

KENWOOD



COOKING CHEF

- › Quick Start Guide
- › Guide de démarrage rapide
- › Snel Start Gids
- › Quick Start Guide
- › Guida rapida di consultazione



Introduction

Découvrez comment utiliser votre Cooking Chef !

Ce guide vous présente votre robot en détail, les messages de sécurité qui peuvent apparaître sur l'écran, ainsi que des trucs et astuces pour vous aider à utiliser les outils et les accessoires au maximum de leurs capacités.

Grâce au Cooking Chef vous pourrez réaliser des recettes basiques comme des plats élaborés. Que vous soyez débutant ou expert en cuisine, le Cooking Chef vous aide à préparer un nombre infini de préparations.



Découvrez votre robot

1 Sortie ultra rapide: Cette sortie reçoit des accessoires qui nécessitent une grande vitesse de rotation comme le blender, la centrifugeuse ou la râpe rapide.

2 Sortie intermédiaire: Cette sortie est idéale pour utiliser le bol Multipro.

3 Sortie lente: Cette sortie, plus lente permet de hacher, réaliser des pâtes fraîches, ou encore râper et émincer du fromage ou du chocolat.

→ Voir document **4 Les accessoires en option**

4 Axe de la sortie planétaire: Le Cooking Chef est doté du mouvement planétaire. Ce mouvement permet au batteur d'être légèrement décentré et de tourner sur lui-même tout en suivant la paroi du bol. La préparation est donc constamment ramenée au milieu, ce qui permet de mélanger à la perfection.

5 Poignées du bol: Les poignées sont antidérapantes et restent froides.

6 Le bol: Il s'agit d'un bol d'une capacité totale de 6,7 L. Il est réalisé en acier inoxydable, mais de l'aluminium a été inséré dans la base pour fonctionner sur le système de cuisson par induction. Il peut être utilisé pour des préparations chaudes ou froides. Pour les préparations chaudes, la capacité est limitée à 3 L.

7 La cuisson induction: Le Cooking Chef est doté de la cuisson induction. Ce type de cuisson permet une montée en température très rapide, et un contrôle très précis (à 5°C près), notamment grâce aux 2 sondes situées sous le bol.



8 L'écran LCD: L'écran affiche avec précision la température et le temps de préparation.

9 Le minuteur: Le minuteur se programme à l'aide des touches +/- situées sous l'écran. Le réglage se fait de 5 secondes en 5 secondes. Il peut être réglé de 5 secondes à 3 heures.

10 Touche de température / temps: Cette touche vous permet de voir alternativement le temps de préparation et la température de la préparation dans le bol.

11 LED de température: La LED bleue clignote, ou est allumée lorsque la fonction cuisson est utilisée.

12 Le thermostat: Le thermostat vous permet de régler la température désirée de 20 à 140°C.

13 Touche mélange délicat: Cette touche permet de mélanger ou d'incorporer très délicatement les ingrédients. A chaque pression, le robot effectue 2 tours ½ à vitesse très lente.

14 Touche Pulse: Cette touche permet d'atteindre directement la vitesse maximum. Elle permet également de débloquer la sécurité, limitant la vitesse du robot, lorsque la température de la préparation dans le bol dépasse 60°C. Il suffit de maintenir la touche pulse enfoncée jusqu'à ce que la vitesse désirée soit atteinte.

15 LED de vitesse: La LED bleue clignote, lorsqu'une vitesse est sélectionnée.

16 Les positions spéciales cuisson:

1 **Mélange 1:** Le robot tourne à vitesse très lente. Idéal pour que les crèmes et les sauces n'attachent pas.

2 **Mélange 2:** Le robot effectue 2,5 tours toutes les 5 secondes. Parfait pour les ingrédients peu fragiles qui ont tendances à attacher à la cuisson.

3 **Mélange 3:** Le robot effectue 2,5 tours toutes les 30 secondes pour les préparations chaudes délicates qui nécessitent une cuisson lente et douce.

17 Le variateur de vitesses: Comme tous les robots Chef & Major Kenwood, le Cooking Chef est doté d'un variateur de vitesses à 8 positions.

Pour Commencer



1 Ouvrez la tête du robot.



2 Installez la protection anti-condensation.



3 Installez un outil (bateur K).



4 Mettez le bol en position.



5 Fermez la tête du robot.



6 Installez le couvercle anti-éclaboussure.

Pour cuire



7 Branchez le robot.



8 Ajoutez les ingrédients.



9 Réglez la température.



10 Choisissez la vitesse de mélange.



11 La cuisson commence.



12 Diminuez la température.

Pour arrêter



13 Remettez la vitesse à 0.



14 Retirez le couvercle anti-éclaboussure.



15 Ouvrez la tête du robot.



16 Retirez l'outil.



17 Retirez la protection anti-condensation.



18 Posez le bol sur le tapis résistant à la chaleur.

Messages d'erreur



Messages d'erreur:

Ces messages, ou codes, peuvent apparaître lorsque le robot est utilisé en mode cuisson. Ils sont accompagnés d'un bip. Le robot arrête de tourner ou ne chauffe pas.

E: 01 – Robot ouvert

Le variateur de vitesses n'est pas en position "0" et la tête du robot est levée.

Solution: Fermer la tête du robot. Remettre le variateur sur "0", puis sélectionner une vitesse.



E: 02 – Le bol

Le bol du robot n'est pas correctement installé.

Solution: Vérifier la position du bol.



E: 03 – la protection anti-condensation

La protection anti-condensation est mal /non installée.

Solution: S'assurer que la protection est correctement fixée sur la tête du robot.



E: 04 – Les caches sorties

Les caches sorties (des sorties lente, intermédiaire et rapide) sont mal fixés. Le robot tourne, mais ne cuit pas.

Solution: S'assurer que tous les caches sont bien installés. Remettre le variateur de vitesses à "0" puis sélectionner une vitesse.



Utiliser les outils:

Pour un résultat parfait, certains outils comme le Fouet, le Bateur K et le Mélangeur doivent avoir une position parfaite dans le bol. Il est parfois nécessaire de les ajuster. Utilisez la clé fournie pour ajuster leur hauteur dans le bol.

Note: Attention ! Les outils ne doivent pas toucher le fond bol, afin de ne pas le rayer. L'espace entre l'outil et le bol doit être au maximum de 5 mm.



Astuce: Pour le fouet notamment, une feuille de papier doit pouvoir passer entre l'outil et le bol sans forcer.

Le Mélangeur: Le Mélangeur s'installe d'une manière légèrement différente des autres outils. En tenant l'accessoire par sa partie haute, mettre l'axe de l'outil dans le robot et aligner l'ergot de la sortie et la fente du haut du mélangeur. Fixer ensuite l'outil en le tournant par la partie centrale.



Le Batteur souple: Les ailettes en caoutchouc du Batteur souple doivent être retirées pour un nettoyage parfait. Une petite brosse vous est fournie pour nettoyer l'intérieur des ailettes.



Couvercle anti-éclaboussure: Le couvercle anti-éclaboussure à deux fonctions. Il permet de se protéger d'éventuelles éclaboussures, tout en ayant la possibilité d'ajouter des ingrédients dans le bol grâce à la cheminée d'alimentation. Il est aussi indispensable pour cuire à l'étouffée ou à la vapeur dans le bol.

Note: Lorsque le couvercle est utilisé pour cuire à la vapeur, s'assurer qu'il est complètement fermé, pour monter plus rapidement en température et générer plus de vapeur.



Le panier vapeur: Le panier vapeur se compose de deux parties distinctes : la base en métal et le bord en plastique sur lequel viennent se clipser les poignées. Il est ainsi plus facile de retirer les aliments fragiles sans les casser, et de nettoyer le panier. Pour le monter, il suffit de venir poser la partie plastique sur la base métal, en faisant coïncider les petites encoches, puis de clipser les poignées.

Note: Il est nécessaire de mettre entre 500 et 650 ml d'eau dans le bol pour cuire vos aliments à la vapeur.



www.kenwoodcookingchef.com



www.kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE