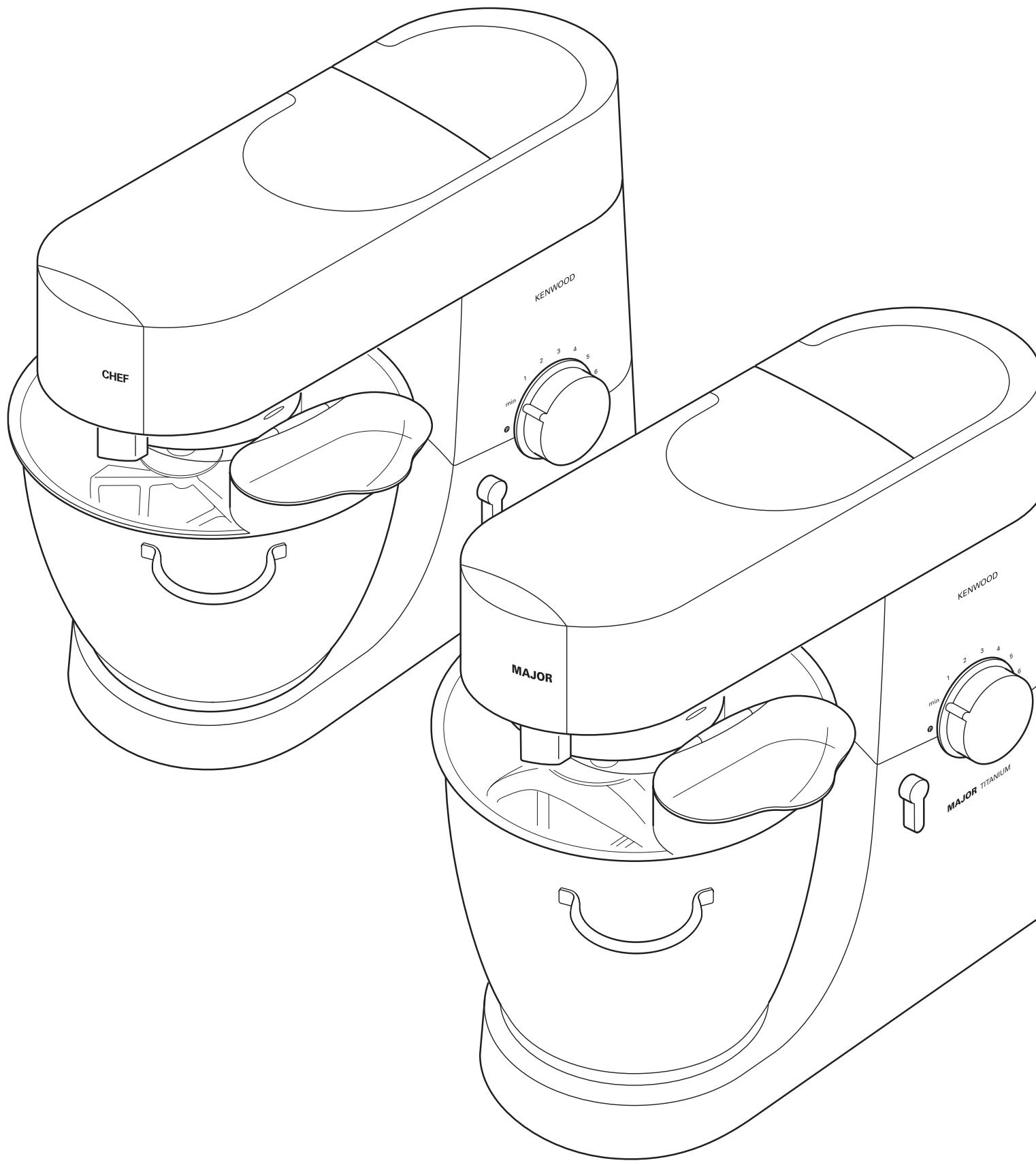


**Chef and Major
KM010 – KM020 series**



KENWOOD

Kenwood

English

page 3

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 12

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. sur-mesure. Kenwood.

Deutsch

sieten 21

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 31

istruzioni

Ci congratiamo 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 auspiciamo che Le piacerà.
Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

Nederlands

blz. 41

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 50

instrucciones

Felicitaciones por comprar un aparato Kenwood. Con el abanico de accesorios disponibles, Ud. ha comprado algo más que una mezcladora. Es una obra de arte para la cocina.
Esperamos que lo disfrute.
Sólida. Fiable. Versátil. Kenwood.

Portugês

página 60

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 70

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 meget glæde af den.

Robust. Pålidelig. Alsidig. Kenwood.

Svenska

sid 79

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 88

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 97

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 106

kullanım yönergeleri

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

Cesky

str. 115

návod k použití

Blahopřejeme Vám ke koupi spotřebiče značky Kenwood. Díky širokému sortimentu dodávaného příslušenství jste zakoupili více, než jen kuchyňský strojek. Získali jste špičkový kuchyňský robot. Věříme, že Vám bude dobré sloužit. Robustní. Spolehlivý. Univerzální. Kenwood.

Magyar

oldal 124

használati utasítás

Köszönjük 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. 133

instrukcje

Gratulujemy zakupu Kenwooda. Mając tak szeroki asortyment narzędzi jest on więcej, niż malakserem. Jest on dziełem bieżącej sztuki kuchennej. Mamy nadzieję, że się Państwu spodoba. Mocny. Niezawodny. Uniwersalny. Kenwood.

Русский

странице 142

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 151

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. Αξιοποιησία. Ευκινησία. Kenwood.

عربی

صفحة ١٦١ تعلميات

نهايتك على شراء جهاز كينوود. ومع توفر تشكيلة واسعة بهذه من الملحقات، فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ شامل في الروعه والاقتان. انا نأمل تتع لكم به متين، موثق، متعدد الاستعمالات، كينوود.

know your Kenwood kitchen machine

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

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', page 9.
- 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 on page 5.
- 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 machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

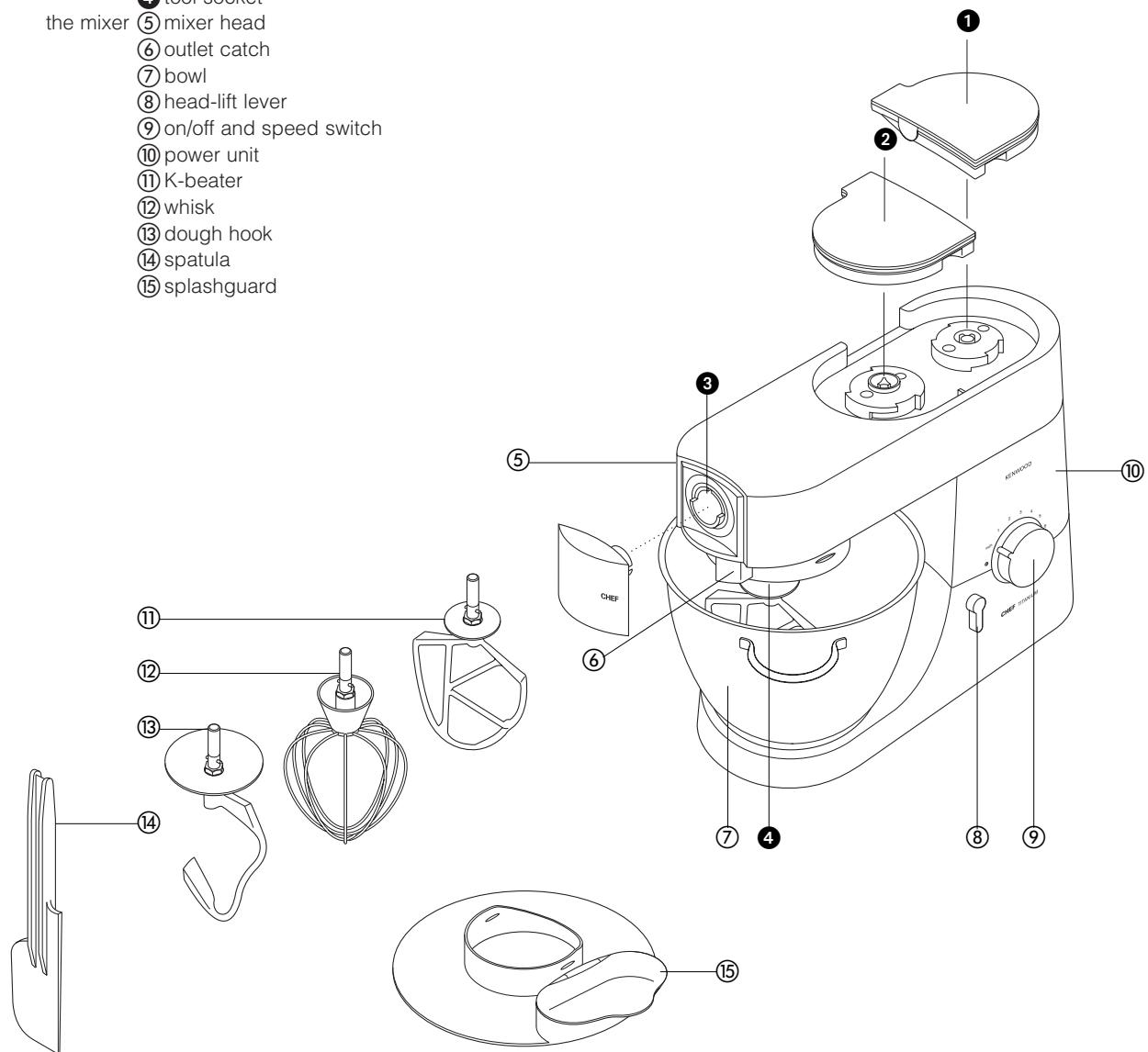
before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 9.
- 3 Push excess cord into the cord stowage compartment at the back of the machine.

know your Kenwood kitchen machine

know your Kenwood kitchen machine

- attachment outlets ① high-speed outlet
② medium speed outlet
③ slow-speed outlet
④ tool socket
the mixer ⑤ mixer head
⑥ outlet catch
⑦ bowl
⑧ head-lift lever
⑨ on/off and speed switch
⑩ power unit
⑪ K-beater
⑫ whisk
⑬ dough hook
⑭ spatula
⑮ splashguard



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 ① and raise the mixer head till it locks.
 to insert a tool 2 Push up till it stops ② then turn.
 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ③
 4 Turn the head-lift lever clockwise and lower the mixer head till it locks.
 5 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.
 • Switch to pulse ④ for short bursts.
 to remove a tool 6 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

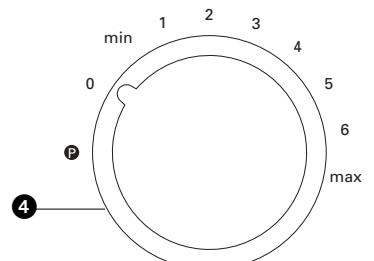
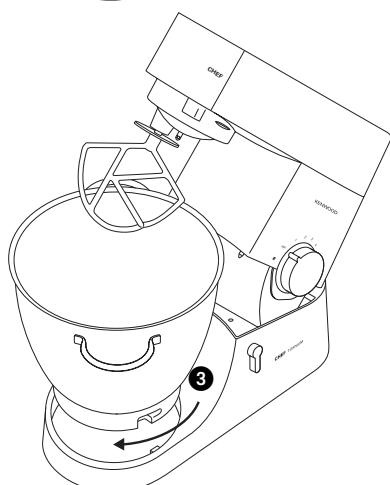
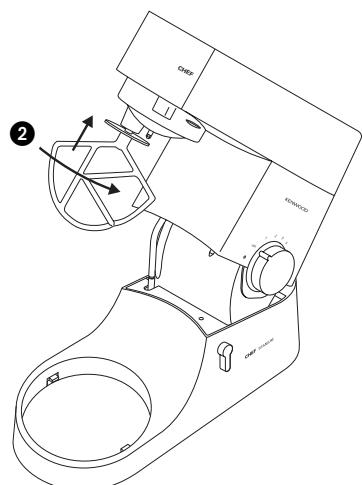
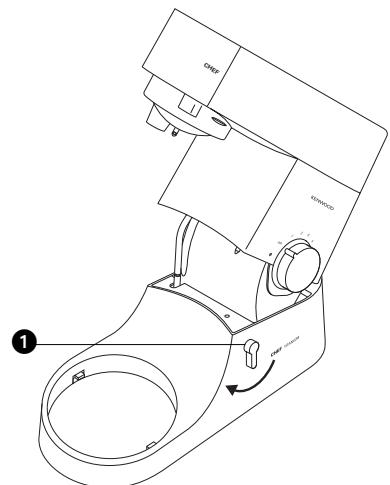
Total weight: 4.55kg - 10lb

egg whites • 12

16

speed switch ④

- 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.



for **cleaning** see page 9

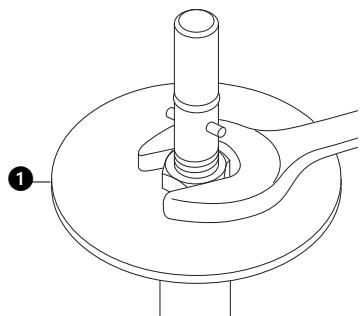
troubleshooting

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. Here's how:

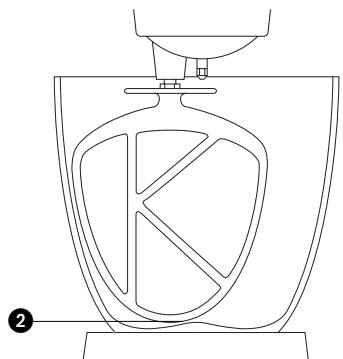
- 1 Unplug.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Hold it, then loosen the nut ①
- 4 Lower the mixer head.
- 5 Adjust the height by turning the shaft. Ideally the whisk/K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ②
- 6 Raise the head, hold the whisk/K-beater and tighten the nut.



problem

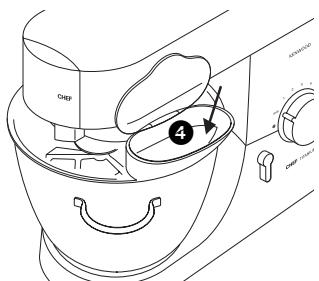
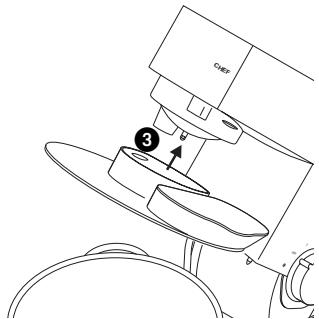
- The mixer stops during operation.

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

- 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 ③ 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 ④.
- 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, call your KENWOOD repairer.

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 **AT948A** comes with 4 drums

multi food grinder ④ **AT950A** comes with

- a large sausage nozzle
- b small sausage nozzle
- c kebbe maker

grain mill ⑤ **AT941A**

citrus juicer ⑥ **AT312**

food processing attachment ⑦ **AT640** includes 3 cutting plates as standard and a knife blade

pro slicer/grater ⑧ **AT998A** includes 3 cutting plates as standard

optional plates for AT998A

- a extra coarse shredder **part number 639021**
- b rasping plate **part number 639150**
- c standard chipper **part number 639083**

liquidiser ⑨ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.5 l glass **AT338**

multi-mill ⑩ **AT320** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage

non-stop centrifugal juicer ⑪ **AT935A**

ice-cream maker ⑫ **CHEF AT956**, **MAJOR AT957**

potato prep attachment ⑬ **CHEF AT934A**, **MAJOR AT952A**

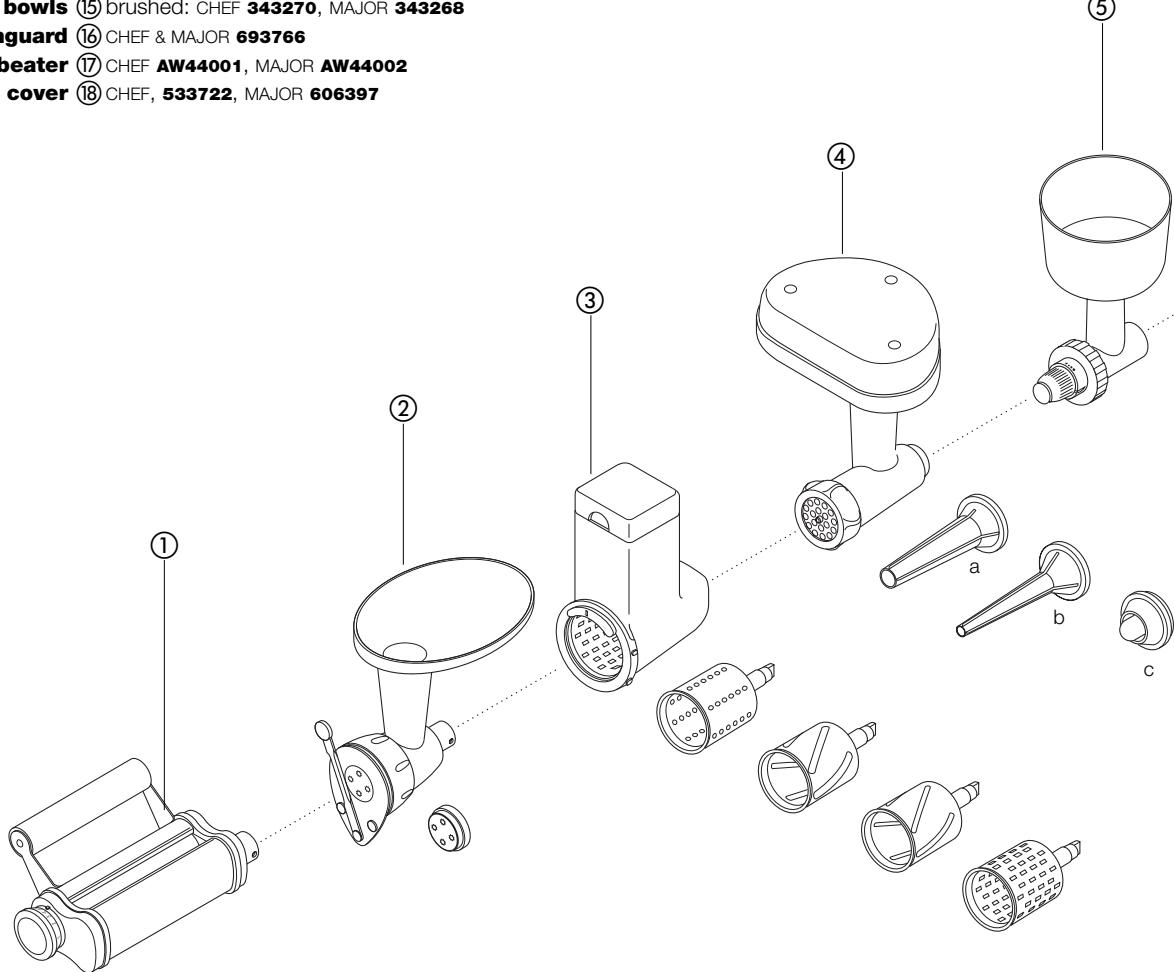
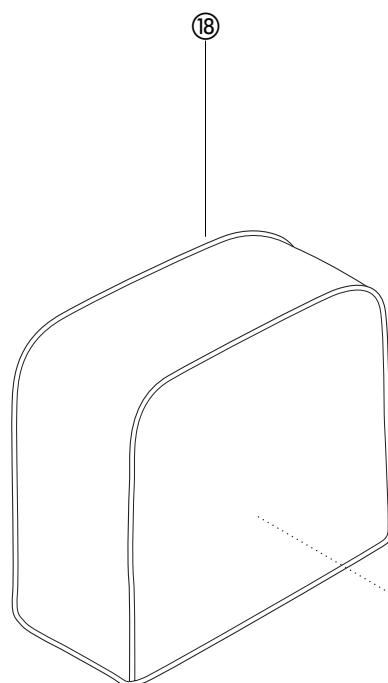
colander and sieve ⑭ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**

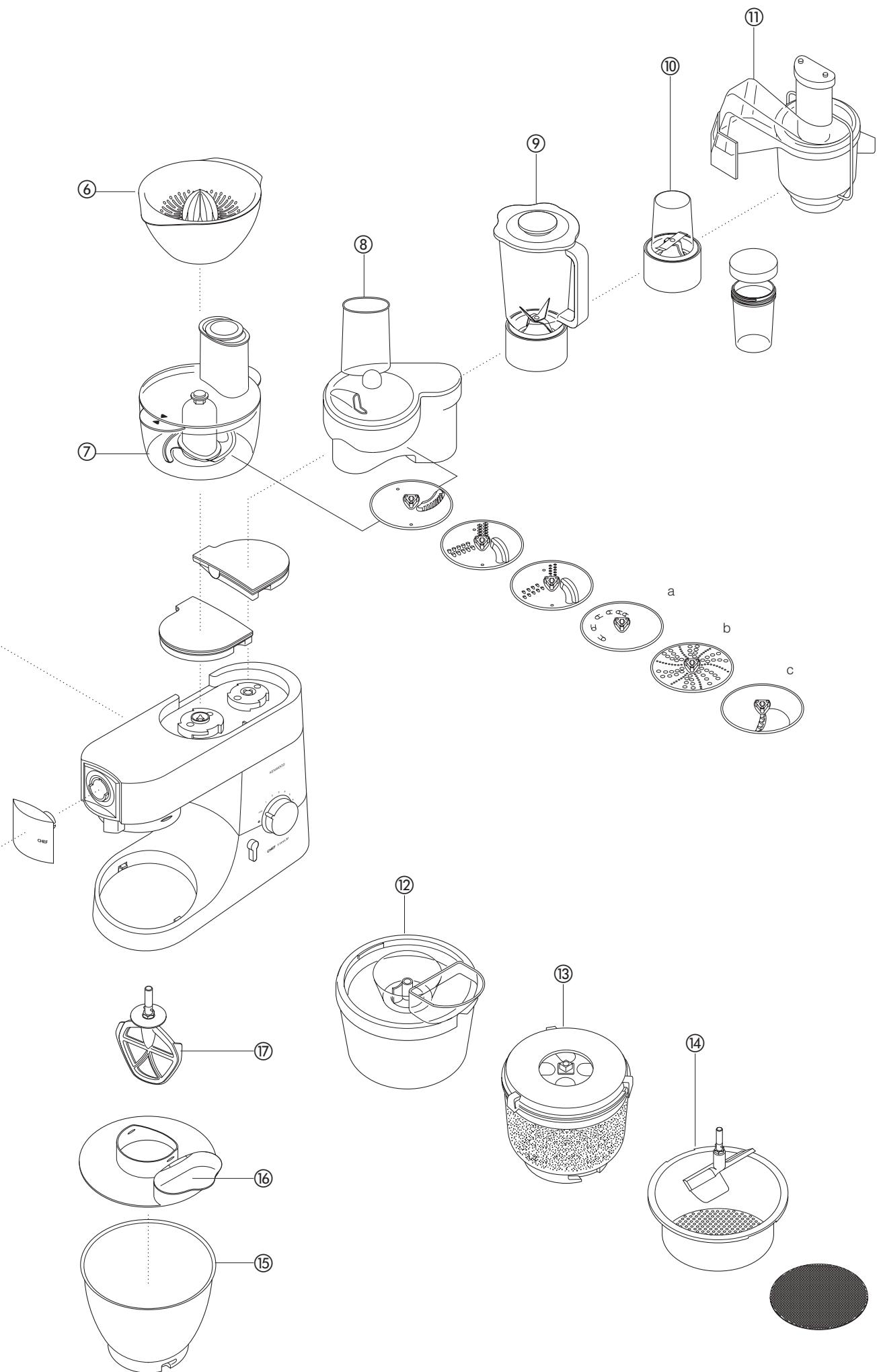
stainless steel bowls ⑮ brushed: **CHEF 343270**, **MAJOR 343268**

splashguard ⑯ **CHEF & MAJOR 693766**

flexible beater ⑰ **CHEF AW44001**, **MAJOR AW44002**

cover ⑱ **CHEF, 533722**, **MAJOR 606397**



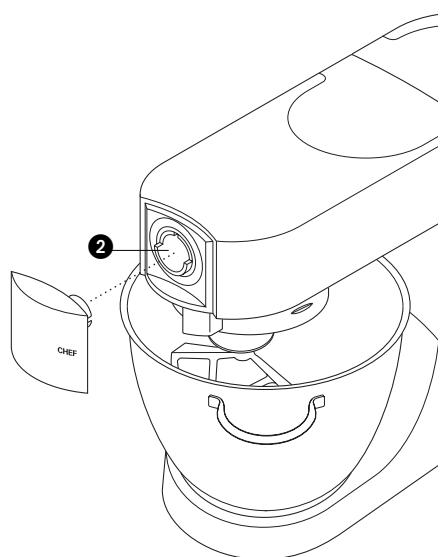


cleaning and service

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 • Wipe with a damp cloth, then dry.
- bowl • Never use abrasives or immerse in water.
- bowl • Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- tools • Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- tools • Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- tools • Stainless steel tools can be washed by hand or in a dishwasher.
- splashguard • Non stainless steel tools (coated) should only be washed by hand, then dried thoroughly.
- splashguard • 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.

recipes

See important points for bread making on page 5.

white bread stiff British-type dough

- ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
 - 15ml (3tsp) salt
 - 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml ($\frac{1}{2}$ oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
 - 750ml (1 $\frac{1}{4}$ pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9floz) boiling water to 500ml (18floz) 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.
 - 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.

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.

pavlova

- ingredients
- 3 large egg whites
 - 175g (6oz) caster sugar
 - 275ml (10 fl.oz.) double cream
 - fresh fruit eg raspberries, strawberries, grapes, kiwi fruit
- method
- 1 Whisk the egg whites on a high speed until they form 'soft peaks'.
 - 2 With the whisk operating on speed 5, gradually add the sugar one tablespoon at a time, whisking after each addition.
 - 3 Line a baking tray with silicone paper, then spoon the meringue onto the paper forming a nest approximately 20cm/8" in diameter.
 - 4 Place the baking tray into an oven preheated to 150°C/300°F/Gas Mark 2, then immediately reduce the temperature to 140°C/275°F/Gas Mark 1 and bake for 1 hour. Turn the heat off but leave the pavlova in the oven to cool down.
 - 5 When ready to serve, peel off the silicone paper and place on a serving dish. Whip the cream until soft peaks form then spread over the top of the pavlova and decorate with the fruit.

recipes continued

scrumptious chocolate cake

- ingredients
- 225g (8oz) butter, softened
 - 250g (9oz) caster sugar
 - 4 eggs
 - 5ml (1tsp) instant coffee dissolved in 15ml (1tbsp) hot water
 - 30ml (2tbsp) milk
 - 5ml (1tsp) almond essence
 - 50g (2oz) ground almonds
 - 100g (4oz) self raising flour
 - 5ml (1tsp) baking powder
 - 50g (2oz) unsweetened cocoa powder
- method
- 1 Cream the butter and sugar on a low speed gradually increasing to a higher speed until the mixture is light and fluffy. Scrape down the bowl and beater.
 - 2 Beat the eggs in a jug and whilst the mixer is operating on a high speed, gradually add the egg a little at a time until incorporated. Switch off and scrape down.
 - 3 Incorporate the dissolved coffee, milk and almond essence on a low speed. Add the ground almonds, sieved flour, baking powder and cocoa. Mix on a low speed to incorporate.
 - 4 Divide the mixture between two 20cm/8" cakes tins that have been lined with greased greaseproof paper. Level the tops then bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for approximately 30 minutes until springy to the touch.
 - 5 Turn out and cool on a wire rack.

chocolate mouseline filling

- ingredients
- 275g (10oz) plain chocolate, broken into pieces
 - 225ml (8 fl.oz.) double cream
- method
- 1 Melt the chocolate by placing in a bowl over a pan of barely simmering water.
 - 2 Whisk the cream starting on a low speed gradually increasing to a higher speed until it forms soft peaks.
 - 3 When the chocolate has melted remove the bowl from the heat and, using a large spoon fold into the cream.
 - 4 Spread the chocolate filling between the cooled cakes.

honey and nut spread using the liquidiser

- ingredients
- 25g chopped nuts
 - 875g clear honey at room temperature
- method
- 1 Place the ingredients into the liquidiser in the above order.
 - 2 Blend together using the pulse control for 5 seconds
 - 3 Use as 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' en page 18.
- 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 en page 14.
- 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.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- 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 89/336/CEE de la C. E.

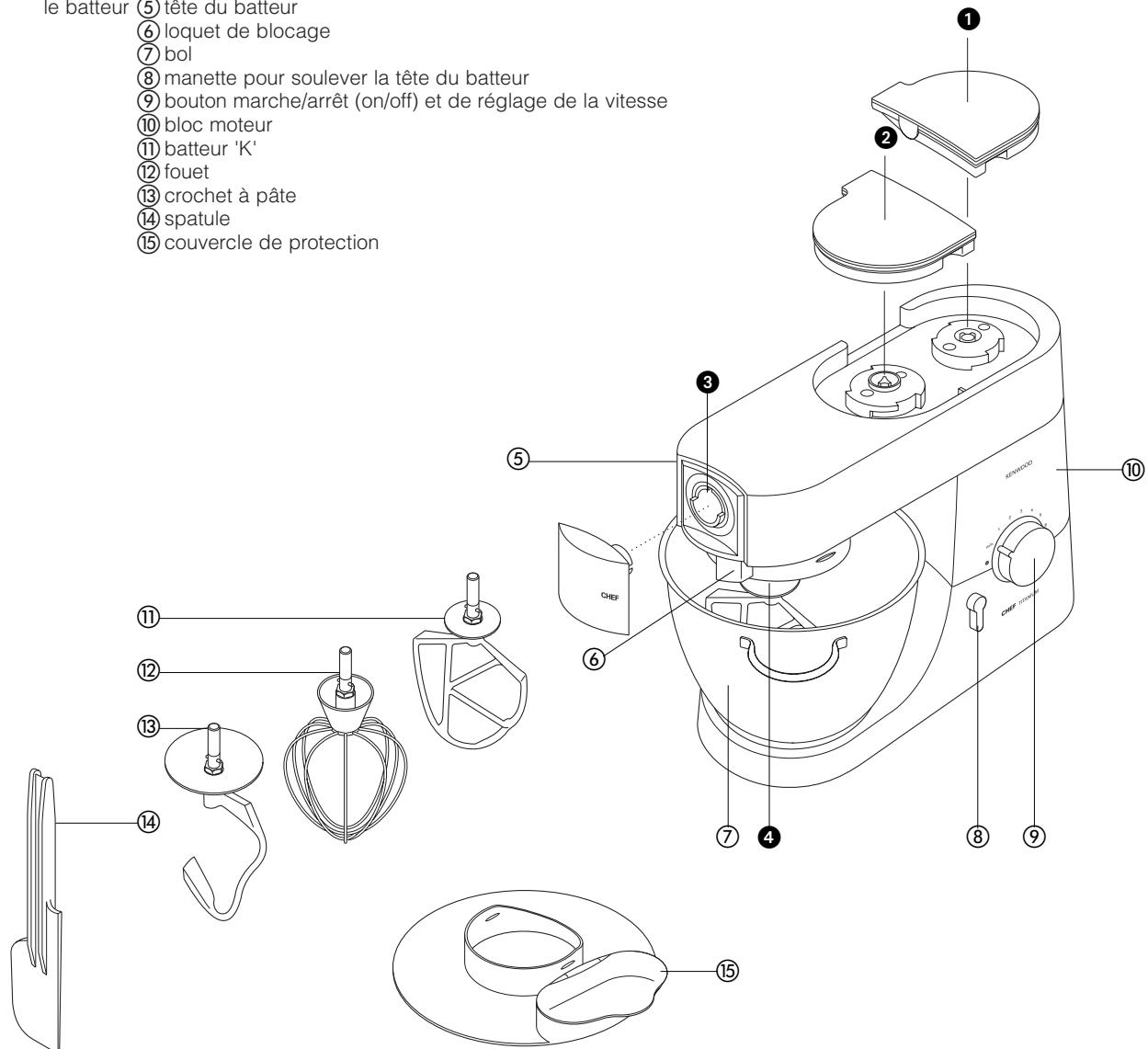
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 18: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.
- 3 Rentrez l'excédant de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du robot.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

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



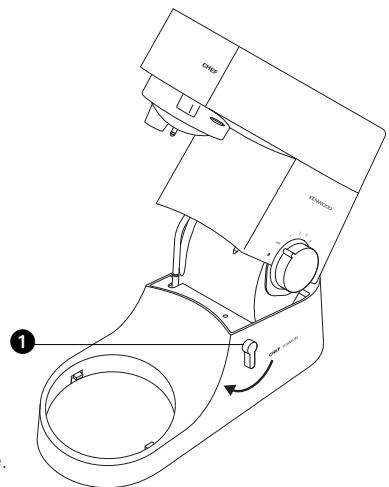
le batteur

les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

- batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.

- fouet • Pour les oeufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses ou le sucre) car vous pourriez l'endommager.

- crochet à pâte • pour les mélanges à base de levure.



pour utiliser le batteur

- 1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre ① et levez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.

pour insérer un accessoire 2 Poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête ② puis tournez.

- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ③

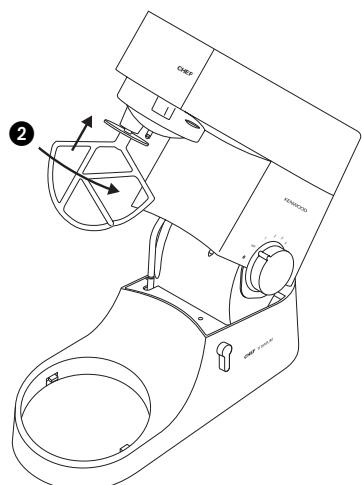
- 4 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.

- 5 Allumer en tournant le bouton de réglage de vitesse sur le réglage souhaité.

- Passez en mode pulsateur ④ pour procéder par brèves impulsions.

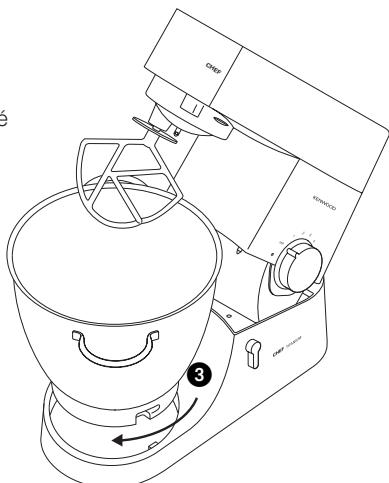
pour retirer un accessoire 6 Tournez et retirez.

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



points importants pour la fabrication du pain

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



capacités maximales

CHEF MAJOR

pâte brisée • Quantité de farine: 680g

910g

pâte ferme à base de levure • Quantité de farine: 1,36kg

1,5kg

type anglais • Quantité de farine: 2,18kg

2,4kg

pâte souple à base de levure • Quantité de farine: 1,3kg

2,6kg

type continental • Quantité de farine: 2,5kg

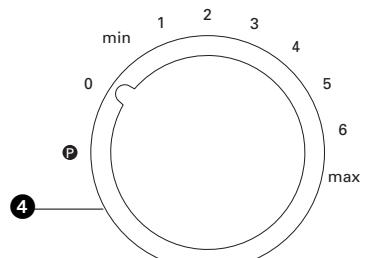
5kg

cake aux fruits • Quantité de farine: 2,72kg

4,55kg

blancs d'oeufs • 12

16



vitesses ④

- batteur "K" • **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'au 'max'.

- **Incorporer les œufs à une crème** 4 - 'max'.

- **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.

- **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.

- **Incorporer les corps gras à la farine** min - 2.

- fouet • Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.

- crochet à pâte • Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.

pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 18.

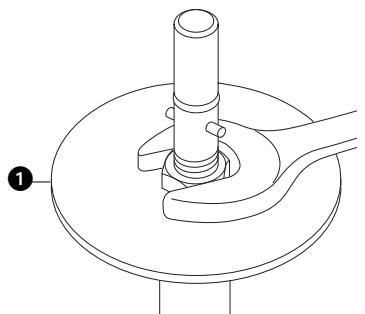
solutionner les problèmes

problème

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

solution • Ajuster la hauteur de la manière suivante :

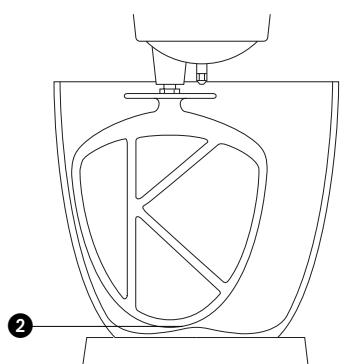
- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
- 3 Maintenez-le, puis desserrez l'écrou. **1**
- 4 Abaissez la tête du batteur.
- 5 Réglez la hauteur en tournant l'axe. Le fouet/batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol.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



problème

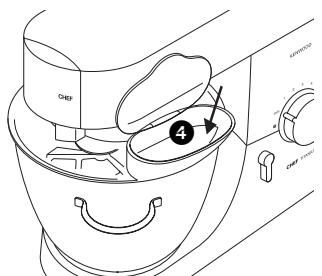
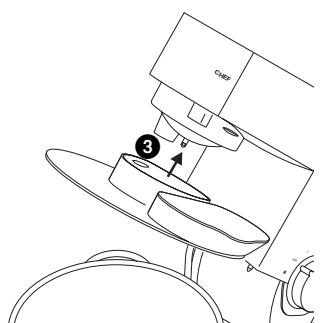
- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

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



installation et utilisation du couvercle de protection

- 1 Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du mélangeur **3** jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 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 **4**.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.
- 6 Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.



les **accessoires** disponibles

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

accessoire code accessoire

appareil à pâtes plates ① AT970A

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

- AT971A tagliatelle
- AT972A tagliolini
- AT973A trenette
- AT974A spaghetti

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

râpe-tambour alimentaire

rotative ③ AT948A livrée avec 4 cônes

hachoir alimentaire

multifonctions ④ AT950A livré avec
a grand adaptateur à saucisses
b petit adaptateur à saucisses
c adaptateur à kebbés

moulin à céréales ⑤ AT941A

presso-agrumes ⑥ AT312

cuve de préparation

alimentaire ⑦ AT640 livrée avec trois grilles à émincer/râper et un couteau rotatif

cuve de préparation

éplucheur professionnel/

râpe ⑧ AT998A livré avec 3 grilles

grilles supplémentaires pour

- AT998A a moulin extra robuste **référence 639021**
- b grille râpe **référence 639150**
- c coupe frites **référence 639083**

mixer ⑨ 1,5 l acrylique **AT337**, 1,5 l verre **AT338**

mini cuve ⑩ AT320 livrée avec 4 pots en verre et 4

couvercles de rangement

presso-fruits à

centrifugeuse directe ⑪ AT935A

appareil à glace ⑫ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**

disque à râper pour

pommes de terre ⑬ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**

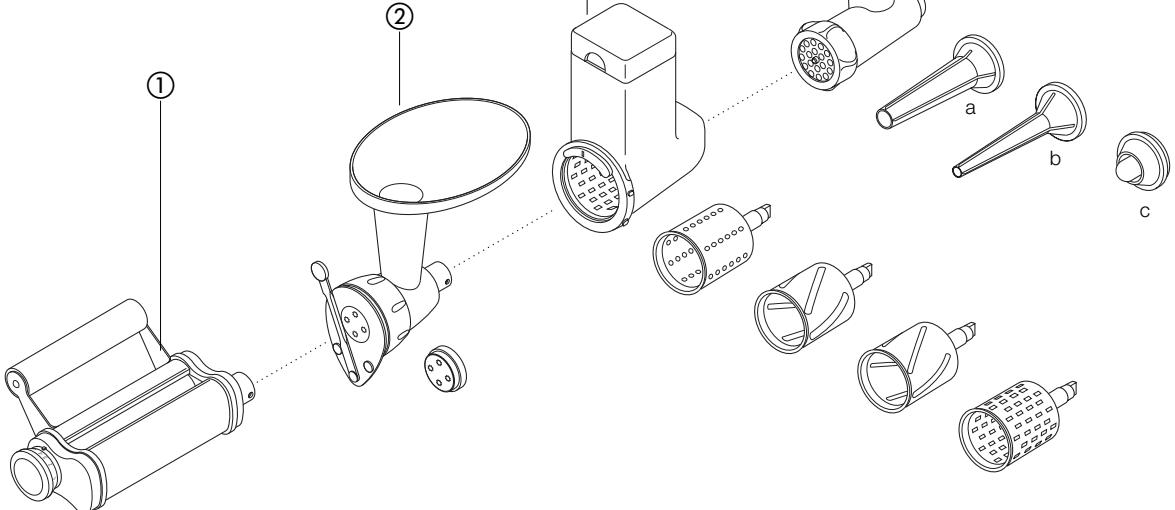
passoire et tamis n° ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

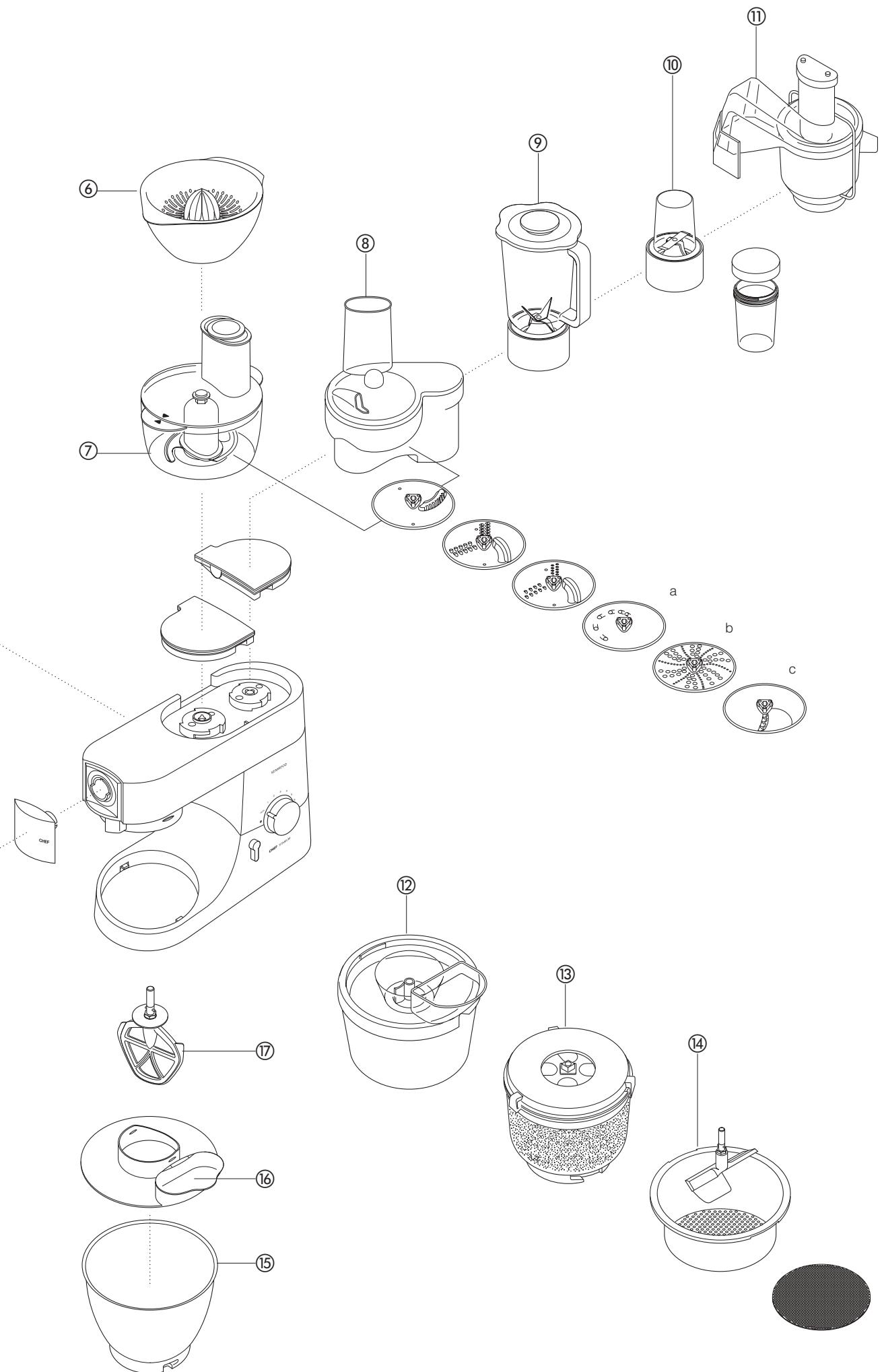
bols en acier inoxydable ⑮ brossé : CHEF **343270**, MAJOR **343268**

couvercle de protection ⑯ CHEF & MAJOR **693766**

batteur flexible ⑰ CHEF **AW44001**, MAJOR **AW44002**

housse ⑱ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**



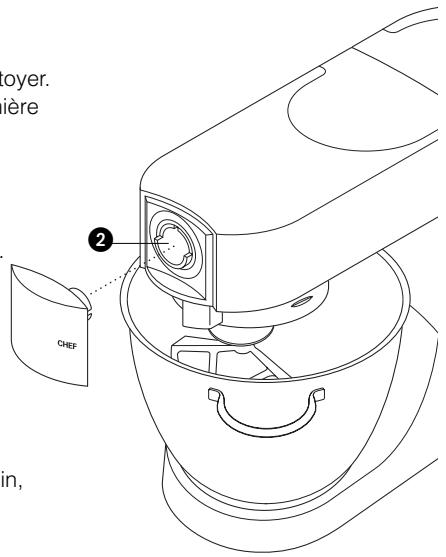


nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

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

- robot, couvercles des orifices
- 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.
 - N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
 - Tenez le bol à l'écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes).
- accessoires
- Les accessoires en acier inoxydables peuvent être lavés à la main ou en lave-vaisselle.
 - Les autres accessoires (enduits) ne doivent être lavés qu'à la main, puis entièrement séchés.
- couvercle de protection
- 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

recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 14.

pain blanc pâte souple type continental

ingrédients • 2,6kg de farine ordinaire

- Ces quantités s'appliquent aux modèles Major.**
Pour les modèles Chef,
réduisez les quantités de moitié et ajoutez la farine en une fois.
- 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

méthode 1 Faites dissoudre la margarine dans le lait et portez la température à 43°C.

- 2 **levure sèche** (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.

levure fraîche: incorporez à la farine en émiettant et ajoutez le sucre.

autres types de levure : reportez-vous aux instructions du fabricant.

- 3 Versez le lait dans le bol, ajoutez-y les oeufs battus et 2kg de farine.
4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.

- 5 Ajoutez le reste de la farine et le sel et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 - 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène et bien mélangé.

- 6 Remplissez à moitié plusieurs moules de 450g avec la pâte. (Ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

- 7 Faites cuire à 200°C/Thermostat 6 pendant 20 - 25 minutes pour les *miches de pain* et 15 minutes pour les *petits pains*.

- 8 Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base.

- Permet de réaliser environ 10 miches de pain.

pâte brisée

ingrédients • 450g de farine tamisée avec du sel

- 5ml de sel
- 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
- Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)

astuce • Ne mélangez pas pendant trop longtemps.

- méthode 1 Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.

- 2 Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.

- 3 Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange.

- 4 Faites cuire à environ 200°C/Thermostat 6, selon la garniture.

pavlova

ingrédients • blancs de 3 gros œufs

- 175 g de sucre extra fin
- 275 ml de crème fraîche épaisse
- fruits frais, p. ex. framboises, fraises, raisins, kiwis

méthode 1 Battez les blancs d'œuf en neige jusqu'à ce que la mousse tienne au fouet.

- 2 Le fouet fonctionnant à la vitesse 5, ajouter graduellement le sucre cuillère à soupe par cuillère à soupe, en battant après chaque ajout.

- 3 Couvrez une plaque de four avec du papier siliconé, puis déposez la meringue à la cuillère sur le papier pour former un nid d'environ 20 cm de diamètre.

- 4 Placez la plaque dans un four préchauffé à environ 150 ° C/thermostat 2, puis réduisez immédiatement la température à 140 ° C/thermostat 1 et faites cuire pendant une heure. Éteignez le four mais laissez le pavlova refroidir dans le four.

- 5 Lorsque le dessert est prêt à servir, retirez le papier siliconé et placez-le sur un plat. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle tienne au fouet et répandez-la au dessus du pavlova et décarez-le avec les fruits.

recettes suite

délicieux gâteau au chocolat

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

garniture mousseline au chocolat

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

préparation de pâte à tartiner au miel et aux noisettes à l'aide du mixeur

- ingrédients
- 25 g de noisettes hachées
 - 875 g de miel liquide à température ambiante
- méthode
- 1 Placez les ingrédients dans le mixeur, dans l'ordre indiqué ci-dessus.
 - 2 Mélangez le tout à l'aide de la fonction pulse pendant 5 secondes
 - 3 Utilisez comme vous le souhaitez.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Wichtige Sicherheitshinweise

- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten 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. Halten Sie Kinder von der Maschine fern.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Seite 27, Abschnitt 'Kundendienst'.
- Der Mixer 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 auf Seite 23 angegebenen Höchstmengen 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, Werkzeuge, Abdeckungen und das Kabel fest sitzen.
- Gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Kinder dürfen das Gerät weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

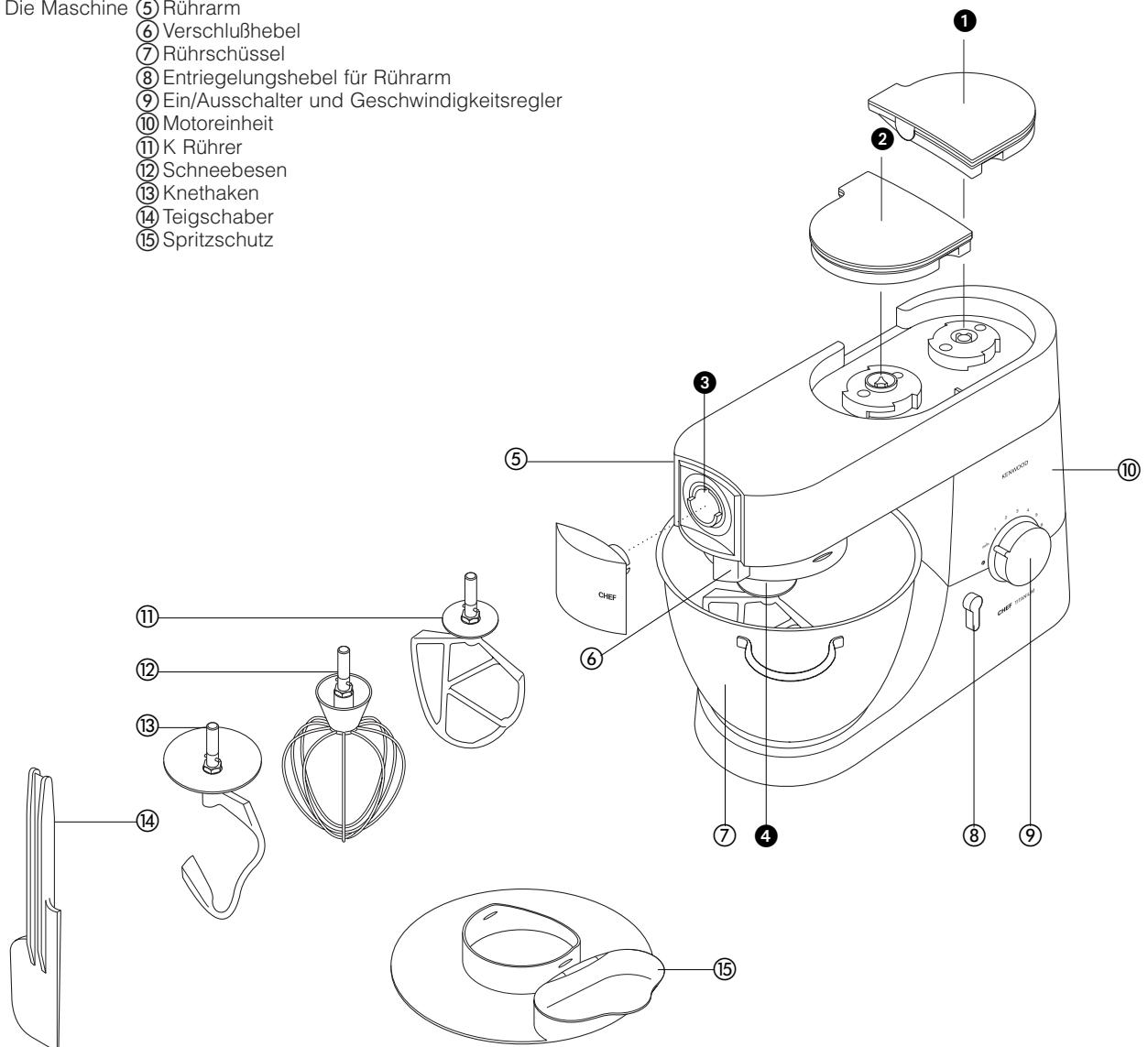
Vor dem Gebrauch

- 1 Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial.
- 2 Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 27, 'Reinigung und Pflege'.
- 3 Drücken Sie überflüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite der Maschine.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Gerätebeschreibung

- Anschlüsse
① Hochgeschwindigkeitsantrieb
② Öffnung für mittlere Geschwindigkeit
③ Langsamer Antrieb
④ Planetenantrieb
- Die Maschine
⑤ Rührarm
⑥ Verschlußhebel
⑦ Rührschüssel
⑧ Entriegelungshebel für Rührarm
⑨ Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
⑩ Motoreinheit
⑪ K Rührer
⑫ Schneebesen
⑬ Knethaken
⑭ Teigschaber
⑮ Spritzschutz



Die Maschine

Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

- K-Rührer • für Kuchen-, Mürbe-, Torten-, Blätter- und Nudelteig
- Schneebesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Bisquitteig, Mousses, Soufflées usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebesen kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig, Broteig

Gebrauch der Maschine

- Rührwerkzeug einsetzen 1 Hebel zum Anheben des Kopfes im Uhrzeigersinn ① drehen und den Mixerkopf nach oben schieben, bis er einrastet.
- 2 Bis zum Einrasten einschieben ② dann drehen.
- 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ③
- 4 Hebel zum Anheben des Kopfes im Uhrzeigersinn drehen und den Mixerkopf nach unten schieben, bis dieser einrastet.
- 5 Zum Einschalten Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Einstellung drehen.
- Zum Intervall-Rühren den Regler auf Impulsbetrieb ④ stellen.
- Rührwerkzeug entfernen 6 Drehen und entfernen.

- Tips**
- 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 Schneebesen oder an der Schüssel haftet.
 - Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.

Brotteig

- Wichtig**
- Die unten angegebenen Höchstmengen 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

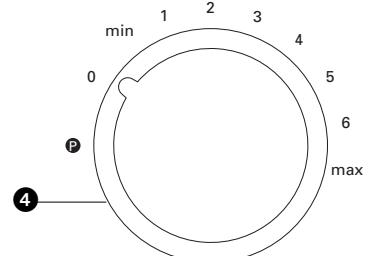
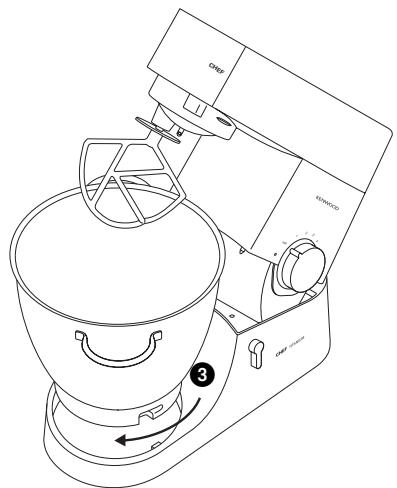
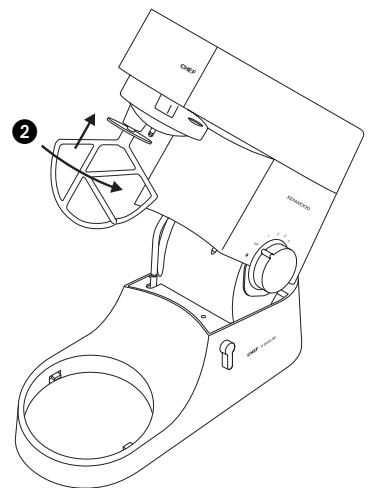
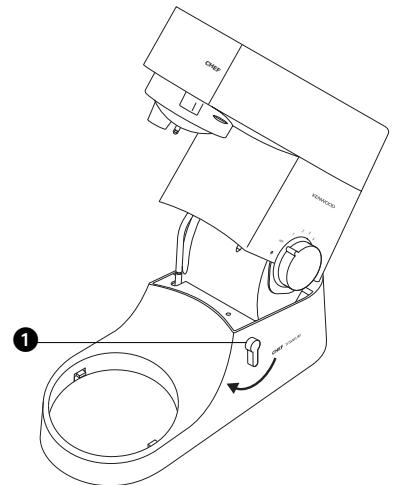
CHEF MAJOR

| | | |
|-------------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Mürbeteig | • Mehlgewicht: 680 g | Mehlgewicht: 910g |
| Fester Hefeteig | • Mehlgewicht: 1.36kg | Mehlgewicht: 1.5kg |
| | • Gesamtgewicht: 2.18kg | Gesamtgewicht: 2.4kg |
| Weicher Hefeteig | • Mehlgewicht: 1.3kg | Mehlgewicht: 2.6kg |
| | • Gesamtgewicht: 2.5kg | Gesamtgewicht: 5kg |
| Früchtekuchen-Mischung | • Gesamtgewicht: 2.72kg | Gesamtgewicht: 4.55kg |
| Eiweiß | • 12 | 16 |

Geschwindigkeiten ④

- K-Rührer
- **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf 'Max' erhöhen.
 - **Eier cremig schlagen** 4-'Max'.
 - **Mehl, Obst etc. unterrühren** Min-1.
 - **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
 - **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.

- Schneebesen
- Allmählich bis 'max' steigern.
- Knethaken
- mit 'min' beginnend, allmählich bis '1' steigern.



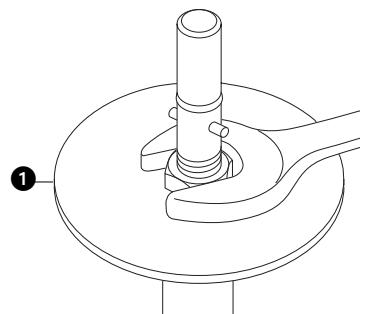
Fehlersuche

Problem

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

Lösung • Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

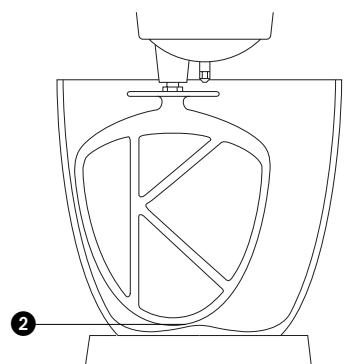
- Den Netzstecker der Maschine ziehen.
- Mixerkopf anheben und Schneebesen oder Teigrührer einsetzen.
- Festhalten, dann Schraubenmutter **1** lösen.
- Mixerkopf senken.
- Höhe durch Drehen des Schafts einstellen. Im Idealfall sollte der Schneebesen/K-Teigrührer **beinahe** den Schüsselboden **2** berühren.
- Kopf anheben, Schneebesen/K-Teigrührer festhalten und Schraubenmutter anziehen.



Problem

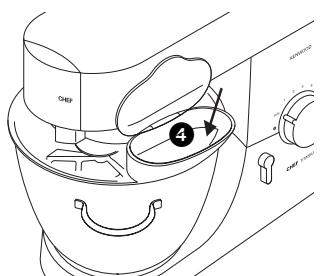
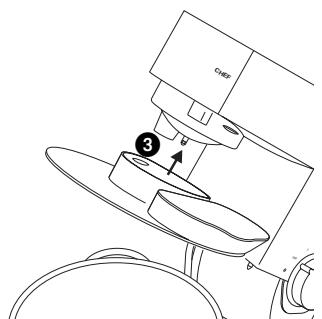
- Der Mixer stoppt im Betrieb.

Lösung • Ihr Mixer ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt bei Überlastung, um die Maschine zu schützen. Wenn dies passiert, schalten Sie den Mixer 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 der Mixer nicht sofort wieder startet, lassen Sie ihn noch eine Weile ruhen.



Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes

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



Das erhältliche Zubehör

Zubehörteile, die nicht mit der Maschine mitgeliefert wurden, erhalten Sie bei Ihrem Kenwood-Händler.

vorsatz vorsatz-code

flacher Nudelvorsatz ① AT970A

weitere Nudelvorsätze
(nicht gezeigt) zur Verwendung mit AT970A
AT971A Tagliatelle
AT972A Tagliolini
AT973A Trenette
AT974A Spaghetti

nudelvorsatz ② AT910 wird mit Maccheroni rigati-Vorsatz geliefert.
(12 wahlweise Vorsätze plus Gebäckwerkzeug können eingesetzt werden)

**langsafter Schlitz/
Rotierender Schneider** ③ A948A wird mit 4 Trommeln geliefert

Multi-Mahlwerk ④ A950A wird mit
 a großer Wurstdüse
 b kleiner Wurstdüse
 c Kebbe-Vorsatz geliefert

getreidemühle ⑤ AT941A

Zitruspresse ⑥ AT312

Küchenmaschinenvorsatz

und einMesser ⑦ AT640 enthält 3 Schneidscheiben als Standard

Pro Schneide/Raspel ⑧ AT998A enthält 3 Schneidscheiben als Standard
Optionale Scheiben für AT998A
 a Zusätzliche Grobreibe **Teilnummer 639021**
 b Raspelscheibe **Teilnummer 639150**
 c Standard-Schnitzelwerk **Teilnummer 639083**

Pürrierer ⑨ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,5 l Glas **AT338**

Multimühle ⑩ A938A mit 4 Glasgefäßen und 4 Deckeln zum Aufbewahren

Nonstop-Zentrifugalsafter

AT935A

Eismaschine ⑫ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**

Kartoffel-Aufsatz ⑬ CHEF **AT934A**, MAJOR **AT952A**

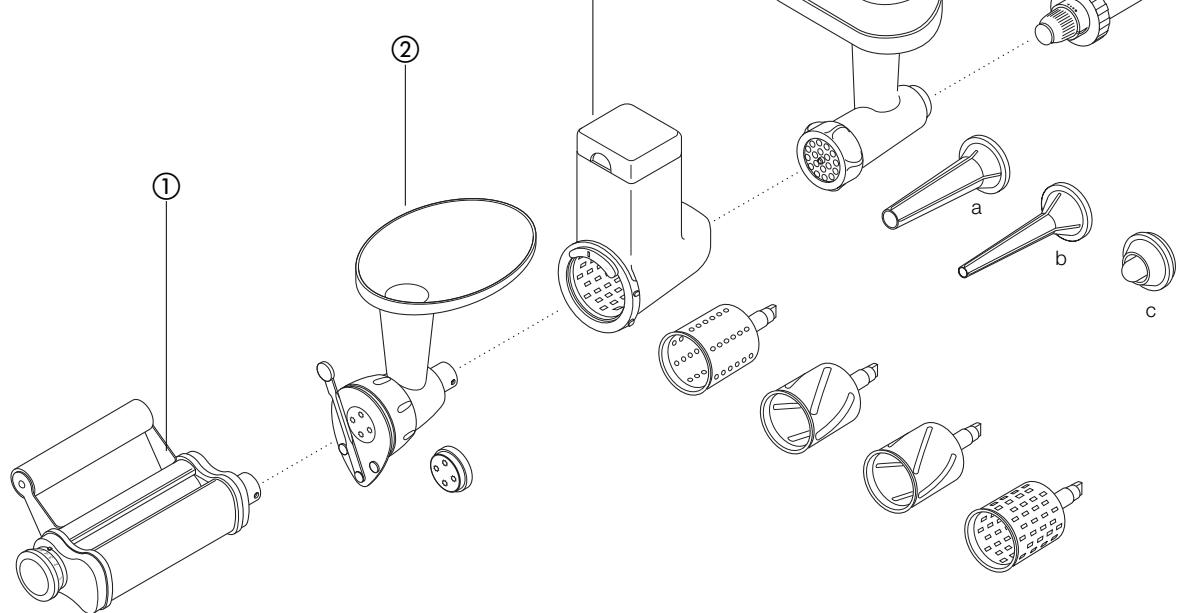
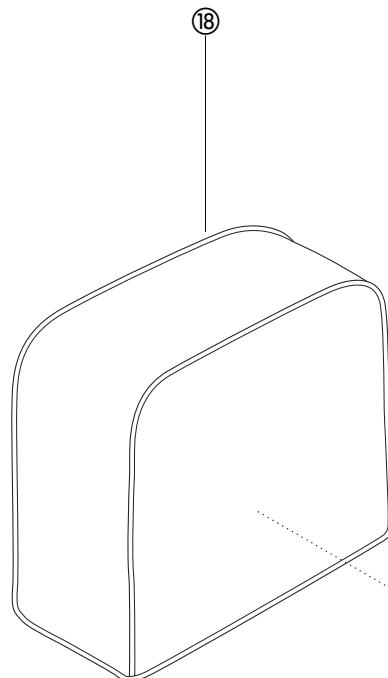
Kolander und Sieb n ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

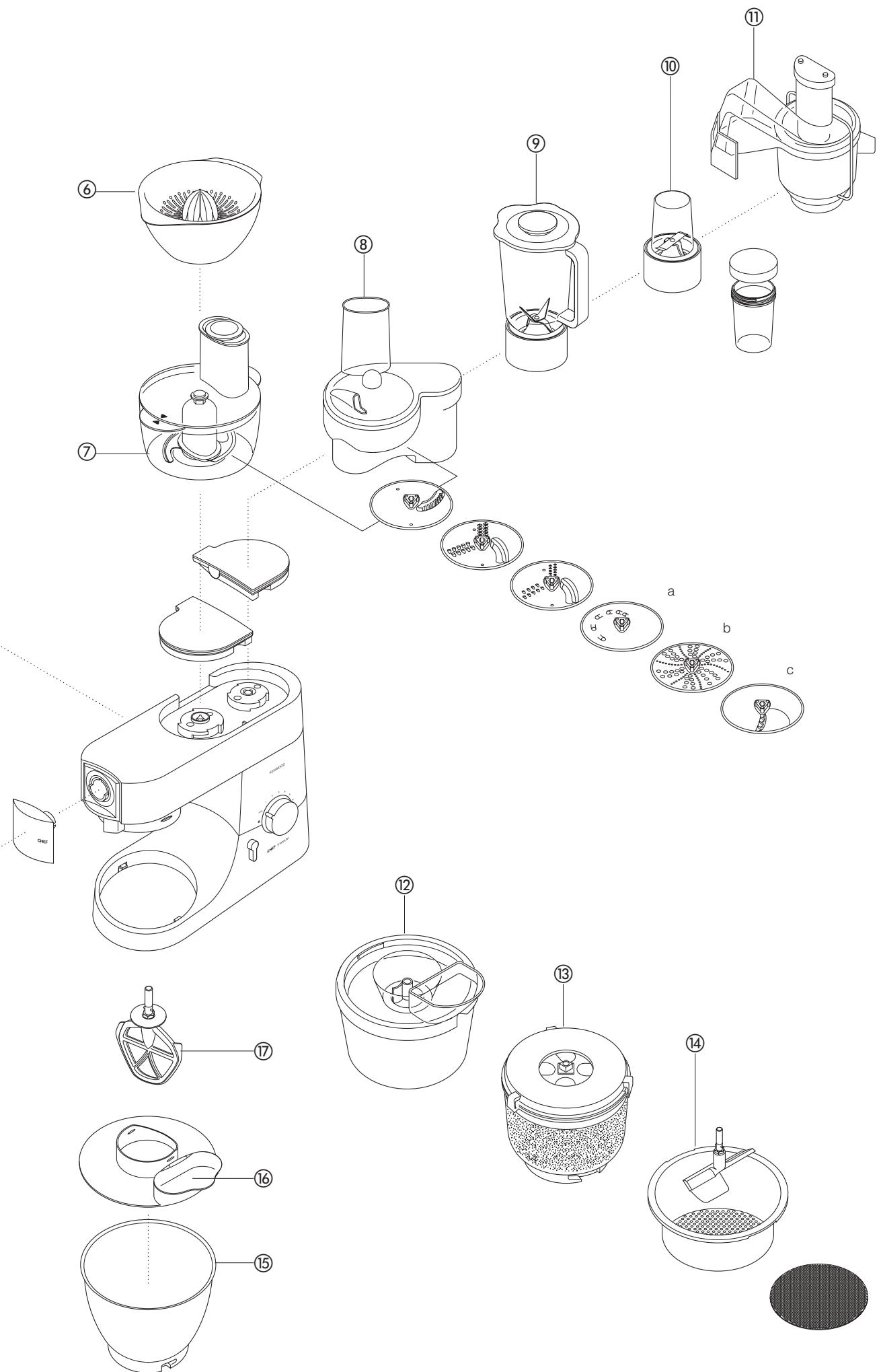
Edelstahlschüsseln ⑮ gebürstet: CHEF **343270**, MAJOR **343268**

Spritzschutz ⑯ CHEF & MAJOR **693766**

Flexibles Schlagwerkzeug ⑰ CHEF **AW44001**, MAJOR **AW44002**

Abdeckung ⑯ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**



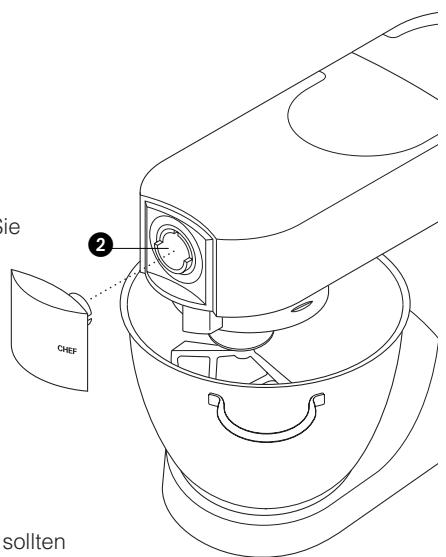


Reinigung und Kundendienst

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.

- Stromaggregat, Abdeckungen • Wischen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie ab.
- Schlüssel • Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen.
- Werkzeuge • Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Spritzschutz • Zum Reinigen Ihrer Edelstahlschüssel darf niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleiche verwendet werden. Zum Entfernen von Kalkflecken Essig verwenden.
- Von Hitze fern halten (Herdscheiben, Öfen, Mikrowellen).
- Von Hand waschen und gründlich abtrocknen.
- Werkzeuge, die nicht aus Edelstahl bestehen (mit Beschichtung) sollten nur von Hand gewaschen und dann gründlich abgetrocknet werden.
- Von Hand waschen und gründlich abtrocknen.



Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
 - Wartung oder Reparatur
- Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Brotteig auf Seite 23.

Frühstücksbrot

zutaten

- 2,6kg Mehl
- 1,3l Milch
- 300g Zucker
- 450g Margarine
- 100g Frischhefe oder 50g Trockenhefe
- 6 Eier, geschlagen
- 5 Prisen Salz

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 Tegvolumen 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.

Mürbeteig

zutaten

- 450g Mehl, mit dem Salz durchgesiebt
- 5ml Salz
- 225g Fett (Schmalz und Margarine, gemischt, Kühlzimmertemperatur)
- 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.

Pavlova

Zutaten

- 3 große Eiweiß
- 175g feiner Zucker
- 275 ml Creme double
- frisches Obst, z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Trauben, Kiwi

Zubereitung

- 1 Eiweiß mit hoher Geschwindigkeit steif schlagen.

- 2 Schneebesen auf Stufe 5 laufen lassen und Zucker esslöffelweise hinzufügen. Nach jedem Esslöffel rühren.

- 3 Backblech mit Backpapier auslegen und Meringue-Masse mit dem Löffel auf das Papier geben, so dass ein Nest mit einem Durchmesser von ca. 20 cm entsteht.

- 4 Backblech in den auf 150°C/300°F/Gas Stufe 2 vorgeheizten Ofen schieben und Temperatur sofort auf 140°C/275°F/Gas Stufe 1 reduzieren. 1 Stunde lang backen. Hitze ausschalten, aber Pavlova zum Abkühlen im Ofen lassen.

- 5 Kurz vor dem Servieren Backpapier abziehen und Pavlova auf eine Servierscheibe gleiten lassen. Sahne steif schlagen und Oberseite der Pavlova damit bestreichen. Mit Früchten garnieren.

Rezepte (*Fortsetzung*)

Üppige Schokoladentorte

- Zutaten
- 225 g weiche Butter
 - 250 g feiner Zucker
 - 4 Eier
 - 5 ml (1TL) Instant-Kaffee, aufgelöst in 15 ml (1 EL) heißem Wasser
 - 30 ml (2 EL) Milch
 - 5 ml (1 TL) Mandelessenz
 - 50 g gemahlene Mandeln
 - 100 g Mehl
 - 5 ml (1 TL) Backpulver
 - 50 g ungesüßtes Kakaopulver
- Zubereitung
- 1 Butter und Zucker bei niedriger Geschwindigkeit cremig rühren.
Geschwindigkeit I langsam erhöhen, bis die Masse locker und schaumig ist. Buttermischung von der Schüssel und dem Schneebesen abstreifen.
 - 2 Eier in einem Gefäß verrühren. Während der Mixer auf hoher Geschwindigkeit arbeitet, langsam Ei zufügen und einarbeiten. Abschalten und abstreifen.
 - 3 Gelösten Kaffee, Milch und Mandelessenz bei niedriger Geschwindigkeit einarbeiten. Gemahlene Mandeln, gesiebtes Mehl, Backpulver und Kakao zufügen. Bei niedriger Geschwindigkeit verrühren.
 - 4 Masse auf zwei mit Backpapier ausgekleidete Kuchenformen (20 cm) aufteilen. Oberfläche glatt streichen und im Ofen bei 180°C/350°F/Gas Stufe 4 ca. 30 Minuten backen, bis der Kuchen auf Berührung nachgibt.
 - 5 Aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schokoladen-Mousseline-Füllung

- Zutaten
- 275 g Zartbitterschokolade, in Stücke gebrochen
 - 225 ml Crème double
- Zubereitung
- 1 Schokolade in einer Schüssel über einem leicht siedenden Wasserbad schmelzen.
 - 2 Sahne steif schlagen. Dabei bei niedriger Geschwindigkeit beginnen und Geschwindigkeit allmählich erhöhen.
 - 3 Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und Schokolade mit einem großen Löffel unter die Sahne heben.
 - 4 Schokoladenfüllung zwischen die abgekühlten Kuchen streichen.

Honig/Nussmischung mit dem Liquidiser

- Zutaten
- 25g gehackte Nüsse
 - 875g klarer Honig mit Raumtemperatur
- Zubereitung
- 1 Geben Sie die Zutaten in der o. a. Reihenfolge in den Liquidiser.
 - 2 Mit der Impuls-Funktion für 5 Sekunden mischen.
 - 3 Je nach Bedarf verwenden.

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 sachgemäßem 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 Netzspeisung 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 den Verkäufer (oder an eine autorisierte Kundendienststelle).

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

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

avvertenze

- Spegnere 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 a pagina 37 per le informazioni sull'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 bagni.
- 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 (indicazioni a pagina 33).
- 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 lasciare che persone incapaci utilizzino l'apparecchiatura senza adeguata supervisione.
- Non consentire a bambini di utilizzare o giocare 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 Comunitaria 89/336/EEC.

prima dell'uso

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite a pagina 37.
- 3 Spingere il cavo in eccedenza dell'apposito comparto sul retro dell'apparecchio.

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 uscita a media velocità

③ attacco per basse velocità

④ attacco per gli utensili

il mixer ⑤ testa di miscelazione

⑥ fermo per l'attacco

⑦ recipiente

⑧ levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio

⑨ interruttore di accensione/spegnimento e selettore della velocità

⑩ corpo motore

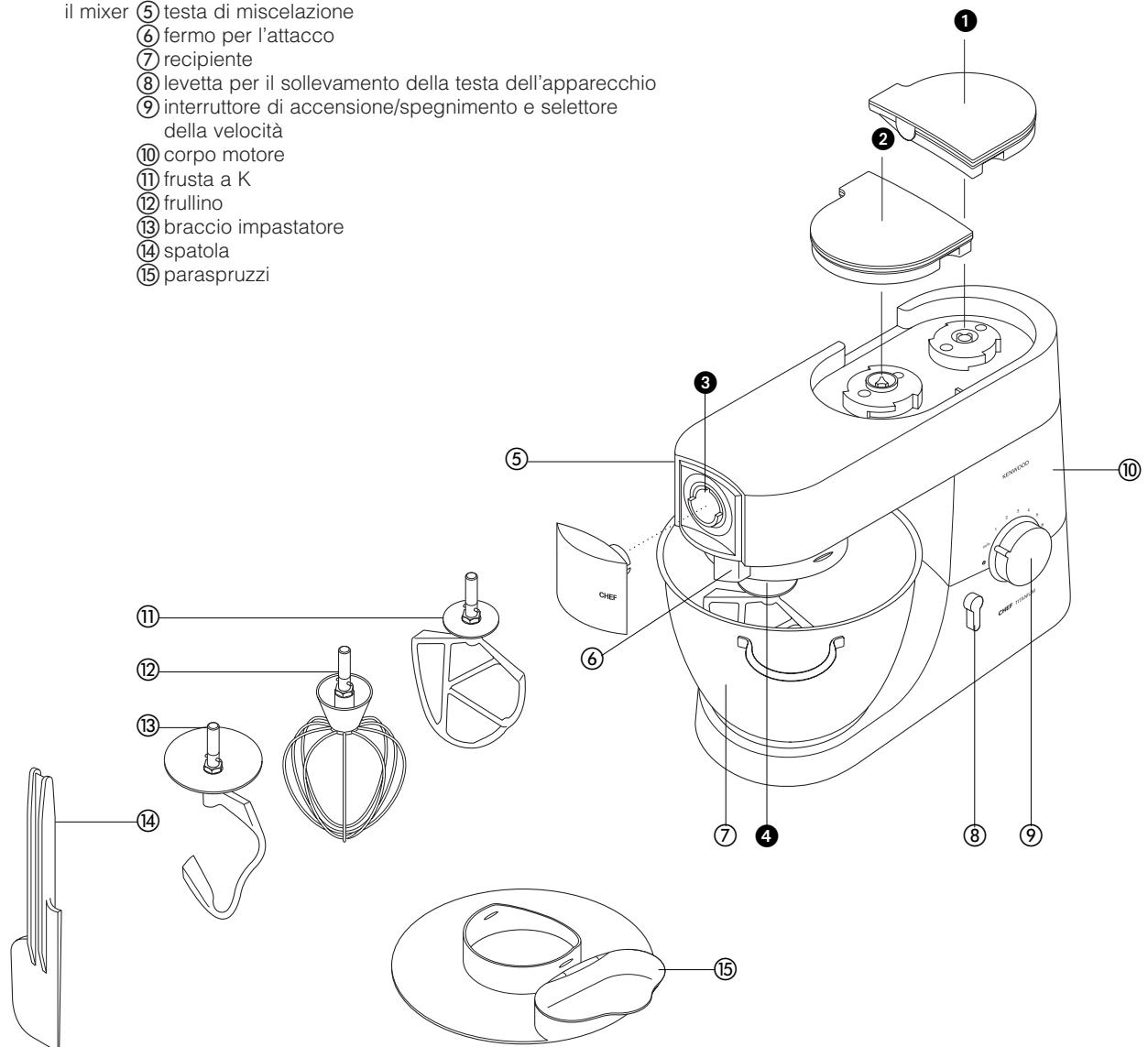
⑪ frusta a K

⑫ frullino

⑬ braccio impastatore

⑭ spatola

⑮ paraspruzzi



il mixer

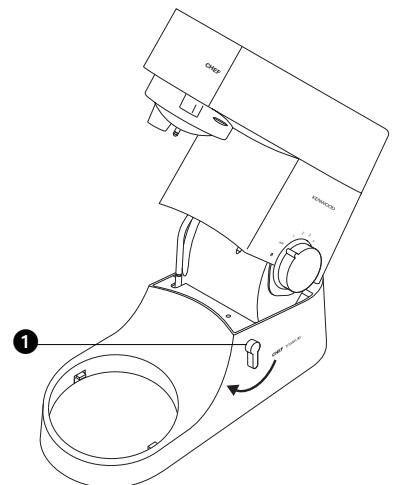
utilizzo degli accessori per mescolare

- 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.

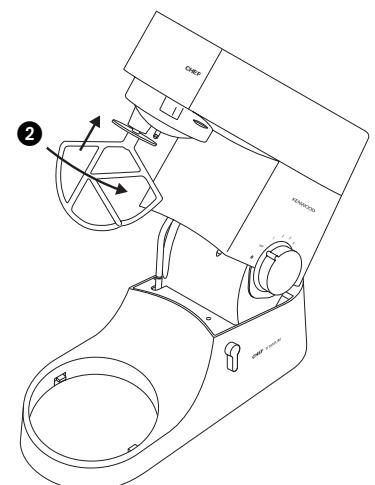
come usare il mixer

- 1 Ruotare in senso orario la leva di sollevamento della testa 1 e sollevare la testa del mixer fino a quando si blocca in posizione.
- 2 Spingere verso l'alto fino a quando si ferma 2 e poi ruotarlo.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Springerlo verso il basso e ruotare in senso orario 3.
- 4 Ruotare in senso orario la leva di sollevamento della testa e abbassare la testa del mixer fino a quando si blocca in posizione.
- 5 Accendere l'apparecchio ruotando il selettori della velocità all'impostazione desiderata.
- Spostare il selettori sugli impulsi P per lavorare gli ingredienti in modo intermittente.
- 6 Ruotare e rimuoverlo.

inserimento degli utensili



estrazione degli utensili



- consigli • Spegnere 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

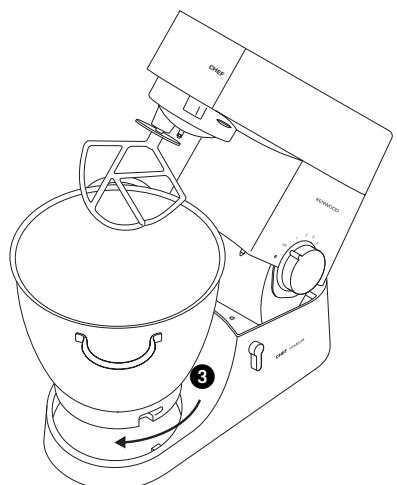
- Peso della farina: 910gr
Peso della farina: 1,5kg
Peso totale: 2,4kg

- miscele morbide a lievitazione** • Peso della farina: 1,3kg
Tipo europeo • Peso totale: 2,5kg

- Peso della farina: 2,6kg
Peso totale: 5kg

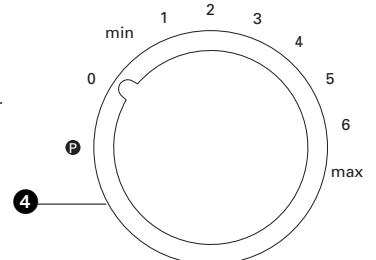
- miscele per torte di frutta** • Peso totale: 2,72kg
albumi • 12

- Peso totale: 4,55kg
16



velocità selezionabili ④

- 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.



per informazioni sulla **pulizia** vedere a pagina 37

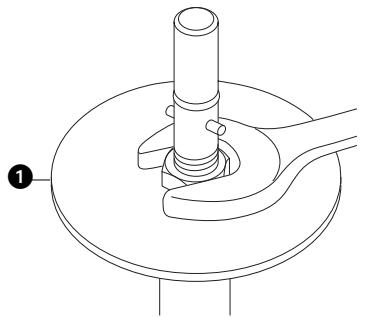
guida alla ricerca dei guasti

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. Ecco come fare:

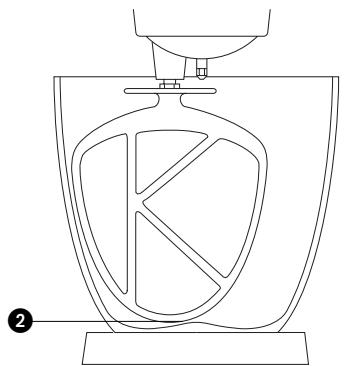
- 1 Staccare la spina dell'apparecchio.
- 2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
- 3 Tenere l'accessorio con una mano, quindi allentare il dado **1**.
- 4 Abbassare la testa del mixer.
- 5 Regolare l'altezza dell'accessorio ruotandolo. Se possibile il frullino/la frusta a K deve **quasi** toccare il fondo del recipiente **2**.
- 6 Sollevare la testa, tenere il frullino/la frusta a K con una mano e infine stringere il dado.



problema

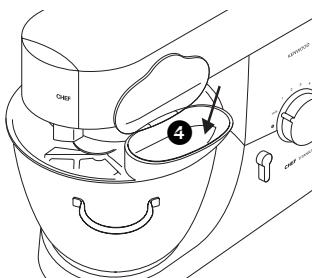
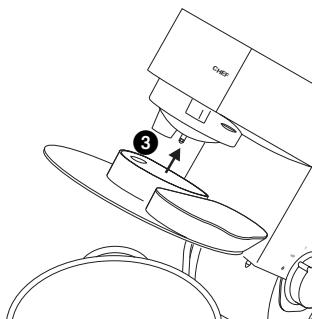
- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

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 riselectare la velocità desiderata. Se l'apparecchio non si riaccende subito, lasciarlo spento per più tempo.



come montare ed usare il paraspruzzi

- 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 **3** 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 **4**.
 - 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

Se si desidera acquistare un accessorio non incluso nella confezione di questo elettrodomestico, si prega di rivolgersi all'addetto KENWOOD per le riparazioni.

accessorio codice

accessorio per pasta piatta ① **AT970A**

accessori supplementari per pasta (Non illustrato) usato insieme a AT970A
AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

accessorio per la pasta ② Il modello **AT910** include una trafila per maccheroni rigati (è possibile installare 12 trafilie facoltative più un accessorio per fare i biscotti)

sminuzzatutto ③ **AT948A** con 4 elementi

tritatutto ④ **AT950A** con

- a accessorio per salsicce grandi
- b accessorio per salsicce piccole
- c accessorio per salsicce kebbe

macinino ⑤ **AT941A**

spremiagrumi ⑥ **AT312**

robot ⑦ **AT640** con 3 dischi e una lama di taglio

affetta/sminuzzatutto ad

affettatutto/grattugia ⑧ **AT998A** con 3 dischi di taglio

dischi facoltativi per AT998A a sminuzzatutto extra grosso **art. n° 639021**

b accessorio per raschiare **art. n° 639150**

c accessorio standard per patatine **art. n° 639083**

frullatore ⑨ 1.5 l acrilico **AT337**, 1.5 l vetro **AT338**

macinatutto ⑩ **AT320** con 4 caraffe in vetro e 4 coperchio per conservazione

spremifrutta a

centrifuga non-stop ⑪ **AT935A**

gelatiera ⑫ chef **AT956**, MAJOR **AT957**

attacco per preparare

le patate ⑬ CHEF **AT934A**, major **AT952A**

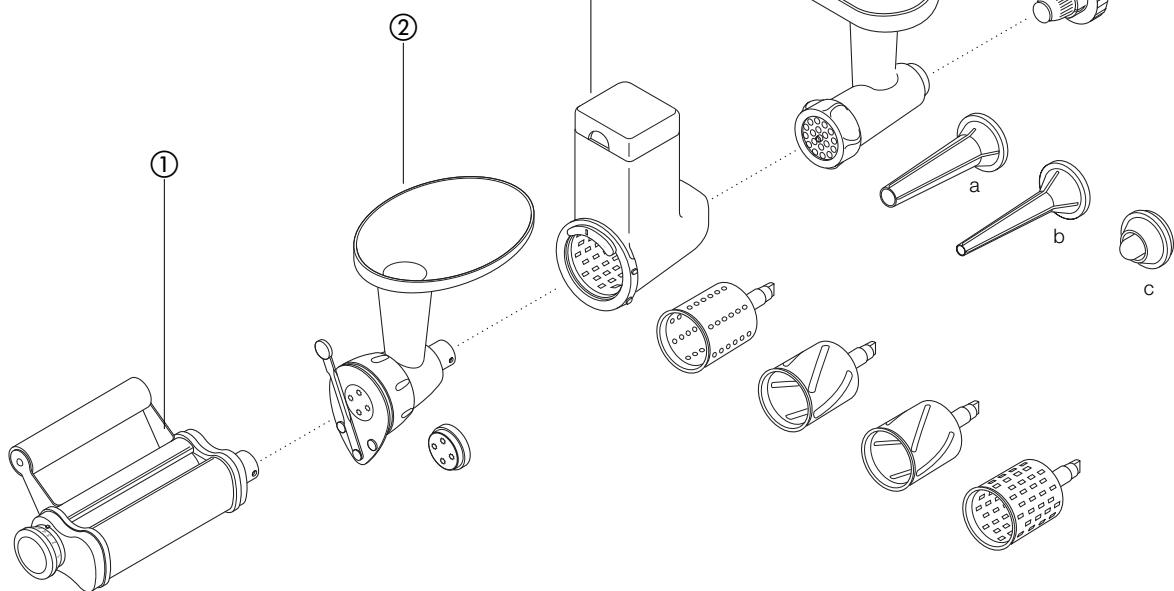
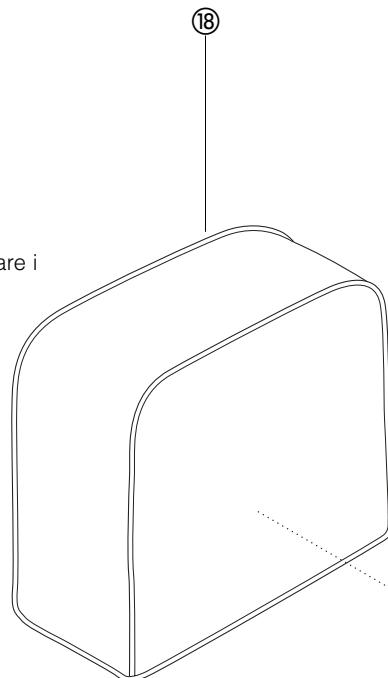
colino e setaccio ⑭ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

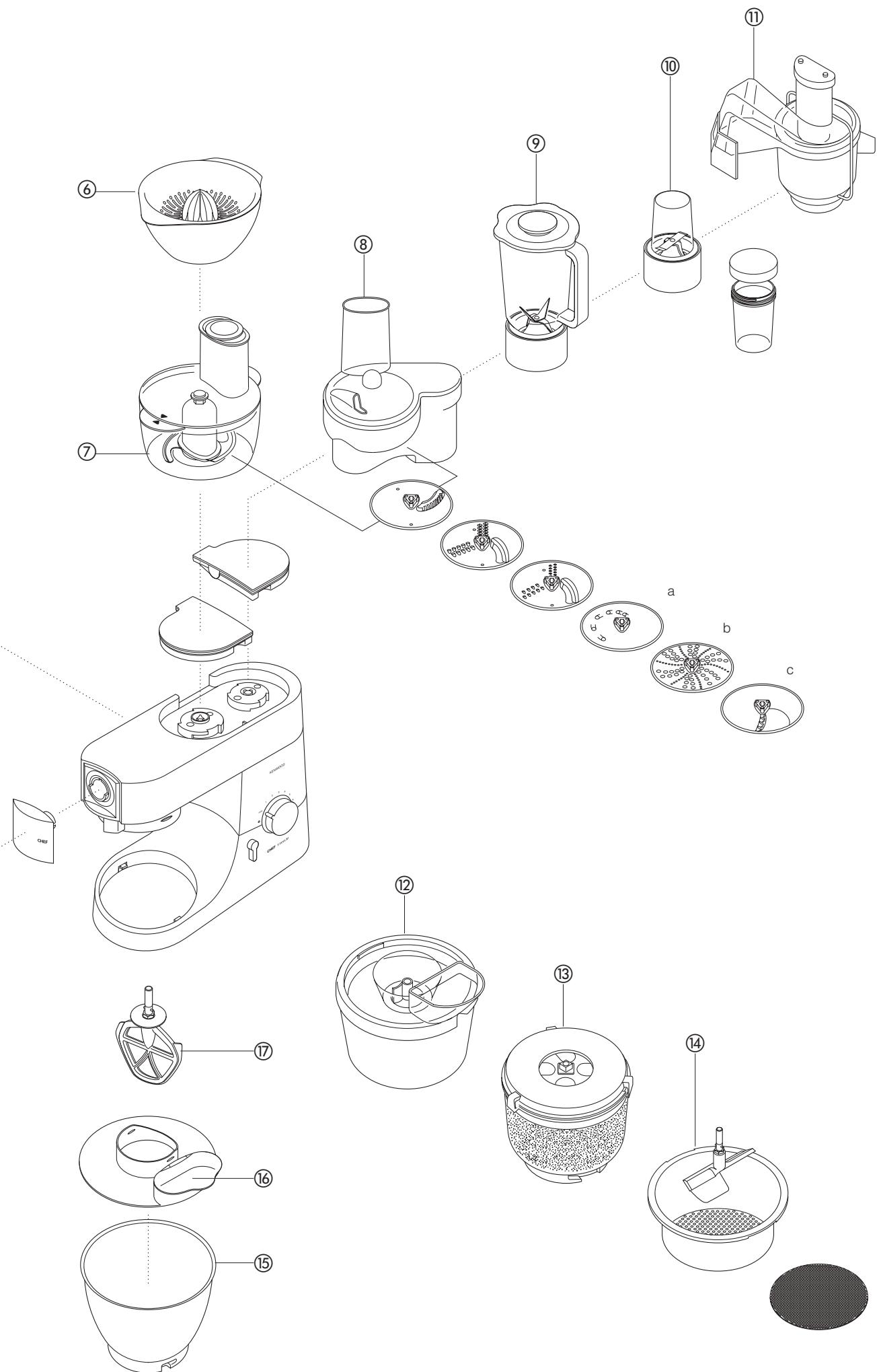
vaschette acciaio inox ⑮ spazzolato: CHEF **343270**, MAJOR **343268**

paraspruzzi ⑯ CHEF & MAJOR **693766**

frusta flessibile ⑰ CHEF **AW44001**, MAJOR **AW44002**

coperchio ⑯ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegnere 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
- Passare con un panno umido e asciugare.
 - Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

vaschetta

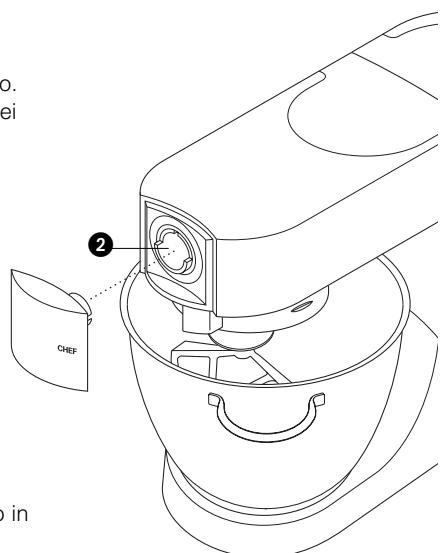
- Lavare a mano e asciugare a fondo, oppure lavare in lavastoviglie.
- Non usare mai spazzolini o pagliette di metallo, e neppure candeggina, per pulire la vaschetta in acciaio inossidabile. Per eliminare le tracce di calcare usare dell'aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni tradizionali e a microonde).

utensili

- Gli utensili in acciaio inossidabile possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
- Nel caso di utensili non in acciaio inossidabile (ossa rivestiti), lavare esclusivamente a mano e asciugare a fondo.

paraspruzzi

- Lavare a mano e asciugare a fondo.



manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto 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.

ricette

Per la preparazione del pane, si vedano le importanti note a pagina 33.

pane bianco tipo europeo a pasta morbida

- ingredienti • 2,6kg di farina bianca di tipo normale
Queste quantità sono per • 1,3 litri di latte
i modelli Major. Per i • 300gr di zucchero
modelli Chef, dimezzare • 450gr di margarina
le quantità e aggiungere • 100gr di lievito di birra fresco oppure 50gr di lievito secco
la farina tutta in una volta • 6 uova sbattute
• 5 pizzichi di sale
- preparazione 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.

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 cucchiae) di acqua
consiglio • Non miscelare eccessivamente gli ingredienti.
preparazione 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 appiaunto.
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.

pavlova

- ingredienti • 3 albumi
• 175g di zucchero semolato
• 275ml di panna da cucina
• frutta fresca, es. lamponi, fragole, uva, kiwi
preparazione 1 Montare gli albumi a neve, ad alta velocità.
2 Azionando la frusta alla velocità 5, aggiungere gradualmente lo zucchero (un cucchiaio alla volta) lavorandolo dopo ciascun'aggiunta.
3 Rivestire una teglia di carta siliconata, poi versare un cucchiaio di meringa sulla carta, formando un nido di circa 20cm di diametro.
4 Inforntare la teglia in un forno preriscaldato a 150°C, poi ridurre immediatamente la temperatura 140°C e cuocere per 1 ora. Spegnere il forno ma lasciare la pavlova al suo interno, lasciando che si raffreddi.
5 Quando si è pronti a servire, staccare la carta siliconata e servire la pavlova su un piatto. Montare la panna e spalmarla in cima alla pavlova. Decorare con la frutta.

ricette (*continuazione*)

torta golosa al cioccolato

- ingredienti • 225g di burro, ammorbidente
• 250g di zucchero semolato
• 4 uova
• 5ml (1 cucchiaino) di caffè istantaneo sciolto in 15ml (1 cucchiaio) di acqua bollente
• 30ml (2 cucchiae) di latte
• 5ml (1 cucchiaino) di essenza di mandorla
• 50g di mandorle tritate
• 100g di farina autolievitante
• 5ml (1 cucchiaino) di lievito
• 50g di cacao amaro in polvere
- preparazione 1 Lavorare il burro e lo zucchero a bassa velocità e aumentare gradualmente la velocità, aggiungendo poco a poco le uova fino ad incorporarle. Ora spegnere l'apparecchio e staccare l'impasto dalle pareti della vaschetta e dalla frusta.
2 Sbattere le uova in una caraffa e aggiungerle gradualmente nella vaschetta con l'apparecchio in funzione, poco alla volta, fino a incorporarle bene. Ora spegnere l'apparecchio e staccare l'impasto dalla vaschetta e dalla frusta.
3 Unire il caffè disiolto, il latte e l'essenza di mandorla, azionando l'apparecchio a bassa velocità. Aggiungere le mandorle tritate, la farina setacciata, il lievito e il cacao. Miscelare a bassa velocità.
4 Suddividere l'impasto fra due tortiere di 20cm rivestite di carta da forno imburrata. Spianare l'impasto e infornare a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando non risulta elastico al tatto.
5 Capovolgere e lasciare raffreddare su una griglia.

mousse di cioccolato per ripieno

- ingredienti • 275g di cioccolato fondente, a pezzetti
• 225ml di panna montata
- preparazione 1 Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, in una scodella sopra una pentola di acqua appena in ebollizione.
2 Montare la panna a neve, iniziando a bassa velocità e poi aumentando gradualmente la velocità.
3 Quando il cioccolato si è sciolto, togliere la scodella dal fuoco ed incorporarlo nella panna usando un grosso cucchiaio.
4 Spalmare il ripieno di cioccolato fra le due metà di torta.

crema al miele e alle noci, preparata con il frullatore

- ingredienti • 25g di noci o noccioline a pezzettini
• 875g di miele a temperatura ambiente
- preparazione 1 Versare gli ingredienti nel frullatore, nell'ordine mostrato sopra.
2 Lavorarli insieme per 5 secondi usando il controllo a intermittenza.
3 Consumare secondo necessità.

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 godrà 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 roture 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'alacciamento 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 verwijdert, 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 'service', blz. 47.
- 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 (blz.43)
- 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.
- Lichamelijk of verstandelijk zwakke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of er mee 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 EG-richtlijn 89/336/EEC.

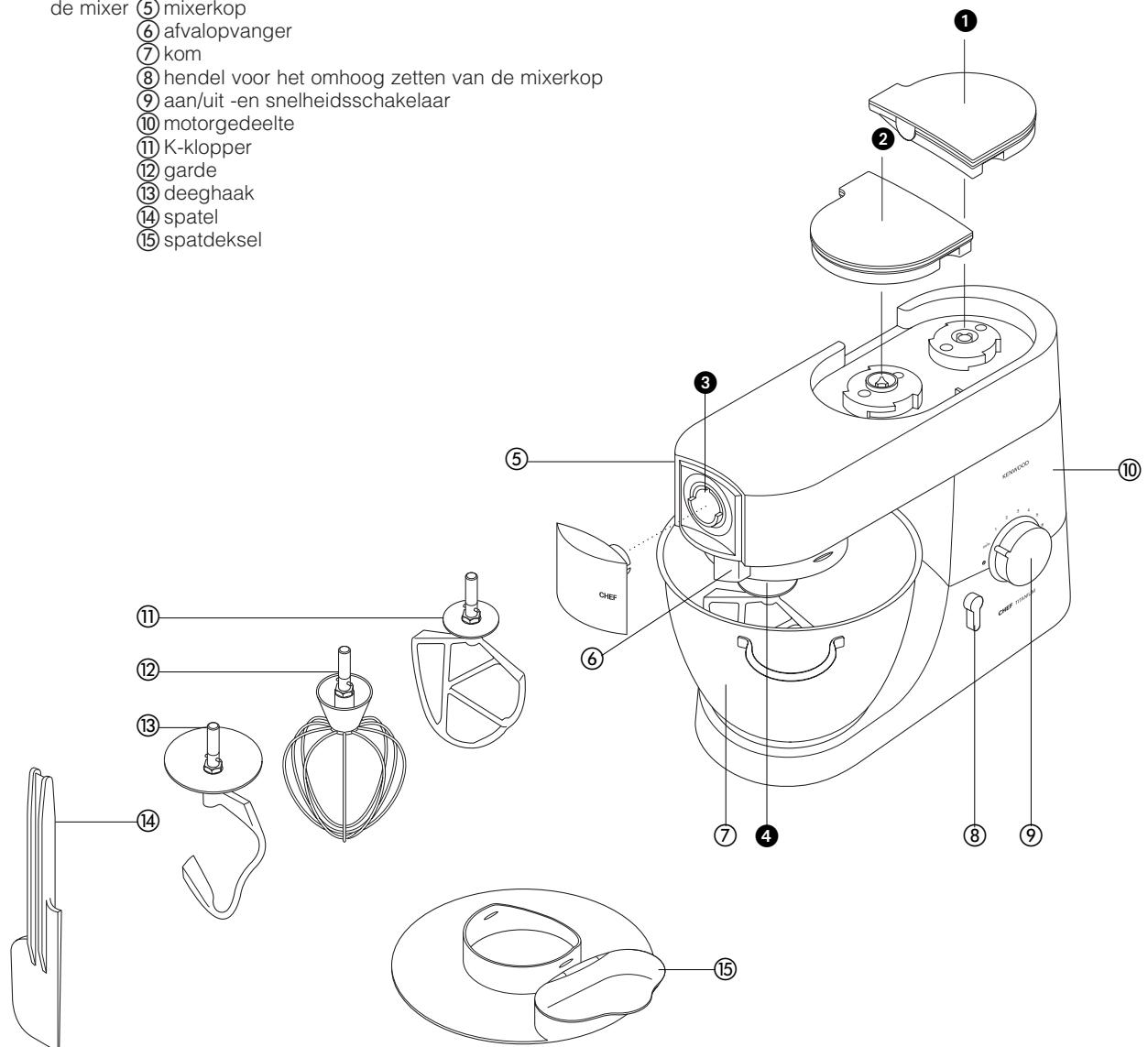
voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf 'onderhoud en reiniging', blz 47.
- 3 Duw het overschot van het netsnoer in het opbergvak aan de achterzijde van de machine.

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

uw Kenwood keukenmachine

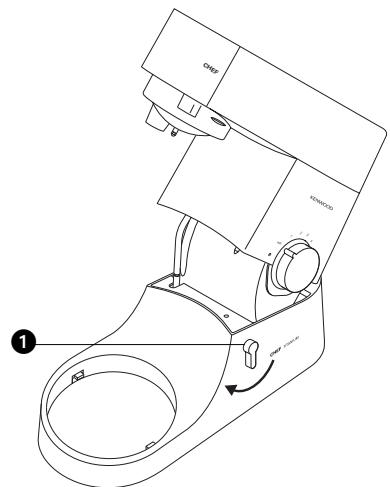
- accesoires openingen
① hoge snelheid aansluiting
② aansluitpunt voor middelhoge snelheid
③ lage snelheid aansluiting
④ hulpstukkenopening
- de mixer
⑤ mixerkop
⑥ afvalopvanger
⑦ kom
⑧ hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop
⑨ aan/uit -en snelheidsschakelaar
⑩ motorgedeelte
⑪ K-klopper
⑫ garde
⑬ deeghaak
⑭ spatel
⑮ spatdeksel



de mixer

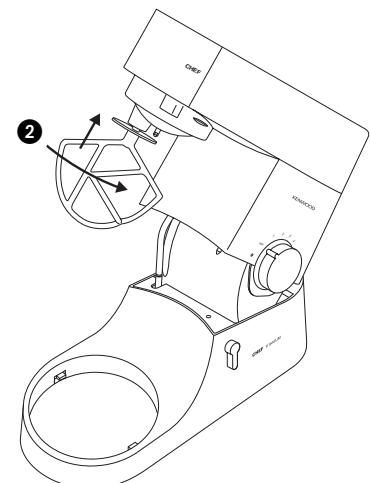
gebruik van de mix-accessoires

- K-klopper • Voor het maken van cakes, koekjes, pasteis, suikerglazuur, vullingen, roomsoezen en puree.
- 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

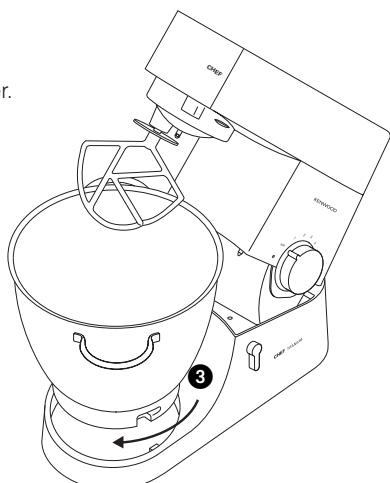
- aanbrengen van een hulpstuk 1 Draai de kop – draai de hendel naar rechts ① en licht de kop van de mixer op tot hij vastklikt.
2 Duw de accessoire omhoog tot hij stopt ② en draai hem vervolgens.
3 Zet de kom op het onderstel, druk hem naar beneden en draai hem met de klok mee ③.
4 Draai de kop – draai de hendel naar rechts en laat de kop van de mixer zakken tot hij vastklikt.
5 Zet de machine aan door de snelheidsschakelaar op de gewenste stand te zetten.
• Schakel naar ‘pulse’ ④ bij korte schokken.
verwijderen van een hulpstuk 6 Draaien en verwijderen.



- tips • Haal de kom regelmatig van het onderstel af en schraap de binnenkant schoon met de spatel.
• 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

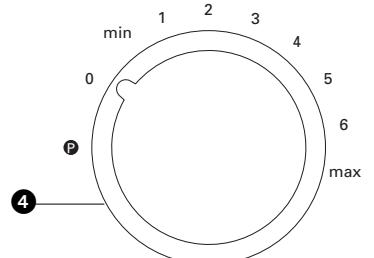
CHEF

MAJOR

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

snelheden ④

- K-klopper • **Kloppen van boter en suiker** beginnen op min, geleidelijk opvoeren tot ‘max’.
• **Een gelijk mengsel van eieren maken** 4 – ‘max’.
• **Bloem, fruit, enz, ergens door scheppen** Min – 1
• **Cakebeslag** beginnen op min. snelheid, geleidelijk opvoeren tot max.
• **Boter door bloem mengen** min – 2
garde • geleidelijk verhogen tot ‘max’.
deeghaak • start op ‘min’, en verhoog geleidelijk tot stand 1.



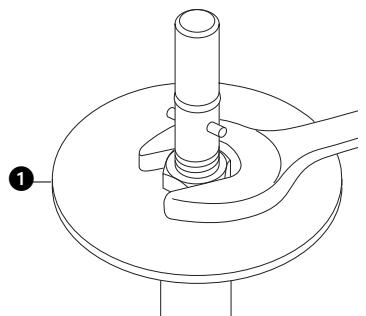
zie pagina 47 voor **reiniging**

oplossen van problemen

probleem:

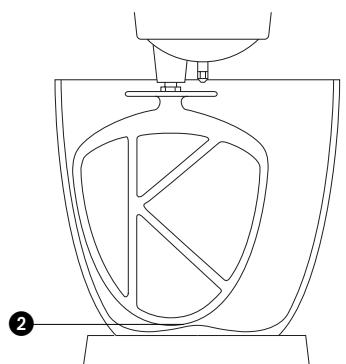
- De garde of de K-klopper slaat tegen de bodem van de kom of reikt niet tot aan de ingrediënten op de bodem van de kom.
- oplossing • Pas de hoogte aan. Ga hierbij als volgt te werk:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Breng de mixerkop omhoog en breng de garde of klopper aan.
- 3 Houd deze vast en draai vervolgens de moer los **1**.
- 4 Laat de mixerkop weer zakken.
- 5 Pas de hoogte aan door de schacht te verdraaien. Het is het beste als de garde / K-klopper **bijna** de bodem van de kom raakt **2**.
- 6 Breng de kop weer omhoog, houd de garde / K-klopper vast en draai de moer vast.



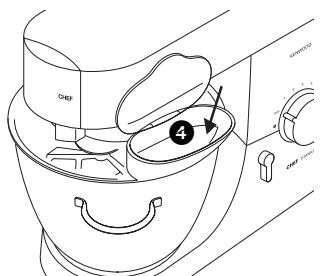
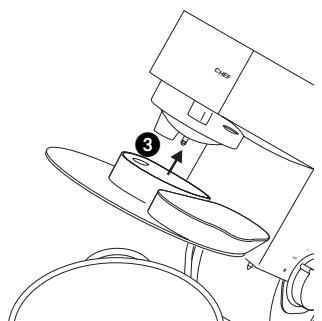
probleem

- De mixer stopt gedurende de bereiding.
- oplossing • De mixer is voorzien van een overbelastingsbeveiliging en zal bij overbelasting stoppen om de machine te beschermen. Als dit gebeurt, schakel de machine dan uit en neem de stekker uit het stopcontact. Verwijder een hoeveelheid van de ingrediënten om de belasting te verminderen 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 hem dan wat langer staan.



aanbrengen en gebruik van het spatdeksel

- 1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
- 2 Plaats de kom op het onderstel.
- 3 Monteer het spatdeksel onderaan de mixerkop **3**, 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 de spatbescherming **4**.
- 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 ervanaf te trekken.



verkrijgbare **accessoires**

Als u accessoires wilt kopen die niet standaard bij uw keukenmachine geleverd worden, neem dan contact op met uw KENWOOD dealer.

hulpstuk hulpstukcode

platte pastamaker ① **AT970A**

aanvullende pastahulpstukken
(niet geïllustreerd) gebruiken
samen met AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

pastamaker ② **AT910** wordt geleverd met een snijschijf voor geribbelde macaroni
(u kunt 12 optionele schijven plus een biscuitmaker op het apparaat zetten)

roterende snijder ③ **AT948A** wordt geleverd met 4 trommels.

multifunctionele molen ④ **AT950A** wordt geleverd met

- a groot worstmondstuk
- b klein worstmondstuk
- c kebbemaker

graanmolen ⑤ **AT941A**

citruspers ⑥ **AT312**

keukenmachinehulpstuk ⑦ **AT640** onder meer standaard 3 snijschijven en een mesblad

snij- en raspelement ⑧ **AT998A** met standaard 3 snijschijven

optionele schijven voor de a extra grove rasp **onderdeelnummer 639021**
AT998A b raspsschijf **onderdeelnummer 639150**
c standaard fritessnijder **onderdeelnummer 639083**

blender ⑨ 1,5 l acryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**

multi-molen ⑩ **AT320** wordt geleverd met 4 glazen potten en 4 deksels
voor bewaren

non-stop centrifugale

fruitpers ⑪ **AT935A**

ijsmachine ⑫ **CHEF AT956**, **MAJOR AT957**

aardappelhulpstuk ⑬ **CHEF AT934A**, **MAJOR AT952A**

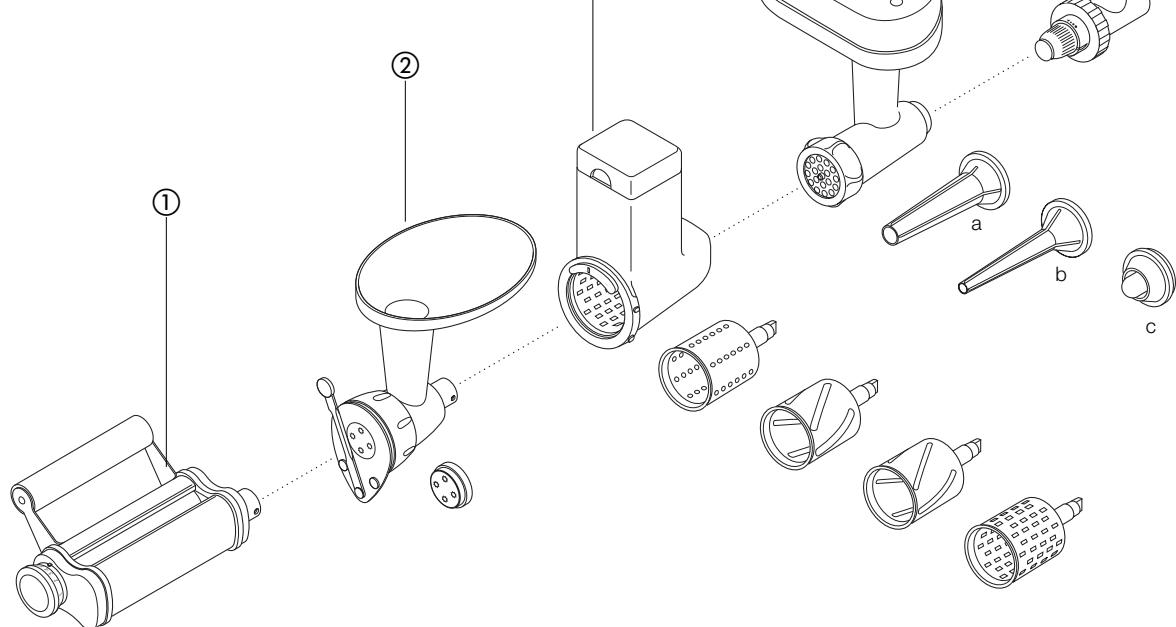
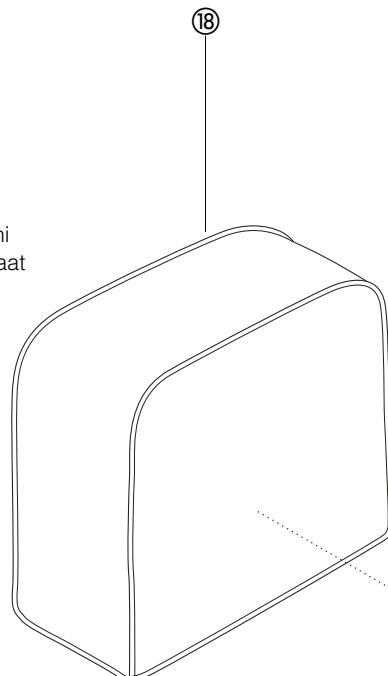
vergiet en zeef ⑭ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**

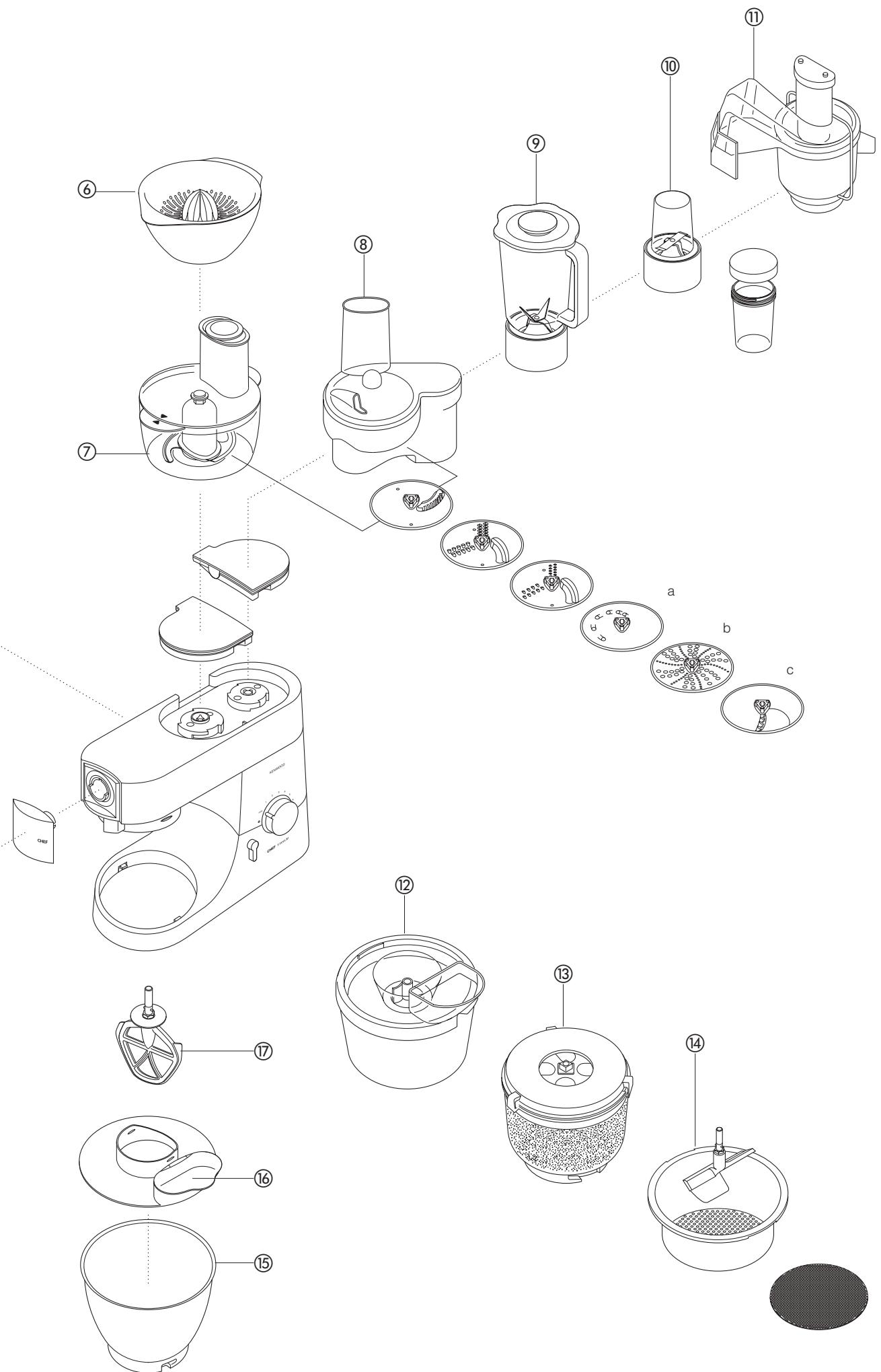
roestvrijstalen kommen ⑮ geborsteld: **CHEF 343270**, **MAJOR 343268**

spatdeksel ⑯ **CHEF & MAJOR 693766**

flexibele klopper ⑰ **CHEF AW44001**, **MAJOR AW44002**

deksel ⑯ **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.

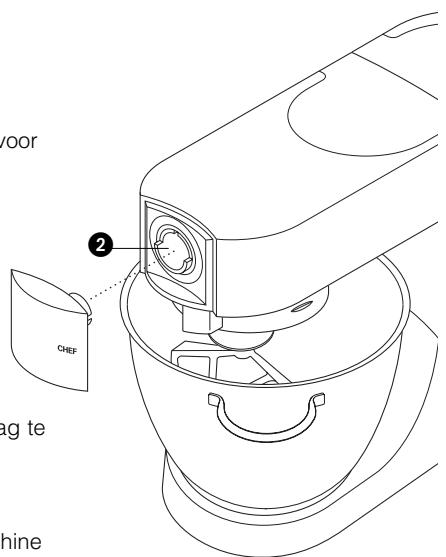
voedingseenheid, deksels

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

- mixerkom
- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen.
 - Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekwater om de roestvrijstalen kom schoon te maken. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
 - Uit de buurt van warmtebronnen houden (kooktoestellen, ovens, magnetrons).

- hulpmiddelen
- Roestvrijstalen gereedschap kan met de hand of in de afwasmachine worden schoongemaakt.
 - Ander dan roestvrijstalen gereedschap (gecoat) mag uitsluitend met de hand worden gewassen en moet daarna grondig worden afgedroogd.

- 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.

recepten

Zie paragraaf 'belangrijk voor het maken van brood' (blz.43)

Witbrood zacht continentaal deeg

ingrediënten • 2,6kg normaal ongemengd deeg

De hoeveelheden gelden voor Major-modellen. Voor Chef-

modellen moeten de hoeveelheden worden gehalveerd en moet al het bloem in één keer worden toegevoegd

• 1,3 liter melk

• 300g suiker

• 450g margarine

• 100g verse gist of 50g gedroogde gist

• 6 geklopte eieren

• 5 snuifjes zout

bereiding 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 bakklikken 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.

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.

schuimtaart

ingrediënten • 3 grote eiwitten

• 175 g poedersuiker

• 275 ml dubbele room

• vers fruit bijvoorbeeld frambozen, aardbeien, druiven, kiwi

bereiding 1 Klop de eiwitten bij hoge snelheid totdat ze "zachte pieken" vormen.

2 Met de garde ingesteld op snelheid 5, voegt u geleidelijk het suiker toe, in stappen van één eetlepel, terwijl u na elke toevoeging klopt.

3 Bedek een bakplaat met siliconenpapier en schep het schuim vervolgens op de het papier, zodat het een nest met een doorsnede van ongeveer 20 cm vormt.

4 Plaats de bakplaat in een oven die is voorverwarmd tot 150°C/gasstand

2. Verminder daarna onmiddellijk de temperatuur tot 140°C/gasstand 1 en bak gedurende 1 uur. Draai de warmte uit, maar laat de schuimtaart in de oven om af te koelen.

5 Wanneer u klaar bent om de schuimtaart op te dienen, maakt u deze los van het siliconenpapier en plaatst hem op een schaal. Klop de room totdat zich zachte pieken vormen en spreid het uit over de bovenkant van de schuimtaart. Versier met het fruit.

recepten

overheerlijke chocoladecake

- ingrediënten
- 225g boter, zacht
 - 250 g poedersuiker
 - 4 eieren
 - 5 ml koffiepoeder opgelost in 15 ml heet water
 - 30 ml melk
 - 5 ml amandelessence
 - 50 g gemalen amandelen
 - 100 g zelfrijzend bakmeel
 - 5 ml bakpoeder
 - 50 g ongezoete cacaopoeder
- bereiding
- 1 Klop de boter en suiker bij lage snelheid op en voer de snelheid geleidelijk op totdat het mengsel licht en schuimig is. Schraap de wanden van de kom en de klopper schoon.
 - 2 Klop de eieren in een aparte kom en voeg geleidelijk, terwijl de mixer op hoge snelheid staat, beetje bij beetje toe, totdat alles is toegevoegd. Schakel uit en schraap schoon.
 - 3 Voeg de opgeloste koffie, melk en amandelessence toe bij lage snelheid. Voeg de gemalen amandelen, het gezeefde meel, het bakpoeder en de cacao toe. Meng bij lage snelheid tot ze geheel zijn opgenomen.
 - 4 Verdeel het mengsel over twee cakevormen van 20 cm die zijn bekleed met vettvrij papier. Vlak de bovenkant af en bak gedurende ongeveer 30 minuten bij 180°C/gasstand 4 totdat de cake bij aanraking terugveert.
 - 5 Draai de oven uit en laat de cake op een draadrek afkoelen.

chocolade Chantilly-vulling

- ingrediënten
- 275 g pure chocolade, in stukken gebroken
 - 225 ml dubbele room
- bereiding
- 1 Smelt de chocolade door een kommetje boven een pan te plaatsen met water dat nauwelijks aan de kook is.
 - 2 Klop de room bij lage snelheid en voer de snelheid geleidelijk op totdat zich zachte pieken vormen.
 - 3 Nadat de chocolade is gesmolten, neemt u het kommetje met chocolade van de pan en schept u de chocolade met een grote lepel in de room.
 - 4 Spreid de chocoladevulling tussen de afgekoelde cakes.

honing- en notenpasta in de blender

- ingrediënten
- 25 g gehakte noten
 - 875 g heldere honing op kamertemperatuur
- bereiding
- 1 Plaats de ingrediënten in de blender in de hierboven vermelde volgorde.
 - 2 Meng ze gedurende 5 seconden met behulp van de pulseerknop
 - 3 Gebruik het mengsel naar wens.

conozca su aparato de cocina Kenwood

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes móviles y de los accesorios fijos.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando y mantenga a los niños fuera del alcance.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea 'servicio' en la página 56.
- 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 en la página 52.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Cuidado al levantar el aparato, pues es pesado. Antes de levantarla, asegúrese de que la parte principal (la cabeza) esté trabada y que el cuenco, los útiles, las tapas de los accesos salida y el cable estén sujetos.
- No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
- No deje que los niños utilicen o 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 aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarlo por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las partes: ver 'mantenimiento y limpieza' en la página 56.
- 3 Empuje el cable sobrante al compartimento donde se guarda, en la parte posterior del aparato.

conozca su aparato de cocina Kenwood

conozca su aparato de cocina Kenwood

salidas de los accesorios ① salida de alta velocidad

② salida de media velocidad

③ salida de baja velocidad

④ enchufe de los utensilios

la mezcladora ⑤ cabezal de la mezcladora

⑥ colector de salida

⑦ bol

⑧ palanca para levantar el cabezal

⑨ botón de velocidades y de encendido / apagado

⑩ unidad de potencia

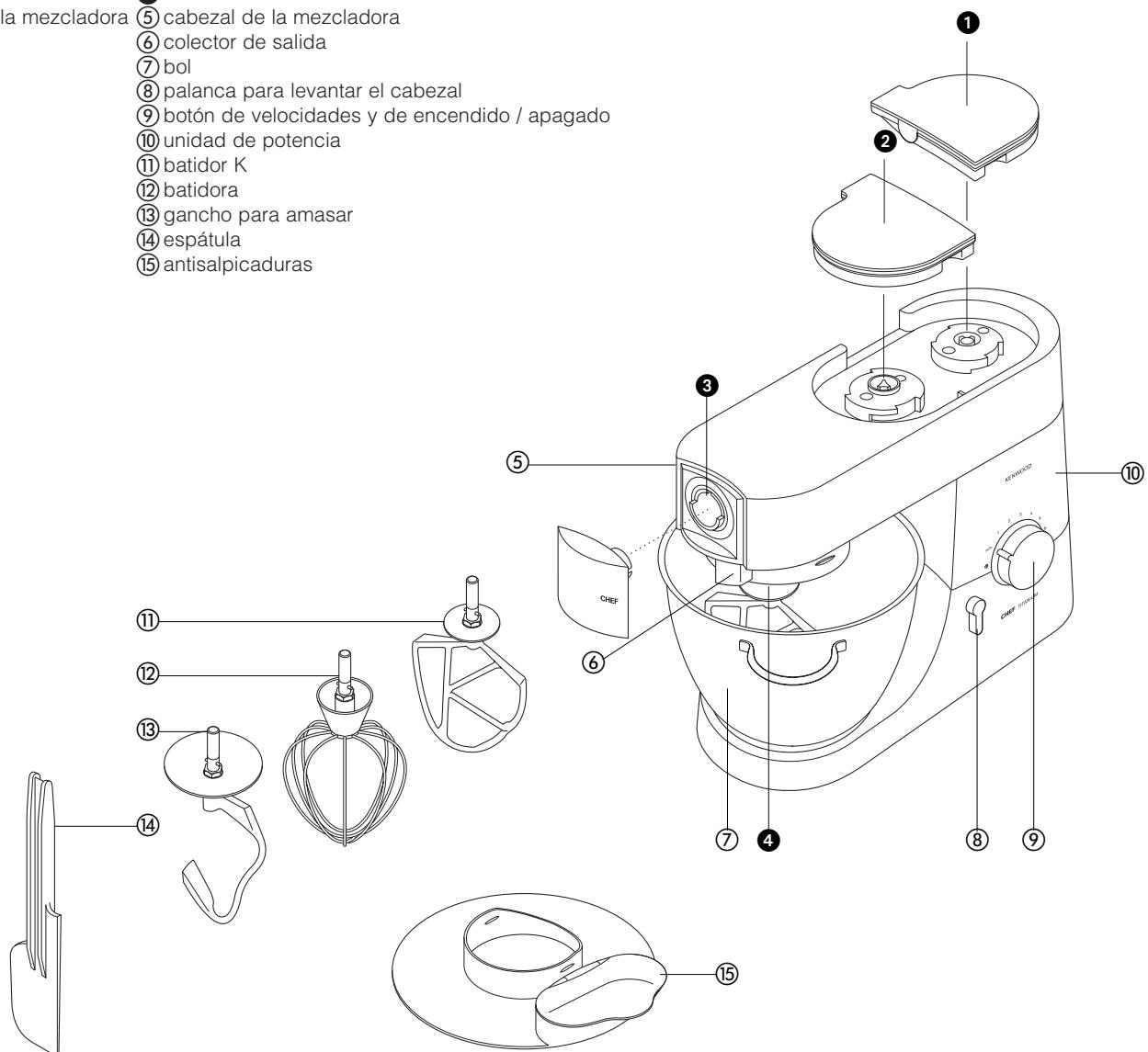
⑪ batidor K

⑫ batidora

⑬ gancho para amasar

⑭ espátula

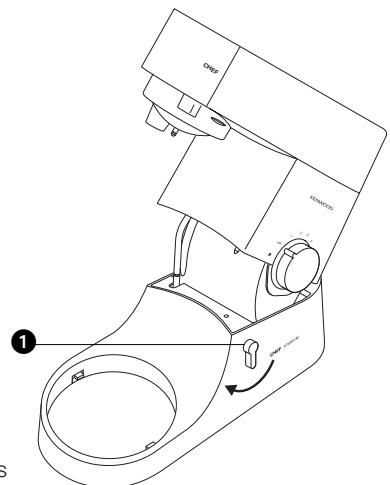
⑮ antisalpicaduras



la mezcladora

los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

- batidor K • Para hacer tartas, galletas, pastas, garapiñar, rellenos, relámpagos de chocolate y puré de patata.
- batidora • Para batir huevos, nata, batidos, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés. No la utilice para batir masas pesadas (por ej. montar grasa y azúcar) - podría dañarla.
- gancho para amasar • Para las mezclas con levadura.

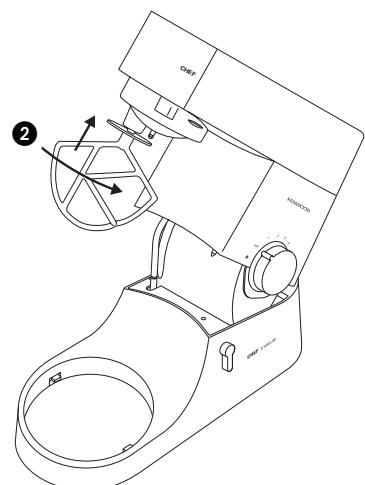


para usar la mezcladora

- 1 Draai de kop – draai de hendel naar rechts ① en licht de kop van de mixer op tot hij vastklikt.
- 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 Draai de kop – draai de hendel naar rechts en laat de kop van de mixer zakken tot hij vastklikt.
- 5 Encienda el aparato girando el interruptor de velocidad hasta el ajuste deseado.
- Cambie a impulso ④ para ráfagas cortas.

- Para insertar un instrumento 6 Gire y retire.
- 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 le parece que el aparato funciona con dificultad, apáguelo, saque la mitad de la masa y trátelas por separado.
 - Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

capacidad máxima

CHEF

MAJOR

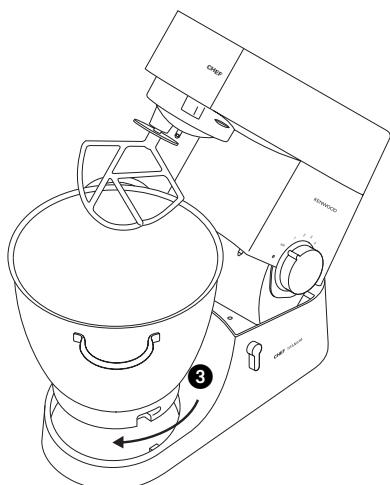
Peso de la harina: 910g

Peso de la harina: 1,5kg

Peso total: 2,4kg

Peso de la harina: 2,6kg

Peso total: 5kg



pasta quebradiza

• Peso de la harina: 680g

masa con levadura espesa

• Peso de la harina: 1,36kg

tipo británico

• Peso total: 2,18kg

masa con levadura ligera

• Peso de la harina: 1,3kg

tipo continental

• Peso total: 2,5kg

mezcla para pastel

de frutas

• Peso total: 2,72kg

claras de huevos

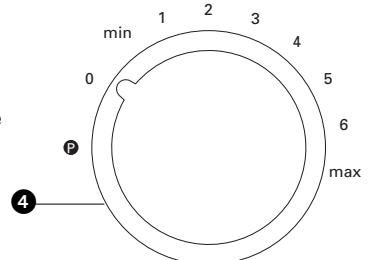
• 12

Peso total: 4,55kg

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.
 - **ligar manteca y harina** min. – 2
- batidora
- Aumentar gradualmente hasta 'max'.
- gancho para amasar
- Empezar en 'min' y aumentar gradualmente hasta 1.



para **limpieza** vea la página 56

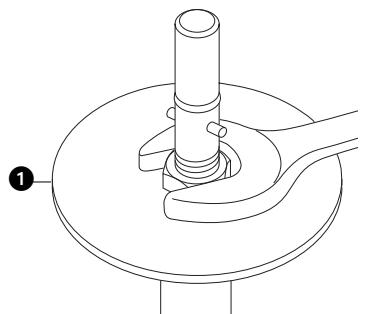
posibles problemas

problema

- La batidora o el batidor K golpean la parte inferior del bol o no llegan a los ingredientes del fondo del bol.

solución • Ajuste la altura del modo siguiente:

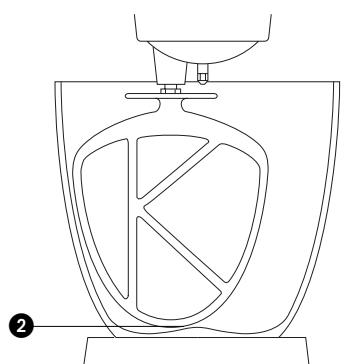
- 1 Desconéctela de la red.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e introduzca el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Sujetando el batidor, afloje la tuerca **1**.
- 4 Baje el cabezal.
- 5 Ajuste la altura girando el eje. Para unos resultados óptimos, coloque el batidor de modo que **casi** toque el fondo del bol **2**.
- 6 Levante el cabezal, sujeté el batidor y apriete la tuerca.



problema

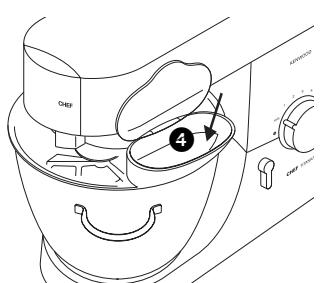
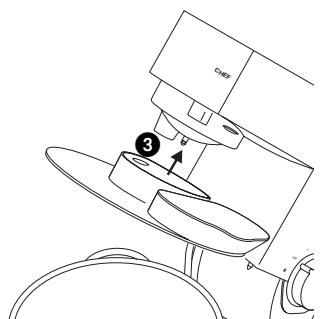
- La batidora se para durante el funcionamiento.

solución • Su batidora tiene un dispositivo de protección de sobrecarga y se parará si está sobrecargada para proteger la máquina. Si así sucede, apague y desenchufe la batidora. 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 batidora no se pone en marcha inmediatamente, déjela parada más tiempo.



para acoplar y usar la tapa antisalpicaduras

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el bol en la base.
- 3 Ponga el protector contra salpicaduras en la parte inferior de la cabeza mezcladora **3** hasta que esté totalmente colocado. La parte de la bisagra se debe colocar como se muestra.
- 4 Introduzca la herramienta que necesite.
- 5 Baje la mezcladora.
- Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por la parte articulada de la tapa antisalpicaduras **4**.
- No es necesario quitar la tapa anti salpicaduras para cambiar de herramienta.
- 6 Para quitar la tapa anti salpicaduras, levante la mezcladora y deslícela hacia abajo.



los **accesorios** disponibles

Para comprar un accesorio que no esté incluido en su paquete, llame al técnico de KENWOOD.

piezas extra código de la pieza extra

para elaborar pasta plana ① **AT970A**

otras piezas para elaborar
pasta (sin ilustración) para
uso con AT970A

- AT971A** tagliatelle
- AT972A** tagliolini
- AT973A** trenette
- AT974A** spaghetti

para elaborar ② **AT910** viene con un molde para macarrones "rigati"
(12 moldes opcionales más accesorio para hacer galletas acoplables)

cortador de alimentos

giratorio ③ **AT948A** con 4 tambores

moledor multi-alimentos ④ **AT950A** con una

- a boquilla ancha para salchichas
- b boquilla pequeña para salchichas
- c para hacer kebbe

molinillo de grano ⑤ **AT941A**

exprimidor ⑥ **AT312**

pieza extra para la

batidora ⑦ **AT640** con 3 placas cortantes normales más una cuchilla

pro laminador/gratinador ⑧ **AT998A** con 3 placas cortantes

placas optativas AT998A a troceador extra grueso, **número de pieza 639021**

b placa de rallar, **número de pieza 639150**

c para cortar patatas fritas, **número de pieza 639083**

licuador ⑨ 1.5 l acrílico **AT337**, 1.5 l vidrio **AT338**

multimolinillo ⑩ **AT320** con 4 recipientes de vidrio y 4 tapas para guardar

exprimidor centrífugo

continuo ⑪ **AT935A**

heladora ⑫ **CHEF AT956**, **MAJOR AT957**

accesorio para

preparar patatas ⑬ **CHEF AT934A**, **MAJOR AT952A**

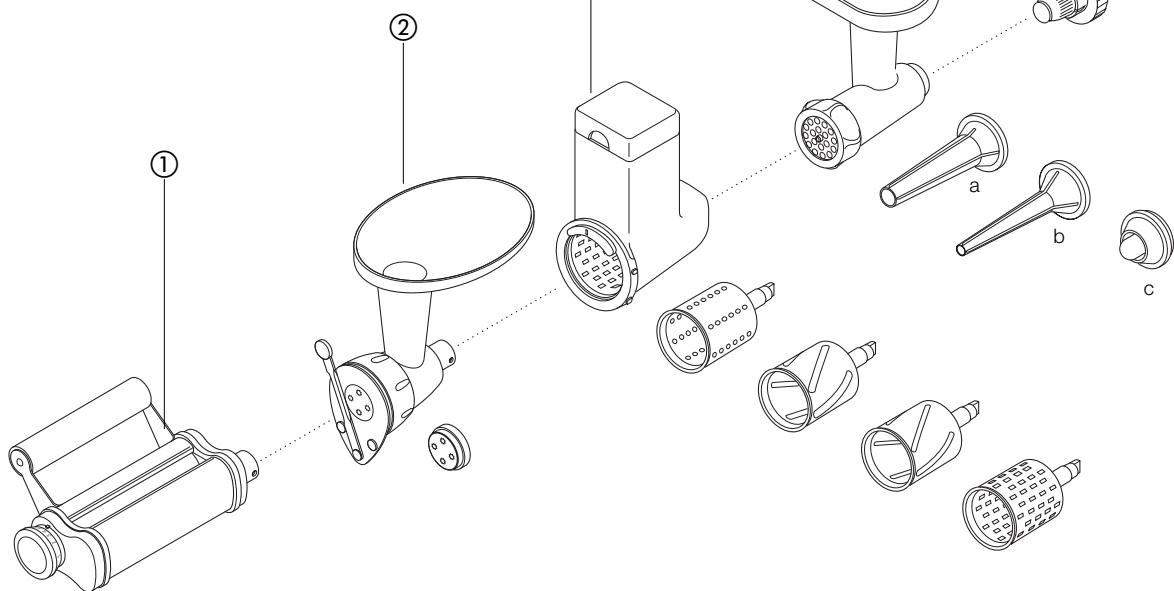
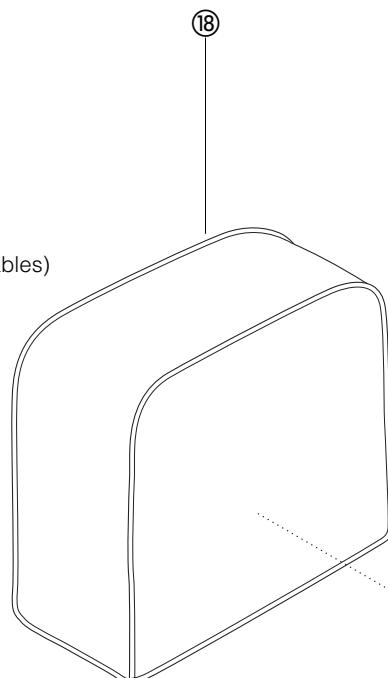
colador y escurridor ⑭ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**

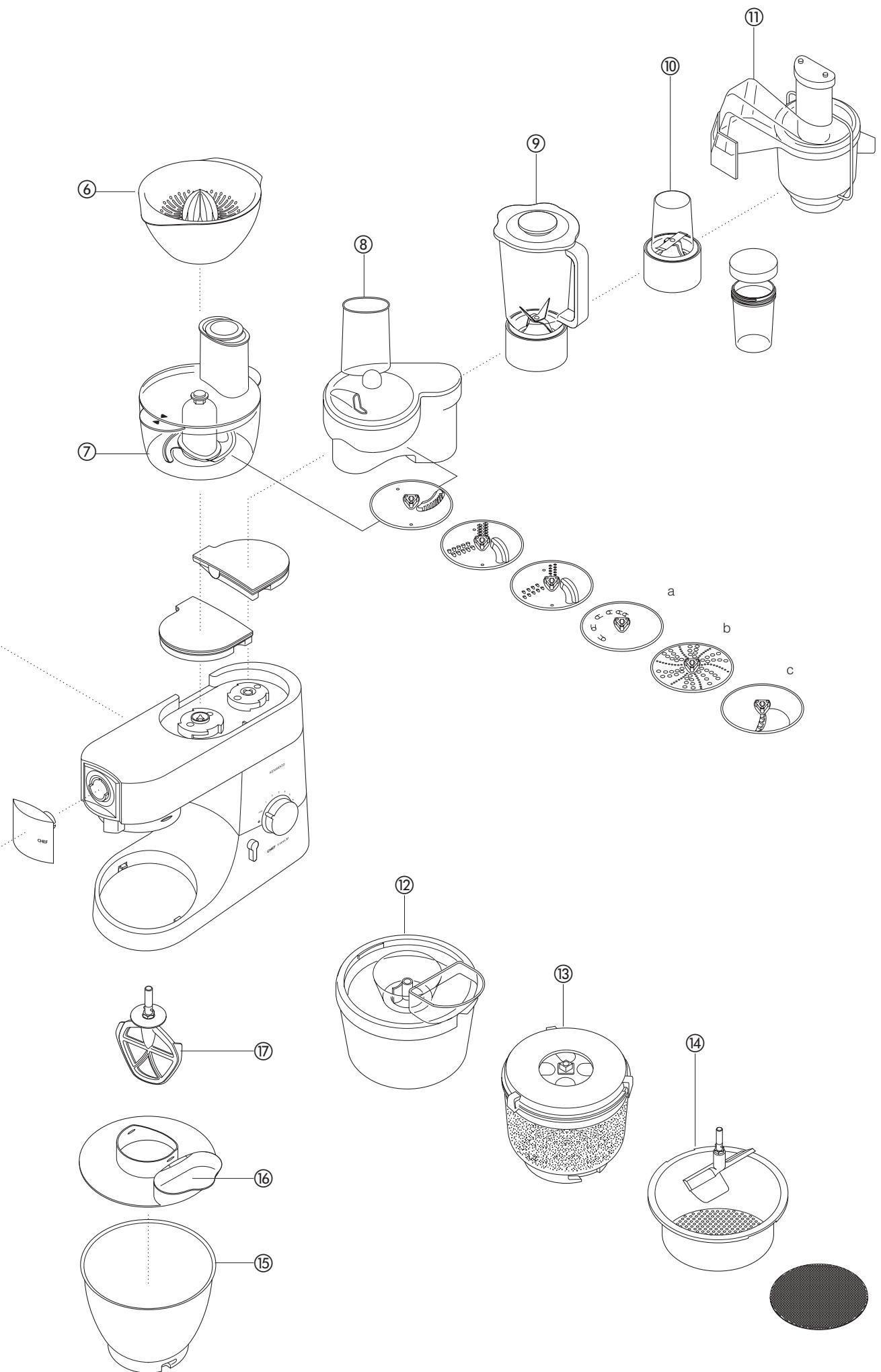
cuenca de acero inoxidable ⑮ abrillantado: **CHEF 343270**, **MAJOR 343268**

antisalpicaduras ⑯ **CHEF & MAJOR 693766**

batidor flexible ⑰ **CHEF AW44001**, **MAJOR AW44002**

tapa ⑯ **CHEF, 533722**, **MAJOR 606397**



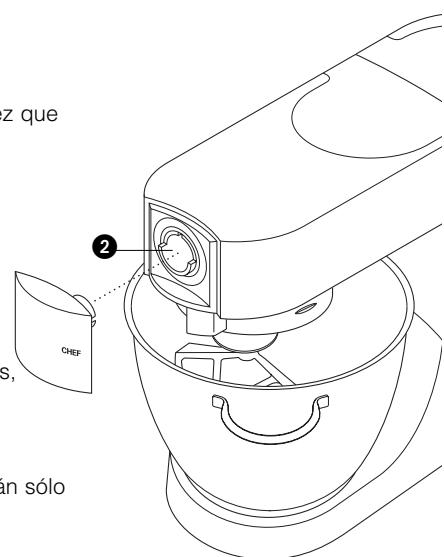


limpieza y servicio

mantenimiento y limpieza

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

- motor, tapas de los accesos • Limpie con un paño húmedo, luego seque.
- cuenco • Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua.
- cuenco • Lávolo a mano, luego séquelo bien o lávolo en lavavajillas.
- cuenco • Para limpiar el cuenco de acero inoxidable no use nunca un cepillo de alambre o parecido ni use lejía. Use sólo vinagre para eliminar los depósitos de cal.
- útiles • Mantenga el aparato alejado del calor (chapas de cocina, hornos, microondas).
- útiles • Los útiles de acero inoxidable se pueden lavar a mano o en lavavajillas.
- útiles • Los útiles que no sean de acero inoxidable (revestidos) se lavarán sólo a mano, secándolos luego muy bien.
- Antisalpicaduras • Lávolo a mano y séquelo muy bien.



servicio 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 reparacionesPóngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

recetas

Vea los puntos importantes para hacer pan de la página 52

pan blanco masa blanda al estilo continental

ingredientes • 2,6kg de harina normal

- Esta cantidad es para los modelos Major. Para los modelos Chef, divida las cantidades y añada la harina de una vez.**
- 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

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 Métalos 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.

pastas quebradizas

ingredientes • 450g de harina, colada con sal

- 5ml (1 cuchara) 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

preparación 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 untoso.

- 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.

merengue pavlova

ingredientes • 3 claras de huevos grandes

- 175 g de azúcar de repostería
- 275 ml de nata montada
- fruta fresca (framboesas, fresas, uvas, kiwis)

preparación 1 bata las claras a gran velocidad hasta que forme 'puntas blandas'.

- 2 Con la batidora a velocidad 5, añada poco a poco el azúcar, una cucharada cada vez, batiendo después de cada una.

- 3 Recubra la bandeja pastelera con papel de silicona (papel de barba) y vaya poniendo el merengue sobre el papel hasta formar como un nido de unos 20 cm de diámetro.

- 4 Meta la bandeja al horno precalentado a 150°C, Gas 2 e inmediatamente reduzca la temperatura a 140°C, Gas 1 y deje que se cueza durante 1 hora. Apague el horno pero deje la pavlova en el horno hasta que se enfrie.

- 5 Cuando esté lista para servir, quitele el papel de silicona y póngala en una fuente. Bata la nata hasta formar puntas blandas y extiéndala sobre la pavlova, adornando todo ello con la fruta.

recetas continuación

deliciosa tarta de chocolate

- ingredientes
- 225g de mantequilla, blanda
 - 250g azúcar de repostería
 - 4 huevos
 - 5 ml (1 cucharilla) de café instantáneo disuelto en 15 ml (1cucharada) de agua caliente
 - 30 ml (2 cucharadas) de leche
 - 5 ml (cucharilla) de esencia de almendras
 - 50 g de almendra molida
 - 100 de harina leudante
 - 5ml (cucharilla) de levadura en polvo
 - 50 g de polvo cacao en polvo sin azúcar
- preparaciòn
- 1 Bata la mantequilla y el azúcar a poca velocidad, aumentando poco a poco la velocidad hasta que la mezcla resulte ligera y suelta. Limpie el cuenco y la batidora y añada los residuos al resto.
 - 2 Bata los huevos en un recipiente y con la batidora en marcha a gran velocidad, añada poco a poco el huevo hasta incorporarlo del todo. Apague y añada los residuos al resto.
 - 3 Incorpore el café disuelto, la leche y la esencia de almendra a poca velocidad. Añada la almendra molida, la harina cernida, la levadura y el cacao. Mezcle a poca velocidad para incorporar todo.
 - 4 Divida la mezcla entre dos moldes de 20 cm forrados con papel de barba. Alise por encima y métalos al horno a 180°C, Gas 4 durante aproximadamente 30 minutos hasta que resulte esponjoso al tacto.
 - 5 Dele la vuelta y déjelo enfriar en una bandeja de alambre.

relleno de muselina de chocolate

- ingredientes
- 275 g de chocolate corriente, en trozos
 - 225 ml de nata montada
- preparaciòn
- 1 Funda el chocolate poniéndolo en un cuenco sobre un cazo de agua apenas hirviendo.
 - 2 Bata la nata empezando a poca velocidad y aumentando poco a poco la velocidad hasta que forme puntas blandas.
 - 3 Cuando el chocolate se haya fundido, quite el cuenco del calor y, con una cuchara grande, vaya incorporándolo a la nata.
 - 4 Esparza el chocolate entre los dos bizcochos ya fríos.

crema de miel y frutos secos con la licuadora

- ingredientes
- 25g de frutos secos troceados
 - 875g miel líquida a temperatura ambiente
- preparaciòn
- 1 Ponga los ingredientes en la licuadora en el orden de arriba.
 - 2 Mézclelo todo con el control pulse durante 5 segundos
 - 3 Úselo como sea necesario.

GARANTIA

Este articulo 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 3^a 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 inspecionar ou reparar; consulte a secção 'Assistência Técnica' na página 66.
- Nunca coloque a batedeira 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 indicadas na página 62.
- 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.
- Não permita que pessoas idosas ou não auto suficientes usem o aparelho sem vigilância.
- Não deixe crianças usarem ou brincarem com o aparelho.
- 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.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

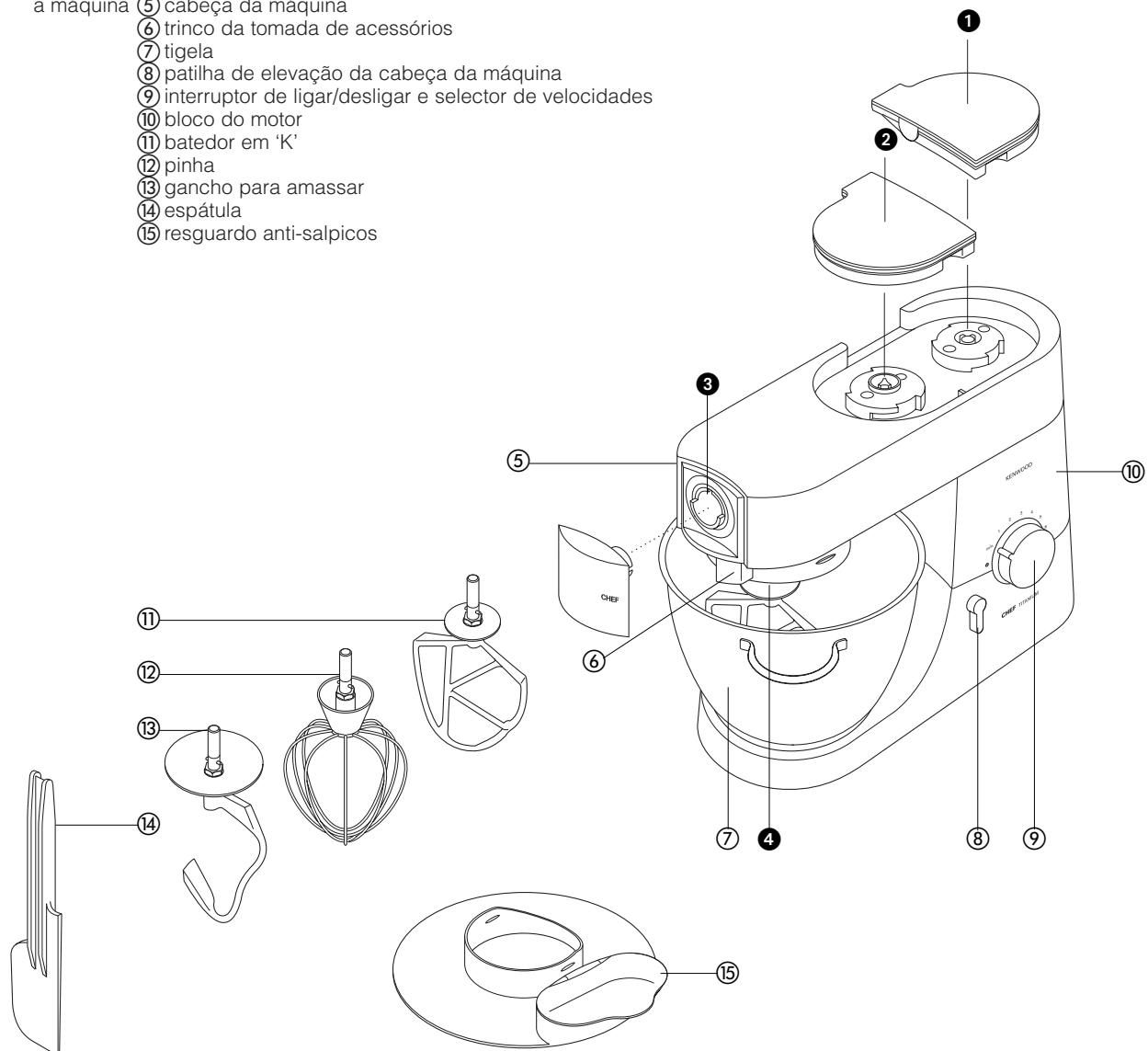
antes de utilizar a máquina pela primeira vez

- 1 Retire todos os materiais de embalagem.
- 2 Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza' na página 66.
- 3 Empurre o excesso de cabo para dentro do compartimento de arrumação do cabo nas costas do aparelho.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

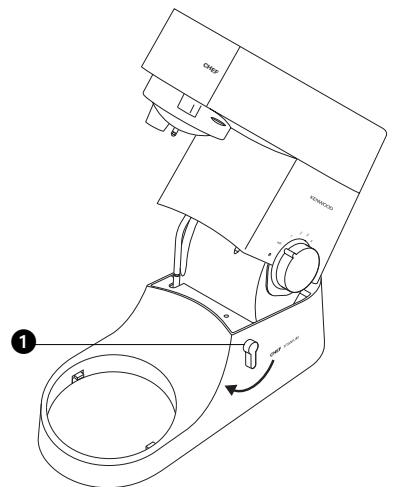
- tomadas dos acessórios
1 tomada de alta velocidade
2 tomada de acessórios de velocidade média
3 tomada de baixa velocidade
4 encaixe de acessórios
a máquina
5 cabeça da máquina
6 trinco da tomada de acessórios
7 tigela
8 patilha de elevação da cabeça da máquina
9 interruptor de ligar/desligar e selector de velocidades
10 bloco do motor
11 batedor em 'K'
12 pinha
13 gancho para amassar
14 espátula
15 resguardo anti-salpicos



a máquina

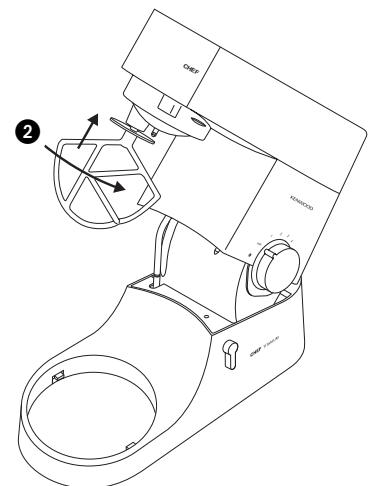
os acessórios de misturar e algumas das suas funções

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



como utilizar a sua máquina

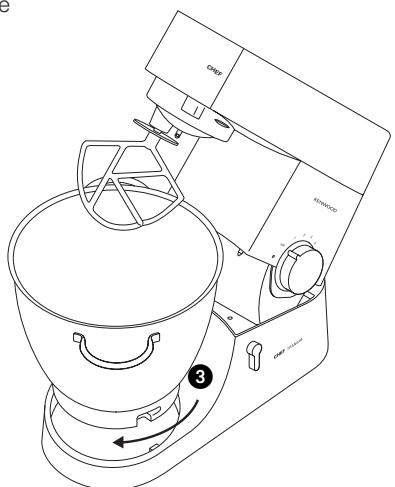
- para introduzir um acessório 1 Rode a patilha de elevação da cabeça no sentido dos ponteiros do relógio **1** e eleve a cabeça da batedeira até bloquear.
2 Empurre até parar **2** depois vire.
3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita **3**
4 Rode a patilha de elevação da cabeça no sentido dos ponteiros do relógio e desça a cabeça da batedeira até bloquear.
5 Ligue rodando o selector de velocidades para a regulação pretendida.
• Seleccione **P** para impulsos curtos.
para retirar um acessório 6 Vire e remova.



- sugestões • Desligue a máquina e raspe a tigela 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 pinha ou na tigela.
• 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 sobrecarregará a máquina.
• Se ouvir a máquina a trabalhar com dificuldade, desligue-a, retire metade da massa e bata cada metade separadamente.
• Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.



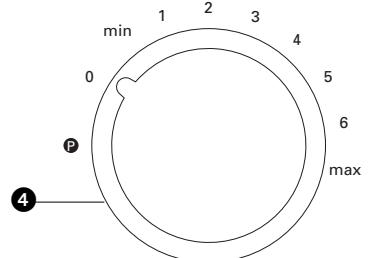
capacidades máximas

CHEF MAJOR

| | | |
|----------------------------------|---------------------------|------------------------|
| massa para tartes | • Peso de farinha: 680g | Peso de farinha: 910g |
| massa com fermento rija | • Peso de farinha: 1,36kg | Peso de farinha: 1,5kg |
| tipo britânico | • Peso total: 2,18kg | Peso total: 2,4kg |
| massa com fermento mole | • Peso de farinha: 1,3kg | Peso de farinha: 2,8kg |
| tipo continental | • Peso total: 2,5kg | Peso total: 5kg |
| massa para bolo de frutas | • Peso total: 2,72kg | Peso total: 4,55kg |
| claras de ovo | • 12 | 16 |

velocidades ④

- batedor 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.' (máximo).
• **envolver farinha, fruta, etc.** mínimo - 1.
• **bolos de pacote** comece no mínimo e aumente gradualmente até ao máximo.
• **incorporar manteiga ou margarina em farinha** mínimo - 2.
- pinha • Aumente gradualmente para a velocidade 'máx.' (máximo).
gancho para massas • Comece no 'min' (mínimo) e aumente gradualmente para 1.



para **limpeza**, veja a pág. 66

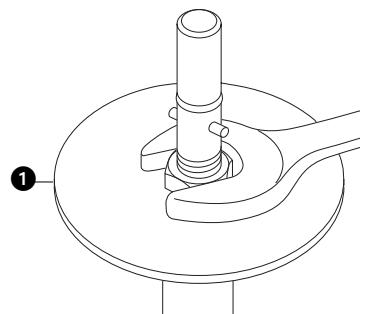
resolução de problemas

problema

- A pinha ou o batedor em 'K' bate contra o fundo da tigela ou não alcança os ingredientes que se encontram no fundo da tigela.

solução • ajuste a altura do acessório. Faça o seguinte:

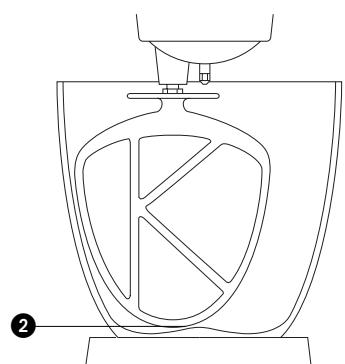
- 1 Retire a ficha da tomada.
- 2 Eleve a cabeça da máquina e introduza o batedor de arames ou batedor em "K".
- 3 Segure no acessório e afrouxe a porca **1**.
- 4 Baixe a cabeça da máquina.
- 5 Ajuste a altura do acessório rodando o eixo. Idealmente, o batedor de arames/batedor em "K" deverá **quase** tocar o fundo da taça **2**.
- 6 Eleve a cabeça da máquina, segure o batedor de arames/batedor em "K" e aperte a porca.



problema

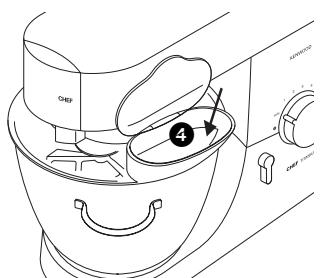
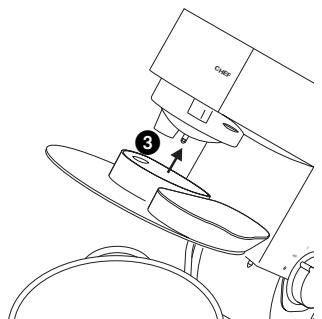
- A máquina pára durante o funcionamento.

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 recomeçar a funcionar imediatamente, deixe-a parada por mais algum tempo.



como instalar e utilizar o resguardo anti-salpicos

- 1 Eleve a cabeça da máquina até esta prender.
- 2 Coloque a taça na base.
- 3 Instale o resguardo anti-salpicos, empurrando-o até estar bem encaixado na parte inferior da cabeça da máquina **3**. 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 anti-salpicos **4**.
- Não é preciso retirar o resguardo anti-salpicos ao trocar os acessórios.
- 6 Retire o resguardo anti-salpicos elevando a cabeça da máquina e puxando-o levemente para baixo.



os acessórios disponíveis

Para comprar um acessório não incluído com o seu aparelho, contacte um técnico autorizado KENWOOD.

acessório código do acessório

aparelho para massas

direitas ① **AT970A**

acessórios adicionais para massas (não ilustrado) utilizado em conjunto com o AT970A
AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A esparguete

aparelho para massas ② **AT910** vem com uma chapa para maccheroni rigati

(pode anexar 12 chapas opcionais mais um utensílio para fazer biscoitos)

cortador de alimentos

rotativo ③ **AT948A** traz 4 tambores

moinho múltiplo ④ **AT950A** traz
 a funil de enchidos grande
 b funil de enchidos pequeno
 c aparelho para kebbe

moinho de cereais ⑤ **AT941A**

espremedor de citrinos ⑥ **AT312**

acessório para processamento

de alimentos ⑦ **AT640** inclui 3 discos e lâminas

disco para corte/picado de cortador/ralador

profissional ⑧ **A998A** inclui 3 discos

discos opcionais para a para picado extra grosso, **peça nº 639021**
 AT998A b de raspar, **peça nº 639150**
 c para palitos de batata médios, **peça nº 639083**

liquidificador ⑨ 1.5 l acrílico **AT337**, 1.5 l vidro **AT338**

moinho de cereais ⑩ **AT320** traz 4 boiões de vidro e 4 tampas para armazenagem

centrifugador de sumos

contínuo ⑪ **AT935A**

sorveteira ⑫ **CHEF AT956**, **MAJOR AT957**

acessório de preparação

de batatas ⑬ **CHEF AT934A**, **MAJOR AT952A**

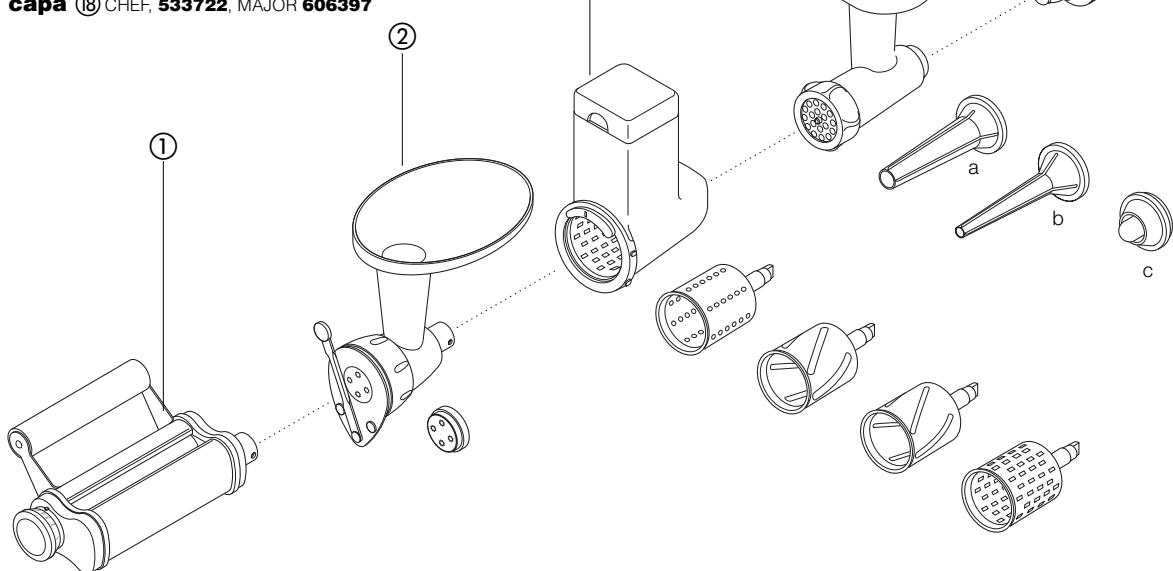
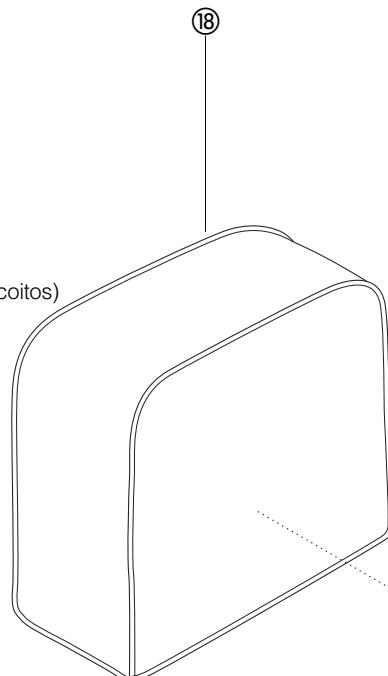
coador e passador ⑭ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**

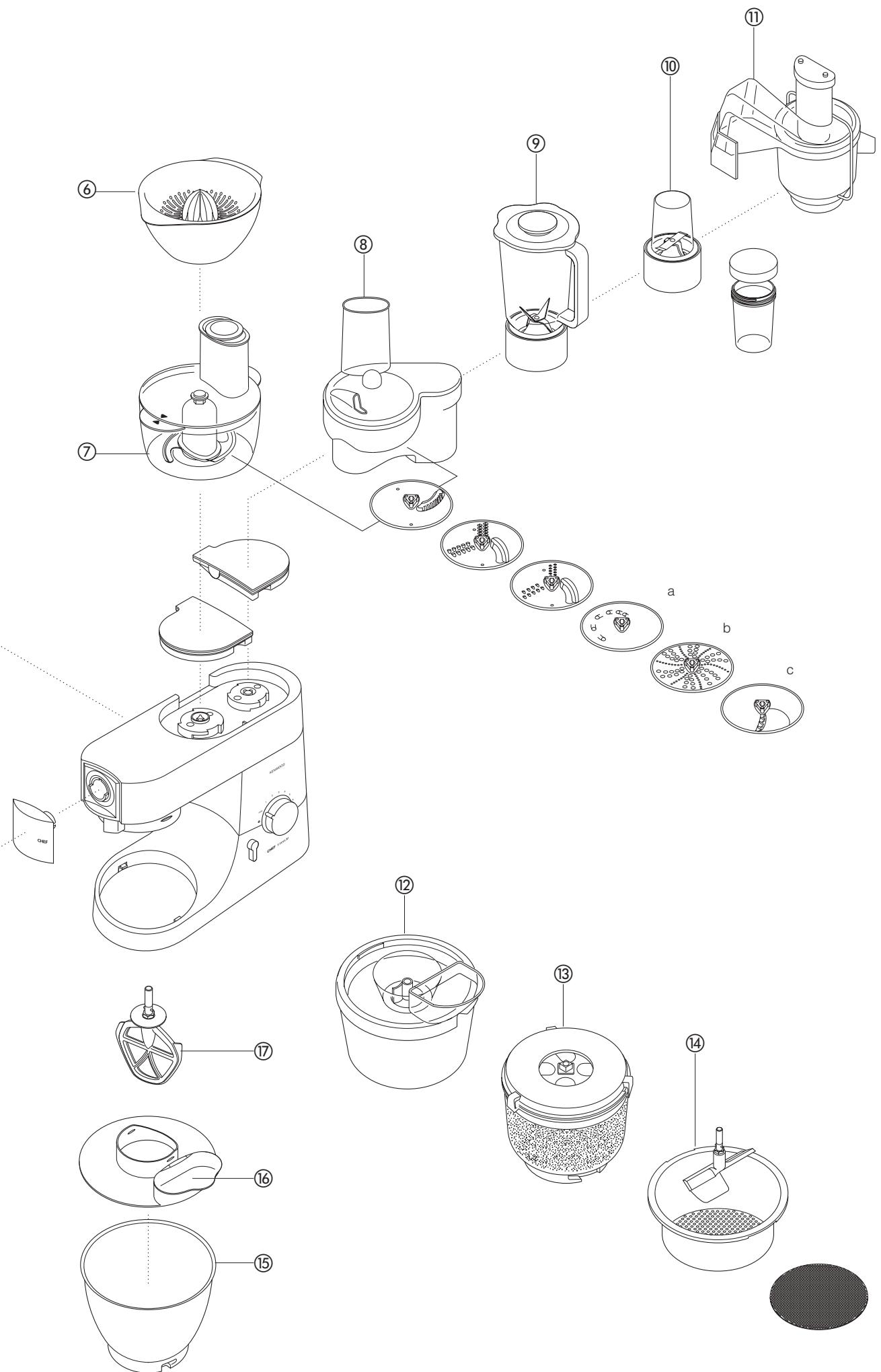
taças em aço inoxidável ⑮ escovado: : **CHEF 343270**, **MAJOR 343268**

resguardo anti-salpicos ⑯ **CHEF e MAJOR 693766**

batedor flexível ⑰ **CHEF AW44001**, **MAJOR AW44002**

capa ⑱ **CHEF, 533722**, **MAJOR 606397**

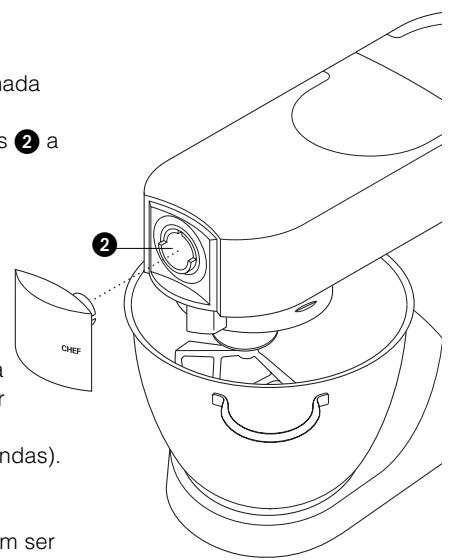




limpeza e assistência técnica

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 outro seco.
 - Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.

taça

- Lave-a à mão e depois seque-a bem ou lave-a na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilize uma escova de arame, palha de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário..
- Mantenha-a afastada do calor (bicos de fogões, fornos e microondas).

utensílios

- Os utensílios de aço inoxidável podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar loiça.
- Os utensílios que não sejam de aço inoxidável (revestidos) devem ser apenas lavados à mão e depois bem secos.

resguardo anti-salpicos

- Lave-o à mão e depois seque-o bem.

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.

receitas

Consulte os 'Conselhos para Fazer Pão' na página 62.

pão branco massa suave do tipo continental

ingredientes

- 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

Esta quantidade é para os modelos Major.

Para os modelos Chef,

reduza as quantidades para

metade e adicione a farinha

toda de uma só vez.

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.
- 3 Outros tipos de fermento: siga as instruções do fabricante.
- 4 Deite o leite na tigela. Adicione os ovos batidos e 2kg de farinha.
- 5 Bata à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por mais um minuto. Raspe para baixo.
- 6 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.
- 7 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.
- 8 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.
- 9 Quando pronto, o pão deverá soar a oco quando se lhe bater levemente na base.

- Quantidade suficiente para cerca de 10 pães de forma.

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.

pavlova

ingredientes

- 3 claras de ovos grandes
- 175g de açúcar branco fino
- 275ml de natas
- fruta fresca, por exemplo framboesas, morangos, uvas e kiwis

método

- 1 Bata as claras de ovo a uma velocidade alta até formarem castelo suave.
- 2 Com o batedor à velocidade 5, adicione gradualmente o açúcar, uma colher de sopa de cada vez, batendo depois de cada adição.
- 3 Forre um tabuleiro com papel de silicone e depois, com uma colher, coloque a mistura do merengue sobre o papel, dando-lhe a forma de um "nínho" (em círculo, com uma depressão no meio), com aproximadamente 20 cm de diâmetro.
- 4 Coloque o tabuleiro num forno pré-aquecido à temperatura de 150°C/Gás Marca 2 e depois reduza imediatamente a temperatura para 140°C/Gás Marca 1 e coza por 1 hora. Desligue o forno mas deixe a pavlova dentro do forno até arrefecer.
- 5 Quando quiser servi-la, pele e retire o papel de silicone e coloque a pavlova num prato. Bata as natas até formarem um castelo suave, espalhe as natas sobre a pavlova e decore-a com a fruta.

receitas continuação

bolo de chocolate delicioso

- ingredientes
- 225 g de manteiga amolecida
 - 250 g de açúcar branco fino
 - 4 ovos
 - 5 ml (1 colher de chá) de café instantâneo dissolvido em 15 ml (1 colher de sopa) de água quente
 - 30 ml (2 colheres de sopa) de leite
 - 5 ml (1 colher de chá) de essência de amêndoas
 - 50 g de amêndoas moídas
 - 100 g de farinha com fermento
 - 5 ml (1 colher de chá) de fermento em pó
 - 50 g de cacau em pó sem açúcar
- método
- 1 Bata a manteiga e o açúcar até ficarem em creme, batendo-os a uma velocidade baixa e aumentando gradualmente para uma velocidade mais alta até a mistura ficar leve e fofa. Raspe a tigela e o batedor para baixo.
 - 2 Bata os ovos num jarro e, com a máquina a funcionar a alta velocidade, adicione o ovo pouco a pouco até ficar incorporado. Desligue a máquina e raspe a mistura para baixo.
 - 3 Incorpore o café dissolvido, o leite e a essência de amêndoas a uma velocidade baixa. Adicione as amêndoas moídas, a farinha peneirada, o fermento em pó e o cacau. Bata a uma velocidade baixa para incorporar.
 - 4 Divida a mistura por duas formas de bolo redondas com 20 cm de diâmetro, previamente forradas com papel vegetal untado. Nivele as partes superiores e coza a 180°C/Gás Marca 4 por aproximadamente 30 minutos até as duas metades de bolo ressaltarem quando tocadas.
 - 5 Vire e deixe arrefecer sobre um suporte de arame.

recheio de chocolate

- ingredientes
- 275 g de chocolate amargo, cortado em bocados
 - 225ml de natas
- método
- 1 Derreta o chocolate dentro de uma tigela colocada sobre uma panela com água a ferver muito suavemente.
 - 2 Bata as natas, começando a uma velocidade baixa e aumentando para uma velocidade mais alta até formarem castelo suave.
 - 3 Quando o chocolate tiver derretido, retire a tigela do calor e, com uma colher grande, envolva-o nas natas.
 - 4 Barre o recheio de chocolate nas duas metades de bolo arrefecidas.

creme de mel e nozes utilizando o liquidificador

- ingredientes
- 25g de nozes picadas
 - 875g de mel à temperatura ambiente
- método
- 1 Coloque os ingredientes no liquidificador pela ordem acima.
 - 2 Misture bem utilizando o controlo de impulso durante 5 segundos
 - 3 Utilize como desejar.

