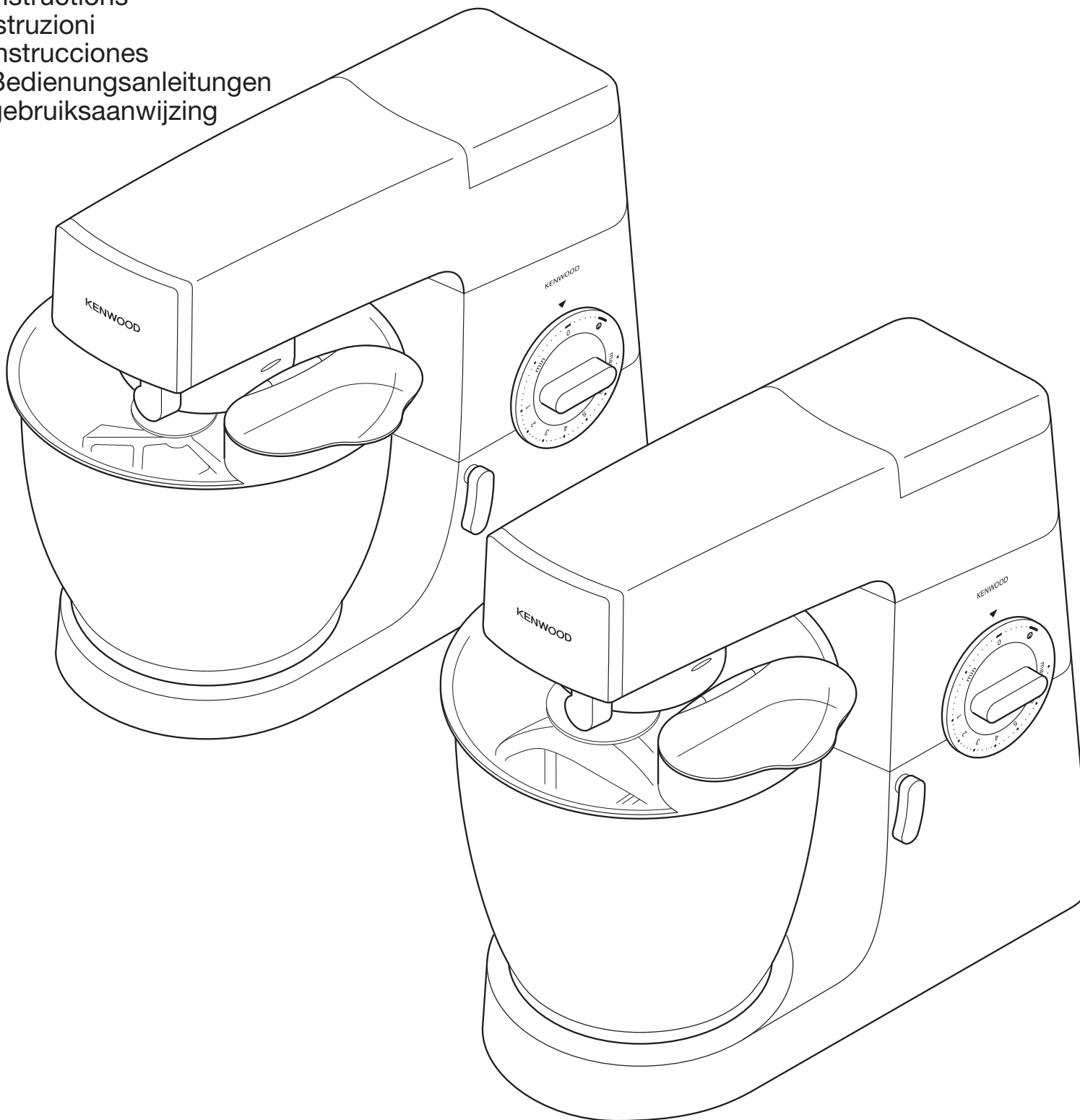


KENWOOD

Chef KM330/KM350 series Major KM630/KM650 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



Kenwood

English

page 4

instructions

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it's more than just a mixer. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it. Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Français

page 14

mode d'emploi

Félicitations pour l'achat de votre robot Kenwood. Avec une gamme impressionnante d'accessoires adaptables, votre robot est plus qu'un simple batteur : c'est un robot de cuisine ultra-perfectionné qui vous donnera entière satisfaction. Nous espérons que vous l'apprécierez. Solide. Sûr. À usages multiples. Kenwood.

Deutsch

sieten 24

bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Kenwood. Sie haben nicht nur eine Küchenmaschine zum Rühren und Kneten erworben, sondern können durch ein reichhaltiges Zubehörprogramm Ihre neue Maschine zu einem universellen Küchensystem ausbauen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Backen mit Kenwood. Robust. Zuverlässig. Vielseitig. Kenwood.

Italiano

pagg 34

istruzioni

Ci congratuliamo con Lei dell'acquisto di questo elettrodomestico Kenwood. Con una tale ampia gamma di accessori disponibili, questo apparecchio è molto più di un semplice mixer, è un modernissimo apparecchio da cucina. Ci auspichiamo che Le piacerà. Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

Nederlands

blz. 44

instructies

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Kenwood keukenmachine. Er zijn zo veel accessoires verkrijgbaar dat je deze machine niet meer gewoon een mixer kunt noemen. Het is een echte keukenmachine en we hopen dan ook dat u er veel plezier van zult hebben. Krachtig, betrouwbaar en veelzijdig, dat is Kenwood.

Español

página 54

instrucciones

Felicidades por comprar un aparato Kenwood. Con una gama tan amplia de accesorios disponibles, Ud. ha comprado algo más que una mezcladora. Es un robot de cocina de última generación. Esperamos que lo disfrute. Robusta. Fiable. Versátil. Kenwood.

Português

página 64

instruções

Parabéns pela compra da sua Kenwood. Com a grande variedade de acessórios para ela disponíveis, esta máquina é mais que uma batedeira. É uma máquina de cozinha super moderna. Esperamos que a sua Kenwood lhe dê muito prazer. Robusta. Fiável. Versátil. Kenwood.

Dansk

side 74

brugsanvisning

Tillykke med Deres nye Kenwood. Med så stort et udvalg af tilbehør, er det mere end blot en røremaskine - det er en suveræn, moderne køkkenmaskine. Vi håber, De vil få megen glæde af den. Robust. Pålidelig. Alsidig. Kenwood.

Svenska

sid 84

bruksanvisning

Grattis! Du har just blivit ägare till en Kenwood. Till Kenwood finns det så många tillbehör att köpa, så det är inte bara en vanlig matberedare du har - du har det allra senaste inom köksmaskiner. Vi hoppas du kommer att trivas med den. Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

Kenwood

Norsk

side 94 Bruksanvisning

Gratulerer med kjøpet av Kenwood. Med et så stort utvalg av tilbehør, er den mer enn bare en mikser. Det er en kjøkkenkunstner-maskin. Vi håper du vil ha stor glede av den. Robust. Pålitelig. Allsidig. Kenwood.

Suomi

sivu 104 käyttöohjeet

Onnittelut Kenwood-ostoksen johdosta! Koneeseen kuuluu niin suuri määrä erilaisia laitteita, että se on todellakin paljon enemmän kuin pelkkä vatkain. Tämä yleiskone on alansa viimeisintä huutoa ja toivotamme teille miellyttäviä työhetkiä sen parissa. Vahva. Luotettava. Monipuolinen. Kenwood.

Türkçe

sayfada 114 kullanım yönergeleri

Kenwood karıştırıcıyı seçtiğiniz için tebrikler. Kenwood'un kapsamlı ek parça dizisi istediğiniz yiyeceği hazırlama olanağı verir. Kenwood yalnızca bir karıştırıcı ağıt değil, mutfak sanatı aracıdır. Zevkle kullanınız. Kenwood sağlam, güvenilir ve kullanışlıdır.

Cesky

str. 124 návod k použití

Blahopřejeme Vám ke koupi spotřebiče značky Kenwood. Díky tak širokému sortimentu příslušenství, které je k dispozici, jste zakoupili víc, než jen kuchyňský strojek. Získali jste špičkový kuchyňský robot. Věříme, že Vám bude dobře sloužit. Robustní. Spolehlivý. Univerzální. Kenwood.

Magyar

oldal 134 használati utasítás

Köszöntjük a Kenwood vásárlói körében! Az Ön által kiválasztott robotgép a csatlakoztatható változatos tartozékok révén a legtöbb konyhai munkában segítőtársa lesz. Reméljük, örömmel használja majd. Ellenálló, megbízható, sokoldalú - Kenwood.

Polski

str. 144 Instrukcja użycia

Gratulujemy zakupu urządzenia marki Kenwood. Dzięki niezwykle szerokiemu wyborowi przyborów i nasadek jest to więcej niż mikser. Jest to najnowocześniejszej klasy robot kuchenny. Mamy nadzieję, że użytkowanie robota będzie dla Państwa czystą przyjemnością. Mocny. Niezawodny. Uniwersalny. Kenwood.

Русский

странице 154 Указания по применению

Мы рады, что вы приобрели кухонный комбайн нашей фирмы. Благодаря широкому ассортименту имеющихся насадок этот прибор является не просто миксером - это современный кухонный комбайн. Пользуясь им, вы получите истинное удовольствие. Прочный. Надежный. Универсальный. Изготовитель - фирма KENWOOD.

Ελληνικά

σελίδα 164 οδηγίες χρήσεως

Συγχαρητήρια για την αγορά μιας συσκευής Kenwood. Με την μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων που διατίθεται η συσκευή αυτή είναι κάτι παραπάνω από ένα απλό μίξερ, είναι η τελευταία λέξη της τεχνολογίας στις μηχανές κουζίνας. Ελπίζουμε ότι θα την απολαύσετε. Αντοχή. Αξιοπιστία. Ευκινησία. Kenwood.

عربي

تعليمات ١٧٥ صفحة

نهنكم على شراء جهاز كينود. ومع توفر تشكيلة واسعة كهذه من الملحقات، فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ غاية في الروعة والاتقان. اننا نأمل تمتعكم به. متين، موثوق، متعدد الاستعمالات، كينود.

know your Kenwood kitchen machine

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never operate the mixer with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

- 1 Read these instructions carefully and retain for future reference.
- 2 Remove all packaging and any labels.
- 3 Wash the parts: see 'care and cleaning'.

know your Kenwood kitchen machine

know your Kenwood kitchen machine

attachment outlets ① high-speed outlet

② slow-speed outlet

③ tool socket

the mixer ④ mixer head

⑤ outlet catch

⑥ bowl

⑦ bowl seating pad

⑧ head-lift lever

⑨ on/off and speed switch

⑩ power unit

⑪ K-beater

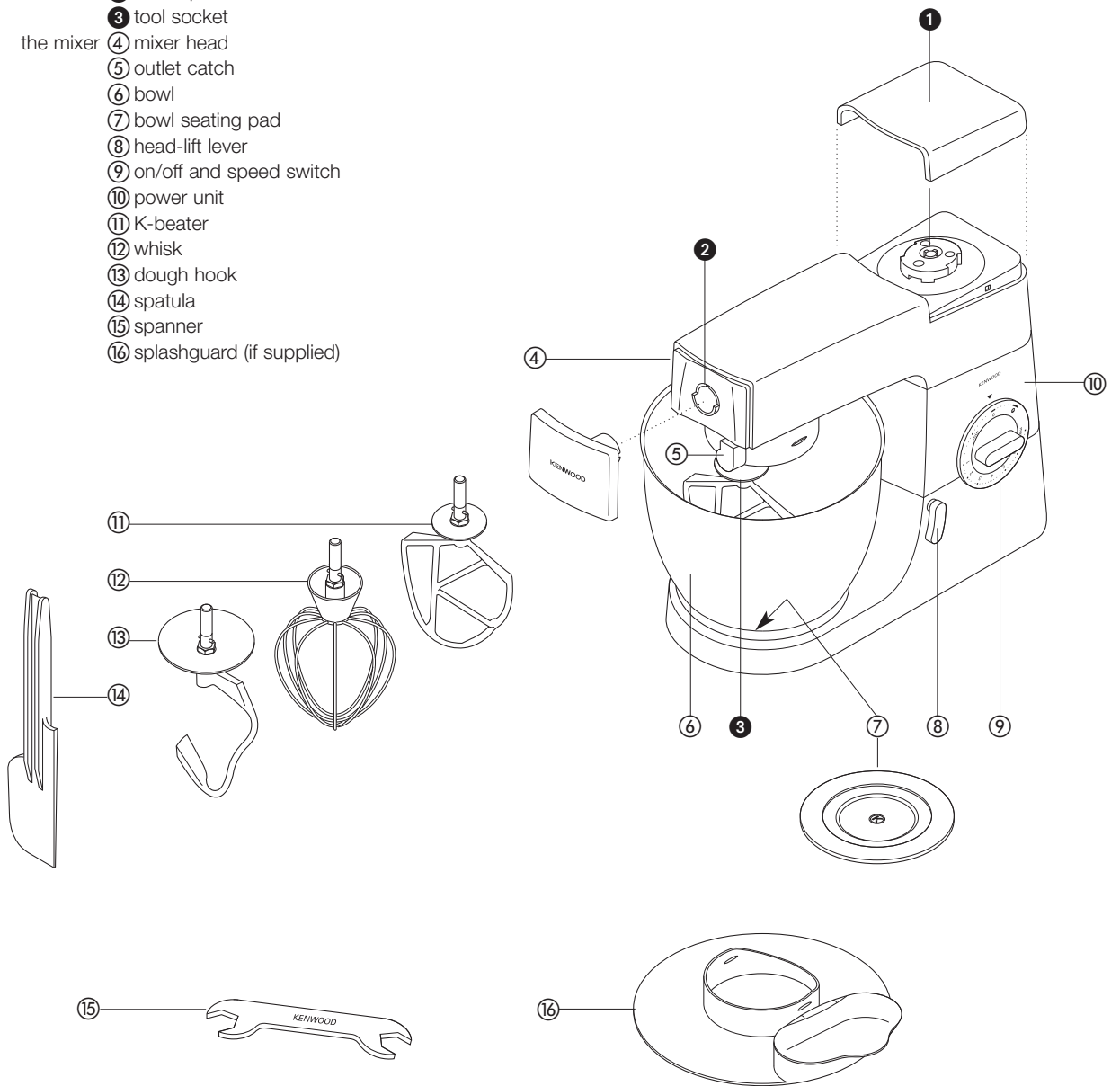
⑫ whisk

⑬ dough hook

⑭ spatula

⑮ spanner

⑯ splashguard (if supplied)



the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

- K-beater • For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.
- whisk • For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.
- dough hook • For yeast mixtures.

to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks. Ensure the bowl seating pad is correctly fitted with the (K) symbol uppermost.
- to insert a tool 2 Push up till it stops ❷ then turn.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
- 4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head till it locks.
- 5 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.
- Switch to pulse (P) for short bursts.
- 6 Switch off and unplug after use.
- to remove a tool 7 Turn and remove.

- hints
- Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
 - Eggs at room temperature are best for whisking.
 - Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
 - Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

points for bread making

- important
- Never exceed the maximum capacities below - you'll overload the machine.
 - If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
 - The ingredients mix best if you put the liquid in first.

maximum capacities

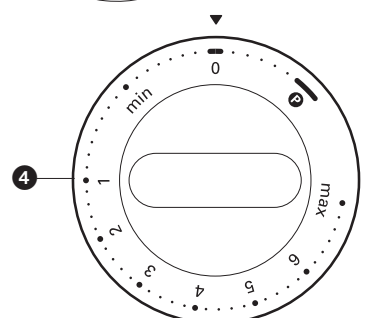
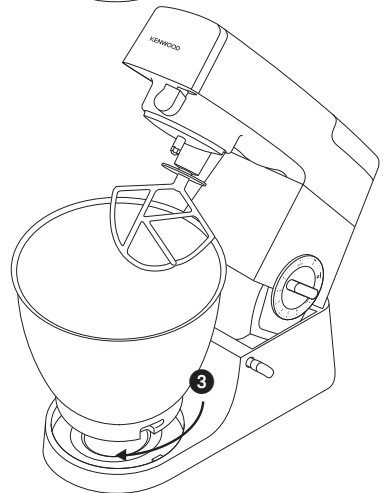
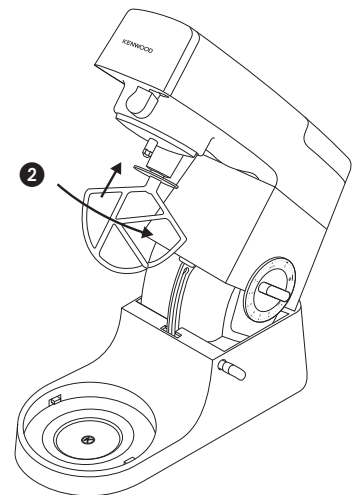
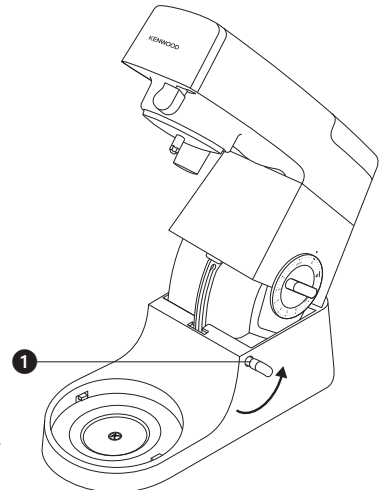
	CHEF	MAJOR
shortcrust pastry	• Flour weight: 680g - 1lb 8oz	Flour weight: 910g - 2lb
stiff yeast dough	• Flour weight: 1.36kg - 3lb	Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
	• Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz	Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
soft yeast dough	• Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz	Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
	• Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz	Total weight: 5kg - 11lb
fruit cake mix	• Total weight: 2.72kg - 6lb	Total weight: 4.55kg - 10lb
egg whites	• 12	16

speed switch ❹

- K-beater • **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 'max'.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
- **folding in flour, fruit etc** Min - 1
- **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
- **rubbing fat into flour** min - 2.
- whisk • Gradually increase to 'max'.
- dough hook • Start on 'min', gradually increasing to 1.

important

Ensure that no bowl tool is fitted or stored in the bowl when using other outlets.



for **cleaning** see page 10

troubleshooting

problem

- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

solution • Adjust the height using the spanner provided. Here's how:

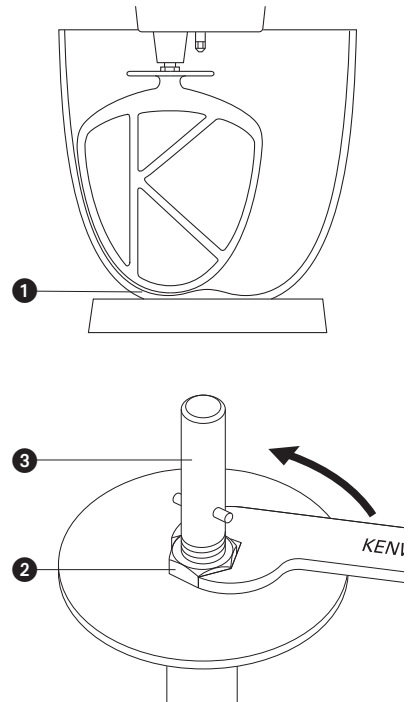
- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **1**.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut **2** sufficiently to allow adjustment of the shaft **3**. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

dough hook - this tool is set at the factory and should require no adjustment.

problem

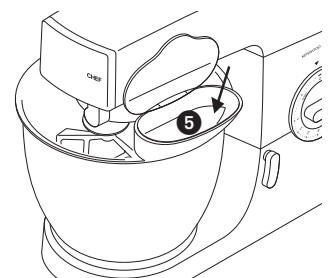
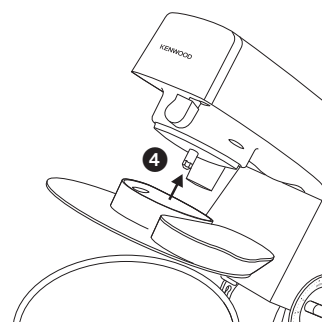
- The mixer stops during operation.

solution • Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, switch off and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and reselect the speed. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time.



to fit and use your splashguard (if supplied)

- 1 Raise the mixer head until it locks.
 - 2 Fit the bowl onto the base.
 - 3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head **4** until fully located. The hinged section should be positioned as shown.
 - 4 Insert required tool.
 - 5 Lower the mixer head.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the hinged section of the splashguard **5**.
 - You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.



the **attachments** available

To buy an attachment not included in your pack, see service and customer care.

attachment attachment code

flat pasta maker ① **AT970A**

additional pasta attachments
(not shown) used in conjunction
with AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

pasta maker ② **AT910** comes with maccheroni rigati die
(12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)

roto food cutter ③ **AT643** comes with 5 drums

fruit press ④ **AT644**

multi food grinder ⑤ **AT950A** comes with a fine, medium and coarse screen,
a small and large sausage nozzle and a kebbe maker

grain mill ⑥ **AT941A**

citrus press ⑦ **AT312**

pro slicer/grater ⑧ **AT340** includes 7 cutting plates

blender ⑨ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.6 l thermo resist glass **AT358**,
1.5 l stainless steel **AT339**

mini chopper/mill ⑩ **AT320A** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage

continuous juicer ⑪ **AT641**

ice-cream maker ⑫ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

potato peeler ⑬ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

colander and sieve ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

plastic bowls ⑮ CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**

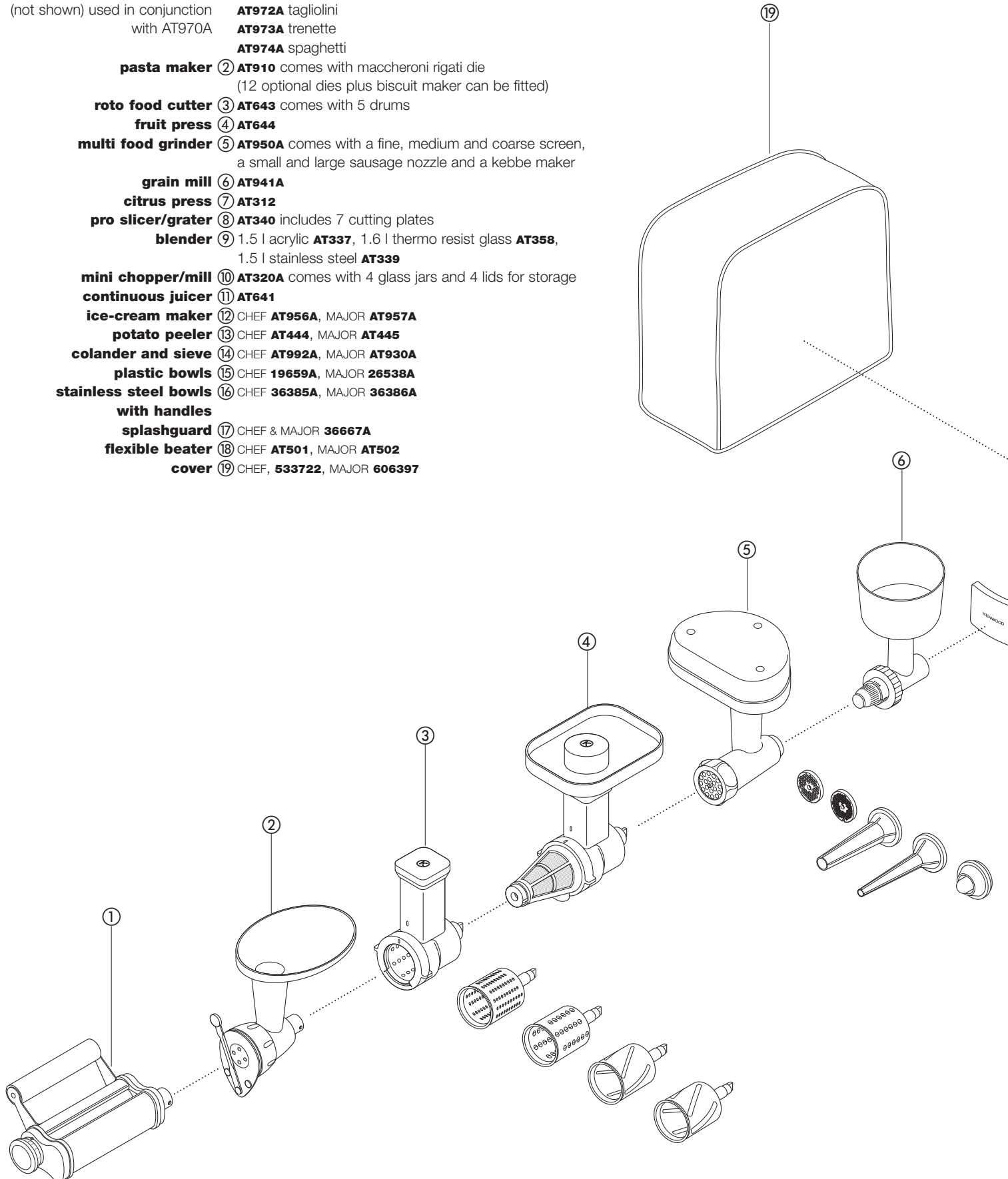
stainless steel bowls ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

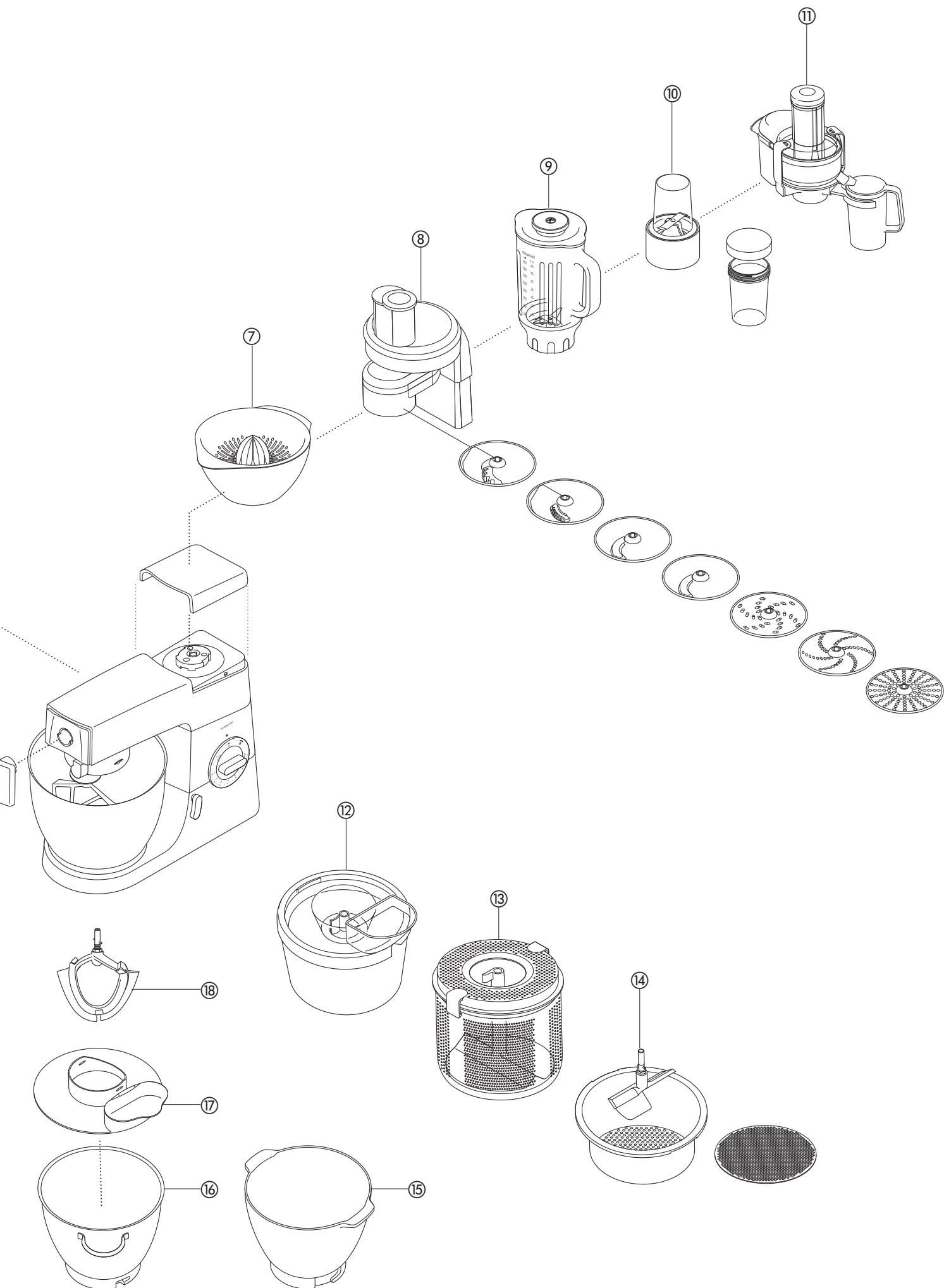
with handles

splashguard ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**

flexible beater ⑱ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

cover ⑲ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**



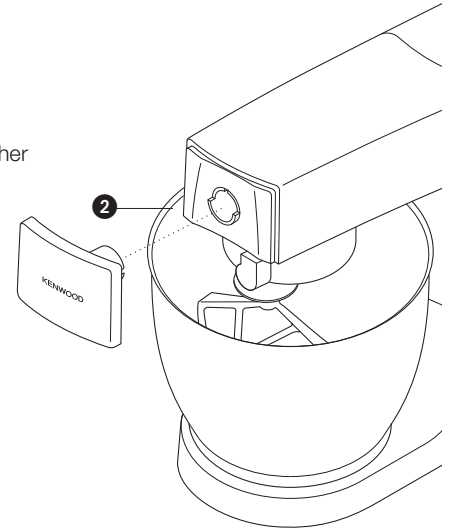


cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet 2** when you first use it. This is normal - just wipe it off.

- | | |
|---------------------------|---|
| power unit, outlet covers | <ul style="list-style-type: none">• Wipe with a damp cloth, then dry.• Never use abrasives or immerse in water. |
| bowls | <ul style="list-style-type: none">• Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher. Always ensure that plastic bowls are loosely packed in the dishwasher to prevent distortion.• If you have a stainless steel bowl never use a wire brush, steel wool or bleach to clean it. Use vinegar to remove limescale.• Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves). |
| tools | <ul style="list-style-type: none">• Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher. |
| splashguard | <ul style="list-style-type: none">• Wash by hand, then dry thoroughly. |



service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- Contact the shop where you bought your machine.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

recipes

See important points for bread making on page 6.

white bread *stiff yeast dough*

- ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
 - 15ml (3tsp) salt
 - 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (½oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
 - 750ml (1¼pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9fl oz) boiling water to 500ml (18fl oz) cold water
 - 25g (1oz) lard
- method
- 1 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
fresh yeast: crumble into the flour.
other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
 - 2 Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
 - 3 Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
 - 4 Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
 - 5 Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
 - 6 Re-knead for 2 minutes at speed 1.
 - 7 Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
 - 8 Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.
- When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

white bread *soft yeast dough*

- ingredients**
- This quantity is for KM630/KM650 series. For KM330/KM350 series, halve the quantities and add all the flour in one go**
- 2.6kg (5lb 12oz) ordinary plain flour
 - 1.3 litre (2¼pts) milk
 - 300g (10oz) sugar
 - 450g (1lb) margarine
 - 100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast
 - 6 eggs, beaten
 - 5 pinches salt
- method
- 1 Melt the margarine in the milk and bring to 43°C (110°F).
 - 2 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): add the yeast and sugar to the milk and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
fresh yeast: crumble into the flour and add the sugar.
other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
 - 3 Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 2kg (4lb 6oz) flour.
 - 4 Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
 - 5 Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for 2 - 3 minutes until smooth and evenly mixed.
 - 6 Half fill some 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
 - 7 Bake at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 20 - 25 minutes *for loaves* or 15 minutes *for rolls*.
 - 8 When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.
- Makes about 10 loaves.

recipes *continued*

strawberry and apricot gâteau

- ingredients: sponge
- 3 eggs
 - 75g (3oz) caster sugar
 - 75g (3oz) plain flour
- filling and decoration
- 150ml (¼pt) double cream
 - Sugar to taste
 - 225g (8oz) strawberries
 - 225g (8oz) apricots
- method
- 1 Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in very little water, adding sugar to taste, until soft.
 - 2 Wash and halve the strawberries.
 - 3 To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.
 - 4 Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon - do this carefully to keep the sponge light.
 - 5 Put the mixture into two 18cm (7") greased and lined sandwich tins.
 - 6 Bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched.
 - 7 Turn out onto a wire rack.
 - 8 Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.
 - 9 Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. Fold them into half the cream.
 - 10 Spread this over one of the sponges, then put the other sponge on top.
 - 11 Spread the remaining cream on top and decorate with the remaining strawberries.

meringues

- ingredients
- 4 egg whites
 - 250g (9oz) icing sugar, sieved
- method
- 1 Line your baking tray with non-stick baking parchment.
 - 2 Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it stands in peaks.
 - 3 Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1") star nozzle).
 - 4 Bake at 110°C/225°F/Gas Mark ¼ for about 4 - 5 hours until firm and crisp. If they start to brown, leave the oven door slightly ajar.
- Store meringues in an airtight tin.

shortcrust pastry

- ingredients
- 450g (1lb) flour, sieved with the salt
 - 5ml (1tsp) salt
 - 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
 - About 80ml (4tbsp) water
- hint
- Don't overmix
- method
- 1 Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.
 - 2 Mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs. Stop before it looks greasy.
 - 3 Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated.
 - 4 Cook at around 200°C/400°F/Gas Mark 6, depending on the filling.

carrot and coriander soup

- ingredients
- 25g (1oz) butter
 - 1 onion chopped
 - 1 clove garlic crushed
 - 480g (1lb 1oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.2 l goblet
 - 600g (1lb 6oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.5 l goblet
 - cold chicken stock
 - 10-15ml (2-3tsp) ground coriander
 - salt and pepper
- method
- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
 - 2 Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the maximum 1.2 level or 1.5 level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
 - 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
 - 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
 - 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément / accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente'.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsque la tête est relevée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- 2 Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- 3 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour : 'entretien et nettoyage de l'appareil'.

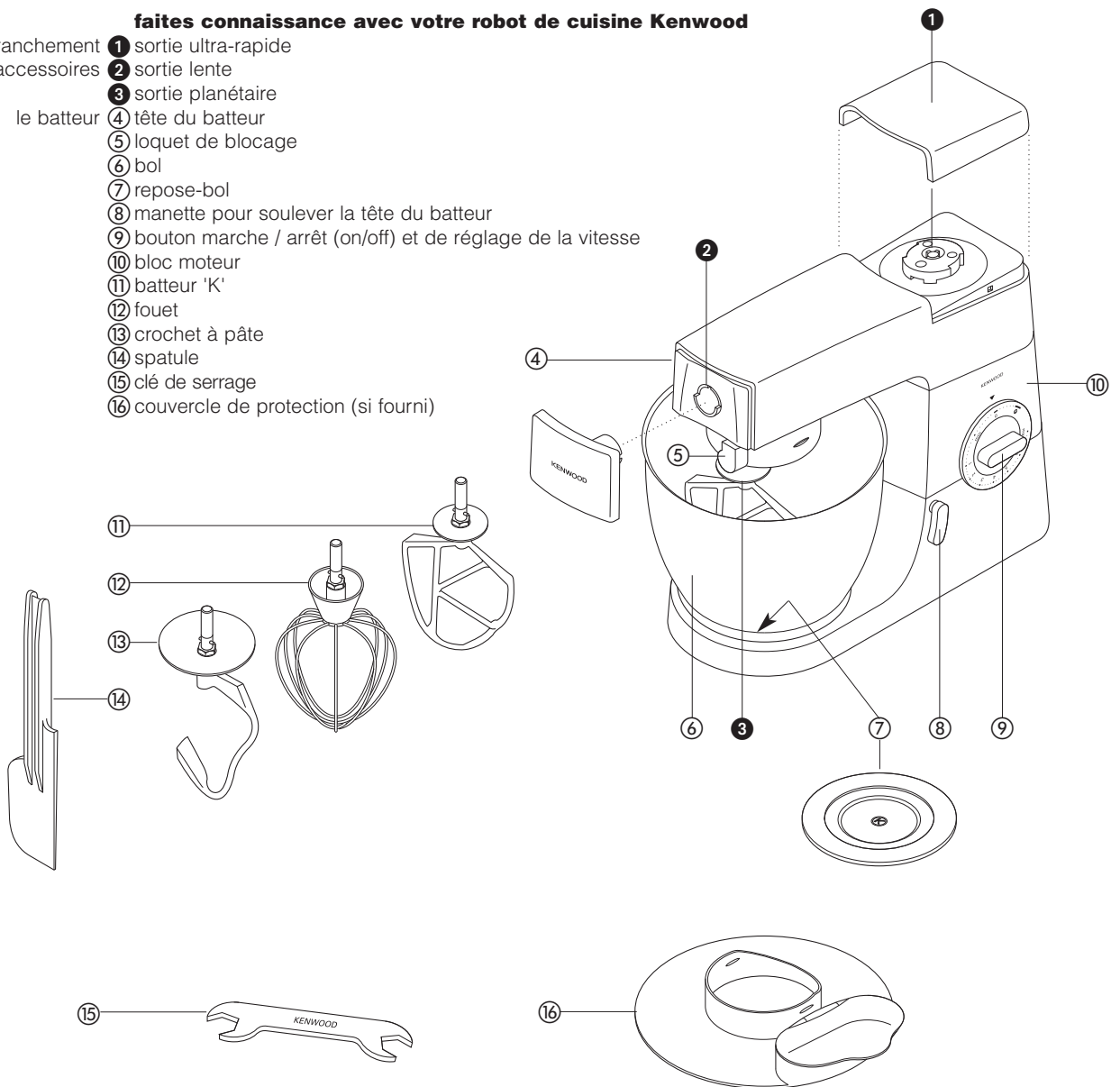
faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement
des différents accessoires

le batteur

- ① sortie ultra-rapide
- ② sortie lente
- ③ sortie planétaire
- ④ tête du batteur
- ⑤ loquet de blocage
- ⑥ bol
- ⑦ repose-bol
- ⑧ manette pour soulever la tête du batteur
- ⑨ bouton marche / arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
- ⑩ bloc moteur
- ⑪ batteur 'K'
- ⑫ fouet
- ⑬ crochet à pâte
- ⑭ spatule
- ⑮ clé de serrage
- ⑯ couvercle de protection (si fourni)

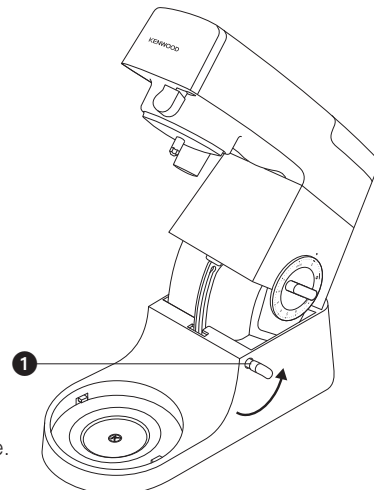


le batteur

les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

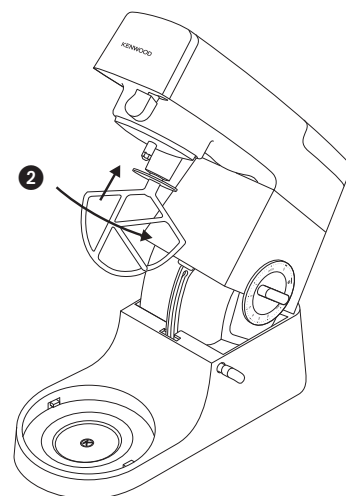
- batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet • Pour les œufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés.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

pour utiliser le batteur



- 1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre ❶ et levez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Veillez à ce que le repose-bol soit correctement positionné et le symbole ❷ tourné au plus haut.

- pour insérer un accessoire
- 2 Poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis tournez.
 - 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸
 - 4 Relevez légèrement la tête du batteur, puis tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
 - 5 Allumez en tournant le bouton de réglage de vitesse sur le réglage souhaité.
 - Passez en mode pulsateur **P** pour procéder par brèves impulsions.
 - 6 Éteignez l'appareil et débranchez-le après utilisation.
- pour retirer un accessoire
- 7 Tournez et retirez.



- astuces
- Éteignez l'appareil et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
 - Pour battre les œufs, il est conseillé d'utiliser des œufs à température ambiante.
 - Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
 - Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.

points importants pour la fabrication du pain

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

capacités maximales

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

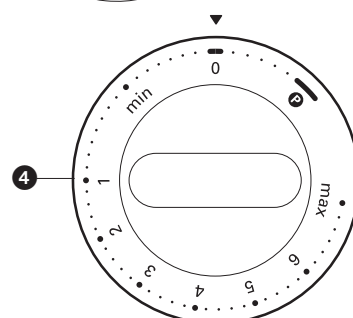
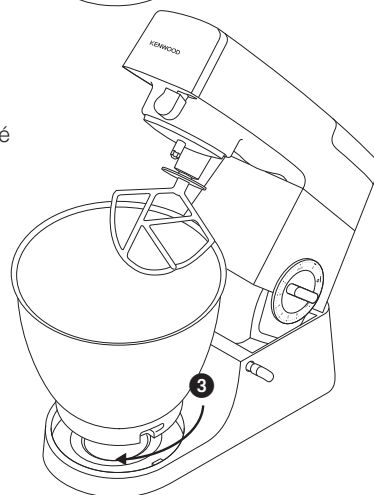
vitesses ❹

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

important

Veillez à ce qu'aucun ustensile du bol ne soit fixé ou rangé dans le bol lors de l'utilisation d'autres sorties.

pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 20.



solutionner les problèmes

problème

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

solution • Ajustez la hauteur en utilisant la clé fournie à cet effet. Effectuez cette opération de la manière suivante :

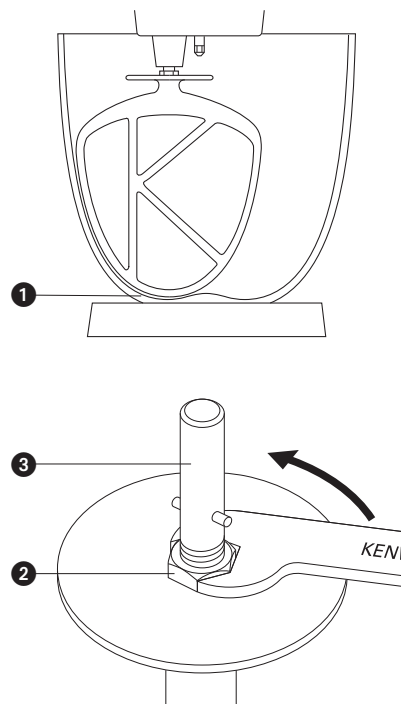
- Débranchez l'appareil.
- Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
- Abaissez la tête du batteur. Si le débattement doit être ajusté, levez la tête du batteur et enlevez l'outil. Le fouet / batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol ❶.
- Utilisez la clé pour desserrer l'écrou ❷ afin de pouvoir ajuster l'axe ❸. Pour baisser l'accessoire, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Resserrez l'écrou.
- Insérez l'accessoire dans la tête du batteur. (Vérifiez sa position, voir ci-dessus).
- Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrez alors l'écrou fermement.

crochet de pétrissage – cet outil est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement.

problème

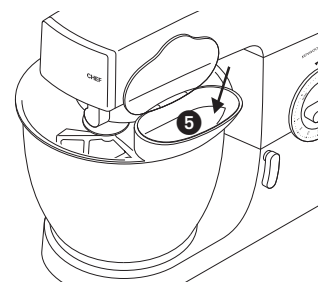
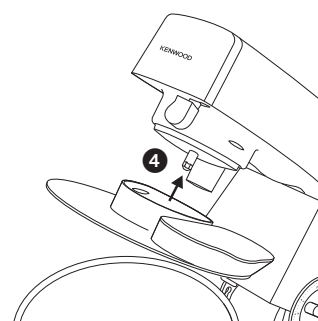
- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

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



installation et utilisation du couvercle de protection (si fourni)

- Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
- Installez le bol sur le socle.
- Placez le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du mélangeur ❹ jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- Insérez l'outil nécessaire.
- Abaissez la tête du batteur.
 - Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle de protection ❺.
 - Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.
- Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.



les **accessoires** disponibles

Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'était pas livré avec votre appareil, voir la rubrique service clientèle.

accessoire code accessoire

appareil à pâtes plates ① **AT970A**

Accessoires supplémentaires
pour pâtes
(non illustrés) à utiliser
avec AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

appareil à pâtes fraîches ② L'appareil **AT910** est livré avec une matrice pour macaronis rigatis (12 matrices en option et un accessoire pour la fabrication de biscuits peuvent être installés)

trancheuse et râpe ③ **AT643** livrée avec 5 cônes

**passoire à fruits
et légumes** ④ **AT644**

**hachoir alimentaire
multifonctions** ⑤ **AT950A** livré avec un tamis en trois tailles - fin, moyen et grossier - un embout à saucisses en deux tailles - large et étroit - de même qu'un entonnoir à kebbé.

moulin à céréales ⑥ **AT941A**

presse-agrumes ⑦ **AT312**

râpe éminceur pro ⑧ **AT340** livré avec 7 grilles à émincer / râper

mixeur ⑨ 1,5 l acrylique **AT337**, Verre thermorésistant de 1,6 litre **AT358**, 1,5 l inox **AT339**

mini éminceur/moulin ⑩ **AT320A** livré avec 4 pots en verre et 4 couvercles de rangement

centrifugeuse en continu ⑪ **AT641**

sorbetière ⑫ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**

**éplucheuse à pommes
de terre** ⑬ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

passoire et tamis ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

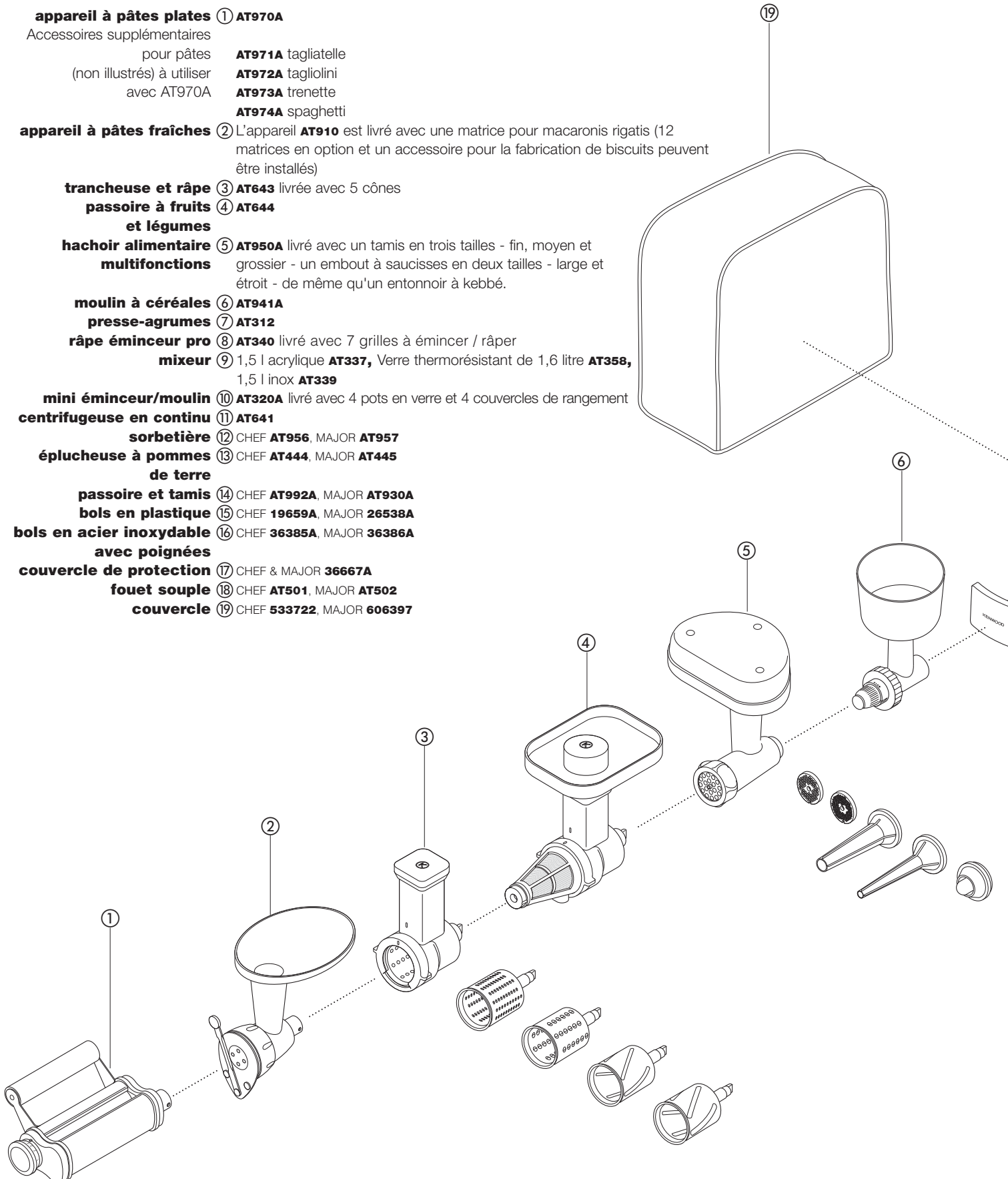
bols en plastique ⑮ CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**

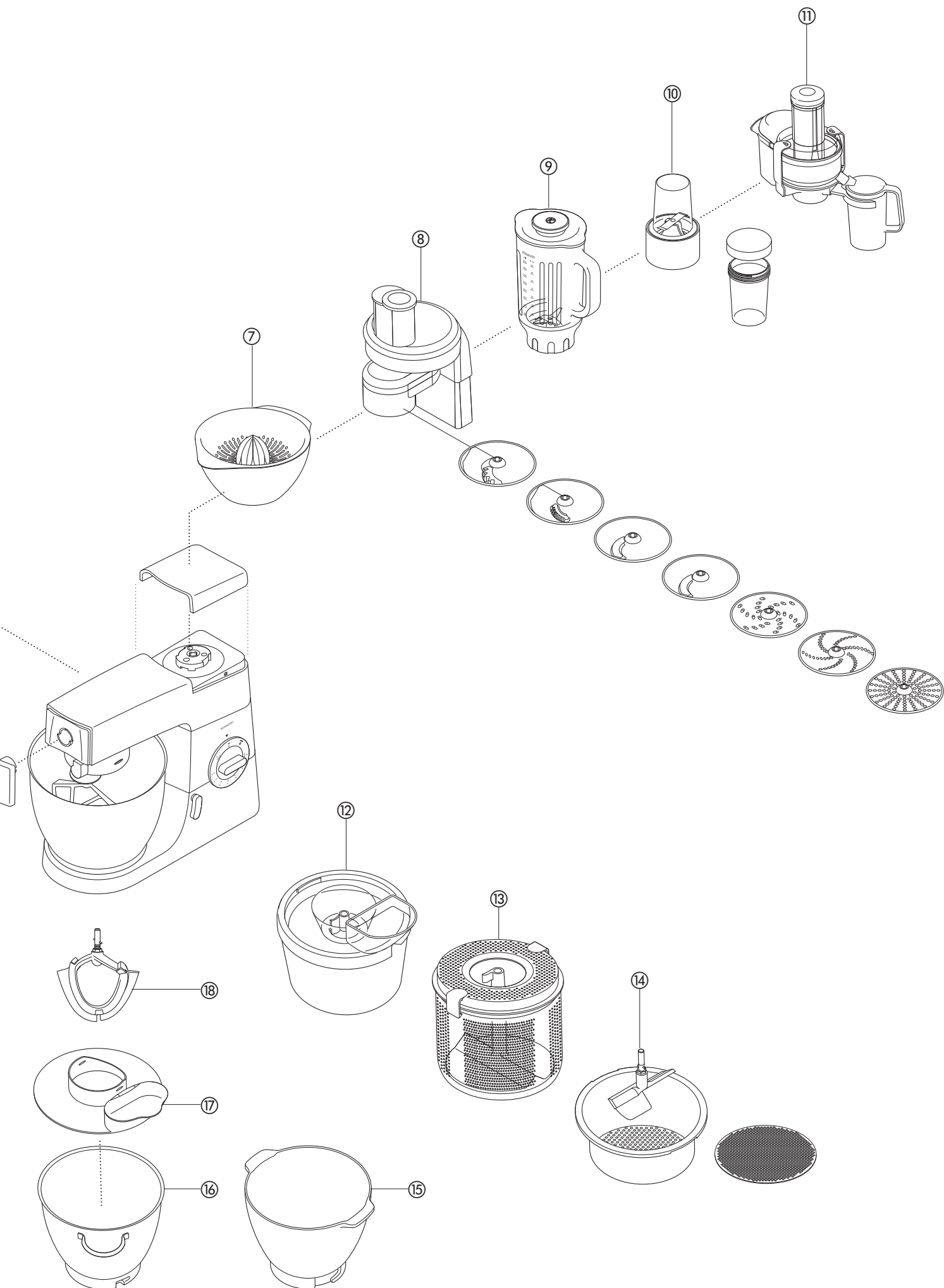
bols en acier inoxydable ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
avec poignées

couvercle de protection ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**

fouet souple ⑱ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

couvercle ⑲ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

- Éteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à l'**orifice 2** lors de la première utilisation. C'est normal, il vous suffit de l'essuyer.

robot, couvercles des orifices • Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.

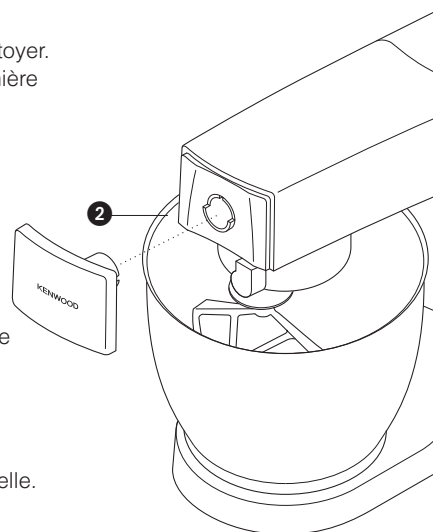
- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.

bol • Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez-le en lave-vaisselle. Lorsque vous passez les bols en plastique au lave-vaisselle, veillez à ce qu'ils ne soient jamais figés, pour éviter qu'ils ne se déforment.

- Si vous possédez un bol en acier inoxydable, n'utilisez jamais une brosse métallique, de la paille de fer ou de la javel. Pour ôter les traces de calcaire, utilisez du vinaigre.
- Tenez le bol à l'écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes).

accessoires • Lavez à la main, puis séchez entièrement, ou lavez au lave-vaisselle.

couvercle de protection • Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement.



service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 16.

pain blanc *pâte levée sucrée*

- ingrédients
- 2,6kg de farine ordinaire
 - 1,3 litre de lait
 - 300g de sucre
 - 450g de margarine
 - 100g de levure fraîche ou 50g de levure sèche
 - 6 oeufs, préalablement battus
 - 5 pincées de sel
- Les quantités mentionnées correspondent aux robots de la série KM630/KM650. Pour les robots de la série KM330/KM350, diviser par deux les quantités et ajouter la farine en une seule fois.**

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

- Permet de réaliser environ 10 miches de pain.

gâteau aux fraises et aux abricots

- ingrédients: type gâteau de Savoie
- 3 oeufs
 - 75g de sucre en poudre
 - 75g de farine
- garniture et décoration
- 150ml de crème fraîche épaisse
 - Sucre à volonté
 - 225g de fraises
 - 225g d'abricots
- méthode
- 1 Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux. Faites cuire à petit feu dans très peu d'eau, en ajoutant du sucre selon votre goût, jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux.
 - 2 Lavez et coupez les fraises en deux.
 - 3 Pour réaliser la génoise du gâteau, fouettez les oeufs et le sucre à la vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange soit de couleur pâle et de consistance épaisse.
 - 4 Retirez le bol et le fouet. Incorporez la farine à la main à l'aide d'une grande cuillère métallique – effectuez cette opération avec soin afin de préserver la légèreté de la génoise.
 - 5 Mettez le mélange ainsi obtenu dans deux moules à manqué de 18cm préalablement beurrés.
 - 6 Faites cuire à 180°C/Thermostat 4 pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit de consistance ferme et élastique lorsque vous le touchez légèrement.
 - 7 Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille de cuisson.
 - 8 Fouettez la crème à la vitesse maximale jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance ferme. Ajoutez le sucre selon votre goût.
 - 9 Hachez grossièrement les abricots et un tiers des fraises, puis incorporez-les lentement dans la moitié de la quantité de crème.
 - 10 Etalez cette préparation entre les deux biscuits.
 - 11 Recouvrez le dessus du gâteau avec la crème restante et décorez avec les fraises restantes.

recettes *suite*

meringues

- ingrédients
- 4 blancs d'oeufs
 - 250g de sucre glace, tamisé
- méthode
- 1 Recouvrez votre grille de cuisson avec du papier de cuisson non-collant.
 - 2 Battez les blancs d'oeufs et le sucre à la vitesse maximum pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange fasse des petits pics à la surface lorsque vous en retirez le fouet.
 - 3 Déposez le mélange ainsi obtenu sur la plaque de cuisson (ou utilisez un sac à douille en étoile de 2,5cm).
 - 4 Faites cuire à 110°C/Thermostat ¼ pendant environ 4 - 5 heures jusqu'à ce que les meringues soient fermes et croustillantes.
Si les meringues commencent à brunir, laissez la porte du four légèrement entrouverte.
- Conservez les meringues dans une boîte hermétique.

pâte brisée

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

soupe aux carottes et à la coriandre

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

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Wichtige Sicherheitshinweise

- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührelementen oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Abschnitt 'Kundendienst und Service'.
- Die Maschine darf nie betrieben werden, wenn sich der Kopf in der hochgestellten Position befindet.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die Höchstfüllmengen nicht.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, denn es ist schwer. Vergewissern Sie sich vor dem Anheben, dass der Kopf arretiert ist und dass die Schüssel, Zubehörteile, Abdeckungen und das Kabel fest sitzen.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

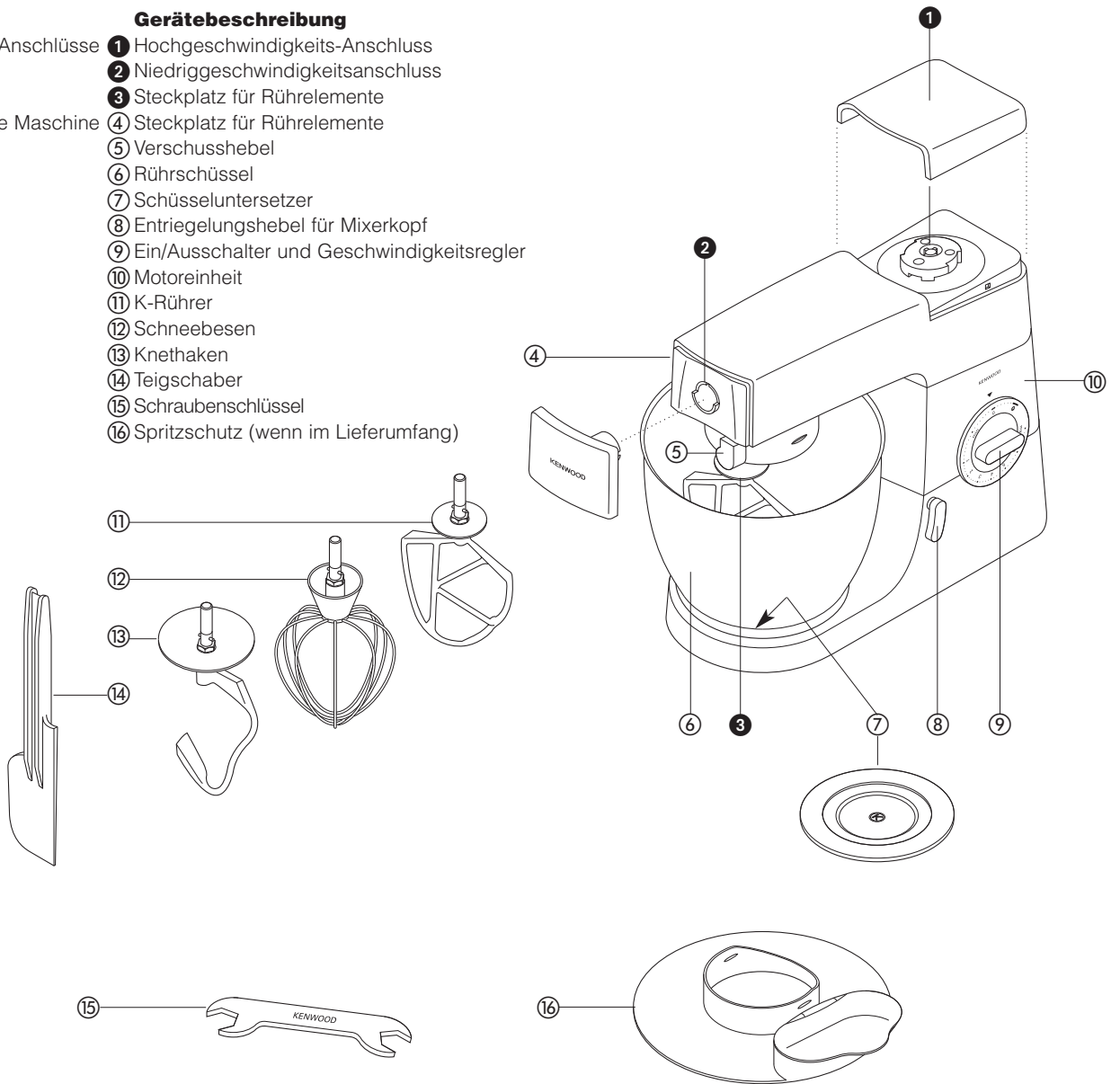
Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- 2 Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- 3 Waschen Sie alle Teile ab - siehe 'Reinigung und Pflege'.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Gerätebeschreibung

- Anschlüsse ① Hochgeschwindigkeits-Anschluss
 ② Niedriggeschwindigkeitsanschluss
- Die Maschine ③ Steckplatz für Rührelemente
 ④ Steckplatz für Rührelemente
 ⑤ Verschlusshebel
 ⑥ Rührschüssel
 ⑦ Schüsseluntersetzer
 ⑧ Entriegelungshebel für Mixerkopf
 ⑨ Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
 ⑩ Motoreinheit
 ⑪ K-Rührer
 ⑫ Schneebesen
 ⑬ Kneithaken
 ⑭ Teigschaber
 ⑮ Schraubenschlüssel
 ⑯ Spritzschutz (wenn im Lieferumfang)



Die Maschine

Die Rührelemente und ihr Gebrauch

- K-Rührer • Zur Zubereitung von Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Brandteig und Kartoffelpüree.
- Schneebecken • Für Eier, Sahne, Rührteil, Biskuitteig ohne Fett, Baisers, Käsekuchen, Cremes und Soufflés Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebecken kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

Gebrauch der Maschine

- 1 Den Entriegelungshebel im Uhrzeigersinn ① drehen und den Mixerkopf nach oben klappen, bis er einrastet. Sicherstellen, dass der Schüsseluntersetzer richtig eingelegt ist: Das Symbol  muss nach oben zeigen.
- Rührelement einsetzen 2 Bis zum Einrasten einschieben ② dann drehen.
- 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ③
- 4 Den Mixerkopf leicht nach oben klappen, den Entriegelungshebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Mixerkopf nach unten klappen, bis er einrastet.
- 5 Zum Einschalten Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Einstellung drehen.
- Zum Intervall-Rühren den Regler auf Impulsbetrieb **P** stellen.
- 6 Gerät nach Gebrauch ausschalten und vom Netzstrom abtrennen.
- Rührelement entfernen 7 Drehen und entfernen.

- Tipps**
- Falls nötig, die Maschine ausschalten und mit dem Teigschaber die Masse vom Schüsselrand lösen.
 - Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.
 - Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, dass kein Fett oder Eigelb am Schneebecken oder an der Schüssel haftet.
 - Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).

Brotteig

- Wichtig**
- Die unten angegebenen Höchstfüllmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.
 - Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
 - Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine Flüssigkeiten zufügen.

Höchstfüllmengen

CHEF

MAJOR

Mürbeteig

Fester Hefeteig

Weicher Hefeteig

Früchtekuchen-Mischung

Eiweiß

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| • Mehlgewicht: 680 g | Mehlgewicht: 910 g |
| • Mehlgewicht: 1,36 kg | Mehlgewicht: 1,5 kg |
| • Gesamtgewicht: 2,18 kg | Gesamtgewicht: 2,4 kg |
| • Mehlgewicht: 1,3 kg | Mehlgewicht: 2,6 kg |
| • Gesamtgewicht: 2,5 kg | Gesamtgewicht: 5 kg |
| • Gesamtgewicht: 2,72 kg | Gesamtgewicht: 4,55 kg |
| • 12 | 16 |

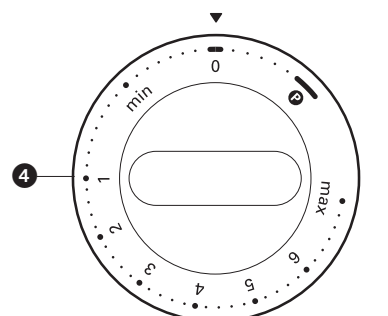
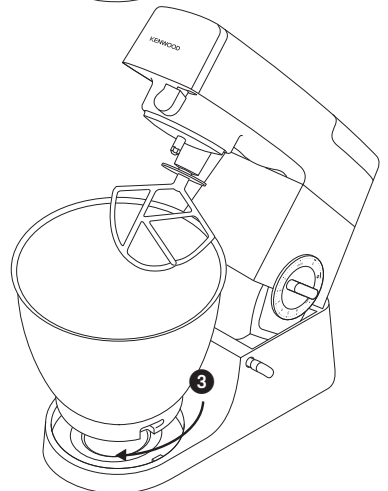
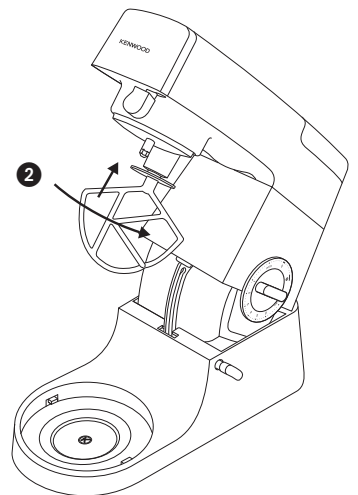
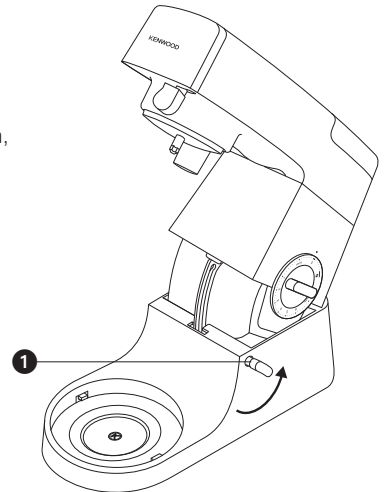
Geschwindigkeiten ④

- K-Rührer • **Verrühren von Fett und Zucker** Mit 'min' beginnen, nach und nach bis auf 'max' erhöhen.
- **Eier cremig schlagen** 4-'max'.
- **Mehl, Obst etc. unterrühren** 'min'-1.
- **Backmischungen** Mit 'min' beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Verrühren von Fett und Mehl** 'min'-2.
- Schneebecken • Nach und nach bis auf 'max' erhöhen.
- Knethaken • Mit 'min' beginnen, nach und nach bis auf '1' erhöhen.

Wichtig

Stellen Sie bei Verwendung anderer Anschlüsse sicher, dass kein Zubehör in der Schüssel angebracht oder aufbewahrt ist.

Reinigung siehe Seite 30



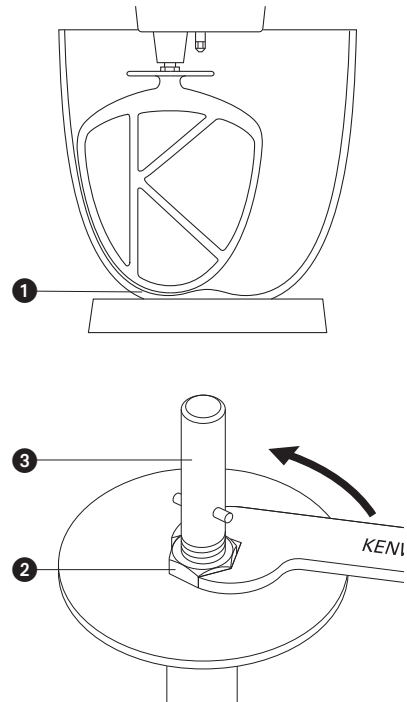
Fehlersuche

Problem

- Schneebesen oder K-Rührer schlagen gegen den Boden der Rührschüssel oder erreichen die Zutaten am Boden der Rührschüssel nicht.

Lösung • Die Höheneinstellung mit dem Schraubenschlüssel (im Lieferumfang) folgendermaßen anpassen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Heben Sie den Mixerkopf an und setzen Sie den Schneebesen oder K-Rührer ein.
- 3 Klappen Sie den Mixerkopf nach unten. Wenn der Abstand geändert werden muss, klappen Sie den Mixerkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Rührer den Boden der Schüssel **fast** berühren ①.
- 4 Lösen Sie die Mutter ② mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts ③ zu verstellen. Zum Senken des Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 6 Bringen Sie das Rührelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie ihn nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
- 7 Wiederholen Sie die oben genannten Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.



Kneithaken – dieses Rührelement wird im Werk eingestellt und sollte keine Anpassung benötigen.

