

# KENWOOD

TYPE KVC30 (Chef)

TYPE KVL40 (Chef XL)

---

instructions

istruzioni

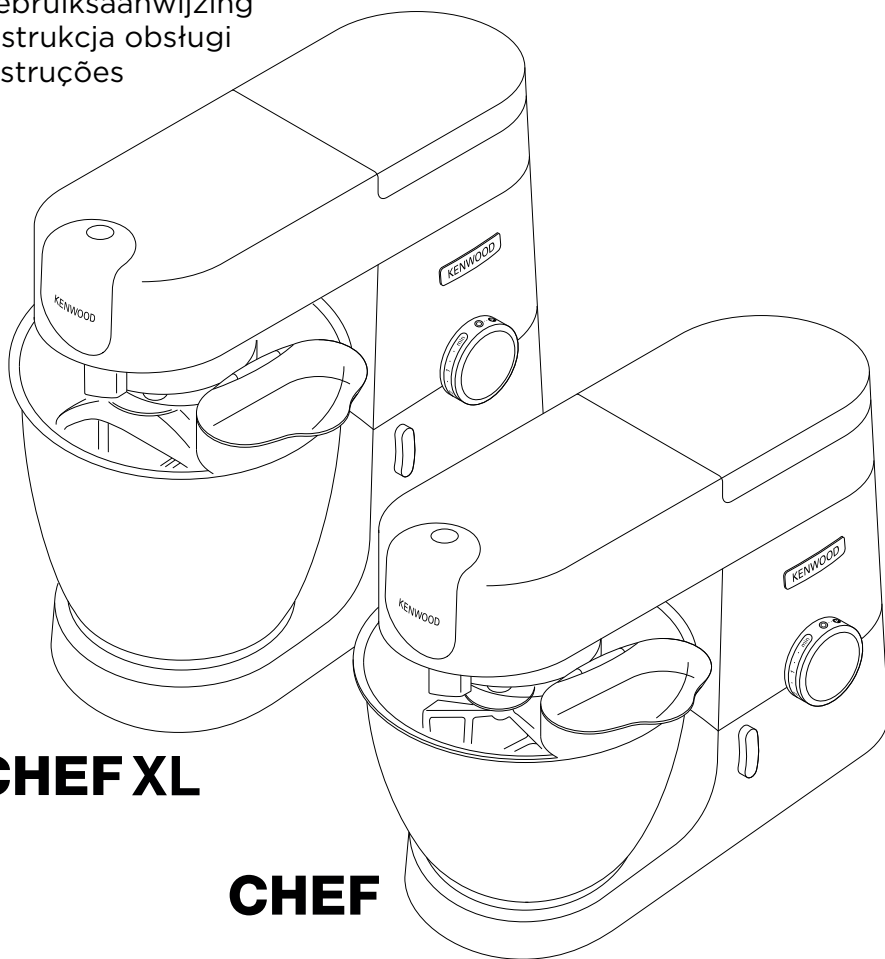
instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

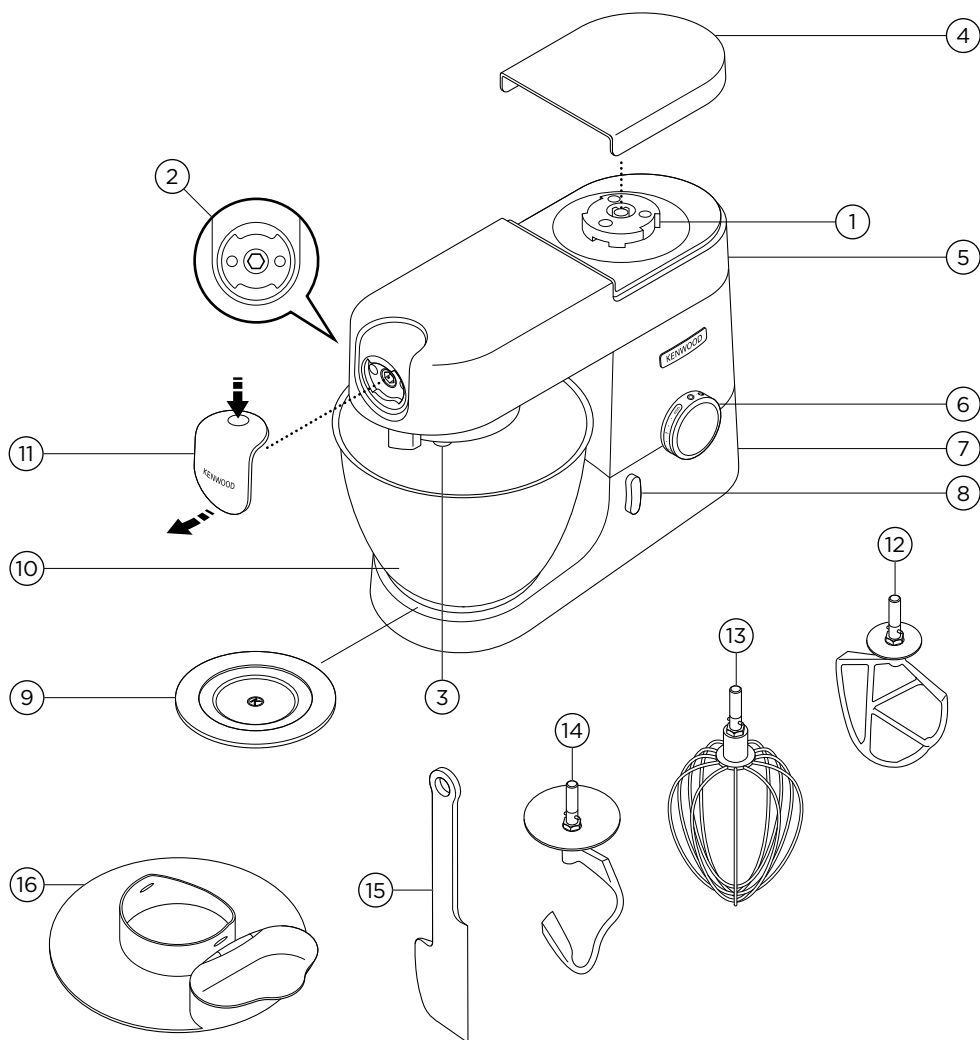
Instrukcja obsługi

instruções

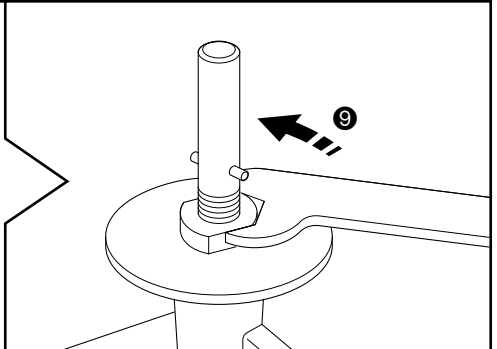
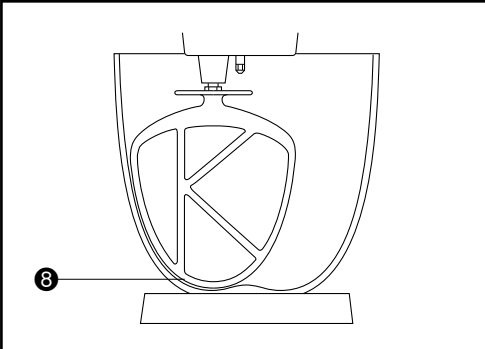
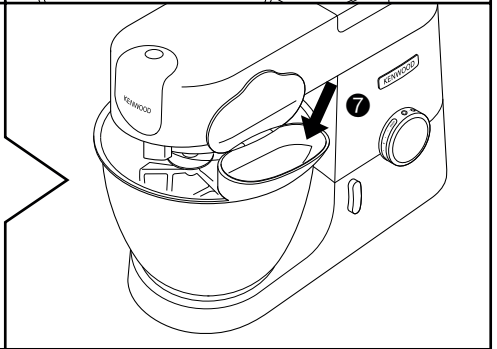
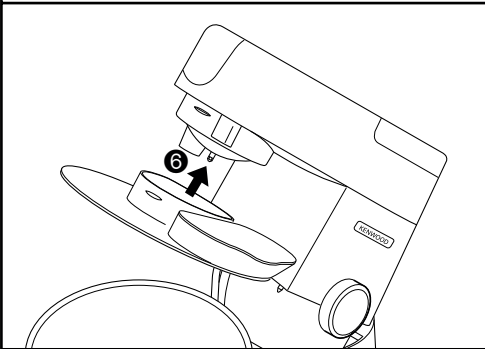
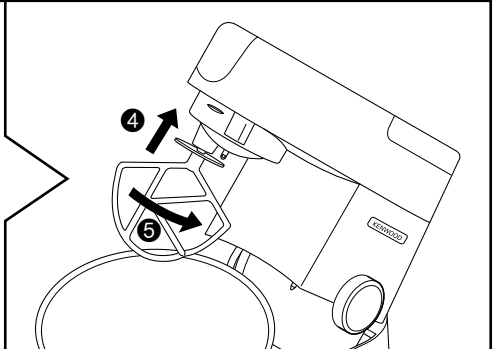
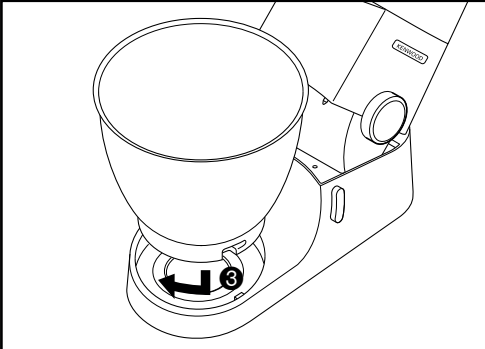
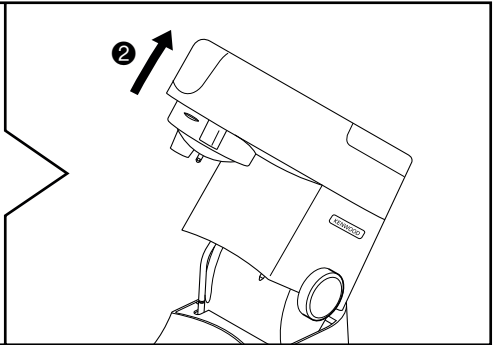
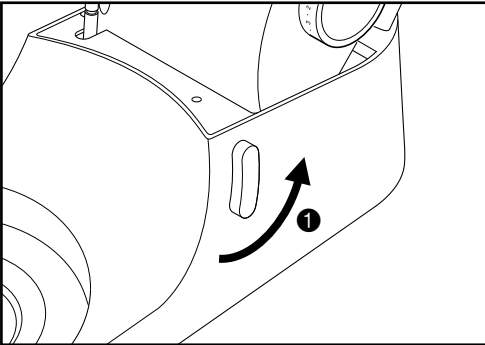


**CHEF XL**

**CHEF**



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |



# Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

Nous tenons à vous féliciter d'avoir porté votre choix sur un robot Kenwood. Avec un tel éventail d'accessoires, votre robot de cuisine est bien plus qu'un simple robot pâtissier. Vous bénéficiez du robot pâtissier multifonction le plus perfectionné à ce jour. Nous espérons qu'il vous apportera pleine satisfaction.

Robuste. Fiable. Polyvalent. Kenwood.

## 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.
- Mettez la commande de vitesse sur la position " O " OFF (Arrêt) et débranchez avant d'installer ou de retirer des ustensiles / accessoires, après utilisation et avant toute opération de nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments ou des accessoires installés en mouvement.
- Ne laissez jamais le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique " service après-vente ".
- Ne faites jamais fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Veillez à ne jamais mouiller le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non agréé ou plus d'un seul accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les quantités stipulées dans le tableau indiquant les quantités maximales.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, veuillez lire et suivre les consignes de sécurité qui sont fournies avec.

- Faites attention lorsque vous soulevez cet appareil car il pèse lourd. Assurez-vous que la tête est correctement disposée en position de fermeture vers le bas et que le bol, les pièces, les caches des sorties et le cordon sont sécurisés avant de soulever l'appareil.
- Ne bougez pas la tête du robot, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- 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.
- N'utilisez pas votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. Ne forcez pas sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Les enfants doivent être sous surveillance pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil près du bord d'un plan de travail.
- Le cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute. Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation. Si une rallonge est utilisée : 1) La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ; et 2) La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement. 3) La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.
- 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.

- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- La consommation d'énergie maximale est basée sur celle du mini-hachoir/moulin, les autres accessoires peuvent demander moins d'énergie.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

## Avant de brancher votre appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

## Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Lavez les pièces : reportez-vous à la section "Entretien et nettoyage".

# Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

## Légende

### Sorties pour les accessoires

- ① sortie rapide
- ② sortie lente
- ③ sortie du bol

### Robot

- ④ cache de la sortie rapide
- ⑤ tête du robot
- ⑥ commande pulse et variateur de vitesse
- ⑦ bloc d'alimentation

- ⑧ manette de déblocage de la tête
- ⑨ repose-bol
- ⑩ bol
- ⑪ cache de la sortie lente
- ⑫ batteur- K
- ⑬ fouet
- ⑭ pétrin
- ⑮ spatule
- ⑯ couvercle anti-éclaboussures

# Découvrez votre robot pâtissier multifonction Kenwood

## Accessoires en option

Il existe tout un éventail d'accessoires en option pouvant être utilisés avec votre robot pâtissier multifonction. Reportez-vous à la brochure relative aux accessoires contenue dans votre emballage ou consultez le site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) pour découvrir la gamme complète et acheter le ou les accessoires non inclus avec votre appareil.

## Remarque : accessoires pour la sortie lente

La sortie lente sur le modèle de votre robot pâtissier 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. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).

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](http://www.kenwoodworld.com/twist).*

# Les ustensiles du bol et certaines de leur utilisation

## Batteur-K

Pour réaliser des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie, des glaçages, des crèmes, des éclairs et des écrasés de pommes de terre.

## Pétrin

Uniquement pour les mélanges à base de levure.

## Fouet

Pour battre des œufs, confectionner des crèmes, des préparations, des génoises, des meringues, des cheesecakes, des mousses, des soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (par exemple, pour monter en crème du sucre

et des matières grasses) - vous risqueriez d'endommager votre robot.

## Utilisation des ustensiles du bol

- 1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et levez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille ❷. Veillez à ce que le repose-bol ❸ soit correctement positionné et le symbole ❹ tourné au plus haut.
- 2 Installez le bol sur le socle, appuyez dessus et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre ❸ pour le mettre fermement en place.

# Les ustensiles du bol et certaines de leur utilisation

3 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe.

Puis appuyez dessus ❹ et tournez ❺

l'ustensile pour le mettre en place.

Remarque : Si le batteur-K ou le fouet ne collecte pas les ingrédients dans le fond du bol, reportez-vous à la rubrique “ Réglage des ustensiles “.

4 Relevez légèrement la tête du robot, puis tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille.

5 Mettez en fonctionnement le robot en tournant pour ce faire le variateur de vitesse ❻ sur la vitesse souhaitée.

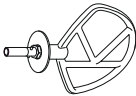
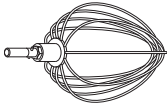
Utilisez la position pulse (P) pour les impulsions courtes à vitesse maximale.

6 Après utilisation, remettez la commande de vitesse “ O “ sur la position OFF (arrêt) et débranchez votre robot .

7 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

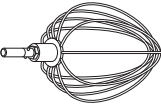
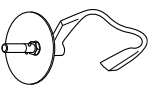
## Important

Veillez à ce que le bol ne comporte aucun ustensile installé ni entreposé dedans lorsque vous utilisez d'autres sorties.

| Conseils d'utilisation                                                                           |                                                                                                                                   |                                |                                 |           |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|-----------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Outil                                                                                            | Recette/Objectif                                                                                                                  | Capacités maximales            |                                 | ⌈ ⌋       | ⌚<br>* (Minutes) | Conseils et astuces                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                  |                                                                                                                                   | Chef                           | Chef XL                         |           |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Batteur-K<br> | Monter en crème du beurre/de la margarine/du sucre                                                                                | 2,72 kg (préparation à 9 œufs) | 4,55 kg (préparation à 15 œufs) | Min → Max | 4                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.</li> <li>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.</li> </ul> |
|                                                                                                  | Battre des œufs dans les préparations pour gâteaux                                                                                |                                |                                 | Min → Max | 1-4              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                  | Incorporer de la farine, des fruits, etc.                                                                                         |                                |                                 | Min → 1   | 30 – 60 s        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.</li> </ul>                                                                                                                                                            |
|                                                                                                  | Pâtisseries et biscuits : intégre les matières grasses à la farine<br>Préparations pour gâteaux tout-en-un                        |                                | 680 g                           | Min → 2   | 2                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Fouet<br>     | Poids total                                                                                                                       | 2 kg                           | 5 kg                            | Min → Max | 45 – 60 s        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                  | Blancs en neige                                                                                                                   | 12 (455 g)                     | 16 (605 g)                      | Min → Max | 1½ – 2           | <b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.</li> </ul>                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                  | Génoises sans matières grasses                                                                                                    | 620 g (préparation à 6 œufs)   | 930 g (préparation à 9 œufs)    |           | 4 – 6            | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Le fouet n'est pas adapté pour les préparations pour gâteaux tout-en-un, car ce type de préparation est trop lourd et risque d'endommager le fouet.</b></li> </ul>                                                                                                             |
|                                                                                                  | Crème (crème à fouetter 38 % de matières grasses utilisées, durées variables selon la quantité de matières grasses dans la crème) | 1 l                            | 2 l                             | Min → 4-6 | 1½ – 3           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des œufs à température ambiante pour un résultat optimal.</li> <li>Avant de battre les blancs d'œufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'œuf.</li> </ul>                                                                      |

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

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

| Outil                                                                               | Recette/Objectif                                     | Capacités maximales |                 | ⌚<br>* (Minutes)                                                                                                | Conseils et astuces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     |                                                      | Chef                | Chef XL         |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Mayonnaise                                           | Jaune d'œuf         | 2               | 1 – 1½                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pour un résultat optimal, raclez le bol après avoir ajouté l'huile et remettez en route pendant 10 secondes supplémentaires à plein régime.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                     |                                                      | Moutarde            | 10 g            |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                     |                                                      | Huile végétale      | 200 ml          |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                     | Pâte à crêpe épaisse                                 | Farine              | 250 g           | Utilisez la vitesse minimum pendant 10 s, puis augmentez jusqu'à atteindre la vitesse maximale pendant 45-60 s. | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Lait                                                                                |                                                      | 500 g               |                 |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Œufs                                                                                |                                                      | 200 g               |                 |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Pâte à pain (levurée ferme)                          | Quantité de farine  | 500 g – 1,36 kg | 60 s                                                                                                            | <b>Important</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).</li><li>• Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.</li><li>• Versez les ingrédients liquides en premier pour que les ingrédients se mélangent bien.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                     |                                                      | Poids total         | 805 g – 2,18 kg | 3 – 4                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                     | Pâte levurée souple (enrichie au beurre et aux œufs) | Quantité de farine  | 500 g – 1,3 kg  | 60 s                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                     |                                                      | Poids total         | 965 g – 2,5 kg  | 3 – 4                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                     |                                                      |                     | 500 g – 1,6 kg  | 60 s                                                                                                            | <b>Levure</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Levure sèche</b> (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.</li><li>• <b>Levure fraîche</b> : à émietter dans la farine.</li><li>• <b>Autres types de levure</b> : suivez les consignes du fabricant.</li><li>• Placez la pâte dans un sachet en plastique graissé ou dans un bol recouvert d'un torchon propre. Laissez ensuite reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume..</li></ul> |

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

\* Informations données à titre indicatif qui varient en fonction de la recette et des ingrédients utilisés

# Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du robot ❹ jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du robot.
  - Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle anti-éclaboussures ❺.
- 6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures : relevez la tête du robot et poussez le couvercle vers le bas.

## Réglage des ustensiles

### Batteur-K & Fouet

Les ustensiles sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire.

Toutefois, si vous souhaitez régler l'ustensile, utilisez une clé de taille appropriée :

TYPE KVC30 = 15 mm

TYPE KVL40 = 19 mm

Puis suivez les instructions ci-après :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet ou le batteur.
- 3 Abaissez la tête du robot. Si l'espace nécessite un réglage, soulevez la tête du robot et retirez l'ustensile. Idéalement, le fouet et le batteur-K doivent **presque** toucher le fond du bol ❸.
- 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler

l'axe ❹. Pour rapprocher l'ustensile du fond du bol, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour relever l'ustensile par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.

- 5 Resserrez l'écrou.
- 6 Installez l'ustensile sur le robot et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
- 7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois qu'il le faut jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.
  - Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

### Pétrin

Cet ustensile est assemblé en usine et ne nécessite aucun réglage.

# Entretien et nettoyage

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître au niveau de la sortie lente ② lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ceci est tout à fait normal – il vous suffit d'essuyer les traces de graisse.

## Bloc d'alimentation et caches des sorties

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

## Bol

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais une brosse à récurer, de la laine d'acier ni de la javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de calcaire.
- Maintenez à l'abri de la chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).

## Fouet et couvercle anti-éclaboussures

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.

## Batteur- K et Pétrin

- Lavez à la main, puis séchez intégralement.

# recette

## marinade au piment

- 200 g de miel clair et liquide
- 1 piment (entier)
- 20 g (1 cuillère à café) de beurre d'arachide croquant
- Assaisonnement
- 1 Insérez tous les ingrédients dans le mini hachoir / moulin.
- 2 Installez l'ustensile sur le Kitchen Machine et laissez les ingrédients se déployer autour de la lame.
- 3 Actionnez à la vitesse maximale pendant 4 secondes.
- 4 Utilisez selon vos besoins.

# 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](http://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](http://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.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.