

KENWOOD

KM201, KM210, KM211, KM230 & KM250

Bienvenue dans l'univers Kenwood

Votre nouveau robot Kenwood fera des préparations culinaires un vrai plaisir. Pour tirer parti au maximum de votre robot, laissez-le en permanence sur le plan de travail.

Une vaste gamme d'accessoires vous est offerte pour compléter votre appareil.
(nota : certains accessoires sont réservés à des marchés étrangers)

Alimentation Electrique

Le Kenwood Chef est prévu pour fonctionner en 220V. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que le voltage de votre compteur électrique est bien le même que celui inscrit sur la plaque fixée sous le corps de votre robot Kenwood.

IMPORTANT Les fils du cordon électrique sont de couleurs, conformément au code suivant:

BLEU
MARRON

NEUTRE
PHASE

La couleur des fils du cordon électrique de votre appareil peut différer des repères couleurs identifiant les broches de votre prise ; si c'est le cas, procédez comme suit : Le fil de couleur bleue sera raccordé à la broche portant la lettre 'N' ou celle colorée en noir. Le fil de couleur marron sera raccordé à la broche portant la lettre 'L' ou celle colorée en rouge.

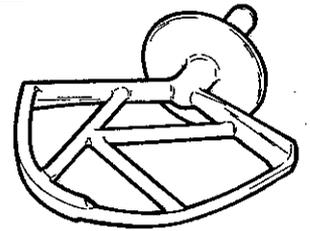
Dans le cas d'une prise à 3 broches, aucun fil ne doit être raccordé à la broche de terre.

Les Differentes Parties de votre Robot Kenwood

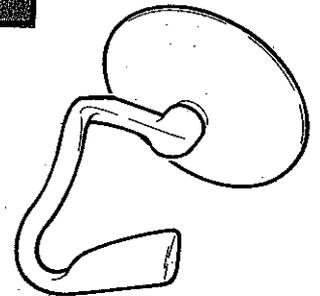
- 1 Moyeu planétaire
 - 2 Orifice de branchement des accessoires à rotation lente
 - 3 Cliquet de blocage des accessoires à rotation lente
 - 4 Orifice de branchement du presse-fruits
 - 5 Orifice de branchement des accessoires à rotation rapide
 - 6 Bouton de mise en marche et régulateur de vitesse
 - 7 Corps de l'appareil
 - 8 Bouton de déblocage
 - 9 Bol
- | Accessoires | Modèle |
|-----------------------------|--------|
| 10 K Bateur | |
| 11 Crochet | |
| 12 Fouet | |
| 13 Hachoir | A920 |
| 14 Remplisseur de saucisses | A926 |
| 15 Appareil à kebbe | A937 |
| 16 Appareil à pâtes | A936 |
| 17 Eminceur et râpe | A928 |
| 18 Moulin à café | A979 |
| 19 Moulin à céréales | A931 |
| 20 Appareil à crème | A927 |

- | | Modèle |
|--------------------------------------|-----------|
| 21 Ouvre-boîtes | A978 |
| 22 Eminceur de haricots et de zestes | A932 |
| 23 Presse-fruits | A995 |
| 24 Mixer | A989/A990 |
| 25 Moulin à épices | A938 |
| 26 Eminceur râpe rapide | A929 |
| 27 Centrifugeuse | A935 |
| 28 Eplucheuse de pommes de terre | A934 |
| (pour modèles KM201 et KM210) | |
| Eplucheuse de pommes de terre | A752 |
| (pour modèle KM230 et KM250) | |
| 29 Passoire et tamis | A992 |
| (pour modèle KM201) | |
| Passoire et tamis | A930 |
| (pour modèle KM230 et KM250) | |
| 30 Bol inox | 18749 |
| (pour modèles KM201 et 210) | |
| Bol inox | 18748 |
| (pour modèle KM230 et KM250) | |
| 31 Couvercle bol mélangeur | 27215 |
| (KM201, KM230 et KM250) | |
| Couvercle bol mélangeur | 30238 |
| (KM210) | |
| 32 Housse | 29022 |
| (pour modèles KM201 et KM210) | |

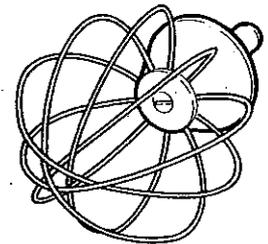
10



11



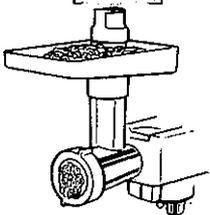
12



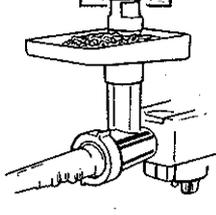
NOTE IMPORTANTE!

cet appareil est conforme aux normes européennes de parasitage définies par la directive 82/499/EEC.

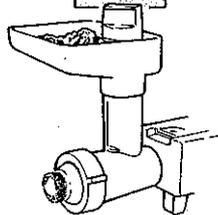
13



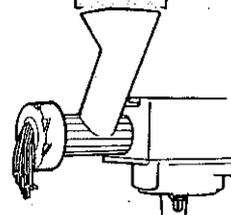
14



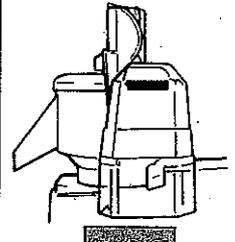
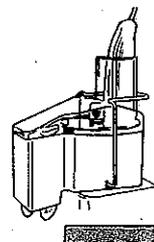
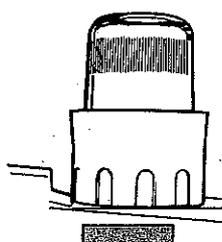
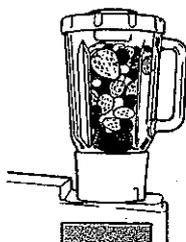
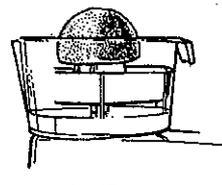
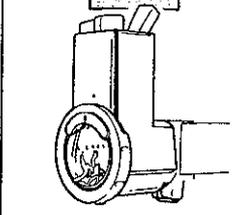
15



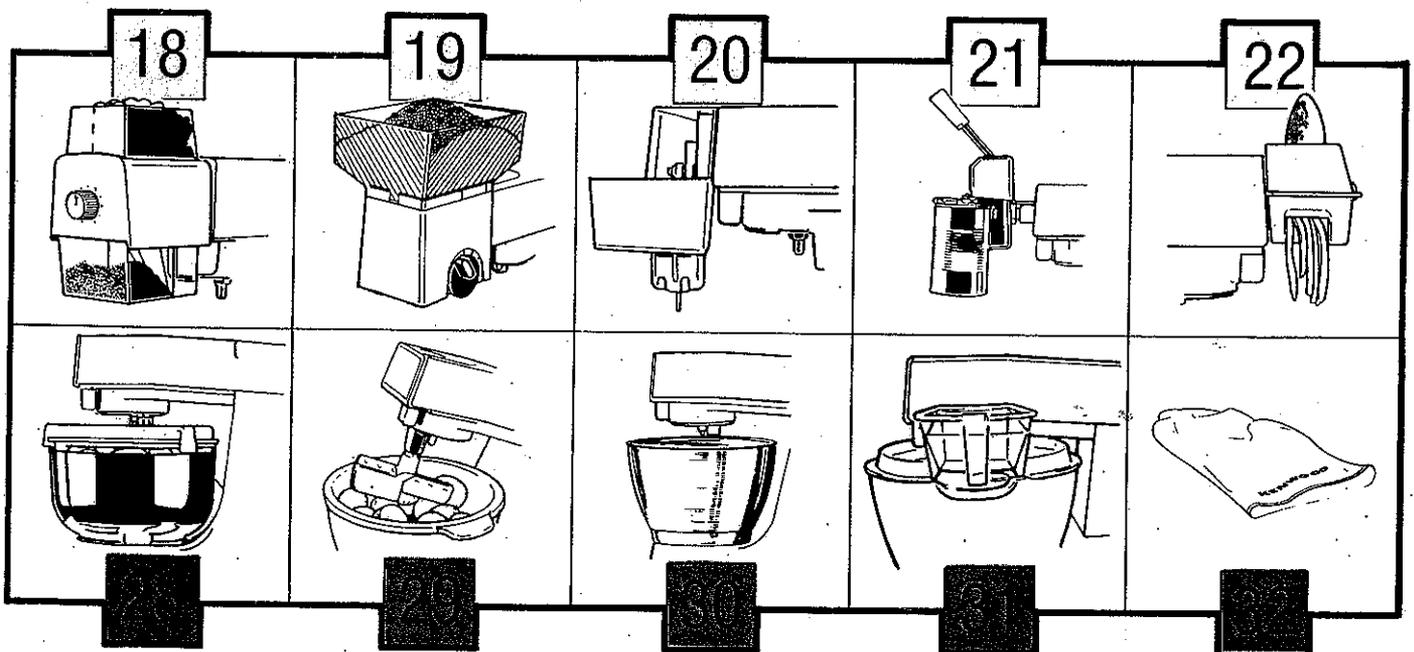
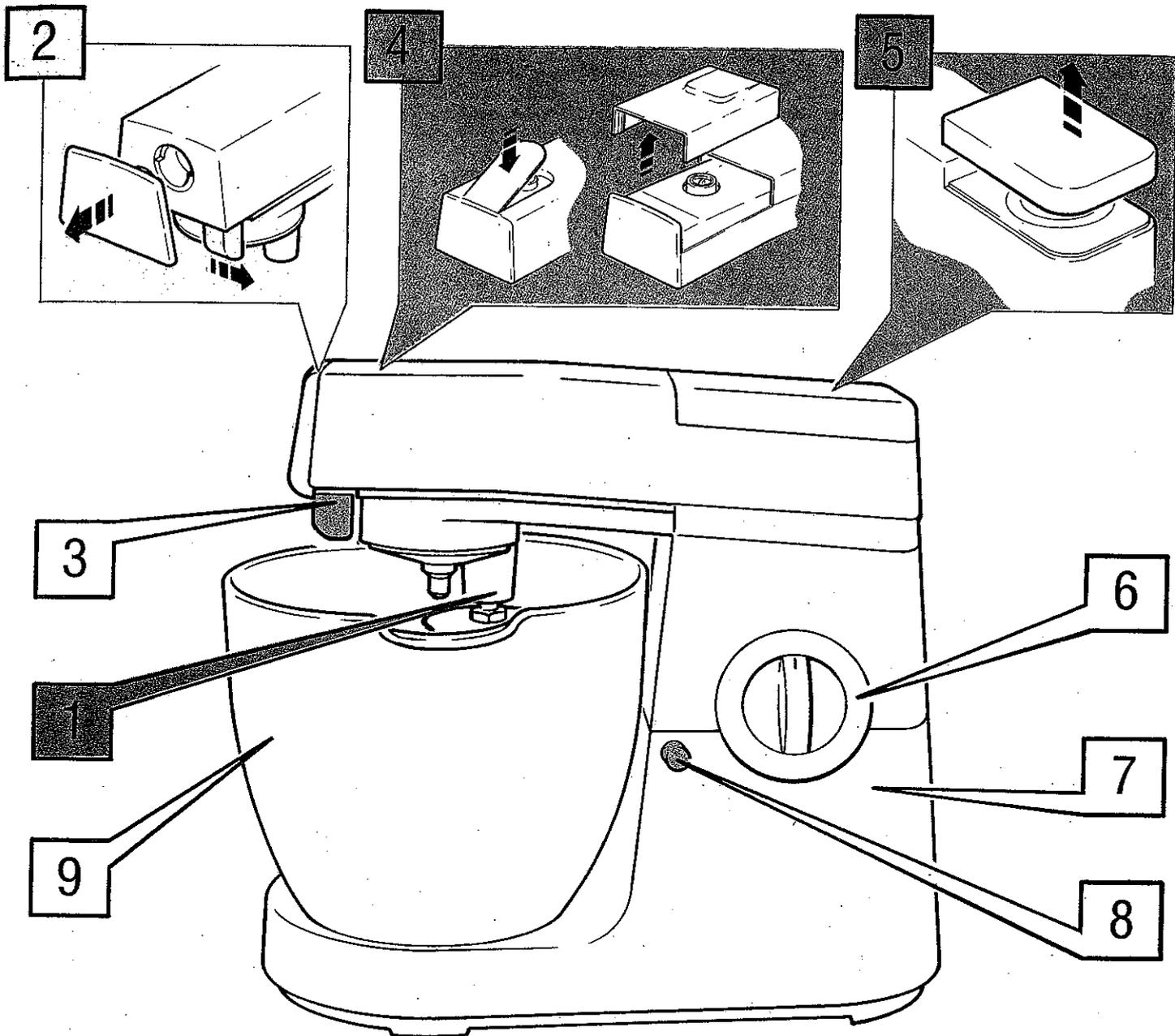
16



17

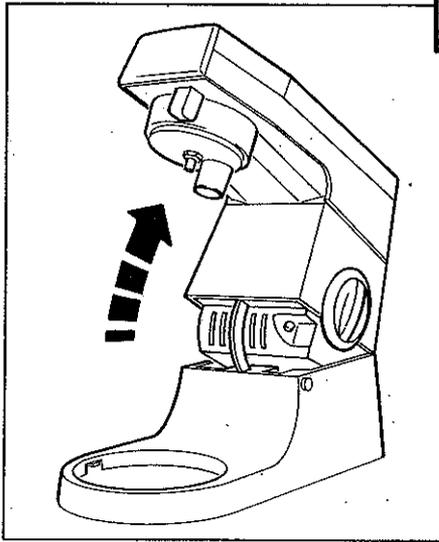


Votre Robot et Ses Accessoires

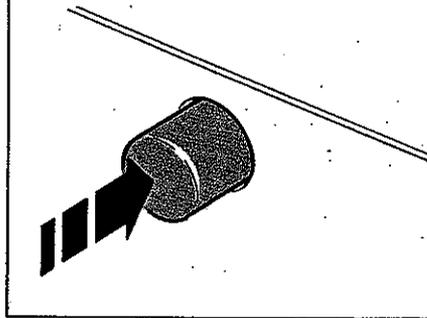


E

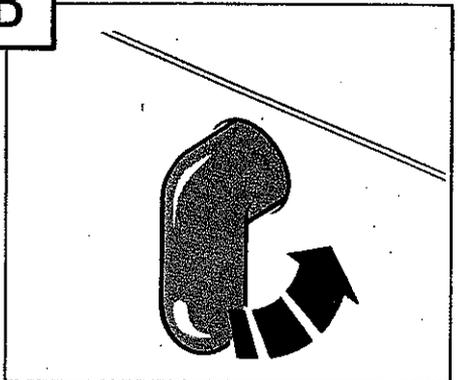
Mise en Place du bol et des Accessoires



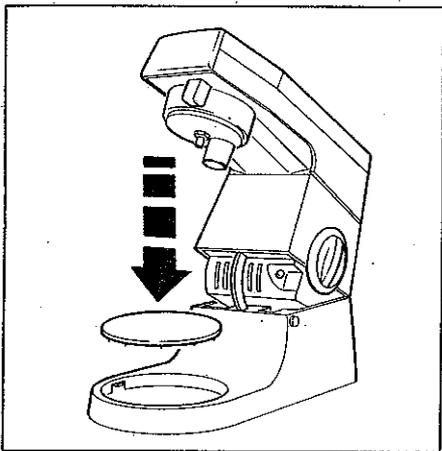
A



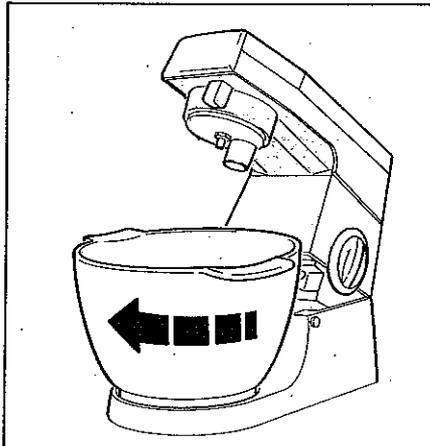
B



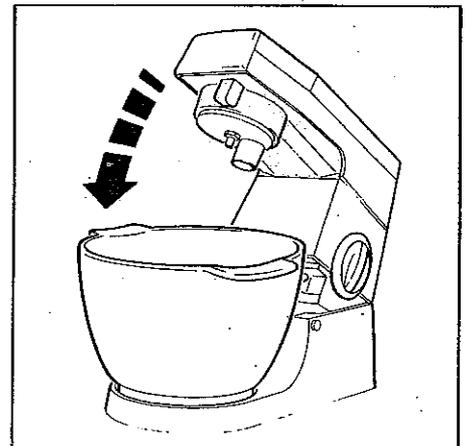
Pour redresser la tête de l'appareil, appuyez sur le bouton de déblocage (A) ou tournez le taquet vers la droite (B). Soulevez la tête jusqu'à ce qu'elle se bloque en position ouverte. (le chef doit toujours être dans cette position lorsque vous mettez en place le bol ou l'un des batteurs, l'éplucheuse de pommes de terre ou la passoire et le tamis).



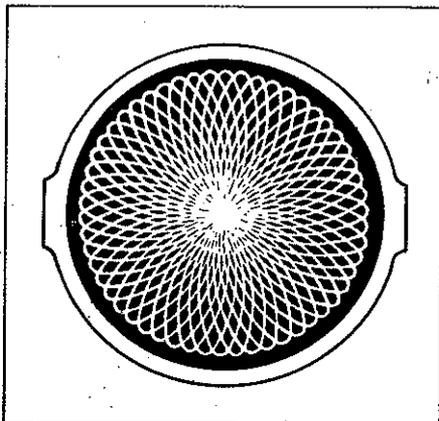
Placez le coussinet de mousse nervurée en dessous dans l'évidement du socle.



Placez le bol sur le socle en engageant les tenons dans les fentes de la base du bol. Appuyez sur le bol puis tournez vers la gauche. (faire l'opération inverse pour dégager le bol).



Abaissez la tête du robot en appuyant sur le bouton de déblocage (A) ou en tournant le taquet vers la droite jusqu'à ce qu'elle se bloque dans la position fermée.



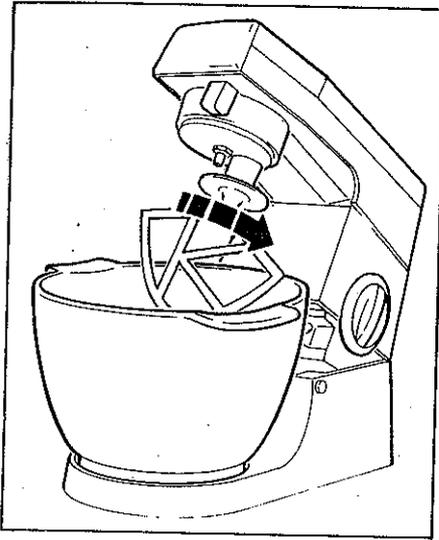
Mouvement Planétaire
 Votre robot KENWOOD est muni du mouvement planétaire qui assure un mixage parfait de tous les ingrédients.

NOTE – Modèle KM230 et KM250
 Votre robot est équipé d'un orifice de rangement du cordon d'alimentation. Pour éviter d'être encombré par le fil sur le plan de travail, tirez la longueur nécessaire et rangez l'excédent.

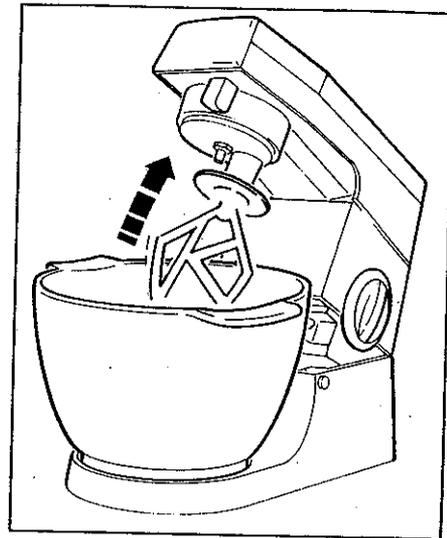
Quantités Maximum

Pour obtenir de meilleurs résultats, respectez les quantités ci-dessous qui ne doivent pas être dépassées

	KM201 et KM210	KM230 et KM250
pâte brisée	680 g de farine	910 g de farine
pâte à levain	1,30 kg de farine	1,30 kg de farine
pâte à cake	2,70kg (tous les ingrédients)	2,70kg (tous les ingrédients)
blancs en neige - minimum	1	1
- maximum	12	12



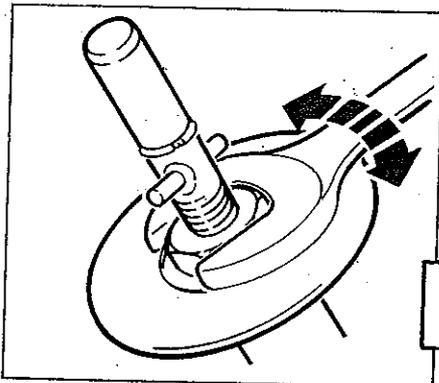
Pour fixer les batteurs ou le fouet, bloquez la tête du robot en position ouverte. Insérez le batteur ou le fouet en le faisant tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt. Poussez fortement vers le haut jusqu'à ce qu'il se produise un déclic et que l'accessoire soit en place. Pour l'ôter, le faire tourner vers la gauche jusqu'à ce qu'il se dégage librement.



NOTE

Le batteur "K" et le fouet sont ajustés à l'usine et il n'est pas utile de les régler par la suite. Si toutefois un ajustement s'avérait nécessaire, procédez comme suit:

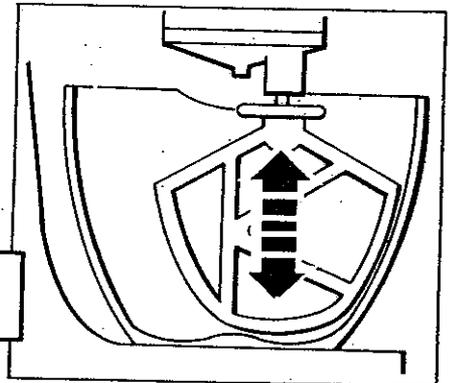
1. débranchez l'appareil.
2. levez la tête et insérez le batteur ou le fouet à ajuster.
3. à l'aide d'une clé, desserrez l'écrou situé immédiatement au-dessus du batteur (ou du fouet) (C).
4. abaissez la tête et tournez l'accessoire vers le haut ou vers le bas de la hampe (D). Pour de meilleurs résultats le fouet ou le batteur doit effleurer le fond.
5. redressez la tête du CHEF et serrez à l'aide de la clé.



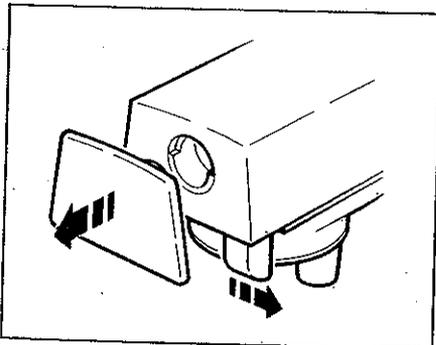
C

Conseil

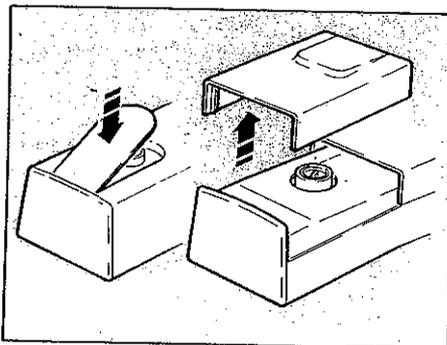
si, pendant le fonctionnement, le batteur "K" frotte le fond du bol, c'est qu'il est réglé trop bas.



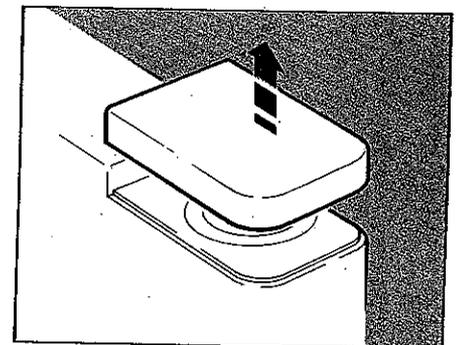
D



Pour enlever le cache de l'orifice de branchement basse vitesse lente, tirez le cliquet de blocage sur le côté.

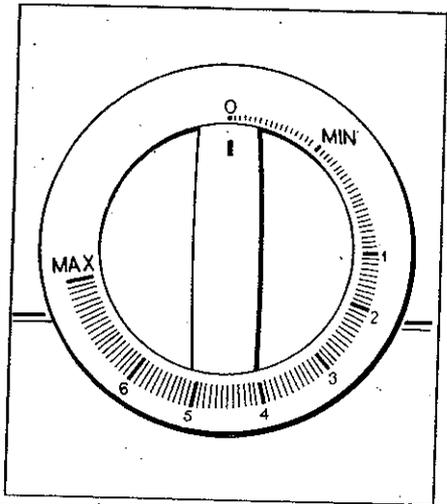


Enlevez le cache de l'orifice d'entraînement du presse-fruits soit en appuyant soit en soulevant la plaque. Si un bouchon plastique est visible, dévissez-le avant d'insérer l'accessoire.

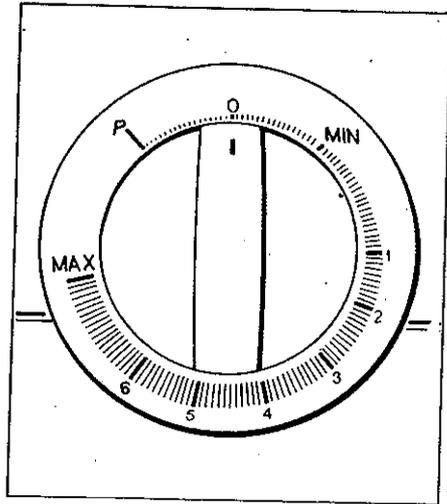


Enlevez le cache de l'orifice de branchement grande vitesse en le soulevant.

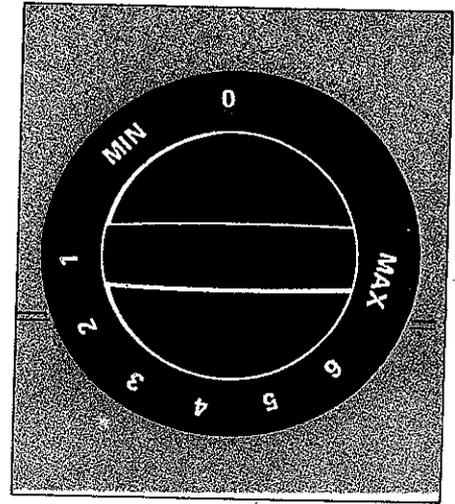
Boutons de Commande



Modèle KM 201



Modèles KM210 et KM230



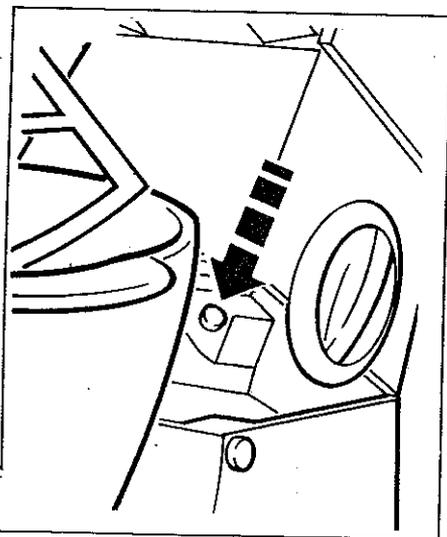
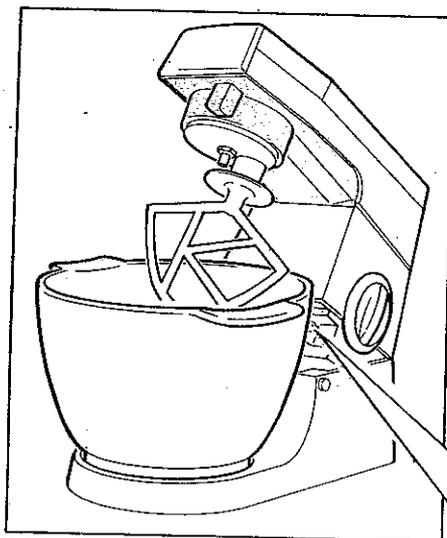
Modèle KM250

Pour sélectionner une vitesse, il suffit de tourner le bouton de contrôle sur le numéro désiré.

Nota:

si votre bouton de commande est muni d'un pulsateur, tournez le dans cette position lorsque vous voulez travailler par impulsion. Le pulsateur fonctionne aussi longtemps que le bouton est dans cette position.

Important



Nota:

n'exposez jamais le bol à une source de chaleur. N'utilisez pas le bol dans un four à micro-ondes.

Service apres Vente

En cas de non fontionnement, consultez votre revendeur.

Disjoncteur de surcharge

Votre robot est équipé d'un disjoncteur qui interrompt le fonctionnement de l'appareil en cas de surcharge. Si cela se produit, débranchez l'appareil et soulevez la tête de manière à découvrir un bouton vert. Laissez reposer le robot quelques minutes puis appuyez sur le bouton. Rebranchez l'appareil et mettez en marche.

Nettoyage

Le bol, le fouet, le batteur "K", le crochet peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse. L'appareil lui-même doit être nettoyé avec un chiffon humide puis essuyé. Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne jamais utiliser de poudres abrasives et ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Après la première utilisation, un peu de graisse peut apparaître par les orifices 2 et 4 (voir p. 2) après usage il suffit de l'essuyer, le fonctionnement n'en est aucunement

Information Générale

Utilisez le fouet pour les oeufs, la crème, les pâtes lisses, les pâtes molles, les meringues, les gâteaux à base de fromage blanc, les mousses, les soufflés...

Utilisez le batteur "K" pour les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries, les glaces, la purée de pommes de terre, la pâte à chou.

Utilisez le crochet pour les pâtes lourdes à base de levures.

Le bouton de commande offre un large choix de vitesses que vous sélectionnez selon les ingrédients et les quantités à travailler.

Fouet augmentez la vitesse graduellement jusqu'à position maximum. Si le mélange éclabousse, diminuez la vitesse
Batteur K mélangez la matière grasse et le sucre à vitesse lente, l'augmentez progressivement jusqu'à une position moyenne. Pour de très petites quantités, gardez la vitesse lente. Battez la matière grasse, le sucre et les oeufs à vitesse moyenne ou rapide. Incorporez la farine et les fruits, et... à vitesse lente. Ne pas mélanger trop longtemps à ce stade.

Mélangez la pâte à biscuit à vitesse moyenne.

Incorporez la matière grasse à la farine à vitesse lente.

Crochet à pâte commencez à la vitesse 1 et augmentez progressivement jusqu'à 2.

Recettes

Pain Blanc

1350 g de farine
15 g de sel
25 g de levure fraîche ou
20 g de levure sèche
2 cuillerées à café de sucre
750 ml d'eau chaude
25 g de matière grasse

Levure sèche

Mettez la levure sèche dans l'eau chaude, ajoutez le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Levure fraîche

Émiettez la levure dans la farine et ajoutez le sucre. Versez tout le liquide dans le bol, ajoutez la matière grasse, la farine et le sel. Pétrissez de 45 secondes à 1 minute à la vitesse 1 puis augmentez à 2 jusqu'à former une boule. Ajoutez un peu de farine si nécessaire. Pétrissez à nouveau 2 minutes à la vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte soit lisse, élastique et se détache des bords du bol. Placez la pâte dans un sac plastique beurré dans un endroit chaud pour environ 1 heure à 1 heure 1/2, jusqu'à ce qu'elle double de volume. Remettez-la alors dans le bol et pétrissez 2 minutes à la vitesse 1.

Mettez la pâte dans 4 moules beurrés remplis à moitié. Couvrez et laissez la pâte doubler de volume.

Laissez cuire 30 à 35 minutes thermostat 8 (230°). Le pain est cuit quand il émet un son creux si on heurte le dessous avec un couteau.

Conseils:

Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec une farine complète mais si vous ne pouvez vous en procurer, utilisez une bonne farine ordinaire.

Il n'est pas indispensable de chauffer les ustensiles utilisés et de faire lever la pâte dans un endroit chaud, mais cela permet cependant à la levure de monter plus rapidement.

Pain Bis

Suivez la recette du pain blanc en utilisant 100 g de farine complète et 450 g de farine blanche.

Important

Il peut y avoir des différences considérables dans la quantité de liquide requise en fonction des farines utilisées, et une pâte collante pourra imposer un effort beaucoup plus grand à votre appareil. Nous vous conseillons donc vivement de respecter scrupuleusement les quantités indiquées, et de surveiller constamment l'appareil pendant qu'il pétrit la pâte - cette opération ne durera guère plus de 3 minutes et demi.

Pizza Napolitaine

Pâte:

25 g de levure fraîche ou 20 ml de levure sèche + 5 g de sucre en poudre
250 ml d'eau chaude
25 g de matière grasse
10 g de sel
400 g de farine

Garniture:

400 g d'oignons épluchés et émincés frites dans l'huile
800 g de tomates épluchées et émincées
10 à 15 g d'origan, sel, poivre
300 g de mozzarella
100 g de filets d'anchois
olives noires

Faites la pâte en suivant la recette du pain blanc. Après que la pâte ait monté une première fois, pétrissez-la de nouveau et travaillez la pour obtenir 2 cercles de 30 cm. Placez-les sur des plaques de cuisson. Faites revenir les oignons dans l'huile versez-les sur la pâte jusqu'à 2,5 cm du bord. Placez les tomates en quartier sur les oignons et parsemez d'origan. Assaisonnez. Râpez le fromage avec la râpe rapide et versez-le sur les tomates. Décorez avec les anchois et les olives. Laissez reposer 30 minutes puis cuisez dans le four préchauffé à 220°C pour environ 20 à 25 minutes.

Cake aux Fruits

200 g de beurre
200 g de sucre roux
20 ml de mélasse
1 zeste d'orange ou de citron
4 oeufs
250 g de farine
1,2 ml de muscade
1,2 ml de cannelle
1,2 ml d'épices
1,2 ml de sel
40 ml de brandy, de rhum ou de sherry
600 g de fruits confits
50 g d'amandes en poudre

Mettez le beurre, le sucre, la mélasse et les zestes dans le bol et battez à la vitesse 3-4 en augmentant la vitesse jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et deviennent légers et mousseux. Râclez le bol et le batteur. Ajoutez les oeufs un par un. Battez jusqu'à une consistance lisse entre chaque oeuf. Ajoutez la farine à la vitesse minimum puis les fruits et noisettes. Placez la préparation dans un moule rond de 22 cm graissé et tapissé de papier sulfurisé. Cuire à 150° la première heure, puis à 140° pendant 2 heures 1/4. Quand le gâteau est refroidi, démoulez-le en le retournant. Transpercez-le en plusieurs endroits à l'aide d'une brochette et versez le brandy, le rhum ou le sherry. Quand il a tout absorbé, enveloppez le dans un papier sulfurisé et placez le dans un récipient étanche.

NOTE: Utilisez la spatule pour râcler les ingrédients sur les parois du bol.

Utilisez le beurre à température ambiante ou réchauffez le bol avec de l'eau chaude et laissez le batteur K dedans pendant que vous pesez les ingrédients. Essayez soigneusement avant utilisation.

Commencez le mélange à basse vitesse, puis augmentez raisonnablement la vitesse en évitant que le mélange n'éclabousse les bords du bol. Si les quantités sont plus importantes, la vitesse peut être augmentée.

Utilisez une vitesse lente pour incorporer la farine et les fruits dans le mélange.

Sandwich Victoria

150 g de beurre
150 g de sucre en poudre
3 oeufs
150 g de farine additionnée de levure chimique
Confiture
sucre glace

Fouettez le beurre et le sucre à la vitesse 3-4 jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et mousseux. Eventuellement, augmentez la vitesse en cours de fonctionnement. Râclez le bol et le batteur et ajoutez les oeufs un à un en utilisant la vitesse maximum jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajoutez la farine à vitesse minimum, mélangez juste le temps nécessaire à l'incorporation. Versez le mélange dans 2 moules à manqué de 18 cm de diamètre préalablement beurrés et mettez au four préchauffé à 190° pendant 25 à 30 minutes. Retournez sur une grille et laissez refroidir. Formez un sandwich en intercalant une couche de confiture et saupoudrez de sucre glace.

Conseils

Le beurre doit être à température ambiante pour la préparation des gâteaux.
Si la matière grasse est trop ferme mettez de l'eau chaude dans le bol, trempez-y le batteur K quelques minutes, et essuyez soigneusement avant usage.
Si le batteur ne va pas jusqu'au fond du bol, procédez à son ajustement (voir p. 4).
Pour incorporer les ingrédients, démarrez à petite vitesse, puis augmentez la vitesse petit à petit. Pour de plus grandes quantités, vous pouvez utiliser une vitesse plus importante.
Il peut être nécessaire de stopper l'appareil pour râcler le bol à l'aide de la spatule.

Pâte Brisée

400 g de farine tamisée
5 g de sel
200 g de matière grasse
80 ml d'eau environ

Coupez grossièrement le beurre et ajoutez la farine dans le bol. Mélangez à vitesse 1, puis augmentez à 4-5 jusqu'à ce que le mélange s'émiette, arrêtez avant qu'il ne devienne gras. Ajoutez l'eau et mélangez à vitesse lente jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. En principe la pâte cuit à 200°, mais cela dépend de la garniture.

Conseils

Utilisez la matière grasse sortant directement du réfrigérateur.
Ne pas trop mélanger les ingrédients.

Pâte à Chou

50 g de beurre
125 ml d'eau
75 g de farine
1 pincée de sel
2 oeufs

Mettez le beurre dans l'eau et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine et le sel. Mélangez quelques minutes à feu très doux à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache des parois de la casserole. Laissez refroidir puis versez dans le bol. Mettre à la vitesse 2 et utilisez le batteur K pour incorporer les oeufs un à un. Augmentez alors la puissance au maximum pendant 30 à 60 secondes. Disposez sur une plaque beurrée et farinée, en forme ronde pour les choux, en longueur pour les éclairs.

Gâteau aux Fraises et aux Abricots

Biscuit
3 oeufs
75 g de sucre semoule
75 g de farine
Garniture et décoration
125 ml de crème fraîche
200 g de fraises
200 g d'abricots
Sucre à volonté

Coupez les abricots en 2 et les dénoyauter. Laissez cuire à feu doux dans très peu d'eau avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient moelleux. Lavez et coupez les fraises en 2. Préparez la génoise en mélangeant les oeufs et le sucre à vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Otez le bol et versez délicatement la farine en utilisant le fouet d'une main. Versez le mélange dans 2 moules à manqué de 18 cm préalablement beurrés. Laissez cuire à 180° environ pendant 20 minutes, jusqu'à ce que le gâteau rebondisse quand on le touche légèrement. Le sortir du moule et le laisser refroidir sur une plaque. Utilisez le fouet pour fouetter la crème à grande vitesse pour l'épaissir, ajoutez le sucre selon votre goût. Hachez grossièrement les abricots avec 1/3 des fraises et incorporez délicatement à la moitié de la crème. Etalez cette préparation entre les 2 biscuits. Étendez le reste de la crème au-dessus du gâteau et décorez avec les 1/2 fraises restantes.

Gâteau Glacé au Citron

200 g de gâteaux secs
100 g de beurre

Garniture:
20 ml de gélatine
125 ml d'eau
4 oeufs
100/150 g de sucre en poudre
3 gros citrons
250 g de fromage frais égoutté
Des fruits et de la crème

Utilisez le mixer. Lâchez les morceaux de gâteaux secs sur les lames à vitesse maximum pour les émietter complètement. Répétez l'opération 2 ou 3 fois. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les gâteaux secs émiettés, remuez et pressez légèrement dans un moule de 21 cm à bords amovibles. Laissez refroidir pendant que vous préparez la garniture. Faites fondre la gélatine au bain-marie. Mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre à vitesse maximum à l'aide du fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le fromage frais et continuez à mélanger pour obtenir une pâte lisse. Réduisez la vitesse à 5, ajoutez le zeste des citrons, le jus et la gélatine et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Versez dans un récipient et laissez refroidir.

Battez les blancs à vitesse maximum et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez le mélange dans le moule sur le biscuit et laissez refroidir.

Enlevez le tour du moule et décorez avec des fruits ou de la crème fouettée, selon votre goût.

Meringues

4 blancs d'oeuf
225 g de sucre glace

Recouvrez la plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Mettez les blancs et le sucre glace dans le bol et mélangez à vitesse maximum jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes (environ 10 minutes). Remplissez une poche à douille avec le mélange et répartissez sur la plaque de cuisson.

Laissez cuire les meringues à four très doux, 110° jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et craquantes (environ 4 à 5 heures).

Conseils

Les meringues peuvent être conservées dans une boîte en fer.
Si les meringues se colorent, ouvrez immédiatement la porte du four pour quelques instants.