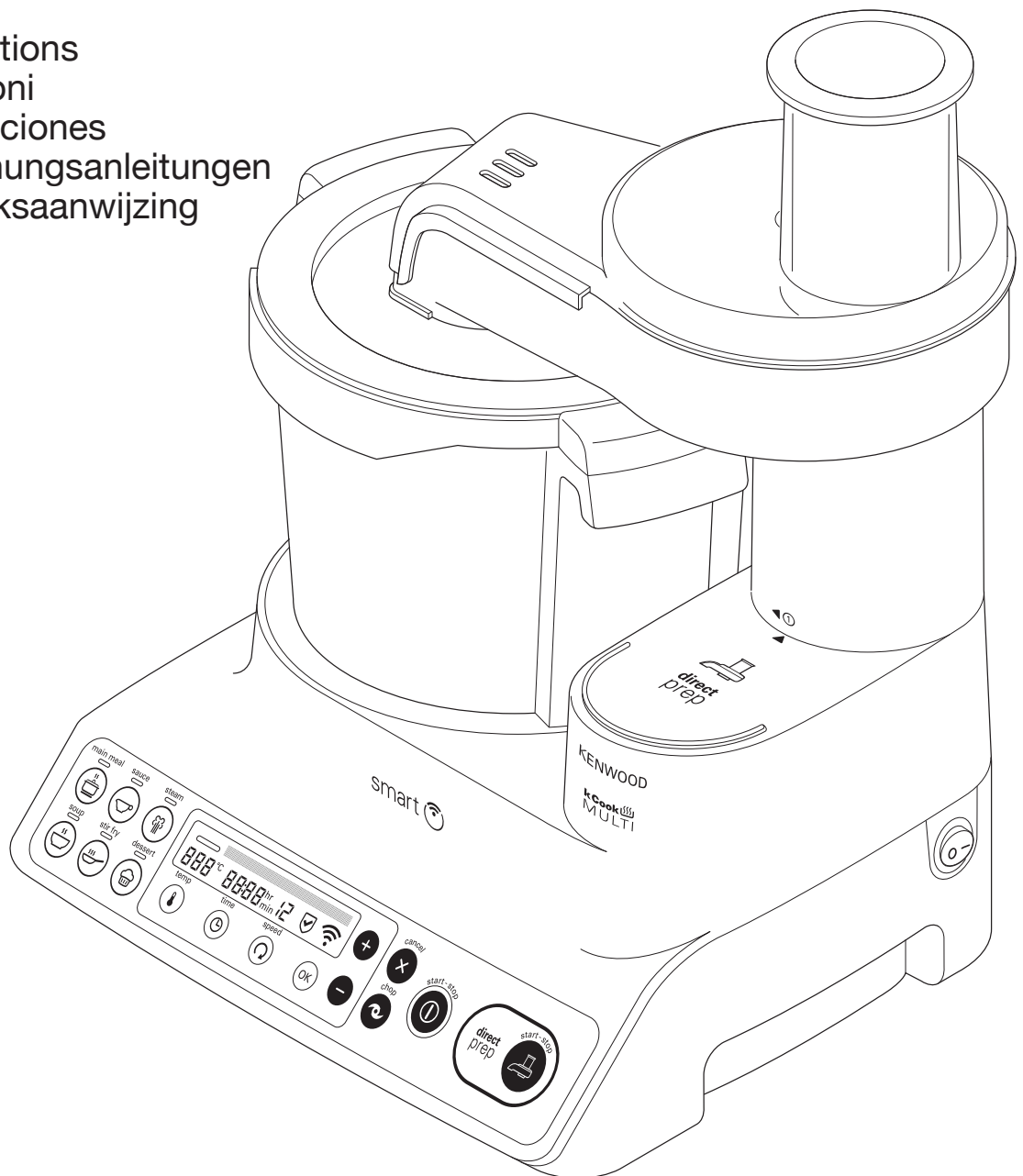


KENWOOD

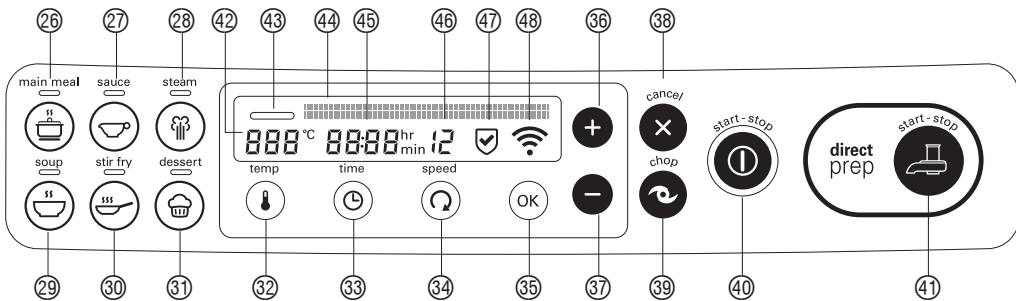
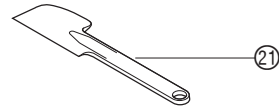
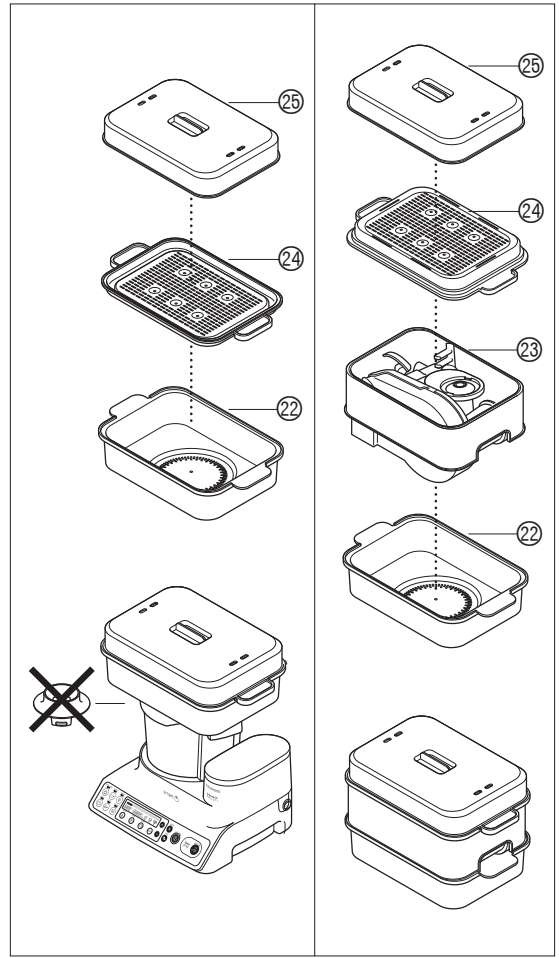
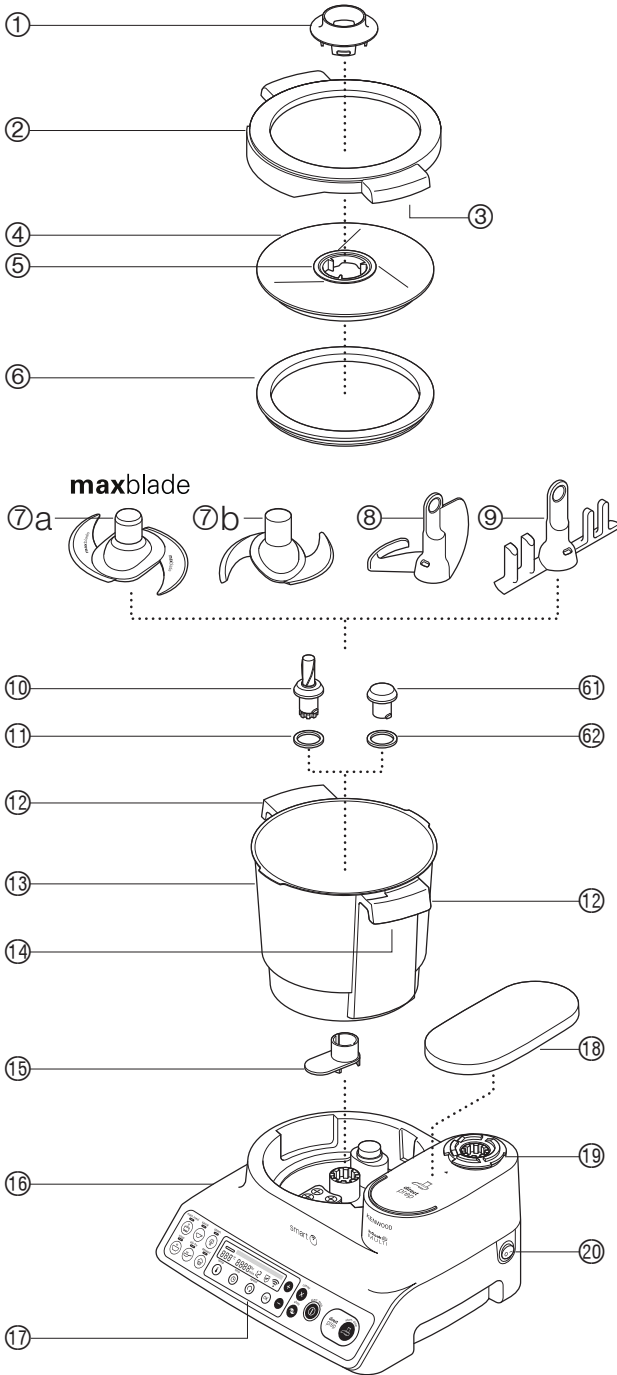
TYPE CCL45

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing

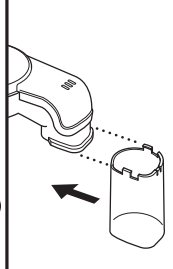
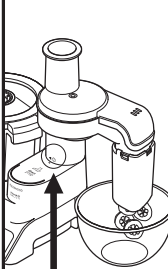
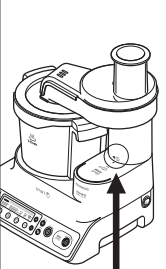
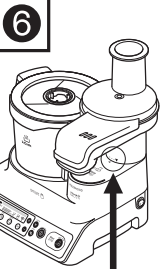
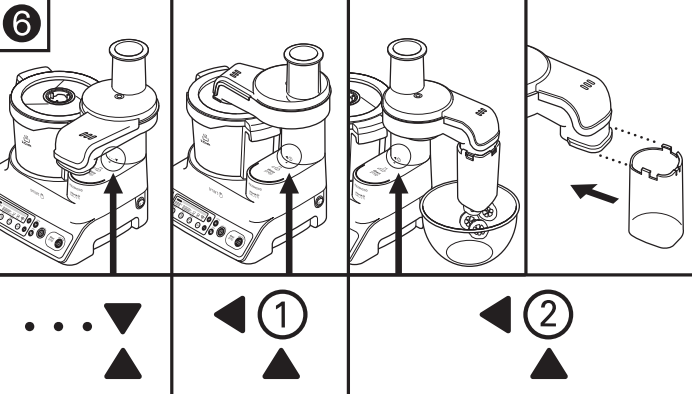
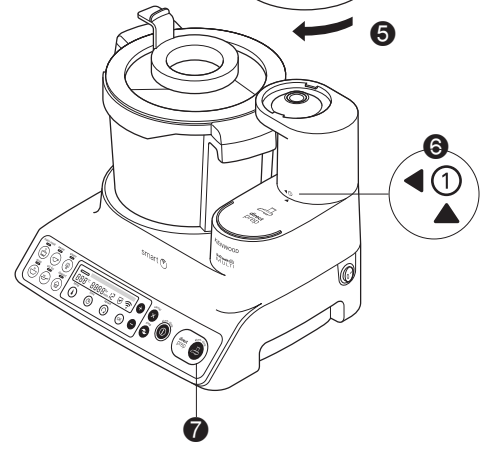
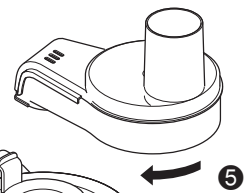
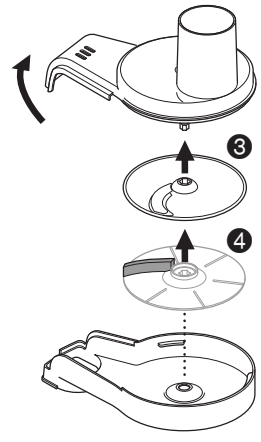
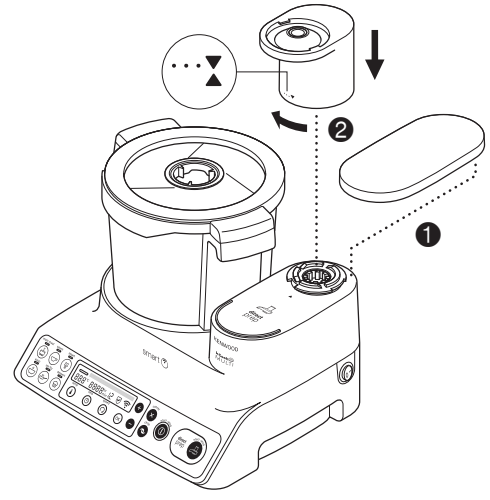
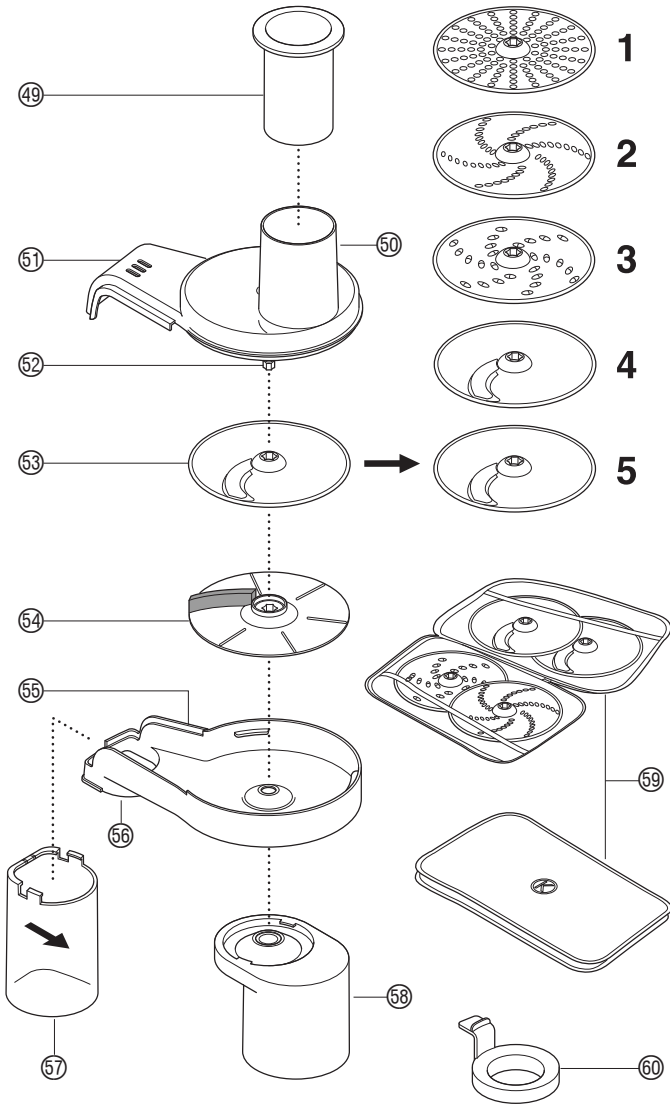


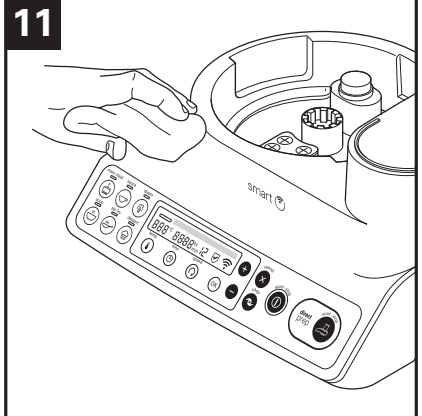
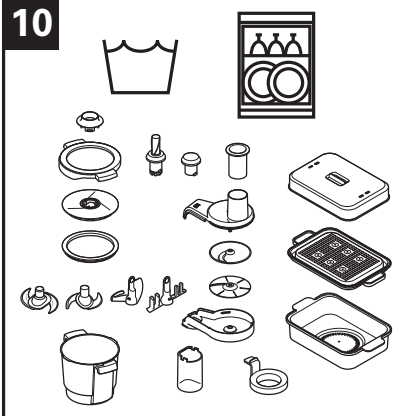
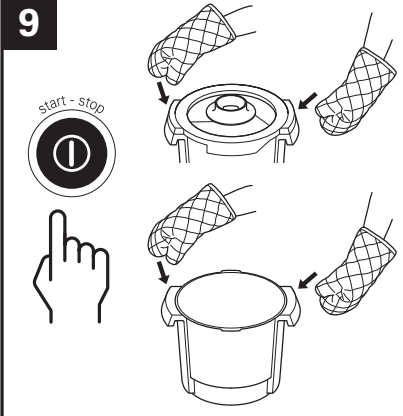
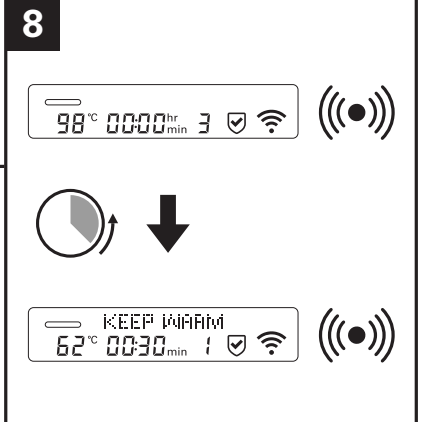
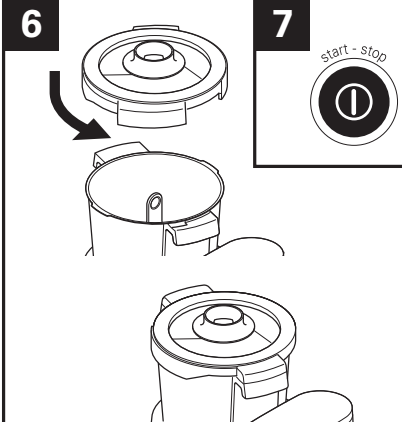
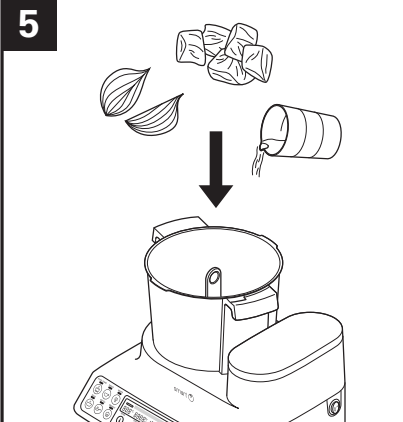
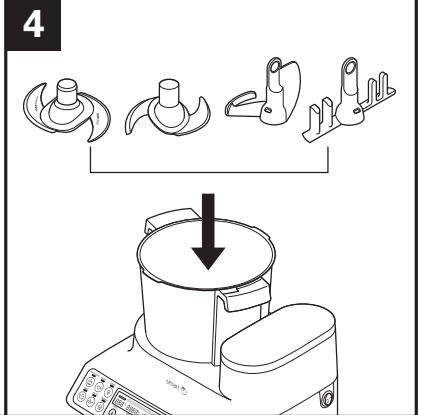
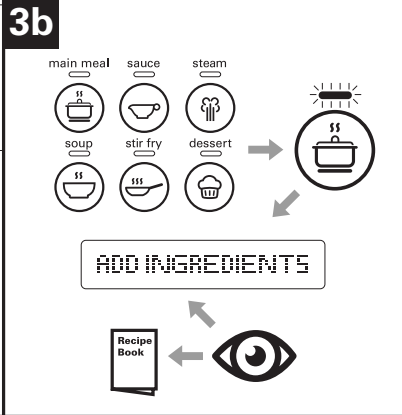
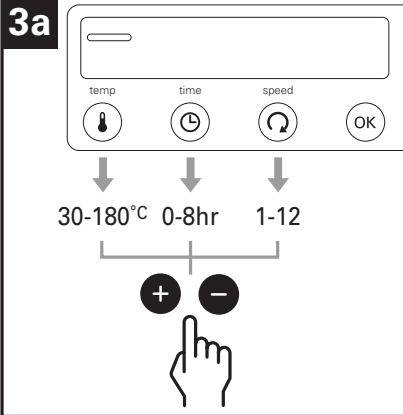
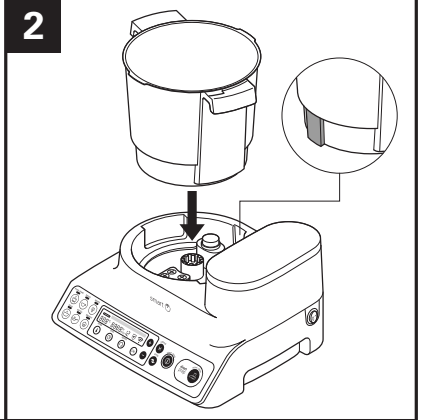
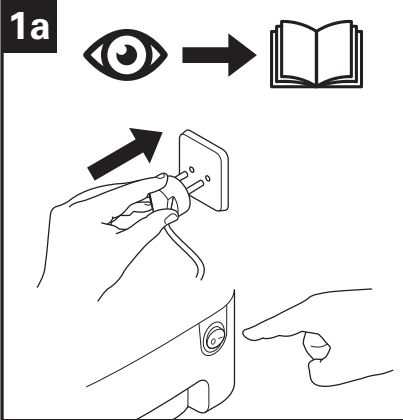
English	2-26
Français	27-53
Deutsch	54-80
Italiano	81-108
Español	109-136
Português	137-163
Polski	164-191





DIRECT PREP





contents

safety	3–7
connecting your appliance to the Kenwood app	7
Wi-Fi menu	7
key	8
language selection	8
using your cooking food processor	9-10
using your Direct Prep	10-11
display screen symbols explained	12
manual mode	13–14
using the pre-set programmes	15–21
Main Meal programme	16
Sauce programme	17
Steam programme	18-19
Soup programme	20
Stir Fry programme	20
Dessert programme	21
recommended usage chart	22
care and cleaning	23
service and customer care	24
troubleshooting guide	25–26

safety

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

- Do not exceed the maximum capacities stated.
- Do not exceed the 2.6 litres maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- When frying DO NOT exceed the 0.5 litre max oil fill level marked on the bowl. Remove any excess liquid/water before adding food to the oil.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking. In particular the bowl, lid and tools as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
- Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use a work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the bowl particularly when removing the lid or filler cap during the cooking mode or after cooking.
- Do not remove the lid or filler cap whilst liquid is boiling.
- Use oven gloves to remove the lid or filler cap when the appliance is being used in cooking mode or after cooking.
- Always fit the filler cap when using the chopping function or pureeing ingredients.
- Always operate the appliance with the filler cap in place, unless specified in the recipe.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance.
- Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cooking mode with the bowl empty.
- Do not use the lid to operate the appliance, always use the Start/Stop or Cancel button.
- Do not use the "maxblade" ⑦a for doughs or cake batters. Use the knife blade ⑦b.

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

Direct Prep attachment

- The discs are very sharp; handle with care when fitting, removing and cleaning. **Always hold by the finger grip away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Only use the pusher supplied.
- Do not use excessive force to push food down the feed tube – you could damage your attachment.
- Avoid contact with moving parts. Keep fingers out of the discharge opening ⑤⑥.
- Before removing the lid from the Direct Prep:
 - switch off;
 - wait until the disc has completely stopped.
- Always hold the lid adapter by the finger grip when fitting or removing it.

Steamer attachment

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

before plugging in


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

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

- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
- This appliance contains and uses wireless module FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA

before using for the first time

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

connecting your appliance to the Kenwood app 

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

- 1 Download the Kenwood app on to a smart phone or tablet device.
- 2 Once the download is complete, open the app and follow the instructions on the screen.

PIN number

- This will be required when prompted by the Kenwood app.
- The appliance can only be connected when the PIN Number is shown on the display screen. If the PIN is entered incorrectly, follow the instructions on the app and retry.
- To display the unit’s PIN number, press and hold the OK button for 3 seconds.

Note:

Wi-Fi

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

Compatibility

Kenwood app compatible with latest versions of iOS and Android.

Wi-Fi Menu	
Factory reset the Wi-Fi, turn the unit’s Wi-Fi On/Off and display the unit’s MAC address.	
<ol style="list-style-type: none"> 1 When the unit is in stand-by mode, press the increase (+) button for 3 seconds. 2 Press the (+) and (-) buttons to scroll through the menu and press the OK button to confirm the required option. 3 To exit the Wi-Fi menu press the Cancel button. The unit will also return to standby mode if inactive for 10 seconds. 	
FACTORY RESET WI-FI	<p>Selecting this option will erase all Wi-Fi data stored on the unit and restore it to factory settings. When selected, the unit will return to the standby mode.</p> <p>important When disposing of the unit, it is important to factory reset the unit to protect your personal data.</p>
WI-FI ON	<p>Selecting this option with turn the unit’s Wi-Fi on. When selected, the unit will return to the standby mode. Note: Wi-Fi will be ON by default.</p>
WI-FI OFF	<p>Selecting this option with turn the unit’s Wi-Fi off. When selected, the unit will return to the standby mode.</p>
MAC:	This option will automatically display the appliance’s Wi-Fi MAC address.

key

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

steamer


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

display panel

- ㉖ Main Meal programme
- ㉗ Sauce programme
- ㉘ Steam programme
- ㉙ Soup programme
- ㉚ Stir Fry programme
- ㉛ Dessert programme
- ㉜ Temperature button
- ㉝ Time button
- ㉞ Speed button
- ㉟ OK button
- ㊱ increase (+) button
- ㊲ decrease (-) button
- ㊳ Cancel button
- ㊴ Chop button
- ㊵ Start/Stop button – cooking bowl
- ㊶ Start/Stop button – Direct Prep

display screen graphics

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

- ㊼ cooking mode 
- ㊽ Wi-Fi symbol

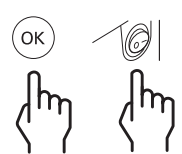
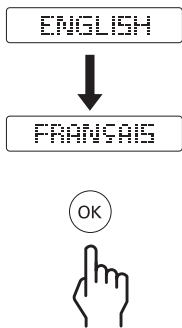

Direct Prep

- ㊾ pusher/measuring cup
- ㊿ feed tube
- ① Direct Prep lid
- ② drive shaft
- ③ **disc**
 - ① extra fine grating disc (if supplied)
 - ② fine grating disc (if supplied)
 - ③ coarse grating disc
 - ④ thin slicing disc
 - ⑤ thick slicing disc (if supplied)
- ④ slinger plate
- ⑤ base
- ⑥ food outlet
- ⑦ extension chute
- ⑧ tower
- ⑨ disc storage bag
- ⑩ lid adapter

slow cook

- ① bowl plug
- ② bowl seal

language selection

When turning on your cooking food processor for the first time, the display screen language will default to "English".	
<p>1 To change the language press and hold down the OK button ③⑤ and use the On/Off switch ⑳ to turn the unit on.</p> <ul style="list-style-type: none"> • "LANGUAGE SET UP PRESS START TO CONTINUE" will be displayed on the screen. 	
<p>2 To change the language press the (+) or (-) button until the required language is shown on the display screen. Once the required language is selected, press the OK button to confirm. The unit will display "WELCOME TO kCook".</p>	
<p>3 To change the language at a later stage, repeat the above procedure.</p>	


using your cooking food processor

- 1 Plug in and press the On/Off switch ⑳ on the right side of the power unit. The unit will beep and “WELCOME TO kCook” will be displayed.
- 2 Fit the bowl ⑬ to the power unit by aligning the locating tab to the back of the unit. Press down lightly to locate. Note: the bowl cannot be located unless fitted in the correct orientation.
- To remove the bowl, push both bowl release buttons ⑭ (situated under the bowl handles) at the same time and lift the bowl.
- 3 Select one of the following options:

3A Manual Cooking – refer to manual mode section.

3B Pre-set Programmes:

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

-  Main Meal programme ②⑥
-  Sauce programme ②⑦
-  Steam programme ②⑧
-  Soup programme ②⑨
-  Stir Fry programme ③⑩
-  Dessert programme ③①

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

- 4 Fit the maxblade ⑦a, knife blade ⑦b, stir tool ⑧, whisk tool ⑨ or slow cook bowl plug ⑥① to the bowl.

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

- 5 Add the relevant ingredients to be processed or cooked.

- 6 Fit the lid and filler cap. Push the lid down and turn anti-clockwise until aligned with the cooking bowl handles.

The appliance will not operate unless interlocked correctly.

- 7 Press the cooking bowl Start/Stop button ④⑩ to start the cooking process.
- 8 Pre-set programmes – at the end of each stage and once cooking has finished the unit will beep and automatically go into the Keep Warm cycle for 30 minutes. Follow the instructions on the screen to move to the next stage.
- 9 To stop the unit at any time, press the Start/Stop button and then remove the lid. Take care as the bowl and lid will be hot. To resume cooking, refit the lid press the Start/Stop button.
- Manual mode – at the end of cooking the timer will countdown to 00:00 and the unit will beep.

Standby Mode

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

Keep Warm Cycle

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

After cooking

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

Hints & Tips

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

Turning off sounds

- The unit will beep in various stages of use. To turn this off, hold down the Cancel button (38) and at the same time turn the unit on using the On/Off switch.
- To turn the beeps back on just switch off and switch back on.

using your Direct Prep

the cutting discs

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

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

Disc No 1 - extra fine grating for parmesan cheese.

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

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

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

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

to assemble and use the attachment

- 1 Fit the bowl lid and remove the filler cap if grating or slicing straight into the bowl.
- 2 Remove the Direct Prep outlet cover (1).

- 3 Fit the tower (58) on to the Direct Prep drive outlet by aligning the ▲, then push down and turn clockwise to secure in place (2).
- 4 Holding by the centre grip, push the desired cutting disc on to the drive shaft (3). Each disc is numbered for identification and the number should be uppermost when the disc is pushed onto the shaft.
- 5 Fit the slinger plate (54) on to the drive shaft with the wiper uppermost and against the underside of the cutting disc (4).

Note:

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

...▼	For fitting or removing the Direct Prep assembly. Do not operate the Direct Prep when located in this position.
◀①	For slicing or grating directly into the cooking bowl through the filler cap opening.
◀②	For slicing or grating into a suitable container. When located in position ◀② the extension chute (57) can be fitted by sliding onto the food outlet (56).

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

- 9 Cut the food to fit the feed tube (50).
- 10 Press the Direct Prep Start/Stop button (7) and, at the same time, push down evenly with the pusher.
 - **Never put your fingers in the feed tube.**
 - **Use the spatula supplied to guide any sliced or grated pieces left on the lid down the filler cap opening.**
- 11 To remove the attachment, turn in a clockwise direction until the ...▼ aligns with the ▲ and lift off.
 - **Always switch off before removing the Direct Prep lid.**

important

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

hints & tips






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

When using the Direct Prep to slice or grate directly into the bowl, the lid adapter ⑥0 can be used to guide ingredients.

- 1 Remove the filler cap.
- 2 Align the Direct Prep to position . . . ▼.
- 3 Place the adapter over the lid filler cap opening ⑤ with the handle positioned to the left.
- 4 Turn the Direct Prep to position ◀ ①.
- 5 Use the Direct Prep as described in the “using your direct prep” section.

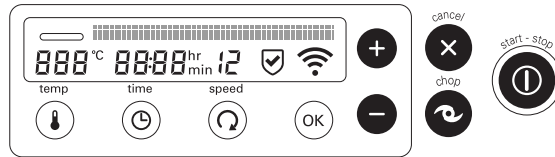
important

- Always hold the lid adapter by the finger grip when removing or fitting it.
- The adapter must be removed before fitting the filler cap.

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

Manual Mode




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






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

Note:

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

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

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

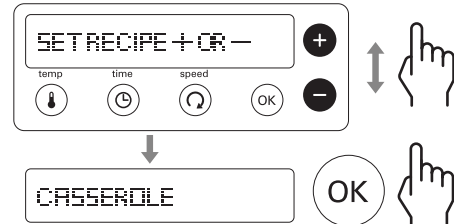
using the pre-set programmes

Select the programme

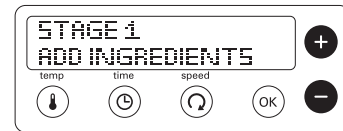
- 1 Press the desired programme button.
Note: When the programme button is pressed, the bar above the relevant button will light up.



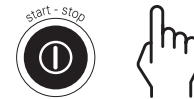
- 2 Press the (+) or (-) button to select the required sub-programme.
Then press the OK button to confirm selection.



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



- 4 Press the Start/Stop button.



Adjusting the sub-programmes

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

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

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



Main Meal programme 26

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

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

Ⓚ = selected speed

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



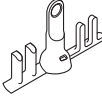


Slow cook

Remove the bowl drive shaft by unlocking the drive shaft nut Ⓜ5 on the underside of the bowl. Then lift out. Fit the bowl plug Ⓜ1 ensuring the seal Ⓜ2 is fitted and turn the drive shaft nut clockwise to lock in place.



Sauce programme 27

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

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



= selected speed

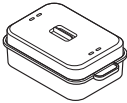
Note: During the heating cycle on each stage “HEATING” will be shown on the display screen and the time will not start to count down until the correct temperature is reached.



Steam programme 28



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

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

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

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

To steam:

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

Note:



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

Hints & Tips

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

Rinse Function

To use the rinse function:

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

Steaming guidelines

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

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



Soup programme 29

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

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



= selected speed

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



Stir Fry programme 30

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

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



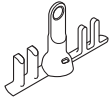

= selected speed

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



Dessert programme 31

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



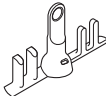
Sub programme	Stage 1	Stage 2	Stage 3	Tool used	Recipe ideas
DESSERT SAUCES	Add dry ingredients 2½ mins	Add liquid 98°C ⌚ 5 Heating then ⌚ 6 10 mins	N/A		Custard, crème brûlée
DOUGH	Add water and yeast 2 mins	Add dry ingredients 3¼ mins	N/A		Bread



= selected speed

Bread making

- Do not exceed 400g (flour weight) / 640g (total weight) – you may overload the unit.
- Use the knife blade 7b at speed 10 to knead the dough.
- Do not knead for longer than 3 minutes.
- Use luke warm water.

recommended speed chart for manual functions					
Tool	Function	Recommended speed/ temperature	Processing time	Recommended Quantities	
 maxblade	Chopping herbs	12	20 secs	20g – 50g	
	Chopping onions	12	15-20 secs	Up to 300g (2 onions)	
	Chopping vegetables cut into 4cm chunks	12	20 secs	Up to 500g	
	Chopping lean meat cut into 2cm chunks	12	5-20 secs	150g – 300g	
	Pastry – rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	12	15 secs 15 secs	150g – 200g flour weight	
	Chopping chocolate (e.g. for melting) broken into chunks	12	40 secs	Up to 200g	
	Crushing ice	12	25-30 secs	Up to 250g (12 cubes)	
	Chopping cauliflower (e.g. for cauliflower rice)	12	20 secs	Up to 500g (1 head cut into florets)	
	Drinks and smoothies	12	60 secs	1 litre	
	Cold Blending	12	1 – 2 mins	2.6 litres	
 7b	All in one cake mixes	12	20-30 secs	Up to 600g total weight (3 egg mix)	
	Bread Dough	10	3 mins	640g total weight 400g flour weight	
	Egg whites	8-9	3½ – 4 mins	2 – 8 (70 – 280g)	
	Whipping cream	9	1 – 1½ mins	200g – 600g	
	Mayonnaise	12	1 – 1½ mins	2 – 4 egg mix	
	Flapjack recipe				
	Stage 1 Butter Honey	0/55°C	10 mins	100g 300g	
	Stage 2	6/55°C	1 min	-	
	Stage 3 Oats	12/OFF	5 secs	300g	
Stage 4 Sultanas	12/OFF	5 secs	100g		

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

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Remove the lid and tool from the bowl before cleaning.
- When not in use store the stir tool, whisk tool, bowl plug, spatula and Direct Prep attachment in the storage box (23). The Direct Prep discs can be stored in the storage bag supplied (59).

power unit

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

bowl temperature sensors

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

bowl/stir tool/maxblade/knife blade/ whisk tool

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

bowl drive shaft assembly/bowl plug

- 1 Unlock the drive shaft nut (15) on the underside of the bowl by turning in an anti-clockwise direction.
- 2 Then lift out the drive shaft (10) or bowl plug (61).
- 3 Remove and wash the sealing ring (11) or (62).
- 4 Brush the bowl drive assembly or bowl plug clean with hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap.
- 5 Ensure the seal is refitted to the drive shaft or bowl plug correctly before refitting to the bowl.

lid

- Always dismantle the lid before cleaning:
 - 1 Remove the filler cap.
 - 2 Push the lid inner section (4) out.
 - 3 Remove the seal (6) from the lid inner section (4).
- After washing, fit the seal back on to the outer lid section with the thicker edge uppermost and reverse the above procedure.
Note: Leaking from the lid will occur if the seal is not fitted correctly.

direct prep

Dismantle the attachment fully before cleaning.

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

- Handle the cutting discs with care – **they are extremely sharp.**
- To remove the lid (51) from the base (55), hold by the feed tube (50) and turn in an anticlockwise direction. Then lift off.
- Tower: Do not immerse in water. If the tower is accidentally immersed in water, ensure that all the water has drained out before reassembling the attachment.

steaming basket

- Wash the parts, then dry thoroughly.

dishwashing

Alternatively the washable parts are dishwasher safe.

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

service and customer care

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





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

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

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

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

troubleshooting guide

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

troubleshooting guide continued

Problem	Cause	Solution
Display shows "MOTOR OVERHEAT".	Appliance overheated.	Switch off and unplug the unit. Leave to cool down for 30 minutes and then plug back in.
Display shows "MOTOR OVERLOAD" or "MOTOR STALLED".	Appliance overloaded.	Reduce the quantity in the bowl.
<p>Display shows error message starting with E:</p> <p>Display shows error message E:31</p> <p>Display shows error message E:32</p> <p>Display shows error message E:33</p>	<p>Appliance not functioning correctly.</p> <p>API connection failed.</p> <p>API unresponsive.</p> <p>Pairing has failed.</p>	<p>Switch off and unplug the unit. Then plug back in and restart. Factory reset Wi-Fi, see "Wi-Fi Menu" section. Restart Appliance Setup from the Kenwood app.</p> <p>Wait for 10 minutes and try again. If error persists, restart the Appliance Setup from the Kenwood App.</p> <p>In the Kenwood app, go to the menu, select your personal profile, then select "Forget Appliance". Restart Appliance Setup from the Kenwood app.</p> <p>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.</p>

Table des matières

Sécurité	28-32
Connecter votre appareil à l'appli Kenwood	33
Menu Wi-Fi	33
Légende	34
Choix de la langue	34-35
Utilisation de votre robot cuiseur	35-36
Utilisation de votre Direct Prep	36-37
Explication des symboles sur l'écran d'affichage	38
Mode manuel	39-40
Utilisation des programmes automatiques	41-47
Programme plat principal	41-42
Programme sauces	43
Programme cuisson à la vapeur	44-45
Programme soupes	46
Programme sauté/wok	46
Programme desserts	47
Tableau des utilisations recommandées	47-48
Entretien et nettoyage	49-50
Service après-vente	50
Guide de dépannage	51-53

sécurité

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

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

- N'ôtez pas le couvercle ou le bouchon de remplissage tant que le liquide est en train de bouillir.
- Utilisez des gants de cuisson pour retirer le couvercle ou le bouchon de remplissage lorsque l'appareil fonctionne en mode cuisson ou après la cuisson.
- Installez toujours le bouchon sur le couvercle lorsque vous hachez des aliments ou que vous faites des purées.
- Faites toujours fonctionner l'appareil avec le bouchon en place, sauf indication contraire dans la recette.
- Utilisez uniquement le bol et les ustensiles fournis avec l'appareil.
- N'utilisez jamais le bol avec toute autre source de chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en mode cuisson avec le bol vide.
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot, utilisez toujours la touche Démarrer / Pause, ou Annuler.
- Ne pas utiliser la " maxblade " ⑦a pour les pâtes à frire ou les pâtes à gâteau. Utilisez la lame couteau ⑦b
- **Si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive, l'appareil sera endommagé et susceptible de provoquer des blessures.**
- Lorsque vous utilisez cet appareil, veillez à ce qu'il soit placé sur une surface plane éloignée du bord. Ne le disposez pas juste au-dessous de placards en hauteur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Veillez à ce que les aliments soient entièrement cuits et bien chauds avant de manger.
- Il est recommandé de consommer la nourriture peu de temps après ou de la laisser refroidir rapidement, et ensuite de la mettre au réfrigérateur le plus rapidement possible.
- Veillez à ce que le joint d'étanchéité soit toujours correctement installé sur l'axe d'entraînement pour éviter des fuites et l'endommagement de votre robot cuiseur.

- Utilisez toujours les boutons sous les poignées ⑭ du bol pour retirer le bol de cuisson.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre de façon telle qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Accessoire Direct Prep

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

- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. N'approchez pas les doigts de la sortie des aliments du Direct Prep 56.
- Avant de retirer le couvercle du Direct Prep :
 - éteignez l'appareil ;
 - attendez que le disque soit complètement à l'arrêt.
- Saisissez toujours le couvercle adaptateur par l'encoche pour le doigt lors de son installation ou de son retrait.

Accessoire du cuiseur vapeur

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

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.
- Cet appareil contient et utilise le module sans fil FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA

Avant d'utiliser votre robot pour la première fois,

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

connecter votre appareil à l'appli Kenwood

L'appli Kenwood vous permet de contrôler votre appareil à partir de votre smartphone ou de votre tablette.

- 1 Téléchargez l'appli Kenwood sur un smartphone ou une tablette.
- 2 Une fois le téléchargement terminé, ouvrez l'appli et suivez les instructions à l'écran.

Code PIN

- Celui-ci doit être renseigné lorsque l'appli Kenwood le demande.
- Cet appareil est connecté dès lors que le PIN apparaît sur l'écran d'affichage. Si le code PIN saisi est incorrect, veuillez suivre les instructions de l'appli et recommencer.
- Pour afficher le code PIN de l'unité, appuyez sur la touche OK et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

Remarque :

Wi-Fi

Fonctionne uniquement avec les normes IEEE 802.11 b,g et n à 2,4 GHz et se connecte aux réseaux en utilisant WPA2-PSK

Compatibilité

Appli Kenwood compatible avec les toutes dernières versions iOS et Android.

Menu Wi-Fi

Réinitialiser le Wi-Fi, activer/désactiver le Wi-Fi de l'unité et afficher l'adresse MAC de l'unité.

- 1 Lorsque l'unité est en mode veille, appuyez sur le bouton augmenter (+) pendant 3 secondes.
- 2 Appuyez sur les boutons (+) et (-) pour faire défiler le menu et appuyez sur le bouton OK pour confirmer l'option choisie.
- 3 Pour quitter le menu Wi-Fi, appuyez sur le bouton Annuler. L'unité revient également en mode veille en cas d'inactivité pendant 10 secondes.

RÉINITIALISATION WI-FI	Sélectionnez cette option pour effacer toutes les données stockées sur le Wi-Fi et restaurer les réglages usine. Lorsque cette option est sélectionnée, l'unité repasse en mode veille. important Lorsque vous vous débarrassez de l'unité, il est important que vous réinitialisiez l'appareil sur les paramètres usine pour protéger vos données personnelles.
ACTIVER WI-FI	Le fait de sélectionner cette option permet d'activer le Wi-Fi de l'unité. Lorsque cette option est sélectionnée, l'unité repasse en mode veille. Remarque : le Wi-Fi est sur ON par défaut.
DÉSACTIVER WI-FI	Le fait de sélectionner cette option désactive le Wi-Fi. Lorsque cette option est sélectionnée, l'unité repasse en mode veille.
MAC:	Cette option affichera automatiquement l'adresse Wi-Fi WIFI pour MAC de l'unité.

légende

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


Cuiseur vapeur

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

panneau d'affichage

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

symboles de l'écran de contrôle

- ④② affichage de la température
- ④③ symbole bol chaud
- ④④ affichage des textes
- ④⑤ affichage de la durée
- ④⑥ affichage de la vitesse
- ④⑦ mode sans surveillance 
- ④⑧ symbole Wi-Fi

Direct Prep

- ④⑨ poussoir / gobelet doseur
- ④⑩ cheminée d'alimentation
- ④⑪ couvercle du Direct Prep
- ④⑫ axe d'entraînement

④⑬ disque

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

- ④⑭ disque d'éjection
- ④⑮ base
- ④⑯ sortie des aliments
- ④⑰ goulotte d'extension
- ④⑱ tour
- ④⑲ housse de rangement des disques
- ④⑳ couvercle adaptateur

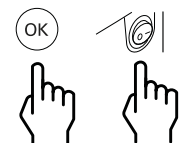
cuisson lente

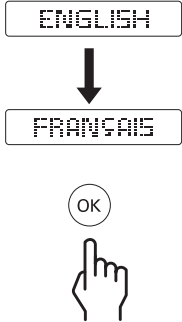
- ④① adaptateur fond plat
- ④② joint de l'adaptateur

choix de la langue

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

- 1 Pour changer la langue, appuyez sur la touche OK et tout en la maintenant enfoncée, ④⑮ et utilisez l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) ④⑰ pour mettre en marche l'appareil.
 - Le message suivant:
« LANGUAGE SET UP PRESS START TO CONTINUE »
(SELECTION DE LA LANGUE. APPUYEZ SUR START POUR CONTINUER) apparaît à l'écran.



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

utilisation de votre robot cuiseur multifonction

- 1 Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur On/Off (Marche/Arrêt) ⑳ sur le côté droit du bloc moteur : le robot émet un bip et l'écran affiche "BONJOUR".
- 2 Installez le bol ⑬ sur le bloc moteur en l'alignant sur l'encoche de repérage figurant au dos de l'appareil. Appuyez doucement pour les repérer. Remarque : le bol ne peut être installé que s'il est bien orienté.
 - Pour retirer le bol, appuyez simultanément sur les boutons ⑭ situés sous les poignées du bol et soulevez le bol.
- 3 Sélectionnez l'une des options suivantes :
 - 3A** Cuisson manuelle - reportez-vous à la section mode manuel.
 - 3B** Programmes automatiques : Reportez-vous à la section « utilisation des programmes automatiques » pour des informations sur l'utilisation de ces programmes.
 - ① Programme plat principal ⑳
 - ② Programme sauces ㉑
 - ③ Programme vapeur ㉒
 - ④ Programme soupes ㉓
 - ⑤ Programme sautés/woks ㉔
 - ⑥ Programme desserts ㉕

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

- 4 Installez la maxblade ㉖a, le couteau hachoir ㉖b, le mélangeur ㉗, L'émulsionneur ㉘ ou la prise du bol cuisson lente ㉙ sur le bol

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

- 5 Ajoutez les ingrédients devant être traités ou à cuire.
 - 6 Installez le couvercle et le bouchon. Appuyez sur le couvercle et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit aligné avec les poignées du bol de cuisson.

L'appareil ne fonctionnera pas tant qu'il n'est pas correctement verrouillé.
 - 7 Appuyez sur la touche Start/Stop de cuisson du bol ㉚ pour démarrer le processus de cuisson.
 - 8 Programmes automatiques - à la fin de chaque étape et une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore et passe automatiquement sur le cycle de maintien au chaud pendant 30 minutes. Suivez les instructions apparaissant à l'écran pour passer à l'étape suivante.
 - 9 Pour arrêter l'appareil à tout moment, appuyez sur la touche Start/Stop et retirez ensuite le couvercle. Faites attention car le bol et le couvercle seront alors chauds. Pour reprendre la cuisson, remettez le couvercle et appuyez sur la touche Start/Stop.
 - Mode manuel - à la fin de la cuisson le minuteur revient sur 00:00 et l'appareil émet un bip.
- Mode pause**
- Pour remettre l'appareil en mode pause, appuyez et maintenez enfoncée la touche Cancel (Annulation) pendant 3 secondes.
 - Si aucun choix n'est fait dans un délai de 30 minutes l'appareil revient en mode pause et "BONJOUR" s'affiche à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle fonction pour réactiver l'appareil.

Cycle de maintien au chaud

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

Après la cuisson

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

Astuces & conseils

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

Déconnecter les bips

- L'appareil émet des bips à différentes étapes d'utilisation. Pour couper le son, maintenez enfoncée la touche Cancel (annulation) (38) et en même temps allumez l'appareil en utilisant l'interrupteur "On/Off" (marche / arrêt).
- Pour remettre le son en marche, il vous suffit d'éteindre l'appareil et de le rallumer.

utilisation de votre Direct Prep

les disques à découper

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

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

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

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

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

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

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

Pour installer et utiliser l'accessoire

- 1 Installez le couvercle du bol et retirez le bouchon si vous souhaitez émincer ou râper directement dans le bol.
- 2 Retirez le couvercle de la sortie du Direct Prep (1).
- 3 Installez la tour (38) sur l'axe d'entraînement Direct Prep en alignant le X, puis appuyez dessus et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour mettre en place (2).
- 4 En le tenant par la partie centrale, poussez le disque sélectionné sur l'axe d'entraînement (3). Chaque disque est numéroté à des fins d'identification et le numéro doit être positionné tourné vers le haut lorsque le disque est inséré sur l'axe.
- 5 Installez le disque d'éjection sur (54) l'axe d'entraînement avec la partie la plus effilée vers le haut et contre la partie inférieure du disque à découper (4).

Remarque :

- **Si le disque d'éjection n'est pas installée, les aliments s'entasseront sous le disque et ne sortiront pas par la goulotte prévue à cet effet.**

- 6 Installez le couvercle Direct Prep sur la base en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 7 Fixez l'accessoire sur la tour et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place ⑤.
- 8 Une fois installé, le Direct Prep peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre dans les positions suivantes ⑥.

•••▼	Pour installer ou retirer le Direct Prep. Ne faites pas fonctionner le Direct Prep lorsqu'il est dans cette position.
◀①	Pour émincer ou râper directement dans le bol de cuisson en passant les aliments à travers l'ouverture du couvercle.
◀②	Pour émincer ou râper dans un récipient approprié. Lorsqu'elle se trouve sur la position ◀②, la goulotte d'extension ⑤⑦ peut être installée en la faisant glisser à l'intérieur de la sortie des aliments ⑤⑥.

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

- 9 Coupez les aliments pour les passer dans la cheminée d'alimentation et ⑤⑩.
 - 10 Appuyez sur la touche Start/Stop du Direct Prep ⑦ et simultanément, appuyez uniformément avec le poussoir.
- **Ne mettez jamais vos doigts dans la cheminée d'alimentation**
 - **Utilisez la spatule fournie pour guider les morceaux tranchés ou râpés laissés sur le couvercle vers le bas de l'ouverture du couvercle.**
- 11 Pour retirer l'accessoire, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le •••▼ s'aligne avec le ▲ et soulevez.
- **Éteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle du Direct Prep.**

Important :

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

Astuces & conseils

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






Lorsque vous Direct Prep pour émincer ou râper directement dans le bol, le couvercle adaptateur ⑥⑩ peut être utilisé pour guider les ingrédients.

- 1 Retirez le bouchon de remplissage.
- 2 Alignez Direct Prep sur la position •••▼.
- 3 Disposez l'adaptateur sur l'ouverture du couvercle du bouchon de remplissage ⑤.
- 4 Mettez Direct Prep sur la position ◀①.
- 5 Utilisez Direct Prep comme décrit dans la section "Utilisation de votre Direct Prep ».

important

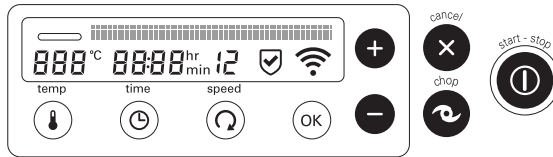
- Saisissez toujours le couvercle adaptateur par l'encoche pour le doigt lorsque vous le retirez ou l'installez.
- L'adaptateur doit être retiré avant de mettre en place le bouchon de remplissage.

Explication des symboles apparaissant à l'écran d'affichage

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

Mode manuel




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






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

Remarque :

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

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

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

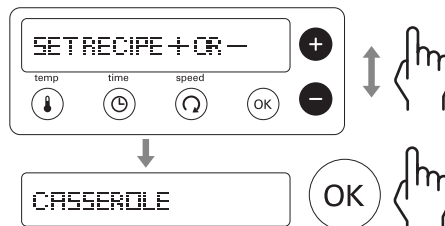
utilisation des programmes automatiques

Sélectionner le programme

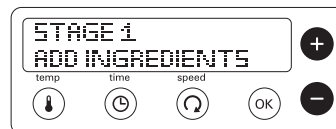
1 Appuyez sur la touche du programme souhaité.
Remarque : lorsque la touche du programme est enfoncée, la barre au-dessus de la touche appropriée s'allume.



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



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



4 Appuyez sur la touche Start/Stop.



Régler les sous-programmes

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

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

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



Programme plat principal (26)

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

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



Programme plat principal (26)

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

Sous-programme	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Accessoire utilisé	Idées de recette
	INGRÉDIENTS 1	INGRÉDIENTS 2	INGRÉDIENTS 3	INGRÉDIENTS 4		
PLATS FACILES	Ajoutez l'huile, les légumes, la viande et le liquide 98°C ⌚ 3 30 minutes	N/A	N/A	N/A		Ragoût de boeuf
RISOTTO	Ajoutez de l'huile 140°C ⌚ 3 Chauffer	Ajoutez le riz 98°C ⌚ 4 4 minutes	Ajoutez les légumes et la viande 98°C ⌚ 4 2 minutes puis ⌚ 3 3 minutes	Ajoutez le liquide 98°C ⌚ 4 10 minutes		Risotto au poulet
PLATS TRADITIONNELS	Ajoutez de l'huile 140°C ⌚ 3 Chauffer	Ajoutez la viande 180°C ⌚ 4 2 minutes puis 140°C ⌚ 3 3 minutes	Ajoutez les légumes 140°C ⌚ 1 10 minutes	Ajoutez le liquide 98°C ⌚ 1 2 heures		Plat au bœuf
PLATS VÉGÉTARIENS	Ajoutez de l'huile 140°C ⌚ 3 Chauffer	Ajoutez les légumes 120°C ⌚ 3 10 minutes	Ajoutez le liquide 98°C ⌚ 3 30 minutes	N/A		Ragoût aux pois chiche
CUISSON BASSE TEMPERATURE	95°C → Chauffer →	90°C 2 heures	N/A	N/A		l'adaptateur fond plat (61)



= vitesse sélectionnée

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









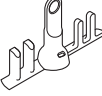







cuisson basse température

Retirez l'axe d'entraînement du bol en dévissant la pièce de verrouillage de l'axe d'entraînement (15) présent sous la partie inférieure du bol. Puis sortez-le. Installez (61) l'adaptateur fond plat en vous assurant que le joint (62) est inséré et tournez la pièce de verrouillage de l'axe d'entraînement dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.



Programme de sauces 27

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

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



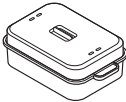
= vitesse sélectionnée

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

Programme cuisson à la vapeur (28)



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

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

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

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

Pour cuire à la vapeur :

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

Remarque :



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

Astuces & conseils

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

Fonction Rinçage :

Pour utiliser la fonction Rinçage :

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

Instruction pour la cuisson à la vapeur




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

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



Programme soupes 29

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

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




= vitesse sélectionnée

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



Programme sautés/wok 30

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

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



= vitesse sélectionnée

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



Programme desserts 31

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

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



= vitesse sélectionnée



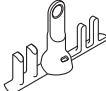
Pour faire du pain

- Ne pas dépasser 400 g (poids en farine) / 640 g (poids total) – vous risqueriez de surcharger l'appareil.
- Utilisez la lame 7b à la vitesse 10 pour pétrir la pâte.
- Ne pétrissez pas plus de 3 minutes.
- Utiliser de l'eau tiède.

Tableau des vitesses recommandées pour les fonctions manuelles

Accessoire	Fonction	Vitesse/ température recommandée	Durée	Quantités recommandées
 maxblade	Pour hacher des herbes	12	20 secondes	20g – 50 g
	Pour hacher des oignons	12	15-20 secondes	Jusqu'à 300 g (2 oignons)
	Hacher de la viande maigre Découpez en morceaux de 2 cm	12	20 secondes	Up to 500 g
	Pour émincer de la viande maigre	12	5-20 secondes	150g – 300 g

Tableau des vitesses recommandées pour les fonctions manuelles (suite)

Accessoire	Fonction	Vitesse/ température recommandée	Durée	Quantités recommandées	
 maxblade	Pour la pâtisserie – pour intégrer de la matière grasse à de la farine Ajoutez de l'eau pour mélanger les ingrédients de la pâtisserie.	12	15 secondes 15 secondes	150 g – 200 g poids de la farine	
	Hacher du chocolat (p. ex. pour le faire) brisé en morceaux	12	40 secondes	Jusqu'à 200 g	
	Glace pilée	12	25-30 secondes	Jusqu'à 250 g (12 cubes)	
	Pour hacher du chou-fleur (par exemple pour faire du riz au chou-fleur)	12	20 secondes	Jusqu'à 500 g (1 tête découpée en petits bouquets)	
	Boissons et smoothies	12	60 secondes	1 litre	
	Mélanges froids	12	1 – 2 mins	2,6 litres	
	 7b	Mélanges à gâteau tout-en-un	12	20-30 secondes	Jusqu'à 600 g de poids total (mélange à base de 3 œufs)
Pâte à pain		10	3 mins	640 g de poids total 400 g de farine	
	Blancs d'œuf	8-9	3½ – 4 mins	2 – 8 (70 – 280 g)	
	Crème fouettée	9	1 – 1½ mins	200 g – 600 g	
	Mayonnaise	12	1 – 1½ mins	Mélange pour 2 – 4 œufs	
	Recette du flapjack				
	Étape 1 Beurre Miel	0/55°C	10 mins	100 g 300 g	
	Étape 2	6/55°C	1 min	-	
	Étape 3 Avoine	12/OFF	5 secs	300 g	
Étape 4 Raisins secs	12/OFF	5 secs	100 g		
Remarque : il s'agit d'informations fournies à titre indicatif uniquement et elles peuvent varier selon la recette exacte et les ingrédients en cours de traitement.					

entretien et nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.
- Lorsque vous ne les utilisez pas, rangez le mélangeur, l'émulsionneur, l'adaptateur fond plat, la spatule et l'accessoire Direct Prep dans la boîte de rangement (23). Les disques du Direct Prep peuvent être rangés dans la housse fournie avec l'appareil (59).

bloc moteur

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

capteurs de température du bol

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

Bol/mélangeur/ maxblade / couteau hachoir / emulsionneur

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

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

- 1 Desserrez la pièce de verrouillage de l'axe d'entraînement (15) sur le dessous du bol en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2 Puis sortez l'axe d'entraînement (10) ou l'adaptateur fond plat (61).
- 3 Retirez le joint d'étanchéité (11) ou (62) et lavez-le à la main.
- 4 Brossez et nettoyez les pièces à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement sous l'eau du robinet.
- 5 Assurez-vous que le joint est correctement réinstallé sur l'axe d'entraînement ou l'adaptateur fond plat avant de le réinstaller sur le bol.

Couvercle

- Démontez toujours le couvercle avant de le nettoyer :
 - 1 Retirez le bouchon.
 - 2 Sortez la partie intérieure du couvercle (4).
 - 3 Retirez le joint d'étanchéité (6) de la partie intérieure du couvercle (4).
- Après le nettoyage, remettez le joint d'étanchéité sur la partie externe du couvercle, le bord le plus épais vers le haut et inversez la procédure susmentionnée. Remarque : des fuites se produiront si le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé.

Direct Prep

- Démontez entièrement l'accessoire avant le nettoyage.
- Pour faciliter le nettoyage, lavez toujours les pièces immédiatement après utilisation.
- Faites très attention lorsque vous manipulez les disques à découper : **ils sont extrêmement tranchants.**
- Pour retirer le couvercle (51) de la base (55), tenez-le par la cheminée d'alimentation (50) et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez.
- Tour : ne pas immerger dans l'eau. Si la tour est accidentellement immergée dans l'eau, assurez-vous d'évacuer toute l'eau avant de remonter l'accessoire.

panier vapeur

- Nettoyez les pièces et séchez-les soigneusement.

lave-vaisselle

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

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

Pièces	lavables en machine
Emulsionneur	✓
Base du panier vapeur, étage et couvercle	✓
Boîte de rangement	x
Direct Prep, poussoir, couvercle, disque d'éjection, base et goutte d'extension	✓
Disques à découper	✓
Tour	x
Spatule	✓
Housse de rangement des disques	x
Couvercle adaptateur	✓



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

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


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

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

service après-vente

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

Guide de dépannage

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

Guide de dépannage (suite)

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

Guide de dépannage (suite)

Problème	Cause	Solution
<p>L'écran affiche des messages d'erreur commençant pas E :</p> <p>L'écran affiche le message d'erreur E:31</p>	<p>L'appareil ne fonctionne pas correctement.</p> <p>Échec de connexion à l'API.</p>	<p>Éteignez et débranchez l'appareil. Puis rebranchez et redémarrez. Réinitialisation des paramètres de connexion Wi-Fi, se reporter au chapitre « Menu Wi-Fi ».</p> <p>Redémarrez la Configuration Appareil à partir de l'appli Kenwood.</p>
<p>L'écran affiche le message d'erreur E:32</p>	<p>L'API ne répond pas.</p>	<p>Attendez 10 minutes et essayez à nouveau. Si l'erreur persiste, recommencez la Configuration Appareil à partir de l'appli Kenwood.</p>
<p>L'écran affiche le message d'erreur E:33</p>	<p>Échec du pairage.</p>	<p>Dans l'appli Kenwood, allez dans le menu et sélectionnez votre profil personnel. Puis sélectionnez « Ignorer Appareil ». Redémarrez la Configuration Appareil à partir de l'appli Kenwood.</p> <p>Si le problème persiste, veuillez contacter le service assistance Kenwood agréé le plus proche. Pour obtenir les coordonnées de votre centre Kenwood le plus proche, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com ou le site Web propre à votre pays.</p>

Inhalt

Sicherheit	55-60
Verbindung Ihres Geräts mit der Kenwood App	60
Wi-Fi-Menü	60
Schlüssel	61
Sprachauswahl	61-62
Verwendung Ihrer Küchenmaschine mit Kochfunktion	62-63
Verwendung Ihres Direct Prep Aufsatzes	63-64
Erläuterung der Display-Symbole	65
Manueller Modus	66-67
Verwendung der Programme	68-74
Hauptgericht-Programm	69-70
Soßen-Programm	70
Dampfgar-Programm	71-72
Suppen-Programm	73
Sautieren-Programm	73
Dessert-Programm	74
Empfehlungstabelle	74-75
Pflege und Reinigung	76-77
Kundendienst und Service	77
Fehlerbehebung	78-80

Sicherheit

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

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

- Im Kochmodus oder nach dem Kochen zum Abnehmen des Deckels oder der Einfüllkappe Ofenhandschuhe tragen.
- Beim Benutzen der Zerkleinerungsfunktion oder Pürieren der Zutaten stets die Einfüllkappe aufsetzen.
- Das Gerät nur mit eingesetzter Einfüllkappe betreiben, es sei denn, das Rezept enthält gegenteilige Anleitungen.
- Nur die Schüssel und Zubehörteile benutzen, die zum Lieferumfang dieses Geräts gehören.
- Die Schüssel niemals mit einer anderen Hitzequelle verwenden.
- Das Gerät niemals im Kochmodus bei leerer Schüssel betreiben.
- Zum Betreiben der Küchenmaschine niemals den Deckel verwenden, sondern stets die Start/Stopp-Taste oder die Abbrechen-Taste betätigen.
- Nicht den großen Messereinsatz (Maxblade) ⑦a für Knet- oder Kuchenteig verwenden. Stattdessen Messereinsatz ⑦b benutzen.
- **Das Gerät wird beschädigt und kann Verletzungen verursachen, wenn der Verriegelungsmechanismus mit zu viel Kraftaufwand betätigt wird.**
- Bei Gebrauch dieses Geräts sicherstellen, dass es auf einer ebenen Oberfläche und nicht direkt an der Kante steht. Nicht unter Hängeschränken aufstellen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Vor dem Essen immer sicherstellen, dass die Speisen gar und durch und durch heiß sind.
- Speisen sollten kurz nach dem Kochen verzehrt oder schnell abgekühlt und so bald wie möglich in den Kühlschrank gestellt werden.

- Immer sicherstellen, dass der Dichtungsring korrekt an der Antriebskupplung angebracht ist, um das Austreten von Zutaten und Beschädigung Ihrer Küchenmaschine mit Kochfunktion zu vermeiden.
- Vor dem Abnehmen der Schüssel stets die Schüssel-Entriegelungstasten ⑭ drücken.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein. Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Direct Prep Aufsatz

- Vorsicht beim Einsetzen, Herausnehmen und Reinigen der Arbeitsscheiben, sie sind sehr scharf. **Bei Gebrauch und Reinigung immer am Fingergriff, weg von den Klingen, anfassen.**
- **Deckel erst abnehmen, nachdem die Arbeitsscheibe ganz zum Stillstand gekommen ist.**
- Schnittgut niemals mit dem Finger durch den Füllschacht drücken. Nur den zum Gerät gehörigen Stopfer verwenden.

- Schnittgut nicht mit zu viel Kraftaufwand durch den Füllschacht schieben – Ihr Aufsatz könnte beschädigt werden.
- Keine beweglichen Teile berühren. Finger nicht in den Auslass ⑤⑥ stecken.
- Vor dem Abnehmen des Deckels vom Direct Prep Aufsatz:
 - Gerät ausschalten;
 - warten, bis die Arbeitsscheibe völlig zum Stillstand gekommen ist.
- Den Deckeleinsatz beim Anbringen oder Entfernen immer am Fingergriff festhalten.

Dampfgar-Aufsatz

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

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.

● **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.**

- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Dieses Gerät enthält und verwendet das kabellose Modul FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA.

Vor erstmaligem Gebrauch

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

Verbindung Ihres Geräts mit der Kenwood App

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

- 1 Laden Sie die Kenwood App auf ein Smartphone oder Tablet herunter.
- 2 Nach dem Herunterladen öffnen Sie die App und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.

PIN-Nummer

- Diese muss bei entsprechender Aufforderung von der Kenwood App eingegeben werden.
- Das Gerät kann nur dann Verbindung aufnehmen, wenn die PIN-Nummer im Display erscheint. Wurde die PIN falsch eingegeben, den Anleitungen der App folgen und erneut versuchen.
- Zum Anzeigen der PIN-Nummer des Geräts die OK-Taste 3 Sekunden gedrückt halten.

Hinweis:

Wi-Fi

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

Kompatibilität

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

Wi-Fi-Menü

Wi-Fi auf Werkseinstellung zurücksetzen, Wi-Fi des Geräts ein-/ausschalten und MAC-Adresse des Geräts anzeigen.

- 1 Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, die Plus-Taste (+) drei Sekunden gedrückt halten.
- 2 Mit den Plus- und Minustasten (+) und (-) durch das Menü blättern und zum Bestätigen der gewünschten Option „OK“ drücken.
- 3 Zum Verlassen des Wi-Fi-Menüs die Taste „Abbrechen“ drücken. Das Gerät kehrt auch dann in den Standby-Modus zurück, wenn es 10 Sekunden lang nicht bedient wurde.

WERKSRESET WI-FI	Bei Auswahl dieser Option werden alle im Gerät gespeicherten Wi-Fi-Daten gelöscht und das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt. Nach der Auswahl kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Wichtig Zum Entsorgen des Geräts dieses auf die Werkseinstellungen zurücksetzen, um Ihre persönlichen Daten zu schützen.
WI-FI EIN	Bei Auswahl dieser Option wird das Wi-Fi des Geräts eingeschaltet. Nach der Auswahl kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Hinweis: Standardmäßig ist das Wi-Fi eingeschaltet.
WI-FI AUS	Bei Auswahl dieser Option wird das Wi-Fi des Geräts ausgeschaltet. Nach der Auswahl kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.
MAC:	Bei Wahl dieser Option wird automatisch die Wi-Fi-MAC-Adresse des Geräts angezeigt.

Schlüssel

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

Dampfgar-Aufsatz

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

Anzeigefeld

- ㉖ Hauptgericht-Programm
- ㉗ Soßen-Programm
- ㉘ Dampfgar-Programm
- ㉙ Suppen-Programm
- ㉚ Sautieren-Programm
- ㉛ Dessert-Programm
- ㉜ Temperaturtaste
- ㉝ Zeittaste
- ㉞ Geschwindigkeitstaste
- ㉟ OK-Taste
- ⓫ Plustaste (+)
- ⓬ Minustaste (-)
- ⓭ Abbrechen-Taste
- ⓮ Zerkleinerungstaste
- ⓯ Start/Stopp-Taste – Kochschüssel
- ⓰ Start/Stopp-Taste – Direct Prep

Display-Symbole

- ④② Temperatúrauswahl
- ④③ Achtung - heiße Temperatur
- ④④ Textanzeige
- ④⑤ Zeiteinstellung
- ④⑥ Geschwindigkeitsauswahl
- ④⑦ Kochmodus ✓
- ④⑧ Wi-Fi-Symbol

Direct Prep Aufsatz

- ④⑨ Stopfer/Messbecher
- ④⑩ Füllschacht
- ④⑪ Direct Prep Deckel
- ④⑫ Antriebswelle

⑤③ Arbeitsscheibe

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

- ⑤④ Auswurfscheibe
- ⑤⑤ Sockel
- ⑤⑥ Schnittgutauslass
- ⑤⑦ Auslassverlängerung
- ⑤⑧ Säule
- ⑤⑨ Arbeitsscheiben-Etui
- ⑥⑩ Deckeleinsatz

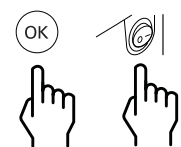
Langsamkochen

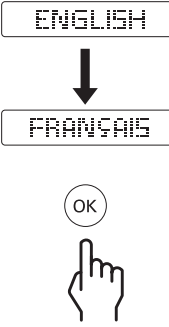
- ⑥① Schüsselpfropfen
- ⑥② Schüsseldichtung

Sprachauswahl

Wenn Sie Ihre Küchenmaschine mit Kochfunktion das erste Mal einschalten, erscheinen die Anzeigen in Ihrem Display automatisch auf Englisch.

- 1 Zum Ändern der Sprache halten Sie die OK-Taste ⑤⑤ gedrückt und bedienen Sie dann den Ein/Aus-Schalter ⑳, um das Gerät anzuschalten.
 - Auf dem Bildschirm erscheint „LANGUAGE SET UP PRESS START TO CONTINUE“ (SPRACHE EINRICHTEN ZUM FORTFAHREN START DRÜCKEN).









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

Verwendung Ihrer Küchenmaschine mit Kochfunktion

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

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

3B Programme:
Anleitungen dazu finden Sie im Abschnitt „Verwendung der Programme“.

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

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

- Bringen Sie den großen Messereinsatz (Maxblade) (7a), das Schlagmesser (7b), das Rührelement (8), den Schneebesen (9) oder den Langsamkocher-Schüsselstopfen (6) an der Schüssel an.

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

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

Das Gerät funktioniert nur, wenn es ordnungsgemäß verriegelt ist.
 - Drücken Sie die Start/Stopp-Taste für die Kochschüssel (40), um den Kochvorgang einzuleiten.
 - Programme – Nach Abschluss jeder Phase sowie des gesamten Kochvorgangs piept das Gerät und schaltet automatisch auf den Warmhaltevorgang von 30 Minuten um. Folgen Sie den Anleitungen auf dem Display, um zur nächsten Phase zu gehen.
 - Sie können das Gerät jederzeit stoppen: Drücken Sie dazu die Start/Stopp-Taste und entfernen Sie dann den Deckel. Seien Sie vorsichtig, da Schüssel und Deckel sehr heiß sind. Zum Fortsetzen des Kochvorgangs setzen Sie den Deckel wieder auf und drücken Sie die Start/Stopp-Taste.
 - Manueller Modus – am Ende des Kochvorgangs zählt der Timer auf 00:00 herunter und das Gerät piept.
- Standby-Modus**
- Um das Gerät wieder in den Standby-Modus zu versetzen, halten Sie die Abbrechen-Taste 3 Sekunden lang gedrückt.
 - Wenn innerhalb von 30 Minuten keine Auswahl getroffen wird, schaltet das Gerät automatisch auf den Standby-Modus um und im Display erscheint „WILLKOMMEN ZU kCook“. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Gerät wieder zu aktivieren.

Warmhaltevorgang

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

Nach dem Kochen

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

Tipps und Hinweise

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

Signaltöne ausschalten

- Das Gerät piept bei verschiedenen Arbeitsvorgängen. Zum Ausschalten solcher Signaltöne halten Sie die Abbrechen-Taste (38) gedrückt und schalten Sie gleichzeitig das Gerät mit dem Ein/Aus-Schalter an.
- Zum erneuten Einschalten der Signaltöne schalten Sie einfach das Gerät aus und wieder ein.

Verwendung Ihres Direct Prep Aufsatzes

Die Arbeitsscheiben

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

Die Arbeitsscheiben sind durch folgende Nummern gekennzeichnet:

Scheibe Nr. 1 - extrafeines Raspeln für Parmesankäse.

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

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

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

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

Zusammensetzen und Verwendung des Aufsatzes

- 1 Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und entfernen Sie die Einfüllkappe, wenn Sie Zutaten direkt in die Schüssel raspeln oder schneiden.
- 2 Entfernen Sie den Deckel des Direct Prep Anschlusses (1).
- 3 Setzen Sie die Säule (59) auf den Direct Prep Antriebsanschluss, indem Sie die Pfeile (X) aufeinander ausrichten. Drücken Sie dann die Säule nach unten und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet (2).
- 4 Halten Sie die gewünschte Scheibe am Mittelgriff fest und setzen Sie sie auf die Antriebswelle (3). Jede Scheibe ist mit einer Nummer gekennzeichnet, die beim Aufsetzen der Scheibe auf die Antriebswelle nach oben weisen sollte.
- 5 Setzen Sie die Auswurfscheibe (64) so auf die Antriebswelle, dass der Abstreifer nach oben weist und direkt unter der Arbeitsscheibe sitzt (4).

Hinweis:

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

•••▼	Zum Aufsetzen oder Abnehmen des Direct Prep Aufsatzes. Den Direct Prep Aufsatz nicht in dieser Position betreiben.
◀①	Zum Schneiden und Raspeln durch die Einfüllöffnung direkt in die Kochschüssel.
◀②	Zum Schneiden oder Raspeln in einen geeigneten Behälter. In Position ◀② kann die Auslassverlängerung ⑤⑦ auf den Schnittgutauslass ⑤⑧ gesteckt werden.

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

- 9 Schneiden Sie das Schnittgut so zu, so dass es in den Füllschacht ⑤⑩ passt.
- 10 Drücken Sie die Direct Prep Start/Stopp-Taste ⑦ und schieben Sie das Schnittgut gleichmäßig mit dem Stopfer nach unten.
- **Niemals die Finger in den Füllschacht stecken.**
 - **Den mitgelieferten Spatel verwenden, um auf dem Deckel hinterbliebenes Schnitt- oder Raspelgut durch die Einfüllöffnung nach unten zu schieben.**
- 11 Zum Abnehmen des Aufsatzes drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis •••▼ auf ▲ trifft, und heben Sie ihn dann ab.
- **Das Gerät vor Abnahme des Direct Prep Deckels stets ausschalten.**

Wichtig

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

Tipps und Hinweise










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

Bei Verwendung des Direktzubereitungs-Aufsatzes zum Schneiden oder Raspeln von Zutaten direkt in die Schüssel kann der Deckeleinsatz ⑥⑩ als Trichter für die Zutaten benutzt werden.

- 1 Nehmen Sie die Einfüllkappe ab.
- 2 Richten Sie den Direktzubereitungs-Aufsatz mit •••▼ aus.
- 3 Setzen Sie den Deckelaufsatz so über die Öffnung für die Einfüllkappe ⑤, dass der Griff nach links weist.
- 4 Richten Sie den Direktzubereitungs-Aufsatz mit ◀① aus.
- 5 Verwenden Sie den Direktzubereitungs-Aufsatz wie im Abschnitt „Verwendung Ihres Direktzubereitungs-Aufsatzes“ beschrieben..

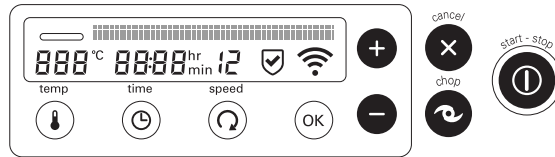
Wichtig

- Den Deckeleinsatz beim Anbringen oder Entfernen immer am Fingergriff festhalten.
- Der Einsatz muss vor Anbringen der Einfüllkappe entfernt werden.

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

Manueller Modus




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






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

Hinweis:

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

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

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

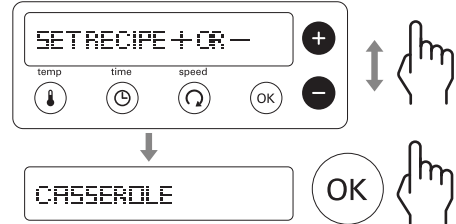
Verwendung der Programme

Auswahl des Programms

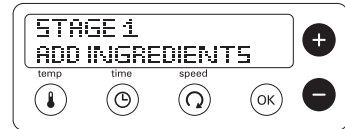
1 Drücken Sie die gewünschte Programmtaste.
Hinweis: Bei Drücken einer Programmtaste leuchtet der darüber befindliche Balken auf.



2 Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Unterprogramms die Taste (+) oder (-).
Drücken Sie dann die OK-Taste, um die Auswahl zu bestätigen.



3 Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und den Anleitungen des jeweiligen Rezepts.



4 Drücken Sie die Start/Stopp-Taste.



Ändern der Unterprogramme

- Wenn erforderlich, können in jeder Phase Temperatur-, Zeit- und Geschwindigkeitseinstellungen geändert werden. Dazu die Start/Stopp-Taste (I) drücken und die Einstellung wählen, die geändert werden soll. Mit den Tasten (+) und (-) die Einstellung ändern und dann die Start/Stopp-Taste drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Zwischen jeder Programmphase die Zutaten mit dem zugehörigen Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben.

Die Anzahl verfügbarer Phasen für jedes Unterprogramm ist unterschiedlich. In der unten stehenden Tabelle sind die verfügbaren Temperatur-, Zeit- und Geschwindigkeitseinstellungen für jede Phase aufgeführt.

Phase	Temperatur	Zeit	Geschwindigkeit
1-4	30°C - 180°C	5 Sek. - 8 Std.	1 - 12



Hauptgericht-Programm 26

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



Unterprogramm	Phase 1	Phase 2	Phase 3	Phase 4	Verwendetes Zubehör	Rezeptvorschläge
	ZUTATEN 1	ZUTATEN 2	ZUTATEN 3	ZUTATEN 4		
SCHNELLE EINTÖPFE	Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen	Gemüse & Fleisch hinzugeben 180°C ⌚ 4 2 Minuten dann ⌚ 3 3 Minuten	Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 1 20 Minuten	N/A		Hühnerragout
EINFACHE GERICHTE	Öl, Gemüse, Fleisch & Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 3 30 Minuten	N/A	N/A	N/A		Rindereintopf
RISOTTO	Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen	Reis hinzugeben 98°C ⌚ 4 4 Minuten	Gemüse & Fleisch hinzugeben 98°C ⌚ 4 2 Minuten dann ⌚ 3 3 Minuten	Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 4 10 Minuten		Hähnchen-Risotto
EINTÖPFE	Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen	Fleisch hinzugeben 180°C ⌚ 4 2 Minuten dann 140°C ⌚ 3 3 Minuten	Gemüse hinzugeben 140°C ⌚ 1 10 Minuten	Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 1 2 Std.		Rindereintopf
VEGETARISCHE SPEISEN	Öl hinzugeben 140°C ⌚ 3 Aufheizen	Gemüse hinzugeben 120°C ⌚ 3 10 Minuten	Flüssigkeit hinzugeben 98°C ⌚ 3 30 Minuten	N/A		Kichererbsen-Eintopf
LANGSAMKOCHEN	95°C → Aufheizen →	90°C 2 Std.	N/A	N/A		Schüsselpropfen einsetzen 61

 = ausgewählte Geschwindigkeit

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




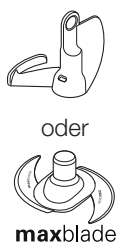




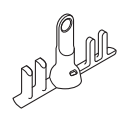







Langsamkochen

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

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

Soßen-Programm

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

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

 = ausgewählte Geschwindigkeit

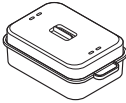
Hinweis: Während des Aufheizvorgangs in jeder Phase wird „AUFHEIZEN“ auf dem Display angezeigt, und die Zeit zählt erst dann herunter, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.



Dampfgar-Programm 28



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

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

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

- **Vor Gebrauch des Dampfgar-Aufsatzes die Aufbewahrungsstation 23 entfernen.**

Zum Dampfgaren:



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

Tipps und Hinweise

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

Spülfunktion

Verwendung der Spülfunktion:

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

Richtlinien zum Dampfgaren

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

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



Suppen-Programm 29

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

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



= ausgewählte Geschwindigkeit

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



Sautieren-Programm 30

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

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



= ausgewählte Geschwindigkeit

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



Dessert-Programme 31

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

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





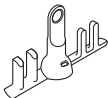
= ausgewählte Geschwindigkeit

Brotzubereitung

- Nicht 400 g (Mehlgewicht) / 640 g (Gesamtgewicht) überschreiten – Sie könnten das Gerät überlasten.
- Zum Kneten das Schlagmesser 7b und Geschwindigkeitsstufe 10 wählen.
- Nicht länger als 3 Minuten kneten.
- Lauwarmes Wasser verwenden.

Empfehlungstabelle für manuelle Funktionen

Element	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit/ Temperatur	Verarbeitungszeit	Empfohlene Mengen
 maxblade	Kräuter hacken	12	20 Sek.	20 g – 50 g
	Zwiebeln hacken	12	15-20 Sek.	Bis zu 300 g (2 Zwiebeln)
	Gemüse in 4-cm-Würfel schneiden	12	20 Sek.	Up to 500 g
	Zerkleinern von magerem please change to Fleisch, in 2 cm große Stücke geschnitten	12	5-20 Sek.	150 g – 300 g

Empfehlungstabelle für manuelle Funktionen (Fortsetzung)				
Element	Funktion	Empfohlene Geschwindigkeit/ Temperatur	Verarbeitungszeit	Empfohlene Mengen
 maxblade	Knetteig – Fett in Mehl einarbeiten Wasser zum Verkneten der Backzutaten hinzufügen	12	15 Sek. 15 Sek.	150 g – 200 g Mehlgewicht
	Zerkleinern von Schokolade (z. B. zum Schmelzen), in Stücke gebrochen	12	40 Sek.	Bis zu 200 g
	Eis zerstoßen	12	25-30 Sek.	Bis zu 250 g (12 Eiswürfel)
	Blumenkohl hacken (z. B. für Blumenkohlreis)	12	20 Sek.	Bis zu 500 g (1 Kopf, in Röschen geschnitten)
	Getränke und Smoothies	12	60 Sek.	1 Liter
	Mischen kalter Zutaten	12	1 – 2 Minuten	2,6 Liter
 7b	Schneller Kuchenteig (alles in einem)	12	20-30 Sek.	Bis zu 600 g Gesamtgewicht (mit 3 Eiern)
	Brotteig	10	3 Minuten	640 g Gesamtgewicht 400 g Mehlgewicht
 7c	Eiweiß	8-9	3½ – 4 Minuten	2 – 8 (70 g – 280 g)
	Schlagsahne	9	1 – 1½ Minuten	200 g – 600 g
	Mayonnaise	12	1 – 1½ Minuten	Mischung aus 2 – 4 Eiern
	Rezept für Müsliriegel			
	Phase 1 Butter Honig	0/55°C	10 Minuten	100 g 300 g
	Phase 2	6/55°C	1 Minuten	-
	Phase 3 Haferflocken	12/AUS	5 Sek.	300 g
Phase 4 Sultaninen	12/AUS	5 Sek.	100 g	
Hinweis: Diese Angaben dienen lediglich zur Orientierung und können sich abhängig von dem genauen Rezept und den verarbeiteten Zutaten ändern.				

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Vor dem Reinigen der Schüssel den Deckel und gewähltes Zubehörteil entfernen.
- Rührelement, Schneebeesen, Schüsselpropfen, Spatel und Direct Prep Aufsatz bei Nichtgebrauch in der Aufbewahrungsstation verstauen ⑬. Die Direct Prep Arbeitsscheiben können im mitgelieferten Etui aufbewahrt werden ⑤⁹.

Antriebseinheit

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

Schüssel-Temperaturfühler

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

Schüssel/Rührelement/großes Schlagmesser (Maxblade)/Schlagmesser Schneebeesen

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

Antriebswelle der Schüssel/ Schüsselpropfen

- 1 Die Antriebswellenmutter ⑮ auf der Unterseite der Schüssel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen.
- 2 Daraufhin die Antriebswelle ⑩ oder den Schüsselpropfen ⑥¹ herausheben.
- 3 Den Dichtungsring ①¹ oder ⑥² entfernen und abwaschen.
- 4 Antriebswelle oder Schüsselpropfen in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.
- 5 Vor dem erneuten Einsetzen der Antriebswelle oder des Schüsselpropfens in die Schüssel sicherstellen, dass der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Deckel

- Den Deckel vor dem Reinigen stets zerlegen:
 - 1 Die Einfüllkappe entfernen.
 - 2 Den inneren Deckelteil ④ herausdrücken.

- 3 Den Dichtungsring ⑥ vom Innendeckel entfernen ④.
- Nach dem Abwaschen den Dichtungsring mit dem dickeren Rand nach oben wieder am Außendeckel anbringen und die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.
Hinweis: Der Deckel leckt, wenn der Dichtungsring nicht richtig eingesetzt ist.

Direct Prep Aufsatz

Den Aufsatz vor dem Reinigen vollständig zerlegen.

- Zur einfacheren Reinigung die Teile immer direkt nach Gebrauch abwaschen.
- Die Arbeitsscheiben mit Vorsicht handhaben, **sie sind sehr scharf.**
- Zum Abnehmen des Deckels ⑤¹ vom Sockel ⑤⁵ den Deckel am Füllschacht ⑤⁰ anfassen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, dann abheben.
- Säule: Nicht in Wasser tauchen. Falls die Säule versehentlich in Wasser getaucht wurde, vor dem Zusammensetzen der Aufsatzteile sicherstellen, dass alles Wasser abgelaufen ist.

Dampfgarbecken

- Die Teile abwaschen und gründlich abtrocknen.

Geschirrspülen

Die spülbaren Teile sind auch spülmaschinenfest.

Teil	Spülmaschinenfest
Schüssel	✓
Antriebswelle der Schüssel + Dichtungsring	✓
Schüsselpropfen zum Langsamkochen + Dichtungsring	✓
Außendeckel, Innendeckel und Dichtungsring	✓
Einfüllkappe	✓
Direct Prep Anschlussdeckel	✗
maxblade	✓
Schlagmesser	✓
Rührelement	✓
Schneebeesen	✓
Dampfgarbecken, -sieb und -deckel	✓
Aufbewahrungsstation	✗
Direct Prep Stopfer, Deckel, Auswurfscheibe, Sockel und Auslassverlängerung	✓

Teil	Spülmaschinenfest
Arbeitsscheiben	✓
Säule	x
Spatel	✓
Arbeitsscheiben-Etui	x
Deckeleinsatz	✓



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

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

Kundendienst und Service

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

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Gerät/Display schaltet sich nicht ein.	Gerät nicht angeschlossen. Ein/Aus-Schalter nicht betätigt.	Prüfen, ob Gerät angeschlossen ist. Den Ein/Aus-Schalter ②① einschalten.
Gerät funktioniert nicht.	Schüssel und Deckel nicht richtig aufgesetzt. Start/Stopp-Taste nicht gedrückt. Keine Zeit eingestellt.	Überprüfen, dass die Schüssel richtig auf der Antriebseinheit sitzt. Die Start/Stopp-Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten. Die Zeiteinstellung überprüfen.
Zutaten am Schüsselboden festgeklebt oder eingebrannt.	Rührelement oder Schlagmesser zum Weichkochen oder Pürieren von Gemüse nicht angebracht. Ausgewählte Temperatur zu hoch.	Stets das Rührelement oder Schlagmesser verwenden. Überprüfen, dass die richtige Temperatur gewählt wurde, und Rührgeschwindigkeit erhöhen.
Deckel leckt beim Verarbeiten.	Dichtungsring nicht richtig in den Deckel eingesetzt.	Zum Einsetzen des Dichtungsringes siehe „Reinigung und Pflege“.
Rührgeschwindigkeit lässt sich nicht erhöhen.	Temperatur der Schüssel oder Zutaten über 105°C.	Normaler Betrieb. Rührgeschwindigkeit auf 6 begrenzt, wenn Temperatur von Schüssel oder Zutaten 105°C überschreitet.
Schüsselboden leckt beim Verarbeiten.	Dichtungsring sitzt nicht richtig auf Antriebswelle oder Schüsselpfropfen.	Überprüfen, dass der Dichtungsring angebracht wurde und richtig sitzt.
Timer zählt auf dem Display nicht herunter.	Während der Aufheizphase zählt der Timer erst dann herunter, wenn die korrekte Temperatur erreicht wurde. Temperatur ist auf über 100°C eingestellt, doch Wassergehalt der Zutaten verhindert, dass die Temperatur über 100°C ansteigt.	Normaler Betrieb. Temperatur reduzieren oder korrekte Temperatur wählen.
Temperatur des Schüsselinhalts steigt nicht über 100°C an.	Wassergehalt der Zutaten kann verhindern, dass die Temperatur über 100°C ansteigt.	Normaler Betrieb

Fehlerbehebung (Fortsetzung)

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

Fehlerbehebung (Fortsetzung)

Problem	Ursache	Lösung
<p>Display zeigt Fehlermeldung beginnend mit „E“ an:</p> <p>Display zeigt Fehlermeldung E:31 an.</p> <p>Display zeigt Fehlermeldung E:32 an.</p> <p>Display zeigt Fehlermeldung E:33 an.</p>	<p>Gerät funktioniert nicht ordnungsgemäß.</p> <p>API-Verbindung fehlgeschlagen.</p> <p>API reagiert nicht.</p> <p>Kopplung fehlgeschlagen.</p>	<p>Gerät ausschalten und Stecker ziehen. Dann wieder anschließen und erneut starten.</p> <p>Für Zurücksetzen von Wi-Fi auf Werkseinstellung siehe Abschnitt „Wi-Fi-Menü“. Setup des Geräts erneut über die Kenwood App starten.</p> <p>10 Minuten warten und erneut versuchen. Wenn der Fehler weiter besteht, Setup des Geräts erneut über die Kenwood App starten.</p> <p>In der Kenwood App zum Menü gehen, Ihr persönliches Profil aufrufen und dann „Gerät ignorieren“ wählen.</p> <p>Setup des Geräts erneut über die Kenwood App starten.</p> <p>Falls dies das Problem nicht löst, ein autorisiertes Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe kontaktieren. Aktuelle Informationen zu einem Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.</p>

indice

sicurezza	82-86
connessione apparecchio	
all'app di Kenwood	87
Menù Wi-Fi	87
legenda	88
selezione lingua	88-89
come usare il robot da cucina	89-90
utilizzo del Direct Prep	90-91
simboli sul display	92
modalità manuale	93-94
utilizzo programmi preimpostati	95-102
Programma piatto principale	96-97
Programma salse	98
Programma cottura a vapore	99-100
Programma zuppa	101
Programma sauté	102
Programma dessert	102
tabella velocità consigliate per	
funzioni manuali	103-104
manutenzione e pulizia	104-105
manutenzione e assistenza tecnica	105
guida alla ricerca dei guasti	106-108

sicurezza

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

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

- Utilizzare guanti da forno per rimuovere il coperchio o il tappo di riempimento quando l'apparecchio è in uso in modalità cottura o dopo la cottura.
- Montare sempre il tappo di riempimento quanto si utilizza la funzione per tritare o preparare puree.
- Mettere sempre in funzione l'apparecchio con il tappo di riempimento montato, salvo diversa indicazione fornita nella ricetta.
- Utilizzare esclusivamente la ciotola e gli utensili in dotazione con questo apparecchio.
- Non utilizzare mai la ciotola con un'altra fonte di calore.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in modalità "cottura" senza riempire la ciotola.
- Non utilizzare il coperchio per accendere e spegnere l'apparecchio, utilizzare sempre il pulsante Avvio/Stop o Annulla.
- Non utilizzare la "maxblade" ⑦a per impasti dolci o salati. Utilizzare la lama ⑦b.
- **L'apparecchio può rimanere danneggiato e causare lesioni fisiche se il meccanismo di sicurezza viene sforzato eccessivamente.**
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana e lontano dai bordi. Non posizionare l'apparecchio al di sotto di uno scaffale.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato insieme a un timer esterno o con un sistema di controllo remoto.
- Verificare che gli alimenti siano stati cotti a dovere e siano ben caldi prima di consumarli.
- Gli alimenti andrebbero consumati subito dopo la cottura, altrimenti lasciar raffreddare rapidamente e poi riporre in frigorifero il più presto possibile.
- Assicurarci sempre che la guarnizione di tenuta sia montata correttamente sull'accoppiamento dell'alberino per evitare perdite e danni a kCook Multi.
- Utilizzare sempre i pulsanti di rilascio della ciotola ⑭ prima di rimuovere la ciotola per cuocere.

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

Accessorio Direct Prep

- I dischi sono molto affilati; maneggiarli con attenzione durante il montaggio, la rimozione e la pulizia. **Tenerli sempre dal punto di presa per le dita, lontano dal bordo tagliente, sia durante l'uso che durante la pulizia.**
- **Non rimuovere mai il coperchio fino a quando il disco di taglio non si sarà completamente arrestato.**
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito pressino per alimenti in dotazione.
- Non esercitare forza eccessiva per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento, l'accessorio ne potrebbe risultare danneggiato.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le dita lontane dall'apertura di scarico ⑤⑥.
- Prima di rimuovere il coperchio dal Direct Prep:

- spegnere l'apparecchio;
- attendere fino a quando il disco non si sarà completamente arrestato.
- Impugnare sempre il raccordo di riempimento dal punto di presa per le dita durante l'installazione o la rimozione.

Vaporiera

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

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.

● AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.

- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.
- Questo apparecchio contiene e fa uso del modulo wireless FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA

prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

connessione apparecchio all'app di Kenwood

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

- 1 Scaricare l'app di Kenwood sul proprio smartphone o tablet.
- 2 Una volta scaricata, aprire l'app e seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo.

numero PIN

- Il numero PIN sarà necessario quando richiesto dall'app di Kenwood.
- L'apparecchio può solo essere connesso quando il numero PIN viene visualizzato sul display. Se il PIN non è inserito correttamente, seguire le istruzioni sull'app e riprovare.
- Per visualizzare il numero PIN dell'apparecchio, premere e tenere premuto il tasto OK per 3 secondi.

N.B.:

La connessione Wi-Fi

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

Compatibilità

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

Menù Wi-Fi

Eseguire il ripristino delle impostazioni di fabbrica del Wi-Fi, accendere/spegnere il Wi-Fi dell'apparecchio e visualizzare il Indirizzo MAC dell'apparecchio.

- 1 Quando l'apparecchio è in modalità stand-by, premere il pulsante d'incremento (+) per 3 secondi.
- 2 Premere i pulsanti (+) e (-) per sfogliare il menù e premere il pulsante OK per confermare l'opzione richiesta.
- 3 Per uscire dal menù Wi-Fi, premere il pulsante Annulla. L'apparecchio ritornerà in modalità standby anche quando rimarrà inattivo per 10 secondi.

RIPRISTINO IMPOSTAZIONI WIFI DI FABBRICA	Selezionando quest'opzione, tutti i dati relativi alla connessione Wi-Fi salvati sull'apparecchio saranno cancellati e saranno ripristinate le impostazioni di fabbrica. Quando sarà selezionata tale opzione, l'apparecchio ritornerà in modalità standby. importante Quando si smaltisce l'apparecchio, è importante eseguire il ripristino delle impostazioni di fabbrica al fine di proteggere i propri dati personali.
WI-FI ON (ACCESO)	Selezionare quest'opzione per accendere la connessione Wi-Fi dell'apparecchio. Quando sarà selezionata tale opzione, l'apparecchio ritornerà in modalità standby. N.B.: la connessione Wi-Fi sarà automaticamente impostata su acceso.
WI-FI OFF (SPENTO)	Selezionare quest'opzione per spegnere la connessione Wi-Fi dell'apparecchio. Quando sarà selezionata tale opzione, l'apparecchio ritornerà in modalità standby.
MAC:	Quest'opzione permetterà di visualizzare automaticamente l'indirizzo Wi-Fi MAC dell'apparecchio.

legenda

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

vaporiera

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

display

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

simboli sul display

- ㊷ Selezione temperatura
- ㊸ Avviso di temperatura elevata
- ㊹ Display di testo
- ㊺ Selezione tempo cottura
- ㊻ Selezione velocità
- ㊼ Modalità di cottura ✓
- ㊽ Simbolo Wi-Fi

Direct Prep

- ㊿ Pressino per alimenti / misurino
- 50 Tubo di riempimento
- 51 Coperchio Direct Prep
- 52 Alberino
- 53 **disco**

- 1** disco per grattugiare extra fine (se in dotazione)
- 2** disco per grattugiare fine (se in dotazione)
- 3** disco per grattugiare grosso
- 4** disco per tagliare a fette sottili
- 5** disco per tagliare a fette spesse (se in dotazione)

- 54 Piatto di supporto
- 55 Base
- 56 Uscita alimenti
- 57 Scivolo della prolunga
- 58 Torre
- 59 Busta porta dischi
- 60 raccordo di riempimento

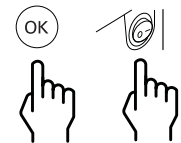
cottura lenta

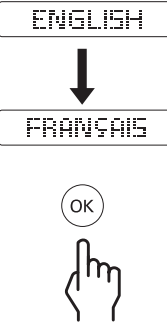
- 61 Tappo per cottura lenta
- 62 Guarnizione ciotola

selezione lingua

Quando si accende il robot da cucina per cuocere per la prima volta, la lingua sullo schermo del display è preimpostata su "Inglese".

- 1 Per cambiare la lingua schiacciare e tenere premuto il pulsante OK ㉟ e utilizzare l'interruttore On/Off ㉑ per accendere l'apparecchio.
- La scritta "IMPOSTAZIONE LINGUA PREMERE AVVIO PER CONTINUARE" sarà visualizzata sullo schermo.



<p>2 Per cambiare la lingua premere il pulsante (+) o (-) fino a quando la lingua richiesta non sarà stata visualizzata sullo schermo del display. Una volta che la lingua desiderata sia stata selezionata, premere il pulsante OK per confermare. L'apparecchio visualizzerà la scritta "BENVENUTI IN kCook".</p>	
<p>3 Per cambiare lingua in una fase successiva, ripetere la procedura illustrata sopra.</p>	

- 4 Fissare la maxblade ⑦a, la lama ⑦b, il braccio miscelatore ⑧, la frusta ⑨ o il tappo per cottura lenta ⑥1 alla ciotola

Utensile ciotola	Uso
maxblade	Per tagliare gli ingredienti prima di cucinarli e per passarli dopo la cottura.
Lama	Per fare impasti dolci e salati.
Braccio miscelatore	Per ricette dove si desidera rimestare delicatamente senza spezzettare gli ingredienti.
Frusta	Per sbattere ingredienti leggeri come bianco d'uovo, panna, maionese e salsa olandese.

come usare il robot da cucina

- Inserire la spina nella presa di corrente e premere l'interruttore On/Off ⑳ sul lato destro del corpo motore. L'apparecchio emetterà un segnale acustico e sarà visualizzata la scritta "BENVENUTI IN kCook".
- Montare la ciotola ⑬ sul corpo motore allineando la linguetta di posizione sul lato posteriore dell'apparecchio. Premere leggermente verso il basso per fissare in posizione. N.B.: la ciotola non potrà essere fissata in posizione se non sarà montata con l'orientamento corretto.
 - Per rimuovere la ciotola, premere entrambi i pulsanti di sblocco della ciotola ⑭ (ubicati sotto i manici della ciotola) simultaneamente e sollevare la ciotola.
- Selezionare una delle opzioni seguenti:
 - 3A** Cottura manuale: vedere la sezione sulla modalità manuale.
 - 3B** Programmi preimpostati: Vedere la sezione 'utilizzo dei programmi preimpostati' per informazioni sull'uso.
 - Programma piatto principale ⑳
 - Programma salse ㉑
 - Programma cottura a vapore ㉒
 - Programma zuppa ㉓
 - Programma wok/sauté ㉔
 - Programma dessert ㉕

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

- Aggiungere gli ingredienti da lavorare o cucinare.
 - Montare il coperchio e il tappo di riempimento. Spingere il coperchio verso il basso e ruotarlo in senso antiorario fino a quando non sarà allineato con i manici della ciotola per cuocere.

L'apparecchio non funzionerà se non sarà bloccato correttamente.
 - Premere il pulsante Avvio/Stop della ciotola per cuocere ㉖ per dare avvio alla cottura.
 - Programmi preimpostati: alla fine di ciascuna fase e una volta terminata la cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e darà automaticamente avvio al ciclo di Mantenimento in caldo per 30 minuti. Seguire le istruzioni sullo schermo per passare alla fase successiva.
 - Per arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento, premere il pulsante Avvio/Stop e poi rimuovere il coperchio. Prestare attenzione perché la ciotola e il coperchio saranno caldi. Per riprendere la cottura, rimettere il coperchio e premere il pulsante Avvio/Stop.
 - Modalità manuale: al termine della cottura il timer conterà alla rovescia fino a 00:00 e l'apparecchio emetterà un segnale acustico.
- Modalità standby**
- Per rimettere l'apparecchio in modalità standby, schiacciare e tenere premuto il pulsante Annulla per 3 secondi.
 - Se non si effettua alcuna selezione entro 30 minuti, l'apparecchio entrerà in modalità standby e la scritta "BENVENUTI IN kCook" sarà visualizzata sullo schermo. Premere qualsiasi funzione per riattivare l'apparecchio.

Ciclo "Mantenimento in caldo"

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

Dopo la cottura

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

Consigli e suggerimenti

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

Spegnere i segnali acustici

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

utilizzo del Direct Prep

i dischi di taglio

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

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

Disco N° 1 - grattugia extra fine per parmigiano.

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

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

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

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

per montare e utilizzare l'accessorio

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

N.B.

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

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

•••▼	Per il montaggio o la rimozione del gruppo Direct Prep. Non azionare il Direct Prep quando è posizionato in questo modo.
◀①	Per affettare o grattugiare direttamente nella ciotola per cucinare attraverso l'apertura del tappo di riempimento.
◀②	Per affettare o grattugiare direttamente in un apposito contenitore. Quando si trova nella posizione ◀② lo scivolo di prolunga ⑤7 può essere montato facendolo scivolare sull'uscita degli ingredienti ⑤⑥.

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

- 9 Tagliare gli alimenti a pezzi della misura giusta per il tubo di riempimento ⑤⑩.
 - 10 Premere il pulsante Avvio/Stop del Direct Prep ⑦ e, nello stesso momento, spingerli uniformemente verso il basso con il pressino per alimenti.
- **Non infilare mai le dita nel tubo di riempimento.**
 - **Utilizzare la spatola in dotazione per guidare eventuali pezzi affettati o grattugiati rimasti nel coperchio giù dall'apertura del tappo di riempimento.**
- 11 Per rimuovere l'accessorio, ruotare in senso orario fino a quando il simbolo •••▼ non sarà allineato al simbolo ▲ e sollevare.
- **Spegnere sempre l'apparecchio prima di rimuovere il coperchio del Direct Prep.**

importante

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

Consigli e suggerimenti






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

Quando si utilizza il Direct Prep per affettare o grattugiare direttamente nella ciotola, è possibile utilizzare il raccordo di riempimento ⑥⑩ per guidare l'ingresso degli ingredienti.

- 1 Rimuovere il tappo di riempimento.
- 2 Allineare il Direct Prep in posizione •••▼.
- 3 Posizionare il raccordo sull'apertura del tappo di riempimento del coperchio ⑤ con l'impugnatura posizionata a sinistra.
- 4 Ruotare il Direct Prep in posizione ◀①.
- 5 Utilizzare il Direct Prep come descritto nella sezione 'uso del direct prep'.

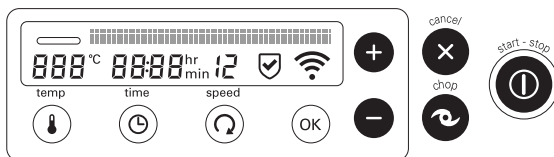
importante

- Tenere sempre il raccordo di riempimento dal punto di presa per le dita durante la sua installazione o rimozione.
- Il raccordo deve essere smontato prima d'installare il tappo di riempimento.

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

Modalità manuale




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






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

Nota bene:

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

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


























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

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



Programma piatto principale 26

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale.

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



Programma piatto principale ②⑥ (continuazione)



= velocità selezionata

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

Cottura lenta









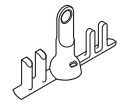







Rimuovere l'alberino della ciotola sbloccando il dado dell'alberino ①⑤ sulla parte inferiore della ciotola. Quindi sollevare.

Inserire il tappo della ciotola ⑥① accertandosi che sia installata la guarnizione ⑥② e ruotare il dado dell'alberino in senso orario per fissarlo in posizione.



Programma salse 27

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale.

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



= velocità selezionata

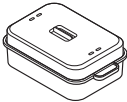
N.B.: Durante il ciclo di riscaldamento di ciascuna fase verrà visualizzata la scritta "RISCALDAMENTO" sul display e il contatore del tempo di cottura non comincerà a contare alla rovescia fino a quando non sarà stata raggiunta la temperatura corretta.



Programma di cottura a vapore 28



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

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

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

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

Per cuocere a vapore:

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

Nota bene:



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

Consigli e suggerimenti

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

Funzione risciacquo

Per utilizzare la funzione risciacquo:

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

Linee guida per la cottura a vapore




N.B. le quantità indicate sono basate sulla capienza combinata della base e del ripiano superiore del vassoio della vaporiera.

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



Programma zuppa 29

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale.

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



= velocità selezionata

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



Programma wok/sauté 30

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale.

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



= velocità selezionata

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



Programma dessert 31

Ricette puramente indicative, adattare a seconda del gusto personale.

Sotto-programma	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Utensile utilizzato	Ricette
CREME DA DESSERT	Aggiungere ingredienti asciutti 2½ minuti	Aggiungere liquido 98°C 5 Scaldare poi 6 10 minuti	N/A		Crema pasticcera, crème brûlée
IMPASTO	Aggiungere acqua e lievito 2 minuti	Aggiungere ingredienti asciutti 3¼ minuti	N/A	7b	Pane



= velocità selezionata

Preparazione del pane

- Non superare la dose di 400 g (peso della farina) / 640 g (peso totale) per non sovraccaricare l'apparecchio.
- Utilizzare la lama 7b alla velocità 10 per lavorare gli impasti.
- Non impastare per più di 3 minuti.
- Utilizzare acqua tiepida.

tabella velocità consigliate per funzioni manuali



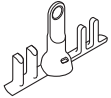
Utensile	Funzione	Velocità/ temperatura consigliata	Tempo di lavorazione	Quantità consigliate
 <p>maxblade</p>	Tritare erbe	12	20 sec	20 g – 50 g
	Tritare cipolle	12	15-20 sec	Fino a 300 g (2 cipolle)
	Sminuzzare verdure a cubetti di 4 cm	12	20 sec	Fino a 500 g
	Per tagliare carne magra in pezzi da 2 cm	12	5-20 sec	150 g – 300 g
	Pasta - amalgamare ingredienti grassi alla farina	12	15 sec	Peso farina 150 g – 200 g
	Aggiungere acqua per combinare insieme gli ingredienti dell'impasto		15 sec	
	Per tagliare il cioccolato (es. per scioglierlo) a pezzetti	12	40 sec	Fino a 200 g
	Tritare il ghiaccio	12	25-30 sec	Fino a 250 g (12 cubetti)
	Sminuzzare il cavolfiore (Es. per il riso al cavolfiore)	12	20 sec	Fino a 500 g (1 testa tagliata in cimette)
	Bibite e frullati	12	60 sec	1 litro
Frullare a freddo	12	1 – 2 minuti	2,6 litri	
 <p>7b</p>	Miscela per torta tutto in uno	12	20-30 sec	Fino a 600 g di peso complessivo (miscela di 3 uova)
	Impasto per il pane	10	3 minuti	Peso totale 640 g Peso farina 400 g

tabella velocità consigliate per funzioni manuali (continuazione)

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

N.B. Informazioni puramente indicative, che variano a seconda della specifica ricetta e degli ingredienti che vengono lavorati.

manutenzione e pulizia

- Spegnere e scollegare la spina dalla corrente elettrica prima di pulire.
- Smontare coperchio e utensile dalla ciotola prima di pulirla.
- Se non in uso, riporre il braccio miscelatore, la frusta, il tappo della ciotola, la spatola e l'accessorio Direct Prep nell'apposita custodia (23). I dischi del Direct Prep possono essere riposti nell'apposita busta fornita in dotazione (59).

corpo motore

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

sensori di temperatura nella ciotola

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

ciotola/braccio miscelatore/ maxblade / lama/frusta

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

i residui di cibo più resistenti con una spazzola per piatti. Eventuali macchie o scolorimenti non influiscono sul funzionamento della ciotola.

gruppo alberino ciotola/tappo ciotola

- 1 Sbloccare il dado dell'alberino (15) sulla parte inferiore della ciotola ruotando in senso antiorario.
- 2 Quindi sollevare fuori l'alberino (10) o il tappo della ciotola (61).
- 3 Rimuovere e lavare l'anello di tenuta (11) o (62).
- 4 Spazzolare per pulire il gruppo alberino ciotola o il tappo della ciotola con acqua calda saponata e poi risciacquare abbondantemente sotto il rubinetto.
- 5 Assicurarsi che la guarnizione sia rimontata sull'alberino o sul tappo della ciotola correttamente prima di rimontarli sulla ciotola.

Coperchio

- Smontare sempre il coperchio prima di pulire:
 - 1 Rimuovere il tappo di riempimento.
 - 2 Spingere fuori la sezione interna del coperchio (4).
 - 3 Rimuovere la guarnizione (6) dalla sezione interna del coperchio (4).
- Dopo la pulizia, rimontare la guarnizione sulla sezione del coperchio esterna con il bordo più spesso verso l'alto e svolgere la procedura qui sopra all'incontrario. Nota bene: Si verificheranno perdite dal coperchio se la guarnizione non sarà montata correttamente.

direct prep

Smontare l'accessorio completamente prima di pulirlo.

- Per agevolare la pulizia, lavare sempre i componenti subito dopo l'uso.
- Maneggiare con attenzione i dischi di taglio: **sono estremamente affilati.**
- Per rimuovere il coperchio (51) dalla base (55), tenere dal tubo di riempimento (50) e ruotare in senso antiorario, quindi sollevare.
- Torre: Non immergerla nell'acqua. Se la torre viene accidentalmente immersa in acqua, accertarsi che l'acqua sia colata via prima di rimontare l'accessorio.

cestino vaporiera

- Lavare i componenti e poi asciugarli a fondo.

lavastoviglie

In alternativa le parti lavabili possono essere lavate in lavastoviglie.

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

Busta porta dischi	x
Raccordo di riempimento	✓

manutenzione e assistenza tecnica

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



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


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

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


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

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

Guida alla risoluzione problemi

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

Guida alla risoluzione problemi (continuazione)

Problema	Causa	Soluzione
Il display visualizza i messaggi “BASE CIOTOLA ASCIUTTA” “SPEGNERE E RITENTARE”	La parte inferiore della ciotola non è pulita e non è asciutta.	Spegner e staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Risciacquare la base della ciotola con acqua pulita e asciugare a fondo. Accertarsi che la base sia pulita e asciutta prima di rimontarla. Reinserire la spina nella presa di corrente e riavviare. Se il problema persiste, contattare il Centro di assistenza Kenwood autorizzato più vicino.
Il display visualizza il messaggio “VERIFICARE IL LIVELLO DELL'ACQUA” durante il programma di cottura a vapore.	Attivata la protezione contro la bollitura a secco. Assenza di acqua o prosciugamento dell'acqua durante il funzionamento.	Aggiungere acqua fino al contrassegno indicante 1 litro  e riavviare.
Movimento pesante durante il funzionamento e messaggio “VIBRAZIONI ECCESSIVE” visualizzato sullo schermo.	Carico non distribuito uniformemente nella ciotola che causa vibrazioni eccessive.	Ridurre la quantità o risistemare il cibo nella ciotola e riavviare l'apparecchio.
Il display visualizza il messaggio “SURRISCALDAMENTO MOTORE”.	Apparecchio surriscaldato.	Spegner e staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare per 30 minuti e poi rimettere la spina nella presa di rete.
Il display visualizza il messaggio “MOTORE SOVRACCARICO” o “MOTORE BLOCCATO”.	Apparecchio sovraccarico.	Ridurre la quantità nella ciotola.

Guida alla risoluzione problemi (continuazione)

Problema	Causa	Soluzione
Il display mostra un messaggio di errore che comincia con E:	L'apparecchio non sta funzionando in maniera corretta.	Spegnere e staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Quindi reinserire la spina nella presa di rete e riavviare.
Il display mostra il messaggio di errore E:31	Connessione API non riuscita.	Per il ripristino delle impostazioni Wi-Fi di fabbrica, vedere la sezione "Menù Wi-Fi". Riavviare la configurazione dell'apparecchio dall'app di Kenwood.
Il display mostra il messaggio di errore E:32	Connessione API non risponde.	Attendere 10 minuti e provare di nuovo. Se l'errore persiste, riavviare la configurazione dell'apparecchio dall'app di Kenwood.
Il display mostra il messaggio di errore E:33	La procedura di accoppiamento non è riuscita.	Sull'app di Kenwood, selezionare il proprio profilo personale dal menù e poi scegliere "Dimentica apparecchio". Riavviare la configurazione dell'apparecchio dall'app Kenwood. Se il problema persiste, contattare il Centro di assistenza Kenwood autorizzato più vicino. Per informazioni aggiornate sul proprio centro di assistenza Kenwood più vicino visitare www.kenwoodworld.com o il sito web specifico del proprio paese.

índice

seguridad	110-114
conectar el aparato a la aplicación de Kenwood	115
Menú Wi-Fi	115
descripción del aparato	116
selección del idioma	116
uso del procesador de alimentos que cocina	117-118
uso del Direct Prep	118-119
explicación de los símbolos de la pantalla	120
modo manual	121-122
uso de los programas preestablecidos	123-130
programa para comidas principales	124-125
programa para salsas	126
programa de cocción al vapor	127-128
programa para sopas	129
programa para saltear	130
programa para postres	130
tabla de usos recomendados	131-132
cuidado y limpieza	132-133
servicio técnico y atención al cliente	133
guía de solución de problemas	134-136

seguridad

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

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

- Utilice siempre guantes de horno para quitar la tapa o el tapón de llenado cuando el aparato se esté utilizando en modo cocción o después de la cocción.
- Acople siempre el tapón de llenado al utilizar la función cortar o al triturar ingredientes.
- Haga funcionar el aparato siempre con el tapón de llenado colocado en su sitio, a menos que se especifique en la receta.
- Utilice solamente el bol y los utensilios que se facilitan con este aparato.
- Nunca utilice el bol con ninguna otra fuente de calor.
- Nunca ponga el aparato en marcha en el modo cocción con el bol vacío.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el aparato, utilice siempre el botón inicio/parada o cancelar.
- No utilice la "maxblade" ⑦a para masas ni mezclas para pasteles. Utilice la cuchilla ⑦b.
- **Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- Al utilizar este aparato, asegúrese de que esté colocado sobre una superficie plana alejado de cualquier borde. No lo ponga debajo de armarios colgantes.
- Este aparato no está pensado para ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocidos y calientes antes de comer.
- Los alimentos se deben comer poco después de haberlos cocinado o dejar que se enfríen rápidamente y luego refrigerarlos lo antes posible.
- Asegúrese siempre de que el anillo de cierre esté correctamente ajustado al acoplamiento de propulsión para evitar fugas y daños a su procesador de alimentos que cocina.

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

Accesorio Direct Prep

- Los discos están muy afilados; manéjelos con cuidado al colocarlos, quitarlos y limpiarlos. **Sosténgalos siempre por el asa, lejos del borde cortante, tanto al manipularlos como en las operaciones de limpieza.**
- **Nunca quite la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos por el tubo de entrada. Utilice únicamente el empujador suministrado.
- No haga una fuerza excesiva para empujar los alimentos por el tubo de entrada ya que podría dañar el accesorio.
- Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga los dedos fuera de la abertura de descarga ⑤⑥.

- Antes de quitar la tapa del Direct Prep:
 - desconecte el aparato;
 - espere hasta que el disco se haya parado completamente.
- Sujete siempre el adaptador de la tapa por el asa al colocarlo o al quitarlo.

Accesorio de cocción al vapor

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

antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.

● ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.

- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Este aparato contiene y usa el módulo inalámbrico FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA

antes de utilizar el aparato por primera vez

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

conectar el aparato a la aplicación de Kenwood

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

- 1 Descargue la aplicación de Kenwood en su teléfono inteligente o su tableta.
- 2 Cuando la descarga esté completa, abra la aplicación y siga las instrucciones de la pantalla.

Número PIN

- Esto será necesario cuando la aplicación de Kenwood lo solicite.
- El aparato solo se puede conectar cuando el número PIN se muestra en la pantalla. Si el PIN se introduce de forma incorrecta, siga las instrucciones de la aplicación y vuelva a intentarlo.
- Para mostrar el número PIN de la unidad, mantenga pulsado el botón OK durante 3 segundos.

Nota:

Wi-Fi

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

Compatibilidad

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

Menú Wi-Fi	
Reinicie el Wi-Fi, conecte/desconecte el Wi-Fi de la unidad y visualice la dirección MAC de la misma.	
<ol style="list-style-type: none"> 1 Cuando la unidad esté en modo espera, pulse el botón de aumento (+) durante 3 segundos. 2 Pulse los botones (+) y (-) para desplazarse por el menú y pulse el botón OK para confirmar la opción deseada. 3 Para salir del menú Wi-Fi, pulse el botón cancelar. La unidad también volverá al modo en espera si permanece inactiva durante 10 segundos. 	
REINICIAR WI-FI	<p>Al seleccionar esta opción, se eliminarán todos los datos Wi-Fi almacenados en la unidad y se restablecerán los ajustes de fábrica. Cuando esté seleccionada, la unidad volverá al modo en espera.</p> <p>importante</p> <p>Cuando se deshaga de la unidad, es importante reiniciar la unidad para restablecer los ajustes de fábrica a fin de proteger sus datos personales.</p>
CONECTAR WI-FI	<p>Al seleccionar esta opción, el Wi-Fi de la unidad se conectará. Cuando esté seleccionada, la unidad volverá al modo en espera. Nota: el Wi-Fi estará CONECTADO por defecto.</p>
DESCONECTAR WI-FI	<p>Al seleccionar esta opción, el Wi-Fi de la unidad se desconectará. Cuando esté seleccionada, la unidad volverá al modo en espera.</p>
MAC:	Esta opción mostrará automáticamente la dirección Wi-Fi MAC del aparato.

descripción del aparato

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

accesorio de cocción al vapor

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

pantalla

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

gráficos de la pantalla

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

- ㊼ modo cocción
- ㊽ símbolo Wi-Fi

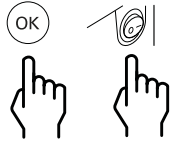
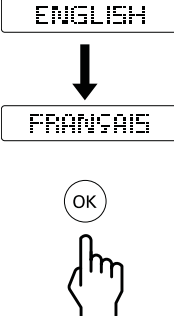

Direct Prep

- ㊾ empujador/vaso de medir
- ㊿ tubo de entrada de alimentos
- ① tapa del Direct Prep
- ② eje motor
- ③ **disco**
 - 1 disco rallador extrafino (si se incluye)
 - 2 disco rallador fino (si se incluye)
 - 3 disco rallador grueso
 - 4 disco rebanador fino
 - 5 disco rebanador grueso (si se incluye)
- ④ placa de expulsión
- ⑤ base
- ⑥ salida de alimentos
- ⑦ canal de extensión
- ⑧ torre
- ⑨ bolsa para guardar los discos
- ⑩ adaptador de la tapa

cocción lenta

- ① tapón del bol
- ② anillo de cierre del bol

selección del idioma

Al encender el procesador de alimentos que cocina por primera vez, el idioma de la pantalla será "English" por defecto.	
<p>1 Para cambiar el idioma mantenga pulsado el botón OK ③⑤ y utilice el interruptor de encendido/apagado ⑳ para encender la unidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En la pantalla se mostrará "CONFIGURACIÓN DE IDIOMA PULSAR INICIO PARA CONTINUAR". 	
<p>2 Para cambiar el idioma, pulse el botón (+) o (-) hasta que el idioma deseado se muestre en la pantalla. Cuando se haya seleccionado el idioma deseado, pulse el botón OK para confirmar. La unidad mostrará "BIENVENIDO A kCook".</p>	
<p>3 Si más adelante desea cambiar el idioma, repita el procedimiento arriba indicado.</p>	







uso del procesador de alimentos que cocina

- 1 Enchufe y pulse el interruptor de encendido/apagado (20) en el lado derecho de la unidad de potencia. La unidad emitirá un pitido y en la pantalla se mostrará "BIENVENIDO A kCook".
- 2 Acople el bol (13) a la unidad de potencia alineando la lengüeta de fijación con la parte posterior de la unidad. Presione hacia abajo ligeramente para que quede bien ajustado. Nota: el bol no se puede ajustar bien a menos que esté colocado en la orientación correcta.
- Para quitar el bol, pulse los dos botones para soltar el bol (14) (situados debajo de las asas del bol) al mismo tiempo y sáquelo.
- 3 Seleccione una de las siguientes opciones:

3A Cocción manual – consulte la sección modo manual.

3B Programas preestablecidos:

Consulte la sección "uso de los programas preestablecidos" para obtener información de uso.

-  Programa para comidas principales (26)
-  Programa para salsas (27)
-  Programa de cocción al vapor (28)
-  Programa para sopas (29)
-  Programa para saltear (30)
-  Programa para postres (31)

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

- 4 Acople la maxblade (7a), la cuchilla (7b), el utensilio para remover (8), el batidor de varillas (9) o el tapón del bol para cocción lenta (61) al bol.

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

- 5 Añada los ingredientes importantes que vaya a procesar o cocinar.
- 6 Ponga la tapa y el tapón de llenado. Empuje la tapa hacia abajo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede alineada con las asas del bol de cocción.

El aparato no funcionará a menos que esté enclavado correctamente.

- 7 Pulse el botón de inicio/parada (40) del bol de cocción para iniciar el proceso de cocción.
- 8 Programas preestablecidos – al final de cada fase y una vez que la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y entrará automáticamente en el ciclo "Mantener caliente" durante 30 minutos. Siga las instrucciones de la pantalla para pasar a la siguiente fase.
- 9 Para parar la unidad en cualquier momento, pulse el botón de inicio/parada y luego quite la tapa. Tenga cuidado ya que el bol y la tapa estarán calientes. Para reanudar la cocción, vuelva a colocar la tapa y pulse el botón de inicio/parada.
- Modo manual – al final de la cocción, el temporizador empezará la cuenta atrás hasta 00:00 y la unidad emitirá un pitido.

Modo espera

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

Ciclo "Mantener caliente"

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

Después de cocinar

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

Consejos y sugerencias

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

Desconectar los sonidos

- La unidad emitirá un sonido en varias fases de uso. Para desconectar esto, mantenga pulsado el botón cancelar (38) y al mismo tiempo encienda la unidad usando el interruptor de encendido/apagado.
- Para volver a conectar los sonidos solo tiene que apagar y volver a encender.

uso del Direct Prep

los discos de corte

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

comprar un disco no incluido en el paquete.

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

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

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

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

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

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

para montar y utilizar el accesorio

- 1 Ponga la tapa del bol y quite el tapón de llenado si va a rallar o rebanar directamente dentro del bol.
- 2 Quite la tapa de la salida del Direct Prep (1).
- 3 Coloque la torre (53) sobre la salida de transmisión del Direct Prep alineando el símbolo (▲), luego empuje hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta en su lugar (2).
- 4 Sujetándolo por la parte central, empuje el disco de corte deseado sobre el eje motor (3). Cada disco está numerado para su identificación, y el número debe estar encima al empujar el disco en el eje.
- 5 Coloque la placa de expulsión (64) sobre el eje motor con el limpiador encima y contra la parte inferior del disco de corte (4).

Nota:

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

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

◀ ②

Para rebanar o rallar dentro de un recipiente adecuado. Cuando se encuentre en la posición ◀ ②, se puede acoplar el canal de extensión ⑤7 deslizándolo sobre la salida de alimentos ⑤6.

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

9 Corte los alimentos para que quepan en el tubo de entrada de alimentos ⑤0.

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

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

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

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

importante

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

Consejos y sugerencias








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

Al utilizar el Direct Prep para rallar o cortar alimentos en rodajas directamente dentro del bol, el adaptador de la tapa ⑥0 se puede usar para guiar los ingredientes.

- 1 Quite el tapón de llenado.
- 2 Alinee el Direct Prep a la posición . . . ▼.
- 3 Coloque el adaptador sobre la abertura del tapón de llenado ⑤ con el asa colocada hacia la izquierda.
- 4 Gire el Direct Prep hacia la posición ◀ ①.
- 5 Use el Direct Prep tal como se describe en la sección “uso del Direct Prep”.

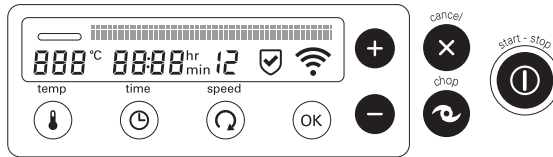
importante

- Sujete siempre el adaptador de la tapa por el asa al quitarlo o al colocarlo.
- El adaptador se debe quitar antes de acoplar el tapón de llenado.

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

Modo manual




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






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

Nota:

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

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

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

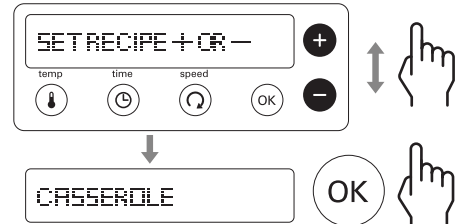
uso de los programas preestablecidos

Seleccionar el programa

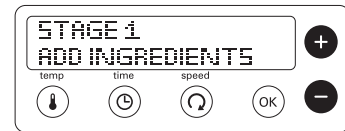
- 1 Pulse el botón del programa deseado.
Nota: cuando se pulsa el botón del programa, la barra que hay sobre el botón correspondiente se ilumina.



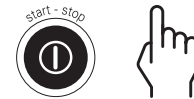
- 2 Pulse el botón (+) o (-) para seleccionar el subprograma deseado.
Luego pulse el botón OK para confirmar la selección.



- 3 Siga las instrucciones de la pantalla y consulte la receta correspondiente.



- 4 Pulse el botón de inicio/parada.



Ajustar los subprogramas

- Durante cada fase, los ajustes de temperatura, tiempo y velocidad se pueden ajustar si es necesario. Pulse el botón de inicio/parada (I/O) y seleccione el ajuste que se debe ajustar. Utilice los botones (+) y (-) para cambiar el ajuste, y luego pulse el botón de inicio/parada para reanudar la cocción.
- Utilice la espátula que se facilita para raspar los ingredientes de los lados entre cada fase del programa.

El número de fases disponibles para cada subprograma varía. La siguiente tabla muestra el intervalo de ajustes de temperatura, tiempo y velocidad disponibles para cada fase.

Fase	Intervalo de temperatura	Intervalo de tiempo	Intervalo de velocidad
1-4	30 °C - 180 °C	5 segundos - 8 horas	1 - 12



Programa para comidas principales 26

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

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



Programa para comidas principales ②⑥ (continuación)

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

Subprograma	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Fase 4	Utensilio utilizado	Ideas para recetas
	INGREDIENTES 1	INGREDIENTES 2	INGREDIENTES 3	INGREDIENTES 4		
PLATOS VEGETARIANOS	Añadir el aceite 140 °C Ⓢ 3 Calentar	Añadir las hortal/verdu 120 °C Ⓢ 3 10 minutos	Añadir el líquido 98 °C Ⓢ 3 30 minutos	No procede		Potaje de garbanzos
COCCIÓN LENTA	95 °C → 90 °C Calentar → 2 horas		No procede	No procede		Poner el tapón del bol ⑥①



= velocidad seleccionada

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




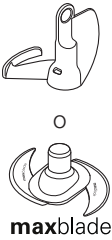



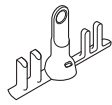







Cocción lenta

Quite el eje motor del bol desbloqueando la tuerca del eje ⑥⑤ en la parte inferior del bol. Luego sáquelo. Ponga el tapón del bol ⑥① asegurándose de que el anillo de cierre ⑥② esté acoplado y gire la tuerca del eje motor en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto en su posición.



Programa para salsas 27

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

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



= velocidad seleccionada

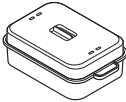
Nota: durante el ciclo de calentamiento, en cada fase se mostrará "CALENTANDO" en la pantalla, y el tiempo no empezará la cuenta atrás hasta que se alcance la temperatura correcta.



Programa de cocción al vapor 28



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

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

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

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

Para cocer al vapor:

- 1 Coloque el bol y llénelo de agua hasta la marca de 1,0 l .
- 2 Coloque y fije la tapa del bol. Quite el tapón de llenado.
- 3 Ponga la bandeja de cocción al vapor 22 sobre la tapa con los alimentos que vaya a cocinar, asegurándose de que esté bien sujeta en su posición. Si es necesario, ponga la parrilla de cocción al vapor 24 con más alimentos en la parte superior de la bandeja.
- 4 Ponga la tapa de la bandeja de cocción al vapor 25 encima.
- 5 Pulse el botón  y utilice los botones (+) o (-) para seleccionar el programa COCER AL VAPOR, y luego pulse OK. Seleccione el tiempo de cocción al vapor deseado y pulse el botón de inicio/parada para empezar la cocción al vapor. La unidad emitirá un pitido cuando se alcance el punto de cocción al vapor.

Nota:



- El tiempo no empezará la cuenta atrás hasta que el agua haya alcanzado el punto de cocción al vapor. El tiempo mostrado en la pantalla parpadeará hasta que se alcance el punto de cocción al vapor.

Consejos y sugerencias

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

Función de aclarado

Para usar la función de aclarado:

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

Pautas para cocer al vapor




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

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



Programa para sopas 29

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

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








= velocidad seleccionada

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



Programa para saltear 30

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

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





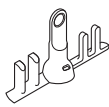

= velocidad seleccionada

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



Programa para postres 31

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

Subprograma	Fase 1	Fase 2	Fase 3	Utensilio utilizado	Ideas para recetas
SALSAS DE POSTRE	Añadir los ingredientes secos 2½ minutos	Añadir el líquido 98°C  5 Calentar luego  6 10 minutos	No procede		Natillas, crema catalana
MASA	Añadir el agua y la levadura 2 minutos	Añadir los ingredientes secos 3¼ minutos	No procede	 7b	Pan



= velocidad seleccionada

Para hacer pan


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

tabla de velocidades recomendadas para funciones manuales



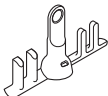
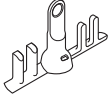
Utensilio	Función	Velocidad/ temperatura recomendada	Tiempo de procesamiento	Cantidades recomendadas
 <p>maxblade</p>	Picar hierbas aromáticas	12	20 segundos	20 g – 50 g
	Picar cebollas	12	15-20 segundos	Hasta 300 g (2 cebollas)
	Cortar hortalizas/ verduras en trozos de 4 cm	12	20 segundos	Hasta 500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

tabla de velocidades recomendadas para funciones manuales (continuación)

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

cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quite la tapa y el utensilio del bol antes de proceder a su limpieza.
- Cuando no los utilice, guarde el utensilio para remover, el batidor de varillas, el tapón del bol, la espátula y el accesorio Direct Prep en la caja de almacenamiento (23). Los discos del Direct Prep pueden guardarse en la bolsa de almacenamiento suministrada (59).

unidad de potencia

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

sensores de temperatura del bol

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

bol/utensilio para remover/maxblade/ cuchilla/batidor de varillas

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

ensamblaje del eje motor del bol/tapón del bol

- 1 Desbloquee la tuerca del eje motor (15) en la parte inferior del bol girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 2 Luego saque el eje motor (10) o el tapón del bol (61).
- 3 Retire y lave el anillo de cierre (11) o (62).
- 4 Limpie el ensamblaje del eje motor del bol o el tapón del bol con un cepillo y agua caliente con jabón y, a continuación, aclárelo bien debajo del grifo.
- 5 Asegúrese de que el anillo de cierre se vuelva a acoplar al eje motor o al tapón del bol correctamente antes de volver a acoplarlo al bol.

tapa

- Desmonte siempre la tapa antes de limpiarla:
 - 1 Quite el tapón de llenado.
 - 2 Presione la parte interior de la tapa (4) para sacarla.
 - 3 Quite el anillo de cierre (6) de la parte interior de la tapa (4).
 - Después de la limpieza, vuelva a poner el anillo de cierre sobre la parte exterior de la tapa con el borde más grueso encima y repita el procedimiento anterior en sentido inverso.
- Nota: si el anillo no está acoplado correctamente, puede salirse algo de comida a través de la tapa.

direct prep

Desmonte el accesorio completamente antes de limpiarlo.

- Para una limpieza más fácil, lave siempre las diferentes piezas inmediatamente después de su uso.
- Maneje los discos de corte con mucho cuidado; **están muy afilados.**
- Para quitar la tapa (51) de la base (55), sujétela por el tubo de entrada de alimentos (50) y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj. A continuación, sáquela.
- Torre: no la sumerja en agua. Si la torre se sumerge en agua accidentalmente, asegúrese de que toda el agua se haya escurrido antes de volver a montar el accesorio.

cesta para cocer al vapor

- Lave las piezas y luego séquelas bien.

uso del lavavajillas

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

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

Bolsa para guardar los discos	✗
Adaptador de la tapa	✓

servicio técnico y atención al cliente

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



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


Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

guía de solución de problemas

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

guía de solución de problemas (continuación)

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

guía de solución de problemas (continuación)

Problem	Cause	Solution
La pantalla muestra un mensaje de error que empieza por E:	El aparato no funciona correctamente.	Desconecte y desenchufe la unidad. Luego vuelva a enchufarla y a ponerla en marcha.
La pantalla muestra el mensaje de error E:31	La conexión API ha fallado.	Reinicie el Wi-Fi, consulte la sección "Menú Wi-Fi". Reinicie la configuración del aparato desde la aplicación de Kenwood.
La pantalla muestra el mensaje de error E:32	API no responde.	Espere 10 minutos y vuelva a intentarlo. Si el error persiste, reinicie la configuración del aparato desde la aplicación de Kenwood.
La pantalla muestra el mensaje de error E:33	El emparejamiento ha fallado.	En la aplicación de Kenwood, vaya al menú, seleccione su perfil personal y luego seleccione "Olvidar el aparato". Reinicie la configuración del aparato desde la aplicación de Kenwood. Si el problema persiste, póngase en contacto con su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.

índice

segurança	138-142
ligar o seu aparelho à aplicação da Kenwood	143
menu Wi-Fi	143
legenda	144
selecção de idioma	144
utilizar o seu confeccionador de refeições	145-146
utilizar o seu Direct Prep	146-147
explicação dos símbolos do ecrã	148
modo manual	149-150
utilizar os programas pré-programados	151-157
Programa Refeição Principal	152-153
Programa Molhos	153
Programa Vapor	154-155
Programa Sopas	156
Programa Saltear	156
Programa Sobremesas	157
quadro de utilização recomendada	157-158
cuidados e limpeza	159-160
assistência técnica e serviços ao cliente	160
guia de avarias	161-163

segurança

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

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

- Utilize luvas de forno para retirar a tampa ou a tampa de enchimento quando o aparelho estiver no modo de cozinhar ou após cozinhar.
- Coloque sempre a tampa de enchimento quando utilizar a função picar ou transformar ingredientes em puré.
- O aparelho deve funcionar sempre com a tampa de enchimento colocada, excepto se especificado na receita.
- Utilize apenas a taça e os utensílios fornecidos com este aparelho.
- Nunca utilize a taça noutra fonte de aquecimento.
- Nunca opere o aparelho no modo de cozinhar, com a taça vazia.
- Não use a tampa para parar o aparelho, utilize sempre os botões “start-pause” ou “cancel” (iniciar-pausar ou cancelar).
- Não use a “maxblade” ⑦a para massas duras tipo pão ou bater bolos. Utilize sempre a unidade de lâmina ⑦b.
- **Este aparelho ficará danificado e poderá provocar ferimentos se o mecanismo de fixação for submetido a uma força excessiva.**
- Quando utilizar este aparelho assegure-se de que ele se encontra numa superfície lisa e afastado de qualquer extremidade. Não posicione o aparelho por baixo dos armários superiores da cozinha.
- Este aparelho não foi concebido para operar com contadores de tempo externo nem por sistema de controlo remoto separado.
- Assegure-se sempre de que os alimentos estão completamente cozinhados e à temperatura correta antes de os consumir.
- Os alimentos devem ser consumidos pouco tempo depois da cozedura ou então devem ser arrefecidos de forma rápida e depois congelados o mais depressa possível.
- Assegure-se sempre de que o vedante está correctamente colocado no acoplamento do eixo para evitar fugas ou danos no seu confeccionador de refeições.

- Utilize sempre os botões de libertação da taça ⑭ antes de tentar retirá-la.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças. Nunca deixe o cabo eléctrico pendurado de forma a que uma criança o possa puxar.
- Utilize o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Acessório Direct Prep

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

- o espere até que o disco esteja completamente parado.
- Segure sempre o adaptador da tampa pela pega quando o encaixar ou retirar.

Acessório Vapor

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

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.

● AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.

- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.
- Este aparelho possui e usa um módulo sem fios FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA

antes de utilizar pela primeira vez

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

ligar o seu aparelho à aplicação da Kenwood



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

- 1 Descarregue a aplicação da Kenwood para o seu dispositivo smartphone ou tablet.
- 2 Depois de descarregada, abra a aplicação e siga as instruções do ecrã.

Número PIN

- Este número será necessário quando pedido pela Aplicação da Kenwood.
- O aparelho só poderá ser ligado quando o Número PIN é mostrado no ecrã. Se inserir o PIN errado, mantenha premido o botão OK durante 3 segundos.
- Para ver o Número PIN da unidade, mantenha premido o botão OK durante 3 segundos.

Nota:

Wi-Fi

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

Compatibilidade

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

Wi-Fi Menu	
Repor os parâmetros de fábrica, ligar e desligar (On/Off) o Wi-Fi da unidade e apresentar o endereço MAC da unidade.	
<ol style="list-style-type: none">1 Quando a unidade está no modo de espera, prima o botão (+) e (-) durante 3 segundos.2 Prima os botões (+) e (-) para percorrer o menu e depois de seleccionar a sua opção prima OK para confirmar.3 Para sair do menu Wi-Fi prima o botão Cancelar. A unidade também volta para o modo de espera se estiver inactiva durante 10 segundos.	
REPOR PARÂMETROS WI-FI de FÁBRICA	Seleccionar esta opção APAGA todos os dados Wi-Fi guardados na unidade e restaura as configurações de fábrica. Quando seleccionada, a unidade regressa ao modo de espera. importante Quando eliminar a unidade, é importante repor os parâmetros de fábrica de forma a proteger os seus dados pessoais.
LIGAR o WI-FI (WI-FI ON)	Seleccionar esta opção liga o Wi-Fi da unidade. Quando seleccionada, a unidade regressa ao modo de espera. Nota: O Wi-Fi estará ligado por defeito.
DESLIGAR o WI-FI (WI-FI OFF)	Seleccionar esta opção liga o Wi-Fi da unidade. Quando seleccionada, a unidade regressa ao modo de espera. Nota: O Wi-Fi estará ligado por defeito.
MAC:	Esta opção mostra automaticamente o endereço MAC do Wi-Fi do aparelho.

legenda

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

vapor


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

painel de informação

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

símbolos do ecrã de informação

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

- ㊼ modo de cozedura 
- ㊽ símbolo Wi-Fi



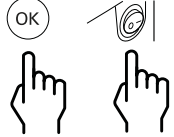
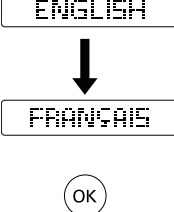

Direct Prep

- ㊾ empurrador/copo de medida
- ㊿ tubo de alimentação
- ① tampa do Direct Prep
- ② eixo de accionamento
- ③ **disco**
 - 1 disco de ralar extra fino (se fornecido)
 - 2 disco de ralar fino (se fornecido)
 - 3 disco de ralar grosso
 - 4 disco de fatiar fino
 - 5 disco de fatiar fino (se fornecido)
- ④ prato dispensador
- ⑤ base
- ⑥ saída dos alimentos
- ⑦ extensão do orifício de alimentação
- ⑧ torre
- ⑨ porta-discos
- ⑩ adaptador da tampa

cozinhar lento

- ⑪ adaptador da taça
- ⑫ vedante da taça

selecção de idioma







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

utilizar o seu confeccionador de refeições

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

3A Cozinhar Manualmente – consulte a secção modo manual.

3B Programas Pré-programados: Consulte a secção “utilizar os programas pré-programados” para mais informações sobre como usar.

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

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

- 4 Insira na taça a maxblade (7a), a unidade de lâmina (7b), o acessório de mexer (8), o batedor (9) ou o adaptador da taça para cozedura lenta (61).

Utensílio da taça	Utilização
maxblade	Para picar os ingredientes antes de os cozinhar e para os transformar em puré depois de estarem completamente cozidos.
Unidade de lâmina	Para fazer massas duras (pão) e bater bolos.
Acessório de mexer	Para receitas onde é preciso mexer delicadamente sem desfazer os ingredientes durante a cozedura.

Batedor	Para bater ingredientes leves como claras de ovo, natas, maionese e molho holandês.
---------	---

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

Modo de Espera

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

Ciclo Manter Quente

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

Depois de cozinhar

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

Sugestões e Conselhos Práticos

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

Desligar os sons

- A unidade emite bipes durante as várias etapas. Para os deligar, mantenha pressionado o botão Cancel (38) e ao mesmo tempo ligue a unidade usando o botão On/Off.
- Para voltar a ligar os sons basta desligar e voltar a ligar a unidade.

utilizar o seu Direct Prep

discos de corte

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

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

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

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

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

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

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

para montar e utilizar o acessório

- 1 Coloque a tampa da taça e retire a tampa de enchimento se ralar ou fatiar directamente para a taça.
- 2 Remova a tampa da entrada do Direct Prep ①
- 3 Coloque a torre (58) na entrada accionadora do Direct Prep alinhando X, depois empurre para baixo e rode no sentido horário para prender ②.
- 4 Segurando pela pega central, insira o disco de corte escolhido no eixo de accionamento ③. Cada disco está numerado para identificação e o número deve estar virado para cima quando insere o disco no eixo.
- 5 Insira o prato dispensador (54) no eixo de accionamento com o dispensador virado para cima e contra a parte de baixo do disco de corte ④.

Nota:

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

...▼	Para montar ou desmontar o Direct Prep. Não funcione o Direct Prep quando preso nesta posição.
◀①	Para fatiar ou ralar directamente para a taça de cozinhar através da abertura da tampa de enchimento.
◀②	Para fatiar ou ralar para um recipiente apropriado. Quando presa na posição ◀② a extensão alimentadora (57) pode ser colocada deslizando-a para a saída de alimentos (56).

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

9 Corte os alimentos para caberem no tubo de alimentação ⑤0.

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

● **Nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.**

● **Use a espátula fornecida para guiar, para dentro da abertura da tampa de enchimento, pedaços fatiados ou ralados que fiquem na tampa.**

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

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

importante

● **A torre só pode ser rodada no sentido horário. Não tente forçá-la a rodar no sentido anti-horário porque vai danificá-la.**

● **Se os alimentos não estiverem a sair pela saída dos alimentos, desligue e confirme que não estão obstruídos por baixo do disco e que o disco dispensador está colocado. Limpe quaisquer alimentos presos antes de continuar a processar.**

● **Quando não estiver a usar o Direct Prep retire-o e tape a entrada com a tampa correspondente.**

Sugestões e Conselhos Práticos

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

hints & tips






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

Quando usar o Direct Prep para fatiar ou ralar ingredientes directamente para a taça, o adaptador da tampa ⑥0 pode ser usado para guiar os ingredientes.

- 1 Remova a tampa de enchimento.
- 2 Alinhe o Direct Prep para a posição . . . ▼.
- 3 Coloque o adaptador sobre a abertura da tampa de enchimento ⑤ com a pega do lado esquerdo.
- 4 Rode o Direct Prep para a posição ◀ ①.
- 5 Use o Direct Prep com descrito na secção “utilizar o seu Direct Prep”.

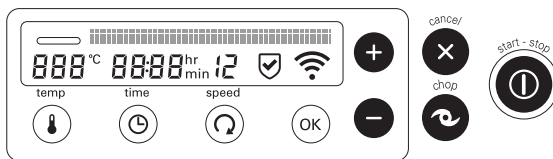
importante

- Segure sempre o adaptador da tampa pela pega quando o encaixar ou o retirar.
- O adaptador deve ser retirado antes de levantar a tampa de enchimento.

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

Modo Manual

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



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

Nota:

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

temp



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

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

time



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

Nota:




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

speed



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

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

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

utilizar os programas pré-programados			
Seleccionar o programa			
1	<p>Prima o botão do programa desejado. Nota: Quando o botão de um programa é premido, a respectiva barra de luz por cima do botão escolhido acende-se.</p>		
2	<p>Prima o botão (+) ou (-) para seleccionar o sub-programa desejado. Depois prima o botão OK para confirmar a selecção.</p>		
3	<p>Siga as instruções do ecrã e consulte a respectiva receita.</p>		
4	<p>Prima o botão Start/Stop.</p>		
Ajustar os sub-programas			
<ul style="list-style-type: none"> Se necessário, durante cada etapa as configurações da temperatura, do tempo e da velocidade podem ser ajustadas. Prima o botão Start/Stop e seleccione a configuração que deseja ajustar. Use os botões (+) e (-) para mudar a configuração, e depois prima o botão Start/Stop para continuar a cozedura. Entre cada etapa do programa, use a espátula fornecida para rapar para dentro da taça os ingredientes. 			
O número de etapas disponíveis varia para cada sub-programa. A tabela abaixo mostra o leque de configurações de temperatura, de tempo e de velocidades disponíveis para cada etapa.			
Etapa	Gama de Temperaturas Possível	Intervalo de Tempo	Nível de Velocidade
1-4	30°C - 180°C	5 seg. – 8 horas	1 – 12



Programa Refeição Principal 26

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

Sub-programa	Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3	Etapa 4	Utensílio usado	Ideias de receitas
	INGREDIENTES 1	INGREDIENTES 2	INGREDIENTES 3	INGREDIENTES 4		
ESTUFADOS RÁPIDOS	Adicionar azeite 140°C Ⓢ 3 Aquecer	Adicionar vegetais e carne 180°C Ⓢ 4 2 minutos depois Ⓢ 3 3 minutos	Adicionar Líquido 98°C Ⓢ 1 20 minutos	N/A		Estufado de frango
PRATOS FÁCEIS	Adicionar azeite, vegetais, carne e líquido 98°C Ⓢ 3 30 minutos	N/A	N/A	N/A		Guisado de carne
RISOTTO	Adicionar azeite 140°C Ⓢ 3 Aquecer	Adicionar arroz 98°C Ⓢ 4 4 minutos	Adicionar vegetais e carne 98°C Ⓢ 4 2 minutos depois Ⓢ 3 3 minutos	Adicionar Líquido 98°C Ⓢ 4 10 minutos		Risotto de frango
ESTUFADOS	Adicionar azeite 140°C Ⓢ 3 Aquecer	Adicionar carne 180°C Ⓢ 4 2 minutos depois 140°C Ⓢ 3 3 minutos	Adicionar vegetais 140°C Ⓢ 1 10 minutos	Adicionar Líquido 98°C Ⓢ 1 2 horas		Estufado de carne
PRATOS VEGETARIANOS	Adicionar azeite 140°C Ⓢ 3 Aquecer	Adicionar vegetais 120°C Ⓢ 3 10 minutos	Adicionar Líquido 98°C Ⓢ 3 30 minutos	N/A		Guisado de grão-de-bico
COZEDURA LENTA	95°C → Aquecer →	90°C 2 horas	N/A	N/A		Coloque o adaptador da taça 61



= velocidade seleccionada



Programa Refeição Principal 26 (continuação)

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

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

Cozedura lenta



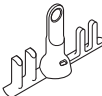


Remova o eixo de accionamento da taça desprendendo a porca do eixo de accionamento 15 por baixo da taça. Depois levante e retire.

Coloque o adaptador da taça 61 assegurando-se de que o vedante 62 está colocado, depois rode a porca do eixo de accionamento no sentido horário para prender.



Programa Molhos 27

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

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



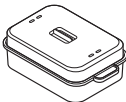
= velocidade seleccionada

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

Programa Vapor






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

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

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

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

Para Cozinhar a Vapor:

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

Nota:



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

Sugestões e Conselhos Práticos

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

Função de Enxaguar

Para usar a função de enxaguar:

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

Linhas de orientação para cozer a vapor




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

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



Programa Sopas 29

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

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




= velocidade seleccionada

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



Programa Saltear 30

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

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



= velocidade seleccionada

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



Programa Sobremesas 31

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

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



= velocidade seleccionada



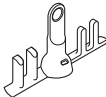
Fazer pão

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

quadro de velocidades recomendadas para funções manuais

Utensílio	Função	Velocidade/ temperatura recomendada	Tempo de processamento	Quantidades Recomendadas
 maxblade	Picar ervas	12	20 seg.	20g – 50g
	Picar cebolas	12	15-20 seg.	Até 300g. (2 cebolas)
	Cortar vegetais corte em pedaços de 4cm	12	20 seg.	Até 500g
	Picar carne magra corte em pedaços de 2cm	12	5-20 seg.	150g – 300g
	Pastelaria – envolver gordura em farinha	12	15 seg.	150g - 200g peso de farinha
	Adicionar água para misturar ingredientes de pastelaria		15 seg.	
	Picar chocolate (ex. para derreter) partir em pedaços	12	40 seg.	Até 200g

quadro de velocidades recomendadas para funções manuais

Utensílio	Função	Velocidade/ temperatura recomendada	Tempo de processamento	Quantidades Recomendadas	
 maxblade	Picar gelo	12	25-30 seg.	Até 250g. (12 cubos)	
	Picar couve-flor (ex. para arroz de couve-flor)	12	20 seg.	Até 500g. (uma cabeça separada em floretes)	
	Bebidas e smoothies	12	60 seg.	1 litro	
	Misturas a Frio	12	1 – 2 minutos	2,6 litros	
	Preparados completos para bolos	12	20-30 seg.	Até 600g de peso total (mistura com 3 ovos)	
	Massa para Pão	10	3 minutos	640g de peso total 400g de farinha	
	Claras de ovos	8-9	3½ – 4 minutos	2 – 8 (70 – 280g)	
	Bater natas	9	1 – 1½ minuto	200g – 600g	
	Maionese	12	1 – 1½ minuto	Mistura de 2 – 4 ovos	
	Receita de panquecas				
	Etapa 1 Manteiga Mel	0/55°C	10 minutos	100g 300g	
	Etapa 2	6/55°C	1 minuto	-	
	Etapa 3 Aveia	12/OFF	5 seg.	300g	
	Etapa 4 Sultanas	12/OFF	5 seg.	100g	
Nota: Estes tempos de processamento são apenas indicativos e variam de acordo com a receita e os ingredientes utilizados.					

cuidados e limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.
- Retire a tampa e o utensílio da taça antes de limpar.
- Quando não estiverem em uso, guarde os utensílios de mexer e bater, o adaptador da taça, a espátula e o acessório Direct Prep na unidade de arrumação ②③. Os discos do acessório Direct Prep podem ser guardados no porta-discos fornecido ⑤⑨.

unidade motriz

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

sensores de temperatura da taça

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

taça/acessório de mexer/maxblade/ unidade de lâmina/batedor

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

dispositivo do eixo de accionamento da taça/adaptador da taça

- 1 Solte a porca do eixo de accionamento ⑮ por baixo da taça rodando no sentido anti-horário.
- 2 Depois levante e retire o eixo de accionamento ⑩ ou o adaptador da taça ⑥①.
- 3 Remova e lave o vedante ⑪ ou ⑥②.
- 4 Utilize uma escova com água e sabão para lavar o dispositivo de accionamento ou o adaptador da taça e depois passe por água debaixo da torneira.
- 5 Assegure-se de que o vedante é correctamente recolocado no eixo de accionamento ou no adaptador da taça antes de recolocar a taça.

tampa

- Desmonte sempre a tampa antes de limpar:
 - 1 Remova a tampa de enchimento.
 - 2 Empurre para fora a secção da tampa interior ④.
 - 3 Retire o vedante ⑥ da secção da tampa interior ④.
- Depois de lavada, recoloque o vedante na secção da tampa exterior com a aresta mais espessa virada para cima e volte a realizar o processo do ponto 3 mas de forma inversa.

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

direct prep

Desmonte totalmente o acessório antes de lavar.

- Para limpar mais facilmente, quando acabar de usar lave imediatamente todas as peças.
- Manipule com muito cuidado os discos de corte – **eles são extremamente afiados.**
- Para retirar a tampa ⑤① da base ⑤⑤, segure pelo tubo de alimentação ⑤⑩ e rode no sentido anti-horário. Depois levante para retirar.
- Torre: Não submerja em água. Se a torre for acidentalmente submersa em água, certifique-se de que retira toda a água antes de a montar novamente.

Tabuleiro de vapor

- Lave as peças e seque cuidadosamente.

máquina de lavar-louça

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

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

assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.

- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



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


No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos. Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter significativas poupanças de energia e de recursos.

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

guia de avarias

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

guia de avarias (continuação)

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

guia de avarias (continuação)

Problema	Causa	Solução
O ecrã mostra mensagens de erro que começam por E:	O aparelho não está a funcionar correctamente.	Desligue, retire o fio da tomada eléctrica. Depois volte a ligar e recomece.
O ecrã mostra a mensagem de erro E:31	API ligação falhada.	Repór os parâmetros de fábrica, ver secção “Menu Wi-Fi”. Reinicie a Configuração do Aparelho a partir da aplicação da Kenwood.
O ecrã mostra a mensagem de erro E:32	API sem resposta.	Espere 10 minutos e tente novamente. Se o erro persistir, reinicie a Configuração do Aparelho a partir da aplicação da Kenwood.
O ecrã mostra a mensagem de erro E:33	O emparelhamento falhou.	Na aplicação da Kenwood, vá ao Menu e seleccione o seu perfil pessoal, depois seleccione “Esquecer Aparelho”. Reinicie a Configuração do Aparelho a partir da aplicação da Kenwood. 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.

spis treści

bezpieczeństwo obsługi	165-170
łączenie urządzenia z aplikacją Kenwood	170
menu Wi-Fi	170
oznaczenia	171
wybór języka	171-172
użytkowanie melaksera z funkcją gotowania	172-173
użytkowanie nasadki Direct Prep	173-175
objaśnienia symboli wyświetlacza	175
tryb ręczny	176-177
użytkowanie programów ustawionych fabrycznie	178-185
Program do dań głównych	179-180
Program do sosów	181
Program do gotowania na parze	182-183
Program do zup	184
Program do dań stir-fry	185
Program do deserów	185
tabela zaleceń	186
konserwacja i czyszczenie	187-188
serwis i punkty obsługi klienta	188-189
rozwiązywanie problemów	189-191

bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- Właściwe działanie urządzenia można zapewnić, sprawdzając przed montowaniem miski w podstawie zasilającej, czy jej spód jest czysty i suchy.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego zawsze:
 - przed montażem i demontażem;
 - gdy urządzenie nie znajduje się w użyciu;
 - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Przed opróżnianiem miski zawsze najpierw wymontować mieszadło i trzepaczkę, aby nie poparzyć się pryskającymi gorącymi składnikami.
- Noże zostały zaprojektowane w taki sposób, by można było je pozostawiać na wale napędowym. Należy je wyjmować wyłącznie po opróżnieniu miski. Noże są bardzo ostre – podczas obsługi i czyszczenia urządzenia należy zachować ostrożność.
- W czasie, gdy urządzenie jest podłączone do prądu, do miski nie wolno wkładać rąk ani przyborów kuchennych.
- Pozostawiając pracujące w trybie gotowania urządzenie bez nadzoru, należy zwrócić szczególną uwagę na następujące kwestie:
 - przestrzegać instrukcji dotyczących temperatury i maksymalnej ilości składników do przygotowania;
 - urządzenie i przewód zasilający należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci i z dala od krawędzi blatu;

o regularnie sprawdzać postępy, aby mieć pewność, że w misce znajduje się wystarczająca ilość wody, a potrawa nie rozgotowała się.

- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ jest ono ciężkie. Przed przesuwaniem urządzenia upewnić się, że miska jest pusta, a osłona gniazda bezpiecznie założona. Nie podnosić urządzenia, trzymając je za uchwyty miski.
- Nie przemieszczać urządzenia w trakcie pracy lub gdy składniki są jeszcze gorące.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości składników.
- Nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia miski (2,6 litra), oznaczonego po wewnętrznej stronie jej ścianek.
- Podczas smażenia NIE WOLNO przekraczać oznaczonego na misce maksymalnego poziomu oleju, wynoszącego 0,5 l. Przed wrzucaniem składników na rozgrzany olej, odsączyć je z nadmiernej ilości płynu/wody.
- Nigdy nie dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia (w szczególności miski, pokrywy i przyborów) – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ elementy te będą GORĄCE jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia.
- Wyjmując i przenosząc miskę, należy trzymać ją za uchwyty. Rozgrzanej miski i przyborów należy dotykać przez rękawice kuchenne.
- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu się funkcji gotowania. Dotykając miski, należy zachować ostrożność, a stawiając ją, używać podkładki ochronnej, by chronić nieodporne na ciepło powierzchnie i blaty.

- W trakcie pracy urządzenia w trybie gotowania oraz po zakończeniu gotowania należy uważać na wydostającą się z miski parę, szczególnie podczas zdejmowania pokrywy lub zakrywki wlewu.
- Nie zdejmować pokrywy ani zakrywki wlewu w czasie, gdy w misce gotują się składniki płynne.
- Zdejmując pokrywę lub zakrywkę wlewu w trakcie pracy urządzenia w trybie gotowania oraz po zakończeniu gotowania, używać rękawic kuchennych.
- Z funkcji siekania i przecierania składników korzystać wyłącznie przy założonej zakrywce wlewu.
- Urządzenia używać wyłącznie z założoną zakrywką wlewu, chyba że w przepisie podano inaczej.
- Używać wyłącznie miski i przyborów załączonych w zestawie.
- Nigdy nie używać miski z innym źródłem ciepła.
- Nie ustawiać urządzenia na tryb gotowania, jeżeli miska jest pusta.
- Nie używać pokrywy do włączania/wyłączania urządzenia – służy do tego wyłącznie przycisk „Start/Pause” (rozpoczynania/przerywania pracy) lub „Cancel” (anulowania).
- Noża „maxblade” ⑦a nie należy używać do przygotowywania ciasta na bazie mąki i wody ani ciasta rzadkiego (np. naleśnikowego). Do tego celu należy używać noży ⑦b.
- **Używanie nadmiernej siły podczas obsługi mechanizmu blokującego spowoduje uszkodzenie urządzenia, co może w konsekwencji spowodować wypadek i urazy ciała.**
- Używając urządzenia, należy ustawić je na płaskiej, równej powierzchni, z dala od krawędzi blatu. Nie stawiać go pod szafkami ściennymi.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy jest dobrze ugotowana i podawana gorąca.

- Potrawy należy spożyć bezpośrednio po przygotowaniu bądź szybko ostudzić i natychmiast wstawić do lodówki.
- Pierścień uszczelniający powinien być zawsze prawidłowo założony na sprzęgło napędowe, co zapobiega wyciekaniu składników i uszkodzeniu melaksera.
- Podczas wyjmowania miski należy zawsze używać przycisków zwalniających ⑭.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci przewód sieciowy zwisał z blatu, na którym stoi urządzenie.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Nasadka Direct Prep

- Tarcze są bardzo ostre. Przy ich zdejmowaniu, zakładaniu i czyszczeniu należy zachować ostrożność. **Podczas obsługi i czyszczenia trzymać wyłącznie za przeznaczony do tego uchwyt i nie dotykać krawędzi tnącej.**

- **Pokrywę zdejmować wyłącznie po całkowitym zatrzymaniu się tarczy tnącej.**

- Żywności nie wolno popychać do podajnika palcami. Używać wyłącznie załączonego w zestawie popychacza.
- Nie wpychać składników do podajnika na siłę – może to spowodować uszkodzenie nasadki.
- Unikać dotykania elementów znajdujących się w ruchu. Nie wkładać palców do otworu wylotowego ⑤⑥.
- Przed zdejmowaniem pokrywy z nasadki Direct Prep:
 - wyłączyć urządzenie;
 - poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.
- Zakładając i zdejmując adapter pokrywy, należy zawsze trzymać go za przeznaczony do tego uchwyt.

Parowar

- Urządzenie wytwarza parę, która może parzyć.
- Należy zachować ostrożność, aby nie poparzyć się parą wydobywającą się z parowaru, szczególnie podczas zdejmowania pokrywy.
- Podczas obsługi elementów zachować ostrożność; wszelkie składniki płynne i para będą bardzo gorące. Założyć rękawice kuchenne.
- Mięso, ryby i owoce morza muszą być dobrze ugotowane. Nie wolno ich gotować na parze z mrożonek.
- Korzystając z podstawy tacy i półki do gotowania na parze, mięso, drób i ryby należy umieścić w tacy dolnej, aby ściekające z nich surowe soki nie kapały na składniki znajdujące się poniżej.
- Ugotowanego ryżu nie należy odgrzewać w tacy do gotowania na parze.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Niniejsze urządzenie zawiera i wykorzystuje moduł do łączności bezprzewodowej FCC ID VVJ-TA3200R1D-SA

przed pierwszym użyciem

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

łączenie urządzenia z aplikacją Kenwood

Aplikacja Kenwood umożliwia obsługę urządzenia za pomocą smartfona lub tabletu.

- 1 Pobrać aplikację Kenwood na smartfon lub tablet.
- 2 Kiedy proces pobierania zostanie zakończony, otworzyć aplikację i postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie.

Numer PIN

- Numer PIN należy podać na żądanie aplikacji Kenwood.
- Urządzenie można podłączyć wyłącznie wówczas, gdy na ekranie wyświetlacza widnieje numer PIN. W razie wpisania niewłaściwego numeru PIN należy postępować zgodnie ze wskazówkami podawanymi przez aplikację i spróbować ponownie.
- Aby wyświetlić numer PIN urządzenia, nacisnąć przycisk „OK” i przytrzymać go przez 3 sekundy.

Uwaga:

Wi-Fi

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

Kompatybilność

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

Menu Wi-Fi

Resetowanie Wi-Fi do ustawień fabrycznych, włączanie i wyłączanie modułu Wi-Fi oraz wyświetlanie adresu MAC urządzenia.

- 1 Kiedy urządzenie znajduje się w trybie czuwania, nacisnąć przycisk zwiększania wartości (+) i przytrzymać go przez 3 sekundy.
- 2 Po liście funkcji menu można poruszać się za pomocą przycisków (+) i (-). Wybraną opcję zatwierdza się za pomocą przycisku „OK”.
- 3 Aby wyjść z menu Wi-Fi, nacisnąć przycisk „Cancel” (anulowania). Urządzenie powróci do trybu czuwania samoczynnie, jeżeli nie zostanie użyte przez 10 sekund.

RESETOWANIE WI-FI DO USTAWIEŃ FABRYCZNYCH	Wybranie tej opcji spowoduje usunięcie wszystkich danych Wi-Fi przechowywanych w urządzeniu i przywrócenie go do ustawień fabrycznych. Po jej wybraniu urządzenie powróci do trybu czuwania. uwaga Usuwanie urządzenia, należy pamiętać o zresetowaniu go do ustawień fabrycznych, aby chronić swoje dane osobowe.
WI-FI WŁ.	Ta opcja służy do włączania modułu Wi-Fi urządzenia. Po jej wybraniu urządzenie powróci do trybu czuwania. Uwaga: Przy ustawieniu domyślnym moduł Wi-Fi urządzenia jest włączony.
WI-FI WYŁ.	Ta opcja służy do wyłączania modułu Wi-Fi urządzenia. Gdy zostanie ona wybrana, urządzenie powróci do trybu czuwania.
MAC:	Opcja ta powoduje automatyczne wyświetlenie adresu Wi-Fi MAC urządzenia.

oznaczenia

- ① zakrywka wlewu pokrywy
- ② zewnętrzna część pokrywy (koloru szarego)
- ③ wypustki blokady bezpieczeństwa
- ④ wewnętrzna część pokrywy (przezroczysta)
- ⑤ otwór wlewowy w pokrywie
- ⑥ uszczelka pokrywy
- ⑦a maxblade
- ⑦b noże
- ⑧ mieszadło
- ⑨ trzepaczka
- ⑩ wał napędowy
- ⑪ uszczelka wału napędowego
- ⑫ uchwyty miski
- ⑬ miska do gotowania
- ⑭ przyciski zwalniające miskę
- ⑮ nakrętka wału napędowego
- ⑯ podstawa zasilająca
- ⑰ wyświetlacz
- ⑱ osłona gniazda nasadki Direct Prep
- ⑲ gniazdo nasadki Direct Prep
- ⑳ włącznik
- ㉑ łopatka

parowar

- ㉒ podstawa tacy do gotowania na parze
- ㉓ pojemnik do przechowywania elementów
- ㉔ półka tacy do gotowania na parze
- ㉕ pokrywa tacy do gotowania na parze

wyświetlacz

- ㉖ program do dań głównych
- ㉗ program do sosów
- ㉘ program do gotowania na parze
- ㉙ program do zup
- ㉚ program do dań stir-fry
- ㉛ program do deserów
- ㉜ przycisk wyboru temperatury
- ㉝ przycisk minutnika
- ㉞ przycisk wyboru prędkości
- ㉟ przycisk zatwierdzania (OK)
- ㊱ przycisk zwiększania wartości (+)
- ㊲ przycisk zmniejszania wartości (-)
- ㊳ przycisk anulowania
- ㊴ przycisk funkcji siekania
- ㊵ przycisk start/stop – miska do gotowania
- ㊶ przycisk start/stop – funkcja Direct Prep

symbole wyświetlane na ekranie wyświetlacza

- ㊷ wybór temperatury
- ㊸ ostrzeżenie przed wysoką temperaturą
- ㊹ wyświetlacz komunikatów tekstowych
- ㊺ wybór czasu trwania
- ㊻ wybór prędkości

- ㊼ tryb gotowania ✓
- ㊽ symbol Wi-Fi

nasadka Direct Prep

- ㊾ popychacz/miarka
- ㊿ podajnik
- ① pokrywa nasadki Direct Prep
- ② wał napędowy
- ③ **tarcza**

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

- ④ płytka popychająca pokrojone składniki
- ⑤ podstawa
- ⑥ otwór wylotowy składników
- ⑦ przedłużenie lejka
- ⑧ kolumna
- ⑨ pokrowiec do tarcz
- ⑩ adapter pokrywy

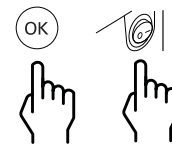
wolnowar

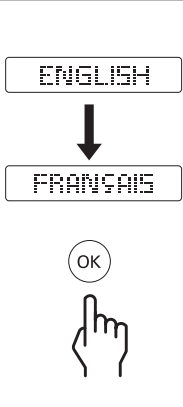
- ⑪ korek miski
- ⑫ uszczelka miski

wybór języka

Po pierwszym włączeniu melaksera z funkcją gotowania na ekranie zostanie wyświetlony język domyślny – język angielski („English”).

- 1 Aby zmienić język, przycisnąć i przytrzymać przycisk OK ⑳ i za pomocą włącznika ㉑ włączyć urządzenie.
- Na wyświetlaczu ukaże się napis „USTAWIANIE JĘZYKA. NACIŚNIJ „START”, ABY KONTYNUOWAĆ”.



<p>2 Aby wybrać język, naciskać przycisk (+) lub (-) do momentu, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany język. Po wybraniu żadanego języka nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić wybór. Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie napis „K-cook – WITAMY”.</p>	
<p>3 Aby wybrać inny język na późniejszym etapie, powtórzyć czynności opisane powyżej.</p>	

użytkowanie melaksera z funkcją gotowania

- 1 Podłączyć urządzenie do prądu i nacisnąć włącznik ⑳, znajdujący się z prawej strony podstawy zasilającej. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu ukaże się napis „K-cook – WITAMY”.
- 2 W podstawie zasilającej zamocować miskę ⑬ – wypustkę naprowadzającą ustawiając w kierunku tyłu urządzenia. Lekko nacisnąć, aby wpasować na miejsce. Uwaga: miski nie da się wpasować na miejsce, jeżeli nie zostanie ustawiona w odpowiednią stronę.
 - Aby wyjąć miskę, nacisnąć jednocześnie oba przyciski zwalniające miskę ⑭ (znajdujące się pod uchwyty miski) i unieść miskę.
- 3 Wybrać jedną z następujących opcji:
 - 3A gotowanie ręczne – zob. część nt. trybu ręcznego;
 - 3B programy ustawione fabrycznie: zob. część pt. „używanie programów ustawionych fabrycznie”.
 - ☪ Program do dań głównych ⑳
 - ☩ Program do sosów ㉑
 - ☨ Program do gotowania na parze ㉒
 - ☪ Program do zup ㉓
 - ☩ Program do dań stir-fry ㉔
 - ☨ Program do deserów ㉕

Uwaga: po naciśnięciu przycisku programu ustawionego fabrycznie nad wybranym przyciskiem zaświeci się belka wskaźnika.

- 4 W misce zamocować nóż „maxblade” ㉖a, noże ㉖b, mieszadło ㉗, trzepaczkę ㉘ lub korek do użytku miski z wolnowarem ㉙.

Końcówka do użytku w misce	Zastosowanie
maxblade	Siekanie składników przed gotowaniem oraz ich przecieranie po zakończeniu gotowania
Noże	Do przygotowywania ciasta na bazie mąki i wody oraz ciasta rzadkiego (np. naleśnikowego).
Mieszadło	Do mieszania składników potraw wymagających mieszania delikatnego – aby nie zostały one rozdrobnione
Trzepaczka	Do ubijania składników lekkich, np. białek, śmietany, majonezu i sosu holenderskiego

- 5 Dodać odpowiednie składniki do zmixowania lub ugotowania.
- 6 Zamocować pokrywę i zakrywkę wlewu. Nacisnąć pokrywę i przekreślić ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do momentu, aż zrówna się z uchwyty miski.

Urządzenie nie będzie działać, jeżeli nie będzie prawidłowo osadzone w blokadzie bezpieczeństwa.
- 7 Nacisnąć przycisk „Start/Stop” miski ㉚, aby rozpocząć proces gotowania.
- 8 Programy ustawione fabrycznie – po zakończeniu każdego etapu oraz w momencie zakończenia gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przejdzie na 30 minut do trybu utrzymywania w ciepłej temperaturze. Aby przejść do następnego etapu, postępować według wskazówek na ekranie.
- 9 Aby w dowolnym momencie wyłączyć urządzenie, nacisnąć przycisk „Start/Stop”, a następnie zdjąć pokrywę. Zachować ostrożność, ponieważ miska i pokrywa będą gorące. Aby wznowić proces gotowania, założyć pokrywę i nacisnąć przycisk „Start/Stop”.
 - Tryb ręczny – po zakończeniu gotowania minutnik odliczy czas do wartości 00:00, a urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

Tryb czuwania

- Aby powrócić do trybu czuwania, nacisnąć przycisk anulowania i przytrzymać go przez 3 sekundy.
- Jeżeli w ciągu 30 minut nie zostanie wybrana żadna funkcja, urządzenie przejdzie do trybu czuwania, a na wyświetlaczu widnieć będzie napis „kCook – WITAMY”. Aby ponownie włączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk dowolnej funkcji.

Funkcja utrzymywania w ciepłej temperaturze

- W trakcie trybu utrzymywania w ciepłej temperaturze składniki są mieszane w temperaturze 62°C.
- Zdjąć pokrywę i sprawdzić postępy gotowania lub dodać inne składniki, a następnie ponownie nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby wznowić proces gotowania.
- Gdy minutnik dojdzie do wartości 00:00 (zakończy odliczanie) po zakończeniu każdego z etapów programu, urządzenie automatycznie przejdzie na 30 minut do trybu utrzymywania w ciepłej temperaturze.
- Przez pierwszą minutę urządzenie będzie wydawać sygnał dźwiękowy co 10 sekund, a następnie co 30 sekund, wskazując, że pracuje w trybie utrzymywania w ciepłej temperaturze, a proces gotowania zakończył się.
- Tryb utrzymywania w ciepłej temperaturze nie będzie podgrzewał składników, jeżeli ustawiona będzie temperatura poniżej 62°C.


Po zakończeniu gotowania

- Podczas obsługi bądź dotykania pracujących w trybie gotowania części urządzenia – W SZCZEGÓLNOŚCI MISKI ORAZ PRZYBORÓW – oraz po zakończeniu gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ pozostaną one GORĄCE jeszcze długo po wyłączeniu urządzenia.
- Wyjmując i przenosząc miskę, należy trzymać ją za uchwyty. Rozgrzanej miski i przyborów należy dotykać przez rękawice kuchenne.
- Spód miski pozostaje gorący długo po wyłączeniu funkcji gotowania. Podczas obsługi i czyszczenia zachować ostrożność.

Porady i wskazówki

- Nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia miski (2,6 litra), oznaczonego po wewnętrznej stronie jej ścianek.
- Podczas rozgrzewania oleju nie przekraczać oznaczonego maksymalnego poziomu oleju, wynoszącego 0,5 l.
- Surowe mięso i twarde warzywa należy przed włożeniem do miski posiekać na małe kawałki.
- Aby zetrzeć lub skroić składniki bezpośrednio do miski, użyć nasadki Direct Prep (zob. część pt. „użytkowanie nasadki Direct Prep”).
- Aby zapobiec przypalaniu się składników lub ich przywieraniu do ścianek miski, podczas przygotowywania potraw na bazie mleka zawsze używać jednej z końcówek.
- Składniki pokroić na kawałki równej wielkości – gotują się one wtedy bardziej równomiernie.
- Do zgniatania składników ze ścianek miski po zakończeniu poszczególnych etapów danego programu używać załączonej w zestawie łopatkki.

Wyłączanie sygnalizacji dźwiękowej

- Na różnych etapach użytkowania urządzenie wydaje sygnały dźwiękowe. Aby wyłączyć sygnalizację dźwiękową, nacisnąć i przytrzymać przycisk anulowania , jednocześnie włączając urządzenie za pomocą włącznika.
- Aby ponownie włączyć sygnalizację dźwiękową, wystarczy wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie.

użytkowanie nasadki Direct Prep

tarcze tnące

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

Tarcza nr 1 - tarcie na bardzo drobne wiórka do parmezanu.

Tarcza nr 2 - tarcie na drobne wiórka do sera i twardych warzyw i owoców.

Tarcza nr 3 - tarcie na grube wiórka do sera i twardych warzyw i owoców.

Tarcza nr 4 - krojenie na cienkie plastry do sera i twardych warzyw i owoców.

Tarcza nr 5 - krojenie na grube plastry do sera i twardych warzyw i owoców.

montaż i korzystanie z nasadki

- 1 Jeżeli składniki mają zostać starte lub skrojone bezpośrednio do miski, zamocować miskę i wyjąć zakrywkę wlewu.
- 2 Zdjąć osłonę gniazda nasadki Direct Prep ❶
- 3 Na gnieździe nasadki Direct Prep zamocować kolumnę ❷ – zrównać ze sobą symbole ▼, a następnie nacisnąć kolumnę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zabezpieczyć ją na swoim miejscu ❷.
- 4 Trzymając za środkowy uchwyt, umieścić wybraną tarczę tnącą na wale napędowym ❸. Każda tarcza oznaczona jest numerem, co ułatwia ich rozpoznawanie. Tarczę na wał należy założyć tak, by powierzchnia z numerem znajdowała się na wierzchu.
- 5 Na wał napędowy zamocować płytkę popychającą pokrojone składniki ❹ tak, aby wycierak był skierowany do góry i stykał się ze spodnią częścią tarczy tnącej ❹.

Uwaga:

- **Jeżeli płytkę popychającą pokrojone składniki nie zostanie założona, składniki będą zatrzymywać się pod tarczą i nie będą wypadać przez lejek.**
- 6 Do podstawy zamocować pokrywę nasadki Direct Prep, przekręcając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
 - 7 Nasadkę zamocować na kolumnie i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować na miejscu ❺.
 - 8 Po złożeniu nasadkę Direct Prep można przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek do następujących pozycji ❻:

•••▼	Zakładanie lub zdejmowanie zespołu nasadki Direct Prep. Nie używać nasadki Direct Prep, gdy znajduje się ona w tym położeniu.
◀❶	Do krojenia lub tarcia składników bezpośrednio do miski przez otwór wlewowy w pokrywie.
◀❷	Do krojenia lub tarcia składników do odpowiedniego pojemnika. Gdy nasadka znajduje się w pozycji ◀❷, można do niej przymocować przedłużenie lejka ❺ przez nasunięcie go na otwór wylotowy składników ❻.

Uwaga: po umieszczeniu nasadki w każdej z poszczególnych pozycji i zrównaniu danego rysunku z symbolem ▲ na urządzeniu słychać

wyraźne kliknięcie.

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

uwaga

- **Kolumnę można obracać wyłącznie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nie należy próbować na siłę przekręcać jej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kolumny.**
- **Jeżeli składniki nie są wyrzucane z otworu wylotowego, wyłączyć urządzenie i sprawdzić, czy nie dochodzi do ich gromadzenia się pod tarczą i czy płytkę popychającą pokrojone składniki została założona. Przed ponownym włączeniem urządzenia i dalszym rozdrabnianiem składników udroźnić nasadkę.**
- **Po zakończeniu korzystania z nasadki Direct Prep należy ją wymontować, a na gniazdo założyć osłonę.**

Porady i wskazówki

- Zawsze używać świeżych składników.
- Nie kroić składników na zbyt małe kawałki. Podajnik w całości wypełnić składnikami. Zapobiega to przesuwaniu się składników na boki podczas rozdrabniania.
- Po skończonej pracy na tarczy zawsze pozostaje niewielka ilość resztek.
- Podczas tarcia składniki umieszczane pionowo są po rozdrobieniu krótsze niż składniki umieszczane poziomo.






Korzystając z nasadki Direct Prep do krojenia na plastry lub tarcia składników bezpośrednio do miski, adaptera pokrywy ⑥0 można używać do naprowadzania składników.

- 1 Wyjąć zakrywkę wlewu.
- 2 Ustawić nasadkę Direct Prep w pozycji . . . ▼.
- 3 Umieścić adapter pokrywy nad otworem wlewowym w pokrywie ⑤ z uchwytem skierowanym w lewo.
- 4 Przekręcić nasadkę Direct Prep do pozycji ◀ ①.
- 5 Używać nasadki Direct Prep zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „użytkowanie nasadki Direct Prep”.

uwaga

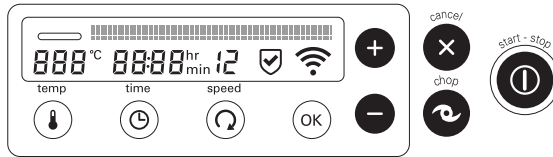
- Zdejmując i zakładając adapter pokrywy, należy zawsze trzymać go za przeznaczony do tego uchwyt.
- Adapter musi zostać zdjęty przed założeniem zakrywki wlewu.

Objaśnienie symboli wyświetlacza

	
	<p>Wskaźnik ostrzegający przed wysoką temperaturą Poniżej 60°C – brak czerwonej belki Powyżej 60°C – pełna czerwona belka</p>
<p>WELCOME TO kCook</p>	<p>Na wyświetlaczu komunikatów tekstowych wyświetlane są informacje o stanie, informacje na temat przepisów oraz komunikaty o błędach.</p>
<p>125 °C</p>	<p>Wskazuje wybraną temperaturę. OFF (wył.), 30°C → 180°C. Uwaga: w trybie ręcznym – naciśnięcie przycisku wyboru temperatury podczas pracy urządzenia i przytrzymanie go przez 3 sekundy pozwala przechodzić między wybraną temperaturą a temperaturą rzeczywistą.</p>
<p>2:27hr</p>	<p>Wybrany czas, podany w godzinach, minutach i sekundach. Czas można ustawić w przedziale od 5 sekund → 8 godzin; odliczanie czasu rozpoczyna się w momencie naciśnięcia przycisku „Start/Stop”. Jeżeli w trybie ręcznym czas nie zostanie ustawiony, minutnik będzie naliczać upływający czas.</p>
<p>12</p>	<p>Wskazanie, że wybrana została prędkość. Zakres dostępnych prędkości to 1 → 12.</p>
	<p>Gdy symbol  jest wyświetlony na ekranie, proces gotowania trwa i nie jest wymagane podejmowanie żadnych dalszych czynności.</p>
	<p>Symbol Wi-Fi Miga – urządzenie próbuje połączyć się z siecią Wi-Fi. Świeci nieprzerwanie – urządzenie pomyślnie nawiązało połączenie z siecią Wi-Fi.</p>

Tryb ręczny




Ręcznie wybrać żądaną temperaturę, długość czasu trwania, funkcję siekania lub mieszania.






- Aby zmienić wybrane ustawienie, wybrać przycisk danej funkcji i użyć przycisków (+) i (-), aby zmienić wartość.

Uwaga:

- Przytrzymanie przycisków (+) i (-) pozwala szybciej ustawić żądaną wartość.
- Gdy wybrane zostanie ustawienie, odpowiadający mu symbol na wyświetlaczu zacznie migać.
- Jeżeli nie zostanie wykonana żadna czynność, ustawienie zablokuje się po 4 sekundach.

<p>temp</p> 	<p>Temperaturę można ustawiać w przedziale 30°C-180°C w odstępach co 1°C. Urządzenie można także użytkować bez wybierania temperatury – wystarczy wybrać opcję „OFF” (wył.).</p> <ul style="list-style-type: none">• Aby zresetować ustawienie temperatury do wartości „OFF”, nacisnąć przycisk wyboru temperatury i przytrzymując go, na 3 sekundy przycisnąć przyciski (+) i (-).
<p>time</p> 	<p>Czas można ustawić w przedziale od 5 sekund do 8 godzin.</p> <p>Uwaga:</p> <ul style="list-style-type: none">• Jeżeli czas nie zostanie ustawiony, melakser będzie odliczać czas do maksymalnej wartości 8 godzin.• Aby zresetować ustawienie czasu do wartości „00:00”, na 3 sekundy nacisnąć przycisk minutnika i przytrzymując go, przycisnąć przyciski (+) i (-).
<p>speed</p> 	<p>Urządzenie wyposażone jest w 12 opcji prędkości, co umożliwia wybranie prędkości odpowiedniej dla danej potrawy. Niektóre potrawy wymagają ciągłego mieszania, by składniki nie przywierały do dna miski, natomiast inne lepiej mieszać sporadycznie, aby utrzymać żądaną konsystencję składników. Do miksowania zup itp. służą prędkości wyższe.</p> <p>Prędkość 1 – Mieszanie przerywane z długimi przerwami. Przy tym ustawieniu urządzenie sporadycznie (co 60 sekund) wykonuje około dwóch wolnych obrotów, co czyni ustawienie to odpowiednim do mieszania potraw duszonych na małym ogniu itp.</p> <p>Prędkość 2 – Mieszanie przerywane ze średnimi przerwami. Przy tym ustawieniu urządzenie sporadycznie (co 15 sekund) wykonuje ok. dwa wolne obroty.</p> <p>Prędkość 3 – Mieszanie przerywane z krótkimi przerwami. Przy tym ustawieniu urządzenie sporadycznie (co 5 sekund) wykonuje ok. dwa wolne obroty.</p> <p>Prędkość 4-12 – Mieszanie nieprzerwane przy stopniowo zwiększającej się prędkości do prędkości maksymalnej.</p>

Tryb ręczny – c.d.	
	<ul style="list-style-type: none"> Przycisk ten służy do anulowania aktualnego etapu używanego w danym momencie programu lub funkcji. Wciśnięcie tego przycisku w czasie trwania programu ustawionego fabrycznie spowoduje, że urządzenie powróci do poprzedniego etapu. Aby anulować i wrócić do trybu czuwania, naciśnij przycisk i przytrzymaj go przez 3 sekundy – w momencie anulowania funkcji urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.
	<p>Składniki zimne Używać w trybie pracy przerywanej do siekania składników lub przytrzymywać przycisk dłużej, aby przetrzeć i zblendować składniki. Uwaga: funkcja siekania nie działa nieprzerwanie, gdy urządzenie lub składniki są zimne. Jeżeli przycisk zostanie ręcznie przytrzymany, urządzenie będzie pracować wyłącznie na maksymalnej prędkości, a minutnik na wyświetlaczu będzie odliczać czas do maksymalnie 2 minut.</p> <p>Gorące urządzenie/składniki (na wyświetlaczu ostrzeżenie przez wysoką temperaturą) Uwaga: aby ograniczyć nadmierne pryskanie składników, jeżeli temperatura w misce/temperatura składników będzie wynosić powyżej 105°C, prędkość miksowania będzie ograniczona do prędkości 6. Przyniesienie i przytrzymanie przycisku spowoduje stopniowe zwiększenie prędkości do momentu osiągnięcia żądanej prędkości rozdrabniania. Przycisk będzie działał przez maksymalnie 2 minuty, a następnie automatycznie się wyłączy. Aby przerwać pracę przed upłynięciem 2 minut, naciśnij przycisk „Cancel” lub ponownie naciśnij przycisk funkcji siekania („Chop”).</p> <ul style="list-style-type: none"> Z funkcji siekania korzystać wyłącznie przy założonej zakrywce wlewu.
	<p>Po wybraniu programu lub ręcznym ustawieniu żądanej funkcji jeden raz naciśnij przycisk „Start/Pause”, aby rozpocząć proces gotowania. Aby przerwać na chwilę pracę, ponownie wcisnąć przycisk. W czasie przerywania pracy wyświetlacz miga.</p>
Porady i wskazówki – gotowanie	
<p>Gotowanie w misce</p>	<ul style="list-style-type: none"> Większa ilość składników wymaga dłuższego czasu mieszania, aby możliwe było ich równomierne podgrzanie.
<p>Podgrzewanie składników zawierających nabiał</p>	<ul style="list-style-type: none"> Używać mieszadła lub trzepaczki. Temperatura do 90°C. Prędkości z ciągłym mieszaniem 4 do 6.
<p>Smażenie</p>	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura do 180°C. Rozgrzanie oleju przed wrzuceniem do niego innych składników daje zazwyczaj lepsze wyniki. Wyjęcie zakrywki wlewu z pokrywy podczas smażenia mięsa daje lepsze wyniki. Przed waniem oleju należy upewnić się, że miska i pokrywa są suche. Podczas rozgrzewania oleju nie przekraczać oznaczonego w misce maksymalnego poziomu oleju, wynoszącego 0,5 l.

użytkowanie programów ustawionych fabrycznie			
Wybieranie programu			
1	Nacisnąć przycisk wybranego programu. Uwaga: po naciśnięciu przycisku programu nad wybranym przyciskiem zaświeci się belka wskaźnika.		
2	Nacisnąć przycisk (+) lub (-), aby wybrać żądany podprogram. Następnie nacisnąć przycisk „OK”, aby zatwierdzić wybór.		
3	Postępować zgodnie z instrukcjami na ekranie i wskazówkami podanymi w przepisie.		
4	Nacisnąć przycisk „Start/Stop”.		
Modyfikacja podprogramów			
<ul style="list-style-type: none"> • Podczas każdego etapu ustawienia temperatury, czasu oraz prędkości można w razie potrzeby zmodyfikować. Aby to zrobić, nacisnąć przycisk „Start/Stop” i wybrać ustawienie, które ma zostać zmienione. Za pomocą przycisków (+) i (-) zmienić ustawienie, a następnie nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby wznowić proces gotowania. • Do zgniatania składników ze ścianek miski po zakończeniu poszczególnych etapów danego programu używać załączonej w zestawie łopatk. 			
Liczba dostępnych etapów w ramach każdego podprogramu jest różna. Poniższa tabela zawiera dostępny dla każdego etapu zakres ustawień temperatury, czasu oraz prędkości.			
Etap	Zakres temperatury	Zakres temperatury	Zakres prędkości
1-4	30°C – 180°C	5 sekund – 8 godz.	1 – 12



Program do dań głównych 26

Przykładowe przepisy – przepisy można modyfikować zgodnie z osobistymi preferencjami.

Podprogram	Etap 1	Etap 2	Etap 3	Etap 4	Używana końcówka	Przykładowe przepisy
	SKŁADNIKI 1	SKŁADNIKI 2	SKŁADNIKI 3	SKŁADNIKI 4		
POT. DUSZONE NA SZYBKO	Wlać olej 140°C ⌚ 3 Podgrzewanie	Dodać warzywa i mięso 180°C ⌚ 4 2 minuty następnie ⌚ 3 3 minut	Wlać składniki płynne 98°C ⌚ 1 20 minut	Nie dot.		Potrawka duszona z kurczaka
ŁATWE POTRAWY	Dodać olej, warzywa, mięso i składniki płynne 98°C ⌚ 3 30 minut	Nie dot.	Nie dot.	Nie dot.		Potrawka wołowa
RISOTTO	Wlać olej 140°C ⌚ 3 Podgrzewanie	Dodać ryż 98°C ⌚ 4 4 minuty	Dodać warzywa i mięso 98°C ⌚ 4 2 minuty następnie ⌚ 3 3 minuty	Wlać składniki płynne 98°C ⌚ 4 10 minut		Risotto z kurczakiem
POTRAWY DUSZONE	Wlać olej 140°C ⌚ 3 Podgrzewanie	Dodać mięso 180°C ⌚ 4 2 minuty następnie 140°C ⌚ 3 3 minut	Dodać warzywa 140°C ⌚ 1 10 minut	Wlać składniki płynne 98°C ⌚ 1 2 godz.		Potrawka duszona z wołowiny
DANIA WEGETARIAŃSKIE	Wlać olej 140°C ⌚ 3 Podgrzewanie	Dodać warzywa 120°C ⌚ 3 10 minut	Wlać składniki płynne 98°C ⌚ 3 30 minut	Nie dot.		Potrawka z ciecierzycy



Program do dań głównych ②⑥ (c.d.)

Przykładowe przepisy – przepisy można modyfikować zgodnie z osobistymi preferencjami.

Podprogram	Etap 1	Etap 2	Etap 3	Etap 4	Uży- wana końców- ka	Przykład- owe prze- pisy
	SKŁADNIKI 1	SKŁADNIKI 2	SKŁADNIKI 3	SKŁADNIKI 4		
WOLNOWAR	95°C Podgrzewanie → 2 godz.	→ 90°C	Nie dot.	Nie dot.		Założyć korek miski ⑥①



= wybrana prędkość

Uwaga: podczas cyklu podgrzewania na każdym etapie na wyświetlaczu widnieć będzie napis „PODGRZEWANIE”, a odliczanie czasu rozpocznie się dopiero po osiągnięciu właściwej temperatury.

Wolnowar


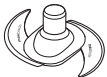
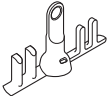


Wyjąć wał napędowy miski – odblokować nakrętkę wału napędowego ①⑤, znajdującą się w spodniej części miski. Następnie wyjąć wał.

Zamocować korek miski ⑥①, pamiętając o założeniu uszczelki ⑥②, i przekręcić nakrętkę wału napędowego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zablokować ją na miejscu.



Program do sosów 27

Przykładowe przepisy – przepisy można modyfikować zgodnie z osobistymi preferencjami.

Podprogram	Etap 1	Etap 2	Etap 3	Używana końcówka	Przykładowe przepisy
	SKŁADNIKI 1	SKŁADNIKI 2	SKŁADNIKI 3		
SOSY NA BULIONIE/ POMIDOROWE	Wlać olej 140°C ⌚ 3 Podgrzewanie	Dodać warzywa 140°C ⌚ 3 10 minut	Wlać składniki płynne 98°C ⌚ 3 45 minut	 lub  maxblade	
SOSY BESZAMELOWE	Dodać masło lub olej 80°C ⌚ 0 1 minuta 15 sekund	Dodać mąkę 110°C ⌚ 6 5 minut	Wlać składniki płynne 98°C ⌚ 6 15 minut		Sos beszamelowy, serowy, pietruszkowy
KOMPOTY/SOSY RELISH	Wlać olej 140°C ⌚ 3 Podgrzewanie	Dodać owoce lub warzywa 120°C ⌚ 3 10 minut	Dodać cukier i przyprawy 98°C ⌚ 4 30 minut		
PRZECIER/PURÉE	Dodać warzywa i składniki płynne 100°C ⌚ 3 Podgrzewanie następnie 98°C ⌚ 4 10 minut → 2 minuty	Zmiksować	Nie dot.	 maxblade	Przecier z marchewki



= wybrana prędkość

Uwaga: podczas cyklu podgrzewania na każdym etapie na wyświetlaczu widnieć będzie napis „PODGRZEWANIE”, a odliczanie czasu rozpocznie się dopiero po osiągnięciu właściwej temperatury.



Program do gotowania na parze 28

Program ten służy do gotowania na parze warzyw, kurczaka i ryb.

Użyć ustawienia „PŁUKANIE” do szybkiego przepłukania miski przed rozmontowaniem urządzenia do czyszczenia. Najlepsze wyniki można uzyskać, zawsze rozmontowując miskę przed czyszczeniem i dokładnie ją susząc przed ponownym złożeniem.

Podprogram	Zakres temperatury	Zakres temperatury	Zakres prędkości	Używana końcówka
GOTOWANIE NA PARZE	(brak możliwości regulacji)	5 sekund – 2 godz.	0 (brak możliwości regulacji)	
PŁUKANIE	(brak możliwości regulacji)	5 razy cykl 1-minutowy	(brak możliwości regulacji)	–

- **Przed użyciem parowaru wyjąć pojemnik do przechowywania elementów 23.**

Gotowanie na parze:

- 1 Zamocować miskę i napęścić ją wodą do poziomu 1,0 l 1.
- 2 Założyć i zablokować pokrywę miski. Wyjąć zakrywkę wlewu.
- 3 Umieścić podstawę tacy do gotowania na parze 22 na pokrywie ze składnikami do ugotowania, dbając, by założyć ją bezpiecznie na swoim miejscu. W razie potrzeby, na podstawę założyć półkę tacy do gotowania na parze 24 z dodatkowymi składnikami.
- 4 Na wierzch założyć pokrywę tacy do gotowania na parze 25.
- 5 Nacisnąć przycisk 1 i za pomocą przycisków (+) lub (-) wybrać program „GOTOWANIE NA PARZE”, a następnie nacisnąć przycisk „OK”. Ustawić wybrany czas gotowania i nacisnąć przycisk „Start/Stop”, aby rozpocząć proces gotowania. W momencie osiągnięcia temperatury parowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

Uwaga:



- Odliczanie czasu gotowania rozpocznie się dopiero wówczas, gdy woda osiągnie temperaturę parowania. Czas pokazywany na wyświetlaczu będzie migać do momentu osiągnięcia temperatury parowania.

Porady i wskazówki

- Wartości temperatury nie można w tym programie zmieniać i wynosi ona 100°C. Nie ma też możliwości wybrania opcji prędkości.
- Podany czas gotowania służy wyłącznie za wskazówkę. Przed spożyciem potrawy sprawdzić, czy jest dobrze ugotowana.
- Jeżeli składniki nie zostały dobrze ugotowane, należy ponownie ustawić czas. Konieczne może być dolać wody.
- Składniki należy luźno rozłożyć w koszu i nie układać ich warstwami.
- Składniki pokrojone na kawałki o podobnej wielkości gotują się bardziej równomiernie.
- Podczas gotowania składników więcej niż jednego typu, te wymagające krótszego czasu gotowania należy dodać później lub umieścić na półce tacy do gotowania na parze.
- Nie dopuścić do tego, by woda się wygotowała – w razie konieczności dolać więcej.
- Podczas używania urządzenia przez okres dłuższy niż 1 godzina konieczne będzie dolać wody do oznaczonego poziomu 1 litra.
- Składniki w podstawie tacy do gotowania na parze zazwyczaj gotują się szybciej niż składniki na półce tacy do gotowania na parze.

Funkcja płukania

korzystanie z funkcji płukania

- 1 Zamocować kocówkę, która ma zostać wyczyszczona.
- 2 Wlać wody do poziomu 1,0 l .
- 3 Zamocować zakrywkę wlewu.
- 4 Nacisnąć przycisk  i wybrać program „Płukanie”.
- 5 Nacisnąć przycisk „Start/Stop”.

Gotowanie na parze – wskazówki




Uwaga: podane ilości oparte są o łączną pojemność podstawy i półki tacy do gotowania na parze.

Składnik	Maksymalna ilość	Sposób przygotowania	Zalecany czas gotowania (w minutach)
Młode ziemniaki	1,6 kg	Umyć, a większe poprzekrawać na mniejsze kawałki	25 – 35
Fasola np. szparagowa	600 g	Przyciąć i cienko pokroić	15 – 25
Brokuły	800 g	Podzielić na różyczki	15 – 25
Kalafior	1,5 kg	Podzielić na różyczki	15 – 25
Marchew	800 g	Pokroić w plasterki	20 – 30
Bataty	1,5 kg	Pokroić na kawałki wielkości 3 cm	20 – 30
Kurczak, pierś (bez kości)	12 (2 kg)	–	20 – 30
Ryby filety lub stek	8 (1,4 kg)	–	20 – 25
Całe ryby (np. pstrąg)	600 g	Wyczyścić, wypatroszyć i usunąć łuski	20 – 30
Słodki pudding na parze (domowej roboty)	1,2-litrowe naczynie do gotowania puddingu na parze (średnica 14 cm)	–	1½ – 2 godz. Po upływie godziny dolać wody
Pudding z dodatkiem łożu (suet pudding) (domowej roboty) wołowy lub jagnięcy	1,2-litrowe naczynie do gotowania puddingu na parze (średnica 14 cm)	–	1½ – 2 godz. Po upływie godziny dolać wody



Program do zup 29

Przykładowe przepisy – przepisy można modyfikować zgodnie z osobistymi preferencjami.

Podprogram	Etap 1	Etap 2	Etap 3	Etap 4	Używana końcówka	Przykładowe przepisy
	SKŁADNIKI 1	SKŁADNIKI 2	SKŁADNIKI 3	SKŁADNIKI 4		
ZUPY NA SZYBKO	Dodać warzywa i składniki płynne 100°C ⌚ 1 30 minut → 2 minuty	Zmiksować	Nie dot.	Nie dot.	 maxblade	Zupa jarzynowa
ZUPY KREMY	Wlać olej 140°C ⌚ 3 Podgrzewanie	Dodać warzywa 180°C ⌚ 2 5 minut	Wlać składniki płynne 98°C ⌚ 3 20 minut → 2 minuty	Zmiksować	 maxblade	Zupa grzybowa
BULIONY/KRUPNIKI	Wlać olej 140°C ⌚ 3 Podgrzewanie	Dodać mięso 180°C ⌚ 4 2 minuty następnie ⌚ 3 3 minut	Dodać warzywa 140°C ⌚ 2 10 minut	Wlać składniki płynne 98°C ⌚ 2 30 minut		Krupnik z jagnięciną, zupy z kawałkami warzyw/ mięsa



= wybrana prędkość

Uwaga: podczas cyklu podgrzewania na każdym etapie na wyświetlaczu widnieć będzie napis „PODGRZEWANIE”, a odliczanie czasu rozpocznie się dopiero po osiągnięciu właściwej temperatury.

 Program do dań stir-fry (30)					
Przykładowe przepisy – przepisy można modyfikować zgodnie z osobistymi preferencjami.					
Etap 1	Etap 2	Etap 3	Etap 4	Używana końcówka	Przykładowe przepisy
Wlać olej 140°C  3 Podgrzewanie	Dodać warzywa i mięso 160°C  4 3½ minut	Dodać przyprawy 120°C  4 2 minuty	Składniki dodatkowe 120°C  4 45 sekund		Dania stir-fry, podsmażanie w małej ilości tłuszczu
 = wybrana prędkość					
Uwaga: podczas cyklu podgrzewania na każdym etapie na wyświetlaczu widnieć będzie napis „PODGRZEWANIE”, a odliczanie czasu rozpocznie się dopiero po osiągnięciu właściwej temperatury.					




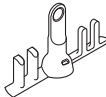





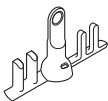
 Program do deserów (31)					
Przykładowe przepisy – przepisy można modyfikować zgodnie z osobistymi preferencjami.					
Podprogram	Etap 1	Etap 2	Etap 3	Używana końcówka	Przykładowe przepisy
SOSY DESEROWE	Dodać składniki suche 2½ minuty	Wlać składniki płynne 98°C  5 Podgrzewanie następnie  6 10 minut	Nie dot.		Sos budyniowy (custard), crème brûlée
CIASTO (MAKA I WODA)	Wlać wodę i dodać drożdże 2 minuty	Dodać składniki suche 3¼ minut	Nie dot.	 7b	Chleb
 = wybrana prędkość					
Pieczenie chleba <ul style="list-style-type: none"> • Nie przekraczać 400 g (wagi mąki) / 640 g (wagi całkowitej) – może to spowodować przeciążenie urządzenia. • Aby zagnieść ciasto, użyć noży  7b przy prędkości 10. • Nie zagniatąć przez czas dłuższy niż 3 minuty. • Używać letniej wody. 					

tabela zalecanych prędkości – funkcje ręczne

Końcówka	Funkcja	Tabela zalecanych prędkości/ temperatur	Czas rozdrabniania	Zalecana ilość	
 maxblade	Siekanie ziół	12	20 sekund	20 – 50 g	
	Siekanie cebuli	12	15-20 sekund	Do 300 g (2 cebule)	
	Siekanie warzyw pokrojonych na 4-centymetrowe kawałki	12	20 sekund	Do 500 g	
	Siekanie chudego mięsa pokrojonego na 2-centymetrowe kawałki	12	5-20 sekund	150 – 300 g	
	Ciasta – wcieranie tłuszczu do mąki Dodawanie wody w celu połączenia składników na ciasto	12	15 sekund 15 sekund	150 – 200 g mąki	
	Siekanie czekolady (np. do stopienia) połamanej na kawałki	12	40 sekund	Do 200 g	
	Kruszenie lodu	12	25-30 sekund	Do 250 g (12 kostek)	
	Siekanie kalafiora (np. do risotto z kalafiozem)	12	20 sekund	Do 500 g (1 głowa podzielona na różyczki)	
	Napoje i koktajle	12	60 sekund	1 litr	
	Miksowanie na zimno	12	1 – 2 minuty	2,6 litra	
 7b	Ciasta w proszku	12	20-30 sekund	Do 600 g wagi całkowitej (mieszanka z 3 jaj)	
	Ciasto na chleb	10	3 minuty	640 g wagi całkowitej 400 g wagi mąki	
	Białka	8-9	3½ – 4 minuty	2-8 (70 – 280 g)	
	Ubijanie śmietany	9	1 – 1½ minuty	200 – 600 g	
	Majonez	12	1 – 1½ minuty	Mieszanka z 2-4 jaj	
	Przepis na batoniki flapjack				
	Etap 1 Masło Miód	0/55°C	10 minut	100 g 300 g	
	Etap 2	6/55°C	1 minuty	-	
	Etap 3 Płatki owsiane	12/OFF	5 sekund	300 g	
Etap 4 Rodzynki	12/OFF	5 sekund	100 g		

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

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed przystępowaniem do czyszczenia z miski zdjąć pokrywę i wymontować przybory.
- Nieużywane mieszadło, trzepaczkę, korek miski, łopatkę i nasadkę Direct Prep należy przechowywać w pojemniku do przechowywania elementów (23). Tarcze nasadki Direct Prep można przechowywać w pokrowcu załączonym w zestawie (69).

podstawa zasilająca

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

czujniki temperatury miski

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

miska/mieszadło/nóż „maxblade”/noże/trzepaczka

- Zapoznać się z informacjami w części dotyczącej korzystania z funkcji „PŁUKANIE”.
- Elementy umyć, a następnie dobrze wysuszyć.
- Jeżeli składniki przypaliły się lub przywarły do ścianek miski, należy je w możliwie największym stopniu usunąć za pomocą łopatki. Następnie napęlnić miskę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń i pozostawić do odmoczenia. Uporczywy osad usunąć szczoteczką do naczyń. Wszelkiego rodzaju plamy i przebarwienia miski nie wpływają na jej poprawne funkcjonowanie.

zespół wału napędowego miski/korek miski

- 1 Odblokować nakrętkę wału napędowego (15) znajdującą się w spodniej części miski – przekręcić nakrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 2 Następnie wyjąć wał napędowy (10) lub korek miski (61).
- 3 Zdjąć i wypłukać pierścień uszczelniający (1) lub (62).
- 4 Zespół wału napędowego lub korek miski wyczyścić dobrze szczoteczką i gorącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dobrze wypłukać pod bieżącą wodą.
- 5 Przed ponownym założeniem miski sprawdzić, czy uszczelka została ponownie prawidłowo założona na wał napędowy lub korek miski.

pokrywa

- Pokrywę należy przed czyszczeniem zawsze rozmontować:
 - 1 Wyjąć zakrywkę wlewu.
 - 2 Wypchnąć wewnętrzną część pokrywy (3).
 - 3 Z wewnętrznej części pokrywy (2) zdjąć uszczelkę (6).
- Po umyciu ponownie założyć uszczelkę na zewnętrzną część pokrywy (grubszym brzegiem skierowanym do góry) i powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.
Uwaga: jeżeli uszczelka nie zostanie prawidłowo założona, pokrywa będzie przeciekać.

nasadka Direct Prep

Przed czyszczeniem całkowicie rozmontować nasadkę.

- Mycie części bezpośrednio po użyciu ułatwia utrzymywanie nasadki w czystości.
- Dotykając tarcz należy zachować szczególną ostrożność – **są bardzo ostre.**
- Aby zdjąć pokrywę (51) z podstawy (55), chwycić za podajnik (50) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie zdjąć, unosząc do góry.
- Kolumna: nie zanurzać w wodzie. Jeżeli kolumna zostanie zanurzona w wodzie, przed ponownym złożeniem nasadki kolumnę należy całkowicie opróżnić z wody.

kosz do gotowania na parze

- Elementy umyć, a następnie dobrze wysuszyć.

mycie w zmywarce

Elementy nadające się do mycia ręcznego można także myć w zmywarce do naczyń.

Element	Nadaje się do mycia w zmywarce
Miska	✓
Wał napędowy + uszczelka	✓
Korek wolnowaru + uszczelka	✓
Zewnętrzna i wewnętrzna część pokrywy oraz uszczelka pokrywy	✓
Zakrywka wlewu	✓
Ostona gniazda nasadki Direct Prep	✗
„maxblade”	✓
Noże	✓
Mieszadło	✓
Trzepaczka	✓
Podstawa, półka i pokrywa tacy do gotowania na parze	✓
Pojemnik do przechowywania elementów	✗
Popychacz nasadki Direct Prep, pokrywa, płytka popychająca pokrojone składniki, podstawa i przedłużenie lejka	✓
Tarcze tnące	✓
Kolumna	✗
Łopatka	✓
Pokrowiec do tarcz	✗
Adapter pokrywy	✓

serwis i punkty obsługi klienta

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



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

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.


rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak dopływu zasilania do urządzenia/wyświetlacz nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu. Nie naciśnięto włącznika.	Sprawdzić, czy wtyczka jest podłączona do prądu Nacisnąć włącznik 20 , tak aby znalazł się w pozycji „włączony”.
Urządzenie nie działa.	Miska nie została prawidłowo założona. Przycisk „Start” nie został naciśnięty. Nie ustawiono długości czasu gotowania.	Sprawdzić, czy miska jest prawidłowo zamocowana na podstawie zasilającej. Nacisnąć przycisk „Start”, aby rozpocząć gotowanie Sprawdzić, czy ustawiona jest długość czasu gotowania.
Składniki przypalają się lub przywierają do dna miski.	Podczas zmiękczenia warzyw nie zamocowano mieszadła ani noży. Wybrana temperatura jest zbyt wysoka.	Zawsze używać mieszadła lub noży. Sprawdzić, czy wybrana została właściwa temperatura i zwiększyć prędkość mieszania.

rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Pokrywa przecieka podczas pracy urządzenia.	Do pokrywy nie przymocowano prawidłowo uszczelki.	Sprawdzić wskazówki dotyczące prawidłowego mocowania uszczelki (podane w części pt. „konserwacja i czyszczenie”)
Prędkości mieszania nie da się zwiększyć.	Temperatura miski lub składników przekroczyła 105°C.	Działanie normalne. Prędkość mieszania ograniczona jest do prędkości 6, gdy temperatura w misce lub temperatura składników wynosi powyżej 105°C.
Składniki wyciekają z podstawy miski.	Uszczelka wału napędowego lub korka miski nie została prawidłowo założona.	Sprawdzić, czy uszczelka jest założona – i czy została założona prawidłowo.
Minutnik na wyświetlaczu nie odlicza czasu.	Podczas etapu podgrzewania minutnik nie odlicza czasu – odliczanie rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu odpowiedniej temperatury. Ustawiona temperatura wynosi powyżej 100°C, ale zawarta w składnikach woda uniemożliwia osiągnięcie temperatury powyżej 100°C.	Działanie normalne. Zmniejszyć wartość lub ustawić prawidłową temperaturę.
Temperatura składników w misce nie wzrasta powyżej 100°C.	Zawarta w składnikach woda może uniemożliwiać osiągnięcie temperatury powyżej 100°C.	Działanie normalne.
Na wyświetlaczu widnieje napis „WYTRZYJ PODSTAWĘ MISKI” „WYŁĄCZ I PONÓW PRÓBĘ”	Spód miski zabrudzony i mokry.	Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Wypłukać podstawę miski czystą wodą i dobrze wysuszyć. Przed ponownym założeniem sprawdzić, czy podstawa miski jest czysta i sucha. Ponownie włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego i włączyć urządzenie. Jeżeli problem nie przestanie się pojawiać, prosimy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood.

rozwiązywanie problemów (c.d.)

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Podczas trwania programu gotowania na parze na wyświetlaczu wyświetlany jest napis „SPRAWDŹ POZIOM WODY”.	Włączyła się funkcja zabezpieczająca przed wygotowaniem się wody. W misce nie ma wody lub woda wyparowała podczas pracy.	Dolać wody do poziomu 1,0 l  i ponownie włączyć urządzenie.
Końcówka porusza się z trudnością, a na wyświetlaczu widnieje napis „NADMIERNE WIBRACJE”.	Nierównomierne rozłożenie składników w misce powoduje nadmierne wibracje.	Zmniejszyć ilość składników lub rozłożyć je bardziej równomiernie i zrestartować urządzenie.
Na wyświetlaczu widnieje napis „PRZEGRZANIE SILNIKA”.	Urządzenie uległo przegrzaniu.	Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Odczekać 30 minut, aby urządzenie ostygło, a następnie ponownie podłączyć do prądu.
Na wyświetlaczu widnieje napis „PRZECIĄŻENIE SILNIKA” lub „UTYK SILNIKA”.	Urządzenie zostało przeciążone.	Zmniejszyć ilość składników w misce.
Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie, rozpoczynający się od litery E:	Urządzenie nie działa prawidłowo.	Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Następnie ponownie włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego i włączyć urządzenie.
Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie E:31	Połączenie z API nie powiodło się.	Zresetować Wi-Fi do ustawień fabrycznych – zob. część pt. „Menu Wi-Fi” Zrestartować ustawienia urządzenia z aplikacji Kenwood.
Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie E:32	API nie odpowiada.	Odczekać 10 minut i spróbować ponownie. Jeżeli błąd nie przestanie się pojawiać, zrestartować ustawienia urządzenia z aplikacji Kenwood.
Wyświetlacz pokazuje komunikat o błędzie E:33	Parowanie nie powiodło się.	W aplikacji Kenwood przejść do menu, wybrać swój profil osobisty, a następnie wybrać opcję „Forget Appliance” (zapomnij urządzenie). Zrestartować ustawienia urządzenia z aplikacji Kenwood. Jeżeli problem nie przestanie się pojawiać, prosimy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym firmy Kenwood. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy Kenwood znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE