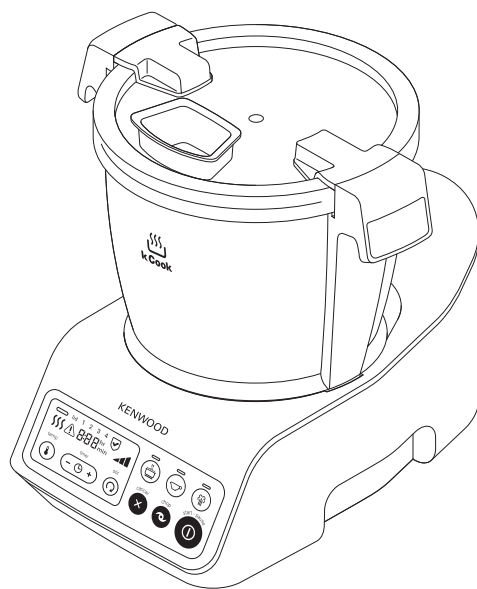


BRIMAG

מותגים מבית טוב

KENWOOD

הוראות הפעלה
מעבד מזון רב תכליתי
לקיצוץ אידי ובישול
K-COOK CCC200WH



נא לשמור לשימוש עתידי

הקדמה

חברת ברימאג בע"מ מודה לכם שבחרתם במוצר זה!

כדי להפיק את מירב התועלת מהמוצר, אנא קראו בעיון את הוראות ההפעלה שבחוברת זו ושימרו עליה בהישג יד לשימוש עתידי.

הקפידו להשתמש במוצר אך ורק בהתאם להוראות הבטיחות.

לרשותכם עומד מרכז שירות הלקוחות של חברת ברימאג בע"מ:

טלפון 1-700-700-909

לפני שימוש ראשון

- הוציאו מהאריזה את כל חלקי המכשיר ובדקו את תקינותם. במקרה ונתקלתם בבעיה פנו בהקדם האפשרי למוכר.
- למען בטיחות ילדיכם, אנא שמרו את כל חומרי האריזה (שקיות פלסטיק, קופסאות קרטון, קלקר וכו') מחוץ להישג ידם. ניתן לשמור על האריזה לצורך אחסון עתידי.
- הקפידו להסיר כל פסולת אריזה שעלולה להשאר במכשיר.
- הקפידו לנקות היטב את כל החלקים הבאים במגע עם המזון.

פינוי

מכשיר זה בנוי מחומרים הניתנים לשימוש חוזר. הסימן  המוטבע על המוצר או על המסמכים הנלווים מצוין, בהתאם לתקנות האיחוד האירופי EC/2002/96 לסילוק ופינוי ציוד חשמלי ואלקטרוני משומש (WEEE), שאין להתייחס למוצר כאל אשפה ביתית רגילה, אלא יש לפנותו למרכז איסוף המתאים למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. למידע נוסף, התקשרו לרשות המקומית במקום מגוריכם או למשרד להגנת הסביבה. לפני השלכת המכשיר, חתכו את כבל החשמל כך שלא ניתן יהיה לחבר אותו לרשת החשמל.

14	תוכנית בישול קדרה	4	חוראות בטיחות
18	תוכנית רטבים/מרקים	6	חלקים
21	תוכנית אידוי	8	תפעול כללי
23	נקיון	11	חיוויים על הצג
		12	תפעול ידני



סכנה - מתח גבוה!

יש לבדוק מדי פעם את תקינות כבל החשמל.
אין להשתמש במכשיר במקרה שכבל החשמל ניזוק.
תיקון או החלפת כבל החשמל יבוצע אך ורק במעבדת
שרות מוסמכת.

