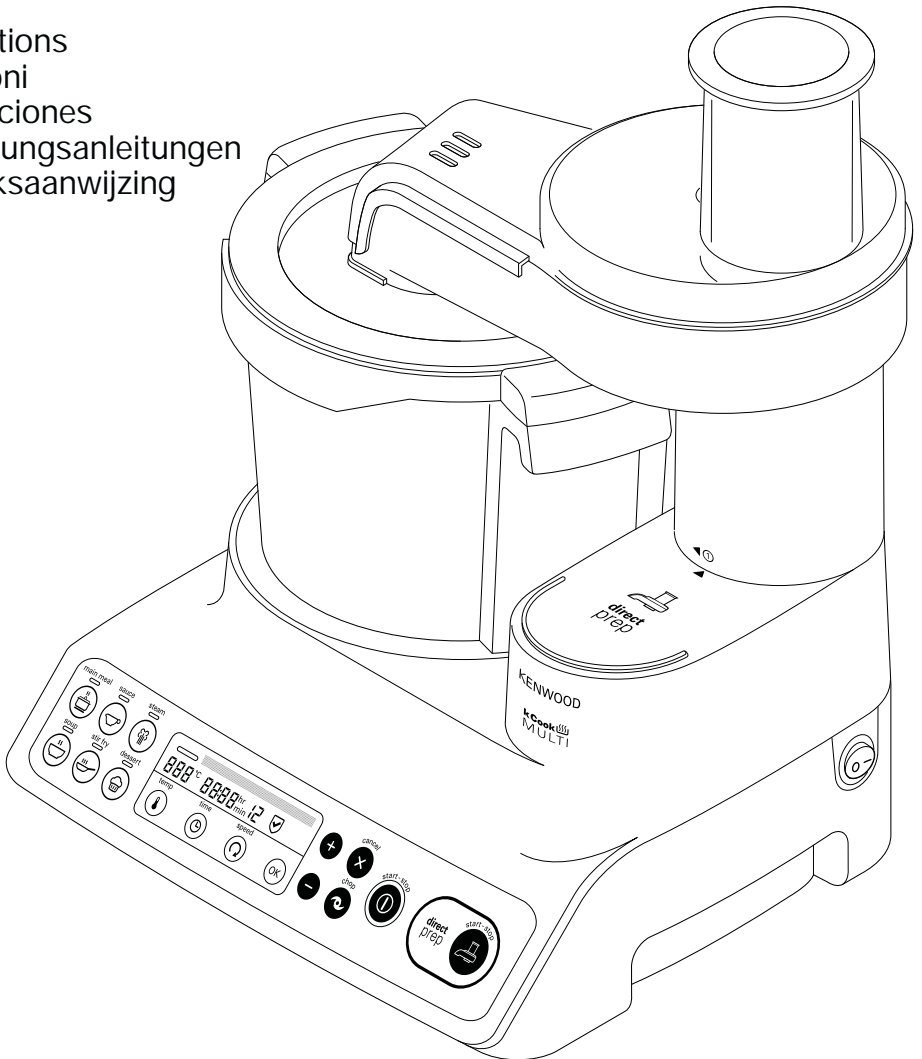


KENWOOD

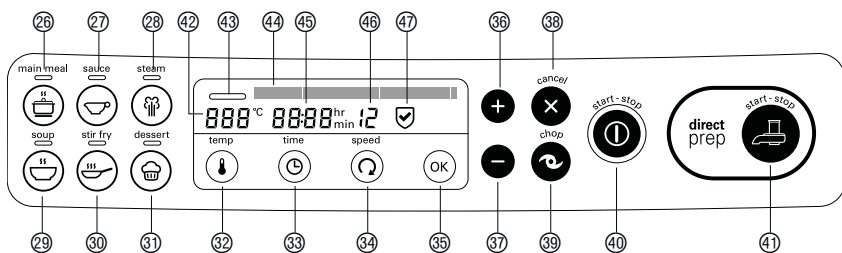
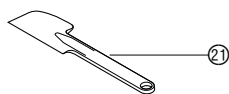
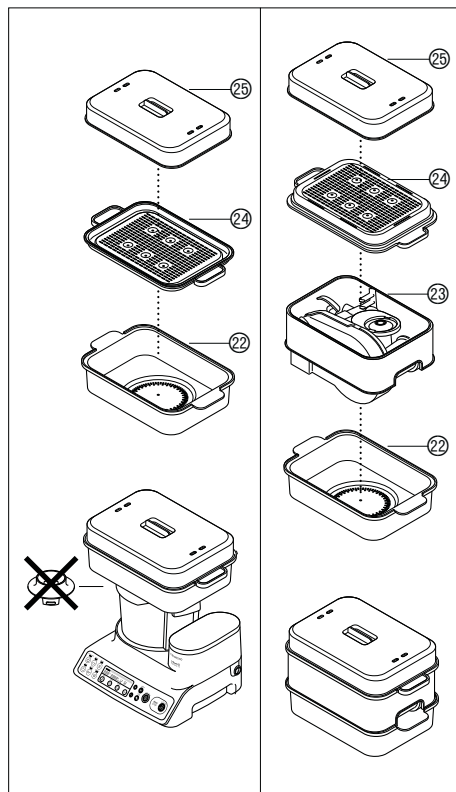
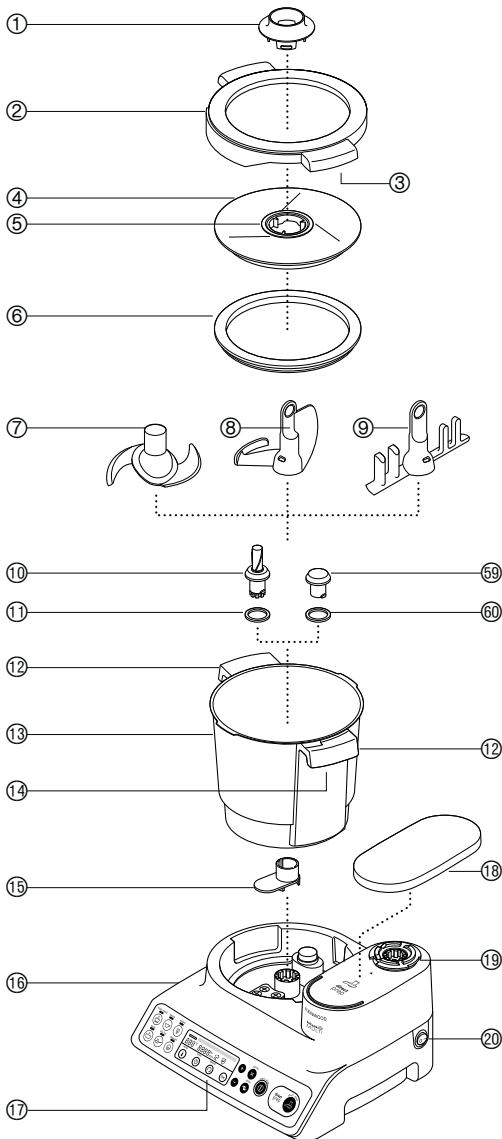
TYPE CCL40

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

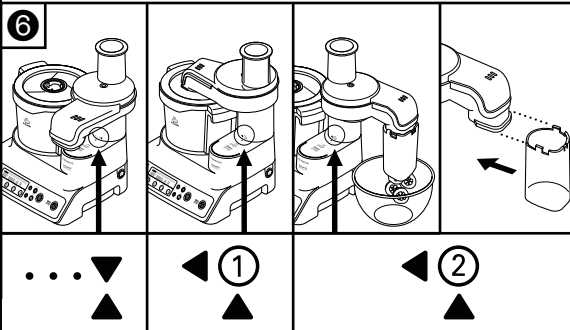
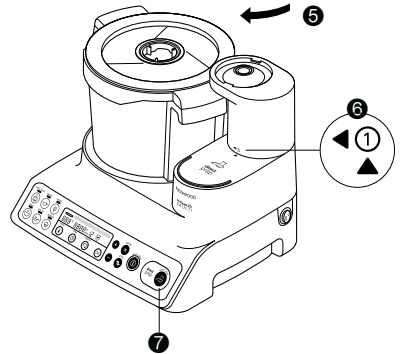
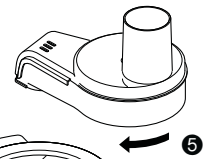
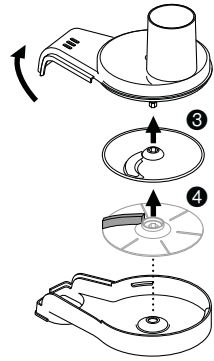
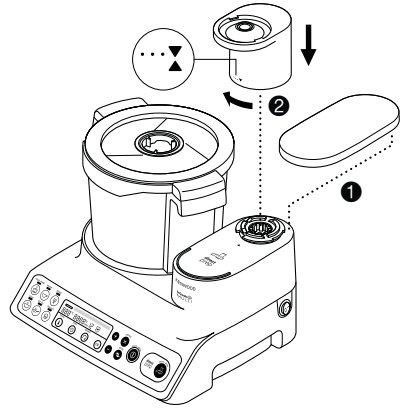
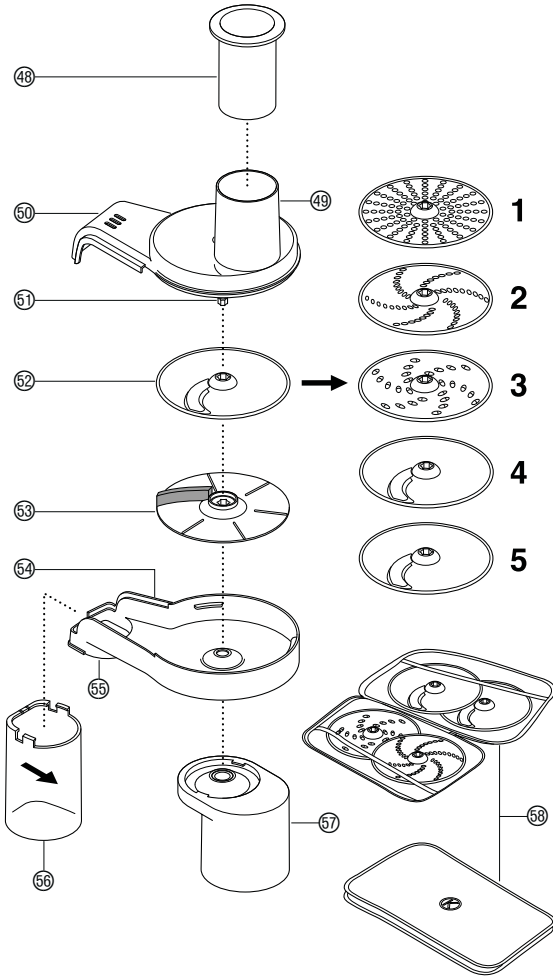


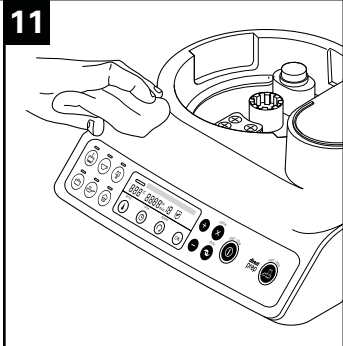
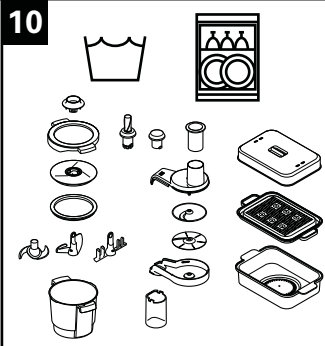
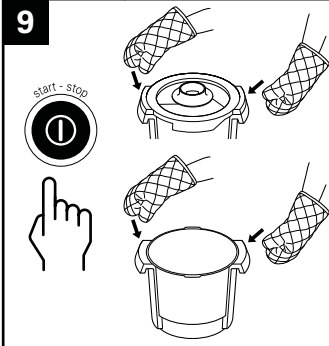
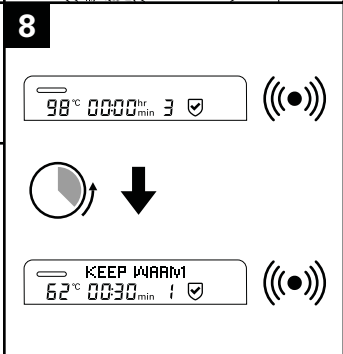
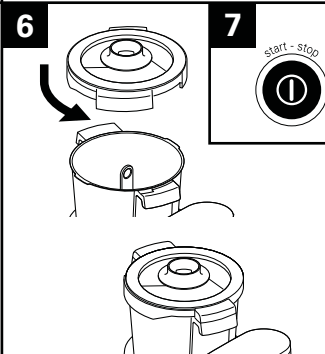
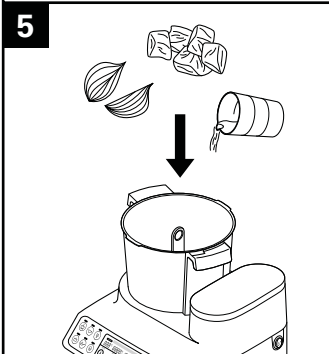
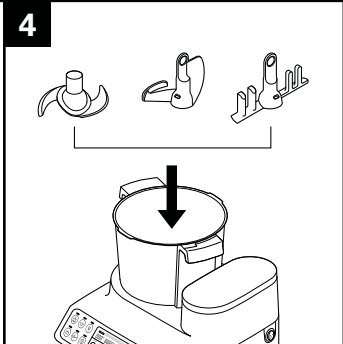
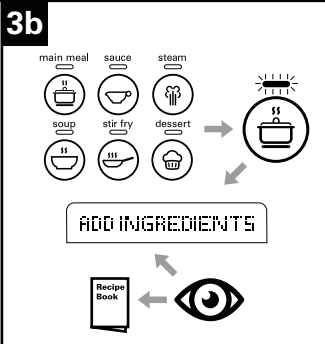
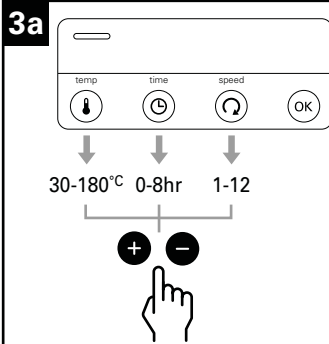
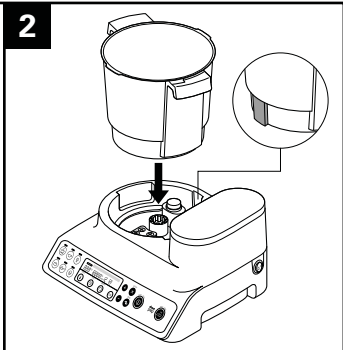
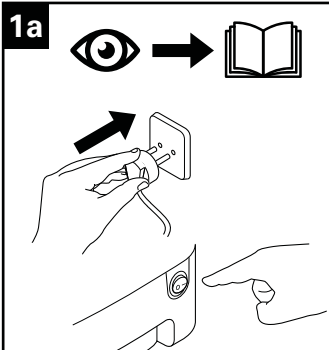
| | |
|-------------------|----------------|
| English | 2-24 |
| Nederlands | 25-49 |
| Français | 50-74 |
| Deutsch | 75-99 |
| Italiano | 100-125 |
| Español | 126-151 |
| Português | 152-176 |
| Ελληνικά | 177-199 |





DIRECT PREP





contents

| | |
|-----------------------------------|-------|
| safety | 3-6 |
| key | 7 |
| language selection | 7 |
| using your cooking food processor | 8-9 |
| using your Direct Prep | 9-10 |
| display screen symbols explained | 10 |
| manual mode | 11-12 |
| using the pre-set programmes | 13-19 |
| Main Meal programme | 14 |
| Sauce programme | 15 |
| Steam programme | 16-17 |
| Soup programme | 18 |
| Stir Fry programme | 18 |
| Dessert programme | 19 |
| recommended usage chart | 20 |
| care and cleaning | 21 |
| service and customer care | 22 |
| troubleshooting guide | 23-24 |

safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- For correct operation ensure that the bowl base is clean and dry before fitting to the power unit.
- Always switch off and unplug before:
 - assembling or disassembling;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Always remove the stir tool and whisk before pouring content from the bowl to avoid burning from splashing hot ingredients.
- The knife blade has been designed to be retained on the drive shaft and should only be removed once the content has been removed from the bowl. The knife blade is sharp, handle with care.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst connected to the power supply.
- When leaving the appliance unattended in the cooking mode pay close attention to the following:
 - ensure the instructions are followed with regards to temperatures and maximum quantities to process;
 - make sure the unit and cord are positioned out of reach of children and away from the edge of the work surface;
 - check the progress on a regular basis to ensure enough liquid is added and food is not overcooking.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the bowl is empty and outlet cover is secure before moving. Do not lift by the bowl handles.
- Do not move the unit whilst in operation or still hot.
- Never use a damaged appliance or attachment. Get it checked or repaired: see “service and customer care”.

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

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

Direct Prep attachment

- The discs are very sharp; handle with care when fitting, removing and cleaning. **Always hold by the finger grip away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pusher supplied.
- Do not use excessive force to push food down the feed tube – you could damage your attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep fingers out of the discharge opening 65.
- Before removing the lid from the Direct Prep:
 - switch off;
 - wait until the disc has completely stopped.

Steamer attachment

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

before plugging in

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

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

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

before using for the first time

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

key

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


steamer

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

display panel

- ㉖ Main Meal programme
- ㉗ Sauce programme
- ㉘ Steam programme
- ㉙ Soup programme
- ㉚ Stir Fry programme
- ㉛ Dessert programme
- ㉜ Temperature button
- ㉝ Time button
- ㉞ Speed button
- ㉟ OK button
- ⓫ increase (+) button
- ⓬ decrease (-) button
- ⓭ Cancel button
- ⓮ Chop button
- ⓯ Start/Stop button – cooking bowl
- ⓰ Start/Stop button – Direct Prep

display screen graphics

- ④② temperature selection
- ④③ hot temperature warning
- ④④ text display
- ④⑤ time selection
- ④⑥ speed selection
- ④⑦ cooking mode 

Direct Prep

- ④⑧ pusher/measuring cup
- ④⑨ feed tube
- ⑤⑩ Direct Prep lid
- ⑤⑪ drive shaft
- ⑤⑫ **disc**

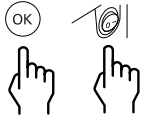
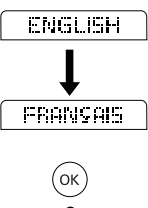

- 1** extra fine grating disc (if supplied)
- 2** fine grating disc (if supplied)
- 3** coarse grating disc
- 4** thin slicing disc
- 5** thick slicing disc (if supplied)

- ⑤⑬ slinger plate
- ⑤⑭ base
- ⑤⑮ food outlet
- ⑤⑯ extension chute
- ⑤⑰ tower
- ⑤⑱ disc storage bag

slow cook

- ⑤⑲ bowl plug
- ⑥① bowl seal

language selection

| | |
|--|--|
| When turning on your cooking food processor for the first time, the display screen language will default to "English". | |
| <p>1 To change the language press and hold down the OK button ④③ and use the On/Off switch ⑳ to turn the unit on.</p> <ul style="list-style-type: none"> • "LANGUAGE SET UP PRESS START TO CONTINUE" will be displayed on the screen. |  |
| <p>2 To change the language press the (+) or (-) button until the required language is shown on the display screen. Once the required language is selected, press the OK button to confirm. The unit will display "WELCOME TO kCook".</p> |  |
| <p>3 To change the language at a later stage, repeat the above procedure.</p> |  |

using your cooking food processor

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

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

- 3 Select one of the following options:

3A Manual Cooking – refer to manual mode section.

3B Pre-set Programmes:

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

-  Main Meal programme (26)
-  Sauce programme (27)
-  Steam programme (28)
-  Soup programme (29)
-  Stir Fry programme (30)
-  Dessert programme (31)

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

- 4 Fit the knife blade (7), stir tool (8), whisk tool (9) or slow cook bowl plug (69) to the bowl.

| Bowl tool | Use |
|-------------|---|
| Knife blade | For chopping ingredients before cooking and for pureeing after cooking is complete. |
| Stir tool | For recipes where you want to stir gently without breaking the ingredients down. |
| Whisk tool | For whisking light ingredients such as egg whites, cream, mayonnaise and hollandaise sauce. |

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

The appliance will not operate unless interlocked correctly.

- 7 Press the cooking bowl Start/Stop button (40) to start the cooking process.
 - 8 Pre-set programmes – at the end of each stage and once cooking has finished the unit will beep and automatically go into the Keep Warm cycle for 30 minutes. Follow the instructions on the screen to move to the next stage.
 - 9 To stop the unit at any time, press the Start/Stop button and then remove the lid. Take care as the bowl and lid will be hot. To resume cooking, refit the lid press the Start/Stop button.
- Manual mode – at the end of cooking the timer will countdown to 00:00 and the unit will beep.

Standby Mode

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

Keep Warm Cycle

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

After cooking

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

Hints & Tips

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

Turning off sounds

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

using your Direct Prep

the cutting discs

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

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

Disc No 1 - extra fine grating for parmesan cheese.

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

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

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

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

to assemble and use the attachment

- 1 Fit the bowl lid and remove the filler cap if grating or slicing straight into the bowl.
- 2 Remove the Direct Prep outlet cover (1)
- 3 Fit the tower (57) on to the Direct Prep drive outlet by aligning the X, then push down and turn clockwise to secure in place (2).
- 4 Holding by the centre grip, push the desired cutting disc on to the drive shaft (3). Each disc is numbered for identification and the number should be uppermost when the disc is pushed onto the shaft.
- 5 Fit the slinger plate (53) on to the drive shaft with the wiper uppermost and against the underside of the cutting disc (4).

Note:

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

| | |
|------|--|
| •••▼ | For fitting or removing the Direct Prep assembly. Do not operate the Direct Prep when located in this position. |
| ◀(1) | For slicing or grating directly into the cooking bowl through the filler cap opening. |
| ◀(2) | For slicing or grating into a suitable container. When located in position ◀(2) the extension chute (56) can be fitted by sliding onto the food outlet (55). |

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

- 9 Cut the food to fit the feed tube (49).
 - 10 Press the Direct Prep Start/Stop button (7) and, at the same time, push down evenly with the pusher.
- **Never put your fingers in the feed tube.**
 - **Use the spatula supplied to guide any sliced or grated pieces left on the lid down the filler cap opening.**
- 11 To remove the attachment, turn in a clockwise direction until the •••▼ aligns with the ▲ and lift off.
- **Always switch off before removing the Direct Prep lid.**






important

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

hints & tips

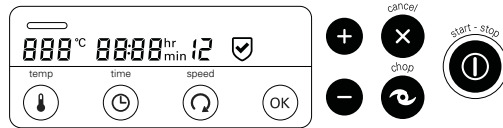
- Always use fresh food.
- Do not cut food up too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing.
- There will always be a small amount of waste left on the disc after processing.
- When grating food placed upright will come out shorter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

Display screen symbols explained

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

Manual Mode




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






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

Note:

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

| | |
|---|--|
| <p>temp</p>  | <p>Temperature can be set from 30°C - 180°C at 1°C increments. Alternatively, the unit can be used without setting a temperature by selecting "OFF".</p> <ul style="list-style-type: none"> • To reset to "OFF" press and hold down the temperature button and the (+) and (-) buttons for 3 seconds. |
| <p>time</p>  | <p>Time can be set from 5 seconds to 8 hours.</p> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> • If no time is set, the cooking food processor will count up to a maximum of 8 hours. • To reset to "00:00" press and hold down the time button and the (+) and (-) buttons for 3 seconds. |
| <p>speed</p>  | <p>Twelve speed settings are available which enable you to select the appropriate setting for individual recipes. Some recipes will require constant stirring to stop ingredients from sticking to the bottom of the bowl, whereas others will benefit from intermittent stirring to maintain the consistency of the food. Higher speed settings are available to process soups, etc.</p> <p>Speed 1 – Intermittent stir with long pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 60 seconds for approximately 2 revolutions, making it suitable for stirring casseroles, etc.</p> <p>Speed 2 – Intermittent stir with medium pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 15 seconds for approximately 2 revolutions.</p> <p>Speed 3 – Intermittent stir with short pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 5 seconds for approximately 2 revolutions.</p> <p>Speed 4 to 12 – Continuous speeds gradually increasing to maximum speed.</p> |

| Manual Mode continued | |
|---|--|
| <p>cancel</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Press to cancel the programme stage or function selected at any time. • If pressed during a pre-set programme, the unit will return to the previous stage. To cancel and return to the standby mode press and hold down for 3 seconds and the unit will beep when the function is cancelled. |
| <p>chop</p>  | <p>Cold Ingredients Operate in short bursts for chopping or hold down for longer burst to puree and blend food down. Note: The chop function does not operate continuously when the unit or ingredients are cold. If the button is manually held down the unit will only operate at maximum speed and the display will count up to 2 minutes.</p> <p>Hot Unit/Ingredients (Hot Temperature Warning on display) Note: To prevent excessive splashing the processing speed will be restricted to speed 6 when the bowl/ingredients are above 105°C. Hold the button down and the speed will gradually increase until the desired processing speed is reached. The button will operate for a maximum of 2 minutes before automatically switching off. To stop the operation before the 2 minutes has elapsed either press the Cancel button or press the Chop button again.</p> <ul style="list-style-type: none"> • The filler cap should always be fitted when using the chopping function. |
| <p>start - stop</p>  | <p>After selecting a programme or manually setting the required function, press the Start/Stop button once to commence the cooking process. Press the button again to pause the operation. The display screen will flash when the unit has been paused.</p> |
| Cooking Hints and Tips | |
| <p>Cooking In The Bowl</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Larger quantities of ingredients will require longer stirring times to heat evenly. |
| <p>Heating with Dairy Ingredients</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Use the stir tool or whisk tool. • Temperatures up to 90°C. • Continuous stir speeds 4 to 6. |
| <p>Frying</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Temperatures up to 180°C. • Heating the oil before adding other ingredients usually gives better results. • Remove the bowl lid filler cap for better results when frying meat. • Ensure the bowl and lid are dry before adding oil. • Do not exceed the 0.5 litre maximum oil level mark in the bowl when heating oil. |

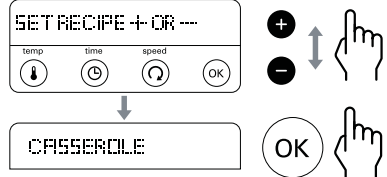
using the pre-set programmes

Select the programme

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



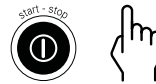
- 2 Press the (+) or (-) button to select the required sub-programme.
Then press the OK button to confirm selection.



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



- 4 Press the Start/Stop button.



Adjusting the sub-programmes

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

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

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



Main Meal programme 26

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

| Sub programme | Stage 1 | Stage 2 | Stage 3 | Stage 4 | Tool used | Recipe ideas |
|-------------------|--|--|--|---|-----------|-------------------|
| | INGREDIENTS 1 | INGREDIENTS 2 | INGREDIENTS 3 | INGREDIENTS 4 | | |
| QUICK CASSEROLES | Add oil 140°C ⓐ 3 Heating | Add veg & meat 180°C ⓐ 4 2 mins then ⓐ 3 3 mins | Add liquid 98°C ⓐ 1 20 mins | N/A | | Chicken casserole |
| EASY DISHES | Add oil, veg, meat & liquid 98°C ⓐ 3 30 mins | N/A | N/A | N/A | | Beef stew |
| RISOTTO | Add oil 140°C ⓐ 3 Heating | Add rice 140°C ⓐ 4 4 mins | Add veg & meat 140°C ⓐ 4 2 mins then ⓐ 3 3 mins | Add liquid 98°C ⓐ 4 9 mins | | Chicken risotto |
| CASSEROLES | Add oil 140°C ⓐ 3 Heating | Add meat 180°C ⓐ 4 2 mins then 140°C ⓐ 3 3 mins | Add veg 140°C ⓐ 1 10 mins | Add liquid 98°C ⓐ 1 2 hours | | Beef casserole |
| VEGETARIAN DISHES | Add oil 140°C ⓐ 3 Heating | Add veg 120°C ⓐ 3 10 mins | Add liquid 98°C ⓐ 3 30 mins | N/A | | Chickpea stew |
| SLOW COOK | 95°C → Heating | 90°C → 2 hrs | N/A | N/A | | Fit bowl plug ⓑ |



= selected speed

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

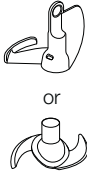




Slow cook

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



Sauce programme 27

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

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



= selected speed


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



Steam programme 28



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

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

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

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

To steam:

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

Note:



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

Hints & Tips

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

Rinse Function

To use the rinse function:

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

Steaming guidelines

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

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



Soup programme 29

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

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



= selected speed

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



Stir Fry programme 30

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

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





= selected speed

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



Dessert programme 31

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



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



= selected speed

Bread making

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

| recommended speed chart for manual functions | | | | | |
|--|--|---------------------------------------|--|---|--|
| Tool | Function | Recommended speed/ temperature | Processing time | Recommended Quantities | |
|  | Chopping herbs | 12 | 20 secs | 20g – 50g | |
| | Chopping onions | 12 | 15-20 secs | Up to 300g (2 onions) | |
| | Chopping vegetables cut into 4cm chunks | 12 | 20 secs | Up to 500g | |
| | Chopping lean meat | 12 | 5-20 secs | 150g – 300g | |
| | Pastry – rubbing fat into flour | 12 | 15 secs | 150g – 200g flour weight | |
| | Adding water to combine pastry ingredients | | 15 secs | | |
| | Chopping chocolate (e.g. for melting) | 12 | 40 secs | Up to 200g | |
| | Crushing ice | 12 | 25-30 secs | Up to 250g (12 cubes) | |
| | Chopping cauliflower (e.g. for cauliflower rice) | 12 | 20 secs | Up to 500g (1 head cut into florets) | |
| | All in one cake mixes | 12 | 20-30 secs | Up to 600g total weight (3 egg mix) | |
| | Drinks and smoothies | 12 | 60 secs | 1 litre | |
| | Cold Blending | 12 | 1 – 2 mins | 2.6 litres | |
| Bread Dough | 10 | 3 mins | 640g total weight 400g flour weight | | |
|  | Egg whites | 8-9 | 3½ – 4 mins | 2 – 8 (70 – 280g) | |
| | Whipping cream | 9 | 1 – 1½ mins | 200g – 600g | |
| | Mayonnaise | 12 | 1 – 1½ mins | 2 – 4 egg mix | |
| | Flapjack recipe | | | | |
| | Stage 1 Butter Honey | 0/55°C | 10 mins | 100g 300g | |
| | Stage 2 | 6/55°C | 1 min | - | |
| | Stage 3 Oats | 12/OFF | 5 secs | 300g | |
| | Stage 4 Sultanas | 12/OFF | 5 secs | 100g | |
| Note: This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed. | | | | | |

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Remove the lid and tool from the bowl before cleaning.
- When not in use store the stir tool, whisk tool, bowl plug, spatula and Direct Prep attachment in the storage box (23). The Direct Prep discs can be stored in the storage bag supplied (58).

power unit

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

bowl temperature sensors

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

bowl/stir tool/knife blade/whisk tool

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

bowl drive shaft assembly/bowl plug

- 1 Unlock the drive shaft nut (15) on the underside of the bowl by turning in an anti-clockwise direction.
- 2 Then lift out the drive shaft (10) or bowl plug (59).
- 3 Remove and wash the sealing ring (11) or (60).
- 4 Brush the bowl drive assembly or bowl plug clean with hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap.
- 5 Ensure the seal is refitted to the drive shaft or bowl plug correctly before refitting to the bowl.

lid

- Always dismantle the lid before cleaning:
 - 1 Remove the filler cap.
 - 2 Push the lid inner section (3) out.
 - 3 Remove the seal (6) from the lid inner section (2).
- After washing, fit the seal back on to the outer lid section with the thicker edge uppermost and reverse the above procedure.

Note: Leaking from the lid will occur if the seal is not fitted correctly.

direct prep

Dismantle the attachment fully before cleaning.

- For easier cleaning, always wash the parts immediately after use.

- Handle the cutting discs with care – **they are extremely sharp.**
- To remove the lid (50) from the base (54), hold by the feed tube (49) and turn in an anticlockwise direction. Then lift off.
- Tower: Do not immerse in water. If the tower is accidentally immersed in water, ensure that all the water has drained out before reassembling the attachment.

steaming basket

- Wash the parts, then dry thoroughly.

dishwashing

Alternatively the washable parts are dishwasher safe.

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

service and customer care

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



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

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

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

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

troubleshooting guide

| Problem | Cause | Solution |
|---|---|--|
| No power to appliance /display screen not coming on. | Appliance not plugged in. On/Off switch not operated. | Check appliance plugged in. Press the On/Off switch (20) to the On position. |
| Appliance not operating. | Bowl or lid not located correctly. Start not pressed. Time not set. | Check bowl is located to power unit correctly. Press the Start button to start cooking. Check time set. |
| Food sticking or burning on bottom of bowl. | Stir tool or knife blade not fitted when softening vegetables. Temperature selected too high. | Always use the stir tool or knife blade. Check correct temperature has been selected and increase stir speed. |
| Leaking from lid during processing. | Lid seal not fitted correctly to lid. | Refer to “care and cleaning” for how to fit the seal. |
| Stir speed cannot be increased. | Bowl or ingredients temperature above 105°C. | Normal operation. Stir speed restricted to speed 6 when bowl or ingredients temperature above 105°C. |
| Leaking from the base of the bowl. | Bowl drive or plug seal not fitted correctly | Check bowl seal is in place and fitted correctly. |
| Timer not counting down on display screen. | During the heating stage the timer will not count down until the correct temperature is reached. Temperature set above 100°C but water content of food preventing temperature going above 100°C. | Normal operation. Reduce or select correct temperature. |
| Temperature of bowl contents does not go above 100°C. | Water content of ingredients may prevent the temperature from going above 100°C. | Normal operation. |
| Display shows “BOWL BASE WET” “DRY BOWL BASE” “SWITCH OFF AND RETRY” | Underside of bowl not clean and dry. | Switch off and unplug the unit. Rinse bowl base with clean water and dry thoroughly. Ensure base is clean and dry before refitting. Plug back in and restart. If the problem persists contact your nearest authorised Kenwood Service Centre. |
| Display shows “CHECK WATER LEVEL” during the steaming programme. | Boil dry protection activated. No water or run dry during operation. | Add water to the 1 litre (21) mark and restart. |
| Heavy movement during operation and “EXCESSIVE VIBRATIONS” displayed on screen. | Uneven load in bowl causing excessive vibrations. | Reduce quantity or rearrange food in bowl and restart unit. |

troubleshooting guide continued

| Problem | Cause | Solution |
|--|--------------------------------------|--|
| Display shows "MOTOR OVERHEAT". | Appliance overheated. | Switch off and unplug the unit. Leave to cool down for 30 minutes and then plug back in. |
| Display shows "MOTOR OVERLOAD" or "MOTOR STALLED". | Appliance overloaded. | Reduce the quantity in the bowl. |
| Display shows error message starting with E: | Appliance not functioning correctly. | Switch off and unplug the unit. Then plug back in and restart. 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. |

inhoudsopgave

| | |
|-------------------------------------|-------|
| veiligheid | 26-30 |
| legenda | 31 |
| taalselectie | 31 |
| de kookmachine gebruiken | 32-33 |
| de Direct Prep gebruiken | 33-34 |
| uitleg over de weergegeven symbolen | 35 |
| handmatige stand | 36-37 |
| de ingestelde programma's gebruiken | 38-44 |
| Hoofdmaaltijd-programma | 39-40 |
| Saus-programma | 40 |
| Stoom-programma | 41-42 |
| Soep-programma | 43 |
| Roerbak-programma | 43 |
| Dessert-programma | 44 |
| tabel met aanbevolen snelheden | 45-46 |
| verzorging en reiniging | 46-47 |
| onderhoud en klantenservice | 47 |
| problemen oplossen | 48-49 |

veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Voor de juiste werking zorgt u ervoor dat de onderkant van de kom schoon en droog is, voordat u de kom aan het motorgedeelte bevestigt.
- Zet de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact,
 - voordat u de machine in elkaar zet of uit elkaar haalt;
 - wanneer u de machine niet gebruikt;
 - voordat u de machine schoonmaakt.
- Verwijder altijd de roerder en de garde voordat u de inhoud uit de kom giet, zodat u geen brandwonden oploopt door hete ingrediënten.
- Het mes is zo ontworpen dat het op de draaias past en mag alleen worden verwijderd wanneer de kom leeg is. Het mes is scherp, ga er dus altijd voorzichtig mee om.
- Steek geen handen of keukengerei in de kom wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
- Als u de machine in de kookstand zonder toezicht laat werken, moet u goed op het volgende letten:
 - zorg ervoor dat alle instructies over temperaturen en maximale verwerkingshoeveelheden opgevolgd zijn;
 - zorg ervoor dat kinderen niet bij de machine of het snoer kunnen. De machine en het snoer mogen niet over de rand van het werkoppervlak uitsteken;
 - controleer het proces regelmatig om te zien of er voldoende vloeistof is toegevoegd en het eten niet te gaar wordt.

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

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

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

Direct Prep-hulpstuk

- De schijven zijn erg scherp; wees voorzichtig wanneer u ze plaatst, verwijdt en reinigt. **Houd het meselement altijd aan de vingergreep vast, houd uw vingers uit de buurt van de snijrand, zowel tijdens de verplaatsing als tijdens de reiniging.**
- **Verwijder het deksel nooit voordat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.**
- Gebruik nooit uw vingers om het voedsel door de vultrechter te duwen. Gebruik alleen de meegeleverde stamper.
- Gebruik niet te veel kracht om de ingrediënten door de vultrechter te duwen, omdat hierdoor het hulpstuk beschadigd kan raken.
- Vermijd contact met de bewegende onderdelen. Houd uw vingers uit de buurt van de afvoeropening ⑤.
- Voordat u het deksel van de Direct Prep afhaalt:
 - schakel de machine uit;
 - wacht totdat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.

Stomer-hulpstuk

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

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

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

voordat u de machine voor het eerst gebruikt

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

uitleg

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

stomer

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

displaypaneel

- ㉖ Hoofdmaaltijd-programma
- ㉗ Saus-programma
- ㉘ Stoom-programma
- ㉙ Soep-programma
- ㉚ Roerbak-programma
- ㉛ Dessert-programma
- ㉜ Temperatuurknop
- ㉝ Tijdknop
- ㉞ Snelheidsknop
- ㉟ OK-knop
- ⓫ plus (+) knop
- ⓬ min (-) knop
- ⓭ Annuleren-knop
- ⓮ Snijden-knop
- ⓯ Start/stop-knop – kookkom
- ⓰ Start/stop-knop – Direct Prep

grafische afbeeldingen op het display

- ⓱ temperatuurselectie
- ⓲ waarschuwing hete temperatuur
- ⓳ tekstdisplay
- ⓴ tijdselectie
- ⓵ snelheidsselectie
- ⓶ kookstand (symbool)

Direct Prep

- ④8 stamper/meetbeker
- ④9 toevoerbuis
- ⑤0 Direct Prep-deksel
- ⑤1 draaias
- ⑤2 **schijf**
 - 1 extra fijne raspschijf (indien meegeleverd)
 - 2 fijne raspschijf (indien meegeleverd)
 - 3 grove raspschijf
 - 4 snijschijf dunne plakken
 - 5 snijschijf dikke plakken (indien meegeleverd)
- ⑤3 slingerplaat
- ⑤4 onderstel
- ⑤5 uitlaat voedingsmiddelen
- ⑤6 verlengtrechter
- ⑤7 toren
- ⑤8 opbergzak voor schijven

langzaam koken

- ⑤9 komplug
- ⑥0 komafdichting

taalselectie

| | |
|---|--|
| Wanneer u uw kookmachine voor het eerst aanzet, ziet u dat de standaardtaal 'English' is. | |
| <p>1 U verandert de taal door de OK-knop ⑤9 ingedrukt te houden en de aan/uit-schakelaar ⑳ te gebruiken om de machine in te schakelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • TAAL INSTELLEN DRUK OP START OM DOOR TE GAAN wordt op het scherm weergegeven. | |
| <p>2 Als u de taal wilt veranderen, drukt u op de knop (+) of (-) totdat de gewenste taal op het scherm wordt weergegeven. Zodra de gewenste taal is geselecteerd, drukt u ter bevestiging op OK. Op het scherm verschijnt WELKOM BIJ 'kCook'.</p> | |
| <p>3 Als u de taal later wilt veranderen, herhaalt u bovenstaande procedure.</p> | |

de kookmachine gebruiken

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

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

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

- ① Hoofdmaaltijd-programma ⑳
- ② Saus-programma ㉑
- ③ Stoom-programma ㉒
- ④ Soep-programma ㉓
- ⑤ Roerbak-programma ㉔
- ⑥ Dessert-programma ㉕

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

- 4 Bevestig het mes ⑦, de roerder ⑧, de garde ⑨ of de plug voor de 'langzaam koken' kom ⑤⑨ aan de kom.

| Komhulpstuk | Gebruik |
|-------------|--|
| Mes | Voor het in stukken snijden van ingrediënten voordat ze worden gekookt en voor het pureren van ingrediënten nadat ze zijn gekookt. |
| Roerder | Voor recepten waarbij u voorzichtig wilt roeren, zonder dat de ingrediënten worden uitgesplitst. |
| Garde | Voor het opkloppen van ingrediënten zoals eiwit, room, mayonaise en hollandaisesaus. |

- 5 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt of gekookt moeten worden.

- 6 Bevestig het deksel en de vuldop. Duw het deksel omlaag en draai het naar links totdat het uitgelijnd is met de handvatten van de kookkom.

De machine functioneert niet, tenzij het deksel goed is bevestigd en vergrendeld.

- 7 Druk op de start/stop-knop ④⑩ van de kookkom om het kookproces te starten.
 - 8 Ingestelde programma's – na afloop van elke fase en zodra het koken is afgelopen, piept de machine en gaat hij automatisch 30 minuten op de warmhoudcyclus staan. Volg de instructies op het scherm voor de volgende fase.
 - 9 U stopt de machine op elk moment door op de start/stop-knop te drukken en het deksel te verwijderen. Wees voorzichtig: de kom en het deksel zijn heet. Als u weer door wilt gaan met koken, zet u het deksel terug op zijn plaats en drukt u op de start/stop-knop.
- Handmatige stand – na het koken telt de timer af tot 00:00 en piept de machine.

Stand-by stand

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

Warmhoudcyclus

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

Na het koken

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

Hits & tips

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

het geluid uitschakelen

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

de Direct Prep gebruiken

de snijschijven

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

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

Schijf 1 - extra fijne raspschijf voor Parmezaanse kaas.

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

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

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

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

het hulpstuk monteren en gebruiken

- 1 Bevestig het deksel van de kom en verwijder de vulpod als u direct in de kom raspt of snijdt.
- 2 Verwijder het contactdeksel van de Direct Prep (1)
- 3 Bevestig de toren (57) op het aandrijvingcontact van de Direct Prep door de X uit te lijnen. Duw hem daarna omlaag en draai hem naar rechts om hem vast te zetten (2).
- 4 Houd de gewenste snijschijf aan de middengreep vast en duw hem op de draaiaas (3). Elke schijf is genummerd en dit nummer moet zich aan de bovenkant bevinden wanneer de schijf op de as wordt gedrukt.
- 5 Bevestig de slingerplaat (53) op de draaiaas met de wisser bovenaan tegen de onderkant van de snijschijf (4).

Opmerking:

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

| | |
|------|--|
| ...▼ | De Direct Prep bevestigen of verwijderen Gebruik de Direct Prep niet wanneer hij op deze stand staat. |
| ◀① | Direct in de kookkom snijden of raspen via de vuldopopening. |
| ◀② | Snijden of raspen in een geschikte bak. Op stand ◀② kan de verlengtrechter ⑥⑥ worden bevestigd door hem op de uitlaat te schuiven ⑥⑤. |

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

- 9 Snijd de etenswaren in stukjes die in de vultrechter passen ④⑨.
- 10 Druk op de start/stop-knop van de Direct Prep ⑦ en duw tegelijkertijd de stamper gelijkmatig door de trechter.
- **Steek nooit uw vingers in de vultrechter.**
 - **Gebruik de meegeleverde spatel om alle gesneden of geraspte restjes van het deksel door de vuldopopening te duwen.**
- 11 U verwijdert het hulpstuk door hem naar rechts te draaien totdat de ...▼ uitgelijnd is met de ▲. Til het hulpstuk omhoog.
- **Schakel de machine altijd uit voordat u het deksel van de Direct Prep verwijdert.**

belangrijk




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

Hits & tips

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

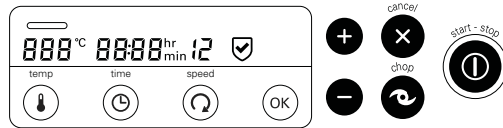
Uitleg over de weergegeven symbolen

 WELCOME TO kCook
125 °C 2:27 hr 12 




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

Handmatige stand




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



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

| | |
|---|--|
| <p>temp</p>  | <p>De temperatuur kan worden ingesteld van 30 tot 180°C met stappen van 1°C. De machine kan ook worden gebruikt zonder een temperatuur in te stellen door 'UIT' te selecteren.</p> <ul style="list-style-type: none">• Als u de machine wilt resetten op UIT, houdt u de temperatuurknop en de knoppen (+) en (-) 3 seconden ingedrukt. |
| <p>time</p>  | <p>De tijd kan worden ingesteld van 5 seconden tot 8 uren.</p> <p>Opmerking:</p> <ul style="list-style-type: none">• Als er geen tijd is ingesteld, zal de kookmachine optellen tot maximaal 8 uren.• Als u de machine wilt resetten op 00:00, houdt u de tijdknop en de knoppen (+) en (-) 3 seconden ingedrukt. |
| <p>speed</p>  | <p>Er zijn twaalf snelheidsinstellingen waarmee u de juiste instelling voor individuele recepten kunt selecteren. Sommige recepten moeten voortdurend worden geroerd om te voorkomen dat de ingrediënten aan de bodem van de kom blijven plakken, terwijl andere recepten slechts af en toe geroerd hoeven te worden om de consistentie van het gerecht te handhaven. De hogere snelheden dienen voor de verwerking van soepen, enz.</p> <p>Snelheid 1 – Af en toe roeren met lange tussenpozen. Op deze stand wordt om de 60 seconden op langzame snelheid ca. 2 slagen geroerd, ideaal voor stoofschotels, enz.</p> <p>Snelheid 2 – Af en toe roeren met gemiddelde tussenpozen. Op deze stand wordt om de 15 seconden op langzame snelheid ca. 2 slagen geroerd.</p> <p>Snelheid 3 – Af en toe roeren met korte tussenpozen. Op deze stand wordt om de 5 seconden op langzame snelheid ca. 2 slagen geroerd.</p> <p>Snelheid 4 t/m 12 – Continue snelheden die geleidelijk toenemen tot de maximumsnelheid.</p> |

Handmatige stand (vervolg)

| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none">• Druk op deze knop om de programmafase of ingestelde functie te annuleren.• Indien ingedrukt tijdens een ingesteld programma, keert de machine terug naar de voorafgaande fase. <p>Als u dit wilt annuleren en terug wilt gaan naar de stand-by stand, houdt u de knop 3 seconden ingedrukt. De machine piept wanneer de functie is geannuleerd.</p> |
|  | <p>Koude ingrediënten</p> <p>Druk met korte stoten op de knop om te snijden of houd de knop langer ingedrukt om de ingrediënten te pureren of te vermengen.</p> <p>Opmerking: De snijfunctie functioneert niet continu wanneer de machine of de ingrediënten koud zijn. Als de knop met de hand wordt ingedrukt, functioneert de machine alleen op maximumsnelheid en telt het display op tot 2 minuten.</p> <p>Hete machine/ingrediënten (waarschuwing op het display)</p> <p>Opmerking: Teneinde te veel spetters te voorkomen, wordt de verwerkingssnelheid beperkt tot snelheid 6 wanneer de kom of de ingrediënten warmer zijn dan 105°C. Houd de knop ingedrukt dan zal de snelheid langzaam toenemen totdat de gewenste verwerkingssnelheid wordt bereikt. De knop functioneert maximaal 2 minuten, voordat hij automatisch uitschakelt.</p> <p>Als u de werking wilt stoppen voordat de 2 minuten zijn verstreken, drukt u op Annuleren of opnieuw op Snijden.</p> <p>● Bevestig altijd de vuldop wanneer u de snijfunctie gebruikt.</p> |
|  | <p>Nadat u een programma hebt gekozen of de gewenste functie met de hand hebt ingesteld, drukt u eenmaal op de start/stop-knop om het kookproces te starten.</p> <p>Druk opnieuw op de knop om de werking te stoppen. Het displayscherm knippert wanneer de machine is gepauzeerd.</p> |
| Hints en tips | |
| Koken in de kom | <ul style="list-style-type: none">• Een grote hoeveelheid ingrediënten moet langer worden geroerd zodat alles gelijkmatig wordt opgewarmd. |
| Recepten met zuivelproducten opwarmen | <ul style="list-style-type: none">• Gebruik de roerder of de garde.• Temperatuur tot 90°C.• Continue roersnelheden 4 t/m 6. |
| Braden | <ul style="list-style-type: none">• Temperatuur tot 180°C.• Als u de olie verwarmt voordat u andere ingrediënten toevoegt, verkrijgt u meestal een beter resultaat.• Verwijder de vuldop van het komdeksel voor een beter resultaat wanneer u vlees braadt.• Zorg ervoor dat de kom en het deksel droog zijn voordat u olie toevoegt.• U mag het maximale olieniveau van 0,5 liter dat in de kom is gemarkeerd, niet overschrijden als u olie verhit. |

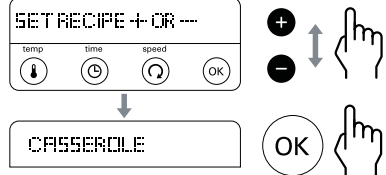
de ingestelde programma's gebruiken

Een programma kiezen

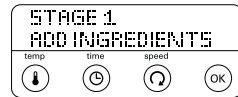
- 1 Druk op de knop van het gewenste programma.
Opmerking: Als op de knop van een programma wordt gedrukt, gaat het lichtje boven de knop branden.



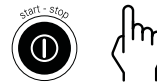
- 2 Druk op de knop (+) of (-) om het gewenste subprogramma te kiezen.
Druk op OK om de selectie te bevestigen.



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



- 4 Druk op de start/stop-knop.



De subprogramma's aanpassen

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

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

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



Hoofdmaaltijd-programma 26

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

| Subprogramma | Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Fase 4 | Gebruikt hulpstuk | Recepten |
|-------------------------|--|---|---|--|----------------------|---------------------------|
| | INGREDIËNTEN 1 | INGREDIËNTEN 2 | INGREDIËNTEN 3 | INGREDIËNTEN 4 | | |
| SNELLE STOOFSCHOTELS | Olie toevoegen 140°C ⌚ 3 Opwarmen | Groente en vlees toevoegen 180°C ⌚ 4 2 min. dan ⌚ 3 3 min. | Vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 1 20 min. | N.v.t. | | Kipstoofpot |
| EENVOUDIGE GERECHTEN | Olie, groente, vlees en vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 3 30 min. | N.v.t. | N.v.t. | N.v.t. | | Rundvleesstooftop |
| RISOTTO | Olie toevoegen 140°C ⌚ 3 Opwarmen | Rijst toevoegen 140°C ⌚ 4 4 min. | Groente en vlees toevoegen 140°C ⌚ 4 2 min. dan ⌚ 3 3 min. | Vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 4 9 min. | | Kip risotto |
| STOOFSCHOTELS | Olie toevoegen 140°C ⌚ 3 Opwarmen | Vlees toevoegen 180°C ⌚ 4 2 min. dan 140°C ⌚ 3 3 min. | Groente toevoegen 140°C ⌚ 1 10 min. | Vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 1 2 hours | | Runderstooftschotel |
| VEGETARISCH GERECHT | Olie toevoegen 140°C ⌚ 3 Opwarmen | Groente toevoegen 120°C ⌚ 3 10 min. | Vloeistof toevoegen 98°C ⌚ 3 30 min. | N.v.t. | | Kekerstooftschotel |
| LANGZAAM KOKEN | 95°C → 90°C Opwarmen → 2 uur | | N.v.t. | N.v.t. | | Bevestig de komplug 59 |



= ingestelde snelheid



Hoofdmaaltijd-programma 26

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

Langzaam koken






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

Plaats de komplug 69, zorg ervoor dat de afdichting 60 is geïnstalleerd en draai de moer van de draais naar rechts vast.



Saus-programma 27

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

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



= ingestelde snelheid

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

Stoom-programma



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

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

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

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

Stomen:

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

Opmerking:

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

Hints & Tips

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

Spoelfunctie

De spoelfunctie gebruiken:

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

Aanwijzingen voor het stomen

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

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



Soep-programma 29

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

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



= ingestelde snelheid

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



Roerbak-programma 30

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

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





= ingestelde snelheid

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

**Dessert-programma 31**

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

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




= ingestelde snelheid


Brood maken

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

tabel met aanbevolen snelheden voor handmatige functies

| Hulpmiddel | Functie | Aanbevolen snelheid/ temperatuur | Verwerkingstijd | Aanbevolen hoeveelheden |
|---|---|-------------------------------------|---|--|
|  | Kruiden fijnsnijden | 12 | 20 sec. | 20 – 50 g |
| | Uien fijnsnijden | 12 | 15-20 sec. | Tot 300 g (2 uien) |
| | Groente in stukjes van 4 cm snijden | 12 | 20 sec. | Up to 500 g |
| | Mager vlees in stukjes snijden | 12 | 5-20 sec. | 150g – 300 g |
| | Gebaksdeeg – boter met bloem mengen | 12 | 15 sec. | 150 - 200 g bloemgewicht |
| | Water toevoegen om gebak-ingrediënten te mengen | | 15 sec. | |
| | Chocola fijnsnijden (bijv. om te smelten) | 12 | 40 sec. | Tot 200 g |
| | Ijs vergruizelen | 12 | 25-30 sec. | Tot 250 g (12 klontjes) |
| | Bloemkool fijnsnijden (bijv. voor bloemkoolrijst) | 12 | 20 sec. | Tot 500 g (1 bloemkool in roosjes gesneden) |
| | All-in-one cakemix | 12 | 20-30 sec. | Tot 600 g totaalgewicht (mengsel met 3 eieren) |
| | Drankjes en smoothies | 12 | 60 sec. | 1 liter |
| | Koud vermengen | 12 | 1 – 2 min. | 2,6 liter |
| Brooddeeg | 10 | 3 min. | 640 g totaalgewicht 400 g bloemgewicht | |

tabel met aanbevolen snelheden voor handmatige functies (vervolg)

| Hulpmiddel | Functie | Aanbevolen snelheid/ temperatuur | Verwerkingstijd | Aanbevolen hoeveelheden | |
|---|----------------------------------|-------------------------------------|-----------------|--------------------------|--|
|  | Eiwit | 8 - 9 | 3½ – 4 min. | 2 - 8 (70 - 280 g) | |
| | Slagroom | 9 | 1 – 1½ min. | 200 - 600 g | |
| | Mayonaise | 12 | 1 – 1½ min. | Mengsel met 2 - 4 eieren | |
| | Flapjack recept | | | | |
| | Fase 1 Boter Honing | 0/55°C | 10 min | 100 g 300 g | |
| | Fase 2 | 6/55°C | 1 min | - | |
| | Fase 3 Havervlokken | 12/UIT | 5 sec. | 300 g | |
| Fase 4 Krenten | 12/UIT | 5 sec. | 100 g | | |

Opmerking: Dit zijn alleen richtlijnen en de aanwijzingen variëren per recept en al naar gelang de ingrediënten die worden verwerkt.

verzorging en reiniging

- Schakel de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het deksel en het hulpstuk van de kom voordat u de machine gaat reinigen.
- Indien niet gebruikt, bergt u de roerder, garde, komplug, spatel en het Direct Prep-hulpstuk in de opslagruimte op ⑳. De Direct Prep-schijven kunnen in de meegeleverde opbergzak worden opgeborgen ㉔.

motorgedeelte

- Veeg het met een vochtige doek schoon en maak het droog.
- Gebruik nooit schuurmiddelen en dompel het motorgedeelte nooit onder in water.

temperatuursensoren van de kom

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

kom/roerder/mes/garde

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

borstel. Enige verkleuring van de kom heeft geen invloed op de prestatie.

draaias van de kom/komplug

- 1 Draai de moer van de draaias ⑮ aan de onderkant van de kom naar links los.
- 2 Verwijder de draaias ⑩ of de komplug ㉑.
- 3 Verwijder en reinig de afdichting ⑪ of ⑫.
- 4 Maak de komaandrijving of de komplug met het zeepsop schoon en spoel het element goed onder de kraan.
- 5 Zorg ervoor dat de afdichting weer goed op de draaias of komplug wordt geplaatst voordat u de kom terugzet.

Deksel

- Verwijder altijd het deksel voordat u gaat schoonmaken:
 - 1 Verwijder de vuldop.
 - 2 Duw het binnenste deel van het deksel ③ naar buiten.
 - 3 Haal de afdichting ⑥ van het binnenste deel van het deksel ② af.
 - Na de reiniging plaatst u de afdichting weer op het buitenste deel van het deksel met de dickere rand naar boven gekeerd. Voer bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde uit.
- Opmerking: Als de afdichting niet goed is bevestigd, kan het deksel gaan lekken.

direct prep

Verwijder het hele hulpstuk voordat u het gaat reinigen.

- Het is eenvoudiger als u de onderdelen onmiddellijk na het gebruik schoonmaakt.
- Wees voorzichtig met de snijschijven – **ze zijn heel erg scherp.**
- U haalt het deksel (50) van het onderstel (59) af door de toevoerbuis (49) vast te houden en het deksel naar links te draaien. Verwijder het deksel.
- Toren: Niet in water onderdompelen. Als de toren per ongeluk in water wordt ondergedompeld, moet u ervoor zorgen dat al het water is uitgestroomd, voordat u het hulpstuk opnieuw bevestigt.

stoommandje

- Was de onderdelen en maak ze goed schoon.

vaatwasmachine

U kunt de wasbare onderdelen ook in de vaatwasmachine wassen.

| Item | Geschikt voor de vaatwasmachine |
|--|---------------------------------|
| Kom | ✓ |
| Draais van de kom + afdichting | ✓ |
| Langzaam koken-plug + afdichting | ✓ |
| Buitendeksel, binnenste deel van het deksel en dekselafdichting | ✓ |
| Vuldop | ✓ |
| Direct Prep-contactdeksel | ✗ |
| Mes | ✓ |
| Roerder | ✓ |
| Garde | ✓ |
| Stoom-onderplaat, tussenplank en deksel | ✓ |
| Opbergruimte | ✗ |
| Direct Prep-stamper, deksel, slingerplaat, onderplaat en verlengtrechter | ✓ |
| Snijschijven | ✓ |
| Toren | ✗ |
| Spatel | ✓ |
| Opbergzak voor schijven | ✗ |

onderhoud en klantenservice

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



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

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

problemen oplossen

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

problemen oplossen (vervolg)

| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| Op het display staat KOM NAT DROOG KOM UITSCHAKELLEN EN OPNIEUW PROBEREN | De onderkant van de kom is niet schoon en droog. | Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Spoel de onderkant van de kom met schoon water af. Goed afdrogen. Zorg ervoor dat de onderkant schoon en droog is. Steek de stekker weer in het stopcontact en start de machine opnieuw. Als het probleem niet is verholpen, neemt u contact op met de klantenservice van Kenwood. |
| Op het display verschijnt WATERPEIL CONTROLEREN tijdens het stoom-programma. | De bescherming tegen droog koken is geactiveerd. Er is geen water of de machine is droog gekookt. | Voeg water toe tot aan de markering voor 1 liter (☉) en start opnieuw. |
| Zware werking, en TE VEEL TRILLINGEN verschijnt op het scherm. | Ongelijkmatige lading in de kom veroorzaakt te veel trillingen. | Reduceer de hoeveelheid of verspreid de ingrediënten regelmatig in de kom en start de machine opnieuw. |
| Op het display staat MOTOR OVERVERHIT. | De machine is oververhit geraakt. | Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de machine 30 minuten afkoelen en steek de stekker weer in het stopcontact. |
| Op het display staat MOTOR OVERVERHIT of MOTOR AFGESLAGEN. | De machine is overbelast. | Reduceer de hoeveelheid ingrediënten in de kom. |
| Op het display verschijnt een foutbericht dat begint met E: | De machine functioneert niet goed. | Schakel de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact. Steek de stekker weer in het stopcontact en start de machine opnieuw. Als het probleem niet is verholpen, neemt u contact op met de klantenservice van Kenwood. Voor informatie over de klantenservice van Kenwood gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de website van uw land. |

Table des matières

| | |
|---|-------|
| Sécurité | 51-55 |
| Légende | 56 |
| Choix de la langue | 56-57 |
| Utilisation de votre robot cuiseur | 57-58 |
| Utilisation de votre Direct Prep | 58-59 |
| Explication des symboles sur l'écran | |
| D'affichage | 60 |
| Mode manuel | 61-62 |
| Utilisation des programmes automatiques | 63-69 |
| Programme plat principal | 64 |
| Programme sauces | 65 |
| Programme cuisson à la vapeur | 66-67 |
| Programme soupes | 68 |
| Programme sauté/wok | 68 |
| Programme desserts | 69 |
| Tableau des utilisations recommandées | 69-70 |
| Entretien et nettoyage | 71-72 |
| Service après-vente | 72 |
| Guide de dépannage | 73-74 |

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 est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Pour un bon fonctionnement, veillez à ce que le fond du bol soit propre et sec avant d'être installé sur le bloc moteur.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil :
 - avant de le monter ou de le démonter ;
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage
- Retirez toujours le mélangeur ou l'émulsionneur avant de verser le contenu du bol pour éviter d'être brûlé(e) par les éclaboussures des ingrédients.
- Le Couteau hachoir a été conçue pour demeurer sur l'axe d'entraînement et ne doit être retirée que lorsque le contenu a été versé hors du bol. Les lames sont tranchantes, maniez-les avec précaution.
- Veillez à maintenir vos mains et tout ustensile hors du bol tant que l'appareil demeure branché.
- Lorsque vous laissez l'appareil sans surveillance en mode cuisson, faites très attention à ce qui suit :
 - assurez-vous de suivre les instructions en ce qui concerne les températures et les quantités maximales à traiter ;
 - veillez à ce que le cordon et le robot se trouvent bien hors de la portée des enfants et éloignés du bord du plan de travail ;
 - vérifiez régulièrement la progression de la cuisson pour ajouter suffisamment de liquide et vous assurer que les aliments ne cuisent pas trop.

- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il est lourd. Assurez-vous que le bol est vide et le cache sortie sortie verrouillé avant de bouger l'appareil. Ne soulevez pas le bol par les poignées.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " service après-vente ".
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées.
- Ne dépassez pas le repère maximal de remplissage de 2,6 litres marqué à l'intérieur du bol.
- Cet appareil n'est pas conçu pour réaliser des grosses fritures. Lorsque vous faites revenir, veillez à ce que l'huile ne dépasse pas le niveau maximal de remplissage de 0,5 litre indiqué sur le bol. Retirez le volume d'eau / liquide excédentaire avant d'ajouter des aliments à l'huile.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Faites attention lorsque vous manipulez ou touchez une quelconque partie de l'appareil tant qu'il fonctionne en mode cuisson ou immédiatement après la cuisson. Et plus particulièrement le bol, le couvercle et les accessoires car ils demeurent toujours chauds bien après que l'appareil a été éteint.
- Utilisez les poignées pour retirer et transporter le bol. Utilisez des gants de cuisson lorsque vous manipulez le bol et les accessoires chauds.
- La partie inférieure du bol reste toujours chaude bien après l'arrêt de la fonction de maintien au chaud. Faites attention lorsque vous manipulez l'appareil et utilisez toujours un dessous de plat pour protéger la surface de travail lorsque vous posez le bol sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Faites attention à la vapeur s'échappant du bol, et notamment lorsque vous retirez le couvercle ou le bouchon sur le couvercle pendant le mode cuisson ou après la cuisson.

- N'ôtez pas le couvercle ou le bouchon de remplissage tant que le liquide est en train de bouillir.
- Utilisez des gants de cuisson pour retirer le couvercle ou le bouchon de remplissage lorsque l'appareil fonctionne en mode cuisson ou après la cuisson.
- Installez toujours le bouchon sur le couvercle lorsque vous hachez des aliments ou que vous faites des purées.
- Faites toujours fonctionner l'appareil avec le bouchon en place, sauf indication contraire dans la recette.
- Utilisez uniquement le bol et les ustensiles fournis avec l'appareil.
- N'utilisez jamais le bol avec toute autre source de chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en mode cuisson avec le bol vide.
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la touche Démarrer / Pause, ou Annuler.
- **Si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive, l'appareil sera endommagé et susceptible de provoquer des blessures.**
- Lorsque vous utilisez cet appareil, veillez à ce qu'il soit placé sur une surface plane éloignée du bord. Ne le disposez pas juste au-dessous de placards en hauteur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Veillez à ce que les aliments soient entièrement cuits et bien chauds avant de manger.
- Il est recommandé de consommer la nourriture peu de temps après ou de la laisser refroidir rapidement, et ensuite de la mettre au réfrigérateur le plus rapidement possible.
- Veillez à ce que le joint d'étanchéité soit toujours correctement installé sur l'axe d'entraînement pour éviter des fuites et l'endommagement de votre robot cuiseur.
- Utilisez toujours les boutons sous les poignées ⑭ du bol pour retirer le bol de cuisson.

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

Accessoire Direct Prep

- Les disques sont très tranchants ; manipulez-les avec soin lorsque vous les installez, les retirez ou les nettoyez.
Saisissez toujours par l'encoche pour le doigt loin du bord tranchant, lorsque vous manipulez et nettoyez les disques.
- **Ne retirez jamais le couvercle tant que le disque à découper n'est pas complètement à l'arrêt.**
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les aliments vers le fond de la cheminée d'alimentation. Utilisez uniquement le poussoir fourni.
- Ne forcez jamais pour pousser les aliments à l'intérieur de la cheminée d'alimentation - vous pourriez endommager votre accessoire.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
N'approchez pas les doigts de la sortie des aliments du Direct Prep .

- Avant de retirer le couvercle du Direct Prep :
 - éteignez l'appareil ;
 - attendez que le disque soit complètement à l'arrêt.

Accessoire du cuiseur vapeur

- Cet accessoire produit de la vapeur avec laquelle vous pourriez vous brûler.
- Ne vous brûlez pas avec la vapeur s'échappant du cuiseur vapeur, notamment lors du retrait du couvercle.
- Faites attention lorsque vous manipulez les pièces ; les liquides ou la condensation peuvent être chauds. Utilisez des gants de cuisson.
- Cuisez la viande, le poisson et les fruits de mer intégralement. Et ne les faites jamais cuire congelés.
- Si vous utilisez la base du panier vapeur et l'étage du cuiseur vapeur, disposez la viande, la volaille et le poisson dans le panier inférieur de sorte que le jus des aliments ne puisse pas tomber sur les aliments du dessous.
- Ne réchauffez pas du riz déjà cuit dans le panier vapeur de votre cuiseur vapeur.

avant de brancher l'appareil

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

Avant d'utiliser votre robot pour la première fois,

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

légende

- ① bouchon du couvercle
- ② partie extérieure du couvercle (en gris)
- ③ poignées de verrouillage
- ④ intérieur du couvercle (en clair)
- ⑤ ouverture du couvercle
- ⑥ joint du couvercle
- ⑦ couteau hachoir
- ⑧ mélangeur
- ⑨ émulsionneur
- ⑩ axe d'entraînement
- ⑪ joint de l'axe d'entraînement
- ⑫ poignées du bol
- ⑬ bol de cuisson
- ⑭ boutons pour retirer le bol
- ⑮ pièce de verrouillage de l'axe d'entraînement
- ⑯ bloc moteur
- ⑰ écran de contrôle
- ⑱ couvercle de sortie du Direct Prep
- ⑲ sortie du Direct Prep
- ⑳ touche On/Off (marche / arrêt)
- ㉑ spatule


Cuiseur vapeur

- ㉒ base du panier vapeur
- ㉓ boîte de rangement
- ㉔ étage du panier vapeur
- ㉕ couvercle du panier vapeur

panneau d'affichage

- ㉖ Programme plat principal
- ㉗ Programme sauces
- ㉘ Programme vapeur
- ㉙ Programme soupes
- ㉚ Programme sautés/wok
- ㉛ Programme desserts
- ㉜ Touche de sélection de la température
- ㉝ Touche de sélection du temps de cuisson
- ㉞ Touche de sélection de la vitesse
- ㉟ Touche de validation
- ⓫ Touche d'augmentation (+)
- ⓬ Touche de diminution (-)
- ⓭ Touche d'annulation
- ⓮ Touche Mixer
- ⓯ Touche Start/Stop (marche/arrêt) – bol de cuisson
- ⓰ Touche Start/Stop (marche/arrêt) – Direct Prep

symboles de l'écran de contrôle

- ④② affichage de la température
- ④③ symbole bol chaud
- ④④ affichage des textes
- ④⑤ affichage de la durée
- ④⑥ affichage de la vitesse
- ④⑦ mode sans surveillance 

Direct Prep

- ④⑧ poussoir / gobelet doseur
- ④⑨ cheminée d'alimentation
- ④⑩ couvercle du Direct Prep
- ④⑪ axe d'entraînement

④⑫ disque

- 1 disque pour râper extra-fin (si fourni)
- 2 disque pour râper fin (si fourni)
- 3 disque pour râper gros
- 4 disque pour émincer fin
- 5 disque pour émincer gros (si fourni)



- ④⑬ disque d'éjection
- ④⑭ base
- ④⑮ sortie des aliments
- ④⑯ goulotte d'extension
- ④⑰ tour
- ④⑱ housse de rangement des disques

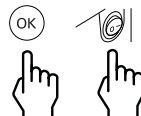
cuisson lente

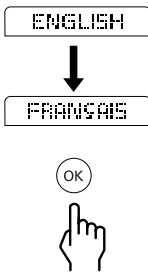
- ④⑲ adaptateur fond plat
- ④⑳ joint de l'adaptateur

choix de la langue

Lorsque vous utilisez votre robot pour la première fois, la langue par défaut s'affichant à l'écran est l'anglais.

- 1 Pour changer la langue, appuyez sur la touche OK et tout en la maintenant enfoncée,  et utilisez l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt)  pour mettre en marche l'appareil.
- Le message suivant:
« LANGUAGE SET UP PRESS START TO CONTINUE »
(SELECTION DE LA LANGUE. APPUYEZ SUR START POUR CONTINUER)
apparaît à l'écran.



| | |
|--|---|
| <p>2 Pour changer la langue, appuyez sur les touches (+) ou (-) jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse à l'écran. Une fois la langue souhaitée sélectionnée, appuyez sur la touche OK pour confirmer. L'unité fera apparaître à l'écran : « WELCOME TO kCook » (BONJOUR).</p> |  |
| <p>3 Pour changer ultérieurement la langue, effectuez une nouvelle fois la procédure mentionnée ci-dessus.</p> | |

4 Installez couteau hachoir (7), le mélangeur (8), l'émulsionneur (9) ou l'adaptateur fond plat (59) dans le bol.

| Accessoires du bol | Utilisation |
|--------------------|--|
| Couteau hachoir | Pour hacher des ingrédients avant de les cuire et pour les transformer en purée une fois la cuisson terminée. |
| Mélangeur | Pour des recettes nécessitant de mélanger délicatement sans briser les ingrédients. |
| Emulsionneur | Pour fouetter des ingrédients légers tels que des blancs d'œuf, de la crème, de la mayonnaise et la sauce hollandaise. |

utilisation de votre robot cuiseur multifonction

1 Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) (20) sur le côté droit du bloc moteur : le robot émet un bip et l'écran affiche "BONJOUR".





2 Installez le bol (13) sur le bloc moteur en l'alignant sur l'encoche de repérage figurant au dos de l'appareil. Appuyez doucement pour les repérer. Remarque : le bol ne peut être installé que s'il est bien orienté.

- Pour retirer le bol, appuyez simultanément sur les boutons (14) situés sous les poignées du bol et soulevez le bol.

3 Sélectionnez l'une des options suivantes :

3A Cuisson manuelle - reportez-vous à la section mode manuel.

3B Programmes automatiques : Reportez-vous à la section « utilisation des programmes automatiques » pour des informations sur l'utilisation de ces programmes.

-  Programme plat principal (26)
-  Programme sauces (27)
-  Programme vapeur (28)
-  Programme soupes (29)
-  Programme sautés/woks (30)
-  Programme desserts (31)

Remarque : lorsqu'une touche de programme automatique est appuyée, la barre au-dessus de la touche appropriée s'éclaire.

5 Ajoutez les ingrédients devant être traités ou à cuire.

6 Installez le couvercle et le bouchon. Appuyez sur le couvercle et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit aligné avec les poignées du bol de cuisson.

L'appareil ne fonctionnera pas tant qu'il n'est pas correctement verrouillé.

7 Appuyez sur la touche Start/Stop de cuisson du bol (40) pour démarrer le processus de cuisson.

8 Programmes automatiques - à la fin de chaque étape et une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement sur le cycle de maintien au chaud pendant 30 minutes. Suivez les instructions apparaissant à l'écran pour passer à l'étape suivante.

9 Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez sur la touche Start/Stop et retirez ensuite le couvercle. Faites attention car le bol et le couvercle seront alors chauds. Pour reprendre la cuisson, remettez le couvercle et appuyez sur la touche Start/Stop.

- Mode manuel - à la fin de la cuisson le minuteur revient sur 00:00 et l'appareil émet un bip.

Mode pause

- Pour remettre l'appareil en mode pause, appuyez et maintenez enfoncée la touche Cancel (Annulation) pendant 3 secondes.

- Si aucun choix n'est fait dans un délai de 30 minutes l'appareil revient en mode pause et "BONJOUR" s'affiche à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle fonction pour réactiver l'appareil.

Cycle de maintien au chaud

- Le cycle de maintien au chaud laissera mijoter les ingrédients à 62° C.
- Retirez le couvercle pour vérifier la progression ou ajouter d'autres ingrédients, puis appuyez sur la touche Start/Stop pour reprendre la cuisson.
- Lorsque le minuteur est revenu sur 00:00 à la fin de chaque étape du programme, l'appareil passe automatiquement sur le cycle de maintien au chaud pendant 30 minutes.
- Le robot émet un bip toutes les 10 secondes au cours de la première minute, puis toutes les 30 secondes pour indiquer que le robot est en cycle de Maintien au chaud et que le cycle de cuisson est terminé.
- Le cycle de maintien au chaud ne chauffera pas si la température est réglée sur une température inférieure à 62°C.


Après la cuisson

- Faites attention lorsque vous manipulez ou touchez l'une des parties de l'appareil lors de l'utilisation du mode cook (cuisson) ou après la cuisson, ET NOTAMMENT LE BOL ET LES ACCESSOIRES car ils restent toujours très CHAUDS bien après que l'appareil a été éteint.
- Utilisez les poignées pour retirer et transporter le bol. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le bol et les ustensiles chauds.
- La partie inférieure du bol reste toujours chaude bien après l'arrêt de la fonction cuisson. Faites attention lors des opérations d'entretien et de nettoyage.

Astuces & conseils

- Ne dépassez pas le repère maximal de remplissage de 2,6 litres marqué à l'intérieur du bol.
- Ne dépassez pas le repère de niveau maximal d'huile de 0,5 litre lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- La viande crue et les légumes durs doivent être coupés en petits morceaux avant d'être insérés dans le bol.
- Utilisez le Direct Prep pour râper ou émincer les ingrédients directement dans le bol (voir la section « utilisation de votre Direct Prep »).
- Pour éviter que les aliments accrochent ou brûlent, utilisez toujours l'un des accessoires fournis lorsque vous faites des recettes à base de lait.
- Coupez les ingrédients en morceaux de taille égale car cela permet d'obtenir une cuisson homogène.
- Utilisez la spatule fournie pour racler vers le bas les ingrédients entre chaque phase de programme.

Déconnecter les bips

- L'appareil émet des bips à différentes étapes d'utilisation. Pour couper le son, maintenez enfoncée la touche Cancel (annulation)  et en même temps allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur "On/Off" (marche / arrêt).
- Pour remettre le son en marche, il vous suffit d'éteindre l'appareil et de le rallumer.

utilisation de votre Direct Prep

les disques à découper

Tous les disques à découper énumérés ne sont pas tous inclus dans votre emballage, les disques fournis variant selon le modèle du robot. Reportez-vous à la section 'service après-vente' pour savoir comment acheter un disque non compris dans votre emballage.

Les disques à découper peuvent être identifiés par les chiffres inscrits dessus comme suit : -

Disque No 1 - pour râper extra-fin le parmesan.

Disque No 2 - pour râper fin le fromage et les fruits ou les légumes fermes.

Disque No 3 - pour râper grossièrement le fromage et les fruits fermes ou les légumes.

Disque No 4 - pour émincer finement du fromage ou des fruits ou légumes fermes.

Disque No 5 - pour émincer en lamelles épaisses du fromage ou des fruits ou légumes fermes.

Pour installer et utiliser l'accessoire

- 1 Installez le couvercle du bol et retirez le bouchon si vous souhaitez émincer ou râper directement dans le bol.
- 2 Retirez le couvercle de la sortie du Direct Prep ❶.
- 3 Installez la tour ❷ sur l'axe d'entraînement Direct Prep en alignant le ▲, puis appuyez dessus et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour mettre en place ❷.
- 4 En la tenant par la partie centrale, poussez le disque sélectionné sur l'axe d'entraînement ❸. Chaque disque est numéroté à des fins d'identification et le numéro doit être positionné tourné vers le haut lorsque le disque est inséré sur l'axe.
- 5 Installez le disque d'éjection sur ❹ l'axe d'entraînement avec la partie la plus effilée vers le haut et contre la partie inférieure du disque à découper ❹.

Remarque :

- **Si le disque d'éjection n'est pas installée, les aliments s'entasseront sous le disque et ne sortiront pas par la goulotte prévue à cet effet.**
- 6 Installez le couvercle Direct Prep sur la base en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - 7 Fixez l'accessoire sur la tour et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place ❺.
 - 8 Une fois installé, le Direct Prep peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre dans les positions suivantes ❻.

| | |
|-------|--|
| ... ▼ | Pour installer ou retirer le Direct Prep. Ne faites pas fonctionner le Direct Prep lorsqu'il est dans cette position. |
| ◀ ❶ | Pour émincer ou râper directement dans le bol de cuisson en passant les aliments à travers l'ouverture du couvercle. |
| ◀ ❷ | Pour émincer ou râper dans un récipient approprié. Lorsqu'elle se trouve sur la position ◀ ❷, la goulotte d'extension ❹ peut être installée en la faisant glisser à l'intérieur de la sortie des aliments ❹. |

Remarque : lorsque chacune des positions est atteinte, un clic se fait entendre et le dessin correspondant est aligné sur le ▲ présent sur l'appareil.

- 9 Coupez les aliments pour les passer dans la cheminée d'alimentation et ❸.
 - 10 Appuyez sur la touche Start/Stop du Direct Prep ❷ et simultanément, appuyez uniformément avec le poussoir.
- **Ne mettez jamais vos doigts dans la cheminée d'alimentation**
 - **Utilisez la spatule fournie pour guider les morceaux tranchés ou râpés laissés sur le couvercle vers le bas de l'ouverture du couvercle.**
- 11 Pour retirer l'accessoire, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le ... ▼ s'aligne avec le ▲ et soulevez.
- **Éteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle du Direct Prep.**

Important :

- **La tour ne peut être tournée que dans le sens des aiguilles d'une montre. N'essayez pas de forcer la tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre car cela pourrait l'endommager.**
- **Si les aliments ne sortent pas par la sortie prévue pour les aliments, éteignez et vérifiez qu'il n'y a pas d'aliments entassés sous le disque et que le disque d'éjection est bien monté. Nettoyez tous les résidus alimentaires avant de continuer à faire fonctionner l'appareil.**
- **Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, retirez le Direct Prep et remettez le couvercle sur la sortie.**

Astuces & conseils

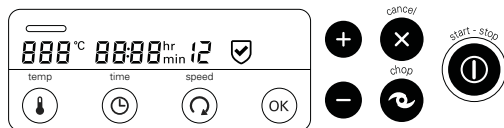
- Utilisez toujours des aliments frais.
- Ne coupez pas les ingrédients trop petits. Remplissez la largeur de la cheminée en quantité suffisante. Cela évite aux aliments de glisser sur les côtés pendant l'opération.
- Il y aura toujours une petite quantité de résidus laissés sur le disque après l'opération.
- Lorsque vous râpez des aliments, ceux placés verticalement sortiront plus courts que ceux placés horizontalement.

Explication des symboles apparaissant à l'écran d'affichage

| | |
|--|---|
|  WELCOME TO kCook 125 °C 2:27hr 12  | |
|  | <p>Témoin lumineux d'indication de chaleur</p> <p>Au-dessous de 60°C – pas de barre rouge</p> <p>Au-dessus de 60°C – barre rouge</p> |
| WELCOME TO kCook | <p>L'affichage indique des informations sur l'état, les messages d'erreur et des indications de recettes</p> |
| 125 °C | <p>Indique la température sélectionnée</p> <p>OFF, 30°C → 180°C</p> <p>Remarque : en mode manuel – Appuyez sur la touche de température pendant 3 secondes tandis que l'appareil fonctionne pour commuter entre la température sélectionnée et celle actuelle.</p> |
| 2:27hr | <p>Indique la durée sélectionnée en heures, minutes et secondes. La durée peut aller de 5 secondes → 8 heures et le décompte démarre lorsque la touche Start/Stop est appuyée.</p> <p>Si aucune durée n'est sélectionnée en mode manuel, le minuteur lance le décompte.</p> |
| 12 | <p>Indique la vitesse de la fonction sélectionnée.</p> <p>Les vitesses vont de 1 → 12.</p> |
|  | <p>Lorsque le  s'affiche à l'écran, l'opération de cuisson continue et aucune action supplémentaire n'est nécessaire.</p> |

Mode manuel




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






- Sélectionnez le réglage que vous souhaitez modifier et utilisez les touches (+) et (-) pour régler les paramètres.

Remarque :

- Maintenez les touches (-) et (+) enfoncées pour faire défiler les durées plus rapidement.
- Lorsqu'un paramètre est sélectionné, le symbole correspondant sur l'écran d'affiche se met à clignoter.
- Le réglage se verrouille au bout de 4 secondes, si aucune action n'est entreprise.

| | |
|--|---|
| <p>temp</p>  | <p>La température peut être réglée sur 30° C et jusqu'à 180° C par incréments de 1° C. L'appareil peut être utilisé sans définir de température en sélectionnant la touche « OFF ».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour remettre sur « OFF », appuyez et maintenez enfoncée la touche de température et les touches (+) et (-) pendant 3 secondes. |
| <p>time</p>  | <p>La durée sélectionnée peut varier entre 5 secondes et 8 heures :</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si aucune durée n'est définie, le robot cuiseur comptera jusqu'à un maximum de 8 heures. • Pour réinitialiser le compteur sur « 00:00 » appuyez et maintenez enfoncée la touche de durée et les touches (+) et (-) pendant 3 secondes. |
| <p>speed</p>  | <p>Douze types de vitesse sont disponibles, selon vos recettes. Certaines recettes nécessitent un mélange constant pour éviter que les ingrédients n'accrochent au fond du bol, tandis que d'autres requièrent un mélange intermittent pour conserver la consistance des aliments. Des vitesses plus élevées sont disponibles pour faire des soupes, etc.</p> <p>Vitesse 1 – mélange intermittent avec de longues pauses. Lorsque l'appareil est sur cette position, il fonctionne par intermittence à faible vitesse toutes les 60 secondes pendant environ deux tours, ce qui est adapté pour les plats mijotés, etc.</p> <p>Vitesse 2 – mélange intermittent avec des pauses moyennes. Lorsque l'appareil est sur cette position, il fonctionne par intermittence à faible vitesse toutes les 15 secondes pendant environ 2 tours.</p> <p>Vitesse 3 – mélange intermittent avec de courtes pauses. Lorsque l'appareil est sur cette position, il fonctionne par intermittence à faible vitesse toutes les 5 secondes pendant environ 2 tours.</p> <p>Vitesse 4 à 12 – Vitesses en continu passant progressivement à la vitesse maximale.</p> |

| Mode manuel - suite | |
|---|---|
|  <p>cancel</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur cette touche pour annuler à tout moment la phase du programme ou la fonction sélectionnée. • Si vous appuyez sur un programme présélectionné en cours de fonctionnement, l'appareil repassera à l'étape précédente. Pour annuler et retourner en mode pause, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, l'appareil émet alors un signal sonore lorsque la fonction est annulée. |
|  <p>chop</p> | <p>Ingrédients froids</p> <p>Opérez par courtes impulsions pour émincer ou maintenez enfoncé pour des impulsions plus longues, pour réduire en purée et mélanger entièrement les aliments.</p> <p>Remarque : la fonction mixer ne fonctionne pas en continu lorsque l'appareil ou les ingrédients sont froids. Si la touche est maintenue enfoncée manuellement, l'appareil fonctionne uniquement à vitesse maximale et l'affichage compte jusqu'à 2 minutes.</p> <p>Ingrédients / Appareil chaud(s) (Affichage Avertissement bol chaud)</p> <p>Remarque : pour éviter toute éclaboussure excessive, la vitesse sera restreinte à la vitesse 6 une fois le bol / les ingrédients ayant atteint une température supérieure à 105 °C. Le fait de maintenir la touche enfoncée permet d'augmenter graduellement la vitesse jusqu'à ce que la vitesse désirée soit atteinte. La touche fonctionne pendant un maximum de 2 minutes avant de s'éteindre automatiquement.</p> <p>Pour arrêter l'opération avant la fin des 2 minutes, appuyez une nouvelle fois soit sur la touche Annuler soit sur la touche Mixer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le bouchon du couvercle doit toujours être installé lorsque vous utilisez la fonction Mixer. |
|  <p>start - stop</p> | <p>Après avoir sélectionné un programme ou réglé manuellement la fonction souhaitée, appuyez sur la touche Démarrer / Pause une fois pour lancer la cuisson.</p> <p>Appuyez sur la touche une nouvelle fois pour mettre l'opération sur pause. L'écran d'affichage clignote lorsque l'unité a été mise sur pause.</p> |
| Conseils de cuisson | |
| <p>Cuire dans le bol</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Les grosses quantités d'ingrédients nécessitent des temps plus longs de mélange pour chauffer uniformément. |
| <p>En présence de produits laitiers</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Utilisez le mélangeur ou l'émulsionneur. • Températures jusqu'à 90°C. • Mélangez en continu avec les vitesses 4 à 6. |
| <p>Friture</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Températures jusqu'à 180° C. • Chauffer l'huile avant d'ajouter d'autres ingrédients permet en général d'obtenir de meilleurs résultats. • Retirez le bouchon du couvercle du bol pour de meilleurs résultats lorsque vous faites revenir de la viande. • Veillez à ce que le bol et le couvercle soient secs avant d'ajouter l'huile. • Ne dépassez pas le niveau maximum de 0,5 litre d'huile marqué sur le bol lorsque vous faites chauffer l'huile. |

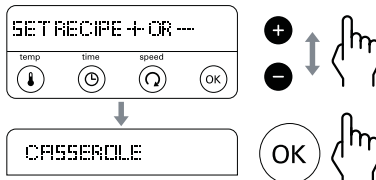
utilisation des programmes automatiques

Sélectionner le programme

- 1 Appuyez sur la touche du programme souhaité.
Remarque : lorsque la touche du programme est enfoncée, la barre au-dessus de la touche appropriée s'allume.



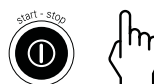
- 2 Appuyez sur la touche (+) ou (-) pour sélectionner le sous-programme.
Appuyez ensuite sur la touche OK pour confirmer la sélection.



- 3 Suivez les instructions à l'écran et reportez-vous à la recette concernée.



- 4 Appuyez sur la touche Start/Stop.



Régler les sous-programmes

- À chaque étape, la température, la durée et la vitesse peuvent être ajustées si nécessaire. Appuyez sur la touche Start/Stop (⏻) et sélectionnez le paramètre à régler. Utilisez les touches (+) et (-) des boutons pour modifier le paramètre, puis appuyez sur la touche Start/Stop pour reprendre la cuisson.
- Utilisez la spatule fournie pour racler les ingrédients vers le bas entre chaque phase du programme.

Le nombre d'étapes disponibles pour chaque sous-programme varie. Le tableau ci-dessous présente les plages de réglages de température, de durée et de vitesse disponibles pour chaque étape.

| Étape | Plage de températures | Plage de durées | Plage des vitesses |
|-------|-----------------------|-----------------------|--------------------|
| 1-4 | 30°C - 180°C | 5 secondes – 8 heures | 1 – 12 |



Programme plat principal (26)

Idées de recettes – adaptez selon vos goûts et préférences personnels.

| Sous-programme | Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Accessoire utilisé | Idées de recette |
|----------------|---|--|--|---------------|--------------------|-------------------|
| | INGRÉDIENTS 1 | INGRÉDIENTS 2 | INGRÉDIENTS 3 | INGRÉDIENTS 4 | | |
| PLATS RAPIDES | Ajoutez de l'huile 140°C ⌚ 3 Chauffer | Ajoutez les légumes et la viande 180°C ⌚ 4 2 minutes puis ⌚ 3 3 minutes | Ajoutez le liquide 98°C ⌚ 1 20 minutes | N/A | | Marmite au poulet |



Programme plat principal 26

Idées de recettes – adaptez selon vos goûts et préférences personnels.

| Sous-programme | Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Accessoire utilisé | Idées de recette |
|---------------------------|---|--|--|---|--------------------|---------------------------|
| | INGRÉDIENTS 1 | INGRÉDIENTS 2 | INGRÉDIENTS 3 | INGRÉDIENTS 4 | | |
| PLATS FACILES | Ajoutez l'huile, les légumes, la viande et le liquide 98°C ⌚ 3 30 minutes | N/A | N/A | N/A | | Ragoût de bœuf |
| RISOTTO | Ajoutez de l'huile 140°C ⌚ 3 Chauffer | Ajoutez le riz 140°C ⌚ 4 4 minutes | Ajoutez les légumes et la viande 140°C ⌚ 4 2 minutes puis ⌚ 3 3 minutes | Ajoutez le liquide 98°C ⌚ 4 9 minutes | | Risotto au poulet |
| PLATS TRADITIONNELS | Ajoutez de l'huile 140°C ⌚ 3 Chauffer | Ajoutez la viande 180°C ⌚ 4 2 minutes puis 140°C ⌚ 3 3 minutes | Ajoutez les légumes 140°C ⌚ 1 10 minutes | Ajoutez le liquide 98°C ⌚ 1 2 heures | | Plat au bœuf |
| PLATS VÉGÉTARIENS | Ajoutez de l'huile 140°C ⌚ 3 Chauffer | Ajoutez les légumes 120°C ⌚ 3 10 minutes | Ajoutez le liquide 98°C ⌚ 3 30 minutes | N/A | | Ragoût aux pois chiche |
| CUISSON BASSE TEMPERATURE | 95°C → Chauffer → | 90°C 2 heures | N/A | N/A | | l'adaptateur fond plat 69 |



= vitesse sélectionnée

Remarque : pendant le cycle de chauffe, à chaque étape « CHAUFFE » apparaît à l'écran et le minuteur de déclenche le décompte à rebours que lorsque la température voulue est atteinte.






cuison basse température

Retirez l'axe d'entraînement du bol en dévissant la pièce de verrouillage de l'axe d'entraînement 15 présent sous la partie inférieure du bol. Puis sortez-le. Installez 69 l'adaptateur fond plat en vous assurant que le joint 60 est inséré et tournez la pièce de verrouillage de l'axe d'entraînement dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.



Programme de sauces 27

Idées de recettes – adaptez selon vos goûts et préférences personnels.

| Sous-programme | Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Accessoire utilisé | Idées de recette |
|----------------------|--|--|--|--|---|
| | INGRÉDIENTS 1 | INGRÉDIENTS 2 | INGRÉDIENTS 3 | | |
| TRADITIONNELLES | Ajoutez de l'huile 140°C ⌚ 3 Chauffer | Ajoutez les légumes 140°C ⌚ 3 10 minutes | Ajoutez le liquide 98°C ⌚ 3 45 minutes |  ou  | |
| SAUCE BÉCHAMEL | Ajoutez du beurre ou de l'huile 80°C ⌚ 0 1 min 15 secondes | Ajoutez de la farine 110°C ⌚ 6 5 minutes | Ajoutez le liquide 98°C ⌚ 6 15 minutes |  | Sauce béchamel, sauce au fromage, sauce au persil |
| COMPOTES ET CHUTNEYS | Ajoutez de l'huile 140°C ⌚ 3 Chauffer | Ajoutez les fruits ou les légumes 120°C ⌚ 3 10 minutes | Ajoutez le sucre et les arômes 98°C ⌚ 4 30 minutes |  | |
| PUREE ET PESTO | Ajoutez les légumes et le liquide 100°C ⌚ 3 Chauffer puis 98°C ⌚ 4 10 minutes | Mélangez → 2 minutes | N/A |  | Purée de carotte |



= vitesse sélectionnée


Remarque : pendant le cycle de chauffe, à chaque étape « CHAUFFE » apparaît à l'écran et le minuteur ne déclenche le décompte à rebours que lorsque la température voulue est atteinte.



Programme cuisson à la vapeur 28



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

Utilisez la fonction rinçage pour nettoyer rapidement le bol avant de le démonter pour le nettoyage. Pour de meilleurs résultats, retirez toujours le bol pour le nettoyer et séchez soigneusement avant de le remonter.

| Sous-programme | Plage de températures | Plage de durées | Plage des vitesses | Accessoire utilisé |
|----------------|-----------------------|------------------------|--------------------|--|
| CUISSON VAPEUR | (non modulable) | 5 secondes – 2 heures | 0 (non modulable) |  |
| RINÇAGE | (non modulable) | Cycle d'une minute X 5 | (non modulable) | – |

• Retirez la boîte de rangement 23 avant d'utiliser l'accessoire du cuiseur à vapeur.

Pour cuire à la vapeur :

- 1 Installez le bol et remplissez d'eau jusqu'au niveau du repère de 1 litre .
- 2 Installez et verrouillez le couvercle. Retirez le bouchon.
- 3 Insérez la base du panier vapeur 22 sur le couvercle avec les aliments à cuire. Veillez à ce qu'il soit bien installé. Si nécessaire, installez l'étagé du panier vapeur sur la base 24 avec les autres aliments.
- 4 Disposez le couvercle du panier vapeur 25 sur la partie du haut.
- 5 Appuyez sur la touche  et utilisez les touches (+) ou (-) pour sélectionner le programme (CUISSON VAPEUR), puis appuyez sur OK. Sélectionnez la durée de cuisson souhaitée, puis appuyez sur la touche Start/Stop pour commencer la cuisson. L'appareil émet un bip lorsque le point de cuisson à la vapeur est atteint.

Remarque :



- Le minuteur ne déclenche pas le compte à rebours tant que l'eau n'a pas atteint le point d'ébullition. L'heure affichée sur l'écran se met à clignoter jusqu'à ce que le point d'ébullition soit atteint.

Astuces & conseils

- La température est fixée à 100° C et les choix des vitesses ne peuvent pas être sélectionnés.
- Les durées de cuisson sont fournies à titre indicatif uniquement. Vérifiez toujours que les aliments sont suffisamment cuits avant de déguster.
- Si les aliments ne sont pas assez cuits, prolongez la durée de cuisson. Il se peut qu'il faille rajouter de l'eau.
- Laissez des espaces entre les aliments et ne superposez pas la nourriture dans le panier.
- Les morceaux de taille similaire cuisent de manière plus homogène.
- Lorsque vous cuisez à la vapeur plus d'un type d'aliment, si l'un d'entre eux nécessite moins de temps, ajoutez-le plus tard ou placez-le sur l'étagé du panier.
- Ne laissez pas l'unité bouillir à sec, remplissez d'eau selon le besoin.
- Si vous faites fonctionner plus d'une heure, vous aurez besoin de rajouter de l'eau jusqu'au repère de 1 litre.
- Les aliments placés dans la base du plateau vapeur cuisent généralement plus vite que ceux disposés dans l'étagé du panier vapeur.

Fonction Rinçage :

Pour utiliser la fonction Rinçage :

- 1 Installez l'ustensile devant être nettoyé.
- 2 Ajoutez de l'eau jusqu'au repère de 1,0 litre .
- 3 Installez le bouchon sur le couvercle.
- 4 Appuyez sur la touche  et choisissez le programme de rinçage.
- 5 Appuyez sur la touche Start/Stop.




Instruction pour la cuisson à la vapeur


Remarque : les quantités indiquées sont basées sur les capacités combinées de la base du panier vapeur et de l'étage.

| Aliment | Quantité maximale d'ingrédients | Préparation | Durée de cuisson recommandée (en minutes) |
|---|---|---|---|
| Pommes de terre nouvelles | 1,6 kg | Lavez et coupez les plus grosses pommes de terre en petits morceaux | 25 – 35 |
| Haricots verts ou d'Espagne | 600 g | Pelez et émincez finement | 15 – 25 |
| Brocolis | 800 g | Découpez en bouquets | 15 – 25 |
| Chou-fleur | 1,5 kg | Découpez en bouquets | 15 – 25 |
| Carottes | 800 g | Émincez finement | 20 – 30 |
| Patate douce | 1,5 kg | Coupez en cubes de 3 cm | 20 – 30 |
| Poulet, Poitrine désossée | 12 (2 kg) | – | 20 – 30 |
| Poisson Filets ou Steak | 8 (1,4 kg) | – | 20 – 25 |
| Poisson entier (par exemple une truite) | 600 g | Nettoyez, évidez et écaillez le poisson | 20 – 30 |
| Flan sucré cuit à la vapeur (fait maison) | 1,2 litre (diamètre de 14 cm) bac pour flan | – | 1 ½ - 2 heures Recouvrez d'eau au bout d'1 heure |
| Flan salé pudding (fait maison) Bœuf ou agneau | 1,2 litre (diamètre de 14 cm) bac pour flan | – | 1 ½ - 2 heures Recouvrez d'eau au bout d'1 heure |

 **Programme soupes** 29

Idées de recettes – adaptez selon vos goûts et préférences personnels.


| Sous-programme | Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Accessoire utilisé | Idées de recette |
|-------------------|--|---|--|--|---|---|
| | INGRÉDIENTS 1 | INGRÉDIENTS 2 | INGRÉDIENTS 3 | INGRÉDIENTS 4 | | |
| SOUPES RAPIDES | Ajoutez les légumes et le liquide 100°C ③ 1 30 minutes → 2 minutes | Mélangez | N/A | N/A |  | Soupe de légumes |
| VELOUTÉS | Ajoutez de l'huile 140°C ③ 3 Chauffer | Ajoutez les légumes 180°C ③ 2 5 minutes | Ajoutez le liquide 98°C ③ 3 20 minutes → 2 minutes | Mélangez |  | Soupe aux champignons |
| SOUPES GOURMANDES | Ajoutez de l'huile 140°C ③ 3 Chauffer | Ajoutez la viande 180°C ③ 4 2 minutes puis ③ 3 3 minutes | Ajoutez les légumes 140°C ③ 2 10 minutes | Ajoutez le liquide 98°C ③ 2 30 minutes |  | Bouillon d'agneau, soupes avec morceaux |


 = vitesse sélectionnée

Remarque : pendant le cycle de chauffe, à chaque étape « CHAUFFE » apparaît à l'écran et le minuteur ne déclenche le décompte à rebours que lorsque la température voulue est atteinte.

 **Programme sautés/wok** 30

Idées de recettes – adaptez selon vos goûts et préférences personnels.

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Accessoire utilisé | Idées de recette |
|---|---|---|---|---|--------------------------|
| Ajoutez de l'huile 140°C ③ 3 Chauffer | Ajoutez les légumes et la viande 160°C ③ 4 3½ minutes | Assaisonnez 120°C ③ 4 2 minutes | Ingrédients Supplémentaires 120°C ③ 4 45 secondes |  | Pour des sautés/des woks |

 = vitesse sélectionnée

Remarque : pendant le cycle de chauffe, à chaque étape « CHAUFFE » apparaît à l'écran et le minuteur ne déclenche le décompte à rebours que lorsque la température voulue est atteinte.



Programme desserts 31

Idées de recettes – adaptez selon vos goûts et préférences personnels.

| Sous-programme | Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Accessoire utilisé | Idées de recette |
|----------------|---|---|---------|--------------------|------------------------|
| CRÈMES | Ajoutez des Ingrédients secs 2½ minutes | Ajoutez le liquide 98°C ⌚ 5 Chauffer puis ⌚ 6 10 mins | N/A | | Crème, crème brûlée |
| PATES | Ajoutez l'eau et la levure 2 minutes | Ajoutez des Ingrédients secondes 3¼ minutes | N/A | | Pain |





= vitesse sélectionnée

Pour faire du pain

- Ne pas dépasser 400 g (poids en farine) / 640 g (poids total) – vous risqueriez de surcharger l'appareil.
- Utilisez le couteau hachoir à la vitesse 10 pour pétrir la pâte.
- Ne pétrissez pas plus de 3 minutes.
- Utilisez de l'eau tiède.

| Tableau des vitesses recommandées pour les fonctions manuelles | | | | |
|--|---|--|----------------|------------------------------|
| Accessoire | Fonction | Vitesse/ température recommandée | Durée | Quantités recommandées |
| | Pour hacher des herbes | 12 | 20 secondes | 20g – 50 g |
| | Pour hacher des oignons | 12 | 15-20 secondes | Jusqu'à 300 g (2 oignons) |
| | Pour hacher des légumes en morceaux de 4 cm | 12 | 20 secondes | Up to 500 g |
| | Pour émincer de la viande maigre | 12 | 5-20 secondes | 150g – 300 g |

Tableau des vitesses recommandées pour les fonctions manuelles (suite)

| Accessoire | Fonction | Vitesse/ température recommandée | Durée | Quantités recommandées |
|---|--|--|--------------------------------|---|
|  | Pour la pâtisserie – pour intégrer de la matière grasse à de la farine Ajoutez de l'eau pour mélanger les ingrédients de la pâtisserie. | 12 | 15 secondes 15 secondes | 150 g – 200 g poids de la farine |
| | Pour hacher du chocolat (par exemple pour le faire fondre) | 12 | 40 secondes | Jusqu'à 200 g |
| | Glace pilée | 12 | 25-30 secondes | Jusqu'à 250 g (12 cubes) |
| | Pour hacher du chou-fleur (par exemple pour faire du riz au chou-fleur) | 12 | 20 secondes | Jusqu'à 500 g (1 tête découpée en petits bouquets) |
| | Mélanges à gâteau tout-en-un | 12 | 20-30 secondes | Jusqu'à 600 g de poids total (mélange à base de 3 œufs) |
| | Boissons et smoothies | 12 | 60 secondes | 1 litre |
| | Mélanges froids | 12 | 1 – 2 minutes | 2,6 litres |
| | Pâte à pain | 10 | 3 minutes | 640 g de poids total 400 g de farine |
|  | Blancs d'œuf | 8-9 | 3½ – 4 minutes | 2 – 8 (70 – 280 g) |
| | Crème fouettée | 9 | 1 – 1½ minutes | 200 g – 600 g |
| | Mayonnaise | 12 | 1 – 1½ minutes | Mélange pour 2 – 4 œufs |
| | Recette du flapjack | | | |
| | Étape 1 Beurre Miel | 0/55°C | 10 mins | 100 g 300 g |
| | Étape 2 | 6/55°C | 1 min | - |
| | Étape 3 Avoine | 12/OFF | 5 secs | 300 g |
| Étape 4 Raisins secs | 12/OFF | 5 secs | 100 g | |

Remarque : il s'agit d'informations fournies à titre indicatif uniquement et elles peuvent varier selon la recette exacte et les ingrédients en cours de traitement.

entretien et nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.
- Lorsque vous ne les utilisez pas, rangez le mélangeur, l'émulsionneur, l'adaptateur fond plat, la spatule et l'accessoire Direct Prep dans la boîte de rangement (23). Les disques du Direct Prep peuvent être rangés dans la housse fournie avec l'appareil (58).

bloc moteur

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

capteurs de température du bol

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

bol/mélangeur/couteau hachoir/émulsionneur

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

Montage de l'axe d'entraînement du bol/ raccordement du bol

- 1 Desserrez la pièce de verrouillage de l'axe d'entraînement (15) sur le dessous du bol en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2 Puis sortez l'axe d'entraînement (10) ou l'adaptateur fond plat (59).
- 3 Retirez le joint d'étanchéité (11) ou (60) et lavez-le à la main.
- 4 Brossez et nettoyez les pièces à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement sous l'eau du robinet.
- 5 Assurez-vous que le joint est correctement réinstallé sur l'axe d'entraînement ou l'adaptateur fond plat avant de le réinstaller sur le bol.

Couvercle

- Démontez toujours le couvercle avant de le nettoyer :
 - 1 Retirez le bouchon.
 - 2 Sortez la partie intérieure du couvercle (3).
 - 3 Retirez le joint d'étanchéité (6) de la partie intérieure du couvercle (2).
- Après le nettoyage, remettez le joint d'étanchéité sur la partie externe du couvercle, le bord le plus épais vers le haut et inversez la procédure susmentionnée. Remarque : des fuites se produiront si le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé.

Direct Prep

- Démontez entièrement l'accessoire avant le nettoyage.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après utilisation.
- Faites très attention lorsque vous manipulez les disques à découper : **ils sont extrêmement tranchants.**
- Pour retirer le couvercle (50) de la base (54), tenez-le par la cheminée d'alimentation (49) et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez.
- Tour : ne pas immerger dans l'eau. Si la tour est accidentellement immergée dans l'eau, assurez-vous d'évacuer toute l'eau avant de remonter l'accessoire.

panier vapeur

- Nettoyez les pièces et séchez soigneusement.

lave-vaisselle

Les parties lavables sous l'eau peuvent passer en toute sécurité au lave-vaisselle.

| Pièces | lavables en machine |
|--|---------------------|
| Bol | ✓ |
| Axe d'entraînement du bol + joint | ✓ |
| Adaptateur fond plat + joint | ✓ |
| Couvercle externe, section du couvercle intérieur et section du joint de couvercle | ✓ |
| Bouchon du couvercle | ✓ |
| couvercle de la sortie Direct Prep | x |
| Couteau hachoir | ✓ |
| Mélangeur | ✓ |

| Pièces | lavables en machine |
|---|---------------------|
| Emulsionneur | ✓ |
| Base du panier vapeur, étage et couvercle | ✓ |
| Boite de rangement | ✗ |
| Direct Prep, poussoir, couvercle, disque d'éjection, base et goulotte d'extension | ✓ |
| Disques à découper | ✓ |
| Tour | ✗ |
| Spatule | ✓ |
| Housse de rangement des disques | ✗ |



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.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Si vous rencontrez des problèmes 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.

Guide de dépannage

| Problème | Cause | Solution |
|--|--|---|
| Absence d'alimentation / l'écran de contrôle ne s'allume pas. | L'appareil n'est pas branché. Interrupteur On/Off non. | Vérifiez si l'appareil est branché. Appuyez sur l'interrupteur "On/Off" (20) sur position On. |
| L'appareil ne fonctionne pas. | Le bol n'est pas correctement positionné. La touche Démarrer n'est pas appuyée. La durée n'est pas réglée. | Vérifiez que le bol est bien en place sur le bloc moteur. Appuyez sur la touche Démarrer pour lancer la cuisson. Vérifiez le réglage de la durée. |
| Des aliments accrochent ou brûlent dans le fond du bol. | Mélangeur ou couteau hachoir non installé(e) lorsque les légumes ont ramolli. La température sélectionnée est trop élevée. | Utilisez toujours le mélangeur ou couteau hachoir. Vérifiez que la température sélectionnée est bien la bonne et augmentez la vitesse de mixage. |
| Des fuites se produisent à partir du couvercle pendant l'opération. | Le joint d'étanchéité du couvercle n'est pas correctement installé sur le couvercle. | Reportez-vous à la section "entretien et nettoyage" pour savoir comment installer le joint. |
| La vitesse de mixage ne peut pas être augmentée. | La température du bol ou des ingrédients est supérieure à 105°C. | Fonctionnement normal. La vitesse de mixage est limitée à la vitesse 6 lorsque la température du bol des ingrédients est supérieure à 105°C. |
| Fuite en provenance de la base du bol. | L'axe du bol ou le joint n'est pas installé correctement. | Vérifiez que le joint du bol est bien en place et correctement installé. |
| Le minuteur ne lance pas le compte à rebours sur l'écran d'affichage | Au cours de la phase de chauffe, le minuteur ne lancera le compte à rebours que lorsque la température voulue sera atteinte. La température est réglée à plus de 100°C, mais l'eau contenue dans les aliments empêche la température de dépasser les 100°C. | Fonctionnement normal Réduisez ou choisissez une température appropriée. |
| La température du contenu du bol ne dépasse pas 100°C. | La contenance en eau des ingrédients peut empêcher la température de monter au-dessus de 100°C. | Fonctionnement normal |

Guide de dépannage (suite)

| Problème | Cause | Solution |
|--|--|--|
| L'écran affiche BASE DU BOL HUMIDE BASE DU BOL SÈCHE ÉTEIGNEZ ET RÉESSAYEZ | Le dessous du bol n'est pas propre ni sec. | Éteignez et débranchez l'appareil. Rincez le fond du bol à l'eau propre, puis séchez entièrement. Assurez-vous que le fond est bien propre et sec avant la réinstallation. Rebranchez et redémarrez. Si le problème persiste, veuillez contacter le service assistance Kenwood agréé le plus proche de chez vous. |
| L'écran affiche VÉRIFIER LE NIVEAU D'EAU pendant le programme de cuisson à la vapeur. | Protection Absence d'eau détectée activée. Pas d'eau ou fonctionne à sec pendant le fonctionnement. | Ajoutez de l'eau jusqu'au repère de 1 litre (1) et redémarrez l'appareil. |
| Mouvement puissant lorsque l'appareil fonctionne et le message VIBRATIONS EXCESSIVES apparaît à l'écran. | Une charge inégale des aliments dans le bol provoque des vibrations excessives. | Réduisez la quantité ou répartissez uniformément les aliments dans le bol et redémarrez l'appareil. |
| L'écran affiche MOTEUR EN SURCHAUFFE | L'appareil a trop chauffé. | Éteignez et débranchez l'appareil. Laissez refroidir pendant 30 minutes puis rebranchez. |
| L'écran affiche SURCHARGE DU MOTEUR ou MOTEUR BLOQUÉ | L'appareil est en surcharge. | Diminuez la quantité contenue dans le bol. |
| L'écran affiche des messages d'erreur commençant par E : | L'appareil ne fonctionne pas correctement. | Éteignez et débranchez l'appareil. Puis rebranchez et redémarrez. Si le problème persiste, veuillez contacter le service assistance Kenwood agréé le plus proche. Pour obtenir les coordonnées de votre centre Kenwood le plus proche, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com ou le site Web propre à votre pays. |

Inhalt

| | |
|---|-------|
| Sicherheit | 76-80 |
| Schlüssel | 81 |
| Sprachauswahl | 81-82 |
| Verwendung Ihrer Küchenmaschine mit Kochfunktion | 82-83 |
| Verwendung Ihres Direct Prep Aufsatzes | 83-84 |
| Erläuterung der Display-Symbole | 85 |
| Manueller Modus | 86-87 |
| Verwendung der Programme | 88-94 |
| Hauptgericht-Programm | 89-90 |
| Soßen-Programm | 90 |
| Dampfgar-Programm | 91-92 |
| Suppen-Programm | 93 |
| Sautiern-Programm | 93 |
| Dessert-Programm | 94 |
| Empfehlungstabelle | 94-95 |
| Pflege und Reinigung | 96-97 |
| Kundendienst und Service | 97 |
| Fehlerbehebung | 98-99 |

Sicherheit


- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Zum ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts vor dem Anbringen der Schüssel auf der Antriebseinheit sicherstellen, dass der Schüsselboden sauber und trocken ist.
- Das Gerät immer ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - zum Zusammensetzen oder Zerlegen;
 - wenn nicht in Gebrauch;
 - vor dem Reinigen.
- Vor Entleeren der Schüssel immer Röhrelement oder Schneebesens entfernen, um Verbrennungen aufgrund heißer Spritzer zu vermeiden.
- Das Schlagmesser ist so ausgelegt, dass es fest auf der Antriebswelle sitzt, und sollte erst nach Entleeren der Schüssel abgenommen werden. Vorsicht – das Schlagmesser ist sehr scharf.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Wenn Sie das Gerät im Kochmodus unbeaufsichtigt lassen, bitte sorgfältig auf Folgendes achten:
 - Sicherstellen, dass Temperaturen und zu verarbeitende Höchstmengen den Anleitungen entsprechen.
 - Sicherstellen, dass Gerät und Netzkabel für Kinder unzugänglich sind und sich nicht nahe der Kante einer Arbeitsoberfläche befinden.
 - Den Fortschritt regelmäßig überprüfen, um sicherzustellen, dass genügend Flüssigkeit hinzugefügt wurde und die Zutaten nicht verkochen.

- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Bewegen des Geräts sicherstellen, dass die Schüssel leer ist und der Anschlussdeckel fest sitzt. Nicht an den Schüsselgriffen anheben.
- Das Gerät nicht bewegen, wenn es in Betrieb oder noch heiß ist.
- Niemals ein beschädigtes Gerät oder Zubehörteil benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Kundendienst und Wartung“.
- Nicht die angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- Die Schüssel immer nur bis zur innen angezeigten 2,6-Liter-Markierung füllen.
- Das Gerät ist nicht zum Frittieren geeignet. Beim Flachbraten darf das Öl nur bis zur innen angezeigten 0,5-Liter-Markierung reichen. Überschüssige/s Flüssigkeit/Wasser vom Bratgut abgießen, bevor es in das Öl gelegt wird.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Vorsicht beim Handhaben oder Berühren irgendwelcher Teile des Geräts im Kochmodus oder nach dem Kochen. Das gilt vor allem für die Schüssel, den Deckel und Zubehörteile, da sie noch lange nach Ausschalten des Geräts HEISS bleiben.
- Schüssel beim Abnehmen und Tragen an ihren Griffen anfassen. Topflappen zum Handhaben der heißen Schüssel und Zubehörteile verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Im Umgang damit vorsichtig sein und beim Absetzen der Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen eine Schutzmatte als Unterlage verwenden.
- Vorsicht mit heißem Dampf, der aus der Schüssel austreten kann, insbesondere beim Öffnen des Deckels oder der Einfüllkappe im Kochmodus oder nach Abschluss des Kochvorgangs.
- Den Deckel oder die Einfüllkappe nicht abnehmen, während Flüssigkeit kocht.

- Im Kochmodus oder nach dem Kochen zum Abnehmen des Deckels oder der Einfüllkappe Ofenhandschuhe tragen.
- Beim Benutzen der Zerkleinerungsfunktion oder Pürieren der Zutaten stets die Einfüllkappe aufsetzen.
- Das Gerät nur mit eingesetzter Einfüllkappe betreiben, es sei denn, das Rezept enthält gegenteilige Anleitungen.
- Nur die Schüssel und Zubehörteile benutzen, die zum Lieferumfang dieses Geräts gehören.
- Die Schüssel niemals mit einer anderen Hitzequelle verwenden.
- Das Gerät niemals im Kochmodus bei leerer Schüssel betreiben.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets die Start/Stopp-Taste oder die Abbrechen-Taste betätigen.
- **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- Bei Gebrauch dieses Geräts sicherstellen, dass es auf einer ebenen Oberfläche und nicht direkt an der Kante steht. Nicht unter Hängeschränken aufstellen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Vor dem Essen immer sicherstellen, dass die Speisen gar und durch und durch heiß sind.
- Speisen sollten kurz nach dem Kochen verzehrt oder schnell abgekühlt und so bald wie möglich in den Kühlschrank gestellt werden.
- Immer sicherstellen, dass der Dichtungsring korrekt an der Antriebskupplung angebracht ist, um das Austreten von Zutaten und Beschädigung Ihrer Küchenmaschine mit Kochfunktion zu vermeiden.
- Vor dem Abnehmen der Schüssel stets die Schüssel-Entriegelungstasten (14) drücken.

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

Direct Prep Aufsatz

- Vorsicht beim Einsetzen, Herausnehmen und Reinigen der Arbeitsscheiben, sie sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- **Deckel erst abnehmen, nachdem die Arbeitsscheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.**
- Schnittgut niemals mit dem Finger durch den Füllschacht drücken. Nur den zum Gerät gehörigen Stopfer verwenden.
- Schnittgut nicht mit zu viel Kraftaufwand durch den Füllschacht schieben – Ihr Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Keine beweglichen Teile berühren. Finger nicht in den Auslass  stecken.

- Vor dem Abnehmen des Deckels vom Direct Prep Aufsatz:
 - Gerät ausschalten;
 - warten, bis die Arbeitsscheibe völlig zum Stillstand gekommen ist.

Dampfgar-Aufsatz

- Dieser Aufsatz erzeugt Dampf, an dem Sie sich verbrennen können.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an austretendem Dampf verbrennen, vor allem beim Entfernen des Deckels.
- Vorsicht beim Berühren der Teile des Aufsatzes; jegliche Flüssigkeit oder Kondensation wird sehr heiß sein. Tragen Sie Ofenhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte wirklich gar sind. Lassen Sie Speisen vor dem Garen vollständig auftauen.
- Geben Sie beim Benutzen von Dampfgarbecken und -sieb Fleisch, Geflügel und Fisch in den unteren Teil, damit die rohen Säfte nicht auf darunter befindliches Dampfgargut tropfen können.
- Wärmen Sie keinen gekochten Reis in Ihrem Dampfgar-Aufsatz auf.

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

Schlüssel

- ① Einfüllkappe
- ② Außendeckel (grau)
- ③ Verriegelungszungen
- ④ Innendeckel (durchsichtig)
- ⑤ Einfüllöffnung
- ⑥ Deckeldichtung
- ⑦ Schlagmesser
- ⑧ Rührelement
- ⑨ Schneebesen
- ⑩ Antriebswelle
- ⑪ Antriebswellen-Dichtungsring
- ⑫ Schlüsselgriffe
- ⑬ Kochschüssel
- ⑭ Schlüssel-Entriegelungstasten
- ⑮ Antriebswellenmutter
- ⑯ Antriebseinheit
- ⑰ Display
- ⑱ Deckel für Direct Prep Anschluss
- ⑲ Direct Prep Anschluss
- ⑳ Ein/Aus-Schalter
- ㉑ Spatel

Dampfgar-Aufsatz

- ㉒ Dampfgarbecken
- ㉓ Aufbewahrungsstation
- ㉔ Dampfgarsieb
- ㉕ Dampfgarbecken-Deckel

Anzeigefeld

- ㉖ Hauptgericht-Programm
- ㉗ Soßen-Programm
- ㉘ Dampfgar-Programm
- ㉙ Suppen-Programm
- ㉚ Stir-Fry-Programm
- ㉛ Dessert-Programm
- ㉜ Temperaturtaste
- ㉝ Zeittaste
- ㉞ Geschwindigkeitstaste
- ㉟ OK-Taste
- ㊱ Plusstaste (+)
- ㊲ Minustaste (-)
- ㊳ Abbrechen-Taste
- ㊴ Zerkleinerungstaste
- ㊵ Start/Stopp-Taste – Kochschüssel
- ㊶ Start/Stopp-Taste – Direct Prep

Display-Symbole

- ㊷ Temperatúrauswahl
- ㊸ Achtung - heiße Temperatur
- ㊹ Textanzeige
- ㊺ Zeiteinstellung
- ㊻ Geschwindigkeitsauswahl
- ㊼ Kochmodus 

Direct Prep Aufsatz

- ㊽ Stopfer/Messbecher
- ㊾ Füllschacht
- ㊿ Direct Prep Deckel
- ① Antriebswelle

⑤2 Arbeitsscheibe



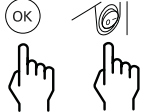
- 1 Raspelscheibe, extrafein (wenn im Lieferumfang)
- 2 Raspelscheibe, fein (wenn im Lieferumfang)
- 3 Raspelscheibe, grob
- 4 Schneidscheibe, dünne Scheiben
- 5 Schneidscheibe, dicke Scheiben (wenn im Lieferumfang)

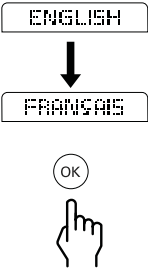
- ⑤3 Auswurfscheibe
- ⑤4 Sockel
- ⑤5 Schnittgutauslass
- ⑤6 Auslassverlängerung
- ⑤7 Säule
- ⑤8 Arbeitsscheiben-Etui

Langsamkochen

- ⑤9 Schlüsselpropfen
- ⑥0 Schüsseldichtung

Sprachauswahl

| | |
|---|--|
| <p>Wenn Sie Ihre Küchenmaschine mit Kochfunktion das erste Mal einschalten, erscheinen die Anzeigen in Ihrem Display automatisch auf Englisch.</p> | |
| <p>1 Zum Ändern der Sprache halten Sie die OK-Taste  gedrückt und bedienen Sie dann den Ein/Aus-Schalter , um das Gerät anzuschalten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auf dem Bildschirm erscheint „LANGUAGE SET UP PRESS START TO CONTINUE“ (SPRACHE EINRICHTEN ZUM FORTFAHREN START DRÜCKEN). |  |

| | |
|---|---|
| <p>2 Drücken Sie zur Auswahl der Sprache entweder die Minustaste (-) oder Plusstaste (+), bis die gewünschte Sprache im Display erscheint. Bestätigen Sie dann die Auswahl Ihrer Sprache, indem Sie die OK-Taste drücken. Im Display erscheint „WILLKOMMEN ZU kCook“.</p> |  |
| <p>3 Falls Sie die Sprache später ändern möchten, wiederholen Sie das obige Verfahren.</p> | |

- 4 Setzen Sie das Schlagmesser (7), das Rührelement (8), den Schneebesen (9) oder den Schüsselpfropfen zum Langsamkochen (59) ein.

| Verarbeitungselement | Verwendung |
|----------------------|--|
| Schlagmesser | Zum Zerkleinern von Zutaten vor dem Kochen und Pürieren nach dem Kochen. |
| Rührelement | Für Rezepte, bei denen ein langsames Rühren ohne Zerkleinerung der Zutaten erforderlich ist. |
| Schneebesen | Zum Schlagen von leichten Zutaten wie Eiweiß, Sahne, Mayonnaise und Sauce Hollandaise. |

Verwendung Ihrer Küchenmaschine mit Kochfunktion

- Schließen Sie das Gerät an das Netz an und drücken Sie den Ein/Aus-Schalter (20) an der rechten Seite der Antriebseinheit. Es ertönt ein Piepton und im Display erscheint „WILLKOMMEN ZU kCook“.
- Setzen Sie die Schüssel (13) so auf die Antriebseinheit, dass die Einrastzunge nach hinten zur Antriebseinheit weist. Drücken Sie die Schüssel leicht nach unten, bis sie einrastet. Hinweis: Die Schüssel kann nur einrasten, wenn sie richtig herum aufgesetzt wird.
 - Zum Abnehmen der Schüssel drücken Sie gleichzeitig beide Schüssel-Entriegelungstasten (14) (unter den Schüsselgriffen) und heben Sie die Schüssel an.
- Wählen Sie eine der folgenden Optionen:

3A Manuelles Kochen – siehe Abschnitt „Manueller Modus“.

3B Programme:

Anleitungen dazu finden Sie im Abschnitt „Verwendung der Programme“.

-  Hauptgericht-Programm (26)
-  Soßen-Programm (27)
-  Dampfgar-Programm (28)
-  Suppen-Programm (29)
-  Sautiern-Programm (30)
-  Dessert-Programm (31)

Hinweis: Bei Drücken einer Programmtaste leuchtet der darüber befindliche Balken auf.

- Geben Sie die Zutaten hinein, die verarbeitet oder gekocht werden sollen.
- Setzen Sie den Deckel und die Einfüllkappe auf. Drücken Sie den Deckel nach unten und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis die Verriegelungszungen auf die Griffe der Kochschüssel treffen.

Das Gerät funktioniert nur, wenn es ordnungsgemäß verriegelt ist.
- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für die Kochschüssel (40), um den Kochvorgang einzuleiten.
- Programme – Nach Abschluss jeder Phase sowie des gesamten Kochvorgangs piept das Gerät und schaltet automatisch auf den Warmhaltevorgang von 30 Minuten um. Folgen Sie den Anleitungen auf dem Display, um zur nächsten Phase zu gehen.
- Sie können das Gerät jederzeit stoppen: Drücken Sie dazu die Start/Stopp-Taste und entfernen Sie dann den Deckel. Seien Sie vorsichtig, da Schüssel und Deckel sehr heiß sind. Zum Fortsetzen des Kochvorgangs setzen Sie den Deckel wieder auf und drücken Sie die Start/Stopp-Taste.
 - Manueller Modus – am Ende des Kochvorgangs zählt der Timer auf 00:00 herunter und das Gerät piept.

Standby-Modus

- Um das Gerät wieder in den Standby-Modus zu versetzen, halten Sie die Abbrechen-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.
- Wenn innerhalb von 30 Minuten keine Auswahl getroffen wird, schaltet das Gerät automatisch auf den Standby-Modus um und im Display erscheint „WILLKOMMEN ZU kCook“. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Gerät wieder zu aktivieren.

Warmhaltevorgang

- Während des Warmhaltevorgangs werden die Zutaten bei 62°C gerührt.
- Nehmen Sie den Deckel ab, um den Fortschritt zu überprüfen oder weitere Zutaten hinzuzufügen, und drücken Sie dann zum Fortsetzen des Kochvorgangs erneut die Start/Stopp-Taste.
- Sobald der Timer am Ende jeder Programmphase auf 00:00 heruntergezählt hat, schaltet sich automatisch 30 Minuten lang der Warmhaltevorgang ein.
- In der ersten Minute piept das Gerät alle 10 Sekunden und dann alle 30 Sekunden, um anzuzeigen, dass nun der Warmhaltevorgang eingeschaltet und der Kochvorgang abgeschlossen ist.
- Die Heizfunktion des Warmhaltevorgangs wird nicht eingeschaltet, wenn die Temperatur auf weniger als 62°C eingestellt ist.

Nach dem Kochen

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

Tipps und Hinweise

- Die Schüssel immer nur bis zur innen angezeigten 2,6-Liter-Markierung füllen.
- Beim Erhitzen von Öl nicht die 0,5-Liter-Markierung überschreiten.
- Rohes Fleisch und hartes Gemüse sollten vor dem Hinzugeben in die Schüssel in kleine Stücke zerschnitten werden.
- Den Direct Prep Aufsatz zum Raspeln oder Schneiden von Zutaten direkt in die Schüssel verwenden (siehe Abschnitt „Direct Prep Aufsatz“).
- Bei der Zubereitung von Speisen auf Milchbasis stets eines der Verarbeitungselemente verwenden, um zu verhindern, dass Zutaten festkleben oder einbrennen.
- Zutaten in gleich große Stücke schneiden, da so die Gerichte gleichmäßiger gegart werden.
- Zwischen jeder Programmphase die Zutaten mit dem zugehörigen Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.

Signaltöne ausschalten

- Das Gerät piept bei verschiedenen Arbeitsvorgängen. Zum Ausschalten solcher Signaltöne halten Sie die Abbrechen-Taste **⏏** gedrückt und schalten Sie gleichzeitig das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter an.
- Zum erneuten Einschalten der Signaltöne schalten Sie einfach das Gerät aus und wieder ein.

Verwendung Ihres Direct Prep Aufsatzes

Die Arbeitsscheiben

Nicht alle hier angeführten Scheiben sind im Lieferumfang inbegriffen. Die Anzahl der gelieferten Scheiben hängt vom jeweiligen Modell ab. Informationen zum Kauf von Scheiben, die nicht im Lieferumfang enthalten sind, finden Sie unter „Kundendienst und Service“.

Die Arbeitsscheiben sind durch folgende Nummern gekennzeichnet:

Scheibe Nr. 1 - extrafeines Raspeln für Parmesankäse.

Scheibe Nr. 2 - feines Raspeln für Käse und festes Obst oder Gemüse.

Scheibe Nr. 3 - grobes Raspeln für Käse und festes Obst oder Gemüse.

Scheibe Nr. 4 - dünne Scheiben für Käse und festes Obst oder Gemüse.

Scheibe Nr. 5 - dicke Scheiben für Käse und festes Obst oder Gemüse.

Zusammensetzen und Verwendung des Aufsatzes

- 1 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und entfernen Sie die Einfüllkappe, wenn Sie Zutaten direkt in die Schüssel raspeln oder schneiden.
- 2 Entfernen Sie den Deckel des Direct Prep Anschlusses ①.
- 3 Setzen Sie die Säule ⑦ auf den Direct Prep Antriebsanschluss, indem Sie die Pfeile X aufeinander ausrichten. Drücken Sie dann die Säule nach unten und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet ②.
- 4 Halten Sie die gewünschte Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie auf die Antriebswelle ③. Jede Scheibe ist mit einer Nummer gekennzeichnet, die beim Aufsetzen der Scheibe auf die Antriebswelle nach oben weisen sollte.
- 5 Setzen Sie die Auswurfscheibe ⑤ so auf die Antriebswelle, dass der Abstreifer nach oben weist und direkt unter der Arbeitsscheibe sitzt ④.

Hinweis:

- **Wenn die Auswurfscheibe nicht angebracht ist, sammelt sich das Schnittgut unter der Arbeitsscheibe und tritt nicht aus dem Auslass aus.**
- 6 Setzen Sie den Direct Prep Deckel auf, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
 - 7 Setzen Sie den Arbeitsscheiben-Aufsatz auf die Säule und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet ⑤.
 - 8 Nach dem Zusammensetzen kann der Direct Prep Aufsatz im Uhrzeigersinn in folgende Positionen gedreht werden ⑥:

| | |
|-------|--|
| ••• ▼ | Zum Aufsetzen oder Abnehmen des Direct Prep Aufsatzes. Den Direct Prep Aufsatz nicht in dieser Position betreiben. |
| ◀ ① | Zum Schneiden und Raspeln durch die Einfüllöffnung direkt in die Kochschüssel. |
| ◀ ② | Zum Schneiden oder Raspeln in einen geeigneten Behälter. In Position ◀ ② kann die Auslassverlängerung ⑥ auf den Schnittgutauslass ⑤ gesteckt werden. |

Hinweis: In jeder der Positionen rastet der Aufsatz hörbar ein, wenn das Symbol auf den Pfeil ▲ am Gerät trifft.

- 9 Schneiden Sie das Schnittgut so zu, so dass es in den Füllschacht ④ passt.

- 10 Drücken Sie die Direct Prep Start/Stop-Taste ⑦ und schieben Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten.

- **Niemals die Finger in den Füllschacht stecken.**
- **Den mitgelieferten Spatel verwenden, um auf dem Deckel hinterbliebenes Schnitt- oder Raspelgut durch die Einfüllöffnung nach unten zu schieben.**

- 11 Zum Abnehmen des Aufsatzes drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis ••• ▼ auf ▲ trifft, und heben Sie ihn dann ab.

- **Das Gerät vor Abnahme des Direct Prep Deckels stets ausschalten.**

Wichtig

- **Die Säule kann nur im Uhrzeigersinn gedreht werden. Nicht mit Gewalt versuchen, die Säule gegen den Uhrzeigersinn zu drehen, sie könnte beschädigt werden.**
- **Wenn Zutaten nicht durch den Schnittgutauslass austreten, das Gerät ausschalten und überprüfen, dass sie sich nicht unter der Scheibe angesammelt haben und dass die Auswurfscheibe angebracht ist. Festgesetzte Zutaten vor dem Fortfahren von der Scheibe lösen.**
- **Wenn nicht in Gebrauch, den Direct Prep Aufsatz abnehmen und den Anschlussdeckel wieder aufsetzen.**

Tipps und Hinweise

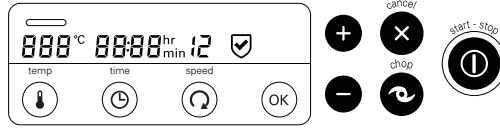
- Immer frische Zutaten verwenden.
- Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten seitlich wegrutschen.
- Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe zurück.
- Senkrecht eingeführtes Schnittgut wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke.

Erläuterung der Display-Symbole

| | |
|---|--|
|  | |
|  | <p>Warnanzeige – „Heiß“ Unter 60°C – kein roter Balken Über 60°C – rot leuchtender Balken</p> |
| <p>WELCOME TO kCook</p> | <p>Text-Display zeigt Status- und Rezeptinformationen sowie Fehlermeldungen an.</p> |
| <p>125 °C</p> | <p>Zeigt die ausgewählte Temperatur an. AUS, 30°C → 180°C. Hinweis: Im manuellen Modus – Die Temperaturtaste bei Betrieb 3 Sekunden gedrückt halten, um zwischen ausgewählter und tatsächlicher Temperatur hin und her zu schalten.</p> |
| <p>2:27 hr</p> | <p>Zeigt die ausgewählte Zeit in Stunden, Minuten und Sekunden an. Die Zeit kann von 5 Sekunden → 8 Stunden eingestellt werden und zählt abwärts, sobald die Start/Stopp-Taste gedrückt wird. Wenn im manuellen Modus keine Zeit eingestellt ist, zählt die Zeit aufwärts.</p> |
| <p>12</p> | <p>Zeigt die ausgewählte Geschwindigkeit an. Geschwindigkeiten rangieren von 1 → 12.</p> |
|  | <p>Wenn das Symbol  auf dem Display erscheint, wird der Kochvorgang fortgesetzt und es sind keine weiteren Aktionen erforderlich.</p> |

Manueller Modus




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






- Die Einstellung wählen, die Sie ändern möchten, und die neue Einstellung mithilfe der Tasten (+) und (-) festlegen.

Hinweis:

- Zum Beschleunigen des Vor- oder Rücklaufs durch die Einstellungen die Taste (+) und (-) gedrückt halten.
- Bei Auswahl einer Einstellung blinkt das entsprechende Symbol im Display auf.
- Eine Einstellung wird festgelegt, wenn vier Sekunden lang keine weiteren Schritte erfolgen.

| | |
|--|--|
| <p>temp</p>  | <p>Die Temperatur lässt sich von 30°C – 180°C in Schritten von 1°C einstellen. Das Gerät kann auch ohne Temperatureinstellung benutzt werden. Dazu „AUS“ wählen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zum Zurücksetzen auf „AUS“ die Temperaturtaste sowie die Tasten (+) und (-) 3 Sekunden gedrückt halten. |
| <p>time</p>  | <p>Die Zeit kann von 5 Sekunden bis 8 Stunden eingestellt werden.</p> <p>Hinweis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wenn keine Zeit eingestellt ist, zählt die Küchenmaschine mit Kochfunktion aufwärts zu einem Maximum von 8 Stunden. • Zum Zurücksetzen auf „00:00“ die Zeittaste sowie die Tasten (+) und (-) 3 Sekunden gedrückt halten. |
| <p>speed</p>  | <p>Es stehen zwölf Geschwindigkeitseinstellungen für verschiedene Rezepte zur Auswahl. Einige Rezepte erfordern ständiges Rühren, damit die Zutaten sich nicht am Schüsselboden festsetzen, bei anderen ist Rühren mit Unterbrechungen angebracht, um die Konsistenz des Kochguts beizubehalten. Höhere Geschwindigkeitseinstellungen dienen zum Verarbeiten von Suppen usw.</p> <p>Stufe 1 – Rühren mit langen Unterbrechungen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 60 Sekunden ein langsamer Rührvorgang von ca. 2 Umdrehungen ein – geeignet für Eintöpfe usw.</p> <p>Stufe 2 – Rühren mit mittleren Unterbrechungen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 15 Sekunden ein langsamer Rührvorgang von ca. 2 Umdrehungen ein.</p> <p>Stufe 3 – Rühren mit kurzen Unterbrechungen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 5 Sekunden ein langsamer Rührvorgang von ca. 2 Umdrehungen ein.</p> <p>Stufe 4 to 12 – Ununterbrochene Geschwindigkeiten, die allmählich zur Maximalgeschwindigkeit ansteigen.</p> |

Manueller Modus – Fortsetzung

| | |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> • Die Taste zu einem beliebigen Zeitpunkt drücken, um die ausgewählte Programmphase oder Funktion abzubrechen. • Wird die Taste während eines Programms gedrückt, kehrt dieses zu der vorigen Phase zurück. Zum Abbrechen und Zurückkehren in den Standby-Modus die Taste 3 Sekunden gedrückt halten. Das Gerät piept und die Funktion wird abgebrochen. |
|  | <p>Kalte Zutaten Zum Zerkleinern von Zutaten das Gerät stoßweise betreiben, zum Pürieren und Mischen die Taste länger gedrückt halten. Hinweis: Die Zerkleinerungsfunktion arbeitet nicht fortlaufend, wenn das Gerät oder die Zutaten kalt sind. Wird die Taste von Hand gedrückt gehalten, arbeitet das Gerät nur bei Maximalgeschwindigkeit und das Display zählt aufwärts bis zu 2 Minuten.</p> <p>Heißes Gerät/heiße Zutaten (Hohe Temperatur - Warnung „Heiß“ auf dem Display) Hinweis: Um Spritzer zu vermeiden, wird die Geschwindigkeit auf Stufe 6 begrenzt, wenn die Schüssel/Zutaten heißer als 105°C sind. Zum allmählichen Beschleunigen die Taste gedrückt halten, bis die gewünschte Verarbeitungsgeschwindigkeit erreicht wird. Nach maximal 2 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch ab. Um den Betrieb vor dem Ende der 2 Minuten zu stoppen, entweder die Abbrechen-Taste drücken oder die Zerkleinerungstaste erneut betätigen.</p> <p>• Bei Verwendung der Zerkleinerungsfunktion sollte stets die Einfüllkappe aufgesetzt sein.</p> |
|  | <p>Nach Auswahl eines Programms oder Einstellung der gewünschten Funktion von Hand einmal die Start/Stopp-Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten. Zum Unterbrechen des Betriebs die Taste erneut drücken. Wenn der Betrieb des Geräts unterbrochen wurde, blinkt das Display.</p> |
| <p>Hinweise und Tipps zum Kochen</p> | |
| <p>Kochen in der Schüssel</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Größere Mengen an Zutaten erfordern längere Rührzeiten, um gleichmäßig heiß zu werden. |
| <p>Erhitzen mit Milchzutaten</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Rührelement oder Schneebesens verwenden. • Temperaturen bis 90°C. • Ununterbrochene Rührgeschwindigkeiten 4 bis 6. |
| <p>Braten</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Temperaturen bis 180°C. • Erhitzen des Öls vor dem Hinzufügen weiterer Zutaten führt gewöhnlich zu besseren Ergebnissen. • Beim Braten von Fleisch die Einfüllkappe aus dem Schüsseldeckel entfernen. • Vor dem Hinzufügen von Öl sicherstellen, dass Schüssel und Deckel trocken sind. • Beim Erhitzen von Öl nicht die 0,5-Liter-Markierung in der Schüssel überschreiten. |

| Verwendung der Programme | | | |
|---|-------------------|-----------------|------------------------|
| Auswahl des Programms | | | |
| 1 Drücken Sie die gewünschte Programmtaste. Hinweis: Bei Drücken einer Programmtaste leuchtet der darüber befindliche Balken auf. | | | |
| 2 Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Unterprogramms die Taste (+) oder (-). Drücken Sie dann die OK-Taste, um die Auswahl zu bestätigen. | | | |
| 3 Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und den Anleitungen des jeweiligen Rezepts. | | | |
| 4 Drücken Sie die Start/Stop-Taste. | | | |
| Ändern der Unterprogramme | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Wenn erforderlich, können in jeder Phase Temperatur-, Zeit- und Geschwindigkeitseinstellungen geändert werden. Dazu die Start/Stop-Taste (⏻) drücken und die Einstellung wählen, die geändert werden soll. Mit den Tasten (+) und (-) die Einstellung ändern und dann die Start/Stop-Taste drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen. • Zwischen jeder Programmphase die Zutaten mit dem zugehörigen Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben. | | | |
| Die Anzahl verfügbarer Phasen für jedes Unterprogramm ist unterschiedlich. In der unten stehenden Tabelle sind die verfügbaren Temperatur-, Zeit- und Geschwindigkeitseinstellungen für jede Phase aufgeführt. | | | |
| Phase | Temperatur | Zeit | Geschwindigkeit |
| 1-4 | 30°C - 180°C | 5 Sek. - 8 Std. | 1 - 12 |



Hauptgericht-Programm 26

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

| Unterprogramm | Phase 1 | Phase 2 | Phase 3 | Phase 4 | Verwendetes Zubehör | Rezeptvorschläge |
|----------------------|--|--|--|---|---------------------|-------------------------------|
| | ZUTATEN 1 | ZUTATEN 2 | ZUTATEN 3 | ZUTATEN 4 | | |
| SCHNELLE EINTÖPFE | Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen | Gemüse & Fleisch hinzugeben 180°C ⌚ 4 2 Minuten dann ⌚ 3 3 Minuten | Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 1 20 Minuten | N/A | | Hühnerragout |
| EINFACHE GERICHTE | Öl, Gemüse, Fleisch & Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 3 30 Minuten | N/A | N/A | N/A | | Rindereintopf |
| RISOTTO | Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen | Reis hinzugeben 140°C ⌚ 4 4 Minuten | Gemüse & Fleisch hinzugeben 140°C ⌚ 4 2 Minuten dann ⌚ 3 3 Minuten | Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 4 9 Minuten | | Hähnchen-Risotto |
| EINTÖPFE | Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen | Fleisch hinzugeben 180°C ⌚ 4 2 Minuten dann 140°C ⌚ 3 3 Minuten | Gemüse hinzugeben 140°C ⌚ 1 10 Minuten | Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 1 2 Std. | | Rindereintopf |
| VEGETARISCHE SPEISEN | Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen | Gemüse hinzugeben 120°C ⌚ 3 10 Minuten | Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 3 30 Minuten | N/A | | Kichererbsen-Eintopf |
| LANGSAMKOCHEN | 95°C → 90°C Aufheizen → | 2 Std. | N/A | N/A | | Schüsselpfropfen einsetzen 69 |



= ausgewählte Geschwindigkeit

Hinweis: Während des Aufheizvorgangs in jeder Phase wird „AUFHEIZEN“ auf dem Display angezeigt, und die Zeit zählt erst dann herunter, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.

