

☺
COOKING CHEF

KENWOOD

www.kenwoodcookingchef.com

Introduction

Kenwood vous remercie de votre achat. Nous nous sommes appliqués à vous proposer un robot au design et aux fonctionnalités les plus aboutis et espérons qu'il vous donnera entière satisfaction.

Et n'oubliez pas que votre Cooking Chef peut être complété par une gamme d'accessoires unique au monde.

Découvrez votre Cooking Chef !





Le fouet Ballon

Le fouet ballon est composé de 16 brins en acier inoxydable. Très résistant, il permet de faire entrer un maximum d'air dans les préparations. Il est ainsi parfait pour battre les blancs d'œufs en neige et fouetter la crème ; battre en mousse le beurre et la crème ; mélanger les pâtes à frire et à crêpes.



Le batteur K

Le batteur K est réalisé en acier inoxydable. Il permet de préparer les pâtes feuilletées, brisées ou sablées ; les pâtes à biscuits et à gâteaux ; les crumbles ; réduire les pommes de terre en purée ; préparer toutes les pâtes qui s'abaissent au rouleau ainsi que les gnocchis.



Le pétrin

Réalisé en acier inoxydable ce pétrin a été dessiné pour préparer toutes les pâtes levées sans fatiguer le robot. Les pâtes à pain et à pizza, les brioches, les strudels ou les nouilles sont réalisés sans effort et en un temps record.



Pour de plus amples informations: rendez vous sur
www.cookingchef.fr www.kenwoodcookingchef.be www.cooking-chef.ch

→ Voir **comment ajuster les outils** dans le bol dans le Guide de démarrage rapide.



Le mélangeur

Réalisé en acier inoxydable, il a été spécialement créé pour cuisiner des préparations chaudes dans le Cooking Chef. Il permet ainsi de mélanger, sans les abîmer, les préparations fragiles qui nécessitent un long temps de cuisson (curry, daubes, blanquettes, poissons, mélanges de légumes...).



Le Batteur souple

Le batteur souple a été conçu pour épouser les parois intérieures du bol. Il mélange les ingrédients sans effort et ses bords souples raclent les parois pour incorporer doucement tous les ingrédients. Il est fabriqué à partir d'un matériau souple et résistant à la chaleur. Il est ainsi parfait pour réaliser le risotto, des crèmes, des pâtes à choux et même des sauces comme la béchamel. Pour un nettoyage parfait, la partie souple peut être retirée très facilement. Cet accessoire est livré avec 2 gaines souples.



Le Couvercle anti-projection

Ce couvercle peut être utilisé pour différentes raisons. Il permet d'éviter les éclaboussures lorsque vous travaillez à pleine capacité des préparations liquides. Il est aussi parfait pour cuire à la vapeur ou à l'étouffé dans le bol du robot. L'ouverture vous permet d'ajouter des ingrédients lorsque vous le souhaitez.





La protection anti-condensation

Cette protection plastique protège la tête du robot de la condensation et de la vapeur émise lors de la cuisson. Il est donc indispensable de l'installer sur le robot lorsque vous désirez cuire. Dans le cas contraire, un code erreur apparaîtra sur l'écran et la cuisson ne démarrera pas.



Le tapis dessous de bol

Pour un plus grand confort d'utilisation, le Cooking Chef est livré avec un dessous de bol souple résistant à la chaleur et adapté à la taille du bol de votre robot. Il est parfait pour protéger votre plan de travail de la chaleur.



La spatule et la corne

La spatule est très souple et raclera parfaitement le moindre ingrédient à l'intérieur du bol. Résistante à la chaleur, elle pourra être utilisée pour toutes les préparations chaudes. La corne, plus rigide permet de récupérer en toute facilité les pâtes (pâtes levées, sablées, brisées...) à l'intérieur du bol.



Pour de plus amples informations: rendez vous sur
www.cookingchef.fr www.kenwoodcookingchef.be www.cooking-chef.ch



Le panier vapeur

Adaptable dans le Bol Inox du Cooking Chef, il permet de cuire les aliments à la vapeur. Idéal pour une cuisson saine et pleine de saveur.



→ La panier vapeur n'est pas livré avec tous les modèles de Cooking Chef.

