5KCF0103



KitchenAid

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DU PRÉPARATEUR CULINAIRE CUISEUR TOUT-EN-UN
Consignes de sécurité importantes 4
Alimentation 6
Traitement des déchets d'équipements électriques 6

PIÈCES ET FONCTIONS
Pièces et fonctions 7
Panneau de commande 8
Accessoires 8

GUIDE DES MODES DE CUISSON 10
Modes de cuisson automatiques 10

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES
Option minuterie 12
Mélange rapide 13
Impulsion 13
Mini-bol et lame « Mini MultiBlade » 13

MISE EN PLACE
Installation du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un en vue de son utilisation.. 14
Utilisation du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un 14

MISE EN MARCHE ET RÉGLAGES
Écran d'accueil 15
Langue d'affichage 15
Conversion des unités de température 15

UTILISATION DES MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES 16

UTILISATION DES PANIERS-VAPEUR
Utilisation du panier-vapeur interne rond 19
Utilisation des paniers-vapeur supérieur et/ou inférieur 20

UTILISATION DES MODES DE CUISSON MANUELS 21
Cuisson à l'aide des réglages manuels 22

ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Nettoyage du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un..... 24
Rangement des accessoires 25

DÉPANNAGE..... 26

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE..... 27

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle d'autrui.

Plusieurs messages de sécurité importants apparaissent dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les attentivement et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Il attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves à l'utilisateur ou d'autres personnes présentes.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard du symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ce qui suit :

⚠ DANGER — **Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Vous risquez d'être mortellement ou gravement blessé si vous ne respectez pas scrupuleusement les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessures et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, des précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être prises lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter, de le démonter et de le nettoyer.
4. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures et/ou de détériorations de l'appareil.
5. N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, s'il a présenté un défaut de fonctionnement, s'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

8. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du plan de travail.
9. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser l'appareil sous surveillance ou seuls s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
10. Lorsque l'appareil fonctionne, les surfaces accessibles peuvent être très chaudes.
11. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance distinct.
12. Ne plongez pas le mécanisme d'entraînement dans l'eau.
13. Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique.
14. Afin d'éviter les risques de blessure, ne placez jamais les lames et les disques sur la base sans avoir au préalable placé correctement le bol.
15. Veillez à fixer correctement le couvercle avant de mettre l'appareil en marche.
16. Ne forcez pas le mécanisme de verrouillage du couvercle.
17. Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un, ils peuvent être rejetés de l'appareil suite à une vaporisation soudaine.
18. Les lames sont très coupantes : soyez prudent lorsque vous les manipulez, lorsque vous videz le bol ou lors du nettoyage.
19. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des enfants. Veillez à ce que l'appareil et son cordon d'alimentation soient toujours hors de portée des enfants.
20. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
21. Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante pourrait être rejetée.
22. L'appareil ne peut être utilisé qu'avec la base fournie.
23. ATTENTION : Veillez à mettre l'appareil hors tension avant de le retirer de sa base.
24. La surface des éléments chauffants peut rester chaude après utilisation.
25. Posez le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un sur une surface stable, les poignées orientées de façon à éviter le renversement de tout liquide bouillant.
26. Évitez les éclaboussures sur le connecteur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Alimentation

Tension : 220-240 Volts A.C.
Fréquence : 50/60 Hertz
Puissance : 1050 Watts
Moteur : 450 Watts

REMARQUE : ce produit est muni d'une prise de terre. Afin de réduire le risque d'électrocution, la fiche ne peut être placée dans la prise de courant que d'une seule manière. Si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

N'utilisez pas de rallonge électrique.
Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise de courant près de l'appareil par un électricien ou un technicien qualifié.

Traitement des déchets d'équipements électriques

Recyclage de l'emballage

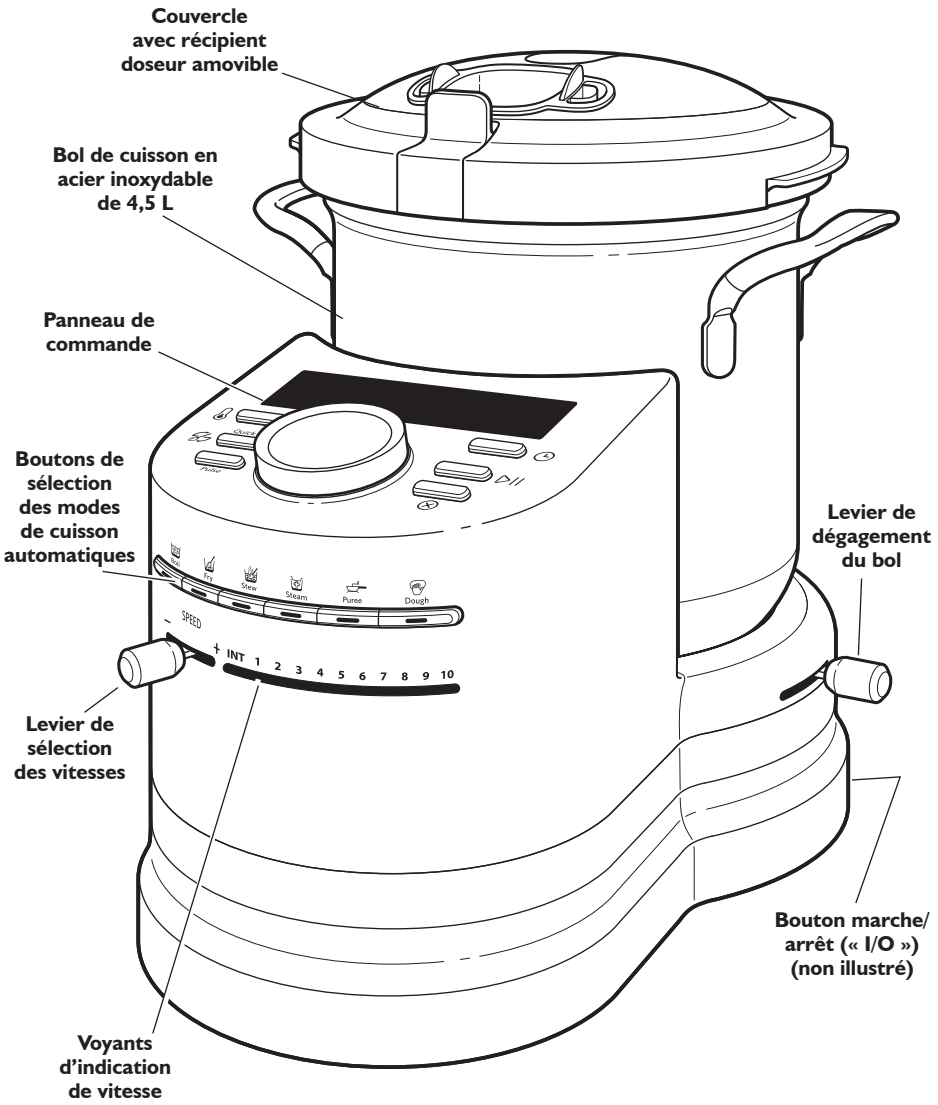
L'emballage est 100 % recyclable, il comporte ainsi le symbole suivant . Les différentes parties de l'emballage doivent être éliminées de façon responsable et dans le respect le plus strict des normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'utilisation.

Recyclage du produit

- Cet appareil porte le symbole de recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE, ou WEEE en anglais).
- Par une mise au rebut correcte de l'appareil, vous contribuerez à éviter tout préjudice à l'environnement et à la santé publique.
- Le symbole présent sur l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit par conséquent être déposé dans un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

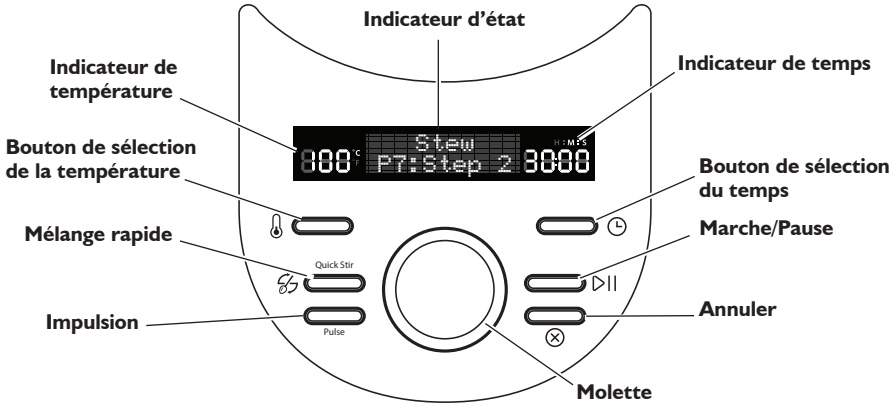
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Pièces et fonctions

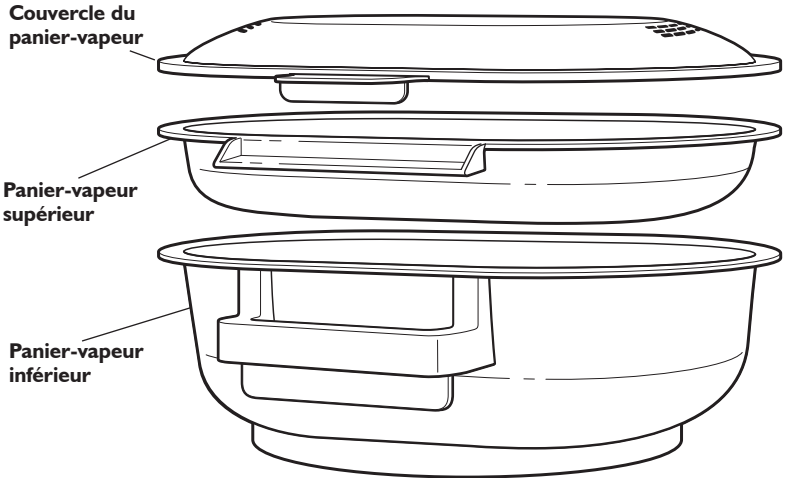


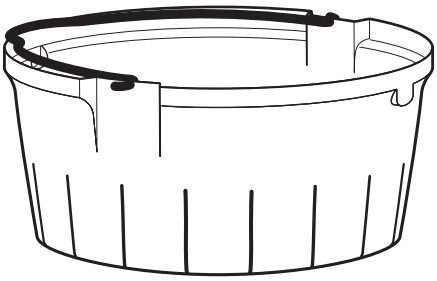
PIÈCES ET FONCTIONS

Panneau de commande



Accessoires





Panier-vapeur interne

Capacité des paniers-vapeur

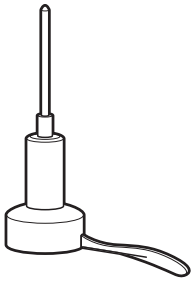
Panier	Capacité (exemples)
Supérieur	3 à 4 poissons de petite taille
Inférieur	500 g de légumes coupés en morceaux ou émincés 3 à 4 grosses pommes de terre ou 6 à 8 petites
Interne	6 à 8 crevettes de taille moyenne

Les quantités indiquées sont fournies à titre de recommandation uniquement.

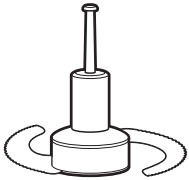
PIÈCES ET FONCTIONS

Accessoires

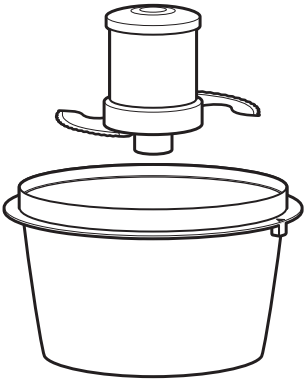
IMPORTANT : Pour éviter toute éclaboussure, sélectionnez les vitesses recommandées avec l'utilisation du fouet à oeufs, de la lame de pétrissage ou de la lame « MultiBlade ».



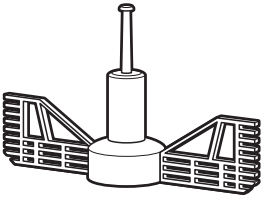
Mélangeur « StirAssist »



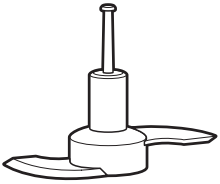
Lame « MultiBlade »



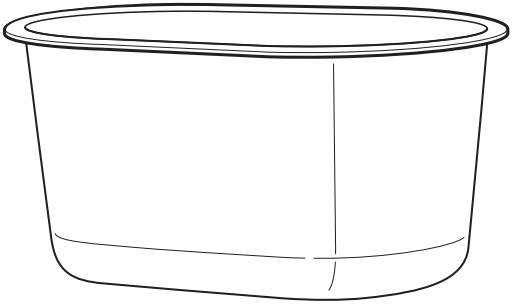
Mini-bol et lame « Mini MultiBlade »



Fouet à œufs
(température max. = 100°C)*



Lame de pétrissage
(température max. = 40°C)*



Coffret de rangement

** Ne dépassez pas cette température, sauf si cela est précisé dans une recette du livre ou de l'application KitchenAid.*

GUIDE DES MODES DE CUISSON

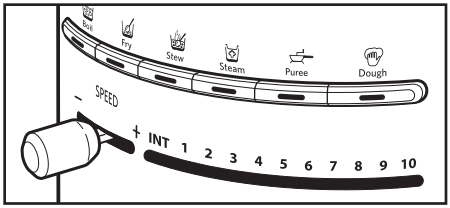
Le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un propose six modes de cuisson automatiques, chacun assorti de modes spécialisés, conçus pour réaliser toute une variété de préparations culinaires.

Le livre de recettes fourni avec l'appareil contient de nombreuses recettes conçues pour donner les meilleurs résultats avec ces différents modes.

Vous y trouverez des instructions pour sélectionner les bons accessoires, les modes de cuisson adéquats, ainsi que les réglages qui conviennent à chacun.

Pour obtenir un aperçu du fonctionnement de ces différents modes et des conseils relatifs à leur utilisation, consultez les tableaux ci-après.

Vous pouvez également utiliser ces modes avec des réglages manuels afin de créer vos propres recettes ou des préparations froides comme de la mayonnaise, du guacamole, des tapenades, de la sauce tartare ou de la rouille.



Modes de cuisson automatiques

Pour les modes de cuisson à plusieurs étapes, le symbole → indiqué dans les colonnes Température, Temps et Vitesse sépare les valeurs à utiliser à chacune des étapes.

Mode de cuisson	Température (°C)	Temps (minutes)	Vitesse	Recettes (pour plus d'informations, consultez le livre de recettes fourni)
Bouillir (Lame « MultiBlade »/Mélangeur « StirAssist »)				
Bouillir P1	120	20	2	Soupe carottes et gingembre, cappuccino de courgettes, confitures/gelées, coulis de fruits
Bouillir P2	130→110	5→30	INT→2	Soupe aux artichauts, bouillon clair aux gyoza, soupe de tomates, soupe de petits pois, bisque, soupe à l'oignon
Bouillir P3	130→100→100	5→8→13	2→2→2	Minestrone, soupe d'asperges
Frire (Lame « MultiBlade »/Mélangeur « StirAssist »)				
Frire P1	140	10	INT	Asperges sautées, gyros
Frire P2	130→130	10→3	2→2	Nouilles orientales aux scampis, riz frit au tofu, chop suey
Frire P3	130→130	2→1.3	1→2	Œufs brouillés au bacon

GUIDE DES MODES DE CUISSON

Modes de cuisson automatiques

Pour les modes de cuisson à plusieurs étapes, le symbole → indiqué dans les colonnes Température, Temps et Vitesse sépare les valeurs à utiliser à chacune des étapes.

Mode de cuisson	Température (°C)	Temps (minutes)	Vitesse	Recettes (pour plus d'informations, consultez le livre de recettes fourni)
Mijoter (Lame « MultiBlade »/Mélangeur « StirAssist »/Panier-vapeur interne)				
Mijoter P1	100	7	2	Bavarois, panna cotta, pesto
Mijoter P2	110	45	1	Couscous à l'agneau, chutney, tajine de poulet, coq au vin, poulet tikka massala, chili con carne/chili végétarien
Mijoter P3	120	10	2	Boulettes de viande marocaines, sauce au poivre, sauce tomate, bouillabaisse, sauce curry
Mijoter P4	95	90	1	Rillettes, ragoût de bœuf
Mijoter P5	120→100	10→25	2→2	Pudding au riz
Mijoter P6	100→100	60→10	1→1	Cassoulet, ragoût d'agneau à l'irlandaise
Mijoter P7	130→100→100	5→30→12	1→1→1	Waterzooi, pâtes à la bolognaise
Mijoter P8	80→80	6→2	3→3	Sauce béarnaise, sabayon
Mijoter P9	120→100→ 110→100	2→3→ 3→15	2→2→ 2→2	Risotto
Mijoter P10	120	9	0	Pâtes aux vongoles
Mijoter P11	120→100	10→15	2→2	Ratatouille, poulet au curry vert
Vapeur (Lame « MultiBlade »/Mélangeur « StirAssist »/Panier-vapeurs)				
Cuire à la vapeur P1	130	10	0	Bouillon de poisson à l'orientale, saumon en papillote, dim sum/scampis
Cuire à la vapeur P2	120	5	2	Moules au vin blanc, légumes cuisinées au vapeur
Purée (Lame « MultiBlade »/Mélangeur « StirAssist »/Panier-vapeur interne)				
Purée P1	120	5	2	Houmous
Purée P2	120	25	2	Brandade de morue (en purée), gratin savoyard
Purée P3	80→110→130	20→5→10	2→1→2	Croquettes de fromage et crevettes
Purée P4	120	10	2	Aliments pour bébé
Purée P5	120	15	0	Mousse de brocoli
Pâte (Lame de pétrissage)				
Fabrication de pâte P1	40→0→40	2→1.5→30	3→10→0	Pâte à pizza, pain aux raisins, pain d'épeautre, pain blanc, pain au blé complet

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

Bouillir

Sélectionnez le mode Bouillir pour réaliser de délicieuses soupes et bisques, des confitures et gelées, du bouillon ainsi que d'autres préparations qui doivent bouillir pendant plusieurs minutes.

Frire

Le mode Frire permet de réaliser à merveille des préparations sautées et des plats orientaux ainsi que des œufs brouillés au bacon en toute simplicité.

Mijoter

Le mode Mijoter propose différents modes préprogrammés spécialement conçus pour concocter des préparations très variées : sauces, risotto... Il vous permet de réaliser aussi simplement que rapidement vos recettes quotidiennes telles que vos ragoûts, votre sauce béarnaise ou votre ratatouille.

Cuire à la vapeur

Le mode Cuire à la vapeur permet de cuire des légumes, du poisson, des moules et bien plus encore dans l'un des trois paniers-vapeur : le panier inférieur, supérieur ou interne. Il convient tout particulièrement aux aliments fragiles et aux recettes qui nécessitent une cuisson avec une source de chaleur indirecte.

Purée

Alliant les capacités de hachage et de cuisson du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un KitchenAid®, le mode Purée permet de préparer des mets tels que du houmous ou des croquettes aux crevettes en un tournemain.

Fabrication de pâte

Avec ce mode, pétrir et faire lever de la pâte est un jeu d'enfant. Grâce au préparateur culinaire cuiseur tout-en-un KitchenAid®, vous pouvez préparer une pâte à pizza ou un pain maison avec un minimum d'effort.

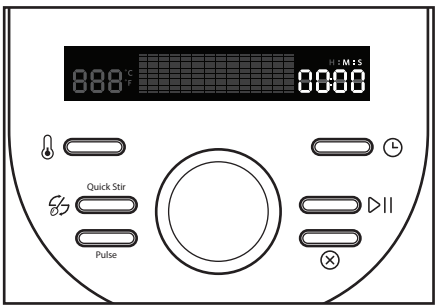
FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Option minuterie

La minuterie peut s'utiliser pour programmer le temps de cuisson ou comme une minuterie de cuisine. Pour en savoir plus sur l'utilisation de cette option avec les modes de cuisson, consultez la section « Utilisation des modes de cuisson manuels ».

Pour utiliser cette option comme une minuterie de cuisine :

1. Appuyez sur ◷ (Temps). L'indicateur de temps se met à clignoter sur 00:00.
2. Tournez la molette dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps et dans le sens inverse pour le diminuer.
3. Appuyez sur ▷|| (Marche) pour lancer le compte à rebours. Un bip retentit lorsque le compte à rebours atteint 00:00.



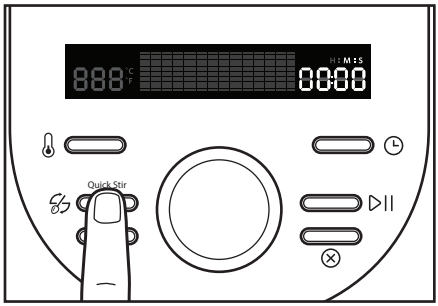
FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Mélange rapide

Après avoir monté le mélangeur « StirAssist », appuyez une fois sur le bouton (Mélange rapide) pour mélanger pendant deux secondes à faible vitesse.

Vous pouvez également maintenir le bouton (Mélange rapide) enfoncé : tant que vous ne le relâchez pas, le mélangeur « StirAssist » continue de mélanger à vitesse faible.

La minuterie continue aussi longtemps que vous maintenez le bouton (Mélange rapide) enfoncé.

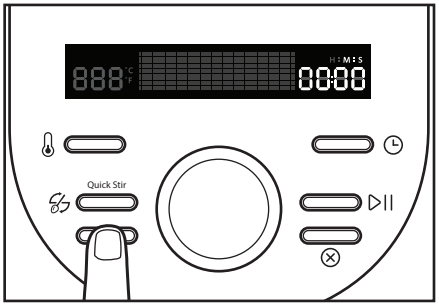


Impulsion

Appuyez sur le bouton Impulsion pour mettre en marche l'accessoire installé à vitesse élevée. Relâchez-le pour que l'accessoire s'arrête.

REMARQUE : si le mélangeur « StirAssist » est installé, les impulsions sont données à faible vitesse.

Tant que vous maintenez le bouton Impulsion enfoncé, la minuterie continue.

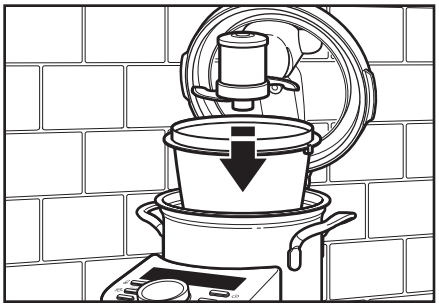


Mini-bol et lame « Mini MultiBlade »

Utilisez le mini-bol et la lame « Mini MultiBlade » pour préparer des plus petites quantités.

1. Insérez le mini-bol dans le bol du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un, en alignant les flèches du mini-bol et celles du bol du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un.
2. Insérez la lame « Mini MultiBlade ».
3. Ajoutez les aliments à préparer.
4. Fermez et verrouillez le couvercle.

Utilisez le mini-bol pour la préparation d'aliments uniquement. N'utilisez pas le mini-bol avec les cycles de cuisson.



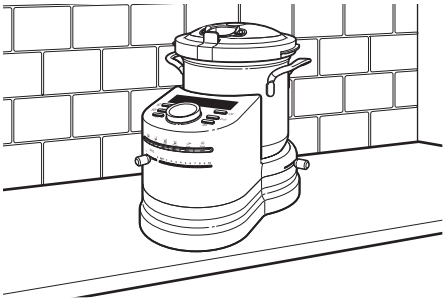
Installation du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un en vue de son utilisation

1. Posez le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un sur une surface plate et sèche, comme un plan de travail ou une table.

2. Prévoyez suffisamment d'espace au-dessus du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un afin de pouvoir ouvrir le couvercle et retirer le bol aisément.

3. Retirez tous les emballages.

4. Nettoyez le couvercle et les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les soigneusement. Essuyez l'intérieur du bol à l'aide d'un chiffon humide. N'immergez jamais le bol dans l'eau. Séchez le tout soigneusement.



Utilisation du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

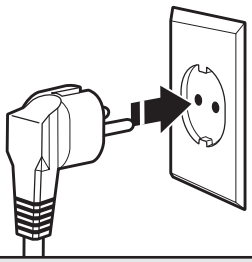
Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

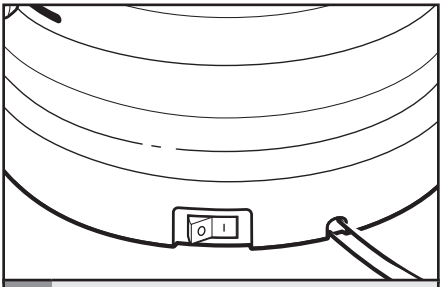
N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.



1 Branchez l'appareil sur une prise de terre. Veillez à ce que le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un soit le seul appareil branché sur ce circuit électrique. Le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un est prêt à être utilisé.



2 Mettez l'interrupteur marche/arrêt en position « I » (Mise en marche).

MISE EN MARCHE ET RÉGLAGES

Écran d'accueil

L'écran d'accueil s'affiche dès que vous allumez le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un après l'avoir branché à une prise de courant, après avoir actionné l'interrupteur marche/arrêt (position « I ») ou après une panne de courant.

Appuyez sur un bouton du panneau de commande pour continuer.



Langue d'affichage

La première fois que vous allumez le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un, vous êtes invité à sélectionner la langue d'affichage :

1. Tournez la molette jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche.

2. Appuyez sur le bouton ▷|| (Marche/Pause) pour la sélectionner et l'enregistrer.

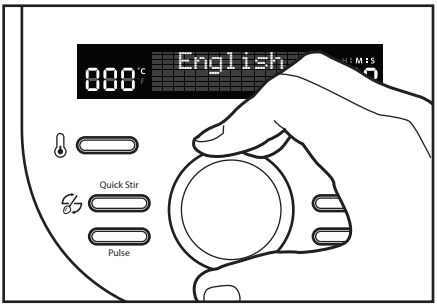
Pour modifier la langue d'affichage :

1. Appuyez simultanément sur les boutons ▷|| (Marche/Pause) et ⏲ (Temps) pendant trois secondes.

2. L'écran affiche la langue actuellement définie.

3. Tournez la molette jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche.

4. Appuyez sur le bouton ▷|| (Marche/Pause) pour la sélectionner et l'enregistrer.

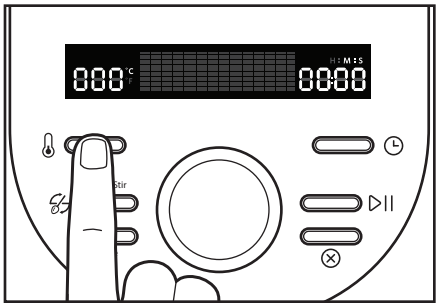


Conversion des unités de température

Par défaut, la température du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un est exprimée en degrés Celsius.

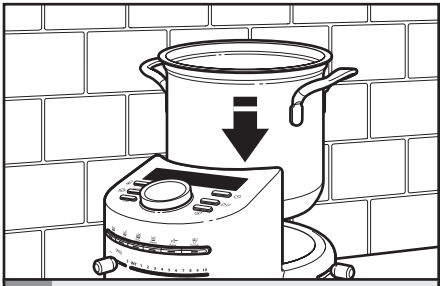
Pour passer aux degrés Fahrenheit (°F), procédez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton 🌡 (Température) et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes. Les températures s'affichent alors en degrés Fahrenheit.

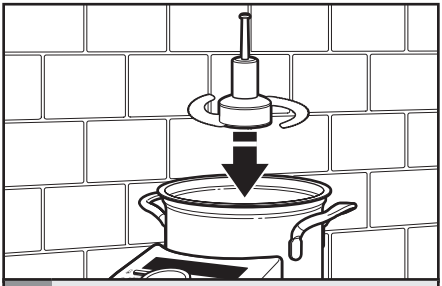


UTILISATION DES MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

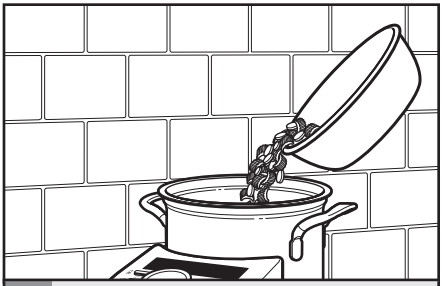
IMPORTANT : consultez le livre de recettes fourni. Vous y trouverez des instructions pour sélectionner les bons accessoires, les modes de cuisson adéquats, ainsi que les réglages qui conviennent à chacun.



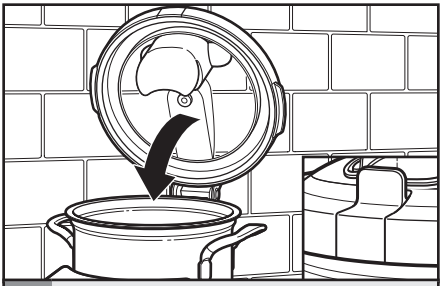
1 Placez le bol sur la base en vous assurant qu'il se verrouille correctement. Si celui-ci n'est pas parfaitement verrouillé, le message DÉVERROUILLAGE s'affiche à l'écran.



2 Insérez l'accessoire indiqué dans la recette dans le bol, en le faisant glisser sur l'arbre de commande.

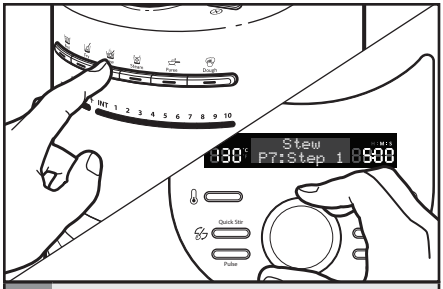


3 Ajoutez les ingrédients de la première étape. Ne dépassez pas le repère de remplissage « MAX ».

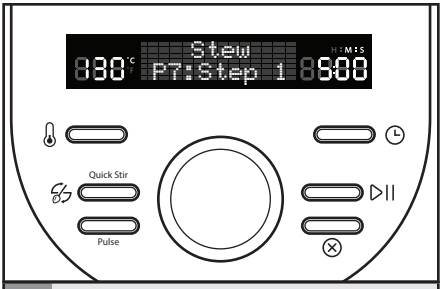


4 Fermez et verrouillez le couvercle. Veillez à ce que le récipient doseur soit bien en place. Si le couvercle n'est pas verrouillé correctement, le message COUVERCLE OUVERT s'affiche à l'écran quel que soit le mode sélectionné, sauf Cuire à la vapeur P1.

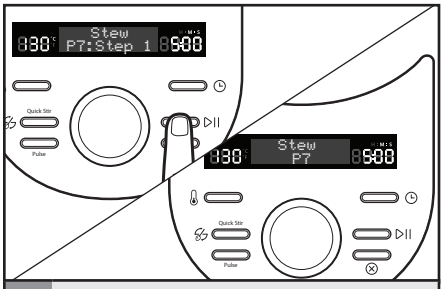
UTILISATION DES MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES



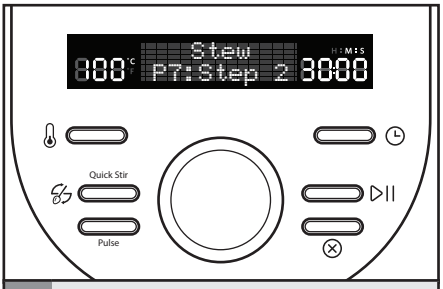
5 Sélectionnez le mode de cuisson prédéfini souhaité en appuyant sur le bouton correspondant, puis utilisez la molette pour choisir la version du mode voulue (par exemple, Mijoter P7). Le temps et la température par défaut clignotent à l'écran.



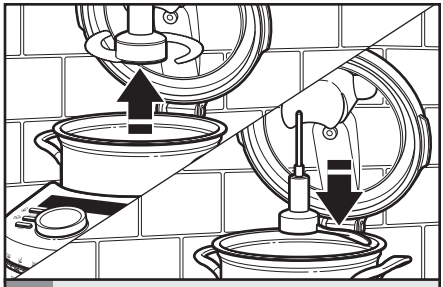
6 Appuyez sur ▷|| (Marche). Pour les modes de cuisson en plusieurs étapes, l'étape suivante est indiquée dans la partie inférieure de l'écran. Le temps et la température par défaut clignotent à l'écran. Vous pouvez utiliser la molette pour apporter des modifications à l'étape.



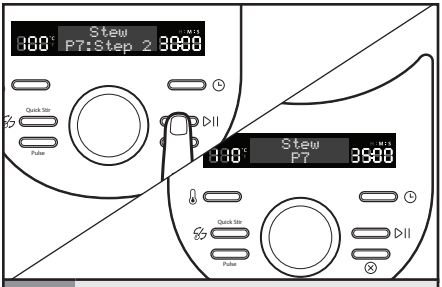
7 Appuyez de nouveau sur le bouton ▷|| (Marche). Les valeurs de température et de temps arrêtent de clignoter. Une fois la température définie atteinte, le compte à rebours commence.



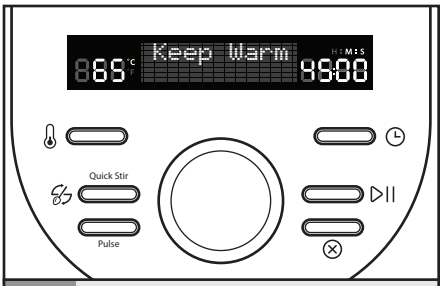
8 Une fois la première étape terminée, un bip retentit et les réglages de l'étape suivante clignotent à l'écran.



9 Si besoin, changez d'accessoire et ajoutez les autres ingrédients éventuellement nécessaires à l'étape suivante.



10 Appuyez sur ▷|| (Marche). Les valeurs de température et de temps cessent de clignoter et le compte à rebours commence.



11 Un bip retentit au terme de l'étape suivante. Répétez les étapes 9 et 10 jusqu'à ce que toutes les étapes de cuisson soient terminées. À la fin de la dernière étape, le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un passe automatiquement en mode Maintien au chaud et reste dans ce mode pendant 45 minutes. Au bout de 45 minutes, un bip retentit et le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un s'éteint.

En cas de panne de courant, l'écran d'accueil s'affiche à nouveau dès le rétablissement de l'alimentation.

⚠ AVERTISSEMENT

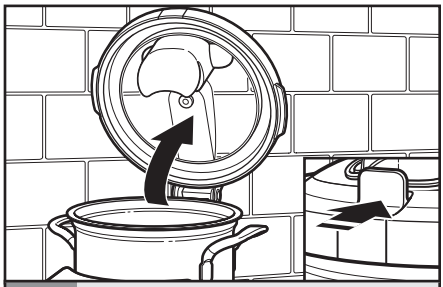
Risque d'empoisonnement alimentaire

Si le message « KitchenAid – Appuyez sur un bouton pour continuer » s'affiche à l'écran, ne consommez pas les aliments contenus dans le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un.

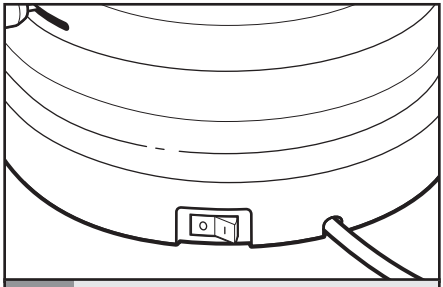
Le non-respect de ces instructions peut entraîner des vomissements ou un empoisonnement alimentaire.

Si un cycle de cuisson est interrompu, assurez-vous que les aliments sont parfaitement cuits, avec une température interne minimale d'au moins 74 °C.

IMPORTANT : Pour éviter toute éclaboussure, éteignez l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.



12 Pour servir, enfilez des maniques ou des gants de cuisine, ouvrez le couvercle, ôtez tout accessoire éventuel, retirez le bol et servez.

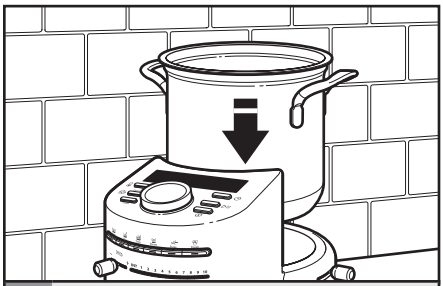


13 Mettez l'interrupteur marche/arrêt en position « O » (Arrêt).

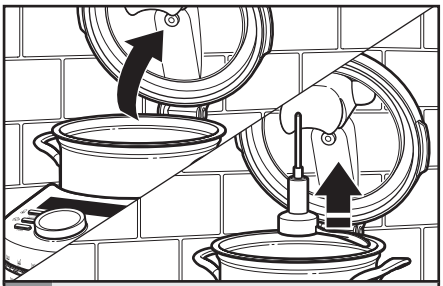
UTILISATION DES PANIERS-VAPEUR

Le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un est équipé de deux types de paniers-vapeur que vous pouvez utiliser avec certains modes de cuisson. **REMARQUE :** les paniers-vapeur ne peuvent pas être utilisés avec les accessoires de transformation d'aliments tels que les lames « MultiBlade » et « Mini MultiBlade », le mélangeur « StirAssist », la lame de pétrissage et le fouet à œufs.

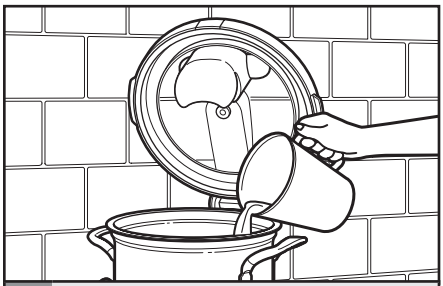
Utilisation du panier-vapeur interne rond



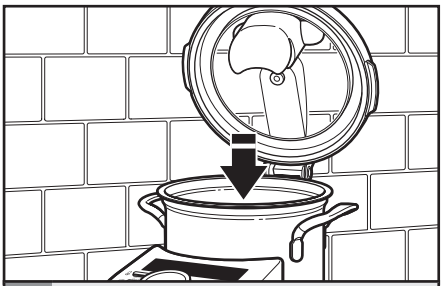
1 Placez le bol sur la base en vous assurant qu'il se verrouille correctement. Si celui-ci n'est pas parfaitement verrouillé, le message DÉVERROUILLAGE s'affiche à l'écran.



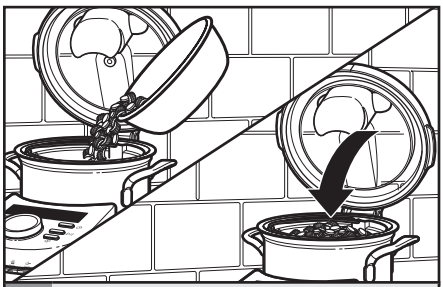
2 Ouvrez le couvercle du bol et retirez tout accessoire de transformation d'aliments éventuellement installé.



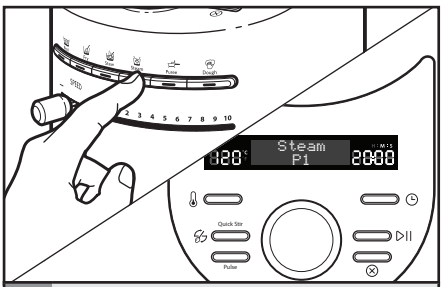
3 En fonction de votre recette, ajoutez des aliments ou de l'eau dans le bol.



4 Placez le panier-vapeur interne dans le bol.



5 Placez les aliments à cuire à la vapeur dans le panier, puis fermez le couvercle et verrouillez-le. Veillez à ce que le récipient doseur soit bien en place.

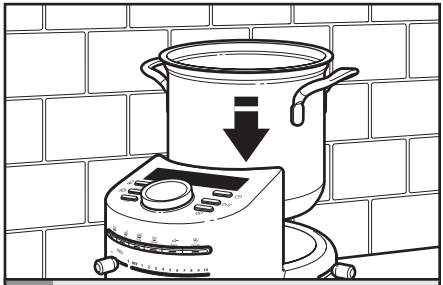


6 Sélectionnez le mode Cuire à la vapeur indiqué dans votre recette ou un mode de cuisson manuel.

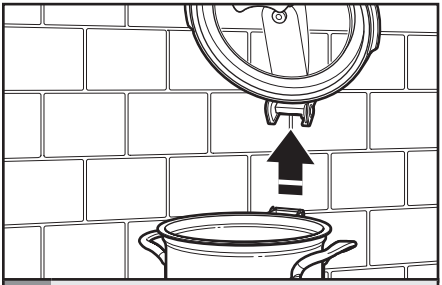
UTILISATION DES PANIERS-VAPEUR

Vous pouvez utiliser les paniers-vapeur inférieur et supérieur en même temps, ou uniquement le panier inférieur. Il est également possible d'utiliser le panier inférieur avec le panier interne. Les instructions ci-dessous décrivent un exemple d'utilisation conjointe des paniers inférieur et supérieur.

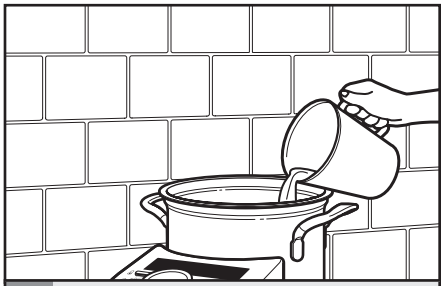
Utilisation des paniers-vapeur supérieur et/ou inférieur



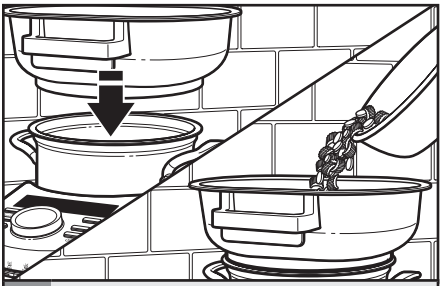
1 Placez le bol sur la base en vous assurant qu'il se verrouille correctement. Si celui-ci n'est pas parfaitement verrouillé, le message DÉVERROUILLAGE s'affiche à l'écran.



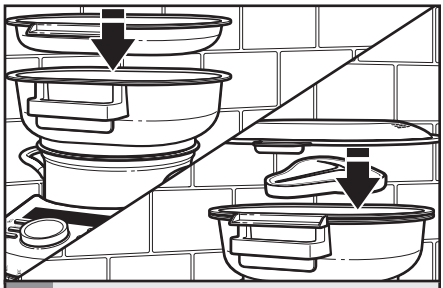
2 Retirez le couvercle en l'ouvrant puis en le séparant de la charnière.



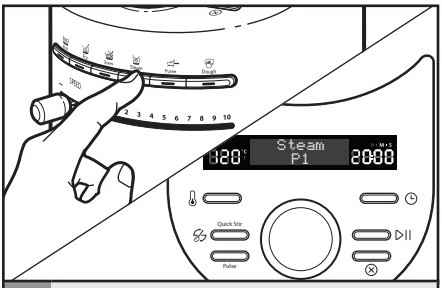
3 En fonction de votre recette, ajoutez des aliments ou de l'eau dans le bol.



4 Placez les aliments à cuire à la vapeur dans le panier inférieur et posez celui-ci au-dessus du bol.



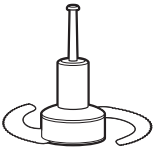
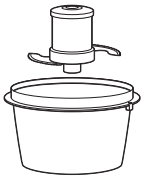
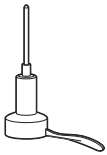
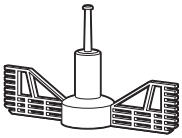
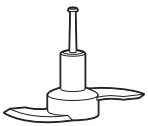
5 Les paniers-vapeur supérieur et inférieur peuvent être empilés de façon à cuire simultanément et séparément deux types d'aliments. Après avoir ajouté les ingrédients, couvrez avec le couvercle du panier-vapeur.



6 Sélectionnez le mode Cuire à la vapeur indiqué dans votre recette.

UTILISATION DES MODES DE CUISSON MANUELS

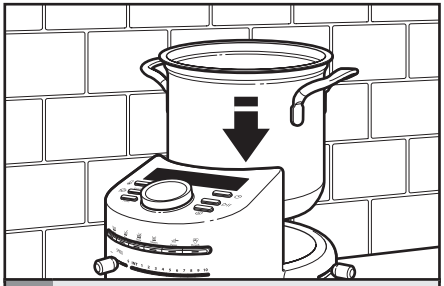
Lorsque vous utilisez des modes de cuisson manuels, consultez les instructions ci-après pour connaître les vitesses et quantités recommandées en fonction des différents accessoires.
IMPORTANT : Pour éviter toute éclaboussure, sélectionnez les vitesses recommandées avec l'utilisation du fouet à oeufs, de la lame de pétrissage ou de la lame « MultiBlade ».

Accessoire	Aliments	Vitesse	Quantité	Temps de fonctionnement
Lame « MultiBlade » 	Soupes épaisses	10	2,5 L	Jusqu'à 1 min pour la réduction en purée†
	Viande (sans os)	10	1 kg	Jusqu'à 1 min pour la réduction en purée†
	Poisson (sans arêtes)	10	1 kg	Jusqu'à 1 min pour la réduction en purée†
	Légumes	10	1 kg	2 min†
	Compote	10	500 g	30 s
	Amandes, noix de pécan, noix, cacahuètes	10	700 g	30 s
Mini-bol et lame « Mini MultiBlade » 	Soupes épaisses	10	1 L	Jusqu'à 1 min pour la réduction en purée†
	Viande (sans os), poisson (sans arêtes)	10	500 g	Jusqu'à 1 min pour la réduction en purée†
	Amandes, noix de pécan, noix, cacahuètes	10	300 g	30 s
	Pesto	10	450 g	30 s
Mélangeur « StirAssist » 	Fritures (viandes en cubes de 2 x 2 cm, bacon, oignon, etc.)	1	600 g	5 min
	Risotto	1	1,5 kg (350 g de riz)	20 min
	Plats mijotés	1	2,5 L	30 à 45 min
Fouet à œufs 	Blancs d'œufs	7-9	8 œufs	5 à 10 min
	Mayonnaise, crème fouettée	7-9	1,3 L	5 à 8 min
	Crèmes, sauces	4-6	1,2 L	5 à 10 min
Lame de pétrissage 	Pâte à pain	5-9	1,2 kg	2 à 8 min
	Pâtisserie	5-9	1,2 kg	2 à 8 min
	Pain brioché	5-9	1,2 kg	2 à 8 min
	Pâte à gâteau	5	1,5 L	2 min
	Pâte à crêpes	10	1,5 L	2 min

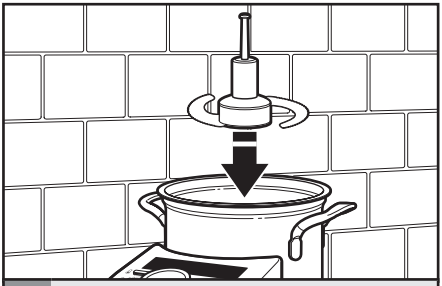
†Coupés en morceaux de 2 cm.

UTILISATION DES MODES DE CUISSON MANUELS

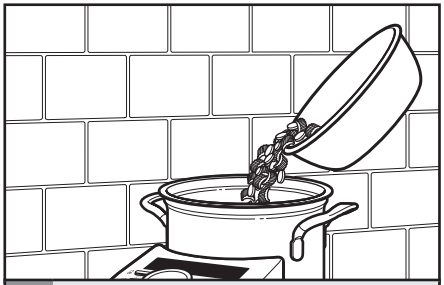
Cuisson à l'aide des réglages manuels



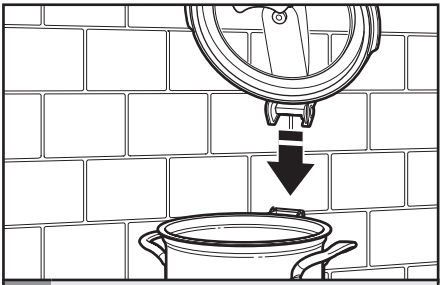
1 Placez le bol sur la base en vous assurant qu'il se verrouille correctement.



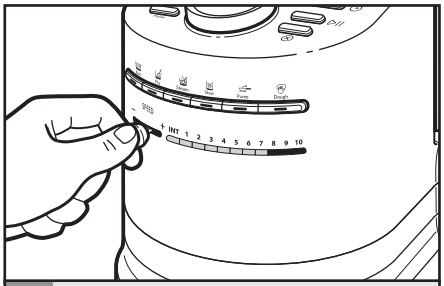
2 FACULTATIF : Insérez l'accessoire souhaité dans le bol, en le faisant glisser sur l'arbre de commande.



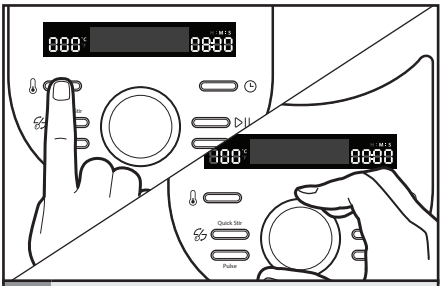
3 Ajoutez les ingrédients de la première étape. Ne dépassez pas le repère de remplissage « MAX ».



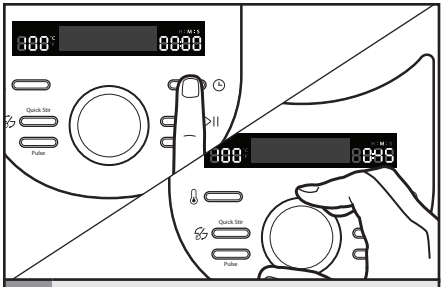
4 Fermez et verrouillez le couvercle. Si le couvercle n'est pas verrouillé correctement, le message COUVERCLE OUVERT s'affiche sur l'écran lorsque le levier de sélection des vitesses, le bouton Impulsion ou le bouton (Mélange rapide) sont activés.



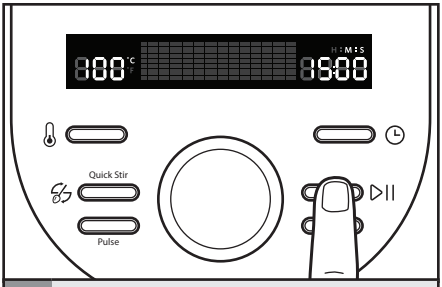
5 En cas d'utilisation d'un accessoire, glissez le levier de contrôle de la vitesse vers la droite (+) ou la gauche (–) pour sélectionner la vitesse souhaitée, ou appuyez sur le bouton Impulsion ou sur le bouton (Mélange rapide).



6 Appuyez sur le bouton (Température) et tournez la molette pour définir la température de cuisson souhaitée.



7 Appuyez sur le bouton (Temps) et tournez la molette pour définir le temps de cuisson souhaité.



8 Appuyez sur ▷|| (Marche). Les valeurs de température et de temps cessent de clignoter et le compte à rebours commence. Le message PRÉCHAUFFAGE s'affiche à l'écran jusqu'à ce que la température définie soit atteinte.

REMARQUE : si la température du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un est très élevée et que vous sélectionnez une température plus faible, le message REFROIDISSEMENT s'affiche jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte.

IMPORTANT : Pour éviter toute éclaboussure, éteignez l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.

En cas de panne de courant, l'écran d'accueil s'affiche à nouveau dès le rétablissement de l'alimentation.

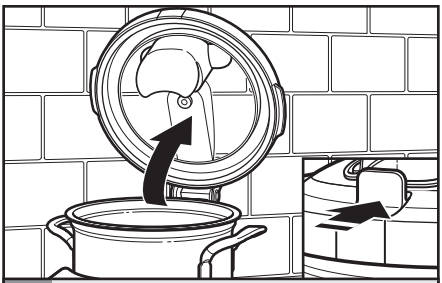
⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

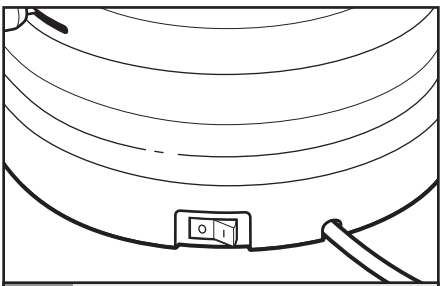
Si le message « KitchenAid – Appuyez sur un bouton pour continuer » s'affiche à l'écran, ne consommez pas les aliments contenus dans le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des vomissements ou un empoisonnement alimentaire.

Si un cycle de cuisson est interrompu, assurez-vous que les aliments sont parfaitement cuits, avec une température interne minimale d'au moins 74 °C.



9 Quand la minuterie atteint 00:00, un bip retentit et le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un s'éteint. Enfilez des maniques ou des gants de cuisine, ouvrez le couvercle, ôtez tout accessoire éventuel, retirez le bol et servez.



10 Mettez l'interrupteur marche/arrêt en position « O » (Arrêt).

Nettoyage du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un

Débranchez le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un de la prise murale avant de le nettoyer.

- Laissez le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un et ses accessoires refroidir complètement avant le nettoyage.

Bol :

- N'immergez jamais le bol dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle. Nettoyez l'intérieur du bol avec un chiffon non abrasif imbibé d'eau et de savon, puis essuyez à l'aide d'un chiffon propre légèrement humide. Pour retirer les résidus d'aliments cuits, remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et lavez-le après l'avoir laissé tremper.
- Pour faire disparaître les taches de cuisson, frottez à l'aide de bicarbonate de soude additionné d'un peu d'eau. Rincez et séchez soigneusement.

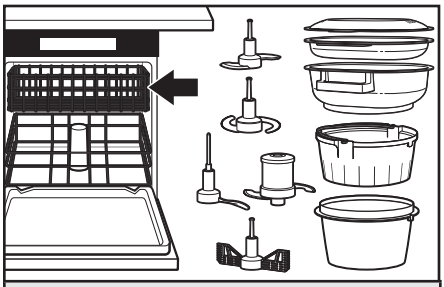
Joint intérieur du couvercle :

Le couvercle est doté de trous d'évacuation couverts par un joint intérieur en caoutchouc.

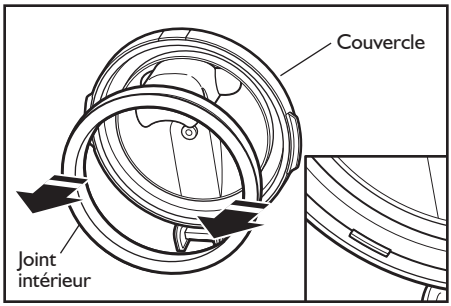
- Lorsque vous lavez le couvercle au lave-vaisselle ou à la main, retirez le joint en tirant dessus au niveau des taquets sous le couvercle. Lavez le joint dans une eau chaude et savonneuse, puis séchez-le avant de le réinstaller. Réinstallez le joint avant de placer le couvercle sur le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un.

Surfaces externes :

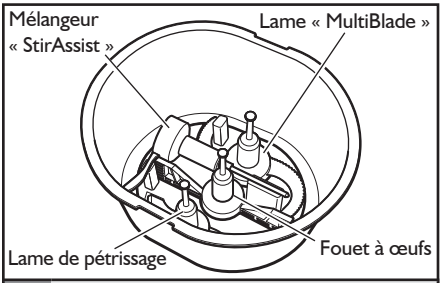
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou d'éponges à récurer. Vous risqueriez de rayer les surfaces.
- Essuyez l'extérieur du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un avec un chiffon propre et humide. Séchez soigneusement.



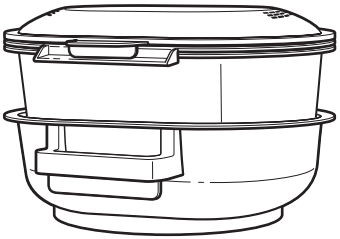
Tous les accessoires et les lames peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez soigneusement toutes les pièces après les avoir lavées. Sélectionnez un cycle de lavage délicat (normal, par exemple). Évitez les cycles à température élevée.



Rangement des accessoires



1 La lame « MultiBlade », la lame de pétrissage, le fouet à œufs et le mélangeur « StirAssist » s'insèrent dans le coffret de rangement, comme illustré.



2 Le coffret de rangement s'imbrique avec les paniers-vapeur inférieur et supérieur ainsi qu'avec le couvercle de panier-vapeur.

Si le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un fonctionne mal ou ne fonctionne pas du tout

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution

Branchez l'appareil à une prise reliée à la terre.

Ne démontez pas la prise de terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

N'utilisez pas de rallonge électrique.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles, un incendie ou une électrocution.

- **Le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un est-il branché sur une prise de terre ?**
  Branchez le cordon d'alimentation du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un sur une prise de terre.
- **Le fusible du circuit électrique du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un fonctionne-t-il normalement ?**
  Si vous disposez d'un disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé. Essayez de débrancher puis rebrancher le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un.
- **L'écran affiche le message** DÉVERROUILLAGE **:**
  Le bol n'est pas correctement fixé à la base. Assurez-vous qu'il le soit.
- **L'écran affiche le message** COUVERCLE OUVERT **:**
  Le couvercle n'est pas correctement fixé au bol et vous sélectionnez un mode de cuisson automatique autre que Cuire à la vapeur P1, un réglage de vitesse manuel, la fonction Impulsion ou la fonction Mélange rapide. Assurez-vous que le couvercle est correctement verrouillé.
- **L'écran affiche le message** MODE **:**
  Le message MODE apparaît si vous appuyez sur le bouton Mélange rapide ou Impulsion alors qu'un mode de cuisson automatique est actif. Ces deux fonctions sont désactivées lorsque les modes de cuisson automatiques sont activés.
- **L'écran affiche le message** ACCESSOIRE **:**
  Le message ACCESSOIRE apparaît si le mélangeur « StirAssist » est installé et que vous sélectionnez la fonction Impulsion ou une vitesse plus élevée.
- **L'écran affiche le message** REFROIDISSEMENT **:**
  L'appareil passe en mode Refroidissement si vous sélectionnez une température inférieure à la température de cuisson actuelle.

Messages d'erreur :

- **Le moteur s'éteint pendant le processus et l'écran affiche « Erreur 1 » :**
  Le moteur fait face à une surcharge. Diminuez la quantité d'aliments et éteignez l'appareil pour laisser au moteur le temps de refroidir quelques minutes
- **Le moteur et/ou l'élément chauffant ne se met pas en route et l'écran affiche « Erreur 2 » :**
  Éteignez et débranchez le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un et faites appel au service après-vente.
- **Le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un s'éteint avant la fin du cycle et l'écran affiche « Erreur 3 » :**
  L'appareil ne fonctionne pas correctement. Éteignez et débranchez le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un et faites appel au service après-vente.
- **Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème :**
  Consultez la section « Garantie et service après-vente ». Ne retournez pas le préparateur culinaire cuiseur tout-en-un à votre vendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Pour le modèle 5KCF0103 : Trois ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l'utilisation du préparateur culinaire cuiseur tout-en-un pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg

N° vert gratuit :
pour la France : composez le 0800 600120
pour la Belgique : composez le 0800 93285
pour le Grand-Duché de Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :
pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page
pour la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien « Contactez-nous » en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le Grand-Duché de Luxembourg :
KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10
Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Pour plus d'informations, consultez notre site Internet :
www.KitchenAid.eu

© 2014. Tous droits réservés.
Les spécifications de l'appareil peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

KitchenAid

© 2014. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W10692501B-FR 12/14