

KitchenAid™

ARTISAN™ FOODPROCESSOR
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN™ FOOD PROCESSOR
INSTRUCTIONS AND RECIPES

ROBOT MÉNAGER ARTISAN™
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN™ FOOD PROCESSOR
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

FOOD PROCESSOR ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PROCESADOR DE
ALIMENTOS ARTISAN™**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN™ MATBEREDARE
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN™ FOODPROSESSOR
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

ARTISAN™ MONITOIMIKONE
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

ARTISAN™ FOOD PROCESSOR
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**PROCESSADOR DE
ALIMENTOS ARTISAN™**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN™ MATVINNSLUVÉL
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ARTISAN™ KOYZINOMHXANH
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modèles 5KFPM776 (affiché),
5KFPM771, 5KFPM775
(ne sont pas affichés)

Table des matières

Sécurité	3
Spécifications électriques	3
Consignes de sécurité importantes.....	4
Caractéristiques du robot ménager	5
Mise en place du robot ménager	
Avant la première utilisation	7
Montage du bol de travail	7
Montage de la lame universelle et de la lame de pétrissage.....	8
Montage des disques à trancher et à râper.....	8
Montage du mini bol	9
Montage du bol 2,4 l	9
Montage et utilisation du fouet à œufs	10
Montage et utilisation du presse-agrumes	10
Utilisation du robot ménager	
Avant utilisation	12
Interverrouillage du poussoir	12
Quantité maximale de liquide	12
Mise sous et hors tension du robot ménager.....	12
Utilisation de la commande à impulsion	13
Le poussoir double	13
Démontage du robot ménager	13
Entretien et nettoyage	15
Dépannage	16
Astuces d'utilisation du robot ménager.....	17
Utilisation de la lame universelle.....	17
Utilisation des disques à trancher et à râper	18
Utilisation de la lame de pétrissage.....	20
Utilisation du fouet à œufs.....	20
Conseils utiles	21
Recettes	23
Garantie européenne du robot ménager KitchenAid™	28
Centres de service après-vente	28
Service clientèle.....	29

Sécurité

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité figurent dans ce manuel et sur l'appareil. Lisez toujours les messages de sécurité et respectez-les.



Voici le symbole d'alerte à la sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant tuer ou blesser toute personne à proximité de l'appareil.

Tous les messages de sécurité suivent le symbole d'alerte à la sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots ont la signification suivante :

 **DANGER**

Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

 **AVERTISSEMENT**

Vous risquez d'être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

Spécifications électriques

Modèles 5KFPM771, 5KFPM775, 5KFPM776 :

Tension : 230-240 Volts AC
Fréquence : 50 Hertz

REMARQUE : Les modèles 5KFPM771, 5KFPM775, et 5KFPM776 sont dotés d'une fiche avec mise à terre. Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche peut s'insérer dans une prise dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, contactez un électricien professionnel. Ne modifiez la fiche en aucune façon.

N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien professionnel ou à un préposé à l'entretien d'installer une prise de courant à proximité de l'appareil.

 **AVERTISSEMENT**



Risque de décharge électrique

Brancher sur une prise de courant mise à la terre.

Ne pas retirer la broche de mise à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Tout manquement à ces consignes peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

L'utilisation d'appareils électriques implique toujours de prendre des mesures de sécurité de base, dont les suivantes :


1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter de recevoir toute décharge électrique, n'immergez pas le robot ménager dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de monter ou de démonter les pièces, et avant de le nettoyer.
4. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
5. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il fonctionne mal ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon. Renvoyez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche de chez vous qui l'inspectera, le réparera ou effectuera un réglage électrique ou mécanique.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou une blessure.
7. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
8. Pendant la préparation des aliments, tenez les mains et tout ustensile loin des lames ou des disques afin de réduire le risque de blessure corporelle grave ou de dommage au robot ménager. Un racloir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le robot ménager est à l'arrêt.
9. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
10. Pour réduire le risque de blessure, n'installez jamais les lames ou les disques sur le socle sans avoir au préalable mis le bol en place.
11. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé avant d'allumer l'appareil.
12. N'insérez jamais d'aliments à la main. Utilisez toujours le poussoir.
13. Ne tentez pas de forcer le mécanisme d'interverrouillage du couvercle.
14. Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
15. Les personnes ou enfants aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou non familiarisés avec le produit, devront apprendre à utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
16. Les enfants doivent faire l'objet d'une surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
17. L'appareil doit être éteint et débranché avant tout changement d'accessoires ou toute manipulation des parties en mouvement lors de l'utilisation de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne

indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Caractéristiques du robot ménager*



Couvercle pour bol de travail avec goulot extra large

L'un des modèles les plus larges du marché, le goulot extra large permet d'introduire des aliments volumineux, tels que les tomates, les concombres et les pommes de terre, et ce, avec un minimum de découpage préalable.



Poussoir double

Pour les petits aliments, ôtez le petit poussoir du goulot au centre du poussoir extra large. Grâce au petit poussoir et à la goulotte étroite, hacher herbes aromatiques et fruits oléagineux ou râper une carotte et une branche de céleri devient un jeu d'enfant. Le petit poussoir peut également servir de verre doseur de 115 ml.



Bol de travail de 2,8 l

La grande capacité de ce bol résistant en polycarbonate permet de réaliser des préparations volumineuses.



Bol de 2,4 l

(inclus uniquement avec le modèle 5KFPM776)
Placer ce bol dans le bol résistant en polycarbonate permet de réaliser des préparations volumineuses.



Mini bol et mini couteau

Ce bol de 950 ml et sa lame en acier inoxydable conviennent parfaitement pour hacher ou mixer.



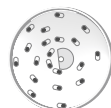
Disque à trancher fin (2 mm)

Ce disque débite en tranches ou rondelles d'environ 1,6 mm quasiment tout aliment depuis les fraises fragiles jusqu'à une viande partiellement congelée.



Disque à trancher moyen (4 mm)

Ce disque débite en tranches ou rondelles d'environ 3,2 mm la plupart des aliments.



Disque à râper moyen (4 mm)

Ce disque réduit en lanières de 3,2 mm la plupart des fruits et légumes fermes ainsi que les fromages à pâte dure.



Disque pour julienne

(inclus pour les modèles 5KFPM775 et 5KFPM776)
Coupez des pommes de terre, carottes, petites courgettes, courges et autres fruits et légumes fermes en tranches julienne 3.5 mm x 2.5 mm.

* Selon le modèle acheté, il est possible que certaines de ces caractéristiques (accessoires standards) ne soient pas inclus.

Caractéristiques du robot ménager*



Axe d'entraînement des disques

L'axe s'emmanche sur l'arbre d'entraînement pointant hors du socle et s'insère dans l'extrémité inférieure des disques à trancher ou à râper.



Lame universelle en acier inoxydable

Cette lame polyvalente permet de hacher, mélanger, mixer et émulsifier en quelques secondes à peine.



Lame de pétrissage

La lame de pétrissage est spécialement conçue pour malaxer et pétrir les pâtes levées.



Fouet à œufs

Le fouet à œufs fouette la crème fraîche et bat les œufs en neige pour réaliser des meringues, mousses, soufflés et autres desserts en un tournemain.



Presse-agrumes

(inclus avec les modèles 5KFPM775 et 5KFPM776)

Le presse-agrumes se compose d'un tamis, d'un double cône et d'un bras de levier. Le cône extérieur et amovible sert pour les gros fruits, tels que le pamplemousse, et le cône intérieur pour les citrons jaunes et verts.



Socle renforcé

Le socle, sur lequel figurent les boutons « O » (arrêt) et « I » (marche) ainsi que la commande à impulsion « Pulse », renferme l'arbre d'entraînement qui fait tourner les lames et les disques.

Spatule/Outil de nettoyage

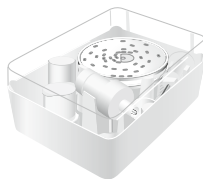
La forme spéciale de cet outil permet de retirer les aliments des bols, des disques et des lames en toute facilité et sans danger.



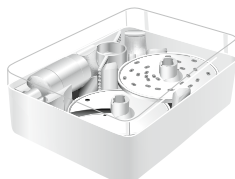
Coffret d'accessoires

Ce coffret solide, mince et élégant, range et protège les lames, les disques et les accessoires.

Le coffret d'accessoires inclus avec les modèles 5KFPM775 et 5KFPM776 est conçu pour contenir jusqu'à cinq disques. Si, en plus des quatre disques fournis avec ces deux modèles, vous achetez un disque supplémentaire, vous pourrez le ranger facilement dans le coffret.



5KFPM771



5KFPM775 et
5KFPM776

* Selon le modèle acheté, il est possible que certaines de ces caractéristiques (accessoires standards) ne soient pas inclus.

Mise en place du robot ménager

AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser le robot ménager pour la première fois, lavez à la main ou au lave-vaisselle les trois bols, le couvercle du bol de travail, le poussoir double, les disques et les lames (voir la section « Entretien et nettoyage », page 15).

Montage du bol de travail

1. Placez le socle du robot ménager, les commandes orientées vers vous, sur un plan de travail plat et sec. Ne branchez pas l'unité avant de terminer le montage.
2. Le bol de travail s'adapte sur l'ouverture centrale : placez le bol, la poignée orientée vers la gauche du tableau de commande comme indiqué ci-dessous, sur l'arbre d'entraînement.
3. Saisissez la poignée du bol de travail et tournez le bol vers la droite jusqu'au verrouillage de celui-ci.



4. Insérez l'accessoire voulu dans le bol de travail. Voir les pages 8 à 11 pour les instructions spécifiques aux accessoires.
5. Placez le couvercle du bol de travail sur le bol de travail, la goulotte située à gauche de la poignée du bol. Saisissez la goulotte et tournez le couvercle vers la droite, comme indiqué sur le schéma ci-dessous, jusqu'à obtenir le verrouillage de celui-ci.



- REMARQUE :** Afin d'éviter des dommages au bol de travail, n'attachez pas le couvercle au bol de travail avant d'avoir verrouillé le bol de travail au socle.
6. Emboîtez le poussoir double dans le goulot.



Mise en place du robot ménager

AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher sur une prise de courant mise à la terre.

Ne pas retirer la broche de mise à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Tout manquement à ces consignes peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.

7. Branchez sur une prise électrique adaptée (voir la section « Spécifications électriques », page 3).

REMARQUE : Le robot ménager ne fonctionnera pas tant que le bol de travail et son couvercle ne seront pas correctement installés sur le socle et que le poussoir ne sera pas inséré jusqu'au repère de remplissage maximum du goulot.

Afin d'éviter des dommages au bol de travail, ne démontez pas le bol du socle sans en avoir enlevé le couvercle au préalable.

AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

Montage de la lame universelle et de la lame de pétrissage

Placez la lame sur l'arbre d'entraînement. Faites tourner la lame à l'aide du support plastique jusqu'à ce qu'elle descende complètement et se verrouille sur l'arbre d'entraînement.



Montage des disques à trancher et à râper

1. Placez l'axe d'entraînement des disques sur l'arbre d'entraînement.



Mise en place du robot ménager

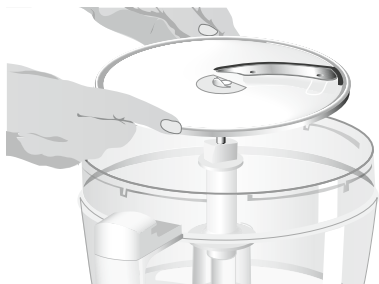
⚠️ AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

2. Placez le disque avec la découpe de la lame orientée vers le haut sur la tige métallique qui termine l'arbre d'entraînement. Le disque possède un relief sur le dessus et une gorge sur l'autre face pour permettre un alignement parfait. Faites tourner le disque jusqu'à ce qu'il soit bien en place sur l'arbre d'entraînement.



Montage du mini bol

1. Placez le mini bol dans le bol de travail sur l'arbre d'entraînement. Tournez le mini bol jusqu'à ce qu'il descende et se verrouille. Lorsque l'opération s'est correctement déroulée, il devient impossible de tourner le mini bol.



2. Emmanchez le mini couteau sur l'arbre d'entraînement en vous aidant du support plastique. Il peut s'avérer nécessaire de tourner la lame pour qu'elle descende et se verrouille.



3. Pour retirer le mini bol après emploi, soulevez-le à l'aide des deux prises pour les doigts situées sur le rebord du bol comme indiqué sur la figure ci-dessous.



Montage du bol 2,4 l (5KFPM776)

Placez le bol de 2,4 l dans le bol de travail, sur l'arbre d'entraînement. Tournez le bol jusqu'à ce qu'il descende et se verrouille. Lorsque l'opération s'est correctement déroulée, il devient impossible de tourner le bol de 2,4 l.

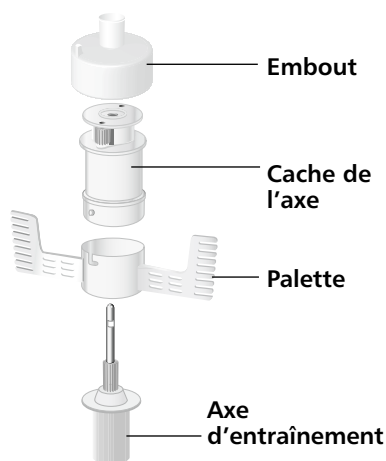
Le bol de 2,4 l s'utilise uniquement en combinaison avec les disques à trancher et à râper - jamais avec la lame universelle. Pour retirer le bol de 2,4 l après emploi, soulevez-le à l'aide des deux prises pour les doigts situées sur le rebord du bol.

Mise en place du robot ménager

Montage et utilisation du fouet à œufs

Le fouet à œufs est destiné à fouetter de la crème fraîche pour réaliser crèmes desserts et nappages, ainsi qu'à monter les blancs d'œuf en neige. Pour obtenir un résultat optimal, il est conseillé de battre au moins 237 ml soit 125 g de crème fraîche ou trois blancs d'œuf à la fois. Avec de plus petites quantités, vous risquez de ne pas obtenir un volume maximal.

Montage : Le fouet à œufs se compose de quatre pièces : l'axe d'entraînement, le cache de l'axe, la palette et un embout.



1. Placez l'axe d'entraînement du fouet à œufs sur l'arbre d'entraînement. Tournez lentement l'axe jusqu'à ce qu'il descende complètement sur l'arbre d'entraînement.
2. Alignez le cran en forme de L de la palette avec le petit ergot situé sur le cache de l'axe, puis emmanchez la palette sur le cache. Tournez légèrement pour verrouiller la palette.
3. Emmanchez le cache et la palette sur l'axe d'entraînement du fouet. Appuyez pour engager les stries de l'axe dans la douille de la palette.
4. Emmanchez l'embout sur l'axe d'entraînement du fouet à œufs. Appuyez pour le verrouiller.

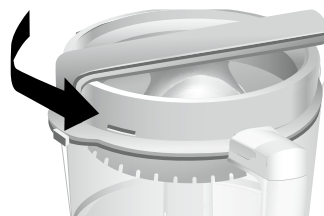
5. Placez le couvercle du bol de travail sur le bol de travail, la goulotte située à gauche de la poignée. Assurez-vous que l'axe du fouet à œufs s'insère bien dans l'ouverture centrale du couvercle. Saisissez la goulotte et tournez le couvercle vers la droite pour le verrouiller. Insérez le poussoir dans le goulot. Le fouet à œufs est maintenant prêt à fonctionner.
6. Appuyez sur le bouton « I » et fouettez les ingrédients jusqu'à obtention de la consistance et du volume voulus. Appuyez sur le bouton « O » lorsque vous avez terminé.

Démontage :

1. Débranchez le socle de la prise électrique. Tournez le couvercle du bol de travail dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
2. Dégagez l'ensemble du fouet à œufs de l'arbre d'entraînement. Videz le bol de travail.
3. Retirez l'embout du fouet à œufs. Appuyez sur l'axe pour l'extraire du cache. Tournez la palette pour la déverrouiller et glissez-la hors du cache.

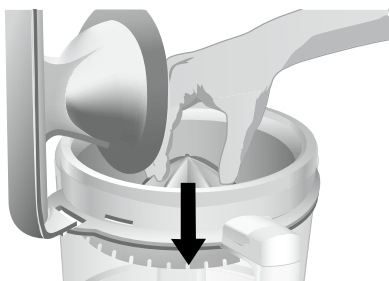
Montage et utilisation du presse-agrumes (5KFPM775 et 5KFPM776)

1. Fixez le bol de travail sur le socle.
2. Posez le tamis dans le bol de travail, l'épingle de verrouillage à gauche de la poignée du bol.
3. Tournez le tamis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'épingle se verrouille dans la poignée.



Mise en place du robot ménager

- Le double cône offre deux tailles; choisissez la taille adaptée au fruit que vous voulez presser. Utilisez le cône extérieur pour les pamplemousses, oranges et autres gros fruits. Retirez le cône extérieur pour découvrir le cône intérieur, plus petit, qui convient parfaitement pour les citrons jaunes et verts.
- Ouvrez le couvercle et placez le cône dans le tamis, sur l'arbre d'entraînement. Il peut s'avérer nécessaire de tourner le cône pour qu'il descende et se verrouille.
- Coupez le fruit en deux.



- Placez une moitié du fruit sur le cône.
- Fermez le couvercle du tamis. Appuyez fermement sur le bras de levier avec la paume de votre main pour maintenir une pression égale. Actionnez le presse-agrumes uniquement lorsque le bras de levier est abaissé et maintient le fruit sur le cône.



REMARQUE : Il est déconseillé d'utiliser le presse-agrumes sans le bras de levier amovible. Si vous deviez néanmoins l'utiliser sans, détachez le bras de levier du tamis (voir le point 14).

- Appuyez sur le bouton « I » ou « Pulse » pour actionner le presse-agrumes.
- Une fois tout le jus extrait, appuyez sur le bouton « O ».

REMARQUE : Ne dépassez pas le repère indiquant la quantité maximale de liquide (voir page 12) sur le bol de travail. Sinon, le jus coulera hors du bol.

- Débranchez le Robot ménager.
- Tournez le tamis dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Retirez le fruit pressé, le cône et le tamis du bol de travail.
- Ôtez le bol de travail du socle et versez le jus dans le récipient de votre choix.
- Le bras de levier peut être détaché du panier du presse-agrumes pour permettre un nettoyage complet. Pour le détacher, tirez l'accroche en bas du panier sur le côté et enlevez le bras de levier du panier.
- Quand vous rattachez le bras de levier au panier du presse-agrumes, assurez-vous que la languette sur le manche est correctement enclenchée dans l'accroche du panier.

Utilisation du robot ménager

⚠️ AVERTISSEMENT



Lame en rotation

Toujours utiliser le poussoir.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Ne pas laisser à la portée des enfants.

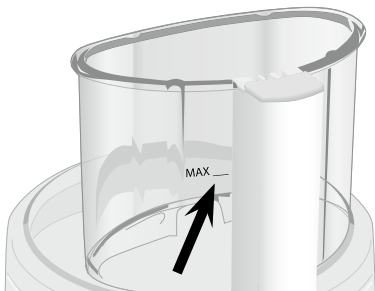
Tout manquement à ces consignes peut entraîner des blessures par coupure pouvant aller jusqu'à l'amputation.

Avant utilisation

Avant d'actionner le robot ménager, assurez-vous que le bol de travail, les lames et le couvercle du bol de travail sont correctement montés sur le socle (voir la section "Mise en place du robot ménager", à partir de la page 8).

Interverrouillage du poussoir

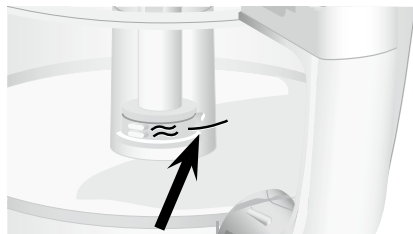
Le poussoir extra large fait partie du système d'interverrouillage de sécurité. Le robot ménager ne fonctionnera pas tant que le poussoir extra large ne sera pas inséré jusqu'au repère de remplissage maximum du goulot.



Pour un fonctionnement permanent, insérez le poussoir extra large entièrement dans le tube d'alimentation du goulot extra large et utilisez le poussoir étroit (voir page 13 pour une description complète).

Quantité maximale de liquide

Ce repère sur le bol de travail indique la quantité maximale de liquide qui peut être travaillée à l'aide du robot ménager.



Mise sous et hors tension du robot ménager

1. Pour mettre le robot ménager sous tension, appuyez sur le bouton « I ». L'unité tourne alors en continu et le témoin lumineux s'allume.



2. Pour arrêter le robot ménager, appuyez sur le bouton « O ». Le témoin lumineux s'éteint alors et un frein automatique arrête la lame ou le disque en quelques secondes.
3. Attendez que la lame ou le disque s'immobilise complètement pour retirer le couvercle du bol de travail. Veillez à mettre le robot ménager hors tension avant de retirer le couvercle du bol de travail ou de débrancher le Robot ménager.

REMARQUE : Si le robot ménager ne se met pas en route, vérifiez que le bol de travail et son couvercle sont correctement installés sur le socle et que le poussoir est inséré jusqu'au repère de remplissage maximum de la goulotte (voir la section « Mise en place du robot ménager », à partir de la page 8).

Utilisation du robot ménager

Utilisation de la commande à impulsion

La commande à impulsion permet de contrôler avec précision la durée et la fréquence de l'action du robot. C'est l'idéal pour les préparations ne requérant qu'un petit coup de mixeur ou de hachoir, par exemple. Il suffit d'appuyer sur le bouton « Pulse » pour commencer le travail et de relâcher le bouton pour arrêter. Le témoin lumineux s'allume chaque fois que l'on appuie sur le bouton « Pulse ».

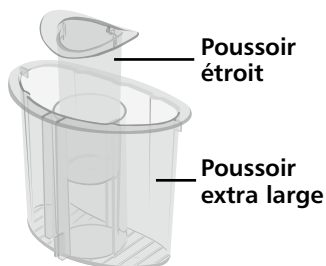


Poussoir double

Le poussoir double (5KFPM771)

Pour le traitement en continu d'éléments plus petits, insérez le poussoir double dans le goulot, puis tournez le petit poussoir central dans le sens des

aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et le retirer. Utilisez le goulot et le poussoir du centre pour travailler des aliments fins ou petits ou pour ajouter du liquide pendant que le robot tourne. Lorsque vous n'utilisez pas le petit poussoir, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille.



Poussoir étroit

Poussoir extra large

Démontage du robot ménager

AVERTISSEMENT

Risque de coupure

Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

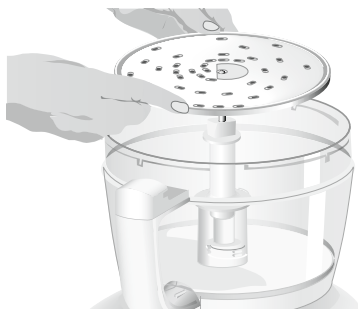
REMARQUE : Si vous avez des difficultés à retirer le poussoir du goulot, il est probable que des fragments d'aliments se soient logés dans le système d'interverrouillage. Pour dégager le poussoir, plongez le couvercle du bol de travail dans de l'eau chaude ou lavez-le au lave-vaisselle.

1. Appuyez sur le bouton arrêt "O".
2. Débranchez le robot ménager avant de le démonter.
3. Tournez le couvercle du bol de travail vers la gauche et retirez-le.



Démontage du robot ménager

4. Si vous utilisez un disque, retirez-le avant de détacher le bol. Placez deux doigts sous chaque côté du disque et soulevez-le tout droit. Retirez l'axe d'entraînement.



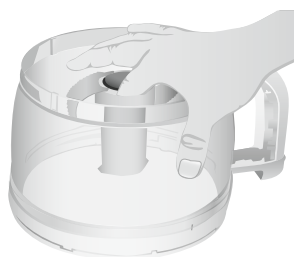
6. Tournez le bol de travail vers la gauche pour le désolidariser du socle. Soulevez le bol pour l'ôter.



5. Si vous utilisez le mini bol ou le bol de 2,4 l, saisissez le bol par les deux prises pour les doigts situées sur le rebord du bol et ôtez-le.



7. Il est possible de retirer la lame universelle du bol de travail avant d'en vider le contenu. La lame peut également être maintenue en place pendant que vous videz le bol. Pour ce faire, saisissez le bol de travail par le fond et placez un doigt dans l'ouverture centrale pour tenir l'axe d'entraînement de la lame. Raclez ensuite le bol et la lame à l'aide de la spatule.



Entretien et nettoyage

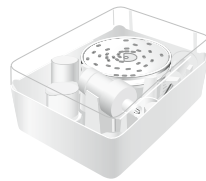
AVERTISSEMENT

Risque de coupure

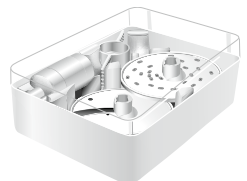
Manipuler les lames avec précaution.

Tout manquement à cette consigne peut entraîner des blessures par coupure.

1. Appuyez sur le bouton arrêt "O".
2. Débranchez le robot ménager avant de le nettoyer.
3. Passez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse sur le socle et le cordon d'alimentation, puis essuyez avec un chiffon humide. Utilisez un chiffon doux pour sécher. Ne pas utiliser de détergent abrasif ni de tampon à récurer.
4. Toutes les pièces du robot ménager sont lavables au lave-vaisselle. Veillez à ne pas les placer à proximité de tout élément chauffant dans le lave-vaisselle. Si vous lavez les pièces du robot à la main, évitez d'utiliser un détergent abrasif ou un tampon à récurer qui risqueraient de rayer ou de tacher le bol de travail ou son couvercle. Séchez soigneusement toutes les pièces après le lavage.
5. Pour éviter d'endommager le système d'interverrouillage lorsque vous n'utilisez pas le robot, rangez toujours le bol de travail et son couvercle en position de déverrouillage.
6. Enroulez le cordon d'alimentation autour du bol de travail. Fixez la fiche sur le cordon.
7. Il importe de ranger les disques, arbres d'entraînement et lames démontés dans le coffret d'accessoires fourni et hors de portée des enfants.



5KFPM771



**5KFPM775 et
5KFPM776**

Dépannage

- **Si le robot ménager ne devait pas se mettre en route, effectuez les vérifications suivantes :**
 - Vérifiez que le bol de travail et son couvercle sont correctement installés sur le socle et que le poussoir est inséré jusqu'au repère de remplissage maximum du goulot.
 - Assurez-vous que le cordon d'alimentation du robot ménager est branché sur une prise électrique adaptée (voir la section « Spécifications électriques », page 3). Le cas échéant, débranchez le robot ménager, puis rebranchez-le à la même prise.

- **Le robot ménager ne tranche/hache pas :**
 - Vérifiez que le disque est monté sur l'arbre d'entraînement avec la découpe de la lame orientée vers le haut. Le disque possède un relief sur le dessus et une gorge sur l'autre face pour permettre un alignement parfait.
- **Le couvercle du robot ménager ne ferme pas :**
 - Vérifiez si le disque est monté correctement, à savoir avec le relief orienté vers le haut et parfaitement positionné sur la tige de l'arbre d'entraînement.

- **Si le robot ménager s'éteint brusquement :**
 - Il se peut que le robot soit en surchauffe. Si le moteur dépasse une certaine température, il s'éteint automatiquement en prévention d'éventuels dommages. Cela ne devrait se produire que très rarement. Le cas échéant, appuyez sur le bouton « O » et laissez refroidir le robot ménager 15 minutes avant de le remettre en marche. Si le problème persiste, patientez encore 15 minutes que le robot refroidisse.

- **Si vous avez des difficultés à retirer le poussoir de la goulotte :**
 - Il est probable que des fragments d'aliments se soient logés dans le système d'interverrouillage. Pour dégager le poussoir, plongez le couvercle du bol de travail dans de l'eau chaude ou lavez-le au lave-vaisselle.

Si les mesures décrites dans la présente section ne suffisent pas à remédier au problème, reportez-vous à la section relative à la garantie KitchenAid et au service après-vente, pages 28-29. Ne renvoyez pas le robot ménager au détaillant, car il n'assure pas les réparations.

AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher sur une prise de courant mise à la terre.

Ne pas retirer la broche de mise à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Tout manquement à ces consignes peut entraîner la mort, un incendie ou une décharge électrique.

Si le robot ne démarre toujours pas, vérifiez le fusible ou le disjoncteur du circuit électrique auquel le robot ménager est relié et assurez-vous que le circuit est fermé.

Astuces d'utilisation du robot ménager



UTILISATION DE LA LAME UNIVERSELLE

Pour hacher des fruits et légumes frais :

Pelez et dénoyotez/épépinez les fruits. Coupez en morceaux de 2,54 à 3,81 cm. Hachez au robot jusqu'à obtention de la texture voulue, en procédant par courtes impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Au besoin, raclez les parois du bol.

Pour réduire en purée des fruits et légumes cuits (à l'exception des pommes de terre) :

Ajoutez 60 ml du liquide préconisé dans la recette pour 125 g de fruits ou légumes. Passez au robot en procédant par courtes impulsions jusqu'à obtention d'un hachage fin. Puis, mixez en continu jusqu'à obtention de la consistance voulue. Au besoin, raclez les parois du bol.

Pour faire de la purée de pommes de terre :

Insérez le bol de 2,4 l (5KFPM776) dans le bol de travail. Râpez les pommes de terre cuites et chaudes à l'aide du disque prévu à cet effet. Retirez le bol de 2,4 l plein. Fixez la lame universelle dans le bol de travail, puis ajoutez les pommes de terre râpées, du beurre ramolli ainsi que du lait. Assaisonnez. Appuyez 3 à 4 fois sur la commande à impulsion pendant 2 à 3 secondes chaque fois, jusqu'à absorption du lait et obtention d'un mélange homogène. Evitez de trop mixer. Pour les autres modèles de robots ménagers que le 5KFPM776, le bol de travail peut servir pour le processus entier.

Pour hacher des fruits secs, tels que les pruneaux ou les dattes :

Les aliments doivent être froids. Ajoutez 30 g de la farine préconisée dans la recette pour 60 g de fruits secs. Passez au robot en procédant par courtes impulsions jusqu'à obtention de la consistance voulue.

Pour hacher finement du zeste d'agrumes :

À l'aide d'un couteau bien tranchant, prélevez la partie colorée de l'écorce (sans la membrane jaune) de l'agrumes. Taillez ce zeste en fines lanières. Hachez finement au robot.

Pour hacher de l'ail, des herbes fraîches ou de petites quantités de légumes :

Pendant que le robot tourne, introduisez les aliments par le petit goulot. Hachez au robot jusqu'à obtention de la texture voulue. Pour obtenir un résultat optimal, assurez-vous que le bol de travail et les herbes ne sont absolument pas humides avant de mixer.

Pour hacher des fruits oléagineux ou faire du beurre de fruits oléagineux :

Passez au robot un maximum de 375 g de fruits jusqu'à obtention de la consistance voulue, en procédant par courtes impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Pour une texture plus grossière, appuyez 1 à 2 fois sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes chaque fois. Augmentez la fréquence des impulsions pour obtenir une texture plus fine. Pour les beurres de fruits oléagineux, mixez en continu jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Conservez au réfrigérateur.

Astuces d'utilisation du robot ménager

Pour hacher de la viande, du poisson ou des fruits de mer crus ou cuits :

Les aliments doivent être très froids. Coupez en morceaux de 2,54 cm. Passez au robot un maximum de 450 g à la fois jusqu'à obtention de la texture voulue, en procédant par courtes impulsions de 1 à 2 secondes chacune. Au besoin, raclez les parois du bol.

Pour faire du pain, des biscuits ou de la chapelure :

Cassez les ingrédients en morceaux de 3,8 à 5 cm. Passez au robot jusqu'à obtention d'une texture fine. Pour obtenir de plus gros morceaux, appuyez 2 à 3 fois sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes chaque fois. Puis, mixez en continu jusqu'à obtention d'une texture fine.

Pour faire fondre du chocolat :

Mettez dans le bol de travail les quantités de chocolat et de sucre préconisées dans la recette. Hachez finement au robot. Chauffez le liquide préconisé dans la recette. Pendant que le robot tourne, versez le liquide chaud par la petite goulotte. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Pour râper les fromages à pâte dure, tels que le parmesan et le pecorino :

Ne tentez jamais de passer au robot un fromage que la pointe d'un couteau effilé ne peut pas pénétrer. Il est possible d'utiliser la lame universelle pour râper les fromages à pâte dure. Coupez le fromage en morceaux de 2,54 cm et mettez-le dans le bol de travail. Passez au robot en procédant par courtes impulsions jusqu'à obtention d'un hachage grossier. Puis, mixez en continu pour râper finement. Il est également possible d'ajouter des morceaux de fromage par la petite goulotte pendant que le robot tourne.



UTILISATION DES DISQUES À TRANCHER ET À RÂPER

REMARQUE : Lorsque vous coupez les aliments et les disposez dans le goulot extra large, ne dépassez pas le repère de remplissage maximum. Cela permet d'enclencher le système d'interverrouillage du poussoir et de mettre l'unité en route.

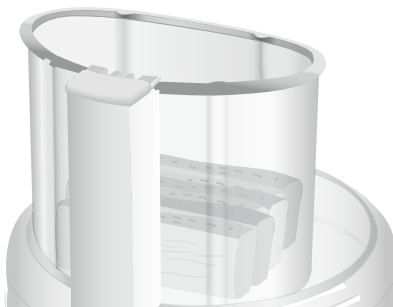
Pour tailler des fruits et légumes en julienne ou en fins bâtonnets :

Coupez les aliments de façon à ce qu'ils puissent entrer horizontalement dans la goulotte.

Disposez les aliments horizontalement.

Actionnez le robot et exercez une pression égale pour produire

des tranches épaisses. Empilez ces tranches et disposez-les verticalement ou horizontalement dans le goulot. Actionnez le robot et exercez une pression égale.



Astuces d'utilisation du robot ménager

Pour trancher ou râper des fruits et légumes longs mais d'un diamètre relativement petit, tels que le céleri, les carottes et les bananes :

Coupez les aliments de façon à ce qu'ils puissent entrer dans le goulot verticalement ou horizontalement. Tassez-les bien dans le goulot pour qu'ils restent en position.



Actionnez le robot et exercez une pression égale. Vous pouvez également utiliser le petit goulot au centre du poussoir double. Disposez les aliments à la verticale dans le goulot et utilisez le petit poussoir pour passer les aliments.

Pour trancher ou râper des fruits et légumes ronds, tels que les oignons, les pommes et les poivrons verts :

Pelez et dénoyautez/épépinez les fruits. Coupez-les en deux ou quatre morceaux pour qu'ils puissent entrer dans le goulot. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

Pour trancher ou râper des fruits et légumes de petite taille, tels que les fraises, les champignons et les radis :

Disposez les aliments dans la goulotte en couches verticales ou horizontales. Remplissez la goulotte pour que les aliments restent en position, mais sans dépasser le repère de remplissage maximum. Actionnez le robot et exercez une pression égale. Vous pouvez également utiliser le petit goulot au centre du poussoir double. Disposez les aliments à la verticale dans le goulot et utilisez le petit poussoir pour passer les aliments.

Pour hacher des épinards et d'autres légumes en branches :

Empilez et enrroulez les feuilles, puis placez-les debout dans le goulot. Actionnez le robot et exercez une pression égale.



Pour déliter de la viande crue pour les « stir-fry », par exemple :

Coupez ou roulez la viande pour qu'elle puisse entrer dans la goulotte. Enveloppez la viande et mettez-la au congélateur jusqu'à ce qu'elle devienne dure au toucher, soit de 30 minutes à 2 heures selon l'épaisseur. Vérifiez que la pointe d'un couteau effilé peut toujours pénétrer la viande. Dans le cas contraire, faites légèrement décongeler. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

Pour trancher de la viande cuite, y compris du salami, par exemple :

Les aliments doivent être très froids. Coupez la viande en morceaux pour qu'elle puisse entrer dans le goulot. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

Astuces d'utilisation du robot ménager

Pour râper les fromages à pâte ferme et molle :

Les fromages à pâte ferme doivent être très froids. Pour obtenir un résultat optimal avec les fromages à pâte molle, tels que la mozzarella, mettez le fromage au congélateur 10 à 15 minutes avant de le passer au robot. Coupez le fromage pour qu'il puisse entrer dans le goulot. Actionnez le robot et exercez une pression égale.

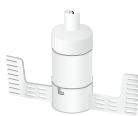
Pour trancher ou hacher des aliments en forme de poire, comme les patates douces, les aubergines et les courges :

Placez l'aliment à l'horizontale avec la partie la plus large à gauche du goulot lorsque vous regardez le robot de face. Exercez une pression régulière sur le poussoir.



UTILISATION DE LA LAME DE PÉTRISSAGE

La lame de pétrissage est spécialement conçue pour malaxer et pétrir les pâtes levées en toute rapidité et efficacité. Un temps de fonctionnement d'une minute tout au plus est nécessaire pour former une boule de pâte. Si vous dépassez ce temps conseillé, cette dernière se fractionnera et adhérerà aux parois latérales du bol. Pour obtenir un résultat optimal, ne pétrissez pas les préparations requérant plus de 250 à 375 g de farine.



UTILISATION DU FOUET À ŒUFS

Pour monter les œufs en neige :

Mettez trois blancs d'œufs et $\frac{1}{4}$ de cuillère à café de crème de tartre dans le bol de travail équipé du fouet à œufs. Battez jusqu'à obtention d'un mélange mousseux, soit 30 à 45 secondes. Pendant que le robot tourne, ajoutez lentement 40 g de sucre par le petit goulot. Battez jusqu'à formation de pics fermes, soit $2\frac{1}{2}$ à 3 minutes. Arrêtez le robot chaque fois que nécessaire pour vérifier la consistance.

Pour fouetter de la crème :

Mettez de la crème fraîche dans le bol de travail équipé du fouet à œufs. Battez 30 secondes. Pendant que le robot tourne, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre semoule par le petit goulot. Battez jusqu'à formation de pics mous, soit 30 à 40 secondes. Arrêtez le robot chaque fois que nécessaire pour vérifier la texture. Pendant que le robot tourne, ajoutez $\frac{1}{2}$ cuillère à café de vanille par le petit goulot, au goût. Battez juste le temps de bien mélanger, sans excès.

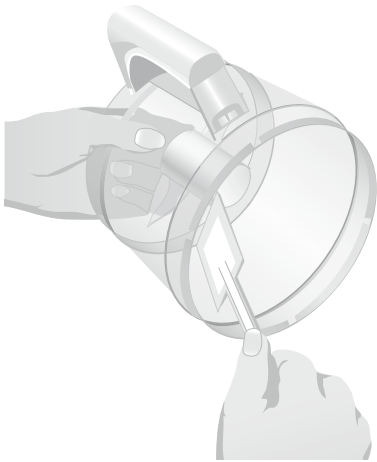
Conseils utiles

1. Afin d'éviter des dommages à la lame ou au moteur, il faut éviter de travailler avec des aliments trop durs ou congelés que l'on ne peut pas percer avec un couteau pointu. Si un morceau dur, comme un bout de carotte, bloque la lame ou se coince dessus, arrêtez le robot et enlevez la lame. Retirez délicatement la nourriture de la lame.
2. Lorsque vous coupez les aliments et les disposez dans le goulot extra large, ne dépassez pas le repère de remplissage maximum. Cela permet d'enclencher le système d'interverrouillage du poussoir et de mettre l'unité en route.
3. Ne remplissez pas trop le bol de travail ou le mini bol. Pour les préparations fines, remplissez le bol de travail à la moitié ou aux deux tiers. Pour les préparations plus épaisses, remplissez le bol de travail au quart tout au plus. La capacité liquide correspond quant à elle au repère de remplissage maximum décrit en page 12. Ne remplissez pas le bol de travail à plus du tiers ou de la moitié pour les opérations de hachage. Utilisez le mini bol pour un maximum de 237 ml de liquide et 63 g d'aliments solides.
4. Placez les disques à trancher de sorte que la surface tranchante se trouve juste à droite de la goulotte. La lame peut ainsi effectuer un tour complet avant d'entrer en contact avec les aliments.
5. Pour tirer pleinement parti de la vitesse du robot, versez les ingrédients à hacher par le petit goulot pendant que le robot tourne.
6. Pour râper et trancher de façon optimale, les aliments requièrent différents degrés de pression. En général, une légère pression convient pour les aliments fragiles et tendres (fraises, tomates...), une pression modérée pour les aliments moyens (courgettes, pommes de terre...) et une pression plus ferme pour les aliments durs (carottes, pommes, fromages à pâte dure, viandes partiellement congelées...).
7. Il se peut que les fromages à pâte molle ou mi-dure s'étalent ou s'agglutinent sur le disque à râper. Pour éviter cela, râpez uniquement des fromages bien réfrigérés.
8. Il arrive que des ingrédients longs et minces, tels que les carottes et le céleri, s'inclinent dans la goulotte, ce qui produit une rondelle inégale. Pour réduire ce risque, coupez l'ingrédient en plusieurs morceaux et serrez les morceaux dans la goulotte. Le petit goulot situé au centre du poussoir double s'avère particulièrement pratique pour travailler des ingrédients petits ou minces.
9. Dans le cas d'une pâte à gâteau ou à biscuits, ou d'une préparation rapide pour pain, commencez par travailler en crème les matières grasses avec le sucre à l'aide de la lame universelle. Ajoutez les ingrédients secs en dernier. Mettez les fruits secs et frais au-dessus de la farine pour éviter de les hacher trop fin. Passez au robot les fruits secs et frais en procédant par courtes impulsions jusqu'à incorporation avec les autres ingrédients. Évitez de trop mixer.
10. Lorsque des ingrédients râpés ou tranchés s'accumulent sur la paroi du bol, arrêtez le robot pour répartir le contenu à l'aide de la spatule.
11. Lorsque la quantité d'ingrédients atteint la face inférieure du disque à râper ou à trancher, videz le bol.
12. Il se peut que quelques gros morceaux restent au-dessus du disque à la fin de l'opération. Si vous le souhaitez, coupez ces morceaux à la main, puis ajoutez-les à la préparation.
13. Organisez les diverses tâches pour réduire au minimum le lavage des bols. Passez au robot les ingrédients secs ou fermes avant les liquides.



Conseils utiles

14. Pour nettoyer la lame universelle en toute facilité, videz le bol de travail, remplacez le couvercle, puis appuyez sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes : la rotation de la lame suffira à la nettoyer.
15. Après avoir ôté le couvercle du bol de travail, placez-le à l'envers sur le plan de travail. Cela contribue à la propreté du plan de travail.
16. Pour vider le bol de travail sans retirer la lame universelle, saisissez le bol de travail par le fond et insérez un doigt dans l'ouverture centrale pour maintenir la lame en place. Raclez ensuite le bol et la lame à l'aide de la spatule.
17. Le robot ménager n'est pas conçu pour effectuer les opérations suivantes :
 - Moudre les grains de café, les céréales ou les épices dures
 - Moudre des os ou tout autre élément non comestible
 - Liquéfier les fruits et légumes crus
 - Couper les œufs durs ou les viandes non réfrigérées
18. Certains ingrédients peuvent décolorer les pièces en plastique. Le cas échéant, lavez-les avec du jus de citron.



Sauce au vinaigre balsamique blanc

- 1 cuillère à soupe de basilic frais
- 1 cuillère à soupe d'origan frais
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc*
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc*
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/4 cuillère à café de poudre de moutarde
- 1/8 cuillère à café de paprika moulu
- 180 ml d'huile d'olive extra vierge

Installez le mini bol et le mini couteau dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, jetez le basilic, l'origan et l'ail par la petite goulotte. Hachez environ 5 à 8 secondes. Raclez les parois du bol. Pendant que le robot tourne, ajoutez le vinaigre balsamique, le vinaigre de vin, le sel, la moutarde et le paprika. Mixez environ 5 secondes. Pendant que le robot tourne, versez l'huile d'olive en filet par la petite goulotte. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène et épais. À servir en assaisonnement d'une salade verte.

Pour 8 personnes (2 cuillères à soupe par portion).

*Le vinaigre balsamique traditionnel et le vinaigre de vin rouge, utilisés dans les mêmes proportions, constituent une bonne alternative.

Environ 190 calories par portion.

Soupe de brocoli au cheddar

- 230 g de Cheddar piquant, réfrigéré
- 1 petit oignon, coupé en deux longitudinalement
 - 1 côte de céleri, détaillée en tronçons de 6 cm
- 20 g de beurre ou de margarine
- 1 grosse tête de brocoli (environ 450 g)
- 700 ml de bouillon de volaille
- 475 ml de lait
- 30 g de farine ménagère
 - 2 cuillères à café de moutarde de Dijon
 - 1 cuillère à café de curry, au goût
 - 1/8 cuillère à café de sauce au piment

Installez le disque à râper moyen dans le bol de travail. Mettez le fromage dans le bol et râpez. Videz le bol et réservez.

Remplacez le disque à râper par le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez l'oignon et le céleri dans le bol et émincez. Faites fondre le beurre dans une grande casserole ou un faitout à feu moyen. Versez l'oignon et le céleri dans la casserole. Faites revenir 2 à 3 minutes ou jusqu'à tendre-croquant, en remuant de temps en temps.

Coupez les tiges du brocoli et pelez la peau épaisse des tiges. Détaillez les fleurs. Installez le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les tiges de brocoli dans le bol et tranchez. Versez dans la casserole.

Ajoutez les fleurs de brocoli et le bouillon. Portez à ébullition à feu moyen-vif. Réduisez le feu et couvrez partiellement pour laisser mijoter 6 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le brocoli soit tendre-croquant, tout en remuant de temps en temps. Retirez du feu.

Remplacez le disque à trancher par la lame universelle dans le bol de travail. À l'aide d'une écumoire, transférez les légumes de la casserole vers le bol de travail. Ajoutez 178 ml de lait. Hachez environ 5 à 8 secondes, puis réservez.

Dans un saladier moyen, incorporez la farine dans les 300 ml de lait restant. Fouettez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez la moutarde, le curry au goût, et la sauce au piment. Mélangez jusqu'à incorporation.

Ajoutez ensuite le mélange à base de lait au bouillon dans la casserole. Faites cuire à feu moyen-vif tout en remuant jusqu'à ce que la préparation commence à bouillonner et s'épaississe légèrement. Réduisez le feu sur doux. Ajoutez le fromage râpé, tout en réservant 30 g, et remuez jusqu'à ce qu'il fonde.

Ajoutez enfin la préparation de brocoli dans la casserole. Chauffez bien. Garnissez du reste de fromage râpé.

Pour 7 personnes (237 ml par portion).

Environ 250 calories par portion.

Riz Basmati printanier

- 1 gousse d'ail
- 1 échalote moyenne, coupée en quartiers
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 125 g de haricots verts frais, équeutés
- 1 petite carotte, pelée et coupée en deux en travers
- 356 ml de bouillon de volaille
- 237 ml d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- ¼ cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de coriandre moulue, au goût
- 170 g de riz
- 227 g d'asperges fraîches
- 2 cuillères à café de thym frais
- 2 cuillères à café de persil frais, légèrement tassées
- ¼ d'un petit poivron rouge, coupé en quartiers

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, jetez l'ail par la petite goulotte. Hachez 5 secondes. Ajoutez l'échalote. Pour hacher, appuyez 2 à 3 fois sur la commande à impulsion pendant 2 secondes chaque fois. Chauffez l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez le mélange d'échalote. Cuisez 1 à 2 minutes jusqu'à tendre, en remuant souvent. Retirez du feu et réservez.

Remplacez la lame universelle par le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les haricots verts et la carotte et tranchez. Intégrez-les au mélange d'échalote dans la casserole. Ajoutez le bouillon, l'eau, le sel, le poivre et la coriandre, au goût. Portez à ébullition. Incorporez le riz. Portez à nouveau à ébullition, puis réduisez le feu. Couvrez et laissez mijoter 15 minutes ou jusqu'à absorption du liquide.

Dans l'intervalle, coupez les pointes d'asperges ; réservez pointes et tiges. Remplacez le disque à trancher par la lame universelle dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, ajoutez le thym et le persil par la petite goulotte. Hachez environ 3 secondes. Ajoutez le poivron. Appuyez 2 à 3 fois sur la commande à impulsion pendant 1 à 2 secondes chaque fois, pour hacher grossièrement. Remplacez la lame universelle par le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les tiges d'asperges et tranchez. Adjoignez au mélange de riz dans la casserole. Ajoutez les pointes d'asperges et mélangez bien.

Couvrez et laissez reposer 10 minutes. Battez avec une fourchette.

Pour 6 personnes (125 g par portion).

Environ 200 calories par portion.

Satay de poulet aux cacahuètes

Poulet

- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de gingembre, grossièrement haché
- 60 ml de sauce soja
- 2 cuillères à café d'huile d'arachide ou végétale
- 2 cuillères à café de sucre roux
- 455- 570 g de filet de poulet, émincé

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Pendant que le robot tourne, jetez l'ail et le gingembre par la petite goulotte. Hachez 5 à 10 secondes. Ajoutez la sauce soja, l'huile et le sucre roux. Mixez jusqu'à incorporation et dissolution du sucre, soit 15 à 20 secondes. Mettez dans un sac alimentaire ou une casserole peu profonde.

Plongez le poulet dans la marinade. Laissez mariner une demi-heure à température ambiante ou au moins 2 heures au réfrigérateur. Sortez le poulet et réservez la marinade.

Enfilez les morceaux de poulet sur les brochettes préalablement trempées si elles sont en bois ou graissées si elles sont en métal. Placez dans la lèchefrite graissée ou sur un barbecue à braises pas trop vives, à une distance de 10 à 15 cm de la source de chaleur, et faites griller 8 à 10 minutes ou jusqu'à cuisson complète. Au cours de la cuisson, retournez les brochettes une fois et badigeonnez avec un reste de marinade si vous le souhaitez. À accompagner de la sauce aux cacahuètes servie chaude ou à température ambiante.

Sauce

- 80 ml de lait de coco
- 30 g de beurre de cacahuètes
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- ½ cuillère à café de pâte de curry rouge

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Mettez tous les ingrédients. Mixez 5 à 10 secondes.

Pour 4 personnes.

Environ 290 calories par portion.

Tarte aux fruits frais

Pâte

- 125 g de farine ménagère
- 2 cuillères à café de sucre
- ¼ cuillère à café de sel
- 30 g de beurre réfrigéré, coupé en morceaux de 2,5 cm
- 1 cuillère à soupe de shortening
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe d'eau glacée
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 œuf, mélangé à une cuillère à soupe d'eau

Crème

- 30 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- ⅛ cuillère à café de sel
- 180 ml de crème fleurette
- 2 jaunes d'œuf, battus
- ½ cuillère à café de vanille

Garniture

- 1 pêche moyenne, pelée, coupée en deux et dénoyautée
- 125 g de fraises fraîches, équeutées
- 2 cuillères à soupe de gelée de pommes, fondue

Installez la lame universelle dans le bol de travail. Mettez la farine, le sucre et le sel. Mixez environ 2 secondes. Ajoutez le beurre et le shortening. Appuyez 3 à 4 fois sur la commande à impulsion pendant 2 à 3 secondes chaque fois ou continuez jusqu'à obtention d'un mélange friable. Dans un bol, mélangez 1 jaune d'œuf, 2 cuillères à soupe d'eau et le jus de citron. Aspergez-en le mélange à base de farine. Appuyez 2 à 4 fois sur la commande à impulsion pendant 2 à 3 secondes chaque fois ou continuez jusqu'à ce que la pâte se détache bien des parois du bol et forme une boule. Retirez la pâte, couvrez et laissez reposer au réfrigérateur une demi-heure.

Dans l'intervalle, mélangez le sucre, la fécule de maïs et le sel dans une petite casserole, à feu moyen. Incorporez la crème fleurette et 2 jaunes d'œuf. Poursuivez la cuisson et remuez jusqu'à épaississement. Retirez du feu. Ajoutez la vanille. Fouettez jusqu'à obtention d'une préparation onctueuse. Laissez refroidir complètement.

Mettez la pâte sur une surface farinée. Étalez au rouleau à pâtisserie pour former un cercle 5 cm plus large qu'un moule à tarte de 25 cm à l'envers. Foncez le moule. Attention à ne pas étirer la pâte. Découpez les bords. Piquez la pâte avec une fourchette. Faites cuire au four à 200 C 8 à 12 minutes ou jusqu'à dorée. Badigeonnez du mélange d'œuf et d'eau pour sceller les trous. Faites cuire une autre minute pour saisir l'œuf. Laissez refroidir complètement.

Lavez le robot. Installez le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez la pêche et tranchez. Videz le bol et réservez. Installez le disque à trancher fin dans le bol de travail. Mettez les fraises et tranchez.

Répartissez la crème sur la pâte. Disposez les fruits tranchés sur la crème. Badigeonnez de gelée de pommes en veillant à recouvrir entièrement les fruits. Mettez au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.

Pour 8 personnes.

Conseil : la tarte est meilleure dégustée le jour même.

Environ 230 calories par portion.

Garantie européenne du robot ménager KitchenAid™

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra en charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
<p>Garantie complète de TROIS ANS sur le Robot Ménager à partir de la date d'achat. Garantie complète de DIX ANS sur le Moteur à partir de la date d'achat.</p> <p>En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale, sous réserve de faire la preuve du vice caché. Si vous vous adressez aux tribunaux vous devez le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art. 1648 du Code Civil). En outre, la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'article 1648 du Code Civil. Enfin, les garanties ci-dessus sont distinctes de la garantie légale de non-conformité à la charge de votre distributeur et de la garantie conventionnelle qu'il peut vous offrir.</p>	<p>Les pièces de rechange, le transport et les frais de main-d'oeuvre pour remédier aux défauts de matériaux et fabrication. La réparation doit être réalisée par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.</p> <p>Les pièces détachées pour les robots ménagers seront disponibles sur le marché jusqu'en 2020.</p>	<p>A. Les réparations dues à l'utilisation de l'appareil pour tout autre chose que la préparation normale d'aliments.</p> <p>B. Les réparations suites à un accident, une modification, une utilisation inappropriée ou excessive, ou non-conforme avec le code électrique local.</p>

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toute réparation doit être réalisée par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé. Contactez le distributeur auprès duquel vous avez acheté l'unité pour obtenir les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service clientèle

N° vert gratuit pour la France :

Composez le 0800 600120

N° vert gratuit pour la Belgique :

Composez le 0800 93285

N° vert gratuit pour le Grand-Duché

Du Luxembourg :

Composez le 800 23122

**Adresse courrier pour la France,
la Belgique et le G-D du Luxembourg :**

KitchenAid Europa, Inc.

Boîte Postale 19

B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11

Belgique

www.KitchenAid.fr

www.KitchenAid.be

Pour la Suisse :

NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG

Bernstrasse 18

CH-2555 BRÜGG

Tel : 032 475 10 10

Fax : 032 475 10 19



BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.

® Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.

™ Marque de fabrique déposée de KitchenAid, Etats Unis.

© 2009. Tous droits réservés.

Les spécifications sont susceptibles de modification sans préavis.

