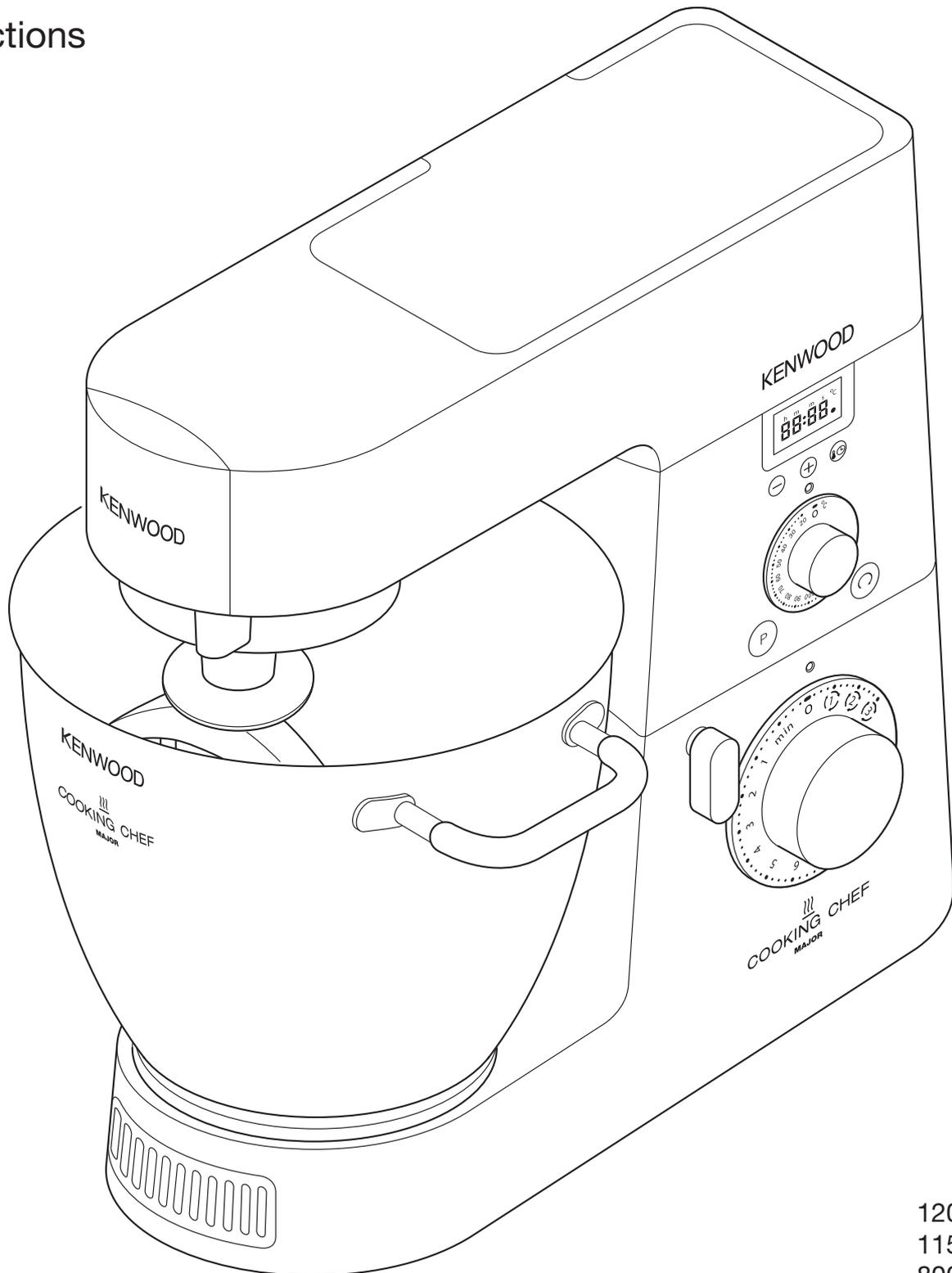


KENWOOD

KM080 series

instructions



120V 60Hz
1150W Max
800W Motor

English

3 - 15

Français

16 - 30

IMPORTANT SAFEGUARDS

More specific safeguards are located before the operating instructions of each attachment.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury including the following:

- **READ ALL INSTRUCTIONS.**

- To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or power unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before putting on or taking off parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use more than one attachment at a time.
- Never place blade assembly on base unless assembled to jar/goblet.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Never leave your Food Preparation Machine unattended while it is operating.
- Remove beaters from mixer before washing.
- To disconnect, turn control to "OFF" (O), then remove plug from wall outlet.

- **important note - electronic medical implants**

- Like all induction heating products, this appliance generates short-range magnetic fields. If any user or person in close proximity has a pacemaker or other active implants, please consult a doctor before use, concerning any possible incompatibility to prevent any risk to health.
- Keep body parts, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- Never put your fingers etc., into the hinge mechanism.
- Never exceed the maximum capacities on page 14 and when using the induction heater never exceed the 3 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- When using an attachment, read the safety and usage instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL, SPLASHGUARD AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off. Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven mitts when handling the hot bowl and hot mixing tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the mixer bowl particularly when opening the lid in the splashguard or when raising the mixer head.
- If transferring hot food from the mixer to the liquidiser, always allow the ingredients to cool to room temperature before placing in the liquidiser.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
- Never insert anything through the air vents.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Make sure it is at least 10 cm from walls and ensure that the vents are not blocked. Do not position below overhanging cupboards.
- For the correct and safe operation of the induction cooker ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.

- As with all induction cooking appliances do not place credit cards, magnetic media or sensitive electronic equipment near to the appliance when in use.
- Do not use the appliance for deep frying foods.
- Always ensure food is thoroughly cooked before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- The maximum rating is based on the food processor attachment as that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS For Household use only

before plugging in

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

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- 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.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.

before using your Kenwood appliance

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

before using for the first time

Wash the parts: see 'care and cleaning' page 15.

introduction

Thank you for buying this Kenwood Cooking Chef Kitchen Machine, we hope you will enjoy many years use.

Kenwood has over 60 years of experience and expertise in developing our Kitchen Machines and their wide variety of attachments. Kenwood Kitchen Machines are renowned for being more than just a food mixer.

In the development of Cooking Chef we have taken the well-known versatility of the Chef a step further by introducing integrated Induction Cooking directly beneath the mixing bowl. You can now enjoy all of the benefits of everyday 'cold bowl' planetary mixing when preparing your favourite cakes, pastries and dough, plus the added advantage of heating and cooking directly in the bowl combined with planetary mixing. The opportunities are endless.

The Kenwood Cooking Chef with its range of optional attachments truly is the complete food preparation system.

Strong, Reliable, Versatile, Kenwood.

What is Induction Cooking and how does it work?

Induction cooking is an advanced cooking method that employs the principles of electromagnetic induction. When an electric current is passed through a copper coil in the induction cooking area it creates an electromagnetic field. When the Cooking Chef bowl is locked into position the circuit is completed by a special layer of stainless steel in the bowl base. In turn this creates a large amount of thermal energy that passes through to the contents of the bowl, thus heating the food.

Induction cooking is extremely energy efficient because it only produces heat in the base of the bowl. Other heating methods such as gas hobs waste almost 50% of the heat energy around the sides of the pan. Indeed the Induction cooking area on your Cooking Chef only feels hot during and immediately after cooking because of the heat transferred back from the contents of the bowl. All of this means that Induction cooking is very efficient, very safe and very clean.

The cooking functionality of your Kenwood Cooking Chef is similar to using a saucepan on your cooker hob. The added advantage is that the Chef will automatically stir your food and regulate the cooking temperature to your precise requirements, leaving you free to confidently perform other tasks in your kitchen.

The Cooking Chef uses induction heating technology which is extremely efficient. When compared to cooking on a gas or electric hob, you may find that cooking times are reduced or that you need to cook on a lower temperature. This should be considered when using your appliance for the first time or when experimenting with a new recipe. Make sure that if you start cooking at a high temperature, you keep watching and reduce the heat when necessary to stop food burning and sticking to the bowl, just as you would with your saucepan. Generally the Cooking Chef will automatically heat the food to your desired temperature in the quickest possible time. It is therefore not necessary to set the temperature higher than you require in order to reduce cooking times. At this stage you should also pay attention to the frequency of the stir settings. When cooking at higher temperatures you may find it necessary to stir constantly using stir setting (1). Stir settings (2) and (3) are useful in maintaining the consistency of your food during longer cooking periods on a low simmer.

Selection of the correct bowl tool is also important at this stage. Further on in this book we have suggested the most appropriate uses for each tool and with experience you will quickly understand which is best for each task. When cooking you will find that the high temperature flexible beater is best used to obtain a very smooth consistency for sauces and creams, whereas the stirring tool is better when cooking foods that need to maintain a more solid consistency, such as stews, casseroles, ragouts etc. Our recipe book recommends the best tools for each recipe, and you may also find that changing the tool for different processes during your meal preparation gives better results.

During cooking and immediately afterwards, the bowl, splashguard and bowl tool will be hot – just as your saucepan would be. Please take care when touching any of these. It is important to also remember that the cooking process will generate steam and condensation so take care when looking into the bowl, lifting the food chute lid or the Cooking Chef/machine head to view or access the bowl. You should also warn others when the machine is cooking or hot so they will also be careful. When touching or removing hot parts it is advised to use oven mitts and only carry the bowl using the handles provided. You may also find the work surface protection mat useful to protect heat sensitive surfaces.

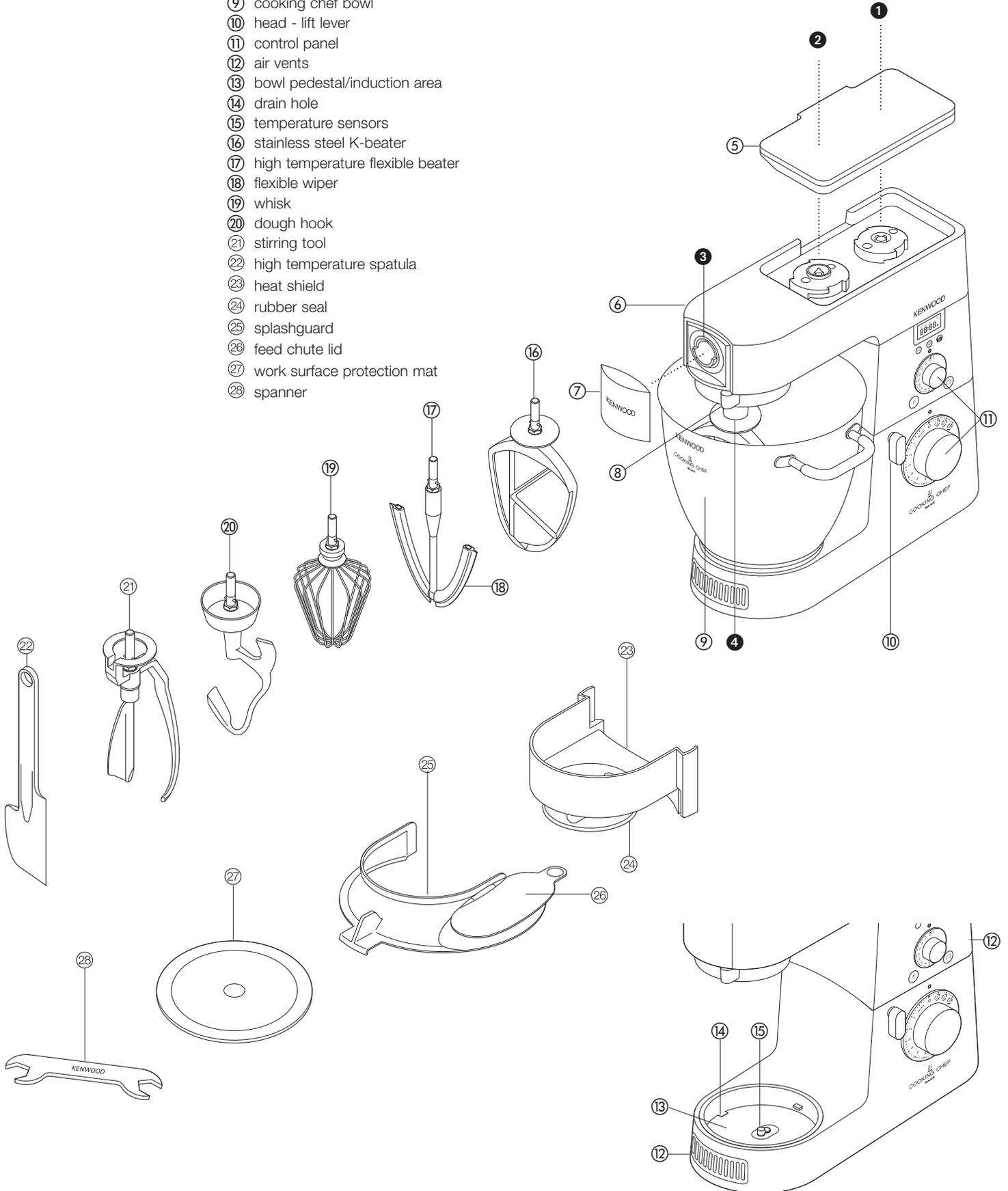
When heating liquids or food with a high water content, the accuracy of the temperature reading is usually within +/- 5°C. The accuracy of the temperature display and control will vary depending upon the consistency of your bowl contents, the volume of your bowl contents, the frequency of stirring and the bowl tool that is used. Again this is similar to cooking on a hob, for example, where a large quantity of food in a large saucepan is heated but not stirred thoroughly. The food will be hot at the base of the saucepan, or even burnt, whereas the food near the top will be much cooler.

In addition to the temperature display the machine has a small blue LED. This will flash until the machine has reached the selected temperature. Once the required temperature is reached the light will stop flashing. However, you should note that when you add further ingredients to the bowl the blue LED will begin to flash again as the temperature of the bowl contents will be reduced by cold ingredients. You may also notice the static light begin to flash if the mixing frequency is increased.

You will quickly find that your Kenwood Cooking Chef is simple to use and will help make your everyday food preparation easy.

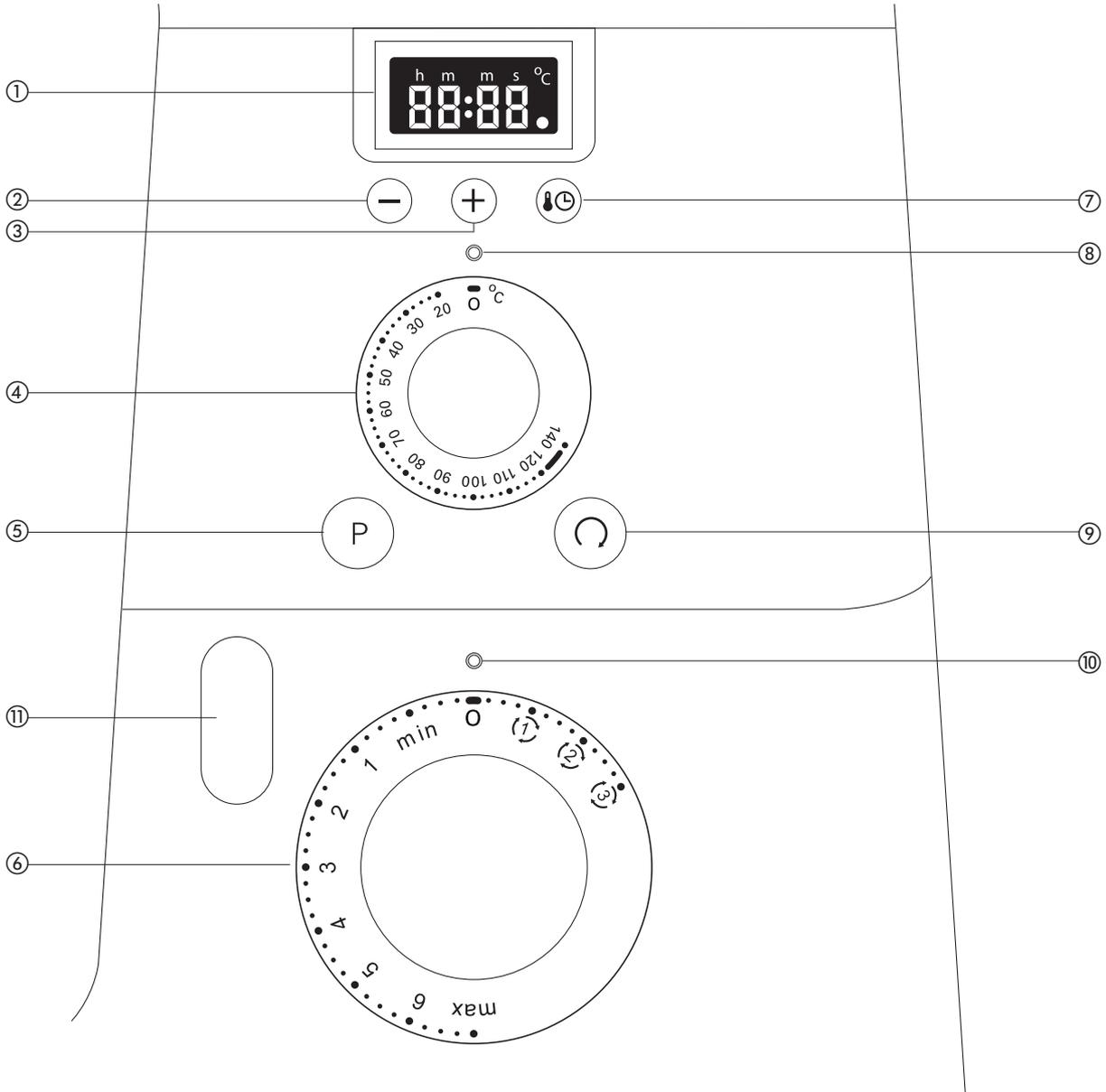
know your Kenwood Cooking Chef

- attachment outlets
- 1 high speed outlet
 - 2 medium speed outlet
 - 3 slow speed outlet
 - 4 tool socket
- the mixer
- 5 medium/high speed outlet cover
 - 6 mixer head
 - 7 slow speed outlet cover
 - 8 slow speed outlet lever
 - 9 cooking chef bowl
 - 10 head - lift lever
 - 11 control panel
 - 12 air vents
 - 13 bowl pedestal/induction area
 - 14 drain hole
 - 15 temperature sensors
 - 16 stainless steel K-beater
 - 17 high temperature flexible beater
 - 18 flexible wiper
 - 19 whisk
 - 20 dough hook
 - 21 stirring tool
 - 22 high temperature spatula
 - 23 heat shield
 - 24 rubber seal
 - 25 splashguard
 - 26 feed chute lid
 - 27 work surface protection mat
 - 28 spanner



control panel

- ① timer/temperature display
- ② timer decrease button
- ③ timer increase button
- ④ temperature control
- ⑤ pulse button/high speed, high temperature whisk button
- ⑥ speed control
- ⑦ timer/temperature selector button
- ⑧ temperature indicator light
- ⑨ fold button
- ⑩ speed control indicator light
- ⑪ head lift lever



adjusting the height of the tools

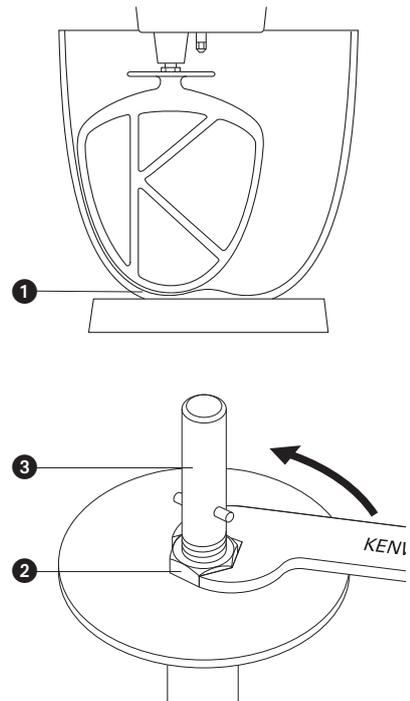
Please refer to page 10 on how to assemble the mixer.

whisk, stainless steel K-beater, stirring tool

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

Here's how:

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



high temperature flexible beater - this tool should just touch the bottom of the bowl.

dough hook - this tool is set at the factory and should require no adjustment.

to fit and use your splashguard assembly

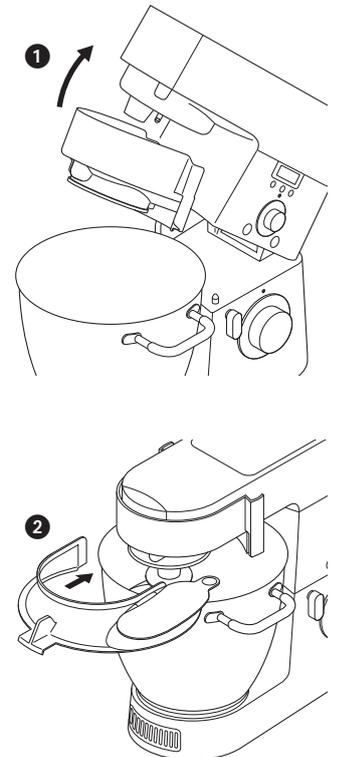
The splashguard assembly consists of 2 pieces: the heat shield and the splashguard.

The heat shield must be fitted during cooking operations otherwise the mixer will not operate and error code E:03 will be displayed. The heat shield is to protect the mixer head from steam produced during the cooking process.

If necessary both the heat shield and the splashguard can be fitted to retain ingredients in the bowl e.g. when mixing light ingredients such as flour and icing sugar, or when cooking ingredients where moisture needs to be retained in the bowl. The splashguard should not be fitted to the bowl unless used in conjunction with the heat shield.

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

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



the mixer

the mixing tools and some of their uses

- K-beater ● For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.
- whisk ● For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it.
- dough hook ● For yeast mixtures only.
- high temperature flexible beater ● Suitable for many cooking operations in particular cooking custards, scrambled eggs and sauces. Ideal for scraping mixes both hot and cold from the sides of the bowl during mixing. Also suitable to sauté vegetables.
- stirring tool ● Suitable to use during cooking to maintain the consistency of food e.g. chicken, fish, vegetables and fruit.

to use your mixer

Before using the mixer ensure the temperature and speed controls are switched to the off 'O' positions.

- 1 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head until it locks.
- to fit a tool 2 Place the tool in the socket, locating the shaft pin in the groove and then turn to lock into position ❷.
- stirring tool** - to fit the stirring tool, insert the shaft into the socket, then line up the slot on the extension so that it is located beneath the metal pin on the underside of the mixer head. Hold the paddle and turn so that the shaft pin is below the groove then push up and turn to lock into position ❸.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❹.
- 4 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.
- to remove a tool ● Reverse step 2 above. (Always use oven mitts to remove tools after cooking).
- 5 Connect the mixer to the power supply. The speed and temperature indicator lights will illuminate briefly. The display will show **88:88** and then clear leaving the power on indicator illuminated .
- 6 Turn the speed control to the desired setting (see page 11 for recommendations), the mixer will start and the speed control indicator light will flash. The timer will count up in 1 second intervals. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating.
- 7 Stop the mixer by returning the speed control to the off 'O' position.

Important - If at any time, the mixer head is raised during an operation, the mixer will automatically stop and beep and it will not re-start when the mixer head is lowered. To re-start the mixer turn the speed control to the off 'O' position and then re-select a speed.

pulse button

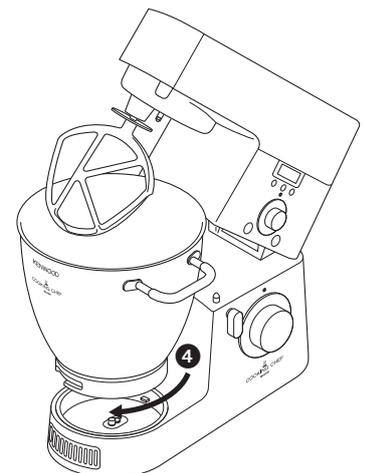
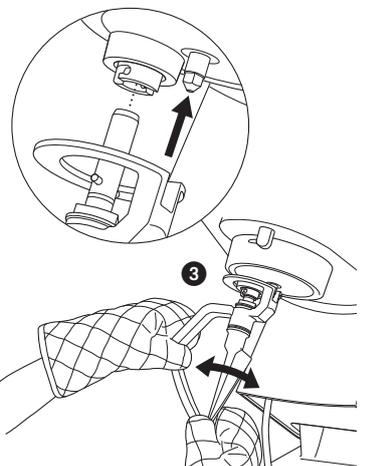
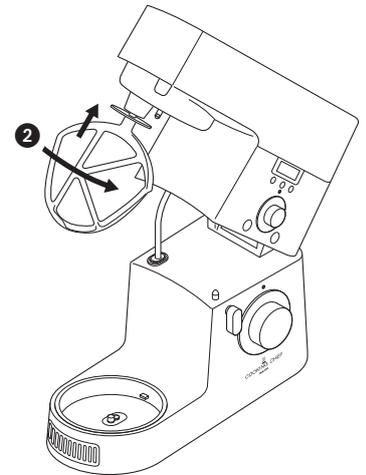
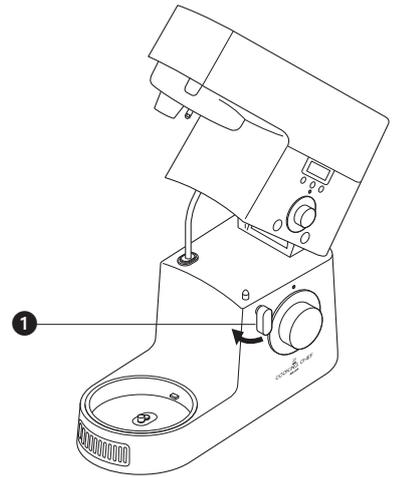
The pulse button can only be used when the speed control is in the off 'O' position.

To select pulse, press the pulse button **P** and the mixer will run at maximum speed for as long as the button is held in this position. If the bowl contents are above 60°C, the speed will increase gradually. This will be accompanied by a beeping sound and the speed and temperature indicator lights will flash quickly.

fold button

Press the fold button **F** and the mixer will automatically operate on minimum speed.

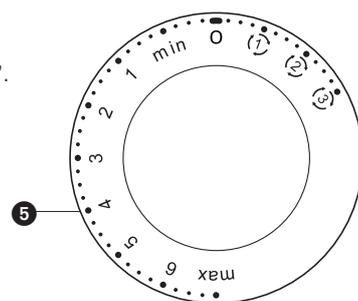
Note: If the fold button is pressed whilst the motor is running it will perform the standard fold function until the button is released. It will then return to the selected speed.



speed control 5

The following speeds are a guide only and will vary depending upon the quantity and the temperature of the ingredients being mixed etc. Turn the speed control clockwise to obtain speeds 'min' through to 'max'.

- K-beater
 - **creaming fat and sugar** start on 'min', gradually increasing to 'max'.
 - **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
 - **folding in flour, fruit etc** 'min' - 1
 - **all in one cakes** start on 'min' speed, gradually increase to 'max'.
 - **rubbing fat into flour** 'min' - 2.
- high temperature flexible beater
 - **creaming fat and sugar** start on 'min', gradually increasing to 3.
 - **scraping mixes both hot and cold from the sides of the bowl** start on 'min' gradually increasing to 3.
 - **sauteing vegetables, stirring risotto and polenta etc.,** use (1) .
- whisk
 - Gradually increase to 'max'.
- dough hook
 - Start on 'min', gradually increasing to 1.
- stirring tool
 - Use with the stir settings only (1), (2), (3).



stir settings

To select the stir settings turn the speed control anti-clockwise. These are most suitable when the mixer is used in the cook mode. Please note, to use the stir speeds all outlet covers must be fitted.

- (1) – Use this setting when a constant slow speed is required e.g. stirring sauces.
- (2) – When the speed control is set to this position, the mixer will intermittently operate on a slow speed once every 5 seconds for approximately 2 revolutions.
- (3) – When the speed control is set to this position, the mixer will intermittently operate on a slow speed once every 30 seconds, making it suitable for stirring casseroles etc.

Return the speed control to the off 'O' position to stop the operation.

Note:

- Whenever a speed is selected, the speed indicator light will flash.

to use the mixer to cook food

IMPORTANT

- Make sure the induction area, temperature sensors and external surface of the bowl base are clean. Failure to do this will affect the heat sensor, resulting in poor cooking performance.
 - Check that all the outlet covers including the heat shield are fitted. If they are not correctly fitted the heating function will not operate.
 - Always use oven mitts to remove the bowl and tools after cooking.
- 1 Assemble the mixer following the instructions on page 10.
 - 2 Turn the temperature control to the required temperature.
 - **Heating will not commence unless a speed is selected.**
 - 3 Turn the speed control to the desired speed which will switch on the motor and the heater. Both indicator lights will flash.
 - 4 Once the set temperature is reached, the temperature indicator light will illuminate continuously. However, during cooking the light will start to flash if the temperature changes indicating that the mixer is trying to maintain the set temperature (please read introduction page 5).
 - If the bowl temperature exceeds 60°C, for safety reasons the speed is automatically limited even if a higher speed has been selected. The speed will not automatically increase when the temperature drops below 60°C. The speed control must be switched off first and the desired speed reselected.
 - Note: Each time the timer/temperature selector button is pressed, the display will alternate between the timer display and the temperature of the bowl contents.
 - 5 To stop or pause the mixing and heating process, return the speed control to the off 'O' position. To resume the operation select a speed.

hints

- **Some recipes, in particular those with a high water content, will not be able to reach a cooking temperature above 100°C (as this is the boiling point of water).**
- When adding ingredients to the bowl during cooking, turn the speed down and add the ingredients slowly and evenly.
- To heat sauces quickly use the continuous stir setting (1).
- You may find changing the tool for different processes during your meal preparation gives better results e.g. use the high temperature flexible beater to fry vegetables and then the stirring tool whilst cooking pieces of meat or poultry.
- If using the splashguard during cooking, always remove it before lifting the mixer head. Be aware of condensation formed on the splashguard and heat shield.
- When lifting the mixer head lift it slowly to allow any liquid on the underside of the heat shield to flow back into the bowl.
- Three stir functions are available which enable you to select the appropriate amount of stirring for individual recipes. Some recipes will require constant stirring to stop ingredients from sticking to the bottom of the bowl, whereas others will benefit from intermittent stirring to maintain the consistency of the food.
- For optimum performance adjust the tool heights see page 9.
- The maximum cooking time is 3 hours after which time the mixer will automatically switch off.
- It is possible to heat food without a tool in position, however a speed must be selected. This may be advantageous when melting foods e.g. butter, chocolate.
- Each time the timer/temperature selector button is pressed the display will alternate between displaying the cooking time and the temperature reached at that point.
- A high pitched sound may be heard from the appliance when in use. This is normal.

High speed, high temperature whisk control

To whisk at high speed at temperatures above 60°C, turn the speed control to the desired whisking speed and then press and hold the pulse button. This will be accompanied by a beeping sound and the speed and temperature indicator lights will flash quickly. The whisking speed will slowly increase to the selected speed. Repeat the procedure to increase the speed further. You can reduce the whisking speed or turn off the mixer as normal.

This function MUST only be used with the whisk. You should not exceed the maximum cooking capacity of 3 litres/100 fl oz and you must ensure the splashguard is fitted. The machine must not be left unattended.

after cooking

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

display

For your safety the mixer is fitted with 5 separate safety sensors which will operate when using the mixer in the cooking mode. If the mixer is switched on and a safety sensor activated, the timer/temperature display will show an error message e.g. 'E:01'. This will be accompanied by a beeping sound and the mixer will not work. Check the following error messages:-

Error Message	Description	Solution
E:01	The head of the machine is in the raised position. When the head is lifted, a safety sensor disables the motor and heater. If the speed control is turned to any setting other than the Off 'O' position when the head is raised, this message is displayed and the motor will not switch on.	Close the head. Turn the speed control to the 'O' position and then select the desired speed.
E:02	The Cooking Chef Bowl is not fitted. The heating function will only work if the Cooking bowl is being used. This bowl must also be correctly fitted. Safety sensors will detect an incorrect bowl or the correct bowl incorrectly fitted.	Ensure that the Cooking Chef bowl is being used. Check that the bowl is fitted correctly. Turn the speed control to "O" and then select desired speed.
E:03	The heat shield is not fitted. The heating function will be disabled if the heat shield is not correctly fitted.	Ensure the heat shield is fitted correctly. Turn the speed control to 'O' and then select desired speed.
E:04	The slow speed outlet and high speed/medium speed outlet covers are not fitted. These covers are fitted with safety sensors. If the covers are not fitted correctly the heating will switch off and if stir functions are selected, the motor will run continuously. Mixing speeds min to max will run continuously.	Ensure that all covers are fitted correctly. Turn the speed control to 'O' and then select desired speed.
E:09	Temperature sensor problem. If the heater control detects a bowl temperature higher than expected during normal use, the motor and heater will automatically switch off.	Turn the speed control to 'O', unplug the machine and allow to cool. Check that the bowl base and temperature sensors are clean. Replace plug and switch on as normal.
E:10	Motor overload/overheat. Note: Available power to the motor is reduced when the heater is on.	Turn the speed control to 'O' and unplug the machine. Remove any obstructions causing the motor to stall and if necessary reduce the quantity of ingredients being processed. Ensure all the air vents are clear of obstructions. Plug in and switch on.

If these or any other error codes continue to appear on the display contact Kenwood Customer Care.

to use the countdown timer

The timer can be used in both the cooking and non cooking modes. If a countdown time is not selected, the timer will automatically count up in 1 second intervals whilst the mixer is in operation. The maximum running time is 3 hours.

- 1 Connect the mixer to the power supply. The display will briefly show **88:88** and then clear leaving the power on indicator visible .
- 2 Press either the + or – button and 0:00 will appear in the display.
- 3 Press either the + or – button until the desired time is displayed. The timer will count up in 5 second intervals. If the button is pressed continuously the numbers will change more quickly the longer it is held down. A maximum time of 3 hours can be set.
Note: If the + button is pressed when the timer is at 3:00 the displayed time will change to 0:00. If the – button is pressed when the timer is at 0:00 the displayed time will change to 3:00.
- 4 Turn the speed control to the desired speed, the mixer will start and the timer will count down in 1 second intervals.
 - The mixer operation can be paused at any time by turning the speed control to the off 'O' position. This will also pause the timer. The timer will continue to count down when the mixer is re-started.
- 5 The mixing process will automatically stop when the total time has elapsed and audible beeps will be emitted for 3 seconds. The display will flash for 5 seconds and then clear showing the power on indicator .

to reset the timer

- 1 Zero the timer by pressing the + and – buttons at the same time (the speed control must be in the off 'O' position).
 - If the machine has been idle for 10 minutes, the LCD display and backlight will enter 'sleep mode' and all the displays will turn off. If any button or control knob is activated, the display will resume its previous format.

maximum capacities

shortcrust pastry	• Flour weight: 910g	(2 lb)
stiff yeast dough	• Flour weight: 1.2kg	(2½ lb)
	• Total weight: 2.1kg	(4 lb 11oz)
soft yeast dough	• Flour weight: 2.6kg	(5 lb 12oz)
	• Total weight: 5kg	(11 lb)
fruit cake mix	• Total weight: 4.55kg	(10 lb)
egg whites	• 16	
cooking mode	• 3 litres	100 fl oz

- general hints
- Stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
 - Eggs at room temperature are best for whisking.
 - Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
 - Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

points for bread making

- important
- Never exceed the maximum capacities stated - you'll overload the machine.
 - If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
 - The ingredients mix best if you put the liquid in first.
 - For best results use warm water at 43°C/110°F.

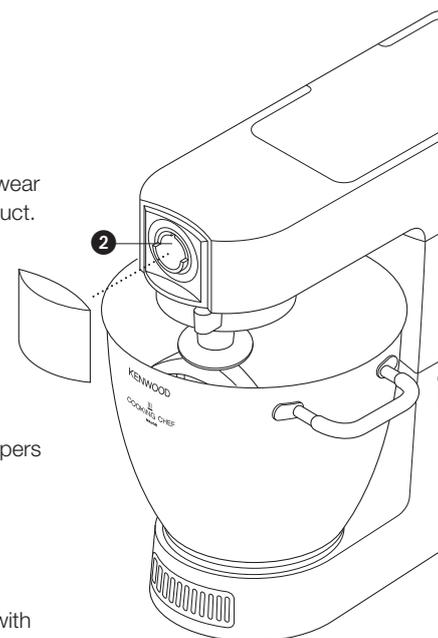
trouble shooting guide when cooking

Problem	Cause	Solution
The mixer will not operate in the heat mode and displays an error message and gives a warning beep.	One of the safety sensors has been activated.	See the table referring to error messages page 13. <ul style="list-style-type: none"> • Ensure the head is lowered and locked. • Ensure all outlet covers are correctly fitted. • Ensure the heat shield is correctly fitted. • Ensure the cooking chef bowl is corrected fitted.
A temperature has been selected but the bowl contents do not heat (the temperature indicator light is not illuminated).	A speed has not been selected.	Select a speed.
The mixer changes speed during cooking.	The speed is automatically limited when the bowl contents reach 60°C.	This is a safety feature.
Food burning on the base of the bowl.	<ol style="list-style-type: none"> 1 The temperature setting selected may be too high. 2 Incorrect tool being used. 3 The stir function is too slow. 4 The tool may not be low enough in the bowl. 5 The timer has been set for too long. 6 The sensor and/or the underside of bowl may not be clean. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduce the temperature on the dial or cook at a lower temperature. 2 Check the most suitable tool is being used. 3 Increase the frequency of the stir function or increase to a continuous operation. 4 Adjust the tool. 5 Cook for a shorter length of time (ensure food is thoroughly cooked). 6 Ensure that these areas are kept clean and dry.
Consistency of food not maintained.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Temperature selected too high. 2 Stir function too fast. 3 Ingredients cooked for too long. 4 Incorrect tool being used. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Reduce temperature. 2 Reduce stir speed. 3 Reduce the cooking time (ensure food is thoroughly cooked). 4 Check the most suitable tool is being used.
Inconsistent mixing speed.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Ingredients too large, hard or too firm. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Cut food into smaller pieces, remove stones from fruit, slowly melt ingredients without a tool in position (but ensure a speed has been selected). 2 Add ingredients after the head is lowered. 3 Check the most suitable tool is being used.
Cold ingredients have been added to a hot mixture but the temperature display does not respond quickly.	If the bowl contents are not thoroughly stirred then there will be varying food temperatures throughout the bowl.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Allow time for the ingredients to be thoroughly mixed. 2 Increase the stir speed.
Difficult to shut mixer head with food in bowl.	Firm ingredients such as chocolate in the bottom of the bowl prevent the mixer head from locking down.	Add ingredients after the mixer head is lowered.
Mixer runs continuously when stir (2) or stir (3) are selected.	Outlet covers are incorrectly fitted.	Ensure the outlet covers are correctly fitted.
Motor speed is limited when using attachments	Hot bowl fitted.	Remove the bowl, or cool the bowl to below 60°C.

cleaning and service

care and cleaning

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



appliance, outlet covers
high temperature flexible beater

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- Always remove the flexible wipers after use for cleaning and storage: Firmly pull and twist each wiper until it slides off the stainless steel beater arm.
- To clean the stainless steel beater arm simply remove the flexible wipers and wash by hand in hot soapy water and dry thoroughly. The flexible wipers should be cleaned immediately after use by hand in hot soapy water. Use the cleaning brush supplied to clean **INSIDE** each wiper. Rinse the flexible wipers under hot running tap water and dry thoroughly.
- To refit the flexible wipers, lubricate the stainless steel beater arms with a small amount of fresh cooking oil. Slide the flexible wipers onto the stainless steel arm. Ensure each wiper covers the full length of the arm and is past the tip at the end. Repeat the process for the second wiper. Note: the tool should only be used with both wipers fitted.

bowl, tools, splashguard

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

drain hole

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

temperature sensors

- Wipe with a damp cloth then dry thoroughly. Never use abrasives or sharp instruments to clean the sensors.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorized KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs
- Contact Kenwood Customer Service (see Warranty card for contact details).

recipe

polenta basic recipe

- | | |
|---------------------|--|
| serves | 6-8 |
| preparation time | 1 minute |
| cook time | 30-45 minutes |
| tools | flexi-beater |
| ingredients | <ul style="list-style-type: none"> • 1.75 litres/59 fl oz water • 300g/12 oz polenta • 100g/4 oz butter |
| method | <ul style="list-style-type: none"> • Attach the flexi-beater, set the temperature to 100°C/212°F and the speed to stirring 1. Bring the water to the boil and add the polenta, keep stirring for 30-45 minutes, then add the butter. |
| serving suggestions | <ol style="list-style-type: none"> 1 The freshly cooked polenta can be served immediately as a complement to a good sauce. 2 Serve a crostoni - cook the polenta, then spread it out onto a baking tray and leave to cool. Once cooled turn the polenta out and cut into blocks about 6cm x 10cm/2.5 in. x 4 in., chargrill and serve. |

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Des recommandations plus spécifiques se trouvent avant les instructions de fonctionnement relatives à chaque accessoire. Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter les instructions de sécurité de base afin d'éviter les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles, et notamment ce qui suit :

• **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**

- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, les prises ou les blocs d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Toute utilisation d'un appareil par des enfants ou en présence d'enfants nécessite une étroite surveillance.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'insérer ou de retirer les accessoires, de même qu'avant toute opération de nettoyage. Laissez refroidir avant d'insérer ou de retirer des pièces.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement. Veillez maintenir vos mains, cheveux, vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des fouets lorsque l'appareil fonctionne, pour éviter tout risque de blessures corporelles et/ou d'endommagement du mixeur.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), ou si l'appareil fonctionne mal, ou s'il est tombé, ou endommagé de quelque manière que ce soit. Rappelez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit contrôlé, réparé ou fasse l'objet d'un réglage mécanique ou électrique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures corporelles.
- N'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne mettez jamais l'unité porte-lames sur la base, excepté si elle est assemblée au bocal.
- N'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre par dessus le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les manches.
- Ne posez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni d'un four chaud.
- Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant un liquide chaud.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que l'usage prévu.
- Ne laissez jamais votre appareil pour préparations alimentaires sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Retirez les fouets du mixeur avant de les laver.

- Pour mettre hors tension, mettez le bouton de commande sur " OFF " (O), puis retirez la prise du mur.

remarque importante – implants médicaux électroniques

- Comme tous les produits de cuisson par induction, cet appareil génère des champs magnétiques à ondes courtes. Si l'utilisateur ou une personne se tenant à proximité de l'appareil porte un pacemaker ou tout autre implant actif, il est recommandé de consulter un médecin avant utilisation au sujet d'une possible incompatibilité afin de prévenir tout risque pour la santé.
- N'approchez pas des parties de votre corps, bijoux ou vêtements amples des parties en mouvement et des accessoires attachés.
- Ne mettez pas les doigts dans le mécanisme de charnière.
- N'excédez jamais les capacités maximales indiquées page 27 ; quand vous utilisez la cuisson par induction, n'excédez jamais le niveau de remplissage maximum de 3 litres indiqué à l'intérieur du bol.
- Quand vous utilisez un accessoire supplémentaire, lisez les instructions d'utilisation qui l'accompagnent.
- Faites attention en soulevant cet appareil car il est assez lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles et le cordon sont bien attachés avant de soulever l'appareil.
- Faites attention en manipulant ou en touchant toute partie de l'appareil quand il est utilisé en mode cuisson ou après la cuisson, EN PARTICULIER, LE BOL, LE COUVERCLE ANTI PROJECTIONS ET LES ACCESSOIRES car ils restent CHAUDS longtemps après que l'appareil a été éteint. Utilisez les poignées pour retirer et porter le bol. Utilisez un gant anti-chaud pour manipuler le bol et les accessoires de mélange chauds.
- Le dessous du bol restera chaud longtemps après la fin de la cuisson. Faites attention en manipulant le bol et protégez votre plan de travail ou les surfaces sensibles à la chaleur.
- Prenez garde à la vapeur s'échappant du bol, particulièrement en ôtant le couvercle ou en soulevant la tête du batteur.
- Si vous transférez des ingrédients chauds du batteur au mixeur, laissez-les refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- N'utilisez que le bol et les accessoires fournis avec cet appareil. N'utilisez jamais le bol avec une autre source de chaleur.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en mode cuisson si le bol est vide.

- Ne rien insérer dans les grilles de ventilation.
- Quand vous utilisez cet appareil, posez-le sur une surface plane loin du bord. Placez-le à au moins 10 cm des murs et assurez-vous que la ventilation n'est pas bloquée. Ne pas placer l'appareil sous un placard saillant.
- Pour une utilisation correcte et sûre du cuiseur par induction, assurez-vous que la base du bol et les capteurs de température sont propres et secs avant de lancer la cuisson.
- Comme pour tous les appareils de cuisson par induction, ne placez pas de cartes de crédit, appareils magnétiques ou électroniques sensibles à proximité de l'appareil pendant son utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil pour frire des aliments.
- Assurez-vous toujours que les ingrédients sont complètement cuits avant de les consommer.
- Il est recommandé de consommer les aliments peu de temps après leur préparation ou de les refroidir rapidement et de les réfrigérer le plus vite possible.
- La puissance maximale est basée sur l'accessoire du robot de cuisine au fur et à mesure qu'il supporte la plus grande charge. Les autres accessoires sont susceptibles de supporter une charge moindre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI Pour une utilisation domestique uniquement

avant de brancher l'appareil

Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sur la partie inférieure de l'appareil.

MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

- Si une prise non recâblable est coupée, elle doit être IMMÉDIATEMENT DÉTRUITE. Si une prise non recâblable est insérée par inadvertance dans une sortie, cela peut provoquer un risque d'électrocution.

CORDON SPÉCIAL

- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) doit être utilisé pour réduire tout risque possible d'étranglement ou de chute en raison de la présence d'un cordon plus long. Il existe des cordons d'alimentation plus longs détachables ou des rallonges mais leur utilisation nécessitent une extrême vigilance. En cas d'utilisation d'un cordon d'alimentation plus long détachable ou d'une rallonge : 1) la puissance électrique marquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil ; et 2) le cordon doit être disposé de manière à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, car un enfant pourrait tirer ou trébucher dessus. Si l'appareil est un modèle avec prise de terre, la rallonge doit être à trois conducteurs avec neutre. La puissance électrique de l'appareil est marquée sur le fond de l'unité.

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- **Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.**
- Retirez tout l'emballage.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

Lavez les différents éléments : voir "nettoyage" page 29.

introduction

Merci d'avoir acheté ce Mélangeur cuiseur sur socle multi-fonctions, nous espérons qu'il vous sera utile pendant de longues années.

Kenwood possède plus de 60 années d'expérience et d'expertise dans le développement des Appareils de cuisine et tout leur panel d'accessoires. Les Appareils de cuisine Kenwood sont réputés pour être bien plus que de simples appareils culinaires.

Nous avons poussé un peu plus loin la polyvalence du Mélangeur cuiseur sur socle multi-fonctions en y intégrant la cuisson par induction directement sous le bol mélangeur. Vous pouvez maintenant profiter de tous les avantages du mélange à froid avec mouvement planétaire pour préparer vos gâteaux préférés, pâtisseries et beignets, avec la possibilité supplémentaire de réchauffer et de cuire directement dans le bol tout en mélangeant par mouvement planétaire. Les opportunités sont illimitées.

Le Mélangeur cuiseur sur socle multi-fonctions avec sa gamme d'accessoires en option est véritablement le système de préparation culinaire complet.

Solide, Fiable, Polyvalent. Kenwood.

La cuisson par induction est une méthode de cuisson de pointe qui emploie les principes de l'induction électromagnétique.

Quand un courant électrique passe dans une bobine de cuivre dans la zone de cuisson par induction, il se crée un champ électromagnétique. Quand le bol Mélangeur cuiseur sur socle multi-fonctions est verrouillé, le circuit est complété par une couche spéciale d'inox sur la base du bol. Il se crée une grande quantité d'énergie thermique qui traverse le contenu du bol, réchauffant ainsi les ingrédients.

La cuisson par induction est énergétiquement très efficace car elle ne produit de chaleur qu'à la base du bol. Les autres méthodes de cuisson, comme la cuisson au gaz, gaspillent 50% de la chaleur sur les côtés de la casserole. De fait, la zone de cuisson par induction de votre robot est chaude seulement pendant et immédiatement après la cuisson, car la chaleur du contenu du bol est retransférée. Tout ceci signifie que la cuisson par induction est très efficace, sûre et propre.

Utiliser la fonction cuisson de votre Mélangeur cuiseur sur socle multi-fonctions est similaire à utiliser une casserole sur votre gazinière. L'avantage supplémentaire, c'est que le robot peut automatiquement mélanger les ingrédients et réguler la température de cuisson selon vos exigences précises, vous permettant ainsi d'effectuer en même temps d'autres tâches dans votre cuisine.

Le Mélangeur cuiseur sur socle multi-fonctions utilise la technologie de la chaleur par induction qui est extrêmement efficace. Comparé à la cuisson au gaz ou sur une plaque électrique, vous verrez que les temps de cuisson sont réduits ou que vous pouvez cuisiner à température plus basse. Tenez-en compte quand vous utilisez votre robot pour la première fois ou quand vous essayez une nouvelle recette. Commencez la cuisson à température élevée, surveillez la cuisson et réduisez la température si nécessaire pour empêcher les aliments de brûler ou de coller au bol, exactement comme vous le feriez avec une casserole. En général, le robot Chef fait chauffer les ingrédients à la température désirée le plus rapidement possible. Il n'est donc pas nécessaire de régler la température à un niveau plus élevé pour réduire le temps de cuisson. Faites également attention au réglage de la fréquence des battements du mélangeur. Quand vous cuisinez à haute température, il vous sera peut-être nécessaire d'utiliser le réglage mélange (1) en continu. Les réglages (2) de (3) sont utiles pour maintenir la consistance de vos ingrédients pendant une longue période de cuisson à feu doux.

Sélectionner le bon accessoire est également important à ce stade. Un peu plus loin dans ce manuel, nous suggérons les usages les plus appropriés pour chacun des accessoires, et avec l'expérience, vous comprendrez vite lequel est le mieux indiqué pour chaque tâche. En cuisinant, vous vous rendrez compte que le batteur souple spécial haute température est parfait pour obtenir une consistance fluide pour les sauces et les crèmes, tandis que l'outil mélangeur est plus approprié pour les aliments à consistance solide, comme les ragoûts, casseroles, etc... Notre livre de recettes recommande les meilleurs outils pour chaque recette et vous trouverez peut-être que changer d'accessoire pour différentes procédures au cours de votre préparation peut donner de meilleurs résultats.

Pendant la cuisson et immédiatement après, le bol et le couvercle anti-projection seront chauds – tout comme le serait votre casserole. Faites attention lorsque vous les touchez. Il est également important de se souvenir que le processus de cuisson génère de la vapeur et de la condensation. Faites donc attention en regardant dans le bol, en soulevant le couvercle ou la tête du robot pour avoir accès au bol. Prévenez aussi les autres de faire faire attention quand le robot est en cours de cuisson ou quand il est chaud. Pour toucher ou retirer les parties chaudes, il est conseillé d'utiliser un gant à four et de porter le bol par les poignées. Utilisez le tapis de protection pour protéger les surfaces sensibles à la chaleur.

Quand vous chauffez des liquides ou des ingrédients à forte teneur en eau, la mesure de la température a une marge d'erreur de plus ou moins 5°C. L'exactitude de la température affichée varie selon la consistance du contenu du bol, son volume, la fréquence à laquelle il est mélangé et l'accessoire utilisé. C'est la même chose que lorsque vous cuisinez sur un feu à gaz, par exemple. Si une grande quantité de nourriture est chauffée sans être bien mélangée, celle-ci sera chaude à la base, voire brûlée, mais ce qui se trouve sur le dessus sera plus froid.

En plus de l'indicateur de température, le robot dispose d'un petit LED bleu qui clignote jusqu'à ce qu'il ait atteint la température sélectionnée. Une fois cette température atteinte, la lumière cesse de clignoter. Cependant, lorsque vous ajoutez d'autres ingrédients dans le bol, la lumière bleue se remet à clignoter car la température du contenu du bol a baissé avec l'ajout d'ingrédients froids. Vous remarquerez aussi que la lumière statique se met à clignoter si la vitesse du mélange est augmentée.

Vous vous rendrez compte rapidement que votre robot Kenwood Chef est simple à utiliser et vous facilitera la tâche pour votre cuisine de tous les jours.

faites connaissance avec votre Mélangeur cuiseur sur socle multi-fonctions

Orifices de branchement ❶ sortie ultra-rapide

❷ sortie moyenne

❸ sortie lente

❹ sortie planétaire

le batteur ❺ couvercle des sorties ultra-rapide et moyenne

❻ tête du batteur

❼ couvercle de la sortie lente

❽ levier de la sortie lente

❾ bol

❿ tête – levier pour soulever

⓫ panneau de commande

⓬ ventilation

⓭ socle du bol/ zone de cuisson par induction

⓮ orifice d'écoulement

⓯ capteurs de température

⓰ batteur K en inox

⓱ batteur souple haute température

⓲ racleur souple

⓳ fouet

⓴ crochet de pétrissage

⓵ mélangeur

⓶ spatule haute température

⓷ protège-chaueur

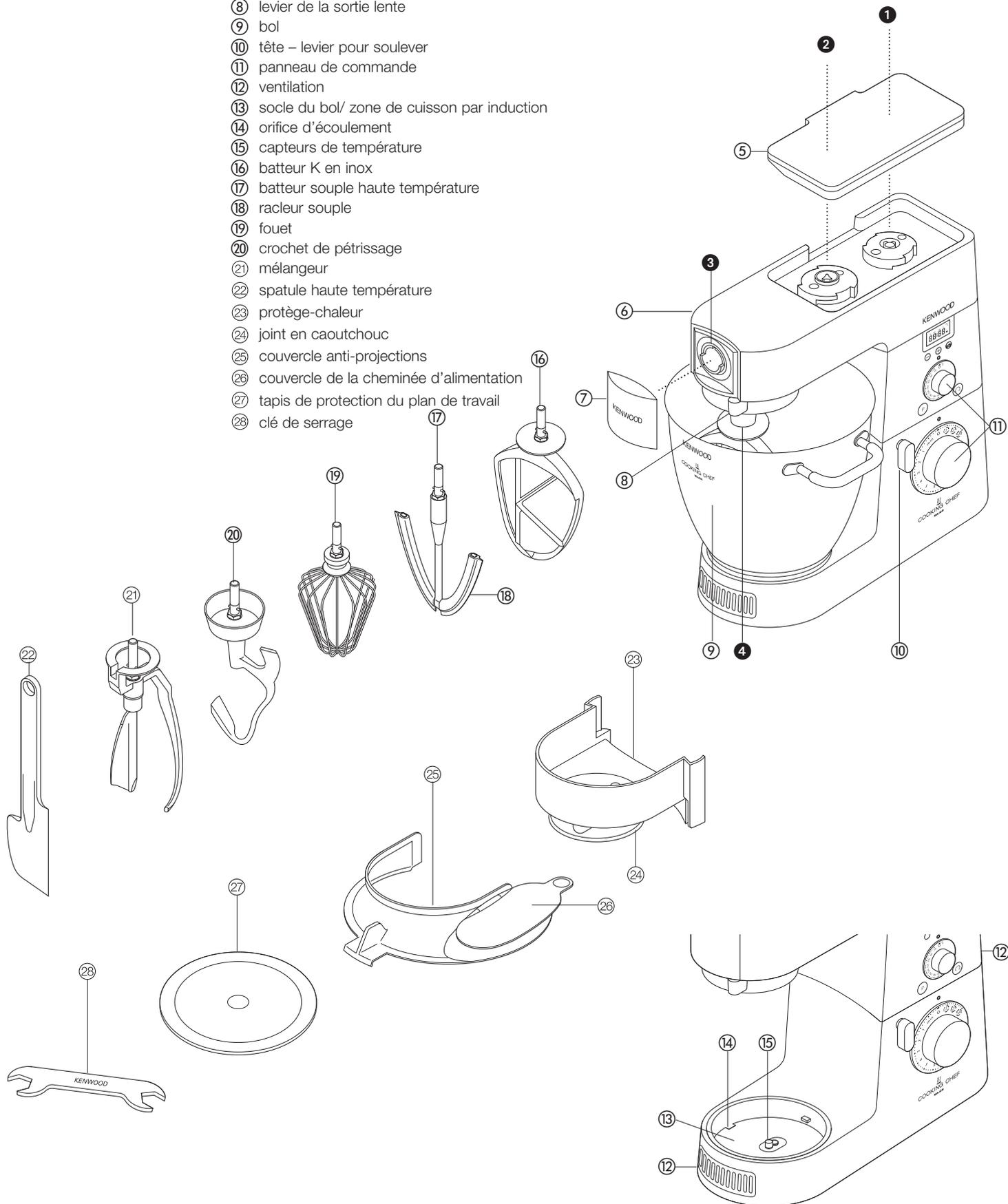
⓸ joint en caoutchouc

⓹ couvercle anti-projections

⓺ couvercle de la cheminée d'alimentation

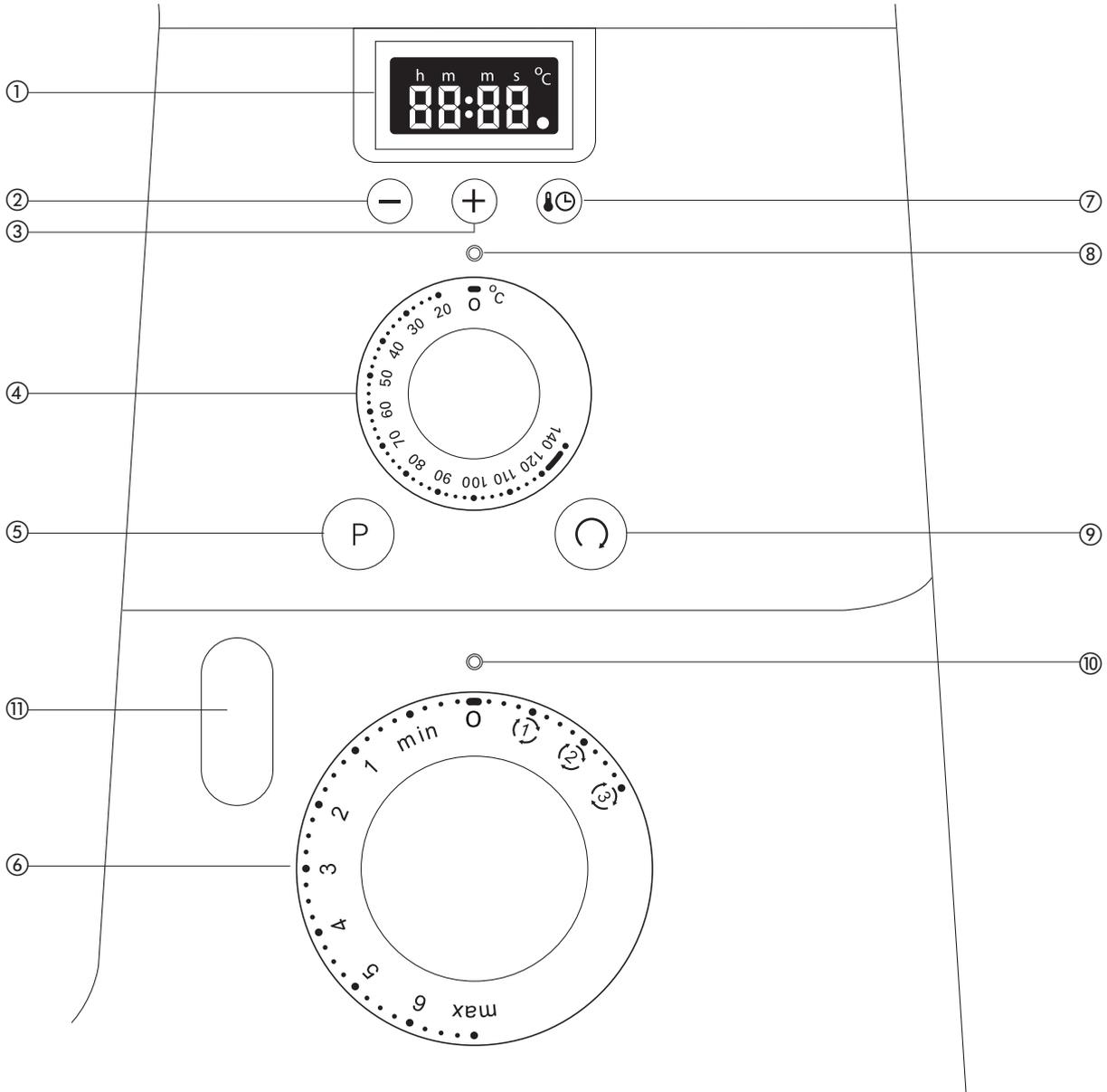
⓻ tapis de protection du plan de travail

⓼ clé de serrage



commandes

- ① affichage minuteur/température
- ② bouton diminuer la minuterie
- ③ bouton augmenter la minuterie
- ④ contrôle de la température
- ⑤ bouton pulse/vitesse haute, fouet haute température
- ⑥ réglage de la vitesse
- ⑦ bouton de sélection minuteur/température
- ⑧ voyant indicateur de température
- ⑨ bouton 'fold'
- ⑩ voyant indicateur de vitesse
- ⑪ manette pour soulever la tête



ajuster la hauteur des accessoires

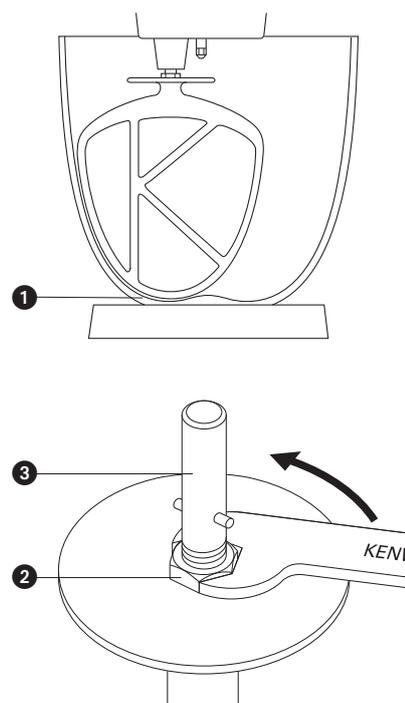
Veillez vous référer à la page 23 pour l'assemblage du batteur.

Fouet, batteur K en inox, mélangeur

Pour une meilleure performance, le fouet, le batteur K et le mélangeur doivent **presque** toucher le fond du bol **1**. Si nécessaire, ajuster la hauteur à l'aide de la clé de serrage fournie.

Voici comment :

- 1 Débrancher l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du mixeur et insérez le fouet, le batteur-K ou l'outil permettant de remuer.
- 3 Abaissez la tête du batteur. Si la hauteur doit être ajustée, soulever la tête du batteur et retirer l'accessoire.
- 4 Utiliser la clé pour desserrer l'écrou **2** afin de pouvoir ajuster l'axe **3**. Pour baisser l'accessoire, tourner l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tourner l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5 Resserrer l'écrou.
- 6 Insérer l'accessoire dans la tête du batteur. (Vérifier sa position, voir ci-dessus).
- 7 Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrer alors l'écrou fermement.



batteur souple haute température – cet accessoire doit toucher le fond du bol.

crochet de pétrissage – cet outil est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement.

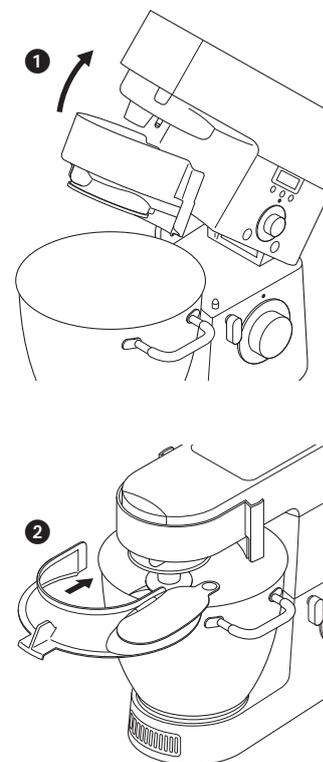
Installation et utilisation du couvercle anti-projections

L'ensemble du couvercle anti-projection consiste de deux éléments : le protège-chaueur et le couvercle anti-éclaboussures.

Le protège-chaueur doit être installé pendant les opérations de cuisson sinon le batteur ne pourra pas fonctionner et le code d'erreur E:03 sera affiché. Le protège-chaueur protège la tête du batteur de la vapeur produite par la cuisson.

Si nécessaire, le protège-chaueur et le couvercle anti-projections peuvent être installés pour empêcher les ingrédients de sortir du bol, par exemple quand vous mélangez des ingrédients légers comme de la farine ou du sucre glace, ou quand vous cuisez des aliments pour lesquels la vapeur doit rester dans le bol. Le couvercle ne doit pas être installé sur le bol sans le protège-chaueur.

- 1 Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
 - 2 Poussez le protège-chaueur vers le haut sur la partie inférieure de la tête du batteur **1** jusqu'à sa mise en place. Le protège-chaueur ne doit s'utiliser que si le joint en caoutchouc est correctement installé.
 - 3 Installez le bol sur le socle.
 - 4 Abaissez la tête du batteur.
 - 5 Placez le couvercle anti-projections sur le bord du bol et faites-le glisser vers l'avant jusqu'à sa mise en place complète. **2**.
 - Pendant la préparation du mélange, on peut ajouter des ingrédients directement dans le bol par la cheminée d'alimentation.
 - 6 Pour retirer le couvercle, faites-le simplement glisser vers vous.
 - 7 Pour retirer le protège-chaueur, levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée. Retirez l'accessoire, puis tirez le protège-chaueur vers le bas de la partie inférieure de la tête du batteur.
- Note : Ne mettre ou retirer le protège-chaueur que lorsque la tête du batteur est en position verrouillée.



le batteur

les accessoires du batteur et quelques-unes de leurs utilisations possibles

- batteur K • Pour la confection de gâteaux, biscuits, pâtes, glaçages, garnitures, éclairs et purée de pommes de terre.
- fouet • Pour les œufs, les crèmes, les pâtes à frire, les gâteaux (type génoise) sans matière grasse, les meringues, les cheese-cakes, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses et le sucre) car vous pourriez l'endommager.
- crochet de pétrissage • Pour les mélanges à base de levure.
- batteur souple haute température • Convient à de nombreuses préparations, en particulier la crème anglaise, les œufs brouillés et les sauces. Idéal pour racler les mélanges chauds ou froids sur les côtés du bol pendant le mélange. Convient également pour les légumes sautés.
- mélangeur • Utile pendant la cuisson pour maintenir la consistance des ingrédients, par ex. poulet, poisson, légumes et fruits.

pour utiliser le batteur

Avant d'utiliser le batteur, assurez-vous que la vitesse et la température sont réglées sur 'O'.

- 1 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens des aiguilles d'une montre **1** et relevez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- pour insérer un accessoire 2 Placer l'accessoire dans l'orifice, localisez le sillon dans lequel il s'insère puis tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en position **2**.
- mélangeur** – pour installer le mélangeur, insérez son axe dans la prise, puis alignez la fente sur l'extension de sorte à le mettre au-dessous du crochet de métal sur la partie inférieure de la tête du batteur. Tenez la partie en forme de rame et tournez jusqu'à ce que l'encoche de l'axe se trouve sous le sillon, puis poussez vers le haut et tournez pour verrouiller en position **3**.
- 3 Posez le bol sur la base, appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre **4**.
- 4 Pour abaisser la tête du batteur, soulevez-la légèrement, puis tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez dans la position verrouillée.
- pour retirer un accessoire • Effectuez l'étape 2 ci-dessus à l'envers. (Utilisez des gants à four pour retirer les accessoires après la cuisson).
- 5 Branchez le robot. Les voyants indicateurs de vitesse et de température s'allument brièvement. L'écran affichera **88:88**, puis se videra, laissant l'indicateur de marche allumé .
- 6 Réglez la vitesse désirée (voir les vitesses recommandées en page 24). Le batteur s'allume et le voyant indicateur de la vitesse clignote. Le minuteur compte en secondes. La vitesse peut être changée à tout moment pendant que le batteur fonctionne.
- 7 Arrêtez le batteur en tournant le bouton de réglage des vitesses sur la position 'O'.

Important – Si la tête du batteur est relevée pendant le fonctionnement, le batteur s'arrête automatiquement et émet un bip. Il ne redémarrera pas quand la tête du batteur sera abaissée. Pour relancer le robot, tournez le bouton de vitesse en position 'O' puis re-sélectionnez une vitesse.

bouton 'pulse'

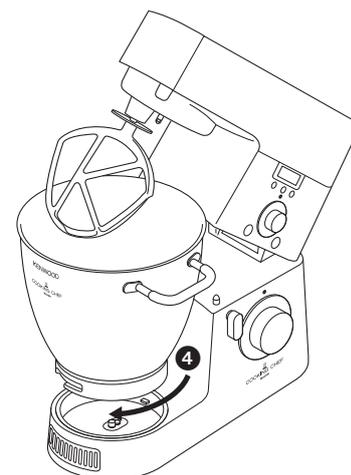
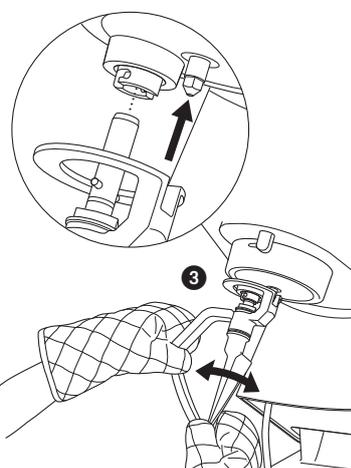
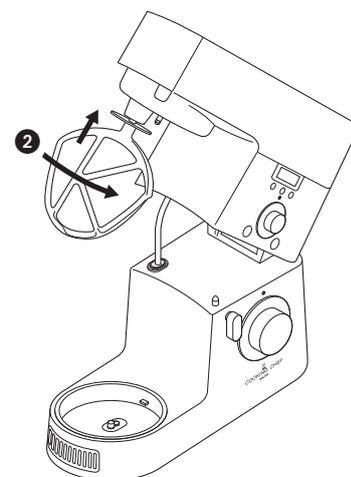
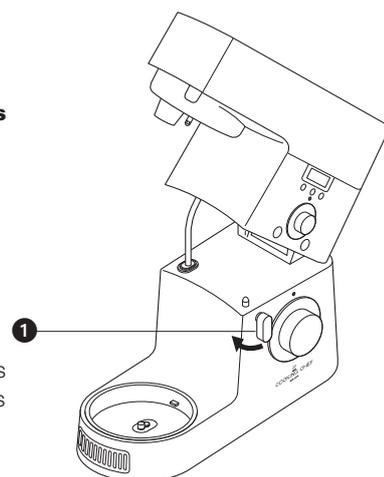
Le bouton 'pulse' ne peut être utilisé que lorsque la vitesse est réglée sur 'O'.

Appuyez sur le bouton 'pulse' **P** et le batteur fonctionnera à la vitesse maximum tant que vous appuierez sur le bouton. Si le contenu du bol est à une température supérieure à 60°C, la vitesse augmentera graduellement. L'appareil émettra un bip et les voyants indicateurs de vitesse et de température clignoteront rapidement.

bouton 'fold'

Appuyez sur le bouton repli **Ω** : le mixeur se met automatiquement en marche, sur la vitesse minimum.

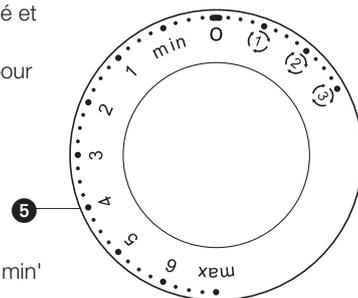
Remarque : si le bouton repli est appuyé tandis que le moteur tourne, cela va actionner la fonction repli standard jusqu'à ce que le bouton soit relâché. Il repassera ensuite à la vitesse sélectionnée.



contrôle de la vitesse 5

Les vitesses suivantes sont indicatives et peuvent varier suivant la quantité et la température des ingrédients à mélanger.

Tournez le bouton des vitesses dans le sens des aiguilles d'une montre pour passer de la vitesse minimum à la vitesse maximum.



- batteur K
- **travailler les matières grasses en crème avec le sucre** commencez sur 'min', augmentez progressivement jusqu'au 'max'.
 - **incorporer les œufs à une crème** 4 - 'max'.
 - **incorporer la farine, les fruits, etc** 'min' - 1
 - **battre tous les ingrédients d'un gâteau** commencez à la vitesse 'min' et augmentez progressivement jusqu'au 'max'.
 - **travailler les matières grasses à la farine** 'min' - 2.

- batteur souple haute température
- **travailler les matières grasses en crème avec le sucre** commencez sur 'min', augmentez progressivement jusqu'à 3.
 - **racler les mélanges chauds ou froids sur les côtés du bol** commencez sur 'min', augmentez progressivement jusqu'à 3.

- fouet
- **faire sauter des légumes, mélanger un risotto, une polenta, etc**, sélectionnez (1) .
- crochet de pétrissage
- augmentez progressivement jusqu'au 'max'.
- mélangeur
- commencez sur 'min', augmentez progressivement jusqu'à 1.
 - utilisez seulement les réglages (1), (2), (3) .

réglages de mélange

Pour sélectionner les réglages de mélange, tournez le bouton de contrôle des vitesses dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ces réglages conviennent surtout quand le robot est en mode cuisson. Remarque : pour utiliser ces réglages, tous les couvercles de l'appareil doivent être installés.

- (1) – Utilisez ce réglage pour une vitesse lente constante, par exemple, pour les sauces.
- (2) – Le batteur fonctionne par intermittence à vitesse lente toutes les 5 secondes pour environ 2 tours.
- (3) – Le batteur fonctionne par intermittence à vitesse lente toutes les 30 secondes, par exemple, pour mélanger des casseroles.

Remettre le bouton sur la position 'O' pour arrêter l'opération.

Note:

- Quand une vitesse est sélectionnée, le voyant indicateur de vitesse clignote.

utiliser le robot pour cuisiner

IMPORTANT

- Vérifiez que la zone d'induction, les capteurs de température et la surface de la base du bol sont propres. A défaut, le capteur de température fonctionnera mal, produisant une mauvaise cuisson.
 - Vérifiez que tous les couvercles de l'appareil y compris le protège-chaleur sont installés. S'ils ne sont pas correctement placés, la fonction cuisson ne marchera pas.
 - Utilisez des gants à four pour retirer le bol et les accessoires après la cuisson.
- 1 Assemblez le batteur suivant les instructions en page 23.
 - 2 Tournez le bouton de réglage de la température au niveau souhaité.
 - 3 **La cuisson ne commencera pas avant qu'une vitesse ne soit sélectionnée.** Réglez la vitesse souhaitée, ce qui allumera le moteur et la plaque chauffante. Les deux voyants lumineux clignoteront.
 - 4 Une fois la température atteinte, le voyant indicateur de température restera allumé continuellement. Cependant, durant la cuisson, le voyant se mettra à clignoter si la température change, indiquant que l'appareil essaie de maintenir la température souhaitée (veuillez lire l'introduction page 18).
 - Si la température du bol excède les 60°C, la vitesse sera automatiquement limitée pour des raisons de sécurité même si une vitesse supérieure a été sélectionnée. La vitesse n'augmentera pas automatiquement quand la température retombera sous les 60°C. Le bouton de contrôle de vitesse doit d'abord être éteint et la vitesse désirée re-sélectionnée.
 - Remarque : chaque fois que le bouton de sélection de température/minuteur est appuyé, l'écran affiche alternativement le temps et la température du contenu du bol.
 - 5 Pour arrêter ou interrompre le processus de mélange et de cuisson, remettre le réglage de la vitesse en position 'O'. Pour reprendre l'opération, sélectionner une vitesse.

astuces

- **Certaines recettes, en particulier à forte teneur en eau, ne pourront pas atteindre une température de cuisson supérieure à 100°C (la température d'ébullition de l'eau).**
- Pour ajouter des ingrédients dans le bol pendant la cuisson, diminuez la vitesse et ajoutez les ingrédients lentement et régulièrement.
- Pour réchauffer rapidement des sauces, utilisez la fonction permettant de remuer en continu (1).
- Vous obtiendrez peut-être de meilleurs résultats en changeant d'accessoire pour différentes procédures au cours de votre préparation d'un repas. Par exemple, utilisez le batteur souple haute température pour frire des légumes puis le mélangeur pour cuisiner des morceaux de viande ou de volaille.
- Si vous utilisez le couvercle anti-projections pendant la cuisson, enlevez-le toujours avant de soulever la tête du batteur. Faites attention à la condensation qui se forme sur le couvercle et le protège-chaueur.
- Soulevez la tête du batteur lentement pour permettre au liquide se trouvant sous le protège-chaueur de couler dans le bol.
- Il existe trois fonctions de mélange vous permettant de choisir le bon rythme de mélange pour chaque recette. Certaines recettes demandent un mélange constant pour éviter que les ingrédients ne collent au fond du bol, alors que d'autres demandent un mélange intermittent pour maintenir la consistance des ingrédients.
- Pour une performance optimale, ajustez la hauteur des accessoires (voir page 22).
- Le temps de cuisson maximal est de trois heures, après quoi le batteur s'éteindra automatiquement.
- Il est possible de cuire des aliments sans accessoire installé, mais une vitesse doit être sélectionnée. Cela peut être utile pour faire fondre des ingrédients, comme le beurre ou le chocolat.
- Chaque fois que le bouton de sélection de température/minuteur est appuyé, l'écran affiche alternativement le temps de cuisson et la température du contenu du bol
- L'appareil peut émettre un bip quand il fonctionne. C'est normal.

Contrôle du fouet à température et vitesse haute

Pour mélanger au fouet à haute vitesse et à une température supérieure à 60°C, réglez la vitesse désirée puis appuyez sur le bouton 'pulse' et maintenez-le appuyé. L'appareil émet un bip et les voyants indicateurs de température et de vitesse clignotent rapidement. La vitesse du fouet augmente lentement jusqu'à atteindre la vitesse désirée. Répétez la procédure pour augmenter davantage la vitesse. Vous pouvez ensuite réduire la vitesse du fouet ou éteindre le batteur normalement.

Cette fonction DOIT s'utiliser uniquement avec le fouet. N'excédez pas la capacité maximale de 3 litres/100 oz liq. et assurez-vous que le couvercle anti-projections est en place. L'appareil ne doit pas rester sans surveillance.

après la cuisson

- Faites attention en manipulant ou en touchant toute partie de l'appareil quand il est utilisé en mode cuisson ou après la cuisson, EN PARTICULIER, LE BOL, LE COUVERCLE ANTI PROJECTIONS ET LES ACCESSOIRES car ils restent CHAUDS longtemps après que l'appareil a été éteint. Utilisez les poignées pour retirer et porter le bol. Utilisez un gant anti-chaueur pour manipuler le bol et les accessoires chauds.
- Le dessous du bol restera chaud longtemps après la fin de la cuisson. Faites attention en manipulant le bol et utilisez le tapis de protection pour protéger les surfaces sensibles à la chaleur.

Affichage

Pour votre sécurité, le batteur est équipé de 5 capteurs de sécurité séparés qui fonctionnent quand le robot est en mode cuisson. Si le batteur est allumé et qu'un capteur de sécurité est activé, l'écran indiquant le temps ou la température affichera un message d'erreur, par ex : 'E:01'. L'appareil émettra un bip et le batteur ne fonctionnera pas. Consultez les messages d'erreur suivants :-

Message d'erreur	Description	Solution
E:01	La tête du batteur est en position relevée. Quand la tête est relevée, un capteur désactive le moteur et la cuisson. Si la vitesse est réglée sur autre chose que la position éteinte 'O' quand la tête est relevée, ce message s'affiche et le moteur ne démarre pas.	Abaissez la tête. Mettez le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O', puis sélectionnez la vitesse désirée.
E:02	Le bol n'est pas en place. La fonction cuisson ne marche que si l'on utilise le bol. Le bol doit aussi être correctement installé. Les capteurs de sécurité détectent si le bol fourni n'est pas utilisé ou s'il est mal installé.	Assurez-vous que vous utilisez bien le bol du robot Kenwood Chef. Vérifiez que le bol est bien installé. Mettez le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O', puis sélectionnez la vitesse désirée.
E:03	Le protège-chaaleur n'est pas installé. La fonction cuisson est désactivée si le protège-chaaleur n'est pas correctement installé.	Assurez-vous que le protège-chaaleur est correctement installé. Mettez le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O', puis sélectionnez la vitesse désirée.
E:04	Les couvercles de la sortie lente et des sorties ultra-rapide et moyenne ne sont pas installés. Ces couvercles sont munis de capteurs de sécurité. Si les couvercles ne sont pas correctement installés, la plaque chauffante s'éteint, et si des fonctions de mélange sont sélectionnées, le moteur se met à tourner en continu. Les vitesses de mélange du minimum au maximum fonctionneront en continu.	Assurez-vous que tous les couvercles sont correctement installés. Mettez le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O', puis sélectionnez la vitesse désirée.
E:09	Problème des capteurs de température. Si le système de contrôle de la chaleur détecte une température du bol plus élevée que prévu pendant une utilisation normale, le moteur et la plaque chauffante s'éteignent automatiquement.	Mettez le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O', débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Vérifiez que la base du bol et les capteurs de températures sont propres. Rebranchez et allumez l'appareil comme d'habitude.
E:10	Surcharge / surchauffe du moteur. Remarque : la puissance disponible du moteur est réduite lorsque la fonction réchauffage est allumée.	Mettez la commande de vitesse sur " O " et débranchez l'appareil. Retirez toutes les obstructions qui empêchent le moteur de fonctionner correctement, et si nécessaire, réduisez la quantité des ingrédients travaillés. Assurez-vous que toutes les aérations sont bien dégagées. Branchez et mettez en marche.

Si ces codes d'erreur ou d'autres continuent de s'afficher, contactez le service après-vente Kenwood.

utiliser le minuteur

Le minuteur peut être utilisé en mode cuisson ou sans cuisson. Si aucune durée n'est sélectionnée, le minuteur compte automatiquement en intervalles d'une seconde pendant que le batteur fonctionne. La durée maximale d'utilisation est de trois heures.

- 1 Branchez l'appareil. L'écran affiche brièvement **88:88**, puis se vide, laissant l'indicateur de marche allumé .
- 2 Appuyez sur l'un de bouton + ou – et 0:00 s'affichera à l'écran.
- 3 Appuyez sur l'un de bouton + ou – jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche. Le minuteur compte en intervalles de 5 secondes. Si l'on appuie sur le bouton de manière continue, les chiffres changeront plus rapidement. Une durée maximum de trois heures peut être programmée.
Remarque : Si l'on appuie sur le bouton + quand le minuteur est sur 3:00, le temps affiché passe à 0:00. Si l'on appuie sur le bouton – quand le minuteur est sur 0:00, le temps affiché passe à 3:00.
- 4 Réglez la vitesse désirée, le batteur se mettra en route et le minuteur comptera à rebours par intervalles d'une seconde.
 - L'opération de mélange peut être interrompue à tout moment en tournant le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O'. Cela mettra également le minuteur en pause. Le minuteur reprendra son compte à rebours quand le batteur sera remis en marche.
- 5 L'opération de mélange s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé et des bips sont émis pendant trois secondes. L'écran clignote pendant cinq secondes puis se vide, laissant l'indicateur de marche allumé .

pour reprogrammer le minuteur

- 1 Remettez le minuteur à zéro en appuyant sur les boutons + et – en même temps (la vitesse doit être réglée en position 'O').
 - Si l'appareil n'est pas utilisé pendant dix minutes, l'écran LCD et la veilleuse se mettent en 'mode sommeil' et tous les écrans s'éteignent. Si un bouton ou un réglage est activé, l'écran reprend son aspect initial.

capacités maximales

pâte Brisée	• Quantité de farine :	910 g	(2 lb)
pâte levée	• Quantité de farine :	1,2 kg	(2½ lb)
	• Poids total :	2,1 kg	(4 lb 11 oz)
pâte levée sucrée	• Quantité de farine :	2,6 kg	(5 lb 12 oz)
	• Poids total :	5 kg	(11 lb)
mélange pour cake aux fruits	• Poids total :	4,55 kg	(10 lb)
blancs d'œuf	•	16	
mode cuisson	•	3 litres	100 oz liq.

- astuces
- Eteignez l'appareil et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
 - Pour battre des œufs, il est conseillé d'utiliser des œufs à température ambiante.
 - Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse et de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
 - Utilisez des ingrédients froids pour la pâte, sauf indication contraire de votre recette.

points importants pour la fabrication du pain

- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales car vous risqueriez de surcharger l'appareil.
 - Si vous entendez l'appareil forcer, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
 - Les ingrédients se mélangeront mieux si vous mettez les liquides en premier.
 - Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau chaude à 43°C / 110° F.

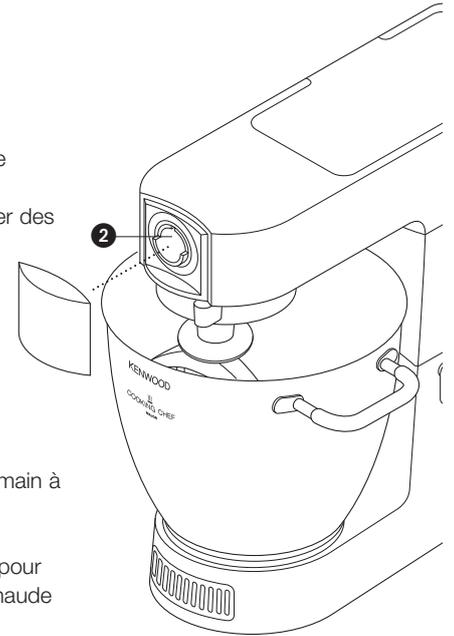
guide de dépannage en mode cuisson

Problème	Cause	Solution
Le batteur ne fonctionne pas en mode cuisson, l'appareil affiche un message d'erreur et émet un bip.	Un des capteurs de sécurité a été activé.	Voir le tableau des messages d'erreur en page 26. <ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la tête du batteur est abaissée et verrouillée. • Vérifiez que tous les couvercles sont correctement installés • Vérifiez que le protège-chaleur est correctement installé. • Vérifiez que le bol du robot est correctement installé.
Une température a été sélectionnée, mais le contenu du bol ne chauffe pas (le voyant indicateur de température n'est pas allumé).	La vitesse n'a pas été sélectionnée.	Sélectionner une vitesse.
Le batteur change de vitesse pendant la cuisson.	La vitesse est automatiquement limitée quand le contenu du bol atteint les 60°C.	C'est une mesure de sécurité.
Des ingrédients brûlent au fond du bol.	<ol style="list-style-type: none"> 1 La température sélectionnée est peut-être trop élevée. 2 Un accessoire incorrect est utilisé. 3 La fonction mélange est trop lente. 4 L'accessoire n'est peut-être pas positionné assez bas dans le bol. 5 Le minuteur a été réglé sur une durée trop longue. 6 Le capteur et/ou le dessous du bol ne sont peut-être pas propres. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Réduire la température sélectionnée ou cuire à température plus basse. 2 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé. 3 Augmentez la fréquence de la fonction mélange ou passez à un brassage continu. 4 Ajustez l'accessoire. 5 Cuire pendant moins longtemps (assurez-vous que les aliments soient bien cuits) 6 Vérifiez que ces zones sont propres et sèches.
Les aliments ne gardent pas leur consistance.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Température sélectionnée trop élevée. 2 Fonction mélange trop rapide. 3 Les ingrédients ont cuit trop longtemps. 4 Accessoire incorrect utilisé. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Réduisez la température 2 Réduisez la vitesse de mélange. 3 Réduisez le temps de cuisson (assurez-vous que les aliments soient bien cuits) 4 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé.
Vitesse de mélange irrégulière.	1 Ingrédients trop gros ou trop durs.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Coupez les ingrédients en plus petits morceaux, dénoyotez les fruits, mélangez doucement les ingrédients sans accessoire (mais sélectionnez une vitesse). 2 Ajoutez les ingrédients une fois la tête du batteur abaissée. 3 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé.
Des ingrédients froids ont été ajoutés à un mélange chaud, mais l'affichage de la température ne répond pas rapidement.	Si le contenu du bol n'est pas mélangé uniformément, il y aura des variations de température à l'intérieur du bol.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Laissez le temps aux ingrédients d'être bien mélangés. 2 Augmentez la vitesse de mélange.
Difficulté à fermer la tête du batteur avec des ingrédients dans le bol.	Des ingrédients durs, comme du chocolat au fond du bol empêchent la tête du batteur de se verrouiller.	Ajoutez les ingrédients une fois la tête du batteur abaissée.
Le batteur fonctionne en continu quand mélange (2) ou mélange (3) sont sélectionnés.	Couvercles des sorties mal installés.	Vérifiez que les couvercles de l'appareil sont bien installés.
La vitesse du moteur est limitée quand on ajoute des accessoires.	Bol chaud installé.	Retirez le bol ou laissez le bol refroidir en dessous de 60°C.

nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
 - Un peu de graisse peut apparaître à l'**orifice 2** lors de la première utilisation. C'est normal, il vous suffit de l'essuyer.
 - Les surfaces en métal des capteurs de température peuvent montrer des signes d'usure lors d'une utilisation normale. Cela n'affecte pas les performances de l'appareil.
 - Ne laissez pas le batteur souple haute température installé dans le mixeur quand celui-ci n'est pas utilisé.
- robot, couvercles des sorties
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- batteur souple haute température
- N'utilisez jamais d'abrasifs et ne les plongez jamais dans l'eau.
 - Toujours retirer les volets après utilisation pour les nettoyer et les ranger : Faire glisser chacun des volets flexibles sur le bras en inox.
 - Pour nettoyer le bras en inox, retirer les volets flexibles et laver à la main à l'eau tiède savonneuse, puis sécher entièrement. Les volets flexibles doivent être nettoyés à la main à l'eau tiède savonneuse immédiatement après usage. Utilisez la brosse fournie pour nettoyer l'**INTÉRIEUR** de chaque volet. Rincer les volets à l'eau chaude et sécher entièrement.
 - Pour remettre en place les volets du batteur souple, lubrifier les bras en inox du batteur avec un peu d'huile de cuisine. Faire glisser les volets flexibles sur le bras en inox. Assurez-vous que chaque volet couvre toute la longueur du bras et dépasse au bout. Répéter le processus pour le second volet.
Remarque : Cet accessoire ne doit s'utiliser qu'avec les deux volets attachés.
- bol, accessoires, couvercle anti-projections
- Lavez à la main puis essuyez, ou lavez en lave-vaisselle.
 - N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en inox. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
 - Si des ingrédients sont restés collés ou brûlés au fond, enlevez le maximum à l'aide de la spatule fournie. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Retirez les dépôts récalcitrants à l'aide d'une brosse en nylon.
 - Toute décoloration du bol n'affecte pas sa performance.
- orifice d'écoulement
- Vérifiez que cet endroit n'est pas obstrué par des déchets. Si nécessaire, nettoyez-le avec un goupillon ou un coton-tige.
- capteurs de température
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez minutieusement. N'utilisez jamais d'abrasifs ou d'instruments pointus pour nettoyer les capteurs.
 - Toute opération d'entretien de l'appareil doit être effectuée par un réparateur agréé.



service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
Si vous avez besoin d'aide concernant :
 - l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
 - Contactez le Service Client Kenwood (pour les coordonnées, veuillez vous reporter à la carte de garantie).

recette

Recette de base de la **polenta**

- Pour 6 à 8 portions
- Temps de préparation 1 minute
- Temps de cuisson 30 à 45 minutes
- Outils Batteur souple
- ingrédients
- 1,75 litres/59 oz liq. d'eau
 - 300 g/12 oz de polenta
 - 100 g/4 oz de beurre
- Méthode
- Fixez le batteur souple, réglez la température sur 212°F et sur la vitesse pour remuer 1. Faites bouillir l'eau et ajoutez la polenta, laissez remuer pendant 30 à 45 minutes, puis ajoutez le beurre.
- Suggestions de présentations
- 1 La polenta fraîchement cuite peut être servie de suite telle que, accompagnée d'une bonne sauce.
 - 2 Servez-la sous forme de croquettes, ou crostoni - faites cuire la polenta, puis étalez-la sur une plaque de cuisson, et laissez-la refroidir. Une fois refroidie, sortez la polenta et découpez-la en morceaux d'environ 6 cm x 10 cm/2.5 in. x 4 in., passez au grill et servez.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

Canada
KW00800097/1