



FOR THE WAY IT'S MADE.®

BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.

Table des matières

Accessoires du robot sur socle Artisan®	5
Kit d'accessoires pour boulangerie-pâtisserie Fouet à fils, crochet pétrisseur et batteurs plats	7
Kit d'accessoires pour viande Hachoir et accessoire à farcir les saucisses	17
Kit d'accessoires pour légumes et fruits Passoire à fruits et légumes, tranchoir/râpe à cylindres et cylindres supplémentaires, presse-agrumes	23
Kit d'accessoires estival Sorbetière et presse-agrumes	33
Kit d'accessoires pour pâtes fraîches Machine à pâtes avec rouleaux-découpeurs, machine pour la préparation et le remplissage des raviolis, kit emporte-pièces et séchoir à pâtes	37
Kit d'accessoires OmniFood FPPC Hachoir, passoire à fruits et légumes et tranchoir/râpe à cylindres	47
Bols Bol de 3 l, bol classique de 4,28 l, bol Artisan® de 4,83 l et bol en verre de 4,83 l	49
Autres accessoires en option Moulin à céréales, verseur protecteur, couvercle en plastique et housse pour robot	57
Spécifications techniques	61



L'original



Accessoires du robot sur socle Artisan®

«Le plaisir culinaire nécessite à la fois créativité, savoir-faire, sens de l'harmonie et outils adéquats.»

Cuisiner est un processus, c'est pourquoi nous avons transformé le robot Artisan® en une aide culinaire irremplaçable. Judicieusement conçu pour vous faciliter la vie, notre robot s'équipe d'une vaste panoplie d'accessoires et d'ustensiles qui se fixent et sont opérationnels en un tour de main. Les accessoires du robot sur socle Artisan® repoussent les limites de l'excellence culinaire tout en vous simplifiant la tâche.



Kit d'accessoires pour boulangerie-pâtisserie

Fouet à fils, crochet pétrisseur et batteurs plats

Rien de tel pour démontrer vos talents d'artisan culinaire que de confectionner vous-même votre pain et vos pâtisseries. Pas question de faire les choses à moitié ou de tenter de camoufler les fausses notes! C'est le détail qui fait toute la différence. Un dessert délicieux est bien souvent l'apothéose d'une expérience gastronomique. Mais pour que vos talents de pâtissier puissent véritablement s'exprimer, il vous faut impérativement de bons outils, un outil performant et incontournable tel que le robot sur socle Artisan®, grâce auquel vous réaliserez de purs chefs-d'œuvre gourmands.

KitchenAid a conçu une série d'accessoires pour pétrir la pâte, dont le nouveau batteur à bord flexible, qui vous garantira systématiquement des résultats fiables.



FOUET À FILS K45WW

Accessoire standard pour tous les robots sur socle à tête inclinable.

Cet accessoire s'utilise pour incorporer de l'air dans les préparations: œufs, blancs d'œuf, crème... Vous pourrez donc aisément réaliser des blancs en neige, de la crème fouettée ainsi que des dips ou des sauces (telles que la mayonnaise).

Il est constitué d'aluminium poli à la main.
Il ne résiste pas au lave-vaisselle.



CROCHET PÉTRISSEUR K45DH

Accessoire standard pour tous les robots sur socle à tête inclinable.

Cet accessoire s'utilise pour mélanger et pétrir différents types de pâtes, notamment la pâte à pain, à pizza et l'appareil pour pâtes fraîches.

Son revêtement est en nylon.
Il résiste au lave-vaisselle.



BATTEUR PLAT ARTISAN® K5THCB

Accessoire standard pour le robot sur socle Artisan®.

Le batteur plat s'utilise pour les préparations épaisses telles que les préparations pour gâteaux, les glaçages, les cookies ou même la purée de pomme de terre.

Son revêtement est en nylon.
Il résiste au lave-vaisselle.



NOUVEAU

BATTEUR PLAT À BORD FLEXIBLE 5KFE5T

Accessoire en option pour le robot sur socle.

S'UTILISE POUR LES PRÉPARATIONS NORMALES À ÉPAISSES

LE BATTEUR PLAT À BORD FLEXIBLE PERMET D'INCORPORER LES INGRÉDIENTS DE VOTRE PRÉPARATION SANS DEVOIR COUPER LE MOTEUR NI UTILISER UNE SPATULE

CONCEPTION UNIQUE AVEC UN BORD FLEXIBLE

POUR BIEN RACLER LES BORDS DU BOL PENDANT LE MÉLANGE

RACLE À LA PERFECTION

RACLE LES BORDS DU BOL TOUT EN MÉLANGEANT, POUR UN RÉSULTAT PARFAIT, RAPIDE ET SANS EFFORT

ACCESSOIRE EN MÉTAL RENFORCÉ

RÉSISTANT ET FACILE À NETTOYER

Adaptable sur tous les robots sur socle à tête inclinable et à bol relevable (bols d'une capacité de 4,28 L et 4,83 L).



Kit d'accessoires pour viande

Hachoir et accessoire à farcir les saucisses

Vous êtes très pointilleux lorsque vous choisissez votre viande? Vous avez entièrement raison car il est extrêmement important de bien sélectionner ses morceaux de viande, en particulier lorsqu'ils doivent être hachés. Il est primordial que la structure délicate des fibres soit préservée. Si la viande est hachée trop rapidement ou trop finement, elle risque de perdre son jus ou sa structure.

Ce qui peut sembler être une banale transformation d'aliment est en réalité une opération délicate. KitchenAid a conçu le kit d'accessoires pour viande avec tout le soin indispensable pour vous permettre de réaliser de succulents hamburgers, saucisses et pains de viande.



HACHOIR 5FGA

Accessoire en option pour le robot sur socle.

Cet accessoire s'utilise pour hacher de la viande, du poisson, des légumes, du pain sec, des noix, des fruits à chair ferme et du fromage. Vous obtiendrez de meilleurs résultats si votre viande est très froide ou partiellement surgelée.

Ce hachoir est fourni avec un couteau auto-aiguisant à quatre lames en acier inoxydable, deux grilles en acier inoxydable pour hacher grossièrement ou finement, ainsi qu'un poussoir/clé d'aliments.

Un plateau pour aliments de grande capacité (5FT) est proposé en option.



ACCESSOIRE À FARCIR LES SAUCISSES 5SSA

Accessoire en option pour le robot sur socle.

Cet accessoire doit être utilisé en association avec le hachoir 5FGA. Il permet de confectionner de nombreuses sortes de saucisses.

Il est fourni avec deux tubes (10 mm et 16 mm).



Kit d'accessoires pour légumes et fruits

Passoire à fruits et légumes, tranchoir/râpe à cylindres
et cylindres supplémentaires, presse-agrumes

Que vous soyez végétarien ou non, les légumes et les fruits font partie intégrante de votre alimentation et ils sont indispensables pour garder une parfaite santé. Lors de la préparation, découper et trancher ces aliments sont souvent des tâches fastidieuses, qui varient tant en termes de technique utilisée que d'appellation. La réussite d'un plat dépend en effet du soin accordé à la découpe, au tranchage, ainsi que de la régularité avec laquelle ces gestes ont été effectués.

Heureusement, KitchenAid a conçu une série d'accessoires pour le robot sur socle Artisan® qui simplifient grandement la préparation des fruits et des légumes, si bons pour la santé.



PASSOIRE À FRUITS ET LÉGUMES 5FVSP

Accessoire en option pour le robot sur socle.

Cet accessoire doit être utilisé en association avec le hachoir 5FGA. Un cône d'égouttage, un bac d'égouttage et un écran anti-éclaboussures s'adaptent à la passoire pour réduire en purée les fruits tendres et les légumes cuits afin de permettre la préparation de confitures, purées, compotes de pommes, sauces et aliments pour bébé.

L'accessoire sépare également tous les pépins, les queues ou les peaux. Il n'est donc pas nécessaire de peler les fruits et les légumes ou de les épépiner au préalable.



TRANCHOIR/RÂPE À CYLINDRES MVSA

Accessoire en option pour le robot sur socle.

Cet accessoire permet de trancher et de râper les racines, les légumes verts crus, les pommes de terre et les oignons, ainsi que toutes sortes de fruits, les noix, le chocolat en barre pour les nappages et le fromage.

Il est fourni avec deux cylindres à râper (calibres moyen et gros) et un cylindre à trancher.

Les cylindres sont en acier inoxydable.





CYLINDRES EN OPTION EMVSC

Accessoires en option pour le robot sur socle.

Trois cylindres supplémentaires sont disponibles pour l'accessoire MVSA. Il s'agit d'un cylindre à râper les pommes de terre, d'un cylindre à julienne et d'un cylindre à râper fin.

Ces cylindres sont en acier inoxydable.





PRESSE-AGRUMES 5JE

Accessoire en option pour le robot sur socle.

Cet accessoire permet de réaliser des jus d'agrumes frais.
Il réduit en jus tous types d'agrumes mettant de côté la pulpe.



Kit d'accessoires estival

Sorbetière et presse-agrumes

Quoi de plus rafraîchissant qu'une glace onctueuse, un délicieux sorbet par une chaude journée ou soirée d'été? Avec leur *gelato* et leur *granita*, les Italiens sont passés maîtres dans l'art de ces desserts. La saveur d'une glace ou d'un sorbet «artisanal» est en effet incomparable. Elle est la récompense ultime des artistes culinaires qui veulent faire plaisir à leurs convives en clôturant un bon repas en apothéose!

KitchenAid a conçu deux accessoires qui transformeront votre robot en une *gelateria* et une *sorbetteria* italiennes : ce kit estival ne manquera pas de faire des envieux!



SORBETIÈRE 5KICA0WH

Accessoire en option pour le robot sur socle.
(S'utilise avec tous les modèles européens de robots sur socle uniquement)

Cet accessoire permet de fabriquer jusqu'à 1,9 litres de glace à faible consistance, de sorbet, de crème ou dessert glacé en 20 à 30 minutes.

Le liquide contenu dans les doubles parois de ce bol réfrigérant innovant assure une congélation complète tout au long du processus de mélange.

Le bol réfrigérant ne résiste pas au lave-vaisselle !

PRESSE-AGRUMES 5JE

voir pages 30 et 31.



Kit d'accessoires pour pâtes fraîches

Machine à pâtes avec rouleaux-découpeurs, machine pour la préparation et le remplissage des raviolis, kit emporte-pièces et séchoir à pâtes

Les Italiens excellent dans l'art de transformer la farine, l'eau et les œufs en une variété surprenante de pâtes plus délicieuses les unes que les autres. Toutefois, cette opération qui peut sembler simple de prime abord nécessite une technique méticuleuse. Tout d'abord, chaque type de pâte a sa propre consistance, sa propre forme, son style et sa texture. Ensuite, elle ne doit être ni trop fine, ni trop épaisse. Confectionner des pâtes fraîches comme en Italie ne laisse aucune place à l'erreur. Les accessoires KitchenAid® conçus pour le robot sur socle Artisan® le transformeront en petite fabrique de pâtes italiennes à domicile.



SET COMPOSÉ D'UNE MACHINE À PÂTES ET DE ROULEAUX-DÉCOUPEURS KPRA

Accessoires en option pour le robot sur socle.

Cet accessoire est composé de trois éléments en acier inoxydable hyper-résistant : un laminoir permettant de confectionner des feuilles de pâte atteignant 140 mm de large et deux rouleaux-découpeurs pour préparer des tagliatelles ou des spaghettis frais.

La machine à pâtes avec rouleaux-découpeurs est pilotée par le robot sur socle, de sorte que vous avez les deux mains libres pour travailler la pâte. La pâte s'introduit dans le laminoir avec un réglage bas de 1 ou 2 pour être pétrie et aplatie. Aux vitesses supérieures, de 3 à 9, elle est aplatie davantage pour une épaisseur importante, moyenne ou fine selon qu'il s'agit de pâte aux œufs, de lasagnes ou de linguines.





MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DES RAVIOLIS KRAV

Accessoire en option pour le robot sur socle.

Cet accessoire complète la machine à pâtes KPRA. Il permet de confectionner trois grandes rangées de raviolis. Les rouleaux à entailles créent des compartiments, pincent les bords et sertissent les raviolis.

L'accessoire permet de remplir vos pâtes avec vos farces préférées. Viande, fromage ou épinards, la trémie guide la farce entre les feuilles de pâte et les rouleaux spéciaux pincent et sertissent les bords une fois la farce bien en place dans les compartiments. Vous obtenez systématiquement des raviolis exceptionnels !

Fabriqué en métal chromé résistant.



KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES 5KPEXTA

Accessoire en option pour le robot sur socle.

L'accessoire idéal pour préparer facilement des pâtes fraîches maison ! Ce kit emporte-pièces pour pâtes fraîches comprend un coffret de rangement, un ustensile multi-usage muni d'un crochet et d'une clé, une brosse de nettoyage et six emporte-pièces (grilles) pour réaliser des pâtes de toutes longueurs, épaisseurs et formes.

Chaque emporte-pièce est composé d'une grille en métal et de deux grilles en plastique qui sont fixées l'une dans l'autre.





SÉCHOIR À PÂTES 5KPDR

Support noir ou bleu.

Accessoire en option pour le robot sur socle.

Dépliez la base puis les bras de l'appareil afin de former une spirale (qui peut atteindre plus de 3 mètres, grâce aux 16 bras de 20,32 cm chacun) pour le séchage des pâtes.

Utilisez la baguette située dans le pied central pour manipuler les tagliatelles ou les spaghettis à leur sortie de la machine à pâtes. Placez les pâtes fraîches sur le séchoir. Ce dernier permet de ne pas encombrer l'espace de travail et assure un séchage rapide et idéal.



Kit d'accessoires OmniFood FPPC

Hachoir, passoire à fruits et légumes, tranchoir/râpe à cylindres

Dès lors que vous disposez d'un robot sur socle Artisan®, vous pouvez prétendre devenir un parfait artisan culinaire et aurez alors à coeur de concocter les plats savoureux présentés dans le livre de recettes KitchenAid. Comme le suggère son moyeu de fixation situé à l'avant, le robot Artisan® vous promet encore de nombreuses découvertes et joies culinaires. Il est évident que le robot sur socle Artisan® est bien plus qu'un simple robot. C'est un véritable partenaire. Pour ceux qui souhaitent découvrir et expérimenter de nouveaux horizons culinaires, le kit d'accessoires OmniFood est un excellent point de départ. Il propose les techniques de transformation d'aliments les plus modernes. KitchenAid l'a conçu pour qu'il soit extrêmement résistant, c'est pourquoi vous en profiterez très longtemps. Il s'agit d'un investissement à long terme qui offre une qualité de préparation des aliments la plus élevée du marché de l'électroménager à usage domestique.

Pour plus de détails sur les accessoires qui composent le kit OmniFood, reportez-vous aux pages 19, 25 et 27.



Bols

Bol de 3 l, bol classique de 4,28 l, bol Artisan® de 4,83 l
et bol en verre de 4,83 l

Mélanger, fouetter, remuer, incorporer... Comment espérer tout faire sans avoir sous la main plusieurs récipients de grande taille ? À l'instar de tout véritable artisan qui ne peut se contenter d'un seul outil, et du passionné de cuisine qui souhaite toutefois être efficace et organisé, vous souhaitez vous faire plaisir lorsque vous concoctez vos fabuleuses recettes et ne désirez pas passer votre temps à nettoyer invariablement le même bol. Pour cela, il vous suffit d'être équipé correctement afin de plus vous sentir frustré !

Si vous adorez préparer du pain, des viennoiseries et toutes autres pâtisseries, KitchenAid a conçu pour vous une multitude de bols pour vous permettre de réaliser plusieurs préparations simultanément, de sorte que cuisiner deviendra un pur moment de détente.



BOL ARTISAN® DE 4,83 L 5K5THSBP
Accessoire standard pour le robot sur socle Artisan®.

Bol en acier inoxydable poli à poignée ergonomique.



BOL DE 4,28 L 5K45SBWH ET BOL DE 3 L 5KB3SS

Accessoires en option pour tous les robots sur socle à tête inclinable.

Ces bols sont des variantes du bol standard de 4,83 l et sont destinés au mélange de plus petites quantités. Contrairement au bol de 3 l, le bol de 4,28 l est doté d'une poignée.

Ils sont tous deux fabriqués en acier inoxydable poli.



BOL EN VERRE DE 4,83 L 5K5GB

Accessoire en option pour tous les robots sur socle à tête inclinable.

Fabriqué en verre robuste et résistant. Quantités facilement identifiables grâce aux graduations inscrites sur le bol.

Le couvercle en silicone peut être placé sur le bol pour conserver de la pâte nécessitant un temps de levage (gâteau, pizza ou pain) et permet de maintenir le bol propre lorsqu'il n'est pas utilisé. Le bec verseur permet de transvaser facilement et proprement les préparations, ou de rajouter sans éclaboussures des ingrédients supplémentaires dans le bol, même lorsque le robot fonctionne.

Le bol dispose d'une base solide pour une fixation parfaite au robot sur socle. Le bol mélangeur résiste au lave-vaisselle, au congélateur ainsi qu'au four à micro-ondes.



Autres accessoires en option

MOULIN À CÉRÉALES 5KGM

Accessoire en option pour le robot sur socle.

Cet accessoire permet de moudre le blé, l'avoine, le riz, le maïs, l'orge, le sarrasin, le millet et les autres céréales non oléagineuses à faible taux d'humidité. Il est réglable et peut moudre les céréales selon vos besoins, d'une fine farine à des grains grossièrement concassés.

Il est entièrement en métal.

VERSEUR /PROTECTEUR

5KN1PS*

Accessoire en option pour le robot sur socle.

Accessoire monobloc à double usage qui permet d'éviter les éclaboussures et muni d'un bec verseur pour ajouter les ingrédients en douceur pendant qu'ils sont mixés. Fabriqué en Lexan transparent pour vous permettre de voir les ingrédients qui se trouvent dans le bol.

Adaptable sur tous les bols sauf le bol en verre 5K5GB.



* Accessoire standard pour le robot sur socle Artisan®.

COUVERCLE EN PLASTIQUE

KBC90N

Accessoire en option pour le robot sur socle.

Couvercle non-hermétique.

Adaptable sur les bols suivants: le bol Artisan® de 4,83 litres (5K5THSBP), le bol de 4,28 litres (5K45SBWH) et le bol de 3 litres (5KB3SS).

Est vendu dans un seul emballage par 2.



HOUSSE POUR ROBOT KMCC1WH

Accessoire en option pour le robot sur socle.

Cette housse lavable 100% coton polyester maintient votre robot à l'abri de la poussière et de la graisse. Elle est dotée d'une poche extérieure dans laquelle vous pourrez glisser des livres de recettes, des accessoires de cuisine ou d'autres objets de votre choix.





Spécifications techniques

Référence	Poids brut kg	Dimensions emballage H x L x P	Code EAN	Vitesse recommandée
5FGA	1,2	20 x 21,5 x 11 cm	54 13184 400309	Vitesse 4
5FVSP	0,7	16,5 x 26 x 9,5 cm	54 13184 400804	Vitesse 4
5FVSFGA	1,6	24,5 x 17,5 x 18,5 cm	54 13184 400705	Vitesse 4
5FT	0,5	18 x 31 x 8 cm	54 13184 400606	-
FPPC	3,745	25 x 43,5 x 30 cm	54 13184 403003	-
MVSA	1,2	24 x 41 x 12 cm	54 13184 402808	Vitesse 4
EMVSC	0,55	19 x 36 x 9 cm	54 13184 402907	Vitesse 4
5SSA	0,12	8 x 22,5 x 8 cm	54 13184 402709	Vitesse 4
KPRA	3,5	26 x 19 x 10,5 cm	54 13184 403102	Vitesses 2 à 4
KRAV	2,5	15 x 32 x 18 cm	54 13184 410209	-
5KPEXTA	2,2	32,5 x 22,5 x 21 cm	54 13184 410902	-
5KPDRBU (bleu)	0,9	62,5 x 27,5 x 49 cm	54 13184 501013	-
5KPDRCL (noir)	0,9	62,5 x 27,5 x 49 cm	54 13184 501037	-
5KICA0WH	3,095	28 x 26 x 26 cm	54 13184 410704	-
5JE	0,5	23 x 17 x 12,5 cm	54 13184 401009	-
K45DH	0,3	19 x 12 x 12 cm	54 13184 401306	-
K45WW	0,22	19 x 12 x 12 cm	54 13184 401603	-
K5THCB	0,23	19 x 12 x 12 cm	54 13184 403508	-
5KFE5T	0,28	19 x 18 x 4,5 cm	54 13184 403607	-
5KGM	2,18	22 x 22 x 14 cm	54 13184 410117	Vitesse 10
5KN1PS	0,364	8,5 x 29 x 23 cm	54 13184 410803	-
KBC90N	0,36	3 x 26 x 26 cm	54 13184 400804	-
KMCC1WH	0,22	4 x 32 x 24 cm	54 13184 401702	-

Référence	Poids brut kg	Dimensions emballage H x L x P	Code EAN	Autres informations
5K5THSBP	1,1	21 x 24,5 x 24,5 cm	54 13184 403409	Ø intérieur 21,5 cm H intérieure = 16 cm H bol = 19 cm
5KB3SS	0,75	20 x 24,5 x 24,5 cm	54 13184 401801	Ø intérieur 21,5 cm H intérieure = 11 cm H bol = 14 cm
5K45SBWH	0,85	20 x 24,5 x 24,5 cm	54 13184 401504	Ø intérieur 21,5 cm H intérieure = 14 cm H bol = 17 cm
5K5GB	2,695	24 x 28,5 x 28,5 cm	54 13184 410124	Ø intérieur 21,5 cm H intérieure = 16 cm H bol = 19 cm

Toute reproduction ou publication, intégrale ou partielle, de ce tirage par impression, photocopie, microfilm ou quelque autre procédé que ce soit, sans l'autorisation écrite préalable de KitchenAid, est interdite.

Impression : www.symeta.com

Photographie : Tony le Duc; Studio Ferrazzini Bouchet;
Stojan + Voumard sa

© 2011 KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
B-1853 Strombeek-Bever