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, negligéncia 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 sala 1,2,3
MORIERE DA MAIA
4470-575 MAIA, PORTUGAL

TEL: 029 407454
FAX: 029 419050

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 efterstet eller repareret (se 'service', side 76).
- Lad aldrig røremaskinen køre med hovedet i rejst position.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder på side 72 må aldrig overskrides.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Vær forsiktig, 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.
- Lad aldrig svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
- Lad ikke børn anvende eller lege med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at Deres el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på maskinens underside.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

inden maskinen anvendes første gang

1. Fjern alt indpakningsmaterialet.
2. Vask delene, se 'rengøring', side 76.
- 3 Skub overflødig ledning ind i ledningsopbevaringsrummet bagpå maskinen.

know your Kenwood kitchen machine

Iær Kenwood køkkenmaskinen at kende

kraftudtag til tilbehør ① kraftudtag (high-speed)

② medium kraftudtag

③ kraftudtag (low-speed)

④ redskabsåbning

mixeren ⑤ mixerhoved

⑥ kraftudtagslås

⑦ skål

⑧ hovedløftearm

⑨ tænd/sluk- og hastighedskontakt

⑩ motorenhed

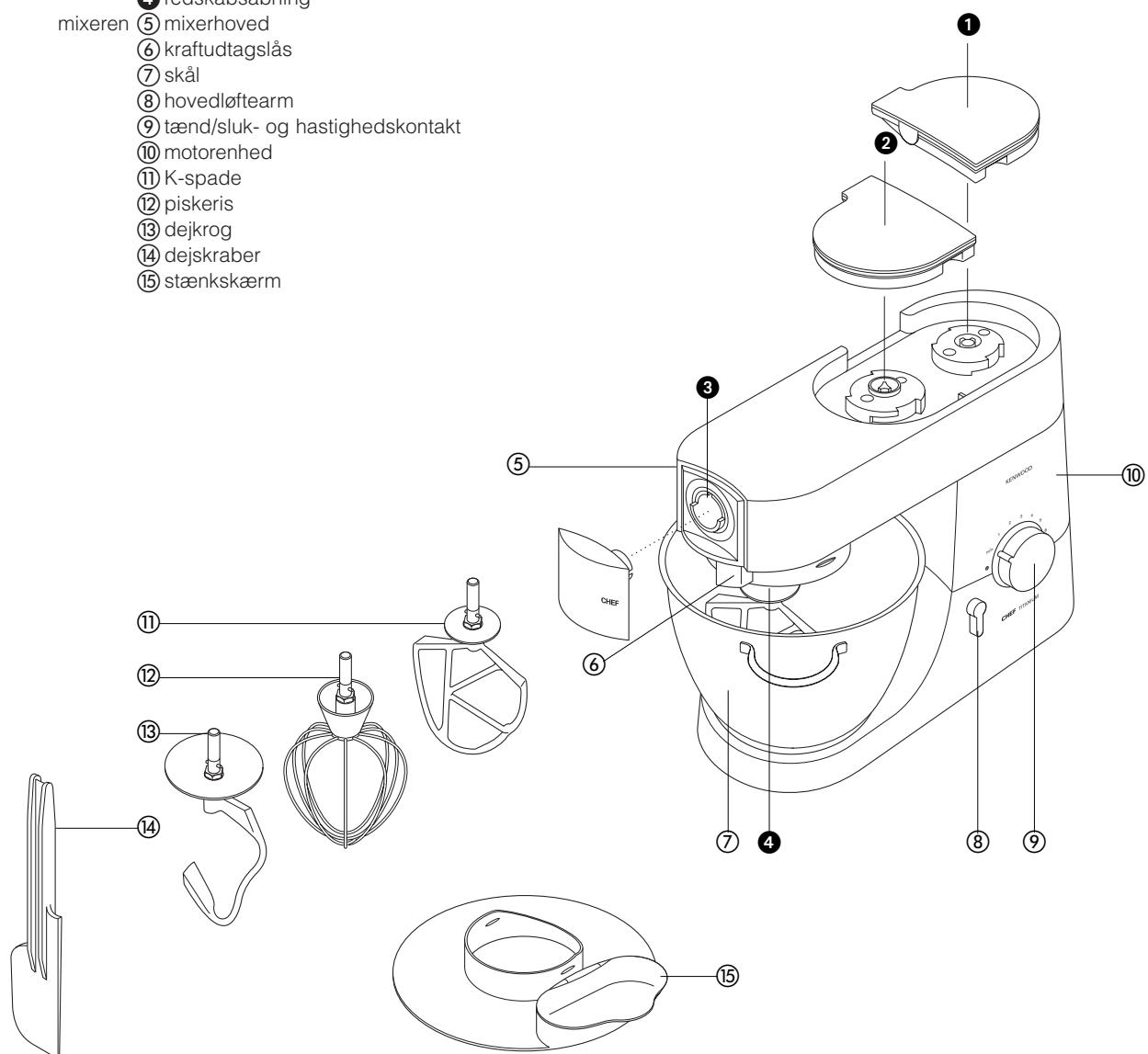
⑪ K-spade

⑫ piskeris

⑬ dejkrog

⑭ dejskraber

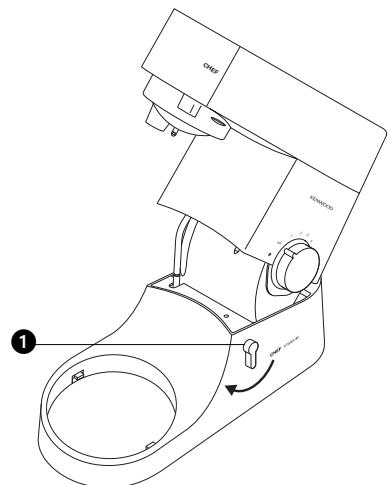
⑮ stænkskærm



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

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



sådan anvendes mixeren

- 1 Døj hovedløftegrebet med uret ① og hejs røremaskinen hoved til det låses.
- 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 Døj hovedløftegrebet med uret og sænk røremaskinen hoved til det låses.
- 5 Tænd for maskinen ved at dreje hastighedskontakten til den ønskede stilling.
- Impulsknappen ④ bruges til at give ekstra kraft et øjeblik.

sådan fjernes et redskab 6 Døj og fjern.

- tips • Sluk for maskinen og skrab hyppigt dejen ned i skålen med dejskraberens.
- Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
 - Inden der piskes æggehvider, 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 andet.

tips om æltning af brød

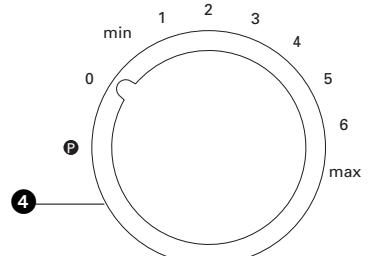
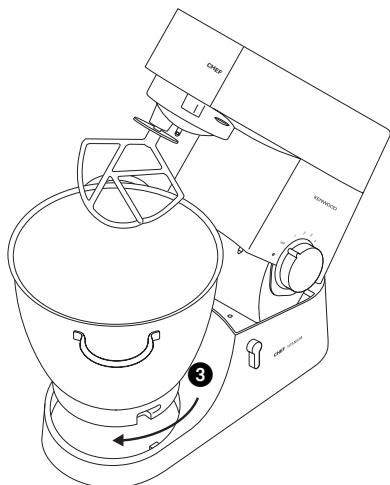
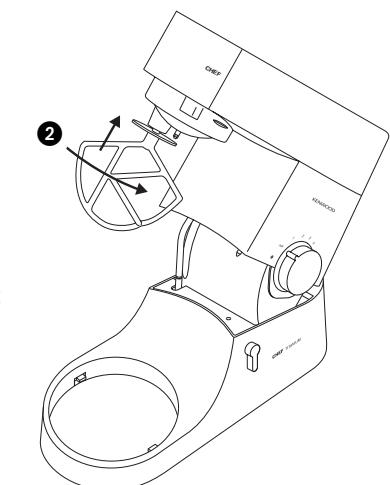
- vigtigt • Nedenstående maksimale mængder må aldrig overskrides, da maskinen ellers vil blive overbelastet.
- Hvis De hører, at maskinen sejtrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
 - Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommes i først.

maksimale mængder

CHEF

MAJOR

| | | |
|---------------------|-----------------------|---------------------|
| butterdej | • Melvægt: 680g | Melvægt: 910g |
| tyk gærdej | • Melvægt: 1,36kg | Melvægt: 1,5kg |
| britisk type | • Samlet vægt: 2,18kg | Samlet vægt: 2,4kg |
| blød gærdej | • Melvægt: 1,3kg | Melvægt: 2,6kg |
| kontinental type | • Samlet vægt: 2,5kg | Samlet vægt: 5kg |
| frugtkagedej | • Samlet vægt: 2,72kg | Samlet vægt: 4,55kg |
| æggehvider | • 12 stk. | 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.

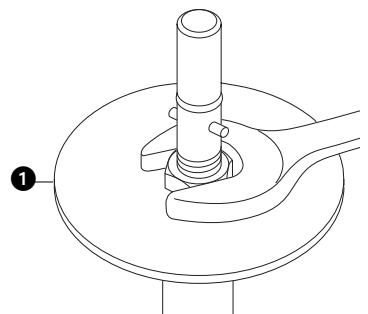
fejlfinding

problem:

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

løsning • Tilbehørshøjden justeres på følgende måde:

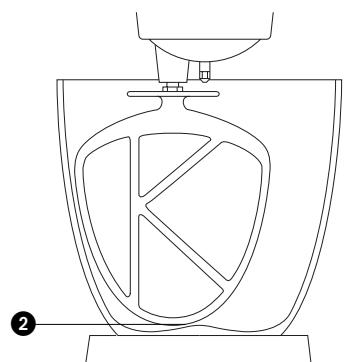
- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Løft mixerhovedet og sæt piskeriset eller K-spaden i.
- 3 Hold fast i tilbehøret og løsn møtrikken **1**.
- 4 Sænk mixerhovedet.
- 5 Justér tilbehørshøjden ved at dreje tilbehøret. Det er bedst, hvis piskeriset/K-spaden **næsten** rører ved bunden af skålen **2**.
- 6 Løft mixerhovedet, og mens De holder på piskeriset/K-spaden, strammes møtrikken.



problem

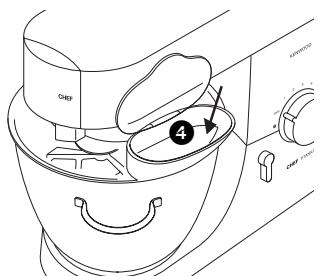
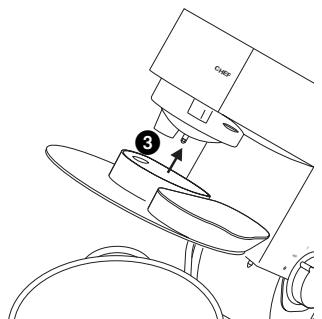
- Mixeren standser under brugen.

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 efter hastigheden. Hvis mixeren ikke starter omgående, skal den have lov til at stå et stykke tid endnu.



sådan monteres og anvendes stænkskærmen

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
- 2 Sæt skålen i fordybningen.
- 3 Skub stænkskærmen på undersiden af mixerhovedet **3**, 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. den hængslede del af stænkskærmen **4**.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.
- 6 Afmontér stænkskærmen ved at hæve mixerhovedet og skub den ned.



tilbehør som kan fås

Ønsker De at købe tilbehør, der ikke er medleveret i pakken, skal De henvende Dem til KENWOOD forhandleren.

tilbehør tilbehørskode

fladt pasta apparat ① **AT970A**

andet pasta tilbehør
(ikke vist) anvendes sammen med med AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

pasta apparat ② **AT910** leveres med maccheroni rigati die (12 valgfri dies plus biscuit maker kan monteres)

råkostapparat ③ **AT948A** leveres med 4 tromler

kødhakker ④ **AT950A** leveres med
a stort pølserør
b lille pølserør
c kebbemaker

melkværn ⑤ **AT941A**

citruspresser ⑥ **AT312**

foodprocessor-tilbehør ⑦ **AT640** indeholder som standard 3 rive/snitteplader og et knivblad

pro snitte/riveplade ⑧ **AT998A** indeholder som standard 3 rive/snitteplader ekstra plader til AT998A
a ekstra grov riveplade, **res.nr. 639021**
b raspeplade, **res.nr. 639150**
c standard pommes frites plade, **res.nr. 639083**

blender ⑨ 1,5 ltr. acryl **AT337**, 1,5 ltr. glas **AT338**

universalkværn ⑩ **AT320** leveres med 4 glas og 4 låg til opbevaring

non-stop saftcentrifuge ⑪ **AT935A**

ismaskine ⑫ **CHEF AT956**, **MAJOR AT957**

kartoffelskræller ⑬ **CHEF AT934A**, **MAJOR AT952A**

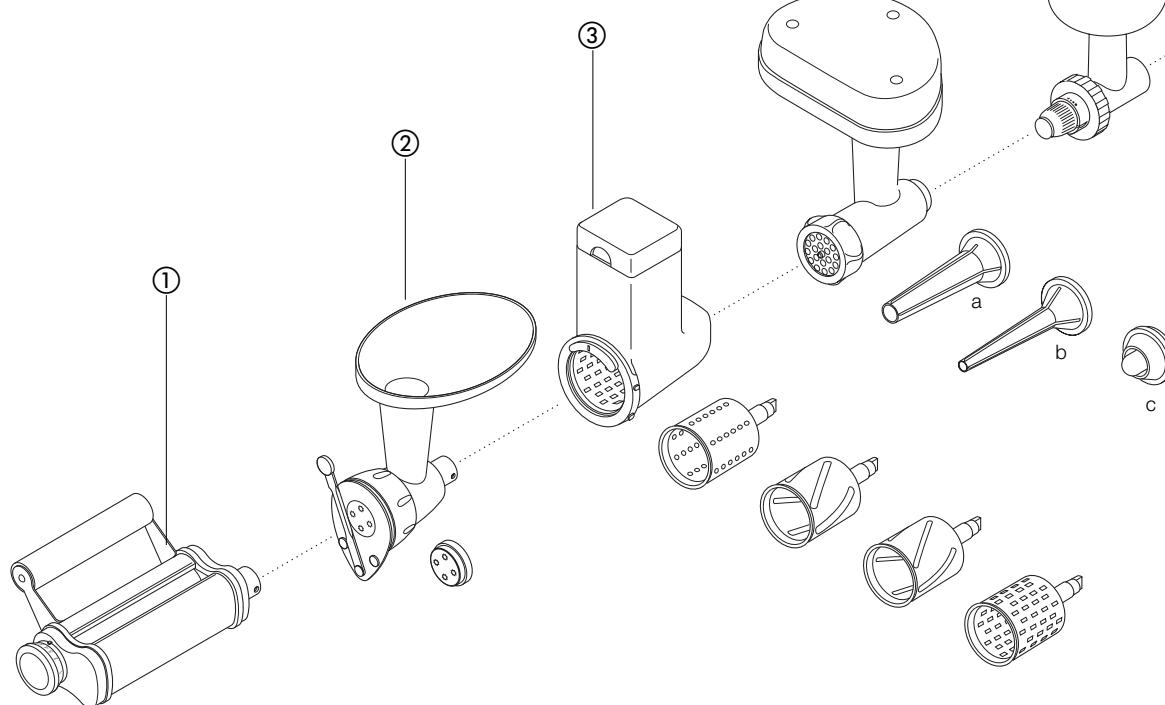
dørslag og si ⑭ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**

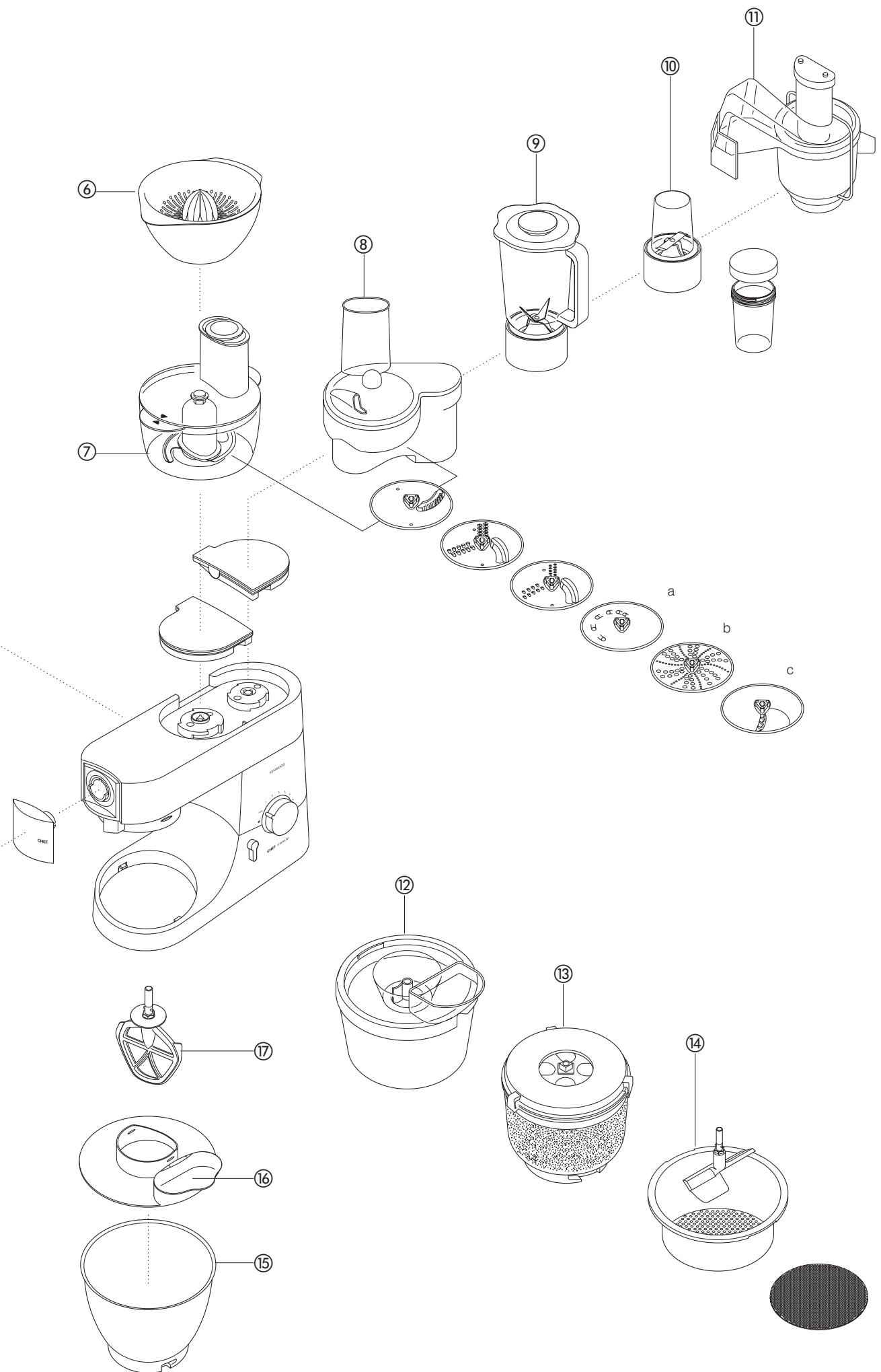
skål i rustfrit stål ⑮ børstet: **CHEF 343270**, **MAJOR 343268**

stænkskærm ⑯ **CHEF & MAJOR 693766**

fleksibel hjulpisker ⑰ **CHEF AW44001**, **MAJOR AW44002**

overtræk ⑱ **CHEF, 533722**, **MAJOR 606397**



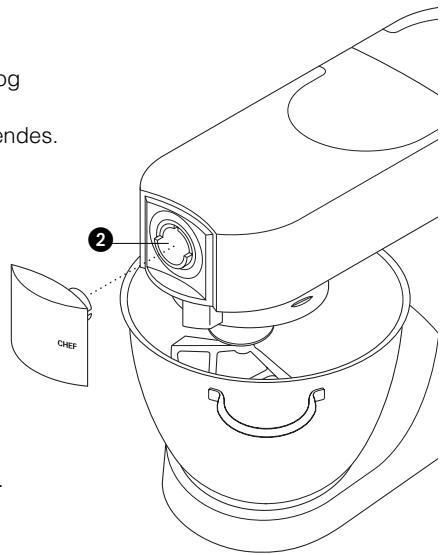


rengøring og service

rengøring

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

- motorenhed, kraftudtagsdæksler • Aftørrer 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 tørrer grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
- tilbehør • Hvis De har en skål i rustfrit stål, må De aldrig bruge en stålbørste, ståluld eller blegemidler på den. Kalkmærker kan fjernes med eddike.
• kålene må ikke udsættes for direkte varme (komfur, ovne, mikrobølgeovne).
- stænkskærm • Tilbehør i rustfrit stål kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskine.
• Tilbehør, der ikke er i rustfrit stål, (dvs. belagte) må kun vaskes i hånden og skal tørrer grundigt.
- Vaskes i hånden og tørrer 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 reparationKontakt den butik hvor du oprindelig købte dit produkt.

opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød på side 72.

ingredienser **franskbrød** blød dej af kontinental type

Denne mængde er til • 2,6kg hvedemel

Major modeller. • 1,3 liter mælk

Til Chef modeller skal • 300g sukker

mængderne halveres og • 450g margarine

alt melet skal kommes i • 100g frisk gær eller 50g tørgær

på én gang. • 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

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 kommer 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.

pavlova

ingredienser • 3 store æggehvider

• 175 g sukker

• 275 ml piskefløde

• frisk frugt, f.eks. hindbær, jordbær, vindruer, kiwi frugt

metode 1 Pisk æggehviderne på en høj hastighed, indtil de er stive.

2 Mens piskeriset virker på hastighed 5, tilsæt sukkeret gradvist en spiseskefuld ad gangen og pisk ind i mellem.

3 Læg bagepapir på en bageplade. Kom marengsdejen på bagepapiret med en ske, så den ligner en rede med en diameter på ca. 20 cm.

4 Sæt bagepladen i en ovn, forvarmet til 150°C, skru så omgående temperaturen ned til 140°C og bag 1 time. Sluk for ovnen, men lad marengsen afkøle i ovnen.

5 Når marengsen er klar til servering, træk bagepapiret af og anbring den på et fad. Pisk fløden, indtil den er stiv, og fordel den så over marengsen og pynt med frugt.

opskrifter *fortsat*

lækker chokoladekage

- ingredienser • 225 g blødt smør
• 250 g sukker
• 4 æg
• 5 ml (1 tsk.) pulverkaffe opløst i 15 ml (1 spsk.) varmt vand
• 30 ml (2 spsk.) mælk
• 5 ml (1 tsk.) mandelessens
• 50 g stødte mandler
• 100 g hvedemel
• 5 ml (1 tsk.) bagepulver
• 50 g kakao
- metode 1 Rør smør og sukker på en lav hastighed, hvorefter hastigheden gradvist sættes op, indtil dejnen er let og luftig. Skrab dejnen ned fra skålens sider og piskeriset.
2 Pisk æggene i en kande, og mens maskinen arbejder på en høj hastighed, tilslæt de piskede æg lidt ad gangen, indtil de er helt blandet i. Sluk for maskinen og skrab dejnen ned fra skålens sider.
3 Bland den opløste pulverkaffe, mælken og mandelessensen i på en lav hastighed. Tilsæt de stødte mandler, det sigtede mel, bagepulveret og kakaoen. Rør på en lav hastighed for at blande godt.
4 Fyld dejnen i to 20 cm kageforme, foret med smurt bagepapir. Dejen jævnnes ud og bages ca. 30 minutter ved 180°C, indtil kagen springer tilbage, når der røres let ved den.
5 Vend kagebundene ud på en rist og lad dem afkøle.

chokoladefyld

- ingredienser • 75 g letbitter chokolade, brækket i små stykker
• 225 ml piskefløde
- metode 1 Smelt chokoladen ved at komme den i en skål over en gryde med let kogende vand.
2 Pisk fløden ved at begynde på en lav hastighed og gradvis sætte hastigheden op, indtil den er stiv.
3 Når chokoladen er smeltet, tages skålen af varmen og fløden blandes forsigtigt i med en stor ske.
4 Fordel chokoladefyldet mellem de to afkølede kagebunde.

honing- og nøddebrød med brug af blender

- ingredienser • 25g hakkede nødder
• 875g klar honning med stuetemperatur
- metode 1 Kom ingredienserne i blenderen i rækkefølgen ovenfor.
2 Blendes sammen ved at benytte pulskontrollen i 5 sekunder
3 Bruges efter behov.

lär 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', sid 85.
- Kö 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, se sid 81.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Den är tung. Se till att blanda huvudet är fastslått och att skälen, verktygen, uttagslocken och sladden sitter stadigt innan du lyfter.
- Låt inte förståndshandikappade använda produkten utan tillsyn.
- Låt inte barn använda eller leka med apparaten.
- 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.
- Denna maskin uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

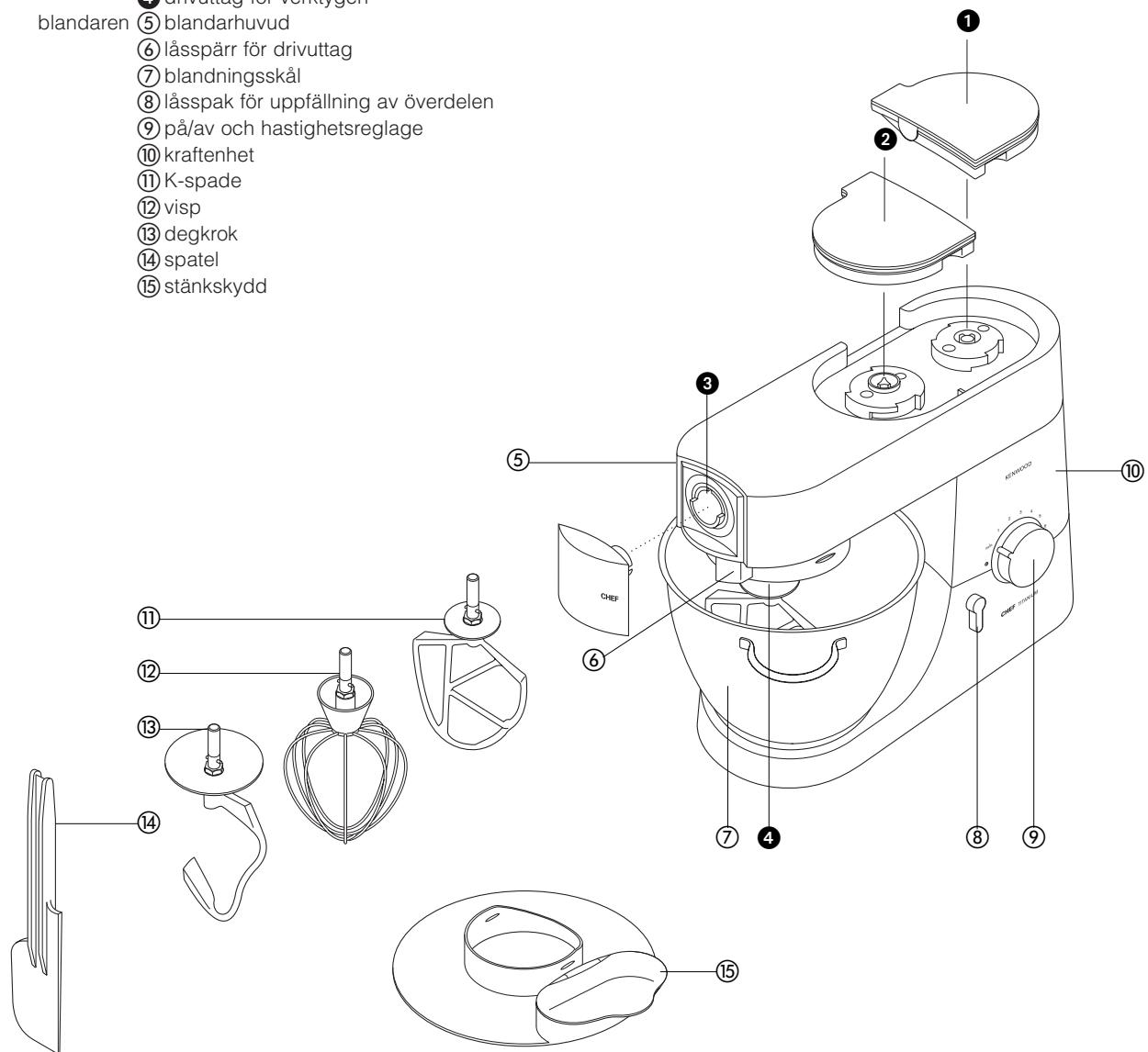
innan du använder maskinen första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Diska delarna: se 'underhåll och rengöring', sid 85.
- 3 Tryck in överflödig sladd i sladdförvaringsfacket baksidan av maskinen.

lär känna din Kenwood köksmaskin

lär känna din Kenwood köksmaskin

- uttag för tillbehör ① högväxeluttag
② mellanväxeluttag
③ lågväxeluttag
④ drivuttag för verktygen
blandaren ⑤ blandarhuvud
⑥ lässpärr för drivuttag
⑦ blandningsskål
⑧ lässpak för uppfällning av överdelen
⑨ på/av och hastighetsreglage
⑩ kraftenhet
⑪ K-spade
⑫ visp
⑬ degkrok
⑭ spatel
⑮ stänkskydd



blandaren

blanderverktygen 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 jäsgärar. |

hur man använder blandaren

- Sätta in ett verktyg.
- 1 Vrid spärrspaken för huvudet medurs **1** och lyft upp mixerhuvudet tills det låser fast.
 - 2 Tryck uppåt tills det tar emot **2** vrid sedan.
 - 3 Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs **3**.
 - 4 Vrid spärrspaken för huvudet medurs 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.
- Ta bort ett verktyg
- 6 Vrid och ta loss.

- tips
- Stäng då och då av maskinen och skrapa ur skålen med spateln.
 - Ägg bör vara vid 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 annan 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 häller i de flytande ingredienserna först.

maxkapaciteter

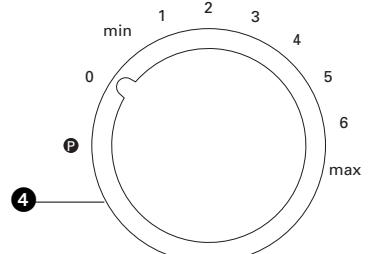
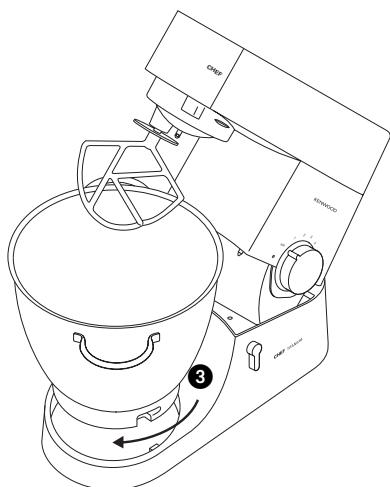
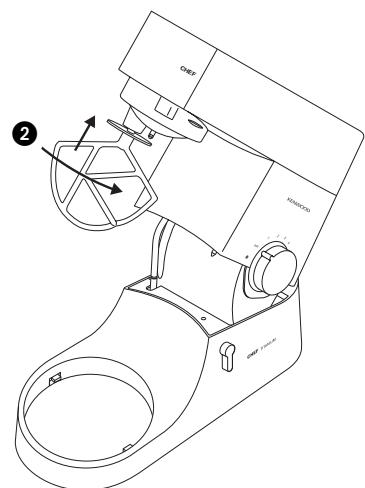
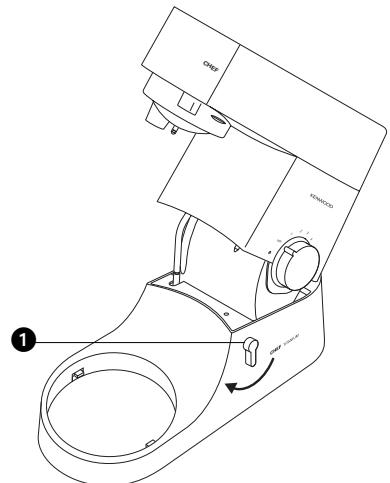
CHEF

MAJOR

| | | |
|------------------------------|---------------------|-------------------|
| pajdeg | • mjölvikt: 680g | mjölvikt: 910g |
| tung jäsgär | • mjölvikt: 1,36kg | mjölvikt: 1,5kg |
| British type | • totalvikt: 2,18kg | totalvikt: 2,4kg |
| lätt jäsgär | • mjölvikt: 1,3kg | mjölvikt 2,6kg |
| continental type | • totalvikt: 2,7kg | totalvikt: 5kg |
| kaka med torkad frukt | • totalvikt: 2,72kg | totalvikt: 4,55kg |
| äggvitor | • 12 | 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-ettkaka** 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.



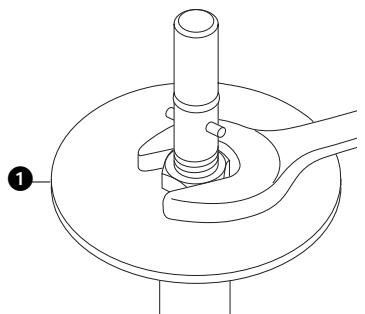
felsökning

problem

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

lösning • Justera höjden. Så här gör du:

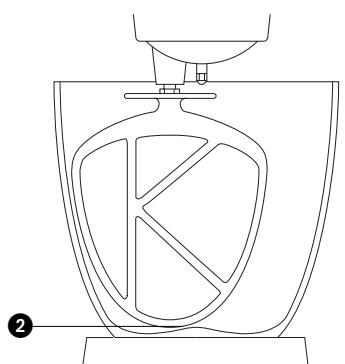
- Drag ur kontakten ur vägguttaget.
- Fäll upp överdelen och sätt i vispen/spaden.
- Håll fast vispen/spaden och lossa låsmuttern **1**.
- Fäll ner överdelen.
- Justera längden genom att vrida på skaftet. Vispen/spaden bör nästan vridröra botten på skålen **2**.
- Fäll upp överdelen, håll fast vispen/spaden och dra åt låsmuttern.



problem

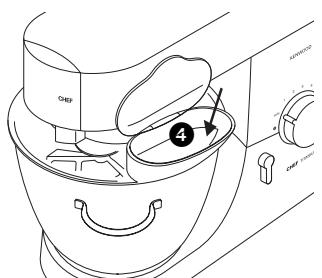
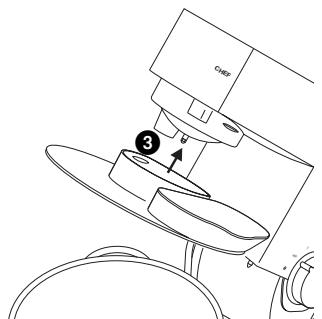
- Maskinen stannar under användningen.

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

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



existerande tillsatser

Om du vill skaffa tillsatser som inte ingick i köpet, kan du kontakta din KENWOOD-reparatör.

tillsats tillsatskod

pastamaskin ① **AT970A**

extra pastatillsatser
(visas ej) används
med AT970A
AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

pastamaskin ② **AT910** levereras med en skiva för maccheroni rigati
(12 skivor samt tillbehör för småkakor)

roterande skärtillbehör ③ **AT948A** med 4 trummor

kvarn för flera ändamål ④ **AT950A** med
a stort korvmunstycke
b litet korvmunstycke
c kebbetillsats

grynvarn ⑤ **AT941A**

citrusfruktpress ⑥ **AT312**

matberedartillsats ⑦ **A640** med 3 skärskivor som standard och ett knivblad
skiv- och stri mlartillsats
tillbehör för

skivning/rivning ⑧ **AT998A** med 3 skärskivor som standard

extra skivor för AT998A
a extra grov strimlartillsats **detaljnr 639021**
b rivskiva **detaljnr 639150**
c pommes frites-tillsats **detaljnr 639083**

mixer ⑨ 1,5 l akryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**

multikvarn ⑩ **AT320** med 4 glasbágare och 4 lock för förvaring

nonstop råsaftcentrifug ⑪ **AT935A**

glassmaskin ⑫ **CHEF AT956**, **MAJOR AT957**

potatistillbehör ⑬ **CHEF AT934A**, **MAJOR AT952A**

duskslag och sil ⑭ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**

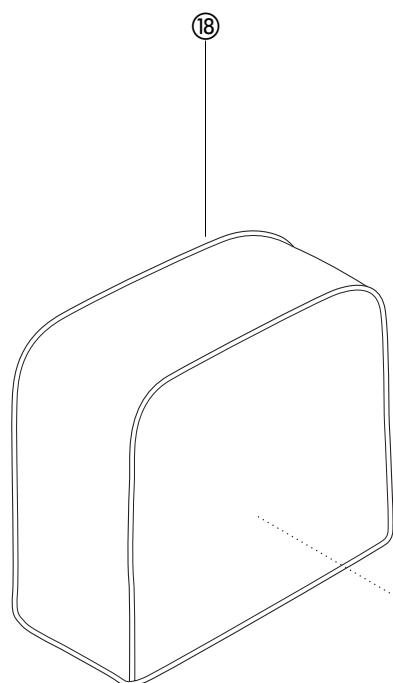
skålar i rostfritt stål ⑮ borstad: **CHEF 343270**, **MAJOR 343268**

stänkskydd ⑯ **CHEF & MAJOR 693766**

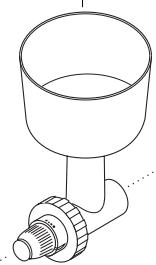
flexibel visp ⑰ **CHEF AW44001**, **MAJOR AW44002**

lock ⑯ **CHEF, 533722**, **MAJOR 606397**

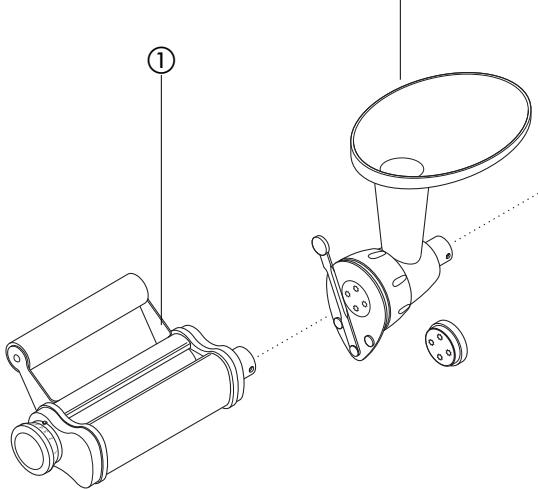
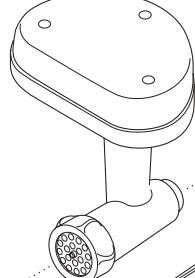
⑯



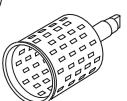
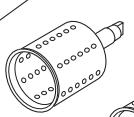
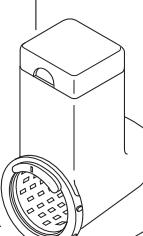
⑤



④



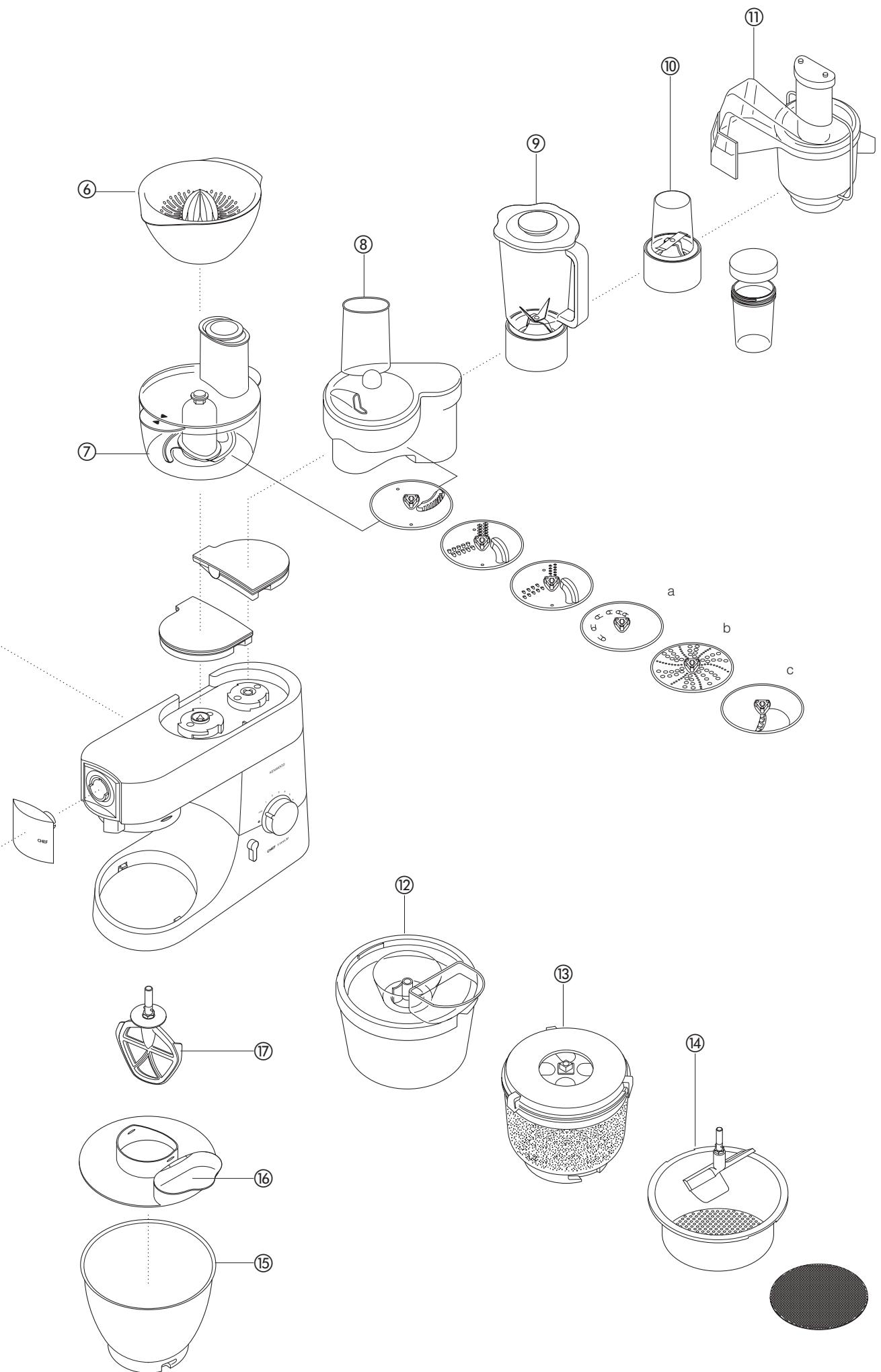
③



c

b

a



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.

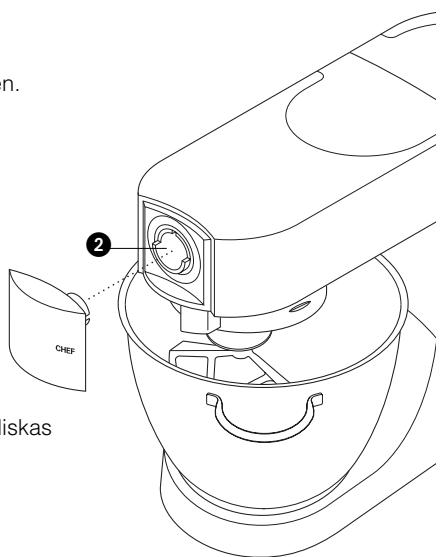
skål • Handdiska och torka noggrant eller maskindiska.

- Använd inte stålborste, stålull eller blekmedel när du diskar rostfria skålar. Tag litet ättika för att få bort kalkbeläggningar.
- Utsätt inte skålarna för värme (spisplattor, ugn, mikrougn)

verktyg • Verktyg av rostfritt stål kan handdiskas eller maskindiskas.

- Verktyg av (eller överdragna med) annat material kan bara handdiskas och ska sedan torkas väl.

stänkskydd • Handdiska och torka väl.



service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskål 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.

recept

se viktiga anvisningar för brödbak sid 81.

vitt matbröd *lätt deg*

ingredienser • 2,6kg vetemjöl

Mängderna är för Major- • 1,3 l mjölk

modellerna. • 300g socker

För Chef-modellerna ska • 450g margarin

mängderna halveras och allt • 100g färsk jäst (eller 50g torrjäst)
mjöl blandas i med en gång. • 6 uppvispade ägg
• 5 nypor salt

tillagning 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 jäsa 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

pajdeg

ingredienser • 450g mjöl, siktat tillsammans med saltet

• 1 tsk salt

• 225g matfett (ister och margarin direkt från kylen)

• 4 msk vatten

tips • Överarbeta inte degen

tillagning 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.

pavlova

ingredienser • vitorna från 3 stora ägg

• 175 g socker

• 2,75 dl vispgrädde

• färsk bär eller färsk frukt t ex hallon, jordgubbar, druvor, kiwifrukt

tillagning 1 Vispa äggvitorna på hög hastighet tills smeten står i mjuka toppar.

2 Låt vispen gå på hastighet 5 och tillsätt gradvis sockret, en matsked i taget, och vispa efter varje tillsats.

3 Lägg ett bakplåtspapper på en plåt och lägg marängsmeten i form av ett fågelbo ca 20 cm i diameter.

4 Ställ plåten i ugnen förvärmad till 150°C och vrid omedelbart ner temperaturen till 140°C och grädda i en timme. Stäng av ugnen och låt pavlovan kallna i ugnen.

5 Skala av bakplåtspappret och lägg pavlovan på ett serveringsfat alldelens innan den ska serveras. Vispa grädden tills den står i mjuka toppar, bred den över pavlovan och dekorera med bären eller frukten.

recept *forts*

läcker chokladkaka

- ingredienser • 225 g mjukt smör
• 250 g socker
• 4 ägg
• 5 ml pulverkaffe upplöst i 15 ml (1 msk) kokande vatten
• 30 ml mjölk
• 5 ml mandelessens
• 50 g mald mandel
• 100 g mjöl
• 5 ml (1 tsk) bakpulver
• 50 g osötat kakaopulver
- tillagning 1 Rör smör och socker på låg hastighet och öka gradvis till högre hastighet tills blandningen är lätt och luftig. Skrapa ner smeten från skålen och spaden.
2 Vispa upp äggen i en tillbringare och tillsätt dem gradvis med blandaren på hög hastighet tills de har blandats in. Stäng av maskinen och skrapa ner blandningen.
3 Blanda ner det upplösta kaffet, mjölken och mandelessensen på låg hastighet. Tillsätt den malda mandeln, det siktade mjölet, bakpulvret och kakaon. Blanda in på låg hastighet.
4 Dela upp blandningen mellan två kakformar på 20 cm fodrade med smort smörpapper. Stryk översidan jämn och grädda på 180°C i ca 30 minuter tills ytan fjädrar tillbaka när du trycker på den lätt.
5 Stjälp upp kanan och låt den svalda på ett bakgaller.

chokladmuslinfyllning

- ingredienser • 275 g mörk choklad bruten i bitar
• 2,25 dl vispgrädde
- tillagning 1 Smält chokladen i en skål över en kastrull med nött och jämnt sjudande vatten.
2 Rör smör och socker på låg hastighet och öka gradvis till högre hastighet tills blandningen står i mjuka toppar.
3 Tag chokladen från varmen när den har smält och vänd in den i grädden med en stor sked.
4 Bred ut chokladfyllningen mellan de svalnade kakbottnarna.

honungs- och nöttopping (i mixern)

- ingredienser • 25 g hackade nötter
• 875 g honung (rumstemerad)
- tillagning 1 Placera ingredienserna i mixern i ovanstående följd.
2 Mixa med pulskontrollen i 5 sekunder.
3 Klart för användning.

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 montert tilbehør.
- Gå aldri fra maskinen mens den er igang, og hold barn vekk fra den.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service' side 94.
- 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, ledingen eller støpselet bli våte.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen .
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 90 må aldri overstiges.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når apparatet løftes, da det er tung. Pass på at hodet er låst og at bollen, redskapene, utgangsdekslene og ledningen er festet før det løftes.
- La ikke personer med bevegelsesbegrensning bruke apparatet uten tilsyn.
- Barn skal verken bruke eller leke 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.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/336/EEC.

Før maskinen tas i bruk

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Vask alle delene, se 'stell og rengjøring' side 94.
- 3 Skyv den delen av ledningen som er for lang inn i oppbevaringsrommet på baksiden av maskinen.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Bli kjent med din kjøkkenmaskin

Uttak for tilbehør ① Uttak for høy hastighet

② Uttak for middels hastighet

③ Uttak for lav hastighet

④ Redskapsholder

Mikseren ⑤ Mikserhode

⑥ Uttaksfeste

⑦ Bolle

⑧ Spak til å løfte hodet

⑨ Av/på og hastighetsbryter

⑩ Motorenhet

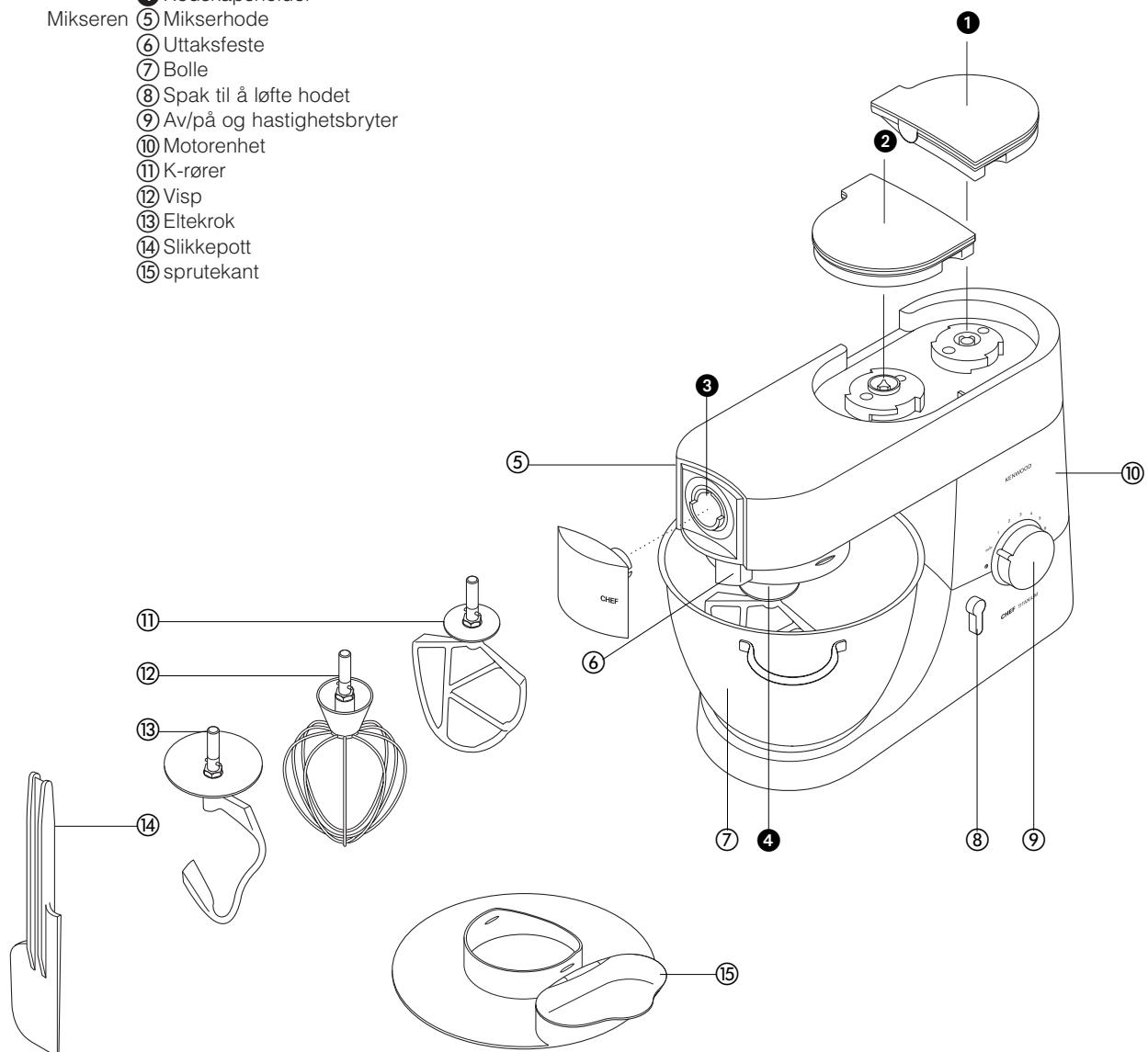
⑪ K-rører

⑫ Visp

⑬ Eltekrok

⑭ Slikkepott

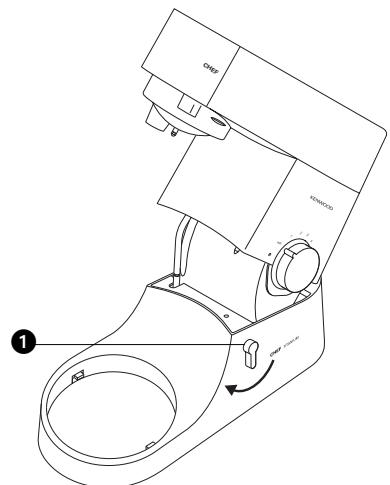
⑮ sprutekant



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, fromasje, sufflé. Bruk ikke vispen til tyngre deiger (f.eks. vispe smør og sukker hvitt) - ellers kan den bli ødelagt.
- Eltekrok • Brukes til gjærdeiger.

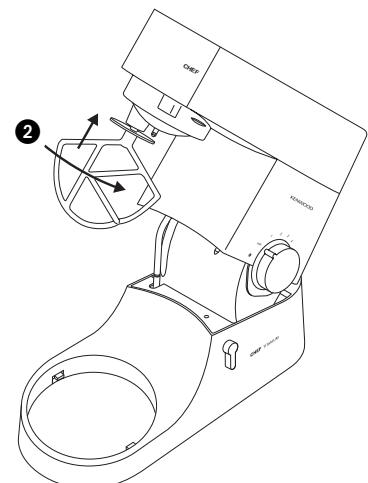


Bruk av mikseren

- Vri løftespaken med klokken 1 og hev mikserhodet til det klikker på plass.
- Innsetting av redskap 2 Skyv opp til det stanser 2 og vri.
- Sett bollen på underdelen - trykk ned og drei i retning med urviserne 3
- Vri løftespaken med klokken og senk mikserhodet til det klikker på plass.
- Slå på ved å dreie hastighetsbryteren til ønsket innstilling.
- Vri bryteren til momenttrinn P for korte, kraftige omrøringer.

Fjerning av redskap 6 Vri og ta ut.

- Tips**
- Slå ofte av maskinen og skrap rundt sidene av bollen med silikepotten.
 - Egg med romtemperatur er best til visping.
 - Før du visper eggehvit, 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.

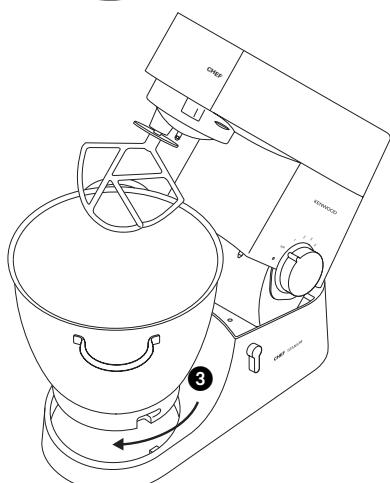


Huskeregler for brøddeig

- 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: 680g | Melvekt: 910g |
| Fast gjærdeig | • Melvekt: 1.36kg | Totalvekt: 1.5kg |
| Britisk type | • Totalvekt: 2.18kg | Totalvekt: 2.4kg |
| Løs gjærdeig | • Melvekt: 1.3kg | Melvekt: 2.6kg |
| Kontinental type | • Totalvekt: 2.5kg | Totalvekt: 5kg |
| Fruktkakerøre | • Totalvekt: 2.72kg | Totalvekt: 4.55kg |
| Eggehvit | • 12 | 16 |

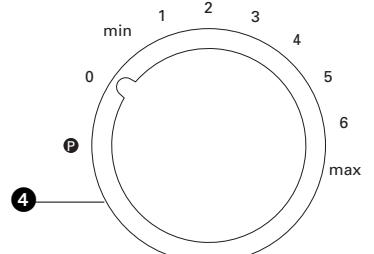


Hastigheter 4

- K-rører • **røre smør og sukker hvitt** start på min, øk gradvis til 'max'.
- **vispe egg i rører** 4 - 'max'.
 - **blande 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.



For **ren gjøring**, se side 94.

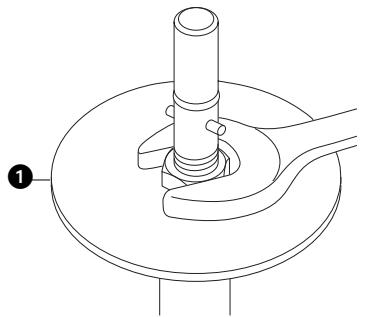
Løsning på problemer

Problem

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

Løsning Juster høyden slik:

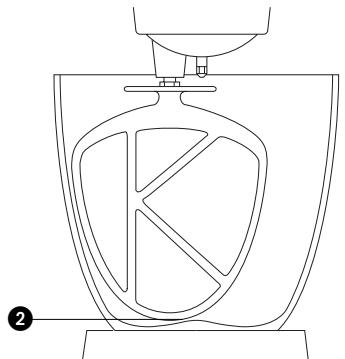
- Trekk ut støpselet.
- Løft mikserhodet og sett inn visp eller røreredskap.
- Hold redskapen, og løsne så mutteren **1**.
- Senk mikserhodet.
- Justér høyden ved å dreie på akselen. Ideelt sett skal vispen/K-røreren **nesten** berøre bunnen av bollen **2**.
- Løft hodet, hold i vispen/K-røreren og skru til mutteren.



problem

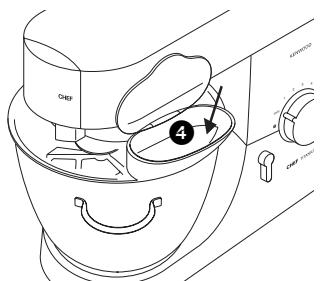
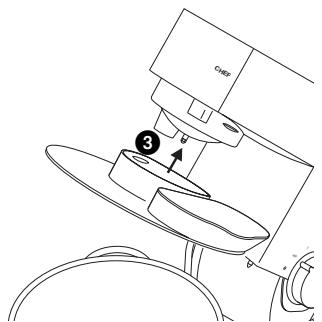
- Blanderen stopper plutselig når det er i bruk.

