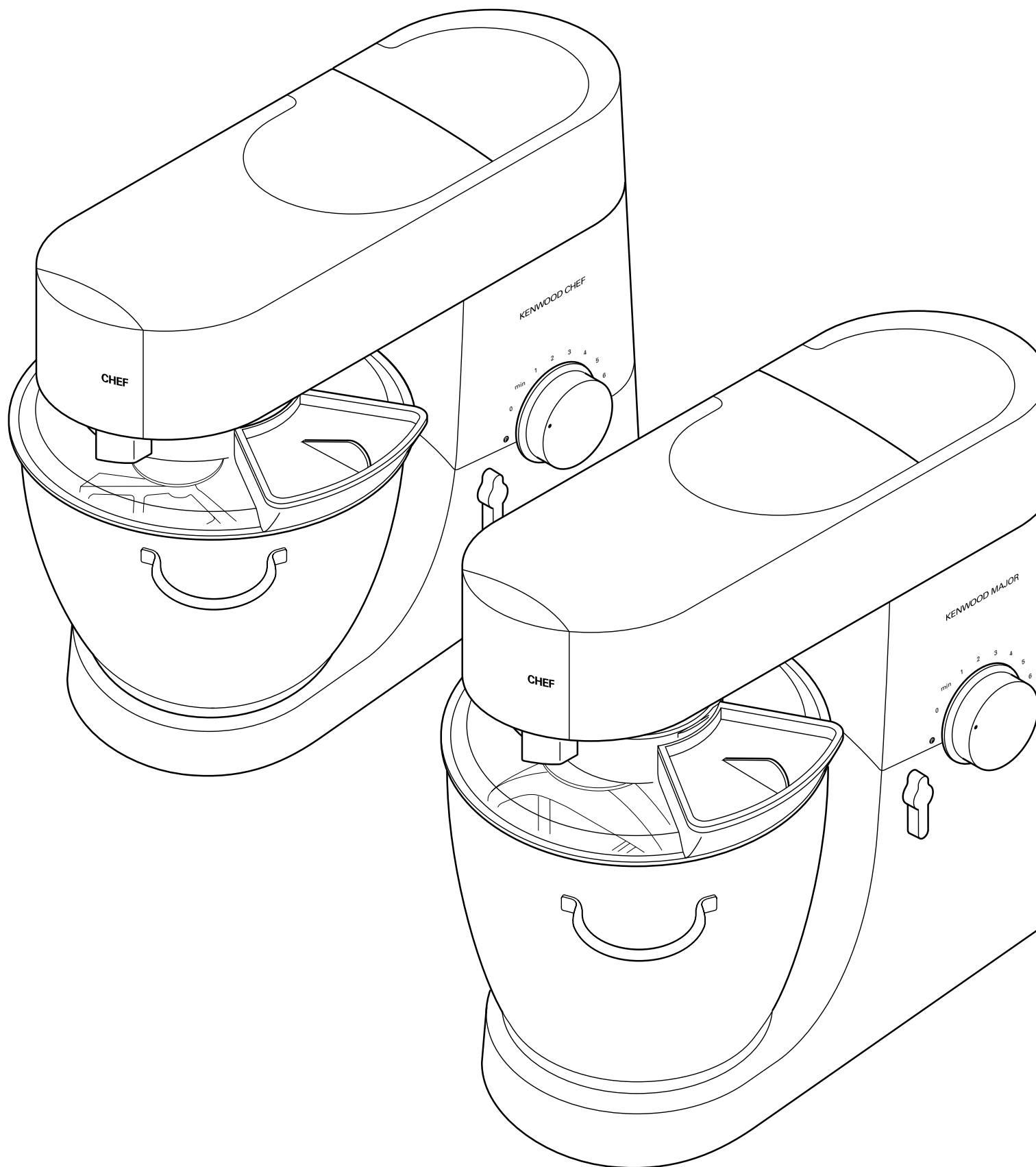


Chef and Major
KM001 – KM006 series



KENWOOD

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 14.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 10.
- Ne laissez pas un enfant jouer avec cet appareil.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Ce robot est uniquement prévu pour un usage domestique.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336/CEE de la C. E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

