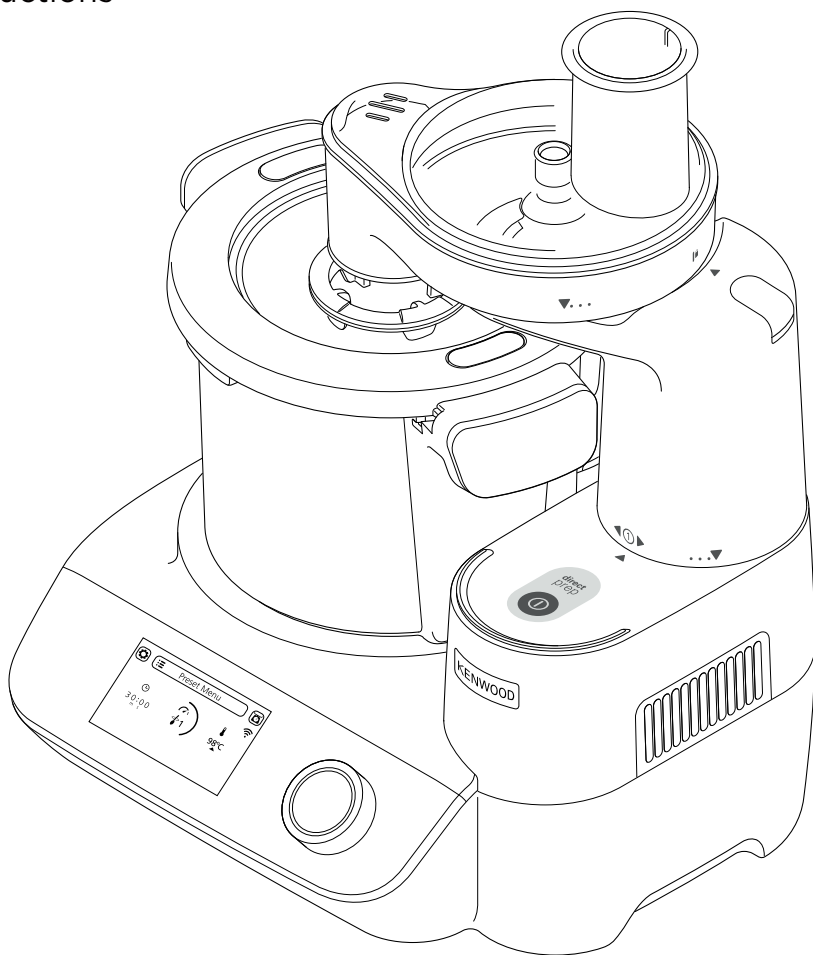


KENWOOD

TYPE CCL50

Instructions



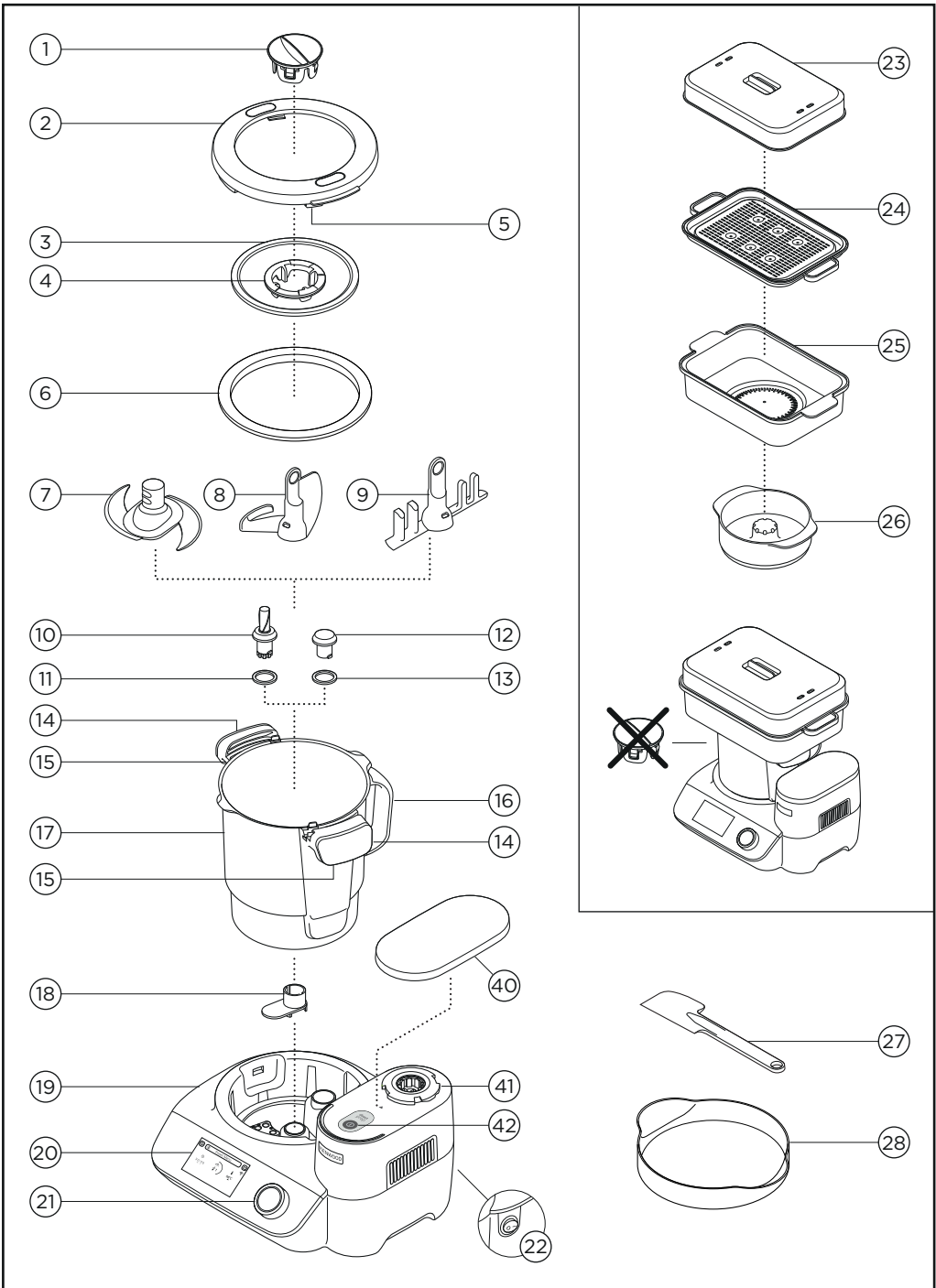
English

2-26

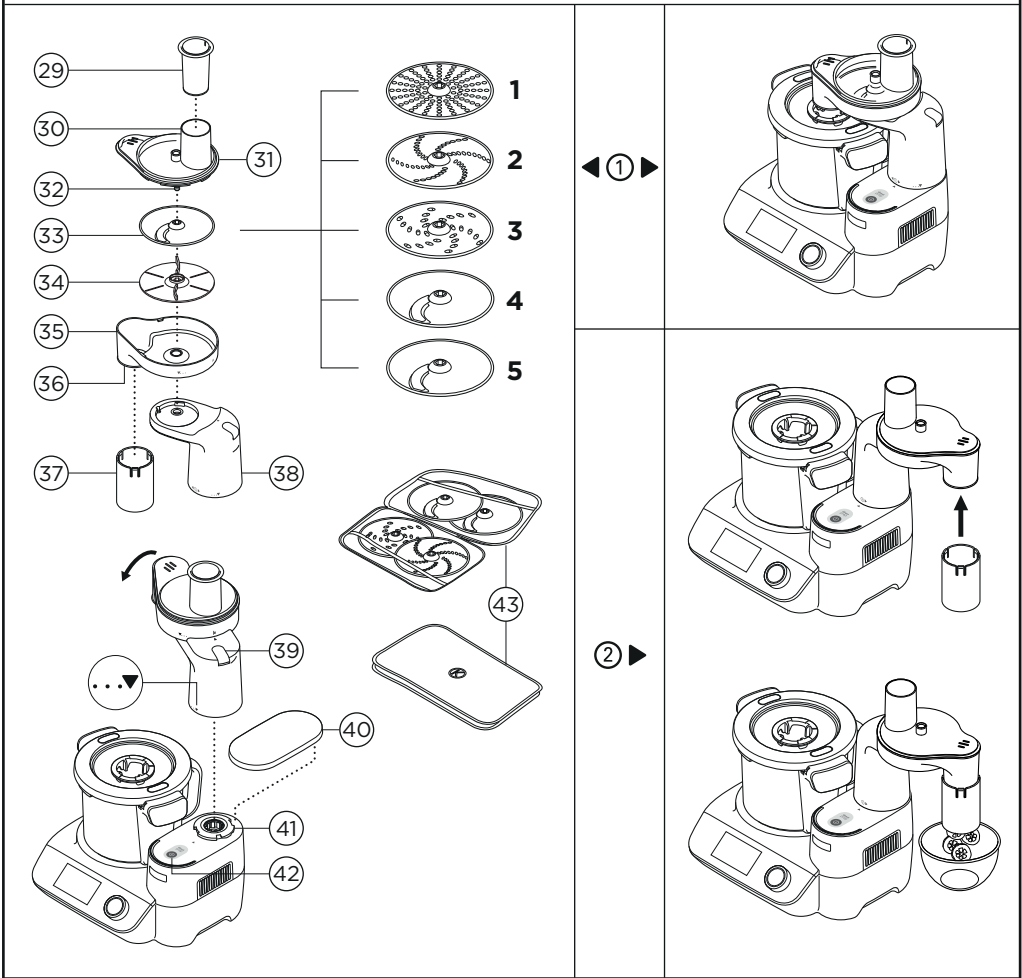
Français

27-49

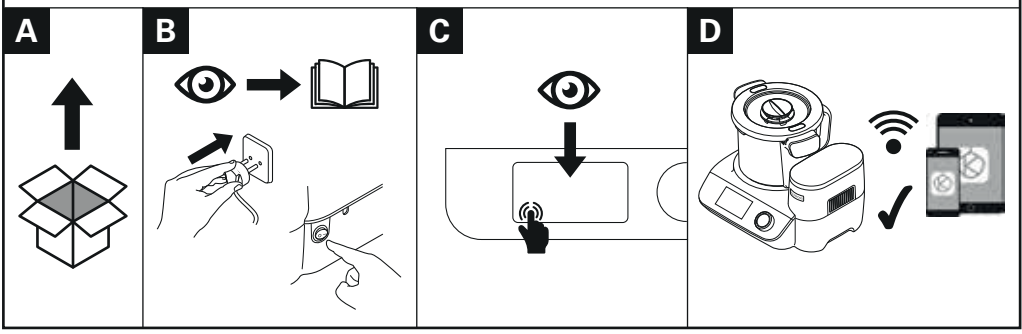




DIRECT PREP



KENWOOD WORLD APP



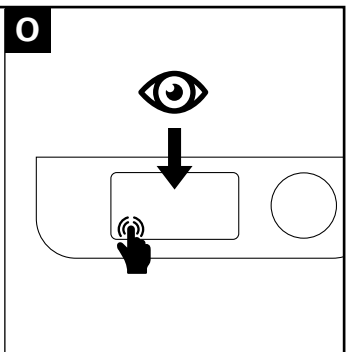
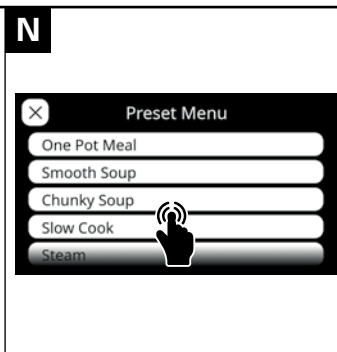
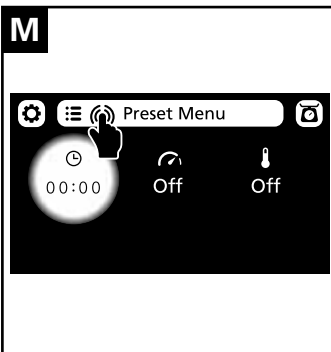
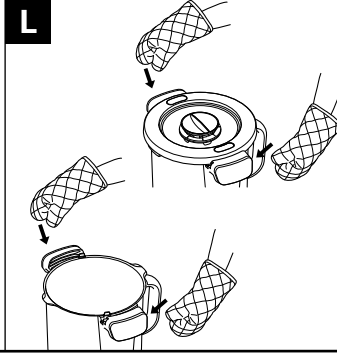
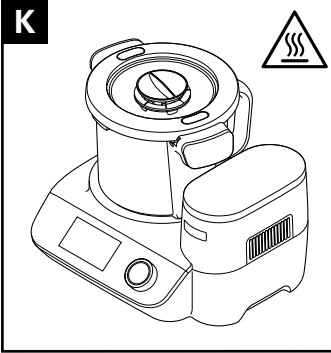
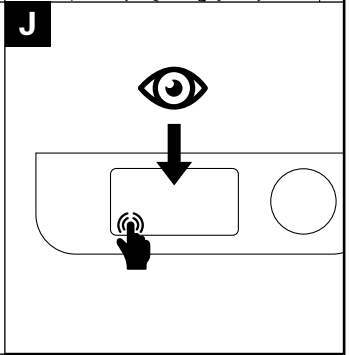
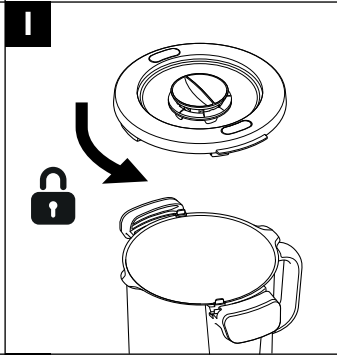
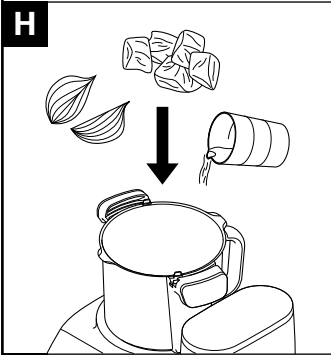
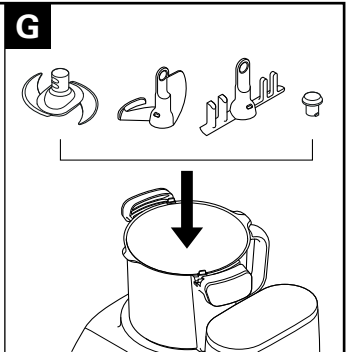
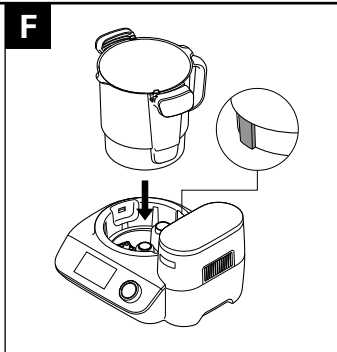
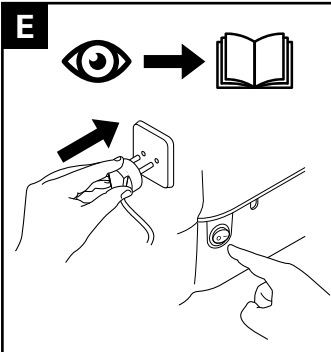


Table des matières

Sécurité	28-32
Légende	33
Connexion à l'application Kenwood World	34
Utilisation du robot cuiseur multifonction	34
Cuisson à bol ouvert	34
Utilisation des programmes prédéfinis	34-35
Utilisation du Direct Prep	35-36
Utilisation du plateau de pesage	36
Écran : explications	37
Preset Usage Chart	38-39
Recettes	40
Tableau des conseils d'utilisation	41-44
Entretien et nettoyage	45-46
Service après-vente	46
Conseils pratiques	46-48
Guide de dépannage	48-51
Ecodesign	52

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Pour un bon fonctionnement, veillez à ce que le fond du bol soit propre et sec avant d'être installé sur le bloc moteur.
- Éteignez et débranchez toujours l'appareil :
 - avant de le monter ou de le démonter ;
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé ;
 - avant le nettoyage
- Retirez toujours le mélangeur ou l'émulsionneur avant de verser le contenu du bol pour éviter d'être brûlé(e) par les éclaboussures des ingrédients.
- 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, et veillez à toujours les décongeler avant de les faire cuire.
- 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

- ㉙ Cache-sortie Direct Prep
- ㉚ Sortie Direct Prep
- ㉛ Bouton marche/arrêt Direct Prep
- ㉜ Poussoir/Verre mesureur
- ㉝ Cheminée
- ㉞ Couvercle du Direct Prep
- ㉟ Axe d'entraînement
- ㊱ 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.

- ㊲ Disque d'éjection
- ㊳ Base
- ㊴ Sortie des aliments
- ㊵ Goulotte d'extension
- ㊶ Tour
- ㊷ 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.**

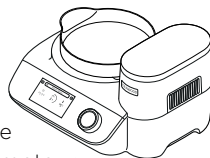
10 Pour retirer l'accessoire, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que . . .▼ soit aligné sur ▲, et soulevez.


- **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
	94-99 °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

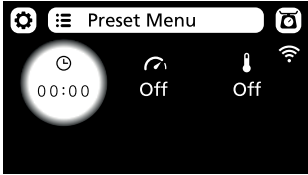
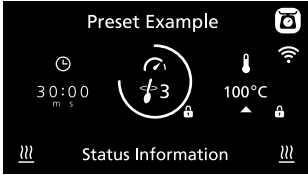









	
	<p>Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des paramètres.</p>
	<p>Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des programmes prédéfinis.</p>
	<p>Tapotez cette icône pour peser des ingrédients dans le bol ou à l'aide du plateau de pesage.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Affiche la durée choisie en heures (h), minutes (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.





























































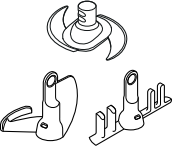






Tâche prédéfinie	Outil recommandé	Paramètres par défaut (réglables)		Étape de maintien au chaud	Idées recettes / utilisations
Plats mijotés		 30 min (5 min - 2 h)		 30 min   ARRÊT-OFF - 4   62°C 	Bolognaise, riz au lait
Soupes veloutées		 30 min (5 min - 2 h)	 2 min   Max   62°C 	 30 min   1 - 4   62°C 	Soupe de tomate, soupe de champignons
Soupes non mixées		 30 min (5 min - 2 h)		 30 min   1 - 4   62°C 	Bouillons, minestrone
Cuisson lente		 2 h (10 min - 8 h)		 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
Cuisson vapeur		 30 min (1 min - 8 h)  ARRÊT-OFF (OFF - 4)  100 °C 			Saumon en papillote
Pétrissage		 15 s   7   ARRÊT-OFF 	 2 min   8   ARRÊT-OFF 		Brioche
Pousse des patés		 1 hr (5 min - 8 h)  ARRÊT-OFF   30 °C (30 °C - 35 °C)			Pour laisser reposer les pâtes à base de levure avant cuisson
Rinçage		 50 s → 10 s   4 → 9   55 °C → 55 °C 		x3	Rinçage rapide pour faciliter le nettoyage

Recettes



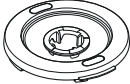





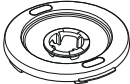













Recette	Accessoire utilisé	Paramètres prédéfinis /manuels	Ingrédients
Minestrone	  	Soupe épaisse  20 min  1  98 °C	Ajouter tous les ingrédients suivants au même moment : 100 g pancetta, <i>coupée en dés</i> 2 gousses d'ail, <i>hachées</i> 50 g de riz Arborio 2,5 c. à soupe de purée de tomates 70 g de 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 l 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> 200 ml 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 l 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.














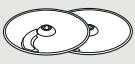
Fonction			
<p>Couteau</p> <p> Pour hacher les ingrédients avant la cuisson ou les réduire en purée une fois la cuisson terminée. Pour faire des pâtes à cuire et à gâteaux.</p>			
Hacher des herbes	Max	10 secondes	20 g - 50 g
Hacher des oignons	Max	5 - 10 secondes	Jusqu'à 300 g (2 oignons)
Couper les légumes en morceaux de 4 cm de long	Max	10 - 20 secondes	Up to 1kg
Hacher de la viande maigre Découpez en morceaux de 2 cm	Max	5 - 30 secondes	150 g - 1 kg
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	x15 - 30	Pour un poids total de 250 g - 1 kg au plus
	Pulse	x5 - 10	
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	2 minutes	Pour un poids total de 830 g au plus Pour un poids total de 500 g de farine au plus
	8	2 minutes	
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
Brioche	8	2 minutes	Pour un poids total de 800 g 380 g de farine

Tableau des conseils d'utilisation - Suite			
Fonction			
 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.			
Recette de brioche			
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 - 1½ minutes	Mélange pour 2 - 4 oeufs
 Adaptateur fond plat pour cuisson lente Pour les recettes à cuisson lente.			
Plats mijotés etc.	OFF/80-95 °C	1-8 heures	3 l



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	

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

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			
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)

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

- 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 pièces à la main, puis séchez-les minutieusement.
- Si des aliments accrochent ou brûlent à l'intérieur du bol, retirez-en le plus possible à l'aide d'une spatule. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Retirez tous les dépôts tenaces à l'aide d'une

brosse de nettoyage. Même si le bol est décoloré, cela n'altère en rien ses performances.

Axe d'entraînement du bol/De l'adaptateur fond plat pour cuisson lente

- 1 Desserrez la pièce de verrouillage de l'axe d'entraînement sur le dessous du bol en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 2 Ensuite, soulevez l'axe d'entraînement ou l'adaptateur fond plat pour cuisson lente.
- 3 Retirez le joint d'étanchéité ou et lavez-le à la main.
- 4 Nettoyez l'axe d'entraînement du bol ou l'adaptateur fond plat pour cuisson lente avec une brosse et de l'eau chaude savonneuse, puis rincer abondamment à l'eau du robinet.
- 5 Vérifiez que le joint a bien été réinstallé sur l'axe d'entraînement ou l'adaptateur fond plat pour cuisson lente avant de les 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.

Lave-vaisselle

Voir au dos pour connaître les pièces pouvant aller au lave-vaisselle.

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.

Conseils pratiques – suite

Domaine	Astuces et conseils
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.
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.

Conseils pratiques – suite

Domaine	Astuces et conseils
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).
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. Mettez le bouton marche/arrêt sur ON. 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.

Guide de dépannage - suite

Problème	Cause	Solution
Des aliments accrochent ou brûlent dans le fond du bol.	Mélangeur ou couteau non installé(e) lorsque les légumes ont ramolli. La température sélectionnée est trop élevée pour le type d'aliment. La vitesse sélectionnée est trop lente.	Utilisez toujours le mélangeur ou couteau. Vérifiez que la température sélectionnée est bien la bonne et augmentez la vitesse de mixage.
Des fuites se produisent à partir du couvercle pendant l'opération.	Le joint d'étanchéité du couvercle n'est pas correctement installé sur le couvercle.	Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage » pour savoir comment installer le joint.
La vitesse de mixage ne peut pas être augmentée.	La température du bol ou des ingrédients est supérieure à 105°C.	Fonctionnement normal. La vitesse de mixage est limitée à la vitesse 6 lorsque la température du bol des ingrédients est supérieure à 105°C.
Fuite en provenance de la base du bol.	L'axe du bol ou le joint n'est pas installé correctement.	Vérifiez que le joint du bol est bien en place et correctement installé.
Le minuteur ne lance pas le compte à rebours sur l'écran d'affichage.	Au cours de la phase de chauffe, le minuteur ne lancera le compte à rebours que lorsque la température voulue sera atteinte. La température est réglée à plus de 100°C, mais l'eau contenue dans les aliments empêche la température de dépasser les 100°C.	Fonctionnement normal. Réduisez ou choisissez une température appropriée.
La température du contenu du bol ne dépasse pas 100°C.	La contenance en eau des ingrédients peut empêcher la température de monter au-dessus de 100°C.	Fonctionnement normal.

Guide de dépannage : suite

Problème	Cause	Solution
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.
 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.	L'écran n'a pas été remis à zéro, et soit les ingrédients soit le bol/le couvercle/ l'accessoire ont été retiré. Des ingrédients ou d'autres choses sont appuyés contre l'appareil ou se trouvent sous l'appareil. L'appareil est appuyé contre une paroi.	Remettez l'écran à zéro, remettez les ingrédients manquants en place, ou réinstallez le bol/couvercle/ accessoire. Vérifiez qu'il n'y a pas d'ingrédients ou d'autres choses appuyés contre l'appareil ou se trouvant sous l'appareil. Vérifiez qu'il y a un espace entre l'appareil et les parois de la pièce. Remettez l'écran à zéro avant de peser les prochains ingrédients.

Guide de dépannage : suite

Problème	Cause	Solution
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.	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. Mettez l'écran sur zéro avant de peser les ingrédients suivants.
Impossible de passer rapidement entre les deux types d'unités de mesure (métriques et impériales).	L'appareil est en cours de reconfiguration pour afficher la mesure et l'unité précédemment sélectionnées.	Patiencez pendant 5 secondes et réessayez.
Long délai de réponse de l'application de pesage (pour afficher le poids sur le dispositif mobile).	Le signal WiFi est trop faible. Le dispositif mobile n'est pas connecté au même réseau WiFi local que l'appareil.	Vérifiez que l'appareil bénéficie d'une bonne réception (contactez votre fournisseur internet pour en savoir plus sur la manière d'améliorer votre réception). Vérifiez que votre dispositif mobile est bien connecté au même réseau WiFi local que l'appareil (allez sur les paramètres du dispositif mobile et sélectionnez votre réseau WiFi local).
<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.</p>		

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).

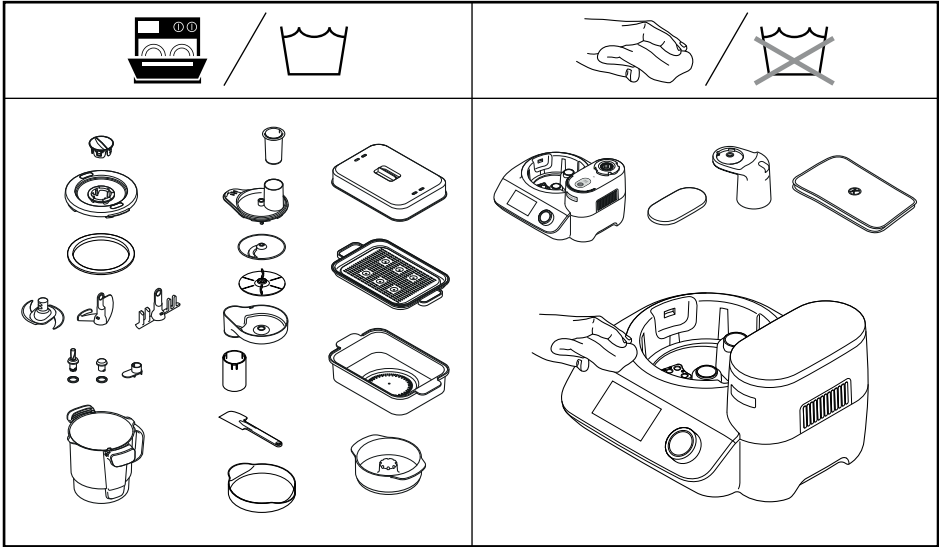
Mode	Limite	CCL50
Allumé hors réseau : - l'écran affiche la durée, la vitesse et la température	SO	2.575W
Veille hors réseau : - après 20 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint.	<0.5W	0.401W
Allumé en réseau L'écran affiche la durée, la vitesse et la température. Port réseau WiFi actif.	SO	3.080W
Veille en réseau : après - 20 minutes d'inactivité, l'écran s'éteint et le port réseau WiFi se met en mode économie d'énergie.	<1.5W	0.895W
Éteint : - activé par le bouton à l'arrière de l'appareil.	0,5 W	0W

Conditions de prise de mesure :

- Tension d'entrée : 50 Hz, 230 V c.a.
- Température ambiante : 22 °C
- Date de l'essai : 15/01/2018
- Équipement : Yokogawa WT310E
- Règlement de référence européen 1275/2008/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

© 2019 Kenwood Limited. All rights reserved.



140110/1