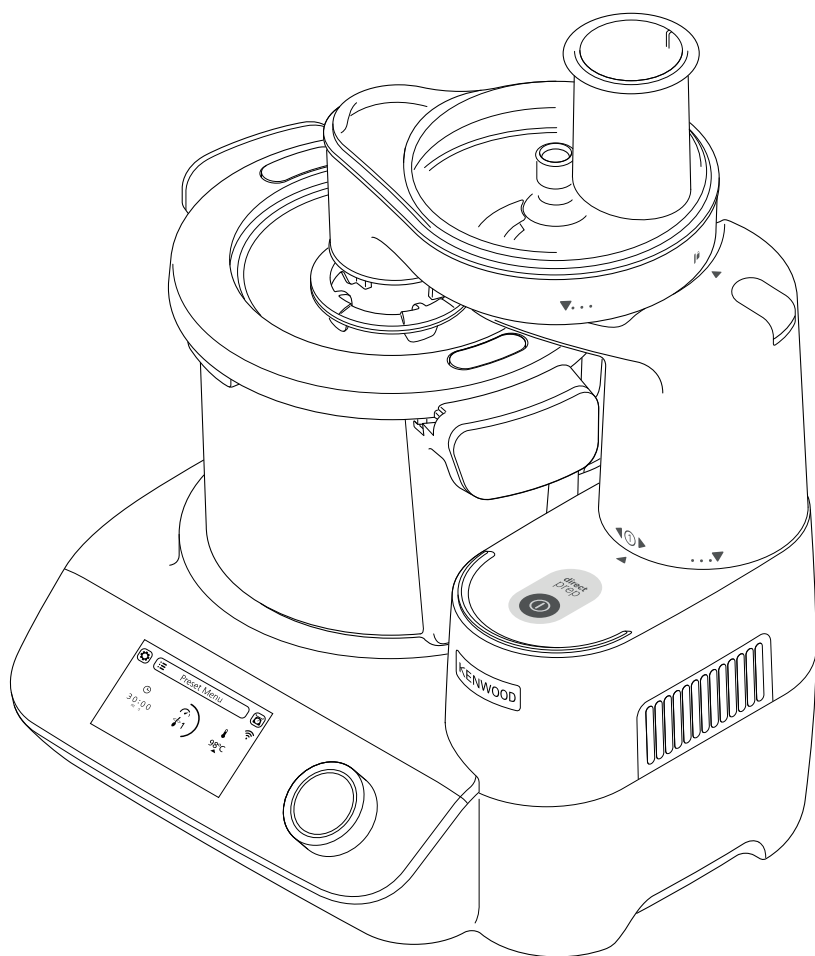


KENWOOD

TYPE CCL50

Instructions



English

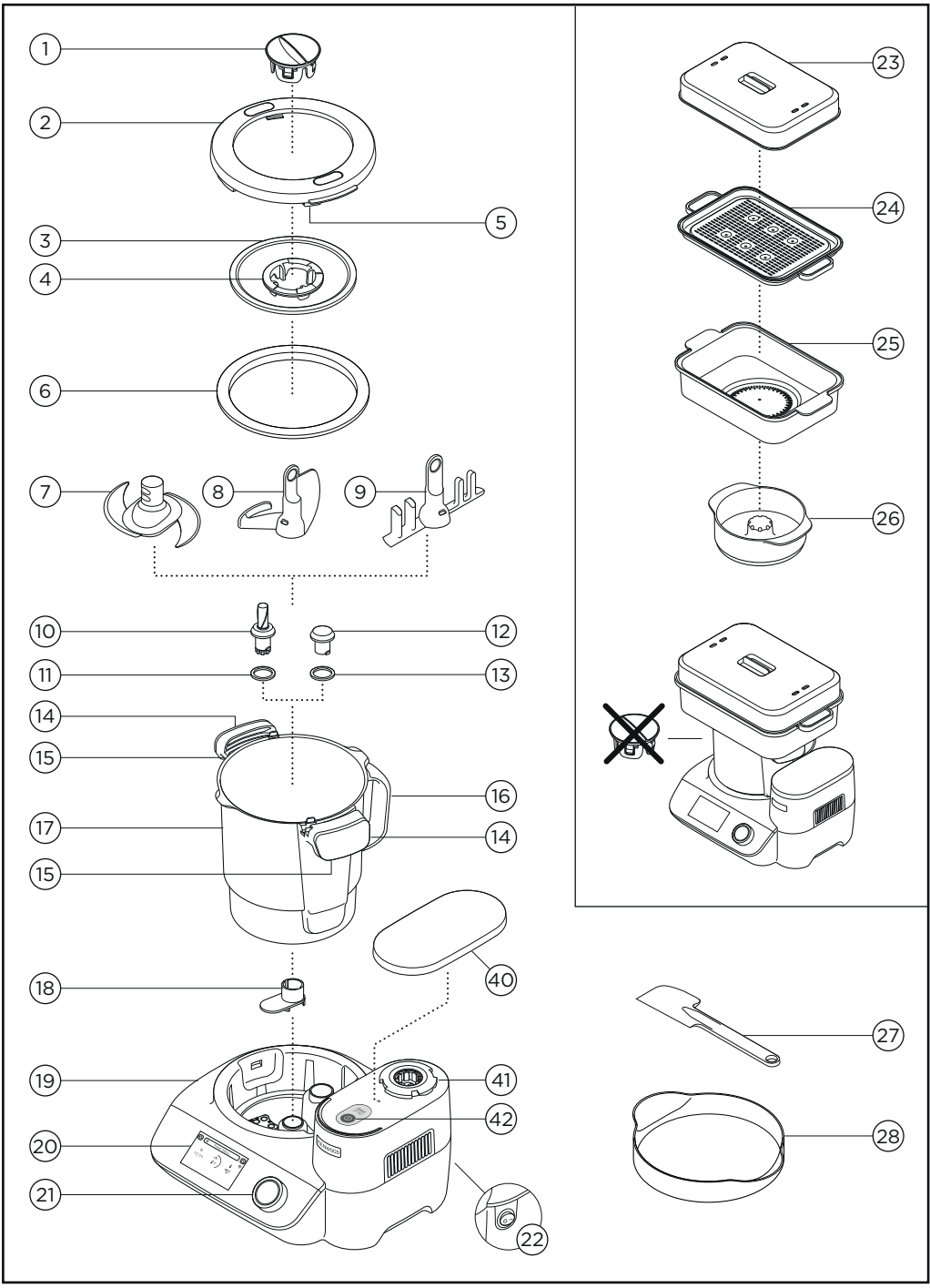
2-29

Français

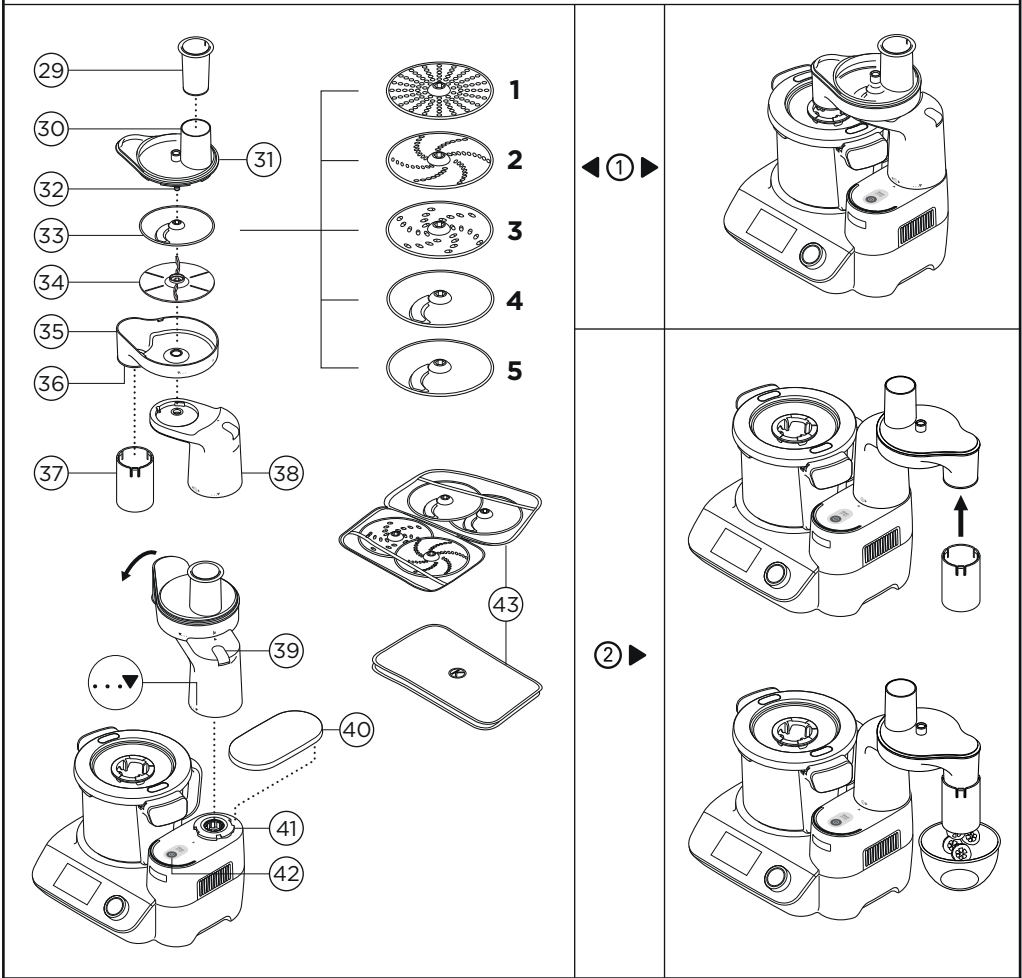
30-59



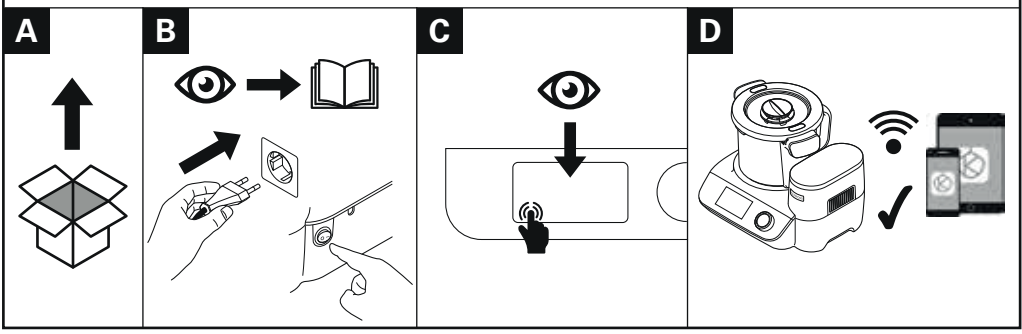


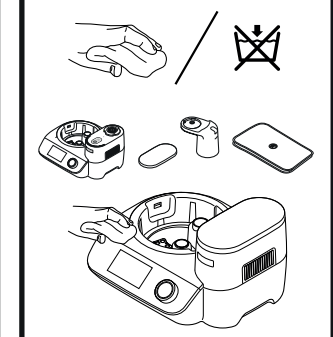
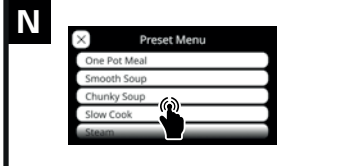
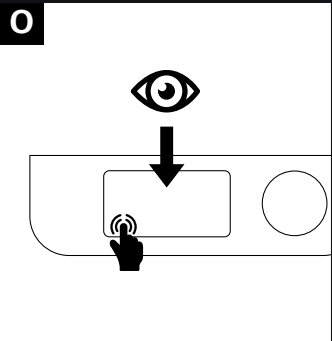
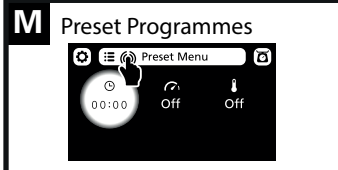
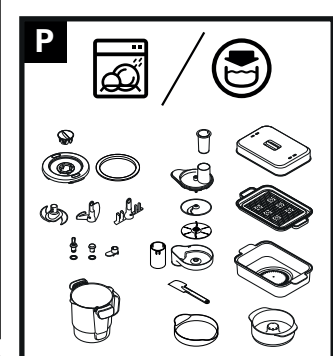
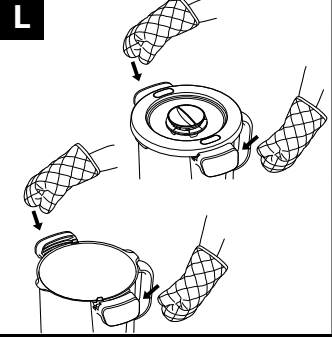
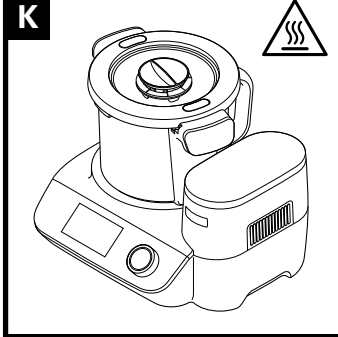
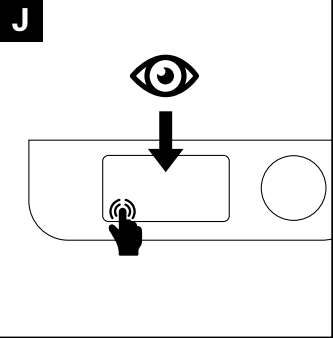
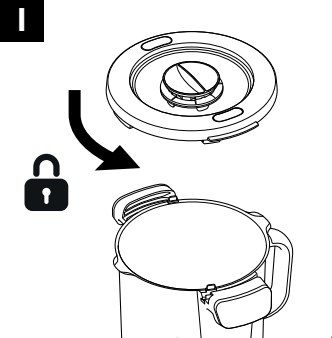
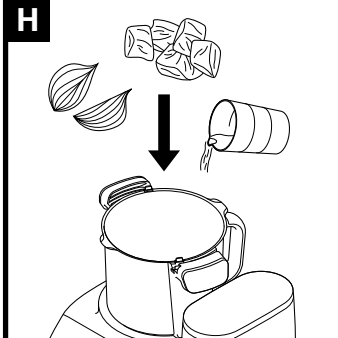
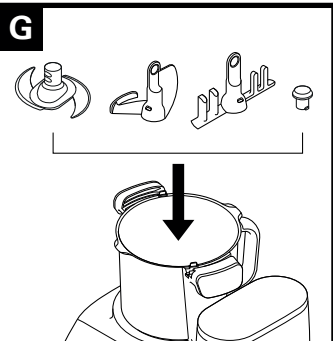
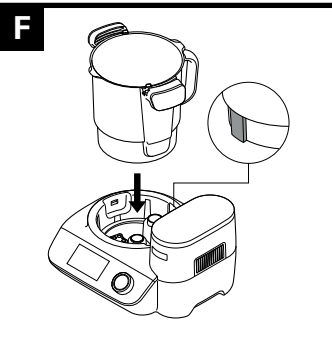
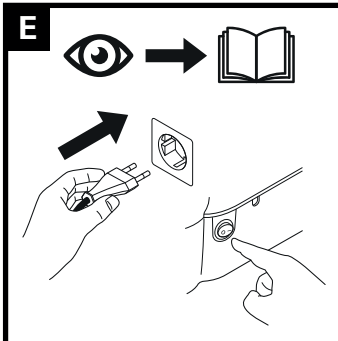


DIRECT PREP

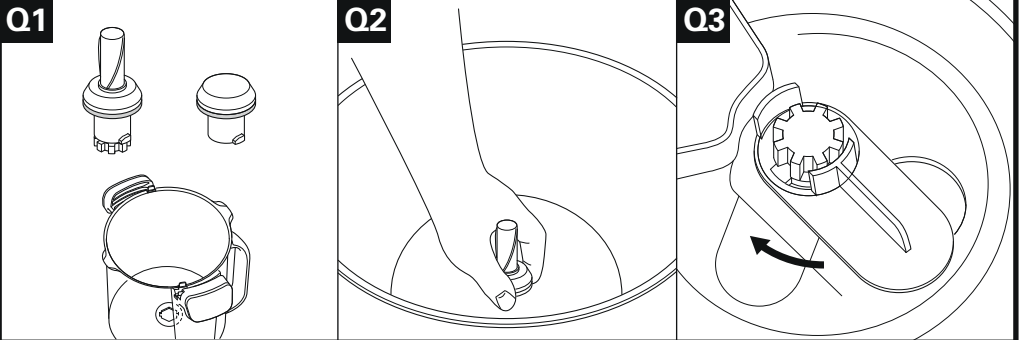


KENWOOD WORLD APP

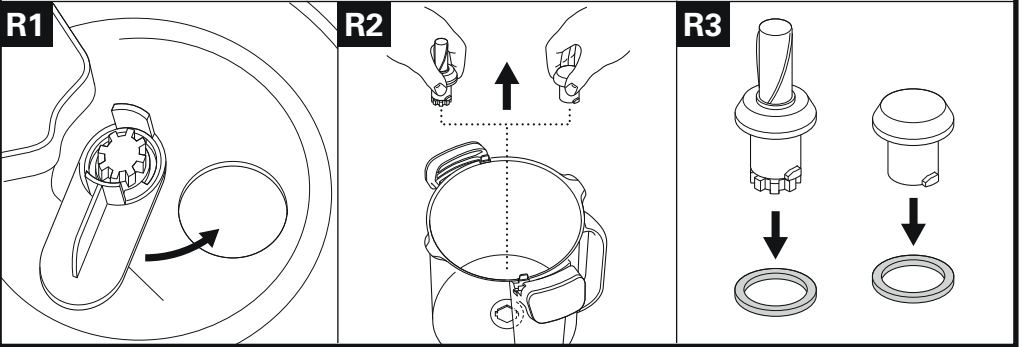




Fitting Bowl Drive Shaft/Slow Cook Plug



Removal of Bowl Drive Shaft/Slow Cook Plug



Contents

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

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- For correct operation ensure that the bowl base is clean and dry before fitting to the power unit.
- Always switch off and unplug before:
 - assembling or disassembling;
 - when not in use;
 - before cleaning.
- Always remove the stir tool and whisk before pouring content from the bowl to avoid burning from splashing hot ingredients.
- Be careful if hot liquid is poured into the appliance as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- The knife blade has been designed to be retained on the drive shaft. The knife blade is sharp, handle with care.
- Keep utensils out of the bowl whilst connected to the power supply unless the slow cook plug is fitted.
- Keep hands out of the bowl whilst connected to the power supply.
- When leaving the appliance unattended in the cooking mode pay close attention to the following:
 - ensure the instructions are followed with regards to temperatures and maximum quantities to process;
 - make sure the unit and cord are positioned out of reach of children and away from the edge of the work surface;
 - check the progress on a regular basis to ensure enough liquid is added and food is not overcooking.

- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the bowl is empty and outlet cover is secure before moving. Do not lift the appliance by the bowl handles or pouring handle.
- Do not move the unit whilst in operation or still hot.
- The bowl should only be filled to the 3 litre maximum fill level when using the slow cook plug.
- Never exceed the 3 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- Never use a damaged appliance or attachment. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- Do not exceed the maximum capacities stated.
- Do not exceed the 2.6 litres maximum fill level marked on the inside of the bowl when using a bowl tool.
- When frying DO NOT exceed the 0.5 litre max oil fill level marked on the bowl. Remove any excess liquid/water before adding food to the oil and ensure all parts are dry.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking. In particular the bowl, lid, tools, drive shaft and slow cook plug as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
- Use the bowl handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use a work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the bowl particularly when removing the lid or filler cap during the cooking mode or after cooking.
- Do not remove the lid or filler cap whilst liquid is boiling.
- Use oven gloves to remove the lid or filler cap when the appliance is being used in cooking mode or after cooking.

- Always fit the filler cap when using the chopping function or pureeing ingredients.
- Always operate the appliance with the filler cap in place, unless specified in the recipe.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance.
- Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cooking mode with the bowl empty.
- Do not use the lid to operate the appliance, always use the control dial.
- **This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Do not position below overhanging cupboards.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate unauthorised remote-control system.
- Always ensure food is thoroughly cooked and is piping hot before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Always ensure that the sealing ring is fitted correctly to the drive shaft/slow cook plug to prevent leakage and damage to your appliance.
- Always use the bowl release buttons before attempting to remove the cooking bowl.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Only use the appliance for its intended domestic use.
Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- Do not use the pouring handle to remove or carry the bowl.
- Do not use excessive force when pressing the display screen and never use a sharp object to operate it.
- Do not stand the appliance near an oven or other direct heat source.

Direct Prep Attachment

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

Steamer Attachment

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

- Cook meat, fish and seafood thoroughly.
- If you are using the steamer tray base and shelf, put meat, poultry and fish in the bottom basket so that its raw juice cannot drip onto food below.
- Do not reheat cooked rice in your steam tray attachment.

Before plugging in

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

Important - Plug and Fuse Information

- The wires in the cord are coloured as follows:
Green and Yellow = Earth
Blue = Neutral
Brown = Live
- If the plug supplied with your appliance has a fuse fitted and it fails it must be replaced with one of the same rating.
- If the plug or cord requires replacing a new cord set should be fitted by an Authorised Kenwood Repairer.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

Note:

- For non-rewireable plugs the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a socket outlet.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.
- This appliance contains and uses wireless module ESPWROOM32
- This appliance is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

Before using for the first time

- Remove the plastic cover from the knife blade. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- Wash the parts: see 'Care and Cleaning'.

Key

Lid

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

Bowl Tools

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

Bowl

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

Power Unit

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

Steamer

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

- ㉗ Spatula
- ㉘ Weighing bowl

Direct Prep

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

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

Note: Not all of the discs listed will be included in your pack as discs supplied are dependent upon the model variant. Refer to the 'Service and Customer Care' section for information on how to buy a disc not included in your pack.


The cutting discs can be identified by the numbers marked on them.

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


Connecting To The Kenwood World App

Refer to Illustrations **A - D**

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

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

PIN number

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

Note:

WiFi

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

Compatibility

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

Using Your All in One Cooker

Refer to Illustrations **E - L**

- 1 Plug in and press the On/Off switch at the rear of the power unit.
- 2 Fit the bowl. Press down lightly to locate.

Note: the bowl cannot be located unless fitted in the correct orientation.

- To remove the bowl, push both bowl release buttons (situated under the bowl handles) and lift the bowl.
- 3 Fit the knife blade, stir tool, whisk tool or slow cook plug to the bowl.
 - 4 Add the relevant ingredients to be processed or cooked.

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

Lid Off Cooking

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

Note:

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

Using Preset Programmes

Refer to Illustrations **M - O**



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

After Cooking


- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cooking mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off.
- Use the two side handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot tools.
- Do not use the pouring handle to remove or carry the bowl.





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

Using Your Direct Prep



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

Note:

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

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

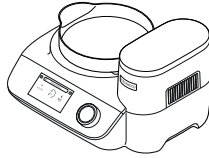
- 8 Cut the food to fit the feed tube.
- 9 Press the Direct Prep Start/Stop button and, at the same time, push down evenly with the pusher.


- **Never put your fingers in the feed tube.**
 - **Use the spatula supplied to guide any sliced or grated pieces left on the lid down the filler cap opening.**
- 10 To remove the attachment, turn in a clockwise direction until the  aligns with the  and lift off.
- **Always switch off before removing the Direct Prep lid.**

Important


- **If the food is not exiting the food outlet, switch off and check that food is not clogging under the disc and the slinger plate is fitted. Clear any trapped food before continuing to process.**
- **When not in use remove the Direct Prep and replace the outlet cover.**

Using Your Weighing Tray

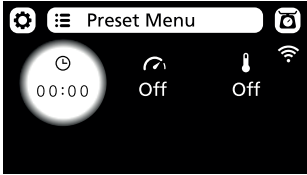
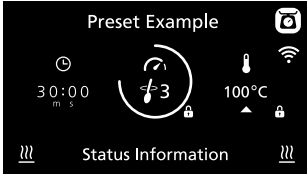











- 1 Place the weighing tray on the power unit.
Alternatively, the weighing tray can also be used on top of the bowl and lid with the lid filler cap removed.
If weighing directly into the bowl, fit the desired bowl tool first.
- 2 Select the weighing function  on the display screen.
- 3 Zero the scale.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

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


Cooking Hints And Tips		
Temperature Guidelines	40°C - 50°C	Chocolate melting
	40°C - 90°C	Sous Vide
	94°C - 98°C	Simmering
	100°C	Boiling
	100°C - 104°C	Steaming
	120°C	Sautéing vegetables
	140°C - 180°C	Browning meat
	Speed 1	- Intermittent stir with long pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 60 seconds for approximately 2 revolutions, making it suitable for stirring casseroles, etc.
	Speed 2	- Intermittent stir with medium pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 15 seconds for approximately 2 revolutions.
	Speed 3	- Intermittent stir with short pauses. When set to this position, intermittently operates on a slow speed every 5 seconds for approximately 2 revolutions.
	Speed 4 to Max	- Continuous speeds gradually increasing to maximum speed.
Note: for more information, see 'Helpful Hints' section.		

Display Screen Explained





























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

Preset Usage Chart



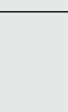










The default settings can be adjusted to suit your recipe, where available.

Non-adjustable settings are indicated by the  icon.

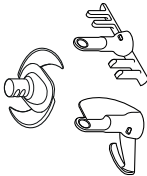









When "Heating" is shown on the display screen, the timer will not start counting down until the correct temperature has been reached.

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















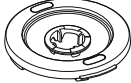





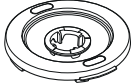



Preset Usage Chart – Continued

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

Preset Usage Chart - Continued




Preset	Recommended Tool	Default Settings (adjustable)	Keep Warm Stage	Recipe Ideas / Uses
Rinse		<p>  50 secs  → 10 secs   4  → 9  X3  55°C  → 55°C  </p>		A quick rinse to make cleaning up easier

Recipes

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

Recommended Usage Chart

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

Function			 Max
-----------------	---	---	---



Knife Blade







For chopping ingredients before cooking and for pureeing after cooking is complete.

For making doughs and cake batters.

Bread dough - Important: Do not exceed the maximum processing time or quantity stated in the usage chart.

Chopping herbs	Max	10 secs	20g - 50g
Chopping onions	Max	5 - 10 secs	Up to 300g (2 onions)
Chopping vegetables cut into 4cm chunks	Max	10 - 20 secs	Up to 1kg
Chopping lean meat cut into 2cm chunks	Max	5 - 30 secs	150g - 1kg
Nuts	Max	30 - 60secs	100 - 200g
Pastry - rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients	Pulse Pulse	x15 - 30 x5 - 10	250g - 1kg total weight
Chopping chocolate (e.g. for melting) broken into chunks	Max	30 secs	Up to 200g
Crushing ice	Max	20 - 30 secs	Up to 250g (12 cubes)
Drinks and smoothies	Max	60 secs	1 litre
Cold Blending	Max	1 - 2 mins	2.6 litres
All in one cake mixes	8 to Max	30 - 60 secs	Up to 1kg total weight
Pasta dough - mixing dry ingredients	4	2 mins	Up to 830g total weight
Add wet ingredients	8	2 mins	Up to 500g flour weight
Cookies	Max	1 min	Up to 670g total weight
Bread dough (basic white)	8	2 mins	1kg total weight 650g flour weight

Recommended Usage Chart - Continued



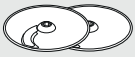
Function			
 Knife Blade For chopping ingredients before cooking and for pureeing after cooking is complete. For making doughs and cake batters. Bread dough - Important: Do not exceed the maximum processing time or quantity stated in the usage chart.			
Brioche Recipe 800g total weight / 380g flour weight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

Recommended Usage Chart – Continued



Direct Prep

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

Disc	Function	Hints & Tips
 Disc 1	Extra fine grating for Parmesan cheese	<ul style="list-style-type: none"> Always use fresh food. Do not cut food up too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. There will always be a small amount of waste left on the disc after processing. When grating food placed upright will come out shorter than food placed horizontally. Do not process frozen ingredients.
 Discs 2 & 3	Fine/coarse grating for cheese or firm fruit or vegetables	
 Discs 4 & 5	Thin/thick slicing for cheese or firm fruit or vegetables	



Slow Cook Plug

For slow cook recipes.

Stews, casseroles etc.

OFF/80 – 95 °C

1 – 8 hours

3 L



Sous Vide

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

To use the Sous Vide Pre-set Programme

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

Hints & Tips

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

Food bags

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

Recommended Usage Chart – Continued

Hints & Tips – Continued

Filling the bags


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

Food Safety – cooking at low temperature

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

Sous Vide Cooking examples

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

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




Recommended Usage Chart - Continued



Steaming




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

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


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

Recommended Usage Chart – Continued

Steaming Recipe Example:

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

Method:

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

Care and Cleaning

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

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

Power Unit

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

Bowl Temperature Sensors

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

Bowl/Stir Tool/Knife Blade/Whisk Tool


- Use the Rinse pre-set programme to quickly clean the bowl before taking apart for cleaning. For best results, always take the bowl apart for cleaning and dry thoroughly before re-assembling.
- Wash the parts by hand or in your dishwasher. Then dry thoroughly.
- If food sticks or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using a spatula. Fill the bowl with warm soapy water and allow to soak. Remove

any stubborn deposits using a cleaning brush. Any discolouration of the bowl will not affect its performance.

Bowl Drive Shaft/ Slow Cook Plug

Fitting the Bowl Drive Shaft/Slow Cook Plug

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

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

Removal of Bowl Drive Shaft/Slow Cook Plug

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

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

Lid

- Always dismantle the lid before cleaning:
 - 1 Remove the filler cap.
 - 2 Push the lid inner section out.
 - 3 Remove the seal from the lid inner section.
- After washing, fit the seal back on to the outer lid section with the thicker edge uppermost and reverse the above procedure.

Note: leaking from the lid will occur if the seal is not fitted correctly or damaged.

Direct Prep

Dismantle the attachment fully before cleaning.

- For easier cleaning, always wash the parts immediately after use.
- Handle the cutting discs with care - **they are extremely sharp.**
- To remove the lid from the base, hold by the feed tube and turn in an anticlockwise direction. Then lift off.
- Tower: do not immerse in water. If the tower is accidentally immersed in water, ensure that all the water has drained out before reassembling the attachment.

Steamer Tray/Condensation Trap/ Weighing Bowl

- Wash the parts, then dry thoroughly.

Service and Customer Care

UK

If you need help with:

- using your appliance or
- servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood customer care on 0345 222 0458. **Have your model number (e.g. TYPE CCL50) and date code (5 digit code e.g. 20T04) ready.** They are on the underside of the power unit.
- **spares and attachments**
- ☎ call 0844 557 3653.

Other countries

- 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.


Guarantee UK only

- If your All in One Cooker goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:
 - it has been used in accordance with these instructions.
 - you have not misused, neglected, or damaged it;
 - it has not been modified (unless by KENWOOD);
 - it is not second hand;
 - it has not been used commercially;
 - you have not fitted a plug incorrectly; and
 - **you supply your receipt to show when you bought it.**
- This guarantee does not affect your statutory rights.

Helpful Hints

Area	Hints & Tips
Maximum capacities	<ul style="list-style-type: none"> ● Do not exceed the 2.6 litres maximum fill level marked on the inside of the bowl when using a bowl tool. ● Never exceed the 3 litres maximum fill level marked on the inside of the bowl. ● Do not exceed the 0.5 litre maximum oil level mark when heating oil. ● Refer to the recommended usage chart for more details.
Cooking in the bowl	<ul style="list-style-type: none"> ● Raw meat and hard vegetables should be chopped into small pieces before adding to the bowl. ● Cut ingredients into even sized pieces as this will assist with even cooking. ● Larger quantities of ingredients will require longer stirring times to heat evenly. ● Use the spatula supplied to scrape down the ingredients when required. ● Add ingredients slowly to avoid splashing.
Heating with dairy ingredients	<ul style="list-style-type: none"> ● Use the stir tool or whisk tool. ● Temperatures up to 90°C. ● Continuous stir speeds 4 to 6.
Frying	<ul style="list-style-type: none"> ● Temperatures up to 180°C. ● Heating the oil before adding other ingredients usually gives better results. ● Remove the bowl lid filler cap for better results when frying meat. ● Ensure the bowl and lid are dry before adding oil. ● Do not exceed the 0.5 litre maximum oil level mark in the bowl when heating oil. ● Add ingredients slowly to avoid splashing. ● Remove excess water from ingredients.
Steaming	<ul style="list-style-type: none"> ● The cooking times are a guide only. Always check that food is thoroughly cooked before eating. ● If your food is not cooked enough, reset the time. You may need to top up with water. ● Leave gaps between pieces of food and do not layer the food in the steamer base and shelf. ● Similar sized pieces of food cook more evenly. ● When steaming more than 1 type of food, if something needs less time, add it later or place it in the tray shelf. ● Do not allow the unit to boil dry, top up with water as necessary. ● If operating for more than 1 hour you will need to top up the water to the 1 litre mark. ● Food in the steam tray base will generally cook quicker than food in the steam tray shelf.




Helpful Hints – Continued

Area	Hints & Tips
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none"> ● Not all of the discs listed will be included in your pack as discs supplied are dependent upon the model variant. Refer to the 'Service and Customer Care' section for information on how to buy a disc not included in your pack. ● Always use fresh food. ● Do not cut food up too small. Fill the width of the feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. ● There will always be a small amount of waste left on the disc after processing. ● When grating food placed upright will come out shorter than food placed horizontally.
Factory reset	<p>Important</p> <ul style="list-style-type: none"> ● When disposing of the appliance, it is important to factory reset it to protect your personal data. ● Selecting this option will erase all WiFi data stored on the appliance and restore it to factory settings. ● To factory reset your appliance, select Settings  >Factory Reset.
Weighing	<ul style="list-style-type: none"> ● The weighing function is accurate up to 6kg/ 13lb 3oz. ● Always ensure the weighing bowl is thoroughly clean before placing items directly on its surface. ● Do not place hot food or hot containers such as saucepans onto the weighing bowl. ● Never cut food on the weighing bowl, as sharp implements such as knives will damage the surface. ● Do not subject the appliance to excessive force.

Troubleshooting Guide

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

Troubleshooting Guide - Continued

Problem	Cause	Solution
Leaking from lid during processing.	Lid seal not fitted correctly to lid.	Refer to 'Care and Cleaning' for how to fit the seal.
Stir speed cannot be increased.	Bowl or ingredients temperature above 105°C.	Normal operation. Stir speed restricted to speed 6 when bowl or ingredients temperature above 105°C.
Leaking from the base of the bowl.	Bowl drive or plug seal not fitted correctly.	Check bowl seal is in place and fitted correctly.
Timer not counting down on display screen.	During the heating stage the timer will not count down until the correct temperature is reached. Temperature set above 100°C but water content of food preventing temperature going above 100°C.	Normal operation. Reduce or select correct temperature.
Temperature of bowl contents does not go above 100°C.	Water content of ingredients may prevent the temperature from going above 100°C.	Normal operation.
Heavy movement or vibrations during operation.	Uneven load in bowl causing excessive vibrations. Maximum capacity exceeded. Wrong tool or speed used.	Reduce quantity or rearrange food in bowl and restart unit. Refer to the relevant programme and recommended speed charts for correct tool and speed to use.
Display shows error message E:34	WiFi credentials issue.	Check WiFi Password. Forget WiFi network, go to Settings  > WiFi > Forget Network. Restart Appliance Setup from the Kenwood World App.
 slow flashing	Unable to find known WiFi network	Appliance may have moved, router may be turned off or may require a restart.
 fast flashing	WiFi available, but unable to connect to cloud servers.	Router may require a restart, or contact your Internet Service Provider.

Troubleshooting Guide – Continued

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

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

Communications Protocol: IEEE802.11 b, g, n

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

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

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

Measurements conditions:

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

Reactivation: The appliance can be reactivated from standby by:

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

Sommaire

Sécurité	31-35
Légende	36
Connexion à l'application Kenwood World	37
Utilisation du robot cuseur multifonction	37
Cuisson à bol ouvert	37
Utilisation des programmes prédéfinis	37-38
Utilisation du Direct Prep	38-39
Utilisation du plateau de pesage	39
Écran : explications	40
Tableau d'utilisation des paramètres prédéfinis	41-43
Recettes	44
Tableau des conseils d'utilisation	45-50
Entretien et nettoyage	50-51
Service après-vente	52
Conseils pratiques	53-55
Guide de dépannage	55-58
Ecodesign	59

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Pour un bon fonctionnement, veillez à ce que le fond du bol soit propre et sec avant d'être installé sur le bloc moteur.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil :
 - avant de le monter ou de le démonter ;
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage
- Retirez toujours le mélangeur ou l'émulsionneur avant de verser le contenu du bol pour éviter d'être brûlé(e) par les éclaboussures des ingrédients.
- Faites attention lorsque vous versez un liquide chaud dans l'appareil, car il peut être éjecté de l'appareil à cause de la vapeur soudainement produite.
- Le couteau a été conçu pour rester sur l'axe d'entraînement. Le couteau est très aiguisé, manipulez-le avec précaution.
- Sortez tous les ustensiles du bol avant de brancher l'appareil sur le secteur, à l'exception de l'adaptateur fond plat pour cuisson lente.
- Ne mettez pas les mains dans le bol lorsque l'appareil est branché.
- Lorsque vous laissez l'appareil sans surveillance en mode cuisson, faites très attention à ce qui suit :
 - assurez-vous de suivre les instructions en ce qui concerne les températures et les quantités maximales à traiter ;
 - veillez à ce que le cordon et le robot se trouvent bien hors de la portée des enfants et éloignés du bord du plan de travail ;
 - vérifiez régulièrement la progression de la cuisson pour ajouter suffisamment de liquide et vous assurer que les aliments ne cuisent pas trop.

- Faites attention lorsque vous soulevez l'appareil car il est assez lourd. Veillez à ce que le bol soit vide et que le cache-sortie soit bien fixé avant de bouger l'appareil. Ne soulevez pas l'appareil par les poignées du bol ou par la poignée pour verser.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il fonctionne ou qu'il est encore chaud.
- Le bol doit contenir 3 litres au maximum lors de l'utilisation de l'adaptateur fond plat pour cuisson lente.
- Ne dépassez jamais la marque indiquant le maximum de 3 litres située à l'intérieur du bol.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique « Service après-vente ».
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées.
- Ne dépassez jamais la marque indiquant le maximum de 2,6 litres située à l'intérieur du bol lors de l'utilisation d'un accessoire pour bol.
- En mode friture, ne dépassez PAS la marque indiquant le maximum de 0,5 litre d'huile située sur le bol. Retirez tout excédent d'eau ou de liquide des aliments avant de les mettre dans l'huile, et veillez à ce que toutes les pièces soient bien sèches.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Faites attention lorsque vous touchez ou manipulez toute pièce de l'appareil utilisé en mode cuisson, ou suite à cette cuisson. Le bol, le couvercle, les accessoires, l'axe d'entraînement et l'adaptateur fond plat pour cuisson lente en particulier restent TRÈS CHAUDS même après que l'appareil a été éteint pendant longtemps.
- Utilisez les poignées du bol pour retirer et transporter le bol. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler le bol chaud et les accessoires chauds.
- La partie inférieure du bol reste toujours chaude bien après l'arrêt de la fonction de maintien au chaud. Faites attention lorsque vous manipulez l'appareil et utilisez toujours un dessous de plat pour protéger la surface de travail lorsque vous posez le bol sur des surfaces sensibles à la chaleur.

- Faites attention à la vapeur s'échappant du bol, et notamment lorsque vous retirez le couvercle ou le bouchon sur le couvercle pendant le mode cuisson ou après la cuisson.
- N'ôtez pas le couvercle ou le bouchon de remplissage tant que le liquide est en train de bouillir.
- Utilisez des gants de cuisson pour retirer le couvercle ou le bouchon de remplissage lorsque l'appareil fonctionne en mode cuisson ou après la cuisson.
- Installez toujours le bouchon sur le couvercle lorsque vous hachez des aliments ou que vous faites des purées.
- Faites toujours fonctionner l'appareil avec le bouchon en place, sauf indication contraire dans la recette.
- Utilisez uniquement le bol et les ustensiles fournis avec l'appareil.
- N'utilisez jamais le bol avec toute autre source de chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil en mode cuisson avec le bol vide.
- Ne vous servez pas du couvercle pour contrôler l'appareil, mais utilisez toujours le bouton de commande.
- **Si le mécanisme de verrouillage est soumis à une force excessive, l'appareil sera endommagé et susceptible de provoquer des blessures.**
- Lorsque vous utilisez cet appareil, veillez à ce qu'il soit placé sur une surface plane éloignée du bord. Ne le disposez pas juste au-dessous de placards en hauteur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour répondre à un système de minuterie externe ou autre système de commande à distance non intégré et non autorisé.
- Veillez à ce que les aliments soient entièrement cuits et bien chauds avant de manger.
- Il est recommandé de consommer la nourriture peu de temps après ou de la laisser refroidir rapidement, et ensuite de la mettre au réfrigérateur le plus rapidement possible.

- Vérifiez toujours que l'anneau d'étanchéité est bien installé sur l'axe d'entraînement/l'adaptateur fond plat pour cuisson lente afin d'éviter les fuites et de ne pas endommager l'appareil.
- Utilisez toujours les boutons sous les poignées du bol pour retirer le bol de cuisson.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre de façon telle qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Pour retirer ou transporter le bol, ne vous servez pas de la poignée pour verser.
- N'appuyez pas sur l'écran avec une force excessive, et n'utilisez jamais d'objet pointu sur sa surface.
- Ne placez pas l'appareil près d'un four ou autre source de chaleur directe.

Accessoire Direct Prep

- Les disques sont très tranchants ; manipulez-les avec soin lorsque vous les installez, les retirez ou les nettoyez. **Saisissez toujours par l'encoche pour le doigt loin du bord tranchant, lorsque vous manipulez et nettoyez les disques.**
- **Ne retirez jamais le couvercle tant que le disque à découper n'est pas complètement à l'arrêt.**

- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les aliments vers le fond de la cheminée d'alimentation. Utilisez uniquement le poussoir fourni.
- Ne forcez jamais pour pousser les aliments à l'intérieur de la cheminée d'alimentation - vous pourriez endommager votre accessoire.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Ne mettez pas les doigts dans la sortie de l'appareil.
- Avant de retirer le couvercle du Direct Prep :
 - éteignez l'appareil ;
 - attendez que le disque soit complètement à l'arrêt.
- Ne versez pas de liquides dans la cheminée d'alimentation.

Accessoire du cuiseur vapeur

- Faites attention lorsque vous manipulez les pièces. La vapeur, les liquides et le condensat peuvent être très chauds. Utilisez des gants de cuisine.
- Faites attention lorsque vous retirez le piège à condensat après utilisation car il peut contenir du liquide chaud.
- Cuisez jusqu'au bout la viande, le poisson et les fruits de mer.
- Si vous utilisez la base du panier vapeur et l'étagère du cuiseur vapeur, disposez la viande, la volaille et le poisson dans le panier inférieur de sorte que le jus des aliments ne puisse pas tomber sur les aliments du dessous.
- Ne réchauffez pas du riz déjà cuit dans le panier vapeur de votre cuiseur vapeur.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.

AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.
- Cet appareil contient et utilise le module sans fil ESPWROOM32.
- Cet appareil respecte les exigences principales et autres dispositions pertinentes de la Directive 2014/53 de la CE.

Avant de brancher l'appareil

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

Légende

Couvercle

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

Accessoires de bol

- ⑦ Couteau
- ⑧ Mélangeur
- ⑨ Émulsionneur

Bol

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

Bloc moteur

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

Cuiseur vapeur

- ㉓ Couvercle
- ㉔ Étage
- ㉕ Base
- ㉖ Piège à condensat

- ㉗ Spatule
- ㉘ Bol de pesage

Direct Prep

- ④① Cache-sortie Direct Prep
- ④② Sortie Direct Prep
- ④③ Bouton marche/arrêt Direct Prep
- ②⑨ Pousoir/Verre mesureur
- ③① Cheminée
- ③② Couvercle du Direct Prep
- ③③ Axe d'entraînement
- ③④ Disque

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

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


- ④④ Disque d'éjection
- ④⑤ Base
- ④⑥ Sortie des aliments
- ④⑦ Goulotte d'extension
- ④⑧ Tour
- ④⑨ Bouton pour désenclencher Direct Prep
- ④③ Housse de rangement des disques

Connexion à l'application Kenwood World




Voir les illustrations **A** à **D**

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

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

Code PIN

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

Remarque :

WiFi

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

Compatibilité

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

Utilisation du robot cuiseur multifonction

Voir les illustrations **E** à **L**

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

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

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

Cuisson bol ouvert

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

L'appareil commence à chauffer.

Remarque :

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

Utilisation des programmes prédéfinis

Voir les illustrations **M** à **O**



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

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


Après la cuisson





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

Utilisation du Direct Prep

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

Remarque :

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

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

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

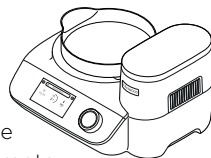
10 Pour retirer l'accessoire, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que . . . ▼ soit aligné sur ▲, et soulevez.


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

Important

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

Utilisation du plateau de la balance




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

Remarque : placez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et sèche avant de peser des ingrédients.

Pour de plus amples informations, voir le chapitre « Conseils pratiques ».

Conseils et astuces de cuisson

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

Remarque : pour en savoir plus, voir le chapitre « Conseils pratiques ».

Écran : explications

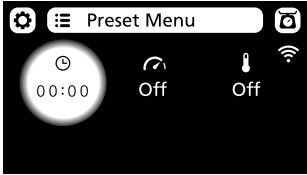
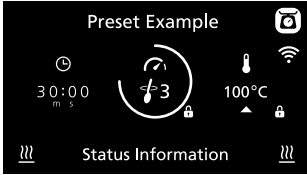










	
	<p>Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des paramètres.</p>
	<p>Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des programmes prédéfinis.</p>
	<p>Tapotez cette icône pour peser des ingrédients dans le bol ou à l'aide du plateau de pesage.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Affiche la durée choisie en heures (h), minutes (m) et secondes (s).</p>
	<p>Affiche la vitesse sélectionnée. Si on sélectionne une vitesse intermittente, (1 → 3), le cercle extérieur augmentera progressivement et l'appareil se mettra à mélanger une fois plein.</p>
	<p>Affiche la température sélectionnée. Un triangle rouge indique que l'appareil est en train de chauffer. Un triangle bleu indique que l'appareil est en cours de refroidissement. L'absence de triangle indique que l'appareil a atteint la température souhaitée.</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>

Tableau d'utilisation des paramètres prédéfinis

Le cas échéant, les paramètres par défaut peuvent être ajustés pour correspondre à votre recette.

Les paramètres non réglables sont indiqués par l'icône .

Lorsque l'écran affiche « Chauffe », la minuterie est suspendue et ne sera lancée que lorsque la température souhaitée sera atteinte.






























Tâche prédéfinie	Outil recommandé	Paramètres par défaut (réglables)	Étape de maintien au chaud	Idées recettes / utilisations
Plats mijotés		30 min (5 min - 2 h)  3 (OFF - 4)  98°C (85°C - 98°C)	 30 min  ARRÊT-OFF - 4  62°C 	Bolognaise, riz au lait
Soupes veloutées		30 min (5 min - 2 h)  1 (1 - 5)  98°C (85°C - 105°C)	 2 min   Max  62°C	Soupe de tomate, soupe de champignons
Soupes non mixées		30 min (5 min - 2 h)  1 (1 - 5)  98°C (85°C - 105°C)	 30 min   1 - 4  62°C	Bouillons, minestrone
Cuisson lente		2 h (5 min - 8 h)  ARRÊT-OFF   95°C (80°C - 95°C)	 30 min   ARRÊT-OFF  62°C	Bœuf bourguignon

Tableau d'utilisation des paramètres prédéfinis – Suite



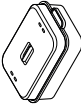





















Tâche prédéfinie	Outil recommandé	Paramètres par défaut (réglables)	Étape de maintien au chaud	Idées recettes / utilisations
Sous Vide		<p>2 h (10 s - 8 h)</p> <p>ARRÊT-OFF </p> <p>55 °C (40 °C - 90 °C)</p>		À utiliser pour les plats de viande, de poisson, d'œufs et de légumes afin d'améliorer les textures,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

Tableau d'utilisation des paramètres prédéfinis - Suite

Tâche prédéfinie	Outil recommandé	Paramètres par défaut (réglables)		Étape de maintien au chaud	Idées recettes / utilisations
Rinçage	 	 50 s  4  55°C	→ 10 s  → 9  X3 → 55°C 		Rinçage rapide pour faciliter le nettoyage

Recettes

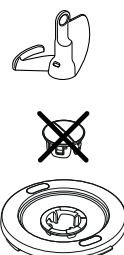



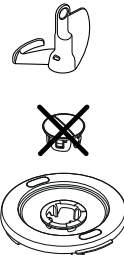



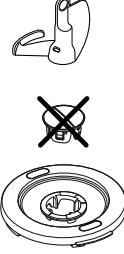



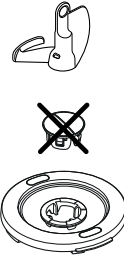



Recette	Accessoire utilisé	Paramètres prédéfinis /manuels	Ingrédients
Minestrone		Soupe épaisse  20 min  1  98 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 100 g pancetta, <i>coupée en dés</i> 2 gousses d'ail, <i>hachées</i> 50 g de riz Arborio 2,5 c. à soupe de purée de tomates 70 g de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

Tableau des conseils d'utilisation

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





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







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

Tableau des conseils d'utilisation – Suite



Direct Prep

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

Disque	Fonction	Astuces & conseils
 Disque 1	Pour râper extra-fin le parmesan.	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisez toujours des aliments frais. ● Ne coupez pas les ingrédients trop petits. Remplissez la largeur de la cheminée en quantité suffisante. Cela évite aux aliments de glisser sur les côtés pendant l'opération. ● Il y aura toujours une petite quantité de résidus laissés sur le disque après l'opération. ● Lorsque vous râpez des aliments, ceux placés verticalement sortiront plus courts que ceux placés horizontalement. ● Veillez le cas échéant à bien décongeler les ingrédients au préalable.
 Disques 2 & 3	Râper le fromage ou les fruits et légumes fermes fin ou gros	
 Disques 4 & 5	Émincer le fromage ou les fruits et légumes fermes fin ou gros	



Adaptateur fond plat pour cuisson lente

Pour les recettes à cuisson lente.

Plats mijotés etc.

OFF/80-95 °C

1-8 heures

3 l



Sous Vide

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

Utilisation du programme prédéfini « Sous vide »

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

Conseils et astuces

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

Sachets alimentaires

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

Tableau des conseils d'utilisation - Suite

Conseils et astuces - Suite

Remplissage des sachets

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

Sécurité alimentaire - cuisson à basse température

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

Exemples de cuisson sous vide

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




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

Tableau des conseils d'utilisation - Suite

Cuisson à la vapeur



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

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








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

Tableau des conseils d'utilisation - Suite

Exemple de recette de cuisson à la vapeur :

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

Préparation :

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

Entretien et nettoyage

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

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

disques du Direct Prep peuvent rester dans le sac de rangement fourni.

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

Bloc Moteur

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

Capteurs de Température du Bol

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


Bol/Mélangeur/Couteau/Émulsionneur

- Utilisez le programme prédéfini Rinçage pour nettoyer rapidement le bol avant de le démonter pour le nettoyer. Démontez toujours le bol pour bien le nettoyer et séchez-le entièrement avant de le remonter.
- Lavez les différentes pièces à la main ou au lave-vaisselle puis essuyez-les soigneusement.
- Si des aliments accrochent ou brûlent à l'intérieur du bol, retirez-en le plus possible à l'aide d'une spatule. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Retirez tous les dépôts tenaces à l'aide d'une brosse de nettoyage. Même si le bol est décoloré, cela n'altère en rien ses performances.

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

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

Voir les illustrations **Q1** à **Q3**

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

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

Voir les illustrations **R1** à **R3**

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

- 2 Ensuite, soulevez l'axe d'entraînement ou l'adaptateur fond plat cuisson lente.
- 3 Retirez le joint d'étanchéité et nettoyez-le.
- 4 Brossez l'axe d'entraînement du bol ou l'adaptateur fond plat cuisson lente à l'eau chaude savonneuse, puis rincez abondamment sous le robinet.
- 5 Vérifiez que le joint est correctement installé sur l'axe d'entraînement ou l'adaptateur fond plat cuisson lente avant de le réinstaller sur le bol.

Couvercle

- Démontez toujours le couvercle avant de le nettoyer :
 - 1 Retirez le bouchon.
 - 2 Sortez la partie intérieure du couvercle.
 - 3 Retirez le joint d'étanchéité de la partie intérieure du couvercle.
- Après le nettoyage, remettez le joint d'étanchéité sur la partie externe du couvercle, le bord le plus épais vers le haut et inversez la procédure susmentionnée.

Remarque : des fuites se produiront si le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé.

Direct Prep

Démontez entièrement l'accessoire avant le nettoyage.

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

Cuiseur vapeur /Plateau récupérateur de jus /Plateau de pesage

- Nettoyez les pièces et séchez-les soigneusement.

Service après-vente

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



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


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

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

Conseils pratiques

Domaine	Astuces et conseils
Capacités maximum	<ul style="list-style-type: none">● Ne dépassez jamais la marque indiquant le maximum de 2,6 litres située à l'intérieur du bol lors de l'utilisation d'un accessoire pour bol.● Ne dépassez jamais la marque indiquant le maximum de 3 litres située à l'intérieur du bol.● Ne dépassez jamais la marque indiquant le maximum de 0,5 d'huile lorsque vous faites chauffer de l'huile.● Voir le tableau des conseils d'utilisation pour plus d'informations.
Cuire dans le bol	<ul style="list-style-type: none">● La viande crue et les légumes durs doivent être coupés en petits morceaux avant d'être insérés dans le bol.● Coupez les ingrédients en morceaux de taille égale car cela permet d'obtenir une cuisson homogène.● Les grosses quantités d'ingrédients nécessitent des temps plus longs de mélange pour chauffer uniformément.● Utilisez la spatule fournie pour racler les ingrédients si besoin.● Ajoutez les ingrédients lentement pour éviter les projections.
En présence de produits laitiers	<ul style="list-style-type: none">● Utilisez le mélangeur ou l'émulsionneur.● Températures jusqu'à 90 °C.● Mélangez en continu avec les vitesses 4 à 6.
Friture	<ul style="list-style-type: none">● Températures jusqu'à 180 °C.● Chauffer l'huile avant d'ajouter d'autres ingrédients permet en général d'obtenir de meilleurs résultats.● Retirez le bouchon du couvercle du bol pour de meilleurs résultats lorsque vous faites revenir de la viande.● Veillez à ce que le bol et le couvercle soient secs avant d'ajouter l'huile.● Ne dépassez pas le niveau maximum de 0,5 litre d'huile marqué sur le bol lorsque vous faites chauffer l'huile.● Ajoutez les ingrédients lentement pour éviter les projections.● Retirez l'excédent d'eau des ingrédients.

Conseils pratiques – suite

Domaine	Astuces et conseils
Cuisson à la vapeur	<ul style="list-style-type: none">● Les durées de cuisson sont fournies à titre indicatif uniquement. Vérifiez toujours que les aliments sont suffisamment cuits avant de déguster.● Si les aliments ne sont pas assez cuits, prolongez la durée de cuisson. Il se peut qu'il faille rajouter de l'eau.● Laissez de l'espace entre les aliments et ne superposez pas les aliments dans la base et l'étage du cuiseur vapeur.● Les morceaux de taille similaire cuisent de manière plus homogène.● Lorsque vous cuisez à la vapeur plus d'un type d'aliment, si l'un d'entre eux nécessite moins de temps, ajoutez-le plus tard ou placez-le sur l'étage du panier.● Ne laissez pas s'évaporer toute l'eau, remplissez d'eau selon le besoin.● Si vous faites fonctionner plus d'une heure, vous aurez besoin de rajouter de l'eau jusqu'au repère de 1 litre.● Les aliments placés dans la base du plateau vapeur cuisent généralement plus vite que ceux disposés dans l'étage du panier vapeur.
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none">● Tous les disques à découper énumérés ne sont pas tous inclus dans votre emballage, les disques fournis variant selon le modèle du robot. Reportez-vous à la section « Service après-vente » pour savoir comment acheter un disque non compris dans votre emballage.● Utilisez toujours des aliments frais.● Ne coupez pas les ingrédients trop petits. Remplissez la largeur de la cheminée en quantité suffisante. Cela évite aux aliments de glisser sur les côtés pendant l'opération.● Il y aura toujours une petite quantité de résidus laissés sur le disque après l'opération.● Lorsque vous râpez des aliments, ceux placés verticalement sortiront plus courts que ceux placés horizontalement.
Réinitialisation	<p>Important</p> <ul style="list-style-type: none">● Lors de la mise au rebut de l'appareil, il est important de le réinitialiser pour protéger vos données personnelles.● Sélectionnez cette option pour supprimer toutes les données WiFi stockées sur l'appareil et restaurer ses paramètres d'usine.● Pour réinitialiser l'appareil, sélectionnez les Paramètres  > Factory Reset (Réinitialisation).


Conseils pratiques – suite

Domaine	Astuces et conseils
Pesage	<ul style="list-style-type: none"> ● La fonction de pesage offre un pesage de précision allant jusqu'à 6 kg. ● Vérifiez toujours que le plateau de pesage est parfaitement propre avant de placer des ingrédients directement sur sa surface. ● Ne placez pas d'aliments chauds ou de récipients chauds comme des casseroles sur le plateau de pesage. ● Ne coupez jamais les aliments sur le plateau de pesage, car les éléments tranchants comme les lames de couteau peuvent endommager la surface. ● N'appliquez pas de force excessive sur l'appareil.



Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Absence d'alimentation / L'écran de contrôle ne s'allume pas.	<p>L'appareil n'est pas branché. Bouton Marche/Arrêt sur Arrêt (Off).</p> <p>L'appareil est en mode veille.</p>	<p>Vérifiez si l'appareil est branché.</p> <p>Mettez le bouton marche/arrêt sur ON.</p> <p>Touchez l'écran ou tournez le bouton de commande.</p>
L'appareil ne fonctionne pas.	Le bouton de commande n'est pas appuyé.	Appuyez sur le bouton de commande pour lancer la cuisson.
Des aliments accrochent ou brûlent dans le fond du bol.	<p>Mélangeur ou couteau non installé(e) lorsque les légumes ont ramolli.</p> <p>La température sélectionnée est trop élevée pour le type d'aliment.</p> <p>La vitesse sélectionnée est trop lente.</p>	<p>Utilisez toujours le mélangeur ou couteau.</p> <p>Vérifiez que la température sélectionnée est bien la bonne et augmentez la vitesse de mixage.</p>
Des fuites se produisent à partir du couvercle pendant l'opération.	Le joint d'étanchéité du couvercle n'est pas correctement installé sur le couvercle.	Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour savoir comment installer le joint.
La vitesse de mixage ne peut pas être augmentée.	La température du bol ou des ingrédients est supérieure à 105 °C.	<p>Fonctionnement normal.</p> <p>La vitesse de mixage est limitée à la vitesse 6 lorsque la température du bol des ingrédients est supérieure à 105 °C.</p>

Guide de dépannage – suite

Problème	Cause	Solution
Fuite en provenance de la base du bol.	L'axe du bol ou le joint n'est pas installé correctement.	Vérifiez que le joint du bol est bien en place et correctement installé.
Le minuteur ne lance pas le compte à rebours sur l'écran d'affichage.	Au cours de la phase de chauffe, le minuteur ne lancera le compte à rebours que lorsque la température voulue sera atteinte. La température est réglée à plus de 100 °C, mais l'eau contenue dans les aliments empêche la température de dépasser les 100 °C.	Fonctionnement normal. Réduisez ou choisissez une température appropriée.
La température du contenu du bol ne dépasse pas 100 °C.	La contenance en eau des ingrédients peut empêcher la température de monter au-dessus de 100 °C.	Fonctionnement normal.
Mouvements ou vibrations excessives pendant le fonctionnement.	Une charge inégale des aliments dans le bol provoque des vibrations excessives. Capacité maximale dépassée. L'outil ou la vitesse appliquée ne sont pas corrects.	Réduisez la quantité ou répartissez uniformément les aliments dans le bol et redémarrez l'appareil. Reportez-vous au programme correspondant et au tableau des vitesses recommandées pour savoir quel outil et quelle vitesse appliquer.
L'écran affiche le message d'erreur E:34	Problème d'identification WiFi.	Vérifiez le mot de passe WiFi. Pour oublier le réseau WiFi, allez sur les Paramètres  > WiFi > Forget Network (Oublier le réseau). Redémarrez la Configuration appareil à partir de l'appli Kenwood World.

Guide de dépannage : suite

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

Guide de dépannage : suite

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

Informations sur Ecodesign

Port réseau : un seul port WiFi activé par défaut.

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

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

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

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

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

Conditions de prise de mesure :

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

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

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

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved.



140110/4