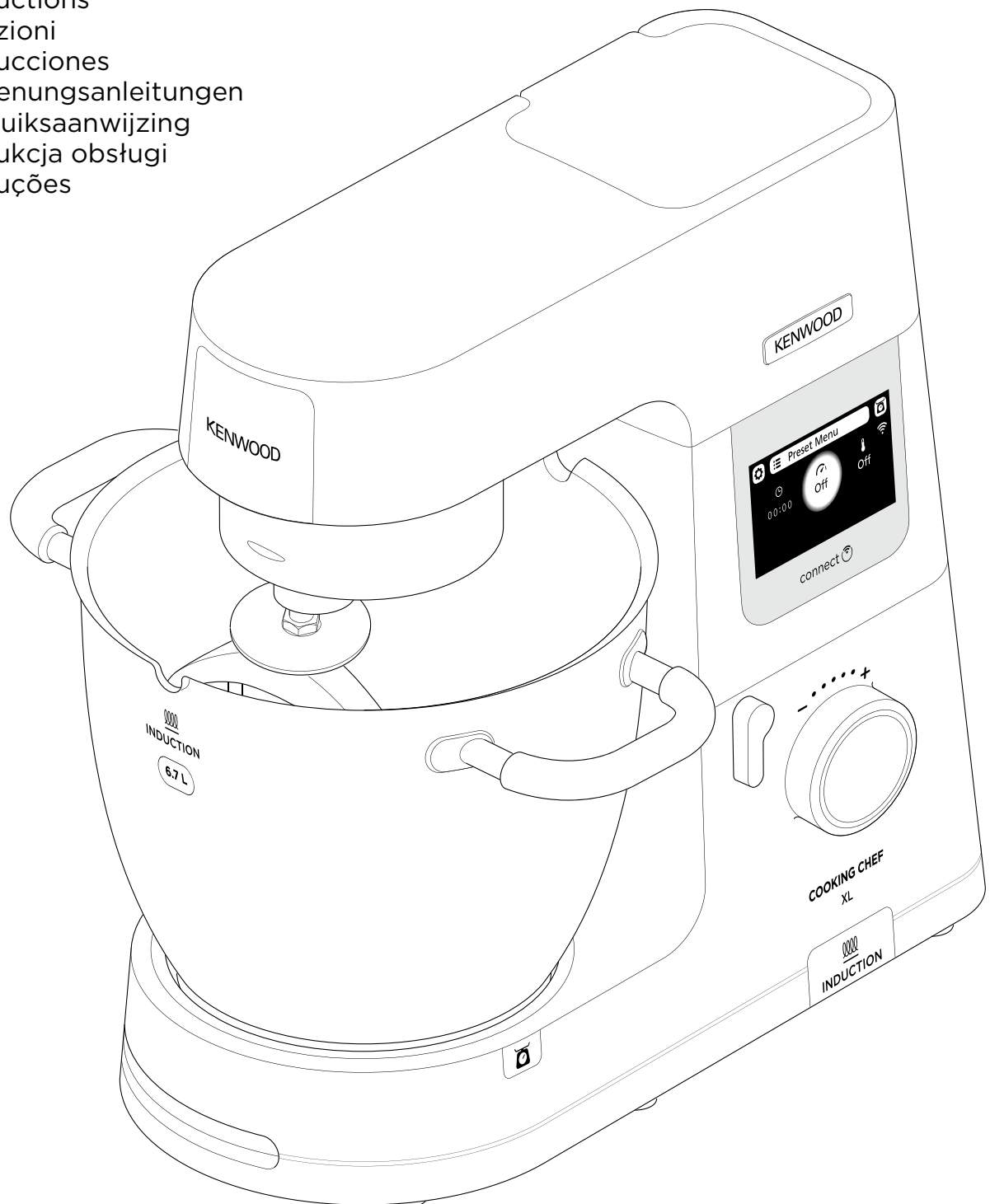


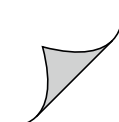
KENWOOD

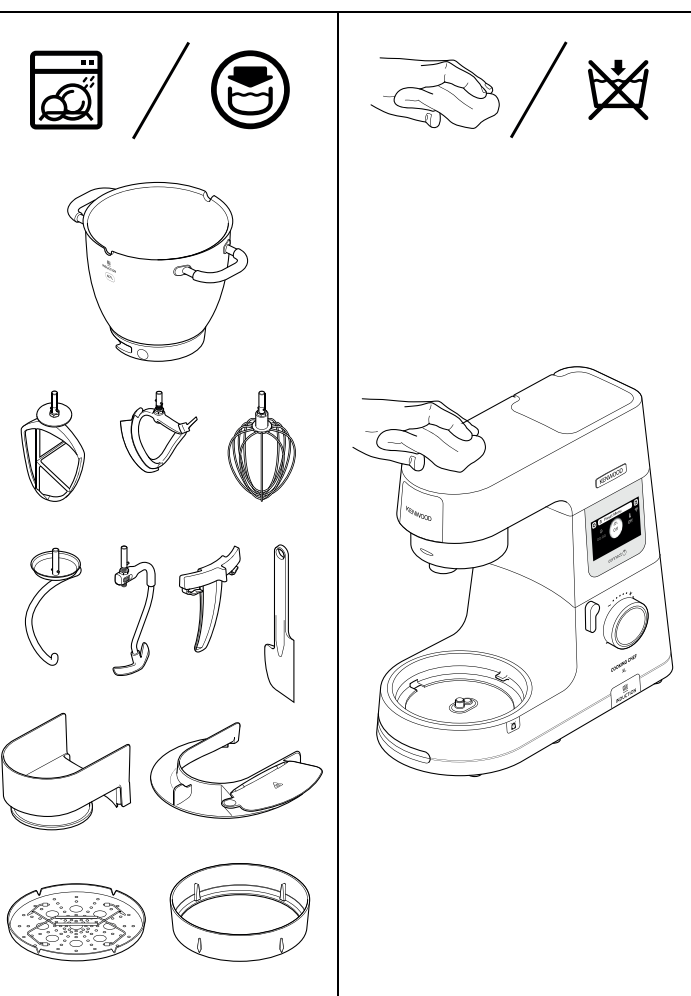
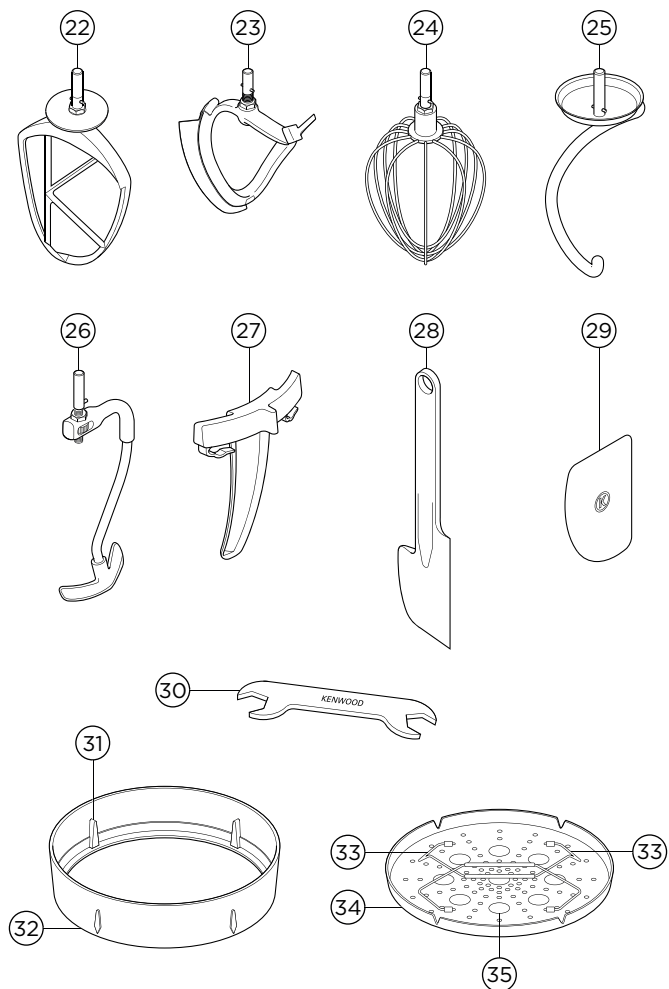
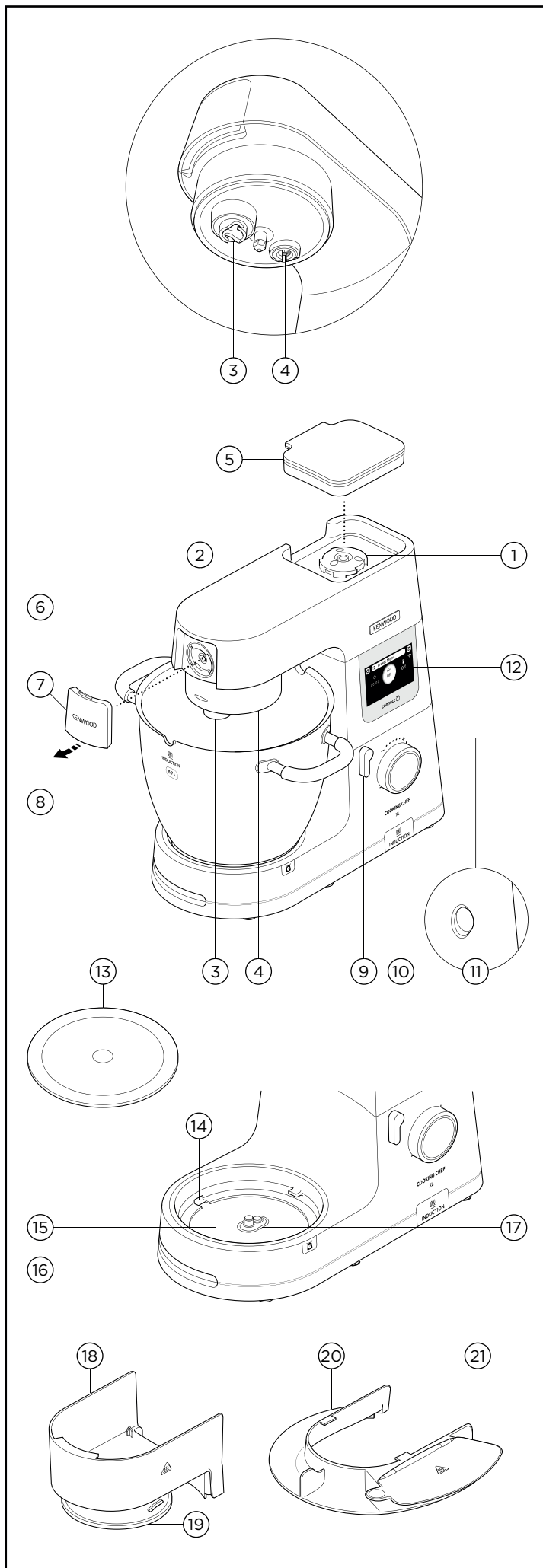
TYPE KCL95

Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções

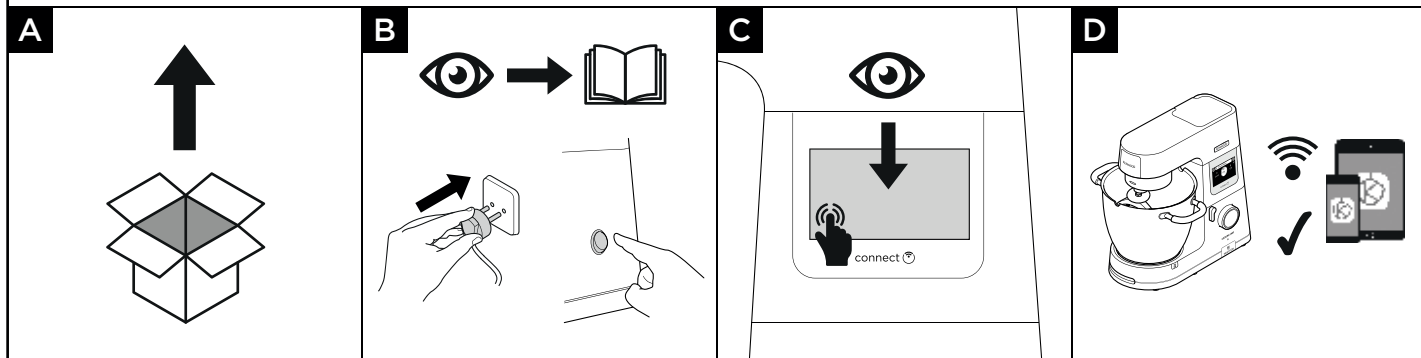


English	2 - 18
Nederlands	19 - 35
Français	36 - 52
Deutsch	53 - 69
Italiano	70 - 86
Español	87 - 104
Česky	105 - 120
Polski	121 - 138

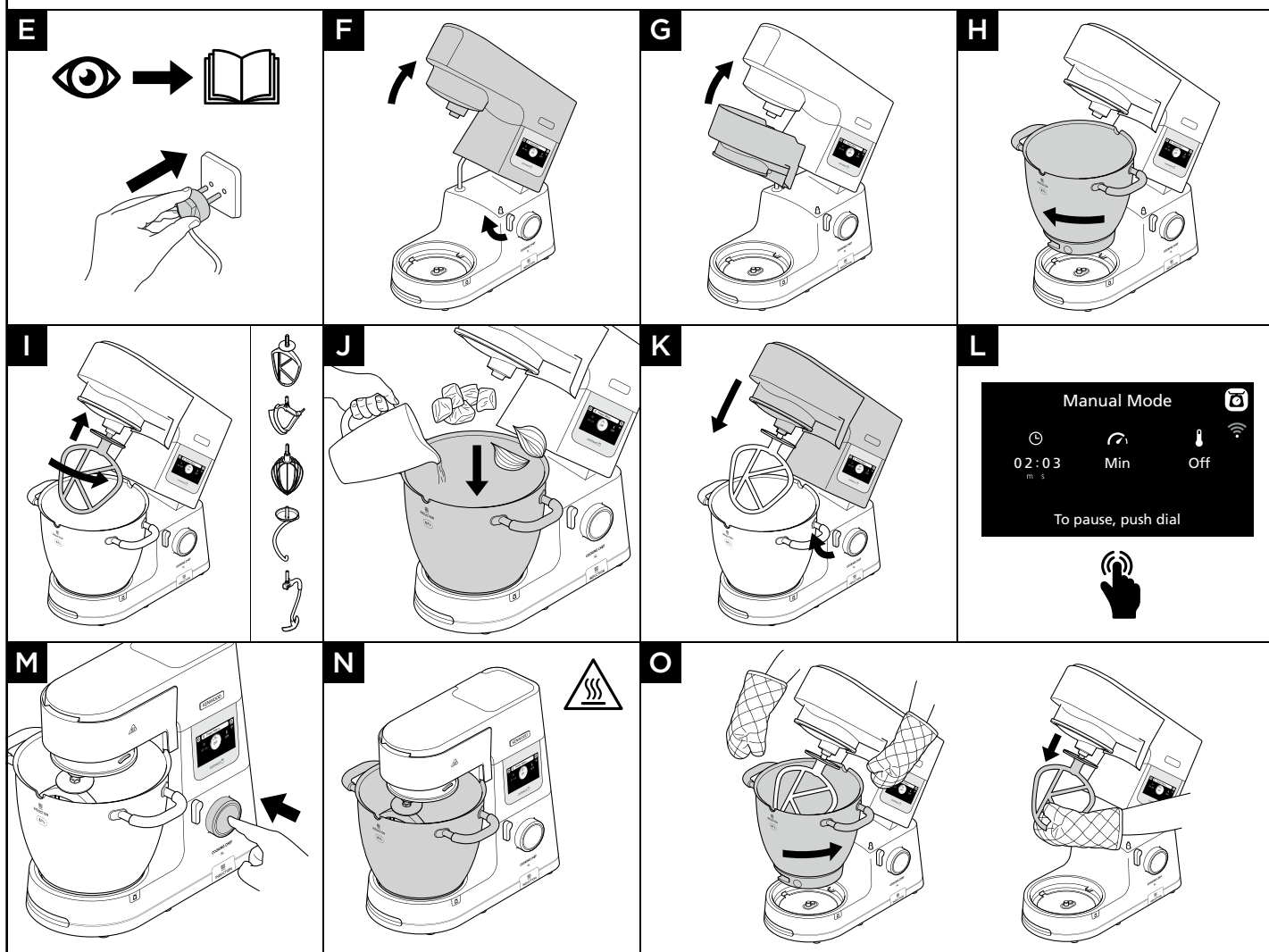




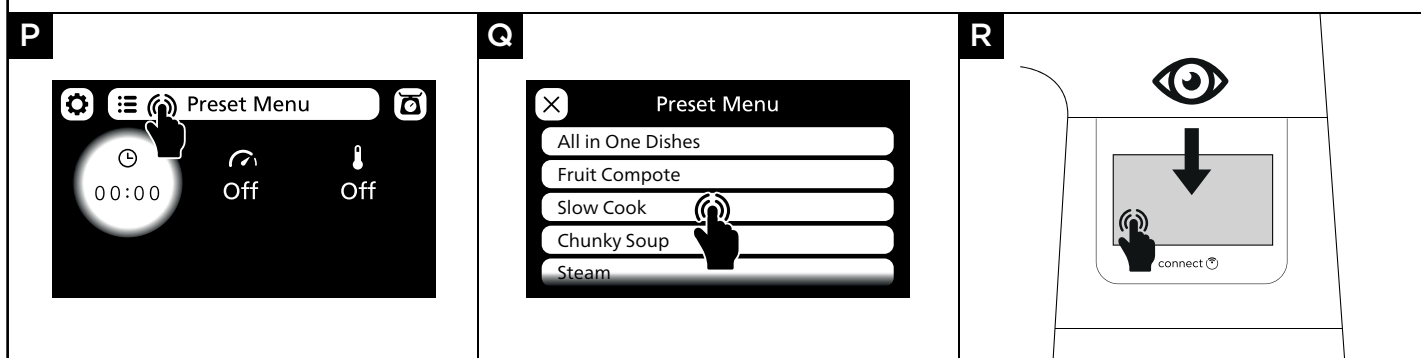
KENWOOD WORLD APP



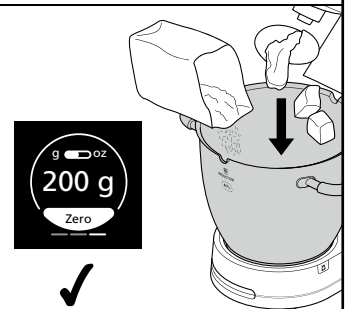
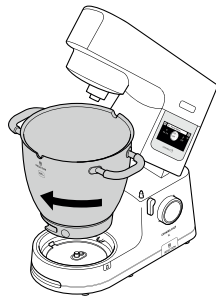
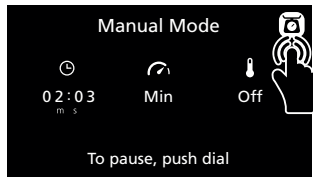
To Use Your Cooking Chef Connect – Manual Operation



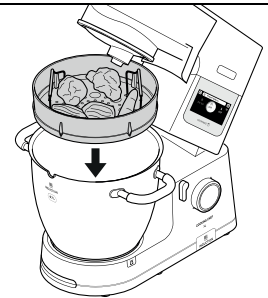
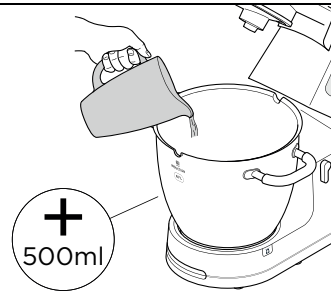
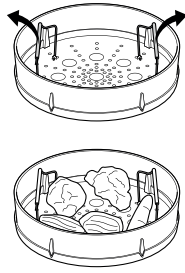
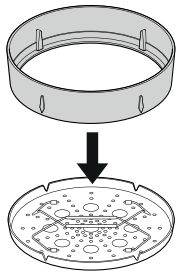
Using Preset Programmes



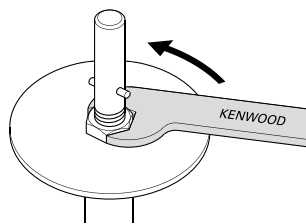
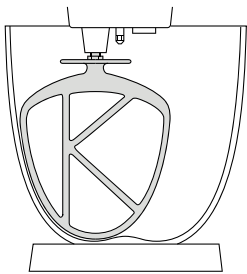
S To Use The Weighing Function



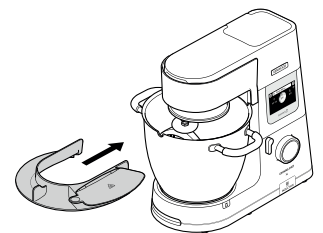
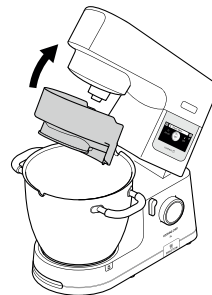
T To Use Your Steamer Attachment



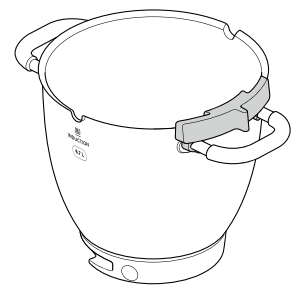
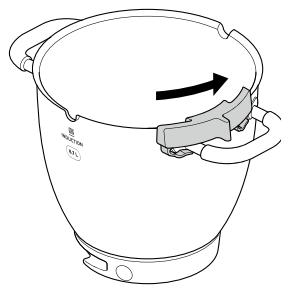
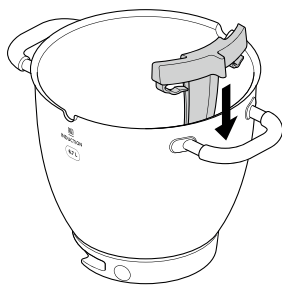
U Tool Height Adjustment



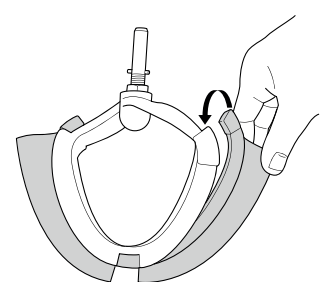
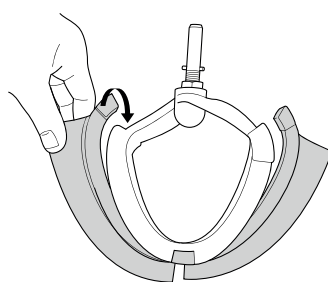
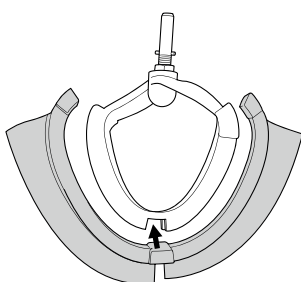
V To Fit and Use Your Splashguard Assembly



W To Fit and Remove Your Stir Assist Clip



X Assembling The High Temperature Creaming Beater



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.

important note - electronic medical implants

- Like all induction heating products, this appliance generates short-range magnetic fields. If any user or person in close proximity has a pacemaker or other active implants, please consult a doctor before use, concerning any possible incompatibility to prevent any risk to health.
- Switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/ attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, hair, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- Never put your fingers etc., into the hinge mechanism.
- Never leave the appliance on unattended when in a non cooking mode.
- 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.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities and when using the induction heater never exceed the 3 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- When using an attachment, read the safety and usage instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- When moving the appliance always pick up by the pedestal base and mixer head. Do not lift or carry the appliance by the bowl handle.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- 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, SPLASHGUARD AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off. Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot mixing tools.
- The  symbol marked on the product indicates a surface that can become hot during use.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the mixer bowl particularly when opening the lid in the splashguard or when raising the mixer head.
- If transferring hot food from the mixer to the blender, always allow the ingredients to cool to room temperature before placing in the blender.
- 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 cook mode with the bowl empty.
- Never insert anything through the air vents.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Make sure it is at least 10 cm from walls and ensure that the vents are not blocked. Do not position below overhanging cupboards.
- For the correct and safe operation of the induction cooker ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the bowl pedestal/induction area as they can get hot.
- As with all induction cooking appliances do not place credit cards, magnetic media or sensitive electronic equipment near to the appliance when in use.
- Do not use the appliance for deep frying foods.
- Always ensure food is thoroughly cooked before eating.
- Do not exceed 250ml when cooking with oil.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Do not use excessive force when pressing the touch screen and never use a sharp object to operate it.
- Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) as you could damage it.
- The power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the earthed type, the extension cord should be a earthing-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand Mixer could become unstable.
- Do not operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.

Steamer attachment

- This attachment produces steam which can burn you.
- Do not get burnt by steam coming out of your steamer basket, especially when removing the splashguard or lifting the feed chute lid.
- Take care when handling parts; any liquid, condensation, steamer part or Stand mixer part will be very hot. Use oven gloves.
- Unplug the appliance before fitting or removing parts or cleaning.

Food safety

- Cook meat, poultry, fish and seafood thoroughly. And never cook them from frozen.
- Do not reheat cooked food in your steamer.

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 is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

Before using for the first time

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

Know Your Kenwood Cooking Chef

Key

Attachment outlets

- ① High speed outlet (HSO)
- ② Slow speed outlet (SSO)
- ③ Bowl tool socket
- ④ Stir tool socket

Mixer

- ⑤ High speed outlet cover
- ⑥ Mixer head
- ⑦ Slow speed outlet cover
- ⑧ Cooking chef bowl
- ⑨ Head - lift lever
- ⑩ Control dial
- ⑪ On/Off switch
- ⑫ Display screen
- ⑬ Work surface protection mat
- ⑭ Drain hole
- ⑮ Bowl pedestal/induction area
- ⑯ Air vents
- ⑰ Temperature sensors
- ⑱ Heat shield
- ⑲ Rubber seal (removable)
- ⑳ Splashguard
- ㉑ Feed chute lid
- ㉒ K-beater
- ㉓ High temperature creaming beater
- ㉔ Whisk
- ㉕ Dough tool
- ㉖ Stir tool
- ㉗ Stir assist clip
- ㉘ High temperature spatula
- ㉙ Dough scraper
- ㉚ Spanner

Steamer Attachment

- ㉛ Handle supports
- ㉜ Supporting ring
- ㉝ Folding handles
- ㉞ Removeable tray
- ㉟ Egg holders

Note: Slow Speed outlet attachments

The slow speed outlet on your Stand mixer model features the Twist Connection System. It is designed to accept Twist Connection System attachments.

When purchasing new attachments for the slow speed outlet you should check compatibility with your Stand mixer. All Twist Connection System attachments can be identified by the product code which starts with KAX and also by the Twist logo  which is visible on packaging.

If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System  on your Stand mixer.

For more information visit
www.kenwoodworld.com/twist.

Connecting to 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 on the side of the power unit.
- 2 Select Settings  > WiFi > Connect and follow the instructions on the touch 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. xxj

Compatibility

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

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.

To Set Up Your Cooking Chef Connect

Refer to Illustrations **E - I**

IMPORTANT

- Make sure the induction area, temperature sensors and external surface of the bowl base are clean. Failure to do this will affect the heat sensor, resulting in poor cooking performance.
 - Check that all the outlet covers including the heat shield are fitted. If they are not correctly fitted the heating function will not operate.
- 1 Plug in and press the On/Off switch.
 - 2 Turn the head-lift lever clockwise and raise the mixer head until it locks.
 - 3 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal fitted correctly.
 - If using the Cooking Chef Connect without heat, it is not necessary to fit the heat shield unless using the splashguard. Refer to 'To Fit and Use Your Splashguard Assembly' section.
 - 4 Fit the bowl to the base.
 - 5 Place the required tool in the bowl tool socket or stir tool socket if using the stir tool, locating the pin in the groove and then turn to lock into position.

- To remove a tool, reverse step 5 above. (Always use oven gloves to remove tools after cooking).
- 6 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise.
Lower into the locked position.

Stir Tool – when using the stir tool the stir assist clip can also be used to assist the mixing action, see 'to fit and remove your stir assist clip'. The stir tool can also be used with the whisk. **Do not use the stir tool with the dough tool.**

To Use Your Cooking Chef Connect - Manual Operation

- 1 Add the relevant ingredients to be cooked/mixed.
- 2 Set the required time, speed and temperature.
Note: To use the machine as a mixer without heat, select 'Off' when setting the temperature.
Turn the control dial anti-clockwise to use stir intervals and pulse.
Turn the control dial clockwise to use continuous speeds.
- 3 Press the control dial to start.
- 4 To stop the unit at any time, press the control dial. If in cooking mode, take care as the unit will be hot.

High speed, high temperature mode (HSHT)

To mix at high speed at temperatures of 60°C and above

- Select time (if applicable), speed and temperature of 60°C or above.
- A warning will pop up on the display screen advising that you are entering HSHT mode
- Once the warning has been read and understood, press yes to confirm that you are happy to enter HSHT mode.
- Press the control dial to start.

This function MUST ONLY be used with the whisk and/or stir tool. You should not exceed the maximum cooking capacity of 3 litres and you must ensure the splashguard is fitted. The machine must not be left unattended.

- 5 Once a programme has finished, the unit will beep 3 times.
- Note: If no time has been set, the heating and stirring processes will automatically end once the timer has reached 8 hours.
- 6 To stop the heating process, change the temperature to 'OFF'. To stop the unit at any time press the control dial.
Important – If at any time the mixer head is raised during an operation, the heating process will pause and the bowl tool will stop and will not restart when the mixer head is lowered. To restart the mixer, lower the mixer head and press the control dial.

Using Preset Programmes

Refer to Illustrations P – R

- 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 tools 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.

- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat provided to protect heat sensitive surfaces.

Hints and Tips

- Some recipes, in particular those with a high water content, will not be able to reach a cooking temperature above 100°C (as this is the boiling point of water).
- When adding ingredients to the bowl during cooking, turn the speed down and add the ingredients slowly and evenly.
- To heat sauces quickly use a continuous stir setting.
- If using the splashguard during cooking, always remove it before lifting the mixer head. Be aware of condensation formed on the splashguard and heat shield.
- When lifting the mixer head lift it slowly to allow any liquid on the underside of the heat shield to flow back into the bowl.
- Four stir delay functions are available which enable you to select the appropriate amount of stirring for individual recipes. Some recipes will require constant stirring to stop ingredients from sticking to the bottom of the bowl, whereas others will benefit from intermittent stirring to maintain the texture of the food.

Manual Operation (Attachments)

- 1 Remove High speed outlet/Slow Speed outlet cover (if applicable).
- 2 Fit attachment according to specific instructions supplied.
- 3 Set the required time and speed (refer to illustrations L - M). Press the control dial to start.
To stop the unit at any time, press the control dial again.

To Remove And Fit Outlet Covers

High-Speed Outlet Cover

- 1 To remove the cover, use the grip and lift upwards.
- 2 To fit, place the cover over the outlet and push downwards.

Slow-Speed Outlet Cover

- 1 To remove the cover, use the grip on the underside and pull outwards.
- 2 To fit, locate the catch at the top of the cover into the outlet recess and push to clip into position.

To Use The Weighing Function

Refer to Illustrations S

- 1 Select the weighing function  on the touch screen.
- 2 Fit the bowl.
- 3 Zero the scale.
- 4 Weigh the ingredients.
- 5 To change between units tap the unit button on the weighing screen.

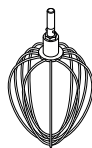
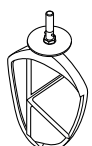
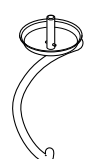
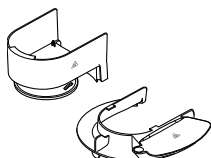
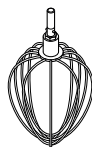
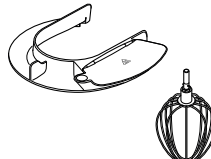
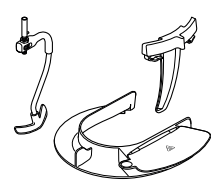
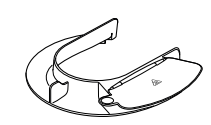
Note: Always place the appliance on a dry flat, stable surface prior to weighing. Do not apply pressure to the mixer or bowl whilst weighing as this will affect the accuracy of the scales. The weighing function can be used with the mixer head in either the down or up position.
The weighing function is accurate up to 6kg.

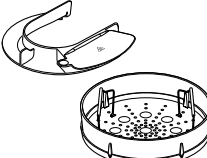
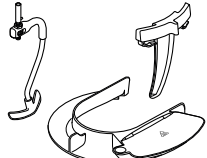
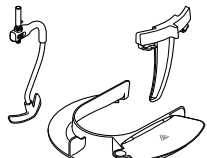
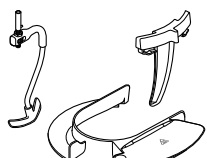
Preset Usage Chart

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
Egg White Whisking		 1 min 15 secs (15 secs – 5 mins)  Max  OFF 		Egg whites for chocolate mousse
Sponge Cake		 1 min (30 secs – 5 mins)  1 – Max ( 1 – Max)  OFF 		Victoria Sponge, Cupcakes
Dough Kneading		 10 mins (1 mins – 30 mins)  Min to 1 (min – 2)  OFF 		Bread Rolls, Pizza
Dough Proving		 1 hrs (5 mins – 2 hrs)  OFF W  30°C (25°C – 35°C)		Proving yeasted doughs
Chocolate Melting		 10 mins (5 mins – 2 hrs)   1   60°C		Chocolate Mousse
Swiss Meringue		 10 mins (1 mins – 20 mins)  Max  40°C		Base for Buttercream frosting
Italian Meringue	 	 4 mins (1 mins – 20 mins)  HSHT 6 ( 1 – Max)  60°C – 85°C		Lemon Meringue Pie Baked Alaska
Fruit Compote		 20 mins (5 secs – 2 hrs)   1 ( 1 –  4)  104°C	 30 mins   1  62°C	Cake Fillings, Dessert toppings
Popcorn		 10 mins (5 mins – 10 mins)  OFF   180°C 		For fresh homemade popcorn * For best results always use the preset.

Preset Usage Chart - Continued				
Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Keep Warm Stage	Recipe Ideas / Uses
Steam		 20 mins (5 mins - 45 mins)  OFF  100°C		Salmon en Papillote
All in One Dishes		 40 mins (5 secs - 8 hrs)  3 - 4  (1 - 4) 103°C - 140°C	 30 mins  4  62°C	Bolognese
Chunky Soup		 20 mins (5 secs - 8 hrs)  3 - 4  (1 - 4) 103°C - 140°C	 30 mins  4  62°C	Minestrone, Broths
Slow Cook		 2 hrs (5 secs - 8 hrs)  3 - 4  (1 - 4) 98°C - 140°C	 30 mins  4  62°C	Beef bourguignon

Recipe

Prune Marinade

200g Clear Runny Honey

40g Soft Prunes

40ml Water

- 1 Place all ingredients into the mini chopper/mill. Refrigerate overnight.
- 2 Fit the attachment to the Stand mixer.
- 3 Switch to pulse for 4 seconds.
- 4 Use as required.

Steamer Attachment

Refer to Illustration **T**

- When using your steamer basket, always keep your Cooking Chef away from walls and overhanging cupboards: the steam could damage them.
 - Season food after cooking, this will help to prevent spots or pitting occurring on the stainless bowl.
- 1 Place the removable tray on a flat surface ensuring that the handles are folded inwards.
 - 2 Fit the supporting ring onto the tray ensuring that the handle supports on the ring fit next to the V shaped cut outs in the tray.
 - 3 Fold out the handles and clip onto the handle supports.
 - 4 Place the food to be cooked onto the tray. Vegetables should be thoroughly cleaned and peeled as required.
 - 5 Add the required amount of water to the bowl (see cooking chart). Filtered water is best as it reduces limescale and spotting.
 - 6 Place the assembled steamer into the bowl - it will find its own height.
 - 7 Fit the heatshield to the mixer head.
 - 8 Fit the bowl and steamer basket to the Kitchen Machine.
 - 9 Lower the mixer head and then fit the splashguard.
 - 10 Select the steam pre-set and adjust the cooking time (as per the Recommended Cooking Chart). Press the control dial to start
 - 11 Allow to cook for the required time.
 - 12 Remove the splashguard.
 - 13 Lift the mixer head.

- 14 Lift out the steamer basket by the handles – take care to prevent them folding inwards.
- 15 Place the steamer basket on a large plate or other suitable container.
- 16 Unclip the handles and fold in towards the centre. Lift off the supporting ring and fold out the handles.
- 17 Remove the food.

important

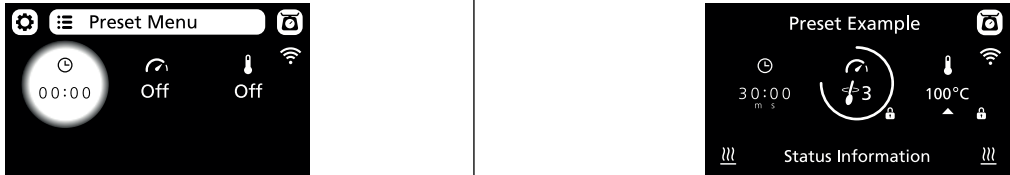
Be careful when handling anything: any liquid, condensation, steamer part or Stand Mixer part will be very hot. Use oven gloves.

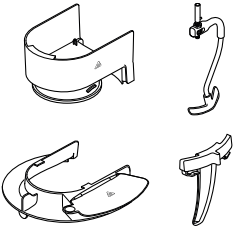
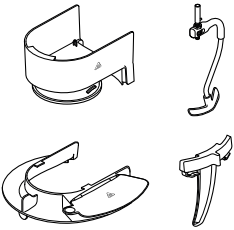
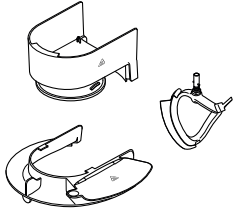
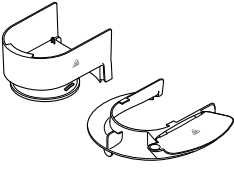
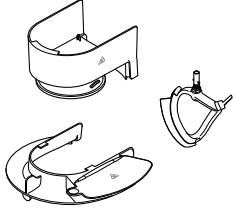
- Do not attempt to fit a mixing tool when using the steamer basket.
- Do not cook food in the mixer bowl whilst using the steamer basket.

Hints and Tips

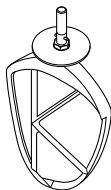
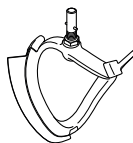
- Liquid left in the bowl is good for making soup or stock. Be careful it will be very hot.
- Leave gaps between pieces of food.
- Stir large amounts half way through cooking.
- Similar sized pieces of food cook more evenly.
- If steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it later.
- If you lift the feed chute lid or remove the splashguard, steam will escape and cooking may take longer.
- Food will continue cooking when your Stand Mixer switches off, so remove food immediately.
- If your food's not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water.
- The cooking times are a guide only. Always check that food is thoroughly cooked before eating.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.

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 into the bowl.
	Shows the time selected in hours (h), minutes (m) and seconds (s).
	Shows the stir interval selected. If an intermittent speed (2 → 4) is selected, the outer ring will progressively increase and the appliance will stir when it is full.
	Shows the temperature selected. A pulsing red background indicates the machine is in heating mode. A solid red background indicates the machine has reached the set temperature. An intermittent arrow pointing downwards indicates the appliance is cooling down.
	Indicates that a setting (time, speed or temperature) cannot be adjusted.
Status Information	Text here shows status information.
	Indicates that the bowl, its contents and any parts being used are hot. Please handle with care.
	Indicates that the appliance is connected to a WiFi network.
	Indicates that the appliance is in the high speed high temperature mode (HSHT)
	Turn the control dial anti-clockwise to use stir intervals and pulse. Turn the control dial clockwise to use continuous speeds min - max.

Recipes			
Recipe	Tool Used	Preset / Manual Settings	Ingredients
Minestrone		Chunky Soup  20 mins  2 - 3  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> 1L hot vegetable stock Salt and pepper
Beef Stroganoff		All in One Dishes  30 mins  2 - 3  103°C	Add the following all at once: 600g beef, <i>diced</i> 1 tbsp paprika 1 tbsp butter 1 garlic clove, <i>chopped</i> 400g beef stock 200g mushroom, <i>sliced</i> 150g onion, <i>sliced</i> 300g carrot, <i>sliced</i> 200ml single cream 1 tbsp cornstarch 1 tbsp water Salt and pepper } <i>mix together</i>
Crème Anglaise		Manual Settings  15 mins  1  85°C	Add the following all at once: 250g full fat milk 250g double cream 1 tsp vanilla extract 2 tbsp cornflour 96g egg yolk 80g caster sugar } <i>mix together</i>
Popcorn		Popcorn  10 mins  OFF  180°C	Add the following all at once: 50g Popcorn Kernels 20g Sunflower Oil * For best results always use the preset.
Rice Pudding		Manual Settings  1 hr 15 mins  1  95°C	Add the following all at once: 150g short grain rice 1L full fat milk 75g caster sugar 2 tsp vanilla extract

Temperature and Speed Settings		
Temperature Guidelines	60°C	Melting Chocolate
	72°C – 82°C	Poaching
	98°C – 99°C	Simmering
	100°C	Boiling, steaming
	130°C – 140°C	Sautéing vegetables
	180°C	Browning meat
	(P)	Pulse - For short bursts of maximum power.
	 1	Stir interval 1 – The mixer will operate at a constant slow speed. Used for folding light ingredients into heavier mixtures.
	 2	Stir interval 2 – Intermittent stir with short pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 10 seconds for 1.5 revolutions.
	 3	Stir interval 3 – Intermittent stir with medium pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 30 seconds for 1.5 revolutions.
	 4	Stir interval 4 – Intermittent stir with long pauses. When set to this speed, intermittently operates on a slow speed every 5 minutes for 1.5 revolutions.
	Speed min - max	Continuous speeds gradually increasing to max
	HSHT	To mix at temperatures above 60°C using speeds Min-Max.

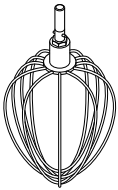
Recommended Usage Chart				
This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.				
		K-beater For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.		
		Hints and Tips • To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. • To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently. • Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.		
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Pastry & Biscuits – rubbing fat into flour	Flour weight	910g	Min → 1	2
All In one cake mixes	Total weight	4kg	Min → Max	45–60 secs
		Creaming Beater For creaming and mixing soft ingredients		
		Hints and Tips • To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. • When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first. • Two different colour wiper blades are supplied with your high temperature creaming beater. Use one wiper blade for sweet recipes and the other for savoury recipes.		
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Creaming butter/margarine and sugar		4.55kg (15 Egg Mix)	Min → Max	4
Beating eggs into cake mixes			Min → Max	1–4
Folding in flour, fruit etc			Min → 1	30–60 secs

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 – 63g).

Whipping cream used = Fresh Whipping cream with minimum 38% Fat content

Recommended Usage Chart

This is for guidance only and will vary depending on the exact recipe and ingredients being processed.

		Whisk For eggs, cream and soufflés.		
		Important - To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat and sugar) as you could damage it. - Best results achieved when eggs are at room temperature. Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.		
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Egg whites		16 (605g)	Min → Max	1½-2
Fatless sponges		930g		4 -6
Cream		2L		1½-3
Pancake Batter		250g Flour	Min	10 secs
- Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients. - Mix on minimum speed to incorporate ingredients.		500g Milk 200g Eggs	Max	45-60 secs
Mayonnaise		2 Egg Yolks 10g Mustard 200mls Vegetable Oil	Max	1-1½
For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.				
		Dough Tool For yeasted dough mixes		
		Hints and Tips Important Never exceed the maximum capacities and speeds stated - you may overload the machine. - If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately. - The ingredients mix best if you put the liquid in first. Yeast Dried Yeast (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 10 minutes until frothy. Fresh yeast: crumble into the flour Other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.		
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Bread Dough (stiff yeasted)	Flour weight	350g-1.6kg	Min	60 secs
	Total weight	564g-2.58kg	1	3-4
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour weight	250g-1.6kg	Re-knead Speed 1	60 secs
	Total weight	478g-3.1kg	Min	60 secs
			1	3-4
			Re-knead Speed 1	60 secs

Eggs sizes used = medium sized (Weight 53 - 63g).

Whipping cream used = Fresh Whipping cream with minimum 38% Fat content

Steamer Attachment Cooking Guide

- These cooking times are for guidance only. 500ml of water can be used for food requiring up to 20 minutes cooking time. For food requiring a longer cooking time use 650ml of water.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.
- Do not overcrowd the basket when steaming poultry and fish.
- Read 'food safety' in the safety section.

Vegetables

Ingredient	 (Max)	 (minutes)	Qty of Water	Preparation
Asparagus	450g	15	500ml	Trim
Beans, green	450g	15-20	500ml	Trim
Beans, runner	450g	15-20	500ml	Trim & thinly slice
Broccoli	450g	20	500ml	Cut into florets
Brussel sprouts	450g	25	500ml	Trim and cut bases
Cabbage	1 small	25	500ml	Shred
Carrots	450g	20	500ml	Thinly slice
Cauliflower	1 medium	25 - 30	650ml	Cut into florets
Courgettes	450g	15	500ml	Thinly slice
Celery	1 head	15	500ml	Thinly slice
Leeks	3	15	500ml	Thinly slice
Mange tout	250g	15	500ml	Trim
Button Mushrooms	450g	10	500ml	Wipe
Parsnips	450g	15	500ml	Dice or thinly slice
Peas	450g	15	500ml	Shell
Potatoes, new	450g	30-40	650ml	Wipe

Poultry and Fish

Recipe/Process	 (Max)	 (minutes)	Qty of Water	Comments
Chicken, boneless breasts	4	30-40	650ml	Steam until thoroughly cooked and tender
Clams	450g	10	500ml	Steam until open
Prawns, medium	450g	10	500ml	Steam until pink
Fish, fillets	230g	10-20	500ml	Steam until it flakes
Fish, steak	2.5cm thick	15-20	500ml	Steam until it flakes
Fish, whole	340g	15-20	500ml	Steam until it flakes
Lobster tails	2-4	20	500ml	Steam until red
Mussels	450g	15	500ml	Steam until open
Oysters	6	15	500ml	Steam until open
Scallops	230g	15	500ml	Steam until hot and tender

Tool Height Adjustment

Refer to Illustration **U**

Whisk, Stainless Steel K-beater

For best performance the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl. If necessary adjust the height using the spanner provided.

High Temperature Creaming Beater - this tool should just touch the bottom of the bowl.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk, K-beater or high temperature creaming beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

Dough Tool - this tool is set at factory and is not adjustable.

Stir Tool - this tool should just touch the bottom of the bowl.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the stir tool.
- 3 Lower the mixer head. If the tool needs adjustment, raise the mixer head and use the spanner to loosen the nut, then lower the mixer head.
- 4 To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the adjustment wheel clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl, turn the adjustment wheel anti-clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.

To Fit And Use Your Splashguard Assembly

Refer to Illustration **V**

The splashguard assembly consists of 2 pieces: the heat shield and the splashguard.

The heat shield is to protect the mixer head from steam produced during the cooking process.

The splashguard should not be fitted to the bowl unless used in conjunction with the heat shield.

- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal correctly fitted.
- 3 Fit the bowl onto the base.
- 4 Lower the mixer head.
- 5 Rest the splashguard on the bowl rim and then slide forward until fully located.
 - During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the feed chute.
- 6 To remove the splashguard simply slide it away from the appliance.

Note: The splashguard will remain attached to the heat shield when the mixer head is raised unless removed before lifting the mixer head.

- 7 To remove the heat shield, raise the mixer head until it locks. Remove the tool, then pull the heat shield downwards from the underside of the mixer head.

Note: Only fit or remove the splashguard when the mixer head is in the locked position.

To Fit And Remove Your Stir Assist Clip

Refer to Illustration **W**

The stir assist clip can be used to assist the mixing action.

- 1 Slot the stir assist clip over the side of the bowl with the vertical ridge on the inside and the clips on the outside.
- 2 Turn the clip anti-clockwise onto the bowl handles.
- 3 To remove, reverse the procedure.

IMPORTANT - The stir assist clip should not be fitted when using the K-beater, whisk, dough tool or creaming beater.

Assembling The High Temperature Creaming Beater

Refer to Illustration **X**

Fitting The Wiper Blade

The wiper blade is supplied already fitted and should always be removed before cleaning.

- 1 Carefully fit the flexible wiper blade onto the tool by locating the base of the wiper blade into the slot then fit one side into the groove before gently hooking the end in place. Repeat with the other side.

Care And Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet ②** when you first use it. This is normal - just wipe it off.
- The metal surfaces of the temperature sensors may show signs of wear during normal use. This does not affect the performance of the product.
- Do not leave the high temperature flexible beater fitted to the mixer when not in use.

Appliance, outlet covers

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

High temperature creaming beater

- Always remove the flexible wiper blade from the tool before cleaning.
- Wash the flexible wiper blade and tool in hot soapy water, then dry thoroughly. Alternatively the parts can be washed in a dishwasher.

Note: Please inspect the condition of the tool body before and after use and also regularly inspect the condition of the wiper blade and replace it if there are any signs of wear.

Bowl, Tools, Splashguard, Stir Assist Clip

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher (refer to chart at front of manual).
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar or a suitable descaler to remove limescale.
- If food sticks or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using the spatula provided. Fill the bowl with warm soapy water and allow to soak. Remove any stubborn deposits using a nylon brush.
- Any discolouration of the bowl will not affect its performance.

Drain Hole

- Ensure this area is free from food. If necessary use a pipe cleaner or cotton bud to clean.

Temperature sensors

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

Steamer Attachment

- Always switch off and unplug before removing the attachment from the Stand Mixer.
- For easier cleaning always wash the parts immediately after use.
All parts can be washed in hot soapy water, then dried thoroughly. Alternatively they can be washed in the dishwasher.
- Ordinary water and food contains salts and acids which can sometimes effect metal surfaces such as the inside of the mixer bowl. Should this occur clean with a nylon brush, a non abrasive scourer or a proprietary stainless steel cleaner.

Service and Customer Care

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



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

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

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
The machine will not operate in the heat mode and displays an error message and gives a warning beep.	One of the safety sensors has been activated.	Check display screen for notification of cause. • Ensure the head is lowered and locked. • Ensure all outlet covers are correctly fitted. • Ensure the heat shield is correctly fitted. • Ensure the cooking chef bowl is corrected fitted.
The machine changes speed or speed is limited during cooking.	The speed is automatically limited when the bowl contents reach 60°C and the hot temperature warning indicator will be on.	This is a safety feature.
Food burning on the base of the bowl.	1 The temperature setting selected may be too high. 2 Incorrect tool being used. 3 The stir delay is too long. 4 The tool may not be low enough in the bowl. 5 The timer has been set for too long. 6 The sensor and/or the underside of bowl may not be clean.	1 Reduce the temperature. 2 Check the most suitable tool is being used and adjusted correctly. 3 Increase the frequency of the stir delay or increase to a continuous operation. 4 Adjust the tool. 5 Cook for a shorter length of time (ensure food is thoroughly cooked). 6 Ensure that these areas are kept clean and dry.
Consistency of food not maintained.	1 Temperature selected too high. 2 Stir delay too frequent. 3 Ingredients cooked for too long. 4 Incorrect tool being used.	1 Reduce temperature. 2 Reduce stir delay. 3 Reduce the cooking time (ensure food is thoroughly cooked). 4 Check the most suitable tool is being used.
Inconsistent mixing speed.	1 Ingredients too large, hard or too firm.	1 Cut food into smaller pieces, remove stones from fruit, slowly melt ingredients without a tool in position (but ensure a speed has been selected). 2 Add ingredients after the head is lowered. 3 Check the most suitable tool is being used.
Difficult to shut mixer head.	1 Firm ingredients such as chocolate in the bottom of the bowl prevent the mixer head from locking down. 2 Stir tool has been incorrectly fitted.	1 Add ingredients after the mixer head is lowered. 2 Ensure the stir tool is fitted into the stir tool outlet.
Motor speed is limited when using attachments	Hot bowl fitted.	Remove the bowl, or cool the bowl to below 60°C.
The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl. The high temperature creaming beater not picking up ingredients from the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Height Adjustment” section.
The whisk, K-beater or creaming beater knock against the stir assist clip.	Stir assist clip is fitted.	Remove stir assist clip – this should be used when using the stir tool only.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Stand Mixer. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>

Troubleshooting Guide - Continued		
Problem	Cause	Solution
Standby light flashing when Stand Mixer first plugged in.	Mixer head in the raised position or not locked down correctly.	Check Stand Mixer head is locked down correctly.
The Stand Mixer stops during operation. Standby light flashing rapidly for a few seconds.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact "customer care" for further advice.
The Stand Mixer stops during operation. Standby light is flashing slowly.	Mixer head lifted.	Lower the mixer head and restart.
Standby light off whilst machine plugged in.	Stand Mixer has been left plugged in for more than 20 minutes without being operated and has gone into Standby mode.	Press the touch screen or turn the control dial to reset.
The Stand Mixer stops during operation.	Heat shield removed or an outlet cover removed.	Fit the heat shield or outlet cover and then restart.
Display screen shows an alpha/numerical error code.	Appliance not functioning properly.	Contact an 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.
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.
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 connection 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. Check for working Internet connection on local network.
Display shows error message E42	Boil Dry Error (Steam preset error)	Add water to the bowl
Explanation of appliance beeping sounds		
1) Fast single beep.	1) Pressing the control dial to start or stop the machine or the head is lifted during operation	Normal Operation

Troubleshooting Guide - Continued

Problem	Cause	Solution
2) Quick double beep	2) Appliance waiting – appliance will give a quick double beep 10 minutes and 5 minutes before the end of the keep warm cycle.	Normal Operation
3) Triple Beep	3) Signifies the following; - End of preset programme - End of manual operation - End of keep warm cycle - When appliance is about to stir.	Normal Operation
When contacting customer care, you may be required to supply details of the software version. This can be found by pressing the settings menu icon, then selecting " About Appliance".		
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. 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. Edge of bowl touched during weighing of ingredients.	Always place the appliance on a dry flat stable surface prior to weighing. Do not move the appliance or touch the bowl 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 network port, activated by default.

Model No.:	TYPE KCL95
RF Frequency Range:	2412 - 2472 MHz
Maximum Transmit Power:	< 20 dBm

Communications Protocol: IEEE802.11 b, g, n

The KCL95 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”.

Reactivation: The appliance can be reactivated from standby mode 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, rotate the control dial.
- **The bowl and lid should always be kept fitted to the main unit so that it can be operated remotely.**

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*.

WEBSITE

Modes	Power consumption
Non-Networked Standby - After 20 mins of inactivity display screen turns off. WiFi network port de-activated.	0.2 W
Networked Standby - After 20 mins of inactivity display screen turns off and all WiFi network ports remain activated.	0.7 W
Off -Activated by switch on rear of unit.	0.0 W

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.

Belangrijke mededeling – elektronisch-medische implantaten

- Net als andere inductieverwarmingsproducten genereert dit apparaat magnetische velden met beperkt bereik. Gebruikers of andere personen met een pacemaker of ander actief implantaat dienen voor gebruik een arts te raadplegen over eventuele incompatibiliteit, zodat eventueel gevaar voor de gezondheid kan worden voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken installeert of verwijdert, na het gebruik en voordat u het apparaat reinigt.
- Houd lichaamsdelen, haar, sieraden en loszittende kleding uit de buurt van bewegende delen en geïnstalleerde hulpstukken.
- Steek uw vingers, enz. nooit in het scharniermechanisme.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in een niet-kookmodus staat.
- 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.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'Onderhoud en klantenservice'.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd hulpstuk of meer dan één hulpstuk tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximumcapaciteit en wanneer u het inductieve verwarmingsapparaat gebruikt, mag u nooit het maximale afvulniveau van 3 liter overschrijden, gemarkeerd aan de binnenkant van de kom.
- Lees bij het gebruik van een hulpstuk de veiligheids- en gebruiksinformatie die erbij wordt geleverd.
- Wees voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt, omdat het zwaar is. Zorg dat de kop vergrendeld is en dat de kom, hulpstukken, afdekking van de aansluitpunten en het snoer vastzitten voordat u het apparaat optilt.
- Bij het verplaatsen van het apparaat altijd oppakken bij de voet en de mengkop. Het apparaat NIET optillen of dragen aan de komgreep.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Laat de motor, het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Wees voorzichtig als u enig deel van het apparaat vastpakt of aanraakt terwijl het in de kookstand wordt gebruikt en na het koken. DIT GELDT MET NAME VOOR DE KOM, HET SPATDEKSEL EN DE HULPSTUKKEN omdat deze nog lange tijd nadat het apparaat is uitgeschakeld HEET blijven. Gebruik de handgrepen om de kom te verwijderen en te dragen. Gebruik ovenhandschoenen om de hete kom en menghulpstukken aan te pakken.
- Het  symbool op een product geeft aan dat een oppervlak heet kan worden tijdens gebruik.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de komhulpstukken na langdurig gebruik, omdat ze heet kunnen zijn.
- De onderkant van de kom blijft nog lange tijd nadat de verwarming is uitgeschakeld heet. Wees voorzichtig als u de kom vastpakt en gebruik de beschermmat voor het werkoppervlak als u de kom op een warmtegevoelige ondergrond plaatst.
- Pas op voor stoom die uit de mengkom kan komen, met name als u het deksel

- van het spatdeksel verwijdt of de mixerkop omhoog zet.
- Als heet voedsel van de mixer wordt overgebracht naar de blender, laat u de ingrediënten altijd tot kamertemperatuur afkoelen, voordat u ze in de blender doet.
 - Gebruik alleen de kom en hulpstukken die bij dit apparaat worden geleverd. Gebruik de kom met geen enkele andere hittebron.
 - Laat het apparaat nooit werken in de kookstand als de kom leeg is.
 - Steek nooit iets in de ventilatiegaten.
 - Zorg dat dit apparaat tijdens het gebruik niet te dicht bij de rand en op een vlakke ondergrond staat. Zorg dat het ten minste 10 cm verwijderd is van de muur en dat de ventilatiegaten niet worden geblokkeerd. Plaats het apparaat niet onder overhangende keukenkastjes.
 - Voor een juiste en veilige werking van de inductiekoker dient u ervoor te zorgen dat de kombasis en temperatuursensors schoon en droog zijn voordat u gaat koken.
 - Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het voetstuk of inductiegebied worden geplaatst het voetstuk omdat deze heet kunnen worden.
 - Net als voor andere inductieverwarmende apparaten geldt dat u geen creditcards, magnetische media of gevoelige elektronische apparatuur in de buurt van het apparaat mag plaatsen wanneer dit in gebruik is.
 - Gebruik het apparaat niet om te frituren.
 - Zorg dat het voedsel voldoende gekookt is voordat u gaat eten.
 - Vul de kom niet meer dan 250 ml wanneer u met olie kookt.
 - Voedsel dient kort na bereiding te worden gegeten of moet snel worden afgekoeld en zo snel mogelijk in de koelkast worden bewaard.
 - Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
 - Gebruik geen overmatige kracht bij het indrukken van het touchscreen en gebruik nooit een scherp voorwerp om deze te bedienen.
 - Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bijv. Crèmevet en suiker), omdat u deze kunt beschadigen.
 - Het stroomsnoer wordt gebruikt om het risico van verstrengeling of struikelen te voorkomen. Er mag een verlengsnoer worden gebruikt, zolang men voorzichtig is. Als een verlengsnoer wordt gebruikt: 1) het op het verlengsnoer aangegeven vermogen moet minstens zo groot zijn als het elektrische vermogen van het apparaat; en 2) zorg ervoor dat het snoer niet over het werk- of tafelblad hangt, zodat kinderen eraan kunnen trekken of mensen erover kunnen struikelen. Als het apparaat geaard is, moet het verlengsnoer 3 geaarde draden hebben. Het elektrische vermogen van het apparaat vindt u aan de onderkant.
 - Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
 - Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
 - Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
 - Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.
 - De maximale beoordeling is gebaseerd op de mini-hakmolen / molen hulpstuk dat de grootste belasting trekt. Andere hulpstukken kunnen minder stroom verbruiken.
 - Deze machine kan niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
 - Verplaats de machine niet en haal de kop niet omhoog als een hulpstuk aangebracht is, omdat de keukenmachine dan instabiel kan worden.
 - Gebruik uw apparaat niet in de buurt van de rand of overhangend werkoppervlak en oefen geen kracht uit op een vastgemaakte bevestiging, omdat dit ertoe kan leiden dat het apparaat instabiel wordt en kantelt, wat kan resulteren in verwondingen.

Stoomhulpstuk

- Dit hulpstuk produceert stoom waaraan u zich kunt verbranden.
- Voorkom brandwonden door stoom uit het mandje, vooral wanneer u het spatdeksel verwijdt of het deksel van de vultrechter optilt.
- Wees voorzichtig met alle onderdelen; alle vloeistoffen, condensatie, stomer- of keukenmachineonderdelen zijn erg heet. Gebruik ovenwanten.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u onderdelen verwijdt of reinigt.

Voedselveiligheid

- Kook vlees, gevogelte en vis door en door. Prepareer geen bevroren vlees, gevogelte of vis.
- Warm gekookt voedsel niet op in uw stoomapparaat.

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 voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante voorzieningen van Richtlijn 2014/53/EU.

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

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

Ken uw Kenwood Cooking Chef

Legenda

Contacten voor hulpstukken

- ① Contact hoge snelheid (HSO)
- ② Contact lage snelheid (SSO)
- ③ Contact voor komhulpstuk
- ④ Contact voor roerder

Mixer

- ⑤ Afdekking aansluitpunt hoge snelheid
- ⑥ Mixerkop
- ⑦ Deksel voor lagesnelheidscontact
- ⑧ Kom van cooking chef
- ⑨ Kop - hefhendel
- ⑩ Bedieningsknop
- ⑪ Aan / uit-schakelaar
- ⑫ Displayscherm
- ⑬ Beschermmat werkoppervlak
- ⑭ Drainopening
- ⑮ Kombasis/inductiegebied
- ⑯ Ventilatiegaten
- ⑰ Temperatuursensors
- ⑱ Hittescherm
- ⑲ Rubber afdichting (verwijderbaar)
- ⑳ Spatscherm
- ㉑ Deksel vulopening
- ㉒ K-klopper
- ㉓ Slagroomklopper voor hoge temperatuur
- ㉔ Aangedreven garde
- ㉕ Deeghaak
- ㉖ Roerder
- ㉗ Roerhulpklem
- ㉘ Spatel voor hoge temperatuur
- ㉙ Deegschrapper
- ㉚ Moersleutel

Stoomhulpstuk

- ③① Handgreepsteunen
- ③② Steunring
- ③③ Opvouwbare handgrepen
- ③④ Verwijderbare plaat
- ③⑤ Eihouder

Opmerking: Hulpstukken voor het lagesnelheidscontact

Het lagesnelheidscontact van uw keukenmachinemodel heeft een draaiverbinding. Het is speciaal ontworpen voor hulpstukken die uitgerust zijn met het draaiverbindingssysteem.

Als u nieuwe hulpstukken voor het lagesnelheidscontact koopt, dient u de compatibiliteit met uw keukenmachine te controleren. Alle hulpstukken met het draaiverbindingssysteem zijn te herkennen aan de productcode die begint met KAX en aan het Twist-logo  dat op de verpakking staat.

Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan het draaiverbindingssysteem  van uw keukenmachine te bevestigen.

Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.

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 Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan / uit-schakelaar aan de zijkant van de power unit.
- 2 Selecteer Instellingen  > WiFi > Verbinden en volg de instructies op het touchscreen.

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.

Compatibiliteit

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

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.

Uw Cooking Chef Connect instellen

Zie afbeeldingen **E - I**

De Cooking Chef gebruiken

BELANGRIJK

- Zorg dat het inductiegebied, de temperatuursensors en het externe oppervlak van de kombodem schoon zijn. Als dit niet gebeurt, wordt de temperatuursensor beïnvloed en krijgt u een minder kookresultaat.
 - Controleer of alle afdekkingen van de aansluitpunten, met inbegrip van het hitteschermbeschermer, zijn aangebracht. Als ze niet juist zijn aangebracht, werkt de verwarmingsfunctie niet.
- 1 Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan / uit-schakelaar.
 - 2 Draai de hendel voor het omhoog halen van de kop naar rechts en haal de mixerkop omhoog, totdat hij vergrendelt.
 - 3 Duw het hitteschermbeschermer omhoog tegen de onderkant van de mixerkop, totdat hij goed is bevestigd. Het hitteschermbeschermer mag alleen worden gebruikt met een goed aangebrachte rubberen afdichting.
 - Als u de Cooking Chef Connect zonder warmte gebruikt, is het niet nodig om het hitteschild te gebruiken tenzij u het spatbeschermer gebruikt. Raadpleeg 'De spatbeschermer aanbrengen en gebruiken in de Assemblage sectie.
 - 4 Plaats de kom op de basis.
 - 5 Steek het benodigde hulpstuk in het contact voor het komhulpstuk of het contact voor de roerder als u de roerder gebruikt. Steek de pen in de groef en draai het hulpstuk totdat het vergrendelt.
 - Als u een hulpstuk wilt verwijderen, voert u bovenstaande stap 5 in omgekeerde volgorde uit. (Gebruik altijd ovenwanten om de hulpstukken na het koken te verwijderen).
 - 6 Wanneer u de mixerkop wilt neerhalen, haalt u hem eerst iets omhoog en draait u de hendel naar rechts. Laat de kop dan zakken tot hij vergrendelt.

Roerder - wanneer u de roerder gebruikt, kan de roerhulpklem ook worden gebruikt om het mengen te ondersteunen, zie 'Uw roerhulpklem plaatsen en verwijderen'. De roerder kan ook met de garde worden gebruikt. **Gebruik de roerder niet met de deeghaak.**

Uw Cooking Chef Connect gebruiken - Handmatige bediening

- 1 Voeg de ingrediënten toe die gekookt/gemengd moeten worden.
- 2 Stel de gewenste tijd, snelheid en temperatuur in. Opmerking: als u de machine zonder warmte wilt gebruiken, schakel de temperatuur uit als u de temperatuur in wilt stellen. Draai de bedieningsknop tegen de klok in om roerintervallen en pulseren te gebruiken. Draai de bedieningsknop naar rechts om continue snelheden te gebruiken.
- 3 Druk op de bedieningsknop om te starten.
- 4 Druk op elk gewenst moment op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen. Als in kookmodus, wees voorzichtig, want het apparaat is heet.

Hoge snelheid, hoge temperatuur modus (HSHT)

Op hoge snelheid mengen bij temperaturen van hoger dan 60 ° C

- Selecteer tijd (indien van toepassing), snelheid en temperatuur van 60 ° C of hoger.
- Er verschijnt een waarschuwing op het display die aangeeft dat u naar de HSHT-modus gaat.

- Nadat de waarschuwing is gelezen en is begrepen, drukt u op ja om te bevestigen dat u de HSHT-modus wilt openen.
- Druk op de bedieningsknop om te starten.

Deze functie MOET ALLEEN worden gebruikt met de garde en/of roerder. U mag de maximale inhoud van 3 liter niet overschrijden en u moet ervoor zorgen dat het spatbeschermer is Voorzien van het spatbeschermer. De machine mag niet onbeheerd worden achtergelaten.

- 5 Zodra een programma is afgerond, piept de machine 3 maal.
 - Opmerking: Als er geen tijd is ingesteld, stoppen de verwarmings- en roerprocessen automatisch zodra de timer 8 uur heeft bereikt.
 - 6 Om het verwarmingsproces te stoppen of de temperatuur te veranderen verandert u dit op de unit via de UIT knop. Druk op de bedieningsknop om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen.
- Belangrijk** - Als de mengkop op enig moment omhoog wordt gebracht tijdens gebruik, dan wordt het verwarmingsproces gepauzeerd en het hulpstuk stopt en start niet opnieuw wanneer de mixerkop omlaag staat. Om de mixer opnieuw te starten, laat de mixerkop zakken en druk op de bedieningsknop.

De ingestelde programma's gebruiken

Zie afbeeldingen **P - R**

- 1 Selecteer het vooraf ingesteld menu.
- 2 Kies het programma dat u wilt gebruiken.
- 3 Volg de instructies op het scherm.
- 4 Druk op de bedieningsknop om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen. Let op: de kom en het gereedschap kunnen heet zijn.

After Cooking

- **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.
- De onderkant van de kom blijft heet lang nadat het verwarmen is gestopt. Wees voorzichtig bij het hanteren en gebruik de meegeleverde werkoppervlakbeschermingsmat om hittegevoelige oppervlakken te beschermen.

Tips

- In sommige recepten, met name recepten met een hoog watergehalte, kan de kooktemperatuur niet boven 100 °C uitstijgen (dit is het kookpunt van water).
- Als u tijdens het koken ingrediënten wilt toevoegen, draait u de snelheid omlaag en voegt de ingrediënten langzaam en gelijkmatig toe.
- Om sauzen snel te verwarmen, gebruikt u een continue roerinstelling.
- Als u het spatdeksel gebruikt tijdens het koken, dient u dit altijd te verwijderen voordat u de mixerkop optilt. Vergeet niet dat het spatdeksel en hitteschermbeschermer condensatie bevatten.
- Til de mixerkop langzaam op zodat eventuele vloeistof aan de onderkant van het hitteschermbeschermer terug in de kom kan vallen.
- Vier roertragingfuncties zijn beschikbaar. Deze helpen u de juiste snelheid te vinden bij elk recept. Voor sommige recepten moet constant worden geroerd om te voorkomen dat ingrediënten aan de bodem van de kom blijven plakken, terwijl anderen zullen profiteren van intermitterend roeren om de textuur van de ingrediënten te behouden.

Handmatig gebruik (hulpstukken)

- 1 Verwijder de afdekking van het contact voor hoge snelheid/lage snelheid (indien van toepassing).
- 2 Bevestig het hulpstuk volgens de specifieke, meegeleverde instructies.
- 3 Stel de gewenste tijd en snelheid in (zie afbeelding L - M). Druk op de bedieningsknop om te starten.

Druk nogmaals op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen.

De afdekkingen verwijderen en bevestigen

Afdekking aansluitpunt hoge snelheid

- 1 Als u de afdekking wilt verwijderen, gebruikt u de greep en haalt u hem omhoog.
- 2 Als u de afdekking wilt bevestigen, plaatst u hem over het aansluitpunt en drukt u hem naar beneden.

Afdekking aansluitpunt lage snelheid

- 1 Als u de afdekking wilt verwijderen, gebruikt u de greep aan de onderkant en trekt u hem weg.
- 2 Als u de afdekking wilt bevestigen, steekt u het lipje aan de bovenkant van de afdekking in de inkeping van het aansluitpunt. Klem de afdekking vast.

De weegfunctie gebruiken

Zie afbeeldingen S

- 1 Selecteer de weegfunctie  op het touchscreen.
- 2 Plaats de kom.
- 3 Zet de schaal op nul.
- 4 Weeg de ingrediënten.
- 5 Om tussen eenheden te schakelen, tikt u op de eenheidstoets op het weegscherm.

Opmerking: plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke en stabiele ondergrond voordat u gaat wegen. Oefen tijdens het wegen geen druk uit op de mixer of kom, omdat dit de nauwkeurigheid van de weegschaal beïnvloedt.

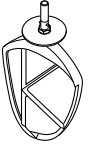
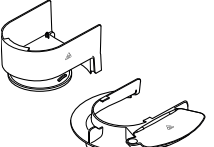
De weegfunctie is nauwkeurig tot maximaal 6 kg.

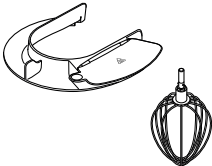
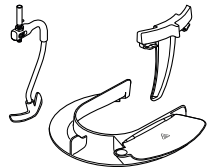
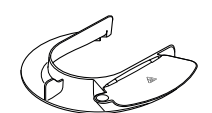
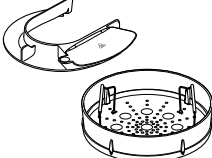
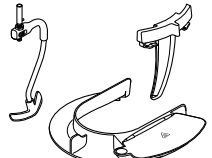
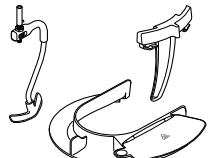
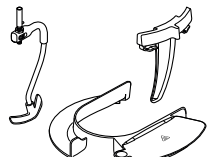
Vooraf ingesteld overzicht

De standaardinstellingen kunnen worden aangepast aan uw recept, indien beschikbaar.

Niet-aanpasbare instellingen worden aangegeven door het  pictogram.

Wanneer "Verwarming" op het displayscherm wordt weergegeven, begint de timer niet met aftellen totdat de juiste temperatuur is bereikt.

Voor-instelling	Aangeraden hulpstuk	Standaard Instellingen (aanpasbaar)	Warmhouden	Recepten/ideen/gebruik
Eiwit opkloppen		 1 min 15 secs (15 secs - 5 min)  Max  OFF 		Eiwit voor chocolade mousse
Cake		 1 min (30 secs - 5 min)  1 - Max ( 1 - Max)  OFF 		Cake, Cupcakes
Deeg kneden		 10 min (1 min - 30 min)  Min to 1 (min - 2)  OFF 		Broodjes, pizza
Deeg rijzen		 1 uur (5 min - 2 uur)  OFF  30 °C (25 °C - 35 °C)		Deeg rijzen
Chocolade smelten		 10 min (5 min - 2 uur)   1   60 °C		Chocolade mousse
Schuimgebak		 10 min (1 min - 20 min)  Max  40 °C		Basis voor Buttercream frosting

Vooraf ingesteld overzicht				
Voor-instelling	Aangeraden hulpstuk	Standaard Instellingen (aanpasbaar)	Warmhouden	Recepten/ideen/gebruik
Italiaans schuimgebak		 4 min (1 min - 20 min)  HSHT 6 ( 1 - Max)  60°C - 85°C		Limoen schuimgebak
Fruit Compote		 20 min (5 secs - 2 uur)   1 ( 1 -  4)  104°C	 30 min   1  62°C	Cake vullingen en toppings voor desserts
Popcorn		 10 min (5 min - 10 min)  OFF   180°C 		Voor versgemaakte popcorn * Voor de beste resultaten altijd het vooringestelde programma gebruiken.
Steam		 20 min (5 min - 45 min)  OFF  100°C 		Zalm en Papillote
Alles in een gerechten		 40 min (5 sec - 8 uur)   3 -  4  ( 1 -  4) 103°C - 140°C	 30 min    4  62°C 	Bolognese
Dikke soep		 20 mins (5 secs - 8 uur)   3 -  4  ( 1 -  4) 103°C - 140°C	 30 min    4  62°C 	Minestrone, Bouillon
Slow Cook		 2 uur (5 secs - 8 uur)   3 -  4  ( 1 -  4) 98°C - 140°C	 30 min    4  62°C 	Beef bourguignon

Recept

Pruimen Marinade

200 g heldere honing

40g zachte pruimen

40 ml water

- 1 Doe alle ingrediënten in de mini hakmolen / molen. Koel 's nachts.
- 2 Bevestig het hulpstuk aan de standaard mixer.
- 3 Schakel gedurende 4 seconden naar puls.
- 4 Gebruik zoals vereist

Montage en gebruik

Zie afbeeldingen **T**

- Houd uw Cooking Chef bij het gebruik van uw stoommandjes, altijd uit de buurt van muren en overhangende keukenkastjes: deze kunnen door de stoom worden beschadigd.
 - Voeg peper en zout toe na het stomen; hierdoor wordt voorkomen dat de roestvrij stalen kom vlekken of pitten krijgt.
- 1 Plaats de verwijderbare plaat op een vlakke ondergrond en zorg dat de handgrepen naar binnen zijn opgevouwen.
 - 2 Zet de steunring op de plaat; zorg dat de handvatsteunen op de ring naast de V-vormige uitsparingen in de plaat zitten.
 - 3 Vouw de handgrepen uit en klem ze aan de handvatsteunen.
 - 4 Plaats het voedsel dat u wilt koken op de plaat. Groenten dienen goed gereinigd en zo nodig geschild te zijn.
 - 5 Voeg de vereiste hoeveelheid water toe aan de kom (zie kooktabel: Gefilterd water is het best, omdat hierdoor minder kalkaanslag en vlekken ontstaan).
 - 6 Zet de geassembleerde stomer in de kom – De stomer vindt zelf de benodigde diepte.
 - 7 Zet het hittescherf op de mixerkop.
 - 8 Zet de kom en het stoommandje op de keukenmachine.
 - 9 Laat de mixerkop zakken en leg het spatdeksel erop.
 - 10 Selecteer de vooraf ingestelde stoom en pas de kooktijd aan (zoals in de aanbevolen kooktabel). Druk op de knop om te starten.
 - 11 Laat koken voor de benodigde tijd.
 - 12 Verwijder het spatdeksel.
 - 13 Til de mixerkop op.
 - 14 Til het stoommandje bij de handgrepen op – voorkom dat de handgrepen naar binnen opvouwen.
 - 15 Zet het stoommandje op een grote plaat of andere geschikte container.
 - 16 Maak de handgrepen los en vouw ze naar het midden. Verwijder de steunring en vouw de handgrepen uit.
 - 17 Verwijder het voedsel.

Belangrijk

Wees voorzichtig: alle vloeistoffen, de condensatie, het stomer- en het keukenmachine-element zijn erg heet.

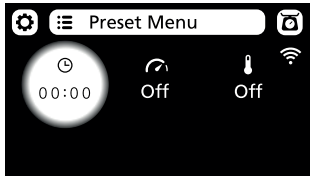
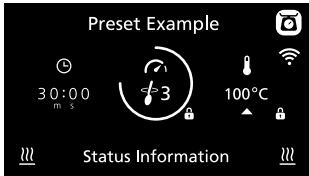
Gebruik ovenwanten.

- Probeer geen mixerhulpstukken op te zetten als u het stoommandje gebruikt.
- Kook geen voedsel in de mengkom terwijl u het stoommandje gebruikt.

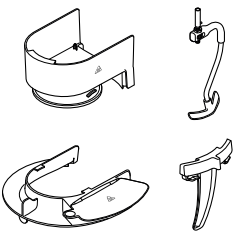
Tips

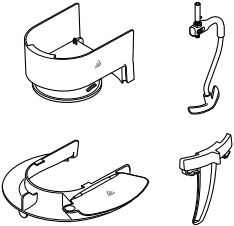
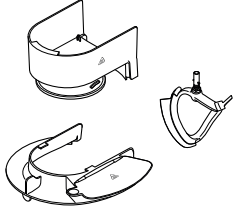
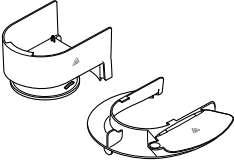
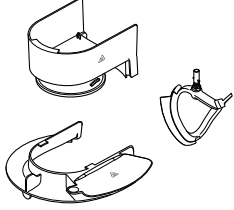
- Vloeistof die in de kom achterblijft, is goed voor het maken van soep of bouillon. Wees voorzichtig, het wordt erg heet.
- Zorg dat de stukken voedsel niet te dicht op elkaar zitten.
- Roer een grote hoeveelheid halverwege de kooktijd door.
- Stukken voedsel van dezelfde afmeting worden gelijkmatiger gekookt.
- Als u meer dan één soort voedsel stoomt, voegt u ingrediënten die korter gestoomd moeten worden, later toe.
- Als u het deksel van de vulopening optilt of het spatdeksel verwijderd, ontsnapt er stoom en duurt het kookproces langer.
- Het kookproces gaat door als de keukenmachine uitschakelt; verwijder het voedsel dus onmiddellijk.
- Als het voedsel niet voldoende is gekookt, stelt u de timer opnieuw in. U moet het water misschien bijvullen.
- De kooktijden dienen alleen als richtlijn. Controleer altijd of het voedsel voldoende is gekookt voordat u gaat eten.
- Laat het apparaat niet droog koken; vul het zo nodig met water bij.

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 ingrediënten in de kom te wegen.	
		Geeft de gekozen tijd in uren (h), minuten (m) en seconden (s) weer.	
		Toont het geselecteerde roerinterval. Als een snelheid met tussenpozen (2 → 4) is gekozen, verschijnt geleidelijk de buitenste cirkel. De machine gaat roeren als de cirkel rond is.	
		Geeft de gekozen temperatuur weer. Een pulserende rode achtergrond geeft aan dat de machine in de verwarmingsmodus staat. Een rode achtergrond geeft aan dat de machine de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Een knipperende, naar beneden wijzende pijl geeft aan dat het apparaat afkoelt.	
		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.	
		Geeft aan dat het apparaat in de hogesnelheidsmodus op hoge temperatuur (HSHT) staat.	
		Draai de bedieningsknop tegen de klok in om roerintervallen en puls te gebruiken. Draai de bedieningsknop met de klok mee om continue snelheden min - max te gebruiken.	

Recepten

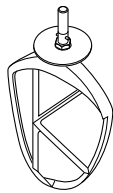
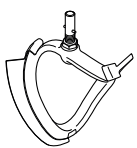
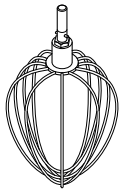
Recept	Gebruikt hulpstuk	Vooraf ingesteld / Handmatige instellingen	Ingrediënten
Minestrone		Dikke soep  20 min  2 - 3  98°C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 100 g pancetta, <i>in blokjes</i> 2 teentjes knoflook, <i>kleingesneden</i> 50 g arboriorijst 2½ eetlepels tomatenpuree 70 g savooiekool 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> 75g wortel, <i>gesneden</i> 1 liter hete groentebouillon Zout en peper

Recept	Gebruikt hulpstuk	Vooraf ingesteld / Handmatige instellingen	Ingrediënten
Beef Stroganoff		Alles in een gerechten  30 min  2 - 3  103°C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 600 g rundsvlees, <i>in blokjes</i> 1 eetlepel paprikapoeder 1 eetlepel boter 1 teentje knoflook, <i>kleingesneden</i> 400 g rundvleesbouillon 200 g champignon, <i>gesneden</i> 150 g ui, <i>gesneden</i> 300 g wortel, <i>gesneden</i> 200 ml kookroom 1 eetlepel maïzena } <i>mengen</i> 1 eetlepel water Zout en peper
Crème Anglaise		Handmatige instellingen  15 min  1  85°C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 250 g volle melk 250 g room (double cream) 1 tl vanille-extract 2 eetlepels maïzena } <i>mengen</i> 96 g eigeel, geklopt 80 gr (gries) suiker
Popcorn		Popcorn  10 min  OFF  180°C	Voeg het volgende allemaal tegelijk toe: 50 g maïskorrels 20 g zonnebloemolie * Voor de beste resultaten altijd het vooringestelde programma gebruiken.
Rijstepap		Handmatige instellingen  1 uur 15 min  1  95°C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 150 g korte korrelrijst 1 liter volle melk 75 gr (gries)suiker 2 tl vanille-extract

Temperatuur and Snelheidsinstellingen		
Temperatuur richtlijnen	60°C	Chocolade smelten
	72°C - 82°C	Poaching
	98°C - 99°C	Sudder
	100°C	Koken, stomen
	130°C - 140°C	Groente braden
	180°C	Vlees bruinen
	(P)	Pulseren - voor krachtige snelheidsbursts
	 1	Roerinterval 1 - De mixer werkt met een constante lage snelheid. Gebruikt voor folden van lichte ingrediënten in zwaardere mengsels.
	 2	Roerinterval 2 - Onderbroken roeren met korte pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze op lage snelheid met tussenpozen van 10 seconden gedurende 1,5 omwentelingen.
	 3	Roerinterval 3 - Onderbroken roeren met gemiddelde pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze op lage snelheid met tussenpozen van 30 seconden gedurende 1,5 omwentelingen.
	 4	Roerinterval 4 - Onderbroken roeren met lange pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, Werkt deze elke 5 minuten met tussenpozen gedurende 1,5 omwentelingen.
	Speed min - max	Continu snelheden geleidelijk oplopend tot max
HSHT		Het mixen op een hogere temperatuur als 60c graden tijdens het gebruik van minimale en maximale snelheden.

Tabel met aanbevolen snelheden

Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt

		K-klopper Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, ijsvorming, vullingen, eclairs en aardappelpuree.		
		Tips • Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. • Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd. • Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.		
Recept / Verwerken		 (Max)		 (Minuten)
Deegwaren en koekjes – boter en bloem vermengen	Bloemgewicht	910 g	Min → 1	2
All-in-one cakemix	Totaalgewicht	4 kg	Min → Max	45-60 sec.
		Slagroomklopper Voor het afromen en mengen van zachte ingrediënten		
		Tips • Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. • Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten. • Met de slagroomklopper voor hoge temperatuur worden twee verschillend gekleurde wissers geleverd. Gebruik één van deze wissers voor zoete recepten en de andere voor hartige recepten.		
Recept / Verwerken		 (Max)		 (Minuten)
Boter/margarine en suiker romig maken	4,55 kg (15 eieren)		Min → Max	4
Eieren in cakemix kloppen			Min → Max	1-4
Bloem, vruchten, etc. in het mengsel vouwen			Min → 1	30-60 sec.
		Garde Voor eieren, room en souffles.		
		Belangrijk • Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. • Gebruik de garde niet voor zware mengsels (alles in één cake en vet en suiker kloppen), omdat u deze kunt beschadigen. • Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn. Zorg ervoor dat er geen boter of eiwit op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen.		
Recept / Verwerken		 (Max)		 (Minuten)
Eiwit	16 (605 g)	Min → Max		1½-2
Vetloze sponge cake	930 g			4 -6
Room	2L			1½-3
Pannenkoekbeslag	250 g bloem	Min		10 sec.
• Doe eerst de bloem in de kom en daarna de natte ingrediënten.	500 g melk	Max		45-60 sec.
• Meng de ingrediënten op minimale snelheid.	200 g eieren			
Mayonaise	2 eierdooiers	Max		1-1½
• Voor het beste resultaat schraapt u de kom af nadat u de olie hebt toegevoegd. Meng nog eens 10 seconden op maximale snelheid.	10 g mosterd			
	200 ml plantaardige olie			

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

Slagroom gebruikt = Verse Slagroom met minimaal 38% vetgehalte.

Tabel met aanbevolen snelheden

Dit dient alleen als richtlijn en kan variëren afhankelijk van het recept en de ingrediënten die worden gebruikt

		Deeghaak Verrijkt met boter en eieren		
		Tips Belangrijk • Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast. • Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet u de machine uit, verwijdt u de helft van het deeg en mengt u elke helft afzonderlijk. • De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet. Gist • Gedroogde gist (het soort dat gereconstitueerd moet worden): giet het warme water in de kom. Voeg er de gist en de suiker aan toe en laat het mengsel ca. 10 minuten rusten, totdat het opschuimt. • Verse gist: brokkel de gist in de bloem. • Andere soorten gist: volg de aanwijzingen van de producent.		
Recept / Verwerken		 (Max)		 (Minuten)
Brooddeeg (stijf gegist)	Bloemgewicht	350 g-1,6 kg	Min	60 sec.
	Totaalgewicht	564 g-2,58 kg	1	3-4
Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren)	Bloemgewicht	250 g-1,6 kg	Min	60 sec.
	Totaalgewicht	478 g-3,1 kg	1	3-4
			Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.

Gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

Stoom-hulpstuk Kookgids

- Deze kooktijden zijn alleen richtlijnen. 500 ml water kan worden gebruikt voor voedsel dat tot 20 minuten kooktijd vereist. Voor voedsel dat een langere kooktijd vereist gebruikt u 650 ml water.
- Laat het apparaat niet droog koken, vul zo nodig bij met water.
- Maak de mand niet te vol bij het stomen van gevogelte en vis.
- Lees 'voedselveiligheid' in het veiligheids gedeelte.

Groenten

Ingrediënt	 (Max)	 (minuten)	Hoeveelheid water	Vorbereiding
Asperges	450 g	15	500 ml	Schillen
Bonen, groen	450 g	15-20	500 ml	Schillen
Pronkbonen	450 g	15-20	500 ml	Schillen en in plakjes snijden
Broccoli	450 g	20	500 ml	In roosjes verdelen
Spruiten	450 g	25	500 ml	Schillen en onderkant afsnijden
Kool	1 kleine	25	500 ml	Schaven
Wortels	450 g	20	500 ml	In plakjes snijden
Bloemkool	1 middelmaat	25 - 30	650 ml	In roosjes verdelen
Courgettes	450 g	15	500 ml	In plakjes snijden
Selderij	1 stronk	15	500 ml	In plakjes snijden
Prei	3	15	500 ml	In plakjes snijden
Peultjes	250 g	15	500 ml	Schillen
Kleine champignons	450 g	10	500 ml	Schoonvegen
Pastinaak	450 g	15	500 ml	In blokjes of plakjes snijden
Erwten	450 g	15	500 ml	Doppen
Aardappels, nieuwe	450 g	30-40	650 ml	Schoonvegen

Vis en gevogelte				
Recept / Verwerken	 (Max)	 (minuten)	Hoeveelheid water	Opmerkingen
Kip, borststukken zonder bot	4	30-40	650 ml	Stomen tot goed gaar en mals
Schelpdieren	450 g	10	500 ml	Stomen tot schelpen openen
Garnalen, medium	450 g	10	500 ml	Stomen tot ze roze zijn
Vis, filet	230 g	10-20	500 ml	Stomen tot vis uiteenvalt
Vis, moot	2,5 cm dik	15-20	500 ml	Stomen tot vis uiteenvalt
Vis, hele	340 g	15-20	500 ml	Stomen tot vis uiteenvalt
Kreeftenstaartjes	2-4	20	500 ml	Stomen tot ze rood zijn
Mosselen	450 g	15	500 ml	Stomen tot schelpen openen
Oesters	6	15	500 ml	Stomen tot schelpen openen
Sint-Jakobsschelpen	230 g	15	500 ml	Stomen tot ze heet en mals zijn

Hulpstuk hoogte aanpassing

Zie afbeeldingen **U**

Garde, roestvrijstalen K-klopper

Voor het beste resultaat moeten de garde en de K-klopper de onderkant van de kom **bijna** aanraken. Zo nodig verstelt u de hoogte met de meegeleverde sleutel.

Slagroomklopper voor hoge temperatuur – dit hulpstuk moet de bodem van de kom net raken.

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Breng de mixerkop omhoog en plaats de garde, K-klopper of de hoge temperatuur slagroomklopper.
- 3 Laat de mixerkop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, haalt u de mixerkop en verwijderd u het hulpstuk.
- 4 Gebruik de meegeleverde sleutel om de moer voldoende los te draaien en de as af te stellen. Om het hulpstuk dicht bij de bodem van de kom te krijgen, draait u de as naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de as naar rechts.
- 5 Draai de moer weer vast.
- 6 Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie, zie bovenstaande punten).
- 7 Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.

Deeghaak - dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en kan niet gewijzigd worden.

Roerder - dit hulpstuk moet de onderkant van de kom net raken.

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Haal de mixerkop omhoog en bevestig de roerder.
- 3 Laat de mixerkop zakken. Als het hulpstuk aangepast moet worden, haalt u de mixerkop omhoog en draait u de moer met de sleutel los. Laat de mixerkop weer zakken.
- 4 Als u het hulpstuk wilt uittrekken, zodat het dicht bij de bodem van de kom functioneert, draait u het wielje naar rechts. Als u het hulpstuk wilt intrekken, zodat het verder van de bodem van de kom af functioneert, draait u het wielje naar links.
- 5 Draai de moer weer vast.

Het spatdeksel/hittescherp bevestigen en gebruiken

Zie afbeeldingen **V**

Het spatdeksel bestaat uit 2 delen: het hittescherp en het spatdeksel.

Het hitteschild beschermt de mixerkop tegen stoom geproduceerd tijdens het kookproces.

Het spatdeksel mag niet bevestigd zijn, tenzij het samen met het hittescherp wordt gebruikt.

- 1 Til de mixerkop op tot hij is vergrendeld.
- 2 Duw het hittescherp op de onderkant van de mixerkop tot hij goed vastzit. Het hittescherp mag nooit worden gebruikt zonder dat de rubber afdichting goed is bevestigd.
- 3 Zet de kom op het onderstel.
- 4 Laat de mixerkop weer zakken.
- 5 Zet het spatdeksel op de komrand en schuif hem vervolgens naar voren tot hij goed is bevestigd.
- Tijdens het mixen kunnen ingrediënten via de vulopening rechtstreeks aan de kom worden toegevoegd.
- 6 Om het spatdeksel te verwijderen, schuift u hem van het apparaat af.

Opmerking: het spatscherp blijft bevestigd aan het hitteschild wanneer de mixerkop omhoog staat, tenzij deze verwijderd wordt voordat hij wordt opgetild door de mengkop.

- 7 Om het hittescherp te verwijderen, tilt u de mixerkop op tot hij is vergrendeld. Verwijder het hulpstuk en trek het hittescherp vervolgens van de onderkant van de mixerkop naar onderen.

NB: Bevestig en verwijder het spatdeksel alleen als de mixerkop vergrendeld is.

De roerhulpklem bevestigen en verwijderen

Zie afbeeldingen **W**

De roerhulpklem kan worden gebruikt als hulp bij het mengen.

- 1 Plaats de roerhulpklem over de rand van de kom met de verticale richel aan de binnenkant en de klemmen aan de buitenkant.
- 2 Draai de klem naar links op de handvatten van de kom.
- 3 Als u de klem wilt verwijderen, voert u deze procedure in omgekeerde volgorde uit.

BELANGRIJK - De roerhulpclip mag niet worden gemonteerd als de de K-klopper, garde, deeggereedschap of slagroomklopper wordt gebruikt.

Assemblage van de slagroomklopper voor hoge temperatuur

Zie afbeeldingen **X**

De wisser installeren

De machine wordt geleverd met een geïnstalleerde wisser. De wisser altijd eerst verwijderen en dan pas reinigen.

- 1 Plaats de flexibele wisser voorzichtig op het hulpstuk door de onderkant van de wisser in de gleuf te steken en dan één zijde in de groef te schuiven, voordat u het uiteinde voorzichtig op zijn plaats haakt. Herhaal dit aan de andere kant.

Onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het gaat reinigen.
- Bij het eerste gebruik kan een beetje vet bij het **aansluitpunt** ② zitten. Dit is normaal. U kunt het gewoon wegvegen.
- De metalen oppervlakken van de temperatuursensors kunnen tijdens normaal gebruik tekenen van slijtage vertonen. Dit heeft geen invloed op de prestaties van het product.
- Laat de flexibele klopper voor hoge temperatuur niet op de mixer zitten als het apparaat niet in gebruik is.

Apparaat, afdekkingen aansluitpunten

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Nooit in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.

Slagroomklopper voor hoge temperatuur

- Verwijder het flexibele vegeblad altijd van het hulpmiddel voordat u het reinigt.
- Was het flexibele vegeblad en hulpstuk in heet zeepsop en droog ze vervolgens goed af. De onderdelen kunnen ook in de afwasmachine worden gewassen.

NB: Inspecteer de conditie van het hoofddeel van het hulpstuk vóór en na gebruik en controleer verder regelmatig de conditie van het vegeblad; vervang het als er tekenen van slijtage zijn.

Kom, hulpstukken, spatscherm, roerhulpklem

- Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen (raadpleeg de grafiek aan de voorkant van de handleiding).
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel om uw roestvrij stalen kom te reinigen. Gebruik azijn of een geschikt ontkalkingsmiddel om kalkaanslag te verwijderen.
- Als voedsel aan de binnenkant van de kom aankoekt of aanbrandt, verwijdert u zo veel mogelijk met de meegeleverde spatel. Vul de kom met warm zeepsop en laat hem weken. Verwijder hardnekkige resten met een nylon borstel.
- Verkleuring van de kom heeft geen invloed op de prestaties ervan.

Drainopening

- Zorg dat zich geen voedsel in de buurt van deze opening bevindt. gebruik zo nodig een pijpenrager of wattenstaafje om de opening te reinigen.

Temperatuursensors

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens goed afdrogen. Gebruik nooit schuurmiddelen of scherpe instrumenten om de sensors te reinigen.

Stoomhulpstuk

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het hulpstuk van de keukenmachine haalt.
- Voor gemakkelijker reinigen, wast u de onderdelen onmiddellijk na gebruik af. Alle onderdelen kunnen in heet zeepsop worden gewassen; droog ze daarna zorgvuldig af. U kunt ze ook in de afwasmachine wassen.
- Gewoon water en voedsel bevat zouten en zuren; deze kunnen het metalen oppervlak zoals de binnenkant van de mengkom soms aantasten. Als dit gebeurt, reinigt u de kom met een nylon borstel, een niet-schurend sponsje of een roestvrij stalen reinigingssponsje.

Onderhoud en klantenservice

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



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

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

Problemen oplossen		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
De mixer werkt niet in de verwarmingstand en geeft een foutmelding en een waarschuwingstoon weer.	Een van de veiligheidssensors is geactiveerd.	Kijk of er een oorzaak op het displayscherm wordt weergegeven. - Controleer of de kop omlaag is gebracht en is vergrendeld. - Zorg dat alle afdekkingen van de aansluitpunten juist zijn aangebracht. - Zorg dat het hittescherm op de juiste manier is geplaatst. - Zorg dat de kom van de cooking chef juist is geplaatst.
De machine verandert van snelheid of de snelheid is tijdens het koken beperkt.	De snelheid wordt automatisch beperkt wanneer de inhoud van de kom een temperatuur van 60°C heeft bereikt. De waarschuwing over hoge temperatuur licht op.	Dit is een veiligheidskenmerk.
Voedsel brandt aan op de bodem van de kom.	- De geselecteerde temperatuurinstelling kan te hoog zijn. - Onjuist hulpstuk gebruikt. - Het roerinterval is te lang. - Het hulpstuk is misschien niet laag genoeg in de kom bevestigd. - De timer is voor een te lange tijdsduur ingesteld. - De sensor en/of de onderkant van de kom zijn misschien niet schoon.	- Verlaag de temperatuur. - Controleer of het beste hulpstuk wordt gebruikt en verstel het zo nodig. - Verhoog de frequentie van het roerinterval of stel een continue werking in. - Stel de hoogte van het hulpstuk bij. - Kook het voedsel korter (maar zorg wel dat het gaar is). - Zorg dat deze gebieden schoon en droog blijven.
Textuur van het voedsel niet bewaard gebleven.	- De temperatuur is te hoog ingesteld. - Het roerinterval is te frequent. - De ingrediënten zijn te lang gekookt. - Onjuist hulpstuk gebruikt.	- Verlaag de temperatuur. - Reduceer het roerinterval. - Verkort de kooktijd (maar zorg wel dat het voedsel gaar is). - Controleer of het meest geschikte hulpstuk wordt gebruikt.
Onregelmatige mengsnelheid.	1 Ingrediënten te groot, te hard of te stevig.	- Snij het voedsel in kleinere stukken, verwijder de pitten uit het fruit, smelt ingrediënten langzaam zonder gebruik te maken van een hulpstuk (maar zorg wel dat een snelheid is geselecteerd). - Voeg de ingrediënten toe nadat de kop omlaag is gebracht. - Controleer of het meest geschikte hulpstuk wordt gebruikt.
Het is moeilijk om de mixerkop te sluiten.	- Als er stevige ingrediënten zoals chocola op de bodem van de kom liggen, kan de mixerkop niet worden vergrendeld. - De roerder is onjuist bevestigd.	- Voeg de ingrediënten toe nadat de kop omlaag is gebracht. - Zorg ervoor dat de roerder in het juiste aansluitpunt is gestoken.
De motorsnelheid wordt beperkt als hulpstukken worden gebruikt.	De kom is heet.	Verwijder de kom of koel de kom af tot onder 60 °C.
De garde of K-klopper stoot tegen de onderkant van de kom aan of bereikt de ingrediënten aan de bodem van de kom niet. De slagroomklopper pakt op hoge temperatuur geen ingrediënten op van de bodem van de kom.	De hoogte van het hulpstuk is verkeerd en moet afgesteld worden.	Pas de hoogte aan met een geschikte sleutel - zie het gedeelte "Aanpassing hoogte hulpstukken".
De garde, K-klopper of slagroomklopper botsen tegen de roerhulpklem.	De roerhulpklem is bevestigd.	Verwijder de roerhulpklem – de klem wordt alleen samen met de roerder gebruikt.

Problemen oplossen (vervolg)		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het hulpstuk voor lage snelheid kan niet worden gemonteerd.	Controleer of het hulpstuk geschikt is voor uw machinemodel. Het hulpstuk moet een draaiverbinding hebben (model KAX) 	Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben  , zodat hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem  , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan de draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen. <i>Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Knipperend stand-by lichtje wanneer de keukenmachine wordt ingeschakeld.	De mixerkop staat omhoog of is niet goed vergrendeld.	Controleer of de kop van de keukenmachine goed omlaag vergrendeld is.
De keukenmachine schakelt ineens uit. Het stand-by lichtje knippert snel gedurende een paar seconden.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. Als de machine niet functioneert, verwijdert u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw. Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Steek de stekker in het stopcontact en laat de machine op de gewenste snelheid draaien. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.
De keukenmachine stopt tijdens de werking. Het stand-by lichtje knippert langzaam.	De mixerkop is omhooggehaald.	Laat de mixerkop zakken en start opnieuw.
Stand-by lichtje uit terwijl de machine ingeschakeld is.	De keukenmachine is langer dan 20 minuten niet gebruikt en staat nu op stand-by.	Raak het touchscreen aan of verdraai de bedieningsknop om de machine te resetten.
De keukenmachine schakelt ineens uit.	Het hittescherf is verwijderd of er is een afdekking is verwijderd.	Zet het hittescherf of de afdekking weer op zijn plaats en start de machine opnieuw.
Op het displayscherm wordt een alfanumerieke foutcode weergegeven.	De machine functioneert niet goed.	Neem contact op met de klantenservice van Kenwood. Voor informatie over de dichtstbijzijnde Klantenservice van Kenwood gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de website voor uw land.
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.
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.
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.

Problemen oplossen (vervolg)		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Foutbericht E:34 wordt weergegeven	Probleem met wifi-verbinding.	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.	Router moet opnieuw worden gestart, of neem contact op met uw Internet Service Provider. Controleer of uw een werkende internetverbinding heeft op het lokale netwerk.
Op het scherm wordt foutmelding E42 weergegeven.	Foutmelding 'droog koken' (fout vooraf ingestelde stoom).	Voeg water aan de kom toe.
Uitleg van piepgeluiden van het apparaat		
1) Eén snel piepje.	1) De bedieningsknop is ingedrukt om de machine te starten of te stoppen, of de kop is tijdens de werking opgetild.	Normale werking
2) Snel dubbel piepje.	2) Het apparaat wacht. Het geeft 10 minuten en 5 minuten voor het einde van de warmhoudcyclus een snel dubbel piepje.	Normale werking
3) Drie piepjes.	3) Betekent het volgende: - Einde van vooringesteld programma - Einde van handmatige werking - Einde van warmhoudcyclus - Vlak voor het apparaat begint te roeren	Normale werking
Wanneer u contact opneemt met de klantenservice, moet u mogelijk informatie over de softwareversie opgeven. U kunt dit vinden door op pictogram van het instellingenmenu te drukken en "over dit apparaat" te selecteren.		
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 het scherm op nul, vervang de ontbrekende ingrediënten of plaats de kom 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
Scherf 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. Rand van de kom aangeraakt tijdens het wegen van ingrediënten.	Plaats het apparaat voor het wegen altijd op een droog, stabiel en horizontaal oppervlak. Verplaats het apparaat niet en raak de kom niet aan tijdens werking van de weegfunctie. 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 wifi-netwerkpoot, standaard geactiveerd.

Model nr.:	TYPE KCL95
RF-frequentiebereik:	2412 - 2472 MHz
Maximale transmitvoeding:	< 20 dBm

Communicatieprotocol: IEEE802.11 b, g, n

De KCL95 heeft een enkele wifinetwerkpoot en is geschikt voor gebruik als op afstand bedienbaar netwerkapparatuur.

- 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.

Reactivering: De machine kan vanuit standby gereactiveerd worden door:

- 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.**

Fabrieksreset - Belangrijk

Wanneer u het apparaat weggooit, is het belangrijk om het in de fabriek te resetten om uw persoonlijke gegevens te beschermen. Als u deze optie selecteert, worden alle gegevens gewist WiFi-gegevens opgeslagen op het apparaat en terugzetten naar de fabrieksinstellingen.

WEBSITE

Modi	Stroomverbruik
Niet-netwerkstand-by - Na 20 minuten inactiviteit wordt het scherm uitgeschakeld. WiFi-netwerkpoot gedeactiveerd.	0,2 W
Networked Standby - Na 20 minuten inactiviteit wordt het scherm uitgeschakeld en blijven alle wifi-netwerkpoorten geactiveerd.	0,7 W
Uit - Geactiveerd door schakelaar aan de achterkant van het apparaat.	0,0 W

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.

Remarque importante - implants médicaux électroniques

- Comme tous les produits de cuisson par induction, cet appareil génère des champs magnétiques à ondes courtes. Si l'utilisateur ou une personne se tenant à proximité de l'appareil porte un pacemaker ou tout autre implant actif, il est recommandé de consulter un médecin avant utilisation au sujet d'une possible incompatibilité afin de prévenir tout risque pour la santé.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer les accessoires, après utilisation et avant de le nettoyer.
- N'approchez pas des parties de votre corps, cheveux, bijoux ou vêtements amples des parties en mouvement et des accessoires installés.
- Ne mettez pas les doigts dans le mécanisme de charnière.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance lorsqu'il n'est pas en mode cuisson.
- Lorsque vous laissez l'appareil sans surveillance en mode cuisson, faites très attention à ce qui suit :
 - o assurez-vous de suivre les instructions relatives aux températures et aux quantités maximales ;
 - o veillez à maintenir le cordon et le robot 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 éviter tout risque de sur-cuisson des aliments.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier et réparer : voir la rubrique "Service après-vente".
- N'utilisez jamais d'accessoire non prévu pour cet appareil ou plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales ; quand vous utilisez la cuisson par induction, ne dépassez jamais le niveau de remplissage maximum de 3 litres indiqué à l'intérieur du bol.
- Quand vous utilisez un accessoire supplémentaire, lisez les instructions d'utilisation qui l'accompagnent.
- Faites attention en soulevant cet appareil car il est assez lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles et le cordon sont bien attachés avant de soulever l'appareil.
- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du mélangeur lorsque vous souhaitez le déplacer. NE PAS soulever ni transporter l'appareil par la poignée du bol.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de sorte qu'un enfant puisse l'attraper.
- Ne laissez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise se mouiller.
- Faites attention en manipulant ou en touchant toute partie de l'appareil quand il est utilisé en mode cuisson ou après la cuisson, EN PARTICULIER, LE BOL, LE COUVERCLE ANTI-ÉCLABOUSSURE ET LES ACCESSOIRES car ils restent CHAUDS longtemps après l'arrêt de l'appareil. Utilisez les poignées pour retirer et porter le bol. Utilisez un gant anti-chaueur pour manipuler le bol et les accessoires de mélange chauds.
- Le symbole  figurant sur le produit indique une surface dont la température est susceptible d'augmenter en cours d'utilisation.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Le dessous du bol restera chaud longtemps après la fin de la cuisson. Faites attention en manipulant le bol et protégez votre plan de travail ou les surfaces sensibles à la chaleur.
- Prenez garde à la vapeur s'échappant du bol, particulièrement quand vous enlevez le couvercle ou quand vous soulevez la tête du robot.

- Si vous transférez des ingrédients chauds dans le robot, laissez-les refroidir à température ambiante avant de les placer dans le robot.
- N'utilisez que le bol et les accessoires fournis avec cet appareil. N'utilisez jamais le bol avec une autre source de chaleur.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en mode cuisson si le bol est vide.
- N'insérez rien dans les grilles de ventilation.
- Quand vous utilisez cet appareil, posez-le sur une surface plane loin du bord. Placez-le à au moins 10 cm des murs et assurez-vous que la ventilation n'est pas bloquée. Ne placez pas l'appareil sous un placard saillant.
- Pour une utilisation correcte et sûre du cuiseur par induction, assurez-vous que la base du bol et les capteurs de température sont propres et secs avant de lancer la cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles peuvent devenir chauds sous l'effet de l'induction, en conséquence ils ne doivent pas être placés au niveau de la zone d'induction.
- Comme pour tous les appareils de cuisson par induction, ne placez pas de cartes de crédit, appareils magnétiques ou électroniques sensibles à proximité de l'appareil pendant son utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil pour frire des aliments.
- Assurez-vous toujours que les ingrédients sont complètement cuits avant de les consommer.
- Lorsque vous utilisez de l'huile, ne dépassez jamais 250 ml.
- Il est recommandé de consommer les aliments peu de temps après leur préparation ou de les refroidir rapidement et de les réfrigérer le plus vite possible.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- N'exercez pas une force excessive lorsque vous appuyez sur l'écran tactile et n'utilisez jamais d'objet pointu.
- N'utilisez pas le fouet pour les mélanges compacts (ex, mélanges d'ingrédients gras et de sucre) au risque de l'endommager.
- Le cordon d'alimentation est utilisé pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute. Il est possible d'utiliser des rallonges avec la plus grande précaution. Si vous utilisez une rallonge : 1) La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ; et 2) le cordon doit être placé de telle sorte qu'il ne reposera pas sur le comptoir ou la table et ne pourra pas être attrapé par un enfant ou tiré de manière accidentelle. Si l'appareil est équipé d'une mise à la terre, le cordon d'alimentation doit être un câble à trois fils avec terre. La puissance électrique de l'appareil figure sous l'unité.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- N'utilisez pas votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. Ne forcez pas sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.

Panier-vapeur

- Cet accessoire produit de la vapeur avec laquelle vous pourriez vous brûler.
- Faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'échappe du panier vapeur, particulièrement en retirant le couvercle anti-projections ou en soulevant le couvercle de la cheminée d'alimentation.
- Prenez garde en manipulant les éléments : les liquides, la condensation et les éléments du panier vapeur ou du robot pâtissier multifonction seront très chauds. Utilisez des gants à four.
- Débranchez l'appareil avant de le démonter ou de le nettoyer.

Sécurité des aliments

- Faites cuire la volaille, le poisson et les fruits de mer entièrement. Ne faites pas cuire ces aliments lorsqu'ils sont encore congelés.
- Ne réchauffez pas des aliments déjà cuits dans votre appareil de cuisson à la 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 respecte les exigences principales et autres dispositions pertinentes de la Directive 2014/53 de la CE.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

Découvrez votre Cooking Chef

Légende

Points de branchement

- ① Sortie rapide (HSO)
- ② Sortie lente (SSO)
- ③ Prise des accessoires du bol
- ④ Prise de l'accessoire mélangeur

Robot

- ⑤ Cache de la sortie rapide
- ⑥ Tête du robot
- ⑦ Cache sortie lente
- ⑧ Bol
- ⑨ Tête - levier pour soulever
- ⑩ Bouton de commande
- ⑪ Interrupteur marche/arrêt
- ⑫ Écran d'affichage
- ⑬ Tapis de protection du plan de travail
- ⑭ Orifice d'écoulement
- ⑮ Socle du bol/ zone de cuisson par induction
- ⑯ Ventilation
- ⑰ Capteurs de température
- ⑱ Protège-chaleur
- ⑲ Joint en caoutchouc (amovible)
- ⑳ Couvercle anti-éclaboussure
- ㉑ Couvercle de la cheminée d'alimentation
- ㉒ Batteur- K
- ㉓ Batteur souple à haute température
- ㉔ Fouet
- ㉕ Pétrin
- ㉖ Outil mélangeur
- ㉗ Pince d'aide au mélange
- ㉘ Spatule haute température
- ㉙ Raclette à pâte
- ㉚ Clé de serrage

Panier-vapeur

- ㉛ Supports de poignée
- ㉜ Anneau de support
- ㉝ Poignées pliantes
- ㉞ Plateau amovible
- ㉟ Supports pour œufs

Remarque : accessoires pour la sortie lente

La sortie lente sur votre modèle de robot comporte le Système de connexion Twist. Il est conçu pour accepter les accessoires du Système de connexion Twist.

Lorsque vous achetez de nouveaux accessoires pour la sortie lente, vous devez vérifier leur compatibilité avec votre robot.

Tous les accessoires du Système de connexion Twist sont identifiables par le code produit commençant par KAX, de même que par le symbole Twist  dessiné sur l'emballage.

Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist  sur votre robot.

Pour plus d'informations, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist.

Connexion à l'application Kenwood World



Voir les illustrations A - 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 l'interrupteur marche/arrêt situé sur le côté.
- 2 Sélectionnez Paramètres  > WiFi > Connexion et suivez les instructions affichées.

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

Fonctionne sur un réseau IEEE802.11 b, g et n à 2,4 GHz seulement.

Compatibilité

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

Remise aux paramètres d'usine

Important

- Lors de la mise au rebut de l'appareil, il est important d'effectuer une remise aux paramètres d'usine 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 Paramètres  > Factory Reset (Réinitialisation).

Configuration de votre Cooking Chef Connect

Voir les illustrations **E - I**

IMPORTANT

- Vérifiez que la zone d'induction, les capteurs de température et la surface de la base du bol sont propres. Faute de quoi, le capteur de température fonctionnera mal ce qui entraînera une mauvaise cuisson.
 - Vérifiez que tous les couvercles de l'appareil, y compris le protège-chaueur sont installés. S'ils ne sont pas correctement placés, la fonction cuisson ne marchera pas.
- 1 Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.
 - 2 Tournez la molette d'ouverture dans le sens des aiguilles d'une montre et levez la tête.
 - 3 Poussez le protège-chaueur contre la partie inférieure de la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit entièrement inséré. Le protège-chaueur ne doit jamais être utilisé sans que le joint en caoutchouc soit correctement ajusté.
 - Si vous utilisez votre Cooking Chef Connect sans la fonction de chauffage/cuisson, il n'est pas nécessaire d'installer la protection thermique sauf utilisation du couvercle anti-éclaboussures. Reportez-vous à la section « Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures ».
 - 4 Placez le bol sur la base.
 - 5 Placez l'accessoire requis dans la prise l'accessoire ou la prise du mélangeur si vous utilisez le mélangeur, en insérant l'embout dans l'orifice prévu à cet effet avant de le tourner pour le verrouiller.
 - Pour retirer un outil, procédez selon les 5 étapes ci-dessus, dans l'ordre inverse. (Toujours utiliser des gants pour retirer les outils après l'utilisation).
 - 6 Pour baisser la tête du mixeur, soulevez-la légèrement, puis basculez le levier de levage de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre.
Baissez en position verrouillée.

Mélangeur - lors de l'utilisation du mélangeur, la pince d'aide au mélange peut également être utilisée pour faciliter l'action de brassage, voir « Installation et retrait de la pince d'aide au mélange ». Le mélangeur peut également être utilisé avec le fouet. **N'utilisez pas le mélangeur avec l'accessoire de pétrissage.**

Utilisation de votre Cooking Chef Connect - Mode manuel

- 1 Ajoutez les ingrédients nécessaires pour les cuire/mélanger.
- 2 Réglez la durée, la vitesse et la température requises.
Remarque : En cas d'utilisation du robot sans fonction de chauffage/cuisson, sélectionnez « Off » lors du réglage de la température.
Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire pour utiliser la fonction de mélange intermittent et la fonction pulse.
Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour utiliser les vitesses en continu.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
- 4 Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter l'appareil à tout moment. En mode cuisson, la température du robot augmente, il convient donc de faire attention.

Sortie rapide, mode haute température (HSHT)

Mélanger à vitesse élevée à des températures de 60 °C et plus

- Sélectionnez la durée (le cas échéant), la vitesse et la température (60 °C ou plus).
- Un avertissement vous informant que vous sélectionnez le mode HSHT apparaît sur l'écran.
- Une fois l'avertissement lu et compris, appuyez sur « Oui » pour confirmer la sélection du mode HSHT.
- Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.

Cette fonction DOIT UNIQUEMENT être utilisée avec le fouet et/ou le mélangeur. Vous ne devez pas dépasser la capacité maximale de cuisson de 3 litres et vous devez veiller à ce que le couvercle anti-éclaboussures soit installé. Le robot ne doit pas être laissé sans surveillance.

- 5 Une fois le programme terminé, l'unité sonne 3 fois.
- Remarque : si aucun temps n'a été défini, les processus de chauffe et de mélange se terminent automatiquement quand la minuterie atteint 8 heures.
- 6 Pour arrêter la fonction de cuisson/chauffage, réglez la température sur « OFF ». Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter l'appareil à tout moment.
Important - Si la tête du robot est relevée en cours d'utilisation, la fonction de chauffage se coupe, l'accessoire s'arrête et ne redémarre pas lorsque la tête du mélangeur est abaissée. Pour redémarrer le robot, baissez la tête et appuyez sur le bouton de commande.

Utilisation des programmes prédéfinis

Voir les illustrations **P - R**

- 1 Sélectionnez le menu Preset (Présélection).
- 2 Choisissez le programme prédéfini souhaité.
- 3 Suivez les consignes apparaissant à l'écran.
- 4 Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter l'appareil à tout moment. La température du bol et des accessoires augmente, il convient donc de faire attention.

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.
- Le dessous du bol reste chaud longtemps après l'arrêt de la fonction de chauffage. Il convient d'être prudent lors de la manipulation du robot et des accessoires et d'utiliser le tapis de protection fourni afin de protéger les surfaces sensibles à la chaleur.

Conseils et astuces

- Certaines recettes, en particulier à forte teneur en eau, ne pourront pas atteindre une température de cuisson supérieure à 100°C (la température d'ébullition de l'eau).
- Pour ajouter des ingrédients dans le bol pendant la cuisson, diminuez la vitesse et ajoutez les ingrédients lentement et régulièrement.
- Pour chauffer rapidement une sauce, utilisez le réglage de mélange continu.
- Si vous utilisez le couvercle anti-éclaboussure pendant la cuisson, enlevez-le toujours avant de soulever la tête du robot. Faites attention à la condensation qui se forme sur le couvercle et le protège-chaueur.

- Soulevez la tête du robot lentement pour permettre au liquide se trouvant sous le protège-chaaleur de couler dans le bol.
- Quatre réglages de la fonction de mélange sont disponibles, ils vous permettent d'adapter le type de mélange à chaque recette. Certaines recettes requièrent un mélange constant pour empêcher que les ingrédients ne viennent coller au fond du bol, tandis que d'autres ont besoin d'un mélange intermittent qui permet de préserver la texture des aliments.

Fonctionnement manuel (accessoires)

- 1 Enlever le couvercle de la sortie hagrante ute vitesse/la sortie basse vitesse (le cas échéant).
- 2 Fixer l'accessoire en suivant les instructions fournies.
- 3 Régler le temps et la vitesse nécessaires (voir illustrations L - M). Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.

Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez à nouveau sur le bouton de commande.

Installation et retrait des caches sorties

Cache sortie rapide

- 1 Pour retirer le couvercle, utilisez la prise et soulevez.
- 2 Pour mettre en place, installez le cache sur la sortie et enfoncez vers le bas.

Cache de sortie lente

- 1 Pour retirer le cache, utilisez la prise présente dessous et tirez vers l'extérieur.
- 2 Pour installer, repérez la prise en haut du cache dans la cavité de la sortie et poussez pour le clipser en position.

Utilisation de la fonction de pesage

Voir les illustrations S

- 1 Sélectionnez la fonction de pesage  sur l'écran tactile.
- 2 Installez le bol.
- 3 Mettez la balance à zéro.
- 4 Pesez les ingrédients.
- 5 Pour changer d'unité, appuyez sur le bouton correspondant sur l'écran.

Remarque : Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et stable avant de peser. N'appuyez pas sur le robot ou le bol lui-même pendant le pesage, cela affecterait la précision de la balance.

La fonction de pesage peut être utilisée avec la tête du robot en position basse ou haute.

La fonction de pesage est précise jusqu'à 6 kg.

Tableau d'utilisation des pré-réglages

Les réglages par défaut peuvent être ajustés en fonction de votre recette, le cas échéant.

Les réglages non modifiables sont indiqués par l'icône .

Lorsque « Chauffage » s'affiche sur l'écran, le minuteur ne démarre pas le compte à rebours tant que la température correcte n'a pas été atteinte.

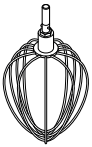
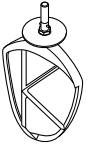
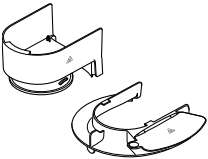
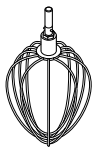
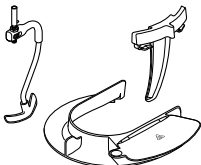
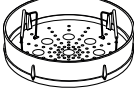
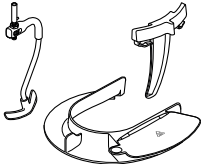
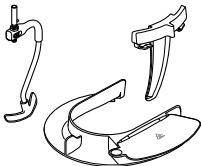
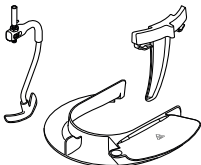
Préréglage	Accessoire recommandé	Paramètres par défaut (plage)	Phase de maintien au chaud	Utilisations / Idées de recettes
Monter des blancs en neige		 1 min 15 s (15 s à 5 min)  Max  OFF 		Blanc d'oeufs montés en neige pour mousse au chocolat
Génoise		 1 min (30 s à 5 min)  1 - Max ( 1 à Max)  OFF 		Génoise victorienne, Cupcakes
Pétrissage		 10 min (1 à 30 min)  Min to 1 (min à 2)  OFF 		Petits pains, Pizza
Pousse de pâtes		 1 h (5 min à 2 h)  OFF   30 °C (25 à 35 °C)		Apprêt/levée des pâtes avec levure
Faire fondre du chocolat		 10 min (5 min à 2 h)   1   60 °C		Mousse au chocolat

Tableau d'utilisation des préréglages

Préréglage	Accessoire recommandé	Paramètres par défaut (plage)	Phase de maintien au chaud	Utilisations / Idées de recettes
Meringue suisse		 10 min (1 à 20 min)  Max  40 °C		Base pour glaçage à la crème au beurre * Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez toujours le préréglage.
Meringue italienne	 	 4 min (1 à 20 min)  HSHT 6 ( 1 - Max)  60 à 85 °C		Tarte au citron meringuée Omelette norvégienne
Compote de fruits		 20 min (5 s à 2 h)   1 ( 1 -  4)  104 °C	 30 min   1  62 °C	Garnitures pour gâteaux, nappages pour desserts
Popcorn		 10 min (5 s à 10 min)  OFF   180 °C 		Pour popcorn frais fait maison * Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez toujours le préréglage.
Cuisson vapeur	 	 20 min (5 à 45 min)  OFF   100 °C 		Saumon en papillote
One Pot		 40 min (5 s à 8 h)   3 -  4 ( 1 -  4)  103 °C - 140 °C	 30 min    4   62 °C 	Bolognaise
Soupes à l'ancienne		 20 min (5 s à 8 h)   3 -  4 ( 1 -  4)  103 °C - 140 °C	 30 min    4   62 °C 	Minestrone, bouillons
Cuisson lente		 2 h (5 s à 8 h)   3 -  4 ( 1 -  4)  98 °C - 140 °C	 30 min    4   62 °C 	Boeuf bourguignon

Recette

Marinade aux pruneaux

200 g de miel liquide clair

40 g de pruneaux doux

40 ml d'eau

- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini-hachoir/moulin. Placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 2 Installez l'accessoire sur le robot.
- 3 Appuyez sur le bouton de commande pour une impulsion pendant 4 secondes.
- 4 Utilisez selon les besoins.

Panier-vapeur

Voir les illustrations **T**

- Quand vous utilisez le panier de cuisson à la vapeur, éloignez votre robot des murs ou des placards en hauteur : la vapeur pourrait les endommager.
 - Assaisonnez les aliments après la cuisson : cela aidera à prévenir l'apparition de tâches ou de traces sur le bol en acier inoxydable.
- 1 Placez le plateau amovible sur une surface plane en vous assurant que les poignées sont repliées vers l'intérieur.
 - 2 Installez l'anneau de support sur le plateau en vous assurant que les supports de poignée situés sur l'anneau s'insèrent dans les découpes en V sur le plateau.
 - 3 Repliez les poignées et attachez-les aux supports de poignée au moyen du clip.
 - 4 Disposez les aliments à cuire sur le plateau. Les légumes doivent être lavés et pelés si nécessaire.
 - 5 Ajoutez la quantité d'eau requise dans le bol (voir tableau de cuisson). Utilisez de préférence de l'eau filtrée pour réduire la teneur en calcaire et les taches.
 - 6 Placez le panier vapeur sur le bol – il s'ajustera à la hauteur voulue.
 - 7 Installez le protège-chaueur sur la tête du batteur.
 - 8 Installez le bol et le panier vapeur sur le robot pâtissier multifonction.
 - 9 Abaissez la tête du batteur et installez le couvercle anti-projections.
 - 10 Sélectionnez le pré-réglage Vapeur et ajustez le temps de cuisson (conformément au Tableau de cuisson recommandé). Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
 - 11 Laissez cuire pendant la durée requise.
 - 12 Retirez le couvercle anti-projections.
 - 13 Soulevez la tête du batteur.
 - 14 Soulevez le panier vapeur par les poignées – attention à ce qu'elles ne se replient pas.
 - 15 Placez le panier vapeur sur une grande assiette ou un récipient adéquat.
 - 16 Détachez les poignées et repliez-les vers le centre. Soulevez l'anneau de support et repliez les poignées.
 - 17 Retirez les aliments.

Important

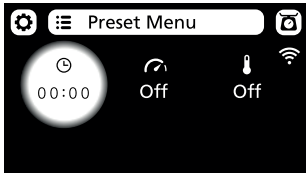
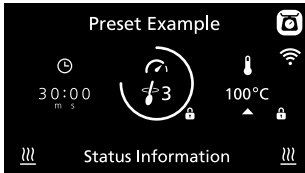
Faites attention dans vos manipulations : les liquides, la condensation et les éléments du panier vapeur ou du robot pâtissier multifonction seront très chauds. Utilisez une manique.

- N'essayez pas d'installer un accessoire de mélange pendant que vous utilisez le panier vapeur.
- Ne cuisez pas d'ingrédients dans le bol du batteur pendant que vous utilisez le panier vapeur.

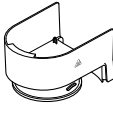
Conseils et astuces

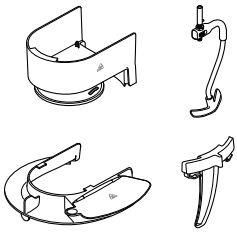
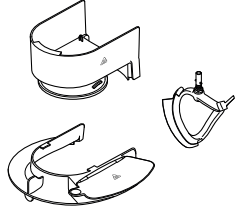
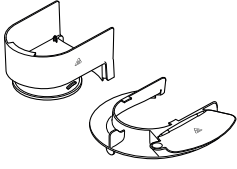
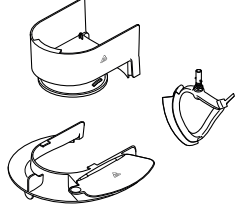
- Le liquide restant dans le bol est parfait pour faire de la soupe ou du bouillon. Attention, il reste très chaud.
- Laissez un espace entre les aliments.
- Mélangez les grandes quantités à mi-cuisson.
- Mettez des morceaux de taille similaire pour une cuisson plus homogène.
- Si vous cuisez à la vapeur plusieurs types d'ingrédients et qu'un de ceux-ci a besoin de moins de temps de cuisson, ajoutez-le plus tard.
- Si vous relevez le couvercle de la cheminée d'alimentation ou retirez le couvercle anti-projections, de la vapeur s'échappera et la cuisson pourrait être plus longue.
- Les aliments continueront à cuire après l'arrêt automatique du robot pâtissier multifonction, retirez-les donc immédiatement.
- Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, réglez à nouveau le minuteur. Vous devrez peut-être ajouter de l'eau.
- Les temps de cuisson ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Vérifiez toujours que les aliments sont parfaitement cuits avant de les consommer.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner à sec, ajoutez de l'eau si nécessaire.

Écran : explications

			
	Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des paramètres.		
	Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des programmes prédéfinis.		
	Appuyez sur cette icône pour peser les ingrédients dans le bol.		
 30:00 m s	Affiche la durée choisie en heures (h), minutes (m) et secondes (s).		
	Affiche l'intervalle de mélange sélectionné. Si on sélectionne une vitesse intermittente, (2 → 4), le cercle extérieur augmentera progressivement et l'appareil se mettra à mélanger une fois plein.		
 98°C 	Affiche la température sélectionnée. Un fond rouge clignotant indique que le robot est en mode chauffage. Un fond rouge fixe indique que le robot a atteint la température définie. Une flèche clignotante pointant vers le bas indique que l'appareil est en train de refroidir.		
	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.		
	Indique que l'appareil est en mode haute vitesse haute température (HSHT)		
	Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire pour utiliser la fonction de mélange intermittent et la fonction impulsion. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour utiliser les vitesses en continu min à max.		

Recettes

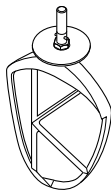
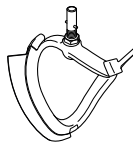
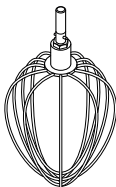
Recette	Accessoire utilisé	Paramètres prédéfinis / manuels	Ingrédients
Minestrone	   	Soupes à l'ancienne  20 min  2 - 3  98 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 100 g pancetta, <i>coupée en dés</i> 2 gousses d'ail, <i>hachées</i> 50 g de riz Arborio 25 c. à soupe de purée de tomates 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 l de bouillon de légumes chaud Sel et poivre

Recettes			
Recette	Accessoire utilisé	Paramètres prédéfinis / manuels	Ingrédients
Boeuf Stroganoff		One Pot  30 min  2 - 3  103 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 600g de viande de boeuf, <i>coupée en dés</i> 1 c. à soupe de paprika 1 c. à soupe de beurre 1 gousses d'ail, <i>hachées</i> 400 g bouillon de boeuf 200 g de champignons, <i>émincés</i> 150 g onion, <i>émincé</i> 300 g de carottes, <i>coupées en rondelles</i> 200 ml de crème liquide 1 c. à soupe féculé de maïs 1 c. à soupe eau } <i>mélanger</i> Sel et poivre
Crème Anglaise		Paramètres manuels  15 min  1  85 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 250 g de lait entier 250 g de crème 1 c. à café d'extract de vanille 2 c. à soupe de maïzena 96 g de jaune d'œuf, <i>battu</i> , 80 g de sucre en poudre } <i>mélanger</i>
Popcorn		Popcorn  10 mins  OFF  180 °C	Ajoutez les ingrédients suivants tous en même temps : 50g de grains de maïs 20g d'huile de tournesol * Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez toujours le pré-réglage.
Riz au lait		Paramètres manuels  1 h  1  95 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 150 g de riz rond 1 l de lait entier 75 g de sucre en poudre 2 c. à café d'extract de vanille

Réglages de température et de vitesse		
Conseils de température	60 °C	Faire fondre du chocolat
	72 °C - 82 °C	Pochage
	98 °C - 99 °C	Mijoter
	100°C	Faire bouillir, cuire à la vapeur
	130 °C - 140 °C	Légumes sautés
	180 °C	Faire dorer de la viande
	(P)	Impulsion - Pour de courts instants à puissance maximale.
	 1	Mélange intermittent 1 - le robot tourne à une vitesse lente constante. Utilisé pour incorporer des ingrédients légers/aérés dans des mélanges plus compacts.
	 2	Intervalle de mélange 2 - Mélange intermittent avec de courtes pauses. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 10 secondes sur un tour et demi.
	 3	Intervalle de mélange 3 - Mélange intermittent avec pauses de durée moyenne. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 30 secondes sur un tour et demi.
	 4	Intervalle de mélange 4 - Mélange intermittent avec de longues pauses. Ce réglage permet un mélange à une vitesse lente toutes les 5 minutes sur un tour et demi.
	Vitesse min - max	Vitesses continues augmentant progressivement jusqu'à la vitesse maximum
	HSHT	Mélanger à des températures supérieures à 60 °C en utilisant les vitesses Min à Max.

Conseils d'utilisation

Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés

		Batteur-K Pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, des garnitures, des éclairs et de la purée de pommes de terre.		
		Conseils et astuces • Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse. • Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule. • Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.		
Recette / Action		 (Max)		 (Minutes)
Pâtisseries et biscuits : intègre les matières grasses à la farine	Quantité de farine	910 g	Min → 1	2
Préparations pour gâteaux tout-en-un	Poids total	4 kg	Min → Max	45-60 s
		Batteur souple Pour le crème et le mélange d'ingrédients mous.		
		Conseils et astuces • Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse. • Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable. • Deux raclettes de couleurs différentes sont fournies avec votre batteur de crème à haute température. Utilisez une raclette pour les recettes sucrées et l'autre pour les recettes salées.		
Recette / Action		 (Max)		 (Minutes)
Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre		4,55 kg (préparation à 15 oeufs)	Min → Max	4
Battre des oeufs dans les préparations pour gâteaux			Min → Max	1-4
Incorporer de la farine, des fruits, etc.			Min → 1	30-60 s
		Fouet Pour les oeufs, la crème et les soufflés.		
		Important • Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse. • N'utilisez pas le fouet pour les mélanges compacts (gâteaux tout-en-un et pour le crème des mélanges d'ingrédients gras et sucrés) au risque de l'endommager. • Utilisez des oeufs à température ambiante pour un résultat optimal. Avant de battre les blancs d'oeufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'oeuf.		
Recette / Action		 (Max)		 (Minutes)
Blancs en neige		16 (605 g)	Min → Max	1½-2
Génoises sans matières grasses		930 g		4 -6
Crème		2 L		1½-3
Pâte à crêpe épaisse		250 g Farine 500 g Lait 200 g OEufs	Min	10 s
• Commencez par placer la farine dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients liquides. • Utilisez la vitesse la plus basse pour incorporer les ingrédients.			Max	45-60 s
Mayonnaise		2 Jaune d'oeuf 10 g Moutarde 200 ml Huile végétale	Max	1-1½
• Pour un résultat optimal, raclez le bol après avoir ajouté l'huile et remettez en route pendant 10 secondes supplémentaires à plein régime.				

Taille des oeufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

Crème utilisée = crème fraîche à au moins 38 % de matières grasses

Conseils d'utilisation

Informations données à titre indicatif qui varieront en fonction de la recette et des ingrédients utilisés

		Accessoire de pétrissage Pour les préparations levurées souples		
		Conseils et astuces Important • Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge). • Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois. • Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien. Levure • Levure sèche (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse. • Levure fraîche : à émietter dans la farine. • Autres types de levure : suivez les consignes du fabricant.		
Recette / Action		 (Max)		 (Minutes)
Pâte à pain (levurée ferme)	Quantité de farine	350 g-1,6 kg	Min	60 s
	Poids total	564 g-2,58 kg	1	3-4
			Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s
Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux oeufs)	Quantité de farine	250 g-1,6 kg	Min	60 s
	Poids total	478 g-3,1 kg	1	3-4
			Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s

Taille des oeufs utilisés = taille moyenne (poids variant de 53 à 63 g).

Guide d'utilisation de l'accessoire de cuisson vapeur

- Ces temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. Une quantité de 500 ml d'eau peut être utilisée pour les aliments nécessitant jusqu'à 20 minutes de cuisson. Pour les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, utilisez 650 ml d'eau.
- Ne laissez pas l'appareil chauffer sans eau, ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Ne surchargez pas le panier lorsque vous faites cuire de la volaille ou du poisson.
- Lire « Sécurité alimentaire » dans la section Sécurité.

Légumes

Ingrédient	 (Max)	 (minutes)	Quantité d'eau	Préparation
Asperges	450 g	15	500 ml	Épluchez
Haricots verts	450 g	15-20	500 ml	Épluchez
Haricots plats	450 g	15-20	500 ml	Épluchez/coupez
Brocoli	450 g	20	500 ml	En bouquets
Choux de bruxelles	450 g	25	500 ml	Épluchez
Chou	petit	25	500 ml	Épluchez
Carottes	450 g	20	500 ml	Tranches fines
Chou-fleur	moyen	25 - 30	650 ml	En bouquets
Courgettes	450 g	15	500 ml	Tranches fines
Céleri	1 tête	15	500 ml	Tranches fines
Poireaux	3	15	500 ml	Tranches fines
Pois en cosse	250 g	15	500 ml	Épluchez
Champignons de Paris	450 g	10	500 ml	Essuyez
Navets	450 g	15	500 ml	En dés ou tranches
Pois	450 g	15	500 ml	Écossez
Pommes de terre nouvelles	450 g	30-40	650 ml	Essuyez

Poisson et volaille				
Recette / Action	 (Max)	 (minutes)	Quantité d'eau	Remarques
Blancs de poulet	4	30-40	650 ml	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres
Palourdes	450 g	10	500 ml	Cuire jusqu'à leur ouverture
Crevettes	450 g	10	500 ml	Cuire jusqu'à leur ouverture
Poisson (filets)	230 g	10-20	500 ml	Cuire jusqu'à ce qu'ils soient roses
Poisson (tranches)	2,5 cm d'épaisseur	15-20	500 ml	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient transparentes
Poisson (entier)	340 g	15-20	500 ml	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient transparentes
Langoustes (queues)	2-4	20	500 ml	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient rouges
Moules	450 g	15	500 ml	Cuire jusqu'à leur ouverture
Huîtres	6	15	500 ml	Cuire jusqu'à leur ouverture
Coquilles saint-Jacques	230 g	15	500 ml	Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres

Réglage de la hauteur du panier

Voir les illustrations **U**

Fouet, batteur K en acier inoxydable

Pour obtenir un résultat optimal, le fouet et le batteur K doivent **presque** toucher le fond du bol. Au besoin, ajustez la hauteur à l'aide de la clé fournie.

Batteur à crème haute température – cet accessoire doit toucher le fond du bol.

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Levez la tête du robot et insérez le fouet, le batteur K ou le batteur souple haute température.
- 3 Abaissez la tête du robot. Si la hauteur doit être ajustée, soulevez la tête du robot et retirez l'accessoire.
- 4 Utilisez la clé pour desserrer l'écrou afin de pouvoir ajuster l'axe. Pour baisser l'accessoire, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5 Resserrez l'écrou.
- 6 Insérez l'accessoire dans la tête du robot. (Vérifiez sa position, voir ci-dessus).
- 7 Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrez alors l'écrou fermement.

Crochet de pétrissage – cet outil est réglé en usine et ne peut pas être ajusté.

Mélangeur – cet accessoire doit juste toucher le fond du bol.

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Levez la tête du mixeur et insérez l'accessoire.
- 3 Baissez la tête du robot. Si l'accessoire nécessite un ajustement, levez la tête du robot et desserrez l'écrou à l'aide de la clé, puis baissez la tête du robot.
- 4 Pour baisser l'accessoire plus près du fond du bol, tournez la molette d'ajustement dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour lever l'accessoire et l'éloigner du fond du bol, tournez la molette d'ajustement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 5 Resserrez l'écrou.

Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures

Voir les illustrations **V**

Le couvercle anti-éclaboussures se compose de deux éléments : la protection thermique et le couvercle anti-éclaboussures lui-même.

La protection thermique protège la tête du robot de la vapeur produite pendant la cuisson.

Le couvercle anti-éclaboussures ne doit pas être installé sur le bol s'il n'est pas utilisé conjointement avec la protection thermique.

- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Poussez le protège-chaueur vers le haut sur la partie inférieure de la tête du robot jusqu'à sa mise en place. Le protège-chaueur ne doit s'utiliser que si le joint en caoutchouc est correctement installé.
- 3 Installez le bol sur le socle.
- 4 Abaissez la tête du robot.
- 5 Placez le couvercle anti-éclaboussure sur le bord du bol et faites-le glisser vers l'avant jusqu'à sa mise en place complète.
 - Pendant la préparation du mélange, on peut ajouter des ingrédients directement dans le bol par la cheminée d'alimentation.
- 6 Pour retirer le couvercle, faites-le simplement glisser vers vous.

Remarque : Le couvercle anti-éclaboussures reste solidaire de la protection thermique lorsque la tête du robot est levée, excepté si celui-ci est retiré avant de lever la tête.

- 7 Pour retirer le protège-chaueur, levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée. Retirez l'accessoire, puis tirez le protège-chaueur vers le bas de la partie inférieure de la tête du robot.

Remarque : pour installer ou retirer le protège-chaueur, la tête du robot doit être en position verrouillée.

Installation et retrait de la pince d'aide au mélange

Voir les illustrations **W**

La pince d'aide au mélange peut être utilisée pour faciliter l'action de mélange.

- 1 Insérez la pince d'aide au mélange sur le côté du bol avec l'arête verticale vers l'intérieur et les pinces vers l'extérieur.
- 2 Tournez la pince dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur les poignées du bol.
- 3 Pour la retirer, inversez la procédure.

IMPORTANT - La pince d'aide au mélange ne doit pas être installée lors de l'utilisation du batteur K, du fouet, de l'accessoire de pétrissage ou du batteur souple.

Montage du batteur souple haute température

Voir les illustrations **X**

Installation de la spatule haute température

La spatule est fournie déjà installée et doit toujours être retirée avant le nettoyage.

- 1 Installez avec précaution la spatule flexible sur l'accessoire en insérant la base de la spatule dans la fente puis placez un côté dans l'encoche avant de crocheter délicatement l'extrémité en place. Recommencez avec l'autre côté.

Entretien et nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à l'**orifice** ② lors de la première utilisation. C'est normal, il vous suffit de l'essuyer.
- Les surfaces en métal des capteurs de température peuvent montrer des signes d'usure lors d'une utilisation normale. Cela n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Ne laissez pas le batteur souple haute température installé dans le robot quand celui-ci n'est pas utilisé.

Robot, couvercles des sorties

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais d'abrasifs et ne les plongez jamais dans l'eau.

Batteur souple haute température

- Retirez toujours la lame du batteur souple de l'accessoire avant le nettoyage.
- Lavez la lame du batteur souple et l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse, puis séchez minutieusement. Autrement, les pièces peuvent être passées au lave-vaisselle.

Remarque : veuillez inspecter l'état du corps de l'accessoire avant et après utilisation ; vérifiez aussi régulièrement l'état de la lame du fouet et remplacez-la en cas de signe d'usure.

Bol, accessoires, couvercle anti-éclaboussures, pince d'aide au mélange

- Lavez à la main puis essuyez, ou lavez en lave-vaisselle (voir le tableau au début de ce manuel).
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en inox. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Si des ingrédients sont restés collés ou brûlés au fond, enlevez le plus gros à l'aide de la spatule fournie. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Retirez les dépôts récalcitrants à l'aide d'une brosse en nylon.
- Toute décoloration du bol n'affecte pas sa performance.

Orifice d'écoulement

- Vérifiez que cet endroit n'est pas obstrué par des déchets. Si nécessaire, nettoyez-le avec un goupillon ou un coton-tige.

Capteurs de température

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

Panier-vapeur

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de retirer l'accessoire du robot.
- Pour un nettoyage plus facile, lavez les éléments immédiatement après emploi. Tous les éléments peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse, puis entièrement séchés. Ils peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.
- L'eau ordinaire et les aliments contiennent des sels et des acides qui peuvent parfois abîmer les surfaces en métal, comme l'intérieur du bol du batteur. Dans ce cas, nettoyer avec une brosse en nylon, une éponge non abrasive ou un produit spécial pour l'acier inoxydable.

Service après-vente

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



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

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

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

Guide de dépannage		
Problème	Cause	Solution
Le mode cuisson du robot ne fonctionne pas, l'appareil affiche un message d'erreur et émet un bip d'avertissement.	L'un des capteurs de sécurité a été activé.	Vérifiez si l'écran affiche une notification qui indiquerait la cause. • Vérifiez que la tête du batteur est abaissée et verrouillée. • Vérifiez que tous les couvercles sont correctement installés • Vérifiez que le protège-chaleur est correctement installé. • Vérifiez que le bol du robot est correctement installé.
L'appareil change de vitesse ou la vitesse est limitée pendant la cuisson.	La vitesse est automatiquement limitée lorsque le contenu du bol atteint 60°C et l'indicateur d'avertissement de température élevée s'allume.	C'est une mesure de sécurité.
Des ingrédients brûlent au fond du bol.	1 La température sélectionnée est peut-être trop élevée. 2 Un accessoire incorrect est utilisé. 3 Le délai d'attente du mélange est trop long. 4 L'accessoire n'est peut-être pas positionné assez bas dans le bol. 5 Le minuteur a été réglé sur une durée trop longue. 6 Le capteur et/ou le dessous du bol ne sont peut-être pas propres.	1 Réduisez la température. 2 Vérifiez que l'accessoire le plus adapté est utilisé et ajusté correctement. 3 Augmentez la fréquence des délais d'attente de mélange ou augmentez-la pour un fonctionnement en continu. 4 Ajustez l'accessoire. 5 Cuire pendant moins longtemps (assurez-vous que les aliments sont bien cuits) 6 Vérifiez que ces zones sont propres et sèches.
Les aliments ne gardent pas leur consistance.	1 Température sélectionnée trop élevée. 2 Le réglage du mélange est trop fréquent. 3 Les ingrédients ont cuit trop longtemps. 4 Accessoire incorrect utilisé.	1 Réduisez la température. 2 Réduisez le délai d'attente de mélange. 3 Réduisez le temps de cuisson (assurez-vous que les aliments sont bien cuits). 4 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé.
Vitesse de mélange irrégulière.	1 Ingrédients trop gros ou trop durs.	1 Coupez les ingrédients en plus petits morceaux, dénoyautez les fruits, mélangez doucement les ingrédients sans accessoire (mais sélectionnez une vitesse). 2 Ajoutez les ingrédients une fois la tête du robot rabaisée. 3 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé.
Difficile de fermer la tête du robot.	1 Des ingrédients durs, comme du chocolat au fond du bol empêchent la tête du robot de se verrouiller. 2 Le mélangeur n'est pas correctement installé.	1 Ajoutez les ingrédients une fois la tête du robot rabaisée. 2 Vérifiez que le mélangeur est installé dans la sortie du mélangeur.
La vitesse du moteur est limitée quand on ajoute des accessoires.	Bol chaud installé.	Retirez le bol ou laissez le bol refroidir en dessous de 60°C.
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol. Le batteur souple haute température n'entraîne pas les ingrédients au fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé appropriée - voir la section « Réglage de la hauteur du panier ».
Le fouet, le batteur K ou le batteur à crème cogne contre la pince d'aide au mélange.	La pince d'aide au mélange est installée.	Retirez la pince d'aide au mélange – elle doit être utilisée uniquement avec le mélangeur.
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX  pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar  , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist sur votre robot. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist</i>

Guide de dépannage - suite		
Problème	Cause	Solution
Le témoin lumineux Marche / Arrêt clignote lorsque le robot est branché pour la première fois.	La tête du robot est relevée ou n'est pas correctement verrouillée en position basse.	Vérifiez si la tête du robot est correctement verrouillée.
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement. Voyant clignotant rapidement pendant quelques secondes.	La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction ou de surcharge. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après la procédure susmentionnée, contactez le service "après-vente" pour plus de conseils.
Le robot de cuisine s'arrête pendant l'opération. Le voyant de mise en attente clignote lentement.	Tête de robot soulevée.	Baissez la tête du robot et redémarrez.
Le témoin lumineux Marche / Arrêt s'éteint lorsque l'appareil est branché.	Le robot est resté branché plus de 20 minutes sans fonctionner. Il est donc passé en mode Pause.	Appuyez sur l'écran tactile ou tournez la molette de commande pour réinitialiser.
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement.	La protection thermique est retirée ou un couvercle de sortie est enlevé.	Installez la protection thermique ou le couvercle de sortie, puis redémarrez.
L'écran affiche un code d'erreur alphanumérique.	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Contactez un service après-vente autorisé par Kenwood. Pour connaître les coordonnées du service après-vente Kenwood le plus proche, consultez le site www.kenwoodworld.com ou le site Web spécifique à votre pays.
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.
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 de connexion 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.
 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.

Guide de dépannage - suite

Problème	Cause	Solution
 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. Vérifiez que la connexion Internet de votre réseau local fonctionne.
Le message d'erreur E42 s'affiche	Erreur de chauffe à sec (Erreur de pré-réglage de la vapeur)	Ajoutez de l'eau dans le bol
Explication des signaux sonores de l'appareil		
1) Signal sonore unique rapide.	1) Appuyer sur le bouton de commande pour démarrer ou arrêter la machine ou la tête est soulevée pendant le fonctionnement	Fonctionnement normal
2) Double signal sonore rapide	2) Appareil en attente - l'appareil émet un double signal sonore rapide de 10 minutes et 5 minutes avant la fin du cycle de maintien au chaud.	Fonctionnement normal
3) Triple signal sonore	3) Significations ; - Fin du programme prédéfini - Fin de l'opération manuelle - Fin du cycle de maintien au chaud - L'appareil est sur le point de se mettre en marche.	Fonctionnement normal
Lorsque vous contactez le service client, vous pouvez être amené à devoir fournir des détails sur la version du logiciel. Vous pouvez le trouver en appuyant sur l'icône du menu des paramètres, puis en sélectionnant « À propos de l'appareil ».		
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.	Mettez l'affichage à zéro, déplacez les ingrédients ou réinstallez le bol. 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. Le bord du bol a été touché pendant le pesage des ingrédients.	Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et sèche avant de peser les ingrédients. Ne déplacez pas l'appareil et ne touchez pas le bol pendant le pesage. 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.	Patientez pendant 5 secondes et réessayez.
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 : Port réseau WiFi unique, activé par défaut.

Numéro de modèle :	TYPE KCL95
Plage de fréquences RF :	2412-2472 MHz
Puissance d'émission maximale :	< 20 dBm

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

Le KCL95 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).

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.**

Réinitialisation usine - Important

Lors de la mise au rebut de l'appareil, il est important d'effectuer une réinitialisation usine afin de protéger vos données personnelles. La sélection de cette option efface tous les paramètres WiFi stockés sur l'appareil et les restaure aux paramètres d'usine. Pour effectuer cette réinitialisation, sélectionnez *Paramètres > Réinitialisation usine*.

SITE INTERNET

Modes	Consommation électrique
Veille sans connexion au réseau - Après 20 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint. Port réseau WiFi désactivé.	0,2 W
Veille avec connexion au réseau - Après 20 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint et tous les ports réseau WiFi restent activés.	0,7 W
Off - Activé par l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.	0,0 W

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.

Wichtiger Hinweis zu elektronischen medizinischen Implantaten

- Wie alle Induktionsheizprodukte erzeugt dieses Gerät Magnetfelder in seiner unmittelbaren Umgebung. Benutzer oder Personen mit Herzschrittmachern oder anderen aktiven Implantaten sollten ärztlichen Rat einholen, bevor sie in Berührung mit dem Gerät kommen, um etwaige Gesundheitsrisiken aufgrund von Unverträglichkeit zu verhindern.
- Das Gerät vor dem Anbringen von Röhrelementen/Zubehör, nach Gebrauch und vor dem Reinigen ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Körperteile, Haar, Schmuck und lockere Kleidung von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Niemals Ihre Finger o.ä. in den Klappmechanismus stecken.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es im Nicht-Kochmodus eingeschaltet ist.
- Wenn Sie das Gerät im Kochmodus unbeaufsichtigt lassen, bitte sorgfältig auf Folgendes achten:
 - Sicherstellen, dass Temperaturen und zu verarbeitende Höchstmengen den Anleitungen entsprechen.
 - Sicherstellen, dass Gerät und Netzkabel für Kinder unzugänglich sind und sich nicht nahe der Kante einer Arbeitsoberfläche befinden.
 - Den Fortschritt regelmäßig überprüfen, um sicherzustellen, dass genügend Flüssigkeit hinzugefügt wurde und die Zutaten nicht verkochen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen, überprüfen oder reparieren lassen. Siehe „Kundendienst und Service“.
- Niemals unzulässiges Zubehör oder mehr als ein Zubehörteil gleichzeitig benutzen.
- Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten und bei Verwendung des Induktionsheizers die Schüssel immer nur bis zur inneren 3-Liter-Markierung füllen.
- Beim Verwenden eines Zubehöorteils die entsprechenden Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen lesen.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf verriegelt ist und Schüssel, Röhrelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen. Das Gerät NICHT am Schüsselgriff hochheben oder tragen
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Vorsicht bei der Berührung irgendwelcher Teile der Maschine im Kochmodus oder nach dem Kochen. Dies gilt INSBESONDERE FÜR DIE SCHÜSSEL, DEN SPRITZSCHUTZ UND DIE RÜHRELEMENTE, da diese noch lange nach Ausschalten des Geräts HEISS bleiben. Schüssel zum Abnehmen und Tragen an ihren Griffen anfassen. Zum Handhaben der heißen Schüssel und Röhrelemente Topflappen verwenden.
- Das auf dem Produkt markierte  Symbol zeigt an, dass eine Oberfläche während des Gebrauchs heiß werden kann.
- Vorsicht beim Entfernen von Röhrelementen aus der Schüssel – sie können nach längerem Gebrauch heiß sein.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Seien Sie daher vorsichtig im Umgang damit und verwenden Sie die Schutzmatte, wenn Sie die Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen absetzen.
- Vorsicht mit heißem Dampf, der aus der Schüssel austreten kann, insbesondere beim Öffnen des Spritzschutzes oder Aufklappen des Maschinenkopfes.

- Heiße Zutaten vor dem Umfüllen von der Rührschüssel in den Mixer immer erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Nur Originalteile bzw. die Schüssel und das Zubehör benutzen, die zum Lieferumfang dieses Geräts gehören. Die Schüssel niemals mit einer anderen Hitzequelle verwenden.
- Das Gerät niemals im Kochmodus bei leerer Schüssel betreiben.
- Niemals irgendwelche Gegenstände in die Entlüftungsschlitze einführen.
- Bei Gebrauch dieses Geräts sicherstellen, dass es auf einer ebenen Oberfläche und nicht zu nah an der Kante steht. Darauf achten, dass ein Abstand von mindestens 10 cm zu den Wänden besteht und die Entlüftungsschlitze nicht blockiert sind. Nicht unter Hängeschränken aufstellen.
- Zum ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Induktionskochers vor dem Kochen sicherstellen, dass Schüsselboden und Temperaturfühler sauber und trocken sind.
- Keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Schüsselsockel/Induktionsfeld ablegen, denn sie könnten heiß werden.
- Wie bei allen Induktionskochern während des Gebrauchs keine Kreditkarten, magnetischen Medien oder empfindlichen elektronischen Geräte in der Nähe platzieren.
- Das Gerät nicht zum Frittieren von Speisen verwenden.
- Vor dem Verzehr immer sicherstellen, dass die Speisen gar sind.
- Beim Kochen mit Öl nur maximal 250 ml verwenden.
- Speisen sollten kurz nach dem Kochen verzehrt oder schnell abgekühlt und so bald wie möglich in den Kühlschrank gestellt werden.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Nicht zu hart auf das Display drücken und niemals scharfe Objekte zu seiner Betätigung verwenden.
- Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden – er könnte dadurch beschädigt werden.
- Dieses Netzkabel bietet ein geringeres Risiko, sich darin zu verfangen oder darüber zu stolpern. Im Bedarfsfall kann – mit angemessener Vorsicht – ein Verlängerungskabel verwendet werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels: 1) Die angegebene Spannung und Stromstärke des Verlängerungskabels müssen zumindest den Werten des Geräts entsprechen. 2) Das Kabel darf nicht von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch hängen, so dass Kinder daran ziehen oder Personen darüber stolpern können. Wenn das Gerät geerdet ist, sollte das Verlängerungskabel einen geerdeten Stecker mit dreiadrigem Leitung aufweisen. Spannung und Stromstärke des Geräts sind auf der Unterseite angegeben.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Kompakt-Zerkleinerers/Mahlaufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u. U. geringer.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Den Maschinenkopf nicht mit angebrachtem Aufsatz bewegen oder hochklappen, da die Küchenmaschine dadurch ihren sicheren Stand verlieren könnte.
- Das Gerät nicht nahe der Kante einer Arbeitsfläche aufstellen bzw. über die Kante hinausragen lassen und nicht zu kräftig gegen einen angebrachten

Aufsatz drücken – das Gerät könnte dadurch seinen sicheren Stand verlieren und umkippen, was zu Verletzungen führen kann.

Dampfgar-Aufsatz

- Dieser Aufsatz erzeugt Dampf, an dem Sie sich verbrennen können.
- Vorsicht: Verbrennen Sie sich nicht an dem austretenden Dampf, vor allem beim Entfernen des Spritzschutzes oder Anheben des Füllschachtdeckels.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Flüssigkeiten, Wasserdampf, Dämpfeinsatz- und Maschinenteilen – sie können sehr heiß sein. Tragen Sie Ofenhandschuhe.
- Das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen oder Reinigen vom Netzstrom abtrennen.

Lebensmittelsicherheit

- Achten Sie darauf, dass Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte wirklich gar sind. Lassen Sie Speisen vor dem Garen vollständig auftauen.
- Wärmen Sie gekochte Speisen nicht in Ihrem Dämpfeinsatz 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 erfüllt die wesentlichen Anforderungen und andere relevante Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU.

Vor erstmaligem Gebrauch

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

Komponenten Ihres Kenwood Cooking Chef

Übersicht

Zubehör-Anschlüsse

- ① Hochgeschwindigkeits-Anschluss (HSO)
- ② Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (SSO)
- ③ Rührelement-Steckplatz
- ④ Koch-Rührelement-Steckplatz

Küchenmaschine

- ⑤ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
- ⑥ Maschinenkopf
- ⑦ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
- ⑧ Cooking Chef Schüssel
- ⑨ Maschinenkopf - Lifthebel
- ⑩ Drehregler
- ⑪ Ein/Aus-Schalter
- ⑫ Display
- ⑬ Arbeitsflächen-Schutzmatte
- ⑭ Abflussöffnung
- ⑮ Schüsselsockel/Induktionsbereich
- ⑯ Entlüftungsschlitze
- ⑰ Temperaturfühler
- ⑱ Hitzeschild
- ⑲ Gummidichtung (abnehmbar)
- ⑳ Spritzschutz
- ㉑ Füllschachtdeckel
- ㉒ K-Haken
- ㉓ Flexi-Rührelement
- ㉔ Schneebeser
- ㉕ Knethaken
- ㉖ Koch-Rührelement
- ㉗ Rührhilfeclip
- ㉘ Hochtemperatur-Spatel
- ㉙ Teigschaber
- ㉚ Schraubenschlüssel

Dampfgar-Aufsatz

- ③① Griffstützen
- ③② Haltering
- ③③ Klappgriffe
- ③④ Herausnehmbare Platte
- ③⑤ Eierhalter

Hinweis: Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

Der Niedriggeschwindigkeits-Anschluss Ihrer Küchenmaschine ist zum Anbringen von Aufsätzen mit TWIST-System ausgelegt.

Wenn Sie neue Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss kaufen, sollten Sie deren Kompatibilität mit Ihrer Küchenmaschine überprüfen. Alle Aufsätze mit TWIST-System sind durch Produktcodes beginnend mit KAX gekennzeichnet sowie durch das auf der Packung abgebildete TWIST-Logo



Wenn Sie Aufsätze für das BAR-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das TWIST-System  Ihrer Maschine anschließen zu können.

Für weitere Informationen besuchen Sie <http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-adapter> www.kenwoodworld.com/twist.

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 Das Gerät ans Netz anschließen und den Ein/Aus-Schalter an der Seite der Antriebseinheit betätigen.
- 2 Einstellungen  > WiFi > Verbinden auswählen und die Anweisungen auf dem Touchscreen 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:

Wi-Fi

Betrieb von IEEE802.11 b, g und n nur bei 2,4 GHz.

Kompatibilität

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

Factory-Reset

Wichtig

- Vor dem Entsorgen des Geräts ist es wichtig, es auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, 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.

Einrichtung Ihrer Cooking Chef Connect

Siehe Abbildungen **E** - **I**

WICHTIG

- Sicherstellen, dass Induktionsbereich, Temperaturfühler und Oberfläche des Schüsselsockels sauber sind. Ansonsten könnte der Temperaturfühler beeinträchtigt werden, was zu mangelhaften Kochergebnissen führt.
 - Überprüfen, dass alle Anschlussdeckel und das Hitzeschild angebracht sind. Wenn dies nicht der Fall ist, funktioniert der Kochmodus nicht.
- 1 Das Gerät ans Netz anschließen und den Ein/Aus-Schalter betätigen.
 - 2 Drehen Sie den Maschinenkopf-Lifthebel im Uhrzeigersinn und klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet.
 - 3 Schieben Sie das Hitzeschild nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes, bis es fest sitzt. Das Hitzeschild darf niemals ohne ordnungsgemäß angebrachte Gummidichtung verwendet werden.
 - Wenn Sie die Cooking Chef Connect ohne Hitze verwenden, ist das Anbringen des Hitzeschildes nur nötig, wenn Sie den Spritzschutz verwenden. Siehe Abschnitt „Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes“.
 - 4 Die Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
 - 5 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Rührelemente-Steckplatz oder Koch-Rührelement-Steckplatz (bei Verwendung des Koch-Rührelements) ein. Richten Sie dazu den Schaftstift an der Kerbe aus und drehen Sie das Element, bis es einrastet.
 - Zum Entfernen eines Rührelements führen Sie Schritt 5 in umgekehrter Reihenfolge aus. (Zum Entfernen von Rührelementen nach dem Kochen grundsätzlich Topflappen verwenden.)
 - 6 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter, indem Sie ihn zunächst leicht anheben und dann den Lifthebel im Uhrzeigersinn drehen.
Klappen Sie den Kopf herunter, so dass er einrastet.

Koch-Rührelement – Bei Verwendung des Rührelements kann auch der Rührhilfeclip eingesetzt werden, um das Vermischen zu unterstützen. Siehe Abschnitt „Anbringen und Entfernen des Rührhilfeclips“. Das Koch-Rührelement lässt sich auch zusammen mit dem Schneebesen verwenden.
Verwenden Sie das Koch-Rührelement nicht zusammen mit dem Knethaken.

Verwendung Ihrer Cooking Chef Connect – Manueller Betrieb

- 1 Geben Sie die Zutaten hinein, die Sie kochen/verarbeiten möchten.
- 2 Die gewünschte Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur einstellen.
Hinweis: Um die Maschine als Mixer ohne Hitze zu verwenden, bei Einstellung der Temperatur „Aus“ wählen. Zum Einstellen der Rührintervalle und Pulsfunktion den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn drehen. Für Dauergeschwindigkeiten den Drehregler im Uhrzeigersinn drehen.
- 3 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
- 4 Um das Gerät jederzeit zu stoppen, auf den Drehregler drücken. Vorsicht im Kochmodus, denn das Gerät wird heiß sein.

HSHT-Modus (hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur)

Zum Rühren bei hoher Geschwindigkeit und bei Temperaturen ab 60 °C:

- Zeit (falls gewünscht), Geschwindigkeit und Temperatur von 60 °C oder mehr einstellen.
- Auf dem Display erscheint eine Warnung, dass Sie jetzt in den HSHT-Modus eintreten.
- Wenn Sie die Warnanzeige zur Kenntnis genommen und verstanden haben, drücken Sie bitte auf JA, um zu bestätigen, dass Sie einverstanden sind, in den HSHT-Modus zu gehen.
- Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.

Diese Funktion darf NUR mit dem Schneebesen und/oder Koch-Rührelement verwendet werden. Sie sollten auf keinen Fall die Höchstmenge von 3 Litern überschreiten, und der Spritzschutz muss angebracht sein. Das Gerät darf im Betrieb nicht unbeaufsichtigt bleiben.

- 5 Nach Ablauf eines Programms gibt das Gerät drei Signaltöne ab.
- Hinweis: Wenn keine Zeit eingestellt wurde, endet der Heiz- und Rührvorgang automatisch nach Ablauf von 8 Stunden.
- 6 Zum Stoppen des Heizvorgangs stellen Sie die Temperatur auf „AUS“. Um das Gerät jederzeit zu stoppen, auf den Drehregler drücken.
Wichtig – Wenn der Maschinenkopf während des Betriebs angehoben wird, unterbricht dies den Heizvorgang. Das Rührelement stoppt und nimmt beim Herunterklappen des Maschinenkopfes nicht automatisch wieder den Betrieb auf. Um das Rühren fortzusetzen, müssen Sie nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes auf den Drehregler drücken.

Verwendung der voreingestellten Programme

Siehe Abbildungen **P** - **R**

- 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 die Schüssel und Rührelemente 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 Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Seien Sie daher vorsichtig im Umgang mit ihr und verwenden Sie die mitgelieferte Schutzmatte, wenn Sie die Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen absetzen.

Hinweise und Tipps

- Einige Rezepte, insbesondere solche mit hohem Flüssigkeitsgehalt, können keine Kochtemperaturen von über 100°C erreichen, da dies der Siedepunkt für Wasser ist.
- Um Zutaten während des Kochens in die Schüssel zu geben, reduzieren Sie die Geschwindigkeit und fügen Sie die Zutaten langsam und gleichmäßig hinzu.
- Wählen Sie zum schnellen Erhitzen von Saucen eine kontinuierliche Rühreinstellung.
- Wenn Sie den Spritzschutz beim Kochen verwenden, entfernen Sie diesen immer, bevor Sie den Maschinenkopf anheben. Denken Sie daran, dass sich auf Spritzschutz und Hitzeschild Kondensation bilden kann.
- Klappen Sie den Maschinenkopf grundsätzlich langsam nach oben, damit etwaige Flüssigkeit an der Unterseite des Hitzeschildes in die Schüssel ablaufen kann.
- Es stehen vier Rührintervall-Einstellungen zur Verfügung, mit denen Sie die richtige Rührstärke für das jeweilige Rezept wählen können. Einige Rezepte erfordern ständiges Rühren, damit Zutaten nicht am Schüsselboden festhaften, während bei anderen nur gelegentliches Rühren angebracht ist, um die Konsistenz der Speise zu erhalten.

Manueller Betrieb (Zubehörteile)

- 1 Deckel für den Hoch-/Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (falls gegeben) abnehmen.
- 2 Zubehör gemäß der mitgelieferten Anleitung anbringen.
- 3 Die erforderliche Zeit und Geschwindigkeit einstellen (siehe Abbildungen L - M). Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.

Um das Gerät jederzeit anzuhalten, erneut auf den Drehregler drücken.

Entfernen und Anbringen der Anschlussdeckel

Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss

- 1 Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff nach oben ziehen.
- 2 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn auf den Anschluss setzen und nach unten drücken.

Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

- 1 Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff an der Unterseite nach außen ziehen.
- 2 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie den Vorsprung oben am Deckel in die Aussparung am Anschluss stecken und den Deckel herunterdrücken, bis er einrastet.

Verwendung der Wiegefunktion

Siehe Abbildungen S

- 1 Auf dem Touchscreen die Wiegefunktion  auswählen.
- 2 Die Schüssel aufsetzen.
- 3 Die Waage auf Null stellen.
- 4 Die Zutaten wiegen.
- 5 Zum Wechseln zwischen Einheiten, auf dem Bildschirm die Einheiten-Taste antippen.

Hinweis: Das Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene, stabile Fläche stellen. Während des Wiegens keinen Druck auf den Mixer oder die Schüssel ausüben, da dies die Genauigkeit der Waage beeinträchtigen würde.

Die Wiegefunktion kann bei hoch- oder runtergeklapptem Maschinenkopf benutzt werden.

Die Wiegefunktion zeigt genaue Ergebnisse bis 6 kg an.

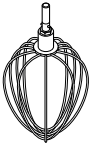
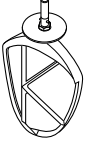
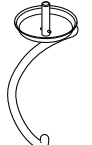
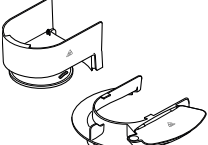
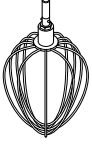
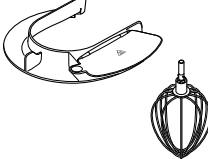
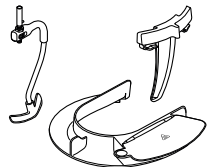
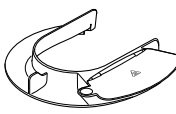
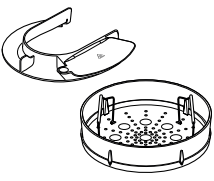
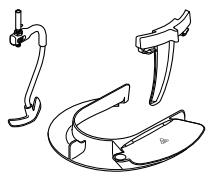
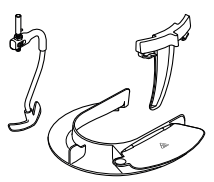
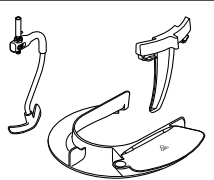
Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen				
Die Standardeinstellungen lassen sich ggf. durch Verstellen an Ihr Rezept anpassen. Nicht verstellbare Einstellungen werden vom Symbol  gekennzeichnet. Wenn „Aufheizen“ im Display erscheint, beginnt der Timer erst dann abwärts zu zählen, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.				
Voreinstellung	Empfohlenes Element	Standardeinstellungen (einstellbar)	Warmhaltephase	Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten
Eischnee schlagen		 1 Min. 15 Sek. (15 Sek. – 5 Min.)  Max  AUS 		Eischnee für Schokomousse
Biskuitteig		 1 Min. (30 Sek. – 5 Min.)  1 – Max ( 1 – Max)  AUS 		Victoria-Biskuitkuchen, Cupcakes
Teig kneten		 10 Min. (1 Min. – 30 Min.)  Min. bis 1 (Min. – 2)  AUS 		Brötchen, Pizza
Teig gehen lassen		 1 Std. (5 Min. – 2 Std.)  AUS   30 °C (25 °C – 35 °C)		Aufgehen von Hefeteig
Schokolade schmelzen		 10 Min. (5 Min. – 2 Std.)   1   60 °C		Schokomousse
Schweizer Baiser		 10 Min. (1 Min. – 20 Min.)  Max  40 °C		Unterlage für Buttercreme
Italienisches Baiser		 4 Min. (1 Min. – 20 Min.)  HSHT 6 ( 1 – Max)  60 °C – 85 °C		Zitronenbaiser-Torte Omelette surprise
Obstkompott		 20 Min. (5 Sek. – 2 Std.)   1 ( 1 –  4)  104 °C	 30 Min.   1  62 °C	Kuchenfüllung, Dessert-Topping
Popcorn		 10 Min. (5 Min. – 10 Min.)  AUS   180 °C 		Für frisches, selbstgemachtes Popcorn * Für beste Resultate immer die Voreinstellung benutzen.

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	Standardeinstellungen (einstellbar)	Warmhaltephase	Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten
Dampfgaren		 20 Min. (5 Min. – 45 Min.)  AUS  100 °C 		Lachs in Folie
One Pot Gerichte		 40 Min. (5 Sek. – 8 Std.)  3 – 4  (1 – 4) 103 °C – 140 °C	 30 Min.  4  62 °C 	Sauce Bolognese
Eintopf		 20 mins (5 Sek. – 8 Std.)  3 – 4  (1 – 4) 103 °C – 140 °C	 30 Min.  4  62 °C 	Minestrone, Gemüsesuppe
Slow Cooking		 2 Std. (5 Sek. – 8 Std.)  3 – 4  (1 – 4) 98 °C – 140 °C	 30 Min.  4  62 °C 	Beef Bourguignon

Rezept

Backpflaumen-Marinade

200 g klarer, flüssiger Honig

40 g weiche Backpflaumen

40 ml Wasser

- 1 Alle Zutaten in die Kräuter- und Gewürzmühle geben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen.
- 3 Die Puls-Funktion 4 Sekunden lang einschalten.
- 4 Nach Bedarf verwenden.

Dampfgar-Aufsatz

Siehe Abbildungen

- Stellen Sie Ihren Cooking Chef bei Verwendung des Dämpfeinsatzes stets mit genügend Abstand zu Wänden und Hängeschränken auf: Der Dampf könnte sie beschädigen.
- Würzen Sie Speisen erst nach dem Garen, um Flecken oder Lochfraß an der Edelstahlschüssel vermeiden.

- 1 Legen Sie die herausnehmbare Platte auf eine ebene Fläche, wobei die Griffe nach innen geklappt sein müssen.
- 2 Setzen Sie den Haltering auf die Platte, so dass die Griffstützen des Rings auf die keilförmigen Aussparungen der Platte stoßen.
- 3 Klappen Sie die Griffe hoch und klemmen Sie sie an den Griffstützen fest.
- 4 Geben Sie die Speisen in den Einsatz. Gemüse sollte gründlich gewaschen und ggf. geschält sein.
- 5 Geben Sie die erforderliche Menge Wasser in die Schüssel (siehe Garübersicht). Gefiltertes Wasser ist ideal, da es Kalkablagerungen und Fleckenbildung reduziert.
- 6 Stellen Sie den zusammengebauten Einsatz in die Schüssel – er wird in der richtigen Höhe aufsetzen.
- 7 Bringen Sie das Hitzeschild am Maschinenkopf an.

- 8 Setzen Sie Schüssel und Dämpfeinsatz auf die Küchenmaschine.
- 9 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten und bringen Sie dann den Spritzschutz an.
- 10 Wählen Sie die Voreinstellung Dampfgaren aus und stellen Sie die Garzeit ein (siehe Garübersicht).
- 11 Für die eingestellte Zeit garen.
- 12 Nehmen Sie den Spritzschutz ab.
- 13 Klappen Sie den Maschinenkopf nach oben.
- 14 Heben Sie den Dämpfeinsatz an den Griffen heraus – klappen Sie die Griffe dabei auf keinen Fall nach innen.
- 15 Stellen Sie den Dämpfeinsatz auf einem großen Teller oder einer anderen geeigneten Ablage ab.
- 16 Lösen Sie die Griffe von den Griffstützen und klappen Sie sie nach innen. Heben Sie den Haltering ab und klappen Sie die Griffe nach außen.
- 17 Entnehmen Sie die Speisen.

Wichtig

Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Flüssigkeiten, Wasserdampf, Dämpfeinsatz- und Maschinenteilen – sie können sehr heiß sein. Tragen Sie Ofenhandschuhe.

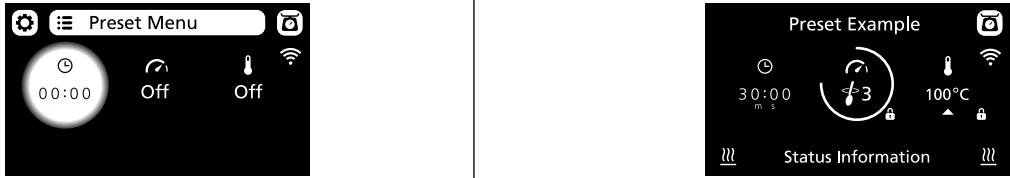
- Versuchen Sie nicht, bei Verwendung des Dämpfeinsatzes ein Rührelement anzubringen.
- Kochen Sie bei Verwendung des Dämpfeinsatzes niemals gleichzeitig Speisen in der Schüssel.

Hinweise und Tipps

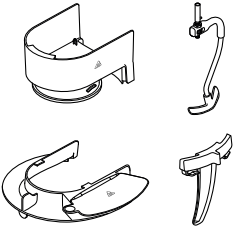
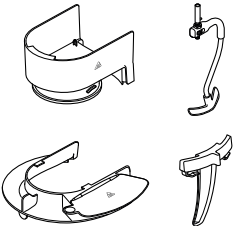
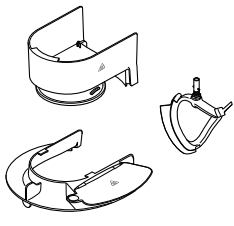
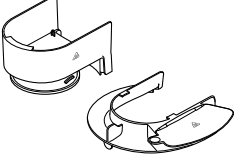
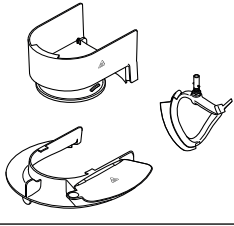
- In der Schüssel zurückgebliebene Flüssigkeiten eignen sich gut als Grundlage für Suppen und Brühen. Vorsicht, denn sie werden sehr heiß sein.
- Lassen Sie einen gewissen Abstands zwischen den zu garenden Stücken.
- Rühren Sie große Mengen nach Ablauf der halben Garzeit durch.
- Stücke ähnlicher Größe werden gleichmäßiger gar.

- Wenn Sie mehrere verschiedene Arten von Speisen garen, sollten Sie die schneller garenden Zutaten später hinzugeben.
- Beim Anheben des Füllschachtdeckels oder Entfernen des Spritzschutzes tritt Dampf aus, wodurch sich die Garzeit eventuell verlängert.
- Speisen garen nach Abschalten der Küchenmaschine weiter. Sie sollten sie deshalb sofort herausnehmen.
- Falls die Speisen nicht ganz gar sind, stellen Sie eine längere Zeit ein. Sie müssen eventuell Wasser nachfüllen.
- Die Garzeiten dienen lediglich zur allgemeinen Orientierung. Stellen Sie vor dem Essen immer sicher, dass die Speisen gar sind.
- Lassen Sie das Gerät niemals trockenkochen; füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

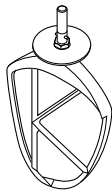
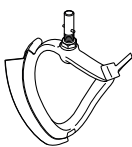
Erläuterung des Displays

	
	Auf dieses Symbol tippen, um das Einstellungs Menü zu öffnen.
	Auf dieses Symbol tippen, um das Menu der voreingestellten Programme zu öffnen.
	Dieses Symbol antippen, um Zutaten in die Schüssel zu wiegen.
 30:00 m s	Zeigt die gewählte Zeit in Stunden (h), Minuten (m) und Sekunden an (s).
	Zeigt das gewählte Rührintervall an. Bei Wahl einer Geschwindigkeit mit Unterbrechungen (2 → 4) wird sich der äußere Kreis zunehmend vergrößern und wird das Gerät rühren, wenn es gefüllt ist.
 98°C ▲	Zeigt die gewählte Temperatur an. Ein pulsierender roter Hintergrund zeigt an, dass sich die Maschine im Aufheiz-Modus befindet. Ein stetiger roter Hintergrund zeigt an, dass die Maschine die eingestellte Temperatur erreicht hat. Ein blinkender Abwärtspfeil zeigt an, dass sich das Gerät abkühlt.
	Kein Dreieck bedeutet, dass das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.
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.
	Zeigt an, dass sich das Gerät im Hochtemperatur-Modus (HSH) befindet.
	Zum Einstellen der Rührintervalle und Pulsfunktion den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn drehen. Für Dauergeschwindigkeiten den Drehregler im Uhrzeigersinn drehen.

Rezepte

Rezept	Benutztes Element	Voreinstellungen / Manuelle Einstellungen	Zutaten
Minestrone		Eintopf  20 Min.  2 - 3  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 l heiße Gemüsebrühe Salz und Pfeffer
Beef Stroganoff		One Pot Gerichte  30 Min.  2 - 3  103 °C	Folgendes gleichzeitig hinzugeben: 600 g Rindfleisch, <i>gewürfelt</i> 1 EL Paprika 1 EL Butter 1 Knoblauchzehe, <i>gehackt</i> 400 g Rinderbrühe 200 g Champignons, <i>aufgeschnitten</i> 150 g Zwiebel, <i>aufgeschnitten</i> 300 g Möhren, <i>aufgeschnitten</i> 200 ml Sahne 1 EL Maisstärke 1 EL Wasser Salz und Pfeffer
Englische Creme		Manuelle Einstellungen  15 Min.  1  85 °C	Folgendes gleichzeitig hinzugeben: 250 g Vollmilch 250 g Doppelrahm 1 TL Vanilleextrakt 2 EL Speisestärke 96 g Eigelb, 80 g Zucker
Popcorn		Popcorn  10 Min.  AUS  180 °C	Die folgenden Zutaten gleichzeitig einfüllen: 50 g Popcornmais 20 g Sonnenblumenöl * Für beste Resultate immer die Voreinstellung benutzen.
Reispudding		Manuelle Einstellungen  1 Std. 15 Min.  1  95 °C	Folgendes gleichzeitig hinzugeben: 150 g Rundkornreis 1 l Vollmilch 75 g Zucker 2 TL Vanilleextrakt

Temperatur- und Geschwindigkeitseinstellungen		
Temperatur-Richtwerte	60°C	Schmelzen von Schokolade
	72°C – 82°C	Pochieren
	98°C – 99°C	Sieden
	100°C	Kochen, Dampfgaren
	130°C – 140°C	Sautieren von Gemüse
	180°C	Anbraten von Fleisch
	(P)	Puls - Für kurze Stöße von maximaler Geschwindigkeit.
	 1	Rührintervall 1 – Der Mixer arbeitet mit einer stetigen langsamen Geschwindigkeit. Geeignet zum Unterheben von leichten Zutaten in schwerere Mischungen.
	 2	Rührintervall 2 – Rühren mit kurzen Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 10 Sekunden ein langsamer Rührvorgang von 1,5 Umdrehungen ein.
	 3	Rührintervall 3 – Rühren mit mittleren Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 30 Sekunden ein langsamer Rührvorgang von 1,5 Umdrehungen ein.
	 4	Rührintervall 4 – Rühren mit langen Pausen. Bei dieser Einstellung schaltet sich alle 5 Minuten ein langsamer Rührvorgang von 1,5 Umdrehungen ein.
	Geschwindigkeit min - max	Dauergeschwindigkeit, die allmählich zur Höchstgeschwindigkeit ansteigt
	HSHT	Zum Mischen bei Temperaturen über 60 °C bei Geschwindigkeiten Min-Max.

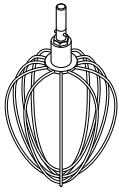
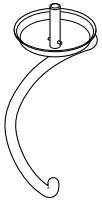
Empfehlungstabelle				
Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.				
		K-Haken Zum Zubereiten von Kuchen, Keksen, Gebäck, Zuckerglasur, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.		
		Hinweise und Tipps • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben. • Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).		
Rezept/Verfahren		 (Max)		 (Minuten)
Knet- und Plätzchenteig – Einarbeiten von Fett in Mehl	Mehlgewicht	910 g	Min → 1	2
Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Gesamtgewicht	4 kg	Min → Max	45–60 Sek.
		Flexi-Rührelement Zum Schaumigrühren und Mixen weicher Zutaten		
		Hinweise und Tipps • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen. • Mit Ihrem Hochtemperatur-Flexi-Rührelement werden zwei Schaberblätter unterschiedlicher Farbe mitgeliefert. Verwenden Sie ein Schaberblatt für süße und das andere für herzhaftes Speisen.		
Rezept/Verfahren		 (Max)		 (Minuten)
Schaumigschlagen von Butter/Margarine und Zucker	4.55 kg (mit 15 Eiern)		Min → Max	4
Einrühren von Eiern in Kuchenteig			Min → Max	1–4
Unterheben von Mehl, Rosinen usw.			Min → 1	30–60 Sek.

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 – 63 g).

Verwendete Schlagsahne = Frische Schlagsahne mit einem Mindestfettgehalt von 38 %

Empfehlungstabelle

Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung. Tatsächliche Zeiten sind abhängig vom jeweiligen Rezept und den verarbeiteten Zutaten.

		Schneebeesen Für Eier, Sahne und Soufflés.		
		Wichtig • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • Den Schneebeesen nicht für schwere Mischungen (z. B. All-in-1-Kuchen und zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden, denn er könnte dadurch beschädigt werden. • Eier sollten am besten Raumtemperatur haben. Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebeesen oder Schüssel befinden.		
Rezept/Verfahren		 (Max)		 (Minuten)
Eiweiß		16 (605 g)	Min → Max	1½-2
Biskuit ohne Fett		930 g		4 -6
Sahne		2 l		1½-3
Pfannkuchenteig		250 g Mehl 500 g Milch 200 g Eier	Min	10 Sek.
• Mehl in die Schüssel geben, dann feuchte Zutaten hinzufügen. • Zutaten bei Mindestgeschwindigkeit verrühren.			Max	45-60 Sek.
Mayonnaise		2 Eigelb 10 g Senf 200 ml Pflanzenöl	Max	1-1½
• Für beste Ergebnisse das Mischgut nach Zugabe des Öls von den Seiten der Schüssel nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten.				
		Knethaken Für Hefeteig		
		Hinweise und Tipps Wichtig • Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten. • Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten. • Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben. Hefe • Trockenhefe (muss aufbereitet werden): Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird. • Frische Hefe: Zerbröckeln und zum Mehl geben. • Andere Hefearten: Den Anleitungen des Herstellers folgen.		
Rezept/Verfahren		 (Max)		 (Minuten)
Brotteig (fester Hefeteig)	Mehlgewicht	350 g-1,6 kg	Min	60 Sek.
			1	3-4
	Gesamtgewicht	564 g-1,6 kg	Erneut durchkneten Stufe 1	60 Sek.
Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)	Mehlgewicht	250 g-1,6 kg	Min	60 Sek.
			1	3-4
	Gesamtgewicht	478 g-3,1 kg	Erneut durchkneten Stufe 1	60 Sek.

Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 – 63 g).

Verwendete Schlagsahne = Frische Schlagsahne mit einem Mindestfettgehalt von 38 %

Kochanleitung für Dampfgar-Aufsatz

- Diese Garzeiten dienen lediglich zur allgemeinen Orientierung. Für Speisen mit einer Garzeit bis zu 20 Minuten sollten Sie 500 ml Wasser zugeben. Für Speisen mit einer längeren Garzeit verwenden Sie 650 ml Wasser.
- Lassen Sie das Gerät niemals trockenkochen; füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
- Den Dämpfeinsatz beim Dampfgaren von Geflügel und Fisch nicht überfüllen..
- Lesen Sie den Abschnitt „Lebensmittelsicherheit“ im Teil über Sicherheit.

Gemüse

Zutat	 (Max)	 (Minuten)	Wassermenge	Zubereitung
Spargel	450 g	15	500 ml	Schälen
Grüne Bohnen	450 g	15-20	500 ml	Schälen
Stangenbohnen	450 g	15-20	500 ml	Putzen, in dünne Scheiben schneiden
Broccoli	450 g	20	500 ml	In Röschen teilen
Rosenkohl	450 g	25	500 ml	Putzen, Stängelansatz entfernen
Kohl	1 kleiner Kopf	25	500 ml	Hobeln
Karotten	450 g	20	500 ml	In dünne Scheiben schneiden
Blumenkohl	1 mittlerer Kopf	25 - 30	650 ml	In Röschen teilen
Zucchini	450 g	15	500 ml	In dünne Scheiben schneiden
Sellerie	1 Knolle	15	500 ml	In dünne Scheiben schneiden
Porree	3 Stangen	15	500 ml	In dünne Scheiben schneiden
Erbsen	250 g	15	500 ml	Schälen
Champignons	450 g	10	500 ml	Putzen
Rüben	450 g	15	500 ml	In dünne Scheiben schneiden oder würfeln
Zuckererbsen	450 g	15	500 ml	Schälen
Kartoffeln, neue	450 g	30-40	650 ml	Waschen

Geflügel / Fisch

Rezept/Verfahren	 (Max)	 (Minuten)	Wassermenge	Anmerkungen
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	4	30-40	650 ml	Dämpfen bis Hähnchenbrust weich und gar ist
Venusmuscheln	450 g	10	500 ml	Dämpfen bis Muscheln geöffnet sind
Krabben (mittelgroß)	450 g	15-20	500 ml	Dämpfen bis Krabben rosa sind
Fischfilet	230 g	15-20	500 ml	Dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen lässt
Fischsteaks	ca. 2,5 cm dick	15	500 ml	Dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen lässt
Fisch, ganz	340 g	20	500 ml	Dämpfen bis sich Fleisch von den Gräten trennen lässt
Krebsschwänze	6	15	500 ml	Dämpfen bis Krebsschwänze rot
Miesmuscheln	450 g	10	500 ml	Dämpfen bis Muscheln geöffnet sind
Austern	230 g	15	500 ml	Dämpfen bis Austern geöffnet sind
Jakobsmuscheln	230 g	10-20	500 ml	Dämpfen bis Muscheln geöffnet sind

Einstellen der Röhrelemente

Siehe Abbildungen **U**

Profi-Ballonschneebeesen, K-Haken aus Edelstahl

Die beste Leistung erzielen Sie, wenn der Profi-Ballonschneebeesen oder K-Haken fast den Boden der Schüssel berührt. Verändern Sie bei Bedarf die Höhe mit dem Schraubenschlüssel (im Lieferumfang).

Flexi-Röhrelement - Dieses Röhrelement sollte den Schüsselboden gerade berühren.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebeesen, den K-Haken oder das Flexi-Röhrelement ein.
- 3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf wieder hoch und nehmen Sie das Röhrelement ab.
- 4 Lösen Sie die Mutter mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts zu verstellen. Zum Senken des Röhrelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Röhrelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 6 Bringen Sie das Röhrelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie ihn nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
- 7 Wiederholen Sie die oben genannten Schritte nach Bedarf, bis das Röhrelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

Knethaken - dieses Röhrelement wird im Werk eingestellt und lässt sich nicht anpassen.

Koch-Röhrelement - dieses Röhrelement sollte den Boden der Schüssel gerade eben berühren.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Rührer ein.
- 3 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben, lockern Sie die Mutter mit dem Schraubenschlüssel und senken Sie den Maschinenkopf wieder ab.
- 4 Zum Senken des Rührers drehen Sie das Stellrad im Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührers drehen Sie das Stellrad gegen den Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Siehe Abbildungen **V**

Die Spritzschutteinheit besteht aus zwei Teilen: dem Hitzeschild und dem Spritzschutz.

Das Hitzeschild schützt den Maschinenkopf vor dem Dampf, der sich beim Kochvorgang entwickelt. Der Spritzschutz sollte nur in Kombination mit dem Hitzeschild angebracht werden.

- 1 Klappen Sie den Maschinenkopf nach oben, bis er einrastet.
- 2 Schieben Sie das Hitzeschild nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes, bis es fest einrastet. Das Hitzeschild niemals ohne ordnungsgemäß angebrachte Gummidichtung verwenden.
- 3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel.
- 4 Klappen Sie den Kopf nach unten.
- 5 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Schüsselrand und schieben Sie ihn nach vorne, bis er komplett einrastet.
- Während des Rührvorgangs können Zutaten direkt über den Füllschacht hinzugegeben werden.

- 6 Zum Entfernen des Spritzschutzes schieben Sie diesen einfach vom Gerät weg.

Hinweis: Beim Anheben des Maschinenkopfes wird der Spritzschutz am Hitzeschild befestigt bleiben, wenn er nicht vorher abgenommen wurde.

- 7 Zum Abnehmen des Hitzeschildes klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet. Entfernen Sie das Röhrelement und ziehen Sie dann das Hitzeschild von der Unterseite des Maschinenkopfes nach unten.
Hinweis: Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der der Maschinenkopf eingerastet ist.

Anbringen und Entfernen des Rührhilfe-Clips

Siehe Abbildungen **W**

Der Rührhilfe-Clip kann verwendet werden, um den Rührvorgang zu unterstützen.

- 1 Stecken Sie den Rührhilfe-Clip auf den Rand der Schüssel; der senkrechte Vorsprung sollte dabei nach innen weisen, die Clips nach außen.
- 2 Schieben Sie den Clip gegen den Uhrzeigersinn auf die Schüsselgriffe.
- 3 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um den Rührclip abzunehmen.

WICHTIG - Der Rührhilfeclip sollte nicht angebracht werden, wenn Sie den K-Haken, Schneebeesen, Knethaken oder das Flexi-Röhrelement verwenden.

Zusammenbau des Flexi-Röhrelements

Siehe Abbildungen **X**

Anbringen der Gummilippe

Das Flexischaberblatt ist bei Lieferung bereits angebracht und sollte zur Reinigung stets entfernt werden.

- 1 Bringen Sie die Gummilippe am Röhrelement an, indem Sie den unteren Teil des Schaberblatts in den Schlitz stecken, dann eine Seite in die Rille einsetzen und vorsichtig das Ende festhaken. Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite.

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Beim ersten Gebrauch erscheint u.U. ein wenig Schmierfett an **Anschluss ②**. Dies ist normal – einfach abwischen.
- Die Metalloberflächen der Temperaturfühler können im Verlauf des normalen Gebrauchs Verschleißerscheinungen aufweisen. Dies beeinträchtigt die Leistung des Produkts in keiner Weise.
- Den Flexi-Röhrelement abnehmen, wenn die Maschine nicht benutzt wird.

Gerät, Anschlussdeckel

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

Flexi-Röhrelement

- Nehmen Sie der Gummilippe zum Reinigen grundsätzlich vom Röhrelement ab.
- Waschen Sie Gummilippe und Röhrelement in heißem Wasser und Spülmittel und trocken Sie beides gründlich ab. Die Teile lassen sich auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

Hinweis: Bitte überprüfen Sie den Zustand des Gerätekörpers vor und nach Gebrauch. Überprüfen Sie außerdem regelmäßig die Gummilippe und ersetzen Sie es, wenn es Verschleißerscheinungen aufweist.

Schüssel, Röhrelemente, Spritzschutz, Rührhilfe-Clip

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben (siehe Tabelle am Anfang der Bedienungsanleitung).
- Die Schüssel aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Zum Entfernen von Kalk Essig oder einen geeigneten Entkalker verwenden.
- Wenn Zutaten am Innern der Schüssel kleben oder einbrennen, diese so bald wie möglich mit dem Spatel (im Lieferumfang) abschaben. Die Schüssel mit warmem Seifenwasser füllen und einweichen. Alle hartnäckigen Reste mit einer Nylonbürste entfernen.
- Eine Verfärbung der Schüssel führt nicht zu einer Beeinträchtigung ihrer Leistung.

Abflussöffnung

- Sicherstellen, dass der Bereich frei von Mischgutresten ist. Wenn erforderlich, mit einem Pfeifenreiniger oder Wattestäbchen reinigen.

Temperaturfühler

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

Dampfgar-Aufsatz

- Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Aufsätzen die Küchenmaschine grundsätzlich ausschalten und vom Netzstrom trennen.
- Zur einfacheren Reinigung die Teile direkt nach Gebrauch abwaschen. Alle Teile mit heißem Seifenwasser abwaschen und gründlich abtrocknen. Andernfalls lassen sich die Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
- Wasser und Speisen enthalten Salze und Säuren, die manchmal auf Metall einwirken können, wie z.B. die Innenflächen der Rührschüssel. Reinigen Sie die Schüssel in diesem Fall mit einer Nylonbürste, einem nichtscheuernden Topfschwamm oder einem handelsüblichen Edelstahlreiniger.

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.

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine arbeitet nicht im Kochmodus. Sie zeigt eine Fehlermeldung an und gibt einen Warnton aus.	Einer der Sicherheitsfühler wurde aktiviert.	Display auf Fehlermeldungen überprüfen. • Sicherstellen, dass Maschinenkopf heruntergeklappt und eingerastet ist. • Sicherstellen, dass alle Anschlussdeckel korrekt aufgesetzt sind. • Sicherstellen, dass das Hitzeschild korrekt angebracht ist. • Sicherstellen, dass die Cooking Chef Schüssel korrekt aufgesetzt ist.
Geschwindigkeit ändert sich oder ist beim Kochen begrenzt.	Die Geschwindigkeit wird automatisch begrenzt, wenn der Schüsselinhalt 60 °C erreicht, und die Temperatur-Warnanzeige leuchtet auf.	Dies ist eine Sicherheitsfunktion.
Das Mischgut brennt auf dem Schüsselboden an.	1 Die ausgewählte Temperatur könnte zu hoch sein. 2 Es wird ein falsches Röhrelement verwendet. 3 Rührfrequenz ist zu langsam. 4 Das Röhrelement sitzt vielleicht nicht tief genug in der Schüssel. 5 Der Timer wurde auf eine zu lange Zeit eingestellt. 6 Der Fühler und/oder die Unterseite der Schüssel sind eventuell nicht sauber.	1 Die Temperatur reduzieren. 2 Überprüfen, dass das richtige Röhrelement eingesetzt und korrekt eingestellt ist. 3 Rührfrequenz einstellen oder Dauerbetrieb wählen. 4 Position des Röhrelements korrigieren. 5 Kochdauer verkürzen (sicherstellen, dass Speisen gar werden). 6 Diese Bereiche sauber und trocken halten.

Problem	Ursache	Lösung
Die Konsistenz des Mischguts bleibt nicht erhalten.	1 Die ausgewählte Temperatur ist zu hoch. 2 Rührfrequenz ist zu schnell. 3 Zutaten werden zu lange gekocht. 4 Es wird ein falsches Rührelement verwendet.	1 Temperatur reduzieren. 2 Rührfrequenz reduzieren. 3 Kochdauer reduzieren (sicherstellen, dass Speisen gar werden). 4 Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird.
Ungleichmäßige Rührgeschwindigkeit.	1 Zutaten sind zu groß, zu hart oder zu fest.	1 Zutaten in kleinere Stücke schneiden, Obststeine entfernen, Zutaten langsam ohne Rührelement (aber mit eingestellter Geschwindigkeit) schmelzen. 2 Zutaten nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes in die Schüssel geben. 3 Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird.
Maschinenkopf lässt sich nur schwer einrasten.	1 Feste Zutaten wie Schokolade auf dem Schüsselboden hindern den Maschinenkopf daran, in heruntergeklappter Position einzurasten. 2 Rührer wurde falsch eingesetzt.	1 Zutaten nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes in die Schüssel geben. 2 Sicherstellen, dass Rührer in den Rührer-Steckplatz eingeführt ist.
Motorgeschwindigkeit ist bei Verwendung von Aufsätzen begrenzt.	Es ist eine heiße Schüssel aufgesetzt.	Schüssel entfernen oder auf unter 60°C abkühlen.
Der Schneebesen oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel. Das Flexi-Rührelement verarbeitet die am Schüsselboden befindliche Zutaten nicht ausreichend.	Rührelement hat nicht die richtige Höhe und muss angepasst werden.	Mit einem geeigneten Schraubenschlüssel die Höhe verstellen – siehe Abschnitt „Einstellen der Rührelemente“.
Schneebesen, K-Haken oder Flexirührer schlagen gegen den Rührclip.	Rührclip ist angebracht.	Rührclip entfernen – er sollte ausschließlich mit dem Rührer verwendet werden.
Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz lässt sich nicht anbringen.	Überprüfen, dass Ihr Aufsatz für das Modell geeignet ist. Drehanschluss-System erforderlich (Modell KAX)  .	Aufsatz muss das Drehanschluss-System KAX  besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können. <i>Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist</i>
Standby-Anzeige blinkt beim ersten Einschalten der Küchenmaschine.	Maschinenkopf hochgeklappt oder nicht richtig eingerastet.	Überprüfen, dass der Maschinenkopf heruntergeklappt und eingerastet ist.
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Licht blinkt ein paar Sekunden lang schnell.	Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert. Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Wieder einschalten und die Geschwindigkeit neu auswählen. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt langsam.	Maschinenkopf ist angehoben.	Den Maschinenkopf absenken und neu starten.
Standby-Anzeige leuchtet nicht, obwohl die Maschine eingeschaltet ist.	Die eingeschaltete Küchenmaschine wurde 20 Minuten lang nicht betrieben und ist in den Standby-Modus übergegangen.	Zum Zurücksetzen auf den Touchscreen drücken oder den Drehregler drehen.
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs.	Hitzeschild oder Anschlussdeckel wurde abgenommen.	Hitzeschild oder Anschlussdeckel anbringen und dann neu starten.

Problem	Ursache	Lösung
Display zeigt alphanumerischen Fehlercode an.	Gerät funktioniert nicht korrekt.	Kontaktieren Sie ein autorisiertes Kenwood Servicecenter. Aktuelle Informationen zu einem Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
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.
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
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.	WiFi-Verbindungsproblem.	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. Prüfen, dass eine funktionierende Internetverbindung zum lokalen Netzwerk besteht.
Display zeigt Fehlermeldung E42	Leerkochfehler (Dampfeinstellungsfehler)	Wasser in die Schüssel geben
Erklärung der Pieptöne des Geräts		
1) Schneller Einzel-Piepser.	1) Drehregler wird zum Starten oder Stoppen des Geräts gedrückt, oder Kopf wird während des Betriebs angehoben	Normaler Betrieb
2) Schneller Doppel-Piepser	2) Gerät wartet – Gerät wird 10 und 5 Minuten vor dem Ende des Warmhaltezyklus einen schnellen Doppel-Piepser abgeben.	Normaler Betrieb
3) Dreifach-Piepser	3) Bedeutet Folgendes: - Ende des voreingestellten Programms - Ende des manuellen Betriebs - Ende des Warmhaltezyklus - Gerät wird sich gleich in Bewegung setzen.	Normaler Betrieb
Wenn Sie den Kundenservice kontaktieren, werden Sie u. U. um Informationen zur Softwareversion gebeten. Sie finden diese Angaben, indem Sie auf das Menüsymbol drücken und dann „Über das Gerät“ wählen.		
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, die fehlenden Zutaten zurückgeben oder die Schüssel neu aufsetzen. Sicherstellen, dass keine Zutaten oder andere Dinge an oder unter dem Gerät festkleben. Sicherstellen, dass genug Abstand zwischen dem Gerät und etwaigen Wände besteht. Display vor dem Wiegen der nächsten Zutaten wieder auf Null stellen.
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. Beim Wiegen von Zutaten wurde der Rand der Schüssel berührt.	Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene Fläche stellen. Während der Nutzung der Wiegefunktion das Gerät nicht bewegen und die Schüssel nicht berühren. 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.

Modell-Nr.:	TYPE KCL95
HF-Frequenzbereich:	2412 - 2472 MHz
Maximale Übertragungsleistung:	< 20 dBm

Kommunikationsprotokoll: IEEE802.11 b, g, n

Das KCL95 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.

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.**

Factory-Reset - Wichtig

Vor dem Entsorgen des Geräts ist es wichtig, es auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, 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.

WEBSITE

Modi	Stromverbrauch
Nicht-vernetztes Standby - Nach 20 Minuten Inaktivität geht das Display aus. WiFi-Netzwerkport deaktiviert.	0.2W
Vernetztes Standby - Nach 20 Minuten Inaktivität geht das Display aus; alle WiFi-Netzwerkports bleiben aktiviert.	0.7W
Aus - Betätigt durch Schalter auf der Rückseite des Geräts.	0.0W

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.

Importante - impianti medici elettronici

- Come tutti i prodotti generanti riscaldamento a induzione, questo apparecchio genera campi magnetici a corto raggio. Se l'utilizzatore o una persona nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ha un pacemaker o altro impianto medico attivo, prima dell'uso si prega di consultare il medico per escludere eventuali incompatibilità e rischi per la salute.
- Spegnerne l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di montare o staccare utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere lontano il corpo, i capelli, gli articoli di gioielleria/bigiotteria e gli indumenti larghi dalle parti in movimento e dagli accessori installati.
- Non inserire mai le dita ecc. nel meccanismo della cerniera.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando non è in modalità di cottura.
- Quando l'apparecchio viene lasciato incustodito nella modalità di cottura, prestare molta attenzione a quanto segue:
 - verificare che siano seguite le istruzioni riguardanti le temperature e le quantità massime degli ingredienti da cucinare;
 - assicurarsi che l'apparecchio e il cavo elettrico siano tenuti fuori dalla portata dei bambini e che l'apparecchio sia posizionato lontano dal bordo della superficie di lavoro;
 - controllare regolarmente la cottura per accertarsi che sia aggiunta agli ingredienti una quantità sufficiente di liquido e che i cibi non stiano cuocendo troppo.
- Non usare mai un accessorio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non usare mai un accessorio non approvato, oppure più di un accessorio alla volta.
- Non superare mai le capacità massime e, quando si utilizza la cottura ad induzione, non superare mai il livello massimo di 3 litri indicato all'interno del recipiente.
- Se viene usato un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza e di impiego che lo corredano.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, per via del peso. Verificare che la testa sia bloccata in posizione e che recipiente, utensili, coperchi degli attacchi e cavo elettrico siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- Quando si sposta l'apparecchio, sollevare sempre dalla base del piedistallo e dalla testa del mixer. NON sollevare o trasportare l'apparecchio con la maniglia della ciotola
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non lasciare mai che corpo motore, il filo o la spina elettrica si bagnino.
- Attenzione nel maneggiare o toccare qualsiasi parte dell'apparecchio durante o dopo la cottura, IN PARTICOLARE IL RECIPIENTE, IL PARASCHIZZI E GLI UTENSILI, che continueranno a SCOTTARE anche diverso tempo dopo che l'apparecchio è stato spento. Per estrarre e spostare il recipiente, servirsi dei manici. Usare guanti da forno al momento di maneggiare il recipiente caldo e gli utensili caldi per miscelare.
- Il  simbolo contrassegnato sul prodotto indica una superficie che può diventare molto calda durante l'utilizzo.
- Fare attenzione a rimuovere gli accessori della ciotola dopo un uso prolungato, perché potrebbero essere caldi.
- La base del recipiente continua a scottare anche molto tempo dopo il termine della cottura. Fare attenzione nel maneggiare il recipiente e usare il tappetino di protezione prima di appoggiarlo a superfici sensibili al calore.

- Fare attenzione al vapore che fuoriesce dal recipiente del mixer, in particolare nell'aprire il coperchio del paraschizzi, oppure al momento di sollevare la testa dell'impastatrice.
- Se si desidera versare alimenti caldi dal mixer al frullatore, lasciarli sempre raffreddare a temperatura ambiente prima di versarli nel frullatore.
- Usare solo il recipiente e gli utensili in dotazione con questo apparecchio. Non utilizzare mai il recipiente con altre sorgenti di calore.
- Non azionare mai l'apparecchio nella modalità di cottura se il recipiente è vuoto.
- Non cercare di inserire nulla attraverso le bocchette per l'aria.
- Prima di usare questo apparecchio, collocarlo su una superficie piana, lontano dal bordo del piano di lavoro. Assicurarci che vi sia una distanza di almeno 10 cm dalle pareti, e che le bocchette dell'aria non siano ostruite. Non collocare l'apparecchio sotto a una credenza.
- A garanzia dell'uso corretto e sicuro della piastra ad induzione, controllare che la base del recipiente e i sensori della temperatura siano puliti ed asciutti prima di avviare la cottura.
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sul piedistallo della ciotola/sulla zona di induzione poiché possono surriscaldarsi.
- Come per qualunque apparecchio per cottura a induzione, evitare di collocare carte di credito, supporti magnetici o altri apparecchi elettronici sensibili vicino all'apparecchio dopo averlo acceso.
- Non usare questo apparecchio per friggere i cibi.
- Controllare sempre che i cibi siano ben cotti prima di mangiarli.
- Non superare i 250 ml quando si cucina con l'olio.
- Consumare i cibi entro breve tempo dopo averli cotti; in alternativa, farli raffreddare velocemente e poi refrigerarli non appena possibile.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Non esercitare una forza eccessiva quando si preme il touchscreen e non utilizzare mai un oggetto appuntito per azionarlo.
- Non utilizzare la frusta per miscele pesanti (ad es. scrematura di grassi e zucchero) in quanto si potrebbe danneggiare.
- Il cavo di alimentazione deve essere utilizzato riducendo al minimo il rischio che l'utilizzatore s'ingarbugli o s'inciampi. È permesso l'uso delle prolunghie se si presta la dovuta attenzione durante l'uso. Se è utilizzata una prolunga: 1) il valore nominale della tensione contrassegnato sulla prolunga deve essere almeno equivalente a quello dell'apparecchio; 2) il cavo deve essere sistemato in modo che non penzoli dai piani di lavoro o dai tavoli per evitare che possa essere afferrato dai bambini o che causi cadute accidentali. Se l'apparecchio è di modello provvisto di messa a terra, la prolunga deve essere costituita da un cavo elettrico triplo inclusivo di messa a terra. Il valore nominale della tensione dell'apparecchio è indicato sotto l'unità.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- La potenza nominale massima si basa sull'accessorio mini tritatutto/macino che assorbe il massimo carico. Altri accessori possono assorbire meno energia.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato insieme a un timer esterno o con un sistema di controllo remoto.
- Non spostare né sollevare la testa dell'impastatrice quando l'attrezzatura è montata perché la Kitchen Machine potrebbe diventare instabile.

- Non utilizzare il dispositivo vicino al bordo o se sporge dal piano di lavoro o applicare forza ad un accessorio quando installato, poiché ciò potrebbe rendere l'unità instabile e farla ribaltare, il che potrebbe causare un infortunio.

Accessorio per cottura a vapore

- Questo accessorio genera vapore che potrebbe causare scottature.
- Fare attenzione a non scottarsi con il vapore che fuoriesce dal cestello per cottura a vapore, specialmente quando si toglie il paraspruzzi o si solleva il coperchio del tubo introduttore per alimenti.
- Attenzione nel maneggiare i componenti: eventuali liquidi, condensa e la sezione del cestello o della Kitchen Machine scotteranno. Usare guanti da forno.
- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica prima di estrarre i componenti o di pulirlo.

Sicurezza degli alimenti

- Cuocere bene carni, pollame, pesce e frutti di mare. Inoltre, non cuocerli mai direttamente dal freezer.
- Non riscaldare nel cestello per cottura a vapore cibi già cotti.

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 è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti della Direttiva 2014/53/UE.

Prima dell'uso

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

Conoscere Kenwood Cooking Chef

Legenda

Attacchi per gli accessori

- ① Attacco ad alta velocità (HSO)
- ② Attacco a bassa velocità (SSO)
- ③ Attacco recipiente
- ④ Attacco braccio miscelatore

Impastatrice

- ⑤ Coperchio attacco ad alta velocità
- ⑥ Testa dell'impastatrice
- ⑦ Coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità
- ⑧ Recipiente di Kenwood Cooking Chef
- ⑨ Levetta alza-testa
- ⑩ Ghiera di controllo
- ⑪ Interruttore On/Off
- ⑫ Schermo di visualizzazione
- ⑬ Tapetino di protezione
- ⑭ Foro di scarico
- ⑮ Piedistallo del recipiente/area ad induzione
- ⑯ Bocchette per l'aria
- ⑰ Sensori della temperatura
- ⑱ Protezione termica
- ⑲ Ttenuta di gomma (rimuovibile)
- ⑳ Paraschizzi
- ㉑ Coperchio dell'introduttore per alimenti
- ㉒ Frusta K
- ㉓ Frusta gommata ad alta temperatura
- ㉔ Frusta a filo
- ㉕ Gancio impastatore
- ㉖ Mescolatore
- ㉗ Accessorio di co-miscelazione
- ㉘ Spatola per alta temperatura
- ㉙ Raschietto per impasto
- ㉚ Chiave

Accessorio per cottura a vapore

- ㉛ Sostegni per i manici
- ㉜ Anello di supporto
- ㉝ Manici ripiegabili
- ㉞ Vassoio estraibile
- ㉟ Portauova

Nota: Attrezzature da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità

L'attacco degli accessori per lavorazioni a bassa velocità presente nella Kitchen Machine utilizza il sistema di innesto a rotazione (Twist Connection System). È stato progettato per degli accessori da collegare mediante innesto a rotazione. Quando si intendono acquistare nuovi accessori da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità, occorre verificarne la compatibilità con la propria Kitchen Machine. Tutti gli accessori del sistema di innesto a rotazione sono identificabili con il codice prodotto che inizia con KAX e dalla presenza del logo Twist  visibile sull'imballaggio.

Se gli accessori di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirli mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System)  sulla Kitchen Machine.

Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.

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 acceso/spento sul lato del corpo motore.
- 2 Selezionare Impostazioni  > Wi-Fi > Connetti e seguire le istruzioni sul touchscreen.

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 con IEEE802.11 b, g ed n solo a 2,4 GHz.

Compatibilità

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

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.

Come configurare il Cooking Chef Connect

Fare riferimento alle illustrazioni **E - I**

IMPORTANTE

- Controllare che l'area ad induzione, i sensori della temperatura e l'esterno della base del recipiente siano puliti. In caso contrario, il sensore termico viene compromesso e si avrà una cottura scadente.
 - Verificare che tutti i coperchi degli attacchi, compresa la protezione termica, siano installati. Se non sono stati montati correttamente, la funzione di riscaldamento non si attiva.
- 1 Collegare e premere l'interruttore On/Off.
 - 2 Ruotare la leva alza-testa in senso orario e sollevare la testa dell'impastatrice fino a quando non si blocca in posizione.
 - 3 Spingere la protezione termica verso l'alto sul lato inferiore della testa dell'impastatrice fino a quando non sarà completamente bloccata. La protezione termica non deve mai essere utilizzata senza la guarnizione in gomma montata correttamente.
 - Se si utilizza Cooking Chef Connect senza calore, non è necessario montare la protezione termica a meno che non si utilizzi il paraspruzzi. Fare riferimento alla sezione "Come montare e utilizzare il gruppo paraspruzzi".
 - 4 Montare la ciotola sulla base.
 - 5 Posizionare l'utensile richiesto nell'attacco del recipiente o nell'attacco del braccio miscelatore, se si utilizza il braccio miscelatore, posizionando il perno nell'incavo e poi ruotando fino a bloccarlo in posizione.
 - Per rimuovere un utensile, eseguire la procedura descritta al punto 4 in senso contrario (Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere utensili dopo la cottura).
 - 6 Per abbassare la testa dell'impastatrice, sollevarla leggermente e ruotare la leva alza-testa in senso orario. Abbassarla fino a quando non si bloccherà in posizione.

Braccio miscelatore: quando si utilizza il braccio miscelatore, è possibile utilizzare anche l'accessorio di co-miscelazione per migliorare l'azione di miscelazione, vedere "Come montare e rimuovere l'accessorio di co-miscelazione". Il braccio miscelatore può essere utilizzato anche con la frusta. **Non utilizzare il braccio miscelatore con il gancio impastatore.**

Come utilizzare il tuo Cooking Chef Connect - Funzionamento manuale

- 1 Aggiungere gli ingredienti in questione da cucinare/miscelare.
- 2 Impostare il tempo, la velocità e la temperatura richiesti.
Nota: per utilizzare la macchina come mixer senza riscaldamento, selezionare 'Off' quando si imposta la temperatura.
Ruotare la ghiera di controllo in senso antiorario per utilizzare gli intervalli di agitazione e impulso.
Ruotare la ghiera di controllo in senso orario per utilizzare le velocità continue.
- 3 Premere la ghiera di controllo per iniziare.
- 4 Per arrestare l'unità in qualsiasi momento, premere la ghiera di controllo. In modalità di cottura, fare attenzione poiché l'unità sarà molto calda.

Modalità alta velocità, alta temperatura (HSHT)

Per miscelare ad alta velocità a temperature di almeno 60°C

- Selezionare il tempo (se applicabile), la velocità e la temperatura di 60°C o superiore.
- Verrà visualizzato un avviso sullo schermo per informare che si sta entrando in modalità HSHT
- Quando l'avviso sarà stato letto e compreso, premere YES (Sì) per confermare che accetta di entrare in modalità HSHT.
- Premere la ghiera di controllo per avviare.

Questa funzione DEVE essere utilizzata SOLO con la frusta e/o con il braccio miscelatore. Non si deve superare la capacità massima di cottura di 3 litri e ci si deve assicurarsi che il paraspruzzi sia montato. La macchina non deve essere lasciata incustodita.

- 5 Una volta che un programma sarà terminato, l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici.
- N.B.: se non è stato impostato alcun valore di tempo, i processi di cottura e miscelazione termineranno automaticamente quando il timer avrà raggiunto 8 ore.
- 6 Per interrompere il processo di riscaldamento, portare la temperatura su "OFF". Per arrestare l'unità in qualsiasi momento, premere la ghiera di controllo.
Importante - Se in qualsiasi momento si solleva la testa dell'impastatrice durante un'operazione, il processo di riscaldamento si interromperà e l'accessorio della ciotola si fermerà e non si riavvierà fino quando la testa dell'impastatrice verrà abbassata. Per riavviare il mixer, abbassare la testa dell'impastatrice e premere la ghiera di controllo.

Utilizzo di programmi preimpostati

Fare riferimento alle illustrazioni **P - R**

- 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 gli utensili saranno molto 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.
- La parte sottostante della ciotola rimarrà calda per molto tempo anche dopo avere interrotto il riscaldamento. Fare attenzione durante la manipolazione e utilizzare il tappetino di protezione della superficie di lavoro in dotazione per proteggere le superfici sensibili al calore.

Suggerimenti e consigli

- Per alcune ricette, in particolare quelle ad alto contenuto di acqua, non sarà possibile raggiungere temperature di cottura oltre 100°C (ossia il punto di ebollizione dell'acqua).
- Quando si desidera aggiungere ingredienti nel recipiente in fase di cottura, ridurre la velocità e versarli in modo lento e continuo.
- Per riscaldare velocemente le salse, mescolarle in modo continuo.
- Se durante la cottura viene utilizzato il paraschizzi, toglierlo sempre prima di sollevare la testa dell'impastatrice. Attenzione alla condensa che si forma sul paraschizzi e sulla protezione termica.
- Sollevare la testa dell'impastatrice lentamente, per consentire all'eventuale liquido presente sulla parte sottostante della protezione termica di rifluire nel recipiente.
- Sono disponibili quattro funzioni di ritardo di miscelazione che consentono di selezionare la quantità appropriata di miscelazione per le singole ricette. Alcune ricette richiedono una miscelazione continua per evitare che gli ingredienti si attacchino al fondo della ciotola, mentre altre trarranno beneficio da una miscelazione intermittente per mantenere la consistenza del cibo.

Funzionamento manuale (accessori)

- 1 Rimuovere il coperchio dell'attacco ad alta velocità/ attacco a bassa velocità (se del caso).
- 2 Montare l'accessorio secondo le istruzioni specifiche indicate.
- 3 Impostare il tempo e la velocità richiesti (fare riferimento alle illustrazioni L - M). Premere la ghiera di controllo per iniziare.

Per fermare l'unità in qualsiasi momento, premere nuovamente la ghiera di controllo.

Rimuovere o inserire i coperchi degli attacchi

Coperchio attacco alta-velocità

- 1 Per rimuovere il coperchio, afferrare l'impugnatura e sollevare verso l'alto.
- 2 Per inserire il coperchio, posizionarlo sull'attacco e spingere verso il basso.

Coperchio per attacco a bassa-velocità

- 1 Per rimuovere il coperchio, afferrare l'impugnatura sulla parte inferiore e tirare verso l'esterno.
- 2 Per inserire, posizionare il fermo in cima al coperchio nella rientranza dell'attacco e spingere per incastrare in posizione.

Utilizzo della funzione di pesatura

Fare riferimento alle illustrazioni **S**

- 1 Selezionare la funzione di pesatura  sul touchscreen.
- 2 Montare la ciotola.
- 3 Azzerare la bilancia.
- 4 Pesare gli ingredienti.
- 5 Per passare da un'unità all'altra, toccare il pulsante dell'unità sullo schermo di pesatura.

Nota: posizionare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile prima della pesatura. Non esercitare pressione sul dispositivo o sulla ciotola durante la pesatura poiché influirà sulla precisione della bilancia.

La funzione di pesatura può essere utilizzata con la testa dell'impastatrice in posizione verso il basso o verso l'alto.

La funzione di pesatura è precisa fino a 6 kg.

Tabella di utilizzo preimpostato

Le impostazioni predefinite possono essere regolate in base alla ricetta, ove disponibile.

Le impostazioni non regolabili sono indicate dall'icona .

Quando viene visualizzato "Riscaldamento" viene sul display, il timer non inizierà il conto alla rovescia fino al raggiungimento della temperatura corretta.

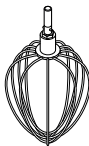
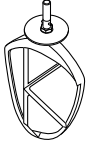
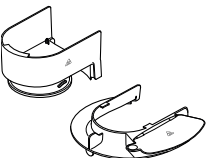
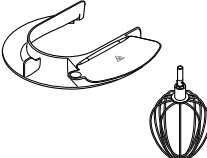
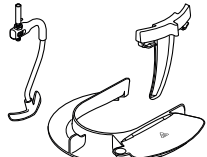
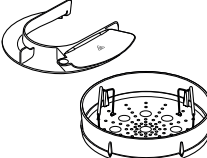
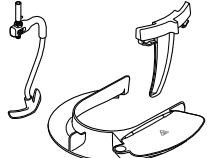
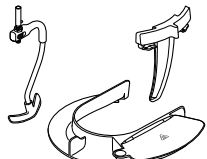
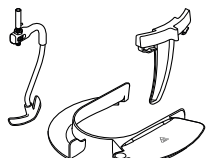
Preimpostazione	Utensile consigliato	Impostazioni predefinite (regolabili)	Fase mantenimento al caldo	Idee/usi ricette
Sbattere bianchi d'uovo		 1 min 15 sec (15 sec - 5 mins)  Max  OFF 		Albumi per la mousse al cioccolato
Pan di Spagna		 1 min (30 sec - 5 min)  1 - Max ( 1 - Max)  OFF 		Pan di Spagna, cupcake
Impastare l'impasto		 10 min (1 min - 30 min)  Min to 1 (min - 2)  OFF 		Panini, pizza

Tabella di utilizzo preimpostato - Continua

Preimpostazione	Utensile consigliato	Impostazioni predefinite (regolabili)	Fase mantenimento al caldo	Idee/usi ricette
Far lievitare l'impasto		 1 ora (5 min - 2 ora)  OFF  30°C (25°C - 35°C)		Far lievitare l'impasto
Fondere il cioccolato		 10 min (5 min - 2 ora)  1   60°C		Mousse al cioccolato
Meringa svizzera		 10 min (1 min - 20 min)  Max  40°C		Base per glassa di crema al burro
Meringa italiana		 4 min (1 min - 20 min)  HSHT 6 (1 - Max)  60°C - 85°C		Torta meringata al limone Baked Alaska (Torta di pan di Spagna e gelato ricoperta di meringa)
Composta di frutta		 20 min (5 sec - 2 ora)  1 (1 - 4)  104°C	 30 min  1  62°C	Ripieni per dolci, condimenti per dessert
Popcorn		 10 min (5 min - 10 min)  OFF   180°C 		Per popcorn fresco fatto in casa *Per ottenere i migliori risultati, utilizzare sempre la pre-impostazione.
Cuocere a vapore		 20 min (5 min - 45 min)  OFF   100°C 		Salmone al cartoccio
Piatti unici		 40 min (5 sec - 8 ora)  3 - 4  (1 - 4) 103°C - 140°C	 30 min  4  62°C 	Bolognese
Minestrone Con Verdure E Cerali		 20 mins (5 sec - 8 ora)  3 - 4  (1 - 4) 103°C - 140°C	 30 min  4  62°C 	MinestroneBrodin
Cottura lenta		 2 hrs (5 sec - 8 ora)  3 - 4  (1 - 4) 98°C - 140°C	 30 min  4  62°C 	Beef bourguignon

Ricetta

Marinata di prugne

200 g di miele liquido

40 g di prugne molli

40 ml di acqua

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macinino. Refrigerare durante la notte.
- 2 Montare l'accessorio sull'apparecchio.
- 3 Attivare impulso per 4 secondi.
- 4 Utilizzare come richiesto.

Accessorio per cottura a vapore

Fare riferimento alle illustrazioni T

- Durante l'uso del cestello per cottura a vapore, tenere sempre l'apparecchio Cooking Chef lontano dalle pareti e non collocarlo sotto a credenze: il vapore potrebbe causare danni.
 - Se il cibo viene condito a cottura ultimata, questo può prevenire la comparsa di macchie o di forellini sul recipiente di acciaio inox.
- 1 Appoggiare il vassoio estraibile su una superficie in piano, controllando che i manici siano ripiegati verso l'interno.
 - 2 Inserire l'anello di supporto sul vassoio, verificando che i sostegni per i manici sul vassoio si inseriscano vicino alle fessure a V sul vassoio.
 - 3 Ora aprire i manici verso l'esterno e agganciarli ai loro sostegni.
 - 4 Appoggiare i cibi da cuocere sul vassoio. Le verdure vanno pulite e fondo e pelate, se del caso.
 - 5 Aggiungere la necessaria quantità di acqua nel recipiente (vedere la tabella per la cottura). È consigliabile usare acqua filtrata, che riduce sia il calcare che la comparsa di macchie.
 - 6 Inserire il cestello nel recipiente: non occorre regolare l'altezza.
 - 7 Ora montare il paraspruzzi sulla testa dell'impastatrice..
 - 8 Montare il recipiente e il cestello per cottura a vapore sulla Kitchen Machine.
 - 9 Abbassare la testa dell'impastatrice e poi montare il paraspruzzi.
 - 10 Selezionare la pre-impostazione del vapore e regolare il tempo di cottura (secondo la tabella di cottura consigliata). Premere la ghiera di controllo per iniziare.
 - 11 Lasciar cuocere per il tempo richiesto.

- 12 Estrarre il paraspruzzi.
- 13 Sollevare la testa dell'impastatrice.
- 14 Sollevare ed estrarre il cestello per cottura a vapore tenendolo dai manici, avendo cura che essi non si ripieghino verso l'interno.
- 15 Appoggiare il cestello su un piatto grande, o su un altro recipiente idoneo.
- 16 Sganciare i manici e ripiegarli verso il centro. Sollevare ed estrarre l'anello di supporto, quindi aprire i manici verso l'esterno.
- 17 Infine, estrarre gli alimenti dal cestello.

Importante

Attenzione nel maneggiare qualsiasi cosa: eventuali liquidi, condensa e la sezione del cestello o della Kitchen Machine scotteranno. Usare guanti da forno.

- Non cercare di inserire un utensile per miscelare mentre si usa il cestello per cottura a vapore.
- Non cuocere alimenti nel recipiente del mixer mentre si usa il cestello per cottura a vapore.

Suggerimenti e consigli

- Il liquido rimasto nella ciotola è ottimo per preparare zuppe o brodini. Prestare attenzione perché sarà molto caldo.
- Lasciare spazio fra un pezzo di cibo e l'altro.
- Se si cuociono molti cibi insieme, mescolarli a metà cottura.
- Cibi tagliati a pezzetti di dimensioni simili cuoceranno in modo più uniforme.
- Per cuocere insieme a vapore cibi di tipo diverso: se un particolare alimento richiede meno tempo di cottura, aggiungerlo in seguito.
- Se si solleva il coperchio del tubo per introdurre gli alimenti o si toglie il paraspruzzi, dall'apparecchio esce vapore e la cottura potrà richiedere più tempo.
- I cibi continuano a cuocere anche quando la Kitchen Machine si spegne, quindi toglierli subito dall'apparecchio.
- Se i cibi non sono cotti a sufficienza, impostare nuovamente il tempo di cottura. Potrebbe essere necessario aggiungere altra acqua.
- I tempi di cottura sono a semplice titolo di guida. Controllare sempre che i cibi siano ben cotti prima di mangiarli.
- Non lasciare che l'apparecchio giunga ad ebollizione senza acqua: aggiungere altra acqua se necessario.

Illustrazione dello schermo del display

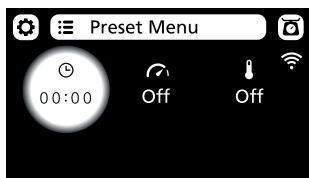
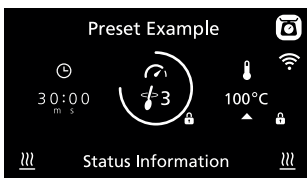
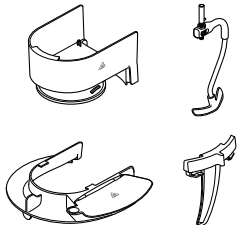
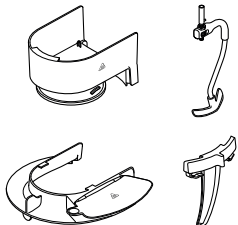
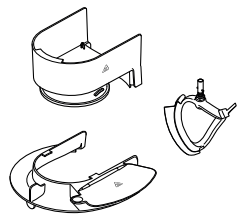
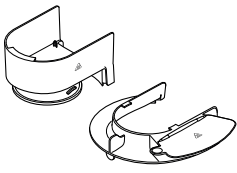
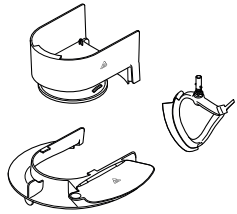
					
	Toccare questa icona per aprire il menu delle impostazioni.				
	Toccare questa icona per aprire il menu dei programmi preimpostati.				
	Toccare questa icona per pesare gli ingredienti nella ciotola.				
 30:00 m s	Indica il tempo selezionato in ore (h), minuti (m) e secondi (s).				

Illustrazione dello schermo del display

	Indica l'intervallo di miscelazione selezionato. Se viene selezionata una velocità intermittente (2 → 4), l'anello esterno aumenterà progressivamente e l'apparecchio si agiterà quando sarà pieno.
	Indica la temperatura selezionata. Uno sfondo rosso pulsante indica che la macchina è in modalità riscaldamento. Uno sfondo rosso fisso indica che la macchina ha raggiunto la temperatura impostata. Una freccia intermittente rivolta verso il basso indica che l'apparecchio si sta raffreddando.
	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.
	Indica che l'apparecchio è in modalità alta temperatura ad alta velocità (HSHT)
	Ruotare la ghiera di controllo in senso antiorario per utilizzare gli intervalli di miscelazione e impulso. Ruotare la ghiera di controllo in senso orario per utilizzare le velocità continue min. - max.

Ricette

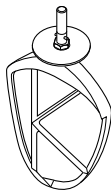
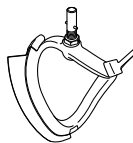
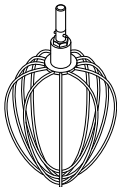
Ricetta	Accessorio usato	Impostazione predefinita/ Impostazione manuale	Ingredienti
Minestrone		Minestrone Con Verdure E Cerali  20 minuti  2 - 3  98°C	Aggiungere i seguenti ingredienti tutti insieme: 100 g di pancetta <i>a dadini</i> 2 spicchi d'aglio <i>tritati</i> 50 g di riso Arborio 2½ cucchiaini 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>affettati</i> 75 g di carote <i>affettati</i> 1 litro di brodo vegetale caldo Sale e pepe
Manzo alla Stroganoff		Piatto unico  30 minuti  2 - 3  103°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> 400 g brodo di carne 200 g funghi, <i>affettati</i> 150 g di cipolle, <i>affettate</i> 300 g di carote, <i>affettate</i> 200 ml di panna semigrassa 1 cucchiaino amido di mais 1 cucchiaino d'acqua Sale e pepe <i>} miscelare insieme</i>
Crème Anglaise		Impostazioni manuali  15 minuti  1  85°C	Aggiungere i seguenti ingredienti tutti insieme: 250 g di latte intero 250 g di panna intera 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 2 cucchiaini di farina di mais 96 g di tuorlo d'uovo, <i>sbattuto</i> 80 g di zucchero semolato <i>} miscelare insieme</i>

Ricette			
Ricetta	Accessorio usato	Impostazione predefinita/ Impostazione manuale	Ingredienti
Popcorn		Popcorn  10 min  OFF  180 °C	Aggiungere i seguenti ingredienti tutti in una volta: 50 g di chicchi di popcorn 20 g di olio di girasole *Per ottenere i migliori risultati, utilizzare sempre la pre-impostazione.
Budino di riso		Impostazioni manuali  1 ora 15 minuti   1  95 °C	Aggiungere i seguenti ingredienti tutti insieme: 150 g di riso a grani corti 1 litro di latte intero 75 g di zucchero semolato 2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Impostazioni di temperatura e velocità		
Linee guida temperatura	60°C	Fondere il cioccolato
	72°C - 82°C	Cottura in bianco
	98°C - 99°C	Cottura a fuoco lento
	100°C	Bollitura, cottura a vapore
	130°C - 140°C	Saltare le verdure
	180°C	Doratura carne
	(P)	Impulso - Per brevi scatti di massima potenza.
	  1	Intervallo miscelazione 1 - Il mixer funzionerà ad una velocità lenta costante. Usato per miscelare ingredienti leggeri in miscele più spesse.
	  2	Intervallo miscelazione 2 - Miscelazione intermittente con brevi pause. Quando impostato a questa velocità, il dispositivo funziona in modo intermittente a velocità lenta ogni 10 secondi per 1,5 giri.
	  3	Intervallo miscelazione 3 - Miscelazione intermittente con pause medie. Quando impostato a questa velocità, il dispositivo funziona in modo intermittente a velocità lenta ogni 30 secondi per 1,5 giri.
	  4	Intervallo miscelazione 4 - Miscelazione intermittente con pause lunghe. Quando impostato a questa velocità, il dispositivo funziona in modo intermittente a bassa ogni 5 minuti per 1,5 giri.
	Velocità min - max	Velocità continue che aumentano gradatamente fino al max.
	HSHT	Per miscelare a temperature superiori a 60°C con velocità min. - max.

Grafico di utilizzo consigliato

Questo serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati

		Frusta K Per la preparazione di torte, biscotti, pasticceria, glassa, ripieni, bignè e purè di patate.		
		Suggerimenti e consigli • Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità. • Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente. • Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.		
Ricetta/Processo		 (Max)		 (Minuti)
Dolci e biscotti - miscelare burro e farina	Peso farina	910 g	Min → 1	2
Miscele pronte per dolci	Peso totale	4 kg	Min → Max	45-60 secondi
		Frusta gommatata Per creare e mescolare ingredienti morbidi.		
		Suggerimenti e consigli • Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità. • Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima. • Due lame ad aletta di colore diverso sono in dotazione con la frusta per scremare ad alte temperature. Usare una lama per preparare le ricette dolci e l'altra per le ricette salate.		
Ricetta/Processo		 (Max)		 (Minuti)
Amalgamare burro/margarina e zucchero	4,55 kg (Miscela 15 uova)		Min → Max	4
Amalgamare le uova per impasti per torte			Min → Max	1-4
Amalgamare farina, frutta, ecc.			Min → 1	30-60 secondi
		Frusta a filo Per uova, panna e soufflé.		
		Importante • Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità. • Non utilizzare la frusta per miscele pesanti (miscele pronte per dolci e per sbattere burro e zucchero) in quanto si potrebbe danneggiare. • Si ottengono i migliori risultati quando le uova sono a temperatura ambiente. Prima di montare gli albumi, accertarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo sulla frusta o sulla ciotola.		
Ricetta/Processo		 (Max)		 (Minuti)
Albumi	16 (605 g)		Min → Max	1½-2
Pan di spagna	930 g			4 -6
Panna	2 L			1½-3
Pastella per frittelle	250 g di farina 500 g di latte 200 g di uova		Min	10 secondi
• Aggiungere prima la farina alla ciotola, seguita dagli ingredienti liquidi. • Mescolare alla velocità minima per amalgamare gli ingredienti.			Max	45-60 secondi
Maionese	2 tuorli d'uovo 10 g di senape 200 ml di olio vegetale		Max	1-1½
• Per ottenere i migliori risultati, raschiare la ciotola dopo l'aggiunta dell'olio e azionarla per altri 10 secondi alla massima velocità.				

Dimensioni uova = medie (peso 53 - 63 g).

Panna da montare usata = Panna da montare fresca con contenuto di grassi minimo del 38%

Grafico di utilizzo consigliato

Questo serve solo da guida e varierà a seconda della ricetta esatta e degli ingredienti lavorati

		Gancio impastatore Per miscele di impasti con lievito		
		Suggerimenti e consigli Importante • Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina. • Se si nota che la macchina sforza troppo durante il suo funzionamento, spegnerla, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà. • Gli ingredienti si amalgamano meglio se si versano prima gli ingredienti liquidi. Lievito • Lievito disidratato (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nella ciotola. Quindi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti sino alla formazione della schiuma. • Lievito fresco: sbriciolare nella farina. • Altri tipi di lievito: seguire le istruzioni sulla confezione.		
Ricetta/Processo		 (Max)		 (Minuti)
Impasto per pane (con lievito duro)	Peso farina	350 g-1,6 kg	Min	60 secondi
	Peso totale	564 g-2,58 kg	1	3-4
Impasto con lievito morbido (arricchito con burro e uova)	Peso farina	250 g-1,6 kg	Min	60 secondi
	Peso totale	478 g-3,1 kg	1	3-4
			Impastare nuovamente alla Velocità 1	60 secondi

Dimensioni uova = medie (peso 53 - 63 g).

Guida alla cottura accessorio per cottura a vapore

- Questi tempi di cottura sono puramente indicativi. Si possono utilizzare 500 ml di acqua per alimenti che richiedono fino a 20 minuti di cottura. Per alimenti che richiedono tempi di cottura più lunghi, utilizzare 650 ml di acqua.
- Non lasciare asciugare l'unità a secco, rabboccare con acqua se necessario.
- Non sovraccaricare il cestello quando si cuociono al vapore pollame e pesce.
- Leggere "sicurezza alimentare" nella sezione sulla sicurezza.

Vegetables				
Ingrediente	 (Max)	 (minuti)	Quantità d'acqua	Preparazione
Asparagi	450 g	15	500 ml	Spuntare
Fagiolini verdi	450 g	15-20	500 ml	Spuntare
Fagioli di Spagna	450 g	15-20	500 ml	Spuntare e affettare finemente
Broccoli	450 g	20	500 ml	Tagliare in piccoli fioretti
Cavolini di Bruxelles	450 g	25	500 ml	Spuntare e tagliare la base
Cavoli	1 piccolo	25	500 ml	Sminuzzare
Carote	450 g	20	500 ml	Affettare finemente
Cavolfiore	1 medio	25 - 30	650 ml	Tagliare in piccoli fioretti
Zucchine	450 g	15	500 ml	Affettare finemente
Sedano	1 testa	15	500 ml	Affettare finemente
Porri	3	15	500 ml	Affettare finemente
Piselli mangiatutto	250 g	15	500 ml	Spuntare
Funghi champignon	450 g	10	500 ml	Pulire con un panno
Pastinaca	450 g	15	500 ml	Tagliare a dadini o affettare finemente
Piselli	450 g	15	500 ml	Sgusciare
Patate novelle	450 g	30-40	650 ml	Pulire con un panno

Pollame e pesce				
Ricetta/Processo	 (Max)	 (minuti)	Quantità d'acqua	Commenti
Petti di pollo disossati	4	30-40	650 ml	Cuocere fino a quando sono teneri e ben cotti
Frutti di mare	450 g	10	500 ml	Cuocere fino a quando si aprono
Gamberetti medi	450 g	10	500 ml	Cuocere fino a quando diventano rosati
Pesce, filetti	230 g	10-20	500 ml	Cuocere fino a quando si sfaldano
Pesce, tranci	Spessore 2,5 cm	15-20	500 ml	Cuocere fino a quando si sfaldano
Pesce, intero	340 g	15-20	500 ml	Cuocere fino a quando si sfaldano
Code di aragosta	2-4	20	500 ml	Cuocere fino a quando diventano rosse
Cozze	450 g	15	500 ml	Cuocere fino a quando si aprono
Ostriche	6	15	500 ml	Cuocere fino a quando si aprono
Pettini	230 g	15	500 ml	Cuocere fino a quando sono teneri e caldi

Regolazione dell'altezza dell'utensile

Fare riferimento alle illustrazioni

Frusta a filo, frusta K in acciaio inossidabile

Per ottenere i migliori risultati, la frusta a fili grossi e la frusta K devono **quasi** essere in contatto con il fondo del recipiente. Se necessario, regolare la loro altezza con la chiave in dotazione.

Frusta gommata ad alta temperatura - questo utensile deve toccare appena il fondo del recipiente.

- 1 Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
- 2 Sollevare la testa dell'impastatrice e inserire la frusta, la frusta K o la frusta gommata ad alta temperatura.
- 3 Abbassare la testa dell'impastatrice. Se occorre regolare il gioco, sollevare la testa e staccare l'utensile.
- 4 Usando la chiave fornita, allentare a sufficienza il dado per consentire la regolazione dell'alberino. Per abbassare l'utensile verso il fondo del recipiente, ruotare in senso antiorario l'alberino. Per sollevare l'utensile allontanandolo dal fondo del recipiente, ruotare l'alberino in senso orario.
- 5 Stringere nuovamente il dado.
- 6 Montare l'utensile sul mixer e abbassare la testa dell'impastatrice. (Controllare la sua posizione - vedi i punti suddetti).
- 7 Se necessario, ripetere questa procedura fino a quando l'utensile è regolato in modo corretto. A questo punto, stringere bene il dado.

Gancio impastatore: questo utensile è impostato presso il luogo di fabbricazione e non è regolabile.

Braccio miscelatore: - questo utensile deve toccare appena il fondo del recipiente.

- 1 Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- 2 Sollevare la testa dell'impastatrice e inserire il braccio miscelatore.
- 3 Abbassare la testa dell'impastatrice. Se l'utensile deve essere regolato, sollevare la testa dell'impastatrice e utilizzare la chiave inglese per allentare il dado e poi abbassare la testa dell'impastatrice.
- 4 Per abbassare l'utensile più vicino al fondo del recipiente, ruotare la ghiera di regolazione in senso orario. Per alzare l'utensile più lontano dal fondo del recipiente, ruotare la ghiera di regolazione in senso antiorario.
- 5 Stringere nuovamente il dado.

Montare e utilizzare il gruppo paraschizzi

Fare riferimento alle illustrazioni

Il gruppo del paraschizzi comprende 2 componenti: la protezione termica e il paraschizzi.

La protezione termica serve a proteggere la testa dell'impastatrice dal vapore prodotto durante il processo di cottura.

Il paraschizzi non deve essere montato sul recipiente a meno che non sia utilizzato insieme alla protezione termica.

- 1 Sollevare la testa dell'impastatrice fino a quando non si blocca.
- 2 Spingere verso l'alto la protezione termica, sulla parte sottostante della testa dell'impastatrice, fino a inserirla a fondo. Non usare mai la protezione termica senza inserire correttamente la tenuta di gomma.
- 3 Ora inserire il recipiente sulla base.
- 4 Abbassare la testa dell'impastatrice..
- 5 Appoggiare il paraschizzi sul bordo del recipiente e poi spostarlo in avanti fino a inserirlo bene.
- Durante la miscelazione è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nel recipiente, utilizzando l'imbuto.
- 6 Per estrarre il paraschizzi basta semplicemente allontanarlo dall'apparecchio.

Nota: il paraschizzi rimarrà attaccato allo schermo protettivo quando la testa del mixer viene sollevata a meno che non venga rimossa prima di sollevare la testa dell'impastatrice.

- 7 Per togliere la protezione termica, sollevare la testa dell'impastatrice finché non si blocca. Estrarre l'utensile, quindi spingere la protezione termica verso il basso per staccarla dalla base della testa dell'impastatrice..
NB: Installare od estrarre il paraschizzi solo quando la testa dell'impastatrice si trova in posizione bloccata.

Montare e smontare l'accessorio di co-miscelazione

Fare riferimento alle illustrazioni **W**

L'accessorio di co-miscelazione può essere utilizzato per favorire l'azione di miscelazione.

- 1 Incastrare l'accessorio di co-miscelazione sul lato del recipiente con il rilievo verticale sull'interno e la clip di fermo sull'esterno.
- 2 Ruotare l'accessorio in senso antiorario posizionandola in asse con i manici del recipiente.
- 3 Per smontare, svolgere la procedura in senso contrario.

IMPORTANTE: non utilizzare l'accessorio di co-miscelazione per miscelare quando si usa la frusta K, la frusta, il gancio impastatore o la frusta gommata.

Montaggio della frusta gommata per alte temperature

Fare riferimento alle illustrazioni **X**

installazione lama dell'aletta

La lama dell'aletta è fornita già installata in dotazione e deve sempre essere rimossa prima delle operazioni di pulizia.

- 1 Installare l'aletta della lama flessibile con cautela sull'utensile posizionando la base dell'aletta della lama nella scanalatura e poi fissando un lato nell'incavo prima di agganciare delicatamente l'estremità in posizione. Ripetere dall'altro lato.

Cura e pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica prima di pulirlo.
- Con il primo uso, **dall'attacco ②** potrebbe essere visibile un po' di grasso. Questo è normale – asportare i residui.
- Le superfici metalliche dei sensori della temperatura possono mostrare segni di usura durante l'uso normale. Tuttavia, questo non compromette il rendimento del prodotto.
- Non lasciare la frusta flessibile per alte temperature montata sull'apparecchio quando non viene utilizzata.

Apparecchio e copriprese

- Passarli con un panno umido e poi asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere in acqua questi componenti.

Frusta gommata per alte temperature

- Rimuovere sempre la lama dell'aletta flessibile prima di pulire.
- Lavare la lama dell'aletta flessibile e l'accessorio con acqua calda e detergente, poi asciugare bene, oppure le parti possono essere lavate in lavastoviglie.

NB: Si prega di verificare le condizioni del corpo dell'accessorio prima e dopo l'uso e di verificare regolarmente le condizioni della lama dell'aletta flessibile e di sostituirla nel caso siano evidenti segni di usura.

Recipiente, utensili, paraschizzi, accessorio di co-miscelazione

- Lavarli a mano e asciugarli a fondo, oppure lavarli in lavastoviglie (fare riferimento alla tabella nella parte anteriore del manuale).
- Non usare spazzole metalliche, pagliette o candeggina per pulire il recipiente in acciaio inox. Per asportare il calcare, utilizzare aceto o un prodotto idoneo.

- Se i cibi aderiscono o si bruciano nel recipiente, asportarli per quanto possibile usando la spatola in dotazione. Riempire il recipiente di acqua calda saponata e lasciare a bagno. Asportare i residui più ostinati con una spazzola in nylon.
- L'eventuale scolorimento del recipiente non ne compromette il rendimento.

Foro di scarico

- Controllare che non vi siano residui di alimenti. Se necessario, pulire con uno spazzolino per tubature o con un bastoncino di cotone idrofilo.

Sensori della temperatura

- Passarli con un panno umido e poi asciugare. Non usare mai prodotti abrasivi o utensili appuntiti per pulire i sensori.

Accessorio per cottura a vapore

- Spegnerne sempre l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di staccare l'accessorio dall'apparecchio da cucina.
- Per una pulizia più facile, lavare sempre i componenti subito dopo l'uso. Tutti i componenti possono essere lavati con acqua saponata calda e poi asciugati a fondo. In alternativa, è possibile lavarli in lavastoviglie.
- L'acqua di rubinetto e i cibi contengono sali e acidi che talvolta possono corrodere le superfici in metallo, come l'interno del recipiente del mixer. Se questo si verifica, pulire con una spazzola di nylon, una paglietta non abrasiva o un detersivo brevettato per la pulizia dell'acciaio inox.

Manutenzione e assistenza tecnica

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



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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Guida alla risoluzione problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona nella modalità di cottura, viene visualizzato un messaggio di errore ed emesso un segnale acustico.	Uno dei sensori di sicurezza si è attivato.	Verificare se sullo schermo di visualizzazione è stata notificata la causa. - Controllare che la testa sia abbassata e bloccata. - Verificare che tutti i coperchi degli attacchi siano correttamente inseriti. - Verificare che la protezione termica sia montata in modo corretto. - Controllare che il recipiente di Kenwood Cooking Chef sia ben inserito.
L'apparecchio cambia velocità o la velocità viene limitata durante la cottura.	La velocità viene limitata in modo automatico quando i contenuti del recipiente raggiungono 60 °C e l'indicatore di avviso di alta temperatura si accende.	Questo è un accorgimento di sicurezza.
I cibi si bruciano sul fondo del recipiente.	- La temperatura impostata potrebbe essere eccessiva. - Viene usato l'utensile sbagliato. - L'intervallo tra le azioni di miscelazione è troppo lungo. - L'utensile potrebbe non raggiungere la parte bassa del recipiente. - Il tempo impostato per il timer è troppo lungo. - Il sensore e/o la base del recipiente possono non essere puliti.	- Ridurre la temperatura. - Verificare se è utilizzato l'utensile più adatto e se è stato regolato correttamente. - Aumentare la frequenza delle azioni di miscelazione o selezionare miscelazione continua. - Regolare l'utensile. - Cuocere per meno tempo (ma verificare che i cibi non siano crudi). - Controllare che queste aree vengano tenute pulite e asciutte.
La consistenza dei cibi non viene mantenuta.	- La temperatura selezionata è eccessiva. - L'intervallo tra le azioni di miscelazione è troppo breve. - Gli ingredienti sono stati cotti per troppo tempo. - Viene usato l'utensile sbagliato.	- Ridurre la temperatura. - Ridurre la frequenza delle azioni di miscelazione. - Ridurre il tempo di cottura (controllando che i cibi non siano crudi). - Verificare che l'utensile usato sia quello più adatto.
La velocità di miscelazione non è uniforme.	1 Ingredienti troppo grossi, troppo duri o troppo solidi.	- Tagliare gli ingredienti a pezzetti più piccoli, asportare i noccioli dalla frutta, fondere lentamente gli ingredienti senza usare alcun utensile (ma verificare di aver selezionato una velocità). - Aggiungere gli ingredienti dopo aver abbassato la testa. - Verificare che l'utensile usato sia quello più adatto.
È difficile chiudere la testa dell'impastatrice.	- Ingredienti duri, come il cioccolato, sul fondo del recipiente possono impedire alla testa dell'impastatrice di bloccarsi in posizione abbassata. - Il braccio miscelatore è stato montato in modo scorretto.	- Aggiungere gli ingredienti dopo aver abbassato la testa. - Assicurarsi che il braccio miscelatore sia montato sull'attacco del braccio miscelatore.
L'uso degli accessori limita la velocità del motore.	È stato inserito un recipiente caldo.	Estrarre il recipiente, oppure lasciarlo raffreddare fino a 60°C.
La frusta a filo o la frusta K sbatte contro il fondo della ciotola o non raggiunge gli ingredienti sul fondo della ciotola. Il frullino per crema ad alta temperatura non raccoglie gli ingredienti dal fondo della ciotola.	L'accessorio è posizionato ad un'altezza sbagliata che deve essere regolata.	Regolare l'altezza usando una chiave adatta - vedere la sezione "Regolazione dell'altezza dell'utensile".
La frusta a fili grossi, la frusta K o la frusta gommata sbattono contro l'accessorio di co-miscelazione.	L'accessorio di co-miscelazione è montato.	Rimuovere l'accessorio di co-miscelazione: deve essere utilizzato solo quando si usa il braccio miscelatore.

Guida alla risoluzione problemi – Continua		
Problema	Causa	Soluzione
Impossibile montare un accessorio per lavorazione a bassa velocità.	Verificare che l'accessorio sia compatibile con il modello di macchina. È necessario un accessorio dotato di sistema di innesto a rotazione (Modello KAX) 	L'accessorio deve essere dotato di  per poter essere montato sull'attacco. Se le attrezzature di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System)  si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System) sulla Kitchen Machine. <i>Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.</i>
La spia di stand-by lampeggia quando il cavo elettrico della Kitchen Machine viene inserito per la prima volta nella presa di corrente.	La testa dell'impastatrice è nella posizione alzata o non è bloccata correttamente verso il basso.	Controllare che la testa della Kitchen Machine sia correttamente bloccata verso il basso.
La Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento. Spia di standby che lampeggia rapidamente per alcuni secondi.	Attivazione della protezione da sovraccarico o surriscaldamento del sistema. Quantità massima superata.	Scollegare il cavo elettrico e verificare che non vi siano ostruzioni o surriscaldamento. Se la macchina non funziona, rimuovere parte degli ingredienti per ridurre il carico e riaccenderla. Se il problema persiste, scollegare il cavo elettrico e lasciare riposare la macchina per 15 minuti. Inserire la spina nella presa di corrente e selezionare nuovamente la velocità. Se la macchina non si riavvia dopo aver seguito la procedura indicata in precedenza, contattare il "Servizio Assistenza Clienti" per richiedere ulteriore assistenza.
La Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento. La luce di standby lampeggia lentamente.	Protezione termica rimossa o coperchio di attacco rimosso.	Montare lo schermo termico o il coperchio della presa, quindi riavviare.
La spia di stand-by si spegne quando la macchina è collegata alla corrente.	La Kitchen Machine è stata collegata per oltre 20 minuti senza funzionare per cui è entrata in modalità Stand-by.	Premere lo schermo al tocco o ruotare la ghiera di controllo per effettuare il reset.
La Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento.	Protezione termica rimossa o coperchio dell'attacco rimosso.	Rimontare la protezione termica o il coperchio dell'attacco e quindi riavviare.
Lo schermo di visualizzazione mostra un codice di errore alfanumerico.	L'apparecchio non funziona correttamente.	Contattare uno dei centri assistenza autorizzati KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
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.
Il contatore non procede a contare alla rovescia sul display.	Durante la fase di riscaldamento il contatore non procederà a contare alla rovescia fino a quando non sarà raggiunta la temperatura corretta. La temperatura è impostata sopra 100 °C ma il contenuto d'acqua del cibo impedisce alla temperatura di salire sopra i 100 °C.	Funzionamento normale. Ridurre o selezionare la temperatura corretta.
La temperatura dei cibi contenuti 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.

Guida alla risoluzione problemi – Continua

Problema	Causa	Soluzione
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 di connessione 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 collegarsi ai server del cloud.	Il router potrebbe dover essere riavviato. In alternativa contattare il proprio Internet Service Provider. Verificare che la connessione Internet funzioni sulla rete locale.
Il display mostra il messaggio di errore E42	Boil Dry Error (errore p-impostazione vapore) [Errore bollitura a secco]	Aggiungere acqua alla ciotola
Spiegazione dei segnali acustici dell'apparecchio		
1) Un unico segnale acustico veloce.	1) Se si preme la ghiera di controllo per avviare o arrestare la macchina o se la testa viene sollevata durante il funzionamento	Funzionamento normale
2) Segnale acustico rapido doppio	2) Apparecchio in attesa: l'apparecchio emetterà un segnale acustico doppio 10 minuti e 5 minuti prima della fine del ciclo di mantenimento in caldo.	Funzionamento normale
3) Segnale acustico triplo	3) Significa quanto segue: - Fine del programma preimpostato - Fine del funzionamento manuale - Fine del ciclo di mantenimento in caldo - Quando l'apparecchio sta per mescolare.	Funzionamento normale
Quando si contatta l'assistenza clienti, potrebbe essere necessario fornire i dettagli della versione del software. Questo si trova premendo l'icona del menù delle impostazioni, quindi selezionando "Informazioni sull'apparecchio".		
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. 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.
Il display non registra piccole quantità.	Le quantità pesate sono troppo piccole.	Misurare con un cucchiaino o cucchiaino quantità molto piccole.
Peso cambiato sul display.	L'apparecchio si è mosso durante il funzionamento. È stato toccato il bordo della ciotola durante la pesatura degli ingredienti.	Porre sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e stabile prima della pesatura. Non spostare l'apparecchio né toccare la ciotola durante il funzionamento della 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 di rete Wi-Fi, attivata tramite impostazione predefinita.

N. di modello:	TYPE KCL95
RF Gamma frequenze:	2412 - 2472 MHz
Potenza trasmissione massima:	< 20 dBm

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

Il KCL95 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".

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.**

Ripristino delle impostazioni di fabbrica - Importante

Quando si smaltisce l'apparecchio, è importante riportarlo alle 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*.

SITO WEB

Modalità	Consumo energetico
Standby non in rete: dopo 20 minuti di inattività, lo schermo si spegne. Porta di rete Wi-Fi disattivata.	0,2W
Standby in rete: dopo 20 minuti di inattività, lo schermo si spegne e tutte le porte di rete Wi-Fi rimangono attivate.	0,7W
Off (spento): attivato dall'interruttore sul retro dell'unità.	0,0W

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.

Nota importante - implantes médicos electrónicos

- Al igual que todos los productos de calentamiento por inducción, este aparato genera campos magnéticos de corto alcance. Si cualquier usuario o persona cerca del aparato lleva un marcapasos u otros implantes activos, debe consultar con un médico antes de su uso, por si existe alguna incompatibilidad, a fin de evitar cualquier riesgo para la salud.
- Desconecte y desenchufe el aparato antes de acoplar o quitar utensilios/ accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- Mantenga las joyas, cabello, partes del cuerpo y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- No ponga nunca los dedos, etc., en el mecanismo de bisagra.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en marcha en un modo de no cocción.
- Cuando deje el aparato desatendido en el modo cocción, preste mucha atención a lo siguiente:
 - asegúrese de que se sigan las instrucciones en relación con las temperaturas y las cantidades máximas que se pueden procesar.
 - asegúrese de que la unidad y el cable estén colocados fuera del alcance de los niños y alejados del borde de la superficie de trabajo.
 - compruebe el progreso regularmente para asegurarse de que se añada suficiente líquido y de que la comida no se cueza demasiado.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que la revisen o la reparen: consulte "Servicio técnico y atención al cliente".
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio a la vez.
- Nunca sobrepase las capacidades máximas y, al utilizar el calentador de inducción, no sobrepase nunca el nivel de llenado máximo de 3 litros marcado en el interior del bol.
- Al usar un accesorio, lea las instrucciones de uso y de seguridad que se adjuntan.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, las tapas de los accesos de salida y el cable estén fijos antes de levantarlo.
- Al mover el aparato, cójalo siempre por la base del pedestal y el cabezal de la mezcladora. NO levante ni transporte el aparato por el asa del bol.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- Tenga cuidado al manejar o tocar cualquier parte del aparato cuando se esté utilizando en el modo de cocción o después de cocinar, EN ESPECIAL EL BOL, EL ANTISALPICADURAS Y LOS UTENSILIOS ya que permanecen CALIENTES durante mucho tiempo después de que el aparato se haya desconectado. Use las asas para quitar y llevar el bol. Use guantes para horno al manejar el bol caliente y los utensilios de mezclado calientes.
- El  símbolo marcado en el producto indica una superficie que puede calentarse durante el uso.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- La parte inferior del bol permanecerá caliente durante mucho tiempo después de que el proceso de calentamiento se haya detenido. Sea prudente y utilice el 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 para mezclas, especialmente al abrir la tapa en el antisalpicaduras o al levantar el cabezal de la mezcladora.

- Al transferir comida caliente de la mezcladora a la licuadora, deje siempre que los ingredientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de ponerlos en la licuadora.
- Utilice sólo 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 de cocción con el bol vacío.
- Nunca inserte nada a través de las salidas de aire.
- Al utilizar este aparato, asegúrese de que esté colocado sobre una superficie plana alejado de cualquier borde. Asegúrese de que esté al menos a 10 cm de las paredes y compruebe que las aberturas no estén obstruidas. No lo ponga debajo de armarios colgantes.
- Para el funcionamiento correcto y seguro de la cocina de inducción, compruebe que la base del bol y los sensores de temperatura estén limpios y secos antes de cocinar.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben ponerse sobre el pedestal del bol/zona de inducción ya que pueden calentarse.
- Al igual que con todos los aparatos de cocción por inducción, no coloque tarjetas de crédito, soportes magnéticos ni equipo electrónico sensible cerca del aparato cuando esté en marcha.
- No utilice el aparato para alimentos que se deban freír en abundante aceite.
- Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocidos antes de comer.
- No sobrepase los 250 ml al cocinar con aceite.
- Los alimentos se deben comer poco después de haberlos cocinado o dejar que se enfríen rápidamente y luego refrigerarlos lo antes posible.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- No haga una fuerza excesiva al pulsar la pantalla táctil, y no utilice nunca un objeto afilado para manejarla.
- No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (p. ej., batir manteca y azúcar) ya que puede dañarlo.
- El cable de alimentación se utiliza para reducir el riesgo de enredarse o tropezar. Pueden utilizarse cables de extensión si se hace con precaución. Si se utiliza un cable de extensión: 1) la capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato; y (2) el cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan manipularlo o pueda provocar tropiezos accidentalmente. Si el aparato requiere toma a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables. La capacidad eléctrica del aparato está indicada en la base del mismo.
- 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 juegan con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- La potencia máxima se establece según el accesorio minipicadora/molinillo que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- No mueva ni levante el cabezal de la mezcladora con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- No ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar un accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.

Accesorio de cocción al vapor

- Este accesorio produce vapor que podría quemarle.
- No se queme con el vapor que sale de la cesta para cocer al vapor, especialmente al quitar el antisalpicaduras o al levantar la tapa del tubo de alimentación.
- Tenga cuidado al manipular las piezas: cualquier líquido, condensación, pieza de la olla de cocción al vapor o pieza del robot de cocina estarán muy calientes. Utilice guantes para horno.
- Desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas o antes de limpiarlo.

Seguridad alimentaria

- Cocine bien la carne, el pescado y los mariscos. Nunca cocine estos alimentos sacados directamente del congelador.
- No recaliente alimentos cocinados en su olla 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 dispositivo cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de la Directiva 2014/53/UE.

Antes de utilizar el aparato por primera vez

- Para lavar las piezas: consulte "Cuidado y limpieza".

Conozca su Cooking Chef Kenwood

Descripción del aparato

Salidas de los accesorios

- ① Salida de alta velocidad (HSO)
- ② Salida de baja velocidad (SSO)
- ③ Toma de los utensilios del bol
- ④ Toma del utensilio para remover

Mezcladora

- ⑤ Tapa de la salida de alta velocidad
- ⑥ Cabezal de la mezcladora
- ⑦ Tapa de la salida de baja velocidad
- ⑧ Bol del Cooking Chef
- ⑨ Palanca para levantar el cabezal
- ⑩ Dial de control
- ⑪ Interruptor de encendido/apagado
- ⑫ Pantalla
- ⑬ Posafuentes protector de la superficie de trabajo
- ⑭ Agujero de drenaje
- ⑮ Pedestal del bol/zona de inducción
- ⑯ Salidas de aire
- ⑰ Sensores de temperatura
- ⑱ Pantalla térmica
- ⑲ Obturador de caucho (desmontable)
- ⑳ Antisalpicaduras
- ㉑ Tapa del tubo de alimentación
- ㉒ Batidor K
- ㉓ Paleta batidora para temperaturas elevadas
- ㉔ Batidor de varillas
- ㉕ Gancho de amasar
- ㉖ Utensilio para remover
- ㉗ Clip auxiliar para remover
- ㉘ Espátula para temperatura elevada
- ㉙ Rasqueta para la masa
- ㉚ Llave inglesa

Accesorio de cocción al vapor

- ③① Soportes para las asas
- ③② Anillo de soporte
- ③③ Asas plegables
- ③④ Bandeja desmontable
- ③⑤ Soportes para huevos

Nota: accesorios de la salida de baja velocidad

La salida de baja velocidad de su modelo de robot de cocina ofrece el sistema de conexión Twist (Twist Connection System). Está diseñada para aceptar accesorios con el sistema de conexión Twist.

Cuando compre accesorios nuevos para la salida de baja velocidad, debe comprobar la compatibilidad con su robot de cocina. Todos los accesorios con el sistema de conexión Twist se pueden identificar por el código de producto que empieza por KAX y también por el logotipo Twist  que aparece en el embalaje.

Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra (Bar Connection System) , deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist  de su robot de cocina.

Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist.

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 el lado de la unidad de potencia.
- 2 Seleccione Ajustes  > WiFi > Conectar y siga las instrucciones de la pantalla táctil.

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 IEEE802.11 b, g y n a 2,4 GHz solamente.

Compatibilidad

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

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.

Configurar el Cooking Chef Connect

Consulte las ilustraciones **E - I**

IMPORTANTE

- Compruebe que la zona de inducción, los sensores de temperatura y la superficie externa de la base del bol estén limpios. Si no se sigue esta indicación, el sensor de calor se verá afectado, lo que tendrá como resultado un rendimiento de cocción pobre.
 - Compruebe que todas las tapas de las salidas, incluyendo la pantalla térmica, estén colocadas. Si no están correctamente colocadas, la función de calentamiento no funcionará.
- 1 Enchufe y pulse el interruptor de encendido/apagado.
 - 2 Gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
 - 3 Empuje la pantalla térmica hacia arriba en la parte inferior del cabezal de la mezcladora hasta que esté totalmente colocada. La pantalla térmica nunca se debe utilizar sin que el obturador de caucho esté correctamente ajustado.
 - Si utiliza el Cooking Chef Connect sin calor, no es necesario colocar la pantalla térmica a menos que utilice el antisalpicaduras. Consulte la sección "Acoplar y utilizar el montaje del antisalpicaduras".
 - 4 Acople el bol a la base.
 - 5 Ponga el utensilio deseado en la toma de los utensilios del bol o la toma del utensilio para remover si va a utilizar dicho utensilio, colocando el vástago en la ranura y, luego, gire para que quede ajustado en su posición.
 - Para quitar un utensilio, invierta el paso 5 de arriba. (Utilice siempre guantes para horno para quitar utensilios después de cocinar).
 - 6 Para bajar el cabezal de la mezcladora, levántelo ligeramente y, luego, gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj. Bajar hasta que esté en posición de bloqueo.

Utensilio para remover – Al utilizar el utensilio para remover, también puede utilizarse el clip auxiliar para remover con el fin de ayudar en el proceso de mezclado; consulte "Poner y quitar el clip auxiliar para remover". El utensilio para remover también puede utilizarse con el batidor de varillas. **No use el utensilio para remover con el gancho de amasar.**

Usar el Cooking Chef Connect – Funcionamiento manual

- 1 Añada los ingredientes importantes que vaya a cocinar/mezclar.
- 2 Ajuste el tiempo, la velocidad y la temperatura deseados.

Nota: para usar el aparato como una mezcladora sin calor, seleccione "Off" al ajustar la temperatura.

Gire el dial de control en sentido contrario a las agujas del reloj para usar intervalos de remoción y la función de acción intermitente.

Gire el dial de control en el sentido de las agujas del reloj para usar velocidades constantes.

3 Pulse el dial de control para empezar.

4 Para parar la unidad en cualquier momento, pulse el dial de control. Si la unidad está en modo de cocción, tenga cuidado ya que estará caliente.

Modo velocidad alta, temperatura elevada (HSHT)

Para mezclar a velocidad alta a temperaturas de 60 °C y superiores:

- Seleccione el tiempo (si corresponde), la velocidad y la temperatura de 60 °C o superior.
- Aparecerá una advertencia en la pantalla indicando que está accediendo al modo HSHT
- Una vez que haya leído y entendido la advertencia, pulse "Si" para confirmar que desea acceder al modo HSHT.
- Pulse el dial de control para empezar.

Esta función SOLAMENTE se debe utilizar con el batidor de varillas y/o el utensilio para remover. No debe sobrepasar la capacidad de cocción máxima de 3 litros, y debe comprobar que el antisalpicaduras esté colocado. El aparato no se debe dejar desatendido.

5 Cuando un programa haya finalizado, la unidad pitará 3 veces.

● Nota: si no se ha fijado ningún tiempo, los procesos de calentamiento y remoción finalizarán automáticamente cuando el temporizador haya alcanzado las 8 horas.

6 Para detener el proceso de calentamiento, cambie la temperatura a "OFF". Para parar la unidad en cualquier momento, pulse el dial de control.

Importante – Si en cualquier momento el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, el proceso de calentamiento se detendrá y el utensilio del bol se parará y no se volverá a poner en marcha cuando se baje el cabezal. Para volver a poner la mezcladora en marcha, baje el cabezal de la mezcladora y pulse el dial de control.

Uso de los programas preestablecidos

Consulte las ilustraciones **P - R**

- 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 los utensilios 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.
- La parte inferior del bol permanecerá caliente durante mucho tiempo después de que el proceso de calentamiento se haya detenido. Sea prudente y utilice el posafuentes protector de la superficie de trabajo facilitado para proteger las superficies sensibles al calor.

Consejos y sugerencias

- Algunas recetas, en particular, las que tienen un alto contenido de agua, no podrán alcanzar una temperatura de cocción por encima de los 100 °C (ya que éste es el punto de ebullición del agua).
- Al añadir ingredientes al bol durante la cocción, baje la velocidad y añada los ingredientes de forma lenta y uniforme.
- Para calentar salsas de forma rápida, use un ajuste continuo de la función remover.
- Si utiliza el antisalpicaduras durante la cocción, quítelo siempre antes de levantar el cabezal de la mezcladora. Tenga cuidado con el vaho que se forma en el antisalpicaduras y la pantalla térmica.
- Cuando levante el cabezal de la mezcladora, levántelo lentamente para dejar que cualquier líquido en la parte inferior de la pantalla térmica vuelva a caer en el bol.
- Hay disponibles cuatro funciones de intervalos de remoción que le permiten elegir si desea remover más o menos los alimentos según cada receta. Algunas recetas necesitarán que los alimentos se remuevan constantemente para evitar que algunos ingredientes se peguen en el fondo del bol, mientras que para otras recetas será mejor que los alimentos se remuevan de forma intermitente para mantener la textura de la comida.

Usar la función de pesaje

Consulte las ilustraciones **S**

- 1 Seleccione la función de pesaje  en la pantalla táctil.
- 2 Coloque el bol.
- 3 Ponga la báscula a cero.
- 4 Pese los ingredientes.
- 5 Para cambiar la unidad, toque el botón de unidades en la pantalla de pesaje.

Nota: coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y seca antes de pesar los ingredientes. No aplique presión a la mezcladora ni al bol durante el pesaje ya que ello afectará a la precisión de la báscula.

La función de pesaje se puede usar con el cabezal de la mezcladora tanto bajado como levantado.

La función de pesaje es precisa hasta 6 kg.

Funcionamiento manual (accesorios)

- 1 Quite la tapa de salida de velocidad alta/tapa de la salida de baja velocidad (si procede).
- 2 Acople el accesorio de acuerdo con las instrucciones específicas suministradas.
- 3 Ajuste el tiempo y la velocidad deseados (consulte las ilustraciones L - M). Pulse el dial de control para poner el aparato en marcha.

Para parar la unidad en cualquier momento, vuelva a pulsar el dial de control.

Quitar y poner las tapas de las salidas

Tapa de la salida de alta velocidad

- 1 Para quitar la tapa, use el asa y levántela.
- 2 Para ponerla, coloque la tapa sobre la salida y empuje hacia abajo.

Tapa de la salida de baja velocidad

- 1 Para quitar la tapa, use el asa de la parte inferior y tire hacia fuera.
- 2 Para ponerla, coloque el tirador de la parte superior de la tapa dentro de la ranura de la salida y empuje para engancharla en su posición.

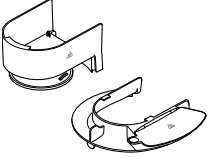
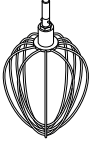
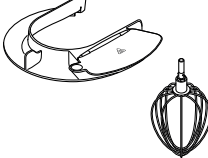
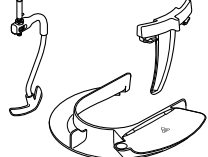
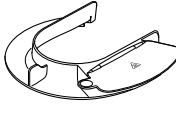
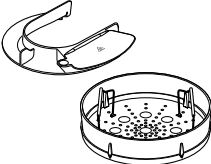
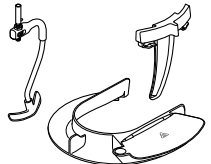
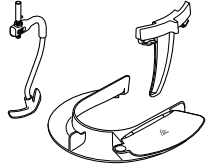
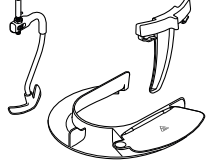
Tabla de usos preestablecidos				
Los ajustes predeterminados se pueden regular para adaptarse a su receta, si están disponibles. Los ajustes no regulables están indicados por el icono . Cuando "Calentando" se muestre en la pantalla, el temporizador no empezará la cuenta atrás hasta que se haya alcanzado la temperatura correcta.				
Preestablecido	Utensilio recomendado	Ajustes predeterminados (regulables)	Fase "Mantener caliente"	Usos/ideas para recetas
Batir claras de huevo		 1 min 15 segundos (15 segundos - 5 min)  Máx  OFF 		Claras de huevo para mousse de chocolate
Bizcocho		 1 min (30 segundos - 5 min)  1 - Máx ( 1 - Máx)  OFF 		Tarta Victoria Sponge, cupcakes
Amasar la masa		 10 min (1 min - 30 min)  Mín a 1 (mín - 2)  OFF 		Panecillos, pizza
Leudar la masa		 1 hora (5 min - 2 hora)  OFF   30 °C (25 °C - 35 °C)		Fermentar masas con levadura
Derretir chocolate		 10 min (5 min - 2 hr)   1   60 °C		Mousse de chocolate
Merengue suizo		 10 min (1 min - 20 min)  Máx  40 °C		Base para frosting de mantequilla
Merengue italiano		 4 min (1 min - 20 min)  HSHT 6 ( 1 - Máx)  60 °C - 85 °C		Tarta de merengue de limón Baked Alaska
Compota de fruta		 20 min (5 segundos - 2 hora)   1 ( 1 -  4)  104 °C	 30 min   1  62 °C	Rellenos para tartas, coberturas para postres
Palomitas		 10 min (5 min - 10 min)  OFF   180 °C 		Para palomitas caseras frescas * Para obtener mejores resultados, utilice siempre el programa preestablecido.

Tabla de usos preestablecidos				
Preestablecido	Utensilio recomendado	Ajustes predeterminados (regulables)	Fase "Mantener caliente"	Usos/ideas para recetas
Cocción al vapor		 20 min (5 min - 45 min)  OFF  100 °C		Salmón en papillote
Platos de fácil preparación		 40 min (5 segundos - 8 hora)  3 - 4  (3 - 4) 103 °C - 140 °C	 30 min  4  62 °C	Boloñesa
Sopa con tropezones		 20 min (5 segundos - 8 hora)  3 - 4  (3 - 4) 103 °C - 140 °C	 30 mins  4  62 °C	Minestrone, caldos
Cocción lenta		 2 hrs (5 segundos - 8 hora)  3 - 4  (3 - 4) 98 °C - 140 °C	 30 mins  4  62 °C	Ternera a la borgoñona

Receta

Adobo de ciruela pasa

200 g de miel líquida

40 g de ciruelas pasas blandas

40 ml de agua

- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo. Refrigere durante la noche.
- 2 Acople el accesorio al robot de cocina.
- 3 Pulse el botón de acción intermitente durante 4 segundos.
- 4 Úselo como sea necesario.

Accesorio de cocción al vapor

Consulte las ilustraciones

- Al utilizar la cesta para cocer al vapor, mantenga siempre el Cooking Chef alejado de paredes o armarios colgantes: el vapor podría dañarlos.
 - Sazone los alimentos después de cocinarlos, esto ayudará a evitar que aparezcan manchas o picaduras en el bol de acero inoxidable.
- 1 Coloque la bandeja desmontable sobre una superficie plana asegurándose de que las asas estén plegadas hacia adentro.
 - 2 Acople el anillo de soporte en la bandeja asegurándose de que los soportes para las asas del anillo se acoplen junto a los cortes en forma de V de la bandeja.
 - 3 Despliegue las asas y engánchelas en los soportes para las asas.
 - 4 Coloque la comida en la bandeja. Las verduras y hortalizas se deben limpiar bien y pelar según sea necesario.
 - 5 Añada la cantidad de agua necesaria al bol (consulte la tabla de cocción). Es mejor utilizar agua filtrada ya que reduce las incrustaciones de cal y las manchas.
 - 6 Ponga la olla de cocción al vapor montada dentro del bol - encontrará su propia altura.

- 7 Acople la pantalla térmica al cabezal de la mezcladora.
- 8 Acople el bol y la cesta para cocer al vapor al robot de cocina.
- 9 Baje el cabezal de la mezcladora y luego acople el antisalpicaduras.
- 10 Seleccione el programa de cocción al vapor preestablecido y ajuste el tiempo de cocción (de acuerdo con la Tabla de cocción recomendada). Pulse el dial de control para empezar.
- 11 Deje cocer durante el tiempo requerido.
- 12 Retire el antisalpicaduras.
- 13 Levante el cabezal de la mezcladora.
- 14 Saque la cesta para cocer al vapor por las asas - tenga cuidado de que no se doblen hacia adentro.
- 15 Ponga la cesta para cocer al vapor en un plato grande u otro recipiente adecuado.
- 16 Desenganche las asas y dóblelas hacia el centro. Quite el anillo de soporte y despliegue las asas.
- 17 Retire la comida.

importante

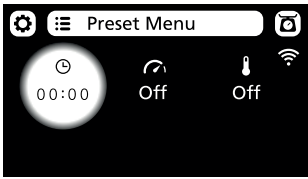
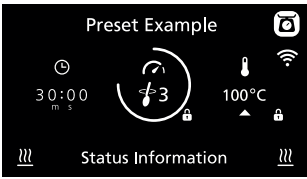
Tenga cuidado al manipular cualquier elemento: cualquier líquido, condensación, pieza de la olla de cocción al vapor o pieza del robot de cocina estarán muy calientes. Utilice guantes para horno.

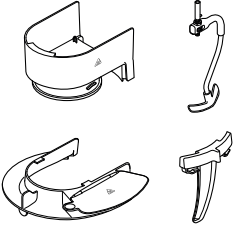
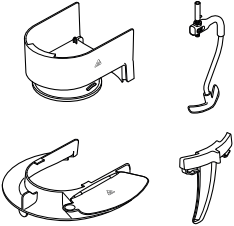
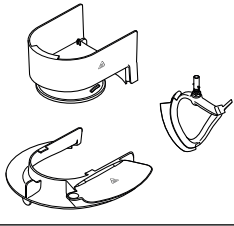
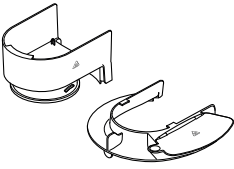
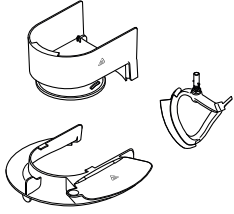
- No intente acoplar un utensilio de mezclado cuando esté utilizando la cesta para cocer al vapor.
- No cocine alimentos en el bol para mezclas mientras esté utilizando la cesta para cocer al vapor.

Hints and Tips

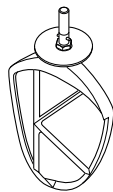
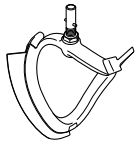
- El líquido que queda en el bol es bueno para hacer sopa o caldo. Tenga cuidado ya que estará muy caliente.
- Deje espacio entre las piezas de comida.
- Remueva las cantidades grandes a mitad de la cocción.
- Las piezas de comida de tamaño similar se cuecen de manera más uniforme.
- Si está cocinando la vapor más de un tipo de comida a la vez y hay algún alimento que necesite menos tiempo, añádalo más tarde.
- Si levanta la tapa del tubo de alimentación o quita el antisalpicaduras, el vapor se escapará y la cocción puede llevar más tiempo.
- La comida seguirá cociéndose cuando su robot de cocina se apague, por eso, retire la comida inmediatamente.
- Si la comida no está suficientemente cocida, reinicie el tiempo. Quizá sea necesario añadir agua.
- Los tiempos de cocción son sólo una guía. Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocidos antes de comer.
- No deje que la unidad se quede sin agua, añada agua si es necesario.

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 dentro del bol.
	Muestra el tiempo seleccionado en horas (h), minutos (m) y segundos (s).
	Muestra el intervalo de remoción seleccionado. Si se selecciona una velocidad intermitente (2 → 4) el anillo exterior aumentará progresivamente y el aparato removerá el contenido cuando
	Muestra la temperatura seleccionada. Un fondo rojo parpadeante indica que el aparato está en modo calentamiento. Un fondo rojo permanente indica que el aparato ha alcanzado la temperatura fijada. Una flecha intermitente que señala hacia abajo indica que el aparato se está enfriando.
	Indica que un ajuste (tiempo, velocidad o temperatura
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.
	Indica que el aparato está en modo velocidad alta, temperatura elevada (HSHT).
	Gire el dial de control en sentido contrario a las agujas del reloj para usar intervalos de remoción y la función de acción intermitente. Gire el dial de control en el sentido de las agujas del reloj para usar velocidades constantes mín - máx.

Recetas			
Receta	Utensilio utilizado	Ajustes preestablecidos/ manuales	Ingredientes
Minestrone		Sopa con tropezones  20 min  2 - 3  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 cucharadas de concentrado de tomate 70 g de col de Milán 1 cucharadita de romero seco 2 cucharaditas 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>cortada en rodajas</i> 75 g de zanahoria, <i>cortada en rodajas</i> 1 l de caldo vegetal caliente Sal y pimienta
Ternera Strógonoff		Platos de fácil preparación  30 min  2 - 3  98 °C	Añada los siguientes ingredientes todos a la vez: 600 g de ternera, <i>en dados</i> 1 cucharada de pimentón 1 cucharada de mantequilla 1 diente de ajo, <i>picado</i> 400 g de caldo de ternera 200 g de champiñones, <i>cortados en rodajas</i> 150 g de cebolla, <i>cortada en rodajas</i> 300 g de zanahoria, <i>cortada en rodajas</i> 200 ml de nata líquida 1 cucharada de maicena 1 cucharada de agua } <i>Mezclar todo junto</i> Sal y pimienta
Crema inglesa		Ajustes manuales  15 min  1  85 °C	Añada los siguientes ingredientes todos a la vez: 250 g de leche entera 250 g de nata para montar 1 cucharadita de extracto de vainilla 2 cucharada de maizena 96 g de yema de huevo 80 g de azúcar lustre } <i>Mezclar todo junto</i>
Palomitas		Palomitas  10 min  OFF  180 °C	Añada los siguientes ingredientes todos a la vez: 50 g de granos de palomitas 20 g de aceite de girasol * Para obtener mejores resultados, utilice siempre el programa preestablecido.
Pudin de arroz		Ajustes manuales  1 hora 15 min  1  95 °C	Añada los siguientes ingredientes todos a la vez: 150 g de arroz de grano corto 1 l de leche entera 75 g de azúcar lustre 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Ajustes de temperatura y velocidad		
Pautas de temperatura	60 °C	Derretir chocolate
	72 °C – 82 °C	Escalfar
	98 °C – 99 °C	Cocer a fuego lento
	100 °C	Hervir, cocer al vapor
	130 °C – 140 °C	Saltear verduras
	180 °C	Dorar carne
	(P)	Función de acción intermitente - Para generar impulsos breves de máxima potencia.
	 1	Intervalo de remoción 1 – La mezcladora funcionará a una velocidad baja constante. Se usa para incorporar ingredientes ligeros a mezclas más pesadas.
	 2	Intervalo de remoción 2 – Remoción intermitente con pausas cortas. Cuando se ajusta a esta velocidad, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta cada 10 segundos durante 1,5 revoluciones.
	 3	Intervalo de remoción 3 – Remoción intermitente con pausas medias. Cuando se ajusta a esta velocidad, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta cada 30 segundos durante 1,5 revoluciones.
	 4	Intervalo de remoción 4 – Remoción intermitente con pausas largas. Cuando se ajusta a esta velocidad, funciona de forma intermitente a una velocidad lenta cada 5 minutos durante 1,5 revoluciones.
	Velocidad mín - máx	Velocidades constantes que aumentan gradualmente a máx
	HSHT	Para mezclar a temperaturas por encima de 60 °C usando velocidades Mín - Máx.

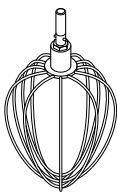
Tabla de usos recomendados				
Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.				
		Batidor K Para hacer tartas, galletas, pastelitos, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.		
		Consejos y sugerencias • Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco. • Para incorporar completamente los ingredientes, pare la mezcladora y raspe el bol con la espátula frecuentemente. • Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.		
Receta/ proceso		 (Máx)		 (Minutos)
Pastelitos y galletas – mezclar manteca y harina	Peso de la harina	910 g	Mín → 1	2
Preparados para tartas en un solo paso	Peso total	4 kg	Mín → Máx	45-60 segundos
		Paleta batidora Para batir y mezclar ingredientes blandos.		
		Consejos y sugerencias • Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco. • Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero. • Junto con su paleta batidora para temperaturas elevadas, se facilitan escobillas de los limpiadores de dos colores diferentes. Use una escobilla del limpiador para las recetas dulces y la otra para las recetas saladas.		
Receta/ proceso		 (Máx)		 (Minutos)
Batir mantequilla/margarina y azúcar	4,55 kg (mezcla de 15 huevos)		Mín → Máx	4
Batir huevos para incorporarlos en preparados para tarta			Mín → Máx	1-4
Añadir harina, fruta, etc.			Mín → 1	30-60 segundos

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 – 63 g).

Nata para montar utilizada = nata para montar fresca con un contenido mínimo de materia grasa del 38 %

Tabla de usos recomendados

Esto es solo una orientación y variará dependiendo de la receta exacta y de los ingredientes que se procesen.

		Batidor de varillas Para huevos, nata y suflés.		
		Importante • Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco. • No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (preparados para tartas en un solo paso y batir manteca y azúcar) ya que podría dañarlo. • Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente. Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.		
Receta/ proceso		 (Máx)		 (Minutos)
Claras de huevo		16 (605 g)	Mín → Máx	1½-2
Bizcochos ligeros		930 g		4 -6
Nata		2 l		1½-3
Masa para crepes • Primero añada harina al bol, seguida de los ingredientes húmedos. • Mezcle a velocidad mínima para incorporar ingredientes.		250 g de harina 500 g de leche 200 g de huevos	Mín	10 segundos
			Máx	45-60 segundos
Mayonesa • Para obtener mejores resultados, raspe el bol con una espátula después de añadir el aceite y haga funcionar el batidor de varillas durante 10 segundos más a máxima velocidad.		2 yemas de huevo 10 g de mostaza 200 ml de aceite vegeta	Máx	1-1½
		Gancho de amasar Para masas con levadura)		
		Consejos y sugerencias Importante • Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato. • Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado. • Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido. Levadura • Levadura seca (de la clase que necesita reconstitución): vierta el agua caliente en el bol. A continuación, añada la levadura y el azúcar y déjelo reposar durante unos 10 minutos hasta que adquiera una consistencia espumosa. • Levadura fresca: desmenúcela en la harina. • Otros tipos de levadura: siga las instrucciones del fabricante.		
Receta/ proceso		 (Máx)		 (Minutos)
Masa de pan (con levadura dura)	Peso de la harina	350 g-1,6 kg	Mín	60 segundos
			1	3-4
	Peso total	564 g-2,58 kg	Reamasar Velocidad 1	60 segundos
Masa con levadura blanda (enriquecida con mantequilla y huevos)	Peso de la harina	250 g-1,6 kg	Mín	60 segundos
	Peso total	478 g-3,1 kg	1	3-4
			Reamasar Velocidad 1	60 segundos

Tamaño de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53 - 63 g).

Nata para montar utilizada = nata para montar fresca con un contenido mínimo de materia grasa del 38 %

Guía de cocción del accesorio de cocción al vapor

- Estos tiempos de cocción son solo una guía. Se pueden utilizar 500 ml de agua para los alimentos que necesiten hasta 20 minutos de cocción. Para los alimentos de necesiten un tiempo de cocción más prolongado, utilice 650 ml de agua.
- No deje que la unidad se quede sin agua, añada agua cuando sea necesario.
- No sobrecargue la cesta cuando cueza al vapor carne de ave y pescado.
- Lea "Seguridad alimentaria" en la sección de seguridad.

Verduras

Ingrediente	 (Max)	 (minutos)	Cantidad de agua	Preparación
Espárragos	450 g	15	500 ml	Recortar
Judías verdes redondas	450 g	15-20	500 ml	Recortar
Judías verdes	450 g	15-20	500 ml	Recortar y hacer trozos finos
Brócoli	450 g	20	500 ml	Cortar en racimos
Coles de Bruselas	450 g	25	500 ml	Recortar y cortar las bases
Berza	1 pequeña	25	500 ml	Trocear
Zanahorias	450 g	20	500 ml	Hacer rodajas finas
Coliflor	1 mediana	25 - 30	650 ml	Cortar en racimos
Calabacines	450 g	15	500 ml	Hacer rodajas finas
Apio	1 cogollo	15	500 ml	Hacer rodajas finas
Puerros	3	15	500 ml	Hacer rodajas finas
Judías verdes pequeñas	250 g	15	500 ml	Recortar
Champiñones	450 g	10	500 ml	Limpiar
Chirivías	450 g	15	500 ml	Cortar en taquitos o rodajas finas
Guisantes	450 g	15	500 ml	Pelar
Patatas nuevas	450 g	30-40	650 ml	Limpiar

Aves de corral y pescado

Recipe/Process	 (Max)	 (minutos)	Cantidad de agua	Comentarios
Pollo, pechugas sin hueso	4	30-40	650 ml	Cocinar al vapor hasta que esté bien hecho y tierno
Almejas	450 g	10	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se abran
Gambas, tamaño mediano	450 g	10	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se pongan de color rosa
Pescado, en filetes	230 g	10-20	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, en tajadas	2,5 cm de grosor	15-20	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Pescado, entero	340 g	15-20	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se desprenda
Colas de langosta	2-4	20	500 ml	Cocinar al vapor hasta langosta que se pongan de color rojo
Mejillones	450 g	15	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se abran
Ostras	6	15	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se abran
Vieiras	230 g	15	500 ml	Cocinar al vapor hasta que se calienten y estén tiernas

Ajuste de la altura de los utensilios

Consulte las ilustraciones **U**

Batidor de varillas, batidor K de acero inoxidable

Para obtener el mejor resultado, el batidor de varillas y el batidor K casi deben tocar el fondo del bol. Si es necesario, ajuste la altura con la llave que se facilita.

Paleta batidora para temperaturas elevadas – este utensilio debería casi tocar el fondo del bol.

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas, el batidor K o la paleta batidora para temperaturas elevadas.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio.
- 4 Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca lo bastante para permitir el ajuste del eje. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a apretar la tuerca.
- 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. (Compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba)
- 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

Gancho de amasar - este utensilio se regula en la fábrica y no es ajustable.

Utensilio para remover - este utensilio debería casi tocar el fondo del bol.

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el utensilio para remover.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si el utensilio necesita ajustarse, levante el cabezal de la mezcladora y use la llave para aflojar la tuerca, y luego baje el cabezal.
- 4 Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire la rueda de ajuste en el sentido de las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire la rueda de ajuste en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a apretar la tuerca.

Para acoplar y utilizar el montaje del antisalpicaduras

Consulte las ilustraciones **V**

El montaje del antisalpicaduras consta de 2 piezas: la pantalla térmica y el antisalpicaduras.

La pantalla térmica es para proteger el cabezal de la mezcladora del vapor producido durante el proceso de cocción.

El antisalpicaduras no se debe acoplar al bol a menos que se utilice junto con la pantalla térmica.

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 2 Empuje la pantalla térmica hacia arriba en la parte inferior del cabezal de la mezcladora hasta que esté totalmente colocada. La pantalla térmica nunca se debe utilizar sin que el obturador de caucho esté correctamente ajustado.
- 3 Ajuste el bol sobre la base.
- 4 Baje el cabezal de la mezcladora.

- 5 Apoye el antisalpicaduras en el borde del bol y, a continuación, deslícelo hacia adelante hasta que esté completamente colocado.
- Durante el proceso de mezclado, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol a través del tubo de alimentación.
- 6 Para quitar el antisalpicaduras, simplemente, deslícelo hacia atrás para apartarlo del aparato.

Nota: el antisalpicaduras permanecerá acoplado a la pantalla térmica cuando el cabezal de la mezcladora se levante, a menos que se quite antes de levantar el cabezal.

- 7 Para quitar la pantalla térmica, levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado. Retire el utensilio, a continuación, tire de la pantalla térmica hacia abajo desde la parte inferior del cabezal de la mezcladora.
- Nota: únicamente, coloque o retire el antisalpicaduras cuando el cabezal de la mezcladora esté en posición de bloqueo.

Poner y quitar el clip auxiliar para remover

Consulte las ilustraciones **W**

El clip auxiliar para remover puede utilizarse para ayudar en el proceso de mezclado.

- 1 Encaje el clip auxiliar para remover sobre el lado del bol con la cresta vertical en la parte interior y los clips en la parte exterior.
- 2 Gire el clip en sentido contrario a las agujas del reloj sobre las asas del bol.
- 3 Para quitarlo, invierta el proceso.

IMPORTANTE - El clip auxiliar para remover no se debe colocar cuando se utilice el batidor K, el batidor de varillas, el gancho de amasar o la paleta batidora.

Montar la paleta batidora para temperaturas elevadas

Consulte las ilustraciones **X**

Colocar la escobilla del limpiador

La escobilla del limpiador se suministra ya colocada y debe quitarse siempre antes de limpiarla.

- 1 Acople con cuidado la escobilla del limpiador flexible en el utensilio colocando la base de la escobilla del limpiador dentro de la ranura, a continuación, coloque un lado en la abertura antes de enganchar el extremo cuidadosamente en su lugar. Repita la operación con el otro lado.

Cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quizá aparezca un poco de grasa en **la salida ②** la primera vez que use el aparato. Esto es algo normal – límpiela sin más.
- Las superficies de metal de los sensores de temperatura pueden mostrar signos de desgaste durante el uso normal. Esto es normal y no afecta al rendimiento del producto.
- No deje el batidor flexible para temperaturas elevadas acoplado a la mezcladora cuando no la utilice.

Aparato, tapas de las salidas

- Límpielos con un paño húmedo y, a continuación, séquelos.
- Nunca los sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

Paleta batidora para temperaturas elevadas

- Quite siempre la escobilla del limpiador flexible del utensilio antes de proceder a la limpieza.
- Lave la escobilla del limpiador flexible y el utensilio en agua caliente con jabón, y luego seque bien. También se pueden lavar las piezas en el lavavajillas.

Nota: revise el estado del cuerpo del utensilio antes y después de su uso; revise también regularmente el estado de la escobilla del limpiador y sustitúyala si hay signos de desgaste.

Bol, utensilios, antisalpicaduras, clip auxiliar para remover

- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas (consulte la tabla en la parte delantera del manual).
- No utilice nunca un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre o un producto antical adecuado para eliminar las incrustaciones de cal.
- Si se pega o se quema comida dentro del bol, quite todo lo que pueda con la espátula que se facilita. Llene el bol con agua templada con jabón y déjelo en remojo. Elimine los depósitos rebeldes con un cepillo de nylon.
- Cualquier cambio de color del bol no afectará a su rendimiento.

Agujero de drenaje

- Asegúrese de que esta zona esté libre de comida. En caso necesario, use un limpiador de tubos o un bastoncillo de algodón para limpiarlo.

Sensores de temperatura

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

Accesorio de cocción al vapor

- Desconecte y desenchufe siempre antes de quitar el accesorio del robot de cocina.
- Para una limpieza más fácil, lave siempre las diferentes piezas inmediatamente después de su uso. Todas las piezas pueden lavarse en agua jabonosa templada, luego se deben secar muy bien. También se pueden lavar en el lavavajillas.
- El agua normal y los alimentos contienen sales y ácidos que, a veces, pueden afectar a las superficies de metal como, por ejemplo, el interior del bol para mezclas. Si esto sucediera, limpie con un cepillo de nylon, un estropajo no abrasivo o un limpiador de acero inoxidable de marca registrada.

Servicio técnico y atención al cliente

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



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

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

Guía de solución de problemas		
Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona en el modo calor y muestra un mensaje de error y emite un pitido de aviso.	Uno de los sensores de seguridad ha sido activado.	Mire la pantalla para ver si está la notificación de la causa. • Compruebe que el cabezal esté bajado y bloqueado. • Compruebe que todas las tapas de las salidas estén correctamente acopladas. • Compruebe que la pantalla térmica esté correctamente acoplada. • Compruebe que el bol del Cooking Chef esté correctamente acoplado.
El aparato cambia de velocidad o la velocidad se limita durante la cocción.	La velocidad se limita automáticamente cuando el contenido del bol alcanza los 60 °C y el indicador de advertencia de temperatura caliente se encenderá.	Esto es una función de seguridad.
La comida se quema en la base del bol.	1 Puede que el ajuste de temperatura seleccionado sea demasiado alto. 2 Se está utilizando un utensilio incorrecto. 3 El intervalo de remoción es demasiado largo. 4 Puede que el utensilio no esté lo suficientemente cerca del fondo del bol. 5 El temporizador se ha configurado para un tiempo demasiado prolongado. 6 Puede que el sensor y/o la parte inferior del bol no estén limpios.	1 Reduzca la temperatura. 2 Compruebe que se esté utilizando el utensilio más adecuado y que esté correctamente ajustado. 3 Aumente la frecuencia del intervalo de remoción o aumente a un funcionamiento continuo. 4 Ajuste el utensilio. 5 Cocine durante un período de tiempo más corto (compruebe que la comida esté bien cocida). 6 Compruebe que estas zonas estén limpias y secas.

Guía de solución de problemas (continuación)

Problema	Causa	Solución
No se mantiene la consistencia de los alimentos.	1 La temperatura seleccionada es demasiado alta. 2 El intervalo de remoción es demasiado frecuente. 3 Ingredientes cocidos durante demasiado tiempo. 4 Se está utilizando un utensilio incorrecto.	1 Reduzca la temperatura. 2 Reduzca el intervalo de remoción. 3 Reduzca el tiempo de cocción (compruebe que la comida esté bien cocida). 4 Compruebe que se esté utilizando el utensilio más adecuado.
Velocidad de mezclado inconstante.	1 Los ingredientes son demasiado grandes, duros o demasiado firmes.	1 Corte los alimentos en trozos más pequeños, quite los huesos de la fruta, funda lentamente los ingredientes sin que haya un utensilio colocado (pero compruebe que se haya seleccionado una velocidad). 2 Añada los ingredientes después de haber bajado el cabezal. 3 Compruebe que se esté utilizando el utensilio más adecuado.
Dificultad para cerrar el cabezal de la mezcladora.	1 Los ingredientes firmes como el chocolate en el fondo del bol impiden que el cabezal de la mezcladora se cierre bien. 2 El utensilio para remover no se ha colocado correctamente.	1 Añada los ingredientes después de haber bajado el cabezal de la mezcladora. 2 Compruebe que el utensilio para remover esté colocado en la toma de dicho utensilio.
La velocidad del motor está limitada cuando se usan accesorios.	El bol acoplado está caliente.	Quite el bol o enfríe el bol a menos de 60 °C.
El batidor de varillas o el batidor K golpea el fondo del bol o no llega hasta los ingredientes del fondo del bol. La paleta batidora para temperaturas elevadas no recoge ingredientes del fondo del bol.	El utensilio está a una altura equivocada y necesita ser ajustado.	Ajuste la altura con una llave fija adecuada – consulte la sección “Ajuste de la altura de los utensilios”.
El batidor de varillas, el batidor K o la paleta batidora chocan contra el clip auxiliar para remover.	El clip auxiliar para remover está colocado.	Quite el clip auxiliar para remover; este debe utilizarse solamente cuando se utilice el utensilio para remover.
El accesorio de baja velocidad no se puede acoplar.	Compruebe que su accesorio sea compatible para utilizarlo con su modelo. Se requiere el sistema de conexión Twist (modelo KAX) 	El accesorio debe tener el sistema de conexión Twist KAX  para encajar en la salida. Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra  deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist de su robot de cocina. <i>Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist</i>
La luz de “en espera” parpadea cuando el robot de cocina se enchufa por primera vez.	El cabezal de la mezcladora está levantado o no está correctamente bloqueado.	Compruebe que el cabezal del robot de cocina esté correctamente bloqueado.
El robot de cocina se para durante el funcionamiento. La luz de “en espera” parpadea rápidamente durante unos segundos.	La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada.	Desenchufe y compruebe si hay alguna obstrucción o sobrecarga. Si no funciona, quite algunos ingredientes para reducir la carga y vuelva a ponerlo en marcha. Si esto tampoco soluciona el problema, desenchufe el aparato y déjelo parado durante 15 minutos. Enchúfelo y vuelva a seleccionar la velocidad. Si el aparato no se vuelve a poner en marcha al seguir el procedimiento arriba indicado, póngase en contacto con “Atención al cliente” para obtener más asesoramiento.

Guía de solución de problemas (continuación)		
Problema	Causa	Solución
El robot de cocina se para durante el funcionamiento. La luz de “en espera” parpadea lentamente.	El cabezal de la mezcladora está levantado.	Baje el cabezal de la mezcladora y vuelva a poner el aparato en marcha.
La luz de “en espera” se apaga mientras el aparato está enchufado.	El robot de cocina se ha dejado enchufado durante más de 20 minutos sin ser utilizado y ha entrado en modo espera.	Pulse la pantalla táctil o gire el dial de control para reiniciar.
El robot de cocina se para durante el funcionamiento.	Se ha quitado la pantalla térmica o se ha quitado una tapa de la salida.	Coloque la pantalla térmica o la tapa de la salida y luego vuelva a poner el aparato en marcha.
La pantalla muestra un código de error alfanumérico.	El aparato no funciona correctamente.	Póngase en contacto con un centro de servicios Kenwood autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios Kenwood más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
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.
El temporizador no realiza la cuenta atrás en la pantalla.	Durante la fase de calentamiento, el temporizador no empezará la cuenta hasta que se alcance la temperatura correcta. La temperatura está fijada por encima de 100 °C pero el contenido de agua de los alimentos impide que la temperatura suba por encima de 100 °C.	Funcionamiento normal. Reduzca o seleccione la temperatura correcta.
La temperatura del contenido del bol no sube por encima de 100 °C.	El contenido de agua de los ingredientes puede impedir que la temperatura suba por encima de 100 °C.	Funcionamiento normal.
Movimiento fuerte o vibraciones durante el funcionamiento.	Carga desigual en el bol que 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 de conexión WiFi.	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	WiFi 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. Busque una conexión a Internet que funcione en la red local.
La pantalla muestra el mensaje de error E42.	Error de calentamiento en seco (error en la Cocción al vapor preestablecida).	Añada agua al bol.

Guía de solución de problemas (continuación)		
Problema	Causa	Solución
Explicación de los pitidos del aparato		
1) Un único pitido rápido	1) Al pulsar el dial de control para poner en marcha o parar el aparato, o al levantar el cabezal durante el funcionamiento.	Funcionamiento normal
2) Pitido doble rápido	2) Aparato en espera; el aparato emitirá un pitido doble rápido 10 minutos y 5 minutos antes del final del ciclo "mantener caliente".	Funcionamiento normal
3) Pitido triple pitido	3) Significa lo siguiente: - Fin del programa preestablecido - Fin del funcionamiento manual - Fin del ciclo "mantener caliente" - Cuando el aparato está a punto de remover.	Funcionamiento normal
Al ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente, es posible que le pidan que proporcione detalles de la versión del software. Esto se puede encontrar pulsando el icono del menú Ajustes y seleccionando "Detalles del aparato".		
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.	Ponga la pantalla a cero, vuelva a poner los ingredientes que faltan o vuelva a colocar el bol. 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.
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. Se ha tocado el borde del bol durante el pesaje de los ingredientes.	Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y seca antes de pesar los ingredientes. No mueva el aparato ni toque el bol 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.	Espere 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 red WiFi único, activado por defecto.

Modelo n.º	TYPE KCL95
Rango de frecuencia RF:	2412 - 2472 MHz
Potencia de transmisión máxima:	< 20 dBm

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

El KCL95 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".

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.**

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*.

PÁGINA WEB

Modos	Consumo de energía
Modo en espera no conectado en red - Después de 20 minutos de inactividad, la pantalla se apaga. Puerto de red WiFi desactivado.	0,2 W
Modo de espera conectado en red - Después de 20 minutos de inactividad, la pantalla se apaga y todos los puertos de red WiFi permanecen activados.	0,7 W
Apagado - Activado mediante el interruptor en la parte posterior de la unidad.	0,0 W

Bezpečnost

• **Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.**

- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat ho vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.

Důležité upozornění – elektronické implantáty

- Jako všechna zařízení na bázi indukčního ohřevu i tento přístroj produkuje krátkovlnné magnetické pole. Pokud má uživatel nebo osoba nacházející se v blízkosti zařízení voperovaný kardiostimulátor nebo jiný aktivní elektronický implantát, je nutné používání zařízení konzultovat s lékařem pro případ možné nekompatibility a zabránění možným zdravotním rizikům.
- Před montáží a demontáží příslušenství/nástrojů a před a po čištění spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- K pohyblivým částem a nasazeným nástrojům/příslušenství nepřibližujte části těla, vlasy, šperky a volné oblečení.
- Nevkládejte prsty do uzavíracího mechanismu spotřebiče.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když není v režimu vaření.
- Když spotřebič ponecháte bez dozoru v režimu vaření, věnujte pozornost těmto bodům:
 - o dodržujte pokyny ohledně teploty a maximálního množství v nádobě,
 - o dbejte na to, aby byla jednotka i s kabelem umístěná mimo dosah dětí a dále od hrany pracovní plochy,
 - o pravidelně kontrolujte vývoj, aby bylo v nádobě dost tekutiny a jídlo se nepřevařilo.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený. V takovém případě jej nechte opravit: viz oddíl „Servis a údržba“.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nikdy nepřekračujte maximální objem a při používání indukčního ohříváče nepřekračujte maximální úroveň 3 litrů vyznačenou na vnitřní stěně nádoby.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v návodu.
- Spotřebič zvedejte opatrně, neboť je těžký. Před zvednutím spotřebiče se ujistěte, že pracovní mísa, příslušenství, krytky výstupů a přívodní kabel jsou zajištěny.
- Při přenášení přístroj vždy zvedejte za základnu podstavce a rameno mixéru. NEZVEDEJTE a nepřenášejte přístroj pomocí rukojeti mísy.
- Nenechávejte přívodní kabel volně viset v dosahu dětí.
- Pohonná jednotka, přívodní kabel a zástrčka nesmějí přijít do styku s vodou.
- Při manipulaci se spotřebičem v režimu vaření nebo po ukončení vaření je třeba opatrnosti – ZVLÁŠTĚ PRACOVNÍ MÍSA, OCHRANNÝ KRUHOVÝ KRYT A PŘÍSLUŠENSTVÍ zůstávají HORKÉ dlouho po vypnutí spotřebiče. Pro vyjmutí a manipulaci s pracovní mísou použijte držadla. Při manipulaci s horkou pracovní mísou a příslušenstvím používejte kuchyňské rukavice.
- Symbol  umístěný na produktu označuje povrch, který může být při použití přístroje horký.
- Při odpojování nástrojů k míse po delším používání buďte opatrní, protože mohou být horké.
- Spodní strana pracovní mísy zůstává horká dlouho po ukončení vaření. Při manipulaci s horkou pracovní mísou buďte opatrní a použijte ochrannou podložku, abyste zabránili poškození povrchu pracovní plochy přílišným teplem.
- Při otevření ochranného krytu nebo zvednutí ramena robotu dávejte pozor na páru unikající z nádoby.
- Pokud chcete přemístit horký obsah z robotu do mixéru, vždy nechte ingredience nejdříve vychladnout na pokojovou teplotu.
- Používejte výhradně pracovní nádoby a ostatní příslušenství dodávané se spotřebičem. Pracovní nádobu používejte na ohřívání/vaření pouze s robotem.

- Nepoužívejte spotřebič v režimu vaření, pokud je pracovní nádoba prázdná.
- Větrací otvory nejsou určeny ke vkládání potravin.
- Při používání spotřebiče zajistěte, aby přístroj spočíval na rovném povrchu a v bezpečné vzdálenosti od okraje pracovní plochy. Zajistěte, aby spotřebič byl alespoň 10 cm od stěny a aby větrací otvory nebyly blokovány. Neumísťujte spotřebič pod policičky zavěšené bezprostředně nad spotřebičem.
- Pro správné a bezpečné fungování indukčního vařiče zajistěte, aby spodní část spotřebiče a tepelné senzory byly čisté a suché.
- Na základnu pro mísu/do indukční oblasti nepokládejte kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a poklice, protože mohou být horké.
- Stejně jako u ostatních spotřebičů na bázi indukčního ohřevu nepokládejte platební karty, magnetická média nebo citlivá elektronická zařízení do blízkosti spotřebiče, pokud je v provozu.
- Nepoužívejte pro fritování potravin.
- Než začnete jíst, vždy se ujistěte, že jídlo je důkladně uvařené.
- Pokud vaříte s olejem, nepřekračujte 250 ml.
- Jídlo je nejlépe spotřebovat krátce po uvaření nebo ponechat vychladnout a ihned zmrazit.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Netlačte na displej příliš velkou silou a neovládejte ho ostrými předměty.
- Nepoužívejte šlehací metlu na hutné směsi (např. šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit.
- Napájecí kabel snižuje riziko možného zamotání se nebo zakopnutí. Prodlužovací kabely se mohou používat, pokud dbáte na opatrnost. Při použití prodlužovacího kabelu: 1) Vyznačená zatížitelnost elektrickým proudem musí být minimálně stejně vysoká jako výkon spotřebiče a 2) Kabel by měl být veden tak, aby nevisel z pracovní plochy nebo stolu tak, že by za něj mohlo zatáhnout dítě nebo někdo nechtěně zakopnout. Pokud spotřebič vyžaduje uzemnění, musí být prodlužovací kabel třížilový se zemnicím vodičem. Elektrický výkon spotřebiče je uveden na jeho spodní straně.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Maximální výkon vychází z hodnot pro univerzální mlýnek/sekáček, který má nejvyšší příkon. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- S ramenem mixéru, ke kterému je připojen nástavec, nehýbejte a nezvedejte ho, protože byste ohrozili stabilitu kuchyňského robotu.
- Nespouštějte přístroj blízko hrany pracovní plochy nebo v poloze, kdy přes hranu přečnává, a netlačte silou na připojený nástavec. Jinak by mohl být přístroj nestabilní a mohl by se převrátit a způsobit úraz.

Nástavec pro vaření v páře

- Tento nástavec vytváří páru, která by vás mohla popálit.
- Dávejte pozor, abyste se neopařili parou, která vychází z pařáku, zvláště při snímání ochranného krytu nebo zvedání víka plnicího otvoru.
- Při manipulaci s částmi buďte velmi opatrní: veškeré tekutiny, kondenzáty a také části pařáku nebo kuchyňského robotu budou velmi horké. Používejte kuchyňské chňapky.
- Zařízení odpojte ze sítě před osazováním či snímáním dílů či před čištěním.

Bezpečná příprava jídel

- Maso, drůbež a ryby vařte důkladně. Nikdy nevařte tyto potraviny zmrazené.
- Nepoužívejte pařák k opětovnému ohřevu již uvařených jídel.

Před zapojením

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

Před prvním použitím

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

Popis robotu Kenwood Cooking Chef

Popis

Výstupy pro nástavce

- ① Výstup pro vysokou rychlost (HSO)
- ② Výstup pro pomalou rychlost (SSO)
- ③ Otvor pro nástroje k nádobě
- ④ Otvor pro míchadlo

Robot

- ⑤ Krytka výstupu pro vysokou rychlost
- ⑥ Rameno robotu
- ⑦ Krytka výstupu pro nízkou rychlost
- ⑧ Pracovní nádoba
- ⑨ Páčka zvedání ramena robotu
- ⑩ Ovládací knoflík
- ⑪ Vypínač
- ⑫ Displej
- ⑬ Ochranná podložka povrchu pracovní plochy
- ⑭ Výpust
- ⑮ Základna pro mísu/indukční oblast
- ⑯ Větrací otvory
- ⑰ Teplotní senzory
- ⑱ Tepelný štít
- ⑲ Gumové těsnění (odnímatelné)
- ⑳ Kryt mísy
- ㉑ Víko plnicího hrdla
- ㉒ K-metla
- ㉓ Stírací metla pro vysokou teplotu
- ㉔ Šlehací metla
- ㉕ Hnětací hák
- ㉖ Míchadlo
- ㉗ Pomocný nástavec k míchání
- ㉘ Špachtle/stěrka pro vysoké teploty
- ㉙ Stěrka na těsto
- ㉚ Klíč

Nástavec pro vaření v páře

- ㉛ Podpěry rukojeti
- ㉜ Podpurný věnec
- ㉝ Skládací rukojeti
- ㉞ Vyjímatelný podnos
- ㉟ Otvor na vejce

Poznámka: Nástavce pro výstup pro nízkou rychlost

Výstup pro nízkou rychlost na vašem modelu kuchyňského robotu je vybaven systémem připojení Twist. Je určen pro připojení nástavců se systémem připojení Twist.

Při nákupu nových nástavců pro výstup pro nízkou rychlost zkontrolujte, zda jsou s vaším kuchyňským robotem kompatibilní. Všechny nástavce se systémem připojení Twist lze poznat podle kódu výrobku, který začíná na KAX, a také podle loga Twist , které je na obalu.

Pokud vlastníte nástavec se systémem připojení Bar , pak pro jejich připojení k systému Twist  na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME.

Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist.

Připojení k aplikaci Kenwood World

Viz ilustrace **A** - **D**

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

- 1 Připojte přístroj k napájení a stiskněte vypínač na boku pohonné jednotky.
- 2 Zvolte Nastavení  > Wi-Fi > Připojit a postupujte podle pokynů na displeji.

Číslo PIN

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

Poznámka:

Wi-Fi

Funguje pouze se standardy IEEE802.11 b, g a n v pásmu 2,4 GHz.

Kompatibilita

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

Obnovení nastavení z výroby

Důležité upozornění

- Při likvidaci přístroje je důležité obnovit nastavení z výroby na ochranu osobních údajů.
- Zvolením této možnosti vymažete všechna data Wi-Fi uložená ve spotřebiči a obnovíte jeho tovární nastavení.
- TK obnovení továrního nastavení přístroje vyberte Nastavení  > Tovární nastavení.

Nastavení přístroje Cooking Chef Connect

Viz ilustrace **E** - **I**

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

- Ujistěte se, že oblast indukčního ohřevu, teplotní senzory a vnější povrch pracovní mísy jsou čisté. V opačném případě teplotní senzory nebudou pracovat přesně, a to se projeví na výsledku vaření.
 - Ujistěte se, že všechny krytky výstupů jsou řádně nasazeny a stejně tak i tepelný štít. Pokud tomu tak není, funkce ohřívání nebude fungovat.
- 1 Připojte přístroj k napájení a stiskněte vypínač.
 - 2 Otočte páčkou pro zvednutí ramene ve směru hodinových ručiček a zvedněte rameno robotu, dokud nahoře nezaklapne.
 - 3 Nasuňte tepelný štít směrem nahoru na spodní stranu ramene robotu tak, aby plně dosedl. Tepelný štít se nesmí používat bez správně nasazeného gumového těsnění.
 - Při používání robotu Cooking Chef bez ohřevu není nutné tepelný štít nasadit, pokud nepoužíváte ochranný kryt proti šplíchání. Přečtěte si část „nasazení a používání ochranného krytu proti šplíchání“.
 - 4 Nasadte nádobu na základnu.
 - 5 Zasuňte požadovaný nástroj do otvoru pro nástroje k nádobě nebo otvoru pro míchadlo, pokud používáte míchadlo. Výčnělek umístěte do drážky a otočením zajistěte.
 - Pokud chcete nástroj odpojit, postupujte jako v kroku 6, ale opačně. (Při odpojování nástrojů po vaření vždy používejte kuchyňské chňapky.)

- 6 Abyste spustili rameno robotu, mírně je nadzvedněte a pak otočte páčkou pro zvednutí ramene ve směru hodinových ručiček.
Spusťte do zajištěné polohy.

Míchadlo – při použití míchadla lze použít také pomocný nástavec k míchání, který napomáhá promíchávání (viz část „nasazení a sundání pomocného nástavce k míchání“). Míchadlo lze také používat se šlehačím metlou. **Nepoužívejte míchadlo s hnětacím hákem.**

Používání přístroje Cooking Chef Connect – ruční režim

- 1 Přidejte ingredience, které chcete vařit/míchat.
- 2 Nastavte požadovaný čas, rychlost a teplotu.
Poznámka: Chcete-li přístroj použít jako mixér bez ohřevu, zvolte při výběru teploty nastavení „Vypnuto“. Otáčejte ovládacím knoflíkem proti směru hodinových ručiček, pokud chcete použít intervaly míchání a pulzní režim.
Při použití stálé rychlosti otáčejte ovládacím knoflíkem po směru hodinových ručiček.
- 3 Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.
- 4 Chcete-li chod přístroje kdykoliv zastavit, zmáčkněte ovládací knoflík. V režimu vaření dávejte pozor, protože přístroj bude horký.

Režim vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT)

Pokud chcete míchat vysokou rychlostí s teplotou vyšší než 60 °C:

- Zvolte čas (v případě potřeby), rychlost a teplotu 60 °C nebo vyšší.
- Na displeji se objeví upozornění, že jste vstoupili do režimu VRVT.
- Jakmile si upozornění přečtete a porozumíte mu, potvrďte stisknutím tlačítka Ano, že souhlasíte se vstupem do režimu VRVT.
- Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.

Tato funkce se smí používat POUZE se šlehačím metlou a/nebo míchadlem. Nesmíte překročit maximální objem 3 litrů a musíte nasadit ochranný kryt proti šplíchání. Přístroj nesmí zůstat bez dozoru.

- 5 Po dokončení programu přístroj třikrát pípne.
- Poznámka: Pokud není nastaven čas, ohřívání a míchání automaticky skončí, když časovač dosáhne 8 hodin.
- 6 Pokud chcete zastavit ohřev, přepněte teplotu do polohy „Vypnuto“. Přístroj můžete kdykoliv zastavit zmáčknutím ovládacího knoflíku.
Důležité upozornění – Pokud bude kdykoli za provozu zvednuto rameno mixéru, ohřev se pozastaví. Nástroj k míse se zastaví a po spuštění ramene se znovu nespustí. K opětovnému spuštění přístroje spusťte rameno mixéru a zmáčkněte ovládací knoflík.

Použití předvoleb

Viz ilustrace **P** – **R**

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

Po vaření

- **Při manipulaci se spotřebičem nebo dotýkání se spotřebiče v režimu vaření nebo po vaření buďte opatrní. To platí ZEJMÉNA PRO NÁDOBU A NÁSTROJE, protože dlouho po vypnutí spotřebiče zůstávají HORKÉ.**
- K vyjmutí a přenášení nádoby používejte postranní držadla. Při manipulaci s horkou nádobou a horkými nástroji používejte kuchyňské chňapky.
- Spodní strana pracovní mísy zůstává horká dlouho po ukončení ohřevu. Buďte opatrní při manipulaci a použijte dodávanou ochrannou podložku, abyste ochránili povrchy citlivé na teplo.

Rady a tipy

- Některé pokrmy, zvláště takové, které obsahují vysoký podíl vody, nebude možné vařit při teplotě vyšší než 100 °C (protože tato teplota je varný bod vody).
- Když přidáváte potraviny do pracovní mísy během vaření, vždy snižte rychlost a potraviny vkládejte pomalu a rovnoměrně.
- Pro rychlé ohřátí omáček použijte nastavení pro nepřetržité míchání.
- Pokud používáte kruhový kryt během vaření, před zvednutím ramene robotu jej vždy sejměte. Dávejte si pozor na kondenzovanou tekutinu, která vzniká na kruhovém krytu a tepelném štítu.
- Při zvedání ramene robotu postupujte pomalu, aby kapalina na spodní straně tepelného štítu mohla stéci zpět do mísy.
- K dispozici jsou čtyři funkce intervalů míchání, které umožňují zvolit vhodný způsob míchání pro jednotlivé recepty. Některé recepty vyžadují neustálé míchání, aby se obsah nepřichytil ke dnu nádoby, zatímco u jiných receptů je vhodné přerušované míchání, aby se udržela struktura obsahu.

Ruční vaření (nástavce)

- 1 Sundejte krytku výstupu pro vysokou/nízkou rychlost (pokud je nasazená).
- 2 Připojte nástavec podle příslušných pokynů dodaných s nástavcem.
- 3 Nastavte požadovaný čas a rychlost (viz ilustrace L-M). Spusťte přístroj stisknutím ovládacího knoflíku.
Budete-li chtít přístroj kdykoliv vypnout, stiskněte znovu ovládací knoflík.

Sundání a nasazení krytek výstupů

Krytka výstupu pro vysokou rychlost

- 1 Krytku sundáte tak, že použijete úchyt a krytku zvednete nahoru.
- 2 Krytku nasadíte tak, že ji položíte na vývod a zatlačíte dolů.

Krytka výstupu pro nízkou rychlost

- 1 Krytku sundáte tak, že použijete úchyt na spodní straně a krytku vytáhnete směrem ven.
- 2 Krytku nasadíte tak, že západku na horní straně krytky zasunete do drážky ve vývodu a krytku zacvaknete na místo.

Použití funkce vážení

Viz ilustrace **S**

- 1 Zvolte funkci vážení  na dotykové obrazovce.
- 2 Nasadte nádobu.
- 3 Vynulujte váhu.
- 4 Zvažte ingredience.
- 5 Klepnutím na tlačítko jednotek na obrazovce vážení můžete přepínat mezi jednotkami.

Poznámka: Před vážením vždy položte přístroj na suchý, rovný a stabilní povrch. Při vážení netlačte na mixér nebo na nádobu, protože to ovlivní přesnost váhy. Funkci vážení lze použít

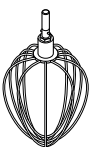
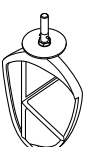
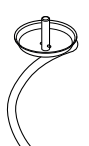
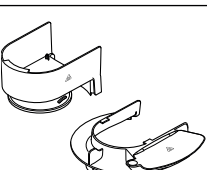
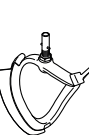
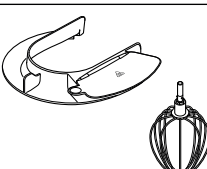
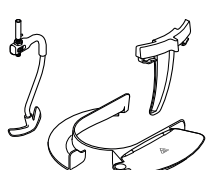
s ramenem mixéru v dolní i horní poloze. Funkce vážení je přesná až do 6 kg.

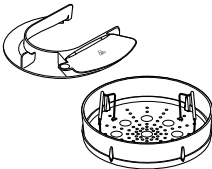
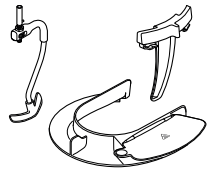
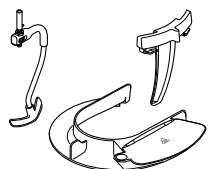
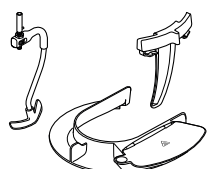
Tabulka použití předvoleb

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

Nastavení, která upravit nelze, jsou označena ikonou .

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

Předvolba	Doporučený nástroj	Výchozí nastavení (upravitelné)	Fáze udržování v teple	Recepty k inspiraci / použití
Šlehání bílků		 1 min 15 s (15 s—5 min)  Max  VYPNUTO 		Bílky do čokoládové pěny
Piškotový dort		 1 min (30 s—5 min)  1—Max ( 1—Max)  VYPNUTO 		Bublanina, dortíky v košíčku
Hnětení těsta		 10 min (1 min—30 min)  Min to 1 (min—2)  VYPNUTO 		Chlebové housky, pizza
Kynutí těsta		 1 hod (25 min—2 hod)  VYPNUTO  30 °C (25 °C—35 °C)		Kynutí kvasnicového těsta
Rozpouštění čokolády		 10 min (5 min—2 hod)   1   60 °C		Čokoládová pěna
Švýcarská sněhová pusinka		 10 min (1 min—20 min)  Max  40 °C		Základ pro máslovo-smetanovou polevu
Italská sněhová pusinka		 4 min (1 min—20 min)  HSHT 6 ( 1—Max)  60 °C - 85 °C		Citronový dort se sněhem Pečená Aljaška
Ovocný kompot		 20 min (5 s—2 hod)   1 ( 1 -  4)  104 °C	 30 min   1  62 °C	Náplně do dortů, polevy na moučníky
Pražená kukuřice		 10 min (5 min—10 min)  VYPNUTO   180 °C 		Čerstvá domácí pražená kukuřice * K dosažení nejlepších výsledků vždy použijte předvolbu.

Tabulka použití předvoleb (pokračování)				
Předvolba	Doporučený nástroj	Výchozí nastavení (upravitelné)	Fáze udržování v teple	Recepty k inspiraci / použití
Pára		 20 min (5 min – 45 min)  VYPNUTO  100 °C		Losos v papilotu
Jídla z jednoho hrnce		 40 mins (5 s – 8 hod)  3 – 4  (1 – 4) 103 °C – 140 °C	 30 mins  4  62 °C	Boloňská omáčka
Polévka s kousky		 20 mins (5 s – 8 hod)  3 – 4  (1 – 4) 103 °C – 140 °C	 30 mins  4  62 °C	Zeleninová polévka, vývary
Pomalé vaření		 2 hrs (5 s – 8 hod)  3 – 4  (1 – 4) 98 °C – 140 °C	 30 mins  4  62 °C	Dušené hovězí

Recept

Marináda ze sušených švestek

200 g čirého tekutého medu

40 g měkkých sušených švestek

40 ml vody

- 1 Vložte všechny ingredience do minisekáčku/mlýnku. Nechejte je přes noc v lednici.
- 2 Nasadte nástavec na stojací mixér.
- 3 Zapněte na 4 sekund pulzní režim.
- 4 Použijte podle potřeby.

Nástavec pro vaření v páře

Viz ilustrace **T**

- Při používání pařáku vždy udržujte bezpečnou vzdálenost mezi přístrojem a stěnou či poličkou umístěnou nad přístrojem, aby nedošlo k jejich poškození unikající parou.
 - Jídlo dochuťte až po uvaření – tím zabráníte tvorbě skvrn nebo důlků v nerezové nádobě.
- 1 Umístěte vyjímatelný podnos na rovnou plochu a ujistěte se, že skládací rukojeti směřují směrem dovnitř.
 - 2 Umístěte věnec na podnos tak, aby podpory rukojetí na věnci zapadaly do výřezů ve tvaru písmene V na podnose.
 - 3 Rozložte rukojeti a uchyťte je do podpor.
 - 4 Jídlo připravené k vaření umístěte na podnos. Zeleninu je nutné pečlivě předem omýt a případně oloupat.
 - 5 Do nádoby nalijte požadovaný objem vody (viz tabulka vaření). Nejlepší je použít filtrovanou vodu, protože redukuje tvorbu vodního kamene a tvorbu skvrn.
 - 6 Vložte smontovaný pařák do nádoby – sám se výškově přizpůsobí.
 - 7 Nasadte tepelný ochranný štít na rameno robota.
 - 8 Nasadte nádobu s pařákem na kuchyňský robot.
 - 9 Spusťte rameno robota dolů a potom nasadte ochranný kruhový kryt.
 - 10 Zvolte předvolbu pro vaření v páře a upravte dobu vaření (podle tabulky doporučeného nastavení). Spusťte přístroj zmáčknutím ovládacího knoflíku.
 - 11 Nechte vařit po požadovanou dobu.

- 12 Sejměte ochranný kruhový kryt.
- 13 Zdvihněte rameno robota.
- 14 Vyjměte pařák pomocí rukojetí – dávejte pozor, aby se nesložily dovnitř.
- 15 Položte pařák na veliký talíř nebo do jiné vhodné nádoby.
- 16 Odepněte rukojeti a složte je směrem do středu. Zdvihněte podpůrný věnec a rozložte rukojeti.
- 17 Vyjměte jídlo.

Důležité

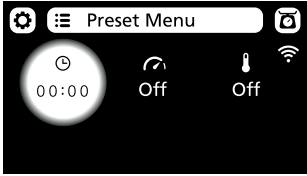
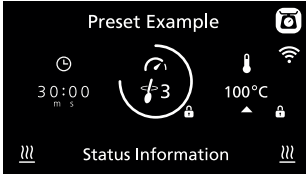
Při manipulaci buďte velmi opatrní: veškeré tekutiny, kondenzáty a také části pařáku nebo kuchyňského robota budou velmi horké na dotek. Používejte kuchyňské chňapky.

- Nepokoušejte se nasadit příslušenství pro mixování, když používáte pařák.
- Nevařte jídlo v mixovací nádobě, když používáte pařák.

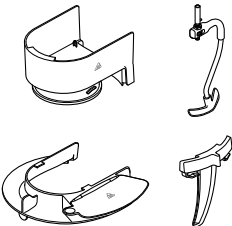
Rady a tipy

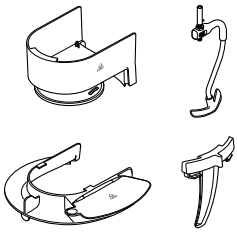
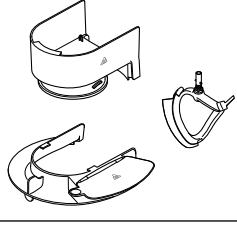
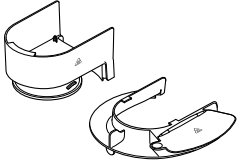
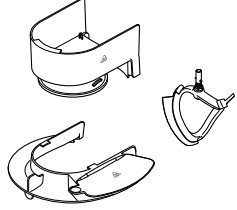
- Tekutina, která zbude v nádobě, je vhodná pro přípravu polévek nebo vývaru. Buďte opatrní, protože bude velmi horká.
- Ponechte mezery mezi jednotlivými kusy jídla.
- Velké množství jídla v průběhu vaření promíchejte.
- Kusy jídla o podobné velikosti se vaří rovnoměrněji.
- Pokud vaříte v páře různé druhy potravin, potravinu, která vyžaduje kratší čas vaření, přidejte později.
- Pokud sejmete víko plnicího otvoru nebo ochranný kryt, pára unikne a vaření potrvá déle.
- Po vypnutí kuchyňského robota se jídlo bude nadále vařit, je tedy nutné jídlo ihned po skončení vaření vyjmout.
- Pokud není jídlo dostatečně uvařené, přidejte na časomíru dobu vaření. Možná také budete muset přidat více vody.
- Uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Vždy se ujistěte, že jídlo je důkladně uvařené.
- Nenechte nikdy vyvařit vodu z nádoby a doplňujte podle potřeby.

Vysvětlivky k displeji

	
	Klepněte na tuto ikonu, pokud chcete otevřít nabídku nastavení.
	Klepněte na tuto ikonu, pokud chcete otevřít nabídku předvoleb.
	Klepněte na tuto ikonu, pokud chcete zvážit ingredience v nádobě.
	Zobrazuje zvolený čas v hodinách (h), minutách (m) a sekundách (s).
	Zobrazuje zvolený interval míchání. Je-li zvolena přerušovaná rychlost (2 → 4)), vnější kroužek se bude postupně zvětšovat a přístroj bude míchat, až bude plný.
	Zobrazuje zvolenou teplotu. Blikající červené pozadí udává, že přístroj je v režimu ohřevu. Nepřerušovaně svítící červené pozadí udává, že přístroj dosáhl nastavené teploty. Přerušovaná šipka směřující dolů udává, že přístroj se chladí.
	Udává, že nastavení (čas, rychlost nebo teplotu) nelze upravit.
Informace o stavu	Text na tomto místě udává informace u stavu.
	Udává, že nádoba, její obsah a použité díly jsou horké. Zacházejte s nimi opatrně.
	Udává, že přístroj je připojený k síti Wi-Fi.
	Udává, že přístroj je v režimu vysoké rychlosti s vysokou teplotou (VRVT).
	Otáčením ovládacího knoflíku proti směru hodinových ručiček zapnete intervaly míchání a pulzní režim. Otáčením ovládacího knoflíku po směru hodinových ručiček nastavíte nepřerušovanou rychlost (min—max).

Recepty

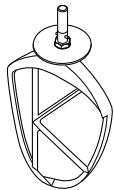
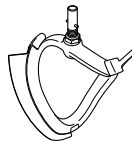
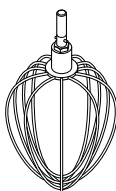
Recept	Použitý nástroj	Předvolba / ruční nastavení	Ingredience
Zeleninová polévka		Polévka s kousky  20 min  2 - 3  98 °C	Přidejte vše najednou: 100 g pancetty, <i>nakrájené na kostičky</i> 2 stroužky česneku, <i>nasekané</i> 50 g rýže Arborio 2½ lžíce rajčatového protlaku 70 g kapusty 1 lžička sušené rozmarýny 2 lžičky sušené šalvěje 1 stonek řapíkatého celeru, <i>nakrájeného na kolečka</i> 60 g pórků, <i>nakrájené na kolečka</i> 75 g cibule, <i>nakrájené na kolečka</i> 75 g mrkve, <i>nakrájené na kolečka</i> 1 l horkého zeleninového vývaru - Sůl a pepř

Recepty			
Recept	Použitý nástroj	Předvolba / ruční nastavení	Ingredience
Hovězí Stroganov		Jídla z jednoho hrnce  30 min  2 - 3  103 °C	Přidejte vše najednou: 600 g hovězího masa, <i>nakrájeného na kostičky</i> 1 lžice papriky 1 lžice másla 1 stroužek česneku, <i>nasekaný</i> 400 g hovězího vývaru 200 g hub, <i>nakrájených</i> 150 g cibule, <i>nakrájené na kolečka</i> 300 g mrkve, <i>nakrájené na kolečka</i> 1 lžice kukuřičného škrobu 1 lžice vody 200 ml smetany Sůl a pepř <i>} smíchejte</i>
Vanilkový krém		Ruční nastavení  15 min  1  85 °C	Přidejte vše najednou: 250 g plnotučného mléka 250 g smetany ke šlehání 1 lžička vanilkového extraktu 2 lžice kukuřičné mouky 96 g vaječných žloutků 80 g cukru krupice <i>} smíchejte</i>
Pražená kukuřice		Pražená kukuřice  10 min  VYPNUTO  180 °C	Přidejte vše najednou: 50 g zrn kukuřice na pražení 20 g slunečnicového oleje * K dosažení nejlepších výsledků vždy použijte předvolbu.
Rýžová kaše		Ruční nastavení  1 h 15 mins  1  95 °C	Přidejte vše najednou: 150 g krátkozrnné rýže 1 l plnotučného mléka 75 g cukru krupice 2 tsp vanilkového extraktu

Nastavení teploty a rychlosti		
Doporučené teploty	60 °C	Rozpouštění čokolády
	72 °C–82 °C	Velmi mírné vaření
	98 °C –99 °C	Mírné vaření
	100 °C	Vaření, vaření v páře
	130 °C–140 °C	Restování zeleniny
	180 °C	Osmahnutí masa
	(P)	Pulz – pro krátké impulzy maximálního výkonu.
		Interval míchání 1—mixér se bude otáčet nepřerušovaně při nízké rychlosti. Vhodný pro vmíchání lehkých ingrediencí do hutnějších směsí.
		Interval míchání 2—přerušované míchání s krátkými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí na 1,5 otáčky každých 10 sekund.
		Interval míchání 3—přerušované míchání se středně dlouhými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí na 1,5 otáčky každých 30 sekund.
		Interval míchání 4—přerušované míchání s dlouhými pauzami. Při tomto nastavení probíhá přerušované míchání pomalou rychlostí na 1,5 otáčky každých 5 minut.
	Rychlost min—max	Stálé rychlosti postupně narůstající až na maximální rychlost.
VRVT		Míchání při teplotách nad 60 °C při nastavení rychlosti min.—max.

Tabulka doporučeného používání

Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.

		K-metla Pro přípravu koláčů, cukroví, těsta, polev, náplní, trubiček z odpalovaného těsta a bramborové kaše.		
		Rady a tipy • Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystřikávání ingrediencí. • Aby se ingredience zcela promíchaly, často míchání přerušujte a stírejte stěny mísy pomocí stěrky. • Pokud není v receptu uvedeno jinak, na těsto používejte studené ingredience.		
Recept/ postup		 (Max.)		 (Minuty)
Sladká těsta a sušenky – tření tuku s moukou	Hmotnost mouky	910 g	Min. → 1	2
Základní těsta na moučníky	Celková hmotnost	4 kg	Min. → Max.	45–60 s
		Stírací metla K rozšlehání a míchání měkkých ingrediencí.		
		Rady a tipy • Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystřikávání ingrediencí. • Při šlehání tuku s cukrem na moučnickové těsto používejte tuk s pokojovou teplotou nebo jej předem nechte změkhnout. • Se stírací metlou pro vysoké teploty jsou dodávány dvě stěrky různé barvy. Jednu stěrku použijte pro přípravu sladkých a druhou pro přípravu slaných pokrmů.		
Recept/ postup		 (Max.)		 (Minuty)
Rozšlehání másla/margarinu a cukru	4,55 kg (směs z 15 vajec)		Min. → Max.	4
Šlehání vajec do těst na moučníky			Min. → Max.	1–4
Vmíchání mouky, ovoce apod.			Min. → 1	30–60 s
		Šlehací metla Na vejce, smetanu a bublaninu.		
		Důležité • Rychlost zvyšujte postupně, abyste zabránili vystřikávání ingrediencí. • Nepoužívejte šlehací metlu na hutné směsi (např. k přípravě základního těsta na moučníky nebo šlehání tuku s cukrem), protože by se mohla poškodit. • Nejlepších výsledků dosáhnete, když budou mít bílky pokojovou teplotu. Před šleháním bílků se ujistěte, že na šlehací metle ani v míse není.		
Recept/ postup		 (Max.)		 (Minuty)
Bílky	16 (605 g)	Min. → Max.		1½–2
Piškoty bez tuku	930 g			4–6
Smetana	2 l			1½–3
Lívančové těsto	250 g mouky 500 g mléka 200 g vajec	Min.		10 s
• Nejdříve do mísy přidejte mouku a pak mokré ingredience. • Míchejte na Minimální rychlost, aby se ingredience dobře promíchaly.		Max.		45–60 s
Majonéza	2 žloutky 10 g hořčice 200 ml rostlinného oleje	Max.		1–1½
• Nejlepších výsledků dosáhnete, když po přidání oleje setřete stěny mísy a spustíte na dalších 10 s maximální rychlostí.				

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).

Použitá smetana ke šlehání = čerstvá smetana ke šlehání s obsahem tuku nejméně 38 %

Tabulka doporučeného používání

Tyto hodnoty jsou pouze přibližné a mohou se lišit v závislosti na konkrétním receptu a ingrediencích.

		Hnětací hák Na kynutá těsta		
		Rady a tipy Důležité • Nikdy nepřekračujte maximální objemy – přístroj by se mohl přetížít. • Pokud slyšíte, že přístroj pracuje s velkou námahou, vypněte jej, odeberte polovinu těsta a každou polovinu zpracujte samostatně. • Ingrediencie se nejlépe promíchají, když nejdříve nalijete tekutinu. Droždí • Sušené droždí (typ, který potřebuje rozmíchat ve vodě): Teplou vodu nalijte do mísy. Pak přidejte droždí a cukr a nechte od stát asi 10 minut do zpěnění. • Čerstvé droždí: Nadrobte do mouky. • Ostatní typy droždí: Řiďte se pokyny výrobce.		
Recept/ postup		 (Max.)		 (Minuty)
Těsto na chleba (tuhé kynuté)	Hmotnost mouky	350 g—1,6 kg	Min. 1	60 s 3—4
	Celková hmotnost	564 g—2,58 kg	Opakované prohnětení Rychlost 1	60 s
Jemné kynuté těsto (s máslem a vejci)	Hmotnost mouky	250 g—1,6 kg	Min.	60 s
	Celková hmotnost	478 g—3,1 kg	1	3—4
			Opakované prohnětení Rychlost 1	60 s

Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53—63 g).

Pokyny pro vaření s parním nástavcem

- Uvedené doby vaření jsou pouze orientační. Pro potraviny, které vyžadují 20 minut vaření, je třeba 500 ml vody. Déle se vařící potraviny vyžadují 650 ml vody.
- Nenechte nikdy vyvařit vodu z nádoby a doplňujte ji podle potřeby.
- Při vaření drůbeže a ryb nenaplňujte příliš parák.
- Přečtěte si oddíl „bezpečná příprava jídla“.

Vegetables

Ingredience	 (Max.)	 (minuty)	Množství vody	Příprava
Chřest	450 g	15	500 ml	Očistit
Zelené fazolky	450 g	15—20	500 ml	Očistit
Zelené fazolky	450 g	15—20	500 ml	Očistit a najemno nakrájet
Brokolice	450 g	20	500 ml	Rozkrájet na růžičky
Růžičková kapusta	450 g	25	500 ml	Očistit a zespodu ořezat
Zelí	malá hlávka	25	500 ml	Nakrouhat
Mrkev	450 g	20	500 ml	Najemno nakrájet
Květák	1 střední	25—30	650 ml	Rozkrájet na růžičky
Cukíny	450 g	15	500 ml	Najemno nakrájet
Celer	1	15	500 ml	Najemno nakrájet
Pórek	3	15	500 ml	Najemno nakrájet
Jarní hrášek (lusky)	250 g	15	500 ml	Očistit
Žampiony	450 g	10	500 ml	Otiit
Pastiňák	450 g	15	500 ml	Nakrájet na kostky/najemno
Hrách	450 g	15	500 ml	Vyloupat
Brambory, nové	450 g	30—40	650 ml	Otiit

Drůbež a ryby				
Recept/ postup	 (Max.)	 (minuty)	Množství vody	Poznámky
Kuře, prsa bez kostí	4	30-40	650ml	Vařte v páře, až je maso zcela provařené a měkké.
Škeble	450 g	10	500 ml	Vařte v páře, dokud se neotevřou
Krevety (střední)	450 g	10	500 ml	Vařte v páře do růžova
Ryba, filé	230 g	10–20	500 ml	Vařte, až se maso dá loupát
Ryba, řízeky	2,5 cm	15–20	500 ml	Vařte, až se maso dá loupát
Ryba, vcelku	340 g	15–20	500 ml	Vařte, až se maso dá loupát
Humr, ocas	2-4	20	500 ml	Vařte v páře do červena
Slávky	450 g	15	500 ml	Vařte v páře, dokud se neotevřou
Ústřice	6	15	500 ml	Vařte v páře, dokud se neotevřou
Hřebenatky	230 g	15	500 ml	Vařte, až jsou horké a měkké

Výškové nastavení příslušenství

Viz ilustrace **U**

Šlehací metla, nerezová K-metla, míchadlo

Nejlépších výsledků dosáhnete, když se bude šlehací metla a K-metla **téměř** dotýkat dna nádoby. V případě potřeby upravte výšku pomocí dodaného klíče.

Stírací metla pro vysokou teplotu – tento nástroj by se měl lehce dotýkat dna nádoby

- 1 Spotřebič odpojte ze sítě.
- 2 Zvedněte rameno mixéru a nasadte šlehací metlu, K-metlu nebo stírací metlu.
- 3 Zatlačte rameno dolů. Pokud je třeba upravit světlou výšku mezi příslušenstvím a dnem nádoby, zvedněte rameno robotu a vyjměte nasazené příslušenství.
- 4 Pomocí dodávaného klíče uvolněte matku tak, abyste mohli nastavit hřídel. Pro přiblížení nástroje blíže ke dnu nádoby otáčejte hřídel proti směru hodinových ručiček. Pro zvýšení vzdálenosti ode dna otáčejte hřídel po směru hodinových ručiček.
- 5 Utáhněte matku.
- 6 Nasadte vybraný nástroj a zatlačte rameno robotu dolů. (Zkontrolujte, zda je nástroj v požadované poloze, viz předcházející body).
- 7 Opakujte předcházející kroky, pokud bude potřeba, dokud příslušenství není nastaveno k vaší spokojenosti. Poté pevně utáhněte závit.

Hnětací hák – tento nástroj se nastavuje ve výrobě a jeho výšku nelze upravit.

Hnětací hák – tento nástroj by se měl lehce dotýkat dna nádoby.

- 1 Odpojte spotřebič od napájení.
- 2 Zvedněte rameno robotu a nasadte míchadlo.
- 3 Spusťte rameno robotu. Pokud nástroj potřebuje výškově upravit, zvedněte rameno robotu a pomocí klíče uvolněte matici. Pak rameno robotu spusťte dolů.
- 4 Chcete-li nástroj snížit ke dnu nádoby, otočte nastavovacím kolečkem ve směru hodinových ručiček. Chcete-li nástroj ode dna nádoby zvýšit, otočte nastavovacím kolečkem proti směru hodinových ručiček.
- 5 Znovu matici utáhněte.

Nasazení a používání ochranného krytu proti šplíchání

Viz ilustrace **V**

Ochranný systém se skládá ze dvou částí: tepelného štítu a kruhového ochranného krytu proti šplíchání.

Tepelný ochranný štít slouží k ochraně ramena mixéru před parou, která vzniká během vaření.

Ochranný kryt proti šplíchání by se na nádobu měl nasazovat pouze v kombinaci s tepelným štítem.

- 1 Zvedněte rameno robotu, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Nasadte tepelný štít na spodní stranu ramene robotu a tlačte, dokud štít není zcela zajištěn. Tepelný štít se nesmí použít bez správně nasazeného gumového těsnícího kroužku.
- 3 Nasadte nádobu do základny.
- 4 Rameno zatlačte dolů.
- 5 Nasadte kruhový kryt na okraj pracovní nádoby a zasuňte, dokud není zcela zajištěn.
- Během mixování je možné přidávat potraviny do nádoby pomocí plnicího otvoru.
- 6 Kruhový kryt jednoduše sejmeme vysunutím z ramene robotu.

Poznámka: Ochranný kryt proti šplíchání zůstane nasazený na tepelný štít, když se zvedne rameno mixéru, pokud nebyl předtím sejmout.

- 7 Chcete-li sejmout tepelný štít, zvedněte rameno přístroje do horní polohy, dokud se nezajistí. Vyjměte nasazené příslušenství a potom tahem dolů sejměte štít z ramene robotu.

Upozornění: Kruhový kryt nasazujte či sundávejte, pouze pokud je rameno robotu zajištěno v horní poloze.

Nasazení a sundání pomocného nástavce k míchání

Viz ilustrace

Pomocný nástavec k míchání lze použít jako pomůcku k míchání.

- 1 Nasuňte pomocný nástavec k míchání na stěnu nádoby tak, aby bylo svislé žebro zevnitř a svěrky zvenčí.
- 2 Nasuňte svěrky proti směru hodinových ručiček na držadlo nádoby.
- 3 Sundání provedete stejným postupem v opačném pořadí.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ - Pomocný nástavec k míchání byste neměli nasazovat, pokud používáte K-metlu, šlehač metlu, hnětací hák nebo stírací metlu.

Sestavení stírací metly pro vysoké teploty

Viz ilustrace

Nasazení stěrky

Stěrka se dodává už nasazená a před čištěním ji vždy sundejte.

- 1 Opatrně flexibilní stěrku nasadte na metlu tak, že základnu stěrky zasunete do otvoru a pak jednu stranu nasadíte do drážky a konec jemně zaháknete do správné polohy. To samé opakujte s druhou stranou.

Péče a čištění

- Před čištěním vždy vypněte a odpojte od zdroje energie.
- Při prvním použití se u **výstupu** ② může objevit menší množství mazu. To je v pořádku – mazivo jednoduše utřete.
- U kovových povrchů teplotních senzorů se během běžného užívání může projevit opotřebování. To nemá vliv na výkon zařízení.
- Nenechávejte ohebný šlehač osazen na robotu, pokud jej neužíváte.

Zařízení, krytky výstupů

- Otřete vlhkým hadříkem a pak osušte.
- Nikdy neužívejte brusný materiál, ani neponořujte do vody.

Stírací metla pro vysokou teplotu

- Před čištěním vždy sejměte pružnou stěrku z nástroje.
- Pružnou stěrku a nástroj omyjte v horké vodě se saponátem, poté řádně osušte. Tyto díly lze také mýt v myčce nádobí.

Pozn.: Před a po použití zkontrolujte stav těla nástroje a rovněž pravidelně kontrolujte stav stěrky. V případě jakýchkoli známek opotřebení ji vyměňte.

Nádoba, nástroje, ochranný kryt, pomocný nástavec k míchání

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte nebo užíjte myčku (viz tabulka na začátku návodu).
- Nikdy neužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělidlo na čištění nerez nádoby. Na vodní kámen užívejte ocet nebo vhodný odstraňovač vodního kamene.
- Pokud se potravina připaluje nebo ulpívá uvnitř nádoby, odstraňte špachtlí tolik, kolik půjde. Pak naplňte nádobu teplou mýdlovou vodou a nechte odstát. Na odstranění zachycených zbytků usazeniny použijte nylonový kartáč.
- Změny zbarvení nádoby nemají vliv na výkon robotu.

Výpust

- Ujistěte se, že se v těchto místech nezachytily zbytky potravin. V případě nutnosti užíjte na vyčištění čistič na trubky či tyčinku s vatou.

Teplotní senzory

- Otřete vlhkým hadříkem a pak důkladně osušte. Nikdy neužívejte brusný materiál nebo ostré předměty k čištění senzorů.

Nástavec pro vaření v páře

- Před vyjmutím příslušenství z přístroje spotřebič vždy vypněte a odpojte ze sítě.
- Čištění bude snadnější, pokud je provedete vždy po každém použití spotřebiče a příslušenství. Veškeré součásti spotřebiče lze omýt v horké mýdlové vodě a poté osušit. Lze také použít myčku.
- Obvyčejná voda a jídlo obsahuje soli a kyseliny, které někdy mohou mít dopad na kovové povrchy, např. povrch nádoby mixeru. Pokud se tak stane, vyčistěte pomocí nylonového kartáče, nebrusné houbičky či pomocí kvalitního prostředku na čištění nerezového nádobí.

Servis a péče o zákazníky

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



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

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

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

Průvodce odstraňováním problémů		
Popis problému	Příčina	Řešení
Robot nefunguje v režimu ohřívání a na displeji se zobrazuje chybové hlášení a ozývá se varovné pípání.	Byl aktivován jeden z bezpečnostních senzorů.	Zkontrolujte oznámení o závadě na displeji. • Ujistěte se, že rameno je ve spodní poloze a zajištěné. • Ujistěte se, že všechny krytky výstupů jsou správně osazeny. • Ujistěte se, že tepelný štít je správně osazen. • Ujistěte se, že pracovní nádoba je správně nasazena.
Robot mění rychlost nebo je rychlost během vaření omezená.	Když obsah nádoby dosáhne 60 °C, rychlost se automaticky omezí a rozsvítí se ukazatel upozornění na vysokou teplotu.	Toto je bezpečnostní funkce.
Potravina na dně nádoby se připaluje.	1 Zvolené nastavení teploty může být příliš vysoké. 2 Je užíván nesprávný nástroj. 3 Interval míchání je příliš dlouhý. 4 Nástroj není umístěn v nádobě dostatečně nízko. 5 Časovač byl nastaven na příliš dlouhou dobu. 6 Senzor a/nebo spodní strana nádoby jsou znečištěny.	1 Nastavte nižší teplotu. 2 Zkontrolujte, zda se používá nejvhodnější nástroj a je správně výškově nastavený. 3 Zkratejte délku intervalu míchání nebo změňte na neustálé míchání. 4 Upravte výšku nástroje. 5 Vařte po kratší dobu (ujistěte se však, že jídlo je důkladně uvařené). 6 Ujistěte se, že tyto plochy jsou čisté a suché.
Není dodržena konzistence jídla.	1 Zvolena příliš vysoká teplota. 2 Interval míchání je příliš krátký. 3 Obsah v nádobě se vaří příliš dlouho. 4 Je užíván nesprávný nástroj.	1 Snižte teplotu. 2 Zvyšte interval míchání. 3 Vařte po kratší dobu (ujistěte se však, že jídlo je důkladně uvařené). 4 Zkontrolujte, zda užíváte nejvhodnější nástroj.
Nestálá rychlost mixování.	1 Přísady jsou příliš velké, tvrdé nebo příliš tuhé.	1 Nakrájejte potraviny na menší kousky, vyjměte pecky z ovoce, pomalu rozpustte přísady bez nasazeného nástroje (ale se zvolenou rychlostí). 2 Přidejte přísady až po zajištění ramene ve spodní poloze. 3 Zkontrolujte, zda užíváte nejvhodnější nástroj.
Rameno robotu nejde snadno sklopit.	1 Tuhé přísady, např. čokoláda, na dně nádoby zabraňují zaklapnutí ramena robotu. 2 Míchadlo není správně nasazené.	1 Přidejte přísady až po zajištění ramene ve spodní poloze. 2 Zkontrolujte, jestli je míchadlo nasazené do otvoru pro míchadlo.
Při použití příslušenství je omezena rychlost motoru.	Byla nasazena horká nádoba.	Sejměte nádobu, nebo ji zchladte na teplotu pod 60°C.
Šlehací metla nebo K-metla naráží do dna mísy nebo nedosáhne na ingredience na dně mísy. Stírací metla pro vysoké teploty nenabírá ingredience na dně mísy.	Nástroj má nesprávnou výšku a je potřeba jej nastavit.	Upravte výšku pomocí vhodného klíče – viz část „Výškové nastavení příslušenství“.
Šlehací metla, K-metla nebo stírací metla naráží do pomocného nástavce k míchání.	Je nasazen pomocný nástavec k míchání.	Sundejte pomocný nástavec k míchání – měl by se používat jen s míchadlem.
Nástavce do pomaloběžného výstupu nelze nasadit.	Zkontrolujte, zda je nástavec kompatibilní s vaším modelem. Je vyžadován systém připojení Twist (model KAX) 	Aby šel nástavec nasadit do výstupu, musí mít systém připojení KAX Twist  . Pokud vlastníte nástavce se systémem připojení Bar  , pak pro jejich připojení k systému Twist na vašem kuchyňském robotu musíte použít adaptér KAT002ME. Další informace najdete na stránce www.kenwoodworld.com/twist

Průvodce odstraňováním problémů (pokračování)		
Popis problému	Příčina	Řešení
Při prvním zapojení kuchyňského robotu bliká tlačítko pohotovostního režimu.	Rameno robotu je ve zvednuté poloze nebo není v dolní poloze správně zajištěno.	Zkontrolujte, zda je rameno kuchyňského robotu správně zajištěno v dolní poloze.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví. Tlačítko pohotovostního režimu několik sekund rychle bliká.	Aktivovala se ochrana proti přetížení nebo přehřátí. Bylo překročeno maximální množství.	Odpojte ze zásuvky a zkontrolujte případné překážky nebo příčinu přetížení. Pokud robot nefunguje, vyjměte část ingrediencí, abyste snížili zátěž, a znovu spusťte. Pokud ani tohle problém nevyřeší, odpojte ze zásuvky a nechte 15 minut stát. Zapojte do zásuvky a znovu zvolte rychlost. Pokud se přístroj podle výše popsaného postupu znovu nespustí, kontaktujte oddělení pro péči o zákazníky.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví. Pomalu bliká kontrolka pohotovostního režimu.	Bylo zvednuto rameno robotu.	Spusťte rameno mixéru a znovu přístroj zapněte.
Když je robot zapojený, tlačítko pohotovostního režimu nesvítí.	Kuchyňský robot byl ponechán zapojený déle než 20 minut bez provozu a přešel do pohotovostního režimu.	Spusťte ho znovu - dotkněte se obrazovky nebo otočte ovládací knoflík.
Kuchyňský robot se během provozu zastaví.	Byl odebrán tepelný štít nebo krytka výstupu.	Nasadte tepelný štít nebo krytku a znovu přístroj spusťte.
Na displeji se zobrazuje alfanumerický chybový kód.	Spotřebič správně nefunguje.	Kontaktujte autorizované servisní centrum Kenwood. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru Kenwood najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
Spotřebič není napájený / displej se nerozsvítí.	Spotřebič není zapojený do elektrické zásuvky. Nezmáčkli jste vypínač. Přístroj se přepnul do pohotovostního režimu.	Zkontrolujte zapojení spotřebiče. Zmáčkněte vypínač do polohy On (Zapnuto). Dotkněte se displeje nebo otočte ovládací knoflík.
Spotřebič nefunguje. Nádoba není	Nezmáčkli jste ovládací knoflík.	Začněte vařit zmáčknutím ovládacího knoflíku.
Časovač na displeji neodpočítává.	Během fáze ohřívání nebude časovač odpočítávat, dokud nebude dosažena správná teplota. Teplota je nastavena na 100 °C, ale obsah vody v potravinách brání dosažení teploty nad 100 °C.	Nejde o závadu. Snižte nebo vyberte správnou teplotu.
Teplota obsahu nádoby nepřekračuje 100 °C.	Obsah vody v ingrediencích může bránit dosažení teploty nad 100 °C.	Nejde o závadu.
Silný pohyb nebo vibrace během provozu.	Nerovnoměrně rozložený obsah v nádobě způsobuje nadměrné vibrace. Překročena maximální kapacita. Používá se nesprávný nástroj nebo rychlost.	Snižte množství nebo potraviny v nádobě lépe rozložte a spotřebič znovu spusťte. Správný nástroj a rychlost, které se mají použít, najdete v příslušném programu a tabulce doporučených rychlostí.
Na displeji se zobrazuje chybová zpráva E:34.	Problém s připojením k síti Wi-Fi.	Zkontrolujte heslo k Wi-Fi. Odeberte síť WiFi, přejděte na Nastavení  > Wi-Fi > Odebrat síť. Restartujte nastavení spotřebiče z aplikace Kenwood World.
 pomalé blikání	Nelze najít známou síť Wi-Fi.	Spotřebič byl možná přemístěn, směrovač byl možná vypnut nebo může vyžadovat restartování.
 rychlé blikání	Síť Wi-Fi dostupná, ale nelze se připojit ke cloudovým serverům.	Směrovač může vyžadovat restartování nebo kontaktujte svého poskytovatele připojení k internetu. Prověřte, zda je v místní síti funkční připojení k Internetu.

Průvodce odstraňováním problémů (pokračování)		
Popis problému	Příčina	Řešení
Na displeji se zobrazuje chybové hlášení E42	Chyba vaření za sucha (chyba předvolby pro vaření v páře)	Doplňte do nádoby vodu.
Vysvětlení pípání přístroje		
1) Jedno rychlé pípnutí	1) Stisknutí ovládacího knoflíku ke spuštění nebo zastavení přístroje nebo zvednutí ramena za provozu	Nejde o závadu.
2) Dvojitě rychlé pípnutí	2) Přístroj čeká - přístroj dvakrát rychle pípne 10 minut a 5 minut před koncem cyklu udržování v teplém stavu.	Nejde o závadu.
3) Trojitě pípnutí	3) Význam: - konec programu předvolby - konec ručního provozu - konec cyklu udržování v teplém stavu - přístroj se chystá promíchat obsah	Nejde o závadu.
Pokud se obrátíte na zákaznickou podporu, mohou vás její pracovníci požádat o informace o verzi softwaru. Najdete je tak, že stisknete ikonu nabídky Nastavení a zvolíte položku „O spotřebiči“.		
Na displeji se zobrazuje „- -“	Váhy se nulují.	Běžný provoz.
Na displeji se zobrazuje záporná hodnota.	Displej nebyl vynulovaný a byly odebrány ingredience nebo nádoba/víko/nástavec nebo se přístroje z boku nebo zespodu dotýkají nějaké předměty. Přístroj se dotýká zdi.	Vynulujte obrazovku, vraťte chybějící ingredience nebo znovu nasadte misku. Zkontrolujte, zda se přístroje z boku nebo zespodu nedotýkají ingredience nebo jiné předměty. Zkontrolujte, zda je mezi přístrojem a zdí volný prostor. Před vážením dalších ingrediencí vynulujte displej.
Na displeji se nezobrazují malá množství.	Vážené množství je příliš malé.	Velmi malá množství odměřujte lžičkou nebo lžící.
Hmotnost na displeji se změnila.	Přístroj se za provozu posunul. Při vážení ingrediencí se někdo dotkl okraje misky.	Před vážením přístroj vždy postavte na suchý, rovný a stabilní povrch. Při vážení přístroj nepřesunujte a nedotýkejte se misky. Před vážením dalších ingrediencí vynulujte displej.
Nelze rychle přepínat mezi metrickými a britskými jednotkami.	Přístroj mění konfiguraci k zobrazení předchozí zvolené jednotky a hodnoty.	Počkejte 5 sekund a úkon opakujte.
Vážení v aplikaci (hmotnost zobrazená na mobilním zařízení) pomalu reaguje.	Špatný signál Wi-Fi. Mobilní zařízení není připojené ke stejné místní domácí síti Wi-Fi.	Zkontrolujte, zda má přístroj dobrý signál (poradte se s poskytovatelem internetového připojení, jak signál vylepšit). Zkontrolujte, zda je mobilní zařízení připojeno ke stejné místní domácí síti Wi-Fi jako přístroj (přejděte do nastavení mobilního zařízení a zvolte místní síť Wi-Fi).
Pokud problém trvá, kontaktujte nejbližší autorizované servisní centrum Kenwood. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru Kenwood najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.		

Síťový port: Jeden bezdrátový síťový port aktivovaný implicitně.

Model č.:	TYPE KCL95
Frekvenční rozsah:	2412–2472 MHz
Maximální vysílací výkon:	< 20 dBm

Komunikační protokol: IEEE802.11 b, g, n

Přístroj KCL95 je vybaven jedním bezdrátovým síťovým portem a je určen k použití jako dálkově ovládané, síťové zařízení.

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

Reaktivace: Přístroj lze reaktivovat z úsporného režimu:

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

Obnovení nastavení z výroby – důležité upozornění

Při likvidaci přístroje je důležité obnovit nastavení z výroby na ochranu osobních údajů. Zvolením této možnosti vymažete všechna data Wi-Fi uložená ve spotřebiči a obnovíte jeho tovární nastavení. K obnovení továrního nastavení přístroje vyberte *Nastavení > Tovární nastavení*.

WEBOVÉ STRÁNKY

Režimy	Spotřeba energie
Pohotovostní režim mimo síť —Po 20 minutách nečinnosti se displej vypne. Síťový port Wi-Fi je deaktivován.	0,2 W
Pohotovostní režim v síti —Po 20 minutách nečinnosti se displej vypne a všechny síťové porty Wi-Fi zůstanou aktivní.	0,7 W
Vypnuto—Aktivace vypínačem vzadu na přístroji.	0,0 W

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.

Ważne informacje dla osób posiadających wszczepione implanty elektroniczne

- Jak wszystkie inne urządzenia podgrzewające na zasadzie indukcji, mikser wytwarza pola magnetyczne o krótkim zasięgu. Jeżeli użytkownik urządzenia lub osoby znajdujące się w pobliżu posiadają rozrusznik serca lub innego rodzaju czynny implant, przed użyciem powinny skonsultować się z lekarzem, by wyeliminować potencjalne zakłócenia pracy implantu i zagrożenia zdrowia.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Do obracających się elementów i zamontowanych na urządzenie nasadek nie zbliżać części ciała, włosów, biżuterii i luźnych części garderoby.
- Do mechanizmu zawiasowego nie wkładać palców i innych części ciała.
- Włączonego urządzenia pracującego w trybie innym niż tryb gotowania nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- 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.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie uszkodzenia oddać do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek lub kilku nasadek jednocześnie.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników, a używając grzałki indukcyjnej, nie przekraczać maksymalnego poziomu 3 l, oznaczonego wewnątrz miski.
- Korzystając z nasadek, należy przeczytać załączoną do danej nasadki instrukcję obsługi i bezpieczeństwa.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest zablokowana, a miska, przybory, osłony wyjść i przewód sieciowy nie są luźne.
- Podczas przemieszczania urządzenia zawsze podnosić je, trzymając za podstawę i głowicę miksera. NIE podnosić ani nie przenosić urządzenia, trzymając za uchwyt miski.
- Nie dopuścić, by przewód sieciowy luźno zwisał w miejscach dostępnych dla dzieci.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia korpusu z silnikiem, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia – W SZCZEGÓLNOŚCI MISKI, OSŁONY PRZECIWROZPRYSKOWEJ ORAZ KONCÓWEK DO MIESZANIA – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ pozostaną GORĄCE długo po wyłączeniu urządzenia. Wyjmując i przenosząc miskę należy trzymać ją za uchwyty. Gorącą miskę i przybory mieszające można dotykać wyłącznie po założeniu rękawic kuchennych.
- Symbol  na produkcie oznacza powierzchnię, która może nagrzewać się podczas użytkowania.
- Podczas wymontowywania przyborów do użytku w misce po dłuższej pracy należy zachować ostrożność, ponieważ mogą one być gorące.

- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu funkcji gotowania. Dotykając miski należy zachować ostrożność i używać podkładki ochronnej, by chronić nieodporne na ciepło powierzchnie i blaty.
- Należy uważać na wydostającą się z miski parę, szczególnie podczas podnoszenia pokrywy w osłonie przeciwrozpryskowej lub unoszenia głowicy miksera.
- Przekładając gorące składniki z miksera do blendera, przed umieszczeniem ich w blenderze należy poczekać, aż ostygną do temperatury pokojowej.
- Używać wyłącznie miski i przyborów załączonych w zestawie. Nie wolno używać miski z innym źródłem ciepła.
- Nie ustawiać urządzenia na tryb gotowania, jeżeli miska jest pusta.
- Nie wkładać niczego do otworów wentylacyjnych.
- Używając urządzenia należy ustawić je na płaskiej powierzchni, z daleka od jej krawędzi. Urządzenie powinno znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ściany, a otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte. Nie stawiać miksera pod wiszącymi szafkami.
- Aby zapewnić właściwe i bezpieczne działanie grzałki indukcyjnej, przed rozpoczęciem gotowania należy sprawdzić, czy spód miski i czujniki temperatury są czyste i suche.
- Na podstawie miski/płytki indukcyjnej nie należy kłaść metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki bądź pokrywki, ponieważ mogą się bardzo nagrzać.
- Jak w przypadku innych indukcyjnych urządzeń do podgrzewania, w pobliżu pracującego miksera nie wolno kłaść kart kredytowych, nośników magnetycznych ani reagujących na pole magnetyczne urządzeń elektronicznych.
- Nie używać do smażenia na głębokim tłuszczu.
- Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy jest dobrze ugotowana.
- Gotując z użyciem oleju, nie przekraczać pojemności 250 ml.
- Potrawy należy spożyć bezpośrednio po przygotowaniu bądź szybko ostudzić i natychmiast włożyć do lodówki.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Podczas naciskania ekranu dotykowego nie używać zbyt dużej siły i nigdy nie używać do tego celu ostrych przedmiotów.
- Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem), ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
- Przewód zasilający ma zmniejszać zagrożenia związane z możliwością zaplątania się w przewód lub potknięcia się o niego. Używanie przedłużacza jest dozwolone pod warunkiem zachowania ostrożności podczas ich użytkowania. Podczas używania przedłużacza: 1) wartości zasilania podane na tabliczce znamionowej przedłużacza muszą być co najmniej tak wysokie, jak wartości podane na tabliczce znamionowej urządzenia; 2) przewód należy ułożyć tak, by nie zwisał z blatów w miejscach, w których mogłoby go pociągnąć dziecko, lub w których można by się o niego przez przypadek potknąć. Jeżeli urządzenie jest wyposażone w uziemienie, należy stosować przedłużacz z uziemieniem z przewodem trójżyłowym. Parametry elektryczne urządzenia podane są na spodzie obudowy.
- 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.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Wartość maksymalna mocy urządzenia odnosi się do nasadki mini-rozdrabniacza/młynka pracującej pod największym obciążeniem i pobierającej największą ilość prądu. Pobór mocy innych przystawek może być mniejszy.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie ruszać ani nie unosić głowicy miksera, gdy na robocie zamocowana jest jedna z nasadek, ponieważ może on utracić stabilność.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojącego w pobliżu krawędzi blatu ani wystającego poza jego krawędź, ani nie stosować siły podczas obsługi nasadki zamocowanej na urządzeniu, ponieważ może to spowodować utratę stabilności i przewrócenie się urządzenia, co może skutkować urazem ciała użytkownika.

Parowar

- Urządzenie wytwarza parę, która może parzyć.
- Należy zachować ostrożność, by nie poparzyć się parą wydobywającą się z kosza do gotowania na parze, szczególnie podczas zdejmowania osłony przeciwrozpryskowej i unoszenia pokrywy gardzieli zasypowej.
- Podczas dotykania wszelkich elementów urządzenia należy zachować ostrożność: wszystkie części koszyka i robota, a także znajdujące się w nich płyny i skroplona para będą bardzo gorące. Założyć rękawice kuchenne.
- Przed zdejmowaniem lub zakładaniem oraz czyszczeniem części wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

Bezpieczeństwo żywności

- Mięso, drób, ryby i owoce morza muszą być dobrze ugotowane. Nie wolno ich gotować na parze z mrożonek.
- Ugotowanej żywności nie podgrzewać ponownie w koszu 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 spełnia zasadnicze wymogi i inne odpowiednie przepisy dyrektywy 2014/53/UE.

Przed pierwszym użyciem

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

Robot kuchenny Kenwood Cooking Chef – podstawowe informacje

Oznaczenia

Gniazda nasadek

- 1 Gniazdo obrotów wysokich (HSO)
- 2 Gniazdo obrotów niskich (SSO)
- 3 Gniazdo przyborów do użytku w misce
- 4 Gniazdo mieszadła

Mikser

- 5 Osłona gniazda obrotów wysokich
- 6 Głowica miksera
- 7 Osłona gniazda obrotów niskich
- 8 Miska
- 9 Dźwignia podnoszenia głowicy
- 10 Regulator
- 11 Włącznik
- 12 Wyświetlacz
- 13 Podkładka ochronna
- 14 Otwór odprowadzający
- 15 Podstawa miski/płytki indukcyjna
- 16 Otwory wentylacyjne
- 17 Czujniki temperatury
- 18 Osłona termiczna
- 19 Gumowa uszczelka (zdejmowana)
- 20 Osłona przeciwrozpryskowa
- 21 Pokrywa gardzieli zasypowej
- 22 Ubijak „K”
- 23 Końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze

- 24 Trzepaczka
- 25 Końcówka do zagniatania ciasta
- 26 Mieszadło
- 27 Klips wspomagający mieszanie
- 28 Łopatką do pracy przy wysokiej temperaturze
- 29 Końcówka do zgarniania ciasta
- 30 Klucz

Parowar

- 31 Wsporniki uchwytów
- 32 Pierścień wspierający
- 33 Składane uchwyty
- 34 Wyjmowana taca
- 35 Wgłębienia przytrzymujące do jaj

Uwaga: nasadki pracujące na gnieździe obrotów niskich

Gniazdo obrotów niskich w tym modelu robota kuchennego to gniazdo typu obrotowego (Twist), przeznaczone do nasadek ze złączem obrotowym (Twist).

Nabywając nowe nasadki do napędu niskoobrotowego, należy sprawdzić, czy są one kompatybilne z posiadanym robotem. Kod produktu wszystkich nasadek ze złączem obrotowym rozpoczyna się literami „KAX”; oznaczone są one także logo systemu obrotowego: , umieszczonym na opakowaniu.

Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym (Bar) , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota .

Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.

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 boku korpusu z silnikiem.
- 2 Wybrać opcję Ustawienia  > Wi-Fi > Połącz i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie dotykowym.

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:

Wi-Fi

Działa wyłącznie z protokołem IEEE802.11 b, g oraz n w częstotliwości 2,4 GHz.

Kompatybilność

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

Resetowanie do ustawień fabrycznych

Uwaga!

- Usuując 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.

Konfigurowanie robota Cooking Chef Connect

Zob. ilustracje **E - I**

UWAGA:

- Płytkę indukcyjną, czujniki temperatury i zewnętrzną powierzchnię podstawy miski należy utrzymywać w czystości. Zabrudzenia tych powierzchni wpływają na pracę czujnika ciepła, w wyniku czego urządzenie nie funkcjonuje poprawnie.
 - Sprawdzić, czy wszystkie osłony, łącznie z osłoną termiczną, są założone. Jeżeli osłony nie są poprawnie założone, funkcja podgrzewania nie włączy się.
- 1 Podłączyć urządzenie do prądu i nacisnąć włącznik.
 - 2 Dźwignię podnoszenia głowicy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy.
 - 3 Wepchnąć osłonę termiczną w spodnią część głowicy miksera, tak, aby znalazła się we właściwym położeniu. Osłony termicznej nie wolno używać bez poprawnie założonej gumowej uszczelki.
 - Jeżeli robot Cooking Chef Connect pracuje bez podgrzewania, montowanie osłony termicznej nie jest konieczne, chyba że używana jest osłona przeciwrozpryskowa. Zob. część pt. „Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej”.
 - 4 Zamocować miskę w podstawie.

- 5 Wybraną końcówkę włożyć do gniazda przyborów do użytku w misce lub gniazda mieszadła (jeżeli mieszadło ma być używane), wypustkę na trzonku umieszczając w rowku, a następnie przekręcić, by zaskoczyła we właściwe miejsce.
- Aby wyjąć końcówkę, opisany powyżej krok 5 wykonać w odwrotnej kolejności. (Wyjmując przybory po zakończeniu gotowania, należy zawsze zakładać rękawice kuchenne.)
- 6 Aby opuścić głowicę miksera, należy ją lekko unieść, a następnie dźwignię do podnoszenia głowicy przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Opuścić głowicę.

Mieszadło – używając mieszadła, można także skorzystać z klipsa wspomagającego mieszanie – zob. część pt.: „Montaż i demontaż klipsa wspomagającego mieszanie”. Mieszadła można używać również w połączeniu z trzepaczką. **Nie należy go używać razem z końcówką do zagniatania ciasta.**

Użytkowanie robota Cooking Chef Connect – obsługa ręczna

- 1 Dodać składniki, które mają zostać ugotowane/zmiksowane.
- 2 Ustawić wymagany czas, prędkość i temperaturę. Uwaga: Aby korzystać z urządzenia jako miksera bez funkcji podgrzewania, podczas ustawiania temperatury należy wybrać opcję „Wyl.”. Aby skorzystać z mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby skorzystać z prędkości stałych, przekręcić regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 3 Przycisnąć regulator, aby zacząć.
- 4 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. W trybie gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ urządzenie będzie gorące.

Przycisk trybu wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT)

Do mieszania na dużych prędkościach w temperaturze 60°C i wyższej.

- Wybrać czas (jeśli dotyczy), prędkość i temperaturę 60°C lub wyższą.
- Na ekranie wyświetlacza pojawi się ostrzeżenie informujące o wejściu w tryb HSHT.
- Po zapoznaniu się z ostrzeżeniem nacisnąć opcję „Tak”, aby potwierdzić swoją chęć przejścia do trybu HSHT.
- Przycisnąć regulator, aby zacząć.

Powyższej funkcji można używać WYŁĄCZNIE przy stosowaniu trzepaczki i/lub mieszadła. Należy założyć osłonę przeciwrozpryskową i nie przekraczać maksymalnej pojemności (3 l). Pracującego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.

- 5 Po zakończeniu programu urządzenie wyda trzy sygnały dźwiękowe.
- Uwaga: jeżeli nie zostanie wybrany czas, procesy podgrzewania i mieszania zakończą się automatycznie po odliczeniu przez minutnik 8 godzin.
- 6 Aby zakończyć podgrzewanie, należy zmienić ustawienie temperatury na „OFF” (wyłączona). Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator.

Uwaga – Jeżeli w którymś momencie pracy głowica miksera zostanie uniesiona, proces podgrzewania zostanie przerwany, a końcówka do użytku w misce zatrzyma się i po opuszczeniu głowicy miksera nie zacznie ponownie pracy. Aby ponownie uruchomić mikser, opuścić głowicę i nacisnąć regulator.

Korzystanie z zaprogramowanych funkcji

Zob. ilustracje P – R

- 1 Wybrać menu ustawień zaprogramowanych.
- 2 Wybrać ustawienie zaprogramowane, które ma zostać użyte.
- 3 Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie wyświetlacza.
- 4 Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, nacisnąć regulator. Zachować ostrożność, ponieważ miska i przybory 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.**
- Wyjmując i przenosząc misę, należy trzymać ją za dwa boczne uchwyty. Rozgrzanej miski i przyborów należy dotykać przez rękawice kuchenne.
- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu funkcji gotowania. Przemieszczając miskę, należy zachować ostrożność i używać załączonej w zestawie podkładki, aby nie zniszczyć nieodpornych na ciepło powierzchni i blatów.

Porady i wskazówki

- Niektóre potrawy, szczególnie te o wysokiej zawartości wody, nie osiągną temperatury gotowania powyżej 100°C (jest to temperatura wrzenia wody).
- Dodając składniki do miski podczas gotowania, zmniejszyć prędkość i dodawać je powoli i równomiernie.
- Aby szybko podgrzać sos, użyć trybu mieszania ciągłego.
- Używając osłony przeciwwrozpryskowej podczas gotowania, przed podniesieniem głowicy miksera należy zawsze najpierw zdjąć osłonę. Zachować ostrożność, ponieważ na osłonie przeciwwrozpryskowej i osłonie termicznej skrapla się gorąca para.
- Podnosząc głowicę miksera należy robić to wolno, by woda spłynęła ze spodu osłony termicznej z powrotem do miski.
- Urządzenie wyposażone jest w cztery funkcje opóźniania mieszania, co umożliwia wybranie odpowiedniej dla danej potrawy ilości mieszania. Niektóre potrawy wymagają ciągłego mieszania, by składniki nie przywierały do dna miski, natomiast inne lepiej mieszać sporadycznie, aby utrzymać żądaną konsystencję składników.

Obsługa ręczna (nasadki)

- 1 Zdjąć osłonę gniazda szybkich obrotów/gniazda wolnych obrotów (jeżeli ma zastosowanie).
- 2 Zamocować nasadkę, zgodnie z właściwą załączoną instrukcją.
- 3 Ustawić wymagany czas i prędkość (zob. ilustracje L-M).
Przycisnąć regulator, aby zacząć.
Aby w dowolnej chwili zatrzymać urządzenie, ponownie przycisnąć regulator.

Montaż i demontaż osłon gniazd

Osłona gniazda obrotów wysokich

- 1 Aby zdjąć osłonę, użyć uchwyty i unieść ją.
- 2 Aby zamocować osłonę, umieścić ją na gnieździe i nacisnąć.

Osłona gniazda obrotów niskich

- 1 Aby zdjąć osłonę, użyć uchwyty znajdującego w jej spodniej części i wyjąć ją.
- 2 Aby zamocować osłonę, wpasować znajdujący się w jej górnej części zaczep w zagłębienie gniazda i nacisnąć osłonę, aby wpiąć ją na swoje miejsce.

Użytkowanie wagi

Zob. ilustracje S

- 1 Wybrać funkcję ważenia  na ekranie dotykowym.
- 2 Zamocować miskę.
- 3 Wyzerować szalę.
- 4 Zważyć składniki.
- 5 Aby zmienić jednostkę, dotknąć przycisku jednostki na ekranie ważenia.

Uwaga: Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Podczas ważenia nie należy wywierać nacisku na mikser ani na miskę, gdyż wpłynie to na dokładność wyniku. Funkcji ważenia można używać zarówno przy uniesionej, jak i opuszczonej głowicy miksera.
Waga waży dokładnie do 6 kg.

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.

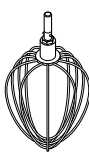
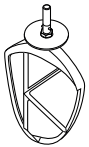
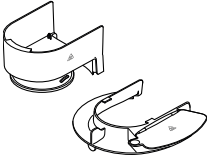
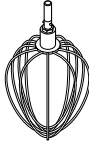
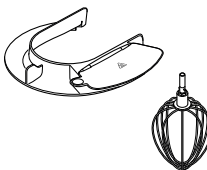
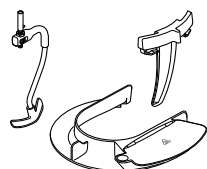
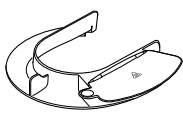
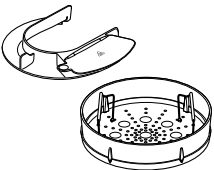
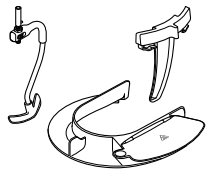
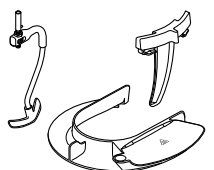
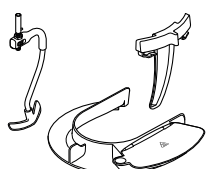
Zaprogramowana funkcja	Zalecana końcówka/mieszadło	Ustawienia domyślne (regulowane)	Etap utrzymywania w ciepłej temperaturze	Przykładowe przepisy/zastosowanie
Ubijanie białek		 1 min. 15 sek. (15 sek. – 5 min.)  Maks.  WYŁ. 		Białka na piankę czekoladową
Ciasto biszkoptowe		 1 min. (30 sek. – 5 min.)  1 – Maks. ( 1 – Maks.)  WYŁ. 		Biszkopt Wiktorii, babeczki typu <i>cupcakes</i>
Zagniatanie ciasta		 10 minut (1 min. – 30 min.)  Min. to 1 (min. – 2)  WYŁ. 		Bułki, pizza
Wyrastanie ciasta		 1 godz. (5 min. – 2 godz.)  WYŁ.   30°C (25°C – 35°C)		Wyrastanie ciasta drożdżowego
Topienie czekolady		 10 minut (5 min. – 2 godz.)   1   60°C		Pianka czekoladowa
Beza szwajcarska		 10 minut (1 min. – 20 min.)  Maks.  40°C		Baza do masy lukrowej na bazie masła
Beza włoska		 4 minuty (1 min. – 20 min.)  HSHT 6 ( 1 – Maks.)  60°C – 85°C		Cytrynowa tarta z bezą Omlet norweski
Kompot owocowy		 20 minut (5 sek. – 2 godz.)   1 ( 1 –  4)  104°C	 30 minut   1  62°C	Masy do ciast, polewy do deserów
Popcorn		 10 minut (5 min. – 10 min.)  WYŁ.   180°C 		Popcorn domowej roboty * Aby za każdym razem uzyskać optymalne wyniki, korzystać z programu.

Tabela zaleceń dotyczących używania funkcji zaprogramowanych – cd.

Zaprogramowana funkcja	Zalecana końcówka/mieszadło	Ustawienia domyślne (regulowane)	Etap utrzymywania w ciepłej temperaturze	Przykładowe przepisy/zastosowanie
Gotuj na parze		 20 minut (5 min. – 45 min.)  WYŁ.   100°C 		<i>Łosoś en papillote</i>
Potrawy jednogarnkowe		 40 minut (5 sek. – 8 godz.)  3 – 4  (1 – 4) 103°C – 140°C	 30 minut  4  62°C	<i>Bolognese</i>
Zupa z kawałkami warzyw, mięsa		 20 minut (5 sek. – 8 godz.)  3 – 4  (1 – 4) 103°C – 140°C	 30 minut  4  62°C	<i>Minestrone, buliony, krupnik</i>
Wolnowar		 2 hrs (5 sek. – 8 godz.)  3 – 4  (1 – 4) 98°C – 140°C	 30 minut  4  62°C	<i>Wołowina po burgundzku</i>

Przepis

Marynata śliwkowa

200 g płynnego miodu

40 g miękkich śliwek

40 ml wody

- 1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku. Wstawić na noc do lodówki.
- 2 Zamocować nasadkę na mikserze stojącym.
- 3 Na 4 sekundy włączyć tryb pracy przerywanej.
- 4 Stosować w preferowany sposób.

Parowar

Zob. ilustracje

- Używając kosza do gotowania na parze nie stawiać miksera Cooking Chef pod wiszącymi szafkami ani zbyt blisko ścian: wydobywająca się z urządzenia para mogłaby je uszkodzić.
 - Przyprawy należy dodawać po zakończeniu gotowania, co pomaga zapobiec powstawaniu plam i śladów na misce ze stali nierdzewnej.
- 1 Wyjmowaną tacę ze złożonymi do wewnątrz uchwytami postawić na płaskiej powierzchni.
 - 2 Na tacę nałożyć pierścień wspierający w taki sposób, by wsporniki uchwytów na pierścieniu znalazły się obok nacięć w kształcie litery V w tacy.
 - 3 Rozłożyć uchwyty i zamocować je na wspornikach.
 - 4 Składniki do ugotowania na parze umieścić na tacy. Warzywa powinny być dobrze umyte, a w razie konieczności także obrane.
 - 5 Do miski wlać potrzebną ilość wody (zob. tabela ze wskazówkami dotyczącymi gotowania). Najlepiej użyć wody przefiltrowanej, ponieważ pomaga to zmniejszyć ilość powstającego kamiennego osadu i plam.
 - 6 Złożony kosz umieścić w misce – kosz sam zatrzyma się na odpowiedniej wysokości.
 - 7 Do głowicy miksera przymocować osłonę termiczną.
 - 8 Miskę z koszem do gotowania na parze umieścić w robocie.

- 9 Opuścić głowicę i zamocować osłonę przeciwrozpryskową.
- 10 Wybrać zaprogramowane ustawienie funkcji gotowania na parze i ustawić czas gotowania (zgodnie z tabelą zalecanego czasu gotowania). Przycisnąć regulator, aby zacząć.
- 11 Pozwolić urządzeniu gotować przez wymagany czas.
- 12 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową.
- 13 Podnieść głowicę.
- 14 Trzymając za uchwyty wyjąć kosz do gotowania na parze. Uważać, by uchwyty nie złożyły się do środka.
- 15 Postawić kosz na dużym talerzu lub w innym odpowiednim pojemniku.
- 16 Odpiąć uchwyty i złożyć je do wewnątrz. Zdjąć pierścień wspierający i rozłożyć uchwyty.
- 17 Wyjąć ugotowane składniki.

Uwaga

Podczas dotykania wszelkich elementów urządzenia należy zachować ostrożność: wszystkie części koszyka i robota, a także znajdujące się w nich płyny i skroplona para będą bardzo gorące. Założyć rękawice kuchenne.

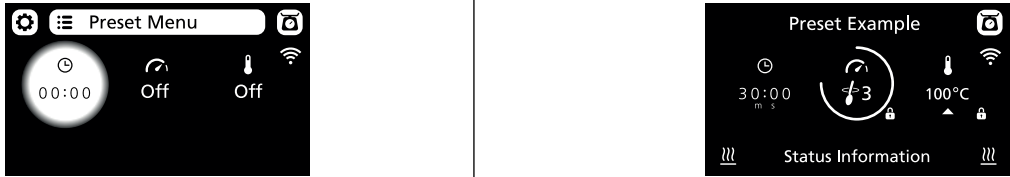
- Podczas używania kosza do gotowania na parze nie próbować zakładać przyborów miksujących.
- Podczas gotowania na parze w koszu nie wolno gotować nic w misce.

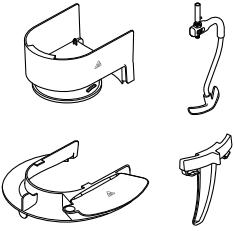
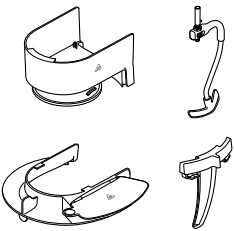
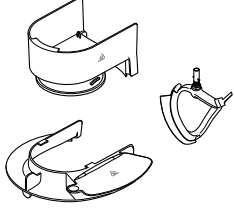
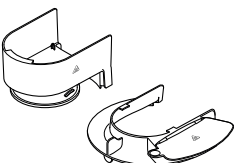
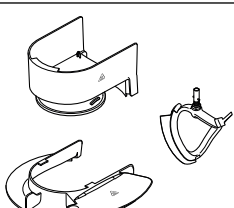
Porady i wskazówki

- Pozostały w misce płyn doskonale nadaje się na zupę lub wywar. Należy zachować ostrożność, ponieważ będzie bardzo gorący.
- Układając składniki na tacy należy zostawić między nimi odstęp.
- Przy dużej ilości składników należy je zamieszać po upływie połowy czasu gotowania.
- Składniki pokrojone na kawałki o podobnej wielkości gotują się bardziej równomiernie.
- Gotując składniki więcej niż jednego typu, te wymagające krótszego czasu gotowania należy dodać później.

- Przy uniesionej pokrywie gardzieli zasypowej lub zdjętej osłonie przeciwozpryskowej para wydostaje się na zewnątrz, czas gotowania może się więc wydłużyć.
- Po wyłączeniu się robota składniki będą nadal się gotować, dlatego należy natychmiast wyjąć je z kosza.
- Jeżeli składniki nie zostały dobrze ugotowane, należy ponownie ustawić czas. Konieczne może być dolanie wody.
- Podany w tabeli czas gotowania służy wyłącznie za wskazówkę. Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy wszystkie składniki są dobrze ugotowane.
- Nie dopuścić do wygotowania się wody – w razie konieczności dolać więcej.

Objaśnienie informacji pokazywanych na wyświetlaczu

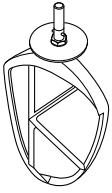
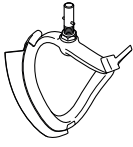
	
	Tej ikonki należy dotknąć, aby otworzyć menu ustawień.
	Tej ikonki należy dotknąć, aby otworzyć menu funkcji zaprogramowanych.
	Dotknięcie tej ikonki pozwala zważyć składniki w misce.
 30:00 m s	Wybrany czas, podany w godzinach (h), minutach (m) i sekundach (s).
	Pokazuje wybraną długość przerwy w mieszaniu. Jeżeli wybrana została prędkość przerywana (2 → 4), zewnętrzny pierścień będzie się stopniowo powiększać, a kiedy się wypełni, urządzenie zacznie mieszać.
 98°C 	Wskazuje wybraną temperaturę. Pulsujące czerwone tło wskazuje, że urządzenie znajduje się w trybie podgrzewania. Stale czerwone tło wskazuje, że urządzenie osiągnęło ustawioną temperaturę. Przerywana strzałka skierowana w dół wskazuje, że urządzenie stygnie.
	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.
	Wskazuje, że urządzenie znajduje się w trybie wysokich obrotów i wysokiej temperatury (HSHT).
	Aby skorzystać z mieszania przerywanego lub trybu pracy przerywanej, przekręcić regulator w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby skorzystać z prędkości stałych min. – maks., przekręć regulator w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Przepisy			
Przepis	Używana końcówka/ mieszadło	Ustawienia zaprogramowane / ręczne	Składniki
Minestrone		Zupa z kawałkami warzyw, mięsa  20 minut  2 - 3  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 łyżeczki 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 l gorącego wywaru z warzyw Sól, pieprz
Boeuf Stroganow		Potrawy jednogarnkowe  30 minut  2 - 3  103 °C	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 600 g wołowiny, <i>pokrojonej w kostkę</i> 1 łyżka stołowa papryki słodkiej mielonej 1 łyżka stołowa masła 1 ząbek czosnku, <i>posiekanego</i> 400 g bulionu wołowego 200 g pieczarek, <i>pokrojonych na plastry</i> 150 g cebuli, <i>pokrojonej w krążki</i> 300 g marchewki, <i>pokrojonej na plastry</i> 200 ml śmietany 1 łyżka stołowa mąki kukurydzianej 1 łyżka stołowa wody Sól, pieprz } <i>wymieszać razem</i>
Krem angielski		Ustawienia ręczne  15 minut  1  85 °C	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 250 g pełnego mleka 250 g śmietany kremówki 1 łyżeczka ekstraktu wanilii 2 łyżka stołowa mąki kukurydzianej 96 g żółtek 80 g bardzo miłego cukru } <i>wymieszać razem</i>
Popcorn		Popcorn  10 minut  WYŁ.  180 °C	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 50 g ziaren kukurydzy do prażenia 20 g oleju słonecznikowego * Aby za każdym razem uzyskać optymalne wyniki, korzystać z programu.
Pudding ryżowy		Ustawienia ręczne  1 godz. 15 minut  1  95 °C	Poniższe składniki dodać wszystkie jednocześnie: 150 g ryżu krótkoziarnistego 1 l pełnego mleka 75 g bardzo miłego cukru 2 łyżeczka ekstraktu wanilii

Ustawienia temperatury i prędkości		
Wskazówki dotyczące temperatury	60°C	Topienie czekolady
	72°C – 82°C	Gotowanie w niewielkiej ilości wody
	98°C – 99°C	Gotowanie na wolnym ogniu
	100°C	Zagotowywanie, gotowanie na parze
	130°C – 140°C	Podsmażanie warzyw w niewielkiej ilości tłuszczu
	180°C	Zrumienianie mięsa
	(P)	Tryb pracy przerywanej — wybrać, jeżeli urządzenie ma pracować w krótkich seriach na najwyższej mocy.
	 1	Mieszanie przerywane 1 — mikser będzie pracować na stałej, wolnej prędkości obrotów. Służy do łączenia lżejszych bądź rzadszych składników z gęstszymi masami.
	 2	Mieszanie przerywane 2 — mieszanie przerywane z krótkimi przerwami. Przy ustawieniu tej prędkości urządzenie sporadycznie (co 10 sekund) wykonuje 1,5 wolnego obrotu.
	 3	Mieszanie przerywane 3 — mieszanie przerywane ze średnimi przerwami. Przy ustawieniu tej prędkości urządzenie sporadycznie (co 30 sekund) wykonuje 1,5 wolnego obrotu.
	 4	Mieszanie przerywane 4 — mieszanie przerywane z długimi przerwami. Przy ustawieniu tej prędkości urządzenie sporadycznie (co 5 minut) wykonuje 1,5 wolnego obrotu.
	Prędkość min – maks.	Mieszanie nieprzerwane przy stopniowo zwiększającej się prędkości do prędkości maksymalnej
	HSHT	Do mieszania w temperaturach powyżej 60°C przy prędkościach min. – maks..

Tabela zaleceń

Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

		Ubijak „K” Do przygotowywania różnego rodzaju ciast, ciastek, lukru, polew, mas, nadzienia, eklerów i purée z ziemniaków.		
		Porady i wskazówki - Aby uniknąć rozchłapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo. - Aby całkowicie połączyć składniki ze sobą, mieszanie należy często przerywać i zgarniać składniki osadzające się na bokach miski. - Do ciast używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.		
Przepis/sposób użycia		 (Maks.)		 (Minuty)
Ciasta i ciastka – wcieranie tłuszczu do mąki	Waga mąki	910 g	Min. → 1	2
Jednoetapowe ciasta w proszku	Waga całkowita	4 kg	Min. → Maks.	45-60 sekund
		Końcówka do ucierania Do ucierania i mieszania miękkich składników		
		Porady i wskazówki - Aby uniknąć rozchłapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo. - Ucierając tłuszcz z cukrem na ciasta słodkie, używać tłuszczu w temperaturze pokojowej lub zmiękczyć go przed użyciem. - W zestawie z końcówką do ucierania w wysokiej temperaturze dostarczane są pióra wycieraka w dwóch różnych kolorach. Jednego pióra należy używać do potraw na słodko, a drugiego do potraw na słono.		
Przepis/sposób użycia		 (Maks.)		 (Minuty)
Ucieranie masła/margaryny z cukrem		4,55 kg	Min. → Maks.	4
Wbijanie jaj do mieszanek na ciasta		(mieszanina z 15 jajami)	Min. → Maks.	1-4
Łączenie składników lżejszych, rzadszych itp. (np. mąki, owoców) z pozostałymi składnikami			Min. → 1	30-60 sekund

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

Użyta śmietana do ubijania = świeża śmietana do ubijania o minimalnej zawartości 38% tłuszczu

Tabela zaleceń

Wartości te służą jedynie za wskazówkę i będą różne w zależności od konkretnego przepisu i rodzaju rozdrabnianych składników.

		Trzepaczka Do jaj, śmietany i sufletów.		
		Uwaga - Aby uniknąć rozchlapywania składników, prędkość zwiększać stopniowo. Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (jednoetapowe ciasta w proszku i ucieranie cukru z tłuszczem), ponieważ można w ten sposób ją uszkodzić. - Najlepsze wyniki daje używanie jaj o temperaturze pokojowej. Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości tłuszczu bądź żółtek.		
Przepis/sposób użycia		 (Maks.)		 (Minuty)
Białka		16 (605 g)	Min. → Maks.	1½-2
Beztłuszczowe ciasta biszkoptowe		930 g		4 -6
Śmietana		2 l		1½-3
Ciasto naleśnikowe - Do miski najpierw dodać mąkę, a następnie składniki mokre. - Mieszać na prędkości minimalnej, aby połączyć składniki.		350 g mąki 500 g mleka 200 g jaj	Min.	10 sekund
			Maks.	45-60 sekund
Majonez Aby uzyskać możliwie najlepsze wyniki, po dodaniu oleju zgarnąć składniki z boków miski i mieszać przez kolejne 10 sekund na maksymalnej prędkości.		2 żółtka 10 g musztardy 200 ml oleju roślinnego	Maks.	1-1½
		Końcówka do zagniatania ciasta Do mieszanek na ciasto drożdżowe		
		Porady i wskazówki Uwaga Nie przekraczać podanej maksymalnej ilości składników – może to spowodować przeciążenie urządzenia. - Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno. - Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlane zostaną składniki płynne. Drożdże Drożdże w proszku (typ wymagający rozpuszczenia w wodzie): ciepłą wodę wlać do miski, dodać drożdże i cukier i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia). Świeże drożdże: wkruszyć do mąki. Inne rodzaje drożdży: przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.		
Przepis/sposób użycia		 (Maks.)		 (Minuty)
Ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)	Waga mąki	350 g-1,6 kg	Min.	60 sekund
	Waga całkowita	564 g-2,58 kg	1	3-4
Miękkie ciasto drożdżowe (z dodatkiem masła i jaj)	Waga mąki	250 g-1,6 kg	Min	60 sekund
	Waga całkowita	478 g-3,1 kg	1	3-4
			Zagnieść ponownie na prędkości 1	60 sekund

Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

Użyta śmietana do ubijania = świeża śmietana do ubijania o minimalnej zawartości 38% tłuszczu

Przewodnik dotyczący gotowania w nasadce do gotowania na parze

- Podany czas gotowania służy wyłącznie za wskazówkę. Używając składników wymagających czasu gotowania wynoszącego do 20 minut, można dodać 500 ml wody. Używając składników wymagających dłuższego czasu gotowania, dodać 650 ml wody.
- Nie dopuścić do tego, by woda się wygotowała — w razie konieczności dolać więcej.
- Nie należy przepelniać kosza podczas gotowania na parze drobiu i ryb.
- Zapoznać się z sekcją pt. „Bezpieczeństwo żywności” w części dotyczącej bezpieczeństwa.

Warzywa

Składnik	 (Maks.)	 (minuty)	Ilość wody	Sposób przygotowania
Szparagi	450 g	15	500 ml	Obciąć
Fasolka zielona	450 g	15-20	500 ml	Obciąć
Fasolka szparagowa	450 g	15-20	500 ml	Obciąć i cienko pokrajać
Brokuły	450 g	20	500 ml	Pokrajać na floretty
Brukselka	450 g	25	500 ml	Obciąć i naciąć głąby
Kapusta	1 mała	25	500 ml	Poszatковать
Marchew	450 g	20	500 ml	Cienko pokrajać
Kalafior	1 średni	25 - 30	650 ml	Pokrajać na floretty
Cukinie	450 g	15	500 ml	Cienko pokrajać
Seler łądowy	1 główka	15	500 ml	Cienko pokrajać
Pory	3	15	500 ml	Cienko pokrajać
Groszek w strąkach	250 g	15	500 ml	Obciąć
Pieczarki	450 g	10	500 ml	Wytrzeć
Pasternak	450 g	15	500 ml	Pokrajać w plasterki lub cienko posiekać
Groszek	450 g	15	500 ml	Obłuskać
Młode ziemniaki	450 g	30-40	650 ml	Oskrobać

Drób i ryby

Przepis/sposób użycia	 (Maks.)	 (minuty)	Ilość wody	Uwagi
Filety z kurczęcia bez kości	4	30-40	650 ml	Parować, aż ugotowane na wskroś i miękkie
Mięczaki	450 g	10	500 ml	Parować, aż się
Krewetki, średnie	450 g	10	500 ml	Parować, aż będą
Ryba, filety	230 g	10-20	500 ml	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Ryba, dzwonka	grub. 2,5 cm	15-20	500 ml	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Ryba w całości	340 g	15-20	500 ml	Parować, aż będzie dzielić się na płatki
Szyjki homarów	2-4	20	500 ml	Parować, aż będą czerwone
Musze	450 g	15	500 ml	Parować, aż się otworzą
Ostrygi	6	15	500 ml	Parować, aż się otworzą
Przegrzebki	230 g	15	500 ml	Parować, aż będą gorące i miękkie

Regulacja wysokości końcówki

Zob. ilustracje **U**

Trzepaczka, ubijak „K”

Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy trzepaczka i ubijak „K” **prawie** dotykają dna miski. W razie konieczności należy wyregulować wysokość przyborów, używając załączonego w zestawie klucza.

Kończówka do ucierania w wysokiej temperaturze – ta

kończówka powinna lekko dotykać dna miski.

- 1 Odlączyć urządzenie od źródła zasilania.
- 2 Unieść głowicę miksera i zamocować trzepaczkę, ubijak „K” lub końcówkę do ucierania w wysokiej temperaturze.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę.
- 4 Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Zakręcić nakrętkę.
- 6 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę miksera. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
- 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno zakręcić nakrętkę.

Kończówka do zagniatania ciasta – wysokość tej końcówki ustawiona jest fabrycznie i nie można jej regulować.

Mieszadło – ta końcówka powinna lekko dotykać dna miski.

- 1 Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazda zasilającego.
- 2 Unieść głowicę miksera i wsunąć mieszadło.
- 3 Opuścić głowicę miksera. Jeżeli wysokość zawieszenia końcówki trzeba wyregulować, unieść głowicę miksera i za pomocą klucza poluzować nakrętkę. Następnie opuścić głowicę miksera.
- 4 Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać pokrętło do regulacji w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać pokrętło do regulacji w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 5 Ponownie dokręcić nakrętkę.

Montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

Zob. ilustracje **V**

Zespół przeciwrozpryskowy składa się z dwóch elementów: osłony termicznej i osłony przeciwrozpryskowej.

Osłona termiczna chroni głowicę miksera przed tworzącą się podczas gotowania parą.

Osłonę przeciwrozpryskową można montować do miski wyłącznie w połączeniu z osłoną termiczną.

- 1 Unieść głowicę miksera aż zaskoczy.
- 2 Wepchnąć osłonę termiczną w spodnią część głowicy miksera, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Osłonę termiczną nie wolno używać bez poprawnie założonej gumowej uszczelki.
- 3 Umieścić miskę w podstawie.
- 4 Opuścić głowicę.
- 5 Ułożyć osłonę przeciwrozpryskową na wierzchu miski, a następnie wsunąć do przodu, aż znajdzie się we właściwym położeniu.

- Podczas mieszania składniki można wrzucać bezpośrednio do miski przez otwór w osłonie (gardziel zasypową).

- 6 Aby zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, wystarczy ją wysunąć.

Uwaga: Podczas podnoszenia głowicy miksera osłona przeciwrozpryskowa pozostanie przymocowana do osłony termicznej, chyba że przed podniesieniem głowicy zostanie ona zdjęta.

- 7 Aby zdjąć osłonę termiczną, unieść głowicę miksera, aż zaskoczy. Wyjąć końcówkę, a następnie pociągnąć osłonę termiczną w dół i wyjąć ją spod głowicy.

Uwaga: Osłonę przeciwrozpryskową należy zakładać i wyjmować wyłącznie, gdy głowica miksera znajduje się w pozycji zablokowanej.

Montaż i demontaż klipsa wspomagającego mieszanie

Klipsa wspomagającego mieszanie można używać do pomocy podczas mieszania.

- 1 Klips zamocować na brzegu miski, pionowy grzbiet umieszczając wewnątrz, a klamry na zewnątrz miski.
- 2 Przekręcić klips w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara nad uchwyt miski.
- 3 Aby zdjąć osłonę, wykonać powyższą procedurę w odwrotnej kolejności.

WAŻNE — klips wspomagający mieszanie nie powinien być zamocowany w czasie korzystania z ubijaka „K”, trzepaczki, końcówki do zagniatania ciasta i końcówki do ucierania.

Składanie końcówki do ucierania w wysokiej temperaturze

Zob. ilustracje **X**

Montaż pióra wycieraka

Pióro wycieraka zostało zamocowane fabrycznie, a przed każdym czyszczeniem należy je zdjąć.

- 1 Ostrożnie założyć elastyczne pióro na końcówkę, wpasowując podstawę pióra w otwór, następnie wsunąć jedną połowę pióra w rowek, a potem koniec zahaczyć o haczyk w górnej części końcówki. W taki sam sposób nałożyć drugą połowę pióra.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć mikser i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia **wyjścia** ② wokół wyjścia może pojawić się niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.
- W miarę użytkowania, na metalowych powierzchniach czujników temperatury mogą pojawić się ślady zużycia. Nie ma to wpływu na poprawną pracę urządzenia.
- Nie należy zostawiać elastycznego ubijaka do wysokiej temperatury zamontowanego w mikserze, gdy urządzenie nie pracuje.

Urządzenie, osłony wyjść

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

Kończówka do ucierania w wysokiej temperaturze

- Przed czyszczeniem zdjąć elastyczne pióro z wycieraka.
- Kończówkę i elastyczne pióro umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dobrze wysuszyć. Elementy te można także myć w zmywarce do naczyń.

Uwaga: przed i po użyciu należy sprawdzić stan końcówki, a także regularnie sprawdzać stan elastycznego pióra i po zauważeniu wszelkich śladów zużycia wymienić je na nowe.

Miska, przybory, osłona przeciwrozpryskowa, klips

- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć (Zob. tabela na początku niniejszej instrukcji.).
- Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Aby usunąć kamienny osad, stosować ocet lub odpowiedni preparat do usuwania kamienia.
- Jeżeli do wnętrza miski przywarły bądź przypaliły się resztki jedzenia, należy je w możliwie największym stopniu usunąć za pomocą załączonej w zestawie łopatki. Następnie napełnić miskę ciepłą wodą z dodatkiem płynu na mycie naczyń i pozostawić do odmoczenia. Uporczywy osad usunąć szczotką z nylonowego włosia.
- Wszelkiego rodzaju plamy i przebarwienia miski nie wpływają na jej poprawne funkcjonowanie.

Otwór odprowadzający

- Dbać, by w pobliżu otworu nie znajdowały się resztki jedzenia. W razie konieczności wyczyścić używając środka do czyszczenia rur bądź patyczka kosmetycznego.

Czujniki temperatury

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

Parowar

- Przed zdjęciem nasadki z miksera należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Mycie przyborów bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie ich w czystości. Wszystkie elementy można myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. Należy je następnie dokładnie wysuszyć. Elementy można także myć w zmywarce do naczyń.
- Zwykła woda oraz żywność zawierają sole i kwasy, które mogą czasem pozostawiać ślady na metalowych powierzchniach, takich jak wnętrze miski. W takim przypadku należy je wyczyścić nylonową szczotką, niezawierającym środków ściernych proszkiem do czyszczenia lub markowym środkiem do czyszczenia przedmiotów ze stali nierdzewnej.

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 PRAWDŁOWEGO 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.

Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Mikser nie pracuje w trybie podgrzewania, wyświetla komunikat o błędzie i wydaje sygnał ostrzegawczy.	Włączył się jeden z czujników bezpieczeństwa.	Sprawdzić komunikat na ekranie wyświetlacza, wskazujący przyczynę problemu. • Opuścić i zablokować głowicę. • Sprawdzić, czy wszystkie osłony wyjść są poprawnie założone. • Sprawdzić, czy osłona termiczna jest poprawnie założona. • Sprawdzić, czy miska została poprawnie założona.
Urządzenie zmienia prędkość obrotów lub nie osiąga podczas gotowania wszystkich prędkości.	Prędkość obrotów automatycznie zmniejsza się, gdy zawartość miski osiągnie temperaturę 60°C – zapala się wtedy wskaźnik ostrzegający przed wysoką temperaturą.	Ustawić prędkość obrotów.

Rozwiązywanie problemów (c.d.)		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Składniki przypalają się do dna miski.	1 Wybrana temperatura może być za wysoka. 2 Używana jest niewłaściwa końcówka. 3 Wybrano zbyt duże opóźnienie mieszania. 4 Końcówka może nie być wystarczająco nisko opuszczona w misce. 5 Minutnik ustawiono na zbyt długi okres czasu. 6 Czujnik temperatury i/lub spód miski może być zabrudzony.	1 Obniżyć temperaturę. 2 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka i czy wysokość jej zawieszenia jest prawidłowo wyregulowana. 3 Zwiększyć częstotliwość włączania się funkcji opóźniania mieszania lub zmienić tryb na ciągły. 4 Wyregulować wysokość końcówki w misce. 5 Gotować przez krótszy okres czasu (pamiętając jednak, by składniki zostały całkowicie ugotowane). 6 Czujniki temperatury i spód miski muszą być suche i czyste.
Właściwa konsystencja składników nie jest utrzymywana.	1 Wybrana temperatura jest zbyt wysoka. 2 Funkcja opóźniania mieszania włącza się zbyt często. 3 Składniki gotowane są zbyt długo. 4 Używana jest niewłaściwa końcówka.	1 Zmniejszyć temperaturę. 2 Zmniejszyć ustawienie opóźnienia mieszania. 3 Zmniejszyć czas gotowania (pamiętając jednak, by składniki zostały całkowicie ugotowane). 4 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka.
Prędkość mieszania jest nierówna.	1 Składniki są zbyt duże bądź zbyt twarde.	1 Pokroić składniki na mniejsze kawałki, z owoców usunąć pestki, powoli roztopić składniki bez założonej końcówki (ustawiając jedną z prędkości). 2 Składniki dodać po opuszczeniu głowicy. 3 Sprawdzić, czy używana jest najodpowiedniejsza końcówka.
Podczas zamykania głowicy miksera występują problemy.	1 Jeżeli składniki nie zostaną dobrze wymieszane, temperatura w różnych miejscach miski będzie inna. 2 Mieszadło jest nieprawidłowo zamocowane.	1 Odczekać wystarczającą ilość czasu, by składniki zostały dobrze wymieszane. 2 Sprawdzić, czy mieszadło zostało zamocowane w gnieździe mieszadła.
Używanie nasadek ogranicza prędkość silnika.	Założono gorącą miskę.	Wyjąć miskę lub schłodzić ją do temperatury poniżej 60°C.
Trzepaczka lub ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie. Końcówka do ucierania w wysokiej temperaturze nie sięga składników znajdujących się na dnie miski.	Niewłaściwa wysokość zawieszenia końcówki – należy ją wyregulować.	Wyregulować wysokość za pomocą odpowiedniego klucza – zob. część pt. „Regulacja wysokości końcówki”.
Trzepaczka, ubijak „K” lub końcówka do ucierania uderza o klips wspomagający mieszanie.	Założony jest klips wspomagający mieszanie.	Zdjąć klips wspomagający mieszanie – powinien on być używany wyłącznie z mieszadłem.
Nasadki do pracy na gnieździe obrotów niskich nie da się zamocować.	Sprawdzić, czy nasadka jest kompatybilna z posiadanym modelem robota. Wymagana jest nasadka ze złączem obrotowym (model KAX) 	Aby pasować do gniazda, nasadka musi być wyposażona w złącze obrotowe KAX  . Aby móc używać posiadanych już nasadek ze złączem belkowym  , konieczne jest zastosowanie nakładki przejściowej KAT002ME, by można było podłączyć nasadkę do gniazda obrotowego (Twist) robota. <i>Więcej informacji znajduje się na stronie www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Wskaźnik trybu czuwania miga po podłączeniu robota do źródła zasilania.	Głowica miksera znajduje się w pozycji uniesionej lub nie została prawidłowo zablokowana.	Sprawdzić, czy głowica miksera stojącego została prawidłowo zablokowana.

Rozwiązywanie problemów (c.d.)		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Mikser stojący zatrzymuje się podczas pracy. Wskaźnik trybu czuwania miga bardzo szybko przez kilka sekund.	Włączyła się ochrona przeciążeniowa lub system zabezpieczający przed przegrzaniem. Przekroczono maksymalną ilość składników.	Wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i sprawdzić, czy nic nie przeszkadza w pracy urządzenia lub nie powoduje jego przeciążenia. Jeżeli robot wciąż nie działa, wyjąć część składników z miski, aby odciążyć silnik, i ponownie uruchomić urządzenie. Jeżeli powyższe czynności nie rozwiązują problemu, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i odczekać 15 minut. Podłączyć urządzenie do zasilania i ponownie wybrać poprzednio ustawioną prędkość. Jeżeli po wykonaniu powyższej procedury robot nadal się nie uruchamia, należy skontaktować się z działem obsługi klienta.
Mikser stojący zatrzymuje się podczas pracy. Wskaźnik trybu czuwania miga wolno.	Głowica miksera została uniesiona.	Opuścić głowicę miksera i ponownie uruchomić urządzenie.
Wskaźnik trybu czuwania nie świeci się, choć urządzenie jest podłączone do zasilania.	Mikser stojący był podłączony do zasilania przez ponad 20 minut, ale nie został użyty i przeszedł do trybu czuwania.	Nacisnąć ekran dotykowy lub przekręcić regulator, aby wyzerować urządzenie.
Mikser stojący zatrzymuje się podczas pracy.	Zdjęto osłonę termiczną lub osłonę gniazda.	Zamocować osłonę termiczną lub osłonę gniazda, a następnie ponownie uruchomić urządzenie.
Na ekranie wyświetlacza wyświetlany jest alfanumeryczny kod błędu.	Urządzenie nie działa prawidłowo.	Skontaktować się z 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.
Brak dopływu 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 Nacisnąć 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.
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 łącznością z siecią 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.	Urządzenie mogło zostać przesunięte bądź też router może być wyłączony lub wymagać ponownego uruchomienia.

Rozwiązywanie problemów (c.d.)		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
 szybkie miganie	Sieć Wi-Fi jest dostępna, ale nie można nawiązać połączenia z serwerami chmurowymi.	Router może wymagać ponownego uruchomienia bądź też konieczne może być skontaktowanie się z dostawcą usług internetowych. Sprawdzić, czy działa połączenie z Internetem w sieci lokalnej.
Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie E42.	Błąd wygotowania się wody (błąd funkcji gotowania na parze).	Do miski dolać wody.
Wyjaśnienie sygnałów dźwiękowych urządzenia		
1) Szybki, pojedynczy sygnał dźwiękowy	1) Przyciśnięcie regulatora w celu włączenia lub wyłączenia urządzenia lub uniesienie głowicy w czasie pracy.	Działanie normalne.
2) Dwa szybkie sygnały dźwiękowe	2) Urządzenie czeka – urządzenie wyda dwa szybkie sygnały dźwiękowe na 10 i 5 minut przed końcem cyklu utrzymywania w ciepłej temperaturze.	Działanie normalne.
3) Trzy sygnały dźwiękowe	3) Sygnał ma następujące znaczenie: - koniec zaprogramowanej funkcji - koniec pracy w trybie ręcznym - koniec cyklu utrzymywania w ciepłej temperaturze - urządzenie za chwilę zacznie mieszanie.	Działanie normalne.
Punkt obsługi klienta może poprosić o podanie wersji oprogramowania urządzenia. Dane te można znaleźć, naciskając ikonkę menu ustawień, następnie wybierając opcję „Wersja”.		
Na ekranie wyświetlacza widnieje symbol „-”.	Szala jest zerowana.	Działanie normalne.
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 i ponownie położyć na szali brakujące składniki, albo ponownie zamocować miskę. 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 zmieniała się.	Urządzenie zostało poruszone podczas pracy. Krawędź miski została dotknięta podczas ważenia składników.	Przed ważeniem urządzenie należy umieścić na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni. Podczas pracy wagi nie należy przesuwac urządzenia ani nie dotykać miski. 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.
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 firm 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 sieciowy Wi-Fi, aktywny domyślnie.

Nr modelu:	TYPE KCL95
Zakres częstotliwości radiowej:	2412 - 2472 MHz
Maksymalna moc nadawania:	< 20 dBm

Protokół komunikacyjny: IEEE802.11 b, g, n

Model KCL95 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”.

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.

Resetowanie do ustawień fabrycznych — ważne informacje

Usuwanie urządzenia, 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*.

WITRYNA INTERNETOWA

Modes	Power consumption
Tryb czuwania bez połączenia z siecią — po 20 minutach braku aktywności ekran wyświetlacza wyłącza się. Port sieciowy Wi-Fi wyłączony.	0,2 W
Tryb czuwania z połączeniem z siecią — po 20 minutach braku aktywności ekran wyświetlacza wyłącza się, ale wszystkie porty sieciowe Wi-Fi pozostają włączone.	0,7 W
Wyłączony — włączany za pomocą włącznika z tyłu urządzenia.	0,0 W

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com