Langsamkochen






Die Antriebswelle der Schüssel entfernen. Dazu die Antriebswellenmutter (15) auf der Unterseite der Schüssel lösen. Die Antriebswelle herausheben.

Den Schüsselpfropfen (59) einsetzen und sicherstellen, dass die Dichtung (60) angebracht ist. Die Antriebswellenmutter im Uhrzeigersinn festziehen.



Soßen-Programm (27)

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

| Unterprogramm | Phase 1 | Phase 2 | Phase 3 | Verwendetes Zubehör | Rezeptvorschläge |
|--------------------|--|--|---|--|---|
| | ZUTATEN 1 | ZUTATEN 2 | ZUTATEN 3 | | |
| PIKANTE SOSSEN | Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen | Gemüse hinzugeben 140°C ⌚ 3 10 Minuten | Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 3 45 Minuten |  oder  | |
| BECHAMELSOSEN | Butter oder Öl hinzugeben 80°C ⌚ 0 1 Min. 15 Sek. | Mehl hinzugeben 110°C ⌚ 6 5 Minuten | Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 6 15 Minuten |  | Bechamelsoße, Käsesoße, Petersiliensoße |
| KOMPOTT UND RELISH | Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen | Gemüse oder Obst hinzugeben 120°C ⌚ 3 10 Minuten | Zucker & Gewürze hinzugeben 98°C ⌚ 4 30 Minuten |  | |
| PÜREE | Gemüse & Flüssigk. hinzugeben 100°C ⌚ 3 Aufheizen dann 98°C ⌚ 4 10 Minuten → 2 Minuten | Pürieren | N/A |  | Karottenpüree |



= ausgewählte Geschwindigkeit

Hinweis: Während des Aufheizvorgangs in jeder Phase wird „AUFHEIZEN“ auf dem Display angezeigt, und die Zeit zählt erst dann herunter, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.



Dampfgar-Programm 28

Die Dampfgar-Einstellung zum Dämpfen von Gemüse, Huhn und Fisch verwenden.

Die Einstellung SPÜLEN zum schnellen Ausspülen der Schüssel verwenden, bevor sie zur Reinigung in Einzelteile zerlegt wird. Für beste Ergebnisse die Schüssel zum Reinigen immer zerlegen, anschließend gründlich abtrocknen und wieder zusammensetzen.

| Unterprogramm | Temperatur | Zeit | Geschwindigkeit | Verwendetes Zubehör |
|---------------|---------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|
| DAMPFGAREN | (nicht einstellbar) | 5 Sek. – 2 Std. | 0 (nicht einstellbar) | |
| SPÜLEN | (nicht einstellbar) | 1-Minute-Zyklus x 5 | (nicht einstellbar) | - |

- **Vor Gebrauch des Dampfgar-Aufsatzes die Aufbewahrungsstation 29 entfernen.**

Zum Dampfgaren:

- 1 Bringen Sie die Schüssel an und füllen Sie diese bis zur 1.0-Liter-Markierung mit Wasser.
- 2 Setzen Sie den Schüsseldeckel auf und verriegeln Sie ihn. Entfernen Sie die Einfüllkappe.
- 3 Setzen Sie das Dampfgarbecken 22 mit dem Dampfgargut auf den Deckel der Schüssel, und achten Sie darauf, das es fest sitzt. Wenn gewünscht, setzen Sie das Dampfgarsieb 24 mit weiterem Dampfgargut auf das Becken.
- 4 Setzen Sie den Dampfgarbecken-Deckel 25 auf.
- 5 Drücken Sie die Taste , wählen Sie das Programm „DAMPFGAREN“ mithilfe der Tasten (+) und (-) und drücken Sie dann die OK-Taste. Stellen Sie die gewünschte Dampfgarzeit ein und drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Dampfgarvorgang zu starten. Das Gerät piept, sobald der Dampfpunkt erreicht ist.
Hinweis:
 - Die Zeit zählt erst dann herunter, wenn das Wasser zu dampfen beginnt. Die auf dem Display angezeigte Zeit blinkt, bis der Dampfpunkt erreicht ist.

Tipps und Hinweise

- Die Temperatur ist auf 100°C festgelegt und Geschwindigkeitsoptionen stehen nicht zur Auswahl.
- Die Garzeiten dienen lediglich zur allgemeinen Orientierung. Vor dem Essen immer sicherstellen, dass die Speisen gar sind.
- Falls Ihre Speisen nicht ganz gar sind, die Zeit erneut einstellen. Sie müssen eventuell Wasser nachfüllen.
- Einen gewissen Abstand zwischen den zu garenden Stücken lassen und das Dampfgut im Einsatz nicht übereinander schichten.
- Stücke ähnlicher Größe werden gleichmäßiger gar.
- Beim Dampfgaren mehrerer Zutaten das Dampfgargut, das weniger Zeit in Anspruch nimmt, später hinzufügen oder auf dem Dampfgarsieb platzieren.
- Das Gerät niemals trocken kochen lassen, bei Bedarf Wasser nachfüllen.
- Wird das Gerät über eine Stunde betrieben, muss das Wasser bis zur 1-Liter-Markierung nachgefüllt werden.
- Im Dampfgarbecken garen Zutaten allgemein schneller als auf dem Dampfgarsieb.

Spülfunktion

Verwendung der Spülfunktion:

- 1 Bringen Sie das Verarbeitungselement an, das gereinigt werden soll.
- 2 Fügen Sie Wasser bis zur 1.0-Liter-Markierung hinzu.
- 3 Setzen Sie die Einfüllkappe auf.
- 4 Drücken Sie die Taste und wählen Sie das Programm „SPÜLEN“.
- 5 Drücken Sie die Start/Stopp-Taste.

Richtlinien zum Dampfgaren

Hinweis: Angegebene Mengen basieren auf den kombinierten Kapazitäten von Dampfgarbecken und -sieb.

| Zutaten | Maximale Menge | Zubereitung | Empfohlene Garzeit (Min.) |
|---|---|---|---|
| Frische Kartoffeln | 1,6 kg | Waschen und größere Kartoffeln zerschneiden | 25 – 35 |
| Grüne Bohnen oder Brechbohnen | 600 g | Putzen und in feine Streifen schneiden | 15 – 25 |
| Broccoli | 800 g | In Röschen teilen | 15 – 25 |
| Blumenkohl | 1,5 kg | In Röschen teilen | 15 – 25 |
| Karotten | 800 g | In dünne Scheiben schneiden | 20 – 30 |
| Süßkartoffeln | 1,5 kg | In 3 cm große Stücke schneiden | 20 – 30 |
| Hähnchenbrust, entbeint | 12 (2 kg) | – | 20 – 30 |
| Fisch Filets oder Steak | 8 (1,4 kg) | – | 20 – 25 |
| Ganzer Fisch (z. B. Forelle) | 600 g | Säubern, ausnehmen und entschuppen | 20 – 30 |
| Dampfgegartener süßer Pudding (hausgemacht) | 1,2 Liter (14 cm Durchmesser) Puddingform | – | 1½ – 2 Std. Nach 1 Stunde mit Wasser auffüllen |
| Nierenfettpudding (hausgemacht) Rind oder Lamm | 1,2 Liter (14 cm Durchmesser) Puddingform | – | 1½ – 2 Std. Nach 1 Stunde mit Wasser auffüllen |



Suppen-Programm 29

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

| Unterprogramm | Phase 1 | Phase 2 | Phase 3 | Phase 4 | Verwendetes Zubehör | Rezeptvorschläge |
|-----------------|---|---|--|--|---------------------|--------------------------------|
| | ZUTATEN 1 | ZUTATEN 2 | ZUTATEN 3 | ZUTATEN 4 | | |
| SCHNELLE SUPPEN | Gemüse & Flüssig. hinzugeben 100°C ⌚ 1 30 Minuten → 2 Minuten | Pürieren | N/A | N/A | | Gemüsesuppe |
| CREMIGE SUPPEN | Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen | Gemüse hinzugeben 180°C ⌚ 2 5 Minuten | Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 3 20 Minuten → 2 Minuten | Pürieren | | Pilzsuppe |
| BRÜHEN | Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen | Fleisch hinzugeben 180°C ⌚ 4 2 Minuten dann ⌚ 3 3 Minuten | Gemüse hinzugeben 140°C ⌚ 2 10 Minuten | Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 2 30 Minuten | | Lammbrühe, Suppe mit Stückchen |



= ausgewählte Geschwindigkeit

Hinweis: Während des Aufheizvorgangs in jeder Phase wird „AUFHEIZEN“ auf dem Display angezeigt, und die Zeit zählt erst dann herunter, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.



Sautiern-Programm 30

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

| Phase 1 | Phase 2 | Phase 3 | Phase 4 | Verwendetes Zubehör | Rezeptvorschläge |
|---|--|--|---|---------------------|---------------------------|
| Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen | Gemüse & Fleisch hinzugeben 160°C ⌚ 4 3½ Minuten | Gewürze hinzugeben 120°C ⌚ 4 2 Minuten | Weitere Zutaten 120°C ⌚ 4 45 Sek. | | Wok-Gerichte, Gedünstetes |





= ausgewählte Geschwindigkeit

Hinweis: Während des Aufheizvorgangs in jeder Phase wird „AUFHEIZEN“ auf dem Display angezeigt, und die Zeit zählt erst dann herunter, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.



Dessert-Programme 31

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

| Unterprogramm | Phase 1 | Phase 2 | Phase 3 | Verwendetes Zubehör | Rezeptvorschläge |
|---------------|--|---|---------|---|------------------------------|
| DESSERTSOSEN | Trockene Zutaten hinzugeben 2½ Minuten | Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 5 Aufheizen dann ⌚ 6 10 Minuten | N/A |  | Vanillesoße, Crème Brûlée |
| TEIG | Wasser und Hefe hinzugeben 2 Minuten | Trockene Zutaten hinzugeben 3¼ Minuten | N/A |  | Brot |




= ausgewählte Geschwindigkeit



Brotzubereitung

- Nicht 400 g (Mehlgewicht) / 640 g (Gesamtgewicht) überschreiten – Sie könnten das Gerät überlasten.
- Schlagmesser und Geschwindigkeitsstufe 10 zum Kneten des Teigs verwenden.
- Nicht länger als 3 Minuten kneten.
- Lauwarmes Wasser verwenden.

Empfehlungstabelle für manuelle Funktionen

| Element | Funktion | Empfohlene Geschwindigkeit/ Temperatur | Verarbeitungszeit | Empfohlene Mengen |
|---|--|---|-------------------|------------------------------|
|  | Kräuter hacken | 12 | 20 Sek. | 20 g – 50 g |
| | Zwiebeln hacken | 12 | 15-20 Sek. | Bis zu 300 g (2 Zwiebeln) |
| | Gemüse in 4-cm-Würfel schneiden | 12 | 20 Sek. | Up to 500 g |
| | Mageres Fleisch in Stücke schneiden | 12 | 5-20 Sek. | 150 g – 300 g |

Empfehlungstabelle für manuelle Funktionen (Fortsetzung)

| Element | Funktion | Empfohlene Geschwindigkeit/ Temperatur | Verarbeitungszeit | Empfohlene Mengen | |
|--|--|---|------------------------|---|--|
|  | Knetteig – Fett in Mehl einarbeiten Wasser zum Verkneten der Backzutaten hinzufügen | 12 | 15 Sek. 15 Sek. | 150 g – 200 g Mehlgewicht | |
| | Schokolade hacken (z. B. zum Schmelzen) | 12 | 40 Sek. | Bis zu 200 g | |
| | Eis zerstoßen | 12 | 25-30 Sek. | Bis zu 250 g (12 Eiswürfel) | |
| | Blumenkohl hacken (z. B. für Blumenkohlreis) | 12 | 20 Sek. | Bis zu 500 g (1 Kopf, in Röschen geschnitten) | |
| | Schneller Kuchenteig (alles in einem) | 12 | 20-30 Sek. | Bis zu 600 g Gesamtgewicht (mit 3 Eiern) | |
| | Getränke und Smoothies | 12 | 60 Sek. | 1 Liter | |
| | Mischen kalter Zutaten | 12 | 1 – 2 Minuten | 2,6 Liter | |
| | Brotteig | 10 | 3 Minuten | 640 g Gesamtgewicht 400 g Mehlgewicht | |
|  | Eiweiß | 8-9 | 3½ – 4 Minuten | 2 – 8 (70 g – 280 g) | |
| | Schlagsahne | 9 | 1 – 1½ Minuten | 200 g – 600 g | |
| | Mayonnaise | 12 | 1 – 1½ Minuten | Mischung aus 2 – 4 Eiern | |
| | Rezept für Müsliriegel | | | | |
| | Phase 1 Butter Honig | 0/55°C | 10 Minuten | 100 g 300 g | |
| | Phase 2 | 6/55°C | 1 Minuten | - | |
| | Phase 3 Haferflocken | 12/AUS | 5 Sek. | 300 g | |
| Phase 4 Sultaninen | 12/AUS | 5 Sek. | 100 g | | |
| Hinweis: Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung und können sich abhängig von dem genauen Rezept und den verarbeiteten Zutaten ändern. | | | | | |

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vor dem Reinigen der Schüssel den Deckel und gewähltes Zubehörteil entfernen.
- Röhrelement, Schneebesens, Schüsselpfropfen, Spatel und Direct Prep Aufsatz bei Nichtgebrauch in der Aufbewahrungsstation verstauen ⑳. Die Direct Prep Arbeitsscheiben können im mitgelieferten Etui aufbewahrt werden ㉔.

Antriebseinheit

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

Schüssel-Temperaturfühler

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

Schüssel/Röhrelement/Schlagmesser/Schneebesens

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

Antriebswelle der Schüssel/Schüsselpfropfen

- 1 Die Antriebswellenmutter ⑮ auf der Unterseite der Schüssel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen.
- 2 Daraufhin die Antriebswelle ⑩ oder den Schüsselpfropfen ㉑ herausheben.
- 3 Den Dichtungsring ⑪ oder ㉒ entfernen und abwaschen.
- 4 Antriebswelle oder Schüsselpfropfen in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.
- 5 Vor dem erneuten Einsetzen der Antriebswelle oder des Schüsselpfropfens in die Schüssel sicherstellen, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Deckel

- Den Deckel vor dem Reinigen stets zerlegen:
- 1 Die Einfüllkappe entfernen.

- 2 Den inneren Deckelteil ③ herausdrücken.
 - 3 Den Dichtungsring ⑥ vom Innendeckel entfernen ②.
- Nach dem Abwaschen den Dichtungsring mit dem dickeren Rand nach oben wieder am Außendeckel anbringen und die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.
Hinweis: Der Deckel leckt, wenn der Dichtungsring nicht richtig eingesetzt ist.

Direct Prep Aufsatz

Den Aufsatz vor dem Reinigen vollständig zerlegen.

- Zur einfacheren Reinigung die Teile immer direkt nach Gebrauch abwaschen.
- Die Arbeitsscheiben mit Vorsicht handhaben, **sie sind sehr scharf**.
- Zum Abnehmen des Deckels ㉓ vom Sockel ㉔ den Deckel am Füllschacht ④ anfassend und gegen den Uhrzeigersinn drehen, dann abheben.
- Säule: Nicht in Wasser tauchen. Falls die Säule versehentlich in Wasser getaucht wurde, vor dem Zusammensetzen der Aufsatzteile sicherstellen, dass alles Wasser abgelaufen ist.

Dampfgarbecken

- Die Teile abwaschen und gründlich abtrocknen.

Geschirrspülen

Die spülbaren Teile sind auch spülmaschinenfest.

| Teil | Spülmaschinenfest |
|---|-------------------|
| Schüssel | ✓ |
| Antriebswelle der Schüssel + Dichtungsring | ✓ |
| Schüsselpfropfen zum Langsamkochen + Dichtungsring | ✓ |
| Außendeckel, Innendeckel und Dichtungsring | ✓ |
| Einfüllkappe | ✓ |
| Direct Prep Anschlussdeckel | ✗ |
| Schlagmesser | ✓ |
| Röhrelement | ✓ |
| Schneebesens | ✓ |
| Dampfgarbecken, -sieb und -deckel | ✓ |
| Aufbewahrungsstation | ✗ |
| Direct Prep Stopfer, Deckel, Auswurfscheibe, Sockel und Auslassverlängerung | ✓ |

| Teil | Spülmaschinenfest |
|----------------------|-------------------|
| Arbeitsscheiben | ✓ |
| Säule | ✗ |
| Spatel | ✓ |
| Arbeitsscheiben-Etui | ✗ |



**WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE
ENTSORGUNG DES PRODUKTS
IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER
EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND
ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)**

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

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.

Fehlerbehebung

| Problem | Ursache | Lösung |
|--|--|--|
| Gerät/Display schaltet sich nicht ein. | Gerät nicht angeschlossen. Ein/Aus-Schalter nicht betätigt. | Prüfen, ob Gerät angeschlossen ist. Den Ein/Aus-Schalter ⑳ einschalten. |
| Gerät funktioniert nicht. | Schüssel und Deckel nicht richtig aufgesetzt. Start/Stopp-Taste nicht gedrückt. Keine Zeit eingestellt. | Überprüfen, dass die Schüssel richtig auf der Antriebseinheit sitzt. Die Start/Stopp-Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten. Die Zeiteinstellung überprüfen. |
| Zutaten am Schüsselboden festgeklebt oder eingebrannt. | Rührelement oder Schlagmesser zum Weichkochen oder Pürieren von Gemüse nicht angebracht. Ausgewählte Temperatur zu hoch. | Stets das Rührelement oder Schlagmesser verwenden. Überprüfen, dass die richtige Temperatur gewählt wurde, und Rührgeschwindigkeit erhöhen. |
| Deckel leckt beim Verarbeiten. | Dichtungsring nicht richtig in den Deckel eingesetzt. | Zum Einsetzen des Dichtungsringes siehe „Reinigung und Pflege“. |
| Rührgeschwindigkeit lässt sich nicht erhöhen. | Temperatur der Schüssel oder Zutaten über 105°C. | Normaler Betrieb. Rührgeschwindigkeit auf 6 begrenzt, wenn Temperatur von Schüssel oder Zutaten 105°C überschreitet. |
| Schüsselboden leckt beim Verarbeiten. | Dichtungsring sitzt nicht richtig auf Antriebswelle oder Schüsselpfropfen. | Überprüfen, dass der Dichtungsring angebracht wurde und richtig sitzt. |
| Timer zählt auf dem Display nicht herunter. | Während der Aufheizphase zählt der Timer erst dann herunter, wenn die korrekte Temperatur erreicht wurde. Temperatur ist auf über 100°C eingestellt, doch Wassergehalt der Zutaten verhindert, dass die Temperatur über 100°C ansteigt. | Normaler Betrieb. Temperatur reduzieren oder korrekte Temperatur wählen. |
| Temperatur des Schüsselinhalts steigt nicht über 100°C an. | Wassergehalt der Zutaten kann verhindern, dass die Temperatur über 100°C ansteigt. | Normaler Betrieb |

Fehlerbehebung (Fortsetzung)

| Problem | Ursache | Lösung |
|---|---|--|
| Display zeigt Folgendes an: „SCHÜSSELBODEN NASS“ „SCHÜSSELBODEN TROCKNEN“ „AUSSCHALTEN, ERNEUT VERSUCHEN“ | Unterseite der Schüssel nicht sauber und trocken. | Gerät ausschalten und Stecker ziehen. Schüsselboden mit sauberem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen. Vor Anbringen der Schüssel sicherstellen, dass der Boden sauber und trocken ist. Wieder anschließen und erneut starten. Falls dies das Problem nicht löst, ein autorisiertes Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe kontaktieren. |
| Display zeigt im Dampfgar- Programm die Meldung „WASSERSTAND PRÜFEN“ an. | Trockengehschutz aktiviert. Kein Wasser eingefüllt oder bei Betrieb aufgebraucht. | Bis zur 1-Liter-Markierung (☉) mit Wasser auffüllen und erneut starten. |
| Starke Bewegung bei Betrieb und auf dem Display wird „ZU STARKE VIBRATION“ angezeigt. | Ungleichmäßige Befüllung der Schüssel löst starkes Vibrieren aus. | Menge reduzieren oder Zutaten besser in der Schüssel verteilen und Gerät neu starten. |
| Auf dem Display erscheint „MOTOR ÜBERHITZT“. | Gerät ist überhitzt. | Gerät ausschalten und Stecker ziehen. 30 Minuten abkühlen lassen und dann wieder anschließen. |
| Auf dem Display erscheint „MOTOR ÜBERLASTET“ oder „MOTOR BLOCKIERT“. | Gerät überlastet. | Zutatenmenge in der Schüssel reduzieren. |
| Display zeigt Fehlermeldung beginnend mit „E“ an: | Gerät funktioniert nicht ordnungsgemäß. | Gerät ausschalten und Stecker ziehen. Dann wieder anschließen und erneut starten. Falls dies das Problem nicht löst, ein autorisiertes Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe kontaktieren. Aktuelle Informationen zu einem Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land. |

indice

| | |
|--|---------|
| sicurezza | 101-105 |
| legenda | 106 |
| selezione lingua | 106 |
| utilizzo kCook Multi per cuocere | 107-108 |
| utilizzo Direct Prep | 108-109 |
| spiegazione simboli utilizzati sul display | 110 |
| modalità manuale | 111-112 |
| utilizzo programmi preimpostati | 113-120 |
| Programma piatto principale | 114-115 |
| Programma salse | 116 |
| Programma cottura a vapore | 117-118 |
| Programma zuppa | 119 |
| Programma sauté | 120 |
| Programma dessert | 120 |
| tabella usi consigliati | 121-122 |
| manutenzione e pulizia | 122-123 |
| manutenzione e assistenza tecnica | 123 |
| guida alla ricerca dei guasti | 124-125 |

sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, verificare che la base della ciotola sia pulita e asciutta prima di montarla sul corpo motore.
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di:
 - montare o smontare componenti;
 - se non in uso;
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Rimuovere sempre il braccio miscelatore e la frusta prima di versare il contenuto della ciotola per evitare di bruciarsi schizzandosi con i cibi caldi.
- La lama è stata progettata per rimanere fissata sull'alberino e deve essere rimossa soltanto una volta che la ciotola sia stata svuotata del suo contenuto. La lama è affilata. Si raccomanda di maneggiarla con cura.
- Non mettere le mani o gli accessori nella ciotola finché la spina è collegata alla corrente.
- Quando l'apparecchio viene lasciato incustodito nella modalità di cottura, prestare molta attenzione a quanto segue:
 - verificare che siano seguite le istruzioni riguardanti le temperature e le quantità massime degli ingredienti da cucinare;
 - assicurarsi che l'apparecchio e il cavo elettrico siano tenuti fuori dalla portata dei bambini e che l'apparecchio sia posizionato lontano dal bordo della superficie di lavoro;

- controllare regolarmente la cottura per accertarsi che sia aggiunta agli ingredienti una quantità sufficiente di liquido e che i cibi non stiano cuocendo troppo.
- Prestare attenzione quando si solleva l'apparecchio perché è molto pesante. Assicurarsi che la ciotola sia vuota e che la chiusura dell'uscita ingredienti sia posizionata in modo sicuro prima di spostare l'apparecchio. Non sollevare dai manici della ciotola.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione o è ancora caldo.
- Non utilizzare mai un apparecchio o un accessorio danneggiato. Sottoporlo a controllo o riparazione: fare riferimento alla sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non superare le capacità massime indicate sull'apparecchio.
- Non superare la capacità massima di 2,6 litri indicata all'interno della ciotola.
- L'apparecchio non è adatto per friggere in olio abbondante. Quando si frigge in poco olio, non superare il livello massimo di 0,5 litri indicato sulla ciotola. Rimuovere l'eccesso di liquido/acqua prima di aggiungere cibi all'olio.
- Non bagnare mai il corpo motore, il cavo o la spina.
- Fare attenzione nel toccare o utilizzare qualsiasi parte dell'apparecchio quando lo si usa in modalità "cottura" o subito dopo averlo utilizzato, in particolare, ciotola, coperchio e utensili poiché rimangono CALDI a lungo anche dopo che l'apparecchio è stato spento.
- Usare i manici per smontare e spostare la ciotola. Usare dei guanti da forno per toccare ciotola o utensili ancora caldi.
- La base della ciotola rimane calda a lungo anche dopo la fine della fase di riscaldamento. Fare attenzione nel maneggiarla e collocare un sottopentola di protezione su superfici di lavoro sensibili al calore prima di appoggiarvi la ciotola.
- Fare attenzione al vapore che fuoriesce dalla ciotola, specialmente quando si rimuove il coperchio o il tappo di riempimento durante o dopo la cottura.

- Non rimuovere coperchio o tappo di riempimento se i liquidi stanno ancora bollendo.
- Utilizzare guanti da forno per rimuovere il coperchio o il tappo di riempimento quando l'apparecchio è in uso in modalità cottura o dopo la cottura.
- Montare sempre il tappo di riempimento quanto si utilizza la funzione per tritare o preparare puree.
- Mettere sempre in funzione l'apparecchio con il tappo di riempimento montato, salvo diversa indicazione fornita nella ricetta.
- Utilizzare esclusivamente la ciotola e gli utensili in dotazione con questo apparecchio.
- Non utilizzare mai la ciotola con un'altra fonte di calore.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in modalità "cottura" senza riempire la ciotola.
- Non utilizzare il coperchio per accendere e spegnere l'apparecchio, utilizzare sempre il pulsante Avvio/Stop o Annulla.
- **L'apparecchio può rimanere danneggiato e causare lesioni fisiche se il meccanismo di sicurezza viene forzato eccessivamente.**
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana e lontano dai bordi. Non posizionare l'apparecchio al di sotto di uno scaffale.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato insieme a un timer esterno o con un sistema di controllo remoto.
- Verificare che gli alimenti siano stati cotti a dovere e siano ben caldi prima di consumarli.
- Gli alimenti andrebbero consumati subito dopo la cottura, altrimenti lasciar raffreddare rapidamente e poi riporre in frigorifero il più presto possibile.
- Assicurarsi sempre che la guarnizione di tenuta sia montata correttamente sull'accoppiamento dell'alberino per evitare perdite e danni a kCook Multi.

- Utilizzare sempre i pulsanti di rilascio della ciotola ⑭ prima di rimuovere la ciotola per cuocere.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontano dalla portata dei bambini. Non lasciare mai srotolato il cavo elettrico, c'è il rischio che possa essere tirato da un bambino.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Accessorio Direct Prep

- I dischi sono molto affilati; maneggiarli con attenzione durante il montaggio, la rimozione e la pulizia. **Tenerli sempre dal punto di presa per le dita, lontano dal bordo tagliente, sia durante l'uso che durante la pulizia.**
- **Non rimuovere mai il coperchio fino a quando il disco di taglio non si sarà completamente arrestato.**
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito pressino per alimenti in dotazione.
- Non esercitare forza eccessiva per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento, l'accessorio ne potrebbe risultare danneggiato.

- Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le dita lontane dall'apertura di scarico ⑤⑤.
- Prima di rimuovere il coperchio dal Direct Prep:
 - spegnere l'apparecchio;
 - attendere fino a quando il disco non si sarà completamente arrestato.

Vaporiera

- Questo accessorio genera vapore che potrebbe causare bruciature.
- Prestare attenzione a non bruciarsi con il vapore che fuoriesce dalla vaporiera, specialmente al momento della rimozione del coperchio.
- Prestare attenzione durante l'uso dei componenti; liquido e condensa, se presenti, saranno molto caldi. Utilizzare guanti da forno.
- Cuocere a fondo carne, pesce e frutti di mare. Non cucinarli mai quando sono ancora surgelati.
- Se si utilizza la base e il ripiano del vassoio della vaporiera, posizionare la carne, il pollame e il pesce sul cestello più basso in modo che i liquidi degli alimenti crudi non colino sul cibo sottostante.
- Non riscaldare riso già cotto nel vassoio per la cottura a vapore.

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 di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

legenda

- ① Tappo di riempimento del coperchio
- ② Coperchio esterno (grigio)
- ③ Linguette per blocco di sicurezza
- ④ Coperchio interno (trasparente)
- ⑤ Apertura tappo di riempimento del coperchio
- ⑥ Guarnizione coperchio
- ⑦ Lama
- ⑧ Braccio miscelatore
- ⑨ Frusta
- ⑩ Alberino
- ⑪ Guarnizione alberino
- ⑫ Manici ciotola
- ⑬ Ciotola per cuocere
- ⑭ Pulsanti di sblocco della ciotola
- ⑮ Dado alberino
- ⑯ Corpo motore
- ⑰ Display
- ⑱ Chiusura uscita ingredienti Direct Prep
- ⑲ Uscita ingredienti Direct Prep
- ⑳ Interruttore On/Off
- ㉑ Spatola


vaporiera

- ㉒ Base del vassoio per la cottura a vapore
- ㉓ Vano di custodia
- ㉔ Ripiano del vassoio per la cottura a vapore
- ㉕ Coperchio del vassoio per la cottura a vapore

display

- ㉖ Programma piatto principale
- ㉗ Programma salse
- ㉘ Programma cottura a vapore
- ㉙ Programma minestre
- ㉚ Programma sauté
- ㉛ Programma dessert
- ㉜ Pulsante temperatura
- ㉝ Timer
- ㉞ Pulsante di selezione della velocità
- ㉟ Pulsante OK
- ㊱ Pulsante (+) aumenta
- ㊲ Pulsante (-) riduci
- ㊳ Pulsante annulla
- ㊴ Pulsante sminuzza
- ㊵ Pulsante avvio/stop – ciotola per cuocere
- ㊶ Pulsante avvio/stop – Direct Prep

simboli sul display

- ㊷ Selezione temperatura
- ㊸ Avviso di temperatura elevata
- ㊹ Display di testo
- ㊺ Selezione tempo cottura
- ㊻ Selezione velocità
- ㊼ Modalità di cottura 



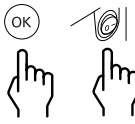
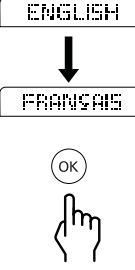
Direct Prep

- ④⑧ Pressino per alimenti / misurino
- ④⑨ Tubo di riempimento
- ⑤⑩ Coperchio Direct Prep
- ⑤① Alberino
- ⑤② **disco**
 - 1 disco per grattugiare extra fine (se in dotazione)
 - 2 disco per grattugiare fine (se in dotazione)
 - 3 disco per grattugiare grosso
 - 4 disco per tagliare a fette sottili
 - 5 disco per tagliare a fette spesse (se in dotazione)
- ⑤③ Piatto di supporto
- ⑤④ Base
- ⑤⑤ Uscita alimenti
- ⑤⑥ Scivolo della prolunga
- ⑤⑦ Torre
- ⑤⑧ Busta porta dischi




cottura lenta

- ⑤⑨ Tappo per cottura lenta
- ⑥⑩ Guarnizione ciotola

selezione lingua













| | |
|--|--|
| Quando si accende il robot da cucina per cuocere per la prima volta, la lingua sullo schermo del display è preimpostata su "Inglese". | |
| <p>1 Per cambiare la lingua schiacciare e tenere premuto il pulsante OK  e utilizzare l'interruttore On/Off  ⑳ per accendere l'apparecchio.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La scritta "IMPOSTAZIONE LINGUA PREMERE AVVIO PER CONTINUARE" sarà visualizzata sullo schermo. |  |
| <p>2 Per cambiare la lingua premere il pulsante (+) o (-) fino a quando la lingua richiesta non sarà stata visualizzata sullo schermo del display. Una volta che la lingua desiderata sia stata selezionata, premere il pulsante OK per confermare. L'apparecchio visualizzerà la scritta "BENVENUTI IN kCook".</p> |  |
| <p>3 Per cambiare lingua in una fase successiva, ripetere la procedura illustrata sopra.</p> | |

come usare il robot da cucina





- Inserire la spina nella presa di corrente e premere l'interruttore On/Off  sul lato destro del corpo motore. L'apparecchio emetterà un segnale acustico e sarà visualizzata la scritta "BENVENUTI IN kCook".
 - Montare la ciotola  sul corpo motore allineando la linguetta di posizione sul lato posteriore dell'apparecchio. Premere leggermente verso il basso per fissare in posizione. N.B.: la ciotola non potrà essere fissata in posizione se non sarà montata con l'orientamento corretto.
- Per rimuovere la ciotola, premere entrambi i pulsanti di sblocco della ciotola  (ubicati sotto i manici della ciotola) simultaneamente e sollevare la ciotola.
- Selezionare una delle opzioni seguenti:

3A Cottura manuale: vedere la sezione sulla modalità manuale.


3B Programmi preimpostati:
Vedere la sezione 'utilizzo dei programmi preimpostati' per informazioni sull'uso.

-  Programma piatto principale 
-  Programma salse 
-  Programma cottura a vapore 
-  Programma zuppa 
-  Programma wok/sautè 
-  Programma dessert 

N.B.: Quando si preme il pulsante di un programma preimpostato si illuminerà la barra sopra il pulsante in questione.

- Montare la lama  , il braccio miscelatore  , la frusta  o il tappo per la cottura lenta  sulla ciotola.

| Utensile ciotola | Uso |
|---------------------|--|
| Lama | Per sminuzzare gli ingredienti prima di cucinarli e per ridurli in purea al termine della cottura. |
| Braccio miscelatore | Per ricette dove si desidera rimestare delicatamente senza spezzettare gli ingredienti. |
| Frusta | Per sbattere ingredienti leggeri come bianco d'uovo, panna, maionese e salsa olandese. |

- Aggiungere gli ingredienti da lavorare o cucinare.
 - Montare il coperchio e il tappo di riempimento. Spingere il coperchio verso il basso e ruotarlo in senso antiorario fino a quando non sarà allineato con i manici della ciotola per cuocere.
L'apparecchio non funzionerà se non sarà bloccato correttamente.
 - Premere il pulsante Avvio/Stop della ciotola per cuocere  per dare avvio alla cottura.
 - Programmi preimpostati: alla fine di ciascuna fase e una volta terminata la cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e darà automaticamente avvio al ciclo di Mantenimento in caldo per 30 minuti. Seguire le istruzioni sullo schermo per passare alla fase successiva.
 - Per arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento, premere il pulsante Avvio/Stop e poi rimuovere il coperchio. Prestare attenzione perché la ciotola e il coperchio saranno caldi. Per riprendere la cottura, rimettere il coperchio e premere il pulsante Avvio/Stop.
- Modalità manuale: al termine della cottura il timer conterà alla rovescia fino a 00:00 e l'apparecchio emetterà un segnale acustico.
- Modalità standby**
- Per rimettere l'apparecchio in modalità standby, schiacciare e tenere premuto il pulsante Annulla per 3 secondi.
 - Se non si effettua alcuna selezione entro 30 minuti, l'apparecchio entrerà in modalità standby e la scritta "BENVENUTI IN kCook" sarà visualizzata sullo schermo. Premere qualsiasi funzione per riattivare l'apparecchio.

Ciclo "Mantenimento in caldo"

- Il ciclo di Mantenimento in caldo rimasterà gli ingredienti a 62°C.
- Rimuovere il coperchio per controllare l'andamento della cottura o aggiungere altri ingredienti e poi premere il pulsante Avvio/Stop per riprendere la cottura.
- Quando il timer avrà raggiunto 00:00 al termine di ciascuna fase del programma, l'apparecchio entrerà automaticamente nel ciclo di mantenimento in caldo per 30 minuti.
- L'apparecchio emette un segnale acustico a intervalli di 10 secondi per il primo minuto e poi a intervalli di 30 secondi durante il ciclo "Mantenimento in caldo", a indicare che la cottura è terminata.
- Il ciclo di mantenimento in caldo non riscalda se la temperatura è impostata su un valore inferiore a 62°C.


Dopo la cottura

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

Consigli e suggerimenti

- Non superare il massimo livello di riempimento pari a 2,6 litri indicato sull'interno della ciotola.
- Non superare il massimo livello di olio consentito di 0,5 litri quando si fa scaldare olio.
- La carne cruda e le verdure dure devono essere tagliate a pezzi piccoli prima di essere messe nella ciotola.
- Utilizzare Direct Prep per grattugiare o affettare ingredienti direttamente nella ciotola (vedere la sezione 'utilizzo Direct Prep').
- Per evitare che la miscela si attacchi o bruci, utilizzare sempre uno degli utensili per l'esecuzione di ricette a tipo "Besciamella" e "Crema da dessert".
- Tagliare gli ingredienti a pezzetti di dimensioni simili per facilitare la fase di cottura.
- Usare la spatola in dotazione per raschiare giù gli ingredienti dai lati della ciotola tra una fase e l'altra di un programma.

Spegnere i segnali acustici

- L'apparecchio emetterà segnali acustici nelle varie fasi di utilizzo. Per disattivarli tenere premuto il pulsante Annulla  e, nello stesso tempo, accendere l'apparecchio utilizzando il pulsante On/Off.
- Per riattivare nuovamente i segnali acustici è sufficiente spegnere e riaccendere l'apparecchio.

utilizzo del Direct Prep

i dischi di taglio

Non tutti i dischi elencati saranno inclusi nella confezione in quanto i dischi in dotazione dipendono dal tipo di modello. Vedere la sezione "manutenzione e assistenza tecnica" per informazioni su come acquistare un disco non incluso nella propria confezione.

I dischi di taglio possono essere identificati per mezzo dei numeri indicati su di essi, come segue:-

Disco N° 1 - grattugia extra fine per parmigiano.








Disco N° 2 - grattugia fine per formaggio e frutti o verdure solidi.

Disco N° 3 - grattugia grossa per formaggio e frutti o verdure solidi.

Disco N° 4 - per tagliare a fette sottili formaggio e frutti o verdure solidi.

Disco N° 5 - per tagliare a fette spesse formaggio e frutti o verdure solidi.

per montare e utilizzare l'accessorio

- 1 Montare il coperchio della ciotola e rimuovere il tappo di riempimento se si grattugia o si affetta direttamente nella ciotola.
- 2 Rimuovere la chiusura dell'uscita ingredienti del Direct Prep .
- 3 Montare la torre  sull'uscita dell'alberino del Direct Prep allineando il simbolo , quindi spingere verso il basso e ruotare in senso orario per fissare in posizione .
- 4 Tenendolo attraverso l'impugnatura centrale, spingere il disco di taglio desiderato sull'alberino . Ciascun disco è numerato per permetterne l'identificazione e il numero deve essere posizionato in alto quando il disco viene spinto sull'alberino.
- 5 Montare il piatto di supporto  sull'alberino con l'elemento sporgente in alto e contro la parte inferiore del disco di taglio .

Nota bene:

- **Se non sarà montato il piatto di supporto, il cibo intaserà la parte sottostante del disco e non fuoriuscirà attraverso lo scivolo.**

- 6 Montare il coperchio del Direct Prep sulla base ruotando in senso orario.
- 7 Collegare l'accessorio di preparazione dei cibi alla torre e ruotare in senso orario per fissare in posizione ⑤.
- 8 Una volta assemblato, il Direct Prep può essere ruotato in senso orario nelle seguenti posizioni ⑥:

| | |
|------|--|
| ...▼ | Per il montaggio o la rimozione del gruppo Direct Prep. Non azionare il Direct Prep quando è posizionato in questo modo. |
| ◀① | Per affettare o grattugiare direttamente nella ciotola per cucinare attraverso l'apertura del tappo di riempimento. |
| ◀② | Per affettare o grattugiare direttamente in un apposito contenitore. Quando si trova nella posizione ▶② lo scivolo di prolunga ⑤⑥ può essere montato facendolo scivolare sull'uscita degli ingredienti ⑤⑤. |

Nota bene: Si sentirà un clic quando ogni parte sarà fissata in posizione e il relativo simbolo grafico sarà allineato al simbolo ▲ sull'apparecchio.






- 9 Tagliare gli alimenti a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento ④⑨.
 - 10 Premere il pulsante Avvio/Stop del Direct Prep ⑦ e, nello stesso momento, spingerli uniformemente verso il basso con il pressino per alimenti.
- **Non infilare mai le dita nel tubo di riempimento.**
 - **Utilizzare la spatola in dotazione per guidare eventuali pezzi affettati o grattugiati rimasti nel coperchio già dall'apertura del tappo di riempimento.**
- 11 Per rimuovere l'accessorio, ruotare in senso orario fino a quando il simbolo ...▼ non sarà allineato al simbolo ▲ e sollevare.
- **Spegnere sempre l'apparecchio prima di rimuovere il coperchio del Direct Prep.**

importante

- **La torre può soltanto essere ruotata in senso orario. Non tentare di ruotarla in senso antiorario forzandola perché ciò potrà causarne il danneggiamento.**
- **Se gli alimenti non fuoriescono dall'uscita ingredienti, spegnere l'apparecchio e verificare che la parte inferiore del disco non sia intasata di cibo e che sia stato montato il piatto di supporto. Rimuovere l'eventuale cibo bloccato prima di rimettere in funzione l'apparecchio.**
- **Quando l'apparecchio non è in uso, rimuovere il Direct Prep e rimettere la chiusura dell'uscita ingredienti.**

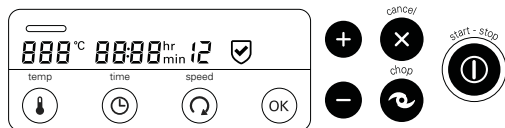
Consigli e suggerimenti

- Utilizzare sempre cibi freschi.
- Non tagliare gli ingredienti in pezzi troppo piccoli. Riempire il tubo di riempimento abbastanza pieno nel senso della larghezza. Ciò permette di evitare che il cibo scivoli ai lati durante la lavorazione.
- Ci sarà sempre una piccola quantità di rimasugli di cibo sul disco dopo la lavorazione.
- Quando si grattugiano ingredienti collocati in posizione verticale usciranno più corti di quelli posizionati orizzontalmente.

| Simboli sul display | |
|---|---|
|  WELCOME TO kCook 125 °C 2:27 hr 12  | |
|  | Spia di avviso temperatura elevata Sotto 60°C - nessuna barra rossa Sopra 60°C - barra rossa continua |
| WELCOME TO kCook | Il display di testo mostra informazioni sullo stato, informazioni sulle ricette e messaggi di errore. |
| 125 °C | Mostra la temperatura selezionata. OFF, 30°C → 180°C. N.B.: In modalità manuale: premere il pulsante della temperatura per 3 secondi durante il funzionamento per passare dalla temperatura selezionata alla temperatura effettiva. |
| 2:27 hr | Mostra il tempo selezionato in ore, minuti e secondi. Il tempo di lavorazione potrà essere impostato da 5 secondi → 8 ore e il contatore procederà a contare alla rovescia non appena sarà premuto il pulsante Avvio/Stop. Se non verrà impostato il tempo di lavorazione in modalità manuale, il contatore procederà a contare in crescendo. |
| 12 | Mostra che la velocità è stata selezionata. I valori della velocità variano da 1 → 12. |
|  | Il simbolo  sul display indica che la fase di cottura è in corso e non è necessaria alcuna modifica. |

Modalità manuale




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






- Selezionare l'impostazione che si desidera alterare e utilizzare i pulsanti (+) e (-) per modificare il valore impostato.

Nota bene:

- Tenere i pulsanti (+) e (-) premuti per accelerare lo scorrere dei valori d'impostazione.
- Quando sarà selezionato un valore d'impostazione, lampeggerà il simbolo del display ad esso relativo.
- Il valore d'impostazione si bloccherà dopo 4 secondi se non sarà stata intrapresa alcuna azione di modifica.

| | |
|--|---|
| <p>temp</p>  | <p>La temperatura può essere impostata da 30°C a 180°C con incrementi di 1°C. In alternativa, selezionando "OFF", l'apparecchio può essere usato senza impostare una temperatura.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Per reimpostare su "OFF" schiacciare e tenere premuto il pulsante della temperatura e i pulsanti (+) e (-) per 3 secondi. |
| <p>time</p>  | <p>Il tempo di cottura può essere impostato da un minimo di 5 secondi a un massimo di 8 ore.</p> <p>Nota bene:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Se non sarà impostato il tempo di cottura, il robot da cucina per cuocere procederà a contare in crescendo fino a un massimo di 8 ore. ● Per reimpostare su "00:00", schiacciare e tenere premuto il pulsante del tempo di cottura e i pulsanti (+) e (-) per 3 secondi. |
| <p>speed</p>  | <p>Sono disponibili dodici valori di velocità che permettono di scegliere l'impostazione appropriata per ogni singola ricetta. Alcune ricette richiedono un mescolamento costante per evitare che gli ingredienti si attacchino al fondo della ciotola, mentre per altre è più adatto un mescolamento intermittente che non comprometta la consistenza degli ingredienti. Si possono impostare valori di velocità più elevati per preparare minestre, ecc.</p> <p>Velocità 1 – Mescolamento ad intermittenza con pause lunghe. Quando impostato su questo valore, l'apparecchio mescola ad intermittenza a bassa velocità a intervalli di 60 secondi per 2 rotazioni circa, perfetto per preparare ricette in casseruola, ecc.</p> <p>Velocità 2 – Mescolamento ad intermittenza con pause di media durata. Quando impostato su questo valore, l'apparecchio mescola ad intermittenza a bassa velocità a intervalli di 15 secondi per 2 rotazioni circa.</p> <p>Velocità 3 – Mescolamento ad intermittenza con pause di breve durata. Quando impostato su questo valore, l'apparecchio mescola ad intermittenza a bassa velocità a intervalli di 5 secondi per 2 rotazioni circa.</p> <p>Velocità 4 a 12 – Mescolamento continuo con valori della velocità che aumentano gradualmente fino al valore di velocità massimo.</p> |

Modalità manuale (continua)

| | |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none">• Premere in qualsiasi momento per annullare la fase del programma o la funzione selezionata.• Se si preme il pulsante Annulla durante uno dei programmi predefiniti, l'apparecchio tornerà alla fase precedente. Per annullare e ritornare alla modalità standby, schiacciare e tenere premuto il pulsante Annulla per 3 secondi e l'apparecchio emetterà un segnale acustico per indicare che la funzione è stata annullata. |
|  | <p>Ingredienti freddi Premere a intermittenza per tritare o tenere premuto più a lungo per preparare puree frullare. Nota bene: La funzione per tritare non funzionerà in modalità continua quando l'apparecchio o gli ingredienti sono freddi. Tenendo manualmente premuto il pulsante, l'apparecchio funzionerà soltanto a velocità massima e il display inizierà un conto alla rovescia di 2 minuti.</p> <p>Apparecchio/Ingredienti caldi (Avviso di temperatura elevata sul display). Nota bene: Per evitare spruzzi eccessivi, la velocità di lavorazione sarà limitata al valore 6 quando la ciotola/gli ingredienti sono ad una temperatura superiore ai 105°C. Tenere il pulsante premuto e la velocità aumenterà gradualmente fino al raggiungimento della velocità di lavorazione desiderata. Il pulsante funzionerà per un massimo di 2 minuti prima di spegnersi automaticamente. Per interrompere il funzionamento prima dello scadere dei 2 minuti, premere il pulsante Annulla o premere nuovamente il pulsante Tritare.</p> <ul style="list-style-type: none">• Montare sempre il tappo di riempimento prima di utilizzare la funzione per tritare. |
|  | <p>Una volta selezionato un programma o la funzione desiderata, premere il pulsante Avvio/Stop una volta per avviare la fase di cottura. Premere nuovamente il pulsante per fermare temporaneamente la cottura. Quando l'apparecchio viene arrestato, il display si mette a lampeggiare.</p> |
| Consigli e suggerimenti per cucinare | |
| Cucinare nella ciotola | <ul style="list-style-type: none">• Quantità più grandi di ingredienti richiederanno tempi di mescolamento più lunghi per riscaldare in maniera uniforme. |
| Cuocere con ingredienti a base di latticini | <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il braccio miscelatore o la frusta.• Temperature fino a 90°C.• Velocità di mescolamento continuo da 4 a 6. |
| Friggere | <ul style="list-style-type: none">• Temperature fino a 180°C.• Riscaldare l'olio prima di aggiungere altri ingredienti generalmente permette di ottenere migliori risultati.• Rimuovere il tappo di riempimento del coperchio della ciotola per ottenere migliori risultati quando si frigge la carne.• Accertarsi che la ciotola e il coperchio siano asciutti prima di aggiungere olio.• Non superare il livello massimo di 0,5 litri indicato nella ciotola quando si riscalda olio. |

| Utilizzo programmi preimpostati | | | |
|---|--------------------|---------------|--------------------------------------|
| Selezionare il programma | | | |
| 1 Premere il pulsante del programma desiderato. Nota bene: Quando sarà premuto il pulsante del programma, si illuminerà la barra sopra il pulsante corrispondente. | | | |
| 2 Premere il pulsante (+) o (-) per selezionare il sotto-programma richiesto. Premere quindi il pulsante OK per confermare la selezione. | | | |
| 3 Seguire le istruzioni sul display e fare riferimento alla relativa ricetta. | | | |
| 4 Premere il pulsante Avvio/Stop. | | | |
| Adattamento dei sotto-programmi | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Durante ciascuna fase, le impostazioni della temperatura, del tempo di cottura e della velocità, se necessario, possono essere modificate. Premere il pulsante Avvio/Stop e selezionare il valore impostato da modificare. Utilizzare i pulsanti (+) e (-) per modificare l'impostazione, quindi premere il pulsante Avvio/Stop per riprendere la cottura. ● Usare la spatola in dotazione per raschiare giù gli ingredienti dai lati della ciotola tra una fase e l'altra. | | | |
| Il numero delle fasi disponibili per ciascun sotto-programma varia. La tabella qui di seguito illustra la gamma di valori d'impostazione disponibili per la temperatura, il tempo di cottura e di velocità per ciascuna fase. | | | |
| Fase | Temperatura | Tempo | Gamma di velocità disponibili |
| 1-4 | 30°C - 180°C | 5 sec - 8 ore | 1 - 12 |

**Programma piatto principale** 26

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale.

| Sotto-programma | Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Fase 4 | Utensile utilizzato | Ricette |
|----------------------|---|---|---|--|---------------------|------------------------------------|
| | INGREDIENTI 1 | INGREDIENTI 2 | INGREDIENTI 3 | INGREDIENTI 4 | | |
| COTTURE RAPIDE | Aggiungere olio 140°C ⌚ 3 Scaldare | Aggiungere verdure e carne 180°C ⌚ 4 2 minuti poi ⌚ 3 3 minuti | Aggiungere liquido 98°C ⌚ 1 20 minuti | N/A | | Pollo in casseruola |
| PIATTI FACILI | Aggiungere olio verdure, carne e liquido 98°C ⌚ 3 30 minuti | N/A | N/A | N/A | | Spezzatino di manzo |
| RISOTTO | Aggiungere olio 140°C ⌚ 3 Scaldare | Aggiungere riso 140°C ⌚ 4 4 minuti | Aggiungere verdure e carne 140°C ⌚ 4 2 minuti poi ⌚ 3 3 minuti | Aggiungere liquido 98°C ⌚ 4 9 minuti | | Risotto al pollo |
| PIATTI IN CASSERUOLA | Aggiungere olio 140°C ⌚ 3 Scaldare | Aggiungere carne 180°C ⌚ 4 2 minuti poi 140°C ⌚ 3 3 minuti | Aggiungere verdure 140°C ⌚ 1 10 minuti | Aggiungere liquido 98°C ⌚ 1 2 ore | | Manzo in casseruola |
| PIATTI VEGETARIANI | Aggiungere olio 140°C ⌚ 3 Scaldare | Aggiungere verdure 120°C ⌚ 3 10 minuti | Aggiungere liquido 98°C ⌚ 3 30 minuti | N/A | | Stufato di ceci |
| COTTURA LENTA | 95°C → Scaldare → | 90°C 2 ore | N/A | N/A | | Inserire il tappo della ciotola 59 |



Programma piatto principale 26 (continuazione)



= velocità selezionata

N.B.: Durante il ciclo di riscaldamento di ciascuna fase verrà visualizzata la scritta "RISCALDAMENTO" sul display e il contatore del tempo di cottura non comincerà a contare alla rovescia fino a quando non sarà stata raggiunta la temperatura corretta.

















Cottura lenta

Rimuovere l'alberino della ciotola sbloccando il dado dell'alberino 15 sulla parte inferiore della ciotola. Quindi sollevare.

Inserire il tappo della ciotola 59 accertandosi che sia installata la guarnizione 60 e ruotare il dado dell'alberino in senso orario per fissarlo in posizione.

 **Programma salse** (27)

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale.

| Sotto-programma | Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Utensile utilizzato | Ricette |
|------------------|---|---|--|--|--|
| | INGREDIENTI 1 | INGREDIENTI 2 | INGREDIENTI 3 | | |
| SUGHI | Aggiungere olio 140°C  3 Scaldare | Aggiungere verdure 140°C  3 10 minuti | Aggiungere liquido 98°C  3 45 minuti |  oppure  | |
| BESCIAMELLA | Aggiungere burro od olio 80°C  0 1 minuti 15 sec | Aggiungere farina 110°C  6 5 minuti | Aggiungere liquido 98°C  6 15 minuti |  | Salsa besciamella, salsa al formaggio, salsa al prezzemolo |
| COMPOSTE E SALSE | Aggiungere olio 140°C  3 Scaldare | Aggiungere frutta o verdura 120°C  3 10 minuti | Aggiungere zucchero e aromi 98°C  4 30 minuti |  | |
| PUREE | Aggiungere verdure e liquido 100°C  3 Scaldare poi 98°C  4 10 minuti → | Frullare 2 minuti | N/A |  | Purea di carote |

 = velocità selezionata


N.B.: Durante il ciclo di riscaldamento di ciascuna fase verrà visualizzata la scritta "RISCALDAMENTO" sul display e il contatore del tempo di cottura non comincerà a contare alla rovescia fino a quando non sarà stata raggiunta la temperatura corretta.



Programma di cottura a vapore 28



Utilizzare l'impostazione cottura a vapore, per cuocere a vapore verdure, pollo e pesce.

Utilizzare l'impostazione RISCIAQUA per pulire velocemente la ciotola prima di smontarla per pulirla. Per risultati ottimali, smontare sempre la ciotola per pulirla e asciugarla a fondo prima di rimontarla.

| Sotto-programma | Temperatura | Tempo | Gamma di velocità disponibili | Utensile utilizzato |
|-----------------|------------------|-----------------------------|-------------------------------|--|
| VAPORE | (non regolabile) | 5 sec – 2 ore | 0 (non regolabile) |  |
| RISCIAQUO | (non regolabile) | 1 minuto ciclo x 5 volte | (non regolabile) | – |

• **Rimuovere il vano di custodia 23 prima di utilizzare l'accessorio per la cottura a vapore.**

Per cuocere a vapore:

- 1 Montare la ciotola e riempirla d'acqua fino al livello indicato di 1.0 L .
- 2 Mettere e bloccare in posizione il coperchio della ciotola. Rimuovere il tappo di riempimento.
- 3 Posizionare la base del vassoio della vaporiera 22 sul coperchio con gli ingredienti da cucinare, accertandosi che sia fissato saldamente in posizione. Se necessario, posizionare il ripiano del vassoio della vaporiera 24 con altri ingredienti sopra la base.
- 4 Mettere il coperchio del vassoio della vaporiera 25 in cima.
- 5 Premere il pulsante  e utilizzare i pulsanti (+) or (-) per selezionare il programma della COTTURA A VAPORE, poi premere OK. Impostare il tempo di cottura a vapore desiderato e premere il pulsante Avvio/Stop per cominciare a cuocere a vapore. L'apparecchio emetterà un segnale acustico quando sarà raggiunto il punto di generazione del vapore.

Nota bene:



- Il contatore non comincerà a contare alla rovescia fino a quando l'acqua non avrà raggiunto il punto di evaporazione. Il tempo di cottura mostrato sul display lampeggerà fino a quando non sarà raggiunto il punto di evaporazione.

Consigli e suggerimenti

- La temperatura è fissata su 100°C e le opzioni di velocità non possono essere selezionate.
- I tempi di cottura sono forniti solo a scopo indicativo. Controllare che gli alimenti siano completamente cotti prima di consumarli.
- Se gli alimenti non sono completamente cotti, resettare il tempo di cottura ed eventualmente aggiungere altra acqua.
- Lasciare un po' di spazio fra i vari pezzi di cibo e non disporli a strati nel cestello.
- Si consiglia di cuocere pezzi di dimensioni simili per ottenere una cottura più uniforme.
- Quando si cuoce a vapore più di un tipo di cibo, aggiungere successivamente gli ingredienti che richiedono meno tempo o posizionarli sul ripiano superiore del vassoio.
- Non lasciare mai che l'acqua nella ciotola si esaurisca, aggiungere acqua se necessario durante la cottura.
- Se si cuoce a vapore per più di un'ora, è necessario riaggiungere acqua fino al livello indicato di 1 litro.
- I cibi posizionati sulla base del vassoio della vaporiera cuociono generalmente più rapidamente dei cibi disposti sul ripiano superiore del vassoio.

Funzione risciacquo

Per utilizzare la funzione risciacquo:

- 1 Montare l'utensile da lavare.
- 2 Aggiungere acqua fino al contrassegno indicante 1.0 L .
- 3 Posizionare il tappo di riempimento.
- 4 Premere il pulsante  e selezionare il programma RISCACQUO.
- 5 Premere il pulsante Avvio/Stop.

Linee guida per la cottura a vapore

Nota bene: le quantità indicate sono basate sulla capienza combinata della base e del ripiano superiore del vassoio della vaporiera.

| Ingredienti | Quantità massima | Preparazione | Tempo di cottura consigliato (min.) |
|--|---|--|--|
| Patate novelle | 1,6 kg | Lavare e tagliare le patate grandi a pezzi più piccoli | 25 – 35 |
| Fagioli e fagiolini | 600 g | Pulire e tagliare a fette sottili | 15 – 25 |
| Broccoli | 800 g | In cimette | 15 – 25 |
| Cavolfiore | 1,5 kg | In cimette | 15 – 25 |
| Carote | 800 g | A rondelle sottili | 20 – 30 |
| Patate dolci | 1,5 kg | Tagliare a cubetti da 3 cm | 20 – 30 |
| Petti di pollo disossati | 12 (2 kg) | – | 20 – 30 |
| Pesce, filetti o bistecca | 8 (1,4 kg) | – | 20 – 25 |
| Pesce intero (es. trota) | 600 g | Pulire, rimuovere le interiora e le scaglie | 20 – 30 |
| Sformato dolce a vapore (fatto in casa) | Scodella per cuocere sformati a vapore da 1,2 litri (diametro di 14 cm) | – | 1½ – 2 ore Raggiungere acqua dopo 1 ora |
| Sformato a vapore di carne di manzo o di agnello (fatto in casa) | Scodella per cuocere sformati a vapore da 1,2 litri (diametro di 14 cm) | – | 1½ – 2 ore Raggiungere acqua dopo 1 ora |



Programma zuppa 29

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale.

| Sotto-programma | Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Fase 4 | Utensile utilizzato | Ricette |
|-----------------|--|---|---|---|---------------------|------------------------------------|
| | INGREDIENTI 1 | INGREDIENTI 2 | INGREDIENTI 3 | INGREDIENTI 4 | | |
| ZUPPE RAPIDE | Aggiungere verdure e liquido 100°C ⌚ 1 30 minuti → | Frullare 2 minuti | N/A | N/A | | Zuppa di verdure |
| VELLUTATE | Aggiungere olio 140°C ⌚ 3 Scaldare | Aggiungere verdure 180°C ⌚ 2 5 minuti | Aggiungere liquido 98°C ⌚ 3 20 minuti → | Frullare 2 minuti | | Crema di funghi |
| MINISTRONI | Aggiungere olio 140°C ⌚ 3 Scaldare | Aggiungere carne 180°C ⌚ 4 2 minuti poi ⌚ 3 3 minuti | Aggiungere verdure 140°C ⌚ 2 10 minuti | Aggiungere liquido 98°C ⌚ 2 30 minuti | | Brodo di agnello, minestre a pezzi |



= velocità selezionata

Nota bene: Durante il ciclo di riscaldamento di ciascuna fase verrà visualizzata la scritta "RISCALDAMENTO" sul display e il contatore del tempo di cottura non comincerà a contare alla rovescia fino a quando non sarà stata raggiunta la temperatura corretta.



Programma wok/sauté 30

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale.

| Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Fase 4 | Utensile utilizzato | Ricette |
|--|--|---|---|---------------------|--|
| Aggiungere olio 140°C 3 Scaldare | Aggiungere verdure e carne 160°C 4 3½ minuti | Aggiungere aromi 120°C 4 2 minuti | Ingredienti aggiuntivi 120°C 4 45 sec | | Patatine fritte, cibi rosolati in padella |



= velocità selezionata

Nota bene: Durante il ciclo di riscaldamento di ciascuna fase verrà visualizzata la scritta "RISCALDAMENTO" sul display e il contatore del tempo di cottura non comincerà a contare alla rovescia fino a quando non sarà stata raggiunta la temperatura corretta.



Programma dessert 31

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale.

| Sotto-programma | Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Utensile utilizzato | Ricette |
|------------------|---|--|--------|---------------------|------------------------------------|
| CREME DA DESSERT | Aggiungere ingredienti asciutti 2½ minuti | Aggiungere liquido 98°C 5 Scaldare poi 6 10 minuti | N/A | | Crema pasticceria, crème brûlée |
| IMPASTO | Aggiungere acqua e lievito 2 minuti | Aggiungere ingredienti asciutti 3¼ minuti | N/A | | Pane |



= velocità selezionata

Preparazione del pane

- Non superare la dose di 400 g (peso della farina) / 640 g (peso totale) per non sovraccaricare l'apparecchio.
- Utilizzare la lama alla velocità 10 per lavorare l'impasto.
- Non impastare per più di 3 minuti.
- Utilizzare acqua tiepida.

tabella velocità consigliate per funzioni manuali



| Utensile | Funzione | Velocità/ temperatura consigliata | Tempo di lavorazione | Quantità consigliate |
|---|--|--|--|--|
|  | Tritare erbe | 12 | 20 sec | 20 g – 50 g |
| | Tritare cipolle | 12 | 15-20 sec | Fino a 300 g (2 cipolle) |
| | Sminuzzare verdure a cubetti di 4 cm | 12 | 20 sec | Fino a 500 g |
| | Sminuzzare carne magra | 12 | 5-20 sec | 150 g – 300 g |
| | Pasta - amalgamare ingredienti grassi alla farina | 12 | 15 sec | Peso farina 150 g – 200 g |
| | Aggiungere acqua per combinare insieme gli ingredienti dell'impasto | | 15 sec | |
| | Sminuzzare cioccolato (es. per scioglierlo) | 12 | 40 sec | Fino a 200 g |
| | Tritare il ghiaccio | 12 | 25-30 sec | Fino a 250 g (12 cubetti) |
| | Sminuzzare il cavolfiore (Es. per il riso al cavolfiore) | 12 | 20 sec | Fino a 500 g (1 testa tagliata in cimette) |
| | Miscele per torta tutto in uno | 12 | 20-30 sec | Fino a 600 g di peso complessivo (miscela di 3 uova) |
| | Bibite e frullati | 12 | 60 sec | 1 litro |
| | Frullare a freddo | 12 | 1 – 2 minuti | 2,6 litri |
| Impasto per il pane | 10 | 3 minuti | Peso totale 640 g Peso farina 400 g | |

tabella velocità consigliate per funzioni manuali (continuazione)

| Utensile | Funzione | Velocità/ temperatura consigliata | Tempo di lavorazione | Quantità consigliate | |
|---|---|---|-------------------------|-------------------------|----------------|
|  | Bianchi d'uovo | 8-9 | 3½ – 4 minuti | 2 – 8 (70 – 280 g) | |
| | Panna da montare | 9 | 1 – 1½ minuti | 200 g – 600 g | |
| | Maionese | 12 | 1 – 1½ minuti | Miscela di 2 – 4 uova | |
| | Ricetta flapjack (barretta di cereali a base di avena) | | | | |
| | Fase 1 | Burro Miele | 0/55°C | 10 minuti | 100 g 300 g |
| | Fase 2 | | 6/55°C | 1 minuto | - |
| | Fase 3 | Avena | 12/OFF | 5 secondi | 300 g |
| | Fase 4 | Uvette | 12/OFF | 5 secondi | 100 g |

Nota bene: Informazioni puramente indicative, che variano a seconda della specifica ricetta e degli ingredienti che vengono lavorati.

manutenzione e pulizia

- Spegner e scollegare la spina dalla corrente elettrica prima di pulire.
- Smontare coperchio e utensile dalla ciotola prima di pulirla.
- Se non in uso, riporre il braccio miscelatore, la frusta, il tappo della ciotola, la spatola e l'accessorio Direct Prep nell'apposita custodia ②③. I dischi del Direct Prep possono essere riposti nell'apposita busta fornita in dotazione ⑤⑥.

corpo motore

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

sensori di temperatura nella ciotola

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

Ciotola/braccio miscelatore/lama/frusta

- Vedere la sezione funzione "RISCIACQUO".
- Lavare le varie parti e asciugare con cura.
- Se alcuni residui di cibo si sono attaccati o bruciati all'interno della ciotola, rimuoverne il più possibile usando la spatola. Poi riempire la ciotola con acqua calda saponata e lasciare in ammollo. Rimuovere i residui di cibo più resistenti con una spazzola

per piatti. Eventuali macchie o scolorimenti non influiscono sul funzionamento della ciotola.

gruppo alberino ciotola/tappo ciotola

- 1 Sbloccare il dado dell'alberino ⑮ sulla parte inferiore della ciotola ruotando in senso antiorario.
- 2 Quindi sollevare fuori l'alberino ⑩ o il tappo della ciotola ⑤⑥.
- 3 Rimuovere e lavare l'anello di tenuta ⑪ o ⑥⑩.
- 4 Spazzolare per pulire il gruppo alberino ciotola o il tappo della ciotola con acqua calda saponata e poi risciacquare abbondantemente sotto il rubinetto.
- 5 Assicurarsi che la guarnizione sia rimontata sull'alberino o sul tappo della ciotola correttamente prima di rimontarli sulla ciotola.

Coperchio

- Smontare sempre il coperchio prima di pulire:
 - 1 Rimuovere il tappo di riempimento.
 - 2 Spingere fuori la sezione interna del coperchio ③.
 - 3 Rimuovere la guarnizione ⑥ dalla sezione interna del coperchio ②.
- Dopo la pulizia, rimontare la guarnizione sulla sezione del coperchio esterna con il bordo più spesso verso l'alto e svolgere la procedura qui sopra all'incontrario. Nota bene: Si verificheranno perdite dal coperchio se la guarnizione non sarà montata correttamente.

direct prep

Smontare l'accessorio completamente prima di pulirlo.

- Per agevolare la pulizia, lavare sempre i componenti subito dopo l'uso.
- Maneggiare con attenzione i dischi di taglio: **sono estremamente affilati.**
- Per rimuovere il coperchio ⑤0 dalla base ⑤4, tenere dal tubo di riempimento ④9 e ruotare in senso antiorario, quindi sollevare.
- Torre: Non immergerla nell'acqua. Se la torre viene accidentalmente immersa in acqua, accertarsi che l'acqua sia colata via prima di rimontare l'accessorio.

cestino vaporiera

- Lavare i componenti e poi asciugarli a fondo.

lavastoviglie

In alternativa le parti lavabili possono essere lavate in lavastoviglie.

| Parte | Lavabile in lavastoviglie |
|---|---------------------------|
| Ciotola | ✓ |
| Alberino ciotola + guarnizione | ✓ |
| Tappo cottura lenta + guarnizione | ✓ |
| Sezione coperchio esterna, sezione coperchio interna e sezione guarnizione coperchio | ✓ |
| Tappo di riempimento | ✓ |
| Chiusura uscita ingredienti Direct Prep | ✗ |
| Lama | ✓ |
| Braccio miscelatore | ✓ |
| Frustra | ✓ |
| Base, ripiano e coperchio vassoio vaporiera | ✓ |
| Vano di custodia | ✗ |
| Pressino per alimenti, coperchio, piatto di supporto base e scivolo di prolunga del Direct Prep | ✓ |
| Dischi di taglio | ✓ |
| Torre | ✗ |
| Spatola | ✓ |
| Busta porta dischi | ✗ |

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.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Guida alla risoluzione problemi

| Problema | Causa | Soluzione |
|--|--|--|
| Non c'è corrente/il display non si illumina. | L'apparecchio non è collegato alla corrente. Interruttore On/Off non attivato. | Controllare che la spina sia inserita nella presa di corrente. Premere l'interruttore On/Off (20) nella posizione On. |
| L'apparecchio non funziona. | La ciotola non è stata montata correttamente. Il pulsante Avvio non è stato premuto. Il tempo di cottura non è stato impostato. | Controllare che la ciotola sia stata montata correttamente sul corpo motore. Premere il pulsante Avvio per iniziare la cottura. Controllare il tempo di cottura. |
| Alimenti bruciati o attaccati sul fondo della ciotola. | Braccio miscelatore o lama non installati quando si fanno ammorbidire le verdure. La temperatura di cottura è troppo elevata. | Utilizzare sempre il braccio miscelatore o la lama. Verificare che sia stata selezionata la temperatura corretta e incrementare la velocità di mescolamento. |
| Fuoriuscite dal coperchio durante la cottura. | La guarnizione del coperchio non è stata montata correttamente. | Consultare la sezione "manutenzione e pulizia" per istruzioni su come montare la guarnizione. |
| Non si riesce ad incrementare la velocità di mescolamento. | La temperatura della ciotola o degli ingredienti è superiore a 105°C. | Funzionamento normale. La velocità di mescolamento è limitata a 6 quando la temperatura della ciotola o degli ingredienti supera i 105°C. |
| Perdite dalla base della ciotola. | Guarnizione del tappo o alberino della ciotola non installati correttamente | Verificare che la guarnizione della ciotola sia in posizione e montata correttamente. |
| Il contatore non procede a contare alla rovescia sul display. | Durante la fase di riscaldamento il contatore non procederà a contare alla rovescia fino a quando non sarà raggiunta la temperatura corretta. La temperatura è impostata sopra 100°C ma il contenuto d'acqua del cibo impedisce alla temperatura di salire sopra i 100°C. | Funzionamento normale. Ridurre o selezionare la temperatura corretta. |
| La temperatura dei cibi contenuti nella ciotola non sale al di sopra di 100°C. | Il contenuto di acqua degli ingredienti può impedire che la temperatura salga al di sopra di 100°C. | Funzionamento normale |

Guida alla risoluzione problemi (continuazione)

| Problema | Causa | Soluzione |
|---|---|--|
| Il display visualizza i messaggi “BASE CIOTOLA BAGNATA” “BASE CIOTOLA ASCIUTTA” “SPEGNERE E RITENTARE” | La parte inferiore della ciotola non è pulita e non è asciutta. | Spegner e staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Risciacquare la base della ciotola con acqua pulita e asciugare a fondo. Accertarsi che la base sia pulita e asciutta prima di rimontarla. Reinserire la spina nella presa di corrente e riavviare. Se il problema persiste, contattare il Centro di assistenza Kenwood autorizzato più vicino. |
| Il display visualizza il messaggio “VERIFICARE IL LIVELLO DELL'ACQUA” durante il programma di cottura a vapore. | Attivata la protezione contro la bollitura a secco. Assenza di acqua o prosciugamento dell'acqua durante il funzionamento. | Aggiungere acqua fino al contrassegno indicante 1 litro (ℓ) e riavviare. |
| Movimento pesante durante il funzionamento e messaggio “VIBRAZIONI ECCESSIVE” visualizzato sullo schermo. | Carico non distribuito uniformemente nella ciotola che causa vibrazioni eccessive. | Ridurre la quantità o sistemare il cibo nella ciotola e riavviare l'apparecchio. |
| Il display visualizza il messaggio “SURRESCALDAMENTO MOTORE”. | Apparecchio surriscaldato. | Spegner e staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare per 30 minuti e poi rimettere la spina nella presa di rete. |
| Il display visualizza il messaggio “MOTORE SOVRACCARICO” o “MOTORE BLOCCATO”. | Apparecchio sovraccarico. | Ridurre la quantità nella ciotola. |
| Il display mostra un messaggio di errore che comincia con E: | L'apparecchio non sta funzionando in maniera corretta. | Spegner e staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Quindi reinserire la spina nella presa di rete e riavviare. Se il problema persiste, contattare il Centro di assistenza Kenwood autorizzato più vicino. Per informazioni aggiornate sul proprio centro di assistenza Kenwood più vicino visitare www.kenwoodworld.com o il sito web specifico del proprio paese. |

índice

| | |
|--|---------|
| seguridad | 127-131 |
| descripción del aparato | 132 |
| selección del idioma | 132 |
| uso del procesador de alimentos que cocina | 133-134 |
| uso del Direct Prep | 134-135 |
| explicación de los símbolos de la pantalla | 136 |
| modo manual | 137-138 |
| uso de los programas preestablecidos | 139-146 |
| programa para comidas principales | 140-141 |
| programa para salsas | 142 |
| programa de cocción al vapor | 143-144 |
| programa para sopas | 145 |
| programa para saltear | 146 |
| programa para postres | 146 |
| tabla de usos recomendados | 147-148 |
| cuidado y limpieza | 148-149 |
| servicio técnico y atención al cliente | 149 |
| guía de solución de problemas | 150-151 |

seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Para un funcionamiento correcto, compruebe que la base del bol esté limpia y seca antes de acoplarla a la unidad de potencia.
- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de:
 - el montaje o el desmontaje;
 - cuando no lo utilice;
 - antes de limpiarlo.
- Quite siempre el utensilio para remover y el batidor de varillas antes de verter el contenido del bol para evitar quemaduras por el salpicado de ingredientes calientes.
- La cuchilla se ha diseñado para mantenerse en el eje motor y solo debe quitarse una vez que el contenido se haya retirado del bol. La cuchilla está muy afilada; manéjela con cuidado.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente.
- Cuando deje el aparato desatendido en el modo cocción, preste mucha atención a lo siguiente:
 - asegúrese de que se sigan las instrucciones en relación con las temperaturas y las cantidades máximas que se pueden procesar.
 - asegúrese de que la unidad y el cable estén colocados fuera del alcance de los niños y alejados del borde de la superficie de trabajo.
 - compruebe el progreso regularmente para asegurarse de que se añada suficiente líquido y de que la comida no se cueza demasiado.

- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el bol esté vacío y de que la tapa de la salida esté bien sujeta antes de moverlo. No levante el aparato por las asas del bol.
- No mueva la unidad mientras esté en marcha o todavía esté caliente.
- Nunca utilice un aparato o accesorio dañado. Llévelo a revisar o reparar; consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- No sobrepase las capacidades máximas establecidas.
- No sobrepase el nivel de llenado máximo de 2,6 litros marcado en el interior del bol.
- Este aparato no es adecuado para freír en abundante aceite; cuando fría ligeramente no sobrepase el nivel de llenado máximo de aceite de 0,5 litros marcado en el bol. Retire el exceso de líquido/agua antes de añadir alimentos al aceite.
- No permita que se mojen la unidad de potencia, el cable ni el enchufe.
- Tenga cuidado al manipular o tocar cualquier pieza del aparato cuando se esté utilizando en el modo cocción o después de cocinar, en especial, el bol, la tapa y los utensilios ya que permanecen CALIENTES durante mucho tiempo después de que el aparato se haya desconectado.
- Use las asas para quitar y transportar el bol. Use guantes de horno al manipular el bol caliente y los utensilios calientes.
- La parte inferior del bol permanecerá caliente durante mucho tiempo después de que el calentamiento se haya detenido. Sea prudente y utilice un posafuentes protector de la superficie de trabajo cuando coloque el bol en superficies sensibles al calor.
- Tenga cuidado con el vapor que sale del bol, especialmente al quitar la tapa o el tapón de llenado durante el modo cocción o después de la cocción.
- No quite la tapa ni el tapón de llenado mientras el líquido esté hirviendo.

- Utilice siempre guantes de horno para quitar la tapa o el tapón de llenado cuando el aparato se esté utilizando en modo cocción o después de la cocción.
- Acople siempre el tapón de llenado al utilizar la función cortar o al triturar ingredientes.
- Haga funcionar el aparato siempre con el tapón de llenado colocado en su sitio, a menos que se especifique en la receta.
- Utilice solamente el bol y los utensilios que se facilitan con este aparato.
- Nunca utilice el bol con ninguna otra fuente de calor.
- Nunca ponga el aparato en marcha en el modo cocción con el bol vacío.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el aparato, utilice siempre el botón inicio/parada o cancelar.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- Al utilizar este aparato, asegúrese de que esté colocado sobre una superficie plana alejado de cualquier borde. No lo ponga debajo de armarios colgantes.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocidos y calientes antes de comer.
- Los alimentos se deben comer poco después de haberlos cocinado o dejar que se enfríen rápidamente y luego refrigerarlos lo antes posible.
- Asegúrese siempre de que el anillo de cierre esté correctamente ajustado al acoplamiento de propulsión para evitar fugas y daños a su procesador de alimentos que cocina.

- Utilice siempre los botones para soltar el bol ⑭ antes de tratar de quitar el bol de cocción.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Accesorio Direct Prep

- Los discos están muy afilados; manéjelos con cuidado al colocarlos, quitarlos y limpiarlos. **Sosténgalos siempre por el asa, lejos del borde cortante, tanto al manipularlos como en las operaciones de limpieza.**
- **Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos por el tubo de entrada. Utilice únicamente el empujador suministrado.
- No haga una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada ya que podría dañar el accesorio.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga ⑤⑤.

- Antes de quitar la tapa del Direct Prep:
 - desconecte el aparato;
 - espere hasta que el disco se haya parado completamente.

Accesorio de cocción al vapor

- Este accesorio produce vapor que podría quemarle.
- No se queme con el vapor que sale del accesorio de cocción al vapor, especialmente al quitar la tapa.
- Tenga cuidado al manipular las piezas; cualquier líquido o vaho estará muy caliente. Utilice guantes de horno.
- Cocine bien la carne, el pescado y los mariscos. Nunca cocine estos alimentos sacados directamente del congelador.
- Si utiliza la parrilla y la bandeja de cocción al vapor, ponga la carne y el pescado en la cesta inferior para que su jugo crudo no pueda gotear sobre la comida de abajo.
- No recaliente arroz cocido en el accesorio de cocción al vapor.

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

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

descripción del aparato

- ① tapón de llenado
- ② exterior de la tapa (gris)
- ③ lengüetas de enclavamiento
- ④ interior de la tapa (transparente)
- ⑤ abertura del tapón de llenado
- ⑥ anillo de cierre de la tapa
- ⑦ cuchilla
- ⑧ utensilio para remover
- ⑨ batidor de varillas
- ⑩ eje motor
- ⑪ anillo de cierre del eje motor
- ⑫ asas del bol
- ⑬ bol de cocción
- ⑭ botones para soltar el bol
- ⑮ tuerca del eje motor
- ⑯ unidad de potencia
- ⑰ pantalla
- ⑱ tapa de la salida del Direct Prep
- ⑲ salida del Direct Prep
- ⑳ interruptor de encendido/apagado
- ㉑ espátula


accesorio de cocción al vapor

- ㉒ bandeja de cocción al vapor
- ㉓ unidad de almacenamiento
- ㉔ parrilla de cocción al vapor
- ㉕ tapa de la bandeja de cocción al vapor

pantalla

- ㉖ programa para comidas principales
- ㉗ programa para salsas
- ㉘ programa de cocción al vapor
- ㉙ programa para sopas
- ㉚ programa para saltar
- ㉛ programa para postres
- ㉜ botón de temperatura
- ㉝ botón de tiempo
- ㉞ botón de velocidad
- ㉟ botón OK
- ㊱ botón de aumento (+)
- ㊲ botón de disminución (-)
- ㊳ botón cancelar
- ㊴ botón cortar
- ㊵ botón de inicio/parada – bol de cocción
- ㊶ botón de inicio/parada – Direct Prep

gráficos de la pantalla

- ㊷ selección de la temperatura
- ㊸ advertencia de temperatura caliente
- ㊹ pantalla de texto
- ㊺ selección del tiempo
- ㊻ selección de la velocidad
- ㊼ modo cocción 

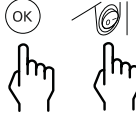
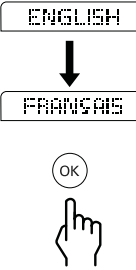

Direct Prep

- ④⑧ empujador/vaso de medir
- ④⑨ tubo de entrada de alimentos
- ⑤⑩ tapa del Direct Prep
- ⑤① eje motor
- ⑤② **disco**
 - 1 disco rallador extrafino (si se incluye)
 - 2 disco rallador fino (si se incluye)
 - 3 disco rallador grueso
 - 4 disco rebanador fino
 - 5 disco rebanador grueso (si se incluye)
- ⑤③ placa de expulsión
- ⑤④ base
- ⑤⑤ salida de alimentos
- ⑤⑥ canal de extensión
- ⑤⑦ torre
- ⑤⑧ bolsa para guardar los discos




cocción lenta

- ⑤⑨ tapón del bol
- ⑥⑩ anillo de cierre del bol

selección del idioma













| | |
|---|--|
| Al encender el procesador de alimentos que cocina por primera vez, el idioma de la pantalla será "English" por defecto. | |
| <p>1 Para cambiar el idioma mantenga pulsado el botón OK ⑤② y utilice el interruptor de encendido/apagado ⑳ para encender la unidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> En la pantalla se mostrará "CONFIGURACIÓN DE IDIOMA PULSAR INICIO PARA CONTINUAR". |  |
| <p>2 Para cambiar el idioma, pulse el botón (+) o (-) hasta que el idioma deseado se muestre en la pantalla. Cuando se haya seleccionado el idioma deseado, pulse el botón OK para confirmar. La unidad mostrará "BIENVENIDO A kCook".</p> |  |
| <p>3 Si más adelante desea cambiar el idioma, repita el procedimiento arriba indicado.</p> |  |

uso del procesador de alimentos que cocina





- 1 Enchufe y pulse el interruptor de encendido/apagado  en el lado derecho de la unidad de potencia. La unidad emitirá un pitido y en la pantalla se mostrará "BIENVENIDO A kCook".
- 2 Acople el bol  a la unidad de potencia alineando la lengüeta de fijación con la parte posterior de la unidad. Presione hacia abajo ligeramente para que quede bien ajustado. Nota: el bol no se puede ajustar bien a menos que esté colocado en la orientación correcta.
- Para quitar el bol, pulse los dos botones para soltar el bol  (situados debajo de las asas del bol) al mismo tiempo y sáquelo.
- 3 Seleccione una de las siguientes opciones:

3A Cocción manual – consulte la sección modo manual.

3B Programas preestablecidos:
Consulte la sección "uso de los programas preestablecidos" para obtener información de uso.

-  Programa para comidas principales 
-  Programa para salsas 
-  Programa de cocción al vapor 
-  Programa para sopas 
-  Programa para saltear 
-  Programa para postres 

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


- 4 Acople la cuchilla , el utensilio para remover , el batidor de varillas  o el tapón del bol para cocción lenta  al bol.

| Utensilio del bol | Uso |
|------------------------|---|
| Cuchilla | Para cortar los ingredientes antes de cocinar y para hacer puré una vez que la cocción haya finalizado. |
| Utensilio para remover | Para recetas en las que desee remover suavemente sin triturar los ingredientes. |
| Batidor de varillas | Para batir ingrediente ligeros como claras de huevo, nata, mayonesa y salsa holandesa. |

- 5 Añada los ingredientes importantes que vaya a procesar o cocinar.

- 6 Ponga la tapa y el tapón de llenado. Empuje la tapa hacia abajo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede alineada con las asas del bol de cocción.

El aparato no funcionará a menos que esté enclavado correctamente.

- 7 Pulse el botón de inicio/parada  del bol de cocción para iniciar el proceso de cocción.
- 8 Programas preestablecidos – al final de cada fase y una vez que la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y entrará automáticamente en el ciclo "Mantener caliente" durante 30 minutos. Siga las instrucciones de la pantalla para pasar a la siguiente fase.
- 9 Para parar la unidad en cualquier momento, pulse el botón de inicio/parada y luego quite la tapa. Tenga cuidado ya que el bol y la tapa estarán calientes. Para reanudar la cocción, vuelva a colocar la tapa y pulse el botón de inicio/parada.
- Modo manual – al final de la cocción, el temporizador empezará la cuenta atrás hasta 00:00 y la unidad emitirá un pitido.

Modo espera

- Para devolver la unidad al modo espera, mantenga pulsado el botón cancelar durante 3 segundos.
- Si no se realiza ninguna selección en un plazo de 30 minutos, la unidad entrará en modo espera y "BIENVENIDO A kCook" se mostrará en la pantalla. Pulse cualquier función para reactivar la unidad.

Ciclo "Mantener caliente"

- El ciclo "Mantener caliente" removerá los ingredientes a 62 °C.
- Quite la tapa para comprobar el progreso o añadir otros ingredientes y luego pulse el botón inicio/parada para reanudar la cocción.
- Cuando el temporizador haya contado hacia atrás hasta 00:00 al final de cada fase del programa, la unidad entrará automáticamente en el ciclo "Mantener caliente" durante 30 minutos.
- La unidad emitirá un pitido cada 10 segundos durante el primer minuto y, luego, cada 30 segundos para indicar que la unidad está en el ciclo "Mantener caliente" y que el ciclo de cocción ha terminado.
- El ciclo "Mantener caliente" no calentará si la temperatura se ajusta a menos de 62 °C.

Después de cocinar

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

Consejos y sugerencias

- No sobrepase el nivel de llenado máximo de 2,6 litros marcado en el interior del bol.
- No sobrepase la marca del nivel máximo de aceite de 0,5 litros al calentar aceite.
- La carne cruda y las hortalizas/verduras duras se deben cortar en trozos pequeños antes de añadirlos al bol.
- Utilice el Direct Prep para rallar o cortar ingredientes en rodajas directamente dentro del bol (consulte la sección "uso del Direct Prep").
- Al procesar recetas a base de leche, utilice siempre uno de los utensilios a fin de evitar que los ingredientes se peguen o se quemen.
- Corte los ingredientes en trozos de igual tamaño ya que esto ayudará a conseguir una cocción uniforme.
- Utilice la espátula que se facilita para raspar los ingredientes de los lados entre cada fase del programa.

Desconectar los sonidos

- La unidad emitirá un sonido en varias fases de uso. Para desconectar esto, mantenga pulsado el botón cancelar (⏏) y al mismo tiempo encienda la unidad usando el interruptor de encendido/apagado.
- Para volver a conectar los sonidos solo tiene que apagar y volver a encender.

uso del Direct Prep

los discos de corte

No todos los discos que se enumeran estarán incluidos en su paquete ya que los discos suministrados dependen de la variante del modelo. Consulte la sección "servicio técnico y atención al cliente" para obtener información sobre cómo

comprar un disco no incluido en el paquete.

Los discos de corte se pueden identificar por los números que llevan marcados del siguiente modo:

Disco n.º 1 - rallado extrafino para queso parmesano.

Disco n.º 2 - rallado fino para queso y hortalizas/verduras y fruta firmes.

Disco n.º 3 - rallado grueso para queso y hortalizas/verduras y fruta firmes.

Disco n.º 4 - rebanado fino para queso y hortalizas/verduras y fruta firmes.

Disco n.º 5 - rebanado grueso para queso y hortalizas/verduras y fruta firmes.

para montar y utilizar el accesorio

- 1 Ponga la tapa del bol y quite el tapón de llenado si va a rallar o rebanar directamente dentro del bol.
- 2 Quite la tapa de la salida del Direct Prep ①.
- 3 Coloque la torre ⑦ sobre la salida de transmisión del Direct Prep alineando el símbolo X, luego empuje hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta en su lugar ②.
- 4 Sujetándolo por la parte central, empuje el disco de corte deseado sobre el eje motor ③. Cada disco está numerado para su identificación, y el número debe estar encima al empujar el disco en el eje.
- 5 Coloque la placa de expulsión ⑧ sobre el eje motor con el limpiador encima y contra la parte inferior del disco de corte ④.

Nota:

- **Si la placa de expulsión no está acoplada, la comida se atascará debajo del disco y no saldrá por el canal.**
- 6 Acople la tapa del Direct Prep a la base girándola en el sentido de las agujas del reloj.
 - 7 Acople el accesorio de preparación de alimentos a la torre y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición ⑤.
 - 8 Una vez montado, el Direct Prep se puede girar en el sentido de las agujas del reloj en las siguientes posiciones ⑥:

| | |
|------|---|
| •••▼ | Para colocar o quitar el ensamblaje del Direct Prep. No ponga en marcha el Direct Prep cuando se encuentre en esta posición. |
| ◀① | Para rebanar o rallar directamente dentro del bol de cocción a través de la abertura del tapón de llenado. |

| | |
|-----|---|
| ◀ ② | Para rebanar o rallar dentro de un recipiente adecuado. Cuando se encuentre en la posición ◀ ②, se puede acoplar el canal de extensión ⑤⑥ deslizándolo sobre la salida de alimentos ⑤⑨. |
|-----|---|

Nota: se oirá un clic cuando se localice cada posición y el gráfico pertinente quede alineado con el símbolo ▲ en la unidad.

9 Corte los alimentos para que quepan en el tubo de entrada de alimentos ④⑨.

10 Pulse el botón de inicio/parada del Direct Prep ⑦ y, al mismo tiempo, empuje cada trozo firmemente con el empujador.

- **Nunca meta los dedos en el tubo de entrada de alimentos.**
- **Utilice la espátula que se facilita para guiar cualquier trozo rebanado o rallado que quede en la tapa por la abertura del tapón de llenado.**

11 Para quitar el accesorio, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo . . . ▼ quede alineado con el símbolo ▲ y sáquelo.

