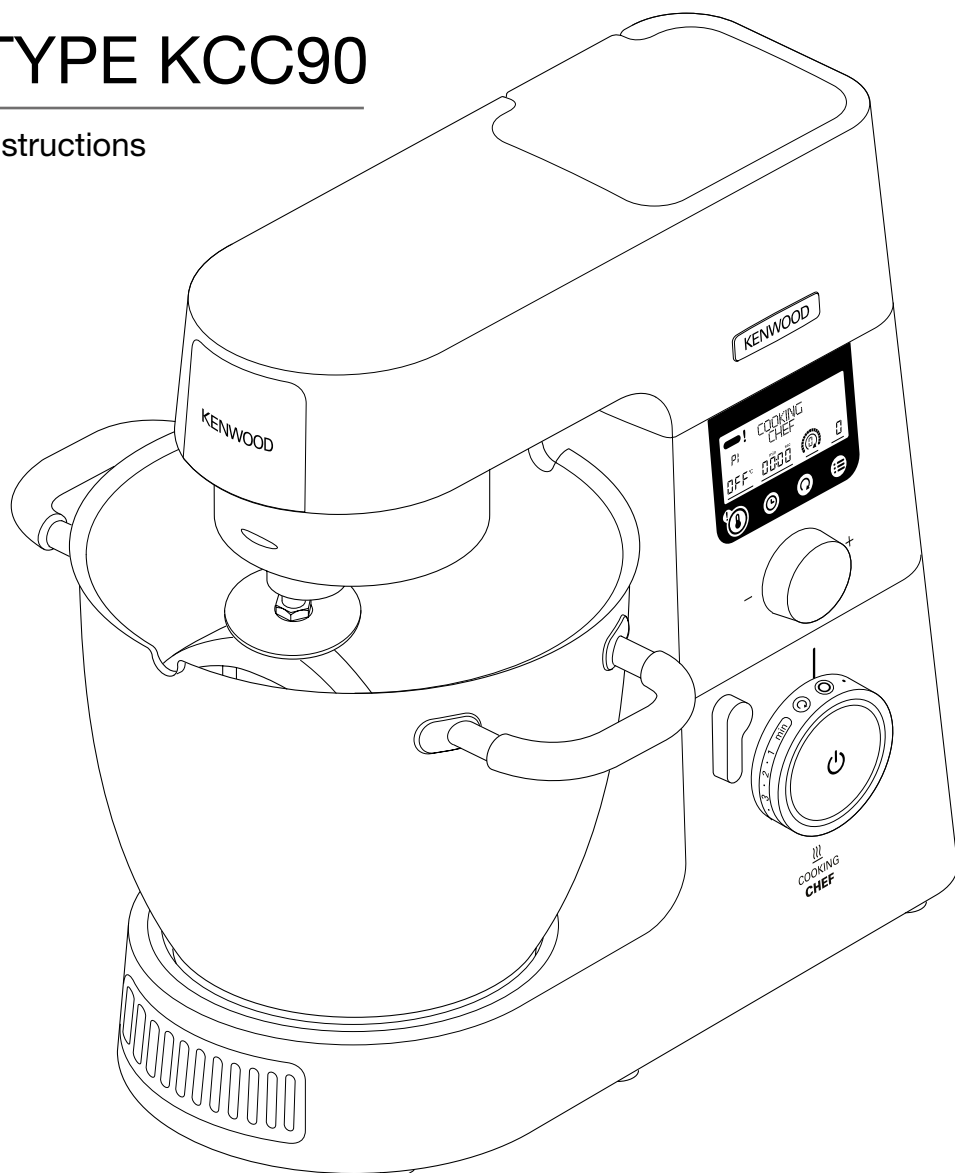


KENWOOD

TYPE KCC90

instructions



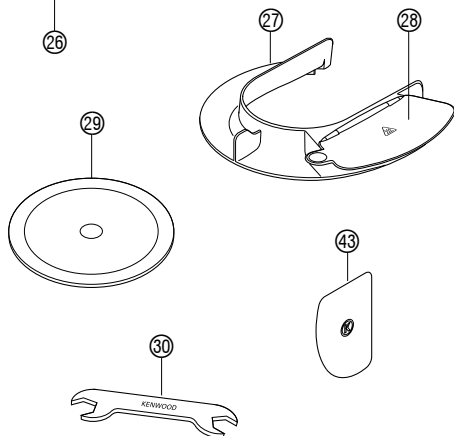
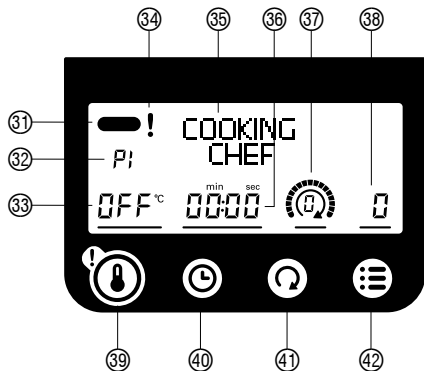
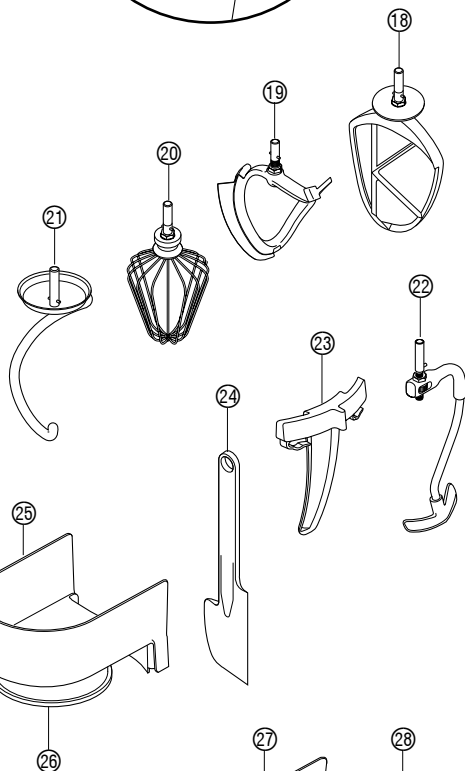
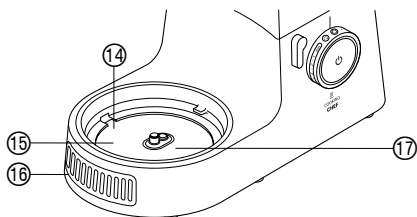
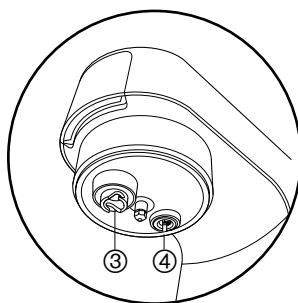
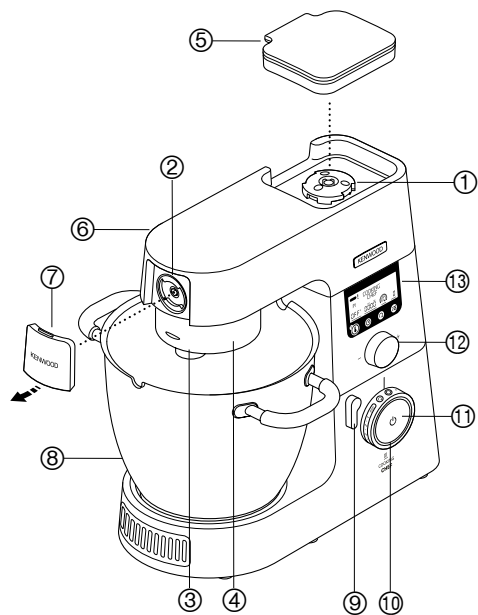
English

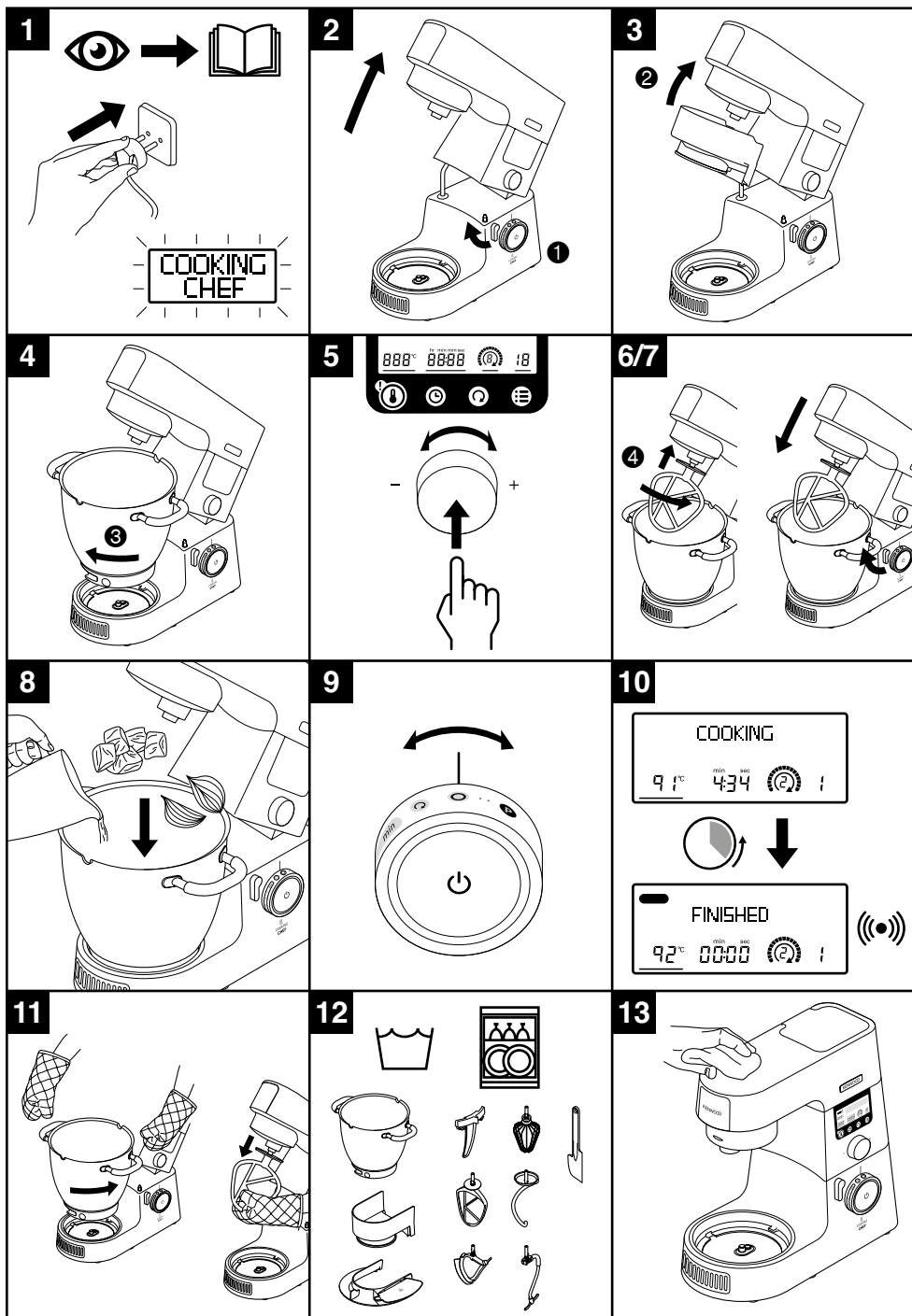
2 - 32

Français

33 - 67







contents

safety	3 – 5
key	6
language selection	7
the bowl tools and some of their uses	7
to use your Cooking Chef	8 – 9
to use your Cooking Chef as a mixer	10
display screen symbols explained	11
manual mode	12 – 13
using the pre-set programmes	14
Savoury programmes	14 – 16
main meals	14 – 15
sauce	15 – 16
Sweet programmes	17 – 21
chocolate tempering	17
doughs	17 – 18
meringue	18 – 19
compote	19
sauces	20 – 21
others	21
Slow cook programmes	22
high	22
low	22
Steam programme	23
adjusting the bowl tools	24
to fit and use your splashguard assembly	25
to remove and fit outlet covers	26
to fit and remove your stir assist clip	26
assembling the high temperature creaming beater	26
maximum capacities and recommended speeds	27
care and cleaning	28
service and customer care	29
troubleshooting guide	30 – 32

safety

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

- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

important note - electronic medical implants

- Like all induction heating products, this appliance generates short-range magnetic fields. If any user or person in close proximity has a pacemaker or other active implants, please consult a doctor before use, concerning any possible incompatibility to prevent any risk to health.
- Switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, hair, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- Never put your fingers etc., into the hinge mechanism.
- Never leave the appliance on unattended.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities and when using the induction heater never exceed the 3 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- When using an attachment, read the safety and usage instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.

- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL, SPLASHGUARD AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off. Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot mixing tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the mixer bowl particularly when opening the lid in the splashguard or when raising the mixer head.
- If transferring hot food from the mixer to the blender, always allow the ingredients to cool to room temperature before placing in the blender.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
- Never insert anything through the air vents.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Make sure it is at least 10 cm from walls and ensure that the vents are not blocked. Do not position below overhanging cupboards.
- For the correct and safe operation of the induction cooker ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
- As with all induction cooking appliances do not place credit cards, magnetic media or sensitive electronic equipment near to the appliance when in use.
- Do not use the appliance for deep frying foods.
- Always ensure food is thoroughly cooked before eating.
- Do not exceed 250ml when processing oil.

- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- The power-supply cord is used to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; and 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the earthed type, the extension cord should be a earthing-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Only use the appliance for its intended domestic use.
Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

before using for the first time

- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

know your Kenwood Cooking Chef

Key

Attachment outlets

- ① high speed outlet (HSO)
- ② slow speed outlet (SSO)
- ③ bowl tool socket
- ④ stir tool socket

Mixer

- ⑤ high speed outlet cover
- ⑥ mixer head
- ⑦ slow speed outlet cover
- ⑧ cooking chef bowl
- ⑨ head - lift lever
- ⑩ speed control
- ⑪ standby button
- ⑫ display dial/enter button
- ⑬ display screen
- ⑭ drain hole
- ⑮ bowl pedestal/induction area
- ⑯ air vents
- ⑰ temperature sensors
- ⑱ K beater
- ⑲ high temperature creaming beater
- ⑳ power whisk
- ㉑ dough hook
- ㉒ stir tool
- ㉓ stir assist clip
- ㉔ high temperature spatula
- ㉕ heat shield
- ㉖ rubber seal
- ㉗ splashguard
- ㉘ feed chute lid
- ㉙ work surface protection mat
- ㉚ spanner

Display screen graphics

- ㉛ hot temperature warning
- ㉜ programme phase
- ㉝ temperature selection
- ㉞ high speed high temperature warning
- ㉟ text display
- ㊱ time selection
- ㊲ stir delay selection
- ㊳ power selection

Display panel

- ㊴ temperature button
- ㊵ time button
- ㊶ speed button
- ㊷ menu button

- ㊸ dough scraper

Note: Slow Speed outlet attachments

The slow speed outlet on your Kitchen Machine model features the Twist Connection System. It is designed to accept Twist Connection System attachments.

When purchasing new attachments for the slow speed outlet you should check compatibility with your Kitchen Machine. All Twist Connection System attachments can be identified by the product code which starts with KAX and also by the Twist logo  which is visible on packaging.

If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System  on your Kitchen Machine.

For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.

language selection

When turning on your Cooking Chef for the first time, the display screen language will default to “English”.	
1 To change language press the menu button.	
2 Use the display dial to select “SETTINGS” and press the display dial to confirm.	-  + SETTINGS ↓ LANGUAGES
3 Use the display dial to select “LANGUAGES” and press the display dial to confirm.	
4 Use the display dial to select the required language. Once the required language is selected, press the display dial to confirm.	-  + ENGLISH ↓ FRANCAIS
5 To change the language again, repeat the process.	

the bowl tools and some of their uses

K-beater

For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

Whisk

For eggs, cream, soufflés. Do not use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it. Suitable to combine with the stir tool when whisking with heat, e.g. Italian and Swiss meringues.

Dough Hook

For yeast mixtures only.

High temperature creaming beater

Suitable for creaming butter and sugar, choux pastry and polenta. Ideal for scraping mixes both hot and cold from the sides of the bowl during mixing.

Stir tool

Suitable to use during cooking to maintain the texture of food e.g. chicken, fish, vegetables and fruit. Ideal for browning meat. Also suitable for risottos, sauces and melting chocolate.

to use your Cooking Chef

IMPORTANT

- Make sure the induction area, temperature sensors and external surface of the bowl base are clean. Failure to do this will affect the heat sensor, resulting in poor cooking performance.
- Check that all the outlet covers including the heat shield are fitted. If they are not correctly fitted the heating function will not operate.
- Always use oven gloves to remove the bowl and tools after cooking.

- 1 Connect the machine to the power supply. The display screen will illuminate.
- 2 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head until it locks.
- 3 Push the heat shield ❷ upwards onto the underside of the mixer head ❷ until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal ❷ fitted correctly.
- If using the Cooking Chef without heat, it is not necessary to fit the heat shield unless using the splashguard. Refer to 'to fit and use your splashguard assembly' section.
- 4 Fit the bowl to the base – press down and turn clockwise ❸.
- 5 Select one of the following options:

5A Manual Cooking.

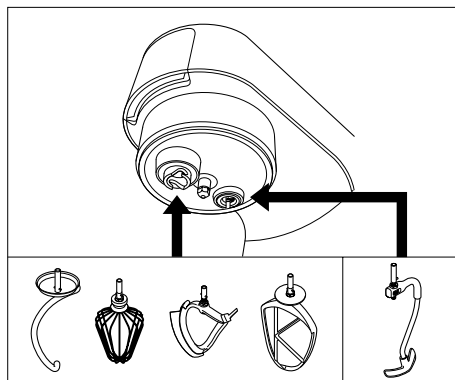
Refer to manual mode section.

5B Pre-set Programmes:

Refer to 'using the pre-set programmes' section for usage information.

- Refer to the Quick Start Guide for more recipe ideas.

- 6 Place the required tool in the bowl tool socket ❹ or stir tool socket ❺ if using the stir tool, locating the pin in the groove and then turn to lock into position ❺.



stir tool – when using the stir tool the stir assist clip can also be used to assist the mixing action, see 'to fit and use your stir assist clip'. The stir tool can also be used with the whisk, e.g. making meringues. Do not use the stir tool with the dough hook.
Note: If the K-beater, whisk or creaming beater are not picking up ingredients from the bottom of the bowl refer to the "Tool Adjustment" section.

- To remove a tool, reverse step 6 above. (Always use oven gloves to remove tools after cooking).
- 7 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.
 - 8 Add the relevant ingredients to be cooked/mixed.
 - 9 Turn the speed control to the desired setting. Turn the speed control to  to use the stir settings.

- If the bowl temperature exceeds 60°C, for safety reasons the speed is automatically limited even if a higher speed has been selected. The speed will not automatically increase when the temperature drops below 60°C. The speed control must be turned to the off 'O' position first and the desired speed reselected.

See 'Manual Mode' section for how to use high speed high temperature (HSHT) mode.

- 10 Once a programme has finished, the unit will beep 3 times.
- Note: If no time has been set, the heating and stirring processes will automatically end once the timer has reached 8 hours.
- 11 To stop or pause the mixing process, return the speed control to the off 'O' position. To resume operation select a speed.

IMPORTANT

- **Heating will continue when the mixing process is stopped or paused.**

- 12 To stop the heating process, change the temperature to 'OFF'. Alternatively, press the stand-by button.

Important – If at any time the mixer head is raised during an operation, the heating process will pause. The bowl tool will stop and will not restart when the mixer head is lowered, to re-start the mixer turn the speed control to the off 'O' position and then re-select a speed.

after cooking

- Be careful when handling or touching any part of the mixer when being used in the cook mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL,

SPLASHGUARD AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off. Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot mixing tools.

- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat provided to protect heat sensitive surfaces.

hints

- Some recipes, in particular those with a high water content, will not be able to reach a cooking temperature above 100°C (as this is the boiling point of water).
- When adding ingredients to the bowl during cooking, turn the speed down and add the ingredients slowly and evenly.
- To heat sauces quickly use a continuous stir setting.
- If using the splashguard during cooking, always remove it before lifting the mixer head. Be aware of condensation formed on the splashguard and heat shield.
- When lifting the mixer head lift it slowly to allow any liquid on the underside of the heat shield to flow back into the bowl.
- Ten stir delay functions are available which enable you to select the appropriate amount of stirring for individual recipes. Some recipes will require constant stirring to stop ingredients from sticking to the bottom of the bowl, whereas others will benefit from intermittent stirring to maintain the texture of the food.

to use your Cooking Chef as a mixer

Assemble the mixer as described previously. Turn the speed control to the desired setting. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating. Stop the mixer by returning the speed control to the off 'O' position. Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.

general hints

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

points for bread making important

- Never exceed the maximum capacities stated - you will overload the machine.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

recipe

chilli marinade

200g cold clear runny honey (refrigerated overnight)

1 chilli (whole)

5ml (1tsp) crunchy peanut butter

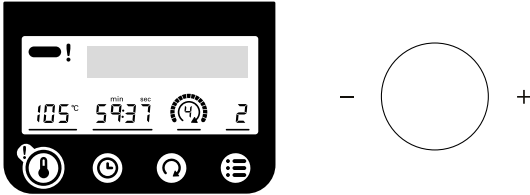
Seasoning

- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
- 2 Fit the attachment to the Kitchen Machine and allow the ingredients to settle around the blade.
- 3 Switch to pulse for 10 seconds.
- 4 Use as required.

display screen symbols explained

	
	Hot warning indicator Below 40°C - no red bar 40°C-60°C - flashing red bar Above 60°C - solid red bar
	Shows when mixer is being operated in high speed high temperature mode (HSHT).
	Shows current phase of a programme when using the pre-set programmes.
	Text display shows status information, programme information and error messages.
	Shows the selected temperature. Temperature can be set from, "OFF", 20°C - 180°C.
	Shows the time selected in hours, minutes and seconds. Time can be set from 5 seconds → 8 hours and will count down once a temperature has been selected.
	Shows the stir setting selected, ranging from 0 → 9. • The outer bars will progressively light up to indicate the length of time before the next stirring action. • The inner stir arrow will start flashing 3 seconds before the next stirring action. • At the start of a stirring action, there may be a brief boost in speed in order to separate pieces of food.
	Shows the power setting selected. Power settings range from Auto, 1 → 7.

manual mode

	
• Press the setting you wish to alter and use the display dial to adjust the setting. • Press the display dial to confirm. Note: • When a setting is selected, the bar underneath the corresponding display screen symbol will illuminate. • The setting will time out after 4 seconds if no action is taken.	
	Temperature can be set from 20°C - 180°C in 1°C increments. Alternatively, the unit can be used without setting a temperature by selecting “OFF”. Note: The Cooking Chef will not achieve a temperature lower than the ambient temperature. High speed, high temperature mode (HSHT) To mix at high speed at temperatures above 60°C: • Press and hold for 3 seconds. The red ! will illuminate on the display screen and “CAUTION HSHT MODE” will be displayed. The mixer will also make a beeping sound every 30 seconds. • Turn the speed control to the desired speed, the mixer will slowly increase to the selected speed. • You can reduce the speed as normal. • To exit this mode, press and hold the temperature button for 5 seconds or return the speed control to 'O'. This function MUST ONLY be used with the whisk and/or stir tool. You should not exceed the maximum cooking capacity of 3 litres and you must ensure the splashguard is fitted. The machine must not be left unattended.
	The timer can be used in cooking mode. If a countdown time is not selected, the timer will automatically count up in 1 second intervals whilst the machine is in operation. The maximum running time is 8 hours.
	There are ten stir delay settings. These are most suitable when the mixer is used in the cook mode. Please note, to use the stir settings all outlet covers must be fitted.
	Power settings can be adjusted through the menu button. Power will default to Auto. The power can be adjusted to from 250W to 1500W. • Choose a lower power setting to gently heat ingredients. • Choose a higher power setting to heat ingredients quickly.

stir settings

The stirring speeds are ideal to use with the stir tool.

Speed	Delay intervals	Uses
	No delay (Continuous stirring)	Continuous stirring for sauces and risottos.
	5 seconds	Browning meat and sautéing vegetables.
	10 seconds	
	20 seconds	
	30 seconds	
	40 seconds	Stirring stews, casseroles, broths, etc.
	50 seconds	
	1 minute	
	2 minutes	
	5 minutes	

temperature settings

Temperature	Uses
50°C	Chocolate tempering
72°C - 82°C	Poaching
98°C - 99°C	Simmering
100°C	Boiling, steaming
130°C - 140°C	Sautéing vegetables
180°C	Browning meat

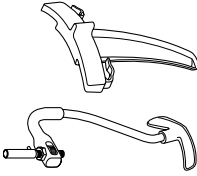
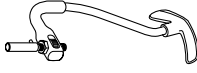
power settings

Power settings	Watts	Uses
A	Auto	Power input varies to optimise temperature setting
1 - 2	1500W - 1200W	Browning meat, sautéing vegetables, boiling water
3 - 5	1000W - 500W	Melting butter, dairy-based sauces, simmering, heated whisking
6 - 7	375W - 250W	Proofing doughs

using the pre-set programmes

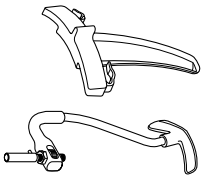
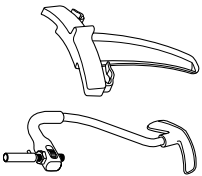
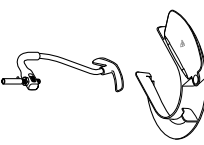
Select the programme

- 1 Press the menu button.
 - 2 Turn the display dial to select "Programmes".
 - 3 Press the display dial to confirm.
 - 4 Turn the display dial to select either "Savoury", "Sweet", "Slow Cook" or "Steam" programmes. See the tables below for sub-programme options.
 - 5 Press the display dial to confirm.
 - 6 Follow the instructions on the display screen.
- Note: If no action is taken between phases, the machine will time out after 15 minutes.

SAVOURY		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
main meals	Wok	Add oil	Add meat & veg	Add flavourings	Additional ingredients	Keep warm	N/A		Stir fry
	°C	140°C	180°C	160°C	140°C	80°C			
		–	3	2	2	9			
	W	Auto	Auto	1500W	1500W	Auto			
	Heating stage	✓	✓	✓	✓	✓			
	Cooking time	✗	3 ½mins	2mins	45 secs	30mins			
	Risotto	Add oil	Add veg & meat	Add rice	Add wine	Add liquid	Keep warm		Chicken risotto
	°C	130°C	100°C→100°C	130°C→130°C	140°C	99°C→99°C	75°C		
		–	2→4	0→2	0	0→1	0		
	W	1200W	1000W→1500W	1200W→1500W	1500W	1500W→1200W	Auto		
	Heating stage	✓	✗	✓	✓	✓	✗		
	Cooking time	0	2mins→3mins	1min→3mins	1min	3mins→10mins	5mins		

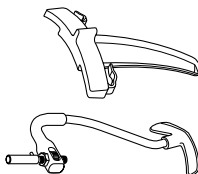
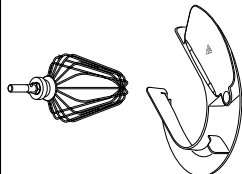
Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.

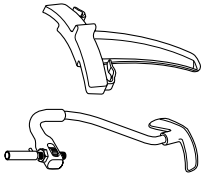
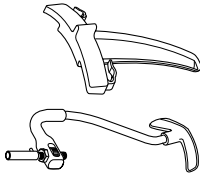
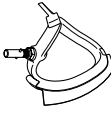
programmes									
SAVOURY		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
main meals	Ragout	Add oil	Add meat	Add veg	Add liquid	Keep warm	N/A		Beef casserole
	°C	140°C	180°C→180°C	140°C	95°C	80°C			
	⌚	-	0→1	4	9	9			
	W	1200W	1500W→1500W	1500W	Auto	Auto			
	Heating stage	✓	✓	✓	✓	✗			
	Cooking time	0	2mins→3½mins	10mins	4hrs	30mins			
	Broth	Add oil	Add veg	Add liquid	Add meat/fish	Keep warm	N/A		Salmon broth
	°C	140°C	130°C→130°C	99°C	98°C	80°C			
	⌚	-	2→4	9	-	9			
	W	1200W	1200W→1500W	Auto	Auto	Auto			
	Heating stage	✓	✓	✓	✓	✗			
	Cooking time	0	1min→5mins	10mins	20mins	30mins			
sauce	Béchamel	Add butter	Add flour	Add liquid	Keep warm	N/A	N/A		Béchamel sauce, cheese sauce, parsley sauce
	°C	80°C→80°C	110°C→110°C	99°C	85°C				
	⌚	-→0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT6				
	W	750W→750W	1000W→750W	750W	500W				
	Heating stage	✓	✓	✓	✗				
		Cooking time	1min→15secs	1min→4mins	15mins	30mins			

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

programmes													
sauce	SAVOURY	Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas				
	Traditional	Add oil	Add veg	Add liquid	Keep warm	N/A	N/A		Tomato pasta sauce				
	°C	120°C	120°C	110°C→98°C	80°C								
	⌚	-	3	2→2	9								
	W	Auto	Auto	1500W→1500W	Auto								
	Heating stage	✓	✓	✓	✗	N/A	N/A		Béarnaise sauce, Hollandaise sauce				
	Cooking time	0	10mins	4mins→15mins	30mins								
	Hollandaise	Melt butter and remove	Add yolks & liquid	Slowly add melted butter									
	°C	60°C	72°C	72°C									
	⌚	2	HSHT 6	HSHT 6									
	W	750W	750W	750W									
	Heating stage	✓	✓	✗									
Cooking time	10mins	4mins	2mins										
Note: • Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts. • HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode													

programmes

SWEET	Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
chocolate tempering	White/Milk chocolate	Add chocolate 1	Add chocolate 2	Keep warm	N/A	N/A		Coating truffles, cake decorating
	°C	42°C→42°C	OFF→31°C	31°C				
	⌚	9→4	4→0	0				
	W	Auto→Auto	Auto→Auto	1000W				
	Heating stage	✓	✗	✗				
	Cooking time	10mins→20mins	10mins→-	2hrs				
	Plain chocolate	Add chocolate 1	Add chocolate 2	Keep warm	N/A	N/A		Coating truffles, cake decorating
	°C	47°C	OFF→31°C	31°C				
	⌚	9→4	4→0	0				
	W	Auto→Auto	Auto→Auto	1000W				
	Heating stage	✓	✗	✗				
	Cooking time	10mins→20mins	10mins→-	2hrs				
doughs	Choux pastry	Add water & butter	Add flour	Add eggs	N/A	N/A		Profiteroles, eclairs
	°C	99°C→90°C	OFF	OFF				
	⌚	9→2	0	Speed 4				
	W	Auto	Auto	Auto				
	Heating stage	✓	✗	✗				
	Cooking time	0→1min	-	-				

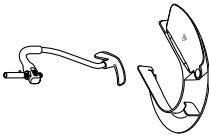
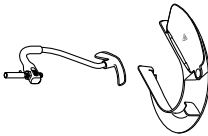
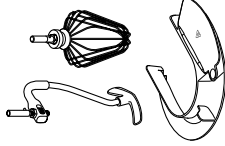
Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

programmes

SWEET	Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas	
doughs	Standard Doughs	-	Proofing	Knocking back	N/A	N/A		White bread	
	°C	OFF	28°C	OFF					
	Speed 1	Speed 2	OFF	Speed 1					
	OFF	OFF	250W	OFF					
	x	x	x	x					
	Heating stage	8mins	1hr	1min					
	Mixing time								
	Enriched doughs	Add liquid, flour & yeast	-	Add butter	Proofing	Knocking back	N/A		Brioche
	°C	OFF	OFF	28°C	OFF				
	Speed 1	Speed 2	Speed 1	OFF	Speed 1				
OFF	OFF	OFF	350W	OFF					
✓	x	x	x	x					
Heating stage	8mins	5mins	1hr	1min					
Mixing time									
meringue	Italian	Add egg whites, sugar & water	N/A	N/A	N/A	N/A		Baked Alaska, cake Frosting	
	°C	118°C→OFF							OFF
	Speed 1	HSHT 5→HSHT 5							HSHT 5
	OFF	750W→Auto							750W
	✓	x							
	Heating stage	1min→10mins							
	Cooking time		10mins						

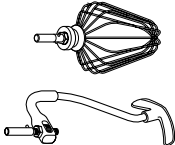
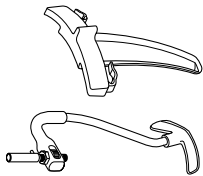
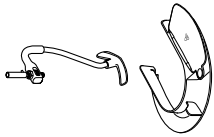
Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

programmes

SWEET	Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
meringue	Swiss	Add egg whites, sugar & water	N/A	N/A	N/A	N/A		Buttercream frostings
	°C	45°C→OFF						
		Speed 4→Speed 4						
	W	750W→Auto						
	Heating stage	✓						
	Cooking time	1min→10mins						
compte	Fruit compote	Add fruit, pectin & sugar	N/A	N/A	N/A	N/A		Strawberry compote
	°C	104°C→OFF						
		2→0						
	W	750W→Auto						
	Heating stage	✓						
	Cooking time	10mins→10mins						
Pate de Fruit	Pate de Fruit	Add purees, sugar & pectin	Add citric acid	Keep warm	N/A	N/A		Pâte de fruit
	°C	100°C	100°C→70°C	Keep warm				
		HSHT 3	HSHT 3	70°C				
	W	Auto	Auto	HSHT 3				
	Heating stage	✓	✓	Auto				
	Cooking time	2mins	10mins	2mins→				

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

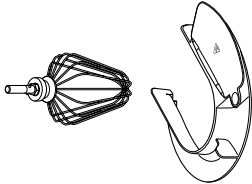
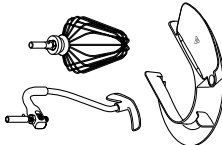
Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

programmes									
SWEET		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
sauces	Crème Pâtissérie	Add egg & sugar	Add liquid	Keep warm	N/A	N/A	N/A		Profiterole filling
	°C	OFF	101°C→70°C	70°C					
		Speed 2	0→0	0					
	W	–	Auto→Auto	Auto					
	Heating stage	X	✓	X					
	Cooking time	2mins	5mins→-	30mins					
	Crème Anglaise	Add egg & sugar	Add liquid	Keep warm	N/A	N/A	N/A		Crème Anglaise
	°C	OFF	95°C	85°C					
		Speed 2	0	0					
	W	OFF	Auto	Auto					
	Heating stage	X	✓	X					
	Cooking time	3mins	5mins	30mins					

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

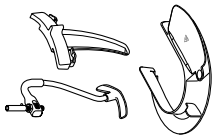
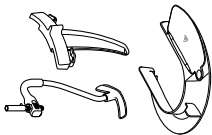
programmes								
SWEET	Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
sauces	Sabayon	Add egg, sugar & liquid	N/A	N/A	N/A	N/A		Sabayon
	°C	74°C→OFF						
		HSHT Max→ HSHT Max						
	W	750W→Auto						
	Heating stage	✓						
	Cooking time	2mins→–						
others	Pate de Bombe	Add eggs & sugar	N/A	N/A	N/A	N/A		Base for mousses
	°C	OFF →118°C→OFF						
		HSHT 6						
	W	500W						
	Heating stage	✓						
	Cooking time	2→1→–						
Popcorn	Add oil	Add popcorn kernels	N/A	N/A	N/A		Popcorn	
°C	180°C							
	9							
W	Auto							
Heating stage	✓							
Cooking time	10mins							

Note:

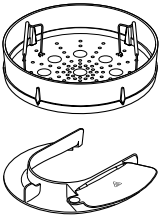
- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

Note:

- Some programme phases have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.
- HSHT (as displayed on screen) = High Speed, High Temperature mode

programmes										
SLOW COOK	Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)		Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas	
High	Add ingredients	Keep warm	N/A		N/A	N/A	N/A		Casseroles	
°C	100°C→98°C →95°C	80°C								
⌚	0→0→9	–								
W	1500W→1500W →1000W	Auto								
Heating stage	✓	✗								
Cooking time	0→20mins→2hrs	30mins	N/A		N/A	N/A	N/A		Casseroles	
Low	Add ingredients	Keep warm								
°C	100°C→98°C →85°C	80°C								
⌚	0→0→9	9								
W	1500W→1500W →1000W	Auto								
Heating stage	✓	✗								
Cooking/mixing time	0→10mins→7hrs	30mins								
Note:										
• High slow cook operates at 95°C and is ideal for slow cooking tougher meats. • Low slow cook operates at 85°C and is ideal for slow cooking meats such as chicken and vegetables. • Some programmes have heating stages that allow ingredients to reach the specified temperature before the phase starts.										

programmes

STEAM	Phase 1 (P1)	Keep Warm	Tools used	Comments
°C	110°C	80°C		Note: Refer to steamer basket instruction manual for recommended quantities and times – adjust the cooking time as required.
	–	–		
W	1500W	Auto		
Heating stage	✓	✗		
Cooking time	1hr	30mins		

how to skip programme phases

- 1 Press and hold the display dial for 5 seconds. “RECIPE PHASES” will appear on the display screen.
- 2 Turn the display dial to choose the desired phase (P1, P2, P3, etc.) and press the dial to confirm.
- 3 Follow the instructions on the display screen.

Display screen text explained

During the pre-set programmes, various messages will appear on the display screen.

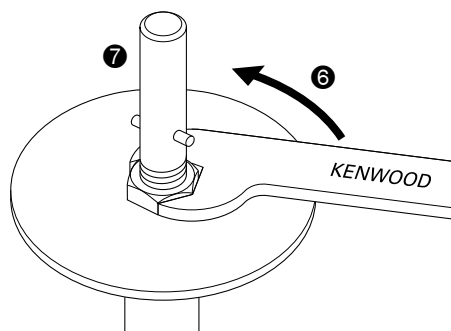
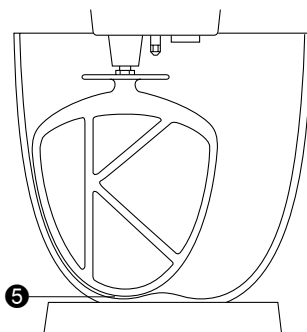
Message	Description
COOLING DOWN	The bowl is cooling to a set temperature.
HEATING	The bowl is getting up to temperature.
HSHT MODE	High Speed High Temperature mode.
KNEADING	A process in bread making when the dough is stretched.
KNOCK BACK	Knocking back removes large pockets of air bubbles to create an even texture.
PROOFING	A stage in bread making where the dough is allowed to rise.
TEMPERING	Accurately controlling the temperature of chocolate to obtain a smooth, glossy finish.
PROCESSING	Part of a programme where the Cooking Chef is mixing without heating.

adjusting the height of the tools

whisk, stainless steel K beater

For best performance the whisk and K beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **5**. If necessary adjust the height using the spanner provided.

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



high temperature creaming beater

- this tool should just touch the bottom of the bowl.

stir tool - this tool should just touch the bottom of the bowl.

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the stir tool.
- 3 Lower the mixer head. If the tool needs adjustment, raise the mixer head and use the spanner to loosen the nut, then lower the mixer head.

- 4 To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the adjustment wheel clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl, turn the adjustment wheel anti-clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.

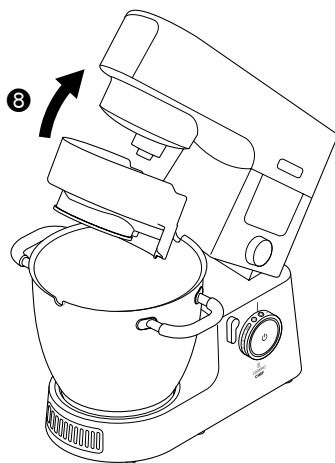
dough hook - this tool is set at the factory and should require no adjustment.

to fit and use your splashguard assembly

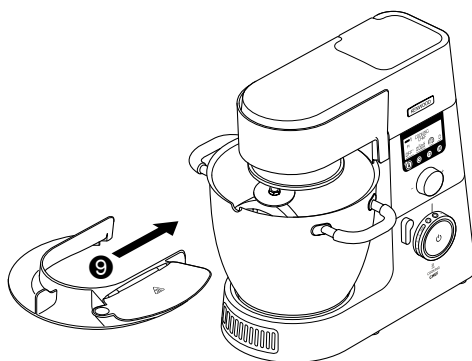
The splashguard assembly consists of 2 pieces: the heat shield and the splashguard.

The heat shield must be fitted during cooking operations otherwise the machine will not operate and "Fit heat shield" will be displayed. The heat shield is to protect the mixer head from steam produced during the cooking process.

The splashguard should not be fitted to the bowl unless used in conjunction with the heat shield.



- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head 8 until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal correctly fitted.
- 3 Fit the bowl onto the base.
- 4 Lower the mixer head.
- 5 Rest the splashguard on the bowl rim and then slide forward until fully located 9.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the feed chute.



- 6 To remove the splashguard simply slide it away from the appliance.
- 7 To remove the heat shield, raise the mixer head until it locks. Remove the tool, then pull the heat shield downwards from the underside of the mixer head.

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

to remove and fit outlet covers

High-speed outlet cover

- 1 To remove the cover, use the grip and lift upwards.
- 2 To fit, place the cover over the outlet and push downwards.

Slow-speed outlet cover

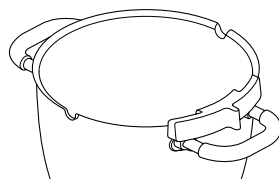
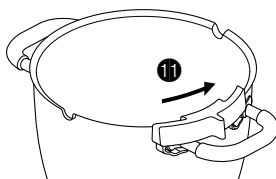
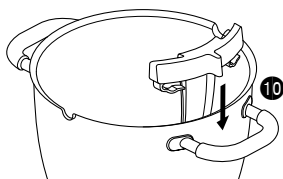
- 1 To remove the cover, use the grip on the underside and pull outwards.
- 2 To fit, locate the catch at the top of the cover into the outlet recess and push to clip into position.

to fit and remove your stir assist clip

The stir assist clip can be used to assist the mixing action.

- 1 Slot the stir assist clip over the side of the bowl with the vertical ridge on the inside and the clips on the outside ⑩.
- 2 Turn the clip anti-clockwise onto the bowl handles ⑪.
- 3 To remove, reverse the procedure.

IMPORTANT - The stir assist clip should not be fitted when using the K beater, whisk, dough hook or creaming beater.

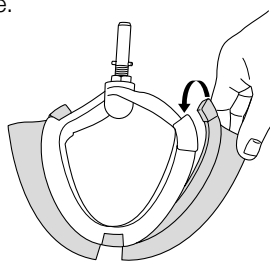
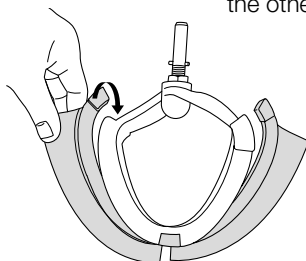
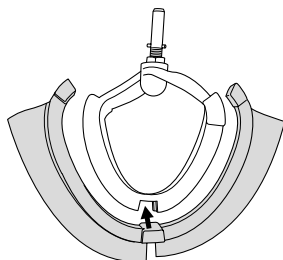


assembling the high temperature creaming beater

fitting the wiper blade

The wiper blade is supplied already fitted and should always be removed before cleaning.

- 1 Carefully fit the flexible wiper blade onto the tool by locating the base of the wiper blade into the slot then fit one side into the groove before gently hooking the end in place. Repeat with the other side.



Maximum capacities and recommended speeds

The following speeds are a guide only and will vary depending upon the quantity and the temperature of the ingredients being mixed etc.

Shortcrust pastry	Flour weight	910g/2lb
Stiff yeast dough	Flour weight	350g/12oz – 1.6kg/3lb 8oz
	Total weight	550g/1lb 3oz – 2.56kg/5lb 10oz
Soft yeast dough	Flour weight	250g/9oz – 2.6kg/5lb 12oz
	Total weight	480g/1lb 1oz – 5kg/11lb
Fruit cake mix	Total weight	4.55kg/10lb
Egg whites	Number Weight	16 (605g)
Cooking mode	Total capacity	3L
Oil	Total capacity	250ml

* Egg sizes used = medium sized (Weight 50g)

Tool	Recipe/Process	Recommended Speed
K-beater	Creaming butter/margarine and sugar	Start on 'Min', gradually increasing to 'Max'
	Beating eggs into creamed mixtures	4 – 'Max'
	Folding in flour, fruit, etc.	'Min' – 1
	All in one cakes	Start on 'Min', gradually increasing to 'Max'
	Rubbing fat into flour	'Min' to 2
High temperature creaming beater	Creaming butter/ margarine and sugar	Start on 'Min' gradually increasing to 3
	Scraping mixes both hot and cold from the sides of the bowl	Start on 'Min' gradually increasing to 3
Whisk	For eggs, cream, soufflés.	Gradually increase to 'Max'
Dough hook	For yeast mixtures only.	Start on 'Min', gradually increasing to 1
Stir tool	Suitable to use during cooking to maintain the consistency of food e.g. chicken, fish, vegetables and fruit.	Use with stir settings only

care and cleaning

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

appliance, outlet covers

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

high temperature creaming beater

- Always remove the flexible wiper blade from the tool before cleaning.
- Wash the flexible wiper blade and tool in hot soapy water, then dry thoroughly. Alternatively the parts can be washed in a dishwasher.

Note: Please inspect the condition of the tool body before and after use and also regularly inspect the condition of the wiper blade and replace it if there are any signs of wear.

bowl, tools, splashguard, tumble clip

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar or a suitable descaler to remove limescale.

- If food sticks or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using the spatula provided. Fill the bowl with warm soapy water and allow to soak. Remove any stubborn deposits using a nylon brush.
- Any discolouration of the bowl will not affect its performance.

drain hole

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

temperature sensors

- Wipe with a damp cloth then dry thoroughly. Never use abrasives or sharp instruments to clean the sensors.

Item	Suitable for dishwashing
Bowl	✓
K-beater, whisk, creaming beater, stir tool	✓
Stir assist clip	✓
Outlet covers	✗
Spatula	✓
Splashguard and heat shield	✓
Rubber seal	✓
Work surface protection mat	✓
Dough scraper	✓

service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The machine will not operate in the heat mode and displays an error message and gives a warning beep.	One of the safety sensors has been activated.	Check display screen for notification of cause. • Ensure the head is lowered and locked. • Ensure all outlet covers are correctly fitted. • Ensure the heat shield is correctly fitted. • Ensure the cooking chef bowl is corrected fitted.
The machine changes speed or speed is limited during cooking.	The speed is automatically limited when the bowl contents reach 60°C and the hot temperature warning indicator will on.	This is a safety feature.
Food burning on the base of the bowl.	1 The temperature setting selected may be too high. 2 Incorrect tool being used. 3 The stir delay is too long. 4 The tool may not be low enough in the bowl. 5 The timer has been set for too long. 6 The sensor and/or the underside of bowl may not be clean.	1 Reduce the temperature or power settings. 2 Check the most suitable tool is being used and adjusted correctly. 3 Increase the frequency of the stir delay or increase to a continuous operation. 4 Adjust the tool. 5 Cook for a shorter length of time (ensure food is thoroughly cooked). 6 Ensure that these areas are kept clean and dry.
Consistency of food not maintained.	1 Temperature selected too high. 2 Stir delay too frequent. 3 Ingredients cooked for too long. 4 Incorrect tool being used.	1 Reduce temperature. 2 Reduce stir delay. 3 Reduce the cooking time (ensure food is thoroughly cooked). 4 Check the most suitable tool is being used.

Problem	Cause	Solution
Inconsistent mixing speed.	1 Ingredients too large, hard or too firm.	1 Cut food into smaller pieces, remove stones from fruit, slowly melt ingredients without a tool in position (but ensure a speed has been selected). 2 Add ingredients after the head is lowered. 3 Check the most suitable tool is being used.
Difficult to shut mixer head.	1 Firm ingredients such as chocolate in the bottom of the bowl prevent the mixer head from locking down. 2 Stir tool has been incorrectly fitted.	1 Add ingredients after the mixer head is lowered. 2 Ensure the stir tool is fitted into the stir tool outlet.
Mixer runs continuously when stir speeds are selected.	Outlet covers are incorrectly fitted.	Ensure the outlet covers are correctly fitted.
Motor speed is limited when using attachments	Hot bowl fitted.	Remove the bowl, or cool the bowl to below 60°C.
The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
The whisk, K-beater or creaming beater knock against the stir assist clip.	Stir assist clip is fitted.	Remove stir assist clip – this should be used when using the stir tool only.
Slow speed attachment cannot be fitted.	Check your attachment is compatible for use with your model. Twist connection system required (Model KAX) 	Attachment must have the KAX twist connection system  to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System  you will need to use the KAT002ME adaptor to connect these to the Twist Connection System on your Kitchen Machine. <i>For more information visit www.kenwoodworld.com/twist.</i>

Problem	Cause	Solution
Standby light flashing when Kitchen Machine first plugged in.	Speed control not in the 'O' position. Mixer head in the raised position or not locked down correctly.	Check and turn speed control to the 'O' position. Check Kitchen Machine head is locked down correctly.
The Kitchen Machine stops during operation. Standby light flashing rapidly.	Overload protection or overheat system activated. Maximum capacity exceeded.	Unplug and check for obstruction or overloading. Turn the speed control to "O" and then restart. If the machine will not operate, remove some of the ingredients to reduce the load and restart. If this still does not resolve the problem, unplug and allow to stand for 15 minutes. Plug in and reselect the speed. If the machine does not restart following the above procedure contact "customer care" for further advice.
The Kitchen Machine stops during operation. Standby light is flashing slowly.	1 Heat shield removed or an outlet cover removed. 2 Mixer head lifted. 3 Outlet attachment has exceeded its maximum running time.	1 Fit heat shield or outlet cover. Turn the speed control to "O" and then restart. 2 Lower mixer head. Turn the speed control to "O" and then restart. 3 Turn the speed control to "O" and then restart.
Standby light off whilst machine plugged in.	Kitchen machine has been left plugged in for more than 30 minutes without being operated and has gone into Standby mode.	Press the Standby button once to reset.
Display screen shows an alpha/numerical error code.	Appliance not functioning properly.	Contact an authorised Kenwood Service Centre. To find up to date details of your nearest Kenwood Service Centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your country.
When contacting customer care, you may be required to supply details of the software version. This can be found by pressing the menu button and selecting "SETTINGS" then "VERSION".		

Table des matières

sécurité	34 – 37
légende	38
choix de la langue	39
accessoires du bol et utilisations	39
utilisation de votre Cooking Chef	40 – 42
utilisation de votre Cooking Chef comme robot	43
explication des symboles affichés à l'écran	44
mode manuel	45 – 47
utilisation des programmes prédéfinis	48
Programmes plat salés	48 – 50
plats principaux	48 – 49
sauce	49 – 50
Programmes préparations sucrés	51 – 54
chocolat	51
pâtes	51 – 52
meringue	52 – 53
fruit	53
crème	54 – 55
autres	55
Programmes Cuisson lente	56
haute T°	56
basse T°	56
Programme Cuisson vapeur	57
ajustement des accessoires du bol	58
installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussure	59
installation et retrait des caches sorties	60
installation et retrait de la pince d'aide au mélange	60
montage du batteur à crème haute température	60
capacités maximales et vitesses recommandées	61
entretien et nettoyage	62
service après-vente	63
guide de dépannage	64 – 67

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 est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

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.
- 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.
- 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-chaaleur pour manipuler le bol et les accessoires de mélange chauds.
- Le dessous du bol restera chaud longtemps après la fin de la cuisson. Faites attention en manipulant le bol et protégez votre plan de travail ou les surfaces sensibles à la chaleur.
- Prenez garde à la vapeur s'échappant du bol, particulièrement 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.
- 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.
- 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.

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.

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 contrôle de la vitesse
- ⑪ touche de mise en attente
- ⑫ cadran d'affichage/saisie
- ⑬ écran d'affichage
- ⑭ orifice d'écoulement
- ⑮ socle du bol/ zone de cuisson par induction
- ⑯ ventilation
- ⑰ capteurs de température
- ⑱ batteur- K
- ⑲ batteur à crème à haute température
- ⑳ fouet
- ㉑ pétrin
- ㉒ outil mélangeur
- ㉓ pince d'aide au mélange
- ㉔ spatule haute température
- ㉕ protège-chaaleur
- ㉖ joint en caoutchouc
- ㉗ couvercle anti-éclaboussure
- ㉘ couvercle de la cheminée d'alimentation
- ㉙ tapis de protection du plan de travail
- ㉚ clé de serrage

Symboles de l'écran d'affichage

- ㉛1 avertissement température élevée
- ㉛2 phase de programme
- ㉛3 touche de sélection de la température
- ㉛4 avertissement température et vitesse élevées
- ㉛5 affichage des textes
- ㉛6 sélection de la durée
- ㉛7 sélection du réglage de mélange
- ㉛8 sélection de la puissance

Panneau d'affichage

- ㉛9 touche de sélection des températures
- ㉛10 touche de sélection des temps de cuisson
- ㉛11 touche de sélection des vitesses
- ㉛12 bouton de menu
- ㉛13 raclette à pâte

Remarque : accessoires pour la sortie lente

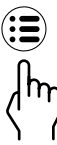
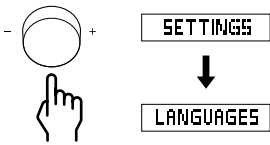
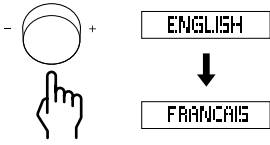
La sortie lente sur votre modèle de robot comporte le Système de connexion Twist. Il est conçu pour accepter les accessoires du Système de connexion Twist.

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.

choix de la langue

Lorsque vous utilisez votre Cooking Chef pour la première fois, la langue de l'écran d'affichage est par défaut l'anglais.	
1 Pour changer la langue, appuyez sur la touche de menu.	
2 À l'aide du cadran de saisie, sélectionnez « SETTINGS » et appuyez sur le cadran de saisie pour confirmer.	
3 À l'aide du cadran de saisie, sélectionnez « LANGUAGES » et appuyez sur le cadran de saisie pour confirmer.	
4 À l'aide du cadran de saisie, sélectionnez la langue requise. Une fois la langue requise sélectionnée, appuyez sur le cadran de saisie pour confirmer.	
5 Pour modifier à nouveau la langue, recommencez la procédure.	

accessoires du bol et utilisations

Batteur K

Permet de préparer des gâteaux, biscuits, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

Fouet

Pour les œufs, crèmes et soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (ex. crème épaisse et sucre), vous risqueriez de l'endommager.

Peut être associé à l'accessoire mélangeur lorsque vous fouettez en chauffant, par exemple pour des meringues suisses ou italiennes.

Pétrin

Uniquement pour les mélanges à base de levure.

Batteur à crème haute température

Convient pour battre en crème le beurre et le sucre, la pâte à choux et la polenta. Idéal pour racler les mélanges chauds ou froids des côtés du bol pendant qu'ils sont mélangés.

Mélangeur

Utilisable pendant la cuisson pour maintenir la texture des aliments tels que le poulet, le poisson, les légumes et les fruits. Idéal pour faire brunir la viande. Convient aussi pour les risottos, les sauces et pour faire fondre le chocolat.

utilisation de votre Cooking Chef

IMPORTANT

- Vérifiez que la zone d'induction, les capteurs de température et la surface de la base du bol sont propres. Faut 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.
- Utilisez des maniques pour retirer le bol et les accessoires après la cuisson.

- 1 Branchez l'appareil à l'alimentation électrique. L'écran d'affichage s'allume.
- 2 Basculez le levier de levage de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre ❶ et levez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- 3 Poussez le protège-chaueur ❷ contre la partie inférieure de la tête du robot ❸ jusqu'à ce qu'il soit entièrement inséré. Le protège-chaueur ne doit jamais être utilisé sans que le joint en caoutchouc ❹ soit correctement ajusté.
- Si vous utilisez le Cooking Chef sans chauffer, il n'est pas nécessaire d'installer le protège-chaueur sauf si vous utilisez le couvercle anti-éclaboussure. Consultez la section « installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussure ».
- 4 Installez le bol sur l'embase, enfoncez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❺.
- 5 Sélectionnez l'une des options suivantes :

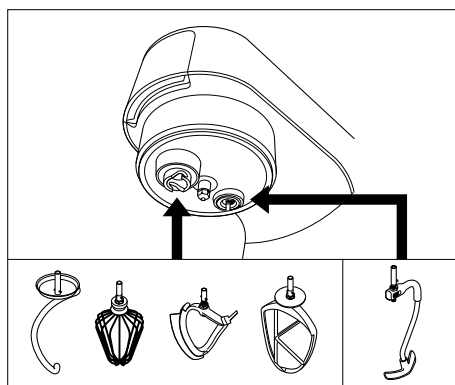
5A Utilisation manuelle.

Consultez la section consacrée au mode manuel.

5B Programmes prédéfinis :

Consultez la section « utilisation des programmes prédéfinis » pour obtenir l'informations pertinentes.

- Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour des idées de recettes supplémentaires.
- 6 Placez l'accessoire requis dans la prise l'accessoire ❸ ou la prise du mélangeur ❹ si vous utilisez le mélangeur, en insérant l'embout dans l'orifice prévu à cet effet avant de le tourner pour le verrouiller ❺.



mélangeur – Lorsque vous utilisez le mélangeur, la pince d'aide au mélange peut également être utilisée pour faciliter l'action de mélange. Voir la section « installation et retrait de la pince d'aide au mélange ». Le mélangeur peut également être utilisé avec le fouet, par exemple pour faire des meringues. En revanche, n'utilisez pas le mélangeur avec le crochet pétrisseur.

Remarque : si le batteur K, le fouet ou le batteur à crème ne ramassent pas les ingrédients dans le fond du bol, consultez la section « Ajustement des accessoires ».

- Pour retirer un outil, procédez selon les 6 étapes ci-dessus, dans l'ordre inverse. (Toujours utiliser des glands pour retirer les outils après l'utilisation).
- 7 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
- 8 Ajoutez les ingrédients nécessaires pour les cuire/mélanger.
- 9 Tournez la commande de vitesse sur la valeur désirée. Tournez la commande de vitesse sur  pour utiliser les réglages de mélange.
- Si les températures du bol dépassent les 60°C, pour des raisons de sécurité, la vitesse est automatiquement limitée, même si une vitesse supérieure a été sélectionnée. La vitesse n'augmentera pas automatiquement lorsque la température descend sous 60°C. La commande de vitesse doit être tournée en position « O » d'abord, puis sur la vitesse souhaitée.
Voir la section « Mode manuel » pour savoir comment utiliser le mode de vitesse et température élevée (HSHT).
- 10 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.
- 11 Pour arrêter ou mettre sur pause le processus de mélange, replacez la commande de vitesse sur "la position arrêt « O ». Pour reprendre l'opération, sélectionnez une vitesse.

IMPORTANT

- **Le chauffage continue lorsque le processus de mélange est arrêté ou mis en pause.**

- 12 Pour arrêter le processus de chauffage, réglez la température sur « OFF ». Vous pouvez également appuyer sur le bouton de mise en attente.

Important – Si à n'importe quel moment la tête du robot est soulevée pendant le fonctionnement, le processus de chauffage est mis en pause. L'accessoire du bol s'arrête et ne redémarre pas tant que la tête de robot n'est pas baissée. Pour redémarrer le robot, tournez la commande de vitesse en position "arrêt" « OFF », puis sélectionnez à nouveau une vitesse.

après la cuisson

- Faites attention en manipulant ou en touchant toute partie de l'appareil quand il est utilisé en mode cuisson ou après la cuisson, EN PARTICULIER, LE BOL, LE COUVERCLE ANTI-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 une manique pour manipuler le bol et les accessoires chauds.
- Le dessous du bol restera chaud longtemps après la fin de la cuisson. Faites attention en manipulant le bol et utilisez le tapis de protection pour protéger les surfaces sensibles à la chaleur.

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-chaleur.
- Soulevez la tête du robot lentement pour permettre au liquide se trouvant sous le protège-chaleur de couler dans le bol.
- Dix fonctions de mélange sont disponibles pour sélectionner le réglage de mélange appropriée pour chaque recette. Certaines recettes demandent un mélange continu pour empêcher les ingrédients de coller au fond du bol, tandis que d'autres ont besoin d'un mélange intermittent pour conserver la texture des aliments.

utilisation de votre Cooking Chef comme robot

Assemblez le robot comme décrit précédemment. Tournez la commande de vitesse sur le réglage souhaité.

La vitesse peut être modifiée à n'importe quel moment pendant le fonctionnement du robot. Arrêtez le robot en replaçant la commande de vitesse sur "la position arrêt" « O ». Utilisez la position Pulse (P) pour obtenir de courtes impulsions à vitesse maximale.

conseils généraux

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

points importants pour faire du pain

- Ne dépassez jamais les capacités maximales car vous risqueriez de surcharger l'appareil.
- Si vous entendez l'appareil forcer, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous mettez les liquides en premier.

recette

marinade au piment

*200 g de miel clair, liquide et froid
(conservé préalablement une nuit au réfrigérateur)*

1 piment (entier)

5 ml (1 cuillère à café) de beurre d'arachide croquant

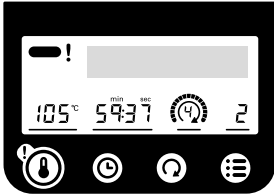
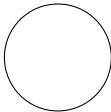
Assaisonnement

- 1 Insérez tous les ingrédients dans le mini hachoir / moulin.
- 2 Installez l'accessoire sur le Cooking Chef et laissez les ingrédients se répartir autour de la lame.
- 3 Actionnez la fonction pulse pendant 10 secondes.
- 4 Utilisez selon vos besoins.

explication des symboles affichés à l'écran

	
	Avertissement de température élevée Sous 40°C - aucune barre rouge 40°C-60°C - barre rouge clignotante Au-dessus de 60°C - barre rouge fixe
	S'affiche lorsque le robot fonctionne en mode température et vitesse élevées (HSHT).
	Affiche la phase en cours pendant l'utilisation d'un programme prédéfini.
	Le texte affiche les informations concernant l'état, les informations concernant le programme et les messages d'erreur.
	Affiche la température sélectionnée. La température peut être réglée aux des valeurs « OFF », 20°C - 180°C.
	Affiche la durée sélectionnée en heures, minutes et secondes. Vous pouvez définir une durée entre 5 secondes et → 8 heures et le décompte commence à partir de la sélection d'une température.
	Affiche le réglage de mélange sélectionné, entre 0 → et 9. • Les barres extérieures s'allument progressivement pour indiquer la durée restant avant la prochaine action de mélange. • La flèche rotative intérieure clignote 3 fois avant l'action de mélange suivante. • Au début d'une action de mélange, il peut être nécessaire d'accélérer brièvement afin de séparer les morceaux d'aliments.
	Affiche le réglage de puissance sélectionné. Les réglages de puissance possibles sont Auto, 1 → 7.

mode manuel

 -  +	
• Appuyez sur le réglage à modifier et procédez au réglage avec le cadran de saisie. • Appuyez sur le cadran de saisie pour confirmer. Remarque : • Lorsqu'un réglage est sélectionné, la barre sous le cadran d'affichage correspondant affiche un symbole qui s'illumine à l'écran. • Le réglage s'annule au bout de 4 secondes si aucune action n'est effectuée.	
	La température peut être réglée entre 20°C et 180°C par incréments de 1°C. Il est également possible d'utiliser l'unité sans définir de température, en sélectionnant « OFF ». Remarque : le Cooking Chef ne peut pas atteindre une température inférieure à la température ambiante. Mode vitesse et température élevées (HSHT) Pour mélanger à grande vitesse et à des températures dépassant 60°C : • Appuyez et maintenez enfoncé pendant 3 secondes. L'écran affiche rouge ! et « ATTENTION HSHT MODE » s'affiche. Le robot sonne également toutes les 30 secondes. • Tournez la commande de vitesse sur la vitesse souhaitée, le mixeur ralentit progressivement jusqu'à la vitesse sélectionnée. • Vous pouvez réduire la vitesse comme d'habitude. • Pour quitter ce mode, appuyez sur le bouton de température et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes ou remplacez la commande de vitesse sur « O ». Cette fonction DOIT UNIQUEMENT être utilisée avec le fouet ou le mélangeur. Veillez à ne pas dépasser la capacité de cuisson maximale de 3 litres et vérifiez bien que le couvercle anti-éclaboussure est installé. L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance.
	La minuterie peut être utilisée en mode de cuisson. Si aucune durée de décompte n'est sélectionnée, la minuterie compte automatiquement par intervalles de 1 seconde pendant le fonctionnement de l'appareil. La durée maximale de fonctionnement est de 8 heures.
	Dix réglages de mélange sont disponibles. Ce sont les plus adaptés lorsqu'un robot est utilisé en mode cuisson. Notez que pour utiliser les réglages de mélanges, tous les caches sorties doivent être installés.



Les réglages de puissance peuvent être ajustés à l'aide du bouton menu.

Par défaut, la puissance est Auto.

La puissance peut être ajustée entre 250W et 1500W.

- Choisissez le réglage de puissance le plus bas pour chauffer délicatement les ingrédients.
- Choisissez un réglage de puissance plus élevé pour chauffer rapidement les ingrédients.

réglages de mélange

Ces réglages de mélange conviennent parfaitement à l'accessoire mélangeur.

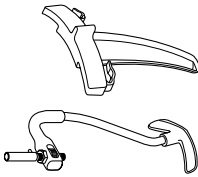
Vitesse	Intervalle d'attente	Utilisations
	Aucune attente (mélange en continu)	Mélanger en continu pour les sauces et les risottos.
	5 secondes	Faire brunir la viande et sauter les légumes.
	10 secondes	
	20 secondes	
	30 secondes	
	40 secondes	Mélanger les ragoûts, plats traditionnels et bouillons, etc.
	50 secondes	
	1 minute	
	2 minutes	
	5 minutes	

Réglages de température	
Température	Utilisations
50°C	Tempérage du chocolat
72°C - 82°C	Pochage
98°C - 99°C	Mijotage
100°C	Ébullition, vapeur
130°C - 140°C	Légumes sautés
180°C	Brunissement de la viande

réglages de la puissance		
Réglages de la puissance	Watts	Utilisations
A	Auto	La puissance en entrée varie pour optimiser le réglage de la température
1 - 2	1500W - 1200W	Faire brunir la viande, sauter les légumes, bouillir de l'eau
3 - 5	1000W - 500W	Faire fondre du beurre, sauces à base de produits laitiers, frémir, fouetter avec chauffage
6 - 7	375W - 250W	Faire lever les pâtes

utilisation des programmes prédéfinis

Sélectionnez le programme									
1 Appuyez sur la touche menu.									
2 Activez le cadran de saisie pour sélectionner « Programmes ».									
3 Appuyez sur le cadran de saisie pour confirmer.									
4 Tournez le cadran de saisie pour sélectionner les programmes « Savoury» (Salé), « Sweet» (Sucré), « Slow Cook» (Cuisson lente) ou « Steam» (Cuisson vapeur). Consultez les tableaux ci-dessous pour connaître les options de sous-programme.									
5 Appuyez sur le cadran de saisie pour confirmer.									
6 Suivez les instructions affichées à l'écran.									
Remarque : si aucune action n'est effectuée entre les phases, la machine s'arrête au bout de 15 minutes.									

PLAT SALÉS							Idées de recettes		
plats principaux									
Wok		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés	Sauté
°C		140°C	180°C	160°C	140°C	Maintien au chaud			
		-	3	2	2	9			
W		Auto	Auto	1500W	1500W	Auto			
Étape de chauffage		✓	✓	✓	✗	✗	N/A		
Temps de cuisson		✗	3 min et ½	2 min	45 sec	30 min			
Risotto		Ajoutez de l'huile	Ajoutez les légumes et la viande	Ajoutez le riz	Ajoutez le vin	Ajoutez le liquide			
°C		130°C	100°C→100°C	130°C→130°C	140°C	99°C→99°C	75°C		
		-	2→4	0→2	0	0→1	0		
W		1200W	1000W→1500W	1200W→1500W	1500W	1500W→1200W	Auto		
Étape de chauffage		✓	✗	✓	✓	✓	✗	5 min	
Temps de cuisson		0	2 min→3 min	1 min→3 min	1 min	3 min→10 min			

Remarque :

- Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase un démarre.

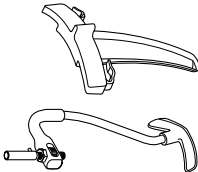
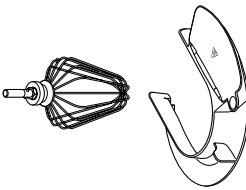
Programmes

PLAT SALÉS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés	Idées de recettes
plats principaux	Plats mijotés	Ajoutez de l'huile	Ajoutez la viande	Ajoutez les légumes	Ajoutez le liquide	Maintien au chaud	N/A		Ragoût de bœuf
	°C	140°C	180°C→180°C	140°C	95°C	80°C			
		-	0→1	4	9	9			
	W	1200W	1500W→1500W	1500W	Auto	Auto			
	Étape de chauffage	✓	✓	✓	✓	✗			
	Temps de cuisson	0	2 min→3½ min	10 min	4 heures	30 min			
	Soupes	Ajoutez de l'huile	Ajoutez les légumes	Ajoutez du liquide	Ajouter la viande/le poisson	Maintien au chaud	N/A		Saumon au court-bouillon
	°C	140°C	130°C→130°C	99°C	98°C	80°C			
		-	2→4	9	-	9			
	W	1200W	1200W→1500W	Auto	Auto	Auto			
	Étape de chauffage	✓	✓	✓	✓	✗			
	Temps de cuisson	0	1 min→5 min	10 min	20 min	30 min			
sauce	Béchamel	Ajoutez le beurre	Ajouter la farine	Ajoutez le liquide	Maintien au chaud	N/A	N/A		Sauce Béchamel, sauce au fromage, sauce persillée
	°C	80°C→80°C	110°C→110°C	99°C	85°C				
		-→0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT6				
	W	750W→750W	1000W→750W	750W	500W				
	Étape de chauffage	✓	✓	✓	✗				
	Temps de cuisson	1 min→15 sec	1 min→4 min	15 min	30 min				

Remarque :

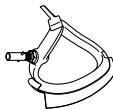
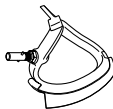
- Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.
- HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.

programmes

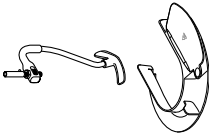
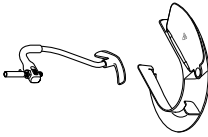
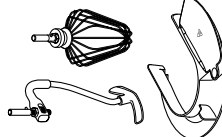
PLAT SALÉS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés	Idées de recettes
sauce	Classique	Ajoutez l'huile	Ajoutez les légumes	Ajoutez le liquide	Maintien au chaud	N/A	N/A		Sauce tomate pour les pâtes
	°C	120°C	120°C	110°C→98°C	80°C				
	W	Auto	Auto	1500W→1500W	Auto				
	Étape de chauffage	✓	✓	✓	✗				
	Temps de cuisson	0	10 min	4 min→15 min	30 min	N/A	N/A		Sauce béarnaise, sauce hollandaise
	Sauce hollandaise	Faire fondre le beurre et retirer	Ajouter les jaunes d'œufs et le liquide	Ajouter doucement le beurre fondu					
	°C	60°C	72°C	72°C					
	W	2	HSHT 6	HSHT 6					
	Étape de chauffage	✓	✓	✗					
	Temps de cuisson	10 min	4 min	2 min					

Remarque :

- Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.
- HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.

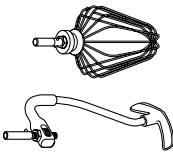
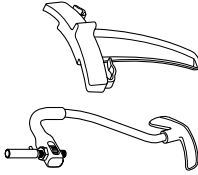
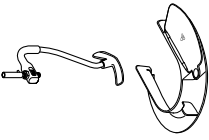
programmes																	
PRÉPARATION SUCRÉS				Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés	Idées de recettes						
chocolat	Chocolat blanc /lait	Ajouter le chocolat 1	Ajouter le chocolat 2	Maintien au chaud	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		Enrobage de truffes, glaçage de gâteau						
	°C	42°C→42°C	OFF→31°C	31°C													
		9→4	4→0	0													
	W	Auto→Auto	Auto→Auto	1000W													
	Étape de chauffage	✓	✗	✗	N/A	N/A	N/A	N/A									
	Temps de cuisson	10 min→20 min	10 min→-	2 heures													
	Chocolat noir	Ajouter le chocolat 1	Ajouter le chocolat 2	Maintien au chaud													
	°C	47°C	OFF→31°C	31°C													
		9→4	4→0	0	N/A	N/A	N/A	N/A		Profiteroles, éclairs							
	W	Auto→Auto	Auto→Auto	1000W													
Étape de chauffage	✓	✗	✗														
Temps de cuisson	10 min→20 min	10 min→-	2 heures														
pâtes	Pâte à choux	Ajouter l'eau et le beurre	Ajouter la farine	Ajouter les œufs	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A		Profiteroles, éclairs						
	°C	99°C→90°C	OFF	OFF													
		9→2	0	Vitesse 4													
	W	Auto	Auto	Auto													
	Étape de chauffage	✓	✗	✗													
	Temps de cuisson	0→1 min	-	-													
	Remarque :																
	• Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.																
• HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.																	

programmes

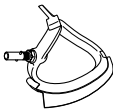
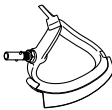
PRÉPARATION SUCRÉS										
	Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés		Idées de recettes	
pâtes	Pâtes a pain	Ajouter le liquide, la farine et la levure	-	Levée de la pâte	Expulsion de l'air	N/A		Pain blanc		
	°C	OFF	OFF	28°C	OFF					
		Vitesse 1	Vitesse 2	OFF	Vitesse 1					
	W	OFF	OFF	250W	OFF					
	Étape de chauffage	X	X	X	X					
	Temps de mixage	2 min	8 min	1 heure	1 min					
	Pâtes a brioche	Ajouter le liquide, la farine et la levure	-	Ajoutez le beurre	Levée de la pâte	Expulsion de l'air	N/A		Brioche	
	°C	OFF	OFF	OFF	28°C	OFF				
		Vitesse 1	Vitesse 2	Vitesse 1	OFF	Vitesse 1				
	W	OFF	OFF	OFF	350W	OFF				
Étape de chauffage	✓	X	X	X	X	1 min				
Temps de mixage	2 min	8 min	5 min	1 heure						
meringue	Italienne	Ajouter les blancs d'œufs, le sucre et l'eau	Maintien au chaud	N/A	N/A	N/A		Omelette non végétarienne, glacage de gâteaux		
	°C	118°C→OFF	OFF							
		HSHT 5→HSHT 5	HSHT 5							
	W	750W→Auto	750W							
	Étape de chauffage	✓	X							
	Temps de cuisson	1 min→10 min	10 min							

Remarque :

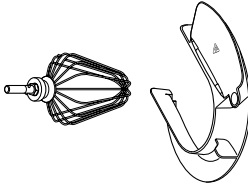
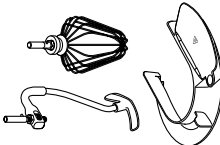
- Certaines phases un programme sont associées à du chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.
- HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.

programmes															
PRÉPARATION SUCRÉS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés	Idees de recettes						
meringue	Suisse	Ajouter les blancs d'œufs, le sucre et l'eau	Maintien au chaud	N/A	N/A	N/A	N/A		Glaçage à la crème au beurre						
	°C	45°C→OFF	OFF												
		Vitesse 4→Vitesse 4	Vitesse 4												
	W	750W→Auto	750W												
	Étape de chauffage	✓	✗												
	Temps de cuisson	1 min→10 min	10 min												
fruit	Confiture	Ajouter les fruits, la pectine et le sucre	Maintien au chaud	N/A	N/A	N/A	N/A		Compote de fraise						
	°C	104°C→OFF	OFF												
		2→0	0												
	W	750W→Auto	750W												
	Étape de chauffage	✓	✗												
	Temps de cuisson	10 min→10 min	20 min												
	Pâte de fruit	Ajouter la compote, le sucre et la pectine	Ajouter le sucre et le glucose							Ajouter l'acide citrique	Maintien au chaud	N/A	N/A		Pâte de Fruits
	°C	100°C	107°C							100°C→70°C	70°C				
		HSHT 3	HSHT 3							HSHT 3	HSHT 3				
	W	Auto	Auto							Auto	Auto				
Étape de chauffage	✓	✓	✓	✗											
Temps de cuisson	2 min	10 min	2 min→-	30 min											
Remarque : • Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre. • HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.															

programmes

programmes									
PRÉPARATION SUCRÉS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés	Idées de recettes
crème	Crème pâtissière	Ajouter les oeufs et le sucre	Ajoutez le liquide	Maintien au chaud	N/A	N/A	N/A	 	Garniture de profiterole
	°C	OFF	101°C→70°C	70°C					
		Vitesse 2	0→0	0					
	W	–	Auto→Auto	Auto					
	Étape de chauffage	X	✓	X					
	Temps de cuisson	2 min	5 min→–	30 min					
	Crème anglaise	Ajouter les oeufs et le sucre	Ajoutez du liquide	Maintien au chaud	N/A	N/A	N/A	 	Crème anglaise
	°C	OFF	95°C	85°C					
		Vitesse 2	0	0					
	W	OFF	Auto	Auto					
	Étape de chauffage	X	✓	X					
	Temps de cuisson	3 min	5 min	30 min					
Remarque :									
- Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre. - HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.									

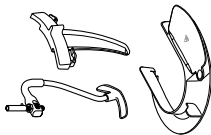
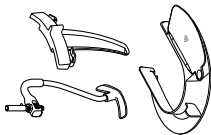
programmes

PRÉPARATION SUCRÉS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés	Idées de recettes
crème	Sabayon	Ajouter œufs, sucre et liquide	Maintien au chaud	N/A	N/A	N/A	N/A		Sabayon
	°C	74°C→OFF	50°C						
		HSHT Max→HSHT Max	HSHT Max						
	W	750W→Auto	500W						
	Étape de chauffage	✓							
	Temps de cuisson	2 min→–	15 min						
autres	Pâte à bombe	Ajouter les œufs et le sucre	Maintien au chaud	N/A	N/A	N/A	N/A		Base de mousses
	°C	OFF →118°C→OFF	OFF						
		HSHT 6	HSHT 6						
	W	500W	500W						
	Étape de chauffage	✓							
	Temps de cuisson	2→1→–	10 min						
	Pop-corn	Ajoutez l'huile	Ajouter les grains de maïs	N/A	N/A	N/A	N/A		Pop-corn
	°C	180°C	180°C						
		9	9						
	W	Auto	Auto						
	Étape de chauffage	✓							
	Temps de cuisson		10 min						

Remarque :

- Certaines phases un programme sont associées à du chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.
- HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.

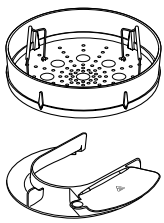
programmes

CUISSON LENTE	Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés	Idées de recettes
Haute T°	Ajouter les ingrédients	Maintien au chaud	N/A	N/A	N/A	N/A		Daubes
°C	100°C→98°C →95°C	80°C						
	0→0→9	–						
W	1500W→1500W →1000W	Auto						
Étape de chauffage	✓	✗						
Temps de cuisson	0→20 min→ 2 heures	30 min						
Basse T°	Ajouter les ingrédients	Maintien au chaud	N/A	N/A	N/A	N/A		Daubes
°C	100°C→98°C →85°C	80°C						
	0→0→9	9						
W	1500W→1500W →1000W	Auto						
Étape de chauffage	✓	✗						
Temps de cuisson/mélange	0→10 min→ 7 heures	30 min						

Remarque :

- Cuisson lente "Élevée" fonctionne à 95°C et est idéale pour la cuisson lente des morceaux moins tendres.
- Cuisson lente "Basse" fonctionne à 85°C et est idéale pour la cuisson lente des viandes telles que le poulet et pour les légumes.
- Certains programmes sont associés à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.

programmes

CUISSON VAPEUR	Phase 1 (P1)	Maintien au chaud	Accessoires utilisés	Commentaires
°C	110°C	80°C		Remarque : • Consulter les instructions du panier vapeur pour connaître les quantités et durées recommandées – ajuster le temps de cuisson selon les besoins.
	-	-		
W	1500W	Auto		
Étape de chauffage	✓	✗		
Temps de cuisson	1 heure	30 min		

comment ignorer des phases du programme

- 1 Appuyez et maintenez enfoncé le cadran de saisie pendant 5 secondes. “RECIPE PHASES” apparaît à l'écran.
- 2 Tournez le cadran de saisie pour choisir la phase désirée (P1, P2, P3, etc.) et appuyez sur le cadran pour confirmer.
- 3 Suivez les instructions affichées à l'écran.

Explication du texte affiché à l'écran

Pendant les programmes prédéfinis, différents messages s'afficheront à l'écran.

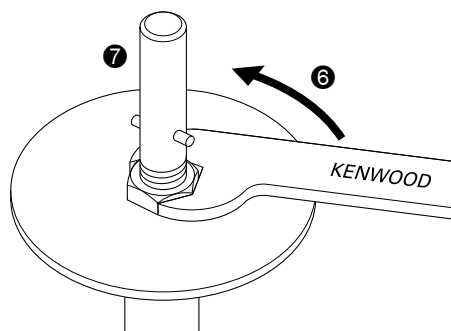
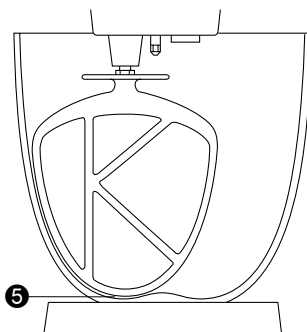
Message	Description
REFROIDISSEMENT	Le bol refroidit jusqu'à une température définie.
CHAUFFE	Le bol chauffe jusqu'à la température.
MODE HSHT	Mode vitesse et température élevées (HSHT).
PÉTRISSAGE	Processus de la fabrication du pain consistant étirer la pâte.
EXPULSION DE L'AIR	Frapper la pâte permet de retirer les poches d'air pour créer une texture lisse.
LEVÉE DE LA PÂTE	Étape de la fabrication du pain au cours de laquelle on laisse la pâte lever.
CHOCOLAT	Contrôle précis de la température du chocolat pour obtenir un résultat lisse et brillant.
PREPARATION	Phase d'un programme pendant lequel le Cooking Chef mélange sans chauffer.

ajustement des accessoires du bol

Fouet, batteur K en acier inoxydable

Pour obtenir un résultat optimal, le fouet et le batteur K doivent **presque** toucher le fond du bol **5**. Au besoin, ajustez la hauteur à l'aide de la clé fournie.

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet, le batteur ou le mélangeur.
- 3 Abaissez la tête du robot. Si la hauteur doit être ajustée, soulevez la tête du robot et retirez l'accessoire.
- 4 Utilisez la clé pour desserrer l'écrou **6** afin de pouvoir ajuster l'axe **7**.
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.
- 5 Resserrez l'écrou.
- 6 Insérez l'accessoire dans la tête du robot. (Vérifiez sa position, voir ci-dessus).
- 7 Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrez alors l'écrou fermement.



batteur à crème haute température

– cet accessoire doit toucher le fond du bol.

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

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Levez la tête du mixeur et insérez l'accessoire.
- 3 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.

- 4 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.
- 5 Resserrez l'écrou.

crochet de pétrissage

– cet accessoire est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement.

installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussure

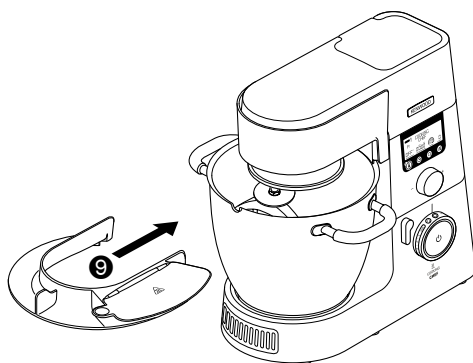
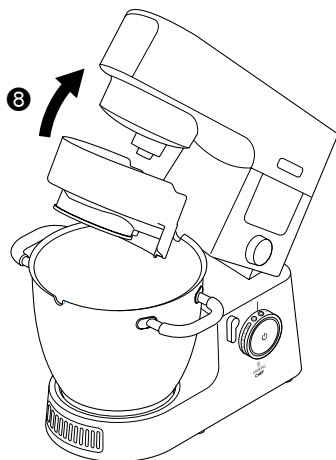
L'ensemble du couvercle anti-éclaboussure consiste en deux éléments : le protège-chaueur et le couvercle anti-projections.

Le protège-chaueur doit être installé pendant les opérations de cuisson sinon la machine ne fonctionnera pas et le message « (Installer le protège-chaueur) » s'affichera.

Le protège-chaueur protège la tête du robot de la vapeur produite par la cuisson.

Le couvercle anti-éclaboussure ne doit pas être installé sur le bol s'il n'est pas utilisé conjointement avec le protège-chaueur.

- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Poussez le protège-chaueur vers le haut sur la partie inférieure de la tête du robot ⑧ jusqu'à sa mise en place. Le protège-chaueur ne doit s'utiliser que si le joint en caoutchouc est correctement installé.
- 3 Installez le bol sur le socle.
- 4 Abaissez la tête du robot.
- 5 Placez le couvercle anti-éclaboussure sur le bord du bol et faites-le glisser vers l'avant jusqu'à sa mise en place complète ⑨.
- Pendant la préparation du mélange, on peut ajouter des ingrédients directement dans le bol par la cheminée d'alimentation.
- 6 Pour retirer le couvercle, faites-le simplement glisser vers vous.
- 7 Pour retirer le protège-chaueur, levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée. Retirez l'accessoire, puis tirez le protège-chaueur vers le bas de la partie inférieure de la tête du robot.



Remarque : pour installer ou retirer le protège-chaueur, 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

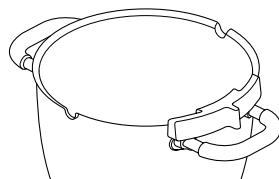
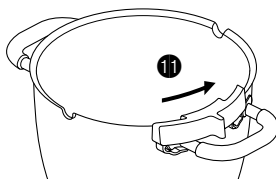
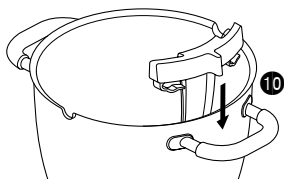
- 1 Pour retirer le cache, utilisez la prise présente dessous et tirez vers l'extérieur.
- 2 Pour installer, repérez la prise en haut du cache dans la cavité de la sortie et poussez pour le clipser en position.

installation et retrait de la pince d'aide au mélange

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 **10**.
- 2 Tournez la pince dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur les poignées du bol **11**.
- 3 Pour la retirer, inversez la procédure.

IMPORTANT - La pince d'aide au mélange ne doit pas être installée si vous utilisez le batteur K, le fouet, le crochet pétrisseur ou le batteur à crème.

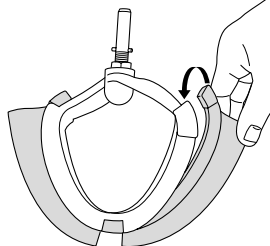
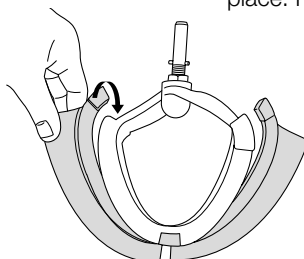
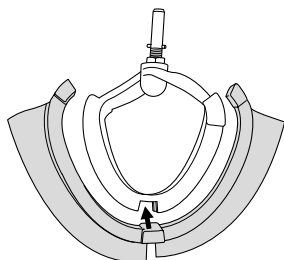


montage du batteur à crème haute température

installation de la spatule à 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.



Capacités maximales et vitesses recommandées

Les vitesses suivantes ne sont données qu'à titre d'indication et dépendront de la quantité et de la température des ingrédients mixés, etc.

Pâte brisée	Quantité de farine	910 g
Pâte à pain	Quantité de farine	350 g – 1,6 kg
	Poids total	550 g – 2,56 kg
Pâte levée souple	Quantité de farine	250 g – 2,6 kg
	Poids total	480 g – 5 kg
Préparation pour cake aux fruits	Poids total	4,55 kg
Blancs en neige	Nombre Poids	16 (605g)
Mode de cuisson	Capacité totale	3 l
Huile	Capacité totale	250 ml

* Taille des œufs utilisés = taille moyenne (50 g)

Accessoire	Recette / Action	Vitesse recommandée
Batteur K	Monter en crème du beurre / de la margarine et du sucre	Démarrer sur vitesse “ Min “ et augmenter graduellement jusqu'à “ Max “
	Battre des œufs dans des mélanges crémeux	4 – “ Max “
	Incorporer de la farine, des fruits, etc.	“ Min “ – 1
	Préparations pour gâteau tout-en-un	Démarrer sur vitesse “ Min “ et augmenter graduellement jusqu'à “ Max “
	Incorporer la graisse dans la farine	‘Min’ à 2
Batteur à crème haute température	Battre le beurre/la margarine et le sucre en crème	Démarrer sur “ Min “ en augmentant progressivement jusqu'à 3
	Racler les mélanges qu'ils soient chauds ou froid sur les côtés du bol	Démarrer sur “ Min “ en augmentant progressivement jusqu'à 3
Fouet	Pour les œufs, crèmes et soufflés.	Passer graduellement sur “ Max “
Pétrin	Pour les préparations à base de pâte levurée	Démarrer sur vitesse “ Min “ et augmenter graduellement jusqu'à “ 1 “
Mélangeur	Utilisable pendant la cuisson pour conserver la texture des aliments, par exemple le poulet, le poisson, les légumes et les fruits.	Utiliser les réglages du mélangeur uniquement

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 à crème 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-éclaboussure, pince clip

- Lavez à la main puis essuyez, ou lavez en lave-vaisselle.

- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en inox. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Si des ingrédients sont restés collés ou brûlés au fond, enlevez le 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.

pièces	lavable en lave-vaisselle
Bol	✓
Batteur K, fouet batteur à crème, mélangeur	✓
Pince d'aide au mélange	✓
Caches sorties	✗
Spatule	✓
Couvercle anti-éclaboussure et protège-chaleur	✓
Joint de caoutchouc	✓
Tapis de protection du plan de travail	✓
Raclette à pâte	✓

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.

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.

guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le batteur ne fonctionne pas en mode cuisson, l'appareil affiche un message d'erreur et émet un bip.	L'un des capteurs de sécurité a été activé.	Vérifiez si l'écran affiche une notification qui indiquerait la cause. • Vérifiez que la tête du batteur est abaissée et verrouillée. • Vérifiez que tous les couvercles sont correctement installés • Vérifiez que le protège-chaleur est correctement installé. • Vérifiez que le bol du robot est correctement installé.
L'appareil change de vitesse ou la vitesse est limitée pendant la cuisson.	La vitesse est automatiquement limitée lorsque le contenu du bol atteint 60°C et l'indicateur d'avertissement de température élevée s'allume.	C'est une mesure de sécurité.
Des ingrédients brûlent au fond du bol.	1 La température sélectionnée est peut-être trop élevée. 2 Un accessoire incorrect est utilisé. 3 Le délai d'attente du mélange est trop long. 4 L'accessoire n'est peut-être pas positionné assez bas dans le bol. 5 Le minuteur a été réglé sur une durée trop longue. 6 Le capteur et/ou le dessous du bol ne sont peut-être pas propres.	1 Réduisez la température ou les réglages de la puissance. 2 Vérifiez que l'accessoire le plus adapté est utilisé et ajusté correctement. 3 Augmentez la fréquence des délais d'attente de mélange ou augmentez-la pour un fonctionnement en continu. 4 Ajustez l'accessoire. 5 Cuire pendant moins longtemps (assurez-vous que les aliments sont bien cuits) 6 Vérifiez que ces zones sont propres et sèches.

Problème	Cause	Solution
Les aliments ne gardent pas leur consistance.	1 Température sélectionnée trop élevée. 2 Le réglage du mélange est trop fréquent. 3 Les ingrédients ont cuit trop longtemps. 4 Accessoire incorrect utilisé.	1 Réduisez la température. 2 Réduisez le délai d'attente de mélange. 3 Réduisez le temps de cuisson (assurez-vous que les aliments sont bien cuits). 4 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé.
Vitesse de mélange irrégulière.	1 Ingrédients trop gros ou trop durs.	1 Coupez les ingrédients en plus petits morceaux, dénayautez les fruits, mélangez doucement les ingrédients sans accessoire (mais sélectionnez une vitesse). 2 Ajoutez les ingrédients une fois la tête du robot abaissée. 3 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé.
Difficile de fermer la tête du robot.	1 Des ingrédients durs, comme du chocolat au fond du bol empêchent la tête du robot de se verrouiller. 2 Le mélangeur n'est pas correctement installé.	1 Ajoutez les ingrédients une fois la tête du robot abaissée. 2 Vérifiez que le mélangeur est installé dans la sortie du mélangeur.
Le robot fonctionne en continu quand les vitesses de mélange sont sélectionnées.	Caches sorties mal installés.	Vérifiez que les caches de l'appareil sont bien installés.
La vitesse du moteur est limitée quand on ajoute des accessoires.	Bol chaud installé.	Retirez le bol ou laissez le bol refroidir en dessous de 60°C.
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique “ Réglage des pièces “.
Le fouet, le batteur K ou le batteur à crème cogne contre la pince d'aide au mélange.	La pince d'aide au mélange est installée.	Retirez la pince d'aide au mélange – elle doit être utilisée uniquement avec le mélangeur.

Problème	Cause	Solution
L'accessoire sur la sortie lente ne peut pas être installé.	Vérifiez la compatibilité de votre accessoire avec votre modèle. Système de connexion Twist requis (Modèle KAX) 	L'accessoire doit être équipé du système de connexion Twist KAX  pour être installé sur la sortie. 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. <i>Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist</i>
Le témoin lumineux Marche / Arrêt clignote lorsque le robot est branché pour la première fois.	La commande de vitesse n'est pas sur la position "O". La tête du robot est relevée ou n'est pas correctement verrouillée vers le bas.	Vérifiez et mettez la commande de vitesse sur la position "O". Vérifiez si la tête du robot est correctement verrouillée vers le bas.
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement. Le témoin lumineux Marche / Arrêt clignote rapidement.	La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction ou de surcharge. Mettez la commande de vitesse sur "O" et redémarrez. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après la procédure susmentionnée, contactez le service "après-vente" pour plus de conseils.
Le robot de cuisine s'arrête pendant l'opération. Le voyant de mise en attente clignote lentement.	1 Protège-chaueur ou cache sortie retiré. 2 Tête de robot soulevée. 3 L'accessoire de sortie a dépassé son temps d'exécution maximale.	1 Installez le protège-chaueur ou le cache sortie. Tournez la commande de vitesse sur "O", puis redémarrez. 2 Baissez la tête du robot. Tournez la commande de vitesse sur "O", puis redémarrez. 3 Tournez la commande de vitesse sur "O", puis redémarrez.

Problème	Cause	Solution
Le témoin lumineux Marche / Arrêt s'éteint lorsque l'appareil est branché.	Le robot est resté branché plus de 30 minutes sans fonctionner. Il est donc passé en mode Pause.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt une fois pour le remettre en marche.
L'écran affiche un code d'erreur alphanumérique.	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Contactez un service après-vente autorisé par Kenwood. Pour connaître les coordonnées du service après-vente Kenwood le plus proche, consultez le site www.kenwoodworld.com ou le site Web spécifique à votre pays.
Lorsque vous contacterez le service client, vous devrez fournir les détails de la version du logiciel. Vous le trouverez en appuyant sur la touche menu et en sélectionnant "PARAMETRES", puis "VERSION".		



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

5720000723/1