

KENWOOD

TYPE CCL50

Instructions

Istruzioni

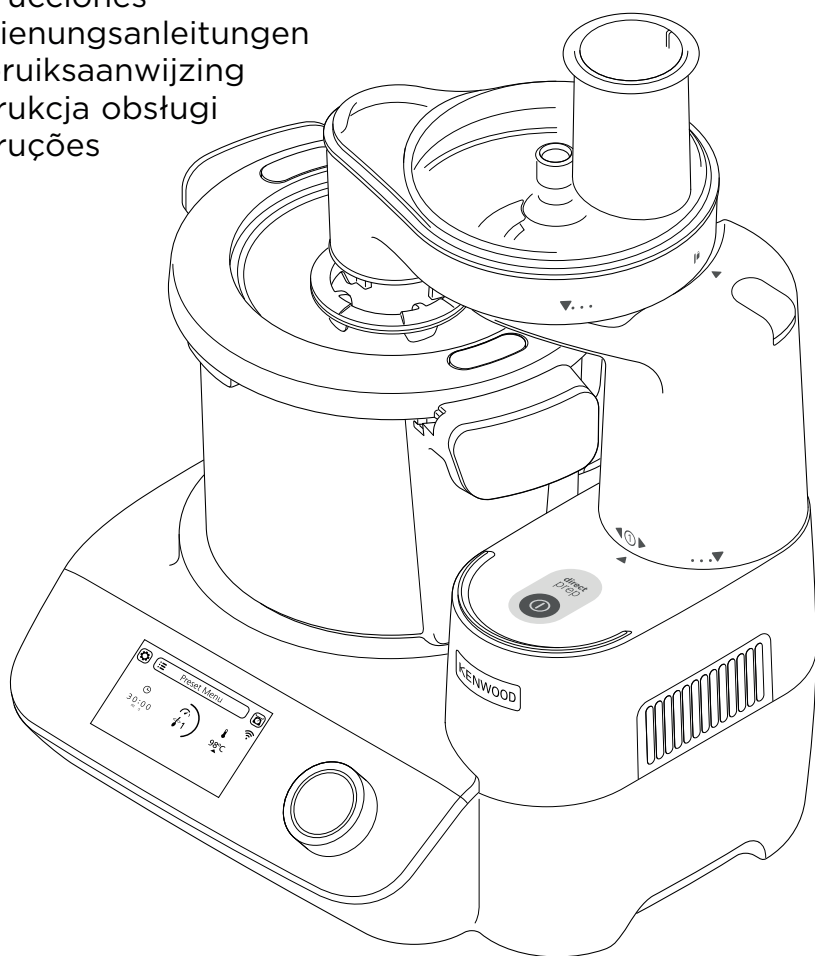
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

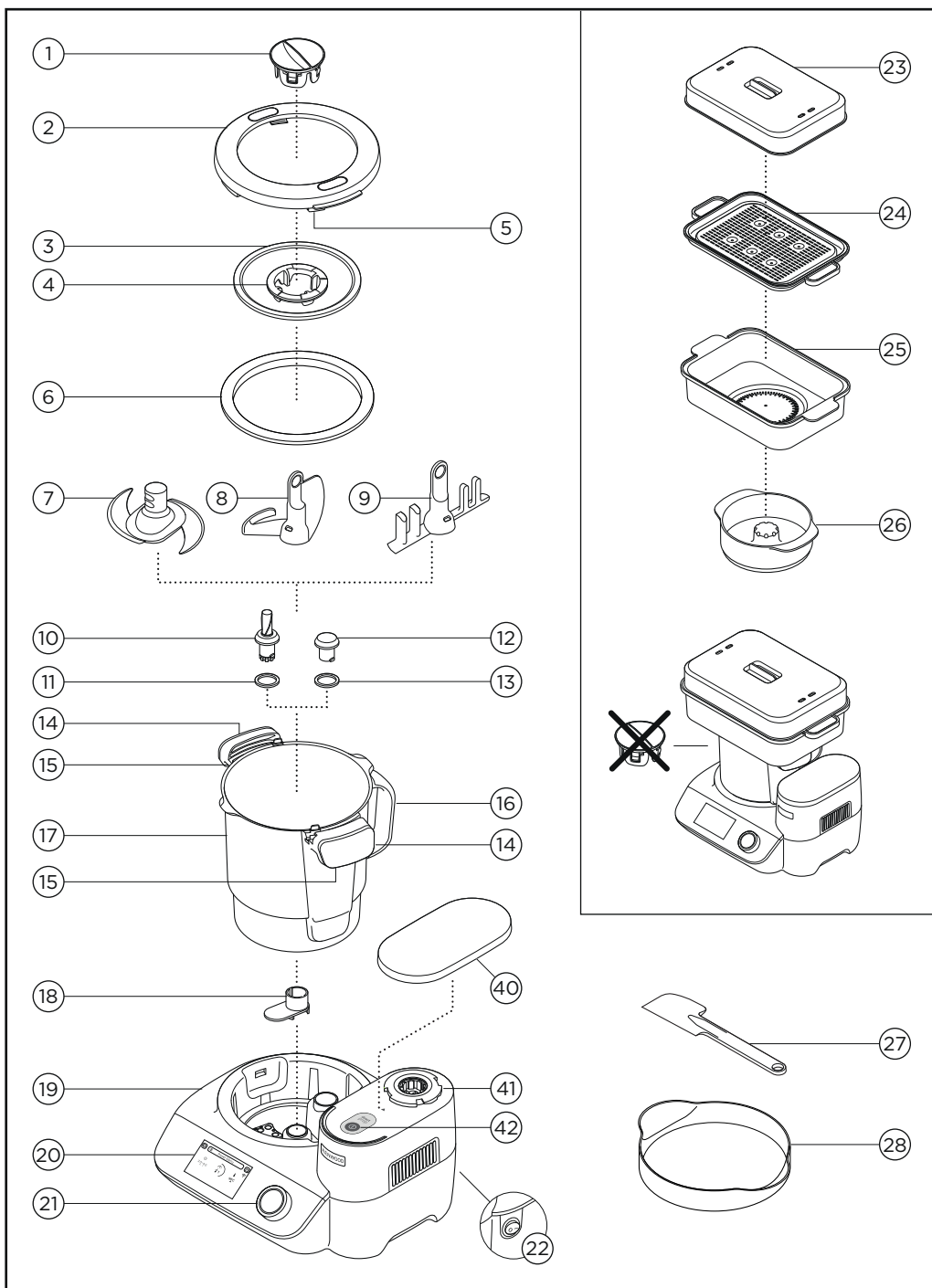
Instruções



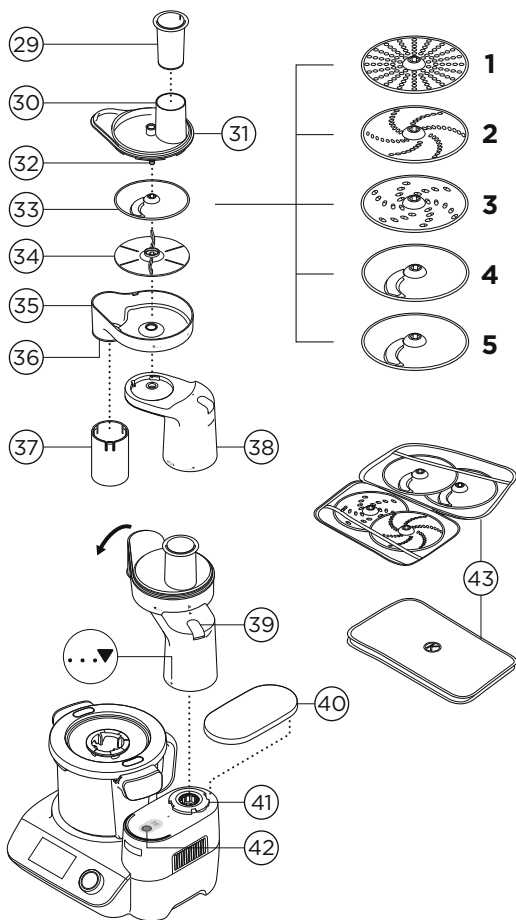
English	2-29
Nederlands	30-58
Français	59-88
Deutsch	89-117
Italian	118-146
Português	147-175
Español	176-204
Polski	205-235



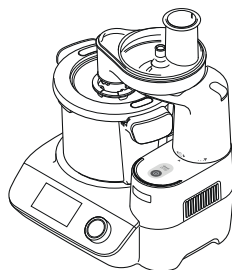




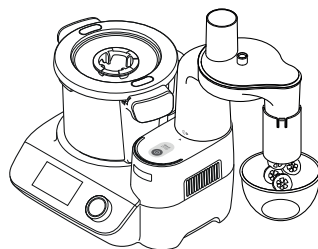
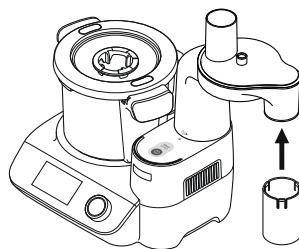
DIRECT PREP



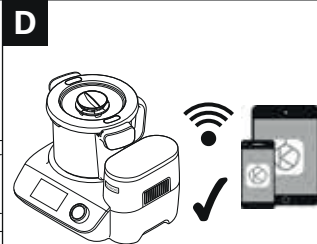
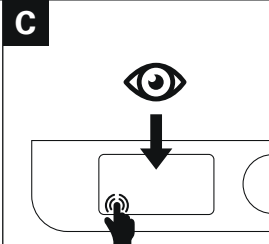
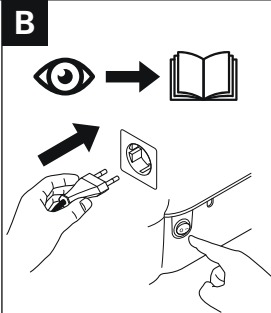
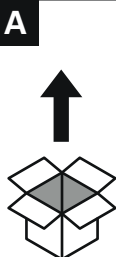
◀ ① ▶

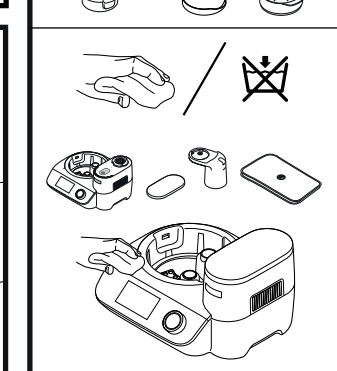
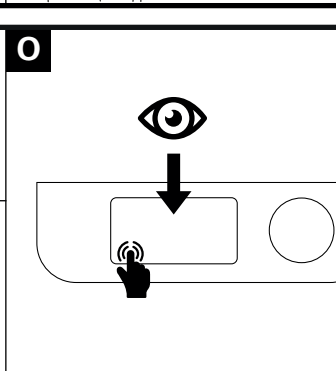
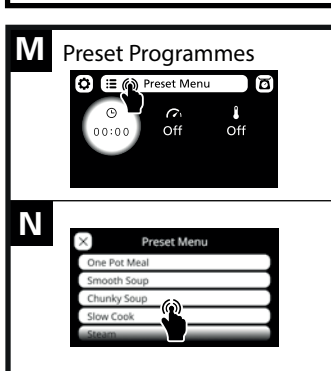
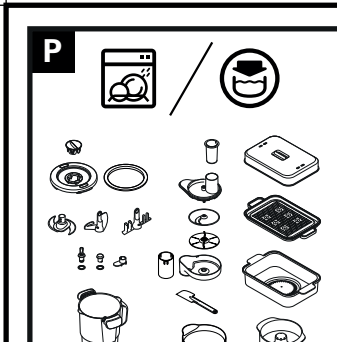
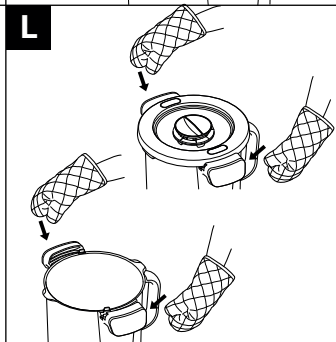
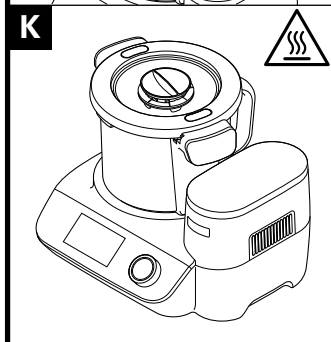
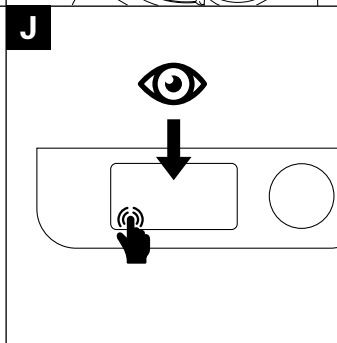
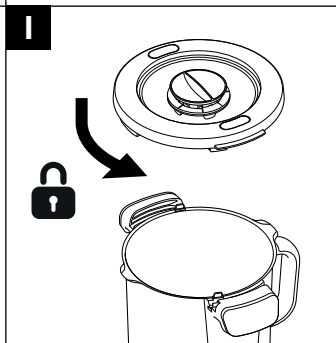
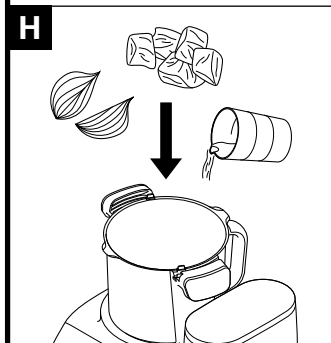
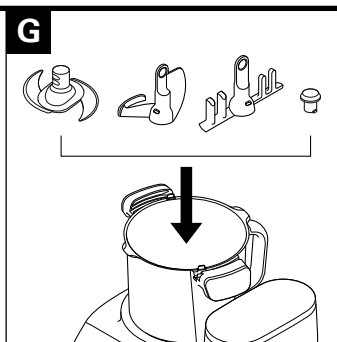
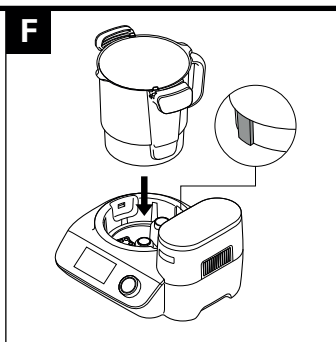
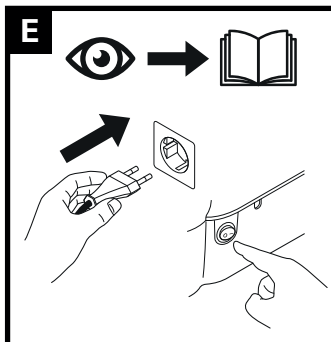


② ▶

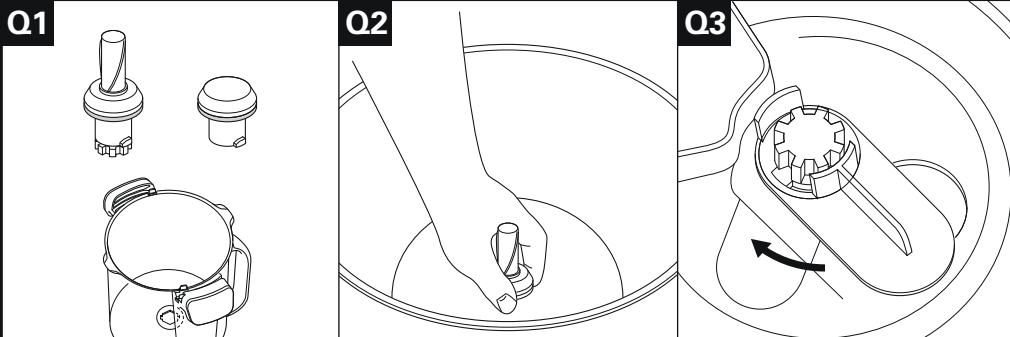


KENWOOD WORLD APP

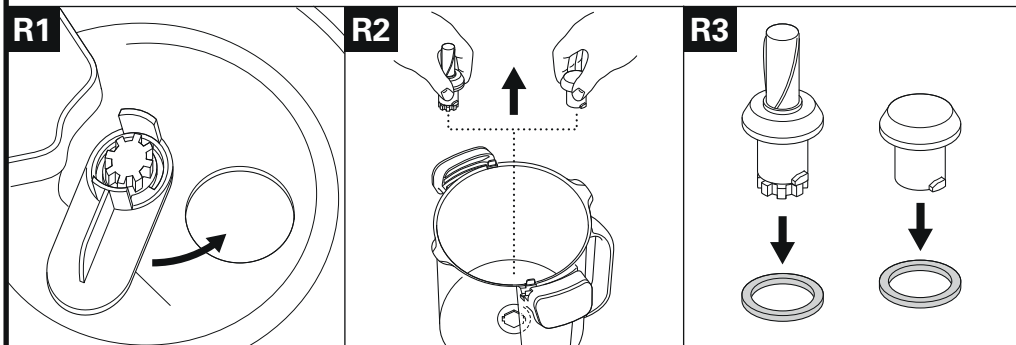




Fitting Bowl Drive Shaft/Slow Cook Plug



Removal of Bowl Drive Shaft/Slow Cook Plug



Contents

Safety	3-7
Key	8
Connecting To The Kenwood World App	9
Using Your All in One Cooker	9
Lid Off Cooking	9
Using Preset Programmes	9-10
Using Your Direct Prep	10
Using Your Weighing Tray	11
Display Screen Explained	12
Preset Usage Chart	13-15
Recipes	16
Recommended Usage Chart	17-22
Care and Cleaning	22-23
Service and Customer Care	24
Helpful Hints	25-26
Troubleshooting Guide	26-28
Ecodesign Information	29

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- 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.
- Be careful if hot liquid is poured into the appliance as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- The knife blade has been designed to be retained on the drive shaft. The knife blade is sharp, handle with care.
- Keep utensils out of the bowl whilst connected to the power supply unless the slow cook plug is fitted.
- Keep hands 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 the appliance by the bowl handles or pouring handle.
- Do not move the unit whilst in operation or still hot.
- The bowl should only be filled to the 3 litre maximum fill level when using the slow cook plug.
- Never exceed the 3 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- 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 when using a bowl tool.
- When 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 and ensure all parts are dry.
- 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, tools, drive shaft and slow cook plug as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
- Use the bowl 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 control dial.
- **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 unauthorised 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 shaft/slow cook plug to prevent leakage and damage to your appliance.
- Always use the bowl release buttons 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.
- Do not use the pouring handle to remove or carry the bowl.
- Do not use excessive force when pressing the display screen and never use a sharp object to operate it.
- Do not stand the appliance near an oven or other direct heat source.

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 food outlet opening.
- Before removing the lid from the Direct Prep:
 - switch off;
 - wait until the disc has completely stopped.
- Do not pour liquids down the feed tube.

Steamer Attachment

- Take care when handling the parts; any steam, liquid or condensation will be very hot. Use oven gloves.
- Take care when removing the condensation trap after use, as it may contain hot liquid.

- Cook meat, fish and seafood thoroughly.
- 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 your appliance.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
- This appliance contains and uses wireless module ESPWROOM32
- This appliance is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

Before using for the first time

- Remove the plastic cover from the knife 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

Lid

- ① Lid filler cap
- ② Lid outer (metal)
- ③ Lid inner (clear)
- ④ Lid filler cap opening
- ⑤ Interlock tabs
- ⑥ Lid seal

Bowl Tools

- ⑦ Knife blade
- ⑧ Stir tool
- ⑨ Whisk tool

Bowl

- ⑩ Drive shaft
- ⑪ Drive shaft seal
- ⑫ Slow cook plug
- ⑬ Slow cook plug seal
- ⑭ Bowl handles
- ⑮ Bowl release buttons
- ⑯ Pouring handle
- ⑰ Cooking bowl
- ⑱ Drive shaft nut

Power Unit

- ⑲ Power unit
- ⑳ Display screen
- ㉑ Control dial
- ㉒ On/Off switch

Steamer

- ㉓ Lid
- ㉔ Shelf
- ㉕ Base
- ㉖ Condensation trap

- ㉗ Spatula
- ㉘ Weighing bowl

Direct Prep

- ④① Direct Prep outlet cover
- ④② Direct Prep outlet
- ④③ Direct Prep start / stop button
- ②⑨ Pusher/measuring cup
- ③① Feed tube
- ③② Direct Prep lid
- ③③ Drive shaft
- ③④ **Disc**

- 1** Extra fine grating disc (if supplied)
- 2** Fine grating disc (if supplied)
- 3** Coarse grating disc (if supplied)
- 4** Thin slicing disc (if supplied)
- 5** Thick slicing disc (if supplied)

Note: 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.

- ③④ Slinger plate
- ③⑤ Base
- ③⑥ Food outlet
- ③⑦ Extension chute
- ③⑧ Tower
- ③⑨ Direct Prep release button
- ④③ Disc storage bag

Connecting To The Kenwood World App

Refer to Illustrations **A - D**

The Kenwood World App will allow you to control your appliance through your smart phone or tablet.

- 1 Plug in and press the On/Off switch at the rear of the power unit.
- 2 Select Settings  > WiFi > Connect and follow the instructions on the display screen.

PIN number

- This will be required when prompted by the Kenwood World App.
- The appliance can only be connected when the PIN Number is shown on the display screen. If the PIN is entered incorrectly, follow the instructions on the app and retry.
- To display the unit's PIN number, select Settings  > WiFi > Connect and follow the instructions on the display screen (only when connected to WiFi).

Note:

WiFi

Operates with IEEE802.11 b, g and n at 2.4 GHz only, and connects to networks using WPA2-PSK

Compatibility

Kenwood World App compatible with latest versions of iOS and Android.

Using Your All in One Cooker

Refer to Illustrations **E - L**

- 1 Plug in and press the On/Off switch at the rear of the power unit.
- 2 Fit the bowl. 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 (situated under the bowl handles) and lift the bowl.
- 3 Fit the knife blade, stir tool, whisk tool or slow cook plug to the bowl.
 - 4 Add the relevant ingredients to be processed or cooked.

- 5 Fit the lid and filler cap if required. Push the lid down and turn anti-clockwise until aligned with the cooking bowl handles.
- 6 Set the required time, speed and temperature.
- 7 Press the control dial to start the cooking process.
- 8 To stop the unit at any time, press the control dial. Take care as the bowl and lid will be hot. To resume cooking, refit the lid press the control dial.

Lid Off Cooking

To use the lid off cooking feature, select a temperature and press the control dial. The appliance will start heating.

Note:

- A speed setting cannot be selected when lid off cooking is being used.
- To avoid burning, use a heat proof utensil to stir or turn over ingredients when necessary.

Using Preset Programmes

Refer to Illustrations **M - O**

- 1 Select the Preset Menu.
- 2 Choose the preset you wish to use.
- 3 Follow the instructions on the display screen.
- 4 To stop the unit at any time, press the control dial. Take care as the bowl and lid will be hot.

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 two side handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- Do not use the pouring handle to remove or carry the bowl.

- The pouring handle is designed to assist with the removal of final ingredients from the bowl.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and cleaning.

Using Your Direct Prep

- 1 Remove the Direct Prep outlet cover.
- 2 Fit the tower on to the Direct Prep drive outlet by aligning the , then press the release button and turn anti-clockwise to secure in place  .
- 3 Holding by the centre grip, push the desired cutting disc on to the drive shaft. Each disc is numbered for identification and the number should be uppermost when the disc is pushed onto the shaft. See recommended usage chart.
- 4 Fit the slinger plate on to the drive shaft with the “TOP” lettering facing towards the cutting disc.

Note:

- **If the slinger plate is not fitted food will clog under the disc and not exit the chute.**
- 5 Fit the Direct Prep lid to the base by turning in a clockwise direction.
 - 6 Attach the food prep attachment to the tower by aligning the  and turn clockwise to lock in place.
 - 7 Once assembled, press the release button and turn the Direct Prep to the desired position:

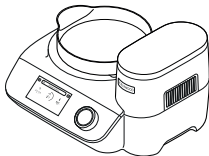
	For fitting or removing the Direct Prep assembly. Do not operate the Direct Prep when located in this position.
	For slicing or grating directly into the cooking bowl through the filler cap opening.
	For slicing or grating into a suitable container. When located in position  the extension chute can be fitted by clipping onto the food outlet.

- 8 Cut the food to fit the feed tube.
 - 9 Press the Direct Prep Start/Stop button 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.**
- 10 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

- **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.**

Using Your Weighing Tray

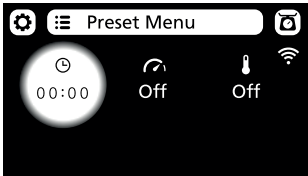
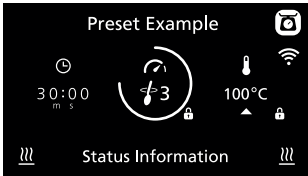


- 1 Place the weighing tray on the power unit.
Alternatively, the weighing tray can also be used on top of the bowl and lid with the lid filler cap removed.
If weighing directly into the bowl, fit the desired bowl tool first.
- 2 Select the weighing function  on the display screen.
- 3 Zero the scale.
- 4 Weigh the ingredients.

Note: Always place the appliance on a dry, flat, stable surface prior to weighing.
For more information, see ‘Helpful Hints’ section.

Cooking Hints And Tips		
Temperature Guidelines	40°C – 50°C	Chocolate melting
	40°C – 90°C	Sous Vide
	94°C – 98°C	Simmering
	100°C	Boiling
	100°C – 104°C	Steaming
	120°C	Sautéing vegetables
	140°C – 180°C	Browning meat
	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.
	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.
	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.
	Speed 4 to Max	– Continuous speeds gradually increasing to maximum speed.
Note: for more information, see ‘Helpful Hints’ section.		

Display Screen Explained

	
	Tap this icon to open the settings menu.
	Tap this icon to open the pre-set programmes menu.
	Tap this icon to weigh ingredients either into the bowl or using the weighing tray.
 30:00 m s	Shows the time selected in hours (h), minutes (m) and seconds (s).
	Shows the speed selected. If an intermittent speed (1 → 3) is selected, the outer ring will progressively increase and the appliance will stir when it is full.
 98°C ▲	Shows the temperature selected. A red triangle indicates the appliance is heating up. A blue triangle indicates the appliance is cooling down. No triangle indicates the appliance has reached the desired temperature.
	Indicates that a setting (time, speed or temperature) cannot be adjusted.
Status Information	Text here shows status information.
	Indicates that the bowl, it's contents and any parts being used are hot. Please handle with care.
	Indicates that the appliance is connected to a WiFi network.

Preset Usage Chart

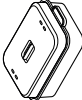
The default settings can be adjusted to suit your recipe, where available.

Non-adjustable settings are indicated by the  icon.

When "Heating" is shown on the display screen, the timer will not start counting down until the correct temperature has been reached.

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)		Keep Warm Stage	Recipe Ideas / Uses
One Pot Meal		30 mins (5 mins – 2 hrs)  3 (OFF – 4)  98°C (85°C – 98°C)		30 mins  OFF – 4  62°C	Bolognese, Rice Pudding
Smooth Soup		30 mins (5 mins – 2 hrs)  1 (1 – 5)  98°C (85°C – 105°C)	2 mins  Max  62°C	30 mins  1 – 4  62°C	Tomato Soup, Mushroom Soup
Chunky Soup		30 mins (5 mins – 2 hrs)  1 (1 – 5)  98°C (85°C – 105°C)		30 mins  1 – 4  62°C	Minestrone, Broths
Slow Cook		2 hrs (5 mins – 8 hrs)  OFF  95°C (80°C – 95°C)		30 mins  OFF  62°C	Beef bourguignon

Preset Usage Chart – Continued

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)		Keep Warm Stage	Recipe Ideas / Uses
Sous Vide		2 hrs  (10 secs - 8 hrs) OFF  55°C  (40°C - 90°C)			Use for meat, fish, eggs, vegetables dishes to enhance textures, flavours and tenderness.
Steam		30 mins  (1 min - 8 hrs) OFF  100°C 			Salmon en Papillote
Knead		15 secs   7   OFF  	2 mins   8   OFF  		Brioche
Proof		1 hr  (5 mins - 8 hrs) OFF  30°C  (30°C - 35°C)			Proofing yeasted doughs

Preset Usage Chart - Continued				
Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)		
Rinse	 	 50 secs  4  55°C	 10 secs  9  55°C	X3 A quick rinse to make cleaning up easier

Recipes

Recipe	Tool Used	Preset / Manual Settings	Ingredients
Minestrone	  	Chunky Soup  20 mins  1  98°C	Add the following all at once: 100g pancetta, <i>diced</i> 2 garlic cloves, <i>chopped</i> 50g Arborio rice 2½ tbsp tomato puree 70g savoy cabbage 1 tsp dried rosemary 2 tsp dried sage 1 celery stick, <i>sliced</i> 60g leek, <i>sliced</i> 75g onion, <i>sliced</i> 75g carrot, <i>sliced</i> 1kg hot vegetable stock Salt and pepper
Beef Stroganoff	  	One Pot Meal  30 mins  3  98°C	Add the following all at once: 600g beef, <i>diced</i> 1 tbsp paprika 1 tbsp butter 1 garlic clove, <i>chopped</i> 200g mushroom, <i>sliced</i> 150g onion, <i>sliced</i> 300g carrot, <i>sliced</i> 400g hot beef stock 200g single cream Salt and pepper
Crème Anglaise	  	Manual Settings  15 mins  5  80°C	Add the following all at once: 250g full fat milk 250g double cream 1 tsp vanilla extract 1 tbsp cornflour 96g egg yolk, <i>beaten</i> 80g caster sugar
Rice Pudding	  	One Pot Meal  1 hr 30 mins  3  90°C	Add the following all at once: 150g short grain rice 1kg full fat milk 75g caster sugar 2 tsp vanilla extract

Recommended Usage Chart

- This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.
- For best results, always use soft, room temperature butter and margarine when making cakes.
- If the machine slows or starts to labour, increase the speed.

Function			 Max
 Knife Blade For chopping ingredients before cooking and for pureeing after cooking is complete. For making doughs and cake batters. Bread dough - Important: Do not exceed the maximum processing time or quantity stated in the usage chart.			
Chopping herbs	Max	10 secs	20g - 50g
Chopping onions	Max	5 - 10 secs	Up to 300g (2 onions)
Chopping vegetables cut into 4cm chunks	Max	10 - 20 secs	Up to 1kg
Chopping lean meat cut into 2cm chunks	Max	5 - 30 secs	150g - 1kg
Nuts	Max	30 - 60secs	100 - 200g
Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	Pulse Pulse	x15 - 30 x5 - 10	250g - 1kg total weight
Chopping chocolate (e.g. for melting) broken into chunks	Max	30 secs	Up to 200g
Crushing ice	Max	20 - 30 secs	Up to 250g (12 cubes)
Drinks and smoothies	Max	60 secs	1 litre
Cold Blending	Max	1 - 2 mins	2.6 litres
All in one cake mixes	8 to Max	30 - 60 secs	Up to 1kg total weight
Pasta dough - mixing dry ingredients Add wet ingredients	4 8	2 mins 2 mins	Up to 830g total weight Up to 500g flour weight
Cookies	Max	1 min	Up to 670g total weight
Bread dough (basic white)	8	2 mins	1kg total weight 650g flour weight

Recommended Usage Chart – Continued

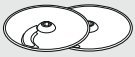
Function			
 Knife Blade For chopping ingredients before cooking and for pureeing after cooking is complete. For making doughs and cake batters. Bread dough – Important: Do not exceed the maximum processing time or quantity stated in the usage chart.			
Brioche Recipe 800g total weight / 380g flour weight			
Stage 1 Milk Dried active yeast	5/30 °C	2 mins	120g 10g
Stage 2 Strong white bread flour Salt Sugar Eggs Butter, chilled	7/OFF 8/OFF	15 secs 2 mins	380g 5g 30g 3 (150g) 105g
 Stir Tool For recipes where you want to stir gently without breaking the ingredients down. Do not use above speed 9.			
Creaming butter/margarine and sugar for cakes	7 – 8	2 - 3 mins	Up to 400g combined fat and sugar weight
Brownies	5	2 - 3 mins	Up to 1.2kg total weight
 Whisk Tool For whisking light ingredients such as egg whites, cream, mayonnaise and hollandaise sauce.			
Egg whites	8 – 9	3½ – 4 mins	2 – 8 (70 – 280g)
Whipping cream	9	1 – 1½ mins	200g – 600g
Mayonnaise	9	1 – 3 mins	2 – 4 egg mix

Recommended Usage Chart – Continued



Direct Prep

For slicing or grating ingredients directly into the cooking bowl or into a side container.

Disc	Function	Hints & Tips
 Disc 1	Extra fine grating for Parmesan cheese	• 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. • Do not process frozen ingredients.
 Discs 2 & 3	Fine/coarse grating for cheese or firm fruit or vegetables	
 Discs 4 & 5	Thin/thick slicing for cheese or firm fruit or vegetables	



Slow Cook Plug

For slow cook recipes.

Stews, casseroles etc.

OFF/80 – 95°C

1 – 8 hours

3 L



Sous Vide

Use this cooking function on a range of ingredients, including meat, fish, eggs, vegetables alongside other dishes for enhanced textures, flavours and tenderness.

To use the Sous Vide Pre-set Programme

- 1 Fit the slow cook plug.
- 2 Place ingredients into a sealable bag, remove air, seal bag and place in the bowl.
- 3 Then add water to the 3 litre mark (Do not exceed the max mark).
- 4 Ensure the lid is fitted correctly and the filler cap is in place.
- 5 Select the Sous Vide Programme.
- 6 Adjust the time and temperature as required. Note: The Time will not start counting down until the set temperature is reached.
- 7 Press the control dial to start the cooking process.

Hints & Tips

- The required cooking time will depend on the type and thickness of the ingredients used NOT the weight.
- The required temperature will depend on the desired texture of the finished dish/ ingredients.
- Always add the bags to the bowl first and then cover completely with water.
- Do not fill the bowl more than half full with ingredients. For best results add at least 1.5 litre of water and do not exceed the 3 litre max mark.
- Ensure that the food bags are not touching as this will affect the heat transfer.

Food bags

- Only use food-grade plastic vacuum-sealable bags which are specifically designed for sous vide cooking.

Recommended Usage Chart – Continued

Hints & Tips – Continued

Filling the bags

- When filling fold back the opening of the bag to prevent food from getting trapped in the seal.
- Do not overfill the bag.
- Remove any air before sealing.

Food Safety – cooking at low temperature

- Ensure good hygienic practises are maintained throughout the preparation and cooking stage.
- Always use fresh and high quality food.
- For best results and even cooking cut the food into thin even sized pieces.
- DO NOT cook food from frozen. Allow frozen food to defrost before cooking.
- Only fresh fish is suitable for cooking at temperatures below 55°C.
- To ensure the food is cooked properly it is important to follow the cooking instructions in your recipe exactly.
- Once food is cooked either consume immediately or refrigerate as quickly as possible.
- If you are new to Sous Vide cooking and require more information we recommend you visit and follow the guidelines available on your local government food safety website.

Sous Vide Cooking examples

- Timings are based on cooking 1 item per bag and maximum of 2 bags at a time.
- For additional flavour add herbs, butter and lemon slices to the bags.
- After cooking, finish by browning in a pan.

Food				
Steak – Sirloin 20 – 25mm thick	Rare	200 – 250g	2 hours	50°C
	Medium		2 hours	56 – 60°C
	Well done		2 hours	65 – 69°C
Halibut Fillet Tuna Steak 20 – 25mm thick		200 – 240g	40 min	62°C
Salmon Fillet 20 – 25mm thick		240 – 260g	1 hour 15 min	62°C
Lamb Loin Chop 20 – 25mm thick		100 – 200g	1 hour 45 min	54°C
Pork Chop		170 – 200g	1 hour 15 min	62°C
Chicken Breast		150 – 170g	2 hours	62°C
Carrots 10 – 15mm slice		450g	1 hour	82°C

Recommended Usage Chart – Continued



Steaming

The condensation trap can be placed between the bowl lid and steamer tray base with lid filler cap removed. This prevents unwanted liquids from steaming food from dripping into the cooking bowl.

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

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

Recommended Usage Chart – Continued

Steaming Recipe Example:

Food		Steam Tray Position		
Frozen salmon fillet	–	Base	25 – 35 mins (depending on thickness)	250g
Potatoes, waxy	Peel and quartered lengthways	Base	30 mins	400g
Carrots	Peeled, halved lengthways and cut into 6cm pieces	Shelf	30 mins	200g
Broccoli	Cut into florets	Shelf	15 mins	200g

Method:

- 1 Set up the steamer attachment.
- 2 Select Steam preset.
- 3 Fill the bowl with water up to the 1.0L  mark.
- 4 Add the salmon, potatoes and carrots as stated above.
- 5 Press the control dial to start cooking.
- 6 After 15 minutes, use oven gloves to remove the lid and add the broccoli.
- 7 Continue cooking for the remaining time. Check food is cooked thoroughly.

Care and Cleaning

Refer to Illustration **P** for cleaning instructions.

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Remove the lid and tool from the bowl before cleaning.
- Some foods, e.g. carrot, may discolour the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help to remove discolouration.
- To assist in removing odours from strong smelling foods, air dry the parts after washing.
- When not in use, the Direct Prep discs can be stored in the storage bag supplied.
- Never use abrasives.
- Certain ingredients, such as turmeric, may cause staining. This will not affect the performance of your appliance.

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

- Use the Rinse pre-set programme 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.
- Wash the parts by hand or in your dishwasher. 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/ Slow Cook Plug

Fitting the Bowl Drive Shaft/Slow Cook Plug

Refer to Illustrations **Q1** - **Q3**

- 1 Ensure the seal is fitted to the drive shaft or slow cook plug before fitting to the bowl.
- 2 Fit the drive shaft or slow cook plug inside the bowl and align with the drive shaft nut on the underside of the bowl.
- 3 Lock the drive shaft nut by turning clockwise until aligns with the .

Removal of Bowl Drive Shaft/Slow Cook Plug

Refer to Illustrations **R1** - **R3**

- 1 Unlock the drive shaft nut on the underside of the bowl by turning in an anti-clockwise direction.
- 2 Then lift out the drive shaft or slow cook plug.
- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 4 Brush the bowl drive assembly or slow cook plug clean with hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap.
- 5 Ensure the seal is refitted to the drive shaft or slow cook 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 out.
 - 3 Remove the seal from the lid inner section.
- 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 or damaged.

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 from the base, hold by the feed tube 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.

Steamer Tray/Condensation Trap/ Weighing Bowl

- Wash the parts, then dry thoroughly.

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.

Helpful Hints	
Area	Hints & Tips
Maximum capacities	• Do not exceed the 2.6 litres maximum fill level marked on the inside of the bowl when using a bowl tool. • Never exceed the 3 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. • Refer to the recommended usage chart for more details.
Cooking in the bowl	• Raw meat and hard vegetables should be chopped into small pieces before adding to the bowl. • Cut ingredients into even sized pieces as this will assist with even cooking. • Larger quantities of ingredients will require longer stirring times to heat evenly. • Use the spatula supplied to scrape down the ingredients when required. • Add ingredients slowly to avoid splashing.
Heating with dairy ingredients	• Use the stir tool or whisk tool. • Temperatures up to 90°C. • Continuous stir speeds 4 to 6.
Frying	• 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. • Add ingredients slowly to avoid splashing. • Remove excess water from ingredients.
Steaming	• 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 steamer base and shelf. • 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.

Helpful Hints – Continued

Area	Hints & Tips
Direct Prep	• 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. • 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.
Factory reset	Important • When disposing of the appliance, it is important to factory reset it to protect your personal data. • Selecting this option will erase all WiFi data stored on the appliance and restore it to factory settings. • To factory reset your appliance, select Settings  >Factory Reset.
Weighing	• The weighing function is accurate up to 6kg/ 13lb 3oz. • Always ensure the weighing bowl is thoroughly clean before placing items directly on its surface. • Do not place hot food or hot containers such as saucepans onto the weighing bowl. • Never cut food on the weighing bowl, as sharp implements such as knives will damage the surface. • Do not subject the appliance to excessive force.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
No power to appliance /display screen not coming on.	Appliance not plugged in. On/Off switch not operated. Appliance has gone into standby mode.	Check appliance plugged in. Press the On/Off switch to the On position. Touch the display screen or rotate the control dial.
Appliance not operating.	Control dial not pressed.	Press the control dial to start cooking.
Food sticking or burning on bottom of bowl.	Stir tool or knife blade not fitted when softening vegetables. Temperature selected too high for food type. Speed selected is too slow.	Always use the stir tool or knife blade. Check correct temperature has been selected and increase stir speed.

Troubleshooting Guide – Continued

Problem	Cause	Solution
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.
Heavy movement or vibrations during operation.	Uneven load in bowl causing excessive vibrations. Maximum capacity exceeded. Wrong tool or speed used.	Reduce quantity or rearrange food in bowl and restart unit. Refer to the relevant programme and recommended speed charts for correct tool and speed to use.
Display shows error message E:34	WiFi credentials issue.	Check WiFi Password. Forget WiFi network, go to Settings  > WiFi > Forget Network. Restart Appliance Setup from the Kenwood World App.
 slow flashing	Unable to find known WiFi network	Appliance may have moved, router may be turned off or may require a restart.
 fast flashing	WiFi available, but unable to connect to cloud servers.	Router may require a restart, or contact your Internet Service Provider.

Troubleshooting Guide – Continued		
Problem	Cause	Solution
Display screen shows “- -”.	The scale is zeroing.	Normal operation.
Display screen shows a minus reading.	Display not zeroed and either ingredients or the bowl/lid/attachment has been removed. Ingredients or items are pressed against or underneath the appliance. Appliance is pressed against a wall.	Either zero the screen, replace the missing ingredients or refit the bowl/lid/attachment. Ensure there are no ingredients or items pressed against or underneath the appliance. Ensure there is space between the appliance and any walls. Zero the display before weighing next ingredients.
Display screen not registering small quantities.	Quantity weighed too small.	Use teaspoon or tablespoon measures for very small quantities.
Weight changed on display screen.	Appliance moved during operation.	Always place the appliance on a dry flat stable surface prior to weighing. Do not move the appliance during operation of the weighing function. Zero the display before weighing next ingredients.
Unable to switch quickly between metric and imperial units.	Appliance is reconfiguring to display previously selected unit and measurement.	Wait 5 seconds and try again.
Weighing in app (weight displayed on mobile device) is slow to respond.	Poor WiFi signal strength. Mobile device not connected to the same local WiFi home network.	Ensure appliance has good signal strength (contact your internet service provider for guidance on how to improve). Make sure mobile device is connected to the same local WiFi home network as appliance (go to mobile device settings and select your local WiFi network).
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.		

Ecodesign Information

Network Port: Single WiFi port, activated by default.

	TYPE CCL50
RF Frequency Range:	2412 - 2472 MHz
Maximum Transmit Power:	< 20 dBm

Communications Protocol: IEEE802.11 b, g, n

The CCL50 has a single WiFi Network Port and is intended for use as remotely operated, network equipment.

- The Network Port can be deactivated in the WiFi settings menu and selecting “Off”.
- The Network Port can be re-activated in the WiFi settings menu and selecting “On”.