- **Desenchufe siempre el aparato antes de quitar la tapa del Direct Prep.**



Consejos y sugerencias

- Utilice siempre alimentos frescos.
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada de alimentos casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla.
- Después de procesar los alimentos, siempre quedarán pequeños restos de comida en el disco.
- Al rallar alimentos colocados en sentido vertical saldrán más cortos que los que se colocan en sentido horizontal.

importante

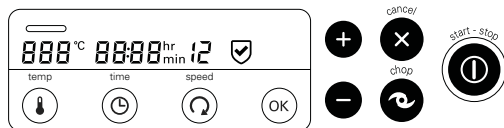
- **La torre solo se puede girar en el sentido de las agujas del reloj. No intente forzarla en sentido contrario a las agujas del reloj ya que esto puede dañar la torre.**
- **Si la comida no sale por la salida de alimentos, apague el aparato y compruebe que no haya comida atascada debajo del disco y que la placa de expulsión esté colocada. Quite la comida que haya quedado atrapada antes de seguir procesando los alimentos.**
- **Cuando no lo utilice, quite el Direct Prep y vuelva a colocar la tapa de la salida.**

Explicación de los símbolos de la pantalla

| | |
|---|--|
|  | |
|  | <p>Indicador de advertencia de calor Por debajo de 60 °C - ninguna barra roja Por encima de 60 °C - barra roja permanente</p> |
| <p>WELCOME TO kCook</p> | <p>La pantalla de texto muestra información de estado, información de recetas y mensajes de error.</p> |
| <p>125 °C</p> | <p>Muestra la temperatura seleccionada. APAGADO, 30 °C → 180 °C. Nota: en modo manual – pulse el botón de temperatura durante 3 segundos durante el funcionamiento para cambiar entre la temperatura seleccionada y la temperatura efectiva.</p> |
| <p>2:27 hr</p> | <p>Muestra el tiempo seleccionado en horas, minutos y segundos. El tiempo se puede ajustar desde 5 segundos → 8 horas y la cuenta atrás empezará una vez que se pulse el botón de inicio/parada. Si no se ajusta ningún tiempo en modo manual, el tiempo contará hacia adelante.</p> |
| <p>12</p> | <p>Muestra que la función de velocidad se ha seleccionado. Las velocidades van desde 1 → 12.</p> |
|  | <p>Cuando el símbolo  aparezca en la pantalla, el proceso de cocción continuará y no hay que hacer nada más.</p> |

Modo manual




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






- Seleccione el ajuste que desee modificar y utilice los botones (+) y (-) para ajustarlo.

Nota:

- Mantenga pulsados los botones (+) y (-) para desplazarse por los ajustes más rápidamente.
- Cuando se seleccione un ajuste, el símbolo pertinente de la pantalla parpadeará.
- El ajuste se bloqueará después de 4 segundos si no se realiza ninguna acción.

| | |
|---|---|
| <p>temp</p>  | <p>La temperatura se puede ajustar de 30 °C a 180 °C en incrementos de 1 °C. La unidad también se puede utilizar sin ajustar una temperatura seleccionando "APAGADO".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para volver a ajustar a "APAGADO", mantenga pulsado el botón de temperatura y los botones (+) y (-) durante 3 segundos. |
| <p>time</p>  | <p>El tiempo se puede ajustar desde 5 segundos hasta 8 horas.</p> <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si no se ajusta ningún tiempo, el procesador de alimentos que cocina contará hacia adelante hasta un máximo de 8 horas. • Para volver a ajustar a "00:00", mantenga pulsado el botón de tiempo y los botones (+) y (-) durante 3 segundos. |
| <p>speed</p>  | <p>Hay disponibles doce ajustes de velocidad que le permiten seleccionar el ajuste apropiado según cada receta. Algunas recetas necesitarán que los alimentos se remuevan constantemente para evitar que algunos ingredientes se peguen en el fondo del bol, mientras que para otras recetas será mejor que los alimentos se remuevan de forma intermitente para mantener la consistencia de la comida. Hay disponibles ajustes de velocidad más altos para procesar sopas, etc.</p> <p>Velocidad 1 – Remoción intermitente con pausas largas. Cuando se ajusta en esta posición, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta cada 60 segundos durante aproximadamente 2 revoluciones, haciendo que sea apropiado para remover guisos, etc.</p> <p>Velocidad 2 – Remoción intermitente con pausas medias. Cuando se ajusta en esta posición, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta cada 15 segundos durante aproximadamente 2 revoluciones.</p> <p>Velocidad 3 – Remoción intermitente con pausas cortas. Cuando se ajusta en esta posición, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta cada 5 segundos durante aproximadamente 2 revoluciones.</p> <p>Velocidad 4 a 12 – Velocidades constantes que aumentan gradualmente a la velocidad máxima.</p> |

Modo manual, continuación




















| | |
|---|---|
| <p>cancel</p>  | <ul style="list-style-type: none">• Pulse para cancelar la fase del programa o la función seleccionada en cualquier momento.• Si se pulsa durante un programa preestablecido, la unidad volverá a la fase anterior. <p>Para cancelar y volver al modo espera, mantenga pulsado durante 3 segundos y la unidad emitirá un pitido cuando la función se cancele.</p> |
| <p>chop</p>  | <p>Ingredientes fríos</p> <p>Pulse el botón durante períodos breves para cortar los alimentos o manténgalo pulsado durante más tiempo para hacer puré y mezclar los alimentos.</p> <p>Nota: la función cortar no funciona de manera continua cuando la unidad o los ingredientes están fríos. Si el botón se mantiene pulsado manualmente, la unidad solo funcionará a velocidad máxima y la pantalla contará hacia adelante hasta 2 minutos.</p> <p>Unidad/ingredientes calientes (advertencia de temperatura caliente en la pantalla)</p> <p>Nota: para evitar un exceso de salpicaduras, la velocidad de procesamiento se limitará a velocidad 6 cuando el bol/los ingredientes estén por encima de 105 °C. Mantenga el botón pulsado y la velocidad aumentará gradualmente hasta alcanzar la velocidad de procesamiento deseada. El botón funcionará durante un máximo de 2 minutos antes de desconectarse automáticamente.</p> <p>Para detener el funcionamiento antes de que hayan transcurrido los 2 minutos, pulse el botón cancelar o vuelva a pulsar el botón cortar.</p> <ul style="list-style-type: none">• El tapón de llenado siempre debe estar colocado al utilizar la función cortar. |
| <p>start - stop</p>  | <p>Después de seleccionar un programa o de fijar manualmente la función deseada, pulse el botón inicio/parada para iniciar el proceso de cocción. Pulse el botón otra vez para detener el funcionamiento. La pantalla parpadeará cuando la unidad se haya detenido.</p> |
| Consejos y sugerencias para cocinar | |
| Cocinar en el bol | <ul style="list-style-type: none">• Las cantidades de ingredientes más grandes requerirán tiempos de remoción más largos para calentar de manera uniforme. |
| Calentar con ingredientes lácteos | <ul style="list-style-type: none">• Utilice el utensilio para remover o el batidor de varillas.• Temperaturas hasta 90 °C.• Velocidades de remoción constantes 4 a 6. |
| Freír | <ul style="list-style-type: none">• Temperaturas hasta 180 °C.• Calentar el aceite antes de añadir otros ingredientes suele dar mejores resultados.• Quite el tapón de llenado del bol para obtener mejores resultados al freír carne.• Asegúrese de que el bol y la tapa estén secos antes de añadir aceite.• No sobrepase la marca del nivel máximo de aceite de 0,5 litros en el bol al calentar aceite. |

| uso de los programas preestablecidos | | | |
|---|---------------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Seleccionar el programa | | | |
| 1 Pulse el botón del programa deseado. Nota: cuando se pulsa el botón del programa, la barra que hay sobre el botón correspondiente se ilumina. | | | |
| 2 Pulse el botón (+) o (-) para seleccionar el subprograma deseado. Luego pulse el botón OK para confirmar la selección. | | | |
| 3 Siga las instrucciones de la pantalla y consulte la receta correspondiente. | | | |
| 4 Pulse el botón de inicio/parada. | | | |
| Ajustar los subprogramas | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ● Durante cada fase, los ajustes de temperatura, tiempo y velocidad se pueden ajustar si es necesario. Pulse el botón de inicio/parada (⏻) y seleccione el ajuste que se debe ajustar. Utilice los botones (+) y (-) para cambiar el ajuste, y luego pulse el botón de inicio/parada para reanudar la cocción. ● Utilice la espátula que se facilita para raspar los ingredientes de los lados entre cada fase del programa. | | | |
| El número de fases disponibles para cada subprograma varía. La siguiente tabla muestra el intervalo de ajustes de temperatura, tiempo y velocidad disponibles para cada fase. | | | |
| Fase | Intervalo de temperatura | Intervalo de tiempo | Intervalo de velocidad |
| 1-4 | 30 °C - 180 °C | 5 segundos – 8 horas | 1 – 12 |



Programa para comidas principales 26

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

| Subprograma | Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Fase 4 | Utensilio utilizado | Ideas para recetas |
|-----------------|--|--|---|--|---|---------------------|
| | INGREDIENTES 1 | INGREDIENTES 2 | INGREDIENTES 3 | INGREDIENTES 4 | | |
| GUIOSOS RÁPIDOS | Añadir el aceite 140 °C  3 Calentar | Añadir las hortal/verdu. y la carne 180 °C  4 2 minutos luego  3 3 minutos | Añadir el líquido 98 °C  1 20 minutos | No procede |  | Guiso de pollo |
| PLATOS FÁCILES | Añadir aceite, hortal/verdu., carne y líquido 98 °C  3 30 minutos | No procede | No procede | No procede |  | Estofado de ternera |
| RISOTTO | Añadir el aceite 140 °C  3 Calentar | Añadir el arroz 140 °C  4 4 minutos | Añadir las hortal/verdu. y la carne 140 °C  4 2 minutos luego  3 3 minutos | Añadir el líquido 98 °C  4 9 minutos |  | Risotto de pollo |
| GUIOSOS | Añadir el aceite 140 °C  3 Calentar | Añadir la carne 180 °C  4 2 minutos luego 140 °C  3 3 minutos | Añadir las hortal/verdu. 140 °C  1 10 minutos | Añadir el líquido 98 °C  1 2 horas |  | Guiso de ternera |



Programa para comidas principales 26 (continuación)

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

| Subprograma | Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Fase 4 | Utensilio utilizado | Ideas para recetas |
|---------------------|--|---|--|----------------|---------------------|---------------------------|
| | INGREDIENTES 1 | INGREDIENTES 2 | INGREDIENTES 3 | INGREDIENTES 4 | | |
| PLATOS VEGETARIANOS | Añadir el aceite 140 °C 3 Calentar | Añadir las hortal/verdu 120 °C 3 10 minutos | Añadir el líquido 98 °C 3 30 minutos | No procede | | Potaje de garbanzos |
| COCCIÓN LENTA | 95 °C → Calentar → | 90 °C 2 horas | No procede | No procede | | Poner el tapón del bol 59 |



= velocidad seleccionada

Nota: durante el ciclo de calentamiento, en cada fase se mostrará “CALENTANDO” en la pantalla, y el tiempo no empezará la cuenta atrás hasta que se alcance la temperatura correcta.




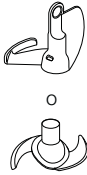











Cocción lenta

Quite el eje motor del bol desbloqueando la tuerca del eje 15 en la parte inferior del bol. Luego sáquelo. Ponga el tapón del bol 59 asegurándose de que el anillo de cierre 60 esté acoplado y gire la tuerca del eje motor en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.



Programa para salsas 27

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

| Subprograma | Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Utensilio utilizado | Ideas para recetas |
|------------------------|--|---|---|---|--|
| | INGREDIENTES 1 | INGREDIENTES 2 | INGREDIENTES 3 | | |
| SOFRITOS | Añadir el aceite 140 °C  3 Calentar | Añadir las hortal/verdu. 140 °C  3 10 minutos | Añadir el líquido 98 °C  3 45 minutos |  | |
| SALSAS BECHAMEL | Añadir la mantequilla o el aceite 80 °C  0 1 minuto 15 segundos | Añadir la harina 110 °C  6 5 minutos | Añadir el líquido 98 °C  6 15 minutos |  | Salsa bechamel, salsa de queso, salsa de perejil |
| COMPOTAS Y CONDIMENTOS | Añadir el aceite 140 °C  3 Calentar | Añadir la fruta o las hortal/verdu. 120 °C  3 10 minutos | Añadir el azúcar y los aromatizantes 98 °C  4 30 minutos |  | |
| PURÉ | Añadir las hortal/verdu. y el líquido 100°C  3 Calentar luego 98°C  4 10 minutos → 2 minutos | Mezclar | No procede |  | Puré de zanahoria |



= velocidad seleccionada


Nota: durante el ciclo de calentamiento, en cada fase se mostrará "CALENTANDO" en la pantalla, y el tiempo no empezará la cuenta atrás hasta que se alcance la temperatura correcta.



Programa de cocción al vapor 28



Utilice el ajuste de cocción al vapor para cocer hortalizas/verduras, pollo y pescado.

Utilice el ajuste ENJUAGAR para limpiar rápidamente el bol antes de desmontarlo para la limpieza. Para obtener mejores resultados, desmonte siempre el bol para limpiarlo y séquelo bien antes de volver a montarlo.

| Subprograma | Intervalo de temperatura | Intervalo de tiempo | Intervalo de velocidad | Utensilio utilizado |
|----------------|--------------------------|-----------------------------|------------------------|--|
| COCER AL VAPOR | (no ajustable) | 5 segundos – 2 horas | 0 (no ajustable) |  |
| ENJUAGAR | (no ajustable) | Ciclo de 1 minuto x 5 veces | (no ajustable) | – |

● Quite la unidad de almacenamiento 23 antes de usar el accesorio de cocción al vapor.

Para cocer al vapor:


- Coloque el bol y llénelo de agua hasta la marca de 1,0 l .
 - Coloque y fije la tapa del bol. Quite el tapón de llenado.
 - Ponga la bandeja de cocción al vapor 22 sobre la tapa con los alimentos que vaya a cocinar, asegurándose de que esté bien sujeta en su posición. Si es necesario, ponga la parrilla de cocción al vapor 24 con más alimentos en la parte superior de la bandeja.
 - Ponga la tapa de la bandeja de cocción al vapor 25 encima.
 - Pulse el botón  y utilice los botones (+) o (-) para seleccionar el programa COCER AL VAPOR, y luego pulse OK. Seleccione el tiempo de cocción al vapor deseado y pulse el botón de inicio/parada para empezar la cocción al vapor. La unidad emitirá un pitido cuando se alcance el punto de cocción al vapor.
- Nota:
- El tiempo no empezará la cuenta atrás hasta que el agua haya alcanzado el punto de cocción al vapor. El tiempo mostrado en la pantalla parpadeará hasta que se alcance el punto de cocción al vapor.

Consejos y sugerencias

- La temperatura está fijada en 100 °C y no se pueden seleccionar las opciones de velocidad.
- Los tiempos de cocción son solo una guía. Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocidos antes de comer.
- Si la comida no está suficientemente cocida, vuelva a ajustar el tiempo. Quizá sea necesario añadir agua.
- Deje espacio entre las piezas de comida y no ponga los alimentos en capas en la cesta.
- Las piezas de comida de tamaño similar se cuecen de manera más uniforme.
- Cuando cueza al vapor más de un tipo de comida a la vez, si hay algún alimento que necesite menos tiempo, añádale más tarde o póngalo en la parrilla de cocción al vapor
- No deje que la unidad se quede sin agua, añada agua cuando sea necesario.
- Si la cocción debe durar más de 1 hora, será necesario llenar con agua hasta la marca de 1 litro.
- Generalmente, los alimentos en la bandeja de cocción al vapor se cocerán más rápidamente que los alimentos en la parrilla de cocción al vapor.

Función de aclarado

Para usar la función de aclarado:

- 1 Ponga el utensilio que se deba limpiar.
- 2 Añada agua hasta la marca de 1,0 l.
- 3 Ponga el tapón de llenado.
- 4 Pulse el botón  y seleccione el programa para ENJUAGAR.
- 5 Pulse el botón de inicio/parada.

Pautas para cocer al vapor

Nota: las cantidades indicadas se basan en capacidades combinadas de bandeja y parrilla de cocción al vapor.

| Alimento | Cantidad máxima | Preparación | Tiempo de cocción recomendado (minutos) |
|---|---|--|---|
| Patatas nuevas | 1,6 kg | Lávalas y corte las más grandes en trozos más pequeños | 25 – 35 |
| Judías verdes o pintas | 600 g | Despíntelas y córtelas en trocitos | 15 – 25 |
| Brócoli | 800 g | Córtelo en cabezuelas | 15 – 25 |
| Coliflor | 1,5 kg | Córtelo en cabezuelas | 15 – 25 |
| Zanahorias | 800 g | Córtelas en rodajas finas | 20 – 30 |
| Boniato | 1,5 kg | Córtelo en dados de 3 cm | 20 – 30 |
| Pollo, pechuga deshuesada | 12 (2 kg) | – | 20 – 30 |
| Pescado filetes o rodajas | 8 (1,4 kg) | – | 20 – 25 |
| Pescado entero (p. ej., trucha) | 600 g | Límpielo, destripelo y quítele las escamas | 20 – 30 |
| Pudín dulce al vapor (casero) | Cuenco para pudín (diámetro de 14 cm) de 1,2 litros | – | 1 ½ – 2 horas Añada agua después de 1 hora |
| Pudín de sebo (casero) Ternera o cordero | Cuenco para pudín (diámetro de 14 cm) de 1,2 litros | – | 1 ½ – 2 horas Añada agua después de 1 hora |



Programa para sopas 29

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

| Subprograma | Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Fase 4 | Utensilio utilizado | Ideas para recetas |
|---------------|--|--|---|--|---------------------|--|
| | INGREDIENTES 1 | INGREDIENTES 2 | INGREDIENTES 3 | INGREDIENTES 4 | | |
| SOPAS RÁPIDAS | Añadir las hortal/verdu. y el líquido 100°C ⌚ 1 30 minutos → 2 minutos | Mezclar | No procede | No procede | | Sopa de verduras |
| CREMAS | Añadir el aceite 140 °C ⌚ 3 Calentar | Añadir las hortal/verdu. 180 °C ⌚ 2 5 minutos | Añadir el líquido 98°C ⌚ 3 20 minutos → 2 minutos | Mezclar | | Crema de champiñones |
| CALDOS | Añadir el aceite 140 °C ⌚ 3 Calentar | Añadir la carne 180 °C ⌚ 4 2 minutos luego ⌚ 3 3 minutos | Añadir las hortal/verdu. 140 °C ⌚ 2 10 minutos | Añadir el líquido 98 °C ⌚ 2 30 minutos | | Caldo de cordero, sopas con tropezones |



= velocidad seleccionada

Nota: durante el ciclo de calentamiento, en cada fase se mostrará "CALENTANDO" en la pantalla, y el tiempo no empezará la cuenta atrás hasta que se alcance la temperatura correcta.



Programa para saltear 30

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

| Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Fase 4 | Utensilio utilizado | Ideas para recetas |
|--|---|---|---|---------------------|---------------------|
| Añadir el aceite 140 °C 3 Calentar | Añadir las hortal/verdu. y la carne 160 °C 4 3½ minutos | Añadir los aromatizantes 120 °C 4 2 minutos | Ingredientes adicionales 120 °C 4 45 segundos | | Salteados, sofritos |



= velocidad seleccionada

Nota: durante el ciclo de calentamiento, en cada fase se mostrará "CALENTANDO" en la pantalla, y el tiempo no empezará la cuenta atrás hasta que se alcance la temperatura correcta.



Programa para postres 31

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

| Subprograma | Fase 1 | Fase 2 | Fase 3 | Utensilio utilizado | Ideas para recetas |
|------------------|--|--|------------|---------------------|--------------------------|
| SALSAS DE POSTRE | Añadir los ingredientes secos 2½ minutos | Añadir el líquido 98°C 5 Calentar luego 6 10 minutos | No procede | | Natillas, crema catalana |
| MASA | Añadir el agua y la levadura 2 minutos | Añadir los ingredientes secos 3¼ minutos | No procede | | Pan |



= velocidad seleccionada

Para hacer pan

- No sobrepase los 400 g (peso de la harina) / 640 g (peso total) – puede sobrecargar la unidad.
- Utilice la cuchilla a velocidad 10 para amasar la masa.
- No amase durante más de 3 minutos.
- Utilice agua tibia.

tabla de velocidades recomendadas para funciones manuales




| Utensilio | Función | Velocidad/ temperatura recomendada | Tiempo de procesamiento | Cantidades recomendadas |
|---|---|---|------------------------------------|--|
|  | Picar hierbas aromáticas | 12 | 20 segundos | 20 g – 50 g |
| | Picar cebollas | 12 | 15-20 segundos | Hasta 300 g (2 cebollas) |
| | Cortar hortalizas/ verduras en trozos de 4 cm | 12 | 20 segundos | Hasta 500 g |
| | Cortar carne magra | 12 | 5-20 segundos | 150 g – 300 g |
| | Masa para pasteles – mezclar manteca con harina | 12 | 15 segundos | Peso de la harina 150 g – 200 g |
| | Añadir agua para combinar ingredientes para masa para pasteles | | 15 segundos | |
| | Trocear chocolate (p. ej., para derretirlo) | 12 | 40 segundos | Hasta 200 g |
| | Picar hielo | 12 | 25-30 segundos | Hasta 250 g (12 cubitos) |
| | Cortar coliflor (p. ej., para arroz con coliflor) | 12 | 20 segundos | Hasta 500 g (1 coliflor cortada en cabezuelas) |
| | Preparados para tartas en un solo paso | 12 | 20-30 segundos | Peso total hasta 600 g (mezcla de 3 huevos) |
| | Bebidas y smoothies | 12 | 60 segundos | 1 litro |
| | Mezclas frías | 12 | 1 – 2 minutos | 2,6 litros |
| | Masa de pan | 10 | 3 minutos | Peso total 640 g Peso de la harina 400 g |
|  | Claras de huevo | 8-9 | 3½ – 4 minutos | 2 – 8 (70 – 280 g) |
| | Montar nata | 9 | 1 – 1½ minutos | 200 g – 600 g |
| | Mayonesa | 12 | 1 – 1½ minutos | Mezcla de 2 – 4 huevos |

tabla de velocidades recomendadas para funciones manuales (continuación)

| Utensilio | Función | Velocidad/ temperatura recomendada | Tiempo de procesamiento | Cantidades recomendadas |
|---|---------------------------|--|----------------------------|----------------------------|
|  | Receta de flapjack | | | |
| | Fase 1 | | | |
| | Mantequilla | 0/55°C | 10 minutos | 100 g |
| | Miel | | | 300 g |
| | Fase 2 | 6/55°C | 1 minuto | - |
| Fase 3 | | | | |
| Avena | 12/APAGADO | 5 segundos | 300 g | |
| Fase 4 | | | | |
| Pasas sultanas | 12/APAGADO | 5 segundos | 100 g | |
| Nota: esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen. | | | | |

cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quite la tapa y el utensilio del bol antes de proceder a su limpieza.
- Cuando no los utilice, guarde el utensilio para remover, el batidor de varillas, el tapón del bol, la espátula y el accesorio Direct Prep en la caja de almacenamiento ⑳. Los discos del Direct Prep pueden guardarse en la bolsa de almacenamiento suministrada ㉔.

unidad de potencia

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

sensores de temperatura del bol

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

bol/utensilio para remover/cuchilla/ batidor de varillas

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

ensamblaje del eje motor del bol/tapón del bol

- 1 Desbloquee la tuerca del eje motor ⑮ en la parte inferior del bol girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 2 Luego saque el eje motor ⑩ o el tapón del bol ㉔.
- 3 Retire y lave el anillo de cierre ⑪ o ㉒.
- 4 Limpie el ensamblaje del eje motor del bol o el tapón del bol con un cepillo y agua caliente con jabón y, a continuación, aclárelo bien debajo del grifo.
- 5 Asegúrese de que el anillo de cierre se vuelva a acoplar al eje motor o al tapón del bol correctamente antes de volver a acoplarlo al bol.

tapa

- Desmonte siempre la tapa antes de limpiarla:
 - 1 Quite el tapón de llenado.
 - 2 Presione la parte interior de la tapa ③ para sacarla.
 - 3 Quite el anillo de cierre ⑥ de la parte interior de la tapa ②.
 - Después de la limpieza, vuelva a poner el anillo de cierre sobre la parte exterior de la tapa con el borde más grueso encima y repita el procedimiento anterior en sentido inverso.
- Nota: si el anillo no está acoplado correctamente, puede salirse algo de comida a través de la tapa.

direct prep

Desmonte el accesorio completamente antes de limpiarlo.

- Para una limpieza más fácil, lave siempre las diferentes piezas inmediatamente después de su uso.
- Maneje los discos de corte con mucho cuidado; **están muy afilados.**
- Para quitar la tapa (50) de la base (54), sujétela por el tubo de entrada de alimentos (49) y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj. A continuación, sáquela.
- Torre: no la sumerja en agua. Si la torre se sumerge en agua accidentalmente, asegúrese de que toda el agua se haya escurrido antes de volver a montar el accesorio.

cesta para cocer al vapor

- Lave las piezas y luego séquelas bien.

uso del lavavajillas

Por otra parte, las piezas lavables son aptas para el lavavajillas.

| Artículo | Apto para lavar en el lavavajillas |
|--|------------------------------------|
| Bol | ✓ |
| Eje motor del bol + anillo de cierre | ✓ |
| Tapón para cocción lenta + anillo de cierre | ✓ |
| Parte exterior de la tapa, parte interior de la tapa y parte del anillo de cierre de la tapa | ✓ |
| Tapón de llenado | ✓ |
| Tapa de la salida del Direct Prep | ✗ |
| Cuchilla | ✓ |
| Utensilio para remover | ✓ |
| Batidor de varillas | ✓ |
| Tapa, parrilla y bandeja de cocción al vapor | ✓ |
| Unidad de almacenamiento | ✗ |
| Empujador, tapa, placa de expulsión, base y canal de extensión del Direct Prep | ✓ |
| Discos de corte | ✓ |
| Torre | ✗ |
| Espátula | ✓ |
| Bolsa para guardar los discos | ✗ |

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. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

guía de solución de problemas

| Problema | Causa | Solución |
|---|--|--|
| No llega corriente eléctrica al aparato / la pantalla no se enciende. | El aparato no está enchufado. No se ha accionado el interruptor de encendido/apagado. | Compruebe que el aparato esté enchufado. Pulse el interruptor de encendido/apagado (20) hacia la posición de encendido. |
| El aparato no funciona. | El bol o la tapa no están colocados correctamente. No se ha pulsado el botón inicio. No se ha ajustado el tiempo. | Compruebe que el bol esté colocado correctamente en la unidad de potencia. Pulse el botón inicio para empezar la cocción. Compruebe que el tiempo esté ajustado. |
| La comida se pega o se quema en el fondo del bol. | El utensilio para remover o la cuchilla no están colocados al ablandar las hortalizas/verduras. La temperatura seleccionada es demasiado alta. | Utilice siempre el utensilio para remover o la cuchilla. Compruebe que se haya seleccionado la temperatura correcta y aumente la velocidad de remoción. |
| Se sale comida a través de la tapa durante el procesamiento. | El anillo de cierre no está acoplado correctamente a la tapa. | Consulte "cuidado y limpieza" para ver cómo se acopla el anillo. |
| La velocidad de remoción no se puede aumentar. | Temperatura del bol o de los ingredientes por encima de 105 °C. | Funcionamiento normal. La velocidad de remoción se limita a velocidad 6 cuando la temperatura del bol o de los ingredientes está por encima de 105 °C. |
| Se sale comida por la base del bol. | El anillo de cierre del eje motor o del tapón del bol no están correctamente acoplados. | Compruebe que el anillo de cierre del bol esté en su posición y correctamente acoplado. |
| El temporizador no realiza la cuenta atrás en la pantalla. | Durante la fase de calentamiento, el temporizador no empezará la cuenta hasta que se alcance la temperatura correcta. La temperatura está fijada por encima de 100 °C pero el contenido de agua de los alimentos impide que la temperatura suba por encima de 100 °C. | Funcionamiento normal. Reduzca o seleccione la temperatura correcta. |
| La temperatura del contenido del bol no sube por encima de 100 °C. | El contenido de agua de los ingredientes puede impedir que la temperatura suba por encima de 100 °C. | Funcionamiento normal |

guía de solución de problemas (continuación)

| Problem | Cause | Solution |
|---|--|---|
| La pantalla muestra “BASE DEL BOL MOJADA” “SECAR LA BASE DEL BOL” “DESCONECTAR Y VOLVER A INTENTAR” | La parte inferior del bol no está limpia y seca. | Desconecte y desenchufe la unidad. Enjuague la base del bol con agua limpia y séquela bien. Compruebe que la base esté limpia y seca antes de volver a colocarla. Vuelva a enchufarla y a ponerla en marcha. Si el problema persiste, póngase en contacto con su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano. |
| La pantalla muestra “COMPRUEBE EL NIVEL DE AGUA” durante el programa de cocción al vapor. | La protección contra el calentamiento en seco está activada. No hay agua o se ha secado durante el funcionamiento. | Añada agua hasta la marca de 1.0 l (☉) y vuelva a poner la unidad en marcha. |
| Movimiento fuerte durante el funcionamiento y en la pantalla se muestra “VIBRACIÓN EXCESIVA”. | Carga desigual en el bol que causa una vibración excesiva. | Reduzca la cantidad o redistribuya los alimentos en el bol y vuelva a poner la unidad en marcha. |
| La pantalla muestra “MOTOR SOBRECALENTADO”. | El aparato se ha sobrecalentado. | Desconecte y desenchufe la unidad. Deje que se enfríe durante 30 minutos y luego vuelva a enchufarla. |
| La pantalla muestra “SOBRECARGA DEL MOTOR” o “MOTOR AHOGADO”. | El aparato está sobrecargado. | Reduzca la cantidad en el bol. |
| La pantalla muestra un mensaje de error que empieza por E: | El aparato no funciona correctamente. | Desconecte y desenchufe la unidad. Luego vuelva a enchufarla y a ponerla en marcha. 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. |

índice

| | |
|---|---------|
| segurança | 153-157 |
| legenda | 158 |
| selecção de idioma | 158 |
| utilizar o seu confeccionador de refeições | 159-160 |
| utilizar o seu Direct Prep | 160-161 |
| explicação dos símbolos do ecrã | 162 |
| modo manual | 163-164 |
| utilizar os programas pré-programados | 165-171 |
| Programa Refeição Principal | 166-167 |
| Programa Molhos | 167 |
| Programa Vapor | 168-169 |
| Programa Sopas | 170 |
| Programa Saltear | 170 |
| Programa Sobremesas | 171 |
| quadro de utilização recomendada | 172 |
| cuidados e limpeza | 173 |
| assistência técnica e serviços ao cliente | 174 |
| guia de avarias | 175-176 |

segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.
- Para funcionar de forma correcta assegure-se de que a base da taça está limpa e seca antes de a colocar na unidade motriz.
- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de:
 - montar ou desmontar;
 - quando não estiver em utilização;
 - antes de limpar.
- Retire sempre o acessório de mexer e de batedor antes de retirar os alimentos da taça para evitar queimaduras e salpicos de alimentos quentes.
- A unidade de lâmina foi concebida para ser mantida no eixo de accionamento e deve ser apenas removida depois do conteúdo da taça ter sido retirado. A unidade de lâmina está afiada, use-a com cuidado.
- Mantenha as mãos e utensílios longe da taça enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- Se deixar o aparelho sem vigilância no modo de cozinhar deve prestar atenção especial ao seguinte:
 - certifique-se de que as instruções relativas à temperatura e às quantidades máximas a processar são seguidas;
 - certifique-se de que a unidade e o cabo eléctrico estão fora do alcance de crianças e longe das arestas da superfície de trabalho;
 - confira regularmente o progresso para se assegurar de que há líquido suficiente na taça ou que os alimentos não estão a cozer demasiado.

- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar. Confirme que a taça está vazia e que a tampa de entrada está bem presa antes de mover o aparelho. Não levante o aparelho pelas pegadas da taça.
- Não mova o aparelho enquanto estiver a funcionar ou enquanto estiver quente.
- Nunca utilize o aparelho danificado. Peça para o examinar ou reparar ver “assistência técnica e serviços ao cliente”.
- Não exceda as quantidades máximas mencionadas.
- Não exceda a capacidade máxima de 2,6 litros marcada no interior da taça.
- Este aparelho não é apropriado para fazer frituras por emersão, mas quando fizer frituras ligeiras com pouca gordura não exceda o nível máximo de 0,5 litros de óleo, marcado na taça. Retire o excesso de líquido/água dos ingredientes antes de os adicionar ao óleo.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Tenha cuidado ao manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho, quando este está a ser usado no modo de cozinhar ou após cozinhar. Especialmente a taça, a tampa e os utensílios uma vez que se mantêm QUENTES até muito depois do aparelho ter sido desligado.
- Utilize as pegadas para remover e transportar a taça. Utilize luvas para forno quando manusear a taça ou utensílios quentes.
- A parte de baixo da taça continua quente muito depois do aquecimento ter sido parado. Tenha cuidado ao manusear e utilize uma base de protecção da superfície de trabalho quando colocar a taça em superfícies sensíveis ao calor.
- Tenha cuidado com o vapor que sai da taça especialmente quando retirar a tampa ou a tampa de enchimento durante o modo de cozinhar ou após cozinhar.
- Não retire a tampa ou a tampa de enchimento enquanto o líquido estiver a ferver.

- Use luvas de forno para retirar a tampa ou a tampa de enchimento quando o aparelho estiver no modo de cozinhar ou após cozinhar.
- Coloque sempre a tampa de enchimento quando utilizar a função picar ou transformar ingredientes em puré.
- O aparelho deve funcionar sempre com a tampa de enchimento colocada, excepto se especificado na receita.
- Utilize apenas a taça e os utensílios fornecidos com este aparelho.
- Nunca utilize a taça noutra fonte de aquecimento.
- Nunca opere o aparelho no modo de cozinhar, com a taça vazia.
- Não use a tampa para parar o aparelho, utilize sempre os botões “start-pause” ou “cancel” (iniciar-pausar ou cancelar).
- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de fixação for submetido a uma força excessiva.**
- Quando utilizar este aparelho assegure-se de que ele se encontra numa superfície lisa e afastado de qualquer extremidade. Não posicione o aparelho por baixo dos armários superiores da cozinha.
- Este aparelho não foi concebido para operar com contadores de tempo externo nem por sistema de controlo remoto separado.
- Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados e à temperatura correta antes de os consumir.
- Os alimentos devem ser consumidos pouco tempo depois da cozedura ou então devem ser arrefecidos de forma rápida e depois congelados o mais depressa possível.
- Assegure-se sempre de que o vedante está correctamente colocado no acoplamento do eixo para evitar fugas ou danos no seu confeccionador de refeições.
- Utilize sempre os botões de libertação da taça ⑭ antes de tentar retirá-la.

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

Acessório Direct Prep

- Os discos estão muito afiados deve por isso manipulá-los com cuidado quando os encaixar, remover ou limpar.
- **Segure-os sempre pela pega afastando as mãos do gume, sempre que os manusear e limpar.**
- **Nunca retire a tampa enquanto o disco de corte não estiver completamente parado.**
- Nunca use os seus dedos para empurrar os alimentos pelo tubo de alimentação. Utilize apenas o empurrador fornecido.
- Não empurre os alimentos pelo tubo de alimentação, com demasiada força, porque pode estragar o seu acessório.
- Evite o contacto com as peças que se movem. Mantenha os dedos afastados da abertura por onde saem os alimentos (55).
- Antes de remover a tampa do Direct Prep:
 - desligue;
 - espere até que o disco esteja completamente parado.

Acessório Vapor

- Este acessório produz vapor que pode queimá-lo.
- Quando remover a tampa, tenha cuidado para não se queimar com o vapor que sai do seu acessório.
- Tenha cuidado quando manusear as peças uma vez que qualquer líquido ou condensação estarão muito quentes. Utilize luvas de forno.
- Cozinhe carne, peixe e marisco cuidadosamente, e nunca os cozinhe congelados.
- Se está a usar a base e a plataforma do tabuleiro de vapor, coloque a carne ou peixe no fundo para que o seu líquido não possa cair por cima dos outros alimentos.
- Não reaqueça arroz cozinhado no tabuleiro de vapor do seu acessório.

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

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

legenda

- ① tampa de enchimento
- ② tampa exterior (cinzenta)
- ③ patilhas de fixação
- ④ tampa interior (clara)
- ⑤ abertura da tampa de enchimento
- ⑥ vedante da tampa
- ⑦ unidade de lâmina
- ⑧ acessório de mexer
- ⑨ batedor
- ⑩ eixo de accionamento
- ⑪ vedante do eixo de accionamento
- ⑫ pegas da taça
- ⑬ taça de cozedura
- ⑭ botões de libertação da taça
- ⑮ porca do eixo de accionamento
- ⑯ unidade motriz
- ⑰ ecrã de informação
- ⑱ tampa de entrada do Direct Prep
- ⑲ entrada do Direct Prep
- ⑳ botão On/Off
- ㉑ espátula


vapor

- ㉒ base do tabuleiro de vapor
- ㉓ unidade de arrumação
- ㉔ plataforma do tabuleiro de vapor
- ㉕ tampa do tabuleiro de vapor

painel de informação

- ㉖ Programa Refeição Principal
- ㉗ Programa Molhos
- ㉘ Programa Vapor
- ㉙ Programa Sopas
- ㉚ Programa Saltear
- ㉛ Programa Sobremesas
- ㉜ Botão de Temperatura
- ㉝ Botão de Tempo
- ㉞ Botão de Velocidade
- ㉟ Botão OK
- ㊱ Botão (+) de aumento
- ㊲ Botão (-) de diminuição
- ㊳ Botão Cancelar
- ㊴ Botão Picar
- ㊵ Botão Iniciar/Parar – taça de cozedura
- ㊶ Botão Iniciar/Parar – Direct Prep

símbolos do ecrã de informação

- ㊷ selecção de temperatura
- ㊸ aviso de temperatura quente
- ㊹ ecrã de leitura
- ㊺ selecção de tempo
- ㊻ selecção de velocidade
- ㊼ modo de cozedura 



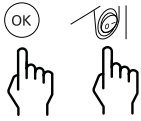
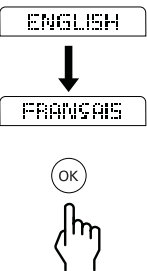

Direct Prep

- ④⑧ empurrador/copo de medida
- ④⑨ tubo de alimentação
- ⑤⑩ tampa do Direct Prep
- ⑤① eixo de accionamento
- ⑤② **disco**
 - 1 disco de ralar extra fino (se fornecido)
 - 2 disco de ralar fino (se fornecido)
 - 3 disco de ralar grosso
 - 4 disco de fatiar fino
 - 5 disco de fatiar fino (se fornecido)
- ⑤③ prato dispensador
- ⑤④ base
- ⑤⑤ saída dos alimentos
- ⑤⑥ extensão do orifício de alimentação
- ⑤⑦ torre
- ⑤⑧ porta-discos

cozinhar lento

- ⑤⑨ adaptador da taça
- ⑥⑩ vedante da taça

selecção de idioma

| | |
|--|--|
| Quando ligar pela primeira vez o seu confeccionador de refeições, o ecrã de informação escolhe por defeito a língua inglesa. | |
| <p>1 Para modificar o idioma mantenha premido o botão OK  e use o botão On/Off  para ligar o aparelho.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aparece no ecrã de informação "LANGUAGE SET UP PRESS START TO CONTINUE" (ESCOLHER IDIOMA-PRIMA START PARA CONTINUAR para continuar) |  |
| <p>2 Para mudar o idioma pressione o botão (-) ou (+) até aparecer no ecrã o idioma desejado. Quando aparecer português pressione o botão OK para confirmar. A unidade mostra depois "BEM-VINDO à kCook".</p> |  |
| <p>3 Para mudar o idioma numa fase posterior, repita o processo acima descrito.</p> |  |







utilizar o seu confeccionador de refeições

- 1 Insira o cabo eléctrico na tomada e ligue o botão On/Off (20) do lado direito da unidade motriz. A unidade produz um som (bipe) e mostra "BEM-VINDO à kCook".
- 2 Coloque a taça (13) na unidade motriz alinhando a saliência para a parte de trás da unidade. Pressione um pouco para baixo para prender. Nota: a taça não pode ser montada se não estiver orientada na posição correcta.
- Para remover a taça, empurre ao mesmo tempo os dois botões de libertação da taça (14) (situados por baixo das pegas) e levante a taça.
- 3 Selecciona uma das seguintes opções:

3A Cozinhar Manualmente – consulte a secção modo manual.

3B Programas Pré-programados:

Consulte a secção "utilizar os programas pré-programados" para mais informações sobre como usar.

-  Programa Refeição Principal (26)
-  Programa Molhos (27)
-  Programa Vapor (28)
-  Programa Sopas (29)
-  Programa Saltear (30)
-  Programa Sobremesas (31)

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

- 4 Insira na taça a unidade de lâmina (7), ou o acessório de mexer (8), ou o batedor (9) ou o adaptador da taça para cozedura lenta (59).

| Utensílio da taça | Utilização |
|--------------------|--|
| Unidade de lâmina | Para picar os ingredientes antes de os cozinhar e para os transformar em puré depois de estarem completamente cozidos. |
| Acessório de mexer | Para receitas onde é preciso mexer delicadamente sem desfazer os ingredientes durante a cozedura. |
| Batedor | Para bater ingredientes leves como claras de ovo, natas, maionese e molho holandês. |

- 5 Adicione os ingredientes que deseja processar ou cozinhar.
- 6 Coloque a tampa e a tampa de enchimento. Empurre a tampa para baixo e rode no sentido anti-horário até estar alinhada com as pegadas da taça de cozedura.
O aparelho não funcionará se não estiver correctamente engatado.
- 7 Pressione o botão Start/Stop (40) para começar o processo de cozedura.
- 8 Programas Pré-programados - no fim de cada etapa e no final da cozedura a unidade emite um bipe e passa automaticamente para o ciclo Manter Quente durante 30 minutos. Siga as instruções do ecrã para seguir para a etapa seguinte.
- 9 Para parar a unidade em qualquer altura, pressione o botão Start/Stop e depois retire a tampa. Tenha cuidado pois tanto a taça como a tampa estão muito quentes. Para reiniciar a cozedura, recoloca a tampa e carregue no botão Start/Stop.
- Modo manual – no fim da cozedura o temporizador conta para trás até 00:00 e a unidade emite um bipe.

Modo de Espera

- Para recolocar a unidade no modo de espera mantenha pressionado o botão Cancel durante 3 segundos.
- Se não for seleccionado nenhum botão no prazo de 30 minutos, a unidade passa para modo de espera e o ecrã mostra "BEM-VINDO à kCook". Prima qualquer função para reactivar a unidade.

Ciclo Manter Quente

- O ciclo Manter Quente mexe continuamente os ingredientes a 62°C.
- Retire a tampa para confirmar o progresso da cozedura ou adicionar outros ingredientes e depois pressione novamente o botão Start/Stop para continuar a cozedura.
- Quando o temporizador contar até ao 00:00 no fim de cada etapa do programa escolhido, a unidade passa automaticamente para o ciclo Manter Quente durante 30 minutos.
- O aparelho dá um bipe a cada 10 segundos durante o 1 minuto e depois a cada 30 segundos para indicar que está no ciclo Manter Quente e que o ciclo de cozedura acabou.
- O ciclo Manter Quente não aquece se a temperatura seleccionada for inferior a 62°C.

Depois de cozinhar

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

Sugestões e Conselhos Práticos

- Não exceda a capacidade máxima de 2,6 litros marcada no interior da taça.
- Não exceda a capacidade máxima de 0,5 litros de óleo marcada quando aquecer óleo.
- A carne crua e os vegetais duros devem ser partidos em pedaços mais pequenos antes de os adicionar à taça.
- Use o Direct Prep para ralar ou fatar ingredientes directamente na taça (ver secção “utilizar o seu Direct Prep”).
- Quando processar receitas à base de leite, e para evitar que se queime ou se pegue à taça, utilize sempre um dos utensílios.
- Corte os ingredientes em pedaços iguais para que fiquem cozidos uniformemente.
- Entre cada etapa do programa, use a espátula fornecida para rapar os ingredientes para dentro da taça.

Desligar os sons

- A unidade emite bipes durante as várias etapas. Para os deligar, mantenha pressionado o botão Cancel (Ⓢ) e ao mesmo tempo ligue a unidade usando o botão On/Off.
- Para voltar a ligar os sons basta desligar e voltar a ligar a unidade.

utilizar o seu Direct Prep

discos de corte

Nem todos os discos apresentados estão incluídos uma vez que os discos fornecidos dependem do modelo do aparelho. Consulte a secção “serviços e cuidados ao cliente” para obter informações sobre como comprar discos que não estão à partida incluídos.

Os discos de corte podem ser identificados pelo respectivo número neles inscrito da seguinte forma:

Disco N.º 1 - ralar extra fino para queijo pamesão.

Disco N.º 2 - ralar fino para queijo e frutos ou vegetais firmes.

Disco N.º 3 - ralar grosso para queijo e frutos ou vegetais firmes.

Disco N.º 4 - fatar fino para queijo e frutos ou vegetais firmes.

Disco N.º 5 - fatar grosso para queijo e frutos ou vegetais firmes.

para montar e utilizar o acessório

- 1 Coloque a tampa da taça e retire a tampa de enchimento se ralar ou fatar directamente para a taça.
- 2 Remova a tampa da entrada do Direct Prep ①
- 3 Coloque a torre (57) na entrada accionadora do Direct Prep alinhando ⚡, depois empurre para baixo e rode no sentido horário para prender ②.
- 4 Segurando pela pega central (13), insira o disco de corte escolhido no eixo de accionamento ③. Cada disco está numerado para identificação e o número deve estar virado para cima quando insere o disco no eixo.
- 5 Insira o prato dispensador (63) no eixo de accionamento com o dispensador virado para cima e contra a parte de baixo do disco de corte ④.

Nota:

- **Se o prato dispensador não estiver colocado os alimentos entopem por baixo do disco de corte e não saem do orifício de alimentação.**
- 6 Coloque a tampa do Direct Prep na base rodando-a no sentido horário.
 - 7 Prenda o acessório de preparação de alimentos na torre e rode no sentido horário para prender ⑤.
 - 8 Depois de montado, o Direct Prep pode ser rodado no sentido horário para as seguintes posições ⑥:

| | |
|-------|--|
| ... ▼ | Para montar ou desmontar o Direct Prep. Não funcione o Direct Prep quando preso nesta posição. |
| ◀ ① | Para fatar ou ralar directamente para a taça de cozinhar através da abertura da tampa de enchimento. |
| ◀ ② | Para fatar ou ralar para um recipiente apropriado. Quando presa na posição ◀ ② a extensão alimentadora (66) pode ser colocada deslizando-a para a saída de alimentos (65). |

Nota: Ouvirá claramente um clique sempre que cada posição fica segura e o símbolo correspondente estará alinhado com o ▲ na unidade.

9 Corte os alimentos para caberem no tubo de alimentação ④9.

10 Pressione o botão Start/Stop do Direct Prep ⑦ e, ao mesmo tempo, empurre uniformemente os alimentos para baixo com o empurrador.

- **Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.**
- **Use a espátula fornecida para guiar, para dentro da abertura da tampa de enchimento, pedaços fatiados ou ralados que fiquem na tampa.**

11 Para remover o acessório rode-o em sentido horário até . . . ▼ ficar alinhado com ▲ e retire-o.

- **Desligue sempre antes de retirar a tampa do Direct Prep.**

importante

- **A torre só pode ser rodada no sentido horário. Não tente forçá-la a rodar no sentido anti-horário porque vai danificá-la.**
- **Se os alimentos não estiverem a sair pela saída dos alimentos, desligue e confirme que não estão obstruídos por baixo do disco e que o disco dispensador está colocado. Limpe quaisquer alimentos presos antes de continuar a processar.**
- **Quando não estiver a usar o Direct Prep retire-o e tape a entrada com a tampa correspondente.**

Sugestões e Conselhos Práticos

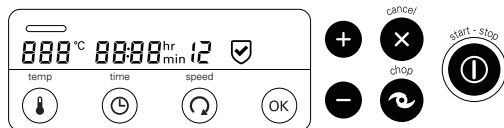
- Utilize sempre ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos muito pequenos. Encha o tubo de alimentação largo de forma razoável. Isto impede que os alimentos deslizem para os lados durante o processo.
- Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco ou na taça depois de processados.
- Quando ralar alimentos colocados verticalmente, estes sairão mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.

Explicação dos Símbolos do Ecrã

| | |
|---|--|
|  | |
|  | Indicador de aviso quente Abaixo de 60°C - sem barra vermelha Acima de 60°C - barra vermelha fixa |
| WELCOME TO kCook | O ecrã de leitura mostra informações do estado, de receitas e de erro. |
| 125 °C | Mostra a temperatura seleccionada. OFF, 30°C → 180°C. Nota: No Modo Manual - Carregue no botão Temp durante 3 segundos enquanto está a funcionar para mudar entre a temperatura seleccionada e a temperatura actual. |
| 2:27 hr | Mostra o tempo seleccionado em horas, minutos e segundos. O tempo pode ser configurado a partir de 5 segundos → 8 horas e fará uma contagem decrescente a partir do momento em que o botão Start/Stop é pressionado. Em Modo Manual se o tempo não for configurado o relógio faz uma contagem crescente. |
| 12 | Mostra a função de velocidade que foi seleccionada. Níveis de velocidade de 1 → 12. |
|  | Quando o símbolo  é mostrado no ecrã, o processo de cozedura continuará e não será necessário mais qualquer outra acção. |

Modo Manual

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



- Selecione a configuração que deseja alterar e use os botões (+) e (-) para ajustar a configuração.

Nota:

- Mantenha pressionado os botões (+) e (-) para deslizar as configurações de forma mais rápida.
- Sempre que uma configuração é seleccionada, o símbolo correspondente pisca no ecrã.
- A configuração escolhida bloqueia após 4 segundos se não for realizada nenhuma outra acção.

temp



A temperatura pode ser regulada entre 30°C - 180°C em aumentos de 1°C. Em alternativa, a unidade pode ser usada sem regular a temperatura se seleccionar "OFF".

- Para repor em "OFF", mantenha pressionado o botão Temp e os botões (+) e (-) durante 3 segundos.

time



O tempo pode ser configurado de entre 5 segundos a 8 horas.

Nota:




- Se não for configurado nenhum tempo, o confeccionador de refeições faz uma contagem crescente até ao máximo de 8 horas.
- Para repor em "00:00", mantenha pressionado o botão Time e os botões (+) e (-) durante 3 segundos.

speed



Estão disponíveis 12 configurações de velocidade que lhe permitem seleccionar a configuração apropriada para cada receita. Algumas receitas precisam de ser mexidas constantemente para impedir que os ingredientes se colem ao fundo da taça, enquanto que outras receitas beneficiarão mais se forem mexidas ocasionalmente para manterem a consistência dos alimentos. Estão disponíveis configurações elevadas de velocidades para processamento de sopas, etc.

- Velocidade 1 – Mexer intermitente com pausas longas. Regulado nesta posição a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta fazendo aproximadamente 2 voltas a cada 60 segundos, sendo ideal para mexer estufados, ensopados, etc.
- Velocidade 2 – Mexer intermitente com pausas médias. Regulado nesta posição a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta fazendo aproximadamente 2 voltas a cada 15 segundos.
- Velocidade 3 – Mexer intermitente com pausas curtas. Regulado nesta posição a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta fazendo aproximadamente 2 voltas a cada 5 segundos.
- Velocidade 4 to 12 – Velocidade contínua com aumento gradual até à velocidade máxima.

| Modo Manual (continuação) | |
|---|--|
| <p>cancel</p>  | <ul style="list-style-type: none"> • Prima para cancelar a etapa do programa ou função seleccionada, em qualquer altura. • Se pressionado durante um programa pré-programado o aparelho volta à etapa anterior. <p>Para cancelar e voltar ao modo de espera, mantenha premido o botão durante 3 segundos e a unidade emite um bipe quando a função é cancelada.</p> |
| <p>chop</p>  | <p>Ingredientes Frios Faça funcionar em pequenos accionamentos para picar ou mantenha o botão em baixo para accionamentos mais longos e obter puré ou liquidificar alimentos. Nota: A função picar não funciona continuamente quando a unidade ou os alimentos estão frios. Se o botão for manualmente mantido premido a unidade só funciona na velocidade máxima e o ecrã começa uma contagem crescente até 2 minutos.</p> <p>Aparelho/Ingredientes Quentes (Aviso de Temperatura Quente no ecrã). Nota: Para evitar salpicos excessivos a velocidade de processamento será limitada à velocidade 6 quando os ingredientes/taça estão acima dos 105°C. Mantenha premido o botão e a velocidade aumentará gradualmente até atingir a velocidade de processamento desejada. O botão funciona durante 2 minutos no máximo e depois desliga-se automaticamente. Se desejar parar antes de terem decorrido os 2 minutos, pressione o botão "cancel" (cancelar) ou novamente o botão "chop" (picar).</p> <ul style="list-style-type: none"> • A tampa de enchimento deve estar sempre colocada quando usa a função picar. |
|  | <p>Depois de seleccionar um programa ou manualmente configurar uma função, pressione 1 vez o botão "start-pause" (iniciar-pausar) para começar a cozedura. Prima novamente o botão para pausar o processo. O ecrã pisca enquanto a unidade estiver em pausa.</p> |
| Dicas e Sugestões de Confeção | |
| <p>Cozinhar Na Taça</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Quanto maior for a quantidade de ingredientes maior será a necessidade de tempo a mexer para que haja um aquecimento uniforme. |
| <p>Aquecimento com Ingredientes Lácteos</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Utilize o utensílio de mexer ou o utensílio de bater. • Temperaturas até 90°C. • Velocidades do mexer continuamente: 4 a 6. |
| <p>Fritura</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Temperaturas até 180°C. • Aquecer o óleo antes de adicionar outros ingredientes normalmente produz melhores resultados. • Quando fritar carne, retire a tampa de enchimento da taça para obter melhores resultados. • Assegure-se de que a taça e a tampa estão secas antes de colocar o óleo. • Quando aquecer óleo, não exceda a capacidade máxima de 0,5 litros de óleo marcada na taça. |

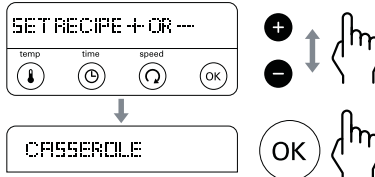
utilizar os programas pré-programados

Seleccionar o programa

- 1 Prima o botão do programa desejado.
Nota: Quando o botão de um programa é premido, a respectiva barra de luz por cima do botão escolhido acende-se.



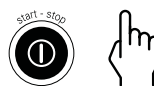
- 2 Prima o botão (+) ou (-) para seleccionar o sub-programa desejado.
Depois prima o botão OK para confirmar a selecção.



- 3 Siga as instruções do ecrã e consulte a respectiva receita.



- 4 Prima o botão Start/Stop.



Ajustar os sub-programas

- Se necessário, durante cada etapa as configurações da temperatura, do tempo e da velocidade podem ser ajustadas. Prima o botão Start/Stop (⏻) e seleccione a configuração que deseja ajustar. Use os botões (+) e (-) para mudar a configuração, e depois prima o botão Start/Stop para continuar a cozedura.
- Entre cada etapa do programa, use a espátula fornecida para rapar para dentro da taça os ingredientes.

O número de etapas disponíveis varia para cada sub-programa. A tabela abaixo mostra o leque de configurações de temperatura, de tempo e de velocidades disponíveis para cada etapa.

| Etapa | Gama de Temperaturas Possível | Intervalo de Tempo | Nível de Velocidade |
|-------|-------------------------------|--------------------|---------------------|
| 1-4 | 30°C - 180°C | 5 seg. - 8 horas | 1 - 12 |

**Programa Refeição Principal** 26

Ideias de receitas para sua orientação – podem ser adaptadas ao seu gosto e preferências pessoais.

| Sub-programa | Etapa 1 | Etapa 2 | Etapa 3 | Etapa 4 | Utensílio usado | Ideias de receitas |
|---------------------|---|---|---|--|-----------------|--------------------------------|
| | INGREDIENTES 1 | INGREDIENTES 2 | INGREDIENTES 3 | INGREDIENTES 4 | | |
| ESTUFADOS RÁPIDOS | Adicionar azeite 140°C Ⓢ 3 Aquecer | Adicionar vegetais e carne 180°C Ⓢ 4 2 minutos depois Ⓢ 3 3 minutos | Adicionar Líquido 98°C Ⓢ 1 20 minutos | N/A | | Estufado de frango |
| PRATOS FÁCEIS | Adicionar azeite, vegetais, carne e líquido 98°C Ⓢ 3 30 minutos | N/A | N/A | N/A | | Guisado de carne |
| RISOTTO | Adicionar azeite 140°C Ⓢ 3 Aquecer | Adicionar arroz 140°C Ⓢ 4 4 minutos | Adicionar vegetais e carne 140°C Ⓢ 4 2 minutos depois Ⓢ 3 3 minutos | Adicionar Líquido 98°C Ⓢ 4 9 minutos | | Risotto de frango |
| ESTUFADOS | Adicionar azeite 140°C Ⓢ 3 Aquecer | Adicionar carne 180°C Ⓢ 4 2 minutos depois 140°C Ⓢ 3 3 minutos | Adicionar vegetais 140°C Ⓢ 1 10 minutos | Adicionar Líquido 98°C Ⓢ 1 2 horas | | Estufado de carne |
| PRATOS VEGETARIANOS | Adicionar azeite 140°C Ⓢ 3 Aquecer | Adicionar vegetais 120°C Ⓢ 3 10 minutos | Adicionar Líquido 98°C Ⓢ 3 30 minutos | N/A | | Guisado de grão-de-bico |
| COZEDURA LENTA | 95°C → Aquecer → | 90°C 2 horas | N/A | N/A | | Coloque o adaptador da taça 69 |



= velocidade seleccionada



Programa Refeição Principal 26 (continuação)

Ideias de receitas para sua orientação – podem ser adaptadas ao seu gosto e preferências pessoais.

Nota: Durante o ciclo de aquecimento, em cada etapa será mostrado no ecrã “A AQUECER” e o tempo não começa a contar enquanto não atingir a temperatura correcta.

Cozedura lenta

Remova o eixo de accionamento da taça desprendendo a porca do eixo de accionamento 15 por baixo da taça. Depois levante e retire.

Coloque o adaptador da taça 59 assegurando-se de que o vedante 60 está colocado, depois rode a porca do eixo de accionamento no sentido horário para prender.



Programa Molhos 27

Ideias de receitas para sua orientação – podem ser adaptadas ao seu gosto e preferências pessoais.

| Sub-programa | Etapa 1 | Etapa 2 | Etapa 3 | Utensílio usado | Ideias de receitas |
|-------------------------|--|---|--|-----------------|---|
| | INGREDIENTES 1 | INGREDIENTES 2 | INGREDIENTES 3 | | |
| MOLHOS CONDIMENTADOS | Adicionar azeite 140°C ⌚ 3 Aquecer | Adicionar vegetais 140°C ⌚ 3 10 minutos | Adicionar Líquido 98°C ⌚ 3 45 minutos | ou | |
| MOLHO BÉCHAMEL | Adicionar manteiga ou azeite 80°C ⌚ 0 1 min. 15 seg. | Adicionar farinha 110°C ⌚ 6 5 minutos | Adicionar Líquido 98°C ⌚ 6 15 minutos | | Molho bechamel, molho de queijo, molho de salsa |
| COMPOTAS E TEMPEROS | Adicionar azeite 140°C ⌚ 3 Aquecer | Adicionar frutos ou vegetais 120°C ⌚ 3 10 minutos | Adicionar açúcar e condimentos 98°C ⌚ 4 30 minutos | | |
| PURÉ | Adicionar vegetais e líquido 100°C ⌚ 3 Aquecer depois 98°C ⌚ 4 10 minutos | Liquidificar → 2 minutos | N/A | | Puré de cenoura |




= velocidade seleccionada

Nota: Durante o ciclo de aquecimento, em cada etapa será mostrado no ecrã “A AQUECER” e o tempo não começa a contar enquanto não atingir a temperatura correcta.

Programa Vapor 28



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

Utilize a configuração ENXAGUAR para limpar rapidamente a taça antes de a retirar para limpeza. Para obter melhores resultados, lave sempre e seque bem a taça antes de a montar novamente.

| Sub-programa | Gama de Temperaturas Possível | Intervalo de Tempo | Nível de velocidade | Utensílio usado |
|--------------|-------------------------------|--------------------------|---------------------|--|
| VAPOR | (não ajustável) | 5 seg. - 2 horas | 0 (não ajustável) |  |
| ENXAGUAR | (não ajustável) | 1 minuto ciclo x 5 vezes | (não ajustável) | - |

- **Remova a unidade de arrumação 23 antes de usar o Acessório Vapor.**

Para Cozinhar a Vapor:

- 1 Coloque a taça e encha-a com água até à marca de 1.0L .
- 2 Coloque e prenda a tampa da taça. Remova a tampa de enchimento.
- 3 Insira a base do tabuleiro de vapor 22 na tampa com os alimentos para cozinhar, assegurando-se de que está correctamente presa. Se necessário, coloque a plataforma do tabuleiro de vapor 24 por cima da base com ingredientes adicionais.
- 4 Ponha a tampa do tabuleiro de vapor 25 por cima.
- 5 Prima o botão  e use os botões (+) ou (-) para seleccionar o programa VAPOR, depois prima o. Configure o tempo de vapor desejado e prima o botão Start-Stop para começar a cozinhar a vapor. A unidade emite um bipe quando atinge o ponto de vapor.

Nota:



- O tempo não começa em contagem decrescente antes de a água ter atingido o ponto de vapor. O tempo mostrado no ecrã pisca até a água ter atingido o ponto de vapor.

Sugestões e Conselhos Práticos

- A temperatura está fixada a 100°C e não existem opções de selecção de velocidade.
- Os tempos de cozedura são meramente indicativos. Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- Se os alimentos não estiverem suficientemente cozinhados, reinicie o temporizador. Poderá ter necessidade de acrescentar água.
- Deixe espaços livres entre os alimentos e não disponha em camadas no tabuleiro.
- Pedacos iguais cozem uniformemente.
- Quando cozer a vapor mais do que 1 tipo de alimentos, coloque mais tarde o ingrediente que precisa de menos tempo de cozedura ou coloque-o na plataforma do tabuleiro.
- Não deixe a unidade ficar sem água; vá acrescentando de acordo com as necessidades.
- Se funcionar mais do que 1 hora vai precisar de repor mais água até à marca de 1 Litro.
- Os alimentos colocados na base do tabuleiro de vapor vão cozer mais depressa do que os alimentos da plataforma do tabuleiro.

Função de Enxaguar

Para usar a função de enxaguar:

- 1 Insira o utensílio que quer limpar.
- 2 Adicione água até à marca de 1.0L .
- 3 Coloque a tampa de enchimento.
- 4 Prima o botão  e seleccione o programa ENXAGUAR.
- 5 Prima o botão Start/Stop.

Linhas de orientação para cozer a vapor

Nota: as quantidades mencionadas baseiam-se nas capacidades combinadas da base e da plataforma do tabuleiro de vapor.

| Alimento | Quantidade Máxima | Preparação | Tempo de cozedura recomendado (minutos) |
|--|--|--|---|
| Batatas novas | 1,6kg | Lavadas e as grandes cortadas em pedaços | 25 – 35 |
| Feijão verde ou Feijoca | 600g | Limpo e fatiado | 15 – 25 |
| Brócolos | 800g | Separados em floretes | 15 – 25 |
| Couve-flor | 1,5kg | Separados em floretes | 15 – 25 |
| Cenouras | 800g | Fatiadas | 20 – 30 |
| Batata-doce | 1,5kg | Corte em cubos de 3cm | 20 – 30 |
| Frango, Peitos sem ossos | 12 (2kg) | – | 20 – 30 |
| Peixe, Filetes ou lombos | 8 (1,4kg) | – | 20 – 25 |
| Peixe inteiro (ex. truta) | 600g | Amanhe o peixe (retire tripas e escamas) | 20 – 30 |
| Pudim doce cozido a vapor (caseiro) | 1,2 litros (14cm de diâmetro) Forma de pudim | – | 1h 30 min. - 2 horas Encher com água após 1 hora |
| Pudim de Sebo (caseiro) Vaca ou cordeiro | 1,2 litros (14cm de diâmetro) Forma de pudim | – | 1h 30 min. - 2 horas Encher com água após 1 hora |



Programa Sopas 29

Ideias de receitas para sua orientação – podem ser adaptadas ao seu gosto e preferências pessoais.

| Sub-programa | Etapa 1 | Etapa 2 | Etapa 3 | Etapa 4 | Utensílio usado | Ideias de receitas |
|----------------|---|--|---|---|-----------------|----------------------------------|
| | INGREDIENTES 1 | INGREDIENTES 2 | INGREDIENTES 3 | INGREDIENTES 4 | | |
| SOPAS RÁPIDAS | Adicionar vegetais e líquido 100°C ⌚ 1 30 minutos → 2 minutos | Liquidificar | N/A | N/A | | Sopa de vegetais |
| SOPAS CREMOSAS | Adicionar azeite 140°C ⌚ 3 Aquecer | Adicionar vegetais 180°C ⌚ 2 5 minutos | Adicionar Líquido 98°C ⌚ 3 20 minutos → 2 minutos | Liquidificar | | Sopa de Cogumelos |
| CALDOS | Adicionar azeite 140°C ⌚ 3 Aquecer | Adicionar carne 180°C ⌚ 4 2 minutos depois ⌚ 3 3 minutos | Adicionar vegetais 140°C ⌚ 2 10 minutos | Adicionar Líquido 98°C ⌚ 2 30 minutos | | Caldo de carneiro, sopas grossas |



= velocidade seleccionada

Nota: Durante o ciclo de aquecimento, em cada etapa será mostrado no ecrã “A AQUECER” e o tempo não começa a contar enquanto não atingir a temperatura correcta.



Programa Saltear 30

Ideias de receitas para sua orientação – podem ser adaptadas ao seu gosto e preferências pessoais.

| Etapa 1 | Etapa 2 | Etapa 3 | Etapa 4 | Utensílio usado | Ideias de receitas |
|--|---|---|---|-----------------|--------------------|
| Adicionar azeite 140°C ⌚ 3 Aquecer | Adicionar vegetais e carne 160°C ⌚ 4 3½ minutos | Adicionar condimentos 120°C ⌚ 4 2 minutos | Ingredientes adicionais 120°C ⌚ 4 45 seg. | | Saltear, refogar |



= velocidade seleccionada

Nota: Durante o ciclo de aquecimento, em cada etapa será mostrado no ecrã “A AQUECER” e o tempo não começa a contar enquanto não atingir a temperatura correcta.



Programa Sobremesas 31

Ideias de receitas para sua orientação – podem ser adaptadas ao seu gosto e preferências pessoais.

| Sub-programa | Etapa 1 | Etapa 2 | Etapa 3 | Utensílio usado | Ideias de receitas |
|------------------------|---|--|---------|-----------------|-----------------------|
| MOLHOS PARA SOBREMESAS | Adicionar ingredientes secos 2½ minutos | Adicionar Líquido 98°C ⌚ 5 Aquecer depois ⌚ 6 10 minutos | N/A | | Custard, crême brûlée |
| MASSA | Adicionar água e fermento 2 minutos | Adicionar ingredientes secos 3¼ minutos | N/A | | Pão |





= velocidade seleccionada

Fazer pão

- Não exceder 400g (peso da farinha) / 640g (peso total) – pode sobrecarregar a unidade.
- Use a unidade de lâmina à velocidade 10 para amassar a massa.
- Não amasse mais de 3 minutos.
- Use água morna.

quadro de velocidades recomendadas para funções manuais

| Utensílio | Função | Velocidade/ temperatura recomendada | Tempo de processamento | Quantidades Recomendadas | |
|---|---|--|-----------------------------------|---|--|
|  | Picar ervas | 12 | 20 seg. | 20g – 50g | |
| | Picar cebolas | 12 | 15-20 seg. | Até 300g. (2 cebolas) | |
| | Cortar vegetais corte em pedaços de 4cm | 12 | 20 seg. | Até 500g | |
| | Picar carne magra | 12 | 5-20 seg. | 150g – 300g | |
| | Pastelaria – envolver gordura em farinha | 12 | 15 seg. | 150g - 200g peso de farinha | |
| | Adicionar água para misturar ingredientes de pastelaria | | 15 seg. | | |
| | Picar chocolate (ex. para derreter) | 12 | 40 seg. | Até 200g | |
| | Picar gelo | 12 | 25-30 seg. | Até 250g. (12 cubos) | |
| | Picar couve-flor (ex. para arroz de couve-flor) | 12 | 20 seg. | Até 500g. (uma cabeça separada em floretes) | |
| | Preparados completos para bolos | 12 | 20-30 seg. | Até 600g de peso total (mistura com 3 ovos) | |
| | Bebidas e smoothies | 12 | 60 seg. | 1 litro | |
| | Misturas a Frio | 12 | 1 – 2 minutos | 2,6 litros | |
| | Massa para Pão | 10 | 3 minutos | 640g de peso total 400g de farinha | |
|  | Claras de ovos | 8-9 | 3½ – 4 minutos | 2 – 8 (70 – 280g) | |
| | Bater natas | 9 | 1 – 1½ minuto | 200g – 600g | |
| | Maionese | 12 | 1 – 1½ minuto | Mistura de 2 – 4 ovos | |
| | Receita de panquecas | | | | |
| | Etapa 1 Manteiga Mel | 0/55°C | 10 minutos | 100g 300g | |
| | Etapa 2 | 6/55°C | 1 minuto | - | |
| | Etapa 3 Aveia | 12/OFF | 5 seg. | 300g | |
| Etapa 4 Sultanas | 12/OFF | 5 seg. | 100g | | |

Nota: Estes tempos de processamento são apenas indicativos e variam de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.

cuidados e limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Retire a tampa e o utensílio da taça antes de limpar.
- Quando não estiverem em uso, guarde os utensílios de mexer e bater, o adaptador da taça, a espátula e o acessório Direct Prep na unidade de arrumação 23. Os discos do acessório Direct Prep podem ser guardados no porta-discos fornecido 58.

unidade motriz

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

sensores de temperatura da taça

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

taça/acessório de mexer/batedor/lâmina

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

dispositivo do eixo de accionamento da taça/adaptador da taça

- 1 Solte a porca do eixo de accionamento 15 por baixo da taça rodando no sentido anti-horário.
- 2 Depois levante e retire o eixo de accionamento 10 ou o adaptador da taça 59.
- 3 Remova e lave o vedante 11 ou 60.
- 4 Utilize uma escova com água e sabão para lavar o dispositivo de accionamento ou o adaptador da taça e depois passe por água debaixo da torneira.
- 5 Assegure-se de que o vedante é correctamente recolocado no eixo de accionamento ou no adaptador da taça antes de recolocar a taça.

tampa

- Desmonte sempre a tampa antes de limpar:
 - 1 Remova a tampa de enchimento.
 - 2 Empurre para fora a secção da tampa interior 3.
 - 3 Retire o vedante 6 da secção da tampa interior 2.
- Depois de lavada, recoloque o vedante na secção da tampa exterior com a aresta mais espessa virada para cima e volte a realizar o processo do ponto 3 mas de forma inversa.

Nota: A tampa vai verter se o anel não estiver correctamente colocado.

direct prep

Desmonte totalmente o acessório antes de lavar.

- Para limpar mais facilmente, quando acabar de usar lave imediatamente todas as peças.
- Manipule com muito cuidado os discos de corte – **eles são extremamente afiados.**
- Para retirar a tampa 50 da base 54, segure pelo tubo de alimentação 49 e rode no sentido anti-horário. Depois levante para retirar.
- Torre: Não submerja em água. Se a torre for acidentalmente submersa em água, certifique-se de que retira toda a água antes de a montar novamente.

Tabuleiro de vapor

- Lave as peças e seque cuidadosamente.

máquina de lavar-louça

Em alternativa pode lavar as peças na máquina de lavar-louça.

| Utensílio | Adequado para a máquina de lavar-louça |
|---|--|
| Taça | ✓ |
| Eixo de accionamento da taça + vedante | ✓ |
| Adaptador para cozedura lenta + vedante | ✓ |
| Secções das tampas interior, exterior e vedante | ✓ |
| Tampa de enchimento | ✓ |
| Tampa de entrada do Direct Prep | ✗ |
| Unidade de lâmina | ✓ |
| Acessório de mexer | ✓ |
| Batedor | ✓ |
| Base do tabuleiro de vapor, plataforma e tampa | ✓ |
| Unidade de arrumação | ✗ |
| Empurrador do Direct Prep, tampa, prato dispensador, base e extensão alimentadora | ✓ |
| Discos de corte | ✓ |
| Torre | ✗ |
| Espátula | ✓ |
| Porta-discos | ✗ |

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. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter significativas poupanças de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

guia de avarias

| Problema | Causa | Solução |
|--|--|---|
| Aparelho sem corrente / o ecrã não acende. | O aparelho não está ligado à corrente eléctrica. O botão On/Off não está accionado. | Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica. Ponha o botão On/Off (20) na posição On. |
| O aparelho não funciona. | A taça ou a tampa não estão correctamente colocadas. O botão “start-pause” não foi premido. Não configurou o tempo. | Confirme que a taça está correctamente colocada na unidade motriz. Prima o botão “start-pause” (iniciar-pausar) para começar a cozedura. Confirme que configurou o tempo. |
| Os alimentos estão a colar ou a queimar no fundo da taça. | O utensílio de mexer ou a lâmina não foram colocados quando colocou os vegetais. A temperatura seleccionada é demasiado alta. | Utilize sempre utensílio de mexer ou a lâmina. Confirme que seleccionou a temperatura correcta e aumente a velocidade de mexer. |
| A tampa verte durante o funcionamento. | O anel vedante não está correctamente colocado na tampa. | Consulte a secção “cuidados e limpeza” para saber como encaixar correctamente o anel. |
| A velocidade de mexer não pode ser aumentada. | A temperatura da taça ou do seu conteúdo está acima dos 105°C. | Funcionamento normal. A velocidade de mexer está restrita à velocidade 6 quando a temperatura da taça ou do seu conteúdo está acima dos 105°C. |
| Está a verter pela base da taça. | O eixo de accionamento da taça ou o vedante do adaptador não estão bem colocados. | Verifique se o vedante da taça está colocado correctamente. |
| O temporizador não faz contagem decrescente no ecrã. | Durante o ciclo de aquecimento, o temporizador não começa a contar enquanto não atingir a temperatura correcta. Foi seleccionada temperatura acima dos 100°C. mas a água dos próprios ingredientes evita que a temperatura ultrapasse os 100°C. | Funcionamento normal. Reduza ou seleccione uma temperatura correcta. |
| A temperatura do conteúdo da taça não ultrapassa os 100°C. | A água dos próprios ingredientes pode estar a evitar que a temperatura ultrapasse os 100°C. | Funcionamento normal |

guia de avarias (continuação)

| Problema | Causa | Solução |
|--|---|---|
| O ecrã mostra BASE DA TAÇA MOLHADA SECAR BASE DA TAÇA DESLIGAR E VOLTAR A LIGAR | A parte de baixo da base não está limpa e seca. | Desligue, retire o fio da tomada eléctrica. Enxágue a base da taça com água limpa e seque cuidadosamente. Certifique-se que a base está limpa e seca antes de a montar. Volte a ligar à corrente e recomece. Se o problema persistir, contacte o seu Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo. |
| O ecrã mostra VERIFICAR NÍVEL DE ÁGUA enquanto está a usar o programa vapor. | Foi activada a protecção contra a fervura em seco. Não tem água ou evaporou durante o funcionamento. | Adicione água até à marca (☉) de 1 litro e recomece. |
| Grande movimentação durante o funcionamento e aparece no ecrã VIBRAÇÃO EXCESSIVA. | Carga irregular na taça provoca vibrações excessivas. | Reduza a quantidade ou rearranje os alimentos dentro da taça e reinicie a unidade. |
| O ecrã mostra MOTOR SOBREAQUECIDO. | O aparelho sobreaqueceu. | Desligue, retire o fio da tomada eléctrica. Deixe arrefecer durante 30 minutos e depois volte a ligar. |
| O ecrã mostra MOTOR EM SOBRECARGA ou MOTOR BLOQUEADO. | O aparelho está sobrecarregado. | Reduza a quantidade dentro da taça. |
| O ecrã mostra mensagens de erro que começam por E: | O aparelho não está a funcionar correctamente. | Desligue, retire o fio da tomada eléctrica. Depois volte a ligar e recomece. 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. |

ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ ΣΤΟ kCOOK**περιεχόμενα**

| | |
|--|---------|
| ασφάλεια | 178-181 |
| επεξήγηση συμβόλων | 182 |
| επιλογή γλώσσας | 183-184 |
| χρήση του πολυμάγειρα | 184-185 |
| χρήση του Direct Prep | 185 |
| επεξήγηση συμβόλων της οθόνης | 185 |
| μη αυτόματη λειτουργία | 186-187 |
| χρήση προορρυθμισμένων προγραμμάτων | 188-194 |
| πρόγραμμα Κυρίως Πιάτο | 189 |
| πρόγραμμα Σάλτσα | 190 |
| πρόγραμμα Μαγείρεμα στον ατμό | 191-192 |
| πρόγραμμα Σούπα | 193 |
| πρόγραμμα Τηγανητά | 193 |
| πρόγραμμα Επιδόρπιο | 194 |
| πίνακας συνιστώμενης χρήσης | 194-195 |
| φροντίδα και καθαρισμός | 196 |
| σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών | 197 |
| οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων | 198-199 |

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Για τη σωστή λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η βάση του μπολ είναι καθαρή και στεγνή προτού την προσαρμόσετε στη μονάδα του μοτέρ.
- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή:
 - ο πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση,
 - ο όταν δεν τη χρησιμοποιείτε,
 - ο πριν από τον καθαρισμό.
- Αφαιρείτε πάντα τον αναδευτήρα και το χτυπητήρι προτού αδειάσετε το περιεχόμενο του μπολ, προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα από το πιτσίσισμα καυτών υλικών.
- Η λεπίδα έχει σχεδιαστεί για να παραμένει στον κινητήρι άξονα και θα πρέπει να αφαιρείται μόνον αφότου το περιεχόμενο αφαιρεθεί από το μπολ. Η λεπίδα είναι κοφτερή, να τη χειρίζεστε με προσοχή.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή σύνεργα μέσα στο μπολ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Όταν αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη στη λειτουργία μαγειρέματος, να προσέχετε πολύ τα εξής:
 - ο βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις οδηγίες όσον αφορά τη θερμοκρασία και τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας,
 - ο φροντίστε η μονάδα και το καλώδιο να βρίσκονται μακριά από παιδιά και από την άκρη της επιφάνειας εργασίας,
 - ο ελέγχετε τακτικά την πρόοδο έτσι ώστε να διασφαλίζετε ότι υπάρχει αρκετό υγρό και ότι το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί υπερβολικά.
- Να είστε προσεκτικοί όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή, γιατί είναι βαριά. Βεβαιωθείτε ότι το μπολ είναι άδειο και το κάλυμμα υποδοχής έχει ασφαλίσει προτού μετακινήσετε τη συσκευή. Μην ανασηκώνετε τη συσκευή από τις λαβές του μπολ.
- Μην μετακινείτε τη μονάδα ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ακόμη καυτή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε την για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται.

- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης (2,6 λίτρα), που αναγράφεται στο εσωτερικό του μπολ.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για βαθύ τηγάνισμα, ενώ όταν τηγανίζετε, η στάθμη του λαδιού δεν πρέπει να υπερβαίνει την ένδειξη μέγιστης στάθμης λαδιού (0,5 λίτρα) που αναγράφεται στο μπολ. Αφαιρείτε τυχόν υγρό/νερό που περισσεύει προτού προσθέσετε το φαγητό στο λάδι.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του μοτέρ, το καλώδιο ή το φιν.
- Να προσέχετε όταν χειρίζεστε ή αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής όταν τη χρησιμοποιείτε για μαγείρεμα ή μετά το μαγείρεμα. Συγκεκριμένα αυτό αφορά το μπολ, το καπάκι και τα εργαλεία, καθώς εξακολουθούν να είναι ΚΑΥΤΑ για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε τις λαβές για την αφαίρεση και τη μεταφορά του μπολ. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό του καυτού μπολ και των εργαλείων.
- Το κάτω μέρος του μπολ θα διατηρήσει την υψηλή θερμοκρασία του για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τη διακοπή παροχής θερμότητας. Να προσέχετε κατά τον χειρισμό και τη χρήση προστατευτικού καλύμματος πάγκου εργασίας όταν τοποθετείτε το μπολ σε θερμοευαίσθητες επιφάνειες.
- Προσέχετε όταν διαφεύγει ατμός από το μπολ, ιδίως όταν αφαιρείτε το καπάκι ή το πώμα μεζούρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα.
- Μην αφαιρείτε το καπάκι ή το πώμα μεζούρα όταν βράζει το υγρό.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε το καπάκι ή το πώμα μεζούρα όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα.
- Τοποθετείτε πάντα το πώμα μεζούρα όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία τεμαχισμού ή πολτοποιήσης υλικών.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή με το πώμα μεζούρα στη θέση του, εκτός εάν η συνταγή ορίζει κάτι διαφορετικό.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο το μπολ και τα εργαλεία που παρέχονται με αυτή τη συσκευή.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το μπολ σε οποιαδήποτε άλλη πηγή θερμότητας.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στη λειτουργία μαγειρέματος ενώ το μπολ είναι άδειο.
- Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι για να θέσετε σε λειτουργία τον πολυμάγειρα. Χρησιμοποιείτε πάντα το κουμπί Έναρξη/Παύση ή Ακύρωση.

- **Εάν ασκηθεί υπερβολική δύναμη στον μηχανισμό ενδοασφάλειας, αυτή η συσκευή θα υποστεί ζημιά και ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός.**
- Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή, φροντίζετε να την τοποθετείτε σε επίπεδη επιφάνεια και μακριά από την άκρη. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από κρεμαστά ντουλάπια.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονόμετρο ή με χωριστό τηλεχειριστήριο.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά και ότι δεν είναι καυτό προτού το καταναλώσετε.
- Το φαγητό πρέπει να καταναλώνεται σχεδόν αμέσως μετά το μαγείρεμα ή να το αφήνετε να κρυώσει γρήγορα και μετά να το αποθηκεύετε στο ψυγείο το συντομότερο δυνατό.
- Φροντίζετε πάντα ώστε ο δακτύλιος στεγανοποίησης να τοποθετείται σωστά στους συζευκτικές μετάδοσης κίνησης ώστε να αποφεύγετε διαρροές και ζημιές στον πολυμάγειρα.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τα κουμπιά απασφάλισης του μπολ ¹⁴ προτού επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το μπολ μαγειρέματος.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Εξάρτημα Direct Prep

- Οι δίσκοι κοπής είναι πολύ αιχμηροί. Να τους χειρίζεστε με προσοχή κατά την τοποθέτηση, την αφαίρεση και τον καθαρισμό. **Κρατάτε πάντα από τη λαβή, μακριά από την αιχμηρή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση όσο και κατά τον καθαρισμό.**

- **Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι έως ότου ο δίσκος κοπής σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.**
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τα δάχτυλά σας για να ωθήσετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε μόνο τον ωστήρα που παρέχεται.
- Μην ασκείτε υπερβολική δύναμη για να σπρώξετε τα τρόφιμα προς τα κάτω στο σωλήνα τροφοδοσίας
– μπορεί να προκληθεί ζημιά στο εξάρτημά σας.
- Αποφεύγετε την επαφή με κινούμενα μέρη. Μην βάζετε τα δάχτυλά σας στο άνοιγμα εξόδου των τροφίμων ⁽⁵⁵⁾.
- Προτού αφαιρέσετε το καπάκι από το Direct Prep:
 - απενεργοποιήστε τη συσκευή,
 - περιμένετε έως ότου ο δίσκος σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.

Εξάρτημα ατμού

- Αυτό το εξάρτημα παράγει ατμό που μπορεί να σας κάψει.
- Προσέχετε να μην καείτε από τον ατμό που εξέρχεται από το εξάρτημα ατμού, ειδικά όταν αφαιρείτε το καπάκι.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε τα άλλα εξαρτήματα, τυχόν υγρό ή ατμός θα είναι πολύ καυτά. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.
- Μαγειρεύετε πολύ καλά το κρέας, το ψάρι και τα θαλασσινά. Μην τα μαγειρεύετε ποτέ κατεψυγμένα.
- Εάν χρησιμοποιείτε τη βάση δίσκου και το ράφι του εξαρτήματος ατμού, τοποθετείτε το κρέας, τα πουλερικά και τα ψάρια στο καλάθι που βρίσκεται στο κάτω μέρος, ώστε οι χυμοί τους να μην πέφτουν στα τρόφιμα που βρίσκονται από κάτω.
- Μην ζεσταίνετε ξανά μαγειρεμένο ρύζι στον δίσκο για μαγείρεμα στον ατμό.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

πριν από την πρώτη χρήση

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

επεξήγηση συμβόλων

- ① καπάκι πώματος μεζούρα
- ② εξωτερικό καπάκι (γκρι)
- ③ γλωττίδες ενδοσφάλειας
- ④ εσωτερικό καπάκι (διαφανές)
- ⑤ άνοιγμα καπακιού πώματος μεζούρα
- ⑥ δακτύλιος στεγανοποίησης καπακιού
- ⑦ λεπίδα
- ⑧ αναδευτήρας
- ⑨ χτυπητήρι
- ⑩ κινητήριος άξονας
- ⑪ δακτύλιος στεγανοποίησης κινητήριου άξονα
- ⑫ λαβές μπολ
- ⑬ μπολ μαγειρέματος
- ⑭ κουμπιά απασφάλισης μπολ
- ⑮ παξιμάδι κινητήριου άξονα
- ⑯ μονάδα μοτέρ
- ⑰ οθόνη
- ⑱ κάλυμμα υποδοχής Direct Prep
- ⑲ υποδοχή Direct Prep
- ⑳ διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- ㉑ σπάτουλα


εξάρτημα ατμού

- ㉒ βάση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό
- ㉓ μονάδα αποθήκευσης
- ㉔ ράφι για μαγείρεμα στον ατμό
- ㉕ καπάκι δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό

πίνακας οθόνης

- ㉖ πρόγραμμα Κυρίως Πιάτο
- ㉗ πρόγραμμα Σάλτσα
- ㉘ πρόγραμμα Μαγείρεμα στον ατμό
- ㉙ πρόγραμμα Σούπα
- ㉚ πρόγραμμα Τηγανητά
- ㉛ πρόγραμμα Επιδόρπια
- ㉜ κουμπιέ Θερμοκρασία
- ㉝ κουμπιέ Χρόνου
- ㉞ κουμπιέ Ταχύτητας
- ㉟ κουμπιέ OK
- ⓫ κουμπιέ αύξησης (+)
- ⓬ κουμπιέ μείωσης (-)
- ⓭ κουμπιέ Ακύρωση
- ⓮ κουμπιέ Τεμαχισμός
- ⓯ κουμπιέ Έναρξη/Παύση – μπολ μαγειρέματος
- ⓰ κουμπιέ Έναρξη/Παύση – Direct Prep

γραφικά οθόνης

- ④② επιλογή θερμοκρασίας
- ④③ προειδοποίηση υψηλής θερμοκρασίας
- ④④ προβολή κειμένου
- ④⑤ επιλογή χρόνου
- ④⑥ επιλογή ταχύτητας
- ④⑦ λειτουργία μαγειρέματος 

Direct Prep

- ④⑧ ωπτήρας/δοσομετρητής
- ④⑨ σωλήνας τροφοδοσίας
- ⑤⑩ καπάκι Direct Prep
- ⑤① κινητήριος άξονας
- ⑤② **δίσκος**
 - 1 δίσκος για πολύ λεπτό τρίψιμο (εφόσον παρέχεται)
 - 2 δίσκος για λεπτό τρίψιμο (εφόσον παρέχεται)
 - 3 δίσκος για χοντρό τρίψιμο
 - 4 δίσκος κοπής για λεπτές φέτες
 - 5 δίσκος κοπής για χοντρές φέτες (εφόσον παρέχεται)
- ⑤③ περιστρεφόμενος δίσκος
- ⑤④ βάση
- ⑤⑤ στόμιο εξόδου τροφίμων
- ⑤⑥ επέκταση ανοίγματος
- ⑤⑦ πύργος
- ⑤⑧ θήκη αποθήκευσης δίσκων

αργό μαγείρεμα

- ⑤⑨ βύσμα μπολ
- ⑥⑩ δακτύλιος στεγανοποίησης μπολ

επιλογή γλώσσας







| | |
|---|--|
| Όταν ενεργοποιείτε για πρώτη φορά τον πολυμάγειρά σας, η γλώσσα της οθόνης θα είναι προεπιλεγμένη σε «Αγγλικά». | |
| <p>1 Για να αλλάξετε τη γλώσσα πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπιέ OK  και χρησιμοποιήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ⑳ για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «ΡΥΘΜΙΣΗ ΓΛΩΣΣΑΣ, ΠΑΤΗΣΤΕ ΤΟ ΚΟΥΜΠΙ START (ΕΝΑΡΞΗ) ΓΙΑ ΣΥΝΕΧΕΙΑ». |  |
| <p>2 Για να αλλάξετε τη γλώσσα, πατήστε τα κουμπιά (+) ή (-), έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή γλώσσα στην οθόνη. Όταν επιλεγεί η επιθυμητή γλώσσα, πατήστε το κουμπιέ OK για επιβεβαίωση. Θα εμφανιστεί η ένδειξη «ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ ΣΤΟ kCook».</p> |  |
| <p>3 Για να αλλάξετε τη γλώσσα σε μεταγενέστερο στάδιο, επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία.</p> |  |

χρήση του πολυμάγειρα

- 1 Συνδέστε την πρίζα και πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (20) στη δεξιά πλευρά της μονάδας μοτέρ. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη μονάδα και θα εμφανιστεί η ένδειξη «ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ ΣΤΟ kCook».
- 2 Τοποθετήστε το μπολ (13) στη μονάδα μοτέρ ευθυγραμμίζοντας την εγκοπή στο πίσω μέρος της μονάδας. Πιέστε ελαφρά προς τα κάτω για να εφαρμόσει. Σημείωση: το μπολ δεν μπορεί να εφαρμόσει εάν δεν τοποθετηθεί με τη σωστή κατεύθυνση.
- Για να αφαιρέσετε το μπολ, πιέστε ταυτόχρονα και τα δύο κουμπιά απασφάλισης του μπολ (14) (τα οποία βρίσκονται κάτω από τις λαβές του μπολ) ανασκώστε το μπολ.
- 3 Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα:

3A Μη αυτόματο μαγείρεμα – ανατρέξτε στην ενότητα μη αυτόματης λειτουργίας.

3B Προρρυθμισμένα προγράμματα: Ανατρέξτε στην ενότητα «χρήση των προρρυθμισμένων προγραμμάτων» για πληροφορίες χρήσης.

- | | | |
|---|-------------------------------|------|
|  | πρόγραμμα Κυρίως Πιάτο | (26) |
|  | πρόγραμμα Σάλτσα | (27) |
|  | πρόγραμμα Μαγείρεμα στον ατμό | (28) |
|  | πρόγραμμα Σούπα | (29) |
|  | πρόγραμμα Τηγανητά | (30) |
|  | πρόγραμμα Επίδορπο | (31) |

Σημείωση: Όταν πατηθεί το κουμπί ενός προρρυθμισμένου προγράμματος, φωτίζεται η γραμμή πάνω από το σχετικό κουμπί.

- 4 Προσαρμόστε τις λεπίδες (7), τον αναδευτήρα (8), το χτυπητήρι (9) ή το βύσμα μπολ για αργό μαγείρεμα (9) στο μπολ.

| Εργαλείο του μπολ | Χρήση |
|-------------------|--|
| Λεπίδες | Για να τεμαχίζετε τα υλικά πριν από το μαγείρεμα και για πολτοποίηση μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος. |
| Αναδευτήρας | Για συνταγές που χρειάζονται απαλό ανακάτεμα χωρίς να διαλυθούν τα υλικά. |
| Χτυπητήρι | Για ελαφρύ χτύπημα υλικών όπως ασπράδια αβγών, κρέμα, μαγιονέζα και σος ολλαντέζ. |

- 5 Προσθέστε τα σχετικά υλικά που θα επεξεργαστείτε ή θα μαγειρέψετε.

- 6 Τοποθετήστε το καπάκι και το πώμα μεζούρα. Σπρώξτε προς τα κάτω το καπάκι και στρέψτε αριστερόστροφα έως ότου ευθυγραμμιστεί με τις λαβές του μπολ μαγειρέματος.

Η συσκευή δεν θα λειτουργήσει εάν δεν έχει ασφαλίσει σωστά στις ενδοσφάλειες.

- 7 Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση (40) του μπολ μαγειρέματος για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.
- 8 Προρρυθμισμένα προγράμματα – στο τέλος κάθε σταδίου και αφού τελειώσει το μαγείρεμα, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη μονάδα, η οποία θα μεταβεί αυτόματα στον κύκλο Διατήρησης θερμοκρασίας για 30 λεπτά. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να προχωρήσετε στο επόμενο στάδιο.
- 9 Για να διακόψετε τη λειτουργία της μονάδας οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση και μετά αφαιρέστε το καπάκι. Να προσέχετε, καθώς το μπολ και το καπάκι θα είναι καυτά. Για να ξεκινήσει και πάλι το μαγείρεμα, επανατοποθετήστε το καπάκι και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση.
- Μη αυτόματη λειτουργία – στο τέλος του μαγειρέματος, το χρονόμετρο θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση έως το 00:00 και θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος της μονάδας.