הוראות בטיחות

כללי

- ✦ יש לקרוא את כל הוראות הבטיחות לפני הפעלת המכשיר ולשמור עליהן לשימוש עתידי.
- ✦ היצרן ו/או היבואן לא יהיו אחראים לכל נזק שייגרם כתוצאה משימוש במכשיר שלא בהתאם להוראות.
- ✦ המכשיר אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) מוגבלים גופנית או נפשית או חסרי ניסיון או ידע מתאים, אלא תחת פיקוח מתאים.
- ✦ המכשיר מיועד לשימוש ביתי בלבד ויש להשגיח עליו היטב כאשר הוא מופעל בקרבת ילדים.
- ✦ השתמשו במכשיר אך ורק למטרתו המקורית כמפורט בחוברת זו. אין לבצע בו התאמות לשימוש אחר.
- ✦ השתמשו במכשיר רק כאשר הוא עומד בצורה יציבה ובטוחה כך שלא יופל בטעות.
- ✦ אין להשתמש במכשיר במקום רטוב או חם מדי (בקרבת כיריים או תנור).
- ✦ אין להשתמש במכשיר בקרבת חומרים דליקים או נפיצים.
- ✦ הקפידו להפעיל את המכשיר רק במקום מואר ומאוורר היטב. השאירו מרווח איורור מכל צד שלו.
- ✦ אסור להפעיל את המכשיר אם נמצאה בו תקלה כלשהי או פגיעה פיזית בגוף המכשיר, בכבל או בתקע שלו. יש להביא למעבדת שרות לבדיקה, תיקון או התאמה.

חשמל

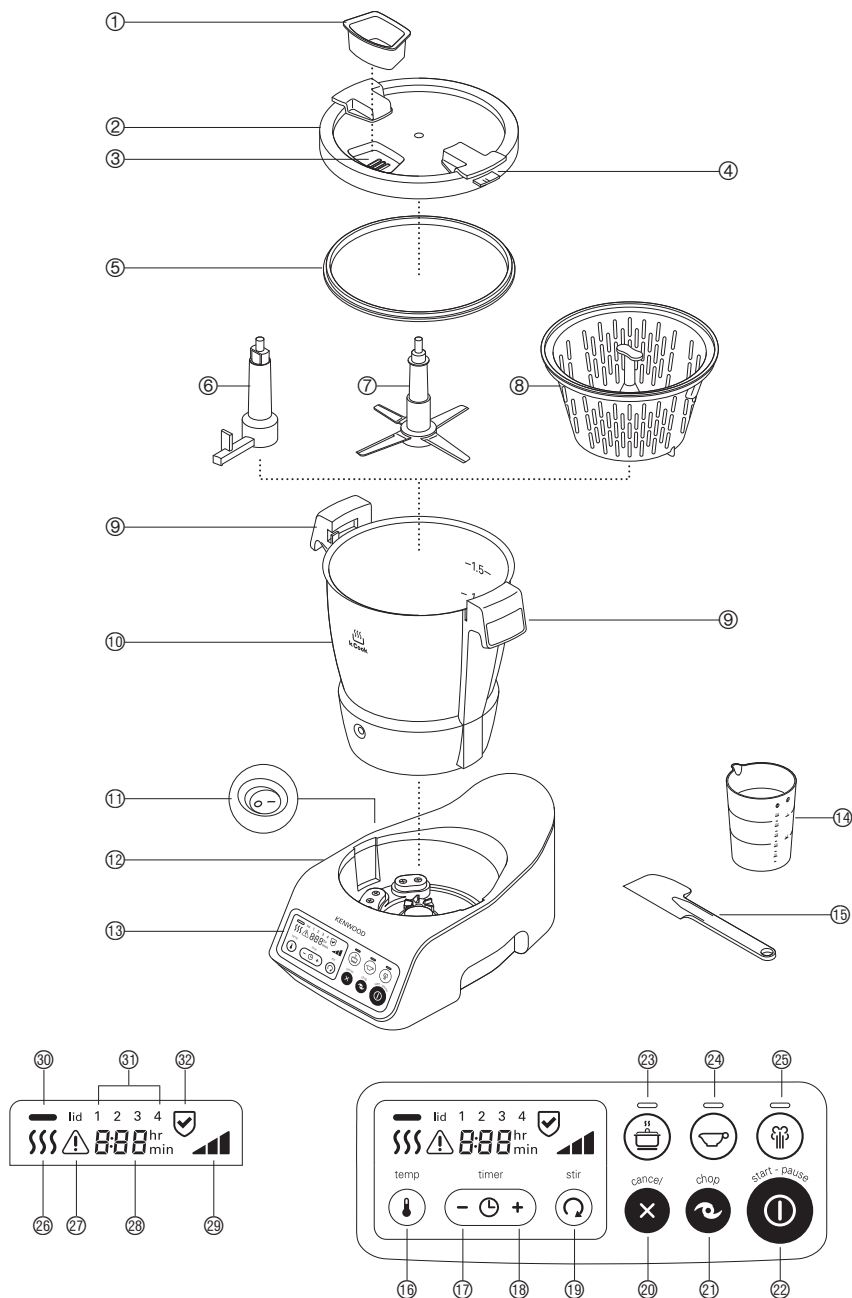
- ✦ וודאו שמתח החשמל המגיע לשקע שבקיר הוא 50Hz 230V עם הארקה הגנה. השקע צריך לתמוך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה - 16 אמפר. מומלץ קו מתח נפרד מוגן על ידי מפסק הגנה. אם התקע אינו מתאים לשקע החשמל, יש לבצע את ההתאמות הנדרשות ע"י חשמלאי מוסמך. מומלץ שלא להשתמש במפצל חשמל ואם משתמשים בכבל מאריך יש לוודא שהוא תומך בהספק החשמל המקסימלי של מכשיר זה.
- ✦ יש לאפשר גישה נוחה לחיבור וניתוק תקע הזינה (כבל החשמל) של המכשיר מרשת החשמל. אין לחבר או לנתק את המכשיר משקע חשמל בידיים רטובות או עם רגליים יחפות. הקפידו על ניתוקה במשיכת תקע החשמל עצמו ולא במשיכת הכבל. בהעדר גישה נוחה, חובה להשתמש בהתקן ניתוק (מפסק) "יעודי שיש להקפיד ולתחזק אותו במצב תפעולי מוכן לשימוש.
- ✦ יש להתקין את פתיל הזינה (כבל החשמל) באופן שלא יהווה מכשול בדרך. אסור לכופף אותו בזווית חדה, או למתוח אותו! יש למקם אותו כך שלא יחשף לטמפרטורה גבוהה מדי או לרטיבות.

