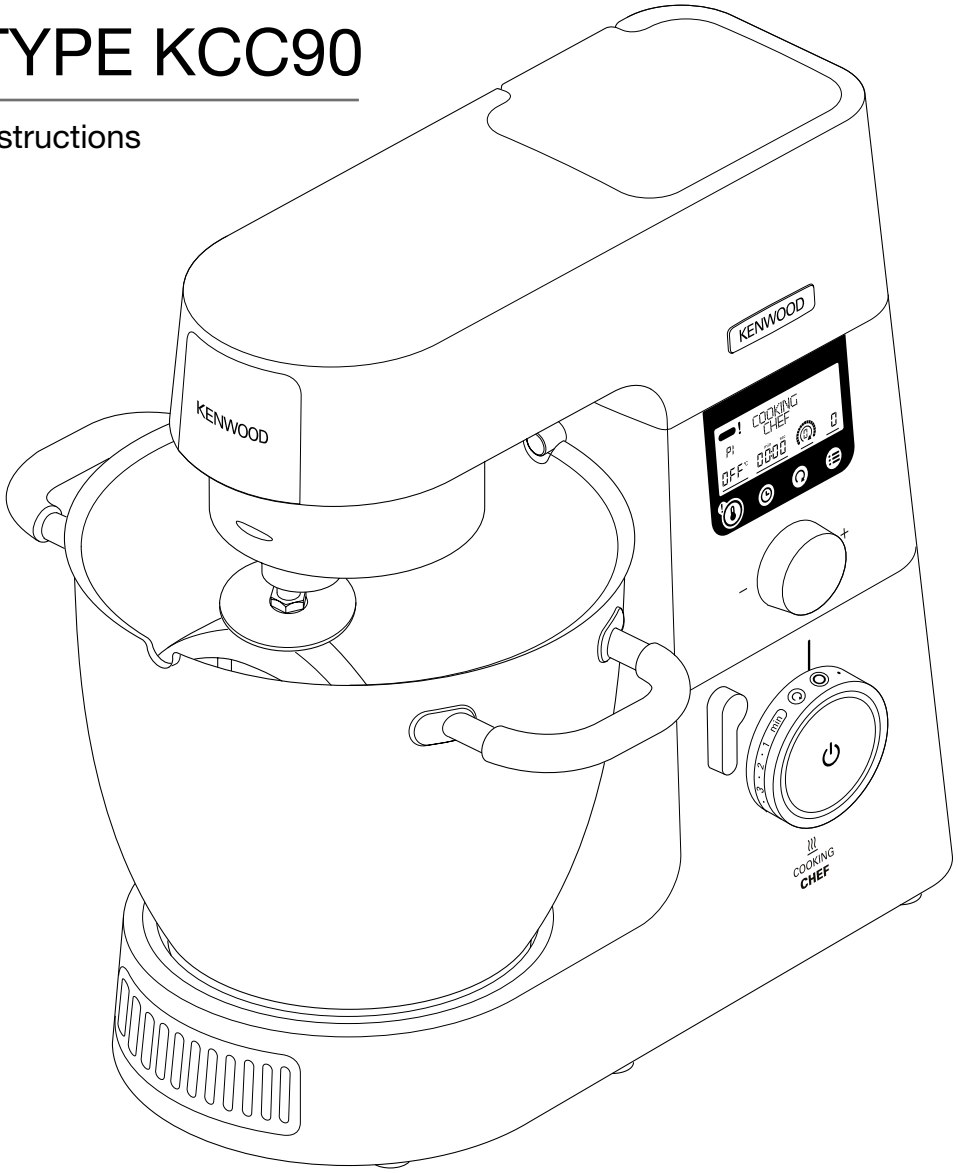
MARQUE:	KENWOOD
REFERENCE:	KCC9063S CCHEF
CODIC:	4248694

NOTICE

KENWOOD

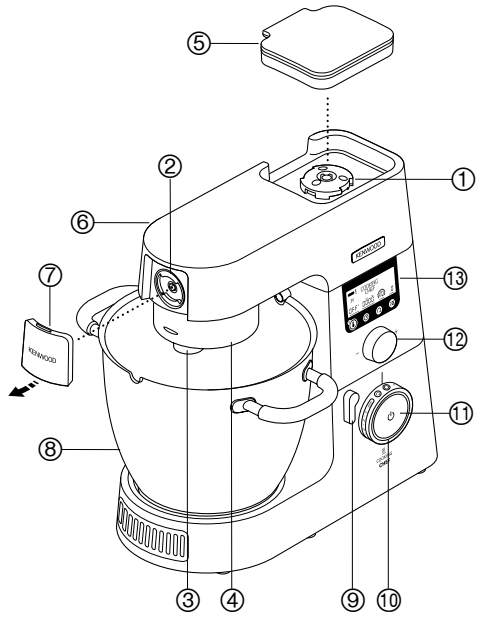
TYPE KCC90

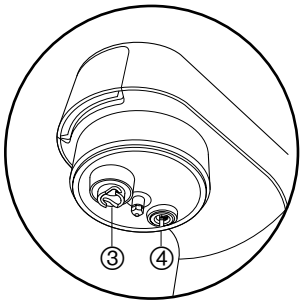
instructions

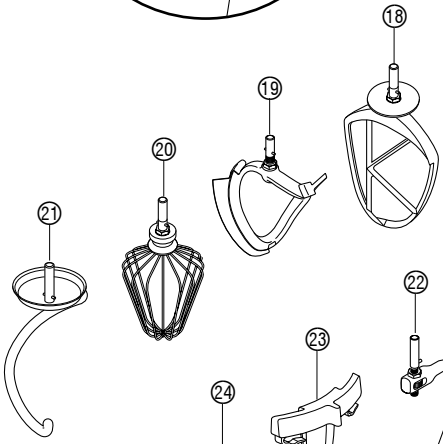


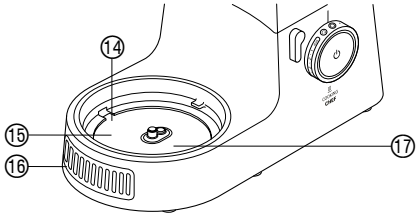
English 2 - 32

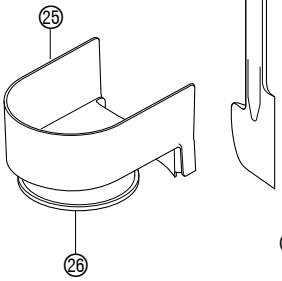
