KENWOOD

TYPE: KCL96



English	2 - 38
Nederlands	39 - 75
Français	76 - 112
Deutsch	113 - 149
Italiano	150 - 186
Português	187 - 223
Español	224 - 260
Català	261 - 297

English

- Important Safety Information 3-4
- Plug And Fuse Information 4
- Care and Cleaning 5-6
- Parts List 7-8
- Connecting To The Kenwood & Me App 8-9
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 8-9
- To Set Up Your Cooking Chef 9-10
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 9-10
- To Assemble The Creaming Beater 10
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 10
- To Fit And Remove Your Stir Assist Clip 11
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 11
- To Use Your Cooking Chef – Manual Operation (Cooking Mode) 12-13
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 12-13
  - High Speed High Temperature Mode (HSHT) 13
  - Recipes 13
- To Use Your Cooking Chef – Manual Operation (Non Cooking) 14-17
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 14-15
  - Usage Charts 16-17
- To Use Your Cooking Chef Bowl Tools (Recommended Operating Speeds and Temperatures) 18
- To Use Your Cooking Chef - Display Screen Explained 19
- Temperature and Speed Settings 20
- To Use Your Cooking Chef - Attachments 20
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 20
- Recipe 21
- To Use Your Cooking Chef - Weighing Function 21
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 21
- To Use Your Cooking Chef - Custom Preset 22
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 22
- To Use Your Cooking Chef - Simple Touch Presets 22-28
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 22
  - Preset Usage Chart 23-28
- To Use Your Cooking Chef - Steamer Attachment 29-31
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 29-30
  - Usage Chart 31
- Tool Adjustment 32
  - Usage Diagrams and Usage Instructions 32
- Software Updates 33
- Service and Customer Care Information 34
- Troubleshooting Guide 35-37
- Ecodesign Information 38

Important Safety Information

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.

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels. (Any labels on the base of the machine should not be removed).
- 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.
- **Always** ensure the ON/OFF switch is in the 'O' (OFF) position before unplugging.
- **Always** switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- **Always** 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 exceed the maximum quantities and speeds stated in the recommended usage chart (refer to charts **K** and **P**).
- Be careful if hot liquid is poured into the bowl as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- When using an attachment, read the safety and usage instructions that come with it.
- **Aways** 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 or by attachments fitted to either the slow speed outlet or high speed outlet.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **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.
- 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:
  - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
  - 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.
  - The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.
- **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.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **Do not** use more than one outlet (Bowl tool socket, High Speed Outlet or Slow Speed Outlet) at a time.
- Ensure that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.

Cooking Mode

- As with all induction cooking appliances do not place credit cards, magnetic media or sensitive electronic equipment near to the appliance when in use.
- **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.
- **Always** 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.
- **Always** 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.
- **Always** use caution when handling and use a work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- **Always** 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.
- 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.
- **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.

High Speed High Temperature Mode (HSHT) - To mix at high speed at temperatures of 60°C and above.
- This function must only be used with the whisk and/or stir tool.
- You should not exceed the maximum cooking capacity of 3 litres.
- Ensure that the splashguard is fitted.
- The machine must not be left unattended.

Creaming Beater
- Not suitable for use when cooking using oil.

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.
- Always take care when handling parts; any liquid, condensation, steamer part or Stand mixer part will be very hot. Use oven gloves.
- Always unplug the appliance before fitting or removing parts or cleaning.
- Cook meat, poultry, fish and seafood thoroughly. And never cook them from frozen.
- Do not reheat cooked food in your steamer.

Power Consumption
- With ON/OFF Switch in “I” Position and Wi-Fi network port activated or de-activated.
  - Automatically switches to OFF Mode within 20 minutes of inactivity and the display screen turns off.
  - OFF mode power: <0.3W.
- With ON/OFF Switch in “O” Position.
  - Automatically switching to Off Mode: Not applicable
  - Off Mode Power: <0.3W.

Before Plugging In/Fuse Information

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

Important – Plug and Fuse Information
- The wires in the cord are coloured as follows:

  Blue = Neutral, Brown = Live, Green/Yellow = Earth.

  THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
- If the plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and the fuse fails it must be replaced with one of the same rating.

Note:
- For non-rewireable Plug Type G the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).



Plug Type G
- 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'.

Care and Cleaning (Refer to chart S)

- **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 creaming beater fitted to the mixer when not in use.

Appliance, outlet covers

- Wipe with a damp cloth, then dry (Including the feet on the underside of the machine).
- Never use abrasives or immerse in water.

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 S).
- **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.

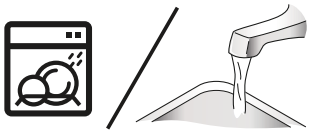
Temperature sensors

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

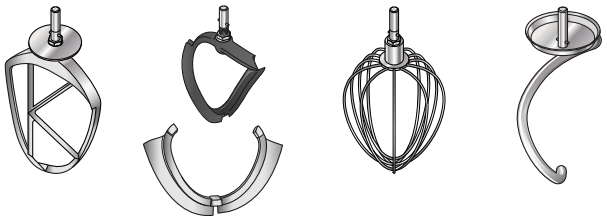
Steamer Attachment

- **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.

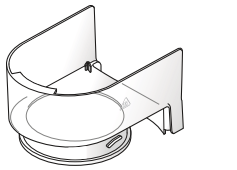
S

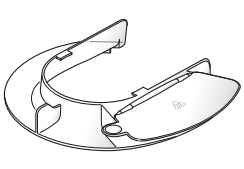


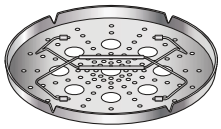


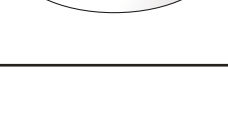


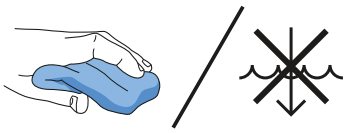




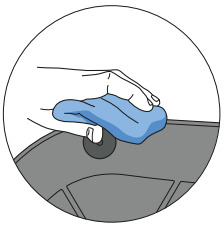




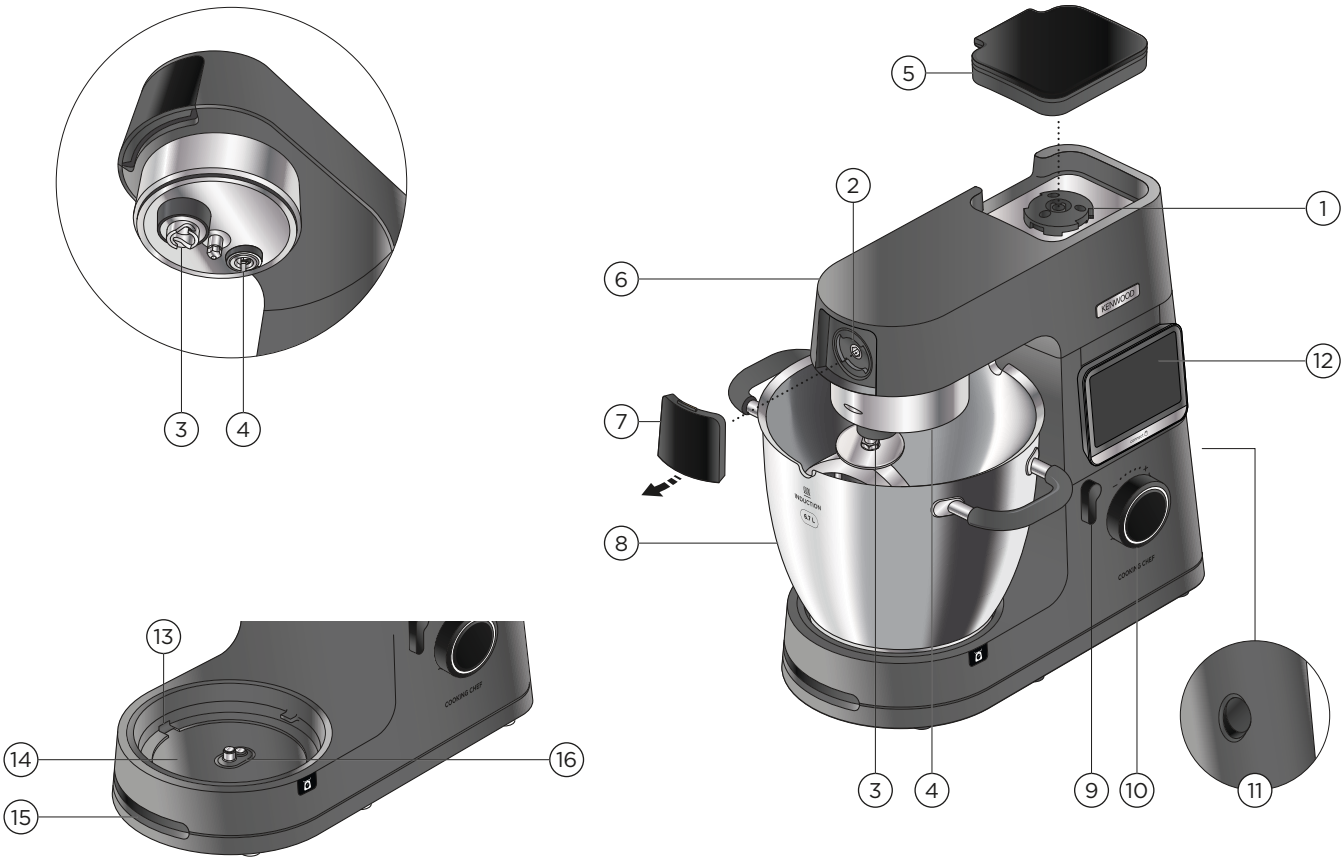


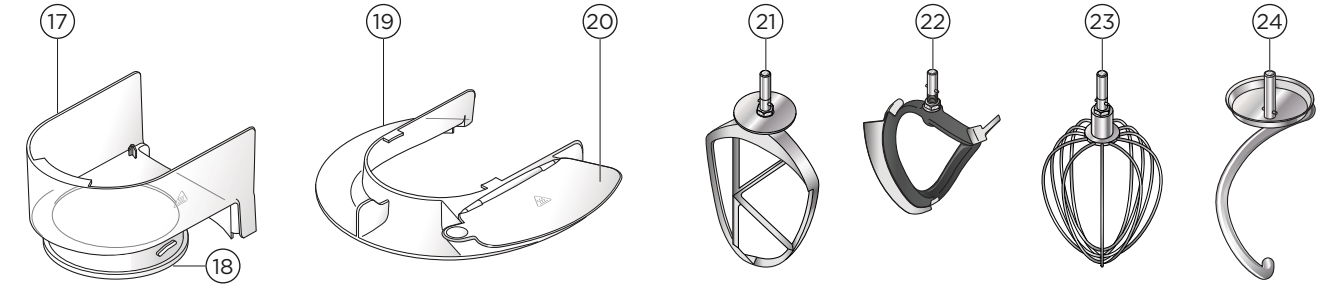


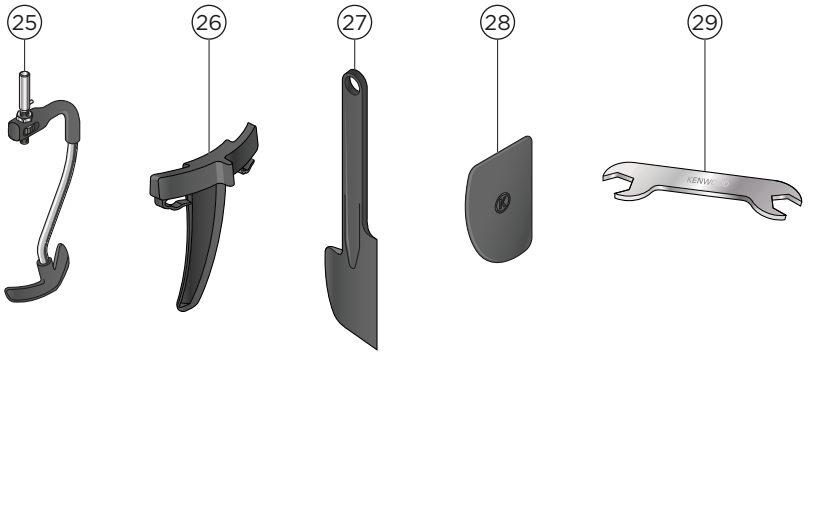




Parts List


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16


17
18
19
20
21
22
23
24


25
26
27
28
29
30
31
32
33
34

Attachment outlets

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

Mixer

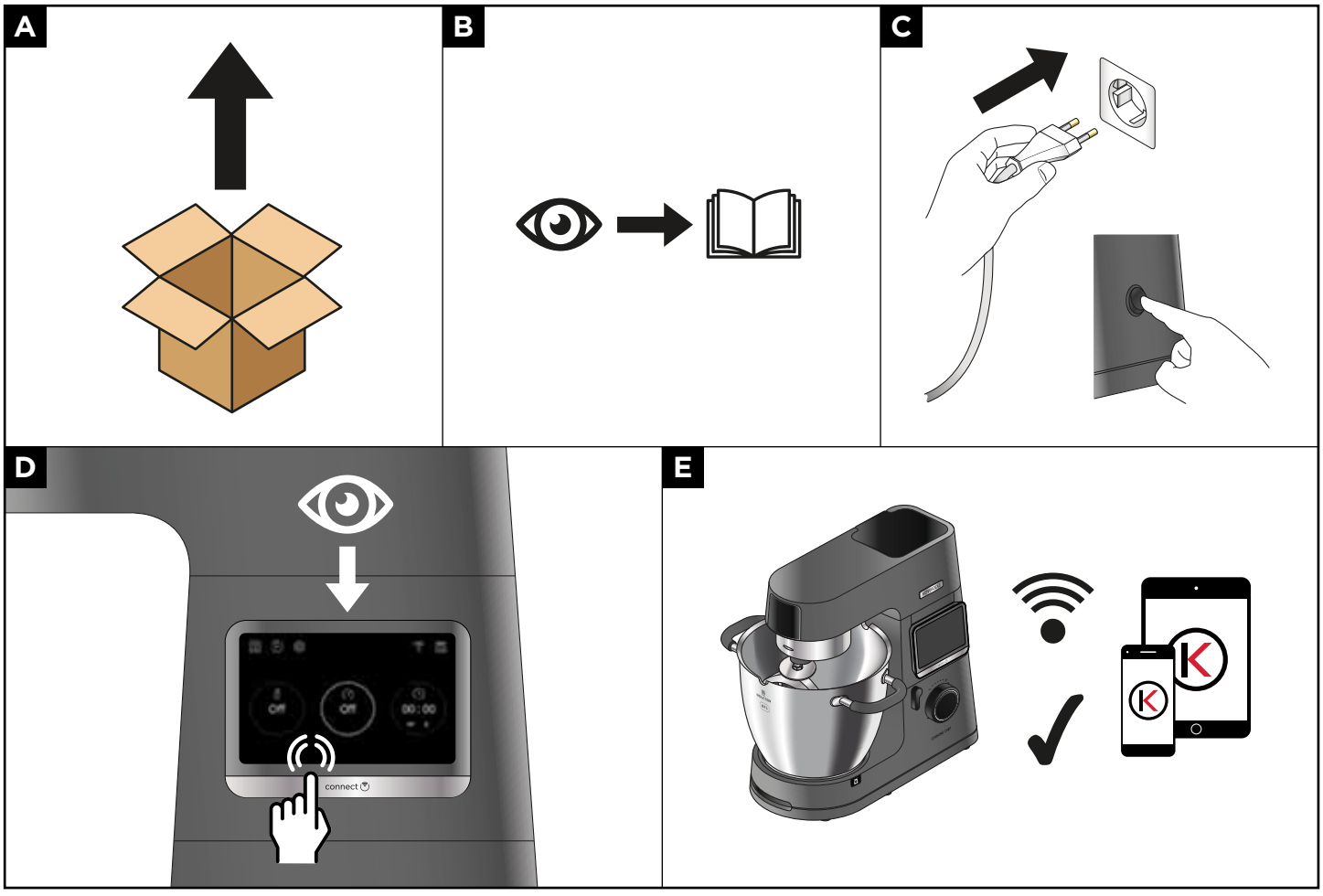
5. High speed outlet cover
6. Mixer head
7. Slow speed outlet cover
8. Cooking chef bowl
9. Head - lift lever
10. Control dial
11. On/Off switch
12. Display screen
13. Drain hole
14. Bowl pedestal/induction area
15. Air vents
16. Temperature sensors
17. Heat shield
18. Rubber seal (removable)
19. Splashguard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

Steamer Attachment (optional)

30. Handle Supports
31. Support Ring
32. Folding Handles
33. Removable Tray
34. Egg Holders

Connecting to the Kenwood & Me App

Usage Diagram and Usage Instructions



Important

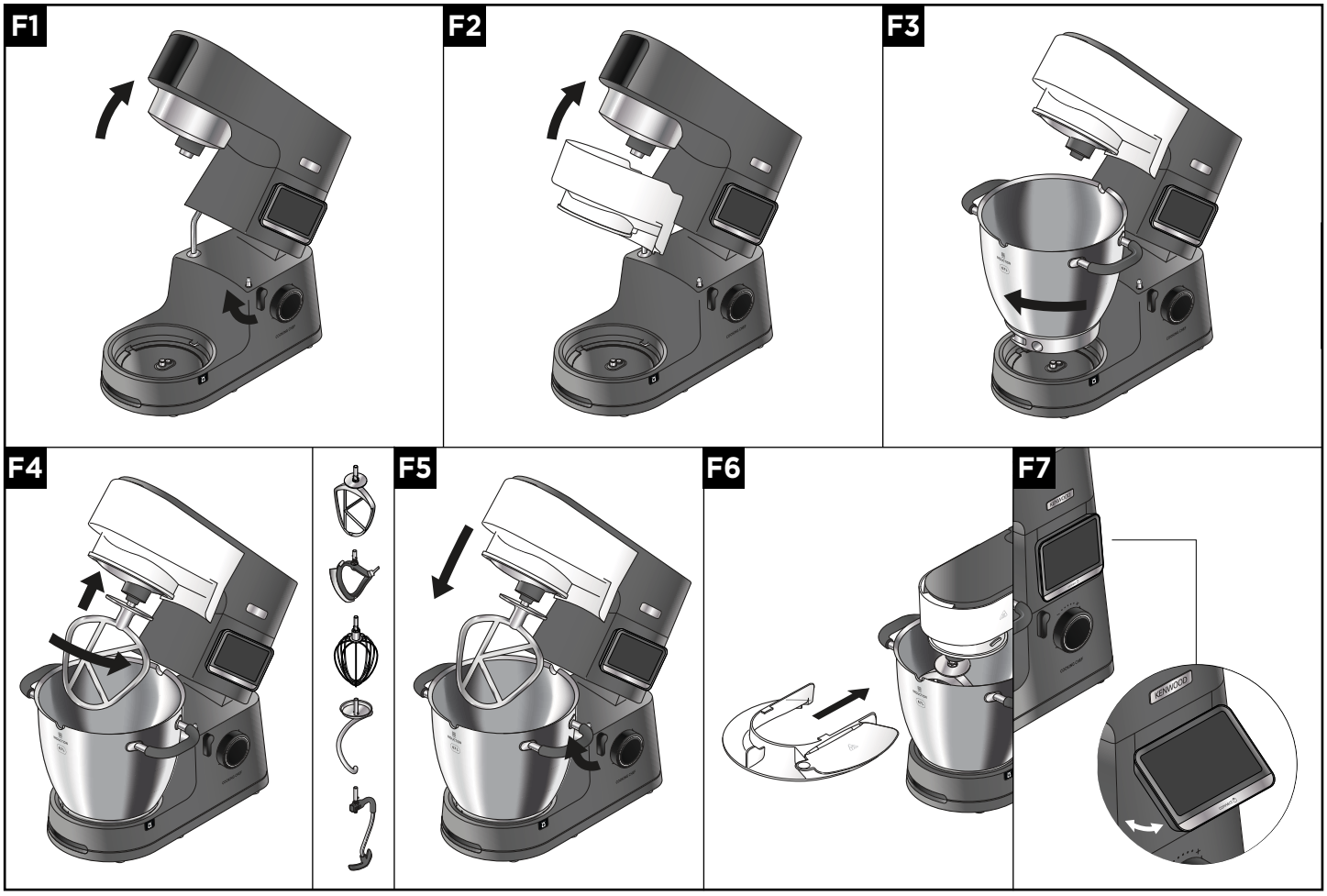
- **WiFi -** Operates with IEEE802.11 b, g and n at 2.4 GHz only.
- **Compatibility -** Kenwood & Me App compatible with latest versions of iOS and Android.
- **Factory reset -** When disposing of the appliance, it is important to factory reset it to protect your personal data. Selecting this option will erase all WiFi data stored on the appliance and restore it to factory settings. To factory reset your appliance, select Settings > My Device > Factory Reset
- Network reset - use forget network function to erase all WiFi data stored on the appliance. To connect to a new network, the appliance needs to pair up again through your smart phone or tablet. To network reset your appliance , select Settings>Connectivitiy>Network Settings> Forget Network

The Kenwood & Me App will allow limited control of 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 The app can be downloaded by scanning the QR code which appears on the display screen. (Note if the QR code is not scanned when first switching on the machine, press the wifi symbol in the corner of the screen to access the QR code).
3 Follow the on screen instructions.

To Set Up Your Cooking Chef

Usage Diagram and Usage Instructions



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.
- Do not use the stir tool with the dough tool, K-Beater or creaming beater.

Splashguard Assembly

- 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.
- Only fit and remove the splashguard when the mixer head is in the locked, lowered position.

1 Turn the head-lift lever clockwise and raise the mixer head until it locks.
2 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head until fully located.
- If using the Cooking Chef without heat, it is not necessary to fit the heat shield unless using the Splashguard.

3 Fit the bowl to the base. Turn clockwise to lock into place.
4 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 4 above. (Always use oven gloves to remove tools after cooking).
- 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.

5 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.
6 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.

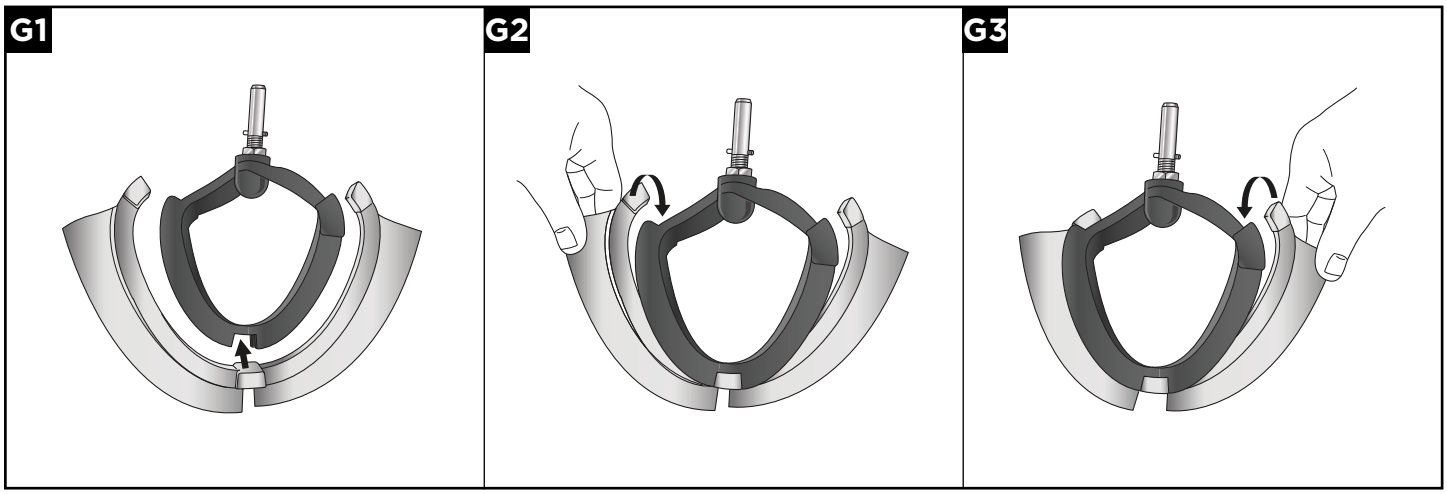
7 To remove the splashguard simply slide it away from the appliance.

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

8 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.
9 The viewing angle of the display screen can be adjusted. To adjust the angle of the display screen, hold the bottom of the screen and gently pull or push into position.

To Assemble The Creaming Beater

Usage Diagram and Usage Instructions



Important
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.

To Fit And Remove Your Stir Assist Clip

Usage Diagrams and Usage Instructions

H1



H2



H3



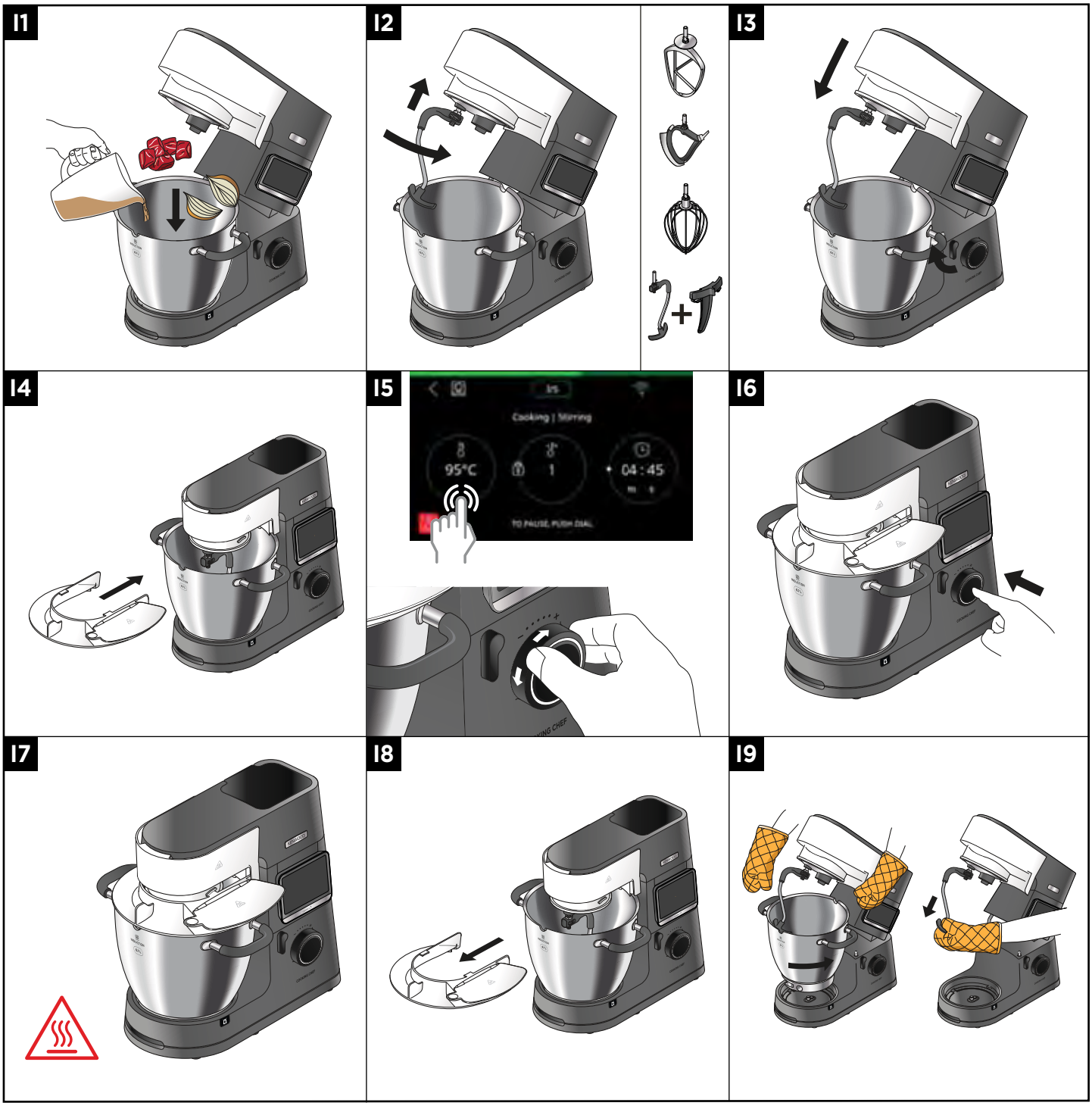
Important

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

To Use Your Cooking Chef - Manual Operation (Cooking Mode)

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- 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.

1 Add the relevant ingredients to be cooked to the bowl.
2 Fit the required tool and splashguard.
3 Set the required time, speed and temperature.

- Turn the control dial anti-clockwise to use stir intervals and pulse.
- Turn the control dial clockwise to use continuous speeds.

4 Press the control dial to start.

- To stop the unit at any time, press the control dial. If in cooking mode, take care as the unit will be hot.
- To stop the heating process at any time, change the temperature to 'OFF'.
- 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.

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.

Hints and Tips - Cooking

- 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.

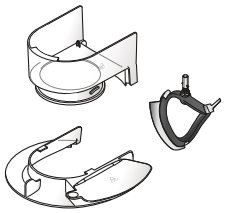
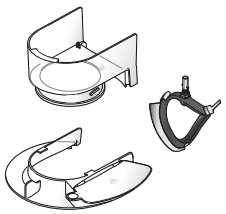
High Speed High Temperature Mode - HSHT
(To mix at high speed at temperatures of 60°C and above)

Important - High Speed High Temperature Mode (HSHT)

- For safety reasons the motor speed is automatically limited at bowl temperatures of 60°C or 60°C above unless High Speed High Temperature (HSHT) mode has been enabled.
- The "Caution! Hot bowl and Ingredients" on-screen warning message is automatically displayed when a non-stir speed (i.e. Min to Max or Pulse) is selected and the temperature is set to 60°C or above.
- If the machine is already running at a non-stir speed when a bowl temperature of 60°C or above is selected, both the motor and heater will stop and the "Caution! Hot bowl and ingredients" on-screen warning message will be displayed.
- Once the "Caution! Hot bowl and ingredients" warning message has been acknowledged by pressing 'Agree', the motor will ramp up to the selected speed and the bowl will be heated to the previously selected temperature.
- This function MUST ONLY be used with the whisk and/or stir tool or creaming beater.
- Ensure that the splashguard is fitted when in High Speed High Temperature Mode.
- The machine must not be left unattended.
- Do not exceed the maximum cooking capacity of 3 litres.

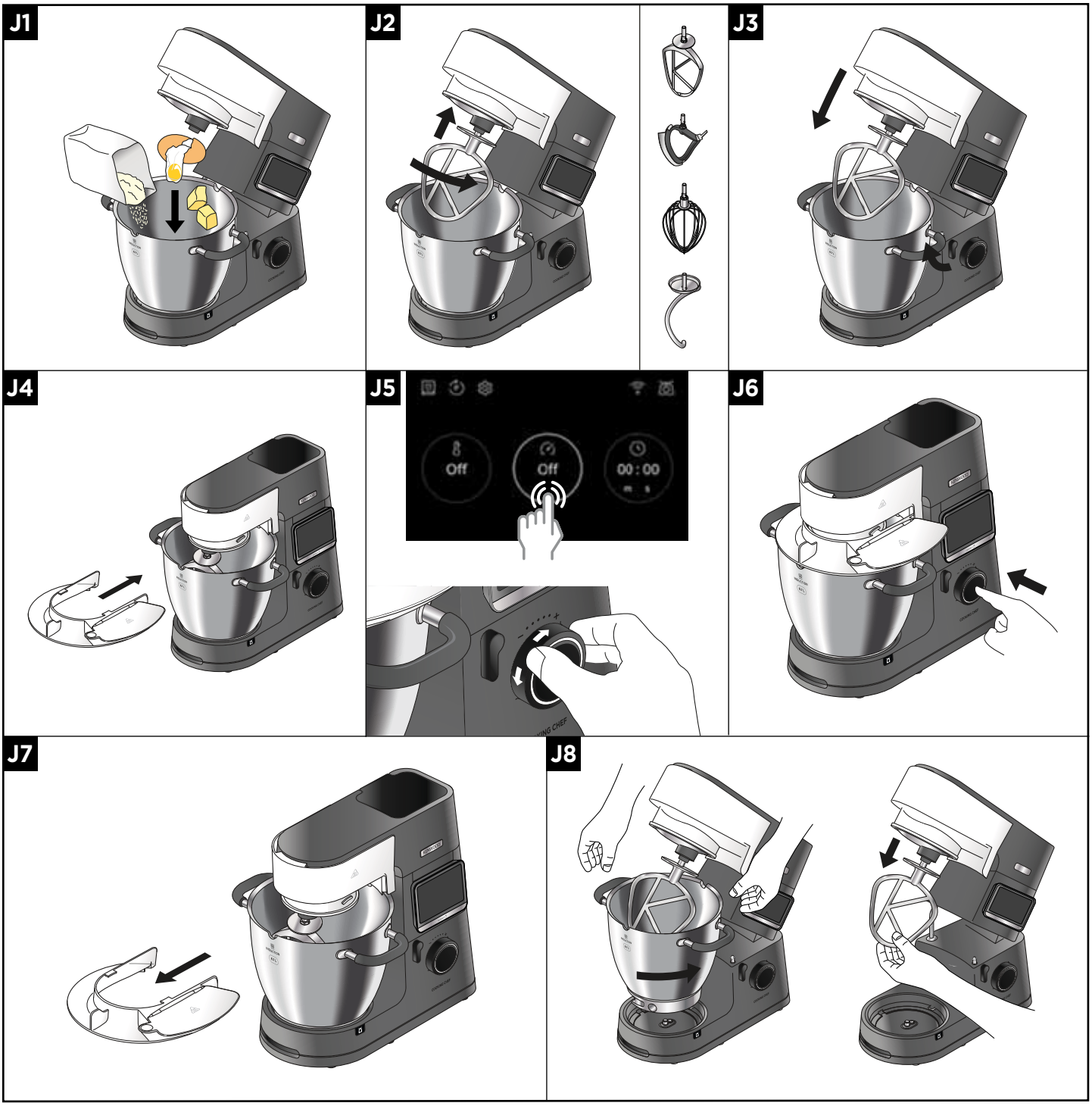
1 Select time (if applicable), speed and temperature of 60°C or above.
2 The “Caution! Hot bowl and ingredients” warning will pop up on the display screen advising that you are entering HSHT mode.
3 Once the warning has been read and understood, press yes to confirm that you are happy to enter HSHT mode.
4 Press the control dial to start.

Recipes

Recipe	Tool Used	Preset / Manual Settings	Ingredients
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 } *mix together*
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

To Use Your Cooking Chef - Manual Operation (Non Cooking)

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat and sugar) as you could damage it.
- Never exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.
- Ensure the feet on the underside of the machine and the work surface are clean and dry before using the appliance.

1 Add the relevant ingredients to be 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 Fit the required tool and splashguard if necessary.
4 Press the control dial to start.

- To stop the unit at any time, press the control dial.
- If at any time the mixer head is raised during an operation, 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.

5 Once a programme has finished, the unit will beep 3 times.

Note: If no time has been set, the stirring processes will automatically end once the timer has reached 8 hours.

Hints and Tips - Non Cooking

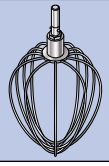
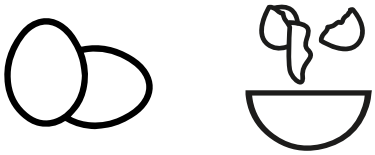
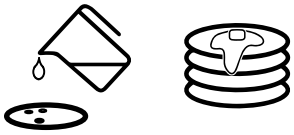
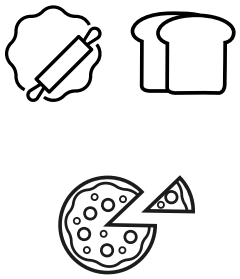
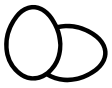
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- K-Beater - to fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.
- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Whisk - Use the whisk for light mixtures only, such as egg whites, cream and fatless sponges, otherwise you could damage it.
- Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl. Best results achieved when eggs are at room temperature.

Hints and Tips - Dough Tool

- 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.
- 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.

Usage Chart

K 	 (MAX)		 (Mins)
	 910 g	1	2
	4 kg (20 egg mix)	Min–Max	2–4
	3 kg	Min–Max	5–10
	 (MAX)		 (Mins)
	1.5 kg	Min–Max	4
	4 kg (20 egg mix)	Min–Max	1–2
	3 kg	Min–Max	2–5

K 	(MAX)		(Mins)
	16	Max	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 secs
		Max	1–½
	 x 2 180 ml	Max	1–2
	(MAX)		(Mins)
 	 1.6 kg	Min	1
	 H_2O 960 g	1	4
	 1.6 kg	Min	1
	 18-22˚C 720 g		
	 800 g	1	4
	 180 g		

To Use Your Cooking Chef - Bowl Tools (Recommended Operating Speeds and temperatures)

	20°C–59°C	Min–Max	
	60°C–200°C	N/A	
	20°C–200°C	Min–Max	
	20°C–59°C	Min–1	
	60°C–200°C	N/A	
	20°C–59°C	Min–Max	
	60°C–120°C	1 – 4	
	20°C–200°C	1 – 4	
	20°C–200°C	1 – 4	
	20°C–200°C	Min–Max	

To Use Your Cooking Chef - Display Screen Explained

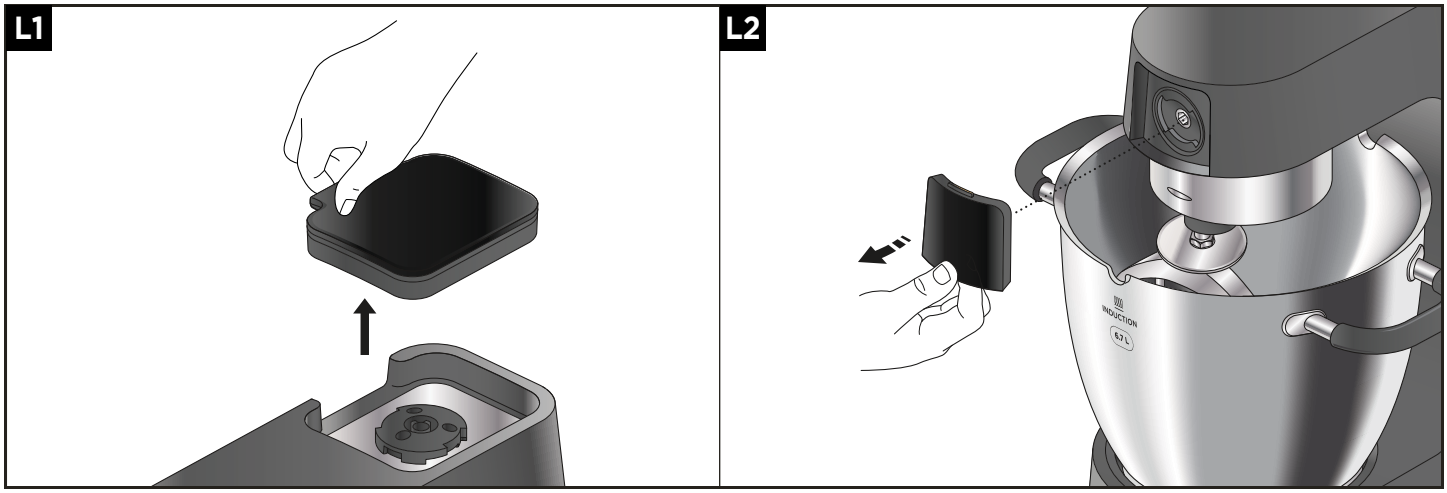
	
	Tap this icon to access onboard recipe collections and collections downloaded from the app.
	Tap this icon to access the presets.
	Tap this icon to open the settings menu.
	Tap this icon to weigh ingredients into the bowl, or fitted optional attachments.
	Shows the temperature selected.
	Shows the stir interval selected.
	Shows the time selected in hours (h), minutes (m) and seconds (s).
	Indicates that a setting (time, speed or temperature) cannot be adjusted.
	Indicates the appliance is connected to a WiFi network.
	Shows the appliance is not connected to the wifi and appliance has not been paired to a user account.
	Shows the WiFi is set to off.
	Shows the WiFi is on but no internet connection.
	Shows WiFi server error.
	Shows updating software.

Temperature and Speed Settings

Temperature Guidelines	45°C	Melting Chocolate
	72°C – 82°C	Poaching
	98°C – 99°C	Simmering
	105°C	Boiling, steaming
	110°C – 130°C	Sautéing vegetables
	200°C	Browning Meat
		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.
		Continuous speeds, min - max.
	HSHT	To mix at temperatures above 60˚C using speeds Min-Max.

To Use Your Cooking Chef - Attachments

Usage Diagrams and Usage Instructions



1. Remove High speed outlet/Slow Speed outlet cover (if applicable).

High-Speed Outlet Cover

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

Slow-Speed Outlet Cover

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

2 Fit attachment according to specific instructions supplied.
3 Set the required time and speed.
4 Press the control dial to start.
5 To stop the unit at any time, press the control dial again.

Recipe

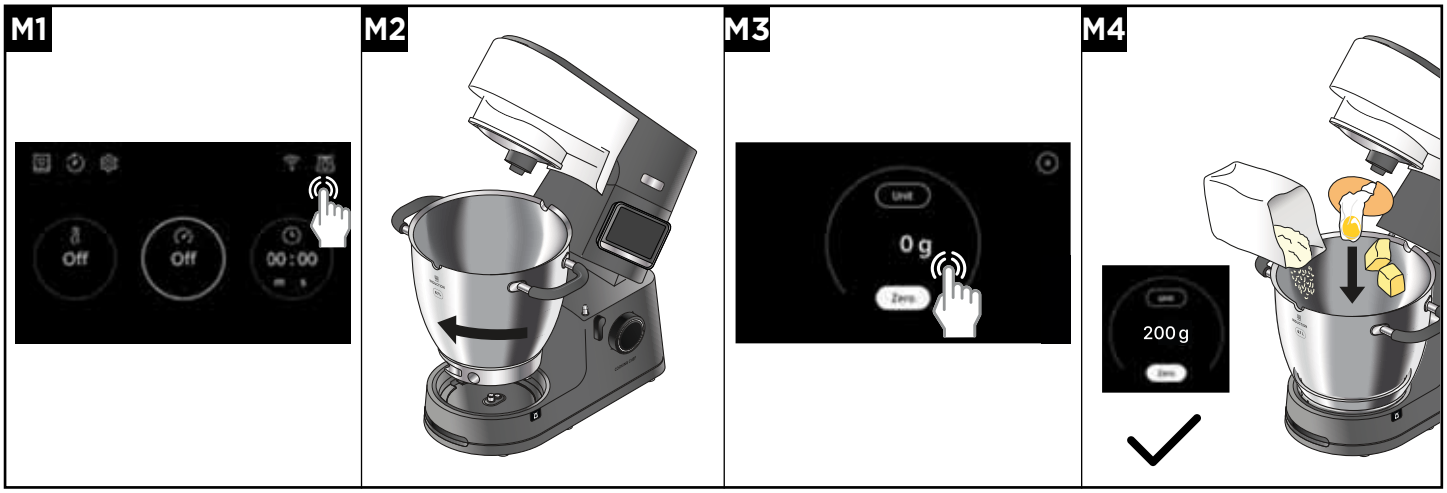
Prune Marinade
200g Clear Runny Honey
40g Soft Prunes
40ml Water

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.

(Note: Mini chopper/mill attachment available to purchase separately)

To Use Your Cooking Chef - Weighing Function

Usage Diagrams and Usage Instructions

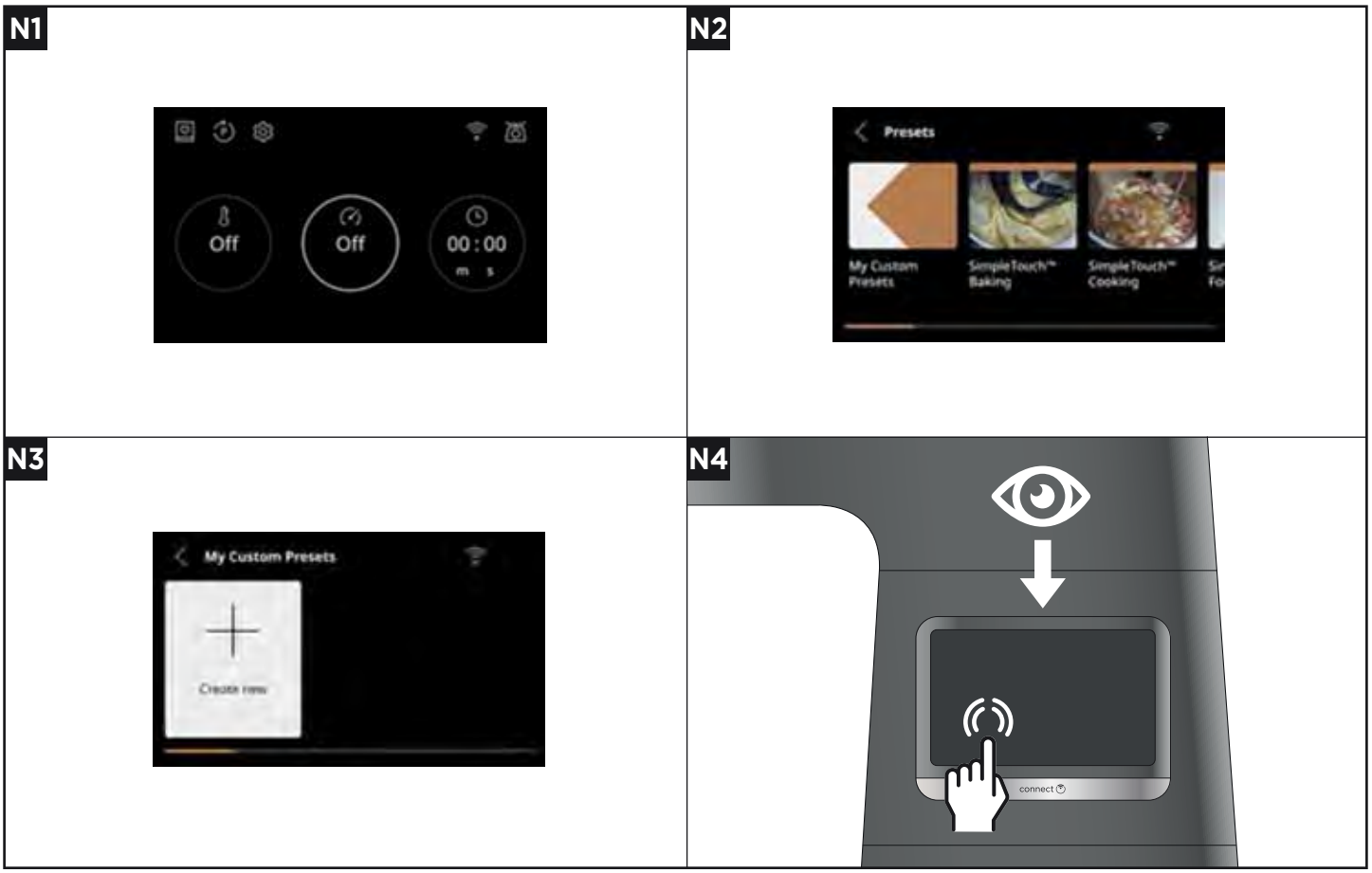


Important
- Always place the appliance on a dry flat, stable surface prior to weighing.
- Do not apply pressure to the mixer or bowl whilst weighing as this will affect the accuracy of the scales.
- The weighing function can be used with the mixer head in either the down or up position.
- The weighing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

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.

To Use Your Cooking Chef - Custom Preset

Usage Diagrams and Usage Instructions



1 Select the preset menu.
2 Select 'My Custom Presets'
3 Follow the instructions on the display screen.

To Use Your Cooking Chef - Simple Touch Presets

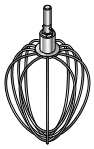
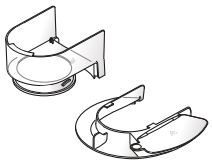
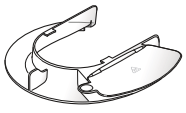
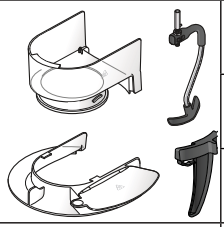
Usage Diagrams and Usage Instructions



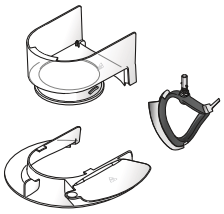
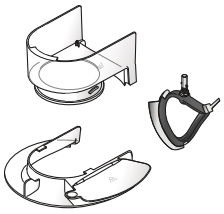
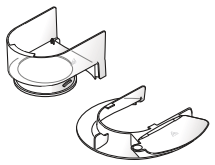
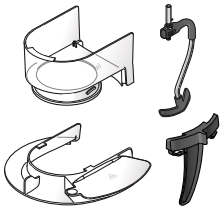
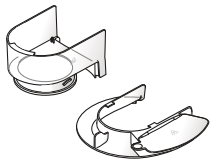
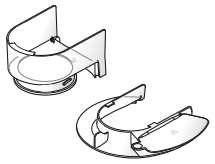
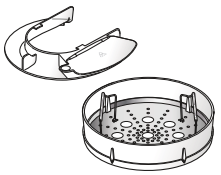
1 Select the Preset Menu.
2 Choose the preset you wish to use.
3 Follow the instructions on the display screen.
4 To stop the unit at any time, press the control dial. Take care as the bowl and tools will be hot.

Preset Usage Chart

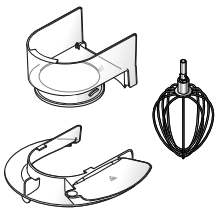
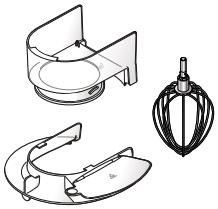
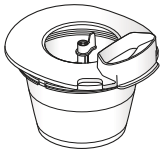
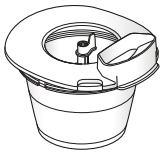
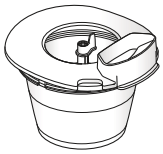
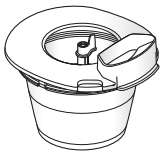
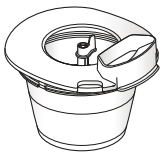
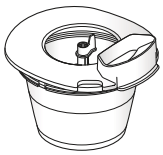
The default settings can be adjusted to suit your recipe, where available.
Non-adjustable settings are indicated by the 🔒 icon.
When "Heating" is shown on the display screen, the timer will not start counting down until the correct temperature has been reached.

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Keep Warm Stage	(Max)	Recipe Ideas / Uses
Sure Results - Creaming		90 – 120 secs 3 OFF 🔒		2 kg	Victoria Sponge, Cupcakes
Sure Results - Egg White Whisking		60 – 140 secs MAX OFF 🔒		550 g	Egg whites for chocolate mousse
Sure Results - Whipped Cream		65 – 155 secs MAX OFF 🔒		1.9 kg	Filling/Topping for cake Folding into chocolate mousse.
Smart Dough Kneading		660 – 960 secs Min to 1 OFF 🔒		 1.6 kg	Bread Rolls, Pizza
Dough Proving		1 hr (5 mins to 2 hrs) OFF 🔒 30˚C (25˚C – 25˚C)			Proving yeasted doughs
Popcorn		10 mins (5 to 15 mins) OFF 🔒 180˚C 🔒		 20 g  20 g	For fresh homemade popcorn * For best results always use the preset.
Meat Browning		3 min – 140 secs 🔒 2 🔒 200˚C		200 g	For best results brown meat in batches of 100-200g.
Chocolate Melting		5 mins (1 to 10 mins) 1 🔒 45˚C	30 mins 4 35˚C	500 g	Chocolate Mousse

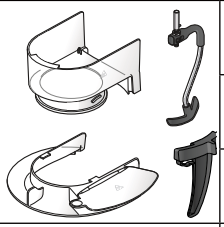
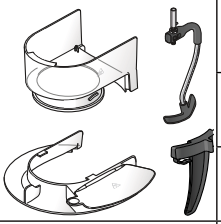
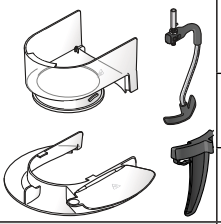
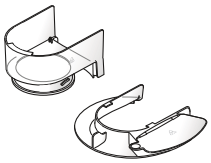
Preset Usage Chart – Continued

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Keep Warm Stage	(Max)	Recipe Ideas / Uses
Roux		**4 mins** (4 to 15 mins) 1 🔒 **95˚C** (95˚C – 120˚C)		80 g 80 g	Use as a base for a variety of sauces
Bechamel		**12 mins** (4 to 10 mins) 1 🔒 **90˚C – 95˚C** (90˚C – 120˚C)	**30 mins** 4 **65˚C**	80 g 80 g 1 L	Basic white sauce used for a variety of dishes.
Shallow Fry		**4 mins** 🔒 2 🔒 **180˚C** 🔒		200 - 250ml Oil	For best results use peanut or vegetable oil. Work in batches, fry until crisp.
Vegetable Saute		**3 mins** (3 to 6 mins) 2 🔒 **120˚C** (110˚C – 130˚C)		2 tbsp Oil	Vegetables, Meat, Seafood
Simmer		**12 mins** (3 mins to 2 hrs) 2 – 4 **98˚C – 140˚C** (90˚C – 140˚C)	**30 mins** 4 **65˚C**	2 litre	Stews Casseroles Vegetable Stock
Boil		**23 mins** (3 to 45 mins) **OFF** 🔒 **105˚C – 140˚C** (105˚C – 140˚C)		2 litre	Vegetables Pasta
Steam		**23 mins** (5 mins – 45 mins) **OFF** 🔒 **100˚C**		450 g	Salmon en Papillote

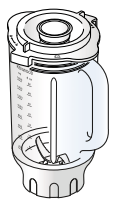
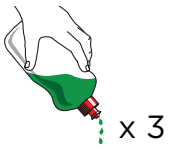
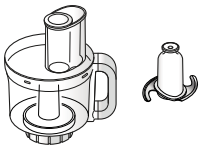
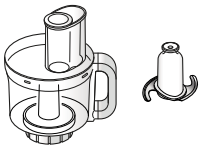
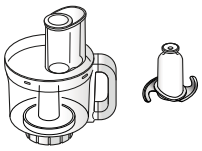
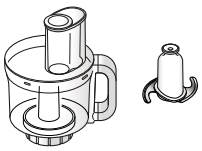
Preset Usage Chart – Continued

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)		(Max)	Recipe Ideas / Uses
Butter (Cream greater than 40% Fat)		**90 – 230 secs** **MAX** **OFF**		1 kg	For fresh homemade butter
Butter (Cream less than 40% Fat)		**150-360 secs** **MAX** **OFF**		1 kg	For fresh homemade butter
Ice-Cream (Egg Free)		**30 minutes** **MIN** **OFF**		850 ml	For fresh homemade Egg Free Ice Cream
Ice-Cream (Custard Based)		**25 minutes** **MIN** **OFF**		850 ml	For fresh homemade Custard based Ice Cream
Gelato		**30 minutes** **MIN** **OFF**		850 ml	For fresh homemade Gelato
Sorbet		**20 minutes** **MIN** **OFF**		850 ml	For fresh homemade Sorbet
Frozen Yoghurt		**30 minutes** **MIN** **OFF**		850 ml	For fresh homemade Frozen Yoghurt
Dairy Free Ice Cream		**30 minutes** **MIN** **OFF**		850 ml	For fresh homemade Dairy Free Ice Cream

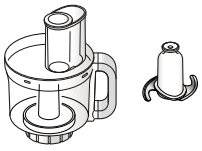
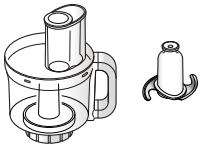
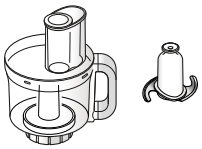
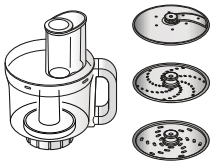
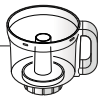
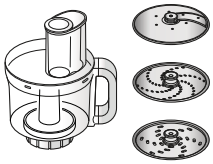
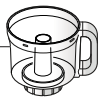
Preset Usage Chart – Continued

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)		(Max)	Recipe Ideas / Uses
Compote/ Jam		50 minutes 3 OFF		1 kg 600 g	For homemade Compote and Jams
Chutney		50 minutes 3 OFF		1 kg 400 ml 100 g	For homemade Chutney
Pickling		180 secs 3 OFF		3 L	A pickling liquor to pour over vegetables and fruit
Quick Cold Rinse		60 secs 1 50˚C		3 L  x 3	A useful preset to rinse the bowl and tools before washing thoroughly
Warm Rinse		90 secs 1 50˚C		3 L  x 3	A useful preset to gently stir and warm, to lift away residues from the bowl
Coarse Blend		17 secs 1 -4 50˚C		Refer to recommended usage chart M	Smoothies, Milkshakes, Soups, pancake batters
Smooth Blend		57 secs 1 MAX OFF			
Ice Crush		28 secs 1 MAX OFF		6 - 10 (125 g) (200 g)	Crushed ice for cocktails and mocktails

Preset Usage Chart – Continued

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)		(Max)	Recipe Ideas / Uses
Rinse		38 secs 1 MAX OFF		1 L  x 3	A useful preset to quickly clean the blender after use
Grind Coffee		15 secs MAX OFF		20 g - 60 g	To finely grind coffee beans
Grind Spices		18 secs 1 MAX OFF		20 g - 65 g	To finely grind spices
Grind Pastes		18 secs 1 MAX OFF		100 g	Curry Pastes, Marinades
Chop Herbs		10 secs 5 OFF		20 g - 75 g	Finely chopping fresh herbs
Chop Vegetables		5 secs 1 MAX OFF		100 g - 250 g	Coarsely chopping vegetables
Chop Meat		21 secs 1 MAX OFF		100 g - 500 g	For finely chopping meat for a variety of dishes
Chop Biscuits		18 secs 1 MAX OFF		100 g - 250 g	Fine biscuit crumb, ideal for cheese cake bases

Preset Usage Chart – Continued

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)		(Max)	Recipe Ideas / Uses
Chop nuts		🕒	**27 secs**	100 g - 200 g	For finely chopping nuts
		🌡1	**MAX**		
		🌡	**OFF** 🔒		
Shortcrust Pastry		🕒	**60 secs**	Min: 250g Flour 125g Butter 65ml Water Max: 400g Flour 200g Butter 100ml Water	Pastry for Pies and tarts
			Min to 5		
		🌡	**OFF** 🔒		
Puree		🕒	**40 secs**	200 g - 400 g	Puree fresh fruits, frozen fruits and nut butters
		🌡1	**MAX**		
		🌡	**OFF** 🔒		
Slicing/Grating (Soft Ingredients)		🕒	**60 secs**	1200ml 	Slicing and grating soft foods such as tomatoes, cheese and cucumber
			1		
		🌡	**OFF** 🔒		
Slicing/Grating (Firm Ingredients)		🕒	**60 secs**	1200ml 	Slicing and grating a variety of firm ingredients such as carrots, potatoes and cheese
			3		
		🌡	**OFF** 🔒		

To Use Your Cooking Chef - Steamer Attachment

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

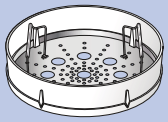
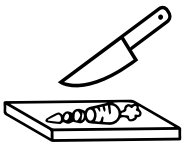
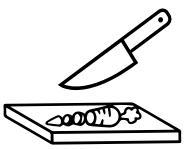
- Be careful when handling anything: any liquid, condensation, steamer part or Stand Mixer part will be very hot. Use oven gloves.
- Do not attempt to fit a mixing tool when using the steamer basket.
- Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary.
- When using your steamer basket, always keep your Cooking Chef away from walls and overhanging cupboards: the steam could damage them.

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 Usage 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. The top edge of the assembled steamer should sit approximately 5 cm below the top edge of the bowl.
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 Usage 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 (use heat protective gloves to remove the steamer basket from the bowl).
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.

Hints and Tips

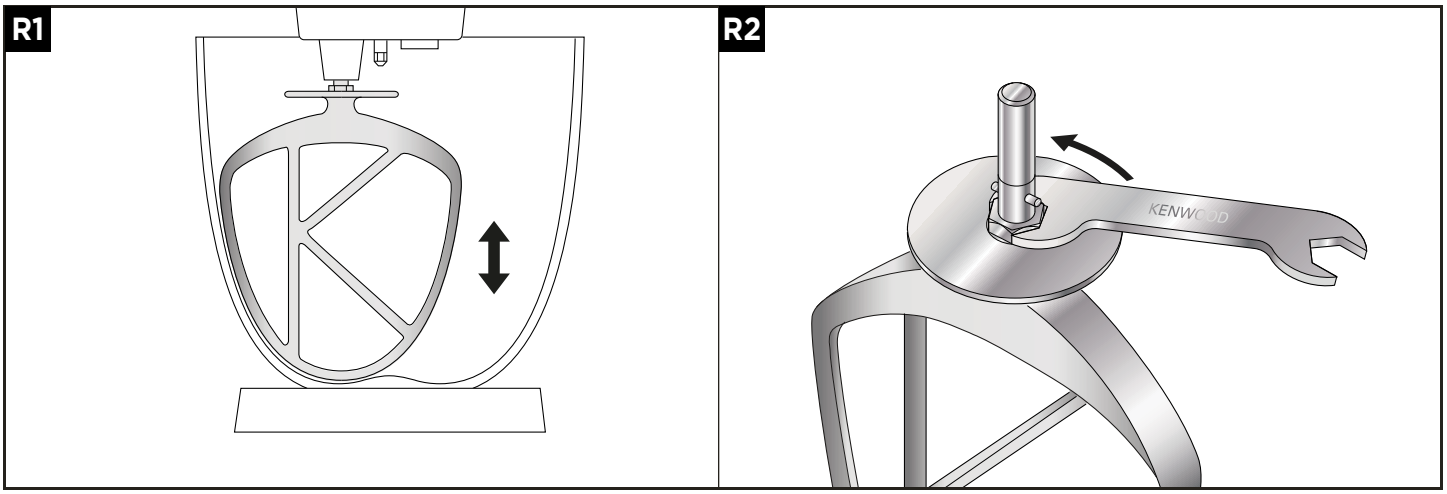
- Liquid left in the bowl is good for making soup or stock. Be careful it will be very hot.
- Leave gaps between pieces of food.
- Stir large amounts half way through cooking.
- Similar sized pieces of food cook more evenly.
- If steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it 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.

Usage Chart

P 	(MAX)	(Mins)	H_2O
 	450 g	20	500 ml
 	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
	450 g	15–20	500 ml

Tool Adjustment

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- Dough Tool - This tool is set at factory and is not adjustable.
- Whisk and K-Beater - The whisk and K-Beater should be **almost** touching the bottom of the bowl. If necessary adjust the height using the spanner provided.
- Stir Tool and Creaming Beater - The Stir Tool and Creaming Beater should just touch the bottom of the bowl.

Whisk, K-Beater, Creaming Beater - Adjustment

1 Unplug the appliance.
2 Raise the mixer head and insert the whisk, K-Beater or 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.

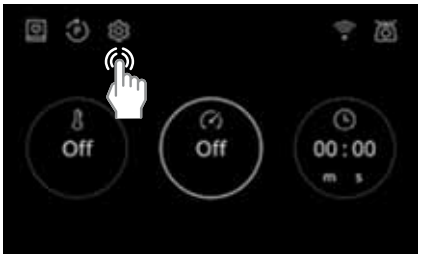
Stir Tool Adjustment

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.

Software Updates

- On first use and during its lifetime your appliance may require software updates.
- To enable an update your machine must be connected to the internet. To connect to the internet follow the 'Connecting to the Kenwood & Me app' section in the instruction manual.
- There are two types of updates for your machine.
  1) Compulsory Software Update
  2) Software Update
- Software updates are automatic and are enabled by default.
- It is possible to disable auto updates for non compulsory software updates, this can be done through the settings menu.

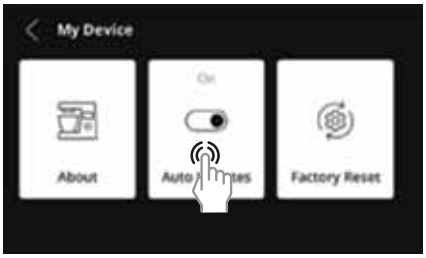
S1



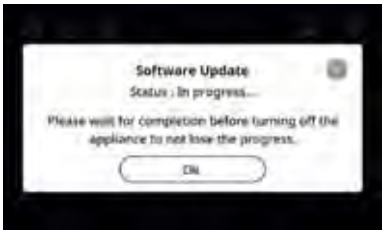
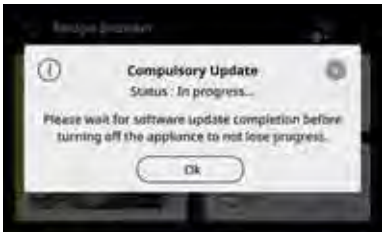
S2



S3



Important
- Switching the auto updates to 'OFF' will not stop compulsory updates. Compulsory updates will happen automatically.
- Do not switch off the appliance during an update.

	Auto Update is in progress. Press the WiFi icon for further explanation of the type of software update.
 	Status Information Screens.
	Press this icon for further explanation of the compulsory software update
	Indicates that the software update is complete. Press the icon for further details.
	Indicates that the software update has failed. Press the icon for further details.

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 correctly 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 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. *For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.*
In bowl light not illuminated	Mixer Head Lifted	Normal operation

Troubleshooting Guide - Continued

Problem	Cause	Solution
The Stand Mixer stops during operation.	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.	Mixer head lifted.	Lower the mixer head and restart.
Screen switches off.	Stand Mixer has been left plugged in for more than 19 minutes without being operated and has gone into off 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 off mode.	Check appliance plugged in. Press the On/Off switch to the On "I" 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 or 5 minutes have passed. 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.
	Unable to find known WiFi network	Appliance may have moved, router may be turned off or may require a restart.
	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.
Explanation of appliance beeping sounds		
Single tone	User pressing and changing a setting. Long press on parameters - reset setting while appliance is not running. Machine is paired to user account and the machine is successfully connected to the internet.	Normal Operation Normal Operation Normal Operation
Double tone	Alert the consumer to the following: A) High speed outlet cover is missing B) Slow speed outlet cover is missing C) Bowl Missing D) Heatshield Missing	 A) Replace high speed outlet cover B) Replace slow speed outlet cover C) Fit the Bowl D) Install Heatshield

Troubleshooting Guide - Continued

Problem	Cause	Solution
Triple Tone	Machine errors including the following: • Motor Overload • Heater Error • Other errors - please refer to Actual error code and action to be displayed on screen	Error - repeats every minute until power off/on
Two Tone	Dial is pressed - operation is started	Normal Operation
Three Tone	Notification signifying the following: • End of timer in manual mode. • End of timer in OBR mode. • End of Keep warm cycle.	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: KCL96**
RF Frequency Range:	WiFi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 - 2480MHz
Maximum Transmit Power:	WiFi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10dBm
Connectivity Information	WiFi: 2.4GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

The KCL96 has a single WiFi network port and is intended for use as changing the setting, monitoring and stop the cooking process, network equipment.

- The Network Port can be deactivated in the settings menu, select Setting > Connectivity > WiFi "Off".
- The Network Port can be re-activated in the settings menu, select Setting > Connectivity > WiFi "On".

Reactivation: The appliance can be reactivated from off mode by touching the display screen or rotating the control dial.

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 data stored on the appliance and restore it to factory settings. To factory reset your appliance, select *Settings*> My Device> *Factory Reset*.

Exposed Network Interfaces

2.4GHz Wi-Fi: The port is opened after an IP address is assigned from the router to the machine. WIFI is used to pass data between the machine and clouds continuously.

Bluetooth BLE: BLE is used to exchange the router SSID and password between the machine and the Fresco app on the phone. BLE is only used during provisioning and then disabled.

Services exposed via network interfaces

- Fresco provisioning process.
- Fresco Cloud – OnBoard Recipes and APP interaction.
- Telemetry data (SDM) which is limited to recipes, bowl temperatures, motor speeds etc.
- Fresco app and cloud monitoring occurs in that limited telemetry information flows to the observability platform where the data is validated against the data schema, and errors are reported to the reporting system to be analysed by the engineering team. Logging is in place for both mobile application and platform events, which provides some ability to identify certain vulnerabilities or attack patterns. Analysis of this data is performed daily, and there are automated alerts that notify the on call resources if triggered. There is no real time monitoring service at the device\appliance level, nor is device diagnostic information captured in real time.
- Software OTA Process.

Nederlands

- Belangrijke veiligheidsinformatie 40-41
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt 42
- Onderhoud en reiniging 42-43
- Onderdelenlijst 44-45
- Verbinding maken met de Kenwood & Me-app 45-46
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 45-46
- Uw Cooking Chef instellen 46-47
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 46-47
- De slagroomklopper in elkaar zetten 47
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 47
- De roerhulpklem bevestigen en verwijderen 48
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 48
- De Cooking Chef gebruiken – Handmatige werking (kookstand) 49-50
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 49-50
  - Stand voor hoge snelheid, hoge temperatuur (HSHT) 50
  - Recepten 50
- De Cooking Chef gebruiken – Handmatige werking (niet koken) 51-54
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 51-52
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 53-54
- De Cooking Chef gebruiken – Komhulpstukken (aanbevolen snelheden en temperaturen) 55
- De Cooking Chef gebruiken – Displayscherm uitgelegd 56
- Temperatuur en snelheidsinstellingen 57
- De Cooking Chef gebruiken – Hulpstukken 57
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 57
- Recept 58
- De Cooking Chef gebruiken – Weegfunctie 58
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 58
- De Cooking Chef gebruiken – Aangepast programma 59
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 59
- De Cooking Chef gebruiken - Simple Touch vooringestelde programma’s 59-65
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 59
- Overzicht van vooraf ingestelde programma's 60-65
- De Cooking Chef gebruiken – Stomer 66-68
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 66-67
  - Tabel voor aanbevolen gebruik 68
- Hulpstukken afstellen 69
  - Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing 69
- Software-updates 70
- Onderhoud en klantenservice 71
- Problemen oplossen 72-74
- Ecodesign-informatie 75

Belangrijke veiligheidsinformatie

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.

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels. (Labels aan de onderkant van de machine mogen niet worden verwijderd.)
- 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.
- **Altijd** zorgen dat de AAN/UIT-schakelaar in de stand 'O' (UIT) staat alvorens de stekker uit het stopcontact te halen.
- Zet het apparaat **altijd** uit en haal de stekker uit het stopcontact alvorens hulpstukken te plaatsen of verwijderen, na gebruik en voordat u het gaat schoonmaken.
- Houd **altijd** lichaamsdelen, haar, sieraden en losse kleding uit de buurt van bewegende onderdelen en geplaatste hulpstukken.
- Steek **nooit** uw vingers in het scharniermechanisme.
- **Nooit** de in de tabel voor aanbevolen gebruik vermelde maximale hoeveelheden en snelheden overschrijden (raadpleeg illustratie **K** en **P**).
- Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de kom giet, aangezien die vanwege plotseling stomen uit het apparaat kan spatten.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accesoires, voordat u ze gebruikt.
- Wees **altijd** voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt, het is zwaar. Zorg dat de kop is vergrendeld en dat de kom, hulpstukken, afdekkingen van contacten en het snoer goed vastzitten alvorens het apparaat op te tillen.
- Wanneer u het apparaat moet verplaatsen, pak het dan altijd op bij de voet en de mixerkop. Het apparaat **niet** optillen of dragen aan de komgreep of aan hulpstukken die in het contact voor hoge of lage snelheid zijn aangebracht.
- Laat het snoer **nooit** naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- De motor, het snoer of de stekker **nooit** nat laten worden.
- 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.
- 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 dat te bedienen.
- Gebruik de garde **niet** voor zware mengsels (bijv. om vet en suiker tot room te kloppen). Dat zou de garde namelijk kunnen beschadigen.
- Het netsnoer is niet erg lang; dit om te voorkomen dat iemand erin verstrikt raakt of erover struikelt. U kunt een verlengsnoer gebruiken als u de nodige voorzichtigheid betracht. Als een verlengsnoer wordt gebruikt:
  - Het aangegeven elektrische vermogen van het verlengsnoer moet minstens hetzelfde zijn als het elektrisch vermogen van het apparaat.
  - Het snoer mag niet van het werkoppervlak of de tafel af hangen waar kinderen eraan kunnen trekken of iemand erover kan struikelen. Als het apparaat geaard is, moet het verlengsnoer 3 geaarde draden hebben. Het elektrische vermogen van het apparaat vindt u aan de onderkant.
  - Het verlengsnoer moet geaard zijn en drie draden hebben. Het elektrische vermogen van het apparaat staat op de onderkant.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat **alleen** voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.
- 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.
- Het maximale vermogen is gebaseerd op de mini-hakmolen of het molenhulpstuk dat de grootste stroom 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 geplaatst hulpstuk, omdat dit ertoe kan leiden dat het apparaat instabiel wordt en kantelt, wat kan resulteren in verwondingen.
- Gebruik **nooit** een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- Gebruik **nooit** meer dan één contact (contact voor komhulpstuk of contact voor lage snelheid) tegelijk.
- Zorg dat de kom **altijd** is aangebracht wanneer u het apparaat met een komhulpstuk gebruikt.

Kookstand
- 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.
- 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:
  - zorg ervoor dat alle instructies over temperaturen en maximale verwerkingshoeveelheden opgevolgd zijn;
  - zorg ervoor dat kinderen niet bij de machine of het snoer kunnen. De machine en het snoer mogen niet over de rand van het werkoppervlak uitsteken;
  - controleer het proces regelmatig om te zien of er voldoende vloeistof is toegevoegd en het eten niet te gaar wordt.
- 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.
- Wees **altijd** voorzichtig wanneer u onderdelen van het apparaat hanteert 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 **altijd** voorzichtig wanneer u komhulpstukken verwijdert na langdurig gebruik, omdat die heet kunnen zijn. De onderkant van de kom blijft nog lange tijd nadat de verwarming is uitgeschakeld heet.
- Wees **altijd** voorzichtig als u de kom vastpakt en gebruik de beschermmat voor het werkoppervlak als u de kom op een warmtegevoelig oppervlak plaatst.
- Pas **altijd** op voor stoom die uit de mengkom kan komen, met name als u het deksel in het spatdeksel openmaakt of de mixerkop omhoog zet.
- Als heet voedsel van de machine 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.
- 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 omdat deze heet kunnen worden.
- Gebruik het apparaat **niet** om te frituren.
- Zorg dat het voedsel **altijd** 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.

Stand voor hoge snelheid en hoge temperatuur (HSHT) – Om op hoge snelheid en bij temperaturen van 60 °C en hoger te mengen.
- Deze functie mag alleen met de garde en/of roerder worden gebruikt.
- U mag de maximale kookcapaciteit van 3 liter nooit overschrijden.
- Zorg dat het spatdeksel is aangebracht.
- De machine mag nooit onbeheerd worden achtergelaten.

Slagroomklopper
- Niet geschikt wanneer u met olie kookt.

Stoomhulpstuk
- Dit hulpstuk produceert stoom waaraan u zich kunt verbranden.
- Voorkom brandwonden door stoom uit het mandje, vooral wanneer u het spatdeksel verwijdert of het deksel van de vultrechter optilt.
- Ga **altijd** voorzichtig met de onderdelen om; de vloeistof, het condensaat, het stoommandje en de keukenmachine zullen heel heet zijn. Gebruik ovenhandschoenen.
- Haal de stekker van het apparaat **altijd** uit het stopcontact alvorens onderdelen te plaatsen of verwijderen of het schoon te maken.
- Kook vlees, gevogelte en vis door en door. Prepareer geen bevroren vlees, gevogelte of vis.
- Warm gekookt voedsel **niet** op in uw stoomapparaat.

Stroomverbruik
- Met de AAN/UIT-schakelaar in de stand "I" en de wifi-netwerkpoort geactiveerd of gedeactiveerd.
  - Schakelt na 20 minuten inactiviteit automatisch naar de UIT-modus en het displayscherm gaat uit.
  - Voeding in UIT-modus: <0,3 W.
- Met de AAN/UIT-schakelaar in de stand "O".
  - Automatisch overschakelen naar de UIT-modus: niet van toepassing.
  - Voeding in UIT-modus: <0,3 W.

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

- Was de onderdelen alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken: Zie 'Onderhoud en reiniging'.

Onderhoud en reiniging (Raadpleeg illustratie S)

- 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 slagroomklopper nooit in de machine zitten als die niet wordt gebruikt.

Apparaat, afdekkingen van contacten

- Veeg ze met een vochtige doek af en veeg ze droog (inclusief de voeten aan de onderkant van de machine).
- **Nooit** in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.

Slagroomklopper

- Verwijder het flexibele vegerblad **altijd** van het hulpmiddel voordat u het reinigt.
- Was het flexibele vegerblad 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 vegerblad; 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 S).
- Gebruik **geen** staalborstel, schuursponsje of bleekmiddel om uw roestvrijstalen kom te reinigen. Gebruik azijn 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 er zich geen voedsel in de buurt van deze opening bevindt. Gebruik zo nodig een pijpenrager of wattenstaafje om de opening te reinigen.

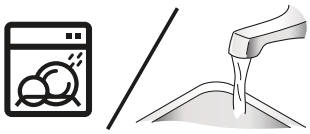
Temperatuursensors

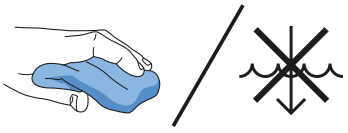
- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens goed afdrogen. Gebruik nooit schuurmiddelen of scherpe instrumenten om de sensors te reinigen.

Stoomhulpstuk

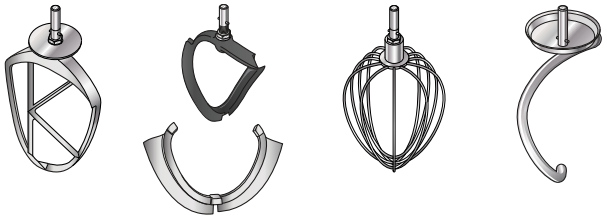
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het hulpstuk van de keukenmachine haalt.
- Voor gemakkelijker reinigen, wast u de onderdelen onmiddellijk na gebruik af. Alle onderdelen kunnen in heet zeepsop worden gewassen; droog ze daarna zorgvuldig af. U kunt ze ook in de afwasmachine wassen.
- Gewoon water en voedsel bevat zouten en zuren; deze kunnen metalen oppervlakken 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 reiniger voor roestvrij staal.