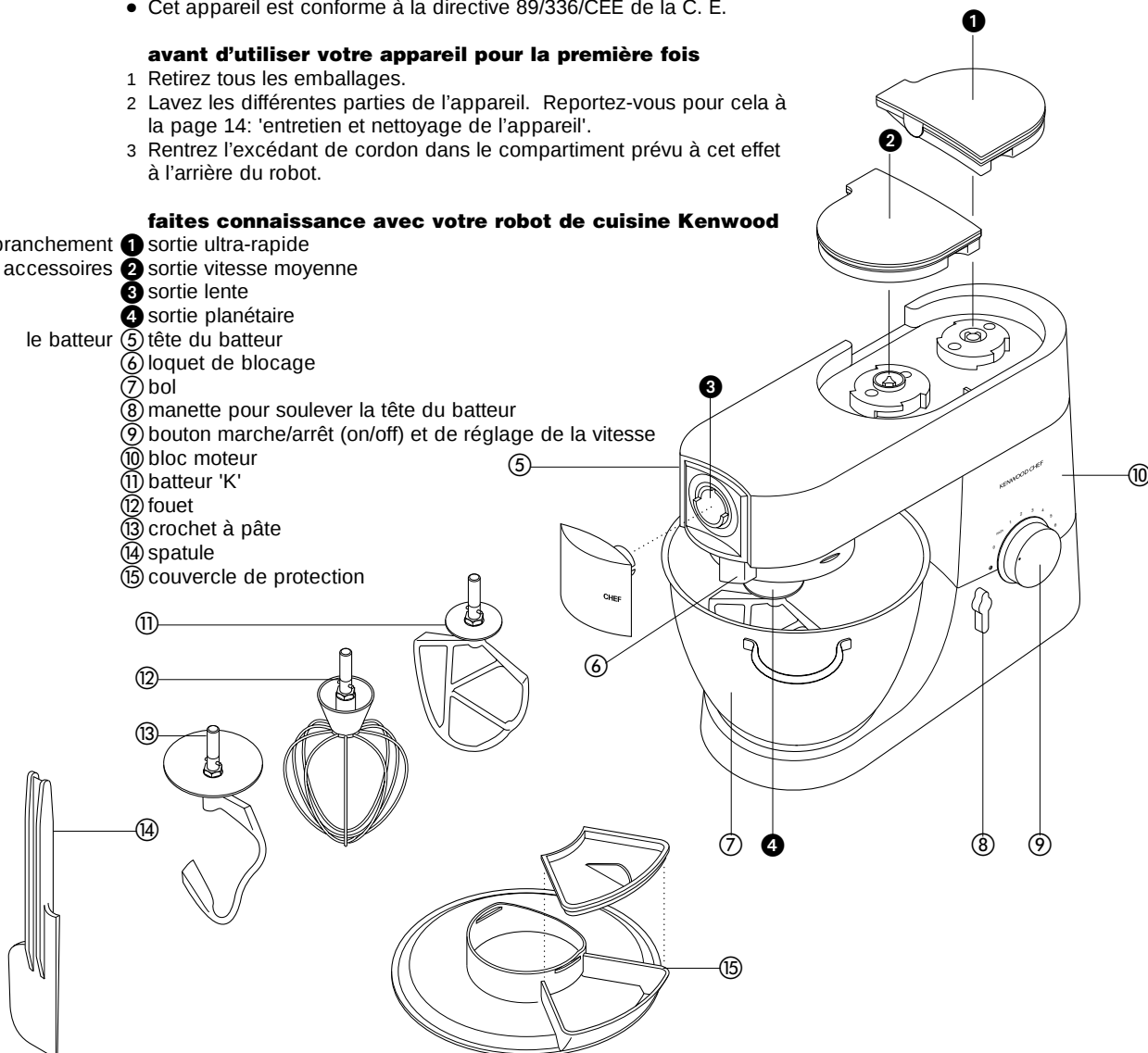
- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 14: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.
- 3 Rentrez l'excédant de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du robot.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement
des différents accessoires

- 1 sortie ultra-rapide
- 2 sortie vitesse moyenne
- 3 sortie lente
- 4 sortie planétaire
- 5 tête du batteur
- 6 loquet de blocage
- 7 bol
- 8 manette pour soulever la tête du batteur
- 9 bouton marche/arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
- 10 bloc moteur
- 11 batteur 'K'
- 12 fouet
- 13 crochet à pâte
- 14 spatule
- 15 couvercle de protection

le batteur



le batteur

les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

- batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet • Pour les oeufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses ou le sucre) car vous pourriez l'endommager.
- crochet à pâte • pour les mélanges à base de levure.

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez le levier ❶ dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever la tête du batteur et soulevez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- pour insérer un accessoire 2 Tournez l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis pousser.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸
- 4 Pour abaisser la tête du batteur, soulevez-la légèrement, puis tournez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez-la en position verrouillée.
- 5 Mettez le robot sous tension et tournez le variateur sur la vitesse voulue.
- Passez en mode pulsateur P pour procéder par brèves impulsions.
- pour retirer un accessoire 6 Dévissez.

- astuces
- Eteignez l'appareil et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
 - Pour battre les oeufs, il est conseillé d'utiliser des oeufs 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'oeuf sur le fouet ou dans le bol.
 - Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.

points importants pour la fabrication du pain

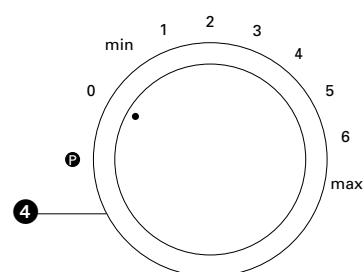
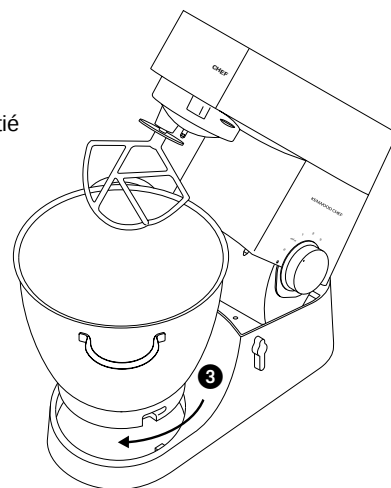
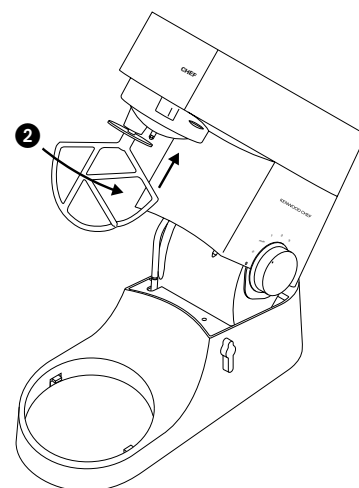
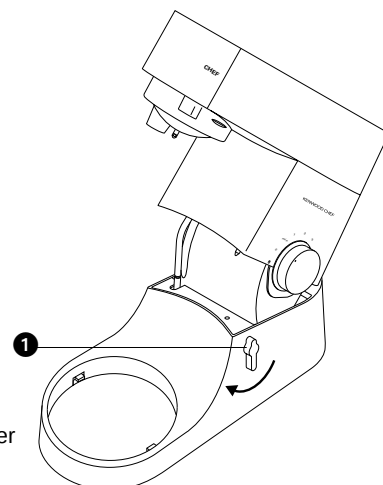
- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
 - Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
 - Les ingrédients se mélangeront mieux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

capacités maximales

	CHEF	MAJOR
pâte brisée	Quantité de farine: 680g	910g
pâte ferme à base de levure	Quantité de farine: 1,36kg	1,5kg
type anglais	Quantité de farine: 2,18kg	2,4kg
pâte souple à base de levure	Quantité de farine: 1,3kg	2,6kg
type continental	Quantité de farine: 2,5kg	5kg
cake aux fruits	Quantité de farine: 2,72kg	4,55kg
blancs d'oeufs	12	16

vitesse ❹

- batteur "K"
- **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'au max.
 - **Incorporer les oeufs à une crème** 4 - "max".
 - **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.
 - **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.
 - **Incorporer les corps gras à la farine** min - 2.
- fouet
- Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.
- crochet à pâte
- Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.



pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 14.