Mode	Limit	CCL50
Non-Networked On – Display screen shows the time, speed, temperature screen	N/A	N/A
Non-Networked Standby – after 20 mins of inactivity display screen turns off.	<0.5W	0.45W
Networked On Display screen shows the time, speed, temperature screen. WiFi Network Port active.	N/A	N/A
Networked Standby – after 20 mins of inactivity. Display screen turns off, WiFi Network Port enters low power mode.	<2.0W	1.02W
Off - Activated by switch on rear of unit.	<0.5W	0.0W

Measurements conditions:

- Voltage input: 50Hz, 230VAC
- Ambient temperature: 23°C
- Date of test: 25/06/2019
- Equipment: Hewlett Packard: 6814B and HIOKI: PW3335
- Reference commission regulation (EC) no. 1275/2008 and 801/2013.

Reactivation: The appliance can be reactivated from standby by:

- From networked standby: Touch the display screen, rotate the control dial or remotely via the App.
- From non-networked standby: Touch the display screen or rotate the control dial.
- **The bowl and lid should always be kept fitted to the main unit so that it can be operated remotely.**

Inhoudsopgave

Veiligheid	31-35
Uitleg	36
Verbinding maken met de Kenwood World-app	37
Uw alleskoker gebruiken	37
Koken zonder deksel	37
De ingestelde programma's gebruiken	37-38
De Direct Prep gebruiken	38-39
De weegplaat gebruiken	39
Uitleg displayscherm	40
Vooraf ingesteld overzicht	41-43
Recepten	44
Tabel voor aanbevolen gebruik	45-50
Verzorging en reiniging	50-51
Onderhoud en klantenservice	52
Handige hints	53-54
Problemen oplossen	54-57
Ecodesign-informatie	58

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- 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;
 - o voordat u de machine in elkaar zet of uit elkaar haalt;
 - o wanneer u de machine niet gebruikt;
 - o 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.
- Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistof in de machine giet, omdat deze vloeistof plotseling in de vorm van stoom weer uit het apparaat gestoten kan worden.
- Het mes is zo ontworpen dat het op de aandrijfas blijft zitten. Het mes is erg scherp, wees dus voorzichtig.
- Steek geen keukengerei in de kom wanneer de stekker in het stopcontact steekt, tenzij de langzaam koken-plug geplaatst is.
- Houd uw handen uit 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:
 - o zorg ervoor dat alle instructies over temperaturen en maximale verwerkingshoeveelheden opgevolgd zijn;
 - o 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;

- o 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 met de handvatten of het schenkhandvat op.
- Verplaats de machine niet terwijl hij aan staat of als hij nog heet is.
- Vul de kom alleen tot het maximale niveau van 3 liter als u de langzaam koken-plug gebruikt.
- U mag nooit het maximale afvulniveau van 3 liter dat aan de binnenkant van de kom is gemarkeerd overschrijden.
- 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.
- Bij gebruik van een kom, nooit het maximale afvulniveau van 2,6 liter dat aan de binnenkant van de kom is gemarkeerd overschrijden.
- Overschrijd bij het frituren nooit de markering voor het maximale oliepeil van 0,5 liter op de kom. Verwijder al het overtollige vocht/water voordat u andere ingrediënten aan de olie toevoegt en zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn.
- 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 met name voor de kom, het deksel, de hulpstukken, de aandrijfjas en de langzaam koken-plug, omdat deze 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 verwijderd.
- 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 draaiknop.
- **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 afzonderlijk, ongeautoriseerd afstandsbedieningssysteem.
- 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 aandrijf-as/langzaam koken-plug is aangebracht om lekken en beschadiging van de machine te voorkomen.
- Gebruik altijd de vrijzetknoppen van de kom voordat u de kookkom verwijderd.
- 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.
- Gebruik het schenkhandvat niet om de kom te verwijderen en te verplaatsen.
- Gebruik niet te veel kracht bij het gebruik van het displayscherm en gebruik nooit scherpe objecten om het te bedienen.
- Plaats de machine niet in de buurt van een oven of een andere hittebron.

Direct Prep-hulpstuk

- De schijven zijn erg scherp; wees voorzichtig wanneer u ze plaatst, verwijderd 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 uitlaat voor voedingsmiddelen.
- Voordat u het deksel van de Direct Prep afhaalt:
 - schakel de machine uit;
 - wacht totdat de schijf helemaal tot stilstand is gekomen.
- Giet geen vloeistoffen door de vultrechter.

Stomerhulpstuk

- Wees voorzichtig met alle onderdelen; stoom, alle vloeistoffen en condensatie zullen heel erg heet zijn. Draag ovenhandschoenen.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van het condensatiebakje, want het kan hete vloeistoffen bevatten.
- Zorg ervoor dat het vlees of de vis goed gaar is.
- 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.
- Dit apparaat bevat en gebruikt de draadloze module ESPWROOM32
- Dit apparaat voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante voorzieningen van Richtlijn 2014/53/EU.

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

- Verwijder het plastic van het mes. 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

Deksel

- ① Vuldopdeksel
- ② Buitendeksel (metaal)
- ③ Binnendeksel (doorzichtig)
- ④ Opening van het vuldopdeksel
- ⑤ Vergrendellipjes
- ⑥ Dekselafdichting

Komhulpstukken

- ⑦ Meselement
- ⑧ Roerder
- ⑨ Garde

Kom

- ⑩ Draai-as
- ⑪ Draaias-afdichting
- ⑫ Langzaam koken-plug
- ⑬ Langzaam koken-plug afdichting
- ⑭ Komhandvatten
- ⑮ Vrijzetknoppen van de kom
- ⑯ Schenkhandvat
- ⑰ Kookkom
- ⑱ Draai-as-moer

Motorgedeelte

- ⑲ Motorgedeelte
- ⑳ Display
- ㉑ Draaiknop
- ㉒ Aan/Uit-schakelaar

Stomer

- ㉓ Deksel
- ㉔ Tussenplankje
- ㉕ Onderplaat
- ㉖ Condensatiebakje

- ㉗ Spatel
- ㉘ Weegkom

Direct Prep

- ㉙ Direct Prep-contactdeksel
- ㉚ Direct Prep-uitlaat
- ㉛ Direct Prep start/stop-knop
- ㉜ Stamper/meetbeker
- ㉝ Toevoerbuis
- ㉞ Direct Prep-deksel
- ㉟ Draai-as
- ㊱ **Schijf**

- 1** Extra fijne raspschijf (indien meegeleverd)
- 2** Fijne raspschijf (indien meegeleverd)
- 3** Grove raspschijf (indien meegeleverd)
- 4** Snijschijf dunne plakken (indien meegeleverd)
- 5** Snijschijf dikke plakken (indien meegeleverd)

Opmerking: 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:

- ㊲ Slingerplaat
- ㊳ Onderplaat
- ㊴ Uitlaat voedingsmiddelen
- ㊵ Verlengtrechter
- ㊶ Toren
- ㊷ Direct Prep vrijzetknop
- ㊸ Opbergzak voor schijven

Verbinding maken met de Kenwood World-app

Zie afbeeldingen **A - D**

Met de Kenwood World app kunt u het apparaat via uw smartphone of tablet aansturen.

- 1 Stop de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-schakelaar aan de achterzijde van het motorblok.
- 2 Selecteer Instellingen  > WiFi > Verbinden en volg de aanwijzingen op het displayscherm.

PIN-nummer

- Zorg ervoor dat u het PIN-nummer bij de hand hebt. De Kenwood World app zal erom vragen.
- Het apparaat kan alleen worden aangesloten wanneer het PIN-nummer op het scherm wordt weergegeven. Als de PIN onjuist wordt ingevoerd, volgt u de aanwijzingen van de app en probeert u het opnieuw.
- Om het PIN-nummer van de machine te zien, selecteer Instellingen  > WiFi > Verbinden en volg de aanwijzingen op het displayscherm (alleen als er wifiverbinding is).

Opmerking:

WiFi

Functioneert alleen met IEEE802.11 b, g en n op 2,4 GHz, en wordt met WPA2-PSK op netwerken aangesloten

Compatibiliteit

De Kenwood World app is compatibel met de nieuwste versies van iOS en Android.

Uw alleskoker gebruiken

Zie afbeeldingen **E - L**

- 1 Stop de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-schakelaar aan de achterzijde van het motorblok.
- 2 Plaats de kom. Druk kom zachtjes omlaag om deze te traceren.

Let op: de kom kan alleen worden gevonden als deze de juiste richting op staat.

- Verwijder de kom door beide vrijzetknoppen tegelijk in te drukken

(onder de komhandvatten) en de kom op te tillen.

- 3 Plaats het mes, de roerder, de garde of de langzaam koken-plug in de kom.
- 4 Voeg de ingrediënten toe die verwerkt of gekookt gaan worden.
- 5 Plaats het deksel en zo nodig de vuldop. Druk het deksel omlaag en draai het naar links totdat het uitgelijnd is met de handvatten van de kookkom.
- 6 Stel de gewenste tijd, snelheid en temperatuur in.
- 7 Druk de draaiknop in om het kookproces te starten.
- 8 Om de machine te stoppen, drukt u de draaiknop in. Wees voorzichtig, want de kom en het deksel zullen heet zijn. Om het koken te hervatten, plaatst u het deksel terug en drukt u de draaiknop in.

Koken zonder deksel

Om zonder deksel te koken, selecteert u een temperatuur en drukt u op de draaiknop. De machine begint op te warmen.

Let op:

- Er kan geen snelheidsinstelling gekozen worden als er zonder deksel gekookt wordt.
- Om aanbranden te voorkomen, gebruikt u een hittebestendig hulpmiddel om de ingrediënten te roeren of om te scheppen.

De ingestelde programma's gebruiken

Zie afbeeldingen **M - O**

- 1 Selecteer het vooraf ingesteld menu.
- 2 Kies het programma dat u wilt gebruiken.
- 3 Volg de instructies op het scherm.
- 4 Om de machine te stoppen, drukt u de draaiknop in. Wees voorzichtig, want de kom en het deksel zullen heet zijn.

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 beide handvatten aan de zijkant om de kom te verwijderen en te verplaatsen. Gebruik ovenhandschoenen voor het verplaatsen van de hete kom en hete hulpstukken.
- Gebruik nooit het schenkhandvat om de kom te verwijderen en te verplaatsen.
- Het schenkhandvat is ontworpen om u te helpen de laatste restjes uit de bowl te verwijderen.
- De onderkant van de kom blijft nog lang heet nadat de machine is uitgeschakeld. Wees voorzichtig tijdens de verplaatsing en reiniging.

De Direct Prep gebruiken

- 1 Verwijder het contactdeksel van de Direct Prep.
- 2 Bevestig de toren op het aandrijvingcontact van de Direct Prep door de  uit te lijnen. Druk dan op de vrijzetknop en draai het linksom om vast te zetten  ① .
- 3 Houd de gewenste snijschijf aan de middengreep vast en duw hem op de draai-as. Elke schijf is genummerd en dit nummer moet zich aan de bovenkant bevinden wanneer de schijf op de as wordt gedrukt. Zie tabel voor aanbevolen gebruik.
- 4 Bevestig de slingerplaat op de draai-as met de letters "TOP" richting de snijschijf.

Opmerking:

- **Als de slingerplaat niet wordt bevestigd, zullen voedingsmiddelen zich onder de schijf ophopen en niet uit de trechter tevoorschijn komen.**

- 5 Bevestig het deksel van de Direct Prep op het onderstel door het naar rechts te draaien.
- 6 Bevestig het hulpstuk voor de voedselbereiding aan de toren door de  uit te lijnen en draai het naar rechts om het vast te zetten.
- 7 Eenmaal gemonteerd drukt u op de vrijzetknop en draait u de Direct Prep naar de gewenste positie:

 	De Direct Prep bevestigen of verwijderen. Gebruik de Direct Prep niet wanneer hij op deze stand staat. Direct in de kookkom snijden of raspen via
 ① 	Direct in de kookkom snijden of raspen via de vuldopopening.
② 	Voor snijden of raspen in een geschikte bak. In positie ②  kan de verlengtrechter worden bevestigd door hem op de uitlaat vast te klikken.

- 8 Snijd de etenswaren in stukjes die in de vultrechter passen.
- 9 Druk op de start/stop-knop van de Direct Prep 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.**
- 10 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

- 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.

De weegplaat gebruiken



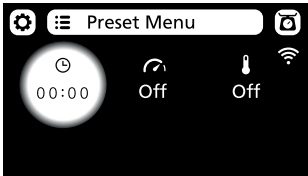
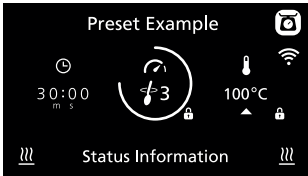
- 1 Plaats de weegplaat op het motorblok.
De weegplaat kan ook bovenop de kom met deksel gebruikt worden als de vuldoop uit het deksel verwijderd is. Als direct in de kom gewogen wordt, plaats dan eerst het te gebruiken komhulpstuk.
- 2 Selecteer de weegfunctie  op het displayscherm.
- 3 Zet de weegschaal op nul.
- 4 Weeg de ingrediënten.

Let op: Plaats het apparaat voor het wegen altijd op een droog, stabiel horizontaal oppervlak. Voor meer informatie, zie 'Handige hints'.

Tips voor het koken

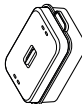
Temperatuur-richtlijnen	40°C – 50°C	Chocolade smelten
	40°C – 90°C	Sous Vide
	94°C – 98°C	Sudder
	100°C	Koken
	100°C – 104°C	Stomen
	120°C	Groente bakken
	140°C – 180°C	Vlees aanbraden
	Snelheid 1	- Af en toe roeren met lange tussenpozen. Op deze stand wordt om de 60 seconden op langzame snelheid ca. 2 slagen geroerd, ideaal voor stoofschotels, enz.
	Snelheid 2	- Af en toe roeren met gemiddelde tussenpozen. Op deze stand wordt om de 15 seconden op langzame snelheid ca. 2 slagen geroerd.
	Snelheid 3	- Af en toe roeren met korte tussenpozen. Op deze stand wordt om de 5 seconden op langzame snelheid ca. 2 slagen geroerd.
	Snelheid 4 tot max.	- Continue snelheden die geleidelijk toenemen tot de maximumsnelheid.
Opmerking: voor meer informatie, zie 'Handige hints'.		

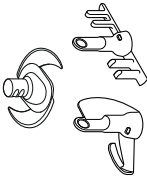
Uitleg displayscherm

	
	Tik op dit pictogram om het instellingenmenu te openen.
	Tik op dit pictogram om het menu met de vooraf ingestelde programma's te openen.
	Tik op dit pictogram om de ingrediënten te wegen, in de kom of met behulp van de weegplaat.
	Geeft de gekozen tijd in uren (h), minuten (m) en seconden (s) weer.
	Geeft de gekozen snelheid weer. Als een snelheid met tussenpozen (1 → 3) is gekozen, verschijnt geleidelijk de buitenste cirkel. De machine gaat roeren als de cirkel rond is.
	Geeft de gekozen temperatuur weer. Een rode driehoek geeft aan dat de machine aan het opwarmen is. Een blauwe driehoek geeft aan dat de machine aan het afkoelen is. Als er geen driehoek is, heeft de machine de gewenste temperatuur bereikt.
	Geeft aan dat de instelling (tijd, snelheid of temperatuur) niet veranderd kan worden.
Statusinformatie	De tekst hier is de statusinformatie.
	Geeft aan dat de kom, de inhoud ervan en alle onderdelen die gebruikt worden heet zijn. Wees dus voorzichtig.
	Geeft aan dat de machine aan een WiFi netwerk verbonden is.

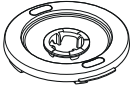
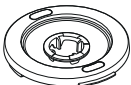
Vooraf ingesteld overzicht				
De standaardinstellingen kunnen zo nodig aan uw recept aangepast worden. Instellingen die niet aangepast kunnen worden, worden aangegeven met het pictogram  . Als "Bezig met opwarmen" op het scherm staat, gaat de timer pas lopen als de juiste temperatuur bereikt is.				
Vooraf ingesteld	Aanbevolen hulpstuk	Standaardinstellingen (aanpasbaar)	Warmhoudfase	Receptideeën/gebruik
Eenpansgerecht		30 min. (5 min. - 2 uur) 3 (UIT - 4) 98°C (85°C - 98°C)	30 min.   UIT - 4  62°C	Bolognaise Rijstepap
Gladde soep		30 min. (5 min. - 2 uur) 1 (1 - 5) 98°C (85°C - 105°C)	30 min.   1 - 4  62°C 2 min.   Max  62°C	Tomatensoep Champignonsoep
Dikke soep		30 min. (5 min. - 2 uur) 1 (1 - 5) 98°C (85°C - 105°C)	30 min.   1 - 4  62°C	Minestrone Bouillon
Langzaam koken		2 uur (5 min. - 8 uur) UIT  95°C (80°C - 95°C)	30 min.   UIT  62°C	Boeuf bourguignon

Vooraf ingesteld overzicht: vervolgd

Vooraf ingesteld	Aanbevolen hulpstuk	Standaardinstellingen (aanpasbaar)	Warmhoudfase	Receptideeën/gebruik
Sous Vide		 2 uur (10 sec - 8 uur)  UIT   55°C (40°C - 90°C)		Gebruik om de textuur, smaak en tederheid van gerechten van vlees, vis, eieren, en groenten te verbeteren.
Stomen		 30 min. (1 min. - 8 uur)  UIT   100°C 		Zalm 'en papillote'
Kneden		 15 seconden   7   UIT   2 min.   8   UIT 		Brioche
Rijzen		 1 uur (5 min. - 8 uur)  UIT   30°C (30°C - 35°C)		Rijzen gegist deeg

Vooraf ingesteld overzicht: vervolgd				
Vooraf ingesteld	Aanbevolen hulpstuk	Standaardinstellingen (aanpasbaar)		Warmhoudfase
Spoelen		 50 sec 	 10 sec 	
		 4 	 9 	
		 55°C 	 55°C 	
			X3	
				Even snel afspoelen, dan is schoonmaken veel eenvoudiger

Recepten

Recept	Gebruikt hulpstuk	Vooraf ingesteld / Handmatige instellingen	Ingrediënten
Minestrone	  	Dikke soep  20 min.  1  98 °C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 100 g pancetta, <i>in blokjes</i> 2 teentjes knoflook, <i>kleingesneden</i> 50 g arboriorijst 2½ el tomatenpuree 70 g savoieekool 1 tl gedroogde rozemarijn 2 tl gedroogde salie 1 stengel bleekselderij, <i>gesneden</i> 60 g prei, <i>gesneden</i> 75 g ui, <i>gesneden</i> 75 g wortel, <i>gesneden</i> 1 kg hete groentebouillon Zout en peper
Boeuf stroganoff	  	Eenpansgerecht  30 min.  3  98 °C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 600 g rundsvlees, <i>in blokjes</i> 1 el paprikapoeder 1 el boter 1 teentje knoflook, <i>kleingesneden</i> 200 g champignon, <i>gesneden</i> 150 g ui, <i>gesneden</i> 300 g wortel, <i>gesneden</i> 400 g hete runderbouillon 200 g kookroom Zout en peper
Crème Anglaise	  	Handmatige instellingen  15 min.  5  80 °C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 250 g volle melk 250 g room (double cream) 1 theel vanille-extract 1 el maizena 96 g eigeel, <i>geklopt</i> 80 g (gries)suiker
Rijstepap	  	Eenpansgerecht  1 uur 30 min.  3  90 °C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 150 g korte korrelrijst 1 kg volle melk 75 g (gries)suiker 2 theel vanille-extract

Tabel voor aanbevolen gebruik

- Dit is een schatting en hangt af van het recept en de ingrediënten die verwerkt worden.
- Voor het beste resultaat gebruikt u altijd zachte boter en margarine op kamertemperatuur wanneer u taartbeslag maakt.
- Als de machine langzamer draait of moeite heeft met draaien, verhoogt u de snelheid.

Functie			 Max.
 Meselement Voor het hakken van ingrediënten voorafgaand aan het koken en voor het pureren na het koken. Voor het maken van deeg en cakebeslag. Brooddeeg – Belangrijk: nooit de in de tabel voor aanbevolen gebruik vermelde maximale verwerkingstijd of hoeveelheid overschrijden.			
Kruiden fijnsnijden	Max	10 sec.	20 g – 50 g
Uien fijnsnijden	Max	5 – 10 sec.	Tot 300 g (2 uien)
Groente in stukjes van 4 cm snijden	Max	10 – 20 sec.	Tot 1kg
Mager vlees in blokjes van 2 cm snijden	Max	5 – 30 sec.	150 g – 1 kg
Noten	Max	30 – 60 sec.	100 – 200 g
Gebaksdeeg – boter met bloem mengen Water toevoegen om gebak-ingrediënten te mengen	Pulseerknop Pulseerknop	x15 – 30 x5 – 10	250g – 1kg totaalgewicht
Stukjes chocolade fijnhakken (bijv. om het te laten smelten)	Max	30 sec.	Tot 200 g
IJs vergruizelen	Max	20 – 30 sec.	Tot 250 g (12 klontjes)
Drankjes en smoothies	Max	60 sec.	1 liter
Koud vermengen	Max	1 – 2 min.	2.6 liter
Alles-in-één taartmixes	8 tot Max	30 – 60 sec.	Tot een totaalgewicht van 1 kg
Pastadeeg - de droge ingrediënten mengen De natte ingrediënten toevoegen	4 8	2 min. 2 min.	Tot een totaalgewicht van 830 g Meel tot 500 g
Koekjes	Max	1 min.	Tot een totaalgewicht van 670 g
Brooddeeg (normaal wit)	8	2 min.	Totaalgewicht van 1 kg Meelgewicht van 650 g

Tabel voor aanbevolen gebruik - vervolgd			
Functie			
 Meselement Voor het hakken van ingrediënten voorafgaand aan het koken en voor het pureren na het koken. Voor het maken van deeg en cakebeslag. Brooddeeg - Belangrijk: nooit de in de tabel voor aanbevolen gebruik vermelde maximale verwerkingstijd of hoeveelheid overschrijden.			
Recept voor brioche Totaalgewicht van 800 g / Meelgewicht van 380 g			
Fase 1 Melk Droge actieve gist	5/30 °C	2 min.	120 g 10 g
Fase 2 Sterke bloem Zout Suiker Eieren Boter, gekoeld	7/UIT 8/UIT	15 sec. 2 min.	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 Roerder Voor het voorzichtig roeren van gerechten, waarbij de ingrediënten intact blijven. Niet hoger dan snelheid 9 gebruiken.			
Boter/margarine en suiker vermengen voor een taart	7 - 8	2 - 3 min.	Gecombineerd gewicht van vet en suiker tot 400 g
Brownies	5	2 - 3 min.	Tot 1,2 kg
 Garde Voor het kloppen van lichte ingrediënten zoals eiwit, room, mayonaise en hollandaisesaus.			
Eiwit	8 - 9	3½ - 4 min.	2 - 8 (70 - 280 g)
Slagroom	9	1 - 1½ min.	200 g - 600 g
Mayonaise	9	1 - 3 min.	Mengsel met 2 - 4 eieren

Tabel voor aanbevolen gebruik – vervolgd



Direct Prep

Om ingrediënten direct in de kom of een ander bakje te raspen of te snijden.

Schijf	Functie	Hints en tips
 Schijf 1	Extra fijn raspen voor Parmezaanse kaas	● Gebruik altijd verse etenswaren. ● Snijd de ingrediënten niet te klein. Gebruik zoveel mogelijk de hele breedte van de vultrechter. Dit voorkomt dat etenswaren zijwaarts schuiven tijdens de verwerking. ● Er blijven altijd restjes aan de schijf hangen na de verwerking. ● Bij het raspen worden ingrediënten die rechtop worden ingebracht korter gesneden dan ingrediënten die horizontaal geplaatst zijn. ● Verwerk geen bevroren ingrediënten.
 Schijven 2 & 3	Fijn/grof raspen voor kaas of stevig fruit en groente	
 Schijven 4 & 5	Dun/dik snijden voor kaas of stevig fruit en groente	



Langzaam koken-plug

Voor recepten voor langzaam koken.

Stoofpotten, ovenschotels, enz.

UIT/80 – 95°C

1 – 8 uur

3 L



Sous Vide

Gebruik deze kookfunctie voor een reeks van ingrediënten, waaronder vlees, vis, eieren, groenten of andere gerechten om textuur, smaak en tederheid te verbeteren.

Om het Sous Vide Pre-set programma te gebruiken

- 1 Plaats de slowcook stekker
- 2 Plaats de ingrediënten in een afsluitbare zak, verwijder de lucht, sluit de zak af en plaats deze in de kom.
- 3 Voeg vervolgens water toe, let op de 3 liter markering (de maximale markering niet overschrijden).
- 4 Controleer of het deksel correct is geplaatst en de vuldop op zijn plaats zit.
- 5 Selecteer het Sous Vide programma.
- 6 Stel de tijd en de temperatuur naar wens in. Opmerking: De tijd gaat pas lopen als de ingestelde temperatuur is bereikt.
- 7 Druk op de knop om het kookproces te starten.

Tips

- De benodigde kooktijd is afhankelijk van het type en de dikte van de ingrediënten: NIET het gewicht.
- De vereiste temperatuur zal afhangen van de gewenste textuur van het gerecht/ ingrediënten.
- Voeg altijd eerst de zakken toe aan de kom en dek ze dan volledig af met water.
- Vul de kom niet meer dan de helft met ingrediënten. Voor het beste resultaat voegt u ten minste 1,5 liter water en niet meer dan 3 liter.
- Zorg ervoor dat de voedselzakken elkaar niet raken, omdat dit de warmteoverdracht beïnvloedt.

Voedselzakken

- Gebruik alleen voor levensmiddelen geschikte plastic vacuümverzegelbare zakken die speciaal zijn ontworpen voor sous-vide koken.

Tabel voor aanbevolen gebruik – vervolgd

Hints & Tips – Vervolg

Het vullen van de zakken

- Vouw bij het vullen de opening van de zak terug om te voorkomen dat het voedsel vast komt te zitten in de verzegeling.
- Vul de zak niet met teveel inhoud.
- Verwijder alle lucht voor het sealen.

Voedselveiligheid - koken bij lage temperatuur

- Zorg ervoor dat goede hygiënische praktijken worden gehandhaafd gedurende de gehele voorbereiding en tijdens het koken.
- Gebruik altijd vers en kwalitatief hoogwaardig voedsel.
- Voor het beste resultaat en een gelijkmatige bereiding snijdt u het voedsel in dunne, gelijkmatige stukken.
- Kook voedsel NIET uit diepvries. Laat bevroren voedsel ontdooien voor het koken.
- Alleen verse vis is geschikt om te koken bij temperaturen onder 55°C.
- Om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is, is het belangrijk om het recept nauwkeurig te volgen.
- Als het voedsel eenmaal gaar is, consumeer het dan direct of zet het zo snel mogelijk in de koelkast.
- Als u nieuw bent met Sous Vide koken en meer informatie nodig hebt, raden wij u aan een bezoek te brengen aan de website over voedselveiligheid van de lokale overheid.

Voorbeelden van sous vide

- Tijden zijn gebaseerd op het koken van 1 item per zak en maximaal 2 zakken tegelijk.
- Voor extra smaak kunt u ook kruiden, boter en schijfjes citroen in de zak doen.
- Na het koken nog even in een pan bruinen.

Voedingsmiddel				
Biefstuk – Sirloin 20 – 25 mm dik	Rood	200 – 250 g	2 uur	50°C
	Rosé		2 uur	56 – 60°C
	Doorbakken		2 uur	65 – 69°C
Heilbotfilet Tonijnsteak 20 – 25 mm dik		200 – 240 g	40 min.	62°C
Zalmfilet 20 – 25 mm dik		240 – 260 g	1 uur 15 min.	62°C
Lamskotelet 20 – 25 mm dik		100 – 200 g	1 uur 45 min.	54°C
Varkenskarbonade		170 – 200 g	1 uur 15 min.	62°C
Kippenborst		150 – 170 g	2 uur	62°C
Wortels 10 – 15 mm dikke schijfjes		450 g	1 uur	82°C

Tabel voor aanbevolen gebruik – vervolgd



Stomen

Het condensatiebakje kan tussen het deksel van de kom en het tussenplankje van het stoomhulpstuk geplaatst worden, met de vuldop van het deksel verwijderd. Zo voorkomt u dat vloeistoffen van het gestoomde eten in de kookkom vallen. Opmerking: de vermelde hoeveelheden zijn gebaseerd op de gecombineerde capaciteit van de onderplaat en de tussenplank.

Voedingsmiddel			
Nieuwe aardappeltjes	Was en snijd grotere in kleinere stukken	25 – 35 min.	1,6 kg
Groene of platte bonen	Boven- en onderkant verwijderen en in dunne plakjes snijden	15 – 25 min.	600 g
Broccoli	In roosjes snijden	15 – 25 min.	800 g
Bloemkool	In roosjes snijden	15 – 25 min.	1,5 kg
Wortelen	In dunne plakjes snijden	20 – 30 min.	800 g
Zoete aardappel	In blokjes van 3 cm snijden.	20 – 30 min.	1,5 kg
Kipfilet	–	20 – 30 min.	12 (2 kg)
Verse vis, filets of biefstuk	–	20 – 25 min.	8 (1,4 kg)
Hele vis (bijv. forel)	Wassen en alle ingewanden en schubben verwijderen	20 – 30 min.	600 g
Zoete, gestoomde pudding (zelfgemaakt)	–	1½ – 2 uur; na 1 uur bijvullen met water	1,2 liter (diam. 14 cm) puddingbak
Niervetpudding (zelfgemaakt) Rund- of lamsvlees	–	1½ – 2 uur; na 1 uur bijvullen met water	1,2 liter (diam. 14 cm) puddingbak

Tabel voor aanbevolen gebruik - vervolgd

Voorbeeld van een stoomrecept:

Voedingsmiddel		Positie stoombak		
Diepgevroren zalmfilet	-	Onderplaat	25-35 min. (afhankelijk van de dikte)	250 g
Aardappelen, vastkokend	Geschild en in 4 stroken gesneden	Onderplaat	30 min.	400 g
Wortelen	Geschild, in de lengte gehalveerd en in stukken van 6 cm gesneden	Op de plaat	30 min.	200 g
Broccoli	In roosjes gesneden	Op de plaat	15 min.	200 g

Methode:

- 1 Plaats het stomerhulpstuk.
- 2 Selecteer het vooraf ingestelde stoomprogramma.
- 3 Vul de kom met water tot aan de 1,0 L indicatie .
- 4 Voeg de zalm, aardappelen en wortelen toe zoals hierboven aangegeven.
- 5 Druk de draaiknop in om het kookproces te starten.
- 6 Doe na 15 minuten ovenhandschoenen aan om het deksel te verwijderen en de broccoli toe te voegen.
- 7 Laat het koken voor de resterende tijd. Controleer dat het eten goed doorgekookt is.

Verzorging en reiniging

Zie afbeelding **P** voor het reinigen.

- 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.
- Sommige etenswaren (wortels bijv.) verkleuren de kunststofonderdelen. Wrijf erover met een in plantaardige olie gedoopt doekje om de verkleuring te verwijderen.
- Om geuren van sterk ruikende ingrediënten te verwijderen, laat u de onderdelen na het afwassen op het aanrecht drogen.
- Als ze niet in gebruik zijn, kunnen de Direct Prep-schijven in de meegeleverde opbergzak worden opgeborgen.
- Gebruik nooit schuurmiddelen.

- Bepaalde ingrediënten, zoals kurkuma, kunnen verkleuring veroorzaken. Dit beïnvloedt de werking van het apparaat niet.

Motorgedeelte

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

Temperatuursensors van de kom

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

Kom/roerder/meselement/garde

- Gebruik het spoelprogramma 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 en droogt u hem goed voordat u hem terugplaatst.

- De onderdelen met de hand afwassen of in de afwasmachine wassen. Daarna goed afdrogen.
- Als eten aan de kom blijft plakken of is aangebrand, verwijdt 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.

Draai-as van kom/Langzaam koken-plug

De aandrijfas/langzaam koken-plug in de kom aanbrengen

Zie afbeeldingen **Q1** – **Q3**

- 1 Zorg ervoor dat de afdichting op de aandrijfas of de langzaam koken-plug is aangebracht alvorens deze te monteren.
- 2 Plaats de aandrijfas of de langzaam koken-plug in de kom, parallel met de aandrijfasmoer aan de onderkant van de kom.
- 3 Draai de aandrijfasmoer rechtsom vast totdat hij parallel staat met .

De aandrijfas/langzaam koken-plug uit de kom verwijderen

Zie afbeeldingen **R1** – **R3**

- 1 Draai de aandrijfasmoer aan de onderkant van de kom linksom los.
- 2 Til de aandrijfas of de langzaam koken-plug vervolgens uit de kom.
- 3 Verwijder de afdichting en was deze.
- 4 Borstel de aandrijfeenheid van de kom of de langzaam koken-plug in een heet sopje schoon en spoel deze vervolgens grondig af onder de kraan.
- 5 Zorg ervoor dat de afdichting weer op de aandrijfas of de langzaam koken-plug is aangebracht alvorens deze op de kom te zetten.

Deksel

- Verwijder altijd het deksel voordat u gaat schoonmaken:
 - 1 Verwijder de vuldop.
 - 2 Duw het binnenste deel van het deksel naar buiten.
 - 3 Haal de afdichting van het binnenste deel van het deksel af.
- Na de reiniging plaatst u de afdichting weer op het buitenste deel van het deksel met de dikkere rand naar boven gekeerd. Voer bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde uit.

Let op: Als de afsluitring niet goed is geïnstalleerd, zal de machine via het deksel 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 van het onderstel af door de toevoerbuis 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.

Stomer onderplaat/condensatiebakje/weegkom

- Was de onderdelen en maak ze goed schoon.

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.

Handige hints	
Gebied	Tips
Maximum capaciteiten	• Bij gebruik van een kom, nooit het maximale afvulniveau van 2,6 liter dat aan de binnenkant van de kom is gemarkeerd overschrijden. • Het maximale afvulniveau van 3 liter dat aan de binnenkant van de kom is gemarkeerd niet overschrijden. • Overschrijd bij het verwarmen van olie nooit de markering voor het maximale oliepeil van 0,5 liter op de kom. • Zie de tabel voor aanbevolen gebruik.
Koken in de kom	• Rauw vlees en harde groente moeten in kleine stukjes worden gesneden voordat ze aan de kom worden toegevoegd. • Snijd de ingrediënten in stukjes van gelijke grootte, omdat ze dan gelijkmatig gaar worden. • Grote hoeveelheden ingrediënten moeten langer worden geroerd zodat alles gelijkmatig wordt opgewarmd. • Gebruik de meegeleverde spatel om de ingrediënten zo nodig naar beneden te schrapen. • Voeg ingrediënten langzaam toe om spatten te voorkomen.
Recepten met zuivelproducten opwarmen	• Gebruik de roerder of de garde. • Temperaturen tot 90°C. • Continue roersnelheden 4 t/m 6.
Braden	• Temperatuur tot 180°C. • Als u de olie verwarmt voordat u andere ingrediënten toevoegt, bereikt 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. • Voeg ingrediënten langzaam toe om spatten te voorkomen. • Verwijder overtollig water van de ingrediënten.
Stomen	• 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 extra water toevoegen. • Zorg ervoor dat er ruimte is tussen de voedingsmiddelen en leg de ingrediënten niet in laagjes op de onderplaat en het tussenplankje. • 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.

Handige hints – vervolgd

Gebied	Tips
Direct Prep	• 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. • Gebruik altijd verse etenswaren. • Snijd de ingrediënten niet te klein. Gebruik zoveel mogelijk de hele breedte van de vultrechter. Dit voorkomt dat etenswaren zijwaarts schuiven tijdens de verwerking. • Er blijven altijd restjes aan de schijf hangen na de verwerking. • Bij het raspen worden ingrediënten die rechtop worden ingebracht korter gesneden dan ingrediënten die horizontaal geplaatst zijn.
Resetten	Belangrijk • Wanneer u het apparaat van de hand doet, is het belangrijk om het apparaat te resetten, om uw persoonlijke data te beschermen. • Met deze opdracht worden alle opgeslagen wifigegevens van het apparaat gewist en wordt de wifi gereset. • Om uw machine te resetten, kiest u Instellingen  > Resetten naar de fabrieksinstellingen.
Wegen	• De weegfunctie is accuraat tot 6 kg. • Zorg ervoor dat de weegkom altijd goed schoon is voordat er iets direct op geplaatst wordt. • Plaats geen heet voedsel of hete containers zoals pannen op de weegkom. • Snijd geen etenswaren op de weegkom, omdat scherpe voorwerpen zoals messen het oppervlak zullen beschadigen. • Oefen geen overmatige druk uit op de machine.

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. Machine staat nu op standby.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Zet de aan/uit-schakelaar op aan. Raak het displayscherm aan of draai aan de draaiknop.
De machine functioneert niet.	Draaiknop niet ingedrukt.	Druk de draaiknop in om het kookproces te starten.
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. Gekozen temperatuur is te hoog voor deze etenswaren. Gekozen snelheid is te laag.	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 komafdichting 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 – vervolgd

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Grote bewegingen of trillingen tijdens de werking.	Ongelijkmatige lading in de kom veroorzaakt te veel trillingen. Maximale capaciteit overschreden. Verkeerd hulpstuk of verkeerde snelheid.	Reduceer de hoeveelheid of verspreid de ingrediënten regelmatig in de kom en start de machine opnieuw. Raadpleeg het relevante programma en de tabel met aanbevolen snelheden voor het juiste hulpstuk en de juiste snelheid.
Foutbericht E:34 wordt weergegeven	Probleem met de Wifi.	Controleer het Wifi-wachtwoord. Wifinetwerk vergeten: ga naar Instellingen  > WiFi > Netwerk vergeten. Begin opnieuw met 'Apparaat instellen' via de Kenwood World app.
 langzaam knipperend	Kan geen bekend Wifi-netwerk vinden.	Mogelijk is de machine verplaatst, is de router uitgeschakeld of dient de router opnieuw gestart te worden.
 snel knipperend	Wifi is beschikbaar, maar kan geen verbinding maken met de cloud servers.	De router dient mogelijk opnieuw gestart te worden of neem contact op met uw internetprovider.
Op het scherm staat “- -”.	De weegschaal is aan het nulstellen.	Normaal gebruik.
Op het scherm staat een negatief getal.	Scherf is niet op nul gezet en ingrediënten of kom/deksel/hulpstuk zijn verwijderd. Ingrediënten of andere dingen staan tegen of onder de machine aan gedrukt. Machine staat tegen een muur gedrukt.	Zet de weegschaal op nul, plaats de verwijderde ingrediënten of kom/deksel/hulpstuk terug. Zorg dat er geen ingrediënten of andere dingen tegen of onder de machine aan gedrukt staan. Zorg dat er ruimte is tussen de machine en de muren. Zet het scherm op nul voordat u de volgende ingrediënten gaat wegen.

Problemen oplossen - vervolgd

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Schermdikte geeft kleine hoeveelheden niet aan.	Hoeveelheid is te klein.	Gebruik theelepel of eetlepel voor hele kleine hoeveelheden.
Gewicht is veranderd op het scherm.	Machine is verplaatst tijdens gebruik.	Plaats het apparaat voor het wegen altijd op een droog, stabiel en horizontaal oppervlak. Verplaats het apparaat niet wanneer de weegfunctie in gebruik is. Zet het scherm op nul voordat u de volgende ingrediënten gaat wegen.
Kan niet snel tussen grammen en Engelse eenheden wisselen.	Apparaat is ingesteld om de eerder geselecteerde meeteenheid weer te geven.	Wacht 5 seconden en probeer het dan opnieuw.
Wegen in app (gewicht weergegeven op mobiele apparaat) reageert traag.	Slecht wifisignaal. Mobiele apparaat niet aan hetzelfde lokale wifinetwerk verbonden.	Zorg ervoor dat het apparaat een goed signaal ontvangt (neem contact op met uw internetaanbieder als u het wilt verbeteren). Zorg ervoor dat mobiele apparaat verbonden is aan hetzelfde lokale wifinetwerk als de machine (ga naar de instellingen van het mobiele apparaat en selecteer uw lokale wifinetwerk).
Als het probleem aanhoudt, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde erkende klantenservice van Kenwood. Voor informatie over de dichtstbijzijnde klantenservice van Kenwood gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de website voor uw land.		

Ecodesign-informatie

Netwerkpoot: Enkele wifipoort, die standaard geactiveerd wordt.

	TYPE CCL50
RF-frequentiebereik:	2412 - 2472 MHz
Maximale transmitvoeding:	< 20 dBm

Communicatieprotocol: IEEE802.11 b, g, n

De CCL50 heeft een enkele wifinetwerkpoot en is geschikt voor gebruik als op afstand bedienbaar netwerkapparaat.

- De netwerkpoot kan uitgezet worden door in het wifi-instellingenmenu "uit" te selecteren.
- De netwerkpoot kan weer aangezet worden door in het wifi-instellingenmenu "aan" te selecteren.

Modus	Limiet	CCL50
Netwerk uit – Displayscherm geeft tijd-, snelheid-, temperatuurscherm weer	N.v.t.	N.v.t.
Netwerk uit standby – als het 20 minuten niet gebruikt wordt, schakelt het scherm vanzelf uit.	<0,5W	0,45W
Netwerk aan Displayscherm geeft tijd-, snelheid-, temperatuurscherm weer. Wifinetwerkpoot actief.	N.v.t.	N.v.t.
Netwerk aan standby – als het 20 minuten niet gebruikt wordt. Displayscherm gaat uit, wifinetwerkpoot schakelt over naar lage energiestand.	<2,0W	1,02W
Uit - Geactiveerd met schakelaar aan achterzijde van de eenheid.	<0,5W	0,0W

Meetvoorwaarden:

- Voltage input: 50Hz, 230V AC
- Omgevingstemperatuur: 23°C
- Datum test: 25/06/2019
- Instrumenten: Hewlett Packard: 6814B en HIOKI: PW3335
- Verwijzing Verordeningen (EG) nr. 1275/2008 en 801/2013.