S

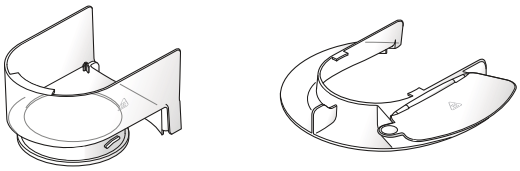


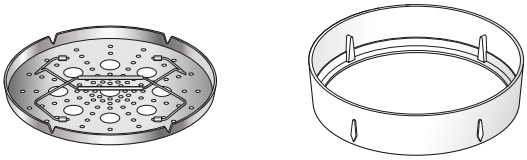






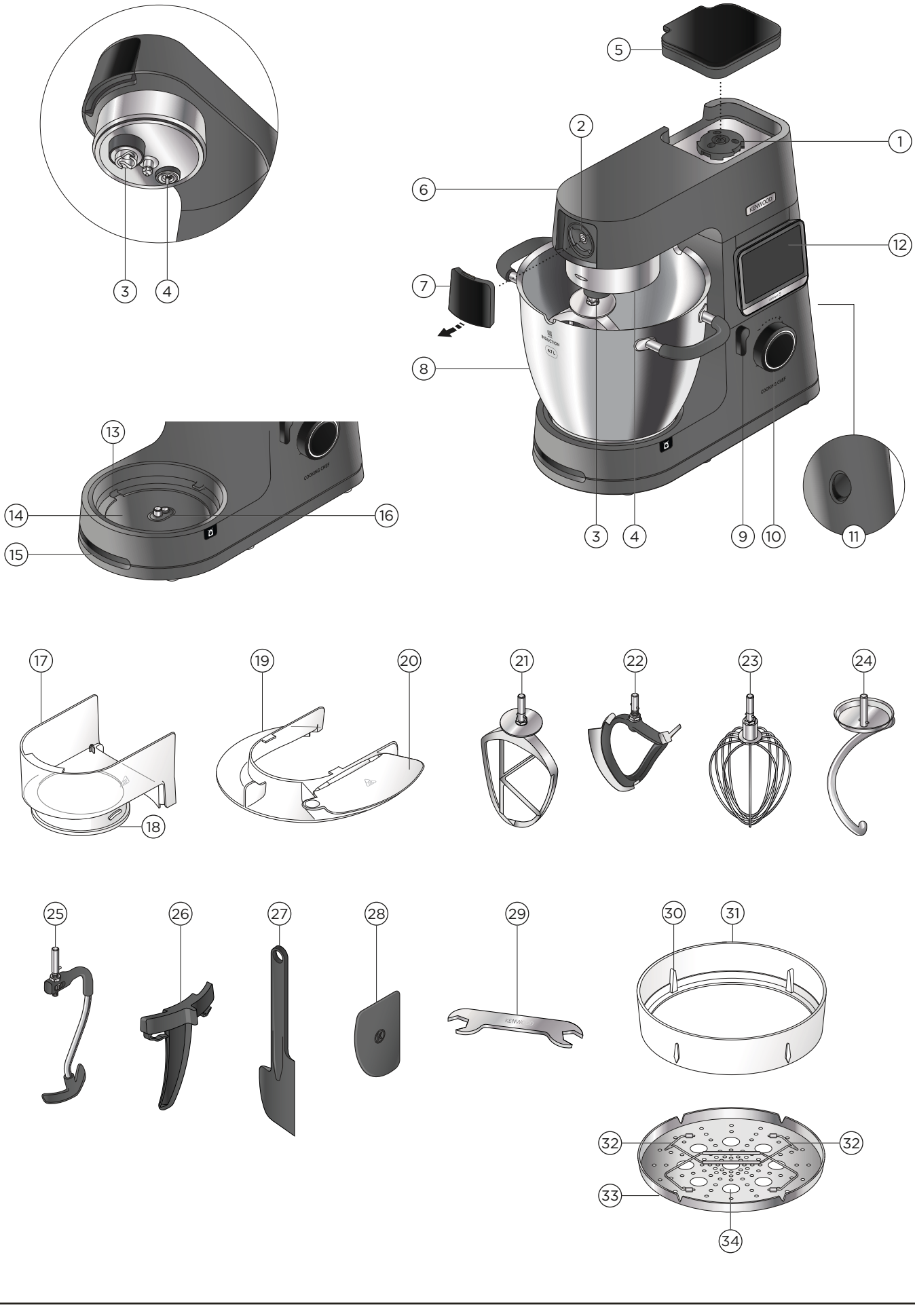








Onderdelenlijst



Contacten voor hulpstukken

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

Mixer

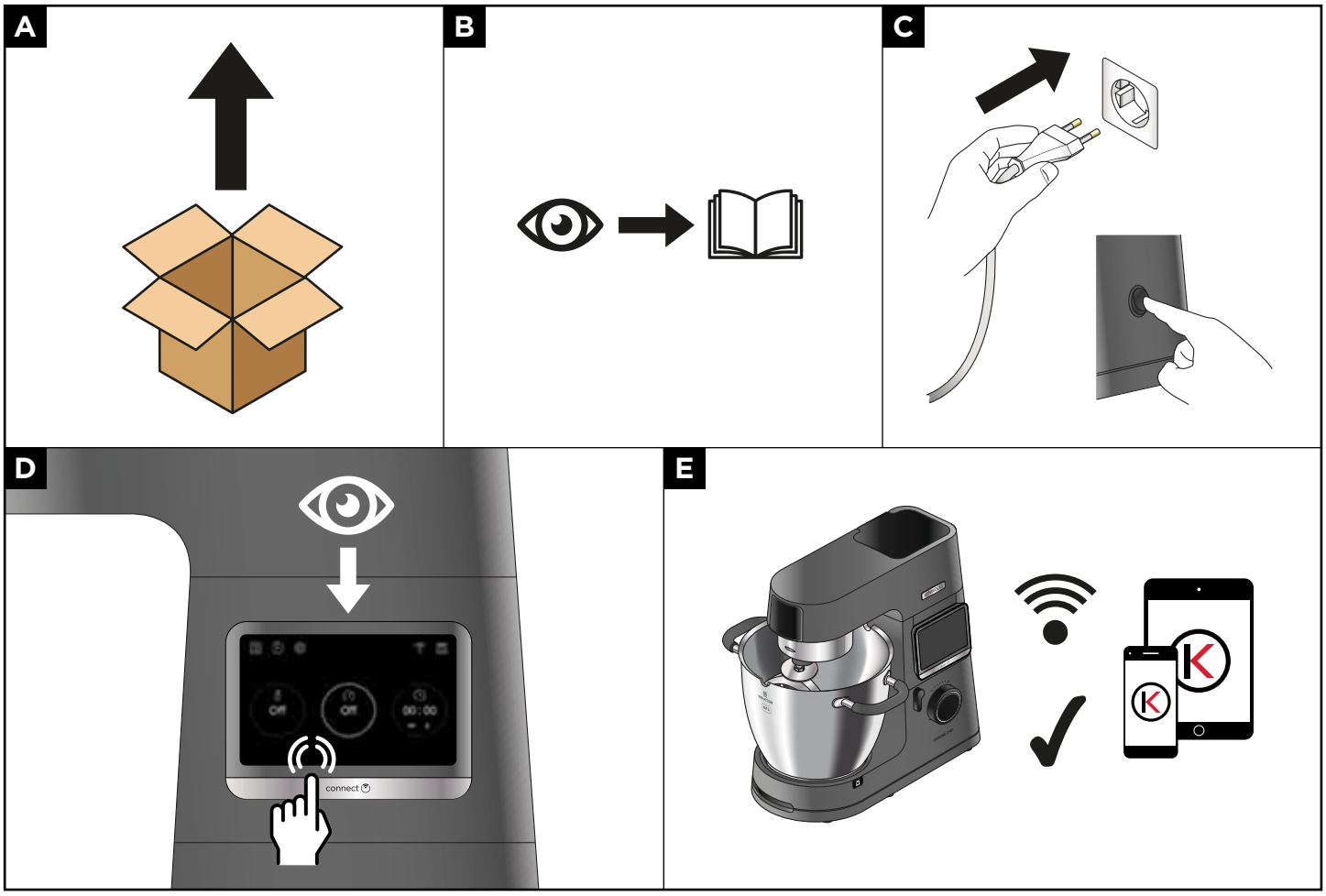
⑤ Afdekking contact hoge snelheid
⑥ Mixerkop
⑦ Afdekking contact lage snelheid
⑧ Kom van Cooking Chef
⑨ Kop - hefhendel
⑩ Bedieningsknop
⑪ Aan/uit-schakelaar
⑫ Displayscherm
⑬ Drainopening
⑭ Kombasis/inductiegebied
⑮ Ventilatiegaten
⑯ Temperatuursensors
⑰ Hittescherm
⑱ Rubber afdichting (verwijderbaar)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

Stoomhulpstuk (optional)

㉚ Handgreepsteunen
㉛ Steunring
㉜ Opvouwbare handgrepen
㉝ Verwijderbare plaat
㉞ Eihouders

Verbinding maken met de Kenwood & Me-app

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

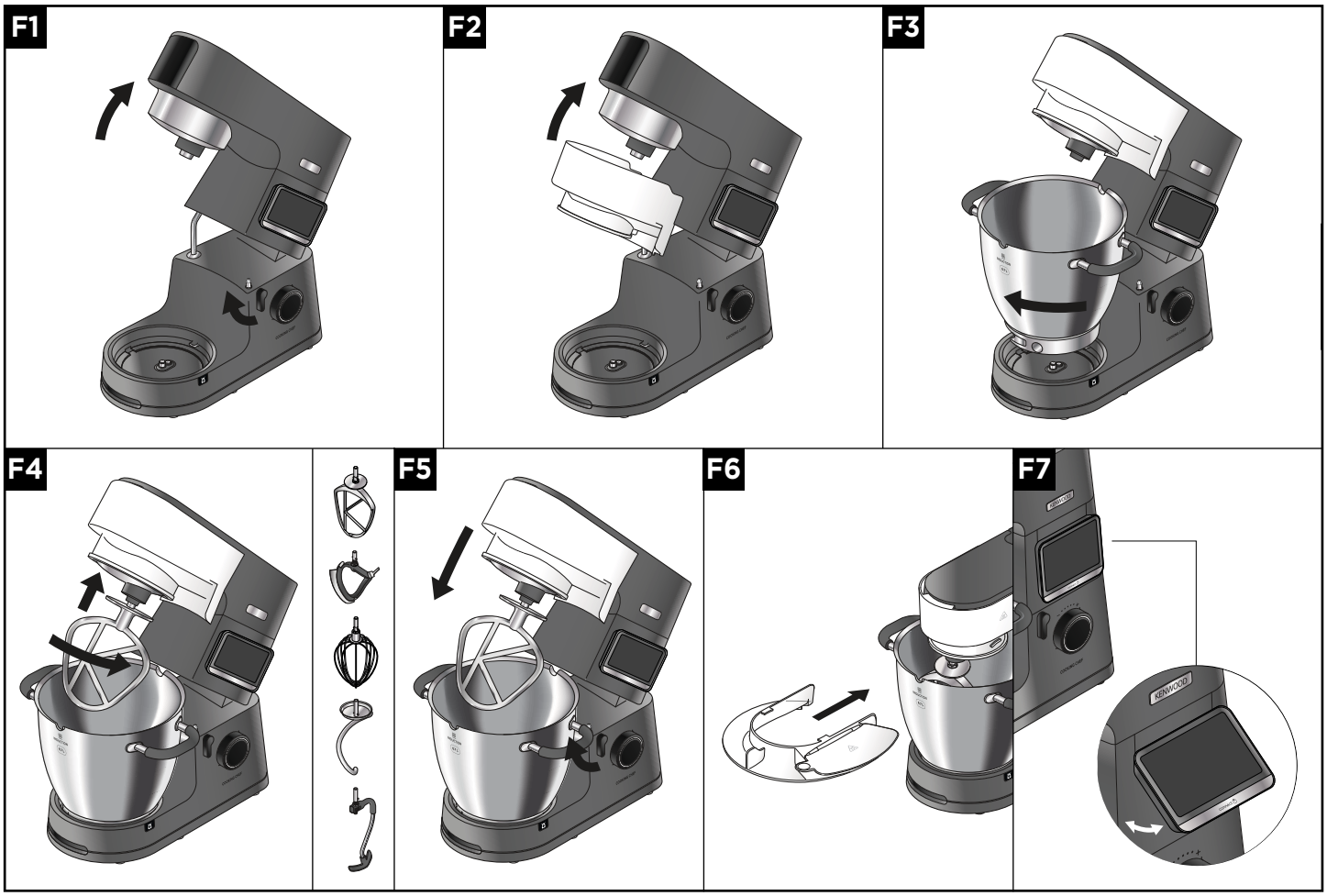
- **Wifi -** Functioneert alleen met IEEE802.11 b, g en n op 2,4 GHz.
- **Compatibiliteit -** De Kenwood & Me-app is geschikt voor gebruik met de meest recente versies van iOS en Android.
- **Resetten -** Wanneer u het apparaat van de hand doet, is het belangrijk om het apparaat te resetten, om uw persoonlijke 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.
- Netwerk resetten – gebruik de functie 'Netwerk vergeten' om alle wifi-gegevens die in het apparaat zijn opgeslagen te wissen.
  Om verbinding met een nieuw netwerk te maken, moet het apparaat via uw smartphone of tablet opnieuw een koppeling tot stand brengen.
  Om het netwerk van uw apparaat te resetten, selecteert u Instellingen>Connectiviteit>Netwerkinstellingen> Netwerk vergeten

De Kenwood & Me-app biedt via uw smartphone of tablet beperkte controle over het apparaat.

1 Steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-schakelaar aan de zijkant van het apparaat.
2 U kunt de app downloaden door de QR-code die op het scherm wordt weergegeven te scannen. (Als u de QR-code niet scant wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, kunt u op het wifi-symbool in de hoek van het scherm drukken om de QR-code weer te geven.)
3 Volg de instructies op het scherm.

Uw Cooking Chef instellen

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



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.
- Gebruik de roerder nooit samen met de deeghaak, de K-klopper of de slagroomklopper.

Spatdeksel in elkaar zetten

- Het spatdeksel bestaat uit 2 delen: het hitteschild en het spatdeksel.
- Het hitteschild wordt gebruikt om de mixerkop te beschermen tegen stoom die tijdens het kookproces wordt geproduceerd.
- Het spatdeksel mag alleen samen met het hitteschild op de kom worden aangebracht.
- Plaats en verwijder het spatdeksel alleen wanneer de mixerkop in de vergrendelde stand staat.

1 Draai de hendel voor het omhoog halen van de kop naar rechts en haal de mixerkop omhoog, totdat hij vergrendelt.
2 Duw het hitteschерm omhoog tegen de onderkant van de mixerkop, totdat hij goed is bevestigd.
- Als u de Cooking Chef zonder hitte gebruikt, hoeft het hitteschild niet te worden geplaatst, tenzij u het spatdeksel gebruikt.

3 Plaats de kom op de basis. Draai hem rechtsom om hem vast te zetten.
4 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.
- Voer stap 4 hierboven in omgekeerde volgorde uit om een hulpstuk te verwijderen. (Gebruik altijd ovenwanten om de hulpstukken na het koken te verwijderen).
- 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.

5 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.
6 Zet het spatdeksel op de komrand en schuif het vervolgens naar voren tot het goed is bevestigd.
- Tijdens het mixen kunnen ingrediënten via de vulopening rechtstreeks aan de kom worden toegevoegd.

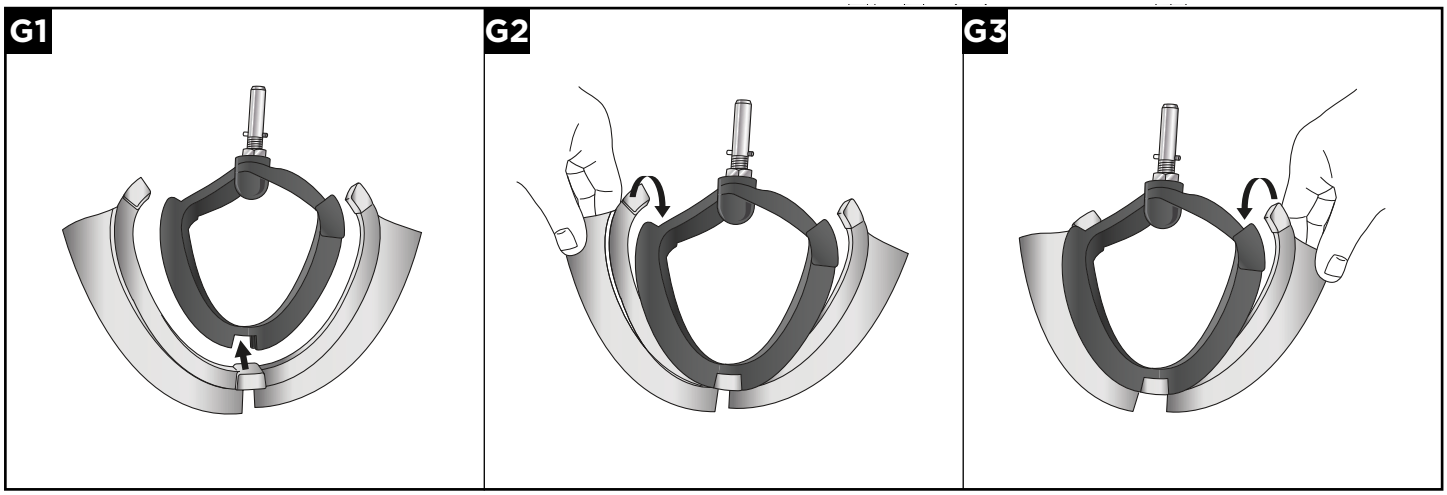
7 Om het spatdeksel te verwijderen, schuift u het van het apparaat af.

Opmerking: het spatscherm blijft bevestigd aan het hitteschild wanneer de mixerkop omhoog staat, tenzij u het had verwijderd voordat u de mixerkop omhoog brengt.

8 Om het hitteschерm te verwijderen, tilt u de mixerkop op tot hij is vergrendeld. Verwijder het hulpstuk en trek het hitteschерm vervolgens van de onderkant van de mixerkop naar onderen. Let op! Plaats of verwijder het spatdeksel alleen wanneer de mixerkop in de vergrendelde stand staat.
9 U kunt de beeldhoek van het scherm afstellen. Om de beeldhoek van het scherm af te stellen, houdt u de onderkant van het scherm vast en trekt of duwt u het voorzichtig in de gewenste stand.

De slagroomklopper in elkaar zetten

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk
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.

De roerhulpklem bevestigen en verwijderen

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing

H1



H2



H3



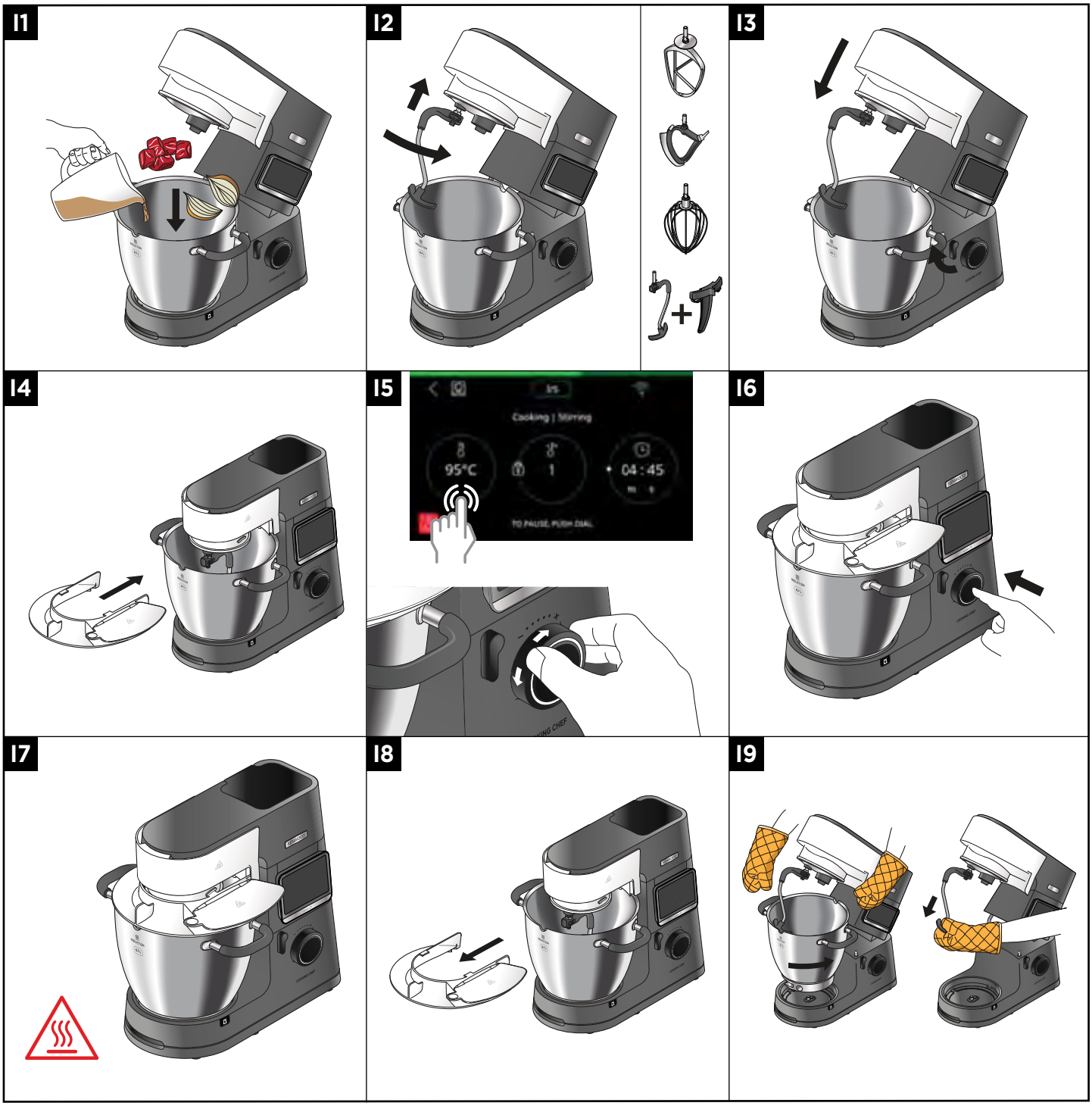
Belangrijk

- De roerhulpklem mag niet worden gemonteerd als de de K-klopper, garde, deeghaak of slagroomklopper wordt gebruikt.
- 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.

De Cooking Chef gebruiken – Handmatige werking (kookstand)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- 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.

1 Doe de te koken ingrediënten in de kom.
2 Plaats het vereiste hulpstuk en het spatdeksel.
3 Stel de gewenste tijd, snelheid en temperatuur in.
Draai de bedieningsknop tegen de klok in om roerintervallen en pulseren te gebruiken.
Draai de bedieningsknop naar rechts om continue snelheden te gebruiken.
4 Druk op de bedieningsknop om te starten.

- Druk op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen. Wees voorzichtig als u de kookmodus gebruikt, het apparaat is dan heet.
- Om het verwarmingsproces te stoppen, zet u de temperatuur naar ‘UIT’.

- Als de mixerkop tijdens een bewerking omhoog wordt gebracht, wordt het verwarmingsproces onderbroken en stopt het komhulpstuk. Het proces wordt niet opnieuw gestart wanneer de mixerkop weer omlaag wordt gebracht. Om de keukenmachine opnieuw te starten, brengt u de mixerkop omlaag en drukt u op de bedieningsknop.

5 Wanneer een programma klaar is, geeft het apparaat drie piepjes.
Let op! Als er geen tijd is ingesteld, worden de kook- en roerprocessen automatisch beëindigd wanneer de timer 8 uur bereikt.

Hints en tips – Koken

- 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 u de ingrediënten langzaam en gelijkmatig toe.
- Om sauzen snel te verwarmen, gebruikt een u 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 hitteschерm condensatie bevatten.
- Til de mixerkop langzaam op zodat eventuele vloeistof aan de onderkant van het hitteschерm terug in de kom kan vallen.
- Vier roervertragingsfuncties 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 andere recepten zullen profiteren van intermitterend roeren om de textuur van de ingrediënten te behouden.

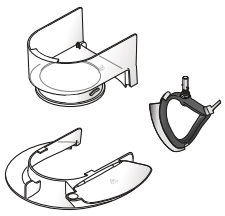
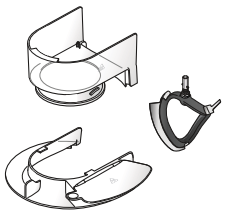
Stand voor hoge snelheid, hoge temperatuur (HSHT)
Op hoge snelheid mengen bij temperaturen van hoger dan 60 °C

Belangrijk – Stand voor hoge snelheid en hoge temperatuur (HSHT)

- Om veiligheidsredenen wordt de snelheid automatisch beperkt bij komtemperaturen van 60 °C of hoger, tenzij de stand voor hoge snelheid en hoge temperatuur (HSHT) is geactiveerd.
- De waarschuwing “Let op! Hete kom en ingrediënten” wordt automatisch op het scherm weergegeven als een niet-roerende snelheid (d.w.z. Min tot Max of Pulseren) is geselecteerd en de temperatuur is ingesteld op 60 °C of hoger.
- Als de keukenmachine al op een niet-roerende snelheid draait wanneer een komtemperatuur van 60 °C of hoger is geselecteerd, stoppen zowel de motor als de verwarming en wordt de waarschuwing “Let op! Hete kom en ingrediënten” op het scherm weergegeven.
- Wanneer de waarschuwing “Let op! Hete kom en ingrediënten” is bevestigd door op “Akkoord” te drukken, gaat de motor weer op de geselecteerde snelheid draaien en wordt de kom tot de eerder geselecteerde temperatuur verwarmd.
- Deze functie MAG ALLEEN met de garde en/of de roerder of slagroomklopper worden gebruikt.
- Zorg dat het spatdeksel is aangebracht wanneer u in de stand voor hoge snelheid en hoge temperatuur werkt.
- De machine mag nooit onbeheerd worden achtergelaten.
- U mag de maximale kookcapaciteit van 3 liter nooit overschrijden.

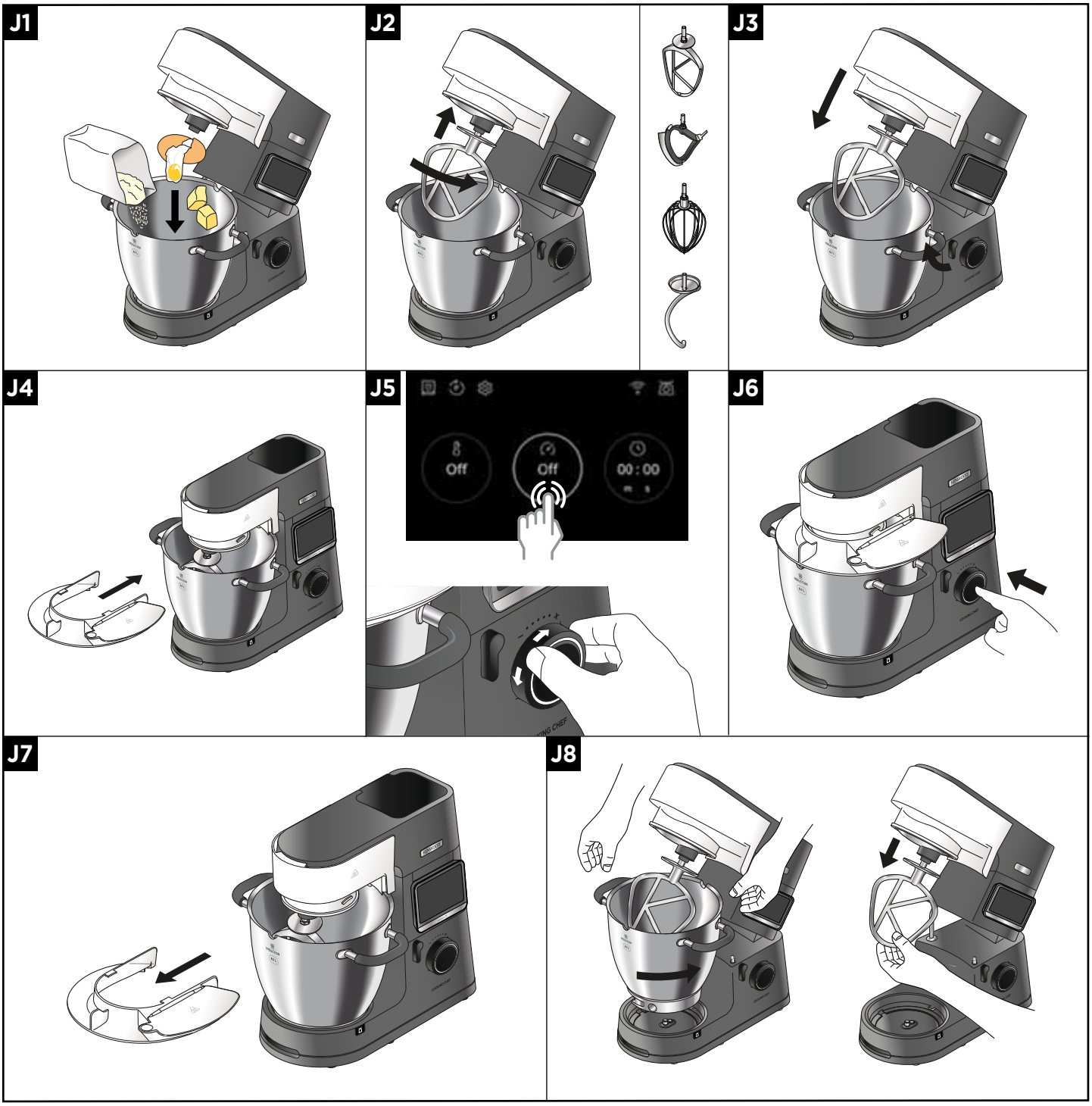
1 Selecteer de tijd (indien van toepassing), snelheid en temperatuur van 60 °C of hoger.
2 De waarschuwing “Let op! Hete kom en ingrediënten” wordt op het scherm weergegeven om u te laten weten dat u naar de HSHT-stand overschakelt.
3 Nadat de waarschuwing is gelezen en is begrepen, drukt u op ja om te bevestigen dat u de HSHT-stand wilt openen.
4 Druk op de bedieningsknop om te starten.

Recepten

Recept	Gebruikt hulpstuk	Vooraf ingesteld / Handmatige instellingen	Ingrediënten
Crème Anglaise		Handmatige instellingen **15 min** 1 **85˚C**	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 250 g volle melk 250 g volvette room 1 tl vanille-extract 2 eetlepels maizena 96 g eigeel, geklopt } *mengen* 80 gr (gries)suiker
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

De Cooking Chef gebruiken – Handmatige werking (niet koken)

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- Gebruik de garde niet voor dikke mengsels (bijv. een cakemix waarvoor alle ingrediënten tegelijk in de kom worden gedaan, of om vet en suiker tot room te kloppen). Dat zou de garde namelijk kunnen beschadigen.
- Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast.
- Zorg dat de voeten aan de onderkant van het apparaat en het werkoppervlak schoon en droog zijn alvorens het te gebruiken.

1 Doe de te mengen ingrediënten in de kom.
2 Stel de gewenste tijd, snelheid en temperatuur in.
Opmerking: als u de machine zonder warmte als een mixer wilt gebruiken, schakel de temperatuur dan 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 Plaats het vereiste hulpstuk en het spatdeksel zo nodig.
4 Druk op de bedieningsknop om te starten.

- Druk op elk gewenst moment op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen.
- Als de mixerkop tijdens een bewerking omhoog wordt gebracht, stopt het komhulpstuk. Het proces wordt niet opnieuw gestart wanneer de mixerkop weer omlaag wordt gebracht.
Om de keukenmachine opnieuw te starten, brengt u de mixerkop omlaag en drukt u op de bedieningsknop.

5 Zodra een programma is afgerond, piept de machine 3 maal.

Let op! Als er geen tijd is ingesteld, worden de roerprocessen automatisch beëindigd wanneer de timer 8 uur bereikt.

Hints en tips - Niet koken

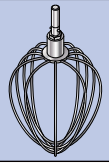
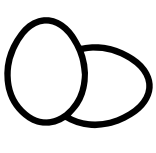
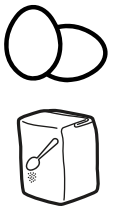
- Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk.
- **K-klopper** - Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd.
- Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft.
- Wanneer u vet en suiker voor een cakemix klopt, gebruik dan altijd vet op kamertemperatuur of laat het eerst zacht worden.
- **Garde** - Gebruik de garde alleen voor lichte mengsels, zoals eiwit, room en vetvrije cake, anders kunt u de garde beschadigen.
- Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen. Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn.

Hints en tips – Deeghaak

- 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, verwijdert 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.
- 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.

Tabel voor aanbevolen gebruik

K 	(MAX)		(Min.)
	 910 g	1	2
	4 kg (mix met 20 eieren)	Min–Max	2–4
	3 kg	Min–Max	5–10
	(MAX)		(Min.)
	1,5 kg	Min–Max	4
	4 kg (mix met 20 eieren)	Min–Max	1–2
	3 kg	Min–Max	2–5

K 	(MAX)		(Min.)
 	16	Max	1½–2
 	   250 g 500 g 200 g	Min	10 sec.
		Max	1–½
	  x 2 180 ml	Max	1–2
	(MAX)		(Min.)
  	 1,6 kg  960 g	Min	1
		1	4
 	 1,6 kg  720 g  800 g 180 g	Min	1
		1	4

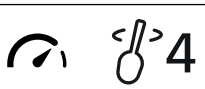
De Cooking Chef gebruiken – Komhulpstukken (aanbevolen snelheden en temperaturen)

	20 °C tot 59 °C	Min–Max	
	60 °C tot 200 °C	N.v.t.	
	20 °C tot 200 °C	Min–Max	
	20 °C tot 59 °C	Min–1	
	60 °C tot 200 °C	N.v.t.	
	20 °C tot 59 °C	Min–Max	
	60 °C tot 120 °C	1 – 4	
	20 °C tot 200 °C	1 – 4	
	20 °C tot 200 °C	1 – 4	
	20 °C tot 200 °C	Min–Max	

De Cooking Chef gebruiken – Displayscherm uitgelegd

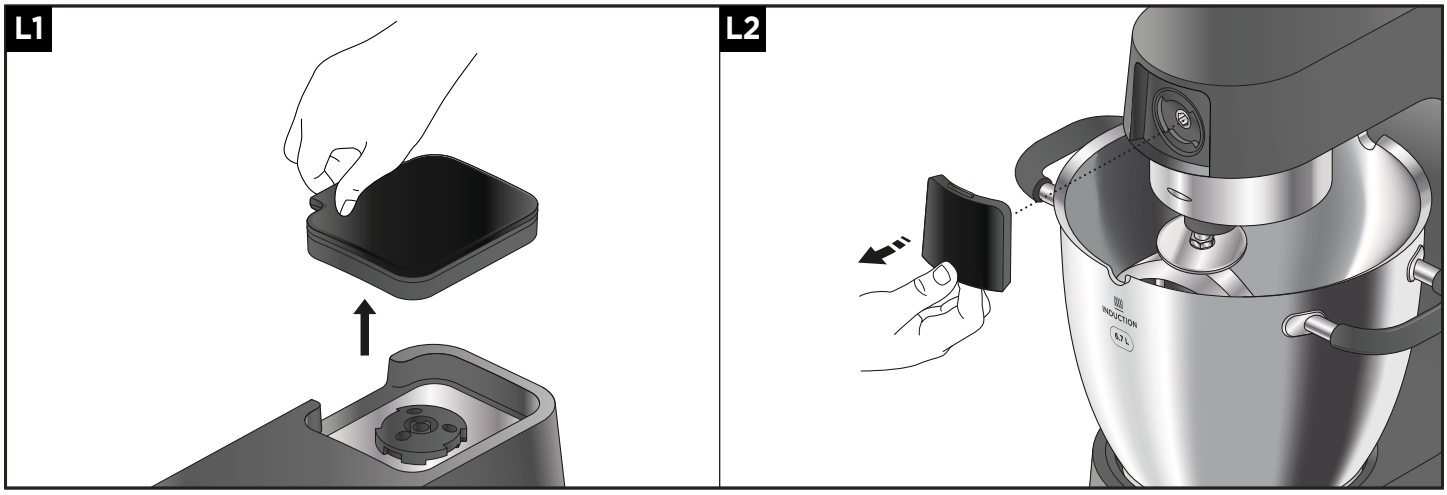
	
	Tik op dit symbool om de opgeslagen recepten en via de app gedownloade recepten te bekijken.
	Tik op dit symbool om toegang te krijgen tot de vooringstelde programma's.
	Tik op dit symbool om het instellingenmenu te openen.
	Tik op dit symbool om ingrediënten in de kom of in geplaatste optionele hulpstukken te wegen.
	Toont de geselecteerde temperatuur.
	Toont het geselecteerde roerinterval.
	Toont de geselecteerde tijd in uren (h), minuten (m) en seconden (s).
	Geeft aan dat een instelling (tijd, snelheid of temperatuur) niet kan worden aangepast.
	Geeft aan dat het apparaat met een wifi-netwerk is verbonden.
	Geeft aan dat het apparaat niet met wifi is verbonden en niet aan een gebruikersaccount is gekoppeld.
	Geeft aan dat wifi uitstaat.
	Geeft aan dat wifi is ingeschakeld maar dat er geen internetverbinding is.
	Duidt op een wifi-serverfout.
	Geeft aan dat de software wordt geüpdatet.

Temperatuur en snelheidsinstellingen

Richtlijnen voor temperatuur	45 °C	Chocolade smelten
	72 °C – 82 °C	Poaching
	98 °C – 99 °C	Sudderen
	105 °C	Koken, stomen
	110 °C – 130 °C	Groente braden
	200 °C	Vlees bruinen
		Pulseren – voor krachtige snelheidsbursts
		Roerinterval 1 - De machine werkt met een constante lage snelheid. Gebruikt voor folden van lichte ingrediënten in zwaardere mengsels.
		Roerinterval 2 - Onderbroken roeren met korte pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, werkt de machine op lage snelheid met tussenpozen van 10 seconden gedurende 1,5 omwentelingen.
		Roerinterval 3 - Onderbroken roeren met gemiddelde pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, werkt de machine op lage snelheid met tussenpozen van 30 seconden gedurende 1,5 omwentelingen.
		Roerinterval 4 - Onderbroken roeren met lange pauzes. Wanneer ingesteld op deze snelheid, werkt de machine elke 5 minuten met tussenpozen gedurende 1,5 omwentelingen.
		Continue snelheden, min - max.
	HSHT	Het mixen op een hogere temperatuur dan 60 °C tijdens het gebruik van minimale en maximale snelheden.

De Cooking Chef gebruiken – Hulpstukken

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



1 Verwijder de afdekking van het contact voor hoge snelheid/lage snelheid (indien van toepassing).

Afdekking contact hoge snelheid

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

Afdekking contact lage snelheid

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

2 Bevestig het hulpstuk volgens de specifieke, meegeleverde instructies.
3 Stel de gewenste tijd en snelheid in.
4 Druk op de bedieningsknop om te starten.
5 Druk nogmaals op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen.

Recept

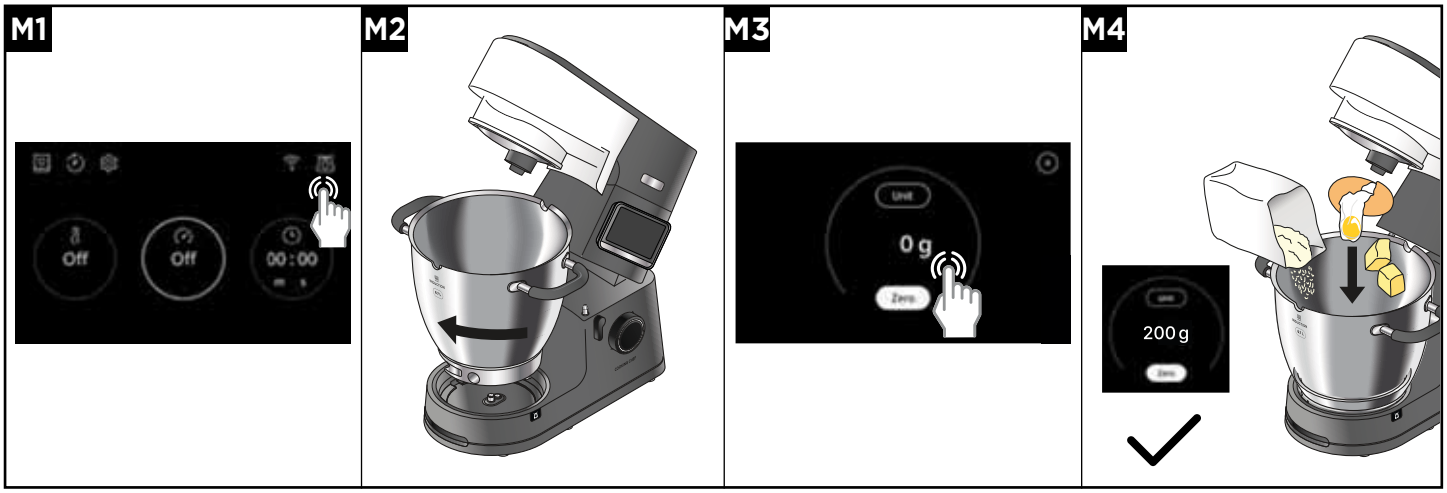
Pruimenmarinade
200 g heldere honing
40g zachte pruimen
40 ml water

1 Doe alle ingrediënten in de mini hakmolen/molen. Laat een nacht lang koelen.
2 Bevestig het hulpstuk aan de keukenmachine.
3 Schakel gedurende 4 seconden naar puls.
4 Gebruik zoals vereist.

(Let op! Mini hakhulpstuk/molenhulpstuk zijn apart verkrijgbaar)

De Cooking Chef gebruiken – Weegfunctie

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing

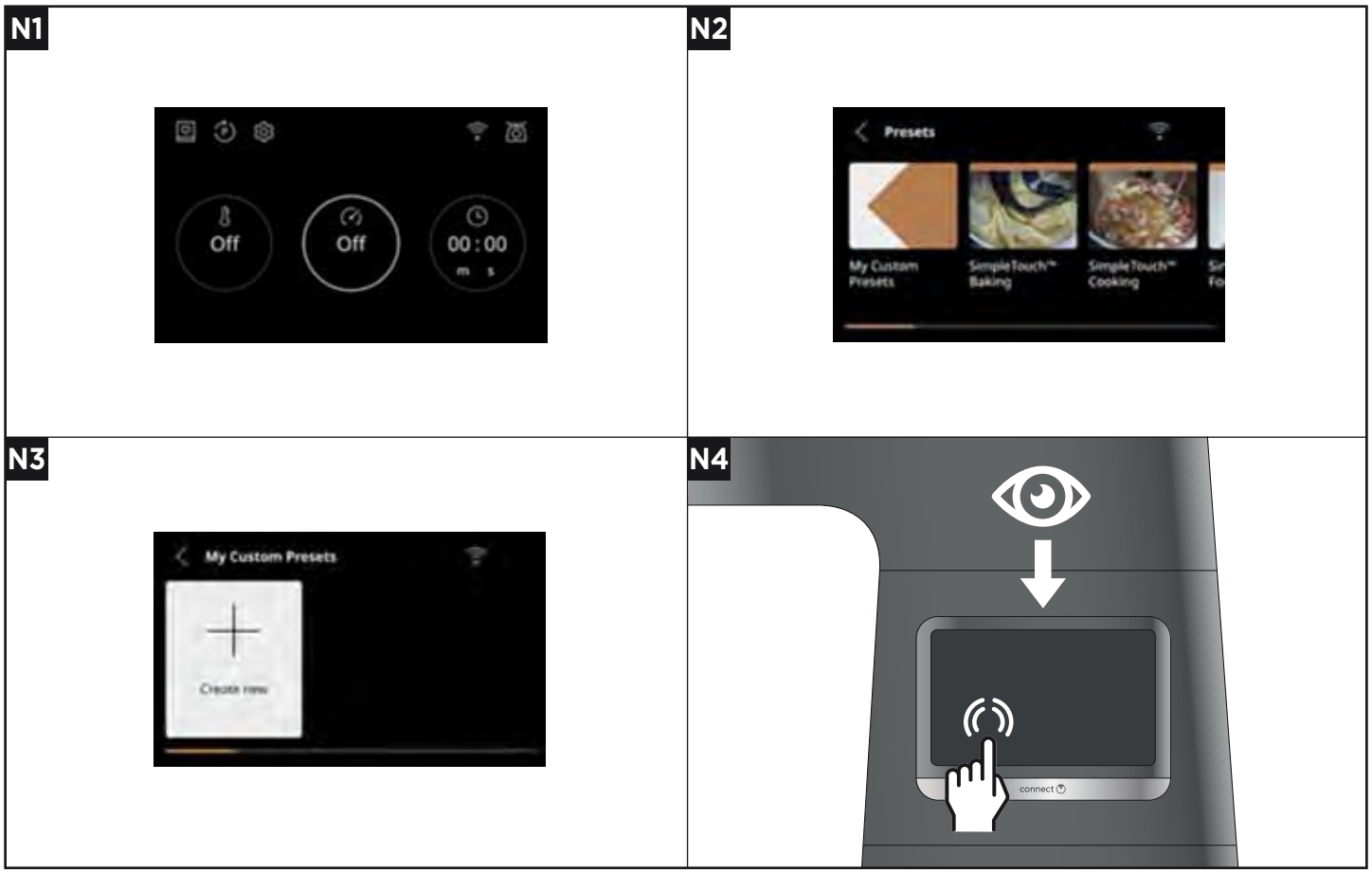


Belangrijk
- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke en stabiele ondergrond voordat u gaat wegen.
- Oefen tijdens het wegen geen druk uit op de machine of kom, omdat dit de nauwkeurigheid van de weegschaal beïnvloedt.
- De weegfunctie kan worden gebruikt met de mixerkop omhoog of omlaag.
- De weegfunctie is nauwkeurig tot maximaal 6 kg.

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.

De Cooking Chef gebruiken – Aangepast programma

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



1 Selecteer het menu met het vooringestelde programma's.
2 Selecteer 'Mijn aangepaste programma's'
3 Volg de instructies op het scherm.

De Cooking Chef gebruiken - Simple Touch vooringestelde programma's

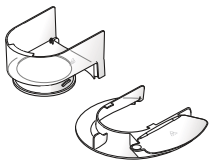
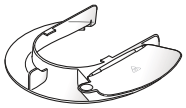
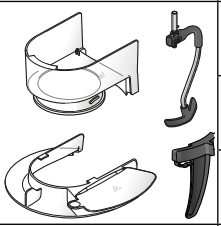
Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



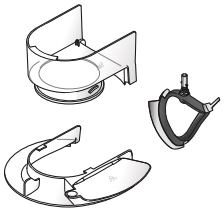
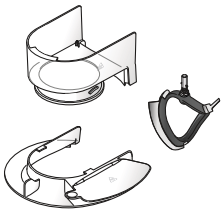
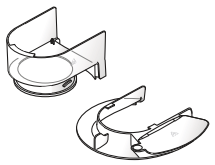
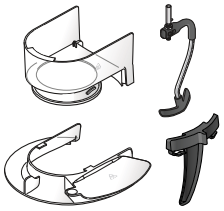
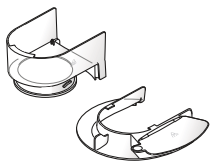
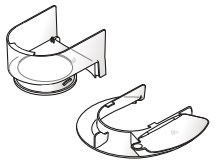
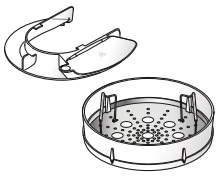
1 Selecteer het metnu met vooraf ingestelde programma's.
2 Kies het programma dat u wilt gebruiken.
3 Volg de instructies op het scherm.
4 Druk op de bedieningsknop om het apparaat op elk gewenst moment te stoppen. Let op: de kom en het hulpstuk kunnen heet zijn.

Overzicht van vooraf ingestelde programma's

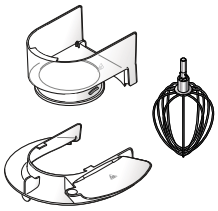
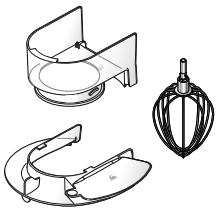
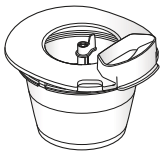
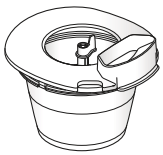
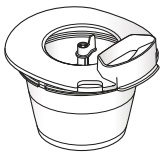
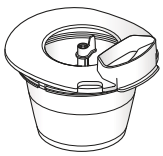
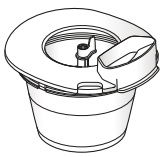
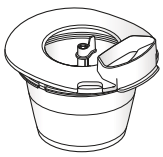
De standaardinstellingen kunnen worden aangepast aan uw recept, indien beschikbaar.
Niet-aanpasbare instellingen worden aangegeven door het 🔒 pictogram.
Wanneer "Verwarming" op het displayscherm wordt weergegeven, begint de timer pas met aftellen wanneer de juiste temperatuur is bereikt.

Vooraf ingesteld programma	**Aangeraden hulpstuk**	**Standaardinstellingen** (aanpasbaar)	**Warmhouden**	**(Max)**	**Recepten/gebruik**
Gegarandeerde resultaten – Tot room te kloppen		**90 – 120 sec.** **3** **UIT** 🔒		2 kg	Cake, Cupcakes
Gegarandeerde resultaten – Eiwit kloppen		**60 – 140 sec.** **MAX** **UIT** 🔒		550 g	Eiwit voor chocolade mousse
Gegarandeerde resultaten – Slagroom		**65 – 155 sec.** **MAX** **UIT** 🔒		1,9 kg	Vulling/topping voor taart In chocolademousse vouwen.
Slimme deegkneedfunctie		**660 – 960 sec.** **Min. to 1** **UIT** 🔒		 1,6 kg	Broodjes, pizza
Deeg rijzen		**1 uur** (5 min. – 2 uur) **UIT** 🔒 **30˚C** (25 ˚C – 25 ˚C)			Deeg rijzen
Popcorn		**10 mins** (5 – 15 min.) **UIT** 🔒 **180 ˚C** 🔒		 20 g  20 g	Voor versgemaakte popcorn * Voor de beste resultaten altijd het vooringestelde programma gebruiken.
Vlees bruinen		**3 min. – 140 sec.** 🔒 2 🔒 **200 ˚C**		200 g	Voor de beste resultaten bruint u het vlees in partijen van 100-200 g.
Chocolade smelten		**5 min.** (1 – 10 min.) 1 🔒 **45 ˚C**	**30 min.** 4 **35 ˚C**	500 g	Chocolade mousse

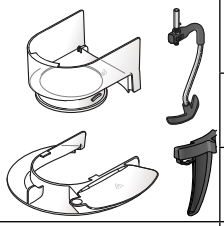
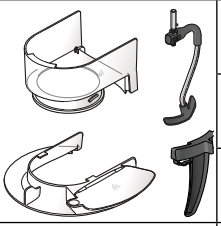
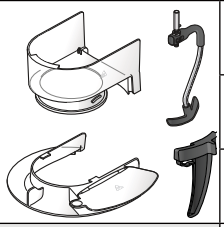
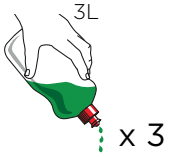
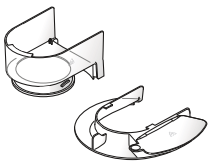
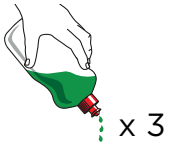
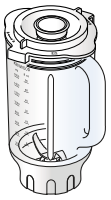
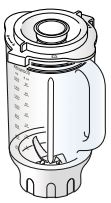
Overzicht van vooraf ingestelde programma's

Vooraf ingesteld programma	**Aangeraden hulpstuk**	**Standaardinstellingen** (aanpasbaar)	**Warmhouden**	**(Max)**	**Recepten/gebruik**
Roux		**4 min.** (4 – 15 min.) 1 **95 ˚C** (95 ˚C – 120 ˚C)		80 g 80 g	Gebruik als een basis voor allerlei sauzen
Bechamelsaus		**12 min.** (4 – 10 min.) 1 **90 ˚C – 95 ˚C** (90 ˚C – 120 ˚C)	**30 min.** 4 **65˚C**	80 g 80 g 1 L	Algemene witte saus die voor uiteenlopende gerechten wordt gebruikt.
In weinig olie bakken		**4 min.** 2 **180 ˚C**		200-250 ml olie	Voor de beste resultaten gebruikt u pindaolie of plantaardige olie. Werk in partijen, bak tot krokant.
Groenten sauteren		**3 min.** (3 – 6 min.) 2 **120 ˚C** (110 ˚C – 130 ˚C)		2 eetlepels olie	Groente, vlees, vis, schaal- en schelpdieren
Sudderen		**12 min.** (3 min. – 2 uur) 2 – 4 **98 ˚C – 140 ˚C** (90 ˚C – 140 ˚C)	**30 min.** 4 **65 ˚C**	2 liter	Stoofschotels Casseroles Groentebouillon
Koken		**23 min.** (3 – 45 min.) **UIT** **105 ˚C – 140 ˚C** (105 ˚C – 140 ˚C)		2 liter	Groente Pasta
Stomen		**23 min.** (5 min. – 45 min.) **UIT** **100 ˚C**		450 g	Zalm en papillotte

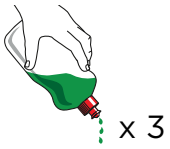
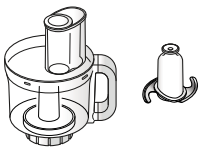
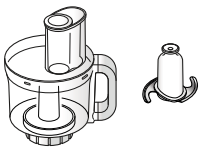
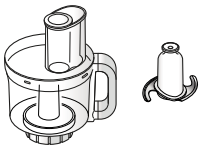
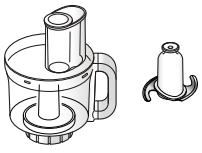
Overzicht van vooraf ingestelde programma's

Vooraf ingesteld programma	**Aangeraden hulpstuk**	**Standaardinstellingen** (aanpasbaar)		**(Max)**	**Recepten/gebruik**
Boter (room met meer dan 40% vet)		**90 – 230 sec.**		1 kg	Voor verse zelfgemaakte boter
		MAX			
		UIT			
Boter (room met minder dan 40% vet)		**150-360 sec.**		1 kg	Voor verse zelfgemaakte boter
		MAX			
		UIT			
Gelato		**30 min.**		850 ml	Voor vers zelfgemaakt roomijs zonder ei
		MIN			
		UIT			
Zuivelvrij ijs		**25 min.**		850 ml	Voor vers zelfgemaakt roomijs op basis van custard
		MIN			
		UIT			
Gelato		**30 min.**		850 ml	Voor verse zelfgemaakte gelato
		MIN			
		UIT			
Sorbet		**20 min.**		850 ml	Voor verse zelfgemaakte sorbet
		MIN			
		UIT			
Bevroren yoghurt		**30 min.**		850 ml	Voor verse zelfgemaakte bevroren yoghurt
		MIN			
		UIT			
Zuivelvrij ijs		**30 min.**		850 ml	Voor vers zelfgemaakt zuivelvrij ijs
		MIN			
		UIT			

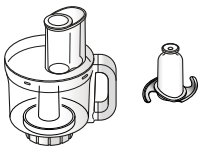
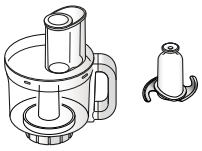
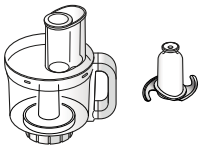
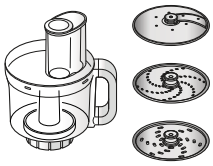
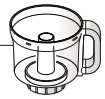
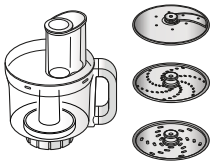
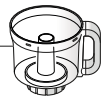
Overzicht van vooraf ingestelde programma's

Vooraf ingesteld programma	**Aangeraden hulpstuk**	**Standaardinstellingen** (aanpasbaar)		**(Max)**	**Recepten/gebruik**
Compote/jam		**50 min.** 3 **UIT**		1 kg 600 g	Voor zelfgemaakte compote en jam
Chutney		**50 min.** 3 **UIT**		1 kg 400 ml 100 g	Voor zelfgemaakte chutney
Tafelzuur		**180 sec.** 3 **UIT**		3 L	Een inlegvloeistof voor groenten en fruit
Snel koud afspoelen		**60 sec.** 1 **50˚C**		3L  x 3	Een nuttig vooringesteld programma om de kom en hulpstukken te spoelen alvorens ze grondig te wassen
Warm afspoelen		**90 sec.** 1 **50˚C**		3 L  x 3	Een nuttig vooringesteld programma om voorzichtig te roeren en verwarmen, om resten uit de kom te verwijderen
Grof mengen		**17 sec.** 1 **-4** **50˚C**		Raadpleeg tabel M voor aanbevolen gebruik	Smoothies, milkshakes, soepen, pannenkoekenbeslag
Glad mengen		**57 sec.** 1 **MAX** **UIT**			
IJs verpulveren		**28 sec** 1 **MAX** **UIT**		6 - 10 (125 g) (200 g)	Verpulverd ijs voor cocktails en mocktails

Overzicht van vooraf ingestelde programma's

Vooraf ingesteld programma	**Aangeraden hulpstuk**	**Standaardinstellingen** (aanpasbaar)		**(Max)**	**Recepten/gebruik**
Spoelen			**38 sec.**	1 L  x 3	Een handig vooringesteld programma om de blender na gebruik schoon te maken
			1 **MAX**		
			UIT		
Koffie malen			**15 sec.**	20 g - 60 g	Om koffiebonen fijn te malen
			MAX		
			UIT		
Specerijen malen			**18 sec.**	20 g - 65 g	Om specerijen fijn te malen
			1 **MAX**		
			UIT		
Pasta's malen			**18 sec.**	100 g	Currypasta, marinades
			1 **MAX**		
			UIT		
Kruiden hakken			**10 sec.**	20 g - 75 g	Verse kruiden fijn hakken
			5		
			UIT		
Groenten hakken			**5 sec.**	100 g - 250 g	Groenten grof hakken
			1 **MAX**		
			UIT		
Vlees hakken			**21 sec.**	100 g - 500 g	Om vlees voor uiteenlopende gerechten fijn te hakken
			1 **MAX**		
			UIT		
Koekjes hakken			**18 sec.**	100 g - 250 g	Fijne koekkruimels, ideaal voor de bodem van kwarktaart
			1 **MAX**		
			UIT		

Overzicht van vooraf ingestelde programma's

Vooraf ingesteld programma	**Aangeraden hulpstuk**	**Standaardinstellingen** (aanpasbaar)		**(Max)**	**Recepten/gebruik**
Noten hakken			**27 sec.**	100 g - 200 g	Om noten fijn te hakken
			1 MAX		
			UIT		
Kruimeldeeg			**60 sec.**	Min.: 250 g bloem 125 g boter 65 ml water Max. 400 g bloem 200 g boter 100 ml water	Deeg voor pasteitjes en taart
			Min. to 5		
			UIT		
Puree			**40 sec.**	200g - 400g	Vers fruit, diepgevroren fruit en notenboter pureren
			1 MAX		
			UIT		
Snijden/raspen (zachte ingrediënten)			**60 sec.**	1200ml 	Zacht voedsel zoals tomaten, kaas en komkommer snijden en raspen
			1		
			UIT		
Snijden/raspen (harde ingrediënten)			**60 sec.**	1200ml 	Allerlei harde ingrediënten zoals wortels, aardappels en kaas snijden en raspen
			3		
			UIT		

De Cooking Chef gebruiken – Stomer

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

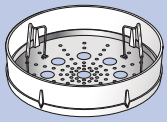
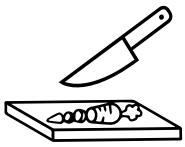
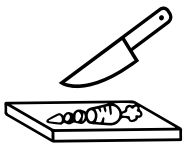
- Wees voorzichtig: alle vloeistoffen, de condensatie, het stomer- en het keukenmachine-element zijn erg heet. Gebruik ovenwanten.
- Probeer geen hulpstukken op te zetten als u het stoommandje gebruikt.
- Laat het apparaat niet droog koken; vul het zo nodig water bij.
- Houd uw Cooking Chef bij het gebruik van uw stoommandje altijd uit de buurt van muren en overhangende keukenkastjes: deze kunnen door de stoom worden beschadigd.

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 Doe de gewenste hoeveelheid water in de kom (zie de tabel voor aanbevolen gebruik). Gefilterd water is het best, aangezien dat kalkaanslag en vlekken voorkomt.
6 Zet de geassembleerde stomer in de kom. De stomer vindt zelf de benodigde diepte. De bovenste rand van de in elkaar gezette stomer moet ongeveer 5 cm onder de bovenste rand van de kom zitten.
7 Zet het hittescherm 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 het vooringestelde stoomprogramma en pas de kooktijd aan (zie de tabel voor aanbevolen gebruik). Druk op de bedieningsknop 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 (gebruik hittebestendige ovenhandschoenen om het stoommandje uit de kom te halen).
15 Zet het stoommandje op een grote plaat of andere geschikte houder.
16 Maak de handgrepen los en vouw ze naar het midden. Verwijder de steunring en vouw de handgrepen uit.
17 Verwijder het voedsel.

Tips

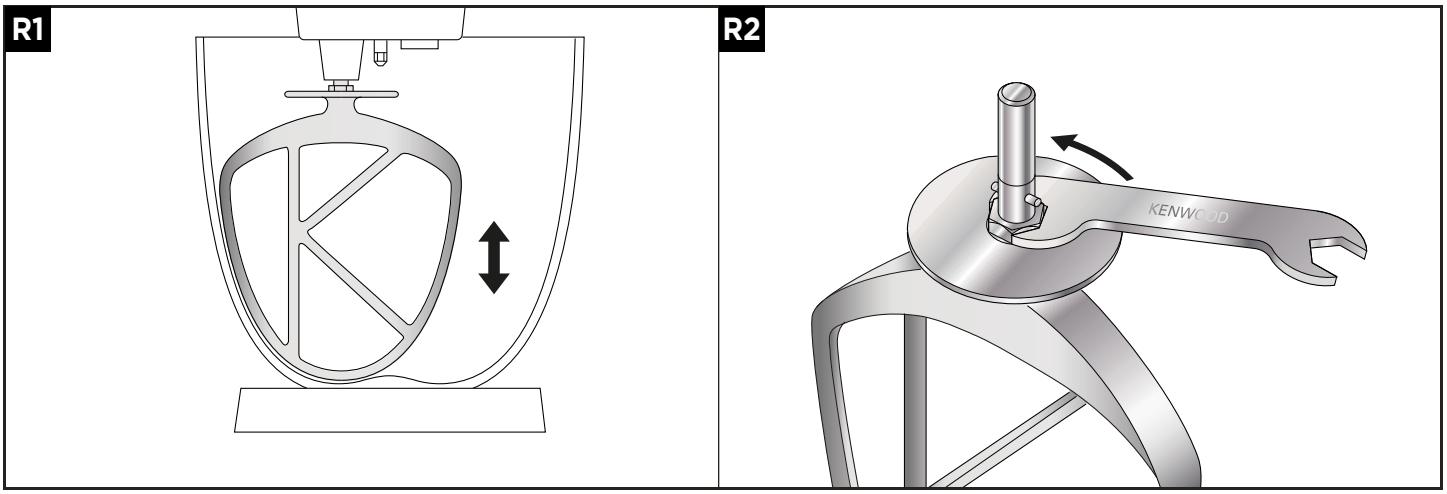
- Vloeistof die in de kom achterblijft, is goed voor het maken van soep of bouillon. Wees voorzichtig, de vloeistof wordt erg heet.
- Zorg dat de stukken voedsel niet te dicht op elkaar zitten.
- Roer een grote hoeveelheid halverwege de kooktijd door.
- Stukken voedsel van dezelfde afmeting worden gelijkmatiger 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 verwijdert, 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.

Tabel voor aanbevolen gebruik

P 	(MAX)	(Min.)	H_2O
 	450 g	20	500 ml
 	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
 	450 g	15–20	500 ml

Hulpstukken afstellen

Gebruiksdiagrammen en gebruiksaanwijzing



Belangrijk

- Deeghaak - dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en kan niet gewijzigd worden.
- Garde en K-klopper – De garde en K-klopper moeten de onderkant van de kom **bijna** raken. Stel de hoogte zo nodig met de meegeleverde moersleutel af.
- Roerder en slagroomklopper – De roerder en slagroomklopper moeten de onderkant van de kom net raken.

Garde, K-klopper, slagroomklopper – Afstellen

1 Haal de stekker uit het stopcontact.
2 Breng de mixerkop omhoog en plaats de garde, de K-klopper of de slagroomklopper.
3 Laat de mixerkop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, haalt u de mixerkop omhoog en verwijdert u het hulpstuk.
4 Gebruik de meegeleverde sleutel om de moer voldoende los te draaien en de as af te stellen. Om het hulpstuk dichter 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 machine 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.

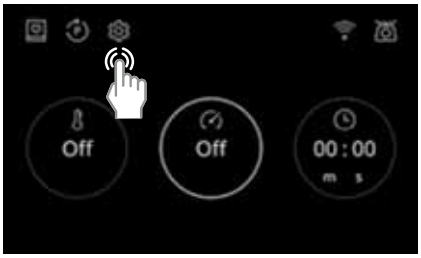
Roerder afstellen

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 dichter bij de bodem van de kom functioneert, draait u het wieltje naar rechts. Als u het hulpstuk wilt intrekken, zodat het verder van de bodem van de kom af functioneert, draait u het wieltje naar links.
5 Draai de moer weer vast.

Software-updates

- Bij het eerste gebruik en gedurende zijn levensduur zal het apparaat waarschijnlijk software-updates nodig hebben.
- Om een update te ontvangen, moet het apparaat een internetverbinding hebben. Om verbinding te maken met het internet volgt u de instructies in het hoofdstuk 'Verbinding maken met de Kenwood & Me-app' in de handleiding.
- Uw apparaat kan op twee verschillende manieren updates ontvangen.
  1) Verplichte software-update
  2) Software-update
- Software-updates zijn automatisch en standaard ingeschakeld.
- U kunt het automatisch downloaden van niet-verplichte software updates uitschakelen via het instellingenmenu.

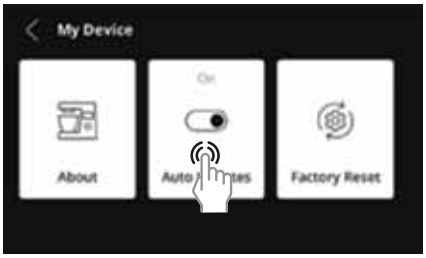
S1



S2

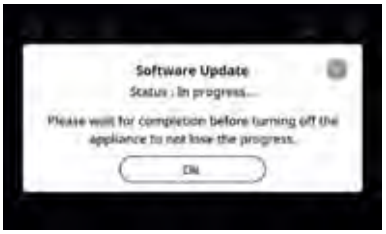
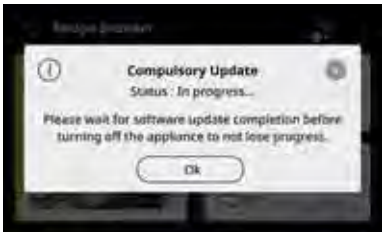


S3



Belangrijk

- Als u het automatisch downloaden van updates uitschakelt, worden verplichte updates nog wel gedownload. Verplichte updates worden automatisch uitgevoerd.
- U mag het apparaat nooit uitzetten tijdens een update.

	Er wordt een automatische update uitgevoerd. Druk op het wifi-symbool voor meer informatie over de software-update.
 	Schermen met statusinformatie.
	Druk op dit symbool voor meer informatie over de verplichte software-update
	Geeft aan dat de software-update is voltooid. Druk op dit symbool voor meer informatie.
	Geeft aan dat de software-update is mislukt. Druk op dit symbool voor meer informatie.

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 machine 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 contacten juist zijn aangebracht. • Zorg dat het hitteschерm 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.	1 De geselecteerde temperatuurinstelling kan te hoog zijn. 2 Onjuist hulpstuk gebruikt. 3 Het roerinterval is te lang. 4 Het hulpstuk is misschien niet laag genoeg in de kom bevestigd. 5 De timer is voor een te lange tijdsduur ingesteld. 6 De sensor en/of de onderkant van de kom zijn misschien niet schoon.	1 Verlaag de temperatuur. 2 Controleer of het beste hulpstuk wordt gebruikt en verstel het zo nodig. 3 Verhoog de frequentie van het roerinterval of stel een continue werking in. 4 Stel de hoogte van het hulpstuk bij. 5 Kook het voedsel korter (maar zorg wel dat het gaar is). 6 Zorg dat deze gebieden schoon en droog blijven.
Textuur van het voedsel niet bewaard gebleven.	1 De temperatuur is te hoog ingesteld. 2 Het roerinterval is te frequent. 3 De ingrediënten zijn te lang gekookt. 4 Onjuist hulpstuk gebruikt.	1 Verlaag de temperatuur. 2 Reduceer het roerinterval. 3 Verkort de kooktijd (maar zorg wel dat het voedsel gaar is). 4 Controleer of het meest geschikte hulpstuk wordt gebruikt.
Onregelmatige mengsnelheid.	1 Ingredienten te groot, te hard of te stevig.	1 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). 2 Voeg de ingrediënten toe nadat de kop omlaag is gebracht. 3 Controleer of het meest geschikte hulpstuk wordt gebruikt.
Het is moeilijk om de mixerkop te sluiten.	1 Als er stevige ingrediënten zoals chocola op de bodem van de kom liggen, kan de mixerkop niet worden vergrendeld. 2 De roerder is onjuist bevestigd.	1 Voeg de ingrediënten toe nadat de kop omlaag is gebracht. 2 Zorg ervoor dat de roerder in het juiste contact 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 pikt 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) TWIST	Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben TWIST, zodat hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem BAR, 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.*
Lamp in de kom brandt niet	Mengkop staat omhoog	Normale werking.
De keukenmachine schakelt ineens uit.	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.	De mixerkop is omhooggehaald.	Laat de mixerkop zakken en start opnieuw.
Scherm wordt uitgeschakeld.	De stekker van de keukenmachine zat langer dan 19 minuten in het stopcontact zonder dat de machine werd gebruikt en de machine is overgeschakeld naar de UIT-modus.	Raak het touchscreen aan of verdraai de bedieningsknop om de machine te resetten.
De keukenmachine schakelt ineens uit.	Het hitteschерm is verwijderd of er is een afdekking is verwijderd.	Zet het hitteschерm 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. Apparaat staat in de UIT-modus.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Zet de aan/uit-schakelaar op aan "I". Raak het displayscherm aan of draai aan de bedieningsknop.
De machine functioneert niet.	Bedieningsknop niet ingedrukt.	Druk de bedieningsknop 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.
	Kan geen bekend wifinetwerk vinden.	Mogelijk is de machine verplaatst, is de router uitgeschakeld of dient de router opnieuw gestart te worden.

Problemen oplossen (vervolg)

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	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 u een werkende internetverbinding heeft op het lokale netwerk.
Uitleg van piepgeluiden van het apparaat		
Eén piepje	De gebruiker heeft op een instelling gedrukt om die te wijzigen. Lang op parameters drukken – de instelling resetten terwijl het apparaat niet draait. De machine is aan een gebruikersaccount gekoppeld en met het internet verbonden.	Normale werking Normale werking Normale werking
Dubbel piepje	Waarschuwt de gebruiker voor het volgende: A) Afdekking van het contact voor hoge snelheid ontbreekt B) Afdekking van het contact voor lage snelheid ontbreekt C) Kom ontbreekt D) Hitteschild ontbreekt	A) Zet de afdekking van het contact voor hoge snelheid op zijn plaats B) Zet de afdekking van het contact voor lage snelheid op zijn plaats C) Plaats de kom D) Installeer het hitteschild
Drie piepjes	Machinefout die resulteert in het volgende: • Motor overbelast • Fout in verwarmer • Overige fouten – op het scherm staat de foutcode en wat u moet doen	Fout – wordt om de minuut herhaald totdat de machine uit en weer aan wordt gezet
Twee piepjes	De knop is ingedrukt – bewerking gestart	Normale werking
Drie piepjes	Betekent het volgende: • Einde van timer in handmatige stand. • Einde van timer in OBR-stand. • Einde van warmhoudcyclus.	Normale werking
Wanneer u contact opneemt met de klantenservice, moet u mogelijk informatie over de softwareversie opgeven. U kunt die 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.	Scherm 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
Scherm geeft kleine hoeveelheden niet aan.	Hoeveelheid is te klein.	Gebruik een theelepel of eetlepel voor heel 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

Netwerkpoort: enkele wifi-netwerkpoort, standaard geactiveerd.

Model nr.:	**TYPE: KCL96**
RF-frequentiebereik:	Wifi: 2412-2472 MHz Bluetooth (LE): 2402-2480 MHz
Maximale transmitvoeding:	Wifi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10 dBm
Informatie over connectiviteit	Wifi: 2.4 GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

De KCL96 heeft één wifi-netwerkpoort die is bedoeld om instellingen te wijzigen, het kookproces te bewaken en stoppen, en voor het gebruik van netwerkapparatuur.

- De netwerkpoort kan worden gedeactiveerd in het instellingenmenu. Selecteer Instelling > Connectiviteit > Wifi “Uit”.
- De netwerkpoort kan opnieuw worden geactiveerd in het instellingenmenu. Selecteer Instelling > Connectiviteit > Wifi “Aan”.

Opnieuw activeren: Het apparaat kan vanuit de UIT-modus opnieuw worden geactiveerd door het scherm aan te raken of aan de bedieningsknop te draaien.

Fabrieksreset - Belangrijk
Wanneer het apparaat wordt afgedankt, is het belangrijk dat u de fabrieksinstellingen herstelt om uw persoonlijke gegevens te beschermen. Als u deze optie selecteert, worden alle gegevens die in het apparaat zijn opgeslagen, gewist en worden de fabrieksinstellingen hersteld. Om de fabrieksinstellingen van het apparaat te herstellen, selecteert u *Instellingen > Mijn apparaat> Fabrieksinstellingen herstellen*.

Gebruikte netwerkinterfaces
2,4 GHz wifi: De poort wordt geopend nadat een IP-adres is toegewezen van de router naar het apparaat. Wifi wordt gebruikt om continu gegevens uit te wisselen met het apparaat en de cloud.
Bluetooth BLE: BLE wordt gebruikt om de router-SSID en het wachtwoord uit te wisselen met het apparaat en de Fresco-app op de telefoon. BLE wordt alleen gebruikt tijdens provisioning en wordt daarna uitgeschakeld.

Services die gebruikt worden via netwerkinterfaces

- Het Fresco-provisioningproces.
- Fresco Cloud – Opgeslagen recepten en interactie met de app.
- Telemetriegegevens (SDM), die beperkt zijn tot recepten, komtemperaturen, motortoerentallen, enz.
- Voor de Fresco-app en cloudmonitoring wordt beperkte telemetrie-informatie doorgegeven naar het observability-platform, waar de gegevens worden gevalideerd op basis van het data-schema, en fouten worden gemeld aan het rapportagesysteem om door het technische team geanalyseerd te worden. Loggen wordt zowel voor de mobiele app als platformgebeurtenissen gebruikt en biedt beperkte mogelijkheid om bepaalde kwetsbaarheden of aanvalspatronen te identificeren. Deze gegevens worden dagelijks geanalyseerd en er zijn geautomatiseerde waarschuwingen om de dienstdoende medewerkers in kennis te stellen. Er is geen real time monitoringservice op apparaaatniveau en er wordt geen diagnostische informatie vastgelegd in real time.
- OTA-proces voor software.

- Informations importantes en matière de sécurité 77-78
- Avant de brancher l'appareil 79
- Nettoyage et entretien 79-80
- Liste des éléments 81-82
- Connexion à l'application Kenwood & Me 82-83
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 82-83
- Configuration de votre Cooking Chef 83-84
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 83-84
- Assemblage du batteur souple 84
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 84
- Installation et retrait de la pince d'aide au mélange 85
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 85
- Utilisation de votre Cooking Chef- Fonctionnement manuel (mode cuisson) 86-87
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 86-87
  - Sortie rapide, mode haute température (HSHT) 87
  - Recettes 87
- Utilisation de votre Cooking Chef- Fonctionnement manuel (mode sans cuisson) 88-91
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 88-89
  - Tableau d'utilisation 90-91
- Utilisation de votre Cooking Chef - Outils du bol (Recommandations de températures et vitesses de fonctionnement) 92
- Utilisation de votre Cooking Chef - Explications de l'écran d'affichage 93
- Réglages de température et de vitesse 94
- Utilisation de votre Cooking Chef - accessoires 94
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 94
- Recettes 95
- Utilisation de votre Cooking Chef - Fonction de pesée 95
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 95
- Utilisation de votre Cooking Chef - Préréglages personnalisés 96
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 96
- Utilisation de votre Cooking Chef - Préréglages par Simple Touche 96-102
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 96
  - Tableau d'utilisation des préréglages 97-102
- Utilisation de votre Cooking Chef - panier-vapeur 103-105
  - Diagrammes et instructions d'utilisation 103-105
  - Tableau d'utilisation 105
- Ajustement des outils 106
- Mises à jour logicielles 107
- Service après-vente 108
- Guide de dépannage 109-112
- Informations sur Ecodesign 112

Informations importantes en matière de sécurité

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 pour contrôler l'absence d'incompatibilité et prévenir tout risque pour la santé.

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes. (Les étiquettes situées sur la base de l'appareil ne doivent pas être retirées).
- 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.
- Vérifiez **toujours** que l'interrupteur ON/OFF est en position 'O' (OFF) avant de débrancher.
- Éteignez et débranchez **toujours** l'appareil avant de monter ou de démonter des outils/attaches, après utilisation et avant de le nettoyer.
- Éloignez **toujours** les parties de votre corps, vos cheveux, bijoux et vêtements amples des pièces mobiles et des accessoires installés.
- Ne mettez **jamais** vos doigts dans le mécanisme de la charnière.
- Ne dépassez **jamais** les quantités et les vitesses maximales indiquées dans le tableau des recommandations d'utilisation (voir les tableaux **K** et **P**).
- Faites attention si vous versez un liquide chaud dans le bol car il peut être projeté hors de l'appareil en raison de la vapeur soudaine.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites **toujours** attention lorsque vous soulevez cet appareil, car il est lourd. Vérifiez que la tête est verrouillée et que le bol, les outils, les couvercles de prise et le cordon sont bien fixés avant de la soulever.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, prenez-le toujours par le socle et la tête du robot. **Ne pas** soulever ni porter l'appareil par la poignée de la cuve ou par les accessoires fixés sur la sortie lente ou rapide.
- Ne laissez **jamais** le cordon pendre de sorte qu'un enfant puisse l'attraper.
- Ne mouillez **jamais** le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- **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.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- **N**'exercez **pas** de 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) vous risqueriez de l'endommager.
- Le cordon d'alimentation est placé de manière à 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 :
  - la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ;
  - 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.
  - La rallonge doit être un câble à trois fils de type mise à la terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur le dessous de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- 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.
- **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.
- N'utilisez **jamais** utiliser un accessoire non autorisé.
- **N**'utilisez **pas** plus d'une sortie (prise pour outil de bol et sortie vitesse élevée) à la fois.
- **Assurez**-vous que le bol est toujours en place lorsque vous utilisez l'appareil avec un outil pour bol.

Mode de cuisson
- 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.
- 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 :
  - assurez-vous de suivre les instructions relatives aux températures et aux quantités maximales ;
  - veillez à maintenir le cordon et le robot hors de la portée des enfants et éloignés du bord du plan de travail ;
  - vérifiez régulièrement la progression de la cuisson pour ajouter suffisamment de liquide et 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.
- Soyez **toujours** prudent lorsque vous manipulez ou touchez une partie de l'appareil pendant ou après la cuisson, EN PARTICULIER LE BOL, LE COUVERCLE ANTI-ÉCLABOUSSURES ET LES OUTILS, car ils resteront chauds longtemps après l'arrêt de l'appareil. Utilisez les poignées pour retirer et transporter le bol.
- Utilisez un gant anti-chaleur 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 **toujours** attention lorsque vous retirez les outils du bol après une utilisation prolongée, car ils peuvent devenir chauds. Le dessous du bol reste chaud longtemps après l'arrêt du chauffage.
- Soyez **toujours** prudent lors de la manipulation et utilisez le tapis de protection de la surface de travail lorsque vous placez le bol sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- Faites **toujours** attention à la vapeur qui s'échappe du bol du robot, en particulier lorsque vous ouvrez le couvercle anti-éclaboussures ou lorsque vous relevez 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** faites **jamais** fonctionner l'appareil en mode cuisson si le bol est vide.
- 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.
- **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.

Mode haute vitesse haute température (HSHT) - Pour mélanger à haute vitesse à des températures de 60 ° C minimum.
- Cette fonction ne doit être utilisée qu'avec le fouet ou le mélangeur.
- Vous ne devez pas dépasser la capacité de cuisson maximale de 3 litres.
- Veillez à ce que le couvercle anti-éclaboussures soit installé.
- La machine ne doit pas être laissée sans surveillance.

Batteur souple
- Ne convient pas à la cuisson à l'huile.

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.
- Faites **toujours** attention lorsque vous manipulez les pièces ; qu'il s'agisse du liquide, de la condensation, d'une pièce du panier vapeur ou du robot pâtissier multifonction sera très chaud. Utilisez des gants de cuisine.
- Débranchez **toujours** l'appareil avant de monter ou de démonter des pièces ou de les nettoyer.
- 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.

Consommation électrique
- Lorsque l'interrupteur ON/OFF est en position "I" et que le port réseau Wi-Fi est activé ou désactivé.
  - Passe automatiquement en mode arrêt (Off) au bout de 20 minutes d'inactivité et l'écran s'éteint.
  - Consommation en mode Off : 0,3 W.
- Avec l'interrupteur ON/OFF en position "O".
  - Passage automatique en mode arrêt (OFF) : Sans objet
  - Consommation en mode Off : 0,3 W.

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 la première utilisation, lavez les pièces : Voir « Entretien et nettoyage ».

Nettoyage et entretien (voir le tableau S)

- Éteignez **toujours** votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Il peut apparaître un peu de graisse au niveau de la **sortie** vitesse lente ② lors de la première utilisation. C'est normal, il 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 installé sur le robot lorsqu'il n'est pas utilisé.

Robot, couvercles des sorties

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez (y compris les pieds situés sous la machine).
- N’utilisez jamais d’abrasifs et ne plongez jamais le robot dans l'eau.

Batteur souple

- Retirez **toujours** la lame fouet flexible de l’ustensile avant le nettoyage.
- Lavez la lame fouet flexible et l’ustensile à l’eau chaude savonneuse, puis séchez-la intégralement. Les pièces peuvent également être passées au lave-vaisselle.

Remarque : veuillez inspecter l’état du corps de l’ustensile avant et après utilisation, et inspecter régulièrement l’état de la lame fouet, puis la remplacer en cas de signes d’usure.

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

- Lavez à la main puis essuyez, ou lavez en lave-vaisselle (Reportez-vous à l'illustration S).
- N’utilisez **jamais** une brosse à récurer, de la laine d’acier ni de la javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de 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 est sans incidence sur les performances.

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.

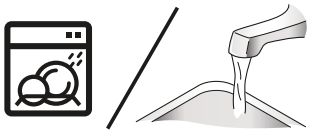
Capteurs de température

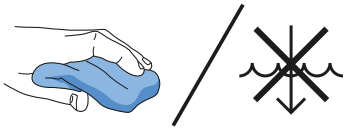
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez minutieusement. N’utilisez jamais d’abrasifs ou d’instruments pointus pour nettoyer les capteurs.

Panier-vapeur

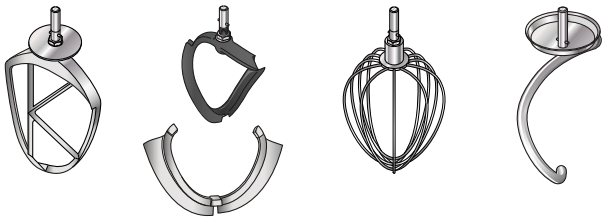
- Eteignez et débranchez **toujours** l’appareil avant de retirer l’accessoire du robot pâtissier multifonction .
- Pour un nettoyage plus facile, lavez les éléments immédiatement après emploi. Tous les éléments peuvent être lavés à l’eau chaude savonneuse, puis entièrement séchés. Ils peuvent aussi 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 robot. Dans ce cas, nettoyez avec une brosse en nylon, une éponge non abrasive ou un produit spécial pour l’acier inoxydable.

S

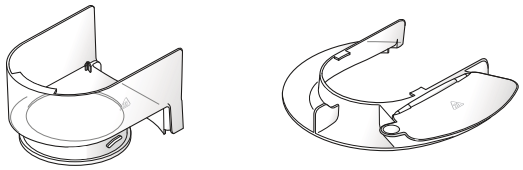


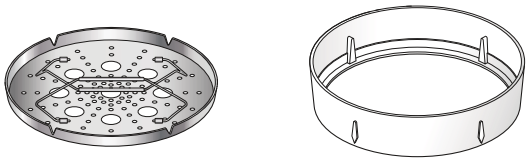




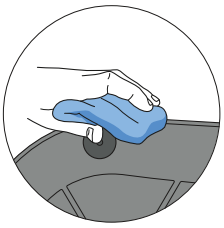




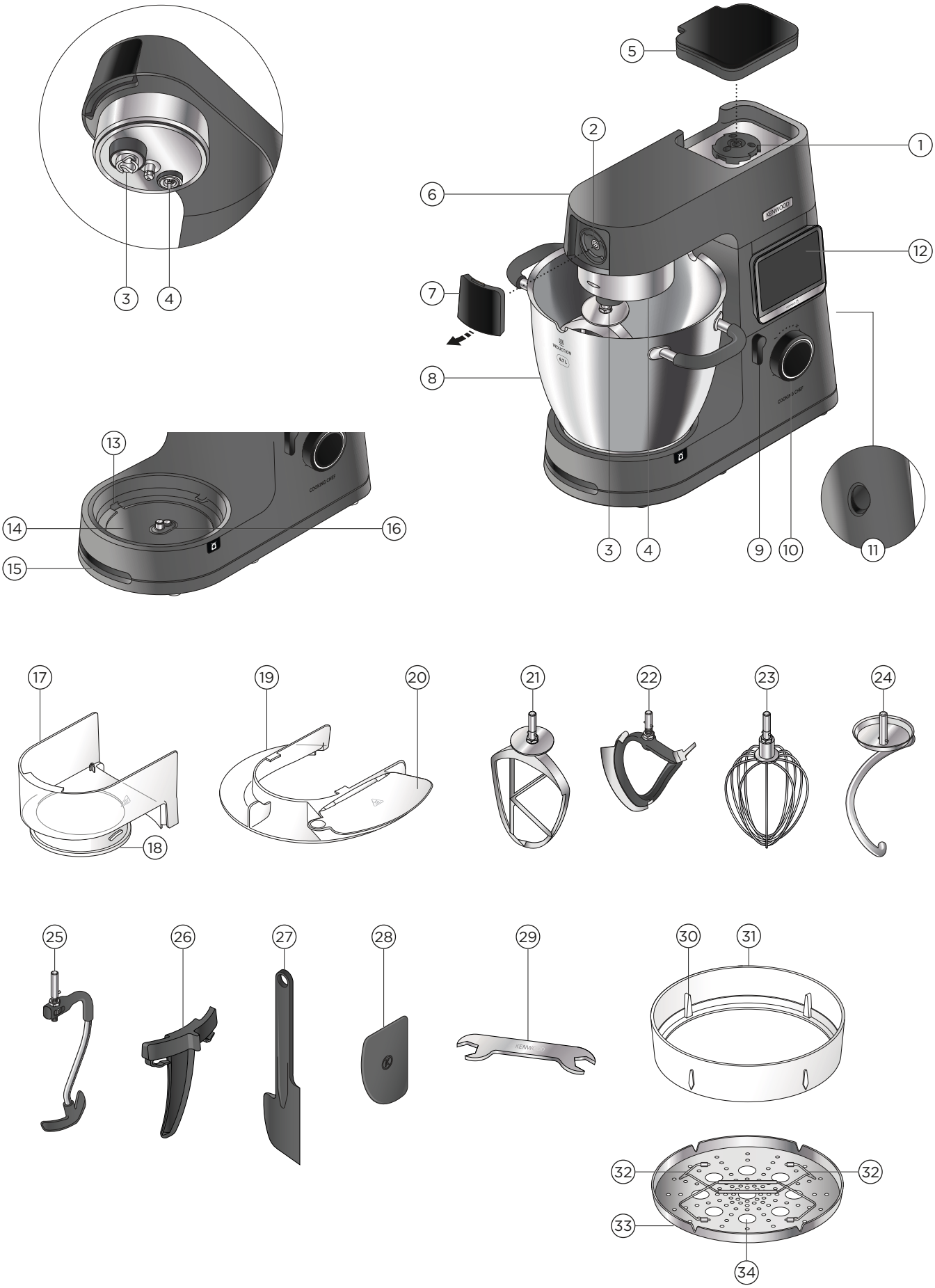








Liste des éléments



Points de branchement

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

Robot

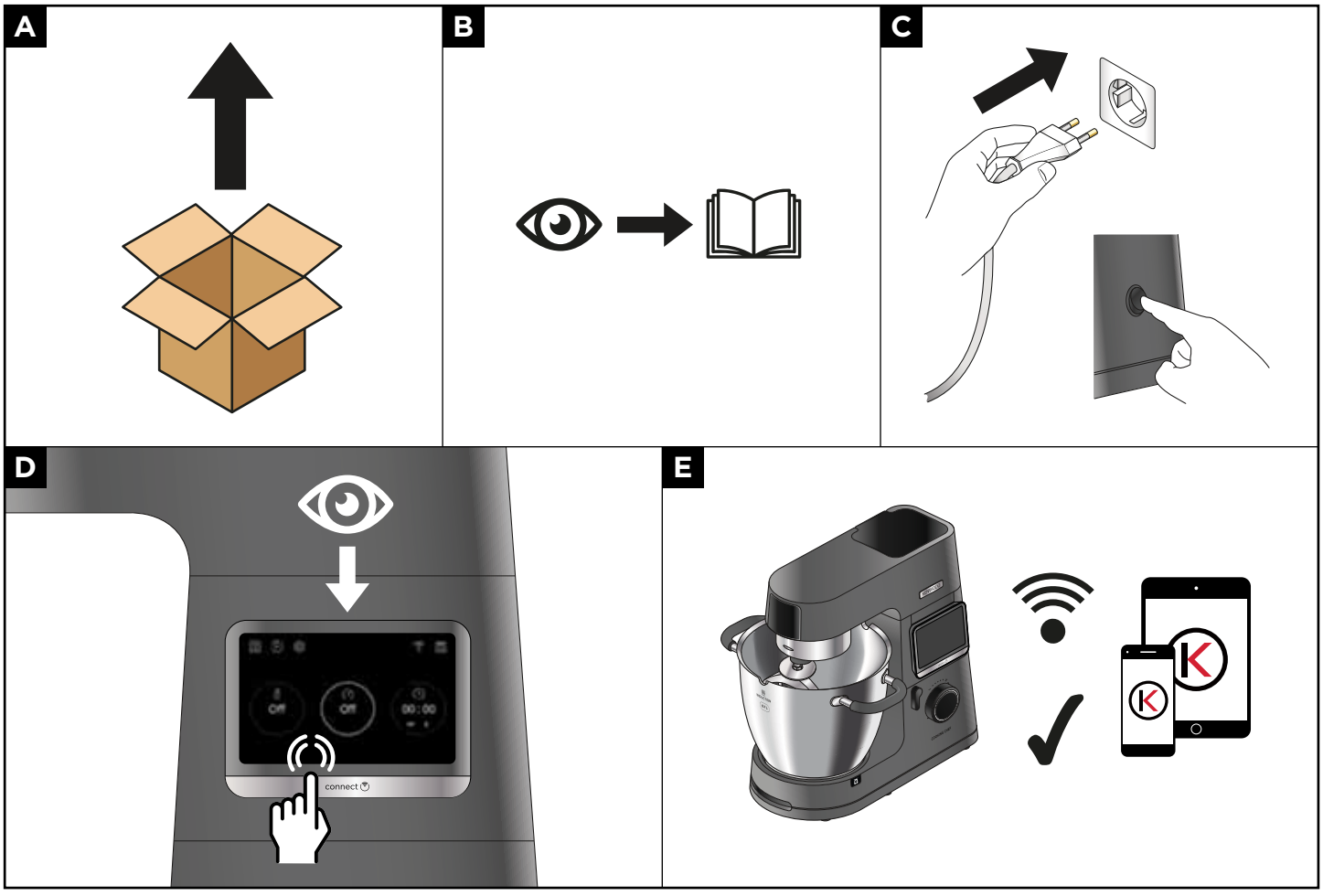
⑤ Cache de la sortie rapide
⑥ Tête du robot
⑦ Cache sortie lente
⑧ Bol
⑨ Tête – levier pour soulever
⑩ Bouton de commande
⑪ Interrupteur marche/arrêt
⑫ Écran d'affichage
⑬ Orifice d'écoulement
⑭ Socle du bol/ zone de cuisson par induction
⑮ Ventilation
⑯ Capteurs de température
⑰ Protection thermique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

Panier-vapeur (Facultatif)

㉚ Supports de poignée
㉛ Anneau de support
㉜ Poignées pliantes
㉝ Plateau amovible
㉞ Supports pour œufs

Connexion à l'application Kenwood & Me

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

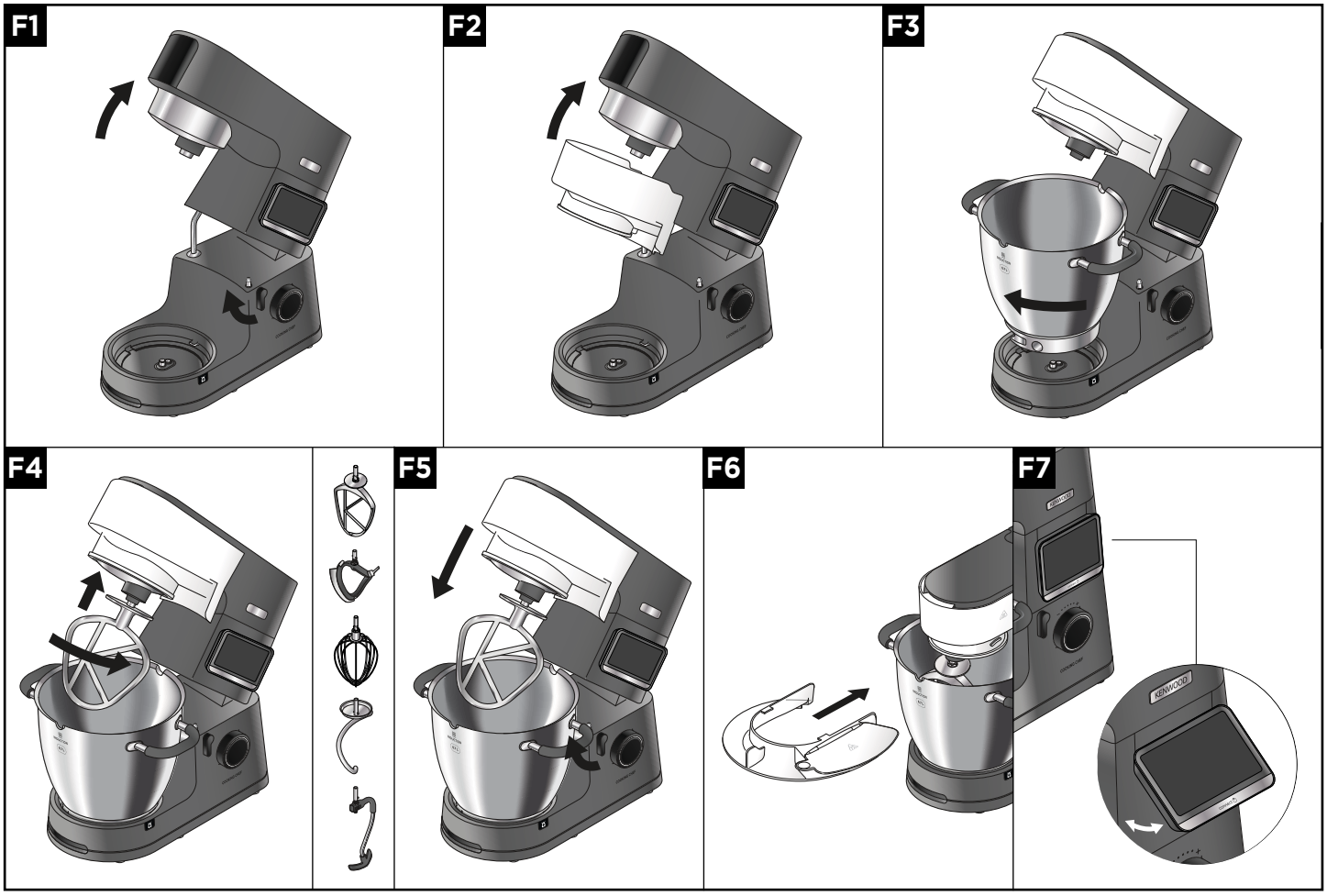
- **WiFi -** Fonctionne sur un réseau IEEE802.11 b, g et n à 2,4 GHz seulement.
- **Compatibilité -** Application Kenwood & Me compatible avec les dernières versions d'iOS et d'Android.
- **Restauration des paramètres d'usine -** Lors de la mise au rebut de l'appareil, il est important d'effectuer une 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).
- Réinitialisation du réseau - utilisez la fonction d'oubli du réseau pour effacer toutes les données WiFi stockées sur l'appareil.
  Pour se connecter à un nouveau réseau, l'appareil doit être appairé à nouveau par l'intermédiaire de votre smartphone ou de votre tablette.
  Pour réinitialiser le réseau de votre appareil, sélectionnez Paramètres>Connectivité>Paramètres réseau> Oublier le réseau.

L'application Kenwood & Me permet un contrôle limité de votre appareil par le biais de votre smartphone ou de votre tablette.

1 Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt situé sur le côté.
2 L'application peut être téléchargée en scannant le code QR qui apparaît à l'écran. (Remarque : si le code QR n'est pas scanné lors de la première mise en marche de la machine, appuyez sur le symbole wifi dans le coin de l'écran pour accéder au code QR).
3 Suivez les instructions à l'écran.

Configuration de votre Cooking Chef

Diagrammes et instructions d'utilisation



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.
- N'utilisez pas le mélangeur en même temps que le pétrin, avec l'outil de pâte, le batteur- K ou le batteur souple.

Couvercle anti-éclaboussures

- L'assemblage du couvercle anti-éclaboussures se compose de deux pièces : la protection thermique et le couvercle anti-éclaboussures.
- La protection thermique sert à protéger la tête du robot de la vapeur produite pendant le processus de cuisson.
- Le couvercle anti-éclaboussures ne doit pas être monté sur le bol, sauf s'il est utilisé en même temps que la protection thermique.
- Ne montez ni enlevez le couvercle anti-éclaboussures que lorsque la tête du robot est en position de verrouillage.

1 Tournez la molette d'ouverture dans le sens des aiguilles d'une montre et levez la tête.
2 Poussez la protection thermique contre la partie inférieure de la tête du robot jusqu'à ce qu'elle soit entièrement insérée.
- Si vous utilisez le Cooking chef sans chauffer, il n'est pas nécessaire d'installer la protection thermique, sauf si vous utilisez le couvercle anti-éclaboussures.

3 Placez le bol sur la base. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.
4 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, inversez l'étape 4 ci-dessus. (Toujours utiliser des gants pour retirer les outils après l'utilisation).
- 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.

5 Pour baisser la tête du robot, soulevez-la légèrement, puis basculez le levier de levage de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre. Baissez en position verrouillée.
6 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, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la cheminée d'alimentation.

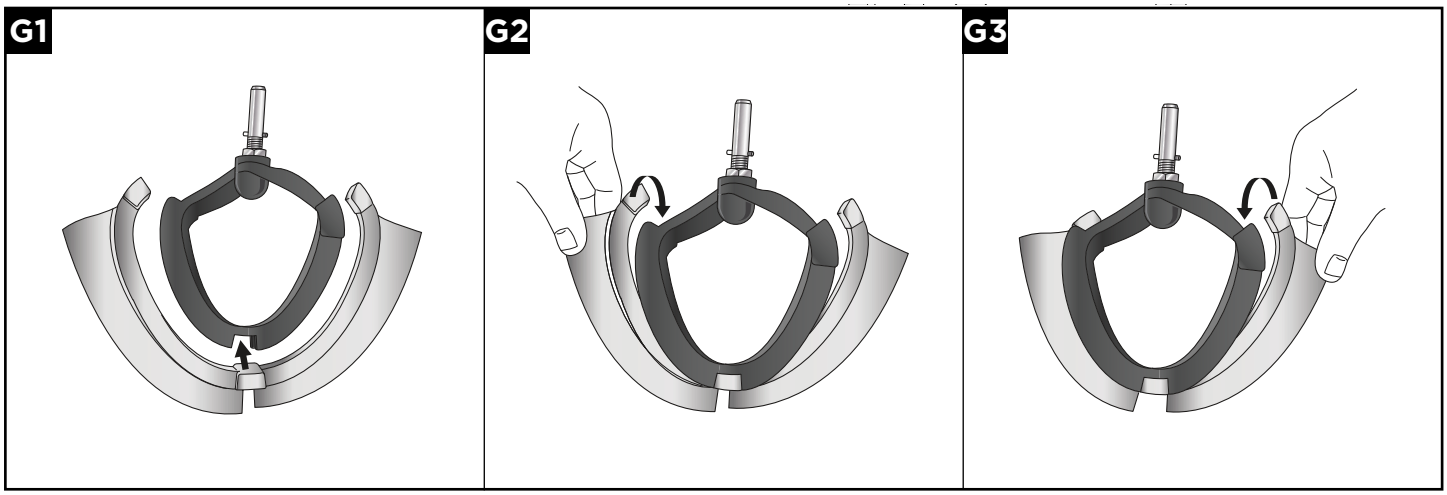
7 Pour retirer le couvercle, faites-le simplement glisser vers vous.

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.

8 Pour retirer la protection thermique, levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée. Retirez l'accessoire, puis tirez le protège-chaleur vers le bas de la partie inférieure de la tête du robot. Remarque : Ne montez ou enlevez le couvercle anti-éclaboussures que lorsque la tête du mélangeur est en position de verrouillage.
9 L'angle de vue de l'écran d'affichage peut être ajusté. Pour régler l'angle de l'écran, tenez l'écran par le bas et tirez ou poussez doucement vers la position souhaitée.

Assemblage du batteur souple

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important
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.

Installation et retrait de la pince d'aide au mélange

Diagrammes et instructions d'utilisation

H1



H2



H3



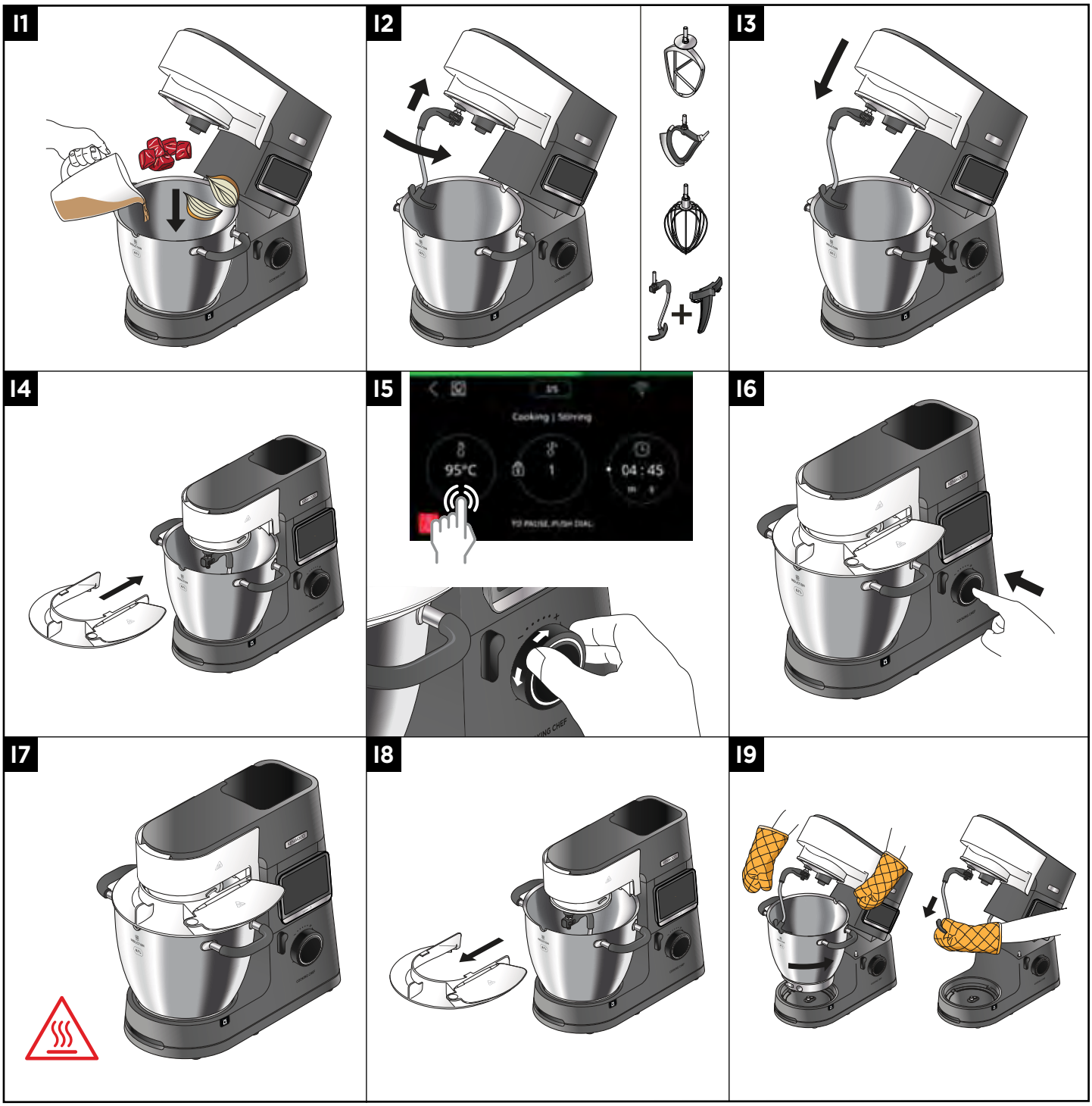
Important

- 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.
- La pince d'aide au mélange peut être utilisé 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.

Utilisation de votre Cooking Chef - Fonctionnement manuel (mode cuisson)

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- 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.

1 Ajoutez les ingrédients à cuire.
2 Installez l'outil nécessaire et le couvercle anti-éclaboussures.
3 Réglez la durée, la vitesse et la température requises.
- 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.

4 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.

- Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez sur la molette de commande. En mode cuisson, faites attention car l'appareil est chaud.
- À tout moment, pour arrêter le processus de chauffage, réglez la température sur "OFF".
- 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 robot est rebaissée. Pour redémarrer le robot, baissez la tête et appuyez sur le bouton de commande.

5 Lorsqu'un programme est terminé, l'appareil sonne 3 fois.
Remarque : si aucune durée n'a été programmée, le chauffage et le mélange s'arrêteront automatiquement au bout de 8 heures de minuterie.

Conseils et astuces - Cuisson

- 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 continuel.
- 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 la protection thermique..
- Soulevez la tête du robot lentement pour permettre au liquide se trouvant sous la protection thermique. 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.

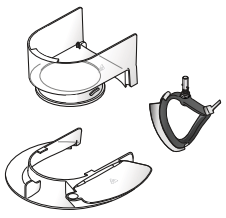
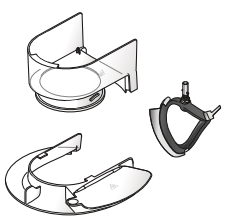
Sortie rapide, mode haute température (HSHT)
(Mélanger à vitesse élevée à des températures de 60 °C et plus)

Important - Mode haute vitesse haute température (HSHT)

- Pour des raisons de sécurité, la vitesse du moteur est automatiquement limitée lorsque le bol atteint des températures de 60 °C ou plus, sauf le Mode haute vitesse haute température (HSHT) a été sélectionné.
- Le message d'avertissement « Caution! Hot bowl and Ingredients (Attention ! Bol et ingrédients chauds) » s'affiche automatiquement à l'écran lorsqu'une vitesse sans mélange (c'est-à-dire de Min à Max ou Pulse) est sélectionnée et que la température est réglée sur 60 °C ou plus.
- Si l'appareil fonctionne déjà à une vitesse à une vitesse sans mélange avec une température de bol réglée sur 60 °C ou plus, le moteur et l'élément de chauffe s'arrêtent et le message d'avertissement « Caution! Hot bowl and ingredients (Attention ! Bol et ingrédients chauds) » s'affiche à l'écran.
- Une fois que vous avez répondu au message d'avertissement « Caution! Hot bowl and ingredients (Attention ! Bol et ingrédients chauds) » en sélectionnant « Agree (D'accord) », le moteur passe à la vitesse sélectionnée et le bol est chauffé à la température précédemment sélectionnée.
- Cette fonction NE doit être utilisée QU'AVEC le fouet, le mélangeur ou le batteur souple.
- Veillez à ce que le la protection anti-éclaboussures soit installée lorsque vous êtes en mode haute vitesse haute température.
- La machine ne doit pas être laissée sans surveillance.
- Ne dépassez pas la capacité de cuisson maximale de 3 litres.

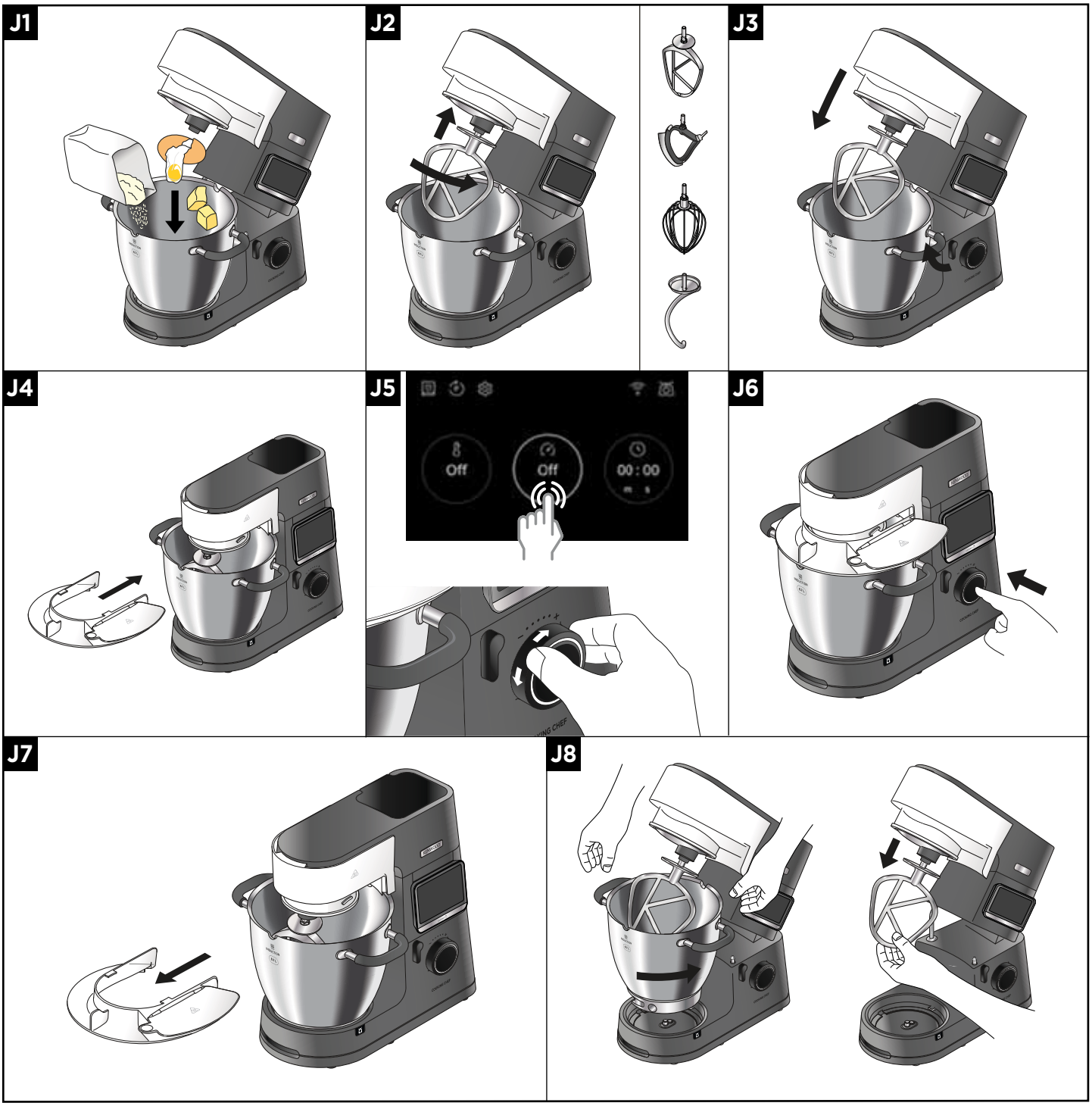
1 Sélectionnez la durée (le cas échéant), la vitesse et la température (60 °C ou plus).
2 L'avertissement « Caution! Hot bowl and ingredients (Attention ! Bol et ingrédients chauds) » s'affiche à l'écran pour vous indiquer que vous entrez en mode HSHT.
3 Une fois l'avertissement lu et compris, appuyez sur « Oui » pour confirmer la sélection du mode HSHT.
4 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.

Recettes

Recette	Accessoire utilisé	Paramètres prédéfinis / manuels	Ingrédients
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'extrait de vanille 2 c. à soupe de maïzena 96 g de jaune d'œuf, *battu*, 80 g de sucre en poudre } *mélanger*
Riz au lait		Paramètres manuels **1 h** 15 min 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'extrait de vanille

Utilisation de votre Cooking Chef- Fonctionnement manuel (mode sans cuisson)

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- N'utilisez pas le fouet pour les mélanges compacts (gâteaux tout-en-un et pour le crémage des mélanges d'ingrédients gras et sucrés) vous risqueriez de l'endommager.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).
- Vérifiez que les pieds situés sous l'appareil et la surface de travail sont propres et secs avant d'utiliser l'appareil.

1 Ajoutez les ingrédients à mixer.
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 Installez l'outil nécessaire et le couvercle anti-éclaboussures.
4 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.

- Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter l'appareil à tout moment.
- Si, à un moment quelconque, la tête du robot est relevée pendant le fonctionnement, l'outil du bol s'arrête et ne redémarre pas lorsque la tête du robot est abaissée. Pour redémarrer le mixer, abaissez la tête et appuyez sur la molette de commande.

5 Une fois le programme terminé, l'unité sonne 3 fois.

Remarque : Si aucune durée n'a été programmée, le mélange s'arrêtera automatiquement au bout de 8 heures de minuterie.

Conseils et astuces - Sans cuisson

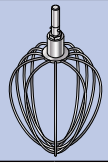
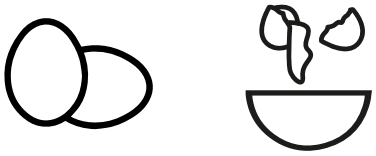
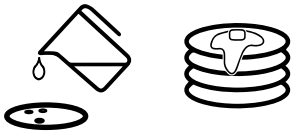
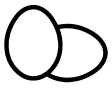
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- **Batteur-K** - Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.
- 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.
- **Fouet** - N'utilisez le fouet que pour les mélanges légers, tels que les blancs d'œufs, la crème et les génoises légères, sinon vous risquez de l'endommager.
- 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. Utilisez des oeufs à température ambiante pour un résultat optimal.

Conseils et astuces - Pétrin

- 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 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.

Tableau d'utilisation

K 	(MAX)		(Mins)
	 910 g	1	2
	4 kg (mélange de 20 œufs)	Min–Max	2–4
	3 kg	Min–Max	5–10
	(MAX)		(Mins)
	1,5 kg	Min–Max	4
	4 kg (mélange de 20 œufs)	Min–Max	1–2
	3 kg	Min–Max	2–5

K 	(MAX)		(Mins)
	16	Max	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 secondes
		Max	1–½
	 x 2 180 ml	Max	1–2
	(MAX)		(Mins)
  	 1,6 kg  H_2O 960 g	Min	1
		1	4
	 1,6 kg  18-22˚C 720 g  800 g  180 g	Min	1
		1	4

Utilisation de votre Cooking Chef - Outils du bol (Recommandations de températures et vitesses de fonctionnement)

	20 °C–59 °C	Min–Max	
	60 °C–200 °C	N/A	
	20 °C–200 °C	Min–Max	
	20 °C–59 °C	Min–1	
	60 °C–200 °C	N/A	
	20 °C–59 °C	Min–Max	
	60 °C–120 °C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	Min–Max	

Utilisation de votre Cooking Chef - Explications de l’écran d’affichage

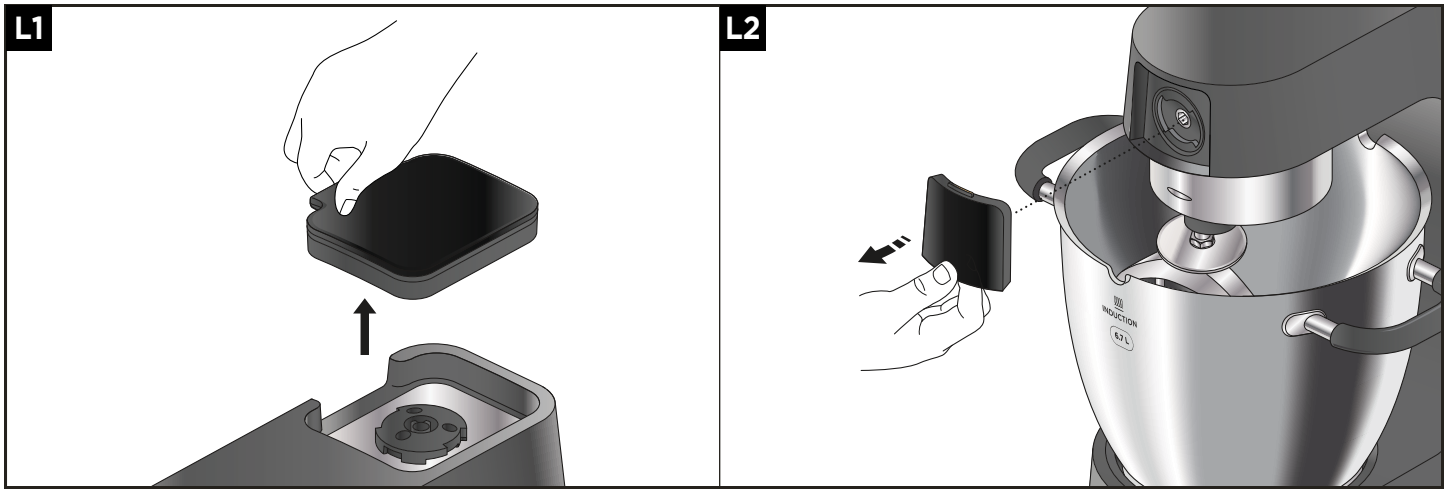
	
	Touchez cette icône pour accéder aux listes de recettes importées et aux listes téléchargées depuis l'application.
	Touchez cette icône pour accéder aux préréglages.
	Appuyez sur cette icône pour ouvrir le menu des paramètres.
	Touchez cette icône pour peser des ingrédients dans le bol, ou pour installer des accessoires en option.
	Affiche la température sélectionnée.
	Indique la fréquence de mélange sélectionnée.
	Affiche l'heure sélectionnée en heures (h), minutes (m) et secondes (s).
	Indique qu'un réglage (temps, vitesse ou température) ne peut pas être ajusté.
	Indique que l'appareil est connecté à un réseau WiFi.
	Indique que l'appareil n'est pas connecté au wifi et que l'appareil n'a été appairé à aucun compte utilisateur.
	Indique que le WiFi est désactivé.
	Indique que le WiFi est activé mais qu'il n'y a pas de connexion internet.
	Affiche une erreur du serveur WiFi.
	Affiche la mise à jour du logiciel.

Réglages de température et de vitesse

Conseils de température	45°C	Faire fondre du chocolat
	72°C – 82°C	Pochage
	98°C – 99°C	Mijoter
	105°C	Faire bouillir, cuire à la vapeur
	110°C – 130°C	Légumes sautés
	200°C	Dorer de la viande
		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.
		Vitesses continues, min - max.
	HSHT	Mélanger à des températures supérieures à 60 °C en utilisant les vitesses Min à Max.

Utilisation de votre Cooking Chef - accessoires

Diagrammes et instructions d'utilisation



1. Enlevez le couvercle de la sortie haute vitesse/la sortie basse vitesse (le cas échéant).

Cache sortie rapide

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

Cache de sortie lente

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

2 Fixez l'accessoire en suivant les instructions fournies.
3 Réglez le temps et la vitesse nécessaires.
4 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
5 Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez à nouveau sur le bouton de commande.

Recette

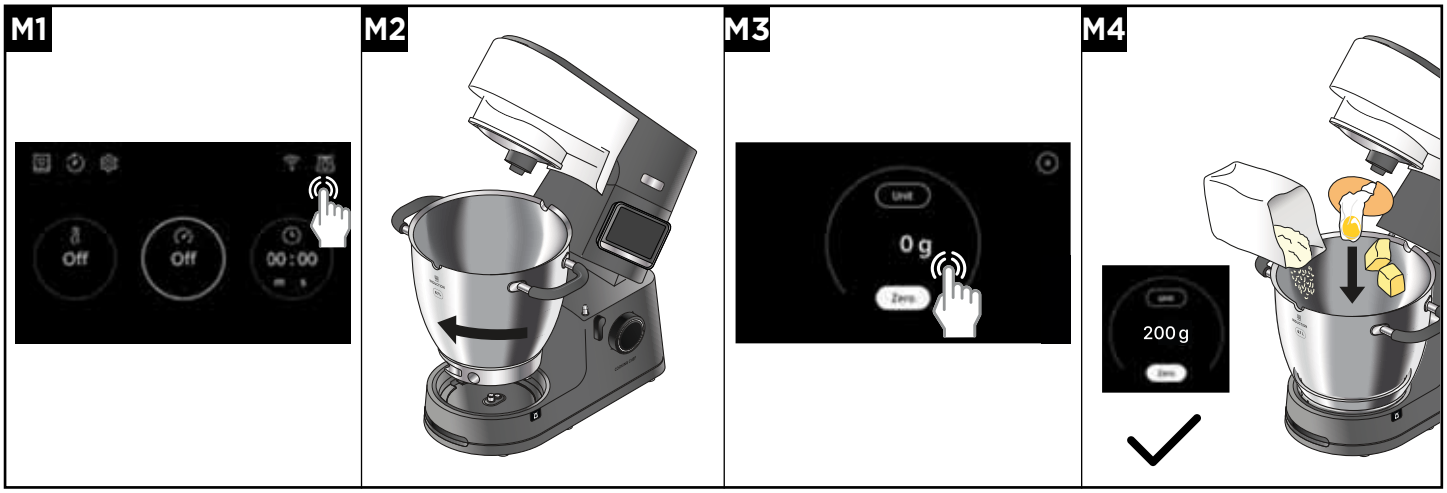
Marinade aux pruneaux
200 g de miel liquide clair
40 g de pruneaux doux
40 ml d'eau

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

(Remarque : le mini-hachoir/moulin peut être acheté séparément)

Utilisation de votre Cooking Chef - Fonction de pesée

Diagrammes et instructions d'utilisation

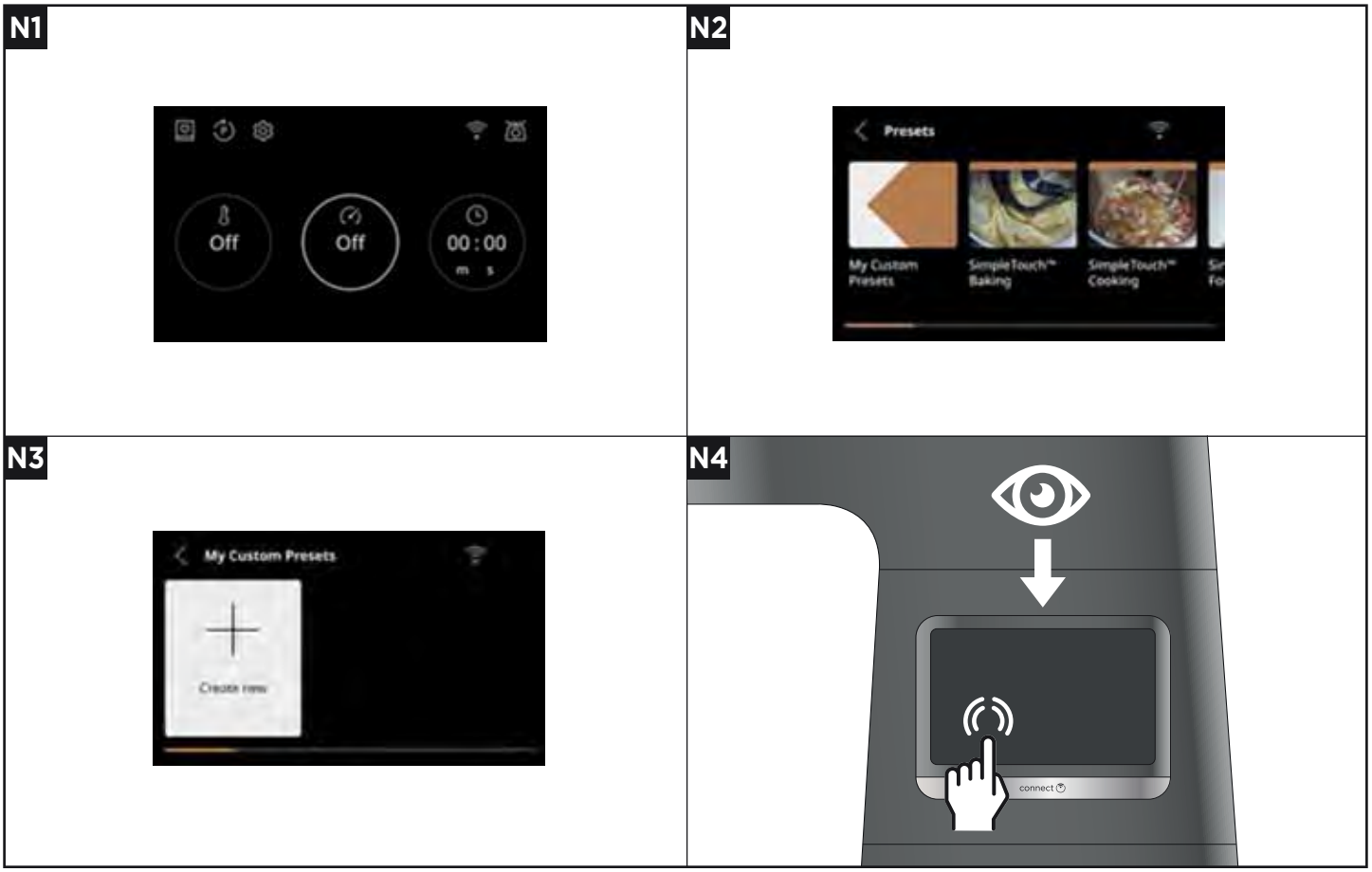


Important
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et stable avant de peser.
- N'appuyez pas sur le robot ou le bol lui-même pendant le pesage, cela affecterait la précision de la balance.
- La fonction de pesage peut être utilisée avec la tête du robot en position basse ou haute.
- La fonction de pesage est précise jusqu'à 6 kg.

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.

Utilisation de votre Cooking Chef - Préréglages personnalisés

Diagrammes et instructions d'utilisation



1 Sélectionnez le menu de préréglages..
2 Sélectionnez My Custom Presets (Mes préréglages personnalisés)
3 Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Utilisation de votre Cooking Chef - Préréglages par Simple Touche

Diagrammes et instructions d'utilisation



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

Tableau d'utilisation des préréglages

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.

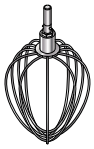
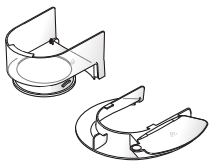
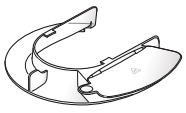
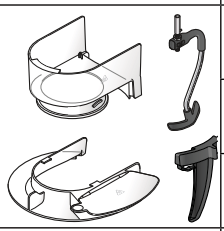
Préréglage	**Accessoire recommandé**	**Paramètres par défaut** (plage)	**Phase de maintien au chaud**	**(Max)**	**Utilisations / Idées de recettes**
Résultats sûrs - Crémage		**90 – 120 s** **3** **OFF** 🔒		2 kg	Victoria Sponge, Cupcakes
Résultats sûrs - Œuf Monter des blancs en neige		**60 – 140 s** **MAX** **OFF** 🔒		550 g	Oeufs en neige pour la mousse au chocolat
Résultats sûrs - Crème fouettée		**65 – 155 s** **MAX** **OFF** 🔒		1,9 kg	Garniture pour gâteau Pliage en mousse au chocolat.
Pétrissage intelligent		**660 – 960 s** **Min to 1** **OFF** 🔒		 1,6 kg	Petits pains, Pizza
Pousse de pâtes		**1 hr** (5 min à 2 h) **OFF** 🔒 **30˚C** (25 ˚C – 25 ˚C)			Apprêt/levée des pâtes avec levure
Popcorn		**10 mins** (5 à 15 min) **OFF** 🔒 **180 ˚C** 🔒		 20 g  20 g	Pour popcorn frais fait maison * Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez toujours le préréglage.
Dorer de la viande		**3 min – 140 s** 🔒 2 🔒 **200 ˚C**		200 g	Pour obtenir de meilleurs résultats, faites dorer la viande par portions de 100 à 200 g.
Faire fondre du chocolat		**5 min** (1 à 10 min) 1 🔒 **45 ˚C**	**30 min** 4 **35 ˚C**	500 g	Mousse au chocolat

Tableau d'utilisation des préréglages

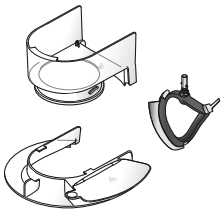
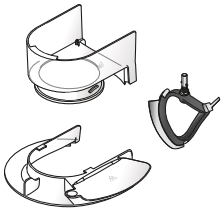
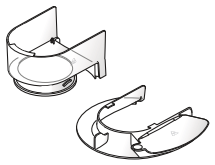
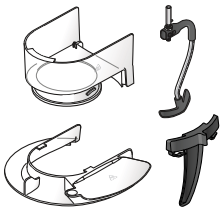
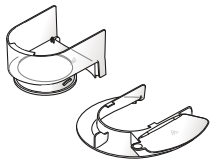
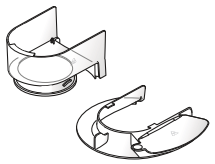
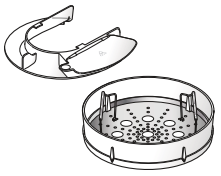
Préréglage	Accessoire recommandé	Paramètres par défaut (plage)	Phase de maintien au chaud	(Max)	Utilisations / Idées de recettes
Sauce		**4 min** (4 à 15 min) 1 **95 °C** (95 °C – 120 °C)		80 g 80 g	Utiliser comme base pour une grande variété de sauces.
Béchamel		**12 min** (4 à 10 min) 1 **90 °C – 95 °C** (90 °C – 120 °C)	**30 min** 4 **65 °C**	80 g 80 g 1 L	Sauce blanche de base utilisée dans une variété de plats.
Friture légère		**4 min** 2 **180 °C**		200 - 250 ml d'huile	Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'huile d'arachide ou de l'huile végétale. Travaillez avec des portions, faites frire jusqu'à ce que ce soit croustillant.
Légumes sautés		**3 min** (3 à 6 min) 2 **120 °C** (110 °C – 130 °C)		2 cuillères à soupe d'huile	Légumes, Viande, Fruits de mer
Mijoter		**12 min** (3 min à 2 h) 2 – 4 **98 °C – 140 °C** (90 °C – 140 °C)	**30 min** 4 **65 °C**	2 litres	Ragoûts Cassolettes Bouillon de légumes
Ébullition		**23 min** (3 à 45 mins) **OFF** **105 °C – 140 °C** (105 °C – 140 °C)		2 litres	Légumes Pâtes
Vapeur		**23 mins** (5 min à 45 min) **OFF** **100 °C**		450 g	Saumon en Papillote

Tableau d'utilisation des préréglages

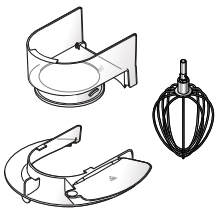
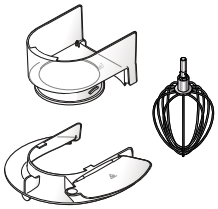
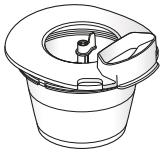
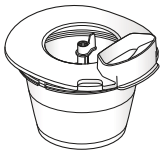
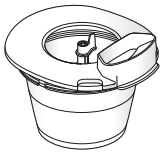
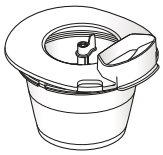
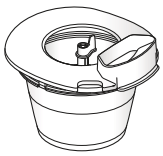
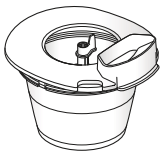
Préréglage	**Accessoire recommandé**	**Paramètres par défaut** (plage)		**(Max)**	**Utilisations / Idées de recettes**
Beurre (crème à plus de 40 % de matière grasse)		**90 – 230 s** **MAX** **OFF** 🔒		1 kg	Pour du beurre frais maison
Beurre (crème à moins de 40% de matière grasse)		**150-360 s** **MAX** **OFF** 🔒		1 kg	Pour du beurre frais maison
Crème glacée (sans œuf)		**30 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Pour une glace maison sans œufs
Crème glacée (à base de crème anglaise)		**25 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Pour la crème glacée maison à base de crème pâtissière Cream
Glace à l'italienne		**30 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Pour la glace à l'italienne maison
Sorbet		**20 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Pour un sorbet maison
Yaourt glacé		**30 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Pour les yaourts glacés maison Yoghurt
Crème glacée sans produits laitiers		**30 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Pour des crèmes glacées maison sans produits laitiers Free Ice Cream

Tableau d'utilisation des préréglages

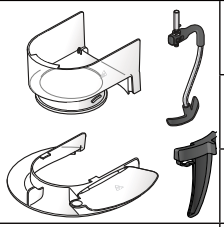
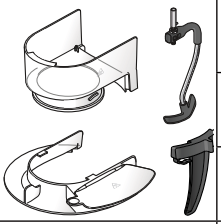
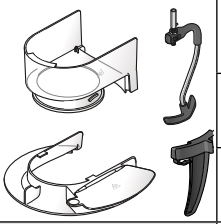
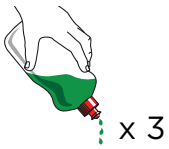
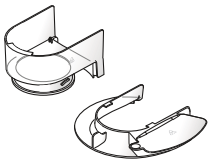
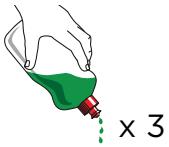
Préréglage	**Accessoire recommandé**	**Paramètres par défaut** (plage)		**(Max)**	**Utilisations / Idées de recettes**
Compote/Confiture			**50 min**	 1 kg 600 g	Pour les compotes et confitures maison Compote and Jams
			3		
			OFF		
Chutney			**50 min**	 1 kg 400 ml 100 g	Pour le chutney maison Chutney
			3		
			OFF		
Saumurage			**180 s**	3 l	Liqueur de saumurage à verser sur des légumes et des fruits
			3		
			OFF		
Rinçage rapide à froid			**60 s**	3 l  x 3	Un préréglage utile pour rincer le bol et les outils avant le lavage complet.
			1		
			50°C		
Rinçage tiède			**90 s**	3 l  x 3	Un préréglage utile pour remuer et réchauffer en douceur, pour enlever les résidus du bol.
			1		
			50°C		
Mixage grossier			**17 s**	Reportez-vous au tableau des recommandations d'utilisation M	Smoothies, Milkshakes, Soupes, pâtes à crêpes
			1 - **4**		
			50°C		
Mixage lisse			**57 s**		
			1 **MAX**		
			OFF		
Piler de la glace			**28 s**	6 - 10 (125 g) (200 g)	Glace pilée pour les cocktails et les mocktails
			1 **MAX**		
			OFF		

Tableau d'utilisation des préréglages

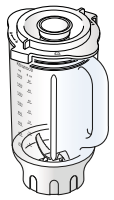
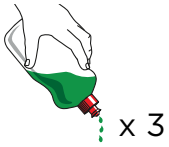
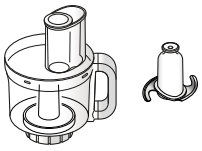
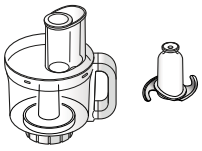
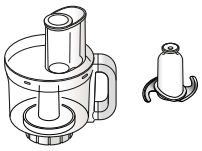
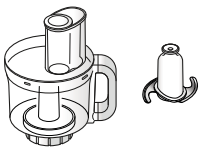
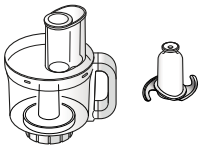
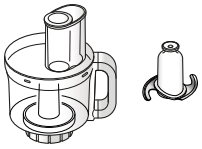
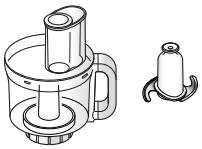
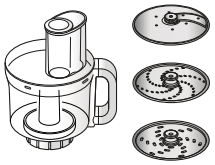
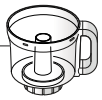
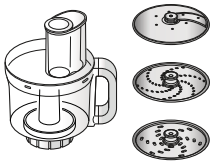
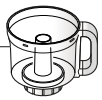
Préréglage	**Accessoire recommandé**	**Paramètres par défaut** (plage)	**(Max)**	**Utilisations / Idées de recettes**
Rincer		**38 s** 1 **MAX** **OFF**	1 L  x 3	Un préréglage utile pour nettoyer rapidement le blender après utilisation.
Moudre le café		**15 s** **MAX** **OFF**	20 g - 60 g	Pour moudre finement les grains de café
Moudre des épices		**18 s** 1 **MAX** **OFF**	20 g - 65 g	Pour moudre finement les épices
Moudre des pâtes		**18 s** 1 **MAX** **OFF**	100 g	Pâtes de curry, marinades
Hacher des herbes		**10 s** **5** **OFF**	20 g - 75 g	Hacher finement les herbes fraîches
Chop Vegetables		**5 s** 1 **MAX** **OFF**	100 g - 250 g	Hacher grossièrement les légumes
Hacher de la viande		**21 s** 1 **MAX** **OFF**	100 g - 500 g	Pour hacher finement la viande pour une variété de plats
Broyer des biscuits		**18 s** 1 **MAX** **OFF**	100 g - 500 g	Chapelure de biscuit fine, idéale pour les bases de cheese cake

Tableau d'utilisation des préréglages

Préréglage	**Accessoire recommandé**	**Paramètres par défaut** (plage)		**(Max)**	**Utilisations / Idées de recettes**
Concasser des noix			**27 s**	100 g - 500 g	Pour broyer finement les noix
			1 **MAX**		
			OFF		
Pâte brisée			**60 s**	Min : 250 g de farine 125 g de beurre 65 ml d'eau Max : 400 g de farine 200 g de beurre 100 ml d'eau	Pâte pour tartes et tartelettes
			Min to 5		
			OFF		
Compote			**40 s**	200 g - 400 g	Réduire en compote des fruits frais, des fruits surgelés, des beurres de noix.
			1 **MAX**		
			OFF		
Émincer / râper (Ingrédients mous)			**60 s**	1200ml 	Émincer et râper des aliments mous tels que les tomates, le fromage et le concombre
			1		
			OFF		
Émincer / râper (Ingrédients fermes)			**60 s**	1200ml 	Émincer et râper une variété d'ingrédients fermes tels que les carottes, les pommes de terre et le fromage.
			3		
			OFF		

Utilisation de votre Cooking Chef - panier-vapeur

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

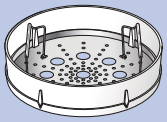
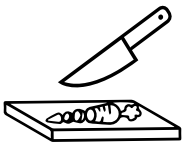
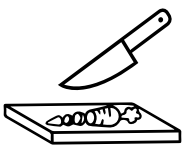
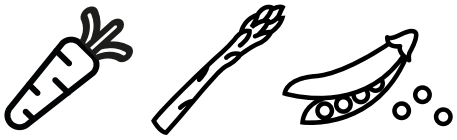
- Faites attention dans vos manipulations : les liquides, la condensation et les éléments du panier vapeur ou du robot pâtissier multifonction seront très chauds. Utilisez une manique.
- N'essayez pas d'installer un accessoire de mélange pendant que vous utilisez le panier vapeur.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner à sec, ajoutez de l'eau si nécessaire.
- 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.

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 nécessaire dans le bol (voir le tableau d'utilisation). L'eau filtrée est préférable car elle réduit le calcaire et les taches.
6 Placez le panier vapeur sur le bol – il s'ajustera à la hauteur voulue. Le bord supérieur du panier vapeur installé doit être placé à environ 5 cm en dessous du bord supérieur du bol.
7 Installez la protection thermique sur la tête du robot.
8 Installez le bol et le panier vapeur sur le robot pâtissier multifonction.
9 Abaissez la tête du robot et installez le couvercle anti-projections.
10 Sélectionnez le préréglage vapeur et réglez le temps de cuisson (conformément au tableau des recommandations d'utilisation). Appuyez sur la molette de commande pour démarrer.
11 Laissez cuire pendant la durée requise.
12 Retirez le couvercle anti-projections.
13 Soulevez la tête du robot.
14 Soulevez le panier vapeur par les poignées – attention à ce qu'elles ne se replient pas (utilisez des gants de protection contre la chaleur pour retirer le panier vapeur du bol).
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.

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.

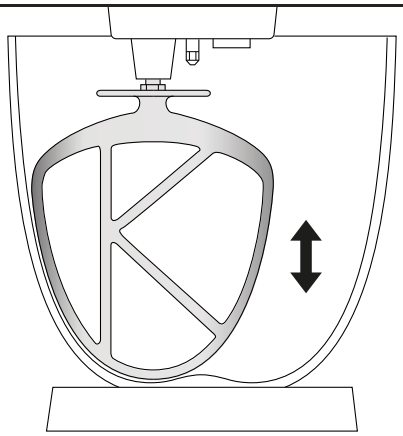
Tableau d'utilisation

P 	(MAX)	(Mins)	H_2O
 	450 g	20	500 ml
 	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
 	450 g	15–20	500 ml

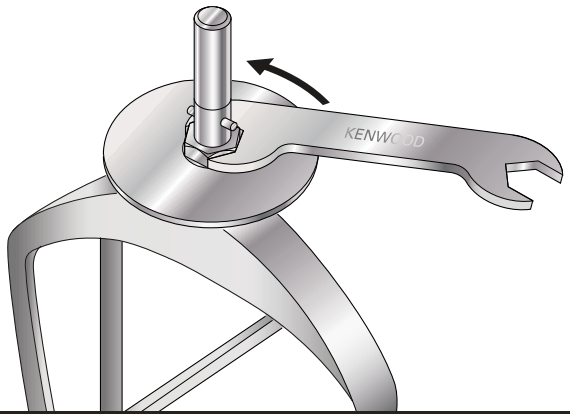
Ajustement des outils

Diagrammes et instructions d'utilisation

R1



R2



Important

- Crochet de pétrissage – cet outil est réglé en usine et ne peut pas être ajusté.
- Fouet et batteur K Le fouet et le batteur K doivent presque toucher le fond du bol. Au besoin, réglez la hauteur à l'aide de la clé fournie.
- Outil mélangeur et batteur souple - L'outil mélangeur et le batteur souple doivent juste toucher le fond du bol.

Fouet, batteur K, batteur souple - Réglage

1 Débranchez l'appareil.
2 Soulevez la tête du batteur et insérez le fouet, le batteur-K ou le Batteur souple.
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 Inserez l'accessoire dans le robot et baissez la tete 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.

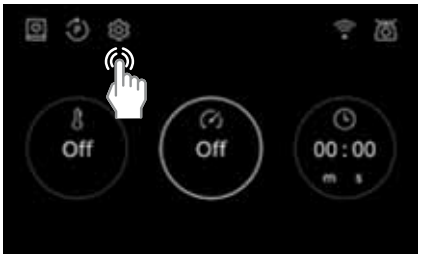
Réglage de l'outil mélangeur

1 Débranchez l'appareil.
2 Levez la tête du robot 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 Resserez l'écrou.

Mises à jour logicielles

- Lors de la première utilisation et au cours de sa durée de vie, des mises à jour logicielles peuvent être nécessaires pour votre appareil.
- Pour activer une mise à jour, votre machine doit être connectée à Internet. Pour vous connecter à Internet, suivez les instructions de la section « Connexion à l'application Kenwood & Me dans le manuel d'instructions.
- Il existe deux types de mises à jour pour votre machine.
  1) Mise à jour obligatoire du logiciel
  2) Mise à jour du logiciel
- Les mises à jour logicielles sont automatiques et activées par défaut.
- Il est possible dans le menu des paramètres de désactiver les mises à jour automatiques pour les mises à jour logicielles non obligatoires.

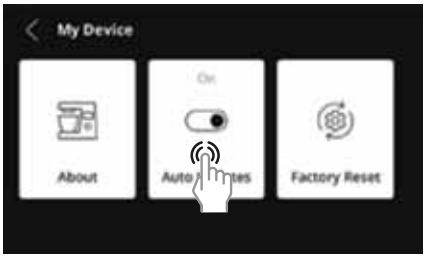
S1



S2

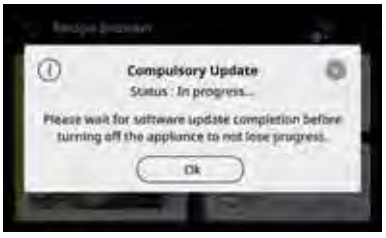


S3



Important

- Le fait de désactiver les mises à jour automatiques n'empêchera pas les mises à jour obligatoires. Les mises à jour obligatoires se feront automatiquement.
- N'éteignez pas l'appareil pendant une mise à jour.

	La mise à jour automatique est en cours. Appuyez sur l'icône WiFi pour obtenir plus d'informations sur le type de mise à jour logicielle.
 	Écrans d'information sur l'état.
	Appuyez sur cette icône pour obtenir des explications plus détaillées sur la mise à jour obligatoire du logiciel.
	Indique que la mise à jour du logiciel est terminée. Appuyez sur l'icône pour plus de détails.
	Indique que la mise à jour du logiciel a échoué. Appuyez sur l'icône pour plus de détails.

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 la protection thermique est correctement installée. • 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 rabaissée. 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 rabaissée. 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 ne récupère 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.

Guide de dépannage - suite

Problème	Cause	Solution
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 pâtissier multifonction. *Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist*
Le voyant du bol n'est pas allumé	Tête du robot levée	Fonctionnement normal
Le robot pâtissier multifonction s'arrête en cours de fonctionnement.	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 persiste 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 pâtissier multifonction s'arrête pendant l'opération.	Tête de robot soulevée.	Baissez la tête du robot et redémarrez.
L'écran s'éteint.	Le robot pâtissier multifonction est resté branché pendant plus de 19 minutes sans être utilisé et vient de passer en mode arrêt.	Appuyez sur l'écran tactile ou tournez la molette de commande pour réinitialiser.
Le robot pâtissier multifonction 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 passé en mode arrêt.	Vérifiez si l'appareil est branché. Mettez le bouton marche/arrêt sur ON "I". Touchez l'écran ou tournez le bouton de commande.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le bouton de commande n'est pas appuyé.	Appuyez sur la molette 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 teneur 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.
	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
	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.
Explication des signaux sonores de l'appareil		
Signal sonore unique	L'utilisateur appuie et modifie un réglage. Appuyez longuement sur les paramètres - réinitialisez le réglage avec l'appareil à l'arrêt. La machine est appairée avec un compte utilisateur et la machine est correctement connectée à Internet.	Fonctionnement normal Fonctionnement normal Fonctionnement normal
Double signal sonore	Prévient le consommateur des éléments suivants : A) Le couvercle de la sortie vitesse rapide est absent B) Le couvercle de la sortie vitesse lente est absent C) Bol absent D) Protection thermique absente	A) Replacez le couvercle de la sortie vitesse rapide B) Replacez le couvercle de la sortie vitesse lente C) Installez le bol D) Installez la protection thermique
Triple signal sonore	Erreurs de machine, par exemple : • Surcharge du moteur • Erreur de chauffe • Autres erreurs - veuillez vous reporter aux véritables codes d'erreur et actions qui s'affichent à l'écran	Erreur - se répète toutes les minutes jusqu'à ce que l'appareil soit éteint ou rallumé
Double signal sonore	Appui sur la molette - l'opération est lancée	Fonctionnement normal
Triple signal sonore	Notification signifiant ce qui suit : • Fin de la minuterie en mode manuel. • Fin de la minuterie en mode OBR. • Fin du cycle de maintien au chaud.	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 retirés. 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.

Guide de dépannage - suite

Problème	Cause	Solution
Long délai de réponse de l'application de pesage (pour afficher le poids sur le dispositif mobile).	Le signal WiFi est trop faible. Le dispositif mobile n'est pas connecté au même réseau WiFi local que l'appareil.	Vérifiez que l'appareil bénéficie d'une bonne réception (contactez votre fournisseur internet pour en savoir plus sur la manière d'améliorer votre réception). Vérifiez que votre dispositif mobile est bien connecté au même réseau WiFi local que l'appareil (allez sur les paramètres du dispositif mobile et sélectionnez votre réseau WiFi local).
Si le problème persiste, veuillez contacter le centre d'assistance Kenwood agréé le plus proche. Pour obtenir les coordonnées de votre centre Kenwood le plus proche, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com ou le site Web propre à votre pays.		

Informations sur Ecodesign

Network Port: Single WiFi network port, activated by default.

Numéro de modèle :	TYPE: KCL96
Plage de fréquences RF :	WiFi : 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE) : 2402 - 2480MHz
Puissance d'émission maximale :	WiFi : < 20 dBm Bluetooth (LE) : < 10dBm
Informations sur la connectivité	WiFi : 2.4GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

Le KCL96 dispose d'un seul port réseau WiFi, prévu pour la modification des réglages, la surveillance et l'arrêt du processus de cuisson.
Équipement réseau :

- Le port réseau peut être désactivé dans le menu des paramètres, sélectionnez Paramètres > Connectivité > WiFi "Off".
- Le port réseau peut être réactivé dans le menu des paramètres, sélectionnez Paramètres > Connectivité > WiFi "Activé".

Réactivation : L'appareil peut être réactivé depuis le mode arrêt par simple contact avec l'écran d'affichage ou à l'aide de la molette de commande.

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. En sélectionnant cette option, vous effacez toutes les données stockées sur l'appareil et rétablira les paramètres d'usine. Pour réinitialiser votre appareil, sélectionnez *Paramètres> Mon appareil> Réinitialisation usine.*

Interfaces réseau exposé
Wi-Fi 2,4GHz : le port est ouvert une fois que le routeur a attribué une adresse IP à la machine. Le Wi-Fi permet la transmission en continu des données entre l'appareil et les clouds.
BLE (Bluetooth low energy) : BLE est utilisé pour l'échange du SSID du routeur et du mot de passe entre la machine et l'application Fresco sur le téléphone. BLE est utilisé uniquement pendant la fourniture, il est ensuite désactivé.

Services exposés via les interfaces réseau

- Processus de fourniture de Fresco.
- Fresco Cloud - Recettes en mémoire et interaction avec l'APP.
- Données de télémétrie (SDM) qui se limitent aux recettes, à la température des bols, à la vitesse des moteurs, etc.
- La surveillance de l'application Fresco et du cloud s'applique aux flux informations télémétriques limitées transmis à la plateforme d'observabilité, les données y sont validées par rapport au schéma de données et les erreurs sont signalées au système de génération de rapports pour être analysées par l'équipe d'ingénieurs. La journalisation est prévue pour les événements liés aux applications mobiles et aux plateformes. C'est ce qui permet d'identifier certaines vulnérabilités ou certains schémas d'attaque. L'analyse de ces données est effectuée quotidiennement et des alertes automatisées avertissent le personnel d'astreinte en cas de déclenchement. Il n'existe pas de service de surveillance en temps réel au niveau de l'appareil, ni d'informations de diagnostic en temps réel.
- Processus OTA logiciel.

Deutsch

- Wichtige Sicherheitshinweise 114-115
- Vor dem Anschluss 116
- Pflege und Reinigung 116-117
- Teileliste 118-119
- Verbinden mit der Kenwood & Me App 119-120
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 119-120
- Einrichtung Ihrer Cooking Chef 120-121
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 120-121
- Zusammensetzen des Flexi-Rührelements 121
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 121
- Anbringen und Entfernen des Rührhilfe-Clips 122
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 122
- Verwendung Ihrer Cooking Chef – Manueller Betrieb (Kochmodus) 123-124
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 123-124
  - HSHT-Modus (hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur) 124
  - Rezepte 124
- Verwendung Ihrer Cooking Chef – Manueller Betrieb (ohne Kochen) 125-128
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 125-126
  - Benutzungstabelle 127-128
- Verwendung Ihrer Cooking Chef – Rührelemente (Empfohlene Betriebsgeschwindigkeiten und Temperaturen) 129
- Verwendung Ihrer Cooking Chef – Anzeigebildschirm-Erklärung 130
- Temperatur- und Geschwindigkeitseinstellungen 131
- Verwendung Ihrer Cooking Chef – Aufsätze 131
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 131
- Rezepte 132
- Verwendung Ihrer Cooking Chef – Wiegefunktion 132
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 132
- Verwendung Ihrer Cooking Chef – Voreinstellen 133
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 133
- Verwendung Ihrer Cooking Chef - Einfache Touch-Voreinstellungen 133-139
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 133
  - Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen 134-139
- Verwendung Ihrer Cooking Chef – Dämpfeinsatz 140-142
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 140-141
  - Benutzungstabelle 142
- Einstellen von Rührelementen 143
  - Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen 143
- Software-Updates 144
- Kundendienst und Service 145
- Fehlerbehebung 146-148
- Ecodesign-Information 149

Wichtige Sicherheitshinweise

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.

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber. (Etwaige Etiketten am Boden der Maschine sollten nicht entfernt werden.)
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Vor dem Ziehen des Netzsteckers **immer** sicherstellen, dass sich der EIN/AUS-Schalter in der AUS-Position (O) befindet.
- Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Rührelementen/Aufsätzen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen **immer** das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Körperteile, Haar, Schmuck und lockere Kleidung **immer** von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- **Niemals** Ihre Finger in den Klappmechanismus stecken.
- Niemals die maximalen Mengen und Geschwindigkeiten überschreiten, die in der Empfehlungstabelle angegeben sind (siehe Tabellen **K** und **P**).
- Vorsicht beim Einfüllen von heißer Flüssigkeit in die Schüssel. Sie kann durch plötzliche Dampfentwicklung vom Gerät ausgestoßen werden.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- **Immer** vorsichtig sein, wenn Sie dieses Gerät hochheben, denn es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf verriegelt ist und Schüssel, Rührelemente, Anschlussdeckel und Kabel gut befestigt sind.
- Das Gerät beim Umstellen immer am Sockel und Maschinenkopf anfassen. Das Gerät **nicht** am Schüsselgriff hochheben oder tragen, ebenso wenig wie an Zubehörteilen, die am Niedrig- oder Hochgeschwindigkeits-Anschluss angebracht sind.
- **Niemals** das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker **niemals** nass werden.
- **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.
- 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.
  - Die angegebene Spannung und Stromstärke des Verlängerungskabels müssen zumindest den Werten des Geräts entsprechen.
  - Das Kabel darf nicht von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch hängen, so dass Kinder daran ziehen oder Personen darüber stolpern können.
  - Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes, dreipoliges Kabel sein. Die elektrische Leistung des Geräts ist auf seiner Unterseite angegeben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- 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 auf einen angebrachten Aufsatz drücken
- **Niemals** einen nicht zugelassenen Aufsatz verwenden.
- **Niemals** mehr als einen Anschluss (Rührelement-Steckplatz und Niedriggeschwindigkeits-Anschluss) gleichzeitig benutzen.
- Beim Betrieb des Geräts mit einem Rührelement immer **sicherstellen**, dass die Schüssel angebracht ist.

Kochmodus

- Wie bei allen Induktionskochern während des Gebrauchs keine Kreditkarten, magnetischen Medien oder empfindlichen elektronischen Geräte in der Nähe platzieren.
- 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. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren. Siehe „Kundendienst und Service“.
  - **Niemals** unzulässiges Zubehör oder mehr als ein Zubehörteil gleichzeitig benutzen.
  - **Niemals** die angegebenen Höchstmengen überschreiten. Bei Verwendung des Induktionsheizers die Schüssel immer nur bis zur inneren 3-Liter-Markierung füllen.
- **Immer** vorsichtig sein, wenn Sie irgendwelche Teile des Geräts im Kochmodus oder nach dem Kochen berühren oder handhaben. Dies gilt INSBESONDERE FÜR DIE SCHÜSSEL, DEN SPRITZSCHUTZ UND DIE RÜHRELEMENTE, da diese noch lange nach Ausschalten des Geräts HEISS bleiben. Die Schüssel zum Abnehmen und Tragen an ihren Griffen anfassen.
- Zum Handhaben der heißen Schüssel und Rührelemente Ofenhandschuhe verwenden.
- Das auf dem Produkt markierte ⚠ Symbol zeigt an, dass eine Oberfläche während des Gebrauchs heiß werden kann.
- **Immer** vorsichtig sein, wenn Sie Rührelemente nach längerem Gebrauch abnehmen, denn sie können heiß geworden sein. Die Unterseite der Schüssel wird noch lange heiß bleiben, nachdem der Erhitzungsvorgang gestoppt wurde.
- **Immer** vorsichtig handhaben und die Schutzmatte verwenden, wenn Sie die Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen absetzen.
- **Immer** vorsichtig sein, da heißer Dampf der aus der Schüssel austreten kann, insbesondere beim Öffnen des Spritzschutzes oder Anheben 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.
- 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.
- 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.

HSHT-Modus (hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur) – Zum Rühren bei hoher Geschwindigkeit und bei Temperaturen ab 60 °C.

- Diese Funktion darf nur mit dem Schneebesen und/oder Koch-Rührelement verwendet werden.
- Die Höchstmenge von 3 Litern darf nicht überschritten werden.
- Der Spritzschutz muss angebracht sein.
- Das Gerät darf im Betrieb nicht unbeaufsichtigt bleiben.

Flexi-Rührelement

- Nicht zum Kochen mit Öl geeignet.

Dämpfeinsatz

- 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.
- **Immer** vorsichtig beim Handhaben der Teile sein; alle Flüssigkeiten, Dämpfe sowie Teile des Dampfgarers und der Küchenmaschine werden sehr heiß sein. Ofenhandschuhe benutzen.
- Vor dem Anbringen oder Abnehmen von beweglichen Teilen und vor dem Reinigen **immer** den Netzstecker ziehen.
- Achten Sie darauf, dass Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte wirklich gar sind. Lassen Sie Zutaten vor dem Garen vollständig auftauen.
- Wärmen Sie gekochte Speisen **nicht** in Ihrem Dämpfeinsatz auf.

Stromverbrauch

- Mit EIN/AUS-Schalter in „I“ Position und aktiviertem oder deaktiviertem WiFi-Netzwerkport.
  - Nach 20 Minuten der Inaktivität erfolgt automatische Schaltung auf AUS-Modus, und der Anzeigebildschirm geht aus.
  - AUS-Modus Stromverbrauch: <0,3 W.
- Mit EIN/AUS-Schalter in „O“ Position.
  - Automatische Schaltung auf Aus-Modus: Nicht zutreffend.
  - Aus-Modus Stromverbrauch: <0,3 W.

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 dem ersten Gebrauch alle Teile spülen, siehe „Pflege und Reinigen“.

Pflege und Reinigung (Siehe Tabelle S)

- Schalten Sie vor **jeder** Reinigung das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Beim ersten Gebrauch erscheint u. U. ein wenig Schmierfett am **Anschluss** ②. Das 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.
- Das Flexi-Rührelement abnehmen, wenn die Maschine nicht benutzt wird.

Gerät, Anschlussdeckel
- Mit einem feuchten Tuch abwischen, dann abtrocknen (einschließlich der Füße auf der Unterseite der Maschine).
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser eintauchen.

Flexi-Rührelement
- Das Flexischaberblatt zum Reinigen **grundsätzlich** vom Rührelement abnehmen.
- Flexischaberblatt und Flexi-Rührelement in heißem Wasser und Spülmittel abwaschen und beides gründlich abtrocknen. Die Teile lassen sich auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

Hinweis: Bitte überprüfen Sie den Zustand des Rührelements vor und nach Gebrauch. Überprüfen Sie außerdem regelmäßig das Flexischaberblatt und ersetzen Sie es, wenn es Verschleißerscheinungen aufweist.

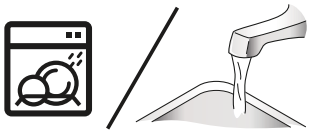
Schüssel, Rührelemente, Spritzschutz, Rührhilfe-Clip
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben (siehe Abbildung S).
- Die Schüssel aus Edelstahl **niemals** mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Kalkablagerungen mit Essig entfernen.
- Wenn Zutaten 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 Speiseresten ist. Wenn erforderlich, mit einem Pfeifenreiniger oder Wattestäbchen reinigen.

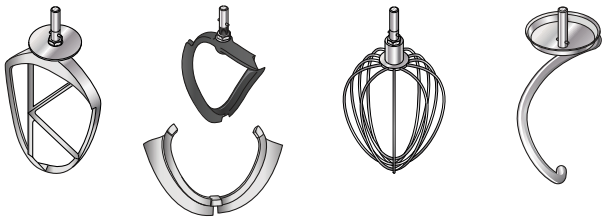
Temperaturfühler
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich trocknen lassen. Niemals Scheuermittel oder scharfe Gegenstände zum Reinigen der Fühler verwenden.

Dämpfeinsatz
- 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.

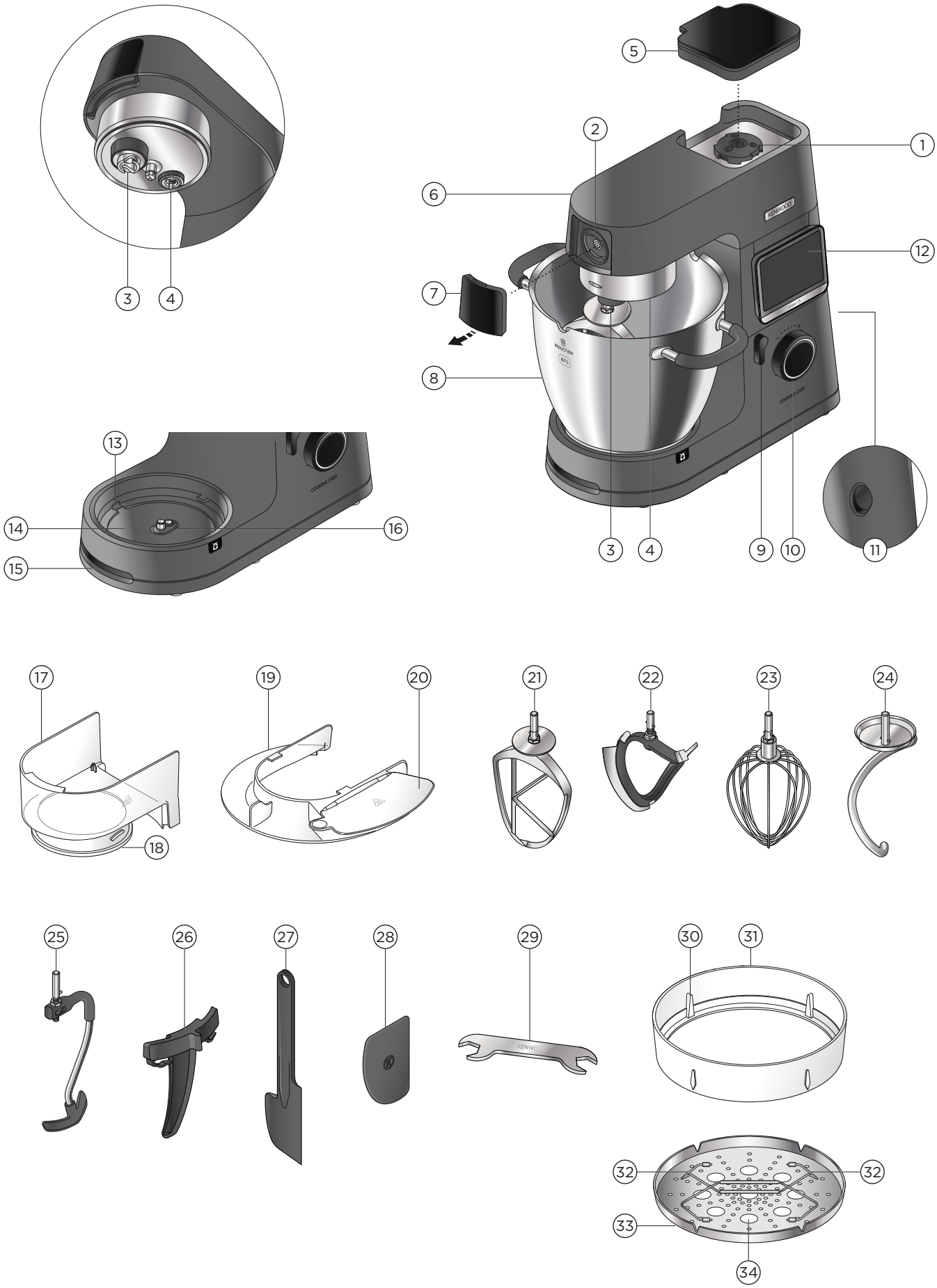
S







Teileliste


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
32
33
34

Zubehör-Anschlüsse

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

Küchenmaschine

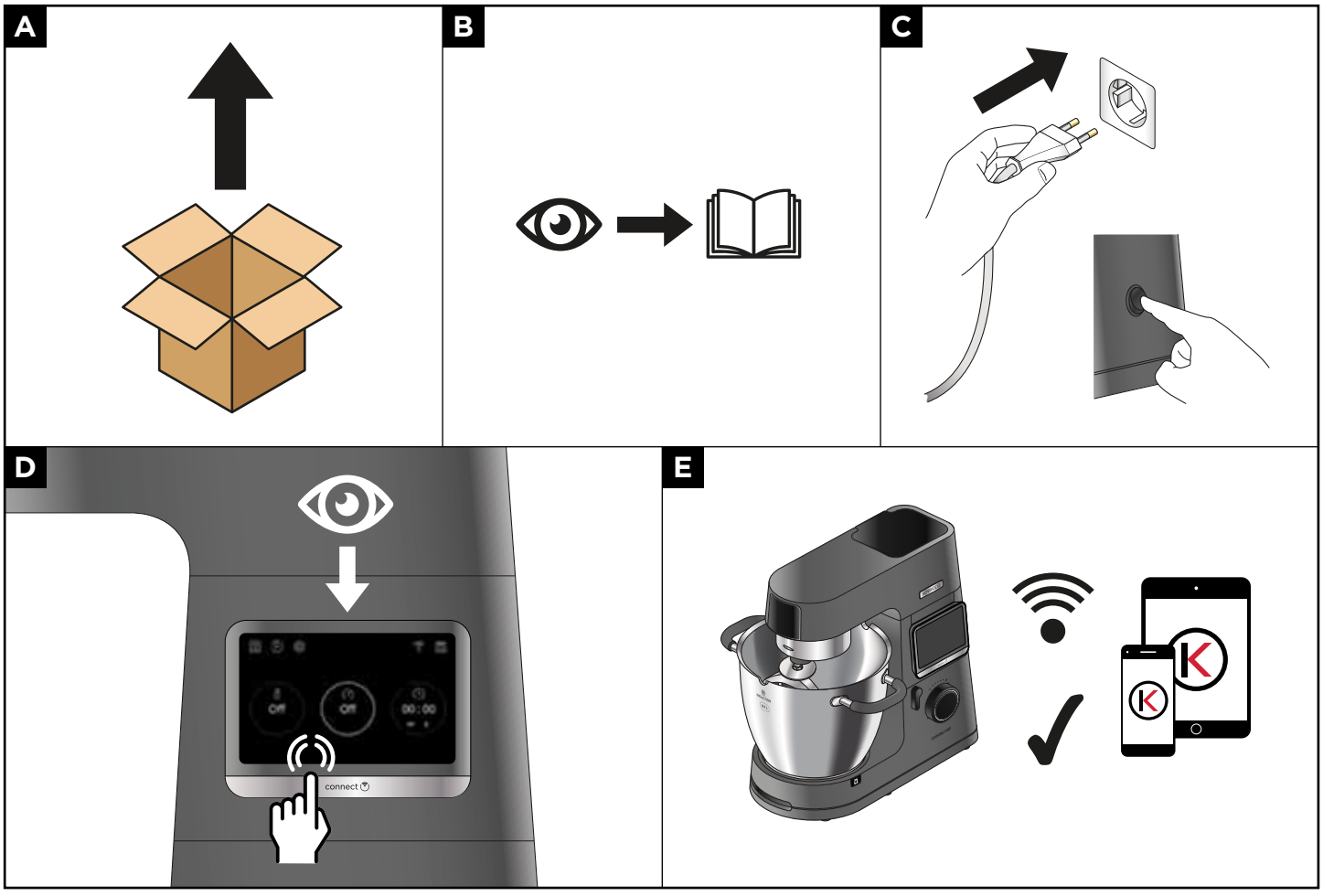
⑤ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
⑥ Maschinenkopf
⑦ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
⑧ Cooking Chef Schüssel
⑨ Maschinenkopf - Lifthebel
⑩ Drehregler
⑪ Ein/Aus-Schalter
⑫ Display
⑬ Abflussöffnung
⑭ Schüsselsockel/Induktionsbereich
⑮ Entlüftungsschlitze
⑯ Temperaturfühler
⑰ Hitzeschild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

Dämpfeinsatz (optional)

㉚ Griffstützen
㉛ Haltering
㉜ Klappgriffe
㉝ Herausnehmbare Platte
㉞ Eierhalter

Verbinden mit der Kenwood & Me App

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

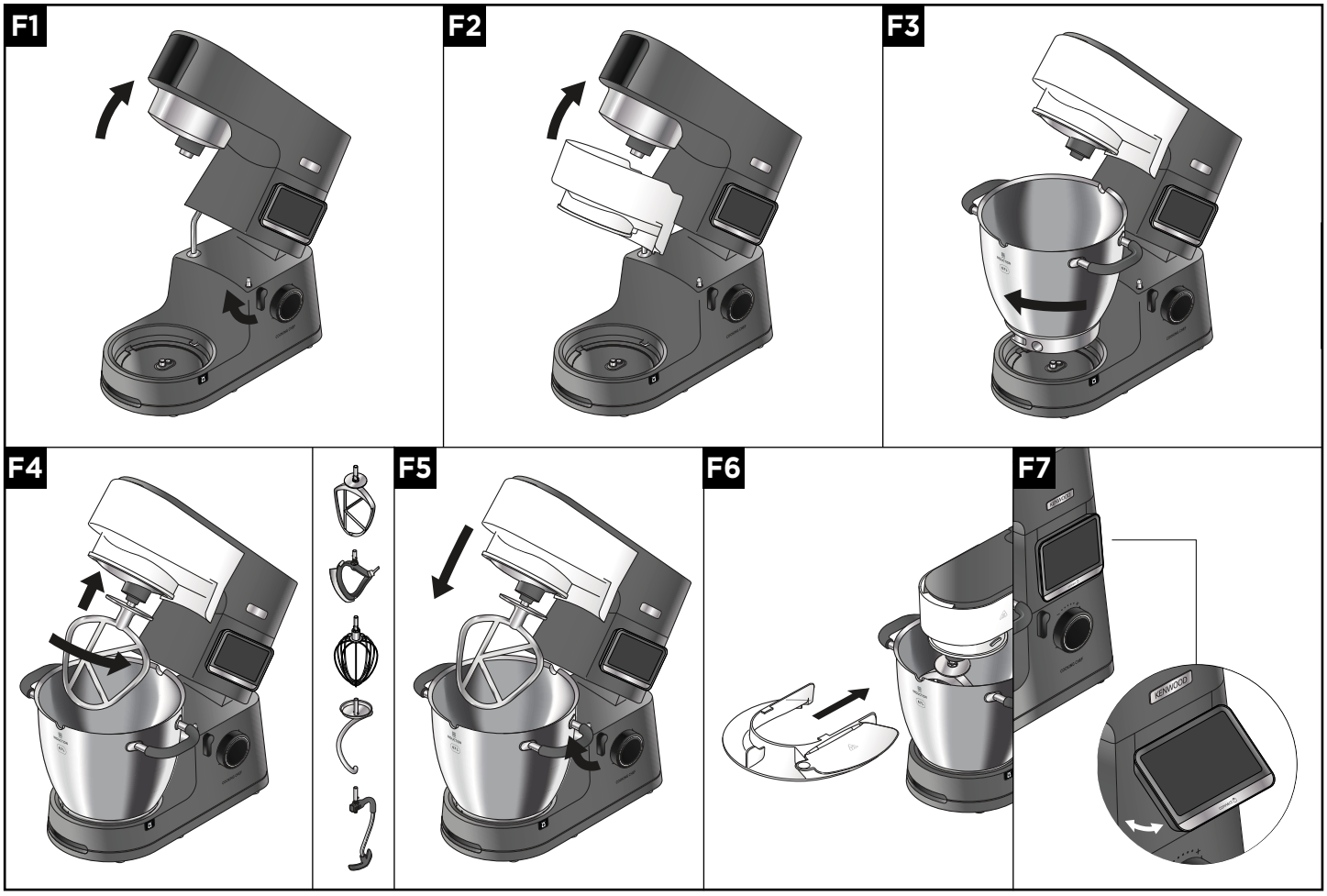
- **Wi-Fi -** Betrieb von IEEE802.11 b, g und n nur bei 2,4 GHz.
- **Kompatibilität -** Die Kenwood & Me App ist kompatibel mit den neuesten Versionen von iOS und Android.
- **Factory reset -** Vor dem Entsorgen des Geräts ist es wichtig, es auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, um Ihre persönlichen 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.
- Network Reset – Benutzen Sie die „Netzwerk vergessen"-Funktion, um alle auf Ihrem Gerät gespeicherten WiFi-Daten zu löschen. Zur Verbindung mit einem neuen Netzwerk muss das Gerät erneut über Ihr Smartphone oder Tablet gepaart werden. Zum Reset Ihres Geräts wählen Sie: Einstellungen>Konnektivität>Netzwerk-Einstellungen > Netzwerk vergessen.

Die Kenwood & Me App macht begrenzte Steuerung Ihres Geräts über Ihr Smartphone oder Tablet möglich.

1 Das Gerät ans Netz anschließen und den Ein/Aus-Schalter an der Seite der Antriebseinheit betätigen.
2 Sie können die App herunterladen, indem Sie den QR-Code scannen, der auf dem Display erscheint. (Hinweis: Wenn der QR-Code beim ersten Einschalten der Maschine nicht erscheint, drücken Sie zum Zugriff auf den QR-Code bitte auf das WiFi-Symbol in der Ecke des Bildschirms.)
3 Befolgen Sie die Bildschirm-Anweisungen.

Einrichtung Ihrer Cooking Chef

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Sicherstellen, dass Induktionsbereich, Temperaturfühler und Oberfläche des Schüsselsockels sauber sind. Ansonsten könnte der Temperaturfühler beeinträchtigt werden, was zu mangelhaften Kochergebnissen führt.
- Das Koch-Rührelement nicht zusammen mit dem Knethaken, K-Haken oder Flexi-Rührelement verwenden.

Spritzschutzeinheit

- Die Spritzschutzeinheit 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 an der Schüssel angebracht werden.
- Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der Maschinenkopf verriegelt ist.

1 Drehen Sie den Maschinenkopf-Lifthebel im Uhrzeigersinn und klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet.
2 Schieben Sie das Hitzeschild nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes, bis es fest sitzt.
- Bei Verwendung der Cooking Chef ohne Hitze ist es nicht nötig, das Hitzeschild anzubringen, es sei denn, dass Sie den Spritzschutz verwenden wollen.

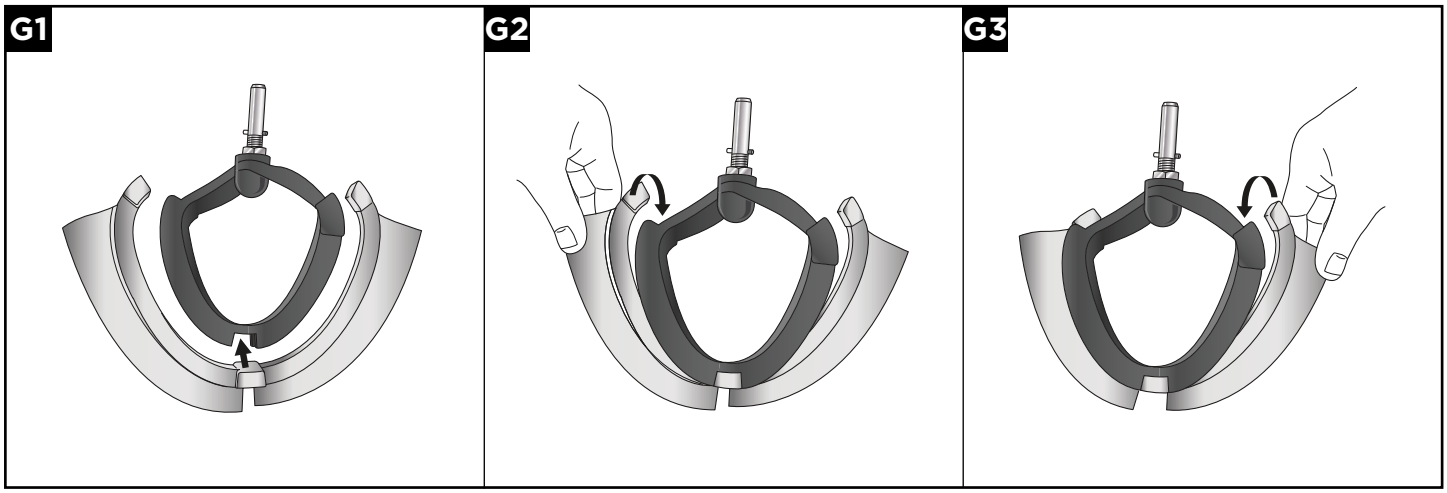
3 Die Schüssel auf den Sockel aufsetzen. Zum Einrasten im Uhrzeigersinn drehen.
4 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Rührelemente-Steckplatz oder Koch-Rührelement-Steckplatz (bei Verwendung des Koch-Rührelements) ein. Richten Sie dazu den Schaftstift an der Kerbe aus und drehen Sie das Element, bis es einrastet.
- Zum Abnehmen eines Rührelements den obigen Schritt 4 umkehren. (Zum Abnehmen von Rührelementen nach dem Kochen grundsätzlich Ofenhandschuhe verwenden.)
- 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 kann auch zusammen mit dem Schneebesen eingesetzt werden.

5 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.
6 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.

7 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.
8 Zum Abnehmen des Hitzeschilds klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet. Entfernen Sie das Rührelement und ziehen Sie dann das Hitzeschild von der Unterseite des Maschinenkopfes nach unten. Hinweis: Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der der Maschinenkopf verriegelt ist.
9 Der Ablesewinkel des Displays ist verstellbar. Um ihn zu verstellen, bitte den Bildschirm unten festhalten und ihn in die gewünscht Position ziehen oder drücken..

Zusammensetzen des Flexi-Rührelements

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



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

1 Bringen Sie das Flexischaberblatt am Rührelement 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.

Anbringen und Entfernen des Rührhilfe-Clips

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen

H1



H2



H3



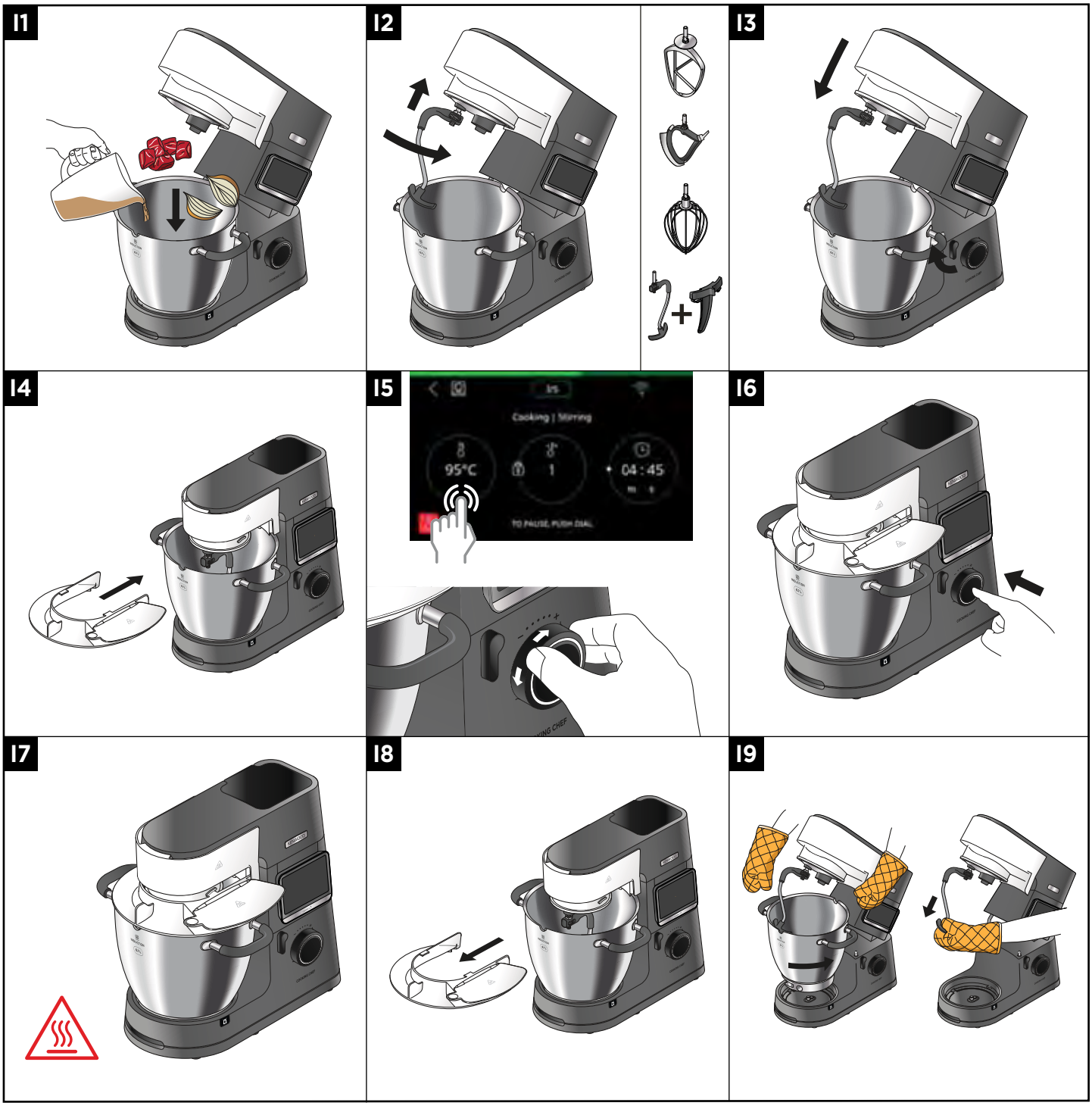
Wichtig

- Der Rührhilfeclip sollte nicht angebracht werden, wenn Sie den K-Haken, Schneebesen, Knethaken oder das Flexi-Rührelement verwenden.
- 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.

Verwendung Ihrer Cooking Chef – Manueller Betrieb (Kochmodus)

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- 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.

1 Die zu kochenden Zutaten hineingeben.
2 Das erforderliche Rührelement und den Spritzschutz anbringen.
3 Die gewünschte Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur einstellen.
- Zum Einstellen der Rührintervalle und Pulsfunktion den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Für Dauergeschwindigkeiten den Drehregler im Uhrzeigersinn drehen.

4 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
- Um das Gerät jederzeit anzuhalten, auf den Drehregler drücken. Vorsicht, denn das Gerät wird heiß sein. Vorsicht beim Kochmodus – das Gerät wird heiß sein.
- Um den Erhitzungsvorgang jederzeit anzuhalten, die Temperatur auf „AUS“ verstellen.

- 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.

5 Wenn ein Programm beendet ist, wird das Gerät 3-mal piepen.
Hinweis: Falls keine Zeit eingestellt wurde, endet der Erhitzungs- und Rührvorgang automatisch nach Ablauf von 8 Stunden.

Hinweise und Tipps – Kochen

- 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.
- Heben Sie den Maschinenkopf grundsätzlich langsam an, damit etwaige Flüssigkeit an der Unterseite des Hitzeschilds 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.

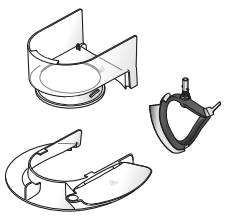
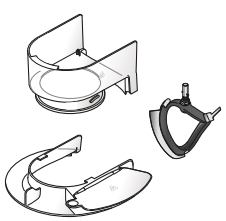
HSHT-Modus (hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur)
(Zum Rühren bei hoher Geschwindigkeit und bei Temperaturen ab 60 °C)

Wichtig - HSHT-Modus (hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur)

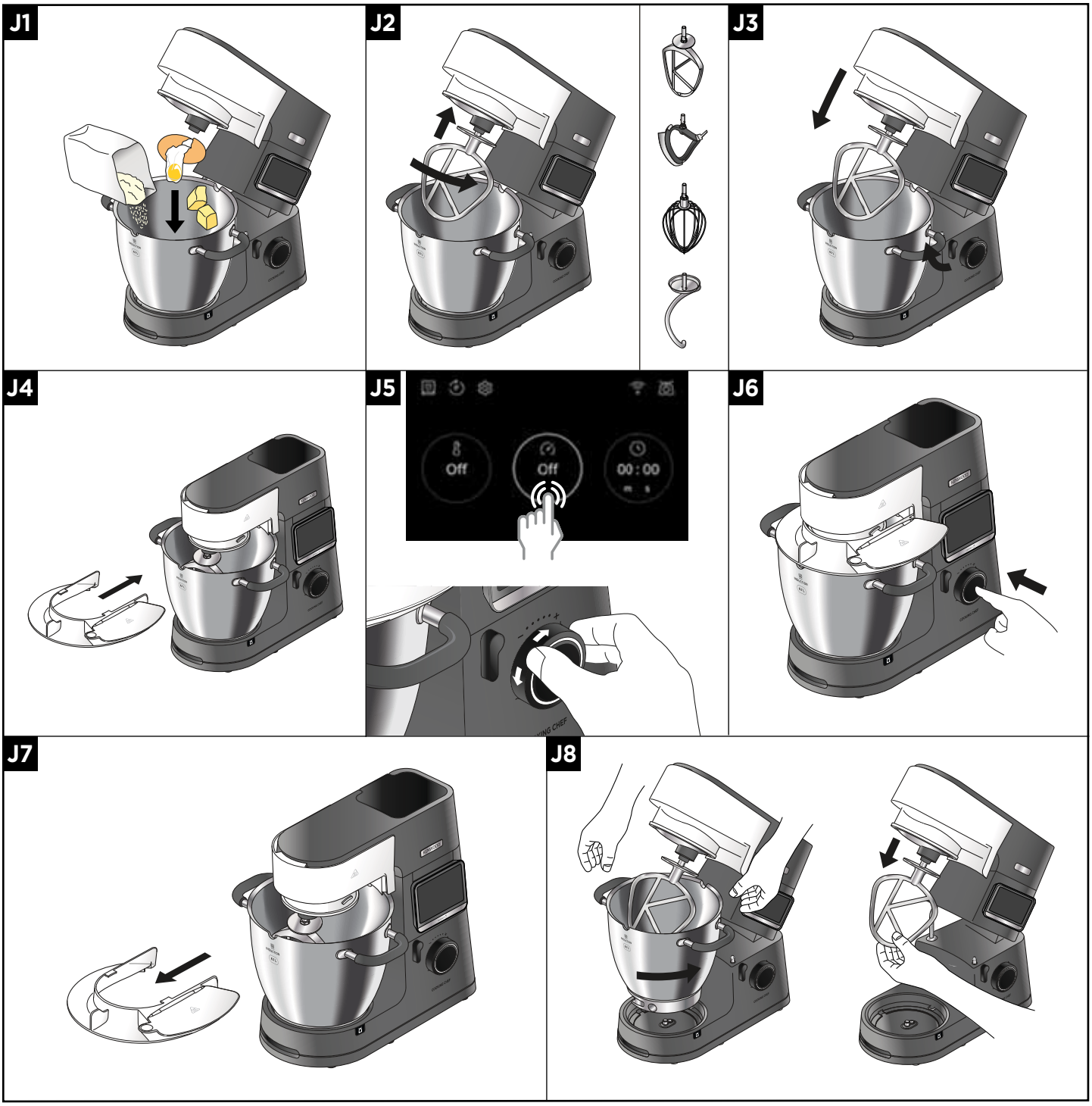
- Aus Sicherheitsgründen wird die Motordrehzahl bei Temperaturen ab 60 °C automatisch begrenzt, es sei denn, dass der HSHT-Modus (hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur) aktiviert wurde.
- Die Bildschirm-Warnmeldung „Vorsicht! Heiße Schüssel und Zutaten“ wird automatisch angezeigt, wenn eine Geschwindigkeit ohne Rühren (d. h. Min bis Max oder Puls) gewählt und die Temperatur auf 60 °C oder höher eingestellt wird.
- Falls die Maschine bereits bei einer Geschwindigkeit ohne Rühren läuft, wenn eine Schüsseltemperatur von 60 °C oder höher gewählt wird, werden der Motor und das Heizelement stoppen und die Bildschirm-Warnmeldung „Vorsicht! Heiße Schüssel und Zutaten“ angezeigt.
- Nachdem die Bildschirm-Warnmeldung „Vorsicht! Heiße Schüssel und Zutaten“ durch Drücken auf „Agree“ (Einverstanden) zur Kenntnis genommen wurde, wird der Motor auf die gewählte Geschwindigkeit hochfahren und die Schüssel auf die zuvor gewählte Temperatur erhitzt.
- Diese Funktion DARF NUR mit dem Schneebesen und/oder Koch-/Flexi-Rührelement benutzt werden.
- Sicherstellen, dass der Spritzschutz angebracht ist, wenn das Gerät im HSHT-Modus (hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur) betrieben wird.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben.
- Auf keinen Fall die maximale Kochkapazität von 3 Litern überschreiten.

1 Zeit (falls gewünscht), Geschwindigkeit und Temperatur von 60 °C oder mehr einstellen.
2 Die Warnmeldung „Vorsicht! Heiße Schüssel und Zutaten“ wird auf dem Display erscheinen und Sie informieren, dass Sie jetzt zum HSHT-Modus übergehen.
3 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.
4 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.

Rezepte

Rezept	Benutztes Zubehör	Preset / Manuelle Einstellungen	Zutaten
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 } *vermischen*
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

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. All-in-1-Kuchen und zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden, denn er könnte dadurch beschädigt werden.
- Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten.
- Vor Benutzung sicherstellen, dass die Unterseite der Maschine und die Arbeitsfläche sauber und trocken sind.

1 Die zu mixenden Zutaten hineingeben.
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 Das erforderliche Rührelement und, falls nötig, den Spritzschutz anbringen.
4 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.

- Um das Gerät jederzeit zu stoppen, auf den Drehregler drücken.
- Wenn der Maschinenkopf während des Betriebs angehoben wird, stoppt das Rührelement und nimmt beim Herunterklappen des Maschinenkopfes nicht automatisch wieder den Betrieb auf. Um es wieder zu starten, müssen Sie den Maschinenkopf absenken und dann auf den Drehregler drücken.

5 Nach Ablauf eines Programms wird das Gerät 3-mal piepen.

Hinweis: Wenn keine Zeit eingestellt wurde, endet der Rührvorgang automatisch, wenn der Timer 8 Stunden heruntergezählt hat.

Hinweise und Tipps – ohne Kochen

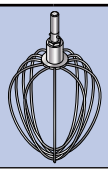
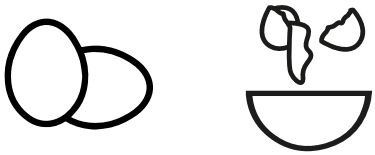
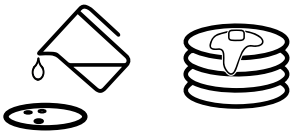
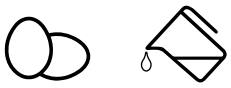
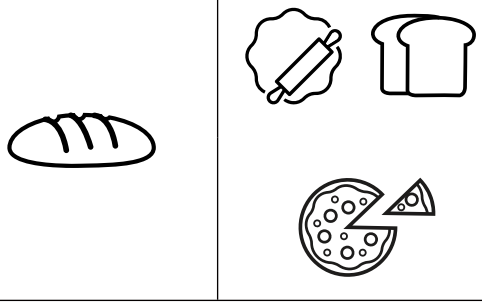
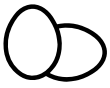
- Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern.
- **K-Haken** - um alle Zutaten vollständig zu vermischen, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.
- Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).
- Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen.
- **Schneebesen** - Den Schneebesen nur für leichte Mischungen wie Eischnee, Sahne und fettarmen Biskuitteig verwenden, sonst könnte er Schaden nehmen.
- Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden. Eier sollten am besten Raumtemperatur haben.

Hinweise und Tipps – Knethaken

- 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.
- 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.

Benutzungstabelle

K 	(MAX)		(Minuten)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (20 Eiermischung)	Min–Max	2–4
	3 kg	Min–Max	5–10
	(MAX)		(Minuten)
  	1,5 kg	Min–Max	4
 	4 kg (20 Eiermischung)	Min–Max	1–2
	3 kg	Min–Max	2–5

K 	(MAX)		(Minuten)
	16	Max	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 Sek.
		Max	1–½
	 x 2 180 ml	Max	1–2
	(MAX)		(Mins)
	 1,6 kg  H_2O 960 g	Min	1
		1	4
	 1,6 kg  18-22°C 720 g  800 g  180 g	Min	1
		1	4

Verwendung Ihrer Cooking Chef – Rührelemente (Empfohlene Betriebsgeschwindigkeiten und Temperaturen)

	20–59 °C	Min–Max	
	60–200 °C	N/A	
	20–200 °C	Min–Max	
	20–59 °C	Min–1	
	60–200 °C	N/A	
	20–59 °C	Min–Max	
	60–120 °C	1 – 4	
	20–200 °C	1 – 4	
	20–200 °C	1 – 4	
	20–200 °C	Min–Max	

Verwendung Ihrer Cooking Chef – Anzeigebildschirm-Erklärung

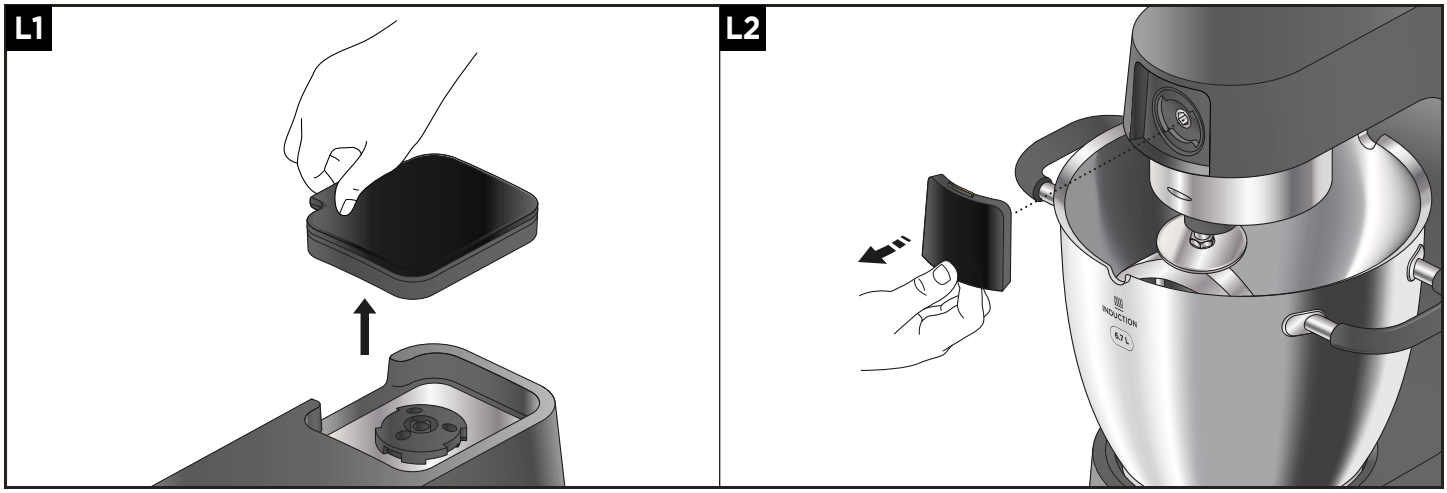
	
	Auf dieses Symbol tippen, um auf Online-Rezeptsammlungen und von der App heruntergeladene Sammlungen zuzugreifen.
	Auf dieses Symbol tippen, um das Menu der voreingestellten Programme (Presets) zu öffnen.
	Auf dieses Symbol tippen, um das Einstellungsmenü zu öffnen.
	Auf dieses Symbol tippen, um Zutaten in der Schüssel oder angebrachte optionale Zubehörteile zu wiegen.
	Zeigt die gewählte Temperatur an.
	Zeigt das gewählte Rührintervall an.
	Zeigt die gewählte Zeit in Stunden (h), Minuten (m) und Sekunden (s) an.
	Zeigt an, dass eine Einstellung (Zeit, Geschwindigkeit oder Temperatur) nicht verstellt werden kann.
	Zeigt an, dass das Gerät mit einem WiFi-Netzwerk verbunden ist.
	Zeigt an, dass das Gerät nicht mit WiFi verbunden und mit keinem Benutzerkonto gepaart ist.
	Zeigt an, dass WiFi ausgestellt ist.
	Zeigt an, dass WiFi an ist, aber keine Internetverbindung besteht.
	Zeigt einen WiFi-Server-Fehler an.
	Zeigt an, dass ein Software-Update läuft.

Temperatur- und Geschwindigkeitseinstellungen

Temperatur-Richtwerte	45 °C	Schmelzen von Schokolade
	72 – 82 °C	Pochieren
	98 – 99 °C	Sieden
	105 °C	Kochen, Dampfgaren
	110 – 130 °C	Sautieren von Gemüse
	200 °C	Anbraten von Fleisch
		Puls – Für kurze Stöße von maximaler Geschwindigkeit.
	1	Rührintervall 1 – Die Küchenmaschine 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.
		Dauergeschwindigkeiten, min - max.
	HSHT	Zum Mischen bei Temperaturen über 60 ˚C bei Geschwindigkeiten Min–Max.

Verwendung Ihrer Cooking Chef – Aufsätze

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



1 Deckel für den Hoch-/Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (falls gegeben) abnehmen.

Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss

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

Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

- Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff an der Unterseite nach außen ziehen.
- 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.

2 Zubehör gemäß der mitgelieferten Anleitung anbringen.
3 Die erforderliche Zeit und Geschwindigkeit einstellen.
4 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
5 Um das Gerät jederzeit anzuhalten, erneut auf den Drehregler drücken.

Rezept

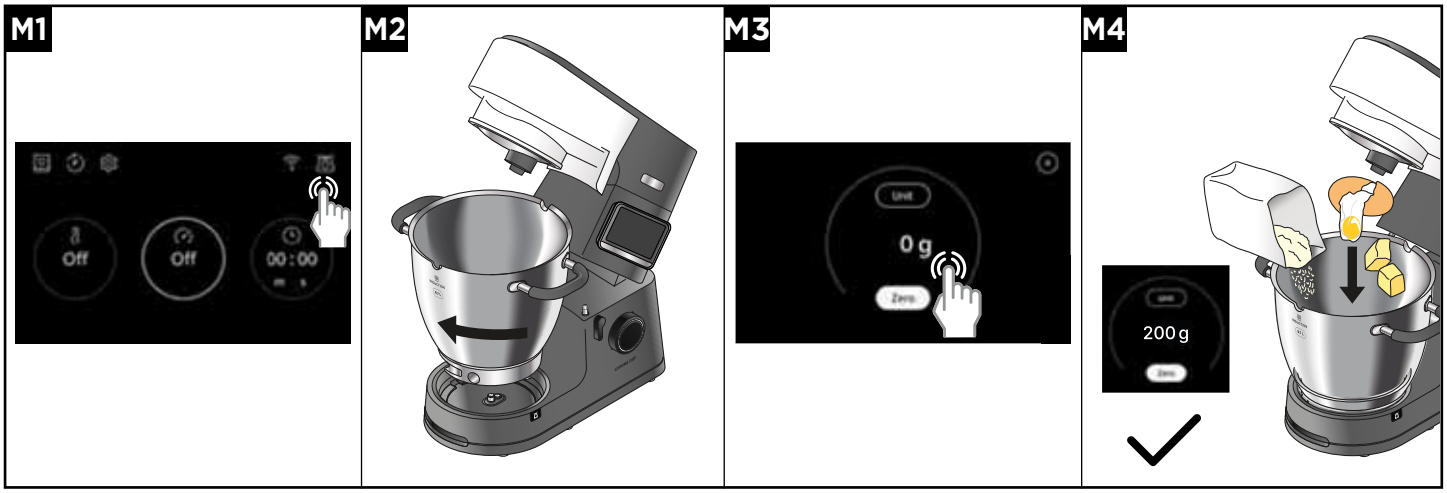
Backpflaumen-Marinade
200 g klarer, flüssiger Honig
40 g weiche Backpflaumen
40 ml Wasser

1 Alle Zutaten in den Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz 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.

(Hinweis: Kompakt-Zerkleinerer/Mahlaufsatz separat erhältlich)

Verwendung Ihrer Cooking Chef – Wiegefunktion

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen

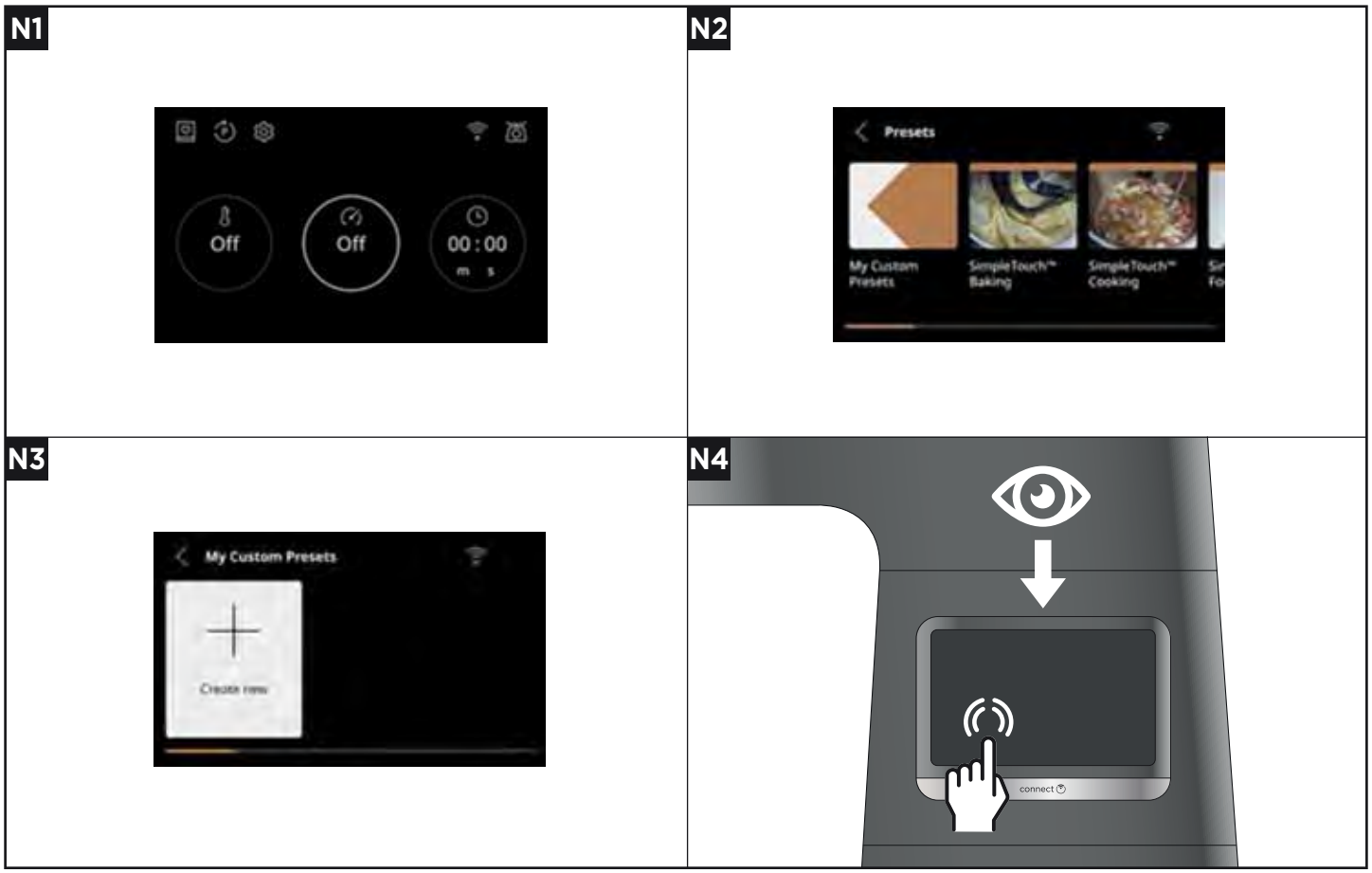


Wichtig
- Das Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene, stabile Fläche stellen.
- Während des Wiegens keinen Druck auf die Küchenmaschine oder die Schüssel ausüben, da dies die Genauigkeit der Waage beeinträchtigen würde.
- Die Wiegefunktion kann bei hoch- oder runtergeklapptem Maschinenkopf benutzt werden.
- Die Wiegefunktion zeigt genaue Ergebnisse bis 6 kg an.

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.

Verwendung Ihrer Cooking Chef – Voreinstellen

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



1 Das Voreinstellungsmenü (Preset Menu) wählen.
2 „Meine Presets“ wählen.
3 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.

Verwendung Ihrer Cooking Chef - Einfache Touch-Voreinstellungen

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



1 Das Voreinstellungsmenü (Preset Menu) 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.

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.

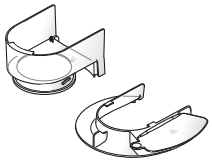
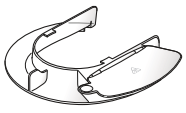
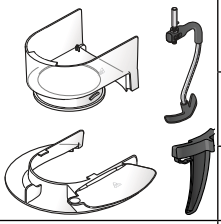
Preset/Voreinstellung	**Empfohlenes Element**	**Standardeinstellungen** (einstellbar)	**Warmhaltephase**	**(Max.)**	**Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten**
Sichere Ergebnisse - Schaumig schlagen		**90 – 120 Sek.** **3** **AUS** 🔒		2 kg	Victoria-Biskuitkuchen, Cupcakes
Sichere Ergebnisse - Eischnee schlagen		**60 – 140 Sek.** **MAX** **AUS** 🔒		550 g	Eischnee für Schokomousse
Sichere Ergebnisse - Sahne schlagen		**65 – 155 Sek.** **MAX** **AUS** 🔒		1,9 kg	Füllung/Topping für Torten. Unterheben in Schokoladenmousse.
Smartes Teig-Kneten		**660 – 960 Sek.** **Min bis 1** **AUS** 🔒		 1,6 kg	Brötchen, Pizza
Teig gehen lassen		**1 Std.** (5 Min. – 2 Std.) **AUS** 🔒 **30˚C** (25 – 25 ˚C)			Aufgehen von Hefeteig
Popcorn		**10 Min.** (5 – 15 Min.) **AUS** 🔒 **180 ˚C** 🔒		 20 g  20 g	Für frisches, selbstgemachtes Popcorn * Für beste Resultate immer die Voreinstellung benutzen.
Fleisch anbraten		**3 Min. – 140 Sek.** 🔒 2 🔒 **200 ˚C**		200 g	Für beste Ergebnisse Fleisch in Portionen von 100-200 g anbraten.
Schokolade schmelzen		**5 Min.** (1 - 10 Min.) 1 🔒 **45 ˚C**	**30 Min.** 4 **35 ˚C**	500 g	Schokomousse

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen

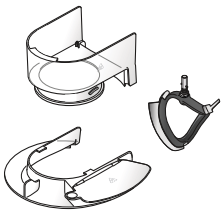
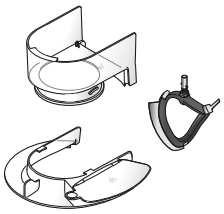
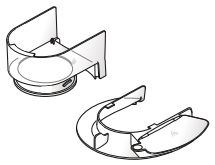
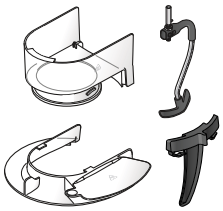
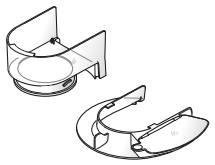
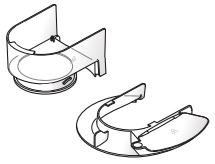
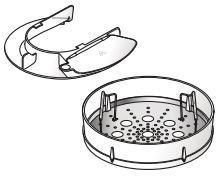
Preset/Voreinstellung	**Empfohlenes Element**	**Standardeinstellungen** (einstellbar)	**Warmhaltephase**	**(Max.)**	**Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten**
Roux		**4 Min.** (4 – 15 Min.) 1 **95 °C** (95 – 120 °C)		80 g 80 g	Als Basis für verschiedene Arten von Saucen verwenden
Béchamel		**12 Min.** (4 – 10 Min.) 1 **90 – 95 °C** (90 – 120 °C)	**30 Min.** 4 **65 °C**	80 g 80 g 1 L	Klassische weiße Sauce für eine Vielzahl von Gerichten
Braten		**4 Min.** 2 **180 °C**		200 - 250 ml Öl	Für beste Ergebnisse Erdnuss- oder Pflanzenöl verwenden. Portionsweise braten bis knusprig.
Sautieren von Gemüse		**3 Min.** (3 – 6 Min.) 2 **120 °C** (110 – 130 °C)		2 EL Öl	Gemüse, Fleisch, Meeresfrüchte
Köcheln		**12 Min.** (3 Min. – 2 Std.) 2 – 4 **98 – 140 °C** (90 – 140 °C)	**30 Min.** 4 **65 °C**	2 Liter	Eintöpfe Schmortöpfe Gemüsebrühe
Kochen		**23 Min.** (3 – 45 Min.) **AUS** **105 – 140 °C** (105 – 140 °C)		2 Liter	Gemüse Pasta/Nudeln
Dampfgaren		**23 Min.** (5 Min. – 45 Min.) **AUS** **100 °C**		450 g	Lachs in Folie

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen

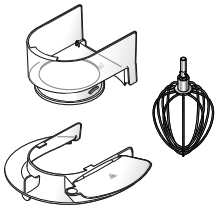
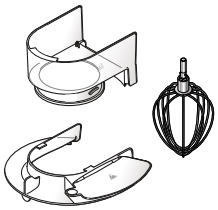
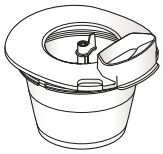
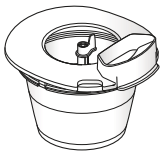
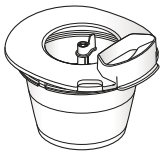
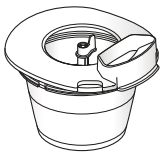
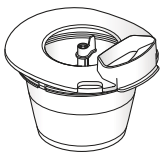
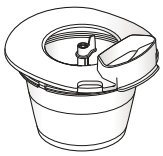
Preset/Voreinstellung	**Empfohlenes Element**	**Standardeinstellungen** (einstellbar)		**(Max)**	**Rezeptvorschläge / Verwendungs-möglichkeiten**
Butter (Sahne mit mehr als 40 % Fettgehalt)		**90 – 230 Sek.** **MAX** **AUS** 🔒		1 kg	Für frische, selbstgemachte Butter
Butter (Sahne mit unter 40 % Fettgehalt)		**150-360 Sek.** **MAX** **AUS** 🔒		1 kg	Für frische, selbstgemachte Butter
Speiseeis (ohne Ei)		**30 minutes** **MIN** **AUS** 🔒		850 ml	Für frisches, selbstgemachtes eifreies Speiseeis
Speiseeis (auf Ei-Basis)		**25 Min.** **MIN** **AUS** 🔒		850 ml	Für frisches, selbstgemachtes Speiseeis auf Ei-Basis
Gelato		**30 Min.** **MIN** **AUS** 🔒		850 ml	Für frisches, selbstgemachtes Gelato
Sorbet		**20 Min.** **MIN** **AUS** 🔒		850 ml	Für frisches, selbstgemachtes Sorbet
Gefrorener Joghurt		**30 Min.** **MIN** **AUS** 🔒		850 ml	Für frischen, selbstgemachten gefrorenen Joghurt
Milchfreies Speiseeis		**30 Min.** **MIN** **AUS** 🔒		850 ml	Für frisches, selbstgemachtes milchfreies Speiseeis

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen

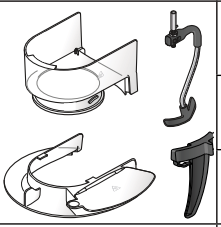
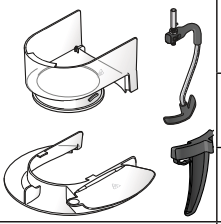
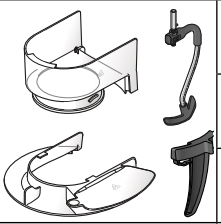
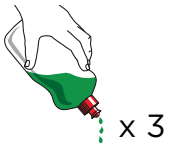
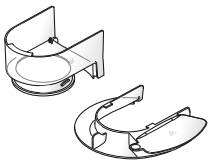
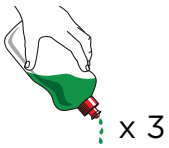
Preset/Voreinstellung	**Empfohlenes Element**	**Standardeinstellungen** (einstellbar)		**(Max)**	**Rezeptvorschläge / Verwendungs-möglichkeiten**
Kompott/Marmelade		**50 Min.** 3 **AUS**		 1 kg 600 g	Für selbstgemachte Kompotts und Marmeladen
Chutney		**50 Min.** 3 **AUS**		 1 kg 400 ml 100 g	Für selbstgemachtes Chutney
Pickeln/Einlegen		**180 Sek.** 3 **AUS**		3 l	Eine Einlegeflüssigkeit zum Übergießen von Gemüse und Obst
Kurz kalt abspülen		**60 Sek.** 1 **50°C**		3 l  x 3	Eine nützliche Voreinstellung zum Abspülen der Schüssel und Rührelemente vor der gründlichen Reinigung
Warm abspülen		**90 Sek.** 1 **50°C**		3 l  x 3	Eine nützliche Voreinstellung zum sanften Rühren und Wärmen, um Rückstände aus der Schüssel zu lösen
Grob mixen		**17 Sek.** 1 -**4** **50°C**		Siehe Benutzungstabelle M	Smoothies, Milchshakes, Suppen, Pfannkuchenteig
Glatt mixen		**57 Sek.** 1 **MAX** **AUS**			
Eis crushen		**28 Sek.** 1 **MAX** **AUS**		6 - 10 (125 g) (200 g)	Gecrushtes Eis für Cocktails und Mocktails

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen

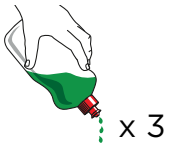
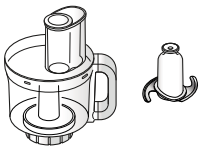
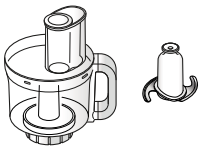
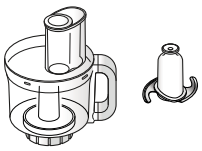
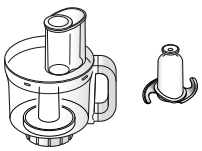
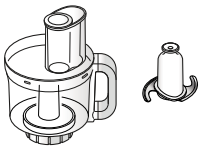
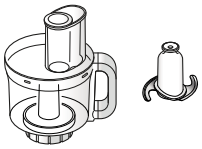
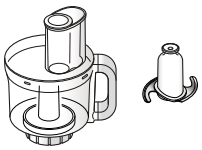
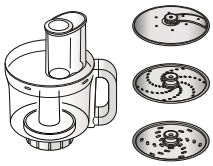
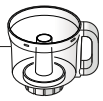
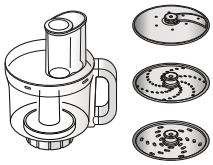
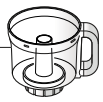
Preset/Voreinstellung	**Empfohlenes Element**	**Standardeinstellungen** (einstellbar)		**(Max)**	**Rezeptvorschläge / Verwendungs-möglichkeiten**
Abspülen			**38 Sek.**	1 L  x 3	Eine nützliche Voreinstellung zum schnellen Säubern des Mixers nach dem Gebrauch
			1 MAX		
			AUS		
Kaffee mahlen			**15 Sek.**	20 g - 60 g	Zum feinen Mahlen von Kaffeebohnen
			MAX		
			AUS		
Gewürze mahlen			**18 Sek.**	20 g - 65 g	Zum feinen Mahlen von Gewürzen
			1 MAX		
			AUS		
Pasten mahlen			**18 Sek.**	100 g	Currypasten, Marinaden
			1 MAX		
			AUS		
Kräuter hacken			**10 Sek.**	20 g - 75 g	Feines Hacken frischer Kräuter
			5		
			AUS		
Gemüse hacken			**5 Sek.**	100 g - 250 g	Grobes Hacken von Gemüse
			1 MAX		
			AUS		
Fleisch zerkleinern			**21 Sek.**	100 g - 500 g	Zum feinen Zerkleinern von Fleisch für allerlei Gerichte
			1 MAX		
			AUS		
Kekse zerkleinern			**18 Sek.**	100 g - 250 g	Feine Keksbrösel, ideal für Käsekuchenböden
			1 MAX		
			AUS		

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen

Preset/Voreinstellung	**Empfohlenes Element**	**Standardeinstellungen** (einstellbar)		**(Max)**	**Rezeptvorschläge / Verwendungs-möglichkeiten**
Nüsse hacken			**27 Sek.**	100 g - 200 g	Zum feinen Hacken von Nüssen
			1 MAX		
			AUS		
Mürbeteig			**60 Sek.**	Min: 250g Flour 125g Butter 65ml Water Max: 400g Flour 200g Butter 100ml Water	Teig für Pasteten und Törtchen
			Min bis 5		
			AUS		
Püree			**40 Sek.**	200 g - 400 g	Pürieren von frischem Obst, gefrorenen Früchten und Nussbutter
			1 MAX		
			AUS		
Schneiden/Raspeln (weiche Zutaten)			**60 Sek.**	1200ml 	Schneiden und Raspeln weicher Nahrungsmittel wie Tomaten, Käse und Salatgurken
			1		
			AUS		
Schneiden/Raspeln (harte Zutaten)			**60 Sek.**	1200ml 	Schneiden und Raspeln verschiedener harter Zutaten wie Möhren, Kartoffeln und Käse
			3		
			AUS		

Verwendung Ihrer Cooking Chef – Dämpfeinsatz

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

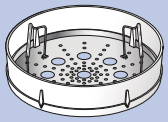
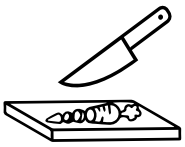
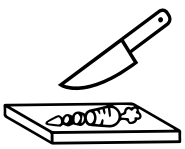
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Flüssigkeiten, Wasserdampf, Dämpfeinsatz- und Maschinenteilen – sie können sehr heiß sein. Tragen Sie Ofenhandschuhe.
- Versuchen Sie bei Verwendung des Dämpfeinsatzes nicht, ein Rührelement anzubringen.
- Lassen Sie das Gerät niemals trockenkochen; füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.
- Stellen Sie Ihre Cooking Chef bei Verwendung des Dämpfeinsatzes stets mit genügend Abstand zu Wänden und Hängeschränken auf: Der Dampf könnte sie beschädigen.

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 zu kochenden Zutaten 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 wäre am besten, da es Kalkablagerungen und Fleckenbildung reduziert.
6 Stellen Sie den zusammengebauten Einsatz in die Schüssel – er wird in der richtigen Höhe aufsetzen. Der obere Rand des zusammengesetzten Dämpfeisatzes sollte ca. 5 cm unter dem oberen Schüsselrand zu liegen kommen.
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). Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
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 (Zum Entnehmen des Dämpfeinsatzes aus der Schüssel Ofenhandschuhe benutzen.)
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.

Hinweise und Tipps

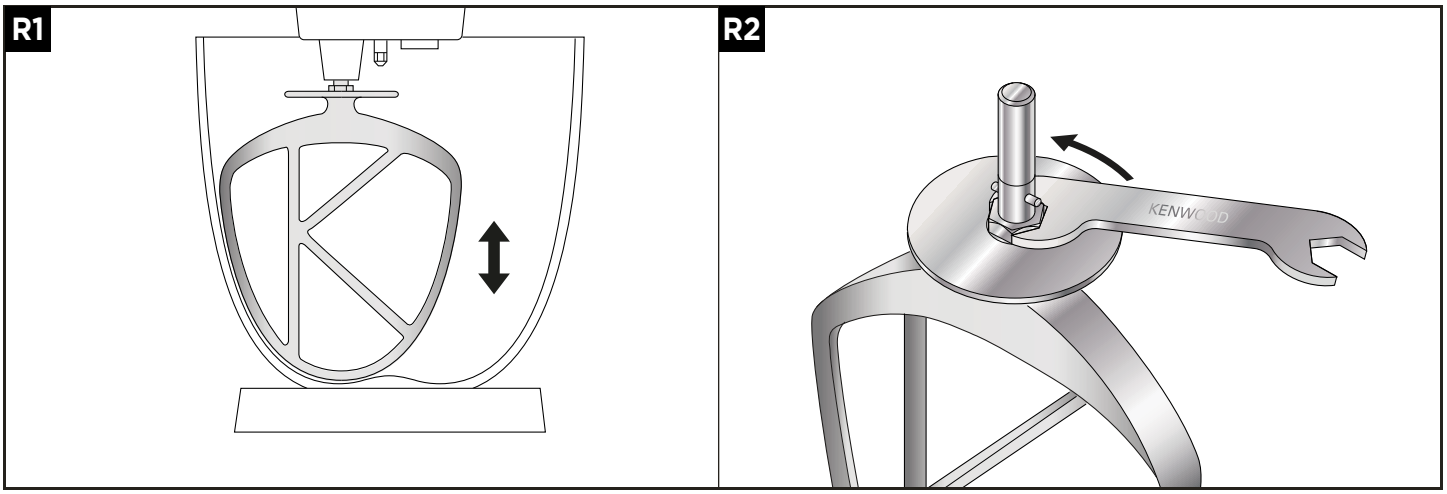
- In der Schüssel zurückgebliebene Flüssigkeiten eignen sich gut als Grundlage für Suppen und Brühen. Vorsicht, denn sie werden sehr heiß sein.
- Lassen Sie einen gewissen Abstand zwischen den zu garenden Stücken.
- Rühren Sie große Mengen nach Ablauf der halben Garzeit durch.
- Stücke ähnlicher Größe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

Benutzungstabelle

P 	(MAX)	(Minuten)	H_2O
 	450 g	20	500 ml
 	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
	450 g	15–20	500 ml

Einstellen von Rührelementen

Benutzungsdiagramme & Bedienungsanweisungen



Wichtig

- Knethaken - dieses Rührelement wird im Werk eingestellt und lässt sich nicht anpassen.
- Schneebesen und K-Haken – Der Schneebesen und K-Haken sollten den Boden der Schüssel beinahe berühren. Falls nötig, kann die Höhe mit Hilfe des mitgelieferten Schraubenschlüssels angepasst werden.
- Koch-Rührelement und Flexi-Rührelement – Das Koch-Rührelement und Flexi-Rührelement sollten den Boden der Schüssel leicht berühren.

Einstellen von Schneebesen, K-Haken, Flexi-Rührelement

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

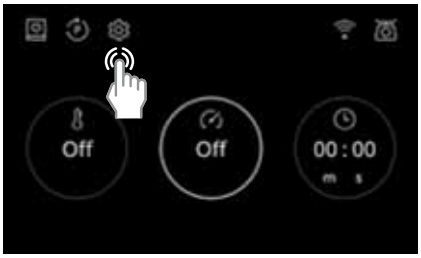
Einstellen des Koch-Rührelements

1 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie das Rührelement 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 Rührelements drehen Sie das Stellrad im Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie das Stellrad gegen den Uhrzeigersinn.
5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.

Software-Updates

- Bei der ersten Benutzung und im Laufe seines Lebens wird Ihr Gerät wahrscheinlich Software-Updates benötigen.
- Damit ein Update erfolgen kann, muss Ihr Gerät mit dem Internet verbunden sein. Um es ans Internet anzuschließen, befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt „Verbindung mit der Kenwood & Me App“ Ihres Benutzerhandbuchs.
- Für Ihr Gerät gibt es zwei Arten von Updates:
  1) Obligatorisches Software-Update
  2) Software-Update
- Software-Updates sind standardmäßig aktiviert und erfolgen automatisch.
- Es ist möglich, das automatische Updaten nicht-obligatorischer Software-Updates zu deaktivieren. Dies kann über das Einstellungsmenü vorgenommen werden.

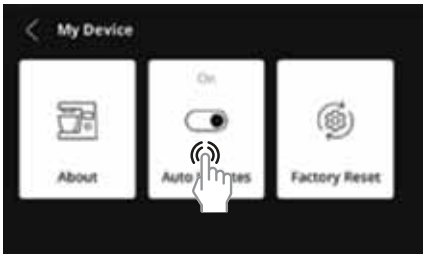
S1



S2

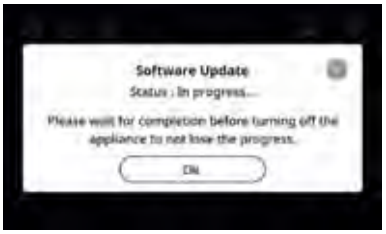
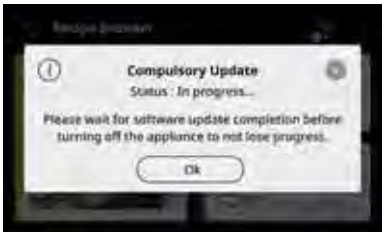


S3



Wichtig

- Wenn Sie die automatischen Updates auf AUS stellen, hat das keine Wirkung auf obligatorische Updates. Obligatorische Updates erfolgen automatisch.
- Das Gerät nicht ausschalten, während ein Update läuft.

	Es wird ein automatisches Update durchgeführt. Für mehr Info über die Art des Software-Updates drücken Sie bitte auf das WiFi-Symbol.
 	Statusinformation-Bildschirme.
	Für eine genauere Erklärung des obligatorischen Software-Updates auf dieses Symbol drücken.
	Zeigt an, dass das Software-Update abgeschlossen ist. Für weitere Informationen auf das Symbol drücken.
	Zeigt an, dass das Software-Update fehlgeschlagen ist. Für weitere Informationen auf das Symbol drücken.

Kundendienst und Service

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

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

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

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

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.
Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m2, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m2 betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m2 betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“

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

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
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 Rührelement verwendet. 3 Rührfrequenz ist zu langsam. 4 Das Rührelement 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 Rührelement eingesetzt und korrekt eingestellt ist. 3 Rührfrequenz einstellen oder Dauerbetrieb wählen. 4 Position des Rührelements korrigieren. 5 Kochdauer verkürzen (sicherstellen, dass Speisen gar werden). 6 Diese Bereiche sauber und trocken halten.
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 Rührelement wurde falsch eingesetzt.	1 Zutaten nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes in die Schüssel geben. 2 Sicherstellen, dass das Rührelement fest im Steckplatz sitzt.
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 hebt die Zutaten nicht vom Boden der Schüssel hoch.	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 Flexi-Rührelement schlagen gegen den Rührclip.	Rührclip ist angebracht.	Rührclip entfernen – er sollte ausschließlich mit dem Rührelement verwendet werden.
Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz lässt sich nicht anbringen.	Überprüfen, dass Ihr Aufsatz für das Modell geeignet ist. Drehanschluss-System erforderlich (Modell KAX) TWIST.	Aufsatz muss das Drehanschluss-System KAX TWIST besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System BAR besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können. *Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist*
Schüsselbeleuchtung geht nicht an	Maschinenkopf ist hochgeklappt	Normaler Betrieb

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs.	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.	Maschinenkopf ist angehoben.	Den Maschinenkopf absenken und neu starten.
Bildschirm schaltet sich ab.	Die eingeschaltete Küchenmaschine wurde über 19 Minuten lang nicht betrieben und ist zum Aus-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.
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 "I". 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.
	Kein bekanntes WiFi-Netzwerk gefunden.	Gerät wurde u. U. bewegt, Router wurde u. U. ausgeschaltet bzw. erfordert Neustart.
	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.
Erklärung der Pieptöne des Geräts		
Einzelton	Benutzer drückt und ändert eine Einstellung. Langer Druck auf Parameter – Rücksetzung der Einstellung bei nicht laufendem Gerät. Gerät ist mit dem Benutzerkonto gepaart und erfolgreich ans Internet angeschlossen.	Normaler Betrieb Normaler Betrieb Normaler Betrieb
Doppelter Ton	Warnt den Benutzer vor Folgendem: A) Deckel des Hochgeschwindigkeits-Anschlusses fehlt B) Deckel des Niedriggeschwindigkeits-Anschlusses fehlt C) Schüssel fehlt D) Hitzeschild fehlt	A) Deckel des Hochgeschwin-digkeits-Anschlusses aufsetzen B) Deckel des Niedrigge-schwindigkeits-Anschlusses aufsetzen C) Schüssel aufsetzen D) Hitzeschild anbringen

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Dreifacher Ton	Maschinenfehler, u. a. folgende: • Motor überlastet • Erhitzer-Fehler • Andere Fehler – bitte sehen Sie den auf dem Display angezeigten tatsächlichen Fehlercode und was zu tun ist.	Fehler – Ton wiederholt sich jede Minute, bis der Strom aus-/eingeschaltet wird
Zwei Töne	Regler wurde gedrückt – Betrieb startet	Normaler Betrieb
Drei Töne	Meldung mit folgender Bedeutung: • Ende des Timers im manuellen Modus • Ende des Timers im OBR-Modus • Ende des Warmhaltezyklus.	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 fortbesteht, 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: KCL96**
HF-Frequenzbereich:	WiFi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 - 2480MHz
Maximale Übertagungsleistung:	WiFi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10dBm
Informationen zur Konnektivität	WiFi: 2.4GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

Die KCL96 hat einen einzigen WiFi-Netzwerkport, mit dessen Hilfe Einstellungen verstellt sowie das Kochverfahren überwacht und gestoppt werden können.

- Der Netzwerkport kann im Einstellungsmenü deaktiviert werden, indem Sie Einstellungen > Konnektivität > WiFi „Aus“ wählen.
- Der Netzwerkport kann im Einstellungsmenü reaktiviert werden, indem Sie Einstellungen > Konnektivität > WiFi „Ein“.

Reaktivierung: Das Gerät kann aus dem Aus-Modus reaktiviert werden, indem man das Display berührt oder den Drehregler dreht.

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>Mein Gerät>Factory-Reset* wählen.

Exponierte Netzwerkschnittstellen
2.4GHz Wi-Fi: Der Port wird geöffnet, nachdem dem Gerät vom Router eine IP-Adresse zugewiesen wurde. WIFI wird verwendet, um Daten kontinuierlich zwischen dem Gerät und der Cloud zu übertragen.
Bluetooth BLE: BLE wird dazu benutzt, die Router-SSID und das Passwort zwischen dem Gerät und der Fresco-App auf dem Handy auszutauschen. BLE wird nur bei der Bereitstellung verwendet und anschließend deaktiviert.

Über Netzwerkschnittstellen exponierte Dienste

- Fresco Bereitstellungsprozess.
- Fresco Cloud – Online-Rezepte und APP-Interaktion.
- Telemetriedaten (SDM), die beschränkt sind auf Rezepte, Schüsseltemperaturen, Motorgeschwindigkeiten usw.
- Das Fresco App- und Cloud-Monitoring vollzieht sich, indem begrenzte Telemetriedaten an die Observability-Plattform gesendet werden, wo die Daten anhand des Datenschemas validiert und etwaige Fehler zur Analyse durch das technische Team an das Berichtssystem gemeldet werden. Mobile Events und Plattform-Events werden protokolliert, sodass es möglich wird, gewisse Schwachstellen oder Angriffsmuster zu identifizieren. Die Analyse dieser Daten erfolgt täglich, und bei Auslösung automatischer Warnmeldungen wird das Bereitschaftspersonal benachrichtigt. Auf Geräteebene gibt es keinen Überwachungsdienst in Echtzeit, und auch die Gerät-Diagnosedaten werden nicht in Echtzeit erfasst.
- Software OTA-Prozess.

Italiano

- Informazioni importanti sulla sicurezza 151-152
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica 153
- Cura e pulizia 153-154
- Elenco delle parti 155-156
- Collegamento all'App Kenwood & Me 156-157
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 156-157
- Come configurare il Cooking Chef 157-158
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 157-158
- Come montare la frusta gommata 158
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 158
- Montare e smontare l'accessorio di co-miscelazione 159
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 159
- Utilizzo di Cooking Chef - Funzionamento manuale (modalità di cottura) 160-161
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 160- 161
  - Modalità alta velocità, alta temperatura (HSHT) 161
  - Ricette 161
- Utilizzo di Cooking Chef - Funzionamento manuale (non cottura) 162-165
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 162-165
  - Tabella di utilizzo e ricette 164-165
- Utilizzo degli utensili della ciotola di Cooking Chef - (velocità di funzionamento e temperature consigliate) 166
- Utilizzo di Cooking Chef - Spiegazione della schermata del display 167
- Impostazioni di temperatura e velocità 168
- Utilizzo di Cooking Chef - Accessori 168
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 168
- Ricette 169
- Utilizzo di Cooking Chef - Funzione di pesatura 169
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 169
- Come utilizzare il Cooking Chef - Impostazioni personalizzate 170
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 170
- Utilizzo di Cooking Chef - Preimpostazioni Simple Touch 170-176
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 170
  - Tabella di utilizzo preimpostato 171-176
- Utilizzo di Cooking Chef - Attacco per la cottura a vapore 177-179
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 177-178
  - Tabella di utilizzo 179
- Regolazione utensili 180
  - Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso 180
- Aggiornamenti del software 181
- Manutenzione e assistenza tecnica 182
- Guida alla risoluzione dei problemi 183-185
- Informazioni ecocompatibilità 186

Informazioni importanti sulla sicurezza

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.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette. (Le etichette presenti sulla base della macchina non devono essere rimosse).
- 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.
- Assicurarsi **sempre** che l'interruttore ON/OFF sia in posizione "O" (OFF) prima di staccare la spina.
- Spegnere e scollegare **sempre** l'apparecchio prima di montare o rimuovere utensili/attacchi, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere **sempre** parti del corpo, capelli, gioielli e indumenti larghi lontani dalle parti in movimento e dagli accessori.
- **Non** inserire **mai** le dita nel meccanismo della cerniera.
- Non superare mai le quantità e le velocità massime indicate nella tabella di utilizzo consigliato (fare riferimento alle tabelle **K** e **P**).
- Prestare attenzione se si versa del liquido caldo nella ciotola, poiché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa dell'improvvisa formazione di vapore.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Prestare **sempre** attenzione quando si solleva l'apparecchio, poiché è pesante. Prima di sollevare l'apparecchio, accertarsi che la testa sia bloccata e che la ciotola, gli utensili, i coperchi delle prese e il cavo siano ben fissati.
- Quando si sposta l'apparecchio, prenderlo sempre dalla base del piedistallo e dalla testa dell'impastatrice. **Non** sollevare o trasportare l'apparecchio dal manico della ciotola o dagli accessori montati sull'uscita a bassa velocità o sull'uscita ad alta velocità.
- **Non** lasciare **mai** che il cavo penzoli da dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- **Non** lasciare **mai** che il corpo motore, il cavo o la spina si bagni.
- **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. Assicurarsi 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.
- 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 prolunghe se si presta la dovuta attenzione durante l'uso. Se è utilizzata una prolunga:
  - Il valore nominale della tensione contrassegnato sulla prolunga deve essere almeno equivalente a quello dell'apparecchio
  - 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.
  - La prolunga deve essere del tipo a 3 fili con messa a terra. La classificazione elettrica dell'apparecchio è riportata sulla base dell'apparecchio stesso.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- 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.
- 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/macinio 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 l'impastatrice 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.
- **Non** utilizzare **mai** un accessorio non autorizzato.
- **Non** utilizzare più di una presa (presa per l'utensile per ciotola e presa per la velocità lenta) alla volta.
- **Assicurarsi** che la ciotola sia sempre montata quando si utilizza un utensile per ciotola.

Modalità di cottura
- 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** 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 della ciotola..
- Prestare **sempre** attenzione quando si maneggia o si tocca qualsiasi parte dell'apparecchio in modalità di cottura o dopo la cottura, IN PARTICOLARE LA CIOTOLA, IL PARASCHIZZI E GLI UTENSILI, poiché rimangono caldi anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.
- Utilizzare le maniglie per estrarre e trasportare la ciotola.
- Il ⚠ simbolo contrassegnato sul prodotto indica una superficie che può diventare molto calda durante l'utilizzo.
- Prestare **sempre** attenzione quando si rimuovono gli utensili della ciotola dopo un uso prolungato, poiché potrebbero surriscaldarsi. La parte inferiore della ciotola rimane calda anche dopo l'arresto del riscaldamento.
- Prestare **sempre** attenzione durante la manipolazione e utilizzare il tappetino di protezione della superficie di lavoro quando si posiziona la ciotola su superfici sensibili al calore.
- Prestare **sempre** attenzione alla fuoriuscita di vapore dalla ciotola dell'impastatrice, in particolare quando si apre il coperchio nel paraschizzi o si solleva la testa dell'impastatrice.
- Se si desidera versare alimenti caldi dall'impastatrice al frullatore, lasciarli sempre raffreddare a temperatura ambiente prima di versarli nel frullatore.
- Usare **solo** la ciotola e gli utensili in dotazione con questo apparecchio. Non utilizzare mai la ciotola con altre sorgenti di calore.
- **Non** azionare **mai** l'apparecchio nella modalità di cottura se la ciotola è vuota.
- 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, cucchiai e coperchi non devono essere posti sul piedistallo della ciotola/sulla zona di induzione poiché possono surriscaldarsi.
- **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.

Modalità Alta Velocità Alta Temperatura (HSHT) - Per miscelare ad alta velocità a temperature di 60°C e oltre.
- Questa funzione deve essere utilizzata solo con la frusta e/o l'accessorio di co-miscelazione.
- Non superare la capacità massima di cottura di 3 litri.
- Assicurarsi che il paraschizzi sia montato.
- L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito.

Frusta gommata
- Non adatto per cucinare con l'olio.

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 paraschizzi o si solleva il coperchio del tubo introduttore per alimenti.
- Prestare **sempre** attenzione quando si maneggiano le parti; qualsiasi liquido, condensa, parte della vaporiera o della dell'impastatrice sarà molto calda. Utilizzare guanti da forno.
- Scollegare **sempre** l'apparecchio prima di montare, smontare o pulire le parti.
- 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.

Consumo di energia
- Con l'interruttore ON/OFF in posizione "I" e la porta di rete Wi-Fi attivata o disattivata.
  - Passa automaticamente alla modalità OFF entro 20 minuti di inattività e lo schermo del display si spegne.
  - Potenza in modalità OFF: <0,3 W.
- Con l'interruttore ON/OFF in posizione "O".
  - Commutazione automatica in modalità Off: Non applicabile.
  - Potenza in modalità Off: <0,3 W.

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 del primo utilizzo, lavare le parti: Vedere la sezione "Cura e pulizia".

Cura e pulizia (Fare riferimento alla tabella S)

- Prima delle operazioni di pulizia bisogna **sempre** spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- 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 gommata montata sull'impastatrice quando non viene utilizzata.

Apparecchio e copriprese
- Pulire con un panno umido, quindi asciugare (compresi i piedini sul lato inferiore della macchina).
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere in acqua questi componenti.

Frusta gommata
- Rimuovere **sempre** la frusta piatta flessibile dall'apparecchio prima di pulire.
- Lavare la frusta piatta flessibile e l'utensile in acqua calda e sapone e asciugare accuratamente. I componenti possono anche essere lavati in lavastoviglie.

Nota: controllare le condizioni del corpo dell'apparecchio prima e dopo l'uso e ispezionare regolarmente lo stato della frusta piatta e sostituirla in caso di segni di usura.

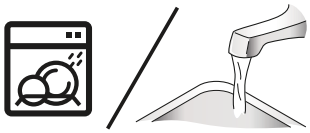
Ciotola, utensili, paraschizzi, accessorio di co-miscelazione
- Lavarli a mano e asciugarli a fondo, oppure lavarli in lavastoviglie (fare riferimento alla tabella S).
- **Non** usare mai una spazzola metallica, lana d'acciaio o candeggina per pulire la ciotola in acciaio inossidabile. Per rimuovere il calcare, usare aceto.
- Se i cibi aderiscono o si bruciano nella ciotola, asportarli per quanto possibile usando la spatola in dotazione. Riempire la ciotola di acqua calda saponata e lasciare a bagno. Asportare i residui più ostinati con una spazzola in nylon.
- L'eventuale scolorimento della ciotola 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.

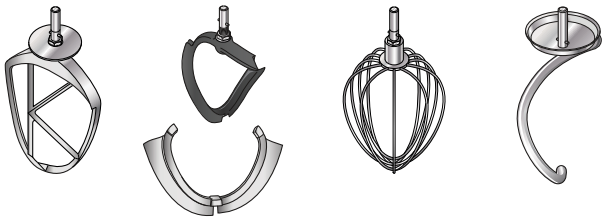
Sensori della temperatura
- Passarli con un panno umido e poi asciugare. Non usare mai prodotti abrasivi o utensili appuntiti per pulire i sensori.

Accessorio per cottura a vapore
- Spegnere 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 della ciotola dell'impastatrice. Se questo si verifica, pulire con una spazzola di nylon, una paglietta non abrasiva o un detersivo brevettato per la pulizia dell'acciaio inox.

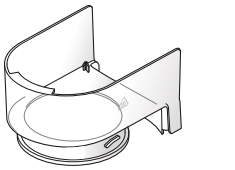
S

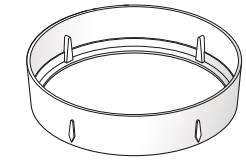


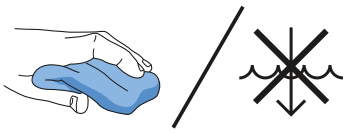






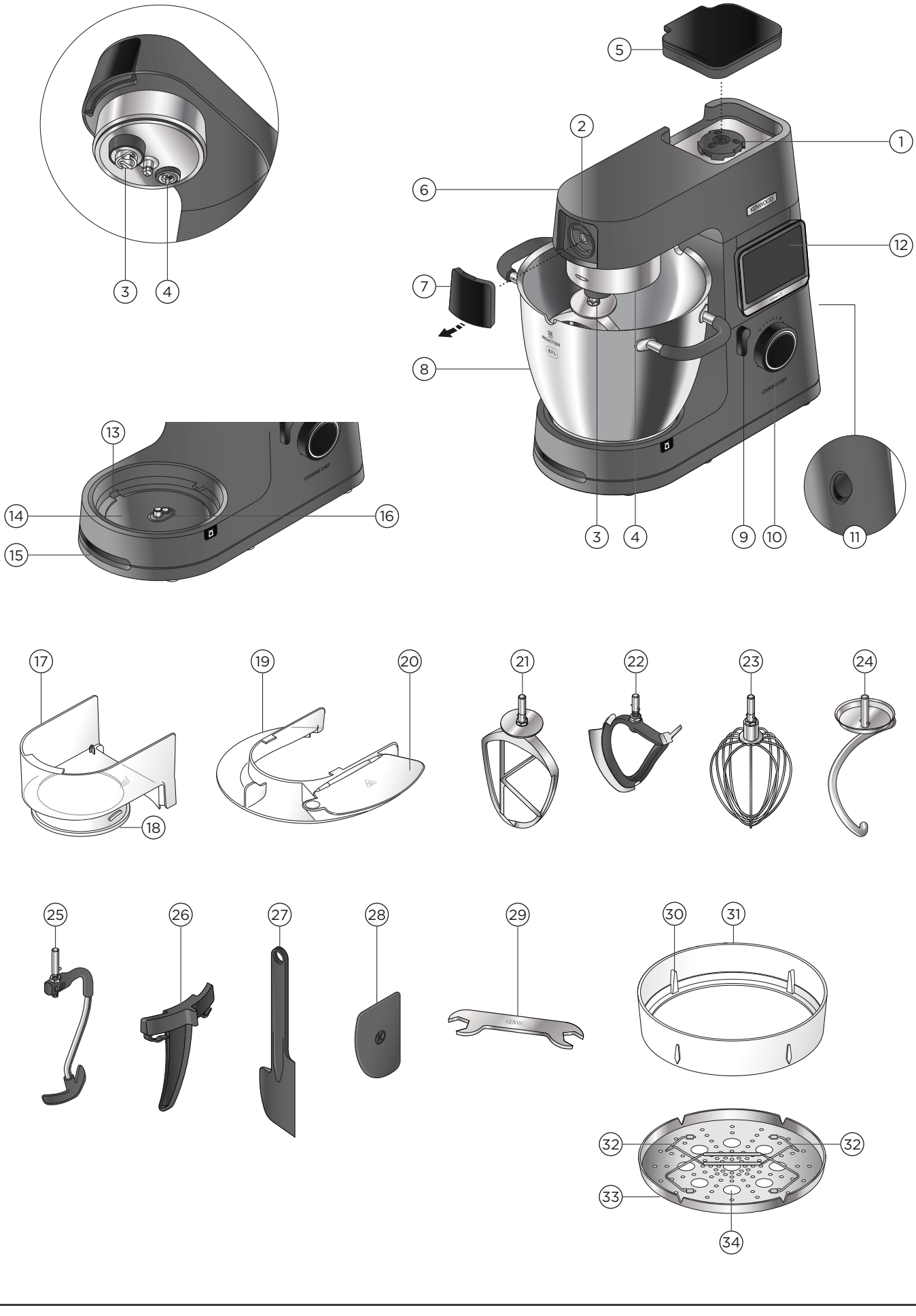








Elenco delle parti



Attacchi per gli accessori

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

Impastatrice

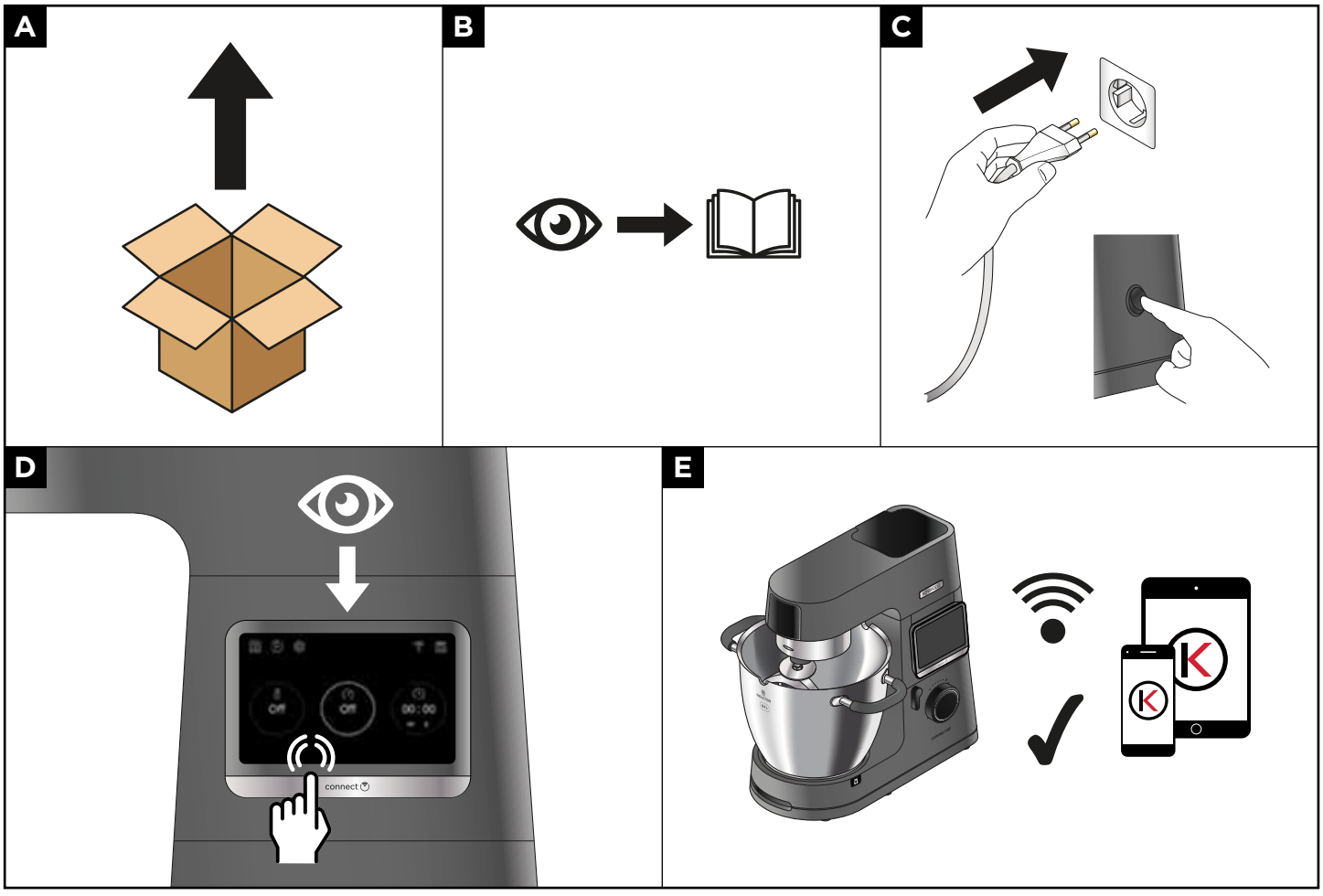
⑤ Coperchio attacco ad alta velocità
⑥ Testa dell'impastatrice
⑦ Coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità
⑧ Ciotola di Kenwood Cooking Chef
⑨ Levetta alza-testa
⑩ Ghiera di controllo
⑪ Interruttore On/Off
⑫ Schermo di visualizzazione
⑬ Foro di scarico
⑭ Piedistallo della ciotola/area ad induzione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

Accessorio per cottura a vapore (opzionale)

㉚ Sostegni per i manici
㉛ Anello di supporto
㉜ Manici ripiegabili
㉝ Vassoio estraibile
㉞ Portauova

Collegamento all'App Kenwood & Me

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

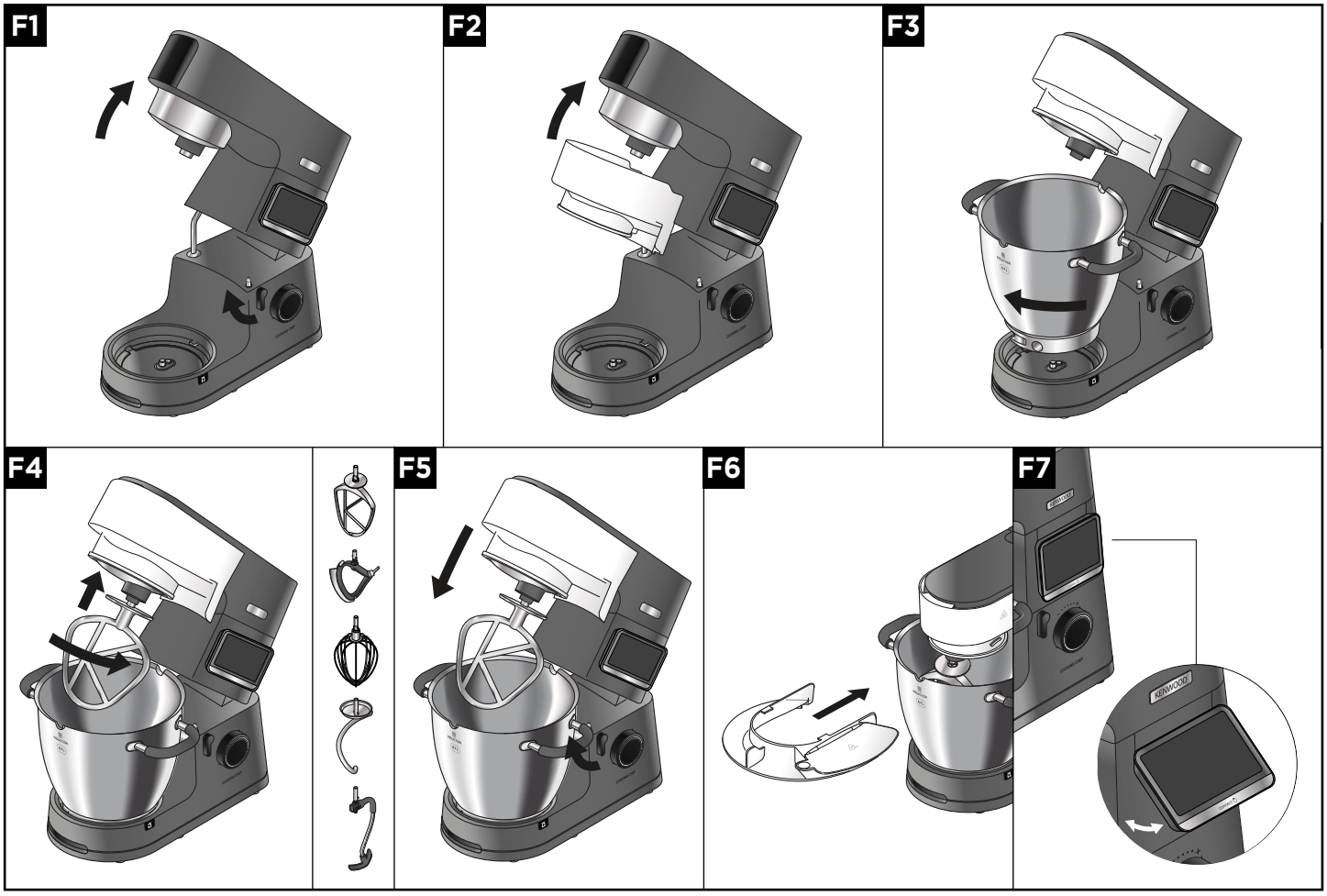
- **La connessione Wi-Fi -** Funziona con IEEE802.11 b, g ed n solo a 2,4 GHz.
- **Compatibilità -** L'App Kenwood & Me è compatibile con le ultime versioni di iOS e Android
- **Ripristino delle impostazioni di fabbrica -** Quando si smaltisce l'apparecchio, è importante ripristinare le impostazioni 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.
- Ripristino della rete - utilizzare la funzione 'dimentica rete' per cancellare tutti i dati WiFi memorizzati sull'apparecchio.
  Per connettersi a una nuova rete, l'apparecchio deve essere accoppiato di nuovo tramite lo smartphone o il tablet.
  Per ripristinare la rete, selezionare Impostazioni>Connettività>Impostazioni di rete>Dimentica rete.

L'App Kenwood & Me consente un controllo limitato dell'apparecchio tramite smartphone o tablet.

1 Collegare e premere l'interruttore acceso/spento sul lato del corpo motore.
2 L'applicazione può essere scaricata scansionando il codice QR visualizzato sul display. (Se il codice QR non viene scansionato alla prima accensione dell'apparecchio, premere il simbolo 'wifi' nell'angolo dello schermo per accedere al codice QR).
3 Seguire le istruzioni sullo schermo.

Come configurare il Cooking Chef

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

- Controllare che l'area ad induzione, i sensori della temperatura e l'esterno della base della ciotola siano puliti. In caso contrario, il sensore termico viene compromesso e si avrà una cottura scadente.
- Non utilizzare il braccio miscelatore con il gancio impastatore, la frusta K o la frusta gommata.

Gruppo paraschizzi

- Il gruppo paraschizzi è composto da 2 pezzi: la protezione termica termico 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 sulla ciotola, a meno che non venga utilizzato insieme alla protezione termica.
- Montare e rimuovere il paraschizzi solo quando la testa dell'impastatrice è in posizione di blocco.

1 Ruotare la leva alza-testa in senso orario e sollevare la testa dell'impastatrice fino a quando non si blocca in posizione.
2 Spingere la protezione termica verso l'alto sul lato inferiore della testa dell'impastatrice fino a quando non sarà completamente bloccata.
- Se si utilizza Cooking Chef senza il riscaldamento, non è necessario montare la protezione termica, a meno che non si utilizzi il paraschizzi.

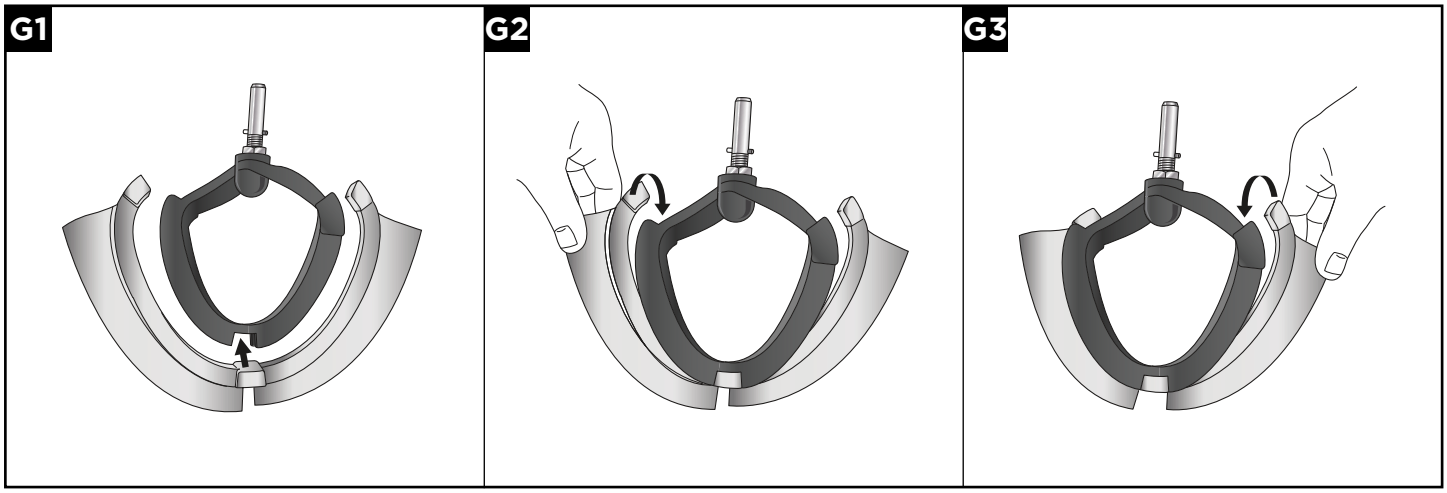
3 Montare la ciotola sulla base. Ruotare in senso orario per bloccare in posizione.
4 Posizionare l'utensile richiesto nell'attacco della ciotola o nell'attacco del braccio miscelatore, se si utilizza il braccio miscelatore, posizionando il perno nell'incavo e poi ruotando fino a bloccarlo in posizione.
- Per rimuovere un utensile, invertire il punto 4 sopra. (Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere utensili dopo la cottura).
- 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.

5 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.
6 Appoggiare il paraschizzi sul bordo della ciotola e poi spostarlo in avanti fino a inserirlo bene.
- Durante la miscelazione è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nella ciotola, utilizzando l'imbuto.

7 Per estrarre il paraschizzi basta semplicemente allontanarlo dall'apparecchio.
Nota: il paraschizzi rimarrà attaccato allo schermo protettivo quando la testa dell'impastatrice viene sollevata a meno che non venga rimossa prima di sollevare la testa dell'impastatrice.
8 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. Nota: montare o rimuovere il paraschizzi solo quando la testa dell'impastatrice è in posizione di blocco.
9 L'angolo di visualizzazione del display può essere regolato. Per regolare l'angolo dello schermo, tenere ferma la parte inferiore dello schermo e tirare o spingere delicatamente in posizione..

Come montare la frusta gommata

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante
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.

Montare e smontare l’accessorio di co-miscelazione

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

H1



H2



H3



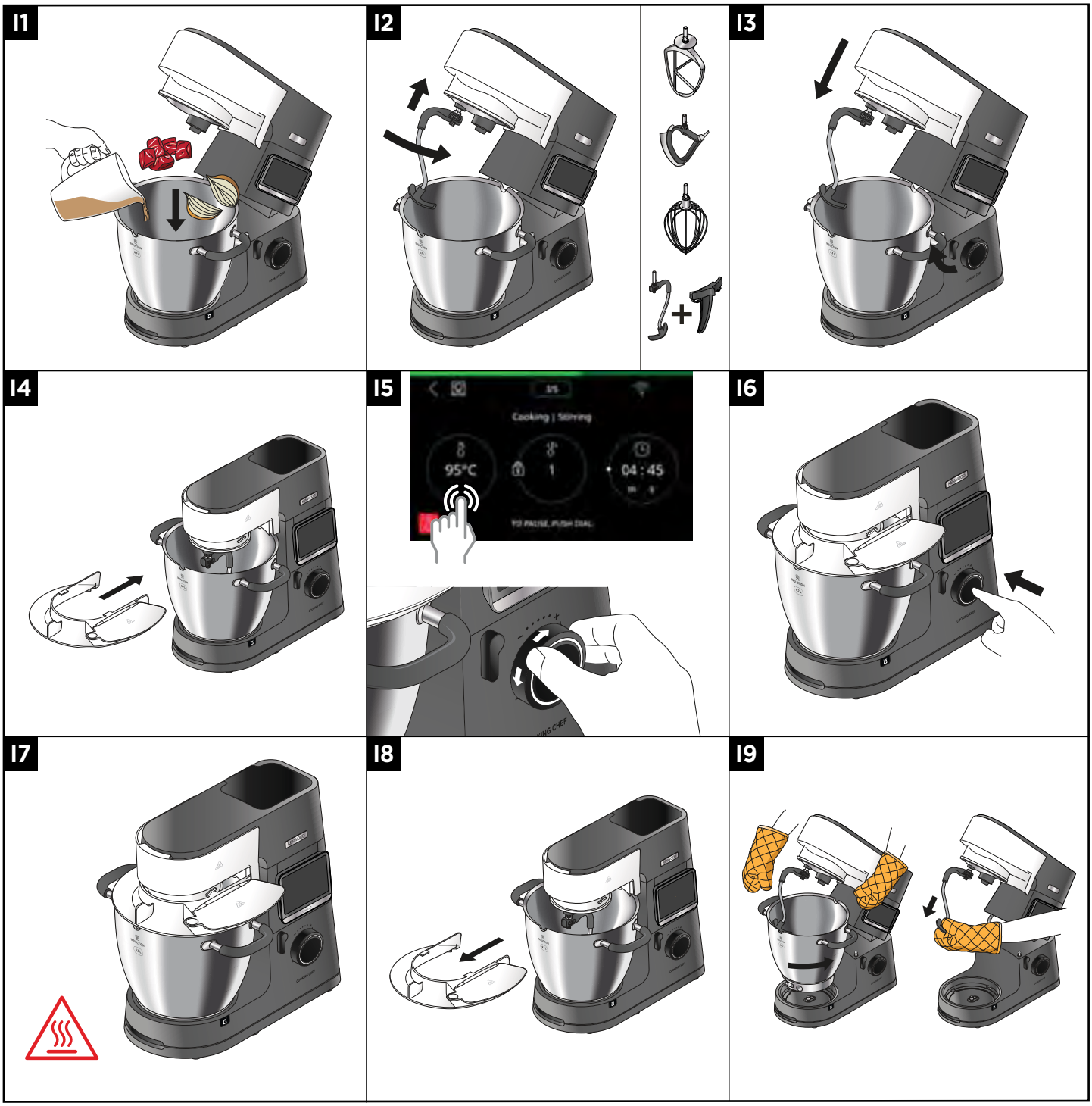
Importante

- Non utilizzare l’accessorio di co-miscelazione per miscelare quando si usa la frusta K, la frusta, il gancio impastatore o la frusta gommata.
- L’accessorio di co-miscelazione può essere utilizzato per favorire l’azione di miscelazione.

1 Incastrare l’accessorio di co-miscelazione sul lato della ciotola 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 della ciotola.
3 Per smontare, svolgere la procedura in senso contrario.

Utilizzo di Cooking Chef - Funzionamento manuale (modalità di cottura)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

- 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.

1 Aggiungere gli ingredienti da cuocere.
2 Montare l'accessorio necessario e il paraschizzi.
3 Impostare il tempo, la velocità e la temperatura richiesti.
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.
4 Premere la ghiera di controllo per iniziare.

- Per arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento, premere la manopola di controllo. Se la modalità di cottura è attiva, fare attenzione perché l'apparecchio sarà bollente.

- Per interrompere il processo di riscaldamento in qualsiasi momento, portare la temperatura su “OFF”.
- 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.

5 Al termine di un programma, l'apparecchio emette 3 segnali acustici.
Nota: se non è stata impostata alcuna ora, il processo di riscaldamento e di miscelazione termina automaticamente quando il timer ha raggiunto le 8 ore.

Suggerimenti e consigli - Cottura

- 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 nella ciotola 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 nella ciotola.
- 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.

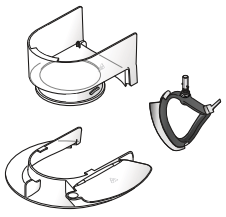
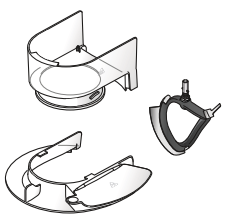
Modalità alta velocità, alta temperatura (HSHT)
(Per miscelare ad alta velocità a temperature di almeno 60°C)

Importante - Modalità Alta Velocità Alta Temperatura (HSHT)

- Per motivi di sicurezza, la velocità del motore viene limitata automaticamente a temperature della ciotola di 60° C o superiori, a meno che non sia stata attivata la modalità High Speed High Temperature (HSHT).
- Il messaggio “Attenzione! Ciotola e ingredienti caldi” viene visualizzato automaticamente quando si seleziona una velocità diversa da quella di miscelazione (cioè da minima a massima o a impulsi) e la temperatura è impostata a 60° C o superiore.
- Se la macchina è già in funzione a una velocità non di miscelazione quando viene selezionata una temperatura della ciotola di 60°C o superiore, sia il motore che il riscaldatore si fermano e apparirà il messaggio “Attenzione! Ciotola e ingredienti caldi”.
- Una volta che il messaggio di avviso “Attenzione! Ciotola e ingredienti caldi” è stato confermato premendo ‘Accetto’, il motore aumenterà la velocità selezionata e la ciotola verrà riscaldata alla temperatura selezionata in precedenza.
- Questa funzione DEVE essere utilizzata SOLO con la frusta e/o il braccio miscelatore o con la frusta gommata.
- Assicurarsi che il paraschizzi sia montato quando si è in modalità Alta Velocità Alta Temperatura.
- L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito.
- Non superare la capacità massima di cottura di 3 litri.

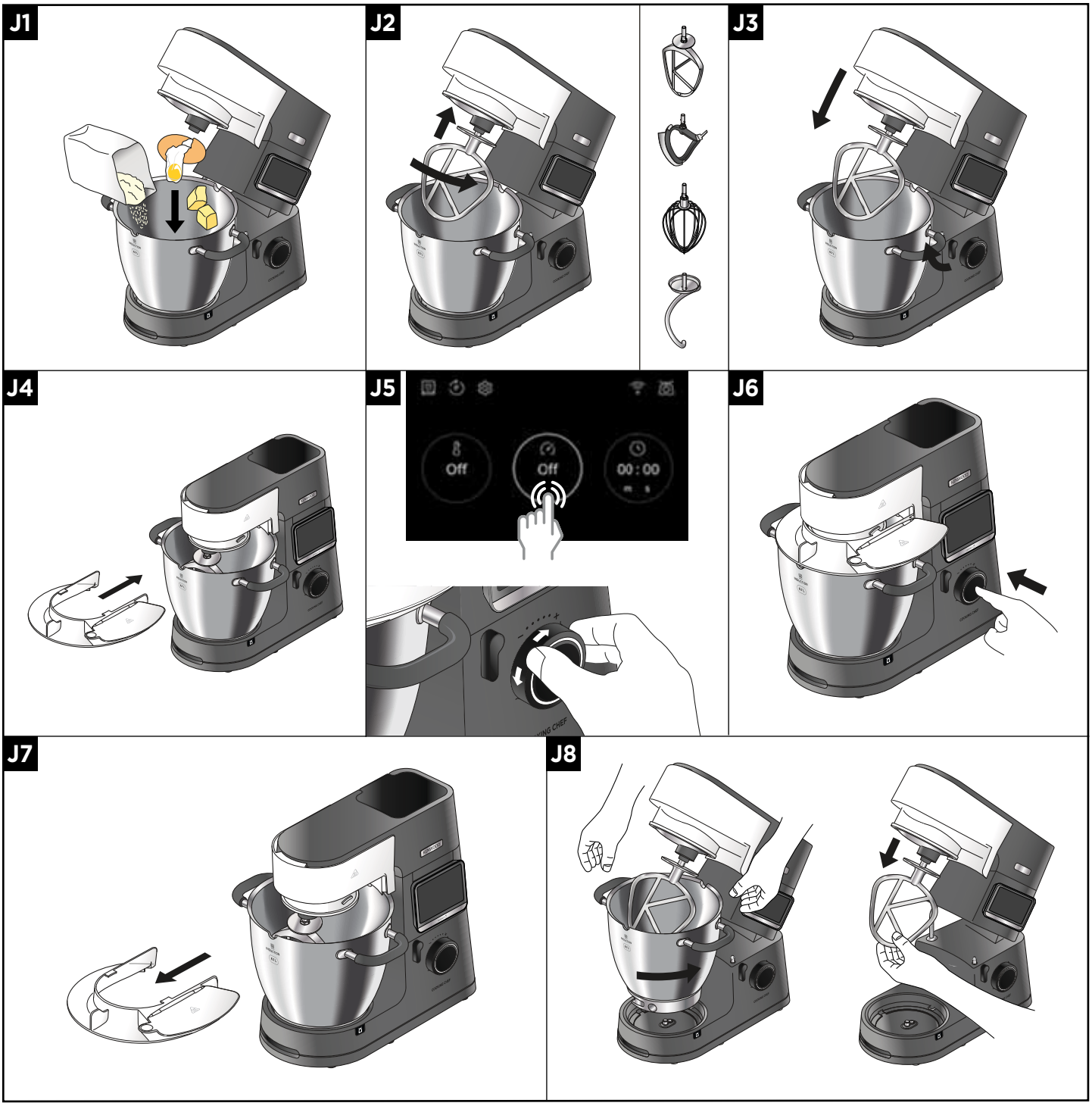
1 Selezionare il tempo (se applicabile), la velocità e la temperatura di 60°C o superiore.
2 L'avviso “Attenzione! Ciotola e ingredienti caldi” apparirà sul display per avvisare che si sta entrando in modalità HSHT.
3 Quando l'avviso sarà stato letto e compreso, premere YES (Sì) per confermare che accetta di entrare in modalità HSHT.
4 Premere la ghiera di controllo per avviare.

Ricette

Ricetta	Accessorio usato	Impostazione predefinita/ Impostazione manuale	Ingredienti
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 cucchiaio di farina di mais 96 g di tuorlo d’uovo 80 g di zucchero semolato } *miscelare insieme*
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

Utilizzo di Cooking Chef - Funzionamento manuale (non cottura)

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

- Non utilizzare la frusta per miscele pesanti (miscele pronte per dolci e per sbattere burro e zucchero) in quanto si potrebbe danneggiare.
- Non superare mai le capacità massime indicate, per non rischiare di sovraccaricare la macchina.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, accertarsi che i piedini sul lato inferiore della macchina e la superficie di lavoro siano puliti e asciutti.

1 Aggiungere gli ingredienti da 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 Montare l'accessorio e il paraschizzi necessari, del caso.
4 Premere la ghiera di controllo per iniziare.

- Per arrestare l'unità in qualsiasi momento, premere la ghiera di controllo.
- Se in qualsiasi momento la testa dell'impastatrice viene sollevata durante un'operazione, l'utensile della ciotola si arresta e non si riavvia quando la testa dell'impastatrice viene abbassata. Per riavviare l'impastatrice, abbassare la testa dell'impastatrice e premere la ghiera di comando

5 Una volta che un programma sarà terminato, l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici.

Nota: se non è stata impostata nessuna ora, i processi di miscelazione termineranno automaticamente quando il timer avrà raggiunto le 8 ore.

Suggerimenti e consigli - Non cottura

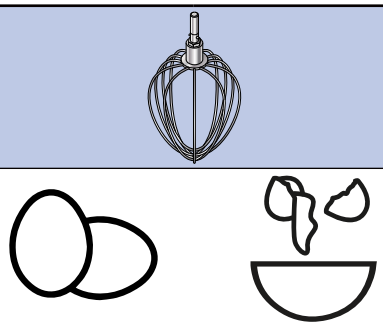
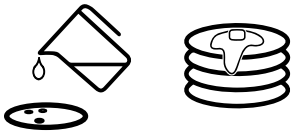
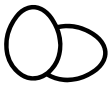
- Per evitare schizzi di ingredienti, aumentare gradualmente la velocità.
- Frusta K - Per incorporare completamente gli ingredienti smettere di mescolare e raschiare la scodella con la spatola frequentemente.
- Utilizzare ingredienti freddi per dolci, a meno che la ricetta indichi il contrario.
- Quando si amalgamano burro/margarina e zucchero per preparare dolci, usare sempre burro a temperatura ambiente o ammorbidirlo prima.
- **Frusta a filo** - Utilizzare la frusta solo per impasti leggeri, come albumi, panna e pan di Spagna senza grassi, altrimenti si rischia di danneggiarla.
- Prima di montare gli albumi, accertarsi che non vi sia unto o tuorlo d'uovo sulla frusta o sulla ciotola. Si ottengono i migliori risultati quando le uova sono a temperatura ambiente.

Suggerimenti e consigli – Gancio impastatore

- 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 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.

Modalità manuale - Tabella di utilizzo e ricette

K 	 (MAX)		 (Min)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (miscela di 20 uova)	Min–Max	2–4
	3 kg	Min–Max	5–10
	 (MAX)		 (Min)
	1,5 kg	Min–Max	4
 	4 kg (miscela di 20 uova)	Min–Max	1–2
	3 kg	Min–Max	2–5

K	(MAX)		(Min)
	16	Max	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 sec
		Max	1–½
	 x 2 180 ml	Max	1–2
	(MAX)		(Min)
  	 1,6 kg  H_2O 960 g	Min	1
		1	4
	 1,6 kg  720 g 18-22˚C  800 g  180 g	Min	1
		1	4

Utilizzo degli utensili ella ciotola di Cooking Chef - (velocità di funzionamento e temperature consigliate)

	20° C–59° C	Min–Max	
	60° C–200° C	N/A	
	20° C–200° C	Min–Max	
	20° C–59° C	Min–1	
	60° C–200° C	N/A	
	20° C–59° C	Min–Max	
	60° C–120° C	1 – 4	
	20° C–200° C	1 – 4	
	20° C–200° C	1 – 4	
	20° C–200° C	Min–Max	

Utilizzo di Cooking Chef - Spiegazione della schermata del display

	
	Toccare questa icona per accedere alle raccolte di ricette sull'apparecchio e alle raccolte scaricate dall'app.
	Toccare questa icona per accedere alle preimpostazioni.
	Toccare questa icona per aprire il menu delle impostazioni.
	Toccare questa icona per pesare gli ingredienti nella ciotola o per montare gli accessori opzionali.
	Mostra la temperatura selezionata.
	Mostra l'intervallo di miscelazione selezionato.
	Indica l'ora selezionata in ore (h), minuti (m) e secondi (s).
	Indica che non è possibile regolare un'impostazione (tempo, velocità o temperatura).
	Indica che l'apparecchio è collegato a una rete WiFi.
	Indica che l'apparecchio non è collegato alla rete WiFi e che non è stato associato a un account utente.
	Indica che il WiFi è impostato su off.
	Indica che il WiFi è attivo ma non c'è connessione a Internet.
	Mostra un errore del server WiFi.
	Mostra l'aggiornamento del software

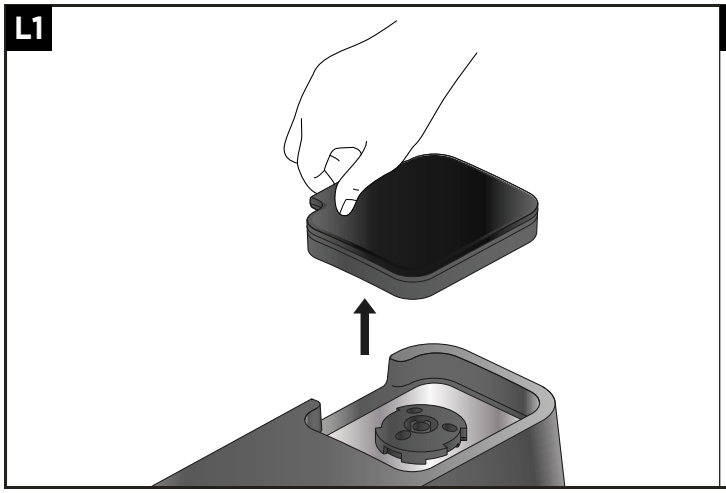
Impostazioni di temperatura e velocità

Linee guida temperatura	45° C	Fondere il cioccolato
	72° C – 82° C	Cottura in bianco
	98° C – 99° C	Cottura a fuoco lento
	105° C	Bollitura, cottura a vapore
	110° C – 130° C	Saltare le verdure
	200° C	Rosolatura della carne
		Impulso – Per brevi scatti di massima potenza.
	1	Intervallo miscelazione 1 – l'impastatrice 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 continue, min - max.
	HSHT	Per miscelare a temperature superiori a 60˚ C con velocità min. - max.

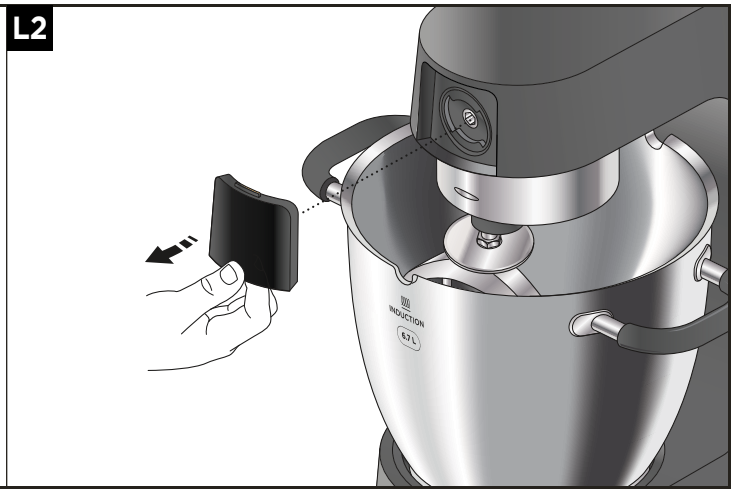
Utilizzo di Cooking Chef - Accessori

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

L1



L2



1 Rimuovere il coperchio dell'attacco ad alta velocità/attacco a bassa velocità (se del caso).

Coperchio attacco alta-velocità

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

Coperchio per attacco a bassa-velocità

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

2 Montare l'accessorio secondo le istruzioni specifiche indicate.

3 Impostare il tempo e la velocità richiesti.

4 Premere la ghiera di controllo per iniziare.

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

Ricetta

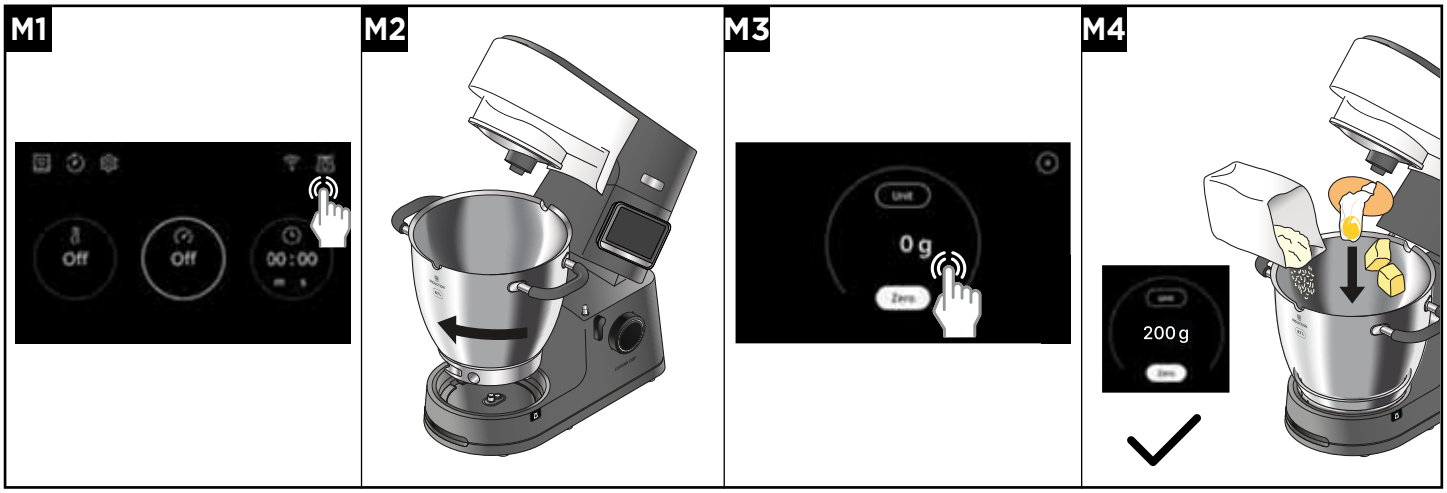
Marinata di prugne
200 g di miele liquido
40 g di prugne molli
40 ml di acqua

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.

(Nota: l'accessorio mini tritatutto/macinino è disponibile per l'acquisto separatamente)

Utilizzo di Cooking Chef - Funzione di pesatura

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

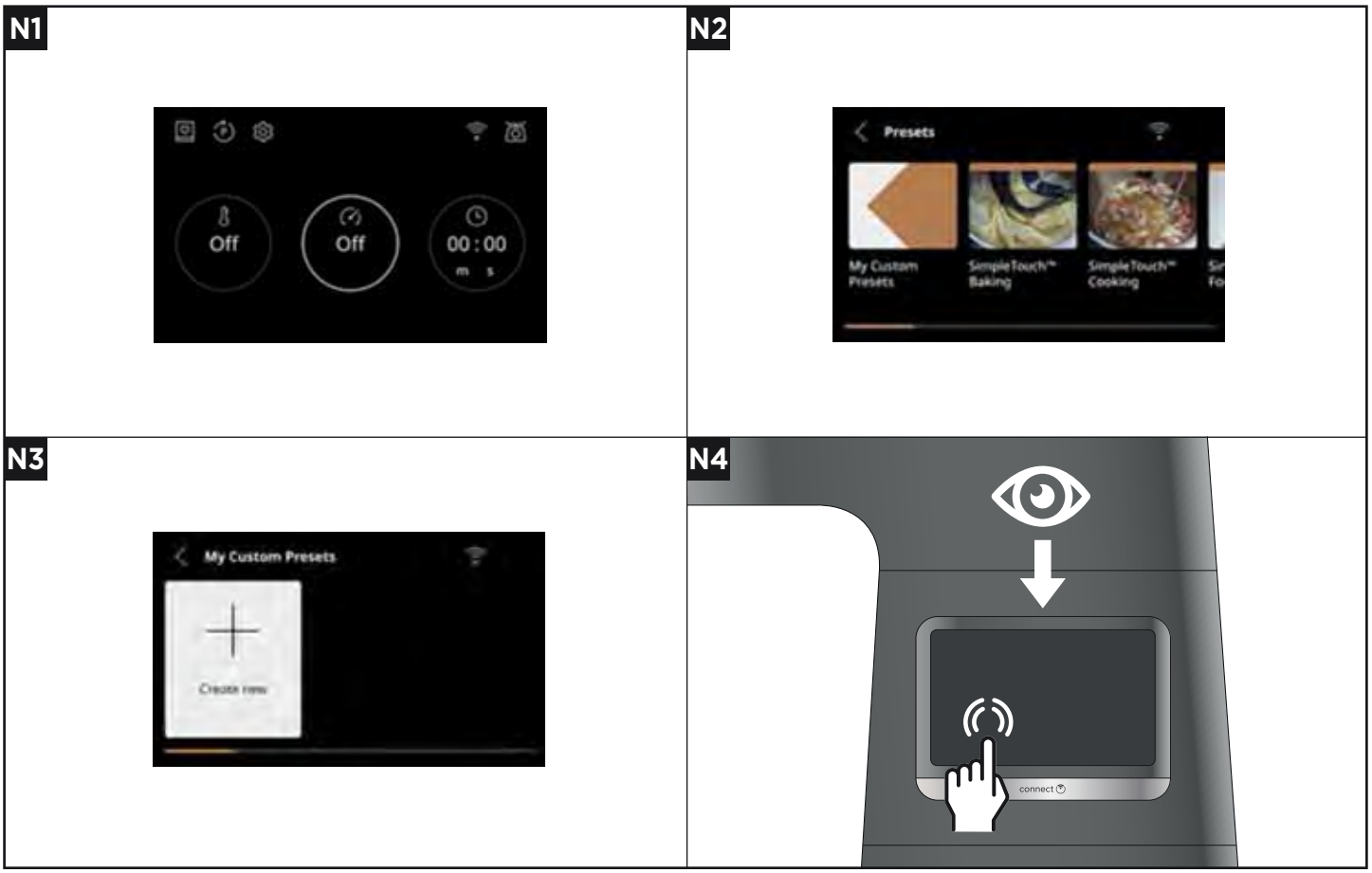


Importante
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e stabile prima della pesatura.
- Non esercitare pressione sul dispositivo o sulla ciotola durante la pesatura poiché influirà sulla precisione della bilancia.
- La funzione di pesatura può essere utilizzata con la testa dell'impastatrice in posizione verso il basso o verso l'alto.
- La funzione di pesatura è precisa fino a 6 kg.

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.

Come utilizzare il Cooking Chef - Impostazioni personalizzate

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



1 Selezionare il menu delle preimpostazioni.
2 Selezionare “Le mie preimpostazioni”.
3 Seguire le istruzioni sullo schermo.

Utilizzo di Cooking Chef - Preimpostazioni Simple Touch

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



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.

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.

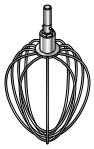
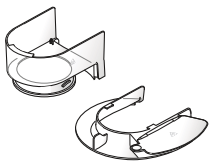
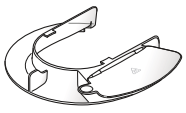
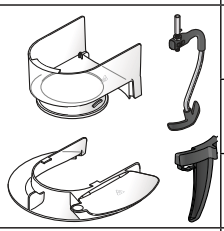
Preimpostazione	**Utensile consigliato**	**Impostazioni predefinite** (regolabili)		**Fase mantenimento al caldo**	**(Max)**	**Idee/usi ricette**
Risultati sicuri - Montatura		🕒	**90 – 120 sec**		2 kg	Victoria Sponge, Cupcakes
			3			
		🌡	**OFF** 🔒			
Risultati sicuri - Sbattitura dell'albume		🕒	**60 – 140 sec**		550 g	Egg whites for chocolate mousse
			MAX			
		🌡	**OFF** 🔒			
Risultati sicuri - Panna montata		🕒	**65 – 155 sec**		1,9 kg	Ripieno/Topping per torta Amalgamare nella mousse al cioccolato
			MAX			
		🌡	**OFF** 🔒			
Smart Dough Kneading (Gancio impastatore Smart)		🕒	**660 – 960 sec**		 1,6 kg	Panini, pizza
			Min to 1			
		🌡	**OFF** 🔒			
Far lievitare l'impasto		🕒	**1 hr** (5 min - 2 ore)			Far lievitare l'impasto
			OFF 🔒			
		🌡	**30˚ C** (25˚ C – 25˚ C)			
Popcorn		🕒	**10 min** (5 - 15 min)		 20 g  20 g	Per popcorn fresco fatto in casa *Per ottenere i migliori risultati, utilizzare sempre la pre-impostazione.
			OFF 🔒			
		🌡	**180˚C** 🔒			
Rosolatura della carne		🕒	**3 min – 140 sec** 🔒		200 g	Per ottenere un risultato ottimale, rosolare la carne in lotti di 100-200 g.
			2 🔒			
		🌡	**200˚ C**			
Fondere il cioccolato		🕒	**5 min** (1 - 10 min)	**30 min**	500 g	Mousse al cioccolato
			1 🔒	4		
		🌡	**45˚ C**	**35˚ C**		

Tabella di utilizzo preimpostato – Continua

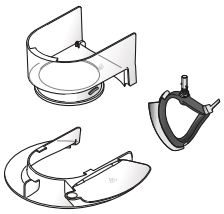
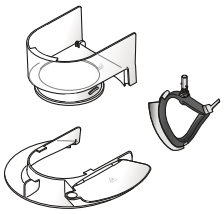
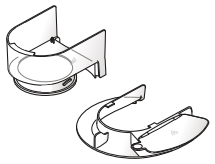
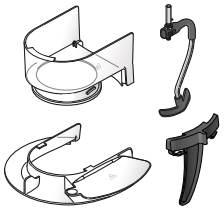
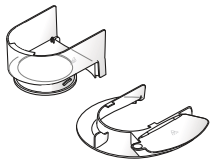
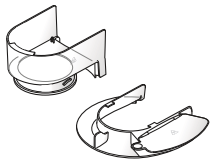
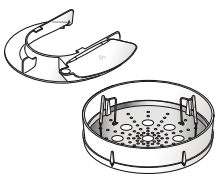
Preimpostazione	Utensile consigliato	Impostazioni predefinite (regolabili)		Fase mantenimento al caldo	(Max)	Idee/usi ricette
Roux		**4 min** (4 - 15 min)			80 g 80 g	Utilizzare come base per una una varietà di salse
		1				
		95° C (95° C – 120° C)				
Besciamella		**12 min** (4 - 10 min)		**30 min**	80 g 80 g 1 L	Salsa bianca di base utilizzata per una varietà di piatti.
		1		4		
		90° C – 95° C (90° C – 120° C)		**65° C**		
Friggere in poco olio o grasso		**4 min**			200 – 250 ml di olio	Per ottenere i migliori risultati utilizzare olio di arachidi o olio vegetale. Lavorare in lotti, friggere fino a quando gli ingredienti diventano croccanti.
		2				
		180° C				
Saltare le verdure		**3 min** (3 - 6 min)			2 cucchiai di olio	Vegetables, Meat, Seafood
		2				
		120° C (110° C – 130° C)				
Cuocere a fuoco lento		**12 min** (3 min - 2 ore)		**30 min**	2 litri	Verdure, Carne, Frutti di mare
		2 – 4		4		
		98° C – 140° C (90° C – 140° C)		**65° C**		
Bollire		**23 min** (3 - 45 min)			2 litri	Verdure Pasta
		OFF				
		105° C – 140° C (105° C – 140° C)				
Cuocere a vapore		**23 min** (5 min – 45 min)			450 g	Salmone al cartoccio
		OFF				
		100° C				

Tabella di utilizzo preimpostato – Continua

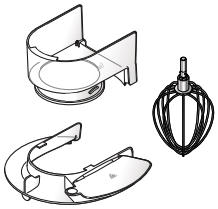
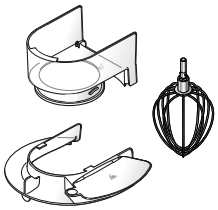
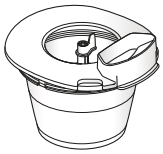
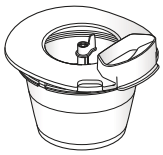
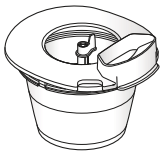
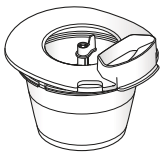
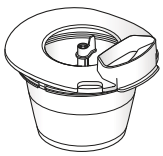
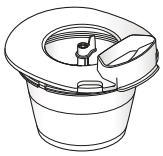
Preimpostazione	**Utensile consigliato**	**Impostazioni predefinite** (regolabili)		**(Max)**	**Idee/usi ricette**
Burro (panna con contenuto di grassi superiore al 40%)		**90 – 230 sec** **MAX** **OFF** 🔒		1 kg	Per burro fresco fatto in casa
Burro (con meno del 40% di grassi)		**150-360 sec** **MAX** **OFF** 🔒		1 kg	Per burro fresco fatto in casa
Ice cream (senza uova)		**30 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Per ice cream fresco fatto in casa senza uova
Ice cream (a base di crema pasticcera)		**25 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Per ice cream fresco fatto in casa a base di crema pasticcera
Gelato		**30 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Per gelato [in stile Italiano] fresco fatto in casa
Sorbetto		**20 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Per sorbetto fresco fatto in casa
Yogurt gelato		**30 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Per yogurt gelato fresco fatto in casa
Ice cream senza latticini		**30 min** **MIN** **OFF** 🔒		850 ml	Per ice cream fresco fatto in casa senza latticini

Tabella di utilizzo preimpostato – Continua

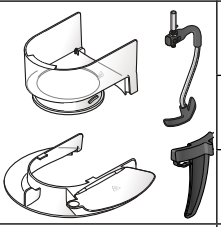
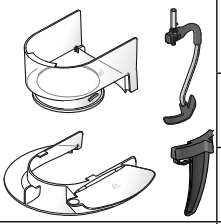
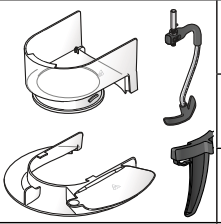
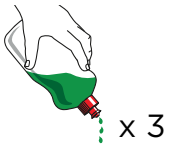
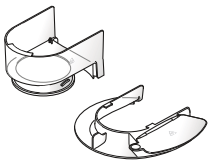
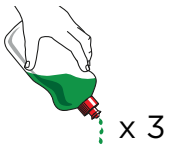
Preimpostazione	**Utensile consigliato**	**Impostazioni predefinite** (regolabili)		**(Max)**	**Idee/usi ricette**
Composta/Marmellata			**50 min** 3 **OFF**	 1 kg 600 g	Per composte e marmellate fatte in casa
Chutney			**50 min** 3 **OFF**	 1 kg 400 ml 100 g	Per chutney fatto in casa
Marinatura			**180 sec** 3 **OFF**	3 L	Una salamoia da versare su frutta e verdura
Risciacquo rapido con acqua fredda			**60 sec** 1 **50˚C**	3 L  x 3	Un'impostazione utile per risciacquare la ciotola e gli utensili prima di lavarli accuratamente.
Risciacquo con acqua calda			**90 sec** 1 **50˚C**	3 L  x 3	Una preimpostazione utile per mescolare delicatamente e riscaldare, per rimuovere i residui dalla ciotola
Miscelatura grossolana			**17 sec** 1 -**4** **50˚C**	Fare riferimento alla tabella di utilizzo raccomandato M	Frullati, frappè, zuppe, pastelle per pancake
Miscelatura fine			**57 sec** 1 **MAX** **OFF**		
Tritatura ghiaccio			**28 sec** 1 **MAX** **OFF**	6 - 10 (125 g) (200 g)	Ghiaccio tritato per cocktail e mocktail

Tabella di utilizzo preimpostato – Continua

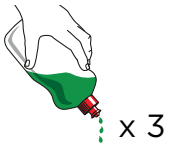
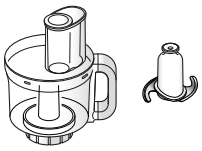
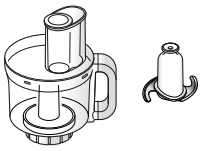
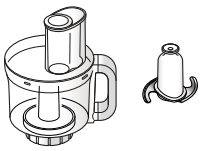
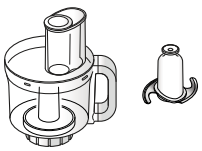
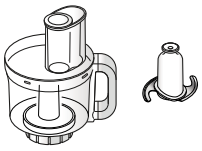
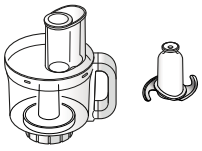
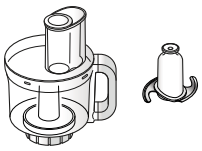
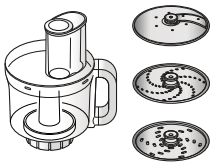
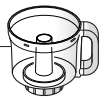
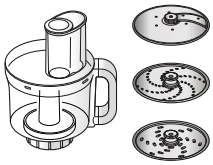
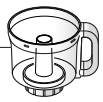
Preimpostazione	**Utensile consigliato**	**Impostazioni predefinite** (regolabili)		**(Max)**	**Idee/usi ricette**
Risciacquo		**38 sec** 1 **MAX** **OFF**		1 L  x 3	Un'utile impostazione predefinita per pulire rapidamente il frullatore dopo l'uso
Macinatura caffè		**15 sec** **MAX** **OFF**		20 g - 60 g	Per macinare finemente i chicchi di caffè
Macinatura spezie		**18 sec** 1 **MAX** **OFF**		20 g - 65 g	Per macinare finemente le spezie
Macinatura paste		**18 sec** 1 **MAX** **OFF**		100 g	Paste di curry, marinature
Tritatura erbette		**10 sec** **5** **OFF**		20 g - 75 g	Tritare finemente erbe aromatiche fresche
Tritatura verdure		**5 sec** 1 **MAX** **OFF**		100 g - 250 g	Tritare grossolanamente le verdure
Tritatura carne		**21 sec** 1 **MAX** **OFF**		100 g - 500 g	Per tritare finemente la carne per una varietà di piatti
Tritatura biscotti		**18 sec** 1 **MAX** **OFF**		100 g - 250 g	Briciole di biscotti fini, ideali per le basi delle cheesecake

Tabella di utilizzo preimpostato – Continua

Preimpostazione	**Utensile consigliato**	**Impostazioni predefinite** (regolabili)		**(Max)**	**Idee/usi ricette**
Tritatura noci			**27 sec**	100 g - 200 g	Per tritare finemente le noci
			1 **MAX**		
			OFF		
Pasta frolla			**60 sec**	Min: 250 g di farina, 125 g di burro, 65 ml d'acqua Max: 400 g di farina 200 g di burro 100 ml d'acqua	Impasto per torte e crostate
			Min to 5		
			OFF		
Purea			**40 sec**	200 g - 400 g	Per frullare frutta fresca, frutta congelata e burro di noci
			1 **MAX**		
			OFF		
Affettare/grattugiare (ingredienti morbidi)			**60 sec**	1200ml 	Affettare e grattugiare alimenti morbidi come pomodori, formaggio e cetrioli
			1		
			OFF		
Affettare/grattugiare (ingredienti duri)			**60 sec**	1200ml 	Affettare e grattugiare una varietà di ingredienti sodi come carote, patate e formaggio
			3		
			OFF		

Utilizzo di Cooking Chef - Attacco per la cottura a vapore

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso



Importante

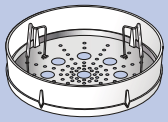
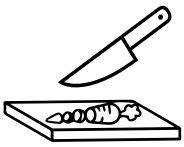
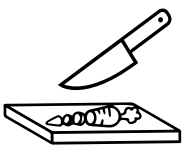
- Attenzione nel maneggiare qualsiasi cosa: eventuali liquidi, condensa e la sezione del cestello o dell'impastatrice scotteranno. Usare guanti da forno.
- Non cercare di inserire un utensile per miscelare mentre si usa il cestello per cottura a vapore.
- Non lasciare che l'apparecchio giunga ad ebollizione senza acqua: aggiungere altra acqua se necessario.
- 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.

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 Versare nella ciotola la quantità d'acqua necessaria (vedere la tabella d'utilizzo). È preferibile utilizzare acqua filtrata per ridurre il calcare e le macchie.
6 Inserire il cestello nella ciotola: non occorre regolare l'altezza. Il bordo superiore della vaporiera assemblata deve trovarsi a circa 5 cm al di sotto del bordo superiore della ciotola.
7 Ora montare il paraschizzi sulla testa dell'impastatrice.
8 Montare la ciotola e il cestello per cottura a vapore sull'impastatrice.
9 Abbassare la testa dell'impastatrice e poi montare il paraschizzi.
10 Selezionare la preimpostazione del vapore e regolare il tempo di cottura (come da tabella di utilizzo consigliato). Premere la ghiera di comando per avviare.
11 Lasciar cuocere per il tempo richiesto.
12 Estrarre il paraschizzi.
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. (utilizzare guanti protettivi per rimuovere il cestello della vaporiera dalla ciotola).
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.

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 paraschizzi,, dall'apparecchio esce vapore e la cottura potrà richiedere più tempo.
- I cibi continuano a cuocere anche quando l'impastatrice 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.

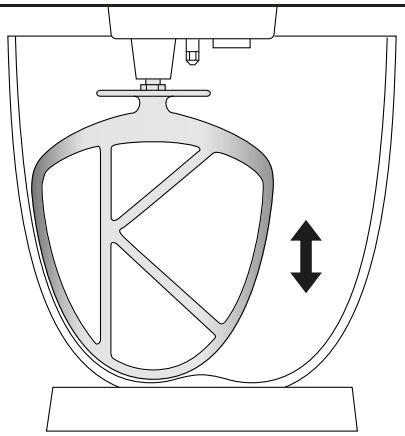
Tabella di utilizzo

P 	(MAX)	(Min)	H_2O
 	450 g	20	500 ml
 	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
 	450 g	15–20	500 ml

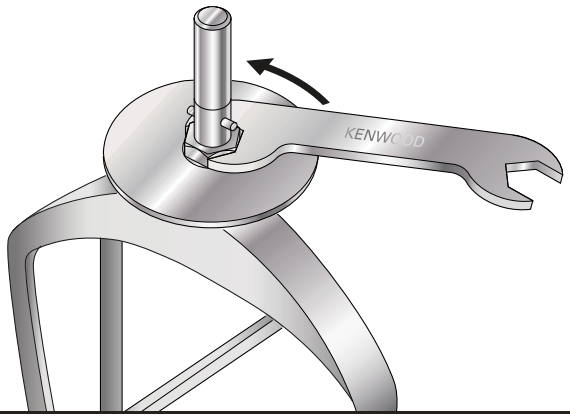
Regolazione utensili

Diagrammi di utilizzo e istruzioni per l'uso

R1



R2



Importante

- Gancio impastatore - questo utensile è impostato presso il luogo di fabbricazione e non è regolabile.
- La frusta e la frusta K devono quasi toccare il fondo della ciotola. Se necessario, regolare l'altezza utilizzando la chiave in dotazione.
- Il braccio miscelatore e la frusta gommata - Il braccio miscelatore e la frusta gommata devono appena toccare il fondo della ciotola.

Frusta, frusta K, frusta gommata - Regolazione

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.
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 della ciotola, ruotare in senso antiorario l'alberino. Per sollevare l'utensile allontanandolo dal fondo della ciotola, ruotare l'alberino in senso orario.
5 Stringere nuovamente il dado.
6 Montare l'utensile sull'impastatrice 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.

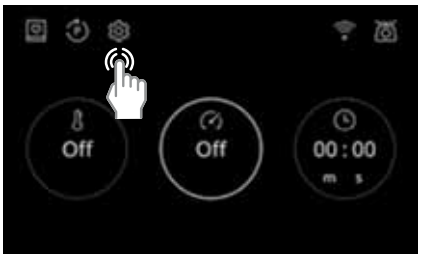
Regolazione del braccio miscelatore

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 della ciotola, ruotare la ghiera di regolazione in senso orario. Per alzare l'utensile più lontano dal fondo della ciotola, ruotare la ghiera di regolazione in senso antiorario.
5 Stringere nuovamente il dado.

Aggiornamenti del software

- Al primo utilizzo e nel corso della sua vita, l'apparecchio può richiedere aggiornamenti del software.
- Per attivare un aggiornamento, l'apparecchio deve essere collegato a Internet. Per connettersi a Internet, seguire la sezione "Connessione all'applicazione Kenwood & Me" del manuale di istruzioni.
- Esistono due tipi di aggiornamenti per la macchina.
  1) Aggiornamento software obbligatorio
  2) Aggiornamento del software
- Gli aggiornamenti del software sono automatici e sono abilitati per impostazione predefinita.
- È possibile disattivare gli aggiornamenti automatici per gli aggiornamenti software non obbligatori, tramite il menu delle impostazioni.

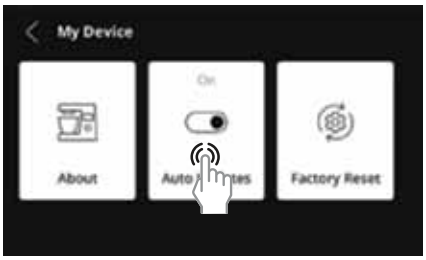
S1



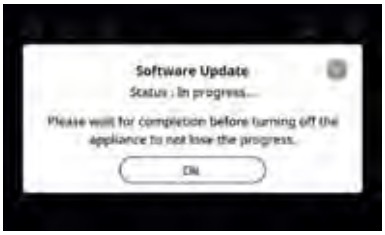
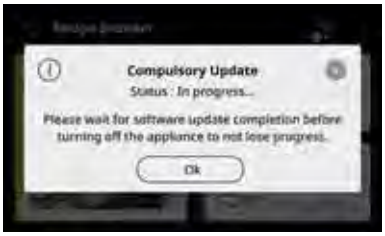
S2



S3



Importante
- La commutazione degli aggiornamenti automatici su 'OFF' non interrompe gli aggiornamenti obbligatori. Gli aggiornamenti obbligatori avverranno automaticamente.
- Non spegnere l'apparecchio durante un aggiornamento.

	L'aggiornamento automatico è in corso. Premere l'icona WiFi per avere ulteriori spiegazioni sul tipo di aggiornamento del software.
  	Schermate di informazioni sullo stato.
	Premere questa icona per ulteriori spiegazioni sull'aggiornamento obbligatorio del software.
	Indica che l'aggiornamento del software è stato completato. Premere l'icona per ulteriori dettagli.
	Indica che l'aggiornamento del software non è riuscito. Premere l'icona per ulteriori dettagli.

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 la ciotola di Kenwood Cooking Chef sia ben nserita.
L'apparecchio cambia velocità o la velocità viene limitata durante la cottura.	La velocità viene limitata in modo automatico quando i contenuti della ciotola 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 della ciotola.	1 La temperatura impostata potrebbe essere eccessiva. 2 Viene usato l'utensile sbagliato. 3 L'intervallo tra le azioni di miscelazione è troppo lungo. 4 L'utensile potrebbe non raggiungere la parte bassa della ciotola. 5 Il tempo impostato per il timer è troppo lungo. 6 Il sensore e/o la base della ciotola possono non essere puliti.	1 Ridurre la temperatura. 2 Verificare se è utilizzato l'utensile più adatto e se è stato regolato correttamente. 3 Aumentare la frequenza delle azioni di miscelazione o selezionare miscelazione continua. 4 Regolare l'utensile. 5 Cuocere per meno tempo (ma verificare che i cibi non siano crudi). 6 Controllare che queste aree vengano tenute pulire e asciutte.
La consistenza dei cibi non viene mantenuta.	1 La temperatura selezionata è eccessiva. 2 L'intervallo tra le azioni di miscelazione è troppo breve. 3 Gli ingredienti sono stati cotti per troppo tempo. 4 Viene usato l'utensile sbagliato.	1 Ridurre la temperatura. 2 Ridurre la frequenza delle azioni di miscelazione. 3 Ridurre il tempo di cottura (controllando che i cibi non siano crudi). 4 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.	1 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). 2 Aggiungere gli ingredienti dopo aver abbassato la testa. 3 Verificare che l'utensile usato sia quello più adatto.
È difficile chiudere la testa dell'impastatrice.	1 Ingredienti duri, come il cioccolato, sul fondo della ciotola possono impedire alla testa dell'impastatrice di bloccarsi in posizione abbassata. 2 Il braccio miscelatore è stato montato in modo scorretto.	1 Aggiungere gli ingredienti dopo aver abbassato la testa dell'impastatrice. 2 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. La frusta gommata non raccoglie 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) TWIST	L'accessorio deve essere dotato di TWIST per poter essere montato sull'attacco. Se le attrezzature di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System) BAR si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System) sull'impastatrice. *Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.*
La luce della ciotola non si accende	Testa dell'impastatrice sollevata	Funzionamento normale
L'impastatrice si arresta durante il funzionamento.	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.
L'impastatrice si arresta durante il funzionamento.	Protezione termica rimossa o coperchio di attacco rimosso.	Montare lo schermo termico o il coperchio della presa, quindi riavviare.
Lo schermo si spegne.	L'impastatrice è stata lasciata collegata per più di 19 minuti senza essere utilizzata e si è spenta.	Premere lo schermo al tocco o ruotare la ghiera di controllo per effettuare il reset.
L'impastatrice 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 si è spento.	Controllare che la spina sia inserita nella presa di corrente. Premere l'interruttore On/Off sulla posizione On "I". 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.
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.
	Impossibile trovare rete Wi-Fi conosciuta.	L'apparecchio potrebbe essersi spostato, il router potrebbe essere spento o dover essere riavviato.
	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.

Guida alla risoluzione problemi – Continua

Problema	Causa	Soluzione
Spiegazione dei segnali acustici dell'apparecchio		
Suon singolo	Pressione dell'utente e modifica di un'impostazione. Pressione prolungata sui parametri - ripristino delle impostazioni quando l'apparecchio non è in funzione. La macchina è associata all'account utente e si è connessa correttamente a Internet.	Funzionamento normale Funzionamento normale Funzionamento normale
Suono doppio	Avvisare il consumatore di quanto segue: A) Manca il coperchio della presa ad alta velocità. B) Manca il coperchio della presa a bassa velocità. C) Ciotola mancante. D) Scudo termico mancante.	A) Sostituire il coperchio dell'uscita ad alta velocità. B) Sostituire il coperchio dell'uscita a bassa velocità. C) Montare la ciotola. D) Installare lo scudo termico.
Suono triplo	Errori della macchina, tra cui i seguenti: • Sovraccarico del motore. • Errore del riscaldatore. • Altri errori: fare riferimento al codice di errore effettivo e all'azione da visualizzare sullo schermo.	Errore: si ripete ogni minuto fino allo spegnimento/accensione.
Due suoni	Premendo la manopola si avvia il funzionamento	Funzionamento normale
Tre suoni	Notifica che segnala quanto segue: • Fine del timer in modalità manuale. • Fine del timer in modalità OBR - sul dispositivo. • Fine del ciclo di mantenimento in caldo.	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 cucchiaio 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: KCL96**
RF Gamma frequenze:	WiFi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 – 2480 MHz
Potenza trasmissione massima:	WiFi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10dBm
Informazioni sulla connettività	WiFi: 2.4GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Bassa energia (LE)

Il KCL96 dispone di una singola porta di rete WiFi ed è destinato all'uso come modifica delle impostazioni, monitoraggio e arresto del processo di cottura, apparecchiature di rete.

- La porta di rete può essere disattivata nel menu delle impostazioni, selezionando Impostazione > Connettività > WiFi "Off".
- La porta di rete può essere riattivata nel menu delle impostazioni, selezionando Impostazione > Connettività > WiFi "On".

Riattivazione: L'apparecchio può essere riattivato dalla modalità di spegnimento toccando il display o ruotando la ghiera di comando.

Ripristino delle impostazioni di fabbrica - Importante
Quando si smaltisce l'apparecchio, è importante eseguire un reset di fabbrica per proteggere i dati personali. Selezionando questa opzione si cancellano tutti i dati memorizzati sull'apparecchio e ripristinare le impostazioni di fabbrica. Per ripristinare le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio, selezionare *Impostazioni>Mio dispositivo>Ripristino di fabbrica*.

Interfacce di rete esposte
Wi-Fi 2,4 GHz: la porta viene aperta dopo che un indirizzo IP è stato assegnato dal router alla macchina. Il Wi-Fi viene utilizzato per trasferire continuamente dati tra la macchina e i servizi cloud.
Bluetooth BLE: il BLE viene utilizzato per scambiare l'SSID e la password del router tra la macchina e l'app Fresco sul telefono. Il BLE viene utilizzato solo durante la fase di configurazione e poi disattivato.

Servizi esposti tramite le interfacce di rete

- Processo di provisioning Fresco.
- Fresco Cloud – Interazione con le ricette OnBoard e l'applicazione.
- Dati di telemetria (SDM) limitati a ricette, temperature delle ciotole, velocità dei motori, ecc.
- L'app Fresco e il monitoraggio cloud avvengono in modo che solo queste informazioni di telemetria limitate vengano inviate alla piattaforma di osservabilità, dove i dati vengono convalidati rispetto allo schema dati e gli errori vengono segnalati al sistema di reporting per essere analizzati dal team tecnico. È presente il logging sia per l'app mobile sia per gli eventi della piattaforma, fornendo una certa capacità di identificare vulnerabilità o schemi di attacco. L'analisi di questi dati viene eseguita quotidianamente e sono presenti avvisi automatici che notificano le risorse di reperibilità se attivati. Non esiste un servizio di monitoraggio in tempo reale a livello del dispositivo/elettrodomestico, né le informazioni diagnostiche del dispositivo vengono raccolte in tempo reale.
- Processo OTA del software.

Português

- Informação de Segurança Importante 188-189
- Antes de ligar à corrente 190
- Cuidados e limpeza 190-191
- Lista de Componentes 192-193
- Ligar à Kenwood e Me App 193-194
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 193-194
- Para Configurar a Sua Cooking Chef 194-195
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 194-195
- Para Montar a Varinha Batedora 195
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 195
- Para Colocar e Retirar o Seu Clip de Mexer 196
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 196
- Para Usar a Sua Cooking CheL - Manual de Instruções (Modos de Cozedura) 197-198
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 197-198
  - Modo Alta Velocidade a Alta Temperatura (HSHT) 198
  - Receitas 198
- Para Usar a Sua Cooking Chef - Manual de Instruções (Não Cozedura) 199-202
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 199-200
  - Tabela de Utilização e Receitas 201-202
- Para Usar a Sua Cooking Chef - Utensílios da Taça (Velocidades e Temperaturas de Funcionamento recomendadas) 203
- Para Usar a Sua Cooking Chef - Explicação do Ecrã 204
- Configurações de Temperatura e Velocidade 205
- Para Usar a Sua Cooking Chef - Acessórios 205
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 205
- Receitas 206
- Para Usar a Sua Cooking Chef - Função de Pesagem 206
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 206
- Para Usar a Sua Cooking Chef - Pré-Programados Personalizados 207
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 207
- Para Usar a Sua Cooking Chef - Pré-Programados Simple Touch 207-213
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 207
  - Quadro de Utilização dos Pré-Programados 208-213
- Para Usar a Sua Cooking Chef - Acessório Para Vapor 214-216
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 214-215
  - Quadro de Utilização 216
- Ajustar o utensílio 217
  - Utilização dos Diagramas e Instruções 217
- Actualizações do Software 218
- Assistência e Cuidados ao Cliente 219
- Guia de avarias 220-222
- Informação sobre Ecodesign 223

Informação de Segurança Importante

Nota importante – implantes médicos electrónicos

- Tal como todos os produtos de aquecimento por indução, este aparelho gera campos magnéticos de curto alcance. Se algum utilizador ou pessoa que esteja próximo tem um pacemaker ou outros implantes activos, deve consultar um médico antes de utilizar este aparelho, para se informar de alguma possível incompatibilidade e poder prevenir qualquer risco para a saúde.

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas. (As etiquetas de classificação presentes na máquina NÃO devem ser retiradas).
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Confirme **sempre** que o botão On/Off está na posição "O" (OFF-Desligado) antes de ligar à corrente eléctrica.
- Desligue **sempre** o aparelho e retire-o da tomada antes de o levantar ou retirar quaisquer utensílios/acessórios, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha **sempre** qualquer parte do seu corpo, cabelo, jóias e roupa larga, afastados das partes móveis e dos acessórios colocados.
- **Nunca** meta os seus dedos, etc., na dobradiça.
- **Nunca** exceda as capacidades e velocidades máximas mencionadas no Quadro de Utilização Recomendada (consulte os quadros **K** e **P**).
- Tenha cuidado se deitar líquido quente na taça uma vez que podem ser lançados para fora do aparelho devido à formação súbita de vapor.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Este aparelho é pesado, tenha **sempre** cuidado quando o levantar. Confirme que a cabeça do aparelho está presa e que a taça, acessórios, tampa das entrada e cabo estão também seguros antes de levantar o aparelho.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela base do pedestal e pela cabeça da batedeira. **NÃO** levante ou transporte o aparelho pelas pegas da taça ou pelos acessórios colocados nas entradas de baixa ou de alta velocidades.
- **Nunca** deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- **Nunca** deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- **Nunca** insira nada através dos respiradores.
- Quando utilizar este aparelho assegure-se que este se encontra numa superfície lisa e afastado de qualquer extremidade. Assegure-se que está pelo menos a mais de 10 cm afastado das paredes e que os respiradores não estão bloqueados. Não posicione o aparelho por baixo dos armários superiores da cozinha.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Não utilize demasiada força quando premir o ecrã táctil e **nunca** use objectos afiados para o fazer.
- Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (ex. bater gordura e açúcar) – pois pode danificá-lo.
- O cabo eléctrico foi concebido para reduzir o risco de se embaraçar ou de se tropeçar nele. Pode usar uma extensão se tiver cuidado na sua utilização. Se usar uma extensão.
  - A classificação eléctrica marcada no cabo deve ser igual ou superior à classificação eléctrica marcada no electrodoméstico.
  - O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças.
  - A extensão deve ser um cabo com 3 fios eléctricos sendo um deles a ligação à terra. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho **apenas** para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.
- Este aparelho não foi concebido para operar com contadores de tempo externo nem por sistema de controlo remoto separado.
- **Não** mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- **Não** ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força num acessório quando colocado uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair podendo provocar ferimentos.
- **Nunca** utilize um acessório não autorizado.
- **Não** use mais do que uma entrada (Entrada para os utensílios da taça e Entrada de Baixa velocidade) de cada vez.
- **Assegure-se** que a taça está sempre colocada quando utiliza o aparelho e usa um utensílio da taça.

Modo de Cozedura

- Assim como com todos os aparelhos de cozinhar por indução, não coloque cartões de crédito, aparelhos magnéticos, computadores, discos de armazenamento, etc., ou equipamento electrónico sensível, perto do aparelho quando está a ser utilizado.
- **Nunca** deixe o aparelho sem vigilância quando não estiver em modo de cozedura.

- Se deixar o aparelho sem vigilância no modo de cozinhar deve prestar atenção especial ao seguinte:
  - certifique-se de que as instruções relativas à temperatura e às quantidades máximas a processar são seguidas;
  - certifique-se de que a unidade e o cabo eléctrico estão fora do alcance de crianças e longe das arestas da superfície de trabalho;
  - confira regularmente o progresso para se assegurar de que há líquido suficiente na taça ou que os alimentos não estão a cozer demasiado.
- **Nunca** utilize um acessório ou o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver "Assistência e cuidados do cliente".
  - Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais do que um acessório ao mesmo tempo.
  - Nunca exceda as capacidades máximas e quando utilizar o aquecimento por indução nunca exceda o nível máximo de enchimento de 3 litros, marcado no interior da taça.
- Tenha **sempre** cuidado quando manusear ou tocar em qualquer parte do aparelho, quando estes estão a ser usados no modo de cozinhar ou após cozinhar, EM PARTICULAR A TAÇA, O RESGUARDO CONTRA SALPICOS E OS ACESSÓRIOS, uma vez que eles continuam QUENTES muito depois do aparelho ter sido desligado. Utilize as pegas para remover e transportar a taça.
- Utilize luvas para forno quando manusear a taça quente ou utensílios de mistura que estejam quentes.
- O ⚠ símbolo mercado no produto indica uma superfície que pode ficar quente durante a utilização.
- Tenha **sempre** cuidado quando retirar os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes. A parte de baixo da taça continua quente muito depois do aquecimento ter sido parado.
- Tenha **sempre** cuidado quando manusear e utilizar o tapete de protecção da superfície de trabalho quando colocar a taça em superfícies sensíveis ao calor.
- Tenha **sempre** cuidado com o vapor que sai da taça em especial quando abre a tampa no resguardo contra salpicos ou quando levanta a cabeça da batedeira.
- Se transferir alimentos quentes da batedeira para a liquidificadora, deixe sempre que os alimentos arrefeçam até à temperatura ambiente, antes de os colocar na liquidificadora.
- Utilize **apenas** a taça e os utensílios fornecidos com o aparelho. Nunca utilize a taça noutra fonte de aquecimento.
- **Nunca** opere o aparelho no modo de cozinhar, com a taça vazia.
- Para utilizar de forma correcta e segura o aparelho de cozinhar por indução, assegure-se que a base da taça e os sensores de temperatura estão limpos e secos, antes de começar a cozinhar.
- Objectos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e testos não devem ser colocados na base para a taça / área de indução uma vez que podem ficar quentes.
- **Não** utilize este aparelho para fritura de alimentos por emersão.
- Assegure-se **sempre** que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.
- **Não** exceda 250ml quando cozinhar com óleo.
- Os alimentos devem ser consumidos pouco tempo depois da cozedura ou então devem ser cozinhados de forma rápida e depois congelados o mais depressa possível.

Modo de Alta Velocidade a Alta Temperatura (HSHT) - Para misturar a alta velocidade a temperaturas de 60°C e superiores.
- Esta função Só Pode ser utilizada com o batedor de varetas e/ou o acessório de mexer.
- Não deve exceder a capacidade máxima de cozedura de 3 litros.
- Confirme que o resguardo contra salpicos está colocado.
- A máquina não deve ser deixada sem vigilância.

Varinha Batedora
- Não adequado quando cozinha com óleo.

Acessório vapor
- Este acessório produz vapor que pode queimá-lo.
- **Não** se queime com o vapor que sai do cesto vapor, especialmente quando remover o resguardo contra salpicos ou quando levantar a tampa de alimentação.
- Tenha **sempre** cuidado com o manuseamento uma vez que qualquer líquido, condensação, peça com vapor ou peça da Máquina de Cozinha estará muito quente. Utilize luvas de forno.
- Retire **sempre** o fio eléctrico da tomada antes de colocar ou retirar acessórios ou antes de limpar.
- Cozinhe a fundo a carne, as aves, o peixe e os mariscos. Nunca os cozinhe quando estiverem congelados.
- Não requente alimentos cozinhados na sua máquina de cozer a vapor.

Consumo Energético
- Com o Botão ON/OFF na Posição "I" e a Porta de Rede Wi-Fi activada ou desactivada.
  - Passa automaticamente para o Modo OFF após 20 minutos de inactividade e o ecrã desliga-se.
  - Potência do Modo OFF: <0,3W.
- Com o botão ON/OFF está na posição "O".
  - Mudança automática para o Modo OFF: Não aplicável
  - Potência do Modo OFF: <0,3W.

Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.
- Este aparelho está em conformidade com os requisitos básicos e outras normas aplicáveis da Directiva 2014/53/UE.

- Antes de utilizar pela primeira vez, lave as peças: Ver “Cuidados e Limpeza”.

Cuidados e limpeza (Consulte o quadro S)

- Desligue **sempre** no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.
- Pode aparecer alguma gordura na entrada ② quando a usar pela primeira vez. Isto é normal – limpe-a simplesmente.
- As superfícies de metal dos sensores de temperatura podem mostrar sinais de desgaste durante a sua utilização normal. Isto não afecta o desempenho do produto.
- Não deixe a varinha batedora colocada na batedeira quando esta não estiver em utilização.

Aparelho e tampas das entradas
- Limpe com um pano húmido e seque cuidadosamente (incluindo os pés por baixo da máquina).
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.

Varinha batedora
- Remova **sempre** a lâmina flexível da varinha da ferramenta antes de limpar.
- Lave a lâmina flexível da varinha e a ferramenta em água quente com sabão e seque. Em alternativa, estes acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Nota: Inspeccione regularmente o estado de conservação do acessório antes e depois de utilizar e inspeccione regularmente o estado de conservação da lâmina da varinha e substitua-a se existirem quaisquer sinais de uso.

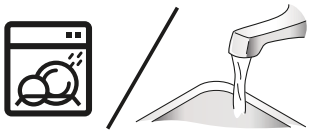
Taça, utensílios, resguardo contra salpicos, acessório de mistura
- Lavam-se à mão ou na máquina da loiça, secando-se em seguida cuidadosamente (consulte o quadro S).
- **Nunca** use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover o calcário.
- Se os alimentos se queimaram ou pegaram ao fundo da taça, remova o máximo possível utilizando a espátula. Encha a taça com água morna e detergente e deixe repousar. Retire qualquer depósito que não sai facilmente, com uma escova de nylon.
- Qualquer descoloração da taça não afectará o seu desempenho.

Ranhura para drenagem
- Assegure-se que esta área não tem comida. Se necessário use uma escova de limpar garrafas ou um cotonete para limpar.

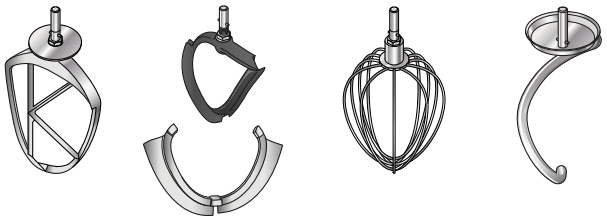
Sensores de temperatura
- Limpe com um pano húmido e seque em seguida. Nunca utilize abrasivos ou instrumentos afiados para limpar os sensores.

Acessório vapor
- Desligue **sempre** e retire o cabo eléctrico da tomada antes de retirar o acessório da máquina de cozinha.
- Para uma limpeza mais fácil, lave imediatamente todas as peças após a utilização. Lave todas as peças em água quente com sabão e seque completamente. Em alternativa, podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- A água e os alimentos normais contêm ácidos e sais que podem por vezes afectar as superfícies de metal como o interior da taça da batedeira. Caso isso ocorra, limpe com uma escova de nylon, um esfregão não abrasivo ou um produto próprio para limpeza de aço inoxidável.

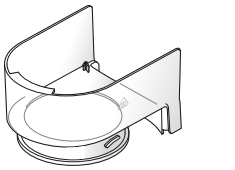
S

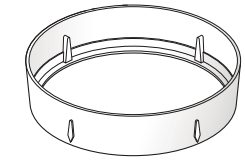


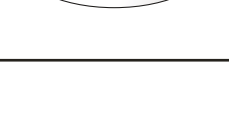


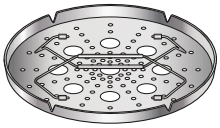


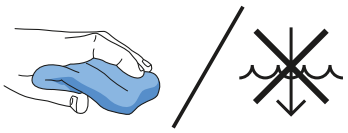






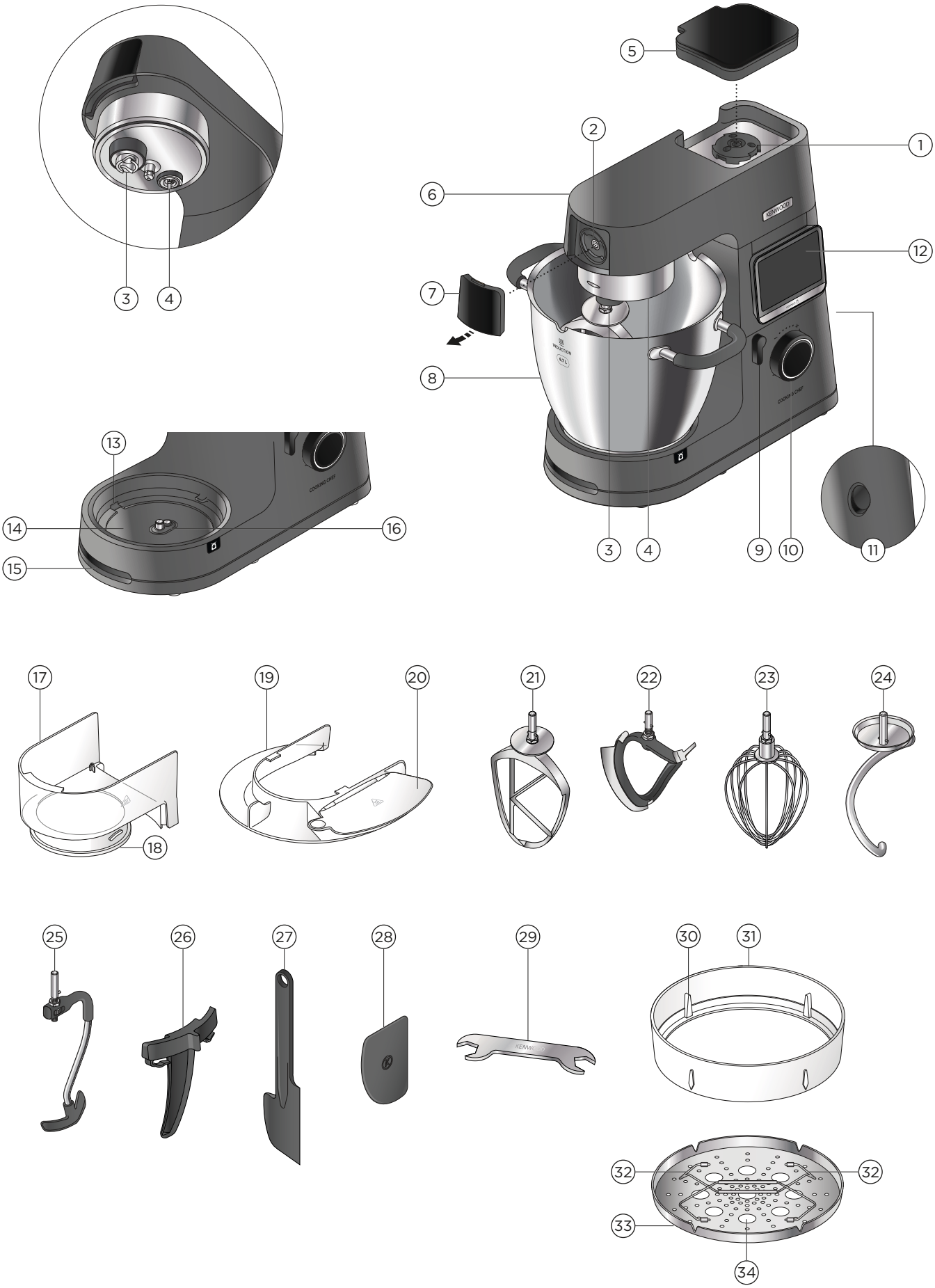








Lista de Componentes



Entradas para acessórios

① Entrada de alta velocidade (HSO)
② Entrada de baixa velocidade (SSO)
③ Entrada para os utensílios da taça
④ Entrada para o utensílio de mexer

Batedeira

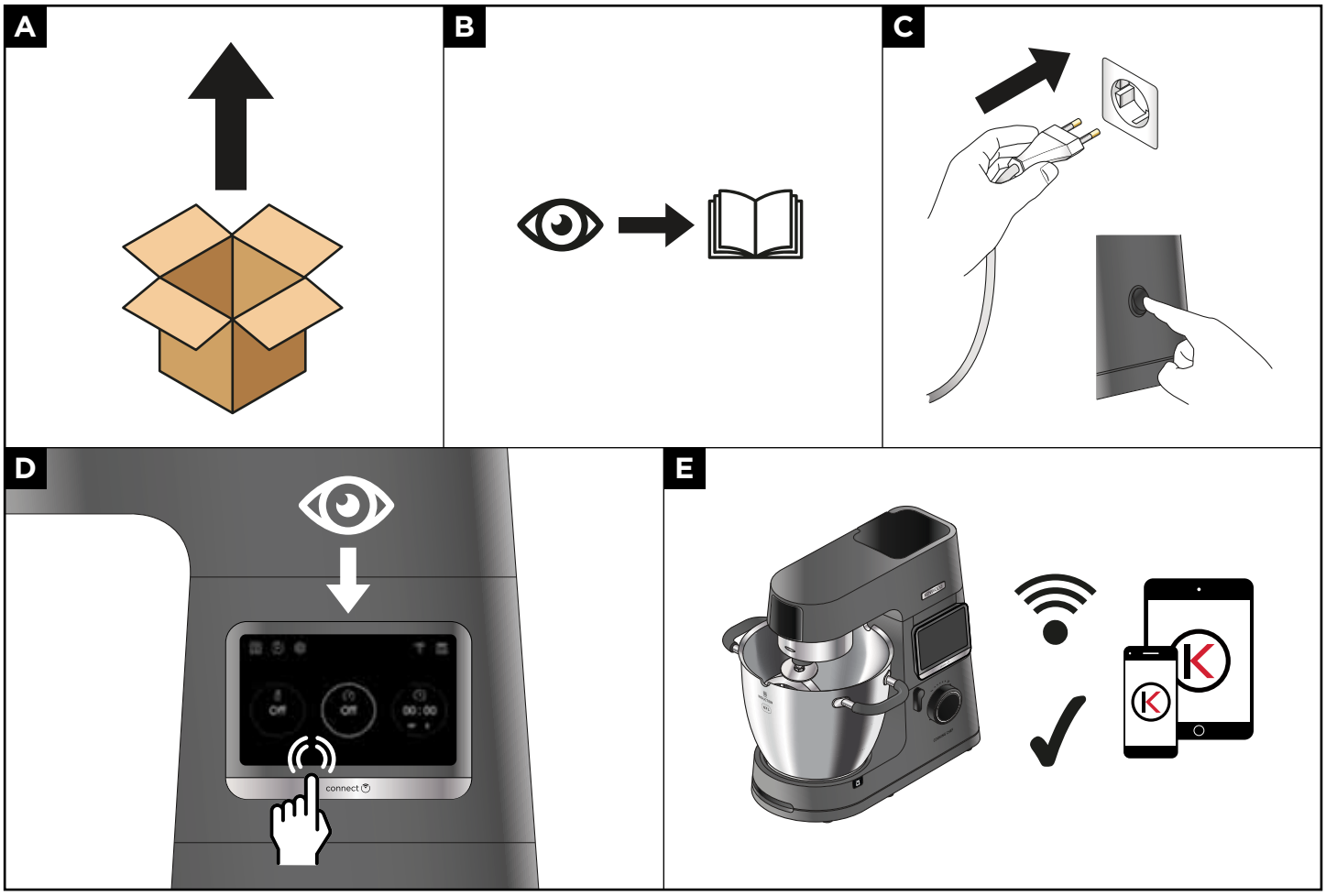
⑤ Tampa da entrada de alta velocidade
⑥ Cabeça da batedeira
⑦ Tampa da entrada de baixa velocidade
⑧ Taça da cooking chef
⑨ Alavanca para levantar a cabeça
⑩ Controlo
⑪ Botão On/Off
⑫ Ecrã
⑬ Ranhura para drenagem
⑭ Base para a taça/área de indução
⑮ Respiradores
⑯ Sensores de temperatura
⑰ Protecção contra o aquecimento
⑱ Vedante em borracha (amovível)
⑲ Resguardo contra salpicos
⑳ Tampa de alimentação
㉑ Batedor K
㉒ Varinha batedora
㉓ Batedor de varetas
㉔ Batedor de gancho
㉕ Utensílio de mexer
㉖ Clip de mexer
㉗ Espátula para altas temperaturas
㉘ Espátula
㉙ Chave de bocas

Acessório Vapor (opcional)

㉚ Apoios de pega
㉛ Anel de suporte
㉜ Pegas desdobráveis
㉝ Tabuleiro amovível
㉞ Suportes para ovos

Ligar à Kenwood e Me App

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

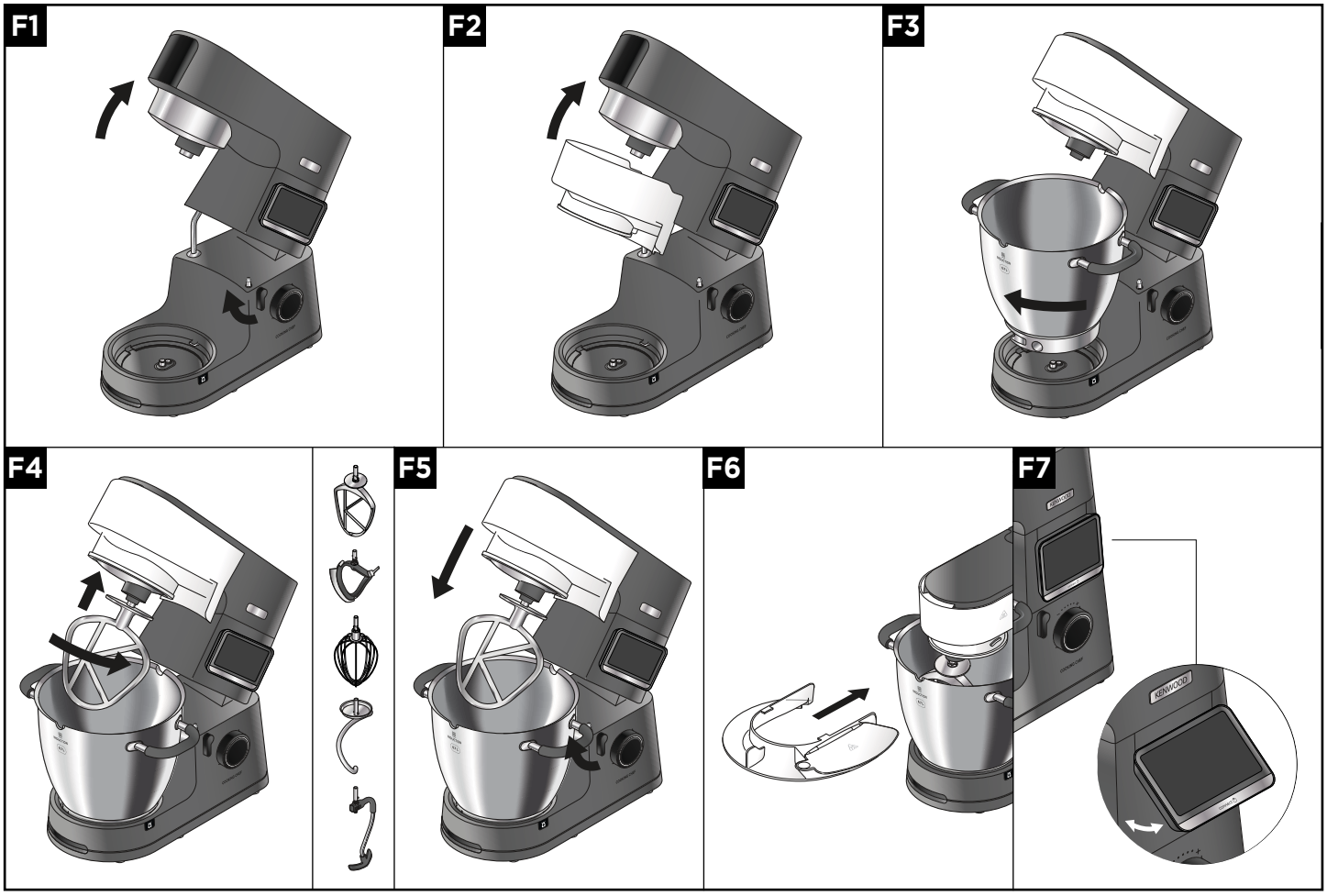
- **Wi-Fi -** Funciona com IEEE802.11 b, g e n apenas a 2,4 GHz.
- **Compatibilidade -** A aplicação Kenwood e Me App é compatível com as versões mais recentes do iOS e do Android.
- **Repor os Parâmetros de Fábrica -** Quando eliminar o aparelho, é importante repor os parâmetros de fábrica de forma a proteger os seus dados pessoais.
  Seleccionar esta opção apaga todos os dados Wi-Fi guardados no aparelho e restaura as configurações de fábrica.
  Para repor os parâmetros de fábrica do seu aparelho, seleccione Configurações >Repor Parâmetros de Fábrica.
- Redefinir a rede - utilize a função "Esquecer Rede" para apagar todos os dados Wi-Fi armazenados no aparelho.
  Para ligar a uma nove rede, a aplicação precisa de voltar a emparelhar através do seu smartphone ou tablet.
  Para redefinir a rede do seu aparelho, seleccione *Configurações > Ligações>Configurações de Rede > Esquecer Rede.*

Com a aplicação Kenwood e Me App tem um controlo limitado do seu aparelho através do seu smartphone ou tablet.

1 Insira o cabo eléctrico na tomada e prima o botão On/Off do lado da unidade motriz.
2 A aplicação (App) pode ser descarregada, digitalizando o código QR que aparecerá no ecrã. (Nota: se o código QR não for digitalizado quando ligar pela primeira vez a máquina, prima o símbolo Wi-Fi no canto do ecrã para aceder ao código QR).
3 Siga as instruções do ecrã.

Para Configurar a Sua Cooking Chef

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- Assegure-se que a área de indução, os sensores de temperatura e a superfície exterior da base da taça estão limpos e secos, antes de começar a cozinhar. Caso contrário, o sensor será afectado, resultando num desempenho fraco do aparelho.
- Não utilize o acessório de mexer com o batedor de gancho, o batedor de varetas ou a varinha batedora.

Resguardo Contra Salpicos

- O resguardo contra salpicos é constituído por duas peças: a protecção contra o aquecimento e a protecção contra salpicos.
- A protecção contra o aquecimento serve para proteger a cabeça da batedeira contra o vapor produzido durante o processo de cozedura.
- O resguardo contra salpicos não deve ser colocado na taça a não ser quando utilizado conjuntamente com a protecção contra o aquecimento.
- Coloque e remova o resguardo apenas quando a cabeça da batedeira estiver na posição presa.

1 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido horário e levante a cabeça da batedeira até prender.
2 Empurre a protecção contra o aquecimento para cima na direcção da parte de baixo da cabeça da batedeira até fixar completamente.
- Se usar a Cooking Chef sem calor, não é necessário colocar a protecção contra o aquecimento salvo se usar o Resguardo contra Salpicos.

3 Coloque a taça na base. Rode no sentido horário para prender.
4 Meta o utensílio desejado na entrada para os utensílios da taça ou na entrada para o utensílio de mexer se estiver a utilizar o utensílio de mexer, colocando o eixo na ranhura e depois girando para prender na posição.
- Para retirar um utensílio, realize o inverso do passo 4 acima descrito. (Utilize sempre luvas de forno para remover os utensílios após a cozedura).
- Utensílio de Mexer – quando usar o utensílio de mexer, o clip pode também ajudar a mexer, ver "colocar e retirar o clip de mexer". O acessório de mexer pode também ser usada com o batedor de varetas.

5 Para baixar a cabeça da batedeira, levante-a ligeiramente, depois gire a alavanca de levantar a cabeça, no sentido dos ponteiros do relógio. Baixe para prender na posição.
6 Coloque o resguardo contra salpicos no rebordo da taça e deslize-o para a frente até fixar completamente.
- Enquanto o seu aparelho mistura, podem ser adicionados ingredientes directamente à taça através da tampa de alimentação.

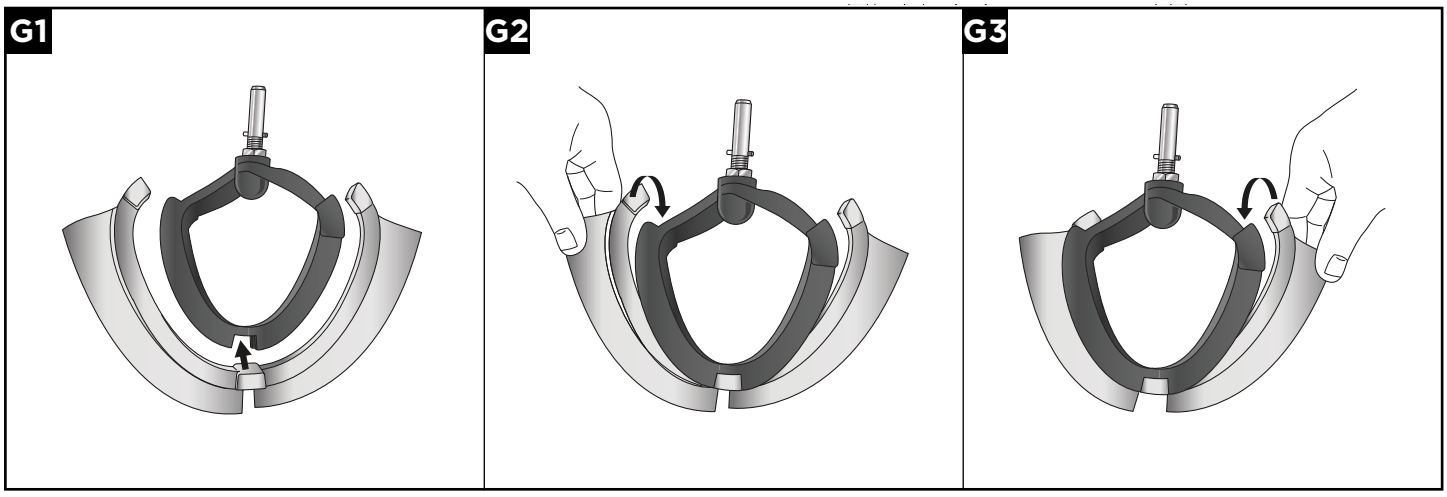
7 Para remover o resguardo deslize-o simplesmente no sentido contrário ao aparelho.

Nota: O resguardo contra salpicos continua preso à protecção contra o aquecimento quando a cabeça da batedeira é levantada salvo se for retirado antes de levantar a cabeça.

8 Para remover a protecção contra o aquecimento, levante a cabeça da batedeira até prender. Remova o utensílio, depois puxe a protecção contra o aquecimento para baixo na direcção contrária à parte de baixo da cabeça da batedeira. Nota: Coloque ou remova o resguardo apenas quando a cabeça da batedeira estiver na posição presa.
9 O ângulo de visão do ecrã pode ser ajustado. Para ajustar o ângulo de visão do ecrã, segure a parte inferior do ecrã e cuidadosamente, puxe ou empurre para a posição desejada.

Para Montar a Varinha Batedora

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante
A lâmina da varinha batedora é fornecida já montada e deve ser sempre retirada antes de limpar.

1 Coloque com cuidado a lâmina da varinha na ferramenta encaixando a base da lâmina no encaixe, em seguida encaixe um lado na ranhura antes de cuidadosamente prender até ao final do utensílio. Repita o mesmo processo do outro lado..

Para Colocar e Retirar o Seu Clip de Mexer

Utilização dos Diagramas e Instruções

H1



H2



H3



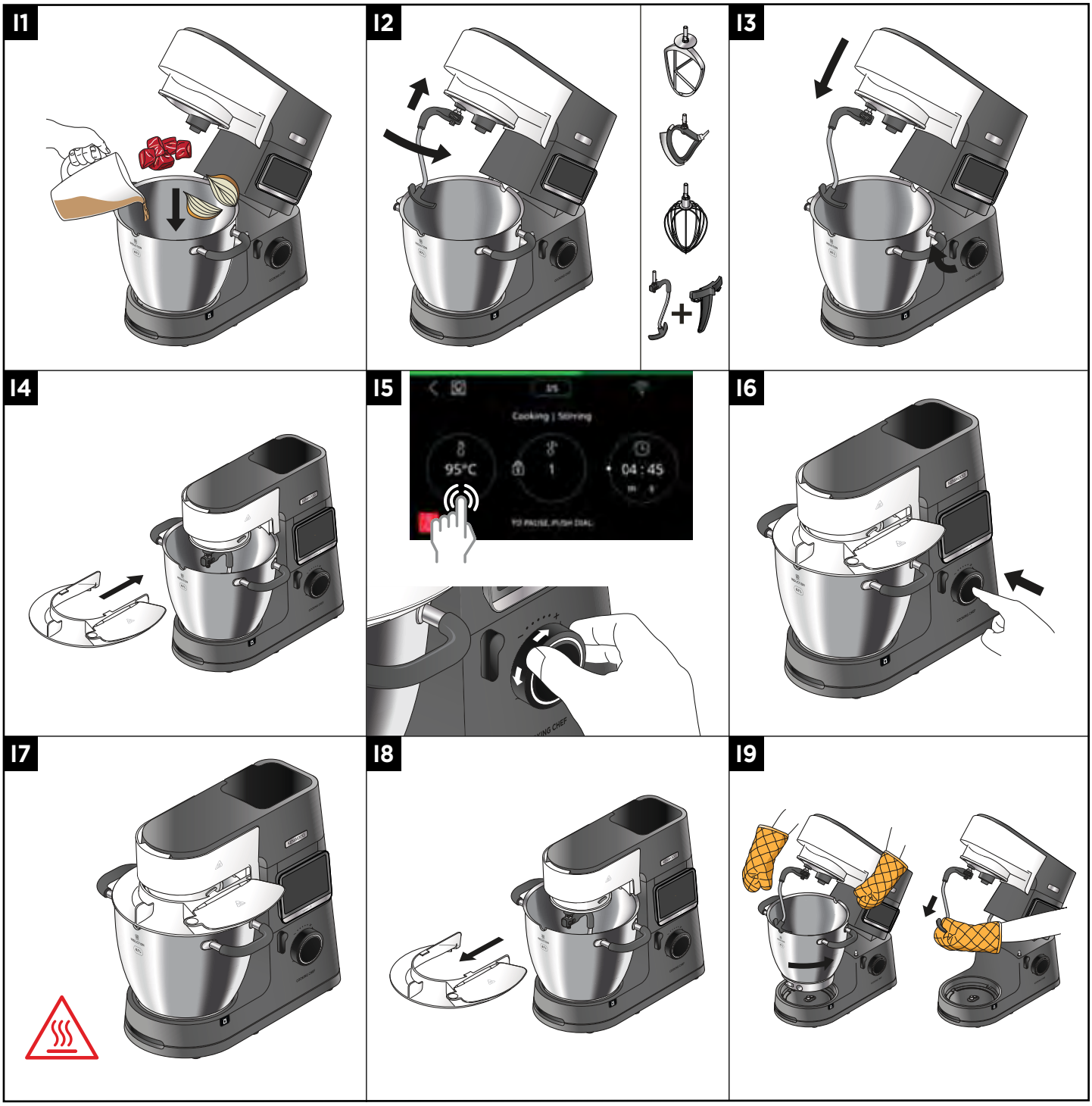
Importante

- O clip de mexer não deve estar colocado quando usa a varinha K, o batedor de varetas, o batedor de gancho ou a varinha batedora.
- O clip de mexer pode ser usado para ajudar a mexer.

1 Encaixe o clip de mexer no lado da taça com a aresta vertical para o interior e o acessório de mistura para o lado de fora.
2 Rode o clip de mexer no sentido anti-horário para as pegas da taça.
3 Para retirar realize o inverso do processo.

Para Usar a Sua Cooking Chef - Manual de Instruções (Modo de Cozedura)

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

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

1 Adicione os ingredientes que deseja cozinhar.
2 Coloque o utensílio designado e o resguardo contra salpicos.
3 Configure o tempo, a velocidade e a temperatura desejados.
- Rode o controlo no sentido anti-horário para usar o mexer com pausas e o impulso.
- Rode o controlo no sentido horário para usar velocidades contínuas.

4 Prima o controlo para iniciar.
- Para parar a unidade em qualquer altura, prima o controlo. No modo de cozedura, tenha cuidado pois a unidade estará quente.
- Para parar o processo de aquecimento, mude a temperatura para “OFF”.

- Se em qualquer altura a cabeça da batedeira for levantada enquanto trabalha, o processo de aquecimento entra em pausa e o utensílio da taça pára e não reinicia quando baixar a cabeça da batedeira. Para reiniciar a batedeira, baixe-lhe a cabeça e prima o controlo.

5 Quando um programa chega ao fim a unidade emite 3 bipes.
Nota: Se não foi configurado nenhum tempo, os processos de aquecer e mexer acabam automaticamente quando o temporizador atinge as 8 horas.

Dicas e Sugestões - Cozedura

- Algumas receitas, em particular aquelas que têm um alto teor de água, não conseguirão atingir uma temperatura acima dos 100°C (a temperatura do ponto de ebulição da água).
- Quando adicionar ingredientes à taça enquanto cozinha, ponha a velocidade mais lenta e adicione os ingredientes de forma uniforme e lenta.
- Para aquecer molhos rapidamente use continuamente a regulação para mexer.
- Se usar o resguardo contra salpicos enquanto cozinha, retire-o sempre antes de levantar a cabeça do aparelho. Cuidado com a condensação que se forma no resguardo e na protecção contra o aquecimento.
- Quando levantar a cabeça da batedeira, faça-o lentamente para permitir que o líquido que se encontra na parte de baixo da protecção escorra para a taça.
- Estão disponíveis quatro funções de mexer com pausas, que lhe permitem seleccionar a quantidade apropriada de vezes que quer mexer, em cada receita. Algumas receitas precisam de ser mexidas constantemente para impedir que os ingredientes se colem ao fundo da taça, enquanto que outras receitas beneficiarão mais se forem mexidas ocasionalmente para manterem a textura dos alimentos.

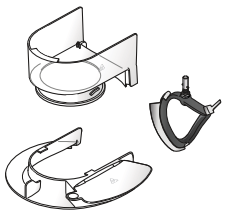
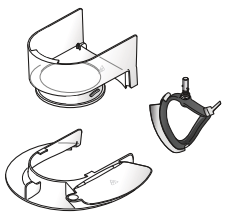
Modo Alta Velocidade a Alta Remperatura (HSHT)
(Para misturar a alta velocidade com temperatura a 60°C ou superior)

Importante - Modo de Alta Velocidade a Alta Temperatura (HSHT)

- Por razões de segurança a velocidade do motor é automaticamente limitada à temperatura da taça de 60°C ou superior a 60°C, excepto se tiver sido seleccionada a Alta Velocidade a Alta Temperatura (HSHT).
- A mensagem de aviso no ecrã “Cuidado! Taça e Ingredientes Quentes” é automaticamente apresentada quando é seleccionada uma velocidade Sem Mexer (ou seja, Mín. a Máx. ou Impulso) e a temperatura é definida para 60°C ou superior.
- Se a máquina já está a funcionar a uma velocidade de Sem Mexer, quando é seleccionada uma temperatura da taça de 60°C ou superior tanto o motor como o aquecimento desligam-se e a mensagem de aviso no ecrã “Cuidado! Taça e Ingredientes Quentes” é automaticamente apresentada
- Uma vez a mensagem de aviso no ecrã “Cuidado! Taça e Ingredientes Quentes” ser lida deve premir “Concordo”, o motor sobe para a velocidade seleccionada e a taça é aquecida até à temperatura previamente seleccionada.
- Esta função SÓ PODE ser utilizada com o batedor de varetas e/ou o acessório de mexer ou a varinha batedora.
- Confirme que o resguardo contra salpicos está colocado quando o aparelho está a funcionar no Modo Alta Velocidade a Alta Temperatura (HSHT).
- A máquina não deve ser deixada sem vigilância
- NÃO exceda a capacidade máxima de cozedura de 3 litros.

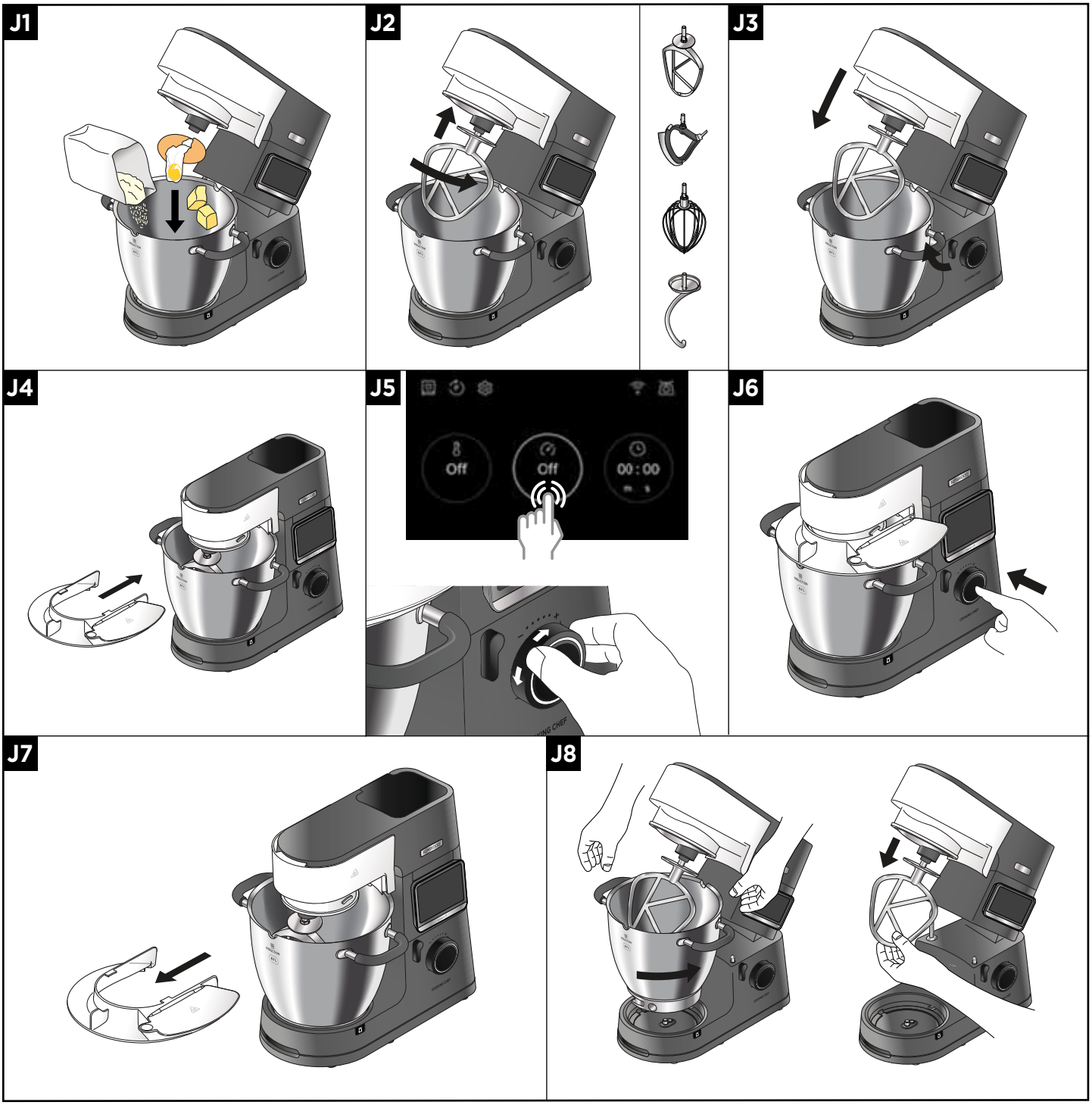
1 Seleccione o tempo (se aplicável), a velocidade e a temperatura de 60° ou superior.
2 A mensagem de aviso no ecrã “Cuidado! Taça e Ingredientes Quentes” aparece no ecrã para avisar que está a entrar no Modo HSHT.
3 Depois de ter lido e compreendido o aviso, prima Sim para confirmar que está contente por entrar no modo HSHT.
4 Prima o controlo para iniciar.

Receitas

Receita	Utensílio Usado	Pré-Programado / Configurações Manuais	Ingredientes
Creme Inglês		Configurações Manuais **15 min.** 1 **85˚C**	Adicione os seguintes ingredientes de uma só vez: 250g leite gordo 250g natas espessas (com alto teor de gordura) 1 c. chá de essência de baunilha 2 c. sopa de farinha de milho 96g de gemas de ovo batida, 80g de açúcar em pó } *previamente misturados*
Arroz Doce		Configurações Manuais **1 hr** 15 min. 1 **95˚C**	Adicione os seguintes ingredientes de uma só vez: 150g de arroz carolino 1L leite gordo 75g de açúcar em pó 2 c. chá de essência de baunilha

Para Usar a Sua Cooking Chef - Manual de Instruções (Não Cozedura)

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- Não utilize o batedor de varetas para misturas pesadas (ex. misturas completas para bolos, bater gordura com açúcar) – pois pode danificá-lo.
- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- Certifique-se de que os pés por baixo da máquina e a superfície de trabalho estão limpos e secos antes de utilizar o produto.

1 Adicione os ingredientes que deseja misturar.
2 Configure o tempo, a velocidade e a temperatura desejados.
Nota: Para usar o aparelho como batedeira sem aquecimento seleccione, "Off" quando configurar a temperatura.
Rode o controlo no sentido anti-horário para usar o mexer com pausas e o impulso.
Rode o controlo no sentido horário para usar velocidades contínuas.
3 Coloque o utensílio designado e, se necessário, o resguardo contra salpicos.
4 Prima o controlo para iniciar.

- Para parar a unidade em qualquer altura, prima o controlo.
- Se em qualquer altura a cabeça da batedeira for levantada enquanto trabalha, o utensílio da taça pára e não reinicia quando baixar a cabeça da batedeira. Para reiniciar a batedeira, baixe-lhe a cabeça e prima o controlo.

5 Quando um programa chega ao fim a unidade emite 3 bipes.

Nota: Se não foi configurado nenhum tempo, os processos de mexer acabam automaticamente quando o temporizador atinge as 8 horas.

Dicas e Sugestões - Não Cozedura

- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.
- **Varinha K** - Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.
- Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.
- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) com o açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- **Batedor de Varetas** - Utilize o batedor de varetas APENAS para misturas leves, como claras de ovo, bater natas e pão-de-ló, senão vai danificá-lo.
- Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de varetas ou na taça. Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente.

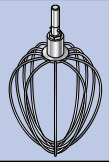
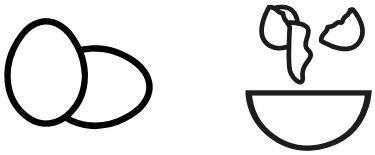
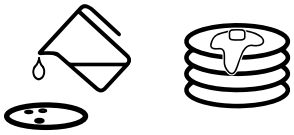
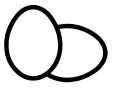
Dicas e Sugestões - Utensílio para Massa

- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- Se ouvir que a batedeira está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado.
- Os ingredientes misturam-se melhor se colocar em primeiro lugar o líquido.
- Fermento de Padeiro seco (do tipo que precisa de ser preparado): deite a água quente na taça. Adicione depois o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até espumar.
- Fermento de Padeiro fresco: esfarele-o para a farinha.
- Outros tipos de fermento de padeiro: siga as instruções do fabricante.

Modo manual - Tabela de Utilização e Receitas

K 	(MÁX.)		(Minutos)
	 910 g	1	2
	4 kg (mistura com 20 ovos)	Min–Max (Mín.–Máx.)	2–4
	3 kg	Min–Max (Mín.–Máx.)	5–10
	(MÁX.)		(Minutos)
	1,5 kg	Min–Max (Mín.–Máx.)	4
	4 kg (mistura com 20 ovos)	Min–Max (Mín.–Máx.)	1–2
	3 kg	Min–Max (Mín.–Máx.)	2–5

K

	(MÁX.)		(Minutos)
	16	Máx.	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Mín.	10 secs
		Máx.	1–½
	 x 2 180 ml	Máx.	1–2
	(MÁX.)		(Minutos)
  	 1,6 kg  960 g	Mín.	1
		1	4
	 1,6 kg  720 g  800 g  180 g	Mín.	1
		1	4

Para Usar a Sua Cooking Chef - Utensílios da Taça (Velocidades e Temperaturas de Funcionamento recomendadas)

	20°C–59°C	Min–Max (Mín.–Máx.)	
	60°C–200°C	N/A	
	20°C–200°C	Min–Max (Mín.–Máx.)	
	20°C–59°C	Min–1 (Mín.–1)	
	60°C–200°C	N/A	
	20°C–59°C	Min–Max (Mín.–Máx.)	
	60°C–120°C	1 – 4	
	20°C–200°C	1 – 4	
	20°C–200°C	1 – 4	
	20°C–200°C	Min–Max (Mín.–Máx.)	

Para Usar a Sua Cooking Chef - Explicação do Ecrã

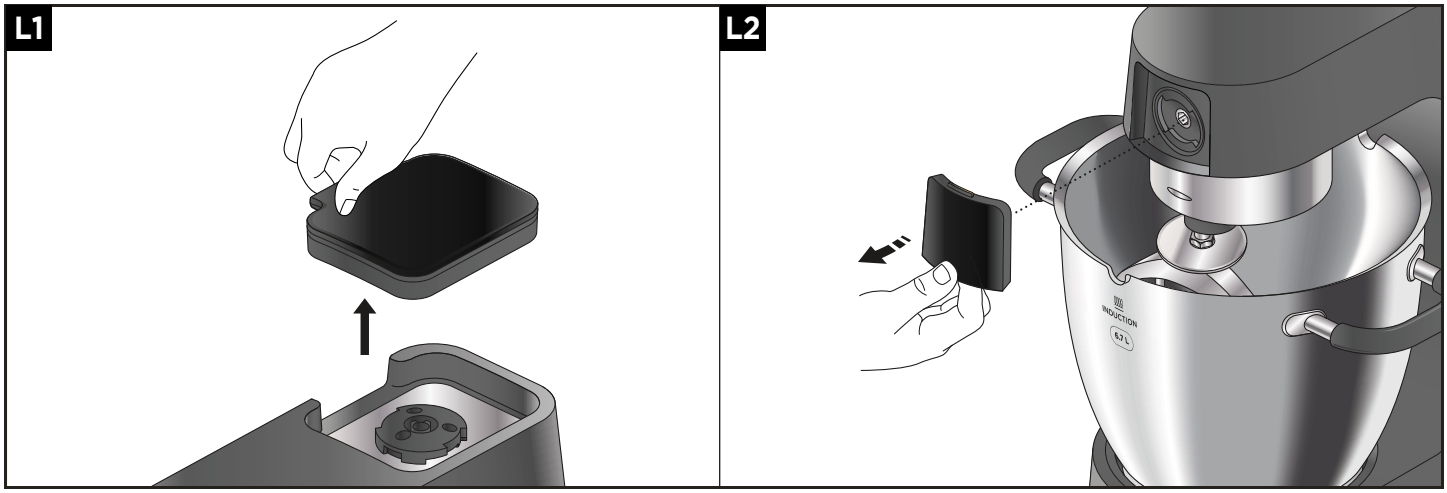
	
	Toque neste ícone para aceder a colecções de receitas internas e a colecções descarregadas da aplicação.
	Toque neste ícone para abrir os Pré-Programados.
	Toque neste ícone para abrir o Menu de Configurações
	Toque neste ícone para pesar ingredientes directamente na taça, ou acessórios opcionais montados.
	Mostra a temperatura seleccionada.
	Mostra o intervalo seleccionado do mexer com pausa.
	Mostra o tempo seleccionado em horas (h), minutos (m) e segundos (s).
	Indica que uma configuração (tempo, velocidade ou temperatura) não pode ser ajustado.
	Indica que o aparelho está ligado a uma rede Wi-Fi.
	Mostra que o aparelho não está ligado ao Wi-Fi e que o aparelho não foi emparelhado a uma conta de utilizador.
	Mostra que o Wi-Fi está configurado para Desligado.
	Mostra que o Wi-Fi está ligado, mas não tem ligação à Internet.
	Mostra Erro do servidor Wi-Fi.
	Mostra a actualizar o software.

Configurações de Temperatura e Velocidade

Linhas de Orientação de Temperaturas	45°C	Derreter Chocolate
	72°C – 82°C	Ebulição
	98°C – 99°C	Ferver lentamente
	105°C	Ferver, a vapor
	110°C – 130°C	Saltear vegetais
	200°C	Dourar Carne
		Impulso - Para pequenos accionamentos à velocidade máxima.
	1	Mexer com pausas 1 - A batedeira vai funcionar na velocidade lenta constante. Utilizado para envolver ingredientes leves em misturas pesadas.
	2	Mexer com pausas 2 - Mexer intermitente com pausas curtas. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta fazendo 1,5 voltas a cada 10 segundos.
	3	Mexer com pausas 3 - Mexer intermitente com pausas médias. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta fazendo 1,5 voltas a cada 30 segundos.
	4	Mexer com pausas 4 - Mexer intermitente com pausas longas. Regulado nesta velocidade a função mexer funciona intermitentemente numa velocidade lenta fazendo 1,5 voltas a cada 5 minutos.
		Velocidades contínuas, mín. - máx.
	HSHT	Para misturar a temperaturas superiores a 60˚C usando velocidades mín. - máx.

Para Usar a Sua Cooking Chef - Acessórios

Utilização dos Diagramas e Instruções



1 Retire a tampa da entrada de Alta / Baixa Velocidade (se aplicável).

Tampa da entrada de alta velocidade

- Para retirar a tampa, utilize a pega e levante.
- Para colocar, coloque a tampa por cima da entrada e empurre para baixo.

Tampa da entrada de baixa velocidade

- Para retirar a tampa, utilize a pega que se encontra por baixo e levante.
- Para colocar, coloque a lingueta de cima da tampa no nicho da entrada e empurre até prender.

2 Insira o acessório de acordo com as instruções específicas fornecidas.
3 Configure o tempo e a velocidade desejados.
4 Prima o controlo para iniciar.
5 Para parar a unidade em qualquer momento, prima novamente o controlo.

Receita

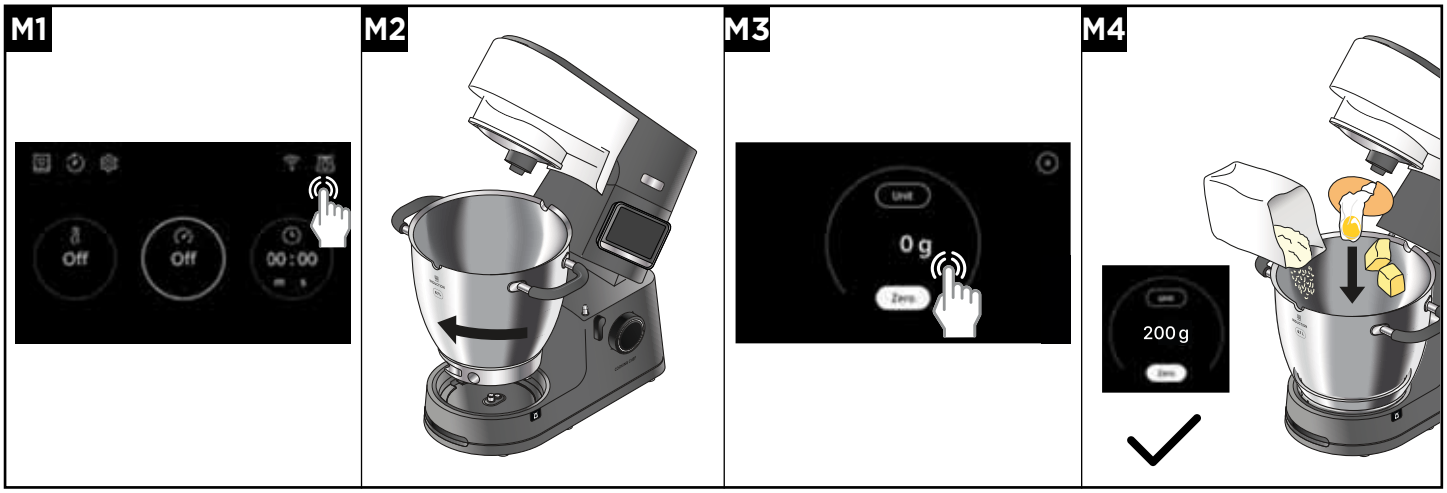
Marinada de Ameixas
200g de mel líquido claro
40g de ameixas macias
40ml de água

1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho. Coloque no frigorífico de um dia para o outro.
2 Insira o acessório na Máquina de Cozinha.
3 Ligue em impulso durante 4 segundos.
4 Utilize a gosto.

(Nota: Mini picadora/moinho - acessório disponível para comprar separadamente).

Para Usar a Sua Cooking Chef - Função de Pesagem

Utilização dos Diagramas e Instruções

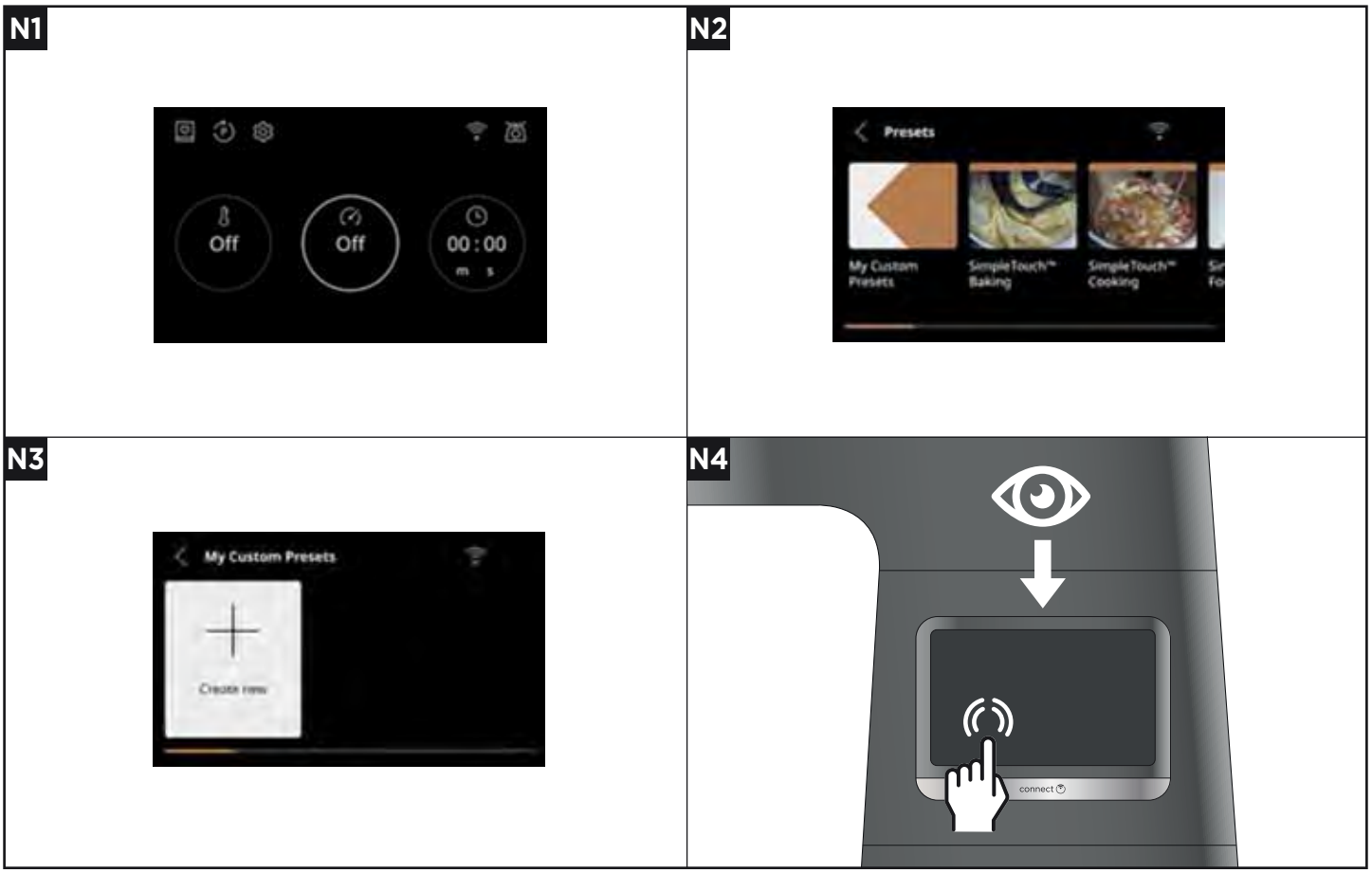


Important
- Coloque sempre o aparelho numa superfície seca, plana e estável antes de pesar.
- Não faça força na batedeira ou na taça enquanto pesa uma vez que isso afectará a precisão da balança.
- A função de pesagem pode ser usada com a cabeça da batedeira levantada ou em baixo.
- A função de pesagem tem precisão até 6 Kg.

1 Seleccione a função de pesagem no ecrã táctil.
2 Coloque a taça.
3 Coloque a balança a Zeros.
4 Pese os ingredientes.
5 Para mudar as unidades toque no botão das unidades no ecrã de pesagem.

Para Usar a Sua Cooking Chef - Pré-Programados Personalizados

Utilização dos Diagramas e Instruções



1 Seleccione o Menu Pré-Programado.
2 Seleccione “Meus Pré-Programados Personalizados”.
3 Siga as instruções do ecrã.

Para Usar a Sua Cooking Chef - Pré-Programados Simple Touch

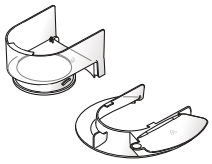
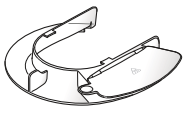
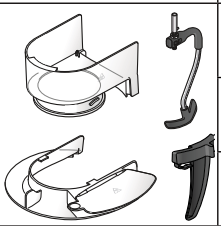
Utilização dos Diagramas e Instruções



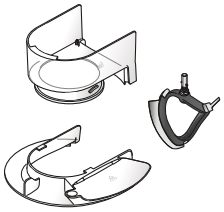
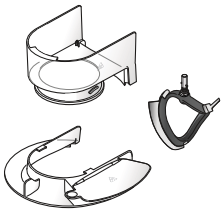
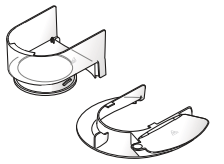
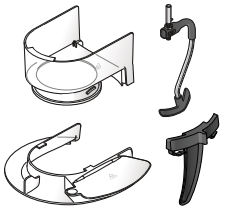
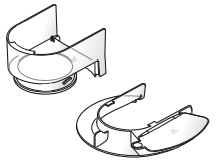
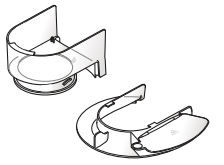
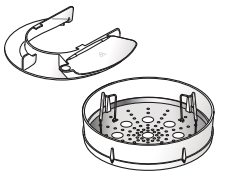
1 Seleccione o Menu Pré-Programado.
2 Escolha o pré-programado que deseja utilizar.
3 Siga as instruções do ecrã.
4 Para parar a unidade em qualquer altura, prima o controlo. Tenha cuidado pois tanto a taça como utensílios estão muito quentes.

Quadro de Utilização dos Pré-Programados

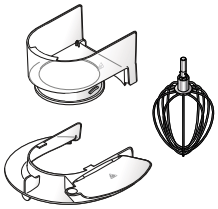
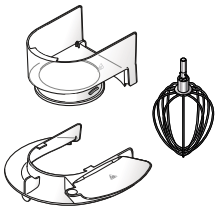
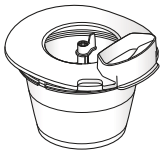
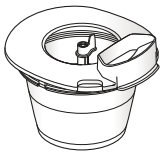
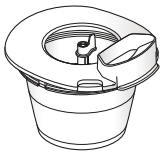
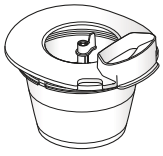
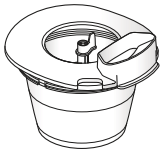
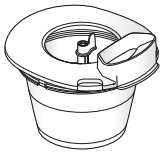
As regulações por defeito podem ser ajustadas para se adaptarem à sua receita, quando disponível.
Configurações não ajustáveis estão assinaladas com o ícone 🔒.
Quando "A Aquecer" aparece no ecrã, o temporizador começa a contagem decrescente só depois de atingir a temperatura seleccionada.

Pré-Programado	**Utensílio Recomendado**	**Configurações Padrão** (ajustáveis)	**Etapa Manter Quente**	**(Máx.)**	**Ideias e Utilizações em Receitas**
Resultados Garantidos - Bater em cremoso		**90 – 120 seg.** **3** **OFF** 🔒		2 kg	Pão-de-Ló Vitória, Cupcakes
Resultados Garantidos - Bater Claras de Ovo		**60 – 140 seg.** **MÁX.** **OFF** 🔒		550 g	Claras para mousse de chocolate
Resultados Garantidos - Bater Chantilly		**65 – 155 seg.** **MÁX.** **OFF** 🔒		1,9 kg	Recheio/Cobertura para bolos. Envolver em mousse de chocolate.
Amassamento Inteligente da Massa		**660 – 960 seg.** **Mín. até 1** **OFF** 🔒		 1,6 kg	Cacetinhos, Pizza
Levedar Massa para Pão		**1 hr** (5 min. - 2 h.) **OFF** 🔒 **30˚C** (25˚C - 25˚C)			Pão de massa levedada
Pipocas		**10 min.** (5 - 15 min.) **OFF** 🔒 **180˚C** 🔒		 20 g  20 g	Para pipocas caseiras * Para obter melhores resultados utilize sempre o Pré-Programado.
Dourar Carne		**3 min – 140 seg.** 🔒 2 🔒 **200˚C**		200 g	Para obter melhores resultados doure a carne em doses de 100-200g.
Chocolate Melting		**5 min.** (1 - 10 min.) 1 🔒 **45˚C**	**30 min.** 4 **35˚C**	500 g	Para pipocas caseiras * Para obter melhores resultados utilize sempre o Pré-Programado.

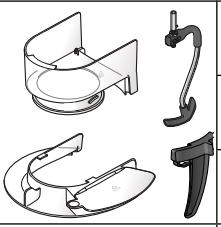
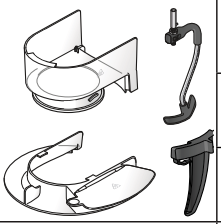
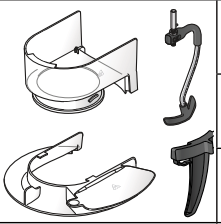
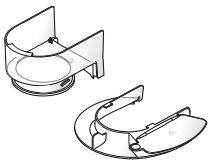
Quadro de Utilização dos Pré-Programados

Pré-Programado	**Utensílio Recomendado**	**Configurações Padrão** (ajustáveis)		**Etapa Manter Quente**	**(Máx.)**	**Ideias e Utilizações em Receitas**
Roux		**4 min.** (4 - 15 min.)			80 g 80 g	É utilizado como base para uma variedade de molhos
		1				
		95˚C (95˚C – 120˚C)				
Béchamel		**12 min.** (4 - 10 min.)		**30 min.**	80 g 80 g 1 L	Molho branco básico utilizado como base para uma variedade de receitas.
		1		4		
		90˚C – 95˚C (90˚C – 120˚C)		**65˚C**		
Fritura Superficial		**4 min.**			200 - 250ml Óleo	Para obter melhores resultados utilize óleo de amendoim ou óleo vegetal. Em doses, frite até estar crocante.
		2				
		180˚C				
Salteado de Vegetais		**3 min.** (3 - 6 min.)			2 c. de sopa de Óleo	Vegetais, Carne, Frutos do mar
		2				
		120˚C (110˚C – 130˚C)				
Cozinhar em lume brando		**12 min.** (3 min. - 2 h.)		**30 min.**	2 litros	Estufados Guisados Cozidos Caldeiradas Caldo de Carne
		2 – 4		4		
		98˚C – 140˚C (90˚C – 140˚C)		**65˚C**		
Ferver (levar a ebulição)		**23 min.** (3 - 45 min.)			2 litros	Vegetais Massas
		OFF				
		105˚C – 140˚C (105˚C – 140˚C)				
Cozinhar a vapor		**23 min.** (5 min. – 45 min.)			450 g	Salmão em Papelote
		OFF				
		100˚C				

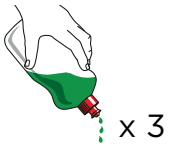
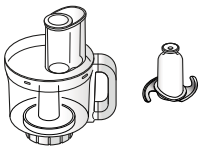
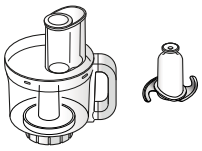
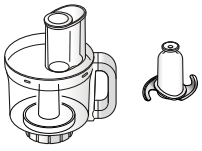
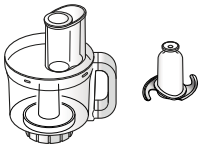
Quadro de Utilização dos Pré-Programados

Pré-Programado	**Utensílio Recomendado**	**Configurações Padrão** (ajustáveis)		**(Máx.)**	**Ideias e Utilizações em Receitas**
Manteiga (Nata com mais de 40% de gordura)		🕒	**90 – 230 seg.**	1 kg	Para manteiga fresca caseira
			MAX		
			OFF 🔒		
Manteiga (Nata com menos de 40% de gordura)		🕒	**150-360 seg.**	1 kg	Para manteiga fresca caseira
			MÁX.		
			OFF 🔒		
Gelado (Sem Ovos)		🕒	**30 min.**	850 ml	Para Gelados frescos caseiros Sem Ovos
			MÍN		
			OFF 🔒		
Gelado (à Base de Leite Creme)		🕒	**25 min.**	850 ml	Para Gelados frescos caseiros à Base de Leite Creme
			MÍN		
			OFF 🔒		
Gelado		🕒	**30 min.**	850 ml	Para Gelados frescos caseiros
			MÍN		
			OFF 🔒		
Sorvete		🕒	**20 min.**	850 ml	Para Sorvete fresco caseiro
			MÍN		
			OFF 🔒		
Iogurte Gelado		🕒	**30 min.**	850 ml	Para Iogurte Gelado fresco caseiro
			MÍN		
			OFF 🔒		
Gelado ou Sorvete Sem Produtos Lácteos		🕒	**30 min.**	850 ml	Para Gelados frescos caseiros Sem Produtos Lácteos
			MÍN		
			OFF 🔒		

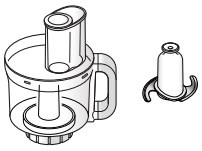
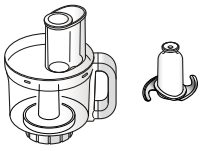
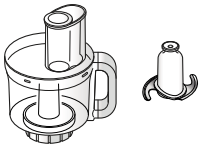
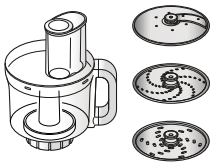
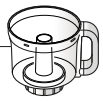
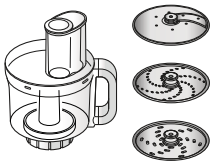
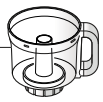
Quadro de Utilização dos Pré-Programados

Pré-Programado	**Utensílio Recomendado**	**Configurações Padrão** (ajustáveis)		**(Máx.)**	**Ideias e Utilizações em Receitas**
Compota		50 min. 3 OFF		1 kg 600 g	Para Compota caseira
Chutney		50 min. 3 OFF		1 kg 400 ml 100 g	Para Chutney fresco caseiro
Fazer Picles		180 seg. 3 OFF		3 l	Uma marinada para regar legumes e frutas
Passar Rapidamente por Água Fria		60 seg. 1 50˚C		3 l  x 3	Um pré-programado útil para enxaguar a taça e os utensílios antes de lavá-los a fundo
Lavar com água morna		90 seg. 1 50˚C		3 l  x 3	Um pré-programado útil para mexer e aquecer suavemente, para remover resíduos da taça
Liquidificar Grosseiramente		17 seg. 1 -4 50˚C		Consulte o Quadro de Utilização Recomendada M	Smoothies, Batidos de Leite, Sopas, massa polme para panquecas
Liquidificar Cremoso		57 seg. 1 MÁX. OFF			
Esmagar Gelo		28 seg. 1 MÁX. OFF		6 - 10 (125 g) (200 g)	Gelo esmagado para cocktails e mocktails

Quadro de Utilização dos Pré-Programados

Pré-Programado	**Utensílio Recomendado**	**Configurações Padrão** (ajustáveis)		**(Máx.)**	**Ideias e Utilizações em Receitas**
Enxaguar			**38 seg.**	1 L  x 3	Um pré-programado útil para limpar rapidamente o liquidificador depois de utilizar
			1 **MÁX.**		
			OFF		
Moer Café			**15 seg.**	20 g - 60 g	Para moer finamente grãos de café
			MÁX.		
			OFF		
Moer Especiarias			**18 seg.**	20 g - 65 g	Para moer finamente especiarias
			1 **MÁX.**		
			OFF		
Moer Pastas			**18 seg.**	100 g	Pastas de Caril, Marinadas
			1 **MÁX.**		
			OFF		
Picar Ervas			**10 seg.**	20 g - 75 g	Para picar finamente ervas frescas
			5		
			OFF		
Picar Vegetais			**5 seg.**	100 g - 250 g	Para cortar vegetais grosseiramente
			1 **MÁX.**		
			OFF		
Picar Carne			**21 seg.**	100 g - 500 g	Para picar finamente carne para uma variedade de pratos
			1 **MÁX.**		
			OFF		
Picar Biscoitos			**18 seg.**	100 g - 250 g	Para obter migalhas finas de biscoitos, ideal para fazer bases de cheesecakes
			1 **MÁX.**		
			OFF		

Quadro de Utilização dos Pré-Programados

Pré-Programado	**Utensílio Recomendado**	**Configurações Padrão** (ajustáveis)		**(Máx.)**	**Ideias e Utilizações em Receitas**
Picar nozes		🕒	**27 seg.**	100 g - 200 g	Para picar finamente nozes
		🎚	**1 MÁX.**		
		🌡	**OFF** 🔒		
Massa Quebrada		🕒	**60 seg.**	Mín.: 250 g de Farinha 125 g de Manteiga 65 ml de Água Máx.: 400 g de Farinha 200 g de Manteiga 100 ml de Água	Massa para empadas e tartes
		🎚	**Mín. até 5**		
		🌡	**OFF** 🔒		
Fazer Puré		🕒	**40 seg.**	200 g - 400 g	Para fazer puré com frutos frescos, frutos congelados e manteiga de frutos secos
		🎚	**1 MÁX.**		
		🌡	**OFF** 🔒		
Fatiar / Ralar (Ingredientes Macios)		🕒	**60 seg.**	1200ml 	Para fatiar e ralar alimentos macios tais como tomate, queijo e pepino
		🎚	**1**		
		🌡	**OFF** 🔒		
Fatiar / Ralar (Ingredientes Firmes)		🕒	**60 seg.**	1200ml 	Para fatiar e ralar uma variedade de alimentos firmes tais como cenoura, batata e queijo
		🎚	**3**		
		🌡	**OFF** 🔒		

Para Usar a Sua Cooking Chef - Acessório Para Vapor

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

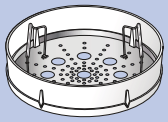
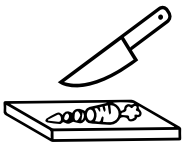
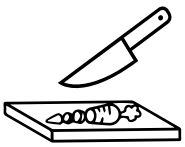
- Tenha cuidado quando manusear as peças da Máquina de Cozinha uma vez que qualquer líquido, vapor ou condensação estarão muito quentes. Utilize luvas de forno.
- Não tente encaixar um acessório misturador quando utilizar o cesto de vapor.
- Não deixe a unidade secar, adicione água se necessário.
- Quando utilizar o seu cesto de vapor, mantenha sempre a sua Cooking Chef afastada das paredes e das prateleiras suspensas: o vapor pode danificá-las.

1 Coloque o tabuleiro amovível numa superfície plana, verificando se as pegas se encontram dobradas para dentro.
2 Encaixe o anel de suporte no tabuleiro, confirmando que a pega se apoie no encaixe do anel junto aos cortes do tabuleiro com formato em V.
3 Desdobre as pegas e encaixe-as nos apoios de pega.
4 Coloque os alimentos a cozinhar no tabuleiro. Os vegetais devem ser lavados a fundo e descascados conforme o pretendido.
5 Adicione à taça a quantidade de água necessária (ver Quadro de Utilização). É melhor utilizar água filtrada pois reduz o calcário e as manchas.
6 Coloque na taça o cesto de vapor montado – ele coloca-se automaticamente na altura adequada. O bordo superior do acessório para vapor montado deve ficar cerca de 5 cm abaixo do bordo superior da taça.
7 Instale a protecção contra o aquecimento na cabeça da batedeira.
8 Coloque a taça e o cesto vapor na Máquina de Cozinha.
9 Baixe a cabeça da batedeira e instale o resguardo contra salpicos.
10 Seleccione o pré-programado vapor e ajuste o tempo de cozedura (de acordo com o Quadro de Utilização Recomendada). Prima o controlo para iniciar.
11 Deixe cozinhar o tempo necessário.
12 Remova o resguardo contra salpicos.
13 Levante a cabeça da batedeira.
14 Levante o cesto de vapor pelas pegas – tenha cuidado para evitar que elas se dobrem para dentro (utilize luvas contra aquecimento para retirar o cesto vapor da taça).
15 Coloque o cesto de vapor numa travessa grande ou em outro recipiente apropriado.
16 Desencaixe as pegas e dobre-as para o centro. Levante o anel de suporte e desdobre as pegas.
17 Retire os alimentos.

Dicas e Sugestões

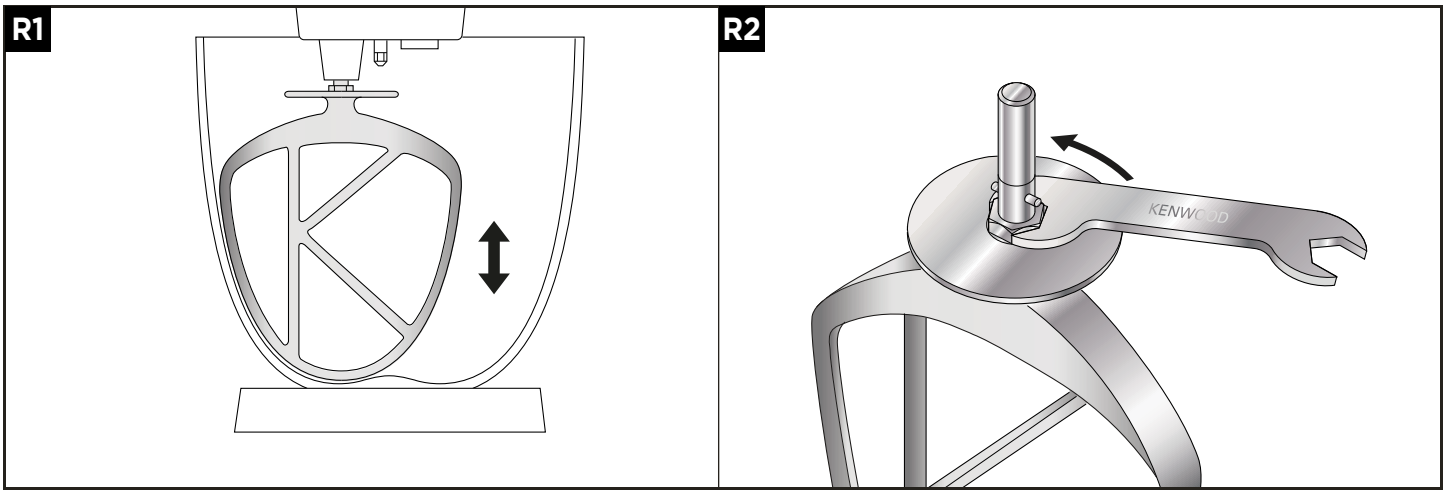
- Aproveite o líquido que fica na taça para fazer sopa ou caldo. Tenha cuidado pois está muito quente.
- Deixe espaços entre os bocados dos alimentos.
- Vá virado os bocados grandes enquanto cozinhar.
- Os bocados de alimentos de tamanho parecido cozinham-se mais uniformemente.
- Se cozer ao vapor mais de 1 tipo de alimentos, se algum deles necessitar de menos tempo de cozedura adicione-o mais tarde.
- Se levantar a tampa do orifício de alimentação ou retirar o resguardo contra salpicos, o vapor escapa-se e pode demorar mais tempo a cozinhar.
- Os alimentos continuam a cozer quando a sua Máquina de Cozinha se desliga, por isso retire imediatamente os alimentos.
- Se os alimentos não ficarem correctamente cozinhados, reconfigure o tempo. Pode ter de adicionar mais água.
- Os tempos de cozedura são meramente indicativos. Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados antes de os consumir.

Quadro de Utilização

P 	(MÁX.)	(Minutos)	H_2O
 	450 g	20	500 ml
 	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
	450 g	15–20	500 ml

Ajustar o utensílio

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- Batedor de Gancho - este utensílio é fixo de fábrica e não precisa de ajuste.
- O Batedor de Varetas e a Varinha K devem estar quase a tocar o fundo da taça. Se necessário ajuste a altura do acessório utilizando a chave de bocas.
- Varinha de Mexer e Varinha Batedora - estes utensílios deve tocar levemente o fundo da taça.

Batedor de Varetas, Varinha K, Varinha Batedora - Ajuste

1 Desligue o aparelho da corrente.
2 Levante a cabeça da batedeira e insira o batedor de varetas ou a varinha K ou a varinha batedora.
3 Baixe a cabeça da batedeira. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da batedeira e remova o utensílio.
4 Utilizando a chave de bocas fornecida, liberte um pouco a porca para poder reajustar o eixo. Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o utensílio de forma a que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
5 Volte a apertar a porca.
6 Coloque o utensílio na batedeira e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver ponto abaixo).
7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o utensílio esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta do utensílio, aperte a porca de forma segura.

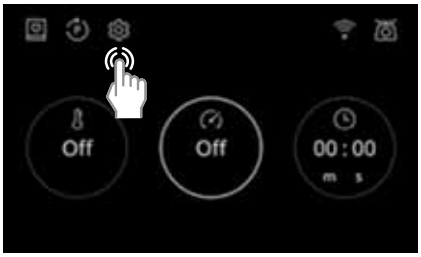
Ajuste da Varinha de Mexer

1 Desligue o aparelho da corrente.
2 Levante a cabeça da batedeira e insira a utensílio de mexer.
3 Baixe a cabeça da batedeira. Se o utensílio precisar de ser ajustado, levante a cabeça da batedeira e use a chave de bocas para libertar um pouco a porca e depois baixe a cabeça da batedeira.
4 Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire a roda de ajuste no sentido horário. Para afastar o utensílio do fundo da taça, gire a roda de ajuste no sentido anti-horário.
5 Volte a apertar a porca.

Actualizações do Software

- Na primeira utilização e durante a vida útil o seu aparelho pode necessitar de actualizações do software.
- Para permitir que a sua máquina seja actualizada, ela deve ser ligada à internet. Para a ligar à internet siga as instruções do manual na secção “Ligar à App Kenwood & Me”.
- Existem dois tipos de actualizações para a sua máquina:
  1) Actualização Obrigatória do Software
  2) Actualização do Software
- As actualizações do Software são automáticas e são permitidas por defeito.
- É possível desactivar as actualizações automáticas para as actualizações não obrigatórias; isto pode ser feito no Menu de Configurações.

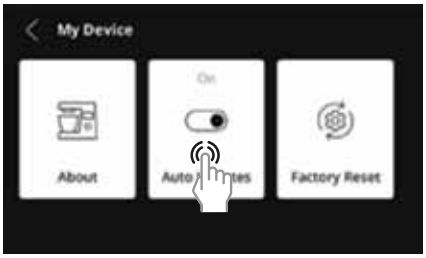
S1



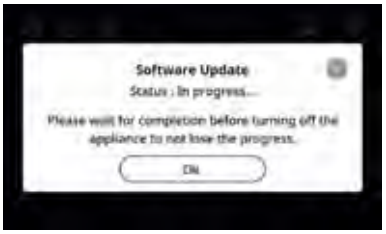
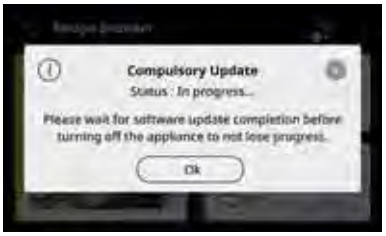
S2



S3



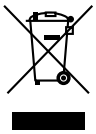
Importante
- Desactivar as actualizações automáticas NÃO pára as actualizações obrigatórias. As actualizações obrigatórias continuarão a ser feitas automaticamente.
- NÃO desligue o aparelho durante uma actualização.

	Actualização Automática está em progresso. Prima o ícone Wi-Fi para obter mais detalhes sobre o tipo de actualização de software.
 	Ecrãs das Informação do Estado.
	Prima o ícone para obter mais detalhes sobre a actualização obrigatória de software.
	Indica que a actualização do software está concluída. Prima o botão para obter mais detalhes.
	Indica que a actualização do software falhou. Prima o botão para obter mais detalhes.

Assistência e cuidados ao cliente

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

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



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

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.
Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
A batedeira não funciona no modo de aquecimento, o ecrã mostra uma mensagem de erro e produz um bip de aviso.	Um dos sensores de segurança foi activado.	Consulte o ecrã para encontrar causas da notificação. • Certifique-se que a cabeça está baixada e presa. • Verifique que todas as tampas das entradas estão correctamente colocadas. • Verifique que a protecção do aquecimento está correctamente colocada. • Verifique que a taça da Chef está correctamente colocada.
A máquina muda de velocidade ou a velocidade é limitada enquanto cozinha.	A velocidade é automaticamente limitada quando o conteúdo da taça atinge os 60ºC e o indicador de aviso de temperatura quente está aceso.	Isto é uma característica de segurança.
Os alimentos estão a queimar-se no fundo da taça.	1 A regulação de temperatura seleccionada pode ser muito alta. 2 Está a ser usado o utensílio errado. 3 O intervalo no mexer é muito longo. 4 O utensílio pode não estar suficientemente baixo na taça. 5 O temporizador foi regulado para demasiado tempo. 6 O sensor e/ou a parte de baixo da taça podem não estar limpos.	1 Reduza a temperatura. 2 Confirme que está a usar o utensílio mais apropriado e que está ajustado correctamente. 3 Aumente a frequência do intervalo no mexer ou aumente para funcionar continuamente. 4 Ajuste o utensílio. 5 Cozinhe num espaço de tempo mais curto (certifique-se que os alimentos estão bem cozinhados). 6 Verifique que estas áreas estão limpas e secas.
A consistência dos alimentos não é mantida.	1 A temperatura seleccionada é muito alta. 2 O intervalo no mexer é muito frequente. 3 Os ingredientes foram cozinhados demasiado tempo. 4 Está a ser usado o utensílio errado.	1 Reduza a temperatura. 2 Reduza o intervalo no mexer. 3 Reduza o tempo de cozedura (certifique-se que os alimentos estão bem cozinhados). 4 Confirme que está a usar o utensílio mais apropriado.
A velocidade de mistura não é consistente.	1 Ingredientes demasiado grandes, duros ou sólidos.	1 Corte os alimentos em pedaços pequenos, retire os caroços da fruta, derreta devagar os ingredientes sem que nenhum utensílio esteja colocado (mas confirme que seleccionou uma velocidade). 2 Adicione ingredientes depois de ter baixado a cabeça da máquina. 3 Confirme que está a usar o utensílio mais apropriado.
Dificuldade em fechar a cabeça da batedeira.	1 Os ingredientes sólidos como o chocolate no fundo da taça impedem que a cabeça da batedeira se prenda em baixo. 2 O utensílio de mexer foi colocado incorrectamente.	1 Adicione ingredientes depois de ter baixado a cabeça da máquina. 2 Confirme que o utensílio de mexer está colocado na entrada para o utensílio de mexer.
A velocidade do motor é limitada quando se usam acessórios.	Colocada a taça quente.	Remova a taça ou arrefeça-a abaixo dos 60ºC.
O batedor de varetas ou o batedor k toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça. A varinha batedora não está a apanhar os ingredientes do fundo da taça.	O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado.	Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto – ver a secção “Ajuste da Altura do Utensílio”.
O batedor K, o batedor de varetas ou a varinha batedora bate no clip de mexer.	O clip de mexer está colocado.	Retire o clip de mexer - este é só para ser usado com o utensílio de mexer.

Guia de avarias (continuação)

Problema	Causa	Solução
O acessório para a baixa velocidade não pode ser inserido.	Confirme que o seu acessório é compatível para ser usado no seu modelo de máquina. O Sistema de conexão Twist necessita de (Modelo KAX)	O acessório deve ter o sistema de conexão twist KAX colocado na entrada. Se já possui acessórios com o Sistema de Conexão de Barra precisa de utilizar o adaptador KAT002ME para os ligar ao Sistema de Conexão Twist da sua Máquina de Cozinha. *Para mais informações, visite: www.kenwoodworld.com/twist*
A luz da taça não acende	A cabeça da batedeira está levantada	Funcionamento normal
A Máquina de Cozinha pára durante o funcionamento.	Foi activado o sistema de protecção de sobrecarga ou de sobreaquecimento. Excedida a capacidade máxima.	Desligue da corrente eléctrica e confira que não há obstrução ou sobrecarga. Se a máquina não começar a funcionar, remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e recomece. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 15 minutos. Ligue novamente à corrente e volte a seleccionar a velocidade. Se mesmo assim a máquina não recomeçar a trabalhar, contacte o "Cuidados ao Cliente" da Kenwood para mais conselhos.
A Máquina de Cozinha pára durante o funcionamento.	A cabeça da batedeira foi levantada.	Baixe a cabeça da batedeira e reinicie.
O ecrã desliga-se.	A máquina de cozinha foi deixada ligada à tomada por mais de 19 minutos sem ser posta a funcionar e entrou em modo OFF (desligado).	Toque no ecrã táctil ou rode o controlo para reiniciar.
A Máquina de Cozinha pára durante o funcionamento.	Foi retirada a protecção contra o aquecimento ou uma tampa de entrada.	Coloque a protecção contra o aquecimento ou a tampa da entrada e depois reinicie.
O ecrã mostra um código de erro alfanumérico.	O aparelho não está a funcionar devidamente.	Contacte um Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
Aparelho sem corrente / o ecrã não acende.	O aparelho não está ligado à corrente eléctrica. O botão On/Off não está accionado. O aparelho entrou em modo OFF.	Confirme que o aparelho está ligado a corrente eléctrica. Prima o botão On/Off colocando-o na posição "I" On. Toque no ecrã ou rode o controlo.
O aparelho não funciona.	Não premiu o controlo.	Prima o controlo para iniciar a cozedura.
O temporizador não faz contagem decrescente no ecrã.	Durante o ciclo de aquecimento, o temporizador não começa a contar enquanto não atingir a temperatura correcta. Foi seleccionada temperatura acima dos 100˚C. mas a água dos próprios ingredientes evita que a temperatura ultrapasse os 100˚C.	Funcionamento normal. Reduza ou seleccione uma temperatura correcta.
A temperatura do conteúdo da taça não ultrapassa os 100˚C.	A água dos próprios ingredientes pode estar a evitar que a temperatura ultrapasse os 100˚C.	Funcionamento normal
A máquina movimenta-se e vibra muito durante o funcionamento.	Carga irregular na taça provoca vibrações excessivas. Excedida a capacidade máxima. Utensílio errado ou velocidade errada.	Reduza a quantidade ou rearranje os alimentos dentro da taça e reinicie a unidade. Consulte o programa correspondente e o quadro de velocidades recomendadas para a utilização do utensílio e da velocidade correctos.
	Rede Wi-Fi conhecida não encontrada.	O aparelho pode ter sido deslocado, o router pode estar desligado ou necessitar de ser reiniciado.
	Wi-Fi disponível, mas não é possível estabelecer ligação aos servidores da nuvem.	O router pode precisar de ser reiniciado, ou contacte o seu fornecedor de Internet. Verifique a ligação à internet na sua rede local.

Guia de avarias (continuação)

Problema	Causa	Solução
Explicação dos sons bip do aparelho		
Som Único	O utilizador está a premir e a mudar uma configuração. Pressão prolongada nos parâmetros - redefine a configuração quando o aparelho não está a funcionar. A máquina está emparelhada com a conta do utilizador e ligada à internet com êxito.	Funcionamento Normal Funcionamento Normal Funcionamento Normal
Som Duplo	Alerta o consumidor para o seguinte: A) Falta a tampa da entrada de alta velocidade B) Falta a tampa da entrada de baixa velocidade C) Falta a Taça D) Falta o Resguardo Contra o Aquecimento	 A) Coloque a tampa da entrada de alta velocidade B) Coloque a tampa da entrada de baixa velocidade C) Coloque a taça D) Instale o resguardo Contra o Aquecimento
Som Triplo	Os erros da máquina incluem o seguinte: • Motor em Sobrecarga • Erro da Resistência • Outros Erros - consulte p.f. o código de erro real e a acção será apresentada no ecrã	Erro - repete-se a cada minuto até desligar/ligar a energia
Dois Sons	O controlo está premido - começou o funcionamento	Funcionamento Normal
Três Sons	As Notificações significam o seguinte: • Fim do temporizador no modo manual. • Fim do temporizador no modo Receitas Internas (OBR) • Fim do ciclo Manter Quente.	Funcionamento Normal
Quando contactar a Assistência técnica, podem ser-lhe pedidos detalhes da versão de software da sua máquina. Estas informações podem ser encontradas premindo o ícone do menu das configurações e depois seleccionando “Acerca do Aparelho”.		
O ecrã mostra “- -“	A balança está a voltar a zero.	Funcionamento normal.
O ecrã mostra uma leitura negativa.	O ecrã não foi reposto a zero e os ingredientes ou a taça/tampa/acessório foram retirados. Os ingredientes ou objectos estão a ser pressionados contra o aparelho ou por baixo dele. O aparelho está pressionado contra uma parede.	Reponha o ecrã a zero, recoloque os ingredientes que faltam ou recoloque a taça. Assegure-se de que não existem ingredientes ou objectos pressionados contra o aparelho ou por baixo dele. Assegure-se de que existe espaço entre o aparelho e as paredes. Reponha a zeros antes de pesar os próximos ingredientes.
O ecrã não está a registar pequenas quantidades.	As quantidades pesadas são demasiado pequenas.	Utilize as medidas colher de sopa ou de chá para muito pequenas quantidades.
O peso mudou no ecrã.	O aparelho deslocou-se durante o funcionamento. Tocou na taça durante a pesagem dos ingredientes.	Coloque sempre o aparelho numa superfície seca, plana e estável antes de pesar. Não mova o aparelho ou toque na taça enquanto estiver a funcionar na função de pesagem. Reponha a zeros antes de pesar os próximos ingredientes.
Impossível mudar rapidamente entre o sistema métrico e o sistema imperial.	O aparelho está a reconfigurar-se para mostrar as unidades e medidas previamente seleccionadas.	Espere 5 segundos e tente novamente.
A pesagem através da App (peso mostrado no dispositivo móvel) tem uma resposta lenta.	O sinal do Wi-Fi é fraco. O dispositivo móvel não está ligado à mesma rede local de Wi-Fi.	Assegure-se de que tem um sinal forte de rede (contacte o seu fornecedor de serviço de internet para saber como melhorar). Confirme que o seu dispositivo móvel está ligado à mesma rede local de Wi-Fi que o aparelho (vá às configurações do dispositivo móvel e seleccione a sua rede Wi-Fi local).
Se o problema persistir, contacte o seu Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.		

Informação sobre Ecodesign

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

Modelo N.º:	**TYPE: KCL96**
Gama de Frequências RF:	Wi-Fi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth (LE): 2402 - 2480MHz
Potência Máxima de Transmissão:	Wi-Fi: < 20 dBm Bluetooth (LE): < 10dBm
Informação sobre Ligações	Wi-Fi: 2,4GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® Low Energy (LE)

A KCL96 tem uma única porta de rede WiFi e destina-se a ser utilizada para alterar a configuração, monitorizar e parar o processo de cozedura, equipamento de rede.

- A Porta de Rede pode ser desactivada no Menu de Configurações, seleccione Configurações > Ligações > Wi-Fi “OFF”
- A Porta de Rede pode ser reactivada no Menu de Configurações, seleccione Configurações > Ligações > Wi-Fi “ON”

Reactivação: Quando está em Standby (modo de espera), o aparelho pode ser reactivado se tocar no ecrã ou rodar o controlo.

Repor os Parâmetros de Fábrica - Importante
Quando eliminar o aparelho, é importante repor os parâmetros de fábrica de forma a proteger os seus dados pessoais. Seleccionar esta opção apaga todos os dados guardados no aparelho e restaura as configurações de fábrica. Para repor os parâmetros de fábrica do seu aparelho, seleccione *Configurações > O Meu Dispositivo > Repor Parâmetros de Fábrica.*

Interfaces de Rede Visíveis
2,4GHz Wi-Fi: A porta é aberta depois de um endereço IP ter sido atribuído pelo router à máquina. O WI-FI é utilizado para transmitir dados continuamente entre a máquina e a nuvem.
Bluetooth BLE: O BLE é utlizado para trocar o SSID e a palavra passe do router entre a máquina e a App Fresco do telemóvel. O BLE é apenas utilizado durante o início da sessão e é em seguida desactivado.

Serviços visíveis através de interfaces de rede

- Processo de início de sessão do Fresco.
- Nuvem Fresco - Inclui receitas e interage com a App.
- Os dados de telemetria (SDM) limitam-se às receitas, à temperatura da taça, às velocidades do motor, etc.
- A monitorização da App Fresco e da nuvem ocorre nesse fluxo limitado de informações para a plataforma de observabilidade em que os dados são validados face ao respectivo esquema, e os erros são comunicados ao sistema de relatórios para serem analisados pela equipa de engenharia. O registo está implementado tanto para eventos da aplicação móvel como da plataforma, o que proporciona alguma capacidade de identificar certas vulnerabilidades ou padrões de ataques. A análise destes dados é realizada diariamente e existem alertas automáticos que notificam os recursos de serviço, caso sejam accionados. Não existe um serviço de monitorização em tempo real ao nível do dispositivo/equipamento, nem são recolhidas informações de diagnóstico do dispositivo em tempo real.
- Processo de Software OTA.

Español

- Información importante sobre seguridad 225-226
- Antes de enchufar el aparato 227
- Cuidado y limpieza 227-228
- Lista de las partes 229-230
- Conexión con la aplicación Kenwood & Me 230-231
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 230-231
- Configurar el Cooking Chef 231-232
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 231-232
- Montar la batidora flexible 232
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 232
- Poner y quitar el clip auxiliar para remover 233
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 233
- Usar el Cooking Chef - Funcionamiento manual (modo de cocción) 234-235
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 234-235
  - Modo velocidad alta, temperatura elevada (HSHT) 235
  - Recetas 235
- Usar el Cooking Chef - Funcionamiento manual (sin cocción) 236-239
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 236-237
  - Tabla de usos 238-239
- Utensilios del bol (temperaturas y velocidades de funcionamiento recomendadas) 240
- Usar el Cooking Chef - Explicación de la pantalla 241
- Ajustes de temperatura y velocidad 242
- Usar el Cooking Chef - Accesorios 242
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 242
- Recetas 243
- Usar el Cooking Chef - Función de pesaje 243
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 243
- Usar el Cooking Chef - Preajuste personalizado 244
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 244
- Usar el Cooking Chef - Programas preestablecidos con un simple toque 244-250
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 244
  - Tabla de usos preestablecidos 245-250
- Usar el Cooking Chef - Accesorio de cocción al vapor 251-253
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 251-253
  - Tabla de usos 253
- Ajuste de los utensilios 254
  - Diagramas de uso e instrucciones de uso 254
- Actualizaciones de software 255
- Servicio técnico y atención al cliente 256
- Guía de solución de problemas 257-260
- Información del ecodiseño 260

Información importante sobre seguridad

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.

- Lea estas instrucciones detenidamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas. (Las etiquetas en la base del aparato no deben quitarse).
- 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.
- Asegúrese **siempre** de que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición de apagado "O" antes de desenchufar el aparato.
- Apague y desenchufe **siempre** el aparato antes de colocar o quitar utensilios/accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- Mantenga **siempre** las partes del cuerpo, cabello, joyas y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- **No** ponga **nunca** los dedos en el mecanismo de bisagra.
- Nunca sobrepase las cantidades y las velocidades máximas indicadas en la tabla de usos recomendados (consulte las tablas **K** y **P**).
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del bol ya que pueden salir despedidos de éste debido a la generación repentina de vapor.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Tenga **siempre** 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 las salidas y el cable estén bien sujetos 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 ni por los accesorios acoplados a la salida de baja velocidad ni a la salida de alta velocidad.
- **Nunca** deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- **Nunca** permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- **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 estés obstruidas. No lo ponga debajo de armarios colgantes.
- 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:
  - La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato.
  - El cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan tirar de él o pueda provocar tropiezos accidentalmente.
  - 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 no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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.
- 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 aparto 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.
- **No** utilice **nunca** un accesorio no autorizado.
- **No** utilice más de una toma (toma de los utensilios del bol y salida de baja velocidad) a la vez.
- **Asegúrese** de que el bol esté siempre colocado al hacer funcionar el aparato cuando utilice un utensilio del bol.

Modo de cocción

- 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.
- **Nunca** deje el aparato desatendido cuando esté en marcha en un modo sin 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.
- Tenga **siempre** cuidado al manipular 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 apagado. Use las asas para quitar y transportar 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 **siempre** 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.
- Tenga **siempre** cuidado al manipularlo y utilice el posafuentes protector de la superficie de trabajo cuando coloque el bol sobre superficies sensibles al calor.
- Tenga **siempre** 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 batidora de vaso, deje siempre que los ingredientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de ponerlos en la batidora de vaso.
- 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.
- 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.
- **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.

Modo velocidad alta, temperatura elevada (HSHT) - Para mezclar a velocidad alta a temperaturas de 60 °C y superiores.
- 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.
- Asegúrese de que el antisalpicaduras esté colocado.
- El aparato no se debe dejar desatendido.

Batidora flexible
- No es adecuada cuando se cocina usando aceite.

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 **siempre** cuidado al manipular las piezas; cualquier líquido, condensación, pieza del accesorio de cocción al vapor o pieza del robot de cocina estarán muy calientes. Utilice guantes para horno.
- Desenchufe **siempre** el aparato antes de colocar o quitar piezas o antes de limpiarlo.
- Cocine bien la carne, el pescado y los mariscos. Nunca cocine estos alimentos sacados directamente del congelador.
- **No** recaliente alimentos cocinados en su accesorio de cocción al vapor.

Consumo de energía
- Con el interruptor de encendido/apagado en la posición "I" y el puerto de red WiFi activado o desactivado.
  - Pasa automáticamente al modo apagado (OFF) tras 20 minutos de inactividad y la pantalla se apaga.
  - Potencia del modo apagado (OFF): <0,3 W.
- Con el interruptor de encendido/apagado en la posición "O".
  - Cambio automático al modo apagado: no procede.
  - Potencia del modo apagado: <0,3W.

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.

- Lave las piezas antes de utilizar el aparato por primera vez: consulte "Cuidado y limpieza".

Cuidado y limpieza (consulte la tabla S)

- Apague y desenchufe **siempre** el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quizá aparezca un poco de grasa en la **salida** de baja velocidad ② la primera vez que la utilice. 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 la batidora flexible acoplada a la mezcladora cuando no la utilice.

Aparato, tapas de las salidas
- Límpielos con un paño húmedo y luego séquelos bien (incluidos los pies en la parte inferior del aparato).
- Nunca los sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

Batidora flexible
- 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.

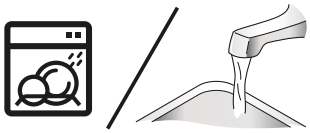
Bol, utensilios, antisalpicaduras, clip auxiliar para remover
- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas (consulte la tabla S).
- No utilice **nunca** un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones 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.

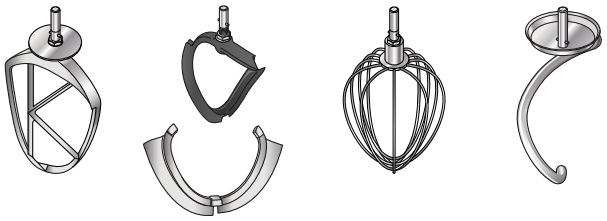
Sensores de temperatura
- Límpielos con un paño húmedo y, a continuación, séquelos bien. Nunca utilice productos abrasivos ni instrumentos afilados para limpiar los sensores.

Accesorio de cocción al vapor
- Apague **siempre** el aparato y desenchúfelo antes de quitar el accesorio del robot de cocina.
- Para facilitar la limpieza, lave siempre las 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 contienes 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.

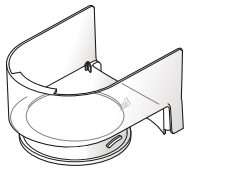
S

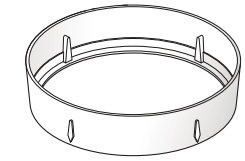


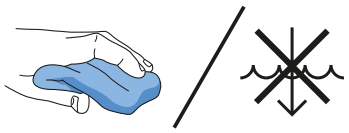




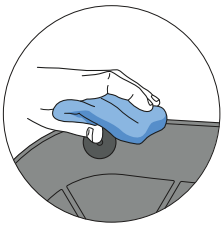




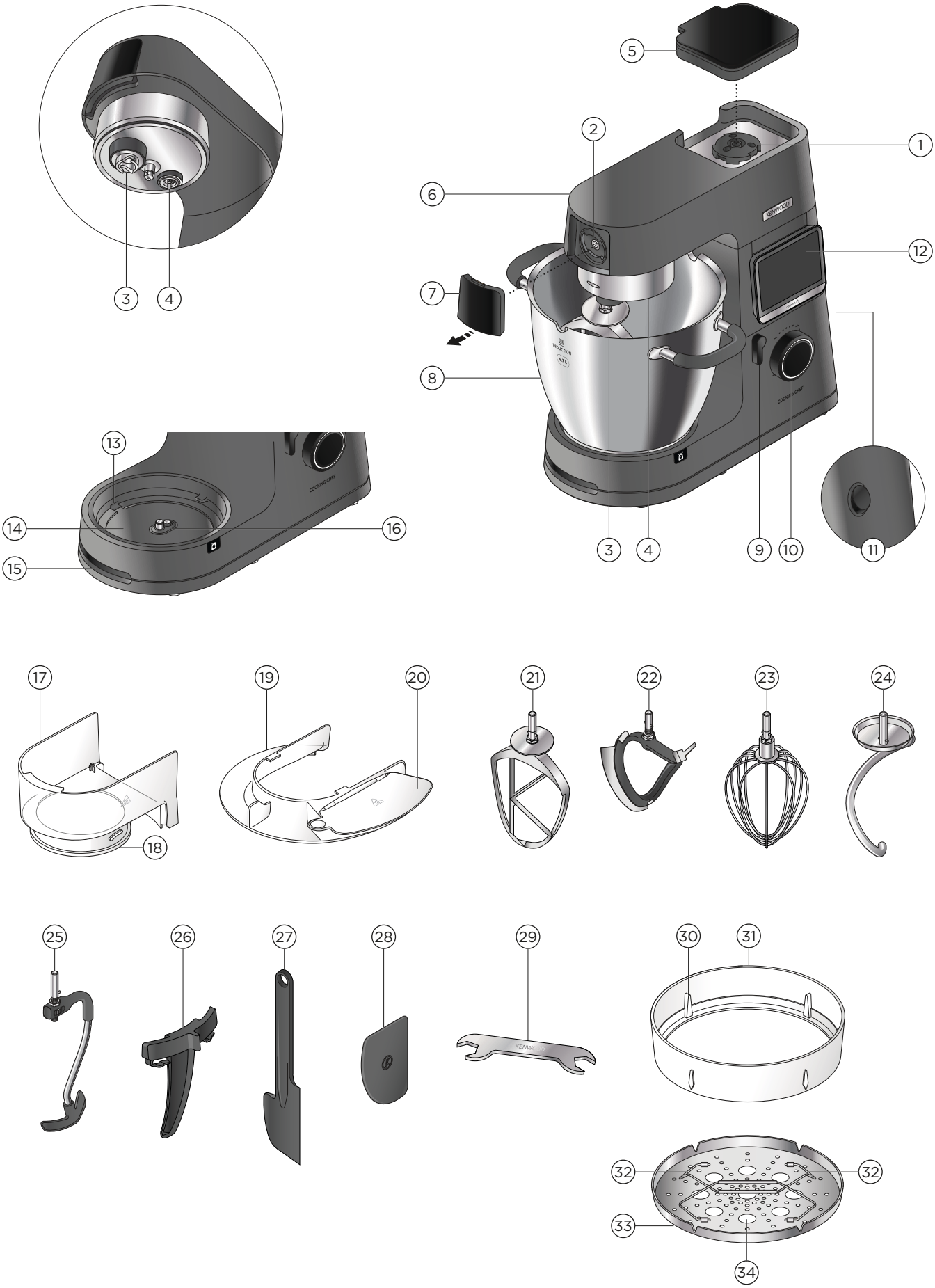








Lista de las partes



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

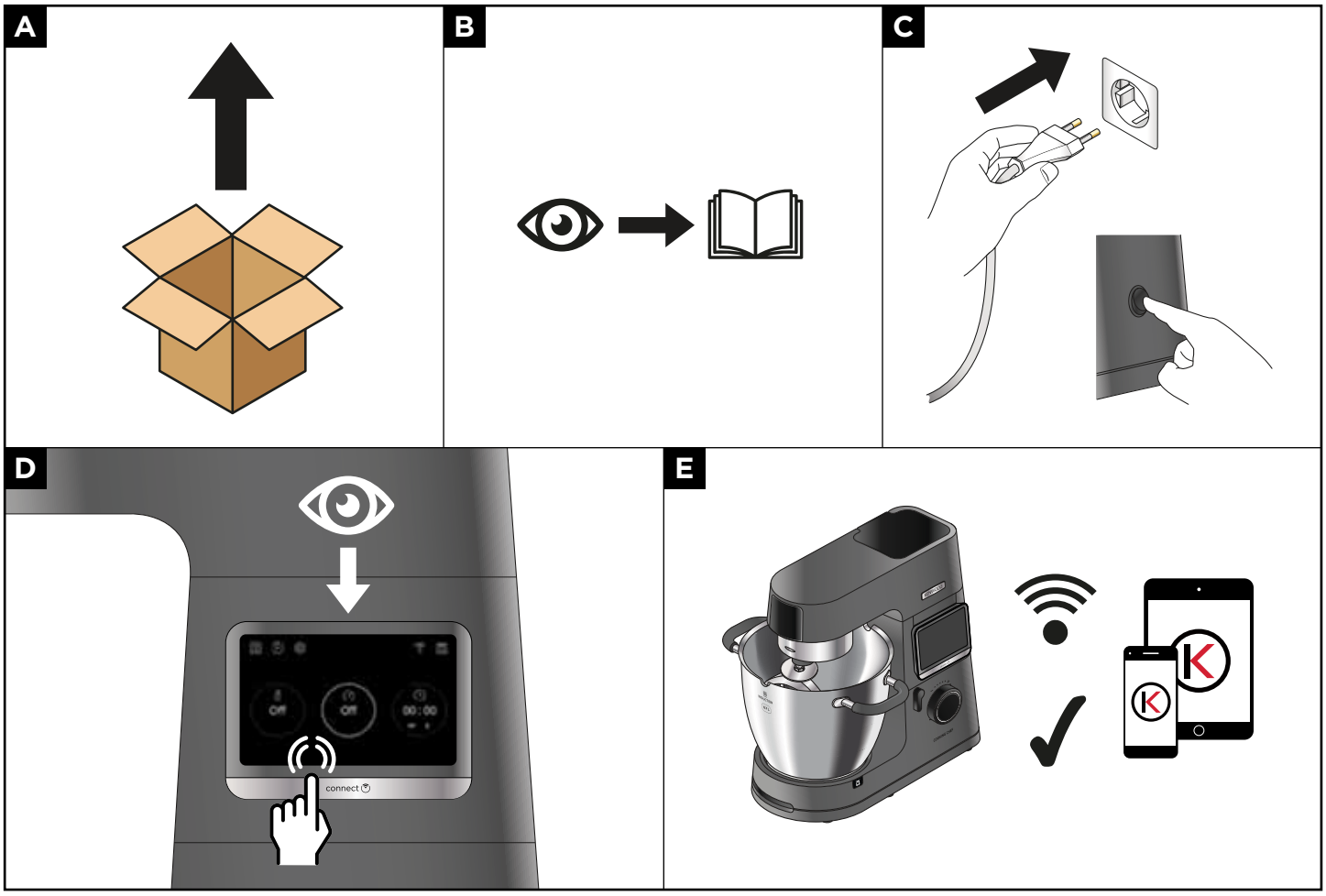
⑤ Tapa de la salida de alta velocidad
⑥ Cabezal de la mezcladora
⑦ Tapa de la salida de baja velocidad
⑧ Bol del Cooking Chef
⑨ Palanca para levantar el cabezal
⑩ Dial de control
⑪ Interruptor de encendido/apagado
⑫ Pantalla
⑬ Agujero de drenaje
⑭ Pedestal del bol/zona de inducción
⑮ Salidas de aire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

Accesorio de cocción al vapor (opcional)

㉚ Soportes para las asas
㉛ Anillo de soporte
㉜ Asas plegables
㉝ Bandeja extraíble
㉞ Soportes para huevos

Conexión con la aplicación Kenwood & Me

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

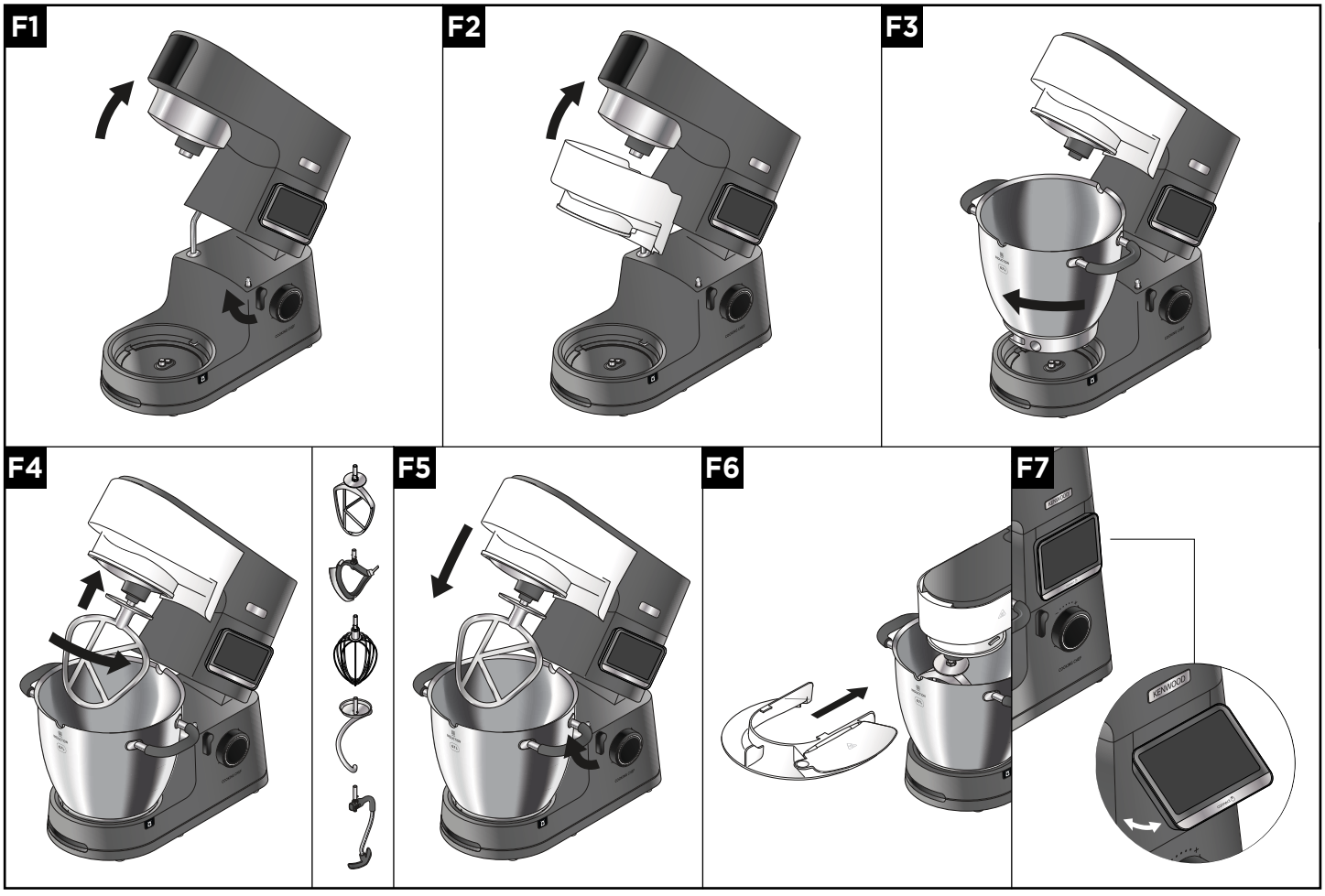
- **Wi-Fi -** Funciona con IEEE802.11 b, g y n a 2,4 GHz solamente.
- **Compatibilidad -** La aplicación Kenwood & Me es compatible con las últimas versiones de iOS y Android.
- **Restaurar los valores de fábrica -** Cuando se deshaga del aparato, es importante reiniciarlo para restablecer los valores 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.
- Restablecimiento de la red: utilice la función Olvidar red para borrar todos los datos WiFi almacenados en el aparato.
  Para conectarse a una nueva red, el aparato debe emparejarse de nuevo a través de su teléfono inteligente o tableta.
  Para restablecer la red, seleccione Ajustes > Conectividad > Ajustes de red > Olvidar red.

La aplicación Kenwood & Me le permitirá limitar el control del 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 La aplicación puede descargarse escaneando el código QR que aparece en la pantalla. Nota: si el código QR no se escanea al encender el aparato por primera vez, pulse el símbolo de WiFi en la esquina de la pantalla para acceder al código QR.
3 Siga las instrucciones de la pantalla.

Configurar el Cooking Chef

Diagramas de uso e instrucciones de uso



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 deficiente.
- No use el utensilio para remover con el gancho de amasar, el batidor K o la batidora flexible.

Montaje del antisalpicaduras

- 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.
- Coloque o quite el antisalpicaduras únicamente cuando el cabezal de la mezcladora esté en en posición bajada y de bloqueo.

1 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.
2 Empuje la pantalla térmica hacia arriba en la parte inferior del cabezal de la mezcladora hasta que esté totalmente colocada.
- Si utiliza el Cooking Chef sin calor, no es necesario colocar la pantalla térmica a menos que utilice el antisalpicaduras.

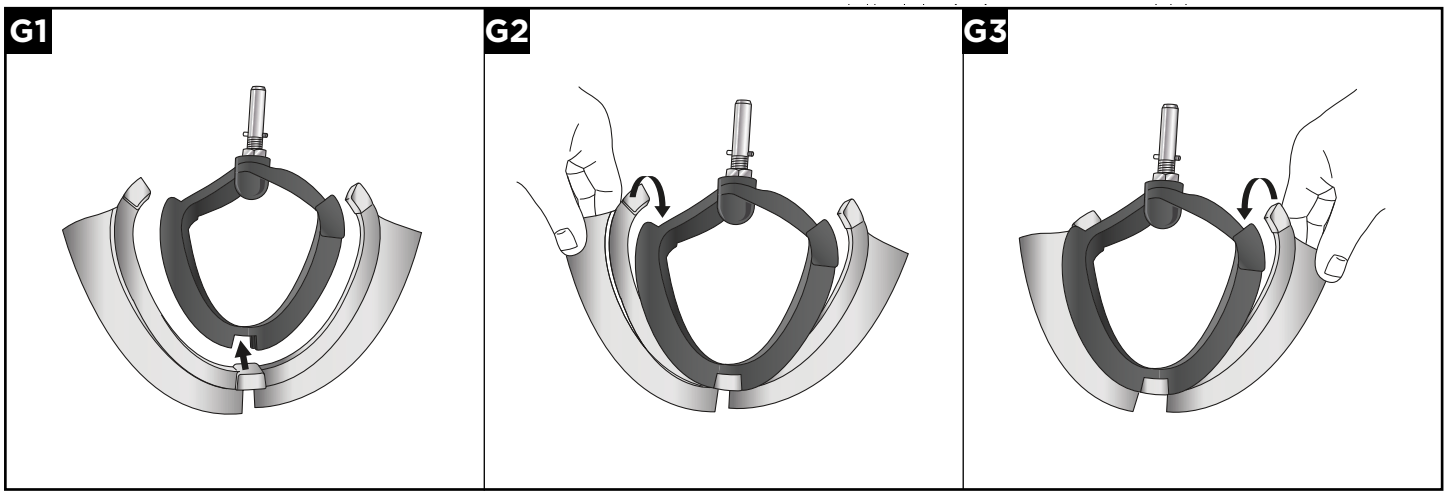
3 Acople el bol a la base. Gire en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su posición.
4 Ponga el utensilio deseado en la toma de los utensilios del bol o la toma del utensilio para remover si va a utilizar dicho utensilio, colocando el vástago en la ranura y, luego, gire para que quede ajustado en su posición.
- Para quitar un utensilio, invierta el paso 4 anterior. (Utilice siempre guantes para horno para quitar utensilios después de cocinar).
- 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.

5 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.
6 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.

7 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.
8 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: solamente coloque o quite el antisalpicaduras cuando el cabezal de la mezcladora esté en posición de bloqueo.
9 Se puede ajustar el ángulo de visión de la pantalla. Para ajustar el ángulo de la pantalla, sujete la parte inferior de la pantalla y tire o empuje suavemente para colocarla en su posición.

Montar la batidora flexible

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante
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.

Poner y quitar el clip auxiliar para remover

Diagramas de uso e instrucciones de uso

H1



H2



H3



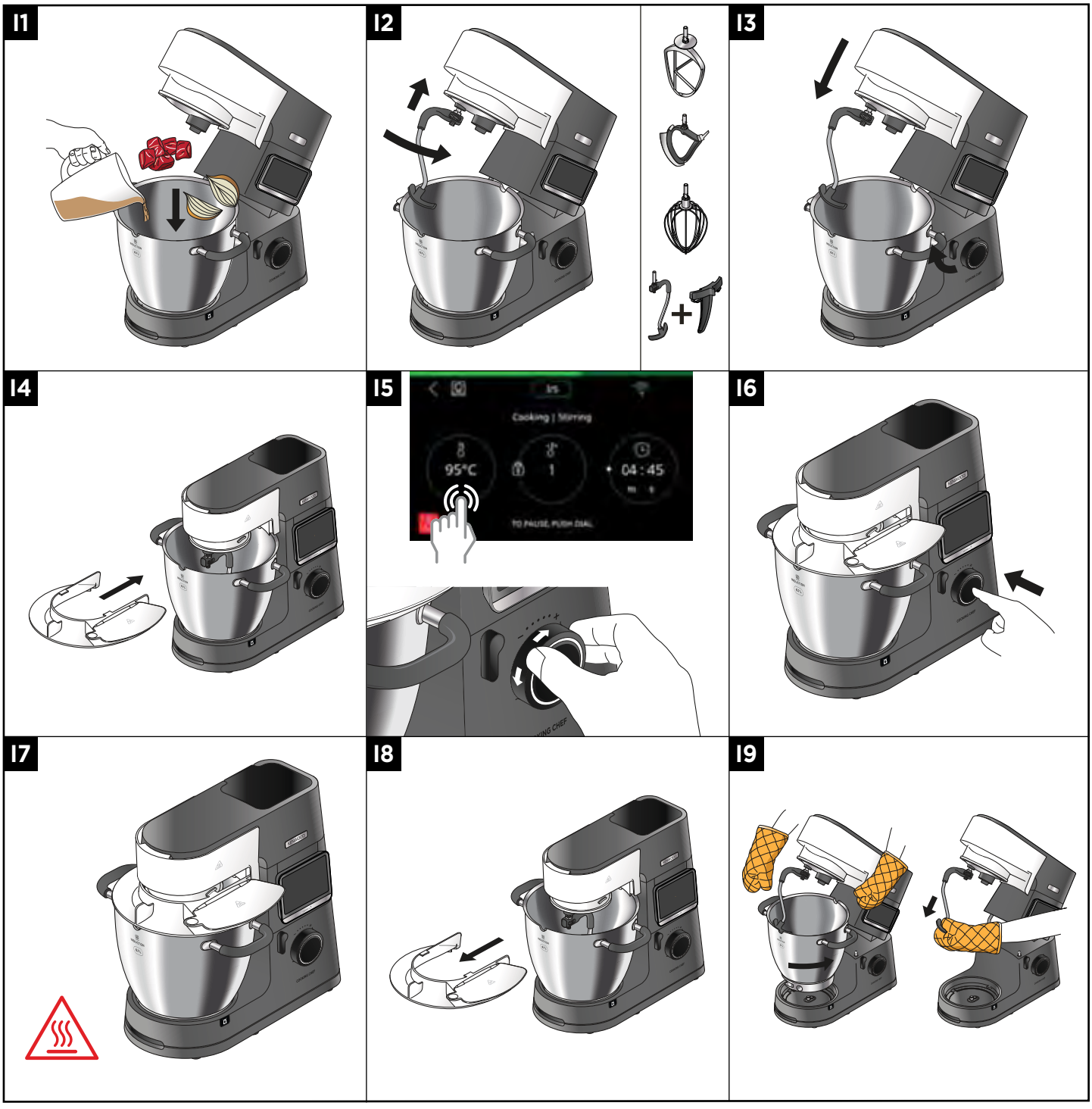
Importante

- 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 batidora flexible.
- 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.

Usar el Cooking Chef - Funcionamiento manual (modo de cocción)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- 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.

1 Añada los ingredientes relevantes que vaya a cocinar.
2 Coloque el utensilio deseado y el antisalpicaduras.
3 Ajuste el tiempo, la velocidad y la temperatura deseados.
- 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.

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

- Para detener el proceso de calentamiento en cualquier momento, cambie la temperatura a "OFF".
- 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.

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.

Consejos y sugerencias - Cocción

- 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

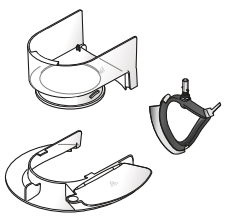
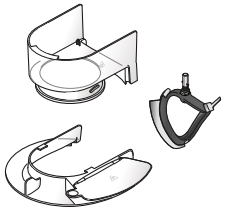
Modo velocidad alta, temperatura elevada (HSHT)
(Para mezclar a velocidad alta a temperaturas de 60 °C y superiores)

Importante - Modo velocidad alta, temperatura elevada (HSHT)

- Por razones de seguridad, la velocidad del motor se limita automáticamente a temperaturas del bol de 60 °C o más, a menos que se haya activado el modo velocidad alta, temperatura elevada (HSHT).
- El mensaje de advertencia en pantalla «¡Precaución! Bol e ingredientes calientes» aparece automáticamente en la pantalla cuando se selecciona una velocidad sin remoción (es decir, Mín a Máx o Pulse) y la temperatura se ajusta a 60 °C o más.
- Si el aparato ya está funcionando a una velocidad sin remoción cuando se selecciona una temperatura del bol de 60 °C o más, tanto el motor como el calentador se detendrán y aparecerá el mensaje de advertencia «¡Precaución! Bol e ingredientes calientes» en la pantalla.
- Una vez confirmado el mensaje de advertencia «¡Precaución! Bol e ingredientes calientes» pulsando «Aceptar», el motor alcanzará la velocidad seleccionada y el bol se calentará a la temperatura seleccionada previamente.
- Esta función SOLAMENTE se debe utilizar con el batidor de varillas y/o el utensilio para remover o la batidora flexible.
- Asegúrese de que el antisalpicaduras está colocado cuando esté en el modo velocidad alta, temperatura elevada.
- El aparato no se debe dejar desatendido.
- No sobrepase la capacidad de cocción máxima de 3 litros.

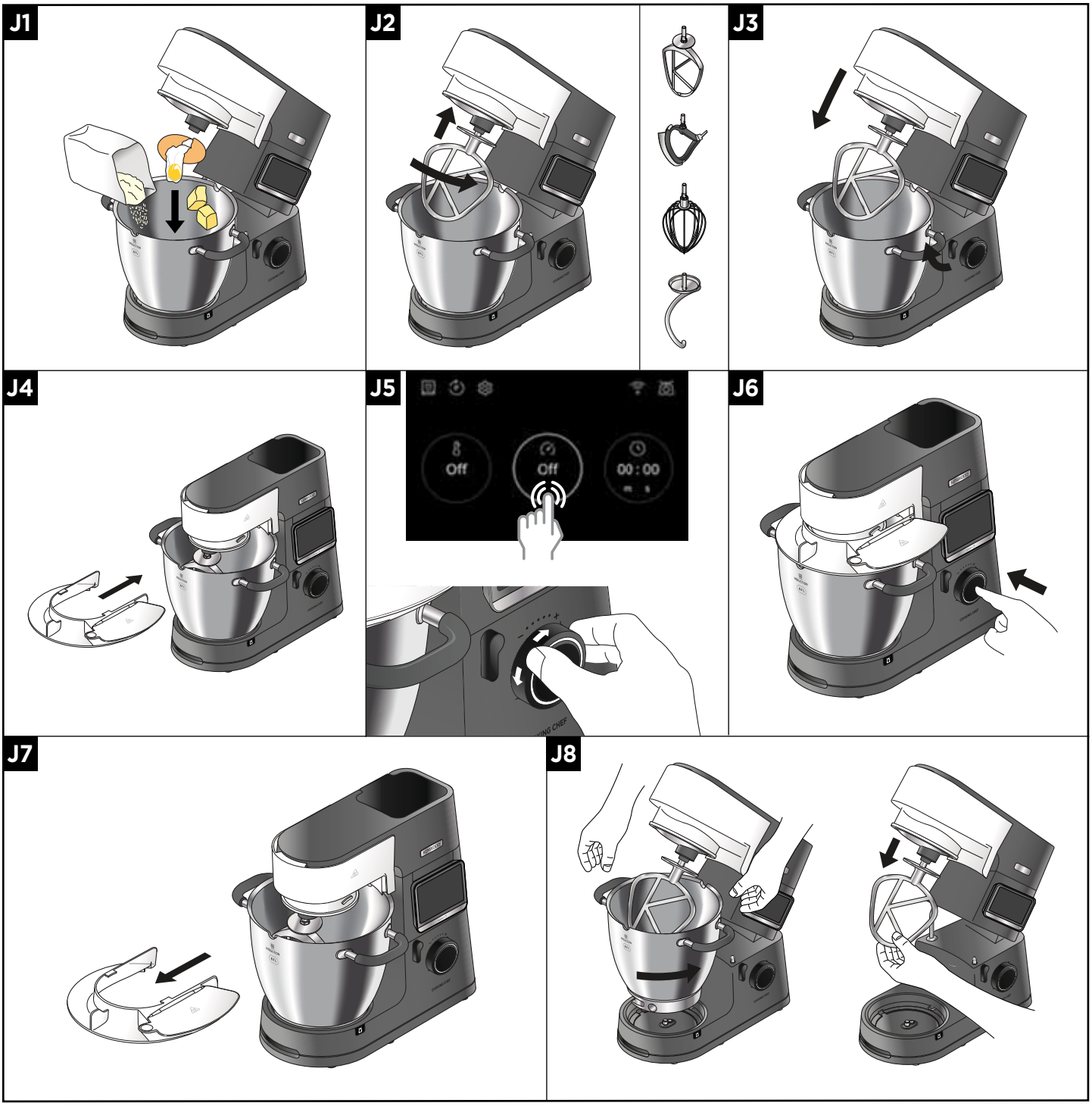
1 Para mezclar a velocidad alta a temperaturas de 60 °C y superiores.
2 La advertencia «¡Precaución! Bol e ingredientes calientes» aparecerá en la pantalla para avisarle de que está entrando en el modo HSHT.
3 Una vez que haya leído y entendido la advertencia, pulse "Sí" para confirmar que desea acceder al modo HSHT.
4 Pulse el dial de control para empezar.

Recetas

Receta	Utensilio utilizado	Ajustes preestablecidos/ manuales	Ingredientes
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 cucharadas de maizena 96 g de yema de huevo 80 g de azúcar lustre *Mezclar todo junto*
Arroz con leche		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

Usar el Cooking Chef - Funcionamiento manual (sin cocción)

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- 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.
- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Asegúrese de que los pies en la parte inferior del aparato y la superficie de trabajo estén limpios y secos antes de utilizarlo.

1 Añada los ingredientes relevantes que vaya a 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 Coloque el utensilio deseado y el antisalpicaduras si es necesario.
4 Pulse el dial de control para empezar.

- Para parar la unidad en cualquier momento, pulse el dial de control.
- Si en cualquier momento el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, el utensilio del bol se parará y no se volverá a poner en marcha cuando se baje el cabezal.
Para volver a poner el aparato en marcha, baje el cabezal de la mezcladora y pulse el dial de control.

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

Nota: si no se ha fijado ningún tiempo, el proceso de remoción finalizará automáticamente cuando el temporizador haya alcanzado las 8 horas.

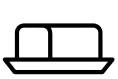
Consejos y sugerencias - Sin cocción

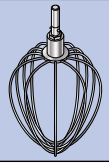
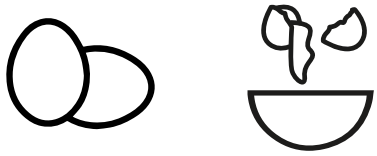
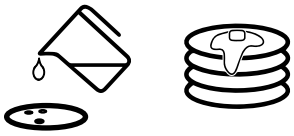
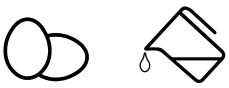
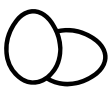
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- **Batidor K** - Para incorporar completamente los ingredientes, pare la mezcladora y raspe el bol con la espátula frecuentemente.
- Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.
- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.
- **Batidor de varillas** - Use el batidor de varillas sólo para mezclas ligeras, como claras de huevo, nata y bizcochos ligeros, de lo contrario podría dañarlo.
- Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol. Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente.

Consejos y sugerencias - Gancho de amasar

- 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 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.

Tabla de usos

K 	 (MÁX)		 (minutos)
  	 910 g	1	2
 	4 kg (mezcla de 20 huevos)	Min–Max (Mín–Máx)	2–4
	3 kg	Min–Max (Mín–Máx)	5–10
	 (MÁX)		 (minutos)
  	1,5 kg	Min–Max (Mín–Máx)	4
 	4 kg (mezcla de 20 huevos)	Min–Max (Mín–Máx)	1–2
	3 kg	Min–Max (Mín–Máx)	2–5

K 	(MÁX)		(minutos)
	16	Max (Máx)	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 segundos
		Max (Máx)	1–½
	 x 2 180 ml	Max (Máx)	1–2
	(MÁX)		(minutos)
  	 1,6 kg  960 g	Min (Mín)	1
		1	4
	 1,6 kg  720 g  800 g  180 g	Min (Mín)	1
		1	4

Usar el Cooking Chef - Utensilios del bol (temperaturas y velocidades de funcionamiento recomendadas)

	20 °C–59 °C	Min–Max (Mín–Máx)	
	60 °C–200 °C	N/A (N/C)	
	20 °C–200 °C	Min–Max (Mín–Máx)	
	20 °C–59 °C	Min–1 (Mín–1)	
	60 °C–200 °C	N/A (N/C)	
	20 °C–59 °C	Min–Max (Mín–Máx)	
	60°C–120°C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	Min–Max (Mín–Máx)	

Usar el Cooking Chef - Explicación de la pantalla

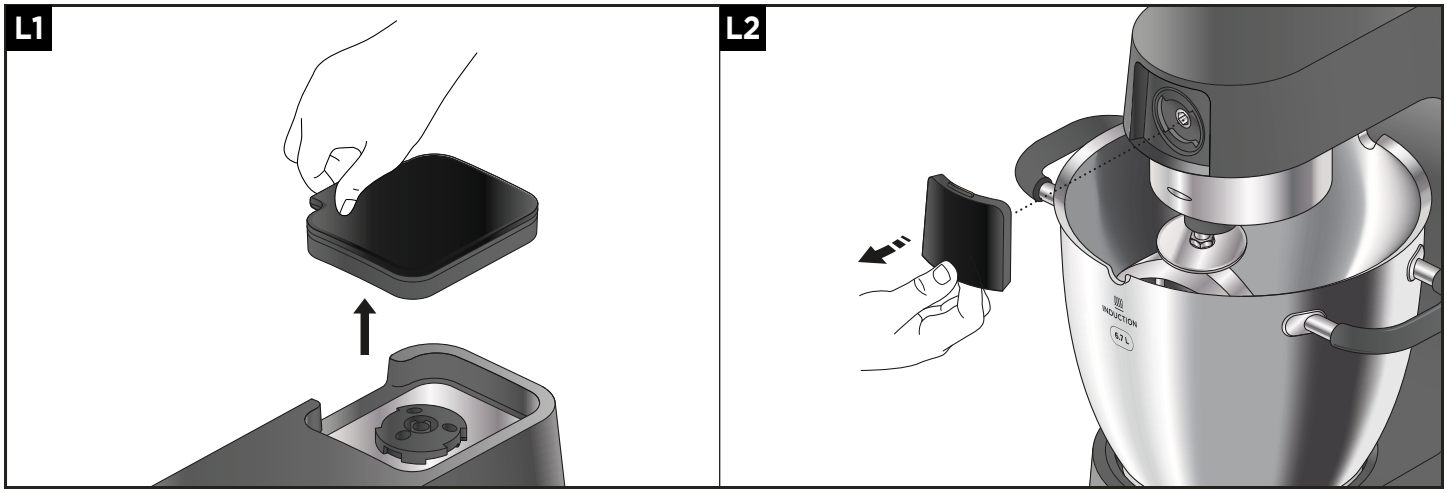
	
	Toque este icono para acceder a las colecciones de recetas integradas y a las colecciones descargadas desde la aplicación.
	Toque este icono para acceder a los programas preestablecidos.
	Toque este icono para abrir el menú de ajustes.
	Toque este icono para pesar ingredientes dentro del bol o los accesorios opcionales acoplados.
	Muestra la temperatura seleccionada.
	Muestra el intervalo de remoción seleccionado.
	Muestra el tiempo seleccionado en horas (h), minutos (m) y segundos (s).
	Indica que un ajuste (tiempo, velocidad o temperatura) no se puede regular.
	Indica que el aparato está conectado a una red WiFi.
	Indica que el aparato no está conectado al WiFi y que no se ha vinculado a una cuenta de usuario.
	Indica que el WiFi está desactivado.
	Indica que el WiFi está encendido pero no hay conexión a Internet.
	Indica un error del servidor WiFi.
	Indica que el software se está actualizando.

Ajustes de temperatura y velocidad

Pautas de temperatura	45 °C	Derretir chocolate
	72 °C – 82 °C	Escalfar
	98 °C – 99 °C	Cocer a fuego lento
	105 °C	Hervir, cocer al vapor
	110 °C – 130 °C	Saltear verduras
	200 °C	Dorar carne
		Función de acción intermitente - Para generar impulsos breves de máxima potencia.
		Intervalo de remoción 1 – La mezcladora funcionará a una velocidad baja constante. Se usa para incorporar ingredientes ligeros a mezclas más pesadas.
		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.
		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.
		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.
		Velocidades constantes, mín - máx.
	HSHT	Para mezclar a temperaturas por encima de 60 ˚C usando velocidades Mín - Máx.

Usar el Cooking Chef - Accesorios

Diagramas de uso e instrucciones de uso



1 Quite la tapa de salida de velocidad alta/tapa de la salida de baja velocidad (si procede).

Tapa de la salida de alta velocidad

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

Tapa de la salida de baja velocidad

- Para quitar la tapa, use el asa de la parte inferior y tire hacia fuera.
- 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.

2 Acople el accesorio de acuerdo con las instrucciones específicas suministradas.
3 Ajuste el tiempo y la velocidad deseados.
4 Pulse el dial de control para poner el aparato en marcha.
5 Para parar la unidad en cualquier momento, vuelva a pulsar el dial de control.

Receta

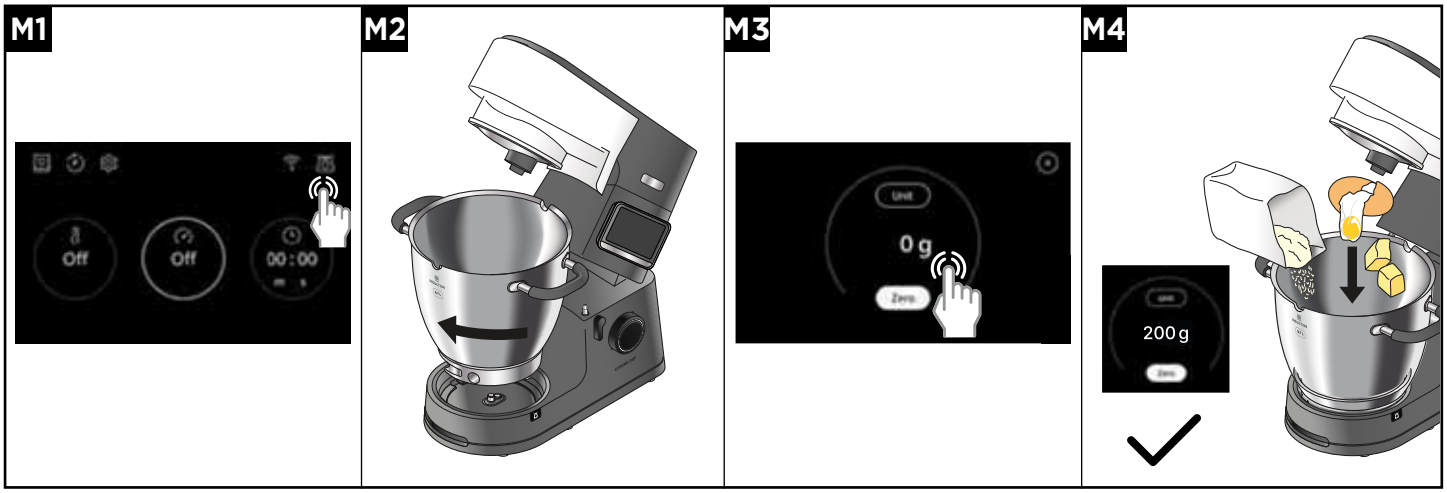
Adobo de ciruela pasa
200 g de miel líquida
40 g de ciruelas pasas blandas
40 ml de agua

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.

(Nota: el accesorio minipicadora/molinillo está disponible para comprar por separado).

Usar el Cooking Chef - Función de pesaje

Diagramas de uso e instrucciones de uso

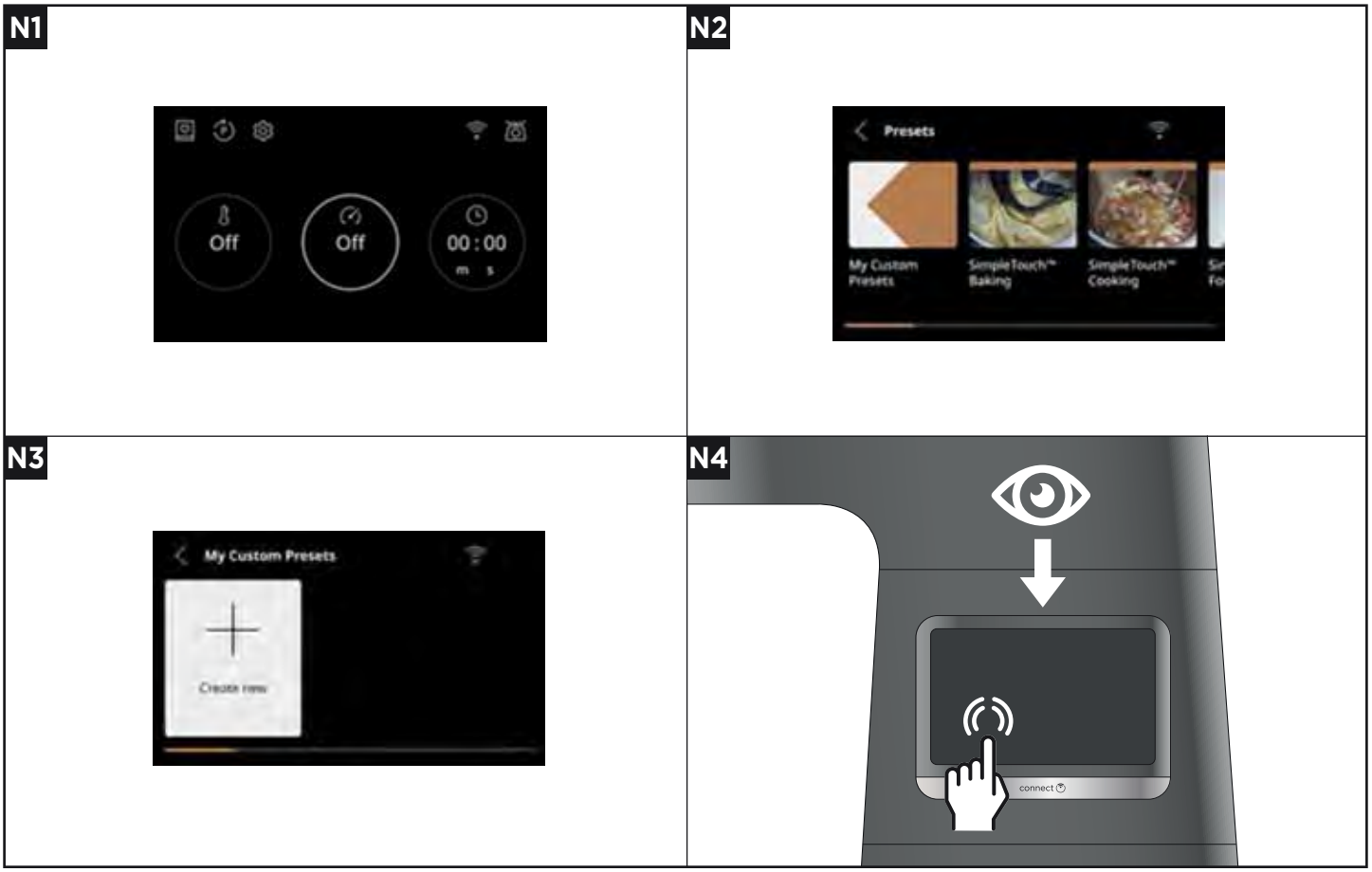


Importante
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana y seca antes de pesar los ingredientes.
- No aplique presión a la mezcladora ni al bol durante el pesaje ya que ello afectará a la precisión de la báscula.
- La función de pesaje se puede usar con el cabezal de la mezcladora tanto bajado como levantado.
- La función de pesaje es precisa hasta 6 kg.

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.

Usar el Cooking Chef - Preajuste personalizado

Diagramas de uso e instrucciones de uso



1 Seleccione el menú preestablecido.
2 Seleccione 'My Custom Presets' (Mis preajustes personalizados)
3 Siga las instrucciones de la pantalla.

Usar el Cooking Chef - Programas preestablecidos con un simple toque

Diagramas de uso e instrucciones de uso



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.

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.

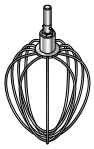
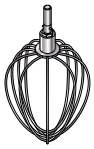
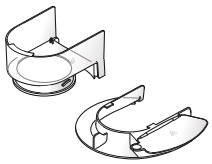
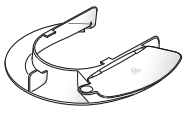
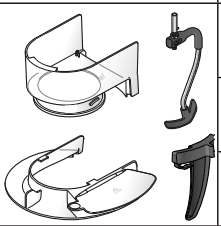
Preestablecido	**Utensilio recomendado**	**Ajustes predeterminados** (regulables)	**Fase "Mantener caliente"**	**(Máx)**	**Usos/ideas para recetas**
Resultados seguros - Batir		**90 – 120 segundos** **3** **OFF** 🔒		2 kg	Tarta Victoria Sponge, cupcakes
Resultados seguros - Batir claras de huevo		**60 – 140 segundos** **MÁX** **OFF** 🔒		550 g	Claras de huevo para mousse de chocolate
Resultados seguros - Nata montada		**65 – 155 segundos** **MÁX** **OFF** 🔒		1,9 kg	Rellenos/ coberturas para tarta Incorporar suavemente al mousse de chocolate.
Amasado inteligente		**660 – 960 segundos** **Min - 1** **OFF** 🔒		 1,6 kg	Panecillos, pizza
Leudar la masa		**1 hora** (5 min - 2 hora) **OFF** 🔒 **30 ˚C** (25 ˚C – 25 ˚C)			Fermentar masas con levadura
Palomitas		**10 min** (5 - 15 min) **OFF** 🔒 **180 ˚C** 🔒		 20 g  20 g	Para palomitas caseras frescas * Para obtener mejores resultados, utilice siempre el programa preestablecido.
Dorar carne		**3 min – 140 segundos** 🔒 2 🔒 **200 ˚C**		200 g	Para obtener mejores resultados, dore la carne en tandas de 100 a 200 g.
Derretir chocolate		**5 min** (1 - 10 min) 1 🔒 **45 ˚C**	**30 min** 4 **35 ˚C**	500 g	Mousse de chocolate

Tabla de usos preestablecidos (continuación)

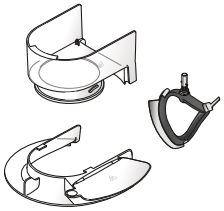
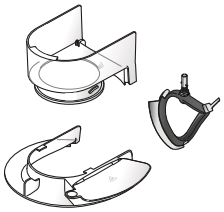
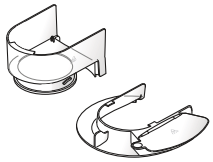
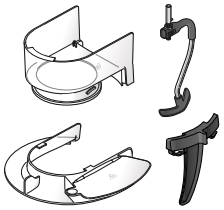
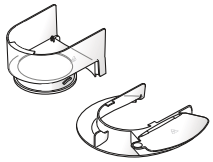
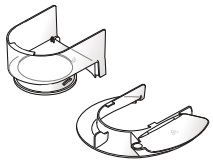
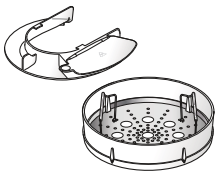
Preestablecido	Utensilio recomendado	Ajustes predeterminados (regulables)		Fase "Mantener caliente"	(Máx)	Usos/ideas para recetas
Roux		**4 min** (4 - 15 min)			80 g 80 g	Se utiliza como base para diversas salsas.
		1				
		95 °C (95 °C – 120 °C)				
Bechamel		**12 min** (4 - 10 min)		**30 min**	80 g 80 g 1 l	Salsa blanca básica utilizada para diversos platos.
		1		4		
		90 °C – 95 °C (90 °C – 120 °C)		**65 °C**		
Freír ligeramente		**4 min**			200 - 250 ml de aceite	Para obtener mejores resultados, utilice aceite de cacahuete o vegetal. Freír por tandas hasta que estén crujientes.
		2				
		180 °C				
Salteado de verduras		**3 min** (3 - 6 min)			2 cucharadas de aceite	Verduras, carne, marisco
		2				
		120 °C (110 °C – 130 °C)				
Cocer a fuego lento		**12 min** (3 min - 2 hora)		**30 min**	2 litros	Guisos Estofados Caldo vegetal
		2 – 4		4		
		98 °C – 140 °C (90 °C – 140 °C)		**65 °C**		
Hervir		**23 mis** (3 to 45 min)			2 litros	Verduras Pasta
		OFF				
		105 °C – 140 °C (105 °C – 140 °C)				
Cocción al vapor		**23 min** (5 min – 45 min)			450 g	Salmón en papillote
		OFF				
		100 °C				

Tabla de usos preestablecidos (continuación)

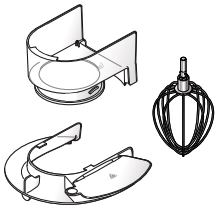
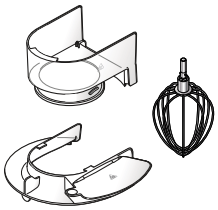
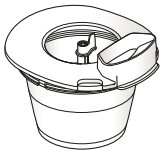
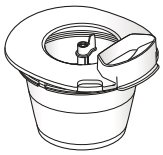
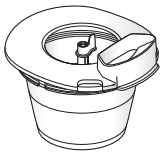
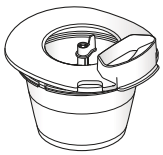
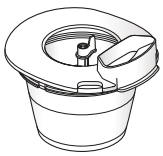
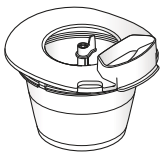
Preestablecido	**Utensilio recomendado**	**Ajustes predeterminados** (regulables)		**(Máx)**	**Usos/ideas para recetas**
Mantequilla (nata con más del 40 % de grasa)		**90 – 230 segundos** **MÁX** **OFF** 🔒		1 kg	Para mantequilla casera fresca
Mantequilla (nata con menos del 40 % de grasa)		**150-360 segundos** **MÁX** **OFF** 🔒		1 kg	Para mantequilla casera fresca
Helado (sin huevo)		**30 min** **MÍN** **OFF** 🔒		850 ml	Para helado casero fresco sin huevo
Helado (a base de crema pastelera)		**25 min** **MÍN** **OFF** 🔒		850 ml	Para helado casero fresco a base de crema pastelera
Gelato		**30 min** **MÍN** **OFF** 🔒		850 ml	Para gelato casero fresco
Sorbete		**20 min** **MÍN** **OFF** 🔒		850 ml	Para sorbete casero fresco
Yogur helado		**30 min** **MÍN** **OFF** 🔒		850 ml	Para yogur helado casero fresco
Helado sin lácteos		**30 min** **MÍN** **OFF** 🔒		850 ml	Para helado casero fresco sin lácteos

Tabla de usos preestablecidos (continuación)

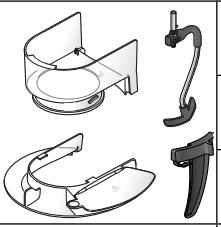
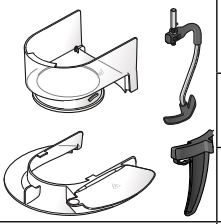
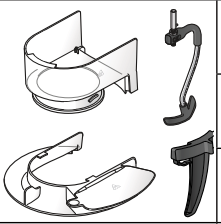
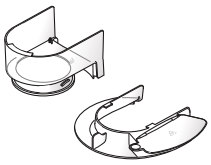
Preestablecido	**Utensilio recomendado**	**Ajustes predeterminados** (regulables)		**(Máx)**	**Usos/ideas para recetas**
Compota/mermelada		**50 min** 3 **OFF**		1 kg 600 g	Para compotas y mermeladas caseras
Chutney		**50 min** 3 **OFF**		1 kg 400 ml 100 g	Para chutney casero
Encurtido		**180 segundos** 3 **OFF**		3 l	Un líquido de encurtido para verter sobre verduras y frutas
Enjuague rápido frío		**60 segundos** 1 **50˚C**		3 l  x 3	Un preajuste útil para enjuagar el bol y los utensilios antes de lavarlos a fondo.
Enjuague caliente		**90 segundos** 1 **50˚C**		3 l  x 3	Un preajuste útil para remover y calentar suavemente, eliminando así los residuos del bol.
Mezcla gruesa		**17 segundos** 1 -**4** **50˚C**		Consulte la tabla de usos recomendados M	Smoothies, batidos, sopas, masas para crepes
Mezcla suave		**57 segundos** 1 **MÁX** **OFF**			
Picar hielo		**28 segundos** 1 **MÁX** **OFF**		6 - 10 (125 g) (200 g)	Hielo picado para cócteles y cócteles sin alcohol

Tabla de usos preestablecidos (continuación)

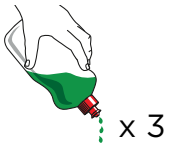
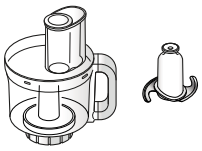
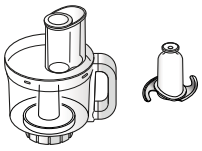
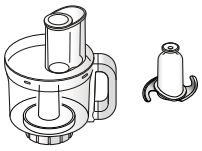
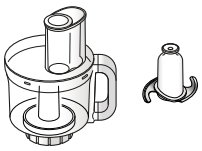
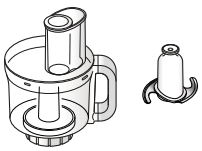
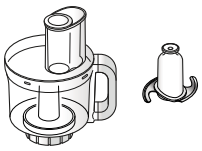
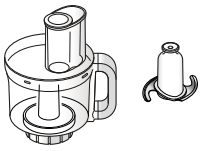
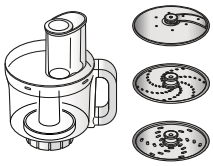
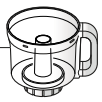
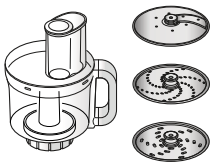
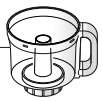
Preestablecido	**Utensilio recomendado**	**Ajustes predeterminados** (regulables)	**(Máx)**	**Usos/ideas para recetas**
Enjuagar		**38 segundos** 1 **MÁX** **OFF**	1 L  x 3	Un preajuste útil para limpiar rápidamente la batidora de vaso después de usarla
Moler café		**15 segundos** **MÁX** **OFF**	20 g - 60 g	Para moler finamente granos de café
Moler especias		**18 segundos** 1 **MÁX** **OFF**	20 g - 65 g	Para moler finamente especias
Triturar pastas		**18 segundos** 1 **MÁX** **OFF**	100 g	Pastas de curry, adobos
Picar hierbas aromáticas		**10 segundos** **5** **OFF**	20 g - 75 g	Picar finamente hierbas aromáticas frescas
Cortar verduras		**5 segundos** 1 **MÁX** **OFF**	100 g - 250 g	Cortar verduras en trozos grandes

Tabla de usos preestablecidos (continuación)

Preestablecido	**Utensilio recomendado**	**Ajustes predeterminados** (regulables)		**(Máx)**	**Usos/ideas para recetas**
Picar carne			**21 segundos**	100 g - 500 g	Para picar carne finamente para diversos platos
			1 **MÁX**		
			OFF		
Picar galletas			**18 segundos**	100 g - 250 g	Miga de galleta fina, ideal para bases de tarta de queso
			1 **MÁX**		
			OFF		
Picar frutos secos			**27 segundos**	100 g - 200 g	Para picar frutos secos finamente
			1 **MÁX**		
			OFF		
Masa quebrada			**60 segundos**	Mín: 250 g de harina 125 g de mantequilla 65 ml de agua Máx: 400 g de harina 200 g de mantequilla 100 ml de agua	Masa para pasteles y tartas
			Min - 5		
			OFF		
Puré			**40 segundos**	200 g - 400 g	Puré de frutas frescas, frutas congeladas y mantequillas de frutos secos
			1 **MÁX**		
			OFF		
Cortar/rallar (ingredientes blandos)			**60 segundos**	1200ml 	Cortar y rallar alimentos blandos, como tomates, queso y pepino
			1		
			OFF		
Cortar/rallar (ingredientes duros)			**60 segundos**	1200ml 	Cortar y rallar diversos ingredientes duros como zanahorias, patatas y queso
			3		
			OFF		

Usar el Cooking Chef - Accesorio de cocción al vapor

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

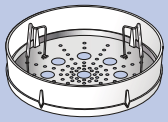
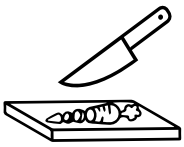
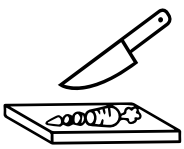
- Tenga cuidado al manipular cualquier elemento: cualquier líquido, condensación, pieza de la accesorio de cocción al vapor o pieza del robot de cocina estarán muy calientes. Utilice guantes para horno.
- No intente acoplar un utensilio de mezclado cuando esté utilizando la cesta para cocer al vapor.
- No deje que la unidad se quede sin agua, añada agua si es necesario.
- Al utilizar la cesta para cocer al vapor, mantenga siempre el Cooking Chef alejado de paredes o armarios colgantes: el vapor podría dañarlos.

1 Coloque la bandeja extraíble 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 usos). Es mejor utilizar agua filtrada ya que reduce las incrustaciones de cal y las manchas.
6 Ponga la accesorio de cocción al vapor montado dentro del bol – encontrará su propia altura. El borde superior del accesorio de cocción al vapor montado debe quedar aproximadamente 5 cm por debajo del borde superior del bol.
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 usos). Pulse el dial de control para poner el aparato en marcha.
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 (utilice guantes protectores contra el calor para retirar la cesta para cocer al vapor del bol).
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.

Consejos y sugerencias

- 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 cociendo 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.

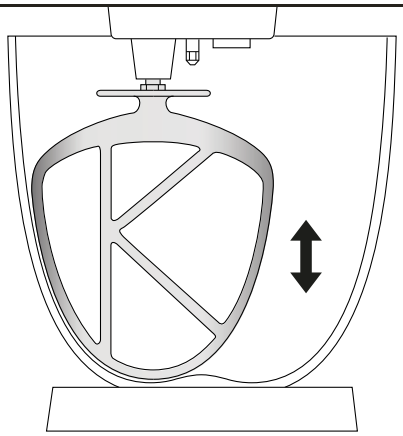
Tabla de usos

P 	(MÁX)	(minutos)	H_2O
 	450 g	20	500 ml
 	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
 	450 g	15–20	500 ml

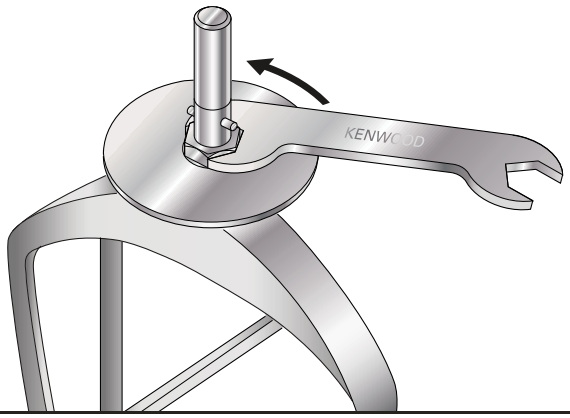
Ajuste de los utensilios

Diagramas de uso e instrucciones de uso

R1



R2



Importante

- Gancho de amasar - este utensilio se regula en la fábrica y no es ajustable.
- Batidor de varillas y batidor K - El batidor de varillas y el batidor K deben casi tocar el fondo del bol. Si es necesario, ajuste la altura con la llave fija que se facilita.
- Utensilio para remover y batidora flexible - El utensilio para remover y la batidora flexible deben tocar un poco el fondo del bol.

Batidor de varillas, batidor K y batidora flexible - Ajuste

1 Desenchufe el aparato.
2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas, el batidor K o la batidora flexible.
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.

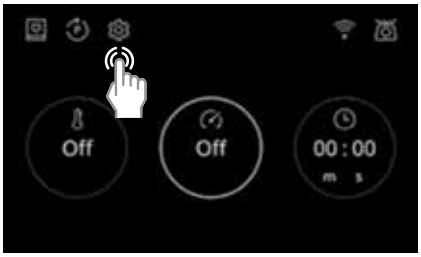
Ajuste del utensilio para remover

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.

Actualizaciones de software

- Es posible que su aparato necesite actualizaciones de software al usarlo por primera vez y a lo largo de su vida útil.
- Para poder realizar una actualización, el aparato debe estar conectado a Internet. Para conectarse a Internet, siga las indicaciones de la sección "Conexión con la aplicación Kenwood & Me" en el manual de instrucciones.
- Hay dos tipos de actualizaciones para su aparato:
  1) Actualización de software obligatoria
  2) Actualización de software
- Las actualizaciones de software son automáticas y están activadas por defecto.
- Es posible desactivar las actualizaciones automáticas para las actualizaciones de software no obligatorias; esto se puede hacer a través del menú de ajustes.

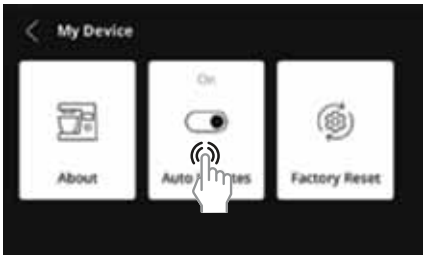
S1



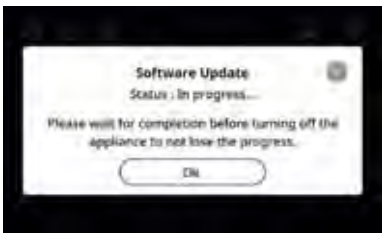
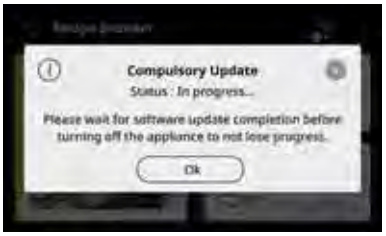
S2



S3



Importante
- Desactivar las actualizaciones automáticas no detendrá las actualizaciones obligatorias. Las actualizaciones obligatorias se realizarán automáticamente.
- No apague el aparato durante una actualización.

	La actualización automática está en curso. Pulse el icono de WiFi para obtener más información sobre el tipo de actualización de software.
 	Pantallas de información de estado.
	Pulse este icono para obtener más información sobre la actualización de software obligatoria.
	Indica que la actualización del software ha finalizado. Pulse el icono para obtener más información.
	Indica que la actualización del software ha fallado. Pulse el icono para obtener más información.

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 se ha 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.
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 batidora flexible 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 batidora flexible 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.

Guía de solución de problemas (continuación)

Problema	Causa	Solución
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) TWIST	El accesorio debe tener el sistema de conexión Twist KAX TWIST para encajar en la salida. Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra BAR 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*
La luz interior del bol no se enciende.	El cabezal de la mezcladora está levantado.	Funcionamiento normal
El robot de cocina se para durante el funcionamiento.	La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada.	Desenchufe el aparato 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.
El robot de cocina se para durante el funcionamiento.	El cabezal de la mezcladora está levantado.	Baje el cabezal de la mezcladora y vuelva a poner el aparato en marcha.
La pantalla se apaga.	El robot de cocina se ha dejado enchufado durante más de 19 minutos sin ser utilizado y ha entrado en modo apagado.	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 apagado.	Compruebe que el aparato esté enchufado. Pulse el interruptor de encendido/apagado hacia la posición de encendido "I". 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 o hasta que hayan transcurrido 5 minutos. 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.
	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.

Guía de solución de problemas (continuación)

Problema	Causa	Solución
	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.
Explicación de los pitidos del aparato		
Un solo pitido	El usuario está pulsando y cambiando un ajuste. Pulsación prolongada sobre los parámetros: se restablece el ajuste mientras el aparato no está en funcionamiento. El aparato está vinculado a la cuenta de usuario y se conecta correctamente a Internet.	Funcionamiento normal Funcionamiento normal Funcionamiento normal
Dos pitidos	Alerta al consumidor de lo siguiente: A) Falta la tapa de la salida de alta velocidad. B) Falta la tapa de la salida de baja velocidad. C) Falta el bol. D) Falta la pantalla térmica.	 A) Vuelva a poner la tapa de la salida de alta velocidad. B) Vuelva a poner la tapa de la salida de baja velocidad. C) Coloque el bol. D) Ponga la pantalla térmica.
Tres pitidos	Errores del aparato, incluidos los siguientes: • Sobrecarga del motor. • Error del calentador. • Otros errores: consulte el código de error real y la acción que se mostrará en pantalla.	Error: se repite cada minuto hasta que se apaga y se enciende.
Dos pitidos	Se pulsa el dial: se inicia la operación.	Funcionamiento normal
Tres pitidos	Notificación que significa lo siguiente: • Fin del temporizador en modo manual. • Fin del temporizador en modo recetas integradas. • Fin del ciclo “mantener caliente”.	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

Guía de solución de problemas (continuación)

Problema	Causa	Solución
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.	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).
	El dispositivo móvil no está conectado a la misma red doméstica WiFi local.	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.°	**TYPE: KCL96**
Rango de frecuencia RF:	WiFi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth de baja energía (LE): 2402 - 2480 MHz
Potencia de transmisión máxima:	WiFi: <20 dBm Bluetooth de baja energía (LE): <10 dBm
Información sobre conectividad	WiFi: 2,4 GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® de baja energía (LE)

El KCL96 dispone de un único puerto de red WiFi y está destinado a utilizarse como equipo de red para cambiar el ajuste, supervisar y detener el proceso de cocción.

- El puerto de red se puede desactivar en el menú de ajustes: seleccione Ajustes > Conectividad > WiFi "Off".
- El puerto de red se puede reactivar en el menú de ajustes: seleccione Ajustes > Conectividad > WiFi "Off".

Reactivación: el aparato se puede reactivar desde el modo apagado tocando la pantalla o girando el dial de control.

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 almacenados en el aparato y se restablecerán los valores de fábrica. Para restablecer los valores de fábrica de su aparato, seleccione *Ajustes > Mi dispositivo > Restaurar los valores de fábrica*.

Interfaces de red expuestas
WiFi de 2,4 GHz: El puerto se abre tras asignar una dirección IP desde el router al aparato. Se utiliza WiFi para transmitir datos entre el aparato y las nubes de forma continua.
Bluetooth BLE: BLE se utiliza para intercambiar el SSID y la contraseña del router entre el aparato y la app Fresco del teléfono. BLE solo se utiliza durante el aprovisionamiento y luego se desactiva.

Servicios expuestos a través de interfaces de red

- Proceso de aprovisionamiento de Fresco.
- Fresco Cloud – Recetas integradas e interacción con la APP.
- Datos de telemetría (SDM) limitados a recetas, temperaturas del bol, velocidades del motor, etc.
- La supervisión de la app Fresco y la nube se realiza mediante un flujo de información telemétrica limitada a la plataforma de observabilidad, donde los datos se validan con respecto al esquema de datos y los errores se notifican al sistema de informes para que el equipo de ingeniería los analice. Se registran tanto los eventos de la aplicación móvil como los de la plataforma, lo que permite identificar ciertas vulnerabilidades o patrones de ataque. El análisis de estos datos se realiza diariamente y hay alertas automatizadas que notifican a los recursos de guardia en caso de activación. No existe un servicio de supervisión en tiempo real a nivel de dispositivo/aparato ni se captura información de diagnóstico del dispositivo en tiempo real.
- Proceso OTA de software.

Català

- Informació important sobre seguretat 262-263
- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica 263
- Cura i neteja 264-265
- Llista de parts 266-267
- Connexió amb l'app Kenwood & Me 267-268
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 267-268
- Configurar el Cooking Chef 268-269
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 268-269
- Muntatge de la paleta batedora 269
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 269
- Posar i treure el clip auxiliar per remenar 270
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 270
- Ús del Cooking Chef - Funcionament manual (mode cocció) 271-272
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 271-272
  - Mode alta velocitat, alta temperatura (HSHT) 272
  - Receptes 272
- Ús del Cooking Chef - Funcionament manual (mode sense cocció) 273-276
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 273-274
  - Taula d'usos 275-276
- Ús del Cooking Chef - Estris del bol (temperatures i velocitats de funcionament recomanades) 277
- Ús del Cooking Chef - Explicació de la pantalla 278
- Ajustos de temperatura i velocitat 279
- Ús del Cooking CheL - Accessoris 279
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 279
- Receptes 280
- Ús del Cooking Chef - Funció de pesatge 280
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 280
- Ús del Cooking Chef - Programa predefinit personalitzat 281
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 281
- Ús del Cooking Chef - Programes predefinits amb un simple toc 281-287
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 281
  - Taula d'usos predefinits 282-287
- Ús del Cooking Chef - Accessori de cocció al vapor 288-290
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 288-290
  - Taula d'usos 290
- Ajustament dels estris 291
  - Diagrames d'ús i instruccions d'ús 291
- Actualitzacions de programari 292
- Servei tècnic i atenció al client 293
- Guia de resolució de problemes 294-296
- Informació de l'ecodisseny 297

Informació important sobre seguretat

Nota important - implants mèdics electrònics
- Com tots els productes d'escalfament per inducció, aquest aparell genera camps magnètics de curt abast. Si algun usuari o persona a prop de l'aparell porta un marcapassos o altres implants actius, heu de consultar amb un metge abans d'utilitzar-lo sobre qualsevol possible incompatibilitat per evitar qualsevol risc per a la salut.

- Llegiu atentament aquestes instruccions i conserveu-les per a futures consultes.
- raieu tots els embalatges i les etiquetes. (Les etiquetes a la base de l'aparell no s'han de treure.).
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
- Assegureu-vos **sempre** que l'interruptor d'encesa/apagada estigui en la posició d'apagada "O" abans de desendollar l'aparell.
- Apagueu i desendolleu **sempre** l'aparell abans d'acoblar o treure estris/accessoris, després del seu ús i abans de netejar-lo.
- Mantingueu **sempre** les parts del cos, els cabells, les joies i la roba àmplia lluny de les parts mòbils i dels accessoris acoblats.
- **No** fiqueu **mai** els dits al mecanisme de frontissa.
- No sobrepasseu mai les quantitats i les velocitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats (consulteu les taules **K** i **P**).
- Aneu amb compte quan aboqueu líquids calents dins del bol, ja que poden sortir expulsats per una emissió de vapor sobtada.
- Quan utilitzeu un accessori, llegiu les instruccions de seguretat que l'acompanyen.
- Aneu **sempre** amb compte quan aixequeu aquest aparell, ja que pesa molt. Assegureu-vos que el capçal estigui bloquejat i que el bol, els estris, les tapes de les sortides i el cable estiguin fixos abans d'aixecar-lo.
- Quan mogueu l'aparell, agafeu-lo sempre per la base del pedestal i el capçal de la batedora. **No** aixequeu ni transporteu l'aparell per la nansa del bol ni pels accessoris acoblats a la sortida de velocitat baixa ni a la sortida de velocitat alta.
- **No** deixeu **mai** que el cable quedi penjant d'un lloc on un nen pugui agafar-lo.
- **No** deixeu **mai** que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- **No** inseriu **mai** res a través de les sortides d'aire.
- Quan utilitzeu aquest aparell, assegureu-vos que estigui col·locat sobre una superfície plana allunyat de qualsevol vora. Assegureu-vos que estigui com a mínim a 10 cm de les parets i comproveu que les sortides d'aire no estiguin obstruïdes. No el poseu per sota dels armaris penjants.
- Un mal ús de l'aparell pot provocar lesions.
- **No** feu servir una força excessiva quan premeu la pantalla tàctil, i no utilitzeu **mai** un objecte afilat per fer-la funcionar.
- **No** utilitzeu el batedor de varetes per a barreges pesades (p. ex., batre mantega i sucre), ja que podríeu danyar-lo.
- El cable d'alimentació s'utilitza per reduir el risc d'enganxar-se o ensopegar. Es poden utilitzar allargadors si es fa amb precaució. Si s'utilitza un allargador:
  - La capacitat elèctrica de l'allargador ha de ser com a mínim igual a la de l'aparell;
  - El cable s'ha de col·locar de manera que no pengi del taulell o taula, on els nens puguin estirar-lo o pugui provocar ensopegades accidentalment.
  - L'allargador ha de ser del tipus de presa de terra de tres cables. La classificació elèctrica de l'aparell està indicada a la part inferior de la unitat.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i comprenguin els perills a què s'exposen.
- Utilitzeu l'aparell **només** per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.
- La potència màxima s'estableix en funció de l'accessori minipicadora/molinet, ja que és el que requereix la força més gran. És possible que altres accessoris requereixin menys potència.
- Aquest aparell no està pensat per fer-lo servir mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- **No** mogueu ni aixequeu el capçal de la batedora amb un accessori acoblat, ja que això podria afectar l'estabilitat del robot de cuina.
- **No** poseu l'aparell en funcionament a prop de la vora de la superfície de treball ni tampoc si està sobresortint del superfície de treball, i no apliqueu massa força quan acobleu un accessori, ja que això pot afectar l'estabilitat de la unitat i fer que bolqui, la qual cosa podria produir lesions.
- **No** utilitzeu **mai** un accessori no autoritzat.
- **No** utilitzeu més d'una sortida (sortida dels estris del bol, sortida de velocitat alta o sortida de velocitat baixa) alhora.
- Assegureu-vos que el bol estigui sempre col·locat quan feu servir l'aparell quan utilitzeu un utensili del bol.

Mode cocció
- Com amb tots els aparells de cocció per inducció, no poseu targetes de crèdit, suports magnètics ni equips electrònics sensibles a prop de l'aparell quan estigui en funcionament.
- **No** deixeu **mai** l'aparell en marxa sense vigilància quan estigui en un mode sense cocció.
- Quan deixeu l'aparell sense vigilància en el mode cocció, pareu molta atenció al següent:
  - assegureu-vos que se segueixin les instruccions pel que fa a les temperatures i les quantitats màximes que es

poden processar;
  - assegureu-vos que la unitat i el cable estiguin situats fora de l'abast dels nens i lluny de la vora de la superfície de treball;
  - comproveu el progrés regularment per assegurar-vos que s'afegeixi prou líquid i que el menjar no es cogui massa.
- **No** utilitzeu **mai** un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu "Servei tècnic i atenció al client".
  - **No** utilitzeu **mai** un accessori no autoritzat ni més d'un accessori alhora.
  - **No** sobrepasseu **mai** les capacitats màximes i quan utilitzeu l'escalfador d'inducció no sobrepasseu mai el nivell d'ompliment màxim de 3 litres marcat a l'interior del bol.
- Aneu **sempre** amb compte a l'hora de manipular o tocar qualsevol peça de l'aparell quan l'estigueu utilitzant en el mode cocció o després de la cocció, EN ESPECIAL, EL BOL, EL PROTECTOR ANTIESQUITXADES I ELS ESTRIS, ja que romandran CALENTS durant molt de temps després que l'aparell s'hagi apagat. Feu servir les nanses del bol per treure'l i transportar-lo.
- Feu servir guants de forn en manipular el bol calent i els estris per barrejar calents.
- El símbol marcat al producte indica una superfície que es pot escalfar durant l'ús.
- Aneu **sempre** amb compte quan lleveu els estris del bol després d'un ús prolongat, ja que poden escalfar-se. La part inferior del bol romandrà calenta durant molt de temps després que el procés d'escalfament s'hagi aturat.
- Sigueu **sempre** prudents i utilitzeu un estalvis per a la superfície de treball quan poseu el bol sobre superfícies sensibles a la calor.
- Aneu **sempre** amb compte amb el vapor que surt del bol de la batedora, especialment quan obriu la tapa en el protector antiesquitxades o quan aixequeu el capçal de la batedora.
- Si transferiu menjar calent de la batedora a la batedora de got, deixeu sempre que els ingredients es refredin a temperatura ambient abans de posar-los a la batedora de got.
- Utilitzeu **només** el bol i els estris subministrats amb aquest aparell. No utilitzeu mai el bol amb cap altra font de calor.
- **No** poseu **mai** l'aparell en funcionament en el mode cocció amb el bol buit.
- Per al funcionament correcte i segur de la cuina d'inducció, assegureu-vos que la base del bol i els sensors de temperatura estiguin nets i secs abans de cuinar.
- Els objectes metàl·lics com ganivets, forquilles, culleres i tapes no s'han de posar sobre el pedestal del bol/zona d'inducció, ja que poden escalfar-se.
- **No** utilitzeu l'aparell per a aliments que s'hagin de fregir en oli abundant.
- Comproveu **sempre** que els aliments estiguin ben cuits abans de menjar.
- **No** sobrepasseu els 250 ml quan cuineu amb oli.
- Els aliments s'han de menjar poc després d'haver-los cuinat o deixar que es refredin ràpidament i després refrigerar-los com més aviat millor.

Mode alta velocitat, alta temperatura (HSHT) - Per barrejar a alta velocitat a temperatures de 60 °C i superiors.
- Aquesta funció només s'ha d'utilitzar amb el batedor de varetes i/o l'estri per remenar.
- No heu de sobrepassar la capacitat de cocció màxima de 3 litres.
- Assegureu-vos que el protector antiesquitxades estigui col·locat.
- L'aparell no s'ha de deixar sense vigilància.

Paleta batedora
- No és adequada quan es cuina amb oli.

Accessori de cocció al vapor
- Aquest accessori produeix vapor que us pot cremar.
- **No** us cremeu amb el vapor que surt de la cistella per coure al vapor, especialment en treure el protector antiesquitxades o en aixecar la tapa del tub d'alimentació.
- Aneu **sempre** amb compte en manipular les peces; qualsevol líquid, baf, peça de l'accessori de cocció al vapor o peça del robot de cuina estaran molt calents. Feu servir guants de forn.
- Desendolleu **sempre** l'aparell abans de col·locar o treure peces o abans de netejar-lo.
- Cuineu bé la carn, el peix i el marisc. No cuineu mai aquests aliments trets directament del congelador.
- **No** reescalfeu aliments cuinats en el vostre accessori de cocció al vapor.

Consum d'energia
- Amb l'interruptor d'encesa/apagada a la posició "I" i el port de xarxa wifi activat o desactivat.
  - Passa automàticament al mode apagat (OFF) després de 20 minuts d'inactivitat i la pantalla s'apaga.
  - Potència del mode apagat (OFF): <0,3 W.
- Amb l'interruptor d'encesa/apagada a la posició "O".
  - Canvi automàtic al mode apagat: no aplicable
  - Potència del mode apagat: <0,3 W.

Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica

- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de la unitat de potència correspongui al voltatge de la vostra xarxa.
- **AQUEST APARELL S'HA DE CONNECTAR A TERRA**
- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.
- Aquest aparell compleix amb els requisits i les disposicions essencials de la Directiva 2014/53/UE.

- Renteu les peces abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada: consulteu "Cura i neteja".

Cura i neteja (consulteu la taula S)

- Apagueu i desendolleu **sempre** l'aparell abans de netejar-lo.
- Pot aparèixer una mica de greix a la **sortida** dels estris del bol ② quan l'utilitzeu per primera vegada. Això és normal, només cal netejar-lo.
- Les superfícies metàl·liques dels sensors de temperatura poden mostrar signes de desgast durant l'ús normal. Això no afectarà el rendiment del producte.
- No deixeu la paleta batedora acoblada a la batedora quan no la utilitzeu.

Aparell i tapes de les sortides

- Netegeu-los amb un drap humit i després eixugueu-los bé (inclosos els peus a la part inferior de l'aparell).
- **No** els submergiu **mai** en aigua ni utilitzeu productes abrasius.

Paleta batedora

- Traieu **sempre** l'escombreta del netejador flexible de l'estri abans de procedir a la neteja.
- Renteu l'escombreta del netejador flexible i l'estri en aigua calenta amb sabó, i després eixugueu-los bé. Les peces també es poden rentar al rentaplats.

Nota: reviseu l'estat del cos de l'estri abans i després del seu ús; reviseu també regularment l'estat de l'escombreta del netejador i substituïu-la si hi ha signes de desgast.

Bol, estris, protector antiesquitxades i clip auxiliar per remenar

- Renteu-los a mà i després eixugueu-los bé o renteu-los al rentaplats (consulteu la taula S).
- **No** utilitzeu **mai** un raspall de filferro, un fregall d'acer ni lleixiu per netejar el bol d'acer inoxidable. Utilitzeu vinagre per eliminar les incrustacions de calç.
- Si s'enganxa o es crema menjar dins del bol, traieu tot el que pugueu amb l'espàtula facilitada. Ompliu el bol amb aigua tèbia amb sabó i deixeu-lo en remull. Elimineu els dipòsits rebels amb un raspall de niló.
- Qualsevol canvi de color del bol no afectarà el rendiment.

Orifici de drenatge

- Assegureu-vos que aquesta zona estigui lliure de menjar. Si cal, feu servir un netejapipes o un bastonet de cotó per netejar-lo.

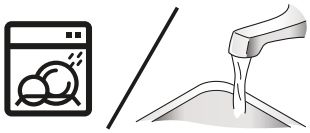
Sensors de temperatura

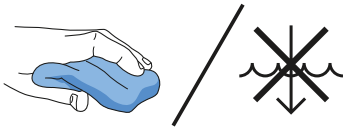
- Netegeu-los amb un drap humit i eixugueu-los bé. No utilitzeu mai productes abrasius ni instruments afilats per netejar els sensors.

Accessori de cocció al vapor

- Apagueu i desendolleu **sempre** l'aparell abans de treure l'accessori del robot de cuina.
- Per facilitar la neteja, renteu sempre les peces immediatament després del seu ús.
  Totes les peces es poden rentar en aigua calenta amb sabó; després eixugueu-les bé. També es poden rentar al rentaplats.
- L'aigua normal i els aliments contenen sals i àcids que, de vegades, poden afectar les superfícies metàl·liques com ara l'interior del bol de la batedora. Si això passés, netegeu amb un raspall de niló, un fregall no abrasiu o un netejador d'acer inoxidable de marca registrada.

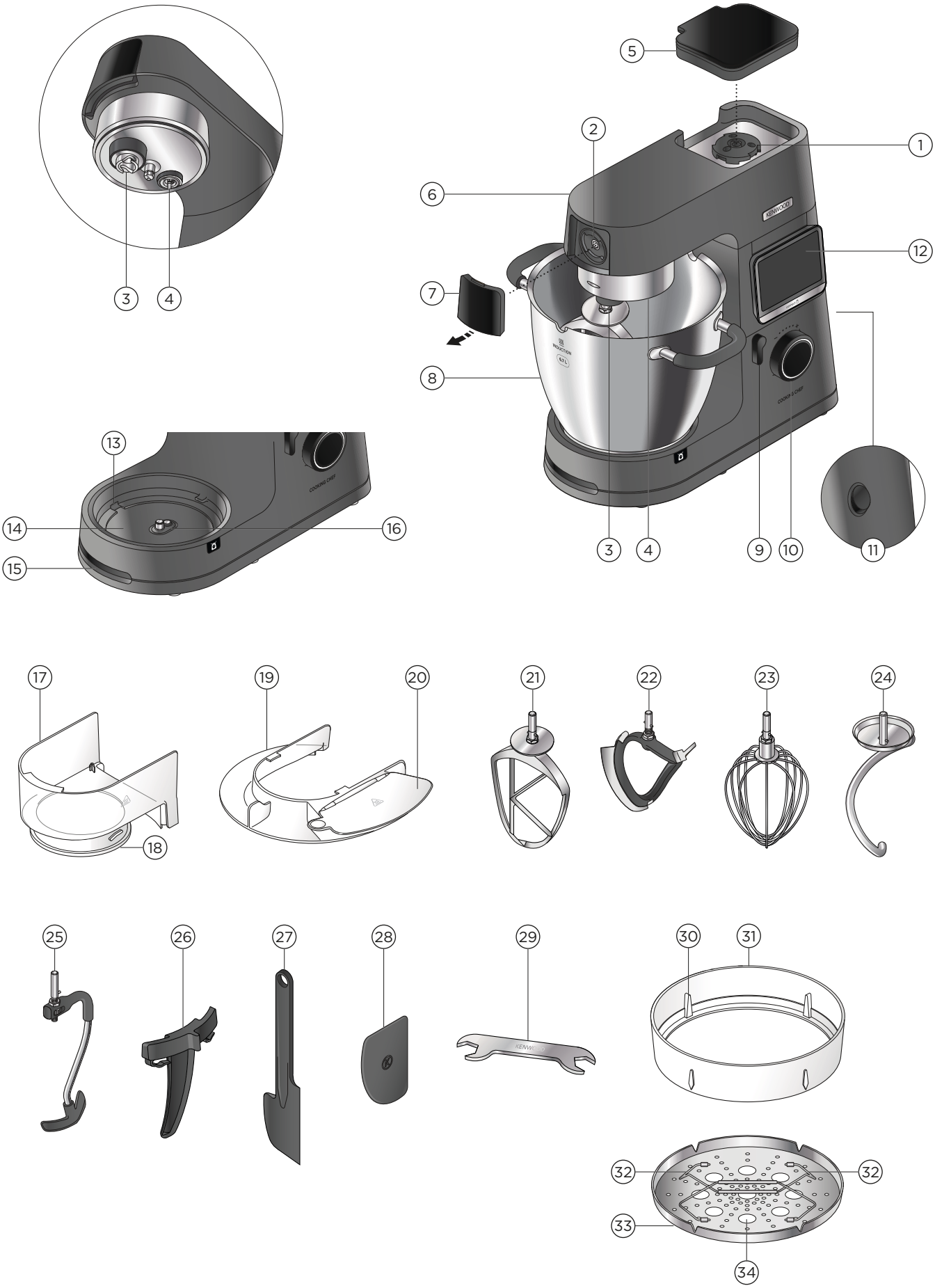
S







Llista de parts



Sortida dels accessoris

① Sortida de velocitat alta (HSO)
② Sortida de velocitat baixa (HSO)
③ Sortida dels estris del bol
④ Sortida de l'estri per remenar

Batedora

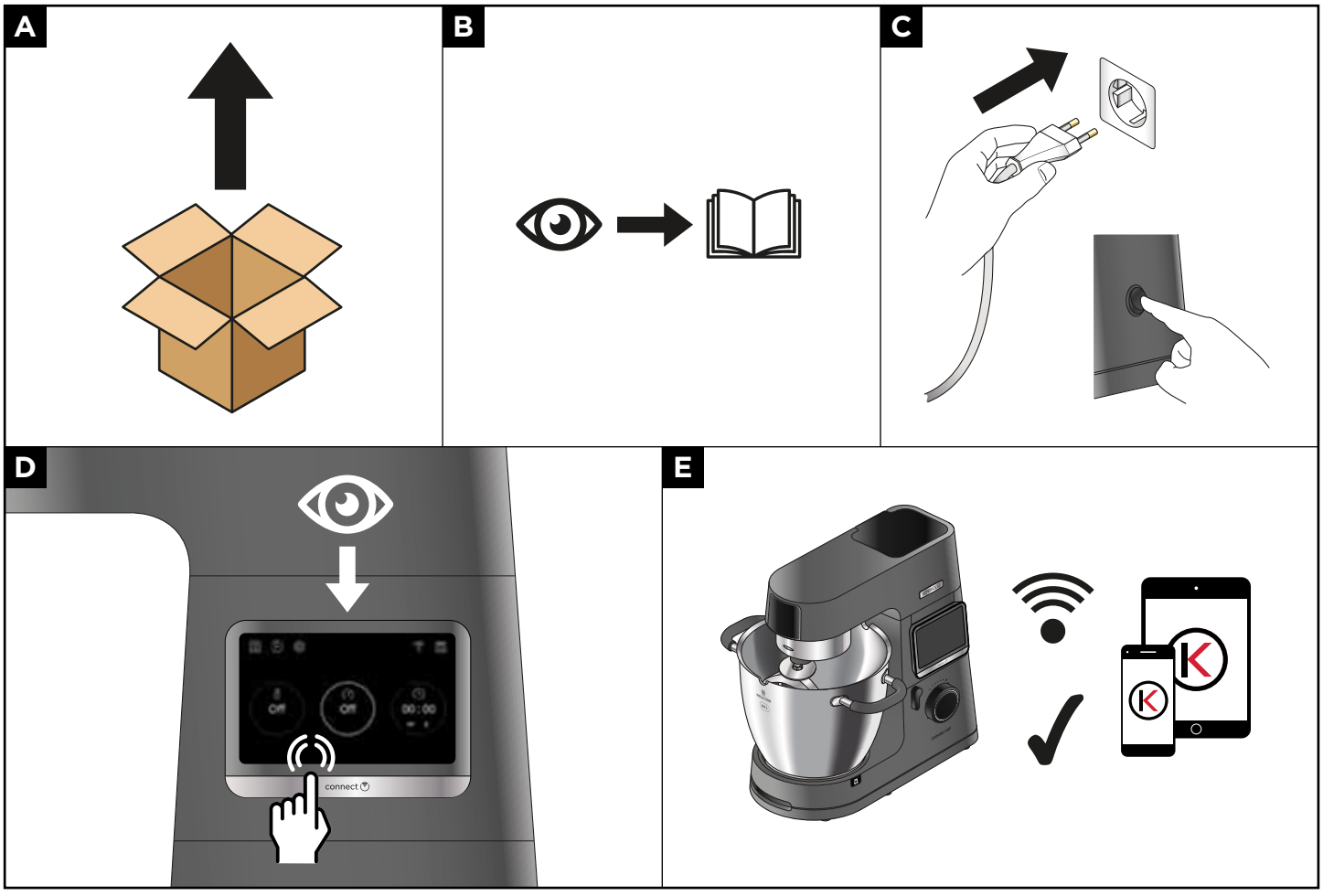
⑤ Tapa de la sortida de velocitat alta
⑥ Capçal de la batedora
⑦ Tapa de la sortida de velocitat baixa
⑧ Bol del Cooking Chef
⑨ Palanca per aixecar el capçal
⑩ Dial de control
⑪ Interruptor d'encesa/apagada
⑫ Pantalla
⑬ Orifici de drenatge
⑭ Pedestal del bol/zona d'inducció
⑮ Sortides d'aire
⑯ Sensors de temperatura
⑰ Pantalla tèrmica
⑱ Junta de goma (amovible)
⑲ Protector antiesquitxades
⑳ Tapa del tub d'alimentació
㉑ Batedor K
㉒ Paleta batedora
㉓ Batedor de varetes
㉔ Ganxo de pastar
㉕ Estri per remenar
㉖ Clip auxiliar per remenar
㉗ Espàtula per a temperatura elevada
㉘ Rasqueta per a la massa
㉙ Clau fixa

Accessori de cocció al vapor (opcional)

㉚ Suports per a les nanses
㉛ Anell de suport
㉜ Nanses plegables
㉝ Safata amovible
㉞ Suports per a ous

Connexió amb l'app Kenwood & Me

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important

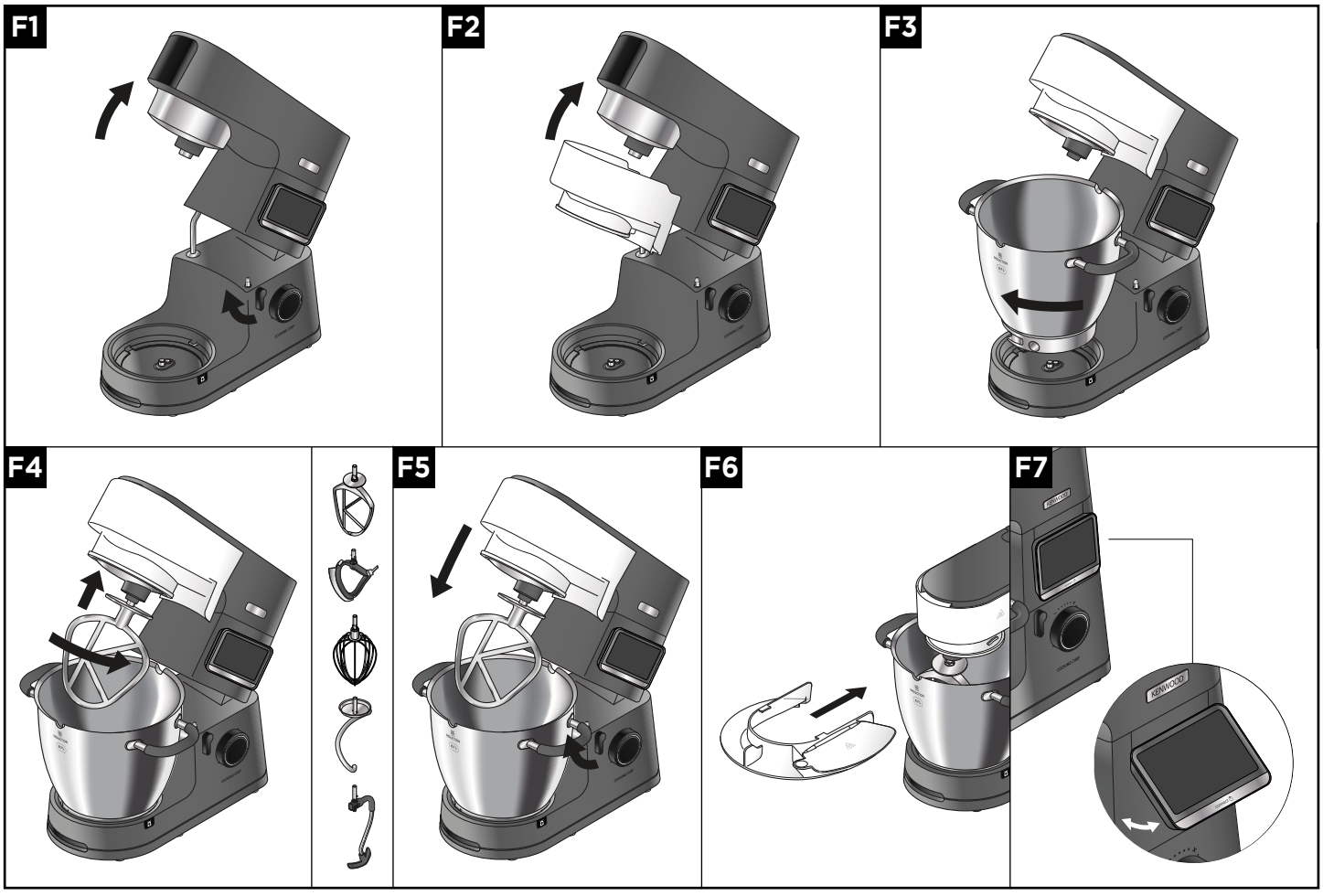
- **Wi-Fi -** Només funciona amb IEEE802.11 b, g i n a 2,4 GHz.
- **Compatibilitat -** L'app Kenwood & Me és compatible amb les darreres versions d'iOS i Android.
- **Restaurar els valors de fàbrica -** Quan us desfeu de l'aparell, és important reiniciar-lo per restaurar els valors de fàbrica per tal de protegir les vostres dades personals.
  En seleccionar aquesta opció, s'eliminaran totes les dades Wi-Fi emmagatzemades a l'aparell i es restauraran els valors de fàbrica.
  Per restaurar els valors de fàbrica del vostre aparell, seleccioneu
  Ajustos ⚙ > Restaurar els valors de fàbrica.
- Restabliment de la xarxa: utilitzeu la funció Oblidar xarxa per esborrar totes les dades wifi emmagatzemades a l'aparell.
  Per connectar-vos a una nova xarxa, l'aparell s'ha d'aparellar de nou mitjançant el vostre telèfon intel·ligent o la vostra tauleta tàctil.
  Per restablir la xarxa, seleccioneu Ajustos > Connectivitat > Ajustos de xarxa > Oblidar xarxa.

L'aplicació Kenwood & Me us permetrà limitar el control de l'aparell mitjançant el vostre telèfon intel·ligent o la vostra tauleta tàctil.

1 Endolleu l'aparell i premeu l'interruptor d'encesa/apagada al costat de la unitat de potència.
2 L'aplicació es pot descarregar escanejant el codi QR que apareix a la pantalla. Nota: si el codi QR no s'escaneja en posar l'aparell en marxa per primera vegada, premeu el símbol de wifi (((•))) al racó de la pantalla per accedir al codi QR.
3 Seguiu les instruccions de la pantalla.

Configurar el Cooking Chef Chef

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important

- Assegureu-vos que la zona d'inducció, els sensors de temperatura i la superfície externa de la base del bol estiguin nets. Si no se segueix aquesta indicació, el sensor de calor es veurà afectat, la qual cosa donarà lloc a un rendiment de cocció deficient.
- No utilitzeu l'estri per remenar amb el ganxo de pastar, el batedor K o la paleta batedora.

Conjunt del protector antiesquitxades

- El conjunt del protector antiesquitxades consta de 2 peces: la pantalla tèrmica i el protector antiesquitxades.
- La pantalla tèrmica és per protegir el capçal de la batedora del vapor produït durant el procés de cocció.
- El protector antiesquitxades no s'ha d'acoblar al bol a no ser que s'utilitzi juntament amb la pantalla tèrmica.
- Acobleu o traieu el protector antiesquitxades únicament quan el capçal de la batedora estigui en posició abaixada i de bloqueig.

1 Gireu la palanca per aixecar el capçal en el sentit de les agulles del rellotge i aixequeu el capçal de la batedora fins que quedi ben fixat.
2 Empenyeu la pantalla tèrmica cap amunt sobre la part inferior del capçal de la batedora fins que estigui perfectament col·locat.
- Si feu servir el Cooking Chef sense calor, no cal col·locar la pantalla tèrmica, tret que utilitzeu el protector antiesquitxades.

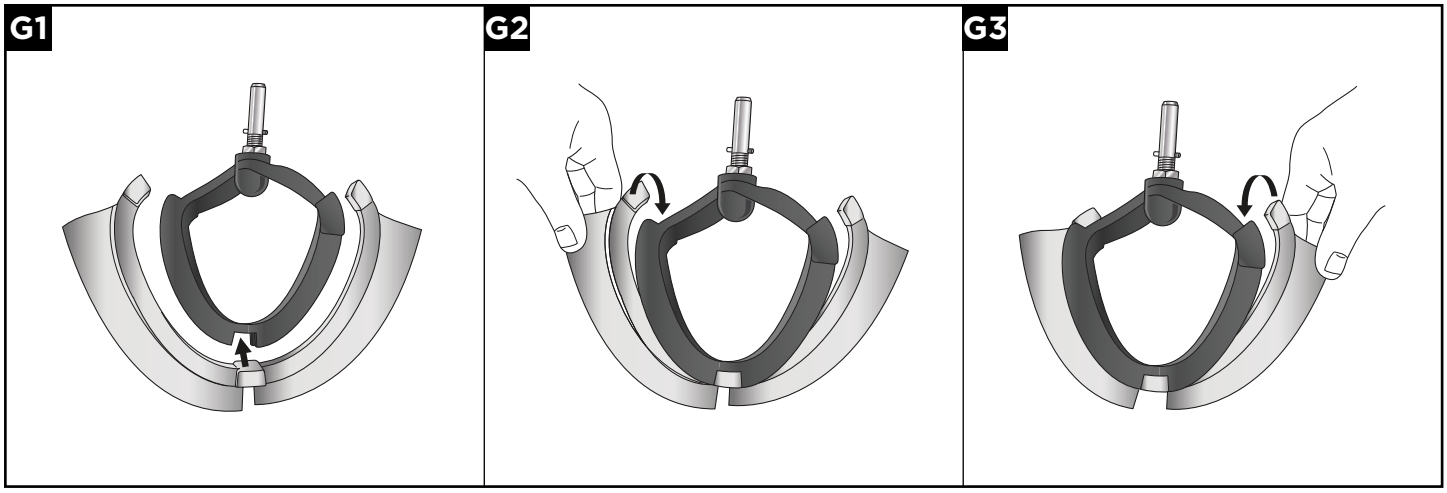
3 Acobleu el bol a la base. Gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat al seu lloc.
4 Poseu l'estri desitjat en la sortida dels estris del bol o la sortida de l'estri per remenar si utilitzareu aquest estri, col·locant el passador a la ranura i, després, gireu perquè quedi ben fixat al seu lloc.
- Per treure un estri, invertiu el pas 4 anterior (utilitzeu sempre guants de forn per treure estris després de cuinar).
- Estri per remenar – En utilitzar l'estri per remenar, també es pot utilitzar el clip auxiliar per remenar per tal d'ajudar en el procés de barreja; consulteu "Posar i treure el clip auxiliar per remenar". L'estri per remenar també es pot utilitzar amb el batedor de varetes.

5 Per abaixar el capçal de la batedora, aixequeu-lo lleugerament i, després, gireu la palanca per aixecar el capçal en el sentit de les agulles del rellotge. Abaixeu-lo fins que estigui en posició de bloqueig.
6 Recolzeu el protector antiesquitxades sobre la vora del bol i, a continuació, feu-lo lliscar cap endavant fins que estigui completament col·locat.
- Durant la barreja, es poden afegir ingredients directament al bol a través del tub d'alimentació.

7 Per treure el protector antiesquitxades només cal que el feu lliscar cap enrere per apartar-lo de l'aparell.
Nota: el protector antiesquitxades romandrà acoblat a la pantalla tèrmica quan s'aixequi el capçal de la batedora, llevat que es tregui abans d'aixecar el capçal.
8 Per treure la pantalla tèrmica, aixequeu el capçal de la batedora fins que quedi ben fixat. Traieu l'estri, a continuació, estireu la pantalla tèrmica cap avall des de la part inferior del capçal de la batedora. Nota: acobleu o traieu el protector antiesquitxades únicament quan el capçal de la batedora estigui en posició de bloqueig. Nota: acobleu o traieu el protector antiesquitxades únicament quan el capçal de la batedora estigui en posició de bloqueig.
9 L'angle de visió de la pantalla es pot ajustar. Per ajustar l'angle de la pantalla, subjecteu la part inferior de la pantalla i estireu o empenyeu suaument per col·locar-la a la seva posició.

Muntatge de la paleta batedora

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important
L'escombreta del netejador se subministra ja col·locada i s'ha de treure sempre per netejar-la.

1 Acobleu l'escombreta del netejador flexible amb cura a l'estri col·locant la base de l'escombreta del netejador dins de la ranura; a continuació, poseu un costat dins de l'obertura abans d'enganxar l'extrem amb cura al seu lloc. Repetiu l'operació amb l'altre costat.

Posar i treure el clip auxiliar per remenar

Diagrames d’ús i instruccions d’ús

H1



H2



H3



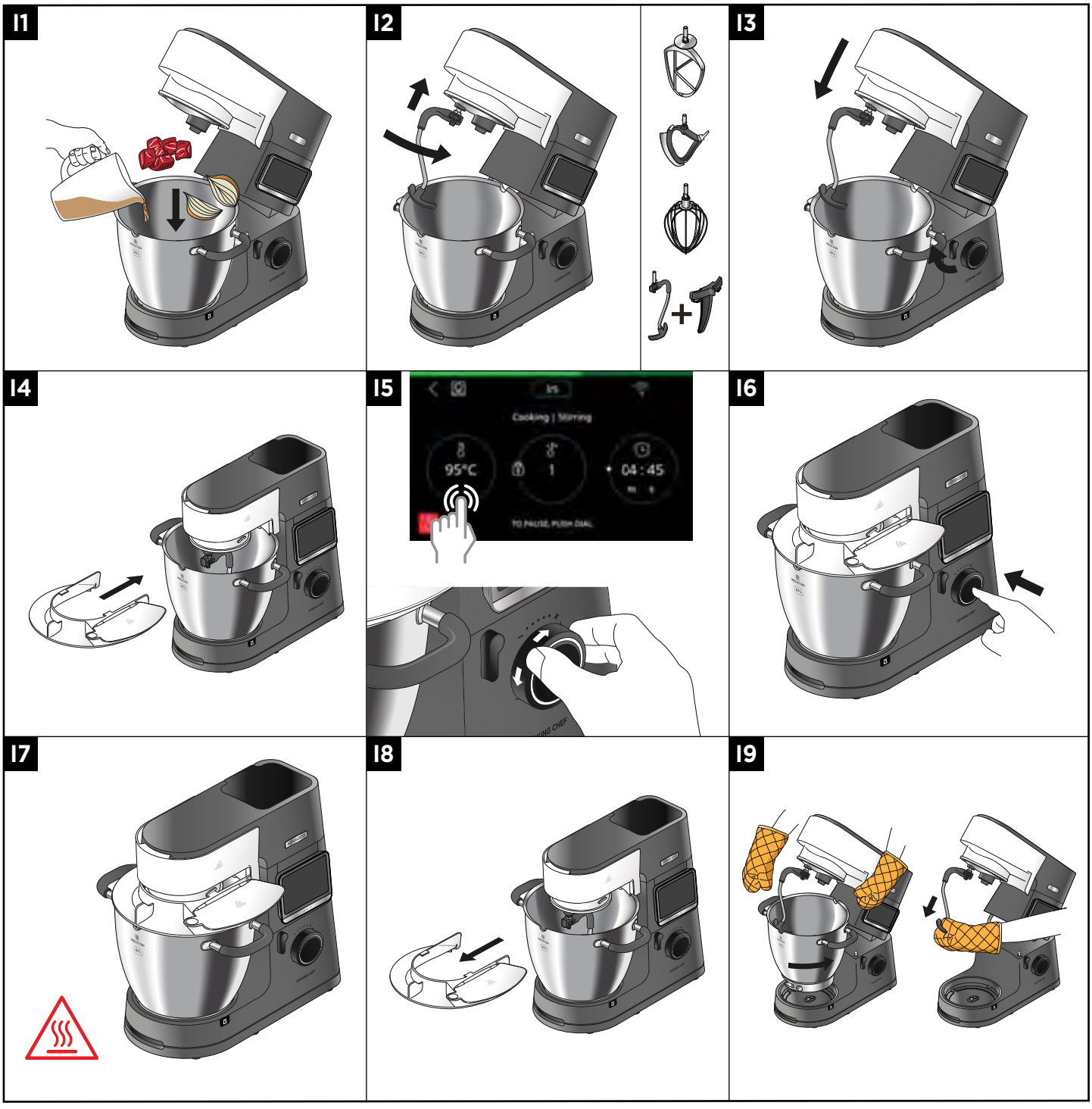
Important

- El clip auxiliar per remenar no s’ha de col·locar quan s’utilitzi el batedor K, el batedor de varetes, el ganxo de pastar o la paleta batedora.
- El clip auxiliar per remenar es pot utilitzar per ajudar en el procés de barreja.

1 Encaixeu el clip auxiliar per remenar sobre el costat del bol amb la cresta vertical a la part interior i els clips a la part exterior.
2 Gireu el clip en sentit contrari a les agulles del rellotge sobre les nanses del bol.
3 Per treure’l, invertiu el procés.

Ús del Cooking Chef - Funcionament manual (mode cocció)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important

- Aneu amb compte a l'hora de manipular o tocar qualsevol peça de l'aparell quan l'estigueu utilitzant en el mode cocció o després de la cocció, EN ESPECIAL, EL BOL I ELS ESTRIS, ja que romandran CALENTS durant molt de temps després que l'aparell s'hagi apagat.
- Feu servir les dues nanses laterals per treure i transportar el bol. Feu servir guants de forn en manipular el bol calent i els estris calents.

1 Afegiu-hi els ingredients pertinents que s'hagin de cuinar.
2 Col·loqueu l'estri desitjat i el protector antiesquitxades.
3 Ajusteu el temps, la velocitat i la temperatura desitjats.

- Gireu el dial de control en sentit contrari a les agulles del rellotge per utilitzar intervals de remoció i la funció Pulse.
- Gireu el dial de control en el sentit de les agulles del rellotge per utilitzar velocitats constants.

4 Premeu el dial de control per començar.

- Per aturar la unitat en qualsevol moment, premeu el dial de control. Si la unitat està en mode de cocció, aneu en compte, ja que estarà calenta.

- Per aturar el procés d'escalfament en qualsevol moment, canvieu la temperatura a "OFF".
- Si en algun moment el capçal de la batedora s'aixeca mentre està en funcionament, el procés d'escalfament s'aturarà i l'estri del bol es pararà i no es tornarà a posar en marxa quan s'abaixi el capçal. Per tornar a posar la batedora en marxa, abaixeu el capçal de la batedora i premeu el dial de control.

5 Quan un programa hagi finalitzat, la unitat xiularà 3 cops.
Nota: si no s'ha establert cap temps, els processos d'escalfament i de remoció finalitzaran automàticament un cop el temporitzador hagi arribat a les 8 hores.

Consells i suggeriments - Cocció

- Algunes receptes, en particular les que tenen un alt contingut d'aigua, no podran assolir una temperatura de cocció per sobre dels 100 °C (ja que aquest és el punt d'ebullició de l'aigua).
- Quan afegiu ingredients al bol durant la cocció, abaixeu la velocitat i afegiu-hi els ingredients de forma lenta i uniforme.
- Per escalfar salses de forma ràpida, utilitzeu un ajustament continu de la funció remenar.
- Si utilitzeu el protector antiesquitxades durant la cocció, traieu-lo sempre abans d'aixecar el capçal de la batedora. Aneu amb compte amb el baf que es forma al protector antiesquitxades i la pantalla tèrmica.
- Quan aixequeu el capçal de la batedora, aixequeu-lo lentament per deixar que qualsevol líquid a la part inferior de la pantalla tèrmica torni a caure al bol.
- Hi ha disponibles quatre funcions d'intervals de remoció que us permeten escollir si voleu remenar més o menys els aliments en funció de cada recepta. En algunes receptes caldrà remenar els aliments constantment per evitar que els ingredients s'enganxin al fons del bol, mentre que en altres receptes serà millor remenar-los de forma intermitent per mantenir la textura dels aliments.

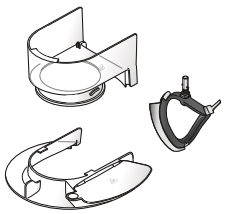
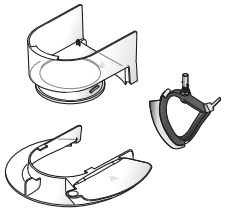
Mode alta velocitat, alta temperatura (HSHT)
(Per barrejar a alta velocitat a temperatures de 60 °C i superiors)

Important - Mode alta velocitat, alta temperatura (HSHT)

- Per raons de seguretat, la velocitat del motor es limita automàticament a temperatures del bol de 60 °C o superiors, tret que s'hagi activat el mode alta velocitat, alta temperatura (HSHT).
- El missatge d'advertiment a la pantalla «Precaució! Bol i ingredients calents» apareix automàticament a la pantalla quan se selecciona una velocitat sense remoció (és a dir, Mín a Màx o Pulse) i la temperatura s'ajusta a 60 °C o més.
- Si l'aparell ja funciona a una velocitat sense remoció quan se selecciona una temperatura del bol de 60 °C o més, tant el motor com l'escalfador s'aturaran i apareixerà el missatge d'advertència «Precaució! Bol i ingredients calents» a la pantalla.
- Un cop confirmat el missatge d'advertència «Precaució! Bol i ingredients calents» prement «Acceptar», el motor arribarà a la velocitat seleccionada i el bol s'escalfarà a la temperatura seleccionada prèviament.
- Aquesta funció NOMÉS s'ha d'utilitzar amb el batedor de varetes i/o l'estri per remenar o la paleta batedora.
- Assegureu-vos que el protector antiesquitxades estigui col·locat quan estigueu en el mode alta velocitat, alta temperatura.
- L'aparell no s'ha de deixar sense vigilància.
- No sobrepasseu la capacitat de cocció màxima de 3 litres.

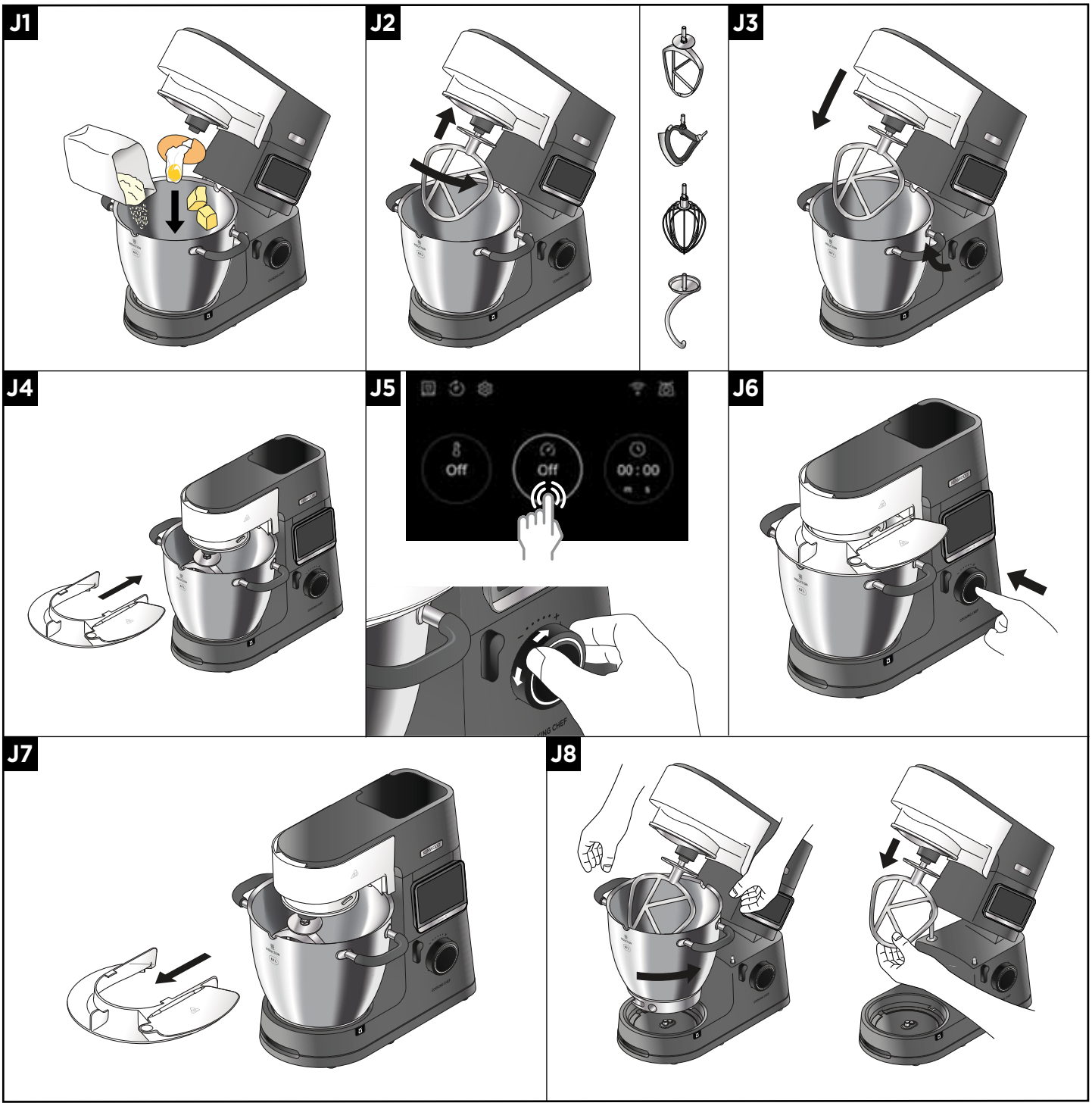
1 Seleccioneu el temps (si escau), la velocitat i la temperatura de 60 °C o superior.
2 L'advertiment «Precaució! Bol i ingredients calents» apareixerà a la pantalla per informar-vos que esteu accedint al mode HSHT.
3 Quan hàgiu llegit i entès l'advertiment, premeu "Sí" per confirmar que voleu accedir al mode HSHT.
4 Premeu el dial de control per començar.

Recepta

Recepta	Estri utilitzat	Ajustos predefinits/ manuals	Ingredients
Crema anglesa		Ajustos manuals **15 min** 1 **85 °C**	Afegiu els següents ingredients tots alhora: 250 g de llet sencera 250 g de nata doble 1 culleradeta d'extracte de vainilla 2 cullerades de farina de blat de moro 96 g de rovell d'ou, 80 g de sucre llustre } *barregeu-ho tot junt*
Arròs amb llet		Ajustos manuals **1 h** 15 min 1 **95 °C**	Afegiu els següents ingredients tots alhora: 150 g d'arròs de gra curt 1 l de llet sencera 75 g de sucre llustre 2 culleradetes d'extracte de vainilla

Ús del Cooking Chef - Funcionament manual (mode sense cocció)

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important

- No utilitzeu el batedor de varetes per a barreges pesades (preparats per a pastissos en un sol pas i batre mantega i sucre), ja que podríeu danyar-lo.
- No sobrepasseu mai les capacitats i velocitats màximes indicades, ja que podeu sobrecarregar l'aparell.
- Assegureu-vos que els peus a la part inferior de l'aparell i la superfície de treball estiguin nets i secs abans d'utilitzar-lo.

1 Afegiu-hi els ingredients pertinents que s'hagin de barrejar.
2 Ajusteu el temps, la velocitat i la temperatura desitjats.

Nota: per utilitzar l'aparell com una batedora sense calor, seleccioneu "Off" quan ajusteu la temperatura. Gireu el dial de control en sentit contrari a les agulles del rellotge per utilitzar intervals de remoció i la funció Pulse. Gireu el dial de control en el sentit de les agulles del rellotge per utilitzar velocitats constants.

3 Si cal, col·loqueu l'estri desitjat i el protector antiesquitxades.
4 Premeu el dial de control per començar.

- Per aturar la unitat en qualsevol moment, premeu el dial de control.
- Si en algun moment el capçal de la batedora s'aixeca mentre està en funcionament, l'estri del bol es pararà i no es tornarà a posar en marxa quan s'abaixi el capçal. Per tornar a posar la batedora en marxa, baixeu el capçal de la batedora i premeu el dial de control.

5 Quan un programa hagi finalitzat, la unitat xiularà 3 cops.

Nota: si no s'ha establert cap temps, el procés de remoció finalitzarà automàticament un cop el temporitzador hagi arribat a les 8 hores.

Consells i suggeriments - sense cocció

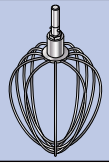
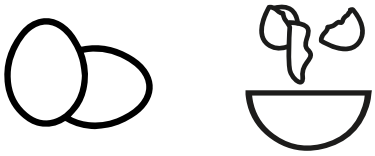
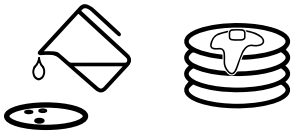
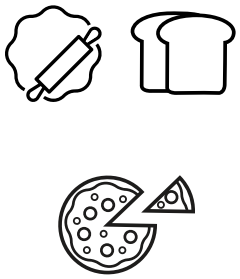
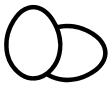
- Per evitar que els ingredients esquitxin, augmenteu la velocitat a poc a poc.
- **Batedor K** - Per incorporar completament els ingredients, pareu la batedora i raspeu el bol amb l'espàtula amb freqüència.
- Utilitzeu ingredients freds per a la massa per a pastissos a no ser que la recepta digui el contrari.
- Quan bateu mantega i sucre per preparats per a pastissos, feu servir sempre la mantega a temperatura ambient o ablaniu-la abans d'utilitzar-la.
- **Batedor de varetes** - Utilitzeu el batedor de varetes només per a barreges lleugeres, com clares d'ou, nata i pans de pessic lleugers, en cas contrari, podríeu danyar-lo.
- Abans de batre clares d'ou, comproveu que no hi hagi greix ni rovell d'ou al batedor de varetes o al bol. S'obtenen millors resultats si els ous estan a temperatura ambient.

Consells i suggeriments - Ganxo de pastar

- No sobrepasseu mai les capacitats i velocitats màximes indicades, ja que podeu sobrecarregar l'aparell.
- Si sentiu que l'aparell s'ofega, apagueu-lo, traieu la meitat de la massa i treballeu cada meitat per separat.
- Els ingredients es barregen millor si es posa primer el líquid.
- Llevat en pols (del tipus que cal reconstituir): aboqueu l'aigua calenta al bol. A continuació, afegiu-hi el llevat i el sucre i deixeu-ho reposar durant 10 minuts fins que adquireixi una consistència escumosa.
- Llevat fresc: esmicoleu-lo a la farina.
- Altres tipus de llevat: seguiu les instruccions del fabricant.

Taula d’usos

K 	(MÀX)		(minuts)
	 910 g	1	2
	4 kg (barreja de 20 ous)	Min–Max (Mín–Màx)	2–4
	3 kg	Min–Max (Mín–Màx)	5–10
	(MÀX)		(minuts)
	1,5 kg	Min–Max (Mín–Màx)	4
	4 kg (barreja de 20 ous)	Min–Max (Mín–Màx)	1–2
	3 kg	Min–Max (Mín–Màx)	2–5

K 	(MÀX)		(minuts)
	16	Max (Màx)	1½–2
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 segons
		Max (Màx)	1–½
	 x 2 180 ml	Max (Màx)	1–2
	(MÀX)		(minuts)
 	 1,6 kg	Min (Mín)	1
	 960 g	1	4
	 1,6 kg	Min (Mín)	1
	 720 g		
	 800 g	1	4
	 180 g		

Ús del Cooking Chef - Estris del bol (temperatures i velocitats de funcionament recomanades)

	20 °C–59 °C	Min–Max (Mín–Màx)	
	60 °C–200 °C	N/A	
	20 °C–200 °C	Min–Max (Mín–Màx)	
	20 °C–59 °C	Min–1 (Mín–1)	
	60 °C–200 °C	N/A	
	20°C–59°C	Min–Max (Mín–Màx)	
	60 °C–120 °C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	1 – 4	
	20 °C–200 °C	Min–Max (Mín–Màx)	

Ús del Cooking Chef - Explicació de la pantalla

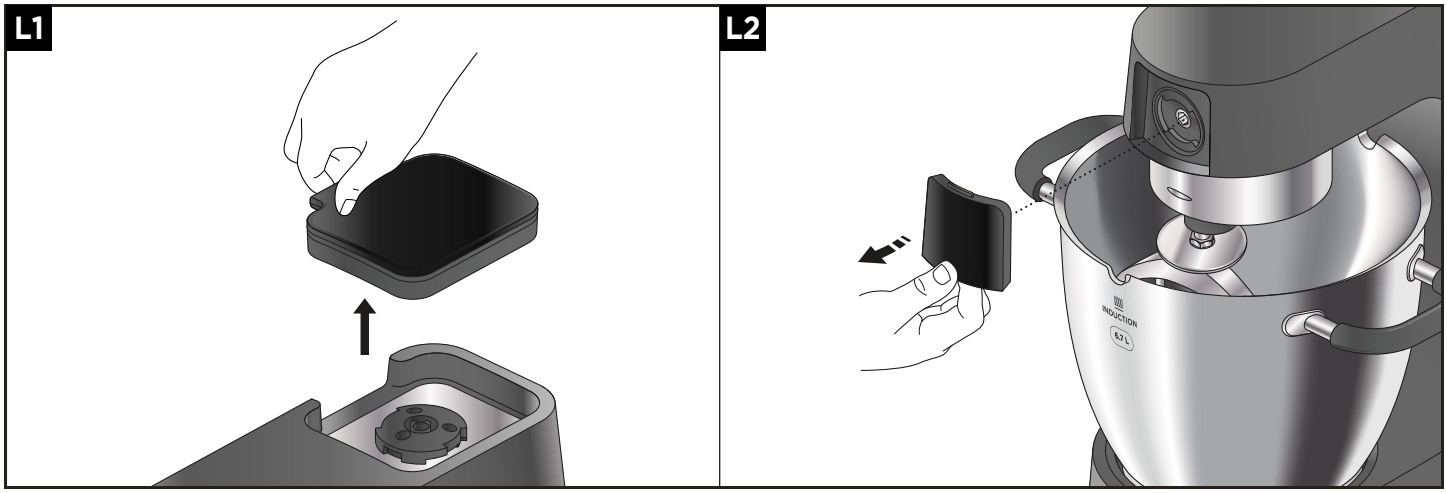
	
	Toqueu aquesta icona per accedir a les col·leccions de receptes integrades i a les col·leccions descarregades des de l'aplicació.
	Toqueu aquesta icona per accedir als programes predefinits.
	Toqueu aquesta icona per obrir el menú d'ajustos.
	Toqueu aquesta icona per pesar ingredients dins del bol o els accessoris opcionals acoblats.
	Mostra la temperatura seleccionada.
	Mostra l'interval de remoció seleccionat.
	Mostra el temps seleccionat en hores (h), minuts (m) i segons (s).
	Indica que un ajust (temps, velocitat o temperatura) no es pot regular.
	Indica que l'aparell està connectat a una xarxa wifi.
	Indica que l'aparell no està connectat al wifi i que no s'ha vinculat a un compte d'usuari.
	Indica que el wifi està desactivat.
	Indica que el wifi està encès però no hi ha connexió a Internet.
	Indica un error del servidor wifi.
	Indica que el programari s'està actualitzant.

Ajustos de temperatura i velocitat

Pautes de temperatura	45 °C	Fondre xocolata
	72 °C – 82 °C	Escalfar
	98 °C – 99 °C	Coure a foc lent
	105 °C	Bullir, coure al vapor
	110 °C – 130 °C	Saltar verdures
	200 °C	Daurar carn
		Pulse - Per generar impulsos breus de màxima potència.
	1	Interval de remoció 1 - La batedora funcionarà a una velocitat lenta constant. Es fa servir per incorporar ingredients lleugers a barreges més pesades.
	2	Interval de remoció 2 – Remenar intermitentment amb pauses curtes. Quan s'ajusta a aquesta velocitat, funciona de manera intermitent a una velocitat lenta cada 10 segons durant 1,5 revolucions.
	3	Interval de remoció 3 – Remenar intermitentment amb pauses mitjanes. Quan s'ajusta a aquesta velocitat, funciona de manera intermitent a una velocitat lenta cada 30 segons durant 1,5 revolucions.
	4	Interval de remoció 4 – Remenar intermitentment amb pauses llargues. Quan s'ajusta a aquesta velocitat, funciona de manera intermitent a una velocitat lenta cada 5 minuts durant 1,5 revolucions.
		Velocitats constants, mín - màx.
	HSHT	Per barrejar a temperatures per sobre de 60 ˚C usant velocitats Mín-Màx.

Ús del Cooking Chef - Accessoris

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



1 Traieu la tapa de la sortida de velocitat alta/tapa de la sortida de velocitat baixa (si escau).

Tapa de la sortida de velocitat alta

- Per treure la tapa, feu servir l'agafador i aixequeu-la.
- Per posar-la, poseu la tapa sobre la sortida i empenyeu cap avall.

Tapa de la sortida de velocitat baixa

- Per treure la tapa, feu servir l'agafador de la part inferior i estireu cap a fora.
- Per col·locar-la, poseu el tirador de la part superior de la tapa dins de la ranura de la sortida i empenyeu per enganxar-la en la seva posició.

2 Acobleu l'accessori d'acord amb les instruccions específiques subministrades.
3 Ajusteu el temps i la velocitat desitjats.
4 Premeu el dial de control per començar.
5 Per aturar la unitat en qualsevol moment, torneu a prémer el dial de control.

Recepta

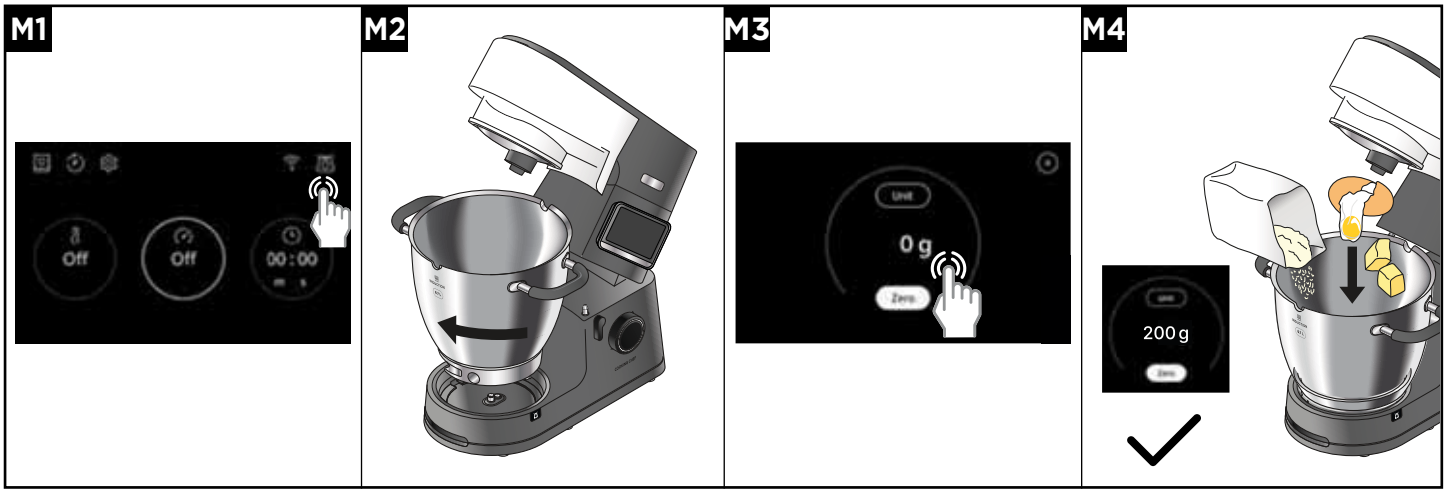
Adob de pruna seca
200 g de mel líquida
40 g de prunes seques toves
40 ml d'aigua

1 Poseu tots els ingredients a la minipicadora/molinet. Refrigereu durant la nit.
2 Acobleu l'accessori al robot de cuina.
3 Canvieu el control a Pulse durant 4 segons.
4 Feu servir segons sigui necessari.

(Nota: l'accessori minipicadora/molinet està disponible per comprar per separat).

Ús del Cooking Chef - Funció de pesatge

Diagrames d'ús i instruccions d'ús

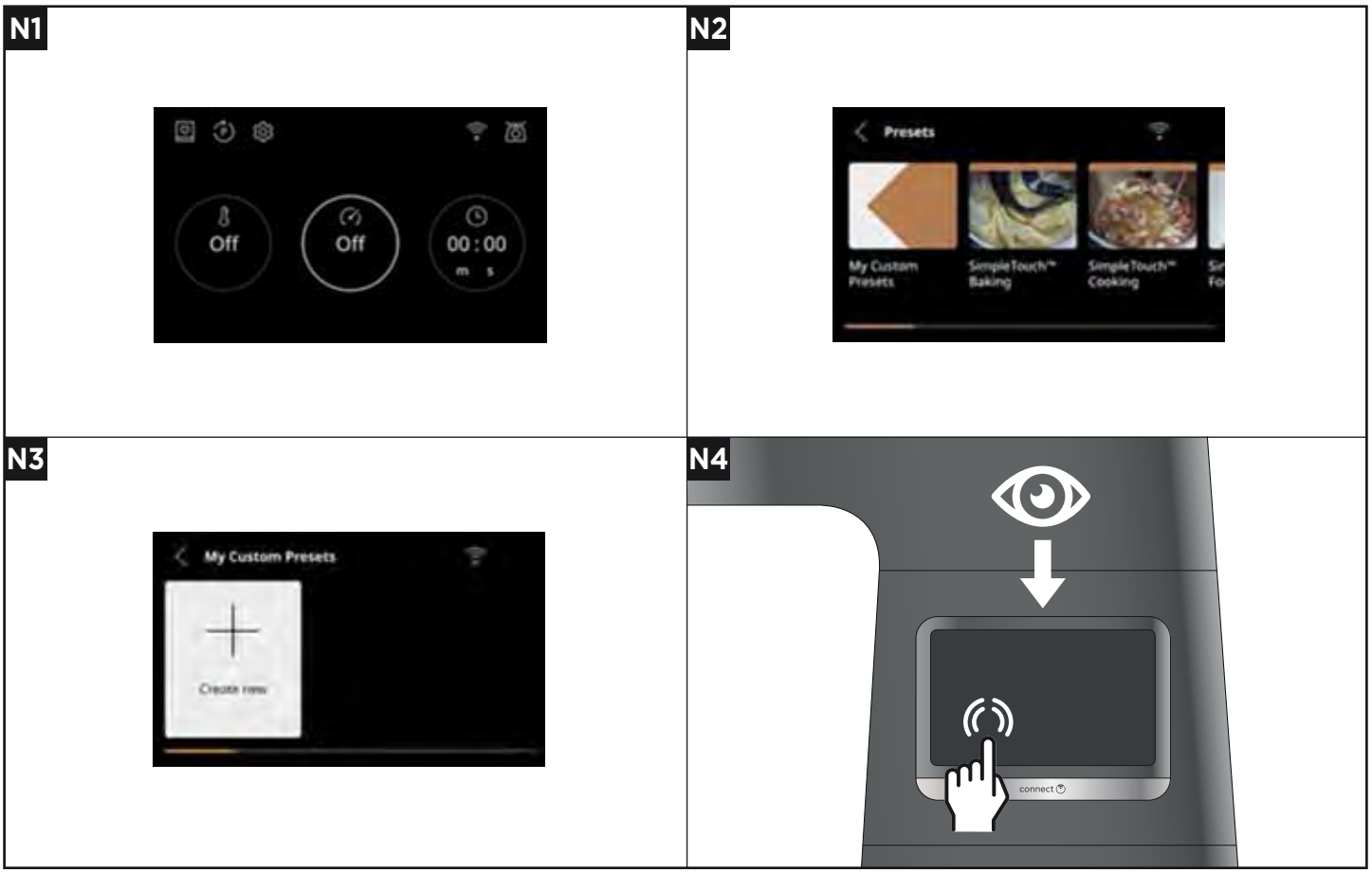


Important
- Col·loqueu sempre l'aparell sobre una superfície seca, plana i estable abans de pesar els ingredients.
- No apliqueu pressió a la batedora ni al bol mentre peseu, ja que això afectarà la precisió de la balança.
- La funció de pesatge es pot fer servir amb el capçal de la batedora tant abaixat com aixecat.
- La funció de pesatge és precisa fins a 6 kg.

1 Seleccioneu la funció de pesatge a la pantalla tàctil.
2 Acobleu el bol.
3 Poseu la balança a zero.
4 Peseu els ingredients.
5 Per canviar la unitat, toqueu el botó d'unitats a la pantalla de pesatge.

Ús del Cooking Chef - Programa predefinit personalitzat

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



1 Seleccioneu el menú predefinit.
2 Seleccioneu "My Custom Presets" (Els meus programes predefinits personalitzats).
3 Seguiu les instruccions de la pantalla.

Ús del Cooking Chef - Programes predefinits amb un simple toc

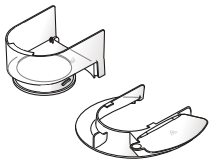
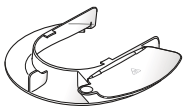
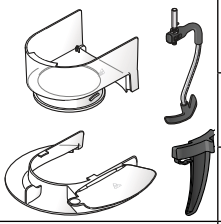
Diagrames d'ús i instruccions d'ús



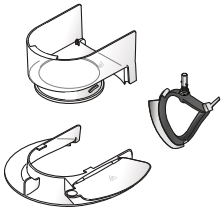
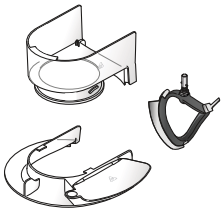
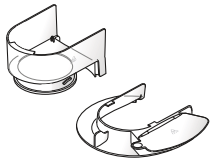
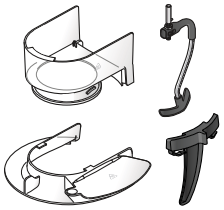
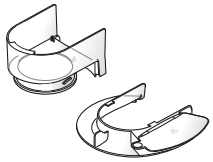
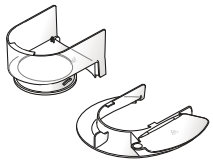
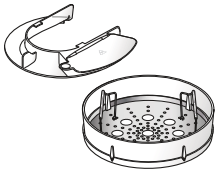
1 Seleccioneu el menú predefinit.
2 Trieu l'opció predefinida que vulgueu utilitzar.
3 Seguiu les instruccions de la pantalla.
4 Per aturar la unitat en qualsevol moment, premeu el dial de control. Aneu amb compte, ja que el bol i els estris estaran calents.

Taula d’usos predefinits

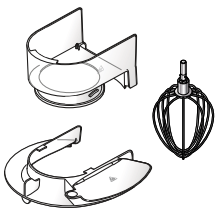
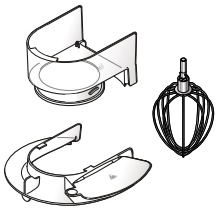
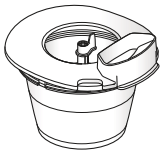
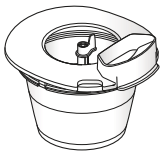
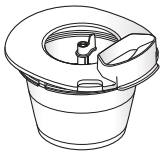
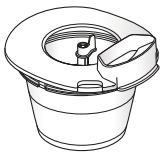
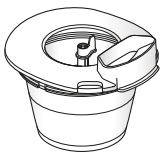
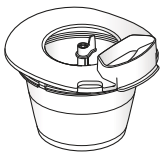
Els ajustos per defecte es poden regular per adaptar-se a la vostra recepta, si estan disponibles.
Els ajustos no regulables s’indiquen amb la icona 🔒.
Quan "Escalfant" es mostri a la pantalla, el temporitzador no començarà el compte enrere fins que s’hagi arribat a la temperatura correcta.

Predefinit	**Estri recomanat**	**Ajustos per defecte** (regulables)	**Fase "Mantenir calent"**	**(Màx)**	**Recipe Ideas / Uses Usos/idees per a receptes**
Resultats segurs - Batre		**90 – 120 s** **3** **OFF** 🔒		2 kg	Pastís Victoria Sponge, cupcakes
Resultats segurs - Batre clares d’ou		**60 – 140 s** **MÀX** **OFF** 🔒		550 g	Clares d’ou per a mousse de xocolata
Resultats segurs - Nata muntada		**65 – 155 s** **MÀX** **OFF** 🔒		1,9 kg	Farciments/ cobertures per a pastís Incorporar suaument a la mousse de xocolata.
Pastat intel·ligent		**660 – 960 s** **Min to 1** **OFF** 🔒		 1,6 kg	Panets, pizza
Fermentar la massa		**1 h** (5 mis - 2 h) **OFF** 🔒 **30˚C** (25 ˚C – 25 ˚C)			Fermentar masses amb llevat
Crispetes		**10 min** (5 - 15 min) **OFF** 🔒 **180 ˚C** 🔒		 20 g  20 g	Per a crispetes casolanes fresques * Per obtenir millors resultats, utilitzeu sempre el programa predefinit.
Daurar carn		**3 min – 140 s** 🔒 2 🔒 **200 ˚C**		200 g	Per obtenir millors resultats, daureu la carn en tandes de 100 a 200 g.
Fondre xocolata		**5 min** (1 - 10 min) 1 🔒 **45 ˚C**	**30 min** 4 **35 ˚C**	500 g	Mousse de xocolata

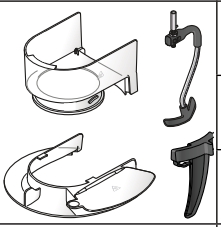
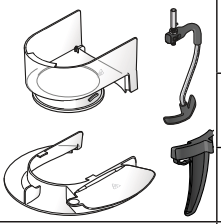
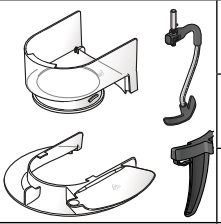
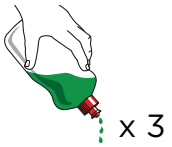
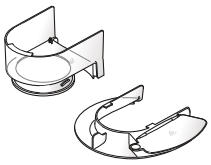
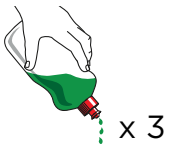
Taula d’usos predefinits (continuació)

Predefinit	**Estri recomanat**	**Ajustos per defecte** (regulables)	**Fase "Mantenir calent"**	**(Màx)**	**Recipe Ideas / Uses Usos/idees per a receptes**
Roux		**4 min** (4 - 15 min) 1 **95 ˚C** (95 ˚C – 120 ˚C)		80 g 80 g	S’utilitza com a base per a diverses salses
Beixamel		**12 min** (4 - 10 min) 1 **90 ˚C – 95 ˚C** (90 ˚C – 120 ˚C)	**30 min** 4 **65 ˚C**	80 g 80 g 1 L	Salsa blanca bàsica utilitzada per a diversos plats.
Fregir lleugerament		**4 min** 2 **180 ˚C**		200 - 250 ml d’oli	Per obtenir millors resultats, utilitzeu oli de cacauet o vegetal. Fregir per tandes fins que estiguin cruixents.
Saltat de verdures		**3 min** (3 - 6 min) 2 **120 ˚C** (110 ˚C – 130 ˚C)		2 cullerades d’oli	Verdures, carn, marisc
Coure a foc lent		**12 min** (3 min to 2 h) 2 – 4 **98 ˚C – 140 ˚C** (90 ˚C – 140 ˚C)	**30 min** 4 **65 ˚C**	2 litres	Estofats Guisats Brou vegetal
Bullir		**23 min** (3 - 45 min) **OFF** **105 ˚C – 140 ˚C** (105 ˚C – 140 ˚C)		2 litres	Verdures Pasta
Coure al vapor		**23 min** (5 min – 45 min) **OFF** **100 ˚C**		450 g	Salmó a la papillota

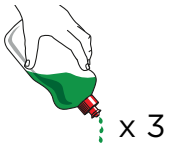
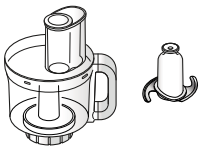
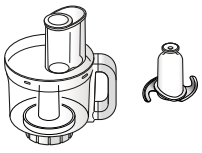
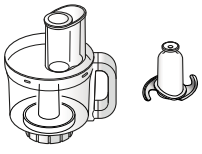
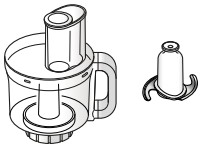
Taula d’usos predefinits (continuació)

Predefinit	**Estri recomanat**	**Ajustos per defecte** (regulables)		**(Màx)**	**Recipe Ideas / Uses Usos/ idees per a receptes**
Mantega (nata amb més del 40 % de greix)		🕒	**90 – 230 s**	1 kg	Per a mantega casolana fresca
			MÀX		
			OFF 🔒		
Mantega (nata amb menys del 40 % de greix)		🕒	**150-360 s**	1 kg	Per a mantega casolana fresca
			MÀX		
			OFF 🔒		
Gelat (sense ou)		🕒	**30 min**	850 ml	Per a gelat casolà fresc sense ou
			MIN		
			OFF 🔒		
Gelat (a base de crema de pastisseria)		🕒	**25 min**	850 ml	Per a gelat casolà fresc a base de crema de pastisseria
			MIN		
			OFF 🔒		
Gelato		🕒	**30 min**	850 ml	Per a gelato casolà fresc
			MIN		
			OFF 🔒		
Sorbet		🕒	**20 min**	850 ml	Per a sorbet casolà fresc
			MIN		
			OFF 🔒		
Iogurt gelat		🕒	**30 min**	850 ml	Per a iogurt gelat casolà fresc
			MIN		
			OFF 🔒		
Gelat sense lactis		🕒	**30 min**	850 ml	Per a gelat casolà fresc sense lactis
			MIN		
			OFF 🔒		

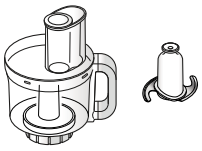
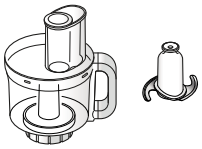
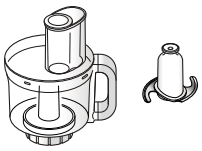
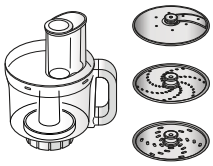
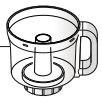
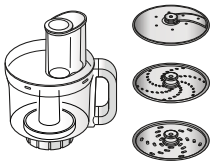
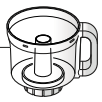
Taula d'usos predefinits (continuació)

Predefinit	**Estri recomanat**	**Ajustos per defecte** (regulables)		**(Màx)**	**Recipe Ideas / Uses Usos/ idees per a receptes**
Compota/melmelada		**50 min** 3 **OFF**		1 kg 600 g	Per a compotes i melmelades casolanes
Chutney		**50 min** 3 **OFF**		1 kg 400 ml 100 g	Per a chutney casolà
Adob		**180 s** 3 **OFF**		3 l	Un líquid d'adob per abocar sobre verdures i fruites
Esbandida ràpid freda		**60 s** 1 **50˚C**		3 l  x 3	Un programa predefinit útil per esbandir el bol i els estris abans de rentar-los a fons.
Esbandida tèbia		**90 s** 1 **50˚C**		3 l  x 3	Un programa predefinit útil per remenar i escalfar suaument per tal d'eliminar els residus del bol.
Barreja gruixuda		**17 s** 1 -**4** **50˚C**		Consulteu la taula d'usos recomanats M	Smoothies, batuts, sopes, masses per a crepes
Barreja suau		**57 s** 1 **MÀX** **OFF**			
Picar gel		**28 s** 1 **MÀX** **OFF**		6 - 10 (125 g) (200 g)	Gel picat per a còctels i còctels sense alcohol

Taula d’usos predefinits (continuació)

Predefinit	**Estri recomanat**	**Ajustos per defecte** (regulables)		**(Màx)**	**Recipe Ideas / Uses Usos/ idees per a receptes**
Esbandir		**38 s** 1 **MÀX** **OFF**		1 L  x 3	Un programa predefinit útil per netejar ràpidament la batedora de got després d’usar-la
Moldre cafè		**15 s** **MÀX** **OFF**		20 g - 60 g	Per moldre finament grans de cafè
Moldre espècies		**18 s** 1 **MÀX** **OFF**		20 g - 65 g	Per moldre finament espècies
Triturar pastes		**18 s** 1 **MÀX** **OFF**		100 g	Pastes de curri, adobs
Picar herbes aromàtiques		**10 s** **5** **OFF**		20 g - 75 g	Picar finament herbes aromàtiques fresques
Tallar verdures		**5 s** 1 **MÀX** **OFF**		100 g - 250 g	Tallar verdures a trossos grans
Picar carn		**21 s** 1 **MÀX** **OFF**		100 g - 500 g	Per picar carn finament per a una varietat de plats
Picar galetes		**18 s** 1 **MÀX** **OFF**		100 g - 250 g	Molla fina de galeta, ideal per a bases de pastís de formatge

Taula d’usos predefinits (continuació)

Predefinit	**Estri recomanat**	**Ajustos per defecte** (regulables)		**(Màx)**	**Recipe Ideas / Uses Usos/ idees per a receptes**
Picar fruites seques			**27 s**	100 g - 200 g	Per picar fruites seques finament
			1 MÀX		
			OFF		
Pasta brisa			**60 s**	Mín: 250 g de farina 125 g de mantega 65 ml d’aigua Màx: 400 g de farina 200 g de mantega 100 ml d’aigua	Massa per a pastissos
			Min to 5		
			OFF		
Puré			**40 s**	200 g - 400 g	Puré de fruites fresques, fruites congelades i mantegues de fruites seques
			1 MÀX		
			OFF		
Tallar/ratllar (ingredients tous)			**60 s**	1200ml 	Tallar i ratllar aliments tous com tomàquets, formatge i cogombre
			1		
			OFF		
Tallar/ratllar (ingredients durs)			**60 s**	1200ml 	Tallar i ratllar diversos ingredients durs com pastanagues, patates i formatge
			3		
			OFF		

Ús del Cooking Chef - Accessori de cocció al vapor

Diagrames d'ús i instruccions d'ús



Important

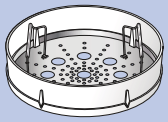
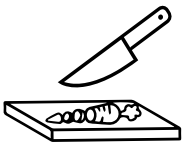
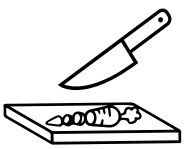
- Aneu amb compte en manipular qualsevol element; qualsevol líquid, baf, peça de l'accessori de cocció al vapor o peça del robot de cuina estaran molt calents. Feu servir guants de forn.
- No intenteu acoblar un estri per barrejar quan estigueu utilitzant la cistella per coure al vapor.
- No deixeu que la unitat es quedi sense aigua; afegiu aigua quan sigui necessari.
- Quan utilitzeu la cistella per coure al vapor, mantingueu sempre el Cooking Chef allunyat de les parets i armaris penjants: el vapor podria danyar-los.

1 Col·loqueu la safata amovible sobre una superfície plana i assegureu-vos que les nanses estiguin plegades cap a dins.
2 Acobleu l'anell de suport a la safata i assegureu-vos que els suports per a les nanses de l'anell s'acoblin al costat dels talls en forma de V de la safata.
3 Desplegueu les nanses i enganxeu-les als suports per a les nanses.
4 Poseu els aliments que s'hagin de cuinar a la safata. Les verdures s'han de netejar bé i pelar-les segons sigui necessari.
5 Afegiu la quantitat d'aigua necessària al bol (consulteu la taula d'usos). És millor utilitzar aigua filtrada, ja que redueix les incrustacions de calç i les taques.
6 Poseu l'accessori de cocció al vapor muntat dins del bol: trobarà la seva pròpia altura. La vora superior de l'accessori de cocció al vapor muntat ha de quedar aproximadament 5 cm per sota de la vora superior del bol.
7 Acobleu la pantalla tèrmica al capçal de la batedora.
8 Acobleu el bol i la cistella per coure al vapor al robot de cuina.
9 Baixeu el capçal de la batedora i després acobleu el protector antiesquitxades.
10 Seleccioneu el programa de cocció al vapor predefinit i ajusteu el temps de cocció (d'acord amb la taula d'usos recomanats). Premeu el dial de control per començar.
11 Deixeu coure durant el temps requerit.
12 Traieu el protector antiesquitxades.
13 Aixequeu el capçal de la batedora.
14 Traieu la cistella per coure al vapor per les nanses; tingueu cura d'evitar que es pleguin cap a dins (utilitzeu guants protectors contra la calor per treure la cistella per coure al vapor del bol).
15 Poseu la cistella per coure al vapor en un plat gran o un altre recipient adequat.
16 Desenganxeu les nanses i doblegueu-les cap al centre. Traieu l'anell de suport i desplegueu les nanses.
17 Traieu el menjar.

Consells i suggeriments

- El líquid que queda al bol és bo per fer sopa o brou. Aneu amb compte, ja que estarà molt calent.
- Deixeu espai entre les peces de menjar.
- Remeneu les quantitats grans a meitat de la cocció.
- Les peces de menjar de mida similar es couen de manera més uniforme.
- Quan cogueu al vapor més d'un tipus de menjar alhora, si hi ha algun aliment que necessiti menys temps, afegiu-lo més tard.
- Si aixequeu la tapa del tub d'alimentació o traieu el protector antiesquitxades, el vapor s'escaparà i la cocció pot trigar més temps.
- El menjar seguirà coent-se quan el robot de cuina s'apagui, per tant, traieu el menjar immediatament.
- Si el menjar no està prou cuit, torneu a ajustar el temps. Potser calgui afegir-hi aigua.
- Els temps de cocció són només una guia. Comproveu sempre que els aliments estiguin ben cuits abans de menjar.

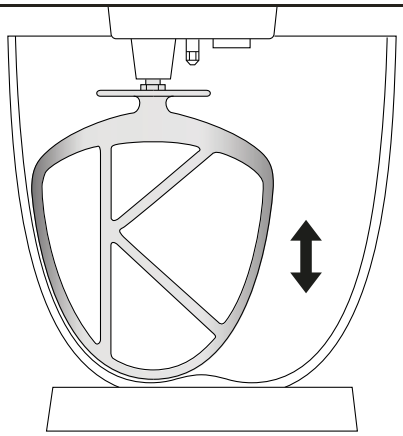
Taula d'usos

P 	(MÀX)	(minuts)	H_2O
 	450 g	20	500 ml
 	3	15	500 ml
	450 g	15	500 ml
	450 g	20–30	650 ml
	450 g	30–40	650 ml
	300 g	30–40	650 ml
 	450 g	15–20	500 ml

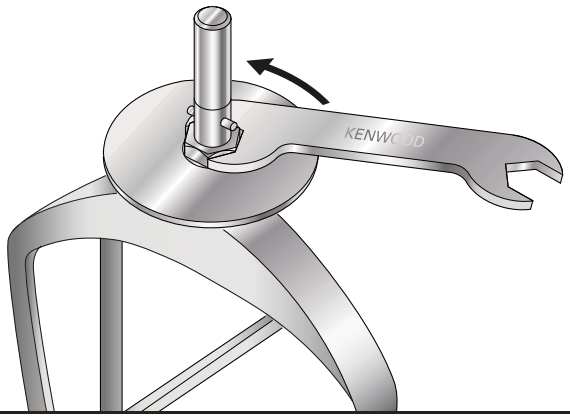
Ajustament dels estris

Diagrames d’ús i instruccions d’ús

R1



R2



Important

- Ganxo de pastar - Aquest estri es regula a la fàbrica i no és ajustable.
- Batedor de varetes i batedor K - El batedor de varetes i el batedor K deurien **gairebé** tocar el fons del bol. Si cal, ajusteu l’altura amb la clau fixa que es facilita.
- Estri per remenar i paleta batedora - L’estri per remenar i la paleta batedora haurien de tocar una mica el fons del bol.

Batedor de varetes, batedor K i paleta batedora - Ajustament

1 Desendolleu l’aparell.
2 Aixequeu el capçal de la batedora i inseriu el batedor de varetes, el batedor K o la paleta batedora.
3 Abaixeu el capçal de la batedora. Si cal ajustar l’espai lliure, aixequeu el capçal de la batedora i traieu-ne l’estri.
4 Amb la clau fixa proporcionada, afluixeu la femella suficientment per permetre l’ajustament de l’eix. Per baixar l’estri més a prop del fons del bol, gireu l’eix en sentit contrari a les agulles del rellotge. Per pujar l’estri cap amunt i allunyar-lo del fons del bol, gireu l’eix en el sentit de les agulles del rellotge.
5 Torneu a prémer la femella.
6 Acobleu l’estri a la batedora i abaixeu el capçal. Per comprova la seva posició, consulteu els punts que s’indiquen a dalt.
7 Repetiu els passos anteriors segons sigui necessari fins que l’estri estigui col·locat correctament. Un cop aconseguit això, premeu bé la femella.

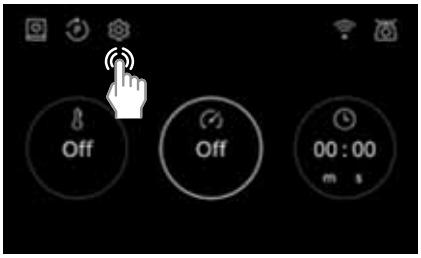
Ajustament de l’estri per remenar

1 Desendolleu l’aparell.
2 Aixequeu el capçal de la batedora i inseriu l’estri per remenar.
3 Abaixeu el capçal de la batedora. Si l’estri necessita ajustar-se, aixequeu el capçal de la batedora i utilitzeu la clau fixa per afluixar la femella, i després abaixeu el capçal.
4 Per baixar l’estri més a prop del fons del bol, gireu la roda d’ajustament en el sentit de les agulles del rellotge. Per pujar l’estri cap amunt i allunyar-lo del fons del bol, gireu la roda d’ajustament en sentit contrari a les agulles del rellotge.
5 Torneu a prémer la femella.

Actualitzacions de programari

- És possible que el vostre aparell requereixi actualitzacions de programari en utilitzar-lo per primera vegada i al llarg de la seva vida útil.
- Per poder fer una actualització, l'aparell ha d'estar connectat a Internet. Per connectar-vos a Internet, seguiu les indicacions de la secció "Connexió amb l'app Kenwood & Me" del manual d'instruccions.
- Hi ha dos tipus d'actualitzacions per al seu aparell:
  1) Actualització de programari obligatòria
  2) Actualització de programari
- Les actualitzacions de programari són automàtiques i estan activades per defecte.
- Es poden desactivar les actualitzacions automàtiques per a les actualitzacions de programari no obligatòries; això es pot fer a través del menú d'ajustos.

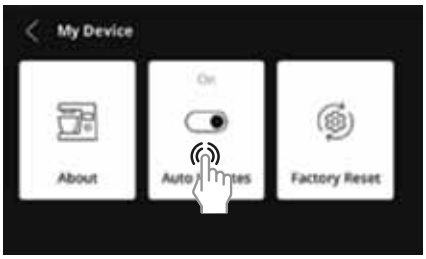
S1



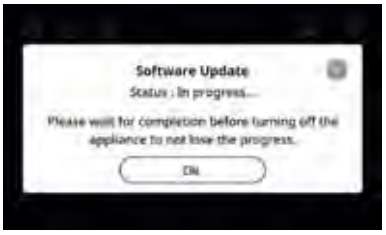
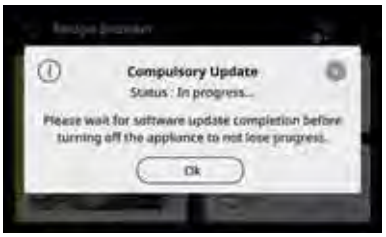
S2



S3



Important
- Desactivar les actualitzacions automàtiques no aturarà les actualitzacions obligatòries. Les actualitzacions obligatòries es faran automàticament.
- No apagueu l'aparell durant una actualització.

	L'actualització automàtica està en curs. Feu clic a la icona de wifi per obtenir més informació sobre el tipus d'actualització de programari.
  	Pantalles d'informació d'estat.
	Feu clic a aquesta icona per obtenir més informació sobre l'actualització de programari obligatòria.
	Indica que l'actualització del programari ha finalitzat. Feu clic a la icona per obtenir més informació.
	Indica que l'actualització del programari ha fallat. Feu clic a la icona per obtenir més informació.

Servei tècnic i atenció al client

- Si teniu cap problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de sol·licitar assistència, consulteu la secció "Guia de resolució de problemes" del manual o visiteu www.kenwoodworld.com.
- Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets dels consumidors vigents al país on es va comprar el producte.
- Si el vostre producte Kenwood funciona malament o si trobeu algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un centre de serveis autoritzat de KENWOOD. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis autoritzat de KENWOOD més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.

- Dissenyat i creat per Kenwood al Regne Unit.
- Fabricat a la Xina.



INFORMACIÓ IMPORTANT PER A L'ELIMINACIÓ CORRECTA DEL PRODUCTE DE CONFORMITAT AMB LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS (RAEE)

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic. S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus disposat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Guia de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
L'aparell no funciona en el mode escalfament i mostra un missatge d'error i emet un xiulet d'advertiment.	S'ha activat un dels sensors de seguretat.	Mireu la pantalla per veure si hi ha la notificació de la causa. • Comproveu que el capçal estigui abaixat i ben fixat. • Comproveu que les tapes de totes les sortides estiguin acoblades correctament. • Comproveu que la pantalla tèrmica estigui acoblada correctament. • Comproveu que el bol del Cooking Chef estigui acoblat correctament.
L'aparell canvia de velocitat o la velocitat es limita durant la cocció.	La velocitat es limita automàticament quan el contingut del bol arriba als 60 °C i s'encendrà l'indicador d'advertiment de temperatura calenta.	Això és una funció de seguretat.
El menjar es crema a la base del bol.	1 Pot ser que l'ajust de temperatura seleccionat sigui massa alt. 2 S'està fent servir un estri incorrecte. 3 L'interval de remoció és massa llarg. 4 És possible que l'estri no estigui prou a prop del fons del bol. 5 El temporitzador s'ha configurat per a un temps massa prolongat. 6 És possible que el sensor i/o la part inferior del bol no estiguin nets.	1 Reduïu la temperatura. 2 Comproveu que utilitzeu l'estri més adequat i que estigui correctament ajustat. 3 Augmenteu la freqüència de l'interval de remoció o augmenteu a un funcionament continu. 4 Ajusteu l'estri. 5 Cuineu durant un període de temps més curt (comproveu que el menjar estigui ben cuit). 6 Comproveu que aquestes zones estiguin netes i seques.
No es manté la consistència del menjar.	1 La temperatura seleccionada és massa alta. 2 Interval de remoció massa freqüent. 3 Ingredients cuits durant massa temps. 4 S'està fent servir un estri incorrecte.	1 Reduïu la temperatura. 2 Reduïu l'interval de remoció. 3 Reduïu el temps de cocció (comproveu que els aliments estiguin ben cuits). 4 Comproveu que utilitzeu l'estri més adequat.
Velocitat de barreja inconstant.	1 Ingredients massa grans, durs o massa ferms.	1 Talleu els aliments en trossos més petits, traieu els pinyols de la fruita, foneu lentament els ingredients sense que hi hagi cap estri col·locat (però comproveu que s'hagi seleccionat una velocitat). 2 Afegiu els ingredients després d'haver abaixat el capçal. 3 Comproveu que utilitzeu l'estri més adequat.
Dificultat per tancar el capçal de la batedora.	1 Els ingredients ferms com la xocolata al fons del bol impedeixen que el capçal de la batedora es tanqui bé. 2 L'estri per remenar no s'ha acoblat correctament.	1 Afegiu els ingredients després d'haver abaixat el capçal de la batedora. 2 Comproveu que l'estri per remenar estigui acoblat a la sortida d'aquest estri.
La velocitat del motor està limitada quan s'utilitzen accessoris.	El bol acoblat és calent.	Traieu el bol o refredeu el bol a menys de 60 °C.
El batedor de varetes o el batedor K copeja contra el fons del bol o no arriba fins als ingredients del fons del bol. La paleta batedora no recull ingredients del fons del bol.	L'estri està a una altura incorrecta i cal ajustar-lo.	Ajusteu l'altura amb una clau fixa adequada; consulteu la secció "Ajustament de l'altura dels estris".
El batedor de varetes, el batedor K o la paleta batedora xoquen contra el clip auxiliar per remenar.	El clip auxiliar per remenar està col·locat.	Traieu el clip auxiliar per remenar; només s'ha d'utilitzar quan feu servir l'estri per remenar.

Guia de resolució de problemes (continuació)

Problema	Causa	Solució
L'accessori de baixa velocitat no es pot acoblar.	Comproveu que el vostre accessori sigui compatible per utilitzar-lo amb el vostre model. Es requereix el sistema de connexió Twist (model KAX)	L'accessori ha de tenir el sistema de connexió Twist KAX per encaixar a la sortida. Si teniu accessoris amb el sistema de connexió de barra (Bar Connection System) haureu d'utilitzar l'adaptador KAT002ME per connectar-los al sistema de connexió Twist del vostre robot de cuina. *Per obtenir més informació, visiteu www.kenwoodworld.com/twist.*
La llum interior del bol no s'encén.	El capçal de la batedora està aixecat.	Funcionament normal
El robot de cuina s'atura durant el funcionament.	La protecció de sobrecàrrega o el sistema de sobreescalfament està activat. S'ha sobrepassat la capacitat màxima.	Desendolleu l'aparell i comproveu si hi ha alguna obstrucció o sobrecàrrega. Si l'aparell no funciona, traieu alguns ingredients per reduir la càrrega i torneu a posar-lo en marxa. Si això tampoc soluciona el problema, desendolleu l'aparell i deixeu-lo reposar durant 15 minuts. Endolleu-lo i torneu a seleccionar la velocitat. Si l'aparell no es torna a posar en marxa després d'haver seguit el procediment anterior, poseu-vos en contacte amb "Atenció al client" per obtenir més assessorament.
El robot de cuina s'atura durant el funcionament.	El capçal de la batedora està aixecat.	Abaixeu el capçal de la batedora i torneu a posar l'aparell en marxa.
La pantalla s'apaga.	El robot de cuina s'ha deixat endollat durant més de 19 minuts sense fer-lo funcionar i ha entrat en mode apagat.	Premeu la pantalla tàctil o gireu el dial de control per reiniciar.
El robot de cuina s'atura durant el funcionament.	S'ha tret la pantalla tèrmica o s'ha tret una tapa de la sortida.	Poseu pantalla tèrmica o la tapa de la sortida i després torneu a posar l'aparell en marxa.
La pantalla mostra un codi d'error alfanumèric.	L'aparell no funciona correctament.	Poseu-vos en contacte amb un centre de serveis autoritzat de Kenwood. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis de Kenwood més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.
No arriba corrent elèctric a l'aparell/ la pantalla no s'encén.	L'aparell no està endollat. L'interruptor d'encesa/apagada no s'ha accionat. L'aparell ha entrat en mode apagat.	Comproveu que l'aparell estigui endollat. Premeu l'interruptor d'encesa/apagada a la posició d'encesa "On" "I". Toqueu la pantalla o gireu el dial de control.
L'aparell no funciona.	No s'ha premut el dial de control.	Premeu el dial de control per iniciar la cocció.
El temporitzador no fa el compte enrere a la pantalla.	Durant la fase d'escalfament, el temporitzador no començarà el compte enrere fins que no s'arribi a la temperatura correcta o hagin passat 5 minuts. La temperatura està fixada per sobre de 100 °C, però el contingut d'aigua dels aliments impedeix que la temperatura pugi per sobre de 100 °C.	Funcionament normal. Reduïu o seleccioneu la temperatura correcta.
La temperatura del contingut del bol no puja per sobre de 100 ˚C.	El contingut d'aigua dels ingredients pot impedir que la temperatura pugi per sobre de 100 ˚C.	Funcionament normal.
Moviment o vibracions forts durant el funcionament.	Càrrega desigual al bol que causa una vibració excessiva. S'ha sobrepassat la capacitat màxima. S'està utilitzant un estri o una velocitat incorrectes.	Reduïu la quantitat o redistribuïu els aliments al bol i torneu a posar la unitat en marxa. Consulteu el programa corresponent i les taules de velocitats recomanades per utilitzar l'estri i la velocitat correctes.
	No es pot trobar una xarxa Wi-Fi coneguda.	És possible que l'aparell s'hagi mogut, que l'encaminador *(router)* estigui apagat o que calgui reiniciar-lo
	Wi-Fi disponible, però no es pot connectar als servidors al núvol.	És possible que calgui reiniciar l'encaminador *(router),* o poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor de serveis d'Internet. Cerqueu una connexió a Internet que funcioni a la xarxa local.

Guia de resolució de problemes (continuació)

Problema	Causa	Solució
Explicació dels xiulets emesos per l'aparell		
Un únic xiulet	L'usuari està prement i canviant un ajust.	Funcionament normal.
	Es premen els paràmetres prolongadament: es restableix l'ajust mentre l'aparell no està en funcionament.	Funcionament normal.
	L'aparell està vinculat al compte d'usuari i es connecta correctament a Internet.	Funcionament normal.
Dos xiulets	Alerta el consumidor del següent: A) Hi manca la tapa de la sortida de velocitat alta. B) Hi manca la tapa de la sortida de velocitat baixa. C) Hi manca el bol. D) Hi manca la pantalla tèrmica.	A) Torneu a posar la tapa de la sortida de velocitat alta. B) Torneu a posar la tapa de la sortida de velocitat baixa. C) Col·loqueu el bol. D) Poseu la pantalla tèrmica.
Tres xiulets	Errors de l'aparell, incloent-hi els següents: • Sobrecàrrega del motor. • Error de l'escalfador. • Altres errors: consulteu el codi d'error real i l'acció que es mostrarà a la pantalla.	Error: es repeteix cada minut fins que s'apaga i s'encén
Dos xiulets	Es prem el dial: s'inicia l'operació.	Funcionament normal.
Tres xiulets	Notificació que significa el següent: • Fi del temporitzador en mode manual. • Fi del temporitzador en mode receptes integrades. • Fi del cicle "Mantenir calent".	Funcionament normal.
En posar-vos en contacte amb el servei d'atenció al client, és possible que us demanin que proporcioneu detalls de la versió del programari. Això es pot trobar prement la icona del menú d'ajustos i seleccionant "Detalls de l'aparell".		
La pantalla mostra "- -".	La balança s'està posant a zero.	Funcionament normal.
La pantalla mostra una lectura negativa.	La pantalla no s'ha posat a zero i bé els ingredients, bé el bol/tapa/accessori s'ha tret. Els ingredients o els aliments estan pressionats contra o sota l'aparell. L'aparell està pressionat contra una paret.	Poseu la pantalla a zero, torneu a posar els ingredients que falten o torneu a col·locar el bol. Comproveu que no hi hagi ingredients o aliments pressionats contra o sota l'aparell. Assegureu-vos que hi hagi espai entre l'aparell i qualsevol paret. Poseu la pantalla a zero abans de pesar els ingredients següents.
La pantalla no registra les quantitats petites.	La quantitat pesada és massa petita.	Per mesurar quantitats molt petites, feu servir culleradetes o cullerades.
El pes ha canviat a la pantalla.	L'aparell s'ha mogut durant el funcionament. S'ha tocat la vora del bol durant el pesatge dels ingredients.	Col·loqueu sempre l'aparell sobre una superfície seca, plana i estable abans de pesar els ingredients. No mogueu l'aparell ni toqueu el bol durant l'ús de la funció de pesatge. Poseu la pantalla a zero abans de pesar els ingredients següents.
No es pot canviar ràpidament de les unitats mètriques a les imperials.	L'aparell s'està reconfigurant per mostrar la unitat i la mesura seleccionades prèviament.	Espereu 5 segons i torneu-ho a provar.
La funció de pesatge de l'aplicació (visualització del pes en un dispositiu mòbil) triga a respondre.	La intensitat del senyal Wi-Fi és feble. El dispositiu mòbil no està connectat a la mateixa xarxa domèstica Wi-Fi local.	Assegureu-vos que l'aparell tingui una bona intensitat del senyal (poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor de serveis d'Internet per obtenir assessorament sobre com millorar-lo). Assegureu-vos que el dispositiu mòbil estigui connectat a la mateixa xarxa domèstica Wi-Fi local que l'aparell (aneu als ajustos del dispositiu mòbil i seleccioneu la vostra xarxa Wi-Fi local).
Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el vostre centre de serveis autoritzat de Kenwood més proper. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis de Kenwood més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.		

Informació de l'ecodisseny

Port de xarxa: port de xarxa Wi-Fi únic, activat per defecte.

Model núm.:	**TYPE: KCL96**
Rang de freqüència RF:	Wifi: 2412 - 2472 MHz Bluetooth de baixa energia (LE): 2402 - 2480 MHz
Potència de transmissió màxima:	Wifi: <20 dBm Bluetooth de baixa energia (LE): <10 dBm
Informació sobre connectivitat	Wifi: 2,4 GHz IEEE 802.11 b / g / n Bluetooth® de baixa energia (LE)

El KCL96 disposa d'un únic port de xarxa wifi i està destinat a utilitzar-se com a equip de xarxa per canviar l'ajust, supervisar i aturar el procés de cocció.

- El port de xarxa es pot desactivar al menú d'ajustos: seleccioneu Ajustos > Connectivitat > WiFi "Off".
- El port de xarxa es pot reactivar al menú d'ajustos: seleccioneu Ajustos > Connectivitat > WiFi "On".

Reactivació: l'aparell es pot reactivar des del mode apagat tocant la pantalla o girant el dial de control.

Restaurar els valors de fàbrica - Important
Quan us desfeu de l'aparell, és important reiniciar-lo per restaurar els valors de fàbrica per tal de protegir les vostres dades personals. En seleccionar aquesta opció, s'eliminaran totes les dades emmagatzemades a l'aparell i es restauraran els valors de fàbrica. Per restaurar els valors de fàbrica del vostre aparell, seleccioneu *Ajustos > El meu dispositiu > Restaurar els valors de fàbrica*.

Interfícies de xarxa exposades
Wi-Fi de 2,4 GHz: El port s'obre després d'assignar una adreça IP des del rúter a l'aparell. S'utilitza WiFi per transmetre dades entre l'aparell i els núvols de manera contínua.
Bluetooth BLE: BLE s'utilitza per intercanviar el SSID i la contrasenya del rúter entre l'aparell i l'app Fresco del telèfon. BLE només s'utilitza durant el proveïment i després es desactiva.

Serveis exposats a través d'interfícies de xarxa

- Procés de proveïment de Fresco.
- Fresco Cloud – Receptes integrades i interacció amb l'APP.
- Dades de telemetria (SDM) limitades a receptes, temperatures del bol, velocitats del motor, etc.
- La supervisió de l'app Fresco i el núvol es fa mitjançant un flux d'informació telemètrica limitada a la plataforma d'observabilitat, on les dades es validen amb l'esquema de dades, i els errors es notifiquen al sistema d'informes perquè l'equip d'enginyeria els analitzi. Es registren tant els esdeveniments de l'aplicació mòbil com els de la plataforma, cosa que permet identificar certes vulnerabilitats o patrons d'atac. L'anàlisi d'aquestes dades es fa diàriament i hi ha alertes automatitzades que notifiquen els recursos de guàrdia en cas d'activació. No hi ha un servei de supervisió en temps real a nivell de dispositiu/aparell ni es captura informació de diagnòstic del dispositiu en temps real.
- Procés OTA de programari.

made in China

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2026 Kenwood Limited. All rights reserved

5720071782/5