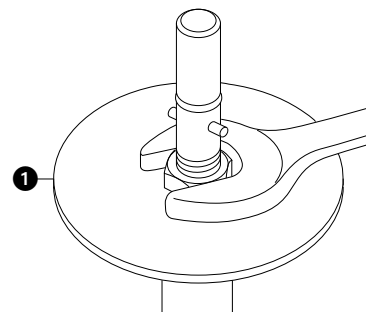
solutionner les problèmes

problème

- Le fouet ou le batteur 'K' vient heurter le fond du bol ou ne peut pas atteindre les ingrédients situés au fond du bol.

solution • Ajuster la hauteur de la manière suivante :

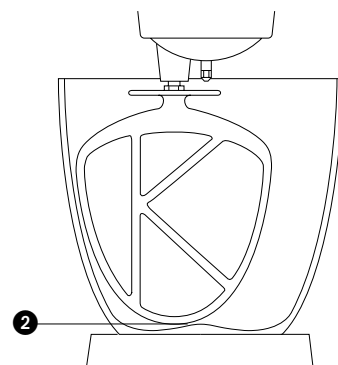
- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
- 3 Maintenez-le, puis desserrez l'écrou. ❶
- 4 Abaissez la tête du batteur.
- 5 Réglez la hauteur en tournant l'axe. Le fouet/batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol. ❷
- 6 Levez à nouveau la tête, maintenez le fouet/batteur en K et resserrez l'écrou.



problème

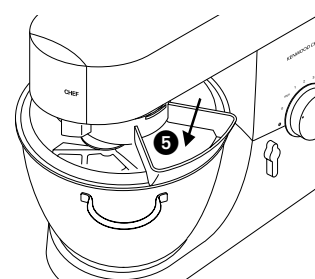
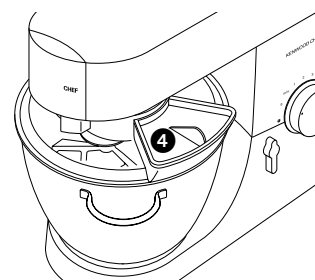
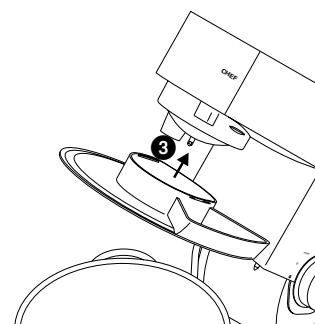
- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

solution • Votre batteur est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges, il s'arrête en cas de surcharge. Si cela se produit, éteignez et débranchez le batteur. Retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et laissez le batteur reposer pendant quelques minutes. Rebranchez-le et sélectionnez une vitesse. Si le batteur ne redémarre pas immédiatement, laissez-le reposer un peu plus longtemps.



installation et utilisation du couvercle de protection

- 1 Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placez le couvercle de protection sous la tête du batteur ❸ jusqu'à son emplacement correct. Le bac récupérateur doit être positionné comme indiqué.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du batteur.
- 6 Fixez le couvercle du bac récupérateur ❹.
- Pendant le mélange le couvercle du bac récupérateur peut être enlevé ; les ingrédients peuvent ainsi être ajoutés directement dans le bol ❺.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.
- 7 Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.



les **accessoires** disponibles

Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'a pas été livré avec votre appareil, contactez votre spécialiste conseil KENWOOD.

accessoire code accessoire

appareil à pâtes plates ① **AA970**

accessoires supplémentaires

- pour pâtes **A971** tagliatelle
- (non illustrés) à utiliser **A972** tagliolini
- avec A970 **A973** trenette
- A974** spaghetti

appareil à pâtes fraîches ② **A936** livré avec 6 grilles

éminceur/râpe lent ③ **A948** livrée avec 4 cônes

- hachoir** ④ **A950** livré avec
- a grand adaptateur à saucisses
 - b petit adaptateur à saucisses
 - c adaptateur à kebbés

moulin à céréales ⑤ **A941**

presse-agrumes ⑥ **A960**

cuve de préparation

alimentaire ⑦ **A980** livrée avec trois grilles à émincer/râper et un couteau rotatif

éminceur/râpe rapide ⑧ **A998** livré avec 3 grilles

grilles supplémentaires pour

A980 & A998 a moulin extra robuste **référence 639021**

b grille râpe **référence 639150**

c coupe frites **référence 639083**

mixer ⑨ 1,2 l acrylique **A993A**, 1,2 l verre **A994A**, 1,5 l acier inoxydable **A996A**

mini cuve ⑩ **A938A** livrée avec 3 pots en verre et 3

couvercles de rangement

centrifugeuse ⑪ **A935**

appareil à glace ⑫ **CHEF A956**, **MAJOR A957**

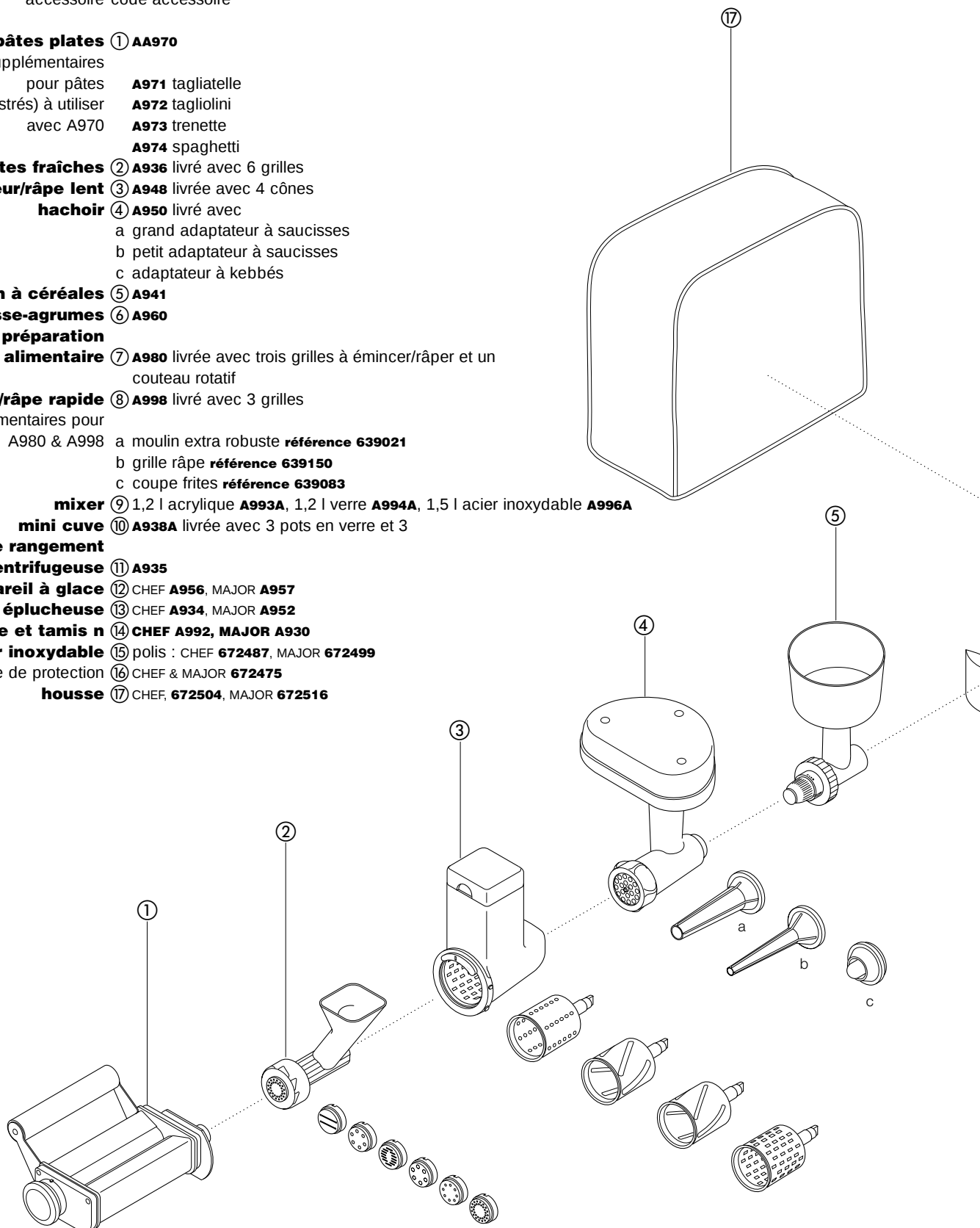
éplucheuse ⑬ **CHEF A934**, **MAJOR A952**

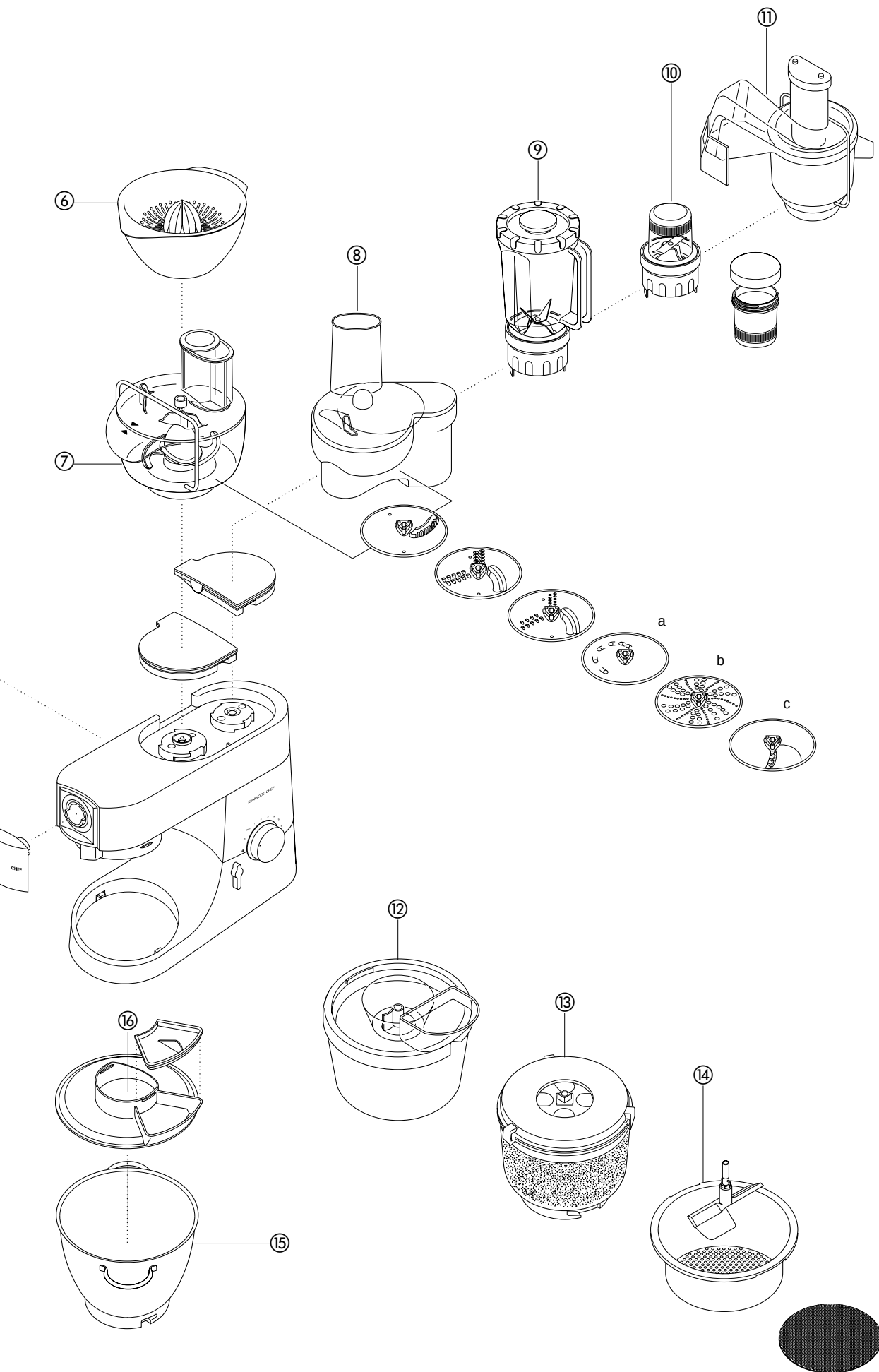
passoire et tamis n ⑭ **CHEF A992**, **MAJOR A930**

bols en acier inoxydable ⑮ polis : **CHEF 672487**, **MAJOR 672499**

couvercle de protection ⑯ **CHEF & MAJOR 672475**

housse ⑰ **CHEF, 672504**, **MAJOR 672516**



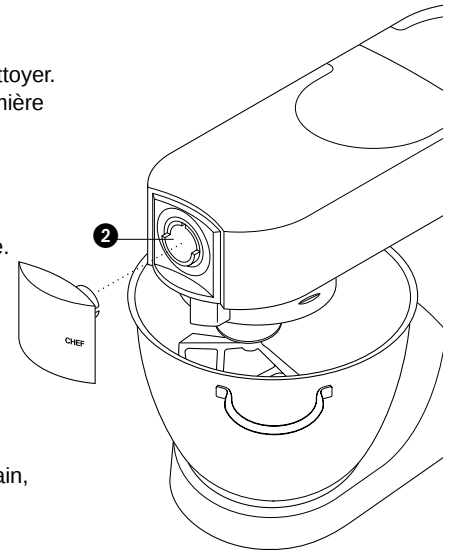


nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le 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.

- | | |
|--------------------------------|---|
| robot, couvercles des orifices | <ul style="list-style-type: none">• Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.• N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau. |
| bol | <ul style="list-style-type: none">• Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez le en lave-vaisselle.• N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.• Tenez le bol à l'écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes). |
| accessoires | <ul style="list-style-type: none">• Les accessoires en acier inoxydables peuvent être lavés à la main ou en lave-vaisselle.• Les autres accessoires (enduits) ne doivent être lavés qu'à la main, puis entièrement séchés. |
| couvercle de protection | <ul style="list-style-type: none">• Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement. |



service après-vente et assistance clientèle

- Si le cordon souple de votre robot est endommagé, il faut impérativement, pour des raisons de sécurité, que celui-ci soit remplacé par un réparateur agréé KENWOOD ou par KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil
 - commander un autre accessoire
 - faire réparer ou entretenir votre appareil:
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 10.

pain blanc *pâte souple type continental*

- ingrédients
- 2,6kg de farine ordinaire
 - 1,3 litre de lait
 - 300g de sucre
 - 450g de margarine
 - 100g de levure fraîche ou 50g de levure sèche
 - 6 oeufs, préalablement battus
 - 5 pincées de sel
- Ces quantités s'appliquent aux modèles Major.**
- Pour les modèles Chef, réduisez les quantités de moitié et ajoutez la farine en une fois.**
- méthode
- 1 Faites dissoudre la margarine dans le lait et portez la température à 43°C.
 - 2 **levure sèche** (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.
 - levure fraîche:** incorporez à la farine en émiettant et ajoutez le sucre.
 - autres types de levure :** reportez-vous aux instructions du fabricant.
 - 3 Versez le lait dans le bol, ajoutez-y les oeufs battus et 2kg de farine.
 - 4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.
 - 5 Ajoutez le reste de la farine et le sel et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 - 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène et bien mélangé.
 - 6 Remplissez à moitié plusieurs moules de 450g avec la pâte. (Ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
 - 7 Faites cuire à 200°C/Thermostat 6 pendant 20 - 25 minutes pour les *miches de pain* et 15 minutes pour les *petits pains*.
 - 8 Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base.
- Permet de réaliser environ 10 miches de pain.

pâte brisée

- ingrédients
- 450g de farine tamisée avec du sel
 - 5ml de sel
 - 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
 - Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)
- astuce
- Ne mélangez pas pendant trop longtemps.
- méthode
- 1 Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
 - 2 Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
 - 3 Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange.
 - 4 Faites cuire à environ 200°C/Thermostat 6, selon la garniture.

pavlova

- ingrédients
- blancs de 3 gros oeufs
 - 175 g de sucre extra fin
 - 275 ml de crème fraîche épaisse
 - fruits frais, p. ex. framboises, fraises, raisins, kiwis
- méthode
- 1 Battez les blancs d'œuf en neige jusqu'à ce que la mousse tienne au fouet.
 - 2 Le fouet fonctionnant à la vitesse 5, ajouter graduellement le sucre cuillère à soupe par cuillère à soupe, en battant après chaque ajout.
 - 3 Couvrez une plaque de four avec du papier siliconé, puis déposez la meringue à la cuillère sur le papier pour former un nid d'environ 20 cm de diamètre.
 - 4 Placez la plaque dans un four préchauffé à environ 150 ° C/thermostat 2, puis réduisez immédiatement la température à 140 ° C/thermostat 1 et faites cuire pendant une heure. Éteignez le four mais laissez le pavlova refroidir dans le four.
 - 5 Lorsque le dessert est prêt à servir, retirez le papier siliconé et placez-le sur un plat. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle tienne au fouet et répandez-la au dessus du pavlova et décorez-le avec les fruits.

recettes *suite*

délicieux gâteau au chocolat

- ingrédients
- 225 g de beurre ramolli
 - 250 g de sucre extra fin
 - 4 œufs
 - 5 ml de café instantané dissous dans 15 ml d'eau chaude
 - 30 ml de lait
 - 5 ml d'essence d'amende
 - 50 g de poudre d'amende
 - 100 g de farine auto-levante
 - 5 ml de levure chimique
 - 50 g de cacao en poudre non sucré
- méthode
- 1 Mélangez le beurre et le sucre à faible vitesse en passant graduellement à une vitesse plus rapide jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux. Videz le bol et nettoyez le fouet.
 - 2 Battez les œufs dans une jatte et pendant que le batteur tourne à grande vitesse, ajoutez l'œuf peu à peu jusqu'à ce qu'il s'incorpore. Éteignez et videz la jatte.
 - 3 Incorporez le café dissous, le lait et l'essence d'amende à faible vitesse. Ajoutez la poudre d'amende, la farine tamisée, le levure chimique et le cacao. Mélangez à faible vitesse jusqu'à incorporation.
 - 4 Partagez le mélange dans deux moules à gâteau de 20 cm préalablement recouverts de papier sulfurisé beurré. Nivelez le dessus, puis cuire à 180 ° C/thermostat 4 pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit moelleux au toucher.
 - 5 Retournez les gâteaux et laissez-les refroidir sur une grille.

garniture mousseline au chocolat

- ingrédients
- 275 g de chocolat noir brisé en morceaux
 - 225 ml de crème fraîche épaisse
- méthode
- 1 Faites fondre le chocolat dans un bol au bain-marie.
 - 2 Fouettez la crème en commençant à faible vitesse puis augmentez graduellement la vitesse jusqu'à ce que la crème tienne au fouet.
 - 3 Lorsque le chocolat a fondu retirez le bol du bain-marie, et incorporez le chocolat à la crème avec une grande cuillère.
 - 4 Répartissez la garniture au chocolat sur les gâteaux refroidis.

soupe aux carottes et à la coriandre

- ingrédients
- 25 g de beurre
 - 1 oignon émincé
 - 1 gousse d'ail écrasée
 - 600 g de carottes coupées en dés de 2,5cm de côté
 - bouillon de poulet froid
 - 10-15 ml (2 à 3 cuillères à café) de coriandre hachée
 - sel et poivre
- méthode
- 1 Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'ail, l'oignon et faites fondre le tout.
 - 2 Placez les carottes dans le mixer, ajoutez l'oignon et l'ail. Ajoutez suffisamment de bouillon pour atteindre le niveau 1.2 marqué sur le bol. Mettez en place le couvercle et le bouchon de remplissage.
 - 3 Mélangez à vitesse maximum pendant 5 secondes pour obtenir une soupe avec morceaux ou plus longtemps pour obtenir une soupe plus fine.
 - 4 Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre et l'assaisonnement faites frémir pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
 - 5 Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et ajoutez éventuellement du liquide.