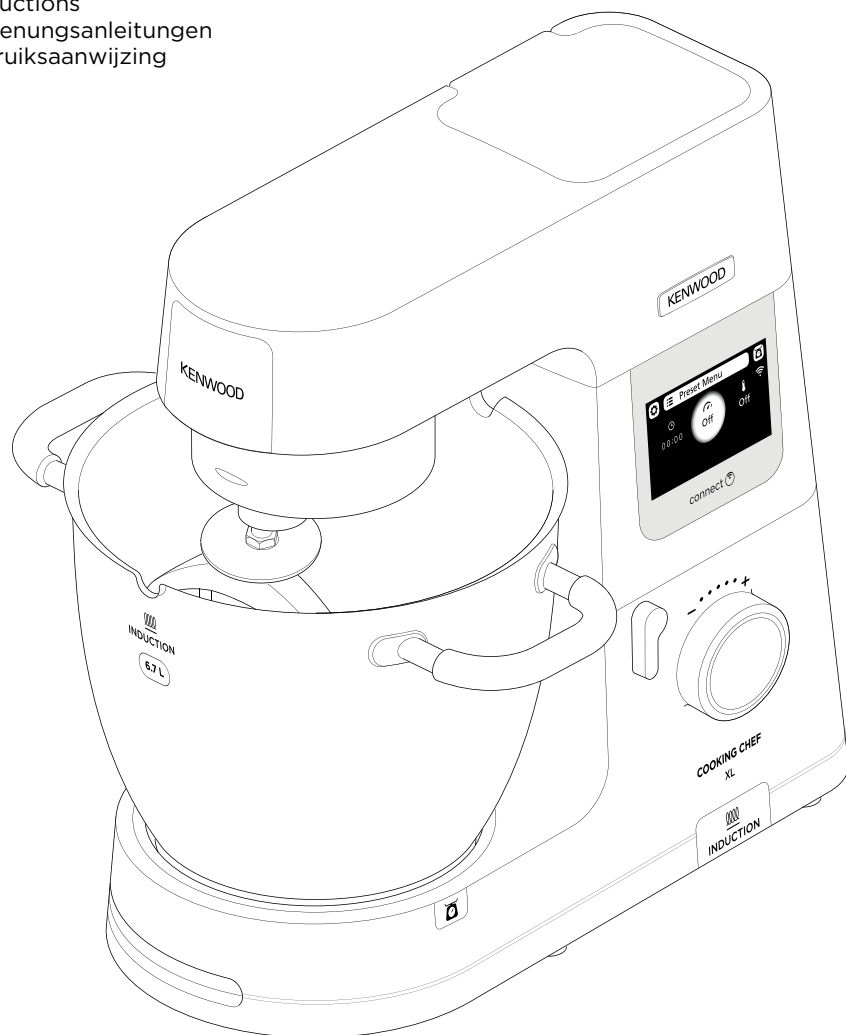


KENWOOD

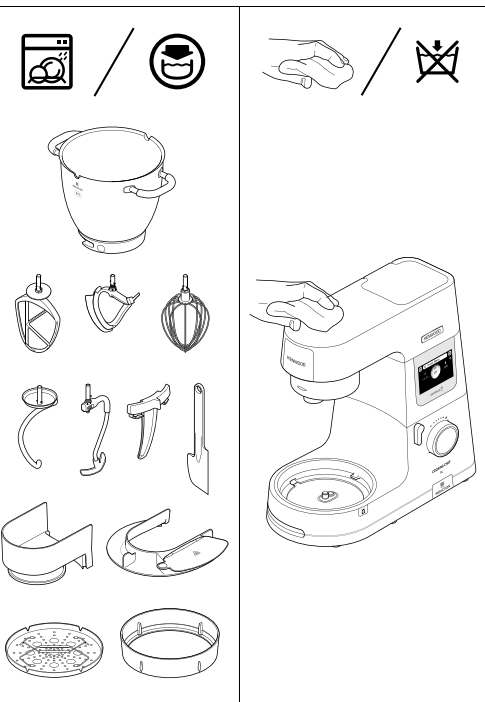
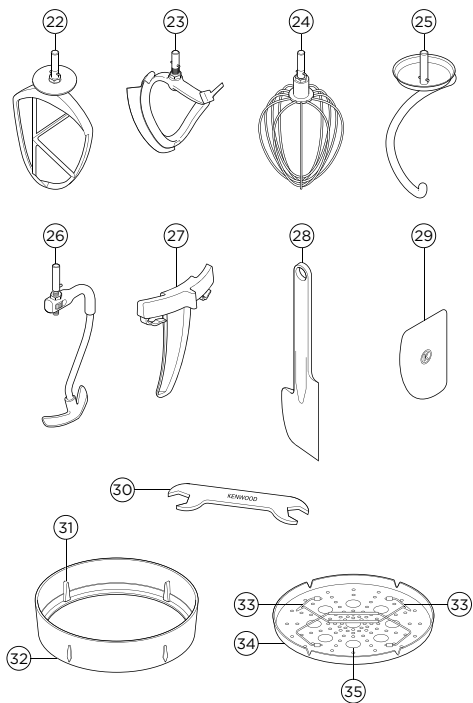
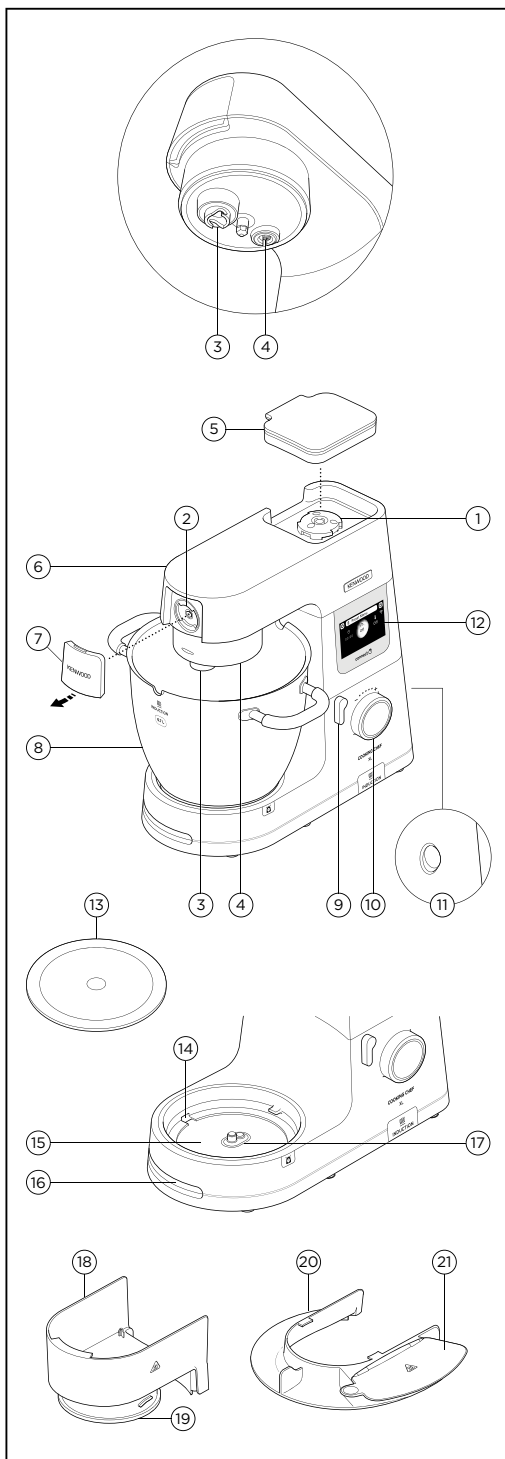
TYPE KCL95

Instructions
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing

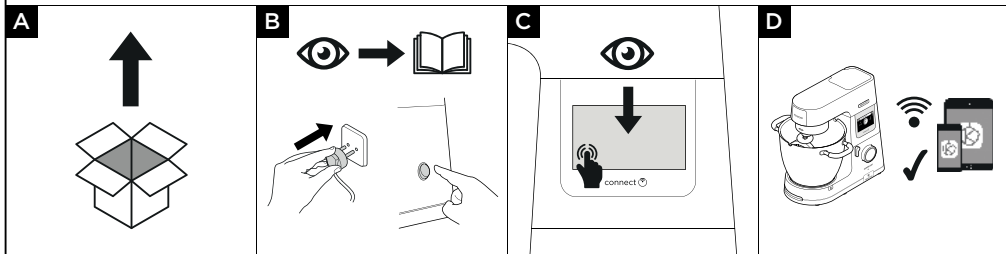


English	2 - 17
Nederlands	18 - 33
Français	34 - 49
Deutsch	50 - 65

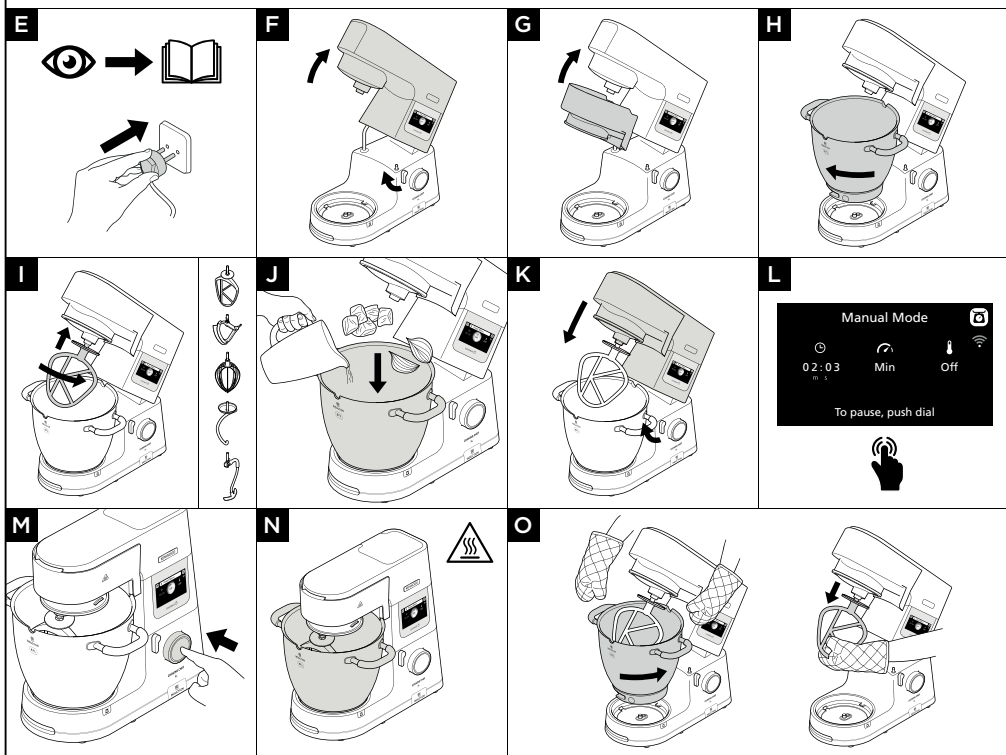




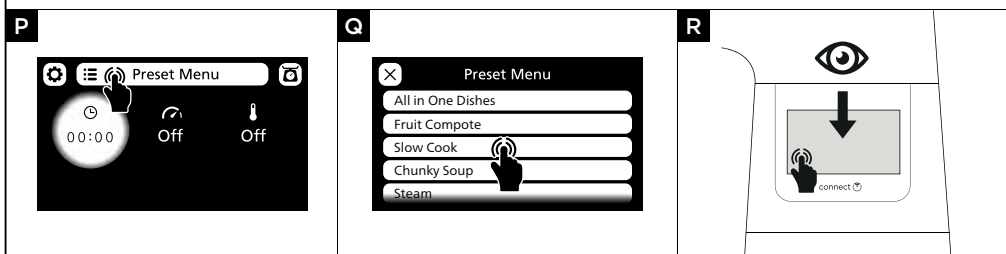
KENWOOD WORLD APP



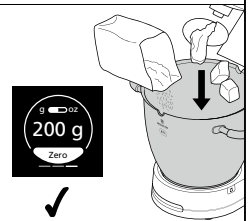
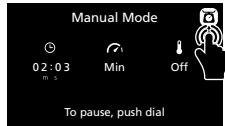
To Use Your Cooking Chef Connect – Manual Operation



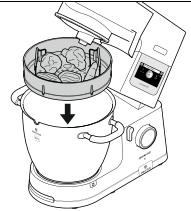
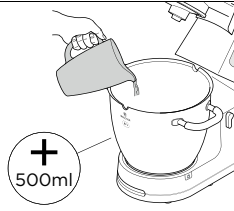
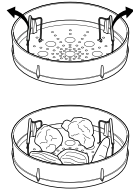
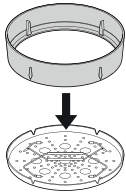
Using Preset Programmes



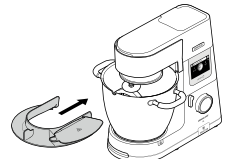
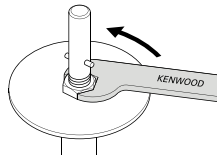
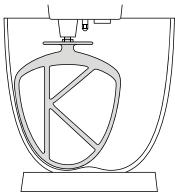
S To Use The Weighing Function



T To Use Your Steamer Attachment

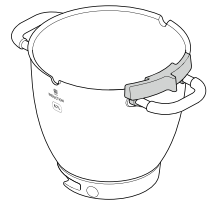
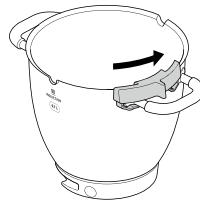
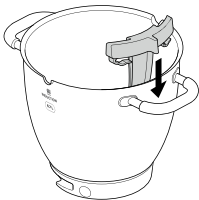


U Tool Height Adjustment

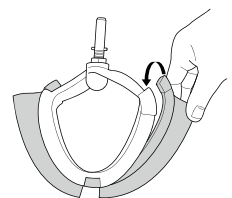
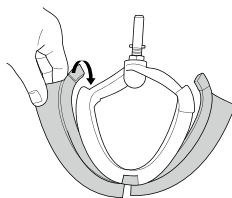
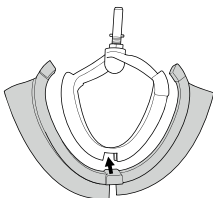


V To Fit and Use Your Splashguard Assembly

W To Fit and Remove Your Stir Assist Clip



X Assembling The High Temperature Creaming Beater




Safety

- **Read these instructions carefully and retain for future reference.**

- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.

important note - electronic medical implants

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

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

Steamer attachment

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

Food safety

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

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your appliance.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
- This appliance is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

Before using for the first time

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

Key

Attachment outlets

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

Mixer


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



Steamer Attachment

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

Note: Slow Speed outlet attachments

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


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

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


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

Refer to Illustrations A - D

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

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

PIN number

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

Note:

WiFi


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

Compatibility

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

Factory reset

Important

- When disposing of the appliance, it is important to factory reset it to protect your personal data.
- Selecting this option will erase all WiFi data stored on the appliance and restore it to factory settings.
- To factory reset your appliance, select Settings  > Factory Reset.

To Set Up Your Cooking Chef Connect

Refer to Illustrations E - I

IMPORTANT

- Make sure the induction area, temperature sensors and external surface of the bowl base are clean. Failure to do this will affect the heat sensor, resulting in poor cooking performance.
 - Check that all the outlet covers including the heat shield are fitted. If they are not correctly fitted the heating function will not operate.
- 1 Plug in and press the On/Off switch.
 - 2 Turn the head-lift lever clockwise and raise the mixer head until it locks.
 - 3 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal fitted correctly.

- If using the Cooking Chef Connect without heat, it is not necessary to fit the heat shield unless using the splashguard. Refer to 'To Fit and Use Your Splashguard Assembly' section.
- 4 Fit the bowl to the base.
- 5 Place the required tool in the bowl tool socket or stir tool socket if using the stir tool, locating the pin in the groove and then turn to lock into position.
- To remove a tool, reverse step 5 above. (Always use oven gloves to remove tools after cooking).
- 6 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise.
Lower into the locked position.

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

To Use Your Cooking Chef Connect - Manual Operation

- 1 Add the relevant ingredients to be cooked/mixed.
- 2 Set the required time, speed and temperature.
Note: To use the machine as a mixer without heat, select 'Off' when setting the temperature.
Turn the control dial anti-clockwise to use stir intervals and pulse.
Turn the control dial clockwise to use continuous speeds.
- 3 Press the control dial to start.
- 4 To stop the unit at any time, press the control dial. If in cooking mode, take care as the unit will be hot.
- If the bowl temperature exceeds 60°C, for safety reasons the speed is automatically limited even if a higher speed has been selected. The speed will not automatically increase when the temperature drops below 60°C. The speed must be turned to the Off position first and the desired speed reselected.

High speed, high temperature mode (HSHT)

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

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

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

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

Using Preset Programmes

Refer to Illustrations P - R

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

After Cooking


- **Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cooking mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.**
- Use the two side handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat provided to protect heat sensitive surfaces.

Hints and Tips

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

To Use The Weighing Function


Refer to Illustrations S

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
















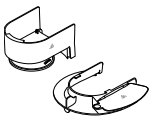












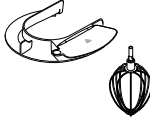



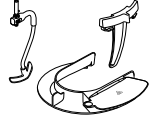










Note: Always place the appliance on a dry flat, stable surface prior to weighing. Do not apply pressure to the mixer or bowl whilst weighing as this will affect the accuracy of the scales. The weighing function can be used with the mixer head in either the down or up position.

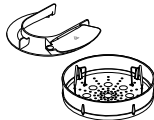



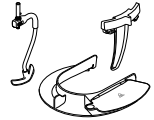






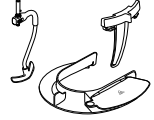






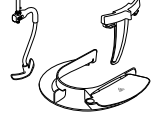






Preset Usage Chart

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

Non-adjustable settings are indicated by the  icon.

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

Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Keep Warm Stage	Recipe Ideas / Uses
Egg White Whisking		 1 min 15 secs (1 mins - 5 mins)  Max (Min - Max)  OFF 		Egg whites for chocolate mousse
Sponge Cake		 1 min (30 secs - 5 mins)  1 - Max (1 - Max)  OFF 		Victoria Sponge, Cupcakes
Dough Kneading		 10 mins (5 mins - 30 mins)  Min to 1 (min - 1)  OFF 		Bread Rolls, Pizza
Dough Proving		 1 hr (20 mins - 1 hr)  OFF   30 °C (25 °C - 35 °C)		Proving yeasted doughs
Chocolate Melting		 10 mins (3 mins - 1 hr)  1  60 °C		Chocolate Mousse
Swiss Meringue		 10 mins  Max  40 °C		Base for Buttercream frosting
Italian Meringue		 4 mins  HSHT 6  60 °C - 85 °C		Lemon Meringue Pie Baked Alaska
Fruit Compote		 20 mins  1  104 °C	 30 mins  3  62 °C	Cake Fillings, Dessert toppings
Popcorn		 10 mins  OFF  180 °C		For fresh homemade popcorn

Preset Usage Chart - Continued				
Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Keep Warm Stage	Recipe Ideas / Uses
Steam		 20 mins (15 mins - 45 mins)  OFF  100°C		Salmon en Papillote
All in One Dishes		 40 mins  3 - 4  103°C - 140°C	 30 mins  2  62°C	Bolognese
Chunky Soup		 20 mins  3 - 4  103°C - 140°C	 30 mins  2  62°C	Minestrone, Broths
Slow Cook		 2 hrs  3 - 4  98°C - 140°C	 30 mins  2  62°C	Beef bourguignon

Recipe

Prune Marinade

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

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

Steamer Attachment

Refer to Illustration **T**

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

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

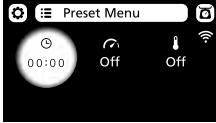
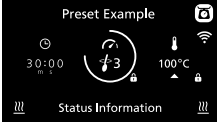











important

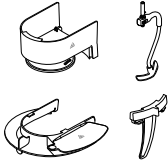



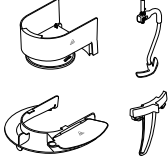



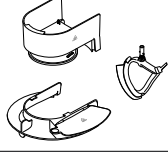



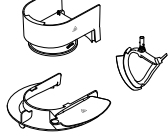




Be careful when handling anything: any liquid, condensation, steamer part or Stand Mixer part will be very hot. Use oven gloves.






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

Hints and Tips

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













Display Screen Explained	
	
	Tap this icon to open the settings menu.
	Tap this icon to open the pre-set programmes menu.
	Tap this icon to weigh ingredients into the bowl.
 30:00 m s	Shows the time selected in hours (h), minutes (m) and seconds (s).
	Shows the stir interval selected. If an intermittent speed (2 → 4) is selected, the outer ring will progressively increase and the appliance will stir when it is full.
	Shows the temperature selected. A pulsing red background indicates the machine is in heating mode. A solid red background indicates the machine has reached the set temperature.
	Indicates that a setting (time, speed or temperature) cannot be adjusted.
Status Information	Text here shows status information.
	Indicates that the bowl, its contents and any parts being used are hot. Please handle with care.
	Indicates that the appliance is connected to a WiFi network.
	Indicates that the appliance is in the high speed high temperature mode (HSHT)
	Turn the control dial anti-clockwise to use stir intervals and pulse. Turn the control dial clockwise to use continuous speeds min - max.

Recipes			
Recipe	Tool Used	Preset / Manual Settings	Ingredients
Minestrone		Chunky Soup  20 mins  2 - 3  98°C	Add the following all at once: 100g pancetta, <i>diced</i> 2 garlic cloves, <i>chopped</i> 50g Arborio rice 2½ tbsp tomato puree 70g savoy cabbage 1 tsp dried rosemary 2 tsp dried sage 1 celery stick, <i>sliced</i> 60g leek, <i>sliced</i> 75g onion, <i>sliced</i> 75g carrot, <i>sliced</i> 1L hot vegetable stock Salt and pepper
Beef Stroganoff		All in One Dishes  30 mins  2 - 3  98°C	Add the following all at once: 600g beef, <i>diced</i> 1 tbsp paprika 1 tbsp butter 1 garlic clove, <i>chopped</i> 200g mushroom, <i>sliced</i> 150g onion, <i>sliced</i> 300g carrot, <i>sliced</i> 200ml single cream Salt and pepper
Crème Anglaise		Manual Settings  15 mins  1  85°C	Add the following all at once: 250g full fat milk 250g double cream 1 tsp vanilla extract 2 tbsp cornflour 96g egg yolk, 80g caster sugar } <i>mix together</i>
Rice Pudding		Manual Settings  1 hr  15 mins  2  95°C	Add the following all at once: 150g short grain rice 1L full fat milk 75g caster sugar 2 tsp vanilla extract

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

Recommended Usage Chart

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

		K-beater For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, eclairs and mashed potato.		
		Hints and Tips <ul style="list-style-type: none"> • To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. • To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently. • Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise. 		
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Pastry & Biscuits - rubbing fat into flour	Flour weight	910g	Min → 1	2
All In one cake mixes	Total weight	4kg	Min → Max	45-60 secs
		Creaming Beater For creaming and mixing soft ingredients		
		Hints and Tips <ul style="list-style-type: none"> • To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. • When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first. 		
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Creaming butter/margarine and sugar		4.55kg (15 Egg Mix)	Min → Max	4
Beating eggs into cake mixes			Min → Max	1-4
Folding in flour, fruit etc			Min → 1	30-60 secs
		Whisk For eggs, cream and soufflés.		
		Important <ul style="list-style-type: none"> • To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed. • Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat and sugar) as you could damage it. • Best results achieved when eggs are at room temperature. Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl. 		
Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Egg whites		16 (605g)	Min → Max	1½-2
Fatless sponges		930g		4 -6
Cream		2L		1½-3
Pancake Batter		250g Flour	Min	10 secs
• Add flour to the bowl first, followed by the wet ingredients.		500g Milk	Max	45-60 secs
• Mix on minimum speed to incorporate ingredients.		200g Eggs		
Mayonnaise		2 Egg Yolks	Max	1-1½
• For best results scrape down the bowl after the addition of the oil and run for a further 10 secs at max speed.		10g Mustard		
		200mls Vegetable Oil		

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

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

Recommended Usage Chart

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



Dough Tool
For yeasted dough mixes

Hints and Tips

Important

• **Never exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.**

• If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.




• The ingredients mix best if you put the liquid in first.

Yeast

• **Dried Yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 10 minutes until frothy.

• **Fresh yeast:** crumble into the flour

• **Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.



Recipe/ Process		 (Max)		 (Minutes)
Bread Dough (stiff yeasted)	Flour weight	350g-1.6kg	Min	60 secs
	Total weight	564g-2.58kg	1	3-4
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour weight	250g-2.6kg	Min	60 secs
	Total weight	478g-5kg	1	3-4
			Re-knead Speed 1	60 secs



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

Steamer Attachment Cooking Guide

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

Vegetables

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

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

Tool Height Adjustment

Refer to Illustration U

Whisk, Stainless Steel K-beater

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

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

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

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

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

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

To Fit And Use Your Splashguard Assembly

Refer to Illustration V

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

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

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

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

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

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

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

To Remove And Fit Outlet Covers

High-Speed Outlet Cover

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

Slow-Speed Outlet Cover

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

To Fit And Remove Your Stir Assist Clip

Refer to Illustration W

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

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

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

Assembling The High Temperature Creaming Beater

Refer to Illustration X

Fitting The Wiper Blade

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

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

Care And Cleaning

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

Appliance, outlet covers

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

High temperature creaming beater

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

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

Bowl, Tools, Splashguard, Stir Assist Clip

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

Drain Hole

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

Temperature sensors

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

Steamer Attachment

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

Service and Customer Care




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

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.






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

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

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
The machine will not operate in the heat mode and displays an error message and gives a warning beep.	One of the safety sensors has been activated.	Check display screen for notification of cause. <ul style="list-style-type: none"> • Ensure the head is lowered and locked. • Ensure all outlet covers are correctly fitted. • Ensure the heat shield is correctly fitted. • Ensure the cooking chef bowl is corrected fitted.
The machine changes speed or speed is limited during cooking.	The speed is automatically limited when the bowl contents reach 60°C and the hot temperature warning indicator will be on.	This is a safety feature.
Food burning on the base of the bowl.	<ol style="list-style-type: none"> 1 The temperature setting selected may be too high. 2 Incorrect tool being used. 3 The stir delay is too long. 4 The tool may not be low enough in the bowl. 5 The timer has been set for too long. 6 The sensor and/or the underside of bowl may not be clean. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduce the temperature. 2 Check the most suitable tool is being used and adjusted correctly. 3 Increase the frequency of the stir delay or increase to a continuous operation. 4 Adjust the tool. 5 Cook for a shorter length of time (ensure food is thoroughly cooked). 6 Ensure that these areas are kept clean and dry.
Consistency of food not maintained.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperature selected too high. 2 Stir delay too frequent. 3 Ingredients cooked for too long. 4 Incorrect tool being used. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduce temperature. 2 Reduce stir delay. 3 Reduce the cooking time (ensure food is thoroughly cooked). 4 Check the most suitable tool is being used.
Inconsistent mixing speed.	1 Ingredients too large, hard or too firm.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Cut food into smaller pieces, remove stones from fruit, slowly melt ingredients without a tool in position (but ensure a speed has been selected). 2 Add ingredients after the head is lowered. 3 Check the most suitable tool is being used.
Difficult to shut mixer head.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Firm ingredients such as chocolate in the bottom of the bowl prevent the mixer head from locking down. 2 Stir tool has been incorrectly fitted. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Add ingredients after the mixer head is lowered. 2 Ensure the stir tool is fitted into the stir tool outlet.
Motor speed is limited when using attachments	Hot bowl fitted.	Remove the bowl, or cool the bowl to below 60°C.
The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl. The high temperature creaming beater not picking up ingredients from the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner - see "Tool Height Adjustment" section.
The whisk, K-beater or creaming beater knock against the stir assist clip.	Stir assist clip is fitted.	Remove stir assist clip - this should be used when using the stir tool only.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Stand Mixer. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>

Troubleshooting Guide - Continued

Problem	Cause	Solution
Standby light flashing when Stand Mixer first plugged in.	Mixer head in the raised position or not locked down correctly.	Check Stand Mixer head is locked down correctly.
The Stand Mixer stops during operation. Standby light flashing rapidly.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact "Customer Care" for further advice.
The Stand Mixer stops during operation. Standby light is flashing slowly.	1 Heat shield removed or an outlet cover removed. 2 Mixer head lifted.	1 Fit the heat shield or outlet cover and then restart. 2 Lower the mixer head and restart.
Standby light off whilst machine plugged in.	Stand Mixer has been left plugged in for more than 30 minutes without being operated and has gone into Standby mode.	Press the Standby button once to reset.
Display screen shows an alpha/numerical error code.	Appliance not functioning properly.	Contact an authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.
No power to appliance /display screen not coming on.	Appliance not plugged in. On/Off switch not operated. Appliance has gone into standby mode.	Check appliance plugged in. Press the On/Off switch to the On position. Touch the display screen or rotate the control dial.
Appliance not operating.	Control dial not pressed.	Press the control dial to start cooking.
Timer not counting down on display screen.	During the heating stage the timer will not count down until the correct temperature is reached. Temperature set above 100°C but water content of food preventing temperature going above 100°C.	Normal operation. Reduce or select correct temperature.
Temperature of bowl contents does not go above 100°C.	Water content of ingredients may prevent the temperature from going above 100°C.	Normal operation.
Heavy movement or vibrations during operation.	Uneven load in bowl causing excessive vibrations. Maximum capacity exceeded. Wrong tool or speed used.	Reduce quantity or rearrange food in bowl and restart unit. Refer to the relevant programme and recommended speed charts for correct tool and speed to use.
Display shows error message E:34	WiFi connection issue.	Check WiFi Password. Forget WiFi network, go to Settings  > WiFi > Forget Network. Restart Appliance Setup from the Kenwood World App.
 slow flashing	Unable to find known WiFi network	Appliance may have moved, router may be turned off or may require a restart.
 fast flashing	WiFi available, but unable to connect to cloud servers.	Router may require a restart, or contact your Internet Service Provider. Check for working Internet connection on local network.
When contacting customer care, you may be required to supply details of the software version. This can be found by pressing the settings menu icon, then selecting "About Appliance".		

Troubleshooting Guide - Continued

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

Ecodesign Information

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

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

Communications Protocol: IEEE802.11 b, g, n

The KCL95 has a single WiFi network port and is intended for use as remotely operated, network equipment.

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

Mode
Non-Networked On - Display screen shows the time, speed, temperature screen
Non-Networked Standby - After 20 mins of inactivity display screen turns off. WiFi network port de-activated.
Networked On - Display screen shows the time, speed, temperature screen. WiFi network port activated.
Networked Standby - After 20 mins of inactivity display screen turns off and all WiFi network ports remain activated. Power consumption 0.8 W.
Off - Activated by switch on rear of unit.

Reactivation: The appliance can be reactivated from standby mode by;

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

Factory Reset - Important

When disposing of the appliance, it is important to factory reset it to protect your personal data. Selecting this option will erase all WiFi data stored on the appliance and restore it to factory settings. To factory reset your appliance, select *Settings > Factory Reset*.

WEBSITE

Modes	Power consumption
Non-Networked On - Display screen shows the time, speed and temperature screen.	N/A
Non-Networked Standby - After 20 mins of inactivity display screen turns off. WiFi network port de-activated.	0.2 W
Networked On - Display screen shows the time, speed and temperature screen. WiFi network port activated.	N/A
Networked Standby - After 20 mins of inactivity display screen turns off and all WiFi network ports remain activated.	0.8 W
Off - Activated by switch on rear of unit.	0.0 W

Veiligheid

• Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.

Belangrijke mededeling - elektronisch-medische implantaten

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

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

Stoomhulpstuk

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

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u onderdelen verwijdert of reinigt.

Voedselveiligheid

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

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.
- Dit apparaat voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante voorzieningen van Richtlijn 2014/53/EU.

Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

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

Ken uw Kenwood Cooking Chef

Legenda

Contacten voor hulpstukken

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

Mixer

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



Stoomhulpstuk

- ① Handgreepsteunen
- ② Steuning
- ③ Opvouwbare handgrepen
- ④ Verwijderbare plaat
- ⑤ Eihouder

Opmerking: Hulpstukken voor het lagesnelheidscontact

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

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

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

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

Verbinding maken met de Kenwood World-app

Zie afbeeldingen A - D

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

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

PIN-nummer

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

Opmerking:

Wifi


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

Compatibiliteit

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

Resetten

Belangrijk

- Wanneer u het apparaat van de hand doet, is het belangrijk om het apparaat te resetten, om uw persoonlijke data te beschermen.
- Met deze opdracht worden alle opgeslagen wifigegevens van het apparaat gewist en wordt de wifi gereset.
- Om uw machine te resetten, kiest u Instellingen  > Resetten naar de fabrieksinstellingen..

Uw Cooking Chef Connect instellen

Zie afbeeldingen **E - I**

De Cooking Chef gebruiken

BELANGRIJK

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

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

Uw Cooking Chef Connect gebruiken - Handmatige bediening

- 1 Voeg de ingrediënten toe die gekookt/gemengd moeten worden.
- 2 Stel de gewenste tijd, snelheid en temperatuur in. Opmerking: als u de machine zonder warmte wilt gebruiken, schakel de temperatuur uit als u de temperatuur in wilt stellen. Draai de bedieningsknop tegen de klok in om roerintervallen en pulseren te gebruiken. Draai de bedieningsknop naar rechts om continue snelheden te gebruiken
- 3 Druk op de bedieningsknop om te starten.
- 4 Druk op elk gewenst moment op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen. Als in kookmodus, wees voorzichtig, want het apparaat is heet.
- Als de temperatuur van de kom hoger is dan 60 ° C, wordt om veiligheidsredenen de snelheid automatisch beperkt, zelfs als een hogere snelheid is geselecteerd. De snelheid wordt niet automatisch verhoogd wanneer de temperatuur onder 60 ° C daalt. De snelheid moet eerst in de Uit-positie en de gewenste snelheid moet opnieuw geselecteerd.

Hoge snelheid, hoge temperatuur modus (HSHT)

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

- Selecteer tijd (indien van toepassing), snelheid en temperatuur van 60 ° C of hoger.

- Er verschijnt een waarschuwing op het display die aangeeft dat u naar de HSHT-modus gaat.
- Nadat de waarschuwing is gelezen en is begrepen, drukt u op ja om te bevestigen dat u de HSHT-modus wilt openen.
- Druk op de bedieningsknop om te starten.

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

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

De ingestelde programma's gebruiken

Zie afbeeldingen **P - R**

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

After Cooking


- **Wees voorzichtig wanneer u onderdelen van de machine verplaatst of aanraakt in de kookstand of na het koken. Dit geldt vooral voor de KOM en de HULPSTUKKEN, omdat ze nog lang nadat de machine is uitgeschakeld HEET zullen zijn.**
- Gebruik beide handvatten aan de zijkant om de kom te verwijderen en te verplaatsen. Gebruik ovenhandschoenen voor het verplaatsen van de hete kom en hete hulpstukken.
- De onderkant van de kom blijft heet lang nadat het verwarmen is gestopt. Wees voorzichtig bij het hanteren en gebruik de meegeleverde werkopervlakbeschermingsmat om hittegevoelige oppervlakken te beschermen.

Tips

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

















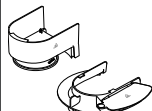











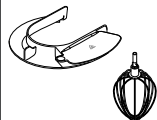



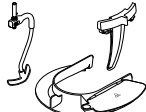










De weegfunctie gebruiken

Zie afbeeldingen **S**

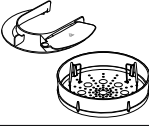




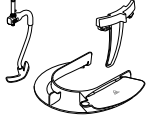









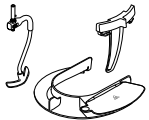









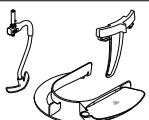









- 1 Selecteer de weegfunctie  op het touchscreen.
- 2 Plaats de kom.
- 3 Zet de schaal op nul.
- 4 Weeg de ingrediënten.

- 5 Om tussen eenheden te schakelen, tikt u op de eenheidstoets op het weegscherm.

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

Vooraf ingesteld overzicht				
De standaardinstellingen kunnen worden aangepast aan uw recept, indien beschikbaar. Niet-aanpasbare instellingen worden aangegeven door het  pictogram.				
Wanneer "Verwarming" op het displayscherm wordt weergegeven, begint de timer niet met aftellen totdat de juiste temperatuur is bereikt.				
Voor-instelling	Aangeraden hulpstuk	Standaard Instellingen (aanpasbaar)	Warmhouden	Recepten/ideen/gebruik
Eiwit opkloppen		 1 min 15 secs (1 min – 5 min)  Max (Min – Max)  OFF 		Eiwit voor chocolade mousse
Cake		 1 min (30 secs – 5 min)  1 - Max (1 – Max)  OFF 		Cake, Cupcakes
Deeg kneden		 10 min (5 min – 30 min)  Min to 1 (min – 1)  OFF 		Broodjes, pizza
Deeg rijzen		 1 uur (20 min – 1 uur)  OFF  30 °C (25 °C – 35 °C)		Deeg rijzen
Chocolade smelten		 10 min (3 min – 1 uur)  1  60 °C		Chocolade mousse
Schuimgebak		 10 min  Max  40 °C		Basis voor Buttercream frosting
Italiaans schuimgebak		 4 min  HSHT 6  60 °C – 85 °C		Limoen schuimgebak
Fruit Compote		 20 min  1  104 °C	 30 min  3  62 °C	Cake vullingen en toppings voor desserts
Popcorn		 10 min  OFF  180 °C		Voor versgemaakte popcorn

Vooraf ingesteld overzicht (vervolg)

Voor-instelling	Aangeraden hulpstuk	Standaard Instellingen (aanpasbaar)	Warmhouden	Recepten/ideen/gebruik
Steam		 20 min (15 min - 45 min)  OFF   100 °C		Zalm en Papillote
Alles in een gerecht		 40 min  3 - 4   103 °C - 140 °C	 30 min   2   62 °C	Bolognese
Dikke soep		 20 min  3 - 4   103 °C - 140 °C	 30 min   2   62 °C	Minestrone, Bouillon
Slow Cook		 2 uur  3 - 4   98 °C - 140 °C	 30 min   2   62 °C	Beef bourguignon

Recept

Pruimen Marinade

200 g heldere honing

40g zachte pruimen

40 ml water

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

Montage en gebruik

Zie afbeeldingen **T**

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

- 11 Laat koken voor de benodigde tijd.
- 12 Verwijder het spatdeksel.
- 13 Til de mixerkop op.
- 14 Til het stoommandje bij de handgrepen op - voorkom dat de handgrepen naar binnen opvouwen.
- 15 Zet het stoommandje op een grote plaat of andere geschikte container.
- 16 Maak de handgrepen los en vouw ze naar het midden. Verwijder de steuning en vouw de handgrepen uit.
- 17 Verwijder het voedsel.

Belangrijk

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


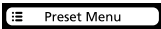









- Probeer geen mixerhulpstukken op te zetten als u het stoommandje gebruikt.
- Kook geen voedsel in de mengkom terwijl u het stoommandje gebruikt.

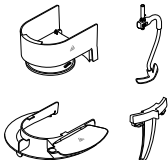



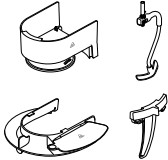



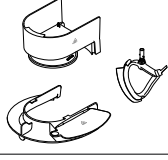



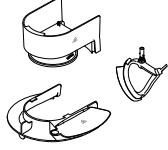



Tips






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

Uitleg displayscherm















	Tik op dit pictogram om het instellingenmenu te openen.
	Tik op dit pictogram om het menu met de vooraf ingestelde programma's te openen.
	Tik op dit pictogram om ingrediënten in de kom te wegen.
 30:00 m s	Geeft de gekozen tijd in uren (h), minuten (m) en seconden (s) weer.
	Toont het geselecteerde roerinterval. Als een snelheid met tussenpozen (2 → 4) is gekozen, verschijnt geleidelijk de buitenste cirkel. De machine gaat roeren als de cirkel rond is.
 98°C	Geeft de gekozen temperatuur weer. Een pulserende rode achtergrond geeft aan dat de machine in de verwarmingsmodus staat. Een rode achtergrond geeft aan dat de machine de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
	Geeft aan dat de instelling (tijd, snelheid of temperatuur) niet veranderd kan worden.
Statusinformatie	De tekst hier is de statusinformatie.
	Geeft aan dat de kom, de inhoud ervan en alle onderdelen die gebruikt worden heet zijn. Wees dus voorzichtig.
	Geeft aan dat de machine aan een WiFi netwerk verbonden is.
	Geeft aan dat het apparaat in de hogesnelheidsmodus op hoge temperatuur (HSHT) staat.
	Draai de bedieningsknop tegen de klok in om roerintervallen en puls te gebruiken. Draai de bedieningsknop met de klok mee om continue snelheden min - max te gebruiken.

Recepten			
Recept	Gebruikt hulpstuk	Vooraf ingesteld / Handmatige instellingen	Ingrediënten
Minestrone		Dikke soep  20 min  2 - 3  98 °C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 100 g pancetta, <i>in blokjes</i> 2 teentjes knoflook, <i>kleingesneden</i> 50 g arboriorijst 2½ eetlepels tomatenpuree 70 g savooiekoel 1 tl gedroogde rozemarijn 2 tl gedroogde salie 1 stengel bleekselderij, <i>gesneden</i> 60 g prei, <i>gesneden</i> 75 g ui, <i>gesneden</i> 75g wortel, <i>gesneden</i> 1 liter hete groentebouillon Zout en peper
Beef Stroganoff		Alles in een gerecht  30 min  2 - 3  98 °C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 600 g rundsvlees, <i>in blokjes</i> 1 eetlepel paprikapoeder 1 eetlepel boter 1 teentje knoflook, <i>kleingesneden</i> 200 g champignon, <i>gesneden</i> 150 g ui, <i>gesneden</i> 300 g wortel, <i>gesneden</i> 200 ml kookroom Zout en peper
Crème Anglaise		Handmatige instellingen  15 min  1  85 °C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 250 g volle melk 250 g room (double cream) 1 tl vanille-extract 2 eetlepels maïzena 96 g eigeel, geklopt 80 gr (gries) suiker } <i>mengen</i>
Rijstepap		Handmatige instellingen  1 uur 15 min  2  95 °C	Voeg onderstaande ingrediënten tegelijk toe: 150 g korte korrelrijst 1 liter volle melk 75 gr (gries)suiker 2 tl vanille-extract

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

Tabel met aanbevolen snelheden

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





	<p>K-klopper Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, ijsvorming, vullingen, eclairs en aardappelpuree.</p> <p>Tips</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. • Stop de machine regelmatig om de kom met de spatel af te schrapen, zodat alle ingrediënten goed worden gemengd. • Gebruik koude ingrediënten als u deeg gaat maken, tenzij het recept iets anders voorschrijft. 			
<p>Recept / Verwerken</p>	 (Max)		 (Minuten)	
<p>Deegwaren en koekjes - boter en bloem vermengen</p>	<p>Bloemgewicht</p>	<p>910 g</p>	<p>Min → 1</p>	<p>2</p>
<p>All-in-one cakemix</p>	<p>Totaalgewicht</p>	<p>4 kg</p>	<p>Min → Max</p>	<p>45-60 sec.</p>
	<p>Slagroomklopper Voor het afromen en mengen van zachte ingrediënten</p> <p>Tips</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. • Wanneer u boter en suiker voor taartbeslag vermengt, moet u de boter altijd eerst op kamertemperatuur brengen of verzachten. 			
<p>Recept / Verwerken</p>	 (Max)		 (Minuten)	
<p>Boter/margarine en suiker romig maken</p>	<p>4,55 kg</p>	<p>Min → Max</p>	<p>4</p>	
<p>Eieren in cakemix kloppen</p>	<p>(15 eieren)</p>	<p>Min → Max</p>	<p>1-4</p>	
<p>Bloem, vruchten, etc. in het mengsel vouwen</p>		<p>Min → 1</p>	<p>30-60 sec.</p>	
	<p>Garde Voor eieren, room en souffles.</p> <p>Belangrijk</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als u wilt voorkomen dat de ingrediënten opspatten, verhoogt u de snelheid geleidelijk. • Gebruik de garde niet voor zware mengsels (alles in één cake en vet en suiker kloppen), omdat u deze kunt beschadigen. • Het beste resultaat wordt bereikt wanneer de eieren op kamertemperatuur zijn. Zorg ervoor dat er geen boter of eigeel op de garde of in de kom aanwezig is, voordat u eiwit gaat opkloppen. 			
<p>Recept / Verwerken</p>	 (Max)		 (Minuten)	
<p>Eiwit</p>	<p>16 (605 g)</p>		<p>1½-2</p>	
<p>Vetloze sponge cake</p>	<p>930 g</p>	<p>Min → Max</p>	<p>4 -6</p>	
<p>Room</p>	<p>2L</p>		<p>1½-3</p>	
<p>Pannenkoekbeslag</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doe eerst de bloem in de kom en daarna de natte ingrediënten. • Meng de ingrediënten op minimale snelheid. 	<p>250 g bloem 500 g melk 200 g eieren</p>	<p>Min Max</p>	<p>10 sec. 45-60 sec.</p>	
<p>Mayonaise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor het beste resultaat schraapt u de kom af nadat u de olie hebt toegevoegd. Meng nog eens 10 seconden op maximale snelheid. 	<p>2 eierdooiers 10 g mosterd 200 ml plantaardige olie</p>	<p>Max</p>	<p>1-1½</p>	

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

Slagroom gebruikt = Verse Slagroom met minimaal 38% vetgehalte.

Tabel met aanbevolen snelheden

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



	Deeghaak Verrijkt met boter en eieren			
	Tips Belangrijk <ul style="list-style-type: none"> • Nooit de aangegeven maximale capaciteit overschrijden, anders raakt de machine overbelast. • Als u hoort dat de machine het deeg niet goed aan kan, zet u de machine uit, verwijdert u de helft van het deeg en mengt u elke helft afzonderlijk. • De ingrediënten zullen het beste mengen als u eerst de vloeistof in de kom giet. Gist <ul style="list-style-type: none"> • Gedroogde gist (het soort dat gereconstitueerd moet worden): giet het warme water in de kom. Voeg er de gist en de suiker aan toe en laat het mengsel ca. 10 minuten rusten, totdat het opschuimt. • Verse gist: brokkel de gist in de bloem. • Andere soorten gist: volg de aanwijzingen van de producent. 			
Recept / Verwerken		 (Max)		 (Minuten)
Brooddeeg (stijf gegist)	Bloemgewicht	350 g-1,6 kg	Min 1	60 sec. 3-4
	Totaalgewicht	564 g-2,58 kg	Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.
Zacht gegist deeg (verrijkt met boter en eieren)	Bloemgewicht	250 g-2,6 kg	Min 1	60 sec. 3-4
	Totaalgewicht	478 g-5 kg	Opnieuw kneden Snelheid 1	60 sec.



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

Stoom-hulpstuk Kookgids

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

Groenten

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

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

Hulpstuk hoogte aanpassing

Zie afbeeldingen **U**

Garde, roestvrijstalen K-klopper

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

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

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

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

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

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

Het spatdeksel/hittescherm bevestigen en gebruiken

Zie afbeeldingen **V**

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

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

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

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

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

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

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

De afdekkingen verwijderen en bevestigen

Afdekking aansluitpunt hoge snelheid

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

Afdekking aansluitpunt lage snelheid

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

De roerhulpklem bevestigen en verwijderen

Zie afbeeldingen

De roerhulpklem kan worden gebruikt als hulp bij het mengen.

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

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

Assemblage van de slagroomklopper voor hoge temperatuur


Zie afbeeldingen

De wisser installeren

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

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

Onderhoud en reiniging

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

Apparaat, afdekkingen aansluitpunten

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

Slagroomklopper voor hoge temperatuur

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

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

Kom, hulpstukken, spatscherm, roerhulpklem

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

Drainopening

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

Temperatuursensoren

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

Stoomhulpstuk

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

Onderhoud en klantenservice

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






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

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

Problemen oplossen		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
De mixer werkt niet in de verwarmingstand en geeft een foutmelding en een waarschuwingstoon weer.	Een van de veiligheidssensors is geactiveerd.	Kijk of er een oorzaak op het displayscherm wordt weergegeven. <ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de kop omlaag is gebracht en is vergrendeld. • Zorg dat alle afdekkingen van de aansluitpunten juist zijn aangebracht. • Zorg dat het hitescherm op de juiste manier is geplaatst. • Zorg dat de kom van de cooking chef juist is geplaatst.
De machine verandert van snelheid of de snelheid is tijdens het koken beperkt.	De snelheid wordt automatisch beperkt wanneer de inhoud van de kom een temperatuur van 60°C heeft bereikt. De waarschuwing over hoge temperatuur licht op.	Dit is een veiligheidskenmerk.
Voedsel brandt aan op de bodem van de kom.	<ol style="list-style-type: none"> 1 De geselecteerde temperatuurinstelling kan te hoog zijn. 2 Onjuist hulpstuk gebruikt. 3 Het roerinterval is te lang. 4 Het hulpstuk is misschien niet laag genoeg in de kom bevestigd. 5 De timer is voor een te lange tijdsduur ingesteld. 6 De sensor en/of de onderkant van de kom zijn misschien niet schoon. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verlaag de temperatuur. 2 Controleer of het beste hulpstuk wordt gebruikt en verstel het zo nodig. 3 Verhoog de frequentie van het roerinterval of stel een continue werking in. 4 Stel de hoogte van het hulpstuk bij. 5 Kook het voedsel korter (maar zorg wel dat het gaar is). 6 Zorg dat deze gebieden schoon en droog blijven.
Textuur van het voedsel niet bewaard gebleven.	<ol style="list-style-type: none"> 1 De temperatuur is te hoog ingesteld. 2 Het roerinterval is te frequent. 3 De ingrediënten zijn te lang gekookt. 4 Onjuist hulpstuk gebruikt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Verlaag de temperatuur. 2 Reduceer het roerinterval. 3 Verkort de kooktijd (maar zorg wel dat het voedsel gaar is). 4 Controleer of het meest geschikte hulpstuk wordt gebruikt.
Onregelmatige mengsnelheid.	1 Ingrediënten te groot, te hard of te stevig.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Snij het voedsel in kleinere stukken, verwijder de pitten uit het fruit, smelt ingrediënten langzaam zonder gebruik te maken van een hulpstuk (maar zorg wel dat een snelheid is geselecteerd). 2 Voeg de ingrediënten toe nadat de kop omlaag is gebracht. 3 Controleer of het meest geschikte hulpstuk wordt gebruikt.
Het is moeilijk om de mixerkop te sluiten.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Als er stevige ingrediënten zoals chocola op de bodem van de kom liggen, kan de mixerkop niet worden vergrendeld. 2 De roerder is onjuist bevestigd. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Voeg de ingrediënten toe nadat de kop omlaag is gebracht. 2 Zorg ervoor dat de roerder in het juiste aansluitpunt is gestoken.
De motorsnelheid wordt beperkt als hulpstukken worden gebruikt.	De kom is heet.	Verwijder de kom of koel de kom af tot onder 60 °C.
De garde of K-klopper stoot tegen de onderkant van de kom aan of bereikt de ingrediënten aan de bodem van de kom niet. De slagroomklopper pakt op hoge temperatuur geen ingrediënten op van de bodem van de kom.	De hoogte van het hulpstuk is verkeerd en moet afgesteld worden.	Pas de hoogte aan met een geschikte sleutel - zie het gedeelte "Aanpassing hoogte hulpstukken".
De garde, K-klopper of slagroomklopper botsen tegen de roerhulpklem.	De roerhulpklem is bevestigd.	Verwijder de roerhulpklem - de klem wordt alleen samen met de roerder gebruikt.

Problemen oplossen (vervolg)

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het hulpstuk voor lage snelheid kan niet worden gemonteerd.	Controleer of het hulpstuk geschikt is voor uw machinemodel. Het hulpstuk moet een draaiverbinding hebben (model KAX) 	Het hulpstuk moet een KAX draaiverbinding hebben  , zodat hij op het contact past. Als u hulpstukken hebt met het stangverbindingssysteem  , dan hebt u de KAT002ME-adapter nodig om deze hulpstukken aan de draaiverbindingssysteem van uw keukenmachine te bevestigen. <i>Ga voor meer informatie naar www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Knipperend stand-bylichtje wanneer de keukenmachine wordt ingeschakeld.	De mixerkop staat omhoog of is niet goed vergrendeld.	Controleer of de kop van de keukenmachine goed omlaag vergrendeld is.
De keukenmachine schakelt ineens uit. Het stand-bylichtje knippert snel.	Overbelastingsbeveiliging of oververhittingssysteem geactiveerd. De maximumcapaciteit is overschreden.	Haal de stekker uit het stopcontact en controleer de machine op blokkeringen of overbelasting. Als de machine niet functioneert, verwijdert u enkele ingrediënten om de belasting te reduceren. Start de machine opnieuw. Als het probleem nog steeds niet is verholpen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u de machine 15 minuten rusten. Steek de stekker in het stopcontact en laat de machine op de gewenste snelheid draaien. Als de machine na bovenstaande procedure niet start, neemt u contact op met de klantenservice.
De keukenmachine stopt tijdens de werking. Het stand-by lichtje knippert langzaam.	1 Hittescherm verwijderd of een afdekking is verwijderd. 2 De mixerkop is omhooggehaald.	1 Breng het hitteschild of deksel opnieuw aan en start dan opnieuw. 2 Laat de mixerkop zakken en start opnieuw.
Stand-bylichtje uit terwijl de machine ingeschakeld is.	De keukenmachine is langer dan 30 minuten niet gebruikt en staat nu op stand-by.	Druk eenmaal op de stand-byknop om de machine te resetten.
Op het displayscherm wordt een alfanumerieke foutcode weergegeven.	De machine functioneert niet goed.	Neem contact op met de klantenservice van Kenwood. Voor informatie over de dichtstbijzijnde Klantenservice van Kenwood gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de website voor uw land.
Geen stroom naar de machine / het scherm gaat niet aan.	De stekker zit niet in het stopcontact. Aan/uit-schakelaar niet gebruikt. Machine staat nu op standby.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit. Zet de aan/uit-schakelaar aan. Raak het displayscherm aan of draai aan de draaiknop.
De machine functioneert niet.	Draaiknop niet ingedrukt.	Druk de draaiknop in om het kookproces te starten.
De timer op het display telt niet af.	Tijdens de opwarmfase telt de timer pas af wanneer de juiste temperatuur is bereikt. De temperatuur is ingesteld op meer dan 100°C maar het watergehalte van de voedingsmiddelen voorkomt dat de temperatuur hoger wordt dan 100°C.	Normale werking. Verlaag of kies de juiste temperatuur.
De temperatuur van de kominhoud wordt niet hoger dan 100°C.	Het watergehalte van de ingrediënten kan voorkomen dat de temperatuur hoger wordt dan 100°C.	Normale werking.
Grote bewegingen of trillingen tijdens de werking.	Ongelijkmatige lading in de kom veroorzaakt te veel trillingen. Maximale capaciteit overschreden. Verkeerd hulpstuk of verkeerde snelheid.	Reduceer de hoeveelheid of verspreid de ingrediënten regelmatig in de kom en start de machine opnieuw. Raadpleeg het relevante programma en de tabel met aanbevolen snelheden voor het juiste hulpstuk en de juiste snelheid.

Problemen oplossen (vervolg)		
Probleem	Oorzaak	Oplossing
Foutbericht E:34 wordt weergegeven	Probleem met wifi-verbinding.	Controleer het Wifi-wachtwoord. Wifinetwerk vergeten: ga naar Instellingen  > WiFi > Netwerk vergeten. Begin opnieuw met 'Apparaat instellen' via de Kenwood World app.
 langzaam knipperend	Kan geen bekend Wifi-netwerk vinden.	Mogelijk is de machine verplaatst, is de router uitgeschakeld of dient de router opnieuw gestart te worden.
 snel knipperend	WiFi is beschikbaar, maar kan geen verbinding maken met de cloud servers.	Router moet opnieuw worden gestart, of neem contact op met uw Internet Service Provider. Controleer of uw een werkende internetverbinding heeft op het lokale netwerk.
Wanneer u contact opneemt met de klantenservice, moet u mogelijk informatie over de softwareversie opgeven. U kunt dit vinden door op pictogram van het instellingenmenu te drukken en " over dit apparaat " te selecteren.		
Op het scherm staat "- -".	De weegschaal is aan het nulstellen.	Normaal gebruik.
Op het scherm staat een negatief getal.	Scherf is niet op nul gezet en ingrediënten of kom/deksel/hulpstuk zijn verwijderd. Ingrediënten of andere dingen staan tegen of onder de machine aan gedrukt. Machine staat tegen een muur gedrukt.	Zet het scherm op nul, vervang de ontbrekende ingrediënten of plaats de kom terug. Zorg dat er geen ingrediënten of andere dingen tegen of onder de machine aan gedrukt staan. Zorg dat er ruimte is tussen de machine en de muren. Zet het scherm op nul voordat u de volgende ingrediënten gaat wegen
Scherf geeft kleine hoeveelheden niet aan.	Hoeveelheid is te klein.	Gebruik theelepel of eetlepel voor hele kleine hoeveelheden.
Gewicht is veranderd op het scherm.	Machine is verplaatst tijdens gebruik. Rand van de kom aangeraakt tijdens het wegen van ingrediënten.	Plaats het apparaat voor het wegen altijd op een droog, stabiel en horizontaal oppervlak. Verplaats het apparaat niet en raak de kom niet aan tijdens werking van de weegfunctie. Zet het scherm op nul voordat u de volgende ingrediënten gaat wegen.
Kan niet snel tussen grammen en Engelse eenheden wisselen.	Apparaat is ingesteld om de eerder geselecteerde meeteenheid weer te geven.	Wacht 5 seconden en probeer het dan opnieuw.
Wegen in app (gewicht weergegeven op mobiele apparaat) reageert traag.	Slecht wifisignaal. Mobiele apparaat niet aan hetzelfde lokale wifin netwerk verbonden.	Zorg ervoor dat het apparaat een goed signaal ontvangt (neem contact op met uw internetaanbieder als u het wilt verbeteren). Zorg ervoor dat mobiele apparaat verbonden is aan hetzelfde lokale wifin netwerk als de machine (ga naar de instellingen van het mobiele apparaat en selecteer uw lokale wifin netwerk).
Als het probleem aanhoudt, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde erkende klantenservice van Kenwood. Voor informatie over de dichtstbijzijnde klantenservice van Kenwood gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de website voor uw land.		

Ecodesign-informatie

Netwerkpoot: enkele wifi-netwerkpoot, standaard geactiveerd.

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

Communicatieprotocol: IEEE802.11 b, g, n

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

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

Modus
Netwerk uit - Displayscherm geeft tijd-, snelheid-, temperatuurscherm weer
Netwerk uit standby - als het 20 minuten niet gebruikt wordt, schakelt het scherm vanzelf uit. WiFi-netwerkpoot gedeactiveerd.
Netwerk aan - Displayscherm geeft tijd-, snelheid-, temperatuurscherm weer. WiFi-netwerkpoot geactiveerd.
Netwerk aan standby - Na 20 minuten inactiviteit worden alle schermen uitgeschakeld en blijven alle WiFi-netwerkpooten geactiveerd. Stoomverbruik: 0,8 W.
Uit - Geactiveerd met schakelaar aan achterzijde van de eenheid.

Reactivering: De machine kan vanuit standby gereactiveerd worden door:

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

Fabrieksreset - Belangrijk

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

WEBSITE


Modi	Stroomverbruik
Niet-netwerk aan - Scherm toont de tijd, snelheid en temperatuur.	N.v.t.
Niet-netwerkstand-by - Na 20 minuten inactiviteit wordt het scherm uitgeschakeld. WiFi-netwerkpoot gedeactiveerd.	0,2 W
Netwerk aan - Scherm toont het scherm voor tijd, snelheid en temperatuur. WiFi-netwerkpoot geactiveerd.	N.v.t.
Networked Standby - Na 20 minuten inactiviteit wordt het scherm uitgeschakeld en blijven alle wifi-netwerkpooten geactiveerd.	0,8 W
Uit - Geactiveerd door schakelaar aan de achterkant van het apparaat.	0,0 W

Sécurité

● **Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.**

- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.

Remarque importante – implants médicaux électroniques

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

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

Panier-vapeur

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

- Débranchez l'appareil avant de le démonter ou de le nettoyer.

Sécurité des aliments

- Faites cuire la volaille, le poisson et les fruits de mer entièrement. Ne faites pas cuire ces aliments lorsqu'ils sont encore congelés.
- Ne réchauffez pas des aliments déjà cuits dans votre appareil de cuisson à la vapeur.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.
- Cet appareil respecte les exigences principales et autres dispositions pertinentes de la Directive 2014/53 de la CE.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

Découvrez votre Cooking Chef

Légende

Points de branchement

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

Robot

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

Panier-vapeur

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



Remarque : accessoires pour la sortie lente

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

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

Tous les accessoires du Système de connexion Twist sont identifiables par le code produit commençant par KAX, de

même que par le symbole Twist  dessiné sur l'emballage.

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


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

Connexion à l'application Kenwood World



Voir les illustrations **A** - **D**

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

- 1 Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt situé sur le côté.
- 2 Sélectionnez Paramètres  > WiFi > Connexion et suivez les instructions affichées.

Code PIN

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

Remarque :

WiFi


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

Compatibilité

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

Remise aux paramètres d'usine

Important

- Lors de la mise au rebut de l'appareil, il est important d'effectuer une remise aux paramètres d'usine pour protéger vos données personnelles.
- Sélectionnez cette option pour supprimer toutes les données WiFi stockées sur l'appareil et restaurer ses paramètres d'usine.
- Pour réinitialiser l'appareil, sélectionnez Paramètres  > Factory Reset (Réinitialisation).

Configuration de votre Cooking Chef Connect

Voir les illustrations **E** - **I**

IMPORTANT

- Vérifiez que la zone d'induction, les capteurs de température et la surface de la base du bol sont propres. Faute de quoi, le capteur de température fonctionnera mal ce qui entraînera une mauvaise cuisson.

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

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

Utilisation de votre Cooking Chef Connect - Mode manuel

- 1 Ajoutez les ingrédients nécessaires pour les cuire/mélanger.
 - 2 Réglez la durée, la vitesse et la température requises.
Remarque : En cas d'utilisation du robot sans fonction de chauffage/cuisson, sélectionnez « Off » lors du réglage de la température.
Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire pour utiliser la fonction de mélange intermittent et la fonction pulse.
Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour utiliser les vitesses en continu.
 - 3 Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
 - 4 Appuyez sur le bouton de commande pour arrêter l'appareil à tout moment. En mode cuisson, la température du robot augmente, il convient donc de faire attention.
- Si la température du bol dépasse 60 °C, pour des raisons de sécurité, la vitesse est automatiquement limitée, et ce même si une vitesse plus élevée a été sélectionnée. La vitesse n'augmente pas automatiquement lorsque la température redescend en dessous de 60 °C, elle doit d'abord être réglée sur « Off » et la vitesse souhaitée resélectionnée.

Sortie rapide, mode haute température (HSHT)

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

- Sélectionnez la durée (le cas échéant), la vitesse et la température (60 °C ou plus).
- Un avertissement vous informant que vous sélectionnez le mode HSHT apparaît sur l'écran.

- Une fois l'avertissement lu et compris, appuyez sur « Oui » pour confirmer la sélection du mode HSHT.
 - Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
- Cette fonction DOIT UNIQUEMENT être utilisée avec le fouet et/ou le mélangeur. Vous ne devez pas dépasser la capacité maximale de cuisson de 3 litres et vous devez veiller à ce que le couvercle anti-éclaboussures soit installé. Le robot ne doit pas être laissé sans surveillance.**

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

Utilisation des programmes prédéfinis

Voir les illustrations **P** - **R**

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

Après la cuisson


- **Faites attention lorsque vous touchez ou manipulez toute pièce de l'appareil utilisé en mode cuisson ou suite à cette cuisson, EN PARTICULIER LE BOL ET LES ACCESSOIRES car ils restent CHAUDS longtemps après que l'appareil a été éteint.**
- Utilisez les deux poignées latérales pour retirer le bol et le transporter. Lorsque le bol ou les accessoires sont chauds, utilisez des gants de cuisine.
- Le dessous du bol reste chaud longtemps après l'arrêt de la fonction de chauffage. Il convient d'être prudent lors de la manipulation du robot et des accessoires et d'utiliser le tapis de protection fourni afin de protéger les surfaces sensibles à la chaleur.

Conseils et astuces

- Certaines recettes, en particulier à forte teneur en eau, ne pourront pas atteindre une température de cuisson supérieure à 100°C (la température d'ébullition de l'eau).
- Pour ajouter des ingrédients dans le bol pendant la cuisson, diminuez la vitesse et ajoutez les ingrédients lentement et régulièrement.
- Pour chauffer rapidement une sauce, utilisez le réglage de mélange continu.
- Si vous utilisez le couvercle anti-éclaboussures pendant la cuisson, enlevez-le toujours avant de soulever la tête du robot. Faites attention à la condensation qui se forme sur le couvercle et le protège-chaueur.
- Soulevez la tête du robot lentement pour permettre au liquide se trouvant sous le protège-chaueur de couler dans le bol.
- Quatre réglages de la fonction de mélange sont disponibles, ils vous permettent d'adapter le type de mélange à chaque recette. Certaines recettes requièrent un mélange constant pour empêcher que les ingrédients ne viennent coller au fond du bol, tandis que d'autres ont besoin d'un mélange intermittent qui permet de préserver la texture des aliments.

Utilisation de la fonction de pesage

Voir les illustrations S

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

Remarque : Placez toujours l'appareil sur une surface sèche,

plane et stable avant de peser. N'appuyez pas sur le robot ou le bol lui-même pendant le pesage, cela affecterait la précision de la balance.

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

















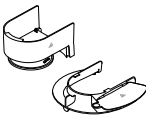












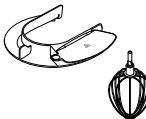



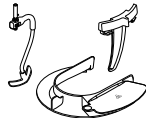










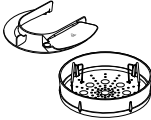





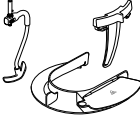









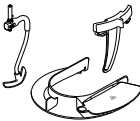









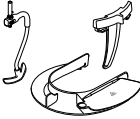









Tableau d'utilisation des préréglages				
Les réglages par défaut peuvent être ajustés en fonction de votre recette, le cas échéant.				
Les réglages non modifiables sont indiqués par l'icône  .				
Lorsque « Chauffage » s'affiche sur l'écran, le minuteur ne démarre pas le compte à rebours tant que la température correcte n'a pas été atteinte.				
Préréglage	Accessoire recommandé	Paramètres par défaut (page)	Phase de maintien au chaud	Utilisations / Idées de recettes
Monter des blancs en neige		 1 min 15 s (1 à 5 min)  Max (Min - Max)  OFF 		Blanc d'œufs montés en neige pour mousse au chocolat
Génoise		 1 min (30 s à 5 min)  1 - Max (1 à Max)  OFF 		Génoise victorienne, Cupcakes
Pétrissage		 10 min (5 à 30 min)  Min to 1 (min à 1)  OFF 		Petits pains, Pizza
Pousse de pâtes		 1 h (20 min à 1 h)  OFF   30 °C (25 à 35 °C)		Apprêt/levée des pâtes avec levure
Faire fondre du chocolat		 10 min (3 min à 1 h)  1  60 °C		Mousse au chocolat
Meringue suisse		 10 min  Max  40 °C		Base pour glaçage à la crème au beurre
Meringue italienne		 4 min  HSHT 6  60 à 85 °C		Tarte au citron meringuée Omelette norvégienne
Compote de fruits		 20 min  1  104 °C	 30 min  3  62 °C	Garnitures pour gâteaux, nappages pour desserts

Tableau d'utilisation des préréglages - suite				
Préréglage	Accessoire recommandé	Paramètres par défaut (plage)	Phase de maintien au chaud	Utilisations / Idées de recettes
Popcorn		 10 min  OFF  180 °C		Pour popcorn frais fait maison
Cuisson vapeur		 20 min (15 à 45 min)  OFF    100 °C		Saumon en papillote
One Pot		 40 min  3 - 4   103 à 140 °C	 30 min  2   62 °C 	Bolognaise
Soupes à l'ancienne		 20 min  3 - 4   103 à 140 °C	 30 min  2   62 °C 	Minestrone, bouillons
Cuisson lente		 2 h  3 - 4   98 à 140 °C	 30 min  2   62 °C 	Boeuf bourguignon

Recette

Marinade aux pruneaux

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

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

Panier-vapeur

Voir les illustrations **T**

- Quand vous utilisez le panier de cuisson à la vapeur, éloignez votre robot des murs ou des placards en hauteur : la vapeur pourrait les endommager.
- Assaisonnez les aliments après la cuisson : cela aidera à prévenir l'apparition de tâches ou de traces sur le bol en acier inoxydable.

- Placez le plateau amovible sur une surface plane en vous assurant que les poignées sont repliées vers l'intérieur.
- Installez l'anneau de support sur le plateau en vous assurant que les supports de poignée situés sur l'anneau s'insèrent dans les découpes en V sur le plateau.
- Repliez les poignées et attachez-les aux supports de poignée au moyen du clip.
- Disposez les aliments à cuire sur le plateau. Les légumes doivent être lavés et pelés si nécessaire.
- Ajoutez la quantité d'eau requise dans le bol (voir tableau de cuisson). Utilisez de préférence de l'eau filtrée pour réduire la teneur en calcaire et les taches.

- Placez le panier vapeur sur le bol - il s'ajustera à la hauteur voulue.
- Installez le protège-chaueur sur la tête du batteur.
- Installez le bol et le panier vapeur sur le robot pâtisseries multifonction.
- Abaissez la tête du batteur et installez le couvercle anti-projections.
- Sélectionnez le préréglage Vapeur et ajustez le temps de cuisson (conformément au Tableau de cuisson recommandé). Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
- Laissez cuire pendant la durée requise.
- Retirez le couvercle anti-projections.
- Soulevez la tête du batteur.
- Soulevez le panier vapeur par les poignées - attention à ce qu'elles ne se replient pas.
- Placez le panier vapeur sur une grande assiette ou un récipient adéquat.
- Détachez les poignées et repliez-les vers le centre. Soulevez l'anneau de support et repliez les poignées.
- Retirez les aliments.

Important

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

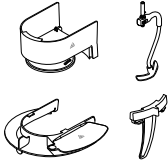



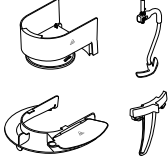



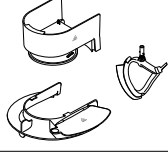



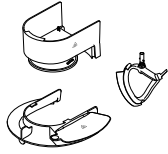




- N'essayez pas d'installer un accessoire de mélange pendant que vous utilisez le panier vapeur.
- Ne cuisez pas d'ingrédients dans le bol du batteur pendant que vous utilisez le panier vapeur.






Conseils et astuces

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

Écran : explications













	<p>Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des paramètres.</p>
	<p>Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des programmes prédéfinis.</p>
	<p>Appuyez sur cette icône pour peser les ingrédients dans le bol.</p>
	<p>Affiche la durée choisie en heures (h), minutes (m) et secondes (s).</p>
<p>30:00 m s</p>	
	<p>Affiche l'intervalle de mélange sélectionné. Si on sélectionne une vitesse intermittente, (2 → 4), le cercle extérieur augmentera progressivement et l'appareil se mettra à mélanger une fois plein.</p>
	<p>Affiche la température sélectionnée. Un fond rouge clignotant indique que le robot est en mode chauffage. Un fond rouge fixe indique que le robot a atteint la température définie.</p>
<p>98°C</p>	
	<p>Indique l'impossibilité de régler un paramètre (durée, vitesse ou température).</p>
<p>Status Information</p>	<p>Le texte apparaissant ici montre le statut.</p>
	<p>Indique si le bol, son contenu et toute autre pièce sont chauds et doivent être manipulés avec précaution.</p>
	<p>Indique si l'appareil est connecté à la WiFi.</p>
	<p>Indique que l'appareil est en mode haute vitesse haute température (HSHT)</p>
	<p>Tournez le bouton de commande dans le sens antihoraire pour utiliser la fonction de mélange intermittent et la fonction impulsion. Tournez le bouton de commande dans le sens horaire pour utiliser les vitesses en continu min à max.</p>

Recettes			
Recette	Accessoire utilisé	Paramètres prédéfinis / manuels	Ingrédients
Minestrone		Soupes à l'ancienne  20 min  2 - 3  98 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 100 g pancetta, <i>coupée en dés</i> 2 gousses d'ail, <i>hachées</i> 50 g de riz Arborio 2,5 c. à soupe de purée de tomates 70 g de chou 1 c. à café de romarin séché 2 c. à café de sauge séchée 1 branche de céleri, <i>émincée</i> 60 g de poireau, <i>émincé</i> 75 g d'oignon, <i>émincé</i> 75 g de carottes, <i>coupées en rondelles</i> 11 de bouillon de légumes chaud Sel et poivre
Bœuf Stroganoff		One Pot  30 min  2 - 3  98 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 600g de viande de bœuf, <i>coupée en dés</i> 1 c. à soupe de paprika 1 c. à soupe de beurre 1 gousses d'ail, <i>hachées</i> 200 g de champignons, <i>émincés</i> 150 g onion, <i>émincé</i> 300 g de carottes, <i>coupées en rondelles</i> 200 ml de crème liquide Sel et poivre
Crème Anglaise		Paramètres manuels  15 min  1  85 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 250 g de lait entier 250 g de crème 1 c. à café d'extrait de vanille 2 c. à soupe de maïzena 96 g de jaune d'œuf, <i>battu</i> , 80 g de sucre en poudre } <i>mélanger</i>
Riz au lait		Paramètres manuels  1 h  15 min  2  95 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 150 g de riz rond 11 de lait entier 75 g de sucre en poudre 2 c. à café d'extrait de vanille

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

Conseils d'utilisation

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

		Batteur-K Pour préparer des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, du glaçage, des garnitures, des éclairs et de la purée de pommes de terre.		
		Conseils et astuces <ul style="list-style-type: none"> • Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse. • Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule. • Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries. 		
Recette / Action		 (Max)		 (Minutes)
Pâtisseries et biscuits : intègre les matières grasses à la farine	Quantité de farine	910 g	Min → 1	2
Préparations pour gâteaux tout-en-un	Poids total	4 kg	Min → Max	45-60 s
		Batteur souple Pour le crème et le mélange d'ingrédients mous.		
		Conseils et astuces <ul style="list-style-type: none"> • Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse. • Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable. 		
Recette / Action		 (Max)		 (Minutes)
Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre	4,55 kg (préparation à 15 oeufs)		Min → Max	4
Battre des oeufs dans les préparations pour gâteaux			Min → Max	1-4
Incorporer de la farine, des fruits, etc.			Min → 1	30-60 s
		Fouet Pour les oeufs, la crème et les soufflés.		
		Important <ul style="list-style-type: none"> • Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse. • N'utilisez pas le fouet pour les mélanges compacts (gâteaux tout-en-un et pour le crème des mélanges d'ingrédients gras et sucrés) au risque de l'endommager. • Utilisez des oeufs à température ambiante pour un résultat optimal. Avant de battre les blancs d'oeufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'oeuf.		
Recette / Action		 (Max)		 (Minutes)
Blancs en neige	16 (605 g)		Min → Max	1½-2
Génoises sans matières grasses	930 g			4 -6
Crème	2 L			1½-3
Pâte à crêpe épaisse	250 g Farine 500 g Lait 200 g OEufs		Min	10 s
<ul style="list-style-type: none"> • Commencez par placer la farine dans le bol, avant d'ajouter les ingrédients liquides. • Utilisez la vitesse la plus basse pour incorporer les ingrédients. 			Max	45-60 s
Mayonnaise	2 Jaune d'oeuf 10 g Moutarde 200 ml Huile végétale		Max	1-1½
<ul style="list-style-type: none"> • Pour un résultat optimal, raclez le bol après avoir ajouté l'huile et remettez en route pendant 10 secondes supplémentaires à plein régime. 				

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

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

Conseils d'utilisation

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



Accessoire de pétrissage
Pour les préparations levurées souples

Conseils et astuces

Important

• **Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).**

• Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.




• Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien.

Levure

• **Levure sèche** (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.

• **Levure fraîche** : à émietter dans la farine.

• **Autres types de levure** : suivez les consignes du fabricant.



Recette / Action		 (Max)		 (Minutes)
Pâte à pain (levurée ferme)	Quantité de farine	350 g-1,6 kg	Min	60 s
	Poids total	564 g-2,58 kg	1	3-4
Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux oeufs)	Quantité de farine	250 g-2,6 kg	Min	60 s
	Poids total	478 g-5 kg	1	3-4
			Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s



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

Guide d'utilisation de l'accessoire de cuisson vapeur

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

Légumes

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

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

Réglage de la hauteur du panier

Voir les illustrations **U**

Fouet, batteur K en acier inoxydable

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

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

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

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

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

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

Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures

Voir les illustrations **V**

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

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

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

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

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

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

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

Installation et retrait des caches sorties

Cache sortie rapide

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

Cache de sortie lente

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

Installation et retrait de la pince d'aide au mélange

Voir les illustrations

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

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

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

Montage du batteur souple haute température


Voir les illustrations

installation de la spatule haute température

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

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

Entretien et nettoyage

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

Robot, couvercles des sorties

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

Batteur souple haute température

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

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

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

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

Orifice d'écoulement

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

Capteurs de température

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

Panier-vapeur

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

Service après-vente


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



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

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le mode cuisson du robot ne fonctionne pas, l'appareil affiche un message d'erreur et émet un bip d'avertissement.	L'un des capteurs de sécurité a été activé.	Vérifiez si l'écran affiche une notification qui indiquerait la cause. <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la tête du batteur est abaissée et verrouillée. • Vérifiez que tous les couvercles sont correctement installés • Vérifiez que le protège-chaaleur est correctement installé. • Vérifiez que le bol du robot est correctement installé.
L'appareil change de vitesse ou la vitesse est limitée pendant la cuisson.	La vitesse est automatiquement limitée lorsque le contenu du bol atteint 60°C et l'indicateur d'avertissement de température élevée s'allume.	C'est une mesure de sécurité.
Des ingrédients brûlent au fond du bol.	<ol style="list-style-type: none"> 1 La température sélectionnée est peut-être trop élevée. 2 Un accessoire incorrect est utilisé. 3 Le délai d'attente du mélange est trop long. 4 L'accessoire n'est peut-être pas positionné assez bas dans le bol. 5 Le minuteur a été réglé sur une durée trop longue. 6 Le capteur et/ou le dessous du bol ne sont peut-être pas propres. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Réduisez la température. 2 Vérifiez que l'accessoire le plus adapté est utilisé et ajusté correctement. 3 Augmentez la fréquence des délais d'attente de mélange ou augmentez-la pour un fonctionnement en continu. 4 Ajustez l'accessoire. 5 Cuire pendant moins longtemps (assurez-vous que les aliments sont bien cuits) 6 Vérifiez que ces zones sont propres et sèches.
Les aliments ne gardent pas leur consistance.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Température sélectionnée trop élevée. 2 Le réglage du mélange est trop fréquent. 3 Les ingrédients ont cuit trop longtemps. 4 Accessoire incorrect utilisé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Réduisez la température. 2 Réduisez le délai d'attente de mélange. 3 Réduisez le temps de cuisson (assurez-vous que les aliments sont bien cuits). 4 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé.
Vitesse de mélange irrégulière.	1 Ingrédients trop gros ou trop durs.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Coupez les ingrédients en plus petits morceaux, dénoyautez les fruits, mélangez doucement les ingrédients sans accessoire (mais sélectionnez une vitesse). 2 Ajoutez les ingrédients une fois la tête du robot abaissée. 3 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé.
Difficile de fermer la tête du robot.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Des ingrédients durs, comme du chocolat au fond du bol empêchent la tête du robot de se verrouiller. 2 Le mélangeur n'est pas correctement installé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Ajoutez les ingrédients une fois la tête du robot abaissée. 2 Vérifiez que le mélangeur est installé dans la sortie du mélangeur.
La vitesse du moteur est limitée quand on ajoute des accessoires.	Bol chaud installé.	Retirez le bol ou laissez le bol refroidir en dessous de 60°C.
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol. Le batteur souple haute température n'entraîne pas les ingrédients au fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé appropriée - voir la section « Réglage de la hauteur du panier ».
Le fouet, le batteur K ou le batteur à crème cogne contre la pince d'aide au mélange.	La pince d'aide au mélange est installée.	Retirez la pince d'aide au mélange – elle doit être utilisée uniquement avec le mélangeur.
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX  pour être installé sur la sortie. Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar  , vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist sur votre robot. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist</i>

Guide de dépannage - suite

Problème	Cause	Solution
Le témoin lumineux Marche / Arrêt clignote lorsque le robot est branché pour la première fois.	La tête du robot est relevée ou n'est pas correctement verrouillée en position basse.	Vérifiez si la tête du robot est correctement verrouillée.
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement. Le témoin lumineux Marche / Arrêt clignote rapidement.	La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction ou de surcharge. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après la procédure susmentionnée, contactez le service "après-vente" pour plus de conseils.
Le robot de cuisine s'arrête pendant l'opération. Le voyant de mise en attente clignote lentement.	1 Protège-chaaleur ou cache sortie retiré. 2 Tête de robot soulevée.	1 Installez la protection thermique ou le couvercle de sortie, puis redémarrez. 2 Baissez la tête du robot et redémarrez.
Le témoin lumineux Marche / Arrêt s'éteint lorsque l'appareil est branché.	Le robot est resté branché plus de 30 minutes sans fonctionner. Il est donc passé en mode Pause.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt une fois pour le remettre en marche.
L'écran affiche un code d'erreur alphanumérique.	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Contactez un service après-vente autorisé par Kenwood. Pour connaître les coordonnées du service après-vente Kenwood le plus proche, consultez le site www.kenwoodworld.com ou le site Web spécifique à votre pays.
Absence d'alimentation / L'écran de contrôle ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché. Bouton Marche/Arrêt sur Arrêt (Off). L'appareil est en mode veille.	Vérifiez si l'appareil est branché. Mettez le bouton marche/arrêt sur ON. Touchez l'écran ou tournez le bouton de commande.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le bouton de commande n'est pas appuyé.	Appuyez sur le bouton de commande pour lancer la cuisson.
Le minuteur ne lance pas le compte à rebours sur l'écran d'affichage.	Au cours de la phase de chauffe, le minuteur ne lancera le compte à rebours que lorsque la température voulue sera atteinte. La température est réglée à plus de 100 °C, mais l'eau contenue dans les aliments empêche la température de dépasser les 100 °C.	Fonctionnement normal. Réduisez ou choisissez une température appropriée.
La température du contenu du bol ne dépasse pas 100 °C.	La contenance en eau des ingrédients peut empêcher la température de monter au-dessus de 100 °C.	Fonctionnement normal.
Mouvements ou vibrations excessives pendant le fonctionnement.	Une charge inégale des aliments dans le bol provoque des vibrations excessives. Capacité maximale dépassée. L'outil ou la vitesse appliquée ne sont pas corrects.	Réduisez la quantité ou répartissez uniformément les aliments dans le bol et redémarrez l'appareil. Reportez-vous au programme correspondant et au tableau des vitesses recommandées pour savoir quel outil et quelle vitesse appliquer.
L'écran affiche le message d'erreur E:34	Problème de connexion WiFi.	Vérifiez le mot de passe WiFi. Pour oublier le réseau WiFi, allez sur les Paramètres  > WiFi > Forget Network (Oublier le réseau). Redémarrez la Configuration appareil à partir de l'appli Kenwood World.
 clignotement lent	Impossible de trouver un réseau WiFi connu.	L'appareil a peut-être été déplacé, le routeur est peut-être éteint ou pourrait nécessiter un redémarrage.
 clignotement rapide	WiFi disponible mais impossible de se connecter aux serveurs dans le cloud.	Il est peut-être nécessaire de redémarrer le routeur. Sinon, contactez votre fournisseur de services Internet. Vérifiez que la connexion Internet de votre réseau local fonctionne.
Lorsque vous contactez le service client, vous pouvez être amené à devoir fournir des détails sur la version du logiciel. Vous pouvez le trouver en appuyant sur l'icône du menu des paramètres, puis en sélectionnant « À propos de l'appareil ».		

Guide de dépannage - suite

Problème	Cause	Solution
L'écran affiche "- -".	La balance revient à zéro.	Fonctionnement normal.
L'écran affiche une valeur négative.	L'écran n'a pas été remis à zéro, et soit les ingrédients soit le bol/le couvercle/ l'accessoire ont été retiré. Des ingrédients ou d'autres choses sont appuyés contre l'appareil ou se trouvent sous l'appareil. L'appareil est appuyé contre une paroi.	Mettez l'affichage à zéro, déplacez les ingrédients ou réinstallez le bol. Vérifiez qu'il n'y a pas d'ingrédients ou d'autres choses appuyés contre l'appareil ou se trouvant sous l'appareil. Vérifiez qu'il y a un espace entre l'appareil et les parois de la pièce. Remettez l'écran à zéro avant de peser les prochains ingrédients.
L'écran n'affiche pas les petites quantités.	La quantité pesée est trop faible.	Utilisez des mesures de cuillères à café ou à soupe pour les très petites quantités.
Le poids affiché change.	L'appareil a bougé pendant l'opération. Le bord du bol a été touché pendant le pesage des ingrédients.	Placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et sèche avant de peser les ingrédients. Ne déplacez pas l'appareil et ne touchez pas le bol pendant le pesage. Mettez l'écran sur zéro avant de peser les ingrédients suivants.
Impossible de passer rapidement entre les deux types d'unités de mesure (métriques et impériales).	L'appareil est en cours de reconfiguration pour afficher la mesure et l'unité précédemment sélectionnées.	Patiencez pendant 5 secondes et réessayez.
Long délai de réponse de l'application de pesage (pour afficher le poids sur le dispositif mobile).	Le signal WiFi est trop faible. Le dispositif mobile n'est pas connecté au même réseau WiFi local que l'appareil.	Vérifiez que l'appareil bénéficie d'une bonne réception (contactez votre fournisseur internet pour en savoir plus sur la manière d'améliorer votre réception). Vérifiez que votre dispositif mobile est bien connecté au même réseau WiFi local que l'appareil (allez sur les paramètres du dispositif mobile et sélectionnez votre réseau WiFi local).

Si le problème persiste, veuillez contacter le centre d'assistance Kenwood agréé le plus proche. Pour obtenir les coordonnées de votre centre Kenwood le plus proche, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com ou le site Web propre à votre pays.

Informations sur Ecodesign

Port réseau : Port réseau WiFi unique, activé par défaut.

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

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

Le KCL95 est doté d'un seul port réseau WiFi et il est conçu pour être utilisé à distance et en réseau.

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

Mode
Allumé hors réseau : - l'écran affiche la durée, la vitesse et la température
Veille hors réseau : - après 20 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint. Port réseau WiFi désactivé.
Allumé en réseau : - L'écran affiche la durée, la vitesse et la température. Port réseau WiFi activé.
Veille en réseau : - Après 20 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint et tous les ports réseau WiFi restent activés. Consommation électrique 0,8 W.
Éteint : - activé par le bouton à l'arrière de l'appareil.

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

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

Réinitialisation usine - Important

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

SITE INTERNET


Modes	Consommation électrique
Non connecté au réseau - L'écran affiche la page de réglage de la durée, de la vitesse et de la température.	SO
Veille sans connexion au réseau - Après 20 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint. Port réseau WiFi désactivé.	0,2 W
Connecté au réseau - L'écran affiche la page de réglage de la durée, de la vitesse et de la température. Port réseau WiFi activé.	SO
Veille avec connexion au réseau - Après 20 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint et tous les ports réseau WiFi restent activés.	0,8 W
Off - Activé par l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.	0,0 W

Sicherheit

• Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Wichtiger Hinweis zu elektronischen medizinischen Implantaten

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

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

Dampfgar-Aufsatz

- Dieser Aufsatz erzeugt Dampf, an dem Sie sich verbrennen können.
- Vorsicht: Verbrennen Sie sich nicht an dem austretenden Dampf, vor allem beim Entfernen des Spritzschutzes oder Anheben des Füllschachtdeckels.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Flüssigkeiten, Wasserdampf,

Dämpfeinsatz- und Maschinenteilen – sie können sehr heiß sein. Tragen Sie Ofenhandschuhe.

- Das Gerät vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen oder Reinigen vom Netzstrom abtrennen.

Lebensmittelsicherheit

- Achten Sie darauf, dass Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte wirklich gar sind. Lassen Sie Speisen vor dem Garen vollständig auftauen.
- Wärmen Sie gekochte Speisen nicht in Ihrem Dämpfeinsatz auf.

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEEDET SEIN.**
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Dieses Gerät erfüllt die wesentlichen Anforderungen und andere relevante Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU.

Vor erstmaligem Gebrauch

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

Komponenten Ihres Kenwood Cooking Chef

Übersicht

Zubehör-Anschlüsse

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

Küchenmaschine

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

Dampfgar-Aufsatz

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

Hinweis: Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

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

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



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

Für weitere Informationen besuchen Sie

<http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-adapter>
www.kenwoodworld.com/twist.

Verbindung mit der Kenwood World App

Siehe Abbildungen **A - D**

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

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

PIN-Nummer

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

Hinweis:

Wi-Fi

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


Kompatibilität

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

Factory-Reset

Wichtig

- Vor dem Entsorgen des Geräts ist es wichtig, es auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, um Ihre persönlichen Daten zu schützen.
- Bei Wahl dieser Option werden alle im Gerät gespeicherten WiFi-Daten gelöscht und das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

- Um Ihr Gerät auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, Einstellungen  > Factory-Reset wählen.

zunächst der Geschwindigkeitsregler auf Aus geschaltet und dann eine neue Geschwindigkeit ausgewählt werden.

Einrichtung Ihrer Cooking Chef Connect

Siehe Abbildungen **E - I**

WICHTIG

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

Koch-Rührerelement - Bei Verwendung des Rührerelements kann auch der Rührhilfclip eingesetzt werden, um das Vermischen zu unterstützen. Siehe Abschnitt „Anbringen und Entfernen des Rührhilfclips“. Das Koch-Rührerelement lässt sich auch zusammen mit dem Schneebeesen verwenden. **Verwenden Sie das Koch-Rührerelement nicht zusammen mit dem Knethaken.**

Verwendung Ihrer Cooking Chef Connect - Manueller Betrieb

- 1 Geben Sie die Zutaten hinein, die Sie kochen/verarbeiten möchten.
 - 2 Die gewünschte Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur einstellen.
Hinweis: Um die Maschine als Mixer ohne Hitze zu verwenden, bei Einstellung der Temperatur „Aus“ wählen. Zum Einstellen der Rührintervalle und Pulsfunktion den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn drehen.
Für Dauergeschwindigkeiten den Drehregler im Uhrzeigersinn drehen.
 - 3 Um anzufangen, auf den Drehregler drücken.
 - 4 Um das Gerät jederzeit zu stoppen, auf den Drehregler drücken. Vorsicht im Kochmodus, denn das Gerät wird heiß sein.
- Übersteigt die Schüsseltemperatur 60 °C, wird die Geschwindigkeit aus Sicherheitsgründen automatisch begrenzt, selbst wenn eine höhere Geschwindigkeit eingestellt ist. Fällt die Temperatur unter 60 °C, erhöht sich die Geschwindigkeit nicht automatisch. Dazu muss

HSHT-Modus (hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur)

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

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

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

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

Verwendung der voreingestellten Programme

Siehe Abbildungen **P - R**

- 1 Das Voreinstellungsmenü wählen.
- 2 Die gewünschte Voreinstellung wählen.
- 3 Die Anweisungen auf dem Display befolgen.
- 4 Um das Gerät jederzeit zu stoppen, auf den Drehregler drücken. Vorsicht, denn die Schüssel und Rührerelemente werden heiß sein.

Nach dem Kochen

- **Vorsicht beim Berühren irgendwelcher Teile des Geräts im Kochmodus oder nach dem Kochen. Dies gilt INSBESONDERE FÜR DIE SCHÜSSEL UND DIE VERARBEITUNGSELEMENTE, da diese noch lange nach Ausschalten des Geräts HEISS bleiben.**
- Schüssel beim Abnehmen und Tragen an ihren beidseitigen Griffen anfassen. Ofenhandschuhe zum Handhaben der heißen Schüssel und Verarbeitungselemente verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Seien Sie daher vorsichtig im Umgang mit ihr und verwenden Sie die mitgelieferte Schutzmatte, wenn Sie die Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen absetzen.

Hinweise und Tipps

- Einige Rezepte, insbesondere solche mit hohem Flüssigkeitsgehalt, können keine Kochtemperaturen von über 100°C erreichen, da dies der Siedepunkt für Wasser ist.
- Um Zutaten während des Kochens in die Schüssel zu geben, reduzieren Sie die Geschwindigkeit und fügen Sie die Zutaten langsam und gleichmäßig hinzu.

- Wählen Sie zum schnellen Erhitzen von Saucen eine kontinuierliche Rühreinstellung.
- Wenn Sie den Spritzschutz beim Kochen verwenden, entfernen Sie diesen immer, bevor Sie den Maschinenkopf anheben. Denken Sie daran, dass sich auf Spritzschutz und Hitzeschild Kondensation bilden kann.
- Klappen Sie den Maschinenkopf grundsätzlich langsam nach oben, damit etwaige Flüssigkeit an der Unterseite des Hitzeschildes in die Schüssel ablaufen kann.
- Es stehen vier Rührintervall-Einstellungen zur Verfügung, mit denen Sie die richtige Rührstärke für das jeweilige Rezept wählen können. Einige Rezepte erfordern ständiges Rühren, damit Zutaten nicht am Schüsselboden festhaften, während bei anderen nur gelegentliches Rühren angebracht ist, um die Konsistenz der Speise zu erhalten.

Verwendung der Wiegefunktion

Siehe Abbildungen 5

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

Hinweis: Das Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene, stabile Fläche stellen. Während des Wiegens keinen Druck auf den Mixer oder die Schüssel ausüben, da dies die Genauigkeit der Waage beeinträchtigen würde. Die Wiegefunktion kann bei hoch- oder runtergeklapptem Maschinenkopf benutzt werden.

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen

Die Standardeinstellungen lassen sich ggf. durch Verstellen an Ihr Rezept anpassen.

Nicht verstellbare Einstellungen werden vom Symbol gekennzeichnet.

Wenn „Aufheizen“ im Display erscheint, beginnt der Timer erst dann abwärts zu zählen, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.

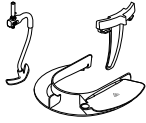












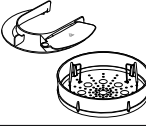




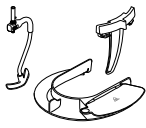











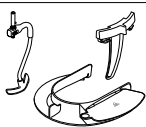











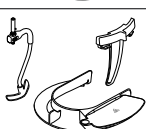











Voreinstellung	Empfohlenes Element	Standardeinstellungen (einstellbar)	Warmhaltephase	Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten
Eischnee schlagen		1 Min. 15 Sek. (1 Min. - 5 Min.) Max (Min - Max) AUS 		Eischnee für Schokomousse
Biskuitteig		1 Min. (30 Sek. - 5 Min.) 1 - Max (1 - Max) AUS 		Victoria-Biskuitkuchen, Cupcakes
Teig kneten		10 Min. (5 Min. - 30 Min.) Min. bis 1 (Min. - 1) AUS 		Brötchen, Pizza
Teig gehen lassen		1 Std. (20 Min. - 1 Std.) AUS 30 °C (25 °C - 35 °C)		Aufgehen von Hefeteig
Schokolade schmelzen		10 Min. (3 Min. - 1 Std.) 1 60 °C		Schokomousse
Schweizer Baiser		10 Min. Max 40 °C		Unterlage für Buttercreme
Italienisches Baiser		4 Min. HSHT 6 60 °C - 85 °C		Zitronenbaiser-Torte Omelette surprise

Tabelle zur Nutzung der Voreinstellungen

Die Standardeinstellungen lassen sich ggf. durch Verstellen an Ihr Rezept anpassen.

Nicht verstellbare Einstellungen werden vom Symbol  gekennzeichnet.

Wenn „Aufheizen“ im Display erscheint, beginnt der Timer erst dann abwärts zu zählen, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.

Voreinstellung	Empfohlenes Element	Standardeinstellungen (einstellbar)	Warmhaltephase	Rezeptvorschläge / Verwendungsmöglichkeiten
Obstkompott		 20 Min.   1  104 °C	 30 Min.   3  62 °C	Kuchenfüllung, Dessert-Topping
Popcorn		 10 Min.  AUS  180 °C		Für frisches, selbstgemachtes Popcorn
Dampfgaren		 20 Min. (15 Min. - 45 Min.)  AUS   100 °C		Lachs in Folie
One Pot Gerichte		 40 Min.   3 -  4  103 °C - 140 °C	 30 Min.   2   62 °C 	Sauce Bolognese
Eintopf		 20 Min.   3 -  4  103 °C - 140 °C	 30 Min.   2   62 °C 	Minestrone, Gemüsesuppe
Slow Cooking		 2 Std.   3 -  4  98 °C - 140 °C	 30 Min.   2   62 °C 	Beef Bourguignon

Rezept

Backpflaumen-Marinade

200 g klarer, flüssiger Honig

40 g weiche Backpflaumen

40 ml Wasser

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

Dampfgar-Aufsatz

Siehe Abbildungen

- Stellen Sie Ihren Cooking Chef bei Verwendung des Dämpfeinsatzes stets mit genügend Abstand zu Wänden und Hängeschränken auf: Der Dampf könnte sie beschädigen.
 - Würzen Sie Speisen erst nach dem Garen, um Flecken oder Lochfraß an der Edelstahlschüssel zu vermeiden.
- 1 Legen Sie die herausnehmbare Platte auf eine ebene Fläche, wobei die Griffe nach innen geklappt sein müssen.

- 2 Setzen Sie den Haltering auf die Platte, so dass die Griffstützen des Rings auf die keilförmigen Aussparungen der Platte stoßen.
- 3 Klappen Sie die Griffe hoch und klemmen Sie sie an den Griffstützen fest.
- 4 Geben Sie die Speisen in den Einsatz. Gemüse sollte gründlich gewaschen und ggf. geschält sein.
- 5 Geben Sie die erforderliche Menge Wasser in die Schüssel (siehe Garübersicht). Gefiltertes Wasser ist ideal, da es Kalkablagerungen und Fleckenbildung reduziert.
- 6 Stellen Sie den zusammengebauten Einsatz in die Schüssel – er wird in der richtigen Höhe aufsetzen.
- 7 Bringen Sie das Hitzeschild am Maschinenkopf an.
- 8 Setzen Sie Schüssel und Dämpfeinsatz auf die Küchenmaschine.
- 9 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten und bringen Sie dann den Spritzschutz an.
- 10 Wählen Sie die Voreinstellung Dampfgaren aus und stellen Sie die Garzeit ein (siehe Garübersicht).
- 11 Für die eingestellte Zeit garen.
- 12 Nehmen Sie den Spritzschutz ab.
- 13 Klappen Sie den Maschinenkopf nach oben.
- 14 Heben Sie den Dämpfeinsatz an den Griffen heraus – klappen Sie die Griffe dabei auf keinen Fall nach innen.

- 15 Stellen Sie den Dämpfeinsatz auf einem großen Teller oder einer anderen geeigneten Ablage ab.
- 16 Lösen Sie die Griffe von den Griffstützen und klappen Sie sie nach innen. Heben Sie den Haltering ab und klappen Sie die Griffe nach außen.
- 17 Entnehmen Sie die Speisen.

Wichtig

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

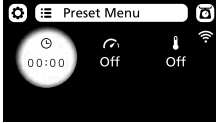
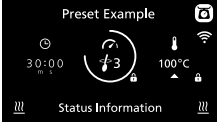











- Versuchen Sie nicht, bei Verwendung des Dämpfeinsatzes ein Röhrelement anzubringen.
- Kochen Sie bei Verwendung des Dämpfeinsatzes niemals gleichzeitig Speisen in der Schüssel.

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

Hinweise und Tipps

- In der Schüssel zurückgebliebene Flüssigkeiten eignen sich gut als Grundlage für Suppen und Brühen. Vorsicht, denn sie werden sehr heiß sein.

Erläuterung des Displays













	
	<p>Auf dieses Symbol tippen, um das Einstellungs Menü zu öffnen.</p>
	<p>Auf dieses Symbol tippen, um das Menü der voreingestellten Programme zu öffnen.</p>
	<p>Dieses Symbol antippen, um Zutaten in die Schüssel zu wiegen.</p>
	<p>Zeigt die gewählte Zeit in Stunden (h), Minuten (m) und Sekunden an (s).</p>
	<p>Zeigt das gewählte Rührintervall an. Bei Wahl einer Geschwindigkeit mit Unterbrechungen (2 → 4) wird sich der äußere Kreis zunehmend vergrößern und wird das Gerät rühren, wenn es gefüllt ist.</p>
	<p>Zeigt die gewählte Temperatur an. Ein pulsierender roter Hintergrund zeigt an, dass sich die Maschine im Aufheiz-Modus befindet. Ein stetiger roter Hintergrund zeigt an, dass die Maschine die eingestellte Temperatur erreicht hat.</p>
	<p>Kein Dreieck bedeutet, dass das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat.</p>
<p>Statusinformation</p>	<p>Der hier gezeigte Text zeigt die Statusinformation an.</p>
	<p>Zeigt an, dass die Schüssel, ihr Inhalt und alle verwendeten Teile heiß sind. Bitte vorsichtig handhaben.</p>
	<p>Zeigt an, dass das Gerät mit einem WiFi-Netzwerk verbunden ist.</p>
	<p>Zeigt an, dass sich das Gerät im Hochtemperatur-Modus (HSHT) befindet.</p>
	<p>Zum Einstellen der Rührintervalle und Pulsfunktion den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn drehen. Für Dauergeschwindigkeiten den Drehregler im Uhrzeigersinn drehen.</p>

Rezepte			
Rezept	Benutztes Element	Voreinstellungen / Manuelle Einstellungen	Zutaten
Minestrone		Eintopf 20 Min. 2 - 3 98°C	Folgendes gleichzeitig hinzugeben: 100 g Pancetta, <i>gewürfelt</i> 2 Knoblauchzehen, <i>gehackt</i> 50 g Arborio Reis 2½ EL Tomatenmark 70 g Wirsing 1 TL getrockneter Rosmarin 2 TL getrockneter Salbei 1 Stange Sellerie, <i>aufgeschnitten</i> 60 g Lauch, <i>aufgeschnitten</i> 75 g Zwiebeln, <i>aufgeschnitten</i> 75 g Möhren, <i>aufgeschnitten</i> 1 l heiße Gemüsebrühe Salz und Pfeffer
Beef Stroganoff		One Pot Gerichte 30 Min. 2 - 3 98°C	Folgendes gleichzeitig hinzugeben: 600 g Rindfleisch, <i>gewürfelt</i> 1 EL Paprika 1 EL Butter 1 Knoblauchzehe, <i>gehackt</i> 200 g Champignons, <i>aufgeschnitten</i> 150 g Zwiebel, <i>aufgeschnitten</i> 300 g Möhren, <i>aufgeschnitten</i> 200 ml Sahne Salz und Pfeffer
Englische Creme		Manuelle Einstellungen 15 Min. 1 85°C	Folgendes gleichzeitig hinzugeben: 250 g Vollmilch 250 g Doppelrahm 1 TL Vanilleextrakt 2 EL Speisestärke 96 g Eigelb, 80 g Zucker } <i>vermischen</i>
Reispudding		Manuelle Einstellungen 1 Std. 15 Min. 2 95°C	Folgendes gleichzeitig hinzugeben: 150 g Rundkornreis 1 l Vollmilch 75 g Zucker 2 TL Vanilleextrakt

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

Empfehlungstabelle

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

		K-Haken Zum Zubereiten von Kuchen, Keksen, Gebäck, Zuckerglasur, Füllungen, Eclairs und Kartoffelbrei.		
		Hinweise und Tipps <ul style="list-style-type: none"> • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • Um alle Zutaten komplett zu verarbeiten, die Maschine regelmäßig stoppen und das Mischgut mit dem Spatel von den Seiten der Schüssel nach unten schaben. • Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben). 		
Rezept/Verfahren		 (Max)		 (Minuten)
Knet- und Plätzchenteig - Einarbeiten von Fett in Mehl	Mehlgewicht	910 g	Min → 1	2
Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Gesamtgewicht	4 kg	Min → Max	45-60 Sek.
		Flexi-Rührer Zum Schaumigrühren und Mixen weicher Zutaten		
		Hinweise und Tipps <ul style="list-style-type: none"> • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • Beim Schaumigschlagen von Fett und Zucker für Rührteig das Fett immer bei Raumtemperatur verwenden oder vorher weich werden lassen. 		
Rezept/Verfahren		 (Max)		 (Minuten)
Schaumigschlagen von Butter/Margarine und Zucker	4.55 kg (mit 15 Eiern)		Min → Max	4
Eintrühren von Eiern in Kuchenteig			Min → Max	1-4
Unterheben von Mehl, Rosinen usw.			Min → 1	30-60 Sek.
		Schneebeesen Für Eier, Sahne und Soufflés.		
		Wichtig <ul style="list-style-type: none"> • Zum Verhindern von Spritzern die Geschwindigkeit langsam steigern. • Den Schneebeesen nicht für schwere Mischungen (z. B. All-in-1-Kuchen und zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden, denn er könnte dadurch beschädigt werden. • Eier sollten am besten Raumtemperatur haben. Vor dem Schlagen von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebeesen oder Schüssel befinden. 		
Rezept/Verfahren		 (Max)		 (Minuten)
Eiweiß	16 (605 g)		Min → Max	1½-2
Biskuit ohne Fett	930 g			4 -6
Sahne	2 l			1½-3
Pfannkuchenteig	250 g Mehl	Min	10 Sek.	45-60 Sek.
• Mehl in die Schüssel geben, dann feuchte Zutaten hinzufügen.	500 g Milch 200 g Eier	Max		
Mayonnaise	2 Eigelb 10 g Senf 200 ml Pflanzenöl	Max		1-1½
• Für beste Ergebnisse das Mischgut nach Zugabe des Öls von den Seiten der Schüssel nach unten schaben und weitere 10 Sekunden bei Höchstgeschwindigkeit verarbeiten.				

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

Verwendete Schlagsahne = Frische Schlagsahne mit einem Mindestfettgehalt von 38 %

Empfehlungstabelle

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



Knehtaken Für Hefeteig

Hinweise und Tipps




Wichtig

• **Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie könnten die Maschine überlasten.**

- Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten.
- Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben.

Hefe

- **Trockenhefe** (muss aufbereitet werden): Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird.
- **Frische Hefe**: Zerbröckeln und zum Mehl geben.
- **Andere Hefearten**: Den Anleitungen des Herstellers folgen.

Rezept/Verfahren		 (Max)		 (Minuten)
Brotteig (fester Hefeteig)	Mehlgewicht	350 g-1,6 kg	Min	60 Sek.
	Gesamtgewicht	564 g-2,58 kg	1	3-4
Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)	Mehlgewicht	250 g-2,6 kg	Erneut durchkneten Stufe 1	60 Sek.
	Gesamtgewicht	478 g-5 kg	1	3-4
			Erneut durchkneten Stufe 1	60 Sek.

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

Kochanleitung für Dampfgar-Aufsatz

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

Gemüse

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

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

Einstellen der Röhrelemente

Siehe Abbildungen **U**

Profi-Ballonschneebeesen, K-Haken aus Edelstahl

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

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

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

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

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

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Rührer ein.
- 3 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben, lockern Sie die Mutter mit dem Schraubenschlüssel und senken Sie den Maschinenkopf wieder ab.

- 4 Zum Senken des Rührers drehen Sie das Stellrad im Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührers drehen Sie das Stellrad gegen den Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Siehe Abbildungen **V**

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

Das Hitzeschild schützt den Maschinenkopf vor dem Dampf, der sich beim Kochvorgang entwickelt.

Der Spritzschutz sollte nur in Kombination mit dem Hitzeschild angebracht werden.

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

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

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

Entfernen und Anbringen der Anschlussdeckel

Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss

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

Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

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

Anbringen und Entfernen des Rührhilfe-Clips

Siehe Abbildungen **W**

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

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

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

Zusammenbau des Flexi-Rührrelements

Siehe Abbildungen **X**

Anbringen der Gummilippe

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

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

Pflege und Reinigung

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

Gerät, Anschlussdeckel

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

Flexi-Rührrelement

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

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

Verschleißerscheinungen aufweist.

Schüssel, Röhrelemente, Spritzschutz, Rührhilfe-Clip

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

Abflussöffnung

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

Temperaturfühler

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

Dampfagar-Aufsatz

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

Kundendienst und Service

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




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

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.

Fehlerbehebung		
Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine arbeitet nicht im Kochmodus. Sie zeigt eine Fehlermeldung an und gibt einen Warnton aus.	Einer der Sicherheitsfühler wurde aktiviert.	Display auf Fehlermeldungen überprüfen. <ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass Maschinenkopf heruntergeklappt und eingerastet ist. • Sicherstellen, dass alle Anschlussdeckel korrekt aufgesetzt sind. • Sicherstellen, dass das Hitzeschild korrekt angebracht ist. • Sicherstellen, dass die Cooking Chef Schüssel korrekt aufgesetzt ist.
Geschwindigkeit ändert sich oder ist beim Kochen begrenzt.	Die Geschwindigkeit wird automatisch begrenzt, wenn der Schüsselinhalt 60 °C erreicht, und die Temperatur-Warnanzeige leuchtet auf.	Dies ist eine Sicherheitsfunktion.
Das Mischgut brennt auf dem Schüsselboden an.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Die ausgewählte Temperatur könnte zu hoch sein. 2 Es wird ein falsches Rührelement verwendet. 3 Rührfrequenz ist zu langsam. 4 Das Rührelement sitzt vielleicht nicht tief genug in der Schüssel. 5 Der Timer wurde auf eine zu lange Zeit eingestellt. 6 Der Fühler und/oder die Unterseite der Schüssel sind eventuell nicht sauber. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Die Temperatur reduzieren. 2 Überprüfen, dass das richtige Rührelement eingesetzt und korrekt eingestellt ist. 3 Rührfrequenz einstellen oder Dauerbetrieb wählen. 4 Position des Rührelements korrigieren. 5 Kochdauer verkürzen (sicherstellen, dass Speisen gar werden). 6 Diese Bereiche sauber und trocken halten.
Die Konsistenz des Mischguts bleibt nicht erhalten.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Die ausgewählte Temperatur ist zu hoch. 2 Rührfrequenz ist zu schnell. 3 Zutaten werden zu lange gekocht. 4 Es wird ein falsches Rührelement verwendet. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperatur reduzieren. 2 Rührfrequenz reduzieren. 3 Kochdauer reduzieren (sicherstellen, dass Speisen gar werden). 4 Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird.
Ungleichmäßige Rührgeschwindigkeit.	1 Zutaten sind zu groß, zu hart oder zu fest.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Zutaten in kleinere Stücke schneiden, Obststeine entfernen, Zutaten langsam ohne Rührelement (aber mit eingestellter Geschwindigkeit) schmelzen. 2 Zutaten nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes in die Schüssel geben. 3 Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird.
Maschinenkopf lässt sich nur schwer einrasten.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Feste Zutaten wie Schokolade auf dem Schüsselboden hindern den Maschinenkopf daran, in heruntergeklappter Position einzurasten. 2 Rührer wurde falsch eingesetzt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Zutaten nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes in die Schüssel geben. 2 Sicherstellen, dass Rührer in den Rührer-Steckplatz eingeführt ist.
Motorgeschwindigkeit ist bei Verwendung von Aufsätzen begrenzt.	Es ist eine heiße Schüssel aufgesetzt.	Schüssel entfernen oder auf unter 60°C abkühlen.
Der Schneebesen oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel. Das Flexi-Rührelement verarbeitet die am Schüsselboden befindliche Zutaten nicht ausreichend.	Rührelement hat nicht die richtige Höhe und muss angepasst werden.	Mit einem geeigneten Schraubenschlüssel die Höhe verstellen – siehe Abschnitt „Einstellen der Rührelemente“.
Schneebesen, K-Haken oder Flexirührer schlagen gegen den Rührclip.	Rührclip ist angebracht.	Rührclip entfernen – er sollte ausschließlich mit dem Rührer verwendet werden.

Problem	Ursache	Lösung
Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz lässt sich nicht anbringen.	Überprüfen, dass Ihr Aufsatz für das Modell geeignet ist. Drehanschluss-System erforderlich (Modell KAX)  .	Aufsatz muss das Drehanschluss-System KAX  besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System  besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können. <i>Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist</i>
Standby-Anzeige blinkt beim ersten Einschalten der Küchenmaschine.	Maschinenkopf hochgeklappt oder nicht richtig eingerastet.	Überprüfen, dass der Maschinenkopf heruntergeklappt und eingerastet ist.
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt schnell.	Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert. Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Wieder einschalten und die Geschwindigkeit neu auswählen. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt langsam.	1 Hitzeschild oder Anschlussdeckel entfernt. 2 Maschinenkopf angehoben.	1 Das Hitzeschild oder den Anschlussdeckel anbringen und erneut einschalten. 2 Den Maschinenkopf runterklappen und erneut einschalten.
Standby-Anzeige leuchtet nicht, obwohl die Maschine eingeschaltet ist.	Die eingeschaltete Küchenmaschine wurde 30 Minuten lang nicht betrieben und ist in den Standby-Modus übergegangen.	Zum Zurücksetzen der Maschine einmal die Standby-Taste drücken.
Display zeigt alphanumerischen Fehlercode an.	Gerät funktioniert nicht korrekt.	Kontaktieren Sie ein autorisiertes Kenwood Servicecenter. Aktuelle Informationen zu einem Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
Gerät/Display schaltet sich nicht ein.	Gerät nicht angeschlossen. Ein/Aus-Schalter nicht betätigt. Gerät ist in den Standby-Modus gegangen.	Prüfen, ob Gerät angeschlossen ist. Den Ein/Aus-Schalter einschalten. Das Display berühren oder den Drehregler drehen.
Gerät funktioniert nicht.	Drehregler nicht gedrückt.	Auf den Drehregler drücken, um den Kochvorgang zu starten.
Timer zählt auf dem Display nicht herunter.	Während der Aufheizphase zählt der Timer erst dann herunter, wenn die korrekte Temperatur erreicht wurde. Temperatur ist auf über 100 °C eingestellt, doch Wassergehalt der Zutaten verhindert, dass die Temperatur über 100 °C ansteigt.	Normaler Betrieb. Temperatur reduzieren oder korrekte Temperatur wählen.
Temperatur des Schüsselinhalts steigt nicht über 100 °C an.	Wassergehalt der Zutaten kann verhindern, dass die Temperatur über 100 °C ansteigt.	Normaler Betrieb
Schwere Bewegung oder Vibration im Betrieb.	Ungleichmäßig verteilte Zutaten in der Schüssel können zu starken Vibrationen führen. Höchstmenge überschritten. Falsches Zubehörteil / falsche Geschwindigkeit gewählt.	Menge reduzieren oder Zutaten in der Schüssel besser verteilen und Gerät erneut starten. Siehe relevantes Programm und Empfehlungstabellen für korrektes Zubehörteil / korrekte Geschwindigkeit.
Display zeigt Fehlermeldung E:34 an.	WiFi-Verbindungsproblem.	Wi-Fi-Passwort prüfen. Das Wi-Fi-Netzwerk außer Acht lassen, gehen Sie zu Einstellungen  > Wi-Fi > Ohne Netzwerk. Setup des Geräts erneut über die Kenwood World APP starten.

 Blinkt langsam	Bekanntes Wi-Fi-Netzwerk nicht gefunden.	Gerät wurde u. U. bewegt, Router wurde u. U. ausgeschaltet bzw. erfordert Neustart.
 Blinkt schnell	Wi-Fi verfügbar, aber Verbindung zu Cloud-Servern nicht möglich.	Router erfordert u. U. Neustart, oder kontaktieren Sie Ihren Internet-Anbieter. Prüfen, dass eine funktionierende Internetverbindung zum lokalen Netzwerk besteht.
Wenn Sie den Kundenservice kontaktieren, werden Sie u. U. um Informationen zur Softwareversion gebeten. Sie finden diese Angaben, indem Sie auf das Menüsymbol drücken und dann „Über das Gerät“ wählen.		
Display zeigt „—“ an.	Skala wird auf 0 gestellt.	Normaler Betrieb.
Display zeigt einen Minuswert an.	Display wurde nicht auf Null gesetzt und es wurden entweder Zutaten oder Schüssel/Deckel/Aufsatz entfernt. Zutaten oder andere Dinge kleben an oder unter dem Gerät fest. Gerät stößt an die Wand an.	Entweder die Anzeige auf Null setzen, die fehlenden Zutaten zurückgeben oder die Schüssel neu aufsetzen. Sicherstellen, dass keine Zutaten oder andere Dinge an oder unter dem Gerät festkleben. Sicherstellen, dass genug Abstand zwischen dem Gerät und etwaigen Wände besteht. Display vor dem Wiegen der nächsten Zutaten wieder auf Null stellen.
Display registriert keine kleinen Mengen.	Gewogene Menge zu klein.	Zum Wiegen sehr kleiner Mengen einen Tee- oder Esslöffel verwenden.
Display zeigt ein sich veränderndes Gewicht an.	Gerät wurde beim Wiegen bewegt. Beim Wiegen von Zutaten wurde der Rand der Schüssel berührt.	Gerät zum Wiegen immer auf eine trockene, ebene Fläche stellen. Während der Nutzung der Wiegefunktion das Gerät nicht bewegen und die Schüssel nicht berühren. Display vor dem Wiegen der nächsten Zutaten wieder auf Null stellen.
Kein Umschalten zwischen metrischen und englischen Maßeinheiten möglich.	Gerät konfiguriert sich momentan zur zuvor gewählten Maßeinheit.	5 Sekunden warten, dann noch einmal versuchen.
Wiegen in der App (Gewichtsanzeige auf Mobilgerät) dauert sehr lange.	Schwaches WiFi-Signal. Mobilgerät nicht mit demselben lokalen WiFi-Heimnetz verbunden.	Gute Signalstärke für das Gerät sicherstellen (Ihren Internetanbieter um Ratschläge zur Verbesserung bitten). Sicherstellen, dass das Mobilgerät mit demselben lokalen WiFi-Heimnetz verbunden ist (gehen Sie zu Mobilgeräteeinstellungen und wählen Sie dort Ihr lokales WiFi-Netzwerk aus).
Falls das Problem weiterhin besteht, ein autorisiertes Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe kontaktieren. Aktuelle Informationen zu einem Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.		

Netzwerkport: Einzelner WiFi-Port, standardmäßig aktiviert.

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

Kommunikationsprotokoll: IEEE802.11 b, g, n

Das KCL95 hat einen einzelnen WiFi-Netzwerkport und ist zur Verwendung als fernbetriebene Netzwerkausrüstung gedacht.

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

Modus
Nicht-ernetzt eingeschaltet - Display zeigt Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur
Nicht-vernetztes Standby - nach 20 Minuten Inaktivität geht das Display aus. WiFi-Netzwerkport deaktiviert.
Vernetzt eingeschaltet - Display zeigt Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur. WiFi-Netzwerkport aktiviert.
Vernetztes Standby - Nach 20 Minuten Inaktivität geht das Display aus; alle WiFi-Netzwerkports bleiben aktiviert. Stromverbrauch 0,8W.
Aus - Aktiviert durch Schalter auf der Rückseite des Geräts.

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

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

Factory-Reset - Wichtig

Vor dem Entsorgen des Geräts ist es wichtig, es auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, um Ihre persönlichen Daten zu schützen. Bei Wahl dieser Option werden alle im Gerät gespeicherten WiFi-Daten gelöscht und das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt. Um Ihr Gerät auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, *Einstellungen* > Factory-Reset wählen.

WEBSITE

Modi	Stromverbrauch
Nicht-ernetzt eingeschaltet - Display zeigt Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur.	N/A
Nicht-vernetztes Standby - Nach 20 Minuten Inaktivität geht das Display aus. WiFi-Netzwerkport deaktiviert.	0.2W
Vernetzt eingeschaltet - Display zeigt Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur. WiFi-Netzwerkport aktiviert.	N/A
Vernetztes Standby - Nach 20 Minuten Inaktivität geht das Display aus; alle WiFi-Netzwerkports bleiben aktiviert.	0.8W
Aus - Betätigt durch Schalter auf der Rückseite des Geräts.	0.0W