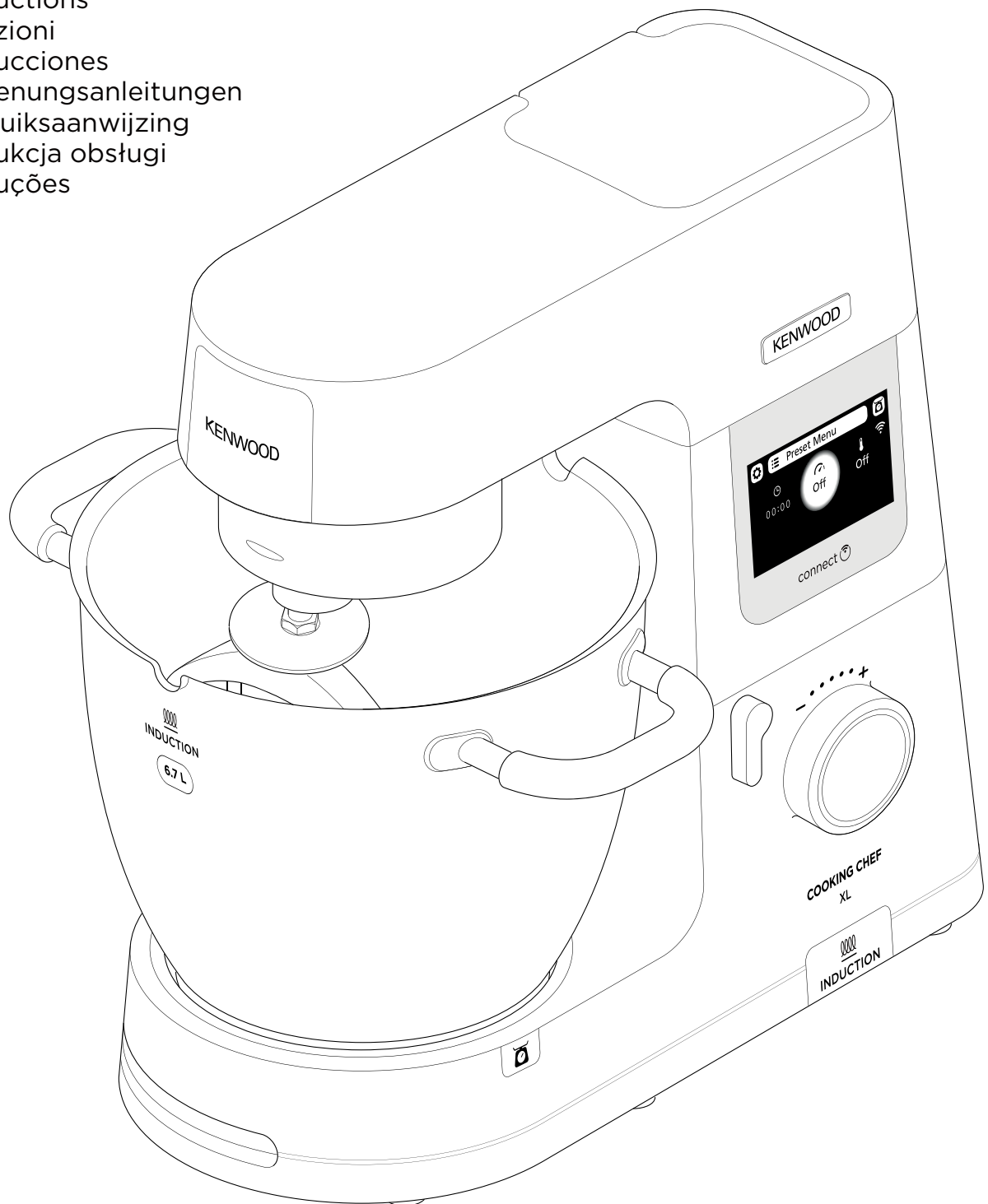


KENWOOD

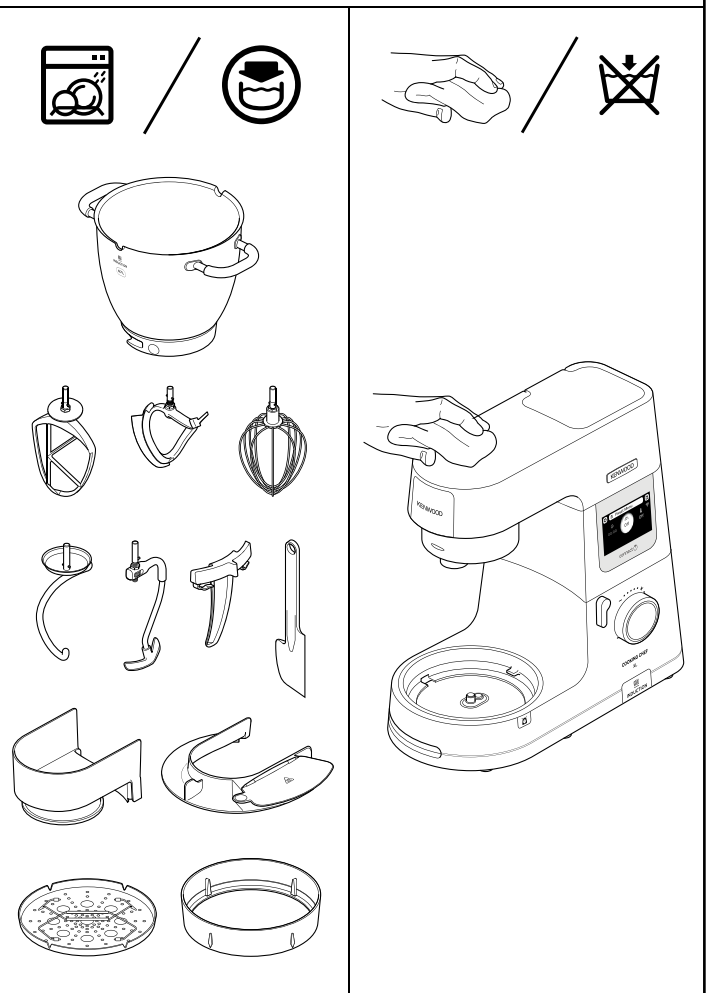
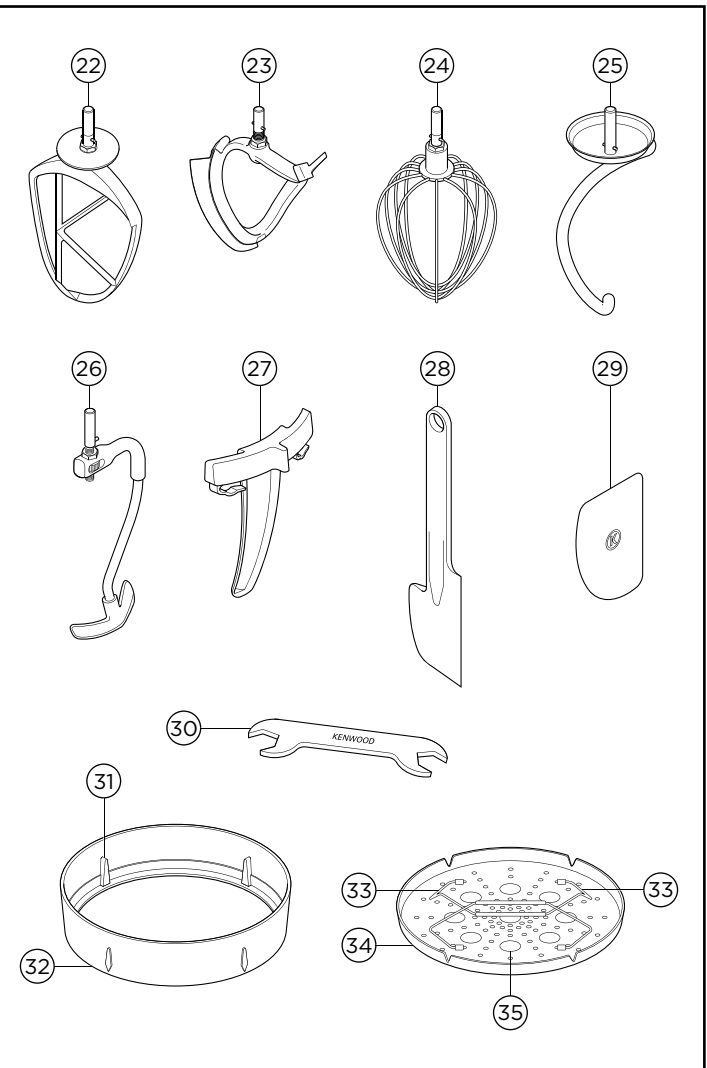
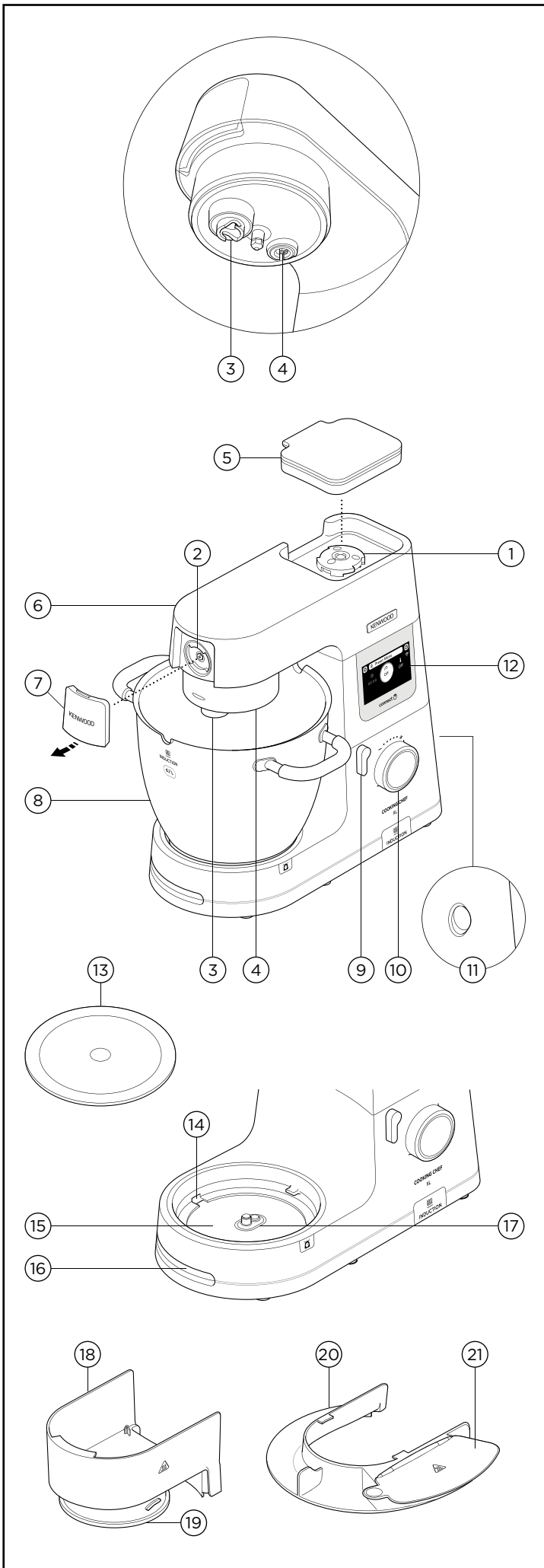
TYPE KCL95

Instructions
Istruzioni
Instrucciones
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Instruções

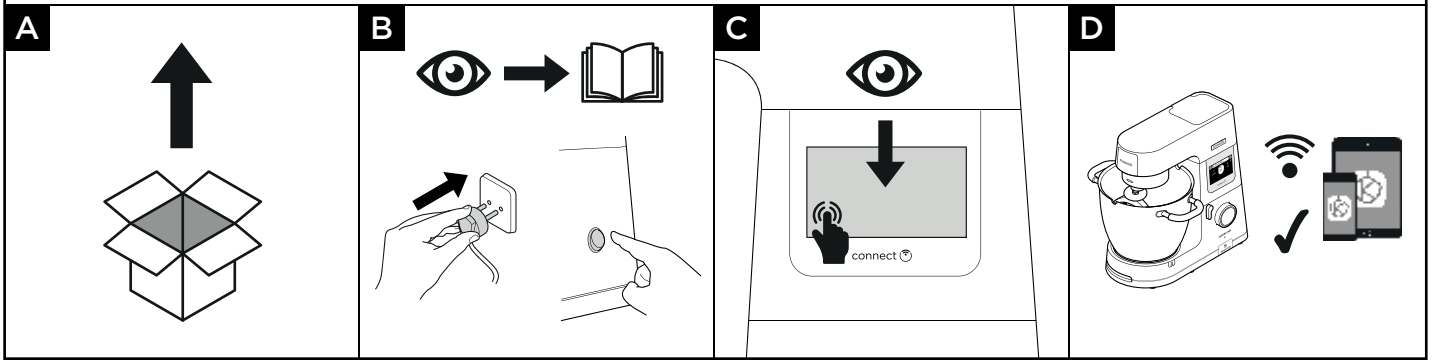


English	2 - 17
Nederlands	18 - 33
Français	34 - 49
Deutsch	50 - 65
Italiano	66 - 82
Español	83 - 98
Česky	99 - 114
Polski	115 - 131

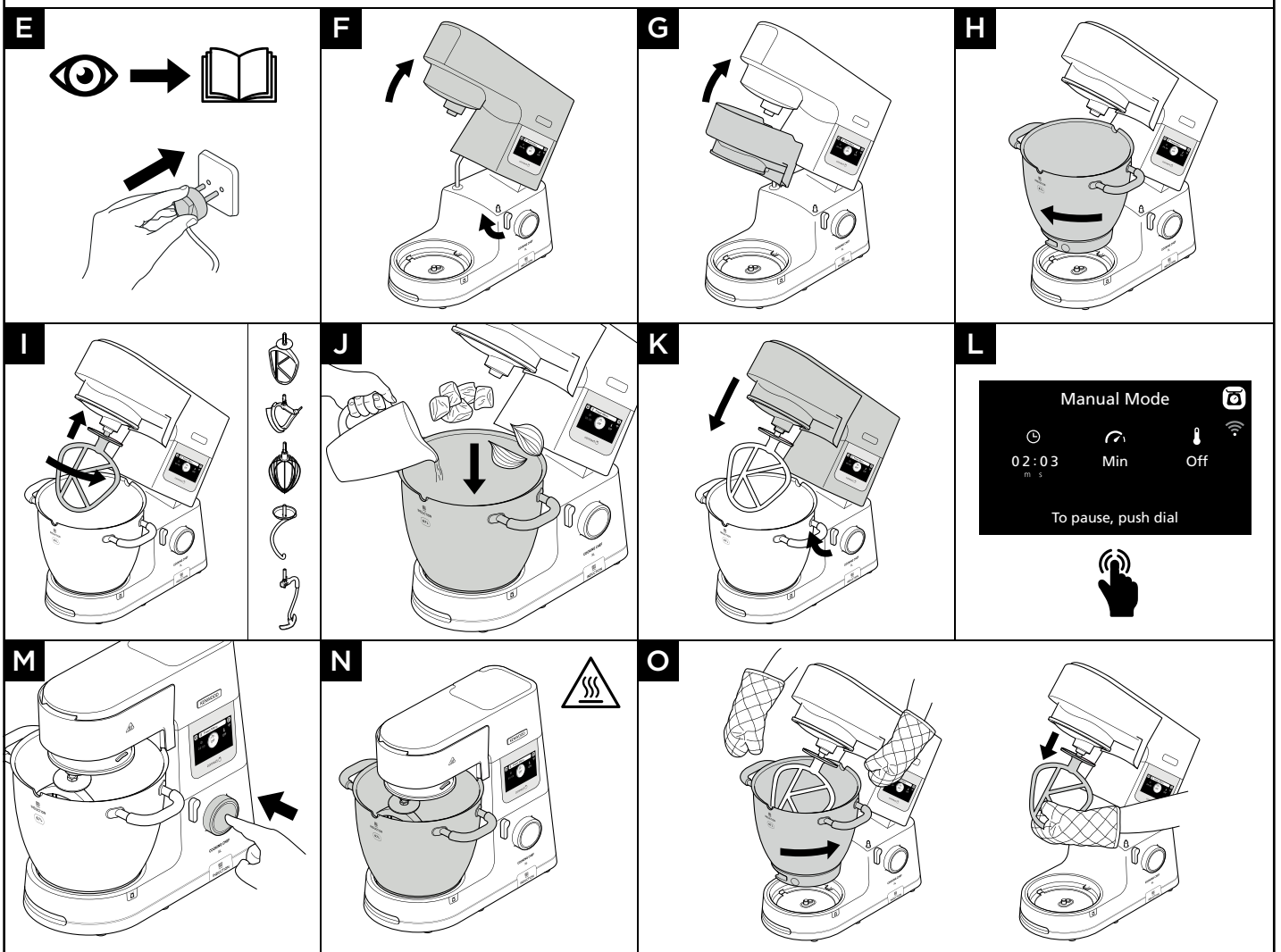




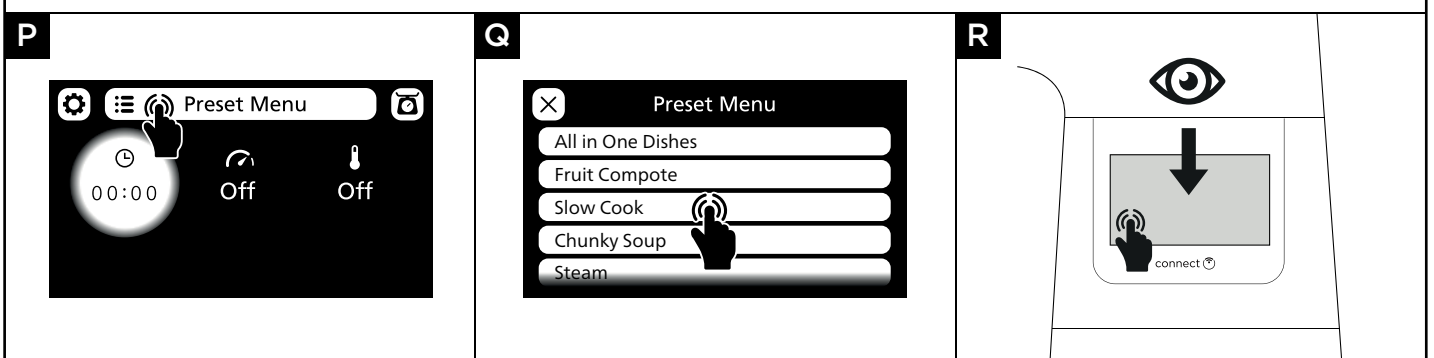
KENWOOD WORLD APP



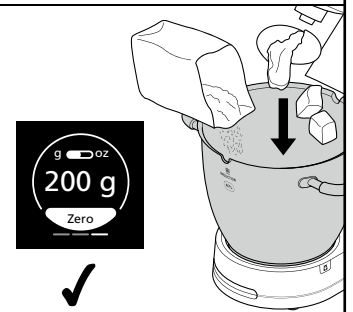
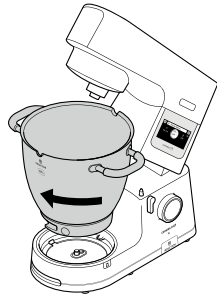
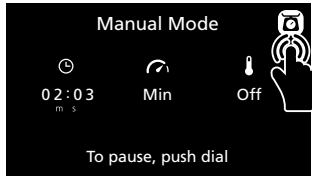
To Use Your Cooking Chef Connect – Manual Operation



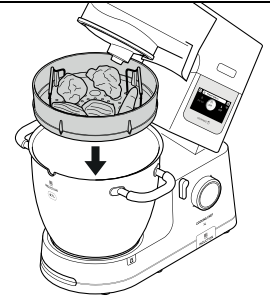
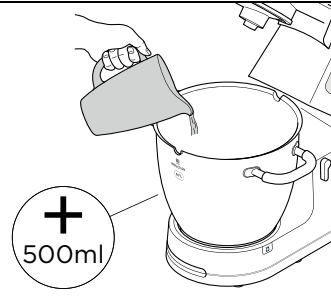
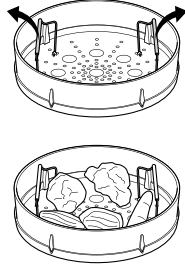
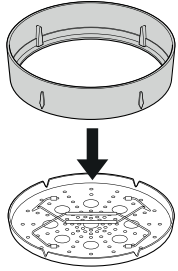
Using Preset Programmes



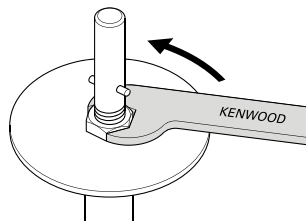
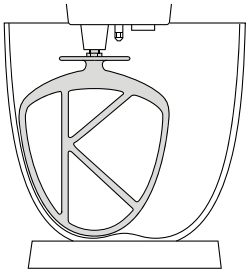
S To Use The Weighing Function



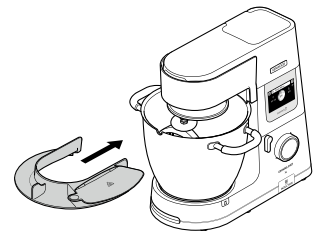
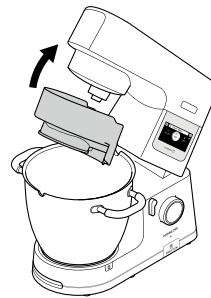
T To Use Your Steamer Attachment



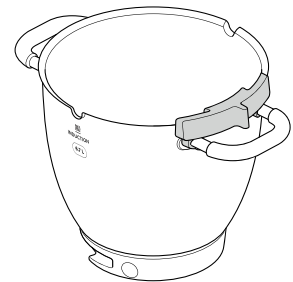
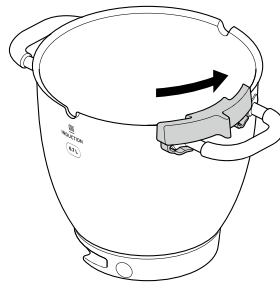
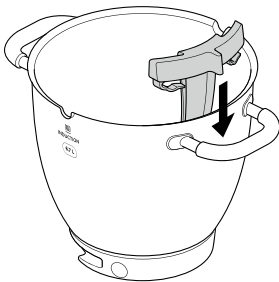
U Tool Height Adjustment



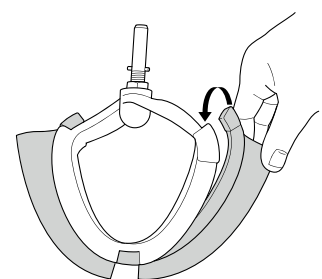
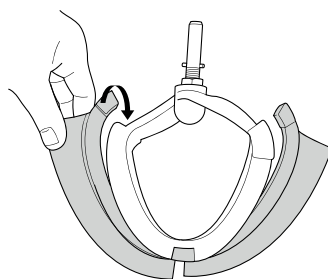
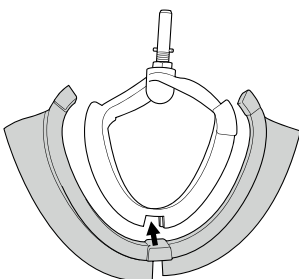
V To Fit and Use Your Splashguard Assembly



W To Fit and Remove Your Stir Assist Clip



X Assembling The High Temperature Creaming Beater




Sécurité

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

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

Remarque importante - implants médicaux électroniques

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

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

Panier-vapeur

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

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

Sécurité des aliments

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

Avant de brancher l'appareil

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

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

Découvrez votre Cooking Chef

Légende

Points de branchement

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

Robot

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

Panier-vapeur




- ① Supports de poignée
- ② Anneau de support
- ③ Poignées pliantes
- ④ Plateau amovible
- ⑤ Supports pour œufs

Remarque : accessoires pour la sortie lente

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

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

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

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


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

Connexion à l'application Kenwood World




Voir les illustrations **A - D**

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

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

Code PIN

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

Remarque :

WiFi


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

Compatibilité

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

Remise aux paramètres d'usine

Important

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

Configuration de votre Cooking Chef Connect

Voir les illustrations **E - I**

IMPORTANT

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

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

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

Utilisation de votre Cooking Chef Connect - Mode manuel

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

Sortie rapide, mode haute température (HSHT)

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

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

- Une fois l'avertissement lu et compris, appuyez sur « Oui » pour confirmer la sélection du mode HSHT.

• Appuyez sur le bouton de commande pour démarrer.
Cette fonction DOIT UNIQUEMENT être utilisée avec le fouet et/ou le mélangeur. Vous ne devez pas dépasser la capacité maximale de cuisson de 3 litres et vous devez veiller à ce que le couvercle anti-éclaboussures soit installé. Le robot ne doit pas être laissé sans surveillance.

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

Utilisation des programmes prédéfinis

Voir les illustrations **P - R**

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

Après la cuisson


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

Conseils et astuces

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

Utilisation de la fonction de pesage

Voir les illustrations **S**

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

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

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

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


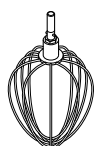




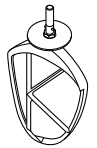









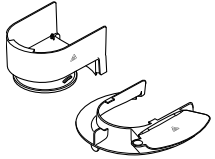








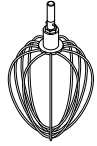



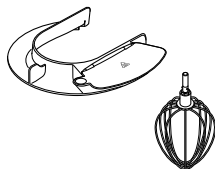



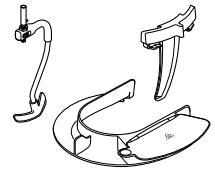






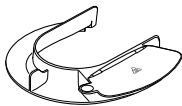



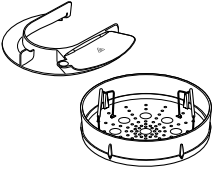




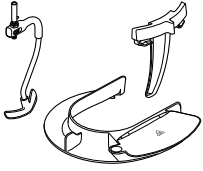










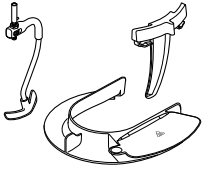










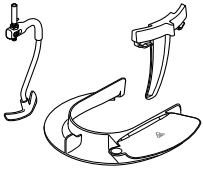










Tableau d'utilisation des préréglages				
Les réglages par défaut peuvent être ajustés en fonction de votre recette, le cas échéant. Les réglages non modifiables sont indiqués par l'icône  .				
Lorsque « Chauffage » s'affiche sur l'écran, le minuteur ne démarre pas le compte à rebours tant que la température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

Tableau d'utilisation des préréglages - suite

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

Recette

Marinade aux pruneaux

200 g de miel liquide clair

40 g de pruneaux doux

40 ml d'eau

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

Panier-vapeur

Voir les illustrations

- Quand vous utilisez le panier de cuisson à la vapeur, éloignez votre robot des murs ou des placards en hauteur : la vapeur pourrait les endommager.
 - Assaisonnez les aliments après la cuisson : cela aidera à prévenir l'apparition de taches ou de traces sur le bol en acier inoxydable.
- Placez le plateau amovible sur une surface plane en vous assurant que les poignées sont repliées vers l'intérieur.
 - Installez l'anneau de support sur le plateau en vous assurant que les supports de poignée situés sur l'anneau s'insèrent dans les découpes en V sur le plateau.
 - Repliez les poignées et attachez-les aux supports de poignée au moyen du clip.
 - Disposez les aliments à cuire sur le plateau. Les légumes doivent être lavés et pelés si nécessaire.
 - Ajoutez la quantité d'eau requise dans le bol (voir tableau de cuisson). Utilisez de préférence de l'eau filtrée pour réduire la teneur en calcaire et les taches.

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

Important

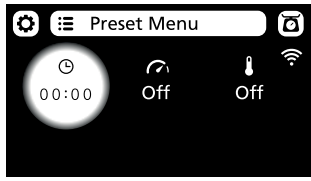
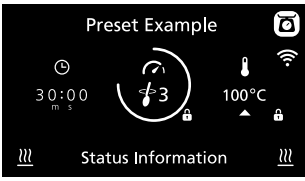











Faites attention dans vos manipulations : les liquides, la condensation et les éléments du panier vapeur ou du robot pâtissier multifonction seront très chauds. Utilisez une manique.

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

Conseils et astuces

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

Écran : explications

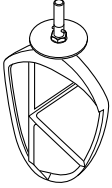



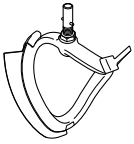



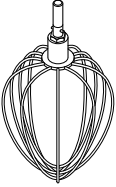



	
	<p>Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des paramètres.</p>
	<p>Tapotez cette icône pour ouvrir le menu des programmes prédéfinis.</p>
	<p>Appuyez sur cette icône pour peser les ingrédients dans le bol.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Affiche la durée choisie en heures (h), minutes (m) et secondes (s).</p>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

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

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

Conseils d'utilisation

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





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

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

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

Conseils d'utilisation

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



	Accessoire de pétrissage Pour les préparations levurées souples			
	Conseils et astuces Important <ul style="list-style-type: none"> • Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge). • Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois. • Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien. Levure <ul style="list-style-type: none"> • Levure sèche (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse. • Levure fraîche : à émietter dans la farine. • Autres types de levure : suivez les consignes du fabricant. 			
Recette / Action		 (Max)		 (Minutes)
Pâte à pain (levurée ferme)	Quantité de farine	350 g-1,6 kg	Min	60 s
	Poids total	564 g-2,58 kg	1	3-4
Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux oeufs)	Quantité de farine	250 g-2,6 kg	Min	60 s
	Poids total	478 g-5 kg	1	3-4
			Re-pétrissez sur la vitesse 1	60 s



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

Guide d'utilisation de l'accessoire de cuisson vapeur

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

Légumes

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

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

Réglage de la hauteur du panier

Voir les illustrations **U**

Fouet, batteur K en acier inoxydable

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

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

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

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

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

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

Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures

Voir les illustrations **V**

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

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

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

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

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

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

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

Installation et retrait des caches sorties

Cache sortie rapide

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

Cache de sortie lente

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

Installation et retrait de la pince d'aide au mélange

Voir les illustrations **W**

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

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

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

Montage du batteur souple haute température

Voir les illustrations **X**

Installation de la spatule haute température

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

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

Entretien et nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à l'**orifice** 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 robot quand celui-ci n'est pas utilisé.

Robot, couvercles des sorties

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

Batteur souple haute température

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

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

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

- Lavez à la main puis essuyez, ou lavez en lave-vaisselle (voir le tableau au début de ce manuel).
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de 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 plus gros à l'aide de la spatule fournie. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Retirez les dépôts récalcitrants à l'aide d'une brosse en nylon.
- Toute décoloration du bol n'affecte pas sa performance.

Orifice d'écoulement

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

Capteurs de température

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

Panier-vapeur

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

Service après-vente

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



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

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