→ Certains accessoires peuvent être livrés avec votre Cooking Chef. **Pour plus d'informations sur ces accessoires, voir le livret **4** de votre coffre de bienvenue.**



6.7
LITRES

1500W



LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD, LA °CUISSON EN PLUS

Introduction

Découvrez comment utiliser votre Cooking Chef !

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

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

Découvrez votre robot

- 1 **Sortie ultra rapide:** Cette sortie reçoit des accessoires qui nécessitent une grande vitesse de rotation comme le blender, la centrifugeuse ou la râpe rapide.
- 2 **Sortie intermédiaire:** Cette sortie est idéale pour utiliser le bol Multifonction.
- 3 **Sortie lente:** Cette sortie, plus lente permet de hacher, réaliser des pâtes fraîches, ou encore râper et émincer du fromage ou du chocolat.

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

- 4 **Sortie planétaire:** Le Cooking Chef est doté du mouvement planétaire. Ce mouvement permet au batteur de tourner sur lui-même tout en suivant la paroi du bol. La préparation est donc constamment ramenée au milieu, ce qui permet de mélanger à la perfection.
- 5 **Poignées du bol:** Les poignées sont antidérapantes et restent froides.
- 6 **Le bol:** Il s'agit d'un bol d'une capacité totale de 6,7 L. Il est réalisé en acier inoxydable, mais de l'aluminium a été inséré dans la base pour fonctionner sur le système de cuisson par induction. Il peut être utilisé pour des préparations chaudes ou froides. Pour les préparations chaudes, la capacité est limitée à 3 L.
- 7 **La cuisson induction:** Le Cooking Chef est doté de la cuisson induction. Ce type de cuisson permet une montée en température très rapide, et un contrôle très précis, notamment grâce aux 2 sondes situées sous le bol.



Pour de plus amples informations: rendez vous sur
www.cookingchef.fr www.kenwoodcookingchef.be www.cooking-chef.ch



- 8 **L'écran LCD:** L'écran affiche avec précision la température et le temps de préparation.
- 9 **Le minuteur:** Le minuteur se programme à l'aide des touches +/- situées sous l'écran. Le réglage se fait de 5 secondes en 5 secondes. Il peut être réglé de 5 secondes à 3 heures.
- 10 **Touche de température / temps:** Cette touche vous permet de voir alternativement le temps de préparation et la température de la préparation dans le bol.
- 11 **LED de température:** La LED bleue clignote, ou est allumée lorsque la fonction cuisson est utilisée.
- 12 **Le thermostat:** Le thermostat vous permet de régler la température désirée de 20 à 140°C.
- 13 **Touche mélange délicat:** Cette touche permet de mélanger ou d'incorporer très délicatement les ingrédients. A chaque pression, le robot effectue 2 tours ½ à vitesse très lente.
- 14 **Touche Pulse:** Cette touche permet d'atteindre directement la vitesse maximum. Elle permet également de débloquer la sécurité, limitant la vitesse du robot, lorsque la température de la préparation dans le bol dépasse 60°C. Il suffit de maintenir la touche pulse enfoncée jusqu'à ce que la vitesse désirée soit atteinte.
- 15 **LED de vitesse:** La LED bleue clignote, lorsqu'une vitesse est sélectionnée.
- 16 **Les positions spéciales cuisson:**
 - 1 **Mélange 1:** Le robot tourne à vitesse très lente. Idéal pour que les crèmes et les sauces n'attachent pas.
 - 2 **Mélange 2:** Le robot effectue 2,5 tours toutes les 5 secondes. Parfait pour les ingrédients peu fragiles qui ont tendances à attacher à la cuisson.
 - 3 **Mélange 3:** Le robot effectue 2,5 tours toutes les 30 secondes pour les préparations chaudes délicates qui nécessitent une cuisson lente et douce.
- 17 **Le variateur de vitesses:** Comme tous les robots Chef & Major Kenwood, le Cooking Chef est doté d'un variateur de vitesses à 8 positions.



Prêt à cuisiner !
Suivez les étapes.