Français 33 - 67

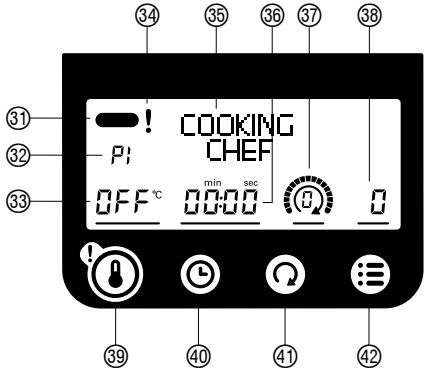

⑤
①
②
⑥
⑦
⑧
⑬
⑫
⑪
③
④
⑨
⑩

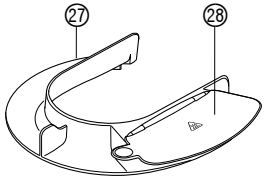

③
④

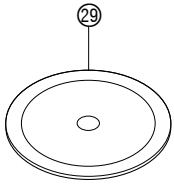

⑱
⑲
⑳
㉑
㉒
㉓
㉔


⑭
⑮
⑯
⑰

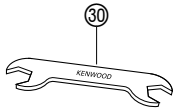

㉕
㉖

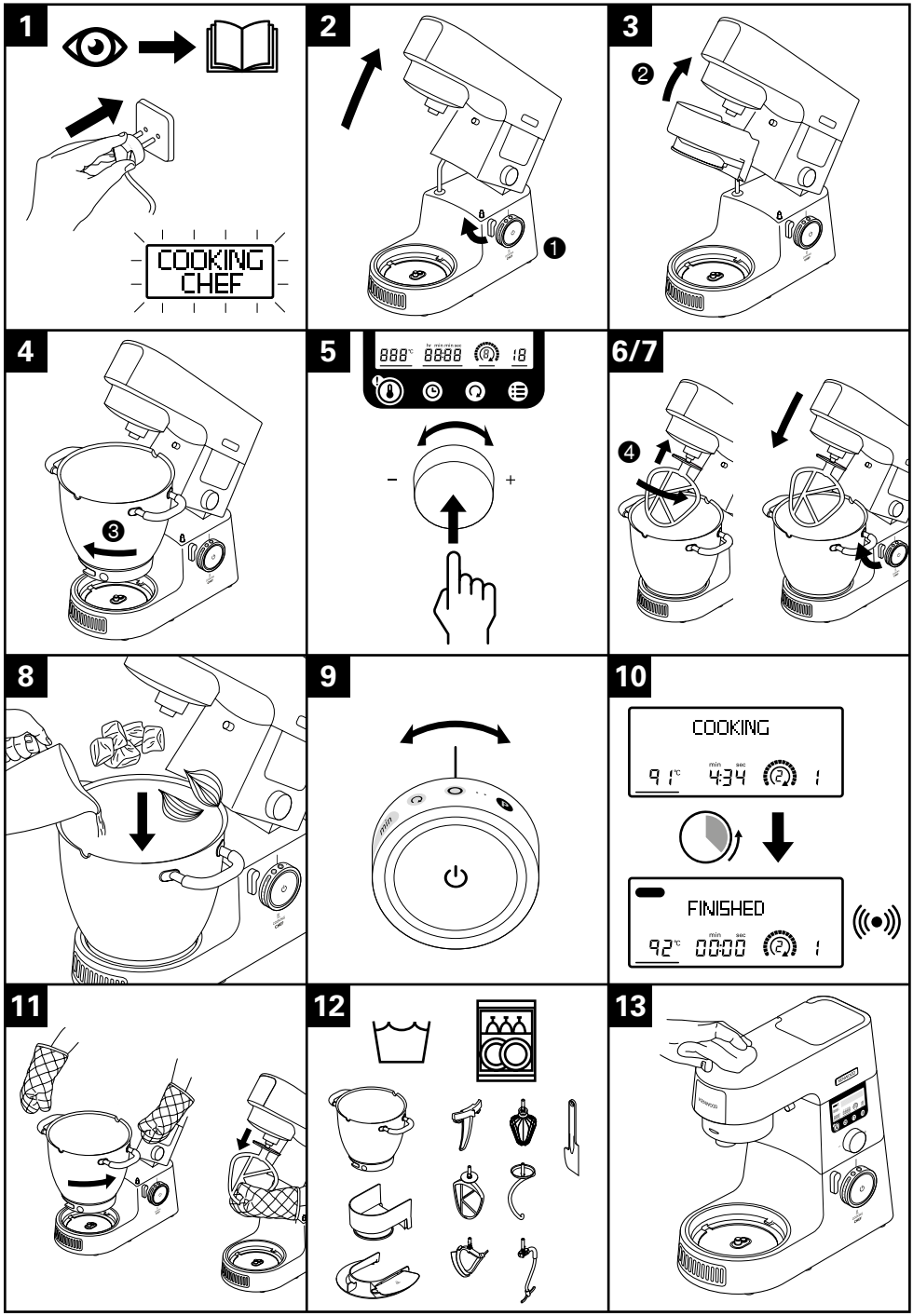

㉞
㉟
㊱
㊲
㊳
㉛
㉜
㉝
COOKING
CHEF
min
sec
OFF
00:00
0
㊴
㊵
㊶
㊷


㉗
㉘


㉙

㊸


㉚
KENWOOD


1
COOKING
CHEF
2
1
3
2
4
3
5
6/7
4
8
9
10
COOKING
FINISHED
11
12
13

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

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-chaleur 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'accessoir 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-chaleur
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

㉛ avertissement température élevée
㉜ phase de programme
㉝ touche de sélection de la température
㉞ avertissement température et vitesse élevées
㉟ affichage des textes
㊱ sélection de la durée
㊲ sélection du réglage de mélange
㊳ sélection de la puissance

Panneau d'affichage

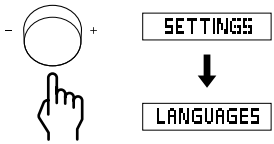
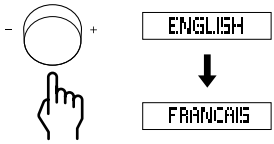
㊴ touche de sélection des températures
㊵ touche de sélection des temps de cuisson
㊶ touche de sélection des vitesses
㊷ bouton de menu

㊸ 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 (TWIST) dessiné sur l'emballage.
Si vos accessoires comportent le Système de connexion Bar (BAR), vous devez utiliser l'adaptateur KAT002ME pour raccorder ces derniers au Système de connexion Twist (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. Faute de quoi, le capteur de température fonctionnera mal ce qui entraînera une mauvaise cuisson.
- Vérifiez que tous les couvercles de l'appareil, y compris le protège-chaleur 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-chaleur ㉕ contre la partie inférieure de la tête du robot ❷ jusqu'à ce qu'il soit entièrement inséré. Le protège-chaleur ne doit jamais être utilisé sans que le joint en caoutchouc ㉖ soit correctement ajusté.

- Si vous utilisez le Cooking Chef sans chauffer, il n'est pas nécessaire d'installer le protège-chaleur 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 ❸.

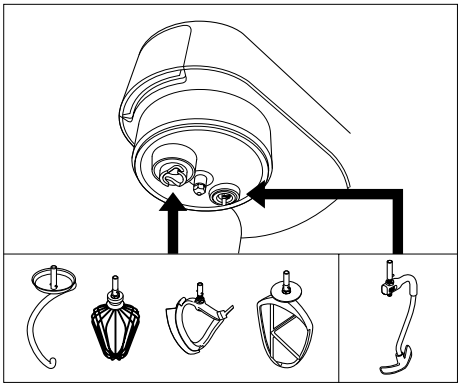
5 Sélectionnez l'une des options suivantes :

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 ③ ou la prise du mélangeur ④ si vous utilisez le mélangeur, en insérant l'embout dans l'orifice prévu à cet effet avant de le tourner pour le verrouiller ❹.



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 continuel.
- 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

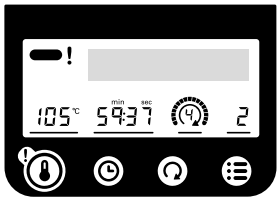
200 g de miel clair, liquide et froid (conservé préalablement une nuit au réfrigérateur)
1 piment (entier)
5 ml (1 cuillère à café) de beurre d'arachide croquant
Assaisonnement

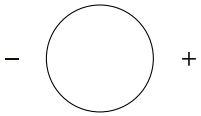
1 Insérez tous les ingrédients dans le mini hachoir / moulin.
2 Installez l'accessoire sur le Cooking Chef et laissez les ingrédients se répartir autour de la lame.
3 Actionnez la fonction pulse pendant 10 secondes.
4 Utilisez selon vos besoins.

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).
P1	Affiche la phase en cours pendant l'utilisation d'un programme prédéfini.
COOKING CHEF	Le texte affiche les informations concernant l'état, les informations concernant le programme et les messages d'erreur.
105 °C	Affiche la température sélectionnée. La température peut être réglée aux des valeurs « OFF », 20°C - 180°C.
min sec 59:37	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'allumnt 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.
2	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 replacez 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	Intervalles 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	

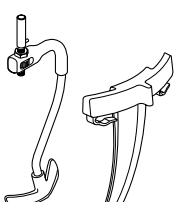
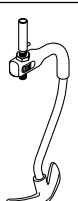
Réglages de température	
Température	**Utilisations**
50°C	Tempérage du chocolat
72°C - 82°C	Pochage
98°C - 99°C	Mijotage
100°C	Ébullition, vapeur
130°C - 140°C	Légumes sautés
180°C	Brunissement de la viande

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

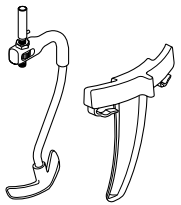
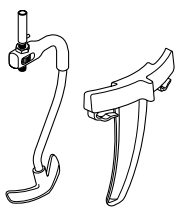
Sélectionnez le programme

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		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	**Wok**	**Ajoutez de l'huile**	**Ajoutez les légumes et la viande**	**Ajoutez l'assaisonnement**	**Ingrédients supplémentaires**	**Maintien au chaud**	**N/A**		Sauté
	°C	140°C	180°C	160°C	140°C	80°C			
	↻	–	3	2	2	9			
	W	Auto	Auto	1500W	1500W	Auto			
	Étape de chauffage	✓	✓	✓	✗	✗			
	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**	**Maintien au chaud**		Risotto au poulet
	°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	✓	✗	✓	✓	✓	✗		
	Temps de cuisson	0	2 min→3 min	1 min→3 min	1 min	3 min→10 min	5 min		

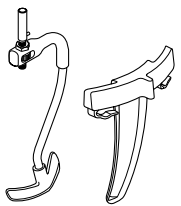
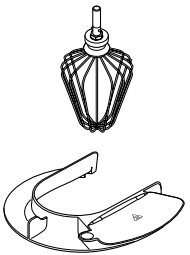
Remarque :
- Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase un démarre.

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				

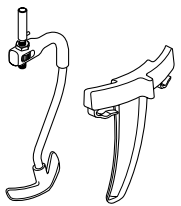
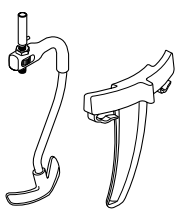
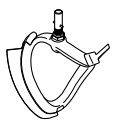
Remarque :
- Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.
- HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.

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				
	↻	–	3	2→2	9				
	W	Auto	Auto	1500W→1500W	Auto				
	Étape de chauffage	✓	✓	✓	✗				
	Temps de cuisson	0	10 min	4 min→15 min	30 min				
	Sauce hollandaise	**Faire fondre le beurre et retirer**	**Ajouter les jaunes d'œufs et le liquide**	**Ajouter doucement le beurre fondu**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Sauce béarnaise, sauce hollandaise
	°C	60°C	72°C	72°C					
	↻	2	HSHT 6	HSHT 6					
	W	750W	750W	750W					
	Étape de chauffage	✓	✓	✗					
	Temps de cuisson	10 min	4 min	2 min					

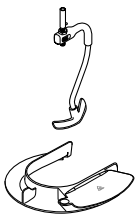
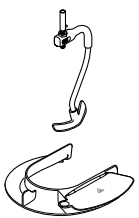
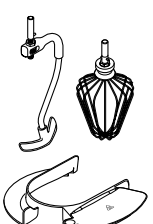
Remarque :
- Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.
- HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.

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**		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	✓	✗	✗					
	Temps de cuisson	10 min→20 min	10 min→-	2 heures					
	Chocolat noir	**Ajouter le chocolat 1**	**Ajouter le chocolat 2**	**Maintien au chaud**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		
	°C	47°C	OFF→31°C	31°C					
	↻	9→4	4→0	0					
	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**		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	–	–					

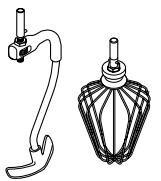
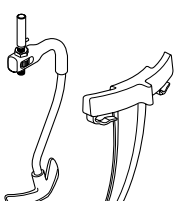
Remarque :
- Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.
- HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.

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**	**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	✗	✗	✗	✗				
	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	✓	✗	✗	✗	✗			
	Temps de mixage	2 min	8 min	5 min	1 heure	1 min			
meringue	**Italienne**	**Ajouter les blancs d'œufs, le sucre et l'eau**	**Maintien au chaud**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Omelette norvégienne, glaçage de gâteaux
	°C	118°C→OFF	OFF						
	↻	HSHT 5→HSHT 5	HSHT 5						
	W	750W→Auto	750W						
	Étape de chauffage	✓	✗						
	Temps de cuisson	1 min→10 min	10 min						

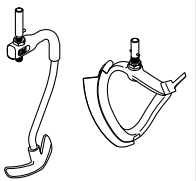
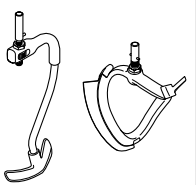
Remarque :
- Certaines phases un programme sont associées à du chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.
- HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.

programmes

PRÉPARATION SUCRÉS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés	Idées 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				

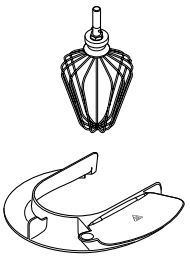
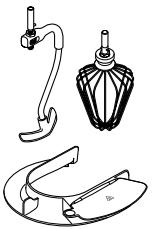
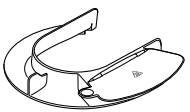
Remarque :
- Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.
- HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.

programmes

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	✗	✓	✗					
	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	✗	✓	✗					
	Temps de cuisson	3 min	5 min	30 min					

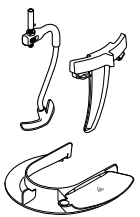
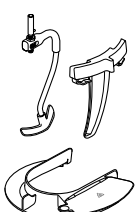
Remarque :
- Certaines phases de programme sont associées à un chauffage pour permettre aux ingrédients d'atteindre la température spécifiée avant que la phase démarre.
- HSHT (tel qu'affiché à l'écran) = Mode vitesse et température élevées.

programmes

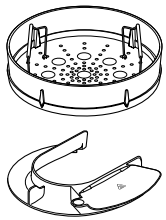
PRÉPARATION SUCRÉS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés	Idées de recettes
crème	**Sabayon**	**Ajouter œufs, sucre et liquide**	**Maintien au chaud**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Sabayon
	°C	74°C→OFF	50°C						
	↻	HSHT Max→ HSHT Max	HSHT 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.

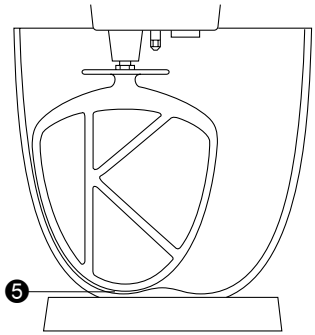
programmes				
CUISSON VAPEUR	Phase 1 (P1)	Maintien au chaud	Accessoires utilisés	Commentaires
°C	110°C	80°C		Remarque : • Consulter les instructions du panier vapeur pour connaître les quantités et durées recommandées – ajuster le temps de cuisson selon les besoins.
↻	-	-		
W	1500W	Auto		
Étape de chauffage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

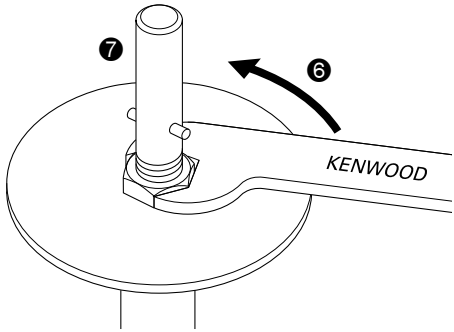
Explication du texte affiché à l'écran Pendant les programmes prédéfinis, différents messages s'afficheront à l'écran.	
Message	**Description**
REFROIDISSEMENT	Le bol refroidit jusqu'à une température définie.
CHAUFFE	Le bol chauffe jusqu'à la température.
MODE HSHT	Mode vitesse et température élevées (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.
LEVEE DE LA PATE	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 ❺. 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 Abaisser 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 ❻ afin de pouvoir ajuster l'axe ❼. 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.

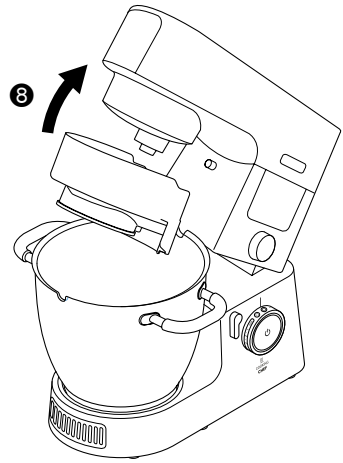
1 Débranchez l'appareil.
2 Levez la tête du mixeur et insérez l'accessoire.
3 Baissez la tête du robot. Si l'accessoire nécessite un ajustement, levez la tête du robot et desserrez l'écrou à l'aide de la clé, puis baissez la tête du robot.
4 Pour baisser l'accessoire plus près du fond du bol, tournez 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 Resserez l'écrou.

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

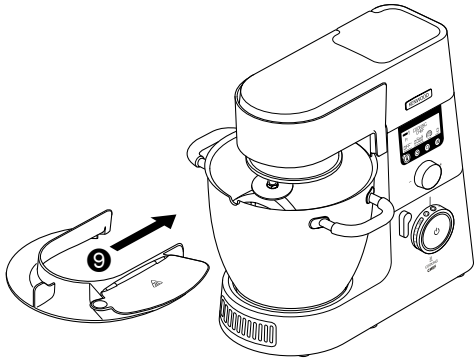
installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussure

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

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



1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
2 Poussez le protège-chaleur vers le haut sur la partie inférieure de la tête du robot ❽ jusqu'à sa mise en place. Le protège-chaleur 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 ❾.



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

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

installation et retrait des caches sorties

Cache sortie rapide

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

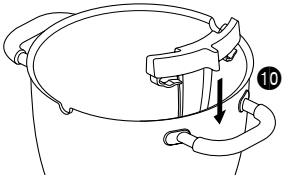
Cache de sortie lente

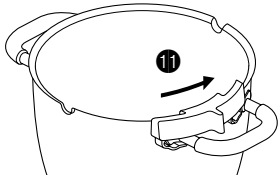
1 Pour retirer le cache, utilisez la prise présente dessous et tirez vers l'extérieur.
2 Pour installer, repérez la prise en haut du cache dans la cavité de la sortie et poussez pour le clipser en position.

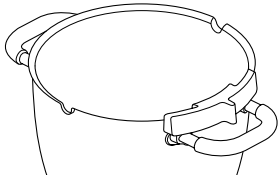
installation et retrait de la pince d'aide au mélange

La pince d'aide au mélange peut être utilisé 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 ❿.
2 Tournez la pince dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur les poignées du bol ⓫.
3 Pour la retirer, inversez la procédure. **IMPORTANT** - La pince d'aide au mélange ne doit pas être installé si vous utilisez le batteur K, le fouet, le crochet pétrisseur ou le batteur à crème.





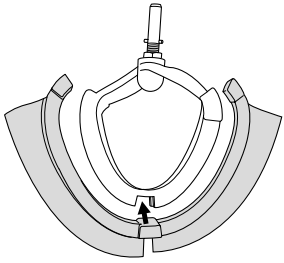


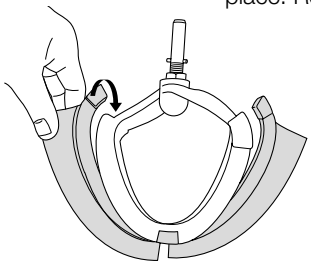
montage du batteur à crème haute température

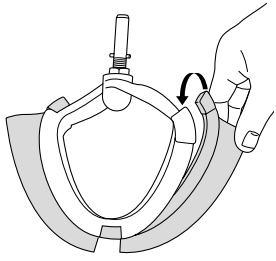
installation de la spatule à haute température

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, dénoyautez les fruits, mélangez doucement les ingrédients sans accessoire (mais sélectionnez une vitesse). 2 Ajoutez les ingrédients une fois la tête du robot rabaissée. 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 rabaissée. 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. *Pour plus d'information, veuillez consulter le site www.kenwoodworld.com/twist*
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-chaleur 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-chaleur 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 lez 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