Reactivering: De machine kan vanuit standby gereactiveerd worden :

- Vanuit genetwerkte standby: Raak het scherm aan, draai aan de draaiknop of op afstand met de app.
- Vanuit niet-genetwerkte standby: Raak het displayscherm aan of draai aan de draaiknop.
- **Bewaar de kom en het deksel altijd op de hoofdeenheid zodat deze op afstand bediend kan worden.**

Sommaire

Sécurité	60-64
Légende	65
Connexion à l'application	
Kenwood World	66
Utilisation du robot	
cuisseur multifonction	66
Cuisson à bol ouvert	66
Utilisation des programmes	
prédéfinis	66-67
Utilisation du Direct Prep	67-68
Utilisation du plateau de pesage	68
Écran : explications	69
Tableau d'utilisation des	
paramètres prédéfinis	70-72
Recettes	73
Tableau des conseils d'utilisation	74-79
Entretien et nettoyage	79-80
Service après-vente	81
Conseils pratiques	82-84
Guide de dépannage	84-87
Ecodesign	88

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- 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 :
 - o avant de le monter ou de le démonter ;
 - o lorsque l'appareil n'est pas utilisé ;
 - o 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.
- Faites attention lorsque vous versez un liquide chaud dans l'appareil, car il peut être éjecté de l'appareil à cause de la vapeur soudainement produite.
- Le couteau a été conçu pour rester sur l'axe d'entraînement. Le couteau est très aiguisé, manipulez-le avec précaution.
- Sortez tous les ustensiles du bol avant de brancher l'appareil sur le secteur, à l'exception de l'adaptateur fond plat pour cuisson lente.
- Ne mettez pas les mains dans le bol lorsque l'appareil est branché.
- Lorsque vous laissez l'appareil sans surveillance en mode cuisson, faites très attention à ce qui suit :
 - o assurez-vous de suivre les instructions en ce qui concerne les températures et les quantités maximales à traiter ;
 - o 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 ;
 - o 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 l'appareil car il est assez lourd. Veillez à ce que le bol soit vide et que le cache-sortie soit bien fixé avant de bouger l'appareil. Ne soulevez pas l'appareil par les poignées du bol ou par la poignée pour verser.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud.
- Le bol doit contenir 3 litres au maximum lors de l'utilisation de l'adaptateur fond plat pour cuisson lente.
- Ne dépassez jamais la marque indiquant le maximum de 3 litres située à l'intérieur du bol.
- 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 jamais la marque indiquant le maximum de 2,6 litres située à l'intérieur du bol lors de l'utilisation d'un accessoire pour bol.
- En mode friture, ne dépassez PAS la marque indiquant le maximum de 0,5 litre d'huile située sur le bol. Retirez tout excédent d'eau ou de liquide des aliments avant de les mettre dans l'huile, et veillez à ce que toutes les pièces soient bien sèches.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Faites attention lorsque vous touchez ou manipulez toute pièce de l'appareil utilisé en mode cuisson, ou suite à cette cuisson. Le bol, le couvercle, les accessoires, l'axe d'entraînement et l'adaptateur fond plat pour cuisson lente en particulier restent TRÈS CHAUDS même après que l'appareil a été éteint pendant longtemps.
- Utilisez les poignées du bol pour retirer et transporter le bol. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler le bol chaud 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.
- Ne vous servez pas du couvercle pour contrôler l'appareil, mais utilisez toujours le bouton de commande.
- **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 répondre à un système de minuterie externe ou autre système de commande à distance non intégré et non autorisé.
- 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.

- Vérifiez toujours que l'anneau d'étanchéité est bien installé sur l'axe d'entraînement/l'adaptateur fond plat pour cuisson lente afin d'éviter les fuites et de ne pas endommager l'appareil.
- Utilisez toujours les boutons sous les poignées 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.
- Pour retirer ou transporter le bol, ne vous servez pas de la poignée pour verser.
- N'appuyez pas sur l'écran avec une force excessive, et n'utilisez jamais d'objet pointu sur sa surface.
- Ne placez pas l'appareil près d'un four ou autre source de chaleur directe.

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. Ne mettez pas les doigts dans la sortie de l'appareil.
- Avant de retirer le couvercle du Direct Prep :
 - éteignez l'appareil ;
 - attendez que le disque soit complètement à l'arrêt.
- Ne versez pas de liquides dans la cheminée d'alimentation.

Accessoire du cuiseur vapeur

- Faites attention lorsque vous manipulez les pièces. La vapeur, les liquides et le condensat peuvent être très chauds. Utilisez des gants de cuisine.
- Faites attention lorsque vous retirez le piège à condensat après utilisation car il peut contenir du liquide chaud.
- Cuisez jusqu'au bout la viande, le poisson et les fruits de mer.
- Si vous utilisez la base du panier vapeur et l'étagère 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.
- Cet appareil contient et utilise le module sans fil ESPWROOM32.
- Cet appareil respecte les exigences principales et autres dispositions pertinentes de la Directive 2014/53 de la CE.

Avant de brancher l'appareil

- Retirez la protection en plastique du couteau. Cette protection doit être mise au rebut car elle ne sert à protéger le couteau que durant les phases de fabrication et de transport
- Lavez les pièces : reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».

Légende

Couvercle

- ① Bouchon
- ② Extérieur du couvercle (métal)
- ③ Intérieur du couvercle (transparent)
- ④ Ouverture du bouchon
- ⑤ Pattes de verrouillage
- ⑥ Joint du couvercle

Accessoires de bol

- ⑦ Couteau
- ⑧ Mélangeur
- ⑨ Émulsionneur

Bol

- ⑩ Axe d'entraînement
- ⑪ Joint de l'axe d'entraînement
- ⑫ Adaptateur fond plat pour cuisson lente
- ⑬ Joint de l'adaptateur fond plat pour cuisson lente
- ⑭ Poignées du bol
- ⑮ Boutons pour désenclencher le bol
- ⑯ Poignée pour verser
- ⑰ Bol
- ⑱ Écrou de l'axe d'entraînement

Bloc moteur

- ⑲ Bloc moteur
- ⑳ Ecran couleur tactile
- ㉑ Bouton de commande
- ㉒ Bouton marche/arrêt

Cuiseur vapeur

- ㉓ Couvercle
- ㉔ Étage
- ㉕ Base
- ㉖ Piège à condensat
- ㉗ Spatule
- ㉘ Bol de pesage

Direct Prep

- ㉙ Cache-sortie Direct Prep
- ㉚ Sortie Direct Prep
- ㉛ Bouton marche/arrêt Direct Prep
- ㉜ Poussoir/Verre mesureur
- ㉝ Cheminée
- ㉞ Couvercle du Direct Prep
- ㉟ Axe d'entraînement
- ㊱ Disque
- 1** Disque pour râper extra fin (si fourni)
- 2** Disque pour râper fin (si fourni)
- 3** Disque pour râper gros (si fourni)
- 4** Disque pour émincer fin (si fourni)
- 5** Disque pour émincer gros (si fourni)

Remarque : tous les disques cités ne seront pas inclus dans votre pack, car les disques fournis dépendent du modèle en question. Voir le chapitre « Service après-vente » pour en savoir plus sur l'achat de disques non déjà compris dans votre pack. Pour savoir de quels disques de coupe vous disposez, regardez le numéro d'identification qui se trouve sur chaque disque.

- ㊲ Disque d'éjection
- ㊳ Base
- ㊴ Sortie des aliments
- ㊵ Goulotte d'extension
- ㊶ Tour
- ㊷ Bouton pour désenclencher Direct Prep
- ㊸ Housse de rangement des disques

Connexion à l'application Kenwood World



Voir les illustrations **A** à **D**

L'application Kenwood World vous permet de contrôler votre appareil par le biais de votre smartphone ou tablette.

- 1 Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt à l'arrière du bloc moteur.
- 2 Sélectionnez les Paramètres  > WiFi > Connect (Connexion), et suivez les consignes qui s'affichent à l'écran.

Code PIN

- L'application Kenwood World vous demandera votre code PIN.
- L'appareil ne pourra se connecter que lorsque le code PIN s'affiche à l'écran. En cas de saisie d'un code PIN incorrect, suivez les consignes de l'application et réessayez.
- Pour afficher le code PIN de l'appareil, sélectionnez les Paramètres  > WiFi > Connect (Connexion), et suivez les consignes affichées à l'écran (une fois la connexion à la WiFi établie).

Remarque :

WiFi

IEEE802.11 b, g et n à 2,4 GHz seulement, connexion réseau sécurisée par WPA2-PSK

Compatibilité

L'application Kenwood World est compatible avec les dernières versions d'iOS et d'Android.

Utilisation du robot cuiseur multifonction

Voir les illustrations **E** à **L**

- 1 Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton Marche/Arrêt à l'arrière du bloc moteur.
- 2 Installez le bol. Appuyez doucement pour le mettre en place.

Remarque : le bol ne s'enclenche que s'il est tourné dans le bon sens.

- Pour retirer le bol, appuyez simultanément sur les deux boutons permettant de le désenclencher (situés sous les poignées du bol) et soulevez-le.
- 3 Installez le couteau, le mélangeur, l'émulsionneur ou l'adaptateur fond plat pour cuisson lente.
 - 4 Ajoutez les ingrédients que vous souhaitez mixer ou cuire.
 - 5 Installez le couvercle et le bouchon de remplissage si besoin. Appuyez sur le couvercle et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'aligne avec les poignées du bol de cuisson.
 - 6 Réglez la durée, la vitesse et la température.
 - 7 Appuyez sur le bouton de commande pour lancer la cuisson.
 - 8 Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton de commande. Faites attention car le bol et le couvercle seront chauds. Pour reprendre la cuisson, remettez le couvercle en place et appuyez sur le bouton de commande.

Cuisson bol ouvert

Pour cuire quelque chose bol ouvert, sélectionnez une température et appuyez sur le bouton de commande.

L'appareil commence à chauffer.

Remarque :

- On ne peut pas sélectionner la vitesse en mode cuisson bol ouvert.
- Pour ne pas vous brûler, utilisez un ustensile résistant à la chaleur pour mélanger ou retourner les ingrédients si besoin.

Utilisation des programmes prédéfinis

Voir les illustrations **M** à **O**

- 1 Sélectionnez le menu Preset (Présélection).
- 2 Choisissez le programme prédéfini souhaité.

- 3 Suivez les consignes apparaissant à l'écran.
- 4 Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez sur le bouton de commande. Faites attention car le bol et le couvercle seront chauds.

Après la cuisson

- Faites attention lorsque vous touchez ou manipulez toute pièce de l'appareil utilisé en mode cuisson ou suite à cette cuisson, EN PARTICULIER LE BOL ET LES ACCESSOIRES car ils restent CHAUDS longtemps après que l'appareil a été éteint.
- Utilisez les deux poignées latérales pour retirer le bol et le transporter. Lorsque le bol ou les accessoires sont chauds, utilisez des gants de cuisine.
- Pour retirer le bol ou le transporter, ne vous servez pas de la poignée pour verser.
- La poignée pour verser est conçue pour vous aider à retirer les derniers ingrédients du bol.
- Le dessous du bol restera chaud longtemps après que la source de chaleur a été éteinte. Manipulez et nettoyez avec précaution.

Utilisation du Direct Prep

- 1 Retirez le cache-sortie du Direct Prep.
- 2 Installez la tour sur la sortie à entraînement du Direct Prep en alignant le , puis appuyez sur le bouton pour désenclencher et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'enclencher .
- 3 En tenant la partie centrale, appuyez sur le disque de coupe souhaité pour l'enclencher sur l'axe d'entraînement. Chaque disque porte un numéro d'identification qui doit être sur le haut du disque lorsqu'on appuie sur celui-ci pour l'enclencher sur l'axe. Voir le tableau des conseils d'utilisation.
- 4 Installez le disque d'éjection sur l'axe d'entraînement avec les lettres « TOP » (partie supérieure) en direction du disque de coupe.

Remarque :

- **Si le disque d'éjection n'est pas installé, les aliments s'accumuleront sous le disque et ne sortiront pas de la goulotte.**
- 5 Installez le couvercle du Direct Prep à la base en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - 6 Installez l'accessoire Direct Prep en alignant les symboles  et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer.
 - 7 Une fois l'assemblage terminé, appuyez sur le bouton pour désenclencher et tournez le Direct Prep pour le mettre dans la position souhaitée :

	Pour installer ou retirer le Direct Prep. Ne mettez pas en route le Direct Prep lorsqu'il se trouve dans cette position.
 ① 	Pour émincer ou râper directement dans le bol à travers l'ouverture du bouchon.
② 	Pour émincer ou râper dans un récipient adapté. En position ②  , la goulotte d'extension peut être installée en l'enclenchant sur la sortie pour les aliments.

- 8 Découpez les aliments pour qu'ils rentrent dans la cheminée d'alimentation.
- 9 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt du Direct Prep tout en appuyant sur les aliments de manière égale avec le poussoir.
- **Ne mettez jamais les doigts dans la cheminée d'alimentation.**
- **Utilisez la spatule fournie pour guider les morceaux émincés ou râpés qui restent sur le couvercle dans l'ouverture du bouchon de remplissage.**

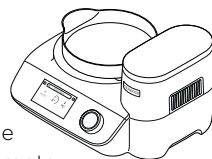
- 10 Pour retirer l'accessoire, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que . . ▼ soit aligné sur ▲, et soulevez.

- **Éteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle du Direct Prep.**

Important

- **Si les aliments ne sortent pas de la sortie pour les aliments, éteignez l'appareil et vérifiez que les aliments ne sont pas accumulés sous le disque et que le disque d'éjection est bien installé. Dégagez les aliments coincés avant de poursuivre.**
- **Lorsque le Direct Prep n'est pas utilisé, retirez-le et remettez en place le cache-sortie.**

Utilisation du plateau de la balance



- 1 Placez le plateau de pesage sur le bloc moteur. Vous pouvez aussi utiliser le plateau de pesage au sommet du bol et du couvercle, après avoir retiré le bouchon de remplissage du couvercle. Si vous pesez les aliments directement dans le bol, installez l'accessoire de bol souhaité au préalable.
- 2 Sélectionnez la fonction pesage sur l'écran .
- 3 Mettez la balance à zéro.
- 4 Pesez les ingrédients.

Remarque : placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et sèche avant de peser des ingrédients. Pour de plus amples informations, voir le chapitre « Conseils pratiques ».

Conseils et astuces de cuisson		
Températures indiquées	40-50 °C	Faire fondre le chocolat
	40-90 °C	Sous Vide
	94-98 °C	Faire frémir
	100 °C	Bouillir
	100-104 °C	Cuisson vapeur
	120 °C	Faire revenir des légumes
	140-180 °C	Dorer la viande
	Vitesse 1	- Mélanger ponctuellement à longs intervalles. Dans cette position, fonctionne de manière intermittente à faible vitesse pour faire environ 2 tours toutes les 60 secondes. Parfait pour mélanger les plats mijotés etc.
	Vitesse 2	- Mélanger ponctuellement à intervalles moyens. Dans cette position, fonctionne de manière intermittente à faible vitesse pour faire environ 2 tours toutes les 15 secondes.
	Vitesse 3	- Mélanger ponctuellement à courts intervalles. Dans cette position, fonctionne de manière intermittente à faible vitesse pour faire environ 2 tours toutes les 5 secondes.
	Vitesse 4 à maximum	- Vitesses continues passant progressivement à la vitesse maximale.
Remarque : pour en savoir plus, voir le chapitre « Conseils pratiques ».		

Écran : explications

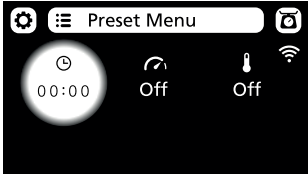
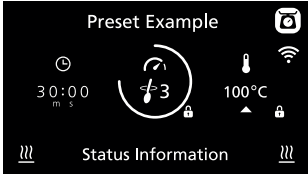
	
	Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des paramètres.
	Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des programmes prédéfinis.
	Tapotez cette icône pour peser des ingrédients dans le bol ou à l'aide du plateau de pesage.
 30:00 m s	Affiche la durée choisie en heures (h), minutes (m) et secondes (s).
	Affiche la vitesse sélectionnée. Si on sélectionne une vitesse intermittente, (1 → 3), le cercle extérieur augmentera progressivement et l'appareil se mettra à mélanger une fois plein.
	Affiche la température sélectionnée. Un triangle rouge indique que l'appareil est en train de chauffer. Un triangle bleu indique que l'appareil est en cours de refroidissement. L'absence de triangle indique que l'appareil a atteint la température souhaitée.
	Indique l'impossibilité de régler un paramètre (durée, vitesse ou température).
Status Information	Le texte apparaissant ici montre le statut.
	Indique si le bol, son contenu et toute autre pièce sont chauds et doivent être manipulés avec précaution.
	Indique si l'appareil est connecté à la WiFi.

Tableau d'utilisation des paramètres prédéfinis					
Le cas échéant, les paramètres par défaut peuvent être ajustés pour correspondre à votre recette. Les paramètres non réglables sont indiqués par l'icône  . Lorsque l'écran affiche « Chauffe », la minuterie est suspendue et ne sera lancée que lorsque la température souhaitée sera atteinte.					
Tâche prédéfinie	Outil recommandé	Paramètres par défaut (réglables)		Étape de maintien au chaud	Idées recettes / utilisations
Plats mijotés		 30 min (5 min - 2 h)  3 (OFF - 4)  98°C (85°C - 98°C)		 30 min  ARRÊT-OFF - 4  62°C	Bolognaise, riz au lait
Soupes veloutées		 30 min (5 min - 2 h)  1 (1 - 5)  98°C (85°C - 105°C)	 2 min  Max  62°C	 30 min  1 - 4  62°C	Soupe de tomate, soupe de champignons
Soupes non mixées		 30 min (5 min - 2 h)  1 (1 - 5)  98°C (85°C - 105°C)		 30 min  1 - 4  62°C	Bouillons, minestrone
Cuisson lente		 2 h (5 min - 8 h)  ARRÊT-OFF  95°C (80°C - 95°C)		 30 min  ARRÊT-OFF  62°C	Bœuf bourguignon

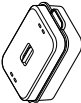
Tableau d'utilisation des paramètres prédéfinis – Suite				
Tâche prédéfinie	Outil recommandé	Paramètres par défaut (réglables)	Étape de maintien au chaud	Idées recettes / utilisations
Sous Vide		2 h  (10 s - 8 h)  ARRÊT-OFF  55 °C (40 °C – 90 °C)		À utiliser pour les plats de viande, de poisson, d'œufs et de légumes afin d'améliorer les textures, les saveurs et la tendreté.
Cuisson vapeur		30 min  (1 min - 8 h)  ARRÊT-OFF  100 °C		Saumon en papillote
Pétrissage		15 s  7  ARRÊT-OFF 	 2 min  8  ARRÊT-OFF	Brioche
Pousse des patés		1 hr  (5 min - 8 h)  ARRÊT-OFF  30 °C (30 °C – 35 °C)		Pour laisser reposer les pâtes à base de levure avant cuisson

Tableau d'utilisation des paramètres prédéfinis – Suite				
Tâche prédéfinie	Outil recommandé	Paramètres par défaut (réglables)		Idées recettes / utilisations
Rinçage	 	 50 s  4  55° C	 10 s  9  55° C	Rinçage rapide pour faciliter le nettoyage

Recettes

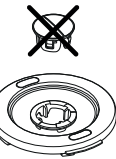
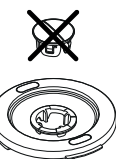
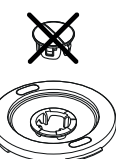
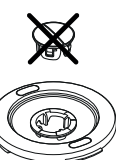
Recette	Accessoire utilisé	Paramètres prédéfinis /manuels	Ingrédients
Minestrone	 	Soupe épaisse  20 min  1  98 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 100 g pancetta, <i>coupée en dés</i> 2 gousses d'ail, <i>hachées</i> 50 g de riz Arborio 2,5 c. à soupe de purée de tomates 70 g de chou 1 c. à café de romarin séché 2 c. à café de sauge séchée 1 branche de céleri, <i>émincée</i> 60 g de poireau, <i>émincé</i> 75 g d'oignon, <i>émincé</i> 75 g de carottes, <i>coupées en rondelles</i> 1 kg de bouillon de légumes chaud Sel et poivre
Bœuf Stroganoff	 	Plat « tout-en-un »  30 min  3  98 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 600g de viande de bœuf, <i>coupée en dés</i> 1 c. à soupe de paprika 1 c. à soupe de beurre 1 gousses d'ail, <i>hachées</i> 200 g de champignons, <i>émincés</i> 150 g onion, <i>émincé</i> 300 g de carottes, <i>coupées en rondelles</i> 400 g Bouillon de bœuf chaud 200 g de crème liquide Sel et poivre
Crème Anglaise	 	Paramètres manuels  15 min  5  80 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 250 g de lait entier 250 g de crème 1 c. à café d'extrait de vanille 1 c. à soupe de maïzena 96 g de jaune d'œuf, <i>battu</i> 80 g de sucre en poudre
Riz au lait	 	Plat « tout-en-un »  1 h 30 min  3  90 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 150 g de riz rond 1 kg de lait entier 75 g de sucre en poudre 2 c. à café d'extrait de vanille

Tableau des conseils d'utilisation

- Ce tableau est fourni à titre d'information uniquement. Les données qui s'y trouvent varient selon la recette exacte et les ingrédients utilisés.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du beurre doux et de la margarine à température ambiante lorsque vous faites des gâteaux.
- Si la machine ralentit ou commence à travailler, augmentez la vitesse.

Fonction			
 Couteau Pour hacher les ingrédients avant la cuisson ou les réduire en purée une fois la cuisson terminée. Pour faire des pâtes à cuire et à gâteaux. Pâte à pain - Important : Ne pas dépasser la durée ou la quantité maximale de préparation indiquée dans le tableau d'utilisation.			
Hacher des herbes	Max	10 secondes	20 g – 50 g
Hacher des oignons	Max	5 – 10 secondes	Jusqu'à 300 g (2 oignons)
Couper les légumes en morceaux de 4 cm de long	Max	10 – 20 secondes	Jusqu'à 1 kg
Hacher de la viande maigre Découpez en morceaux de 2 cm	Max	5 – 30 secondes	150 g – 1 kg
Noix	Max	30 – 60 secondes	100 – 200 g
Pour la pâtisserie- pour intégrer de la matière grasse à de la farine Ajoutez de l'eau pour mélanger les ingrédients de la pâtisserie	Pulse Pulse	x15 – 30 x5 – 10	Pour un poids total de 250 g – 1 kg au plus
Hacher du chocolat (p. ex. pour le faire) brisé en morceaux	Max	30 secondes	Jusqu'à 200 g
Glace pilée	Max	20 – 30 secondes	Jusqu'à 250 g (12 cubes)
Boissons et smoothies	Max	60 secondes	1 litre
Mélanges froids	Max	1 – 2 minutes	2,6 litres
Mélanges pour gâteau	8 à max	30 – 60 secondes	Pour un poids total de 1 kg au plus
Pâte pour pâtes fraîches – mélanger les ingrédients secs Ajouter les ingrédients humides	4 8	2 minutes 2 minutes	Pour un poids total de 830 g au plus Pour un poids total de 500 g de farine au plus
Cookies	Max	1 minutes	Pour un poids total de 670 g au plus
Pâte à pain (pain blanc classique)	8	2 minutes	Pour un poids total de 1 kg au plus 650 g de farine

Tableau des conseils d'utilisation – Suite

Fonction			 Max
 Couteau Pour hacher les ingrédients avant la cuisson ou les réduire en purée une fois la cuisson terminée. Pour faire des pâtes à cuire et à gâteaux. Pâte à pain - Important : Ne pas dépasser la durée ou la quantité maximale de préparation indiquée dans le tableau d'utilisation.			
Recette de brioche Pour un poids total de 800 g / 380 g de farine			
Étape 1 Lait Levure active déshydratée	5/30 °C	2 minutes	120 g 10g
Étape 2 Farine forte pour pain blanc Sel Sucre Œufs Beurre réfrigéré	7/OFF 8/OFF	15 secondes 2 minutes	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 Mélangeur Pour des recettes nécessitant de mélanger délicatement sans briser les ingrédients. Ne pas utiliser au-dessus de la vitesse 9.			
Monter en crème de la margarine et du sucre pour des gâteaux	7 – 8	2 - 3 minutes	Pour un poids total de 400 g de matière grasse et de sucre mélangés au plus
Brownies	5	2 - 3 minutes	Pour un poids total de 1.2 kg au plus
 Emulsionneur Pour fouetter des ingrédients légers tels que des blancs d'oeuf, de la crème, de la mayonnaise et la sauce hollandaise.			
Blancs d'oeuf	8 – 9	3½ – 4 minutes	2 – 8 (70 – 280 g)
Crème fouettée	9	1 – 1½ minutes	200g – 600 g
Mayonnaise	9	1 – 3 minutes	Mélange pour 2 – 4 oeufs

Tableau des conseils d'utilisation – Suite



Direct Prep

Pour émincer ou râper des ingrédients directement dans le bol de cuisson ou dans un récipient extérieur.

Disque	Fonction	Astuces & conseils
 Disque 1	Pour râper extra-fin le parmesan.	● 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. ● Veillez le cas échéant à bien décongeler les ingrédients au préalable.
 Disques 2 & 3	Râper le fromage ou les fruits et légumes fermes fin ou gros	
 Disques 4 & 5	Émincer le fromage ou les fruits et légumes fermes fin ou gros	



Adaptateur fond plat pour cuisson lente

Pour les recettes à cuisson lente.

Plats mijotés etc.	OFF/80-95 °C	1-8 heures	3 l
--------------------	--------------	------------	-----



Sous Vide

Utilisez cette fonction de cuisson pour un large éventail d'ingrédients, dont la viande, le poisson, les œufs, les légumes et autres plats pour en améliorer la texture, la saveur et la tendreté.

Utilisation du programme prédéfini « Sous vide »

- 1 Installez le bouchon de cuisson lente.
- 2 Placez les ingrédients dans un sachet hermétique, retirez l'air, fermez le sachet et placez-le dans le bol.
- 3 Ajoutez ensuite de l'eau jusqu'au repère 3 litres (ne dépassez pas le repère max).
- 4 Assurez-vous que le couvercle est correctement installé et que le bouchon de remplissage est en place.
- 5 Sélectionnez le programme « Sous Vide ».
- 6 Réglez la durée et la température selon vos besoins. Remarque : Le décompte ne démarre pas tant que la température définie n'est pas atteinte.
- 7 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer la cuisson.

Conseils et astuces

- Le temps de cuisson requis dépend du type et de l'épaisseur des ingrédients utilisés et NON du poids.
- La température requise dépend de la texture finale souhaitée pour le plat/les ingrédients.
- Ajoutez toujours d'abord les sachets dans le bol, puis recouvrez les complètement d'eau.
- La quantité d'ingrédients ne doit pas dépasser la moitié du bol. Pour de meilleurs résultats, ajoutez au moins 1,5 litre d'eau et ne dépassez pas le repère maximum de 3 litres.
- Assurez-vous que les sachets ne se touchent pas, cela affecterait le transfert de chaleur.

Sachets alimentaires

- N'utilisez que des sachets en plastique de qualité alimentaire pouvant être fermés hermétiquement, spécialement conçus pour la cuisson sous vide.

Tableau des conseils d'utilisation – Suite

Conseils et astuces - Suite

Remplissage des sachets

- Lors du remplissage, repliez les bords de l'ouverture des sachets afin d'éviter que les aliments ne viennent se coincer dans le joint de fermeture.
- Ne remplissez pas trop les sachets.
- Éliminez l'air avant de fermer hermétiquement.

Sécurité alimentaire - cuisson à basse température

- Veillez à respecter les bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la préparation et de la cuisson.
- Utilisez toujours des aliments frais et de qualité.
- Pour de meilleurs résultats et une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux fins de taille régulière.
- NE PAS faire cuire d'aliments congelés. Laissez décongeler les aliments avant de les cuire.
- Seul le poisson frais est adapté à une cuisson à des températures inférieures à 55 °C.
- Afin de garantir une bonne préparation, il est important de bien suivre les consignes de cuisson de votre recette.
- Une fois les aliments cuits, consommez-les immédiatement ou placez-les au réfrigérateur le plus rapidement possible.
- Si vous n'êtes pas habitué(e) à la cuisson sous vide et que vous avez besoin de plus d'informations, nous vous recommandons de visiter et de suivre les conseils disponibles sur le site Web de sécurité alimentaire de votre pays.

Exemples de cuisson sous vide

- Les temps de cuissons correspondent à la cuisson d'un ingrédient par sac et d'un maximum de deux sacs à la fois.
- Pour plus de saveur, ajoutez des herbes, du beurre et des tranches de citron dans les sacs.
- Après la cuisson, terminez en faisant dorer à la poêle.

Aliments				
Steak - Faux-filet 20 à 25 mm d'épaisseur	Saignant	200 – 250 g	2 heures	50 °C
	À point		2 heures	56 – 60 °C
	Bien cuit		2 heures	65 – 69 °C
Filet de flétan Steak de thon 20 à 25 mm d'épaisseur		200 – 240 g	40 minutes	62 °C
Filet de saumon 20 à 25 mm d'épaisseur		240 – 260 g	1 heure 15 minutes	62 °C
Côtelette de longe d'agneau 20 à 25 mm d'épaisseur		100 – 200 g	1 heure 45 minutes	54 °C
Côtelette de porc		170 – 200 g	1 heure 15 minutes	62 °C
Blanc de poulet		150 – 170 g	2 heures	62 °C
Carottes rondelles de 10 à 15 mm		450 g	1 heure	82 °C

Tableau des conseils d'utilisation – Suite



Cuisson à la vapeur

Le plateau récupérateur de jus peut être placé entre le couvercle du bol et la base du cuiseur vapeur, une fois le bouchon retiré. Ceci empêche les liquides provenant de la condensation des aliments chauds de s'écouler dans le bol.

Remarque : les quantités décrites sont fondées sur la capacité totale de la base du cuiseur vapeur et du panier supérieur.

Aliments			
Pommes de terre nouvelles	Lavez et coupez les plus grosses pommes de terre en petits morceaux	25 – 35 minutes	1.6 kg
Haricots verts ou d'Espagne	Pelez et émincez finement	15 – 25 minutes	600 g
Brocolis	Découpez en bouquets	15 – 25 minutes	800 g
Chou-fleur	Découpez en bouquets	15 – 25 minutes	1.5 kg
Carottes	Émincez finement	20 – 30 minutes	800 g
Patate douce	Coupez en cubes de 3 cm	20 – 30 minutes	1.5 kg
Poulet, poitrine désossée	–	20 – 30 minutes	12 (2 kg)
Poisson frais, filets ou steak	–	20 – 25 minutes	8 (1.4 kg)
Poisson entier (par exemple une truite)	Nettoyez, évidez et écaillez le poisson	20 – 30 minutes	600 g
Pudding à la vapeur sucré (fait maison)	–	1 ½ - 2 heures Recouvrez d'eau au bout d'une heure	Bac à pudding 1,2 litre (diamètre 14 cm)
Pudding à la vapeur salé (fait maison) Bœuf ou agneau	–	1 ½ - 2 heures Recouvrez d'eau au bout d'une heure	Bac à pudding 1,2 litre (diamètre 14 cm)

Tableau des conseils d'utilisation – Suite

Exemple de recette de cuisson à la vapeur :

Aliments		Cuiseur vapeur		
Filet de saumon surgelé	-	Base	25 à 35 minutes (en fonction de l'épaisseur)	250 g
Pommes de terre à chair ferme	Peler et découper en quartiers dans le sens de la longueur	Base	30 minutes	400 g
Carottes	Peler et découper en morceaux de 6 cm dans le sens de la longueur	Panier	30 minutes	200 g
Brocolis	Couper en bouquets	Panier	15 minutes	200 g

Préparation :

- 1 Installez l'accessoire de cuisson vapeur.
- 2 Sélectionnez le programme prédéfini Cuisson vapeur.
- 3 Remplissez le bol d'eau jusqu'à la marque 1,0 l .
- 4 Ajoutez le saumon, les pommes de terre et les carottes comme décrit plus haut.
- 5 Appuyez sur le bouton de commande pour lancer la cuisson.
- 6 Après 15 minutes, retirez le couvercle à l'aide de gants de cuisine et ajoutez le brocoli.
- 7 Continuez la cuisson jusqu'à la durée indiquée. Vérifiez que les aliments sont bien cuits.

Entretien et nettoyage

Voir l'illustration **P** pour les consignes de nettoyage.

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Retirez le couvercle et l'accessoire du bol avant le nettoyage.
- Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Frotter le récipient avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.
- Pour éliminer les odeurs provenant d'aliments aux arômes prononcés, laissez sécher les pièces à l'air libre après les avoir nettoyées.
- Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les disques du Direct Prep peuvent rester

dans le sac de rangement fourni.

- N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Certains ingrédients, comme le curcuma, peuvent déteindre sur l'appareil. Ceci n'affecte pas son fonctionnement.

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/Émulsionneur

- Utilisez le programme prédéfini Rincage pour nettoyer rapidement le bol avant de le démonter pour le nettoyer. Démontez toujours le bol pour bien le nettoyer et séchez-le entièrement avant de le remonter.
- Lavez les différentes pièces à la main ou au lave-vaisselle puis essuyez-les soigneusement.
- 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.

Axe d'entraînement du bol/ Adaptateur fond plat pour cuisson lente

Installation de l'axe d'entraînement du bol/adaptateur fond plat cuisson lente

Voir les illustrations Q1 à Q3

- 1 Assurez-vous que le joint est correctement installé sur l'axe d'entraînement ou l'adaptateur fond plat cuisson lente avant de le réinstaller sur le bol.
- 2 Installez l'axe d'entraînement ou l'adaptateur fond plat cuisson lente à l'intérieur du bol et alignez-le avec l'écrou de l'axe d'entraînement sur la face inférieure du bol.
- 3 Bloquez l'écrou de l'axe d'entraînement en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit aligné avec le .

Retrait de l'axe d'entraînement du bol/ adaptateur fond plat cuisson lente

Voir les illustrations R1 à R3

- 1 Débloquez l'écrou de l'axe d'entraînement sur la face inférieure du bol en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- 2 Ensuite, soulevez l'axe d'entraînement ou l'adaptateur fond plat cuisson lente.
- 3 Retirez le joint d'étanchéité et nettoyez-le.
- 4 Brossez l'axe d'entraînement du bol ou l'adaptateur fond plat cuisson lente à l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment sous le robinet.
- 5 Vérifiez que le joint est correctement installé sur l'axe d'entraînement ou l'adaptateur fond plat cuisson lente 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 Retirez le joint d'étanchéité de la partie intérieure du couvercle.
- 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 de la base, tenez-le par la cheminée d'alimentation 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, évacuez toute l'eau avant de remonter l'accessoire.

Cuiseur vapeur /Plateau récupérateur de jus /Plateau de pesage

- Nettoyez les pièces et séchez-les soigneusement.

Service après-vente

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



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

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Conseils pratiques

Domaine	Astuces et conseils
Capacités maximum	● Ne dépassez jamais la marque indiquant le maximum de 2,6 litres située à l'intérieur du bol lors de l'utilisation d'un accessoire pour bol. ● Ne dépassez jamais la marque indiquant le maximum de 3 litres située à l'intérieur du bol. ● Ne dépassez jamais la marque indiquant le maximum de 0,5 d'huile lorsque vous faites chauffer de l'huile. ● Voir le tableau des conseils d'utilisation pour plus d'informations.
Cuire dans le bol	● La viande crue et les légumes durs doivent être coupés en petits morceaux avant d'être insérés dans le bol. ● Coupez les ingrédients en morceaux de taille égale car cela permet d'obtenir une cuisson homogène. ● Les grosses quantités d'ingrédients nécessitent des temps plus longs de mélange pour chauffer uniformément. ● Utilisez la spatule fournie pour racler les ingrédients si besoin. ● Ajoutez les ingrédients lentement pour éviter les projections.
En présence de produits laitiers	● Utilisez le mélangeur ou l'émulsionneur. ● Températures jusqu'à 90 °C. ● Mélangez en continu avec les vitesses 4 à 6.
Friture	● 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. ● Ajoutez les ingrédients lentement pour éviter les projections. ● Retirez l'excédent d'eau des ingrédients.

Conseils pratiques – Suite

Domaine	Astuces et conseils
Cuisson à la vapeur	● 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 de l'espace entre les aliments et ne superposez pas les aliments dans la base et l'étage du cuiseur vapeur. ● 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'étage du panier. ● Ne laissez pas s'évaporer toute l'eau, 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'étage du panier vapeur.
Direct Prep	● 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. ● 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.
Réinitialisation	Important ● Lors de la mise au rebut de l'appareil, il est important de le réinitialiser pour protéger vos données personnelles. ● Sélectionnez cette option pour supprimer toutes les données WiFi stockées sur l'appareil et restaurer ses paramètres d'usine. ● Pour réinitialiser l'appareil, sélectionnez les Paramètres  > Factory Reset (Réinitialisation).

Conseils pratiques – Suite

Domaine	Astuces et conseils
Pesage	● La fonction de pesage offre un pesage de précision allant jusqu'à 6 kg. ● Vérifiez toujours que le plateau de pesage est parfaitement propre avant de placer des ingrédients directement sur sa surface. ● Ne placez pas d'aliments chauds ou de récipients chauds comme des casseroles sur le plateau de pesage. ● Ne coupez jamais les aliments sur le plateau de pesage, car les éléments tranchants comme les lames de couteau peuvent endommager la surface. ● N'appliquez pas de force excessive sur l'appareil.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Absence d'alimentation / L'écran de contrôle ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché. Bouton Marche/Arrêt sur Arrêt (Off). L'appareil est en mode veille.	Vérifiez si l'appareil est branché. Mettez le bouton marche/arrêt sur ON. Touchez l'écran ou tournez le bouton de commande.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le bouton de commande n'est pas appuyé.	Appuyez sur le bouton de commande pour lancer la cuisson.
Des aliments accrochent ou brûlent dans le fond du bol.	Mélangeur ou couteau non installé(e) lorsque les légumes ont ramolli. La température sélectionnée est trop élevée pour le type d'aliment. La vitesse sélectionnée est trop lente.	Utilisez toujours le mélangeur ou couteau. 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.

Guide de dépannage – Suite

Problème	Cause	Solution
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.
Mouvements ou vibrations excessives pendant le fonctionnement.	Une charge inégale des aliments dans le bol provoque des vibrations excessives. Capacité maximale dépassée. L'outil ou la vitesse appliquée ne sont pas corrects.	Réduisez la quantité ou répartissez uniformément les aliments dans le bol et redémarrez l'appareil. Reportez-vous au programme correspondant et au tableau des vitesses recommandées pour savoir quel outil et quelle vitesse appliquer.
L'écran affiche le message d'erreur E:34	Problème d'identification WiFi.	Vérifiez le mot de passe WiFi. Pour oublier le réseau WiFi, allez sur les Paramètres  > WiFi > Forget Network (Oublier le réseau). Redémarrez la Configuration appareil à partir de l'appli Kenwood World.

Guide de dépannage – Suite

Problème	Cause	Solution
 clignotement lent	Impossible de trouver un réseau WiFi connu.	L'appareil a peut-être été déplacé, le routeur est peut-être éteint ou pourrait nécessiter un redémarrage.
 clignotement rapide	WiFi disponible mais impossible de se connecter aux serveurs dans le cloud.	Il est peut-être nécessaire de redémarrer le routeur. Sinon, contactez votre fournisseur de services Internet.
L'écran affiche "- -".	La balance revient à zéro.	Fonctionnement normal.
L'écran affiche une valeur négative.	L'écran n'a pas été remis à zéro, et soit les ingrédients soit le bol/le couvercle/ l'accessoire ont été retiré. Des ingrédients ou d'autres choses sont appuyés contre l'appareil ou se trouvent sous l'appareil. L'appareil est appuyé contre une paroi.	Remettez l'écran à zéro, remettez les ingrédients manquants en place, ou réinstallez le bol/couvercle/ accessoire. Vérifiez qu'il n'y a pas d'ingrédients ou d'autres choses appuyés contre l'appareil ou se trouvant sous l'appareil. Vérifiez qu'il y a un espace entre l'appareil et les parois de la pièce. Remettez l'écran à zéro avant de peser les prochains ingrédients.
L'écran n'affiche pas les petites quantités.	La quantité pesée est trop faible.	Utilisez des mesures de cuillères à café ou à soupe pour les très petites quantités.
Le poids affiché change.	L'appareil a bougé pendant l'opération.	Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et sèche avant de peser les ingrédients. Ne déplacez pas l'appareil durant le fonctionnement de la balance. Mettez l'écran sur zéro avant de peser les ingrédients suivants.
Impossible de passer rapidement entre les deux types d'unités de mesure (métriques et impériales).	L'appareil est en cours de reconfiguration pour afficher la mesure et l'unité précédemment sélectionnées.	Patiencez pendant 5 secondes et réessayez.

Guide de dépannage – Suite

Problème	Cause	Solution
Long délai de réponse de l'application de pesage (pour afficher le poids sur le dispositif mobile).	Le signal WiFi est trop faible. Le dispositif mobile n'est pas connecté au même réseau WiFi local que l'appareil.	Vérifiez que l'appareil bénéficie d'une bonne réception (contactez votre fournisseur internet pour en savoir plus sur la manière d'améliorer votre réception). Vérifiez que votre dispositif mobile est bien connecté au même réseau WiFi local que l'appareil (allez sur les paramètres du dispositif mobile et sélectionnez votre réseau WiFi local).
Si le problème persiste, veuillez contacter le centre d'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.		

Informations sur Ecodesign

Port réseau : un seul port WiFi activé par défaut.

	TYPE CCL50
Plage de fréquences RF :	2412-2472 MHz
Puissance d'émission maximale :	< 20 dBm

Protocole de communication : IEEE802.11 b, g, n

Le CCL50 est doté d'un seul port réseau WiFi et il est conçu pour être utilisé à distance et en réseau.

- Le port réseau peut être désactivé dans les paramètres WiFi en sélectionnant « Off » (Arrêt).
- Le port réseau peut être réactivé dans les paramètres WiFi en sélectionnant « On » (Marche).

Mode	Limite	CCL50
Allumé hors réseau : - l'écran affiche la durée, la vitesse et la température	SO	SO
Veille hors réseau : - après 20 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint.	<0.5W	0.45W
Allumé en réseau L'écran affiche la durée, la vitesse et la température. Port réseau WiFi actif.	SO	SO
Veille en réseau : après - 20 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint et le port réseau WiFi se met en mode économie d'énergie.	<2.0W	1.02W
Éteint : - activé par le bouton à l'arrière de l'appareil.	<0.5W	0.0W

Conditions de prise de mesure :

- Tension d'entrée : 50 Hz, 230 V c.a.
- Température ambiante : 23 °C
- Date de l'essai : 25/06/2019
- Équipement : Hewlett Packard: 6814B et HIOKI: PW3335
- Règlement de référence européen 1275/2008/CE et 801/2013/CE.

Reactivation: l'appareil peut être réactivé depuis le mode veille ainsi :

- À partir du mode veille en réseau : touchez l'écran, tournez le bouton de commande ou réactivez à distance depuis l'application.
- À partir du mode veille hors réseau : touchez l'écran ou tournez le bouton de commande.
- **Le bol et le couvercle doivent toujours être installés sur l'unité principale pour pouvoir les activer à distance.**

Inhalt

Sicherheit	90-94
Schlüssel	95
Verbindung mit der Kenwood World App	96
Verwendung Ihres Multikochers	96
Kochen ohne Deckel	96
Verwendung der voreingestellten Programme	96-97
Verwendung Ihres Direct Prep Aufsatzes	97-98
Verwendung der Wiegeschale	98
Erläuterung des Displays	99
Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen	100-102
Rezepte	103
Empfehlungstabelle	104-109
Pflege und Reinigung	109-110
Kundendienst und Service	111
Hilfreiche Hinweise	112-113
Fehlerbehebung	114-116
Ecodesign-Information	117

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- 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:
 - o zum Zusammensetzen oder Zerlegen;
 - o wenn nicht in Gebrauch;
 - o vor dem Reinigen.
- Vor Entleeren der Schüssel immer Röhrelement oder Schneebesen entfernen, um Verbrennungen aufgrund heißer Spritzer zu vermeiden.
- Vorsicht beim Eingießen von heißer Flüssigkeit in das Gerät. Sie kann durch plötzliche Dampfentwicklung vom Gerät ausgestoßen werden.
- Das Schlagmesser sollte auf der Antriebswelle sitzen bleiben. Vorsichtig handhaben – das Schlagmesser ist sehr scharf.
- Hände und Utensilien nicht in die Schüssel halten, während das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist, es sei denn, dass der Schüsselpfropfen zum Langsamkochen angebracht ist.
- 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:
 - o 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. Das Gerät nicht an den Schüsselgriffen oder am Schüttgriff anheben.
- Das Gerät nicht bewegen, wenn es in Betrieb oder noch heiß ist.
- Bei Verwendung des Schüsselpfropfens zum Langsamkochen sollte die Schüssel nur bis zum 3 Liter Maximalfüllstand gefüllt werden.
- Niemals den auf der Innenseite der Schüssel markierten 3 Liter Maximalfüllstand überschreiten.
- Niemals ein beschädigtes Gerät oder Zubehörteil benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe „Kundendienst und Wartung“.
- Nicht die angegebenen Höchstmengen überschreiten.
- Bei Verwendung eines Röhrelements nie den auf der Innenseite der Schüssel markierten 2,6 Liter Maximalfüllstand überschreiten.
- Beim Braten NICHT den markierten maximalen Öl-Füllstand von 0,5 Litern überschreiten. Vor dem Hinzugeben von Zutaten in das Öl etwaige Restflüssigkeiten oder Wasser entfernen und sicherstellen, dass alle Teile trocken sind.
- 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, die Röhrelemente, die Antriebswelle und den Schüsselpfropfen, die noch lange nach Abschalten 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 des Geräts niemals den Deckel, sondern immer nur den Drehregler verwenden.
- **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 einem externen Timer oder einer separaten, nicht zugelassenen Fernbedienung gedacht.
- 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 Antriebswelle/am Schüsselpfropfen angebracht ist, um das Austreten von Zutaten und eine Beschädigung Ihres Geräts zu vermeiden.
- Vor dem Abnehmen der Schüssel stets die Schüssel-Entriegelungstasten 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.
- Die Schüssel nicht am Schüttgriff abnehmen oder tragen.
- Nicht zu hart auf das Display drücken und niemals scharfe Objekte zu seiner Betätigung verwenden.
- Das Gerät nicht in die Nähe eines Herds oder einer sonstigen direkten Wärmequelle stellen.

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. Die Finger nicht in den Schnittgut-Auslass stecken.
- Vor dem Abnehmen des Deckels vom Direct Prep Aufsatz:
 - Gerät ausschalten;
 - warten, bis die Arbeitsscheibe völlig zum Stillstand gekommen ist.
- Keine Flüssigkeiten in den Füllschacht schütten.

Dampfgar-Aufsatz

- Vorsicht beim Anfassen der Teile; Dampf, Flüssigkeiten und Kondensation werden sehr heiß sein. Ofenhandschuhe tragen.
- Vorsicht, wenn Sie nach der Benutzung die Kondensatfalle entfernen, da sie heiße Flüssigkeit enthalten kann.
- Achten Sie darauf, dass Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte wirklich gar sind.
- 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.
- Dieses Gerät enthält und nutzt das drahtlose Modul ESPWROOM32
- Dieses Gerät erfüllt die wesentlichen Anforderungen und andere relevante Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU.

Vor erstmaligem Gebrauch

- Die Plastikhülle vom Schlagmesser abnehmen. Diese Abdeckungen sollten entsorgt werden, da sie lediglich zum Schutz der Messer bei Herstellung und Transport dienen.
- Spülen der Teile: Siehe „Pflege und Reinigung“.

Schlüssel

Deckel

- ① Einfüllkappe
- ② Außendeckel (Metall)
- ③ Innendeckel (durchsichtig)
- ④ Einfüllöffnung
- ⑤ Verriegelungszungen
- ⑥ Deckeldichtung

Röhrelemente

- ⑦ Schlagmesser
- ⑧ Röhrelement
- ⑨ Schneebesen

Schüssel

- ⑩ Antriebswelle
- ⑪ Antriebswellen-Dichtungsring
- ⑫ Schüsselpropfen
- ⑬ Schüsselpropfen zum Langsamkochen
- ⑭ Schüsselgriffe
- ⑮ Schüssel-Entriegelungstasten
- ⑯ Schüttgriff
- ⑰ Kochschüssel
- ⑱ Antriebswellenmutter

Antriebseinheit

- ⑲ Antriebseinheit
- ⑳ Display
- ㉑ Drehregler
- ㉒ Ein/Aus-Schalter

Dampfgar-Aufsatz

- ㉓ Deckel

- ㉔ Sieb
- ㉕ Schale
- ㉖ Kondensatfalle

- ㉗ Spatel
- ㉘ Wiegeschüssel

Direct Prep

- ④① Direct Prep Anschlussdeckel
- ④② Direct Prep Anschluss
- ④③ Direct Prep Start/Stop-Taste
- ②⑨ Stopfer/Messbecher
- ③⑩ Füllschacht
- ③① Direct Prep Deckel
- ③② Antriebswelle
- ③③ **Arbeitsscheibe**

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

Hinweis: 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 lassen sich durch die auf ihnen markierten Nummern identifizieren.

- ③④ Auswurfscheibe
- ③⑤ Sockel
- ③⑥ Schnittgutausslass
- ③⑦ Auslassverlängerung
- ③⑧ Säule
- ③⑨ Direct Prep Entriegelungstaste
- ④③ Arbeitsscheiben-Etui

Verbindung mit der Kenwood World App

Siehe Abbildungen **A - D**

Mit der Kenwood World app können Sie Ihr Gerät über Ihr Smartphone oder Tablet steuern.

- 1 Den Stecker einstecken und auf den Ein/Aus-Schalter auf der Rückseite des Geräts drücken.
- 2 Einstellungen  > WiFi > Verbinden wählen und die Anweisungen auf dem Display befolgen.

PIN-Nummer

- Diese muss bei entsprechender Aufforderung von der Kenwood World app eingegeben werden.
- Das Gerät kann nur dann Verbindung aufnehmen, wenn die PIN-Nummer im Display erscheint. Wurde die PIN falsch eingegeben, den Anleitungen der App folgen und erneut versuchen.
- Um die PIN-Nummer des Geräts anzuzeigen, Einstellungen  > WiFi > Verbinden wählen und die Anweisungen auf dem Display befolgen (nur wenn mit WiFi verbunden).

Hinweis:

WiFi

Nur für den Betrieb mit IEEE802.11 b, g und n bei 2,4 GHz ausgelegt; Verbindung zu Netzwerken über WPA2-PSK.

Kompatibilität

Die Kenwood World app ist kompatibel mit den neuesten Versionen von iOS und Android.

Verwendung Ihres Multikochers

Siehe Abbildungen **E - L**

- 1 Den Stecker einstecken und auf den Ein/Aus-Schalter auf der Rückseite des Geräts drücken.
- 2 Die Schüssel aufsetzen. Leicht nach unten drücken, bis sie einrastet.

Hinweis: Die Schüssel kann nur einrasten, wenn sie richtig herum aufgesetzt wird.

- Zum Abnehmen der Schüssel gleichzeitig auf beide Schüssel-

Entriegelungstasten (unter den Schlüsselgriffen) drücken und die Schüssel anheben.

- 3 Das Schlagmesser, Koch-Rührelement, den Schneebesen oder den Schüsselpfropfen an der Schüssel anbringen.
- 4 Die Zutaten, die verarbeitet oder gekocht werden sollen, hinzugeben.
- 5 Den Deckel und, falls erforderlich, die Einfüllkappe aufsetzen.
Den Deckel nach unten und drücken und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf die Griffe der Kochschüssel ausrichten.
- 6 Die gewünschte Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur einstellen.
- 7 Auf den Drehregler drücken, um den Kochvorgang zu starten.
- 8 Um das Gerät jederzeit zu stoppen, auf den Drehregler drücken. Vorsicht, denn die Schüssel wird heiß sein. Um weiter zu kochen, den Deckel wieder aufsetzen und auf die Drehtaste drücken.

Kochen ohne Deckel

Zum Kochen ohne Deckel eine Temperatur wählen und auf den Drehregler drücken. Das Gerät wird beginnen, sich zu erhitzen.
Hinweis:

- Für das Kochen ohne Deckel kann keine Geschwindigkeit eingestellt werden.
- Um Anbrennen zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Zutaten wenn nötig mit einem hitzefesten Küchenhelfer umzurühren oder zu wenden.

Verwendung der voreingestellten Programme

Siehe Abbildungen **M - O**

- 1 Das Voreinstellungsmenü wählen.
- 2 Die gewünschte Voreinstellung wählen.
- 3 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.

- 4 Um das Gerät jederzeit zu stoppen, auf den Drehregler drücken. Vorsicht, denn Schüssel und Deckel werden heiß sein.

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 beidseitigen Griffen anfassen. Ofenhandschuhe zum Handhaben der heißen Schüssel und Verarbeitungselemente verwenden.
- Die Schüssel nicht am Schüttgriff abnehmen oder tragen.
- Der Schüttgriff ist zur Hilfe dabei gedacht, die letzten Reste aus der Schüssel herauszuholen.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Seien Sie vorsichtig beim Handhaben und Reinigen.

Verwendung Ihres Direct Prep Aufsatzes

- 1 Entfernen Sie den Deckel des Direct Prep Anschlusses.
- 2 Die Säule auf dem Direct Prep Antriebsanschluss aufsetzen, indem Sie die  aufeinander ausrichten, dann die Entriegelungstaste drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Säule einrastet .
- 3 Halten Sie die gewünschte Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie auf die Antriebswelle. Jede Scheibe ist mit einer Nummer gekennzeichnet, die beim Aufsetzen der Scheibe auf die Antriebswelle nach oben weisen sollte. Siehe Empfehlungstabelle.
- 4 Die Auswurfscheibe so auf die Antriebswelle setzen, dass die Beschriftung „TOP“ zur Schneidscheibe hin zeigt.

Hinweis:

- **Wenn die Auswurfscheibe nicht angebracht ist, sammelt sich das Schnittgut unter der Arbeitsscheibe und tritt nicht aus dem Auslass aus.**
- 5 Setzen Sie den Direct Prep Deckel auf, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
 - 6 Den Arbeitsscheiben-Aufsatz auf die Säule aufsetzen, indem Sie die  aufeinander ausrichten und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
 - 7 Nach dem Zusammensetzen auf die Entriegelungstaste drücken und den Direct Prep-Aufsatz in die gewünschte Position zu drehen:

	Zum Aufsetzen oder Abnehmen des Direct Prep Aufsatzes. Den Direct Prep Aufsatz nicht in dieser Position betreiben.
	Zum Schneiden und Raspeln durch die Einfüllöffnung direkt in die Kochschüssel.
	Zum Schneiden oder Raspeln in einen geeigneten Behälter. Wenn in die Position  gebracht, kann die Auslassverlängerung angebracht werden, indem man sie auf dem Schnittgutausslass festklickt.

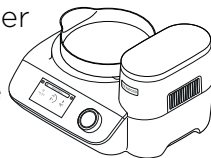
- 8 Schneiden Sie das Schnittgut so zu, so dass es in den Füllschacht passt.
- 9 Drücken Sie die Direct Prep Start/ Stopp-Taste und schieben Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten.
- **Niemals die Finger in den Füllschacht stecken.**
- **Den mitgelieferten Spatel verwenden, um auf dem Deckel hinterbliebenes Schnitt- oder Raspelgut durch die Einfüllöffnung nach unten zu schieben.**
- 10 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

- Wenn Zutaten nicht durch den Schnittgutausslass 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.

Verwendung der Wiegeschale



- 1 Die Wiegeschale auf die Antriebseinheit aufsetzen.
Alternativ kann die Wiegeschale auch oben auf Schüssel und Deckel verwendet werden, wenn zuvor die Einfüllkappe des Deckels entfernt wurde.
Zum direkten Wiegen in die Schüssel, zunächst das gewünschte Rührelement einsetzen.
- 2 Auf dem Display die Wiegefunktion  wählen.
- 3 Die Waage auf Null stellen.
- 4 Die Zutaten wiegen.

Hinweis: Das Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene, stabile Fläche stellen. Für weitere Informationen siehe Abschnitt „Hilfreiche Tipps“.

Hinweise und Tipps zum Kochen

Temperatur-Richtwerte	40°C - 50°C	Schmelzen von Schokolade
	40°C - 90°C	Sous Vide
	94°C - 98°C	Sieden
	100°C	Kochen
	100°C - 104°C	Dampfgaren
	120°C	Sautieren von Gemüse
	140°C - 180°C	Anbraten von Fleisch
	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.
	Stufe 2	- Rühren mit mittleren Unterbrechungen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 15 Sekunden ein langsamer Rührvorgang von ca. 2 Umdrehungen ein.
	Stufe 3	- Rühren mit kurzen Unterbrechungen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 5 Sekunden ein langsamer Rührvorgang von ca. 2 Umdrehungen ein.
	Stufe 4 bis Max	- Ununterbrochene Geschwindigkeiten, die allmählich zur Maximalgeschwindigkeit ansteigen.
Hinweis: Für weitere Informationen siehe Abschnitt „Hilfreiche Tipps“.		

Erläuterung des Displays

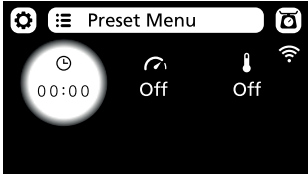
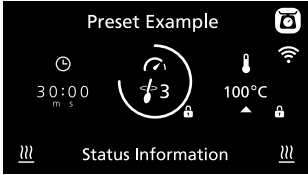
	
	Auf dieses Symbol tippen, um das Einstellungs Menü zu öffnen.
	Auf dieses Symbol tippen, um das Menu der voreingestellten Programme zu öffnen.
	Auf dieses Symbol tippen, um Zutaten entweder direkt in die Schüssel oder unter Verwendung der Wiegeschale zu wiegen.
	Zeigt die gewählte Zeit in Stunden (h), Minuten (m) und Sekunden an (s).
	Zeigt die gewählte Geschwindigkeit an. Bei Wahl einer Geschwindigkeit mit Unterbrechungen (1 → 3) wird sich der äußere Kreis zunehmend vergrößern und wird das Gerät rühren, wenn es gefüllt ist.
	Zeigt die gewählte Temperatur an. Ein rotes Dreieck zeigt an, dass sich das Gerät aufheizt. Ein blaues Dreieck zeigt an, dass sich das Gerät abkühlt. Kein Dreieck bedeutet, dass das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.
	Zeigt an, dass eine Einstellung (Zeit, Geschwindigkeit oder Temperatur) nicht verstellt werden kann.
Statusinformation	Der hier gezeigte Text zeigt die Statusinformation an.
	Zeigt an, das die Schüssel, ihr Inhalt und alle verwendeten Teile heiß sind. Bitte vorsichtig handhaben.
	Zeigt an, dass das Gerät mit einem WiFi-Netzwerk verbunden ist.

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen					
Die Standardeinstellungen lassen sich ggf. durch Verstellen an Ihr Rezept anpassen. Nicht verstellbare Einstellungen werden vom Symbol  gekennzeichnet. Wenn „Aufheizen“ im Display erscheint, beginnt der Timer erst dann abwärts zu zählen, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.					
Voreinstellung	Empfohlenes Element	Standardeinstellung (einstellbar)		Warmhaltephase	Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten
One Pot Gericht		 30 Min. (5 Min. – 2 Std.)  3 (AUS – 4)  98°C (85°C – 98°C)		 30 Min.  AUS – 4  62°C	Sauce Bolognese, Reispudding
Cremige Suppe		 30 Min. (5 Min. – 2 Std.)  1 (1 – 5)  98°C (85°C – 105°C)	 2 Min.  Max  62°C	 30 Min.  1 – 4  62°C	Tomatensuppe, Pilzsuppe
Eintopf (Stückige Suppe)		 30 Min. (5 Min. – 2 Std.)  1 (1 – 5)  98°C (85°C – 105°C)		 30 Min.  1 – 4  62°C	Minestrone, Gemüsesuppe
Slow Cook (Langsamkochen)		 2 Std. (5 Min. – 8 Std.)  AUS  95°C (80°C – 95°C)		 30 Min.  AUS  62°C	Beef Bourguignon

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen – Forts.

Voreinstellung	Empfohlenes Element	Standardeinstellung (einstellbar)		Warmhaltephase	Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten
Schmelzen von Schokolade		2 Std. (10 sek. - 8 Std.)  AUS   55°C (40°C – 90°C)			Zur Verwendung für Fleisch, Fisch, Eier und Gemüsegerichte zur Verfeinerung der Struktur, des Geschmacks und der Zartheit.
Dampfgaren		30 Min. (1 Min. – 8 Std.)  AUS   100°C 			Lachs in Folie
Kneten		15 Sek.    7   AUS 	2 Min.    8   AUS 		Brioche
Gehen lassen		1 Std. (5 Min. – 8 Std.)  AUS   30°C (30°C – 35°C)			Hefefertig gehen lassen

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen – Forts.				
Voreinstellung	Empfohlenes Element	Standardeinstellung (einstellbar)		Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten
Spülen	 	 50 Sek. 	 10 Sek. 	Kurzes Ausspülen, was das Reinigen erleichtert
		 4 	 9 	
		 55°C 	 55°C 	

Rezepte

Rezept	Benutztes Element	Voreinstellungen / Manuelle Einstellungen	Zutaten
Minestrone	  	Eintopf (Stückige Suppe)  20 Min.  1  98°C	Folgendes gleichzeitig hinzugeben: 100 g Pancetta, <i>gewürfelt</i> 2 Knoblauchzehen, <i>gehackt</i> 50 g Arborio Reis 2½ EL Tomatenmark 70 g Wirsing 1 TL getrockneter Rosmarin 2 TL getrockneter Salbei 1 Stange Sellerie, <i>aufgeschnitten</i> 60 g Lauch, <i>aufgeschnitten</i> 75 g Zwiebeln, <i>aufgeschnitten</i> 75 g Möhren, <i>aufgeschnitten</i> 1 kg heiße Gemüsebrühe Salz und Pfeffer
Beef Stroganoff	  	One Pot Gericht  30 Min.  3  98°C	Folgendes gleichzeitig hinzugeben: 600 g Rindfleisch, <i>gewürfelt</i> 1 EL Paprika 1 EL Butter 1 Knoblauchzehe, <i>gehackt</i> 200 g Champignons, <i>aufgeschnitten</i> 150 g Zwiebel, <i>aufgeschnitten</i> 300 g Möhren, <i>aufgeschnitten</i> 400 g heiße Rinderbrühe 200 g Sahne Salz und Pfeffer
Englische Creme	  	Manuelle Einstellungen  15 Min.  5  80°C	Folgendes gleichzeitig hinzugeben: 250 ml Vollmilch 250 ml Doppelrahm 1 TL Vanilleextrakt 1 EL Speisestärke 96 g Eigelb, <i>verrührt</i> 80 g Zucker
Reispudding	  	One Pot Gericht  1 Std. 30 Min.  3  90°C	Folgendes gleichzeitig hinzugeben: 150 g Rundkornreis 1 kg Vollmilch 75 g Zucker 2 TL Vanilleextrakt

Empfehlungstabelle

- Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.
- Für beste Resultate beim Kuchenbacken immer weiche Butter/Margarine von Raumtemperatur verwenden.
- Wenn das Gerät langsamer wird oder zu stocken beginnt, die Geschwindigkeit erhöhen.

Funktion			
 Schlagmesser Zum Zerkleinern von Zutaten vor dem Kochen und zum Pürieren nach dem Kochen. Für Knet- oder Rührteig. Brotteig – Wichtig: Nicht die maximale Verarbeitungszeit oder -menge überschreiten, die in der Nutzungstabelle angegeben sind.			
Kräuter hacken	Max	10 Sek.	20 g – 50 g
Zwiebeln hacken	Max	5 – 10 Sek.	Bis zu 300 g (2 Zwiebeln)
Gemüse in 4-cm-Würfel schneiden	Max	10 – 20 Sek.	Bis zu 1 kg
Zerkleinern von magerem Fleisch, in 2 cm große Stücke geschnitten	Max	5 – 30 Sek.	150 g – 1 kg
Nüsse	Max	30 – 60 Sek.	100 – 200 g
Knetteig – Fett in Mehl einarbeiten	Puls	x15 – 30	250 g – 1 kg Gesamtgewicht
Wasser zum Verkneten der Backzutaten hinzufügen	Puls	x5 – 10	
Zerkleinern von Schokolade (z. B. zum Schmelzen), in Stücke gebrochen	Max	30 Sek.	Bis zu 200 g
Eis zerstoßen	Max	20 – 30 Sek.	Bis zu 250 g (12 Eiswürfel))
Getränke und Smoothies	Max	60 Sek.	1 Liter
Mischen kalter Zutaten	Max	1 – 2 Minuten	2,6 Liter
Schneller Kuchenteig (alles in einem)	8 bis Max	30 – 60 Sek.	Bis zu 1 kg Gesamtgewicht
Nudelteig – Mischen trockener Zutaten Feuchte Zutaten hinzugeben	4	2 Min.	Bis zu 830 g Gesamtgewicht Bis zu 500 g Mehlgewicht
	8	2 Min.	
Kekse	Max	1 Min.	Bis zu 670 g Gesamtgewicht
Brotteig (einfaches Weißbrot)	8	2 Min.	1 kg Gesamtgewicht 650 g Mehlgewicht

Empfehlungstabelle - Forts.

Funktion			 Max
 Schlagmesser Zum Zerkleinern von Zutaten vor dem Kochen und zum Pürieren nach dem Kochen. Für Knet- oder Rührteig. Brotteig – Wichtig: Nicht die maximale Verarbeitungszeit oder -menge überschreiten, die in der Nutzungstabelle angegeben sind.			
Brioche-Rezept 800 g Gesamtgewicht / 380 g Mehlgewicht			
Phase 1 Milch Aktive Trockenhefe	5/30 °C	2 Min.	120 g 10 g
Phase 2 Kräftiges Weißbrotmehl Mehl Salz Zucker Eier Butter, gekühlt	7/AUS 8/AUS	15 Sek. 2 Min.	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 Rührelement Für Rezepte, bei denen langsames Rühren ohne Zerkleinerung der Zutaten erforderlich ist. Nicht über Stufe 9 verwenden.			
Schaumigschlagen von Butter/ Margarine und Zucker für Kuchenteig	7 - 8	2 - 3 Minuten	Bis zu 400 g Gesamtgewicht Fett und Zucker
Brownies	5	2 - 3 Minuten	Bis zu 1,2 kg
 Schneebeesen Zum Schlagen von leichten Zutaten wie Eiweiß, Sahne, Mayonnaise und Sauce Hollandaise.			
Eiweiß	8 - 9	3½ - 4 Minuten	2 - 8 (70 - 280g)
Schlagsahne	9	1 - 1½ Minuten	200 g - 600 g
Mayonnaise	9	1 - 3 Minuten	Mischung aus 2 - 4 Eiern

Empfehlungstabelle – Forts.



Direct Prep

Zum Schneiden oder Zerkleinern/Reiben von Zutaten direkt in die Schüssel oder in einen seitlich stehenden Behälter.

Scheibe	Funktion	Hinweise und Tipps
 Scheibe 1	Extrafeines Reiben für Parmesankäse	- Immer frische Zutaten verwenden. - Die Zutaten nicht zu klein schneiden. Die Breite des Füllschachts ziemlich ausfüllen. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten seitlich wegrutschen.
 Scheiben 2 & 3	Feines/grobes Reiben für Käse oder festes Obst und Gemüse	Nach der Verarbeitung bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe zurück.
 Scheiben 4 & 5	Dünne/dicke Scheiben für Käse oder festes Obst und Gemüse	- Senkrecht eingeführtes Schnittgut wird kürzer geschnitten als horizontal liegende Stücke. - Keine gefrorenen Zutaten verarbeiten.



Schüsselpfropfen

Für Langsamkochrezepte.

Goulasch, Schmortöpfe usw.	AUS/80 – 95°C	1 – 8 Std.	3 l
----------------------------	---------------	------------	-----



Sous Vide

Verwenden Sie diese Kochfunktion für eine Vielzahl von Zutaten, wie Fleisch, Fisch, Eier, Gemüse und andere Gerichte, zur Verfeinerung der Struktur, des Geschmacks und der Zartheit.

Verwendung des voreingestellten Sous Vide Programms

- 1 Den Schüsselpfropfen zum Langsamkochen einsetzen.
- 2 Die Zutaten in einen verschließbaren Beutel geben, die Luft absaugen, den Beutel versiegeln und in die Schüssel legen.
- 3 Bis zur 3-Liter-Markierung Wasser hinzugeben. (Nicht höher als bis zur Max-Markierung füllen.)
- 4 Sicherstellen, dass Deckel und Einfüllkappe richtig aufgesetzt sind.
- 5 Das Sous Vide Programm wählen.
- 6 Zeit und Temperatur wie erforderlich einstellen. Bitte beachten: Die Zeit zählt erst dann herunter, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 7 Zum Starten des Kochvorgangs auf den Drehregler drücken.

Hinweise & Tipps

- Die benötigte Garzeit hängt von der Art und Dicke der Zutaten ab, NICHT von ihrem Gewicht.
- Die benötigte Temperatur hängt davon ab, welche Struktur für das fertige Gericht bzw. die fertigen Zutaten gewünscht wird.
- Immer die Beutel zuerst in die Schüssel legen und dann vollständig mit Wasser bedecken.
- Die Schüssel niemals mehr als bis zur Hälfte mit Zutaten füllen. Für beste Resultate mindestens 1,5 Liter Wasser hinzugeben und nicht höher als bis zur 3-Liter Max-Markierung füllen.
- Darauf achten, dass sich die Kochbeutel nicht berühren, da dies die Wärmeübertragung beeinträchtigen würde.

Kochbeutel

- Zum Sour-Vide-Garen nur vakuumverschließbare Plastikbeutel von Lebensmittelqualität verwenden, die speziell zum Sou-Vide-Garen gedacht sind.

Empfehlungstabelle – Forts.

Hinweise & Tipps – Fortsetzung

Füllen der Beutel

- Vor dem Füllen die Beutelöffnung nach außen umstülpen, sodass keine Lebensmittel im Siegelverschluss hängenbleiben.
- Den Beutel nicht überfüllen.
- Vor dem Verschließen die gesamte Luft absaugen.

Lebensmittelsicherheit – Garen bei niedriger Temperatur

- Dafür sorgen, dass im ganzen Vorbereitungs- und Garstadium gute Hygienepraktiken eingehalten werden.
- Immer frische Lebensmittel von hoher Qualität verwenden.
- Für beste Ergebnisse und zum gleichmäßigen Garen das Gargut in gleich große Stücke schneiden.
- NICHT direkt aus der Tiefkühlung zubereiten. Gefrorene Lebensmittel immer erst ganz auftauen lassen.
- Nur frischer Fisch ist dazu geeignet, bei Temperaturen unter 55 Grad C gegart zu werden.
- Um sicherzustellen, dass die Speisen ausreichend gegart werden, sollten Sie die Kochanweisungen in Ihrem Rezept genauestens befolgen.
- Die Speisen nach dem Kochen entweder sofort essen oder möglichst bald in den Kühlschrank stellen.
- Wenn Sous-Vide-Garen etwas Neues für Sie ist und Sie weitere Informationen benötigen, empfehlen wir Ihnen, die Richtlinien zu befolgen, die auf der Website Ihres lokalen Amts für Lebensmittelsicherheit zur Verfügung stehen.

Sous Vide Kochbeispiele

- Zeitangaben gelten für das Garen von 1 Portion pro Beutel und höchstens 2 Beuteln gleichzeitig.
- Für mehr Geschmack den Beuteln Kräuter, Butter und Zitronenscheiben hinzugeben.
- Nach dem Garen zum Abschluss in der Pfanne bräunen.

Zutaten				
Steak – Sirloin (Lendensteak) 20 – 25 mm dick	Rare (blutig)	200 – 250 g	2 Std.	50°C
	Medium		2 Std.	56 – 60°C
	Well done (durch)		2 Std.	65 – 69°C
Heilbuttfilet Thunfisch-Steak 20 – 25 mm dick		200 – 240 g	40 Min.	62°C
Lachsfilet 20 – 25 mm dick		240 – 260 g	1 Std. 15 Min.	62°C
Lammlendenkotelett 20 – 25 mm dick		100 – 200 g	1 Std. 45 Min.	54°C
Schweinskotelett		170 – 200 g	1 Std. 15 Min.	62°C
Hähnchenbrust		150 – 170 g	2 Std.	62°C
Möhren 10 – 15 mm Scheiben		450 g	1 Std.	82°C

Empfehlungstabelle – Forts.



Dampfgaren

Die Kondensatfalle kann bei abgenommener Einfüllkappe zwischen den Schüsseldeckel und das Dampfgarbecken eingesetzt werden. Dies verhindert, dass Flüssigkeiten von den gedünsteten Speisen in die Kochschüssel tropfen. Hinweis: Angegebene Mengen basieren auf den kombinierten Kapazitäten von Dampfgarbecken und -sieb.

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

Empfehlungstabelle – Forts.

Beispiel-Rezept zum Dampfgaren:

Zutaten		Position		
TK-Lachsfilet	-	Schale	25 – 35 Min. (je nach Dicke)	250 g
Kartoffeln, festkochend	Schälen und der Länge nach vierteln	Schale	30 Min.	400 g
Karotten	Schälen, der Länge nach halbieren und in 6 cm lange Stücke schneiden	Sieb	30 Min.	200 g
Broccoli	In Röschen zerteilt	Sieb	15 Min.	200 g

Zubereitung:

- 1 Den Dampfgaraufsatz aufsetzen
- 2 Voreinstellung „Dampfgaraufsatz“ wählen.
- 3 Die Schüssel bis zur 1,0 l Markierung  mit Wasser füllen.
- 4 Lachs, Kartoffeln und Möhren wie oben angegeben hinzufügen.
- 5 Auf den Drehregler drücken, um den Kochvorgang zu starten.
- 6 Nach 15 Minuten mit Ofenhandschuhen den Deckel abnehmen und den Brokkoli hinzugeben.
- 7 Für den Rest der Zeit weiterkochen. Überprüfen, dass die Speisen wirklich gar sind.

Pflege und Reinigung

Siehe Abbildung **P** für

Reinigungshinweise.

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vor dem Reinigen der Schüssel den Deckel und gewähltes Zubehörteil entfernen.
- Manche Lebensmittel, z. B. Möhren, können den Kunststoff verfärben. Solche Verfärbungen lassen sich meist mit einem in Pflanzenöl getränkten Tuch abwischen.
- Um den Geruch stark riechender Lebensmittel zu entfernen, empfiehlt es sich, die betroffenen Teile nach dem Spülen an der Luft trocknen zu lassen.

- Wenn nicht in Gebrauch, können die Direct Prep Arbeitsscheiben im mitgelieferten Etui aufbewahrt werden.
- Niemals Scheuermittel verwenden.
- Manche Zutaten, z. B. Kurkuma, können Verfärbungen verursachen. Das wird jedoch die Leistung des Geräts nicht beeinträchtigen.

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/Koch-Rührelement/ Schlagmesser/Schneebeesen

- 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.
- Die Teile von Hand oder in der Spülmaschine spülen. Dann 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.

Schüsselantriebswelle/ Schüsselpfropfen

Einsetzen der Schüsselantriebswelle / des Schüsselpfropfens zum Langsamkochen Siehe Abbildungen **Q1 - **Q3****

- 1 Sicherstellen, dass die Dichtung an der Antriebswelle bzw. am Schüsselpfropfen angebracht ist, bevor Sie diese in die Schüssel einsetzen.
- 2 Die Antriebswelle bzw. den Schüsselpfropfen in die Schüssel einsetzen und auf die Antriebswellenmutter an der Unterseite der Schüssel ausrichten.
- 3 Die Antriebswellenmutter verriegeln, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen, bis sie auf  ausgerichtet ist.

Abnehmen der Schüsselantriebswelle / des Schüsselpfropfens zum Langsamkochen Siehe Abbildungen **R1 - **R3****

- 1 Die Antriebswellenmutter auf der Unterseite der Schüssel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen.
- 2 Dann die Antriebswelle bzw. den Schüsselpfropfen herausheben.

- 3 Den Dichtungsring entfernen und abspülen.
- 4 Die Schüsselantriebswelle bzw. den Schüsselpfropfen mit heißem Spülwasser abbürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.
- 5 Vor dem erneuten Einsetzen in die Schüssel sicherstellen, dass die Dichtung wieder korrekt an der Antriebswelle bzw. am Schüsselpfropfen angebracht ist.

Deckel

- Den Deckel vor dem Reinigen stets zerlegen:
 - 1 Die Einfüllkappe entfernen.
 - 2 Den inneren Deckelteil herausdrücken.
 - 3 Den Dichtungsring vom Innendeckel entfernen.
- 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 oder beschädigt ist.

Direct Prep Aufsatz

en 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 vom Sockel, den Deckel am Füllschacht anfassen 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/Kondensatfalle/ Wiegeschale

- Die Teile abwaschen und gründlich abtrocknen.

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.



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.

Hilfreiche Hinweise	
Bereich	Hinweise & Tipps
Höchstmengen	• Bei Verwendung eines Rührelements nicht den im Innern der Schüssel markierten 2,6 Liter Maximalfüllstand überschreiten. • Niemals den im Innern der Schüssel markierten 3 Liter Maximalfüllstand überschreiten. • Beim Erhitzen von Öl nicht den im Innern der Schüssel markierten 0,5 Liter Maximalfüllstand überschreiten. • Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Empfehlungstabelle.
Kochen in der Schüssel	• Rohes Fleisch und hartes Gemüse sollten vor dem Hinzugeben in die Schüssel in kleine Stücke geschnitten werden. • Zutaten vor dem Hinzugeben in ähnlich große Stücke schneiden, da dies gleichmäßiges Garen unterstützt. • Größere Mengen an Zutaten erfordern längere Rührzeiten, um gleichmäßig heiß zu werden. • Die Zutaten wenn nötig mit dem mitgelieferten Spatel nach unten schaben. • Um Spritzer zu vermeiden, die Zutaten langsam hinzugeben.
Erhitzen mit Milchzutaten	• Koch-Rührelement oder Schneebesen verwenden. • Temperaturen bis 90°C. • Ununterbrochene Rührgeschwindigkeiten 4 bis 6.
Braten	• 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. • Um Spritzer zu vermeiden, die Zutaten langsam hinzugeben. • Überschüssiges Wasser aus den Zutaten entfernen.
Dünsten	• 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 trockenkochen 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.

Hilfreiche Hinweise – Forts.

Bereich	Hinweise & Tipps
Direct Prep	● Nicht alle hier aufgeführten 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“. ● 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.
Factory-Reset	Wichtig ● Zum Entsorgen des Geräts dieses auf die Werkseinstellungen zurücksetzen, um Ihre persönlichen Daten zu schützen. ● Bei Wahl dieser Option werden alle im Gerät gespeicherten WiFi-Daten gelöscht und das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt. ● Um Ihr Gerät auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, Einstellungen  > Factory-Reset wählen.
Wiegen	● Die Wiegefunktion zeigt genaue Ergebnisse bis 6 kg an. ● Immer sicherstellen, dass die Wiegeschale ganz sauber ist, bevor Sie Zutaten direkt auf ihre Oberfläche geben. ● Keine heißen Speisen oder heiße Behälter (z. B. Töpfe) auf die Wiegeschale platzieren. ● Niemals Lebensmittel auf der Wiegeschale zerschneiden, da scharfe Utensilien (z. B. Messer) ihre Oberfläche beschädigen würden. ● Das Gerät keinem übermäßigem Kraftaufwand aussetzen.

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Gerät/Display schaltet sich nicht ein.	Gerät nicht angeschlossen. Ein/Aus-Schalter nicht betätigt. Gerät ist in den Standby-Modus gegangen.	Prüfen, ob Gerät angeschlossen ist. Den Ein/Aus-Schalter einschalten. Das Display berühren oder den Drehregler drehen.
Gerät funktioniert nicht.	Drehregler nicht gedrückt.	Auf den Drehregler drücken, um den Kochvorgang zu starten.
Zutaten am Schüsselboden festgeklebt oder eingebrannt.	Rührelement oder Schlagmesser zum Weichkochen oder Pürieren von Gemüse nicht angebracht. Gewählte Temperatur zu hoch für die Lebensmittelart. Gewählte Geschwindigkeit zu niedrig.	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 – Forts.

Problem	Ursache	Lösung
Schwere Bewegung oder Vibration im Betrieb.	Ungleichmäßig verteilte Zutaten in der Schüssel können zu starken Vibrationen führen. Höchstmenge überschritten. Falsches Zubehörteil / falsche Geschwindigkeit gewählt	Menge reduzieren oder Zutaten in der Schüssel besser verteilen und Gerät erneut starten. Siehe relevantes Programm und Empfehlungstabellen für korrektes Zubehörteil / korrekte Geschwindigkeit.
Display zeigt Fehlermeldung E:34 an.	Problem mit Wi-Fi-Anmeldedaten.	Wi-Fi-Passwort prüfen. Das WiFi-Netzwerk außer Acht lassen, gehen Sie zu Einstellungen  > WiFi > Ohne Netzwerk. Setup des Geräts erneut über die Kenwood World APP starten.
 Blinkt langsam	Bekanntes Wi-Fi-Netzwerk nicht gefunden.	Gerät wurde u. U. bewegt, Router wurde u. U. ausgeschaltet bzw. erfordert Neustart.
 Blinkt schnell	Wi-Fi verfügbar, aber Verbindung zu Cloud-Servern nicht möglich.	Router erfordert u. U. Neustart, oder kontaktieren Sie Ihren Internet-Anbieter.
Display zeigt „- -“ an.	Skala wird auf 0 gestellt.	Normaler Betrieb
Display zeigt einen Minuswert an.	Display wurde nicht auf Null gesetzt und es wurden entweder Zutaten oder Schüssel/Deckel/Aufsatz entfernt. Zutaten oder andere Dinge kleben an oder unter dem Gerät fest. Gerät stößt an die Wand an.	Entweder die Anzeige auf Null setzen oder die fehlenden Zutaten zurückgeben bzw. Schüssel/Deckel/Aufsatz wieder anbringen. Sicherstellen, dass keine Zutaten oder andere Dinge an oder unter dem Gerät festkleben. Sicherstellen, dass genug Abstand zwischen dem Gerät und etwaigen Wänden besteht. Display vor dem Wiegen der nächsten Zutaten wieder auf Null stellen.

Fehlerbehebung – Forts.

Problem	Ursache	Lösung
Display registriert keine kleinen Mengen.	Gewogene Menge zu klein.	Zum Wiegen sehr kleiner Mengen einen Tee- oder Esslöffel verwenden.
Display zeigt ein sich veränderndes Gewicht an.	Gerät wurde beim Wiegen bewegt.	Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene Fläche stellen. Das Gerät während Nutzung der Wiegefunktion nicht bewegen. Display vor dem Wiegen der nächsten Zutaten wieder auf Null stellen.
Kein Umschalten zwischen metrischen und englischen Maßeinheiten möglich	Gerät konfiguriert sich momentan zur zuvor gewählten Maßeinheit.	5 Sekunden warten, dann noch einmal versuchen.
Wiegen in der App (Gewichtsanzeige auf Mobilgerät) dauert sehr lange.	Schwaches WiFi-Signal. Mobilgerät nicht mit demselben lokalen WiFi-Heimnetz verbunden.	Gute Signalstärke für das Gerät sicherstellen (Ihren Internetanbieter um Ratschläge zur Verbesserung bitten). Sicherstellen, dass das Mobilgerät mit demselben lokalen WiFi-Heimnetz verbunden ist (gehen Sie zu Mobilgerät-Einstellungen und wählen Sie dort Ihr lokales WiFi-Netzwerk aus).
Falls das Problem weiterhin besteht, 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.		

Ecodesign-Information

Netzwerkport: Einzelner WiFi-Port, standardmäßig aktiviert

	TYP CCL50
HF-Frequenzbereich:	2412 - 2472 MHz
Maximale Übertragungsleistung:	< 20 dBm

Kommunikationsprotokoll: IEEE802.11 b, g, n

Das CCL50 hat einen einzelnen WiFi-Netzwerkport und ist zur Verwendung als fernbetriebene Netzwerkausrüstung gedacht.

- Der Netzwerk-Port kann im WiFi-Einstellungsmenü durch Auswahl von „Aus“ deaktiviert werden.
- Der Netzwerk-Port kann im WiFi-Einstellungsmenü durch Auswahl von „Ein“ reaktiviert werden.

Modus	Limit	CCL50
Nicht-vernetzt eingeschaltet – Display zeigt Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur	N/A	N/A
Nicht-vernetztes Standby – nach 20 Minuten Inaktivität geht das Display aus.	<0.5W	0.45W
Vernetzt eingeschaltet Display zeigt Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur. WiFi-Netzwerkport aktiv.	N/A	N/A
Vernetztes Standby – nach 20 Minuten Inaktivität geht das Display aus, WiFi-Netzwerkport geht in Energiesparmodus.	<2.0W	1.02W
Aus - Aktiviert durch Schalter auf der Rückseite des Geräts.	<0.5W	0.0W

Messbedingungen:

- Eingangsspannung: 50Hz, 230VAC
- Umgebungstemperatur: 23°C
- Prüfdatum: 25.06.2019
- Ausrüstung: Hewlett Packard: 6814B und HIOKI: PW3335
- Referenz: Verordnung der Kommission (EG) Nr. 1275/2008 und 801/2013.

Reaktivierung: Das Gerät kann wie folgt aus dem Standby-Modus reaktiviert werden:

- Vom vernetzten Standby aus: Das Display berühren, die Drehtaste drehen oder fernbedient über die App.
- Vom nicht-vernetzten Standby: Das Display berühren oder den Drehregler drehen.
- **Um die Fernbedienung zu ermöglichen, müssen die Schüssel und der Deckel immer am Hauptgerät angebracht bleiben.**

Indice

Sicurezza	119-123
Legenda	124
Collegamento alla	
Kenwood World App	125
Utilizzo del robot da cucina	125
Cottura senza coperchio	125
Utilizzo di programmi	
preimpostati	125-126
Utilizzo del Direct Prep	126-127
Utilizzo del vassoio di pesatura	127
Schermo del display illustrato	128
Tabella di utilizzo delle	
impostazioni predefinite	129-131
Ricette	132
Tabella di utilizzo consigliato	133-138
Manutenzione e pulizia	138-139
Manutenzione e assistenza tecnica	140
Suggerimenti utili	141-142
Guida alla risoluzione problemi	143-145
Informazioni e compatibilità	146

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, verificare che la base della ciotola sia pulita e asciutta prima di montarla sul corpo motore.
- Spegner e l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di:
 - o montare o smontare componenti;
 - o se non in uso;
 - o 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.
- Fare attenzione quando si versa liquido caldo nell'apparecchio, poiché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa di vapore improvviso.
- La lama del coltello è stata progettata per essere trattenuta sull'albero motore. La lama del coltello è affilata, quindi occorre maneggiarla con attenzione.
- Tenere gli accessori fuori dalla ciotola mentre è collegata all'alimentazione a meno che non sia montata il tappo per cottura lenta.
- Tenere le mani fuori dalla ciotola mentre è collegata all'alimentazione.
- Quando l'apparecchio viene lasciato incustodito nella modalità di cottura, prestare molta attenzione a quanto segue:
 - o verificare che siano seguite le istruzioni riguardanti le temperature e le quantità massime degli ingredienti da cucinare;
 - o 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;

- o 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 l'apparecchio mediante i manici della ciotola o il manico di versamento.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione o è ancora caldo.
- La ciotola deve essere riempita fino al livello massimo di riempimento di 3 litri quando si utilizza il tappo per cottura lenta.
- Non superare mai il livello di riempimento massimo di 3 litri indicato all'interno della ciotola.
- 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 il livello di riempimento massimo di 2,6 litri indicato all'interno della ciotola quando si utilizza un accessorio per la ciotola.
- Quando si frigge, NON superare il livello massimo di 0,5 litri indicato sulla ciotola. Rimuovere eventuali eccessi di liquido/acqua prima di aggiungere cibo all'olio e assicurarsi che tutte le parti siano asciutte.
- 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 modo particolare la ciotola, il coperchio, gli utensili, l'albero motore e il tappo per cottura lenta, poiché rimarranno CALDI molto tempo dopo che l'apparecchio è stato spento.
- Utilizzare i manici della ciotola per rimuovere e trasportare la ciotola stessa. 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 quando 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 azionare l'apparecchio, utilizzare sempre la ghiera di controllo.
- **L'apparecchio può rimanere danneggiato e causare lesioni fisiche se il meccanismo di sicurezza viene sforzato eccessivamente.**
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana e lontano dai bordi. Non posizionare l'apparecchio al di sotto di uno scaffale.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato non autorizzato.
- 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.

- Accertarsi sempre che l'anello di tenuta sia montato correttamente sull'albero motore/tappo per cottura lenta per evitare perdite e danni all'apparecchio.
- Utilizzare sempre i pulsanti di rilascio della ciotola 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.
- Non utilizzare il manico di versamento per rimuovere o trasportare la ciotola.
- Non esercitare una forza eccessiva quando si preme lo schermo del display e non utilizzare mai un oggetto appuntito per azionarlo.
- Non appoggiare l'apparecchio vicino a un forno o altra fonte di calore diretta.

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 parti in movimento. Tenere le dita fuori dall'apertura di uscita del cibo.
- Prima di rimuovere il coperchio dal Direct Prep:
 - o spegnere l'apparecchio;
 - o attendere fino a quando il disco non si sarà completamente arrestato.
- Non versare liquidi nel tubo di alimentazione.

Vaporiera

- Fare attenzione quando si maneggiano le parti: vapore, liquido o condensa saranno molto caldi. Utilizzare guanti da forno.
- Fare attenzione quando si rimuove la vaschetta della condensa dopo l'uso, poiché potrebbe contenere liquido caldo.
- Cuocere a fondo carne, pesce e frutti di mare.
- 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.
- Questo apparecchio contiene e utilizza il modulo wireless ESPWROOM32
- Questo apparecchio è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti della Direttiva 2014/53/UE.

Di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- Rimuovere di plastica dalla lama del coltello. 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

Coperchio

- ① Tappo di riempimento del coperchio
- ② Coperchio esterno (metallo)
- ③ Coperchio interno (trasparente)
- ④ Apertura tappo di riempimento del coperchio
- ⑤ Linguette per blocco di sicurezza
- ⑥ Guarnizione coperchio

Accessori della ciotola

- ⑦ Lama del coltello
- ⑧ Braccio miscelatore
- ⑨ Frusta

Ciotola

- ⑩ Albero di trasmissione
- ⑪ Guarnizione albero di trasmissione
- ⑫ Tappo per cottura lenta
- ⑬ Tenuta tappo per cottura lenta
- ⑭ Manici ciotola
- ⑮ Pulsanti di sblocco della ciotola
- ⑯ Manico di versamento
- ⑰ Ciotola per cuocere
- ⑱ Dado albero di trasmissione

Corpo motore

- ⑲ Corpo motore
- ⑳ Display
- ㉑ Ghiera di controllo
- ㉒ Interruttore On/Off

Vaporiera

- ㉓ Coperchio
- ㉔ Ripiano
- ㉕ Base
- ㉖ Vaschetta della condensa

- ㉗ Spatola
- ㉘ Recipiente di pesatura

Direct Prep

- ㉙ Coperchio uscita Direct Prep
- ㉚ Uscita Direct Prep
- ㉛ Pulsante avvio/arresto Direct Prep
- ㉜ Pressino per alimenti / misurino
- ㉝ Tubo di riempimento
- ㉞ Coperchio Direct Prep
- ㉟ Albero di trasmissione
- ㊱ **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)

Nota: 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.

- ㊲ Piatto di supporto
- ㊳ Base
- ㊴ Uscita alimenti
- ㊵ Scivolo della prolunga
- ㊶ Torre
- ㊷ Tasto di rilascio Direct Prep
- ㊸ Busta porta dischi

Collegamento alla Kenwood World App

Fare riferimento alle illustrazioni **A** - **D**

L'app di Kenwood World permette di impartire comandi al proprio apparecchio tramite smartphone o tablet.

- 1 Collegare e premere l'interruttore On/Off sulla parte posteriore del corpo motore.
- 2 Selezionare Impostazioni  > Wi-Fi > Connetti e seguire le istruzioni sullo schermo.

Numero PIN

- Il numero PIN sarà necessario quando richiesto dall'app di Kenwood World.
- L'apparecchio può solo essere connesso quando il numero PIN viene visualizzato sul display. Se il PIN non è inserito correttamente, seguire le istruzioni sull'app e riprovare.
- Per visualizzare il numero PIN dell'unità, selezionare Impostazioni  > Wi-Fi > Connetti e seguire le istruzioni sullo schermo del display (solo quando connesso a Wi-Fi).

N.B.

La connessione Wi-Fi

funziona unicamente con IEEE802.11 b, g ed n a 2,4 GHz e si connette alle reti tramite WPA2-PSK

Compatibilità

L'app Kenwood World è compatibile con le versioni più recenti di iOS e Android.

Utilizzo del robot da cucina

Fare riferimento alle illustrazioni **E** - **L**

- 1 Collegare e premere l'interruttore On/Off sul retro del corpo motore.
- 2 Montare la ciotola. Premere leggermente per posizionarla.

Nota: la ciotola non può essere posizionata se non è montata nell'orientamento corretto.

- Per rimuovere la ciotola, premere entrambi i pulsanti di rilascio (situati sotto le maniglie della ciotola) e sollevare la ciotola.
- 3 Montare la lama del coltello, il braccio

miscelatore, la frusta o il tappo per cottura lenta sulla ciotola.

- 4 Aggiungere gli ingredienti pertinenti da lavorare o cucinare.
- 5 Montare il coperchio e il tappo di riempimento, se necessario.
Spingere il coperchio verso il basso e ruotarlo in senso antiorario fino ad allinearli con i manici della ciotola di cottura.
- 6 Impostare il tempo, la velocità e la temperatura richiesti.
- 7 Premere la ghiera di controllo per avviare il processo di cottura.
- 8 Per arrestare l'unità in qualsiasi momento, premere la ghiera di controllo. Prestare molta attenzione, poiché la ciotola e il coperchio saranno caldi. Per riprendere la cottura, riporre il coperchio e premere la ghiera di controllo.

Cottura senza coperchio

Per utilizzare la funzione di cottura senza coperchio, selezionare una temperatura e premere la ghiera di controllo.

L'apparecchio inizierà a riscaldare.

Nota:

- Non è possibile selezionare un'impostazione di velocità quando si utilizza la cottura senza coperchio.
- Per evitare scottature, utilizzare un utensile resistente al calore per mescolare o girare gli ingredienti quando necessario.

Utilizzo di programmi preimpostati

Fare riferimento alle illustrazioni **M** - **O**

- 1 Selezionare il menu predefinito.
- 2 Scegliere l'impostazione che si desidera utilizzare.
- 3 Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo.
- 4 Per fermare l'unità in qualsiasi momento, premere la ghiera di controllo. Fare attenzione poiché la ciotola e il coperchio saranno caldi.

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.
- Utilizzare i due manici laterali per rimuovere e trasportare la ciotola. Usare guanti da forno quando si maneggiano la ciotola calda e gli accessori caldi.
- Non utilizzare il manico di versamento per rimuovere o trasportare la ciotola.
- Il manico di versamento è progettato in modo da assistere con la rimozione degli ingredienti finali dalla ciotola.
- La base della ciotola rimane calda a lungo anche dopo la fine della fase di riscaldamento. Fare attenzione nel maneggiarla e durante la pulizia.

Utilizzo del Direct Prep

- 1 Rimuovere la chiusura dell'uscita ingredienti del Direct Prep.
- 2 Montare la torre sull'uscita dell'unità Direct Prep allineando il , quindi premere il pulsante di rilascio e ruotare in senso antiorario per fissarla in posizione .
- 3 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. Si veda la tabella di utilizzo consigliat.
- 4 Montare il pinto di supporto sull'albero di trasmissione con la scritta "TOP" rivolta verso il disco da taglio.

N.B.

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

sulla base ruotando in senso orario.

- 6 Collegare l'accessorio per la preparazione di cibo alla torre allineando il  e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.
- 7 Una volta assemblato, premere il pulsante di rilascio e ruotare il Direct Prep nella posizione desiderata:

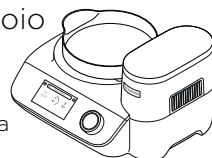
	Per il montaggio o la rimozione del gruppo Direct Prep. Non azionare il Direct Prep quando è posizionato in questo modo.
	Per affettare o grattugiare direttamente nella ciotola per cucinare attraverso l'apertura del tappo di riempimento.
	Affettare o grattugiare in un contenitore adatto. Quando situato in posizione  si può montare lo scivolo della prolunga collegandolo all'uscita del cibo.

- 8 Tagliare gli alimenti a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento.
 - 9 Premere il pulsante Avvio/Stop del Direct Prep 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 giù dall'apertura del tappo di riempimento**
- 10 Per rimuovere l'accessorio, ruotare in senso orario fino a quando il simbolo  non sarà allineato al simbolo  e sollevare.
- **Spegner sempre l'apparecchio prima di rimuovere il coperchio del Direct Prep.**

Importante

- 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.

Utilizzo del vassoio di pesatura



- 1 Posizionare il vassoio di pesatura sul corpo motore.
In alternativa, il vassoio di pesatura può essere utilizzato anche sopra la ciotola e il coperchio con il tappo di riempimento del coperchio rimosso. Se si pesa direttamente nella ciotola, montare per primo lo strumento per la ciotola desiderato.
- 2 Selezionare la funzione di pesatura  sullo schermo.
- 3 Azzerare la bilancia.
- 4 Pesare gli ingredienti.

Nota: collocare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile prima della pesatura.

Per ulteriori informazioni, vedere la sezione "Suggerimenti utili".

Consigli e suggerimenti di cottura

Linee guida temperatura	40°C - 50°C	Sciogliere il cioccolato
	40°C - 90°C	Sous Vide
	94°C - 98°C	Cottura a fuoco lento
	100°C	Bollitura
	100°C - 104°C	Cottura a vapore
	120°C	Far saltare le verdure
	140°C - 180°C	Rosolare la carne
	Velocità 1	- Mescolare in modo intermittente con lunghe pause. Quando impostata su questa posizione, funziona ad intermittenza a bassa velocità ogni 60 secondi per circa 2 giri, il che rende adatt per mescolare stufati, ecc.
	Velocità 2	- Mescolare in modo intermittente con pause medie. Se impostata su questa posizione, funziona ad intermittenza a bassa velocità ogni 15 secondi per circa 2 giri.
	Velocità 3	- Mescolare in modo intermittente con brevi pause. Se impostata su questa posizione, funziona ad intermittenza a bassa velocità ogni 5 secondi per circa 2 giri.
	Velocità 4 fino a max	- Velocità continue che aumentano gradualmente fino a raggiungere la massima velocità.
Nota: per ulteriori informazioni, consultare la sezione "Suggerimenti utili".		

Illustrazione dello schermo del display

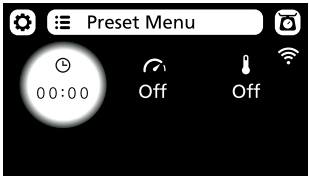
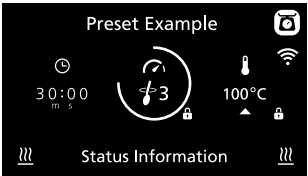
	
	Toccare questa icona per aprire il menu delle impostazioni.
	Toccare questa icona per aprire il menu dei programmi pre-impostati
	Toccare questa icona per pesare gli ingredienti nella ciotola o usando il vassoio di pesatura.
 30:00 m s	Indica il tempo selezionato in ore (h), minuti (m) e secondi (s).
	Indica la velocità selezionata. Se viene selezionata una velocità intermittente (1 → 3), l'anello esterno aumenterà progressivamente e l'apparecchio si agiterà quando sarà pieno.
 98°C ▲	Indica la temperatura selezionata. Un triangolo rosso indica che l'apparecchio si sta riscaldando. Un triangolo blu indica che l'apparecchio si sta raffreddando. Nessun triangolo indica che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura desiderata.
	Indica che un'impostazione (tempo, velocità o temperatura) non può essere regolata.
Informazioni di stato	Questo testo indica le informazioni sullo stato.
	Indica che la ciotola, il suo contenuto e tutte le parti utilizzate sono caldi. Si prega di maneggiare con cautela.
	Indica che l'apparecchio è collegato a una rete Wi-Fi.

Tabella di utilizzo delle impostazioni predefinite				
Le impostazioni predefinite possono essere regolate in base alla ricetta, ove disponibile. Le impostazioni non regolabili sono indicate dall'icona . Quando viene visualizzato "Riscaldamento" sul display, il timer non inizierà il conto alla rovescia fino al raggiungimento della temperatura corretta.				
Preimpostazione	Accessorio consigliato	Impostazioni (regolabili)		Idee di ricette/usi
Piatto unico		 30 minuti (5 minuti - 2 ore)  3 (OFF - 4)  98°C (85°C - 98°C)	 30 minuti  OFF - 4  62°C	Bolognese, Budino di riso
Crema Di Verdure		 30 minuti (5 minuti - 2 ore)  1 (1 - 5)  98°C (85°C - 105°C)	 2 minuti  Max  62°C	Zuppa di pomodori, Zuppa di funghi
Minestrone Con Verdure E Cerali		 30 minuti (5 minuti - 2 ore)  1 (1 - 5)  98°C (85°C - 105°C)	 30 minuti  1 - 4  62°C	Minestrone, Brodi
Cottura lenta		 2 ore (5 minuti - 8 ore)  OFF  95°C (80°C - 95°C)	 30 minuti  OFF  62°C	Bourguignon di manzo

Tabella di utilizzo delle impostazioni predefinite - Continua

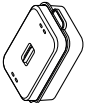
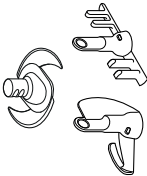
Preimpostazione	Accessorio consigliato	Impostazioni (regolabili)	Fase di mantenimento caldo	Idee di ricette/usi
Sous Vide (Cottura sottovuoto)		2 ore (10 secondi - 8 ore) OFF  55°C (40°C - 90°C) 		Utilizzare per piatti di carne, pesce, uova, verdure per migliorarne la consistenza, il sapore e la delicatezza.
Vapore		30 minuti (1 minuti - 8 ore) OFF  100°C 		Salmone al cartoccio
Impasto		15 secondi  7  OFF 	2 minuti  8  OFF 	Brioche
Lievitazione		1 ora (5 minuti - 8 ore) OFF  30°C (30°C - 35°C) 		Far lievitare impasti contenenti lievito

Tabella di utilizzo delle impostazioni predefinite - Continua				
Preimpostazione	Accessorio consigliato	Impostazioni (regolabili)		Fase di mantenimento caldo
Sciacquare			50 secondi 	10 secondi 
			9 	9 
			55°C 	55°C 
				X3

Un rapido risciacquo per facilitare la pulizia

Ricette			
Ricetta	Accessorio usato	Impostazione predefinita/ Impostazione manuale	Ingredienti
Minestrone	  	Minestrone Con Verdure E Cerali  20 minuti  1  98°C	Aggiungere i seguenti ingredienti tutti insieme: 100 g di pancetta <i>a dadini</i> 2 spicchi d'aglio <i>tritati</i> 50 g di riso Arborio 2½ cucchiaini di passata di pomodoro 70 g di verza 1 cucchiaino di rosmarino essiccato 2 cucchiaini di salvia secca 1 gambo di sedano <i>affettato</i> 60 g di porri <i>affettati</i> 75 g di cipolle <i>affettate</i> 75 g di carote <i>affettate</i> 1 kg di brodo vegetale caldo Sale e pepe
Manzo alla Stroganoff	  	Piatto unico  30 minuti  3  98°C	Aggiungere i seguenti ingredienti tutti insieme: 600 g di manzo <i>a dadini</i> 1 cucchiaino di paprika 1 cucchiaino di burro 1 spicchio d'aglio <i>tritato</i> 200 g di funghi <i>affettati</i> 150 g di cipolle <i>affettate</i> 300 g di carote <i>affettate</i> 400 g brodo di manzo caldo 200 g di panna semigrassa Sale e pepe
Crème Anglaise	  	Impostazioni manuali  15 minuti  5  80°C	Aggiungere i seguenti ingredienti tutti insieme: 250 g di latte intero 250 g di panna intera 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 1 cucchiaino di farina di mais 96 g di tuorlo d'uovo, <i>sbattuto</i> 80 g di zucchero semolato
Budino di riso	  	Piatto unico  1 ora 30 minuti  3  90°C	Aggiungere i seguenti ingredienti tutti insieme: 150 g di riso a grani corti 1 kg di latte intero 75 g di zucchero semolato 2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Tabella di utilizzo consigliato

- Questa è solo indicativa e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti che vengono lavorati.
- Per risultati ottimali, utilizzare sempre burro e margarina morbidi a temperatura ambiente quando si preparano le torte.
- Se la macchina rallenta o inizia ad avere difficoltà, aumentare la velocità.

Funzione			 Max
 Lama del coltello Per tritare gli ingredienti prima della cottura e per frullare al termine della cottura. Per preparare impasti e pastelle per torte. Impasto per pane - Importante: non superare la quantità o il tempo di lavorazione massimo indicato nella tabella di utilizzo.			
Tritare erbe	Max	10 secondi	20 g – 50 g
Tritare cipolle	Max	5 – 10 secondi	Fino a 300 g (2 cipolle)
Sminuzzare verdure a cubetti di 4 cm	Max	10 – 20 secondi	Fino a 1 kg
Per tagliare carne magra in pezzi da 2 cm	Max	5 – 30 secondi	150 g – 1 kg
Noci e nocciole	Max	30 – 60 secondi	100 g – 200 g
Pasta - amalgamare ingredienti grassi alla farina Aggiungere acqua per combinare insieme gli ingredienti dell'impasto	Pulse	x15 – 30	Peso farina 250 g – 1 kg
	Pulse	x5 – 10	
Per tagliare il cioccolato (es. per scioglierlo) a pezzetti	Max	30 secondi	Fino a 200 g
Tritare il ghiaccio	Max	20 – 30 secondi	Fino a 250 g (12 cubetti)
Bibite e frullati	Max	60 secondi	1 litro
Frullare a freddo	Max	1 – 2 minuti	2.6 litri
Miscela per torte completa	Da 8 a Max	30 – 60 secondi	Fino a 1 kg di peso totale
Impasto per pasta – Miscelare gli ingredienti secchi – Aggiungere gli ingredienti liquidi	4	2 minuti	Fino a 830 g di peso totale
	8	2 minuti	Fino a 500 g di peso di farina
Biscotti	Max	1 minuto	Fino a 670 g di peso totale
Impasto per il pane (pane bianco semplice)	8	2 minuti	1k g di peso totale 650 g di peso di farina

Tabella di utilizzo consigliato - Continua

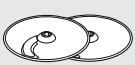
Funzione			 Max
 Lama del coltello Per tritare gli ingredienti prima della cottura e per frullare al termine della cottura. Per preparare impasti e pastelle per torte. Impasto per pane - Importante: non superare la quantità o il tempo di lavorazione massimo indicato nella tabella di utilizzo.			
Ricetta della brioche 800g peso totale / 380g di peso di farina			
Punto 1 Latte Lievito attivo essiccato	5/30 °C	2 minuti	120 g 10 g
Punto 2 Pane bianco di farina forte Farina Sale Zucchero Uova Burro, freddo	7/OFF 8/OFF	15 secs 2 minuti	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 Braccio miscelatore Per le ricette in cui si desidera miscelare delicatamente senza scomporre gli ingredienti. Non utilizzare oltre la velocità 9			
Mantecare burro/margarina e zucchero per torte	Da 7 a 8	2 - 3 minuti	Fino a 400 g di peso di grassi e zucchero
Brownie	5	2 - 3 minuti	Fino a 1,2 kg di peso totale
 Frusta Per frullare ingredienti leggeri come albumi d'uovo, panna, maionese e salsa olandese.			
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	9	1 - 3 minuti	Miscela di 2 - 4 uova

Tabella di utilizzo consigliato – Continua



Direct Prep

Per affettare o grattugiare gli ingredienti direttamente nel recipiente di cottura o in un contenitore a parte.

Disco	Funzione	Consigli e suggerimenti
 Disco 1	Grattugia extra fine per parmigiano	● Usare sempre cibi freschi. ● Non tagliare gli alimenti troppo piccoli. Riempire la larghezza del tubo di alimentazione in modo che sia abbastanza pieno. Ciò impedisce agli alimenti di scivolare lateralmente durante la lavorazione. ● Dopo la lavorazione, rimarrà sempre una piccola quantità di rifiuti sul disco. ● Quando si grattugia il cibo in posizione verticale, questo risulterà più corto del cibo in posizione orizzontale ● Non lavorare ingredienti congelati.
 Dischi 2 e 3	Grattugia fine/grossa per formaggio o frutta o verdura soda	
 Dischi 4 e 5	Affettatura sottile/spessa per formaggio o frutta o verdura compatta	



Tappo per cottura lenta

Per ricette a cottura lenta.

Stufati, spezzatini, ecc.

OFF/80 – 95°C

1 – 8 ore

3 litri



Sous Vide (Cottura sottovuoto)

Utilizzare questa funzione di cottura per una vasta gamma di ingredienti, tra cui carne, pesce, uova, verdure e altri piatti per migliorarne la consistenza, il sapore e la delicatezza.

Come utilizzare il programma preimpostato Sous Vide (Cottura sottovuoto)

- 1 Montare il tappo per cottura lenta.
- 2 Mettere gli ingredienti in un sacchetto sigillabile, rimuovere l'aria, sigillare il sacchetto e metterlo nella ciotola.
- 3 Quindi aggiungere acqua fino al contrassegno di 3 litri (non superare il contrassegno massimo).
- 4 Accertarsi che il coperchio sia installato correttamente e che il tappo di riempimento sia in posizione.
- 5 Selezionare il programma Sous Vide.
- 6 Regolare l'ora e la temperatura come richiesto. Nota: l'ora non inizierà il conteggio alla rovescia finché non sarà stata raggiunta la temperatura impostata.
- 7 Premere la ghiera di controllo per avviare il processo di cottura.

Suggerimenti e consigli

- Il tempo di cottura richiesto dipenderà dal tipo e dallo spessore degli ingredienti utilizzati, NON dal loro peso.
- La temperatura richiesta dipenderà dalla consistenza desiderata del piatto/degli ingredienti finiti.
- Mettere sempre i sacchetti prima nella ciotola e poi coprire completamente con acqua.
- Non riempire più della metà della ciotola di ingredienti. Per ottenere risultati ottimali, aggiungere almeno 1,5 litri di acqua e non superare il limite massimo di 3 litri.
- Assicurarsi che i sacchetti degli alimenti non si tocchino poiché ciò influirà sul trasferimento di calore.

Tabella di utilizzo consigliato - Continua

Suggerimenti e consigli - Continua

Sacchetti per alimenti

- Utilizzare solo sacchetti per alimenti in plastica a chiusura ermetica appositamente progettati per la cottura sottovuoto.

Riempimento dei sacchetti

- Durante il riempimento, ripiegare l'apertura della busta per evitare che il cibo rimanga intrappolato nella chiusura.
- Non riempire eccessivamente il sacchetto.
- Rimuovere l'aria prima di sigillare.

Sicurezza alimentare - cottura a bassa temperatura

- Garantire il mantenimento di buone pratiche igieniche durante la fase di preparazione e cottura.
- Utilizzare sempre alimenti freschi e di alta qualità.
- Per ottenere risultati ottimali e una cottura uniforme, tagliare il cibo in pezzi sottili con le stesse dimensioni.
- NON cuocere alimenti congelati. Lasciare scongelare i cibi congelati prima della cottura.
- Solo il pesce fresco è adatto alla cottura a temperature inferiori a 55°C.
- Per garantire che il cibo sia cotto correttamente, è importante seguire esattamente le istruzioni di cottura nella ricetta.
- Una volta cotti i cibi, consumarli immediatamente o riporli in frigorifero il più presto possibile.
- Se non si conosce il tipo di cottura sottovuoto (Sous Vide) o si desiderano ulteriori informazioni, si consiglia di visitare e seguire le linee guida disponibili sul sito web relativo alla sicurezza alimentare del proprio governo locale.

Esempi di cottura sottovuoto (Sous Vide)

- I tempi si basano sulla cottura di 1 alimento per sacchetto e massimo 2 sacchetti alla volta.
- Per un sapore ancora migliore, aggiungere ai sacchetti le erbe, il burro e le fette di limone.
- Terminata la cottura, far rosolare in padella.

Alimento				
Bistecca - Controfiletto Spessore 20 - 25 mm	Al sangue	200 - 250 g	2 ore	50°C
	Cottura media		2 ore	56 - 60°C
	Ben cotta		2 ore	65 - 69°C
Filetto di halibut Bistecca di tonno Spessore 20 - 25 mm		200 - 240 g	40 minuti	62°C
Salmon Fillet 20 - 25 mm thick		240 - 260 g	1 ore 15 minuti	62°C
Costoletta di lonza di agnello Spessore 20 - 25 mm		100 - 200 g	1 ore 45 minuti	54°C
Braciola di maiale		170 - 200 g	1 ore 15 minuti	62°C
Petto di pollo		150 - 170 g	2 ore	62°C
Carote Fette da 10 - 15 mm		450 g	1 ore	82°C

Tabella di utilizzo consigliato – Continua

Cottura a vapore



La vaschetta della condensa può essere posizionata tra il coperchio del contenitore e la base del vassoio del vapore dopo avere rimosso il tappo di riempimento del coperchio. Ciò impedisce ai liquidi indesiderati provenienti dagli alimenti cotti a vapore di gocciolare nella ciotola di cottura.

Nota: le quantità dichiarate si basano sulle capacità totali della base e del ripiano della vaschetta del vapore.

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

Tabella di utilizzo consigliato - Continua

Esempio di ricette a vapore:

Alimento		Posizione vassoio vapore		
Filetto di salmone congelato	-	Base	25 - 35 minuti (a seconda dello spessore)	250 g
Patate, cerose	Sbucciate e tagliate in quattro longitudinalmente	Base	30 minuti	400 g
Carote	Sbucciate, dimezzate longitudinalmente e tagliate a pezzi di 6 cm	Ripiano	30 minuti	200 g
Broccoli	Tagliare in cimette	Ripiano	15 minuti	200 g

Metodo:

- 1 Installare l'accessorio vaporiera.
- 2 Selezionare l'impostazione Steam.
- 3 Riempire la ciotola con acqua fino al segno 1,0 L .
- 4 Aggiungere il salmone, le patate e le carote come indicato sopra.
- 5 Premere la ghiera di controllo per iniziare la cottura.
- 6 Dopo 15 minuti, utilizzare i guanti da forno per rimuovere il coperchio e aggiungere i broccoli.
- 7 Continuare la cottura per il tempo rimanente. Controllare che il cibo sia ben cotto.

Manutenzione e pulizia

Fare riferimento alle istruzioni **P** per informazioni sulla pulizia.

- Spegner e scollegare la spina dalla corrente elettrica prima di pulire.
- Smontare coperchio e utensile dalla ciotola prima di pulirla.
- Alcuni alimenti, ad es. le carote, possono far scolorire la plastica. Strofinando con un panno imbevuto di olio vegetale può aiutare a rimuovere lo scolorimento.
- Per aiutare a rimuovere gli odori dagli alimenti con odore molto intenso, far asciugare all'aria le parti dopo il lavaggio.
- Quando non vengono utilizzati, i dischi Direct Prep possono essere conservati nella custodia in dotazione.

- Non usare mai abrasivi.
- Alcuni ingredienti, come, ad es. la curcuma, possono macchiare l'apparecchio. Ciò non influirà sulle sue prestazioni.

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.

Utensile per ciotola / braccio miscelatore / lama di coltello / frusta

- Utilizzare il programma preimpostato Risciacquo (Rinse) per pulire rapidamente il contenitore prima di

smontarlo per pulirlo. Per risultati ottimali, smontare sempre il contenitore per pulirlo e asciugarlo accuratamente prima di rimontarlo.

- Lavare le parti a mano o in lavastoviglie. Quindi asciugarle accuratamente.
- 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.

Albero motore ciotola/Tappo per cottura lenta

Montaggio dell'albero di trasmissione della ciotola/Cottura lenta Spina

Fare riferimento alle illustrazioni **Q1** - **Q3**

- 1 Assicurarsi che la guarnizione sia montata sull'albero di trasmissione o sul tappo per cottura lenta prima di montarla sulla ciotola.
- 2 Montare l'albero di trasmissione o il tappo per cottura lenta all'interno della ciotola e allinearli con il dado dell'albero di trasmissione sul lato inferiore della ciotola.
- 3 Bloccare il dado dell'albero di trasmissione ruotandolo in senso orario finché non è allineato con il .

Rimozione dell'albero di trasmissione della ciotola/tappo per cottura lenta

Fare riferimento alle illustrazioni **R1** - **R3**

- 1 Sbloccare il dado dell'albero di trasmissione sul lato inferiore della ciotola ruotandolo in senso antiorario.
- 2 Sollevare quindi l'albero di trasmissione o il tappo per cottura lenta.
- 3 Rimuovere e lavare l'anello di tenuta.
- 4 Spazzolare l'albero di trasmissione della ciotola o il tappo per cottura lenta con acqua calda e sapone, quindi risciacquare accuratamente sotto il rubinetto.

- 5 Assicurarsi che la guarnizione sia rimontata correttamente sull'albero di trasmissione o sul tappo per cottura lenta prima di rimontarla nella ciotola.

Coperchio

- Smontare sempre il coperchio prima di pulire:
 - 1 Rimuovere il tappo di riempimento.
 - 2 Spingere fuori la sezione interna del coperchio.
 - 3 Rimuovere la guarnizione dalla sezione interna del coperchio.
- 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: se la guarnizione non è montata correttamente o è danneggiata, si verificheranno perdite dal coperchio.

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 dalla base, tenere dal tubo di riempimento 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.

Vassoio per cottura a vapore/Vaschetta per condensa/Recipiente di pesatura

- Lavare i componenti e poi asciugarli a fondo.

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.

Suggerimenti utili

Area	Suggerimenti e consigli
Capacità massime	● Non superare il livello di riempimento massimo di 2,6 litri indicato all'interno della ciotola quando si utilizza un accessorio per ciotola. ● Non superare mai il livello massimo di riempimento di 3 litri indicato all'interno della ciotola. ● Non superare il segno di livello massimo dell'olio di 0,5 litri quando si scalda olio bollente. ● Per ulteriori dettagli, consultare la tabella di utilizzo consigliato.
Cottura nella ciotola	● La carne cruda e le verdure dure devono essere tagliate in piccoli pezzi prima di metterli nella ciotola. ● Tagliare gli ingredienti a pezzi di dimensioni uniformi in quanto ciò contribuirà ad una cottura omogenea. ● Quantità maggiori di ingredienti richiedono tempi di miscelazione più lunghi per riscaldarsi uniformemente. ● Utilizzare la spatola in dotazione per raschiare gli ingredienti quando necessario. ● Aggiungere gli ingredienti lentamente per evitare schizzi.
Riscaldare con ingredienti caseari	● Utilizzare il braccio miscelatore o la frusta. ● Temperature fino a 90°C. ● Velocità di miscelazione continue da 4 a 6.
Frittura	● Temperature fino a 180°C. ● Se si scalda l'olio prima di aggiungere altri ingredienti si ottengono risultati migliori. ● Rimuovere il tappo di riempimento del coperchio della ciotola per ottenere risultati migliori quando si frigge la carne. ● Assicurarsi che la ciotola e il coperchio siano asciutti prima di aggiungere olio. ● Non superare il livello massimo di 0,5 litri nella vaschetta durante il riscaldamento dell'olio. ● Aggiungere gli ingredienti lentamente per evitare schizzi. ● Rimuovere l'acqua in eccesso dagli ingredienti.

Suggerimenti utili – Continua

Area	Suggerimenti e consigli
Cottura a vapore	● I tempi di cottura sono solo indicativi. Controllare sempre che il cibo sia ben cotto prima di mangiare. ● Se il cibo non è sufficientemente cotto, resettare l'orologio. Potrebbe essere necessario rabboccare con acqua. ● Lasciare degli spazi tra i pezzi di cibo e non sovrapporre il cibo sulla base e sul ripiano del vassoio per cottura a vapore. ● Pezzi di cibo di dimensioni simili cuociono in modo più uniforme. ● Quando si cuoce al vapore più di 1 tipo di cibo, se un ingrediente richiede meno tempo, aggiungerlo in un secondo momento o posarlo sul ripiano del vassoio. ● Non lasciare che l'unità bolla a secco, rabboccare con acqua se necessario. ● Se la cottura dura più di 1 ora è necessario rabboccare con acqua fino al contrassegno di 1 litro. ● Gli alimenti nella base della vaschetta del vapore generalmente cuociono più velocemente di quelli sul ripiano della vaschetta del vapore.
Direct Prep	● Non tutti i dischi elencati saranno inclusi nella confezione, poiché i dischi forniti dipendono dalla variante di modello. Fare riferimento alla sezione "Servizio e assistenza clienti" per informazioni su come acquistare un disco non incluso nella confezione. ● Usare sempre cibi freschi. ● Non tagliare gli ingredienti a troppo piccoli. Riempire la larghezza del tubo di alimentazione in modo sufficiente. Ciò impedirà agli ingredienti di scivolare lateralmente durante la lavorazione. ● Dopo la lavorazione, rimarrà sempre una piccola quantità di rifiuti sul disco. ● Quando si tritano ingredienti in posizione verticale, questi risulteranno più corti di quelli in posizione orizzontale.
Ripristino delle impostazioni di fabbrica	Importante ● Quando si smaltisce l'apparecchio, è importante ripristinare le impostazioni di fabbrica per proteggere i dati personali. ● Selezionando questa opzione verranno cancellati tutti i dati Wi-Fi memorizzati sull'apparecchio e ripristinati alle impostazioni di fabbrica. ● Per ripristinare le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio, selezionare Impostazioni  > Ripristino impostazioni di fabbrica.
Pesatura	● La funzione di pesatura è precisa fino a 6 kg. ● Accertarsi sempre che il piatto di pesatura sia ben pulito prima di porre gli oggetti direttamente sulla sua superficie. ● Non porre cibi caldi o contenitori caldi come pentole sul piatto di pesatura. ● Non tagliare mai il cibo sul piatto di pesatura, poiché utensili affilati come coltelli ne danneggiano la superficie. ● Non sottoporre l'apparecchio a forza eccessiva.

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. L'apparecchio è entrato in modalità di standby.	Controllare che la spina sia inserita nella presa di corrente. Premere l'interruttore On/Off nella posizione On. Toccare lo schermo o ruotare la ghiera di controllo.
L'apparecchio non funziona.	Non è stata premuta la ghiera di controllo.	Premere la ghiera di controllo per iniziare la cottura.
Alimenti bruciati o attaccati sul fondo della ciotola.	Braccio miscelatore o lama non installati quando si fanno ammorbidire le verdure. La temperatura selezionata è troppo alta per il tipo di cibo. La velocità selezionata è troppo bassa.	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 albero di trasmissione della ciotola 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.

Guida alla risoluzione problemi – Continua

Problema	Causa	Soluzione
La temperatura dei cibi contenuti della 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.
Movimento pesante o vibrazioni durante l'azionamento.	Carico non distribuito uniformemente nella ciotola che causa vibrazioni eccessive. Superata capacità massima. Utilizzato strumento o velocità errati.	Ridurre la quantità o risistemare il cibo nella ciotola e riavviare l'apparecchio. Fare riferimento al programma pertinente e alle tabelle di velocità consigliate per lo strumento e la velocità corretti da utilizzare.
Il display mostra il messaggio di errore E:34	Problema con le credenziali Wi-Fi	Controllare la password del Wi-Fi. Dimenticare la rete Wi-Fi, andare su Impostazioni  > Wi-Fi > Dimentica rete. Riavviare la configurazione delle impostazioni dell'apparecchio dall'APP di Kenwood World.
 lampeggiamento lento	Impossibile trovare rete Wi-Fi conosciuta.	L'apparecchio potrebbe essersi spostato, il router potrebbe essere spento o dover essere riavviato.
 lampeggiamento rapido	Wi-Fi disponibile, ma impossibile connettersi ai cloud server Kenwood.	Il router potrebbe dover essere riavviato. In alternativa contattare il proprio Internet Service Provider.
Il display mostra “- -”.	La bilancia si sta azzerando.	Funzionamento normale.
Il display mostra una lettura negativa.	Display non azzerato e gli ingredienti o la ciotola/il coperchio/l'accessorio sono stati rimossi. Degli ingredienti o degli oggetti vengono premuti contro o sotto l'apparecchio. L'apparecchio viene premuto contro un muro.	Azzerare lo schermo, sostituire gli ingredienti mancanti o rimontare la ciotola/il coperchio/l'accessorio Assicurarsi che non vi siano ingredienti o elementi premuti contro o sotto l'apparecchio. Accertarsi che vi sia spazio tra l'apparecchio e le pareti. Azzerare il display prima di pesare gli ingredienti successivi

Guida alla risoluzione problemi - Continua

Problem	Cause	Solution
Il display non registra piccole quantità.	Le quantità pesate sono troppo piccole.	Misurare con un cucchiaino o cucchiaio quantità molto piccole.
Peso cambiato sul display.	L'apparecchio si è mosso durante il funzionamento.	Porre sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e stabile prima della pesatura. Non spostare l'apparecchio durante la funzione di pesatura. Azzerare il display prima di pesare gli ingredienti successivi.
Impossibile passare rapidamente da unità metriche a unità di misura del sistema imperiale.	L'apparecchio si sta riconfigurando per visualizzare l'unità e la misurazione precedentemente selezionata.	Attendere 5 secondi e poi riprovare.
L'app di pesatura (peso visualizzato sul dispositivo mobile) è lenta a rispondere.	Scarsa potenza del segnale Wi-Fi. Dispositivo mobile non connesso alla stessa rete domestica Wi-Fi locale.	Assicurarsi che l'apparecchio riceva un segnale potente (contattare il fornitore di servizi Internet per indicazioni su come migliorarlo). Assicurarsi che il dispositivo mobile sia collegato alla stessa rete domestica Wi-Fi locale dell'apparecchio (andare alle impostazioni del dispositivo mobile e selezionare la propria rete Wi-Fi locale).
Se il problema persiste, contattare il centro assistenza Kenwood più vicino. Per individuare il centro assistenza Kenwood più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.		

Informazioni ecocompatibilità

Porta di rete: Singola porta Wi-Fi, attivata per impostazione predefinita.

	TYPE CCL50
RF Gamma frequenze:	2412 - 2472 MHz
Potenza trasmissione massima:	< 20 dBm

Protocollo di comunicazione: IEEE802.11 b, g, n

Il CCL50 è provvisto di una Porta di rete Wi-Fi singola ed è progettato per essere utilizzato come apparecchiatura di rete azionata a distanza.

- La porta di rete può essere disattivata nel menu delle impostazioni Wi-Fi e selezionando "Off".
- La porta di rete può essere riattivata nel menu delle impostazioni Wi-Fi e selezionando "On".

Modalità	Limite	CCL50
Non collegato in rete - l'ora, la velocità, la schermata della temperatura	Non pertinente	Non pertinente
Standby non in rete - dopo 20 minuti di inattività il display si spegne.	<0,5W	0,45W
Connesso in rete Acceso Il display mostra l'ora, la velocità, la schermata della temperatura. Porta di rete Wi-Fi attiva.	Non pertinente	Non pertinente
Standby in rete - dopo 20 minuti di inattività. Il display si spegne, la porta della rete Wi-Fi entra in modalità a basso consumo	<2,0W	1,02W
Off (spento) - Attivato da interruttore sulla parte posteriore dell'unità.	<0,5W	0,0W

Condizioni di misurazione:

- Tensione d'ingresso: 50Hz, 230VAC
- Temperatura ambiente: 23°C
- Data del test: 25/06/2019
- Attrezzatura: Hewlett Packard: 6814B and HIOKI: PW3335
- Riferimento: Regolamento Commissione (EC) no. 1275/2008 e 801/2013.

Riattivazione: L'apparecchio può essere riattivato dalla modalità stand-by:

- Da standby in rete: toccare lo schermo del display, ruotare la ghiera di controllo o in remoto tramite l'app.
- Da standby non in rete: toccare lo schermo del display o ruotare la ghiera di controllo.
- **La ciotola e il coperchio devono essere sempre tenuti montati sull'unità principale affinché questa possa essere azionata a distanza.**

Índice

Segurança	148-152
Legenda	153
Ligar o aparelho à	
App Kenwood World	154
Utilizar o Seu Robot de	
Cozinha Tudo em 1	154
Cozinhar Sem Tampa	154
Utilizar Programas	
Pré-Programados	154-155
Utilizar o seu Direct Prep	155-156
Usar o Seu	
Tabuleiro de Pesagem	156
Explicação do Ecrã	157
Quadro de Utilização dos Pré-	
Programados	158-160
Receitas	161
Quadro de Utilização	
Recomendada	162-167
Cuidados e limpeza	167-168
Assistência e cuidados ao cliente	169
Sugestões Práticas	170-171
Guia de avarias	172-174
Informação sobre Ecodesign	175

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- 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:
 - o montar ou desmontar;
 - o quando não estiver em utilização;
 - o antes de limpar.
- Retire sempre o utensílio de mexer e de batedor antes de retirar os alimentos da taça para evitar queimaduras e salpicos de alimentos quentes.
- Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes no aparelho uma vez que podem ser lançados para fora do aparelho devido a formação súbita de vapor.
- A unidade de lâmina foi concebida para ser mantida no eixo de accionamento. A unidade de lâmina está afiada, manipule com cuidado.
- Mantenha os utensílios longe da taça enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica excepto se o adaptador para cozinhar lentamente estiver montado.
- Mantenha as mãos 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:
 - o certifique-se de que as instruções relativas à temperatura e às quantidades máximas a processar são seguidas;
 - o certifique-se de que a unidade e o cabo eléctrico estão fora do alcance de crianças e longe das arestas da superfície de trabalho;
 - o 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 ou pela pega de servir.
- Não mova o aparelho enquanto estiver a funcionar ou enquanto estiver quente.
- Não exceda a capacidade máxima de 3 litros marcada na taça, quando utiliza o adaptador para cozinhar lentamente.
- Nunca exceda a capacidade máxima de 3 litros marcada no interior da taça.
- 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 quando utilizar os utensílios da taça.
- Quando fizer frituras 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 e confirme que todas as peças estão secas.
- 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, os utensílios da taça, o eixo de accionamento e o adaptador para cozinhar lentamente uma vez que se manterão QUENTES até muito depois do aparelho ter sido desligado.
- Utilize as pegadas da taça para retirar 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.
- Utilize 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 utilize a tampa para fazer funcionar o aparelho; utilize sempre o controlo.
- **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 não autorizado.
- 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 anel vedante está correctamente colocado no eixo de accionamento / adaptador para cozinhar lentamente para evitar fugas ou danos no seu aparelho.
- Utilize sempre os botões de libertação da taça 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.
- Utilize 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.
- Não utilize as pegas de servir para retirar ou transportar a taça.
- Não utilize demasiada força quando premir o ecrã e nunca use objectos afiados para o fazer.
- Nunca coloque o aparelho perto de um forno ou de outras fontes de calor directo.

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 de saída dos alimentos.
- Antes de remover a tampa do Direct Prep:
 - o desligue;
 - o espere até que o disco esteja completamente parado.
- Não deite líquidos através do tubo de alimentação.

Acessório Vapor

- Tenha cuidado quando manusear as peças uma vez que qualquer líquido, vapor ou condensação estarão muito quentes. Utilize luvas de forno.
- Tenha cuidado quando retirar o depósito da condensação após a utilização, porque poderá conter líquido quente.
- Cozinhe carne, peixe e marisco cuidadosamente.
- 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.
- Este aparelho possui e utiliza o módulo sem fios ESPWROOM32
- Este aparelho está em conformidade com os requisitos básicos e outras normas aplicáveis da Directiva 2014/53/UE.

Antes de utilizar pela primeira vez

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

Legenda

Tampa

- ① Tampa de enchimento
- ② Tampa exterior (metal)
- ③ Tampa interior (clara)
- ④ Abertura da tampa de enchimento
- ⑤ Patilhas de fixação
- ⑥ Vedante da tampa

Utensílios da Taça

- ⑦ Unidade de lâminas
- ⑧ Utensílio de mexer
- ⑨ Batedor

Taça

- ⑩ Eixo de accionamento
- ⑪ Vedante do eixo de accionamento
- ⑫ Adaptador para Cozinhar Lento
- ⑬ Vedante do adaptador para cozinhar lento
- ⑭ Pegas da taça
- ⑮ Botões de libertação da taça
- ⑯ Pega de servir
- ⑰ Taça de cozedura
- ⑱ Porca do eixo de accionamento

Unidade motriz

- ⑲ Unidade motriz
- ⑳ Ecrã de informação
- ㉑ Controlo
- ㉒ Botão On/Off

Vapor

- ㉓ Tampa
- ㉔ Plataforma
- ㉕ Base
- ㉖ Depósito da condensação
- ㉗ Espátula
- ㉘ Taça de pesagem

Direct Prep

- ㉙ Tampa da entrada do Direct Prep
- ㉚ Entrada do Direct Prep
- ㉛ Botão start/stop do Direct Prep
- ㉜ Empurrador/copo de medida
- ㉝ Tubo de alimentação
- ㉞ Tampa do Direct Prep
- ㉟ Eixo de accionamento
- ㊱ **Disco**

- 1** Disco de ralar extra fino (se fornecido)
- 2** Disco de ralar fino (se fornecido)
- 3** Disco de ralar grosso (se fornecido)
- 4** Disco de fatiar fino (se fornecido)
- 5** Disco de fatiar fino (se fornecido)

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.

- ㊲ Prato dispensador
- ㊳ Base
- ㊴ Saída dos alimentos
- ㊵ Extensão do orifício de alimentação
- ㊶ Torre
- ㊷ Botão de libertação do Direct Prep
- ㊸ Porta-discos

Ligar o aparelho à App Kenwood World



Consulte as Ilustrações **A - D**

A aplicação da Kenwood World permite-lhe controlar o seu aparelho através do seu dispositivo smartphone ou tablet.

- 1 Ligue o cabo eléctrico à tomada e prima o botão On/Off na traseira da unidade motriz.
- 2 Seleccione Configurações  > Wi-Fi > Ligar e depois siga as instruções do ecrã.

Número PIN

- Este número será necessário quando pedido pela Aplicação da Kenwood World.
- O aparelho só poderá ser ligado quando o Número PIN é mostrado no ecrã. Se inserir o PIN errado, siga as instruções da App e volte a tentar.
- Para ver o número PIN da unidade, seleccione Configurações  > Wi-Fi > Ligar e depois siga as instruções do ecrã (apenas quando está ligado a uma rede Wi-Fi).

Nota:

WiFi

Funciona com IEEE802.11 b, g e n apenas a 2,4 GHz, e liga-se a redes que usam protocolo WPA2-PSK

Compatibilidade

A aplicação da Kenwood World é compatível com as versões mais recentes do Android e iOS.

Utilizar o Seu Robot de Cozinha Tudo em 1

Consulte as Ilustrações **E - L**

- 1 Ligue o cabo eléctrico à tomada e prima o botão On/Off na traseira da unidade motriz.
- 2 Coloque a taça. Pressione um pouco para baixo para prender.

Nota: a taça não pode ser montada se não estiver orientada na posição correcta.

- Para retirar a taça, empurre ao mesmo tempo os dois botões de libertação da

taça (situados por baixo das pegas) e levante-a.

- 3 Insira na taça a unidade de lâmina, ou o utensílio de mexer, ou o batedor ou o adaptador da taça para cozinhar lento.
- 4 Adicione os ingredientes que deseja processar ou cozinhar.
- 5 Coloque a tampa e, se necessário, a tampa de enchimento.
Empurre a tampa para baixo e rode no sentido anti-horário até estar alinhada com as pegas da taça de cozedura.
- 6 Configure o tempo, a velocidade e a temperatura desejados.
- 7 Prima o controlo para iniciar o processo de cozedura.
- 8 Para parar a unidade em qualquer altura, prima o controlo. Tenha cuidado pois tanto a taça como a tampa estão muito quentes. Para reiniciar a cozedura, recoloque a tampa e prima o controlo.

Cozinhar Sem Tampa

Para utilizar a função “cozinhar sem tampa” seleccione a temperatura e prima o controlo.

O aparelho começa a aquecer.

Nota:

- Não pode ser configurada uma temperatura quando cozinhar sem tampa.
- Para evitar queimaduras, use utensílios à prova de calor, quando for necessário mexer ou virar os ingredientes.

Utilizar programas pré-definidos

Consulte as Ilustrações **M - O**

- 1 Seleccione o Menu Pré-Definido.
- 2 Escolha o programa pré-definido que deseja utilizar.
- 3 Siga as instruções do ecrã.
- 4 Para parar a unidade em qualquer altura, prima o controlo. Tenha cuidado pois tanto a taça como a tampa estão muito quentes.

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 laterais da taça para a retirar e transportar. Utilize luvas para forno quando manusear a taça ou utensílios quentes.
- Não utilize as pegas de servir para retirar ou transportar a taça.
- A pega de servir foi concebida para auxiliar a retirar os últimos ingredientes que ficam no fundo da taça.
- A parte de baixo da taça continua quente muito depois do aquecimento ter sido parado. Tenha cuidado quando manusear ou limpar.

Utilizar o seu Direct Prep

- 1 Remova a tampa da entrada do Direct Prep.
- 2 Coloque a torre na entrada accionadora do Direct Prep alinhando , depois prima o botão de libertação e rode no sentido anti-horário para prender .
- 3 Segurando pela pega central, insira o disco de corte escolhido no eixo de accionamento. Cada disco está numerado para identificação e o número deve estar virado para cima quando insere o disco no eixo. Consultar o quadro de utilização recomendada.
- 4 Insira o prato dispensador no eixo de accionamento com o “LADO” escrito virado para o disco de corte.

Nota:

- **Se o prato dispensador não estiver colocado os alimentos entopem por baixo do disco de corte e não saem do orifício de alimentação.**

- 5 Coloque a tampa do Direct Prep na base rodando-a no sentido horário.
- 6 Prenda o acessório de preparação de alimentos na torre alinhando  e depois rode no sentido horário para prender.
- 7 Depois de montado, prima o botão de libertação e rode o Direct Prep para a posição desejada:

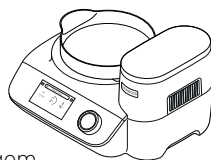
	Para montar ou desmontar o Direct Prep. Não funcione o Direct Prep quando preso nesta posição.
	Para fatiar ou ralar directamente para a taça de cozinhar através da abertura da tampa de enchimento.
	Para fatiar ou ralar para um recipiente apropriado. Quando presa na posição  a extensão alimentadora pode ser colocada inserindo-a na saída de alimentos.

- 8 Corte os alimentos para caberem no tubo de alimentação.
- 9 Pressione o botão Start/Stop do Direct Prep 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.**
- 10 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

- 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.

Usar o Seu Tabuleiro de Pesagem



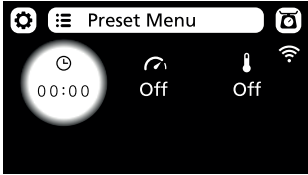
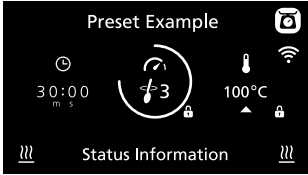
- 1 Coloque o tabuleiro de pesagem na unidade motriz. Em alternativa pode também usá-lo por cima da taça e da tampa, mas sem a tampa de enchimento colocada. Se pesar directamente na taça deve colocar antecipadamente o utensílio da taça que deseja utilizar.
- 2 Seleccione a função de pesagem  no ecrã.
- 3 Coloque a balança a Zeros.
- 4 Pese os ingredientes.

Nota: Coloque sempre o aparelho numa superfície seca, plana e estável antes de pesar.

Para mais informações, consulte a secção “Sugestões Práticas”

Dicas e Sugestões para a Confeção		
Linhas de Orientação de Temperaturas	40°C - 50°C	Derreter chocolate
	40°C - 90°C	Sob Vácuo
	94°C - 98°C	Ferver lentamente
	100°C	Ferver (levar a ebulição)
	100°C - 104°C	Cozinhar a Vapor
	120°C	Saltear vegetais
	140°C - 180°C	Dourar carne
	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 numa velocidade lenta a cada 15 segundos durante cerca de 2 voltas.
	Velocidade 3	- Mexer intermitente com pausas curtas. Regulado nesta posição a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta a cada 5 segundos durante cerca de 2 voltas
	Velocidade 4 a Max	- Velocidade contínua com aumento gradual até à velocidade máxima.
Nota: para mais informações, consulte a secção “Sugestões Práticas”		

Explicação do Ecrã

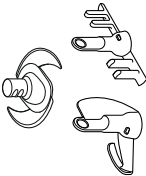
	
	Toque neste ícone para abrir o Menu de Configurações
	Toque neste ícone para abrir o Menu programas pré-definidos.
	Toque neste ícone para pesar ingredientes directamente na taça ou usar o tabuleiro de pesagem.
 30:00 m s	Mostra o tempo seleccionado em horas (h), minutos (m) e segundos (s).
	Mostra a velocidade seleccionada. Se foi escolhida uma velocidade intermitente (1 → 3) o indicador exterior aumenta progressivamente e o aparelho vai mexer quando atingir o máximo.
 98°C ▲	Mostra a temperatura seleccionada. Um triângulo vermelho indica que o aparelho está a aquecer. Um triângulo azul indica que o aparelho está a arrefecer. A falta de triângulo indica que o aparelho atingiu a temperatura desejada.
	Indica que a configuração (tempo, velocidade ou temperatura) não pode ser ajustado.
Informação do Estado	O texto mostra informações sobre o estado.
	Indica que a taça, o seu conteúdo e qualquer outra peça em utilização estão quentes. Por favor manuseie com cuidado.
	Indica que o aparelho está ligado a uma rede Wi-Fi.

Quadro de Utilização dos Pré-Programados					
As regulações por defeito podem ser ajustadas para se adaptarem à sua receita, quando disponível. Regulações não ajustáveis estão assinaladas com o ícone  . Quando “A Aquecer” aparece no ecrã, o temporizador começa a contagem decrescente só depois de atingir a temperatura seleccionada.					
Pré-Programado	Utensílio Recomendado	Configurações Padrão (ajustáveis)		Etapas Manter Quente	Ideias e Utilizações em Receitas
Guisado		 30 min. (5 min. - 2 h)  3 (OFF - 4)  98°C (85°C - 98°C)		 30 min.  OFF - 4  62°C	Bolonhesa, Arroz doce
Sopa Cremosa		 30 min. (5 min. - 2 h)  1 (1 - 5)  98°C (85°C - 105°C)	 2 min.  Max  62°C	 30 min.  1 - 4  62°C	Sopa de Tomate, Sopa de Cogumelos
Sopa Com Pedacos		 30 min. (5 min. - 2 h)  1 (1 - 5)  98°C (85°C - 105°C)		 30 min.  1 - 4  62°C	Minestrone, Caldo
Cozinhar Lento		 2 h (5 min. - 8 h)  OFF  95°C (80°C - 95°C)		 30 min.  OFF  62°C	Carne à Bourguignone

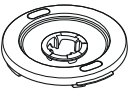
Quadro de Utilização dos Pré-Programados (cont.)

Pré-Programado	Utensílio Recomendado	Configurações Padrão (ajustáveis)	Etapa Manter Quente	Ideias e Utilizações em Receitas	Recipe Ideas / Uses
Sob Vácuo		2 h  (10 seg. - 8 h)  OFF   55 °C (40 °C - 90 °C)			Utilize para carne, peixe, ovos, pratos de legumes que ficam mais tenros e com maior riqueza de texturas e sabor.
Cozinhar a vapor		30 min.  (1 min. - 8 h)  OFF   100 °C 			Salmão em Papelote
Amassar		15 seg.    7   OFF 	 2 min.   8   OFF 		Brioche
Levedar		1 hr  (5 min. - 8 h)  OFF   30 °C (30 °C - 35 °C)			A levedar massa

Quadro de Utilização dos Pré-Programados (cont.)

Pré-Programado	Utensílio Recomendado	Configurações Padrão (ajustáveis)		Etapa Manter Quente	Ideias e Utilizações em Receitas
Enxaguar		 50 seg. 	 10 seg. 		Um rápido enxaguar torna a limpeza mais fácil
		 4 	 9 		
		 55° C 	 55° C 		

Receitas

Receita	Utensílio Usado	Pré-Programado / Configurações Manuais	Ingredientes
Minestrone	  	Sopa Com Pedacos  20 min.  1  98°C	Adicione os seguintes ingredientes de uma só vez: 100 g pancetta, <i>fatiada</i> 2 dentes de alho, <i>picado</i> 50 g de arroz Arbório 2½ c. sopa de purê de tomate 70 g de couve lombada /sabóia 1 c. chá. de rosmaninho seco 2 c. chá. de salva seca 1 aipo, <i>fatiado</i> 60 g alho francês, <i>fatiado</i> 75 g de cebola, <i>fatiada</i> 75 g de cenouras, <i>fatiadas</i> 1 kg caldo de vegetais quente Sal e pimenta
Strogonoff de Vaca	  	Guisado  30 min.  3  98°C	Adicione os seguintes ingredientes de uma só vez: 600 g carne de vaca, <i>em cubos</i> 1 c. sopa de paprica (pimentão doce) 1 c. sopa de manteiga 1 dente de alho, <i>picado</i> 200 g de cogumelos, <i>fatiados</i> 150 g de cebola, <i>fatiada</i> 300 g de cenouras, <i>fatiadas</i> 400 g caldo quente de carne 200 g de natas com baixo teor de gordura Sal e pimenta
Creme Inglês	  	Configurações Manuais  15 min.  5  80°C	Adicione os seguintes ingredientes de uma só vez: 250 g leite gordo 250 g de natas espessas (com alto teor de gordura) 1 c. chá. de essência de baunilha 1 c. sopa de farinha de milho 96 g de gemas de ovo, <i>batidas</i> 80 g de açúcar em pó
Arroz Doce	  	Guisado  1 hr  30 min.  3  90°C	Adicione os seguintes ingredientes de uma só vez: 150 g de arroz carolino 1 kg leite gordo 75 g de açúcar em pó 2 c. chá. de essência de baunilha

Quadro de Utilização Recomendada

- Os seguintes tempos de processamento são apenas indicativos e variarão de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.
- Para obter melhores resultados quando faz bolos, utilize sempre manteiga ou margarina à temperatura ambiente.
- Se a máquina avançar com dificuldade, aumente a velocidade.

Função			 Max
 Unidade de lâminas Para picar os ingredientes antes de os cozinhar e para os transformar em puré depois de estarem completamente cozidos. Para fazer massas duras (pão) e bater massa de polme. Massa para Pão - Importante: Não exceda os tempos de processamento ou as capacidades máximas mencionadas no quadro de utilização.			
Picar ervas	Max	10 seg.	20 g - 50 g
Picar cebolas	Max	5 - 10 seg.	Até 300g.(2 cebolas)
Picar vegetais, corte em pedaços de 4cm	Max	10 - 20 seg.	Até 500 g
Picar carne magra, corte em pedaços de 2cm	Max	5 - 30 seg.	150 g - 1 kg
Nozes	Max	30 - 60 seg.	100 - 200 g
Pastelaria - envolver gordura em farinha	Impulso	x15 - 30	250 g - 1 kg de peso total
Adicionar água para misturar ingredientes de pastelaria	Impulso	x5 - 10	
Picar chocolate (ex. para derreter) partir em pedaços	Max	30 seg.	Até 200 g
Picar gelo	Max	20 - 30 seg.	Até 250g. (12 cubos)
Bebidas e smoothies	Max	60 seg.	1 litro
Misturas a Frio	Max	1 - 2 min.	2,6 litros
Preparados completos para bolos	8 a Max	30 - 60 seg.	Até 1 kg de peso total
Massa para fazer massa - misturar ingredientes secos	4	2 min.	Até 830 g de peso total Até 500 g de farinha
	8	2 min.	
Adicionar ingredientes húmidos			
Bolachas	Max	1 min.	Até 670g. de peso total
Massa para pão (pão branco)	8	2 min.	1kg de peso total 650 g de farinha

Quadro de Utilização Recomendada - Continuação

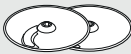
Função			 Max
 Unidade de lâminas Para picar os ingredientes antes de os cozinhar e para os transformar em puré depois de estarem completamente cozidos. Para fazer massas duras (pão) e bater massa de polme. Massa para Pão - Importante: Não exceda os tempos de processamento ou as capacidades máximas mencionadas no quadro de utilização.			
Receita de Brioche 800g de peso total / 380g de farinha			
Etapa 1 Leite Fermento de padeiro seco activado	5/30 °C	2 min.	120 g 10 g
Etapa 2 Farinha Tipo 65 para pão Sal Açúcar Ovos Manteiga refrigerada	7/OFF 8/OFF	15 seg. 2 min.	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 Utensílio de mexer Para receitas onde é preciso mexer delicadamente sem desfazer os ingredientes durante a cozedura. Não utilizar velocidade acima do 9.			
Bater manteiga/ margarina e açúcar para bolos	7 - 8	2 - 3 min.	Até 400g total de gordura com o açúcar
Brownies	5	2 - 3 min.	Até 1,2kg
 Batedor Para bater ingredientes leves como claras de ovo, natas, maionese e molho holandês.			
Claras de ovos	8 - 9	3½ - 4 min.	2 - 8 (70 - 280 g)
Bater natas	9	1 - 1½ min.	200 g - 600 g
Maionese	9	1 - 3 min..	Mistura de 2 - 4 ovos

Quadro de Utilização Recomendada – Continuação



Direct Prep

Para fatiar ou ralar ingredientes directamente para a taça de cozedura ou para um recipiente separado.

Disco	Função	Sugestões e Conselhos Práticos
 Disco 1	Ralar extra fino para queijo parmesão	● Utilize sempre ingredientes frescos. ● Não corte os alimentos muito pequenos. Preencha toda a largura do tubo de alimentação de forma igual. Isto evita que os alimentos escapem para os lados durante o processamento. ● Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco depois de processados. ● Quando ralar alimentos colocados verticalmente, estes sairão mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal. ● Não processe ingredientes congelados.
 Discos 2 e 3	Ralar fino/grosseiro para queijo e frutos ou vegetais firmes	
 Discos 4 e 5	Fatiar fino/grosso para queijo e frutos ou vegetais firmes	



Adaptador para Cozinhar Lento

Receitas para cozinhar lento.

Estufados, caldeiradas etc.	OFF/80 – 95°C	1 – 8 horas	3 L
-----------------------------	---------------	-------------	-----



Sob Vácuo

Utilize esta função de cozedura em vários ingredientes, incluindo carne, peixe, ovos, vegetais a acompanhar outros pratos para ficarem mais tenros e com maior riqueza de texturas e sabor.

Para utilizar o Programa Sob Vácuo Pré-Programado

- 1 Insira o adaptador para cozinhar lento.
- 2 Coloque os ingredientes num saco hermético, retire-lhe o ar, feche-o e coloque-o na taça.
- 3 Em seguida adicione água até à marca de 3 litros (Não exceda a marca max).
- 4 Confirme que a tampa e a tampa de enchimento estão bem colocadas.
- 5 Seleccione o Programa Sob Vácuo.
- 6 Ajuste o tempo e a temperatura conforme necessário. Nota: O tempo não começa a contagem decrescente até ser atingida a temperatura configurada.
- 7 Prima o controlo para iniciar o processo de cozedura.

Dicas e Sugestões

- O tempo de cozedura dependerá do tipo e espessura dos ingredientes e NÃO do respectivo peso.
- A temperatura necessária dependerá da textura desejada dos ingredientes no final da confecção.
- Coloque na taça primeiro os sacos e só depois cubra totalmente com água.
- Os ingredientes não devem ultrapassar o meio da taça. Para obter melhores resultados adicione pelo menos 1,5 litros de água e não ultrapasse a marca máxima de 3 litros marcada.
- Confirme que os sacos são estão em contacto porque isso afecta as transferências de calor.

Sacos para os Alimentos

- Utilize apenas sacos plásticos de fecho hermético para vácuo de grau alimentar que são especificamente concebidos para cozinhar sob vácuo.

Quadro de Utilização Recomendada - Continuação

Dicas e sugestões - Continuação

Enchimento dos Sacos

- Quando encher dobre para trás a abertura para evitar que os alimentos fiquem presos no fecho.
- Não encha demasiado o saco.
- Retire todo o ar antes de fechar.

Segurança Alimentar - cozinhar a baixa temperatura

- Certifique-se da aplicação de boas práticas higiénicas ao longo das fases de preparação e confecção dos alimentos.
- Utilize sempre ingredientes frescos e de alta qualidade.
- Para obter uma confecção uniforme e os melhores resultados corte os alimentos em pedaços pequenos e idênticos.
- NÃO cozinhe os alimentos directamente do congelador. Deixe-os descongelar antes de os utilizar.
- Apenas o peixe fresco é apropriado para cozinhar a temperaturas inferiores a 55°C.
- Para se assegurar que os alimentos estão bem cozidos é importante seguir exactamente as instruções de confecção da sua receita.
- Uma vez os alimentos cozinhados pode consumi-los imediatamente ou refrigerá-los o mais depressa possível.
- Se estiver a iniciar-se à confecção Sob Vácuo e precisar de mais informações, recomendamos que visite e siga as linhas de orientação disponíveis no website da segurança alimentar do seu país.

Exemplos de confecção Sob Vácuo

- Os tempos são baseados na confecção de 1 ingrediente por saco e no máximo de 2 sacos de cada vez.
- Para obter mais sabor adicione ao saco ervas, manteiga e fatias de limão.
- Depois de cozer, dê um toque final alourando na fritadeira.

Alimento				
Bife - Vazia Altura 20 a 25 mm	Mal passado	200 – 250 g	2 horas	50°C
	Médio		2 horas	56 – 60°C
	Bem passado		2 horas	65 – 69°C
Filete de Alabote Bife de Atum Altura 20 a 25 mm		200 – 240 g	40 min.	62°C
Filete de Salmão Altura 20 a 25 mm		240 – 260 g	1 hora 15 min.	62°C
Costeleta do Lombo de Borrego Altura 20 a 25 mm		100 – 200 g	1 hora 45 min.	54°C
Costeleta de Porco		170 – 200 g	1 hora 15 min.	62°C
Peito de Frango		150 – 170 g	2 horas	62°C
Cenouras Fatias de 10 a 15 mm		450 g	1 hora	82°C

Quadro de Utilização Recomendada – Continuação

Cozinhar a Vapor



O depósito da condensação pode ser colocado entre a tampa da taça e a base do tabuleiro de vapor sem a tampa de enchimento. Isto evita que os líquidos do vapor pinguem para dentro da taça de cozedura.

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

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

Quadro de Utilização Recomendada – Continuação

Exemplo de Receita ao Vapor:

Alimento		Posição no tabuleiro de vapor		
Filete congelado de salmão	-	Base	25 – 35 min. (dependendo da grossura)	250 g
Batatas para cozer	Descascadas e cortadas ao comprimento	Base	30 min.	400 g
Cenouras	Descascadas e cortadas ao comprimento e em pedaços de 6 cm.	Plataforma	30 min.	200 g
Brócolos	Separados em floretes	Plataforma	15 min.	200 g

Preparação:

- 1 Monte o acessório de vapor.
- 2 Selecione o programa pré-definido Vapor.
- 3 Encha a taça com água até à marca 1L .
- 4 Coloque o salmão, as batatas e as cenouras de acordo com as instruções acima.
- 5 Prima o controlo para iniciar a cozedura.
- 6 Após 15 minutos, utilize luvas de forno para retirar a tampa e adicionar os brócolos.
- 7 Deixe cozinhar o tempo restante. Confirme que os alimentos estão completamente cozinhados.

Cuidados e limpeza

Para instruções sobre a limpeza consulte a Ilustração **P**.

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Retire a tampa e o utensílio da taça antes de limpar.
- Alguns alimentos, p. ex. cenouras podem colorir o plástico. Esfregar com um pano embebido em óleo pode ajudar a retirar a coloração.
- Para ajudar a tirar os odores de alimentos com cheiro acentuado, deixe arejar as peças do aparelho após a lavagem.
- Quando não estiver a utilizar os discos do Direct Prep pode guardá-los no porta-discos fornecido.

- Nunca utilize abrasivos.
- Alguns ingredientes como o açafrão da Índia, podem colorir o plástico. Isto não afecta o desempenho do seu aparelho.

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/Utensílio de mexer/Unidade de Lâmina/Batedor

- Utilize o programa pré-definido “Enxaguar” para limpar o maior da taça antes de a retirar para limpeza. Para obter melhores resultados, lave sempre e seque bem a taça antes de a montar novamente.
- Lave as peças à mão ou na sua máquina de lavar louça. Depois seque 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.

Eixo de Accionamento da Taça / Adaptador para Cozinhar Lento

Inserir o eixo de accionamento da taça / adaptador para cozinhar lento **Consulte as Ilustrações Q1 - Q3**

- 1 Assegure-se de que o vedante está colocado no eixo de accionamento ou no adaptador de cozinhar lento antes de colocar a taça.
- 2 Insira o eixo de accionamento ou o adaptador de cozinhar lento na taça e alinhe com a porca do eixo de accionamento por baixo da taça
- 3 Prenda a porca do eixo de accionamento rodando no sentido horário até que esteja alinhado com .

Retirar o eixo de accionamento da taça / adaptador para cozinhar lento **Consulte as Ilustrações R1 - R3**

- 1 Solte a porca do eixo de accionamento por baixo da taça rodando no sentido anti-horário.
- 2 Depois levante e retire o eixo de accionamento ou o adaptador para cozinhar lento.

- 3 Remova e lave o anel vedante.
- 4 Utilize uma escova com água e sabão para lavar o dispositivo de accionamento da taça ou o adaptador para cozinhar lento da taça e depois passe por água debaixo da torneira.
- 5 Assegure-se de que o vedante está correctamente recolocado no eixo de accionamento ou no adaptador de cozinhar lento 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 Retire o vedante da secção da tampa interior
- 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 mas de forma inversa.

Nota: a tampa vai verter se o anel não estiver correctamente colocado ou estiver danificado.

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 da base, segure pelo tubo de alimentação 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/Depósito da Condensação/Taça de paisagem

- Lave as peças e seque cuidadosamente.

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.

Sugestões Práticas

Tipo	Dicas e Sugestões
Capacidades máximas	● Não exceda a capacidade máxima de 2,6 litros marcada no interior da taça quando utilizar os utensílios da taça. ● Nunca exceda a capacidade máxima de 3 litros marcada no interior da taça. ● Não exceda a capacidade máxima de 0,5 litros de óleo marcada quando aquecer óleo. ● Consulte o quadro de utilização recomendada para mais informações.
Cozinhar na taça	● A carne crua e os vegetais duros devem ser partidos em pedaços mais pequenos antes de os adicionar à taça. ● Corte os ingredientes em pedaços iguais para que fiquem cozidos uniformemente. ● Quanto maior for a quantidade de ingredientes maior será a necessidade de tempo a mexer para que haja um aquecimento uniforme. ● Use a espátula fornecida para rapar os ingredientes para dentro da taça sempre que necessário. ● Adicione os ingredientes com cuidado para não salpicar.
Aquecimento com ingredientes lácteos	● Utilize o utensílio de mexer ou o batedor. ● Temperaturas até 90°C. ● Velocidades do mexer continuamente 4 a 6.
Fritura	● 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. ● Não exceda a capacidade máxima de 0,5 litros de óleo marcada na taça, quando aquecer óleo. ● Adicione os ingredientes com cuidado para não salpicar. ● Retire o excesso de líquido dos ingredientes.

Sugestões Práticas - Continuação

Tipo	Dicas e Sugestões
Cozinhar a Vapor	● 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 tempo. Poderá ter necessidade de acrescentar água. ● Deixe espaços livres entre os alimentos e não disponha os alimentos em camadas na base do tabuleiro de vapor ou na plataforma. ● 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 cozem mais depressa do que os colocados na plataforma do tabuleiro de vapor.
Direct Prep	● Nem todos os discos apresentados estão incluídos uma vez os discos fornecidos dependem do modelo do aparelho. Consulte a secção “Assistência Técnica e Serviço de Apoio ao Cliente” para mais informações sobre como adquirir um disco extra que não esteja incluído na embalagem. ● Utilize sempre ingredientes frescos. ● Não corte os alimentos muito pequenos. Preencha toda a largura do tubo de alimentação de forma igual. Isto evita que os alimentos escapem para os lados durante o processamento. ● Existirá sempre uma pequena perda de alimentos que ficarão no disco depois de processados. ● Quando ralar alimentos colocados verticalmente, estes sairão mais pequenos que os alimentos colocados na horizontal.
Repor os Parâmetros de Fábrica	Importante ● Quando eliminar o aparelho, é importante repor os parâmetros de fábrica de forma a proteger os seus dados pessoais. ● Seleccionar esta opção apaga todos os dados Wi-Fi guardados no aparelho e restaura as configurações de fábrica. ● Para repor os parâmetros de fábrica do seu aparelho, seleccione Configurações  > Repor Parâmetros de Fábrica.
Pesagem	● A função de pesagem tem precisão até 6 Kg. ● Assegure-se sempre de que a taça de pesagem está cuidadosamente limpa, antes de colocar alimentos directamente na respectiva superfície. ● Não coloque alimentos ou recipientes quentes, tais como panelas, na taça de pesagem. ● Nunca corte alimentos na taça de pesagem porque os utensílios afiados como as facas, danificam a superfície. ● Não sujeite o aparelho a força excessiva.

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. O aparelho passou para o modo de espera ("standby").	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica. Ponha o botão On/Off na posição On. Toque no ecrã ou rode o controlo.
O aparelho não funciona.	Não premiu o controlo.	Prima o controlo para iniciar a cozedura.
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 para o tipo de alimentos. A velocidade seleccionada é demasiado baixa.	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.

Guia de avarias - Continuação

Problema	Causa	Solução
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.
A máquina movimenta-se e vibra muito durante o funcionamento.	Carga irregular na taça provoca vibrações excessivas. Excedida a capacidade máxima. Utensílio errado ou velocidade errada.	Reduza a quantidade ou rearranje os alimentos dentro da taça e reinicie a unidade. Consulte o programa correspondente e o quadro de velocidades recomendadas para a utilização do utensílio e da velocidade correctos.
O ecrã mostra a mensagem de erro E:34	Problema com credenciais Wi-Fi.	Verifique Palavra-passe Wi-Fi. Esquecer a rede Wi-Fi, vá a Configurações  > Wi-Fi > Esquecer Rede. Reinicie a Configuração do Aparelho a partir da APP da Kenwood World.
 piscar lento	Rede Wi-Fi conhecida não encontrada.	O aparelho pode ter sido deslocado, o router pode estar desligado ou necessitar de ser reiniciado.
 piscar rápido	Wi-Fi disponível, mas não é possível estabelecer ligação aos servidores cloud.	O router pode precisar de ser reiniciado, ou p.f. contacte o seu fornecedor de Internet.
O ecrã mostra “- -”	A balança está a voltar a zero.	Funcionamento normal.

Guia de avarias - Continuação

Problema	Causa	Solução
O ecrã mostra uma leitura negativa.	O ecrã não foi reposto a zero e os ingredientes ou a taça/tampa/acessório foram retirados. Os ingredientes ou objectos estão a ser pressionados contra o aparelho ou por baixo dele. O aparelho está pressionado contra uma parede.	Reponha o ecrã a zero ou adicione os ingredientes que faltam ou recolha a taça/tampa/acessório. Assegure-se de que não existem ingredientes ou objectos pressionados contra o aparelho ou por baixo dele. Assegure-se de que existe espaço entre o aparelho e as paredes. Reponha a zeros antes de pesar os próximos ingredientes.
O ecrã não está a registar pequenas quantidades.	As quantidades pesadas são demasiado pequenas.	Utilize as medidas colher de sopa ou de chá para muito pequenas quantidades.
O peso mudou no ecrã.	O aparelho deslocou-se durante o funcionamento.	Coloque sempre o aparelho numa superfície seca, plana e estável antes de pesar. Não mova o aparelho enquanto estiver a funcionar na função de pesagem. Reponha a zeros antes de pesar os próximos ingredientes.
Impossível mudar rapidamente entre o sistema métrico e o sistema imperial.	O aparelho está a reconfigurar-se para mostrar as unidades e medidas previamente seleccionadas.	Espere 5 segundos e tente novamente.
A pesagem através da app (peso mostrado no dispositivo móvel) tem uma resposta lenta.	O sinal do Wi-Fi é fraco. O dispositivo móvel não está ligado à mesma rede local de Wi-Fi.	Assegure-se de que tem um sinal forte de rede (contacte o seu fornecedor de serviço de internet para saber como melhorar). Confirme que o seu dispositivo móvel está ligado à mesma rede local de Wi-Fi que o aparelho (vá às configurações do dispositivo móvel e seleccione a sua rede Wi-Fi local).
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.		

Informação sobre Ecodesign

Porta de Rede: Porta única de Wi-Fi, activada por defeito.

	TYPE CCL50
Gama de Frequências RF:	2412 - 2472 MHz
Potência Máxima de Transmissão:	< 20 dBm

Protocolo de Comunicação: IEEE802.11 b, g, n

A CCL50 tem uma Porta única de Rede Wi-Fi e deve ser usada como equipamento de funcionamento à distância.

- A Porta de Rede pode ser desactivada no Menu de Configurações Wi-Fi, seleccionando “Desligar”.
- A Porta de Rede pode ser reactivada no Menu de Configurações Wi-Fi, seleccionando “Ligar”.

Modo	Limite	CCL50
Sem Ligação de Rede Ligado - O ecrã mostra o tempo, a velocidade, a temperatura.	N/A	N/A
Sem Ligação de Rede Em Pausa - após 20 min. de inactividade o ecrã desliga-se.	<0,5W	0,45W
Com Ligação de Rede Ligado O ecrã mostra o tempo, a velocidade, a temperatura. Porta de Rede Wi-Fi activa.	N/A	N/A
Com Ligação de Rede Em Pausa - após 20 min. de inactividade. O ecrã desliga-se, a Porta de Rede Wi-Fi entra em poupança de energia.	<2,0W	1,02W
Desligado - Activado pelo interruptor na traseira da unidade.	<0,5W	0,0W

Especificações:

- Tensão de admissão: 50Hz, 230VAC
- Temperatura ambiente: 23°C
- Date de controlo: 25/06/2019
- Equipamento: Hewlett Packard: 6814B e HIOKI: PW3335
- Referência do Regulamento Comunitário (EC) n.º 1275/2008 e 801/2013.

Reactivação: O aparelho pode ser reactivado do modo de espera a partir de:

- Com ligação de rede, em pausa: Toque no ecrã, rode o controlo ou à distância através da App.
- Sem ligação de rede, em pausa: Toque no ecrã ou rode o controlo.
- **A taça e a tampa devem estar sempre colocadas no aparelho para poder ser posto a funcionar à distância.**

Índice

Seguridad	177-181
Descripción del aparato	182
Conexión con la aplicación	
Kenwood World	183
Uso del Robot de cocina multifunción	183
Cocción sin tapa	183
Uso de los programas	
preestablecidos	183-184
Uso del Direct Prep	184-185
Uso de la bandeja de pesaje	185
Explicación de la pantalla	186
Tabla de usos preestablecidos	187-189
Recetas	190
Tabla de usos recomendados	191-196
Cuidado y limpieza	196-197
Servicio técnico y atención al cliente	198
Consejos útiles	198-200
Guía de solución de problemas	201-203
Información del ecodiseño	204

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- 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:
 - o el montaje o el desmontaje;
 - o cuando no lo utilice;
 - o 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.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del aparato ya que pueden salir despedidos de este debido a la generación repentina de vapor.
- La cuchilla se ha diseñado para permanecer en el eje motor. La cuchilla está muy afilada; manéjela con cuidado.
- Mantenga los utensilios alejados del bol mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente a menos que el tapón para cocción lenta esté colocado.
- Mantenga las manos alejadas 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:
 - o asegúrese de que se sigan las instrucciones en relación con las temperaturas y las cantidades máximas que se pueden procesar.
 - o 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.
 - o 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 ni el asa de vertido.
- No mueva la unidad mientras esté en marcha o todavía esté caliente.
- Al usar el tapón para cocción lenta, el bol solo debe llenarse hasta el nivel de llenado máximo de 3 litros.
- Nunca sobrepase el nivel de llenado máximo de 3 litros marcado en el interior del bol.
- 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.
- Al usar un utensilio del bol, no sobrepase el nivel de llenado máximo de 2,6 litros marcado en el interior del bol.
- Cuando fría, 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 y asegúrese de que todas las piezas estén secas.
- 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, los utensilios, el eje motor y el tapón para cocción lenta ya que permanecen CALIENTES durante mucho tiempo después de que el aparato se haya desconectado.
- Use las asas del bol para quitarlo y transportarlo. Utilice 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 dial de control.
- **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 independiente no autorizado.
- 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 eje motor/tapón para cocción lenta para evitar fugas y daños a su aparato.

- Utilice siempre los botones para soltar el bol 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.
- No use el asa de vertido para quitar o transportar el bol.
- No haga una fuerza excesiva al pulsar la pantalla, y no utilice nunca un objeto afilado para manejarla.
- No ponga el aparato cerca de un horno ni de otra fuente directa de calor.

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 de alimentos.
- Antes de quitar la tapa del Direct Prep:
 - o desconecte el aparato;
 - o espere hasta que el disco se haya parado completamente.
- No vierta líquidos por el tubo de entrada de alimentos.

Accesorio de cocción al vapor

- Tenga cuidado al manipular las piezas; cualquier vapor, líquido o vaho estará muy caliente. Utilice guantes para horno.
- Tenga cuidado al quitar el depósito de condensación después del uso ya que puede contener líquido caliente.
- Cocine bien la carne, el pescado y los mariscos.
- 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.
- Este aparato contiene y usa el módulo inalámbrico ESPWROOM32
- Este dispositivo cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de la Directiva 2014/53/UE.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Quite la cubierta 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

Tapa

- ① Tapón de llenado
- ② Exterior de la tapa (metal)
- ③ Interior de la tapa (transparente)
- ④ Abertura del tapón de llenado
- ⑤ Lengüetas de enclavamiento
- ⑥ Anillo de cierre de la tapa

Utensilios del bol

- ⑦ Cuchilla
- ⑧ Utensilio para amasar
- ⑨ Batidor de varillas doble

Bol

- ⑩ Eje motor
- ⑪ Anillo de cierre del eje motor
- ⑫ Tapón para cocción lenta
- ⑬ Anillo de cierre del tapón para cocción lenta
- ⑭ Asas del bol
- ⑮ Botones para soltar el bol
- ⑯ Asa de vertido
- ⑰ Bol de cocción
- ⑱ Tuerca del eje motor

Unidad de potencia

- ⑲ Unidad de potencia
- ⑳ Pantalla
- ㉑ Dial de control
- ㉒ Interruptor de encendido/apagado

Accesorio de cocción al vapor

- ㉓ Tapa
- ㉔ Parrilla
- ㉕ Base
- ㉖ Depósito de condensación
- ㉗ Espátula
- ㉘ Bol de pesaje

Direct Prep

- ④① Tapa de la salida del Direct Prep
- ④② Salida del Direct Prep
- ④③ Botón de inicio/parada del Direct Prep
- ②⑨ Empujador/vaso de medir
- ③① Tubo de entrada de alimentos
- ③② Tapa del Direct Prep
- ③③ Eje motor
- ③④ **Disco**
- 1 Disco rallador extrafino (si se incluye)
- 2 Disco rallador fino (si se incluye)
- 3 Disco rallador grueso (si se incluye)
- 4 Disco rebanador fino (si se incluye)
- 5 Disco rebanador grueso (si se incluye)

Nota: 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:

- ③④ Placa de expulsión
- ③⑤ Base
- ③⑥ Salida de alimentos
- ③⑦ Canal de extensión
- ③⑧ Torre
- ③⑨ Botón de liberación del Direct Prep
- ④③ Bolsa para guardar los discos

Conexión con la aplicación Kenwood World



Consulte las ilustraciones **A - D**

La aplicación de Kenwood World le permitirá controlar el aparato a través de su teléfono inteligente o su tableta.

- 1 Enchufe y pulse el interruptor de encendido/apagado en la parte posterior de la unidad de potencia.
- 2 Seleccione Ajustes  > WiFi > Conectar y siga las instrucciones de la pantalla.

Número PIN

- Esto será necesario cuando la aplicación de Kenwood World lo solicite.
- El aparato solo se puede conectar cuando el número PIN se muestra en la pantalla. Si el PIN se introduce de forma incorrecta, siga las instrucciones de la aplicación y vuelva a intentarlo.
- Para mostrar el número PIN de la unidad, seleccione Ajustes  > WiFi > Conectar y siga las instrucciones de la pantalla (solo cuando esté conectado a WiFi).

Nota:

Wi-Fi

Funciona con IEEE 802.11 b, g y n a 2,4 GHz solamente, y se conecta a redes que utilizan WPA2-PSK

Compatibilidad

La aplicación de Kenwood World es compatible con las últimas versiones de iOS y Android.

Uso del Robot de cocina multifunción

Consulte las ilustraciones **E - L**

- 1 Enchufe y pulse el interruptor de encendido/apagado en la parte posterior de la unidad de potencia.
- 2 Coloque el bol. 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) y sáquelo.
- 3 Acople la cuchilla, el utensilio para remover, el batidor de varillas o el tapón para cocción lenta al bol.
 - 4 Añada los ingredientes importantes que vaya a procesar o cocinar.
 - 5 Ponga la tapa y el tapón de llenado si es necesario. 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.
 - 6 Ajuste el tiempo, la velocidad y la temperatura deseados.
 - 7 Pulse el dial de control para iniciar el proceso de cocción.
 - 8 Para parar la unidad en cualquier momento, pulse el dial de control. Tenga cuidado ya que el bol y la tapa estarán calientes. Para reanudar la cocción, vuelva a colocar la tapa y pulse el dial de control.

Cocción sin tapa

Para usar la función de cocción sin tapa, seleccione una temperatura y pulse el dial de control. El aparato empezará a calentar.

Nota:

- Cuando se está usando la cocción sin tapa, no se puede seleccionar un ajuste de velocidad.
- Para evitar quemaduras, use un utensilio resistente al calor para remover o dar la vuelta a los ingredientes cuando sea necesario.

Uso de los programas preestablecidos

Consulte las ilustraciones **M - O**

- 1 Seleccione el menú preestablecido.
- 2 Elija la opción preestablecida que desee utilizar.
- 3 Siga las instrucciones de la pantalla.
- 4 Para parar la unidad en cualquier momento, pulse el dial de control. Tenga cuidado ya que el bol y la tapa estarán calientes.

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 dos asas laterales para quitar y transportar el bol. Use guantes para horno al manipular el bol caliente y los utensilios calientes.
- No use el asa de vertido para quitar o transportar el bol.
- El asa de vertido está diseñada para ayudar a extraer los ingredientes finales del bol.
- 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.

Uso del Direct Prep

- 1 Quite la tapa de la salida del Direct Prep
- 2 Coloque la torre sobre la salida de transmisión del Direct Prep alineando el símbolo , luego pulse el botón de liberación y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien sujeta en su lugar .
- 3 Sujetándolo por la parte central, empuje el disco de corte deseado sobre el eje motor. Cada disco está numerado para su identificación, y el número debe estar encima al empujar el disco en el eje. Consulte la tabla de usos recomendados.
- 4 Coloque la placa de expulsión sobre el eje motor con la inscripción “TOP” orientada hacia el disco de corte.

Nota:

- Si la placa de expulsión no está acoplada, la comida se atascará debajo del disco y no saldrá por el canal.

- 5 Acople la tapa del Direct Prep a la base girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- 6 Acople el accesorio de preparación de alimentos a la torre alineando el símbolo  y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.
- 7 Una vez montado, pulse el botón de liberación y gire el Direct Prep hacia la posición deseada:

	Para colocar o quitar el ensamblaje del Direct Prep. No ponga en marcha el Direct Prep cuando se encuentre en esta posición.
	Para rebanar o rallar directamente dentro del bol de cocción a través de la abertura del tapón de llenado.
	Rebanar o rallar dentro de un recipiente adecuado. Cuando se encuentre en la posición  , se puede acoplar el canal de extensión fijándolo sobre la salida de alimentos.

- 8 Corte los alimentos para que quepan en el tubo de entrada de alimentos.
- 9 Pulse el botón de inicio/parada del Direct Prep 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.**
- 10 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.**

Importante

- **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.**

Por otro lado, la bandeja de pesaje también se puede usar encima del bol y la tapa con el tapón de llenado quitado. Para pesar directamente dentro del bol, coloque primero el utensilio del bol deseado.

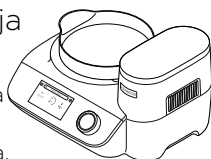
- 2 Seleccione la función de pesaje  en la pantalla.
- 3 Ponga la báscula a cero.
- 4 Pese los ingredientes.

Nota: coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y seca antes de pesar los ingredientes.

Para obtener más información, consulte la sección “Consejos útiles”.

Uso de la bandeja de pesaje

- 1 Coloque la bandeja de pesaje en la unidad de potencia.



Consejos y sugerencias para cocinar

Pautas de temperatura	40 °C – 50 °C	Derretir chocolate
	40 °C – 90 °C	Cocción al vacío
	94 °C – 98 °C	Cocer a fuego lento
	100 °C	Hervir
	100 °C – 104 °C	Cocer al vapor
	120 °C	Saltear verduras
	140 °C – 180 °C	Dorar carne
	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.
	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.
	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.
	Velocidad 4 a Máx	– Velocidades constantes que aumentan gradualmente a la velocidad máxima.
Nota: para obtener más información, consulte la sección “Consejos útiles”.		

Explicación de la pantalla

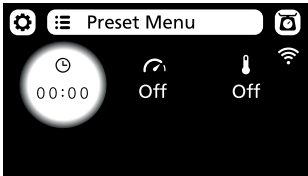
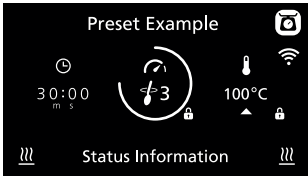
	
	Toque este icono para abrir el menú Ajustes.
	Toque este icono para abrir el menú de programas preestablecidos.
	Toque este icono para pesar ingredientes o bien dentro del bol, o con la bandeja de pesaje.
	Muestra el tiempo seleccionado en horas (h), minutos (m) y segundos (s).
	Muestra la velocidad seleccionada. Si se selecciona una velocidad intermitente (1 → 3), el anillo exterior aumentará progresivamente y el aparato removerá el contenido cuando el anillo esté completo.
	Muestra la temperatura seleccionada. Un triángulo rojo indica que el aparato se está calentando. Un triángulo azul indica que el aparato se está enfriando. Si no hay ningún triángulo significa que el aparato ha alcanzado la temperatura deseada.
	Indica que un ajuste (tiempo, velocidad o temperatura) no se puede regular.
Información de estado	El texto aquí muestra la información de estado.
	Indica que el bol, su contenido y cualquier pieza que se esté utilizando están calientes. Manéjelos con cuidado.
	Indica que el aparato está conectado a una red WiFi.

Tabla de usos preestablecidos

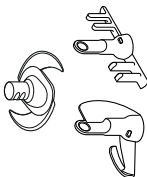
Los ajustes predeterminados se pueden regular para adaptarse a su receta, si están disponibles.

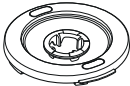
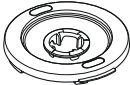
Los ajustes no regulables están indicados por el icono .

Cuando "Calentando" se muestre en la pantalla, el temporizador no empezará la cuenta atrás hasta que se haya alcanzado la temperatura correcta.

Preestablecido	Utensilio recomendado	Ajustes predeterminados (regulables)	Fase "Mantener caliente"	Usos/ideas para recetas
Comida en una sola olla		30 min (5 min - 2 horas)  3 (OFF - 4)  98 °C (85 °C - 98 °C)	 30 min  OFF - 4  62 °C	Boloñesa, pudín de arroz
Crema		30 min (5 min - 2 horas)  1 (1 - 5)  98 °C (85 °C - 105 °C)	 30 min  1 - 4  62 °C	Sopa de tomate, crema de champiñones
Sopa con tropezones		30 min (5 min - 2 horas)  1 (1 - 5)  98 °C (85 °C - 105 °C)	 30 min  1 - 4  62 °C	Minestrone, caldos
Cocción lenta		2 horas (5 min - 8 horas)  OFF  95 °C (80 °C - 95 °C)	 30 min  OFF  62 °C	Ternera a la borgoñona

Tabla de usos preestablecidos (continuación)					
Preestablecido	Utensilio recomendado	Ajustes predeterminados (regulables)		Fase “Mantener caliente”	Usos/ideas para recetas
Cocción al vacío		 2 horas (10 segundos-8 horas)  OFF   55 °C (40 °C - 90 °C)			Use esta función para la carne, el pescado, los huevos o los platos de verdura para potenciar las texturas, los sabores y obtener alimentos más tiernos.
Cocer al vapor		 30 min (1 min - 8 horas)  OFF   100 °C 			Salmon en papillote
Amasar		 15 segundos   7   OFF   2 min   8   OFF 			Brioche
Fermentar		 1 hora (5 min - 8 horas)  OFF   30 °C (30 °C - 35 °C)			Fermentar masas con levadura

Tabla de usos preestablecidos (continuación)						
Preestablecido	Utensilio recomendado	Ajustes predeterminados (regulables)		Fase “Mantener caliente”	Usos/ideas para recetas	
Enjuagar		 50 segundos  10 segundos	 4  55 °C	 9  55 °C  X3		Un enjuague rápido para facilitar la limpieza

Recetas			
Receta	Utensilio utilizado	Ajustes preestablecidos/ manuales	Ingredientes
Minestrone	  	Sopa con tropezones  20 min  1  98 °C	Añada los siguientes ingredientes todos a la vez: 100 g de panceta, <i>en dados</i> 2 dientes de ajo, <i>picados</i> 50 g de arroz Arborio 2½ c/s de concentrado de tomate 70 g de col de Milán 1 c/c de romero seco 2 c/c de salvia seca 1 tallo de apio, <i>cortado en rodajas</i> 60 g de puerro, <i>cortado en rodajas</i> 75 g de cebolla, <i>cortado en rodajas</i> 75 g de zanahoria, <i>cortado en rodajas</i> 1 kg de caldo vegetal caliente Sal y pimienta
Ternera Strógonoff	  	Comida en una sola olla  30 min  3  98 °C	Añada los siguientes ingredientes todos a la vez: 600 g de ternera, <i>en dados</i> 1 c/s de pimentón 1 c/s de mantequilla 1 diente de ajo, <i>picado</i> 200 g de champiñones, <i>cortado en rodajas</i> 150 g de cebolla, <i>cortado en rodajas</i> 300 g de zanahoria, <i>cortado en rodajas</i> 400 g caldo de ternera caliente 200 g de nata líquida Sal y pimienta
Crema inglesa	  	Ajustes manuales  15 min  5  80 °C	Añada los siguientes ingredientes todos a la vez: 250 g de leche entera 250 g de nata para montar 1 c/c de extracto de vainilla 1 c/s de maizena 96 g de yema de huevo, <i>batida</i> 80 g de azúcar lustre
Pudin de arroz	  	Comida en una sola olla  1 hora 30 min  3  90 °C	Añada los siguientes ingredientes todos a la vez: 150 g de arroz de grano corto 1 kg de leche entera 75 g de azúcar lustre 2 c/c de extracto de vainilla

c/s = cucharada sopera — c/c = cucharadita de café

Tabla de usos recomendados

- Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.
- Para obtener mejores resultados, utilice siempre mantequilla y margarina blanda, a temperatura ambiente, al hacer tartas.
- Si el aparato se ralentiza o empieza a ahogarse, aumente la velocidad.

Función			 Máx
 Cuchilla Para cortar los ingredientes antes de cocinar y para hacer puré una vez que la cocción haya finalizado. Para hacer masas y mezclas para pasteles. Masa de pan – Importante: No sobrepase la cantidad ni el tiempo de procesamiento máximos indicados en la tabla de usos.			
Picar hierbas aromáticas	Máx	10 segundos	20 g – 50 g
Picar cebollas	Máx	5 – 10 segundos	Hasta 300 g (2 cebollas)
Cortar hortalizas/ verduras en trozos de 4 cm	Máx	10 – 20 segundos	Hasta 1 kg
Cortar carne magra en trozos de 2 cm	Máx	5 – 30 segundos	150 g – 1 kg
Frutos secos	Máx	30 – 60 segundos	100 – 200 g
Masa para pasteles – mezclar manteca con harina Añadir agua para combinar ingredientes para masa para pasteles	Control de acción intermitente Control de acción intermitente	x15 – 30 x5 – 10	Peso total hasta 250 g – 1 kg
Romper chocolate en trozos (p. ej., para derretirlo).	Máx	30 segundos	Hasta 200 g
Picar hielo	Máx	20 – 30 segundos	Hasta 250 g (12 cubitos)
Bebidas y smoothies	Máx	60 segundos	1 litro
Mezclas frías	Máx	1 – 2 minutos	2.6 litros
Preparados para tartas en un solo paso	8 a Máx	30 – 60 segundos	Peso total hasta 1 kg
Masa para pasta – mezclar ingredientes secos Añadir ingredientes húmedos	4 8	2 min. 2 min.	Peso total hasta 830 g Peso de la harina hasta 500 g
Galletas	Máx	1 min.	Peso total hasta 670 g
Masa de pan (blanco básico)	8	2 min.	Peso total 1 kg Peso de la harina 650 g

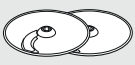
Tabla de usos recomendados – continuación			
Function			 Máx
 Cuchilla Para cortar los ingredientes antes de cocinar y para hacer puré una vez que la cocción haya finalizado. Para hacer masas y mezclas para pasteles. Masa de pan – Importante: No sobrepase la cantidad ni el tiempo de procesamiento máximos indicados en la tabla de usos.			
Receta de brioche Peso total 800 g / Peso de la harina 380 g			
Paso 1 Leche Levadura activa en polvo	5/30 °C	2 min.	120 g 10 g
Paso 2 Harina de pan fuerte Sal Azúcar Huevos Mantequilla, fría	7/OFF 8/OFF	15 segundos 2 min.	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 Utensilio para amasar Para recetas en las que desee remover suavemente sin triturar los ingredientes. No lo utilice por encima de la velocidad 9.			
Batir mantequilla/margarina y azúcar para tartas	7 – 8	2 - 3 min.	Hasta 400 g de peso de manteca y azúcar combinados
Brownies	5	2 - 3 min.	Hasta 1,2 kg
 Batidor de varillas doble Para batir ingredientes ligeros como claras de huevo, nata, mayonesa y salsa holandesa.			
Claras de huevo	8 – 9	3½ – 4 min.	2 – 8 (70 – 280 g)
Montar nata	9	1 – 1½ min.	200 g – 600 g
Mayonesa	9	1 – 3 min.	Mezcla de 2 – 4 huevos

Tabla de usos recomendados – continuación



Direct Prep

Para rebanar o rallar ingredientes directamente dentro del bol de cocción o dentro de un recipiente secundario.

Disco	Función	Consejos y sugerencias
 Disco 1	Rallado extrafino para queso parmesano	● 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. ● No procese ingredientes congelados.
 Disco 2 y 3	Rallado fino/grueso para queso o frutas o verduras firmes.	
 Discos 4 y 5	Rebanado fino/grueso para queso o frutas o verduras firmes.	



Tapón para cocción lenta

Para recetas de cocción lenta.

Estofados, guisos, etc.	OFF/80 °C – 95 °C	1 – 8 horas	3 l
-------------------------	-------------------	-------------	-----



Cocción al vacío

Use esta función de cocción en una variedad de ingredientes, incluidos la carne, el pescado, los huevos o las verduras junto con otros platos para obtener mejores texturas y sabores, y alimentos más tiernos.

Usar el programa preestablecido de cocción al vacío

- 1 Coloque el tapón para cocción lenta.
- 2 Ponga los ingredientes en una bolsa sellable, quite el aire, cierre la bolsa herméticamente y póngala en el bol.
- 3 A continuación, añada agua hasta la marca de 3 litros (no sobrepase la marca de nivel máximo).
- 4 Compruebe que la tapa esté colocada correctamente y que el tapón de llenado esté en su posición.
- 5 Seleccione el programa de cocción al vacío.
- 6 Ajuste el tiempo y la temperatura deseados. Nota: el tiempo no empezará la cuenta atrás hasta que se alcance la temperatura fijada.
- 7 Pulse el dial de control para iniciar el proceso de cocción.

Consejos y sugerencias

- El tiempo de cocción requerido dependerá del tipo y el grosor de los ingredientes utilizados, NO del peso.
- La temperatura requerida dependerá de la textura deseada del plato terminado/ingredientes.
- Añada siempre las bolsas al bol en primer lugar y luego cubra completamente con agua.
- Llene el bol con los ingredientes solo hasta la mitad. Para obtener mejores resultados, añada al menos 1,5 litros de agua y no sobrepase la marca de nivel máximo de 3 litros.
- Asegúrese de que las bolsas de comida no se toquen ya que ello afectará a la transferencia de calor.

Bolsas de comida

- Utilice únicamente bolsas sellables al vacío de plástico para uso alimentario que estén diseñadas específicamente para la cocción al vacío.

Tabla de usos recomendados – continuación

Consejos y sugerencias (continuación)

Llenar las bolsas

- Al llenar la bolsa, doble su abertura hacia atrás para evitar que la comida se quede atrapada en el cierre.
- No llene demasiado la bolsa.
- Elimine todo el aire antes de sellar la bolsa.

Seguridad alimentaria – cocinar a baja temperatura

- Asegúrese de que las buenas prácticas de higiene se mantengan durante toda la fase de preparación y cocción.
- Utilice siempre alimentos frescos y de alta calidad.
- Para obtener mejores resultados y una cocción uniforme, corte los alimentos en trozos finos de igual tamaño.
- NO cocine alimentos sacados directamente del congelador. Deje que los alimentos congelados se descongelen antes de cocinarlos.
- Solo el pescado fresco es adecuado para cocinar a temperaturas por debajo de 55 °C.
- Para asegurarse de que la comida esté bien cocida, es importante seguir exactamente las instrucciones de cocción de su receta.
- Una vez que la comida ya esté cocida, consúmlala inmediatamente o refrigérela lo antes posible.
- Si no está familiarizado con la cocción al vacío y necesita más información, le recomendamos que visite y siga las pautas disponibles en la página web de seguridad alimentaria de su gobierno local.

Ejemplos de cocción al vacío

- Los tiempos se basan en la cocción de 1 alimento por bolsa y un máximo de 2 bolsas a la vez.
- Para dar más sabor, añada hierbas aromáticas, mantequilla y rodajas de limón a las bolsas.
- Tras la cocción, dore los alimentos en una sartén.

Alimento				
Filete – Solomillo 20 – 25 mm de grosor	Poco hecho	200 – 250 g	2 horas	50 °C
	Al punto		2 horas	56 – 60 °C
	Muy hecho		2 horas	65 – 69 °C
Filete de fletán Filete de atún 20 – 25 mm de grosor		200 – 240 g	40 min.	62 °C
Filete de salmón 20 – 25 mm de grosor		240 – 260 g	1 hora 15 min.	62 °C
Chuleta de lomo de cordero 20 – 25 mm de grosor		100 – 200 g	1 hora 45 min.	54 °C
Chuleta de cerdo		170 – 200 g	1 hora 15 min.	62 °C
Pechuga de pollo		150 – 170 g	2 horas	62 °C
Zanahorias rodajas de 10 – 15 mm		450 g	1 hora	82 °C

Tabla de usos recomendados - continuación

Cocer al vapor



El depósito de condensación se puede poner entre la tapa del bol y la bandeja de cocción al vapor, con el tapón de llenado quitado. Esto evita que líquidos no deseados procedentes de los alimentos cocidos al vapor goteen dentro del bol de cocción.

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

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

Tabla de usos recomendados – continuación

De recetas al vapor:

Alimento		Posición de la bandeja de cocción al vapor		
Filete de salmón congelado	-	Bandeja	25 – 35 min. (según el grosor)	250 g
Patatas, cerosas	Peladas y cortadas en cuatro trozos longitudinalmente	Bandeja	30 min.	400 g
Zanahorias	Peladas, partidas en dos longitudinalmente y cortadas en trozos de 6 cm	Parrilla	30 min.	200 g
Brócoli	Cortada en cabezuelas	Parrilla	15 min.	200 g

Preparación:

- 1 Configure el accesorio de cocción al vapor.
- 2 Seleccione la Cocción al vapor preestablecida.
- 3 Llene el bol de agua hasta la marca de 1 l .
- 4 Añada el salmón, las patatas y las zanahorias tal como se ha indicado anteriormente.
- 5 Pulse el dial de control para iniciar la cocción.
- 6 Transcurridos 15 minutos, use guantes para horno para quitar la tapa y añada el brócoli.
- 7 Continúe la cocción durante el tiempo restante. Compruebe que la comida esté bien cocida.

Cuidado y limpieza

Consulte la ilustración **P** para ver información sobre la 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.
- Algunos alimentos, como las zanahorias, pueden manchar el plástico. Frotar el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal puede ayudar a eliminar las manchas.
- Para ayudar a quitar los olores de los alimentos con olores fuertes, deje que las piezas se sequen al aire después de

lavarlas.

- Cuando no los utilice, los discos del Direct Prep pueden guardarse en la bolsa de almacenamiento suministrada.
- No utilice nunca productos abrasivos.
- Algunos ingredientes, como la cúrcuma, pueden causar manchas. Esto no afectará al rendimiento del aparato.

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

- Utilice el programa preestablecido 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.
- Lave las piezas a mano o en el lavavajillas. Después, séquelas bien.
- Límpielos con un paño húmedo y, a continuación, séquelos bien. Nunca utilice productos abrasivos ni instrumentos afilados para limpiar los sensores.

Eje motor del bol/Tapón para cocción lenta

Colocar el eje motor del bol/tapón para cocción lenta

Consulte las ilustraciones Q1 - Q3

- 1 Asegúrese de que el anillo de cierre esté acoplado al eje motor o al tapón para cocción lenta antes de acoplarlo al bol.
- 2 Coloque el eje motor o el tapón para cocción lenta dentro del bol y alinéelo con la tuerca del eje motor en la parte inferior del bol.
- 3 Bloquee la tuerca del eje motor girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede alineada con el símbolo .

Quitar el eje motor del bol/tapón para cocción lenta

Consulte las ilustraciones R1 - R3

- 1 Desbloquee la tuerca del eje motor en la parte inferior del bol girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 2 Luego saque el eje motor o el tapón para cocción lenta.
- 3 Quite y lave el anillo de cierre.
- 4 Limpie el ensamblaje del eje motor del bol o el tapón para cocción lenta con

un cepillo y agua caliente con jabón y, a continuación, aclárelos bien debajo del grifo.

- 5 Asegúrese de que el anillo de cierre se vuelva a acoplar al eje motor o al tapón para cocción lenta 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 para sacarla.
 - 3 Quite el anillo de cierre de la parte interior de la tapa.
- 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 o está dañado, 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 de la base, sujétela por el tubo de entrada de alimentos 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.

Bandeja de cocción al vapor/depósito de condensación/bol de pesaje

- Lave las piezas y luego séquelas bien.

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.

Consejos útiles

Área	Consejos y sugerencias
Capacidades máximas	● Al usar un utensilio del bol, no sobrepase el nivel de llenado máximo de 2,6 litros marcado en el interior del bol. ● Nunca sobrepase el nivel de llenado máximo de 3 litros marcado en el interior del bol. ● No sobrepase la marca del nivel máximo de aceite de 0,5 litros al calentar aceite. ● Consulte la tabla de usos recomendados para obtener más detalles.

Consejos útiles – continuación

Área	Consejos y sugerencias
Cocinar en el bol	● La carne cruda y las verduras duras se deben cortar en trozos pequeños antes de añadirlos al bol. ● Corte los ingredientes en trozos de igual tamaño ya que esto ayudará a conseguir una cocción uniforme. ● Las cantidades de ingredientes más grandes requerirán tiempos de remoción más largos para calentar de manera uniforme. ● Utilice la espátula que se facilita para raspar los ingredientes de los lados cuando sea necesario. ● Añada los ingredientes lentamente para evitar que salpiquen.
Calentar con ingredientes lácteos	● Utilice el utensilio para remover o el batidor de varillas. ● Temperaturas hasta 90 °C. ● Velocidades de remoción constantes 4 a 6.
Freír	● 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. ● Añada los ingredientes lentamente para evitar que salpiquen. ● Quite el exceso de agua de los ingredientes.
Cocer al vapor	● 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 bandeja y parrilla de cocción al vapor. ● Las piezas de comida de tamaño similar se cuecen de manera más uniforme. ● Cuando cueza al vapor más de un tipo de comida a la vez, si hay algún alimento que necesite menos tiempo, añádalo más tarde 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.

Consejos útiles – continuación

Área	Consejos y sugerencias
Direct Prep	● 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. ● 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.
Restaurar los valores de fábrica	Importante ● Cuando se deshaga del aparato, es importante reiniciarlo para restablecer los valores de fábrica a fin de proteger sus datos personales. ● Al seleccionar esta opción, se eliminarán todos los datos WiFi almacenados en el aparato y se restablecerán los valores de fábrica. ● Para restablecer los valores de fábrica de su aparato, seleccione Ajustes  > Restaurar los valores de fábrica.
Pesaje	● La función de pesaje es precisa hasta 6 kg. ● Asegúrese siempre de que el bol de pesaje esté perfectamente limpio antes de poner ingredientes directamente en su superficie. ● No ponga alimentos calientes ni recipientes calientes, como cazuelas, en el bol de pesaje. ● Nunca corte comida sobre el bol de pesaje ya que los utensilios afilados como los cuchillos pueden dañar la superficie. ● No someta el aparato a una fuerza excesiva.

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. El aparato ha entrado en modo espera.	Compruebe que el aparato esté enchufado. Pulse el interruptor de encendido/apagado hacia la posición de encendido. Toque la pantalla o gire el dial de control.
El aparato no funciona.	No se ha pulsado el dial de control.	Pulse el dial de control para iniciar la cocción.
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 para el tipo de comida. La velocidad seleccionada es demasiado lenta.	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.

Guía de solución de problemas – continuación

Problema	Causa	Solución
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
Movimiento fuerte o vibraciones durante el funcionamiento.	Carga desigual en el bol causa una vibración excesiva. Capacidad máxima sobrepasada. Se está usando un utensilio o una velocidad incorrectos.	Reduzca la cantidad o redistribuya los alimentos en el bol y vuelva a poner la unidad en marcha. Consulte el programa correspondiente y las tablas de velocidades recomendadas para usar el utensilio y la velocidad correctos.
La pantalla muestra el mensaje de error E:34.	Problema con las credenciales del Wi-Fi.	Compruebe la contraseña del Wi-Fi. Olvídese de la red WiFi, vaya a Ajustes  > WiFi > Olvídese de la red. Reinicie la configuración del aparato desde la aplicación de Kenwood World.
 parpadeo lento	No se puede encontrar una red Wi-Fi conocida.	Puede que el aparato se haya movido de lugar, puede que el router esté apagado o que haya que reiniciarlo.
 parpadeo rápido	Wi-Fi disponible, pero no puede conectarse a los servidores en la nube.	Puede que haya que reiniciar el router, o póngase en contacto con su proveedor de servicios de Internet.
La pantalla muestra “- -”.	La báscula se está poniendo a cero.	Funcionamiento normal.
La pantalla muestra una lectura negativa.	La pantalla no se ha puesto a cero y o bien los ingredientes, o el bol/tapa/accesorio se han quitado. Los ingredientes o alimentos están presionados contra o debajo del aparato. El aparato está presionado contra una pared.	O bien ponga la pantalla a cero, vuelva a poner los ingredientes que faltan o vuelva a colocar el bol/tapa/accesorio. Asegúrese de que no haya ingredientes o alimentos presionados contra o debajo del aparato. Asegúrese de que haya espacio entre el aparato y cualquier pared. Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes.

Guía de solución de problemas – continuación

Problema	Causa	Solución
La pantalla no registra las cantidades pequeñas.	La cantidad pesada es demasiado pequeña.	Realice las mediciones en cucharaditas o cucharadas soperas para cantidades muy pequeñas.
Peso cambiado en la pantalla	El aparato se ha movido durante el funcionamiento.	Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y seca antes de pesar los ingredientes. No mueva el aparato durante el uso de la función de pesaje. Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes.
No puede cambiar rápidamente de las unidades métricas a las imperiales.	El aparato se está reconfigurando para mostrar la unidad y la medida seleccionadas previamente.	Espera 5 segundos y vuelva a intentarlo.
La función de pesaje de la aplicación (visualización del peso en un dispositivo móvil) tarda en responder.	La intensidad de la señal WiFi es débil. El dispositivo móvil no está conectado a la misma red doméstica WiFi local.	Asegúrese de que el aparato tenga una buena intensidad de la señal (póngase en contacto con su proveedor de servicios de Internet para obtener asesoramiento sobre cómo mejorarla). Asegúrese de que el dispositivo móvil esté conectado a la misma red doméstica WiFi local que el aparato (vaya a los ajustes del dispositivo móvil y seleccione su red WiFi local).
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.		

Información del ecodiseño

Puerto de red: puerto de WiFi único, activado por defecto.

	TIPO CCL50
Rango de frecuencia RF:	2412 - 2472 MHz
Potencia de transmisión máxima:	< 20 dBm

Protocolo de comunicaciones: IEEE802.11 b, g, n

El CCL50 tiene un puerto de red WiFi único y está diseñado para ser usado como un equipo de red controlado a distancia.

- El puerto de red se puede desactivar en el menú de ajustes de WiFi y seleccionando “Off”.
- El puerto de red se puede reactivar en el menú de ajustes de WiFi y seleccionando “On”.

Modo	Límite	CCL50
Activado no conectado en red – La pantalla muestra la pantalla del tiempo, la velocidad y la temperatura.	N/A	N/A
Modo en espera no conectado en red – Después de 20 minutos de inactividad, la pantalla se apaga.	<0,5 W	0,45 W
Activado conectado en red La pantalla muestra la pantalla del tiempo, la velocidad y la temperatura. Puerto de red WiFi activo.	N/A	N/A
Modo de espera conectado en red – Después de 20 minutos de inactividad. La pantalla se apaga, el puerto de red WiFi entra en modo de bajo consumo.	<2,0 W	1,02 W
Apagado - Activado mediante el interruptor en la parte posterior de la unidad.	<0,5 W	0,0 W

Condiciones de las medidas:

- Tensión de entrada: 50 Hz, 230V AC
- Temperatura ambiente: 23 °C
- Fecha de la prueba: 25/06/2019
- Equipo: Hewlett Packard: 6814B y HIOKI: PW3335
- Referencia al Reglamento (CE) n.º 1275/2008 y 801/2013 de la Comisión.

Reactivación: el aparato se puede reactivar desde “en espera” de la siguiente forma:

- Desde modo de espera conectado en red: toque la pantalla, gire el dial de control o a distancia a través de la aplicación.
- Desde modo de espera no conectado en red: toque la pantalla o gire el dial de control.
- **El bol y la tapa se deben mantener siempre acoplados a la unidad principal para poder manejarla a distancia.**

Spis treści

Bezpieczeństwo obsługi	206-210
Oznaczenia	211
Łączenie się z aplikacją	
Kenwood World	212
Użytkowanie garnka	
„wszystko w jednym”	212
Gotowanie bez pokrywy	212
Korzystanie z zaprogramowanych	
funkcji	212-213
Użytkowanie nasadki	
Direct Prep	213-214
Korzystanie z szali	214
Objaśnienie informacji pokazywanych	
na wyświetlaczu	216
Tabela zaleceń dotyczących	
używania funkcji	
zaprogramowanych	217-219
Przepisy	220
Tabela zaleceń	221-226
Konserwacja i czyszczenie	226-227
Serwis i punkty obsługi klienta	228
Przydatne wskazówki	229-231
Rozwiązywanie problemów	231-234
Informacje dotyczące ekoprojektu	235

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- Właściwe działanie urządzenia można zapewnić, sprawdzając przed montowaniem miski w podstawie zasilającej, czy jej spód jest czysty i suchy.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego zawsze:
 - o przed montażem i demontażem;
 - o gdy urządzenie nie znajduje się w użyciu;
 - o przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Przed opróżnianiem miski zawsze najpierw wymontować mieszadło i trzepaczkę, aby nie poparzyć się pryskającymi gorącymi składnikami.
- Podczas wlewania gorącego płynu do urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ płyn może wyprysnąć z urządzenia z powodu nagłego wytworzenia się pary.
- Noże zostały zaprojektowane tak, aby pozostawać na wale napędowym. Noże są ostre – podczas ich obsługi należy zachować szczególną ostrożność.
- W czasie gdy urządzenie będzie podłączone do źródła zasilania do miski nie wkładać przyborów kuchennych, chyba że zamocowany będzie korek wolnowaru.
- W czasie gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski nie wolno wkładać rąk.
- Pozostawiając pracujące w trybie gotowania urządzenie bez nadzoru, należy zwrócić szczególną uwagę na następujące kwestie:
 - o przestrzegać instrukcji dotyczących temperatury i maksymalnej ilości składników do przygotowania;
 - o urządzenie i przewód zasilający należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci i z dala od krawędzi blatu;

- o regularnie sprawdzać postępy, aby mieć pewność, że w misce znajduje się wystarczająca ilość wody, a potrawa nie rozgotowała się.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ jest ono ciężkie. Przed przesuwaniem urządzenia upewnić się, że miska jest pusta, a osłona gniazda bezpiecznie założona. Nie podnosić urządzenia, trzymając za uchwyty misy ani uchwyt do nalewania.
- Nie przemieszczać urządzenia w trakcie pracy lub gdy składniki są jeszcze gorące.
- Misa powinna być napełniana do maksymalnego poziomu napełnienia wynoszącego 3 l wyłącznie, jeżeli używany jest korek wolnowaru.
- Nigdy nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia misy (3 litrów), oznaczonego po wewnętrznej stronie jej ścianek.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników.
- Podczas korzystania z końcówki do użytku w misie nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia misy (2,6 litra), oznaczonego po wewnętrznej stronie jej ścianek.
- Podczas smażenia NIE WOLNO przekraczać oznaczonego na misce maksymalnego poziomu oleju, wynoszącego 0,5 l. Przed wrzuceniem składników na rozgrzany olej odsączyć je z nadmiernej ilości płynu/wody i upewnić się, że wszystkie części urządzenia są suche.
- Nigdy nie dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia – w SZCZEGÓLNOŚCI MISY ORAZ PRZYBORÓW – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ pozostaną one GORĄCE jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia.

- Wyjmując i przenosząc misę, należy trzymać ją za uchwyty. Rozgrzanej miski i przyborów należy dotykać przez rękawice kuchenne.
- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu się funkcji gotowania. Dotykając miski, należy zachować ostrożność, a stawiając ją, używać podkładki ochronnej, by chronić nieodporne na ciepło powierzchnie i blaty.
- W trakcie pracy urządzenia w trybie gotowania oraz po zakończeniu gotowania należy uważać na wydostającą się z miski parę, szczególnie podczas zdejmowania pokrywy lub zakrywki wlewu.
- Nie zdejmować pokrywy ani zakrywki wlewu w czasie, gdy w misce gotują się składniki płynne.
- Zdejmując pokrywę lub zakrywkę wlewu w trakcie pracy urządzenia w trybie gotowania oraz po zakończeniu gotowania, używać rękawic kuchennych.
- Z funkcji siekania i przecierania składników korzystać wyłącznie przy założonej zakrywce wlewu.
- Urządzenia używać wyłącznie z założoną zakrywką wlewu, chyba że w przepisie podano inaczej.
- Używać wyłącznie miski i przyborów załączonych w zestawie.
- Nigdy nie używać miski z innym źródłem ciepła.
- Nie ustawiać urządzenia na tryb gotowania, jeżeli miska jest pusta.
- Do obsługi urządzenia nie używać pokrywy – służy do tego wyłącznie regulator.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- Używając urządzenia, należy ustawić je na płaskiej, równej powierzchni, z dala od krawędzi blatu. Nie stawiać go pod szafkami ściennymi.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego, niezatwierdzonego systemu zdalnego sterowania.
- Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy jest dobrze ugotowana i podawana gorąca.

- Potrawy należy spożyć bezpośrednio po przygotowaniu bądź szybko ostudzić i natychmiast wstawić do lodówki.
- Pierścień uszczelniający powinien być zawsze prawidłowo założony na wał napędowy/korek wolnowaru, co zapobiega wyciekaniu składników i uszkodzeniu urządzenia.
- Podczas wyjmowania miski należy zawsze używać przycisków zwalniających.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.
- Nie używać uchwytu do nalewania do wyjmowania ani przenoszenia miski.
- Podczas naciskania ekranu wyświetlacza nie używać zbyt dużej siły i nigdy nie używać do tego celu ostrych przedmiotów.
- Nie stawiać urządzenia w pobliżu piekarnika ani innych bezpośrednich źródeł ciepła.

Nasadka Direct Prept

- Tarcze są bardzo ostre. Przy ich zdejmowaniu, zakładaniu i czyszczeniu należy zachować ostrożność. **Podczas obsługi i czyszczenia trzymać**

wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.

- **Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.**
- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza.
- Nie wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Unikać dotykania elementów znajdujących się w ruchu. Nie wkładać palców do otworu wylotowego składników.
- Przed zdejmowaniem pokrywy z nasadki Direct Prep:
 - o wyłączyć urządzenie;
 - o poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.
- Nie wlewać składników płynnych do podajnika.

Parowar

- Podczas obsługi elementów zachować ostrożność: wszelka para, składniki płynne i skroplona para będą bardzo gorące. Użyć rękawic kuchennych.
- Podczas wyjmowania odprowadzenia kondensacji po zakończeniu pracy zachować ostrożność, ponieważ znajdujący się w nim płyn będzie gorący.
- Mięso, ryby i owoce morza muszą być dobrze ugotowane.
- Korzystając z podstawy tacy i półki do gotowania na parze, mięso, drób i ryby należy umieścić w tacy dolnej, aby ściekające z nich surowe soki nie kapały na składniki znajdujące się poniżej.
- Ugotowanego ryżu nie należy odgrzewać w tacy do gotowania na parze.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.

OSTRZEŻENIE: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Niniejsze urządzenie jest wyposażone w moduł bezprzewodowy ESPWROOM32 i korzysta z tego modułu.
- Niniejsze urządzenie spełnia zasadnicze wymogi i inne odpowiednie przepisy dyrektywy 2014/53/UE.

Przed pierwszym użyciem

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

Oznaczenia

Pokrywa

- ① Zakrywka wlewu pokrywy
- ② Zewnętrzna część pokrywy (metalowa)
- ③ Wewnętrzna część pokrywy (przezroczysta)
- ④ Otwór wlewowy w pokrywie
- ⑤ Wypustki blokady bezpieczeństwa
- ⑥ Uszczelka pokrywy

Mieszadła

- ⑦ Ostrze
- ⑧ Mieszadło
- ⑨ Trzepaczka

Misa

- ⑩ Wał napędowy
- ⑪ Uszczelka wału napędowego
- ⑫ Korek wolnowaru
- ⑬ Uszczelka korka wolnowaru
- ⑭ Uchwyty miski
- ⑮ Przyciski zwalniające miskę
- ⑯ Uchwyt do nalewania
- ⑰ Miska do gotowania
- ⑱ Nakrętka wału napędowego

Podstawa zasilająca

- ⑲ Podstawa zasilająca
- ⑳ Wyświetlacz
- ㉑ Regulator
- ㉒ Włącznik

Parowar

- ㉓ Pokrywa
- ㉔ Półka

- ㉕ Podstawa
- ㉖ Odprowadzanie kondensacji
- ㉗ Łopatka
- ㉘ Miska wagi

NasadkaDirect Prep

- ㉙ Osłona gniazda nasadki Direct Prep
- ㉚ Gniazdo nasadki Direct Prep
- ㉛ Przycisk start/stop nasadki Direct Prep
- ㉜ Popychacz/miarka
- ㉝ Podajnik
- ㉞ Pokrywa nasadki Direct Prep
- ㉟ Wał napędowy
- ㊱ **Tarcza**

- 1** Tarcza do tarcia na bardzo drobne wiórka (jeżeli załączono w zestawie)
- 2** Tarcza do tarcia na drobne wiórka (jeżeli załączono w zestawie)
- 3** Tarcza do tarcia na grube wiórka (jeżeli załączono w zestawie)
- 4** Tarcza do krojenia na cienkie plastry (jeżeli załączono w zestawie)
- 5** Tarcza do krojenia na grube plastry (jeżeli załączono w zestawie)

Uwaga: Nie wszystkie tarcze wymienione poniżej będą załączone w zestawie, ponieważ rodzaj załączonych tarcz zależy od zakupionego modelu. Informacje na temat tego, jak nabyć tarczę niezłączoną w zestawie, znajdują się w części pt. „serwis i punkty obsługi klienta”. Rozpoznawanie tarcz tnących ułatwiają znajdujące się na nich numery.

- ㊲ Płytką popychającą pokrojone składniki
- ㊳ Podstawa
- ㊴ Otwór wylotowy składników
- ㊵ Przedłużenie lejka
- ㊶ Kolumna
- ㊷ Przycisk zwalniający nasadki Direct Prep
- ㊸ Pokrowiec do tarcz

Łączenie się z aplikacją Kenwood World



Zob. ilustracje **A - D**

Aplikacja Kenwood World umożliwia obsługę urządzenia za pomocą smartfona lub tabletu.

- 1 Podłączyć urządzenie do prądu i nacisnąć włącznik, znajdujący się z tyłu podstawy zasilającej.
- 2 Wybrać opcję Ustawienia  > Wi-Fi > Połącz i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza.

Numer PIN

- Numer PIN należy podać na żądanie aplikacji Kenwood World.
- Urządzenie można podłączyć wyłącznie wówczas, gdy na ekranie wyświetlacza widnieje numer PIN. W razie wpisania niewłaściwego numeru PIN należy postępować zgodnie ze wskazówkami podawanymi przez aplikację i spróbować ponownie.
- Aby wyświetlić numer PIN urządzenia, wybrać opcję Ustawienia  > Wi-Fi > Połącz i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza (wyłącznie kiedy urządzenie będzie połączone z siecią Wi-Fi).

Uwaga:

WiFi

Moduł Wi-Fi pracuje wyłącznie w standardzie IEEE802.11 b, g oraz n w paśmie 2,4 GHz i łączy się z siecią za pośrednictwem protokołu WPA2-PSK

Kompatybilność

Aplikacja Kenwood World jest kompatybilna z najnowszymi wersjami systemu iOS oraz Android.

Użytkowanie garnka „wszystko w jednym”

Zob. ilustracje **E - L**

- 1 Podłączyć urządzenie do prądu i nacisnąć włącznik, znajdujący się z tyłu podstawy zasilającej.
- 2 Zamocować misę. Lekko nacisnąć misę, aby wpasować ją na miejsce.

Uwaga: misy nie da się wpasować na

miejsce, jeżeli nie zostanie ustawiona w odpowiednią stronę.

- Aby wyjąć misę, nacisnąć oba przyciski zwalniające misę (znajdujące się pod uchwyty misy) i unieść misę.
- 3 W misie zamocować noże, mieszadło, trzepaczkę lub korek wolnowaru.
 - 4 Dodać odpowiednie składniki do zmiksowania, rozdrobnienia lub ugotowania.
 - 5 W razie potrzeby zamocować pokrywę i zakrywkę wlewu.
Nacisnąć pokrywę i przekręcić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż zrówna się z uchwyty misy.
 - 6 Ustawić wymagany czas, prędkość i temperaturę.
 - 7 Nacisnąć regulator, aby rozpocząć proces gotowania.
 - 8 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. Zachować ostrożność, ponieważ misa i pokrywa będą gorące. Aby wznowić proces gotowania, założyć pokrywę i nacisnąć regulator.

Gotowanie bez pokrywy

Aby skorzystać z funkcji gotowania bez pokrywy, wybrać temperaturę i nacisnąć regulator. Urządzenie rozpocznie podgrzewanie.

Uwaga:

- W czasie używania funkcji gotowania bez pokrywy nie jest możliwe wybranie ustawienia prędkości.
- Aby uniknąć poparzenia się, do ewentualnego mieszania i przewracania składników używać przyborów odpornych na wysoką temperaturę.

Korzystanie z zaprogramowanych funkcji

Zob. ilustracje **M - O**

- 1 Wybrać menu ustawień zaprogramowanych.

- Wybrać ustawienie zaprogramowane, które ma zostać użyte.
- Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza.
- Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. Zachować ostrożność, ponieważ misa i pokrywa będą gorące.

Po zakończeniu gotowania

- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia – W SZCZEGÓLNOŚCI MISKI ORAZ PRZYBORÓW – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ pozostaną one GORĄCE jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia.
- Wycinając i przenosząc misę, należy trzymać ją za dwa boczne uchwyty. Rozgrzanej miski i przyborów należy dotykać przez rękawice kuchenne.
- Nie używać uchwytu do nalewania do wyjmowania ani przenoszenia misy.
- Uchwyt do nalewania został zaprojektowany z myślą o ułatwianiu usuwania ostatnich składników z misy.
- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu funkcji gotowania. Podczas obsługi i czyszczenia zachować ostrożność.

Użytkowanie nasadki Direct Prep

- Remove the Direct Prep outlet cover.
- Na gnieździe nasadki Direct Prep zamocować kolumnę – zrównać ze sobą symbole , a następnie nacisnąć przycisk zwalniający i przekręcić kolumnę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zabezpieczyć ją na swoim miejscu .
- Trzymając za środkowy uchwyt, umieścić wybraną tarczę tnącą na wale napędowym. Każda tarcza oznaczona jest numerem, co ułatwia ich rozpoznawanie. Tarczę na wał należy założyć tak, by powierzchnia z

numerem znajdowała się na wierzchu. Zob. tabela zalecanych sposobów użycia.

- Na wał napędowy zamocować płytkę popychającą pokrojone składniki – tak aby napis „TOP” był skierowany w stronę tarczy tnącej.

Uwaga:

- Jeżeli płytka popychająca pokrojone składniki nie zostanie założona, składniki będą zatrzymywane się pod tarczą i nie będą wypadać przez lejek.**
- Do podstawy zamocować pokrywę nasadki Direct Prep, przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nasadkę do przygotowywania składników zamocować na kolumnie, zrównując symbole  i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu.
- Po złożeniu nasadki nacisnąć przycisk zwalniający i przekręcić nasadkę Direct Prep dożądanego położenia:

	Zakładanie lub zdejmowanie zespołu nasadki Direct Prep. Nie używać nasadki Direct Prep, gdy znajduje się ona w tym położeniu.
 ① 	Do krojenia lub tarcia składników bezpośrednio do miski przez otwór wlewowy w pokrywie.
② 	Do krojenia lub tarcia składników do odpowiedniego pojemnika. Gdy nasadka znajduje się w pozycji ②  , można do niej przymocować przedłużenie lejka poprzez przyłączenie go do otworu wylotowego składników.

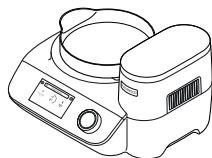
- Składniki pokroić na kawałki takiej wielkości, by zmieściły się do podajnika.

- 9 Nacisnąć przycisk „Start/Stop” nasadki Direct Prep, jednocześnie równomiernie naciskając składniki za pomocą popychacza.
- **Do podajnika pod żadnym pozorem nie wolno wkładać palców.**
- **Do zgarniania wszelkich pokrojonych lub startych składników pozostałych na pokrywie do otworu wlewowego w pokrywie używać załączonej w zestawie łopatkki.**
- 10 Aby zdjąć nasadkę, przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż symbol ..▼ zrówna się z symbolem ▲, a następnie unieść.
- **Przed zdejmowaniem pokrywy nasadki Direct Prep zawsze najpierw wyłączyć urządzenie**

Uwaga

- **Jeżeli składniki nie są wyrzucane z otworu wylotowego, wyłączyć urządzenie i sprawdzić, czy nie dochodzi do ich gromadzenia się pod tarczą i czy płytką popychająca pokrojone składniki została założona. Przed ponownym włączeniem urządzenia i dalszym rozdrabnianiem składników udrożnić nasadkę.**
- **Po zakończeniu korzystania z nasadki Direct Prep należy ją wymontować, a na gniazdo założyć osłonę.**

Korzystanie z szali



- 1 Szalę umieścić na podstawie zasilającej.
Szalę można także używać na misie i pokrywie przy zdjętej zakrywce wlewu pokrywy.
Przy ważeniu bezpośrednio w misie należy najpierw zamocować wybraną końcówkę do użytku w misie.
- 2 Wybrać funkcję ważenia  na ekranie wyświetlacza.
- 3 Wyzerować szalę.
- 4 Zważyć składniki.

Uwaga: Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.

Więcej informacji można znaleźć w części „Przydatne wskazówki”.

Porady i wskazówki - gotowanie		
Wskazówki dotyczące temperatury	40°C - 50°C	Topienie czekolady
	40°C - 90°C	Sous Vide
	94°C - 98°C	Gotowanie na wolnym ogniu
	100°C	Gotowanie
	100°C - 104°C	Gotowanie na parze
	120°C	Podsmażanie warzyw w niewielkiej ilości tłuszczu
	140°C - 180°C	Zrumienianie mięsa
	Prędkość 1	- Mieszanie przerywane z długimi przerwami. Przy tym ustawieniu urządzenie sporadycznie (co 60 sekund) wykonuje około dwóch wolnych obrotów, co czyni ustawienie to odpowiednim do mieszania potraw duszonych na małym ogniu itp.
	Prędkość 2	- Mieszanie przerywane ze średnimi przerwami. Przy tym ustawieniu urządzenie sporadycznie (co 15 sekund) wykonuje ok. dwa wolne obroty.
	Prędkość 3	- Mieszanie przerywane z krótkimi przerwami. Przy tym ustawieniu urządzenie sporadycznie (co 5 sekund) wykonuje ok. dwa wolne obroty.
	Prędkość 4 do Maks.	- Mieszanie nieprzerwane przy stopniowo zwiększającej się prędkości do prędkości maksymalnej.
	Uwaga: więcej informacji można znaleźć w części „Przydatne wskazówki”.	

Objaśnienie informacji pokazywanych na wyświetlaczu

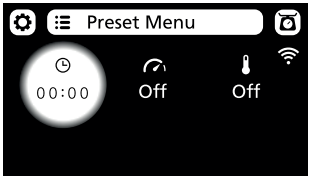
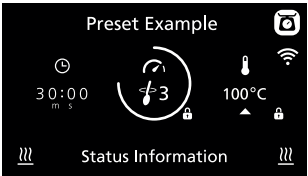
	
	Tej ikonki należy dotknąć, aby utworzyć menu ustawień.
	Tej ikonki należy dotknąć, aby otworzyć menu funkcji zaprogramowanych.
	Tej ikonki należy dotknąć, aby zważyć składniki w misce lub na szali.
	Wybrany czas, podany w godzinach (h), minutach (m) i sekundach (s).
	Wskazuje wybraną prędkość. Jeżeli wybrana została prędkość przerywana (1 → 3), zewnętrzny pierścień będzie się stopniowo powiększać, a kiedy się wypełni, urządzenie zacznie mieszać.
	Wskazuje wybraną temperaturę. Czerwony trójkąt wskazuje, że urządzenie się rozgrzewa. Niebieski trójkąt wskazuje, że urządzenie stygnie. Brak trójkąta oznacza, że urządzenie osiągnęło żądaną temperaturę.
	Wskazuje, że ustawienia (czasu, prędkości lub temperatury) nie można regulować.
Informacje o stanie	Tekst w tym miejscu podaje informacje o stanie.
	Wskazuje, że miska, jej zawartość oraz wszelkie używane przybory i części urządzenia są gorące. Zachować ostrożność.
	Wskazuje, że urządzenie jest połączone z siecią Wi-Fi.

Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych				
Ustawienia domyślne można regulować, aby dostosować je do danego przepisu (tam, gdzie możliwość ta jest dostępna). Nieemożliwe do regulowania ustawienia wskazuje ikonka . Kiedy na wyświetlaczu wyświetlony jest napis „Podgrzewanie”, minutnik rozpocznie odliczanie dopiero po osiągnięciu przez urządzenie właściwej temperatury.				
Zaprogramowana funkcja	Zalecana końcówka/mieszadło	Ustawienia domyślne (regulowane)		Przykładowe przepisy/zastosowanie
Danie jednogarnkowe		30 minut (5 minut – 2 godz.) 3 (Wył. – 4) 98°C (85°C – 98°C)	 30 minut  Wył. – 4  62°C 	Bolognese, pudding ryżowy
Zupa krem		30 minut (5 minut – 2 godz.) 1 (1 – 5) 98°C (85°C – 105°C)	 30 minut  1 – 4  62°C   2 minut  Maks.  62°C 	Zupa pomidorowa, zupa grzybowa
Zupa z kawałkami warzyw, mięsa		30 minut (5 minut – 2 godz.) 1 (1 – 5) 98°C (85°C – 105°C)	 30 minut  1 – 4  62°C 	Minestrone, buliony, krupnik
Wolnowar		2 godz. (5 minut – 8 godz.) Wył.  95°C (80°C – 95°C)	 30 minut  Wył.  62°C 	Wołowina po burgundzku

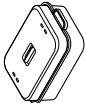
Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych – cd.				
Zaprogramowana funkcja	Zalecana końcówka/mieszadło	Ustawienia domyślne (regulowane)		Przykładowe przepisy/zastosowanie
Sous Vide		2 godz. (10 sekund - 8 godz.) WYŁ.  55°C (40°C – 90°C)		Do przygotowywania dań mięsnych, rybnych, jajecznych i warzywnych w celu uzyskania lepszej konsystencji, smaku i delikatności.
Gotuj na parze		30 minut (1 minuta - 8 godz.) WYŁ.  100°C 		Łosoś en papillote
Zagnieć		15 sekund  7  WYŁ.  2 minut  8  WYŁ. 		Brioszka
Pozostaw do wyrośnięcia		1 hr (5 minut - 8 godz.)  WYŁ.  30°C (30°C – 35°C) 		Wyrastanie ciasta drożdżowego

Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych – cd.				
Zaprogramowana funkcja	Zalecana końcówka/mieszadło	Ustawienia domyślne (regulowane)		Przykładowe przepisy/zastosowanie
Płukaj	 	 50 sekund 	 10 sekund 	Szybkie płukanie, ułatwiające mycie
		 4 	9 	
		 55°C 	55°C 	

Przepisy

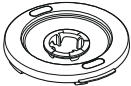
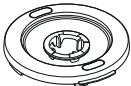
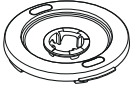
Przepis	Używana końcówka/ mieszadło	Ustawienia zaprogramowane / ręczne	Składniki
Minestrone	  	Zupa z kawałkami warzyw, mięsa  20 minut  1  98 °C	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 100 g boczku typu pancetta, <i>pokrojonego w kostkę</i> 2 ząbki czosnku, <i>posiekane</i> 50 g ryżu arborio 2½ łyżki stołowej przecieru pomidorowego 70 g kapusty włoskiej 1 łyżeczka suszonego rozmarynu 2 łyżeczka suszonej szalwii 1 seler naciowy, <i>pokrojony na plastry</i> 60 g pora, <i>pokrojonego w krążki</i> 75 g cebuli, <i>pokrojonej w krążki</i> 75 g marchewki, <i>pokrojonej na plastry</i> 1 kg gorącego wywaru z warzyw Sól, pieprz
Boeuf Stroganow	  	Danie jednogarnkowe  30 minut  3  98 °C	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 600 g wołowiny, <i>pokrojonej w kostkę</i> 1 łyżka stołowe papryki słodkiej mielonej 1 łyżka stołowa masła 1 ząbek czosnku, <i>posiekanego</i> 200 g pieczarek, <i>pokrojonych na plastry</i> 150 g cebuli, <i>pokrojonej w krążki</i> 300 g marchewki, <i>pokrojonej na plastry</i> 400 g gorącego bulionu wołowego 200 g śmietany Sól, pieprz
Krem angielski	  	Ustawienia ręczne  15 minut  5  80 °C	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 250 g pełnego mleka 250 g śmietany kremówki 1 łyżeczka ekstraktu wanilii 1 łyżka stołowa mąki 96 g żółtek, <i>ubitych</i> 80 g bardzo miłego cukru
Pudding ryżowy	  	Danie jednogarnkowe  1 godz. 30 minut  3  90 °C	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 150 g ryżu krótkoziarnistego 1 kg pełnego mleka 75 g bardzo miłego cukru 2 łyżeczka ekstraktu wanilii

Tabela zaleceń

- Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.
- Najlepsze wyniki podczas przygotowywania ciast daje używanie zawsze miękkiego masła lub margaryny o temperaturze pokojowej.
- Jeżeli urządzenie zwalnia lub zaczyna się przesilać, należy zwiększyć obroty.

Funkcja			 Maks.
Ostrze  Siekanie składników przed gotowaniem oraz ich przecieranie po zakończeniu gotowania. Do przygotowywania ciasta na bazie mąki i wody oraz ciasta rzadkiego (np. naleśnikowego). Ciasto na chleb – ważne informacje: nie przekraczać maksymalnego czasu rozdrabniania ani ilości składników podanych w tabeli zaleceń.			
Siekanie ziół	Maks.	10 sekund	20 g – 50 g
Siekanie cebuli	Maks.	5 – 10 sekund	Do 300 g (2 cebule)
Siekanie warzyw pokrojonych na 4-centymetrowe kawałki	Maks.	10 – 20 sekund	Do 1 kg
Siekanie chudego mięsa pokrojonego na 2-centymetrowe kawałki	Maks.	5 – 30 sekund	150 g – 1 kg
Orzechy	Maks.	30 – 60 sekund	100 – 200 g
Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki Dodawanie wody w celu połączenia składników na ciasto	Tryb pracy przerywanej Tryb pracy przerywanej	x15 – 30 x5 – 10	250 g – 1 kg wagi całkowitej
Siekanie czekolady (np. do stopienia) połamanej na kawałki	Maks.	30 sekund	Do 200 g
Kruszenie lodu	Maks.	20 – 30 sekund	Do 250 g (12 kostek)
Napoje i koktajle	Maks.	60 sekund	1 liter
Miksowanie na zimno	Maks.	1 – 2 minuty	2,6 litra
Ciasta w proszku	8 do Maks.	30 – 60 sekund	Do 1kg wagi całkowitej
Ciasto na makaron – mieszanie składników suchych Dodać składniki wilgotne	4 8	2 minuty 2 minuty	Do 830 g wagi całkowite Do 500 g wagi mąki
Ciasteczka	Maks.	1 minuta	Do 670 g wagi całkowite
Ciasto na chleb (prosty jasny)	8	2 minuty	1 kg wagi całkowitej 650 g wagi mąki

Tabela zaleceń – c.d.

Funkcja			 Maks.
 Ostrze Siekanie składników przed gotowaniem oraz ich przecieranie po zakończeniu gotowania. Do przygotowywania ciasta na bazie mąki i wody oraz ciasta rzadkiego (np. naleśnikowego). Ciasto na chleb – ważne informacje: nie przekraczać maksymalnego czasu rozdrabniania ani ilości składników podanych w tabeli zaleceń.			
Brioszka 800 g wagi całkowitej / 380 g wagi mąki			
Etap 1 Mleko Aktywne drożdże w proszku	5/30 °C	2 minuty	120g 10g
Etap 2 Oczyszczona wysokoglutenowa mąka chlebową Sól Cukier Jaja Masło, schłodzone	7/Wył. 8/Wył.	15 sekund 2 minuty	380g 5g 30g 3 (150g) 105g
 Mieszadło Do mieszania składników potraw wymagających mieszania delikatnego – aby nie zostały one rozdrobnione. Nie używać na prędkości wyższej niż 9.			
Ucieranie masła/ margaryny z cukrem na ciasta	7 – 8	2 - 3 minuty	Do 400 g łącznej wagi tłuszczu i cukru
Brownie	5	2 - 3 minuty	Do 1,2 kg wagi całkowitej
 Trzepaczka Do ubijania składników lekkich, np. białek, śmietany, majonezu i sosu holenderskiego.			
Białka	8 – 9	3½ – 4 minuty	2 – 8 (70 – 280 g)
Ubijanie śmietany	9	1 – 1½ minuty	200 g – 600 g
Majonez	9	1 – 3 minuty	Mieszanka z 2-4 jaj

Tabela zaleceń – c.d.



Nasadka Direct Prep

Do krojenia lub tarcia składników bezpośrednio do miski do gotowania lub ustawionego z boku naczynia.

Tarcza	Funkcja	Porady i wskazówki
 Tarcza 1	Tarcie na bardzo drobne wiórka do parmezanu.	• Używać zawsze świeżych składników. • Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Podajnik w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuwaniu się składników na boki podczas rozdrabniania. • Po skończonej pracy na tarczy zawsze pozostaje niewielka ilość resztek. • Podczas tarcia składniki umieszczane pionowo są po rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczane poziomo. • Nie należy rozdrabniać składników mrożonych.
 Tarcze 2 i 3	Tarcie na drobne/grube wiórka do sera i twardych warzyw i owoców.	
 Tarcze 4 i 5	Krojenie na cienkie/grube plastry do sera i twardych warzyw i owoców.	



Kurek wolnowaru

Do przepisów do wolnowaru.

Potrawki, potrawy duszone na małym ogniu itp.

Wył./80°C – 95°C

1 – 8 godz.

3 l



Sous Vide

Tej funkcji gotowania można używać do różnych składników, w tym mięsa, ryb, jaj, warzyw, a także innych potraw w celu, uzyskania lepszej konsystencji, smaku i delikatności.

Korzystanie z ustawionych fabrycznie programów do gotowania sous vide

- 1 Zamocować kurek wolnowaru.
- 2 Umieścić składniki w zamykanej torebce, usunąć powietrze, szczelnie zamknąć torebkę i umieścić ją w misce.
- 3 Następnie dolać wody do poziomu 3 litrów (nie przekraczać tego poziomu).
- 4 Sprawdzić, czy pokrywa jest założona prawidłowo, a zakrywka wlewu znajduje się na swoim miejscu.
- 5 Wybrać program Sous Vide.
- 6 W razie potrzeby wyregulować czas i temperaturę. Uwaga: Odliczanie czasu rozpocznie się dopiero w chwili osiągnięcia ustawionej temperatury.
- 7 Nacisnąć regulator, aby rozpocząć proces gotowania.

Porady i wskazówki

- Wymagany czas gotowania zależy będzie od rodzaju i grubości użytych składników, a NIE ich wagi.
- Wymagana temperatura zależy od żądanej konsystencji gotowej potrawy lub składników.
- Do miski należy zawsze najpierw włożyć torebki, a następnie zalać je całkowicie wodą.
- Nie napełniać miski składnikami powyżej połowy. Najlepsze wyniki daje dolanie co najmniej 1,5 litra wody i nie przekraczanie oznaczonego poziomu 3 litrów.
- Upewnić się, że torebki ze składnikami nie dotykają się, ponieważ wpłynie to na proces wymiany ciepła.

Tabela zaleceń – c.d.

Porady i wskazówki (c.d.)

Torebki na składniki

- Używać wyłącznie zamykanych próżniowo, plastikowych torebek odpowiednich do kontaktu z żywnością, przeznaczonych konkretnie do gotowania próżniowego (sous vide).

Napełnianie torebek

- Podczas napełniania wywinąć otwór torebki, aby zapobiec dostawianiu się składników do zamknięcia i uniemożliwianiu szczelnego zamknięcia torebki.
- Nie przepętniać torebki.
- Przed zamknięciem torebki usunąć z niej całe powietrze.

Bezpieczeństwo żywności – gotowanie w niskiej temperaturze

- Należy zadbać o przestrzeganie higieny przez cały etap przygotowywania i gotowania potrawy.
- Zawsze używać świeżych, wysokiej jakości składników.
- Aby uzyskać optymalne wyniki i zadbać o równomierne gotowanie się składników, składniki należy pokroić w cienkie kawałki równej wielkości.
- Do gotowania NIE używać mrożonych składników. Składniki mrożone należy przed gotowaniem rozmrozić.
- Do gotowania w temperaturze poniżej 55°C odpowiednia jest wyłącznie świeża ryba.
- Aby mieć pewność, że składniki zostały dobrze ugotowane, ważne jest postępowanie ściśle według zawartych w przepisie wskazówek dotyczących gotowania.
- Po ugotowaniu potrawę należy albo od razu spożyć, albo możliwie najszybciej wstawić do lodówki.
- W razie braku doświadczenia w zakresie gotowania próżniowego (sous vide) i potrzeby uzyskania bliższych informacji zalecamy odwiedzenie poświęconej bezpieczeństwu żywności witryny internetowej miejscowych władz lokalnych i stosowanie się do zawartych tam wytycznych.

Przykłady potraw gotowanych próżniowo (sous vide)

- Czasy podane są w oparciu o gotowanie 1 składnika na torebkę przy maksymalnej liczbie 2 torebek na raz.
- Aby uzyskać bardziej intensywny smak, do torebek dodać przyprawy ziołowe, masło i plasterki cytryny.
- Po ugotowaniu wykończyć potrawę poprzez zbrązowienie jej na patelni.

Składnik				
Stek – połędwica wołowa Grubość 20 – 25 mm	Na krwisto	200 – 250 g	2 godz.	50°C
	Średnio wysmażony		2 godz.	56 – 60°C
	Dobrze wysmażony		2 godz.	65 – 69°C
Filet z halibuta Stek z tuńczyka Grubość 20 – 25 mm		200 – 240 g	40 minut	62°C
Filet z łososia Grubość 20 – 25 mm		240 – 260 g	1 godz. 15 minut	62°C

Tabela zaleceń – c.d.

Składnik			
Kotlet schabowy jagnięcy z kostką Grubość 20 – 25 mm	100 – 200 g	1 godz. 45 minut	54 °C
Kotlet wieprzowy z kostką	170 – 200 g	1 godz. 15 minut	62 °C
Pierś z kurczaka	150 – 170 g	2 godz.	62 °C
Marchew Plastry 10 – 15 mm	450 g	1 godz.	82 °C
Gotowanie na parze  Odprowadzanie kondensacji można umieścić między pokrywą miski a podstawą tacy do gotowania na parze przy zdjętej zakrywce wlewu pokrywy. Zapobiega ono niepożądanemu skraplaniu się pary z parujących składników i skapywania jej do miski do gotowania. Uwaga: podane ilości oparte są o łączną pojemność podstawy i półki tacy do gotowania na parze.			
Składnik			
Młode ziemniaki	Umyć, a większe poprzekrawać na mniejsze kawałki	25 – 35 minut	1,6 kg
Fasola np. szparagowa	Przyciąć i cienko pokroić	15 – 25 minut	600 g
Brokuły	Podzielić na różyczki	15 – 25 minut	800 g
Kalafior	Podzielić na różyczki	15 – 25 minut	1,5 g
Marchew	Pokroić w plasterki	20 – 30 minut	800 g
Bataty	Pokroić na kawałki wielkości 3 cm	20 – 30 minut	1,5 kg
Kurczak, pierś (bez kości)	–	20 – 30 minut	12 (2 kg)
Świeża ryba, filety lub stek	–	20 – 25 minut	8 (1,4 kg)
Całe ryby (np. pstrąg)	Wyczyścić, wypatroszyć i usunąć łuski	20 – 30 minut	600 g
Słodki pudding na parze (domowej roboty)	–	1½ – 2 godz. Po upływie godziny dolać wody	1,2-litrowe naczynie do gotowania puddingu na parze (średnica 14 cm)
Pudding z dodatkiem łożu (suet pudding) (domowej roboty) wołowy lub jagnięcy	–	1½ – 2 godz. Po upływie godziny dolać wody	1,2-litrowe naczynie do gotowania puddingu na parze (średnica 14 cm)

Tabela zaleceń – c.d.

Przykładowy przepis na potrawę gotowaną na parze:

Rodzaj składników		Pozycja tacy do gotowania na parze		
Mrożony filet z łososia	-	Podstawa	25-35 minut (w zależności od grubości)	250 g
Ziemniaki (wilgotne, nierozpadające się)	Obrane i pokrojone wzdłuż na ćwiartki	Podstawa	30 minut	400 g
Marchew	Obrana, przekrojona wzdłuż na pół i pokrojona na 6-centymetrowe kawałki	Półka	30 minut	200 g
Brokuły	Podzielone na różyczki	Półka	15 minut	200 g

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotować parowar.
- 2 Wybrać zaprogramowaną funkcję gotowania na parze.
- 3 Miskę napęlić wodą do poziomu 1,0 l .
- 4 Dodać łososia, ziemniaki i marchewkę, zgodnie ze wskazówkami powyżej.
- 5 Przycisnąć regulator, aby zacząć gotowanie.
- 6 Po 15 minutach, używając rękawic kuchennych, zdjąć pokrywę i dodać brokuły.
- 7 Kontynuować gotowanie przez pozostałą ilość czasu. Sprawdzić, czy składniki zostały całkowicie ugotowane.

Konserwacja i czyszczenie

Wskazówki dotyczące czyszczenia

znajdują się na ilustracji **P**.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed przystępowaniem do czyszczenia z miski zdjąć pokrywę i wymontować przybory.
- Niektóre składniki (np. marchewka) mogą spowodować przebarwienie plastikowych elementów urządzenia. Pociieranie plam szmatką umoczoną w oleju roślinnym może pomóc je usunąć.
- Aby pomóc w usunięciu woni składników o intensywnym zapachu, po umyciu części urządzenia wysuszyć na powietrzu.

- Gdy urządzenie nie będzie znajdować się w użyciu, tarcze nasadki Direct Prep można przechowywać w pokrowcu załączonym w zestawie.
- Nigdy nie używać środków zawierających substancje ściernie.
- Pewne składniki, takie jak kurkuma, mogą powodować przebarwienie elementów. Nie wpływa to na działanie urządzenia.

Podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać jej w wodzie.

czujniki temperatury miski

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie dobrze wysuszyć. Do czyszczenia czujników nie wolno używać środków ściernych ani ostrych przedmiotów.

Misa/mieszadło/noże/trzepaczka

- Użyć zaprogramowanej funkcji „Płukanie” do szybkiego przepłukania miski przed rozmontowaniem urządzenia do czyszczenia. Najlepsze wyniki można uzyskać, zawsze rozmontowując miskę przed czyszczeniem i dokładnie ją susząc przez ponownym złożeniem.
- Umyć części ręcznie lub w zmywarce. Następnie dobrze wysuszyć.
- Jeżeli składniki przypaliły się lub przywarły do ścianek miski, należy je w możliwie największym stopniu usunąć za pomocą łopatki. Następnie napęlić miskę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń i pozostawić do odmoczenia. Uporczywy osad usunąć szczoteczką do naczyń. Wszelkiego rodzaju plamy i przebarwienia miski nie wpływają na jej poprawne funkcjonowanie.

Wał napędowy miski/Korek wolnowaru

Mocowanie wału napędowego miski/korka wolnowaru

Zob. ilustracje Q1 – Q3

- 1 Przed zamocowaniem wału napędowego lub korka wolnowaru w misce sprawdzić, czy została na niego założona uszczelka.
- 2 Zamocować wał napędowy lub korek wolnowaru wewnątrz miski i zrównać go z nakrętką wału napędowego znajdującą się w spodniej części miski.
- 3 Zablokować nakrętkę wału napędowego, przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do chwili, aż zrówna się z symbolem .

Zdejmowanie wału napędowego miski/korka wolnowaru

Zob. ilustracje R1 – R3

- 1 Odblokować nakrętkę wału napędowego znajdującą się w spodniej części miski – przekręcić nakrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 2 Następnie wyjąć wał napędowy lub korek wolnowaru.

- 3 Zdjąć pierścień uszczelniający i wypłukać go.
- 4 Zespół wału napędowego lub korek wolnowaru wyczyścić dobrze szczoteczką i gorącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dobrze wypłukać bieżącą wodą.
- 5 Przed ponownym założeniem miski sprawdzić, czy uszczelka została ponownie prawidłowo założona na wał napędowy lub korek wolnowaru.

Pokrywa

- Pokrywę należy przed czyszczeniem zawsze rozmontować:
- 1 Wyjąć zakrywkę wlewu.
 - 2 Wypchnąć wewnętrzną część pokrywy.
 - 3 Z wewnętrznej części pokrywy zdjąć uszczelkę.
- Po umyciu ponownie założyć uszczelkę na zewnętrzną część pokrywy (grubszym brzegiem skierowanym do góry) i powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Uwaga: jeżeli uszczelka nie zostanie prawidłowo założona lub jeżeli jest uszkodzona, pokrywa będzie przeciekać.

Nasadka Direct Prep

Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować nasadkę.

- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie nasadki w czystości.
- Dotykając tarcz należy zachować szczególną ostrożność – **są bardzo ostre.**
- Aby zdjąć pokrywę z podstawy, chwycić za podajnik i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie zdjąć, unosząc do góry.
- Kolumna: nie zanurzać w wodzie. Jeżeli kolumna zostanie zanurzona w wodzie, przed ponownym złożeniem nasadki kolumnę należy całkowicie opróżnić z wody.

Taca do gotowania na parze/ odprowadzanie kondensacji/miska wagi

- Elementy umyć, a następnie dobrze wysuszyć.

Serwis i punkty obsługi klienta

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



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Przydatne wskazówki

Obszar	Porady i wskazówki
Maksymalna ilość	● Podczas korzystania z końcówki do użytku w misie nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia misy (2,6 litra), oznaczonego po wewnętrznej stronie jej ścianek. ● Nigdy nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia misy (3 litrów), oznaczonego po wewnętrznej stronie jej ścianek. ● Podczas rozgrzewania oleju nie przekraczać oznaczonego maksymalnego poziomu oleju, wynoszącego 0,5 l. ● Bliższe informacje znajdują się w tabeli zalecanych sposobów użycia.
Gotowanie w misie	● Surowe mięso i twarde warzywa należy przed włożeniem do miski posiekać na małe kawałki. ● Pokroić składniki na kawałki równiej wielkości – gotują się one wtedy bardziej równomiernie. ● Większa ilość składników wymaga dłuższego czasu mieszania, aby możliwe było ich równomierne podgrzanie. ● Do zgarniania składników ze ścianek miski w razie potrzeby używać załączonej w zestawie łopatk. ● Składniki należy dodawać powoli, aby uniknąć ich rozpryskiwania.
Podgrzewanie składników zawierających nabiał	● Używać mieszadła lub trzepaczki. ● Temperatura do 90°C. ● Prędkości z ciągłym mieszaniem 4 do 6.
Smażenie	● Temperatura do 180 °C. ● Rozgrzanie oleju przed wrzuceniem do niego innych składników daje zazwyczaj lepsze wyniki. ● Wyjęcie z pokrywy zakrywki wlewu podczas smażenia mięsa daje lepsze wyniki. ● Przed waniem oleju należy upewnić się, że miska i pokrywa są suche. ● Podczas rozgrzewania oleju nie przekraczać oznaczonego wewnątrz miski maksymalnego poziomu oleju, wynoszącego 0,5 l. ● Składniki należy dodawać powoli, aby uniknąć ich rozpryskiwania. ● Ze składników odsączyć nadmierną ilość wody.

Przydatne wskazówki – c.d.

Obszar	Porady i wskazówki
Gotowanie na parze	● Podany czas gotowania służy wyłącznie za wskazówkę. Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy jest dobrze ugotowana. ● Jeżeli składniki nie zostały dobrze ugotowane, należy ponownie ustawić czas. Konieczne może być dolanie wody. ● Składniki należy luźno rozłożyć w podstawie i na półce do gotowania na parze i nie układać ich warstwami. ● Składniki pokrojone na kawałki o podobnej wielkości gotują się bardziej równomiernie. ● Podczas gotowania składników więcej niż jednego typu, te wymagające krótszego czasu gotowania należy dodać później lub umieścić na półce tacy do gotowania na parze. ● Nie dopuścić do tego, by woda się wygotowała – w razie konieczności dolać więcej. ● Podczas używania urządzenia przez okres dłuższy niż 1 godzina, konieczne będzie dolanie wody do oznaczonego poziomu 1 litra. ● Składniki w podstawie tacy do gotowania na parze zazwyczaj gotują się szybciej niż składniki na półce tacy do gotowania na parze.
Nasadka Direct Prep	● Nie wszystkie tarcze wymienione poniżej będą załączone w zestawie, ponieważ rodzaj załączonych tarcz zależy od zakupionego modelu. Informacje na temat tego, jak nabyć tarczę niezłączoną w zestawie znajdują się w części pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”. ● Używać zawsze świeżych składników. ● Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Podajnik w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuwaniu się składników na boki podczas rozdrabniania. ● Po skończonej pracy na tarczy zawsze pozostaje niewielka ilość resztek. ● Podczas tarcia składniki umieszczane pionowo są po rozdrobnieniu krótsze niż składniki umieszczane poziomo.
Resetowanie do ustawień fabrycznych	Uwaga! ● Usuając urządzenie, należy pamiętać o zresetowaniu go do ustawień fabrycznych, aby chronić swoje dane osobowe. ● Wybranie tej opcji spowoduje usunięcie wszystkich danych Wi-Fi przechowywanych w urządzeniu i przywrócenie go do ustawień fabrycznych. ● Aby przywrócić urządzenie do ustawień fabrycznych, wybrać Ustawienia  > Resetowanie do ustawień fabrycznych.

Przydatne wskazówki – c.d.

Obszar	Porady i wskazówki
Ważenie	• Waga waży dokładnie do 6 kg. • Przed umieszczeniem produktów bezpośrednio w misce wagi należy sprawdzić, czy miska jest czysta. • W misce wagi nie wolno umieszczać gorących produktów ani gorących pojemników, np. garnków. • W misce wagi nie wolno kroić składników, ponieważ ostre przybory kuchenne, np. noże, spowodują uszkodzenie jej powierzchni. • Nie poddawać urządzenia działaniu nadmiernej siły.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak doływu zasilania do urządzenia/ wyświetlacz nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu. Nie naciśnięto włącznika. Urządzenie przeszło w tryb czuwania.	Sprawdzić, czy wtyczka jest podłączona do prądu. Naciśnąć włącznik, tak aby znalazł się w pozycji „włączony”. Dotknąć wyświetlacza lub przekręcić regulator.
Urządzenie nie działa.	Regulator nie został naciśnięty.	Przycisnąć regulator, aby zacząć gotowanie.
Składniki przypalają się lub przywierają do dna miski.	Podczas zmiękczenia warzyw nie zamocowano mieszadła ani noży. Wybrana temperatura jest zbyt wysoka dla danego typu składników. Wybrana prędkość jest zbyt wolna.	Zawsze używać mieszadła lub noży. Sprawdzić, czy wybrana została właściwa temperatura i zwiększyć prędkość mieszania.
Pokrywa przecieka podczas pracy urządzenia.	Do pokrywy nie przymocowano prawidłowo uszczelki.	Sprawdzić wskazówki dotyczące prawidłowego mocowania uszczelki (podane w części pt. „Konserwacja i czyszczenie”)
Prędkości mieszania nie da się zwiększyć.	Temperatura miski lub składników przekroczyła 105°C.	Działanie normalne. Prędkość mieszania ograniczona jest do prędkości 6, gdy temperatura w misce lub temperatura składników wynosi powyżej 105°C.
Składniki wyciekają z podstawy miski.	Uszczelka wału napędowego lub korka miski nie została prawidłowo założona.	Sprawdzić, czy uszczelka jest założona – i czy została założona prawidłowo.

Rozwiązywanie problemów – c.d.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Minutnik na wyświetlaczu nie odlicza czasu.	Podczas etapu podgrzewania minutnik nie odlicza czasu – odliczanie rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu odpowiedniej temperatury. Ustawiona temperatura wynosi powyżej 100°C, ale zawarta w składnikach woda uniemożliwia osiągnięcie temperatury powyżej 100°C.	Działanie normalne. Zmniejszyć wartość lub ustawić prawidłową temperaturę.
Temperatura składników w misce nie wzrasta powyżej 100°C.	Zawarta w składnikach woda może uniemożliwiać osiągnięcie temperatury powyżej 100°C.	Działanie normalne.
Podczas pracy urządzenie porusza końcówką z trudnością lub nadmiernie wibruje.	Nierównomierne rozłożenie składników w misce powoduje nadmierne wibracje. Przekroczono maksymalną pojemność. Źle dobrana końcówka lub prędkość.	Zmniejszyć ilość składników lub rozłożyć je bardziej równomiernie i zrestartować urządzenie. Informacje na temat dobierania właściwych końcówek i prędkości podano w tabeli programów i tabeli zalecanych prędkości.
Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie E:34	Problem z danymi uwierzytelniającymi sieci Wi-Fi.	Sprawdzić hasło sieci Wi-Fi. Zapomnieć sieć Wi-Fi: przejść do ustawień  > Wi-Fi > Zapomnij sieć. Zrestartować ustawienia urządzenia z aplikacji Kenwood World.
 wolne miganie	Nie można znaleźć znanej sieci Wi-Fi.	Appliance may have moved, router may be turned off or may require a restart.
 szybkie miganie	Sieć Wi-Fi jest dostępna, ale nie można nawiązać połączenia z serwerami chmurowymi..	Router may require a restart, or contact your Internet Service Provider.
Na ekranie wyświetlacza widnieje symbol „- -”.	Szala jest zerowana.	Działanie normalne.

Rozwiązywanie problemów – c.d.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Na ekranie wyświetlacza widnieje odczyt ujemny.	Wyświetlacz nie został wyzerowany i składniki albo misa/pokrywa/nasadka zostały zdjęte. Składniki lub przedmioty naciskają na urządzenie lub znajdują się pod nim. Urządzenie jest przyciśnięte do ściany.	Należy albo wyzerować wyświetlacz, ponownie położyć na szali brakujące składniki lub ponownie zamocować miskę/pokrywkę/nasadkę. Upewnić się, że żadne składniki ani przedmioty nie naciskają na urządzenie ani nie znajdują się pod nim. Upewnić się, że między urządzeniem a wszelkimi ścianami jest przerwa. Przed zważeniem następnych składników wyzerować wyświetlacz.
Wyświetlacz nie rejestruje małych ilości.	Ważona ilość jest zbyt mała.	Do odmierzania bardzo małych ilości użyć łyżeczki lub łyżki stołowej.
Pokazywana na wyświetlaczu waga zmieniła się.	Urządzenie zostało poruszone podczas pracy.	Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Podczas pracy wagi urządzenia nie należy przesuwac. Przed zważeniem następnych składników wyzerować wyświetlacz.
Nie jest możliwa szybka zmiana z systemu metrycznego na system angielski.	Urządzenie jest w trakcie ponownej konfiguracji, aby wyświetlać wybraną wcześniej jednostkę i miarę.	Odczekać 5 sekund i spróbować ponownie.

Rozwiązywanie problemów – c.d.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Ważenie za pomocą aplikacji (waga wyświetlana na urządzeniu mobilnym) reaguje powoli.	Słaba siła sygnału Wi-Fi. Urządzenie mobilne nie jest podłączone do tej samej lokalnej domowej sieci Wi-Fi.	Upewnić się, że urządzenie odbiera sygnał o dobrej sile (skontaktować ze swoim dostawcą usług internetowych, aby uzyskać wskazówki dotyczące sposobów poprawy siły sygnału). Upewnić się, że urządzenie mobilne jest podłączone do tej samej lokalnej domowej sieci Wi-Fi, co urządzenie (przejsć do ustawień urządzenia mobilnego i wybrać lokalną sieć Wi-Fi).
Jeżeli problem nie przestanie się pojawiać, prosimy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy Kenwood znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.		

Informacje dotyczące ekoprojektu

Port sieciowy: Pojedynczy port Wi-Fi, aktywny domyślnie.

	TYPE CCL50
Zakres częstotliwości radiowej:	2412 – 2472 MHz
Maksymalna moc nadawania:	< 20 dBm

Protokół komunikacyjny: IEEE802.11 b, g, n

Model CCL50 wyposażony jest w pojedynczy port sieci Wi-Fi i jest przeznaczony do stosowania jako zdalnie sterowany sprzęt sieciowy.

- Port sieciowy można wyłączyć w menu ustawień Wi-Fi poprzez wybranie opcji „Wyłączony”.
- Port sieciowy można ponownie włączyć w menu ustawień Wi-Fi poprzez wybranie opcji „Włączony”.

Tryb	Limit	CCL50
Włączony tryb bez połączenia z siecią – ekran wyświetlacza pokazuje ekran czasu, prędkości, temperatury.	Nie dot.	Nie dot.
Tryb czuwania bez połączenia z siecią – po 20 minutach braku aktywności ekran wyświetlacza wyłącza się.	<0,5 W	0,45 W
Włączony tryb z połączeniem z siecią Ekran wyświetlacza pokazuje ekran czasu, prędkości, temperatury. Port sieciowy Wi-Fi aktywny.	Nie dot.	Nie dot.
Tryb czuwania z połączeniem z siecią – po 20 minutach braku aktywności. Ekran wyświetlacza wyłącza się, port sieciowy Wi-Fi przechodzi w tryb niskiego poboru mocy.	<2,0 W	1,02 W
Wyłączony - włączany za pomocą włącznika z tyłu urządzenia.	<0,5 W	0,0 W

Warunki pomiaru:

- Napięcie wejściowe: 50 Hz, 230 V AC
- Temperatura otoczenia: 23°C
- Data testu: 06/25/2019
- Sprzęt: Hewlett Packard: 6814B i HIOKI: PW3335
- Odnosne rozporządzenie Komisji (WE) nr 1275/2008 i 801/2013.

Ponowne uruchomienie: Urządzenie można uruchomić ponownie z trybu czuwania w następujący sposób:

- Z trybu czuwania z połączeniem z siecią: dotknąć ekranu wyświetlacza, obrócić regulator lub zdalnie za pomocą aplikacji.
- Z trybu czuwania bez połączenia z siecią: dotknąć wyświetlacza lub przekręcić regulator.
- **Aby urządzenie główne można było obsługiwać zdalnie, przez cały czas powinny być na nim zamocowane misa i pokrywa.**

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2020 Kenwood Limited. All rights reserved.



143022/2