Pour Commencer



1 Ouvrez la tête du robot.



2 Installez la protection anti-condensation.



3 Installez un outil (bateur K).

Pour cuire



7 Branchez le robot.



8 Ajoutez les ingrédients.



9 Réglez la température.

Pour arrêter



13 Remettez la vitesse à 0.



14 Retirez le couvercle anti-éclaboussure.



15 Ouvrez la tête du robot.



4 Mettez le bol en position.



5 Fermez la tête du robot.



6 Installez le couvercle anti-éclaboussure.



10 Välj hastighet.



11 La cuisson commence.



12 Diminuez la température.



16 Retirez l'outil.



17 Retirez la protection anti-condensation.



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

Messages d'erreur



Messages d'erreur:

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



E: 01 – Robot ouvert

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

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



E: 03 – la protection anti-condensation

La protection anti-condensation est mal / non installée.

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



E: 02 – Le bol

Le bol du robot n'est pas correctement installé.

Solution: Vérifier la position du bol.



E: 04 – Les caches sorties

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

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

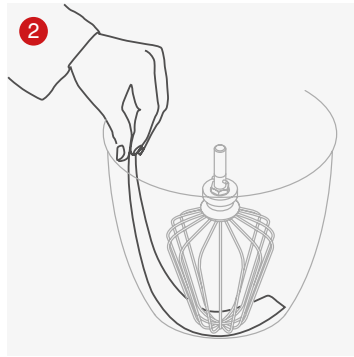
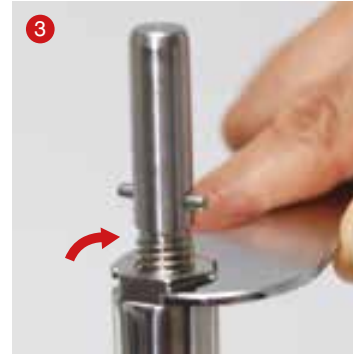


Pour de plus amples informations: rendez vous sur
www.cookingchef.fr www.kenwoodcookingchef.be www.cooking-chef.ch

Utiliser les outils:

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

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



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

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



Le Batteur souple: Pour des raisons d'hygiène, il est nécessaire de démonter le batteur souple après chaque utilisation. Pour cela, installez la gaine souple en bloquant une des extrémités sur la partie dure de l'accessoire. Insérez ensuite la gaine tout autour de l'accessoire et fixez la deuxième extrémité.



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

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



Pour de plus amples informations: rendez vous sur
www.cookingchef.fr www.kenwoodcookingchef.be www.cooking-chef.ch

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

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




Sabayon



Ingrédients

Jaunes d'œufs	6
Sucre	75g
Jus d'orange	½ verre
Zestes de citrons	
Zestes d'orange	

Temps de préparation:	5 minutes
Temps de cuisson:	10 minutes
Pour:	4 à 6 personnes

- 1 Installer le fouet  et mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol. Fouetter à vitesse maximale jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
vitesse: **max**
- 2 Ajouter le jus d'orange et les zestes.
- 3 Régler la température à 50°C et fouetter 10 minutes à vitesse maximum.
temps: **10 min** | température: **50°C**
- 4 Servir.



Pour de plus amples informations : rendez vous sur
www.cookingchef.fr www.kenwoodcookingchef.be www.cooking-chef.ch




boeuf Bourguignon



Ingrédients

boeuf	800g
Oignons	500g
Carottes	500g
Vin rouge	300ml
Beurre	75g
Bouquet garni	1
Farine	1 cuil à soupe
Assaisonnement	

Temps de préparation: **10 minutes**
Temps de cuisson: **3 à 5 heures**
Pour: **4 à 6 personnes**

- 1 Couper la viande en cubes de 3 cm. Emincer les oignons et les carottes dans le Bol Multifonction  équipé du disque à émincer gros.
vitesse: **3**
- 2 Installer le Mélangeur  et mettre le beurre dans le bol. Régler à température à 140°C et la vitesse sur mélange 3.
temps: **2 min** | température: **140°C** | vitesse: **(3)**
- 3 Lorsque le beurre est fondu, ajouter les oignons et les carottes et cuire 8 minutes sur la position de mélange 1.
temps: **8 min** | température: **140°C** | vitesse: **(1)**
- 4 Ajouter la viande. Régler la température sur 140°C et la vitesse sur mélange 3. Cuire 5 minutes.
temps: **5 min** | température: **140°C** | vitesse: **(3)**
- 5 Ajouter doucement le vin, le bouquet garni et la farine. Installer le couvercle anti-éclaboussure  et laisser mijoter à 85°C pendant 3 heures sur la vitesse de mélange 3.
temps: **3 heures** | température: **85°C** | vitesse: **(3)**
- 6 Si la viande n'est pas suffisamment cuite, remettre la température à 85°C et cuire 2 heures supplémentaires sur la vitesse de mélange 3.
temps: **2 heures** | température: **85°C** | vitesse: **(3)**
- 7 Assaisonner si nécessaire. Laisser reposer 30 minutes ou une nuit au réfrigérateur. Réchauffer doucement avant de servir.






Risotto



Ingrédients

Riz pour risotto	200g (ou 80g par personne)
Bouillon (de poulet ou de légumes)	500ml
Vin blanc sec (facultatif)	40ml
Beurre	25g

Temps de préparation: **5 minutes**
Temps de cuisson: **20 à 25 minutes**
Pour: **2 à 3 personnes**

- 1 Installer le Bateur Souple  et mettre le beurre dans le Bol. Régler la température à 140°C et la vitesse sur mélange 1. Après 1 minute, le beurre doit être fondu.
temps: **1 min** | température: **140°C** | vitesse: 
- 2 Ajouter le riz et cuire 2 minutes sur la vitesse de mélange 2, sans changer la température.
temps: **2 min** | température: **140°C** | vitesse: 
- 3 Réduire la température à 100°C, ajouter le vin et laisser cuire jusqu'à absorption.
temps: **2 min** | température: **100°C** | vitesse: 
- 4 Ajouter le bouillon et régler le minuteur sur 18 minutes.
temps: **18 min** | température: **100°C** | vitesse: 
- 5 Assaisonner et servir.
- 6 Vous pouvez ajouter des oignons, du poulet, des palourdes, du jambon, du fromage,...



Pour de plus amples informations : rendez vous sur
www.cookingchef.fr www.kenwoodcookingchef.be www.cooking-chef.ch



Purée de pommes de terre



Ingrédients

Pommes de terre	1kg
Beurre	75g
Assaisonnement	
Eau	1.5 litres
Lait ou crème (facultatif)	50ml

Temps de préparation:	10 minutes
Temps de cuisson:	20 minutes
Pour:	6 à 8 personnes

- 1 Mettre les pommes de terre épluchées et coupées en 4 dans le bol du robot avec de l'eau. N'installer aucun accessoire. Installer le couvercle anti-éclaboussure , régler la température à 140°C et la vitesse sur mélange 3. Faire bouillir 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
temps: **20 min** | température: **140°C** | vitesse: **3**
- 2 Remettre la température à 0.
température: **0°C**
- 3 Retirer le couvercle anti-éclaboussure et égoutter les pommes de terre. Remettre les pommes de terre dans le bol du robot.
- 4 Ajouter le beurre. Pour une consistance plus crémeuse, ajouter 50 ml de lait ou de crème fraîche.
- 5 Installer le batteur K  et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
temps: **3 min** | vitesse: **4**
- 6 Assaisonner si nécessaire.

Note: Si la température indiquée sur l'écran est supérieure à 60°C lors de l'utilisation du batteur K, il est nécessaire de sélectionner la vitesse 4 puis d'appuyer sur la touche pulse jusqu'à la fin des signaux sonores.



Lemon Curd



Ingrédients

Beurre	200g
Sucre	400g
Jus de citron	300ml
Œufs	4

Temps de préparation:	5 à 10 minutes
Temps de cuisson:	5 à 10 minutes
Pour:	1 kg

- 1 Installer le Bateur Souple . Mettre tous les ingrédients dans le bol. Régler la température sur 90°C et la vitesse sur mélange 1.
température: **90°C** | vitesse: 
- 2 Lorsque la température atteint 90°C, régler la minuterie sur 5 minutes et continuer de cuire sur la vitesse de mélange 1.
temps: **5 min** | température: **90°C**
- 3 Vérifier que la crème à épaissie. Passer la préparation au tamis et conserver dans un pot stérilisé.



Pour de plus amples informations : rendez vous sur
www.cookingchef.fr www.kenwoodcookingchef.be www.cooking-chef.ch




Crème Anglaise



Ingrédients

Jaunes d'œufs	6
Lait (entier de préférence)	500ml
Sucre	60g
Gousse de vanille	1

Temps de préparation: **1 min**
Temps de cuisson: **12 mins**
Pour: **1 litre**

- 1 Mettre le sucre et les jaunes d'œufs dans le bol et installer le Bateur souple . Mélanger à vitesse 4 pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
temps: **1 min** | vitesse: **4**
- 2 Fendre la gousse de vanille et racler les graines. Les ajouter dans le bol avec le lait.
- 3 Régler la température sur 85°C et la vitesse sur mélange 1.
température: **85°C** | vitesse: 
- 4 Lorsque la température a atteint 85°C, régler le minuteur sur 5 minutes et continuer la cuisson sur la vitesse de mélange 1.
temps: **5 min** | température: **85°C** | vitesse: 
- 5 Vérifier que la crème a épaissie et la verser dans un récipient. Mettre au réfrigérateur.



Pour de plus amples informations : rendez vous sur
www.cookingchef.fr www.kenwoodcookingchef.be www.cooking-chef.ch




Saumon aux asperges à la vapeur



Ingrédients

Darnes de saumon	2
Asperges (petite botte)	
Eau	500ml
Vin blanc	500ml
Gousses d'ail écrasées	1
Zeste d'un demi citron	

Temps de préparation: **5 minutes**
Temps de cuisson: **15 minutes**
Pour: **2 personnes**

- 1 Mélanger le vin, l'ail et le zeste.
- 2 Mettre le poisson dans le mélange. Vous pouvez le laisser 30 minutes ou plus.
- 3 Assembler le panier vapeur  et clipser les poignées.
- 4 Mettre l'eau dans le bol et installer le poisson et les asperges dans le panier vapeur. Mettre le panier dans le bol.
- 5 Installer la protection anti-condensation .
- 6 Régler la température sur 110°C, la vitesse sur mélange 3 et le minuteur sur 15 minutes. Installer le couvercle anti-éclaboussure .
temps: **15 min** | température: **110°C** | vitesse: **(3)**
- 7 Assaisonner et servir.



Pour de plus amples informations : rendez vous sur
www.cookingchef.fr www.kenwoodcookingchef.be www.cooking-chef.ch







Confiture de fraise



Ingrédients

Fraises fraîches	800g
Sucre	600g
Citron	1

Temps de préparation:	5 minutes
Temps de cuisson:	1 heure
Pour:	1,5 kg

- 1 Mettre les fraises coupées en deux dans le bol du robot. Installer le Mélangeur  et fermer la tête du robot. Installer le couvercle anti-éclaboussure . Régler la température sur 90°C et la vitesse sur mélange 1. Cuire doucement pendant 15 minutes.
temps: **15 min** | température: **90°C** | vitesse: 
- 2 Remettre le thermostat à "0" et ajouter le sucre et le citron. Réglez de nouveau la vitesse sur mélange 1 et cuire 5 minutes jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
temps: **5 min** | température: **0°C** | vitesse: 
- 3 Régler la température sur 120°C, la vitesse sur mélange 1 et faire bouillir 10 minutes.
temps: **10 min** | température: **120°C** | vitesse: 
- 4 Réduire la température à 105°C et continuer de cuire sur la vitesse mélange 1.
temps: **45 min** | température: **105°C** | vitesse: 
- 5 Si le point de solidification n'est pas atteint, cuire 10 minutes supplémentaires. Sinon, mettre en pot et laisser refroidir.
temps: **10 min**

Le point de solidification est la partie la plus importante de la conservation. Pour contrôler la solidification, placer une goutte sur une assiette froide. Attendre 1 minute, puis toucher la surface. Si la peau se ride, le point de solidification est atteint. Dans le cas contraire, cuire encore quelques minutes.

www.kenwoodcookingchef.com



www.kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE