KENWOOD

TYPE KCC90

instructions

English	**2 - 25**
Français	**26 - 49**
Deutsch	**50 - 73**
Italiano	**74 - 97**
Español	**98 - 121**

KENWOOD
COOKING CHEF

COOKING CHEF

COOKING
CHEF
P1
OFF °C
min sec
00:00
0

KENWOOD

1

2

3

4

5

6/7

8

9

10

11

12

13

contents

safety	3 – 4
key	5
language selection	5
the bowl tools and some of their uses	6
to use your Cooking Chef	6 – 7
to use your Cooking Chef as a mixer	7
display screen symbols explained	8
manual mode	9 – 10
using the pre-set programmes	11
Savoury programmes	11 – 12
main meals	11
sauce	12
Sweet programmes	13 – 16
chocolate tempering	13
doughs	13 – 14
meringue	14
compote	15
sauces	15 – 16
others	16
Slow cook programmes	17
high	17
low	17
Steam programme	18
adjusting the bowl tools	19
to fit and use your splashguard assembly	20
to remove and fit outlet covers	21
to fit and remove your stir assist clip	21
assembling the high temperature creaming beater	21
maximum capacities and recommended speeds	22
care and cleaning	23
service and customer care	23
troubleshooting guide	24 – 25

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 cooking with 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 (removable)
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 stir setting 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/enter button to select “SETTINGS” and press the display dial/enter button to confirm.	SETTINGS ↓ LANGUAGES
3 Use the display dial/enter button to select “LANGUAGES” and press the display dial/enter button to confirm.	
4 Use the display dial/enter button to select the required language. Once the required language is selected, press the display dial/ enter button 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 ㉕ upwards onto the underside of the mixer head ❷ until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal ㉖ 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:
Manual Cooking.
Refer to manual mode section.
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 ③ or stir tool socket ④ if using the stir tool, locating the pin in the groove and then turn to lock into position ❹.

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 standby 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 in 'to use your Cooking Chef'. 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).
P1	Shows current phase of a programme when using the pre-set programmes.
COOKING CHEF	Text display shows status information, programme information and error messages.
105 °C	Shows the selected temperature. Temperature can be set from, “OFF”, 20°C - 180°C.
min sec 59:37	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.
2	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 delay settings

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

Speed	Delay intervals	Uses
0	No delay (Continuous stirring)	Continuous stirring for sauces and risottos.
1	5 seconds	Browning meat and sautéing vegetables.
2	10 seconds	
3	20 seconds	
4	30 seconds	
5	40 seconds	Stirring stews, casseroles, broths, etc.
6	50 seconds	
7	1 minute	
8	2 minutes	
9	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/enter button to select “Programmes”.
3 Press the display dial/enter button to confirm.
4 Turn the display dial/enter button to select either “Savoury”, “Sweet”, “Slow Cook” or “Steam” programmes. See the tables below for sub-programme options.
5 Press the display dial/enter button 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**	**N/A**	**N/A**		Stir fry
	°C	140°C	180°C	160°C	120°C				
	↻	–	3	2	2				
	W	Auto	Auto	1500W	1500W				
	Heating stage	✓	✓	✓	✗				
	Cooking time	✗	3 ½mins	2mins	45 secs				
	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	✗	2mins→3mins	1min→3mins	1min	3mins→10mins	5mins		
	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	✗	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	✗	1min→5mins	10mins	20mins	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

SAVOURY		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
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	HSHT 6				
	W	750W→750W	1000W→750W	750W	500W				
	Heating stage	✓	✓	✓	✗				
	Cooking time	1min→15secs	1min→4mins	15mins	30mins				
	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	✓	✓	✓	✗				
	Cooking time	✗	10mins	4mins→15mins	30mins				
	Hollandaise	**Melt butter and remove**	**Add yolks & liquid**	**Slowly add melted butter**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Béarnaise sauce, Hollandaise sauce
	°C	60°C	72°C	72°C					
	↻	2	HSHT 6	HSHT 6					
	W	Auto	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**	**N/A**		Coating truffles, cake decorating
	°C	42°C→42°C	42°C→OFF→31°C	31°C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→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**	**N/A**		
	°C	47°C→47°C	47°C→OFF→31°C	31°C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→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**	**N/A**		Profiteroles, eclairs
	°C	90°C	OFF	OFF					
	↻	2	0	Speed 4					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Heating stage	✓	✗	✗					
	Cooking time	1min	–	–					
	Standard Doughs	**Add liquid, flour & yeast**	**–**	**Proofing**	**Knocking back**	**N/A**	**N/A**		White bread
	°C	OFF	OFF	28°C	OFF				
	↻	0	Speed 1	OFF	0				
	W	OFF	OFF	250W	OFF				
	Heating stage	✗	✗	✗	✗				
	Mixing time	2mins	8mins	1hr	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

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	**Enriched doughs**	**Add liquid, flour & yeast**	**–**	**Add butter**	**Proofing**	**Knocking back**	**N/A**		Brioche
	°C	OFF	OFF	OFF	28°C	OFF			
	↻	0	Speed 1	Speed 1	OFF	0			
	W	OFF	OFF	OFF	350W	OFF			
	Heating stage	✓	✗	✗	✗	✗			
	Mixing time	2mins	8mins	5mins	1hr	1min			
meringue	**Italian**	**Add egg whites, sugar & water**	**Keep warm**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Baked Alaska, cake Frosting
	°C	118°C→OFF	OFF						
	↻	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6						
	W	750W→Auto	750W						
	Heating stage	✓	✗						
	Cooking time	1min→10mins	10mins						
	Swiss	**Add egg whites, sugar & water**	**Keep warm**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Buttercream frostings
	°C	45°C→OFF	OFF						
	↻	Speed 6→Speed 6	Speed 6						
	W	750W→Auto	750W						
	Heating stage	✓	✗						
	Cooking time	1min→10mins	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

programmes

SWEET		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Tools used	Recipe ideas
compote	**Fruit compote**	**Add fruit, pectin & sugar**	**N/A**	**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	**Add puree, sugar & pectin**	**Add sugar & glucose**	**Add citric acid**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Pâte de fruit
	°C	100°C	107°C	100°C→70°C					
	↻	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Heating stage	✓	✓	✓					
	Cooking time	2mins	10mins	2mins→-					
sauces	**Crème Patisserie**	**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	✗	✓	✗					
	Cooking time	2mins	5mins→-	30mins					
	Crème Anglaise	**Add egg & sugar**	**Add liquid**	**Keep warm**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Crème Anglaise
	°C	OFF	87°C	80°C					
	↻	Speed 2	0	0					
	W	OFF	Auto	Auto					
	Heating stage	✗	✓	✗					
	Cooking time	3mins	12mins	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**	**Keep warm**	**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						
	Heating stage	✓	✗						
	Cooking time	2mins→–	15mins						
others	**Pate de Bombe**	**Add eggs & sugar**	**Keep warm**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Base for mousses
	°C	OFF →118°C→OFF	OFF						
	↻	HSHT 6	HSHT 6						
	W	500W	500W						
	Heating stage	✓	✗						
	Cooking time	2→1→–	10mins						
	Popcorn	**Add oil**	**Add popcorn kernals**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Popcorn
	°C	180°C	180°C						
	↻	–	–						
	W	Auto	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

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	98°C →95°C	80°C						
↻	0→9	–						
W	1500W→1000W	Auto						
Heating stage	✓	✗						
Cooking time	20mins→2hrs	30mins						
Low	**Add ingredients**	**Keep warm**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Casseroles
°C	98°C →85°C	80°C						
↻	0→9	9						
W	1500W→1000W	Auto						
Heating stage	✓	✗						
Cooking/mixing time	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 programme phases 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	102°C	65°C		Note: • Refer to steamer basket instruction manual for recommended quantities and times – adjust the cooking time as required.
↻	–	–		
W	Auto	Auto		
Heating stage	✓	✗		
Cooking time	10mins	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 ❺. 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 ❻ sufficiently to allow adjustment of the shaft ❼. 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 factory and is not adjustable.

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 ❽ 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 ❾.
- 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 ❿.
2 Turn the clip anti-clockwise onto the bowl handles ⓫.
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, vegeta-bles 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, stir assist 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	✓
Dough hook	✓
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 be 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.
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) TWIST CONNECTION	Attachment must have the KAX twist connection system TWIST CONNECTION to fit the outlet. If you own attachments featuring the Bar Connection System BAR 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.*

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	27 – 28
légende	29
choix de la langue	29
accessoires du bol et utilisations	30
utilisation de votre Cooking Chef	30 – 31
utilisation de votre Cooking Chef comme robot	31
explication des symboles affichés à l'écran	32
mode manuel	33 – 34
utilisation des programmes prédéfinis	35
Programmes plats salés	35 – 36
plats principaux	35 – 36
sauces	36
Programmes préparations sucrèes	37 – 40
chocolat	37
pâtes	37 – 38
meringue	38
fruit	39
crème	39 – 40
autres	40
Programmes Cuisson lente	41
haute T°	41
basse T°	41
Programme Cuisson vapeur	42
ajustement des accessoires du bol	43
installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussure	44
installation et retrait des caches sorties	45
installation et retrait de la pince d'aide au mélange	45
montage du batteur à crème haute température	45
capacités maximales et vitesses recommandées	46
entretien et nettoyage	47
service après-vente	47
guide de dépannage	48 – 49

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 crochet de pétrissage
㉒ outil mélangeur
㉓ pince d'aide au mélange
㉔ spatule haute température
㉕ protège-chaleur
㉖ joint en caoutchouc (amovible)
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 réglage de mélange
㊷ touche de menu

㊸ corne

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 Utilisez le cadran d'affichage/saisie pour sélectionner « SETTINGS » puis appuyez sur le cadran d'affichage/saisie pour confirmer.	SETTINGS ↓ LANGUAGES
3 Utilisez le cadran d'affichage/saisie pour sélectionner « LANGUAGES » puis appuyez sur le cadran d'affichage/saisie pour confirmer.	
4 Utilisez le cadran d'affichage/saisie pour sélectionner la langue souhaitée. Une fois la langue requise sélectionnée, appuyez sur le cadran d'affichage/saisie pour confirmer.	ENGLISH ↓ FRANCAIS
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.

Crochet de pétrissage
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 :

Utilisation manuelle.
Consultez la section consacrée au mode manuel.

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 gants 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 » « O », 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 dans « utilisation de votre Cooking Chef ». 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'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.
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 le robot 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 augmeute 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 par intermittence 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 Tournez le cadran d'affichage/saisie pour sélectionner « Programmes ».
3 Appuyez sur le cadran d'affichage/saisie pour confirmer.
4 Tournez le cadran d'affichage/saisie pour sélectionner les programmes « Savoury » (Salé), « Sweet » (Sucré), « Slow Cook » (Cuisson lente) ou « Steam » (Vapeur). Veuillez vous reporter aux tableaux ci-dessous pour les options des sous-programmes.
5 Appuyez sur le cadran d'affichage/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.

PLATS 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**	**N/A**	**N/A**		Sauté
	°C	140°C	180°C	160°C	120°C				
	↻	–	3	2	2				
	W	Auto	Auto	1500W	1500W				
	Étape de chauffage	✓	✓	✓	✗				
	Temps de cuisson	✗	3 min et ½	2 min	45 sec				
	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	✗	2 min→3 min	1 min→3 min	1 min	3 min→10 min	5 min		
	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	✗	2 min→3½ min	10 min	4 heures	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

PLATS 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	**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	✗	1 min→5 min	10 min	20 min	30 min			
sauces	**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	HSHT 6				
	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				
	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	✗	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	Auto	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

PRÉPARATIONS SUCRÈES		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	42°C→OFF→31°C	31°C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000W					
	Étape de chauffage	✓	✗	✗					
	Temps de cuisson	10 min→20 min	–→–→10mins	2 heures					
	Chocolat noir	**Ajouter le chocolat 1**	**Ajouter le chocolat 2**	**Maintien au chaud**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		
	°C	47°C→47°C	47°C→OFF→31°C	31°C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000W					
	Étape de chauffage	✓	✗	✗					
	Temps de cuisson	10 min→20 min	–→–→10mins	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	90°C	OFF	OFF					
	↻	2	0	Vitesse 4					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Étape de chauffage	✓	✗	✗					
	Temps de cuisson	1 min	–	–					
	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				
	↻	0	Vitesse 1	OFF	0				
	W	OFF	OFF	250W	OFF				
	Étape de chauffage	✗	✗	✗	✗				
	Temps de mixage	2 min	8 min	1 heure	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

PRÉPARATIONS SUCRÈES		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 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			
	↻	0	Vitesse 1	Vitesse 1	OFF	0			
	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 6→HSHT 6	HSHT 6						
	W	750W→Auto	750W						
	Étape de chauffage	✓	✗						
	Temps de cuisson	1 min→10 min	10 min						
	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 6→Vitesse 6	Vitesse 6						
	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

PRÉPARATIONS SUCRÈES		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Accessoires utilisés	Idées de recettes
fruit	**Confiture**	**Ajouter les fruits, la pectine et le sucre**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Compote de fraise
	°C	104°C→OFF							
	↻	2→0							
	W	750W→Auto							
	Étape de chauffage	✓							
	Temps de cuisson	10 min→10 min							
	Pâte de fruit	**Ajouter la compote, le sucre et la pectine**	**Ajouter le sucre et le glucose**	**Ajouter l'acide citrique**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Pâte de Fruits
	°C	100°C	107°C	100°C→70°C					
	↻	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Étape de chauffage	✓	✓	✓					
	Temps de cuisson	2 min	10 min	2 min→-					
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	87°C	80°C					
	↻	Vitesse 2	0	0					
	W	OFF	Auto	Auto					
	Étape de chauffage	✗	✓	✗					
	Temps de cuisson	3 min	12 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

PRÉPARATIONS SUCRÈES		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						
	↻	–	–						
	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	98°C→95°C	80°C						
↻	0→9	–						
W	1500W→1000W	Auto						
Étape de chauffage	✓	✗						
Temps de cuisson	20 min→2 heures	30 min						
Basse T°	**Ajouter les ingrédients**	**Maintien au chaud**	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**		Daubes
°C	98°C→85°C	80°C						
↻	0→9	9						
W	1500W→1000W	Auto						
Étape de chauffage	✓	✗						
Temps de cuisson/mélange	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	102°C	65°C		Remarque : • Consulter les instructions du panier vapeur pour connaître les quantités et durées recommandées – ajuster le temps de cuisson selon les besoins.
↻	-	-		
W	Auto	Auto		
Étape de chauffage	✓	✗		
Temps de cuisson	10 min	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 définie.
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.a

crochet de pétrissage – cet outil est réglé en usine et ne peut pas être ajusté.

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 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 “
Crochet de pétrissage	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 d'aide au mélange

- 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	✓
Crochet de pétrissage	✓
Pince d'aide au mélange	✓
Caches sorties	✗
Spatule	✓
Couvercle anti-éclaboussure et protège-chaleur	✓
Joint de caoutchouc	✓
Tapis de protection du plan de travail	✓
Corne	✓

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.
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.
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".		

Inhalt

Sicherheit	51 – 52
Anschlüsse	53
Spracheinstellung	53
Die Rührelemente und einige ihrer Einsatzmöglichkeiten	54
Verwendung Ihrer Cooking Chef	54
Verwendung Ihrer Cooking Chef als Küchenmaschine	55
Display-Symbole und ihre Bedeutung	56
Manueller Betrieb	57 – 58
Verwendung der Programme	59
Programme: herzhaft	59 – 60
Hauptgericht	61
Sauce	62
Programme: süß	61 – 64
Schokolade temperieren	61
Teig	61 – 62
Meringue	62
Kompott	63
Creme	63 – 64
Sonstiges	64
Programme: Slow Cooking	65
Hoch	65
Niedrig	65
Programm: Dampfgaren	66
Einstellen der Rührelemente	67
Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes	68
Entfernen und Anbringen der Anschlussdeckel	69
Anbringen und Entfernen des Rührhilfe-Clips	69
Zusammenbau des Flexi-Rührelements	69
Höchstmengen und empfohlene Geschwindigkeiten	70
Pflege und Reinigung	71
Kundendienst und Service	71
Fehlerbehebung	72 – 73

Sicherheit

- **Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.**
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Wichtiger Hinweis zu elektronischen medizinischen Implantaten

- Wie alle Induktionsheizprodukte erzeugt dieses Gerät Magnetfelder in seiner unmittelbaren Umgebung. Benutzer oder Personen mit Herzschrittmachern oder anderen aktiven Implantaten sollten ärztlichen Rat einholen, bevor sie in Berührung mit dem Gerät kommen, um etwaige Gesundheitsrisiken aufgrund von Unverträglichkeit zu verhindern.
- Das Gerät vor dem Anbringen von Rührelementen/Zubehör, nach Gebrauch und vor dem Reinigen ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Körperteile, Haar, Schmuck und lockere Kleidung von beweglichen Teilen und angebrachten Aufsätzen fernhalten.
- Niemals Ihre Finger o.ä. in den Klappmechanismus stecken.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen. Siehe „Kundendienst und Service“.
- Niemals unzulässiges Zubehör oder mehr als ein Zubehörteil gleichzeitig benutzen.
- Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten und bei Verwendung des Induktionsheizers die Schüssel immer nur bis zur inneren 3-Liter-Markierung füllen.
- Beim Verwenden eines Zubehörteils die entsprechenden Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen lesen.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf verriegelt ist und Schüssel, Rührelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Vorsicht bei der Berührung irgendwelcher Teile der Maschine im Kochmodus oder nach dem Kochen. Dies gilt INSBESONDERE FÜR DIE SCHÜSSEL, DEN SPRITZSCHUTZ UND DIE RÜHRELEMENTE, da diese noch lange nach Ausschalten des Geräts HEISS bleiben. Schüssel zum Abnehmen und Tragen an ihren Griffen anfassen. Zum Handhaben der heißen Schüssel und Rührelemente Topflappen verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Seien Sie daher vorsichtig im Umgang damit und verwenden Sie die Schutzmatte, wenn Sie die Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen absetzen.
- Vorsicht mit heißem Dampf, der aus der Schüssel austreten kann, insbesondere beim Öffnen des Spritzschutzes oder Aufklappen des Maschinenkopfes.
- Heiße Zutaten vor dem Umfüllen von der Rührschüssel in den Mixer immer erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Nur Originalteile bzw. die Schüssel und das Zubehör benutzen, die zum Lieferumfang dieses Geräts gehören. Die Schüssel niemals mit einer anderen Hitzequelle verwenden.
- Das Gerät niemals im Kochmodus bei leerer Schüssel betreiben.
- Niemals irgendwelche Gegenstände in die Entlüftungsschlitze einführen.

- Bei Gebrauch dieses Geräts sicherstellen, dass es auf einer ebenen Oberfläche und nicht zu nah an der Kante steht. Darauf achten, dass ein Abstand von mindestens 10 cm zu den Wänden besteht und die Entlüftungsschlitze nicht blockiert sind. Nicht unter Hängeschränken aufstellen.
- Zum ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Induktionskochers vor dem Kochen sicherstellen, dass Schüsselboden und Temperaturfühler sauber und trocken sind.
- Wie bei allen Induktionskochern während des Gebrauchs keine Kreditkarten, magnetischen Medien oder empfindlichen elektronischen Geräte in der Nähe platzieren.
- Vor dem Verzehr immer sicherstellen, dass die Speisen gar sind.
- Beim Frittieren/Kochen mit Öl nur maximal 250 ml verwenden.
- Speisen sollten kurz nach dem Kochen verzehrt oder schnell abgekühlt und so bald wie möglich in den Kühlschrank gestellt werden.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Netzkabel bietet ein geringeres Risiko, sich darin zu verfangen oder darüber zu stolpern. Im Bedarfsfall kann – mit angemessener Vorsicht – ein Verlängerungskabel verwendet werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels: 1) Die angegebene Spannung und Stromstärke des Verlängerungskabels müssen zumindest den Werten des Geräts entsprechen. 2) Das Kabel darf nicht von der Arbeitsplatte bzw. dem Tisch hängen, so dass Kinder daran ziehen oder Personen darüber stolpern können. Wenn das Gerät geerdet ist, sollte das Verlängerungskabel einen geerdeten Stecker mit dreiadriger Leitung aufweisen. Spannung und Stromstärke des Geräts sind auf der Unterseite angegeben.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.**
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

- Die Teile waschen: Siehe „Pflege und Reinigung“.

Komponenten Ihres Kenwood Cooking Chef

Übersicht

Zubehör-Anschlüsse

① Hochgeschwindigkeits-Anschluss (HSO)
② Niedriggeschwindigkeits-Anschluss (SSO)
③ Rührelement-Steckplatz
④ Koch-Rührelement-Steckplatz

Küchenmaschine

⑤ Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss
⑥ Maschinenkopf
⑦ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
⑧ Cooking Chef Schüssel
⑨ Maschinenkopf - Lifthebel
⑩ Geschwindigkeitsregler
⑪ Standby-Taste
⑫ Dreh-/Eingabetaste
⑬ Display
⑭ Abflussöffnung
⑮ Schüsselsockel/Induktionsbereich
⑯ Entlüftungsschlitze
⑰ Temperaturfühler
⑱ K-Haken
⑲ Flexi-Rührelement
⑳ Profi-Ballonschneebesen
㉑ Knethaken
㉒ Koch-Rührelement
㉓ Rührhilfeclip
㉔ Hochtemperatur-Spatel
㉕ Hitzeschild
㉖ Gummidichtung (abnehmbar)
㉗ Spritzschutz
㉘ Füllschachtdeckel
㉙ Arbeitsflächen-Schutzmatte
㉚ Schraubenschlüssel

Display-Symbole

㉛ Temperatur-Warnanzeige
㉜ Programmphase
㉝ Temperatureinstellung
㉞ Warnung für hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur (HSHT)
㉟ Textanzeige
㊱ Zeiteinstellung
㊲ Rührintervall-Einstellung
㊳ Leistungseinstellung

Anzeigefeld

㊴ Temperaturtaste
㊵ Zeittaste
㊶ Taste „Rührintervall“
㊷ Menütaste

㊸ Teigschaber

Hinweis: Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

Der Niedriggeschwindigkeits-Anschluss Ihrer Küchenmaschine ist zum Anbringen von Aufsätzen mit TWIST-System ausgelegt. Wenn Sie neue Aufsätze für den Niedriggeschwindigkeits-Anschluss kaufen, sollten Sie deren Kompatibilität mit Ihrer Küchenmaschine überprüfen. Alle Aufsätze mit TWIST-System sind durch Produktcodes beginnend mit KAX gekennzeichnet sowie durch das auf der Packung abgebildete TWIST-Logo (TWIST). Wenn Sie Aufsätze für das BAR-System (BAR) besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das TWIST-System (TWIST) Ihrer Maschine anschließen zu können.
Für weitere Informationen besuchen Sie http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-adapter www.kenwoodworld.com/twist.

Spracheinstellung

Beim erstmaligen Einschalten Ihrer Cooking Chef ist die Display-Sprache auf „English“ eingestellt.	
1 Drücken Sie zum Ändern der Sprache die Menütaste.	
2 Wählen Sie mit der Dreh-/Eingabetaste „EINST.“ aus und drücken Sie die Dreh-/Eingabetaste, um die Auswahl zu bestätigen.	SETTINGS ↓ LANGUAGES
3 Wählen Sie mit der Dreh-/Eingabetaste „SPRACHEN“ aus und drücken Sie die Dreh-/Eingabetaste, um die Auswahl zu bestätigen.	
4 Wählen Sie mit der Dreh-/Eingabetaste die gewünschte Sprache aus. Drücken Sie nach Auswahl der gewünschten Sprache die Dreh-/Eingabetaste, um die Auswahl zu bestätigen.	ENGLISH ↓ FRANCAIS
5 Zum erneuten Ändern der Sprache wiederholen Sie die Schritte.	

Die Rührelemente und einige ihrer Einsatzmöglichkeiten

K-Haken
Zur Zubereitung von Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Brandteig und Kartoffelpüree.

Profi-Ballonschneebesen
Für Eier, Sahne, Soufflés. Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z. B. zum Schaumigrühren von Fett und Zucker) verwenden – er könnte dadurch beschädigt werden.
Kann beim warmen Schlagen zusammen mit dem Rührer verwendet werden, z. B. für Italienische und Schweizer Meringue.

Knethaken
Für schwere Teige, wie Hefe- oder Brotteige.

Flexi-Rührelement
Zum Schaumigrühren von Butter und Zucker, für Brandteig Polenta oder Risotto. Ideal zum Abkratzen heißer und kalter Mischungen von den Schüsselseiten beim Verrühren.

Koch-Rührelement
Geeignet beim Kochen zur Beibehaltung der Konsistenz von Kochgut wie Hühnchen, Fisch, Gemüse und Obst. Ideal zum Bräunen von Fleisch. Auch geeignet für Risotto und Soßen sowie zum Schmelzen von Schokolade.

Verwendung Ihrer Cooking Chef

WICHTIG

- Sicherstellen, dass Induktionsbereich, Temperaturfühler und Oberfläche des Schüsselsockels sauber sind. Ansonsten könnte der Temperaturfühler beeinträchtigt werden, was zu mangelhaften Kochergebnissen führt.
- Überprüfen, dass alle Anschlussdeckel und das Hitzeschild angebracht sind. Wenn dies nicht der Fall ist, funktioniert der Kochmodus nicht.
- Zum Entfernen von Schüssel und Rührelementen nach dem Kochen grundsätzlich Topflappen verwenden.

1 Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Das Display leuchtet auf.
2 Drehen Sie den Maschinenkopf-Lifthebel im Uhrzeigersinn ❶ und klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet.
3 Schieben Sie das Hitzeschild ㉕ nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes ❷, bis es fest sitzt. Das Hitzeschild darf niemals ohne ordnungsgemäß angebrachte Gummidichtung ㉖ verwendet werden.
- Beim Betrieb der Cooking Chef ohne Hitze ist das Hitzeschild nicht erforderlich (außer wenn Sie den Spritzschutz verwenden). Siehe „Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes“.

4 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel – drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn ❸.
5 Wählen Sie eine der folgenden Optionen:
Manueller Betrieb:
Siehe Abschnitt „Manueller Betrieb“.
Programme:
Siehe Abschnitt „Verwendung der Programme“ für weitere Informationen.

- In der Kurzanleitung finden Sie weitere Rezeptideen.

6 Führen Sie das gewünschte Rührelement in den Rührelemente-Steckplatz ③ oder Koch-Rührelement-Steckplatz ④ (bei Verwendung des Koch-Rührelements) ein. Richten Sie dazu den Schaftstift an der Kerbe aus und drehen Sie das Element, bis es einrastet ❹.

Koch-Rührelement – Bei Verwendung des Rührelements kann auch der Rührhilfeclip eingesetzt werden, um das Vermischen zu unterstützen. Siehe Abschnitt „Anbringen und Entfernen des Rührhilfeclips“. Das Koch-Rührelement lässt sich auch zusammen mit dem Profi-Ballonschneebesen verwenden, z. B. für Baiser. Verwenden Sie das Koch-Rührelement nicht zusammen mit dem Knethaken.
Hinweis: Sollte der K-Haken, Profi-Ballonschneebesen oder Flexi-Rührelement am Schüsselboden befindliche Zutaten nicht verarbeiten, siehe Abschnitt „Einstellen der Rührelemente“.

- Zum Entfernen eines Rührelements führen Sie Schritt 6 in umgekehrter Reihenfolge aus. (Zum Entfernen von Rührelementen nach dem Kochen grundsätzlich Topflappen verwenden.)

7 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter, indem Sie ihn zunächst leicht anheben und dann den Lifthebel im Uhrzeigersinn drehen.
Klappen Sie den Kopf herunter, so dass er einrastet.
8 Geben Sie die Zutaten hinein, die Sie kochen/verarbeiten möchten.
9 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf ↻, um die Rühreinstellungen zu verwenden.

- Übersteigt die Schüsseltemperatur 60 °C, wird die Geschwindigkeit aus Sicherheitsgründen automatisch begrenzt, selbst wenn eine höhere Geschwindigkeit eingestellt ist. Fällt die Temperatur unter 60 °C, erhöht sich die Geschwindigkeit nicht automatisch. Dazu muss zunächst der Geschwindigkeitsregler auf „O“ geschaltet und dann eine neue Geschwindigkeit ausgewählt werden.
  Siehe Abschnitt „Manueller Betrieb“ für nähere Informationen zur Verwendung des HSHT-Modus (hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur).

10 Nach Ablauf eines Programms gibt das Gerät drei Signaltöne ab.

- Hinweis: Wenn keine Zeit eingestellt wurde, endet der Heiz- und Rührvorgang automatisch nach Ablauf von 8 Stunden.

11 Zum Stoppen oder Unterbrechen des Rührvorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf „O“.
Zur Wiederaufnahme des Betriebs wählen Sie eine Geschwindigkeit.

WICHTIG
- **Der Heizvorgang läuft weiter, wenn das Rühren gestoppt oder unterbrochen wurde.**

12 Zum Stoppen des Heizvorgangs stellen Sie die Temperatur auf „AUS“. Sie können auch die Standby-Taste drücken.
Wichtig: Wenn der Maschinenkopf während des Betriebs angehoben wird, unterbricht dies den Heizvorgang.
Das Rührelement stoppt und nimmt beim Absenken des Maschinenkopfes nicht automatisch wieder seinen Betrieb auf. Um das Rühren fortzusetzen, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „O“ und wählen Sie dann wieder eine Geschwindigkeit.

Nach dem Kochvorgang
- Vorsicht bei der Berührung irgendwelcher Teile der Maschine im Kochmodus oder nach dem Kochen. Dies gilt INSBESONDERE FÜR DIE SCHÜSSEL, DEN SPRITZSCHUTZ UND DIE RÜHRELEMENTE, da diese noch lange nach Ausschalten des Geräts HEISS bleiben. Schüssel zum Abnehmen und Tragen an ihren Griffen anfassen. Zum Handhaben der heißen Schüssel und Rührelemente Topflappen verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Seien Sie daher vorsichtig im Umgang damit und verwenden Sie die Schutzmatte, wenn Sie die Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen absetzen.

Hinweise
- Einige Rezepte, insbesondere solche mit hohem Flüssigkeitsgehalt, können keine Kochtemperaturen von über 100°C erreichen, da dies der Siedepunkt für Wasser ist.
- Um Zutaten während des Kochens in die Schüssel zu geben, reduzieren Sie die Geschwindigkeit und fügen Sie die Zutaten langsam und gleichmäßig hinzu.
- Wählen Sie zum schnellen Erhitzen von Saucen eine kontinuierliche Rühreinstellung.
- Wenn Sie den Spritzschutz beim Kochen verwenden, entfernen Sie diesen immer, bevor Sie den Maschinenkopf anheben. Denken Sie daran, dass sich auf Spritzschutz und Hitzeschild Kondensation bilden kann.
- Klappen Sie den Maschinenkopf grundsätzlich langsam nach oben, damit etwaige Flüssigkeit an der Unterseite des Hitzeschilds in die Schüssel ablaufen kann.
- Es stehen zehn Rührintervall zur Verfügung, mit denen Sie die richtige Rührstärke für das jeweilige Rezept einstellen können. Einige Rezepte erfordern ständiges Rühren, damit Zutaten nicht am Schüsselboden festhaften, während bei anderen nur gelegentliches Rühren angebracht ist, um die Konsistenz der Speise zu erhalten.

Verwendung Ihrer Cooking Chef als Küchenmaschine

Bauen Sie die Küchenmaschine zusammen, wie beschrieben im Abschnitt „Verwendung Ihrer Cooking Chef“. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe.
Die Geschwindigkeit lässt sich jederzeit bei laufender Maschine ändern. Zum Stoppen der Küchenmaschine drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf „O“.
Verwenden Sie die Puls-Position (P), um das Gerät stoßweise bei Höchstgeschwindigkeit zu betreiben.

Allgemeine Hinweise
- Maschine regelmäßig stoppen und Mischgut mit dem Spatel von den Schüsselwänden nach unten schaben.
- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Zubereiten von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Profi-Ballonschneebesen oder Schüssel befinden.
- Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).

Hinweise zu Brotteigen
Wichtig
- Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie würden die Maschine überlasten.
- Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten.
- Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben.

Rezept

Chili-Marinade

200 g kalter klarer, flüssiger Honig (über Nacht gekühlt)
1 Chili (ganz)
5 ml (1 TL) grobe Erdnussbutter
Gewürze

1 Alle Zutaten in die Kräuter- und Gewürzmühle geben.
2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen und die Zutaten um die Klinge herum absinken lassen.
3 Impuls-Funktion 10 Sekunden lang einschalten.
4 Nach Bedarf verwenden.

Display-Symbole und ihre Bedeutung

	Temperatur-Warnanzeige Unter 40 °C: kein roter Balken 40 °C – 60 °C: blinkender roter Balken Über 60 °C: konstanter roter Balken
!	Zeigt an, wenn das Gerät im HSHT-Modus (hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur) arbeitet.
P1	Gibt aktuelle Programmphase an, wenn ein Programm eingestellt ist.
COOKING CHEF	Textanzeige für Statusinformationen, Programminformationen und Fehlermeldungen.
105 °C	Zeigt die eingestellte Temperatur an. Mögliche Temperatureinstellungen sind „AUS“ und 20 °C bis 180 °C.
min sec 59:37	Zeigt die eingestellte Zeit in Stunden, Minuten und Sekunden an. Die eingestellte Zeit kann zwischen 5 Sekunden → 8 Stunden liegen und beginnt abzulaufen, sobald eine Temperatur eingestellt wurde.
	Zeigt die Rührintervall-Einstellung zwischen 0 → 9 an. • Die Balken außen leuchten nacheinander auf und zeigen den Zeitraum bis zum nächsten Rührschritt an. • Der Rührpfeil innen beginnt 3 Sekunden vor dem nächsten Rührschritt zu blinken. • Zu Beginn eines Rührschritts steigt die Geschwindigkeit ggf. kurz an, um stückige Zutaten besser voneinander zu trennen.
2	Zeigt die eingestellte Leistungsstufe an. Mögliche Leistungsstufen sind Auto und 1 → 7.

Manueller Betrieb

- Drücken Sie die Taste für die Einstellung, die Sie ändern möchten, und stellen Sie den gewünschten Wert über die Dreh-/Eingabetaste ein.
- Drücken Sie die Dreh-/Eingabetaste, um die Einstellung zu bestätigen.

Hinweis:

- Bei Bestätigung der Einstellung leuchtet der Balken unter dem zugehörigen Display-Symbol auf.
- Erfolgt keine Bestätigung, erlischt die Einstellung nach 4 Sekunden.

	Mögliche Temperatureinstellungen liegen zwischen 20 °C und 180 °C in Schritten von 1°C. Das Gerät kann auch ohne Temperatureinstellung betrieben werden. Wählen Sie dazu „AUS“. Hinweis: Die Cooking Chef kann keine Temperaturen unterhalb der Umgebungstemperatur erreichen. **HSHT-Modus (hohe Geschwindigkeit, hohe Temperatur)** Zum Rühren bei hoher Geschwindigkeit und bei Temperaturen über 60 °C: • 3 Sekunden lang drücken. Das rote ! im Display leuchtet auf und es erscheint „!!! HSHT-MODUS“. Außerdem ertönt alle 30 Sekunden ein Piepsignal. • Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe ein. Die Küchenmaschine erreicht allmählich die eingestellte Geschwindigkeit. • Die Geschwindigkeit lässt sich wie gewohnt reduzieren. • Zum Beenden dieses Modus drücken Sie die Temperaturtaste 5 Sekunden lang oder stellen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf „O“. **Diese Funktion darf AUSSCHLIESSLICH mit dem Profi-Ballonschneebesen und/oder Koch-Rührelement verwendet werden. Sie sollten auf keinen Fall die Höchstmenge von 3 Litern überschreiten, und der Spritzschutz muss angebracht sein. Das Gerät darf im Betrieb nicht unbeaufsichtigt bleiben.**
	Der Timer kann im Kochmodus verwendet werden. Wird keine Countdown-Zeit eingestellt, zählt der Timer automatisch in 1-Sekunden-Schritten aufwärts, solange das Gerät in Betrieb ist. Die maximale Laufzeit beträgt 8 Stunden.
	Es gibt zehn Rührintervall-Einstellungen. Diese eignen sich am besten für den Betrieb im Kochmodus. Beachten Sie, dass zum Benutzen der Rühreinstellungen alle Anschlussdeckel angebracht sein müssen.
	Die Leistungseinstellungen lassen sich über die Menütaste anpassen. Die Standardeinstellung ist „Auto“. Die Leistung lässt sich zwischen 250 W und 1500 W einstellen. • Wählen Sie eine niedrigere Einstellung, um Zutaten schonend zu erwärmen. • Wählen Sie eine höhere Einstellung, um Zutaten schnell zu erhitzen.

Rührintervall-Einstellungen Die Rührintervall-Einstellungen sind ideal bei Verwendung des Koch-Rührelements.		
Geschw.	**Intervalle**	**Verwendung**
0	Keine Pausen (kontinuierliches Rühren)	Kontinuierliches Rühren für Soßen und Risotto.
1	5 Sekunden	Anbraten von Fleisch und Dünsten von Gemüse.
2	10 Sekunden	
3	20 Sekunden	
4	30 Sekunden	
5	40 Sekunden	Rühren von Eintöpfen, Brühe usw.
6	50 Sekunden	
7	1 Minute	
8	2 Minuten	
9	5 Minuten	

Temperatureinstellungen	
Temperatur	**Verwendung**
50 °C	Temperieren von Schokolade
72 °C – 82 °C	Pochieren
98 °C – 99 °C	Sieden
100 °C	Kochen, Dampfgaren
130 °C – 140 °C	Dünsten von Gemüse
180 °C	Anbraten von Fleisch

Leistungseinstellungen		
Leistungseinstellung	**Watt**	**Verwendung**
A	Auto	Leistungsaufnahme variiert, um optimale Temperatur zu halten
1 – 2	1500 W – 1200 W	Anbraten von Fleisch, Dünsten von Gemüse, Kochen von Wasser
3 – 5	1000 W – 500 W	Schmelzen von Butter, Soßen auf Milchbasis, Sieden, warmes Schlagen
6 – 7	375 W – 250 W	Aufgehen von Hefeteig

Verwendung der Programme

Wahl des Programms

1 Drücken Sie die Menütaste.
2 Drehen Sie die Dreh-/Eingabetaste, bis „Programme“ erscheint.
3 Drücken Sie die Dreh-/Eingabetaste, um die Auswahl zu bestätigen.
4 Drehen Sie die Dreh-/Eingabetaste, bis die gewünschte Einstellung „Herzhaft“, „Süß“, „Slow Cooking“ oder „Dampfgaren“ erscheint. Optionen für Unterprogramme sind in den nachfolgenden Tabellen zu finden.
5 Drücken Sie die Dreh-/Eingabetaste, um die Auswahl zu bestätigen.
6 Befolgen Sie die Anleitungen auf dem Display.
Hinweis: Wenn zwischen den Programmphasen keine Eingaben erfolgen, schaltet sich das Gerät nach 15 Minuten aus.

HERZHAFT		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Rührelemente	Rezeptideen
Hauptgericht	**Wok**	**Öl hinzugeben**	**Fleisch und Gemüse hinzugeben**	**Geschmackszutaten hinzugeben**	**Weitere Zutaten**	**NZ**	**NZ**		Wokgericht
	°C	140 °C	180 °C	160 °C	120 °C				
	↻	–	3	2	2				
	W	Auto	Auto	1500 W	1500 W				
	Heizphase	✓	✓	✓	✗				
	Garzeit	✗	3½ Min.	2 Min.	45 Sek.				
	Risotto	**Öl hinzugeben**	**Fleisch und Gemüse hinzugeben**	**Reis hinzugeben**	**Wein hinzugeben**	**Flüssigkeit hinzugeben**	**Warmhalten**		Hühnchen-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	1200 W	1000 W→1500 W	1200 W→1500 W	1500 W	1500 W→1200 W	Auto		
	Heizphase	✓	✗	✓	✓	✓	✗		
	Garzeit	✗	2 Min.→3 Min.	1 Min.→3 Min.	1 Min.	3 Min.→10 Min.	5 Min.		
	Ragout	**Öl hinzugeben**	**Fleisch hinzugeben**	**Gemüse hinzugeben**	**Flüssigkeit hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**		Rindereintopf
	°C	140 °C	180 °C→180 °C	140 °C	95 °C	80 °C			
	↻	–	0→1	4	9	9			
	W	1200 W	1500 W→1500 W	1500 W	Auto	Auto			
	Heizphase	✓	✓	✓	✓	✗			
	Garzeit	✗	2 Min. →3½ Min.	10 Min.	4 Std.	30 Min.			
	Brühe	**Öl hinzugeben**	**Gemüse hinzugeben**	**Flüssigkeit hinzugeben**	**Fleisch/Fisch hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**		Lachsbrühe
	°C	140 °C	130 °C→130 °C	99 °C	98 °C	80 °C			
	↻	-	2→4	9	–	9			
	W	1200 W	1200 W→1500 W	Auto	Auto	Auto			
	Heizphase	✓	✓	✓	✓	✗			
	Garzeit	✗	1 Min.→5 Min.	10 Min.	20 Min.	30 Min.			

Hinweis:
- Einige Programmphasen beinhalten Heizphasen, in denen die Zutaten die erforderliche Temperatur erreichen, bevor die eigentliche Phase beginnt.
- HSHT (Display-Anzeige) = Modus mit hoher Geschwindigkeit und hoher Temperatur

Programme

HERZHAFT		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Rührelemente	Rezeptideen
Sauce	**Béchamel**	**Butter hinzugeben**	**Mehl hinzugeben**	**Flüssigkeit hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**		Béchamelsoße, Käsesoße, Petersiliensoße
	°C	80 °C→80 °C	110 °C→110 °C	99 °C	85 °C				
	↻	– →0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6				
	W	750 W→750 W	1000 W→750 W	750 W	500 W				
	Heizphase	✓	✓	✓	✗				
	Garzeit	1 Min. →15 Sek.	1 Min.→4 Min.	15 Min.	30 Min.				
	Traditionell	**Öl hinzugeben**	**Gemüse hinzugeben**	**Flüssigkeit hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**		Tomatensoße für Nudeln
	°C	120 °C	120 °C	110 °C→98 °C	80 °C				
	↻	–	3	2→2	9				
	W	Auto	Auto	1500 W→1500 W	Auto				
	Heizphase	✓	✓	✓	✗				
	Garzeit	✗	10 Min.	4 Min.→15 Min.	30 Min.				
	Hollandaise	**Butter schmelzen und entnehmen**	**Eigelb und Flüssigkeit hinzugeben**	**Geschmolzene Butter langsam hinzugeben**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Sauce béarnaise, Sauce hollandaise
	°C	60 °C	72 °C	72 °C					
	↻	2	HSHT 6	HSHT 6					
	W	Auto	750 W	750 W					
	Heizphase	✓	✓	✗					
	Garzeit	10 Min.	4 Min.	2 Min.					

Hinweis:
- Einige Programmphasen beinhalten Heizphasen, in denen die Zutaten die erforderliche Temperatur erreichen, bevor die eigentliche Phase beginnt.
- HSHT (Display-Anzeige) = Modus mit hoher Geschwindigkeit und hoher Temperatur

Programme

SÜSS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Rührelemente	Rezeptideen
Schokolade temperieren	**Weisse / Milchschoko**	**Schokolade hinzugeben 1**	**Schokolade hinzugeben 2**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Trüffel überziehen, Kuchen dekorieren
	°C	42 °C→42 °C	42 °C→AUS→31 °C	31 °C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W					
	Heizphase	✓	✗	✗					
	Garzeit	10 Min.→20 Min.	–→–→10 Min.	2 Std.					
	Dunkle Schokolade	**Schokolade hinzugeben 1**	**Schokolade hinzugeben 2**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		
	°C	47 °C→47 °C	47 °C→AUS→31 °C	31 °C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W					
	Heizphase	✓	✗	✗					
	Garzeit	10 Min.→20 Min.	–→–→10 Min.	2 Std.					
Teig	**Brandteig**	**Wasser und Butter hinzugeben**	**Mehl hinzugeben**	**Eier hinzugeben**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Windbeutel, Eclairs
	°C	90 °C	AUS	AUS					
	↻	2	0	Stufe 4					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Heizphase	✓	✗	✗					
	Garzeit	1 Min.	–	–					
	Normaler Teig	**Flüssigkeit, Mehl und Hefe hinzugeben**	**–**	**Aufgehen**	**Zweites Kneten**	**NZ**	**NZ**		Weißbrot
	°C	AUS	AUS	28 °C	AUS				
	↻	0	Stufe 1	AUS	0				
	W	AUS	AUS	250 W	AUS				
	Heizphase	✗	✗	✗	✗				
	Rührzeit	2 Min.	8 Min.	1 Std.	1 Min.				

Hinweis:
- Einige Programmphasen beinhalten Heizphasen, in denen die Zutaten die erforderliche Temperatur erreichen, bevor die eigentliche Phase beginnt.
- HSHT (Display-Anzeige) = Modus mit hoher Geschwindigkeit und hoher Temperatur.

Programme

SÜSS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Rührelemente	Rezeptideen
Teig	**Weicher Teig**	**Flüssigkeit, Mehl und Hefe hinzugeben**	**–**	**Butter hinzugeben**	**Aufgehen**	**Zweites Kneten**	**NZ**		Brioche
	°C	AUS	AUS	AUS	28 °C	AUS			
	↻	0	Stufe 1	Stufe 1	AUS	0			
	W	AUS	AUS	AUS	350 W	AUS			
	Heizphase	✓	✗	✗	✗	✗			
	Rührzeit	2 Min.	8 Min.	5 Min.	1 Std.	1 Min.			
Meringue	**Italienischer**	**Eiweiß, Zucker und Wasser hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Omelette Surprise, Kuchenüberzug
	°C	118 °C→AUS	AUS						
	↻	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6						
	W	750 W→Auto	750 W						
	Heizphase	✓	✗						
	Garzeit	1 Min.→10 Min.	10 Min.						
	Schweizer	**Eiweiß, Zucker und Wasser hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Buttercreme
	°C	45 °C→AUS	AUS						
	↻	Stufe 6→Stufe 6	Stufe 6						
	W	750 W→Auto	750 W						
	Heizphase	✓	✗						
	Garzeit	1 Min.→10 Min.	10 Min.						

Hinweis:
- Einige Programmphasen beinhalten Heizphasen, in denen die Zutaten die erforderliche Temperatur erreichen, bevor die eigentliche Phase beginnt.
- HSHT (Display-Anzeige) = Modus mit hoher Geschwindigkeit und hoher Temperatur.

Programme

SÜSS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Rührelemente	Rezeptideen
Kompott	**Obstkompott**	**Obst, Pektin und Zucker hinzugeben**	**NZ**	**NZ**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Erdbeerkompott
	°C	104 °C→AUS							
	↻	2→0							
	W	750 W→Auto							
	Heizphase	✓							
	Garzeit	10 Min.→10 Min.							
	Geleefrüchte	**Püree, Zucker und Pektin hinzugeben**	**Zucker und Glukose hinzugeben**	**Zitronensäure hinzugeben**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Pâte de Fruit
	°C	100 °C	107 °C	100 °C→70 °C					
	↻	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Heizphase	✓	✓	✓					
	Garzeit	2 Min.	10 Min.	2 Min. →-					
Creme	**Konditorcreme**	**Eier und Zucker hinzugeben**	**Flüssigkeit hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Windbeutelfüllung
	°C	AUS	101 °C→70 °C	70 °C					
	↻	Stufe 2	0→0	0					
	W	–	Auto→Auto	Auto					
	Heizphase	✗	✓	✗					
	Garzeit	2 Min.	5 Min.→-	30 Min.					
	Crème Anglaise	**Eier und Zucker hinzugeben**	**Flüssigkeit hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Crème Anglaise
	°C	AUS	87 °C	80 °C					
	↻	Stufe 2	0	0					
	W	AUS	Auto	Auto					
	Heizphase	✗	✓	✗					
	Garzeit	3 Min.	12 Min.	30 Min.					

Hinweis:
- Einige Programmphasen beinhalten Heizphasen, in denen die Zutaten die erforderliche Temperatur erreichen, bevor die eigentliche Phase beginnt.
- HSHT (Display-Anzeige) = Modus mit hoher Geschwindigkeit und hoher Temperatur.

Programme

SÜSS		Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Rührelemente	Rezeptideen
Creme	**Zabaione**	**Ei, Zucker und Flüssigkeit hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Zabaione
	°C	74 °C→AUS	50 °C						
	↻	HSHT Max→ HSHT Max	HSHT Max						
	W	750 W→Auto	500 W						
	Heizphase	✓	✗						
	Garzeit	2 Min. →–	15 Min.						
Sonstiges	**Pâte à Bombe**	**Eier und Zucker hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Grundmischung für Mousse
	°C	AUS →118°C→AUS	AUS						
	↻	HSHT 6	HSHT 6						
	W	500 W	500 W						
	Heizphase	✓	✗						
	Garzeit	2→1→–	10 Min.						
	Popcorn	**Öl hinzugeben**	**Maiskörner hinzugeben**	**NZ**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Popcorn
	°C	180 °C	180 °C						
	↻	–	–						
	W	Auto	Auto						
	Heizphase	✓	✗						
	Garzeit	✗	10 Min.						

Hinweis:
- Einige Programmphasen beinhalten Heizphasen, in denen die Zutaten die erforderliche Temperatur erreichen, bevor die eigentliche Phase beginnt.
- HSHT (Display-Anzeige) = Modus mit hoher Geschwindigkeit und hoher Temperatur.

Programme

SLOW COOKING	Phase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Phase 3 (P3)	Phase 4 (P4)	Phase 5 (P5)	Phase 6 (P6)	Rührelemente	Rezeptideen
Hoch	**Zutaten hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Eintöpfe
°C	98 °C →95 °C	80 °C						
↻	0→9	–						
W	1500 W→1000 W	Auto						
Heizphase	✓	✗						
Garzeit	20 Min.→2 Std.	30 Min.						
Niedrig	**Zutaten hinzugeben**	**Warmhalten**	**NZ**	**NZ**	**NZ**	**NZ**		Eintöpfe
°C	98 °C →85 °C	80 °C						
↻	0→9	9						
W	1500 W→1000 W	Auto						
Heizphase	✓	✗						
Koch-/Rührzeit	10 Min.→7 Std.	30 Min.						

Hinweis:
- Langsamkochen bei hoher Temperatur (95 °C) ist ideal für eher zähes Fleisch.
- Langsamkochen bei niedriger Temperatur (85 °C) ist ideal für Fleischsorten wie Hühnchen und Gemüse.
- Einige Programmphasen beinhalten Heizphasen, in denen die Zutaten die erforderliche Temperatur erreichen, bevor die eigentliche Phase beginnt.

Programme

DAMPFGAREN	Phase 1 (P1)	Warmhalten	Rührelemente	Kommentare
°C	102 °C	65 °C		Hinweis: • Lesen Sie die Anleitungen zum Dämpfeinsatz für empfohlene Mengen und Garzeiten – passen Sie die Kochzeit nach Bedarf an.
↻	–	–		
W	Auto	Auto		
Heizphase	✓	✗		
Garzeit	10 Min.	30 Min.		

Überspringen von Programmphasen

1 Drücken Sie 5 Sekunden lang die Dreh-/Eingabetaste. Im Display erscheint „REZEPTPHASEN“.
2 Drehen Sie die Dreh-/Eingabetaste, um die gewünschte Phase zu wählen (P1, P2, P3 usw.), und drücken Sie die Taste, um die Einstellung zu bestätigen.
3 Befolgen Sie die Anleitungen auf dem Display.

Textanzeigen und ihre Bedeutung

Im Verlauf der Programme zeigt das Display verschiedene Meldungen an.

Meldung	Beschreibung
ABKÜHLEN	Die Schüssel kühlt bis auf eine voreingestellte Temperatur ab.
AUFHEIZEN	Die Schüssel wird auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt.
HSHT-MODUS	Modus mit hoher Geschwindigkeit und hoher Temperatur.
KNETEN	Ein Verfahren, bei dem der Brotteig elastisch geknetet wird.
ZWEITES KNETEN	Das zweite Kneten nach dem Aufgehen entfernt große Luftblasen und sorgt für eine ebenmäßige Krume.
AUFGEHEN	Eine Phase, in der Brotteig ruht und aufgehen kann.
TEMPERIEREN	Präzise Kontrolle der Temperatur von Schokolade, für eine schöne, glänzende Oberfläche.
VERARBEITEN	Programmphase, in der die Cooking Chef ohne Wärme rührt.

Einstellen der Rührelemente

Profi-Ballonschneebesen, K-Haken aus Edelstahl
Die beste Leistung erzielen Sie, wenn der Profi-Ballonschneebesen oder K-Haken fast den Boden der Schüssel berührt ❺. Verändern Sie bei Bedarf die Höhe mit dem Schraubenschlüssel (im Lieferumfang).

1 Ziehen Sie den Netzstecker.
2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen oder den K-Haken ein.
3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf wieder hoch und nehmen Sie das Rührelement ab.
4 Lösen Sie die Mutter ❻ mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts ❼ zu verstellen. Zum Senken des Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
6 Bringen Sie das Rührelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie ihn nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
7 Wiederholen Sie die oben genannten Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

Flexi-Rührelement - Dieses Rührelement sollte den Schüsselboden gerade berühren.

Koch-Rührelement - dieses Rührelement sollte den Boden der Schüssel gerade eben berühren.

1 Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Rührer ein.
3 Klappen Sie den Maschinenkopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben, lockern Sie die Mutter mit dem Schraubenschlüssel und senken Sie den Maschinenkopf wieder ab.
4 Zum Senken des Rührers drehen Sie das Stellrad im Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührers drehen Sie das Stellrad gegen den Uhrzeigersinn.
5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.

Knethaken - dieses Rührelement wird im Werk eingestellt und lässt sich nicht anpassen.

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes

Die Spritzschutzeinheit besteht aus zwei Teilen: dem Hitzeschild und dem Spritzschutz.

Das Hitzeschild muss während des Kochens angebracht sein, ansonsten funktioniert das Gerät nicht und im Display erscheint „Hitzeschild anbringen“. Das Hitzeschild schützt den Maschinenkopf vor dem Dampf, der sich beim Kochvorgang entwickelt.
Der Spritzschutz sollte nur in Kombination mit dem Hitzeschild angebracht werden.

1 Klappen Sie den Maschinenkopf nach oben, bis er einrastet.
2 Schieben Sie das Hitzeschild nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes ❽, bis es fest einrastet. Das Hitzeschild niemals ohne ordnungsgemäß angebrachte Gummidichtung verwenden.
3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel.
4 Klappen Sie den Kopf nach unten.
5 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Schüsselrand und schieben Sie ihn nach vorne, bis er komplett einrastet ❾.
- Während des Rührvorgangs können Zutaten direkt über den Füllschacht hinzugegeben werden.

6 Zum Entfernen des Spritzschutzes schieben Sie diesen einfach vom Gerät weg.
7 Zum Abnehmen des Hitzeschilds klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet. Entfernen Sie das Rührelement und ziehen Sie dann das Hitzeschild von der Unterseite des Maschinenkopfes nach unten.
Hinweis: Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der der Maschinenkopf eingerastet ist.

Entfernen und Anbringen der Anschlussdeckel

Deckel für Hochgeschwindigkeits-Anschluss

1 Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff nach oben ziehen.
2 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie ihn auf den Anschluss setzen und nach unten drücken.

Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss

1 Entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Griff an der Unterseite nach außen ziehen.
2 Bringen Sie den Deckel an, indem Sie den Vorsprung oben am Deckel in die Aussparung am Anschluss stecken und den Deckel herunterdrücken, bis er einrastet.

Anbringen und Entfernen des Rührhilfe-Clips

Der Rührhilfe-Clip kann verwendet werden, um den Rührvorgang zu unterstützen.

1 Stecken Sie den Rührhilfe-Clip auf den Rand der Schüssel; der senkrechte Vorsprung sollte dabei nach innen weisen, die Clips nach außen ❿.
2 Schieben Sie den Clip gegen den Uhrzeigersinn auf die Schüsselgriffe ⓫.
3 Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus, um den Rührclip abzunehmen.
WICHTIG - Der Rührhilfe-Clip sollte nicht angebracht werden, wenn Sie den K-Haken, Profi-Ballonschneebesen, Knethaken oder Flexi-Rührelement verwenden.

Zusammenbau des Flexi-Rührelements

Anbringen der Gummilippe

Das Flexischaberblatt ist bei Lieferung bereits angebracht und sollte zur Reinigung stets entfernt werden.

1 Bringen Sie die Gummilippe am Rührelement an, indem Sie den unteren Teil des Schaberblatts in den Schlitz stecken, dann eine Seite in die Rille einsetzen und vorsichtig das Ende festhaken. Wiederholen Sie den Vorgang auf der anderen Seite.

Höchstmengen und empfohlene Geschwindigkeiten

Die folgenden Geschwindigkeitsangaben dienen lediglich als Richtlinien, da sie je nach Menge und Temperatur des Mischguts usw. unterschiedlich sein können.

Mürbeteig	Mehlgewicht	910 g
Fester Hefeteig	Mehlgewicht	350 g – 1,6 kg
	Gesamtgewicht	550 g – 2,56 kg
Weicher Hefeteig	Mehlgewicht	250 g – 2,6 kg
	Gesamtgewicht	480 g – 5 kg
Rührteig	Gesamtgewicht	4,55 kg
Eiweiß	Anzahl Gewicht	16 (605 g)
Kochmodus	Gesamtmenge	3 l
Öl	Gesamtmenge	250 ml

* Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (50 g)

Rührelement	**Rezept/Verfahren**	**Empfohlene Geschwindigkeit**
K-Haken	Schaumigschlagen von Butter/ Margarine und Zucker	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „Max“ erhöhen
	Einrühren von Eiern in Teig	„4“ bis „Max“
	Unterheben von Mehl, Rosinen usw.	„Min“ – 1
	Schneller Kuchenteig (alles in einem)	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „Max“ erhöhen
	Einarbeiten von Fett in Mehl	„Min“ bis 2
Flexi-Rührelement	Schaumigschlagen von Butter/ Margarine und Zucker	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „3“ erhöhen.
	Abkratzen heißer und kalter Mischungen von den Schüsselseiten	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „3“ erhöhen.
Profi-Ballonschneebesen	Für Eier, Sahne, Soufflés	Verhoog geleidelijk maar ‘max’
Knethaken	Für schwere Teige, wie Hefe- oder Brotteige.	Mit „Min“ starten und stufenweise auf „1“ erhöhen.
Koch-Rührelement	Geeignet beim Kochen zur Beibehaltung der Konsistenz von Kochgut wie Hühnchen, Fisch, Gemüse und Obst.	Nur mit Rühreinstellungen verwenden

Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Beim ersten Gebrauch erscheint u.U. ein wenig Schmierfett an **Anschluss** ②. Dies ist normal – einfach abwischen.
- Die Metalloberflächen der Temperaturfühler können im Verlauf des normalen Gebrauchs Verschleißerscheinungen aufweisen. Dies beeinträchtigt die Leistung des Produkts in keiner Weise.
- Den Flexi-Rührelement abnehmen, wenn die Maschine nicht benutzt wird.

Gerät, Anschlussdeckel

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser eintauchen.

Flexi-Rührelement

- Nehmen Sie der Gummilippe zum Reinigen grundsätzlich vom Rührelement ab.
- Waschen Sie Gummilippe und Rührelement in heißem Wasser und Spülmittel und trocken Sie beides gründlich ab. Die Teile lassen sich auch in der Geschirrspülmaschine waschen.

  Hinweis: Bitte überprüfen Sie den Zustand des Gerätekörpers vor und nach Gebrauch. Überprüfen Sie außerdem regelmäßig die Gummilippe und ersetzen Sie es, wenn es Verschleißerscheinungen aufweist.

Schüssel, Rührelemente, Spritzschutz, Rührhilfe-Clip

- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Die Schüssel aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Zum Entfernen von Kalk Essig oder einen geeigneten Entkalker verwenden.
- Wenn Zutaten am Innern der Schüssel kleben oder einbrennen, diese so bald wie möglich mit dem Spatel (im Lieferumfang) abschaben. Die Schüssel mit warmem Seifenwasser füllen und einweichen. Alle hartnäckigen Reste mit einer Nylonbürste entfernen.
- Eine Verfärbung der Schüssel führt nicht zu einer Beeinträchtigung ihrer Leistung.

Abflussöffnung

- Sicherstellen, dass der Bereich frei von Mischgutresten ist. Wenn erforderlich, mit einem Pfeifenreiniger oder Wattestäbchen reinigen.

Temperaturfühler

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich trocknen lassen. Niemals Scheuermittel oder scharfe Gegenstände zum Reinigen der Fühler verwenden.

Teil	Spülmaschinen-fest
Schüssel	✓
K-Haken, Profi-Ballonschneebesen, Flexi-Rührelement, Koch-Rührelement	✓
Knethaken	✓
Rührhilfe-Clip	✓
Anschlussdeckel	✗
Spatel	✓
Spritzschutz und Hitzeschild	✓
Gummidichtung	✓
Arbeitsflächen-Schutzmatte	✓
Teigschaber	✓

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine arbeitet nicht im Kochmodus. Sie zeigt eine Fehlermeldung an und gibt einen Warnton aus.	Einer der Sicherheitsfühler wurde aktiviert.	Display auf Fehlermeldungen überprüfen. • Sicherstellen, dass Maschinenkopf heruntergeklappt und eingerastet ist. • Sicherstellen, dass alle Anschlussdeckel korrekt aufgesetzt sind. • Sicherstellen, dass das Hitzeschild korrekt angebracht ist. • Sicherstellen, dass die Cooking Chef Schüssel korrekt aufgesetzt ist.
Geschwindigkeit ändert sich oder ist beim Kochen begrenzt.	Die Geschwindigkeit wird automatisch begrenzt, wenn der Schüsselinhalt 60 °C erreicht, und die Temperatur-Warnanzeige leuchtet auf.	Dies ist eine Sicherheitsfunktion.
Das Mischgut brennt auf dem Schüsselboden an.	1 Die ausgewählte Temperatur könnte zu hoch sein. 2 Es wird ein falsches Rührelement verwendet. 3 Hoheren Rührintervall ist zu langsam. 4 Das Rührelement sitzt vielleicht nicht tief genug in der Schüssel. 5 Der Timer wurde auf eine zu lange Zeit eingestellt. 6 Der Fühler und/oder die Unterseite der Schüssel sind eventuell nicht sauber.	1 Temperatur oder Leistungsstufe reduzieren. 2 Überprüfen, dass das richtige Rührelement eingesetzt und korrekt eingestellt ist. 3 Höhere Rührfrequenz einstellen oder Dauerbetrieb wählen. 4 Position des Rührelements korrigieren. 5 Kochdauer verkürzen (sicherstellen, dass Speisen gar werden). 6 Diese Bereiche sauber und trocken halten.
Die Konsistenz des Mischguts bleibt nicht erhalten.	1 Die ausgewählte Temperatur ist zu hoch. 2 Hoheren Rührintervall ist zu schnell. 3 Zutaten werden zu lange gekocht. 4 Es wird ein falsches Rührelement verwendet.	1 Temperatur reduzieren. 2 Hoheren Rührintervall reduzieren. 3 Kochdauer reduzieren (sicherstellen, dass Speisen gar werden). 4 Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird.
Ungleichmäßige Rührgeschwindigkeit.	1 Zutaten sind zu groß, zu hart oder zu fest.	1 Zutaten in kleinere Stücke schneiden, Obststeine entfernen, Zutaten langsam ohne Rührelement (aber mit eingestellter Geschwindigkeit) schmelzen. 2 Zutaten nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes in die Schüssel geben. 3 Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird.
Maschinenkopf lässt sich nur schwer einrasten.	1 Feste Zutaten wie Schokolade auf dem Schüsselboden hindern den Maschinenkopf daran, in heruntergeklappter Position einzurasten. 2 Rührer wurde falsch eingesetzt.	1 Zutaten nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes in die Schüssel geben. 2 Sicherstellen, dass Rührer in den Rührer-Steckplatz eingeführt ist.
Küchenmaschine läuft ununterbrochen, wenn Rühreinstellungen ausgewählt sind.	Anschlussdeckel sind nicht korrekt aufgesetzt.	Sicherstellen, dass die Anschlussdeckel korrekt aufgesetzt sind.
Motorgeschwindigkeit ist bei Verwendung von Aufsätzen begrenzt.	Es ist eine heiße Schüssel aufgesetzt.	Schüssel entfernen oder auf unter 60°C abkühlen.
Der Schneebesen oder K-Haken schlägt gegen den Boden der Schüssel oder reicht nicht bis zu den Zutaten unten in der Schüssel.	Rührelement hat nicht die richtige Höhe und muss angepasst werden.	Die Höhe mit einem geeigneten Schraubenschlüssel anpassen – siehe Abschnitt „Anpassung von Rührelementen".
Schneebesen, K-Haken oder Flexirührer schlagen gegen den Rührclip.	Rührclip ist angebracht.	Rührclip entfernen – er sollte ausschließlich mit dem Rührer verwendet werden.

Problem	Ursache	Lösung
Niedriggeschwindigkeits-Aufsatz lässt sich nicht anbringen.	Überprüfen, dass Ihr Aufsatz für das Modell geeignet ist. Drehanschluss-System erforderlich (Modell KAX) TWIST CONNECTION.	Aufsatz muss das Drehanschluss-System KAX TWIST CONNECTION besitzen, um auf den Anschluss zu passen. Wenn Sie Aufsätze für das Steckschlitz-System BAR besitzen, müssen Sie den Adapter KAT002ME verwenden, um diese an das Drehanschluss-System Ihrer Maschine anschließen zu können. *Für weitere Informationen besuchen Sie www.kenwoodworld.com/twist*
Standby-Anzeige blinkt beim ersten Einschalten der Küchenmaschine.	Geschwindigkeitsregler nicht auf „O“ gestellt. Maschinenkopf hochgeklappt oder nicht richtig eingerastet.	Überprüfen und Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen. Überprüfen, dass der Maschinenkopf heruntergeklappt und eingerastet ist.
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt schnell.	Überlastungs- oder Überhitzungssystem aktiviert. Höchstmengen wurden überschritten.	Ausschalten und auf Blockierung oder Überlastung überprüfen. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen und erneut einschalten. Wenn die Maschine nach wie vor nicht funktioniert, einige Zutaten entfernen, um die Last zu reduzieren, und erneut starten. Wenn auch dies das Problem nicht löst, den Netzstecker ziehen und die Maschine 15 Minuten ruhen lassen. Wieder einschalten und die Geschwindigkeit neu auswählen. Sollte die Maschine danach immer noch nicht starten, den Kundendienst zu Rate ziehen.
Die Küchenmaschine stoppt während des Betriebs. Standby-Anzeige blinkt langsam.	1 Hitzeschild oder Anschlussdeckel entfernt. 2 Maschinenkopf angehoben. 3 Aufsatz an Anschluss hat maximale Betriebszeit überschritten.	1 Hitzeschild oder Anschlussdeckel anbringen. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen und erneut einschalten. 2 Maschinenkopf nach unten klappen. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen und erneut einschalten. 3 Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen und erneut einschalten.
Standby-Anzeige leuchtet nicht, obwohl die Maschine eingeschaltet ist.	Die eingeschaltete Küchenmaschine wurde 30 Minuten lang nicht betrieben und ist in den Standby-Modus übergegangen.	Zum Zurücksetzen der Maschine einmal die Standby-Taste drücken.
Display zeigt alphanumerischen Fehlercode an.	Gerät funktioniert nicht korrekt.	Kontaktieren Sie ein autorisiertes Kenwood Servicecenter. Aktuelle Informationen zu einem Kenwood Servicecenter in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
Wenn Sie den Kundenservice kontaktieren, werden Sie u. U. um Informationen zur Softwareversion gebeten. Sie finden diese Angaben, indem Sie die Menütaste drücken und „EINSTELLUNGEN“ -> „VERSION“ wählen.		

Contenuti

sicurezza	75 – 76
legenda	77
selezione lingua	77
utensili del recipiente e possibili usi	78
uso del Cooking Chef	78 – 79
uso del Cooking Chef come mixer	79
spiegazione simboli schermo di visualizzazione	80
modalità manuale	81
utilizzo programmi preimpostati	82
Programmi salati	83 – 84
piatti principali	83
salse	84
Programmi dolci	85 – 88
temperare il cioccolato	85
impasti	85 – 86
meringhe	86
composte	87
salse	87 – 88
altri	88
Programmi a cottura lenta	89
alta temperatura	89
bassa temperatura	89
Programmi a vapore	90
regolazione utensili recipiente	91
montare e utilizzare il gruppo paraschizzi	92
rimuovere e inserire i coperchi degli attacchi	93
montare e smontare l'accessorio di co-miscelazione	93
montaggio della frusta flessibile ad alta temperatura	93
massime capacità e velocità consigliate	94
cura e pulizia	95
manutenzione e assistenza tecnica	95
guida alla risoluzione dei problemi	96 – 97

sicurezza

- **Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.**
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Importante – impianti medici elettronici

- Come tutti i prodotti generanti riscaldamento a induzione, questo apparecchio genera campi magnetici a corto raggio. Se l'utilizzatore o una persona nelle immediate vicinanze dell'apparecchio ha un pacemaker o altro impianto medico attivo, prima dell'uso si prega di consultare il medico per escludere eventuali incompatibilità e rischi per la salute.
- Spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica prima di montare o staccare utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere lontano il corpo, i capelli, gli articoli di gioielleria/bigiotteria e gli indumenti larghi dalle parti in movimento e dagli accessori installati.
- Non inserire mai le dita ecc. nel meccanismo della cerniera.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Non usare mai un accessorio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non usare mai un accessorio non approvato, oppure più di un accessorio alla volta.
- Non superare mai le capacità massime e, quando si utilizza la cottura ad induzione, non superare mai il livello massimo di 3 litri indicato all'interno del recipiente.
- Se viene usato un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza e di impiego che lo corredano.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, per via del peso. Verificare che la testa sia bloccata in posizione e che recipiente, utensili, coperchi degli attacchi e cavo elettrico siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non lasciare mai che corpo motore, il filo o la spina elettrica si bagnino.
- Attenzione nel maneggiare o toccare qualsiasi parte dell'apparecchio durante o dopo la cottura, IN PARTICOLARE IL RECIPIENTE, IL PARASCHIZZI E GLI UTENSILI, che continueranno a SCOTTARE anche diverso tempo dopo che l'apparecchio è stato spento. Per estrarre e spostare il recipiente, servirsi dei manici. Usare guanti da forno al momento di maneggiare il recipiente caldo e gli utensili caldi per miscelare.
- La base del recipiente continua a scottare anche parecchio tempo dopo il termine della cottura. Fare attenzione nel maneggiare il recipiente e usare il tappetino di protezione prima di appoggiarlo a superfici sensibili al calore.
- Fare attenzione al vapore che fuoriesce dal recipiente del mixer, in particolare nell'aprire il coperchio del paraschizzi, oppure al momento di sollevare la testa del mixer.
- Se si desidera versare alimenti caldi dal mixer al frullatore, lasciarli sempre raffreddare a temperatura ambiente prima di versarli nel frullatore.
- Usare solo il recipiente e gli utensili in dotazione con questo apparecchio. Non utilizzare mai il recipiente con altre sorgenti di calore.
- Non azionare mai l'apparecchio nella modalità di cottura se il recipiente è vuoto.
- Non cercare di inserire nulla attraverso le bocchette per l'aria.
- Prima di usare questo apparecchio, verificare di collocarlo in piano, lontano dal bordo del piano di lavoro. Assicurarsi che vi sia una distanza di almeno 10 cm dalle pareti, e che le bocchette dell'aria non siano ostruite. Non collocare l'apparecchio sotto a una credenza.

- A garanzia dell'uso corretto e sicuro della piastra ad induzione, controllare che la base del recipiente e i sensori della temperatura siano puliti ed asciutti prima di avviare la cottura.
- Come per qualunque apparecchio per cottura a induzione, evitare di collocare carte di credito, supporti magnetici o altri apparecchi elettronici sensibili vicino all'apparecchio dopo averlo acceso.
- Non usare questo apparecchio per friggere i cibi.
- Controllare sempre che i cibi siano ben cotti prima di mangiarli.
- Non superare i 250 ml quando si cucina con l'olio.
- Consumare i cibi entro breve tempo dopo averli cotti; in alternativa, farli raffreddare velocemente e poi refrigerarli non appena possibile.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare serie lesioni fisiche.
- Il cavo di alimentazione deve essere utilizzato riducendo al minimo il rischio che l'utilizzatore s'ingarbugli o s'inciampi. È permesso l'uso delle prolunghe se si presta la dovuta attenzione durante l'uso. Se è utilizzata una prolunga: 1) il valore nominale della tensione contrassegnato sulla prolunga deve essere almeno equivalente a quello dell'apparecchio; 2) il cavo deve essere sistemato in modo che non penzoli dai piani di lavoro o dai tavoli per evitare che possa essere afferrato dai bambini o che causi cadute accidentali. Se l'apparecchio è di modello provvisto di messa a terra, la prolunga deve essere costituita da un cavo elettrico triplo inclusivo di messa a terra. Il valore nominale della tensione dell'apparecchio è indicato sotto l'unità.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- **AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

prima dell'uso

- Lavare i componenti: vedere la sezione 'cura e pulizia'.

conoscere Kenwood Cooking Chef

Legenda

attacchi per gli accessori
① attacco ad alta velocità (HSO)
② attacco a bassa velocità (SSO)
③ attacco recipiente
④ attacco mescolatore

Mixer
⑤ coperchio attacco ad alta velocità
⑥ testa mixer
⑦ coperchio attacco per lavorazioni a bassa velocità
⑧ recipiente di Kenwood Cooking Chef
⑨ levetta alza-testa
⑩ comando della velocità
⑪ pulsante di stand-by
⑫ manopola display / pulsante avvio
⑬ schermo di visualizzazione
⑭ foro di scarico
⑮ piedistallo del recipiente/area ad induzione
⑯ bocchette per l'aria
⑰ sensori della temperatura
⑱ frusta K
⑲ frusta flessibile ad alta temperatura
⑳ frusta a fili grossi a palloncino
㉑ gancio impastatore
㉒ mescolatore
㉓ accessorio di co-miscelazione
㉔ spatola per alta temperatura
㉕ protezione termica
㉖ tenuta di gomma (rimuovibile)
㉗ paraschizzi
㉘ coperchio dell'introduttore per alimenti
㉙ tappetino di protezione
㉚ chiave

simboli sul display
㉛ avviso alta temperatura
㉜ fase programma
㉝ selezione temperatura
㉞ avviso alta temperatura alta velocità
㉟ visualizzazione di testo
㊱ selezione tempo
㊲ selezione intervallo di miscelazione
㊳ selezione potenza

display
㊴ pulsante temperatura
㊵ timer
㊶ pulsante d'impostazione della miscelazione
㊷ pulsante menù

㊸ raschietto per impasto

Nota: Attrezzature da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità
L'attacco delle attrezzature per lavorazioni a bassa velocità presente nella Kitchen Machine utilizza il sistema di innesto a rotazione (Twist Connection System). È stato progettato per le attrezzature da collegare mediante innesto a rotazione.
Quando si intendono acquistare nuovi accessori da inserire nell'attacco per lavorazioni a bassa velocità, occorre verificarne la compatibilità con la propria Kitchen Machine. Tutti gli accessori del sistema di innesto a rotazione sono identificabili con il codice prodotto che inizia con KAX e dalla presenza del logo Twist visibile sull'imballaggio.
Se gli accessori di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System) si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirli mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System) sulla Kitchen Machine.
Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.

selezione lingua

Quando si accende il Cooking Chef per la prima volta, la lingua dello schermo di visualizzazione sarà preimpostata su "Inglese".	
1 Per cambiare lingua premere il pulsante menù.	
2 Utilizzare la manopola display / pulsante avvio per selezionare "IMPOSTAZIONI" e premere la manopola display / pulsante avvio per confermare.	SETTINGS ↓ LANGUAGES
3 Utilizzare la manopola display / pulsante avvio per selezionare "LINGUE" e premere la manopola display / pulsante avvio per confermare.	
4 Utilizzare la manopola display / pulsante avvio per selezionare la lingua richiesta. Una volta che la lingua richiesta è stata selezionata, premere la manopola display / pulsante avvio per confermare.	ENGLISH ↓ FRANCAIS
5 Per cambiare la lingua di nuovo, ripetere la procedura.	

utensili per il recipiente e possibili usi

Frusta K
Per preparare torte, biscotti, dolci, glassa, ripieni, bignè e altri impasti semi-duri.

Frusta a fili grossi
Per uova, panna, soufflé. Non utilizzare la frusta a fili grossi per miscele dense (es. per amalgamare burro/margarina e zucchero) altrimenti si rischia di danneggiarla.
Da utilizzare insieme al mescolatore quando si desideri sbattere miscele riscaldandole, es. meringhe italiane e svizzere.

Gancio impastatore
Per impastare pane, pizza, focacce, pasta ed altri composti elastici e compatti.

Frusta flessibile ad alta temperatura
Adatta a sbattere burro e zucchero, pasta per bigné e polenta. Ideale per staccare miscele sia calde che fredde dai lati del recipiente durante la lavorazione.

Mescolatore
Adatto da utilizzare durante la cottura per preservare la consistenza di alimenti come pollo, pesce, verdura e frutta. Ideale per rosolare le carni. Indicato inoltre per risotti, salse e per fondere il cioccolato.

uso del Cooking Chef

IMPORTANTE

- Controllare che l'area ad induzione, i sensori della temperatura e l'esterno della base del recipiente siano puliti. In caso contrario, il sensore termico viene compromesso e si avrà una cottura scadente.
- Verificare che tutti i coperchi degli attacchi, compresa la protezione termica, siano installati. Se non sono stati montati correttamente, la funzione di riscaldamento non si attiva.
- Usare sempre dei guanti da forno per estrarre gli utensili dopo la cottura.

1 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e lo schermo di visualizzazione s'illuminerà.
2 Ruotare la leva alza-testa in senso orario ❶ e sollevare la testa del mixer fino a quando non si blocca in posizione.
3 Spingere la protezione termica ㉕ verso l'alto sulla superficie inferiore della testa del mixer ❷ fino a quando non risulta ben alloggiata. La protezione termica non deve mai essere utilizzata se la tenuta in gomma ㉖ non è montata correttamente.
- Se si utilizza il Cooking Chef senza riscaldare gli alimenti, non è necessario montare la protezione termica a meno che non si utilizzi il paraschizzi. Fare riferimento alla sezione 'montare e utilizzare il gruppo paraschizzi'.

4 Fissare il recipiente sulla base: premere verso il basso e ruotare in senso orario ❸.
5 Selezionare una delle opzioni seguenti:
Cottura manuale.
Fare riferimento alla sezione modalità manuale.
Programmi preimpostati:
Fare riferimento alla sezione 'utilizzo dei programmi preimpostati'.
- Fare riferimento alla Guida Rapida per altre possibili ricette.

6 Posizionare l'utensile richiesto nell'attacco del recipiente ③ o nell'attacco del mescolatore ④, se si utilizza il mescolatore, posizionando il perno nell'incavo e poi ruotando fino a bloccarlo in posizione ❹.

mescolatore – quando si utilizza il mescolatore si può anche utilizzare l'accessorio di co-miscelazione per favorire l'azione di miscelazione, vedere 'montare ed utilizzare l'accessorio di co-miscelazione'. Il mescolatore può anche essere utilizzato con la frusta a fili grossi, per esempio per preparare meringhe. Non utilizzare il mescolatore con il gancio impastatore.
N.B.: se la frusta K, la frusta a fili grossi o la frusta flessibile non raccolgono bene gli ingredienti dal fondo del recipiente, fare riferimento alla sezione "Regolazione utensili".

- Per rimuovere un utensile, eseguire la procedura descritta al punto 6 in senso contrario (Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere utensili dopo la cottura).

7 Per abbassare la testa del mixer, sollevarla leggermente e ruotare la leva alza-testa in senso orario.
Abbassarla fino a quando non si bloccherà in posizione.
8 Aggiungere gli ingredienti in questione da cucinare/miscelare.
9 Ruotare il comando della velocità sull'impostazione desiderata. Ruotare il comando della velocità su ↻ per utilizzare le impostazioni di miscelazione.

- Se la temperatura del recipiente supera 60°C, per ragioni di sicurezza, la velocità viene automaticamente limitata anche se ne viene selezionata una maggiore. La velocità non aumenta automaticamente quando la temperatura scende al di sotto dei 60 °C. Il comando della velocità deve essere prima ruotato sulla posizione spento 'O' e la velocità desiderata deve essere riselezionata.
  Vedere la sezione 'Modalità manuale' per informazioni su come utilizzare la modalità alta velocità alta temperatura (HSHT).

10 Una volta che un programma sarà terminato, l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici.

- N.B.: se non è stato impostato alcun valore di tempo, i processi di cottura e miscelazione termineranno automaticamente quando il timer avrà raggiunto 8 ore.

11 Per interrompere o sospendere il processo di miscelazione, riposizionare il comando della velocità sulla posizione spento 'O'. Per riprendere la lavorazione, selezionare una velocità.

IMPORTANTE
- **Quando il processo di miscelazione sarà interrotto o sospeso, gli alimenti continueranno ad essere scaldati.**

12 Per interrompere la cottura, impostare il valore della temperatura su spento 'OFF', oppure premere il pulsante di standby.
Importante: se la testa del mixer viene sollevata in qualsiasi momento durante l'uso, il processo di cottura viene sospeso. Il recipiente si arresta e non riparte quando la testa del mixer viene riabbassata. Per riavviare il mixer, ruotare il comando della velocità sulla posizione spenta 'O' e riselezionare una velocità.

dopo la cottura
- Attenzione nel maneggiare o toccare qualsiasi parte del mixer, quando viene usato nella modalità di cottura o dopo la cottura, IN PARTICOLARE IL RECIPIENTE, IL PARASCHIZZI E GLI UTENSILI, che continueranno a SCOTTARE anche diverso tempo dopo che l'apparecchio è stato spento. Per estrarre e spostare il recipiente, servirsi dei manici. Usare guanti da forno al momento di maneggiare il recipiente caldo e gli utensili caldi per miscelare.
- La base del recipiente continua a scottare anche parecchio tempo dopo il termine della cottura. Fare attenzione nel maneggiare il recipiente e usare il tappetino di protezione prima di appoggiarlo a superfici sensibili al calore.

consigli
- Per alcune ricette, in particolare quelle ad alto contenuto di acqua, non sarà possibile raggiungere temperature di cottura oltre 100ºC (ossia il punto di ebollizione dell'acqua).
- Quando si desidera aggiungere ingredienti nel recipiente in fase di cottura, ridurre la velocità e versarli in modo lento e continuo.
- Per riscaldare velocemente le salse, mescolarle in modo continuo.
- Se durante la cottura viene utilizzato il paraschizzi, toglierlo sempre prima di sollevare la testa del mixer. Attenzione alla condensa che si forma sul paraschizzi e sulla protezione termica.
- Sollevare la testa del mixer lentamente, per consentire all'eventuale liquido presente sulla parte sottostante della protezione termica di rifluire nel recipiente.
- Sono disponibili dieci funzioni di miscelazione a intervalli che permettono di selezionare la frequenza di miscelazione adatta alle singole ricette. Alcune ricette richiederanno un tipo di miscelazione costante per evitare che gli ingredienti si attacchino al fondo del recipiente, mentre altre risulteranno favorite da un tipo di miscelazione intermittente idonea a preservare la consistenza degli ingredienti utilizzati.

uso del Cooking Chef come mixer

Montare il mixer come precedentemente descritto nella sezione 'uso del Cooking Chef'. Ruotare il comando della velocità sull'impostazione desiderata. La velocità può essere cambiata in qualsiasi momento durante l'uso del mixer. Arrestare il mixer riposizionando il comando della velocità sulla posizione spenta 'O'.
Utilizzare la posizione Pulse (P) per lavorazioni a brevi impulsi erogati alla massima velocità.

consigli generali
- Fermare frequentemente l'apparecchio e staccare con la spatola gli ingredienti aderiti al recipiente.
- Per frullare è preferibile usare uova a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, controllare che sulla frusta a fili o nel recipiente non vi siano residui di grasso o di tuorlo d'uovo.
- Per la pastafrolla usare ingredienti dal frigorifero, salvo indicato diversamente nella ricetta.

promemoria per fare il pane
importante
- Non superare mai le capacità massime indicate, altrimenti l'apparecchio verrà sovraccaricato.
- Se l'apparecchio impasta a fatica spegnerlo, togliere metà dell'impasto e impastare in due volte.
- Gli ingredienti si impastano meglio aggiungendo per primi i liquidi.

ricetta

peperoncini marinati

200 g di miele freddo, trasparente e liquido (refrigerato la notte prima)
1 peperoncino chili (intero)
5ml (1 cucchiaino) di burro di arachidi croccante
Condimenti

1 Versare tutti gli ingredienti nel mini tritatutto/macinino.
2 Montare l'accessorio sulla Kitchen Machine e lasciare che gli ingredienti si assestino attorno alla lama.
3 Accendere l'unità e lavorare a impulsi per 10 secondi.
4 Usare la marinatura a piacere.

spiegazione simboli schermo di visualizzazione

	Spia di avviso alta temperatura Sotto 40°C: nessuna barra rossa visualizzata 40°C-60°C: visualizzazione barra rossa lampeggiante Oltre 60°C: visualizzazione barra rossa fissa
!	Indica che il mixer sta funzionando in modalità alta velocità alta temperatura (HSHT).
P1	Indica la fase corrente di un programma quando si utilizzano i programmi preimpostati.
COOKING CHEF	Il display di testo mostra informazioni di stato, informazioni sui programmi e messaggi di errore.
105 ℃	Indica la temperatura selezionata. La temperatura può essere impostata su “OFF, e tra i 20°C e i 180°C.
min sec 59:37	Indica il tempo selezionato in ore, minuti e secondi. Il tempo può essere selezionato indicando valori compresi tra 5 secondi → e 8 ore. Il conto alla rovescia inizierà una volta che la temperatura sarà stata selezionata.
	Indica l’impostazione di miscelazione selezionata, compresa tra 0 → e 9. • Le barre esterne s’illumineranno progressivamente per indicare quanto tempo dovrà intercorrere prima dell’azione di miscelazione successiva. • La freccia di miscelazione interna comincerà a lampeggiare 3 secondi prima dell’azione di miscelazione successiva. • All’avvio di un’azione di miscelazione, si potrà verificare un improvviso aumento della velocità finalizzato a separare i pezzi degli ingredienti rimasti attaccati tra loro.
2	Indica l’impostazione di potenza selezionata. Opzioni d’impostazione della potenza disponibili: Auto, da 1 → a 7.

modalità manuale

- Premere in corrispondenza dell'impostazione che si desidera alterare e utilizzare la manopola display per regolare il valore d'impostazione.
- Premere la manopola display per confermare.
  N.B.:
- Quando si seleziona un valore d'impostazione, la barra ubicata sotto il simbolo dello schermo di visualizzazione corrispondente s'illuminerà.
- La selezione del valore d'impostazione scomparirà dopo 4 secondi se non seguirà alcuna azione.

	La temperatura può essere impostata su valori compresi tra 20°C e 180°C, con incrementi di 1°C. In alternativa, l'apparecchio può essere utilizzato senza impostare la temperatura selezionando l'opzione spento "OFF". N.B.: Il Cooking Chef non raggiungerà una temperatura inferiore alla temperatura ambiente. **Modalità alta velocità, alta temperatura (HSHT)** Per miscelare ad alta velocità a temperature superiori a 60°C: • Premere e tenere premuto per 3 secondi. S'illuminerà il ! rosso sullo schermo e sarà visualizzato il messaggio "ATTENZIONE MODALITÀ HSHT". Il mixer emetterà anche un segnale acustico ogni 30 secondi. • Ruotare il comando della velocità sulla velocità desiderata e il mixer aumenterà gradualmente fino a raggiungere il valore selezionato. • La velocità può essere ridotta normalmente. • Per uscire da questa modalità, tenere premuto il pulsante della temperatura per 5 secondi o riposizionare il comando della velocità su 'O'. **Questa funzione DEVE SOLO essere utilizzata con la frusta a fili grossi e/o il mescolatore. Non si deve superare la capacità massima di cottura consentita di 3 litri e occorre assicurarsi che il paraschizzi sia installato. Non lasciare incustodito l'apparecchio.**
	Il timer può essere utilizzato nella modalità di cottura. Se l'utilizzatore non seleziona un tempo per il conto alla rovescia, il timer conta automaticamente in intervalli di 1 secondo durante il funzionamento dell'apparecchio. Il tempo massimo è 8 ore.
	Ci sono dieci impostazioni di miscelazione ad intervalli. Queste impostazioni sono particolarmente indicate quando il mixer è usato nella modalità di cottura. Si ricorda che per usare le impostazioni di miscelazione, tutti i coperchi degli attacchi devono essere installati.
	Le impostazioni di potenza possono essere regolate con il pulsante del menù. Il valore di potenza è preimpostato su Auto. La potenza può essere regolata tra 250 W e 1500 W. • Impostare un valore di potenza basso per riscaldare moderatamente gli alimenti. • Impostare un valore di potenza più elevato per riscaldare rapidamente gli alimenti.

Impostazioni di miscelazione ad intervalli Le impostazioni di miscelazione sono ideali da utilizzare con il mescolatore.		
Velocità	**Intervalli di tempo**	**Usi**
	Nessun intervallo di tempo (Miscelazione continua)	Miscelazione continua per salse e risotti.
	5 secondi	Per rosolare le carni e per sauté di verdure.
	10 secondi	
	20 secondi	
	30 secondi	
	40 secondi	Per mescolare stufati, pasticci, brodi, ecc.
	50 secondi	
	1 minuto	
	2 minuti	
	5 minuti	

Impostazioni di temperatura	
Temperatura	**Usi**
50°C	Temperare cioccolato
72°C - 82°C	Cuocere uova in camicia
98°C - 99°C	Sobbollire
100°C	Bollire, cuocere a vapore
130°C - 140°C	Sauté di verdure
180°C	Rosolare carni

impostazioni di potenza		
Impostazioni di potenza	**Watt**	**Usi**
A	Auto	Input di potenza varia per ottimizzare l'impostazione della temperatura
1 - 2	1500 W - 1200 W	Rosolare carni, preparare sauté di verdure, portare l'acqua ad ebollizione
3 - 5	1000 W - 500 W	Sciogliere burro, salse a base di latticini, sobbollire, sbattere riscaldando ingredienti
6 - 7	375 W - 250 W	Lievitazione di impasti

utilizzo programmi preimpostati

Selezionare il programma

1 Premere il pulsante del menù.
2 Ruotare la manopola display / pulsante avvio per selezionare “Programmi”.
3 Premere la manopola display / pulsante avvio per confermare.
4 Ruotare la manopola display / pulsante di avvio per selezionare i programmi “Salati”, “Dolci”, “A cottura lenta” o “A vapore”. Vedere le tabelle qui di seguito per le opzioni offerte dai sotto-programmi.
5 Premere la manopola display / pulsante di avvio per confermare.
6 Seguire le istruzioni sullo schermo di visualizzazione.
N.B.: se non viene svolta alcuna azione tra una fase e l’altra, l’apparecchio si arresta dopo 15 minuti.

SALATI		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensili utilizzati	Idee per ricette
piatti principali	**Wok**	**Aggiungere olio**	**Aggiungere carne e verdure**	**Aggiungere condimenti**	**Ingredienti aggiuntivi**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Sauté
	°C	140 °C	180 °C	160 °C	120 °C				
	↻	–	3	2	2				
	W	Auto	Auto	1500 W	1500 W				
	Stadio di riscaldamento	✓	✓	✓	✗				
	Tempo di preparazione	✗	3 ½ min	2 min	45 sec				
	Risotto	**Aggiungere olio**	**Aggiungere verdure e carne**	**Aggiungere riso**	**Aggiungere vino**	**Aggiungere liquido**	**Mantenere in caldo**		Risotto al pollo
	°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	1200 W	1000 W→1500 W	1200 W→1500 W	1500 W	1500 W→1200 W	Auto		
	Stadio di riscaldamento	✓	✗	✓	✓	✓	✗		
	Tempo di preparazione	✗	2 min→3 min	1 min→3 min	1 min	3 min→10 min	5 min		
	Ragout	**Aggiungere olio**	**Aggiungere carne**	**Aggiungere verdure**	**Aggiungere liquido**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**		Pasticcio di carne di manzo
	°C	140 °C	180 °C→180 °C	140 °C	95 °C	80 °C			
	↻	–	0→1	4	9	9			
	W	1200 W	1500 W→1500 W	1500 W	Auto	Auto			
	Stadio di riscaldamento	✓	✓	✓	✓	✗			
	Tempo di preparazione	✗	2 min→3½ min	10 min	4 ore	30 min			
	Zuppe	**Aggiungere olio**	**Aggiungere verdure**	**Aggiungere liquido**	**Aggiungere carne/pesce**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**		Brodo di salmone
	°C	140 °C	130 °C→130 °C	99 °C	98 °C	80 °C			
	↻	-	2→4	9	–	9			
	W	1200 W	1200 W→1500 W	Auto	Auto	Auto			
	Stadio di riscaldamento	✓	✓	✓	✓	✗			
	Tempo di preparazione	✗	1 min→5 min	10 min	20 min	30 min			

N.B.:
- Alcune fasi di programma prevedono stadi di riscaldamento che permettono agli ingredienti di raggiungere le temperature specificate prima che inizi la fase.
- HSHT (come visualizzato sullo schermo) = modalità alta velocità, alta temperatura

programmi

SALATE		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fasi 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensili utilizzati	Idee per ricette
salse	**Besciamella**	**Aggiungere burro**	**Aggiungere farina**	**Aggiungere liquido**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Besciamella, Salsa al formaggio, Salsa al prezzemolo
	°C	80 °C→80 °C	110 °C→110 °C	99° C	85 °C				
	↻	– →0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6				
	W	750 W→750 W	1000 W→750 W	750 W	500 W				
	Stadio di riscaldamento	✓	✓	✓	✗				
	Tempo di preparazione	1 min→15 sec	1 min→4 min	15 min	30 min				
	Classiche	**Aggiungere olio**	**Aggiungere verdure**	**Aggiungere liquido**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Sugo di pomodoro
	°C	120 °C	120 °C	110 °C→98 °C	80 °C				
	↻	–	3	2→2	9				
	W	Auto	Auto	1500 W→1500 W	Auto				
	Stadio di riscaldamento	✓	✓	✓	✗				
	Tempo di preparazione	✗	10 min	4 min→15 min	30 min				
	Olandese	**Sciogliere burro e rimuovere**	**Aggiungere tuorli e liquido**	**Aggiungere gradualmente il burro fuso**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Salsa béarnaise, Salsa olandese
	°C	60 °C	72 °C	72 °C					
	↻	2	HSHT 6	HSHT 6					
	W	Auto	750 W	750 W					
	Stadio di riscaldamento	✓	✓	✗					
	Tempo di preparazione	10 min	4 min	2 min					

N.B.:
- Alcune fasi di programma prevedono stadi di riscaldamento che permettono agli ingredienti di raggiungere le temperature specificate prima che inizi la fase.
- HSHT (come visualizzato sullo schermo) = modalità alta velocità, alta

programmi

PREPARAZIONI DOLCI		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensili utilizzati	Idee per ricette
temperare il cioccolato	**Cioccolato bianco/ al latte**	**Aggiungere cioccolato 1**	**Aggiungere cioccolato 2**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Ricoprire tartufi, Decorare torte
	°C	42 °C→42 °C	42 °C→OFF→31 °C	31 °C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W					
	Stadio di riscaldamento	✓	✗	✗					
	Tempo di preparazione	10 min→20 min	–→–→10 min	2 ore					
	Cioccolato fondente	**Aggiungere cioccolato 1**	**Aggiungere cioccolato 2**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		
	°C	47 °C→47 °C	47 °C→OFF→31 °C	31 °C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W					
	Stadio di riscaldamento	✓	✗	✗					
	Tempo di preparazione	10 min→20 min	–→–→10 min	2 ore					
impasti	**Pasta per bigné**	**Aggiungere acqua e burro**	**Aggiungere farina**	**Aggiungere uova**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Profiterole, Bignè lunghi
	°C	90 °C	OFF	OFF					
	↻	2	0	Velocità 4					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Stadio di riscaldamento	✓	✗	✗					
	Tempo di preparazione	1 min	–	–					
	Impasti standard	**Aggiungere liquido, farina e lievito**	**–**	**Lievitazione**	**Rimpastare eliminando le bolle d'aria**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Pane bianco
	°C	OFF	OFF	28 °C	OFF				
	↻	0	Velocità 1	OFF	0				
	W	OFF	OFF	250 W	OFF				
	Stadio di riscaldamento	✗	✗	✗	✗				
	Tempo di preparazione	2 min	8 min	1 ora	1 min				

N.B.:
- Alcune fasi di programma prevedono stadi di riscaldamento che permettono agli ingredienti di raggiungere le temperature specificate prima che inizi la fase.
- HSHT (come visualizzato sullo schermo) = modalità alta velocità, alta temperatura

programmi

PREPARAZIONI DOLCI		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensili utilizzati	Idee per ricette
Impasti	**Impasti arricchiti**	**Aggiungere liquido, farina e lievito**	**–**	**Aggiungere burro**	**Lievitazione**	**Rimpastare eliminando le bolle d'aria**	**Non pertinente**		Brioche
	°C	OFF	OFF	OFF	28 °C	OFF			
	↻	0	Velocità 1	Velocità 1	OFF	0			
	W	OFF	OFF	OFF	350 W	OFF			
	Stadio di riscaldamento	✓	✗	✗	✗	✗			
	Tempo di preparazione	2 min	8 min	5 min	1 ora	1 min			
meringhe	**Italiane**	**Aggiungere albumi, zucchero e acqua**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Baked Alaska, glassature di torte
	°C	118 °C→OFF	OFF						
	↻	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6						
	W	750 W→Auto	750 W						
	Stadio di riscaldamento	✓	✗						
	Tempo di preparazione	1 min→10 min	10 min						
	Svizzere	**Aggiungere albumi, zucchero e acqua**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Glassature di crema di burro
	°C	45 °C→OFF	OFF						
	↻	Velocità 6→Velocità 6	Velocità 6						
	W	750 W→Auto	750 W						
	Stadio di riscaldamento	✓	✗						
	Tempo di preparazione	1 min→10 min	10 min						

N.B.:
- Alcune fasi di programma prevedono stadi di riscaldamento che permettono agli ingredienti di raggiungere le temperature specificate prima che inizi la fase.
- HSHT (come visualizzato sullo schermo) = modalità alta velocità, alta temperatura

programmi

PREPARAZIONI DOLCI		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensili utilizzati	Idee per ricette
composte	**Composta di frutta**	**Aggiungere frutta, pectina e zucchero**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Composta di fragole
	°C	104 °C→OFF							
	↻	2→0							
	W	750 W→Auto							
	Fase di riscaldamento	✓							
	Tempo di preparazione	10 min→10 min							
	Gelatine	**Aggiungere purea, zucchero e pectina**	**Aggiungere zucchero e glucosio**	**Aggiungere acido citrico**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Gelatine
	°C	100 °C	107 °C	100 °C→70 °C					
	↻	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Fase di riscaldamento	✓	✓	✓					
	Tempo di preparazione	2 min	10 min	2 min→-					
salse	**Crema pasticcera**	**Aggiungere uova e zucchero**	**Aggiungere liquido**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Farcitura profiterole
	°C	OFF	101 °C→70 °C	70 °C					
	↻	Velocità 2	0→0	0					
	W	–	Auto→Auto	Auto					
	Fase di riscaldamento	✗	✓	✗					
	Tempo di preparazione	2 min	5 min→-	30 min					
	Crema inglese	**Aggiungere uova e zucchero**	**Aggiungere liquido**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Crema inglese
	°C	OFF	87 °C	80 °C					
	↻	Velocità 2	0	0					
	W	OFF	Auto	Auto					
	Fase di riscaldamento	✗	✓	✗					
	Tempo di preparazione	3 min	12 min	30 min					

N.B.:
- Alcune fasi di programma prevedono stadi di riscaldamento che permettono agli ingredienti di raggiungere le temperature specificate prima che inizi la fase.
- HSHT (come visualizzato sullo schermo) = modalità alta velocità, alta temperatura

programmi

PREPARAZIONI DOLCI		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensili utilizzati	Idee per ricette
salse	**Zabaglione**	**Aggiungere uova, zucchero e liquido**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Zabaglione
	°C	74 °C→OFF	50 °C						
	↻	HSHT Max→ HSHT Max	HSHT Max						
	W	750 W→Auto	500 W						
	Stadio di riscaldamento	✓	✗						
	Tempo di preparazione	2 min→–	15 min						
altri	**Pate a Bombe**	**Aggiungere uova e zucchero**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Base per mousse
	°C	OFF →118 °C→OFF	OFF						
	↻	HSHT 6	HSHT 6						
	W	500 W	500 W						
	Stadio di riscaldamento	✓	✗						
	Tempo di preparazione	2→1→–	10 min						
	Popcorn	**Aggiungere olio**	**Aggiungere popcorn**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Popcorn
	°C	180 °C	180 °C						
	↻	–	–						
	W	Auto	Auto						
	Stadio di riscaldamento	✓	✗						
	Tempo di preparazione	✗	10 min						

N.B.:
- Alcune fasi di programma prevedono stadi di riscaldamento che permettono agli ingredienti di raggiungere le temperature specificate prima che inizi la fase.
- HSHT (come visualizzato sullo schermo) = modalità alta velocità, alta temperatura

programmi

A COTTURA LENTA	Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensili utilizzati	Idee per ricette
Alta	**Aggiungere ingredienti**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Pasticci di carne
°C	98 °C →95 °C	80 °C						
↻	0→9	–						
W	1500 W→1000 W	Auto						
Stadio di riscaldamento	✓	✗						
Tempo di preparazione	20 min→2 ore	30 min						
Bassa	**Aggiungere ingredienti**	**Mantenere in caldo**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**	**Non pertinente**		Pasticci di carne
°C	98 °C →85 °C	80 °C						
↻	0→9	9						
W	1500 W→1000 W	Auto						
Stadio di riscaldamento	✓	✗						
Tempo di cottura/miscelazion	10 min→7 ore	30 min						

N.B.:
- La cottura lenta ad alta temperatura opera a 95 °C ed è ideale per la cottura lenta di carni più dure.
- La cottura lenta a bassa temperatura opera a 85 °C ed è ideale per la cottura lenta di carni come pollo e di verdure.
- Alcuni programmi hanno stadi di riscaldamento che permettono agli ingredienti di raggiungere le temperature specificate prima che inizi la fase.

programmi

A VAPORE	Fase 1 (P1)	Mantenere in caldo	Utensili utilizzati	Commenti
°C	102 °C	65 °C		N.B.: • Fare riferimento al manuale d'istruzioni del cestello per cottura a vapore per quantità consigliate e tempi di cottura: regolare il tempo di cottura secondo necessità.
↻	–	–		
W	Auto	Auto		
Stadio di riscaldamento	✓	✗		
Tempo di preparazione	10 min	30 min		

come saltare le fasi dei programmi

1 Premere e tenere premuta la manopola display per 5 secondi. "FASI RICETTE" apparirà sullo schermo di visualizzazione.
2 Ruotare la manopola display per scegliere la fase desiderata (P1, P2, P3, ecc.) e premere la manopola display per confermare.
3 Seguire le istruzioni sullo schermo di visualizzazione

Spiegazione testo visualizzato sullo schermo

Durante i programmi preimpostati, appariranno vari messaggi sullo schermo di visualizzazione.

Messaggio	**Descrizione**
RAFFREDDAMENTO	Il recipiente si sta raffreddando fino a una determinata temperatura.
RISCALDRE	Il recipiente si sta riscaldando fino alla temperatura selezionata.
MODALITÀ HSHT	Modalità alta velocità alta temperatura.
IMPASTARE	Un processo di lavorazione del pane durante il quale l'impasto viene tirato.
RIMPASTARE ELIMINANDO LE BOLLE D'ARIA	Quest'azione di rimpasto rimuove le ampie sacche d'aria per creare una consistenza omogenea.
LIEVITAZIONE	Uno stadio della lavorazione del pane dove l'impasto è lasciato crescere di volume.
TEMPERARE	Il preciso controllo della temperatura del cioccolato per ottenere una finitura lucida e liscia.
LAVORAZIONE	Parte di un programma in cui il Cooking Chef miscela senza riscaldare.

regolazione utensili recipiente

frusta a fili grossi, frusta K in acciaio inossidabile
Per ottenere i migliori risultati, la frusta a fili grossi e la frusta K devono **quasi** essere in contatto con il fondo del recipiente ❺. Se necessario, regolare la loro altezza con la chiave in dotazione.

1 Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta.
3 Abbassare la testa della macchina. Se occorre regolare il gioco, sollevare la testa e staccare l'utensile.
4 Usando la chiave fornita, allentare a sufficienza il dado ❻ per consentire la regolazione dell'alberino ❼. Per abbassare l'utensile verso il fondo del recipiente, ruotare in senso antiorario l'alberino. Per sollevare l'utensile allontanandolo dal fondo del recipiente, ruotare l'alberino in senso orario.
5 Ristringere il dado.
6 Montare l'utensile sul mixer e abbassare la testa dell'apparecchio. (Controllare la sua posizione – vedi i punti suddetti).
7 Se necessario, ripetere questa procedura fino a quando l'utensile è regolato in modo corretto. A questo punto, ristringere a fondo il dado.

fusta flessibile ad alta temperatura - questo utensile deve toccare appena il fondo del recipiente.

mescolatore: - questo utensile deve toccare appena il fondo del recipiente.

1 Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.
2 Sollevare la testa del mixer e inserire il mescolatore.
3 Abbassare la testa del mixer. Se l'utensile deve essere regolato, sollevare la testa del mixer e utilizzare la chiave inglese per allentare il dado e poi abbassare la testa del mixer.
4 Per abbassare l'utensile più vicino al fondo del recipiente, ruotare la ruota di regolazione in senso orario. Per alzare l'utensile più lontano dal fondo del recipiente, ruotare la ruota di regolazione in senso antiorario.
5 Riserrare il dado.

gancio impastatore: questo utensile è impostato presso il luogo di fabbricazione e non è regolabile.

montare e utilizzare il gruppo paraschizzi

Il gruppo del paraschizzi comprende 2 componenti: la protezione termica e il paraschizzi.

La protezione termica deve essere montata durante le operazioni di cottura altrimenti l'apparecchio non funzionerà e sarà visualizzato il messaggio "Montare protezione termica". La protezione termica protegge la testa del mixer dal vapore generato in fase di cottura.
Il paraschizzi non deve essere montato sul recipiente a meno che non sia utilizzato insieme alla protezione termica.

1 Sollevare la testa del mixer fino a quando non si blocca.
2 Spingere verso l'alto la protezione termica, sulla parte sottostante della testa del mixer ❽, fino a inserirla a fondo. Non usare mai la protezione termica senza inserire correttamente la tenuta di gomma.
3 Ora inserire il recipiente sulla base.
4 Abbassare la testa del mixer.
5 Appoggiare il paraschizzi sul bordo del recipiente e poi spostarlo in avanti fino a inserirlo bene ❾.
• Durante la miscelazione è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nel recipiente, utilizzando l'introduttore.
6 Per estrarre il paraschizzi basta semplicemente allontanarlo dall'apparecchio.
7 Per togliere la protezione termica, sollevare la testa del mixer finché non si blocca. Estrarre l'utensile, quindi spingere la protezione termica verso il basso per staccarla dalla base della testa del mixer.
NB: Installare od estrarre il paraschizzi solo quando la testa del mixer si trova in posizione bloccata.

rimuovere o inserire i coperchi degli attacchi

Coperchio attacco alta-velocità

1 Per rimuovere il coperchio, afferrare l'impugnatura e sollevare verso l'alto.
2 Per inserire il coperchio, posizionarlo sull'attacco e spingere verso il basso.

Coperchio per attacco a bassa-velocità

1 Per rimuovere il coperchio, afferrare l'impugnatura sulla parte inferiore e tirare verso l'esterno.
2 Per inserire, posizionare il fermo in cima al coperchio nella rientranza dell'attacco e spingere per incastrare in posizione.

montare e smontare l'accessorio di co-miscelazione

L'accessorio di co-miscelazione può essere utilizzato per favorire l'azione di miscelazione.

1 Incastrare l'accessorio di co-miscelazione sul lato del recipiente con il rilievo verticale sull'interno e la clip di fermo sull'esterno ❿.
2 Ruotare la clip di fermo in senso antiorario posizionandola in asse con i manici del recipiente ⓫.
3 Per smontare, svolgere la procedura in senso inverso.
IMPORTANTE - L'accessorio di co-miscelazione non deve essere montato quando si usa la frusta K, la frusta a fili grossi, il gancio impastatore o la frusta flessibile.

montaggio della frusta flessibile ad alta temperatura

installazione lama dell'aletta

La lama dell'aletta è fornita già installata in dotazione e deve sempre essere rimossa prima delle operazioni di pulizia.

1 Installare l'aletta della lama flessibile con cautela sull'utensile posizionando la base dell'aletta della lama nella scanalatura e poi fissando un lato nell'incavo prima di agganciare delicatamente l'estremità in posizione. Ripetere dall'altro lato.

massime capacità e velocità consigliate

Le seguenti velocità hanno solo valore indicativo e potranno variare a seconda della quantità e della temperatura di miscelazione degli ingredienti.

Pasta frolla	Peso farina	910 g
Impasto per pane (impasto compatto)	Peso farina	350 g – 1,6 kg
	Peso totale	550 g – 2,56 kg
Impasto semi-duro	Peso farina	250 g – 2,6 kg
	Peso totale	480 g – 5 kg
Miscela per dolce alla frutta	Peso totale	4,55 kg
Albumi	Numero Peso	16 (605 g)
Modalità di cottura	Capacità totale	3 l
Olio	Total capacity	250 ml

* Dimensioni uova = medie (Peso 50 g)

Utensile	**Ricetta/Procedura**	**Velocità consigliata**
Frusta K	Amalgamare burro/margarina e zucchero	Iniziare alla velocità ‘Min’ e passare gradualmente alla ‘Max’
	Sbattere le uova per ottenere miscele cremose	Da ‘4’ a ‘Max’
	Amalgamare farina, frutta, ...	‘Min’ – 1
	Impastare ciambelle, polpettoni, ripieni, ...	Iniziare alla velocità ‘Min’ e passare gradualmentealla ‘Max’
	Mescolare burro/margarina a pezzetti nella farina	‘Min’ fino a 2
Frusta flessibile ad alta temperatura	Amalgamare burro/margarina e zucchero	Avviare al ‘Min’ aumentando gradualmente a 3
	Staccare miscele d’ingredienti sia caldi che freddi dai lati del recipiente	Avviare al ‘Min’ aumentando gradualmente a 3
Frusta a fili grossi	Per uova, panna e soufflé.	Aumentare gradualmente fino alla velocità ‘Max’
Gancio impastatore	Per miscele di impasti con lievito	Avviare al ‘Min’ aumentando gradualmente a 1
Mescolatore	Indicato durante la cottura per preservare la consistenza di alimenti come pollo, pesce, verdura e frutta.	Utilizzare solo con le impostazioni di miscelazione

cura e pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica prima di pulirlo.
- Con il primo uso, **dall'attacco** ② potrebbe essere visibile un poco di grasso.
  Questo è normale – asportare i residui.
- Le superfici metalliche dei sensori della temperatura possono mostrare segni
  di usura durante l'uso normale. Tuttavia, questo non compromette il rendimento del prodotto.
- Non lasciare la frusta flessibile ad alta temperatura montata sull'apparecchio quando non viene utilizzata.

Apparecchio e copripres

- Passarli con un panno umido e poi asciugare.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere in acqua questi componenti.

frusta flessibile ad alta temperatura

- Rimuovere sempre la lama dell'aletta flessibile prima di pulire.
- Lavare la lama dell'aletta flessibile e l'accessorio con acqua calda e detergente, poi asciugare bene, oppure le parti possono essere lavate in lavastoviglie.

NB: Si prega di verificare le condizioni del corpo dell'accessorio prima e dopo l'uso e di verificare regolarmente le condizioni della lama dell'aletta flessibile e di sostituirla nel caso siano evidenti segni di usura.

recipiente, utensili, paraschizzi, accessorio di co-miscelazione

- Lavarli a mano e asciugarli a fondo, oppure lavarli in lavastoviglie
- Non usare spazzole metalliche, pagliette o candeggina per pulire il recipiente in
  acciaio inox. Per asportare il calcare, utilizzare aceto o un prodotto idoneo.
- Se i cibi aderiscono o si bruciano nel recipiente, asportarli per quanto possibile usando la spatola in dotazione. Riempire il recipiente di acqua calda saponata e lasciare a bagno. Asportare i residui più ostinati con una spazzola in nylon.
- L'eventuale scolorimento del recipiente non ne compromette il rendimento.

foro di scarico

- Controllare che non vi siano residui di alimenti. Se necessario, pulire con uno spazzolino per tubature o con un bastoncino di cotone idrofilo.

sensori della temperatura

- Passarli con un panno umido e poi asciugare. Non usare mai prodotti abrasivi o utensili appuntiti per pulire i sensori.

Item	Suitable for dishwashing
Recipiente	✓
Frusta K, frusta a fili grossi, frusta flessibile, mescolatore	✓
Gancio impastatore	✓
Accessorio di co-miscelazione	✓
Coperchi attacchi	✗
Spatola	✓
Paraschizzi e protezione termica	✓
Tenuta in gomma	✓
Tappetino di protezione piano di lavoro	✓
Raschietto impasto	✓

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "guida alla risoluzione problemi", o di visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

guida alla risoluzione problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona nella modalità di cottura, viene visualizzato un messaggio di errore ed emesso un segnale acustico.	Uno dei sensori di sicurezza si è attivato.	Verificare se sullo schermo di visualizzazione è stata notificata la causa. • Controllare che la testa sia abbassata e bloccata. • Verificare che tutti i coperchi degli attacchi siano correttamente inseriti. • Verificare che la protezione termica sia montata in modo corretto. • Controllare che il recipiente di Kenwood Cooking Chef sia ben inserito.
L'apparecchio cambia velocità o la velocità viene limitata durante la cottura.	La velocità viene limitata in modo automatico quando i contenuti del recipiente raggiungono 60 °C e l'indicatore di avviso di alta temperatura si accende.	Questo è un accorgimento di sicurezza.
I cibi si bruciano sul fondo del recipiente.	1 La temperatura impostata potrebbe essere eccessiva. 2 Viene usato l'utensile sbagliato. 3 L'intervallo tra le azioni di miscelazione è troppo lungo. 4 L'utensile potrebbe non raggiungere la parte bassa del recipiente. 5 Il tempo impostato per il timer è troppo lungo. 6 Il sensore e/o la base del recipiente possono non essere puliti.	1 Ridurre i valori d'impostazione di temperatura e di potenza. 2 Verificare se è utilizzato l'utensile più adatto e se è stato regolato correttamente. 3 Aumentare la frequenza delle azioni di miscelazione o selezionare miscelazione continua. 4 Regolare l'utensile. 5 Cuocere per meno tempo (ma verificare che i cibi non siano crudi). 6 Controllare che queste aree vengano tenute pulire e asciutte.
La consistenza dei cibi non viene mantenuta.	1 La temperatura selezionata è eccessiva. 2 L'intervallo tra le azioni di miscelazione è troppo breve. 3 Gli ingredienti sono stati cotti per troppo tempo. 4 Viene usato l'utensile sbagliato.	1 Ridurre la temperatura. 2 Ridurre la frequenza delle azioni di miscelazione. 3 Ridurre il tempo di cottura (controllando che i cibi non siano crudi). 4 Verificare che l'utensile usato sia quello più adatto.
La velocità di miscelazione non è uniforme.	1 Ingredienti troppo grossi, troppo duri o troppo solidi.	1 Tagliare gli ingredienti a pezzetti più piccoli, asportare i noccioli dalla frutta, fondere lentamente gli ingredienti senza usare alcun utensile (ma verificare di aver selezionato una velocità). 2 Aggiungere gli ingredienti dopo aver abbassato la testa. 3 Verificare che l'utensile usato sia quello più adatto.
È difficile chiudere la testa del mixer.	1 Ingredienti duri, come il cioccolato, sul fondo del recipiente possono impedire alla testa del mixer di bloccarsi in posizione abbassata. 2 Il mescolatore è stato montato in modo scorretto.	1 Aggiungere gli ingredienti dopo aver abbassato la testa. 2 Assicurarsi che il mescolatore sia montato sull'attacco del mescolatore.
Il mixer continua a funzionare quando sono selezionate le velocità di miscelazione.	I coperchi sono montati in modo non corretto sugli attacchi.	Verificare che tutti i coperchi degli attacchi siano correttamente inseriti.
L'uso degli accessori limita la velocità del motore.	È stato inserito un recipiente caldo.	Estrarre il recipiente, oppure lasciarlo raffreddare fino a 60°C.
La frusta a filo o la frusta K sbatte contro il fondo della ciotola o non raggiunge gli ingredienti sul fondo della ciotola.	L'accessorio è posizionato ad un'altezza sbagliata che deve essere regolata.	Regolare l'altezza con una chiave inglese idonea, fare riferimento alla sezione "Regolazione dei ganci di miscelazione".

Problema	Causa	Soluzione
La frusta a fili grossi, la frusta K o la frusta flessibile sbattono contro l'accessorio di co-miscelazione.	L'accessorio di co-miscelazione è montato.	Rimuovere l'accessorio di co-miscelazione: deve essere utilizzato solo quando si usa il mescolatore.
Impossibile montare un accessorio per lavorazione a bassa velocità.	Verificare che l'accessorio sia compatibile con il modello di macchina. È necessario un accessorio dotato di sistema di innesto a rotazione (Modello KAX) TWIST CONNECTION	L'accessorio deve essere dotato di TWIST CONNECTION per poter essere montato sull'attacco. Se le attrezzature di cui si dispone si avvalgono di sistema di attacco a barra (Bar Connection System) BAR si dovrà utilizzare l'adattatore KAT002ME per inserirle mediante l'innesto a rotazione (Twist Connection System) sulla Kitchen Machine. *Per maggiori informazioni, visitare il sito www.kenwoodworld.com/twist.*
La spia di stand-by lampeggia quando il cavo elettrico della Kitchen Machine viene inserito per la prima volta nella presa di corrente.	Il controllo della velocità non è nella posizione 'O'. La testa del mixer è nella posizione alzata o non è bloccata correttamente verso il basso.	Verificare e ruotare il controllo della velocità nella posizione 'O'. Controllare che la testa della Kitchen Machine sia correttamente bloccata verso il basso.
La Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento. La spia di stand-by lampeggia rapidamente.	Attivazione della protezione da sovraccarico o surriscaldamento del sistema. Quantità massima superata.	Scollegare il cavo elettrico e verificare che non vi siano ostruzioni o surriscaldamento. Ruotare il controllo della velocitàsulla posizione 'O' e riaccendere la macchina. Se la macchina non funziona, rimuovere parte degli ingredienti per ridurre il carico e riaccenderla. Se il problema persiste, scollegare il cavo elettrico e lasciare riposare la macchina per 15 minuti. Inserire la spina nella presa di corrente e selezionare nuovamente la velocità. Se la macchina non si riavvia dopo aver seguito la procedura indicata in precedenza, contattare il "Servizio Assistenza Clienti" per richiedere ulteriore assistenza.
La Kitchen Machine si arresta durante il funzionamento. La luce di standbay lampeggia lentamente.	1 Protezione termica rimossa o coperchio di attacco rimosso. 2 Testa mixer sollevata. 3 Accessorio dell'attacco ha superato il suo tempo di funzionamento massimo.	1 Montare la protezione termica o il coperchio dell'attacco. Ruotare il comando della velocità su "O" e poi riavviare. 2 Abbassare la testa del mixer. Ruotare il comando della velocità su "O" e poi riavviare. 3 Ruotare il comando della velocità su "O" e poi riavviare.
La spia di stand-by si spegne quando la macchina è collegata alla corrente.	La Kitchen Machine è stata collegata per oltre 30 minuti senza funzionare per cui è entrata in modalità Stand-by.	Premere una volta il pulsante di stand-by per resettare la macchina.
Lo schermo di visualizzazione mostra un codice di errore alfanumerico.	L'apparecchio non funziona correttamente.	Contattare uno dei centri assistenza autorizzati KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
Quando si contatta l'assistenza clienti, potranno essere richiesti i dati della versione software utilizzata. Le informazioni sul software si possono trovare premendo il pulsante del menù e selezionando "IMPOSTAZIONI" e, successivamente, "VERSIONE".		

Índice

seguridad	98 – 100
descripción del aparato	101
selección del idioma	101
los utensilios del bol y algunos de sus usos	102
usar el Cooking Chef	102 – 103
usar el Cooking Chef como mezcladora	103
explicación de los símbolos de la pantalla	104
modo manual	105 – 106
uso de los programas preestablecidos	107
Programas para platos salados	107 – 108
comidas principales	107
salsa	108
Programas para platos dulces	109 – 112
templar chocolate	109
masas	109 – 110
merengue	111
compota	111
salsas	111 – 112
otros	112
Programas para cocción lenta	113
alta	113
baja	113
Programa de cocción al vapor	114
ajustar los utensilios del bol	115
acoplar y utilizar el montaje del antisalpicaduras	116
quitar y poner las tapas de las salidas	117
poner y quitar el clip auxiliar para remover	117
montar la paleta batidora para temperaturas elevadas	117
capacidades máximas y velocidades recomendadas	118
cuidado y limpieza	119
servicio técnico y atención al cliente	119
guía de solución de problemas	120 – 121

seguridad

- **Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.**
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.

nota importante - implantes médicos electrónicos

- Al igual que todos los productos de calentamiento por inducción, este aparato genera campos magnéticos de corto alcance. Si cualquier usuario o persona cerca del aparato lleva un marcapasos u otros implantes activos, debe consultar con un médico antes de su uso, por si existe alguna incompatibilidad, a fin de evitar cualquier riesgo para la salud.
- Desconecte y desenchufe el aparato antes de acoplar o quitar utensilios/accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- Mantenga las joyas, cabello, partes del cuerpo y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- No ponga nunca los dedos, etc, en el mecanismo de bisagra.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté utilizando.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que la revisen o la reparen: consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio a la vez.
- Nunca sobrepase las capacidades máximas y, al utilizar el calentador de inducción, no sobrepase nunca el nivel de llenado máximo de 3 litros marcado en el interior del bol.
- Al usar un accesorio, lea las instrucciones de uso y de seguridad que se adjuntan.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, las tapas de los accesos de salida y el cable estén fijos antes de levantarlo.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- Tenga cuidado al manejar o tocar cualquier parte del aparato cuando se esté utilizando en el modo de cocción o después de cocinar, EN ESPECIAL EL BOL, EL ANTISALPICADURAS Y LOS UTENSILIOS ya que permanecen CALIENTES durante mucho tiempo después de que el aparato se haya desconectado. Use las asas para quitar y llevar el bol. Use guantes para horno al manejar el bol caliente y los utensilios de mezclado calientes.
- La parte inferior del bol permanecerá caliente durante mucho tiempo después de que el proceso de calentamiento se haya detenido. Sea prudente y utilice el posafuentes protector de la superficie de trabajo cuando coloque el bol en superficies sensibles al calor.
- Tenga cuidado con el vapor que sale del bol para mezclas, especialmente al abrir la tapa en el antisalpicaduras o al levantar el cabezal de la mezcladora.
- Al transferir comida caliente de la mezcladora a la licuadora, deje siempre que los ingredientes se enfríen hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de ponerlos en la licuadora.
- Utilice sólo el bol y los utensilios que se facilitan con este aparato. Nunca utilice el bol con ninguna otra fuente de calor.
- Nunca ponga el aparato en marcha en el modo de cocción con el bol vacío.
- Nunca inserte nada a través de las salidas de aire.
- Al utilizar este aparato, asegúrese de que esté colocado sobre una superficie plana alejado de cualquier borde. Asegúrese de que esté al menos a 10 cm de las paredes y compruebe que las aberturas no estés obstruidas. No lo ponga debajo de armarios colgantes.

- Para el funcionamiento correcto y seguro de la cocina de inducción, compruebe que la base del bol y los sensores de temperatura estén limpios y secos antes de cocinar.
- Al igual que con todos los aparatos de cocción por inducción, no coloque tarjetas de crédito, soportes magnéticos ni equipo electrónico sensible cerca del aparato cuando esté en marcha.
- No utilice el aparato para alimentos que se deban freír en abundante aceite.
- Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocidos antes de comer.
- No sobrepase los 250 ml al cocinar con aceite.
- Los alimentos se deben comer poco después de haberlos cocinado o dejar que se enfríen rápidamente y luego refrigerarlos lo antes posible.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- El cable de alimentación se utiliza para reducir el riesgo de enredarse o tropezar. Pueden utilizarse cables de extensión si se hace con precaución. Si se utiliza un cable de extensión: 1) la capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato; y (2) el cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan manipularlo o pueda provocar tropiezos accidentalmente. Si el aparato requiere toma a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables. La capacidad eléctrica del aparato está indicada en la base del mismo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de utilizar el aparato por primera vez

- Para lavar las piezas: consulte “cuidado y limpieza”.

conozca su Cooking Chef Kenwood

descripción del aparato

salidas de los accesorios

① salida de alta velocidad (HSO)
② salida de baja velocidad (SSO)
③ toma de los utensilios del bol
④ toma del utensilio para remover

Mezcladora

⑤ tapa de la salida de alta velocidad
⑥ cabezal de la mezcladora
⑦ tapa de la salida de baja velocidad
⑧ bol del Cooking Chef
⑨ palanca para levantar el cabezal
⑩ control de velocidad
⑪ botón “en espera”
⑫ dial de la pantalla/botón enter
⑬ pantalla
⑭ agujero de drenaje
⑮ pedestal del bol/zona de inducción
⑯ salidas de aire
⑰ sensores de temperatura
⑱ batidor K
⑲ paleta batidora para temperaturas elevadas
⑳ batidor Power Whisk
㉑ gancho de amasar
㉒ utensilio para remover
㉓ clip auxiliar para remover
㉔ espátula para temperatura elevada
㉕ pantalla térmica
㉖ obturador de caucho (desmontable)
㉗ antisalpicaduras
㉘ tapa del tubo de alimentación
㉙ posafuentes protector de la superficie de trabajo
㉚ llave inglesa

gráficos de la pantalla

㉛ advertencia de temperatura caliente
㉜ fase del programa
㉝ selección de la temperatura
㉞ advertencia de velocidad alta, temperatura elevada
㉟ pantalla de texto
㊱ selección del tiempo
㊲ selección del intervalo de remoción
㊳ selección de la potencia

pantalla

㊴ botón de temperatura
㊵ botón de tiempo
㊶ botón de ajuste de la función remover
㊷ botón menú

㊸ rasqueta para la masa

Nota: accesorios de la salida de baja velocidad

La salida de baja velocidad de su modelo de robot de cocina ofrece el sistema de conexión Twist (Twist Connection System) Está diseñada para aceptar accesorios con el sistema de conexión Twist.
Cuando compre accesorios nuevos para la salida de baja velocidad, debe comprobar la compatibilidad con su robot de cocina. Todos los accesorios con el sistema de conexión Twist se pueden identificar por el código de producto que empieza por KAX y también por el logotipo Twist (TWIST CONNECTION) que aparece en el embalaje.
Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra (Bar Connection System) (BAR) deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist (TWIST CONNECTION) de su robot de cocina.
Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist.

selección del idioma

Al encender el Cooking Chef por primera vez, el idioma de la pantalla será “English” por defecto.	
1 Para cambiar el idioma pulse el botón menú.	
2 Use el dial de la pantalla/botón enter para seleccionar “AJUSTES” y pulse el dial de la pantalla/botón enter para confirmar.	– + SETTINGS ↓ LANGUAGES
3 Use el dial de la pantalla/botón enter para seleccionar “IDIOMAS” y pulse el dial de la pantalla/botón enter para confirmar.	
4 Use el dial de la pantalla/botón enter para seleccionar el idioma deseado. Cuando se haya seleccionado el idioma deseado, pulse el dial de la pantalla/botón enter para confirmar.	– + ENGLISH ↓ FRANCAIS
5 Para volver a cambiar el idioma, repita el proceso.	

los utensilios del bol y algunos de sus usos

Batidor K
Para hacer tartas, galletas, pastelitos, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.

Batidor de varillas
Para huevos, nata o suflés. No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (por ejemplo, batir manteca y azúcar), ya que podría dañarlo.
Adecuado para combinarlo con el utensilio para remover cuando se bata con calor, p. ej., merengues italiano y suizo.

Gancho de amasar
Solo para mezclas de levadura.

Paleta batidora para temperaturas elevadas
Adecuada para batir mantequilla y azúcar, masa para profiteroles y polenta. Ideal para quitar las mezclas tanto calientes como frías de los lados del bol durante el proceso de mezclado.

Utensilio para remover
Adecuado para usarlo durante la cocción para mantener la textura de los alimentos, por ejemplo, pollo, pescado, hortalizas y fruta. Ideal para dorar carne. También es adecuado para risottos, salsas y derretir chocolate.

usar el Cooking Chef

IMPORTANTE

- Compruebe que la zona de inducción, los sensores de temperatura y la superficie externa de la base del bol estén limpios. Si no se sigue esta indicación, el sensor de calor se verá afectado, lo que tendrá como resultado un rendimiento de cocción pobre.
- Compruebe que todas las tapas de las salidas, incluyendo la pantalla térmica, estén colocadas. Si no están correctamente colocadas, la función de calentamiento no funcionará.
- Utilice siempre guantes para horno para quitar el bol y los utensilios después de cocinar.

1 Conecte el aparato a la toma de corriente. La pantalla se iluminará.
2 Gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj ❶ y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
3 Empuje la pantalla térmica ㉕ hacia arriba en la parte inferior del cabezal de la mezcladora ❷ hasta que esté totalmente colocada. La pantalla térmica nunca se debe utilizar sin que el obturador de caucho ㉖ esté correctamente ajustado.
- Si utiliza el Cooking Chef sin calor, no es necesario colocar la pantalla térmica a menos que utilice el antisalpicaduras. Consulte la sección “acoplar y utilizar el montaje del antisalpicaduras”.

4 Acople el bol a la base, apriete hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj ❸.
5 Seleccione una de las siguientes opciones:
Cocción manual.
Consulte la sección modo manual.
Programas preestablecidos:
Consulte la sección “uso de los programas preestablecidos” para obtener información de uso.
- Consulte la Guía de inicio rápido para ver más ideas para recetas.

6 Ponga el utensilio deseado en la toma de los utensilios del bol ③ o la toma del utensilio para remover ④ si va a utilizar dicho utensilio, colocando el vástago en la ranura y, luego, gire para que quede ajustado en su posición ❹.

utensilio para remover – al utilizar el utensilio para remover, también puede utilizarse el clip auxiliar para remover con el fin de ayudar en el proceso de mezclado; consulte “acoplar y utilizar el clip auxiliar para remover”. El utensilio para remover también puede utilizarse con el batidor de varillas, p. ej., para hacer merengues. No use el utensilio para remover con el gancho de amasar.
Nota: si el batidor K, el batidor de varillas o la paleta batidora no recogen ingredientes del fondo del bol, consulte la sección “ajuste de los utensilios”.

- Para quitar un utensilio, invierta el paso 6 de arriba. (Utilice siempre guantes para horno para quitar utensilios después de cocinar).

7 Para bajar el cabezal de la mezcladora, levántelo ligeramente y, luego, gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj.
Bajar hasta que esté en posición de bloqueo.
8 Añada los ingredientes importantes que vaya a cocinar/mezclar.
9 Gire el control de velocidad al ajuste deseado. Gire el control de velocidad a ↻ para usar los ajustes de la función remover.

- Si la temperatura del bol sobrepasa los 60 °C, por razones de seguridad, la velocidad se limita automáticamente, aunque se haya seleccionado una velocidad más alta. La velocidad no aumentará automáticamente cuando la temperatura descienda por debajo de 60 °C. El control de velocidad se debe girar a la posición de desconexión “O” primero y, luego, volver a seleccionar la velocidad deseada.
  Consulte la sección “modo manual” para ver cómo se utiliza el modo velocidad alta, temperatura elevada (HSHT).

10 Cuando un programa haya finalizado, la unidad pitará 3 veces.

- Nota: si no se ha fijado ningún tiempo, los procesos de calentamiento y remoción finalizarán automáticamente cuando el temporizador haya alcanzado las 8 horas.

11 Para parar o hacer una pausa en el proceso de mezclado, gire el control de velocidad a la posición de desconexión “O”. Para reanudar el funcionamiento, seleccione una velocidad.

IMPORTANTE
- **El calentamiento continuará cuando el proceso de mezclado se pare o esté en pausa.**

12 Para detener el proceso de calentamiento, cambie la temperatura a “OFF”. También puede pulsar el botón “en espera”.
Importante – Si en cualquier momento, el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, el proceso de calentamiento se detendrá. El utensilio del bol se parará y no se volverá a poner en marcha cuando se baje el cabezal. Para volver a poner en marcha la mezcladora, gire el control de velocidad a la posición de desconexión “O” y, a continuación, vuelva a seleccionar una velocidad.

después de cocinar
- Tenga cuidado al manejar o tocar cualquier parte de la mezcladora cuando se esté utilizando en el modo de cocción o después de cocinar, EN ESPECIAL EL BOL, EL ANTISALPICADURAS Y LOS UTENSILIOS ya que permanecen CALIENTES durante mucho tiempo después de que el aparato se haya desconectado. Use las asas para quitar y llevar el bol. Use guantes para horno al manejar el bol caliente y los utensilios de mezclado calientes.
- La parte inferior del bol permanecerá caliente durante mucho tiempo después de que el calentamiento se haya detenido. Sea prudente y utilice el posafuentes protector de la superficie de trabajo facilitado para proteger las superficies sensibles al calor.

consejos
- Algunas recetas, en particular, las que tienen un alto contenido de agua, no podrán alcanzar una temperatura de cocción por encima de los 100 °C (ya que éste es el punto de ebullición del agua).
- Al añadir ingredientes al bol durante la cocción, baje la velocidad y añada los ingredientes de forma lenta y uniforme.
- Para calentar salsas de forma rápida, use un ajuste continuo de la función remover.
- Si utiliza el antisalpicaduras durante la cocción, quítelo siempre antes de levantar el cabezal de la mezcladora. Tenga cuidado con el vaho que se forma en el antisalpicaduras y la pantalla térmica.
- Cuando levante el cabezal de la mezcladora, levántelo lentamente para dejar que cualquier líquido en la parte inferior de la pantalla térmica vuelva a caer en el bol.
- Hay disponibles diez funciones de intervalos de remoción que le permiten elegir si desea remover más o menos los alimentos según cada receta. Algunas recetas necesitarán que los alimentos se remuevan constantemente para evitar que algunos ingredientes se peguen en el fondo del bol, mientras que para otras recetas será mejor que los alimentos se remuevan de forma intermitente para mantener la textura de la comida.

usar el Cooking Chef como mezcladora

Monte la mezcladora tal como se ha descrito anteriormente en “usar el Cooking Chef”. Gire el control de velocidad al ajuste deseado. La velocidad se puede cambiar en cualquier momento mientras la mezcladora está en marcha. Pare la mezcladora girando el control de velocidad a la posición de desconexión “O”.
Utilice la posición de acción intermitente (P) para impulsos breves de velocidad máxima.

consejos generales
- Apague la mezcladora y limpie el bol con la espátula con frecuencia.
- Los huevos se baten mejor si están a temperatura ambiente.
- Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.
- Utilice ingredientes fríos para las pastas a menos que su receta indique lo contrario.

puntos para hacer pan
importante
- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Si oye que el aparato se ahoga, desconéctelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.
- Los ingredientes se mezclan mejor si se pone primero el líquido.

receta

adobo de chile

200 g de miel líquida fría (refrigerada durante la noche)
1 chile rojo (entero)
5 ml (1 cucharadita) de mantequilla de cacahuete crujiente
Condimento

1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo.
2 Acople el accesorio al robot de cocina y deje que los ingredientes se depositen alrededor de la cuchilla.
3 Pulse el botón de acción intermitente durante 10 segundos.
4 Úselo como sea necesario.

explicación de los símbolos de la pantalla

	Indicador de advertencia de calor Por debajo de 40 °C - ninguna barra roja 40 °C - 60 °C - barra roja parpadeante Por encima de 60 °C - barra roja permanente
!	Se muestra cuando la mezcladora se está utilizando en modo velocidad alta, temperatura elevada (HSHT).
P1	Muestra la fase actual de un programa cuando se utilizan los programas preestablecidos.
COOKING CHEF	La pantalla de texto muestra información de estado, información del programa y mensajes de error.
105 °C	Muestra la temperatura seleccionada. La temperatura se puede ajustar desde “OFF” a 20 °C - 180 °C.
min sec 59:37	Muestra el tiempo seleccionado en horas, minutos y segundos. El tiempo se puede ajustar desde 5 segundos → 8 horas y la cuenta atrás empezará cuando se haya seleccionado una temperatura.
	Muestra el ajuste de la función remover seleccionado, que va de 0 → 9. • Las barras exteriores se iluminarán progresivamente para indicar el tiempo antes de la siguiente remoción. • La flecha de remoción interior empezará a parpadear 3 segundos antes de la siguiente remoción. • Al inicio de una remoción, puede haber un breve aumento de la velocidad para separar los trozos de comida.
2	Muestra el ajuste de potencia seleccionado. Los ajustes de potencia van desde Auto a 1 → 7.

modo manual

- Pulse el ajuste que desee modificar y utilice el dial de la pantalla para ajustarlo.
- Pulse el dial de la pantalla para confirmar.

Nota:
- Cuando se selecciona un ajuste, la barra que hay debajo del símbolo de la pantalla correspondiente se iluminará.
- El ajuste se desconectará automáticamente después de 4 segundos si no se realiza ninguna acción.

	La temperatura se puede ajustar de 20 °C a 180 °C en incrementos de 1 °C. La unidad también se puede utilizar sin ajustar una temperatura seleccionando “OFF”. Nota: el Cooking Chef no alcanzará una temperatura inferior a la temperatura ambiente. **Modo velocidad alta, temperatura elevada (HSHT)** Para mezclar a velocidad alta a temperaturas por encima de los 60 °C: • Manténgalo pulsado durante 3 segundos. El ! rojo se iluminará en la pantalla y aparecerá “CUIDADO, MODO HSHT”. La mezcladora también emitirá un pitido cada 30 segundos. • Gire el control de velocidad a la velocidad deseada, la velocidad de la mezcladora se incrementará lentamente hasta alcanzar la velocidad seleccionada. • Puede reducir la velocidad como de costumbre. • Para salir de este modo, mantenga pulsado el botón de temperatura durante 5 segundos o gire el control de velocidad a “O”. **Esta función SOLAMENTE se debe utilizar con el batidor de varillas y/o el utensilio para remover. No debe sobrepasar la capacidad de cocción máxima de 3 litros, y debe comprobar que el antisalpicaduras esté colocado. El aparato no se debe dejar desatendido.**
	El temporizador se puede usar en modo de cocción. Si no hay un tiempo de cuenta atrás seleccionado, el temporizador contará automáticamente hacia adelante a intervalos de 1 segundo mientras el aparato esté en funcionamiento. El tiempo máximo de funcionamiento es de 8 horas.
	Hay diez ajustes de intervalos de remoción. Estos ajustes son más apropiados cuando la mezcladora se utiliza en el modo de cocción. Tenga en cuenta que, para utilizar los ajustes de la función remover, todas las tapas de las salidas deben estar colocadas.
	Los ajustes de potencia se pueden regular mediante el botón menú. La potencia tomará por defecto el ajuste Auto. La potencia se puede ajustar de 250 W a 1500 W. • Elija un ajuste de potencia más bajo para calentar un poco los ingredientes. • Elija un ajuste de potencia más alto para calentar los ingredientes rápidamente.

ajustes de los intervalos de remoción

Los ajustes de la función remover son ideales para usarlos con el utensilio para remover.

Velocidad	Intervalos	Usos
0	Sin intervalos (remoción continua)	Remoción continua para salsas y risottos.
1	5 segundos	Dorar carne y saltear de hortalizas.
2	10 segundos	
3	20 segundos	
4	30 segundos	
5	40 segundos	Remover estofados, guisos, caldos, etc.
6	50 segundos	
7	1 minuto	
8	2 minutos	
9	5 minutos	

ajustes de temperatura	
Temperatura	**Usos**
50 °C	Templar chocolate
72 °C - 82 °C	Escalfar
98 °C - 99 °C	Cocer a fuego lento
100 °C	Hervir, cocer al vapor
130 °C - 140 °C	Saltear de hortalizas
180 °C	Dorar carne

ajustes de potencia		
Ajustes de potencia	**Vatios**	**Usos**
A	Auto	La potencia de entrada varía para optimizar el ajuste de temperatura
1 - 2	1500 W - 1200 W	Dorar carne, saltear de hortalizas, hervir agua
3 - 5	1000 W - 500 W	Derretir mantequilla, salsas a base de leche, cocer a fuego lento, batir ingredientes calientes
6 - 7	375 W - 250 W	Fermentar masas

uso de los programas preestablecidos

Seleccionar el programa

1 Pulse el botón menú.
2 Gire el dial de la pantalla/botón enter para seleccionar “Programas”.
3 Pulse el dial de la pantalla/botón enter para confirmar.
4 Gire el dial de la pantalla/botón enter para seleccionar los programas “Salado”, “Dulce”, “Cocción lenta” o “Cocer al vapor”. Consulte las siguientes tablas para ver las opciones de los subprogramas.
5 Pulse el dial de la pantalla/botón enter para confirmar.
6 Siga las instrucciones de la pantalla.
Nota: si no se realiza ninguna acción entre las fases, el aparato se desconectará automáticamente después de 15 minutos.

SALADO		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensilios utilizados	Ideas para recetas
comidas principales	**Wok**	**Añadir el aceite**	**Añadir la carne y las hortalizas**	**Añadir los aromatizantes**	**Ingredientes adicionales**	**N/C**	**N/C**		Saltear
	°C	140 °C	180 °C	160 °C	120 °C				
	↻	–	3	2	2				
	W	Auto	Auto	1500 W	1500 W				
	Fase de calentamiento	✓	✓	✓	✗				
	Tiempo de cocción	✗	3 ½ minutos	2 minutos	45 segundos				
	Risotto	**Añadir el aceite**	**Añadir las hortalizas y la carne**	**Añadir el arroz**	**Añadir el vino**	**Añadir el líquido**	**Mantener caliente**		Risotto de pollo
	°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	1200 W	1000 W→1500 W	1200 W→1500 W	1500 W	1500 W→1200 W	Auto		
	Fase de calentamiento	✓	✗	✓	✓	✓	✗		
	Tiempo de cocción	✗	2 minutos→3 minutos	1 minuto→3 minutos	1 minuto	3 minutos→10 minutos	5 minutos		
	Ragú	**Añadir el aceite**	**Añadir la carne**	**Añadir las hortalizas**	**Añadir el líquido**	**Mantener caliente**	**N/C**		Guiso de ternera
	°C	140 °C	180 °C→180 °C	140 °C	95 °C	80 °C			
	↻	–	0→1	4	9	9			
	W	1200 W	1500 W→1500 W	1500 W	Auto	Auto			
	Fase de calentamiento	✓	✓	✓	✓	✗			
	Tiempo de cocción	✗	2 minutos→3½ minutos	10 minutos	4 horas	30 minutos			
	Caldo	**Añadir el aceite**	**Añadir las hortalizas**	**Añadir el líquido**	**Añadir la carne/pescado**	**Mantener caliente**	**N/C**		Caldo de salmón
	°C	140 °C	130 °C→130 °C	99 °C	98 °C	80 °C			
	↻	-	2→4	9	–	9			
	W	1200 W	1200 W→1500 W	Auto	Auto	Auto			
	Fase de calentamiento	✓	✓	✓	✓	✗			
	Tiempo de cocción	✗	1 minuto→5 minutos	10 minutos	20 minutos	30 minutos			

Nota:
- Algunas fases de los programas tienen fases de calentamiento que permiten que los ingredientes alcancen la temperatura especificada antes de que la fase del programa empiece.
- HSHT (tal como aparece en la pantalla) = modo velocidad alta, temperatura elevada

programas

SALADO		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensilios utilizados	Ideas para recetas
salsa	**Bechamel**	**Añadir la mantequilla**	**Añadir la harina**	**Añadir el líquido**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**		Salsa bechamel, salsa de queso, salsa de perejil
	°C	80 °C→80 °C	110 °C→110 °C	99 °C	85 °C				
	↻	– →0	HSHT 6→HSHT 6	HSHT 6	HSHT 6				
	W	750 W→750 W	1000 W→750 W	750 W	500 W				
	Fase de calentamiento	✓	✓	✓	✗				
	Tiempo de cocción	1 minuto→15 segundos	1 minuto→4 minutos	15 minutos	30 minutos				
	Tradicional	**Añadir el aceite**	**Añadir las hortalizas**	**Añadir el líquido**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**		Salsa de tomate para pasta
	°C	120 °C	120 °C	110 °C→98 °C	80 °C				
	↻	–	3	2→2	9				
	W	Auto	Auto	1500 W→1500 W	Auto				
	Fase de calentamiento	✓	✓	✓	✗				
	Tiempo de cocción	✗	10 minutos	4 minutos→15 minutos	30 minutos				
	Holandesa	**Derretir la mantequilla y retirar**	**Añadir las yemas y el líquido**	**Añadir poco a poco la mantequilla derretida**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Salsa bearnesa, salsa holandesa
	°C	60 °C	72 °C	72 °C					
	↻	2	HSHT 6	HSHT 6					
	W	Auto	750 W	750 W					
	Fase de calentamiento	✓	✓	✗					
	Tiempo de cocción	10 minutos	4 minutos	2 minutos					

Nota:
- Algunas fases de los programas tienen fases de calentamiento que permiten que los ingredientes alcancen la temperatura especificada antes de que la fase del programa empiece.
- HSHT (tal como aparece en la pantalla) = modo velocidad alta, temperatura elevada

programas

DULCE		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensilios utilizados	Ideas para recetas
templar chocolate	**Chocolate blanco/con leche**	**Añadir el chocolate 1**	**Añadir el chocolate 2**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Trufas recubiertas, decoración de pasteles
	°C	42 °C→42 °C	42 °C→OFF→31 °C	31 °C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W					
	Fase de calentamiento	✓	✗	✗					
	Tiempo de cocción	10 minutos→20 minutos	–→–→10 minutos	2 horas					
	Chocolate negro	**Añadir el chocolate 1**	**Añadir el chocolate 2**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		
	°C	47°C→47°C	47 °C→OFF→31 °C	31 °C					
	↻	9→4	4→4→4	0					
	W	Auto→Auto	Auto→Auto→Auto	1000 W					
	Fase de calentamiento	✓	✗	✗					
	Tiempo de cocción	10 minutos→20 minutos	–→–→10 minutos	2 horas					
masas	**Pasta choux**	**Añadir el agua y la mantequilla**	**Añadir la harina**	**Añadir los huevos**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Profiteroles, pastelitos rellenos de crema
	°C	90 °C	OFF	OFF					
	↻	2	0	Velocidad 4					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Fase de calentamiento	✓	✗	✗					
	Tiempo de cocción	1 minuto	–	–					
	Masas normales	**Añadir el líquido, la harina y la levadura**	**–**	**Fermentación**	**Volver a amasar**	**N/C**	**N/C**		Pan blanco
	°C	OFF	OFF	28 °C	OFF				
	↻	0	Velocidad 1	OFF	0				
	W	OFF	OFF	250 W	OFF				
	Fase de calentamiento	✗	✗	✗	✗				
	Tiempo de mezclado	2 minutos	8 minutos	1 hora	1 minuto				

Nota:
- Algunas fases de los programas tienen fases de calentamiento que permiten que los ingredientes alcancen la temperatura especificada antes de que la fase del programa empiece.
- HSHT (tal como aparece en la pantalla) = modo velocidad alta, temperatura elevada

programas

DULCE		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensilios utilizados	Ideas para recetas
masas	**Masas enriquecidas**	**Añadir el líquido, la harina y la levadura**	**–**	**Añadir la mantequilla**	**Fermentación**	**Volver a amasar**	**N/C**		Brioche
	°C	OFF	OFF	OFF	28 °C	OFF			
	↻	0	Velocidad 1	Velocidad 1	OFF	0			
	W	OFF	OFF	OFF	350 W	OFF			
	Fase de calentamiento	✓	✗	✗	✗	✗			
	Tiempo de mezclado	2 minutos	8 minutos	5 minutos	1 hora	1 minuto			
merengue	**Italiano**	**Añadir las claras de huevo, el azúcar y el agua**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Tortilla noruega, torta frosting
	°C	118 °C→OFF	OFF						
	↻	HSHT 6→HSHT6	HSHT 6						
	W	750 W→Auto	750 W						
	Fase de calentamiento	✓	✗						
	Tiempo de cocción	1 minuto→10 minutos	10 minutos						
	Suizo	**Añadir las claras de huevo, el azúcar y el agua**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Frostings de mantequilla
	°C	45 °C→OFF	OFF						
	↻	Velocidad 6→Velocidad 6	Velocidad 6						
	W	750 W→Auto	750 W						
	Fase de calentamiento	✓	✗						
	Tiempo de cocción	1 minuto→10 minutos	10 minutos						

Nota:
- Algunas fases de los programas tienen fases de calentamiento que permiten que los ingredientes alcancen la temperatura especificada antes de que la fase del programa empiece.
- HSHT (tal como aparece en la pantalla) = modo velocidad alta, temperatura elevada

programas

	DULCE	Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensilios utilizados	Ideas para recetas
compota	**Compota de fruta**	**Añadir la fruta, la pectina y el azúcar**	**N/C**	**N/C**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Compota de fresa
	°C	104 °C→OFF							
	↻	2→0							
	W	750 W→Auto							
	Fase de calentamiento	✓							
	Tiempo de cocción	10 minutos→10 minutos							
	Pasta de fruta	**Añadir el puré, el azúcar y la pectina**	**Añadir el azúcar y la glucosa**	**Añadir el ácido cítrico**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Pasta de fruta
	°C	100 °C	107 °C	100 °C→70 °C					
	↻	HSHT 3	HSHT 3	HSHT 3					
	W	Auto	Auto	Auto					
	Fase de calentamiento	✓	✓	✓					
	Tiempo de cocción	2 minutos	10 minutos	2 minutos→-					
salsas	**Crema pastelera**	**Añadir el huevo y el azúcar**	**Añadir el líquido**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Relleno para profiteroles
	°C	OFF	101 °C→70 °C	70 °C					
	↻	Velocidad 2	0→0	0					
	W	–	Auto→Auto	Auto					
	Fase de calentamiento	✗	✓	✗					
	Tiempo de cocción	2 minutos	5 minutos→-	30 minutos					
	Crema inglesa	**Añadir el huevo y el azúcar**	**Añadir el líquido**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Crema inglesa
	°C	OFF	87 °C	80 °C					
	↻	Velocidad 2	0	0					
	W	OFF	Auto	Auto					
	Fase de calentamiento	✗	✓	✗					
	Tiempo de cocción	3 minutos	12 minutos	30 minutos					

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

programas

DULCE		Fase 1 (P1)	Fase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensilios utilizados	Ideas para recetas
salsas	**Sabayón**	**Añadir el huevo, el azúcar y el líquido**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Sabayón
	°C	74 °C→OFF	50 °C						
		HSHT Máx→ HSHT Máx	HSHT Máx						
	W	750 W→Auto	500 W						
	Fase de calentamiento	✓	✗						
	Tiempo de cocción	2 minutos→–	15 minutos						
otros	**Pasta bomba**	**Añadir los huevos y el azúcar**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Base para mousses
	°C	OFF →118 °C→OFF	OFF						
		HSHT 6	HSHT 6						
	W	500 W	500 W						
	Fase de calentamiento	✓	✗						
	Tiempo de cocción	2→1→–	10 minutos						
	Palomitas	**Añadir el aceite**	**Añadir los granos de palomitas de maíz**	**N/C**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Palomitas
	°C	180 °C	180 °C						
		–	–						
	W	Auto	Auto						
	Fase de calentamiento	✓	✗						
	Tiempo de cocción	✗	10 minutos						

Nota:
- Algunas fases de los programas tienen fases de calentamiento que permiten que los ingredientes alcancen la temperatura especificada antes de que la fase del programa empiece.
- HSHT (tal como aparece en la pantalla) = modo velocidad alta, temperatura elevada

programas

COCCIÓN LENTA	Fase 1 (P1)	Phase 2 (P2)	Fase 3 (P3)	Fase 4 (P4)	Fase 5 (P5)	Fase 6 (P6)	Utensilios utilizados	Ideas para recetas
Alta	**Añadir los ingredientes**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Guisos
°C	98 °C →95 °C	80°C						
↻	0→9	–						
W	1500 W→1000 W	Auto						
Fase de calentamiento	✓	✗						
Tiempo de cocción	20 minutos→2 horas	30mins						
Baja	**Añadir los ingredientes**	**Mantener caliente**	**N/C**	**N/C**	**N/C**	**N/C**		Guisos
°C	98 °C →85 °C	80 °C						
↻	0→9	9						
W	1500 W→1000 W	Auto						
Fase de calentamiento	✓	✗						
Tiempo de cocción/mezclado	10 minutos→7 horas	30 minutos						

Nota:
- La cocción lenta alta funciona a 95 °C y es ideal para cocer lentamente carnes más duras.
- La cocción lenta baja funciona a 85 °C y es ideal para cocer lentamente carnes como pollo y de hortalizas.
- Algunas fases de los programas tienen fases de calentamiento que permiten que los ingredientes alcancen la temperatura especificada antes de que la fase del programa empiece.

programas

COCER AL VAPOR	Fase 1 (P1)	Mantener caliente	Utensilios utilizados	Comentarios
°C	102 °C	65 °C		Nota: • Consulte el manual de instrucciones de la cesta para cocer al vapor para ver las cantidades y los tiempos recomendados; ajuste el tiempo de cocción según sea necesario.
↻	–	–		
W	Auto	Auto		
Fase de calentamiento	✓	✗		
Tiempo de cocción	10 minutos	30 minutos		

cómo saltarse fases de los programas

1 Mantenga pulsado el dial de la pantalla durante 5 segundos. “FASES DE LAS RECETAS” aparecerá en la pantalla.
2 Gire el dial de la pantalla para elegir la fase deseada (P1, P2, P3, etc.) y pulse el dial para confirmar.
3 Siga las instrucciones de la pantalla.

Explicación del texto de la pantalla

Durante los programas preestablecidos, aparecerán varios mensajes en la pantalla.

Mensaje	Descripción
ENFRIANDO	El bol se está enfriando a una temperatura fijada.
CALENTANDO	El bol está aumentando de temperatura.
MODO HSHT	Modo velocidad alta, temperatura elevada.
AMASADO	Un proceso en la elaboración de pan en el que se estira la masa.
VOLVER A AMASAR	Al volver a amasar se eliminan las bolsas grandes de burbujas de aire para crear una textura uniforme.
FERMENTACIÓN	Una fase en la elaboración de pan en la que se deja que la masa aumente de volumen.
TEMPLANDO	Se está controlando con precisión la temperatura del chocolate para obtener un acabado suave y brillante.
PROCESANDO	Parte de un programa en el que el Cooking Chef está mezclando sin calentar.

ajustar los utensilios del bol

batidor de varillas, batidor K de acero inoxidable
Para obtener el mejor resultado, el batidor de varillas y el batidor K casi deben tocar el fondo del bol ❺. Si es necesario, ajuste la altura con la llave que se facilita.

1 Desenchufe el aparato.
2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas o el batidor.
3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio.
4 Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca ❻ lo bastante para permitir el ajuste del eje ❼. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
5 Vuelva a apretar la tuerca.
6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. (Compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba)
7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

paleta batidora para temperaturas elevadas – este utensilio debería casi tocar el fondo del bol.

utensilio para remover - este utensilio debería casi tocar el fondo del bol.

1 Desenchufe el aparato.
2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el utensilio para remover.
3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si el utensilio necesita ajustarse, levante el cabezal de la mezcladora y use la llave para aflojar la tuerca, y luego baje el cabezal.
4 Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire la rueda de ajuste en el sentido de las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire la rueda de ajuste en sentido contrario a las agujas del reloj.
5 Vuelva a apretar la tuerca.

gancho de amasar - este utensilio se regula en la fábrica y no es ajustable.

para acoplar y utilizar el montaje del antisalpicaduras

El montaje del antisalpicaduras consta de 2 piezas: la pantalla térmica y el antisalpicaduras.

La pantalla térmica se debe colocar durante las operaciones de cocción, de lo contrario, el aparato no funcionará y aparecerá “Poner la pantalla térmica” en la pantalla. La pantalla térmica es para proteger el cabezal de la mezcladora del vapor producido durante el proceso de cocción.
El antisalpicaduras no se debe acoplar al bol a menos que se utilice junto con la pantalla térmica.

1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
2 Empuje la pantalla térmica hacia arriba en la parte inferior del cabezal de la mezcladora ❽ hasta que esté totalmente colocada. La pantalla térmica nunca se debe utilizar sin que el obturador de caucho esté correctamente ajustado.
3 Ajuste el bol sobre la base.
4 Baje el cabezal de la mezcladora.
5 Apoye el antisalpicaduras en el borde del bol y, a continuación, deslícelo hacia adelante hasta que esté completamente colocado ❾.
- Durante el proceso de mezclado, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol a través del tubo de alimentación.

6 Para quitar el antisalpicaduras, simplemente, deslícelo hacia atrás para apartarlo del aparato.
7 Para quitar la pantalla térmica, levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado. Retire el utensilio, a continuación, tire de la pantalla térmica hacia abajo desde la parte inferior del cabezal de la mezcladora.
Nota: únicamente, coloque o retire el antisalpicaduras cuando el cabezal de la mezcladora esté en posición de bloqueo.

quitar y poner las tapas de las salidas

Tapa de la salida de alta velocidad

1 Para quitar la tapa, use el asa y levántela.
2 Para ponerla, coloque la tapa sobre la salida y empuje hacia abajo.

Tapa de la salida de baja velocidad

1 Para quitar la tapa, use el asa de la parte inferior y tire hacia fuera.
2 Para ponerla, coloque el tirador de la parte superior de la tapa dentro de la ranura de la salida y empuje para engancharla en su posición.

poner y quitar el clip auxiliar para remover

El clip auxiliar para remover puede utilizarse para ayudar en el proceso de mezclado.

1 Encaje el clip auxiliar para remover sobre el lado del bol con la cresta vertical en la parte interior y los clips en la parte exterior ❿.
2 Gire el clip en sentido contrario a las agujas del reloj sobre las asas del bol ⓫.
3 Para quitarlo, invierta el proceso.
IMPORTANTE - El clip auxiliar para remover no se debe colocar cuando se utilice el batidor K, el batidor de varillas, el gancho de amasar o la paleta batidora.

montar la paleta batidora para temperaturas elevadas

colocar la escobilla del limpiador

La escobilla del limpiador se suministra ya colocada y debe quitarse siempre antes de limpiarla.

1 Acople con cuidado la escobilla del limpiador flexible en el utensilio colocando la base de la escobilla del limpiador dentro de la ranura, a continuación, coloque un lado en la abertura antes de enganchar el extremo cuidadosamente en su lugar. Repita la operación con el otro lado.

Capacidades máximas y velocidades recomendadas

Las siguientes velocidades son solo una guía y variarán de acuerdo con la cantidad y la temperatura de los ingredientes que se estén mezclando, etc.

Pasta quebrada	Peso de la harina	910 g
Masa con levadura dura	Peso de la harina	350 g – 1,6 kg
	Peso total	550 g – 2,56 kg
Masa con levadura blanda	Peso de la harina	250 g – 2,6 kg
	Peso total	480 g – 5 kg
Mezcla para pastel de frutas	Peso total	4,55 kg
Claras de huevo	Número Peso	16 (605 g)
Modo de cocción	Capacidad total	3 l
Aceite	Capacidad total	250 ml

* Tamaños de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 50 g)

Utensilio	**Receta/proceso**	**Velocidad recomendada**
Batidor K	Batir mantequilla/margarina y azúcar	Empezar en “Min” y aumentar gradualmente a “Max”
	Batir huevos en mezclas cremosas	Da “4“ a “Max“
	Añadir harina, fruta, etc	“Min” – 1
	Preparados para tartas en un solo paso	Empezar en “Min” y aumentar gradualmente a “Max”
	Mezclar manteca con harina	“Min“ a 2
Paleta batidora para temperaturas elevadas	Batir mantequilla/margarina y azúcar	Empezar en “Min” y aumentar gradualmente hasta 3
	Quitar las mezclas tanto calientes como frías de los lados del bol	Empezar en “Min” y aumentar gradualmente hasta 3
Batidor de varillas	Para huevos, nata o suflés.	Aumentar gradualmente a “Max”
Gancho de amasar	Para masas con levadura	Empezar en “Min” y aumentar gradualmente hasta 1
Utensilio para remover	Adecuado para usarlo durante la cocción para mantener la consistencia de los alimentos, por ejemplo, pollo, pescado, de hortalizas y fruta.	Usar solamente con ajustes de la función remover

cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quizá aparezca un poco de grasa en **la salida** ② la primera vez que use el aparato. Esto es algo normal – límpiela sin más.
- Las superficies de metal de los sensores de temperatura pueden mostrar signos de desgaste durante el uso normal. Esto es normal y no afecta al rendimiento del producto.
- No deje el batidor flexible para temperaturas elevadas acoplado a la mezcladora cuando no la utilice.

aparato, tapas de las salidas

- Límpielos con un paño húmedo y, a continuación, séquelos.
- Nunca los sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

paleta batidora para temperaturas elevadas

- Quite siempre la escobilla del limpiador flexible del utensilio antes de proceder a la limpieza.
- Lave la escobilla del limpiador flexible y el utensilio en agua caliente con jabón, y luego seque bien. También se pueden lavar las piezas en el lavavajillas.

  Nota: revise el estado del cuerpo del utensilio antes y después de su uso; revise también regularmente el estado de la escobilla del limpiador y sustitúyala si hay signos de desgaste.

bol, utensilios, antisalpicaduras, clip auxiliar para remover

- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas.
- No utilice nunca un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre o un producto antical adecuado para eliminar las incrustaciones de cal.
- Si se pega o se quema comida dentro del bol, quite todo lo que pueda con la espátula que se facilita. Llene el bol con agua templada con jabón y déjelo en remojo. Elimine los depósitos rebeldes con un cepillo de nylon.
- Cualquier cambio de color del bol no afectará a su rendimiento.

agujero de drenaje

- Asegúrese de que esta zona esté libre de comida. En caso necesario, use un limpiador de tubos o un bastoncillo de algodón para limpiarlo.

sensores de temperatura

- Límpielos con un paño húmedo y, a continuación, séquelos bien. Nunca utilice productos abrasivos ni instrumentos afilados para limpiar los sensores.

Item	Apto para lavar en el lavavajillas
Bol	✓
Batidor K, batidor de varillas, paleta batidora, utensilio para remover	✓
Gancho de amasar	✓
Clip auxiliar para remover	✓
Tapas de las salidas	✗
Espátula	✓
Antisalpicaduras y pantalla térmica	✓
Obturador de caucho	✓
Posafuentes protector de la superficie de trabajo	✓
Rasqueta para la masa	✓

servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “guía de solución de problemas” en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona en el modo calor y muestra un mensaje de error y emite un pitido de aviso.	Uno de los sensores de seguridad ha sido activado.	Mire la pantalla para ver si está la notificación de la causa. • Compruebe que el cabezal esté bajado y bloqueado. • Compruebe que todas las tapas de las salidas estén correctamente acopladas. • Compruebe que la pantalla térmica esté correctamente acoplada. • Compruebe que el bol del Cooking Chef esté correctamente acoplado.
El aparato cambia de velocidad o la velocidad se limita durante la cocción.	La velocidad se limita automáticamente cuando el contenido del bol alcanza los 60 °C y el indicador de advertencia de temperatura caliente se encenderá.	Esto es una función de seguridad.
La comida se quema en la base del bol.	1 Puede que el ajuste de temperatura seleccionado sea demasiado alto. 2 Se está utilizando un utensilio incorrecto. 3 El intervalo de remoción es demasiado largo. 4 Puede que el utensilio no esté lo suficientemente cerca del fondo del bol. 5 El temporizador se ha configurado para un tiempo demasiado prolongado. 6 Puede que el sensor y/o la parte inferior del bol no estén limpios.	1 Reduzca la temperatura o los ajustes de potencia. 2 Compruebe que se esté utilizando el utensilio más adecuado y que esté correctamente ajustado. 3 Aumente la frecuencia del intervalo de remoción o aumente a un funcionamiento continuo. 4 Ajuste el utensilio. 5 Cocine durante un período de tiempo más corto (compruebe que la comida esté bien cocida). 6 Compruebe que estas zonas estén limpias y secas.
No se mantiene la consistencia de los alimentos.	1 La temperatura seleccionada es demasiado alta. 2 El intervalo de remoción es demasiado frecuente. 3 Ingredientes cocidos durante demasiado tiempo. 4 Se está utilizando un utensilio incorrecto.	1 Reduzca la temperatura. 2 Reduzca el intervalo de remoción. 3 Reduzca el tiempo de cocción (compruebe que la comida esté bien cocida). 4 Compruebe que se esté utilizando el utensilio más adecuado.
Velocidad de mezclado inconstante.	1 Los ingredientes son demasiado grandes, duros o demasiado firmes.	1 Corte los alimentos en trozos más pequeños,quite los huesos de la fruta, funda lentamente los ingredientes sin que haya un utensilio colocado (pero compruebe que se haya seleccionado una velocidad). 2 Añada los ingredientes después de haber bajado el cabezal. 3 Compruebe que se esté utilizando el utensilio más adecuado.
Dificultad para cerrar el cabezal de la mezcladora.	1 Los ingredientes firmes como el chocolate en el fondo del bol impiden que el cabezal de la mezcladora se cierre bien. 2 El utensilio para remover no se ha colocado correctamente.	1 Añada los ingredientes después de haber bajado el cabezal de la mezcladora. 2 Compruebe que el utensilio para remover esté colocado en la toma de dicho utensilio.
La mezcladora funciona continuamente cuando hay velocidades de remoción seleccionadas.	Las tapas de las salidas no están correctamente acopladas.	Compruebe que las tapas de las salidas estén correctamente acopladas.
La velocidad del motor está limitada cuandose usan accesorios.	El bol acoplado está caliente.	Quite el bol o enfríe el bol a menos de 60 °C.
El batidor de varillas o el batidor K golpea el fondodel bol o no llega hasta los ingredientes del fondo del bol.	El utensilio está a una altura equivocada y necesita ser ajustado.	Ajuste la altura con una llave inglesa adecuada – consulte la sección “Ajuste de los utensilios”.

Problema	Causa	Solución
El batidor de varillas, el batidor K o la paleta batidora chocan contra el clip auxiliar para remover.	El clip auxiliar para remover está colocado.	Quite el clip auxiliar para remover; este debe utilizarse solamente cuando se utilice el utensilio para remover.
El accesorio de baja velocidad no se puede acoplar.	Compruebe que su accesorio sea compatible para utilizarlo con su modelo. Se requiere el sistema de conexión Twist (modelo KAX)	El accesorio debe tener el sistema de conexión Twist KAX para encajar en la salida. Si tiene accesorios con el sistema de conexión de barra deberá utilizar el adaptador KAT002ME para conectarlos al sistema de conexión Twist de su robot de cocina. *Para obtener más información visite la página www.kenwoodworld.com/twist*
La luz de “en espera” parpadea cuando el robot de cocina se enchufa por primera vez.	El control de velocidad no está en la posición “O”. El cabezal de la mezcladora está levantado o no está correctamente bloqueado.	Compruébelo y gire el control de velocidad hacia la posición “O”. Compruebe que el cabezal del robot de cocina esté correctamente bloqueado.
El robot de cocina se para durante el funcionamiento. La luz de “en espera” parpadea rápidamente.	La protección de sobrecarga o el sistema de sobrecalentamiento está activado. Capacidad máxima sobrepasada.	Desenchufe y compruebe si hay alguna obstrucción o sobrecarga. Gire el control de velocidad hacia “O” y luego vuelva a poner en marcha el robot. Si no funciona, quite algunos ingredientes para reducir la carga y vuelva a ponerlo en marcha. Si esto tampoco soluciona el problema, desenchufe el aparato y déjelo parado durante 15 minutos. Enchúfelo y vuelva a seleccionar la velocidad. Si el aparato no se vuelve a poner en marcha al seguir el procedimiento arriba indicado, póngase en contacto con “atención al cliente” para obtener más asesoramiento.
El robot de cocina se para durante el funcionamiento. La luz de “en espera” parpadea lentamente.	1 Se ha quitado la pantalla térmica o se ha quitado una tapa de la salida. 2 El cabezal de la mezcladora está levantado. 3 El accesorio de la salida ha sobrepasado su tiempo máximo de funcionamiento.	1 Ponga la pantalla térmica o la tapa de la salida. Gire el control de velocidad hacia “O” y luego vuelva a poner el aparato en marcha. 2 Baje el cabezal de la mezcladora. Gire el control de velocidad hacia “O” y luego vuelva a poner el aparato en marcha. 3 Gire el control de velocidad hacia “O” y luego vuelva a poner el aparato en marcha.
La luz de “en espera” se apaga mientras el aparato está enchufado.	El robot de cocina se ha dejado enchufado durante más de 30 minutos sin ser utilizado y ha entrado en modo espera.	Apriete el botón “en espera” una vez para volver a ponerlo en marcha.
La pantalla muestra un código de error alfanumérico.	El aparato no funciona correctamente.	Póngase en contacto con un centro de servicios Kenwood autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios Kenwood más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
Al ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente, es posible que le pidan que proporcione detalles de la versión del software. Esto se puede encontrar pulsando el botón menú y seleccionando “AJUSTES” y luego “VERSIÓN”.		

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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

5720000723/3