- ◀ זהירות! סכנת התחשמלות בעת מגע כבל או כל חלק חשמלי אחר במקור חום, במים או בנוזל אחר. אם המכשיר נפל לתוך מים או אם ניתזו עליו נוזלים, נתקו אותו מיידית משקע החשמל מבלי לגעת במים.
- ◀ אם פתיל הזינה (כבל החשמל) ניזוק, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אדם מוסמך אחר, כדי למנוע סכנת שריפה או התחשמלות.
- ◀ אין לטלטל את המכשיר ממקום למקום כאשר הוא מחובר לחשמל.
- ◀ אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן שהוא נמצא בשימוש. המכשיר אינו מיועד להיות מופעל באמצעות קוצב זמן ("טיימר") חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- ◀ יש לנתק את המכשיר ממקור המתח לפני כל טיפול ניקוי ותחזוקה

אשף המטבח

- ◀ אין להפעיל לפני שוידאתם שכל החלקים מורכבים נכון במקומם - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ◀ אין להפעיל אם החיישנים ובסיס המכל אינם נקיים ויבשים.
- ◀ אין להשתמש באביזרים נלווים שלא הומלצו לשימוש ע"י היצרן - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ◀ אין להשתמש במכל שלא במסגרת המכשיר המקורי!
- ◀ אין להפעיל ולכבות באמצעות סגירת המכסה ופתיחתו אלא רק באמצעות כפתור ההפעלה והכיבוי.
- ◀ חלקים חמים! אין לגעת במכל, במכסה ובשאר החלקים החמים בידיים חשופות - סכנת כוויה! יש להשתמש בידיים או בכפפות.
- ◀ הזהרו בעת פתיחת המכסה - אדים חמים משתחררים בעת הפתיחה - יש להרחיק את הפנים וחלקי גוף אחרים.
- ◀ חלקים נעים! הזהרו שלא לדחוף פנימה אצבעות או עצמים תוך כדי פעולה. אין לגעת בהם או לפרק עד לעצירה מוחלטת וניתוק מהחשמל - סכנת פציעה, שריפה או התחשמלות!
- ◀ להבים חדים! הרכיבו ופרקו בזהירות. אין לגעת בהם עד לעצירה מוחלטת וניתוק מהחשמל!
- ◀ יש להזהר מפני פציעה אפשרית כתוצאה משימוש בלתי הולם.
- ◀ יש לנקוט באמצעי זהירות בעת הטיפול בלהבי החיתוך החדים ובמהלך ריקון המכל וניקוי המכשיר.
- ◀ אין להפעיל במצב ריק ואין למלא מעבר לקיבולת המירבית (1.5 ליטר).
- ◀ הזהרו לא לדחוף פנימה עצמים קשים (כמו כף) תוך כדי פעולה - הלהבים יישברו ותתכן סכנת שריפה ו/או התחשמלות.
- ◀ אין לפרק את המכל מגוף המכשיר עד לעצירה מוחלטת!

חלקים



- | | |
|------------------------------|---------------------|
| 18. כפתור הוספת זמן | 1. פקק פתח מילוי |
| 19. כפתור הפעלת בחישה | 2. מכסה |
| 20. כפתור ביטול | 3. פתח מילוי |
| 21. כפתור הפעלת ריסוק | 4. לשוניות נעילה |
| 22. כפתור התחלה/עצירה | 5. אטם המכסה |
| 23. כפתור תוכנית בישול קדרה | 6. זרוע בחישה |
| 24. כפתור תוכנית רטבים/מרקים | 7. להב עיבוד |
| 25. כפתור תוכנית אידי | 8. קערת אידי |
| צג דיגיטלי | 9. ידיות |
| 26. כיוון טמפרטורה | 10. מכל בישול |
| 27. התרעת פתיחת מכסה | 11. כפתור הדלקה |
| 28. קציבת זמן | 12. בסיס המכשיר |
| 29. בחירת בחישה | 13. צג דיגיטלי |
| 30. התרעת חום גבוה | 14. כוס מדידה |
| 31. שלב תוכנית | 15. מרית |
| 32. מצב פעולת בישול | 16. ווסת טמפרטורה |
| | 17. כפתור הפחתת זמן |

1. הדליקו את המכשיר בלחיצה על כפתור ההדלקה (11) שבצד שמאל של בסיס המכשיר. המכשיר ישמיע צליל ויידלקו נוריות חיווי. הצג יואר, יציג --- ויעבור למצב המתנה.
2. הרכיבו את המכל על בסיס המכשיר באופן שסימון הקיבולת יופנה אחורה. לחצו מטה בעדינות כדי למקם.
3. הרכיבו את זרוע הבחישה (6), להב העיבוד (7) או קערת האידוי (8) בתוך המכל.
 - השתמשו בלהב העיבוד לריסוק מרכיבים לפני הבישול ולהכנת רסק בסיום הבישול.
 - השתמשו בזרוע הבחישה כשהמתכון דורש בחישה עדינה.
4. הוסיפו את המרכיבים הדרושים.
5. כסו במכסה עם פקק פתח המילוי - פקק זה צריך להיות קרוב לפינה הימנית קדמית של המכשיר. סובבו בכיוון השעון עד שלשוניות הנעילה חופפות לידיעות ופקק פתח המילוי קרוב לחזית המכשיר.
6. לחצו על הכפתור הרצוי לבחירת אחת מארבעת האפשרויות הבאות:

 תוכנית רטבים/מרקים	 בישול ידני
 תוכנית אידוי	 תוכנית בישול קדרה
7. לחצו על כפתור Start/Pause (22) כדי להתחיל בפעולה.
8. לאחר סיום כל שלב, הקוו מעל הכפתור הרלבנטי יואר והמכשיר יעבור אוטומטית למצב שמירת חום במשך 30 דקות.
 - במצב שמירת חום מתבצעת בחישה מתמדת בטמפרטורה בת 65°C .
 - המכשיר ישמיע צליל כל 10 שניות בדקה הראשונה וכל 30 שניות אח"כ.
9. כדי לעצור את הפעולה, לחצו על כפתור Start/Pause (22) ופתחו את המכסה. הזהרו מאדים חמים! כדי להמשיך לחצו שוב על אותו כפתור.

תפעול כללי

לאחר השימוש

- זהירות במגע בכל חלק של המכשיר בו נעשה שימוש בשלב הבישול ובמיוחד במכל. מדובר בחלקים הנשארים חמים מאד זמן רב יחסית לאחר כיבוי המכשיר.
- יש להשתמש בידיות כדי להסיר ולשאת את המכל. מומלץ להעזר בכפפות לתנור ולא לגעת ישירות בו, או בחלקים החמים האחרים.
- תחתית המכל תישאר חמה זמן רב לאחר הפסקת החימום. יש להזהר בעת הטיפול והניקוי.

עצות

- בשר נע וירקות קשים צריך לקצוץ לחתיכות קטנות לפני הוספה למכל.
- למניעת הידבקות או חריכת מזון, יש להקפיד על בחישה מתמדת בעת הכנת מתכונים המבוססים על חלב.
- חיתוך מראש לחתיכות בגודל אחיד חשוב לבישול אחיד.
- על פי הצורך מומלץ להשחים בשר או לטגן ירקות במחבת לפני הכנסתם למכל המכשיר.
- העזרו במרית המסופקת כדי לגרד את המשקעים שנותרו במכל לפני המעבר לשלב הבישול הבא.

חיוויים על הצג

§ = 65°C

§§ = 92°C

§§§ = 100°C

הטמפרטורה שנבחרה



(26)

משולש אזהרה אדום כאשר המכסה אינו נמצא במקומו

lid



(27)

מונה זמן אחורנית

8:88^{hr}_{min}

(28)

▲ - בחישה איטית רצופה מתאימה להכנת רטבים.

▲▲ - בחישה עם הפסקות קצרות.

▲▲▲ - בחישה עם הפסקות ארוכות.



(29)

קוו אזהרה אדום כאשר הטמפרטורה עולה על 60°C.



(30)

שלב הפעולה

1 2 3 4

(31)

סימן שהכל תקין ולא נדרשת פעולה נוספת.
יש להשגיח על המכשיר כמפורט בהוראות הבטיחות.



(32)

תפעול ידני

התחלה	ריסוק	אופן בחישה	קציבת זמן	כיוון טמפרטורה
 	 	stir    	timer   0:00 - 3:00hr 	temp    65°C  92°C  100°C 

כאשר מונה הזמן מגיע לערך 0:00, המכשיר עובר אוטומטית למצב שמירת חום במשך 30 דקות ואחר כך הוא עובר למצב המתנה.

§ = 65°C

§§ = 92°C

§§§ = 100°C

ניתן לבחור ב-3 רמות חום.

כפתור כיוון
טמפרטורה

temp



כפתור קציבת
זמן

timer



משך הזמן יכול להיות בין
דקה אחת לבין 3 שעות.

ניתן לקצר או להאריך את
משך הזמן.

▲ - בחישה איטית רצופה
מתאימה להכנת
רטבים.

▲ - בחישה עם הפסקות
קצרות.

▲▲ - בחישה עם הפסקות
ארוכות.

כפתור אופן
בחישה

הגדרת אופן הבחישה

stir



- לחצו לביטול שלב התוכנית או מצב הפעולה בכל זמן.
- אם לחצתם בשלב התכנות, המכשיר יחזור להגדרות יצרן.
- ניתן להמשיך את הפעולה בבחירת השלב התוכנית הרצוי ולחיצה על כפתור start.
- להפעלת ביטול - לחצו מעל 2 שניות עד להשמע צליל.

כפתור ביטול

cancel/



מרכיבים קרים

- יש להפעיל למשכי זמן קצרים לקיצוץ או ארוכים יותר להכנת רסק.
- הערה: אין אפשרות לפעולה רצופה מעל 2 דקות.
- מרכיבים חמים** (אזהרת טמפרטורה חמה על תצוגה)
- הערה: כדי למנוע התזזה, המהירות תגדל בהדרגה עד שתגיע למהירות העיבוד הרצויה (עד 2 דקות פעולה רצופה לפני הכיבוי האוטומטי).
- כדי להפסיק את הפעולה לפני שחלפו 2 דקות, לחצו על כפתור ביטול או פעם נוספת על כפתור Chop.
- **מכסה המילוי צריך להיות תמיד סגור בעת קיצוץ.**

כפתור ריסוק

chop



כפתור התחלה/עצירה

start - pause



- לאחר בחירת תכנית או הפעלה ידנית של מצב פעולה, לחצו על הכפתור פעם אחת כדי להתחיל את הפעולה.
- לחצו שוב על הכפתור כדי להשהות את הפעולה - הצג יהבהב.
- אם הכפתור נלחץ מבלי שנבחר מצב פעולה, יישמעו 3 צלילים כדי לציין שצריך לבחור מצב פעולה.

תוכנית בישול קדרה

תוכנית להכנת תבשילים, פשטידות, קארי, ריזוטו ומתכוני בישול קדרה דומים.

23



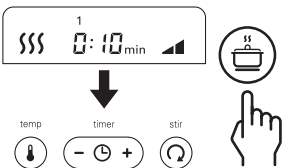
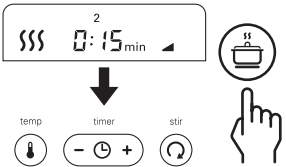
שלבי התוכנית

- שלב 1 - לריכוך ירקות ובשר לפני הבישול.
 שלבים 2-3 - הבאה לרתיחה והמשך בישול איטי בחום נמוך.
 שלב 4 - בישול נוסף לפי הצורך.

הגדרת התוכנית

לחצו על כפתור  והגדירו כל שלב תוכנית כנדרש. לאחר הגדרת כל שלב לחצו שוב על אותו כפתור כדי לאשר.

הערה: עם הלחיצה, יושמע צליל והקו שמעליו יואר. השתמשו במרית כדי לגרד את שאריות המזון מהמכל בין השלבים.

שלב	תצוגה	טווח טמפרטורה	טווח זמן	בחישה
1		{ = 65°C {{ = 92°C {{{ = 100°C	דקה עד 30 דקות	  
2		{ = 65°C {{ = 92°C {{{ = 100°C	דקה עד 30 דקות	  

תוכנית בישול קדרה

	דקה עד שעתיים	S = 65°C SS = 92°C		3
	דקה עד שעתיים	S = 65°C SS = 92°C		4
		- לאחר הגדרת שלב 4 ולחיצה על כפתור , הצג יחזור לשלב 1 ויציג את הטמפרטורה, הזמן והבחישה שנבחרו. - לחצו על כפתור Start/Pause כדי להתחיל בפעולה. - הערה: אם כפתור לא נלחץ לאחר הגדרת שלב 4, התוכנית תחזור להגדרות יצרן.		

הערות

- בסוף כל שלב יושמע צליל והמכשיר יעבור אוטומטית למצב שמירת חום במשך 30 דקות עד לבחירת השלב הבא. כדי לעצור את שמירת החום, לחצו על כפתור Start / Pause. בשלב זה ניתן לפתוח את המכסה לטעימה ולהוספת מרכיבים ואח"כ ללחוץ שוב על כפתור Start / Pause כדי לחדש את הבישול. לחיצה על כפתור Cancel במצב שמירת חום, תחזיר את התוכנית להגדרות היצרן.
- אם המכסה יוסר תוך כדי פעולה, המכשיר יפסיק לפעול עד להחזרת המכסה למקומו.
- ניתן לשנות הגדרות טמפרטורה, משך זמן ובחישה גם באמצע הפעולה.
- אם שלב 4 לא הוגדר, המכשיר יעבור אוטומטית למצב שמירת חום במשך 30 דקות כבר לאחר שלב 3.

תוכנית בישול קדרה

הנחיות לגבי מתכונים

מזון	שלב 1	שלב 2	שלב 3	שלב 4
נזיד בקר	שמן ובקר	הוספת ירקות	הוספת נוזל	מרכיבים נוספים
	בחישה  10 דקות 100°C	בחישה  15 דקות 100°C	בחישה  20 דקות 92°C	בחישה  שעה 92°C
צ'ילי קון קארנה (400 גר' בקר טחון)	שמן ובקר	הוספת נוזל	הוספת שעועית	
	בחישה  10 דקות 100°C	בחישה  15 דקות 100°C	בחישה  20 דקות 92°C	
תבשיל עוף	ריכוך ירקות בשמן	הוספת קמח	הוספת נוזל	הוספת עוף
	בחישה  10 דקות 100°C	בחישה  5 דקות 100°C	בחישה  10 דקות 92°C	בחישה  20-30 דקות 92°C
קארי עוף	שמן ורסק	עגבניות ושמן קוקוס	הוספת עוף	
	בחישה  10 דקות 100°C	בחישה  15 דקות 100°C	בחישה  20-15 דקות 92°C	
מקרוני בגבינה	קמח וחמאה	הוספת חלב	הוספת מקרוני	
	בחישה  10 דקות 100°C	בחישה  15 דקות 100°C	בחישה  20 דקות 92°C	

תוכנית בישול קדרה

הוספת פירות ים	הוספת נוזל	הוספת אורז	ריכוך ירקות	פאייה (מבוסס על אורז)
בחישה ▲ 15 דקות 92°C	בחישה ▲ 15 דקות 92°C	בחישה ▲ 3 דקות 100°C	בחישה ▲ 10 דקות 100°C	
	בישול איטי	ירקות	שמן בצל ושום	רָטְטוּי (דומה לשקשוקה)
	בחישה ▲ 15-20 דקות 92°C	בחישה ▲ 15 דקות 100°C	בחישה ▲ 10 דקות 100°C	
מרכיבים נוספים	מרכיבים נוספים	אורז ויין	ריכוך ירקות	ריזוטו (360 גרם אורז)
בחישה ▲ 92°C	בחישה ▲ 10-15 דקות 92°C	בחישה ▲ 15 דקות 100°C	בחישה ▲ 5 דקות 100°C	
		ירקות ונוזל	שמן ואבקת קארי	קארי ירקות
		בחישה ▲ 40 דקות 92°C	בחישה ▲ 10 דקות 100°C	

תוכנית רטבים/מרקים

תוכנית להכנת רטבים ומרקים. (24)



שלבי התוכנית

שלב 1 - מומלץ לריכוך ירקות ומרכיבים אחרים לפני הבישול.

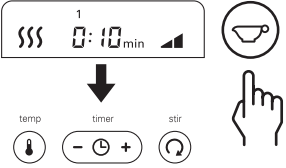
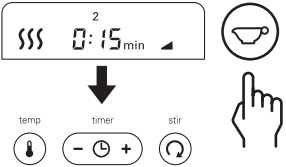
שלב 2 - הוספת נוזל, הרתחה ובישול איטי.

הגדרת התוכנית

לחצו על כפתור  והגדירו כל שלב תוכנית כנדרש. לאחר הגדרת כל שלב לחצו שוב על אותו כפתור כדי לאשר.

הערה: עם הלחיצה, יושמע צליל והקווי שמעליו יואר.

השתמשו במרית כדי לגרד את שאריות המזון מהמכל בין השלבים.

שלב	תצוגה	טווח טמפרטורה	טווח זמן	בחישה
1		{ = 65°C {{ = 92°C {{{ = 100°C	דקה עד 30 דקות	
2		{ = 65°C {{ = 92°C {{{ = 100°C	דקה עד שעתיים	

תוכנית רטבים/מרקים

	• לאחר הגדרת שלב 2 ולחיצה על כפתור , הצג יחזור לשלב 1 ויציג את הטמפרטורה, הזמן והבחישה שנבחרו. • לחצו על כפתור Start/Pause כדי להתחיל בפעולה. - הערה: אם כפתור  לא נלחץ לאחר הגדרת שלב 2, התוכנית תחזור להגדרות יצרן.
---	---

הערות

- בסוף כל שלב יושמע צליל והמכשיר יעבור אוטומטית למצב שמירת חום במשך 30 דקות עד לבחירת השלב הבא. כדי לעצור את שמירת החום, לחצו על כפתור Start / Pause. בשלב זה ניתן לפתוח את המכסה לטעימה ולהוספת מרכיבים ואח"כ ללחוץ שוב על כפתור Start / Pause כדי לחדש את הבישול. לחיצה על כפתור Cancel במצב שמירת חום, תחזיר את התוכנית להגדרות היצרן.
- אם המכסה יוסר תוך כדי פעולה, המכשיר יפסיק לפעול עד להחזרת המכסה למקומו.
- ניתן לשנות הגדרות טמפרטורה, משך זמן ובחישה גם באמצע הפעולה.

תוכנית רטבים/מרקים

הנחיות לגבי מתכונים

מזון	שלב 1	שלב 2	זרוע בחישה או להב עיבוד
מרק מבוסס על ציר (כמות ליטר וחצי)	ריכוך ירקות	הוספת נוזל ובישול איטי	להב עיבוד
	בחישה ▲ 10 דקות 100°C	בחישה ▲ 15 - 45 דקות 92°C	הפעילו ידנית, ריסוק למשך דקה
רוטב עגבניות (400 גרם) עגבניות (מרוסקות)	שמן ורסק	הוספת עגבניות	זרוע בחישה
	בחישה ▲ 10 דקות 100°C	בחישה ▲ 15 דקות 100°C	
קארי ירקות	שמן ואבקת קארי	הוספת קמח	זרוע בחישה
	בחישה ▲ 10 דקות 100°C	בחישה ▲ 40 דקות 92°C	
רוטב בולונז'	שמן ורסק עגבניות	בקר טחון	זרוע בחישה
	בחישה ▲ 10 דקות 100°C	בחישה ▲ 35 דקות 100°C	

תוכנית לאידי ירקות, עופות ודגים. (25)



שלב	תצוגה	טווח טמפרטורה	טווח זמן	בחישה
1 אידי		$\text{SSS} = 100^{\circ}\text{C}$	דקה עד 30 דקות	ללא

שימוש בתוכנית

- מלאו את המכל במים עד לסימון 300ml
- הכניסו את קערת האידי (8), עם המזון בתוכה, לתוך המכל.
- סגרו היטב את המכסה כולל פקק פתח המילוי.
- לחצו על כפתור . הערה: עם הלחיצה, יושמע צליל והקו שמעליו יואר.
- כוונו את משך הזמן הדרוש ולחצו על כפתור Start/Pause. כאשר הטמפרטורה תגיע ל- 100°C יושמע צליל ומונה הזמן יתחיל לפעול.

עצות

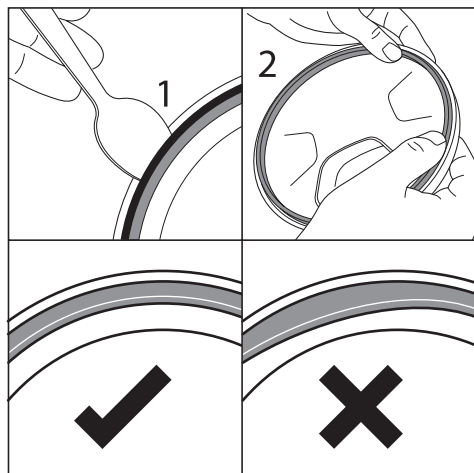
- לא ניתן לשנות את הטמפרטורה.
- זמני הבישול אינם מדויקים ויש לוודא שהמזון מבושל היטב.
- אם נדרשת תוספת זמן, הקפידו לוודא שנותרו מספיק מים במכל.
- יש להשאיר רווח בין חתיכות המזון ולא להדק אותן.
- חתיכות בגודל דומה יתרמו לבישול אחיד.
- אם למזון מסויים נדרש פחות זמן אידי, הוסיפו אותו באמצע האידי.

הנחיות לגבי מתכונים

מזון	כמות	הכנה	משך זמן מומלץ
שעועית	50 גרם	קיצוץ דק	10 – 5
ברוקולי	100 גרם	הפרדת ה"פרחים"	15 – 10
גזר	120 גרם	קיצוץ דק	15 - 10
כרובית	100 גרם	הפרדת ה"פרחים"	15 – 10
תפוח אדמה טרי	270 גרם	שטיפה וחיתוך לגודל אחיד	15 – 10
עוף	3 330 גרם	-	20 – 15
דג	2 230 גרם	-	15 – 10

זהירות

- הקפידו לשלוף את התקע משקע החשמל לפני הניקוי!
- הקפידו לא לגעת בלהבים החדים!
- הקפידו לא לגעת בידים חשופות בחלקים החמים!
- נקו את בסיס המכשיר באמצעות מטלית מעט לחה. אין לטבול אותו במים או בכל נוזל אחר! הזהרו שלא לפגוע בחיישנים!
- שטפו את שאר החלקים (למעט בסיס המכשיר) במים חמים עם נוזל לניקוי כלים. אין להשרות במים או להדיח במדיח כלים.
- אין להשתמש במברשת גסה או במטליות/ספוגיות ניקוי שוחקות.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי חומציים או שוחקים.

ניקוי המכסה

1. הפרידו את האטם מהמכסה לפני ניקוי: חלצו באמצעות כף כמתואר באיור **1** את הטבעת השחורה שסוגרת על האטם האפור. אסור להשתמש בכלי חד - סכנת נזק לאטם!
2. לאחר השטיפה, הצמידו חזרה את האטם למכסה. לחצו אותו סביב למקומו כמתואר באיור **2**. ודאו שהוא "יושב טוב" במקומו - סכנת דליפה!

אחסון

- יש להניח את כל חלקי המכשיר לייבוש מלא לפני אחסון.
- יש לאחסן את המכשיר במקום בטוח ויבש ושאינו נגיש לילדים.

KENWOOD

BRIMAG

מותרים מבית טוב

כתובתנו: השקמה 19, אזור, 58001
דוא"ל: brimag@digital-age.co.il
אתר החברה: www.brimag.co.il