Løsning Blanderen 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 blanderen. Ta ut noen av ingrediensene for å redusere lasten, og la blanderen stå i noen minutter. Sett i kontakten og still hastigheten på nytt. Hvis blanderen ikke starter igjen med en gang, la den stå litt til.



tilpasse og bruke sprutekanten

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



Ekstra tilbehør

Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør som ikke følger med i pakken din, kan du ta kontakt med din Kenwood-forhandler eller -reparatør.

vedlegg vedleggskode

flat pastalager ① **AT970A**

ekstra pastatilbehør
(Ikke vist) brukes sammen med AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

pastalager ② **AT910** kommer med en pressform til maccheroni rigati
(du kan montere 12 forskjellige pressformer pluss en småkakeform)

vingematkutter ③ **AT948A** leveres med 4 valser

universalmatkvern ④ **AT950A** leveres med
a Åpning for store pølser
b Åpning for små pølser
c kebbelager

kornkvern ⑤ **AT941A**

sitronpresser ⑥ **AT312**

matbehandlingstilbehør ⑦ **AT640** inkl. 3 skjæreplater som standard og et knivblad

proskjærer/rasper ⑧ **AT998A** inkl. 3 skjæreplater som standard

valgfrie plater til AT998A a ekstra grov rasper, **delenummer 639021**

b riveplate **delenummer 639150**

c standardhakker, **delenummer 639083**

presser ⑨ 1,5 l akryl **AT337**, 1,5 l glass **AT338**

flerbrukskvern ⑩ **AT320** leveres med 4 glass og 4 lokk til oppbevaring

non-stop

sentrifugalsaftpresse ⑪ **AT935A**

iskremmaskin ⑫ **CHEF AT956**, **MAJOR AT957**

potettilberedningstilbehør ⑬ **CHEF AT934A**, **MAJOR AT952A**

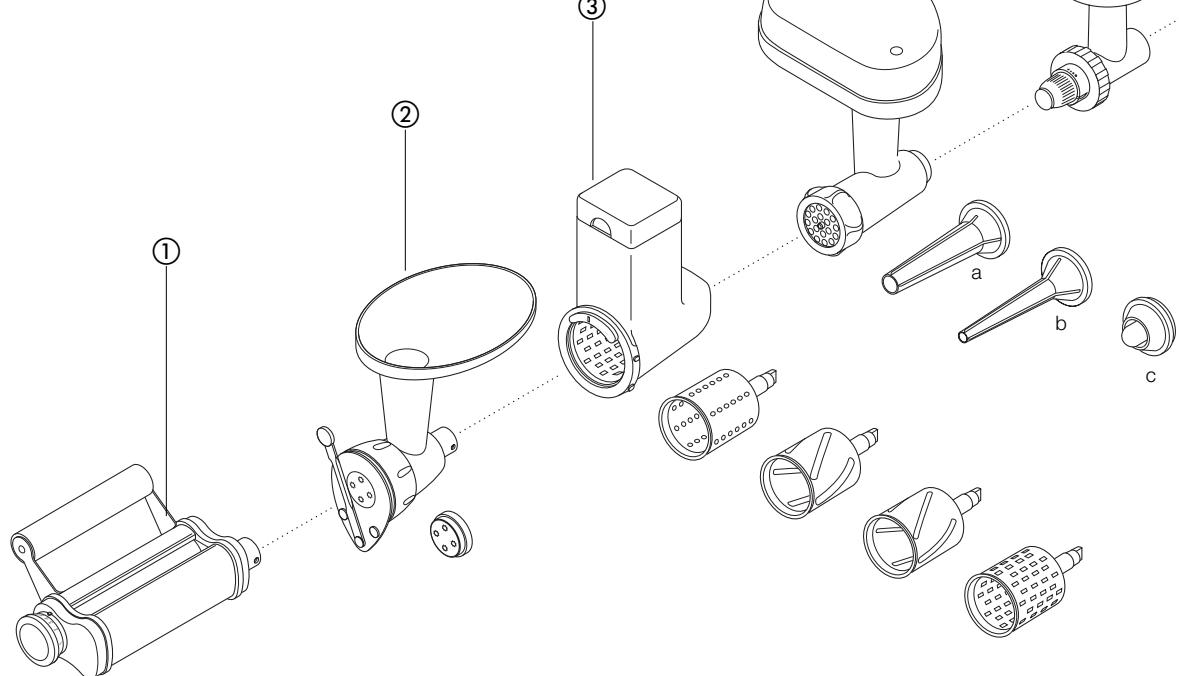
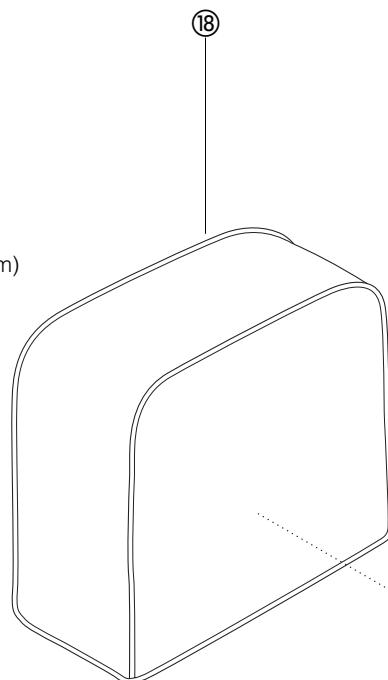
dørslag og sil n ⑭ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**

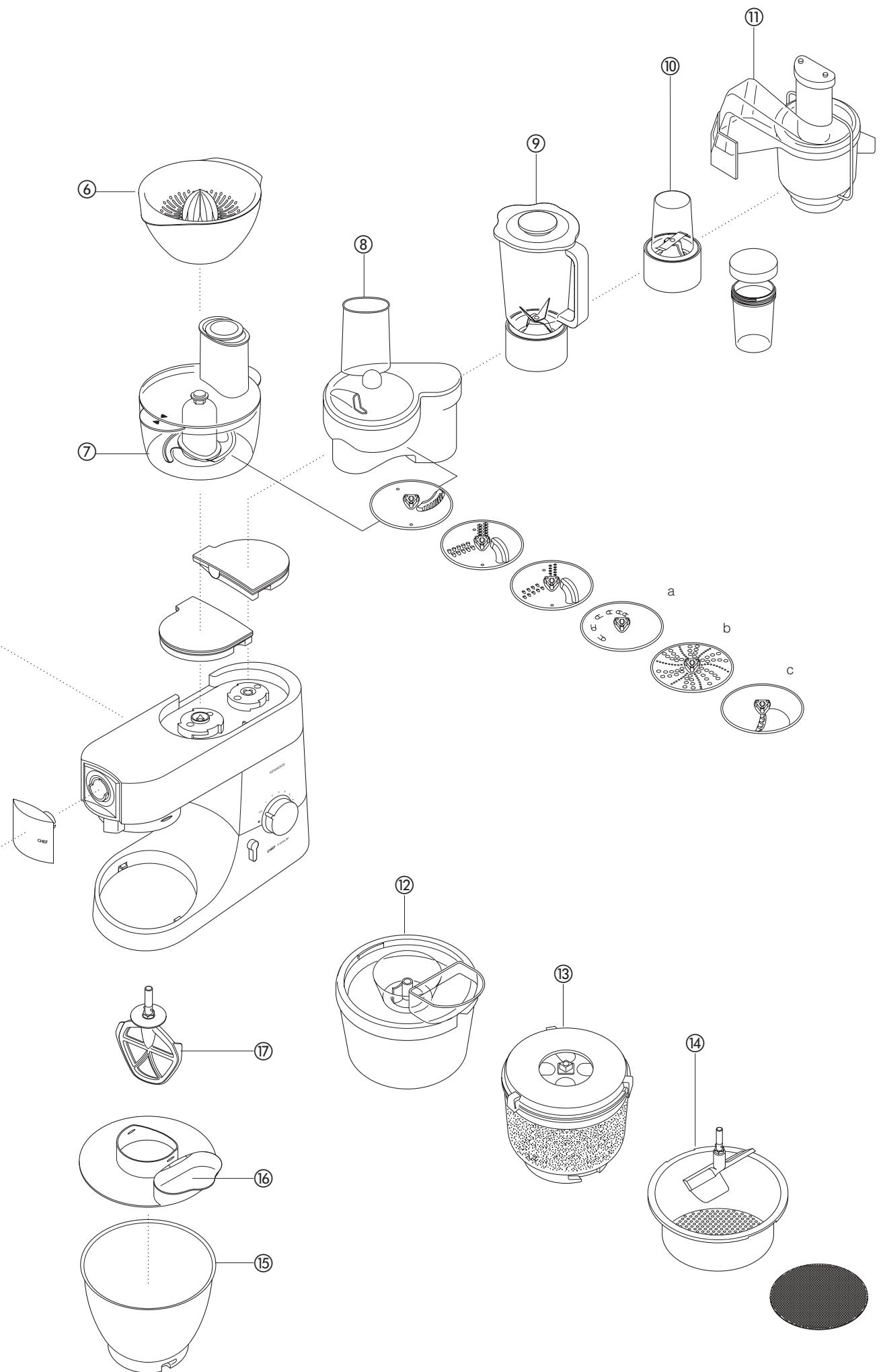
boller av rustfritt stål ⑮ børstet: **CHEF 343270**, **MAJOR 343268**

sprutekant ⑯ **CHEF & MAJOR 693766**

fleksibel visp ⑰ **CHEF AW44001**, **MAJOR AW44002**

deksel ⑯ **CHEF, 533722**, **MAJOR 606397**



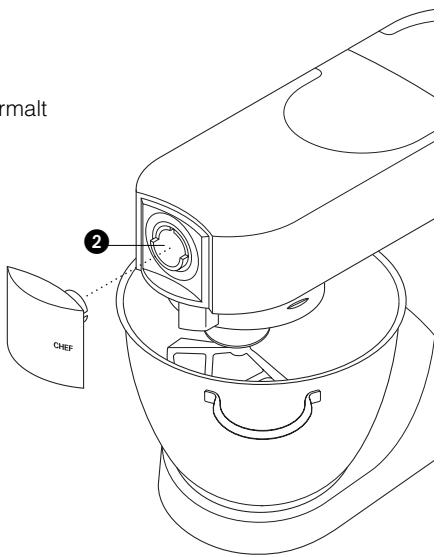


Rengjøring og service

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.
- Bolle • Vask for hånd, tørk deretter grundig eller vask i oppvaskmaskin.
- redskaper • Bruk aldri stålull eller blekemiddel til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalk.
- Sprutekant • Hold borte fra varme (ovnsplater, komfyre, mikrobølgeovn)
- Redskaper av rustfritt stål kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Redskaper som ikke er av rustfritt stål (belagt) bør kun vaskes for hånd og tørkes grundig.
- 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 reparasjonerkontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.

Oppskrifter

Se huskeregler for brøddeig på side 90.

Loff løs deig, kontinental type

ingredienser

- 2,6kg hvetemel
- 1,3 l melk
- 300g sukker
- 450g margarin
- 100g fersk gjær eller 50g tørrgjær
- 6 vispede egg
- 5 klyper salt

fremgangsmåte

- 1 Smelt margarin i melken og varm det opp til 43°C.
- 2 **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske): Ha gjæren og sukeret i melken, og la det stå i ca 10 minutter til blandingen skummer.
- Pressgjær (fersk gjør):** Smuldre gjæren inn i melet
- Andre typer gjør:** Følg bruksanvisningen på pakken
- 3 Hell melken i bollen. Tilsett deretter de vispede eggene, 2kg mel (eventuelt tilslatt smuldret pressgjør), 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 rundstykrene*.
- 8 Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.

- Det blir ca 10 loffer av denne oppskriften.

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 fettet og ha det i melet.
- 2 Rør på hastighet 1 til deigen ligner brødmuler. 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 fylllet.

pavlova

ingredienser

- 3 store hvite egg
- 175 g farin
- 275 ml kremfløte
- fersk frukt, f.eks. bringebær, jordbær, druer, kiwi-frukt

fremgangsmåte

- 1 Pisk eggehvittene ved høy hastighet til de blir til 'myke toppler'.
- 2 Med pisken på hastighet 5, ha i sukkeret gradvis, én spiseskje om gangen, og pisk videre hver gang.
- 3 Legg bakepapir på en stekeplate, så legger du marengsen på papirer i små "reder", ca. 20 cm i diameter.
- 4 Sett stekeplaten inn i en ovn som er forvarmet til 150 °C/300 °F/gassmerke 2, senk straks temperaturen til 140 °C/275 °F/gassmerke 1 og stek i 1 time. Slå av varmen men la pavlova stå i ovnen mens den kjøler ned.
- 5 Når den er klar til å serveres, dras den av bakepapiret og plasseres på et serveringsfat. Pisk kremen til den former seg i toppler, og spre over pavloven og pynt med frukt.

Oppskrifter *forts.*

Deilig sjokoladekake

- Ingredienser • 225 g mykt smør
• 250 g farin
• 4 egg
• 5 ml pulverkaffe oppløst i 15 ml (1 ss) varmt vann
• 30 ml (2 ss) melk
• 5 ml (1 ts) mandelessens
• 50 g malte mandler
• 100 g selvhevende mel
• 5 ml (1 ts) bakepulver
• 50 g usukret kakaopulser
- fremgangsmåte 1 Rør smør og sukker hvitt på lav hastighet. Øk gradvis til høyere hastighet til blandingen er lett og luftig. Skrap bollen og piskeren.
2 Pisk eggene lett i en bolle, ha eggene i mikseren gradvis litt om gangen og pisk ved høy hastighet. Slå av og skrap av bollen.
3 Ha i kaffe, melk og mandelessens på lav hastighet. Tilsett malte mandler, siktet mel, bakepulver og kakao. Bland på lav hastighet.
4 Legg bakepapir i to kakeformer med diameter på 20 cm og fordel blandingen på disse. Deigen jevnes ut på toppen og stekes ved 180 °C/350 °F/gassmerke 4 i ca. 30 minutter til den kjennes ferdig.
5 Vend kaken og la den kjøles av på rist.

Sjokolademousse fyll

- ingredienser • 275 g vanlig sjokolade, delt opp i biter
• 225 ml kremfilte
- fremgangsmåte 1 Smelt sjokoladen ved å legge den i en bolle over en kjele med småkokende vann.
2 Pisk kremen. Begynn med lav hastighet og øk gradvis til høyere hastighet til det former seg myke topper.
3 Når sjokoladen er smeltet, trekkes bollen fra varmen. Vend den forsiktig i kremen med en stor skje.
4 Spre sjokoladefylllet mellom de avkjølte kakelagene.

honning- og nøttepålegg i hurtigmikseren

- ingredienser • 25 g hakkede nøtter
• 875 g klar honning, ved romtemperatur
- fremgangsmåte 1 Ha ingrediensene i hurtigmikseren i rekkefølgen ovenfor.
2 Blandes ved hjelp av pulsfunksjonen i 5 sekunder.
3 Brukes etter behov.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

turvallisuus

- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälaineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista.
- Älä jätä konetta koskaan ilman valvontaa äläkä päästää lapsia koneen lähettyville.
- Älä käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto' sivulla 103.
- Älä koskaan käytä sekotinta 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 käytettäviksi, eikä useampaa kuin yhtä laitetta saa käyttää samalla kertaa.
- Älä koskaan ylikuormita konetta suosituilla suuremmilla määräillä aineksia kerrallaan sivu 99.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Ole varovainen laitetta nostaaessasi, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kiinnitysvarsi on lukittuna ja että kulho, työvälaineet, lisälaitestukoiden suojaevyt ja virtajohto ovat kiinnitettyinä.
- Älä anna lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä anna lasten käyttää tai leikkiä laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. 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 kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336EEC vaatimukset.

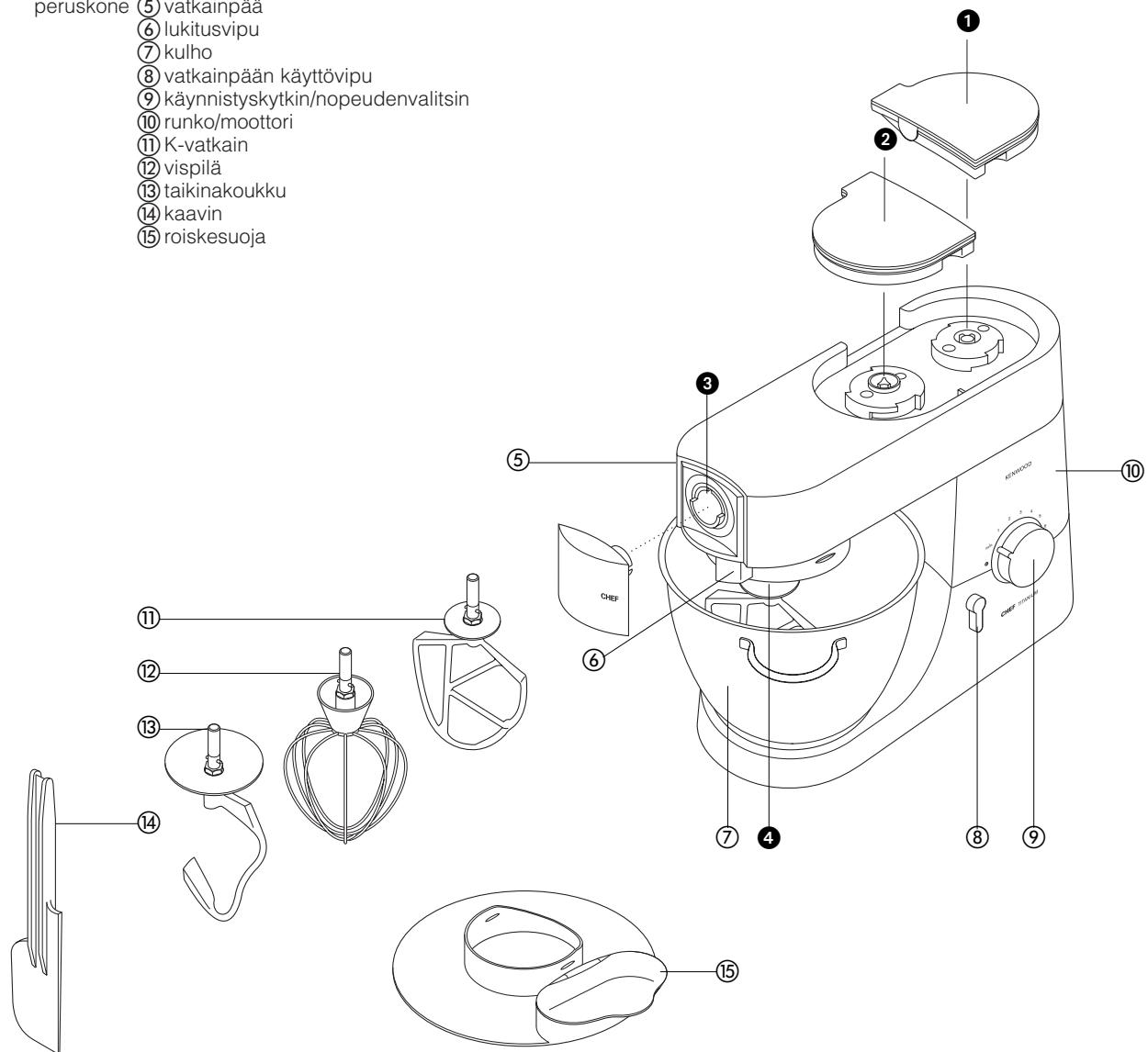
ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakausmateriaali.
- 2 Pese osat: katso kohtaa 'huolto ja puhdistus', sivu 103.
- 3 Työnnä ylimääräinen virtajohto koneen takana olevaan virtajohdon säilytyslokeroon.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

- laitteiden voimansiirtoistukat
① suurta nopeutta vaativille lisälaitteille
② pääälle, keskelle kiinnityylien lisälaitteiden istukka
③ hitaammille laitteille
④ kulhon käyttöosille
- peruskone
⑤ vatkainpää
⑥ lukitusvipu
⑦ kulho
⑧ vatkainpään käyttövipu
⑨ käynnistyskytkin/nopeudenvalitsin
⑩ runko/moottori
⑪ K-vatkain
⑫ vispilä
⑬ taikinakoukku
⑭ kaavin
⑮ roiskesuoja



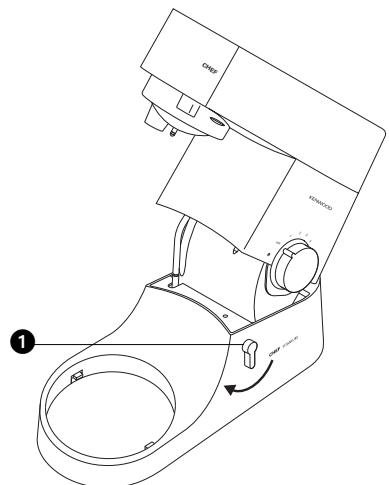
yleiskone

yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

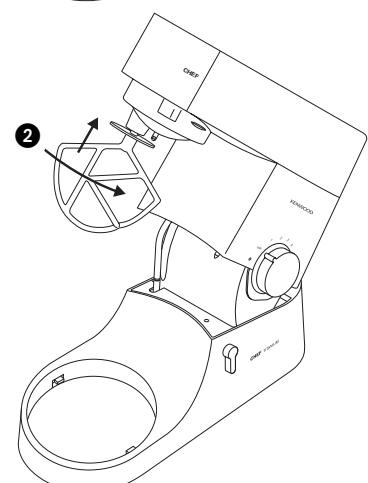
- K-vatkain • Sopii kakkujen, pikkuleipien, voitaikinoiden, sokerikuorutusten, tuulihattutaikinan ja perunasoseen valmistukseen.
- vispilä • Sopii kananmunien, kerman, ohukaitaikinan, sokerikakkutaikinan, marenkiseoksen, juustokakun, vaahdotuskiruokien ja kohokasseosten valmistukseen. Vispilää ei pidä käyttää raskaiden seosten, (esim. rasvan ja sokerin vaahdotus) valmistuksessa; se saataisi vahingoittua.
- taikinakoukku • Hiivatalkinoiden valmistukseen.

yleiskoneen käyttö

- vatkainten kiinnittäminen 1 Käännä nostovipua **1** myötäpäivään ja nosta sekoituspäästä, kunnes se lukittuu.
- 2 Paina loppuun saakka **2** ja käännä.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään **3**
- 4 Käännä nostovipua myötäpäivään ja laske sekoituspäästä, kunnes se lukittuu.
- 5 Laita kytketään päälle kääntämällä nopeudenvälitsin haluttuun asentoon.
- Pitää kiekkoa **P**-asennossa jos haluat koneen toimivan suurimmalla nopeudella. Toimii vain pidettäessä ; ns. pitotoiminto.
- vatkainten irrottaminen 6 Käännä ja irrota.

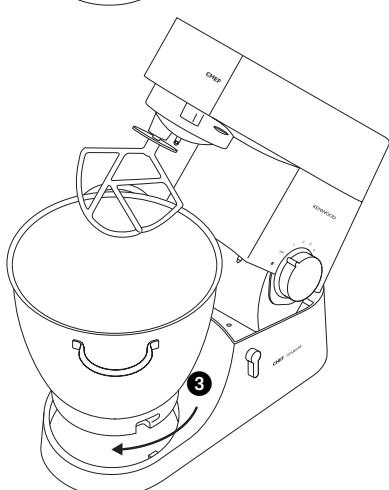


- vihjeitä • Kytke kone pois toiminnasta ja kaavi kulhoa kaapimella tihein väliajoin.
- Huoneenlämpöiset kananmunat vaahdottuvat parhaiten.
 - Varmista ennen kananmunien vispaamista, että vispilään tai kulhoon ei ole jäynti esim. rasvaa tai entistä kananmunaa.
 - Käytä kylmiä aineksia voitaikinan valmistukseen,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



huomioitavaa hiivatalkinoita valmistettaessa

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



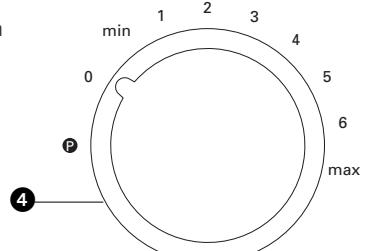
suurimmat sallitut käyttömäärät

CHEF MAJOR

| | | |
|----------------------------|---------------------------|---------|
| voitaikina | • jauhojen paino: 680 g | 910 g |
| paksu hiivatalkina | • jauhojen paino: 1,36 kg | 1,5 kg |
| (Engl. typpoinen) | • kokonaispaino: 2,18 kg | 2,4 kg |
| pehmeä hiivatalkina | • 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 • **rasvan ja sokerin vaahdotaminen aloita nopeudella min**, vähitellen lisää nopeudelle 'max'.
- **munien vatkaaminen vaahdotettuun seokseen 4 - 'max'**.
 - **jauhojen, hedelmien jne. lisääminen seokseen** Min - 1.
 - **kerralla lisättävät kakkukaineekset** aloita nopeudella min, vähitellen lisää nopeudelle max.
 - **rasvan sekoittaminen jauhoihin** min - 2.
- vispilä • nosta nopeutta pikkuhiljaan kunnes saavutetaan 'max'.
- taikinakoukku • aluksi 'min', nosta nopeutta pikkuhiljaan kunnes saavutetaan 1.



Katso kohtaa **puhdistus** sivulla 103

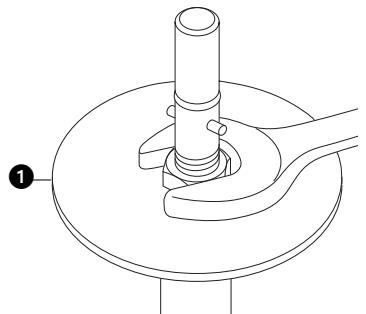
ongelmia - miten toimia

ongelma

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

vastaus • säädä korkeutta. Ohjeet alla:

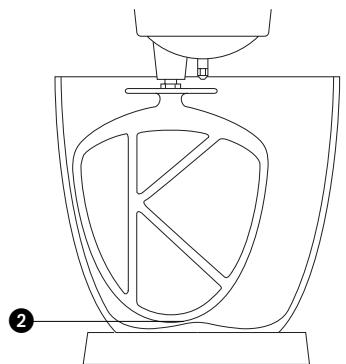
- 1 Ota pistoke pois pistorasiasta.
- 2 Nosta kiinnitysvarsi ja työnnä vispilä tai vatkain paikalleen.
- 3 Pidä siitä kiinni ja löysää ruuvia **1**.
- 4 Laske kiinnitysvarsi alas.
- 5 Säädä korkeutta käänämällä varutta. Vispilan/K-vatkaimen tulisi **melkein** koskettaa kulhon pohjaa **2**.
- 6 Nosta kiinnitysvarsi, pidä kiinni vispilästä/K-vatkaimesta ja kiristä ruuvi.



ongelma

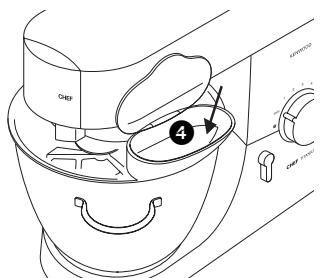
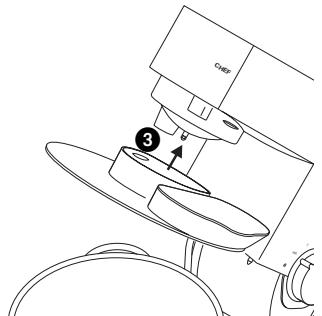
- Sähkövatkain pysähtyy käytön aikana.

ratkaisu • Sähkövatkaimessa on ylikuormitussuoja, joka suojaa konetta pysäyttämällä ylikuormitetun koneen. Jos näin käy, kytke sähkövatkain pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Poista osa aineksista sekoitusmääärän 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

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



Lisälaitteet

Ota yhteyttä Kenwood-kauppiaseen jos haluat hankkia lisälaitteita.
Seuraavassa olevien lisälaitteiden saatavuus Suomessa vaihtelee.

lisälaitteet lisälaitteen koodi

levypastakone ① **AT970A**

muita pastakoneen lisälaitteita
(ei kuussa käytetään
yhdessä AT970A:n kanssa

- AT971A** tagliatelle
- AT972A** taglionlini
- AT973A** trenette
- AT974A** spaghetti

pastakone ② **AT910** sisältää maccheroni rigati -muotin

(laitteeseen voidaan kiinnittää 12 lisävarusteena hankittavaa muottia ja
keksintekolaitaa)

pyörivä leikkuri ③ **AT948A** mukana 4 rumpua

ruokamylly ④ **AT950A** mukana

- a iso makkarasuutin
- b pieni makkarasuutin
- c kebbenvalmistuslaite

viljamylly ⑤ **AT941A**

sitruspuserrin ⑥ **AT312**

monitoimikoneen

lisälaitteet ⑦ **AT640** mukana vakiona 3 terää ja hienonnusterä

leikkuri/raastin

ammattikäyttöön ⑧ **A998A** mukana vakiona 3 terää

lisäterät lisälaitteille AT998A a erittäin karkeaa raastinterä **tuotenumero 639021**
b rouhintaerä **tuotenumero 639150**
c normaalii suikalointiterä **tuotenumero 639083**

tehosekoitin ⑨ 1,5 l akryylimuovinen **AT337**, 1,5 l lasinen **AT338**

monitoimimylly ⑩ **AT320** mukana 4 laisiastiaa ja 4 säilytyskantha

leikkuri/raastin

nonstop-mehulinko ⑪ **AT935A**

jäätelökone ⑫ **CHEF AT956**, **MAJOR AT957**

perunoiden

esivalmistelulaite ⑬ **CHEF AT934A**, **MAJOR AT952A**

puserrin- ja siivilälaite ⑭ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**

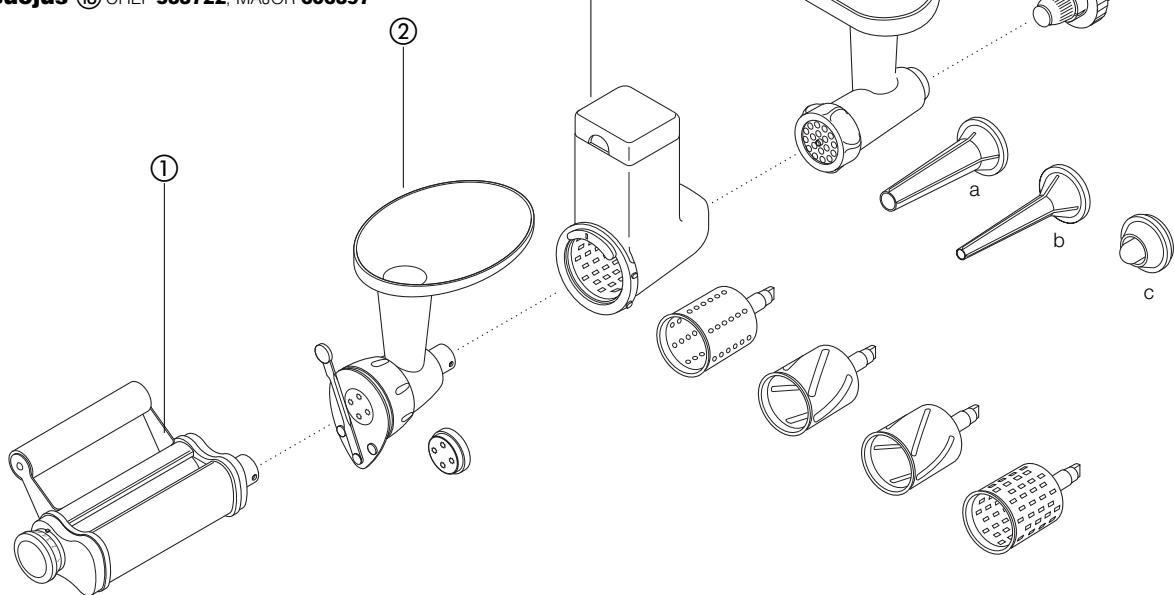
kulhot ruostumatonta

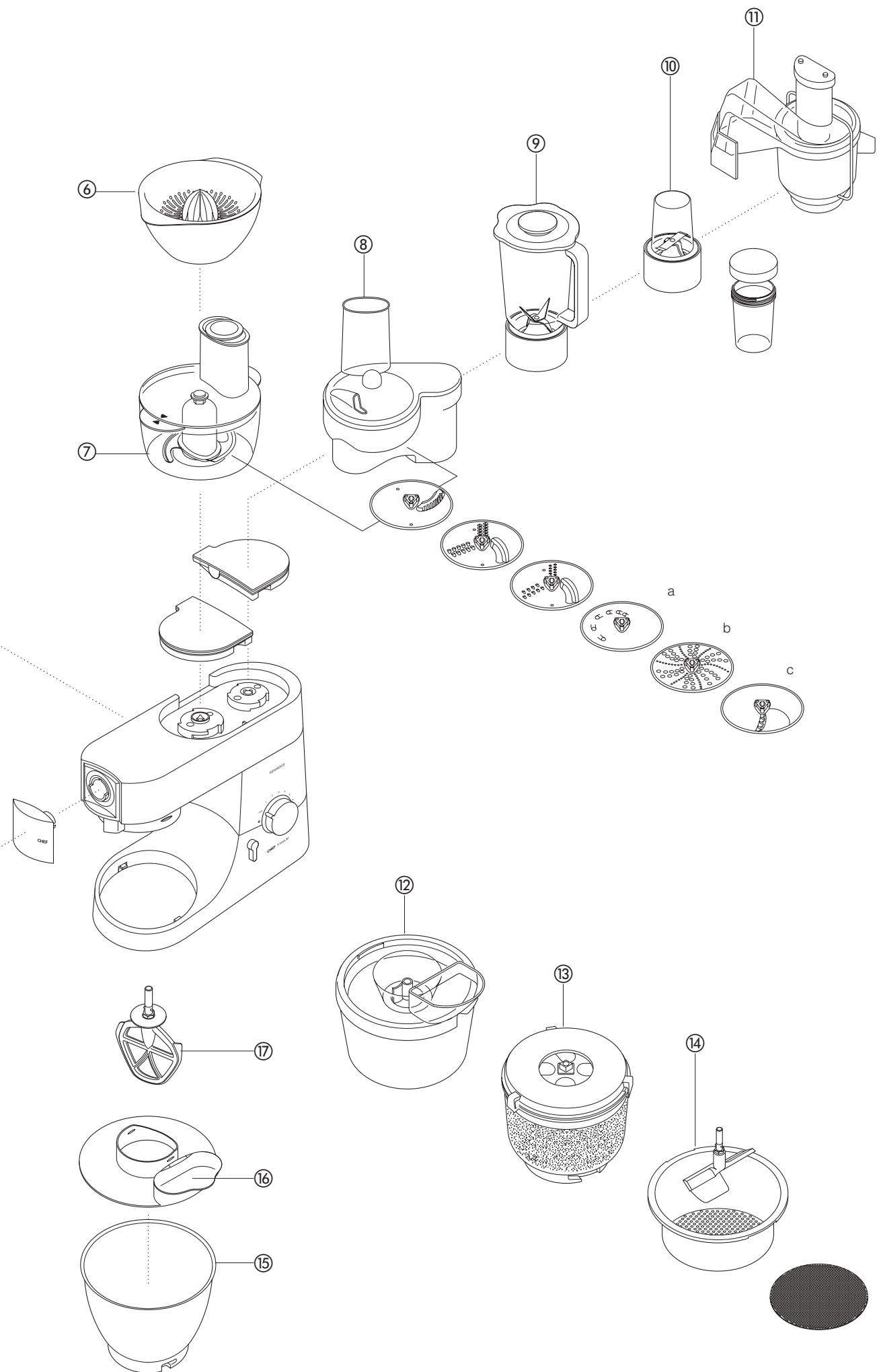
terästä ⑯ harjattua terästä: **CHEF 343270**, **MAJOR 343268**

roiskesuoja ⑯ **CHEF & MAJOR 693766**

monikäyttöinen vatkain ⑰ **CHEF AW44001**, **MAJOR AW44002**

suojus ⑱ **CHEF 533722**, **MAJOR 606397**





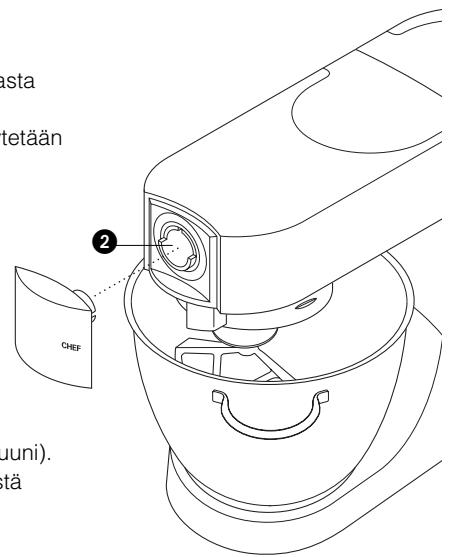
puhdistus ja huolto

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 normaalista – pyyhi se vain pois.

puhdistus

- runko, lisälaitteistukoiden suojalevyt
- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
 - Älä käytä hankaavia aineita tai pesimiä. Äläkää upota konetta veteen.
- kulho
- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa.
 - Älä koskaan puhdistaa ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjalla- tai villalla tai valkaisuaineella. Poista kalkki etikalla.
 - Älä laita konetta kuumaan paikkaan (sähkölevyt, uuni, mikroaaltouuni).
- työvälineet
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut työvälineet voidaan pestää käsin tai astianpesukoneessa.
 - Muut kuin ruostumattomasta teräksestä valmistetut työvälineet (pinnoitetut) tulisi pestää ainoastaan käsin ja kuivata sitten huolellisesti.
- roiskesuoja
- Pese käsin ja kuivaa sitten huolellisesti.



huolto ja asiakaspalvelu

- os virtajohto vaarioituu, se on turvallisuussyyistä vaihdettava. Vaihtotyon saa tehdä Kenwood tai Kenwoodin valtuuttama huoltoliike.
Jos tarvitset apua:
 - laitteen käyttämisessä tai
 - laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

reseptejä

kts myös 'huomioitava leipää valmistettaessa', sivu 99

valkoinen vehnäleipä mannermainen pehmeä taikina

ainekset • 2,6kg tavallista vehnäjauhoa

Tämä määrä on Major-malleille. Chef-malleissa puolita määärät ja lisää jauhot yhdellä kertaa.

- 1,3l maitoa
- 300g sokeria
- 450g margariinia
- 100g tuorettä hiivaa
- 6 vatkattua munaa
- 5 ripausta suolaa

menetelmä 1 Sulata margariini maidossa joka tulee lämmittää 43°C asteiseksi.

2 **tuore hiiva:** mureenna 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 astiappyyhkeellä ja anna olla lämpimässä kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi.

7 Paista 200°C lämmössä; vuokaleipänä 20 - 25 minuuttia, sämpylönä 15 minuuttia.

8 Leipä on kypsää kun se kuullostaa ontolta pohjaan koputettaessa.

• Tästä määristä aineksia tulee noin kymmenen leipää.

voitaikina (murea)

ainekset • 450g vehnäjauhoa, suolan kanssa sihdattuna

• 5ml (1 tl)suolaa

• 225g rasvaa (laardi tai margariini kovana, suoraan jääräapista)

• noin 80ml vettä (4rkl)

vihje • Älä sekoita liian kauan

menetelmä 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.

pavlova

ainekset • 3 suuren kananmunan valkuaisista

• 175 g hienosokeria

• 275 ml kuohukermaa

• tuoreita hedelmiä tai marjoja, esim. vadeltmia, mansikoita, viinirypäleitä, kiiviä

menetelmä 1 Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi suurella nopeudella.

2 Vatkaimen ollessa nopeudella 5 lisää sokeri vähitellen ruokaluskallinen kerrallaan ja anna laitteen vatkata jokaisen lisäyksen jälkeen.

3 Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Lusikoi marenki paperille pesäksi, joka on halkaisijaltaan noin 20 cm.

4 Laita uunipelti uuniin, jonka lämpötila on 150 °C, alenna välittömästi lämpötilaksi 140 °C ja paista marenkia 1 tunti. Käännä uuni pois päältä, mutta jätä pavlova uuniin jäähtymään.

5 Kun pavlova on valmis tarjottavaksi, poista leivinpaperi ja aseta pavlova tarjoiluvadille. Vatkaa kerma vaahdoksi, levitä se pavlovan päälle ja koristele hedelmillä ja marjoilla.

reseptejä jatko

herkullinen suklaakakku

- ainekset
- 225 g pehmeää voita
 - 250 g hienosokeria
 - 4 kananmunaa
 - 1 tl pikakahvijauhetta sekoitettuna 1 ruokaluskalliseen kuumaa vettä
 - 2 rkl maitoa
 - 1 tl manteliesanssia
 - 50 g mantelijauhetta
 - 100 g vehnäjauhoja
 - 1 tl leivinjauhetta
 - 50 g makeuttamatonta kaakaojauhetta
- menetelmä
- 1 Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi alhaisella nopeudella ja lisää vähitellen nopeutta suuremmaksi, kunnes seos kevyttä ja kuohkeaa. Kaavi seos kulhon reunoilta ja vatkaimesta.
 - 2 Vatkaa munat kannussa ja lisää munat vähitellen vähän kerrallaan koneen toimissa suurella nopeudella, kunnes ainekset ovat sekoittuneet tasaiseksi. Kytke virta pois ja kaavi seos reunoilta.
 - 3 Sekoita liuennut kahvi, maito ja manteliesanssi alhaisella nopeudella. Lisää mantelijauhe, siivilöity jauho, leivinjauhe ja kaakao. Sekoita tasaiseksi alhaisella nopeudella.
 - 4 Jaa seos kahteen kakkuvuokaan (halkaisija 20 cm), jotka on vuorattu voidellulla leivinpaperilla. Tasoita seos ja paista 180 °C:ssa noin 30 minuuttia, kunnes pinta tuntuu joustavalta.
 - 5 Käännä ylösalaisin ja anna jäähtyä ritilällä.

suklaavaahdotäyte

- ainekset
- 275 g tummaa suklaata, palasina
 - 225 ml kuohukermaa
- menetelmä
- 1 Sulata suklaa vesihautteessa asettamalla kulho hiljalleen kiehuvan veden päälle.
 - 2 Vatkaa kerma alhaisella nopeudella ja lisää vähitellen nopeutta suuremmaksi, kunnes kerma on pehmeää vahtoa.
 - 3 Kun suklaa on sulanut, ota kulho pois lämmöltä ja sekoita suklaa varovasti suurella lusikalla kermavaahtoon.
 - 4 Levitä suklaatäyte jäähtyneiden kakkujen väliin.

hunajapähkinälevite tehosekoittimen avulla

- ainekset
- 25 g hienonnettuja pähkinöitä
 - 875 g kirkasta huoneenlämpöistä hunajaa
- menetelmä
- 1 Laita aineosat tehosekoittimeen mainitussa järjestyksessä.
 - 2 Sekoita pulssitoiminnon avulla 5 sekunnin ajan.
 - 3 Käytä haluamallasi tavalla.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

güvenlik önlemleri

- Aygitin parçalarını takarken, çıkarırken , kullanımından sonra ve temizlemeden önce, aygitin fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı aygitin hareketli parçalarından ve takılı donatımlardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygitin döner parçalarına sokmayın.
- Aygıt çalışırken hiçbir biçimde aygitin başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygitları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bu konuda 112. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Kafası yüksekteyken mikseri asla kullanmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceğii bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman islatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- 108. sayfada belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların ve kabloların kaldırıldmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Hastaların gözetim altında olmadan bu cihazı kullanmalarına izin vermeyin.
- Çocukların bu cihazı kullanmalarına ya da bu cihazla oynamalarına izin vermeyin.
- 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 aygitta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygit, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımından önce

- 1 Aygitin tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygitin tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 112. sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.
- 3 Kordon fazlasını aygitin arkasındaki kordon sarma yuvasına yerleştiriniz.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

mutfak robotunun parçaları

ek parça çıkışları ① yüksek hız çıkışı

② orta hız çıkışı

③ düşük hız çıkışı

④ ek parça yuvası

kariştırıcı ⑤ karıştırıcı kafası

⑥ ek parça sürgüsü

⑦ çanak

⑧ kafa kaldırma kolu

⑨ açma/kapama ve hız düğmesi

⑩ güç birimi

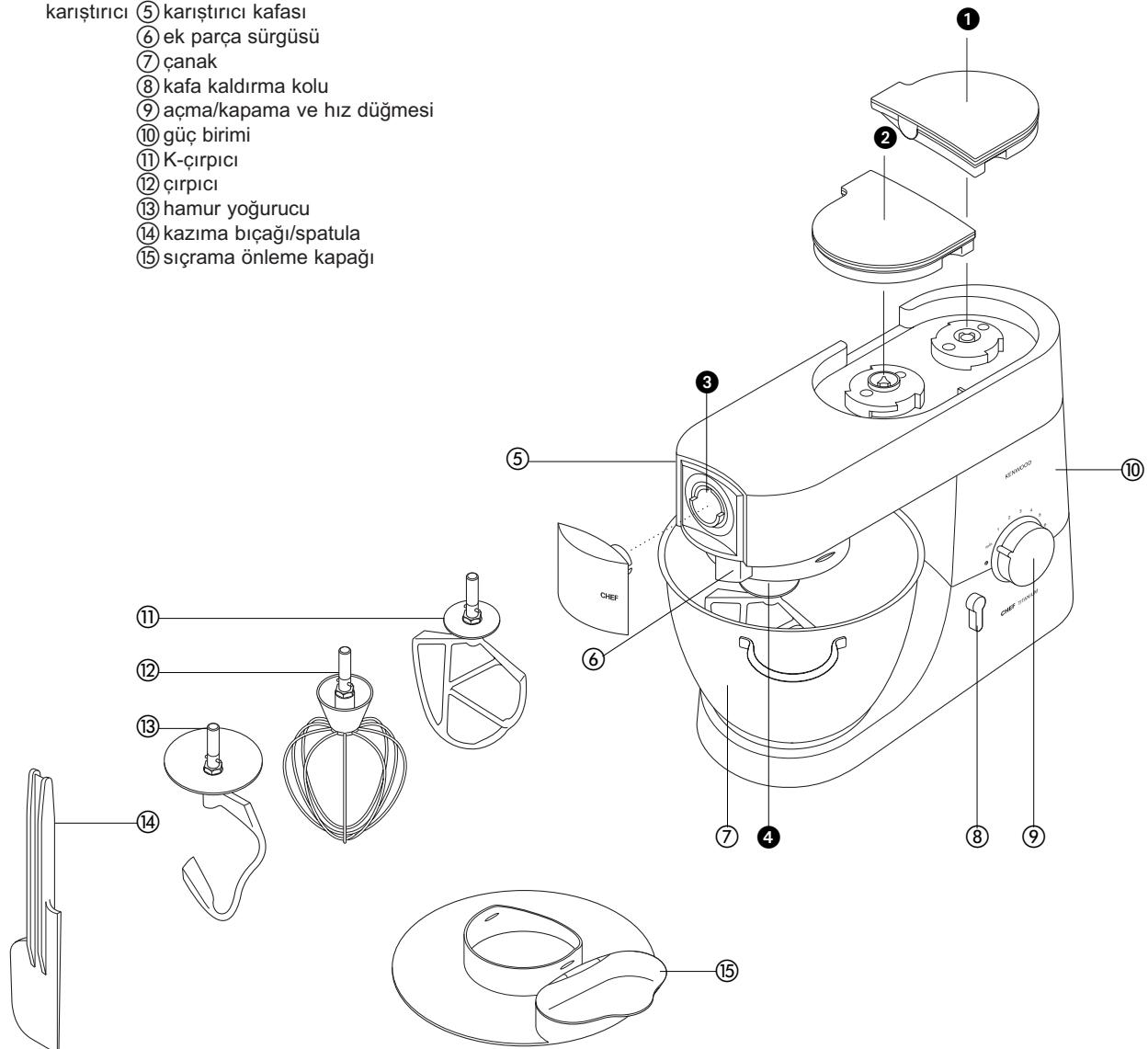
⑪ K-cırpıcı

⑫ çırpıcı

⑬ hamur yoğurucu

⑭ kazıma bıçağı/spatula

⑮ sıçrama önlemeye kapağı



karıştırıcı

karıştırıcının parçaları ve kullanımı

- K-çırıcıci
 - Pasta, bisküvi, hamur işi, şekerli krema, iç malzeme, ekler ve patates pure yapmak için kullanılır.
 - çırıcıci
 - Yumurta, kaymak, sulu hamur, pandispanya, kaymaklı kurabiye, peynirli kek, dondurulmuş krema, sufle yapmak için kullanılır. Yağ ve şekeri kremalaştırmak gibi ağır karışımalar için çırıcıci kullanmayınız.
 - Kullanıldığı taktirde çırıcıci hasar görebilir.
- hamur yoğurucu
 - Mayalı karışımalar için kullanılır.

karıştırıcının kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün **①** ve mikser kafasını kilitlenene kadar kaldırın.
- ek parça takma 2 İçin durana kadar İtin sonra çevirin **②**.
- 3 Çanağı taban birimine takınız. Aşağı doğru bastırınız ve sağa çeviriniz **③**.
- 4 Kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün ve mikser kafasını kilitlenene kadar aşağı indirin.
- 5 Hız anahtarını istediğiniz ayara getirerek açın.
- Kısa süren karışım işlemleri için pals **P** düğmesine basınız.
- ek parça çıkarma 6 Çevirin ve kaldırın.

- faydalı bilgiler
- Aygıtı durdurunuz ve çanağı kazıma bıçağı/spatula ile düzenli aralıklarla sıyırsınız.
 - Yumurtaları oda sıcaklığında çırınız.
 - Yumurta aklarını çırpmadan önce çanakta ya da çırıcıciya yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadığından emin olunuz.
 - Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmemiye hamur işleri için soğuk içerikler kullanınız.

ekmek yapma

- önemli notlar
- Aşağıda belirtilen azami içerik miktarlarını aşmayıniz. Aksi taktirde aygıtı aşırı derecede yüklemiş olacaksınız.
 - Aygitin çalışması zorlanıyorsa, aygıti durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
 - Aygıtta önce sulu karışımaları koyarsanız içeriklerin karışması daha kolay olur.

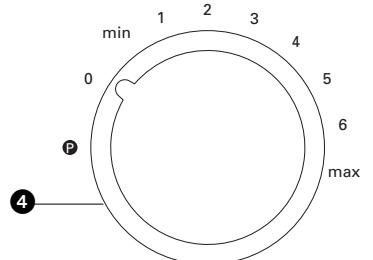
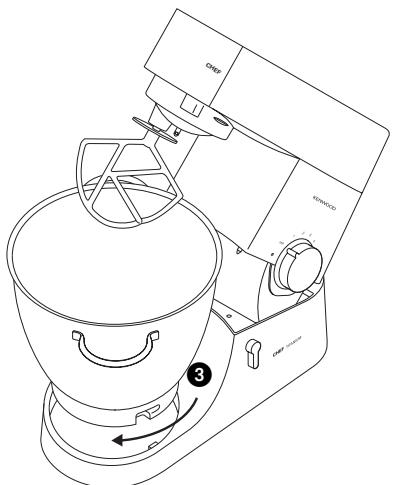
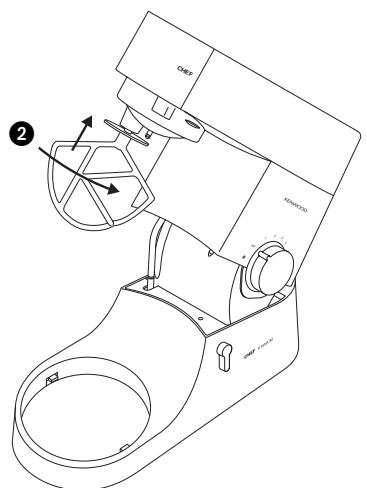
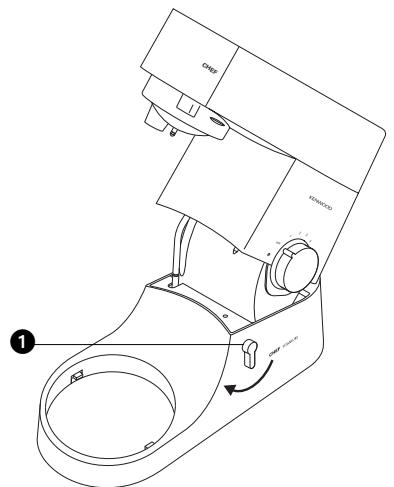
en çok kuuanım miktarları

CHEF MAJOR

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------|------------------------|
| hamur işi tatlıları | • Un ağırlığı: 680gr | Un ağırlığı: 910gr |
| katı mayalı hamur | • Un ağırlığı: 1.36kg | Un ağırlığı: 1.5kg |
| İngiliz türü | • Toplam ağırlık: 2.18kg | Toplam ağırlık: 2.4kg |
| yumuşak mayalı hamur | • Un ağırlığı: 1.3kg | Un ağırlığı: 2.6kg |
| Avrupa türü | • Toplam ağırlık: 2.5kg | Toplam ağırlık: 5kg |
| meyveli kek karışımıları | • Toplam ağırlık: 2.72kg | Toplam ağırlık: 4.55kg |
| yumurta akları | • 12 yumurta aki | 16 yumurta aki |

hız seçimi **④**

- K-çırıcıci
 - **yağ ve şekeri kremalaştırmak** için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hızza geçiniz.
 - **kremali karışımalarla yumurta çırpmak** için 4. ve 'azami' hızı seçiniz.
 - **un, meyve vb** içerikleri karıştırmak için asgari ve 1. hızı kullanınız.
 - **kek karışımıları** için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hızza geçiniz.
 - **yağı una yedirmek** için asgari ve 2. hızı seçiniz.
- çırıcıci
 - En az hızdan başlayarak yavaş yavaş 'azami' hızza geçiniz.
- hamur yoğurucusu
 - 'En az' hızdan başlayarak 1. hızza geçiniz.



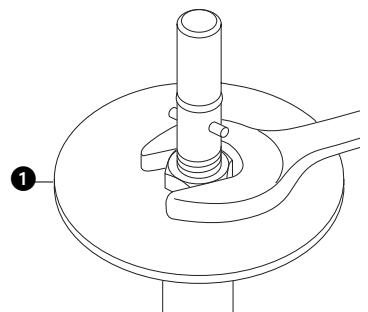
sorun giderme

sorun

- çırıcı ya da K-çırıcı çanağın dibine deköyorsa ya da çarpiyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.

çözüm • Ek parçanın yüksekliğini aşağıda gösterildiği gibi ayarlayınız:

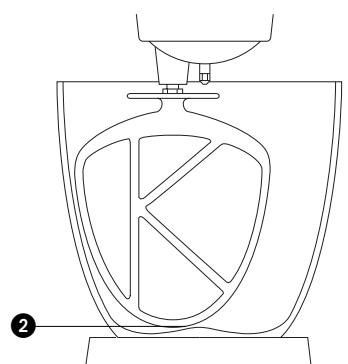
- 1 Aygıtın çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- 2 Karıştırıcının kafasını kaldırarak çırıcıyı ya da K-çırıcıyı takınız.
- 3 Ek parçayı tutarak Şekil 1'de gösterildiği gibi somunu gevsetiniz.
- 4 Karıştırıcının kafasını aşağıya doğru itiniz.
- 5 Mili çevirerek yüksekliği ayarlayınız. Çırıcının ya da K-çırıcının çanağın dibine **değecek kadar** yakın olması, Şekil 2'de gösterildiği gibi en iyi yükseklik ayarıdır.
- 6 Karıştırıcının kafasını kaldırınız ve çırıcıyı ya da K-çırıcıyı tutarak somunu sıkıştırınız.



sorun

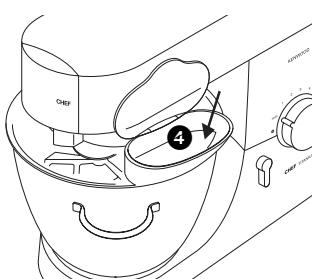
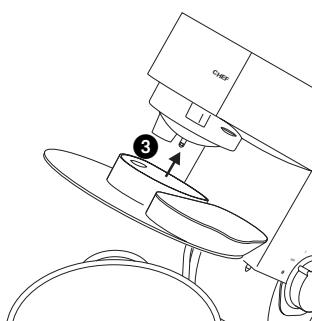
- Karıştırıcı çalışma sırasında duruyor.

çözüm • Karıştırıcınızda aşırı yüklemeyi önleyen bir donatı bulunmaktadır ve aytığa fazla içerik doldurulduğu zaman bu donatı aytığın çalışmasını otomatik olarak durdurur. Bu yüzden içeriklerin bir kısmını karıştırıcıdan çıkarınız ve aytığı birkaç dakika dinlendiriniz. Aytığın fişini tekrar prize takınız ve istediğiniz hızı seçiniz. Karıştırıcı derhal çalışmaya başlamazsa, birkaç dakika daha dinlendiriniz.



sıçrama önleme kapağının takılması ve kullanımı

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



ek parçalar

Satin aldığınız pakette bulunmayan ek parçalar için KENWOOD satıcınıza başvurunuz.

Ek parçalar ek parça kodu

Yassı pasta yapıcı ① AT970A

Ek pasta yapıcı parçalar
(resimde gösterilmemiştir)
AT970A ek parçaları ile kullanılır

AT971A talyatelle
AT972A talyolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

Pasta yapıcı ② AT910 maccheroni rigati kalıp ile birlikte gelir
(12 opsiyonel kalıp artı bisküvi yapıcı yerleştirilebilir)

roto yiyecek kesicisi ③ AT948A 4 kesme diski içerir

Çoklu gıda öğütücü ④ AT950A şunları içerir:
a büyük sosis yapıcı
b küçük sosis yapıcı
c kebbe yapıcı

Tahıl öğütücü ⑤ AT941A

sert meyve sıkacağı ⑥ AT312

yiyecek işleyici ek parçası ⑦ AT640 3 kesme diski ve kesme bıçağı içerir

Ön dilimleyici/rende ⑧ AT998A 3 kesme diski içerir

AT998A modelleri için

seçimlik diskler
a çok kalın dilimleyici, parça no. 639021
b soyma diski, parça no. 639150
c standart parmak patates dilimleyici, parça no. 639083

sıvılaştırıcı ⑨ 1,5 lt akrilik AT337, 1,5 lt cam AT338

çoklu öğütücü ⑩ AT320 4 cam sürahi ve 4 koruma kapağı içerir

Kesintisiz merkezkaç

meyve sıkacağı ⑪ AT935A

dondurma yapıcı ⑫ CHEF AT9536, MAJOR AT957

patates hazırlık eki ⑬ CHEF AT934A, MAJOR AT952A

süzgeç ve elek ⑭ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

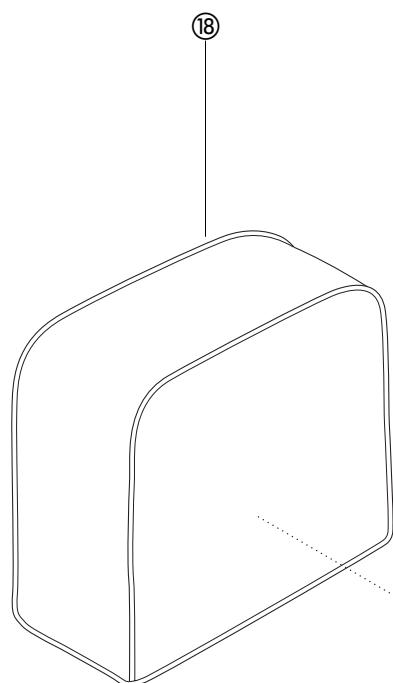
paslanmaz çelik çanaklar ⑮ slatılmış: CHEF 343270, MAJOR 343268

sıçrama önleme kapağı ⑯ CHEF VE MAJOR 693766

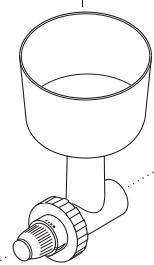
esnek çırpıcı ⑰ CHEF AW44001, MAJOR AW44002

örtü ⑯ CHEF 533722, MAJOR 606397

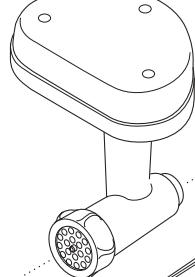
⑯



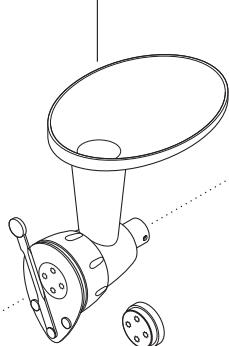
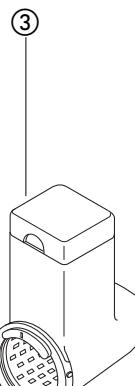
⑯



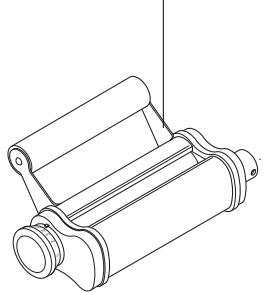
⑯



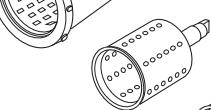
⑯



⑯



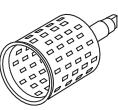
⑯



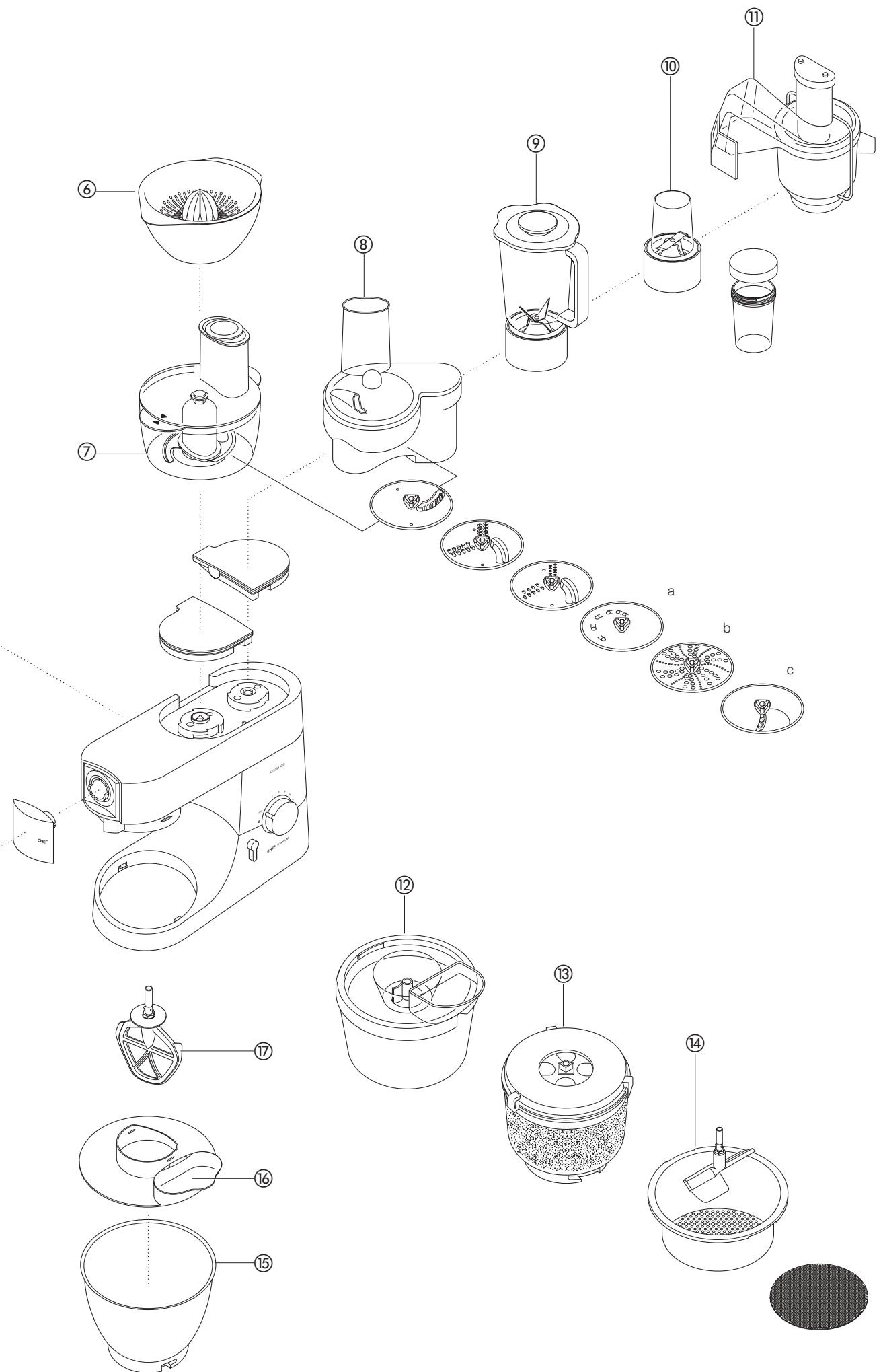
⑯



⑯



c

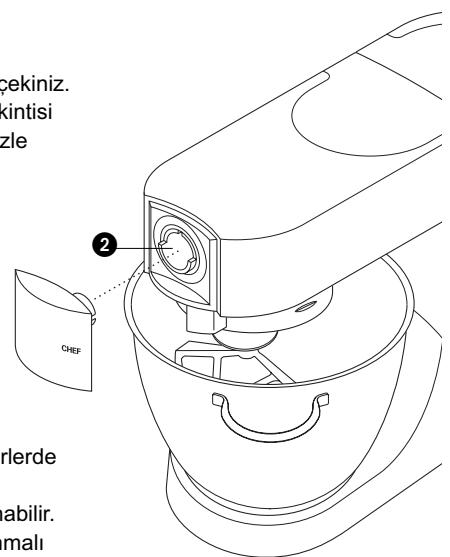


temizlik ve bakım

temizlik ve bakım

- Temizlemeye başmadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Aygıti 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.
- çanak • Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıti suya batırmayınız.
- çanak • Çanağı elle yıkayıp arkasından tamamen kurulayınız ya da bulaşık makinesinde yıkayıp.
- ek parçalar • Paslanmaz çelik çanağı temizlemek için telli fırça, çelik ovma teli ya da ağırtıcı kullanmayınız. Kireçlenmeyi gidermek için sırke kullanınız.
- ek parçalar • Aygıti ocak, fırın ve mikrodalga fırın gibi ısı kaynaklarına yakın yerlerde kullanmayınız.
- Sıçrama önleme kapağı • Paslanmaz çelik ek parçalar elle ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- ek parçalar • Paslanmaz çelik olmayan kaplama ek parçalar yalnızca elle yıkanmalı ve arkasından tamamen kurulanmalıdır.
- Sıçrama önleme kapağı • Elle yıkayıp arkasından tamamen kurulayınız.



servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
 - cihazınızın kullanımı veya
 - servis veya tamirCihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

yemek tarifleri

Ekmek yapımıyla ilgili yönergeler için 108. sayfaya bakınız.

beyaz ekmek yumuşak Avrupa hamuru

İçerikler

- 2.6kg sade un
 - 1.3 litre süt
 - 300gr toz şeker
 - 450gr margarin
 - 100gr taze maya ya da 50gr kuru maya
 - 6 adet çırpmış yumurta
 - 5 tutam tuz
- Yapım yöntemi
- 1 Margarini süt içerisinde eritiniz 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 bekletiniz.
taze maya: un ile birlikte çanak içeresine uflatınız.
diger türdeki mayalar: üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
 - 3 Sütü çanağa dökünüz. çırpmış 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 karışımıları çanağa itinize.
 - 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 bölgerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış teplilere koynuz. 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.

gevrek kek

İçerikler

- 450gr tuzla birlikte elenmiş un
- 5ml (1 çay kaşığı) tuz
- 225gr yağı (buzdolabında tutulmuş margarin)
- Yaklaşık 80ml (4 çorba kaşığı) su

Faydalı bilgi

- Yapım yöntemi
- 1 Unu çanağa dökünüz. Margarini parçalara keserek una katınız.
 - 2 Karışımı ekmek kırıntıları haline gelene kadar 1. hızda karıştırınız. Yağlı bir görüntü vermeye başlamadan önce işlemi durdurunuz.
 - 3 Su ilave ederek en az hızda bir karıştırınız. Karışım suyu emer emmez işlemi durdurunuz.
 - 4 Kullandığınız içerik miktarlarına bağlı olarak 200°C ısıda ya da ısı derecesi 6'ya ayarlanmış fırında pişiriniz.

pavlova

İçerikler

- 3 büyük yumurta akı
- 175gr toz şeker
- 275ml koyu kaymak
- ahududu, çilek, üzüm, kivi meyvesi gibi taze meyve çeşitleri

- Yapım yöntemi
- 1 Agyiti yüksek hızda çalıştırarak yumurta aklarını 'yumuşak tepecikler' oluşuncaya kadar çırpiniz.
 - 2 Agyiti 5. hızda çalıştırıma devam ederek sırayla birer çorba kaşığı şeker katınız ve her şeker kattığınızca çırpiniz.
 - 3 Pişirme teplisine silikon kağıt yayınız ve yaklaşık 20cm çapında yuvalar oluşturacak biçimde tatlıyı kaşıkla kağıda dökünüz.
 - 4 Pişirme teplisini önceden 150°C sıcaklığı ayarlanmış fırına yerleştiriniz ve sıcaklığı derhal 140°C'ye indiriniz 1 saat pişirdikten sonra fırını kapatınız ve pavlovayı fırında tutarak soğumasını bekleyiniz.
 - 5 Pişirme işlemini tamamladıktan sonra silikon kağıdı kaldırınız ve tatlıyı tabağa koynuz. Yumuşak tepecikler oluşuncaya kadar kaymağı çırpiniz ve arkasından pavlovanın üstüne dökünüz. Daha sonra üzerine meyveleri koynuz.

yemek ve tatlı tariflerinin devamı

lezzetli çikolata pastası

- İçerikler**
- 225gr yumuşak tereyağı
 - 250gr toz şeker
 - 4 yumurta
 - 5ml (1 çay kaşığı) kaynar suda eritilmiş toz kahve
 - 30ml (2 çorba kaşığı) süt
 - 5ml (1 çay kaşığı) badem özü
 - 50gr badem ezmesi
 - 100gr kabartma unu
 - 5ml (1 çay kaşığı) kabartma tozu
 - 50gr acı kakao tozu
- Yapım yöntem**
- 1 Tereyağını ve şekeri düşük hızda karıştırınız. Karışım hafif ve peltemsi hale gelinceye kadar hızı yavaş yavaş artırarak karıştırmaya devam ediniz.
 - 2 Karıştırıcıyı yüksek hızda çalıştığı sıradır yumurtaları bir kasede çırpmınız ve çırptığınız yumurtaları yavaş yavaş karıştırıcıya dökünüz. Aygıtı durdurunuz ve içerikleri sıyrınız.
 - 3 Eritme kahveyi, sütü ve badem özünü düşük hızda karıştırıcıya dökünüz. Arkasından badem özünü, elekten geçirilmiş unu, kabartma tozunu ve kakao tozunu ekleyiniz. İçerikler karışıncaya kadar aygıtı düşük hızda çalıştırınız.
 - 4 Karışımı iki 20 cm.lik pasta kutularına böldünüz ve yağgeçirmez yağlı kağıdın üzerine koyunuz. Üstlerini düzleyiniz ve arkasından gözenekli hale geline kadar 30 dakika 180°C ısıda pişiriniz.
 - 5 Arkasından çeviriniz ve tel bir askıda soğumaya bırakınız.

kaymak çikolata içi

- İçerikler**
- 275gr sütsüz kırılmış çikolata
 - 225ml koyu kaymak
- Yapım yöntemi**
- 1 Çikolatayı su buharına tutarak bir çanakta eritiniz.
 - 2 Kaymayı düşük hızda çırpmaya başlayınız ve giderek yumuşak tepecikler oluşturuncaya kadar hızını artttınız.
 - 3 Çikolata eridikten sonra çanağı ateşten alınız ve büyük bir kaşık kullanarak kaymağa dökünüz.
 - 4 Soğumuş pasta tabakaları arasına çikolata içini sürüneniz.

su ısıtıcısı kullanılarak bal ve fındık serpilmesi

- İçerikler**
- 25 gr kıyılmış fındık
 - 875 gr oda sıcaklığında bal
- Yapım yöntemi**
- 1 malzemeleri yukarıdaki sıradır su ısıtıcıya yerleştirin.
 - 2 Darbe kontrolünü kullanarak 5 saniye karıştırın
 - 3 Gerektiği gibi kullanın.

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 a nedovolte, aby v jeho blízkosti byly děti.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis', str. 121.
- 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 nenamáčejte.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená na str. 117.
- 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 rádně připevněné.
- Nemocni a jinak oslabení lidé smí spotřebič používat pouze pod dohledem.
- S tímto zařízením si nesmí hrát ani je používat děti.
- 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 odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/EEC o odrušení.

před prvním použitím

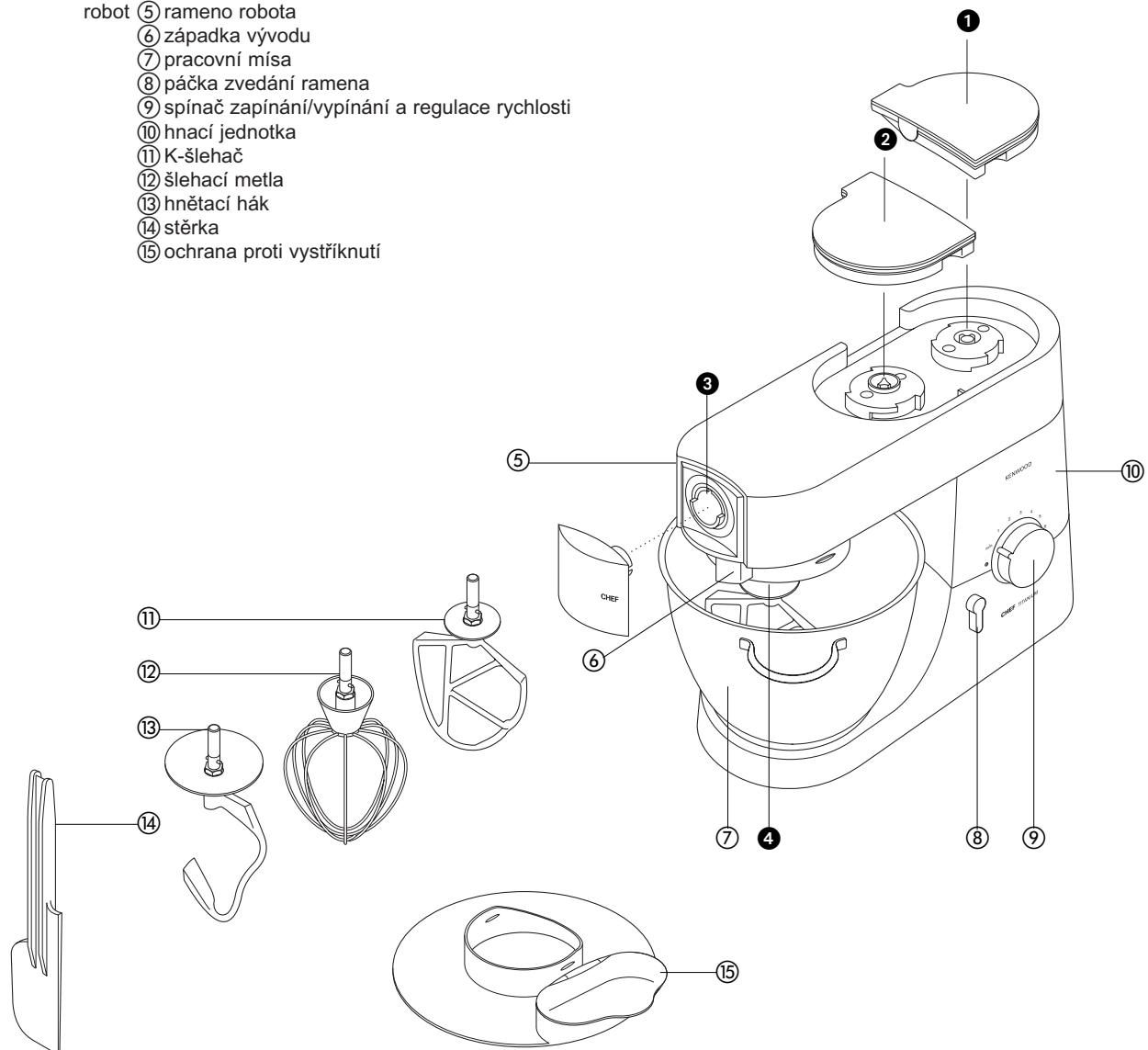
- 1 Robot a příslušenství vybalte.
- 2 Umyjte jeho součásti: viz část 'čištění', str. 121.
- 3 Přebytečnou část kabelu zasuňte do kabelového prostoru na zadní straně spotřebiče.

popis kuchyňského robota Kenwood

popis kuchyňského robota Kenwood

vývody příslušenství

- ① rychloběžný vývod
- ② výstup střední rychlosti
- ③ pomaloběžný vývod
- ④ zásuvka pro nástroje
- robot
- ⑤ rameno robota
- ⑥ západka vývodu
- ⑦ pracovní mísma
- ⑧ páčka zvedání ramena
- ⑨ spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti
- ⑩ hnací jednotka
- ⑪ K-šlehač
- ⑫ šlehačí metla
- ⑬ hnětací hák
- ⑭ stérka
- ⑮ ochrana proti vystříknutí



kuchyňský strojek

míchací přídavná zařízení a některé možnosti jejich použití

K-šlehač • K přípravě dortových směsí, sušenek, různých těst na pečivo, polev, náplní, větrníků a bramborové kaše.

šlehací metla • Na vejce, smetanu, těstíčka, netučné piškoty, sníh, tvarohové řezy, pěny a suflé. Metlu nepoužívejte na těžké směsi (např. roztírání tuku s cukrem na krém), mohli byste ji poškodit.

hnětací hák • Na kynutá těsta.

postup použití robota

1 Pojistku **1** otočte po směru hodinových ručiček a hlavu mixéru zdvihněte do horní aretované polohy.

montáž nástroje 2 Vyklopte rameno do krajní polohy **2** a otočte.

3 Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava **3**.

4 Pojistku otočte po směru hodinových ručiček a hlavu mixéru sklopte do spodní aretované polohy.

5 Zapněte otocením regulacního spínače rychlosti na požadované nastavení.

• Přepnutím na pulzátor **P** můžete směs zpracovávat krátkými impulzy.

demontáž nástroje 6 Otočte a vyjměte.

rady • V pravidelných intervalech robot vypínejte a stěrkou směs ze stěn mísy stírejte.
• Nejlepší sní našlehnáte z vajec o pokojové teplotě.
• Při šlehání bílků dbejte na to, aby na metle ani v mísě nebyly stopy tuku či žloutků.
• K přípravě těst na pečivo používejte chladných příměsí, pokud to recept dovoluje.

základní body přípravy chlebového těsta

důležité • Nikdy neprekračujte maximální množství uvedená níže-hrozí přetížení motoru.

• Jakmile uslyšíte, že se motor příliš namáhá, vypněte ho, vyndejte polovinu těsta a dodlejte každou půlku zvláště.

• Příměsi se promísí nejlípe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

maximální množství

CHEF

MAJOR

linecké těsto • váha mouky: 680g

váha mouky: 910g

tuhé kynuté těsto • váha mouky: 1,36kg

váha mouky: 1,5kg

britského typu • celková váha: 2,18kg

celková váha: 2,4kg

měkké kynuté těsto • váha mouky: 1,3kg

váha mouky: 2,6kg

kontinentálního typu • celková váha: 2,5kg

celková váha: 5kg

biskupský chlebíček • celková váha: 2,72kg

celková váha: 4,55kg

bílkы • 12

16

rychlosti **4**

K-šlehač • **tření tuku s cukrem** začněte na 'min', a postupně rychlosť zvyšujete až na 'max'.

• **zašlehávání vajec do krémových směsí** 4 – 'max'.

• **vmíchávání mouky, ovoce apod.** 'min' – 1.

• **zpracovávání všech příměsí najednou** začněte rychlosťí 'min', a postupně zvyšujete až na 'max'.

• **rozetření tuku s moukou** 'min' – 2.

šlehací metla • postupně zvyšujete až na 'max'.

hnětací hák • začněte na 'min' a postupně zvyšte rychlosť na 1.

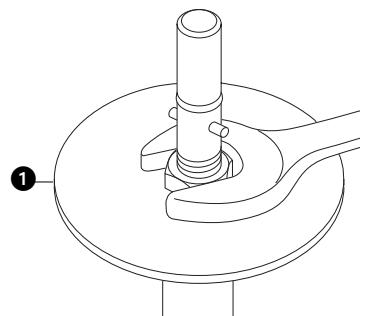
seřízení a drobné opravy

problém

- šlehačí metla nebo K-šlehač narážejí na dno mýsy nebo nedosahují na příměsi na dně mýsy.

řešení • Seřídeťte výšku nástroje. Postupujte přitom následovně:

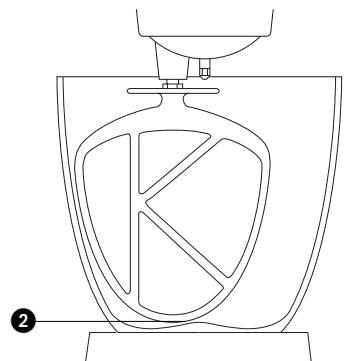
- 1 Robot vytáhněte ze zásuvky.
- 2 Zvedněte rameno robota a zasuňte do něj šlehač či hnětač.
- 3 Rukou ho držte, a přitom povolte matici ①.
- 4 Rameno robota sklopte.
- 5 Seřídeťte výšku otáčením hřídele. Šlehačí metla/K-šlehač by se v ideálním případě měly **téměř** dotýkat dna mýsy ②.
- 6 Zvedněte rameno robota, rukou podržte šlehačí metlu/K-šlehač a matici utáhněte.



problém

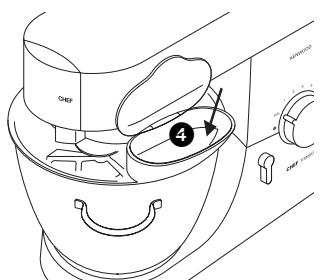
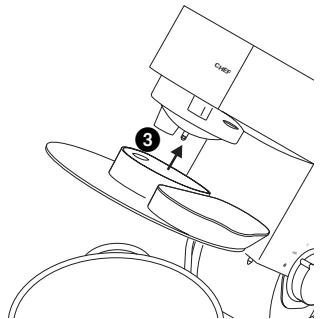
- Mixér se během provozu zastaví.

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 několik minut nechejte mixér vypnutý. Potom jej připojte k zásuvce a zvolte požadovanou rychlosť. Jestliže se mixér okamžitě znovu nespustí, nechejte jej ještě chvíli v klidu.



instalace a používání ochrany proti vystříknutí

- 1 Zvedněte rameno robota, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Do strojku umístěte pracovní mýsu.
- 3 Nasunte kryt proti rozstrikování na spodní stranu hlavice mixéru ③ tak, aby zapadl na své místo. Otocnou část je treba umístit tak, jak je znázorneno na obrázku.
- 4 Nasaděte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavu mixéru.
- Při spuštěním strojku je možné příměsi přidávat do mýsy přímo za běhu, a to otvírací částí krytu ④.
- Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte snímat kryt bránící rozstřiku.
- 6 Kryt bránící rozstřiku se snímá zvednutím hlavy mixéru a stažením krytu.



dodávané příslušenství

Chcete zakoupit příslušenství, které není součástí vybavení Vašeho robota, obrátte se na opravnu spotřebičů KENWOOD.

přídavné zařízení kódové označení přídavného zařízení

ploché tvořítko těstovin ① AT970A

přídavná tvořítka těstovin AT971A tagliatelle

(nezobrazená) používaná AT972A tagliolini

společně s AT970A AT973A trenette

AT974A špagety

tvořítko těstovin ② AT910 je vybaven nástavcem na výrobu makaronů

(lze použít dalších 12 volitelných nástavců a nástavec na výrobu sušenek)

otocný nuž na potravinyč ③ AT948A se 4 válečky

mlýnek na ruzné potraviny ④ AT950A se

a velkým trubicovým nástavcem

b malým trubicovým nástavcem

c tvořítkem kebbe

mlýnek na zrna ⑤ AT941A

odštavňovač citrusů ⑥ AT312

přídavné zařízení na

přípravu jídla ⑦ AT640 včetně 3 řezných destiček jako standardní vybavení a nože

krouhac/struhadlo ⑧ AT998A včetně 3 řezných destiček jako standardní vybavení

AT998A a velmi hrubý drtič, díl číslo 639021

b struhadlo, díl číslo 639150

c standardní sekáček, díl číslo 639083

míchací nádobka ⑨ 1,5 l akrylát AT337, 1,5 l sklo AT338

multimlýnek ⑩ AT320 se 4 skleněnými nádobkami a 4 víčky k uchovávání

non-stop odštavnovac ⑪ AT935A

výrobník zmrzliny ⑫ CHEF AT956, MAJOR AT957

nástavec na škrábání brambor ⑬ CHEF AT934A, MAJOR AT952A

cedník a síto ⑭ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

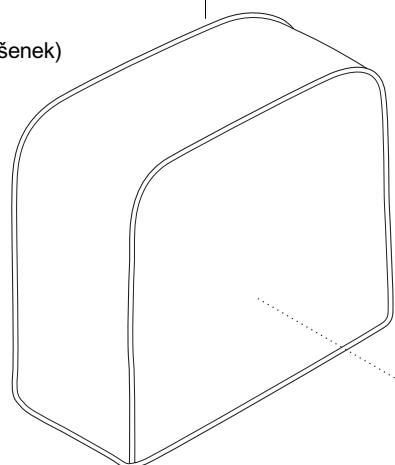
misy z nerezavějící ocele ⑮ leštěné: CHEF 343270, MAJOR 343268

ochrana proti vystříknutí ⑯ CHEF a MAJOR 693766

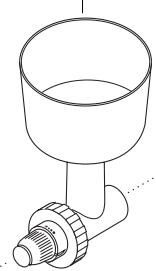
pružný šlehač ⑰ CHEF AW44001, MAJOR AW44002

kryt ⑱ CHEF 533722, MAJOR 606397

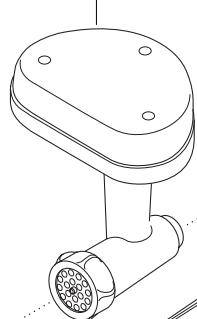
⑯



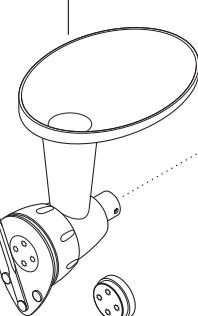
⑯



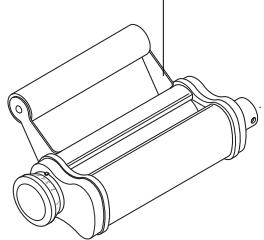
⑯



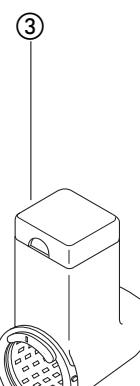
⑯



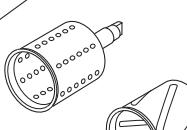
⑯



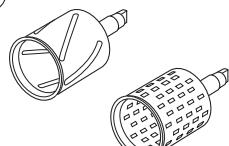
⑯



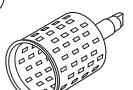
⑯



⑯



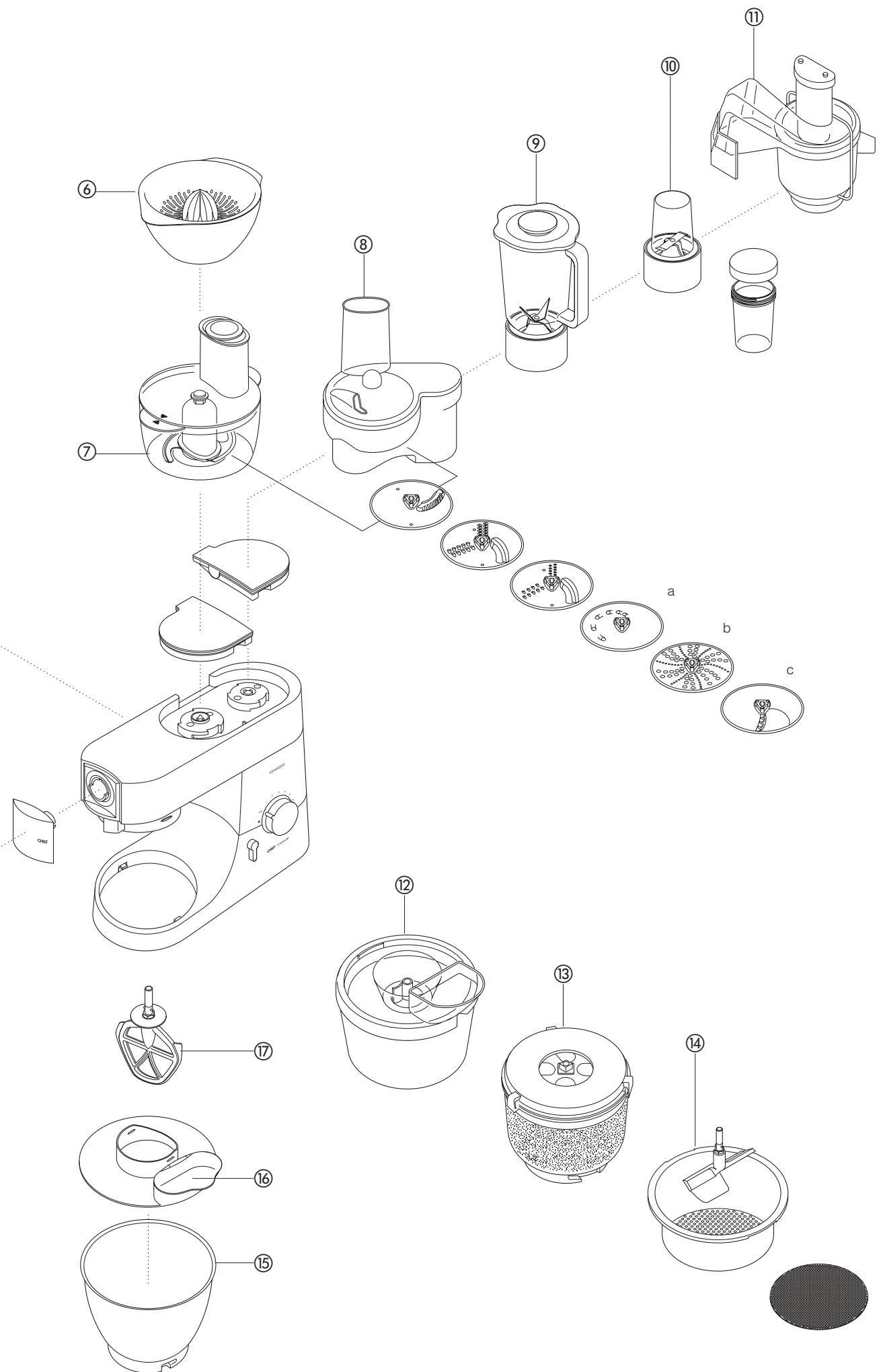
⑯



⑯



⑯



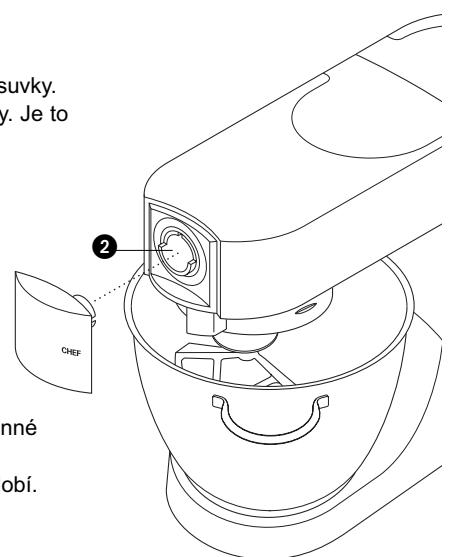
čištění a servis

čištění a péče

- 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
- Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.
 - Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků a spotřebič neponořujte do vody.
- pohonné jednotky, kryty výstupů
- Otřete ji navlhčeným hadříkem a potom ji osušte.

- mísa
- Myjte ji ručně a potom ji osušte nebo ji myjte v myčce na nádobí.
 - K čištění nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředek. K odstranění vodního kamene používejte ocet.
 - Nedávejte ji do blízkosti zdrojů tepla (varné desky, trouby, mikrovlnné trouby).
- nástroje
- Nástroje z nerezavějící ocele lze myt ručně nebo v myčce na nádobí.
 - Pokovené nástroje se musí myt ručně a potom dokonale osušit.
- ochrana proti vystříknutí
- Myjte ji ručně a dokonale osušte.



servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit autorizovaný servisní technik nebo značkový servis Kenwood.

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
 - servisem či opravou,
- obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

recepty

Viz důležité body přípravy chlebového těsta na str. 117

bílý chléb měkké těsto kontinentálního typu

přísady • 2,6kg hladké mouky

Toto množství platí pro • 1,3 l mléka

modely Major, U modelů Chef • 300g cukru

použijte poloviční množství a • 450g pokrmového tuku

přidejte celé množství mouky. • 100g čerstvých kvasnic nebo 50g sušených kvasnic

• 6 rozšlehaných vajec

• sůl

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: řídte se doporučením výrobce.

3 Mléko nalejeme do mísy. Přidáme rozšlehaná vejce a 2kg mouky.

4 Zpracovávejte 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 rádně promíchnaná.

6 Vymaštěné formy na chleba (450g) naplníme do poloviny, nebo z těsta vypracujeme housky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout, až těst zdvojnásobí svůj objem.

7 Pečeme v troubě při teplotě 200°C bochníky chleba 20 - 25 minut, housky 15 minut.

8 rádně upečený chléb musí při poklepu zespodu znít dutě.

• Z uvedeného množství upečeme asi 10 bochníků.

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 Zpracovávejte 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 rozechřáté na 200°C. Teplota se ale mění podle náplně.

pavlova

přísady • 3 velké vaječné bílkы

• 175 g (6 uncí) práškového cukru

• 275 ml (10 kapal.uncí) smetany ke šlehání

• čerstvé ovoce, například maliny, jahody, hroznové víno, kiwi

postup 1 Vaječné bílkы šlehejte při vysoké rychlosti, dokud nebudou vytvářet "měkké špičky".

2 Rychlosť šlehání nastavte na 5, po polévkových lžících přidávejte cukr a po každém přidání rozšlehejte.

3 Na plech položte silikonový papír a z ušlehaného těsta na pusinky vytvořte hnizdo o průměru 20 cm (8").

4 Plech dejte do trouby předehřáté na 150 °C (300 °F / značka 2 u plynové trouby), okamžitě snižte teplotu na 140 °C (275 °F / značka 1 u plynové trouby) a 1 hodinu pečte. Potom troubu vypněte a nechejte v ní pavlovu zchladnout.

5 Po zchladnutí sloupněte silikonový papír a pavlovu dejte na servírovací talíř. Ušlehejte šlehačku, naneste ji na horní stranu pavlovy a ozdobte ovocem.

recepty pokračování

báječný čokoládový koláč

- přísady
- 225 g (8 uncí) měkkého másla
 - 250 g (9 uncí) práškového cukru
 - 4 vejce
 - 5 ml (1 čajová lžička) instantní kávy rozpuštěné v 15 ml (1 polévková lžíce) teplé vody
 - 30 ml (2 polévkové lžíce) mléka
 - 5 ml (1 čajová lžička) mandlové esence
 - 50 g (2 unce) drcených mandlí
 - 100 g (4 unce) samokynoucí mouky
 - 5 ml (1 čajová lžička) prášku do pečiva
 - 50 g (2 unce) neslazeného kakaového prášku
- postup
- 1 Třete máslo s cukrem při nízké rychlosti a tuto rychlosť postupně zvyšujte, dokud není třená směs lehká a vločkovitá. Setřete ji z mísy a šlehače.
 - 2 Rozbijte vejce do džbánku a když mixér pracuje při vysoké rychlosti, po malých dávkách je přidávejte do směsi, až se s ní spojí. Vypněte mixér a směs setřete dolů.
 - 3 Při nízké rychlosti mixéru vmíchejte rozpuštěnou kávu, mléko a mandlovou esenci. Přidejte drcené mandle, prosetou mouku, prášek do pečiva a kakao. Mixujte při nízké rychlosti do plného vmíchání.
 - 4 Získanou směs rozdělte do dvou dortových forem o průměru 20 cm (8") vyložených pomaštěným papírem odolným vůči tuku. Urovnějte horní povrch a pečte asi 30 minut při teplotě 180 °C (350 °F / značka 4 u plynové trouby), dokud nebude povrch korpusů pružný na dotek.
 - 5 Korpusy vyklopte a nechejte je zchladnout na drátěné mřížce.

jemná čokoládová náplň

- přísady
- 275 g (10 uncí) na kousky nalámané čokolády
 - 225 ml (8 kapal.uncí) smetany ke šlehání
- postup
- 1 Misku s čokoládou vložte na pánev s jemně vroucí vodou, aby se čokoláda rozpustila.
 - 2 Šlehejte smetanu při nízké rychlosti a tuto rychlosť postupně zvyšujte, dokud nebude ušlehaná smetana tvořit měkké špičky.
 - 3 Jakmile se čokoláda rozpustí, vyjměte misku z pánve a velkou lžící vmíchejte čokoládu do šlehačky.
 - 4 Čokoládovou náplň roztržte mezi vychladlé korpusy.

pomazánka z medu a ořechů pomocí mixéru

- přísady
- 25 g sekaných ořechů
 - 875 g tekutého medu pokojové teploty
- postup
- 1 Do mixéru přidejte nejprve ořechy a poté med.
 - 2 Na pět vteřin stiskněte pulsní spínač.
 - 3 Je-li třeba, znova promíchejte.

a Kenwood robotgép használata

első a biztonság

- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt minden kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetéket 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 kisgyermekeket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újból bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javítassa meg (l. 130. oldal, javítatás).
- Ne működtesse a robotgépet felemelt helyzetben lévő fejrésszel.
- Ne hagyja a vezetéket olyan helyen lelőgni, ahol gyermek hozzáférhet.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetéket és a dugót ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre minden csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. 126. oldal).
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A robotgép nehéz, ezért minden óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverődény, a keverők, a meghajtó csonkok fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- Fizikai támogatásra szorulók (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használják a készüléket.
- Ne engedje gyermeknek a készülék használatát vagy a készülékkel való játszadést!
- 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 falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

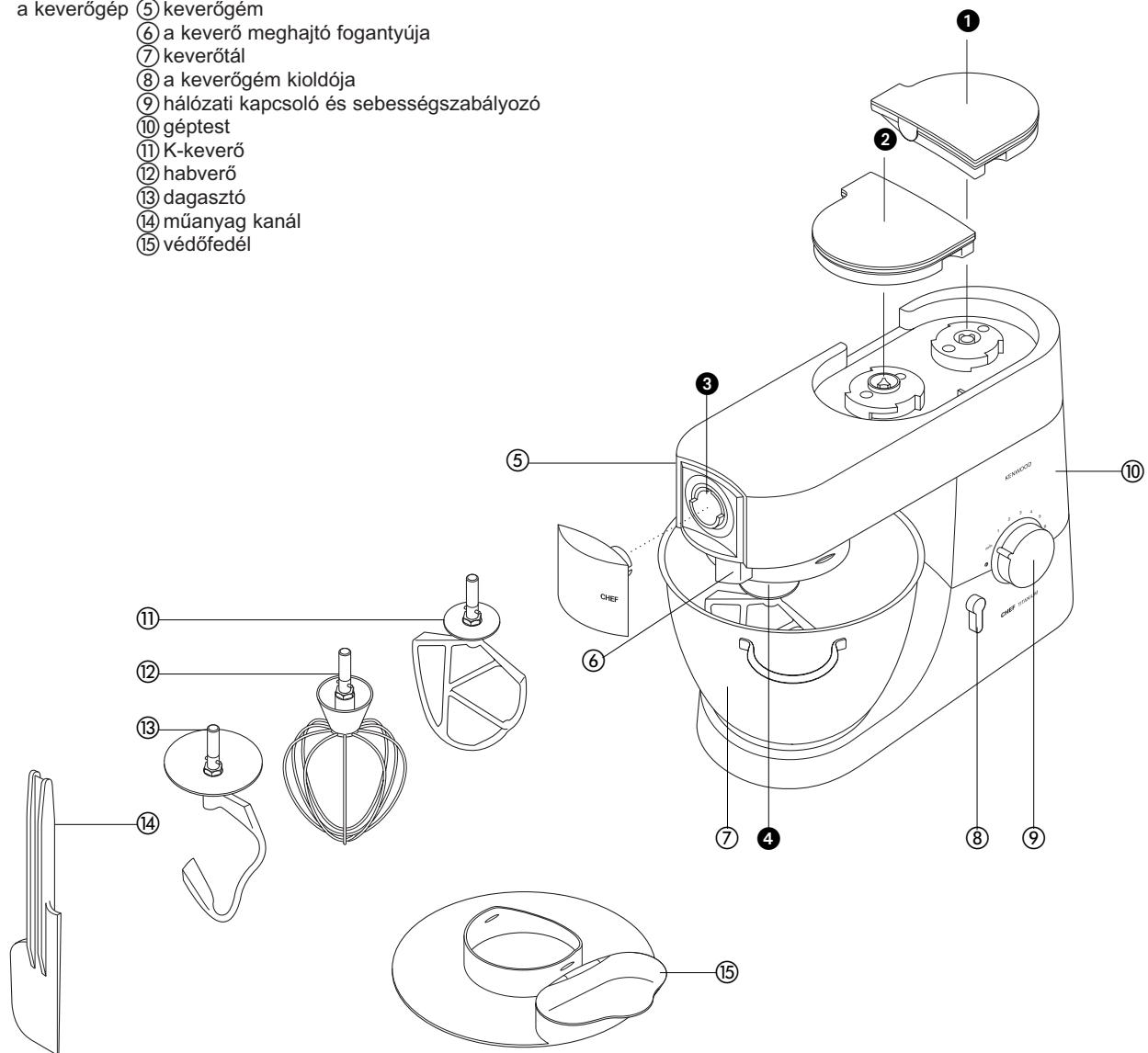
az első használat előtt...

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Mossa el az alkatrészeket (l. 130. oldal, a készülék tisztítása).
- 3 A felesleges hálózati vezetéket tolja vissza a robotgép hátoldalán található vezetéktároló rekeszbe.

a Kenwood robotgép használata

a Kenwood konyhai robotgép részei

- meghajtó csomok ① nagy fordulatszámú meghajtó
 ② közepes sebességű meghajtó csomk
 ③ alacsony fordulatszámú meghajtó
 ④ a keverőlapátok meghajtója
- a keverőgép ⑤ keverőgém
 ⑥ a keverő meghajtó fogantyúja
 ⑦ keverőtál
 ⑧ a keverőgém kioldója
 ⑨ hálózati kapcsoló és sebességszabályozó
 ⑩ géptest
 ⑪ K-keverő
 ⑫ habverő
 ⑬ dagasztó
 ⑭ műanyag kanál
 ⑯ védőfedél



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

- K-keverő • Tészták, mázak, krémek és töltelékek kikeveréséhez, illetve burgonyapüré készítéséhez.
- habverő • Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintászta, 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 • Kelttészták keveréséhez.

a keverőgép használata

- 1 Fordítsa el a fej emelőkarját az óramutató járásával megegyező irányban
1 és emelje fel a keverőfejet, amíg az rögzül.
a keverők rögzítése 2 Ütközésig tolja fel **2**, majd fordítsa el.
3 A keverő-edényt is tegye a géptresterre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában **3**
4 Fordítsa el a fej emelőkarját az óramutató járásával megegyező irányban és engedje le a keverőfejet, amíg az rögzül.
5 Kapcsolja be a készüléket, a sebességválasztó gomb kívánt állásba történő forgatásával.
• Rövid keverésekhez fordítsa a kapcsolót a 'rövid üzem' **P** állásra.
a keverő kivétele 6 Fordítsa el és vegye ki.

- megjegyzések • Keverés közben időnként állítsa le a gépet, és a mellékelt műanyag kanállal kaparja le a keverőtől 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 másik 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 tésgá felét vegye ki a keverő-edényből, és dagassza két részletben.
• Az összetevők akkor keverednek el legjobban, ha először a folyadékokat önti a keverő-edénybe.

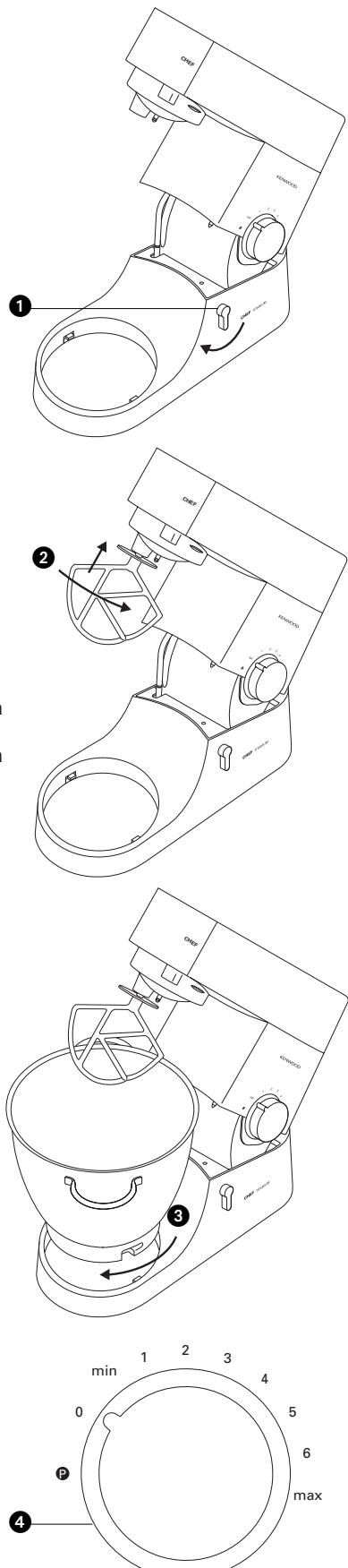
maximális mennyiségek

| | CHEF | MAJOR |
|------------------------------|----------------------|--------------------|
| linzertészta | • 680g lisztből | 910g lisztből |
| kemény keltészta (kenyérhez) | • 1,4kg lisztből | 1,5kg lisztből |
| lágy keltészta (kalácschoz) | • teljes tömeg 2,2kg | teljes tömeg 2,4kg |
| püspökkenyér (gyümölctorta) | • 1,3kg lisztből | 2,6kg lisztből |
| tojásfehérje | • teljes tömeg 2,5kg | teljes tömeg 5kg |
| | • teljes tömeg 2,7kg | teljes tömeg 4,5kg |
| | • 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 tésgába 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.



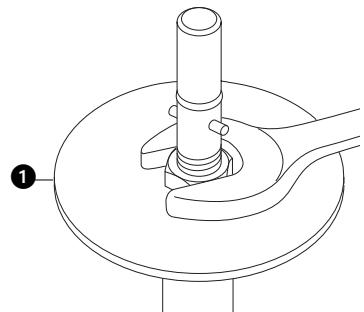
a készülék tisztítása - 130. oldal

hibakeresés

a hiba

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

megoldás • Az alábbiak szerint állítsa be a keverő magasságát.



- 1 A csatlakozó dugaszta ki a hálózatból.

- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.

- 3 Egyik kezével fogja meg a keverőt, és lazítsa meg az anyát ①.

- 4 Hajtsa le a keverőgémet.

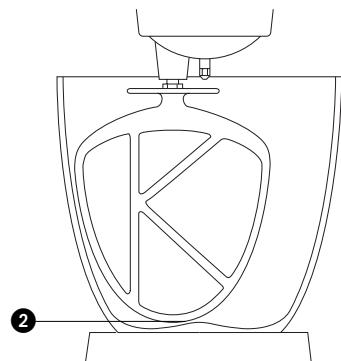
- 5 Forgassa el a keverő szárát addig, amíg a habverő/K-keverő **majdnem** az edény aljáig ér, de még nem érintkezik az edénnyel ②.

- 6 Hajtsa fel ismét a keverőgémet. Egyik kezével fogja meg a keverőt, és húzza meg az anyát.

a hiba leírása

- Keverés közben a készülék leáll.

Megoldás • A robotgéphez épített biztonsági elektronika túlterhelés esetén automatikusan kikapcsolja a készüléket. Ilyenkor kapcsolja ki a kapcsolót, és a hálózati vezetéket 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

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.

- 2 Helyezze a keverő edényt a készülékre.

- 3 Nyomja a védőfedelet a keverőgém ③ alsó részébe úgy, hogy az rögzüljön. A felemelhető résznek az ábrán látható módon kell elhelyezkednie.

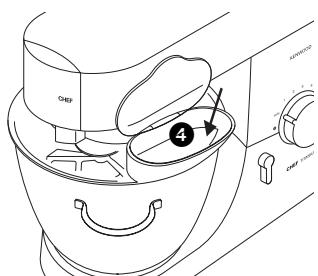
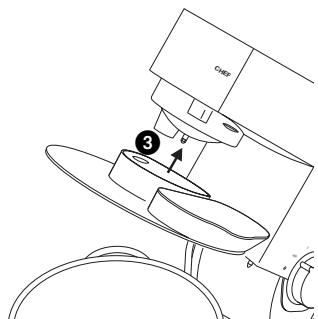
- 4 Illessze a kívánt keverőt a készülékre.

- 5 Hajtsa le a keverőgémet.

- A fedél felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat ④.

- A keverők cseréjéhez nem kell levennie a védőfedelet.

- 6 A védőfedél levételéhez hajtsa fel a keverőgémet, és húzza ki a fedelet.

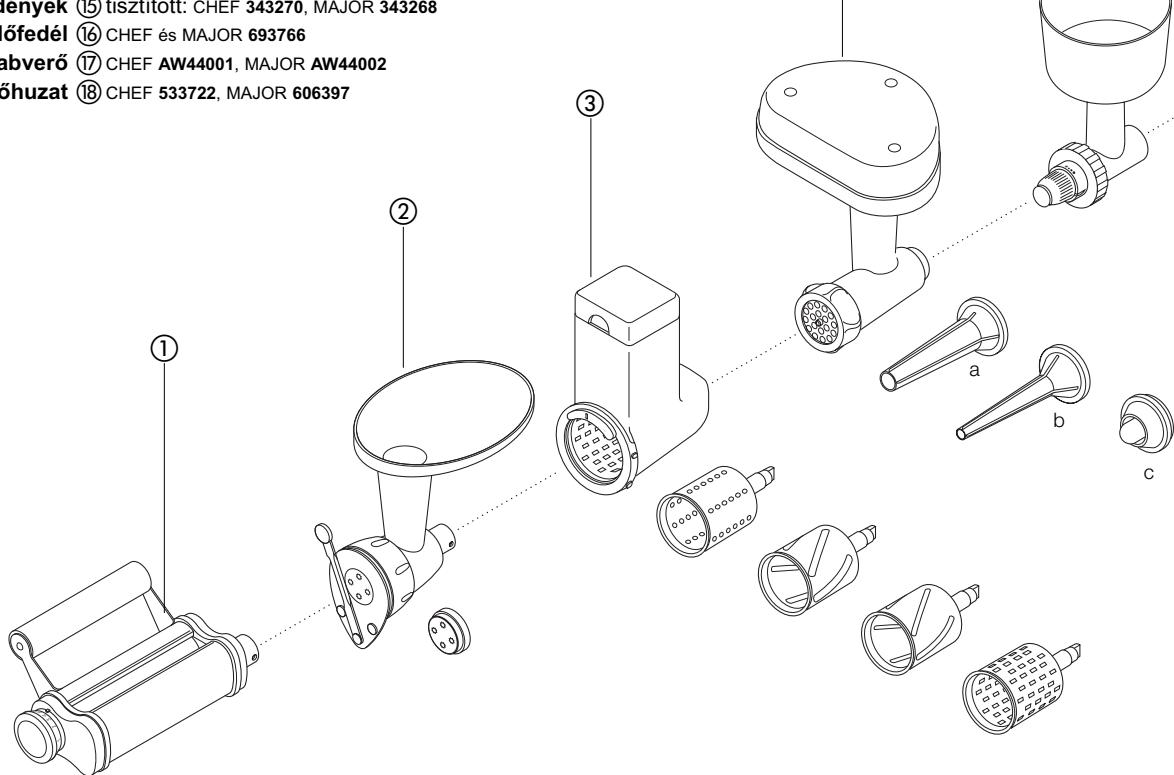
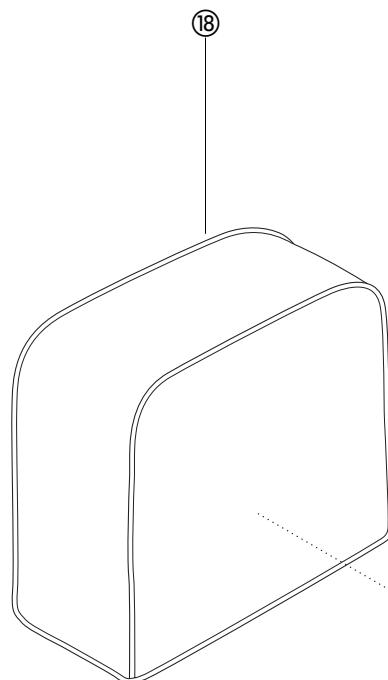


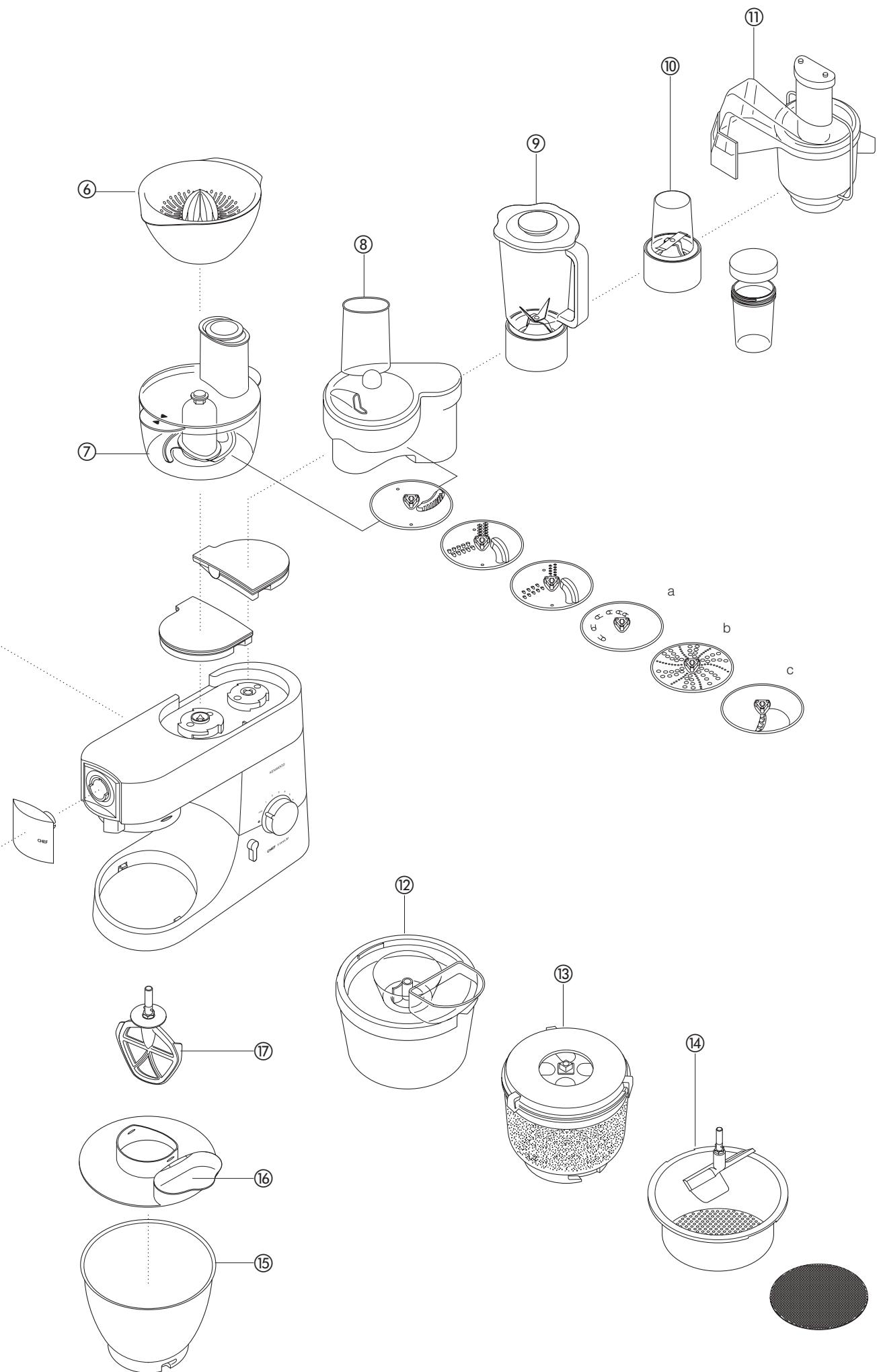
A csatlakoztatható tartozékok

Az alapcsomagban nem mellékelt tartozékok külön is megvásárolhatók.
Forduljon a helyi KENWOOD javítóvállalathoz.

tartozék tartozék kódja

- lasagna készítő** ① AT970A
 az AT970A-hez rendelhető további AT971A tagliatelle
 tésztakészítő tartozékok (az AT972A tagliolini
 ábrán nem láthatók) AT973A trenette
 AT974A spaghetti
- tésztakészítő** ② Az AT910 tartozéka a makarónikészítő tárcsa
 (12 opcionális tárcsa és kekskészítő szerelhető fel)
- forgó ételdaraboló** ③ AT948A, 4 szeletelő dobbal
- többcélú ételdaráló** ④ AT950A, három adapterrel
 a nagyméretű kolbásztölő-kivezetés
 b kisméretű kolbásztölő kivezetés
 c kebbe készítő
- gabonadaráló** ⑤ AT941A
- citrusfacsaró** ⑥ AT312
- aprító egység** ⑦ AT640, háromféle vágólapjal
- nagy fordulatszámú**
professzionális szeletelő/reszelő ⑧ AT998A, háromféle vágólapjal
 további vágólapok az a extra durva reszelőlap (cikkszám: 639021)
 AT998A tartozékokhoz b krumplinyomó (cikkszám: 639150)
 c normál hasábbburgonya szeletelő (cikkszám: 639083)
- turmixoló** ⑨ 1,5 literes műanyag AT337, 1,5 literes üveg AT338
- univerzális daráló** ⑩ AT320, három tárolásra is alkalmas fedelű üvegedénnel
 folyamatos
- gyümölcscentrifuga** ⑪ AT935A
- fagylalkészítő** ⑫ CHEF AT956, MAJOR AT957
- burgonya előkészítő feltét** ⑬ CHEF AT934A, MAJOR AT952A
- passzírozó szita** ⑭ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- rozsadamentes acél**
- keverő edények** ⑮ tisztított: CHEF 343270, MAJOR 343268
- védőfedél** ⑯ CHEF és MAJOR 693766
- rugalmas habverő** ⑰ CHEF AW44001, MAJOR AW44002
- védőhuzat** ⑱ CHEF 533722, MAJOR 606397





tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt minden hálózati vezetéket a konnektorból.
- Az első napokban a ② meghajtó csomk 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.

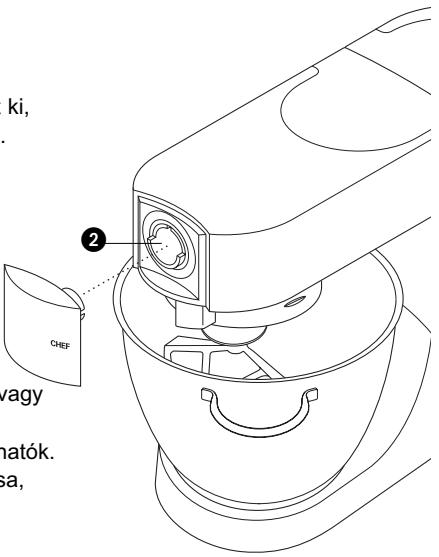
- A rozsdamentes acél keverő edény tisztításánál soha ne használjon drótkefét, fém dörzsszívacsot vagy hypót. Az esetleges vízkörerakódást ecetes ruhával távolíthatja el.

- A keverő edényt ója a közvetlen hőtől (pl. tűzhely, hagyományos vagy mikrohullámú sütő).

keverők • A rozsdamentes-acél keverők kézzel és mosogatógépben is tisztíthatók.

- A nem rozsdamentes-acél keverőket minden csak kézzel mosogassa, majd alaposan szárítsa meg.

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 és a javítással kapcsolatban,

lépjön kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

receptek

Kérjük, hogy a 126. oldalon is olvassa el a kenyérkészítéssel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

fehér kalács

- hozzávalók • 2,6kg sima liszt
• 1,3 liter tej
• 300g cukor
• 450g margarin
- A jelzett mennyiségek a Major modellekre vonatkoznak. A Chef típusú készüléknél felezze meg a mennyiségeket, és az össze lisztet egyszerre öntse a keverő edénybe.**
- elkészítés 1 A tejben olvassuk fel a margarint, és melegítsük 43°C hőmérsékletre.
2 **szárított élesztővel:** adjuk az élesztőt és a cukrot a tejhez, és hagyjuk állni kb. 10 percig, 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 percig, 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 percig. Ezután kapcsoljunk 1 - es sebességfokozatra, és keverjük további 2 - 3 percig, amíg a tészta egyenletesen sima lesz.
6 A tésztából formázzunk bucikat vagy válasszuk szét kb. fél kg-os darabokra, és tegyük zsírával kikent tepsihez (ügyeljünk arra, hogy a tészta csak a tepsi oldalának feléig érjen). Takarjuk le, és hagyjuk tovább kelyn, amíg a tészta újból kétszeresére dagad.
7 Tegyük 200°C hőmérsékletű sütőbe. A bucikat 15 percig, a kalácsokat 20 - 25 percig süssük.
8 A sütés vége felé kopogtassuk meg a bucik vagy kalácsok alját: ha üregesnek hangzanak, a tészta teljesen átsült, kivehetjük a sütőből.
- A recept kb. 10 kalács elkészítésére elegendő.

Linzertésza

- hozzávalók • 450g a sóval együtt átszítált 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 zsemlemorzsás-szerű 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.

gyümölcsös habos sütemény

- hozzávalók • 3 nagy tojás
• 175 g kristálycukor
• 275 ml tejszín
• friss gyümölcs, pl. málna, eper, szőlő vagy kivi
- elkészítés 1 Nagy sebességen verjük fel a tojásfehérjét, hogy lágy habot alkossan.
2 A habverőt állítsuk 5-ös fokozatra, és evőkanalanként adjuk hozzá a cukrot. minden evőkanál után verjük egy ideig a habot.
3 Öntsük a habot zsírpapírral kibélelt tepsihez úgy, hogy kb. 20 cm átmérőjű alapot képezzen.
4 Tegyük a tepsihez 150 °C-ra/gázsütőn 2-es fokozatra előmelegített sütőbe, majd azonnal csökkentsük a hőmérsékletet 140 °C-ra/gázsütőn 1-es fokozatra, és így süссük egy óráig. Ha elkészült, kapcsoljuk ki a sütőt, de a süteményt hagyjuk a sütőben, amíg lehűl.
5 Tálalás előtt vegyük le róla a zsírpapírt, és tegyük tálcára. Verjük fel a tejszínhabot, és kanalazzuk a sütemény tetejére. Friss gyümölccsel díszítve tálaljuk.

receptek foligtatás

csokoládé torta

- hozzávalók
- 225 g kenhető állagú vaj
 - 250 g kristálycukor
 - 4 tojás
 - 5 ml (egy kávéskanál) azonnal oldódó kávé 15 ml (egy evőkanál) forró vízben feloldva
 - 30 ml (két evőkanál) tej
 - 5 ml (egy kávéskanál) mandulaesszencia
 - 50 g rezelt mandula
 - 100 g sütőporos liszt
 - 5 ml (egy kávéskanál) sütőpor
 - 50 g édesítetlen kakaópor
- elkészítés
- 1 Alacsony fordulatszámon kezdve keverjük ki a vajat és a cukrot. Keverés közben fokozatosan növeljük a sebességet addig, amíg a keverék könnyed és lágy lesz. Állítsuk meg a gépet, és kaparjuk le az edény falára ragadt masszát.
 - 2 Üssük a tojásokat egy edénybe, és folyamatos keverés mellet apránként adjuk a masszához. Mindig várjuk meg, amíg a hozzáadott adag teljesen elkeveredik. Állítsuk meg a gépet, és kaparjuk le az edény falára ragadt masszát.
 - 3 Alacsony fordulatszámon keverve adjuk hozzá a vízben feloldott kávét, a tejet és a mandulaesszenciát. Ezután adjuk hozzá a darált mandulát, az átszitált lisztet, a sütőport és a kakaót. Alacsony fordulatszámon keverjük addig, amíg minden hozzávaló egyenletesen elkeveredik.
 - 4 Osszuk a masszát két egyenlő adagra, és tegyük egy-egy 20 cm hosszú, zsírpapírral kibélelt és kiszírozott tortaformába. Simítsuk el a tetejét, majd 180 °C-on/gázsütőnél 4-es fokozaton süssük 30 percig, amíg a teteje rugalmasra keményedik.
 - 5 Fordítsuk ki téssztát a tortaformákból, és sütőrácson hagyjuk kihűlni.

csokoládékrém töltelék

- hozzávalók
- 275 g darabokra tört étcsokoládé
 - 225 ml tejszín
- elkészítés
- 1 Forrásban levő víz fölé helyezett edényben olvasszuk fel a csokoládét.
 - 2 Alacsony fordulatszámon kezdve verjük fel a tejszínhabot. Közben fokozatosan növeljük a fordulatszámot addig, amíg lágy habot kapunk.
 - 3 Amikor a csokoládék felolvadt, vegyük el a vízről, és nagy kanállal kanalazzuk a tejszínhabba.
 - 4 A tölteléket kanalazzuk a süteményekre, és illesszük össze a két darabot

turmixgéppel készített mézes-mogyorós szendvicskrém

- hozzávalók
- 25 g darabolt mogyoró
 - 875 g tiszta, szobahőmérsékletű méz
- elkészítés
- 1 Tegye a hozzávalókat a fenti sorrendben a turmixgéphez.
 - 2 Turmixolja az impulzusszabályzó segítségével 5 másodpercen át
 - 3 Ízlés szerint fogyasztandó.

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

bezpieczeństwo

- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdką sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi, po użyciu i przed czyszczeniem.
- Trzymaj palce z daleka od części ruchomych i założonych narzędzi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego malaksera bez opieki; trzymaj dzieci z dala od niego.
- Nigdy nie pracuj na uszkodzonym malakserze. Sprawdź go w punkcie obsługi lub oddaj do naprawy - patrz 'serwis' na str. 139.
- Nigdy nie korzystaj z malaksera, jeśli ramię jest podniesione.
- Unikaj zwisania przewodu elektrycznego tam, gdzie go może uchwycić dziecko.
- Unikaj namakania jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych, ani też więcej, niż jednego narzędzia na raz.
- Nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnych, podanych na str. 135.
- Przed użyciem narzędzia przeczytaj dołączone do niego instrukcje bezpiecznej obsługi.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność ze względu na jego ciężar. Przed podniesieniem urządzenia należy sprawdzić, czy głowica jest zablokowana oraz czy pojemnik, narzędzia, pokrywy wyjść i przewód są zabezpieczone.
- Nie pozwalać na korzystanie z urządzenia bez nadzoru przez niedołężne osoby.
- Dzieciom nie wolno używać urządzenia ani bawić się nim.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem malaksera.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Umyj części: patrz punkt 'pielęgnacja i czyszczenie' na str. 139.
- 3 Wsunąć nadmiar przewodu do schowka na przewód znajdującego się z tyłu obudowy.

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

poznaj swój malakser Kenwooda

końcówki dla przystawek ① końcówka wysokoobrotowa

② wyjście średniej prędkości

③ końcówka wolnoobrotowa

④ gniazdo dla narzędzi

mikser ⑤ głowica miksera

⑥ zatrzask końcówki napędzającej

⑦ miska

⑧ dźwignia podnoszenia głowicy

⑨ włącznik/wyłącznik i regulacja prędkości

⑩ podstawa z silnikiem

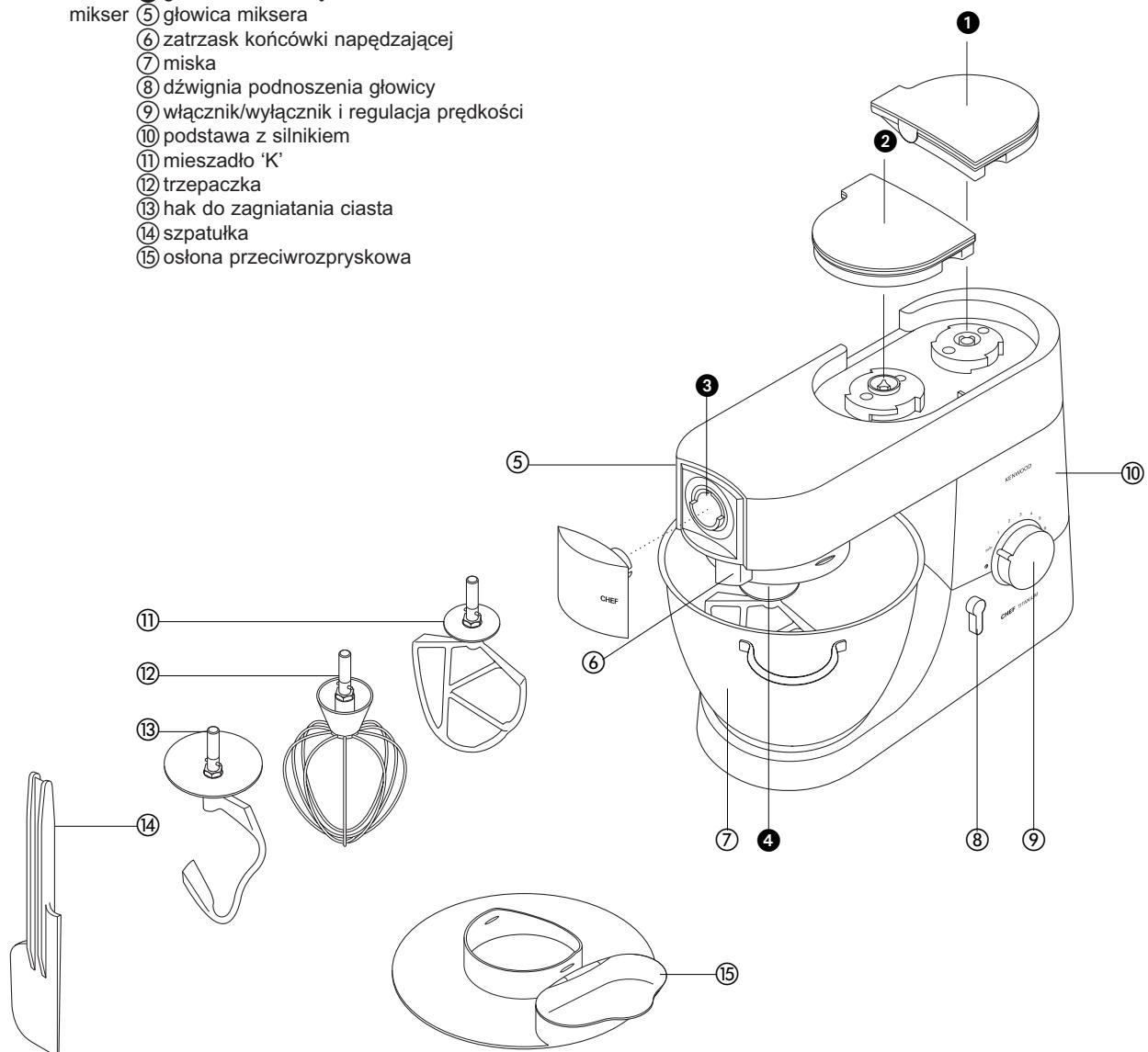
⑪ mieszadło 'K'

⑫ trzepaczka

⑬ hak do zagniatania ciasta

⑭ szpatułka

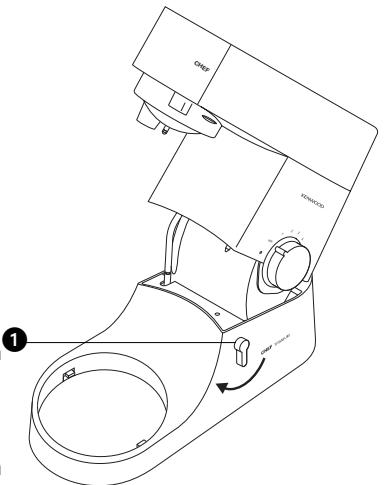
⑮ osłona przeciwrozpryskowa



ubijanie/zagniatanie

narzędzia do mikowania i niektóre ich zastosowania

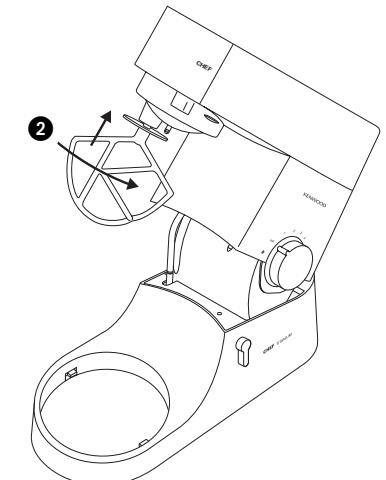
- mieszadło 'K' • Do ciastek, biszkoptów, ciasta kruchego, lukrów, nadzienia, eklerów i tłuczonych ziemniaków
- trzepaczka • Do ubijania jaj, śmietanki, ciasta naleśnikowego, babek bez tłuszczu, bezów, serników, musów, sufletów. Nie używaj trzepaczki do mieszanin ciężkich (np. ucierania tłuszczu z cukrem) - może to ją uszkodzić.
- Hak do ciasta • Do ciast drożdżowych.



jak używa funkcji ubijania/zagniatania

- Przekrót pokrętło do podnoszenia ramienia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ① i podnoś ramię, aż się zatrąśnie.
- Wsuwaj do oporu ② następnie przekrót.
- Załóż miskę na podstawie - pociśnij i obróć w prawo ③
- Przekrót pokrętło do podnoszenia ramienia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i opuszczaj ramię malaksera, aż się zatrąśnie.
- Włączyć urządzenie, obracając przełącznik ustawienia prędkości na żądane ustawienie.
- Przełączaj na P do pracy impulsami.

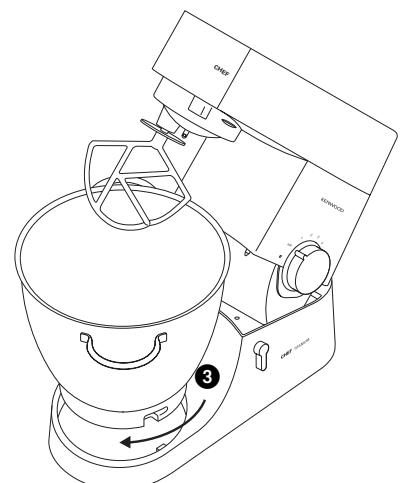
aby wyjąć narzędzie 6 Przekrót i wyciągnij.



- wskazówki • Często wyłącza i zeskrabuj miskę szpatułką.
• Najlepiej się ubijają jajka w temperaturze pokojowej.
• Przed ubijaniem piany z białek upewnij się, że na trzepaczce i w misce nie ma tłuszczu ani żółtków.
• Na kruche ciasto używaj zimnych składników, chyba że przepis podaje inaczej.

zagniatanie chleba

- ważne • Nigdy nie przekraczaj maksymalnych ilości podanych poniżej - przeciąży to malakser.
• Jeśli słyszać wytężoną pracę silnika - wyłącz malakser, wyjmij połowę ciasta i zagniataj każdą połówkę oddzielnie.
• Składniki mieszają się najlepiej, jeśli wlać najpierw płyny.



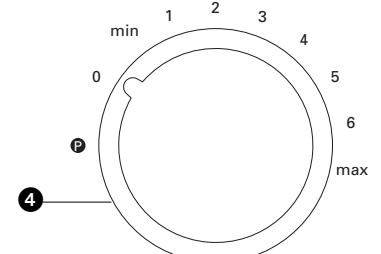
pojemności maksymalne

CHEF MAJOR

| | | |
|---------------------------------|--------------------------|------------------------|
| ciasto kruche | • Ilość mąki: 68 dag | Ilość mąki: 91 dag |
| gęste ciasto drożdżowe | • Ilość mąki: 1,36kg | Ilość mąki: 1,5kg |
| ciasto 'angielskie' | • Ilość całkowita: 2,2kg | Ilość całkowita: 2,4kg |
| miękkie ciasto drożdżowe | • Ilość mąki: 1,3kg | Ilość mąki: 2,6kg |
| ciasto chlebowe słodkie | • Ilość całkowita: 2,5kg | Ilość całkowita: 5kg |
| mieszanina na keks | • Ilość całkowita: 2,7kg | Ilość całkowita: 4,5kg |
| białka | • 12 | 16 |

prędkości ④

- mieszadło 'K' • **ucieranie tłuszczu z cukrem** zacznij na prędkości "min", stopniowo zwiększając do "max".
• **łączenie jaj z utartą mieszaniną** od 4 do "max".
• **dodawanie mąki, owoców itp.** od "min" do 1
• **ciasta "wszystko od razu"** zacznij na prędkości "min" i stopniowo zwiększaj do "max".
• **ucieranie tłuszczu z mąką** od "min" do 2.
- bicie piany • Stopniowo zwiększaj do "max".
- hak do ciasta • Zacznij od "min", stopniowo zwiększaj do 1.



czyszczenie jest opisane na str. 139

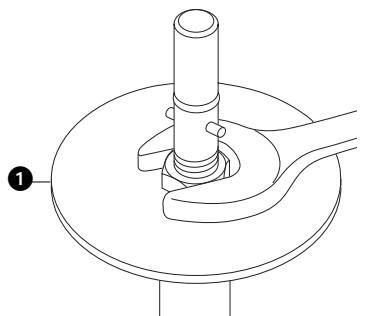
usuwanie niesprawności

problem

- Trzepaczka lub mieszadło 'K' uderza o dno miski lub nie dosiąga składników na dnie miski.

rozwiązanie • Wyreguluj wysokość. Postępuj jak niżej:

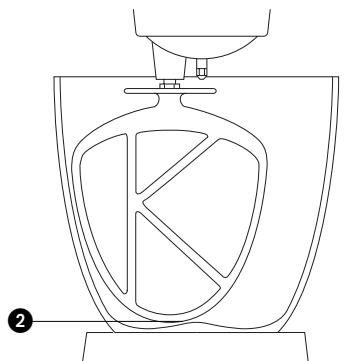
- 1 Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- 2 Podnieś głowicę miksera i załóż trzepaczkę lub mieszadło.
- 3 Trzymaj za narzędzie, następnie zluźnij nakrętkę **1**.
- 4 Opuść głowicę miksera.
- 5 Wyreguluj wysokość przez obracanie wałka. Najlepiej jest, gdy trzepaczka lub mieszadło "K" **prawie** dotyka dna miski **2**.
- 6 Podnieś głowicę trzymając za trzepaczką lub mieszadło "K" i dociagnij nakrętkę.



problem

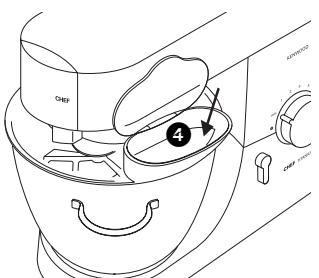
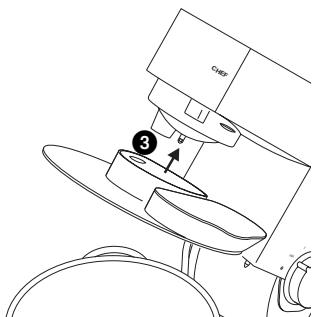
- Mikser zatrzymuje się podczas pracy.

rozwiązanie • Mikser wyposażony jest w zabezpieczenie przeciążeniowe, które wyłączy mikser w przypadku nadmiernego przeciążenia, aby nie dopuścić do jego uszkodzenia. Aby zmniejszyć obciążenie, należy wyjąć część składników i odstawić mikser na kilka minut. Podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego i ponownie wybrać ustawienie prędkości. Jeśli mikser nie uruchomi się natychmiast, odstawić mikser jeszcze na jakiś czas.



montaż i korzystanie z osłony przeciwozpryskowej

- 1 Podnieś głowicę miksera, aż zaskoczy.
- 2 Załóż miskę w podstawie.
- 3 Popchnąć oslonę przeciwozbrzyzgową pod spód głowicy miksera **3**, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Zespół odchylany należy ustawić w położeniu przedstawionym na rycinie.
- 4 Wsunąć żądane narzędzie.
- 5 Opuścić głowicę miksera.
- Podczas mikowania składniki można dodawać bezpośrednio do miski posługując się podnoszoną klapką w osłonie **4**.
- Aby zmienić narzędzie, nie jest konieczne zdejmowanie osłony przeciwozpryskowej.
- 6 Zdjąć oslonę przeciwozpryskową, unosząc głowicę miksera i zsuwając ją do dołu.



dostępne narzędzia i przystawki

Aby kupić narzędzie nie przewidziane w zestawie, prosimy się skontaktować z punktem usługowym KENWOODA.

Nasadka Kod nasadki

nasadka do wyrobu

płaskiego makaronu ① AT970A

dodatkowe nasadki do wyrobu makaronu (nie przedstawione na ilustracji) stosowane łącznie z AT970A

- AT971A tagliatelle
- AT972A tagliolini
- AT973A trenette
- AT974A spaghetti

nasadka do wyrobu makaronu ② AT910 w zestawie z nożem do maccheroni rigati

(12 dodatkowych noży, można również zainstalować urządzenie do robienia ciasta)

przystawka do rozdrabniania

żywności roto ③ AT948A dostarczana jest z 4 bębnami

multi-młynek ④ AT950A dostarczana jest z:

- a dyszą do dużych kiełbasek
- b dyszą do małych kiełbasek
- c urządzenie do wyrobu kebbe

młynek do zboża ⑤ AT941A

wyciskarka soku z cytrusów ⑥ AT312

Nasadka do przetwarzania

żywności ⑦ AT640 zawiera jako standard 3 tarcze tnące i ostrze nożowe

szyskoobrotowa

przystawka do

krajania/siekania pro ⑧ AT998A zawiera jako standard 3 tarcze tnące

opcjonalne tarcze do AT998A a supergruboziarnista szatkownica – numer części 639021

b tarcza tnąca – numer części 639150

c standardowy obcinacz – numer części 639083

nasadka miksuująca ⑨ z akrylu 1,5 l - AT337, ze szkła 1,5 l - AT338,

multimikser ⑩ AT320 dostarczany jest z 4 szklanymi słoikami i 4 zakrywkami do przechowywania

sokownica odśrodkowa do

pracy ciągłej ⑪ AT935A

maszynka do lodów ⑫ CHEF AT956, MAJOR AT957

obieraczka ziemniaków ⑬ CHEF AT934A, MAJOR AT952A

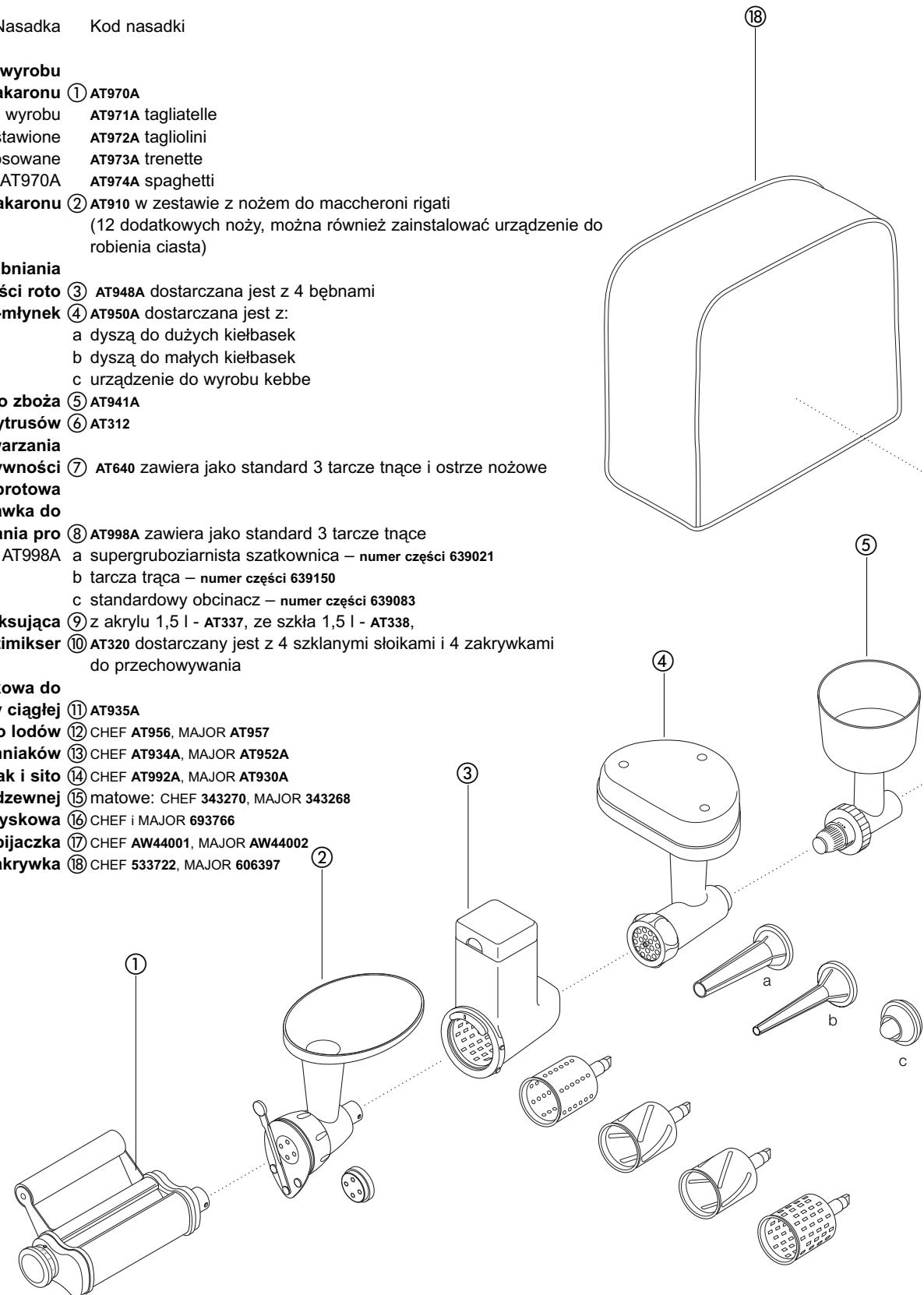
durszlak i sito ⑭ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

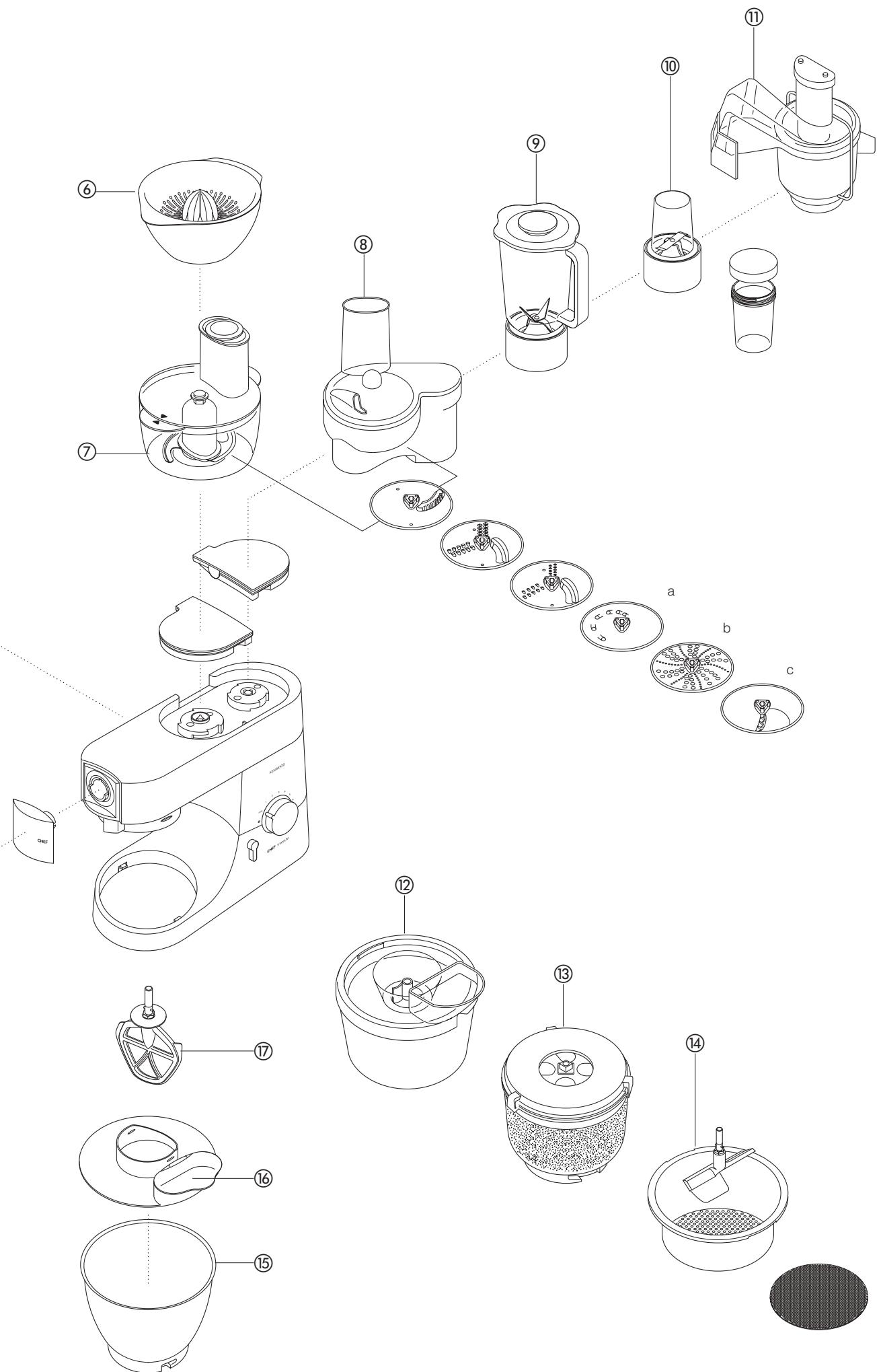
pojemniki ze stali nierdzewnej ⑮ matowe: CHEF 343270, MAJOR 343268

osłona przeciwzpryskowa ⑯ CHEF i MAJOR 693766

uniwersalna ubijaczka ⑰ CHEF AW44001, MAJOR AW44002

zakrywka ⑯ CHEF 533722, MAJOR 606397





czyszczenie i serwis

czyszczenie i pielęgnacja

- Zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem.
- Przy pierwszym użyciu wyjścia **2** może się na nim pojawić niewielka ilość smaru. Jest to normalne zjawisko – smar wystarczy wytrzeć.

zespół zasilający, pokrywy wyjść

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Nigdy nie używaj abrazyjnych środków czyszczących i nie zanurzaj w wodzie.

pojemnik

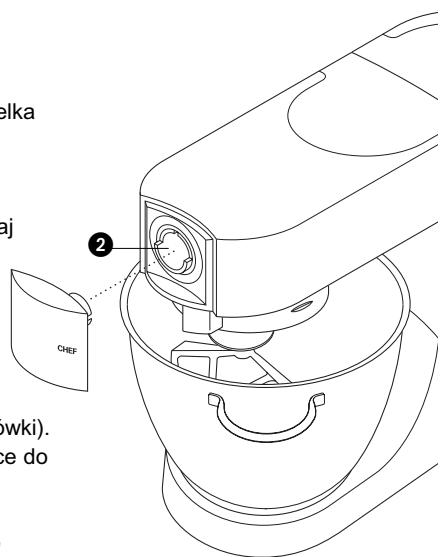
- Wymyć ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć lub umyć w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia pojemnika ze stali nierdzewnej nigdy nie stosować szczoteczki drucianej, wełny stalowej ani wybielacza. Do usuwania kamienia należy używać octu.

narzędzia

- Narzędzia ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń.
- Elementy wykonane z innych materiałów niż stal nierdzewna (powlekane) należy myć wyłącznie ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć.

osłona przeciwpopraskowa

- Umyć ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć.



Obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy Kenwood lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.

przepisy

Ważne wskazówki do zagniatania ciasta na chleb są podane na str. 135.

biały chleb - miękkie ciasto słodkie

składniki • 2,6kg zwykłej mąki

Podana ilość odnosi się do • 1,3 l mleka

modeli Major. W przypadku • 30 dag cukru

modeli Chef należy zmniejszyć • 45 dag margaryny

podane ilości o połowę i dodać • 10 dag świeżych drożdży lub 5 dag drożdży suszonych

całą mąkę naraz. • 6 rozbełtanych jaj

• 5 szczypt soli

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: rozkrusź 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. Zgarnij 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 foremkami, względnie ukształtuje ciasto w bułeczkę. 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.

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 stołowej) 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 miksuje na minimalnej prędkości. Wyłącz natychmiast, gdy woda zostanie zaabsorbowana.

4 Piecz w temperaturze ok. 200°C/Gaz 6, odpowiednio do nadzienia.

tort Pawłowa

składniki • białka z 3 dużych jaj

• 175 g cukru pudru

• 275 ml śmietany kremowej

• świeże owoce, np. maliny, truskawki, winogrona, kiwi

metoda 1 Ubić białka z jajek mikserem ustawnionym na dużą prędkość aż zaczna się tworzyć miękkie górniki.

2 Przy ubijaczu pracującym na prędkości 5, stopniowo dodawać za każdym razem jedną łyżkę stołową cukru, ubijając po każdym dodaniu cukru.

3 Wyłożyć formę do pieczenia papierem silikonowym, a następnie nałożyć bez łyżką na papier, tworząc wgłębenie o średnicy około 20 cm.

4 Umieścić formę do pieczenia we wcześniej podgrzewanym piecyku do temperatury 150°C/ustawienie gazu 2, a następnie szybko zmniejszyć temperaturę do 140°C/ustawienie gazu 1, i piec przez jedną godzinę. Wyłączyć piecyk. Pozostawić tort Pawłowa w piecyku do ostygnięcia.

5 Gdy ciasto będzie gotowe do podania, zdjąć papier silikonowy i umieścić ciasto na naczyniu do serwowania. Ubić śmietanę aż powstaną miękkie górniki, a następnie rozsmarować na wierzchu tortu Pawłowa. Udekorować owocami.

przepisy c.d.

przepyszne ciasto czekoladowe

- składniki
- 225 g podgrzanego masła
 - 250 g cukru pudru
 - 4 jaja
 - 5 ml (1 łyżeczka) kawy rozpuszczalnej rozprowadzonej w 15 ml (1 łyżka stołowa) gorącej wody
 - 30 ml (2 łyżki stołowej) mleka
 - 5 ml (1 łyżeczka) esencji migdałowej
 - 50 g zmielonych migdałów
 - 100 g mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia
 - 5 ml (1 łyżeczka) proszku do pieczenia
 - 50 g niesłodzonego kakao w proszku
- metoda
- 1 Urzeć masło i cukier na jednolitą masę przy małej prędkości, stopniowo zwiększając do dużej prędkości, aż mieszanina stanie się lekka i puszysta. Oczyścić pojemnik i ubijaczkę.
 - 2 Ubić jaja w dzbanku i podczas pracy miksera z dużą prędkością stopniowo dodawać po trochu po jednym jajku aż zostanie wchłonięte. Wyłączyć i oczyścić.
 - 3 Dodać rozpuszczoną kawę, mleko i esencję migdałową przy małej prędkości. Dodać zmielone migdały, przesianą mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Wymieszać przy małej prędkości, aby składniki zostały wchłonięte.
 - 4 Podzielić mieszankę na dwie formy na ciasto o rozmiarze 20 cm wyłożone papierem odpornym na tłuszcz posmarowanym tłuszczem. Wyrównać wierzch, a następnie piec w temperaturze 180°C/ustawienie gazu 4 przez około 30 minut aż ciasto stanie się sprężyste w dotyku.
 - 5 Wyłączyć piecyk i ostudzić na drucianej półce.

nadzienie czekoladowe

- składniki
- 275 g zwykłej czekolady połamanej na kawałki
 - 225 ml śmietany kremowej
- metoda
- 1 Roztopić czekoladę, umieszczając ją w pojemniku nad rondlem z łatwo gotującą się na wolnym ogniu wodą.
 - 2 Ubić śmietanę, zaczynając od wolnej prędkości, stopniowo zwiększając do wyższej prędkości, aż zacząć się tworzyć miękkie górnki.
 - 3 Gdy czekolada się roztopi, zdjąć pojemnik znad źródła ciepła i przy użyciu dużej łyżki dodać ją do śmietany.
 - 4 Rozsmarować nadzienie czekoladowe między ochłodzonymi ciastami.

masa miodowo-orzechowa zrobiona przy pomocy wyciskarki

- składniki
- 25g posiekanych orzechów
 - 875g oczyszczonego miodu temperatury pokojowej
- metoda
- 1 Umieść składniki w wyciskarce w kolejności jak powyżej.
 - 2 Mieszaj przez 5 sekund używając funkcji pulsu
 - 3 Użyj zgodnie z przeznaczeniem.

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 'Уход' на странице 148.
- 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 комбайна, указанных на странице 144.
- 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.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или 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.
- Наш кухонный комбайн разработан в соответствии с Директивой Европейского экономического сообщества 89/336/EEC.

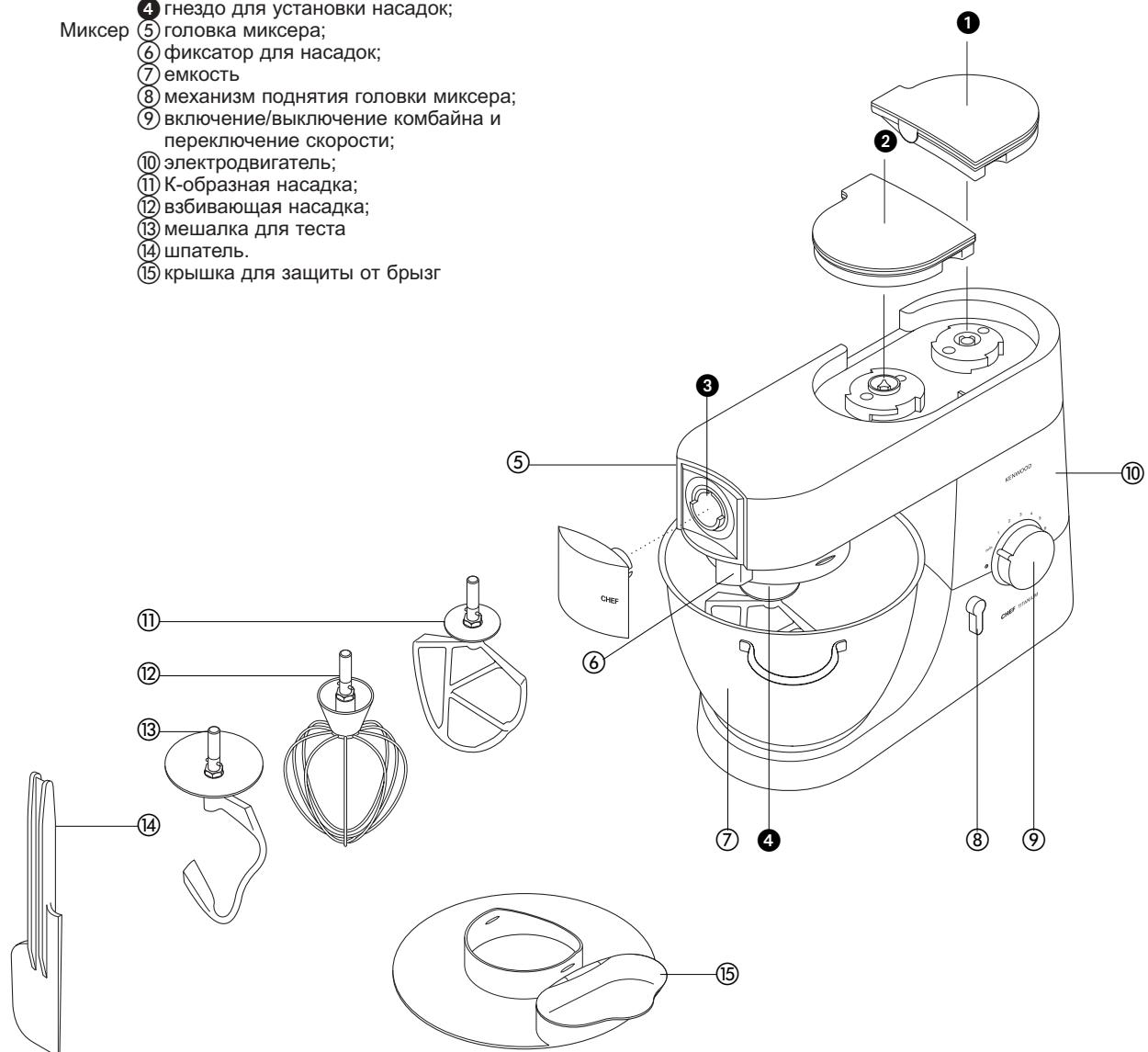
Перед первым использованием

- 1 Удалите весь упаковочный материал.
- 2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход' на странице 148.
- 3 Уберите лишнюю длину сетевого шнура в отсек на задней поверхности кухонного комбайна.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

**Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна
фирмы KENWOOD**

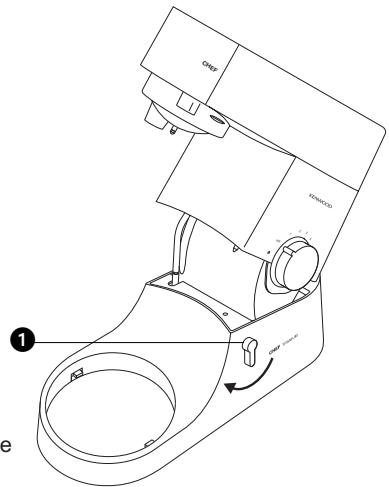
- Гнезда для крепления различных насадок ① высокоскоростной привод;
 ② установочный адаптер со средней скоростью вращения
 ③ низкоскоростной привод;
 ④ гнездо для установки насадок;
- Миксер ⑤ головка миксера;
 ⑥ фиксатор для насадок;
 ⑦ емкость
 ⑧ механизм поднятия головки миксера;
 ⑨ включение/выключение комбайна и
 переключение скорости;
 ⑩ электродвигатель;
 ⑪ К-образная насадка;
 ⑫ взбивающая насадка;
 ⑬ мешалка для теста
 ⑭ шпатель.
 ⑮ крышка для защиты от брызг



МИКСЕР

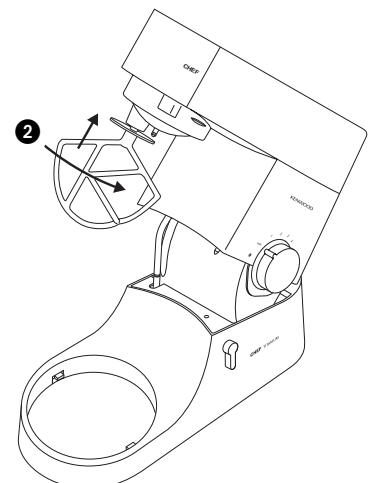
Насадки для смешивания и их назначение

- К-образная насадка • Предназначена для приготовления торты, 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.



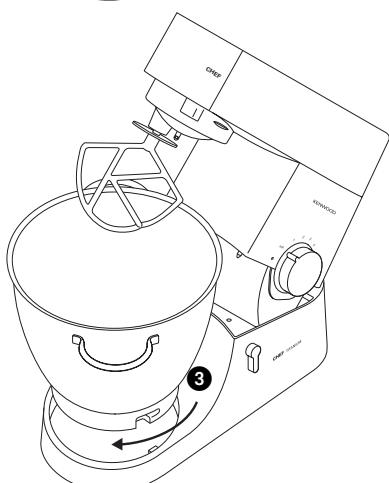
Как пользоваться миксером

- 1 Поверните рычаг подъема головки по часовой стрелке ① и поднимите головку миксера до фиксации в верхнем положении.
- 2 Подать его вверх до упора ②, затем повернуть.
- 3 Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке ③
- 4 Поверните рычаг подъема головки по часовой стрелке и опустите головку миксера до фиксации в нижнем положении.
- 5 Включите, установив переключатель скорости в требуемое положение.
- Для работы в 'импульсном' режиме установите переключатель в положение ④
- 6 Поверните и снимайте.



Для удаления насадки

- Полезные советы
- 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.

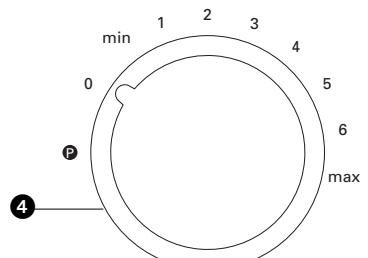


Указания по выпечке хлеба

- 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: 680g | Мука: 910g |
| Мука: 1,36kg | Мука: 1,5kg |
| Общая масса: 2,18kg | Общая масса: 2,4kg |
| Мука: 1,3kg | Мука: 2,6kg |
| Общая масса: 2,5kg | Общая масса: 5kg |
| Общая масса: 2,72kg | Общая масса: 4,55kg |
| Яичные белки | 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:
- Начинайте на минимальной отметке "min" и постепенно увеличивайте скорость до значения 1.

Операции по очистке см. на странице 148

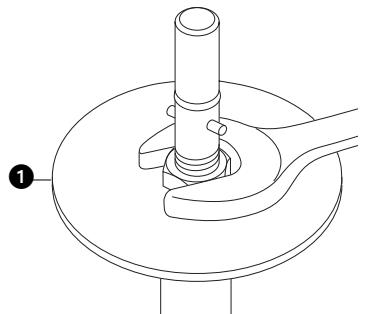
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность

- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.
- Отрегулируйте высоту. Ниже описано, как это нужно делать.

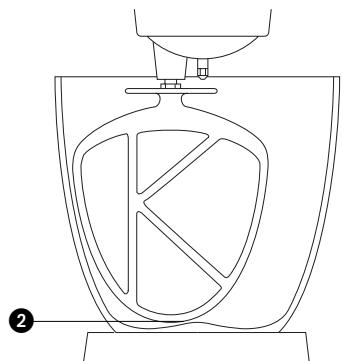
Устранение неисправности

- 1 Отключите комбайн от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- 3 Захватите насадку рукой, а затем ослабьте гайку **1**.
- 4 Опустите головку миксера.
- 5 Отрегулируйте высоту с помощью вращения вала, в идеальном случае венчик/ К-образная взбивалка должна **почти** касаться дна чаши **2**.
- 6 Поднимите головку, захватите венчик/К-образную взбивалку и затяните гайку.



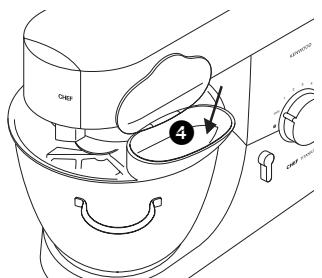
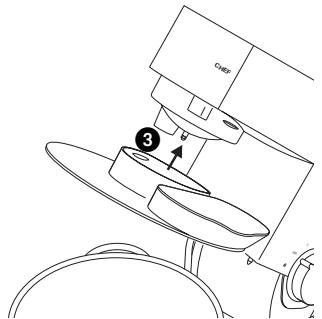
неисправность

- устранение неисправности
- 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

- 1 Podnieś głowicę miksera, aż zaskoczy.
- 2 Załącz miskę w podstawie.
- 3 Popchnąć osłonę przeciwobryzgową pod spód głowicy miksera **3**, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Zespół odchylany należy ustawić w położeniu przedstawionym na rycinie.
- 4 Wsunąć żądane narzędzie.
- 5 Opuścić głowicę miksera.
- Podczas miksuowania składniki można dodawać bezpośrednio do miski posługując się podnoszoną klapką w osłonie **4**.
- Aby zmienić narzędzie, nie jest konieczne zdejmowanie osłony przeciwzpryskowej.
- 6 Zdjąć osłonę przeciwzpryskową, unosząc głowicę miksera i zsuwając ją do dołu.



Насадки для кухонного комбайна

Для приобретения насадки, не входящей в комплект вашего кухонного комбайна, обратитесь в сервисный центр KENWOOD.

приспособления код приспособления

насадка для приготовления

макаронного теста ① AT970A

дополнительные приспособления AT971A tagliatelle
для приготовления макаронного AT972A tagliolini
теста (не показано) AT973A trenette
используется совместно с AT970A AT974A spaghetti

насадка для приготовления

макаронных изделий ② В комплект AT910 входит форма maccheroni rigati
(можно приобрести на выбор 12 форм и приспособление для заготовки печенья)

ротационный измельчитель

продуктов ③ AT948A поставляется в комплекте с 4 режущими барабанами

многофункциональная

насадка для рубки продуктов ④ AT950A поставляется с

- a большой цевкой колбасного шприца
- b малой цевкой колбасного шприца
- c устройством для приготовления кебаба

мельница для зерна ⑤ AT941A

соковыжималка

для цитрусовых ⑥ AT312

насадка для переработки

продуктов ⑦ AT640 в комплекте с 3 приспособлениями для нарезки
(стандарт) и ножом

профессиональная насадка

для нарезки ломтиками/терка ⑧ AT998A в комплекте с 3 приспособлениями для нарезки
(стандарт)

дополнительные приспособления

AT998A а приспособление для нарезки очень крупными ломтиками,
номер по каталогу 639021

б приспособление-терка, номер по каталогу 639150

с стандартное приспособления для нарезки тонкими ломтиками,
номер по каталогу 639083

чаша-растворитель ⑨ 1,5 л поликаррилат AT337, 1,5 л стекло AT338,

универсальная мельница ⑩ AT320 в комплекте с 4 стеклянными чашами и 4 крышками для
хранения продуктов в этих чашах

центробежная

соковыжималка

непрерывного действия ⑪ AT935A

сбивалка для приготовления

мороженого ⑫ CHEF AT956, MAJOR AT957

насадка для чистки

картофеля ⑬ CHEF AT934A, MAJOR AT952A

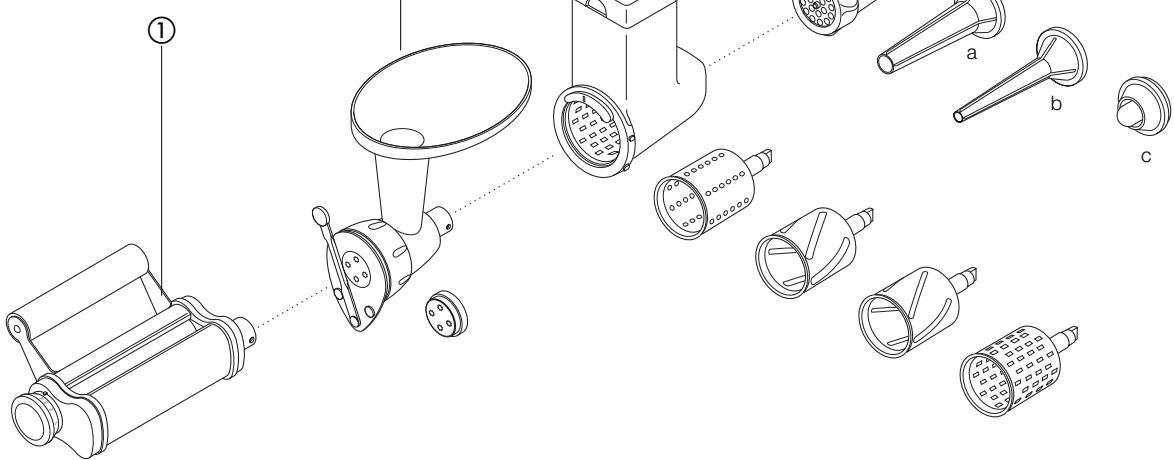
дуршлаг и сито ⑭ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

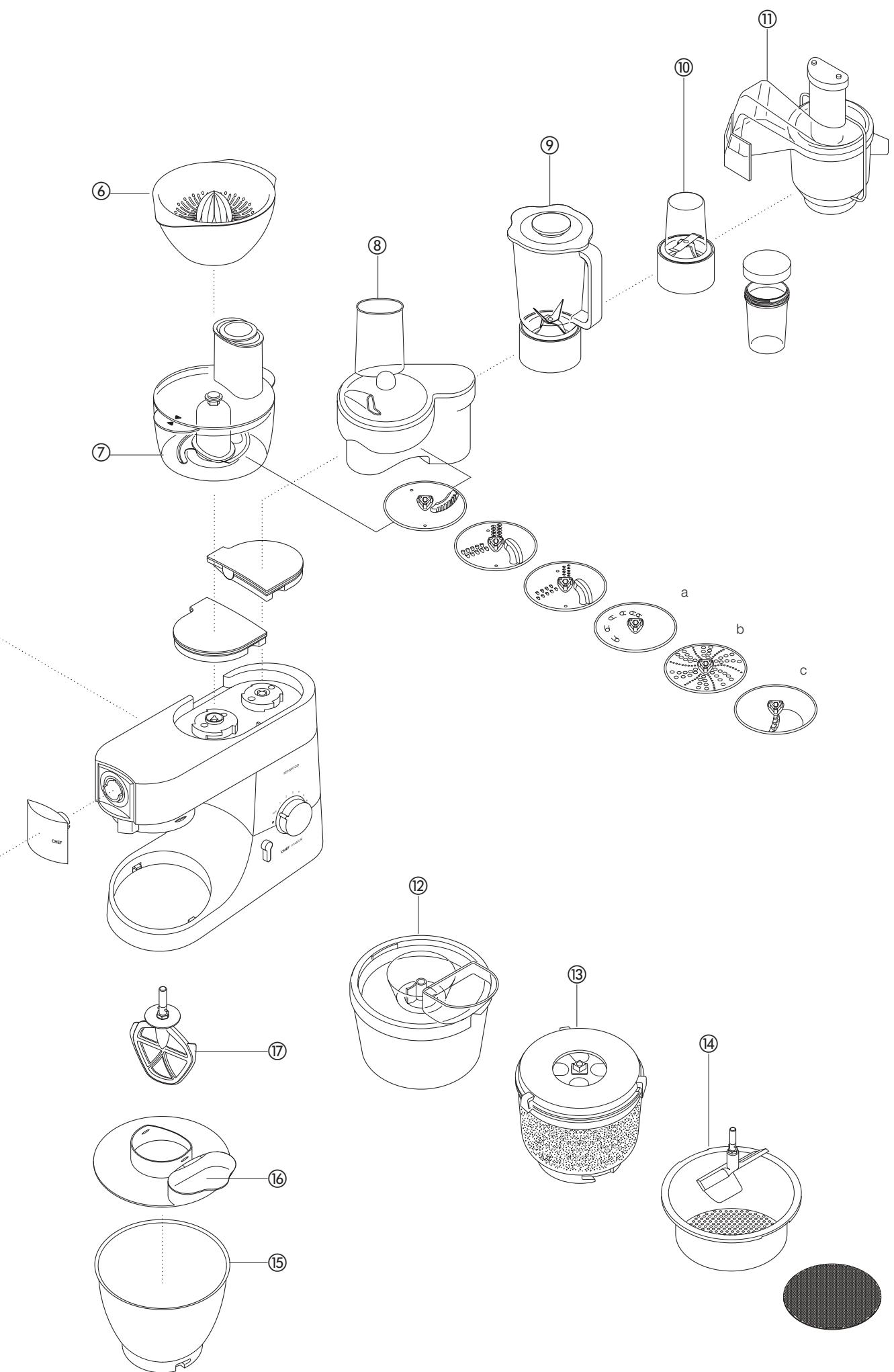
чаша из нержавеющей стали ⑮ Щеточные: CHEF 343270, MAJOR 343268

крышка для защиты от брызг ⑯ CHEF & MAJOR 693766

Гибкая взбивалка ⑰ CHEF AW44001, MAJOR AW44002

крышка ⑱ CHEF, 533722, MAJOR 606397

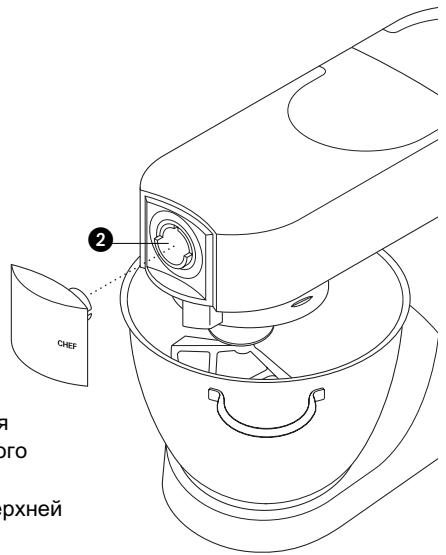




ОЧИСТКА И УХОД

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.

чаша

- Вымойте чашу руками и тщательно высушите или вымойте чашу в посудомоечной машине.
- Ни в коем случае не пользуйтесь проволочной щеткой, металлической мочалкой или отбеливающими средствами для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте винный уксус.

• Держите кухонный комбайн в стороне от источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).

приспособления

- Приспособления из нержавеющей стали можно мыть руками или в посудомоечной машине.
- Приспособления (с покрытием), изготовленные не из нержавеющей стали, следует мыть только руками и затем тщательно просушивать.

крышка для защиты от брызг

- Мойте только руками и тщательно просушивайте.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнуря в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов «Кенвуд»

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте

Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба см. на странице 144.

Белый хлеб (мягкое тесто континентального типа)

ингредиенты • 2,6кг обычной муки

Эти количества для • 1,3л молока

моделей Major. В модели • 300г сахара

Chef загружать вдвоем

меньше, муку добавлять в • 450г маргарина

один прием • 100г свежих дрожжей или 50г сухих дрожжей

• 6 разбитых яиц

• 5 щепоток соли

способ приготовления 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.

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. Соскоблите.

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 сформуйте 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.

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 «салный» 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.

«павловая»

ингредиенты • белок 3 крупных яиц

• 175 г сахарной пудры

• 275 мл двойных сливок

• свежие фрукты, например, малина, клубника, грейпфруты, киви

способ приготовления 1 Взбивать яичные белки на большой скорости до состояния «воздушности».

2 Продолжить взбивание на скорости «5», периодически добавляя по 1 ложке сахарной пудры. После добавления очередной ложки взбивать.

3 Положить на противень лист силиконовой бумаги, затем ложкой расположить на бумаге меренги, которые должны образовать круглое «гнездо» диаметром около 20 см.

4 Поместить противень в печь, предварительно нагретую до 150°C (положение рукоятки газовой плиты «2») и сразу же снизить температуру до 140°C (положение рукоятки газовой плиты «1»), при которой выпекать продукт в течение 1 ч. Выключить печь, но оставить «павлову» в печи до остывания.

5 Когда продукт будет готов, отделить от него силиконовую бумагу и переместить продукт на сервировочное блюдо. Взбивать крем до состояния «воздушности», после чего покрыть им продукт «павловы» и украсить фруктами.

РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

восхитительный шоколадный кекс

- ингредиенты
- 225 г размягченное сливочное масло
 - 250 г сахарной пудры
 - 4 яйца
 - 5 мл (1 чайная ложка) быстрорастворимого кофе, которую следует растворить в 15 мл (1 столовая ложка) горячей воды
 - 30 мл (2 столовых ложки) молока
 - 5 мл (1 чайная ложка) миндальной эссенции
 - 50 г молотого миндаля
 - 100 г самоподнимающейся муки
 - 5 мл (1 чайная ложка) разрыхлителя теста
 - 50 г несладкого какао-порошка

- способ приготовления
- 1 Приготовить из сливочного масла и сахарной пудры крем, начав взбивание на малой скорости и постепенно увеличивая ее до получения легкой и пышной смеси. Извлечь смесь из чаши и удалить ее со сбивалки.
 - 2 Взбить яйца в чаше, включив миксер на высокой скорости. Взбивать небольшими порциями, добавляя в чашу яичную смесь до получения однородной массы. Выключить миксер и удалить готовую смесь со сбивалки.
 - 3 Смешать растворенный кофе, молоко и миндалевую эссенцию, включив миксер на малой скорости. Добавить молотый миндаль, просеянную муку, разрыхлитель теста и какао-порошок. Смешивать на малой скорости до получения однородной смеси.
 - 4 Разложить смесь в две жестяные формы для выпечки кекса, размером 20 см каждая, дно которых выстлано промасленной маслонепроницаемой бумагой. Разровнять смесь по верху и выпекать кексы при 180оС (положение рукоятки газовой плиты «4») примерно в течение 30 мин., пока при прикосновении они не начнут «пружинить».
 - 5 Перевернуть формы и охладить на решетке.

шоколадная начинка «мусселин»

- ингредиенты
- 275 г чистого плиточного шоколада, разломанного на мелкие кусочки
 - 225 мл двойных сливок

- способ приготовления
- 1 Растопите шоколад в чаше, которую с этой целью следует поместить на кастрюлю с кипящей водой (на медленном огне).
 - 2 Приготовить крем, начав сбивание на малой скорости и постепенно увеличивая ее, пока не будет получена «воздушная» смесь.
 - 3 После расплавления шоколада прекратите подогревание чаши и большой ложкой добавьте шоколад в крем.
 - 4 Выложить шоколадную начинку поровну на остывшие кексы.

Приготовление орехово-медовой пасты с помощью измельчителя

- ингредиенты
- 25 г толченых орехов
 - 875 г чистого меда при комнатной температуре

- способ приготовления
- 1 Поместите ингредиенты в указанном выше порядке в измельчитель.
 - 2 Перемешайте в течение 5 секунд в кратковременном режиме.
 - 3 Используйте по назначению.

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.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγχετε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις' στη σελίδα 157.
- 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 φις.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται στη σελίδα 153.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάζετε 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 να μη χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες ικανότητες.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να 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.
- Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/EOK της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός' στη σελίδα 157.
- 3 υποδοχή μέσης ταχύτητας

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

στόμια εξαρτημάτων ① στόμιο υψηλής ταχύτητας

② υποδοχή μέσης ταχύτητας

③ στόμιο χαμηλής ταχύτητας

④ υποδοχέας εργαλείων

το μίξερ ⑤ κεφαλή μίξερ

⑥ αρπάγη ασφαλίσεως στομίου

⑦ μπωλ

⑧ αρπάγη κεφαλής μίξερ

⑨ διακόπτης λειτουργίας/έλεγχος ταχύτητας

⑩ Μονάδα κινητήρα

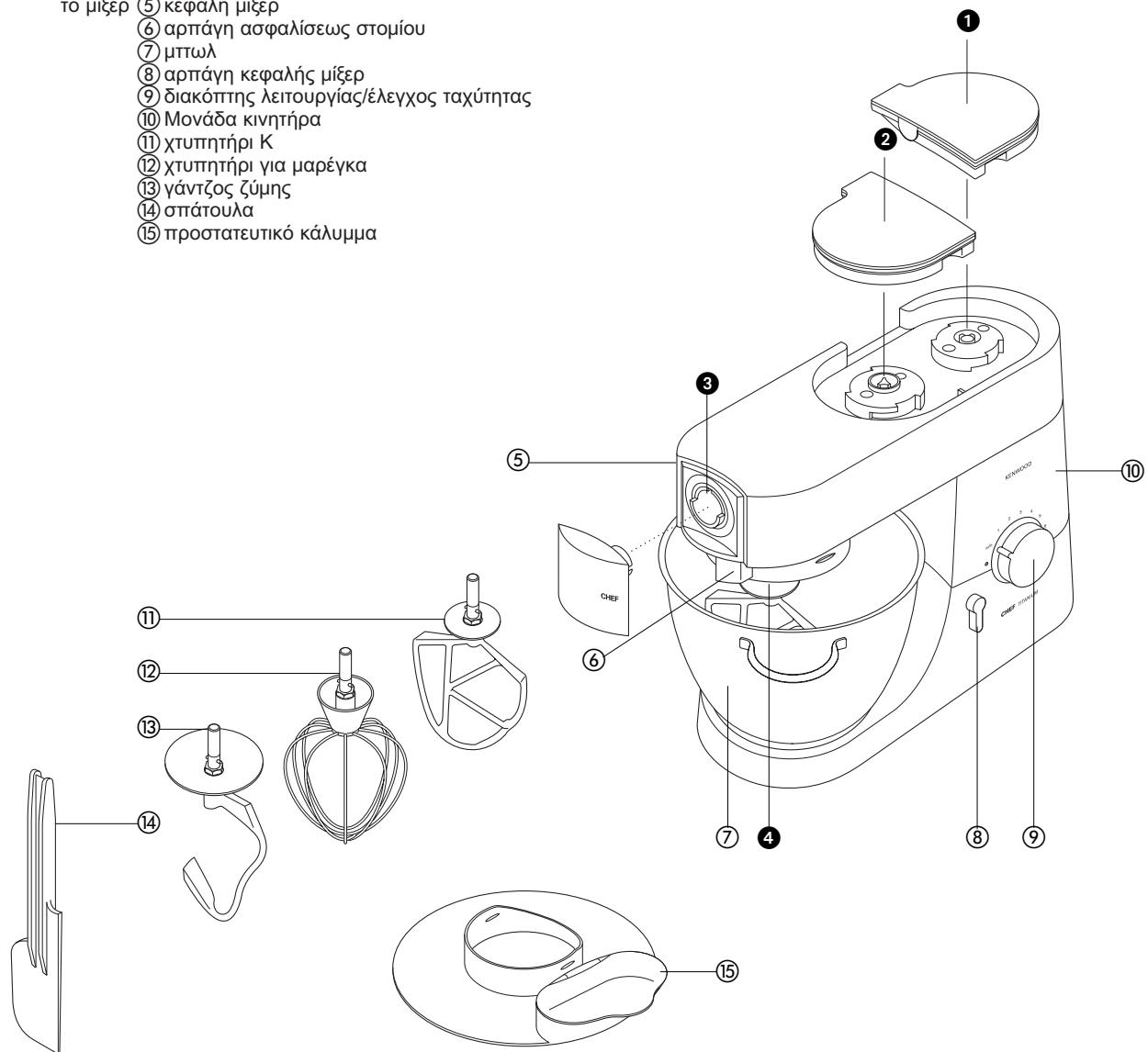
⑪ χτυπητήρι K

⑫ χτυπητήρι για μαρέγκα

⑬ γάντζος ζύμης

⑭ σπάτουλα

⑮ προστατευτικό κάλυμμα



ΤΟ μίξερ

- χτυπητήρι Κ τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους**
- 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 πικνά μίγματα (π.χ. για να παρασκευάσετε κρεμώδες μίγμα από βούτυρο και ζάχαρη) - διότι μπορεί να το καταστρέψετε.
- γάντζος ζύμης**
- Για μίγματα που περιέχουν μαγά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

- 1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα **1** και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι ότου ασφαλίσει στη θέση της.
 - 2 Πλέστε προς τα επάνω μέχρι να ακινητοποιηθεί **2** έπειτα στρέψτε.
 - 3 Προσαρμόστε το μπτωλ επάνω στη βάση - πλέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού **3**.
 - 4 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι ότου ασφαλίσει στη θέση της.
 - 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 στρέψτε και αφαιρέστε.
- για να αφαιρέσετε κάποιο εργαλείο**

- χρήσιμες συμβουλές**
- Σβήνετε τη συσκευή και ξύνετε το μπτωλ 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 μπτωλ.
 - 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 ανημιγνύονται καλύτερα εάν πρώτα τοποθετήσετε τα υγρά μέσα στο μπτωλ.

μέγιστες χωρητικότητες

CHEF

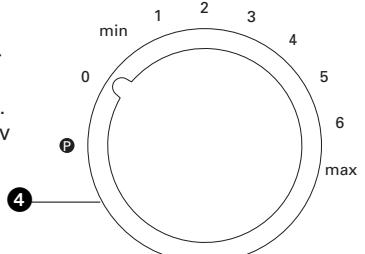
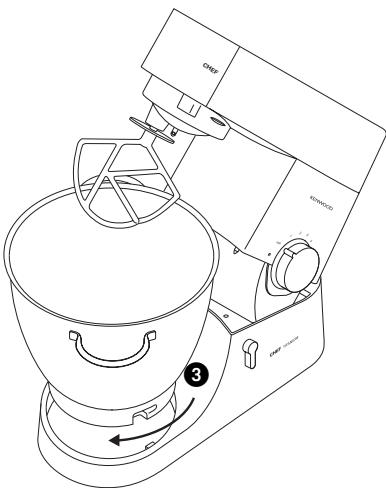
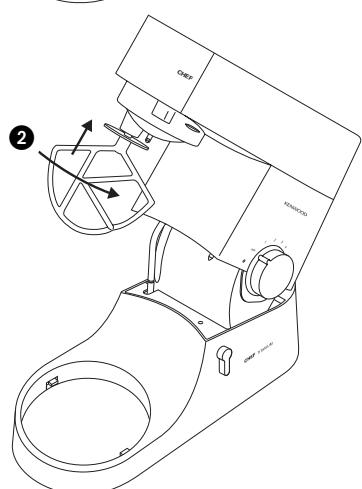
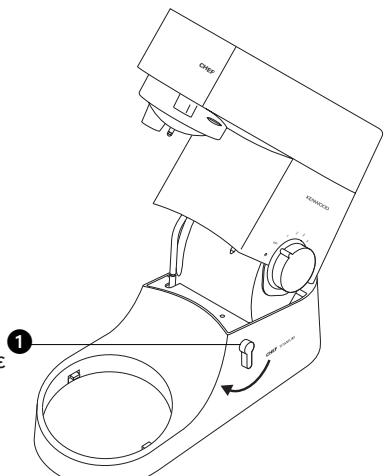
- ζύμη σφολιάτας**
- Βάρος αλευριού: 680γρ
- σφιχτό μίγμα μαγιάς**
- Βάρος αλευριού: 1.36 κιλά
- Βρετανικού τύπου μαλακό μίγμα μαγιάς**
- Συνολικό βάρος: 2.18 κιλά
- ευρωπαϊκού τύπου μίγμα για κέικ φρούτων**
- Βάρος αλευριού: 1.3 κιλά
- ασπράδια αυγών**
- Συνολικό βάρος: 2.5 κιλά
- Συνολικό βάρος: 2.72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



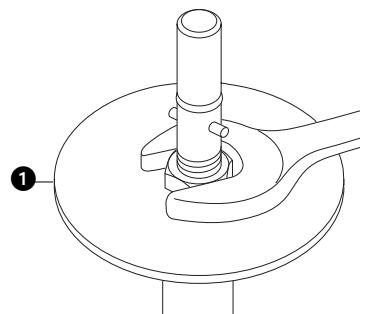
για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 157

προβλήματα κατά τη λειτουργία

πρόβλημα

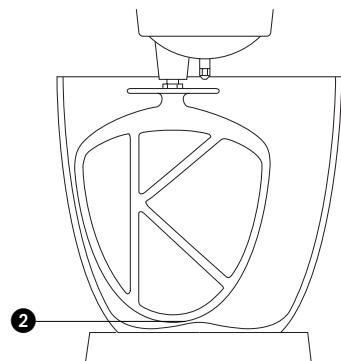
- το χτυπητήρι για μαρέγκα ή το χτυπητήρι K χτυπούν επάνω στον πυθμένα της λεκάνης ή δεν φτάνουν στα υλικά που βρίσκονται στο κάτω μέρος της λεκάνης.
- λύση • Ρυθμίστε το ύψος ως εξής:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 2 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και εισάγετε τον αναδευτήρα.
- 3 Κρατήστε τη σταθερά, έπειτα χαλαρώστε το παξιμάδι ①
- 4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 5 Ρυθμίστε το ύψος στρέφοντας τη λαβή του εργαλείου. Θα ήταν προτιμότερο ο αναδευτήρας να ακουμπά σχεδόν στο κάτω μέρος του μπωλ ②
- 6 Σηκώστε την κεφαλή, κρατήστε σταθερά τον αναδευτήρα και σφίξτε το παξιμάδι.



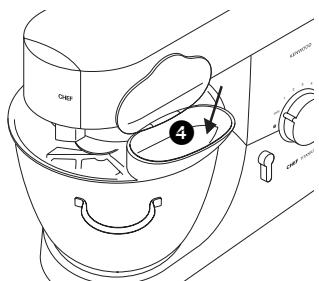
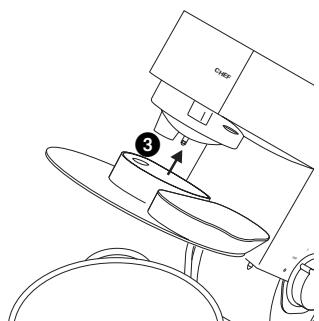
πρόβλημα

- λύση • Το μίξερ σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- 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 επαναλειτουργίζει αμέσως αφήστε το εκτός λειτουργίας για λίγη ακόμη ώρα.



για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το προστατευτικό κάλυμμα

- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
- 3 Πλέστε το προστατευτικό κάλυμμα στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ ③ 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 ④.
- 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 της KENWOOD.

εξάρτημα κωδικός εξαρτήματος

Παρασκευαστής επίπεδων

ζυμαρικών ① AT970A

Πρόσθετα εξαρτήματα ζυμαρικών

(δεν εικονίζονται) που

χρησιμοποιούνται με το AT970A

AT971A ταλιστέλλες

AT972A ταλιολίνι

AT973A τρενέτε

AT974A σπαγγέτι

παρασκευαστής ζυμαρικών ② AT910 με φορμάκι για ριγκατόνι

(μπορείτε να προσαρμόσετε 12 προαιρετικά φορμάκια μαζί με παρασκευαστή μπισκότων)

περιστρεφόμενο εξάρτημα

κοπής τροφίμων ③ AT948A συνοδεύεται από 4 κυλίνδρους

χαμηλής ταχύτητας

εξάρτημα άλεσης τροφίμων

πολλαπλών χρήσεων ④ AT950A συνοδεύεται από

a μεγάλο επιστόμιο για λουκάνικα

b μικρό επιστόμιο για λουκάνικα

c εξάρτημα για κέμπε

μύλος αλέσεως δημητριακών ⑤ AT941A

λεμονοστύφης ⑥ AT312

εξάρτημα επεξεργασίας τροφών ⑦ AT640 περιλαμβάνει 3 στάνταρ δίσκους κοπής και μία

λεπίδα μαχαιριού

ειδικό εξάρτημα για τεμαχισμό

σε φέτες/τριψίμιο ⑧ AT998A περιλαμβάνει 3 στάνταρ δίσκους κοπής προαιρετικοί δίσκοι για τα

AT998A a εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ χοντρές λωρίδες αριθμός εξαρτήματος 639021

b δίσκος τριψίματος αριθμός εξαρτήματος 639150

c συμβατικό εξάρτημα τεμαχισμού σε μικρά κομμάτια αριθμός εξαρτήματος 639083

μπλέντερ ⑨ 1,5 λίτρα ακρυλική κανάτα AT337, 1,5 λίτρα γυάλινη κανάτα AT338,

μύλος πολλαπλών χρήσεων ⑩ AT320 συνοδεύεται από 4 γυάλινες κανάτες και 4 καπάκια βάζων

αποχυμωτής συνεχούς ροής ⑪ AT935A

παρασκευαστής παγωτού ⑫ CHEF AT956, MAJOR AT957

εξάρτημα καθαρισμού και

τεμαχισμού πατάτας ⑬ CHEF AT934A, MAJOR AT952A

πουριέρα ⑭ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

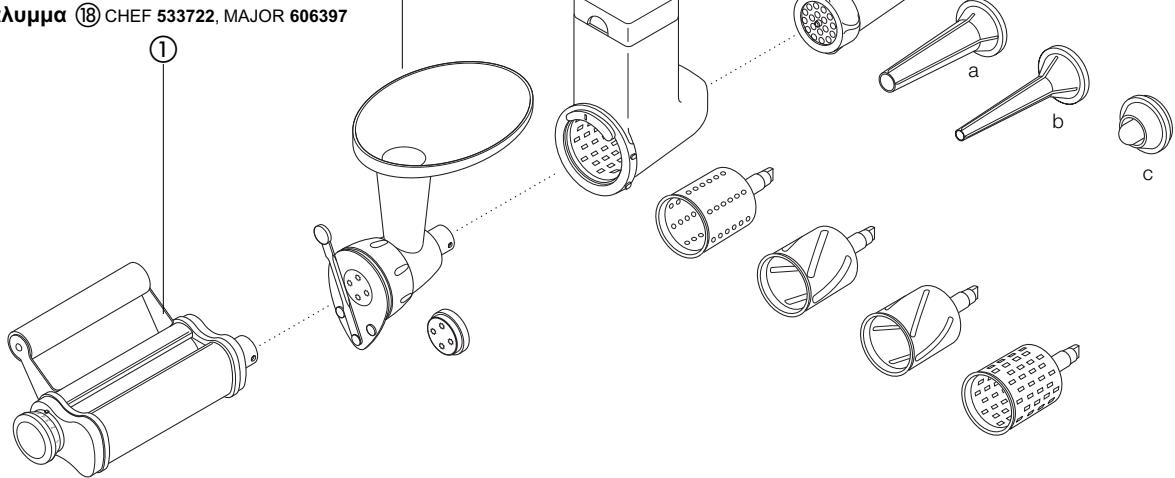
ανοξείδωτα μπωλ ανάμιξης ⑮ λειασμένο: CHEF 343270,

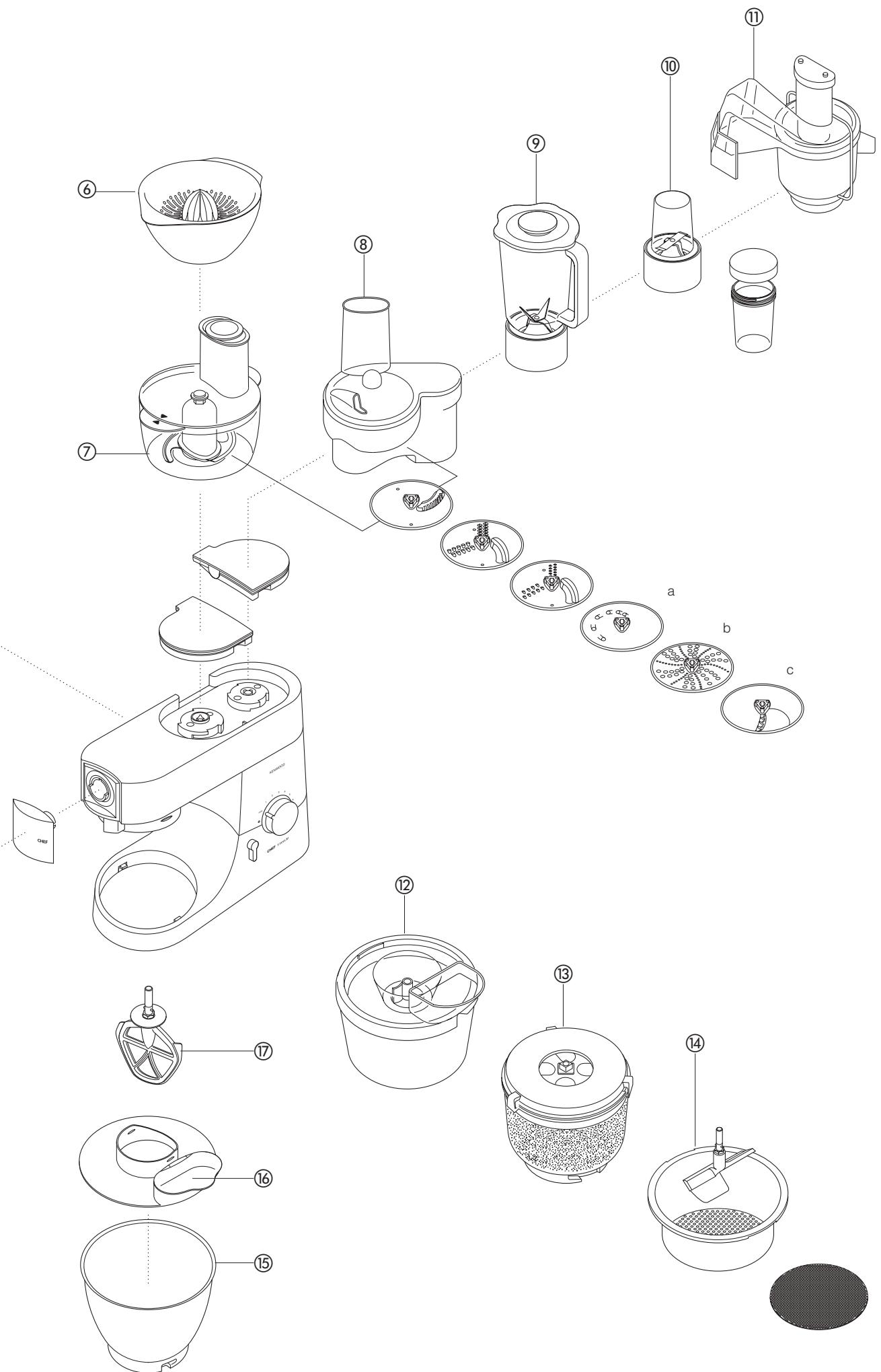
MAJOR 343268

προστατευτικό κάλυμμα ⑯ CHEF & MAJOR 693766

ευέλικτο χτυπητήρι ⑰ CHEF AW44001, MAJOR AW44002,

κάλυμμα ⑱ CHEF 533722, MAJOR 606397

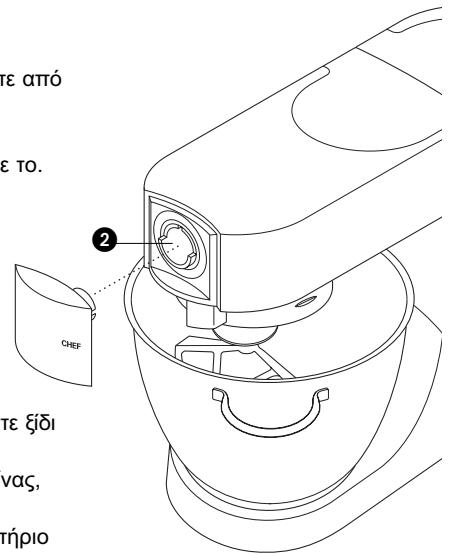




καθαρισμός και σέρβις

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.
 - Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βιούρτσα, σύρμα καθαρισμού ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπωλ. Χρησιμοποιήστε ξίδι για να καθαρίσετε τα άλατα.
 - Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (άνω επιφάνειες κουζίνας, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).
- εργαλεία
 - Τα ανοξείδωτα εργαλεία μπορούν να πλυθούν στο χέρι ή σε πλυντήριο πιάτων.
 - Τα μη ανοξείδωτα εργαλεία (με ανοξείδωτη επικάλυψη) πρέπει να πλένονται μόνο στο χέρι, έπειτα να στεγνώνονται πολύ καλά.

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 Λεξφοοδή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της Λεξφοοδή.
 - Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:
 - τη χρήση της συσκευής ή
 - το σέρβις ή τις επισκευέςεπικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού στη σελίδα 153

λευκό ψωμί μαλακή Ευρωπαϊκού τύπου ζύμη

υλικά • 2.6 κιλά κοινό λευκό αλεύρι

Η ποσότητα αυτή είναι για τα

μοντέλα Νακος Major. Για τα

μοντέλα Chef Θεζ

χρησιμοποιείτε τις μισές

χρησιμοποιείτε τις μισές

ποσότητες και προσθέτετε όλο το

αλεύρι μαζί

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 ηττωλ. 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 πτερσέτα 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 χτυπήστε ελαφρά στη βάση.

- **Η ποσότητα αυτή φτάνει για 10 περίπου φρατζόλες.**

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 αναμιγγάνετε πριν αποκτήσει λιπαρή όψη.

3 Προσθέτετε το νερό και αναμιγγάνετε 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.

κέικ πάβλοβα

υλικά • ασπράδια από 3 μεγάλα αυγά

• 175γρ ζάχαρη άχνη

• 275νγ πλήρης κρέμα γάλακτος

• φρέσκα φρούτα π.χ. βατόμουρα, φράουλες, σταφύλια, φρούτα λιψι

μέθοδος 1 Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών στην υψηλή ταχύτητα μέχρι το μίγμα να 'στέκεται'.

2 Ενώ ο αναδευτήρας βρίσκεται σε λειτουργία στην ταχύτητα 5, προσθέτετε σταδιακά τη ζάχαρη, μία κουταλιά της σούπας κάθε φορά, αναδεύοντας έπειτα από κάθε προσθήκη ποσότητας ζάχαρης.

3 Καλύψτε ένα δίσκο κατάλληλο για ψήσιμο στο φούρνο με χαρτί σιλικόνης, έπειτα τοποθετήστε με το κουτάλι τη μαρέγκα επάνω στο χαρτί σχηματίζοντας φωλιά με διάμετρο περίπου 20εκ.

4 Τοποθετήστε το δίσκο μέσα σε φούρνο που έχετε προθερμάνει στους 150°C, έπειτα μειώστε αμέσως τη θερμοκρασία στους 140°C και ψήστε για 1 ώρα. Σβήστε το φούρνο αλλά αφήστε μέσα το κέικ πάβλοβα για να κρυώσει.

5 Όταν είναι έτοιμο να το σερβίρετε, αφαιρέστε το χαρτί σιλικόνης και τοποθετήστε το επάνω σε πιάτο σερβιρίσματος. Χτυπήστε την κρέμα μέχρι να 'σφίξει' έπειτα απλώστε την επάνω στο κέικ πάβλοβα και διακοσμήστε με φρούτα.

ΣΥΝΤΑΓÉΣ ΣΥΝÉΧΕΙΑ

γευστικό κέικ σοκολάτα

- υλικά
- 225γρ βούτυρο, μαλακό
 - 250γρ ζάχαρη άχνη
 - 4 αυγά
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) σπιγμαίο καφέ διαλυμένο σε 15νμ (1 κουταλάκι του γλυκού) καυτό νερό
 - 30ml (2 κουταλάκια του γλυκού) γάλα
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) άρωμα αμυγδάλου
 - 50γρ τριμένα αμύγδαλα
 - 100γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) μπέικιν πάστας
 - 50γρ σκόνη κακάο χωρίς ζάχαρη

- μέθοδος
- 1 Χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε χαμηλή ταχύτητα αυξάνοντας σταδιακά σε υψηλότερη ταχύτητα μέχρι το μίγμα να γίνει ελαφρύ και αφράτο. Αφαιρέστε το μίγμα από τα τοιχώματα του μπωλ και από τον αναδευτήρα.
 - 2 Χτυπήστε τα αυγά σε μία κανάτα και ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία σε υψηλή ταχύτητα, προσθέστε σταδιακά σε μικρές ποσότητες τα αυγά μέχρι να ενσωματωθούν στο μίγμα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε το μίγμα από τα τοιχώματα.
 - 3 Αναμίξτε το διαλυμένο καφέ, το γάλα και το άρωμα αμύγδαλο σε χαμηλή ταχύτητα. Προσθέστε τα τριμένα αμύγδαλα, το κοσκινισμένο αλεύρι, το μπέικιν πάστας και το κακάο. Αναμίξτε σε χαμηλή ταχύτητα ώστε να ενσωματωθούν στο μίγμα.
 - 4 Τοποθετήστε το μίγμα σε 2 φόρμες για κέικ των 20εκ τις οποίες έχετε καλύψει με βουτυρωμένο λαδόχαρτο. Ισιώστε την επιφάνεια του μίγματος έπειτα ψήστε στους 180°C για περίπου 30 λεπτά μέχρι να αποκτήσει ελαστική υφή.
 - 5 Σβήστε το φούρνο και αφήστε να κρυώσει σε μεταλλική σχάρα.

γέμιση αραιής κρέμας σοκολάτα

- υλικά
- 275γρ σοκολάτα, σε κομμάτια
 - 225ml πλήρης κρέμα γάλακτος
- μέθοδος
- 1 Λιώστε τη σοκολάτα τοποθετώντας τη σε μπωλ επάνω από κατσαρολάκι με νερό που βράζει σε πολύ χαμηλή φωτιά.
 - 2 Χτυπήστε την κρέμα ξεκινώντας από χαμηλή ταχύτητα αυξάνοντας σταδιακά σε υψηλότερη ταχύτητα μέχρι να 'σφίξει'.
 - 3 Όταν η σοκολάτα λιώσει αφαιρέστε το μπωλ από τη φωτιά και χρησιμοποιώντας ένα μεγάλο κουτάλι τοποθετήστε τη μέσα στην κρέμα.
 - 4 Απλώστε τη γέμιση σοκολάτα ανάμεσα στα κέικ που έχουν κρυώσει.

άλειμμα με μέλι και ξηρούς καρπούς χρησιμοποιώντας το μπλέντερ

- υλικά
- 25 g ψιλοκομμένοι ξηροί καρποί
 - 875 g μέλι σε θερμοκρασία δωματίου
- μέθοδος
- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στο μπλέντερ με τη σειρά που αναφέρονται παραπάνω.
 - 2 Αναμείξτε τα χρησιμοποιώντας το κουμπί λειτουργίας παλμού για 5 δευτερόλεπτα
 - 3 Συνοδεύστε με ό,τι θέλετε.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ

Η εταιρεία KENWOOD HELLAS M.E.P.E. 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 M.E.P.E., ή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο SERVICE της εταιρείας.

Βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία ταυτότητας της συσκευής συμφωνούν με τα αναγραφόμενα στην εγγύησή 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 M.E.P.E.

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

طرق الطهي تتمة

كيك الشوكولا الممتاز

- المواد جم (اونصة) زبدة، طرية
- جم (اونصة) سكر الكاستر.
- بيضات.
- مل (ملعقة شاي) قهوة جاهزة مذابة في ١٥ مل (ملعقة طعام واحدة) ماء ساخن.
- مل (٢ ملعقة طعام) حليب.
- ٥ مل (ملعقة شاي) روح اللوز.
- جم (٧ اونصة) لوز مجروش.
- جم (٤ اونصة) دقيق ذاتي الانتفاخ.
- مل (ملعقة شاي) مسحوق الصودا.
- جم (٢ اونصة) سسحوق الكاكاو غير محلى.

الطريقة ١ يعمل كريم من الزبدة والسكر على سرعة منخفضة ترفع تدريجيا الى السرعة المرتفعة الى ان يصبح المزيج خفيفا ومتنقضا. تقشط المواد من الوعاء والمخففة.

٢ يخفق البيض في وعاء، واثاء كون الجهاز مشغلا على السرعة المرتفعة، يضاف البيض تدريجيا على دفعات صغيرة الى ان يتم اندماجه. يوقف التشغيل وتقشط المواد.

٣ تضاف القهوة المذابة واللحم وروح اللوز على سرعة منخفضة. يضاف اللوز المجروش والدقيق المنخلو ومسحوق الصودا والكاكاو. تمزج المواد على سرعة منخفضة الى ان تتجانس.

٤ يوزع المزيج في وعائي كيك قطر ٢٠ سم / ٨ بوصة سبق وان تم تقطينهما بورق فرن مطلي بالزيت. يسوى السطح العلوى وتقطير المواد في فرن بدرجة حرارة ١٨٠ م / ٣٥ ف / علامة الغازة لمدة ٣٠ دقيقة تقريبا الى ان يصبح من القوم عند اللمس.

٥ يخرج الكيك بقلبه على رف سلكي لكي يبرد.

حشو شوكولا

- المواد جم (١٠ اونصة) شوكولا عادية، مكسرة الى قطع.
- مل (٨ اونصة سائل) كريم مزدوج.

الطريقة ١ تذوب الشوكولا بوضعها في وعاء ويوضع بدوره على وعاء آخر فيه ماء يكاد ان يغلي.

٢ يخفق الكريم باليد، على سرعة منخفضة مع زيادة السرعة تدريجيا الى تصل الى السرعة المرتفعة وتكون قمم طرية.

٣ عندما تذوب الشوكولا، يزال الوعاء من الحرارة ويوضع على الكريم باستعمال ملعقة كبيرة.

٤ ينشر حشو الشوكولا بين الكيك المبرد.

غطاء العسل والمكسرات باستخدام المسيل

- المواد ٢٥ غ مكسرات مقطعة
 - ٨٧٥ غ عسل نقى متزوى في درجة حرارة الغرفة
- الطريقة ١ ضعي المكونات في المسيل بالترتيب المذكور أعلاه.
- ٢ اخلطي المكونات باستخدام وضع التحكم بالنبيض لمدة ٥ ثوان.
- ٣ استخدميه عند الحاجة.

طرق الطهي

انظر امور هامة تتعلق بعمل الخبز في الصفحة ٣٦١.

عجينة خبز أبيض من النوع البريطاني

- المواد ٠٢٦ كجم (٢ باوند) دقيق قوي عادي
- ١٥ مل (٣ ملعقة شاي) ملح
- ٢٥ جم (١ اونصة) خبيزة طازجة او ١٥ جم / ٢٠ مل (٠٥ اونصة) خبيزة جافة + ٥ مل (ملعقة شاي) سكر.
- ٧٥ مل (١.٢٥ مل) ماء دافئ: ٤٣ مل (١١٠ جم). استعمل ميزان حرارة او اضاف ٢٥٠ مل (٩ اونصة سائل) من الماء المغلي الى ٥٠٠ مل (١٨ اونصة سائل) من الماء البارد.
- ٢٥ مل (اونصة) شحم.

الطريقة ١ **الخميرة الجافة** (النوع الذي يلزم له اعداد): اسكب الماء الدافيء في الوعاء. ثم اضاف الخميرة والسكر واتركه يستقر لحوالي ١٠ دقائق الى ان يصبح مزيداً.

ال الخميرة الطازجة: تدمج في الدقيق.

انواع الخميرة الأخرى: اتبع تعليمات المنتج.

٢ اسكب السائل في الوعاء. ثم اضاف الدقيق (مع الخميرة الطازجة في حالة استعمالها) والملح والشحم.

٣ اعجن على السرعة الدنيا لمدة ٤٥-٦٠ ثانية. ثم ارفع السرعة الى الدرجة ١، مع اضافة المزيد من الدقيق اذا لزم الامر، الى ان يتشكل العجين.

ان هذه الكمية هي لطرازات اجهزة ٤ اعجن لمدة ٤-٣ دقائق اضافية على السرعة ١ حتى يصبح العجين سلساً ومرناً وينفصل ميجور. بالنسبة الى اجهزة تشيف، من جوانب الوعاء.

٥ ضع العجين في كيس بوليثن مزيّن اوفى وعاء مغطى بمنشفة. ثم اتركه في مكان دافئ حتى تستعمل نصف الكمية ويسافر.

٦ يتقطع الى ضعف واحدة. يتنفس الدقيق دفعات واحدة.

٧ املاً الى المنتصف اوعية معدنية مربعة بسعة ٥٠ جم (١ باوند)، بالعجين، او شكل العجين على هيئة لفائف. ثم غطها بمنشفة واتركها في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمها.

٨ يخبز العجين بدرجة حرارة ٢٢٠-٤٥٠ فـ / علامة الغاز ٨ لمدة ٣٥-٣٠ دقيقة للارغفة الكبيرة او ١٥-١١ دقيقة للفائف.

٩ عندما يكتمل التجفيف يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوف عند نقره على القاعدة.

المعجنات رقيقة القشرة

- المواد ٥٠ جم (باوند) دقيق، منخل مع الملح
- ٥ مل (ملعقة شاي) ملح
- ٢٢٥ جم (٨ اونصة) سمن (يمزج الشحم والمرجرين مباشرة من البراد)
- حوالى ٨٠ مل (٤ ملعقة طعام) ماء

ملاحظة مفيدة • لا تفرط بالمرنج

الطريقة ١ ضع الدقيق في الوعاء. يقطع السمن ويضاف الى الدقيق.

٢ امزج على السرعة ١ حتى يصبح المرنج بهيئة كسر خبز. اوقف المزج قبل ان تبدو المواد دهنية القوام.

٣ اضيف الماء وامزج على السرعة القصوى. اوقف التشغيل حالما يتم دمج الماء.

٤ اخبز على درجة حرارة حوالى ٢٠٠ مـ / ٤٠٠ فـ / علامة الغاز آ، اعتماداً على نوع الحشو.

بافلوفا (pavlova)

- المواد بياض ٣ بيضات كبيرة
- ١٧٥ جم (٦ اونصة) سكر الكاستر
- ٢٧٥ مل (١٠ اونصة سائل) كريم مزدوج.
- فاكهة طازجة مثل ثوت العليق، الفراولة، العنبر، الكيوي.

الطريقة ١ يخفق بياض البيض على السرعة المرتفعة الى ان يصبح "رغوة طرية".

٢ واثاء، تشغيل المخفقة على السرعة ٥، يضاف السكر تدريجياً بمقدار ملعقة طعام في كل مرة، مع مواصلة الخفق بعد كل اضافة.

٣ تبطن صينية خبز بورق سيليكوني، ثم يطلى الورق بالمرجرين باستعمال ملعقة لتكون منطقة قطر ٢٠ سم / بوصة تقريباً.

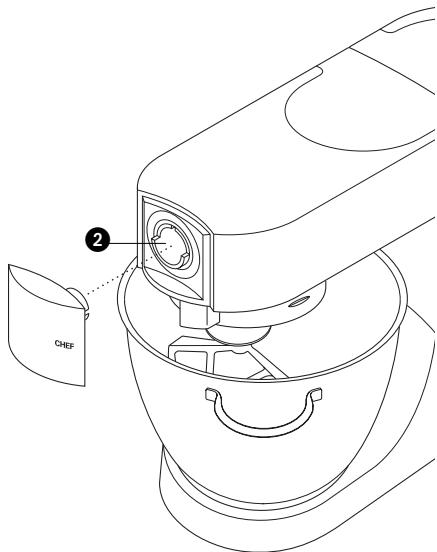
٤ توضع الصينية في فرن سبق تسخينه الى ١٥٠ مـ / ٤٠٠ فـ / علامة الغاز ٢. ثم تقلل درجة الحرارة فوراً الى ١٤٠ مـ / ٢٧٥ فـ / علامة الغاز ١ ويطبخ لمدة ساعة واحدة. اوقف التسخين لكن ابق البافلوفا في الفرن الى ان تبرد.

٥ عندما تصبح جاهزة للتقديم، يزال الورق السيليكوني وتوضع في طبق. يخفق الكريم حتى تتكون الرغوة الطرية، ثم ينشر على الجهة العلوى من البافلوفا وبنزين بالفاكهه..

التنظيف والخدمة

العناية والتنظيف

- دائماً اوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند المنفذ **②** عندما يستعمل للمرة الأولى. هذا أمر اعتيادي - مجرد يمسح لكي يزال.



- وحدة الطاقة، أغطية المنفذ • تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف.
- ابدا لا تستعمل مواد تنظيف حاكمة او تضررها بالماء.
- الوعاء • يغسل باليد ثم يجفف او يغسل في غسالة صحن.
- ابدا لا تستعمل فرشاة سلكية او صوف فولاذي او مواد قاسية لتنظيف الوعاء المصنوع من فولاذ لا يصدأ. استعمل الخل لازالة الترسبات الكلسية.
- ابقه بعيدا عن الحرارة (مواقد الطباخ، الأفران، أفران الميكروويف).
- العدد • يمكن غسل العدد (الأدوات) المصنوعة من فولاذ لا يصدأ باليد او في غسالة صحن.
- الأدوات التي هي ليست من فولاذ لا يصدأ (مطالية) يجب ان تغسل باليد فقط ثم تجفف تماما.
- واقية التناشر • تغسل باليد ثم تجفف تماما.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.

- للحصول على مساعدة حول:
 - استخدام الجهاز أو
 - إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
 - اتصل بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

الملحقات المتوفرة

لشراء قطعة ملحقة غير موجودة لديك، اتصل بجهة تصليح كينوود.

الملحقة رمز الملحقة

صانعة المعجنات (الباستا) المسطحة ① AT970A

ملحقات إضافية للباستا (غير مبنية) AT971A

تستخدم مقتربة بـ AT970A AT972A

تاغلياتيلي AT973A تاغليوليني

تربيطي AT974A سباغيتي

صانعة المعجنات (الباستا) ② AT910 تأتي مع قالب مكروني ريجاتي (١٢ قالب إضافي وصانعة بسكويت يمكن

تركيبها)

ماكينة تقطيع الطعام روت ③ AT948A تأتي مع ٤ أسطوانات

مفرمة الأطعمة المتعددة الاستخدامات ④ AT950A تأتي مع

فوهه نفاذن كبيرة a

فوهه نفاذن صغيرة b

صانعة الكبة الشامية c

مطحنة الحبوب ⑤ AT941A

عصارة موالح ⑥ AT312

ملحقة معالجة الطعام ⑦ AT640 تحتوي على ٣ قطع معدنية للتقطيع قياسياً وشفرة سكين.

جهاز التقطيع / المبشرة برو ⑧ AT998A يحتوي على ٣ صفائح للتقطيع قياسياً

صفائح اختيارية للتقطيع لـ AT998A a صفيحة إضافية للتقطيع الخشن رقم الجزء 639021

b صفيحة البشر رقم الجزء 639150

c أدلة الرقائق القياسية رقم الجزء 639083

المسيل ⑨ ١,٥ لتر إيكيليك AT338 , ١,٥ لتر زجاج AT337

مطحنة متعددة الاستخدام ⑩ AT320 تأتي مع ٤ أوعية زجاجية وأغذية للتخزين

عصارة تعمل بالطرد المركزي ⑪ AT935A

ماكينة صنع الآيس كريم ⑫ AT957 MAJOR , AT956 CHEF

ملحقة إعداد البطاطس ⑬ AT952A MAJOR , AT934A CHEF

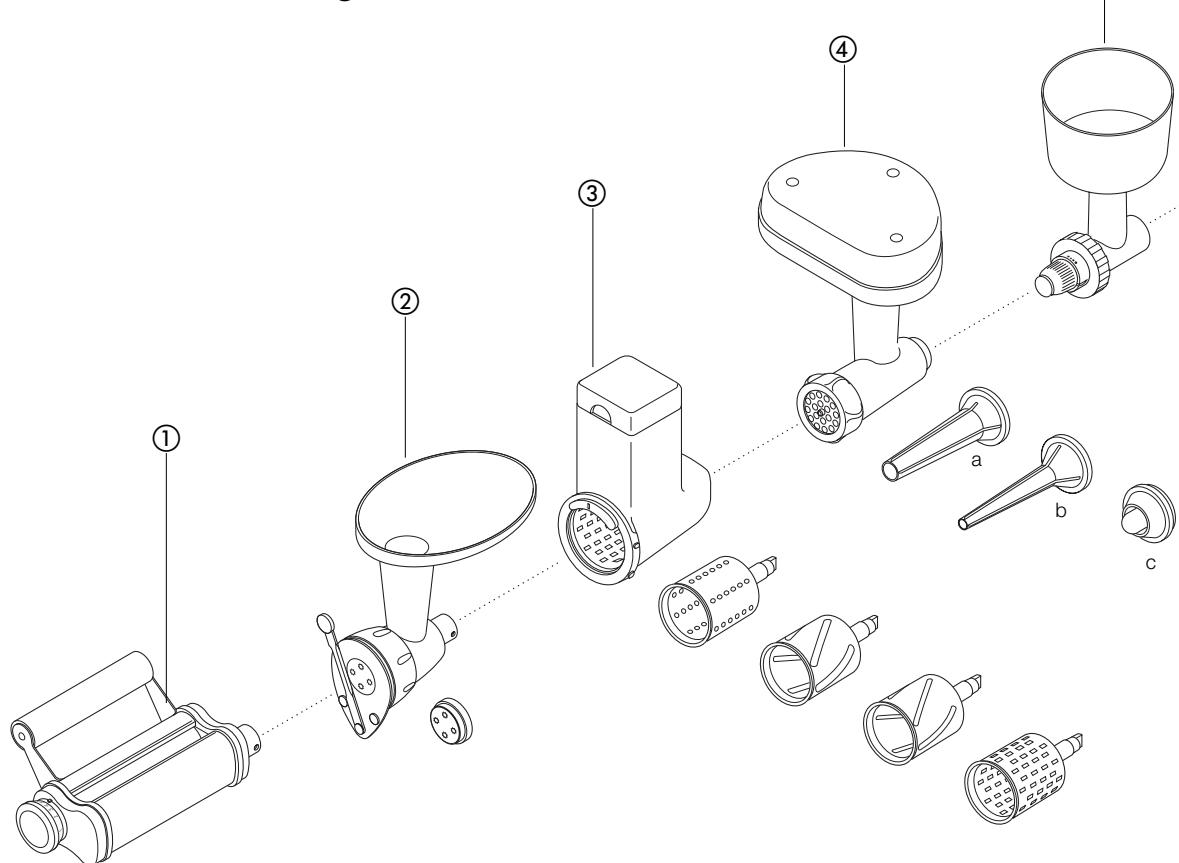
AT930A MAJOR , AT992A CHEF ⑭ مصفاة ومنخل

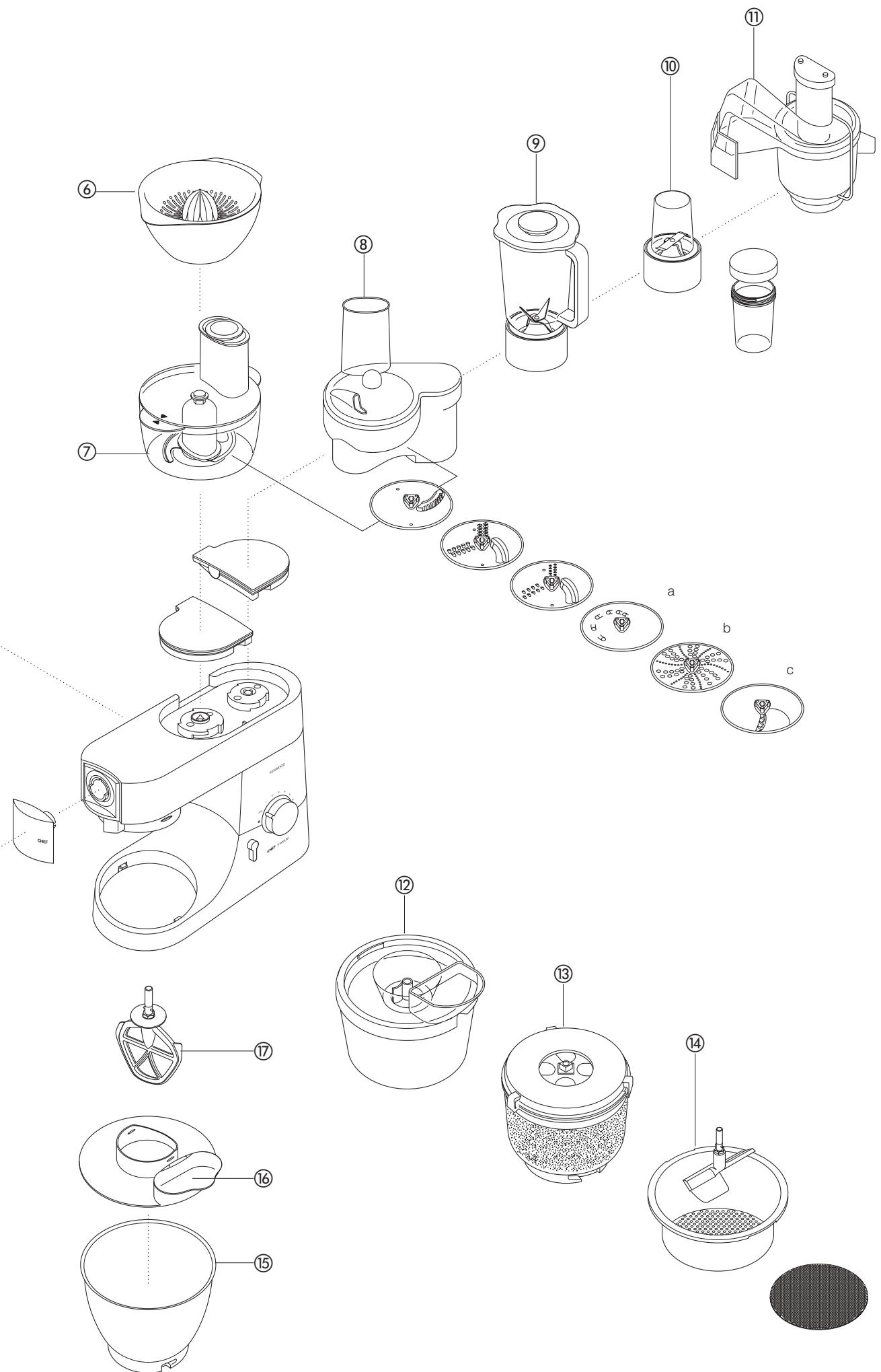
سلطانية من صلب لا يصدأ ⑮ معالجة: 343268 MAJOR , 343270 CHEF

693766 MAJOR , CHEF ⑯ مانع الرذاذ

AW44002 MAJOR , AW44001 CHEF ⑰ مضرب من

606397 MAJOR , 533722 CHEF ⑱ غطاء

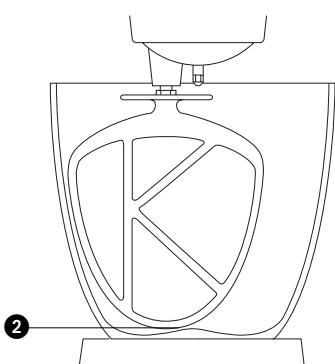
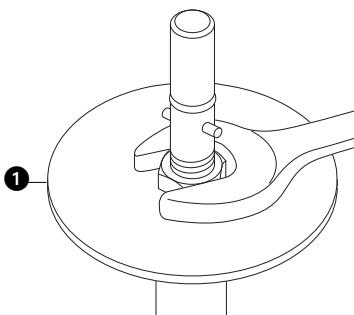




تحري الخل واصلاحه

المشكلة

- المخفة او المخفة التي بشكل K ترطم بقعر الوعاء او انها لا تصل الى المواد الموجودة في اسفل الوعاء.
- **الحل** • عدل الارتفاع. كما يلي:



الحل

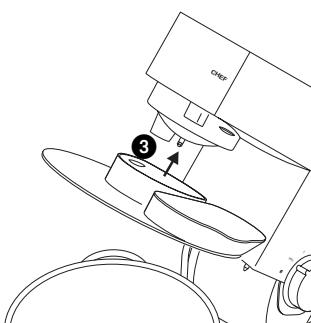
- ١ افصل الجهاز من الكهرباء.
- ٢ ارفع رأس الخلطة وادخل المخفة او اداة الخفق.
- ٣ امسكها، ثم ادخن الصمولة **①**.
- ٤ اخفض رأس الخلطة.
- ٥ عدل الارتفاع ببirm العمود. في الوضعية المثلية، تكاد المخفة ان تتلامس مع قعر الوعاء. **②**.
- ٦ ارفع الرأس، امسك المخفة وشد الصمولة.

المشكلة

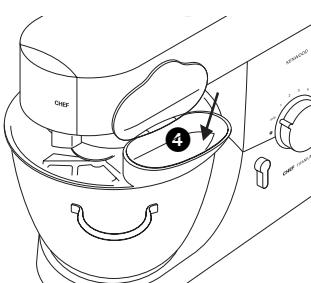
- تتوقف الخلطة اثناء التشغيل.
- **الحل** • ان الخلطة مزودة باداة للوقاية من فرط الحمل وسوف توقف الجهاز اذا تعرض الى حمل زائد لاجل وقايتها. اذا حصل هذا الامر، اوقف الجهاز وافصله من الكهرباء. اخرج بعض من المواد لتقليل الحمل، ودع الجهاز متوقفا لبعض دقائق. اوصله بالكهرباء واعد انتقاء السرعة. اذا لم يستغل الجهاز على الفور، دعه متوقفا لفترة اضافية.

لتركيب واستعمال واقية التناثر

١ ارفعي رأس العجانة حتى تغفل.



- ٢ اضيبطي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس العجانة **③** حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ أدرجji الأداة المطلوبة.
- ٥ أخفضي رأس العجانة.
- **اثناء العجن**، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى السلطانية عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ **④**.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
- ٦ أزيلاي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس العجانة ودفعه للانزلاق لأسفل.



الخلاطة

عدد (ادوات) الخلط (المزج) وبعض من استعمالاتها

- المixer بشكل K • لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء الجليدي وانواع الحشو واصابع الحلوي والبطاطس المهرولة.

- المixer • للبيض والكريم والمixin وحلوى الاسفنجية عديمة الدسم والمرن وكعك الجبنة والموسية والنفيحة. لا تستعمل المixer لانواع المزيج الثقيلة (مثل عمل كريم السمن والسكر) - فقد تلحق الضرر بها.

- خطاف العجين • لأمزجة الخميرة.

لاستعمال الخليطة

- ١ أديرى علة رفع الرأس في اتجاه عقارب الساعة ١ وارفعي رأس الخليطة حتى تستقر في موضعها.
- لإدراج أداة ٢ ادفعي الأداة حتى تتوقف ٢ ثم أديريها.

- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغط على الأسفل وأديرى في اتجاه عقارب الساعة ٣ .

- ٤ أديرى علة رفع الرأس في اتجاه عقارب الساعة واخضى رأس الخليطة حتى تستقر في موضعها.

- ٥ ابدئ التشغيل عن طريق إدارة مفتاح السرعات إلى موضع السرعة المطلوبة.

- ٦ أديرى المفتاح إلى وضع التبض **P** للتشغيل القصير.

- لإزالة أداة ٦ أديريها وازيلها.

ملاحظات مفيدة • اوقف التشغيل واقشط المواد تكرارا مستعملا المقشطة.

• ان البيض الذي هو بدرجة حرارة الغرفة هو الافضل للخفق.

• قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود شحم او صفار بيض على المixer او في الوعاء.

• استعمل موادا باردة للمعجنات ما لم تدعو طريقة العمل الى خلاف ذلك.

امور تتعلق بعمل الخبز

ملاحظة هامة • ابدا لا تتجاوز الكياث القصوى المذكورة ادناه - فقد تحمل المكينة اكثر من طاقتها.

• اذا سمعت المكينة تحاول العمل بصعوبة، اوقف التشغيل واخراج نصف العجين ونفذ العمل على دفعتين منفصلتين.

• تمزج المواد على افضل وجه اذا وضع السائل اولا.

الكميات القصوى

تشيف

ميجر

وزن الدقيق: ٩١٠ جم - ٢ باوند

وزن الدقيق: ١.٥ كجم - ٣ باوند و ٥ اونصة

الوزن الكلى: ٢.٤ كجم - ٤ باوند و ٥ اونصة

وزن الدقيق: ٢.٦ كجم - ٥ باوند و ١٢ اونصة

الوزن الكلى: ٥ كجم - ١١ باوند

الوزن الكلى: ٤.٥٥ كجم - ٦ باوند

٦

معجنات وقيقة القشرة • وزن الدقيق: ٦٨٠ جم - باوند و ٨ اونصة

عجينة خميرة قاسية • وزن الدقيق: ١.٣٦ كجم - ٣ باوند

ال النوع البريطاني • الوزن الكلى: ٢.١٨ كجم - ٤ باوند و ١٣ اونصة

عجينة خميرة طرية • وزن الدقيق: ١.٣ كجم - ٢ باوند و ١٤ اونصة

نوع كونتيكتال • الوزن الكلى: ٢.٥ كجم - ٥ باوند و ٨ اونصة

مزيج كيك الفاكهة • الوزن الكلى: ٢.٧٧ كجم - ٦ باوند

بياض البيض • ١٢

مفتاح السرعة ٤

المixer على شكل K • لعمل كريم السمن والسكر، ابدأ على السرعة الدنيا "min" ، ثم ارفع السرعة تدريجيا الى الدرجة القصوى "max".

خلف البيض ليصبح مزيج كريمي القوام - الحد الاقصى "max".

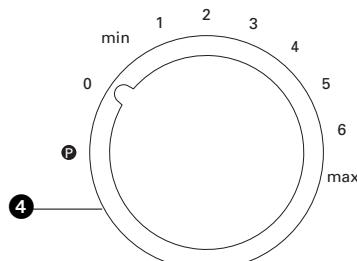
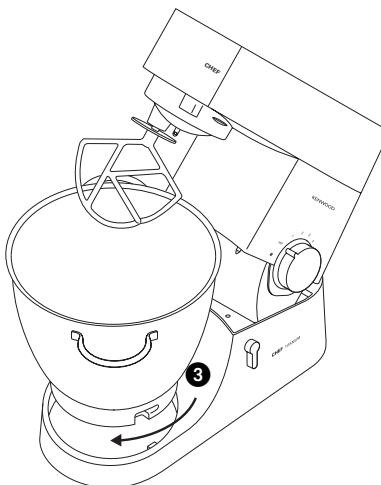
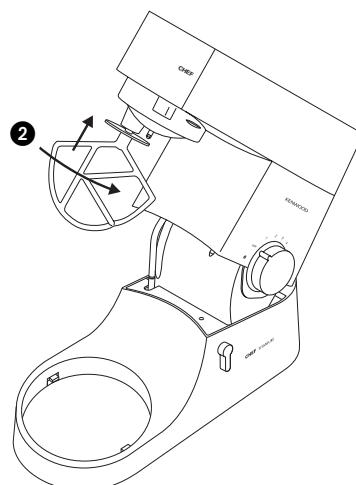
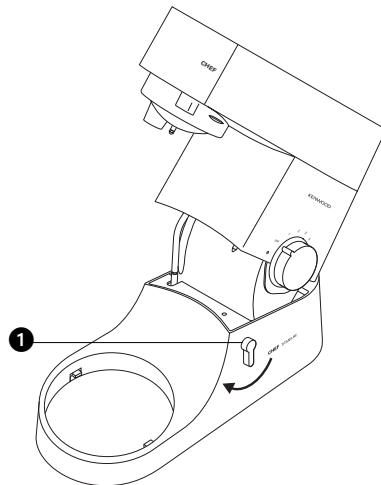
الدمج في الدقيق، الفاكهة الخ الحد الادنى - ١.

انواع الكيك، ابدأ بالسرعة الدنيا ثم رفعها تدريجيا الى السرعة القصوى.

دمج السمن في الدقيق السرعة الدنيا - ٢.

الخفق • تزداد السرعة تدريجيا الى الحد الاقصى "max".

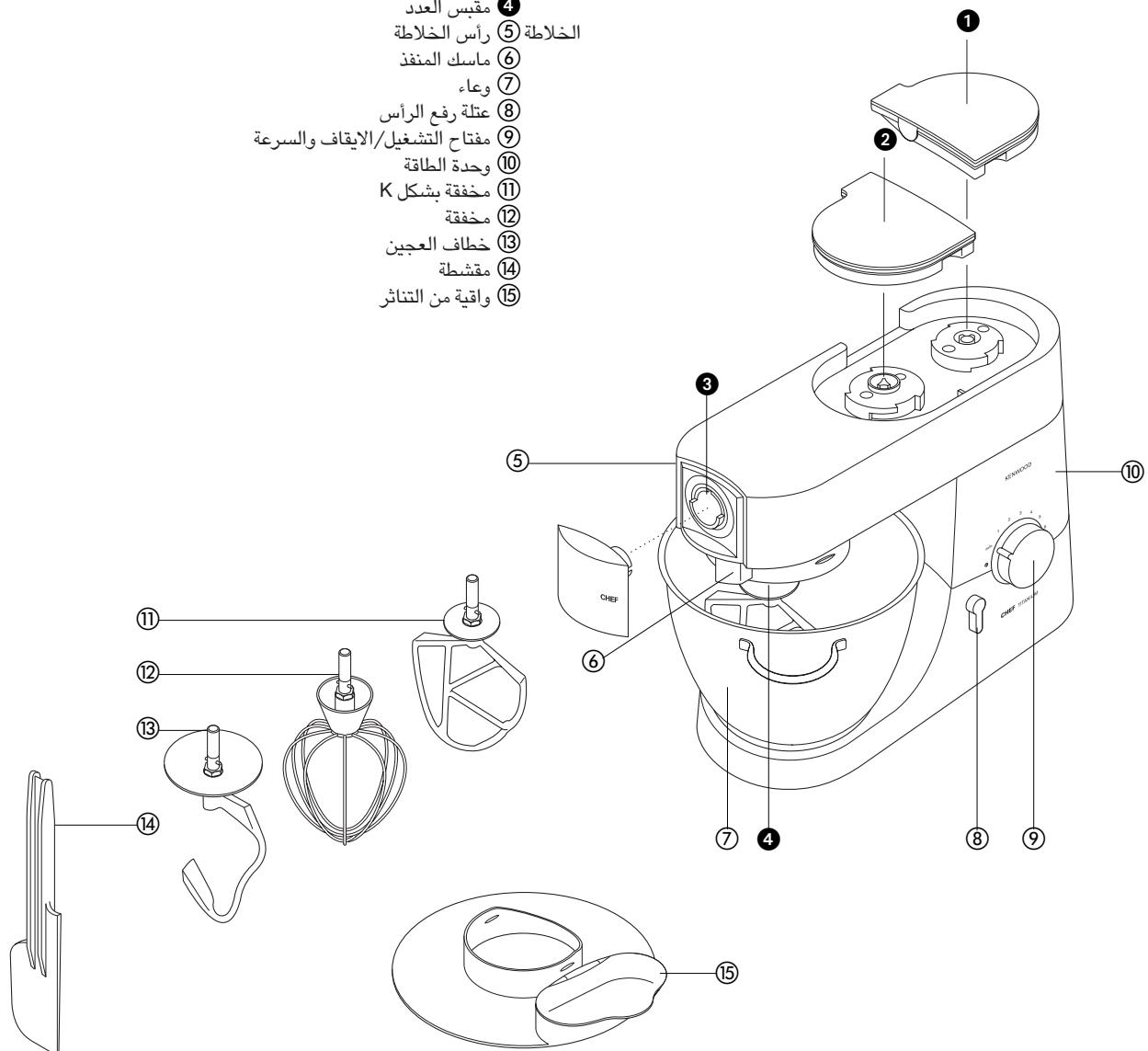
خطاف العجين • ابدأ بالسرعة الدنيا "min" وارفعها تدريجيا الى ١.



تعرفوا على مكينة المطبخ كينوود

تعرفوا على مكينة المطبخ كينوود

- منفذ الملحقات ① منفذ السرعة المرتفعة
- منفذ السرعة المتوسطة ②
- منفذ السرعة المنخفضة ③
- مقبس العدد ④
- الخلاطة ⑤ رأس الخلطة
- مسك المنفذ ⑥
- وعاء ⑦
- علبة رفع الرأس ⑧
- مفتاح التشغيل/الإيقاف والسرعة ⑨
- وحدة الطاقة ⑩
- محففة بشكل K ⑪
- محففة ⑫
- خطاف العجين ⑬
- مقشطة ⑭
- واقية من التناشر ⑮



تعرفوا على مكنته المطبخ كينوود

قبل استخدام جهاز Kenwood

- قومي بقراءة التعليمات التالية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قومي بإزالة مكونات التغليف وأية ملصقات.

الأمان

- أوقفي التشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات / الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي 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 "الخدمة" ، ص .٧٦١.
- يحذر استخدام العجانة عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متسللاً في حالة وجود طفل فقد يتزمه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحة غير مرخصة أو أكثر من ملحة في المرة الواحدة.
- يحذر زيادة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في ص .٣٦١.
- عند استخدام ملحة ، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معها.
- انتهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العجانة وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حل الجهاز.
- يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الجهاز أو العبث به.
- يجب عدم السماح للعاجزين باستخدام الجهاز دون إشراف.
- يجب استخدام الجهاز للأغراض المنزلية المخصوص لها فقط. لن تحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة، أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكيد من ان الكهرباء المتوفرة لديكم هي ذات النوع المذكور على الجهة التحتية من المكنته.
- تتطابق هذه المكنته مع توجيه المجموعة الاقتصادية الأوروبية رقم 89/336/EEC.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف.
- ٢ تغسل الاجزاء: انظر "العناية والتنظيف" ، الصفحة .٧٦١.
- ٣ يدفع السلك الزائد في حجيرة خزن السلك الواقعة خلف الجهاز.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com