Λειτουργία αναμονής

- Για να επαναφέρετε τη μονάδα σε λειτουργία αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Ακύρωση για 3 δευτ.
- Εάν σε διάστημα 30 λεπτών δεν γίνει καμία επιλογή, η μονάδα θα μεταβεί στη λειτουργία αναμονής και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «ΚΑΛΩΣΗΡΘΑΤΕ ΣΤΟ kCook». Για να επανενεργοποιήσετε τη μονάδα, πατήστε οποιαδήποτε λειτουργία.

Κύκλος Διατήρησης θερμοκρασίας

- Κατά τον κύκλο Διατήρησης θερμοκρασίας τα υλικά θα εξακολουθήσουν να αναδεύονται στους 62 °C.
- Αφαιρέστε το καπάκι για να ελέγξετε την πρόοδο ή να προσθέσετε άλλα υλικά και μετά πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Όταν το χρονόμετρο ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση έως το 00:00 στο τέλος κάθε σταδίου προγράμματος, η μονάδα θα μεταβεί αυτόματα στον κύκλο Διατήρησης θερμοκρασίας για 30 λεπτά.
- Κατά το πρώτο λεπτό θα ακούγεται από τη μονάδα ένας χαρακτηριστικός ήχος κάθε 10 δευτ. και, στη συνέχεια, κάθε 30 δευτ., ώστε να υποδεικνύεται ότι η μονάδα βρίσκεται στον κύκλο Διατήρησης θερμοκρασίας και ότι έχει ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος.
- Εάν η θερμοκρασία έχει οριστεί κάτω από τους 62°C, ο κύκλος Διατήρησης θερμοκρασίας δεν θα θερμαίνει.

Μετά το μαγείρεμα

- Να προσέχετε όταν χειρίζεστε ή αγγίζετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής ενόσω βρίσκεται στη λειτουργία μαγειρέματος ή μετά το μαγείρεμα, ΙΔΙΩΣ ΤΟ ΜΠΟΛ ΚΑΙ ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ, καθώς θα συνεχίσουν να ΕΙΝΑΙ ΚΑΥΤΑ για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε τις λαβές για την αφαίρεση και τη μεταφορά του μπολ. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου κατά τον χειρισμό του καυτού μπολ και των εργαλείων.
- Το κάτω μέρος του μπολ θα διατηρήσει την υψηλή θερμοκρασία του για μεγάλο χρονικό διάστημα μετά τη διακοπή παροχής θερμότητας. Να προσέχετε κατά τον χειρισμό και τον καθαρισμό.

Συμβουλές και μυστικά

- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης (2,6 λίτρα), που αναγράφεται στο εσωτερικό του μπολ.
- Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης λαδιού (0,5 λίτρα) όταν ζεσταίνετε λάδι.
- Το ωμό κρέας και τα σκληρά λαχανικά θα πρέπει να τεμαχίζονται σε μικρά κομμάτια προτού τα βάλετε στο μπολ.
- Χρησιμοποιήστε το Direct Prep για να τρίψετε ή να κόψετε υλικά απευθείας μέσα στο μπολ (βλ. ενότητα «χρήση του Direct Prep»).
- Όταν φτιάχνετε φαγητά που έχουν βάση για να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα, από το ένα στάδιο προγράμματος στο άλλο.

Απενεργοποίηση ήχου

- Σε διάφορα στάδια της χρήσης θα ακούγεται από τη μονάδα ένας χαρακτηριστικός ήχος. Για να τον απενεργοποιήσετε, κρατήστε πατημένο το κουμπί Ακύρωση **Ⓢ** και ταυτόχρονα ενεργοποιήστε τη μονάδα χρησιμοποιώντας τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
- Για να επαναφέρετε τους ήχους απλώς απενεργοποιήστε και επανενεργοποιήστε τη συσκευή.

χρήση του Direct Prep

οι δίσκοι κοπής

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

Οι δίσκοι κοπής προσδιορίζονται από τους αριθμούς που εμφανίζονται επάνω τους ως εξής:-

Δίσκος Αρ. 1 - πολύ λεπτό τρίψιμο για παρμεζάνα.

Δίσκος Αρ. 2 - λεπτό τρίψιμο για τυρί και σκληρά φρούτα ή λαχανικά.

Δίσκος Αρ. 3 - χοντρό τρίψιμο για τυρί και σκληρά φρούτα ή λαχανικά.

Δίσκος Αρ. 4 - κόψιμο σε λεπτές φέτες για τυρί και σκληρά φρούτα ή λαχανικά.

Δίσκος Αρ. 5 - κόψιμο σε χοντρές φέτες για τυρί και σκληρά φρούτα ή λαχανικά.

πώς να τοποθετείτε και να χρησιμοποιείτε το εξάρτημα

- 1 Προσαρμόστε το καπάκι του μπολ και αφαιρέστε το πώμα μεζούρα εάν θέλετε να τρίψετε ή να κόψετε απευθείας μέσα στο μπολ.
- 2 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής του Direct Prep **①**
- 3 Προσαρμόστε τον πύργο **Ⓢ** στην υποδοχή του Direct Prep ευθυγραμμίζοντας το **▲**, στη συνέχεια πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση **②**.
- 4 Κρατώντας από την κεντρική λαβή, πιέστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής στον κινητήριο άξονα **③**. Κάθε δίσκος διαθέτει αριθμό ταυτοποίησης και ο αριθμός θα πρέπει να είναι στο επάνω μέρος όταν ο δίσκος πιέζεται στον κινητήριο άξονα.
- 5 Προσαρμόστε τον περιστρεφόμενο δίσκο **Ⓢ** στον κινητήριο άξονα με την εύκαμπτη λεπίδα προς τα επάνω ώστε να εφαρμοστεί στην κάτω πλευρά του δίσκου κοπής **④**.

Σημείωση:

- **Εάν ο περιστρεφόμενος δίσκος δεν προσαρμοστεί, οι τροφές θα φράξουν κάτω από τον δίσκο και δεν θα μπορούν να εξέλθουν από το άνοιγμα.**
- 6 Προσαρμόστε το καπάκι του Direct Prep στη βάση στρέφοντάς το δεξιόστροφα.
 - 7 Προσαρμόστε το εξάρτημα προετοιμασίας τροφίμων στον πύργο και στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του **⑤**.
 - 8 Όταν συναρμολογηθεί, μπορείτε να στρέψετε το Direct Prep δεξιόστροφα στις ακόλουθες θέσεις **⑥**:

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

- Σημείωση: Με την τοποθέτηση κάθε θέσης και την ευθυγράμμιση του σχετικού εικονιδίου με το ▲ στη μονάδα, θα ακούγεται ένα χαρακτηριστικό κλικ.
- 9 Κόψτε τα τρόφιμα σε κομμάτια που χωρούν στον σωλήνα τροφοδοσίας 49.
- 10 Πιέστε το κουμπί Έναρξη/Παύση του Direct Prep 7 και, συγχρόνως, πιέστε σταθερά προς τα κάτω με τον ωστήρα.

- Μην βάζετε ποτέ τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα που παρέχεται για να σπρώχνετε στο άνοιγμα του πώματος μεζούρα τυχόν υπολείμματα τροφών που έχουν απομείνει στο καπάκι.

11 Για να αφαιρέσετε το εξάρτημα, στρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου το . . . ▼ ευθυγραμμιστεί με το ▲ και ανασηκώστε

- Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καπάκι του Direct Prep.

σημαντικό

- Ο πύργος μπορεί να περιστρέφεται μόνο δεξιόστροφα. Μην επιχειρήσετε να το στρέψετε διά της βίας αριστερόστροφα, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στον πύργο.
- Εάν τα τρόφιμα δεν βγαίνουν από το στόμιο εξόδου τροφίμων, απενεργοποιήστε τη συσκευή και ελέγξτε μήπως τα τρόφιμα έχουν συσσωρευτεί κάτω από τον δίσκο, φράζοντας τη συσκευή, και εάν έχει τοποθετηθεί ο περιστρεφόμενος δίσκος. Πρωτού συνεχίσετε την επεξεργασία, καθαρίστε τυχόν τροφές που έχουν κολλήσει.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται, αφαιρέστε το Direct Prep και αντικαταστήστε το κάλυμμα υποδοχής.

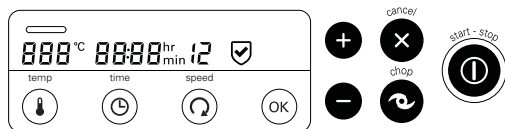
Συμβουλές και μυστικά

- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα τρόφιμα.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Γεμίζετε τον σωλήνα τροφοδοσίας σε όλο το πλάτος του. Έτσι τα τρόφιμα δεν θα γλιστρούν προς το πλάι κατά την επεξεργασία.
- Μετά την επεξεργασία, πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στον δίσκο.
- Κατά το τρίψιμο, τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος απ' ό,τι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.




| Επεξήγηση των συμβόλων της οθόνης | |
|-----------------------------------|---|
| | |
| | Δείκτης προειδοποίησης υψηλής θερμοκρασίας Κάτω των 60°C – καμία κόκκινη γραμμή Άνω των 60°C – πλήρης κόκκινη γραμμή |
| WELCOME TO kCook | Το κείμενο που εμφανίζεται δείχνει πληροφορίες κατάστασης, πληροφορίες για συνταγές και μηνύματα σφάλματος. |
| 125°C | Εμφανίζει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Απενεργοποίηση, 30°C → 180°C. Σημείωση: Στη μη αυτόματη λειτουργία – Πατήστε το κουμπί Θερμοκρασία για 3 δευτ. κατά τη λειτουργία για να προβάλετε εναλλάξ την επιλεγμένη θερμοκρασία και την πραγματική θερμοκρασία. |
| 2:27hr | Εμφανίζει τον επιλεγμένο χρόνο σε ώρες, λεπτά και δευτ. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο από 5 δευτ. → 8 ώρες και θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα μόλις πατηθεί το κουμπί Έναρξη/Παύση. Εάν δεν έχει οριστεί χρόνος στη μη αυτόματη λειτουργία, ο χρόνος θα μετρά προς τα πάνω. |
| 12 | Δείχνει ότι έχει επιλεγεί η λειτουργία ταχύτητας. Οι ταχύτητες κυμαίνονται από 1 → 12. |
| | Όταν το εμφανίζεται στην οθόνη, η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται και δεν απαιτείται καμία άλλη ενέργεια. |




Μη αυτόματη λειτουργία

Επιλέξτε εσείς την απαιτούμενη θερμοκρασία, τον χρόνο και τη λειτουργία ανάδευσης ή τεμαχισμού.



- Επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε να αλλάξετε και χρησιμοποιήστε τα κουμπιά (+) και (-) για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση.
Σημείωση:
- Κρατήστε πατημένα τα κουμπιά (+) και (-) για να εναλλάσσετε πιο γρήγορα τις ρυθμίσεις.
- Μόλις επιλέξετε μια ρύθμιση, το σχετικό σύμβολο της οθόνης θα αναβοσβήνει.
- Εάν δεν γίνει καμία ενέργεια, η ρύθμιση θα κλειδώσει μετά από 4 δευτ.

| | |
|--|---|
| <p>temp</p>  | <p>Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 30°C - 180°C σε βήματα του 1°C. Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μονάδα χωρίς να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, επιλέγοντας το «OFF».</p> <ul style="list-style-type: none">• Για να επαναφέρετε τη ρύθμιση στο «OFF» πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Θερμοκρασία και τα κουμπιά (+) και (-) για 3 δευτ. |
| <p>time</p>  | <p>Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο από 5 δευτ. έως 8 ώρες.</p> <p>Σημείωση:</p> <ul style="list-style-type: none">• Εάν δεν έχει οριστεί χρόνος, ο πολυμάγειρας θα μετρά κανονικά, και όχι αντίστροφα, έως 8 ώρες το ανώτατο.• Για να επαναφέρετε τη ρύθμιση στο «00:00» πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί Χρόνου και τα κουμπιά (+) και (-) για 3 δευτ. |
| <p>speed</p>  | <p>Δώδεκα ρυθμίσεις ταχύτητας είναι διαθέσιμες, οι οποίες σας επιτρέπουν να επιλέγετε την κατάλληλη ρύθμιση για κάθε συνταγή. Για ορισμένες συνταγές απαιτείται διαρκής ανάδευση, ώστε να μην κολλούν τα υλικά στον πάτο του μπολ, ενώ άλλες ωφελούνται από την ανάδευση κατά διαστήματα ώστε να διατηρείται η ομοιογένεια του φαγητού. Υπάρχουν ρυθμίσεις υψηλότερης ταχύτητας διαθέσιμες για να επεξεργάζεστε σούπες κ.λπ.</p> <p>Ταχύτητα 1 – Ανάδευση κατά διαστήματα με μεγάλες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή τη θέση, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 60 δευτ. για περίπου 2 περιστροφές, γεγονός που καθιστά αυτή τη ρύθμιση κατάλληλη για την ανάδευση φαγητών κατσαρόλας κ.λπ.</p> <p>Ταχύτητα 2 – Ανάδευση κατά διαστήματα με μέτριας διάρκειας παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή τη θέση, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 15 δευτ. για περίπου 2 περιστροφές.</p> <p>Ταχύτητα 3 – Ανάδευση κατά διαστήματα με σύντομες παύσεις. Όταν ρυθμίζεται σε αυτή τη θέση, λειτουργεί κατά διαστήματα σε χαμηλή ταχύτητα κάθε 5 δευτ. για περίπου 2 περιστροφές.</p> <p>Ταχύτητα 4 έως 12 – Αυξάνει συνεχώς ταχύτητα φτάνοντας σταδιακά τη μέγιστη ταχύτητα.</p> |

| Μη αυτόματη λειτουργία - συνέχεια | |
|---|--|
|  <p>cancel/</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Πατήστε για να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή το επιλεγμένο στάδιο προγράμματος ή λειτουργία. • Εάν πατηθεί κατά τη διάρκεια ενός προρρυθμισμένου προγράμματος, η μονάδα θα επανέλθει στο προηγούμενο στάδιο. Για να ακυρώσετε και να επιστρέψετε στη λειτουργία αναμονής, πατήστε και κρατήστε πατημένο για 3 δευτ. και ένας χαρακτηριστικός ήχος θα ακουστεί από τη μονάδα μόλις η λειτουργία ακυρωθεί. |
|  <p>chop</p> | <p>Κρύα υλικά Χρησιμοποιήστε σύντομα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας για να τεμαχίσετε τρόφιμα, ή κρατήστε το κουμπί πατημένο για πιο μεγάλα, διαδοχικά διαστήματα λειτουργίας για να πολτοποιήσετε και να αναμειξέτε τρόφιμα. Σημείωση: Η λειτουργία τεμαχισμού δεν είναι συνεχής όταν η μονάδα ή τα υλικά είναι κρύα. Εάν κρατήσετε πατημένο το κουμπί, η μονάδα θα λειτουργεί μόνο στη μέγιστη ταχύτητα και η οθόνη θα εμφανίζει κανονική μέτρηση έως τα 2 λεπτά.</p> <p>Υψηλή θερμοκρασία μονάδας/υλικών (Προειδοποίηση υψηλής θερμοκρασίας επί της οθόνης) Σημείωση: Για να αποφεύγετε το υπερβολικό πιτσίλισμα, θα πρέπει να μειώνετε την ταχύτητα επεξεργασίας στο 6 όταν το μπολ/τα υλικά έχουν θερμοκρασία άνω των 105°C. Κρατήστε πατημένο το κουμπί για να αυξηθεί σταδιακά η ταχύτητα μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή ταχύτητα επεξεργασίας. Το κουμπί θα λειτουργήσει για έως και 2 λεπτά προτού απενεργοποιηθεί αυτόματα. Για να διακόψετε τη λειτουργία πριν περάσουν τα 2 λεπτά, πατήστε το κουμπί Ακύρωση ή πατήστε πάλι το κουμπί Τεμαχισμός.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το πώμα μεζούρα θα πρέπει πάντα να είναι τοποθετημένο στη θέση του κατά τη λειτουργία τεμαχισμού. |
|  <p>start - stop</p> | <p>Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα ή ρυθμίσετε την απαιτούμενη λειτουργία, πατήστε μία φορά το κουμπί Έναρξη/Παύση για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Πατήστε πάλι το κουμπί για να διακοπεί προσωρινά η λειτουργία. Η οθόνη θα αναβοσβήνει όταν διακοπεί προσωρινά η λειτουργία της μονάδας.</p> |
| Συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα | |
| <p>Μαγείρεμα στο μπολ</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Οι μεγαλύτερες ποσότητες υλικών απαιτούν περισσότερο χρόνο ανάδευσης για να ζεσταθούν ομοιόμορφα. |
| <p>Ζέσταμα για γαλακτοκομικά υλικά</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα ή το χτυπητήρι. • Θερμοκρασίες έως και 90°C. • Ταχύτητες συνεχούς ανάδευσης 4 έως 6. |
| <p>Τηγάνισμα</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Θερμοκρασίες έως και 180°C. • Εάν ζεστάνετε το λάδι προτού προσθέσετε άλλα υλικά, θα έχετε συνήθως καλύτερα αποτελέσματα. • Όταν τηγανίζετε κρέας, να αφαιρείτε το καπάκι πώματος μεζούρα για καλύτερα αποτελέσματα. • Βεβαιωθείτε ότι το μπολ και το καπάκι είναι στεγνά προτού προσθέσετε λάδι. • Μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης λαδιού (0,5 λίτρα) που αναγράφεται στο μπολ όταν ζεσταίνετε λάδι. |

| χρήση προρρυθμισμένων προγραμμάτων | | | |
|---|--|-------------------------|------------------------|
| Επιλέξτε πρόγραμμα | | | |
| 1 | Επιλέξτε το κουμπί προγράμματος που θέλετε. Σημείωση: Όταν πατηθεί το κουμπί του προγράμματος, φωτίζεται η γραμμή πάνω από το σχετικό κουμπί. | | |
| 2 | Πατήστε το κουμπί (+) ή (-) για να επιλέξετε το υποπρόγραμμα που θέλετε. Μετά πατήστε το κουμπί OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή. | | |
| 3 | Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη και ανατρέξτε στην αντίστοιχη συνταγή. | | |
| 4 | Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή. | | |
| Ρύθμιση των υποπρογραμμάτων <ul style="list-style-type: none"> Σε κάθε στάδιο μπορείτε, αν θέλετε, να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνου και ταχύτητας. Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή και επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε να προσαρμόσετε. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά (+) και (-) για να αλλάξετε τη ρύθμιση, μετά πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να συνεχιστεί το μαγείρεμα. Να χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα που παρέχεται για να ξεκολλάτε τα υλικά από τα τοιχώματα, από το ένα στάδιο στο άλλο. | | | |
| Ο αριθμός των σταδίων που διαθέτει κάθε υποπρόγραμμα ποικίλλει. Ο πιο κάτω πίνακας δείχνει το εύρος των διαθέσιμων ρυθμίσεων θερμοκρασίας, χρόνου και ταχύτητας για κάθε στάδιο. | | | |
| Στάδιο | Εύρος θερμοκρασίας | Χρονική διάρκεια | Εύρος ταχυτήτων |
| 1-4 | 30°C - 180°C | 5 δευτ. - 8 ώρες | 1 - 12 |

**πρόγραμμα Κυρίως Πιάτο 26**

Ιδέες συνταγών ως οδηγός – προσαρμόστε τις στα γούστα και στις προτιμήσεις σας.

| Υποπρόγραμμα | Στάδιο 1 | Στάδιο 2 | Στάδιο 3 | Στάδιο 4 | Εργαλείο που χρησιμοποιείται | Ιδέες για συνταγές |
|-----------------------|--|---|---|---|------------------------------|--------------------------------|
| | ΥΛΙΚΑ 1 | ΥΛΙΚΑ 2 | ΥΛΙΚΑ 3 | ΥΛΙΚΑ 4 | | |
| ΓΡΗΓΟΡΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ | Προσθέστε λάδι 140°C ⌚ 3 Ζέσταμα | Προσθέστε λαχανικά και κρέας 180°C ⌚ 4 2 λεπτά στη συνέχεια ⌚ 3 3 λεπτά | Προσθέστε υγρό 98°C ⌚ 1 20 λεπτά | N/A | | Κοτόπουλο κατσαρόλας |
| ΕΥΚΟΛΑ ΠΙΑΤΑ | Προσθέστε λάδι, λαχανικά, κρέας και υγρό 98°C ⌚ 3 30 λεπτά | N/A | N/A | N/A | | Βοδινό κρέας κατσαρόλας |
| ΡΙΖΟΤΟ | Προσθέστε λάδι 140°C ⌚ 3 Ζέσταμα | Προσθέστε το ρύζι 140°C ⌚ 4 4 λεπτά | Προσθέστε λαχανικά και κρέας 140°C ⌚ 4 2 λεπτά στη συνέχεια ⌚ 3 3 λεπτά | Προσθέστε υγρό 98°C ⌚ 4 9 λεπτά | | Ριζότο με κοτόπουλο |
| ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ | Προσθέστε λάδι 140°C ⌚ 3 Ζέσταμα | Προσθέστε κρέας 180°C ⌚ 4 2 λεπτά στη συνέχεια 140°C ⌚ 3 3 λεπτά | Προσθέστε λαχανικά 140°C ⌚ 1 10 λεπτά | Προσθέστε υγρό 98°C ⌚ 1 2 ώρες | | Μοσχάρι κατσαρόλας |
| ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΑ ΠΙΑΤΑ | Add oil 140°C ⌚ 3 Ζέσταμα | Add veg 120°C ⌚ 3 10 λεπτά | Add liquid 98°C ⌚ 3 30 λεπτά | N/A | | Ρεβυθάδα |
| ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ | 95°C → 90°C Ζέσταμα → 2 ώρες | | N/A | N/A | | Τοποθετήστε βύσμα μπολ Ⓜ |



= επιλεγμένη ταχύτητα




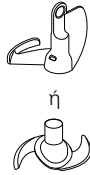












Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του κύκλου ζεστάματος σε κάθε στάδιο, στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη «ΖΕΣΤΑΜΑ» και ο χρόνος θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία.


Αργό μαγείρεμα

Αφαιρέστε τον κινητήριο άξονα του μπολ ξεβιδώνοντας το παξιμάδι του κινητήριου άξονα Ⓜ στο κάτω μέρος του μπολ. Στη συνέχεια αφαιρέστε το. Τοποθετήστε το βύσμα μπολ Ⓜ, βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης Ⓜ είναι στη θέση του και στρέψτε το παξιμάδι του κινητήριου άξονα δεξιόστροφα για να ασφαλίσει στη θέση του.

 πρόγραμμα Σάλτσα  27

Ιδέες συνταγών ως οδηγός – προσαρμόστε τις στα γούστα και στις προτιμήσεις σας.


| Υποπρόγραμμα | Στάδιο 1 | Στάδιο 2 | Στάδιο 3 | Εργαλείο που χρησιμοποιείται | Ιδέες για συνταγές |
|-------------------------|--|--|--|---|---|
| | ΥΛΙΚΑ 1 | ΥΛΙΚΑ 2 | ΥΛΙΚΑ 3 | | |
| ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ | Προσθέστε λάδι 140°C  3 Ζέσταμα | Προσθέστε λαχανικά 140°C  3 10 λεπτά | Προσθέστε υγρό 98°C  3 45 λεπτά |  ή  | |
| ΜΠΕΣΑΜΕΛ | Προσθέστε βούτυρο ή λάδι 80°C  0 1 λεπτά 15 δευτ. | Προσθέστε αλεύρι 110°C  6 5 λεπτά | Προσθέστε υγρό 98°C  6 15 λεπτά |  | Μπεσαμέλ, σάλτσα τυριού, σάλτσα μαιντανού |
| ΚΟΜΠΟΣΤΕΣ - ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ | Προσθέστε λάδι 140°C  3 Ζέσταμα | Προσθέστε φρούτα ή λαχανικά 120°C  3 10 λεπτά | Προσθέστε ζάχαρη και καρυκεύματα 98°C  4 30 λεπτά |  | |
| ΠΟΥΡΕΣ | Προσθέστε λαχανικά & υγρό 100°C  3 Ζέσταμα στη συνέχεια 98°C  4 10 λεπτά → | Ανάμειξη | N/A |  | Πουρές καρότου |

 = επιλεγμένη ταχύτητα

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του κύκλου ζεστάματος σε κάθε στάδιο, στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη «ΖΕΣΤΑΜΑ» και ο χρόνος θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία.






πρόγραμμα Μαγείρεμα στον ατμό

Χρησιμοποιήστε αυτή τη ρύθμιση για να μαγειρέψετε λαχανικά, κοτόπουλο και ψάρι στον ατμό. Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση ΞΕΠΛΥΜΑ για να ξεπλύνετε στα γρήγορα το μπολ προτού το αφαιρέσετε για να το καθαρίσετε. Για καλύτερο αποτέλεσμα, να αποσυναρμολογήτε πάντα το μπολ για να το καθαρίσετε και μετά να το στεγνώσετε καλά προτού το επανασυναρμολογήσετε.

| Υποπρόγραμμα | Εύρος θερμοκρασίας | Χρονική διάρκεια | Εύρος ταχύτητας | Εργαλείο που χρησιμοποιείται |
|---------------------|--------------------|--------------------------|--------------------|--|
| ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ | (μη ρυθμιζόμενο) | 5 δευτ. – 2 ώρες | 0 (μη ρυθμιζόμενο) |  |
| ΞΕΠΛΥΜΑ | (μη ρυθμιζόμενο) | 1 λεπτό κύκλος x 5 φορές | (μη ρυθμιζόμενο) | - |

• Αφαιρέστε τη μονάδα αποθήκευσης  προτού χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ατμού.

Για να μαγειρέψετε στον ατμό:

- 1 Τοποθετήστε το μπολ και γεμίστε το με νερό έως την ένδειξη 1,0 L .
- 2 Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι του μπολ. Αφαιρέστε το πάωμα μεζούρα.
- 3 Τοποθετήστε στο καπάκι τη βάση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό  μαζί με το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε, και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του. Εάν χρειάζεται, τοποθετήστε πάνω από τη βάση το ράφι για μαγείρεμα στον ατμό  μαζί με επιπλέον φαγητό.
- 4 Τοποθετήστε το καπάκι δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό  από πάνω.
- 5 Πατήστε το κουμπί  και χρησιμοποιήστε το κουμπί (+) ή (-) για να επιλέξετε το πρόγραμμα ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ, και μετά πατήστε OK. Ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στον ατμό που θέλετε και πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή για να αρχίσει το μαγείρεμα στον ατμό. Μόλις αρχίσει να δημιουργείται ατμός, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος από τη μονάδα.

Σημείωση:



- Η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει όταν το νερό φτάσει στο σημείο ατμού. Ο χρόνος που εμφανίζεται στην οθόνη θα αναβοσβήνει μέχρις ότου το νερό φτάσει στο σημείο ατμού.

Συμβουλές και μυστικά

- Η θερμοκρασία είναι ρυθμισμένη σταθερά στους 100°C και δεν μπορείτε να πραγματοποιήσετε επιλογές ταχύτητας.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος παρατίθενται μόνο ως οδηγοί. Να ελέγχετε πάντα για να διαπιστώσετε εάν το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά προτού το καταναλώσετε.
- Εάν το φαγητό σας δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, ρυθμίστε εκ νέου τον χρόνο. Ενδέχεται να χρειαστεί να προσθέσετε νερό.
- Αφήστε χώρο ανάμεσα στα κομμάτια των τροφίμων και μην στοιβάζετε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι.
- Τα κομμάτια όμοιου μεγέθους μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα.
- Σε περίπτωση που μαγειρεύετε στον ατμό περισσότερο από ένα είδη τροφίμων, προσθέστε αργότερα τα τρόφιμα που απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Μην αφήνετε να εξατμιστεί εντελώς το νερό που περιέχει η μονάδα και να συμπληρώνετε την απαιτούμενη ποσότητα νερού.
- Εάν η συσκευή λειτουργεί για περισσότερο από 1 ώρα, θα πρέπει να συμπληρώσετε νερό έως την ένδειξη του 1 λίτρου.
- Τα φαγητά μαγειρεύονται συνήθως πιο γρήγορα στη βάση δίσκου για μαγείρεμα στον ατμό απ' ό,τι στο ράφι για μαγείρεμα στον ατμό.

Λειτουργία Ξεπλύματος

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για ξεπλύμα:

- 1 Τοποθετήστε το εργαλείο που θέλετε να ξεπλύνετε.
- 2 Προσθέστε νερό έως την ένδειξη 1,0 L .
- 3 Τοποθετήστε το πάωμα μεζούρα.
- 4 Πατήστε το κουμπί  και επιλέξετε το πρόγραμμα ΞΕΠΛΥΜΑ.
- 5 Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Διακοπή.




Οδηγίες μαγειρέματος στον ατμό


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

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

 πρόγραμμα Σούπα (29)

Ιδέες συνταγών ως οδηγός – προσαρμόστε τις στα γούστα και στις προτιμήσεις σας.


| Υποπρόγραμμα | Στάδιο 1 | Στάδιο 2 | Στάδιο 3 | Στάδιο 4 | Εργαλείο που χρησιμοποιείται | Ιδέες για συνταγές |
|-----------------|--|--|---|--|---|-----------------------------------|
| | ΥΛΙΚΑ 1 | ΥΛΙΚΑ 2 | ΥΛΙΚΑ 3 | ΥΛΙΚΑ 4 | | |
| ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΣΟΥΠΕΣ | Προσθέστε λαχανικά & υγρό 100°C ⌚ 1 30 λεπτά → | Ανάμειξη 2 λεπτά | N/A | N/A |  | Σούπα λαχανικών |
| ΒΕΛΟΥΤΕ ΣΟΥΠΕΣ | Προσθέστε λάδι 140°C ⌚ 3 Ζέσταμα | Προσθέστε λαχανικά 180°C ⌚ 2 5 λεπτά | Προσθέστε υγρό 98°C ⌚ 3 20 λεπτά → | Ανάμειξη 2 λεπτά |  | Σούπα με μανιτάρια |
| ΖΩΜΟΙ | Προσθέστε λάδι 140°C ⌚ 3 Ζέσταμα | Προσθέστε κρέας 180°C ⌚ 4 2 λεπτά στη συνέχεια ⌚ 3 3 λεπτά | Προσθέστε λαχανικά 140°C ⌚ 2 10 λεπτά | Προσθέστε υγρό 98°C ⌚ 2 30 λεπτά |  | Σούπα με ζωμό και κομμάτια αρνιού |


 = επιλεγμένη ταχύτητα

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του κύκλου ζεστάματος σε κάθε στάδιο, στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη «ΖΕΣΤΑΜΑ» και ο χρόνος θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία.

 πρόγραμμα Τηγανητά (30)

Ιδέες συνταγών ως οδηγός – προσαρμόστε τις στα γούστα και στις προτιμήσεις σας.

| Στάδιο 1 | Στάδιο 2 | Στάδιο 3 | Στάδιο 4 | Εργαλείο που χρησιμοποιείται | Ιδέες για συνταγές |
|--|---|---|---|---|---------------------|
| Προσθέστε λάδι 140°C ⌚ 3 Ζέσταμα | Προσθέστε λαχανικά και κρέας 160°C ⌚ 4 3½ λεπτά | Προσθέστε καρυκεύματα 120°C ⌚ 4 2 λεπτά | Πρόσθετα υλικά 120°C ⌚ 4 45 δευτ. |  | Τηγανητά, σστάρισμα |

 = επιλεγμένη ταχύτητα

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του κύκλου ζεστάματος σε κάθε στάδιο, στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη «ΖΕΣΤΑΜΑ» και ο χρόνος θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία.

**πρόγραμμα Επιδόρπιο 31**

Ιδέες συνταγών ως οδηγός – προσαρμόστε τις στα γούστα και στις προτιμήσεις σας.

| Υποπρόγραμμα | Στάδιο 1 | Στάδιο 2 | Στάδιο 3 | Εργαλείο που χρησιμοποιείται | Ιδέες για συνταγές |
|-------------------|--|---|----------|---|------------------------------------|
| ΣΑΛΤΣΕΣ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ | Προσθέστε ξηρά υλικά 2½ λεπτά | Προσθέστε υγρό 98°C  5 Ζέσταμα στη συνέχεια  6 10 λεπτά | N/A |  | Κρέμα κάσταρντ, κρεμ μπρουλέ |
| ΖΥΜΗ | Προσθέστε νερό και μαγιά 2 λεπτά | Προσθέστε ξηρά υλικά 3¼ λεπτά | N/A |  | Ψωμί |




= επιλεγμένη ταχύτητα



Παρασκευή ψωμιού

- Μην υπερβαίνετε τα 400 γρ. (βάρος αλευριού) / 640 γρ. (συνολικό βάρος) – μπορεί να υπερφορτώσετε τη μονάδα.
- Για να ζυμώσετε τη ζύμη, χρησιμοποιήστε τις λεπίδες στην ταχύτητα 10.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να ζυμώνει για περισσότερα από 3 λεπτά.
- Χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό.

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων για μη αυτόματες λειτουργίες

| Εργαλείο | Λειτουργία | Συνιστώμενη ταχύτητα/ θερμοκρασία | Χρόνος επεξεργασίας | Συνιστώμενη ποσότητα |
|---|---|-----------------------------------|---------------------|------------------------------|
|  | Τεμαχισμός μυρωδικών | 12 | 20 δευτ. | 20 γρ. – 50 γρ. |
| | Τεμαχισμός κρεμμυδιών | 12 | 15-20 δευτ. | Έως 300 γρ. (2 κρεμμύδια) |
| | Τεμαχισμός λαχανικών κόβετε σε κομμάτια των 4 εκ. | 12 | 20 δευτ. | Έως 500 γρ. |
| | Τεμαχισμός άπαχου κρέατος | 12 | 5-20 δευτ. | 150 γρ. – 300 γρ. |

πίνακας συνιστώμενων ταχυτήτων για μη αυτόματες λειτουργίες

| Εργαλείο | Λειτουργία | Συνιστώμενη ταχύτητα/ θερμοκρασία | Χρόνος επεξεργασίας | Συνιστώμενη ποσότητα | |
|---|--|-----------------------------------|---------------------|--|--|
|  | Γλυκά – ανάμειξη βουτύρου με αλεύρι | 12 | 15 δευτ. | 150 γρ. – 200 γρ. Βάρος αλευριού | |
| | Προσθήκη νερού για την ανάμειξη υλικών για γλυκά | | 15 δευτ. | | |
| | Τεμαχισμός σοκολάτας (π.χ. για να τη λιώσετε) | 12 | 40 δευτ. | Έως 200 γρ. | |
| | Θρυμματισμός πάγου | 12 | 25-30 δευτ. | Έως 250 γρ. (12 παγάκια) | |
| | Τεμαχισμός κουνουπιδιού (π.χ. για κουνουπιδόρυζο) | 12 | 20 δευτ. | Έως 500 γρ. (1 κεφάλι κομμένο σε μπουκέτα) | |
| | Μείγματα για κέικ με ανάμειξη όλων των υλικών μαζί | 12 | 20-30 δευτ. | Συνολικό βάρος 600 γρ. (μείγμα με 3 αβγά) | |
| | Ροφήματα και smoothies | 12 | 60 δευτ. | 1 λίτρο | |
| | Ανάμειξη κρύων υλικών | 12 | 1 – 2 λεπτά | 2.6 λίτρα | |
| | Ζύμη ψωμιού | 10 | 3 λεπτά | Συνολικό βάρος 640 γρ. Βάρος αλευριού 400 γρ. | |
|  | Ασπράδια αβγών | 8-9 | 3½ – 4 λεπτά | 2 – 8 (70 – 280 γρ.) | |
| | Κρέμα σαντιγί | 9 | 1 – 1½ λεπτά | 200 γρ. – 600 γρ. | |
| | Μαγιονέζα | 12 | 1 – 1½ λεπτά | Μείγμα με 2 – 4 αβγά | |
| | Συνταγή για φλάπτζακ | | | | |
| | Στάδιο 1 Βούτυρο Μέλι | 0/55°C | 10 λεπτά | 100 γρ. 300 γρ. | |
| | Στάδιο 2 | 6/55°C | 1 λεπτό | - | |
| | Στάδιο 3 Βρώμη | 12/OFF | 5 δευτ. | 300 γρ. | |
| | Στάδιο 4 Ξανθές σταφίδες | 12/OFF | 5 δευτ. | 100 γρ. | |

Σημείωση: Αυτές οι πληροφορίες είναι απλώς συμβουλευτικού χαρακτήρα και ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και τα υλικά που επεξεργάζεστε.

φροντίδα και καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή προτού την καθαρίσετε.
- Να αφαιρείτε το καπάκι και τα εργαλεία από το μπολ προτού τα καθαρίσετε.
- Αποθηκεύετε τον αναδευτήρα, το χτυπητήρι, το βύσμα μπολ, την σπάτουλα και το εξάρτημα στο δοχείο αποθήκευσης ⑭, όταν δεν τα χρησιμοποιείτε. Οι δίσκοι Direct Prep μπορούν να αποθηκεύονται στη σακούλα αποθήκευσης που παρέχεται ⑮.

μονάδα μοτέρ

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

αισθητήρες θερμοκρασίας μπολ

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

μπολ/αναδευτήρας/λεπίδες/χτυπητήρι

- Ανατρέξτε στην ενότητα για τη λειτουργία «ΞΕΠΛΥΜΑ».
- Πλύνετε τα μέρη και μετά στεγνώστε τα πολύ καλά.
- Εάν έχει κολλήσει ή καεί φαγητό μέσα στο μπολ, αφαιρέστε όσο το δυνατόν περισσότερη ποσότητα χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα. Γεμίστε το μπολ με ζεστή σαπουνάδα και αφήστε να μουλιάσει. Αφαιρέστε τα επίμονα υπολείμματα χρησιμοποιώντας μια βούρτσα καθαρισμού. Τυχόν αποχρωματισμός του μπολ δεν επηρεάζει την απόδοσή του.

διάταξη κινητήριου άξονα του μπολ/βύσμα μπολ

- 1 Ξεβιδώστε το παξιμάδι του κινητήριου άξονα ⑮ στο κάτω μέρος του μπολ, στρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- 2 Στη συνέχεια βγάλτε τον κινητήριο άξονα ⑩ ή το βύσμα μπολ ⑯.
- 3 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο στεγανοποίησης ⑪ ή ⑰.
- 4 Πλύνετε τη διάταξη του άξονα του μπολ ή το βύσμα μπολ με βούρτσα και ζεστή σαπουνάδα, μετά ξεπλύνετε τα καλά κάτω από τη βρύση.
- 5 Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στον κινητήριο άξονα ή στο βύσμα μπολ, προτού τα τοποθετήσετε ξανά στο μπολ.

καπάκι

- Να απουναρμολογείτε πάντα το καπάκι πριν από το καθάρισμα:
 - 1 Αφαιρέστε το πώμα μεζούρα.
 - 2 Πιέστε το εσωτερικό καπάκι ③ προς τα έξω.
 - 3 Αφαιρέστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης ⑥ από το εσωτερικό καπάκι ②.
- Μετά το πλύσιμο, τοποθετήστε πάλι τον δακτύλιο στεγανοποίησης στο εξωτερικό καπάκι, με την πιο φαρδιά πλευρά προς τα πάνω, και αντιστρέψτε την παραπάνω διαδικασία.
Σημείωση: Ενδέχεται να υπάρξει διαρροή από το καπάκι εάν δεν τοποθετηθεί σωστά ο δακτύλιος στεγανοποίησης.

direct prep

Απουναρμολογήστε εντελώς το εξάρτημα προτού το καθαρίσετε.

- Για ευκολότερο καθαρισμό, πλένετε πάντα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.
- Να χειρίζεστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – **είναι εξαιρετικά κοφτεροί**.
- Για να αφαιρέσετε το καπάκι ⑩ από τη βάση ⑤4, κρατήστε το από τον σωλήνα τροφοδοσίας ④9 και στρέψτε το αριστερόστροφα. Στη συνέχεια αναστήστε το.
- Πύργος: Μην βυθίζετε σε νερό. Εάν ο πύργος βυθιστεί κατά λάθος σε νερό, βεβαιωθείτε ότι έχει στραγγίξει όλο το νερό προτού επανασυναρμολογήσετε το εξάρτημα.
- **καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό**
- Πλύνετε τα μέρη και μετά στεγνώστε τα πολύ καλά.

πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων

Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε σε πλυντήριο πιάτων τα μέρη που πλένονται.

| Αντικείμενο | Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων |
|---|--------------------------------|
| Μπολ | ✓ |
| Κινητήριος άξονας του μπολ + δακτύλιος στεγανοποίησης | ✓ |
| Βύσμα για αργό μαγείρεμα + δακτύλιος στεγανοποίησης | ✓ |
| Εξωτερικό καπάκι, εσωτερικό καπάκι και δακτύλιος στεγανοποίησης καπακιού | ✓ |
| Πώμα μεζούρα | ✓ |
| Κάλυμμα υποδοχής Direct Prep | ✗ |
| Λεπίδες | ✓ |
| Αναδευτήρας | ✓ |
| Χτυπητήρι | ✓ |
| Βάση δίσκου, ράφι και καπάκι για μαγείρεμα στον ατμό | ✓ |
| Μονάδα αποθήκευσης | ✗ |
| Ωστήρας, καπάκι, περιστρεφόμενος δίσκος, βάση και επέκταση ανοίγματος Direct Prep | ✓ |
| Δίσκοι κοπής | ✓ |
| Πύργος | ✗ |
| Σπάτουλα | ✓ |
| Θήκη αποθήκευσης δίσκων | ✓ |

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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



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

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων.

Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

| Πρόβλημα | Αιτία | Λύση |
|--|---|---|
| Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα/η οθόνη δεν ανάβει. | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Δεν πατήθηκε ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. | Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα. Πατήστε τον διακόπτη ενεργοποίησης/απενεργοποίησης Ⓜ στη θέση «On». |
| Η συσκευή δεν λειτουργεί. | Το μπολ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Δεν έχει πατηθεί το κουμπί Έναρξη. Δεν έχει οριστεί χρόνος. | Ελέγξτε εάν το μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη μονάδα μοτέρ. Πατήστε το κουμπί Έναρξη για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Ελέγξτε εάν έχει οριστεί χρόνος. |
| Φαγητό έχει κολλήσει ή καεί στον πάτο του μπολ. | Δεν τοποθετήθηκε ο αναδευτήρας ή οι λεπίδες κατά το μαλάκωμα των λαχανικών. Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή. | Να χρησιμοποιείτε πάντα τον αναδευτήρα ή τις λεπίδες. Ελέγξτε εάν έχει επιλεγεί η σωστή θερμοκρασία και αυξήστε την ταχύτητα ανάδευσης. |
| Διαρροή από το καπάκι κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. | Ο δακτύλιος στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι. | Ανατρέξτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός» για να δείτε πώς τοποθετείται ο δακτύλιος στεγανοποίησης. |
| Η ταχύτητα ανάδευσης δεν μπορεί να αυξηθεί. | Η θερμοκρασία του μπολ ή των υλικών υπερβαίνει τους 105°C. | Κανονική λειτουργία. Η ταχύτητα ανάδευσης περιορίζεται στο 6 όταν η θερμοκρασία του μπολ ή των υλικών υπερβαίνει τους 105°C. |
| Διαρροή από τη βάση του μπολ | Ο άξονας του μπολ ή ο δακτύλιος στεγανοποίησης βύσματος δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά | Ελέγξτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης του μπολ έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του. |
| Το χρονόμετρο δεν φαίνεται να μετρά αντίστροφα στην οθόνη. | Κατά τη διάρκεια του σταδίου ζεστάματος το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα όταν επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία έχει οριστεί να ξεπερνά τους 100°C, αλλά η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100°C. | Κανονική λειτουργία Μειώστε τη θερμοκρασία ή επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία. |
| Η θερμοκρασία του περιεχομένου του μπολ δεν υπερβαίνει τους 100°C. | Η περιεκτικότητα των υλικών σε νερό μπορεί να εμποδίζει τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 100°C. | Κανονική λειτουργία |

οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων (συνέχεια)

| Πρόβλημα | Αιτία | Λύση |
|--|---|--|
| Στην οθόνη εμφανίζονται οι ενδείξεις «ΒΡΕΓΜΕΝΗ ΒΑΣΗ ΜΠΟΛ» «ΣΤΕΓΝΩΣΤΕ ΤΗ ΒΑΣΗ ΜΠΟΛ» «ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΞΑΝΑ» | Το κάτω μέρος του μπολ δεν είναι καθαρό και στεγνό. | Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Ξεπλύνετε τη βάση μπολ με καθαρό νερό και στεγνώστε την καλά. Βεβαιωθείτε ότι η βάση είναι καθαρή και στεγνή προτού την τοποθετήσετε ξανά. Μετά συνδέστε την πάλι στην πρίζα και θέστε την σε λειτουργία. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της Kenwood. |
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΕΛΕΓΞΤΕ ΣΤΑΘΜΗ ΝΕΡΟΥ» κατά τη διάρκεια του προγράμματος για μαγείρεμα στον ατμό. | Έχει ενεργοποιηθεί η προστασία σε περίπτωση εξάτμισης του νερού. | Προσθέστε νερό έως την ένδειξη του 1 λίτρου (℥) και θέστε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία. |
| Αργή κίνηση κατά τη λειτουργία και η ένδειξη «ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΕΣ ΔΟΝΗΣΕΙΣ» εμφανίζεται στην οθόνη. | Το ανομοιόμορφα κατανεμημένο φορτίο στο μπολ προκαλεί υπερβολικές δονήσεις. | Μειώστε την ποσότητα ή μοιράστε ομοιόμορφα τα τρόφιμα μέσα στο μπολ και θέστε ξανά τη μονάδα σε λειτουργία. |
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΥΠΕΡΦΟΡΤΩΣΗ ΜΟΤΕΡ». | Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί. | Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Αφήστε την να κρυώσει για 30 λεπτά και μετά συνδέστε την πάλι στην πρίζα. |
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «ΥΠΕΡΦΟΡΤΩΣΗ ΜΟΤΕΡ» ή «ΤΟ ΜΟΤΕΡ ΣΤΑΜΑΤΗΣΕ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ». | Η συσκευή έχει υπερφορτωθεί. | Μειώστε την ποσότητα στο μπολ. |
| Στην οθόνη εμφανίζεται μήνυμα σφάλματος που αρχίζει με E: | Η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά. | Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Μετά συνδέστε την πάλι στην πρίζα και θέστε την σε λειτουργία. 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. |



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE