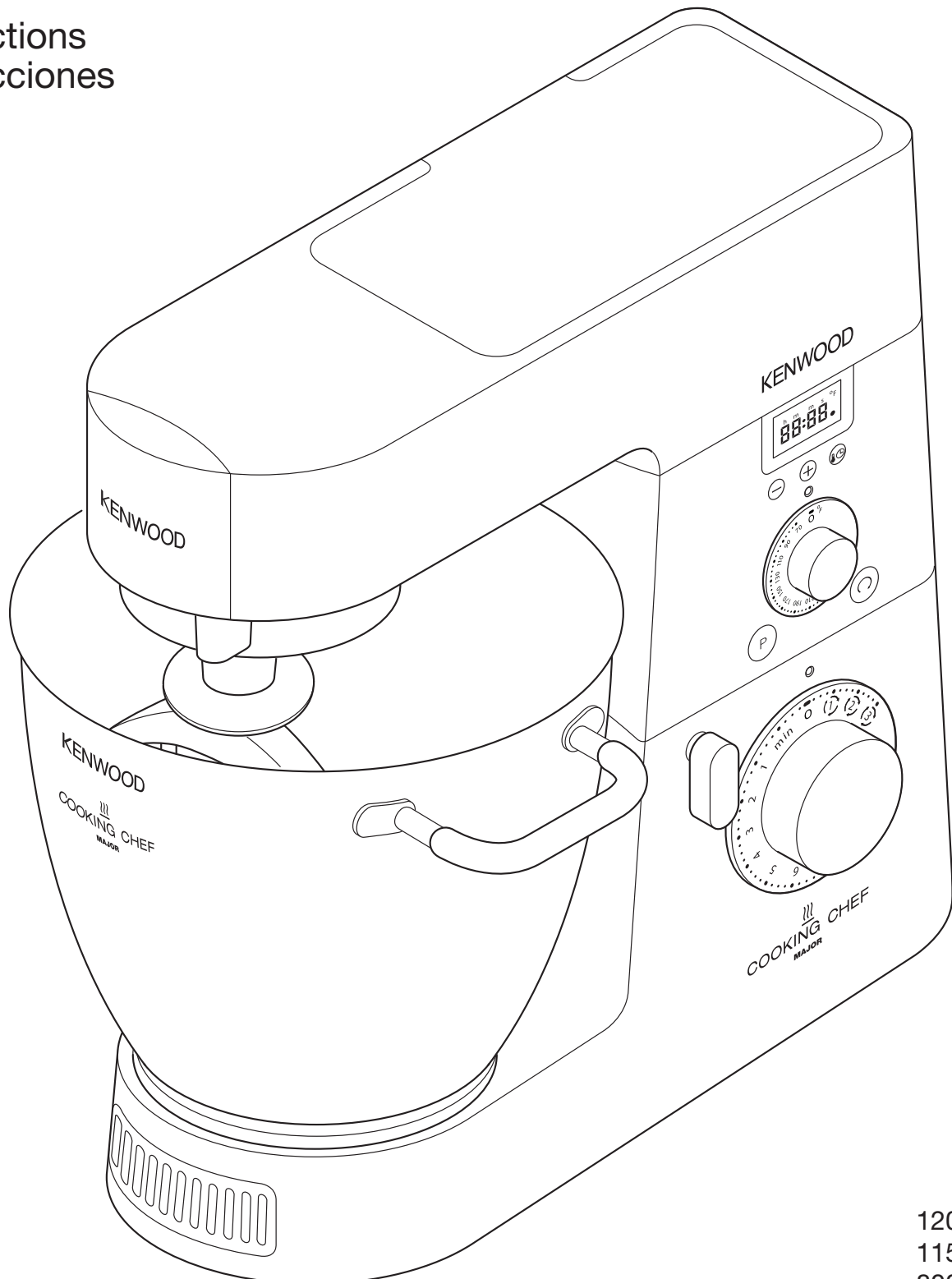


KENWOOD

KM080 series

instructions
instrucciones



120V 60Hz
1150W Max
800W Motor

English	3 - 15
----------------	---------------

Français	16 - 30
-----------------	----------------

Español	31 - 45
----------------	----------------

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.
- 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.

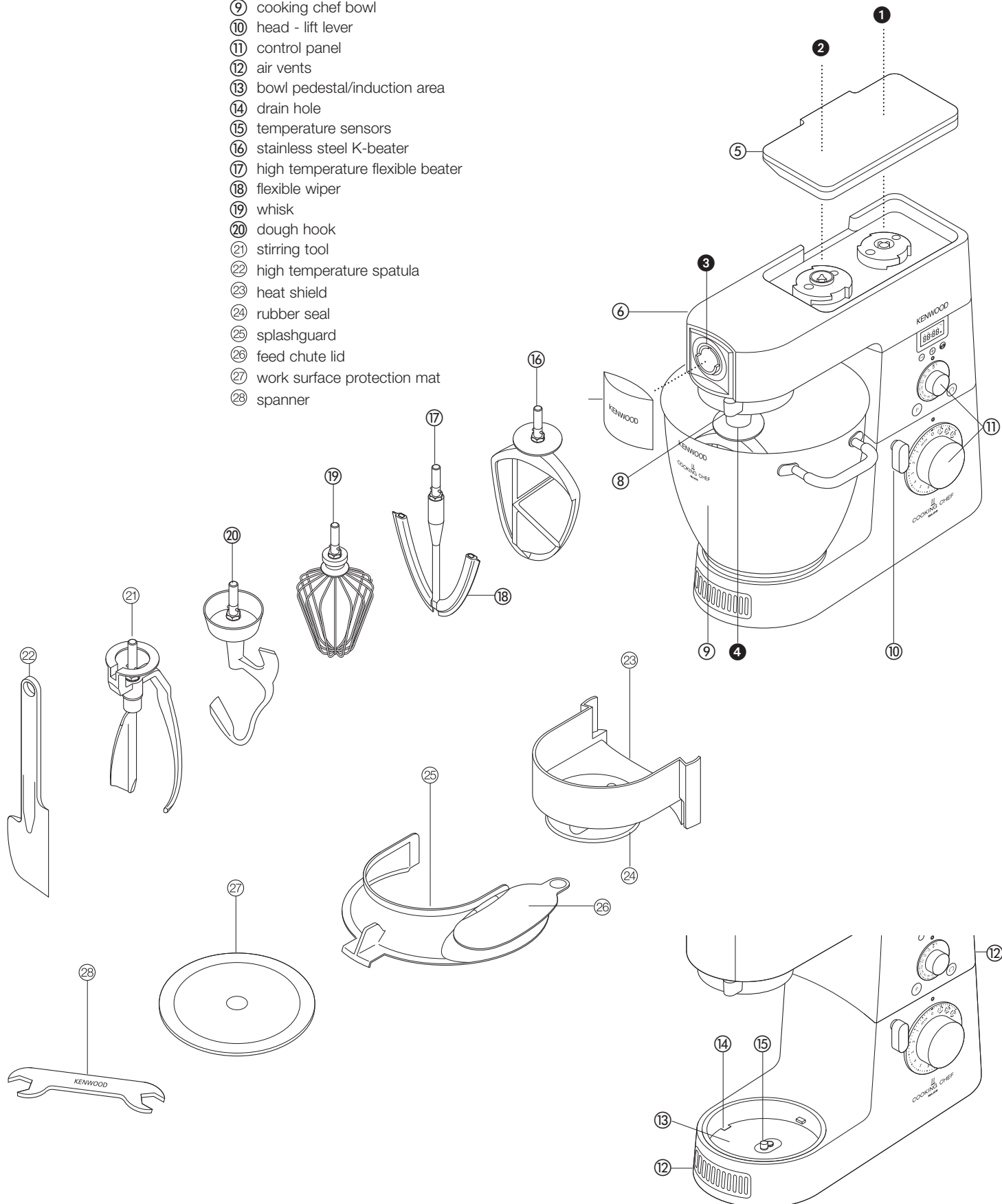
When heating liquids or food with a high water content, the accuracy of the temperature reading is usually within +/- 9°F. The accuracy of the temperature display and control will vary depending upon the consistency of your bowl contents, the volume of your bowl contents, the frequency of stirring and 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.

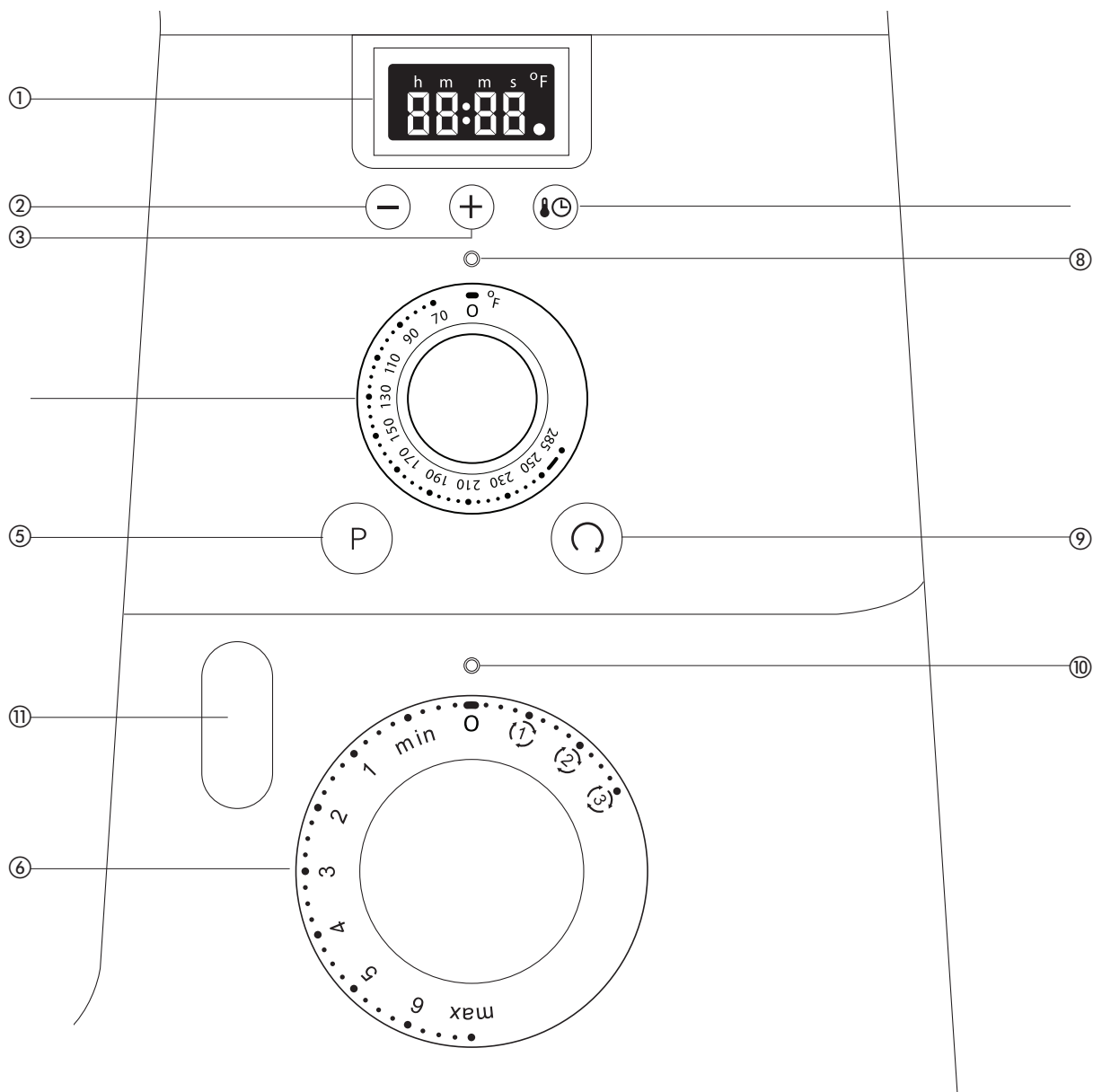
know your Kenwood Cooking Chef

- 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
- temperature control
- ⑤ pulse button/high speed, high temperature whisk button
- ⑥ speed control
- 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

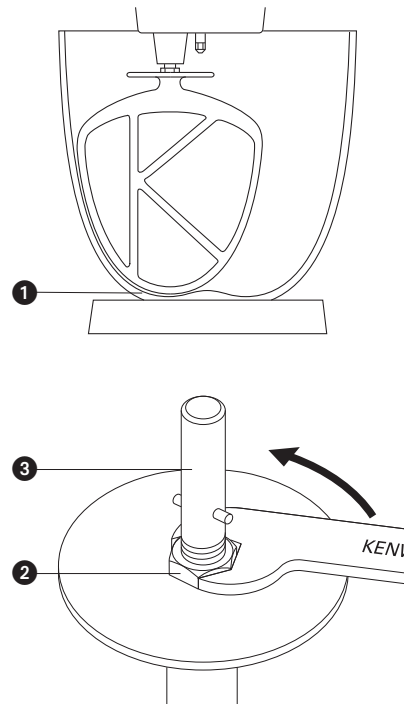
Please refer to page 10 on how to assemble the mixer.

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

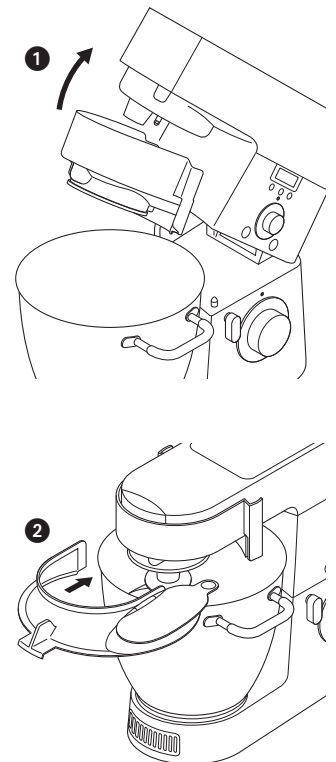
The splashguard assembly consists of 2 pieces: the heat shield and the splashguard.

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 ① and raise the mixer head until it locks.
- 2 Place the tool in the socket, locating the shaft pin in the groove and then turn to lock into position ②.

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 ③.

- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ④.

- 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

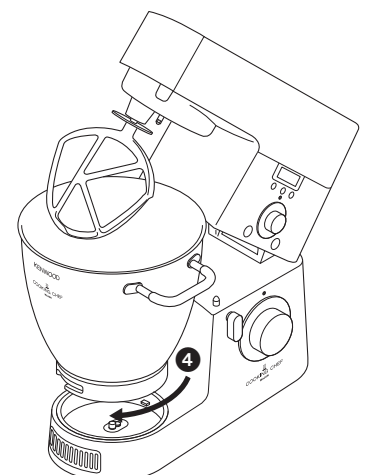
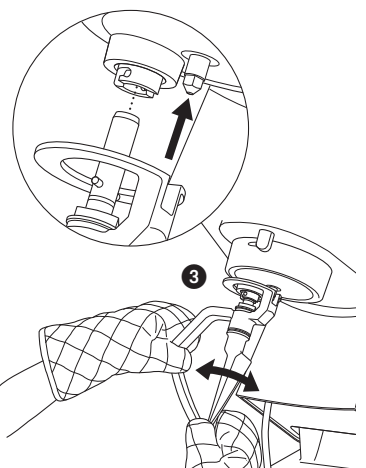
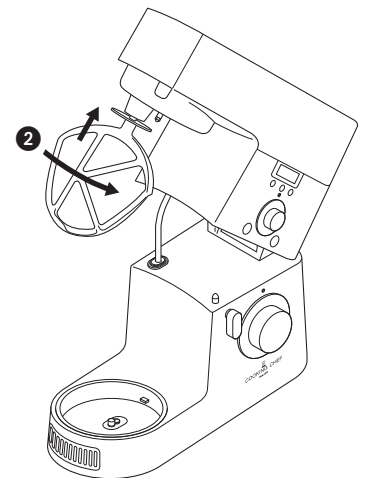
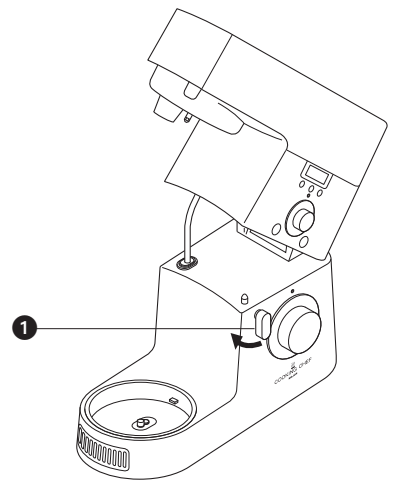
The pulse button can only be used when the speed control is in the off 'O' position.

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 140°F, 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

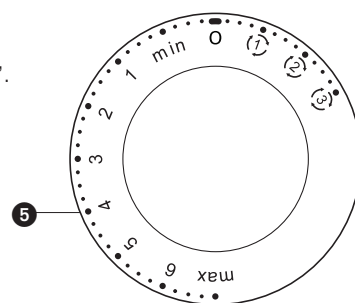
Press the fold button **F** and the mixer will automatically operate on minimum speed.

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 140°F, 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 140°F. 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 212°F (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 140°F, 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 liters/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 11 oz)
soft yeast dough	• Flour weight:	2.6kg	(5 lb 12 oz)
	• Total weight:	5kg	(11 lb)
fruit cake mix	• Total weight:	4.55kg	(10 lb)
egg whites	• 16		
cooking mode	• 3 liters	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 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. • 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 correctly 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 140°F.	This is a safety feature.
Food burning on the base of the bowl.	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.	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.	1 Temperature selected too high. 2 Stir function too fast. 3 Ingredients cooked for too long. 4 Incorrect tool being used.	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.	1 Ingredients too large, hard or too firm.	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.	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 140°F.

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

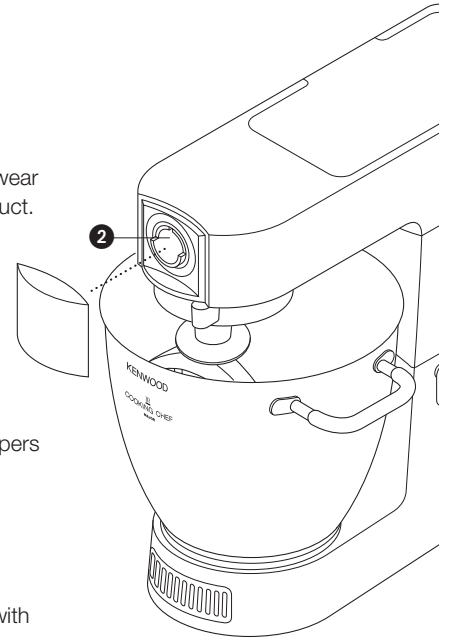
- 1.75 liters/59 fl oz water
- 300g/12 oz polenta
- 100g/4 oz butter

method

- Attach the flexi-beater, set the temperature to 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

- 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. Rapportez 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.

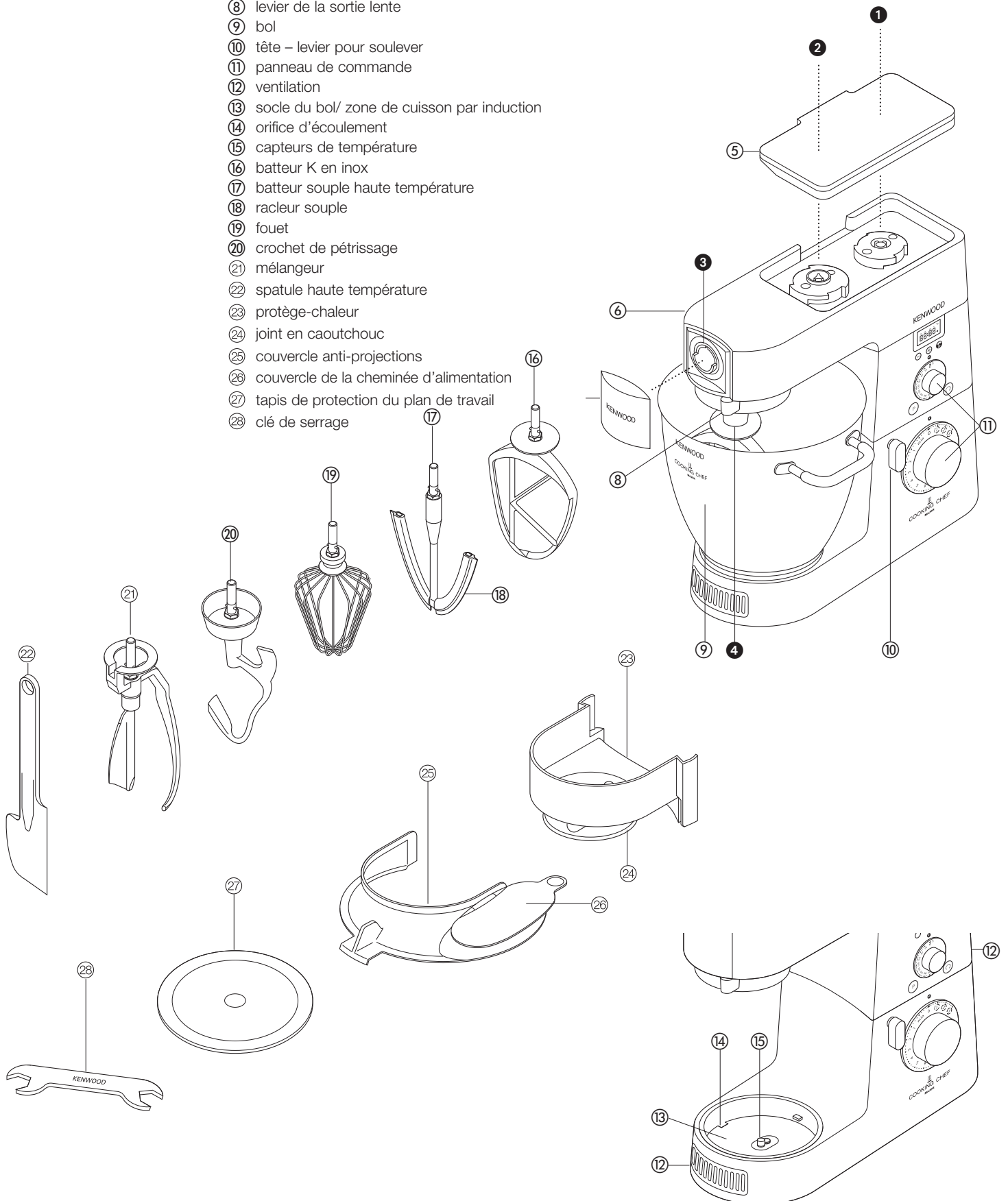
Quand vous chauffez des liquides ou des ingrédients à forte teneur en eau, la mesure de la température a une marge d'erreur de plus ou moins 9°F. L'exactitude de la température affichée varie selon la consistance du contenu du bol, son volume, la fréquence à laquelle il est mélangé et l'accessoire utilisé. 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.

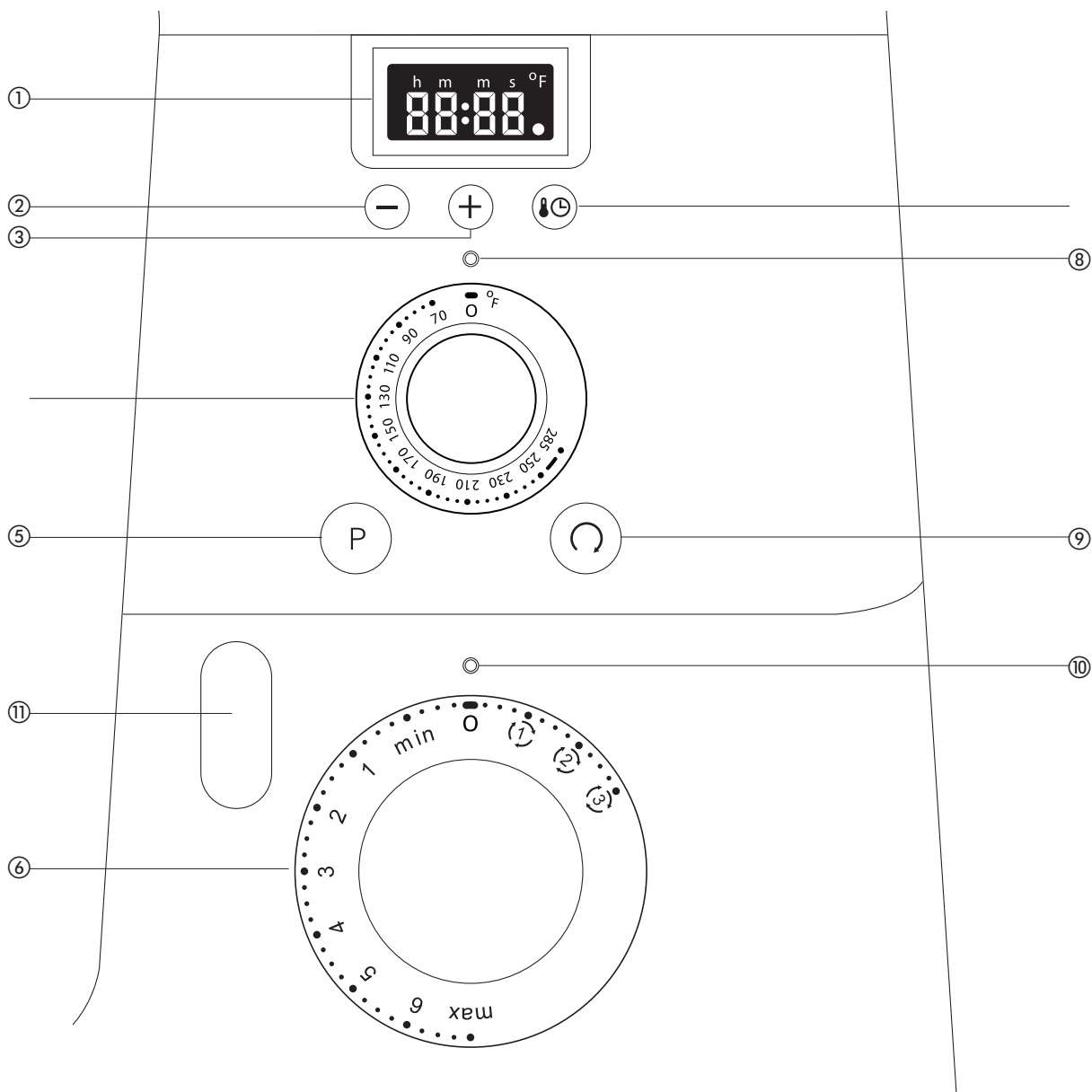
faites connaissance avec votre Mélangeur cuiseur sur socle multi-fonctions

- 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
 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-chaleur
 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
- ⑤ bouton pulse/vitesse haute, fouet haute température
- ⑥ réglage de la vitesse
- ⑧ voyant indicateur de température
- ⑨ bouton 'fold'
- ⑩ voyant indicateur de vitesse
- ⑪ manette pour soulever la tête



ajuster la hauteur des accessoires

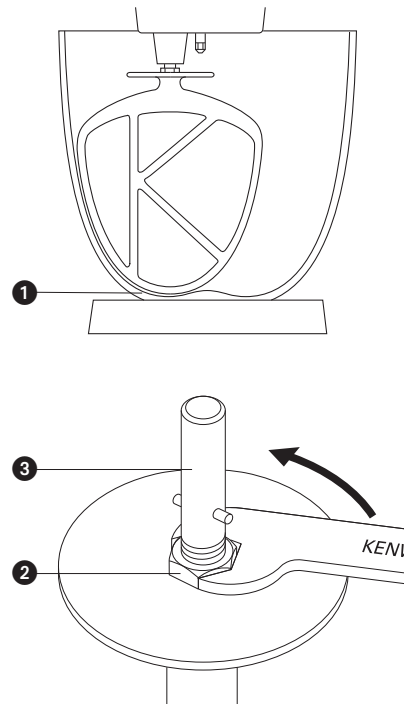
Veuillez vous référer à la page 23 pour l'assemblage du batteur.

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 ❶. 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 ❷ afin de pouvoir ajuster l'axe ❸. 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

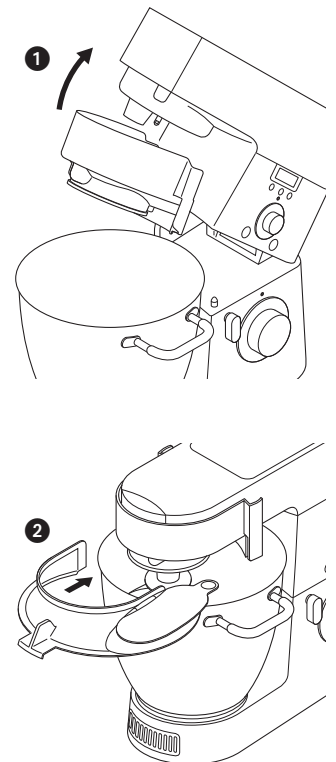
L'ensemble du couvercle anti-projection consiste de deux éléments : le protège-chaueur et le couvercle anti-éclaboussures.

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 ❶ 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. ❷.
- 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 • 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.
- haute température
- 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 ❶ 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 ❷.
- 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 ❸.
- 3 Posez le bol sur la base, appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❹.
- 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'

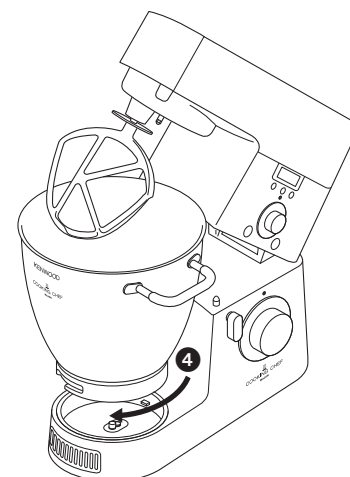
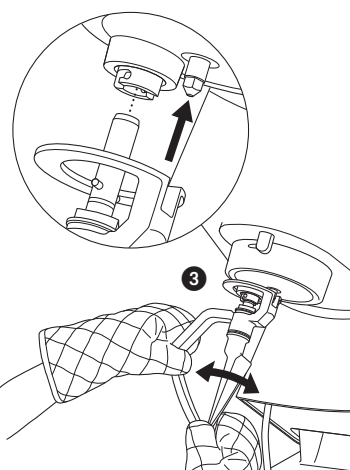
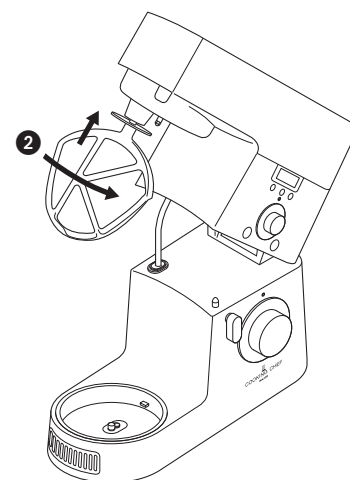
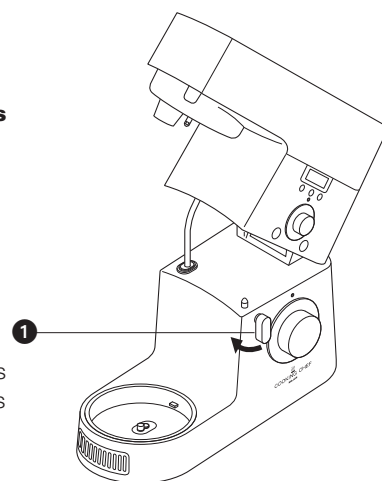
Le bouton 'pulse' ne peut être utilisé que lorsque la vitesse est réglée sur 'O'.

Appuyez sur le bouton 'pulse'  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 140°F, 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  : le mixeur se met automatiquement en marche, sur la vitesse minimum.

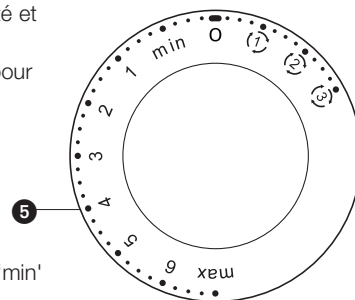
Remarque : si le bouton repli est appuyé tandis que le moteur tourne, cela va actionner la fonction repli standard jusqu'à ce que le bouton soit relâché. Il repassera ensuite à la vitesse sélectionnée.



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'.
- **incorporer 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) .
- augmentez progressivement jusqu'au 'max'.

crochet de pétrissage

- commencez sur 'min', augmentez progressivement jusqu'à 1.

mélangeur

- 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 140°F, 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 140°F. 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 212°F (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-chaleur.
- Soulevez la tête du batteur lentement pour permettre au liquide se trouvant sous le protège-chaleur 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 140°F, 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-chaleur 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-chaleur n'est pas installé. La fonction cuisson est désactivée si le protège-chaleur n'est pas correctement installé.	Assurez-vous que le protège-chaleur 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 12oz)
	• 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 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. • Vérifiez que la tête du batteur est abaissée et verrouillée. • Vérifiez que tous les couvercles sont correctement installés • Vérifiez que le protège-chaueur 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 140°F.	C'est une mesure de sécurité.
Des ingrédients brûlent au fond du bol.	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.	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.	1 Température sélectionnée trop élevée. 2 Fonction mélange trop rapide. 3 Les ingrédients ont cuit trop longtemps. 4 Accessoire incorrect utilisé.	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.	1 Coupez les ingrédients en plus petits morceaux, dénoyautez les fruits, mélangez doucement les ingrédients sans accessoire (mais sélectionnez une vitesse). 2 Ajoutez les ingrédients une fois la tête du 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.	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 140°F.

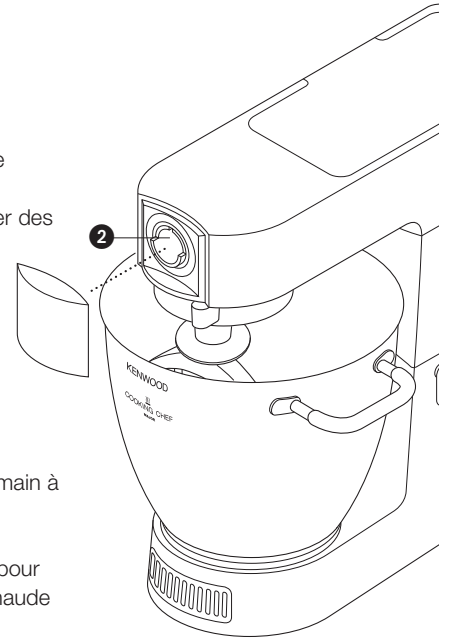
nettoyage de l'appareil et service après-vente

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



robot, couvercles des sorties
batteur souple haute température

bol, accessoires, couvercle
anti-projections

orifice d'écoulement

capteurs de température

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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de las instrucciones de uso de cada accesorio se incluyen precauciones de seguridad más específicas. Con el fin de reducir el riesgo de incendios, choques eléctricos y/o lesiones personales asociado con el uso de aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**

- Para protegerse contra el riesgo de choques eléctricos, no sumerja el cable, enchufes o la unidad impulsora en el agua u otros líquidos.
- Supervise atentamente cuando el aparato sea utilizado por niños o cuando haya niños cerca del aparato.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar las piezas.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, al igual que las espátulas y otros utensilios, alejados de las batidoras cuando el aparato esté funcionando para reducir el riesgo de lesiones a las personas y/o daños a la mezcladora.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe en mal estado o si nota que el aparato presenta alguna falla de funcionamiento o si se ha dejado caer o presenta algún tipo de daño. Lleve el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación, ajuste eléctrico o mecánico.
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante del aparato puede ocasionar incendios, choques eléctricos o lesiones.
- No utilice varios accesorios a la vez.
- Nunca coloque el conjunto de la cuchilla sobre la base excepto que esté montado en el vaso.
- No utilice el aparato al descubierto.
- No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o el mostrador, ni tocar superficies calientes.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores calientes de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
- Tenga extremo cuidado cuando mueva un aparato que contenga líquidos calientes.
- No utilice el aparato para un uso diferente al previsto.
- Nunca deje desatendido el Procesador de alimentos mientras esté funcionando.
- Quite los batidores de la mezcladora antes del lavar.

- Para desconectar, sitúe el control en la posición “OFF” (O) y, posteriormente, desconecte el enchufe del tomacorriente.

nota importante - implantes médicos electrónicos

- Al igual que todos los productos de calentamiento por inducción, este aparato genera campos magnéticos de corto alcance. Si cualquier usuario o persona cerca del aparato lleva un marcapasos u otros implantes activos, debe consultar con un médico antes de su uso, por si existe alguna incompatibilidad, a fin de evitar cualquier riesgo para la salud.
- Mantenga las joyas, partes del cuerpo y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- No ponga nunca los dedos, etc, en el mecanismo de bisagra.
- Nunca sobrepase las capacidades máximas indicadas en la página 42 y, al utilizar el calentador de inducción, no sobrepase nunca el nivel de llenado máximo de 3 litros marcado en el interior del bol.
- Al usar un accesorio, lea las instrucciones de uso y de seguridad que se adjuntan.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, las tapas de los accesos de salida y el cable estén fijos antes de levantarlo.
- Tenga cuidado al manejar o tocar cualquier parte del aparato cuando se esté utilizando en el modo de cocción o después de cocinar, EN ESPECIAL EL BOL, EL ANTISALPICADURAS Y LOS UTENSILIOS ya que permanecen CALIENTES durante mucho tiempo después de que el aparato se haya desconectado. Use las asas para quitar y llevar el bol. Use guantes para horno al manejar el bol caliente y los utensilios de mezclado calientes.
- La parte inferior del bol permanecerá caliente durante mucho tiempo después de que el proceso de calentamiento se haya detenido. Sea prudente y utilice el posafuentes protector de la superficie de trabajo cuando coloque el bol en superficies sensibles al calor.
- Tenga cuidado con el vapor que sale del bol para mezclas, especialmente al abrir la tapa en el antisalpicaduras o al levantar el cabezal de la mezcladora.
- Al transferir comida caliente de la mezcladora a la licuadora, deje siempre que los ingredientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de ponerlos en la licuadora.
- Utilice sólo el bol y los utensilios que se facilitan con este aparato. Nunca utilice el bol con ninguna otra

fuentes de calor.

- Nunca ponga el aparato en marcha en el modo de cocción con el bol vacío.
- Nunca inserte nada a través de las salidas de aire.
- Al utilizar este aparato, asegúrese de que esté colocado sobre una superficie plana alejado de cualquier borde. Asegúrese de que esté al menos a 10 cm de las paredes y compruebe que las aberturas no estén obstruidas. No lo ponga debajo de armarios colgantes.
- Para el funcionamiento correcto y seguro de la cocina de inducción, compruebe que la base del bol y los sensores de temperatura estén limpios y secos antes de cocinar.
- Al igual que con todos los aparatos de cocción por inducción, no coloque tarjetas de crédito, soportes magnéticos ni equipo electrónico sensible cerca del aparato cuando esté en marcha.
- No utilice el aparato para alimentos que se deban freír en abundante aceite.
- Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocidos antes de comer.
- Los alimentos se deben comer poco después de haberlos cocinado o dejar que se enfríen rápidamente y luego refrigerarlos lo antes posible.
- La potencia máxima se establece en base al accesorio del procesador de alimentos ya que es el que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

GUARDE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES

Exclusivamente para uso doméstico

antes de enchufar el aparato

Asegúrese de que la corriente eléctrica sea la misma que la que figura en la parte inferior del aparato.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.

- Si se llegase a cortar un enchufe no desmontable, dicho enchufe debe **DESTRUIRSE DE INMEDIATO**. Si por descuido se llegase a introducir un enchufe no desmontable en mal estado en un tomacorriente se puede producir un choque eléctrico.

INSTRUCCIONES PARA EL CABLE CORTO

- Debe usarse un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Existen cables de alimentación desconectables o de extensión más largos que pueden usarse si se tiene el cuidado necesario durante su uso. Si se utilizase un cable de alimentación desconectable más largo o un cable de extensión: 1) Los valores nominales eléctricos marcados en el cable o la extensión deben ser por lo menos mayores que los valores nominales eléctricos del aparato; y 2) El cable debe colocarse de manera tal que no cuelgue de la superficie del mostrador o la mesa y, por consiguiente, pueda ser halado por los niños o alguien pueda enredarse en él por descuido. Si el aparato es del tipo que necesita conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable trifásico con conexión a tierra. Los valores nominales eléctricos del aparato se enumeran en la parte inferior de la unidad.

antes de utilizar su aparato Kenwood

- **Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.**
- Quite todo el embalaje.

antes de utilizar el aparato por primera vez

- Para lavar las piezas: consulte “cuidado y limpieza”, página 44.

introducción

Gracias por comprar este Robot de Cocina Cooking Chef Kenwood, esperamos que lo disfrute durante muchos años.

Kenwood tiene más de 60 años de experiencia y conocimientos en el desarrollo de nuestras Máquinas de cocina y su amplia gama de accesorios. Las Máquinas de cocina Kenwood tienen renombre por ser más que simples mezcladoras de alimentos.

En el desarrollo del Cooking Chef hemos llevado la famosa versatilidad del Chef un paso más allá introduciendo la cocción por inducción integrada directamente bajo el bol para mezclas. Ahora puede disfrutar de todas las ventajas del mezclado planetario “bol frío” diario al preparar sus galletas, pastelitos y masa favoritos, más la ventaja añadida de calentar y cocinar directamente en el bol combinado con el mezclado planetario. Las oportunidades son infinitas.

El Cooking Chef Kenwood, con su gama de accesorios opcionales, es verdaderamente el sistema completo de preparación de comida.

Fuerte, fiable, versátil, Kenwood.

¿Qué es la cocción por inducción y cómo funciona?

La cocción por inducción es un método de cocina avanzado que emplea los principios de la inducción electromagnética. Cuando una corriente eléctrica pasa a través de una bobina de cobre en la zona de cocción por inducción, crea un campo electromagnético. Cuando el bol del Cooking Chef está bien sujeto en su posición, el circuito es completado por una capa de acero inoxidable en la base del bol. A su vez, esto crea una gran cantidad de energía térmica que pasa a través del contenido del bol y, de este modo, se calienta la comida.

La cocción por inducción ahorra mucha energía ya que sólo produce calor en la base del bol. Otros métodos de calentamiento, como los hornillos de gas, gastan casi un 50% del calor en los lados de la cacerola. De hecho, la zona de cocción por inducción en su Cooking Chef sólo está caliente durante e inmediatamente después de la cocción debido al calor transferido desde el contenido del bol. Todo esto significa que la cocción por inducción es muy eficaz, muy segura y muy limpia.

La funcionalidad de la cocción de su Cooking Chef Kenwood es similar a usar una cacerola en su cocina eléctrica. La ventaja añadida es que el Chef removerá su comida y regulará la temperatura de cocción automáticamente según sus necesidades precisas, dejándole libertad para realizar otras tareas tranquilamente en la cocina.

El Cookig Chef utiliza la tecnología de calentamiento por inducción que es muy eficaz. Al compararlo con la cocción en una cocina de gas o eléctrica, puede encontrar que los tiempos de cocción se reducen o que necesita cocinar a una temperatura más baja. Esto debe tenerse en cuenta al usar su aparato por primera vez o al experimentar con una receta nueva. Si empieza a cocinar a una temperatura alta, esté atento y reduzca el calor cuando sea necesario para evitar que la comida se queme o se pegue al bol, igual que haría con su cacerola. Generalmente, el Cooking Chef calentará la comida automáticamente a la temperatura que usted desee en el período de tiempo más rápido posible. Por lo tanto, no es necesario ajustar a una temperatura más alta de lo que usted necesita para reducir los tiempos de cocción. En esta fase, también debe prestar atención a la frecuencia de los ajustes de la función remover. Al cocinar a temperaturas más elevadas, tal vez sea necesario remover constantemente usando la función remover (1). Los ajustes de la función remover (2) y (3) son útiles para mantener la consistencia de su comida durante períodos de cocción más largos al cocer a fuego lento.

La selección del utensilio correcto del bol también es importante en esta fase. Más adelante en este libro, hemos sugerido los usos más apropiados para cada utensilio y, con la experiencia, entenderá rápidamente lo que es mejor para cada tarea. Al cocinar, encontrará que el batidor flexible para temperaturas elevadas es mejor para obtener una consistencia muy suave para salsas y cremas, mientras que el utensilio para remover es mejor cuando los alimentos que se están cocinando necesitan mantener una consistencia más sólida, como los estofados, guisos, ragús, etc. Nuestro libro de recetas recomienda los mejores utensilios para cada receta, y también puede encontrar que cambiar el utensilio para los diferentes procesos durante la preparación de sus comidas ofrece mejores resultados.

Durante la cocción e inmediatamente después, el bol, el antisalpicaduras y el utensilio del bol estarán calientes, al igual que lo estaría su cacerola. Tenga cuidado al tocar alguno de estos elementos. También es importante recordar que el proceso de cocción generará vapor y vaho, así que tenga cuidado al mirar dentro del bol, al levantar la tapa del tubo de alimentación o el cabezal de la máquina/Cooking Chef para ver o acceder al bol. También debe avisar a los demás cuando la máquina esté cocinando o caliente para que ellos también tengan cuidado. Al tocar o quitar partes calientes, es aconsejable usar guantes para horno y llevar el bol utilizando sólo las asas que se facilitan. El posafuentes protector de la superficie de trabajo también puede ser útil para proteger las superficies sensibles al calor.

Al calentar líquidos o alimentos con un alto contenido de agua, la precisión de la lectura de la temperatura es normalmente de +/- 9°F. La precisión del control y la pantalla de temperatura variará dependiendo de la consistencia del contenido del bol, del volumen del contenido del bol, de la frecuencia con la que se remuevan los alimentos y del utensilio del bol que se utilice. De nuevo, es similar a cocinar en una cocina de gas, por ejemplo, donde una gran cantidad de comida en una cacerola grande se calienta pero no se remueve bien. La comida estará caliente en la base de la cacerola, o incluso se quemará, mientras que la comida cerca de la parte superior estará mucho más fría.

Además de la pantalla de temperatura, la máquina tiene un pequeño LED azul. Este LED parpadeará hasta que la máquina haya alcanzado la temperatura seleccionada. Una vez que se haya alcanzado la temperatura deseada, la luz dejará de parpadear. Sin embargo, debe tener en cuenta que, al añadir más ingredientes al bol, el LED azul empezará a parpadear otra vez ya que la temperatura del contenido del bol se reducirá por los ingredientes fríos. También debe tener en cuenta que la luz estática empieza a parpadear si la frecuencia de mezclado se incrementa.

Enseguida se dará cuenta de que el Cooking Chef Kenwood es muy fácil de usar y que le ayudará a simplificar la preparación diaria de la comida.

conozca su Cooking Chef Kenwood

salidas de los accesorios ❶ salida de alta velocidad

❷ salida de velocidad media

❸ salida de baja velocidad

❹ toma de los utensilios

la mezcladora ❺ tapa de la salida de velocidad media/alta

❻ cabezal de la mezcladora

tapa de la salida de baja velocidad

❼ palanca de la salida de baja velocidad

❽ bol del Cooking Chef

❾ palanca para levantar el cabezal

❿ panel de control

⓫ salidas de aire

⓬ pedestal del bol/zona de inducción

⓭ agujero de drenaje

⓮ sensores de temperatura

⓯ batidor K de acero inoxidable

⓰ batidor flexible para temperaturas elevadas

⓱ limpiadores flexible

⓲ batidor de varillas

⓳ gancho de amasar

⓴ utensilio para remover

⓵ espátula para temperatura elevada

⓶ pantalla térmica

⓷ obturador de caucho

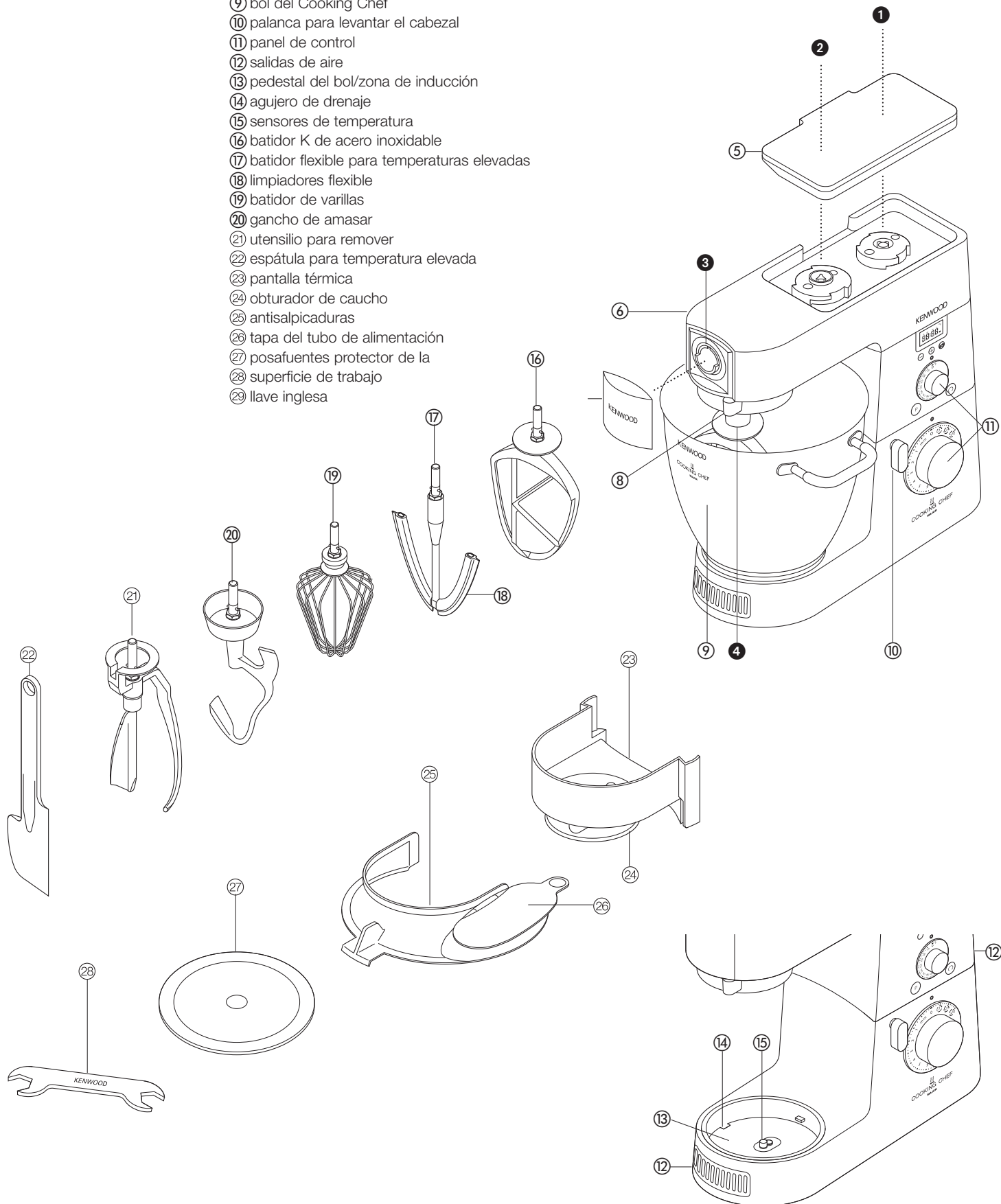
⓸ antisalpicaduras

⓹ tapa del tubo de alimentación

⓺ posafuentes protector de la

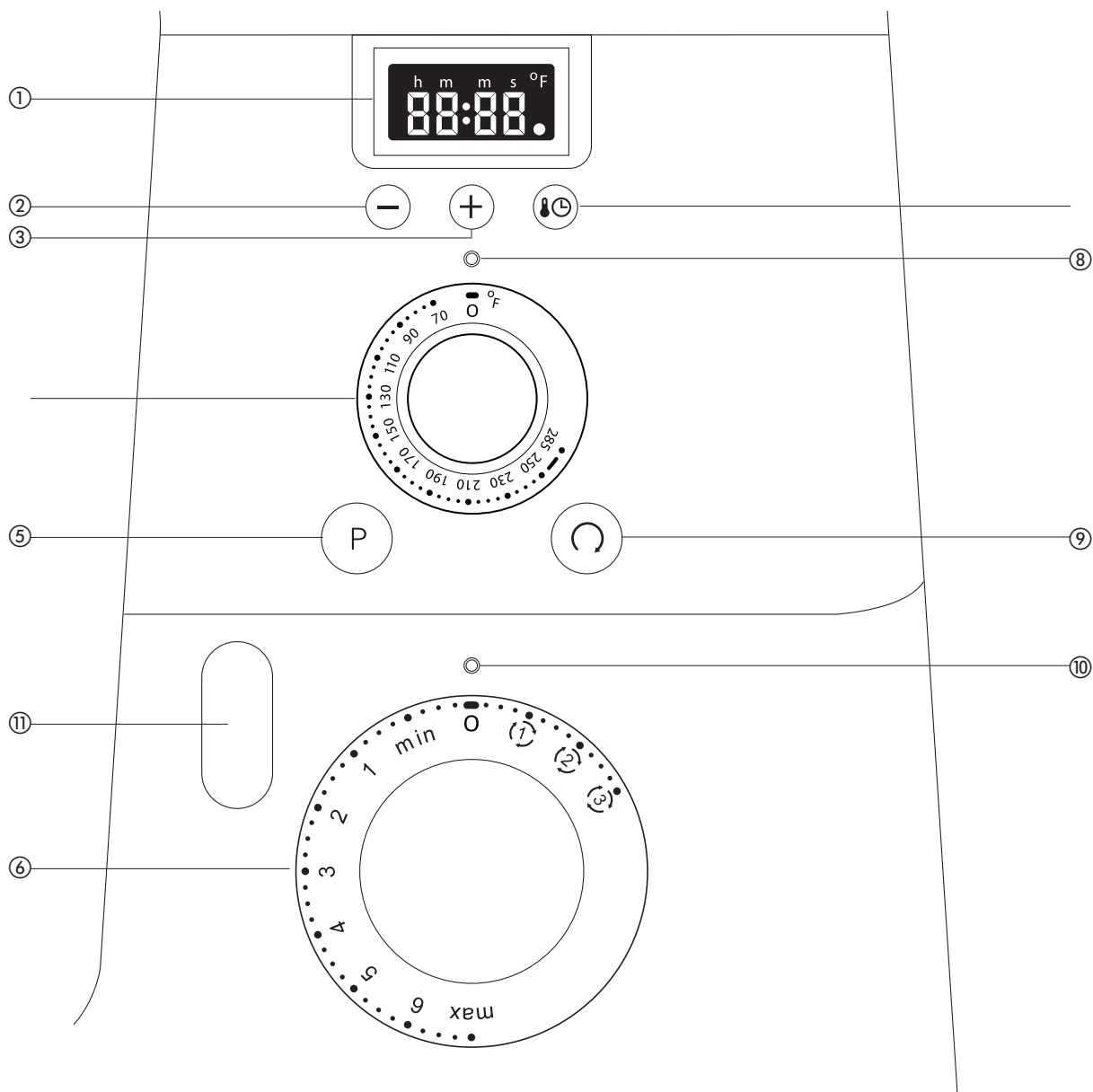
superficie de trabajo

⓻ llave inglesa



panel de control

- ① pantalla de temperatura/temporizador
- ② botón para reducir el tiempo
- ③ botón para aumentar el tiempo
- control de temperatura
- ⑤ botón intermitente/botón del batidor de varillas de alta temperatura, alta velocidad
- ⑥ control de velocidad
- botón selector de temperature/temporizador
- ⑧ luz indicadora de la temperatura
- ⑨ botón de batido lento
- ⑩ luz indicadora del control de velocidad
- ⑪ palanca de elevación del cabezal



ajustar la altura de los utensilios

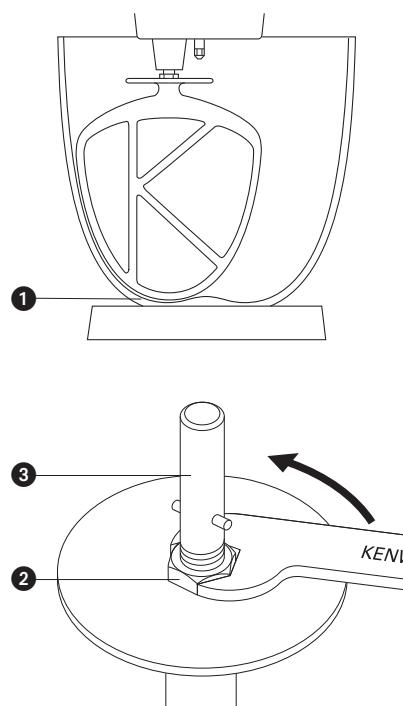
Remítase a la página 38 para consultar cómo se monta la mezcladora.

batidor de varillas, batidor K de acero inoxidable, utensilio para remover

Para obtener el mejor resultado, el batidor de varillas, el batidor K y el utensilio para remover **casi** deben tocar el fondo del bol ❶. Si es necesario, ajuste la altura con la llave inglesa que se facilita.

A continuación, se indica cómo hacerlo:

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Suba el cabezal de la mezcladora e inserte la batidora, el batidor K o el utensilio mezclador.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio.
- 4 Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca ❷ lo bastante para permitir el ajuste del eje ❸. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a apretar la tuerca.
- 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. (Compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba)
- 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.



batidor flexible para temperaturas elevadas – este utensilio debería casi tocar el fondo del bol.

gancho de amasar – este utensilio se regula en la fábrica y no debería necesitar ningún ajuste.

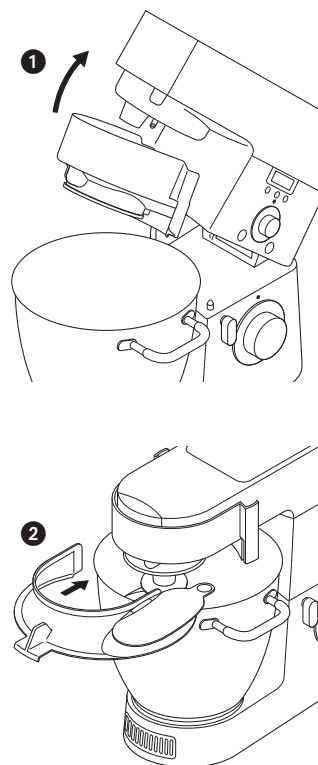
para acoplar y utilizar el montaje del antisalpicaduras

El montaje del antisalpicaduras consta de 2 piezas: la pantalla térmica y el antisalpicaduras.

La pantalla térmica se debe colocar durante las operaciones de cocción, de lo contrario, la mezcladora no funcionará y aparecerá el código de error E:03 en la pantalla. La pantalla térmica es para proteger el cabezal de la mezcladora del vapor producido durante el proceso de cocción.

En caso necesario, se pueden colocar tanto la pantalla térmica como el antisalpicaduras para retener los ingredientes en el bol, por ejemplo, al mezclar ingredientes ligeros como harina y azúcar glasé, o al cocinar ingredientes donde sea necesario conservar la humedad en el bol. El antisalpicaduras no se debe acoplar al bol a menos que se utilice junto con la pantalla térmica.

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
 - 2 Empuje la pantalla térmica hacia arriba en la parte inferior del cabezal de la mezcladora ❶ hasta que esté totalmente colocada. La pantalla térmica nunca se debe utilizar sin que el obturador de caucho esté correctamente ajustado.
 - 3 Ajuste el bol sobre la base.
 - 4 Baje el cabezal de la mezcladora.
 - 5 Apoye el antisalpicaduras en el borde del bol y, a continuación, deslícelo hacia adelante hasta que esté completamente colocado ❷.
 - Durante el proceso de mezclado, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol a través del tubo de alimentación.
 - 6 Para quitar el antisalpicaduras, simplemente, deslícelo hacia atrás para apartarlo del aparato.
 - 7 Para quitar la pantalla térmica, levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado. Retire el utensilio, a continuación, tire de la pantalla térmica hacia abajo desde la parte inferior del cabezal de la mezcladora.
- Nota: únicamente, coloque o retire el antisalpicaduras cuando el cabezal de la mezcladora esté en posición de bloqueo.



la mezcladora

los utensilios de mezclado y algunos de sus usos

- batidor K • Para hacer tartas, galletas, pastelitos, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.
- batidor de varillas • Para huevos, crema, pasta para rebozar, bizcochos sin grasa, merengues, tartas de queso, mousses, suflés. No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (por ejemplo, batir manteca y azúcar), ya que podría dañarlo.
- gancho de amasar • Sólo para mezclas de levadura.
- batidor flexible para temperaturas elevadas • Adecuado para muchas tareas, en particular, preparar natillas, huevos revueltos y salsas. Ideal para quitar las mezclas tanto calientes como frías de los lados del bol durante el proceso de mezclado. Adecuado también para el salteado de verduras.
- utensilio para remover • Adecuado para usarlo durante la cocción para mantener la consistencia de los alimentos, por ejemplo, pollo, pescado, verduras y fruta.

para usar la mezcladora

Antes de usar la mezcladora, compruebe que los controles de temperatura y velocidad estén en las posiciones de desconexión “O”.

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj **1** y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el utensilio en la toma, poniendo la clavija del eje en la ranura y, luego, gire para que quede ajustado en su posición **2**.
- utensilio para remover** – para acoplar el utensilio para remover, inserte el eje en la toma, luego, alinee la ranura en la extensión de manera que esté situada por debajo de la clavija de metal en la parte inferior del cabezal de la mezcladora. Sujete la paleta y gírela de manera que la clavija del eje esté debajo de la ranura, luego, empuje hacia arriba y gire para que quede ajustada en su posición **3**.
- 3 Coloque el bol sobre la base, apriete hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj **4**.
- 4 Para bajar el cabezal de la mezcladora, levántelo ligeramente y, luego, gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj. Bajar hasta que esté en posición de bloqueo.
- Invierta el paso 2 de arriba. (Utilice siempre guantes para horno para quitar utensilios después de cocinar).

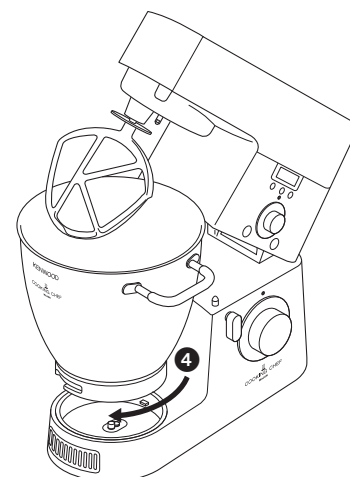
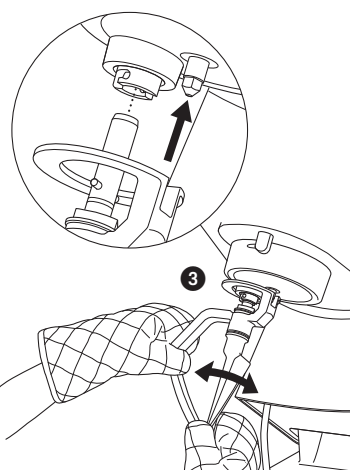
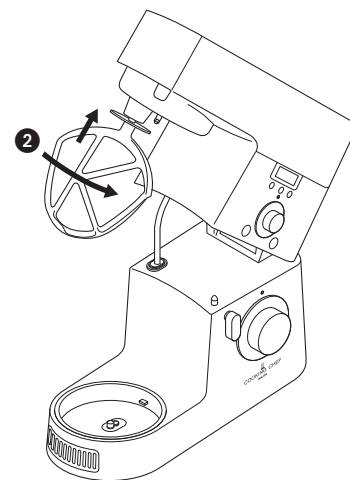
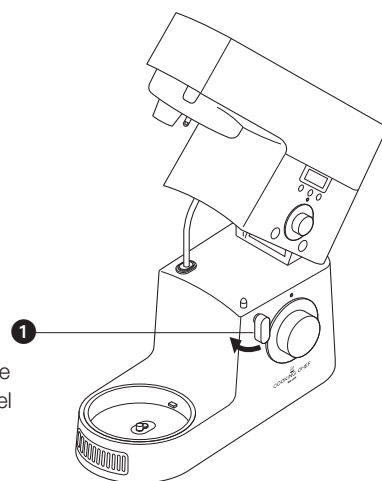
- 5 Conecte la mezcladora a la toma de corriente. Las luces indicadoras de temperatura y velocidad se iluminarán brevemente. La pantalla mostrará **88:88**, y, luego, se despejará y dejará el indicador de encendido iluminado **■**.
- 6 Gire el control de velocidad al ajuste deseado (consulte la página 39 para las recomendaciones), la mezcladora se pondrá en marcha y la luz indicadora del control de velocidad parpadeará. El temporizador contará a intervalos de 1 segundo. La velocidad se puede cambiar en cualquier momento mientras la mezcladora está en marcha.
- 7 Pare la mezcladora girando el control de velocidad a la posición de desconexión “O”.

Importante – Si en cualquier momento, el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, la máquina se parará automáticamente y emitirá un pitido, y no se volverá a poner en marcha cuando se baje el cabezal. Para volver a poner en marcha la mezcladora, gire el control de velocidad a la posición de desconexión “O” y, a continuación, vuelva a seleccionar una velocidad.

botón intermitente

El botón intermitente **P** sólo se puede usar cuando el control de velocidad esté en la posición de desconexión “O”.

Para seleccionar esta función, apriete el botón intermitente **P** y la mezcladora funcionará a máxima velocidad durante el tiempo que el botón se mantenga apretado. Si el contenido del bol está por encima de los 140°F, la velocidad aumentará gradualmente. Esto irá acompañado de un pitido y las luces indicadoras de temperatura y velocidad parpadearán de forma rápida.



botón de batido lento

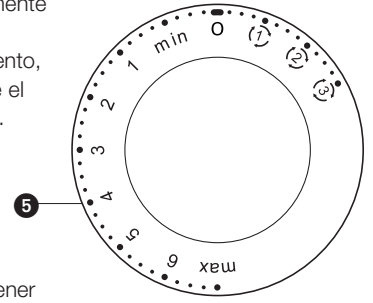
Presione el botón de mezcla  y la mezcladora funcionará automáticamente a la velocidad mínima.

Nota: si se presiona el botón de mezcla estando el motor en funcionamiento, la mezcladora realizará la función de mezcla estándar hasta que se libere el botón. Posteriormente, la mezcladora vuelve a la velocidad seleccionada.

control de velocidad 5

Las siguientes velocidades son sólo una guía y variarán de acuerdo con la cantidad y la temperatura de los ingredientes que se estén mezclando, etc.

Gire el control de velocidad en el sentido de las agujas del reloj para obtener velocidades de "min" a "max".



- | | |
|---|--|
| batidor K | ● batir manteca y azúcar empiece en "min" y aumente gradualmente hasta "max". |
| | ● batir huevos en mezclas cremosas 4 – "max". |
| | ● añadir harina, fruta, etc min - 1 |
| | ● mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel empiece en la velocidad "min" e increméntela gradualmente hasta "max". |
| | ● mezclar manteca y harina min - 2. |
| batidor flexible para temperatura elevada | ● batir manteca y azúcar empiece en "min" y aumente gradualmente hasta 3. |
| | ● quitar las mezclas tanto calientes como frías de los lados del bol empiece en "min" y aumente gradualmente hasta 3. |
| | ● saltear verduras, remover risotto y polenta etc., use (1). |
| batidor de varillas | ● Aumente gradualmente hasta "max". |
| gancho de amasar | ● Empiece en "min" e incremente gradualmente hasta 1. |
| utensilio para remover | ● Utilícelo sólo con los ajustes de la función remover (1), (2), (3). |

ajustes de la función remover

Para seleccionar los ajustes de la función remover, gire el control de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj. Estos ajustes son más apropiados cuando la mezcladora se utiliza en el modo de cocción. Tenga en cuenta que, para utilizar las velocidades para remover, todas las tapas de las salidas deben estar colocadas.

(1) – Use este ajuste cuando se necesite una velocidad lenta constante, por ejemplo, para remover salsas.

(2) – Cuando el control de velocidad esté ajustado en esta posición, la mezcladora funcionará de forma intermitente a una velocidad lenta una vez cada 5 segundos durante aproximadamente 2 revoluciones.

(3) – Cuando el control de velocidad esté ajustado en esta posición, la mezcladora funcionará de forma intermitente a una velocidad lenta una vez cada 30 segundos, haciendo que sea apropiado para remover guisos, etc.

Para detener el funcionamiento, gire el control de velocidad a la posición de desconexión "0".

Nota:

- Siempre que se seleccione una velocidad, la luz indicadora de velocidad parpadeará.

usar la mezcladora para cocinar alimentos

IMPORTANTE

- Compruebe que la zona de inducción, los sensores de temperatura y la superficie externa de la base del bol estén limpios. Si no se sigue esta indicación, el sensor de calor se verá afectado, lo que tendrá como resultado un rendimiento de cocción pobre.
- Compruebe que todas las tapas de las salidas, incluyendo la pantalla térmica, estén colocadas. Si no están correctamente colocadas, la función de calentamiento no funcionará.
- Utilice siempre guantes para horno para quitar el bol y los utensilios después de cocinar.

1 Monte la mezcladora siguiendo las instrucciones de la página 38.

2 Gire el control de temperatura a la temperatura requerida.

● **El proceso de calentamiento no comenzará a menos que se seleccione una velocidad.**

- 3 Gire el control de velocidad hacia la velocidad deseada, lo cual hará que se encienda el motor y el calentador. Los dos luces indicadoras parpadearán.
- 4 Cuando se alcance la temperatura preseleccionada, la luz indicadora de la temperatura se iluminará de forma permanente. Sin embargo, durante la cocción, la luz empezará a parpadear si la temperatura cambia, lo que indica que la mezcladora está tratando de mantener la temperatura preseleccionada (lea la introducción en la página 33).
- Si la temperatura del bol sobrepasa los 140°F, por razones de seguridad, la velocidad se limita automáticamente, aunque se haya seleccionado una velocidad más alta. La velocidad no aumentará automáticamente cuando la temperatura descienda por debajo de 140°F. El control de velocidad se debe desconectar primero y, luego, volver a seleccionar la velocidad deseada.
- Nota: cada vez que se apriete el botón selector de temperatura/temporizador, la pantalla alternará entre la visualización del tiempo y de la temperatura del contenido del bol.
- 5 Para parar o hacer una pausa en el proceso de mezclado y de calentamiento, gire el control de velocidad a la posición de desconexión "O". Para reanudar el funcionamiento, seleccione una velocidad.

consejos

- **Algunas recetas, en particular, las que tienen un alto contenido de agua, no podrán alcanzar una temperatura de cocción por encima de los 212°F (ya que éste es el punto de ebullición del agua).**
- Al añadir ingredientes al bol durante la cocción, baje la velocidad y añada los ingredientes de forma lenta y uniforme.
- Para calentar salsas rápidamente, utilice el valor de batido continuo .
- Quizá encuentre que cambiar el utensilio para los diferentes procesos durante la preparación de su comida da mejores resultados, por ejemplo, usar el batidor flexible para temperaturas elevadas para freír verduras y, luego, el utensilio para remover al cocinar trozos de carne o de ave.
- Si utiliza el antisalpicaduras durante la cocción, quítelo siempre antes de levantar el cabezal de la mezcladora. Tenga cuidado con el vaho que se forma en el antisalpicaduras y la pantalla térmica.
- Cuando levante el cabezal de la mezcladora, levántelo lentamente para dejar que cualquier líquido en la parte inferior de la pantalla térmica vuelva a caer en el bol.
- Hay disponibles tres funciones para remover los alimentos que le permiten elegir si desea remover más o menos los alimentos según cada receta. Algunas recetas necesitarán que los alimentos se remuevan constantemente para evitar que algunos ingredientes se peguen en el fondo del bol, mientras que para otras recetas será mejor que los alimentos se remuevan de forma intermitente para mantener la consistencia de la comida.
- Para obtener un rendimiento óptimo, ajuste las alturas de los utensilios; consulte la página 37.
- El tiempo máximo de cocción es de 3 horas; después de este período de tiempo, la mezcladora se desconectará automáticamente.
- Se pueden calentar alimentos sin que haya un utensilio colocado, sin embargo, se debe seleccionar una velocidad. Esto puede ser ventajoso para derretir alimentos, por ejemplo, mantequilla o chocolate.
- Cada vez que se apriete el botón selector de temperatura/temporizador, la pantalla alternará entre la visualización del tiempo de cocción y la temperatura alcanzada en ese punto.
- Al utilizar este ajuste, se puede oír un sonido fuerte y agudo procedente del aparato. Esto es normal.

Control del batidor de varillas de alta temperatura, alta velocidad

Para batir a velocidad alta y a temperaturas por encima de los 140°F, gire el control de velocidad a la velocidad de batido deseada y luego apriete y mantenga apretado el botón intermitente. Esto irá acompañado de un pitido, y las luces indicadoras de temperatura y velocidad parpadearán de forma rápida. La velocidad de batido se incrementará lentamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada.

Repita el procedimiento para aumentar más la velocidad. Puede reducir la velocidad de batido o apagar la mezcladora como de costumbre.

Esta función SOLAMENTE se debe utilizar con el batidor de varillas. No debe sobrepasar la capacidad de cocción máxima de 3 litros/100 fl oz, y debe comprobar que el antisalpicaduras esté colocado. La máquina no se debe dejar desatendida.

después de cocinar

- Tenga cuidado al manejar o tocar cualquier parte de la mezcladora cuando se esté utilizando en el modo de cocción o después de cocinar, EN ESPECIAL EL BOL, EL ANTISALPICADURAS Y LOS UTENSILIOS ya que permanecen CALIENTES durante mucho tiempo después de que el aparato se haya desconectado. Use las asas para quitar y llevar el bol. Use guantes para horno al manejar el bol caliente y los utensilios de mezclado calientes.
- La parte inferior del bol permanecerá caliente durante mucho tiempo después de que el calentamiento se haya detenido. Sea prudente y utilice el posafuentes protector de la superficie de trabajo facilitado para proteger las superficies sensibles al calor.

pantalla

Para su seguridad, la mezcladora está equipada con 5 sensores de seguridad separados que funcionarán al utilizar la mezcladora en el modo de cocción. Si la mezcladora se conecta y hay un sensor de seguridad activado, la pantalla de temperatura/temporizador mostrará un mensaje de error, por ejemplo, "E:01". Esto irá acompañado de un pitido y la mezcladora no funcionará. Compruebe el siguiente mensajes de error:-

Mensaje de error	Descripción	Solución
E:01	El cabezal de la máquina está levantado. Cuando se levanta el cabezal, un sensor de seguridad desactiva el motor y el calentador. Si el control de velocidad se gira hacia cualquier ajuste distinto de la posición de desconexión "O" al levantar el cabezal, aparece este mensaje en la pantalla y el motor no se conectará.	Cierre el cabezal. Gire el control de velocidad a la posición "O" y, a continuación, seleccione la velocidad deseada.
E:02	El bol del Cooking Chef no está acoplado. La función de calentamiento sólo funcionará si se utiliza el bol del Cooking Chef. Este bol también debe estar correctamente acoplado. Los sensores de seguridad detectarán un bol incorrecto o el bol correcto pero mal acoplado.	Compruebe que se esté utilizando el bol del Cooking Chef. Compruebe que el bol esté correctamente acoplado. Gire el control de velocidad a "O" y, a continuación, seleccione la velocidad deseada.
E:03	La pantalla térmica no está acoplada. La función de calentamiento se desactivará si la pantalla térmica no está correctamente acoplada.	Compruebe que la pantalla térmica esté correctamente acoplada. Gire el control de velocidad a "O" y, a continuación, seleccione la velocidad deseada.
E:04	La tapa de la salida de velocidad lenta y las tapas de las salidas de velocidad media/velocidad alta no están acopladas. Estas tapas se acoplan por motivos de seguridad. Si las tapas no están correctamente acopladas, el calentamiento se desconectará, y si hay alguna función de remover los alimentos seleccionada, el motor funcionará de forma continua. Mezclar velocidades min a max hará que el motor funcione de forma continua.	Compruebe que todas las tapas estén correctamente acopladas. Gire el control de velocidad a "O" y, a continuación, seleccione la velocidad deseada.
E:09	Problema del sensor de temperatura. Si el control del calentador detecta una temperatura del bol más alta de lo esperado durante el uso normal, el motor y el calentador se desconectarán automáticamente.	Gire el control de velocidad a "O", desenchufe la máquina y deje que se enfríe. Compruebe que la base del bol y los sensores de temperatura estén limpios. Vuelva a enchufar y conectar la máquina como de costumbre.
E:10	Sobrecarga/sobrecalentamiento del motor. Nota: La potencia disponible para el motor se ve reducida cuando el calentador está encendido.	Sitúe el control de velocidad en la posición "O" y desenchufe la máquina. Retire las obstrucciones que producen atascos en el motor y si fuese necesario, reduzca la cantidad de ingredientes en proceso. Asegúrese de que todos los respiraderos estén libres de obstrucciones. Conecte y encienda la máquina.

Si éstos o cualquier otro código de error siguen apareciendo en la pantalla, póngase en contacto con el servicio de atención la cliente de Kenwood.

para usar el temporizador de cuenta atrás

El temporizador se puede usar tanto en el modo de cocción como de no cocción. Si no hay un tiempo de cuenta atrás seleccionado, el temporizador contará automáticamente hacia adelante a intervalos de 1 segundo mientras la mezcladora esté en funcionamiento. El tiempo máximo de funcionamiento es de 3 horas.

- 1 Conecte la mezcladora a la toma de corriente. La pantalla mostrará brevemente **88:88**, y luego, se despejará y dejará el indicador de encendido visible .
- 2 Apriete el botón + o el botón – y 0:00 aparecerá en la pantalla.
- 3 Apriete el botón + o el botón – hasta que se muestre el tiempo deseado. El temporizador contará hacia delante a intervalos de 5 segundos. Si el botón se aprieta de forma continua, los números cambiarán más deprisa cuanto más tiempo se mantenga apretado. Se puede seleccionar un tiempo máximo de 3 horas.
Nota: si el botón + se aprieta cuando el temporizador esté en 3:00, el tiempo mostrado en la pantalla cambiará a 0:00. Si el botón - se aprieta cuando el temporizador esté en 0:00, el tiempo mostrado en la pantalla cambiará a 3:00.
- 4 Gire el control de velocidad a la velocidad deseada, la mezcladora se pondrá en marcha y el temporizador contará hacia atrás a intervalos de 1 segundo.
 - El funcionamiento de la mezcladora se puede detener en cualquier momento girando el control de velocidad a la posición de desconexión “O”. Esto detendrá también el temporizador. El temporizador seguirá contando hacia atrás cuando la mezcladora se vuelva a poner en marcha.
- 5 El proceso de mezclado se parará automáticamente cuando el tiempo total haya transcurrido y se emitirá un pitido durante 3 segundos. La pantalla parpadeará durante 5 segundos y, luego, se despejará y mostrará el indicador de encendido .

para reiniciar el temporizador

- 1 Ponga el temporizador a cero apretando los botones + y – al mismo tiempo (el control de velocidad debe estar en la posición de desconexión “O”).
 - Si la mezcladora ha estado inactiva durante 10 minutos, la pantalla LCD y la luz posterior entrarán en “modo de espera” y todas las pantallas se apagarán. Si se activa cualquier botón o botón de control, la pantalla volverá a su formato previo.

capacidades máximas

pasta quebrada	• Peso de la harina:	910 g (2 lb)
masa de levadura dura	• Peso de la harina:	1,2 kg (2½lb)
	• Peso total:	2,1 kg (4lb 11 oz)
masa de levadura blanda	• Peso de la harina:	2,6 kg (5lb 12 oz)
	• Peso total:	5 kg (11 lb)
preparado para tartas		
de frutas	• Peso total:	4,55 kg (10 lb)
claras de huevo	• 16	
modo de cocción	• 3 litros (100 fl oz)	

- consejos generales
- Apague la mezcladora y limpie el bol con la espátula con frecuencia.
 - Los huevos se baten mejor si están a temperatura ambiente.
 - Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.
 - Utilice ingredientes fríos para las pastas a menos que su receta indique lo contrario.

puntos para hacer pan

- importante
- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
 - Si oye que la máquina se ahoga, desconéctela, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.
 - Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.
 - Para obtener mejores resultados, utilice agua templada a 110 °F.

guía para la solución de problemas al cocinar

Problema	Causa	Solución
La mezcladora no funciona en el modo calor y muestra un mensaje de error y emite un pitido de aviso.	Uno de los sensores de seguridad ha sido activado.	Consulte la tabla relativa a los mensajes de error en la página 41. • Compruebe que el cabezal esté bajado y bloqueado. • Compruebe que todas las tapas de las salidas estén correctamente acopladas. • Compruebe que la pantalla térmica esté correctamente acoplada. • Compruebe que el bol del Cooking Chef esté correctamente acoplado.
Se ha seleccionado una temperatura pero el contenido del bol no se calienta (la luz indicadora de la temperatura no está iluminada).	No se ha seleccionado ninguna velocidad.	Seleccione una velocidad.
La mezcladora cambia de velocidad durante el proceso de cocción.	La velocidad se limita automáticamente cuando el contenido del bol alcanza los 140°F.	Esto es una función de seguridad.
La comida se quema en la base del bol.	1 Puede que el ajuste de temperatura seleccionado sea demasiado alto. 2 Se está utilizando un utensilio incorrecto. 3 La función remover es demasiado lenta. 4 Puede que el utensilio no esté lo suficientemente cerca del fondo del bol. 5 El temporizador se ha configurado para un tiempo demasiado prolongado. 6 Puede que el sensor y/o la parte inferior del bol no estén limpios.	1 Reduzca la temperatura en el dial o cocine a una temperatura más baja. 2 Compruebe que se esté utilizando el utensilio más adecuado. 3 Aumente la frecuencia de la función remover o aumente a un funcionamiento continuo. 4 Ajuste el utensilio. 5 Cocine durante un período de tiempo más corto (compruebe que la comida esté bien cocida). 6 Compruebe que estas zonas estén limpias y secas.
No se mantiene la consistencia de los alimentos.	1 La temperatura seleccionada es demasiado alta. 2 La función remover va demasiado deprisa. 3 Ingredientes cocidos durante demasiado tiempo. 4 Se está utilizando un utensilio incorrecto.	1 Reduzca la temperatura. 2 Reduzca la velocidad de la función remover. 3 Reduzca el tiempo de cocción (compruebe que la comida esté bien cocida). 4 Compruebe que se esté utilizando el utensilio más adecuado.
Velocidad de mezclado inconstante.	1 Los ingredientes son demasiado grandes, duros o demasiado firmes.	1 Corte los alimentos en trozos más pequeños, quite los huesos de la fruta, funda lentamente los ingredientes sin que haya un utensilio colocado (pero compruebe que se haya seleccionado una velocidad). 2 Añada los ingredientes después de haber bajado el cabezal. 3 Compruebe que se esté utilizando el utensilio más adecuado.
Se han añadido ingredientes fríos a una mezcla caliente pero la pantalla de la temperatura no responde enseguida.	Si el contenido del bol no se remueve bien, habrá distintas temperaturas por todo el bol.	1 Deje tiempo para que los ingredientes se mezclen bien. 2 Aumente la velocidad de la función remover.
Dificultad para cerrar el cabezal de la mezcladora con comida en el bol.	Los ingredientes firmes como el chocolate en el fondo del bol impiden que el cabezal de la mezcladora se cierre bien.	Añada los ingredientes después de haber bajado el cabezal de la mezcladora.
La mezcladora funciona continuamente cuando la función remover (🌀) o la función remover (🌀) están seleccionadas.	Las tapas de las salidas no están correctamente acopladas.	Compruebe que las tapas de las salidas estén correctamente acopladas.
La velocidad del motor está limitada cuando se usan accesorios.	El bol acoplado está caliente.	Quite el bol o enfríe el bol a menos de 140°F.

limpieza y servicio técnico

cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quizá aparezca un poco de grasa en **la salida 2** la primera vez que use el aparato. Esto es algo normal – límpiela sin más.
- Las superficies de metal de los sensores de temperatura pueden mostrar signos de desgaste durante el uso normal. Esto es normal y no afecta al rendimiento del producto.
- No deje el batidor flexible para temperaturas elevadas acoplado a la mezcladora cuando no la utilice.

aparato, tapas de las salidas

batidor flexible para
temperaturas elevadas

- Límpielos con un paño húmedo y, a continuación, séquelos.
- Nunca los sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- Quite siempre los limpiadores flexibles después de su uso para limpiarlos y guardarlos: Tire de cada limpiador y gírelo con firmeza hasta que se separe del brazo batidor de acero inoxidable.
- Para limpiar el brazo batidor de acero inoxidable, quite simplemente los limpiadores flexibles y lávelo a mano en agua jabonosa templada y séquelo bien. Los limpiadores flexibles se deben limpiar inmediatamente después de su uso a mano en agua jabonosa templada. Use el cepillo que se facilita para limpiar el **INTERIOR** de cada limpiador. Enjuague los limpiadores flexibles bajo agua corriente caliente y séquelos bien.
- Para volver a colocar los limpiadores, lubrique los brazos batidores de acero inoxidable con una pequeña cantidad de aceite de cocina fresco. Deslice los limpiadores flexibles sobre el brazo de acero inoxidable. Asegúrese de que cada limpiador cubra todo el brazo y sobrepase la punta en el extremo. Repita el proceso con el segundo limpiador.
- Nota: el utensilio sólo debe utilizarse con los dos limpiadores colocados.

bol, utensilios, antisalpicaduras

- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas.
- No utilice nunca un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre o un producto antical adecuado para eliminar las incrustaciones de cal.
- Si se pega o se quema comida dentro del bol, quite todo lo que pueda con la espátula que se facilita. Llene el bol con agua templada con jabón y déjelo en remojo. Elimine los depósitos rebeldes con un cepillo de nylon.
- Cualquier cambio de color del bol no afectará a su rendimiento.
- Asegúrese de que esta zona esté libre de comida. En caso necesario, use un limpiador de tubos o un bastoncillo de algodón para limpiarlo.

agujero de drenaje

sensores de temperatura

- Límpielos con un paño húmedo y, a continuación, séquelos bien. Nunca utilice productos abrasivos ni instrumentos afilados para limpiar los sensores.
- El representante de servicio autorizado debe realizar los otros trabajos de reparación o mantenimiento.

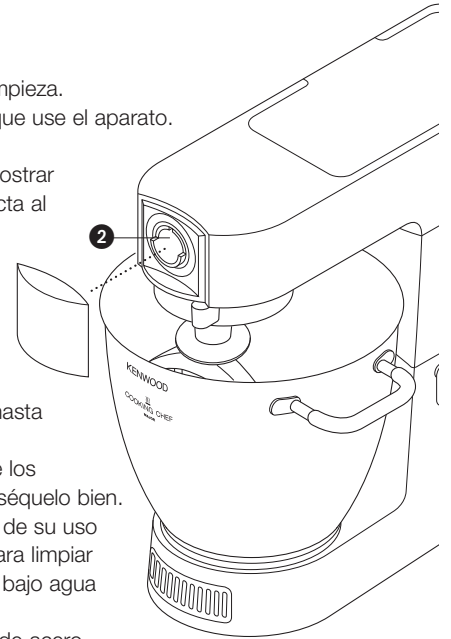
servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente de Kenwood (ver la Tarjeta de garantía para la información de contacto).

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



receta

polenta , receta básica

porciones	6-8
tiempo de preparación	1 minuto
tiempo de cocción	30 a 45 minutos
utensilios	batidor flexible
ingredientes	● 1,75 litros/59 fl oz de agua ● 300 g/12 oz de polenta ● 100 g/4 oz de mantequilla
método:	● Coloque el batidor flexible, ajuste la temperatura a 212 °F y la velocidad de batido en 1. Deje hervir el agua y agregue la polenta, siga batiendo durante 30-45 minutos y, posteriormente, agregue la mantequilla.
sugerencias para servir	1 La polenta recién preparada puede servirse inmediatamente como un complemento para una buena salsa. 2 Sirva en forma de porciones asadas - cocine la polenta, posteriormente espársala en una bandeja de horneado y déjela enfriar. Una vez enfriada, retire la polenta y corte en bloques de unos 6 cm x 10 cm/2.5 in. x 4 in., ase a la parrilla y sirva.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
C R E A T E M O R E

USA
KW00800098/2