Pri príprave polievok a v prípade potreby odporúčame, aby ste mäso a zeleninu opiekli na panvici na sporáku, aby sa zabezpečilo dôkladné uvarenie prísad pred pridaním do miešacieho džbána.
- Ak po varení potrebujete jemnejší výsledok, použite program mixovania.

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 ODPADÉ 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.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Polievkovar nefunguje.	Nie je zapnuté napájanie a nesvietia žiadne indikátory. Jednotka nie je správne uzamknutá.	Skontrolujte, či je polievkovar správne zapnutý do napájania. Skontrolujte, či je napájací konektor správne pripojený k džbánu. Skontrolujte, či je horná motorová jednotka/veko namontovaná a správne pripojená k oblasti rukoväte.
Motorová jednotka/veko nemôžu byť namontované.	Džbán je príliš naplnený.	Odstráňte niektoré prísady a uistite sa, že sú prísady rovnomerne rozložené, aby bolo možné nasadiť veko.
Nadmerné vibrácie.	Spotrebič je nestabilný a nie je umiestnený na rovnej ploche. Spracováva sa príliš veľa prísad.	Tento spotrebič by sa mal používať iba na stabilnom, plochom povrchu odolnom voči teplu alebo na stole. Odstráňte niektoré prísady.

Problém	Príčina	Riešenie
---- zobrazené na obrazovke.	Spotrebič v pohotovostnom režime.	Ak je proces varenia ukončený, odpojte ho zo siete alebo stlačením ľubovoľného tlačidla znovu zapnite polievkovar
Striekajúca kvapalina z oblasti výlevky.	Džbán je príliš naplnený. Program Easy Clean – bolo pridané viac ako 1 liter vody a príliš veľa čistiaceho prostriedku.	Skontrolujte, či ingrediencie nie sú naplnené nad maximálnu hladinu vyznačenú v džbáne. Pridajte 1 liter vody a 2 kvapky prostriedku na umývanie riadu
Prísady pripaľujúce sa na spodku džbána.	Mlieko sa ohrieva. Bolo pridané nedostatočné množstvo kvapaliny.	Spotrebič nie je určený na zohrievanie mlieka. Použite funkciu „Pauza“ a pridajte mlieko, smotanu a pod. počas posledných 5-10 minút programu. Pridať viac tekutiny.
Slabý miešací výkon.	Nedostatočný čas na spracovanie. Bolo pridané nedostatočné množstvo kvapaliny. Spracováva sa príliš veľa prísad alebo veľké kúsky.	Spustite program odznova a mixujte dlhšie. Pridať viac tekutiny. Odstráňte niektoré prísady a nakrájajte potraviny na menšie rovnomerne veľké kúsky.
Jedlo je nedostatočne uvarené	Spracováva sa príliš veľa prísad alebo veľké kúsky. Varí sa surové mäso.	Odstráňte niektoré prísady a nakrájajte potraviny na menšie rovnomerne veľké kúsky. Odporúča sa, aby ste mäso pred pridaním do miešacieho džbána opiekli na panvici, aby sa zabezpečilo dôkladné uvarenie.
Chybový kód E0	Senzor nadmerného naplnenia chybný.	Požiadajte o najbližšie autorizované servisné stredisko spoločnosti Kenwood alebo navštívte stránku www.kenwoodworld.com a požiadajte o opravu.
Chybový kód EF	Džbán je naplnený nad značku MAX a bol aktivovaný snímač preplnenia.	Spotrebič odpojte z elektrickej siete, odstráňte motor a nechajte ho vychladnúť na 3 minúty. Odstráňte niektoré prísady uistite sa, že nie sú naplnené nad úroveň MAX. Nasadte späť jednotku motora, zapojte spotrebič a prevádzkujte ho ako normálne.
Ak problém pretrváva, kontaktujte najbližšie autorizované servisné stredisko spoločnosti Kenwood. Aktuálne informácie o najbližšom servisnom stredisku spoločnosti Kenwood nájdete na stránke www.kenwoodworld.com alebo na webovej stránke špecifickej pre vašu krajinu.		

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- НЕ торкайтеся гострих лез. Поводьтеся з лезами обережно, щоб уникнути травм при спорожненні чаші, виймання леза з чаші та під час чищення.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Уникайте контакту з паром, який виходить з-під носика під час наливання та з кришки під час експлуатації.
- Обережно: зовнішня частина чаші та мотору агрегату нагрівається під час використання та залишатиметься гарячою після вимкнення приладу. Завжди знімайте кришку за допомогою ручки кришки, та піднімайте і наливайте за допомогою ручки чаші.
- Будьте обережні, щоб гаряча рідина не залилася в прилад, так як вона може вилитися з приладу із-за раптового виходу пару.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не заливайте нижче мінімального рівня на 1 літр і не перевищуйте максимальний рівень заповнення 1,5 літра, зазначений на внутрішній частині чаші.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перш ніж зняти кришку з чаші, вимкніть і зачекайте, поки лопаті повністю не зупиняться.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його подачу, якщо він залишається без нагляду та перед складанням, демонтажом або прибиранням.

- Не користуйтеся приладом, коли він порожній або заповнений нижче мінімального рівня.
- Ніколи не допускайте намокання верхньої частини двигуна, шнура чи штекера.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Цей прилад слід використовувати тільки на стійкій рівній жаростійкій поверхні або на столі.
- Цей прилад не підходить для подрібнення м'яса або обробки льоду або заморожених інгредієнтів.
- Не використовуйте для нагрівання молока.
- Цей пристрій не призначено для роботи від зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Будьте уважні, щоб уникнути потрапляння на розетку під час чищення, наповнення або заливання.
- Поверхня нагрівального елемента після використання залишається нагрітою.
- Обережно: Не користуйтеся приладом на похилій поверхні.
- Завжди спочатку підключайте штекер живлення до пристрою, а потім підключіть до мережі. Для відключення вийміть спочатку штепсельну вилку з блоку живлення, а потім з роз'єму живлення приладу.
- Роз'єм слід вийняти до очищення приладу, та розетку слід висушити перед повторним використанням приладу.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом лише після інструктажу та під наглядом досвідченої людини, і за умови, що вони розуміють пов'язані з цим ризики.

- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для побутового використання. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Безпека харчових продуктів

- Ретельно готуйте м'ясо (включаючи птицю), рибу та морепродукти.
- Завжди стежте, щоб їжа була гарячою перед подачею.
- Їжу слід їсти одразу після приготування або дати їй охолонути, а потім заморозити якомога швидше.

Догляд і очищення

Див. ілюстрації 13 - 16

- Позначка  яка вказана на виробі, вказує на частини, які не можна занурювати у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не занурюйте мотор або чашу у воду. Зберігайте з'єднувачі чистими та сухими. Протріть накладний двигун і зовні сторони чаші вологою ганчіркою, потім висушіть.
- Використовуйте програму «Easy Clean», щоб очистити внутрішню частину чаші та леза. Додайте 1 літр води і 2 краплі миючої рідини. НЕ додайте занадто багато миючого засобу, оскільки це може спричинити перепоовнення. Підключіть і виберіть програму «Easy Clean». Після закінчення програми промийте лезо і всередині чаші.
- Якщо їжа налипає або пригорає на внутрішній стороні чаші, видаліть якомога більше залишків за допомогою шпателя. Заповніть чашу теплою мильною водою і замочіть. Видаліть усі налиплі відкладення за допомогою щітки для чищення. Будь-яке знебарвлення чаші не вплине на його роботу.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, дивіться розділ «Догляд та чищення».

Показчик

- | | |
|-----------------------|---|
| ① Ручка мотору | ⑪ Індикатор нагрівання |
| ② Панель управління | ⑫ Кнопка вибору програми |
| ③ Блок/кришка мотору | ⑬ Індикатор програми "Суп-пюре"
Світловий |
| ④ Лезо для обробки | ⑭ Індикатор програми "Суп зі
шматочками" Світловий |
| ⑤ Чаша | ⑮ Індикатор програми змішування |
| ⑥ Роз'єм живлення | ⑯ Індикатор програми компоту
Світловий |
| ⑦ Шнур живлення | ⑰ Індикатор програми "Легке
очищення" світловий |
| ⑧ Кнопка скасування | |
| ⑨ Кнопка «Пуск/Пауза» | |
| ⑩ Дисплей | |

Функція		Пояснення функції
	Кнопка вибору програм	Натискайте, доки не буде обрана потрібна програма. Світловий індикатор під вибраною програмою загориться і буде блимати.
	Скасувати	Натисніть і утримуйте протягом 2 секунди у будь-який час, щоб скасувати вибрану програму. Вибір за замовчуванням повернеться до програми Smooth Soup та 23:00.
	Старт/Пауза	Натисніть один раз після вибору програми, щоб почати відлік часу. Призупинення програми під час роботи натисніть цю кнопку та світловий індикатор під обраною програмою, і екран дисплея буде блимати. Відлік часу буде призупинено максимум на 3 хвилини. Примітка: Через 3 хвилини за відсутності дій програма буде скасована і прилад перейде в режим очікування, поки він не буде підключений до розетки або не будуть натиснуті інші кнопки.

Функція		Пояснення функції
	Прогрівання	Наприкінці програми 'Smooth' та 'Chunky' Soup, прилад для приготування супів автоматично перейде у режим «Підігрівання» на 40 хвилин. Тільки суп-пюре - Під час режиму «Підігрівання» леза будуть періодично перемішувати інгредієнти. Через 40 хвилин прилад перейде у режим очікування до тих пір, поки не буде відключений від мережі.
	Режим очікування	Після того, як програма закінчена або за відсутності дій більше 3 хвилин прилад автоматично перейде у режимі очікування до вимкнення живлення або до натискання будь-якої кнопки.

Щоб скористатися приладом для приготування супів

Див. ілюстрації **1** - **12**

- 1 Додайте їжу в чашу. Для кращого результату рідину завжди додають останньою.
- Переконайтесь, що рівень заливки знаходиться між 1,0 л MIN і 1,5 л МАКС, позначених всередині чаші.
- 2 Встановіть моторний блок/кришку та підключіть.
- 3 Натисніть кнопку «Вибір програми», щоб вибрати

необхідну програму — натискайте, поки не загориться і не буде блимати світловий індикатор під відповідною програмою. Див. таблицю програм для отримання інформації про час.

- 4 Натисніть кнопку «Пуск/Пауза» і екран дисплея почне відлік та  Спалахне.
- 5 В кінці вибраної програми вимкніть та вийміть блок/кришку двигуна перед підняттям або заповненням чаші.

Кнопка		Кількість	 °C	 (хв.)	Змішування Цикл (сек)	
 smooth	Суп-пюре	1 л - 1,5 л	100	23	3 X 30 с УВИМК. 2 X 30 с ВИМК.	40 хв. Без змішування
 chunky	Суп зі шматочками	1 л - 1,5 л	100	25	Без змішування	40 хв.
 compote	Компот	800 г фруктів 150 мл рідина	100	21	6 X 10 с УВИМК./ 10 с ВИМК.	Не відомо

Кнопка		Кількість	 °C	 (хв.)	Змішування Цикл (сек)	
 easy clean	Легке очищення	1 л води 2 краплі миючої рідина	100	3	6 X 15 с УВИМК./ 15с ВИМК.	Не відомо
 blend	Змішування Напоїв Охолодження супів	1 л – 1,5 л	Без нагрівання	4	6 X 25 с УВИМК./ 15с ВИМК.	Не відомо

Підказки та поради

- Не обробляйте заморожену їжу, слід розморозити її перед додаванням у чашу.
- Програма для змішування не підходить для подрібнення сухих інгредієнтів без рідини.
- Наріжте інгредієнти рівномірними шматками, оскільки це допоможе рівномірно їх готувати.
- Використовуйте функцію «Призупинити», щоб додати такі продукти, як молоко, вершки, йогурт тощо, протягом останніх 10 хвилин приготування. Це допоможе запобігти пригоранню або прилипанню їжі до дна чаші.
- При приготуванні супів і, якщо потрібно, ми рекомендуємо підсмажити м'ясо а овочі пасерувати на сковороді на плиті перед додаванням у чашу, щоб забезпечити ретельне приготування
- Якщо після приготування вам потрібен більш однорідний результат, використовуйте програму змішування.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Прилад для приготування супів не працює.	Живлення, або світлові індикатори не загоряються. Моторний блок не зафіксований правильно.	Перевірте, чи Прилад для приготування супів підключений до Живлення. Перевірте, чи правильно підключений з'єднувач джерела живлення До чаші. Перевірте, чи правильно встановлений накладний блок/кришка мотору і підключений до області обробки.
Моторний блок/кришка не може бути встановлена.	Чаша переповнена.	Видаліть частину інгредієнтів і стежте за тим, щоб вони розподілялися рівномірно щоб дозволити встановити кришку.
Надмірні вібрації.	Прилад нестабільний і не на рівній поверхні. Занадто багато інгредієнтів Обробляється.	Цей прилад слід використовувати лише на стабільній рівній жаростійкій поверхні або на столі. Вийміть частину інгредієнтів.
---- показано на Екрані.	Пристрій в режимі очікування.	Відключіть вилку з розетки, якщо процес приготування завершений або натисніть будь-яку кнопку, щоб повторно увімкнути прилад для приготування супів.
Рідина розбризкується з носика.	Чаша переповнена. Програма Easy Clean — додано більше 1 літра води та додається занадто багато миючого засобу.	Перевірте, чи не заповнені інгредієнти вище максимального рівня, позначеного всередині чаші. Додайте 1 літр води і 2 краплі рідини для миття посуду.

Проблема	Причина	Усунення
Пригорання інгредієнтів до дна чаші .	Нагрівання молока. Недостатньо додано рідини.	Прилад не призначений для нагрівання молока. Використовуйте функцію «Пауза» та додайте молоко, вершки тощо протягом останніх 5-10 хвилин програми. Додайте більше рідини.
Погане змішування.	Недостатній час обробки. Недостатньо додано рідини. Оброблюються завеликі шматки їжі або занадто багато інгредієнтів Обробляється.	Перезапустіть програму та змішуйте довше. Додайте більше рідини. Видаліть частину інгредієнтів і подрібніть їжу на малі рівномірні шматки.
Їжа недостатньо приготовлена.	Оброблюються завеликі шматки їжі або занадто багато інгредієнтів Обробляється. Готується сире м'ясо.	Видаліть частину інгредієнтів і подрібніть їжу на малі рівномірні шматки. Рекомендується підсмажити м'ясо на сковороді на плиті перш ніж додати до чаші для змішування, щоб забезпечити ретельне приготування.
Код помилки E0	Датчик переповнення несправний.	Зверніться до найближчого уповноваженого сервісного центру Kenwood Service Centre або завітайте до сайту www.kenwoodworld.com , щоб домовитися про ремонт.
Код помилки EF	Чаша заповнена вище максимальної відмітки І датчик переповнення активований.	Відключіть прилад від мережі, вийміть його моторний блок і залиште охолоджуватися на 3 хвилини. Видаліть частину інгредієнтів і переконайтесь, що вони не заповнені вище максимального рівня. Встановіть моторний блок, підключіть і працюйте як звичайно.
Якщо проблема не зникає, зверніться до найближчого уповноваженого сервісного центру Kenwood. Щоб дізнатись детальну інформацію про найближчий сервісний центр Kenwood, відвідайте www.kenwoodworld.com або веб-сайт для вашої країни.		

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تتأثر السائل خارج منطقة الصنبور.	الدورق مملوء بشكل مفرط.	تحقق من أن عدم إضافة المكونات فوق علامة المستوى الأقصى المحددة داخل الدورق. أضيفي ١ لتر من الماء وقطرتين من سائل الغسيل.
حرق المكونات في الجزء السفلي من الدورق.	تسخين الحليب.	الجهاز غير مصمم لتسخين الحليب. استخدم وظيفة Pause (الإيقاف المؤقت) وأضيفي الحليب والقشدة وغيرها خلال الدقائق ١٠-٥ الأخيرة من البرنامج. أضيفي المزيد من السائل.
أداء ضعيف في المزج.	وقت المعالجة غير كاف. إضافة كمية غير كافية من السائل.	أعدي تشغيل البرنامج وامزجي لفترة أطول. أضيفي المزيد من السائل.
معالجة قطع كبيرة من الطعام أو كمية كبيرة جداً من المكونات.	معالجة قطع كبيرة من الطعام أو كمية كبيرة جداً من المكونات.	أزيلي بعض المكونات وقطعي الطعام إلى قطع صغيرة متساوية الحجم.
الطعام مطهو بشكل غير كاف	معالجة قطع كبيرة من الطعام أو كمية كبيرة جداً من المكونات. طهي اللحوم النيئة.	أزيلي بعض المكونات وقطعي الطعام إلى قطع صغيرة متساوية الحجم. من المستحسن تحمير اللحوم في مقلاة على الموقد قبل إضافتها إلى دورق المزج لضمان طهيها جيداً.
رمز الخطأ EO	خلل في مستشعر التعبئة الزائدة.	اتصلي بأقرب مركز خدمة Kenwood معتمد أو تفضلي بزيارة الموقع الإلكتروني www.kenwoodworld.com لترتيب الصيانة.
رمز الخطأ EF	تم تعبئة الدورق بما يتجاوز علامة التعبئة القصوى MAX وتم تنشيط مستشعر التعبئة الزائدة.	افصلي الجهاز، وانزعي وحدة الطاقة (الموتور) واتركه ليبرد لمدة 3 دقائق. أزيلي بعض المكونات وتأكدي من عدم التعبئة فوق مستوى التعبئة القصوى MAX. أعدي تركيب وحدة الطاقة (الموتور)، وقومي بالتوصيل والتشغيل كالمعتاد.
إذا استمرت المشكلة، اتصلي بأقرب مركز خدمة Kenwood معتمد. للاطلاع على تفاصيل محدثة عن أقرب مركز خدمة Kenwood، تفضلي بزيارة www.kenwoodworld.com أو الموقع الإلكتروني الخاص ببلدك.		

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

دليل استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
جهاز تحضير الحساء لا يعمل.	لا يوجد طاقة ولا يوجد أي ضوء مضيء.	تحقق من توصيل جهاز تحضير الحساء بمصدر التيار الكهربائي. تحقق من أن موصل مصدر التيار الكهربائي مثبت في الدورق بشكل صحيح. تحقق من تركيب وحدة الطاقة (الموتور) العلوية/الغطاء العلوي وتوصيلها للتعامل مع المنطقة بشكل صحيح.
لا يمكن تركيب وحدة الطاقة (الموتور)/الغطاء العلوي.	لم يتم تثبيت وحدة الطاقة (الموتور) بشكل صحيح.	أزيلي بعض المكونات وتأكد من توزيع المكونات بالتساوي للسماح بتركيب الغطاء العلوي.
اهتزازات مفرطة.	الجهاز غير ثابت وليس موضوعاً على سطح مستو. يتم تحضير عدد مفرط من المكونات.	يجب عدم استخدام هذا الجهاز إلا على سطح أو طاولة ثابتة ومستوية ومقاومة للحرارة. أزيلي بعض المكونات.
يظهر ---- على الشاشة.	الجهاز في وضع الاستعداد.	افصلي جهاز تحضير الحساء إذا انتهت عملية الطهي أو اضغط على أي زر لإعادة تنشيطه.

لاستخدام جهاز تحضير الحساء

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من 1 إلى 12

- ٣ اضغطي على زر 'Programme selector' (محدد البرامج) لتحديد البرنامج المطلوب - استمري في الضغط إلى أن يضيء ضوء المؤشر تحت البرنامج ذي الصلة سيضيء ويومض. ارجعي إلى مخطط البرنامج للاطلاع على معلومات التوقيت.
- ٤ اضغطي على زر Start/Pause (التشغيل/الإيقاف المؤقت) وستبدأ شاشة العرض في العد التنازلي وسيومض .:
- ٥ في نهاية البرنامج المحدد، افصلي الجهاز وانزعي وحدة الطاقة (الموتور)/ الغطاء العلوي قبل الرفع أو الصب من الدورق.

- ١ أضيفي الطعام إلى الدورق. للحصول على أفضل النتائج، أضيفي السائل دائماً.
- تأكدي من أن مستوى التعبئة بين العلامتين 1.0L MIN و 1.5L MAX داخل الدورق.
- ٢ ركبي وحدة الطاقة (الموتور)/ الغطاء العلوي وقومي بالتوصيل.

البرنامج	الكمية	درجة مئوية	دورة المزج (بالثواني)	البرنامج
 smooth	١ لتر - ١.٥ لتر	١٠٠	٢٣	٣ × ٣٠ ثوانٍ تشغيل ٢ × ٣٠ ثانية إيقاف
 chunky	١ لتر - ١.٥ لتر	١٠٠	٢٥	لا يوجد مزج
 compote	جرام فواكه ٨٠٠ جرام ١٥٠ مل سائل	١٠٠	٢١	٦ × ١٠ ثوانٍ تشغيل/١٠ ثوانٍ إيقاف
 easy clean	١ لتر ماء قطرتان من سائل الغسيل	٦٠	٣	٦ × ١٥ ثانية تشغيل/١٥ ثانية إيقاف
 blend	١ لتر - ١.٥ لتر	لا يوجد تسخين	٤	٦ × ٢٥ ثانية تشغيل/١٥ ثانية إيقاف

تلميحات ونصائح

- لا تعالجي الطعام المجمد للسماح بإذابة الثلج قبل إضافته إلى الدورق.
- برنامج المزج غير مناسب لفرم المكونات الجافة بدون سائل.
- قطعي المكونات إلى قطع ذات أحجام متساوية حيث يساعد ذلك على الطهي المتساوي.
- استخدمتي وظيفة "الإيقاف المؤقت" لإضافة أصناف غذائية مثل الحليب والقشدة واللبن وغيرها، خلال العشر دقائق الأخيرة من الطهي. سيمنع ذلك حرق الطعام أو الالتصاق بالجزء السفلي من الدورق.
- عند تحضير الحساء وحينما يلزم الأمر، نوصي بتحمير اللحم والخضروات في مقلاة على الموقد قبل إضافتها إلى دورق المزج لضمان طهيها جيداً.
- إذا كنت تحتاجين إلى نتيجة أكثر نعومة بعد الطهي، استخدمتي برنامج المزج.

الدليل

- | | |
|---|---------------------------------------|
| ⑫ زر تحديد البرامج | ① مقبض وحدة الطاقة (الموتور) |
| ⑬ ضوء مؤشر برنامج Smooth Soup "الحساء الناعم" | ② لوحة التحكم |
| ⑭ ضوء مؤشر برنامج Chunky Soup "الحساء بقطع اللحم" | ③ وحدة الطاقة (الموتور)/الغطاء العلوي |
| ⑮ ضوء مؤشر برنامج Blend "المزج" | ④ شفرة المعالجة |
| ⑯ ضوء مؤشر برنامج Compote "الكومبوت" | ⑤ الدورق |
| ⑰ ضوء مؤشر برنامج Easy Clean "التنظيف السهل" | ⑥ موصل مصدر التيار الكهربائي |
| | ⑦ سلك الطاقة |
| | ⑧ زر الإلغاء |
| | ⑨ زر التشغيل/الإيقاف المؤقت |
| | ⑩ شاشة العرض |
| | ⑪ ضوء مؤشر الحفاظ على الدفء |

الوظيفة	شرح الوظيفة
	زر تحديد البرامج
	إلغاء اضغطي مع الاستمرار لمدة ثانيتين في أي وقت لإلغاء البرنامج المحدد. سيعود التحديد افتراضياً إلى Smooth Soup (الحساء الناعم) و23:00.
	التشغيل/الإيقاف المؤقت اضغطي مرة واحدة بعد تحديد البرنامج لبدء العد التنازلي. لإيقاف البرنامج مؤقتاً أثناء التشغيل، اضغطي على هذا الزر وسيومض الضوء الموجود أسفل البرنامج المحدد وستومض شاشة العرض. سيتوقف العد التنازلي مؤقتاً لمدة أقصاها ٣ دقائق. ملحوظة: بعد ٣ دقائق من عدم وجود نشاط، سيتم إلغاء البرنامج وسيدخل الجهاز في وضع الاستعداد إلى أن يتم فصله أو يتم الضغط على أي زر.
	الحفاظ على الدفء في نهاية برامج Smooth Soup (الحساء الناعم) وChunky (الحساء بقطع اللحم)، سينتقل جهاز تحضير الحساء تلقائياً إلى وضع "الحفاظ على الدفء" لمدة ٤٠ دقيقة. الحساء الناعم فقط - أثناء وضع "الحفاظ على الدفء"، ستقوم الشفرات بتحريك المكونات بشكل متقطع. بعد مرور ٤٠ دقيقة، الجهاز إلى وضع الاستعداد إلى أن يتم فصله.
	وضع الاستعداد بمجرد انتهاء البرنامج أو عدم وجود نشاط لأكثر من ٣ دقائق، سينتقل الجهاز تلقائياً إلى وضع الاستعداد إلى أن يتم فصله أو الضغط على أي زر.

سلامة الأطعمة

- قومي بطهي اللحوم (بما في ذلك الدواجن) والأسماك والمأكولات البحرية جيداً.
- تأكدي دائماً من سخونة الطعام قبل تناوله.
- يجب تناول الطعام بعد وقت قصير من الطهي أو السماح له بالتبريد بسرعة ثم وضعه في الثلاجة في أسرع وقت ممكن.

العناية والتنظيف

ارجعي إلى الرسوم التوضيحية من 13 إلى 16

- يشير الرمز ✖ الموجود على المنتج إلى الأجزاء التي يجب عدم غمرها في الماء أو أي سوائل أخرى.
- لا تغمسي وحدة الطاقة (الموتور) أو الدورق في الماء.
- حافظي على نظافة الموصلات وجفافها. امسحي وحدة الطاقة (الموتور) العلوية والجزء الخارجي من الدورق بقطعة قماش مبللة، ثم جففي.
- استخدمي برنامج Easy Clean (التنظيف السهل) لتنظيف الجزء الداخلي من الدورق والشفرات. أضيفي ١ لتر من الماء وقطرتين من سائل الغسيل. لا تضيفي الكثير من المنظفات لأن ذلك قد يتسبب في التدفق الزائد للسائل. قومي بالتوصيل وحددي برنامج Easy Clean (التنظيف السهل). بمجرد انتهاء البرنامج، اغسلي الشفرة والجزء الداخلي للدورق.
- في حالة التصاق الطعام أو الحروق في الجزء الداخلي للدورق، قومي بإزالته قدر الإمكان باستخدام ملعقة بلاستيكية. املئي الدورق بالماء الدافئ والصابون وانقعيه لفترة. أزيل أي رواسب عنيده باستخدام فرشاة تنظيف. لن يؤثر أي تغيير في لون الدورق على أدائه.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».

- يحظر تعريض الجزء العلوي من وحدة الطاقة (الموتور) أو السلك أو القابس للابتلال.
- لا تسمحي بتدلي السلك الكهربى الزائد عن طاولة العمل ولا تسمحي له أيضاً بالتلامس مع أسطح ساخنة.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز إلا على سطح أو طاولة ثابتة ومستوية ومقاومة للحرارة.
- هذا الجهاز غير مناسب لفرم اللحم أو معالجة الثلج أو المكونات المجمدة.
- لا تستخدمى الجهاز فى تسخين الحليب.
- هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة مؤقت زمني خارجى أو جهاز تحكم عن بعد خارجى.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- تحذير: كوني حذرة لتجنب أي انسكاب على الموصل أثناء التنظيف أو التعبئة أو الصب.
- يتعرض سطح عنصر التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.
- تحذير: لا تشغلي الجهاز على سطح مائل.
- قومي دائماً بتوصيل موصل التيار الكهربى بالجهاز أولاً، ثم توصيله بمصدر التيار الكهربى. لفصل الجهاز، أوقفى تشغيله، ثم انزعى القابس من مصدر التيار الكهربى أولاً ثم موصل مصدر التيار الكهربى من الجهاز.
- يجب إزالة الموصل قبل تنظيف الجهاز ويجب تجفيف مقبس الموصل قبل استخدام الجهاز مرة أخرى.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام 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. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربى بعيداً عن متناول الأطفال.
- استخدمى 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.

سلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- لا تلمسي الشفرات الحادة. تعاملتي مع الشفرات بحرص لتجنب الإصابة عند تفريغ الدورق، وإزالة الشفرة من الدورق، وأثناء التنظيف.
- تحذير: تجنبي ملامسة البخار الخارج من الصنبور عند الصب والخارج من الغطاء العلوي أثناء التشغيل.
- تحذير: سيصبح الجزء الخارجي من الدورق ووحدة الطاقة (الموتور) ساخناً أثناء الاستخدام وسيظل ساخناً بعد إغلاق الجهاز. قومي دائماً بإزالة الغطاء العلوي باستخدام مقبض الغطاء العلوي وارفعيه وصبي باستخدام مقبض الدورق.
- توخي الحذر عند ضخ سائل ساخن في الجهاز لأنه قد يخرج من الجهاز بسبب التبخير المفاجئ.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- لا تملئي الدورق لأقل من الحد الأدنى لمستوى التعبئة المحدد البالغ ١ لتر أو بما يتجاوز الحد الأقصى لمستوى التعبئة المحدد البالغ ١.٥ لتر.
- تحذير: قبل إزالة الغطاء العلوي من الدورق، أغلقي الجهاز وانتظري حتى تتوقف الشفرات تماماً.
- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي إذا ترك دون مراقبة، وقبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- لا تشغلي الجهاز عندما يكون فارغاً أو لأقل من مستوى التعبئة الأدنى.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



143396/2