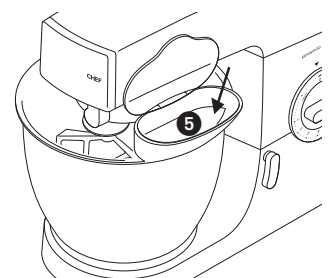
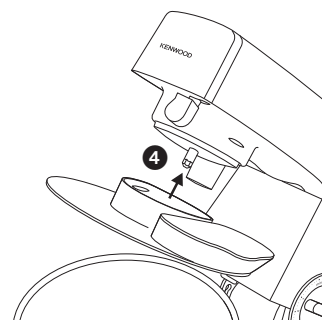
Problem

- Die Küchenmaschine stoppt im Betrieb.

Lösung • Ihre Maschine ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt bei Überlastung, um die Maschine zu schützen. Wenn dies passiert, schalten Sie die Maschine ab und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie einen Teil der Zutaten, um die Belastung zu verringern und lassen Sie den Mixer einige Minuten ruhen. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit. Wenn die Maschine nicht sofort wieder startet, lassen Sie sie noch eine Weile ruhen.

Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes (wenn im Lieferumfang)

- 1 Mixerkopf anheben, bis er einrastet.
- 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
- 3 Spritzschutz auf die Unterseite des Mixerkopfes ④ drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
- 4 Das gewünschte Rührelement einsetzen.
- 5 Rührkopf absenken.
 - Während des Mixvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden ⑤.
 - Zum Auswechseln der Rührelemente ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.
- 6 Zum Abnehmen des Spritzschutzes den Mixerkopf anheben und den Spritzschutz abziehen.



Das erhältliche **Zubehör**

Zum Kauf von Zubehör, das nicht zum Lieferumfang der Maschine gehört, wenden Sie sich bitte an den Wartungs- und Kundendienst.

Zubehör Zubehör-Code

Pastaroller für flache Nudeln

zusätzliche Nudelaufsätze (nicht abgebildet) zur Verwendung mit Teil Nr. AT970A

① **AT970A**

AT971A Tagliatelle

AT972A Tagliolini

AT973A Trenette

AT974A Spaghetti

Pastamaschine

② **AT910** komplett mit Aufsatz für Maccheroni Rigati (lässt sich mit 12 optionalen Aufsätzen sowie Spritzgebäckvorsatz verwenden)

Trommelraffel ③ **AT643** komplett mit 5 Trommeln

Fruchtpresse ④ **AT644**

Fleischwolf ⑤ **AT950A** omplett mit feiner, mittlerer und grober Lochscheibe, kleinem und großem Wurstfüller und Kebbe-Vorsatz

Getreidemühle ⑥ **AT941A**

Zitruspresse ⑦ **AT312**

Gemüseschnellschneider ⑧ **AT340** umfasst 7 Schneidscheiben

Mixer ⑨ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,6 l ThermoResist-Glas **AT358**, 1,5 l Edelstahl **AT339**

Minizerkleinerer/Mahlaufsatz ⑩ **AT320A** komplett mit 4 Glasgefäßen und Deckeln zur Aufbewahrung

Unterbrechungsfreier

Entsafter ⑪ **AT641**

Eisbereiter-Aufsatz ⑫ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

Kartoffelschäler ⑬ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

Passieraufsatz ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

Kunststoffschüsseln ⑮ CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**

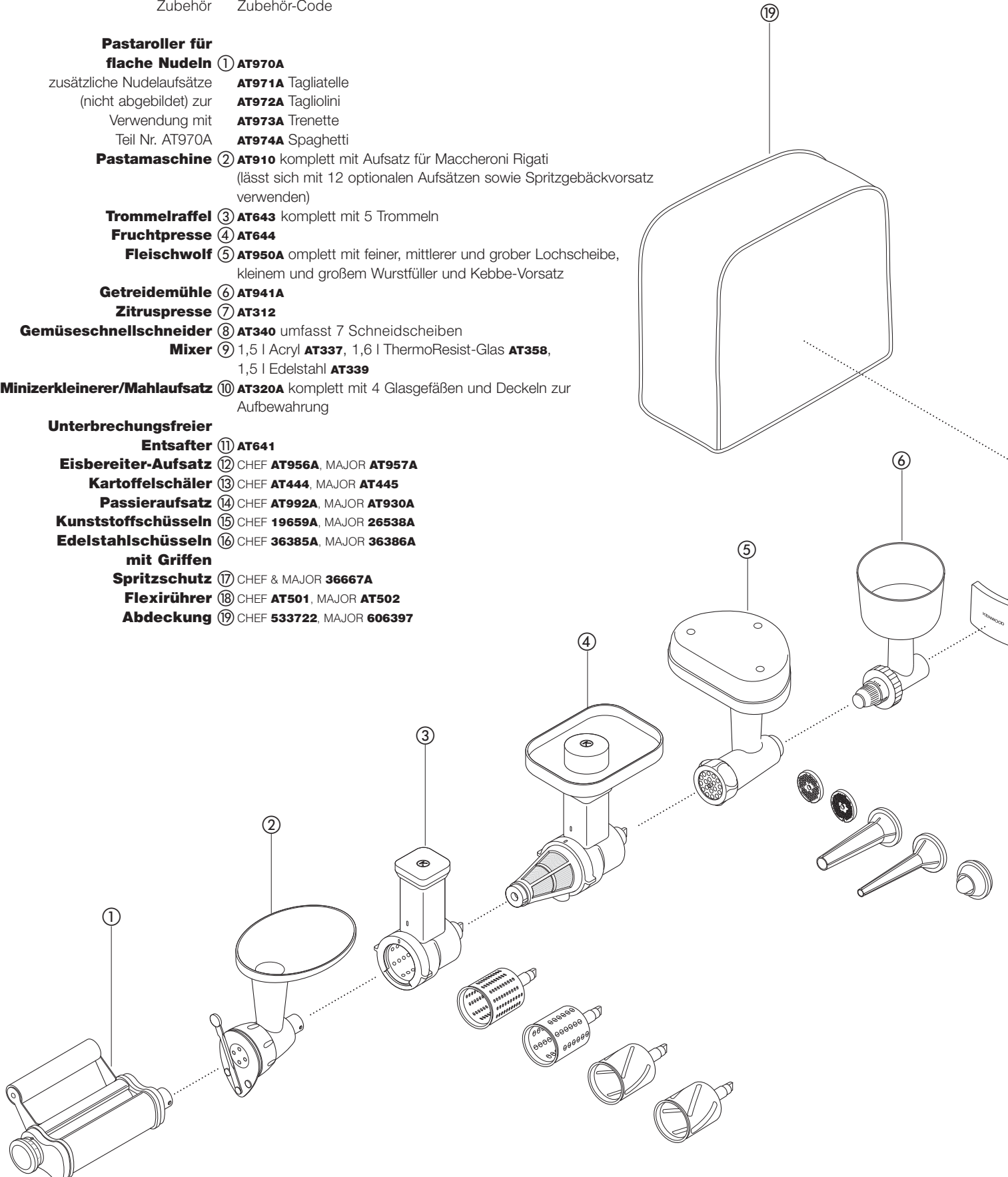
Edelstahlschüsseln ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

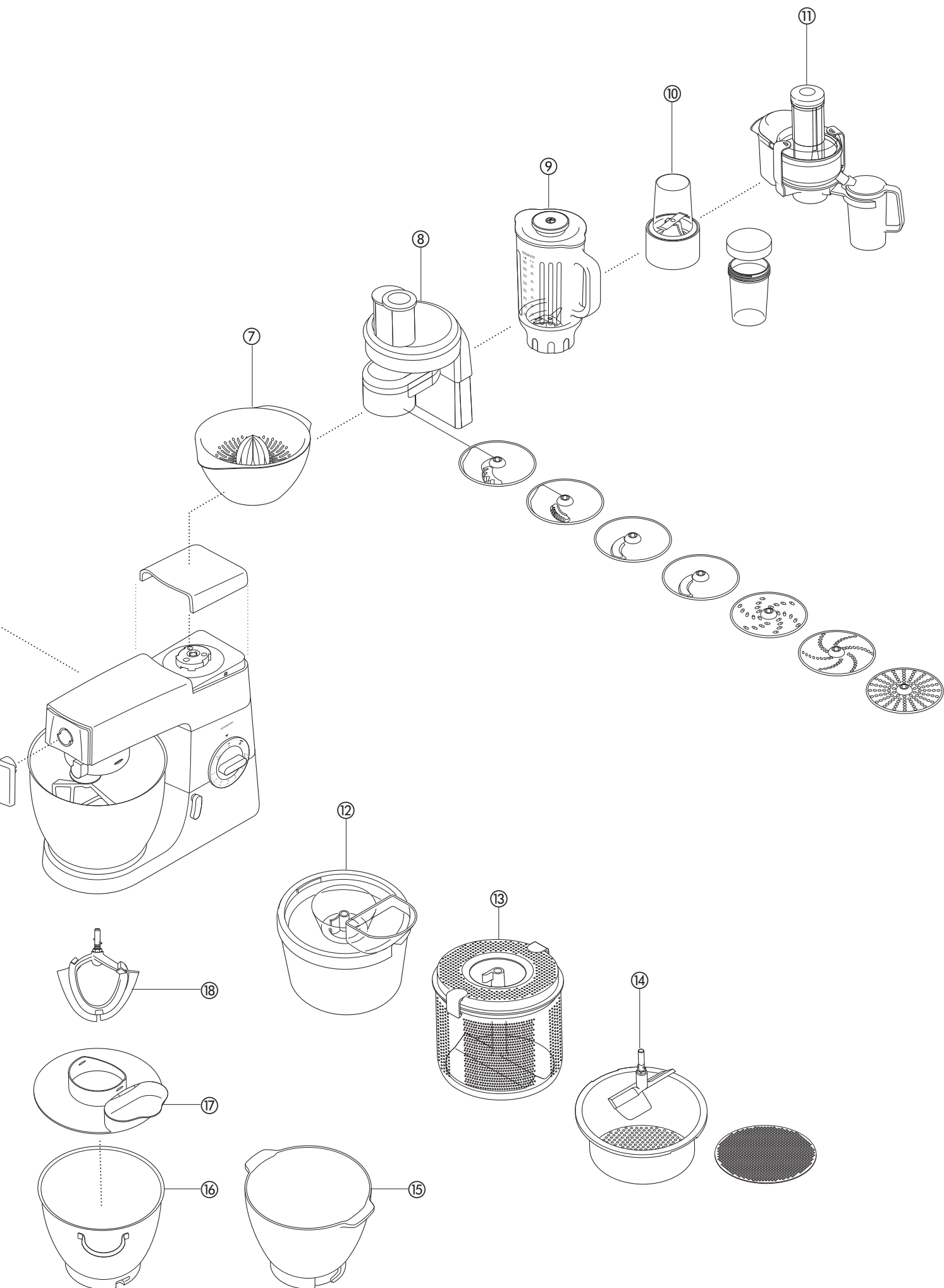
mit Griffen

Spritzschutz ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**

Flexirührer ⑱ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

Abdeckung ⑲ CHEF **533722**, MAJOR **606397**



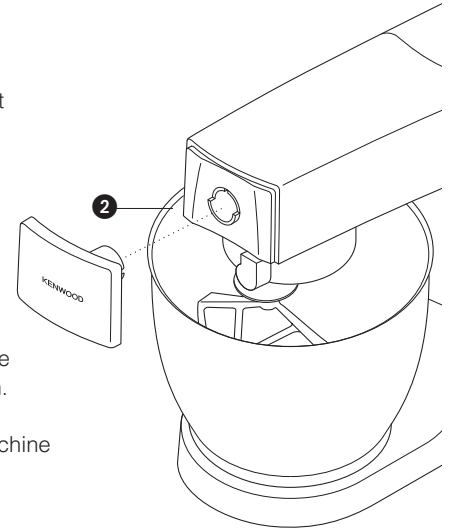


Reinigung und Kundendienst

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der **Öffnung 2** kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.

- | | |
|------------------------------|---|
| Antriebseinheit, Abdeckungen | <ul style="list-style-type: none">• Die Teile mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.• Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen. |
| Schüssel | <ul style="list-style-type: none">• Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.• Stets sicherstellen, dass Kunststoffschüsseln lose in der Spülmaschine sitzen, damit sie sich nicht verformen.• Schüsseln aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Kalkablagerungen mit Essig entfernen.• Von Hitze fern halten (Herdscheiben, Öfen, Mikrowellen). |
| Rührelemente | <ul style="list-style-type: none">• Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben. |
| Spritzschutz | <ul style="list-style-type: none">• Von Hand waschen und gründlich abtrocknen. |



Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
 - Wartung oder Reparatur
 - setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
-
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
 - Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Brotteig auf Seite 26.

Weißbrot *weicher Hefeteig*

- zutaten
- 2,6kg Mehl
 - 1,3l Milch
 - 300g Zucker
 - 450g Margarine
 - 100g Frischhefe oder 50g Trockenhefe
 - 6 Eier, geschlagen
 - 5 Prisen Salz
- Diese Menge gilt für die Modelle der Serie KM630/KM650. Für Modelle der Serie KM330/KM350 müssen die Mengen halbiert und das gesamte Mehl auf einmal zugefügt werden.**

- zubereitung
- 1 Die Margarine in der Milch schmelzen und die Mischung auf 43°C erwärmen.
 - 2 **Trockenhefe:** Hefe und Zucker in die Milch geben und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe geht.
Frischhefe: in das Mehl krümeln und den Zucker zugeben.
sonstige Hefe: Herstellerangaben befolgen.
 - 3 Die Milch in die Rührschüssel gießen, die geschlagenen Eier und 2kg Mehl zugeben.
 - 4 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.
Reste vom Rand abkratzen.
 - 5 Das Salz und das restliche Mehl zugeben und bei geringster Geschwindigkeit 1 Minute, dann bei Geschwindigkeit 1 weitere 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist.
 - 6 Gefettete 450g - Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen, oder den Teig zu Brötchen formen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
 - 7 Backen: *Brotlaibe* 20 - 25 Minuten, *Brötchen* 15 Minuten bei 200°C (Gas Stufe 6).
 - 8 Das Brot ist gar, wenn es bei Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Erdbeer-Aprikosen-Torte

- zutaten: Bisquitteig
- 3 Eier
 - 75g Zucker
 - 75g Mehl
- Füllung und Dekoration
- 150ml Schlagsahne
 - Zucker nach Geschmack
 - 225g Erdbeeren
 - 225g Aprikosen
- zubereitung
- 1 Aprikosen halbieren und entsteinen. In etwas Wasser mit Zucker nach Geschmack weich kochen.
 - 2 Erdbeeren waschen und halbieren.
 - 3 Für den Teig Eier und Zucker mit dem Schneebesen auf höchster Geschwindigkeitsstufe zu einem weißlichen Schaum aufschlagen.
 - 4 Schüssel und Schneebesen vom Gerät nehmen. Mehl von Hand mit einem großen Metallöffel untermischen – vorsichtig untermischen, damit der Biskuitboden leicht bleibt.
 - 5 Zwei flache Formen fetten und auslegen und mit der Mischung füllen.
 - 6 Backen: 20 Minuten lang bei 180°C (Gas Stufe 4), bis der Teig bei sanftem Druck zurückfedert.
 - 7 Den Teig auf ein Drahtgitter stürzen.
 - 8 Bei maximaler Geschwindigkeit die Sahne steif schlagen. Zucker nach Geschmack zugeben.
 - 9 Die Aprikosen und ein Drittel der Erdbeeren grob hacken und unter die Sahne heben.
 - 10 Die Sahne-Fruchtmischung auf dem einem Teigboden verteilen, den anderen Boden darauflegen.
 - 11 Die restliche Sahne auf dem oberen Boden verteilen und mit den restlichen Erdbeeren verzieren.

Rezepte (Fortsetzung)

Baiser

- zutaten
- 4 Eiweiß
 - 250g gesiebter Puderzucker
- zubereitung
- 1 Backblech mit Backpapier auslegen.
 - 2 Eiweiß mit Zucker bei maximaler Geschwindigkeit in etwa 10 Minuten steif schlagen.
 - 3 Mit einem Löffel (oder einem Spritzbeutel mit 2,5cm Sterntülle) die Mischung auf das Backblech geben.
 - 4 Bei 110°C (Gas Stufe ¼) 4 - 5 Stunden lang backen, bis die Baiser fest und knusprig sind. Wenn sie braun werden, die Backofentür etwas geöffnet lassen.
- Die Baiser luftdicht verschlossen aufbewahren.

Mürbeteig

- zutaten
- 450g Mehl, mit dem Salz durchgesiebt
 - 5ml Salz
 - 225g Fett (Schmalz und Margarine, gemischt, Kühlschranktemperatur)
 - etwa 80ml (4 El) Wasser
- Tip:
- Nicht überrühren.
- zubereitung
- 1 Das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Fett in Flocken zum Mehl geben.
 - 2 Bei Geschwindigkeitsstufe 1 nur so lange mixen, bis Masse aussieht wie Paniermehl. Nicht schmierig werden lassen.
 - 3 Das Wasser zugeben und bei minimaler Geschwindigkeit rühren. Sobald das Wasser aufgenommen ist, das Rührwerk abschalten.
 - 4 Backen: bei etwa 200°C (Gas Stufe 6), Dauer je nach Belag.

Möhren-Koriander-Suppe

- Zutaten
- 25 g Butter
 - 1 gehackte Zwiebel
 - 1 zerdrückte Knoblauchzehe
 - 480 g Möhren, in 1,5 cm große Würfel geschnitten, für ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von 1,2 l
 - 600 g Möhren, in 1,5 cm große Würfel geschnitten, für ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von 1,5 l
 - kalte Hühnerbrühe
 - 10-15 ml (2-3 TL) gemahlener Koriander
 - Salz und Pfeffer
- Zubereitung
- 1 Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig dünsten.
 - 2 Möhren in den Mixer geben, Zwiebel und Knoblauch zufügen. So viel Brühe zufügen, dass die Markierung für die Höchstmenge (1,2 bzw. 1,5) auf dem Gefäß erreicht wird. Deckel und Einfüllkappe aufsetzen.
 - 3 5 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit mixen, wenn Sie eine grob pürierte Suppe möchten oder länger für ein feineres Ergebnis.
 - 4 Suppe in einen Topf schütten, Koriander und Gewürze zufügen und Suppe 30 bis 35 Minuten lang köcheln lassen.
 - 5 Bei Bedarf nachwürzen und mehr Flüssigkeit zufügen.

Hinweise für Garantieleistungen

1. Für das an Sie gelieferte Gerät gemäss Rechnung gewährt der Hersteller ab Kaufdatum eine 24-monatige Garantie. Zum Nachweis der Garantie gilt nur der Kaufbeleg.
2. Alle innerhalb der Garantiezeit auftretenden Funktionsfehler, die nachweisbar trotz sachgemäsem Gebrauch entstanden sind, beheben wir bis 24 Monate nach Kaufdatum kostenlos.
Bei gewerblicher Nutzung reduziert sich die Garantieleistung auf 6 Monate.
3. Es bleibt unserer Wahl überlassen, ob wir die defekten Teile reparieren oder austauschen. Ausgetauschte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Durch die Erbringung von Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der ab Kaufdatum eingeräumten Garantiezeit ein. Die Garantiezeit für Teile, die im Rahmen der Garantie ausgetauscht werden, läuft mit Ende der Garantiezeit ab.
5. Die Garantie erlischt bei Eingriffen von anderen als autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen oder bei der Verwendung anderer als original KENWOOD-Ersatzteile.
6. Unsere autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen werden die Instandsetzung so schnell wie möglich durchführen.
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
 - Glas- und Kunststoffbruch,
 - Schäden, die auf Nichtbeachtung der Hinweise in der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.
 - Schäden, die durch Anschluß an eine falsche Netzspannung oder sonstige unsachgemäße Behandlung des Gerätes oder seiner Teile entstehen, insbesondere Überlastung.
 - Schäden, die auf normale Abnutzung zurückzuführen sind.
 - Transportschäden jeglicher Art melden Sie bitte umgehend, jedoch spätestens 8 Tage nach Auslieferung bei Ihrem Händler, damit er diese reguliert.
8. Durch diese Herstellergarantie wird die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.

Im Garantiefall oder bei Reparaturbedarf wenden Sie sich bitte an dem Verkäufer (oder an eine autorisierte Kundendienststelle).

Deutschland: Info Line: 0180-2000-422 (0,12€/min)

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

avvertenze

- Spegner l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere le manutenzione e assistenza tecnica).
- Non azionare mai il mixer con la testa nella posizione sollevata.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che è molto pesante. Controllare che la testa del mixer sia bloccata e che vaschetta, utensili, coperchi e cavo siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

prima dell'uso

- 1 Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- 2 Rimuovere la confezione e le etichette.
- 3 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite.

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

attacchi per accessori

① attacco per alta velocità

② attacco per bassa velocità

③ attacco per gli utensili

il mixer ④ testa di miscelazione

⑤ fermo per l'attacco

⑥ recipiente

⑦ piattaforma di stallo del recipiente

⑧ levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio

⑨ interruttore di accensione/spegnimento e selettore della velocità

⑩ corpo motore

⑪ frusta a K

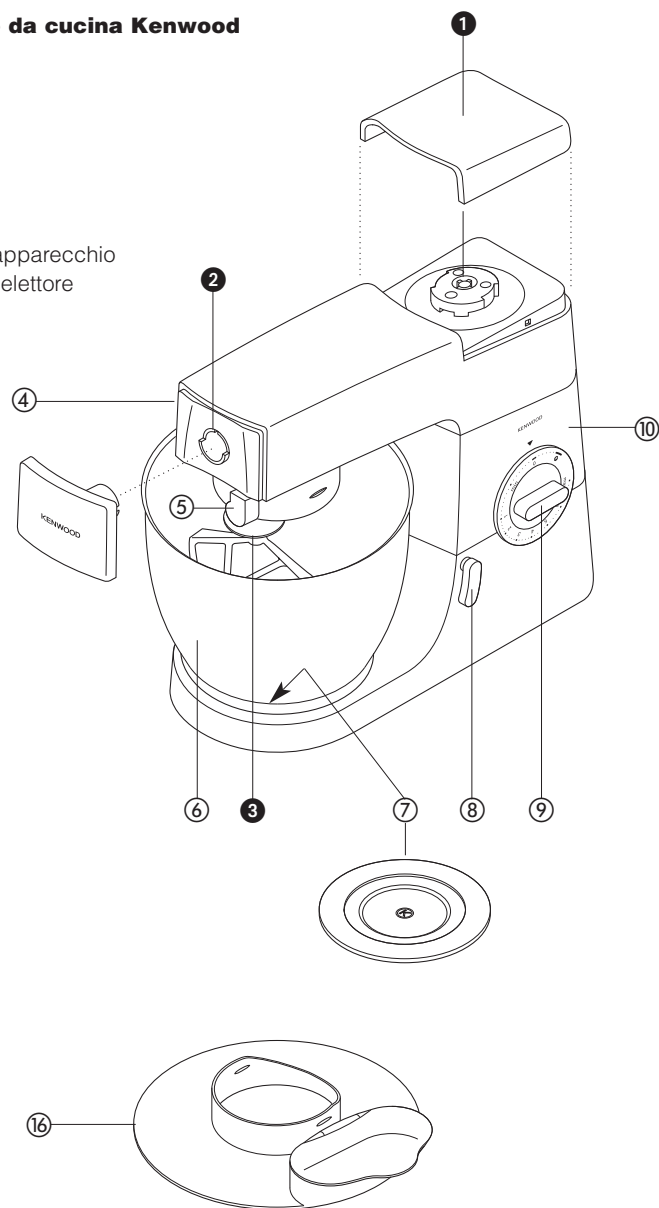
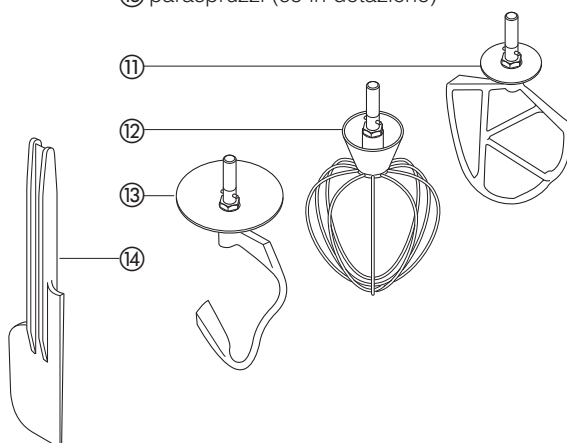
⑫ frullino

⑬ braccio impastatore

⑭ spatola

⑮ chiave

⑯ paraspruzzi (se in dotazione)



il mixer

utilizzo degli accessori per mescolare

- frusta • Per torte, biscotti, paste frolle, glasse, ripieni, cannoli e per fare il puree di patate.
- frullino • Per uova, panna, pastelle, torte senza grasso, meringhe, torte alla ricotta, mousse, soufflé. Non usare il frullino per miscele dense (per esempio per il grasso di scrematura e per lo zucchero), altrimenti si corre il rischio di danneggiarlo.
- braccio impastatore • Per tutte le miscele a lievitazione.

come usare il mixer

- 1 Girare in senso orario la levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio ❶ e sollevare la testa del mixer fino a quando si blocca. Assicurarsi che la piattaforma di stallo del recipiente sia ben fissata con il simbolo ❷ nella parte più alta.
- 2 Spingere verso l'alto fino a quando si ferma ❷ e poi ruotarlo.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario ❸.
- 4 Sollevare leggermente la testa del mixer poi ruotare la leva della testa in senso antiorario e abbassare la testa del mixer fino a quando scatta.
- 5 Accendere l'apparecchio ruotando il selettore della velocità all'impostazione desiderata.
 - Spostare il selettore sugli impulsi P per lavorare gli ingredienti in modo intermittente.
- 6 Spegnerlo e staccare la spina dopo l'uso.
- 7 Ruotare e rimuoverlo.

- consigli
- Spegnerlo e pulire di frequente la frusta, servendosi della spatola.
 - Per ottenere i migliori risultati, le uova devono essere a temperatura ambiente.
 - Prima di montare gli albumi, accertarsi che frusta e recipiente non presentino residui di grasso o tuorlo d'uovo.
 - Per la pasta frolla usare solo ingredienti freddi, a meno che la ricetta non specifichi diversamente.

promemoria per impastare il pane

- importante
- Non superare mai le capacità sottoelencate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
 - Se l'apparecchio sembra lavorare l'impasto con fatica, spegnerlo, asportare metà dell'impasto e lavorarla separatamente.
 - Gli ingredienti si impastano meglio se si versa il liquido per primo nel recipiente.

capacità massime

CHEF

MAJOR

- paste frolle** • Peso della farina: 680gr
- miscele dure a lievitazione** • Peso della farina: 1,36kg
- Tipo inglese • Peso totale: 2,18kg
- miscele morbide a lievitazione** • Peso della farina: 1,3kg
- Tipo europeo • Peso totale: 2,5kg
- miscele per torte di frutta** • Peso totale: 2,72kg
- albumi** • 12

- Peso della farina: 910gr
- Peso della farina: 1,5kg
- Peso totale: 2,4kg
- Peso della farina: 2,6kg
- Peso totale: 5kg
- Peso totale: 4,55kg
- 16

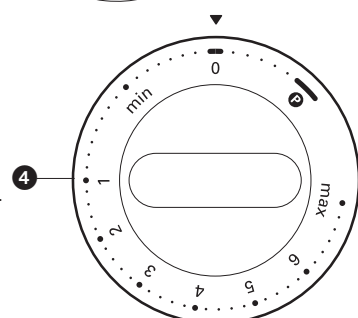
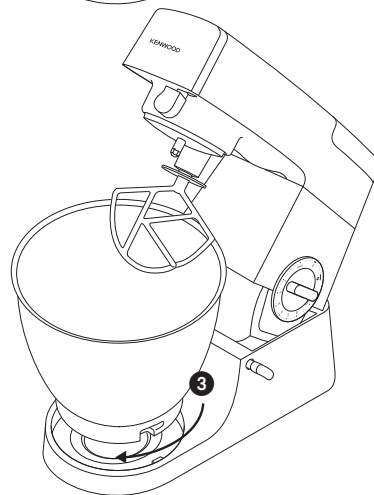
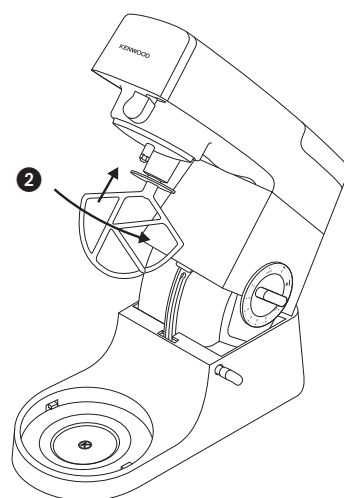
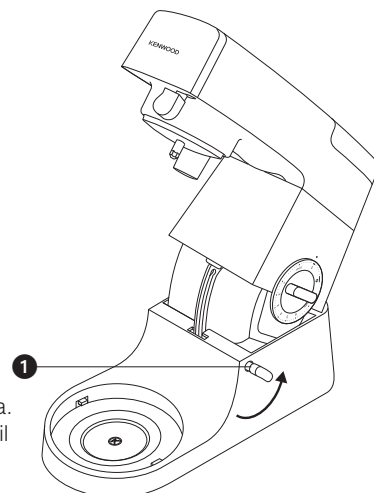
velocità selezionabili ❹

- frusta • **grassi di scrematura e zucchero:** iniziare al min e portare gradualmente al 'max'.
- **per sbattere le uova in miscele cremose:** 4 - 'max'.
- **per incorporare farina, frutta, ecc:** min - 1.
- **per miscele per torte:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per amalgamare il grasso alla farina:** min - 2.
- frullino • Portare gradualmente a 'max'.
- braccio impastatore • Iniziare da 'min' e portare gradualmente a 1.

importante

Assicurarsi che nessun accessorio per recipiente sia montato o conservato nel recipiente durante l'uso di altri attacchi.

per informazioni sulla **pulizia** vedere a pagina 40



guida alla ricerca dei guasti

problema

- Il frullino o la frusta battono contro il fondo del recipiente, oppure non riescono ad impastare gli ingredienti sul fondo del recipiente.

soluzione • Regolare l'altezza con la chiave in dotazione. Ecco come:

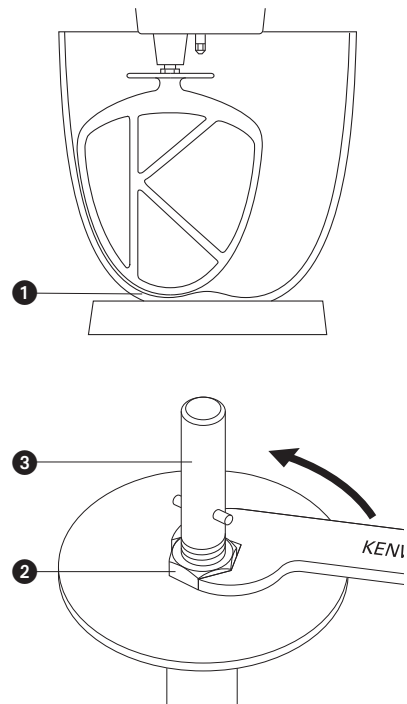
- 1 Staccare la spina.
- 2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
- 3 Abbassare la testa del mixer. Se occorre regolare lo scarto, sollevare la testa del mixer e rimuovere lo strumento. Idealmente, il frullino o la frusta devono **quasi** toccare il fondo del recipiente **1**.
- 4 Usando la chiave fornita, allentare a sufficienza il dado **2** per consentire la regolazione dell'alberino **3**. Per abbassare l'utensile verso il fondo del recipiente, ruotare in senso antiorario l'alberino. Per sollevare l'utensile allontanandolo dal fondo del recipiente, ruotare l'alberino in senso orario.
- 5 Ristringere il dado.
- 6 Montare l'utensile sul mixer e abbassare la testa dell'apparecchio. (Controllare la sua posizione – vedi i punti suddetti).
- 7 Se necessario, ripetere questa procedura fino a quando l'utensile è regolato in modo corretto. A questo punto, restringere a fondo il dado.

gancio impastatore – questo utensile è regolato in fabbrica e non dovrebbe essere necessario modificarne l'impostazione.

problema

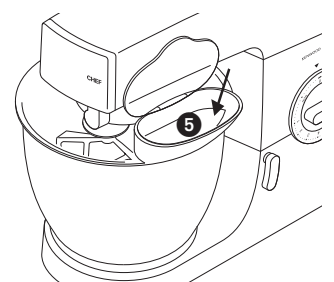
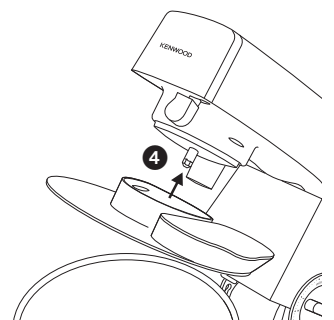
- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

soluzione • L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di protezione contro il sovraccarico, che lo ferma a prevenzione del danno. In questo caso, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa di corrente. Togliere parte degli ingredienti per ridurre il peso, poi lasciare spento l'apparecchio per qualche minuto. A questo punto rimettere la spina nella presa di corrente e rileselionare la velocità desiderata. Se l'apparecchio non si riaccende subito, lasciarlo spento per più tempo.



come montare ed usare il paraspruzzi (se in dotazione)

- 1 Sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
- 2 Montare il recipiente sulla base.
- 3 Spingere il paraspruzzi all'interno della parte inferiore della testa del mixer **4** in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.
- 4 Inserire l'utensile desiderato.
- 5 Abbassare la testa del mixer.
 - Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nel recipiente, dalla sezione incernierata del paraspruzzi **5**.
 - Non occorre togliere il paraspruzzi per cambiare gli utensili.
- 6 Per togliere il paraspruzzi, sollevare la testa del mixer e spostarlo verso il basso.



gli **accessori** disponibili

Per acquistare un accessorio non in dotazione, vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.

accessorio codice

sfogliatrice ① **AT970A**

torchio per la pasta
(non illustrati) usato insieme a
AT970A

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

accessorio per pasta ② **AT910** provvisto di trafilatura per maccheroni rigati

(è possibile installare 12 trafilature facoltative più un accessorio per fare i
biscotti)

grattugia a rulli ③ **AT643** con 5 tamburi

pressa per frutta ④ **AT644**

tritacarne ⑤ **AT950A** dotato di un mascherina fine, media e grossa, un
ugello per salsiccia piccolo e uno grande e un accessorio
per kebbe

macinagranaglie ⑥ **AT941A**

spremiagrumi ⑦ **AT312**

tagliaverdure a dischi ⑧ **AT340** comprende 7 lastre di taglio

frullatore ⑨ 1,5l acrilico **AT337**, 1,6 l vetro termoresistente **AT358**,
1,5l acciaio inox **AT339**

minisminuzzatore/macchino ⑩ **AT320A** con 4 vasetti in vetro e 4 coperchi

spremitore continuo ⑪ **AT641**

macchina per gelato ⑫ chef **AT956A**, MAJOR **AT957A**

pelapatate ⑬ chef **AT444**, MAJOR **AT445**

passapomodoro ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

recipienti di plastica ⑮ CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**

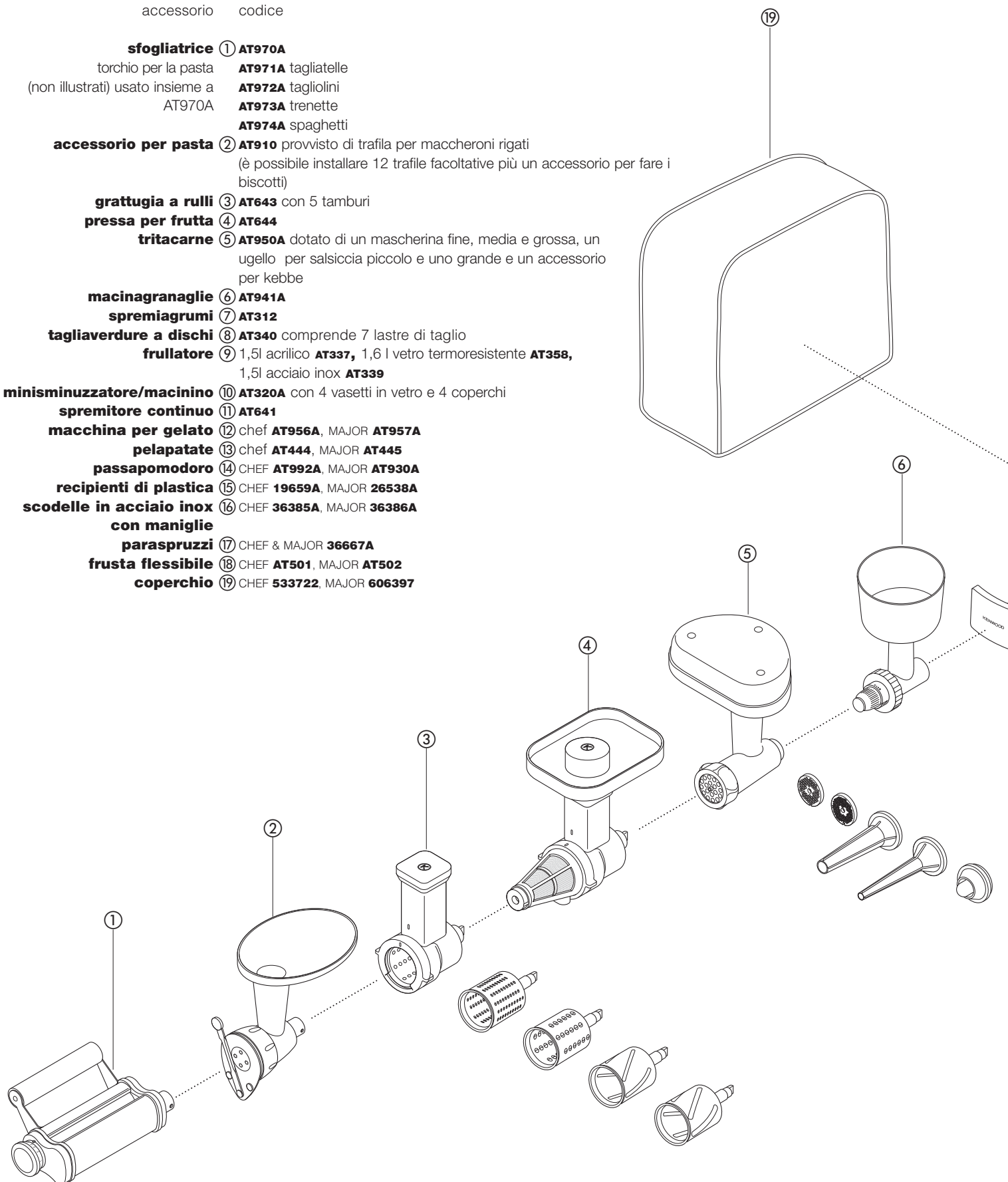
scodelle in acciaio inox ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

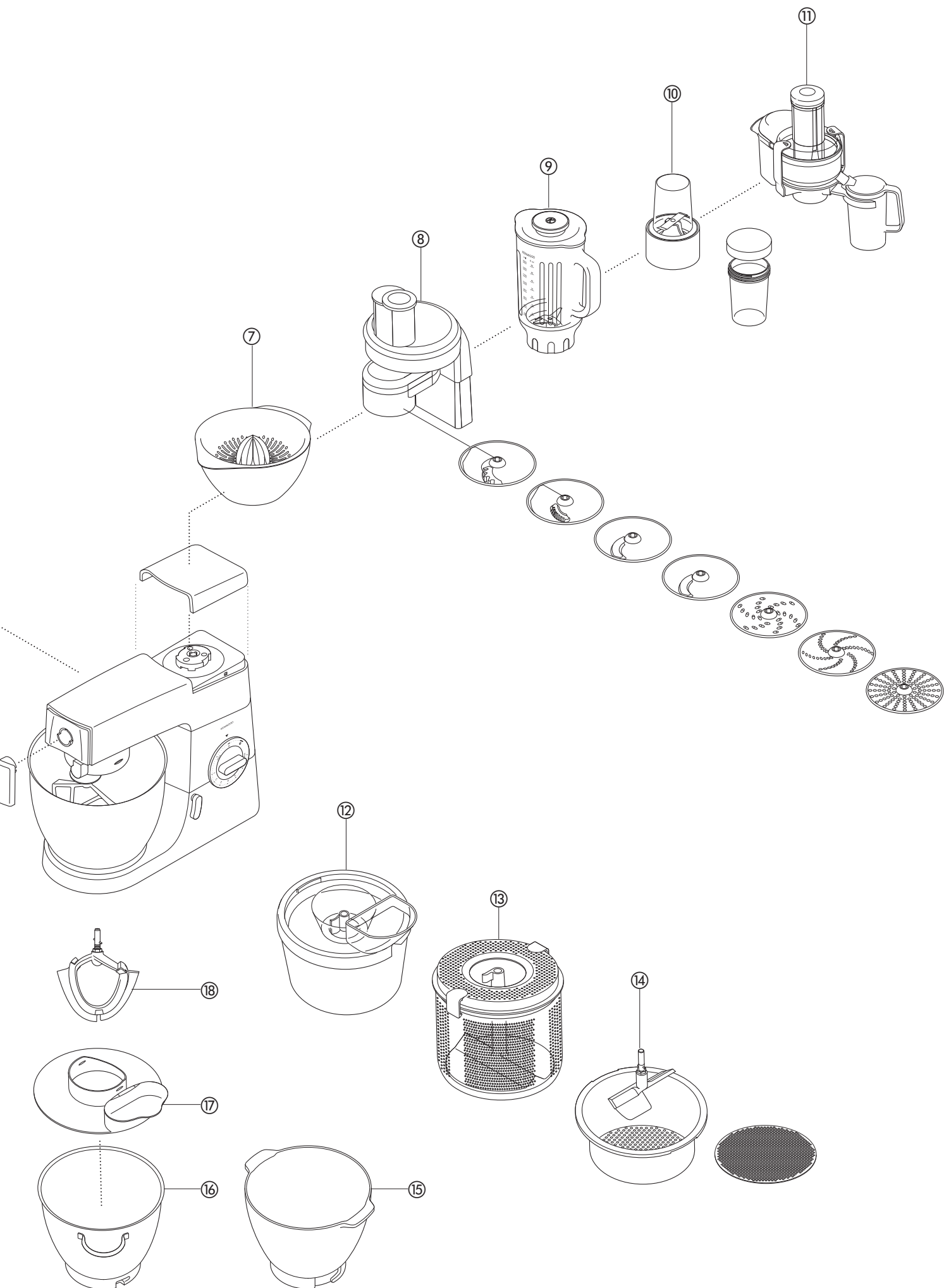
con maniglie

paraspruzzi ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**

frusta flessibile ⑱ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

coperchio ⑲ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegner sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Quando si usa l'**uscita 2** per la prima volta potrebbero esservi dei residui di grasso. Questo è perfettamente normale e basta pulire.

corpo motore, coperchi

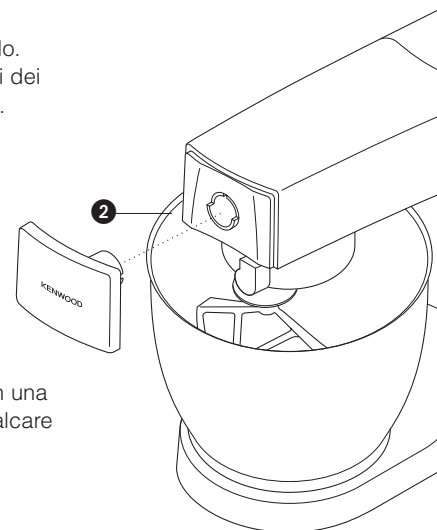
delle uscite

vaschetta

utensili

paraspuzzi

- Passare con un panno umido e asciugare.
- Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Lavare a mano e asciugare a fondo, oppure lavare in lavastoviglie. Assicurarsi sempre che i recipienti di plastica siano collocati comodamente nella lavastoviglie per evitare che si deformino.
- Se si dispone di un recipiente in acciaio inox, non pulirlo mai con una spugna metallica, una paglietta o candeggina. Rimuovere il calcare usando aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni tradizionali e a microonde).
- Lavare a mano e asciugare con cura o lavare in lavastoviglie.
- Lavare a mano e asciugare a fondo.



manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

ricette

Per la preparazione del pane, si vedano le importanti note a pagina 36.

- pane bianco** *impasto lievitato soffice*
- ingredienti
- 2,6kg di farina bianca di tipo normale
 - 1,3 litri di latte
 - 300gr di zucchero
 - 450gr di margarina
 - 100gr di lievito di birra fresco oppure 50gr di lievito secco
 - 6 uova sbattute
 - 5 pizzichi di sale
- La quantità indicata si riferisce alla serie KM630/KM650. Per la serie KM330/KM350 dimezzare le quantità e aggiungere la farina tutta in una volta**
- procedimento
- 1 Fare sciogliere la margarina nel latte e portare a una temperatura di 43°C.
 - 2 Se si usa il **lievito di birra in polvere** (il tipo che deve essere ricostituito): versarlo nel recipiente insieme allo zucchero e al latte. Lasciar riposare per circa 10 minuti finché il composto appare schiumoso.
Se si usa il **lievito di birra fresco**: sbriciolatelo nella farina
Se si usano **altri tipi di lievito**: seguire le indicazioni del produttore.
 - 3 Versare il latte nel recipiente. Poi aggiungere le uova sbattute e 2kg di farina.
 - 4 Miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per un altro minuto. Staccare l'impasto dal recipiente.
 - 5 Aggiungere il sale e la rimanente farina e miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per 2 - 3 minuti, fino a quando l'impasto non appare morbido e ben amalgamato.
 - 6 Riempire a metà alcune teglie imburrate di 450gr, oppure formare panini. Ora coprire con un panno e lasciare l'impasto in ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
 - 7 Cuocere in forno a 200°C per 20 - 25 minuti (*per le pagnotte*) o per 15 minuti (*per i panini*).
 - 8 A cottura ultimata il pane dovrebbe produrre un suono sordo se battuto sul fondo.
- Con questa miscela si ottengono circa 10 pagnotte.

- torta di fragole e albicocche**
- ingredienti: base
- 3 uova
 - 75gr di zucchero raffinato
 - 75gr di farina bianca
- ripieno e decorazione
- 150ml di panna da cucina
 - zucchero - secondo i gusti
 - 225gr di fragole
 - 225gr di albicocche
- procedimento
- 1 Tagliare a metà le albicocche ed asportare i noccioli. Cuocere a fuoco lento in poca acqua, aggiungendo zucchero secondo i gusti, fino a quando non si ammorbidiscono.
 - 2 Lavare e tagliare a metà le fragole.
 - 3 Per fare la torta di base, montare le uova e lo zucchero alla velocità massima, fino a quando la miscela non appare densa e di colore molto chiaro.
 - 4 Estrarre il recipiente e il frullino. Incorporare a mano la farina, servendosi di un grosso cucchiaio metallico – fare attenzione a mantenere leggero il pan di spagna.
 - 5 Versare la miscela in due teglie di 18cm imburrate e rivestite di carta oleata.
 - 6 Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti circa, fino a quando la torta non risulta elastica al tocco.
 - 7 Capovolgere la torta su un piano a grata.
 - 8 Montare la panna a velocità massima, fino a quando non si indurisce. Aggiungere zucchero secondo i gusti.
 - 9 Tagliare a pezzetti le albicocche e un terzo delle fragole, quindi unirle a metà della panna.
 - 10 Spalmare questo impasto su una delle torte di base e poi ricoprirla con la seconda torta.
 - 11 Spalmare il resto della panna sulla torta e decorare con le rimanenti fragole.

ricette (*continuazione*)

meringhe

- ingredienti
- 4 albumi
 - 250gr di zucchero a velo setacciato
- procedimento
- 1 Rivestire la teglia di carta antiaderente per cottura al forno.
 - 2 Montare gli albumi con lo zucchero a velocità massima, per circa 10 minuti, fino a quando la miscela non produce un effetto onda.
 - 3 Versare la miscela sulla teglia (oppure usare una siringa con bocchetta di 2,5cm a stella).
 - 4 Cuocere in forno a 110°C per circa 4 - 5 ore, fino a quando le meringhe non sono solide e croccanti. Se iniziano a dorarsi, lasciare accostato lo sportello del forno.
- Conservare le meringhe in un contenitore a tenuta stagna.

pasta frolla

- ingredienti
- 450gr di farina, setacciata insieme al sale
 - 5ml (1 cucchiaino) di sale
 - 225gr di strutto (miscelare strutto e margarina direttamente dal frigorifero)
 - Circa 80ml (4 cucchiaini) di acqua
- consiglio
- Non miscelare eccessivamente gli ingredienti.
- procedimento
- 1 Versare la farina nel recipiente. Tagliare a cubetti lo strutto e aggiungerlo alla farina.
 - 2 Miscelare a velocità 1 fino a quando l'impasto non assume la consistenza di briciole di pane. Fermarsi prima che l'impasto appaia unto.
 - 3 Aggiungere l'acqua e miscelare a velocità massima. Fermarsi non appena l'acqua è stata incorporata nell'impasto.
 - 4 Cuocere a circa 200°C, a seconda del ripieno desiderato.

minestra di carote e coriandolo

- ingredienti
- 25g di burro
 - 1 cipolla spezzettata
 - 1 spicchio d'aglio schiacciato
 - 480 g di carote tagliate a cubetti di 1,5 cm per una caraffa da 1,2 l
 - 600 g di carote tagliate a cubetti di 1,5 cm per una caraffa da 1,5 l
 - brodo freddo di pollo
 - 10-15ml (2-3 cucchiaini) di coriandolo tritato
 - sale e pepe
- procedimento
- 1 Sciogliere il burro in una pentola, quindi aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere a fuoco lento.
 - 2 Versare le carote nel frullatore, aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere brodo a sufficienza per arrivare al livello massimo 1,2 o 1,5 indicato sulla caraffa. Inserire il coperchio e il tappo riempitore.
 - 3 Frullare alla velocità massima per 5 secondi (per ottenere una minestra densa), oppure più a lungo (per una minestra meno densa).
 - 4 Versare la miscela in una pentola, poi aggiungere il coriandolo, condire e sobbollire la minestra per 30 – 35 minuti, oppure fino a cottura ultimata.
 - 5 Aggiungere altro sale, pepe o brodo, secondo le preferenze.

GARANZIA E SERVIZI DI ASSISTENZA

1. KENWOOD garantisce ai propri clienti l'applicazione di tutti i diritti contenuti nella Direttiva Europea 1999/44/CE sulla vendita dei beni di consumo, nonché dei diritti previsti dalle norme nazionali in materia.

In particolare sono coperti da garanzia tutti i possibili difetti di conformità e di fabbricazione presenti nel prodotto al momento della vendita che si manifestino nei primi 2 anni dalla data di acquisto.

2. Per il primo anno il cliente KENWOOD goderà pienamente dei diritti sopra indicati senza dover dimostrare l'esistenza del difetto di conformità o di fabbricazione al momento della vendita.
3. La conformità del prodotto verrà ripristinata dalla KENWOOD senza alcun onere per il cliente per manodopera e materiale nonché per le spese di intervento del tecnico a domicilio, limitatamente ai prodotti per i quali tale servizio sia previsto.
4. Per esercitare i diritti di cui sopra il cliente dovrà rivolgersi alla rete dei Centri Assistenza Autorizzati KENWOOD (contattare il numero verde sottoindicato) ed esibire unitamente al presente "certificato" un documento valido ai fini fiscali e rilasciato dal rivenditore e comprovante la data di acquisto del prodotto.
5. I diritti di cui ai punti 1, 2, 3 non si applicano ai seguenti casi :
 - Difetti causati da utilizzi non previsti nel libretto di istruzione che costituisce parte integrante del contratto di vendita.
 - Difetti causati da rotture accidentali, incuria, manomissione da parte di terzi non autorizzati, utilizzo di ricambi non originali.
6. Non sono da intendersi come prestazioni in garanzia gli interventi inerenti l'installazione, l'allacciamento agli impianti di alimentazione e le manutenzioni citate nel libretto delle istruzioni. Altresì viene escluso dalla garanzia il ricambio dei materiali di consumo (es. filtri, spazzole ecc.).
7. La KENWOOD declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto di istruzioni e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.



KENWOOD

Via Lodovico Seitz, 47
31100 Treviso - Italia

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

veiligheid

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijdt, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en vaste accessoires.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter, wanneer deze ingeschakeld is, en houd hem buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'onderhoud en klantenservice'.
- Laat de mixer nooit werken wanneer de kop omhoog gericht is.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Pas op bij het optillen van dit toestel, want het is zwaar. Zorg bij het tillen dat de arm is vergrendeld en dat de kom, gereedschappen, deksels op aansluitpunten en het snoer veilig zijn aangebracht en opgeborgen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- Controleer of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als die op het typeplaatje.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.

- 1 Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- 2 Verwijder alle verpakking en labels.
- 3 Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf 'onderhoud en reiniging'.

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

uw Kenwood keukenmachine

accessoires openingen ① hoge snelheidsaansluitpunt

② lage snelheidsaansluitpunt

③ fitting voor hulpstukken

de mixer ④ mixerkop

⑤ palletje voor aansluitpunt

⑥ kom

⑦ basisplaat voor kom

⑧ hefhendel voor

⑨ aan/uit -en snelheidsschakelaar

⑩ motorblok

⑪ K-klopper

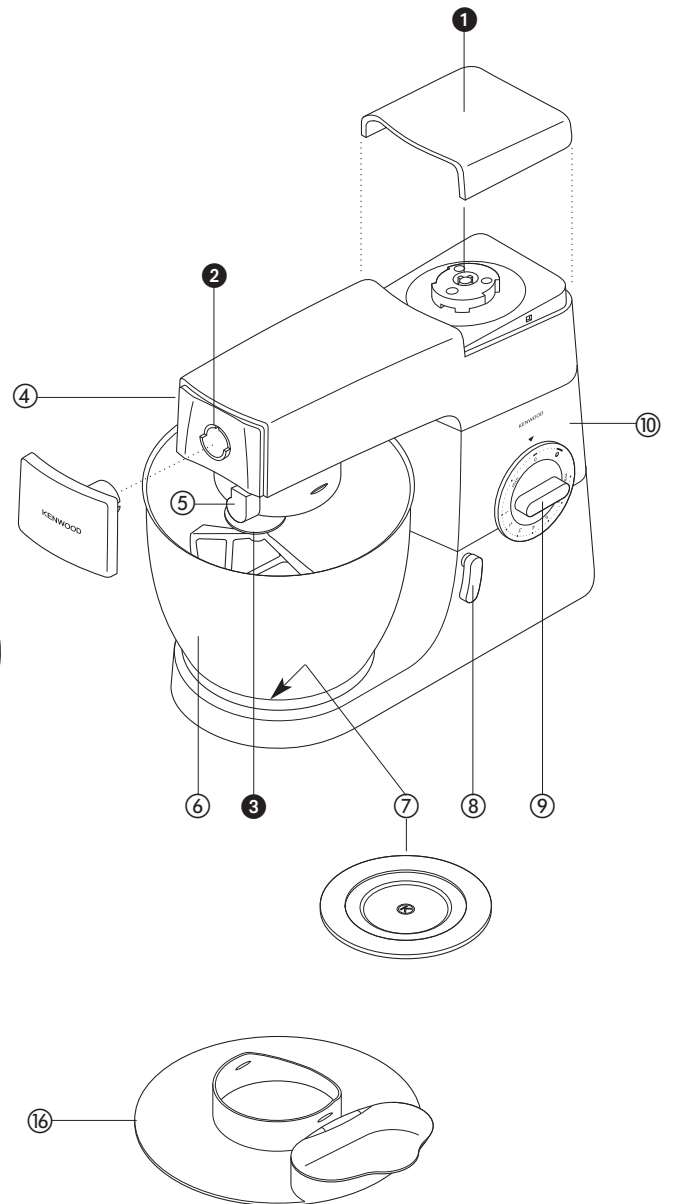
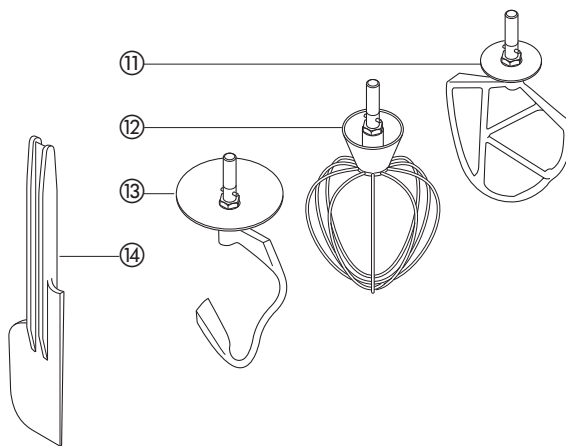
⑫ garde

⑬ deeghaak

⑭ spatel

⑮ moersleutel

⑯ spatdeksel (indien meegeleverd)



de mixer

gebruik van de mix-accessoires

- K-klopper • Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, glazuur, vullingen, soezen en aardappelpuree.
- garde • Voor eieren, room, beslag, vetarm biscuitdeeg, schuimgebak, kwarktaart, mousses en soufflés. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (ei, vet en suiker), aangezien deze hierdoor beschadigd kan raken.
- deeghaak • Voor gistmengsels.

gebruik van uw mixer

- 1 Draai de hefhandel voor de kop naar rechts ① en licht de kop van de mixer op tot hij vastklikt.
Zorg dat de basisplaat van de kom goed is bevestigd met het **(K)** symbool naar boven.
- aanbrengen van een hulpstuk 2 Duw de accessoire omhoog tot hij stopt ② en draai hem vervolgens.
- 3 Zet de kom op de basisplaat, druk hem naar beneden en draai hem naar rechts ③
- 4 Til de mixerkop enigszins op; draai de hefhandel voor de kop naar links en laat de mixerkop zakken tot hij vastklikt.
- 5 Zet de machine aan door de snelheidsschakelaar op de gewenste stand te zetten.
 - Draai naar stand **(P)** voor korte pulsen.
- verwijderen van een hulpstuk 6 Zet het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- 7 Draaien en verwijderen.

- tips
- Schakel het apparaat regelmatig uit en schraap de kom met de spatel schoon.
 - Voor het kloppen kunt u het beste eieren op kamertemperatuur gebruiken.
 - Controleer voordat u eiwitten gaat kloppen of er geen vet of eigeel op de garde of in de kom zit.
 - Gebruik koude ingrediënten voor het deeg, tenzij in uw recept iets anders staat.

belangrijk voor het maken van brood

- important
- Overschrijd nooit de hieronder aangegeven maximale hoeveelheden, omdat de machine hierdoor overbelast raakt.
 - Als u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel hem dan uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in twee keer.
 - Het mixen gaat gemakkelijker als u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doet.

maximale hoeveelheden

	CHEF	MAJOR
kruimeldeeg	• hoeveelheid meel 680 g	hoeveelheid meel 910 g
stijf gistdeeg	• hoeveelheid meel 1,36 kg	hoeveelheid meel 1,5 kg
Brits	• totaal 2,18 kg	totaal 2,4 kg
zacht gistdeeg	• hoeveelheid meel 1,3 kg	hoeveelheid meel 2,6 kg
continentaal	• totaal 2,5 kg	totaal 5 kg
vruchtencake	• totaal 2,72 kg	totaal 4,55 kg
eiwit	• 12	16

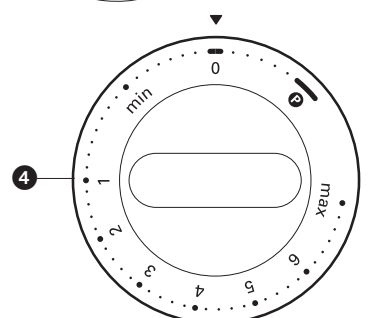
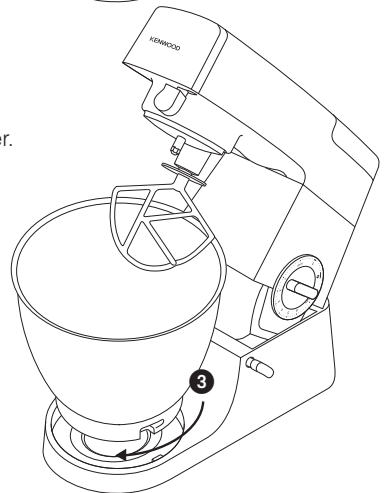
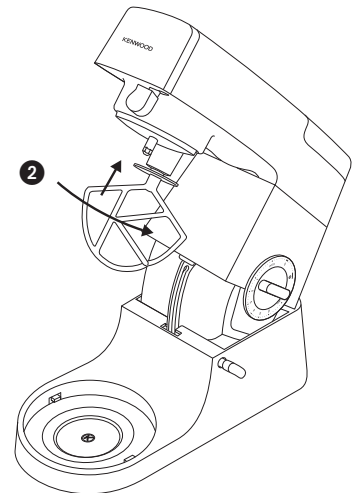
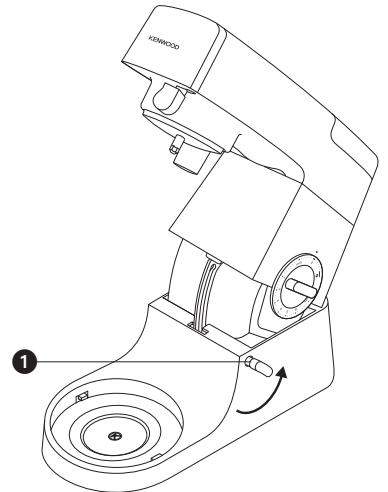
snelheidsschakelaar ④

- K-klopper • **vet en suiker kloppen** begin op min, geleidelijk verhogen tot 'max'.
- **eieren tot een roomachtig mengsel kloppen** 4 – 'max'.
- **bloem, fruit, enz, in een mengsel vouwen** min – 1
- **kant-en-klaar cakemeel** begin op min. snelheid, geleidelijk opvoeren tot max.
- **vet in bloem wrijven** min – 2
- garde • geleidelijk verhogen tot 'max'.
- deeghaak • begin op 'min', en verhoog geleidelijk tot stand 1.

belangrijk

Zorg dat er geen hulpstukken in de kom zijn aangebracht of opgeslagen als andere aansluitpunten worden gebruikt.

zie pagina 50 voor **reiniging**



oplossen van problemen

probleem:

- De garde of de K-klopper slaat tegen de bodem van de kom of reikt niet tot aan de ingrediënten op de bodem van de kom.

oplossing • Stel de hoogte met de meegeleverde moersleutel bij. Ga als volgt te werk:

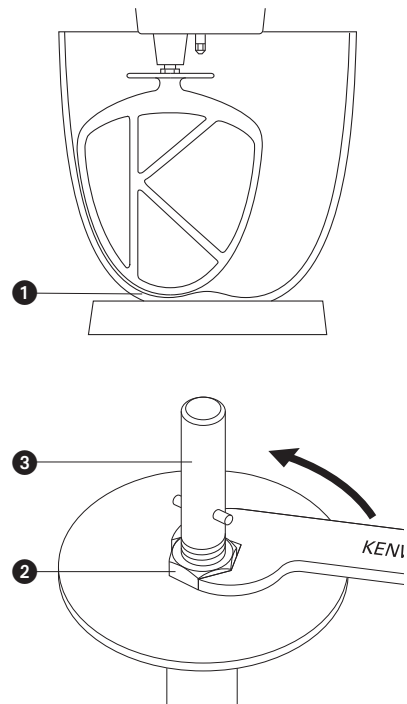
- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Breng de mixerkop omhoog en breng de garde of klopper aan.
- 3 Laat de kop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, tilt u de mixerkop op en verwijdert het hulpstuk. Voor de beste prestaties moet de klopper of de K-klopper de bodem van de kom **bijna** aanraken **1**.
- 4 Gebruik de meegeleverde sleutel om de moer **2** voldoende los te draaien en de steel bij te stellen **3**. Om het hulpstuk dicht bij de bodem van de kom te krijgen, draait u de steel naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de steel naar rechts.
- 5 Draai de moer weer vast.
- 6 Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie, zie bovenstaande punten).
- 7 Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.

deeghaak – dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en hoeft verder niet te worden aangepast.

probleem

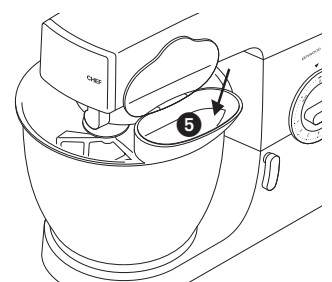
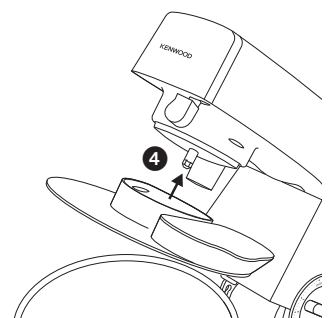
- De mixer stopt tijdens het gebruik.

oplossing • De mixer is voorzien van een overbelastingsbeveiliging en zal bij overbelasting stoppen om de machine te beschermen. Als dit gebeurt, schakelt u de machine uit en neemt de stekker uit het stopcontact. Verwijder een deel van de ingrediënten om de belasting te verlagen en laat de mixer een paar minuten staan. Steek de stekker weer in het stopcontact en kies opnieuw de snelheid. Als de mixer niet onmiddellijk opnieuw start, laat u hem wat langer staan.



aanbrengen en gebruik van het spatdeksel (indien meegeleverd)

- 1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
 - 2 Plaats de kom op de basisplaat.
 - 3 Monteer het spatdeksel onderaan de mixerkop **4**, tot hij goed vast zit. Het scharnier bevindt zich zoals op de afbeelding staat aangegeven.
 - 4 Monteer het gewenste hulpstuk.
 - 5 Laat de mixerkop zakken.
- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten rechtstreeks aan de kom toevoegen via het scharnierende deel van het spatdeksel **5**.
 - U hoeft het spatdeksel niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.
- 6 Verwijder het spatdeksel door de mixerkop omhoog te halen en het deksel ervan af te schuiven.

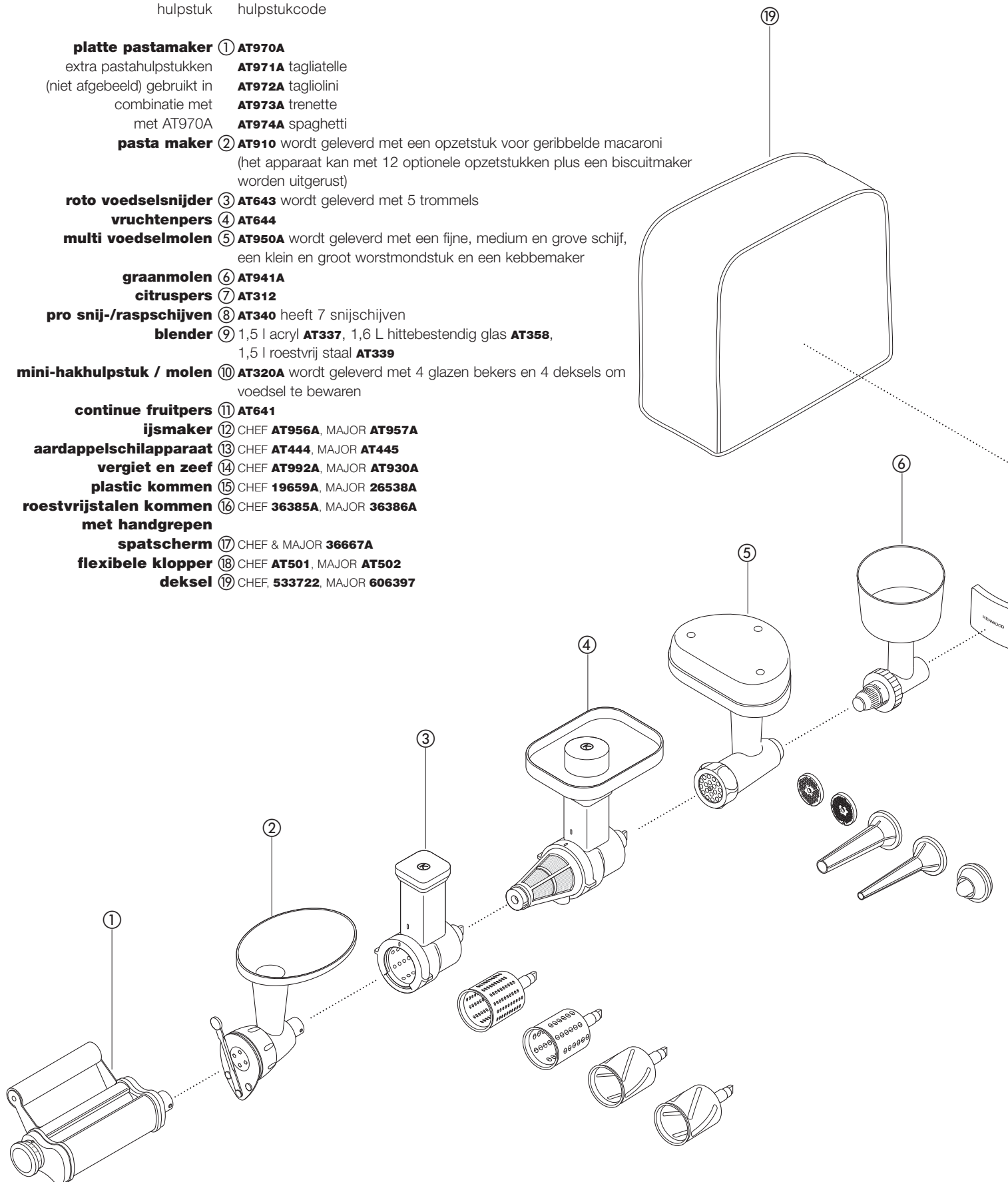


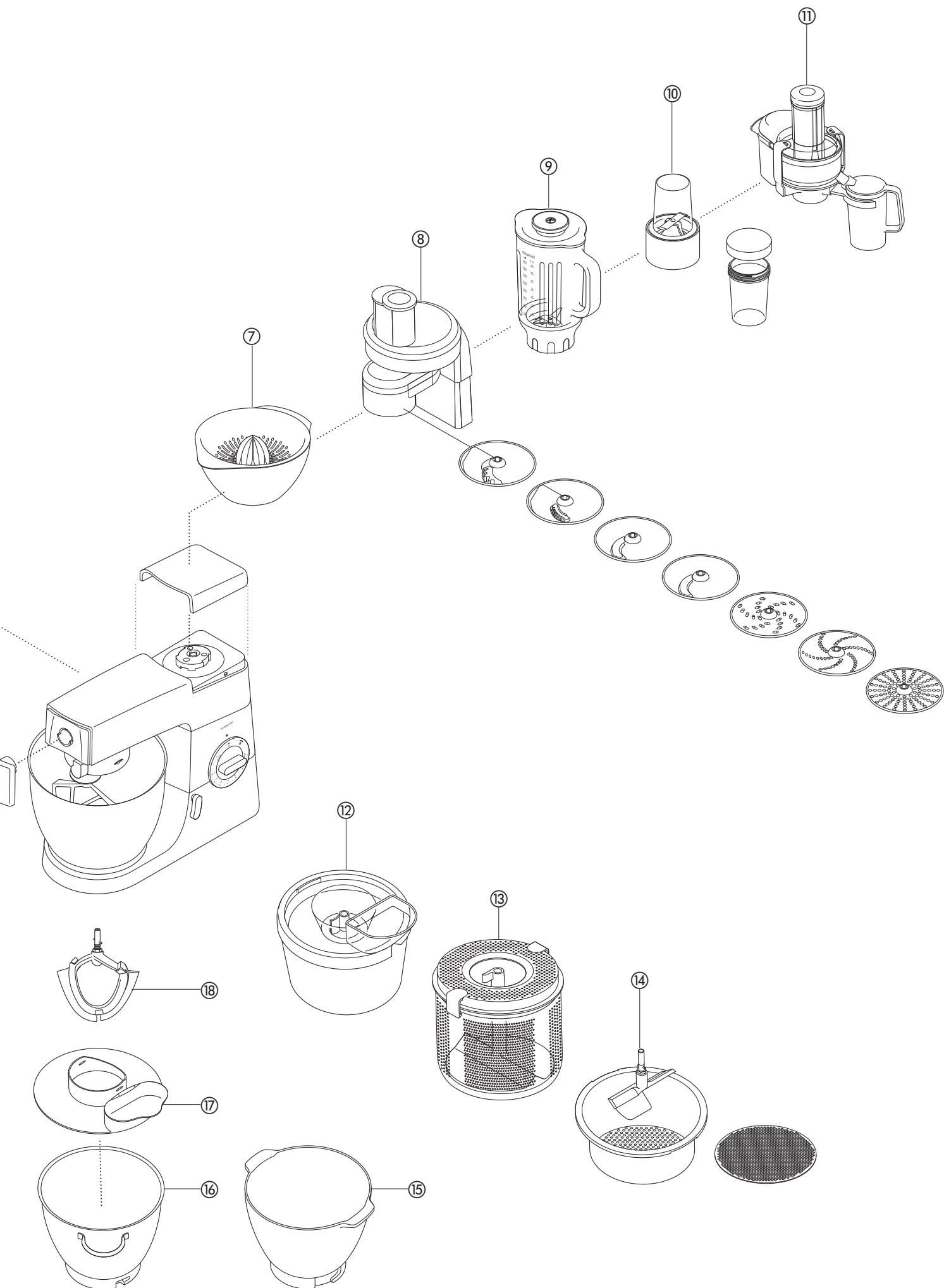
verkrijgbare **accessoires**

Als u een hulpstuk wilt aanschaffen dat niet bij uw apparaat meegeleverd is, kunt u de sectie service en onderhoud raadplegen.

hulpstuk hulpstukcode

- platte pastamaker** ① **AT970A**
 extra pastahulpstukken **AT971A** tagliatelle
 (niet afgebeeld) gebruikt in **AT972A** tagliolini
 combinatie met **AT973A** trenette
 met AT970A **AT974A** spaghetti
- pasta maker** ② **AT910** wordt geleverd met een opzetstuk voor geribbelde macaroni
 (het apparaat kan met 12 optionele opzetstukken plus een biscuitmaker
 worden uitgerust)
- roto voedselsnijder** ③ **AT643** wordt geleverd met 5 trommels
- vruchtenpers** ④ **AT644**
- multi voedselmolen** ⑤ **AT950A** wordt geleverd met een fijne, medium en grove schijf,
 een klein en groot worstmondstuk en een kebbemaker
- graanmolen** ⑥ **AT941A**
- citruspers** ⑦ **AT312**
- pro snij-/raspschijven** ⑧ **AT340** heeft 7 snijschijven
- blender** ⑨ 1,5 l acryl **AT337**, 1,6 L hittebestendig glas **AT358**,
 1,5 l roestvrij staal **AT339**
- mini-hakhulpstuk / molen** ⑩ **AT320A** wordt geleverd met 4 glazen bekertjes en 4 deksels om
 voedsel te bewaren
- continue fruitpers** ⑪ **AT641**
- ijsmaker** ⑫ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- aardappelschilapparaat** ⑬ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- vergiet en zeef** ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- plastic kommen** ⑮ CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**
- roestvrijstalen kommen** ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- met handgrepen**
- spatscherm** ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**
- flexibele klopper** ⑱ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- deksel** ⑲ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





reiniging en service

Onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
- Er kan wat vet vrijkomen bij het **aansluitpunt 2** wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Dit is normaal - u kunt het gewoon wegvegen.

motorblok, afdekkingen
op aansluitpunten

- Schoonvegen met een vochtige doek, daarna afdrogen.
- Gebruik geen schuurmiddelen en dompel het motorblok nooit onder in water.

mixerkom

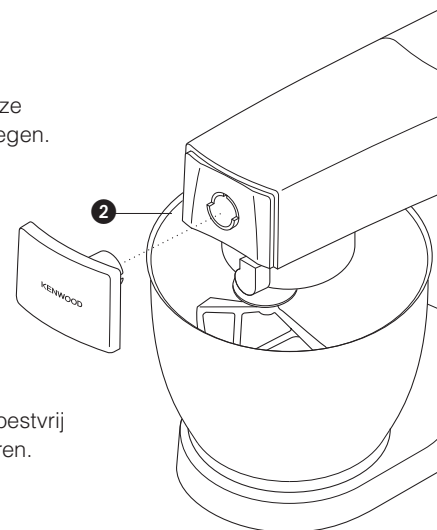
- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen. Zorg er altijd voor dat de kommen genoeg ruimte hebben in de afwasmachine, zodat ze niet vervormd worden.
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel om een roestvrij stalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van warmtebronnen houden (kooktoestellen, ovens, magnetrons).

hulpmiddelen

- Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen.

spatdeksel

- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen.



onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie
- kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

recepten

Zie paragraaf 'belangrijk voor het maken van brood' (blz.46)

withbrood *zacht gistdeeg*

- ingrediënten
- 2,6kg normaal ongemengd deeg
- Deze hoeveelheid geldt voor de KM630/KM650 modellen.**
- Voor de KM330/KM350 modellen halveert u de hoeveelheden en voegt u alle bloem in één keer toe**
- bereiding
- 1,3 liter melk
 - 300g suiker
 - 450g margarine
 - 100g verse gist of 50g gedroogde gist
 - 6 geklopte eieren
 - 5 snuifjes zout
- 1 Laat de margarine smelten in de melk en verwarm het mengsel tot 43°C.
 - 2 **gedroogde gist** (moet nog opgelost worden): voeg de gist en de suiker aan de melk toe en laat het mengsel 10 minuten staan, totdat het schuimig wordt.
verse gist: kruimel de gist in het meel en voeg suiker toe.
andere soorten gist: volg de instructies van de fabrikant.
 - 3 Giet de melk in een kom. Voeg de geklopte eieren en 2kg meel toe.
 - 4 Mix gedurende 1 minuut op de minimumsnelheid, vervolgens nog een minuut op snelheid 1. Schraap opspattend deeg omlaag.
 - 5 Voeg het overgebleven meel toe en meng gedurende 1 minuut op de laagste stand. Meng vervolgens gedurende 2 - 3 minuten op stand 1, totdat het deeg soepel is en er geen klonten meer in zitten.
 - 6 Vul enkele ingevette bakblikken van 450g tot de helft met het deeg, of maak er broodjes van. Leg er een theedoek overheen en laat het deeg in een warme ruimte staan, totdat het volume verdubbeld is.
 - 7 Bak gedurende 20 - 25 minuten op 200°C, stand 6 voor gasovens, voor een brood, ofwel gedurende 15 minuten voor broodjes.
 - 8 Als het brood klaar is, moet het hol klinken wanneer u op de onderkant klopt.
- Goed voor ongeveer 10 broden.

aardbeien en abrikozen taart

- ingrediënten: deeg
- 3 eieren
 - 75g strooisuiker
 - 75g ongemengd meel
- vulling en versiering
- 150ml dikke room
 - Suiker naar smaak
 - 225g aardbeien
 - 225g abrikozen
- bereiding
- 1 Snijd de abrikozen in tweeën en haal de pitten eruit. Kook ze op een zacht pitje in een heel klein beetje water. Voeg suiker naar smaak toe, totdat ze zacht zijn.
 - 2 Was de aardbeien en snijd ze in tweeën.
 - 3 Voor het maken van het deeg: klop de eieren en de suiker op de hoogste snelheid, totdat een vast wit mengsel ontstaat.
 - 4 Verwijder de kom en de garde. Schep de bloem handmatig door het mengsel met een grote metalen lepel – doe dit voorzichtig om het deeg luchtig te houden.
 - 5 Doe het mengsel in 2 ingevette bakblikken van 18cm.
 - 6 Bak gedurende ongeveer 20 minuten op 180°C, stand 4 voor gasovens, totdat de cake terugveert als u er voorzichtig op drukt.
 - 7 Laat de cake afkoelen op een rooster.
 - 8 Klop de room op de hoogste snelheid, totdat deze stijf is. Voeg suiker naar smaak toe.
 - 9 Snijd de abrikozen en een derde van de aardbeien in grote stukken. Doe ze door de helft van de room.
 - 10 Verdeel het mengsel over een van de deeglagen en leg er een andere deeglaag overheen.
 - 11 Verdeel de overgebleven room over de bovenste laag en versier de taart met de resterende aardbeien.

recepten

schuimgebakjes

- ingrediënten
- wit van 4 eieren
 - 250g gezeefde strooisuiker
- bereiding
- 1 Smeer uw bakschaal in, zodat de gebakjes niet vastplakken.
 - 2 Klop het eiwit en de suiker stijf gedurende 10 minuten op de hoogste stand.
 - 3 Schep het mengsel op de bakplaat (of gebruik een spuitzak met een tuit van 2,5cm doorsnee).
 - 4 Bak gedurende ongeveer 4 - 5 minuten op 110°C, stand ¼ voor gasovens, totdat de gebakjes stevig en krokant zijn. Als ze bruin beginnen te worden, zet de ovendeur dan een beetje open.
- Bewaar de schuimgebakjes in een luchtdicht bakje.

Pastei van korstdeeg

- ingrediënten
- 450g meel, samen met het zout gezeefd.
 - 5ml (één theelepel) zout
 - 225g vet (meng varkensvet en koude margarine)
 - Ongeveer 80ml water
- Tip
- Mix het mengsel niet te lang.
- bereiding
- 1 Doe het meel in de kom. Snijd het vet in blokjes en voeg het toe aan het meel.
 - 2 Mix op snelheid 1 totdat het mengsel lijkt op broodkruimels. Stop voordat het er vet begint uit te zien.
 - 3 Voeg het water toe en meng op de laagste snelheid. Stop zo gauw als het water helemaal opgenomen is.
 - 4 Bak op ongeveer 200°C, stand 6 voor gasovens, afhankelijk van de vulling.

wortel/koriander-soep

- ingrediënten
- 25 g boter
 - 1 fijngesneden ui
 - 1 teentje verbrijzelde knoflook
 - 480 gr wortelen, in blokjes van 1,5 cm, voor een 1,2 l kom
 - 600 gr wortelen, in blokjes van 1,5 cm, voor een 1,5 l kom
 - koude kippenbouillon
 - 10-15 ml gemalen koriander
 - zout en peper
- methode
- 1 Smelt de boter in een pan, voeg de ui en knoflook toe en bak totdat ze zacht zijn.
 - 2 Doe de wortelen in de kom, voeg er de uit en de knoflook aan toe. Giet er de bouillon bij, maximaal 1,2 of 1,5 liter, zoals aangegeven op de kom. Plaats het deksel en de vuldop goed op de machine.
 - 3 Meng gedurende 5 seconden op maximumsnelheid voor een grove soep of langer voor een fijnere soep.
 - 4 Breng het mengsel over naar een pan, voeg de koriander en kruiden toe en laat de soep gedurende 30 tot 35 minuten sudderen of totdat de soep gaar is.
 - 5 Voeg naar wens meer kruiden en extra vloeistof toe.

conozca su robot de cocina Kenwood

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar utensilios/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora con el cabezal levantado.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, las tapas de los accesos de salida y el cable estén sujetos antes de levantarlo.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufarlo

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior de su aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

antes de usarlo por primera vez

- 1 Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- 2 Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- 3 Lave las piezas: ver ‘mantenimiento y limpieza’.

conozca su robot de cocina Kenwood

conozca su robot de cocina Kenwood

salidas de los accesorios

① salida de alta velocidad

② salida de baja velocidad

③ enchufe de los utensilios

la mezcladora ④ cabezal de la mezcladora

⑤ colector de salida

⑥ bol

⑦ base de apoyo del bol

⑧ palanca para levantar el cabezal

⑨ botón de velocidades y de encendido / apagado

⑩ unidad de potencia

⑪ batidor K

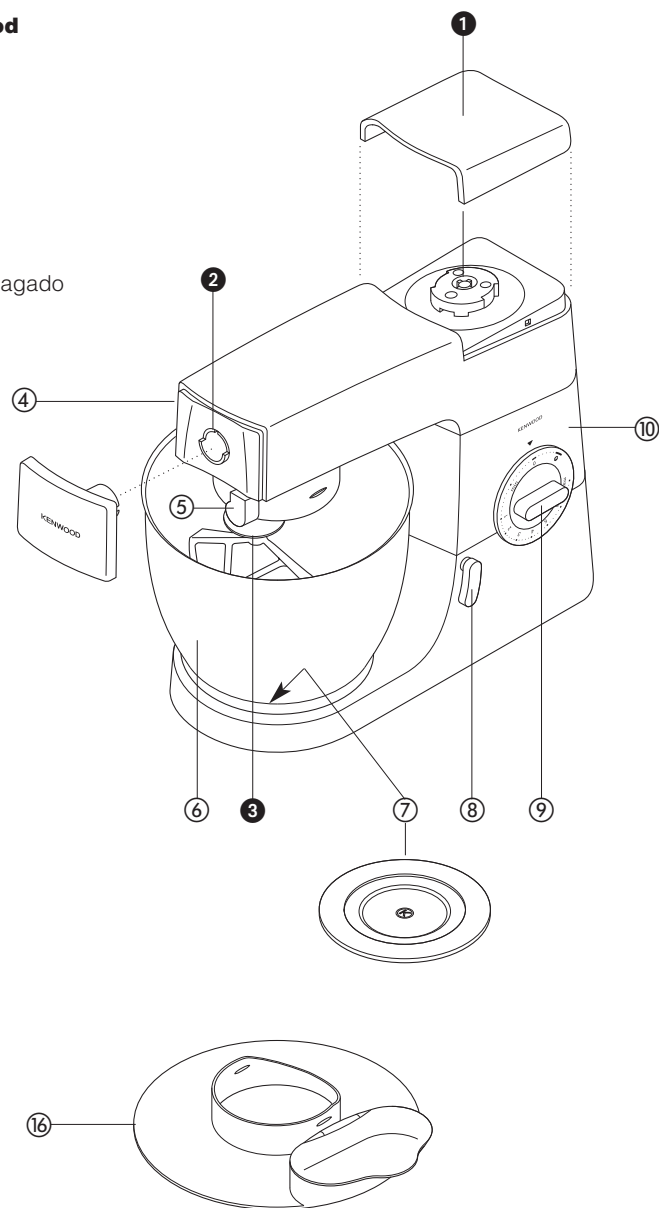
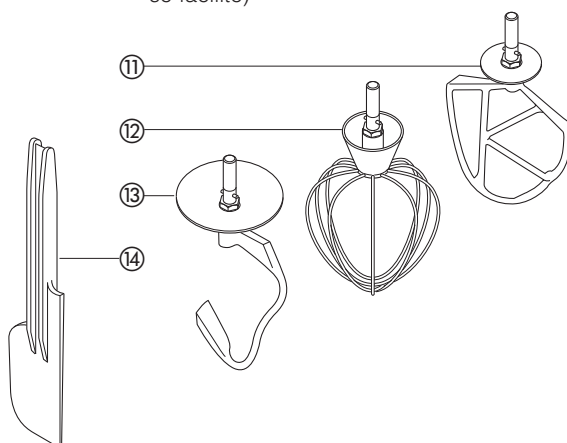
⑫ batidor de varillas

⑬ gancho para amasar

⑭ espátula

⑮ llave inglesa

⑯ antisalpicaduras (en caso de que se facilite)

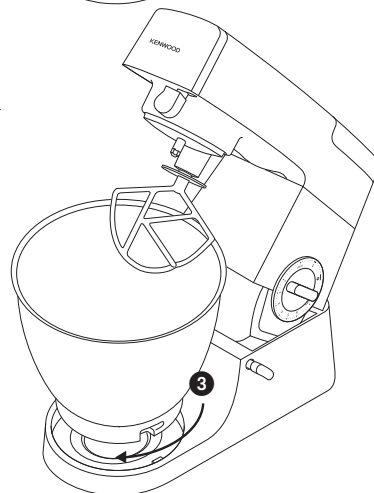
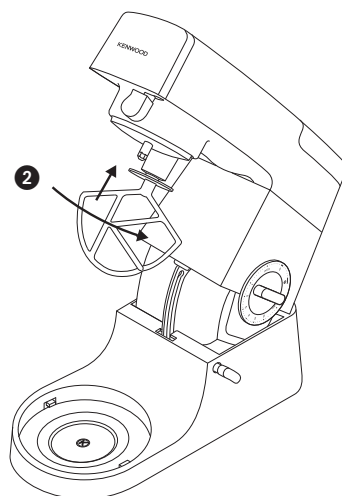
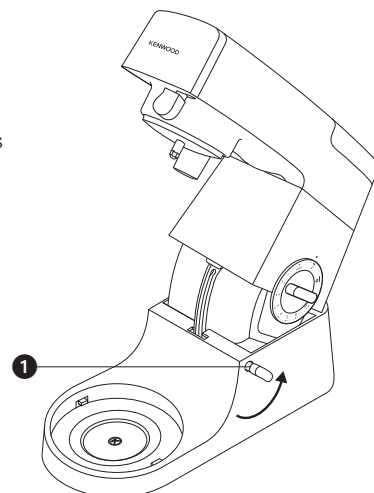


la mezcladora

- los utensilios para mezclar y algunos de sus usos**
- batidor K • Para hacer tartas, galletas, pastas, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.
 - batidor de varillas • Para batir huevos, nata, batidos, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés. No lo utilice para batir masas pesadas (por ejemplo, batir manteca y azúcar), ya que podría dañarlo
 - gancho para amasar • Para las mezclas con levadura.

para usar la mezcladora

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj **1** y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
Compruebe que la base de apoyo del bol esté correctamente colocada con el símbolo **K** hacia arriba.
 - 2 Empuje hacia arriba hasta que pare **2** luego gire.
 - 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj **3**
 - 4 Levante un poco el cabezal de la mezcladora; a continuación, gire la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
 - 5 Encienda el aparato girando el interruptor de velocidad hasta el ajuste deseado.
 - Cambie al ajuste acción intermitente **P** para ráfagas cortas.
 - 6 Desconecte y desenchufe el aparato después de su uso.
 - 7 Gire y retire.
- Para insertar un utensilio
- Para quitar un utensilio



- Consejos**
- Apáguela y rasque el bol con la espátula con regularidad.
 - Se baten mejor los huevos a temperatura ambiente.
 - Antes de batir claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa o yema de huevo en la batidora de varillas o en el bol.
 - Utilice ingredientes fríos para las pastas a no ser que su receta indique lo contrario.

puntos para hacer pan

- importante**
- Nunca exceda la capacidad máxima que se indica abajo-sobrecargará el aparato.
 - Si oye que el aparato se ahoga, desconéctelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.
 - Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

capacidad máxima

CHEF

MAJOR

- pasta quebradiza** • Peso de la harina: 680g
- masa con levadura dura** • Peso de la harina: 1,36kg
- tipo británico • Peso total: 2,18kg
- masa con levadura blanda** • Peso de la harina: 1,3kg
- tipo continental • Peso total: 2,5kg
- mezcla para pastel** • Peso total: 2,72kg
- de frutas** • 12
- claras de huevos** • 16

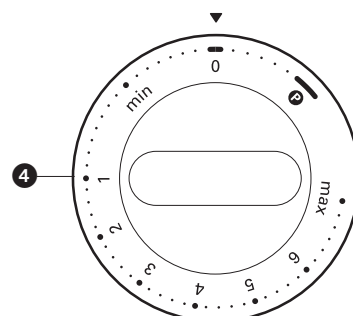
velocidades **4**

- batidor K • **batir manteca y azúcar** empiece con min y aumente gradualmente hasta 'max'.
- **batir huevos en mezclas cremosas** 4 – 'max'.
- **mezclar harina, frutas, etc.** Min – 1.
- **mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel** empiece con velocidad min y aumente gradualmente hasta max.
- **mezclar manteca y harina** min. – 2
- batidora • Aumentar gradualmente hasta 'max'.
- gancho para amasar • Empezar en 'min' y aumentar gradualmente hasta 1.

importante

Compruebe que no haya ningún utensilio del bol acoplado o guardado en el bol al utilizar otras salidas.

para **limpieza** vea la página 60



solución de problemas

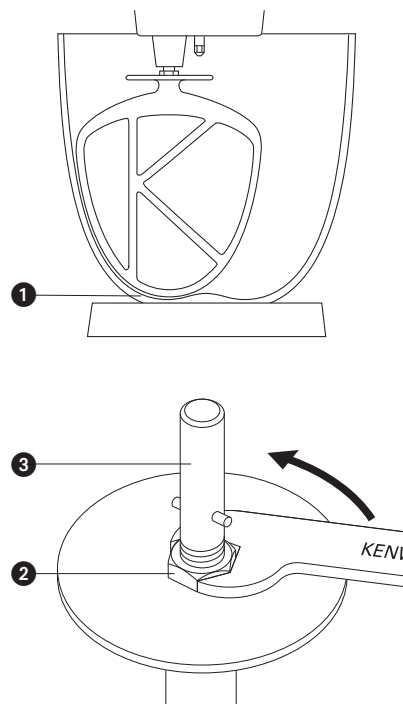
problema

- El batidor de varillas o el batidor K golpean la parte inferior del bol o no llegan a los ingredientes del fondo del bol.

solución

- Ajuste la altura con la llave inglesa que se facilita. A continuación, se indica cómo hacerlo:

- Desenchufe el aparato.
- Levante el cabezal de la mezcladora e introduzca el batidor de varillas o el batidor K.
- Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Lo ideal sería que el batidor de varillas y el batidor K **casi** tocan el fondo del bol ①.
- Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca ② lo bastante para permitir el ajuste del eje ③. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- Vuelva a apretar la tuerca.
- Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. (Compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba)
- Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.



gancho de amasar – este utensilio se regula en la fábrica y no debería necesitar ningún ajuste.

problema

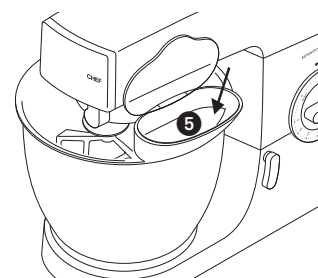
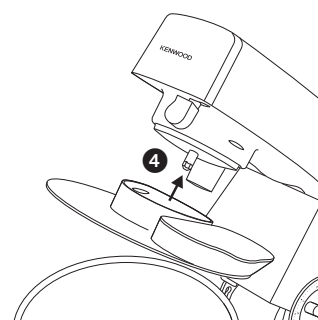
- La mezcladora se para durante el funcionamiento.

solución

- Su mezcladora tiene un dispositivo de protección de sobrecarga y se parará si está sobrecargada para proteger la máquina. Si así sucede, apague y desenchufe la mezcladora. Quite parte de los ingredientes para reducir la carga, y deje apagada la máquina unos minutos. Vuelva a enchufar y a elegir la velocidad. Si la mezcladora no se pone en marcha inmediatamente, déjela parada más tiempo.

para acoplar y usar la tapa antisalpicaduras (en caso de que se facilite)

- Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- Coloque el bol en la base.
- Ponga el protector contra salpicaduras en la parte inferior del cabezal de la mezcladora ④ hasta que esté totalmente colocado. La parte de la bisagra se debe colocar como se muestra.
- Introduzca el utensilio que necesite.
- Baje el cabezal de la mezcladora.
 - Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por la parte articulada de la tapa antisalpicaduras ⑤.
 - No es necesario quitar la tapa anti salpicaduras para cambiar de utensilio.
- Para quitar la tapa antisalpicaduras, levante el cabezal de la mezcladora y deslícelo hacia abajo.



los **accesorios** disponibles

Para comprar un accesorio que no esté incluido en su paquete, consulte "servicio técnico y atención al cliente".

accesorios código del accesorio

accesorio para pasta

laminada ① **AT970A**

accesorios complementarios
para hacer pasta (sin ilustración)
para usar con AT970A

AT971A tallarines

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A espaguetis

accesorio para hacer pasta

② **AT910** equipado con un molde para macarrones "rigati"
(se pueden acoplar 12 moldes opcionales más el accesorio
para hacer galletas)

cortador de alimentos

giratorio ③ **AT643** equipado con 5 tambores

exprimidor de frutas ④ **AT644**

molinillo multialimentos

⑤ **AT950A** viene equipado con una pantalla fina, una
mediana y una gruesa, con una boquilla para salchichas
pequeña y otra ancha, y con un accesorio para "kebbe"

molinillo de granos ⑥ **AT941A**

exprimidor de cítricos ⑦ **AT312**

pro rebanador rallador

⑧ **AT340** incluye 7 discos de corte

licuadora ⑨ 1,5 l acrílico **AT337**, 1,6 l cristal termorresistente **AT358**,
1,5 l acero inoxidable **AT339**

minipicadora/molinillo

⑩ **AT320A** equipado con 4 recipientes de vidrio y 4 tapas
para guardar

exprimidor continuo

⑪ **AT641**

heladora ⑫ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

pelador de patatas ⑬ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

colador y tamiz ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

bols de plástico ⑮ CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**

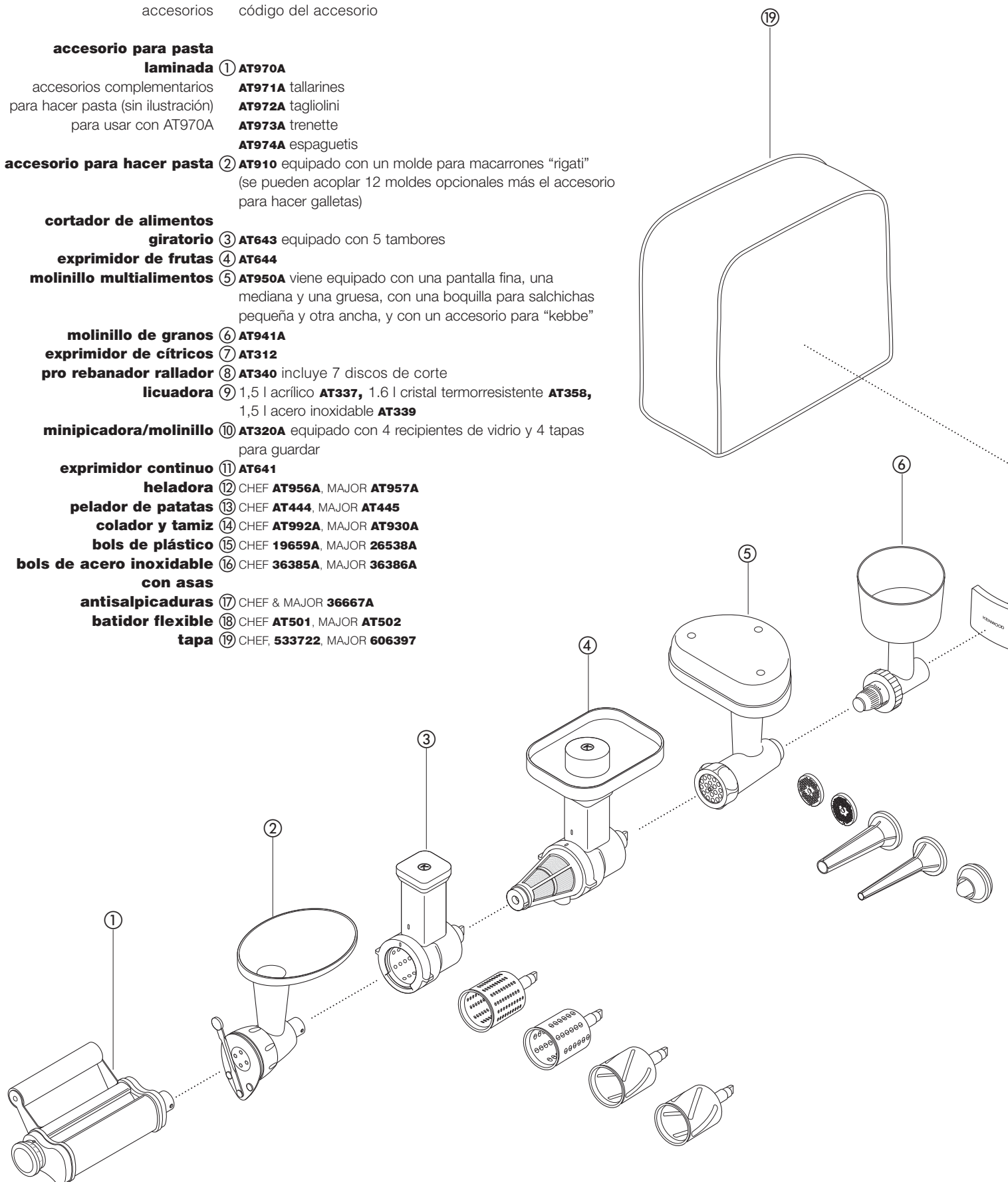
bols de acero inoxidable ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

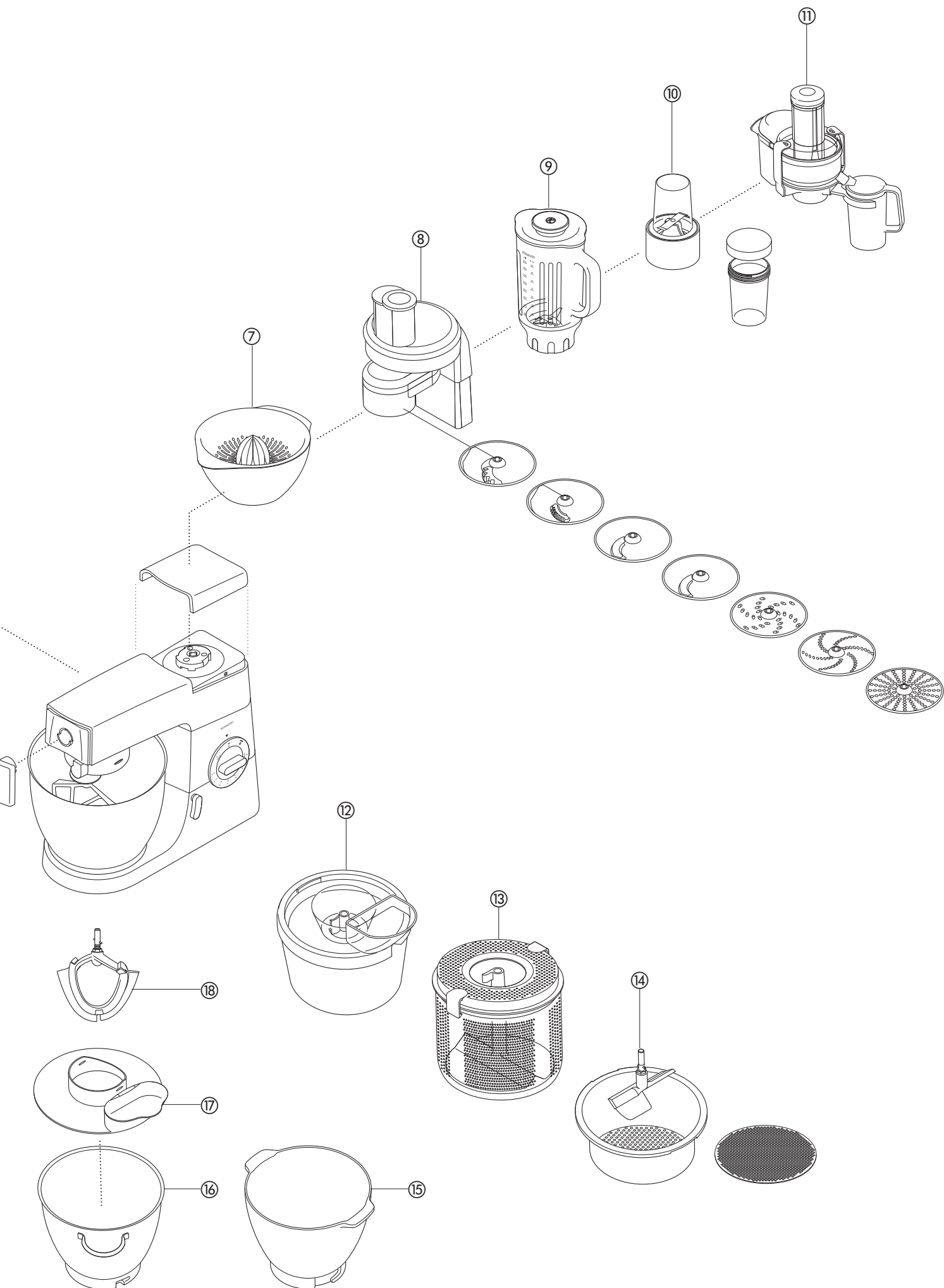
con asas

antisalpicaduras ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**

batidor flexible ⑱ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

tapa ⑲ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**



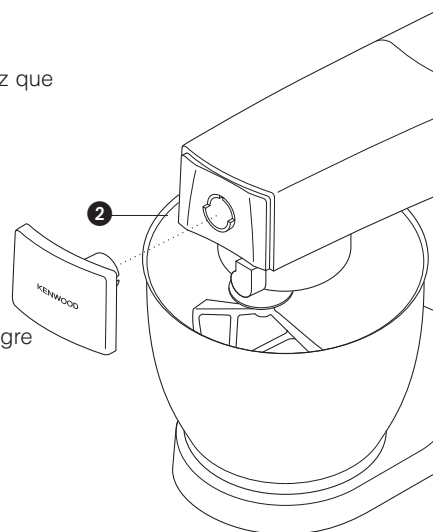


limpieza y servicio técnico

mantenimiento y limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Quizá aparezca un poco de grasa en la **salida 2** la primera vez que use la máquina. Esto es algo normal – límpiela sin más.

- | | |
|---------------------------|---|
| unidad de potencia, tapas | ● Limpie con un paño húmedo, luego seque. |
| de las salidas | ● Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua. |
| bol | ● Lávelo a mano, luego séquelo bien o lávelo en lavavajillas. Compruebe siempre que los bols de plástico estén colocados de forma holgada en el lavavajillas para evitar que se deformen. |
| | ● Si tiene un bol de acero inoxidable, no utilice nunca un cepillo metálico, un estropajo de aluminio o lejía para limpiarlo. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal. |
| | ● Mantenga el aparato alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas). |
| útiles | ● Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas. |
| Antisalpicaduras | ● Lave a mano y séquelo muy bien. |



servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
 - el servicio técnico o reparaciones
 - Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.
-
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
 - Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

recetas

Vea los puntos importantes para hacer pan de la página 56

- pan blanco** *masa de levadura blanda*
- ingrediente
- 2,6kg de harina normal
 - 1,3 l de leche
 - 300g de azúcar
 - 450g de margarina
 - 100g de levadura fresca o 50g de levadura seca
 - 6 huevos batidos
 - 5 pellizcos de sal
- Esta cantidad es para la serie KM630/KM650. Para la serie KM330/KM350, reduzca las cantidades a la mitad y añada toda la harina de una vez**
- preparación
- 1 Derrita la margarina en la leche y caliéntelo hasta 43°C.
 - 2 **Levadura seca** (de la clase que necesita reconstitución): añada la levadura y el azúcar a la leche y déjelo durante unos 10 minutos hasta que se haga una espuma.
Levadura fresca: desmenúcela en la harina y añada el azúcar.
Otras clases de levaduras: siga las instrucciones del fabricante.
 - 3 Eche la leche al bol. Añada los huevos batidos y 2kg de harina.
 - 4 Mézclelo a velocidad mínima durante 1 minuto y después a velocidad 1 durante otro minuto más. Junte la masa.
 - 5 Añada la sal y el resto de la harina y mézclela a la velocidad mínima durante 1 minuto, luego use la velocidad 1 durante otros 2 - 3 minutos hasta que esté suave y uniforme.
 - 6 Llene por la mitad algunos moldes de 450g untados con grasa con la masa, o deles la forma de bollos. Luego cúbralos con un paño de cocina y déjelos en un sitio templado hasta que se doble la cantidad.
 - 7 Métales en el horno a 200°C/Marca de gas 6 durante 20 - 25 minutos si son *hogazas* y 15 minutos si se trata de *bollos*.
 - 8 Una vez hechos, deben sonar a hueco cuando se golpeen en la base.
- Haga unas 10 hogazas.

- tarta de fresas y albaricoques**
- ingrediente: bizcocho
- 3 huevos
 - 75g de azúcar blanquilla
 - 75g de harina
- relleno y decoración
- 150ml de nata de montar
 - Azúcar a su gusto
 - 225g de fresas
 - 225g de albaricoques
- preparación
- 1 Corte los albaricoques por la mitad y quite los huesos. Cocínelos a fuego lento con muy poca agua, añadiendo azúcar a su gusto, hasta que estén blandos.
 - 2 Lave y corte las fresas por la mitad.
 - 3 Para hacer el bizcocho, bata los huevos y el azúcar a la velocidad máxima hasta que pierdan el color y se pongan espesos.
 - 4 Retire el bol y el batidor de varillas. Mezcle la harina a mano con una cuchara grande de metal (con cuidado para que el bizcocho quede ligero).
 - 5 Ponga la mezcla en dos moldes de 18cm con papel pastelero untados con grasa.
 - 6 Métales al horno a 180°C/Marca de gas 4 durante 20 minutos hasta que la tarta se levante un poco por detrás con el contacto ligero.
 - 7 Páselos a una bandeja de rejilla para enfriar.
 - 8 Bata la nata a la velocidad máxima hasta que se monte. Añada el azúcar a su gusto.
 - 9 Trocee los albaricoques y $\frac{1}{2}$ de las fresas. Échelos en la mitad de la nata.
 - 10 Espárzalo en uno de los bizcochos, luego ponga el otro encima.
 - 11 Esparza el resto de la nata por encima y decórela con el resto de las fresas.

recetas *continuación*

merengues

- ingrediente ● 4 claras de huevo
● 250g de azúcar glas, colada
- preparaciòn 1 Ponga papel pastelero del que no se pega en la bandeja.
2 Bata las claras de los huevos y el azúcar a la velocidad máxima durante 10 minutos hasta que forme picos.
3 Ponga con una cuchara la mezcla en la bandeja (o utilice una manga pastelera con una boquilla de 2,5cm).
4 Métalo al horno a 110°C/Marca de gas ¼ durante 4 - 5 horas hasta que se solidifiquen y estén crujientes. Si se empiezan a dorar demasiado, deje la puerta del horno un poquito abierta.
● Conserve los merengues en latas de aire comprimido.

pastas quebradizas

- ingrediente ● 450g de harina, colada con sal
● 5ml (1 cucharada) de sal
● 225g de grasa (mezcle manteca de cerdo y margarina recién sacada del frigorífico)
● Unos 80ml (4 cucharas) de agua
- Consejo ● No lo mezcle demasiado
- preparaciòn 1 Ponga la harina en el bol. Corte la grasa: en trozos y añádala a la harina.
2 Mézclelo a velocidad 1 hasta obtener una consistencia parecida a las migas de pan. Deje de mezclar antes de que quede untuoso.
3 Añada el agua y mézclelo a la velocidad mínima. Pare tan pronto como el agua se haya ligado.
4 Cocine a unos 200°C/Marca de gas 6, dependiendo del relleno.

sopa de zanahoria y culantro

- ingredientes ● 25 g de mantequilla
● 1 cebolla picada
● 1 diente de ajo aplastado
● 480 g de zanahoria cortada en dados de 1,5 cm para una copa de 1,2 l
● 600 g de zanahoria cortada en dados de 1,5 cm para una copa de 1,5 l
● 1 cubito de caldo de gallina
● 10-15 ml (2-3 cucharillas) de culantro en polvo
● sal y pimienta
- preparaciòn 1 Funda la mantequilla en una sartén, añada la cebolla y el ajo, friéndolos hasta que estén blandos.
2 Introduzca la zanahoria en el licuador y añada la cebolla y el ajo. Agregue lo suficiente para llegar al nivel máximo de 1,2 o 1,5 marcado en la copa. Ponga la tapadera y el tapón de llenado.
3 Bata a la máxima velocidad durante 5 segundos para una sopa gruesa o más tiempo para un resultado más fino.
4 Transfiera la mezcla a un cazo, añada el culantro, añada sal y deje hervir la sopa a fuego lento durante 30 ó 35 minutos o hasta que este hecha.
5 Corrija el punto de sal y añada más líquido si es preciso.

GARANTIA

Este artículo está GARANTIZADO por UN AÑO desde su fecha de compra, para su uso normal de acuerdo con las instrucciones, contra defectos de fabricación o montaje.

ARTICULO

FECHA DE COMPRA

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor, o a la central de Servicios Técnicos: PRESAT, S.A. - Tel. 93-247 85 70, o a KENWOOD ESPAÑA - Av. Ports d'Europa, 100 3ª Pl. Zona ZAL, Edif. Service Center, 08040 BARCELONA, ESPAÑA - TEL.: 93-552 58 75 - FAX:93-552 58 59 . Presente al S.A.T. esta GARANTIA cumplimentada o la Factura de compra

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

segurança

- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Mantenha os dedos afastados das peças móveis e dos acessórios montados.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão e mantenha as crianças afastadas da mesma.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar; consulte a secção 'assistência e cuidados do cliente'.
- Nunca coloque a batadeira em funcionamento com a cabeça na posição levantada.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório de cada vez.
- Nunca exceda as capacidades máximas.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Tenha cuidado ao pegar neste aparelho pois é pesado. Certifique-se de que a cabeça está travada e que a taça, utensílios, tampas das tomadas de acessórios e cabo estão em posição segura antes de pegar na máquina.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a tensão da corrente da sua rede corresponde à indicada na base da sua máquina.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

antes de utilizar a máquina pela primeira vez

- 1 Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- 2 Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- 3 Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza'.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

tomadas dos acessórios

1 tomada de alta velocidade

2 tomada de baixa velocidade

3 encaixe de acessórios

a máquina

4 cabeça da máquina

5 trinco da tomada de acessórios

6 taça

7 base para assentar a taça

8 patilha de elevação da cabeça da máquina

9 interruptor de ligar/desligar e selector de velocidades

10 bloco do motor

11 varinha em 'K'

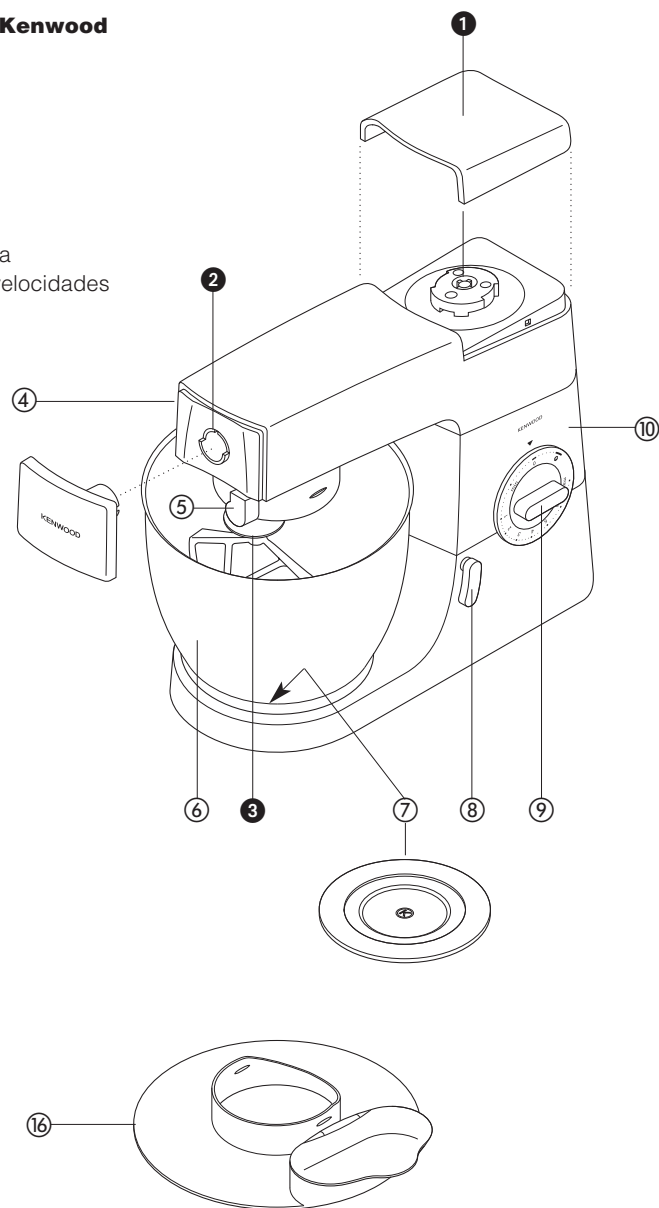
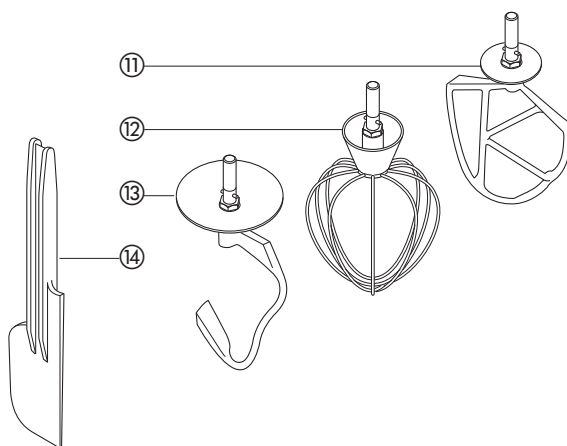
12 batedor de varetas

13 batedor de gancho

14 espátula

15 chave de bocas

16 resguardo contra salpicos (se fornecida)



a máquina

- varinha em 'K' • para fazer bolos, biscoitos, massas de pastelaria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.
- batedor de varetas • para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requeijão, mousses e soufflés. Não utilize o batedor de varetas para preparados pesados (por ex. para bater manteiga com açúcar) - caso contrário poderá danificá-la.
- batedor de gancho • para massas com fermento.

como utilizar a sua máquina

- para introduzir um acessório
- 1 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido dos ponteiros do relógio ❶ e levante a cabeça da misturadora até prender. Verifique que a base para assentar a taça está correctamente colocada com o símbolo ❷ para cima.
 - 2 Empurre até parar ❷ depois vire.
 - 3 Coloque a taça na base - pressione-a rodando-a para a direita ❸
 - 4 Levante ligeiramente a cabeça da batedeira e depois gire no sentido contrário dos ponteiros do relógio a alavanca de levantar a cabeça e baixe a cabeça da batedeira até prender.
 - 5 Ligue rodando o selector de velocidades para a regulação pretendida.
 - Selecciona **P** para impulsos curtos.
 - 6 Desligue e retire da tomada depois de utilizar.
- para retirar um acessório
- 7 Vire e remova.

- sugestões
- Desligue a máquina e raspe a taça com a espátula frequentemente.
 - Os ovos à temperatura ambiente são melhores de bater.
 - Antes de bater claras em castelo, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo na batedor de varetas ou na taça.
 - Utilize ingredientes frios para massas de pastelaria, a não ser que a receita indique que deve fazer algo diferente.

conselhos para fazer pão

- importante
- Nunca exceda as capacidades máximas abaixo ou sobrecarregar a máquina.
 - Se ouvir a máquina a trabalhar com dificuldade, desligue-a, retire metade da massa e bata cada metade separadamente.
 - Os ingredientes misturam melhor se introduzir primeiro o líquido.

capacidades máximas

CHEF

MAJOR

- massa para tartes** • Peso de farinha: 680g
- massa levedada dura** • Peso de farinha: 1,36kg
- tipo britânico • Peso total: 2,18kg
- massa levedada macia** • Peso de farinha: 1,3kg
- tipo continental • Peso total: 2,5kg
- massa para bolo de frutas** • Peso total: 2,72kg
- claras de ovo** • 12

- Peso de farinha: 910g
- Peso de farinha: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- Peso de farinha: 2,8kg
- Peso total: 5kg
- Peso total: 4,55kg
- 16

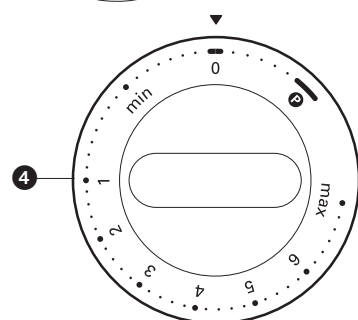
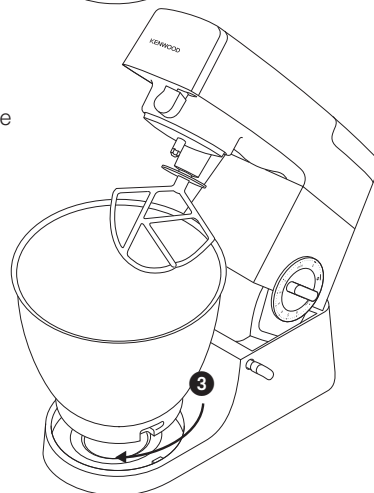
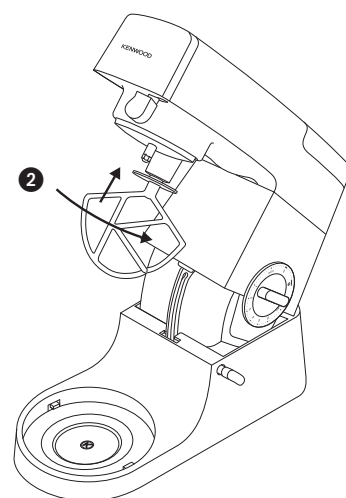
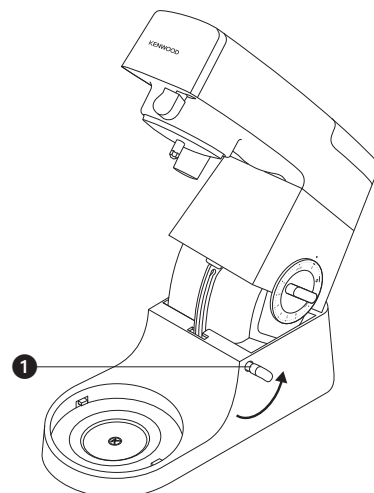
botão de velocidades ❹

- varinha em 'K' • **bater manteiga e açúcar até estarem cremosos** comece no mínimo e aumente gradualmente para o 'máx.' (máximo).
- **incorporar ovos nas misturas em creme** 4 - 'máx.'
- **envolver farinha, fruta, etc.** min. - 1.
- **bolos de pacote** comece no mínimo e aumente gradualmente até ao máximo.
- **incorporar manteiga ou margarina em farinha** min. - 2.
- batedor de varetas • Aumente gradualmente para a velocidade 'máx.'
- batedor de gancho • Comece no min. (mínimo) e aumente gradualmente para 1.

importante

Assegure-se que não está nenhum acessório colocado ou guardado na taça quando utilizar outras tomadas.

para **limpeza**, veja a pág. 70



resolução de problemas

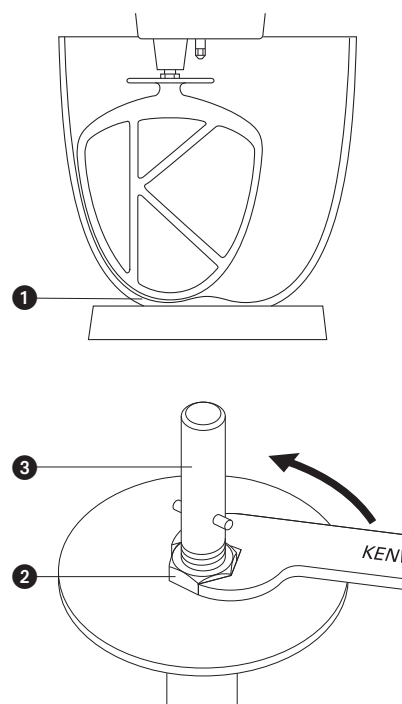
problema

- O batedor de varetas ou a varinha em 'K' bate contra o fundo da taça ou não alcança os ingredientes que se encontram no fundo da taça.

solução • Ajuste a altura do acessório utilizando a chave de bocas fornecida. Eis como:

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Eleve a cabeça da máquina e introduza o batedor de varetas ou a varinha.
- 3 Baixe a cabeça da misturadora. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da misturadora e remova o acessório. O ideal é que o batedor de varetas ou varinha em K devam **quase** tocar o fundo da taça **1**.
- 4 Utilizando a chave de bocas fornecida, liberte um pouco a porca **2** para poder reajustar o eixo **3**. Para baixar o acessório mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o acessório de forma a que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
- 5 Volte a apertar a porca.
- 6 Coloque o acessório na misturadora e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver ponto abaixo).
- 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta do acessório, aperte a porca de forma segura.

batedor de gancho – este acessório é fixo de fábrica e não precisa de ajuste.

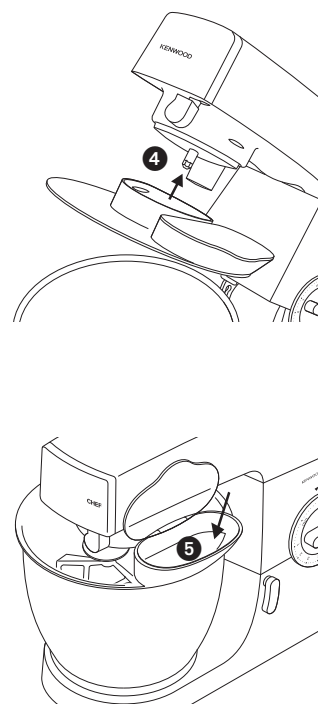


problema

- A máquina pára durante o funcionamento.
- solução** • A sua máquina está equipada com um dispositivo de protecção contra a sobrecarga e parará se estiver sobrecarregada para proteger a máquina. Se isto acontecer, desligue no interruptor e desligue a ficha da tomada de corrente. Retire alguns dos ingredientes para reduzir a carga e deixe a máquina descansar por alguns minutos. Ligue a ficha à tomada de corrente e torne a seleccionar a velocidade. Se a máquina não recommear a funcionar imediatamente, deixe-a parada por mais algum tempo.

como instalar e utilizar o resguardo contra salpicos (se fornecida)

- 1 Eleve a cabeça da máquina até esta prender.
- 2 Coloque a taça na base.
- 3 Instale o resguardo contra salpicos, empurrando-o até estar bem encaixado na parte inferior da cabeça da máquina **4**. A secção articulada deve ser posicionada tal como ilustrado.
- 4 Introduza o acessório pretendido.
- 5 Baixe a cabeça da máquina.
- Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente à taça através da secção articulada do resguardo contra salpicos **5**.
- Não é preciso retirar o resguardo contra salpicos ao trocar os acessórios.
- 6 Retire o resguardo contra salpicos elevando a cabeça da máquina e puxando-o levemente para baixo.



os **acessórios** disponíveis

Para comprar um acessório não incluído na sua embalagem, ver 'assistência e cuidados do cliente'.

acessório código do acessório

aparelho para estender massa

① **AT970A**

acessórios adicionais para
fazer diferentes massas
(não mostrado) usado em
conjunto com outro acessório
com AT970A

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini (espécie de esparguete)

AT973A trenette (espécie de esparguete achatado)

AT974A esparguete

máquina de fazer massa

② **AT910** vem com disco para maçarão raiado

(12 discos opcionais mais possibilidade de instalar o disco
de fazer biscoitos)

picador rotativo

de alimentos

③ **AT643** vem com 5 cilindros

espremedor de frutos

④ **AT644**

tritador de

multi-alimentos

⑤ **AT950A** é fornecido com um disco fino, um médio e um
grosseiro, um bocal pequeno e um grande para fazer
enchidos e um aparelho para fazer kebbe

moinho de grãos

⑥ **AT941A**

espremedor de citrinos

⑦ **AT312**

fatiador/ralador profissional

⑧ **AT340** inclui 7 discos de corte

misturadora

⑨ 1,5L acrílico **AT337**, 1,6L em vidro resistente a altas
temperaturas **AT358**, 1,5L aço inoxidável **AT339**

mini picadora/moinho

⑩ **AT320A** vem com 4 jarros em vidro e 4 tampas para armazenamento.

espremedor contínuo

⑪ **AT641**

acessório de fazer gelados

⑫ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

descascador de batatas

⑬ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

escorredor e peneira

⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

taças de plástico

⑮ CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**

taças em aço inoxidável

⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

com pegas

resguardo contra salpicos

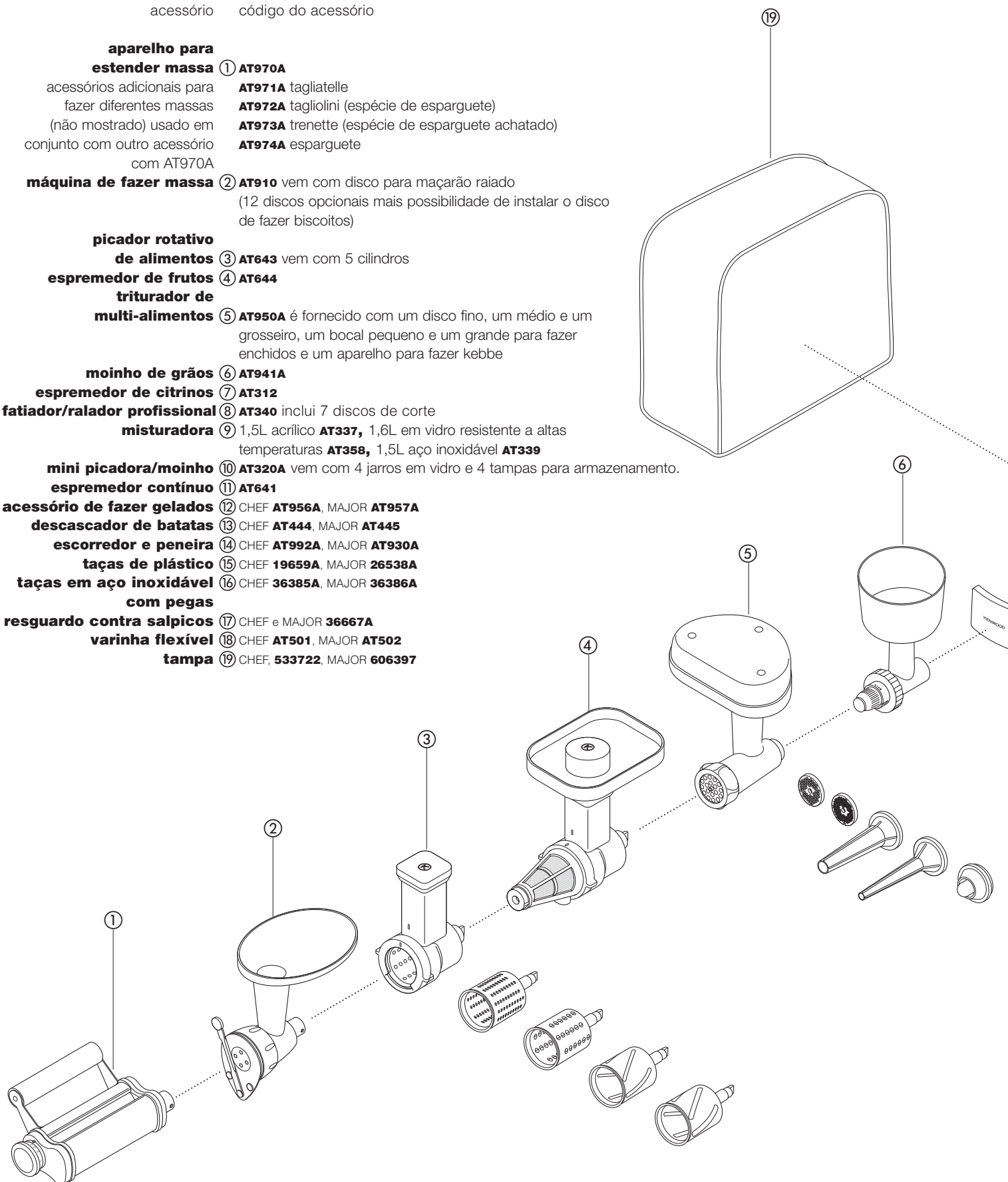
⑰ CHEF e MAJOR **36667A**

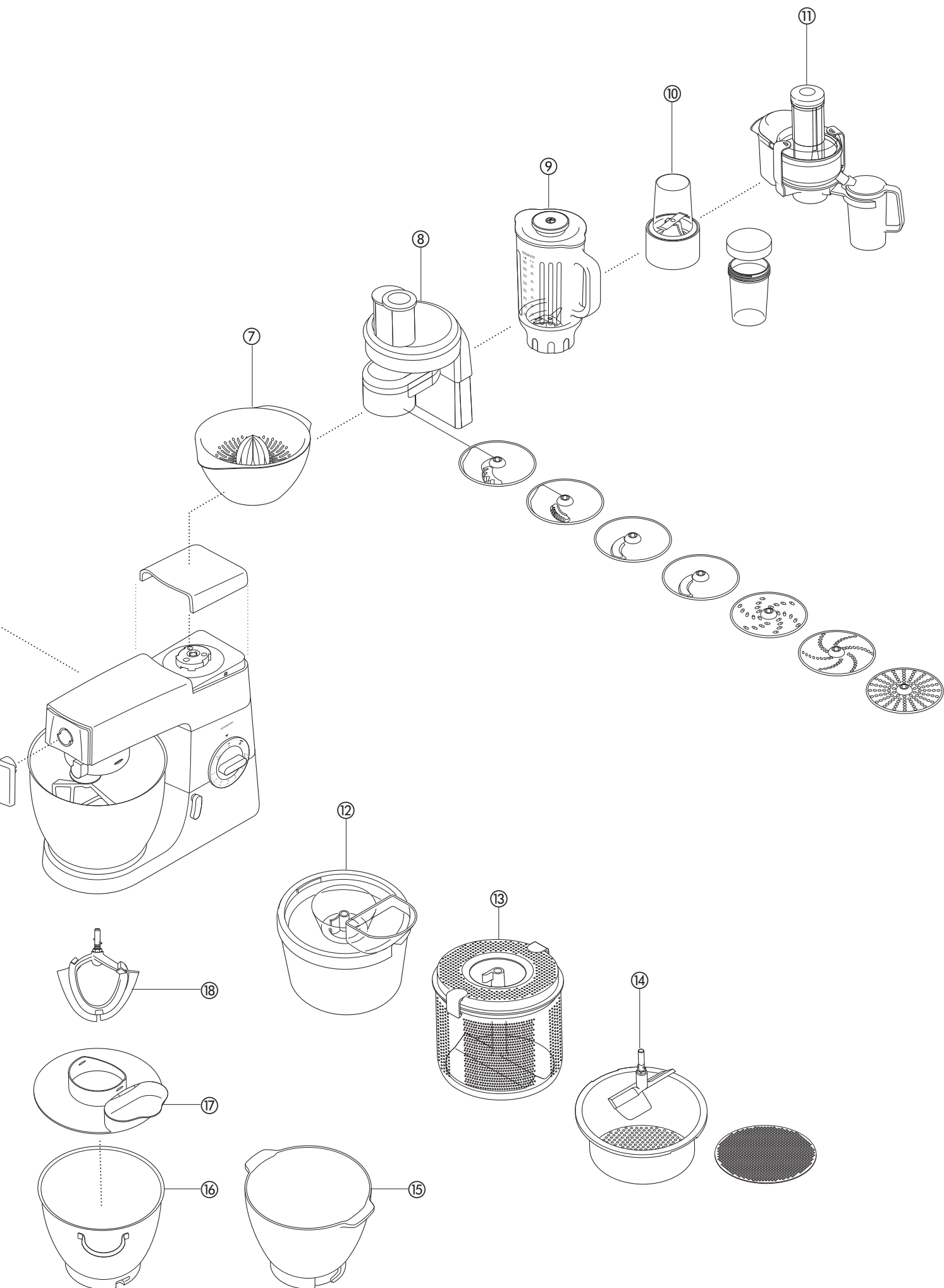
varinha flexível

⑱ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

tampa

⑲ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Desligue sempre a máquina no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente antes de a limpar.
- Poderá aparecer um pouco de gordura na **tomada de acessórios** 2 a primeira vez que a utilizar. Isto é normal e basta limpá-la.

bloco do motor e tampas das tomadas de acessórios

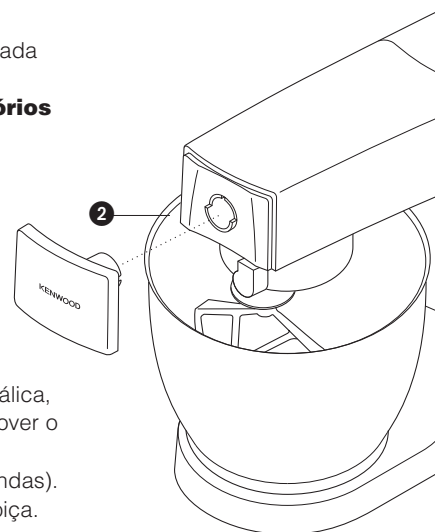
- Limpe-os com um pano humedecido e depois com outro seco.
- Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.
- Lave-a à mão e depois seque-a bem ou lave-a na máquina de lavar loiça.

Assegure-se sempre que as taças de plástico estão colocadas na máquina de lavar de forma solta para não distorcerem.

- Se tem uma taça em aço inoxidável, nunca use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para a limpar. Utilize vinagre para remover o calcário.
- Mantenha-a afastada do calor (bicos de fogões, fornos e microondas).
- Lave à mão e depois seque bem, ou lave na máquina de lavar loiça.
- Lave-o à mão e depois seque-o bem.

utensílios

resguardo contra salpicos



assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

receitas

Consulte os 'Conselhos para Fazer Pão' na página 66.

pão branco *massa com fermento mole*

ingredientes

Esta quantidade é apenas para a série KM630/KM650. Para a série KM330/KM350, reduza as quantidades para metade e adicione a farinha toda de uma só vez

- 2,6kg de farinha branca normal
- 1,3 litros de leite
- 300g de açúcar
- 450g de margarina
- 100g de fermento fresco ou 50g de fermento seco
- 6 ovos, batidos
- 5 pitadas de sal

método

- 1 Derreta a margarina no leite e eleve a temperatura aos 43°C.
- 2 **fermento seco** (do tipo que necessita de ser reconstituído): adicione o fermento e o açúcar ao leite e deixe repousar cerca de 10 minutos até criar espuma.
fermento fresco: desfaça-o e incorpore-o na farinha e adicione o açúcar.
- outros tipos de fermento:** siga as instruções do fabricante.
- 3 Deite o leite na tigela. Adicione os ovos batidos e 2kg de farinha.
- 4 Bata à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por mais um minuto. Raspe para baixo.
- 5 Adicione o sal e a farinha restante e misture à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por 2 - 3 minutos até a massa ficar suave e homogénea.
- 6 Unte e encha de massa, até metade, quatro formas de 450g ou prepare pãezinhos. Seguidamente cubra com um pano de loiça e deixe num local quente até duplicarem de volume.
- 7 Coza no forno, à temperatura de 200°C/400°F/Gás Marca 6, por 20 - 25 minutos para o pão de forma ou por 15 minutos para os pãezinhos.
- 8 Quando pronto, o pão deverá soar a oco quando se lhe bater levemente na base.

- Quantidade suficiente para cerca de 10 pães de forma.

pão-de-ló recheado com morangos e alperces

ingredientes: pão-de-ló

recheio e decoração

- 3 ovos
- 75g de açúcar branco
- 75g de farinha sem fermento
- 150ml de natas
- Açúcar a gosto
- 225g de morangos
- 225g de alperces

método

- 1 Parta os alperces ao meio e remova os caroços. Coza em fogo lento, em muito pouca água, adicionando açúcar a gosto, até estarem macios.
- 2 Lave e corte ao meio os morangos.
- 3 Para preparar o pão-de-ló, bata os ovos e açúcar à velocidade máxima até a massa ficar muito pálida e espessa.
- 4 Retire a taça e o batedor de arames. Incorpore manualmente a farinha, com uma colher metálica grande - faça isto cuidadosamente para manter o pão-de-ló leve.
- 5 Introduza a mistura em duas formas redondas de 18 cm de diâmetro, untadas e forradas.
- 6 Coza no forno, à temperatura de 180°C/350°F/Gás Marca 4, por cerca de 20 minutos, até o bolo estar fofo ao ser tocado ligeiramente.
- 7 Vire em cima de uma rede de arame.
- 8 Bata as natas à velocidade máxima até ficarem firmes. Adicione açúcar a gosto.
- 9 Corte grosseiramente os alperces e um terço dos morangos. Envolve-os em metade das natas.
- 10 Espalhe este recheio sobre uma das metades do pão-de-ló e depois coloque a outra metade sobre a primeira.
- 11 Espalhe as natas restantes por cima do bolo e decore-o com os morangos restantes.

receitas *continuação*

Merengues

- ingredientes
- 4 claras de ovo
 - 250g de açúcar em pó, peneirado
- método
- 1 Forre o seu tabuleiro de ir ao forno com papel vegetal antiaderente.
 - 2 Bata as claras de ovo e o açúcar à velocidade máxima por cerca de 10 minutos até formarem picos.
 - 3 Coloque colheradas de merengue no tabuleiro (ou utilize um saco de pasteiro com um bico de 2,5cm em estrela).
 - 4 Coza no forno, à temperatura de 110°C/225°F/Gás Marca ¼, por cerca de 4 - 5 horas, até estarem firmes e estaladiços. Se começarem a dourar, deixe a porta do forno ligeiramente aberta.
- Guarde os merengues numa lata hermética.

massa para tartes

- ingredientes
- 450g de farinha, peneirada com o sal
 - 5ml (1 colher de chá) de sal
 - 225g de gordura (misture banha e margarina, directamente do frigorífico)
 - Cerca de 80ml de água
- sugestão
- Não bata excessivamente.
- método
- 1 Coloque a farinha na tigela. Corte grosseiramente a gordura e adicione-a à farinha.
 - 2 Misture à velocidade 1 até obter a consistência de pão ralado. Pare antes que a mistura adquira um aspecto gorduroso
 - 3 Adicione a água e misture à velocidade mínima. Pare assim que a água esteja incorporada.
 - 4 Coza no forno, à temperatura de cerca de 200°C/400°F/Gás Marca 6, dependendo do recheio.

sopa de cenouras e coentro

- ingredientes
- 25g de manteiga
 - 1 cebola picada
 - 1 dente de alho esmagado
 - 480g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm para um copo de 1,2 l
 - 600g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm para um copo de 1,5 l
 - caldo de galinha frio
 - 10-15ml (2-3 colheres de chá) de coentro em pó
 - sal e pimenta
- método
- 1 Derreta a manteiga numa caçarola, adicione a cebola e o alho e frite-os até ficarem macios.
 - 2 Introduza a cenoura no liquidificador e adicione a cebola e o alho. Adicione caldo suficiente para chegar à marca de nível máximo de 1,2 ou 1,5 do copo. Coloque a tampa e a tampa de enchimento.
 - 3 Misture à velocidade máxima por 5 segundos para uma sopa de consistência mais grossa ou por mais tempo para um resultado mais macio.
 - 4 Transfira a mistura para uma caçarola, adicione o coentro e temperos e deixe cozer a sopa em lume muito brando por 30 a 35 minutos ou até estar cozida.
 - 5 Rectifique o tempero, conforme for necessário e adicione mais líquido, se desejar.

KENWOOD	Garantia nº
Condições de Garantia Pequenos Electrodomésticos em Portugal 1. Todas as verificações necessárias foram feitas em cada fase de fabrico para assegurar um elevado nível de qualidade. O aparelho é garantido contra todos os defeitos mecânicos ou eléctricos de fabrico ou má qualidade do material, durante o período de dois anos, a contar da data de compra. 2. Verificar a tensão de alimentação indicada no aparelho antes de ligar à rede. 3. Se o Aparelho não funcionar correctamente será reparado ou substituído, sem mais custos para o comprador, durante o período de Garantia, excepto se não forem seguidas as indicações do modo de emprego, negligência ou má utilização. Qualquer alteração introduzida no aparelho por terceiros também não está abrangida por esta Garantia. 4. Esta Garantia só pode ser utilizada nos Agentes de Serviço Autorizados Kenwood depois de devidamente preenchida, rubricada e acompanhada do respectivo documento de compra. ARIES LUSITANIA RUA DA BOTICA 252, 1º salas 1,2,3 MOREIRA DA MAIA 4470-575 MAIA, PORTUGAL TEL: 229 40 74 54 FAX: 229 41 90 50	

Revendedor	Aparelho
Carimbo & Rubrica Modelo: Nº de Série: Data compra:/...../.....	
Cliente Nome Morada Cod.Postal: Tel	

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

sikkerhed

- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten, før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den arbejder, og hold børn væk fra den.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den eftersat eller repareret (se 'service og kundepleje').
- Lad aldrig mixeren køre med hovedet i rejst position.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motoren, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder må aldrig overskrides.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Vær forsigtig, når maskinen løftes, den er nemlig meget tung. Sørg for, at hovedet er låst og at skålen, tilbehøret, kraftudtagsdækslerne og ledningen er sat godt fast, før maskinen løftes.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på maskinens underside.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

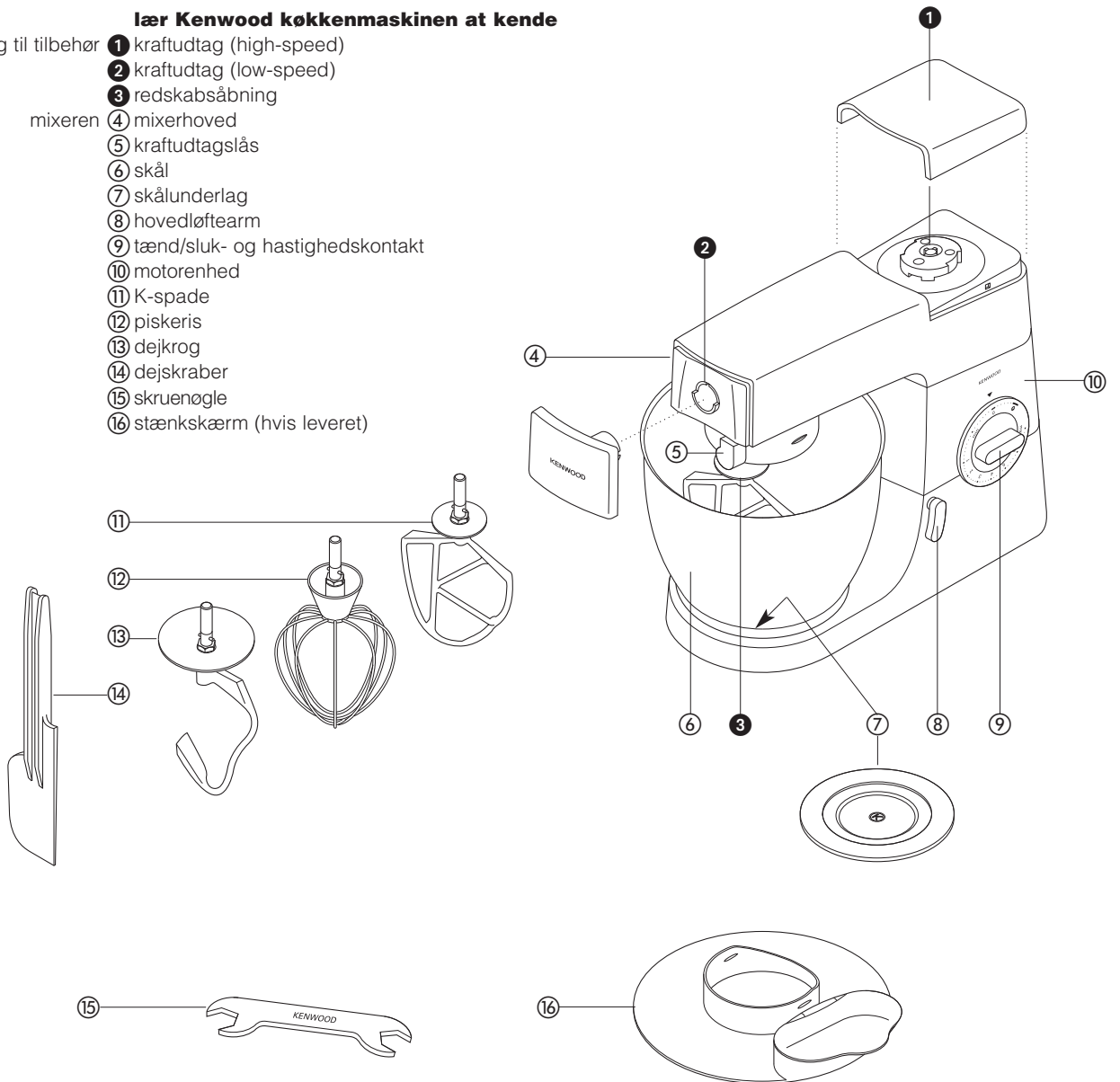
inden maskinen anvendes første gang

- 1 Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- 2 Fjern al emballage og mærkater.
- 3 Vask delene, se 'rengøring'.

know your Kenwood kitchen machine

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

- kraftudtag til tilbehør ① kraftudtag (high-speed)
② kraftudtag (low-speed)
③ redskabsåbning
mixeren ④ mixerhoved
⑤ kraftudtagslås
⑥ skål
⑦ skålunderlag
⑧ hovedløftearm
⑨ tænd/sluk- og hastighedskontakt
⑩ motorenhed
⑪ K-spade
⑫ piskeris
⑬ dejkrog
⑭ dejskraber
⑮ skruenøgle
⑯ stænkskærm (hvis leveret)



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

- K-spade • Til at røre kagedej, småkager, butterdej, glasur, kagefyld, vandbakkelse og kartoffelmos m.v.
- piskeris • Til at piske æg, piskefløde, pandekagedej, lagkagedej, marengs, ostekage, mousse, soufflé. Piskeriset må ikke anvendes til tykkere deje (som f.eks. til at røre margarine og sukker) - da det kan beskadige det.
- dejkrog • Til gærdeje.

sådan anvendes mixeren

- 1 Drej hovedløftegrebet med uret ①, og hejs mixerhovedet til det låses. Sørg for, at skålunderlaget er korrekt monteret med (K) symbolet øverst.
- sådan sættes et redskab i 2 Skub op til det stopper ② herefter drejes det.
- 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned, og drej den med uret ③
- 4 Løft mixerhovedet lidt, drej så hovedløftearmen mod uret og sænk mixerhovedet til det låser på plads.
- 5 Tænd for maskinen ved at dreje hastighedskontakten til den ønskede stilling.
- Impulsknappen (P) bruges til at give ekstra kraft et øjeblik.
- 6 Sluk for maskinen og træk stikket ud efter brug.
- sådan fjernes et redskab 7 Drej og fjern.

- tips • Sluk for maskinen og skrab hyppigt dejen ned i skålen med dejskraberen.
- Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
- Inden der piskes æggeblommer, skal De sørge for, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
- Når De laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver noget andet.

tips om æltning af brød

- vigtigt • Nedenstående maksimale mængder må aldrig overskrides, da maskinen ellers vil blive overbelastet.
- Hvis De hører, at maskinen sejstrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommer i først.

maksimale mængder

CHEF

- butterdej** • Melvægt: 680 g
- tyk gærdej** • Melvægt: 1,36 kg
- britisk type • Samlet vægt: 2,18 kg
- blød gærdej** • Melvægt: 1,3 kg
- kontinental type • Samlet vægt: 2,5 kg
- frugtkagedej** • Samlet vægt: 2,72 kg
- æggehvider** • 12 stk.

MAJOR

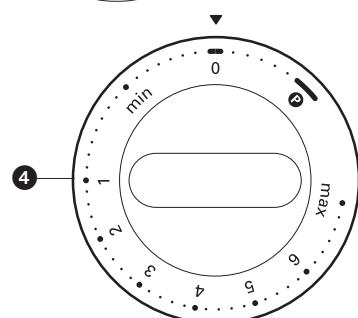
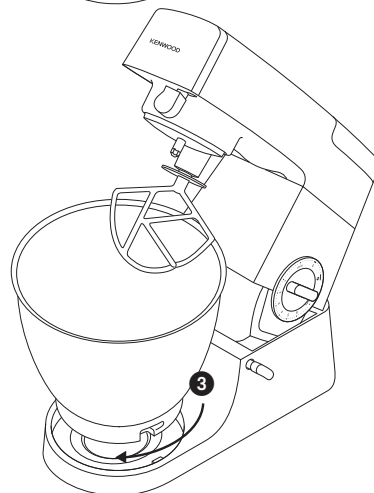
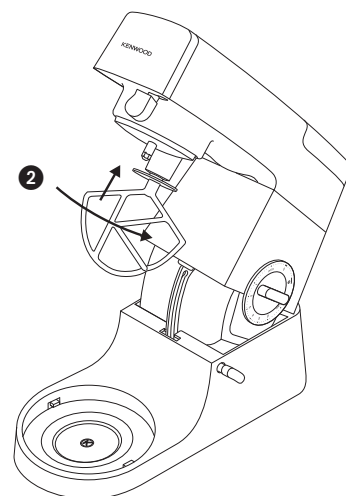
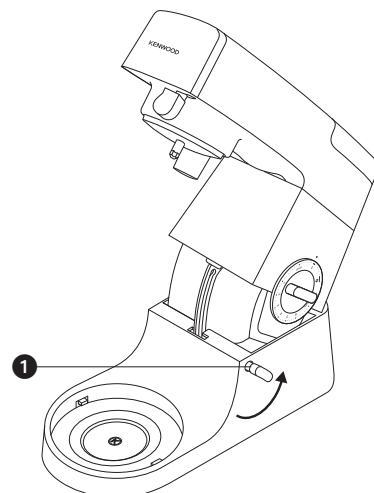
- Melvægt: 910 g
- Melvægt: 1,5 kg
- Samlet vægt: 2,4 kg
- Melvægt: 2,6 kg
- Samlet vægt: 5 kg
- Samlet vægt: 4,55 kg
- 16 stk.

hastigheder ④

- K-spade • **røring af fedtstof og sukker:** start på 'min' og sæt gradvist hastigheden op til 'max'.
- **piskning af æg i cremede blandinger:** 4 – 'max'.
- **iblanding af mel, frugt mv.:** 'min' – 1.
- **småkagedej:** start på 'min' og sæt gradvist hastigheden op til 'max'.
- **blanding af fedtstof i mel:** 'min' – 2.
- piskeris • Sæt gradvist hastigheden op til 'max.'
- dejkrog • Start på 'min' og sæt gradvist hastigheden op til 1.

vigtigt

Sørg for at der ikke er monteret et skålnedskab eller et redskab ligger til opbevaring i skålen, når der anvendes andre kraftudtag.



fejlfinding

problem:

- Piskeriset eller K-spaden rammer bunden af skålen eller når ikke ned til ingredienserne i bunden af skålen.

løsning • Juster højden ved at bruge den medfølgende skruenøgle. Her ser du hvordan:

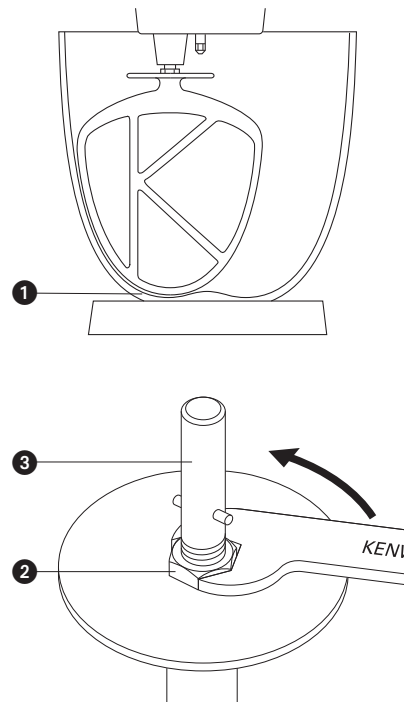
- 1 Træk apparatets stik ud.
- 2 Løft mixerhovedet og sæt piskeriset eller K-spaden i.
- 3 Sænk mixerhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mixerhoved og redskabet fjernes. For optimal funktion skal piskeriset og K-spaden **næsten** røre ved bunden af skålen **1**.
- 4 Anvend den medfølgende skruenøgle til at løsne møtrikken **2** tilstrækkeligt til at gøre det muligt at justere skaftet **3**. Hvis redskabet skal sænkes ned mod skålens bund, skal skaftet drejes mod uret. Hvis redskabet skal løftes fra skålens bund, skal skaftet drejes med uret.
- 5 Spænd møtrikken igen.
- 6 Sæt redskabet på mikseren, og sænk mikserhovedet. (Kontrollér positionen ved at referere til de ovenstående punkter).
- 7 Gentag de ovenstående trin efter behov til redskabet er korrekt på plads. Når dette er gjort spændes møtrikken forsvarligt.

dejkrog – dette redskab er indstillet fra fabrikken, og der burde ikke være behov for justering.

problem

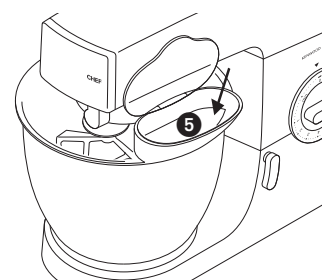
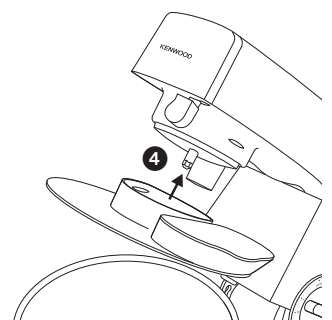
- Mixeren standser under brug.

løsning • Mixeren er udstyret med en sikkerhedsanordning, som standser maskinen for at beskytte den, hvis den bliver overbelastet. Hvis dette sker, sluk for mixeren og tag dens stik ud af stikkontakten. Fjern nogle af ingredienserne for at reducere belastningen og lad mixeren stå et par minutter. Sæt stikket i stikkontakten igen, og vælg atter hastigheden. Hvis mixeren ikke starter omgående, skal den have lov til at stå et stykke tid endnu.



sådan monteres og anvendes stænkskærmen (hvis den medfølger)

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
- 2 Sæt skålen i fordybningen.
- 3 Skub stænkskærmen over på undersiden af mixerhovedet **4**, indtil den sidder godt fast. Den hængslede del skal være placeret som vist.
- 4 Isæt det ønskede tilbehør.
- 5 Sænk mixerhovedet.
- Under blandingen kan ingredienserne hældes direkte ned i skålen vha. stænkskærmens hængslede del **5**.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.
- 6 Afmonter stænkskærmen ved at hæve mixerhovedet og skub den ned.

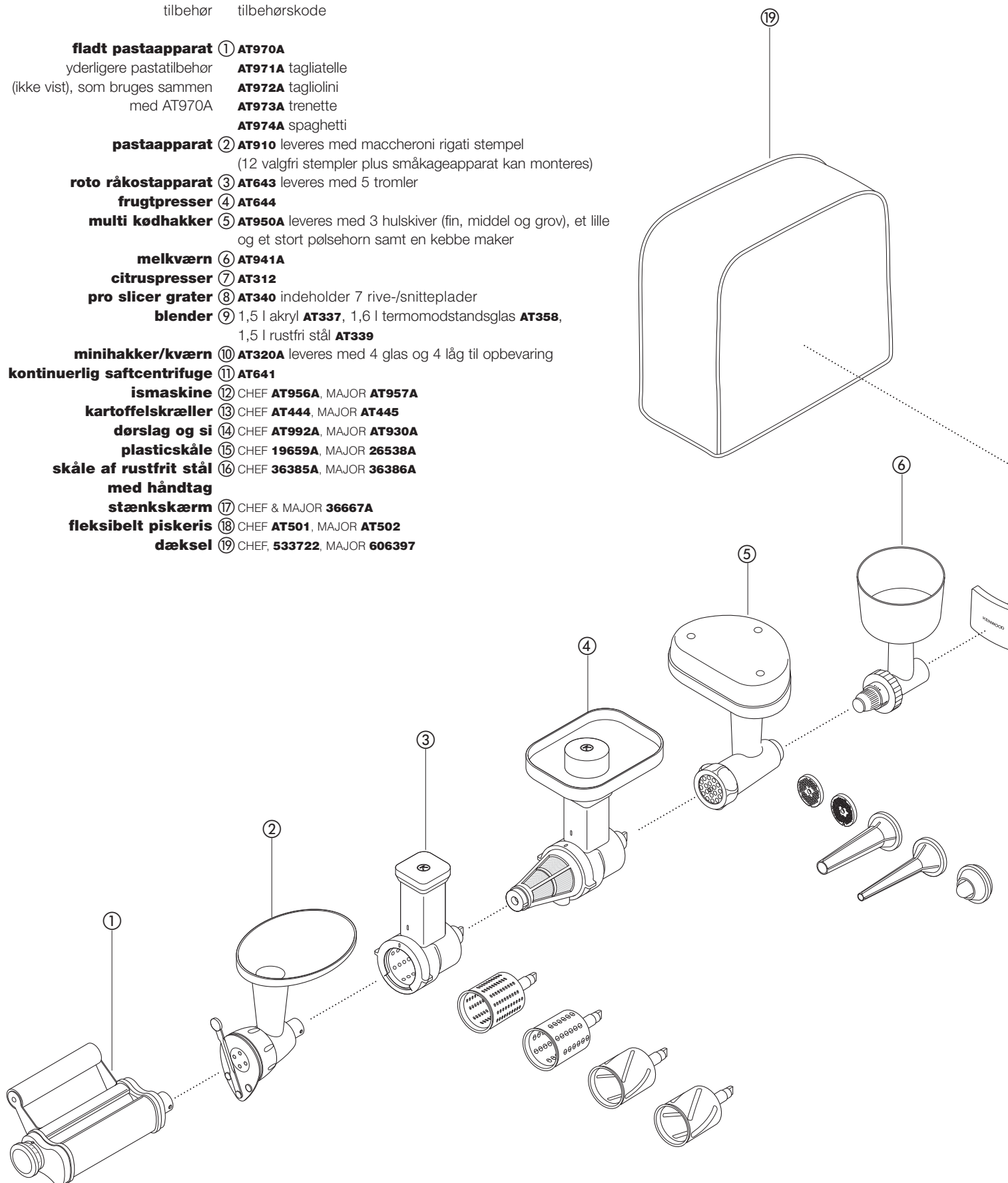


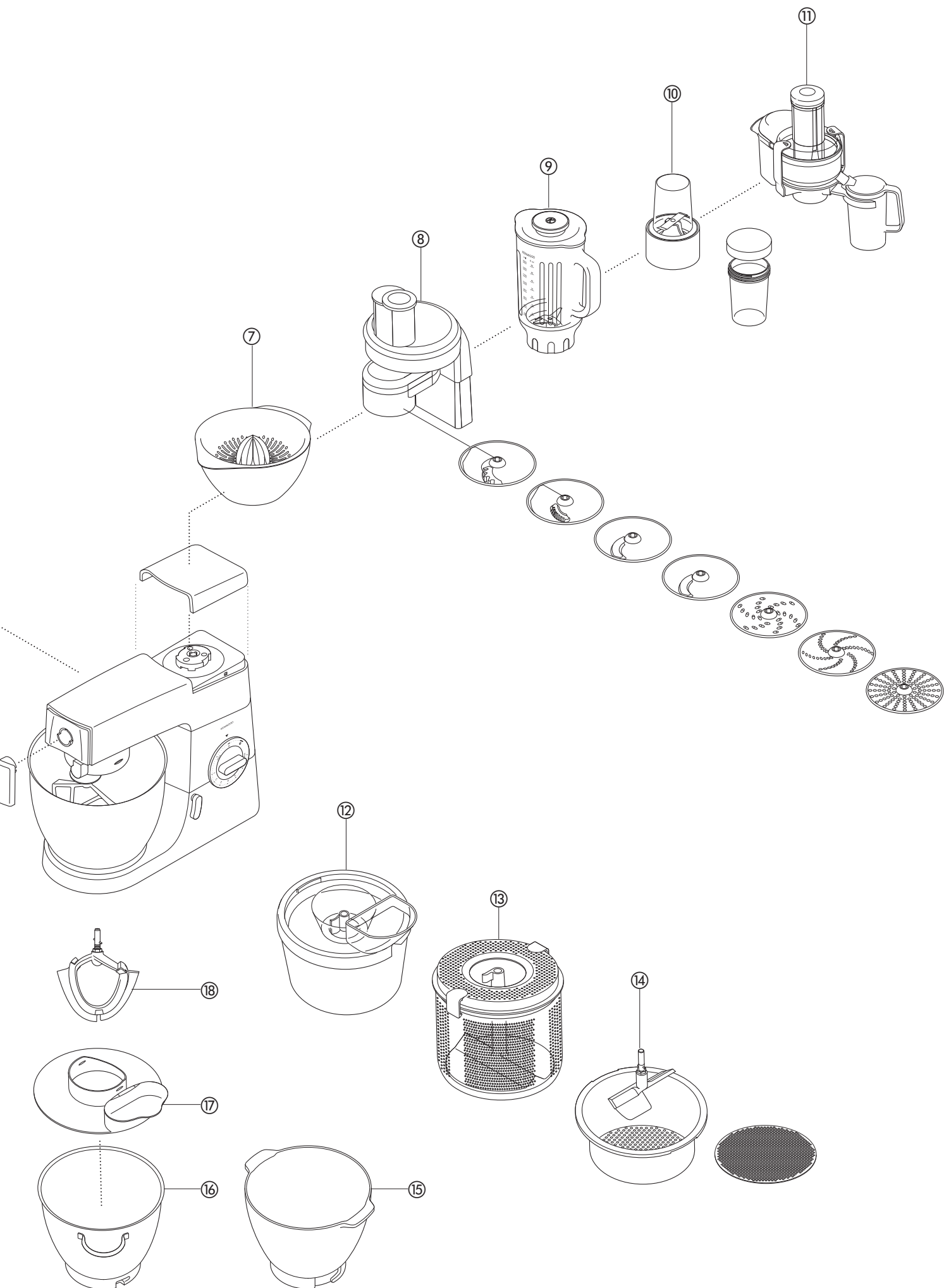
tilbehør som kan fås

Hvis du ønsker at købe et tilbehør, der ikke medfølger i pakken, henvises du til service og kundepleje.

tilbehør tilbehørskode

- fladt pastaapparat** ① **AT970A**
 yderligere pastatilbehør **AT971A** tagliatelle
 (ikke vist), som bruges sammen **AT972A** tagliolini
 med AT970A **AT973A** trenette
AT974A spaghetti
- pastaapparat** ② **AT910** leveres med maccheroni rigati stempel
 (12 valgfri stempler plus småkageapparat kan monteres)
- roto råkostapparat** ③ **AT643** leveres med 5 tromler
- frugtpresser** ④ **AT644**
- multi kødhakker** ⑤ **AT950A** leveres med 3 hulskiver (fin, middel og grov), et lille
 og et stort pølsehorn samt en kebbe maker
- melkværn** ⑥ **AT941A**
- citruspresser** ⑦ **AT312**
- pro slicer grater** ⑧ **AT340** indeholder 7 rive-/snitteplader
- blender** ⑨ 1,5 l akryl **AT337**, 1,6 l termomodstandsglas **AT358**,
 1,5 l rustfri stål **AT339**
- minihakker/kværn** ⑩ **AT320A** leveres med 4 glas og 4 låg til opbevaring
- kontinuerlig saftcentrifuge** ⑪ **AT641**
- ismaskine** ⑫ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- kartoffelskræller** ⑬ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- dørslag og si** ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- plasticskåle** ⑮ CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**
- skåle af rustfrit stål** ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- med håndtag**
- stænkskærm** ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**
- fleksibelt piskeris** ⑱ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- dæksel** ⑲ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





rengøring og service

rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for strømmen til maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Lidt fedt kan komme til syne ved **kraftudtag 2**, når det først anvendes. Dette er normalt – tør det blot af.

motorenhed, kraftudtagsdæksler

- Aftørres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør.

- Brug aldrig skuremidler, og kom aldrig maskinen i vand.

skål

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.

Sørg altid for, at plastic-skålene er løst pakkede i opvaskemaskinen for at forebygge forvridning.

- Hvis du har en skål af rustfrit stål, må du aldrig bruge en stålborste, ståluld eller blegemiddel til at rengøre den. Brug eddike til at fjerne kalk.

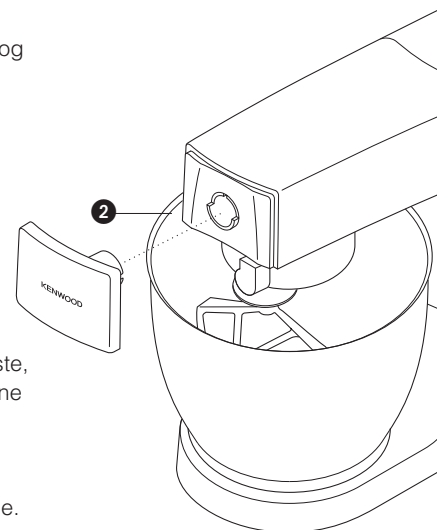
- Skålene må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne).

tilbehør

- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.

stænkskærm

- Vaskes i hånden og tørres grundigt.



service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation
- skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød på side 76.

franskbrød *blød gærdej*

- ingredienser
- Denne mængde er til KM630/KM650 serien. Til KM330/KM350 serien skal mængderne halveres og alt melet skal kommes i på én gang.**
- 2,6kg hvedemel
 - 1,3 liter mælk
 - 300g sukker
 - 450g margarine
 - 100g frisk gær eller 50g tørgær
 - 6 æg, piskede
 - 5 knsp salt

- metode
- 1 Smelt margarinen i mælken og opvarm til 43°C.
 - 2 **tørgær** (den type gær, som skal opløses): tilsæt gær og sukker til mælken, og lad det i stå i 10 minutter, indtil det skummer.
 - frisk gær:** smuldres i melet og sukkeret tilsættes.
 - andre typer gær:** følg producentens brugsanvisning.
 - 3 Hæld mælken op i skålen. Tilsæt de piskede æg og 2kg hvedemel.
 - 4 Bland ingredienserne ved minimumhastigheden i 1 minut og derefter endnu et minut ved hastighed 1. Skrab ingredienserne af skålens sider.
 - 5 Tilsæt salt og resten af melet og bland på minimal hastighed i 1 minut, så på hastighed 1 i 2 - 3 minutter, indtil dejen er glat og ensartet.
 - 6 Fyld nogle smurte forme, som kan rumme 450g, halvt med dejen eller form den til boller. Dejen dækkes til med et viskestykke og hæves på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 7 Bages ved 200°C i 20 - 25 minutter *for brød* eller 15 minutter *for boller*.
 - 8 Når brødet er bagt, lyder det hult, når der bankes på undersiden.

- Til ca. 10 brød

jordbær- og abrikoslagkage

- ingredienser: lagkagebunde
- 3 æg
 - 75g sukker
 - 75g hvedemel
- fyld og pynt
- 150ml piskefløde
 - sukker efter smag
 - 225g jordbær
 - 225g abrikoser
- metode
- 1 Skær abrikoserne halvt over og fjern stenene. Kog abrikoserne i en lille smule vand med sukker efter smag, indtil de er møre.
 - 2 Vask jordbærrene og skær dem halvt over.
 - 3 Lagkagebundene tilberedes ved at piske æg og sukker på maksimal hastighed, indtil dejen er lysegul og tyk.
 - 4 Fjern skålen og piskeriset. Vend melet i blandingen vha. en stor metalske. Gør dette forsigtigt for at holde lagkagebundene lette.
 - 5 Fyld dejen i 2 smurte og forede 18cm lagkageforme.
 - 6 Bages ved 120°C i ca. 20 minutter, indtil kagen springer tilbage, når der røres let ved den.
 - 7 Vend bundene ud på en rist.
 - 8 Pisk piskefløden på maksimal hastighed, indtil den er stiv. Tilsæt sukker efter smag.
 - 9 Skær abrikoserne og en tredjedel af jordbærrene i små stykker. Bland dem i halvdelen af flødeskummet.
 - 10 Fordel dette over en af lagkagebundene og læg den anden bund ovenpå.
 - 11 Fordel resten af flødeskummet ovenpå og pynt med resten af jordbærrene.

opskrifter *fortsat*

marengs

ingredienser ● 4 æggehvider

- 250g flormelis, sigtet

metode 1 Læg bagepapir på en bageplade.

2 Pisk æggehviderne og sukkeret på maksimal hastighed i ca. 10 minutter, indtil de er stive.

3 Sæt marengsdejen på bagepladen med en ske (eller brug en sprøjtepose med en 2,5cm stjernedyse).

4 Bages ved 110°C i ca. 4 - 5 timer, indtil de er faste og sprøde. Hvis de begynder at blive brune, skal ovndøren sættes lidt på klem.

- De bagte marengs opbevares i en lufttæt kagedåse.

butterdej

ingredienser ● 450g hvedemel, sigtet med salt

- 5ml salt

- 225g fedtstof (bland svinefedt med margarine lige fra køleskabet)

- ca. 80ml vand

tips ● Rør ikke dejen for meget

metode 1 Kom melet i skålen. Det kolde fedtstof snittes groft og kommes i melet.
2 Rør på hastighed 1 indtil blandingen minder om brødkrummer. Stop før blandingen bliver fedtet.

3 Tilsæt vandet og rør på minimal hastighed. Stop, så snart vandet er iblandet.

4 Bages ved ca. 200°C afhængig af fyldet.

gulerods- og koriandersuppe

ingredienser ● 25 g smør

- 1 løg, hakket

- 1 fed hvidløg, knust

- 480g gulerødder skåret i 1,5cm terninger til et 1,2 l blenderglas

- 600g gulerødder skåret i 1,5cm terninger til et 1,5 l blenderglas

- kold kyllingebouillon

- 10-15 ml (2-3 tsk.) stødt koriander

- salt og peber

metode 1 Smelt smør i en gryde, tilsæt løg og hvidløg og steg, til de er møre.

2 Kom gulerødderne i blenderen, tilsæt løg og hvidløg. Tilsæt tilstrækkelig suppe til at nå op til det maksimale 1,2 eller 1,5 mærke på blenderglasset. Sæt låget med midterproppen på.

3 Blend på maksimal hastighed i 5 sekunder for en grov suppe og længere for et finere resultat.

4 Overfør blandingen til en gryde, tilsæt koriander samt salt og peber og lad suppen snurre i 30 - 35 minutter eller indtil den er mør.

5 Smag til med salt og peber og tilsæt ekstra væske, hvis det er nødvendigt.

lära känna din Kenwood köksmaskin

säkerheten

- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen utan tillsyn, och håll barn på avstånd från den.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service och kundtjänst'.
- Kör aldrig mixern med huvudet i upplyft läge.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Låt aldrig motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör i taget.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Den är tung. Se till att blandarhuvudet är fastlåst och att skålen, verktygen, uttagslocken och sladden sitter stadigt innan du lyfter.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

innan du använder maskinen första gången

- 1 Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- 2 Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- 3 Diska delarna: se 'underhåll och rengöring'.

lär känna din Kenwood köksmaskin

lär känna din Kenwood köksmaskin

uttag för tillbehör

① högväxeluttag

② lågväxeluttag

③ drivuttag för verktygen

blandaren ④ blandarhuvud

⑤ låsspärr för drivuttag

⑥ blandningsskål

⑦ underlag för skål

⑧ låsspak för uppfällning av överdelen

⑨ på/av och hastighetsreglage

⑩ kraftenhet

⑪ K-spade

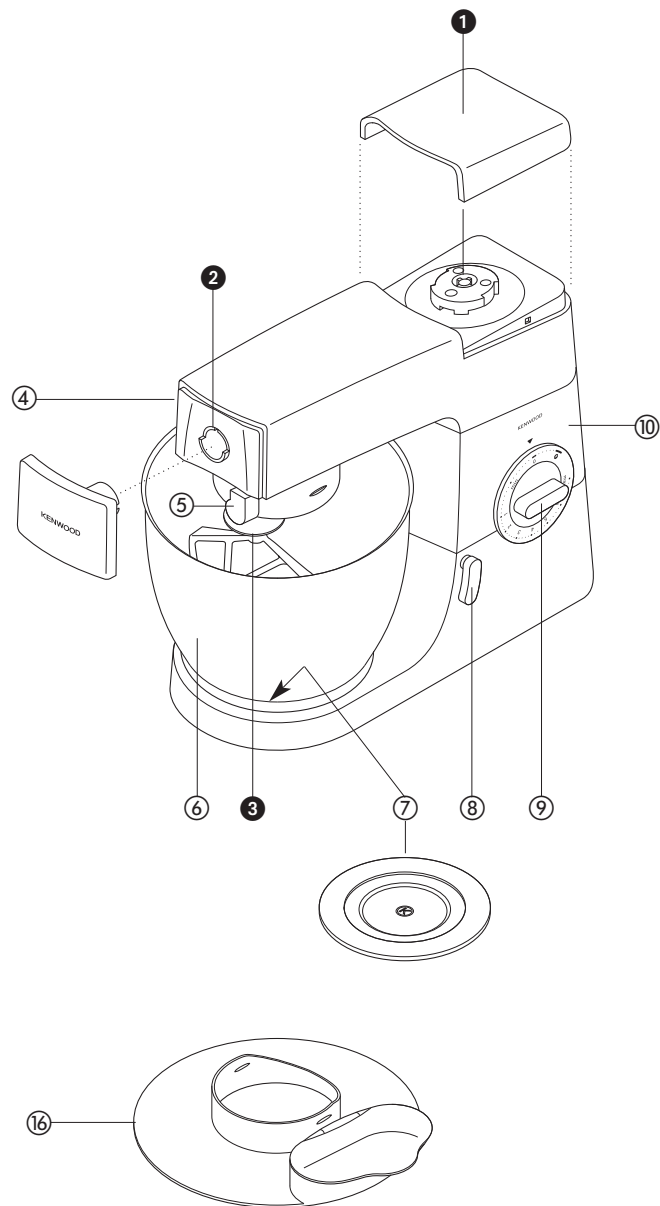
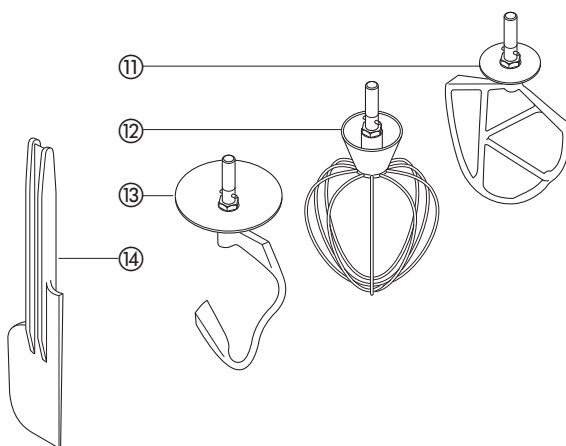
⑫ visp

⑬ degkrok

⑭ spatel

⑮ spännnyckel

⑯ stänkskydd (om sådan medföljer)



blandaren

blandarverktygen och några av deras användningsområden

- K-spaden • Används för att göra tyngre mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyrer, fyllningar, petit-choux och potatismos.
- vispen • Används för att vispa ägg, grädde, pannkakssmet, lätta sockerkakor, maränger, ostkakor, mousse och suffléer. Använd inte vispen till tung kaksmet, t.ex. för att röra matfett med socker - vispen kan skadas.
- degkrok • Används för att knåda jäsdeg.

hur man använder blandaren

- 1 Vrid spärrspaken för huvudet medurs **1** och lyft upp blandarhuvudet tills det låser fast.
Kontrollera att underlaget för skålen är korrekt monterat med symbolen **K** överst.
 - 2 Tryck uppåt tills det tar emot **2** vrid sedan.
 - 3 Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs **3**
 - 4 Lyft mixerhuvudet något och vrid sedan spaken moturs och sänk ned mixerhuvudet tills det låser fast.
 - 5 Koppla på maskinen genom att ställa hastighetsreglaget i önskat läge.
 - Vrid till momentanläge **P** för korta arbetsmoment.
 - 6 Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten efter användningen.
 - 7 Vrid och ta loss.
- Sätta in ett verktyg.
- Ta bort ett verktyg

- tips • Stäng då och då av maskinen och skrapa ur skålen med spateln.
- Ägg bör hålla rumstemperatur när de skall vispas.
- Innan du vispar äggvitor måste du se till att det inte finns rester av fett eller äggula på vispen eller i skålen.
- Ingredienser till pajdeg skall vara kalla om inget annat anges i receptet.

vid brödbak

- viktigt • Överskrid aldrig maxkapaciteterna nedan - då överbelastas maskinen.
- Om du hör att maskinen arbetar ansträngt måste du stänga av den, ta upp halva degen och knåda varje hälft för sig.
- Degen blandas bäst om du håller i de flytande ingredienserna först.

maxkapaciteter

CHEF

MAJOR

- pajdeg** • mjölvikt: 680g
- tung jäsdeg** • mjölvikt: 1,36kg
- British type • totalvikt: 2,18kg
- lätt jäsdeg** • mjölvikt: 1,3kg
- continental type • totalvikt: 2,7kg
- kaka med torkad frukt** • totalvikt: 2,72kg
- äggvitor** • 12

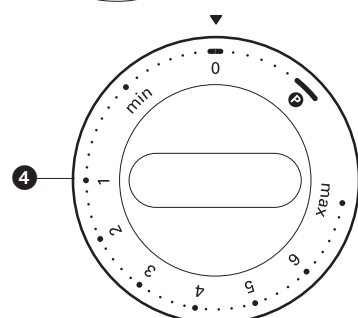
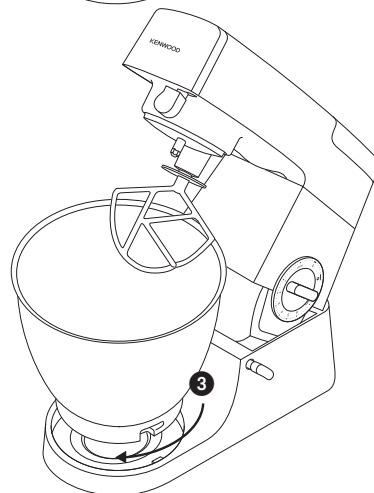
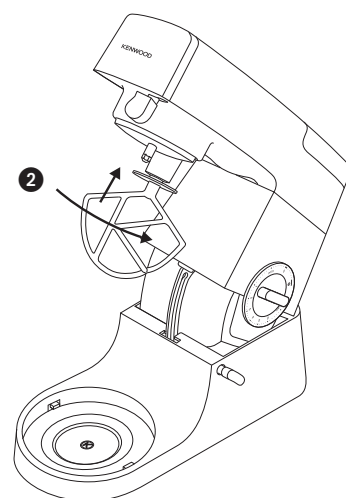
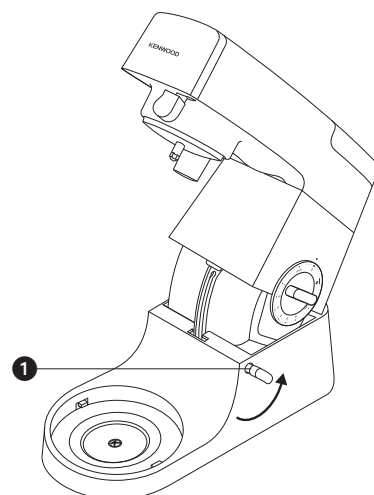
- mjölvikt: 910g
- mjölvikt: 1,5kg
- totalvikt: 2,4kg
- mjölvikt 2,6kg
- totalvikt: 5kg
- totalvikt: 4,55kg
- 16

hastigheter **4**

- K-spaden • **röra fett och socker** börja på min och öka gradvis till 'max'.
- **vispa ner ägg i fettblandning** 4-'max'
- **röra ner mjöl, torkad frukt o.dyl.** min till 1.
- **allt-i-ett-kaka** börja på min. och öka gradvis till max.
- **röra ihop fett och mjöl** min till 2.
- vispen • Öka gradvis till 'max'.
- degkroken • Börja på 'min' och öka gradvis till 1.

viktigt

Inga redskap får vara monterade eller förvaras i skålen när andra uttag används.



Rengöring se sid 90

felsökning

problem

- Vispen eller K-spaden slår mot skålens botten eller når inte ner till ingredienserna på botten av skålen.

lösning • Ställ in höjden med den medföljande skruvnyckeln. Gör så här:

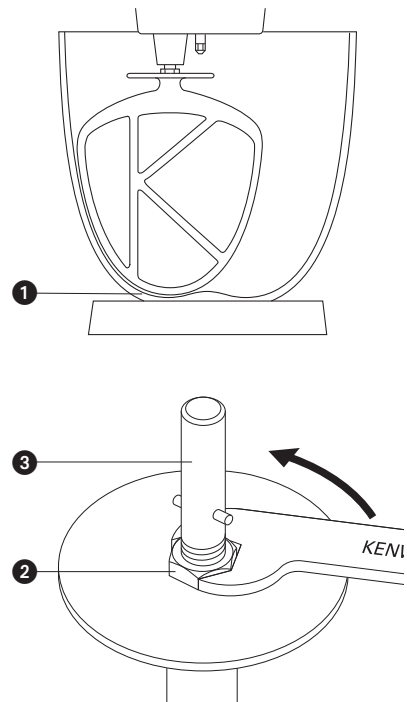
- 1 Dra ut apparatens stickkontakt.
- 2 Fäll upp överdelen och sätt i vispen/spaden.
- 3 Sänk ned hushållsapparatens huvud. Om avståndet måste justeras lyfter du upp blandarhuvudet och tar bort redskapet. Vispen och K-spaden ska **nästan** röra vid skålens botten **1**.
- 4 Använd den medföljande spännnyckeln för att lossa muttern **2** tillräckligt mycket för att kunna ställa in axeln **3**. Om du ska sänka redskapet närmare skålens botten vrids du axeln moturs. Om du ska höja upp redskapet från skålens botten vrids du axeln medurs.
- 5 Dra åt muttern.
- 6 Montera redskapet på hushållsapparaten och sänk ned huvudet. (Kontrollera positionen, se punkterna ovan.)
- 7 Upprepa stegen ovan tills redskapet är rätt inställt. När du är klar med justeringen drar du åt muttern ordentligt.

degkrok - det här redskapet ställs in vid tillverkningen och ska inte kräva några justeringar.

problem

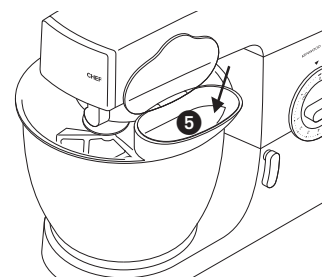
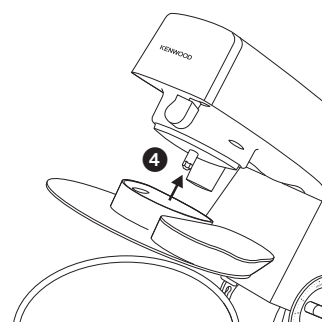
- Maskinen stannar under användningen.

lösning • Din köksmaskin är försedd med ett överbelastningsskydd som stannar maskinen om den blir överbelastad. Om det händer ska du stänga av apparaten och dra ut sladden. Tag ut en del av det du blandar för att minska belastningen och låt maskinen stå i ett par minuter. Sätt i kontakten och ställ in hastigheten igen. Om de inte startar omedelbart måste du låta den stå i ytterligare någon stund.



montering och användning av stänkskyddet (om sådan medföljer)

- 1 Fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
- 2 Sätt skålen på basen.
- 3 Tryck fast stänkskyddet på undersidan av blandarhuvudet **4** så det kommer på plats ordentligt. Gångjärnsdelen ska sitta som visas på bilden.
- 4 För in önskat verktyg.
- 5 Sänk blandarhuvudet.
 - Under bearbetningen kan ingredienser tillsättas genom den gångjärnsförsedda delen av stänkskyddet **5**.
 - Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.
- 6 Ta bort stänkskyddet genom att höja blandarhuvudet och skjuta ner skyddet.

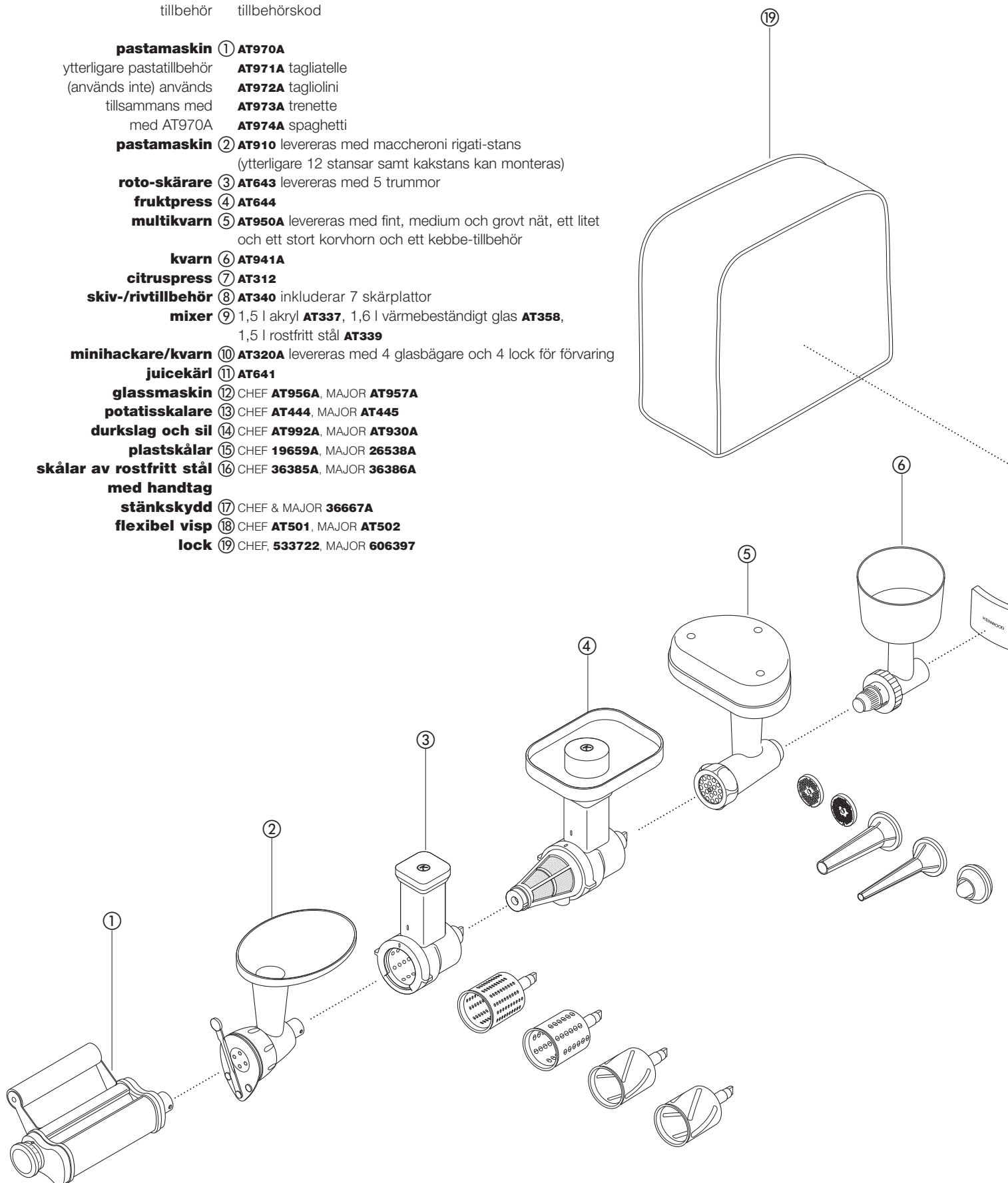


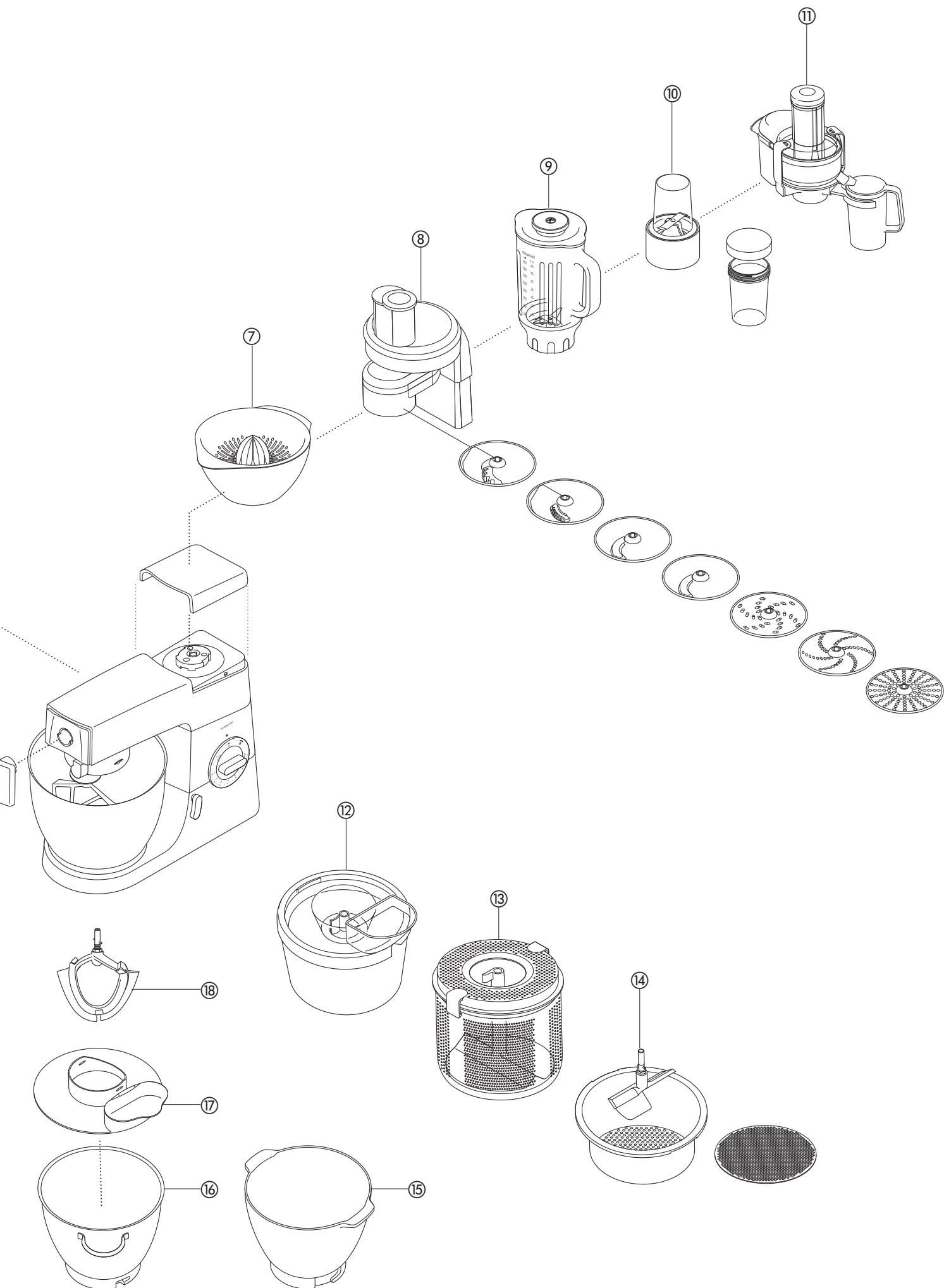
befintliga **tillbehör**

Om du vill köpa ett tillbehör som inte medföljer i leveransen, se service och kundtjänst.

tillbehör tillbehörskod

- pastamaskin** ① **AT970A**
- ytterligare pastatillbehör **AT971A** tagliatelle
- (används inte) används **AT972A** tagliolini
- tillsammans med **AT973A** trenette
- med AT970A **AT974A** spaghetti
- pastamaskin** ② **AT910** levereras med maccheroni rigati-stans
- (ytterligare 12 stansar samt kakstans kan monteras)
- roto-skärare** ③ **AT643** levereras med 5 trummor
- fruktpress** ④ **AT644**
- multikvarn** ⑤ **AT950A** levereras med fint, medium och grovt nät, ett litet och ett stort korvhorn och ett kebbe-tillbehör
- kvarn** ⑥ **AT941A**
- citruspress** ⑦ **AT312**
- skiv-/rivtillbehör** ⑧ **AT340** inkluderar 7 skärplattor
- mixer** ⑨ 1,5 l akryl **AT337**, 1,6 l värmebeständigt glas **AT358**, 1,5 l rostfritt stål **AT339**
- minihackare/kvarn** ⑩ **AT320A** levereras med 4 glasbägare och 4 lock för förvaring
- juicekärl** ⑪ **AT641**
- glassmaskin** ⑫ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- potatisskalare** ⑬ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- durkslag och sil** ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- plastskålar** ⑮ CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**
- skålar av rostfritt stål** ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- med handtag**
- stänkskydd** ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**
- flexibel visp** ⑱ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- lock** ⑲ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**



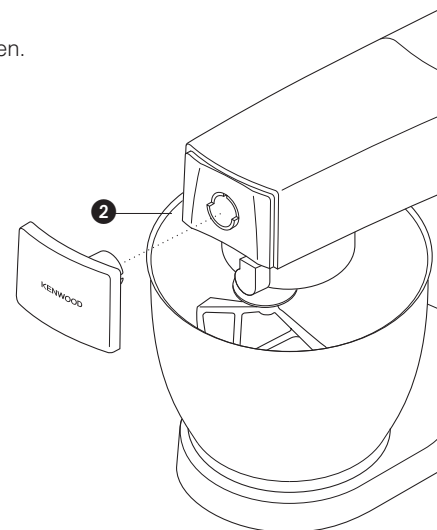


rengöring och service

underhåll och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du rengör den.
- Det kan hända att det kommer ut lite fett i **uttag 2** när du först använder det. Det är normalt – det kan du bara torka bort.

- | | |
|----------------------------|--|
| kraftenheten, uttagslocken | • Torka med en fuktad trasa och torka efter med en torr. |
| | • Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten. |
| skål | • Handdiska och torka noggrant eller maskindiska. Kontrollera alltid att plastskålarna är löst placerade i diskmaskinen så att de inte skadas. |
| | • Använd aldrig stålborste, stålull eller klorin för rengöring om du har en skål av rostfritt stål. Använd vinäger för avkalkning. |
| verktyg | • Utsätt inte skålarna för värme (spisplattor, ugn, mikrougn) |
| stänkskydd | • Diska för hand och torka noga eller diska i diskmaskinen. |
| | • Handdiska och torka väl. |



service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
 - service eller reparationer
 - Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
-
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
 - Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

recept

se viktiga anvisningar för brödbak sid 86.

- vitt bröd lös jädeg**
- ingredienser • 2,6kg vetemjöl
• 1,3 l mjölk
Mängderna avser KM630/KM650-serien. För KM330/KM350-serien • 300g socker
• 450g margarin
halverar du mängderna och tillsätter allt mjölet med en gång • 100g färsk jäst (eller 50g torrjäst)
• 6 uppvispade ägg
• 5 nypor salt
- gör så här
- 1 Smält margarinet i mjölken och värm blandningen till 43°C.
 - 2 **med torrjäst:** (av den typ som blandas ut i vatten): Tillsätt jästen och sockret i mjölken och låt blandningen stå i c:a 10 minuter tills den är skummig.
med färsk jäst: smula ner i mjölet och tillsätt sockret.
andra typer av jäst: följ anvisningarna på förpackningen.
 - 3 Häll mjölken i skålen. Tillsätt de uppvispade äggen och 2kg mjöl.
 - 4 Kör på minimihastighet i en minut och därefter på hastighet 1 i ytterligare en minut. Skrapa ner.
 - 5 Tillsätt saltet och det resterande mjölet och kör på minimihastighet i en minut och därefter på hastighet 1 i ytterligare 2 - 3 minuter tills degen är slät och helt blandad.
 - 6 Fyll några smorda avlånga bakformar till hälften med degen eller rulla till små bullar. Bred över en handduk och ställ formarna att jäsas på ett varmt ställe till dubbel storlek.
 - 7 Grädda i 200°C i 20 - 25 minuter *för limpor* eller 15 minuter *för bullar*.
 - 8 Brödet är färdigt när det låter ihåligt om man knackar på botten.
- Ger c:a 10 limpor

- jordgubbs- och aprikostårta**
- ingredienser: sockerkaksbotten • 3 ägg
• 75g socker
• 75g vetemjöl
- fillning och dekoration • 1,5dl vispgrädde
• socker efter smak
• 225g jordgubbar
• 225g aprikoser
- gör så här
- 1 Skär itu aprikoserna och tag ut kärnan. Sjud dem försiktigt i mycket litet vatten med sockret tillsatt, tills de är mjuka.
 - 2 Skölj och skär itu jordgubbarna.
 - 3 Börja sedan med sockerkaksbotten: Vispa äggen och sockret på maxhastighet tills det är vitt och pösigt.
 - 4 Tag bort skålen och vispen. Vänd ner mjölet för hand med en stor metallsked - försiktigt så att sockerkakan blir fluffig.
 - 5 Häll i smeten i två smorda låga kakformar (18cm), klädda med bakpapper.
 - 6 Grädda i 180°C i c:a 20 minuter. Om kakan återtar sin form igen efter ett lätt tryck, är den färdig.
 - 7 Stjälp upp den på galler.
 - 8 Vispa grädden hårt på maxhastighet. Tillsätt ev. litet socker.
 - 9 Grovhacka aprikoserna och en tredjedel av jordgubbarna. Vänd ner dem i hälften av grädden.
 - 10 Bred blandningen på en av sockerkaksbottnarna och lägg över den andra.
 - 11 Bred resten av grädden på tårtan och dekorera med resten av jordgubbarna.

recept *forts*

maränger

- ingredienser
- 4 äggvitor
 - 250g florsocker, siktat
- gör så här
- 1 Lägg bakpapper på en plåt.
 - 2 Vispa äggvitorna och sockret på maxhastighet i c:a 10 min tills smeten står upp i toppar.
 - 3 Klicka ut blandningen på bakpapperet (eller använd en spritspåse med 2,5cm stjärnmunstycke).
 - 4 Grädda i 110°C i c:a 4 - 5 timmar tills marängerna är hårda och spröda. Om de börjar ta färg kan du ställa luckan på glänt.
- Förvara marängerna i en lufttät burk.

pajdeg

- ingredienser
- 450g mjöl, siktat tillsammans med saltet
 - 1 tsk salt
 - 225g matfett (ister och margarin direkt från kylan)
 - 4 msk vatten
- tips
- Överarbeta inte degen
- gör så här
- 1 Häll mjölet i skålen. Hacka upp matfettet grovt och lägg det i mjölet.
 - 2 Kör på hastighet 1 tills det ser ut som brödsmulor. Sluta innan det blir smetigt.
 - 3 Tillsätt vatten och kör på minimihastighet. Sluta meddetsamma när vattnet har blandats in.
 - 4 Grädda i omkring 200°C, beroende på fyllningen.

morots- och koriandersoppa

- ingredienser
- 25 g smör
 - 1 hackad lök
 - 1 krossad vitlöksklyfta
 - 480 g morot skuren i tärningar på 1,5 cm, för en kanna på 1,2 liter
 - 600 g morot skuren i tärningar på 1,5 cm, för en kanna på 1,5 liter
 - kall kycklingbuljong
 - 10-15 ml (2-3 msk) malen koriander
 - salt och peppar
- gör så här
- 1 Smält smöret i en kastrull, tillsätt löken och vitlöken och stek dem mjuka.
 - 2 Lägg morotstärningarna i mixern och tillsätt lök och vitlök. Tillsätt buljong upp till maxmärket på 1,2 eller 1,5 liter på kannan. Sätt på locket och påfyllningslocket.
 - 3 Kör på högsta hastighet i 5 sekunder, om du vill ha grövre soppa, och längre om du vill ha den jämnare.
 - 4 Överför blandningen till en kastrull, tillsätt koriandern, salta och peppra och låt soppan koka i 30-35 minuter eller tills den är färdiglagad.
 - 5 Smaka av igen med salt och peppar och tillsätt eventuellt mer vätska.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Sikkerhetsregler

- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og monterte tilbehør.
- Gå aldri fra maskinen mens den er igang.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'service og kundetjeneste'.
- Du må aldri kjøre mikseren med mikserhodet i hevet posisjon.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Ikke la strømdelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen .
- Maksimum kapasitet må aldri overstiges.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når apparatet løftes, da det er tungt. Pass på at hodet er låst og at bollen, redskapene, utgangsdekslene og ledningen er festet før det løftes.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Før maskinen slås på

- Før du setter i støpselet og tar maskinen i bruk, bør du forvisse deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av maskinen.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

Før maskinen tas i bruk

- 1 Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- 2 Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- 3 Vask alle delene, se 'stell og rengjøring'.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Uttak for tilbehør ① Uttak for høy hastighet

② Uttak for lav hastighet

③ Redskapsholder

Mikseren ④ Mikserhode

⑤ Uttaksfeste

⑥ Bolle

⑦ Bolleunderlag

⑧ Spak til å løfte hodet

⑨ Av/på og hastighetsbryter

⑩ Motorenhet

⑪ K-rører

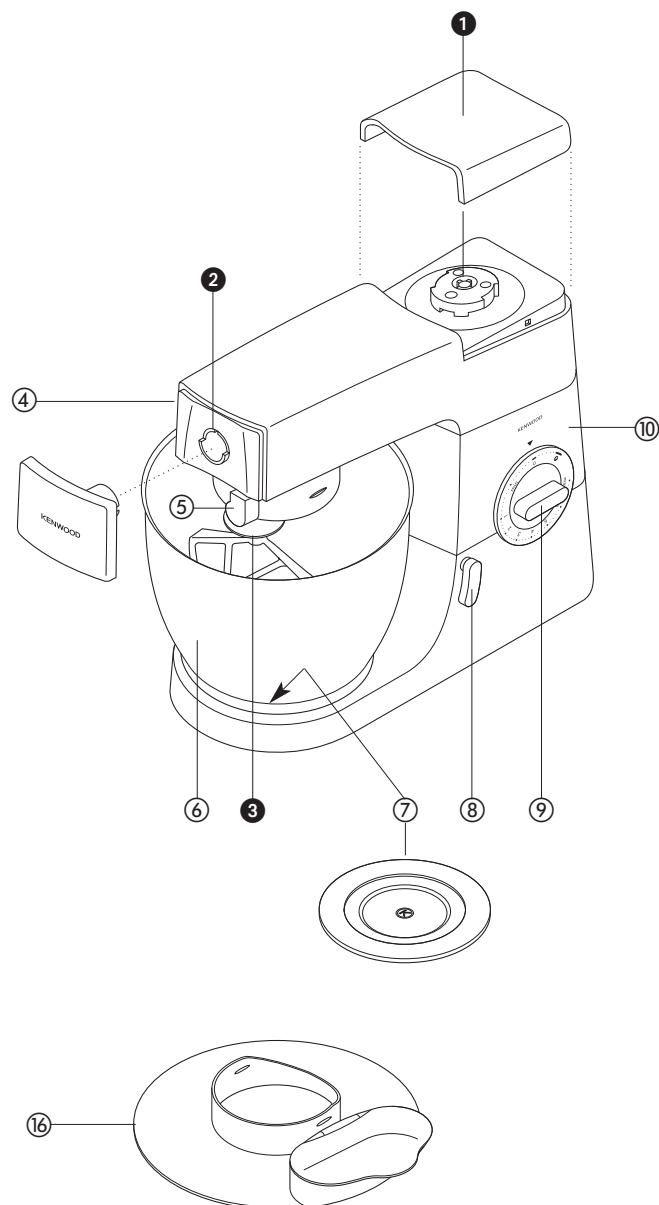
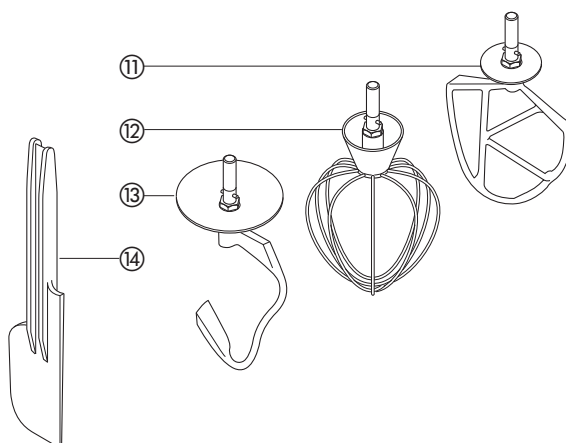
⑫ Visp

⑬ Eltekrok

⑭ Slikkepott

⑮ Skrunøkkel

⑯ Sprutekant (hvis den medfølger)



Mikseren

Mikseredskapene og deres anvendelse

- K-rører • Brukes til å lage kaker, kjeks, butterdeig, glasur, fyll, vannbakkels og potetmos.
- Visp • Brukes til egg, krem, pannekake/vaffelrøre, sukkerbrød, marengs, ostekake, fromasj, sufflé. Bruk ikke vispen til tyngre deiger (f.eks. vispe smør og sukker hvitt) - ellers kan den bli ødelagt.
- Eltekrok • Brukes til gjærdeiger.

Bruk av mikseren

- 1 Vri hodeløfterspaken med klokken ① og hev mikserhodet til det låses på plass.
- Innsetting av redskap 2 Skyv opp til det stanser ② og vri.
- 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og dre i retning med urviserne ③
- 4 Løft mikserhodet litt før du snur hodeløfterspaken mot klokken og senker mikserhodet til det låses på plass.
- 5 Slå på ved å dreie hastighetsbryteren til ønsket innstilling.
- Vri bryteren til momenttrinn **P** for korte, kraftige omrøringer.
- 6 Slå av og koble fra etter bruk.
- Fjerning av redskap 7 Vri og ta ut.

- Tips
- Slå ofte av maskinen og skrap rundt sidene av bollen med slikkepotten.
 - Egg med romtemperatur er best til visping.
 - Før du visper eggehviter, bør du forsikre deg om at det ikke er noe fett eller eggeplomme på vispen eller bollen.
 - Bruk kalde ingredienser til pai med mindre oppskriften sier noe annet.

Huskeregler for brøddeig

- Viktig
- Overstig aldri maksimum kapasitet som er vist i tabellen nedenfor, ellers vil du overbelaste maskinen.
 - Hvis du hører at maskinen arbeider tungt, må du slå av, ta ut halvparten av deigen, og elte hver del for seg.
 - Ingrediensene blander seg best med hverandre hvis du har i væsken først.

Maksimum kapasitet

	CHEF	MAJOR
Mørdeig	Melvekt: 680 g	Melvekt: 910 g
Fast gjærdeig	Melvekt: 1,36 kg	Totalvekt: 1,5 kg
Britisk type	Totalvekt: 2,18 kg	Totalvekt: 2,4 kg
Løs gjærdeig	Melvekt: 1,3 kg	Melvekt: 2,6 kg
Kontinental type	Totalvekt: 2,5 kg	Totalvekt: 5 kg
Fruktkakerøre	Totalvekt: 2,72 kg	Totalvekt: 4,55 kg
Eggehviter	12	16

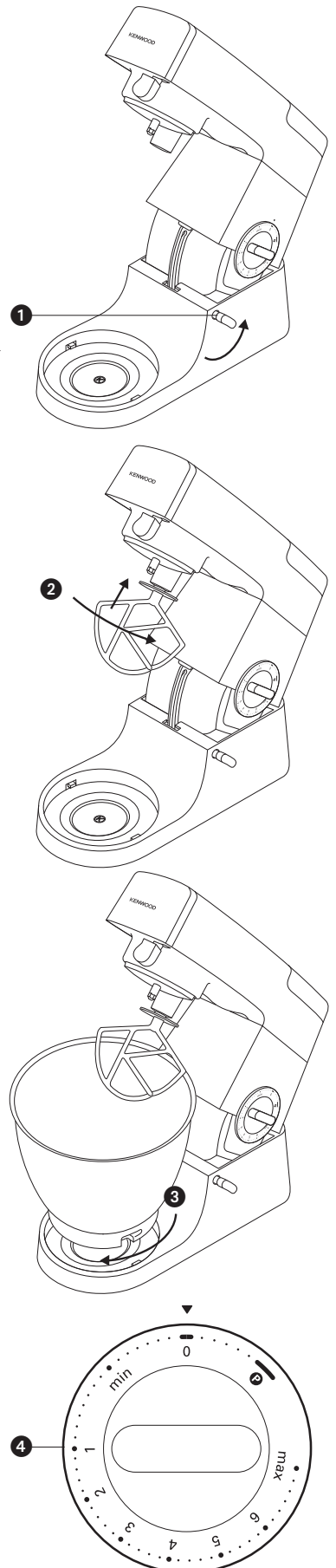
Hastigheter ④

- K-rører • **røre smør og sukker hvitt** start på min, øk gradvis til 'max'.
- **vispe egg i rører** 4 - 'max'.
- **blende inn mel, frukt etc.** min - 1.
- **alt-i-ett kaker** begynn på min, øk gradvis til max.
- **smuldre smør/fett i melet** min - 2.
- Visp • Øk gradvis til 'max'.
- Eltekrok • Start på 'min', øk gradvis til 1.

viktig

Sørg for at ingen bollevertøy er montert i bollen når du bruker andre utganger.

For **rengjøring**, se side 100.



Løsning på problemer

Problem

- Vispen eller K-røreren slår mot bunnen av bollen, eller når ikke de ingrediensene som er i bunnen av bollen.

Løsning • Juster høyden med skiftenøkkelen som følger med. Slik gjør du det:

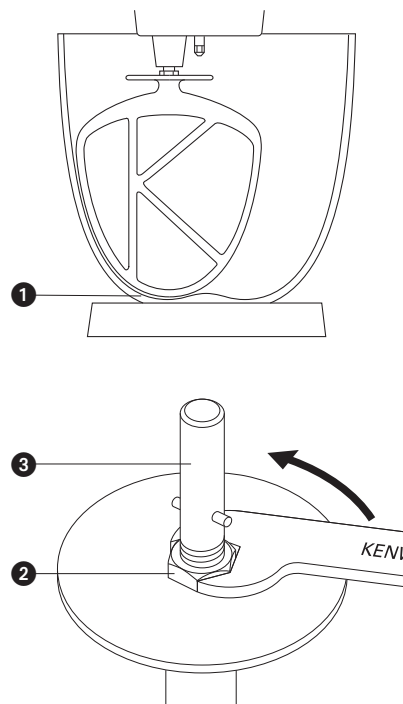
- 1 Koble fra apparatet.
- 2 Løft mikserhodet og sett inn visp eller røreredskap.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis avstanden må justeres, hever du mikserhodet og fjerner verktøyet. Ideelt sett skal vispen og K-vispen **nesten** berøre bunnen av bollen ①.
- 4 Bruk skrunøkkel som fulgte med til å løsne mutteren ② tilstrekkelig så du kan justere skaftet ③. For å senke verktøyet nærmere bunnen av bollen vrir du skaftet mot klokken. For å heve verktøyet bort fra bunnen av bollen, vrir du skaftet med klokken.
- 5 Stram til mutteren på nytt.
- 6 Tilpass verktøyet til mikseren og senk mikserhodet. (Se punktene over for å kontrollere posisjonen).
- 7 Gjenta trinnene over om nødvendig til verktøyet er riktig stilt inn. Når dette er i orden, strammer du til mutteren skikkelig.

deigkrok - dette verktøyet er stilt inn på fabrikken og skal ikke behøve justeringer.

problem

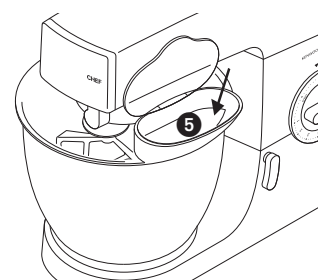
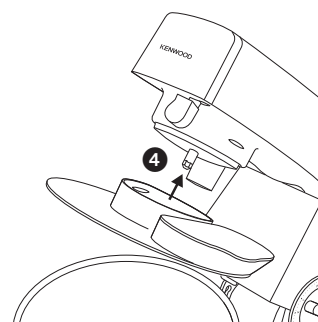
- Mikseren stopper plutselig når den er i bruk.

Løsning • Mikseren er utstyrt med en overlastanordning og vil stoppe hvis den overlastes for å beskytte maskinen. Hvis dette skjer, slå av maskinen og trekk kontakten ut av mikseren. Ta ut noen av ingrediensene for å redusere belastningen, og la mikseren stå i noen minutter. Sett i kontakten og still hastigheten på nytt. Hvis mikseren ikke starter igjen med en gang, la den stå litt til.



tilpasse og bruke sprutekanten (hvis den medfølger)

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
- 2 Sett bollen på plass.
- 3 Skyv sprutekanten under mikserens hode ④ til den sitter godt. Den hengslede delen bør plasseres som vist.
- 4 Sett i ønsket redskap.
- 5 Senk mikserhodet.
- Under miksing kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via den hengslede delen av sprutekanten ⑤.
- Det er ikke nødvendig å ta av sprutekanten for å bytte redskap.
- 6 Løft mikserhodet og ta av sprutekanten ved å skyve det ned.

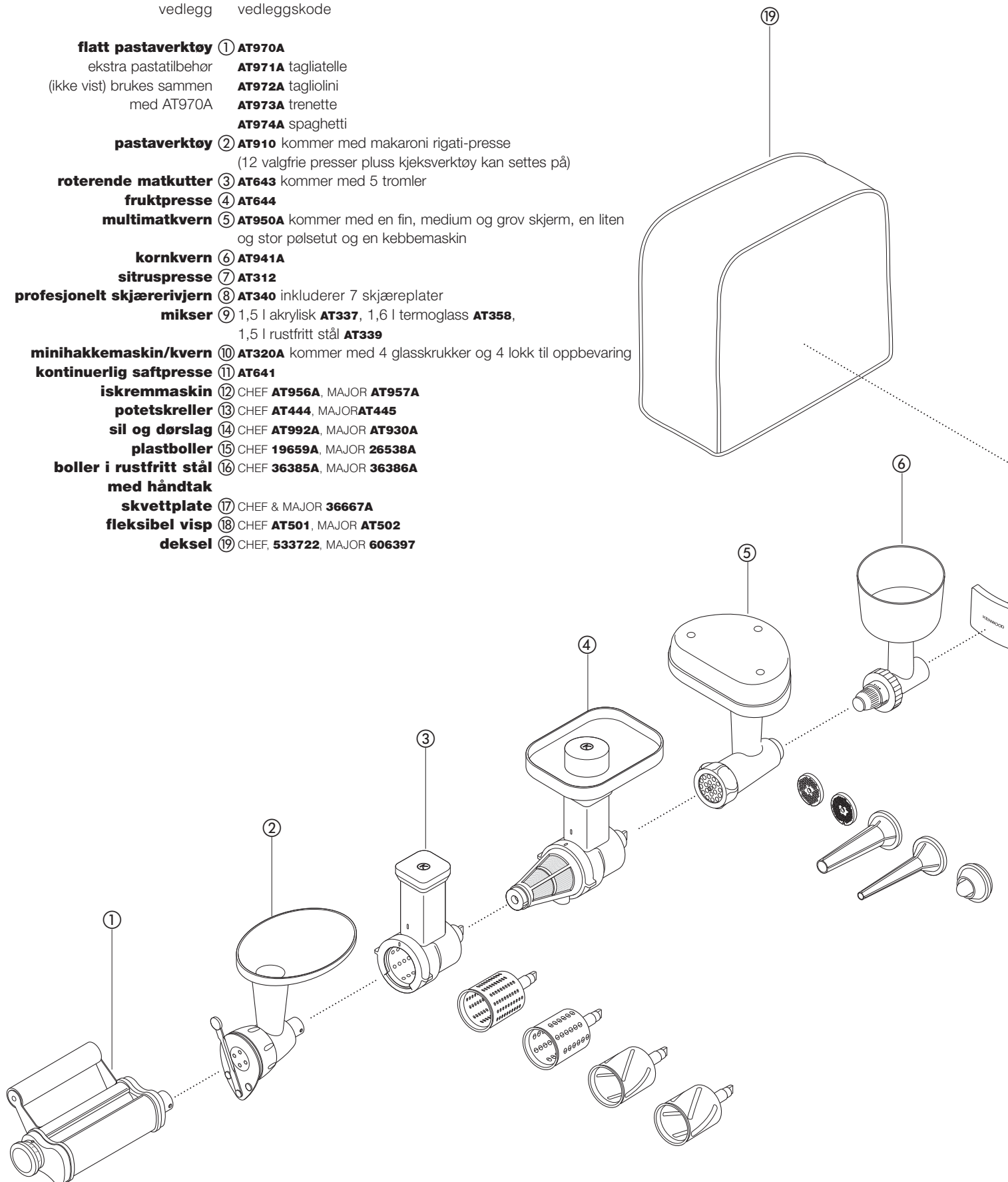


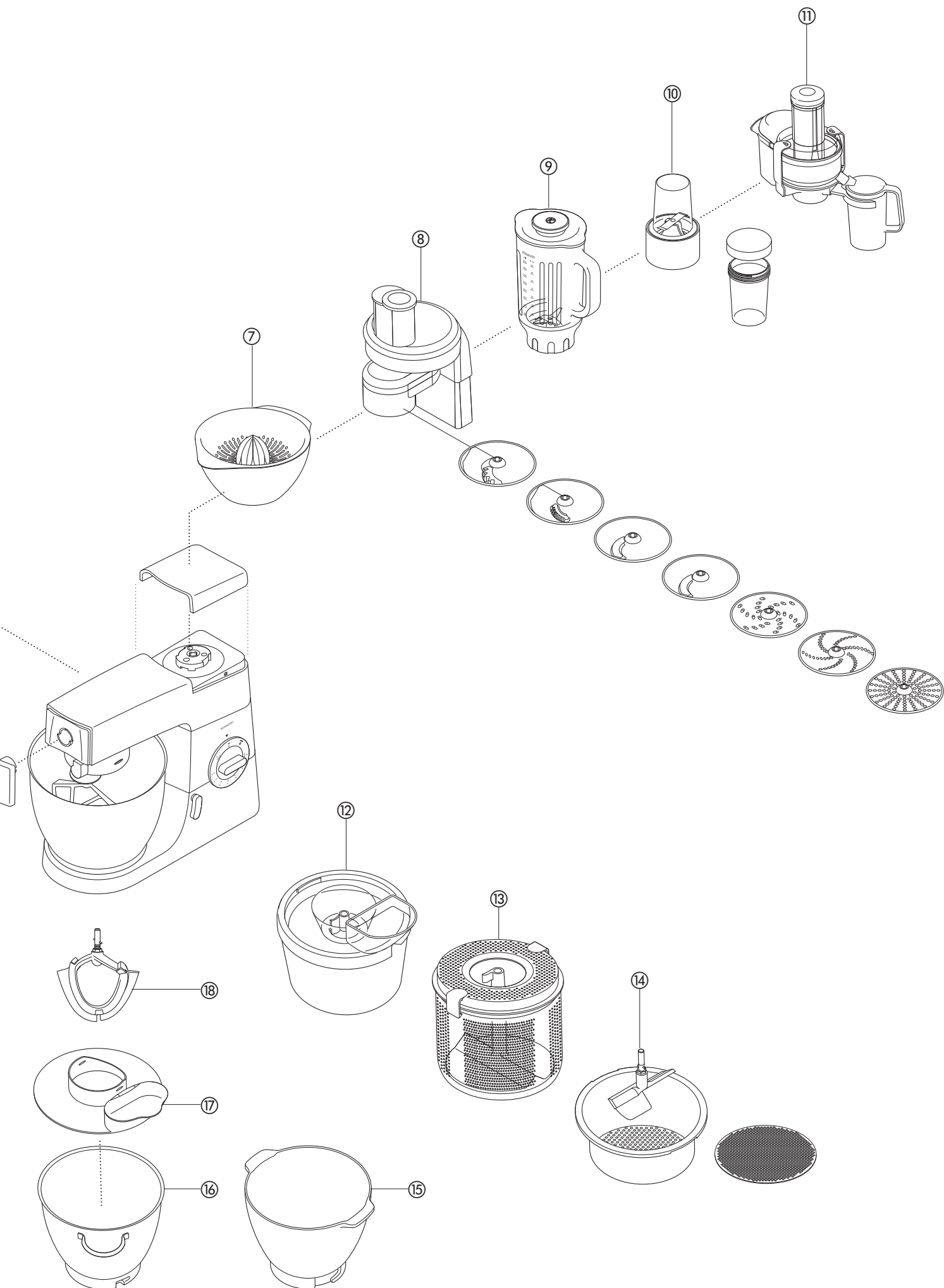
Ekstra **tilbehør**

Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør som ikke følger med i pakken din, kan du ta kontakt service og kundetjeneste.

vedlegg vedleggskode

- flatt pastaverktøy** ① **AT970A**
 ekstra pastatilbehør **AT971A** tagliatelle
 (ikke vist) brukes sammen **AT972A** tagliolini
 med AT970A **AT973A** trenette
AT974A spaghetti
- pastaverktøy** ② **AT910** kommer med makaroni rigati-presse
 (12 valgfrie presser pluss kjeksverktøy kan settes på)
- roterende matkutter** ③ **AT643** kommer med 5 tromler
- fruktpresse** ④ **AT644**
- multimatkvern** ⑤ **AT950A** kommer med en fin, medium og grov skjerm, en liten og stor pølsetut og en kebbemaskin
- kornkvern** ⑥ **AT941A**
- sitruspresse** ⑦ **AT312**
- profesjonelt skjærerivjern** ⑧ **AT340** inkluderer 7 skjæreplater
- mikser** ⑨ 1,5 l akrylisk **AT337**, 1,6 l termoglass **AT358**,
 1,5 l rustfritt stål **AT339**
- minihakkemaskin/kvern** ⑩ **AT320A** kommer med 4 glasskrukker og 4 lokk til oppbevaring
- kontinuerlig saftpresse** ⑪ **AT641**
- iskremmaskin** ⑫ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- potetskreller** ⑬ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- sil og dørslag** ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- plastboller** ⑮ CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**
- boller i rustfritt stål** ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- med håndtak**
- skvettplate** ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**
- fleksibel visp** ⑱ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- deksel** ⑲ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





Rengjøring og service

Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt fett kan oppstå ved **utløp 2** ved førstegangsbruk. Dette er normalt – bare tørk det av.

Strømenhet, utløpsdeksler • Tørk av med fuktig klut, la tørke.

- Bruk aldri skuremidler, og legg aldri maskinen i vann.

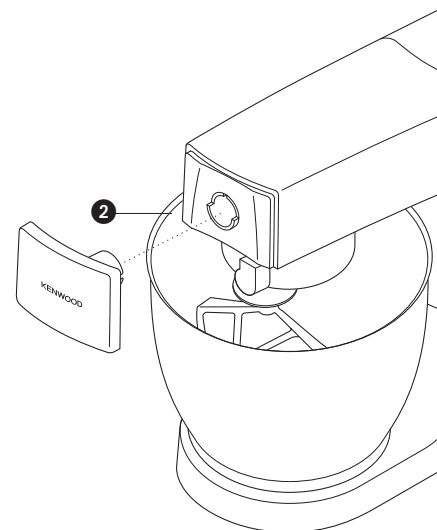
Bolle • Vask for hånd, tørk deretter grundig eller vask i oppvaskmaskin. Sørg alltid for at plastboller stables løst i oppvaskmaskinen for å hindre forvrengning.

- Hvis du har en bolle i rustfritt stål, må du aldri bruke en stålborste, stålull eller blekemiddel når du rengjør den. Bruk eddik til å fjerne kalk.

- Hold borte fra varme (ovnsplater, komfyrer, mikrobølgeovner)

redskaper • Vask for hånd og tørk sikkert eller vask i oppvaskmaskinen.

Sprutekant • Vaskes for hånd, tørkes grundig.



service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

Hvis du trenger hjelp med:

- å bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner
- kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.

- Laget i Kina.



VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Oppskrifter

Se huskereglene for brøddeig på side 96.

hveteloff myk gjærdeig

ingredienser

- 2,6kg hvetemel
 - 1,3 l melk
 - 300g sukker
 - 450g margarin
 - 100g fersk gjær eller 50g tørrgjær
 - 6 vispede egg
 - 5 klyper salt
- Denne mengden er for KM630/KM650-serien. For KM330/KM350-serien halveres mengdene og alt melet has i på én gang**

fremgangsmåte

- 1 Smelt margarinen i melken og varm det opp til 43°C.
- 2 **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske): Ha gjæren og sukkeret i melken, og la det stå i ca 10 minutter til blandingen skummer.
Pressgjær (fersk gjær): Smuldre gjæren inn i melet
Andre typer gjær: Følg bruksanvisningen på pakken
- 3 Hell melken i bollen. Tilsett deretter de vispede eggene, 2kg mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), og salt.
- 4 Elt deigen på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i enda et minutt. Skrap ned sidene.
- 5 Tilsett resten av melet og saltet og elt på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i 2 - 3 minutter inntil deigen er glatt og jevn.
- 6 Fyll fire smurte halvkilos-former halvfulle med deig, eller lag rundstykker. Dekk dem til med et koppehåndkle, og la dem heve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
- 7 Stekes ved 200°C i 20 - 25 minutter *for loffene* eller 15 minutter *for rundstykkene*.
- 8 Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.

- Det blir ca 10 loffer av denne oppskriften.

Jordbær- og aprikoskake

ingredienser: sukkerbrød

Fyll og pynt

- 3 egg
- 75g sukker
- 1,5dl kremfløte
- sukker etter smak
- 225g jordbær
- 225g aprikoser

fremgangsmåte

- 1 Del aprikosene og ta ut stenene. Kok dem forsiktig i veldig lite vann, tilsatt sukker etter smak, inntil de er myke.
- 2 Vask og del jordbærene.
- 3 For å lage sukkerbrødet, må du vispe eggene og sukkeret på maksimum hastighet, til eggedosisen er lys og tykk.
- 4 Ta bort bollen og vispen. Ta en stor skje av metall, og bruk den til å skjære inn melet for hånd. Gjør dette forsiktig, slik at sukkerbrødet blir lett.
- 5 Hell røren i to runde, smurte og strødde kakeformer som er 18cm i diameter.
- 6 Stek kakene ved 180°C i ca 20 minutter til kaken løfter seg opp igjen straks du trykker lett på den.
- 7 Avkjøl kakene på rist.
- 8 Visp kremfløten på maksimum hastighet til den er stiv. Sukker tilsettes etter smak.
- 9 Skjær aprikosene i biter, og en tredjedel av jordbærene. Bland dem forsiktig inn i halvparten av kremen.
- 10 Fordel dette over ett av sukkerbrødene, og legg så det andre sukkerbrødet på toppen.
- 11 Fordel resten av kremen på toppen, og pynt med resten av jordbærene.

Oppskrifter *forts.*

Marengs

- ingredienser
- 4 eggehviter
 - 250g siktet melis
- fremgangsmåte
- 1 Dekk bakeplaten med bakepapir
 - 2 Visp eggehviten og melisen på maksimum hastighet i ca 10 minutter, til det topper seg.
 - 3 Sett blandingen på bakeplaten med skjeer (eller bruk en sprøytepose med en 2,5cm stjernespiss).
 - 4 Stek dem ved 110°C i 4 - 5 timer inntil de er faste og sprø. Hvis de begynner å bli brune, må du la stekeovnsdøren stå på gløtt.
- Oppbevar marengsene i en lufttett boks.

Mørdeig

- ingredienser
- 450g mel siktet sammen med saltet
 - 1ts salt
 - 225g fett (bland smult og margarin rett fra kjøleskapet)
 - Ca 4ss vann
- Tips
- Ikke rør for mye
- fremgangsmåte
- 1 Ha melet i en bolle, Hakk opp fett og ha det i melet.
 - 2 Rør på hastighet 1 til deigen ligner brødsmler. Stopp før den ser fet ut.
 - 3 Tilsett vann og rør på minimumshastighet. Stopp så snart vannet er blandet inn.
 - 4 Stek ved ca 200°C, avhengig av fyllet.

Gulrot- og koriandersuppe

- ingredienser
- 25 g smør
 - 1 hakket løk
 - 1 knust hvitløksbåt
 - 480g gulrot kuttes i terninger på 1,5cm for et 1.2 l beger
 - 600g gulrot kuttes i terninger på 1,5cm for et 1,5 l beger
 - kald sjø fra kyllingen
 - 10-15 ml (2-3 ss) malt koriander
 - salt og pepper
- fremgangsmåte
- 1 Smelt smøret i en kjele, ha i løk og hvitløk og stek til det er mykt.
 - 2 Ha gulroten i blenderen, legg til løk og hvitløk. Ha i nok sjø til opptil maks.nivå på 1,2 eller 1,5 som er merket på beholderen. Sett på lokket og påfyllingsdekslet.
 - 3 Visp ved maksimumshastighet i 5 sekunder for en grovere suppe eller lengre for en tynnere suppe.
 - 4 Hell blandingen over i en stekepanne, ha i koriander og krydder og småkok suppen i 30 til 35 minutter eller til det er kokt.
 - 5 Krydre etter smak og ha i ekstra væske om nødvendig.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

turvallisuus

- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista.
- Älä jätä konetta koskaan ilman valvontaa äläkä päästä lapsia koneen lähetyville.
- Älä käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto ja asiakaspalvelu'.
- Älä koskaan käytä sekoitinta pään ollessa nostetussa asennossa.
- Älä anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Koneessa ei saa käyttää lisälaitteita joita ei ole tarkoitettu siinä käytettäväksi, eikä useampaa kuin yhtä laitetta saa käyttää samalla kertaa.
- Älä koskaan ylikuormita konetta suositeltua suuremmalla määrällä aineksia kerrallaan.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Ole varovainen laitetta nostaessasi, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kiinnitysvarsi on lukittuna ja että kulho, työvälineet, lisälaitteistukoiden suojalevyt ja virtajohto ovat kiinnitettyinä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneesi pohjasta ilmenevä jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- 2 Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- 3 Pese osat: katso kohtaa 'huolto ja puhdistus'.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

laitteiden voimansiirtoistukat ① suurta nopeutta vaativille lisälaitteille

② hitaammille laitteille

③ kulhon käyttöosille

peruskone ④ vatkainpää

⑤ lukitusvipu

⑥ kulho

⑦ kulhon kiinnike

⑧ vatkainpään käyttövipu

⑨ käynnistyskytkin/nopeudenvälitsin

⑩ runko/moottori

⑪ K-vatkain

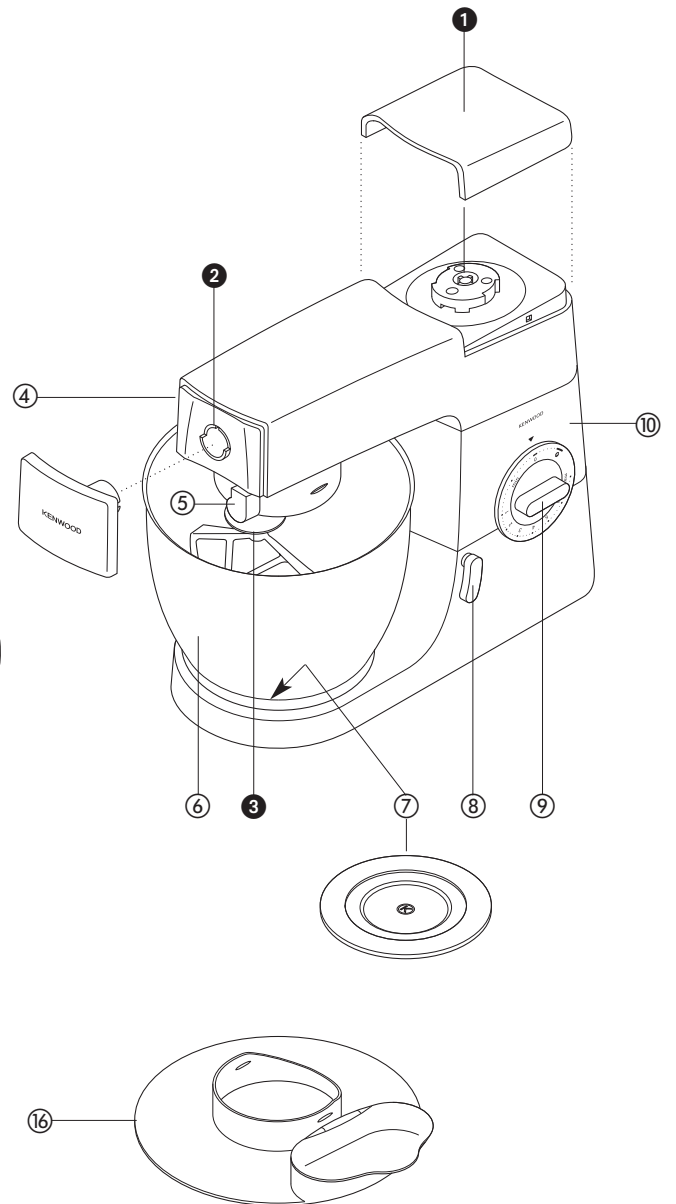
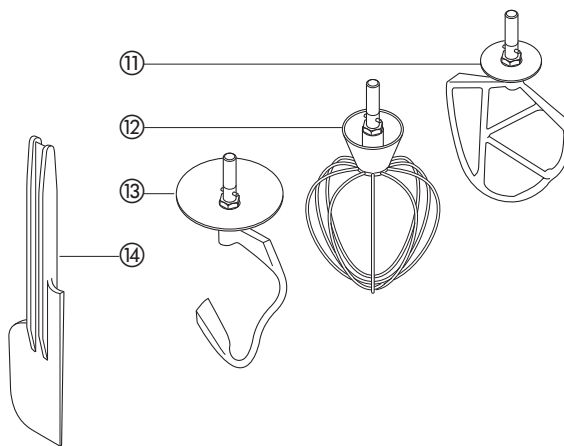
⑫ vispilä

⑬ taikinakoukku

⑭ kaavin

⑮ kiintoavain

⑯ roiskesuoja (jos sisältyy toimitukseen)



yleiskone

yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

- | | |
|---------------|--|
| K-vatkain | • Sopii kakkujen, pikkuleipien, voitaikinoiden, sokerikuorrutusten, tuulihattutaikin ja perunasoseen valmistukseen. |
| vispilä | • Sopii kananmunien, kerman, ohukaistaikin, sokerikakkutaikin, marenkiseoksen, juustokakun, vaahtojalkiruokien ja kohokasseosten valmistukseen. Vispilää ei pidä käyttää raskaiden seosten, (esim. rasvan ja sokerin vaahdotus) valmistuksessa; se saattaisi vahingoittaa. |
| taikinakoukku | • Hiivataikinoiden valmistukseen. |

yleiskoneen käyttö

- | | |
|---------------------------|---|
| | 1 Käännä pään nostovipua myötäpäivään ① ja nosta sekoituspää, kunnes se lukittuu.
Varmista, että kulhon kiinnike on asetettu oikein paikalleen siten, että (K)-symboli on yläasennossa. |
| vatkainten kiinnittäminen | 2 Paina loppuun saakka ② ja käännä.
3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään ③
4 Nosta sekoituspää hieman. Käännä pään nostovipua vastapäivään ja laske sekoituspää paikalleen, kunnes se lukittuu.
5 Laite kytketään päälle kääntämällä nopeudenvaihtin haluttuun asentoon.
• Pidä kiekkoa (P)-asennossa jos haluat koneen toimivan suurimmalla nopeudella. Toimii vain pidettäessä ; ns. pitotoiminto. |
| vatkainten irrottaminen | 6 Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.
7 Käännä ja irrota. |

- vihjeitä
- Kytke kone pois toiminnasta ja kaavi kulhoa kaapimella tihein väliajoin.
 - Huoneenlämpöiset kananmunat vaahdottuvat parhaiten.
 - Varmista ennen kananmunien vispaamista, että vispilään tai kulhoon ei ole jäänyt esim. rasvaa tai entistä kananmunaa.
 - Käytä kylmiä aineksia voitaikin valmistukseen, ellei ohjeessa neuvota toisin. Käytä kaavinta tihein väliajoin.

huomioitavaa hiivataikinoita valmistettaessa

- tärkeää
- Älä koskaan ylikuormita konettasi. Allaolevan enimmäismäärän ylittäminen voi johtaa koneen vaurioitumiseen.
 - Jos kuulostaa siltä, että koneella on vaikeuksia taikin vaivaamisessa, ota puolet sisällöstä ulos ja vaivaa kahtena erillisenä annoksena.
 - Sekoitusliikkeestä johtuen lisää jauhot 2-3:ssa erässä, ei vähitellen.

suurimmat sallitut käyttömäärät

CHEF MAJOR

- | | | |
|----------------------------|---------------------------|---------|
| voitaikina | • jauhojen paino: 680 g | 910 g |
| paksu hiivataikina | • jauhojen paino: 1,36 kg | 1,5 kg |
| (Engl. tyyppinen) | • kokonaispaino: 2,18 kg | 2,4 kg |
| pehmeä hiivataikina | • jauhojen paino: 1,3 kg | 2,6 kg |
| (Eurooppalainen taikina) | • kokonaispaino: 2,5 kg | 5 kg |
| hedelmäkakku | • kokonaispaino: 2,72 kg | 4,55 kg |
| munanvalkuaiset | • 12 | 16 |

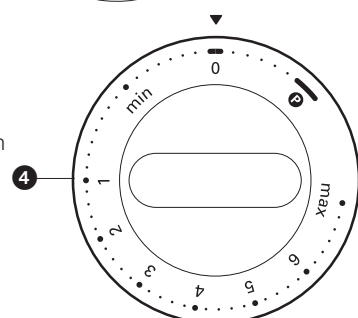
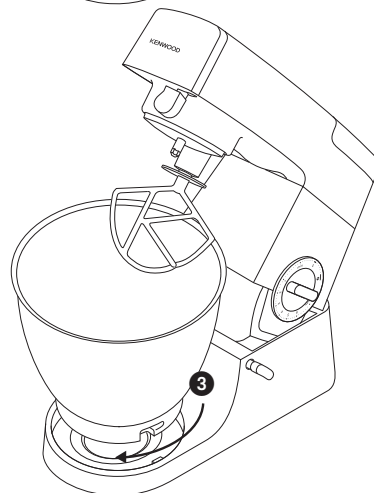
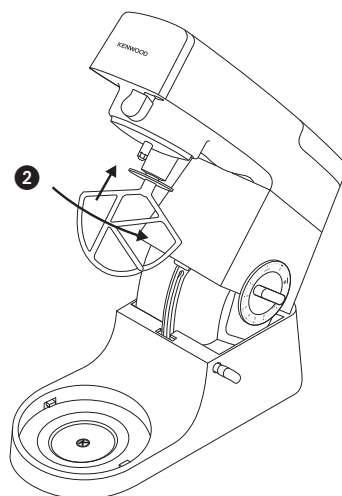
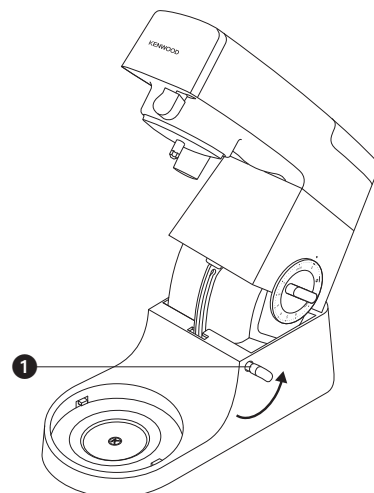
nopeudet ④

- | | |
|---------------|--|
| K-vatkain | • aloita rasvan ja sokerin vaahdottaminen nopeudella min, vähitellen lisää nopeudelle 'max'. |
| | • munien vatkaminen vaahdotettuun seokseen 4 - 'max'. |
| | • jauhojen, hedelmien jne. lisääminen seokseen Min - 1. |
| | • kerralla lisättävät kakkuaineokset aloita nopeudella min, vähitellen lisää nopeudelle max. |
| | • rasvan sekoittaminen jauhoihin min - 2. |
| vispilä | • nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan 'max'. |
| taikinakoukku | • aluksi 'min', nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan 1. |

tärkeää

Varmista, että kulhossa ei ole työkaluja, kun muita liitännöjä käytetään.

Katso kohtaa **puhdistus** sivulla 110



ongelmia - miten toimia

ongelma

- Vispilä tai K-vatkain koskettaa kulhon pohjaa tai ei ylety kulhon pohjalla oleviin aineksiin.

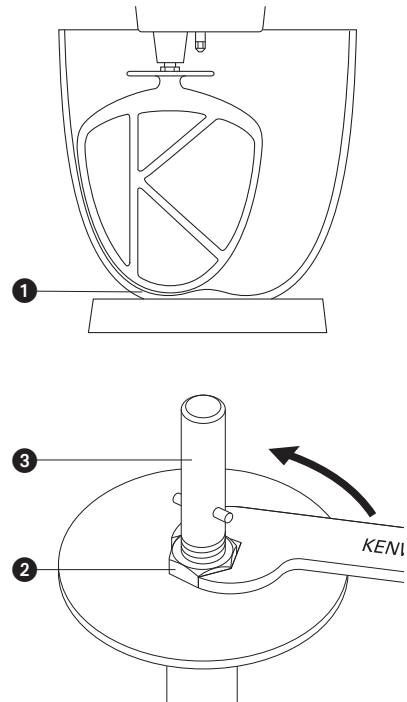
vastaus • Säädä korkeutta mukana toimitetun kiintoavaimen avulla.
Toimintaohjeet:

- 1 Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
- 2 Nosta kiinnitysvarsi ja työnnä vispilä tai vatkain paikalleen.
- 3 Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline. Vispilän tai K-vatkaimen tulee **melkein** koskettaa kulhon pohjaa **1**.
- 4 Löysennä mutteria **2** mukana toimitetun kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta **3**. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä vartta vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä vartta myötäpäivään.
- 5 Kiristä mutteri.
- 6 Aseta yleiskoneeseen työväline ja laske sekoitinpää alas. Tarkista sijainti edellä kuvatulla tavalla.
- 7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

taikinakoukku - tämän työvälineen asento on säädetty tehtaalla, joten sitä ei tarvitse säätää.

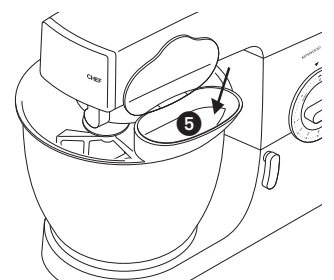
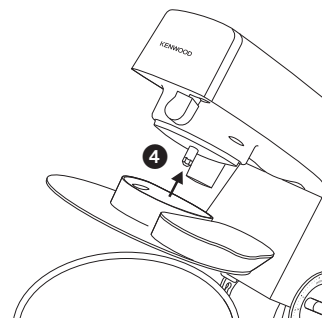
ongelma

- ratkaisu • Sähkövatkain pysähtyy käytön aikana.
- Sähkövatkaimessa on ylikuormitussuoja, joka suojaa konetta pysäyttämällä ylikuormitetun koneen. Jos näin käy, kytke sähkövatkain pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Poista osa aineksista sekoitusmäärän pienentämiseksi ja anna vatkaimen olla pysähtyneenä muutaman minuutin ajan. Kytke pistotulppa pistorasiaan ja valitse nopeus uudelleen. Jos sähkövatkain ei toimi välittömästi, anna sen olla pysähtyneenä vielä jonkin aikaa.



roiskesuojan asennus ja käyttö (jos sisältyy toimitukseen)

- 1 Nosta kiinnitysvartta, kunnes se lukkiutuu.
- 2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
- 3 Työnnä roiskesuoja kiinnitysvarren **4** alapuolelle tukevasti paikalleen. Saranallinen osa tulee sijoittaa kuvan mukaisesti.
- 4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
- 5 Laske kiinnitysvarsi alas.
 - Sekoituksen aikana aineksia voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojan saranallisen osan kautta **5**.
 - Roiskesuojaa ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.
- 6 Roiskesuoja irrotetaan nostamalla sekoitinvarsi ja työntämällä roiskesuoja alas.

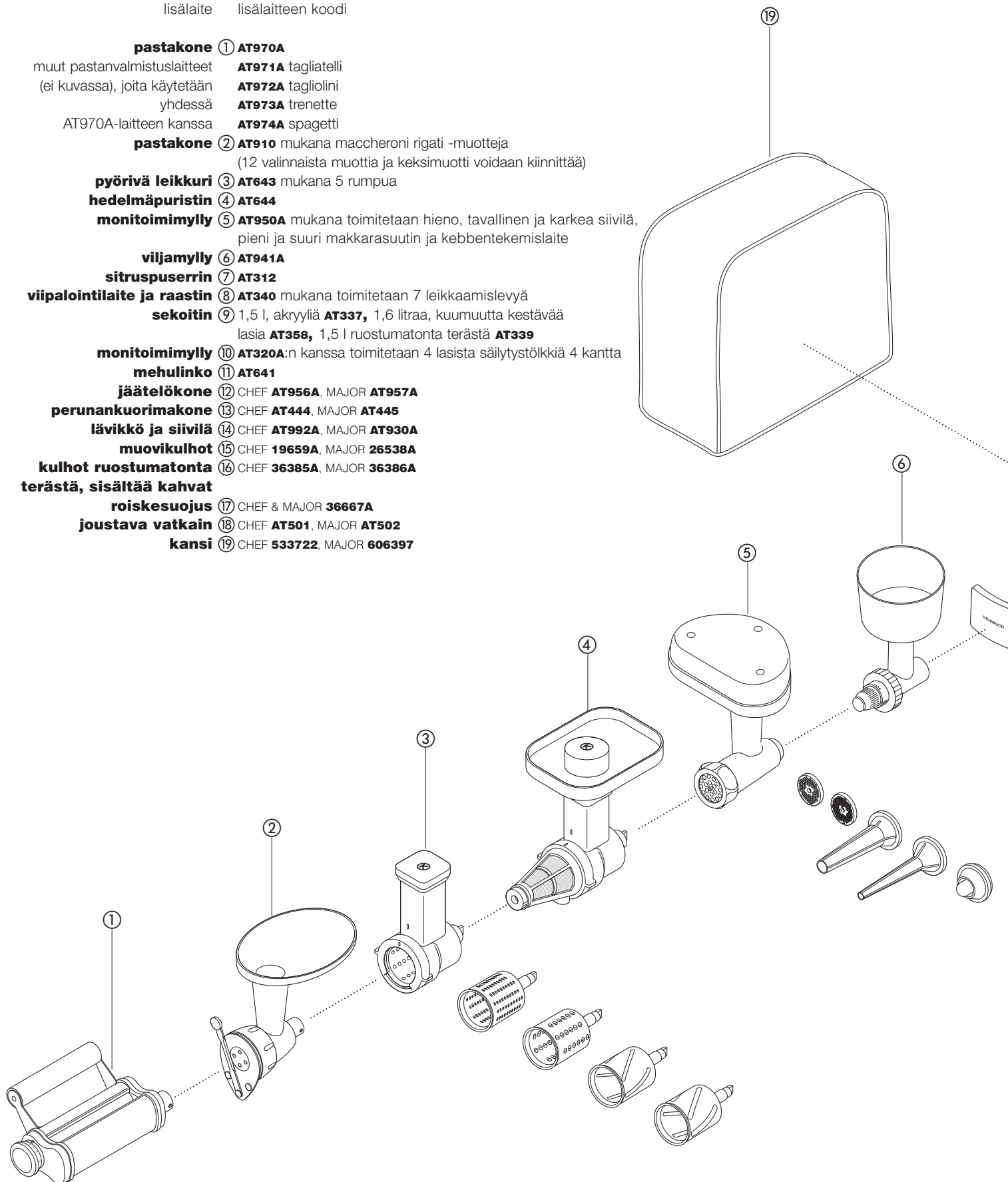


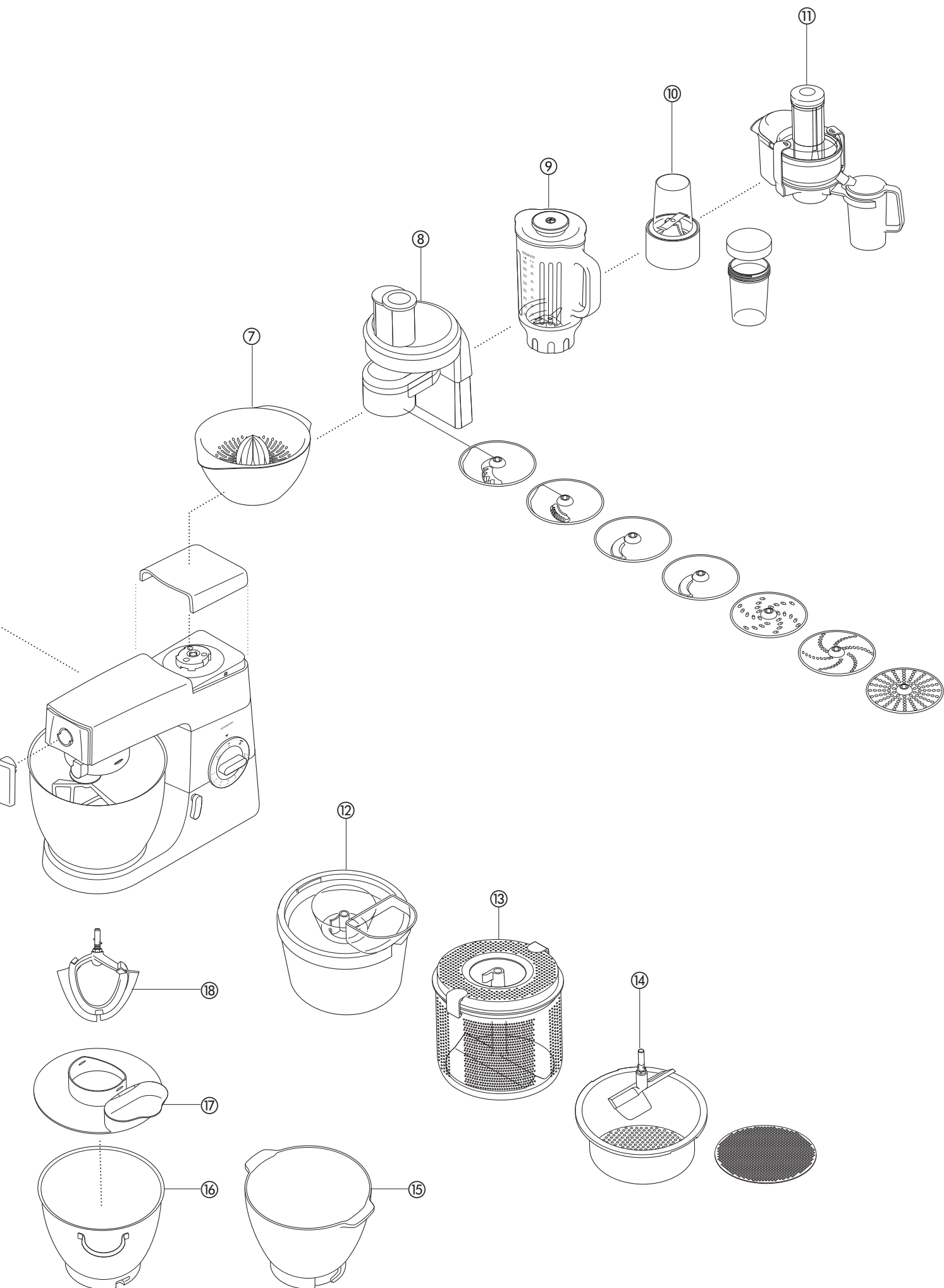
lisälaitteet

Voit ostaa lisävarusteita ottamalla yhteyden asiakaspalveluun.

lisälaite lisälaitteen koodi

- pastakone** ① **AT970A**
 muut pastanvalmistuslaitteet **AT971A** tagliatelli
 (ei kuvassa), joita käytetään **AT972A** tagliolini
 yhdessä **AT973A** trenette
 AT970A-laitteen kanssa **AT974A** spaghetti
- pastakone** ② **AT910** mukana maccheroni rigati -muotteja
 (12 valinnaista muottia ja keksimuotti voidaan kiinnittää)
- pyörivä leikkuri** ③ **AT643** mukana 5 rumpua
- hedelmäpuristin** ④ **AT644**
- monitoimimylly** ⑤ **AT950A** mukana toimitetaan hieno, tavallinen ja karkea siivilä,
 pieni ja suuri makkarasuutin ja kebbentekemislaite
- viljamyly** ⑥ **AT941A**
- sitruspuserrin** ⑦ **AT312**
- viipalointilaitte ja raastin** ⑧ **AT340** mukana toimitetaan 7 leikkaamislevyä
- sekoitin** ⑨ 1,5 l, akryyliä **AT337**, 1,6 litraa, kuumuutta kestävää
 lasia **AT358**, 1,5 l ruostumatonta terästä **AT339**
- monitoimimylly** ⑩ **AT320A:n** kanssa toimitetaan 4 lasista säilytystölkkiä 4 kantta
- mehulinko** ⑪ **AT641**
- jäätelökone** ⑫ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- perunankuorimakone** ⑬ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- lävikkö ja siivilä** ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- muovikulhot** ⑮ CHEF **19659A**, MAJOR **26538A**
- kulhot ruostumatonta** ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- terästä, sisältää kahvat**
- roiskesuojus** ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**
- joustava vatkain** ⑱ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- kansi** ⑲ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





puhdistus ja huolto

puhdistus

- Muista aina kytkeä kone pois toiminnasta ja ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistustoimenpiteitä.
- **Lisälaitteistukkaan 2** saattaa ilmestyä vähän rasvaa, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia – pyyhi se vain pois.

puhdistus

runko, lisälaitteistukoiden suojalevyt

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.

- Älä käytä hankaavia aineita tai pesimiä. Äläkä upota konetta veteen.

kulho

- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa. Varmista, että muovikulhot asetetaan astianpesukoneeseen väljästi, jotta niiden muoto ei muutu.

- Jos käytät ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa, älä käytä teräsharjaa tai valkaisuainetta. Poista kalkkikerrostumat etikalla.

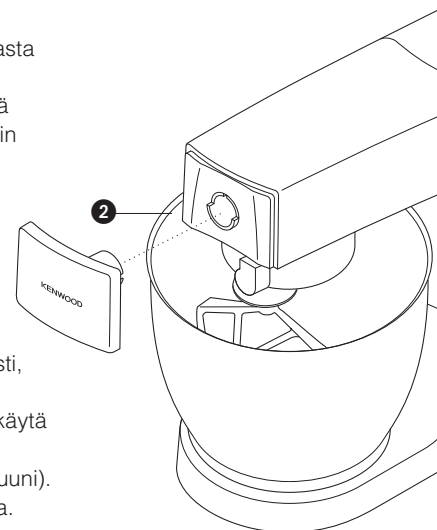
- Älä laita konetta kuumaan paikkaan (sähkölevyt, uuni, mikroaaltouuni).

työvälineet

- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

roiskesuoja

- Pese käsin ja kuivaa sitten huolellisesti.



huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdotyön saa tehdä Kenwood tai KenwoodIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttää virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

reseptejä

kts myös 'huomioitava leipää valmistettaessa', sivu 106

vaalea leipä löysä hiivataikina

ainekset • 2,6kg tavallista vehnäjauhoa

Tämä määrä on • 1,3l maitoa

KM630/KM650-mallille. • 300g sokeria

KM330/KM350-mallissa • 450g margariinia

puolita määrät ja lisää • 100g tuoretta hiivaa

jauhot yhdellä kertaa • 6 vatkattua munaa

• 5 ripausta suolaa

- valmistusmenetelmä
- 1 Sulata margariini maidossa joka tulee lämmittää 43°C asteiseksi.
 - 2 **tuore hiiva:** murena jauhoon ja lisää sokeri
 - 3 Kaada maito koneen kulhoon. Lisää siihen vatkatut munat ja 2kg jauhoa.
 - 4 Sekoita nopeudella 'min' minuutin ajan ja sitten nopeudella 1 vielä minuutin ajan. Kaavi reunaan tarttunut seos.
 - 5 Lisää suola ja loput jauhoista ja sekoita minuutin ajan alimmalla nopeudella, sitten nopeudella 1 noin 2 - 3 minuuttia kunnes taikina on tasaista.
 - 6 Täytä puoliksi taikinalla muutamia voideltuja puolen kilon suorakaiteenmuotoisia vuokia, tai muotoile taikina sämpylöiksi. Peitä sitten astiapyyhkeellä ja anna olla lämpimässä kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi.
 - 7 Paista 200°C lämmössä; vuokaleipänä 20 - 25 minuuttia, sämpylöinä 15 minuuttia.
 - 8 Leipä on kypsää kun se kuullostaa ontolta pohjaan koputettaessa.

- Tästä määrästä aineksia tulee noin kymmenen leipää.

mansikka - ja aprikoositäytekakku

ainekset: kakkupohja • 3 kananmunaa

• 75g sokeria

• 75g vehnäjauhoa

täyte ja koristelu • 150ml paksua kermaa

• sokeria maun mukaan

• 225g mansikoita

• 225g tuoreita aprikooseja

- valmistusmenetelmä
- 1 Halkaise aprikoosit ja poista kivet. Kiehauta aprikoosit pehmeiksi pienessä vesimäärässä jossa on hiukan sokeria.
 - 2 Huuhtelee ja halkaise mansikat.
 - 3 Aloita kakkupohjan valmistus vispaamalla munat ja sokeri vaaleaksi, paksuksi vaahdoksi suurimmalla nopeudella.
 - 4 Irrota kulho ja vispilä. Sekoita jauhot varovasti joukkoon suurella metallilusikalla - tee tämä varoen, jotta kakusta tulisi kuohkea.
 - 5 Kaada taikina kahteen samankokoisen matalaan (18cm halkaisija) voidellulla paperilla vuorattuun vuokaan.
 - 6 Paista 180°C noin 20 minuuttia kunnes kakun pinta tuntuu sormella kokeillessa kimmoisalta.
 - 7 Kumoa metalliritilälle jäähtymään.
 - 8 Vispaa kerma vahhdoksi suurimmalla nopeudella, lisäten sokeria maun mukaan.
 - 9 Paloittele aprikoosit ja kolmannes mansikoista. Ota puolet kermavaahdosta erilleen ja sekoita ne siihen.
 - 10 Levitä tämä kermaseos yhden kakun päälle ja aseta toinen kakku niiden päälle.
 - 11 Levitä jäljelläoleva kermavaahto kakun päälle ja koristelee lopuilla mansikoilla.

reseptejä *jatkoa*

marengit

- ainekset
- 4 kananmunanvalkuaista
 - 250g tomusokeria, sihdattuna
- valmistusmenetelmä
- 1 Peitä paistinpelti tarttumattomalla leivinpaperilla.
 - 2 Vispaa munia ja sokeria noin kymmenen minuutin ajan suurimmalla nopeudella, kunnes seoksesta muodostuu pystyssä seisovaa vaahtoa.
 - 3 Nostele vaahtoa pellille ruokalusikalla pikkulapsen nyrkin kokoiisiin kasoihin. Voit myös pursottaa marengit pellille pursottimella 2,5cm:n tähdenmuotoista suutinta käyttäen.
 - 4 Paista 110°C noin 4 - 5 tuntia kunnes marengit ovat kiinteitä ja rapeita. Jos marengit uhkaavat tulla ruskeiksi paiston aikana, pönkitä uunin luukku raolleen.
- Säilytä marengit ilmatiiviisti.

voitaikina (murea)

- ainekset
- 450g vehnäjauhoa, suolan kanssa sihdattuna
 - 5ml (1 tl) suolaa
 - 225g rasvaa (laardi tai margariini kovana, suoraan jääkaapista)
 - noin 80ml vettä (4rkl)
- vihje
- Älä sekoita liian kauan
- valmistusmenetelmä
- 1 Laita jauho koneen kulhoon. Paloittele rasva karkeasti veitsellä ja lisää jauhoon.
 - 2 Sekoita nopeudella 1, kunnes seos on murumaista. Pysäytä ennen kuin seos näyttää rasvaiselta.
 - 3 Lisää vesi ja sekoita taikinaa alhaisinta nopeutta käyttäen. Pysäytä kone heti kun vesi on sekoittunut taikinaan.
 - 4 Paista noin 200°C lämmössä, piirakan täytteestä riippuen.

porkkana-korianterikeitto

- ainekset
- 25 g voita
 - 1 sipuli, hienonnettuna
 - 1 valkosipulinkynsi, murskattuna
 - 480 g porkkanoita 1,5 cm:n kuutioina 1,2 l:n sekoitusastiaan
 - 600 g porkkanoita 1,5 cm:n kuutioina 1,5 l:n sekoitusastiaan
 - kylmää kanalientä
 - 2–3 rkl jauhettua korianteria
 - suolaa ja pippuria
- valmistusmenetelmä
- 1 Sulata voi pannussa, lisää sipuli ja valkosipuli ja paista pehmeiksi.
 - 2 Laita porkkanat tehosekoittimeen, lisää sipuli ja valkosipuli. Lisää lientä sekoitusastiaan merkittyyn enimmäistasoon 1,2 tai 1,5 asti. Aseta kansi ja täyttöaukon korkki paikalleen.
 - 3 Sekoita maksiminopeudella 5 sekuntia, jos haluat karkearakenteista keittoa, tai kauemmin, jos haluat hienojakoisemman tuloksen.
 - 4 Siirrä seos kattilaan, lisää korianteri ja mausteet ja anna keiton kiehua hiljalleen 30–35 minuuttia tai kunnes se on kypsää.
 - 5 Lisää mausteita ja nestettä tarvittaessa.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

güvenlik önlemleri

- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı donatılardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygıtın döner parçalarına sokmayınız.
- Aygıt çalışırken hiçbir biçimde aygıtın başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Sayfadaki 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakınız.
- Kafası yüksekteyken mikseri asla kullanmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayınız.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitleti olduğundan ve kasenin, araçların ve kablounun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

elektrik akımına bağlanması

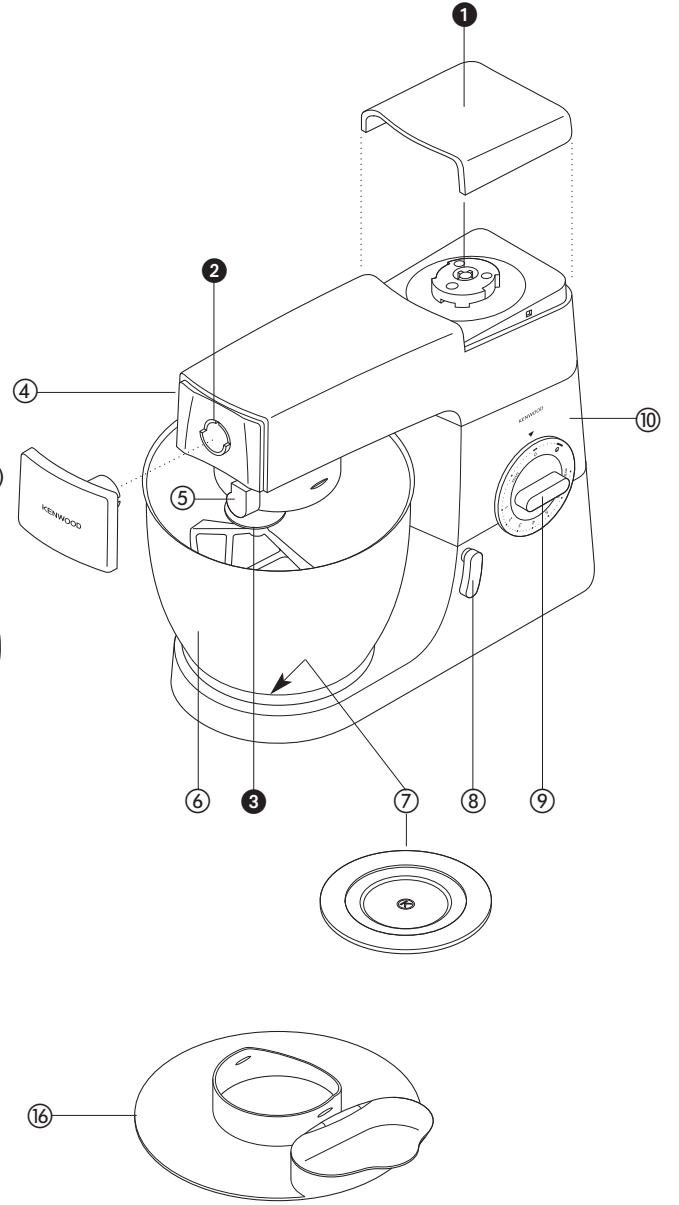
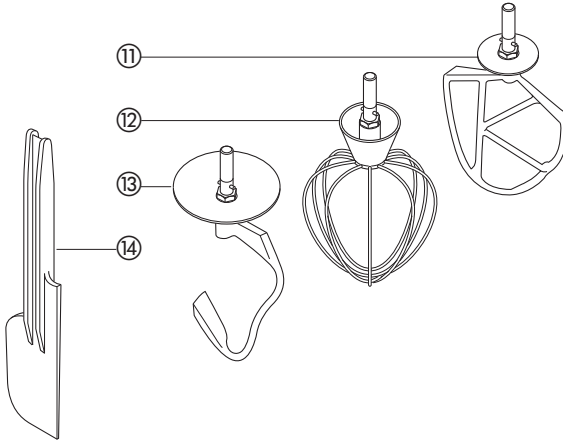
- Mutfak robotunu çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

- 1 Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- 2 Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- 3 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

- mutfak robotunun parçaları**
- ek parça çıkışları ① yüksek hız çıkışı
② düşük hız çıkışı
③ ek parça yuvası
- karıştırıcı ④ karıştırıcı kafası
⑤ ek parça sürgüsü
⑥ çanak
⑦ kase altlığı
⑧ kafa kaldırma kolu
⑨ açma/kapama ve hız düğmesi
⑩ güç birimi
⑪ K-çirpıcı
⑫ çırpıcı
⑬ hamur yoğurucu
⑭ kazıma bıçağı/spatula
⑮ anahtar
⑯ sıçrama önleme kapağı (eğer sağlanmışsa)



kariřtırıcı

kariřtırıcının parçaları ve kullanımı

- K-çırpıcı • Pasta, bisküvi, hamur işi, řekerli krema, iç malzeme, ekler ve patates püresi yapmak için kullanılır.
- çırpıcı • Yumurta, kaymak, sulu hamur, pandispanya, kaymaklı kurabiye, peynirli kek, dondurulmuş krema, sufle yapmak için kullanılır. Yağ ve řekeri kremalařtırmak gibi ağır kariřımlar için çırpıcıyı kullanmayınız. Kullanıldıđı taktirde çırpıcı hasar görebilir.
- hamur yoğurucu • Mayalı kariřımlar için kullanılır.

kariřtırıcının kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu 1 saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar yükseltin. Kase altlıđının K sembolü en yukarıda olacak řekilde dođru yerleřtirildiđinden emin olun.
- ek parça takma 2 İçin durana kadar İtin sonra çevirin 2.
- 3 Çanađı taban birimine takınız. Ařađı dođru bastırınız ve sađa çeviriniz 3
- 4 Mikser kafasını hafifçe kaldırın sonra kafa kaldırma kolunu saat yönünün tersine döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar indirin.
- 5 Hız anahtarını istediđiniz ayara getirerek açın.
 - Kısa süren kariřım işlemleri için pals P düđmesine basınız.
- 6 Kullandıktan sonra kapatın ve fiřini çekin.
- ek parça çıkarma 7 Çevirin ve kaldırın.

- Aygıtı durdurunuz ve çanađı kazıma bıçađı/spatula ile düzenli aralıklarla sıyırınız.
- Yumurtaları oda sıcaklıđında çırpınız.
- Yumurta aklarını çırpmadan önce çanakta ya da çırpıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadıđından emin olunuz.
- Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmediyse hamur işleri için sođuk içerikler kullanınız.

ekmek yapma

- önemli notlar • Ařađıda belirtilen azami içerik miktarlarını ařmayınız. Aksi taktirde aygıt aşırı derecede yüklemiş olacaksınız.
- Aygıtın çalışması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
- Aygıtı önce sulu kariřımları koyarsanız içeriklerin kariřması daha kolay olur.

en çok kullanım miktarları

CHEF

- hamur işi tatlılar • Un ağırlıđı: 680gr
- katı mayalı hamur • Un ağırlıđı: 1.36kg
- İngiliz türü • Toplam ağırlık: 2.18kg
- yumuřak mayalı hamur • Un ağırlıđı: 1.3kg
- Avrupa türü • Toplam ağırlık: 2.5kg
- meyveli kek kariřımları • Toplam ağırlık: 2.72kg
- yumurta akları • 12 yumurta akı

MAJOR

- Un ağırlıđı: 910gr
- Un ağırlıđı: 1.5kg
- Toplam ağırlık: 2.4kg
- Un ağırlıđı: 2.6kg
- Toplam ağırlık: 5kg
- Toplam ağırlık: 4.55kg
- 16 yumurta akı

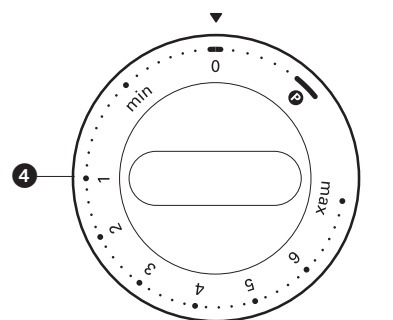
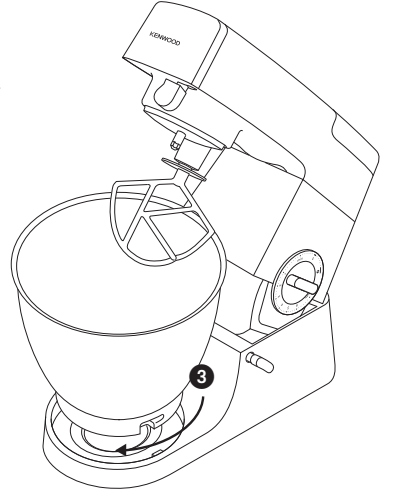
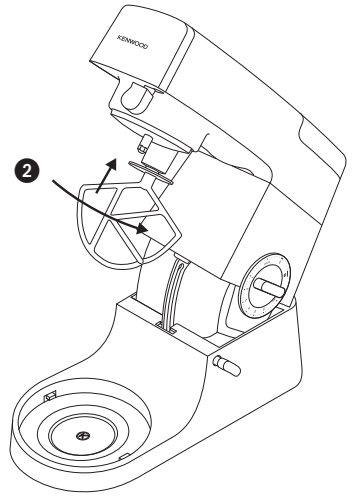
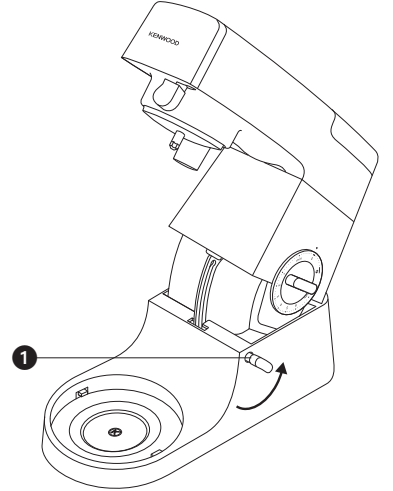
hız seçimi 4

- K-çırpıcı • yağ ve řekeri kremalařtırmak için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.
- kremalı kariřımlara yumurta çırpmak için 4. ve 'azami' hızı seçiniz.
- un, meyve vbg içerikleri kariřtırmak için asgari ve 1. hızı kullanınız.
- kek kariřımları için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.
- yađı una yedirmek için asgari ve 2. hızı seçiniz.
- çırpıcı • En az hızdan başlayarak yavaş yavaş 'azami' hıza geçiniz.
- hamur yoğurucu • 'En az' hızdan başlayarak 1. hıza geçiniz.

önemli

Diđer çıkışları kullanırken kase hiç bir kase aleti takılı veya yerleřtirilmiş olmmalıdır.

temizlik için 120. sayfayı okuyunuz



sorun giderme

sorun

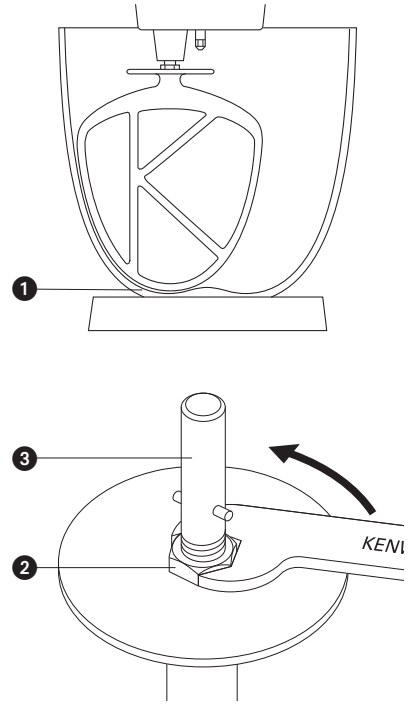
- Çırpıcı ya da K-çırpıcı çanağın dibine değiyorsa ya da çarpıyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.
- çözüm
- Ürünle birlikte verilen anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın. Şu şekilde:

- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Karıştırıcının kafasını kaldırarak çırpıcı ya da K-çırpıcıyı takınız.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. İdeal olarak çırpıcı ve K-çırpıcı **kasenin ① dibine nerdeyse** temas edecek durumda olmalıdır.
- 4 Sağlanan anahtar ile milin ayarlanmasını sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın ②. Aleti kasenin tabanına yaklaştırmak için mili saat yönünün tersine çevirin ③. Aleti kasenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
- 5 Somunu tekrar sıkıştırın.
- 6 Aleti miksera takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
- 7 Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

hamur kancası – bu alet fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayar gerektirmez.

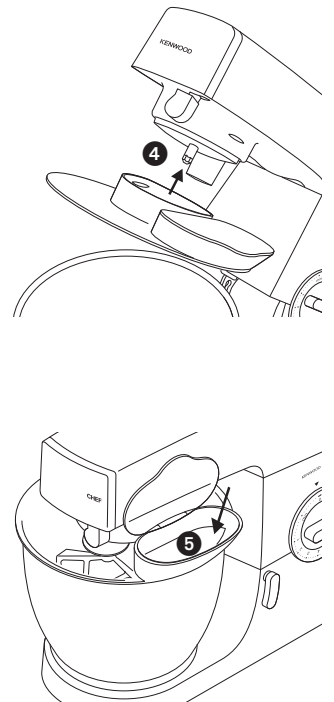
sorun

- Karıştırıcı çalıştırma sırasında duruyor.
- çözüm
- Karıştırıcınızda aşırı yüklemeyi önleyen bir donatı bulunmaktadır ve aygıtı fazla içerik doldurulduğu zaman bu donatı aygıtın çalışmasını otomatik olarak durdurur. Bu yüzden içeriklerin bir kısmını karıştırıcıdan çıkarınız ve aygıtı birkaç dakika dinlendiriniz. Aygıtın fişini tekrar prize takınız ve istediğiniz hızı seçiniz. Karıştırıcı derhal çalışmaya başlamazsa, birkaç dakika daha dinlendiriniz.



sıçrama önleme kapağının takılması ve kullanımı (eğer sağlanmışsa)

- 1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Çanağı tabana takınız.
- 3 Sıçrama koruyucusunu tam olarak oturuncaya kadar mikser kafasının ④ altına itin. Mandallanan bölüm şeklinde gösterildiği gibi yerleştirilmelidir.
- 4 İstediğiniz ek parçayı takınız.
- 5 Karıştırıcının kafasını aşağı doğru indiriniz.
- Karıştırırken sıçrama önleme kapağının kaldırma kanadını açarak diğer içerikleri çanağa atabilirsiniz ⑤.
- Ek parçaları değiştirmek için sıçrama önleme kapağını kaldırmanıza gerek yoktur.
- 6 Sıçrama önleme kapağını çıkarmak için karıştırıcının kafasını kaldırınız ve aşağı doğru itiniz.

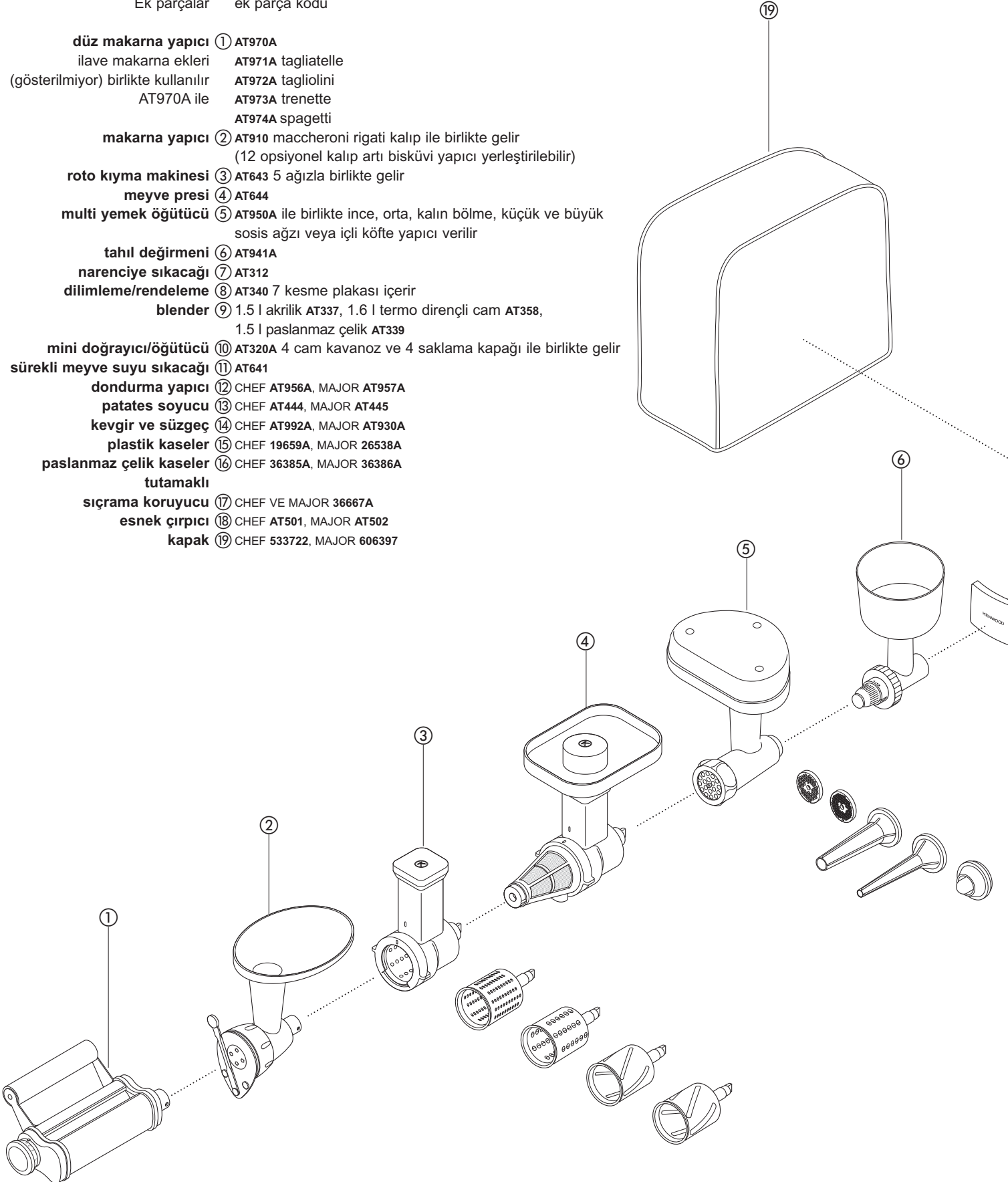


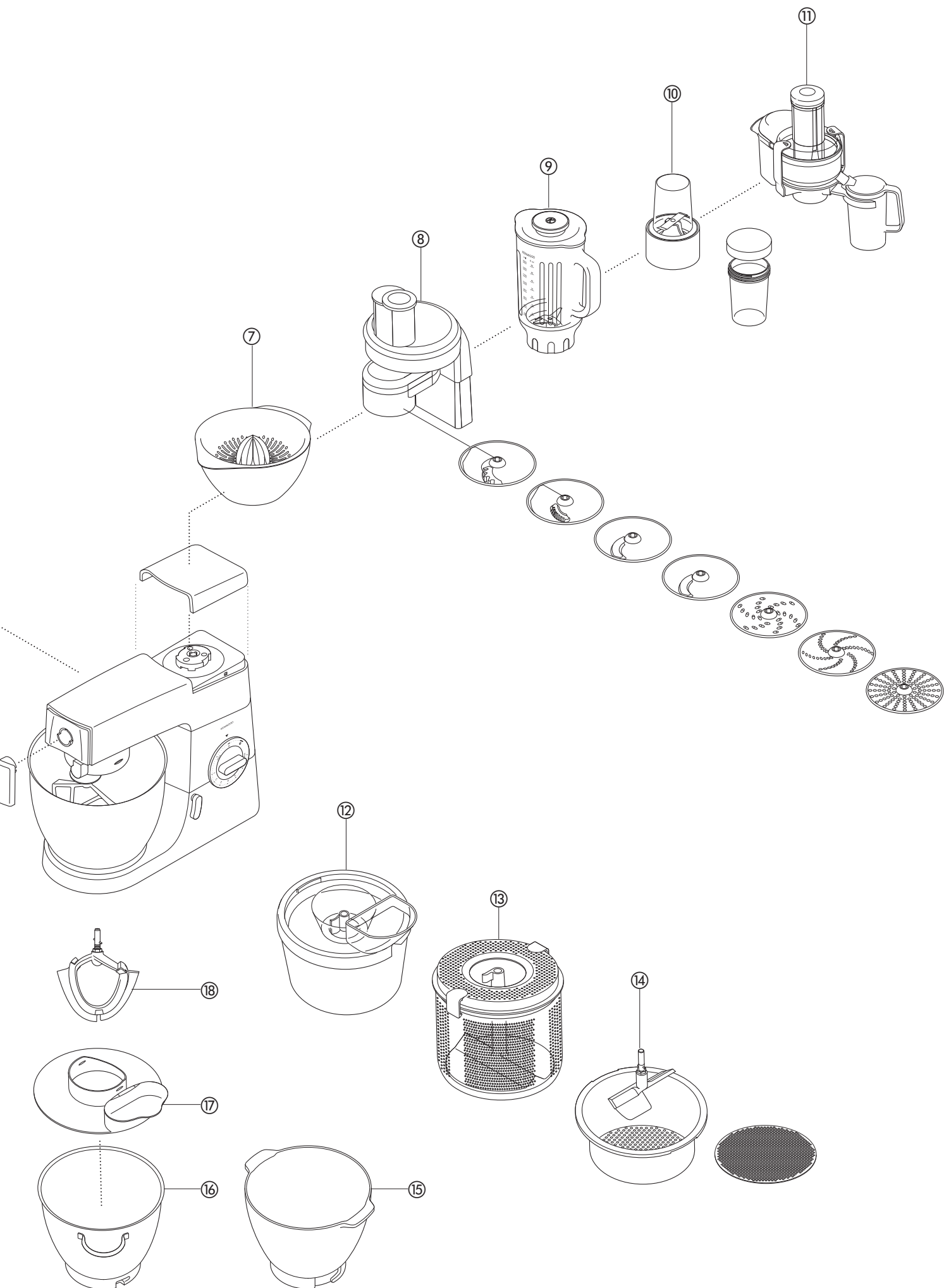
ek parçalar

Paketinize ek alma dahil değildir, servis ve müşteri bakımını görün.

Ek parçalar ek parça kodu

- düz makarna yapıcı** ① AT970A
ilave makarna ekleri AT971A tagliatelle
(gösterilmiyor) birlikte kullanılır AT972A tagliolini
AT970A ile AT973A trenette
AT974A spagetti
- makarna yapıcı** ② AT910 maccheroni rigati kalıp ile birlikte gelir
(12 opsiyonel kalıp artı bisküvi yapıcı yerleştirilebilir)
- roto kıyma makinesi** ③ AT643 5 ağızla birlikte gelir
- meyve presi** ④ AT644
- multi yemek öğütücü** ⑤ AT950A ile birlikte ince, orta, kalın bölme, küçük ve büyük
sosis ağız veya içli köfte yapıcı verilir
- tahıl değirmeni** ⑥ AT941A
- narenciye sıkacağı** ⑦ AT312
- dilimleme/rendeleme** ⑧ AT340 7 kesme plakası içerir
- blender** ⑨ 1.5 l akrilik AT337, 1.6 l termo dirençli cam AT358,
1.5 l paslanmaz çelik AT339
- mini doğrayıcı/öğütücü** ⑩ AT320A 4 cam kavanoz ve 4 saklama kapağı ile birlikte gelir
- sürekli meyve suyu sıkacağı** ⑪ AT641
- dondurma yapıcı** ⑫ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
- patates soyucu** ⑬ CHEF AT444, MAJOR AT445
- kevgir ve süzgeç** ⑭ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- plastik kaseler** ⑮ CHEF 19659A, MAJOR 26538A
- paslanmaz çelik kaseler** ⑯ CHEF 36385A, MAJOR 36386A
- tutamaklı**
- sıçrama koruyucu** ⑰ CHEF VE MAJOR 36667A
- esnek çırpıcı** ⑱ CHEF AT501, MAJOR AT502
- kapak** ⑲ CHEF 533722, MAJOR 606397



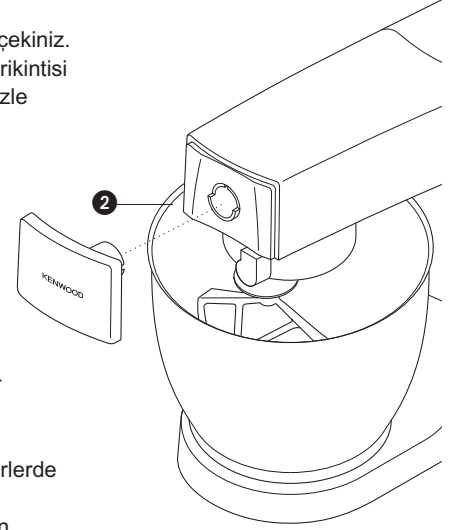


temizlik ve bakım

temizlik ve bakım

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Aygıtı ilk kullandığınız zaman **çıkış deliklerinde 2** çok az yağ birikintisi belirebilir. Bu durum normaldir. Dolayısıyla yağ birikintilerini bir bezle siliniz.

- güç birimi, çıkış kapakları
- Nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
 - Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıtı suya batırmayınız.
- çanak
- Çanağı elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız ya da bulaşık makinesinde yıkayınız. Bozulmayı engellemek için plastik tencerelerin bulaşık makinasında gevşek yerleştirildiğinden her zaman emin olun.
 - Eğer paslanmaz çelik tencereye sahipseniz temizlemek için hiçbir zaman tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireçi kaldırmak için sirke kullanın.
 - Aygıtı ocak, fırın ve mikrodalga fırın gibi ısı kaynaklarına yakın yerlerde kullanmayınız.
- ek parçalar
- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.
- Sıçrama önleme kapağı
- Elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız.



servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

yemek tarifleri

Ekmek yapımıyla ilgili yönergeler için 116. sayfaya bakınız.

- beyaz ekmek yumuşak mayalı hamur**
- İçerikler
- 2.6kg sade un
 - 1.3 litre süt
 - 300gr toz şeker
 - 450gr margarin
 - 100gr taze maya ya da 50gr kuru maya
 - 6 adet çırpılmış yumurta
 - 5 tutam tuz
- Bu miktar KM630/KM650 serileri içindir. KM330/KM350 serileri için, miktarı yarıya indirin ve tüm unu bir kerede ekleyin
- Piştirme yöntemi
- 1 Margarinı süt içerisinde eritin ve 43°C ısıya getiriniz.
 - 2 **Kuru maya** (su katılması gereken türde): süte maya ve şeker ilave ediniz ve 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletin.
 - taze maya:** un ile birlikte çanak içerisinde ufalayınız.
 - diğer türdeki mayalar:** üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
 - 3 Sütü çanağa dökünüz. çırpılmış yumurtaları ve 2kg unu ilave ediniz.
 - 4 Karışımı asgari hızda 1 dakika ve daha sonra 1. hızda 1 dakika daha karıştırınız. Arkasından çanağın yanına yapışan karışımları çanağa itin.
 - 5 Kalan unu ve tuzu ilave ediniz ve hamuru en az hızda 1 dakika karıştırınız. Arkasından hamur düzgün ve tutarlı yoğrulmuş hale gelene kadar 1. hızda 2 - 3 dakika daha karıştırınız.
 - 6 Hamuru 450 gramlık parçalara bölerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış tepsilere koyunuz. Üzerlerini bir bezle örtünüz ve büyüklükleri iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 7 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 30 - 35 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
 - 8 Ekmek piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.
- Bu işlemle yaklaşık 10 somun ekmek yapılabilir.

- kaymaklı çilek ve kayısı keki**
- İçerikler: pandispanya
- 3 yumurta
 - 75gr toz şeker
 - 75gr sade un
 - 15 ml koyu kaymak
 - Damak tadına göre şeker
 - 225gr çilek
 - 225gr kayısı
- İçeriği ve süslemesi
- Piştirme yöntemi
- 1 Kayısıları ikiye ayırınız ve çekirdeklerini çıkarınız. Arkasından tatlandırmak için şeker ilave ederek çok az suda hafifçe yumuşayınca kadar pişiriniz.
 - 2 Çilekleri yıkayınız ve ikiye bölünüz.
 - 3 Pandispanya yapmak için karışım koyulaşınca kadar yumurtaları ve şekerini çırpınız.
 - 4 Çanağı ve çırpıcı yerinden çıkarınız. Büyük bir metal kaşıkla un ilave ediniz ve pandispanyanın doğru kıvamda olması için hafifçe karıştırınız.
 - 5 Karışımı 18cm'lik yağlanmış iki tepsiye koyunuz.
 - 6 180°C ısıda ya da ısı derecesi 4'e ayarlanmış olarak yaklaşık 20 dakika pişiriniz. Hafifçe dokunduğunuzda esnek hale gelince pişmiş demektir.
 - 7 Daha sonra pandispanyayı tel bir rafa koyunuz.
 - 8 Kaymağı sertleşinceye kadar en yüksek hızda çırpınız. Tat vermek için şeker ilave ediniz.
 - 9 Kayısıları ve çileklerin üçte birini parça parça kesin. Arkasından bunları kaymağa batırınız.
 - 10 Bu karışımı pandispanyalardan birinin üzerine sürünüz ve ikinci pandispanyayı üstüne kapayınız.
 - 11 Artan kremayı pandispanyanın üstüne sürünüz ve kalan çileklerle süsleyiniz.

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

kaymaklı kurabiye

- içerikler
- 4 yumurta akı
 - 250gr elenmiş pudra şekeri
- pişirme yöntemi
- 1 Pişirme tepsisini yapışmaz kağıtla kaplayınız.
 - 2 Yumurta aklarını ve şekeri koyulaşmaya kadar yaklaşık 10 dakika en yüksek hızda çırpınız.
 - 3 Elde ettiğiniz karışımı bir kaşıkla pişirme tepsisine koyunuz ya da 2.5cm yıldız ağızlı sıkma torbası kullanınız.
 - 4 110°C ısıda ya da ısı derecesi 1/4'e ayarlanmış fırında kurabiyeler kuru hale gelme kadar pişiriniz. Kurabiyeler kahverengimsi renk almaya başlayınca fırının kapağını biraz aralayınız.
- Kaymaklı kurabiyeleri hava geçirmez bir kutuda saklayınız.

gevrek kek

- içerikler
- 450gr tuzla birlikte elenmiş un
 - 5ml (1 çay kaşığı) tuz
 - 225gr yağ (buzdolabında tutulmuş margarin)
 - Yaklaşık 80ml (4 çorba kaşığı) su
- Faydalı bilgi
- Gereğinden fazla karıştırmayınız.
- pişirme yöntemi
- 1 Unu çanağa dökünüz. Margarin parçalara keserek una katınız.
 - 2 Karışımı ekmek kırıntıları haline gelene kadar 1. hızda çalıştırınız. Yağlı bir görüntü vermeye başlamadan önce işlemi durdurunuz.
 - 3 Su ilave ederek en az hızda bir karıştırmayınız. Karışım suyu emer emmez işlemi durdurunuz.
 - 4 Kullandığınız içerik miktarlarına bağlı olarak 200°C ısıda ya da ısı derecesi 6'ya ayarlanmış fırında pişiriniz.

havuç ve kişniş çorbası

- içerikleri
- 25gr tereyağı
 - 1 tane doğrama soğan
 - 1 tutam sarımsak ezmesi
 - 480g havucu 1.2 l kabı için 1.5cm'lik küplere bölün
 - 600g havucu 1.5 l kabı için 1.5cm'lik küplere bölün
 - soğuk tavuk suyu
 - 10-15ml (2-3 çay kaşığı) kişniş ezmesi
 - tuz ve biber
- pişirme yöntemi
- 1 Tereyağını bir tavada eritin. Arkasından soğan ve sarımsak katarak yumuşaymaya kadar kızartınız.
 - 2 Havucu sıkma bölümüne yerleştirin, soğanı ve sarımsağı ekleyin. Kaptaki işaretleme 1.2 veya 1.5 düzeyine ulaşmak için yeterli malzeme ekleyin. Kapağı ve doldurma kapağını uygun hale getirin.
 - 3 Aygıtı azama hızda 5 saniye çalıştırınız. Çorbayı inceltmek isterseniz aygıtı birkaç saniye daha fazla çalıştırınız.
 - 4 Karışımı bir tavaya dökünüz. Arkasından kişniş ve çeşni katarak hafif ateşte 30-35 dakika pişiriniz.
 - 5 İsterseniz daha fazla çeşni katabilirsiniz.

popis kuchyňského robota Kenwood

bezpečnost

- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přídavných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis a údržba'.
- Přístroj nikdy nespouštějte, je-li rameno zdvihnuté.
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáchejte.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Zvedejte jej opatrně, protože je těžký. Před zvednutím spotřebiče zajistěte, aby byla jeho hlava zablokovaná a mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel řádně připevněné.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

před zapnutím do sítě

- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

před prvním použitím

- 1 Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- 2 Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- 3 Umyjte jeho součásti: viz část 'ošetřování a čištění'.

popis kuchyňského robota Kenwood

popis kuchyňského robota Kenwood

vývody příslušenství ❶ rychloběžný vývod

❷ pomaloběžný vývod

❸ zásuvka pro nástroje

robot ❹ rameno robota

❺ západka vývodu

❻ pracovní nádoba

❼ podložka pod pracovní nádobu

❽ páčka zvedání ramena

❾ spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti

❿ hnací jednotka

⓫ K-šlehač

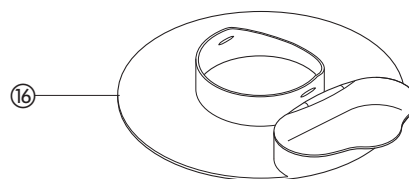
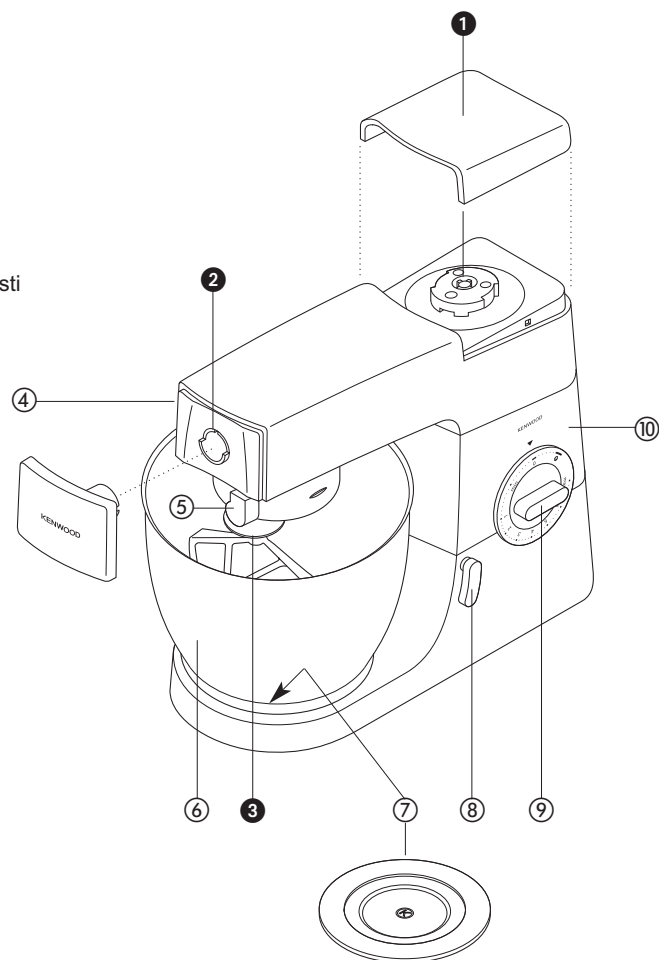
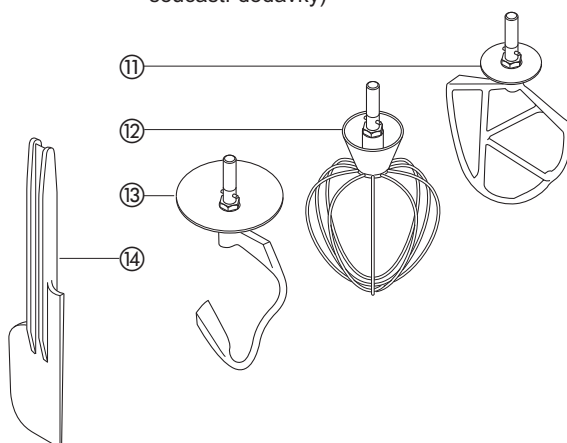
⓬ šlehací metla

⓭ hnětací hák

⓮ stěrka

⓯ klíč

⓰ ochrana proti vystříknutí (pokud je součástí dodávky)



kuchyňský strojek

míchací přídatná zařízení a některé možnosti jejich použití

- K-šlehač • K přípravě dortových směsí, sušenek, různých těst na pečivo, polev, náplní, větrníků a bramborové kaše.
- šlehačí metla • Na vejce, smetanu, těstíčka, netučné piškoty, sníh, tvarohové řezy, pěny a suflé. Metlu nepoužívejte na těžké směsi (např. rozetírání tuku s cukrem na krém), mohli byste ji poškodit.
- hnětací hák • Na kynutá těsta.

postup použití robota

- Otočte páčkou zvedání ramene robota ve směru hodinových ručiček **1** a rameno zdvihněte, dokud se nezajistí. Ujistěte se, že podložka pod pracovní nádobou je správně nasazena a symbol **Ⓚ** je nahoře.
- Vyklopte rameno do krajní polohy **2** a otočte.
- Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava **3**.
- Lehce nadzvedněte hlavu robota, pak otočte páčkou na zdvihnutí hlavy proti směru hodinových ručiček a spusťte hlavu robota, dokud nezaklapne.
- Zapněte otocením regulacího spínací rychlosti na požadované nastavení.
 - Přepnutím na pulzátor **P** můžete směs zpracovávat krátkými impulzy.
- Po použití vypněte a odpojte ze sítě.
- Otočte a vyjměte.

demontáž nástroje

- radly • V pravidelných intervalech robot vypínejte a stěrkou směs ze stěn mísy stírejte.
- Nejlepší sníh našleháte z vajec o pokojové teplotě.
- Před šleháním bílků dbejte na to, aby na metle ani v míse nebyly stopy tuku či žloutků.
- K přípravě těst na pečivo používejte chladných příměsí, pokud to recept dovoluje.

základní body přípravy chlebového těsta

- důležité • Nikdy nepřekračujte níže uvedená maximální množství - hrozí přetížení motoru.
- Pokud uslyšíte, že se motor příliš namáhá, tak jej vypněte, vyndejte polovinu těsta, a dodělejte každou půlku zvlášť.
- Příměsí se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

maximální množství

CHEF

MAJOR

- linecké těsto • váha mouky: 680g
- tuhé kynuté těsto • váha mouky: 1,36kg
- britského typu • celková váha: 2,18kg
- měkké kynuté těsto • váha mouky: 1,3kg
- kontinentálního typu • celková váha: 2,5kg
- biskupský chlebiček • celková váha: 2,72kg
- bílky • 12

- váha mouky: 910g
- váha mouky: 1,5kg
- celková váha: 2,4kg
- váha mouky: 2,6kg
- celková váha: 5kg
- celková váha: 4,55kg
- 16

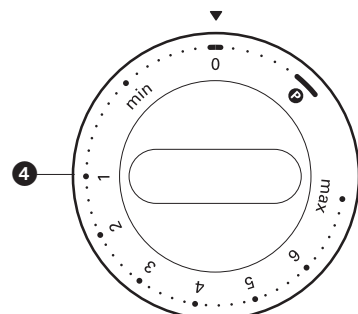
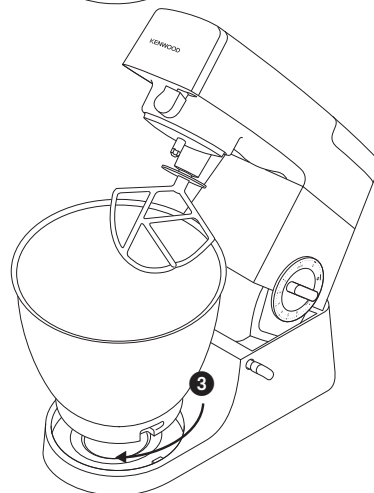
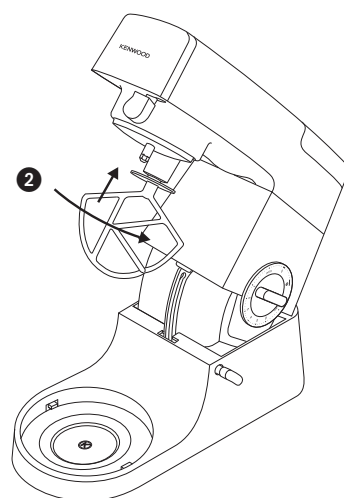
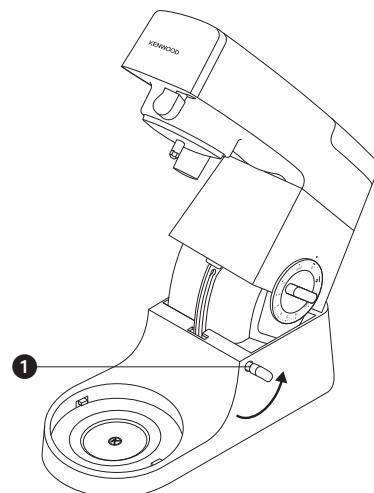
ovládací prvek rychlosti **4**

- K-šlehač • **tření tuku s cukrem** začněte na 'min', a postupně rychlost zvyšujte až na 'max'.
- zašlehávání vajec do krémových směsí** 4 – 'max'.
- vmíchávání mouky, ovoce apod.** 'min' – 1.
- zpracovávání všech příměsí najednou** začněte rychlostí 'min', a postupně zvyšujte až na 'max'.
- rozetření tuku s moukou** 'min' – 2.
- šlehačí metla • postupně zvyšujte až na 'max'.
- hnětací hák • začněte na 'min' a postupně zvýšte rychlost na 1.

důležité

Při používání ostatních vývodů dbejte na to, aby nebyl nasazen nebo v míse uložen žádný nástroj.

návod k čištění naleznete na str. 130



seřízení a drobné opravy

problém

- šlehací metla nebo K-šlehač narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsí na dně mísy.

řešení • Upravte světlou výšku pomocí dodávaného klíče. Postup je následující:

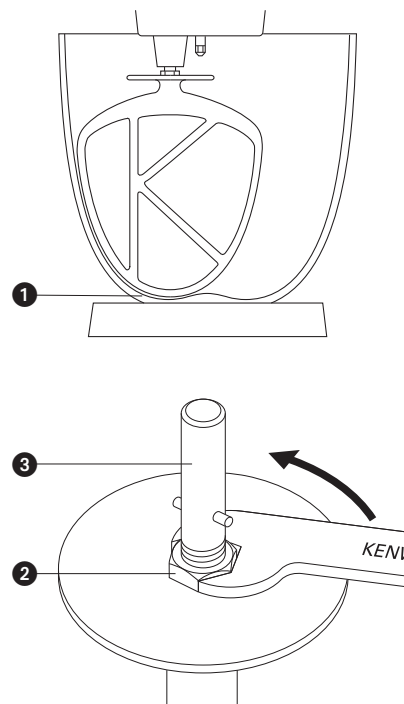
- 1 Přístroj vypojte ze sítě.
- 2 Zvedněte rameno robota a zasuňte do něj šlehač či hnětač.
- 3 Zatlačte rameno dolů. Pokud je třeba upravit světlou výšku mezi příslušenstvím a dnem nádoby tak, zvedněte rameno robota a vyjměte nasazené příslušenství. Pro dosažení nejlepších výsledků by se šlehací metla a K-šlehač měly **téměř** dotýkat dna nádoby ①.
- 4 Pomocí dodávaného klíče uvolněte matku ② tak, abyste mohli nastavit hřídel ③. Pro přiblížení nástroje blíže ke dnu nádoby otáčejte hřídelí doleva (proti směru hodinových ručiček). Pro zvýšení vzdálenosti ode dna otáčejte hřídelí doprava (po směru hodinových ručiček).
- 5 Utáhněte matku.
- 6 Nasadte vybraný nástroj a zatlačte rameno mixéru dolů. (Zkontrolujte, zda je nástroj v požadované poloze, viz předcházející body).
- 7 Opakujte předcházející kroky, pokud bude potřeba, dokud příslušenství není nastaveno k vaší spokojenosti. Poté matici pevně utáhněte.

hnětací hák – tento nástroj je nastaven již z výroby a není třeba žádné úpravy.

problém

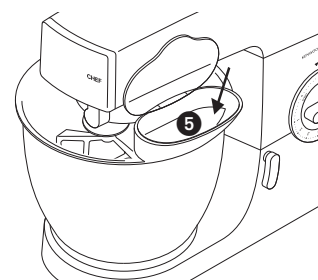
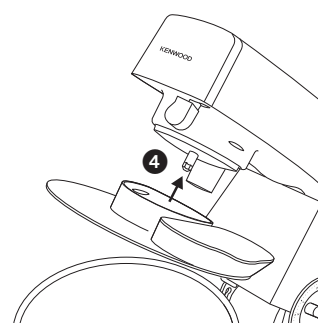
- Mixér se během provozu zastaví.

řešení • Mixér je vybaven ochranou proti přetížení, která jej při přetížení zastaví. Pokud k tomu dojde, vypněte mixér a odpojte jej od síťové zásuvky. Snižte zátěž odstraněním některých ingrediencí a po dobu několik minut ponechte mixér vypnutý. Potom jej připojte k zásuvce a opět navolte požadovanou rychlost. Jestliže se mixér okamžitě znovu nespustí, nechejte jej ještě chvíli v klidu.



instalace a používání ochrany proti vystříknutí (pokud je součástí dodávky)

- 1 Zvedněte rameno robota, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
- 3 Nasunte kryt proti rozstříkávání na spodní stranu hlavy mixéru ④ tak, aby zapadl na své místo. Otočnou část je třeba umístit tak, jak je znázorněno na obrázku.
- 4 Nasadte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavu mixéru.
- Při spuštění strojek je možné příměsí přidávat do mísy přímo za běhu, a to přes otvírací část krytu ⑤.
- Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte snímat kryt bránící rozstříku.
- 6 Kryt bránící rozstříku se snímá zvednutím hlavy mixéru a stažením krytu.



Pokyny pro nákup příslušenství, které není dodáváno spolu se spotřebičem, najdete v části „servis a údržba“.

Pokyny pro nákup příslušenství, které není dodáváno spolu se spotřebičem, najdete v části „servis a údržba“.

strojek na ploché těstoviny ① AT970A
doplňkové příslušenství na
těstoviny (není zobrazeno)
používá se v kombinaci
s AT970A AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A špagety

strojek na těstoviny ② AT910 je dodáván s nástavcem na přípravu makaronů „maccheroni rigati“
(může být nasazeno 12 volitelných nástavců plus strojek na sušenky)

rotační krájec ③ AT643 je dodáván s pěti různými válci

lis na drobné plody ④ AT644

multifunkční mlýnek ⑤ AT950A dodává se s jemným, středním a hrubým sítkem,
s malou a velkou hubicí na uzeniny, a s nástavcem
na "kebby"

mlýnek na zrní ⑥ AT941A

**odšťavovač na citrusové
plody** ⑦ AT312

struhadlo ⑧ AT340 zahrnuje 7 řezných kotoučů

mixer ⑨ 1,5 l akrylový AT337, 1,6 l tepelně odolný skleněný AT358,
1,5 l nerez AT339

multifunkční mlýnek/sekáček ⑩ AT320A je dodáván se čtyřmi sklenicemi a čtyřmi víčky
pro skladování

**nonstop odstředivý
odšťavovač** ⑪ AT641

strojek na zmrzlinu ⑫ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

strojek na loupání brambor ⑬ CHEF AT444, MAJOR AT445

cedník a sítko ⑭ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

plastové mísy ⑮ CHEF 19659A, MAJOR 26538A

nerez misky ⑯ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

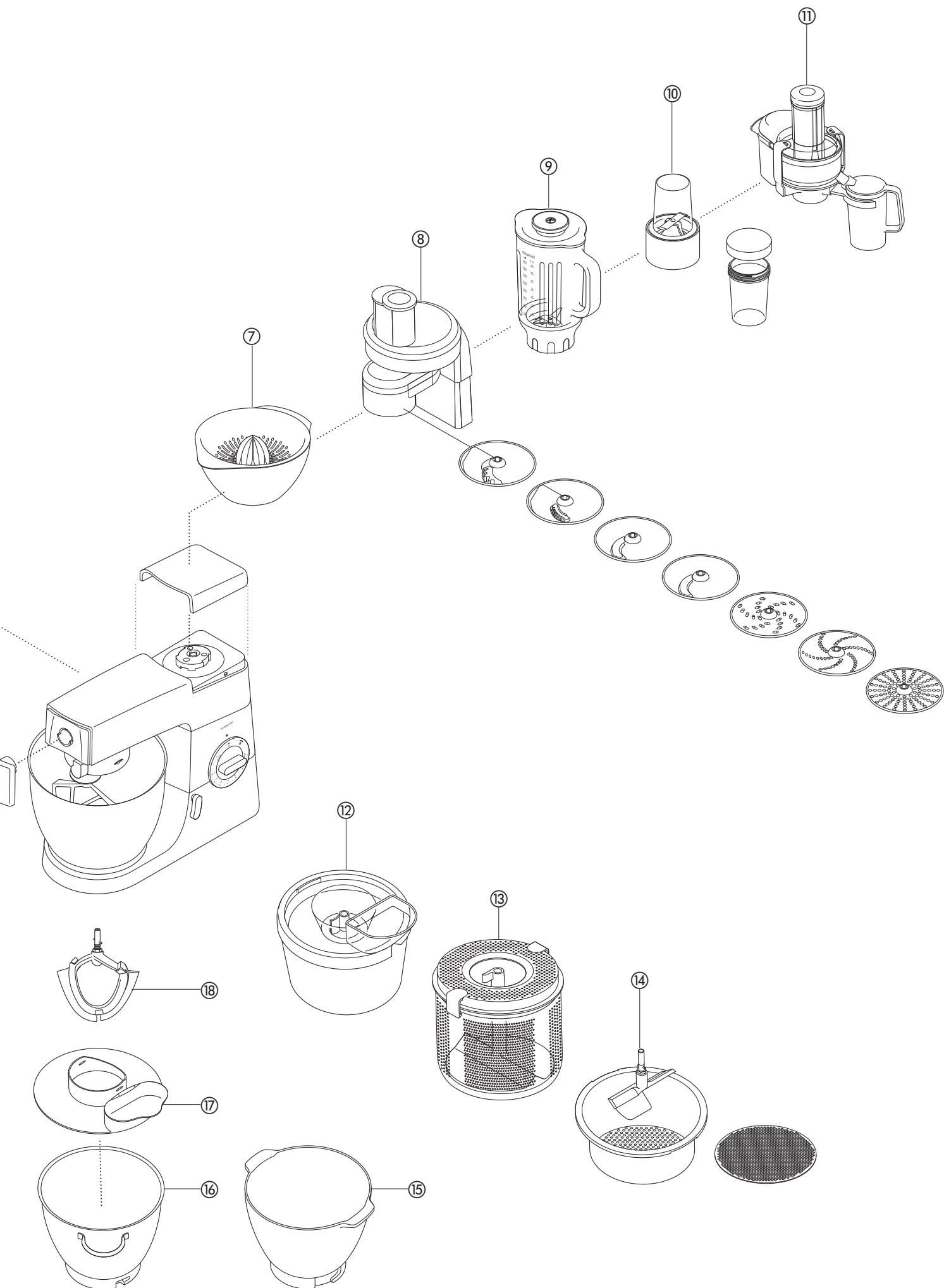
s držadly

kruhový ochranný kryt ⑰ CHEF a MAJOR 36667A

ohebný šlehač ⑱ CHEF AT501, MAJOR AT502

kryt ⑲ CHEF 533722, MAJOR 606397





čištění a servis

ošetřování a čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Při prvním použití se může **na výstupu 2** objevit trochu mastnoty. Je to normální – pouze ji setřete.

hnací jednotka, výstupní kryty

- Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.
- Nikdy nepoužívejte drsné čisticí prostředky a spotřebič neponořujte do vody.

mísa

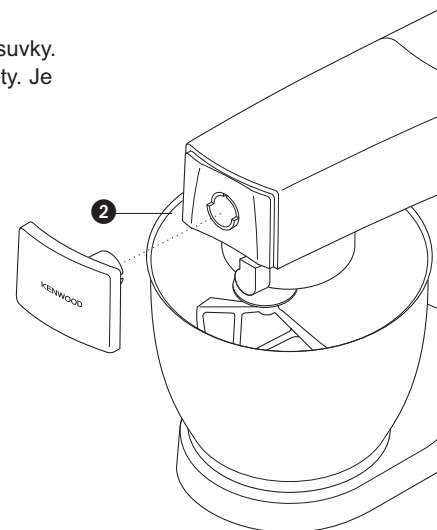
- Myjte ji ručně a potom ji osušte nebo ji myjte v myčce na nádobí. Vždy dbejte na to, aby byly plastové mísy v myčce volně uloženy, aby nedošlo k jejich zkroucení.
- Pokud máte mísu z nerezové oceli, k jejímu čištění nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělidlo. K odstranění vodního kamene používejte ocet.
- Nedávejte ji do blízkosti zdrojů tepla (varné desky, trouby, mikrovlnné trouby).

nástroje

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte, nebo užijte myčku.

ochrana proti vystříknutí

- Myjte ji ručně a dokonale osušte.



servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc :

- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

recepty

Viz důležité body přípravy chlebového těsta na str. 126

bílý chléb mekké kynuté testo

- přísady
- 2,6kg hladké mouky
 - 1,3 l mléka
 - 300g cukru
 - 450g pokrmového tuku
 - 100g čerstvých kvasnic nebo 50g sušených kvasnic
 - 6 rozšlehaných vajec
 - sůl
- Toto množství je pro radu KM630/KM650. Pro radu KM330/KM350 použijte polovicní množství a přidejte všechnu mouku najednou
- postup
- 1 Pokrmový tuk rozpustíme v mléce a ohřejeme na 43°C.
 - 2 **sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s mlékem, přidáme cukr a necháme stát asi 10 minut, až se na směsi objeví pěna.
čerstvé kvasnice: rozdrobíme do mouky a přidáme cukr.
jiné druhy kvasnic: řiďte se doporučením výrobce.
 - 3 Mléko nalejeme do mísy. Přidáme rozšlehaná vejce a 2kg mouky.
 - 4 Zpracováváme 1 minutu minimální rychlostí, pak další minutu rychlostí 1. Setřete směs ze stěn.
 - 5 Přidáme zbývající mouku a 1 minutu hněteme minimální rychlostí, a pak další 2 - 3 minuty rychlostí 1, až je směs hladká a řádně promíchaná.
 - 6 Vymaštěné formy na chleba (450g) naplníme do poloviny, nebo z těsta vypracujeme housky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout, až těsto zdvojnásobí svůj objem.
 - 7 Pečeme v troubě při teplotě 200°C bochníky chleba 20 - 25 minut, housky 15 minut.
 - 8 řádně upečený chléb musí při poklepu zespodu znít dutě.
- Z uvedeného množství upečeme asi 10 bochníků.

jahodový a meruňkový dort

- přísady: piškot
- 3 vejce
 - 75g jemného krystalového cukru
 - 75g hladké mouky
- náplň a ozdoba
- 150ml husté smetany
 - cukr podle chuti
 - 225g jahod
 - 225g meruňek
- postup
- 1 Meruňky rozpůlíme a odstraníme pecky. Lehce je povaříme v trošce vody s cukrem podle chuti, až změkknou.
 - 2 Jahody opláchneme a rozpůlíme.
 - 3 Piškotové těsto připravíme z vajec a cukru, které šleháme maximální rychlostí tak dlouho, až směs zesvětlí a zhoustne.
 - 4 Vyndejte mísu a odmontujte šlehací metlu. Do směsi vmíchejte mouku pomocí velké kovové lžice L buďte přitom opatrní, aby piškot neztěžkl.
 - 5 Směs přelejeme do dvou sendvičových forem (5x18cm), které jsme před tím vymas tili a vyložili pergamenovým papírem.
 - 6 Pečeme asi 20 minut při teplotě 180°C. Hotový piškot musí při lehkém zatlačení vyskočit zpět.
 - 7 Upečený piškot vyndáme z formy a necháme vychladnout na drátěném roštu.
 - 8 Maximální rychlostí ušleháme ze smetany šlehačku, do níž podle chuti přidáme cukr.
 - 9 Meruňky a třetinu jahod nahrubo rozkrájíme a vmícháme do poloviny šlehačky.
 - 10 Tuto směs rozetřeme na jeden piškot a oba piškoty pak slepíme dohromady.
 - 11 Zbývající šlehačku rozetřeme na vrch dortu, který ozdobíme zbývajícimi jahodami.

recepty *pokračování*

sněhové pusinky

- přísady
- 4 bílky
 - 250g prosetého práškového cukru
- postup
- 1 Plechy na pečení vyložíme nelepivým pergamenovým papírem na pečení.
 - 2 Bílky a cukr šleháme maximální rychlostí asi 10 minut, až se vytvoří tuhý sníh, který stojí do špičky.
 - 3 Ze směsi tvoříme lžicí přímo na plechu pusinky (nebo použijeme stříkací pytlík s hvězdicovou trubičkou o průměru 2,5cm).
 - 4 Pečeme 4 - 5 hodin ve vlažné troubě při teplotě 110°C, až jsou pusinky pevné a křehké. Pokud pusinky začnou při pečení hnědnout, dvířka trouby mírně pootevřeme.
 - Hotové pusinky skladujeme v plechové krabici s dobře těsnícím víkem.

linecké těsto (shortcrust)

- přísady
- 450g mouky proseté společně s
 - 1 lžičkou soli
 - 225g tuku (směs sádla a margarínu přímo z lednice)
 - asi 4 lžíce vody
- rada
- Dávejte pozor, abyste směs nepřemíchali.
- postup
- 1 Do mísy dáme mouku a přidáme tuk rozkrájený na kostky.
 - 2 Zpracováváme rychlostí 1, až směs začne připomínat drobení. Strojek vypněte před tím, než směs začne vypadat mastně.
 - 3 Přidáme vodu a mícháme minimální rychlostí, jen tak dlouho, až se směs spojí.
 - 4 Pečeme v troubě rozehřáté na 200°C. Teplota se ale mění podle náplně.

mrkvová polévka s koriandrem

- přísady
- 25 g (1 unce) másla
 - 1 jemně nakrájená cibule
 - 1 rozetřený stroužek česneku
 - pro 1,2 l nádobu mixéru nakrájejte 480 g mrkve na kostky o velikosti 1,5 cm
 - pro 1,5 l nádobu mixéru nakrájejte 600 g mrkve na kostky o velikosti 1,5 cm
 - studený kuřecí vývar
 - 10-15 ml (2-3 čajové lžičky) drceného koriandru
 - sůl a pepř
- postup
- 1 Na pánvi rozpustíte máslo a do změknutí osmažíte cibuli s česnekem.
 - 2 Vložte mrkev do mixéru, přidejte cibuli a česnek. Přidejte dostatečné množství pro dosažení značky 1,2 nebo 1,5, vyznačené na nádobě mixéru. Nasadte víko a plnicí víčko.
 - 3 Při maximální rychlosti mixujte po dobu 5 sekund, chcete-li získat polévku s hrubšími kousky, nebo déle, aby byla polévka jemnější.
 - 4 Získanou směs přelijte do hrnce, přidejte koriandr a koření a vařte 30 až 35 minut.
 - 5 V případě potřeby dochuťte a přidejte tekutinu.

a Kenwood robotgép használata

első a biztonság

- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermeket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (I. szervíz és vevőszolgálat).
- Ne működtesse a robotgépet felemelt helyzetben lévő fejrésszel.
- Ne hagyja a vezetékét olyan helyen lelőgni, ahol gyermek hozzáférhet.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetékét és a dugót ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A robotgép nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverők, a meghajtó csontok fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanak a készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás

- A fali dugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

az első használat előtt...

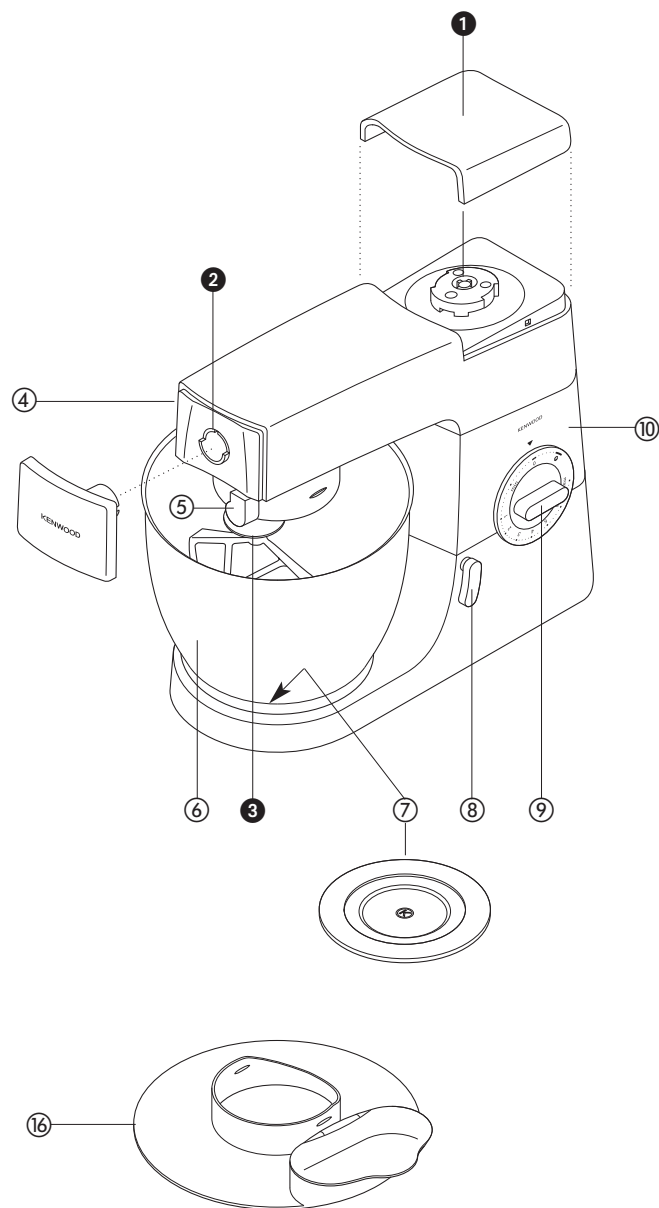
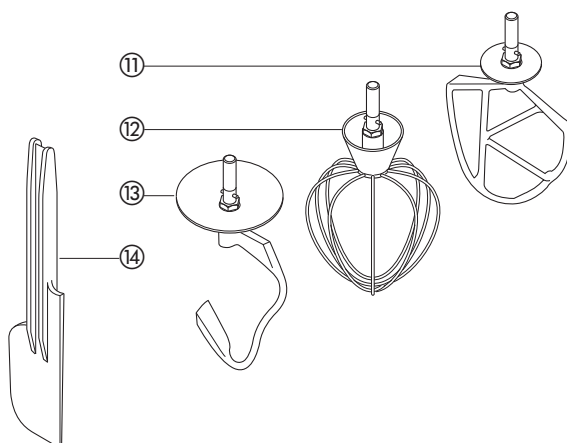
- 1 Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- 2 Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!
- 3 Mossa el az alkatrészeket (I. készülék tisztítása).

a Kenwood robotgép használata

a Kenwood konyhai robotgép részei

meghajtó csomok ❶ nagy fordulatszámú meghajtó
 ❷ alacsony fordulatszámú meghajtó
 ❸ a keverőlapátok meghajtója

a keverőgép ❹ keverőgép
 ❺ a keverő meghajtó fogantyúja
 ❻ keverőtál
 ❼ táltartó alátét
 ❽ a keverőgép kioldója
 ❾ hálózati kapcsoló és sebességszabályozó
 ❿ géptest
 ⓫ K-keverő
 ⓬ habverő
 ⓭ dagasztó
 ⓮ műanyag kanál
 ⓯ távtartó
 ⓰ védőfedél (ha tartozék)



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

- K-keverő • Tészták, mázak, krémek és töltelékek kikeveréséhez, illetve burgonyapüré készítéséhez.
- habverő • Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túrótorta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. zsír és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
- dagasztókar • Kelttészta keveréséhez.

a keverőgép használata

- 1 Fordítsa el a fejet emelő kart az óramutató járásával egyező irányban ①, és emelje fel a mixer fejét kattanásig. Ügyeljen rá, hogy a tártartó alátét a helyén legyen, azaz legfelül legyen a  szimbólum.
- a keverők rögzítése 2 Ütközésig tolja fel ②, majd fordítsa el.
- 3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában ③
- 4 Emelje meg kicsit a keverőgémet, fordítsa el a keverőgém kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban, majd hajtja vissza a keverőgémet, amíg rögzül.
- 5 Kapcsolja be a készüléket, a sebességválasztó gomb kívánt állásba történő forgatásával.
 - Rövid keverésekhez fordítsa a kapcsolót a 'rövid üzem'  állásra.
- 6 Használat után kapcsolja ki és áramtalanítsa.
- 7 Fordítsa el és vegye ki.

a keverő kivétele

- megjegyzések • Keverés közben időnként állítsa le a gépet, és a mellékelt műanyag kanállal kaparja le a keverőtál oldalára tapadt masszát.
- A habveréshez lehetőleg szobahőmérsékletű tojásokat használjon.
- Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy sem a keverőn, sem pedig a keverő-edényben ne maradjon tojássárgája vagy bármilyen zsiradék.
- A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

kenyértészta készítés

- fontos megjegyzések • Ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. lejjebb), mert túlterhelheti a készülék motorját.
- Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverő-edényből, és dagassza két részletben.
- Az összetevők akkor keverednek el legjobban, ha először a folyadékokat önti a keverő-edénybe.

maximális mennyiségek

	CHEF	MAJOR
linzertészta	• 680g lisztből	910g lisztből
kemény kelttészta	• 1,4kg lisztből	1,5kg lisztből
(kenyérhez)	• teljes tömeg 2,2kg	teljes tömeg 2,4kg
lágú kelttészta	• 1,3kg lisztből	2,6kg lisztből
(kalácsához)	• teljes tömeg 2,5kg	teljes tömeg 5kg
püspökkenyér (gyümölcstorta)	• teljes tömeg 2,7kg	teljes tömeg 4,5kg
tojásfehérje	• 12	16

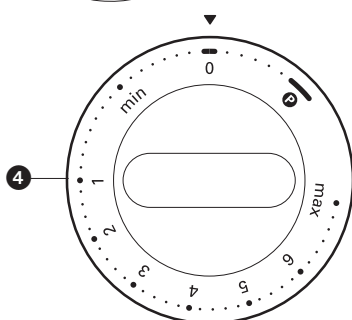
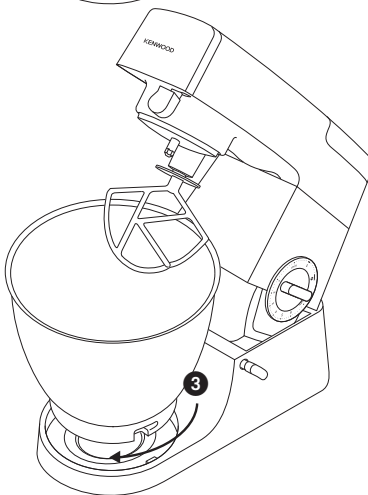
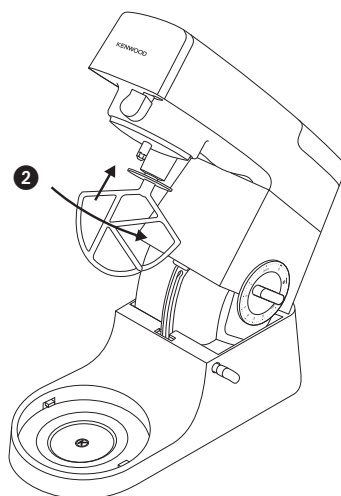
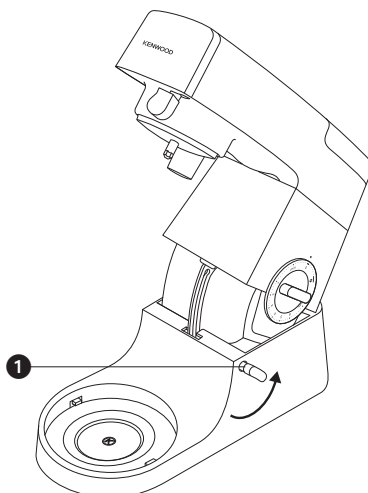
a helyes sebesség megválasztása ④

- K keverő • vaj és cukor kikeverését kezdje a legalacsonyabb sebességen, majd fokozatosan kapcsolja a készüléket a legnagyobb sebességre.
- tojás tésztába keverése a 4-es és a legmagasabb sebességfokozat között.
- liszt, gyümölcs stb. bekeverése a legalacsonyabb és az 1-es sebességfokozat között.
- gyümölcskenyér jellegű sütemények kikeverése kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.
- zsír és liszt keverése a legalacsonyabb és a 2-es sebességfokozat között.
- habverő • Fokozatosan kapcsoljon maximális fokozatra.
- dagasztókar • Kezdje minimális sebességen, majd fokozatosan váltson 1 - es fokozatra.

fontos

Ügyeljen arra, hogy semmilyen keverőeszköz ne legyen felszerelve vagy tárolva a keverőtálban, amikor másik meghajtó csontot használ.

a készülék tisztítása - 140. oldal



hibakeresés

a hiba

- A habverő vagy a K-keverő a keverőtál aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.

megoldás • Állítsa be a magasságot a mellékelt távtartóval. Az alábbi módon:

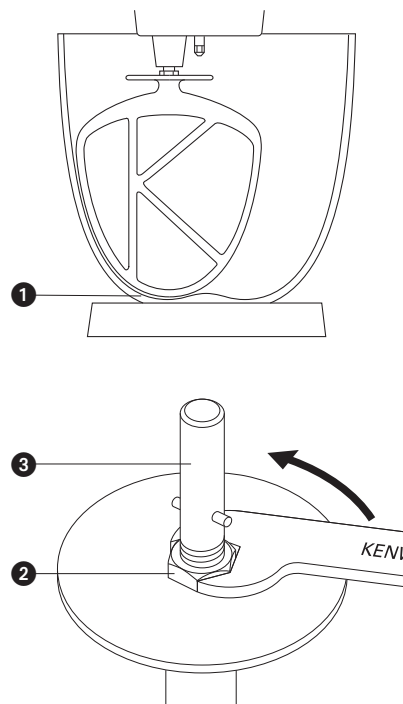
- 1 Áramtalanítsa a készüléket.
- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Engedje le a mixer fejét. Ha a távolságot módosítani kell, emelje fel a mixer fejét és vegye ki az eszközt. Ideális esetben a habverőnek és a K-habverőnek **alig** szabad érintenie a tál **1** alját.
- 4 A mellékelt távtartóval lazítsa meg az anyát **2** eléggé ahhoz, hogy állítható legyen a tengely **3**. Ha közelebb akarja hozni az eszközt a tál aljához, fordítsa el a tengelyt az óramutató járásával ellentétes irányban. Ha távolítani akarja az eszközt a tál aljától, fordítsa el a tengelyt az óramutató járásával megegyező irányban.
- 5 Húzza meg újra az anyát.
- 6 Tegye az eszközt a mixerre és engedje le a mixer fejet. (Ellenőrizze a helyzetét, lásd a fenti pontokat.)
- 7 Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg az eszköz pontosan áll a helyén. Ha ezt elérte, húzza meg az anyát biztonságosan.

tésztagasztó – ez az eszköz gyárilag van beállítva, és beállítást nem igényel.

a hiba leírása

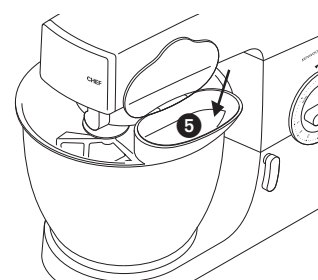
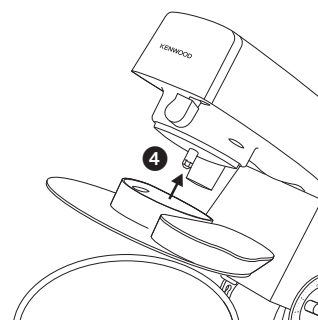
- Keverés közben a készülék leáll.

Megoldás • A robotgépbe épített biztonsági elektronika túlterhelés esetén automatikusan kikapcsolja a készüléket. Ilyenkor kapcsolja ki a kapcsolót, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból. A terhelés csökkentéséhez vegye ki a feldolgozandó étel egy részét, és néhány percig pihentesse a készüléket. Csatlakoztassa a robotgépet a hálózatra, és a sebességválasztó kapcsolót fordítsa a kívánt állásba. Ha a készülék most sem indul el, pihentesse egy kicsit tovább.



a védőfedél felszerelése és használata (ha tartozék)

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
- 2 Helyezze a keverő edényt a készülékre.
- 3 Nyomja a védőfedelet a keverőgém **4** alsó részébe úgy, hogy az rögzüljön. A felemelhető résznek az ábrán látható módon kell elhelyezkednie.
- 4 Illessze a kívánt keverőt a készülékbe.
- 5 Hajtsa le a keverőgémet.
- A fedél felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat **5**.
- A keverők cseréjéhez nem kell levennie a védőfedelet.
- 6 A védőfedél levételéhez hajtsa fel a keverőgémet, és húzza ki a fedelet.

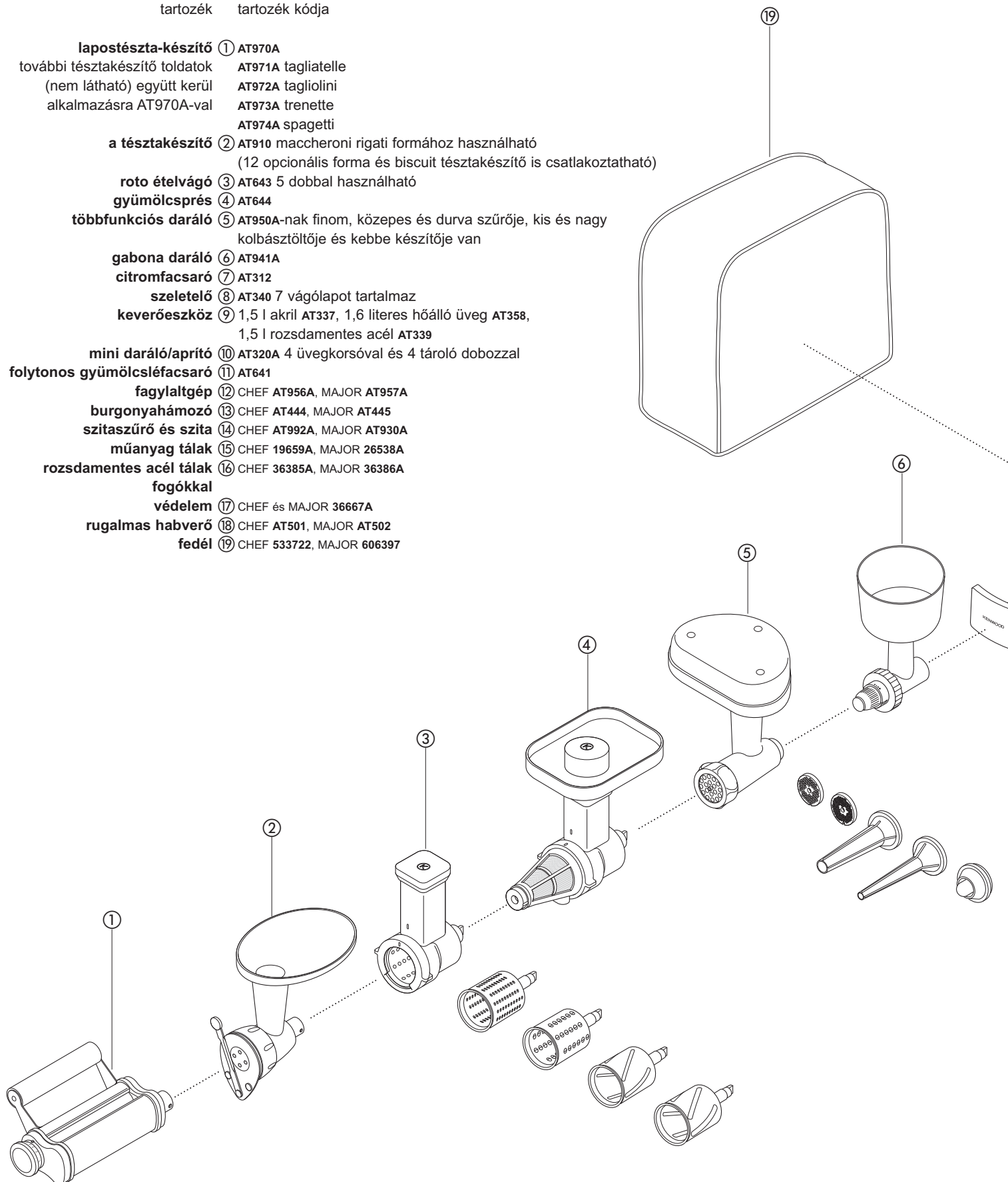


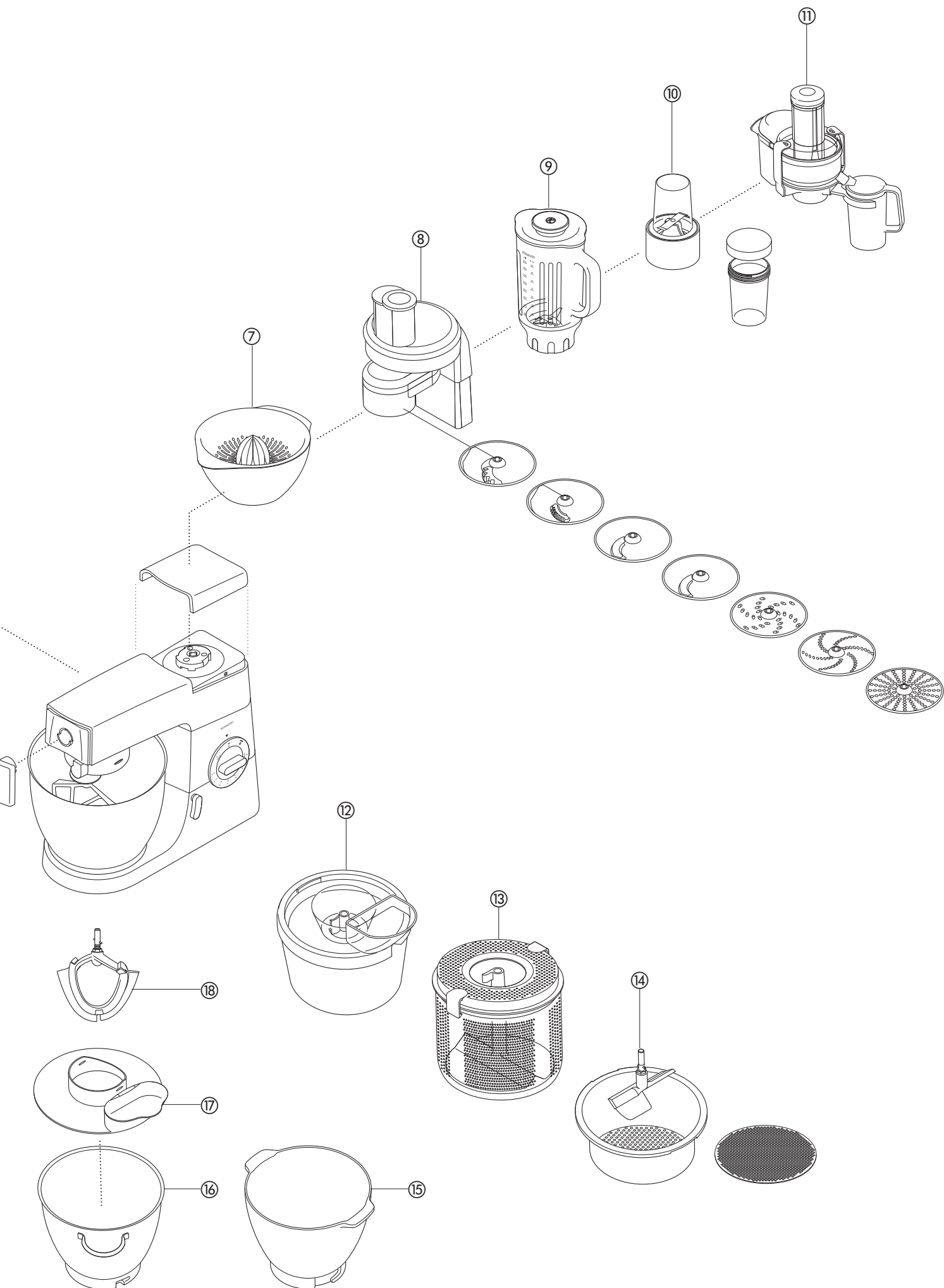
A csatlakoztatható tartozékok

A csomagban nem mellékelt toldat megvásárlásához lásd a Szerviz és ügyfélszolgálat c. részt.

tartozék tartozék kódja

- lapostészta-készítő** ① AT970A
további tésztakészítő toldatok AT971A tagliatelle
(nem látható) együtt kerül AT972A tagliolini
alkalmazásra AT970A-val AT973A trenette
AT974A spagetti
- a tésztakészítő** ② AT910 maccheroni rigati formához használható
(12 opcionális forma és biscuit tésztakészítő is csatlakoztatható)
- roto ételvágó** ③ AT643 5 dobbal használható
- gyümölcsprés** ④ AT644
- többfunkciós daráló** ⑤ AT950A-nak finom, közepes és durva szűrője, kis és nagy
kolbásztöltője és kebbe készítője van
- gabona daráló** ⑥ AT941A
- citromfacsaró** ⑦ AT312
- szeletelő** ⑧ AT340 7 vágólapot tartalmaz
- keverőeszköz** ⑨ 1,5 l akril AT337, 1,6 literes hőálló üveg AT358,
1,5 l rozsdamentes acél AT339
- mini daráló/aprító** ⑩ AT320A 4 üvegkorsóval és 4 tároló dobozzal
- folytonos gyümölcsléfacsaró** ⑪ AT641
- fagylaltgép** ⑫ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
- burgonyahámozó** ⑬ CHEF AT444, MAJOR AT445
- szítaszűrő és szíta** ⑭ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- műanyag tálak** ⑮ CHEF 19659A, MAJOR 26538A
- rozsdamentes acél tálak** ⑯ CHEF 36385A, MAJOR 36386A
- fogókkal**
- védelem** ⑰ CHEF és MAJOR 36667A
- rugalmas habverő** ⑱ CHEF AT501, MAJOR AT502
- fedél** ⑲ CHEF 533722, MAJOR 606397



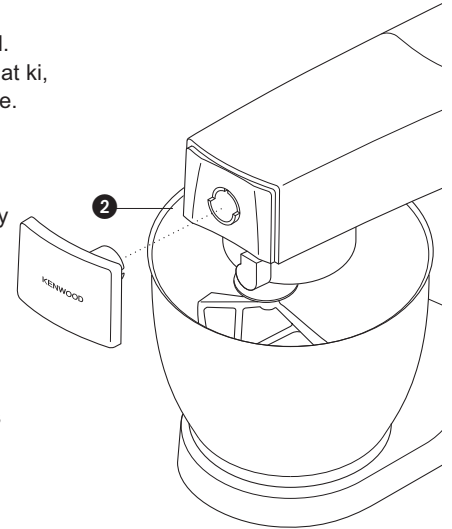


tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból.
- Az első napokban a **2** meghajtó csomagtartó körül kenőzsír szivároghat ki, ez azonban normális jelenség. A kiszivárgott zsírt csupán törölje le.

- | | |
|-------------------------|--|
| géptest, külső burkolat | • Először nedves, majd száraz ruhával törölje át. |
| | • Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe. |
| keverő edény | • Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg. A keverő edény mosogatógépben is tisztítható.
A műanyag tálat mindig lazán helyezze a mosogatógépbe, nehogy deformálódjanak. |
| | • Rozsdamentes acél tál tisztításához ne használjon drótkefét, acélsúrolót vagy fehérítőszert. Vízkő eltávolításához használjon ecetet. |
| | • A keverő edényt óvja a közvetlen hőtől (pl. tűzhely, hagyományos vagy mikrohullámú sütő). |
| keverők | • Mosogassa kézzel, majd törölje szárazra, vagy mosogassa mosogatógépben. |
| védőfedél | • Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg. |



szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

receptek

Kérjük, hogy a 136. oldalon is olvassa el a kenyérfélesztéssel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

fehér kenyér lágy kelttésza

- hozzávalók
- 2,6kg sima liszt
 - 1,3 liter tej
 - 300g cukor
 - 450g margarin
 - 100g friss élesztő vagy 50g szárított élesztő
 - 6 habosra kevert tojás
 - 5 csipetnyi só
- Ez a mennyiség a KM630/KM650 sorozatú berendezésekre vonatkozik. A KM330/KM350 sorozatú berendezésekhez a mennyiségek fele szükséges, és az összes lisztet egyszerre kell hozzáadni
- elkészítés
- 1 A tejben olvasszuk fel a margarint, és melegítsük 43°C hőmérsékletre.
 - 2 **szárított élesztővel:** adjuk az élesztőt és a cukrot a tejhez, és hagyjuk állni kb. 10 percre, amíg habos lesz.
friss élesztővel: a darabokra tört élesztőt keverjük a liszthez, majd keverjük bele a cukrot is.
egyéb élesztők: kövessük a csomagoláson levő utasítást.
 - 3 Öntsük a tejet a keverő-edénybe. Adjuk hozzá a habosra kevert tojást és 2kg lisztet.
 - 4 Keverje a legalacsonyabb sebességfokozaton egy percre, majd további egy percre kapcsoljon az 1-es fokozatra. A keverés után kaparja le az edény falára ragadt tésztát.
 - 5 Adjuk hozzá a maradék lisztet, és minimális sebességen keverjük újabb 1 percre. Ezután kapcsoljunk 1 - es sebességfokozatra, és keverjük további 2 - 3 percre, amíg a tészta egyenletesen sima lesz.
 - 6 A tésztából formázzunk buciát vagy válasszuk szét kb. fél kg-os darabokra, és tegyük zsírral kikent tepsibe (ügyeljünk arra, hogy a tészta csak a teps oldalának feléig érjen). Takarjuk le, és hagyjuk tovább kelni, amíg a tészta újból kétszeresére dagad.
 - 7 Tegyük 200°C hőmérsékletű sütőbe. A buciát 15 percre, a kalácsokat 20 - 25 percre sütjük.
 - 8 A sütés vége felé kopogtassuk meg a buciát vagy kalácsok alját: ha üregesnek hangzanak, a tészta teljesen átsült, kivehetjük a sütőből.
- A recept kb. 10 kalács elkészítésére elegendő.

Epres-sárgabarackos habossütemény

- hozzávalók: piskótatészta
- 3 tojás
 - 75g finomított kristálycukor
 - 75g finom liszt
- töltelék és bevonat
- 150ml tejszín
 - cukor ízlés szerint
 - 225g eper
 - 225g sárgabarack
- elkészítés
- 1 A sárgabarackokat vágjuk felébe, és vegyük ki a magot. Nagyon kevés, ízlés szerint cukrozott vízben főzzük puhára.
 - 2 Az epret tisztítsuk meg, és vágjuk felébe.
 - 3 A gépet maximális sebességre állítva keverjük ki a tojást a cukorral, amíg kifehéredik és sűrűvé válik.
 - 4 Vegye ki a keverőedényt és a habverőt. Óvatosan kanalazza bele a lisztet (használjon nagyalakú fémkanalat). Ügyeljen arra, hogy a tészta könnyű maradjon.
 - 5 A tésztát tegyük két kb. 20cm átmérőjű, kizsírozott és kibélelt tortaformába.
 - 6 Süssük 180°C-on kb. 20 percre, amíg a tészta felülete rugalmas tapintásúvá válik.
 - 7 Fordítsuk ki a formából, és sütőrácon hagyjuk kihűlni.
 - 8 Tegyük vissza a habverőt a gépbe, és maximális sebességre kapcsolva verjük fel az előzőleg ízlés szerint édesített tejszínt. Az elkészült habot válasszuk két egyenlő részre.
 - 9 A sárgabarackot és az eper egyharmadát vágjuk darabokra, és óvatosan keverjük az egyik adag tejszínhabhoz.
 - 10 Az így kapott krémmel ragasszuk össze a két piskóta lapot.
 - 11 A másik adag tejszínhabbal borítsuk be a tortát, és a maradék eperdarabokkal díszítsük.

receptek

Habcsók

- hozávalók
- 4 tojásfehérje
 - 250g átszitált porcukor
- elkészítés
- 1 Béleljünk ki egy tepsit zsírpapírral.
 - 2 Tegyük a hozzávalókat a keverő-edénybe, és a gépet maximális sebességre kapcsolva verjük addig, amíg a habverő kiemelésekor a massa csúcsos alakban megáll (kb. 10 perc).
 - 3 Tegyük a masszát nagyméretű nyomózsákba, és kb. 2,5cm-es, csillag alakú nyomóformán keresztül nyomjunk kis formákat a tepsibe. Ha nincs nyomózsákunk, kanállal adagoljuk a tésztát.
 - 4 Lassú tűzön (110°C) süssük addig, amíg a tészta kemény és porhanyós lesz (kb. 4 - 5 óra). Ha sütés közben a habcsók barnulni kezdenek, a sütő ajtaját résnyire nyissuk ki.
 - Az elkészült habcsókokat légmentesen záródó fémdobozban tároljuk.

Linzertészta

- hozávalók
- 450g a sóval együtt átszitált liszt
 - 1 kávéskanál só
 - 225g zsiradék (hűtőszekrény-hideg zsír és margarin keveréke)
 - kb. 4 evőkanál víz
- jótanács
- Ügyeljünk arra, hogy ne keverjük túl a hozzávalókat.
- elkészítés
- 1 Öntsük a lisztet a keverő-edénybe, és adjuk hozzá a darabokra vágott zsiradékot.
 - 2 Keverje 1-es sebességfokozaton addig, amíg a keverék állaga zsemlemorzsaszerű lesz. Ügyeljen arra, hogy időben állítsa le a keverést, különben zsíros állagúvá válik.
 - 3 Adjuk hozzá a vizet, és keverjük a legalacsonyabb sebességen, de csak addig, amíg a tészta teljesen fel nem veszi a vizet.
 - 4 A tésztát általában 200°C-on kell sütni, de a helyes hőmérséklet a tölteléktől is függ.

répa és koriander leves

- hozávalók
- 25 g vaj
 - egy apróra vágott hagyma
 - egy gerezd átnyomott fokhagyma
 - 480 g 1,5 cm-es kockákra vágott sárgarépa egy 1,2 l-es pohárhoz
 - 600 g 1,5 cm-es kockákra vágott sárgarépa egy 1,5 l-es pohárhoz
 - hideg csontlé
 - 10-15 ml (2-3 kávéskanál) őrölt koriander
 - só és bors ízlés szerint
- elkészítés
- 1 Serpenyőben olvasszuk fel a vajat, adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát, és pirítsuk, amíg megpuhul.
 - 2 Helyezze a sárgarépát a turmix feltétbe, és adja hozzá a hagymát, valamint a fokhagymát. Adjunk hozzá annyi csontlevet, hogy a folyadék szintje elérje a turmixoló 1,2 illetve 1,5 literes jelzését. Illessze helyére a fedelet, valamint a töltőnyílás kupakját.
 - 3 Turmixoljuk maximális sebességen öt másodpercig. Kevésbé rostos leveshez turmixoljuk kissé tovább.
 - 4 Az összeturmixolt levet öntsük fazékba, adjuk hozzá a koriandert és a fűszereket, majd forraljuk 30-35 percig.
 - 5 Ízlés szerint adjunk hozzá további fűszereket vagy folyadékot.

robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

bezpieczeństwo obsługi

- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia i zamocowanych na nim nasadek.
- Włączanego urządzenia nie należy pozostawiać bez dozoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno uruchamiać miksera z głowicą w pozycji uniesionej.
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci z blatu, na którym stoi urządzenie zwisał przewód sieciowy.
- Nie dopuszczać do zamocowania podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek lub kilku nasadek jednocześnie.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników.
- Korzystając z nasadek, należy przeczytać załączoną do danej nasadki instrukcję obsługi i bezpieczeństwa.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest zablokowana, a miska, przybory, osłony wyjść i przewód sieciowy nie są luźne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia Wspólnoty nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed pierwszym użyciem

- 1 Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- 2 Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- 3 Umyć części (zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”).

robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

wyjścia nasadek ❶ wyjście obrotów wysokich

❷ wyjście obrotów niskich

❸ gniazdo do osadzania przyborów

mikser ❹ głowica miksera

❺ zatrzask wyjść

❻ miska

❼ podkładka pod miskę

❽ dźwignia podnoszenia głowicy

❾ włącznik i przycisk wyboru prędkości

❿ korpus z silnikiem

⓫ ubijak „K”

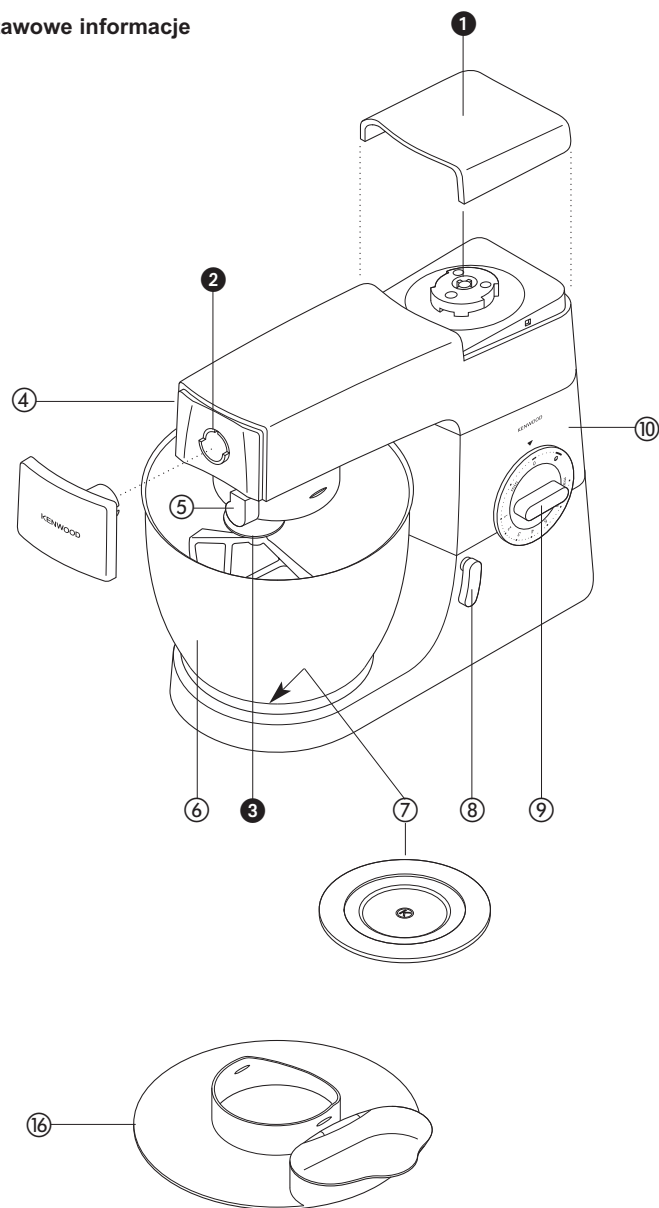
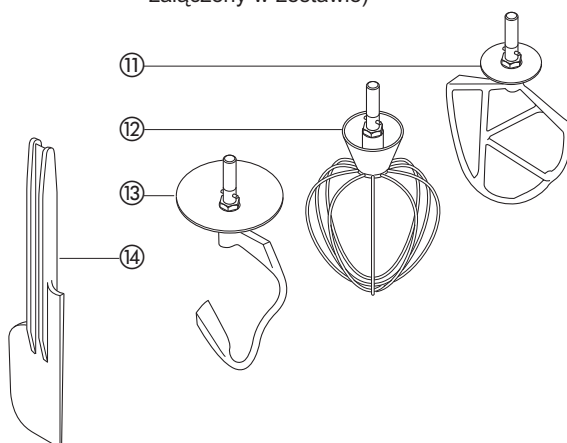
⓬ trzepaczka

⓭ końcówka do zagniatania ciasta

⓮ łopatką

⓯ klucz

⓰ osłona przeciwrozpryskowa (jeżeli załączony w zestawie)



mikser

przybory do miksowania – przykłady zastosowań

- ubijak „K” • Do przygotowywania różnego rodzaju ciast i ciastek, lukru, polew, mas, nadzienia, eklerów i ziemniaków purée.
- trzepaczka • Do ubijania jaj, śmietany, rzadkiego ciasta (np. naleśnikowego), beztłuszczowego ciasta biszkoptowego, bezów, serników, lekkich pianek, sufletów. Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem) – grozi to jej uszkodzeniem.
- końcówka do zagniatania ciasta • Do ciast drożdżowych.

obsługa miksera

- 1 Dźwignię podnoszenia głowicy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❶ i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy. Sprawdzić, czy podkładka pod miskę została prawidłowo założona – strona oznaczona symbolem ❷ powinna być skierowana do góry.
- 2 Wsunąć do góry do oporu ❷, a następnie przekręcić.
- 3 Umieścić miskę w podstawie – nacisnąć i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❸.
- 4 Lekko podnieść głowicę, a następnie przekręcić dźwignię do podnoszenia głowicy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i opuścić głowicę miksera, aż się zablokuje.
- 5 Włączyć urządzenie, przekręcając przycisk wyboru prędkości do wybranego ustawienia.
 - Do trybu pracy przerywanej użyć ustawienia P.
- 6 Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- 7 Przekręcić i wyjąć.

- wskazówki • Pracę należy regularnie przerywać, wyłączać urządzenie i zgarniać łopatką składniki z boków miski.
- Najlepiej ubijają się jaja o temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości po tłuszczu bądź żółtkach.
- Do ciasta francuskiego, kruchego, ptyśowego itp. używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.

wskazówki dotyczące pieczenia chleba

- uwaga • Nie przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników, podanej poniżej – spowoduje to przeciążenie miksera.
- Jeżeli słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.
- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlejemy składniki płynne.

maksymalne pojemności

CHEF

MAJOR

kruche ciasto

(do potraw w cieście)

twarde ciasto drożdżowe

miękkie ciasto drożdżowe

mieszanka do keksa

białka

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| • Waga mąki: 680 g | Waga mąki: 910 g |
| • Waga mąki: 1,36 kg | Waga mąki: 1,5 kg |
| • Waga całkowita: 2,18 kg | Waga całkowita: 2,4 kg |
| • Waga mąki: 1,3 kg | Waga mąki: 2,6 kg |
| • Waga całkowita: 2,5 kg | Waga całkowita: 5 kg |
| • Waga całkowita: 2,72 kg | Waga całkowita: 4,55 kg |
| • 12 | 16 |

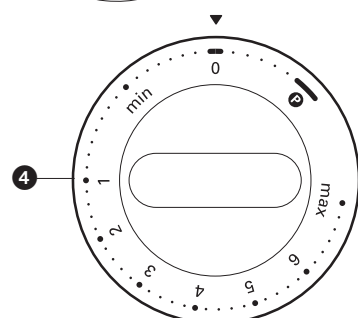
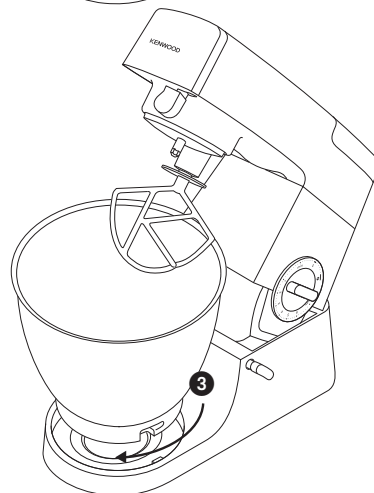
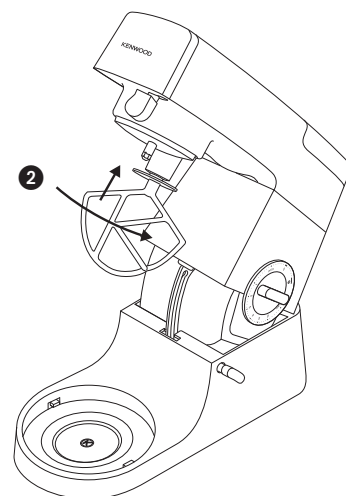
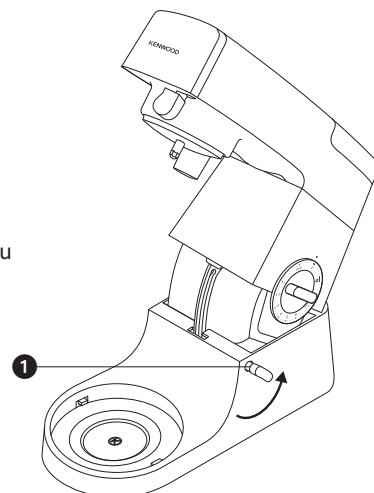
przycisk wyboru prędkości ❹

- ubijak „K” • **ucieranie tłuszczu z cukrem** rozpocząć od prędkości „min” i stopniowo zwiększać do „max”.
- **łączenie jaj z utartymi składnikami** od 4 do „max”.
- **dodawanie mąki, owoców itp.** od „min” do 1
- **ciasta w proszku** rozpocząć od prędkości „min” i stopniowo zwiększać do „max”.
- **wcieranie tłuszczu do mąki** od „min” do 2.
- trzepaczka • stopniowo zwiększać prędkość do „max”.
- końcówka do zagniatania ciasta • rozpocząć od prędkości „min”, stopniowo zwiększając do 1.

uwaga

Przed korzystaniem z wyjść innych nasadek należy sprawdzić, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.

wskazówki dotyczące **czyszczenia** znajdują się na str. 150



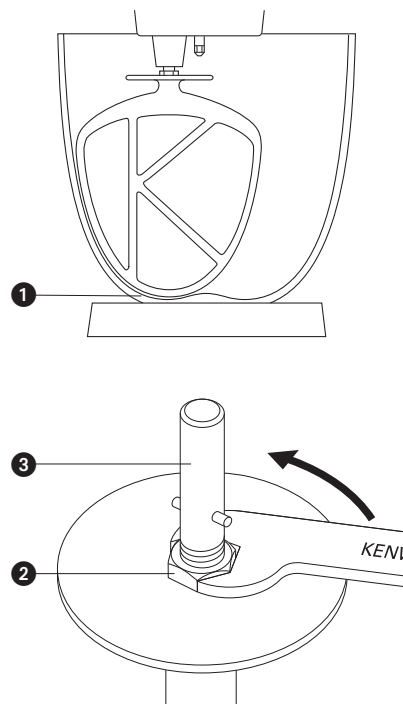
rozwiązywanie problemów

problem

- Trzepaczka bądź ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.

rozwiązanie • Wyregulować wysokość, używając załączonego w zestawie klucza. Sposób regulowania wysokości:

- 1 Wyłączyć urządzenie z sieci.
- 2 Unieść głowicę miksera i wsunąć trzepaczkę lub ubijak.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy trzepaczka i ubijak „K” będą **prawie** dotykać dna miski **1**.
- 4 Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę **2** na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka **3**. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Zakręcić nakrętkę.
- 6 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę miksera. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
- 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno zakręcić nakrętkę.



końcówka do zagniatania ciasta – wysokość tej końcówki jest ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

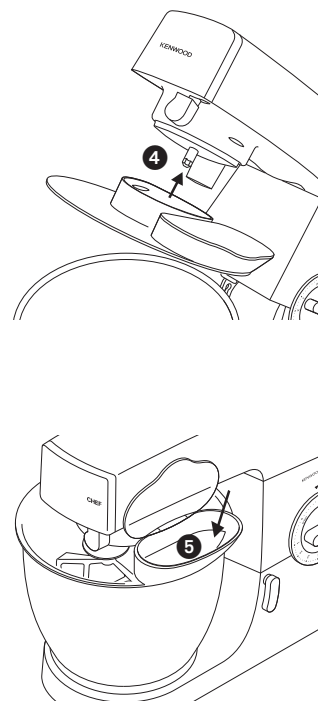
problem

- Mikser zatrzymuje się podczas pracy.

rozwiązanie • Mikser wyposażono w mechanizm zabezpieczający przed przeciążeniem. Jeżeli silnik zostanie przeciążony, urządzenie automatycznie zatrzyma się. Jeżeli mechanizm zabezpieczający zadziała, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Wyjąć część składników z miski, aby odciążyć silnik i odczekać kilka minut. Podłączyć urządzenie do prądu i wybrać prędkość. Jeżeli mikser nie włączy się natychmiast, odczekać jeszcze chwilę.

montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej (jeżeli załączony w zestawie)

- 1 Unieść głowicę miksera do momentu, aż zaskoczy.
- 2 Umieścić miskę w podstawie.
- 3 Wepchnąć osłonę przeciwrozpryskową w spodnią część głowicy miksera **4**, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Część z klapką powinna być ułożona w sposób pokazany na rysunku.
- 4 Zamocować wybraną końcówkę.
- 5 Opuścić głowicę.
- Podczas mieszania składniki można dodawać bezpośrednio do miski, otwierając klapkę w osłonie przeciwrozpryskowej **5**.
- Zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej przy zmianie końcówki nie jest konieczne.
- 6 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, unosząc głowicę miksera i zsuwając osłonę.



dostępne nasadki

Informacji dotyczących zakupu nasadek nie załączonych w niniejszym zestawie udziela autoryzowany serwis i punkty obsługi klienta.

nasadka kod nasadki

maszynka do makaronu

płaskiego ① AT970A

dodatkowe nasadki do makaronu (nie pokazane na rysunku) używane z modelem AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

maszynka do makaronu

② AT910 w zestawie z foremką do rurek maccheroni rigati (do maszyny pasuje 12 innych dodatkowych foremek oraz nasadka do ciastek)

obrotowa krawalnica

do żywności ③ AT643 w zestawie z 5 bębniami

wyciskarka do owoców ④ AT644

wielofunkcyjna maszynka

do mielenia ⑤ AT950A w zestawie z drobnym, średnim i grubym sitkiem, małą i dużą nakładką do kielbas oraz nasadką do klopsików kebbe

młynek do ziaren ⑥ AT941A

wyciskarka do cytrusów ⑦ AT312

szatkownica pro slicer/grater ⑧ AT340 w zestawie 7 terek

blender ⑨ 1,5 l akrylowy AT337, 1,6 l szkło thermo resist – odporne na różne temperatury AT358, 1,5 l ze stali nierdzewnej AT339

mini-rozdrabniacz/młynek ⑩ AT320A w zestawie z 4 szklanymi dzbankami i 4 pokrywkami umożliwiającymi przechowywanie zmielonych składników

sokowirówka do pracy ciągłej ⑪ AT641

maszynka do lodów ⑫ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

obieraczka do ziemniaków ⑬ CHEF AT444, MAJOR AT445

durszlak i sitko ⑭ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

plastikowe miski ⑮ CHEF 19659A, MAJOR 26538A

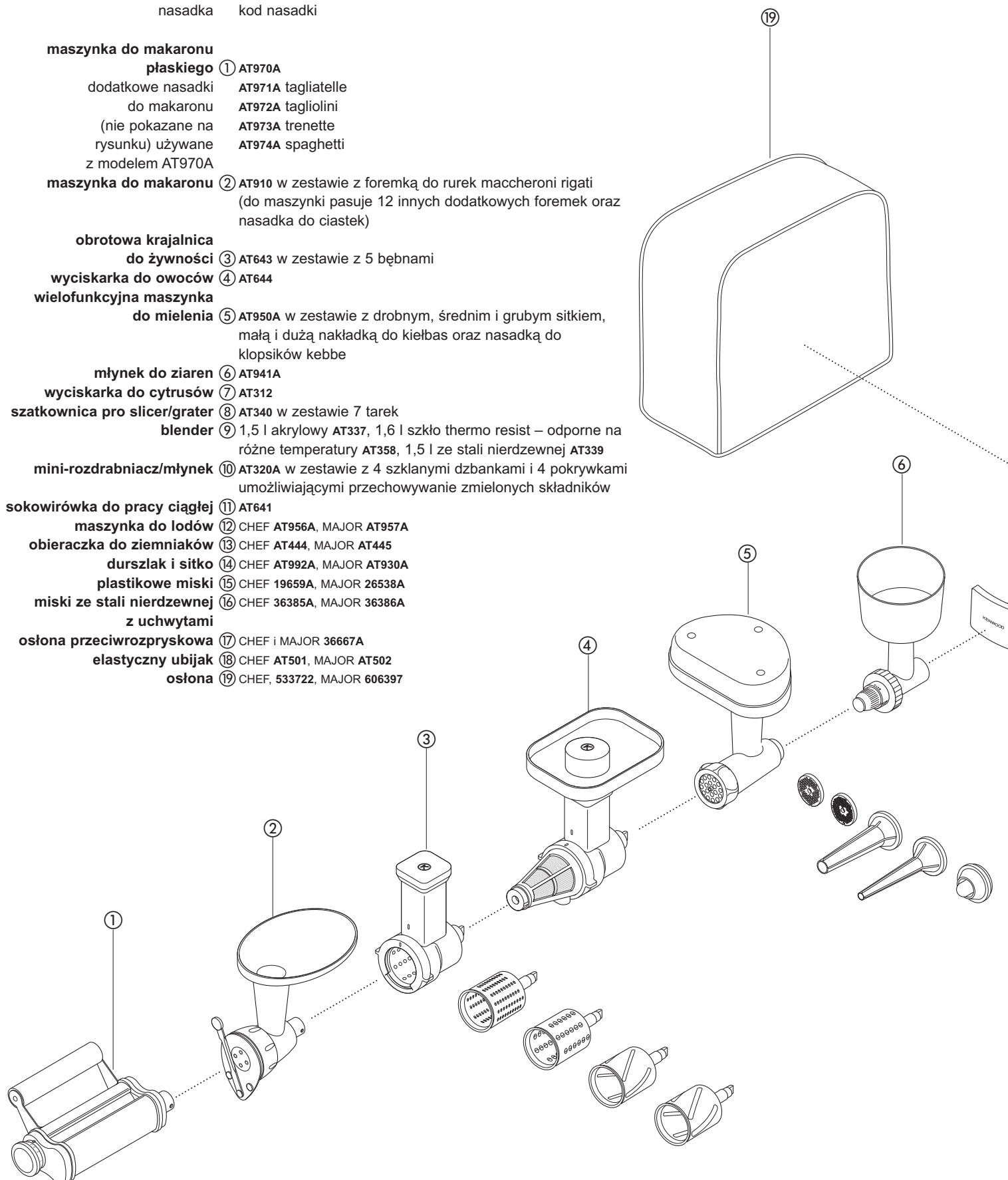
miski ze stali nierdzewnej ⑯ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

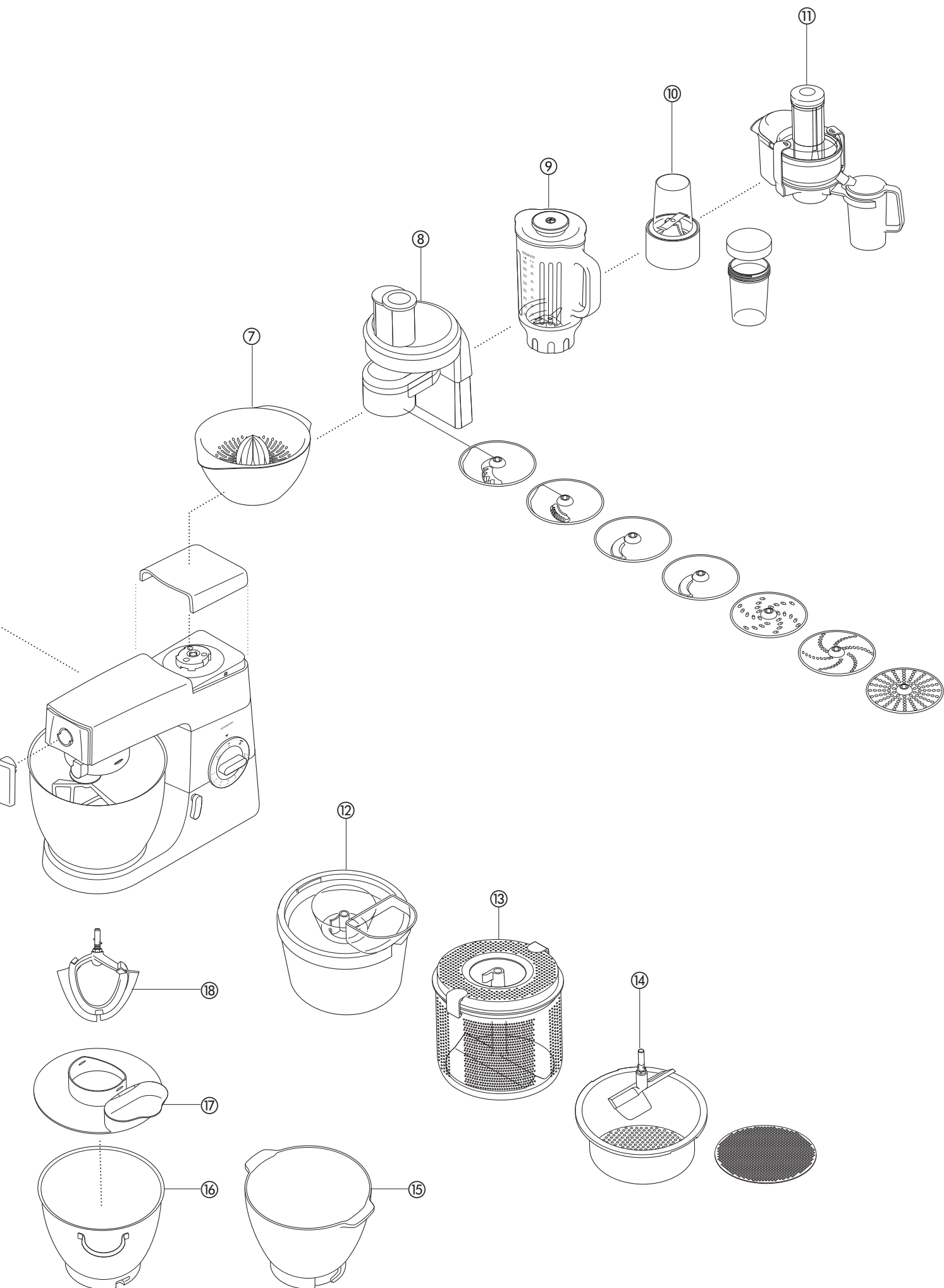
z uchwytami

osłona przeciwrozpryskowa ⑰ CHEF i MAJOR 36667A

elastyczny ubijak ⑱ CHEF AT501, MAJOR AT502

osłona ⑲ CHEF, 533722, MAJOR 606397



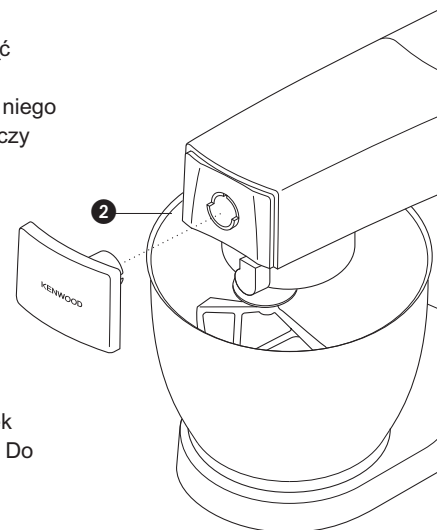


konserwacja i czyszczenie

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia **gniazda 2**, może pojawić się wokół niego niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.

- | | |
|---------------------------|---|
| korpus, osłony gniazd | <ul style="list-style-type: none">• Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.• Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać w wodzie. |
| miska | <ul style="list-style-type: none">• Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.• Aby zapobiec odkształcaniu się misek, należy je luźno układać w zmywarce do naczyń.• Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.• Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kucharki, piekarnika, mikrofalówki). |
| końcówki | <ul style="list-style-type: none">• Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć. |
| osłona przeciwrozpryskowa | <ul style="list-style-type: none">• Umyć ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć. |



serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
 - czynności serwisowych bądź naprawczych
 - udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.
-
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
 - Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

przepisy

zob. ustęp pt. „wskazówki dotyczące pieczenia chleba” na str. 146.

biały chleb *miękkie ciasto drożdżowe*

- składniki
- 2,6kg zwykłej mąki
 - 1,3 l mleka
 - 30 dag cukru
 - 45 dag margaryny
 - 10 dag świeżych drożdży lub 5 dag drożdży suszonych
 - 6 rozbełtanych jaj
 - 5 szczypt soli
- Ta ilość dotyczy modeli serii KM630/KM650. W przypadku modeli serii KM330/KM350 zmniejszyć podane ilości o połowę i dodać całą mąkę od razu.
- metoda
- 1 Stop margarynę w ciepłym mleku (43°C)
 - 2 **drożdże suszone** (typ wymagający rozrobienia): wlej ciepłej wody do miski. Dodaj drożdże, cukier i odstaw na ok. 10 minut, aż się spienią. **drożdże świeże**: rozkrusz do mąki i dodaj cukier. **Inne rodzaje drożdży**: postępuj według wskazówek wytwórcy.
 - 3 Wlej mleko do miski. Dodaj rozbełtane jaja i 2kg mąki.
 - 4 Miksuj na prędkości minimum przez 1 minutę, następnie na prędkości 1 przez dalszą minutę. Zgarniaj w dół miski.
 - 5 Dodaj sól i pozostałą mąkę i wyrabiaj na minimalnej prędkości przez 1 minutę, następnie na prędkości 1 przez 2 - 3 minuty, aż ciasto będzie gładkie i równomiernie wyrobione.
 - 6 Napełnij ciastem do połowy półkilogramowe, nasmarowane foremki, względnie ukształtuj ciasto w bułeczki. Następnie przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu, aż ciasto podwoi swoją objętość.
 - 7 Piecz *bochenki* w 200°C/Gaz 6 przez 20 - 25 minut lub *bułeczki* przez 15 minut.
 - 8 Upieczony chleb powinien odzywać się pusto, gdy go postukać od spodu.
- Wychodzi ok. 10 bochenków.

tort truskawkowo-morelowy

- składniki: biszkopt
- 3 jajka
 - 7,5 dag cukru-kryształu
 - 7,5 dag mąki
- nadzienienie i garnirowanie
- 150ml śmietanki podwójnej
 - Cukier do smaku
 - 22 dag truskawek
 - 22 dag moreli
- metoda
- 1 Przełować morele i usunąć pestki. Gotować do miękkości w minimalnej ilości wody, dodając cukier do smaku.
 - 2 Umyć truskawki i pokrajać na pół.
 - 3 Na ciasto biszkoptowe ubić jajka z cukrem na maksymalnej prędkości, aż mieszanina będzie biała i gęsta.
 - 4 Zdejmij miskę i trzepaczkę. Dodawaj mąkę dużą metalową łyżką mieszając ręcznie - ostrożnie, aby ciasto było lekkie.
 - 5 Przełożyć mieszaninę do dwóch 18cm foremek, nasmarowanych i wyłożonych papierem pergaminowym.
 - 6 Piec w 180°C/Gaz 4 przez ok. 20 minut, aż ciasto będzie sprężynować pod dotknięciem.
 - 7 Wyłożyć na druciany ruszt.
 - 8 Ubić śmietankę na maksymalnej prędkości, aż będzie sztywna. Dodać cukier do smaku.
 - 9 Grubo posiekać morele i trzecią część truskawek. Połączyć z połową śmietanki.
 - 10 Rozsmarować na jednym z biszkoptów, przykryć drugim.
 - 11 Rozsmarować pozostałą śmietankę na wierzchu i ozdobić pozostałymi truskawkami.

przepisy – ciąg dalszy

bezy

- składniki
- 4 białka
 - 25 dag przesianego cukru-pudru
- metoda
- 1 Wyłóż blachę nieprzylegającym papierem pergaminowym.
 - 2 Ubijaj białka z cukrem na maksymalnej prędkości przez ok. 10 minut, aż będą sztywne.
 - 3 Przelóż masę łyżką na blachę (lub użyj wyciskacza z końcówką gwiazdką 2,5cm).
 - 4 Piecz w 110°C/Gaz 1/4 przez ok. 4 - 5 godzin, aż bezy będą sztywne i twarde. Jeśli zaczną brązowieć, lekko uchyl drzwiczki piekarnika.
- Trzymaj bezy w szczelnie zamkniętym pojemniku.

kruche ciasto

- składniki
- 45 dag mąki, przesianej wraz z solą
 - 5ml (1 łyżeczka) soli
 - 22 dag tłuszczu (wymieszaj smalec i margarynę prosto z lodówki)
 - ok. 80ml (4 łyżki stołowe) wody
- uwaga
- Nie przemieszaj zanadto.
- metoda
- 1 Wsyp mąkę do miski. Z grubsza posiekaj tłuszcz i dodaj do mąki.
 - 2 Miksuj na prędkości 1, aż mieszanina będzie przypominała tartą bułkę. Wyłącz, zanim zacznie wyglądać tłusto.
 - 3 Dodaj wodę i miksuj na minimalnej prędkości. Wyłącz natychmiast, gdy woda zostanie zaabsorbowana.
 - 4 Piecz w temperaturze ok. 200°C/Gaz 6, odpowiednio do nadzienia.

zupa z marchewki i kolendry

- składniki
- 25 g masła
 - 1 pokrojona cebula
 - 1 rozgnieciony ząbek czosnku
 - 480 g marchewki pokrojonej w kostkę 1,5 cm na pojemnik 1,2 l
 - 600 g marchewki pokrojonej w kostkę 1,5 cm na pojemnik 1,5 l
 - zimny bulion z kurczaka
 - 10-15 ml (2-3 łyżeczki) zmielonej kolendry
 - sól, pieprz
- metoda
- 1 Roztopić masło na rondlu, dodać cebulę i czosnek, a następnie podsmażać aż staną się miękkie.
 - 2 Umieścić marchewkę w przystawce miksującej, a następnie dodać cebulę i czosnek. Dodać dostateczną ilość, aby osiągnąć maksymalny poziom 1,2 l lub 1,5 l zaznaczony na naczyniu. Założyć pokrywę i zakrywkę wlewu.
 - 3 Mieszać przy maksymalnej prędkości przez 5 sekund dla uzyskania mniej przetartej zupy lub dłużej, aby uzyskać bardziej rozdrobnione składniki.
 - 4 Przełożyć mieszaninę do rondla, dodać kolendrę i przyprawy, a następnie gotować na wolnym ogniu przez 30-35 minut lub aż zupa się ugotuje.
 - 5 Doprawić do smaku i w razie potrzeby dodać więcej płynu.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Меры предосторожности

- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь руками вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям пользоваться им.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его: смотрите раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- Никогда не включайте миксер, если головка находится в поднятом положении.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование насадок различных типов.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Будьте осторожны, поднимая этот тяжелый электроприбор. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, а чаша, насадки, крышки на установочных адаптерах и сетевой шнур надежно закреплены.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед включением комбайна

- Убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней поверхности комбайна.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

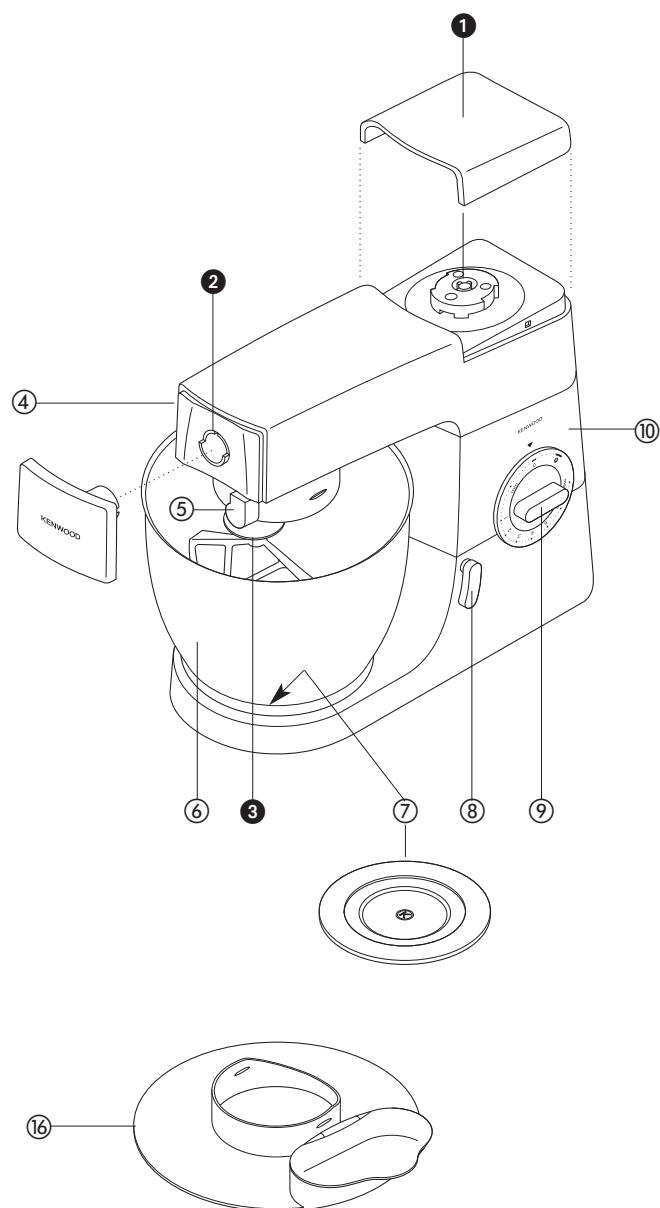
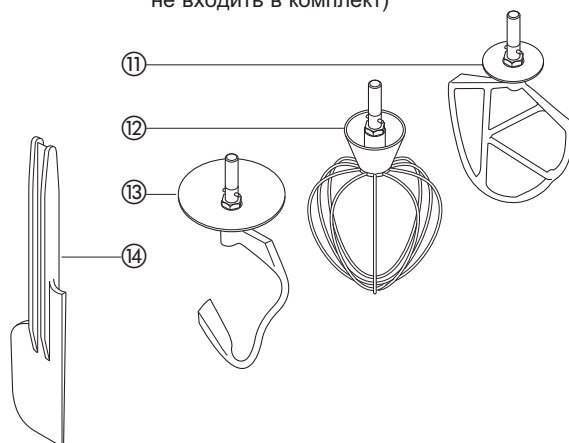
- 1 Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- 2 Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- 3 Выймите все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход'.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления ① высокоскоростной привод;
② низкоскоростной привод;
③ гнездо для установки насадок;

Миксер ④ головка миксера;
⑤ фиксатор для насадок;
⑥ емкость;
⑦ опорная прокладка для чаши;
⑧ механизм поднятия головки миксера;
⑨ включение/выключение комбайна и переключение скорости;
⑩ электродвигатель;
⑪ К-образная насадка;
⑫ взбивающая насадка;
⑬ мешалка для теста;
⑭ шпатель;
⑮ гаечный ключ;
⑯ крышка для защиты от брызг (может не входить в комплект)



МИКСЕР

Насадки для смешивания и их назначение

- К-образная насадка • Предназначена для приготовления тортов, бисквитов, мучных кондитерских изделий, сахарной глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.
- Взбивающая насадка • Предназначена для взбивания яиц, кремов, жидкого теста, опарного теста без добавления жиров, меренг, пирогов с сырной массой, муссов и суфле. Не используйте эту насадку для приготовления смесей плотной консистенции (например, для жирных кремов и сахаросодержащей смеси) - вы можете повредить насадку.
- Мешалка для теста • Предназначена для вымешивания дрожжевого теста.

Как пользоваться миксером

- 1 Поверните рычаг подъема головки по часовой стрелке ① и поднимите головку миксера до упора. Удостоверьтесь, что опорная прокладка для чаши установлена правильно - обозначение  на лицевой стороне.
- 2 Подать ее вверх до упора ②, затем повернуть.
- 3 Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке ③
- 4 Немного приподнимите головку миксера, а затем поверните рычаг подъема головки миксера против часовой стрелки и опустите головку миксера до упора.
- 5 Включите, установив переключатель скорости в требуемое положение.
- Для работы в 'импульсном' режиме установите переключатель в положение 
- 6 Закончив работу, всегда выключайте прибор и отключайте его от сети питания.

Как установить насадку

Для удаления насадки

Полезные советы

- 7 Поверните и снимайте.
- Периодически выключайте миксер и снимайте шпателем остатки продуктов со стенок емкости.
- Для взбивания лучше всего использовать яйца, нагретые до комнатной температуры.
- Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что на взбивающей насадке и в резервуаре нет следов жира или желтка.
- Для приготовления сдобного теста используйте холодные ингредиенты, если в рецептах не приведены иные указания относительно их температуры.

Указания по выпечке хлеба

- Важно • Никогда не превышайте максимальных норм загрузки, указанных ниже - вы перегрузите комбайн.
- Если вы слышите, что комбайн работает с перегрузкой, остановите его, удалите половину теста и приготовьте каждую часть отдельно.
- Ингредиенты смешиваются лучше, если сначала налить жидкость.

Максимальные нормы загрузки комбайна:

Модель CHEF	MAJOR
Мука: 680 г	Мука: 910 г
Мука: 1,36 кг	Мука: 1,5 кг
Общая масса: 2,18 кг	Общая масса: 2,4 кг
Мука: 1,3 кг	Мука: 2,6 кг
Общая масса: 2,5 кг	Общая масса: 5 кг
Общая масса: 2,72 кг	Общая масса: 4,55 кг
12 штук	16 штук

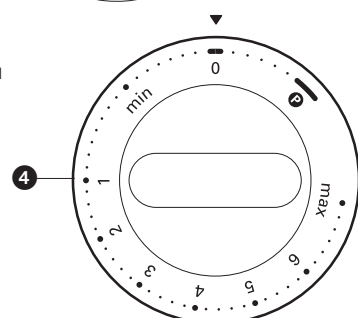
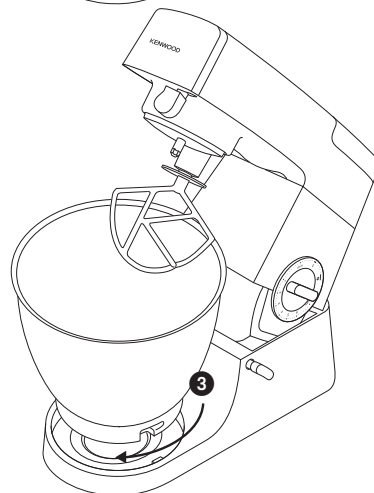
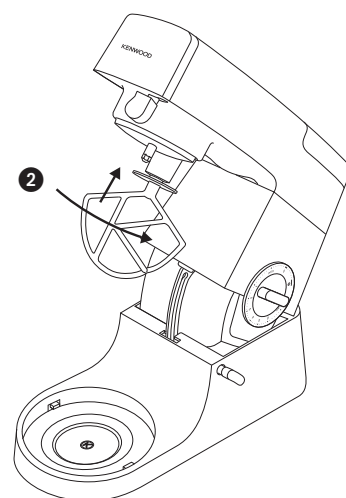
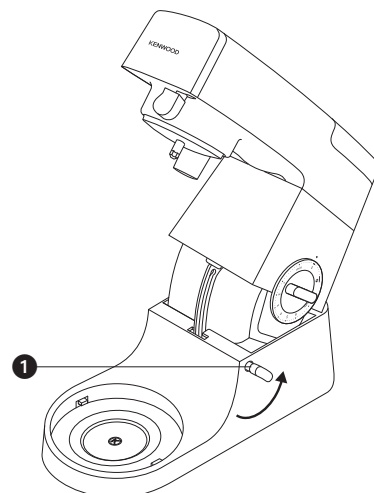
Скорости ④

- К-образная насадка • **взбивание жиров с сахаром** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до "max".
- **сбивание яиц во взбитую смесь**: 4 - максимальная ("max").
- **замешивание теста, перемешивание фруктов** и т. п. - "min" - 1.
- **смесь для приготовления кексов** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до "max".
- **растирание жиров с мукой** - "min" - 2.
- Взбивающая насадка • Постепенно увеличивайте скорость до отметки "max".
- Мешалка для теста: • Начинать на минимальной отметке "min" и постепенно увеличивайте скорость до значения 1.

Внимание!

При использовании других отверстий в чаше не должно находиться инструментов.

Операции по **очистке** см. на странице 160



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность

- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.
- При необходимости вы можете отрегулировать высоту с помощью гаечного ключа, который входит в комплект прибора. Основные этапы:

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- 3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку. В идеальном варианте венчик или К-образная насадка должны **почти** касаться дна чаши **1**.
- 4 С помощью гаечного ключа открутите гайку **2**, чтобы можно было регулировать положение вала **3**. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
- 5 Закрутите гайку.
- 6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. (Проверьте положение насадки, см. выше перечисленные пункты).
- 7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

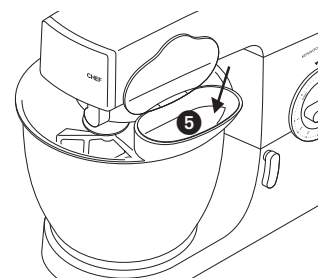
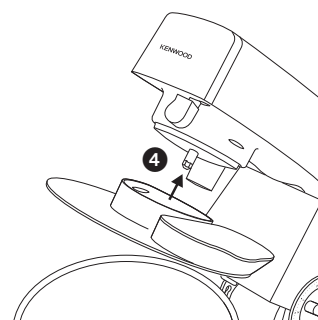
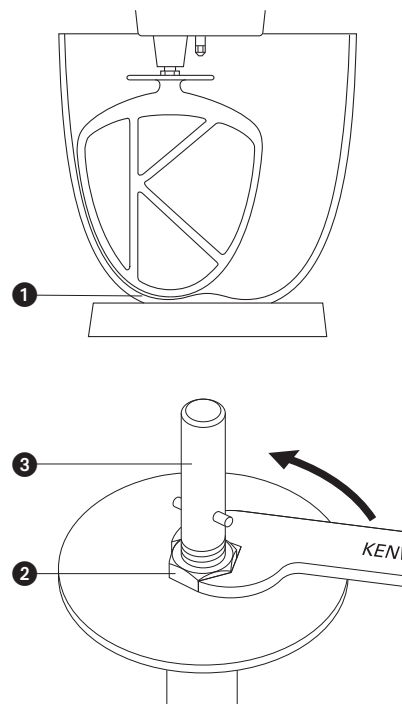
Крюкообразная насадка для вымешивания теста – положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

неисправность

- Миксер во время работы останавливается.
- Приобретенный вами миксер комплектуется устройством защиты от перегрузок. В случае перегрузки миксер остановится во избежание повреждения кухонного комбайна. Если подобное случится, выключите миксер и отсоедините вилку шнура от сети. Удалите из него часть ингредиентов для уменьшения нагрузки. Через несколько минут вновь вставьте вилку сетевого шнура в розетку и снова выберите скорость вращения. Если миксер сразу не включится, подождите еще некоторое время.

Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг (может не входить в комплект)

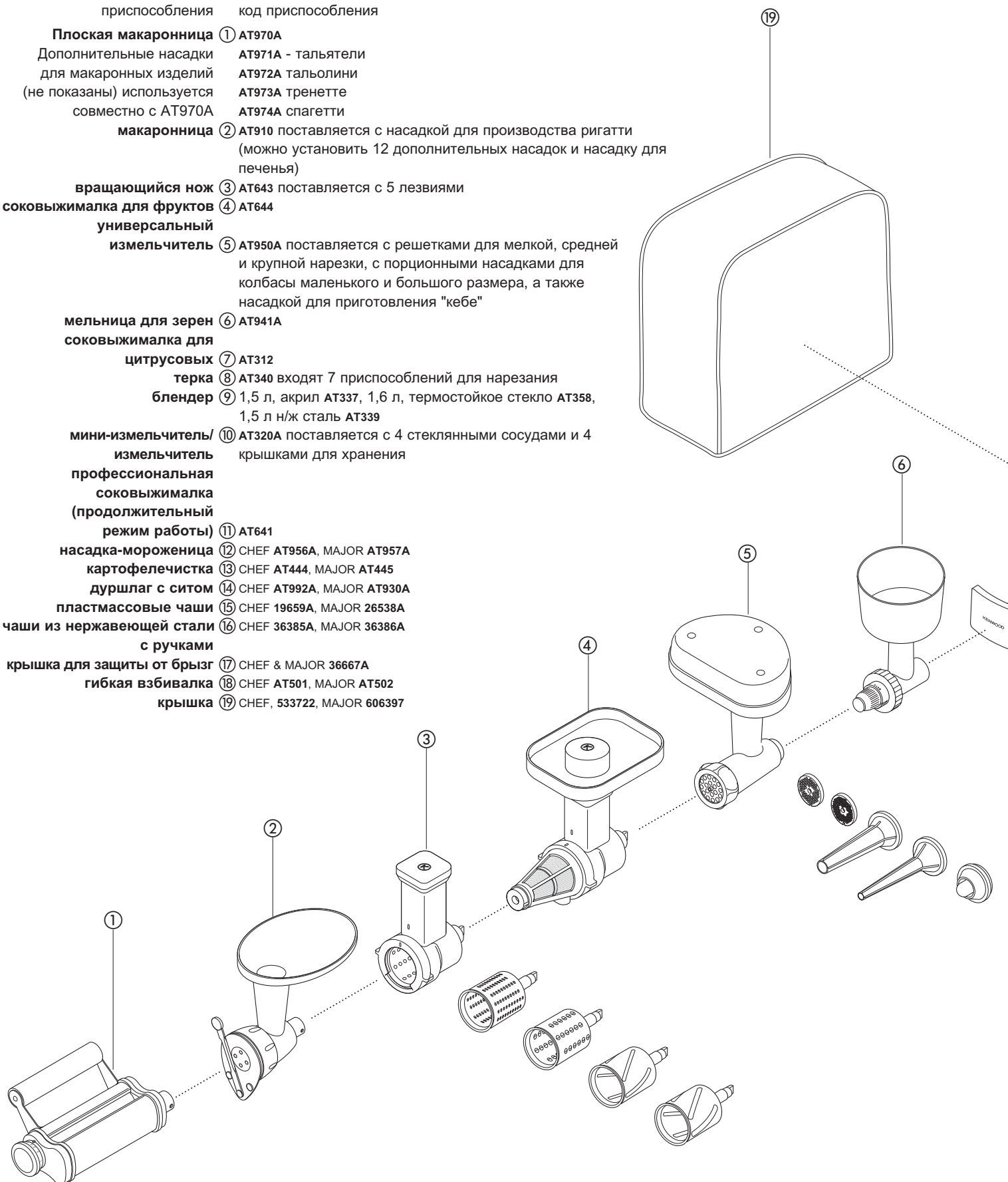
- 1 Поднимайте головку миксера, пока не услышите щелчок.
- 2 Установите чашу на подставку.
- 3 Плотно наденьте крышку для защиты от брызг на нижнюю часть головки миксера **4**, и надавите для фиксации. Шарнирную секцию следует расположить так, как показано на рисунке.
- 4 Установите необходимую насадку.
- 5 Опустите головку миксера.
- В процессе перемешивания ингредиенты добавляются непосредственно в чашу через шарнирную секцию крышки для защиты от брызг, которая висит на специальных петлях **5**.
- Если необходимо поменять насадку, крышку для защиты от брызг снимать не нужно.
- 6 Чтобы снять крышку для защиты от брызг, поднимите головку миксера и сдвиньте крышку в бок.

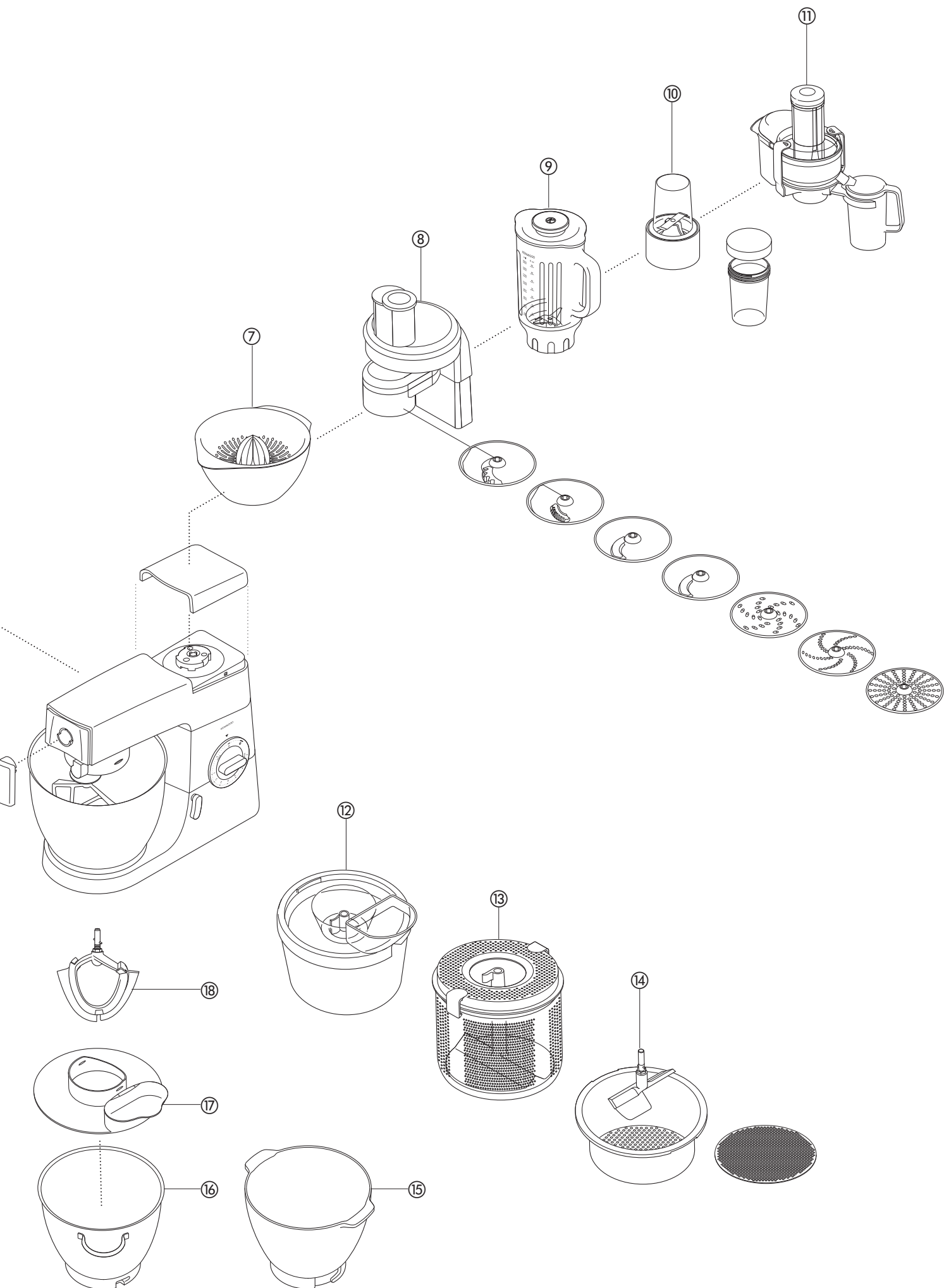


Насадки для кухонного комбайна

Чтобы приобрести насадку, которая не входит в комплект поставки, см. информацию в разделе "Обслуживание покупателей".

приспособления	код приспособления
Плоская макаронница ① АТ970А	
Дополнительные насадки для макаронных изделий (не показаны) используется совместно с АТ970А	АТ971А - тальятелли АТ972А тальолини АТ973А тренетте АТ974А спагетти
макаронница ②	АТ910 поставляется с насадкой для производства ригатти (можно установить 12 дополнительных насадок и насадку для печенья)
вращающийся нож ③	АТ643 поставляется с 5 лезвиями
соковыжималка для фруктов ④	АТ644
универсальный измельчитель ⑤	АТ950А поставляется с решетками для мелкой, средней и крупной нарезки, с порционными насадками для колбасы маленького и большого размера, а также насадкой для приготовления "кебе"
мельница для зерен ⑥	АТ941А
соковыжималка для цитрусовых ⑦	АТ312
терка ⑧	АТ340 входят 7 приспособлений для нарезания
блендер ⑨	1,5 л, акрил АТ337, 1,6 л, термостойкое стекло АТ358, 1,5 л н/ж сталь АТ339
мини-измельчитель/измельчитель ⑩	АТ320А поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4 крышками для хранения
профессиональная соковыжималка (продолжительный режим работы) ⑪	АТ641
насадка-мороженица ⑫	CHEF АТ956А, MAJOR АТ957А
картофелечистка ⑬	CHEF АТ444, MAJOR АТ445
дуршлаг с ситом ⑭	CHEF АТ992А, MAJOR АТ930А
пластмассовые чаши ⑮	CHEF 19659А, MAJOR 26538А
чаши из нержавеющей стали с ручками ⑯	CHEF 36385А, MAJOR 36386А
крышка для защиты от брызг ⑰	CHEF & MAJOR 36667А
гибкая взбивалка ⑱	CHEF АТ501, MAJOR АТ502
крышка ⑲	CHEF, 533722, MAJOR 606397

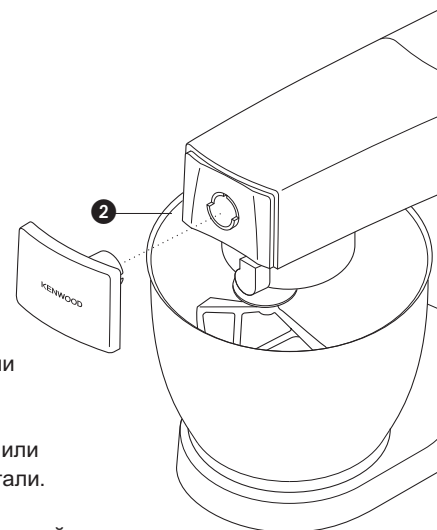




ОЧИСТКА И УХОД

Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- На установочном **адаптере 2** при первом использовании электроприбора может появиться немного густой смазки. Это нормальное явление – просто удалите смазку.



силовой блок, крышки на установочных адаптерах

- Протереть влажной салфеткой и просушить.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду.
- Вымойте чашу руками и тщательно высушите или вымойте чашу в посудомоечной машине. Во избежание деформации располагайте пластмассовые чаши внутри посудомоечной машины так, чтобы они не плотно прилегали друг к другу.
- Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливающее средство для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета, используйте уксус.
- Держите кухонный комбайн в стороне от источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).
- Вымойте руками и тщательно высушите или вымойте в посудомоечной машине.
- Мойте только руками и тщательно просушивайте.

чаша

приспособления

крышка для защиты от брызг

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов Kenwood.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба см. на странице 156.

- белый хлеб жидкое дрожжевое тесто**
- ингредиенты
- Данное количество указано для серии КМ630/КМ650. Для серии КМ330/КМ350 уменьшите количества наполовину и добавляйте всю муку за один прием
- способ приготовления
- 2,6кг обычной муки
 - 1,3л молока
 - 300г сахара
 - 450г маргарина
 - 100г свежих дрожжей или 50г сухих дрожжей
 - 6 разбитых яиц
 - 5 щепоток соли
- 1 Растопите маргарин в молоке и доведите смесь до температуры 43°C.
 - 2 **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановление влагосодержания) добавьте дрожжи и сахар в молоко и оставьте на 10 минут до появления пены.
Свежие дрожжи: покрошите в муку и добавьте сахар.
 - 3 **Другие типы дрожжей:** следуйте указаниям изготовителя.
 - 3 Вылейте молоко в емкость. Добавьте разбитые яйца и 2кг муки.
 - 4 Перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, а затем на скорости 1 в течение еще 1 минуты. Соскребите.
 - 5 Добавьте соль и оставшееся количество муки и перемешайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, затем на скорости 1 еще 2 - 3 минуты до получения однородной смеси.
 - 6 Заполните тестом жестяные формы для выпечки на 450г, смазанные жиром, наполовину или сформируйте булочки. Затем накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.
 - 7 Выпекайте *батоны* при температуре 200°C при положении '6' регулятора духовки в течение 20 - 25 минут, а *булочки* - 15 минут.
 - 8 Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке 'пустой' звук.
- Рецепты рассчитаны приблизительно на 10 батонов.

- Торт с клубникой и абрикосами**
- ингредиенты: Бисквитное тесто
- Начинка и украшение
- способ приготовления
- 3 яйца
 - 75г сахарная пудра
 - 75г обычной муки
 - 150мл двойные сливки
 - сахар по вкусу
 - 225г клубники
 - 225г абрикосов
- 1 Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки. Варите на слабом огне с небольшим количеством воды до достижения мягкости, добавив по вкусу сахар.
 - 2 Вымойте и разрежьте на половинки ягоды клубники.
 - 3 Для приготовления теста взбейте яйца и сахар на максимальной скорости до получения густой светлой смеси.
 - 4 Снимите чашу и венчик. Добавьте муку и тщательно перемешайте вручную с помощью большой металлической ложки. Будьте осторожны – избыток муки сделает опару слишком густой.
 - 5 Поместите смесь в две смазанные жиром формы для выпечки диаметром 18см.
 - 6 Выпекайте при 180°C при положении '4' регулятора духовки в течение 20 минут, пока пирог не станет упругим при нажатии.
 - 7 Выложите пирог на металлическую решетку.
 - 8 Взбейте сливки на максимальной скорости до получения густой пены. Добавьте сахар по вкусу.
 - 9 Нарезьте абрикосы крупными кусочками и добавьте 1/3 часть клубники. Добавьте фрукты к половине приготовленного крема.
 - 10 Распределите смесь на первом корже пирога, затем положите сверху второй корж.
 - 11 Распределите оставшийся крем на поверхности пирога и украсьте его оставшейся клубникой.

РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Меренги

- ингредиенты
- 4 яичных белка
 - 250г сахарной пудры, просеять
- способ приготовления
- 1 Выстелите противень пищевым неприлипающим пергаментом.
 - 2 Взбейте белки и сахар на максимальной скорости в течение 10 минут до получения стойкой пены.
 - 3 Выложите ложкой смесь на противень (или используйте кулинарный мешочек со звездообразным носиком 2,5см).
 - 4 Выпекайте при температуре 110°C при положении '1/4' регулятора духовки в течение 4 - 5 часов до затвердевания и появления хруста. Если у меренг начнет проявляться коричневый оттенок, оставьте дверцу духовки слегка приоткрытой.
- храните меренги в герметичной таре.

Песочное тесто

- ингредиенты
- 450г муки, просеять вместе с солью
 - 5мл (1 ч.л.) соли
 - 225г жира (смесь свиного жира и маргарина, охлажденная)
 - около 80мл воды
- Полезные советы
- не перемешивайте тесто излишне долго.
- способ приготовления
- 1 Поместите муку в емкость. Нарежьте жир крупными кубиками и добавьте к муке.
 - 2 Замешивайте на скорости 1 до тех пор, пока тесто не станет густым. Остановите замешивание до того, как тесто приобретет «сальный» вид.
 - 3 Добавьте воду и перемешайте на минимальной скорости. Остановите перемешивание, как только вода будет поглощена тестом.
 - 4 Выпекайте при температуре 200°C при положении '6' регулятора духовки. Время выпечки зависит от начинки.

морковный суп с кориандром

- ингредиенты
- 25 г сливочного масла
 - 1 мелко нарезанная луковица
 - 1 зубчик мелко измельченного чеснока
 - 480 г моркови, порезанной кубиками размером 1,5 см, для колбы объемом 1,2 л
 - 600 г моркови, порезанной кубиками размером 1,5 см, для колбы объемом 1,5 л
 - холодный куриный бульон
 - 10-15 мл (2-3 чайных ложки) тертого кориандра
 - соль и перец
- способ приготовления
- 1 Растопить масло на сковороде, всыпать в него лук и чеснок и жарить до размягчения.
 - 2 Поместите морковь в блендер, добавьте лук и чеснок. Добавьте в количестве, достаточном для достижения максимальной отметки 1,2 или 1,5, указанной на колбе. Установите крышку и заглушку отверстия для заполнения.
 - 3 Перемешивать на максимальной скорости в течение 5 с для получения супа с крупными кусочками или дольше, если вы хотите получить суп, похожий на суп-пюре.
 - 4 Переложить смесь в кастрюлю для приготовления соусов, добавить кориандр и приправы, затем варить в течение 30-35 минут в режиме слабого кипения или до полной готовности.
 - 5 При необходимости добавить приправы и долить жидкость по вкусу.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατείστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εξαρτήματα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε και κρατήστε τα παιδιά μακριά από αυτήν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών'.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ όταν η κεφαλή του βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φιλτράρισμα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάστε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Προσέχετε όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή είναι ασφαλισμένη και ότι το μπωλ, τα εργαλεία, τα καλύμματα υποδοχών και το καλώδιο είναι στερεωμένα πριν να τη σηκώσετε.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας παροχή είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

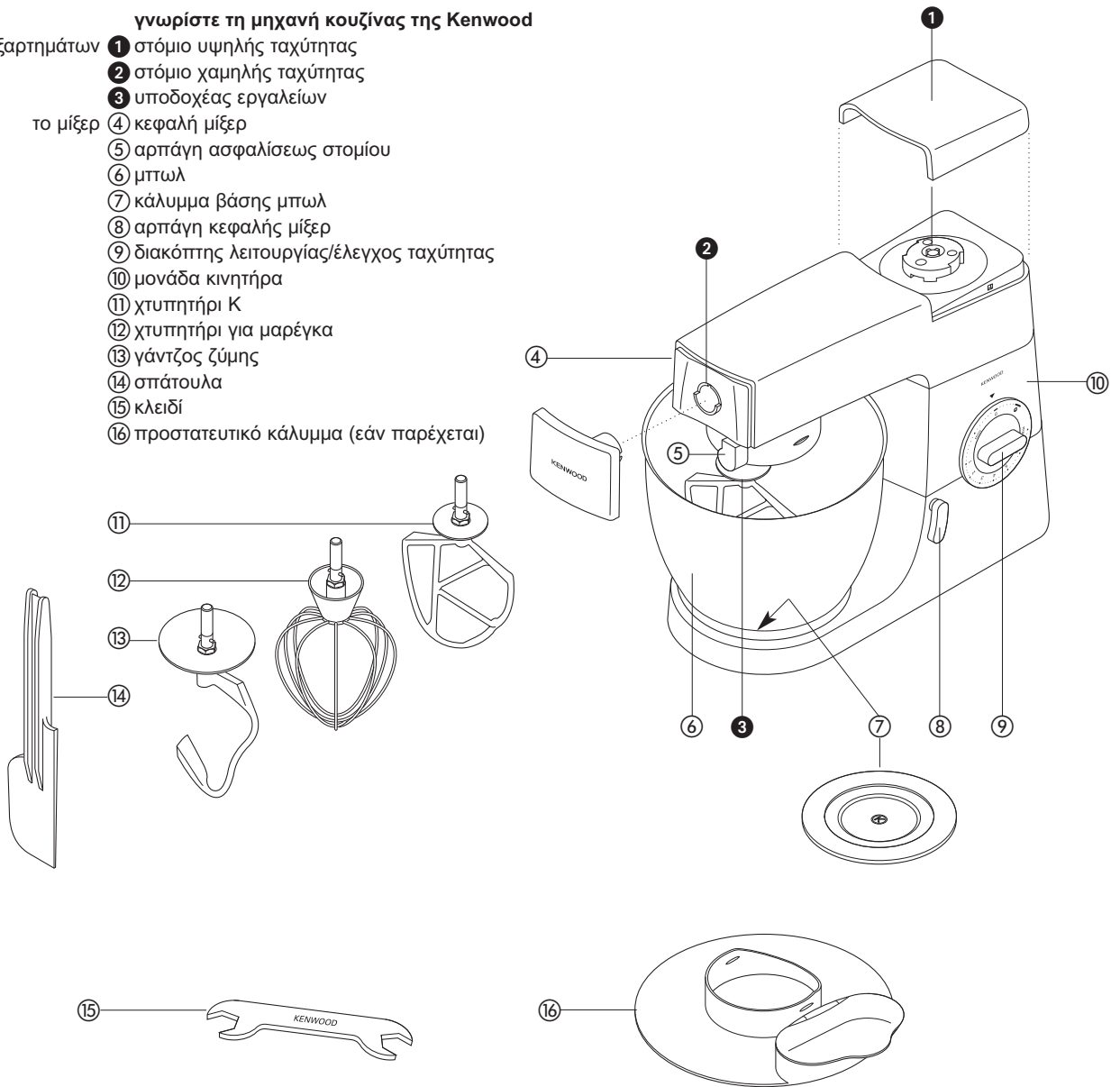
πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- 2 Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- 3 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός'.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

- στόμια εξαρτημάτων
- 1 στόμιο υψηλής ταχύτητας
 - 2 στόμιο χαμηλής ταχύτητας
 - 3 υποδοχέας εργαλείων
- το μίξερ
- 4 κεφαλή μίξερ
 - 5 αρπάγη ασφαλίσσεως στομίου
 - 6 μπτωλ
 - 7 κάλυμμα βάσης μπτωλ
 - 8 αρπάγη κεφαλής μίξερ
 - 9 διακόπτης λειτουργίας/έλεγχος ταχύτητας
 - 10 μονάδα κινητήρα
 - 11 χτυπητήρι K
 - 12 χτυπητήρι για μαρέγκα
 - 13 γάντζος ζύμης
 - 14 σπάτουλα
 - 15 κλειδί
 - 16 προστατευτικό κάλυμμα (εάν παρέχεται)



ΤΟ ΜΙΞΕΡ

τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους

- χτυπητήρι K • Για να παρασκευάσετε κέικ, μπισκότα, ζύμη σφολιάτας, ζάχαρη άχνη, γέμιση, εκκλέρ και πουρέ πατάτας.
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Για αυγά, κρέμα γάλακτος, βούτυρο, σπογγώδη κέικ χωρίς λίπη, μαρέγκες, κέικ τυριού, μους, σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για πυκνά μίγματα (π.χ. για να παρασκευάσετε κρεμώδες μίγμα από βούτυρο και ζάχαρη) - διότι μπορεί να το καταστρέψετε.
- γάντζος ζύμης • Για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

- 1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα **1** και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα βάσης του μπωλ έχει τοποθετηθεί σωστά με το σύμβολο **K** στην επάνω πλευρά.
- 2 Πιέστε προς τα επάνω μέχρι να ακινητοποιηθεί **2**. Έπειτα στρέψτε.
- 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού **3**.
- 4 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ ελαφρά και έπειτα στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής αριστερόστροφα και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας τον διακόπτη επιλογής ταχυτήτων στη ρύθμιση που επιθυμείτε.
- Στρέψτε το διακόπτη στη θέση **P** για σύντομες παλλόμενες κινήσεις.
- 6 Απενεργοποιήστε και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
- 7 Στρέψτε και αφαιρέστε.

για να αφαιρέσετε κάποιο εργαλείο

χρήσιμες συμβουλές

- Σβήνετε τη συσκευή και ξύνετε το μπωλ με τη σπάτουλα κατά τακτά χρονικά διαστήματα.
- Τα αυγά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου είναι τα καταλληλότερα για χτύπημα.
- Πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγού βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα λίπους ή κρόκου στο χτυπητήρι ή στο μπωλ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή ζύμης σφολιάτας εκτός και αν η συνταγή σας προτρέπει να κάνετε κάτι άλλο.

σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού

σημαντική σημείωση

- Δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται παρακάτω, διότι θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- Εάν ακούσετε τον κινητήρα της συσκευής να καταπονείται, σβήστε τη συσκευή, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε κάθε ένα από τα δύο μέρη της ζύμης ξεχωριστά.
- Τα υλικά ανμιγνύονται καλύτερα εάν πρώτα τοποθετήσετε τα υγρά μέσα στο μπωλ.

μέγιστες χωρητικότητες

CHEF

- ζύμη σφολιάτας • Βάρος αλευριού: 680γρ
- σφιχτό μίγμα μαγιάς • Βάρος αλευριού: 1.36 κιλά
- Βρετανικού τύπου • Συνολικό βάρος: 2.18 κιλά
- μαλακό μίγμα μαγιάς • Βάρος αλευριού: 1.3 κιλά
- ευρωπαϊκού τύπου • Συνολικό βάρος: 2.5 κιλά
- μίγμα για κέικ φρούτων • Συνολικό βάρος: 2.72 κιλά
- ασπράδια αυγών • 12

MAJOR

- Βάρος αλευριού: 910γρ
- Βάρος αλευριού: 1.5 κιλά
- Συνολικό βάρος: 2.4 κιλά
- Βάρος αλευριού: 2.6 κιλά
- Συνολικό βάρος: 5 κιλά
- Συνολικό βάρος: 4.55 κιλά
- 16

ταχύτητες **4**

χτυπητήρι K

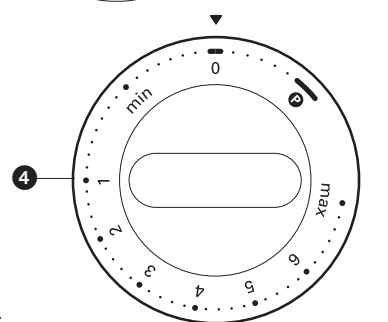
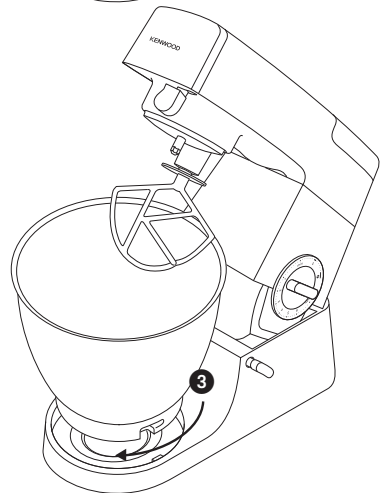
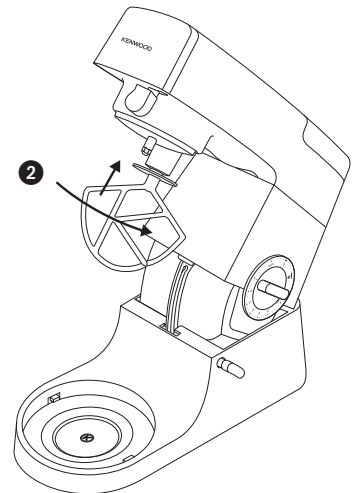
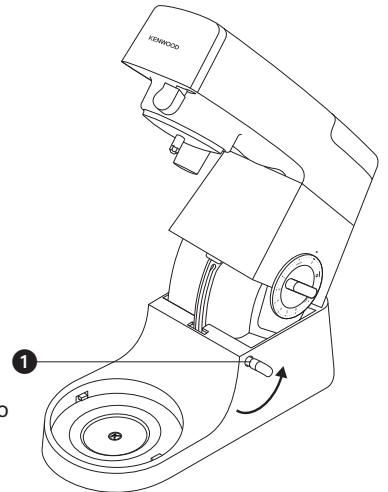
- **για να αναμίξετε λίπος και ζάχαρη μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή** ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την ταχύτητα 'max'.
- **για να χτυπήσετε αυγά μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή** 4 - 'max'.
- **για να ανακατέψετε ελαφρά αλεύρι, φρούτα κλπ. με άλλα υλικά** Min - 1.
- **για να αναμίξετε ταυτόχρονα όλα τα υλικά για μίγμα κέικ** ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την πιο υψηλή ταχύτητα 'max'.
- **για να προσθέσετε σταδιακά λίπος σε αλεύρι** min - 2.
- Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα 'max'.
- Ξεκινήστε από την μικρότερη ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά έως το 1.

χτυπητήρι για μαρέγκα
γάντζος ζύμης

σημαντικό

Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπωλ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπωλ, όταν χρησιμοποιείτε άλλα στόμια.

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 170



προβλήματα κατά τη λειτουργία

πρόβλημα

- Το χτυπητήρι για μαρέγκα ή το χτυπητήρι Κ χτυπούν επάνω στον πυθμένα της λεκάνης ή δεν φτάνουν στα υλικά που βρίσκονται στο κάτω μέρος της λεκάνης.

λύση • Ρυθμίστε το ύψος χρησιμοποιώντας το παρεχόμενο γαλλικό κλειδί. Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

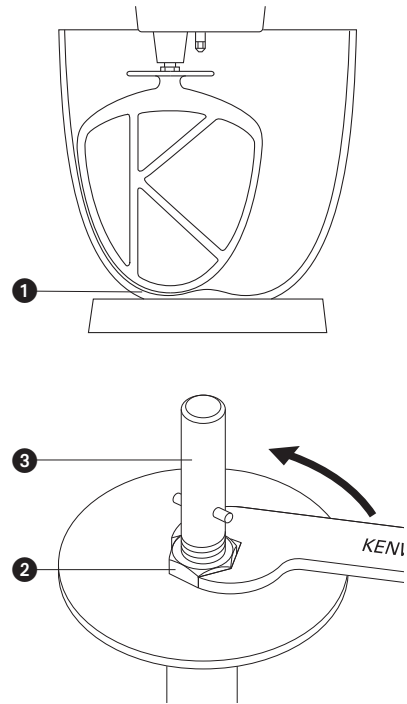
- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 2 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και εισάγετε τον αναδευτήρα.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Θα ήταν προτιμότερο, ο αναδευτήρας και το χτυπητήρι Κ να ακουμπούν **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπωλ **1**.
- 4 Χρησιμοποιήστε το κλειδί της συσκευασίας για να ξεσφίξετε το παξιμάδι **2** έτσι ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε τον άξονα **3**. Για να χαμηλώσετε το εξάρτημα και να πλησιάσει το κάτω μέρος του μπωλ, στρίψτε αριστερόστροφα τον άξονα. Για να ανεβάσετε το εξάρτημα και να απομακρυνθεί από το κάτω μέρος του μπωλ, στρίψτε δεξιόστροφα τον άξονα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
- 6 Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή. (Ελέγξτε τη θέση ώστε να είναι στραμμένη προς τα πάνω).
- 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα κατά περίπτωση μέχρι να τοποθετηθεί σωστά το εξάρτημα. Όταν το εξάρτημα τοποθετηθεί σωστά, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

αναδευτήρας ζύμης – αυτό το εξάρτημα έχει ρυθμιστεί στο εργοστάσιο και δεν χρειάζεται ρύθμιση.

πρόβλημα

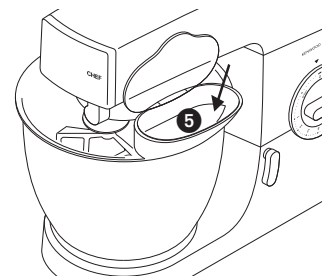
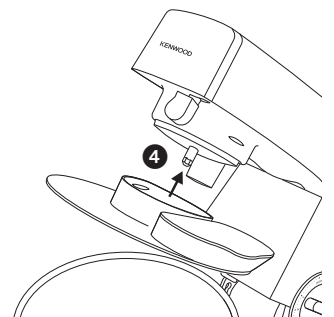
- Το μίξερ σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

λύση • Το μίξερ διαθέτει ενσωματωμένο μηχανισμό προστασίας από υπερφόρτωση και σταματά εάν έχει υπερφορτωθεί ώστε να προστατευτεί η συσκευή. Στην περίπτωση αυτή, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε το μίξερ από το ρεύμα. Αφαιρέστε κάποια από τα υλικά για να μειώσετε το βάρος και αφήστε το μίξερ εκτός λειτουργίας για λίγα λεπτά. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και επανεπιλέξτε την ταχύτητα. Εάν το μίξερ δεν επαναλειτουργήσει αμέσως αφήστε το εκτός λειτουργίας για λίγη ακόμη ώρα.



για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το προστατευτικό κάλυμμα (εάν παρέχεται)

- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
- 3 Πιέστε το προστατευτικό κάλυμμα στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ **4** μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται.
- 4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
- 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- Όσο διαρκεί η ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπωλ ρίχνοντάς τα μέσα από το άνοιγμα που σχηματίζει το αρθρωτό κομμάτι του προστατευτικού καλύμματος **5**.
- Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το προστατευτικό κάλυμμα για να αλλάξετε εξαρτήματα.
- 6 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.

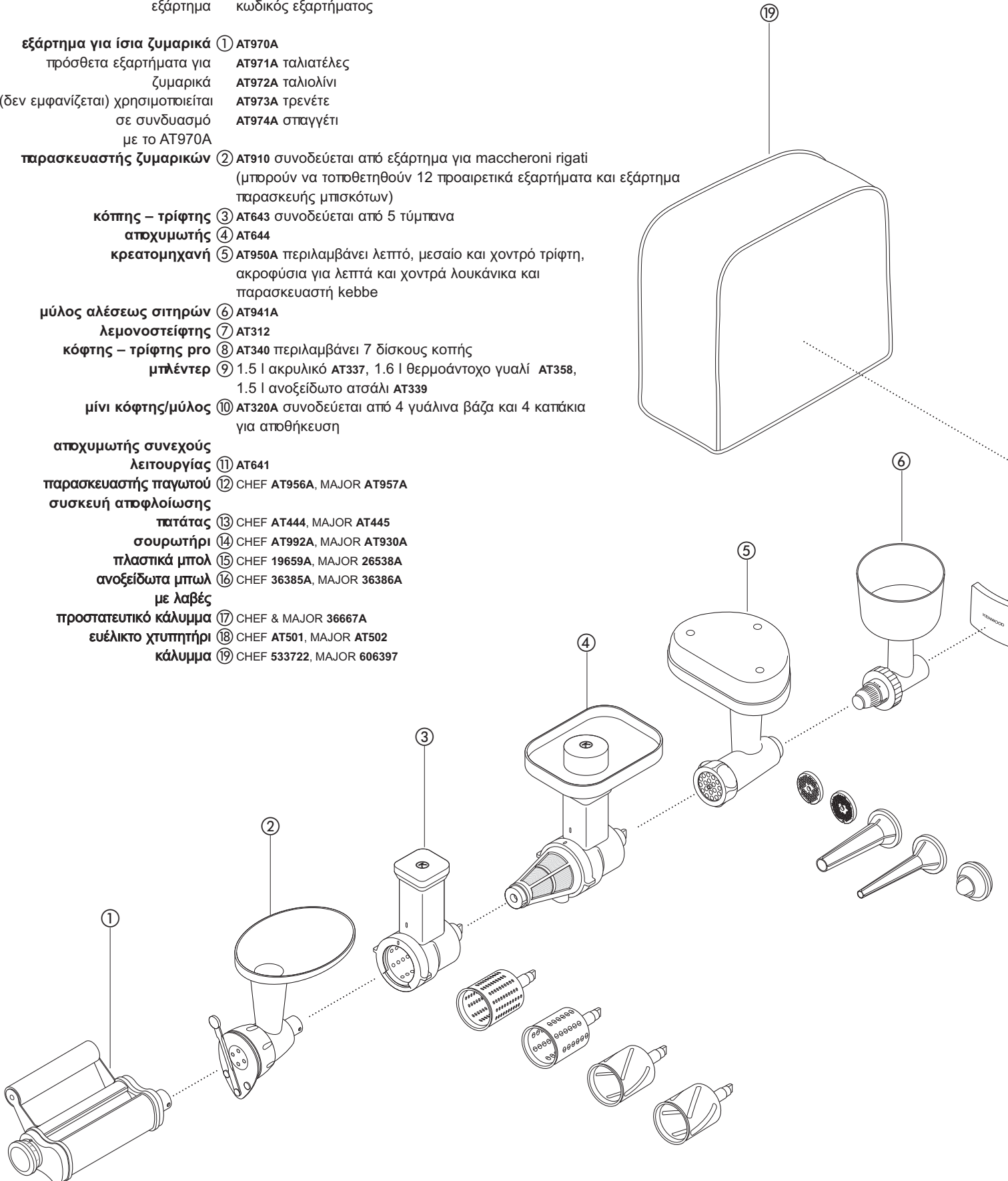


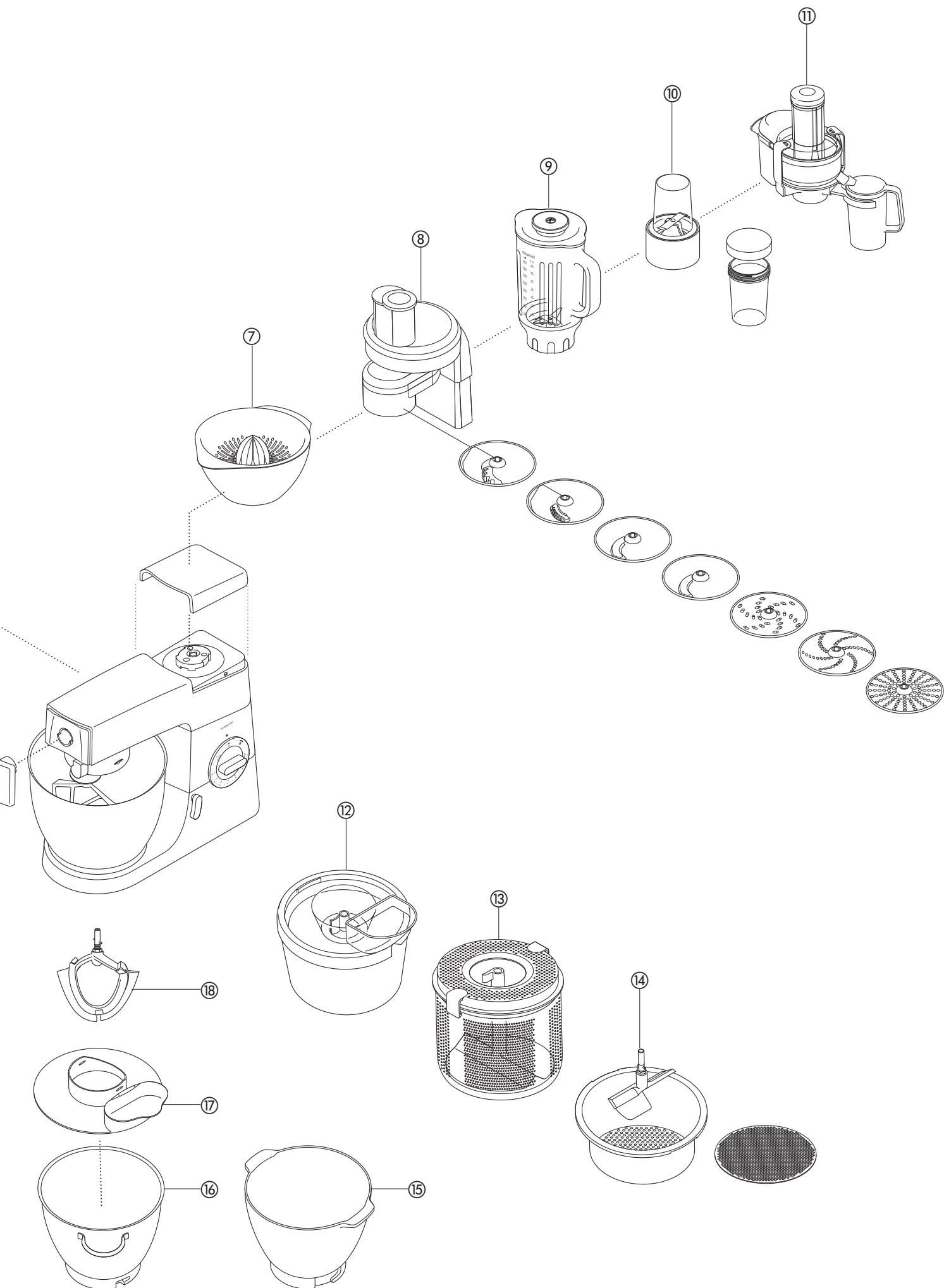
Τα διαθέσιμα εξαρτήματα

Για να προμηθευτείτε κάποιο εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, επικοινωνήστε με το σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών.

εξάρτημα κωδικός εξαρτήματος

- εξάρτημα για ίσια ζυμαρικά** ① AT970A
 πρόσθετα εξαρτήματα για ζυμαρικά (δεν εμφανίζεται) χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με το AT970A
 AT971A ταλιατέλες
 AT972A ταλιολίνι
 AT973A τρενέτε
 AT974A σπαγγέτι
- παρασκευαστής ζυμαρικών** ② AT910 συνοδεύεται από εξάρτημα για maccheroni rigati (μπορούν να τοποθετηθούν 12 προαιρετικά εξαρτήματα και εξάρτημα παρασκευής μπισκότων)
- κόφτης – τρίφτης αποχυμωτής κρεατομηχανή** ③ AT643 συνοδεύεται από 5 τύμπανα
 ④ AT644
 ⑤ AT950A περιλαμβάνει λεπτό, μεσαίο και χοντρό τρίφτη, ακροφύσια για λεπτά και χοντρά λουκάνικα και παρασκευαστή kebbe
- μύλος αλέσεως σιτηρών λεμονοστείφτης** ⑥ AT941A
 ⑦ AT312
- κόφτης – τρίφτης pro μπλέντερ** ⑧ AT340 περιλαμβάνει 7 δίσκους κοπής
 ⑨ 1.5 l ακρυλικό AT337, 1.6 l θερμοάντοχο γυαλί AT358, 1.5 l ανοξείδωτο ατσάλι AT339
- μίνι κόφτης/μύλος** ⑩ AT320A συνοδεύεται από 4 γυάλινα βάζα και 4 καπάκια για αποθήκευση
- αποχυμωτής συνεχούς λειτουργίας** ⑪ AT641
- παρασκευαστής παγωτού συσκευή αποφλοιώσης πατάτας** ⑫ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
 ⑬ CHEF AT444, MAJOR AT445
- σουρωτήρι** ⑭ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- πλαστικά μπωλ** ⑮ CHEF 19659A, MAJOR 26538A
- ανοξείδωτα μπωλ με λαβές** ⑯ CHEF 36385A, MAJOR 36386A
- προστατευτικό κάλυμμα** ⑰ CHEF & MAJOR 36667A
- ευέλικτο χτυπητήρι** ⑱ CHEF AT501, MAJOR AT502
- κάλυμμα** ⑲ CHEF 533722, MAJOR 606397

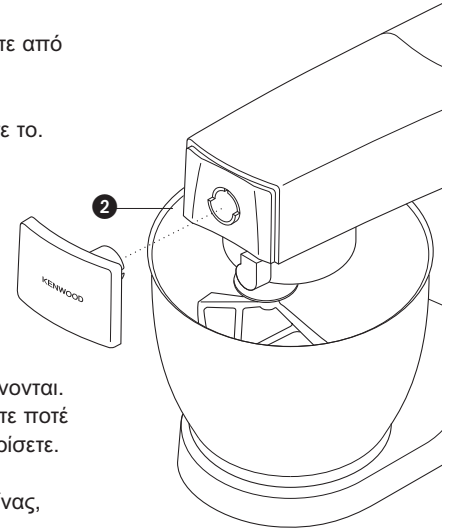




καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μπορεί να εμφανιστεί λίγο λιπαντικό στην **υποδοχή 2** όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Είναι φυσικό – απλά σκουπίστε το.



μονάδα κινητήρα, καλύμματα υποδοχών

- Περάστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά και μη τη βυθίζετε σε νερό.

μπωλ

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Να φροντίζετε πάντα τα πλαστικά μπολ να μην είναι πολύ στριμωγμένα μέσα στο πλυντήριο πιάτων για να μην παραμορφώνονται.

- Εάν έχετε κάποιο μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι, μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινη βούρτσα, σύρμα κουζίνας ή λευκαντικό για να το καθαρίσετε. Χρησιμοποιείτε ξύδι για να αφαιρέτε τα στρώματα αλάτων.

- Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (άνω επιφάνειες κουζίνας, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).

εργαλεία

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

προστατευτικό κάλυμμα

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της Kenwood.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

συνταγές

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού στη σελίδα 166

άσπρο ψωμί μαλακή ζύμη με μαγιά

- υλικά
- 2.6 κιλά κοινό λευκό αλεύρι
 - 1.3 λίτρα γάλα
 - 300γρ ζάχαρη
 - 450γρ μαργαρίνη
 - 100γρ φρέσκια μαγιά ή 50γρ στεγνή μαγιά
 - 6 χτυπημένα αυγά
 - 5 πρέζες αλάτι
- Η ποσότητα αυτή είναι για τη σειρά KM630/KM650. Για τη σειρά KM330/KM350, χρησιμοποιείτε τις μισές ποσότητες και προσθέτετε όλο το αλεύρι

- μέθοδος
- 1 Λιώστε τη μαργαρίνη μέσα στο γάλα σε θερμοκρασία 43°C.
 - 2 **στεγνή μαγιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγρανση): προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη στο γάλα και αφήστε το μίγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρις ότου να γίνει αφρώδες.
φρέσκια μαγιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι και προσθέστε τη ζάχαρη.
άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 3 Χύστε το γάλα μέσα στο ηπτωλ. Προσθέστε τα αυγά χτυπημένα και 2 κιλά αλεύρι.
 - 4 Αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό, έπειτα στην ταχύτητα 1 για ένα ακόμη λεπτό. Σπρώξτε προς τα κάτω το μίγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα.
 - 5 Προσθέστε το αλάτι και το αλάτι και το υπόλοιπο αλεύρι και αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για ένα λεπτό και στη συνέχεια στην ταχύτητα 1 για 2 - 3 λεπτά, μέχρις ότου το μίγμα να γίνει μαλακό και να ανακατευτεί ομοιογενώς.
 - 6 Βάλτε τη ζύμη σε λαδωμένες φόρμες για φρατζόλα των 450γρ ή πλάστε την σε μικρά ψωμάκια. Καλύψτε τη ζύμη με μια πετσέτα και αφήστε την μέχρις ότου διπλασιαστεί ο όγκος της.
 - 7 Ψήστε στους 200°C/400°F στο 6 για φούρνους υγραερίου, για 20 - 25 λεπτά εάν πρόκειται για φρατζόλες, ή για 15 λεπτά εάν πρόκειται για μικρά ψωμάκια.
 - 8 Όταν οι φρατζόλες ή τα ψωμάκια είναι ψημένα παράγουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπήσετε ελαφρά στη βάση.
- Η ποσότητα αυτή φτάνει για 10 περίπου φρατζόλες.

τούρτα με φράουλες και βερύκοκα

- υλικά: κέικ
- 3 αυγά
 - 75γρ ψιλή ζάχαρη
 - 75γρ κοινό αλεύρι
- γέμιση και διακόσμηση
- 150 χιλιοστόλιτρα διπλή κρέμα
 - Ζάχαρη σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας
 - 225γρ φράουλες
 - 225γρ βερύκοκα
- μέθοδος
- 1 Κόβετε τα βερύκοκα στη μέση και αφαιρείτε τα κουκούτσια. Τα βράζετε ελαφρά σε πολύ λίγο νερό, προσθέτοντας ζάχαρη ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μέχρις ότου να μαλακώσουν.
 - 2 Πλένετε και κόβετε τις φράουλες στη μέση.
 - 3 Ετοιμάζετε το κέικ χτυπώντας τα αυγά και τη ζάχαρη στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρις ότου το μίγμα να γίνει άσπρο και παχύ.
 - 4 Αφαιρέστε το μπωλ και τον αναδευτήρα. Ανακατέψτε ελαφρά μέσα στο μίγμα το αλεύρι με το χέρι χρησιμοποιώντας ένα μεγάλο μεταλλικό κουτάλι - προσέξτε ώστε να παραμείνει η ζύμη αφράτη.
 - 5 Μεταφέρετε το μίγμα σε δύο ταψιά 18 εκατοστών που έχετε προηγουμένως καλύψει με λαδόχαρτο.
 - 6 Ψήνετε το μίγμα για 20 περίπου λεπτά σε θερμοκρασία 180°C/350°F στο 4 για φούρνους υγραερίου, μέχρις ότου το κέικ να είναι ελαστικό στο άγγιγμα.
 - 7 Βγάζετε τα κέικ από τα ταψάκια και τα αφήνετε να κρυώσουν σε μια σχάρα.
 - 8 Χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι στη μέγιστη ταχύτητα για να χτυπήσετε την κρέμα μέχρις ότου να γίνει σχεδόν στερεή, προσθέτοντας όση ζάχαρη θέλετε.
 - 9 Κόβετε τα βερύκοκα και το ένα τρίτο από τις φράουλες σε χονδρά κομμάτια και τα ανακατεύετε με τη μισή κρέμα.
 - 10 Απλώνετε το μίγμα σε ένα κέικ και προσθέτετε το δεύτερο από επάνω.
 - 11 Απλώνετε την υπόλοιπη κρέμα πάνω από το κέικ και χρησιμοποιείτε τις υπόλοιπες φράουλες για διακόσμηση.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

μαρέγκες

- υλικά • 4 ασπράδια αυγών
• 250γρ κοσκινισμένη ζάχαρη άχνη
- μέθοδος 1 Καλύψτε το ταψί σας με χονδρό αντικολλητικό λαδόχαρτο.
2 Χτυπάτε τα ασπράδια και τη ζάχαρη με το χτυπητήρι για δέκα περίπου λεπτά στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρις ότου το μίγμα να είναι στερεό.
3 Απλώστε το μίγμα με ένα κουτάλι μέσα στο ταψί (εναλλακτικά χρησιμοποιείτε μια σακούλα για διακόσμηση με στόμιο διαμέτρου 2.5 εκατοστών και σχήματος αστεριού.)
4 Ψήνετε στους 110°C/225°F στο 1/4 για φούρνους υγραερίου για 4 - 5 ώρες περίπου, μέχρις ότου να γίνουν σκληρές και τραγανές. Εάν αρχίσουν να μαυρίζουν, αφήστε την πόρτα του φούρνου ελαφρώς ανοιχτή.
• Φυλάξτε τις μαρέγκες σε κάποιο αεροστεγές δοχείο.

ζύμη σφολιάτας

- υλικά • 450γρ αλεύρι, κοσκινισμένο μαζί με το αλάτι
• 5 χιλιοστόλιτρα αλάτι
• 225γρ λίπος (μίγμα από λαρδί και μαργαρίνη κατευθείαν από το ψυγείο)
• Περίπου 80 χιλιοστόλιτρα (4 κουταλάκια τσαγιού) νερό
- χρήσιμη συμβουλή • Μην αναμίξετε τα υλικά υπερβολικά
- μέθοδος 1 Τοποθετήστε το αλεύρι μέσα στο μπωλ. Κόψτε το λίπος σε χονδρά κομμάτια και προσθέστε το μέσα στο αλεύρι.
2 Αναμίξτε στην ταχύτητα 1 μέχρι το μίγμα να αποκτήσει την όψη τριμμένης φρυγανιάς. Σταματήστε να αναμινύετε πριν αποκτήσει λιπαρή όψη.
3 Προσθέτετε το νερό και αναμινύετε και πάλι στη χαμηλότερη ταχύτητα για όσο χρόνο χρειάζεται να απορροφηθεί το νερό.
4 Ψήστε τη ζύμη σε θερμοκρασία 200°C/400°F στο 6 για φούρνους υγραερίου, ανάλογα με τη γέμιση.

σούπα με καρότα και κόλιαντρο

- υλικά • 25γρ βούτυρο
• 1 τεμαχισμένο κρεμμύδι
• 1 κοπανισμένη σκελίδα σκόρδο
• 480γρ καρότο κομμένο σε κύβους του 1,5εκ για κύπελλο των 1,2 λίτρων
• 600γρ καρότο κομμένο σε κύβους του 1,5εκ για κύπελλο του 1,5 λίτρου
• κρύο ζωμό κοτόπουλο
• 10-15ml (2-3 κουταλάκια του γλυκού) αλεσμένο κόλιαντρο
• αλάτι και πιπέρι
- μέθοδος 1 Λιώστε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τηγανίστε μέχρι να μαλακώσουν.
2 Τοποθετήστε το καρότο στο μπλέντερ, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέστε ζωμό αρκετό ώστε να φτάνει μέχρι τη μέγιστη ένδειξη 1.2 ή 1.5 επάνω στο κύπελλο. Προσαρμόστε το καπάκι και το κάλυμμα μεζούρα.
3 Αναμίξτε στη μέγιστη ταχύτητα για 5 δευτερόλεπτα για σούπα με χοντροκομμένα υλικά ή για περισσότερη ώρα για σούπα με λεπτότερη υφή.
4 Μεταφέρετε το μίγμα σε κατσαρόλα, προσθέστε το κόλιαντρο και μπαχαρικά και βράστε τη σούπα σε χαμηλή φωτιά για 30 έως 35 λεπτά ή όσο χρειάζεται μέχρι να μαγειρευτεί.
5 Ελέγξτε εάν χρειάζονται και άλλα μπαχαρικά και προσθέστε κι άλλο ζωμό εάν είναι απαραίτητο.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ

Η εταιρεία KENWOOD HELLAS Μ.Ε.Π.Ε. παρέχει στους καταναλωτές 24 μήνες δωρεάν αποκατάσταση βλάβης συμπεριλαμβανομένων των ανταλλακτικών που θα απαιτηθούν, για τα προϊόντα μικροσυσκευών KENWOOD με τους ακόλουθους όρους:

- Η εγγύηση παρέχεται στον αρχικό αγοραστή της συσκευής και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής. Το έντυπο της εγγύησης πρέπει να συμπληρώνεται και να σφραγίζεται στο κατάστημα αγοράς.
- Σε περίπτωση βλάβης της συσκευής, η εταιρεία, κατά την κρίση της, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία.
- Ο πελάτης πρέπει να προσκομίζει, ορθά συμπληρωμένο, το έντυπο της εγγυήσεως μαζί με την Απόδειξη Λιανικής Πώλησης ή φωτοτυπία αυτής.
- Για την αποκατάσταση της βλάβης ο καταναλωτής υποχρεούται να μεταφέρει τη συσκευή στα εργαστήριά μας ή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο σέρβις.
- Προσοχή: Πριν από οποιαδήποτε χρήση διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.

Η εγγύηση δεν ισχύει όταν:

- Διαπιστωθεί επέμβαση στη συσκευή από άτομα μη εξουσιοδοτημένα.
- Η βλάβη έχει προέλθει από κακό χειρισμό, αμέλεια, πτώση, κτύπημα ή βλάβη κατά τη μεταφορά.
- Η τάση τροφοδοσίας δεν είναι κανονική.
- Ο αριθμός κατασκευής έχει αλλοιωθεί.
- Έχει παραποιηθεί το έντυπο της εγγύησης.
- Διαπιστωθεί λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής.
- Διαπιστωθεί βλάβη από πτώση κεραυνού μέσω του δικτύου τροφοδοσίας ρεύματος ή του δικτύου λήψεως.
- Η βλάβη οφείλεται σε πτώση ή υπέρταση του δικτύου τροφοδοσίας.

Στις ανωτέρω περιπτώσεις, ο καταναλωτής είναι υποχρεωμένος να καταβάλλει το αντίτιμο για τον έλεγχο της συσκευής, την κατ'οίκον κλήση, και όλα τα έξοδα που θα απαιτηθούν για την επισκευή της.

Προσοχή: Μετά τη λήξη της εγγυήσεως για οποιαδήποτε πρόβλημα επισκευής της συσκευής θα πρέπει να απευθύνεστε πάντοτε στην KENWOOD HELLAS Μ.Ε.Π.Ε., ή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο SERVICE της εταιρείας.

Βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία ταυτότητας της συσκευής συμφωνούν με τα αναγραφόμενα στην εγγυήσή σας.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ:

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΠΕΛΑΤΗ:
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΕΛΑΤΗ:
ΟΔΟΣ: ΑΡΙΘΜΟΣ:
ΠΟΛΗ: Τ.Κ.: ΤΗΛΕΦΩΝΟ:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

ΜΑΡΚΑ: ΜΟΝΤΕΛΟ/ΣΕΙΡΑ:
ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ: ΣΦΡΑΓΙΔΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΓΟΡΑΣ: ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ:
ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΛΤΙΟΥ ΛΙΑΝΙΚΗΣ:

KENWOOD APPLIANCES HELLAS Μ.Ε.Π.Ε.

Έδρα: Χαλάνδρι, Εθνικής Αντιστάσεως 9-11, 152 32 τηλ.: 210 28 54 880, fax.: 210 28 54 888.

Service: 801 11 44 044

www.kenwood.com.gr

متابعة وصفات التحضير

المرنغ

- المبيضات ٤ بياض ٢٥٠ جم (٩ أونصة) سكر تتليج، منخول
- تبطن الصينية بورق فرن لا التصاقي.
- ١ الطريقة يخفق بياض البيض والسكر على السرعة القصوى لحوالي ٠١ دقائق الى ان يصبح كتل قائمة
- ٢ ينقل المزيج بواسطة ملعقة الى صينية الفرن (او يستعمل كيس ذو انبوب مع فوهة نجمية قياس ٥.٢ سم (١ بوصة)
- ٣ تخبز على ١١٠ درجة مئوية/٥٢٢ ف/غاز علامة ٤ لحوالي ٤-٥ ساعات الى ان يصبح مكتنزا وهشا. اذا بدأت المواد تأخذ لون بني يترك باب الفرن مفتوحا قليلا.
- يخزن المرنغ بعلبة معدنية غير منفذة للهواء.

فطائر المعجنات

- لمواد ٤٥٠ جم (١ باوند) دقيق منخول مع الملح.
- ٥ مل (١ ملعقة شاي) ملح
- ٢٢٥ جم (٨ أونصة) سمن (يمزج السمن والمرجرين مباشرة من البراد).
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملعقة طعام) ماء
- لا تفرط بالمزج
- ١ ملاحظة مفيدة ضع الدقيق في الوعاء. قطع السمن واضف الدقيق.
- ٢ الطريقة يمزج على السرعة ١ الى يصبح بهيئة مماثلة لكسر الخبز. اوقف قبل ان يصبح دهني القوام.
- ٣ اضف الماء وامزج على السرعة الدنيا. اوقف المزج حال دمج الماء.
- ٤ تخبز على حوالي ٠٠٢ درجة مئوية/٤٠٠ ف/غاز علامة ٦ اعتمادا على الحشو.

حساء الجزر والكزبرة

- الموزاد ٢٥ جم (١ أونصة) زبد
- ١ بصلة مفرومة
- ١ فص ثوم مسحوق
- ٤٨٠ جم (١ باوند و ١ أونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٢.١ لتر.
- ٦٠٠ جم (١ باوند و ٦ أونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٥.١ لتر.
- مرق دجاج بارد
- ١٠-١٥ مل (٢-٣ ملعقة شاي) كزبرة مطحونة
- ملح وفلفل
- ١ الطريقة يذوب الزبد في قدر، يضاف البصل والثوم ويقل الى ان يصبح طريا.
- ٢ يوضع الجزر في جهاز التسييل، يضاف البصل والثوم. اضف مرقا يكفي للوصول الى علامة ٢.١ او ٥.١ لتر المعلقة على الوعاء. ركب الغطاء وسدادة المرشح.
- ٣ تخلط المواد على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء خشن او لمدة اطول لجعل المواد اكثر نعومة.
- ٤ ينقل المزيج الى قدر، تضاف الكزبرة ومواد التتبيل ويغلى الحساء بلطف لمدة ٠.٣ الى ٥٣ دقيقة او حتى ينضج.
- ٥ تعدل مواد التتبيل حسب اللزوم ويضاف سائل اضافي اذا تطلب الامر.

وصفات التحضير

راجعى النقاط الهامة لتحضير الخبز صفحة. ١٧٨ .

ان هذه الكميات هي للسلسلة
KM650/KM630، بالنسبة الى
السلسلة KM350/KM330 استعمل
نصف الكميات و اضف الدقيق دفعة
واحدة.

- عجينة خبز ابيض مع خميرة طرية
- ٢.٦ كجم (٥ باوند و ٢١ اونصة) دقيق عادي
- ١.٣ لتر (٥٢.٢ باينت) حليب
- ٣٠٠ جم (١٠ اونصة) سكر
- ٤٥٠ جم (١ باوند) مرجرين
- ١٠٠ جم (٤ اونصة) خميرة طازجة او ٥٠ جم (٢ اونصة) خميرة جافة
- ٦ بيضات مخفوقة
- ٥ قيصات ملح
- ١ الطريقة يذوب المرجرين في الحليب وتجعل درجة حرارته ٣٤ م (١١ ف)
- ٢ الخميرة الجافة (من النوع الذي يحتاج الى اعادة تهيئة): صب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضف الخميرة والسكر ودعها ساكنة لحوالي ١٠ دقائق الى ان تصبح ذات رغوة. **الخميرة الطازجة:** فتتها في الدقيق.
- انواع اخرى من الخميرة:** اتبع تعليمات المنتج.
- ٣ صب الحليب في الوعاء. اضف البيض المخفوق و ٢ كجم (٤ باوند و ٦١ اونصة) من الدقيق.
- ٤ تمزج المواد على السرعة الدنيا لمدة ١ دقيقة. ثم على السرعة ١ لمدة ١ دقيقة. اقشط المواد للأسفل.
- ٥ اضف الدقيق المتبقي وامزج على السرعة الدنيا لمدة ١ دقيقة، ثم على السرعة ١ لمدة ٣-٢ دقيقة الى ان تصبح سلسلة ومتجانسة.
- ٦ املا الى المنتصف اوعية معدنية مزينة قياس ٤٥٠ جم (١ باوند) بالعجين، او شكل الععجين بهيئة اسطوانات ثم غط بمنشفة شاي واتركها في محل دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
- ٧ تخبز على ٠.٢ درجة مئوية/٠.٤ ف/غاز علامة ٦ لمدة ٠.٢٢-٠.٢٢ دقيقة للارغفة و ١٥ دقيقة للأسطوانات.
- ٨ عندما يصبح الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوف عند ضربه.
- يكفي لعمل حوالي ١٠ ارغفة.

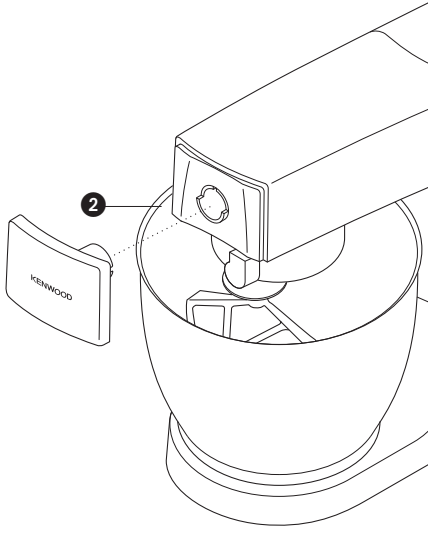
كاتو الفراولة والمشمش

- المواد: الاسفنجية
- ٣ بيضات
- ٧٥ جم (٣ اونصة) سكر الكاستر
- ٧٥ جم (٣ اونصة) دقيق عادي
- ١٥٠ مل (٥٢.٠ باينت) كريم مزدوج
- ٢٢٥ جم (٨ اونصة) فراولة
- ٢٢٥ جم (٨ اونصة) مشمش
- ١ الطريقة يقطع المشمش الى انصاف وتزال البذور. يطبخ بلطف بقليل جدا من الماء، مع اضافة السكر حسب الذوق، الى ان يصبح طريا.
- ٢ تغسل الفراولة وتقع الى انصاف.
- ٣ لعمل الاسفنجية، يخفق البيض والسكر على السرعة القصوى الى ان تصبح فاتحة جدا وثخينة.
- ٤ ازل الوعاء والمخفقة. يدعك في الدقيق باليد باستعمال ملعقة معدنية كبيرة- ينفذ هذا بإنتباه للمحافظة على الاسفنجية خفيفة.
- ٥ يوضع المزيج في قالبين قياس ٨١ سم (٧ بوصة) ، مزيبتين ومبطنين.
- ٦ تخبز على ٠.٨١ درجة مئوية/٠.٥٣ ف/غاز علامة ٤ لحوالي ٠.٢ دقيقة الى ان يصبح الكيك بقوام يرتد معه عند لمس برفق.
- ٧ ضعه على حامل سلكي.
- ٨ يخفق الكريم على السرعة القصوى الى ان يصبح قاسيا. يضاف السكر حسب الذوق.
- ٩ يقطع المشمش وتلت الفراولة. تدمج في نصف الكريم.
- ١٠ تفرش هذه المواد على احدى الاسفنجيتين، ثم توضع الاسفنجية الثانية فوق الاولى.
- ١١ يفرش الكريم المتبقي على الاعلى ويزين بالفراولة المتبقية.

التنظيف والخدمة

العناية والتنظيف

- أوقفني دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند المخرج ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر عادي. فقط امسحيه.



- وحدة الطاقة، اغطية المنافذ
- مسح بقطعة من القماش رطبة، ثم التجفيف.
- يحذر استخدام مواد كاشطة أو غمر الجهاز في الماء.
- الوعاء
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- تأكدي دائماً من وضع السلطانية بشكل غير محكم داخل غسالة الأطباق وذلك لمنع تشوهها.
- إذا كان لديك سلطانية مصنوعة من الصلب عديم الصدأ (ستانلسستيل)، فيحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيفها.
- استخدممي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- الأدوات
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.
- مانع الرذاذ

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- للحصول على مساعدة حول:
- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

الملحقات المتوفرة

لشراء ملحقة غير متضمنة مع مجموعتك، اتصل بمركز صيانة الصيانة ورعاية العملاء.

الملحقة رمز الملحقة

① ملحق تحضير المكرونة المسطحة AT970A

- ملحقات إضافية للمكرونة
(غير موضحة) تستخدم مع AT970A
AT971A تاغلياتي
AT972A تاغليوليني
AT973A ترينيتي
AT974A سباغيتي

② ملحق تحضير المكرونة AT910

يأتي مع قالب مكروني ريجاتي (١٢ قالب اختياري وملحق تحضير بسكويت يمكن تركيبهم)

③ قطعة الطعام الدوارة AT643

④ عصارة الفواكه AT644

مفجرة المكونات متعددة الاستخدامات
مزودة بفتحات فرم ناعم ومتوسط وخشن، فوهة النقانق الصغيرة والكبيرة وصانعة الكبة الشامية.

⑥ مطحنة الحبوب AT941A

⑦ العصارة AT312

⑧ ملحق التقطيع والبشر AT340

مزود بسبعة ٧ أسطح تقطيع

⑨ الخلاط AT337

١,٥ لتر من الأكرليك AT337 و٥,٥ دورق زجاجي مقاوم للحرارة سعة ١,٦ لتر AT358 و٥,٥ لتر من الصلب عديم الصدأ AT339

⑩ القطاعة/المطحنة الصغيرة AT320A

⑪ العصارة المستمرة AT641

⑫ ماكينة صنع الآيس كريم AT957A MAJOR, AT956A CHEF

⑬ قشارة البطاطس AT445 MAJOR, AT444 CHEF

⑭ مصفاة ومنخل AT930A MAJOR, AT992A CHEF

⑮ السلاطين البلاستيكية 26538A MAJOR, 19659A CHEF

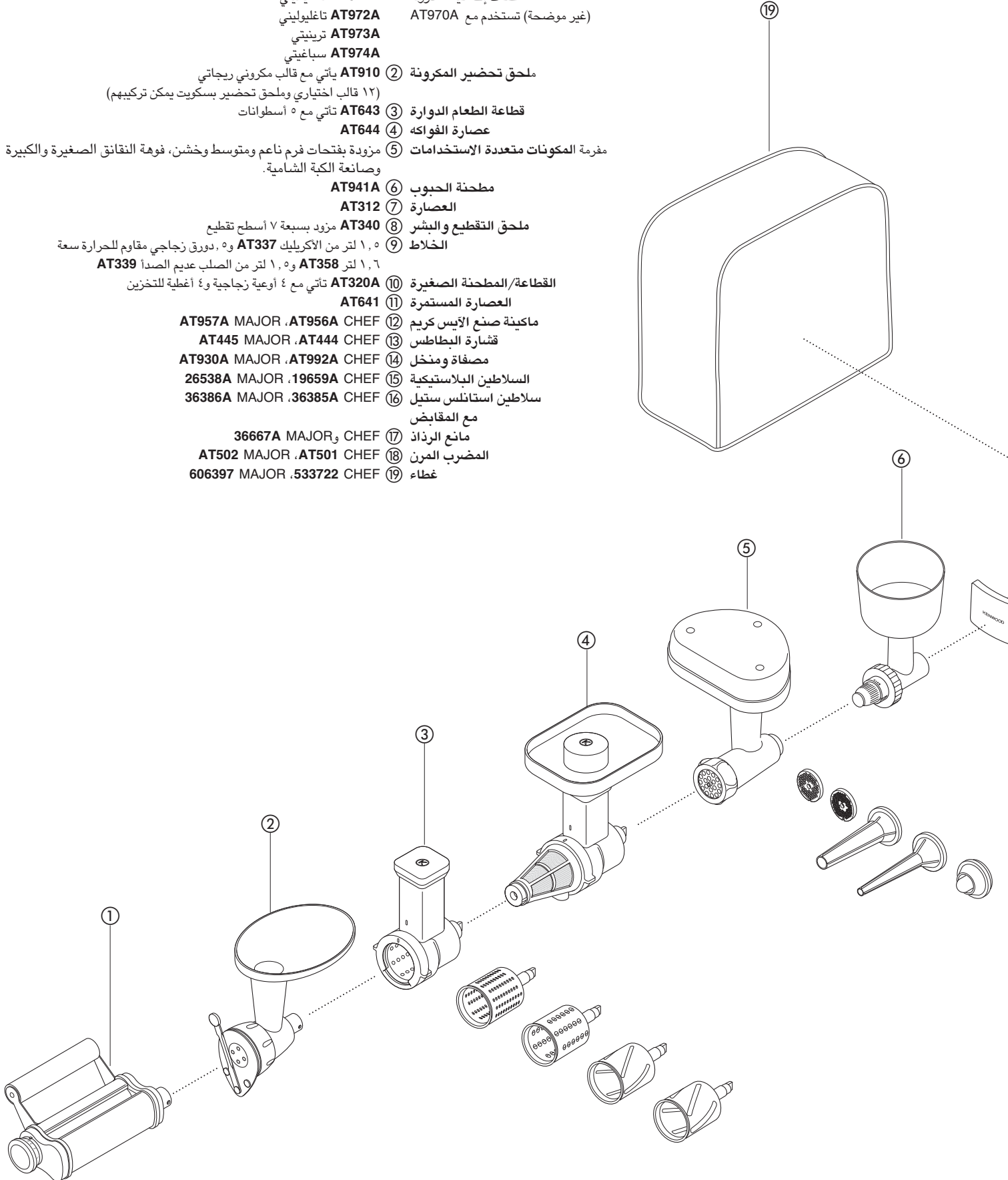
⑯ سلاطين استانلس ستيل 36386A MAJOR, 36385A CHEF

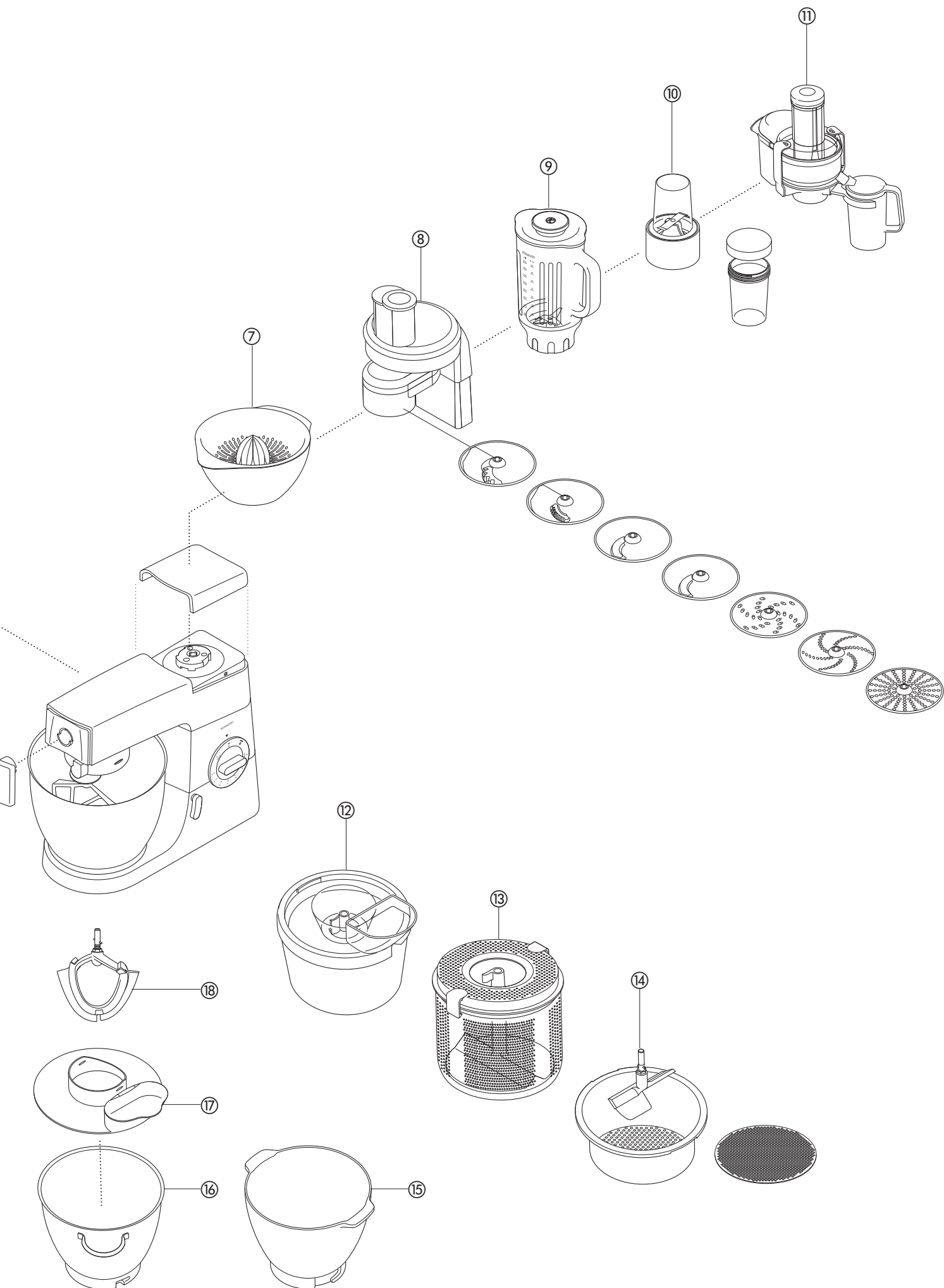
⑰ مع المقابض

⑱ مانع الرذاذ 36667A MAJOR و 36667A CHEF

⑲ المضرب المرن AT502 MAJOR, AT501 CHEF

⑳ غطاء 606397 MAJOR, 533722 CHEF

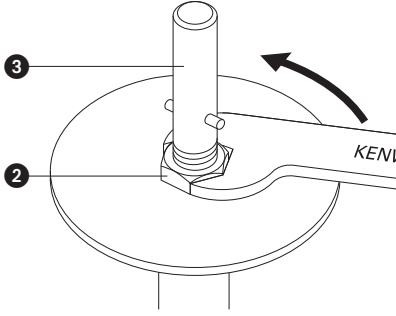
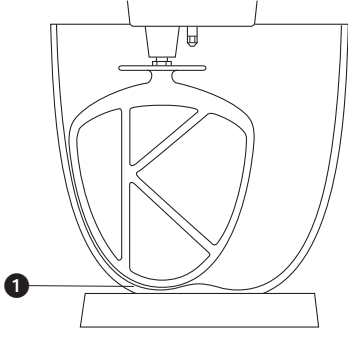




استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة

- خفاقة البيض أو مضرب العجين K يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.
- الحل اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود. فيما يلي الطريقة:



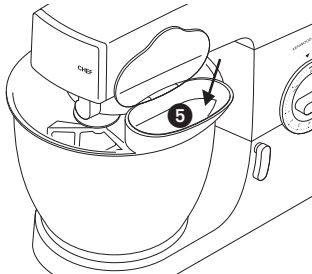
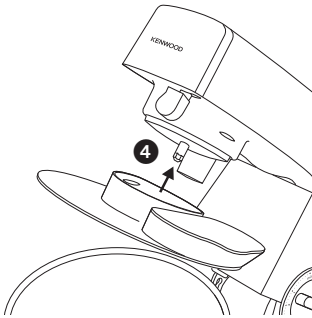
- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ مضرب العجين K بالكاد قاع الوعاء ①.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ② بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران ③. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركبي الأداة في الخلاط الطاهي واخفضي رأس الخلاط الطاهي الطاهي. (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.

خطاف العجين - تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

المشكلة

- يتوقف الخلاط أثناء التشغيل.
- الحل الخلاط مزود بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف يتوقف إذا زادت حملته عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فأوقف التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل وأتركي الخلاط بدون تشغيل لبضع دقائق. أوصلي القابس الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة. في حالة عدم بدأ تشغيل الخلاط فوراً فإتركه لفترة إضافية حتى يبرد.

تركيب واستخدام مانع الرذاذ (في حالة التزويد مع عبوة البيع)



- ١ ارفعي رأس العناية حتى تقفل.
- ٢ اضبطي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس العناية ④ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ أدرجي الأداة المطلوبة.
- ٥ أخفضي رأس العناية.
- أثناء العجن، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ⑤.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
- ٦ أزيلي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس العناية ودفعه للانزلاق لأسفل.

الخلاط

أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

- المخففة بشكل K • لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.
- خفافة البيض • لخفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم خفافة البيض للخلطات السميكة (مثل مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام) فقد تتلفها.
- خطاف العجين • للخلطات المستخدم فيها الخميرة.

لاستعمال الخلاط

- ١ لفّي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى يتم تعشيقها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت طقطقة. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة (K) مواجهة لأعلى.
- ٢ ادفعي الأداة حتى تتوقف ② ثم أدبريها.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدبري في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٤ أخفضي رأس الخلاط قليلاً ثم لفّي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تعشيقها في موضع التثبيت.
- ٥ ابدئي التشغيل عن طريق إدارة مفتاح السرعات إلى موضع السرعة المطلوبة.
- أدبري المفتاح إلى وضع النبض (P) للتشغيل القصير.
- ٦ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدامه.
- ٧ أدبريها وأزليها.

- تلميح • أوقف العجن واكشط السلطانية من أسفل باستخدام ملعقة التقلب من حين لآخر.
- للحصول على أفضل النتائج اخفقي البيض الموجود في درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو الوعاء.
- استخدمي مكونات باردة للعجين ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

نقاط هامة لتحضير الخبز

- ملاحظة هامة • يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه سوف تتسبب في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقف التشغيل وأزلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكونات أضيفي السوائل أولاً في الوعاء.

الكميات القصوى

CHEF

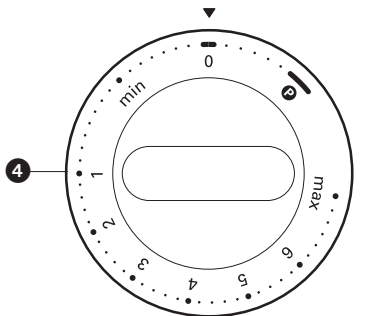
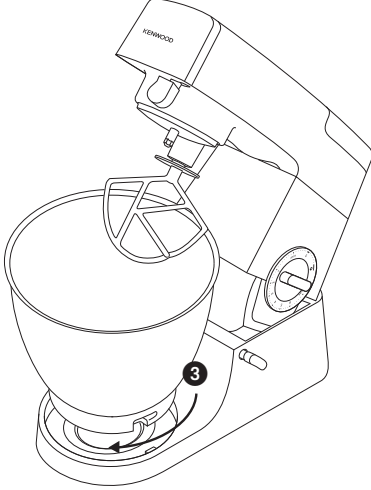
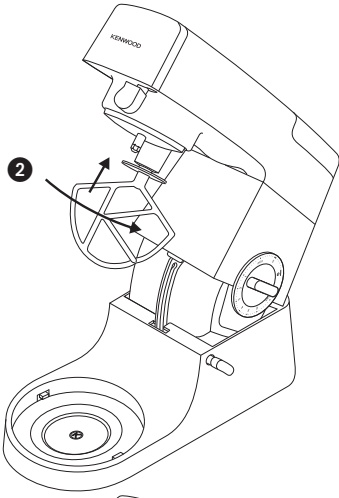
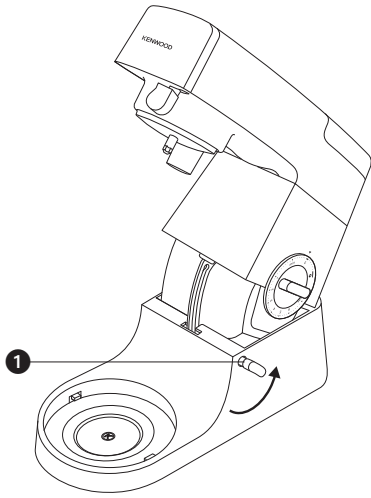
- المعجنات الهشة • وزن الدقيق: ٦٨٠ جم
- عجينة الخميرة السميكة • وزن الدقيق: ١.٣٦ كجم
- عجينة خميرة طرية • الوزن الكلي: ٢.١٨ كجم
- وزن الدقيق: ١.٣ كجم
- الوزن الكلي: ٢.٥ كجم
- الوزن الكلي: ٢.٧٢ كجم
- بياض البيض ١٢

مفتاح السرعة ④

- المخففة على شكل K • خلطة السمن مع السكر، ابدئي بالسرعة الدنيا "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ٤- من السرعة ٤ إلى السرعة العالية "max".
- التدوير البطيء للدقيق والفاكهة الخ ابدئي على السرعة الدنيا "min" ثم السرعة ١.
- الكيك متعدد المكونات ابدئي على السرعة الدنيا "min" مع الزيادة تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- هرس السمن مع الدقيق ابدئي على السرعة الدنيا "min" إلى السرعة ٢.
- زيدي السرعة تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- خطاف العجين • ابدئي بالسرعة الدنيا "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة ١.

هام

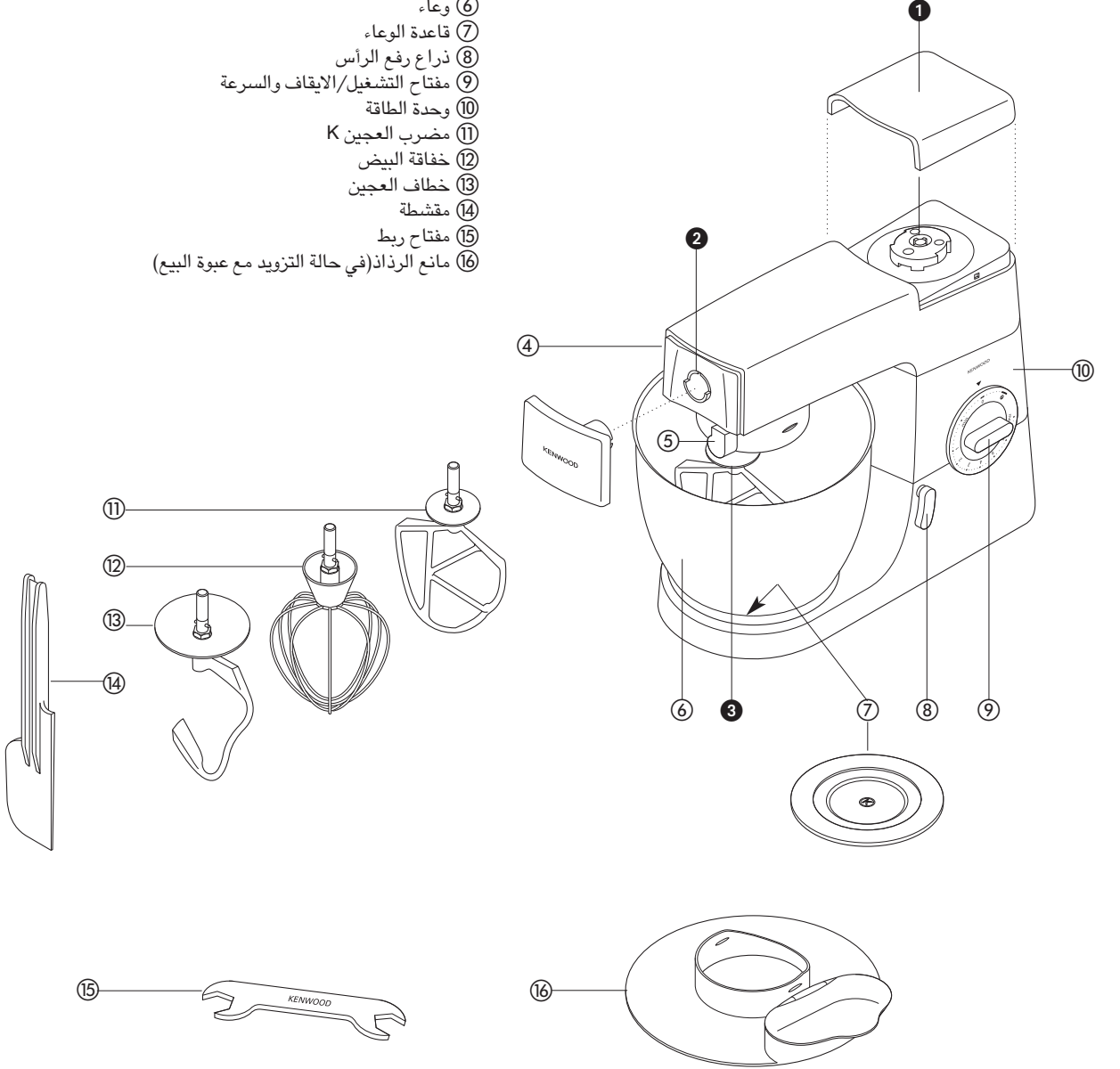
تاكدي من عدم تركيب أو تخزين أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.



استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

- 1 منافذ الملحقات
- 2 منفذ السرعة المرتفعة
- 3 منفذ السرعة المنخفضة
- 4 مقبس تركيب الأداة (الملحق)
- 5 رأس الخلاط
- 6 مزلاج المخرج
- 7 وعاء
- 8 قاعدة الوعاء
- 9 ذراع رفع الرأس
- 10 مفتاح التشغيل/الايقاف والسرعة
- 11 وحدة الطاقة
- 12 مضرب العجين K
- 13 خفاقة البيض
- 14 خطاف العجين
- 15 مقشطة
- 16 مفتاح ربط
- 17 مانع الرذاذ (في حالة التوريد مع عبوة البيع)



استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

الآمان

- أوقف التشغيل وأزلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقيل التنظيف.
- أبعد أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك الجهاز مهملًا أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام العناية عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزع.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحقة غير مرخصة أو أكثر من ملحقة في المرة الواحدة.
- يحذر زيادة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في.
- عند استخدام ملحقة ما ، يجب قراءة تعليمات الآمان الواردة معها.
- انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل . تأكدي من قفل رأس العناية وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ قومي بقراءة التعليمات التالية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- ٢ قومي بإزالة مكونات التغليف وأية ملصقات.
- ٣ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE