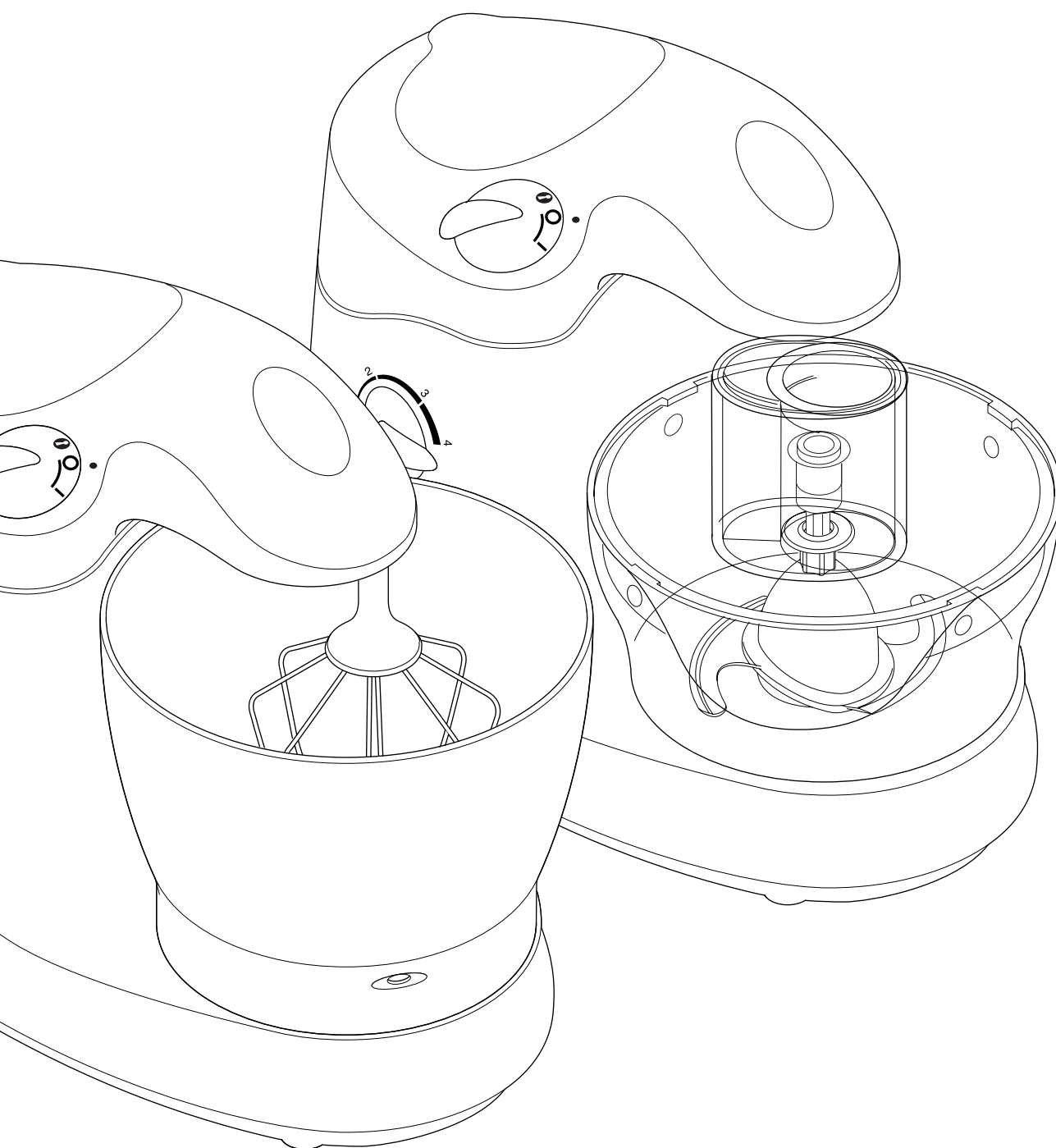


Kenwood Cuisine KM120, KM150, KM180



KENWOOD

introduction

Your Kenwood kitchen machine will help you with a multitude of tasks. Whether you're making bread or a soufflé, meringues or a cake, Kenwood makes it easier. And with such a wide range of attachments available, there's no limit to what it can do for you.

Pack Contents

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 in 1	KM180 Cuisine 3 in 1 plus
mixing			
mixing bowl	✓	✓	✓
whisk	✓	✓	✓
dough kneaders	✓	✓	✓
stirrer	✓	✓	✓
blending			
liquidiser	x	✓	✓
food processing			
attachment bowl, lid and pushers	x	✓	✓
knife blade	x	✓	✓
3 slicer/shredder/chipper plates	x	✓	✓
citrus juicer	x	x	✓
centrifugal juicer	x	x	✓
spatula	✓	✓	✓
cover	x	x	x

know your Kenwood kitchen machine

please refer to pack content guide opposite

safety

- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Handle blades and cutting plates with care - they are extremely sharp.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 7.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once (except the dough kneaders).
- This machine is for domestic use only.
- Never exceed the maximum capacities on page 2.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Don't let children play with this machine.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts: see 'cleaning', page 7.
- 3 Wind excess cord around the bracket at the back of the machine.

know your Kenwood kitchen machine

- ① outlet cover
- ② on/off and head-lift switch
- ③ power unit
- ④ speed switch
- ⑤ pushers
- ⑥ attachment lid
- ⑦ attachment bowl
- ⑧ mixing bowl
- ⑨ bracket for excess cord
- ⑩ mixer tool release button
- ⑪ mixer head
- ⑫ mixer tool sockets

attachments available
mixer

whisk page 2
dough kneaders page 2
stirrer page 2

liquidiser page 3

food processing attachments

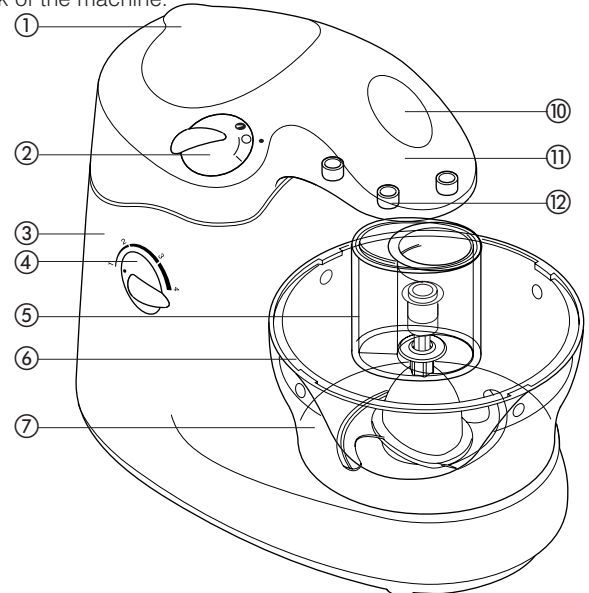
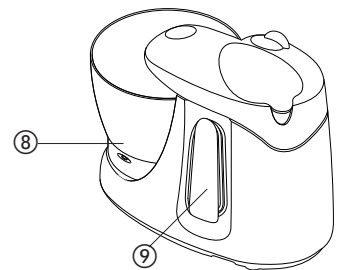
knife blade page 4
 slicer/shredder/chipper page 5
citrus juicer page 6
centrifugal juicer page 6

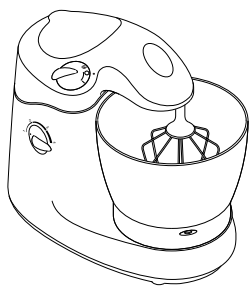
spatula

cover part number 492239

- To buy an attachment not included in your pack, call your KENWOOD repairer: look in Yellow Pages under 'Electrical Appliance Repairs'. Or call KENWOOD on **023 92392333** and ask for Customer Care.

- The food processing attachments all use the same bowl. So a pack containing more than one attachment comes with only one bowl.





the **mixer**

Use the mixer for cakes, bread, pastry and meringues

the mixing tools and some of their uses

- whisk ① for whisking egg whites; cream; instant puddings; all-in-one cake mixes; creaming margarine and sugar (use a block margarine at room temperature); mixing eggs into sponge and fruit cakes.
- dough kneaders ② for all yeast mixtures. Use both kneaders together.
- stirrer ③ for stirring flour or fruit into cake mixes; making shortcrust pastry.

- important
- Never run the mixer for longer than 10 minutes - it will overheat.
 - Don't use the whisk for heavy mixtures - you could damage it.
 - After cleaning, re-fit the bowl. This keeps the mechanism underneath covered.

to use the mixer

- 1 Turn the on/off switch to 'I' to raise the mixer head ①
- 2 Put your ingredients into the mixing bowl, then fit the bowl onto the base. If necessary, turn it slightly until it drops into place.
- 3 The tools are colour-marked and so are the sockets they go into. Choose a tool, find the socket that matches its colour, then insert - turn and push ②
- Use both dough kneaders together; use the other tools singly.
- 4 Lower the mixer head until it clicks shut - **otherwise the mixer won't work.**
- 5 Select a speed ③
- 6 Plug in, then turn the on/off switch to 'I' ④
- 7 To switch off, turn the switch back to 'O'.

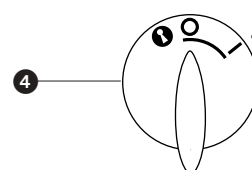
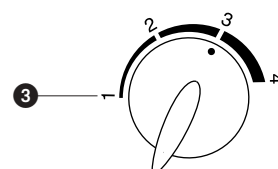
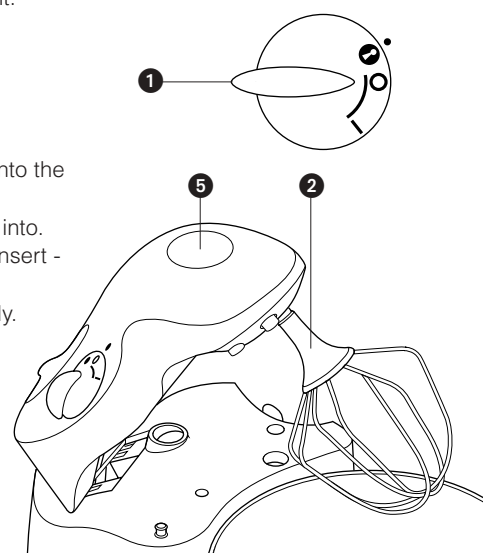
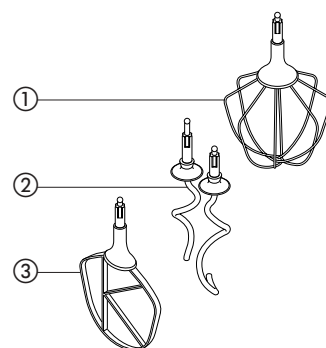
- to remove a tool
- 1 Switch off.
 - 2 Release the mixer head ①
 - 3 Press the tool release button ⑤
 - Remove the tool **before** removing the bowl.

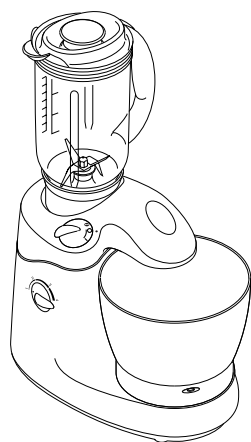
- hints
- If you've got something in the mixing bowl that might splash (eg cream or flour), start on the lowest speed, then increase it if necessary.
 - If you hear the machine labouring, increase the speed.

choosing a speed **for all functions**

- **whisking** high
- **kneading** high
- **stirring flour/fruit into cake mixes** low to medium
- **making pastry** low to medium
- **liquidiser** high
- **knife blade** medium to high
- **slicer/shredder/chipper** medium to high
- **citrus juicer** low to medium
- **centrifugal juicer** high

- maximum capacities
- **egg whites** 8
 - **liquidiser** 1 litre (1³/₄pt)
 - **one-stage sponge cake** total weight 1.2kg (2lb 10oz)
 - **fruit cake** total weight 1.75kg (3lb 14oz)
 - **pastry** flour weight 300g (10oz)
 - **bread dough** flour weight 1kg (2lb 3oz) - but only if the liquid content is at least 500ml (18fl oz). If the mixture is drier than this, mix it in two batches. Otherwise you'll strain the mixer.
 - **chopping meat** 340g (12oz)





the **liquidiser**

Use the liquidiser for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs and chopping nuts.

- ① filler cap. You can remove this and add ingredients while the machine is running (eg oil for mayonnaise or bread for breadcrumbs).
- ② lid
- ③ jug

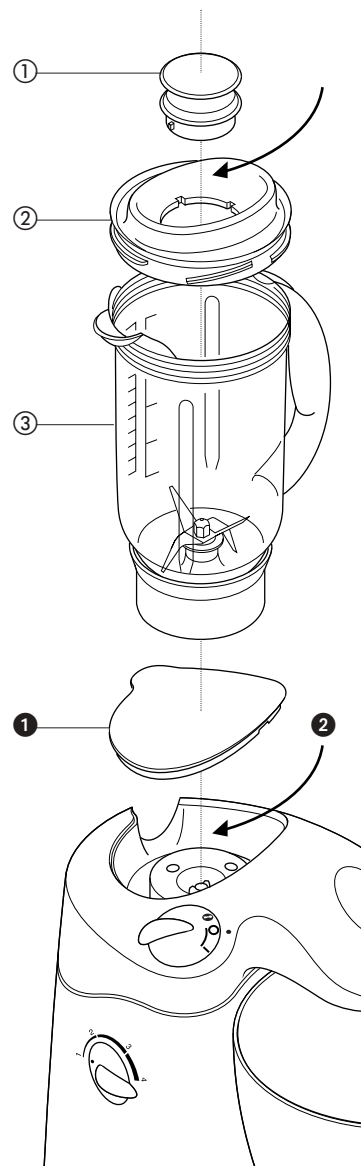
- safety**
- Never remove the liquidiser, or its lid, until the blades have completely stopped.
 - Never blend very hot liquids.

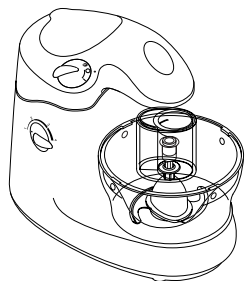
- important**
- Never run the liquidiser for longer than one minute - it will overheat. All foods are fully processed within one minute.
 - Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. Cut them into cubes and drop them through the filler cap while the machine is running.
 - Don't process spices such as cloves, dill and cumin seeds as they damage the liquidiser plastic.
 - The liquidiser isn't suitable as a storage container. Don't leave ingredients to stand inside it either before or after processing.
 - Never exceed the maximum capacity of 1 litre (1³/₄pt).

to use the liquidiser

- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Remove the outlet cover ①
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Screw the lid and filler cap onto the jug.
- 5 Screw the jug onto the outlet ②
- 6 Switch on.

- hint**
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the liquidiser. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.





the **food processing attachment**

use the food processing attachment to chop, slice, shred and chip

knife blade

Use the knife blade to chop raw and cooked meat, cooked eggs, vegetables, nuts, pâtés and dips and to also make crumbs from bread and biscuits. It can also be used to make shortcrust pastry and crumble toppings.

- ① pushers: large and small
- ② attachment lid
- ③ knife blade
- ④ attachment bowl

safety • **Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.**

- The blades are sharp, handle with care. Hold the knife blade by the finger grip at the top away from the cutting edge, both in use and when cleaning.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.

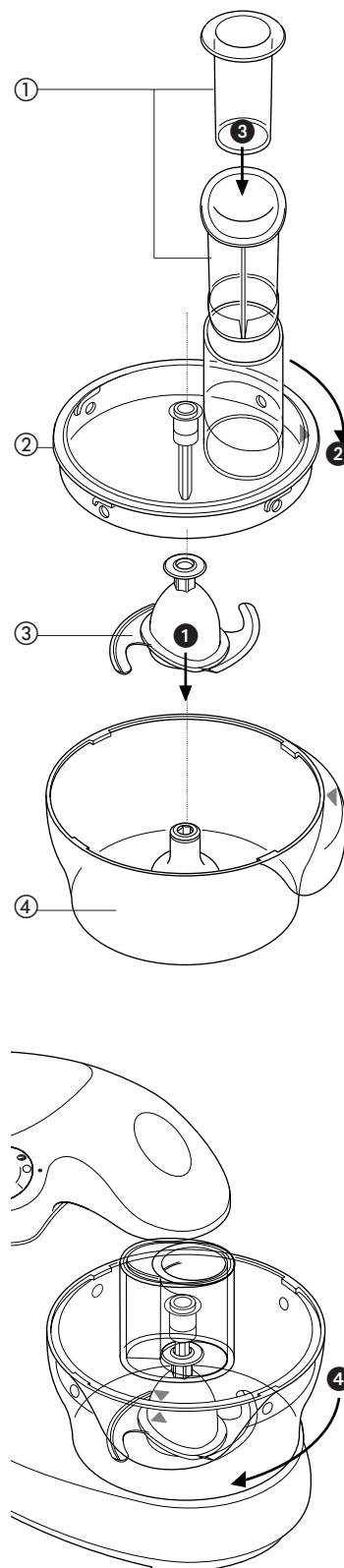
- important**
- Don't chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
 - Don't use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage your machine. Use the dough kneaders in the mixing bowl.
 - Don't blend liquid ingredients as they may leak from around the lid - use the liquidiser.
 - Some movement may occur when chopping raw meat, this is normal.

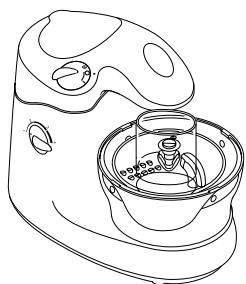
to use the knife blade

- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Place the knife blade in the attachment bowl ①
- 3 Cut the food up and place into the bowl ensuring that the food does not fall down the central hole in the blade shaft.
- 4 Fit the lid onto the bowl - bowl handle to the right, feed tube behind then turn clockwise until the indicating arrows line up ②
- If you experience difficulty in fitting the shaft in the lid into the knife blade, turn the top of the knife blade slightly, then try again.
- 5 Fit the feed tubes ③
- 6 Fit the unit onto the mixer base - handle towards the back - and turn clockwise until it clicks into position ④
- 7 Switch on and process until the desired result has been achieved.

- hints**
- Cut food up before placing into the attachment. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/¾ in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
 - When making pastry, use firm fat cut into cubes from the fridge. Mix with the flour until breadcrumb stage is reached. Gradually add sufficient water down the feed tube to form a dough. Switch off immediately ingredients combine together.
 - During processing some foods may collect around the rim of the lid. To prevent this, stop half way through the operation, scrape down, then resume.
 - Take care not to over process when using the knife blade.

- maximum capacities**
- **pastry** (flour weight) 300g (10oz)
 - **meat** 340g (12oz)





the **food processing attachment** *continued*

slicer/shredder/chipper

Use the slicer/shredder to slice or shred fruit, vegetables and cheese and the chipper to cut vegetables eg potatoes and fruit.

- ① pushers: large and small
- ② feed tube
- ③ attachment lid
- ④ attachment bowl
- inclusive cutting plates ⑤ thick slicer/shredder
- ⑥ thin slicer/shredder
- ⑦ thin (julienne style) chipper
- optional cutting plates ⑧ extra-coarse shredder part number 639021
- ⑨ rasping plate part number 639150
- ⑩ standard chipper part number 639083

☛ To buy a cutting plate not included in your pack, call Kenwood customer care on **023 92392333** and ask for Customer Care. **Have your model number ready** it's on the underside of your machine.

what the cutting plates do

slicer/shredders

Plates ⑤ and ⑥ are reversible: one side slices, the other side shreds. You can slice cheese, carrot, potato, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion. You can shred cheese, carrot, potato and foods of a similar texture. *Your chosen cutting side must be uppermost.*

thin (julienne style) chipper ⑦ cuts: potatoes for Julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette, cucumber).

extra-coarse shredder ⑧ coarsely shreds cheese and carrot.

rasping plate ⑨ grates: parmesan cheese; potato for German potato dumplings.

standard chipper ⑩ cuts: potatoes for thin French fries; firm ingredients for salads and dips (eg swede, cucumber).

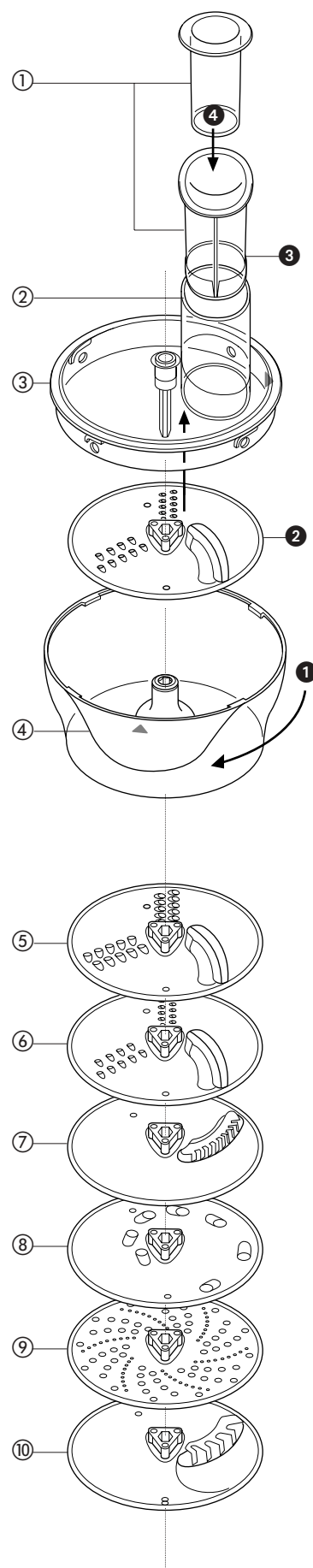
- safety • **never remove the lid until the cutting plate has completely stopped.**
- Handle the cutting plates with care - they are extremely sharp.
 - Don't let the bowl fill up as far as the cutting plate: empty it regularly.

to use the slicer/shredder/chipper

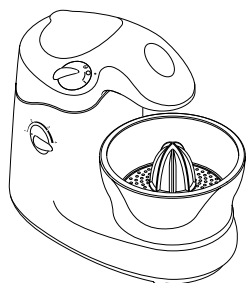
- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Fit the bowl onto the base - handle towards the back - and turn clockwise until it clicks into position ①
- 3 Push your cutting plate onto the shaft inside the lid. The cutting side must be uppermost ②
- 4 Fit the lid onto the bowl - feed tube towards the right - and turn clockwise until the arrows align.
- 5 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
- to use the **small** feed tube • First put the large pusher inside the feed tube ③
- to use the **large** feed tube • Use both pushers together ④
- 6 Put the food into the feed tube.
- 7 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

- hints • Use fresh ingredients.
- Don't cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively, use the small feed tube.
 - When using a chipper plate, place thin ingredients horizontally.
 - When slicing or shredding: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
 - After using a cutting plate there will always be a small amount of waste on the plate or in the food.

for **cleaning** see page 7



the **citrus & centrifugal juicer**



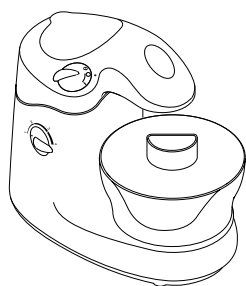
citrus juicer

Use the citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes, grapefruits).

- ① cone
- ② sieve
- ③ attachment bowl

to use the citrus juicer

- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Fit the bowl onto the base - handle towards the back - and turn clockwise ①
- 3 Put the sieve inside the bowl, then add the cone ②
- 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press it onto the cone.



centrifugal juicer

Use the centrifugal juicer for making juice from firm fruit and vegetables.

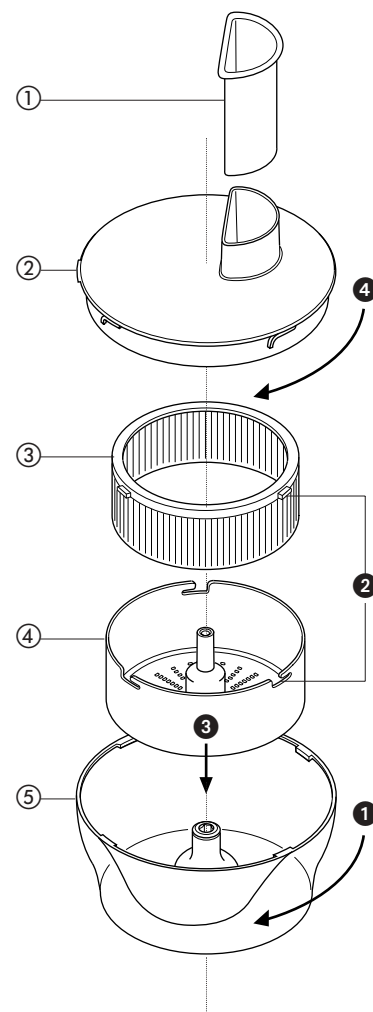
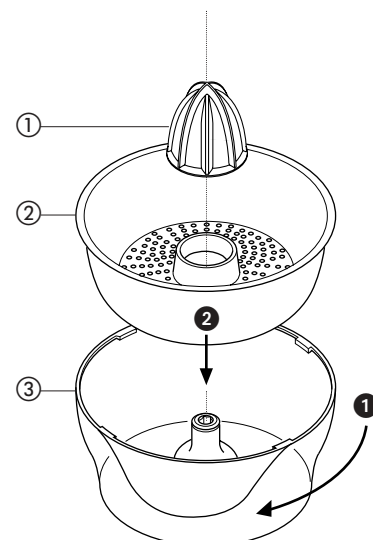
- ① pusher
- ② lid
- ③ strainer
- ④ inner bowl
- ⑤ attachment bowl

- safety important**
- Never use the centrifugal juicer without its lid on.
 - If the machine vibrates, switch off and empty the strainer. (The machine vibrates if the pulp becomes unevenly distributed.)
 - Process small amounts at a time (454g (1lb) maximum) and empty the strainer and inner bowl regularly.
 - Before processing, remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (eg melon, pineapple). You don't need to peel or core apples or pears.

to use the centrifugal juicer

- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Fit the bowl onto the base - handle towards the back - and turn clockwise ①
- 3 Fit the strainer inside the inner bowl, engaging the tabs ②
- 4 Fit the inner bowl inside the main bowl ③
- 5 Fit the lid onto the bowl - feed tube towards the right - and turn clockwise ④
- 6 Cut your food up. Then put one or two pieces into the feed tube.
- 7 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube**. Process fully before adding more.
- 8 After adding the last of the food, let the machine run for 20 seconds to extract all the juice from the strainer.

- hints**
- Use firm, fresh ingredients.
 - Citrus fruit juice will be bitter and frothy because its peel and pith get processed too. Use the citrus juicer instead.



cleaning and service

cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Handle all blades and cutting plates with care - they are extremely sharp.
- Some foods will discolour the plastic. This is perfectly normal. It won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.
- Don't wash the parts in the dishwasher.

- | | |
|------------------|---|
| power unit/mixer | <ul style="list-style-type: none"> • Wipe with a damp cloth, then dry. • Never use abrasives or immerse in water. |
| liquidiser | <ol style="list-style-type: none"> 1 Fill with warm water, fit the lid and filler cap, then switch on top speed for 20 - 30 seconds. 2 Empty, then rinse. If it's still dirty, use a brush. 3 Wipe, then leave to air-dry. <ul style="list-style-type: none"> • Don't leave the liquidiser in water to soak. And don't leave water inside it. |
| all other parts | <ul style="list-style-type: none"> • Wash by hand, then dry thoroughly. |

service and customer care

- Use the machine **only** for its intended use.
- 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
 - ordering another attachment
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your machine.

recipes

winter warmer soup

- ingredients
- carrots, potatoes and onions: sixteen 2cm ($\frac{3}{4}$ ") cubes of each
 - bacon stock
 - 100g (4oz) red lentils, washed
 - 250ml ($\frac{1}{2}$ pt) vegetable stock
 - one 400g (14oz) tin chopped tomatoes
 - salt and pepper
 - 200g (8oz) cooked bacon joint cut into 1cm ($\frac{1}{2}$ ") cubes

- method
- 1 Put the carrots, potatoes and onions into the **liquidiser** in that order.
 - 2 Add bacon stock up to the 1 litre (1 $\frac{3}{4}$ pt) mark.
 - 3 Blend for no more than 10 seconds.
 - 4 Pour into a saucepan. Then add the lentils, tomatoes, vegetable stock and seasoning.
 - 5 Bring to the boil, stirring constantly. Then simmer for about 1 hour, stirring regularly, until the ingredients are cooked.
 - 6 Add the bacon cubes and heat through for 5 - 10 minutes. Serve immediately.

white bread - loaf or rolls

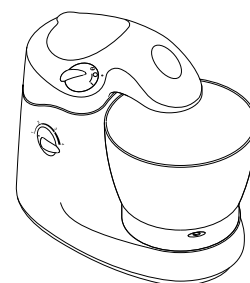
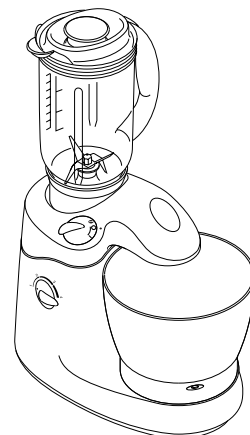
- ingredients
- 500g (1lb 2oz) strong plain flour
 - 5ml (1tsp) salt
 - 15g ($\frac{1}{2}$ oz) lard
 - 15g ($\frac{1}{2}$ oz) fresh yeast; or 10ml (2tsp) dried yeast + 5ml (1tsp) caster sugar
 - 300ml (11fl oz) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 100ml (3 $\frac{1}{2}$ fl oz) boiling water to 200ml (7 $\frac{1}{2}$ fl oz) cold water
 - **never exceed the maximum capacities** on page 2.

- 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 5 - 10 minutes until frothy.

fresh yeast: crumble into the flour.

other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.

- 2 Pour the liquid into the **bowl**. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
- 3 Fit the **dough kneaders**, then fit the bowl.
- 4 Switch on, gradually increasing the speed to maximum.
- 5 Knead until the dough looks elastic - **never run the mixer for longer than 10 minutes - it will overheat.**
- 6 Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave it somewhere warm until it has doubled in size.
- 7 Put the dough onto a lightly floured surface. Then knead it by hand for 2 - 3 minutes to knock out the air. Do this by hand because the increased dough size could damage your mixer.
- 8 Shape the dough into a loaf or about 15 rolls and place on greased baking trays. Then leave it somewhere warm until it has doubled in size.
- 9 Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 20 - 25 minutes (for a loaf) or 10 - 15 minutes (for rolls).
- 10 When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.



inleiding

Uw Kenwood mixer helpt u met het bereiden van talloze gerechten. Wat u ook wilt maken, brood, soufflé's, schuimgebak of cake, met Kenwood is het zó gebeurd. En dankzij de vele verschillende hulpstukken, zijn de mogelijkheden onbegrensd.

Inhoud verpakking

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 in 1	KM180 Cuisine 3 in 1 plus
mixen			
mixerkom	✓	✓	✓
garde	✓	✓	✓
deegkneders	✓	✓	✓
roerlepel	✓	✓	✓
blenden			
blender	x	✓	✓
voedselverwerking			
hulpstukken kom, deksel en stampers	x	✓	✓
mes	x	✓	✓
3 snijbladen voor schaven/raspen/versnipperen	x	✓	✓
citruspers	x	x	✓
sapcentrifuge	x	x	✓
spatel	✓	✓	✓
afsluiting	x	x	x

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

Raadpleeg a.u.b. het overzicht van de verpakkingeninhoud op de achterzijde van deze pagina.

veiligheid

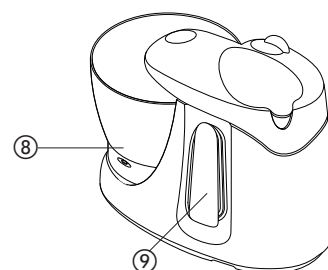
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en hulpstukken.
- Pas op met messen en snijplaten: deze zijn erg scherp.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het apparaat in dergelijke gevallen nakijken of repareren: zie paragraaf 'service'.
- Gebruik nooit andere hulpstukken dan die voor het apparaat bestemd zijn, en gebruik nooit meerdere hulpstukken tegelijk (geldt niet voor de deeghaken).
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Overschrijd nooit de maximum aanduidingen, zoals omschreven op pagina 11.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijderd, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat het voltage van het stopcontact overeenkomt met de gegevens onderop het apparaat.
- Dit apparaat voldoet aan EG richtlijn 89/336/EEC.
- Kinderen of zieke personen mogen deze machine uitsluitend onder toezicht gebruiken.

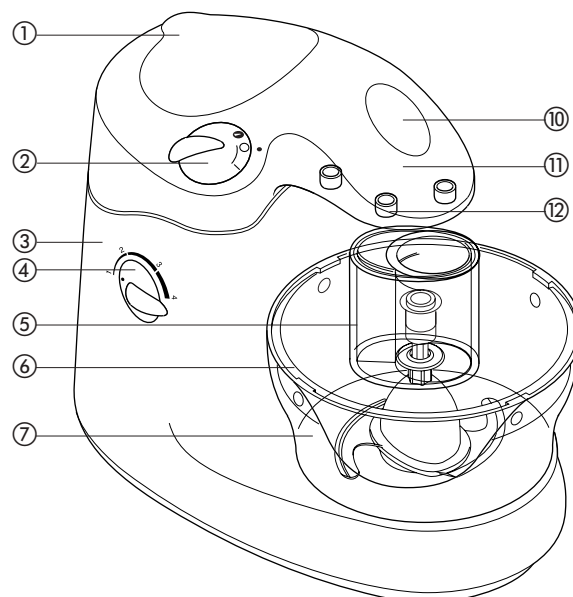
voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- 1 Verwijder de gehele verpakking, inclusief de plastic messenbeschermers. Deze beschermers moeten worden weggegooid aangezien ze het mes uitsluitend beschermen tijdens de productie en het vervoer.
- 2 Was de onderdelen af: zie paragraaf "Reiniging" op pagina 16.
- 3 Draai overtollig snoer rond de klem aan de achterkant van het apparaat.



uw Kenwood keukenmachine

- ① Deksel uitloopgedeelte
- ② AAN/UIT-schakelaar/liftschakelaar voor kop
- ③ aandrijfgedeelte
- ④ standenschakelaar
- ⑤ stamper
- ⑥ afneembaar deksel
- ⑦ uitneembare kom
- ⑧ mixerkom
- ⑨ haak voor ongebruikt snoer
- ⑩ knop voor loskoppelen mix-accessoires
- ⑪ mixerkop
- ⑫ houder mix-accessoires



leverbare hulpstukken

garde pagina 11

deeghaken pagina 11

klopper pagina 11

mengbeker pagina 12

hulpstukken voor
voedselverwerking

mes pagina 13

schaaf/rasp/versnipperaar pagina 14

citruspers pagina 15

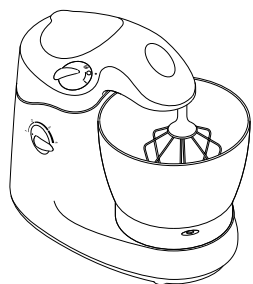
centrifugepers pagina 15

spatel

afdekking onderdeelnummer 492239

- Wanneer een hulpstuk niet is meegeleverd, neem dan contact op met de dealer bij wie u het apparaat heeft gekocht.

- De hulpstukken voor voedselverwerking kunnen allemaal met dezelfde kom gebruikt worden. Een pakket met meer dan één hulpstuk wordt dus met slechts één kom geleverd.



mixer

Gebruik de mixer voor het bereiden van cakes, brood, gebak en schuimgebak.

mix-hulpstukken en mogelijkheden

- garde ① voor het kloppen van eiwit, room, instant pudding, kant-en-klare cakemix, margarine met suiker (gebruik margarine op kamertemperatuur) en het schuimig kloppen van eiwit en vruchtencakes.
deeghaken ② voor alle gismengsels. Gebruik beide haken tegelijkertijd.
k-klopper ③ om meel of fruit door cakemix te mengen, en voor het maken van korstdeeg.

- belangrijk
- Gebruik de mixer nooit langer dan 10 minuten achter elkaar: het apparaat raakt dan oververhit.
 - Gebruik de garde niet voor zware mengsels; deze kan dan beschadigd raken.
 - Plaats de kom na het schoonmaken weer terug. Daardoor wordt het mechanisme dat eronder zit, beschermd.

gebruik van de mixer

- 1 Draai de AAN/UIT-schakelaar op stand 'I' om de mixerkop omhoog te tillen ①
- 2 Doe de ingrediënten in de mixerkom en pas de kom vervolgens op het onderstel. Draai indien nodig licht aan de kom totdat hij op zijn plaats vastzit.
- 3 De hulpstukken zijn gemerkt met een kleur, evenals de aansluitopeningen waarin ze bevestigd moeten worden. Kies een hulpstuk, zoek de opening met de corresponderende kleur, steek het hulpstuk daarin, draai het rond en druk het vast ③
- Gebruik beide deeghaken tegelijkertijd; de andere hulpstukken moet u afzonderlijk gebruiken.
- 4 Zet de mixerkop omlaag, totdat deze vastklikt. **Wanneer de kop niet vastzit, werkt de mixer niet.**
- 5 Selecteer de gewenste stand ③
- 6 Steek de stekker in het stopcontact en zet de AAN/UIT-schakelaar op stand 'I' ④
- 7 Om het apparaat uit te schakelen, zet u de schakelaar op stand 'O'.

- tips
- Als u iets in de mixerkom heeft gedaan dat kan gaan spatten (bijv. room of meel), moet u op de laagste stand beginnen en vervolgens, indien nodig, de snelheid geleidelijk opvoeren.
 - Als u kunt horen dat de machine moeizaam de werkzaamheden verricht, moet u de snelheid opvoeren.

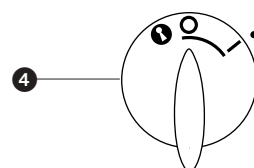
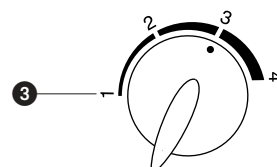
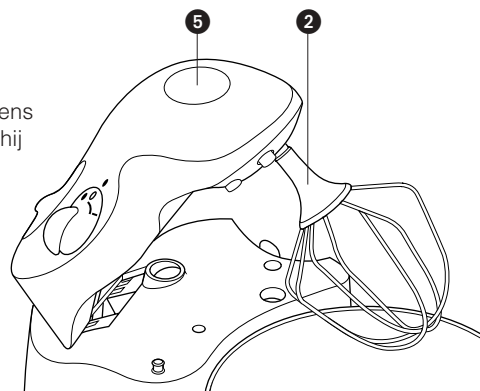
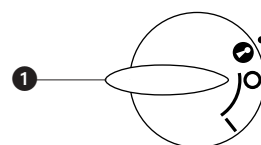
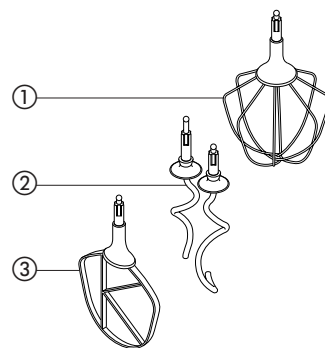
Kies een snelheid

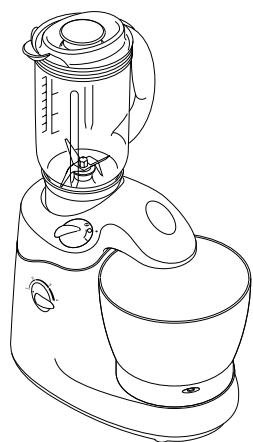
voor alle functies

- **kloppen** hoog
- **kned** hoog
- **meel/fruit door cakebeslag roeren** laag tot medium
- **gebak maken** laag tot medium
- **blender** hoog
- **mes** medium tot hoog
- **schaaf/rasp/versnipperaar** medium tot hoog
- **citruspers** laag tot medium
- **centrifugepers** hoog

maximumcapaciteit

- **eiwitten** 8
- **mengbeker** 1 liter
- **luchtige cake zonder ingrediënten** totaal gewicht 1,2kg
- **vruchtencake** totaal gewicht 1,75kg
- **deeg** meelgewicht 300g
- **brooddeeg** meelgewicht 1kg - uitsluitend wanneer het vochtgehalte minimaal 500ml is. Wanneer het mengsel droger van structuur is, mix het dan in twee etappes. Anders loopt de mixer vast.
- **vlees hakken** 340 g





mengbeker

Gebruik de mengbeker voor soepen, dranken, paté's, mayonaise, het maken van paneermeel van brood en beschuit en het hakken van noten.

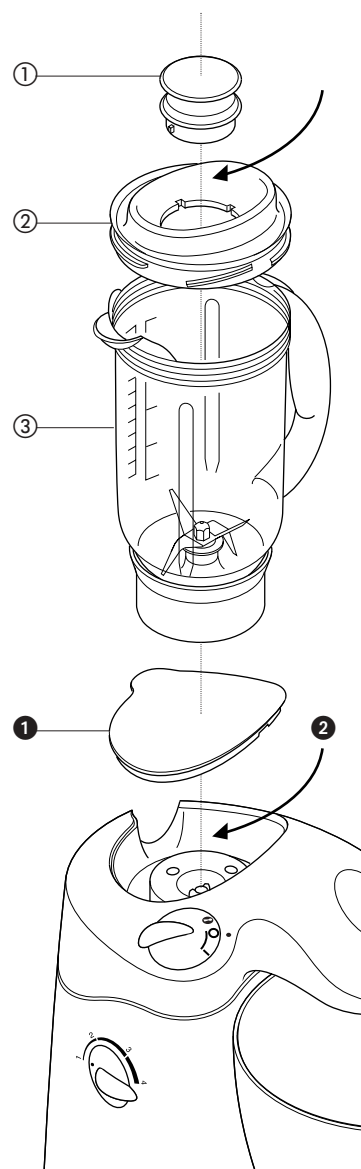
- ① Afsluitdop vulgedeelte. Deze dop kunt u verwijderen om het apparaat te vullen, terwijl het is ingeschakeld (bijv. olie voor mayonaise of brood dat u wilt verkruiden).
- ② Deksel
- ③ kan

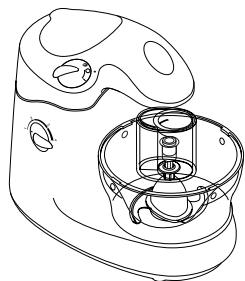
- veiligheid**
- Verwijder nooit de mengbeker of het deksel, voordat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.
 - Meng nooit hete vloeistoffen.
- belangrijk**
- Schakel de mengbeker nooit langer dan 1 minuut in - de beker kan dan oververhit raken. Alle soorten voedsel zijn na 1 minuut helemaal verwerkt.
 - Doe geen ingrediënten in de mengbeker, voordat deze is ingeschakeld. Snijd de ingrediënten in blokjes en duw deze door de vuldop, terwijl het apparaat is ingeschakeld.
 - Gebruik het apparaat niet voor kruiden zoals bijvoorbeeld kruidnagel, dille of komijnzaadjes: deze kruiden kunnen het plastic van de mengbeker aantasten.
 - De mengbeker is niet geschikt als bewaarkan. Laat voor of na het verwerken geen ingrediënten in de beker staan.
 - Overschrijd nooit de maximumcapaciteit van 1 liter.

Gebruik van de mengbeker

- 1 Zet de mixerkop omlaag, totdat deze vastklikt.
- 2 Verwijder de klep van het uitloopgedeelte ①
- 3 Doe de ingrediënten in de kan
- 4 Draai het deksel dicht en zet de vuldop op de kan
- 5 Draai de kan op het onderstel ②
- 6 Schakel het apparaat in

- tip**
- Wanneer u mayonaise maakt, doe dan alle ingrediënten in de kan, behalve de olie. Wanneer het apparaat is ingeschakeld, verwijder dan de vuldop en voeg de olie langzaam en gelijkmatig toe.





de hulpstukken voor voedselverwerking

Gebruik de hulpstukken voor voedselverwerking om te hakken, plakjes te snijden, te raspen en te versnipperen.

mes

Gebruik het mes om rauw en gebakken vlees, gekookte eieren, groenten, noten, patés en ingrediënten voor dipsauzen te hakken en om brood en koekjes te verkrumelen. Het kan ook gebruikt worden voor het bereiden van zandgebak en een kruimellaagje voor op gebak.

- ① stampers: groot en klein
- ② afneembaar deksel
- ③ mes
- ④ uitneembare kom

- veiligheid
- **Verwijder de deksel nooit voordat het mes volledig tot stilstand is gekomen.**
 - De messen zijn scherp, dus wees voorzichtig. Houd het mes vast bovenaan de vingergreep, weg van de scherpe kant, zowel tijdens het gebruik als het reinigen.
 - Verwijder het mes altijd voordat u de inhoud uit de kom giet.
- belangrijk
- Hak geen ijsklontjes of ander hard voedsel zoals kruiden, aangezien deze het mes kunnen beschadigen.
 - Gebruik het mes niet om zware massa's zoals brooddeeg te mixen, omdat u zo de machine kunt beschadigen. Gebruik hiervoor de deegknaders in de mixerkom.
 - Meng geen vloeibare ingrediënten aangezien deze rondom de deksel kunnen weglekken - gebruik hiervoor de blender.
 - Er kunnen lichte bewegingen optreden wanneer u rauw vlees hakt; dit is normaal.

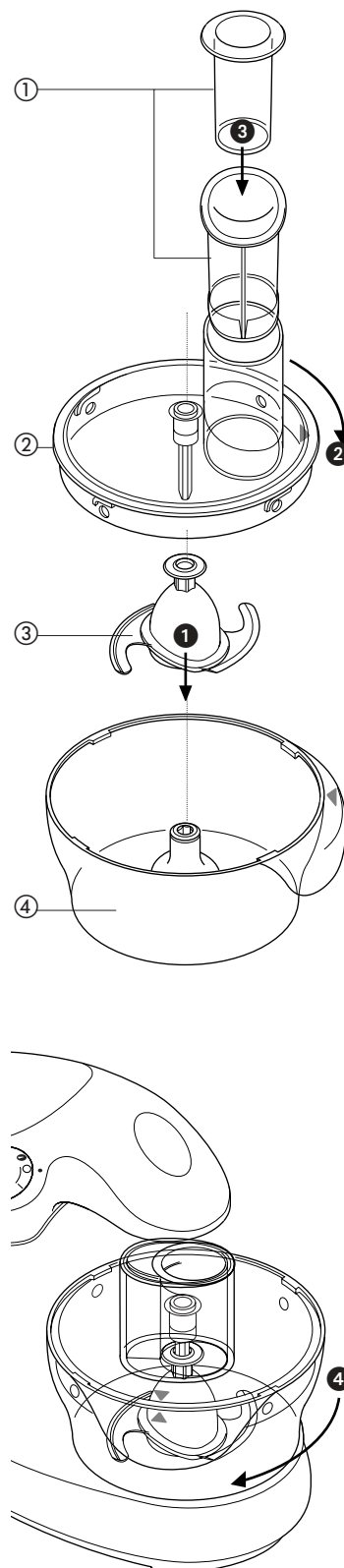
gebruik van het mes

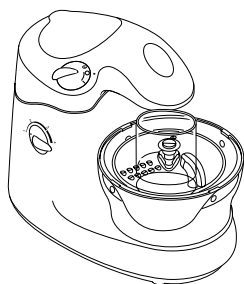
- 1 Breng de mixerkop naar beneden totdat deze dichtklikt.
- 2 Plaats het mes in de uitneembare kom ①.
- 3 Snijd het voedsel in stukken en doe deze in de kom; let er hierbij op dat het voedsel niet in het middelste gat van het mes valt.
- 4 Pas de deksel op de kom - met het handvat van de kom naar rechts en de vulbuis achteraan- en draai hem met de klok mee totdat de pijltjes in dezelfde richting wijzen ②.
- Als u moeite heeft om de schacht in de deksel en het mes in elkaar te passen, draai de bovenzijde van het mes dan licht en probeer het opnieuw.
- 5 Bevestig de vulbuizen ③.
- 6 Plaats het geheel op het onderstel van de mixer -met het handvat naar achteren- en draai het met de klok mee totdat het geheel vastklikt ④.
- 7 Schakel de machine in en verwerk het voedsel tot u het gewenste resultaat bereikt heeft.

- tips
- Snijd voedsel in stukken voordat u het hulpstuk gaat gebruiken. Vlees, brood, groenten en ander voedsel met een vergelijkbare structuur moeten in blokjes van circa 2 cm worden gesneden. Koekjes moeten in stukjes worden gebroken en via de vulbuis worden toegevoegd terwijl de machine aanstaat.
 - Als u gebak bereidt, moet u harde, in blokjes gesneden boter uit de koelkast gebruiken. Meng dit met het meel totdat er een soort broodkruimels ontstaan. Voeg geleidelijk voldoende water toe via de vulbuis zodat er deeg ontstaat. Schakel de machine onmiddellijk uit als de ingrediënten volledig vermengd zijn.
 - Gedurende het verwerken kunnen sommige etenswaren zich rond de rand van de deksel ophopen. Om dit te voorkomen, moet u halverwege de verwerking stoppen, het voedsel naar beneden schrapen en weer verder gaan.
 - Zorg ervoor dat u niet te veel voedsel tegelijk verwerkt als u het mes gebruikt.

- maximale capaciteit
- **gebak** (gewicht meel) 300 g.
 - **vlees** 340 g.

zie pagina 16 voor **reiniging**





de **hulpstukken voor voedselverwerking** vervolg...

schaaf/rasp/versnipperaar

Gebruik de schaafrasp om fruit, groenten en kaas te schaven of raspen, en de versnipperaar om groenten, bijv. aardappels, en fruit te versnipperen.

- ① stampers: groot en klein
 ② vulbuis
 ③ los deksel
 ④ losse kom
 inbegrepen snijbladen ⑤ dikke schaafrasp
 ⑥ dunne schaafrasp
 optionele snijbladen ⑦ dunne (julienne-stijl) versnipperaar
 ⑧ extra grove rasp, onderdeelnummer 639021
 ⑨ raspblad, onderdeelnummer 639150
 ⑩ standaard versnipperaar, onderdeelnummer 639083

Om een snijblad te kopen dat niet in uw pakket is inbegrepen, moet u contact opnemen met uw KENWOOD-dealer.

de functie van de snijbladen

schaaf/raspen

Bladen ⑤ en ⑥ zijn omkeerbaar: de ene zijde schaaft, de andere zijde raspt. U kunt kaas, wortels, aardappels, kool, komkommers, courgettes, bieten en uien schaven. U kunt kaas, wortels, aardappels en voedsel met een vergelijkbare structuur raspen. *De gekozen snijzijde moet zich aan de bovenzijde bevinden*

*dunne (julienne-stijl)
versnipperaar*

⑦ snijdt: aardappels voor flinterdunne frites; harde ingrediënten voor salades, garneringen, stoofschotels en roerbakgerechten (bijv. wortels, koolraap, courgettes, komkommers).

extra grove versnipperaar

⑧ snijdt kaas en wortels zeer grof.

raspblad

⑨ raspt: parmezaanse kaas; aardappels voor Duitse Reibekuchen.

standaard versnipperaar

⑩ snijdt: aardappels voor Franse frites; harde ingrediënten voor salades en dipsauzen (bijv. koolraap, komkommer)

veiligheid

• **Verwijder de deksel nooit voordat het snijblad volledig tot stilstand is gekomen.**

- Wees voorzichtig met de bladen - ze zijn vlijmscherp.
- Zorg dat de kom niet tot aan het snijblad gevuld raakt: maak hem regelmatig leeg.

gebruik van de schaafrasp/versnipperaar

- 1 Doe de mixerkop naar beneden totdat hij vastklikt.
- 2 Pas de kom op het onderstel -met het handvat naar achteren- en draai hem met de klok mee totdat hij op zijn plaats vastklikt ①.
- 3 Duw uw snijblad op de schacht binnen in de deksel. De zijde die u wilt gebruiken moet zich aan de bovenzijde bevinden ②.
- 4 Doe de deksel op de kom -met de vulbuis aan de rechterzijde- en draai hem met de klok mee totdat de pijltjes in dezelfde richting wijzen.
- 5 Kies de vulbuis die u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleinere vulbuis voor het verwerken van afzonderlijke bestanddelen of dunne ingrediënten.

om de **kleine** vulbuis

te gebruiken

- plaats eerst de grote stamper in de vulbuis ③.

om de **grote** vulbuis

te gebruiken

- gebruik beide stampers samen ④.

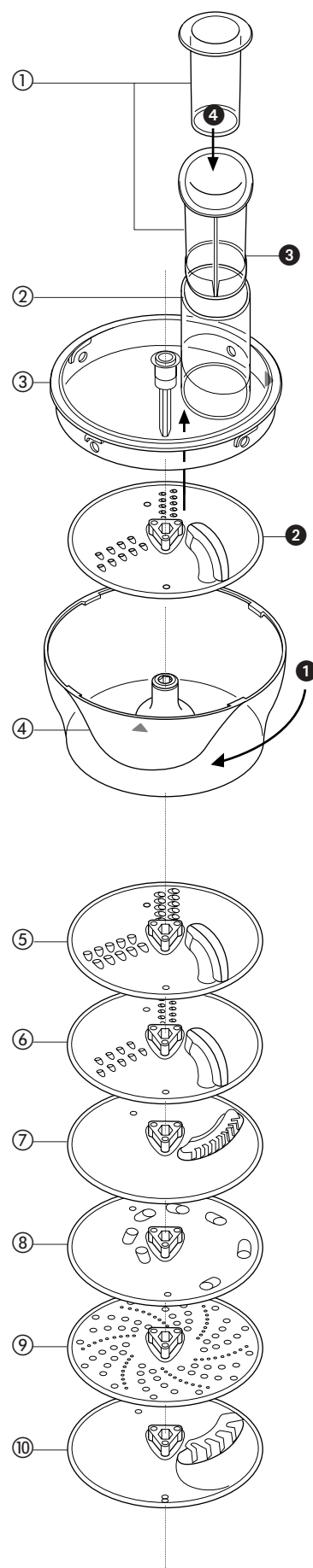
6 Doe het voedsel in de vulbuis.

7 Schakel de machine in en duw gelijkmatig met de stamper naar beneden - **houd uw vingers nooit in de vulbuis.**

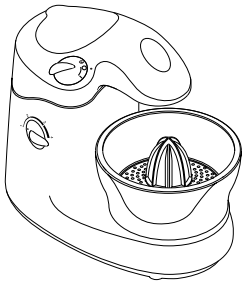
tips

- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd voedsel niet in te kleine stukken. Vul de grote vulbuis over de gehele breedte redelijk vol. Zo voorkomt u dat het voedsel aan de zijkant wegglijdt tijdens het verwerken. Als alternatief kunt u de kleine vulbuis gebruiken.
- Als u gebruik maakt van het snipperblad, moet u dunne ingrediënten horizontaal in de vulbuis plaatsen.
- Als u voedsel schaaft of raspt: voedsel dat rechtop in de vulbuis wordt geplaatst, komt er korter uit dan voedsel dat horizontaal wordt geplaatst.
- Nadat u een snijblad gebruikt heeft, zal er altijd een kleine hoeveelheid afval op het blad of in het voedsel achterblijven.

zie pagina 16 voor **reiniging**



het **citrus- & centrifugeperspakket** MA110



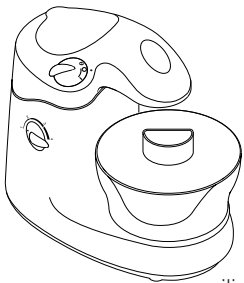
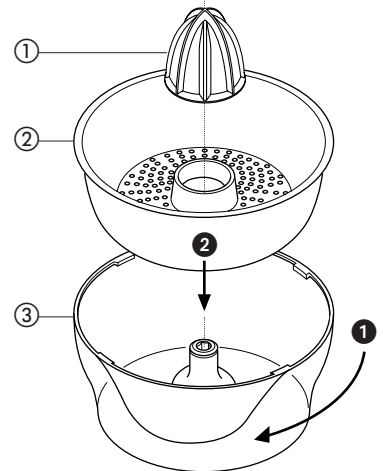
citruspers

Gebruik de citruspers voor het persen van citrusvruchten (sinaasappels, citroenen, limoenen en grapefruits)

- ① Kop
- ② Zeef
- ③ uitneembare kom

Gebruik van de citruspers

- 1 Zet de mixerkop omlaag, totdat deze vastklikt.
- 2 Zet de kom op het onderstel - met het handvat naar achteren gericht - en draai deze met de klok mee ①
- 3 Zet de zeef in de kom en zet de kop erop ②
- 4 Snijd het fruit doormidden, schakel het apparaat in en druk de helften op de kop.



Sapcentrifuge

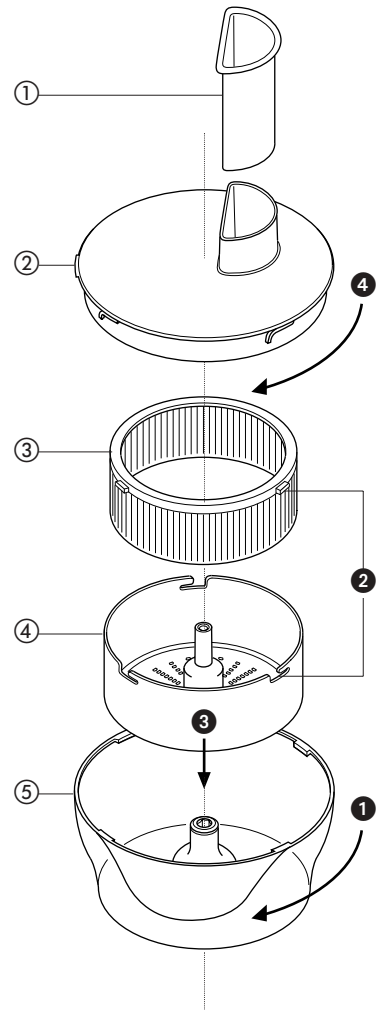
Gebruik de sapcentrifuge voor vast fruit en vaste groenten.

- ① stamper
- ② deksel
- ③ zeef
- ④ binnenkom
- ⑤ uitneembare kom

- veiligheid belangrijk
- Gebruik de sapcentrifuge nooit zonder deksel.
 - Wanneer het apparaat trilt, schakel het dan uit en maak de zeef leeg. (het apparaat gaat trilt wanneer het vruchtvlees niet gelijkmatig verdeeld is)
 - Verwerk telkens kleine hoeveelheden (max. 450g) en maak de zeef en de binnenkom regelmatig schoon.
 - Voordat u begint, moet u pitjes en steeltjes (bijvoorbeeld van paprika's, meloenen en pruimen) en harde schillen (bijvoorbeeld van ananas of meloen) verwijderen. Appels en peren hoeft u niet te schillen of te ontpitten.

Gebruik van de sapcentrifuge

- 1 Zet de mixerkop omlaag, totdat deze vastklikt.
- 2 Zet de kom op het onderstel - met het handvat naar achteren gericht - en draai deze met de klok mee ①
- 3 Zet de zeef in de binnenkom, en maak deze vast met behulp van de clipjes ②
- 4 Zet de binnenkom in de andere kom ③
- 5 Zet het deksel op de kom - met de vulbuis aan de rechterkant - en draai het met de klok mee ④
- 6 Snijd de ingrediënten klein. Doe steeds een of twee stukjes in de vulbuis.
- 7 Schakel het apparaat in en druk het voedsel gelijkmatig naar beneden met de stamper - **steek nooit uw vingers in de vulbuis**. Zorg dat de stukjes helemaal verwerkt zijn, voordat u de buis opnieuw vult.
- 8 Laat het apparaat na het laatste stukje nog 20 seconden doorlopen, zodat al het sap uit de zeef komt.



- tips
- Gebruik stevige, verse ingrediënten.
 - Het sap van citrusvruchten zal bitter en schuimig zijn, omdat de schil en pitten ook verwerkt worden. Gebruik daarom hiervoor de citruspers.

Reiniging en service

reiniging

- Voordat u begint met schoonmaken, moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
- Zorg dat het motorgedeelte, het snoer en de stekker niet nat worden.
- Wees voorzichtig met alle messen en snijbladen - ze zijn vlijmscherp.
- Sommige soorten voedsel veroorzaken verkleuring van het plastic. Dit is normaal: het plastic raakt niet beschadigd en de verkleuring heeft geen nadelige invloed op de smaak van het voedsel. U kunt de vlekken verwijderen met een doekje met wat plantaardige olie.
- Was de onderdelen niet in een afwasmachine.

- | | |
|------------------------|---|
| motorgedeelte/mixer | <ul style="list-style-type: none"> • Wrijf deze onderdelen af met een vochtige doek, en maak ze droog. • Gebruik geen schuurmiddelen en dompel de onderdelen niet onder in water. |
| mengbeker | <ol style="list-style-type: none"> 1 Vul de beker met warm water, doe het deksel en het vuldopje erop, en schakel het apparaat gedurende 20 - 30 seconden in op de hoogste stand. 2 Gooi de beker leeg en spoel deze uit. Gebruik een borstel, wanneer de beker nog vies is. 3 Veeg de beker af en laat hem aan de lucht drogen. <ul style="list-style-type: none"> • Laat de mengbeker niet weken in water en laat er geen water in staan. |
| alle andere onderdelen | <ul style="list-style-type: none"> • Was de onderdelen met de hand af. |

service

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.
- Uit het oogpunt van veiligheid, moet een beschadigd snoer door een erkende service-monteur vervangen worden.

Wanneer u hulp nodig heeft bij:

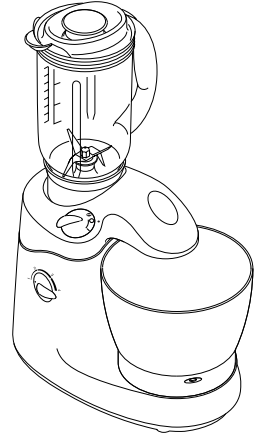
- het gebruik van het apparaat;
 - het bestellen van een ander hulpstuk;
 - service of reparaties,
- neem dan contact op met de dealer bij wie u het apparaat heeft gekocht.

recepten

Hartverwarmende wintersoep

- ingrediënten
- wortels, aardappelen en uien: van alles 16 blokjes van 2cm
 - vleesbouillon
 - 100g rode linzen, gewassen
 - 250ml groentenbouillon
 - 400g kleingesneden tomaten
 - zout en peper
 - 200g gekookte bacon in blokjes van 1cm

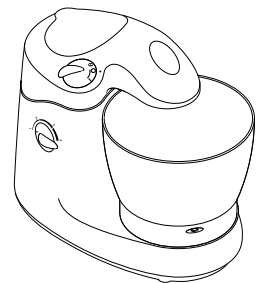
- bereiding
- 1 Doe de wortels, aardappels en uien in deze volgorde in de **blender**.
 - 2 Vul de beker bij met vleesbouillon tot 1 liter.
 - 3 Mix het geheel maximaal 10 seconden.
 - 4 Giet het mengsel in een sauspan. Voeg de linzen, de tomaten, de groentenbouillon en kruiden toe.
 - 5 Breng het geheel aan de kook en blijf roeren. Laat de soep gedurende 1 uur sudderen en roer regelmatig, totdat alle ingrediënten gekookt zijn.
 - 6 Voeg de baconblokjes toe en verwarm de soep gedurende 5 - 10 minuten. Meteen opdienen.



Witbrood - brood of broodjes

- ingrediënten
- 500g meel
 - 1 theelepel zout
 - 15g reuzel
 - 15g verse gist of twee theelepels gedroogde gist + 1 theelepel poedersuiker
 - 300ml warm water van 43°C. Gebruik een thermometer of meng 100ml kokend water met 200ml koud water.
 - **Overschrijd nooit de maximumhoeveelheden, die zijn aangegeven op pagina 12.**

- bereiding
- 1 **Gedroogde gist** (die opgelost moet worden): schenk het warme water in de kom. Voeg de gist en de suiker toe en laat het mengsel gedurende 5 - 10 minuten staan, totdat het schuimig wordt.
Verse gist: kruimel de gist door het meel.
Andere soorten gist: volg de aanwijzingen op de verpakking.
 - 2 Giet de vloeistof in de **kom**. Voeg vervolgens het meel (met vers gist, als dit wordt gebruikt), zout en varkensvet toe.
 - 3 Bevestig de **deegkneders** en zet vervolgens de kom op zijn plaats.
 - 4 Schakel het apparaat in, en zet het telkens een stand hoger.
 - 5 Kneed het deeg totdat het er elastisch uit ziet - **gebruik de mixer niet langer dan 10 minuten achter elkaar: het apparaat raakt dan oververhit.**
 - 6 Doe het deeg in een ingevette plastic zak of in een kom, die u afdekt met een theedoek. Laat het op een warme plek staan, totdat de hoeveelheid deeg verdubbeld is.
 - 7 Leg het deeg op een licht bebloemd oppervlak. Kneed het met de hand, gedurende 2 - 3 minuten, zodat de lucht eruit kan. Dit moet met de hand gebeuren, omdat de grote hoeveelheid deeg uw mixer zou kunnen beschadigen.
 - 8 Vorm een brood of 15 broodjes van het deeg en leg deze op een ingevette bakplaat. Zet de plaat op een warme plaats, totdat de hoeveelheid deeg verdubbeld is.
 - 9 Bak het brood op 230°C/stand 8 voor gasovens. Het brood bakt u in 20 - 25 minuten gaar, de broodjes in 10 - 15 minuten.
 - 10 Het brood is gaar, wanneer het hol klinkt als u op de onderkant klopt.



introduction

Votre batteur Kenwood vous permettra de réaliser une multitude de préparations différentes. Que vous souhaitiez réaliser du pain ou un soufflé, des meringues ou un cake, Kenwood est là pour vous faciliter la vie. De plus votre robot Kenwood est livré avec une telle variété d'accessoires qu'il vous offre une infinité de possibilités.

Contenu du pack

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 en 1	KM180 Cuisine 3 en 1 plus
accessoires pour battre			
bol de mélange	✓	✓	✓
fouet	✓	✓	✓
accessoires pour pétrir/travailler la pâte	✓	✓	✓
agitateur	✓	✓	✓
accessoires pour mélanger			
mixeur	x	✓	✓
accessoires du robot ménager			
bol, couvercle et poussoirs	x	✓	✓
lame tranchante	x	✓	✓
3 disques éminceur/râpeur/frites	x	✓	✓
presse-agrumes	x	x	✓
centrifugeuse	x	x	✓
spatule	✓	✓	✓
housse	x	x	x

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

veuillez vous référer au guide de contenu du pack ci-contre

sécurité

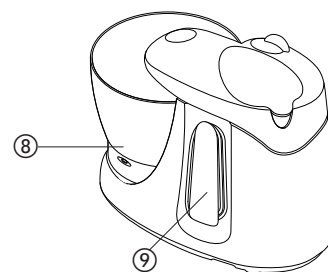
- N'approchez pas vos doigts des éléments ou des accessoires fixés sur votre robot lorsqu'il fonctionne.
- Maniez les lames et les grilles à découper avec précaution, car elles sont extrêmement tranchantes.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 25.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil ou plus d'un accessoire à la fois (sauf pour les accessoires destinés à pétrir/travailler la pâte).
- Cette machine est uniquement destinée à une utilisation domestique.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 20.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- Ne laissez pas un enfant jouer avec cet appareil.

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.

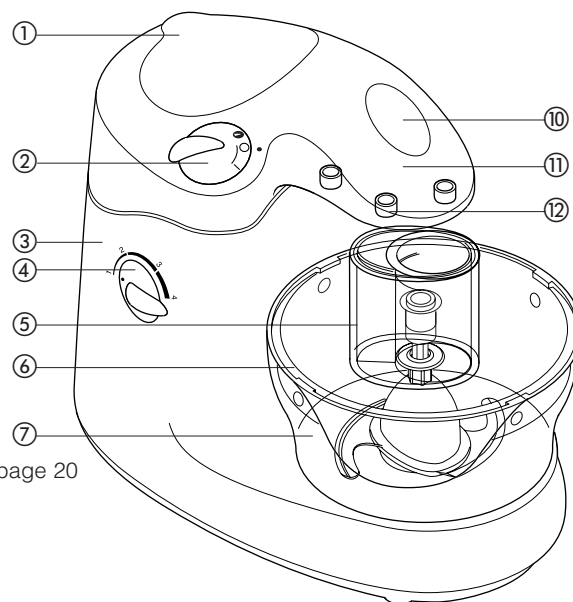
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages ainsi que l'enveloppe en plastique de la lame. Ces emballages doivent être retirés, car ils protègent la lame pendant la fabrication et le transit uniquement.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 25: 'nettoyage de l'appareil'.
- 3 Enroulez l'excès de fil souple autour du support situé à l'arrière de l'appareil.



faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

- ① couvercle de l'orifice
- ② bouton marche/arrêt (on/off)
- ③ bloc moteur
- ④ bouton de réglage de la vitesse
- ⑤ poussoirs
- ⑥ couvercle de l'accessoire
- ⑦ bol de l'accessoire
- ⑧ bol de l'accessoire
- ⑨ enrouleur de cordon
- ⑩ bouton de déblocage du batteur
- ⑪ tête du batteur
- ⑫ douille pour fixer les accessoires



accessoires disponibles
le batteur

fouet page 20

accessoires pour pétrir/travailler la pâte page 20
agitateur page 20

mixeur page 21

lame de couteau page 22

disque éminceur/râpeur/frites page 23

presse-agrumes page 24

centrifugeuse page 24

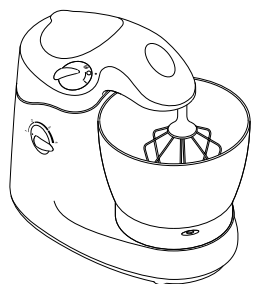
spatule

housse No. de réf 492239

accessoires du robot ménager

- ☎ Si vous souhaitez acheter un accessoire non livré avec votre appareil, veuillez contacter votre réparateur KENWOOD.

- Les accessoires sont utilisés avec le même bol. Par conséquent, il ne sera livré qu'un seul bol avec un paquet contenant plus d'un accessoire.



le batteur

Utilisez le mixeur pour les gâteaux, le pain, la pâtisserie et les meringues

les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

- fouet ① pour monter les blancs en neige; la crème, les puddings instantanés; les préparations pour cakes tout-en-un; pour travailler la margarine et le sucre (nous vous conseillons d'utiliser une tablette de margarine à température ambiante); pour incorporer les oeufs et réaliser des cakes aux fruits et des gâteaux de Savoie.
- éléments pour pétrir la pâte ② pour toutes les préparations à base de levure. Utilisez les deux éléments ensemble pour pétrir/travailler.
- agitateur ③ pour mélanger la farine ou les fruits lors de la préparation de cakes ; pour la fabrication de pâte brisée.

- important
- Ne faites jamais fonctionner le batteur pendant plus de 10 minutes car il surchaufferait.
 - N'utilisez pas le fouet pour des mélanges épais car cela pourrait endommager votre robot.
 - Après nettoyage, remettez le bol en place. Cela permet au mécanisme situé en-dessous d'être protégé.

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez le bouton marche/arrêt (on/off) de 'I' pour soulever la tête du batteur ①
- 2 Mettez tous les ingrédients dans le bol, puis placez le bol sur le socle. Si nécessaire tournez légèrement jusqu'à ce qu'il soit bien engagé.
- 3 Les accessoires portent des repères de couleur et les douilles qui leur correspondent aussi. Choisissez un accessoire, trouvez la douille qui correspond à la couleur, puis insérez, tournez et poussez ②
- Utilisez les deux éléments pour pétrir la pâte en même temps. Utilisez les autres éléments l'un après l'autre.
- 4 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre et que la tête soit verrouillée dans la bonne position. Si la tête du batteur n'est pas correctement mise en place, **l'appareil ne pourra pas fonctionner.**
- 5 Choisissez une vitesse ③
- 6 Branchez la prise, puis tournez le bouton marche/arrêt et mettez-le en position 'I' ④
- 7 Pour éteindre l'appareil, remettez le bouton en position 'O'

- pour enlever un accessoire de l'appareil
- 1 Eteignez l'appareil.
 - 2 Libérez la tête du batteur ①

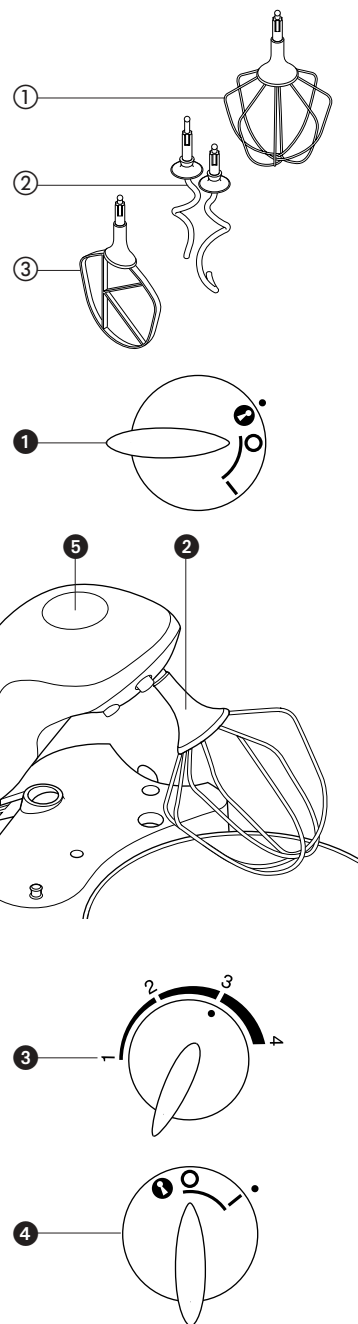
- 3 Appuyez sur le bouton pour libérer l'accessoire ⑤
- Retirez l'accessoire **avant** d'enlever le bol.

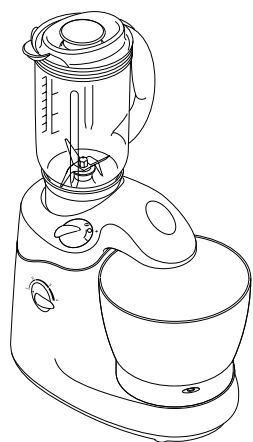
- conseils
- Si un des aliments dans le bol risque d'éclabousser, (crème ou farine), commencez à la vitesse la plus basse, puis augmentez si nécessaire.
 - Si l'appareil semble peiner, augmentez la vitesse.

- sélection de la vitesse
- **Pour toutes les fonctions**
 - **fouet** rapide
 - **pétrissage** rapide
 - **mélange de la farine ou des fruits dans les préparations de cakes** (lent ou moyen)
 - **préparation des gâteaux** lent ou moyen
 - **mixeur** rapide
 - **lame tranchante** moyen ou rapide
 - **disque éminceur/râpeur/frites** moyen ou rapide
 - **presse-agrumes** lent ou moyen
 - **centrifugeuse** rapide

- capacités maximales
- **blancs d'oeufs** 8
 - **mixeur** 1 litre
 - **gâteau de Savoie prêt à l'emploi (tout-en-un)** poids total 1,2kg
 - **cake aux fruits** poids total 1,75kg
 - **pâtisserie** quantité de farine 300g
 - **pâte à pain** quantité de farine 1kg, mais uniquement si le contenu liquide est d'au moins 500ml. Si le mélange est plus sec que cela, mélangez-le en deux fois. Sinon vous abîmerez votre batteur.
 - **viande hachée** 340g

pour le nettoyage, reportez-vous à la page 25





le mixeur

Utilisez le mixeur pour les soupes, les boissons, les pâtes, la mayonnaise, la chapelure, les biscuits émiettés ainsi que pour râper des noix.

- ① bouchon de remplissage. Vous pouvez l'enlever et ajouter les ingrédients pendant que votre appareil fonctionne (Par exemple: pour rajouter de l'huile lorsque vous montez une mayonnaise ou pour rajouter du pain pendant que vous fabriquez de la chapelure).
- ② couvercle
- ③ pichet

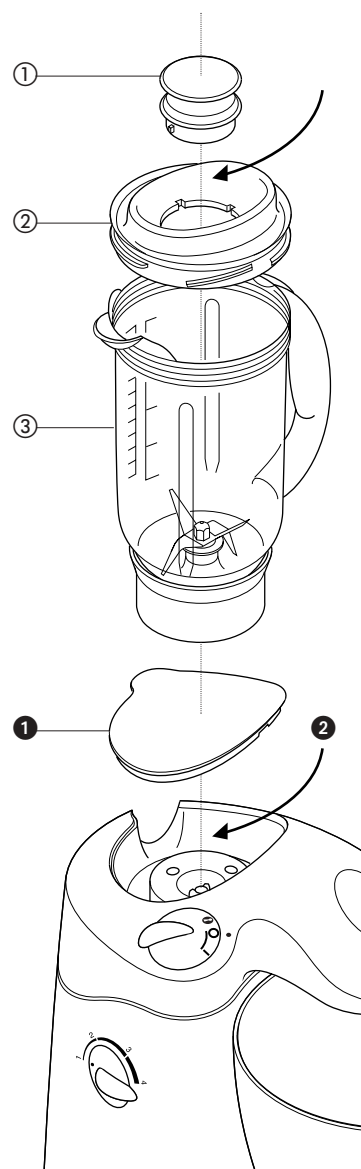
- sécurité
- Ne retirez jamais le mixeur ou son couvercle tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
 - Ne vous servez pas de votre mixeur pour mélanger des liquides très chauds.

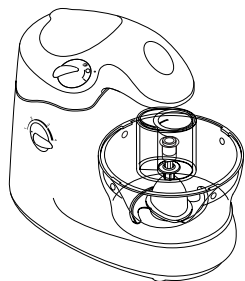
- important
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur pendant plus d'une minute car il surchaufferait.
 - Tous les aliments sont complètement transformés en l'espace d'une minute.
 - Ne mettez jamais d'ingrédients secs dans le mixeur avant de le mettre en marche.
 - Coupez les aliments en petits cubes et versez-les les uns après les autres par le bouchon de remplissage pendant que la machine fonctionne.
 - N'utilisez pas votre mixeur pour transformer des épices comme les clous de girofle, l'aneth ou le cumin car du fait de leur nature, ces aliments pourraient endommager le plastique du mixeur.
 - Le mixeur n'est pas destiné à être utilisé comme récipient de conservation des aliments. De ce fait ne laissez pas d'aliments à l'intérieur avant ou après vous en être servi.
 - Ne dépassez jamais la capacité maximale du mixeur qui est de 1 litre.

pour utiliser votre mixeur

- 1 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'engage et se verrouille dans la position adéquate.
- 2 Retirez le couvercle de l'orifice de remplissage ①
- 3 Mettez les ingrédients dans le pichet.
- 4 Vissez le couvercle et le bouchon de remplissage sur le pichet.
- 5 Vissez le pichet sur l'orifice ②
- 6 Mettez l'appareil en marche.

- astuce
- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mixeur. Une fois que la machine est en marche, retirez le bouchon de remplissage et ajoutez l'huile lentement et régulièrement.





l'accessoire du robot ménager

utilisez l'accessoire du robot ménager pour hâcher, couper en tranches, râper et faire des frites

Lame tranchante

Utilisez la lame tranchante pour hâcher la viande crue ou cuite, les oeufs durs, les légumes, les noix, les pâtes et les purées, la chapelure de pain ou de biscuits. Vous pouvez l'utiliser aussi pour faire une pâte brisée et des garnitures pour "crumble".

- ① poussoirs: grand et petit
- ② couvercle de l'accessoire
- ③ lame tranchante
- ④ bol de l'accessoire

sécurité • **Ne retirez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de la machine**

- Les lames sont tranchantes, prenez-les par l'embout du dessus sans toucher la lame, pendant le nettoyage ou l'utilisation.
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.

- important
- N'utilisez pas pour broyer des glaçons ou d'autres aliments comme les épices qui pourraient endommager l'accessoire.
 - N'utilisez pas la lame pour mélanger des aliments lourds comme la pâte à pain car ils pourraient endommager votre appareil. Utilisez l'accessoire pour pétrir la pâte dans le bol.
 - Ne mélangez pas des liquides, car ils pourraient déborder du couvercle. Utilisez le mixeur.
 - Si vous remarquez que l'appareil bouge lorsque vous hâchez de la viande, c'est normal.

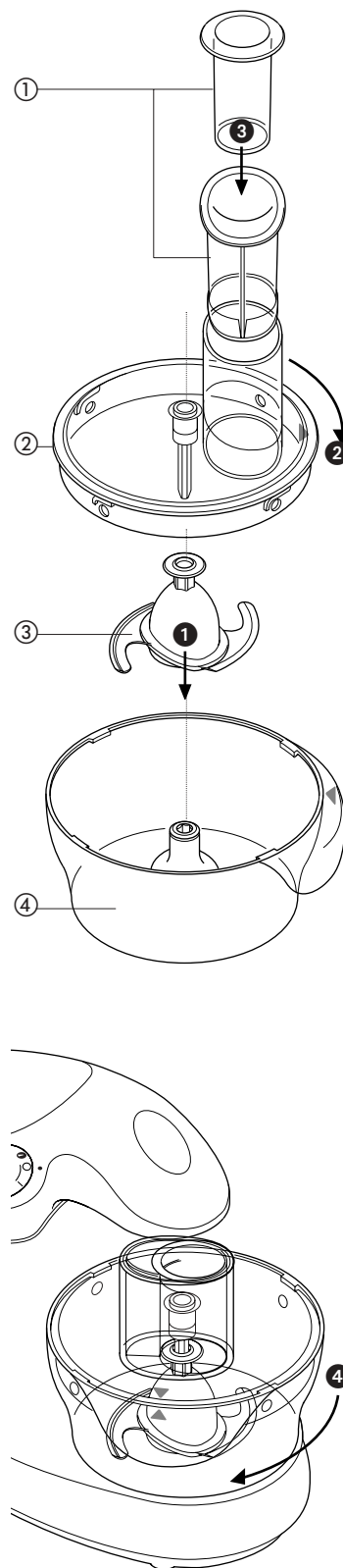
utilisation de la lame tranchante

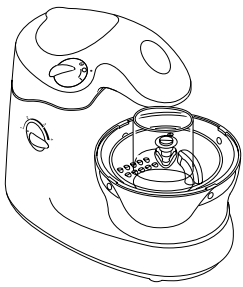
- 1 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position correcte.
- 2 Placez la lame tranchante dans le bol ①
- 3 Coupez les aliments en petits cubes et placez-les dans le bol en veillant à ce qu'ils ne tombent pas dans la cavité centrale de l'axe de la lame.
- 4 Adaptez le couvercle sur le bol – poignée du bol vers la droite, tube d'alimentation derrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ②
- Si vous avez du mal à enclencher l'axe du couvercle à l'intérieur de la lame, tournez légèrement le dessus de la lame et essayez de nouveau.
- 5 Placez les tubes d'alimentation ③
- 6 Placez l'unité sur la base, poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille correctement. ④
- 7 Mettez l'appareil en marche et laissez tourner jusqu'à satisfaction du résultat.

- astuces
- Il faut couper les aliments avant de les placer dans l'appareil. Il faut couper en petits cubes la viande, le pain, les légumes et les autres aliments de la même texture. Les biscuits doivent être cassés et versés dans le tube d'alimentation pendant que la machine fonctionne.
 - Lorsque vous faites de la pâtisserie, sortez la matière grasse du réfrigérateur et coupez-la en petits cubes. Mélangez la farine jusqu'à ce qu'elle prenne la forme de miettes. Versez progressivement suffisamment d'eau dans le tube d'alimentation pour qu'elle s'amalgame. Arrêtez immédiatement lorsque les ingrédients sont mélangés.
 - Pendant la confection de la pâte, certains aliments peuvent remonter au bord du couvercle. Pour l'éviter, interrompez l'opération, raclez les parois vers le bas et recommencez.
 - Lorsque vous utilisez la lame tranchante, assurez-vous de ne pas passer trop de temps.

- capacités maximales
- **pâtisserie** (poids de la farine) 300g
 - **viande** 340g

pour le nettoyage, reportez-vous à la page 25





l'accessoire du robot ménager

Suite...

éminceur, râpeur/frites

Utilisez la grille pour émincer/râper, pour couper en tranches ou râper les fruits, les légumes et le fromage et la grille pour les frites pour couper les légumes comme les pommes de terre et les fruits.

- ① poussoirs: grand et petit
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle de l'accessoire
- ④ bol de l'accessoire
- grilles incluses ⑤ grille pour découper / hâcher épais
- ⑥ grille pour découper / hâcher fin
- grilles optionnelles ⑦ grille pour couper en julienne
- ⑧ grille pour hâcher extra gros ref. No. 639021
- ⑨ grille pour râper ref. No. 639150
- ⑩ grille pour frites standard ref. No. 639083

✎ Pour acheter une grille à découper qui n'a pas été livrée avec votre appareil, contactez votre réparateur KENWOOD :

utilisation des grilles à découper

Les grilles ⑤ et ⑥ sont réversibles : Un côté permet de réaliser des tranches, l'autre permet de hâcher. Vous pouvez découper en tranches le fromage, les carottes, les pommes de terres, et autres aliments semblables. Vous pouvez râper le fromage, les carottes, les pommes de terre et autres aliments semblables. *Le côté que vous choisissez d'utiliser doit se trouver face sur le dessus.*

grille fine julienne ⑦ Permet de couper les pommes de terre pour réaliser des frites extra-fines style julienne ainsi que les ingrédients fermes contenus dans les salades, les garnitures, les ragoûts en cocotte et les sautés (comme par exemple les carottes, les rutabagas, les courgettes et les concombres).

grille (pour hâcher extra-gros) ⑧ Permet de couper en gros morceaux le fromage et les carottes.

grille à râper ⑨ Permet de râper le parmesan, les pommes de terre pour les préparations de pomme de terre à l'allemande.

grille à découper standard ⑩ Permet de couper les pommes de terre pour réaliser des frites fines ; peut aussi s'utiliser pour les ingrédients fermes utilisés pour les salades et les dips (préparations dans lesquelles on trempe des légumes ou des chips) (par exemple rutabagas et concombres).

sécurité • **ne retirez jamais le couvercle tant que le disque à découper ne s'est pas complètement arrêté de tourner.**

• Maniez les grilles à découper avec précaution car elles sont extrêmement tranchantes.

• Ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au niveau de la grille à découper, videz-le régulièrement.

utilisation de la grille à découper / à hâcher/ julienne

1 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position.

2 Mettez le bol sur la base, poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ①

3 Poussez votre grille à découper sur l'axe situé à l'intérieur du couvercle. Le côté coupant doit être sur le dessus ②

4 Adaptez le couvercle sur le bol - tube d'alimentation vers la droite et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.

5 Choisissez le tube d'alimentation que vous voulez utiliser. Le poussoir se compose d'un tube d'alimentation plus petit permettant de transformer des aliments individuellement ou de transformer des ingrédients fins.

• Poussez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation ③

• Utilisez les deux poussoirs ensemble ④

6 Mettez les aliments dans le tube d'alimentation

7 Mettez le robot sur "on" (mise en marche) et poussez doucement les aliments vers le bas avec le poussoir - **Ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

astuces • Utilisez toujours des ingrédients frais.

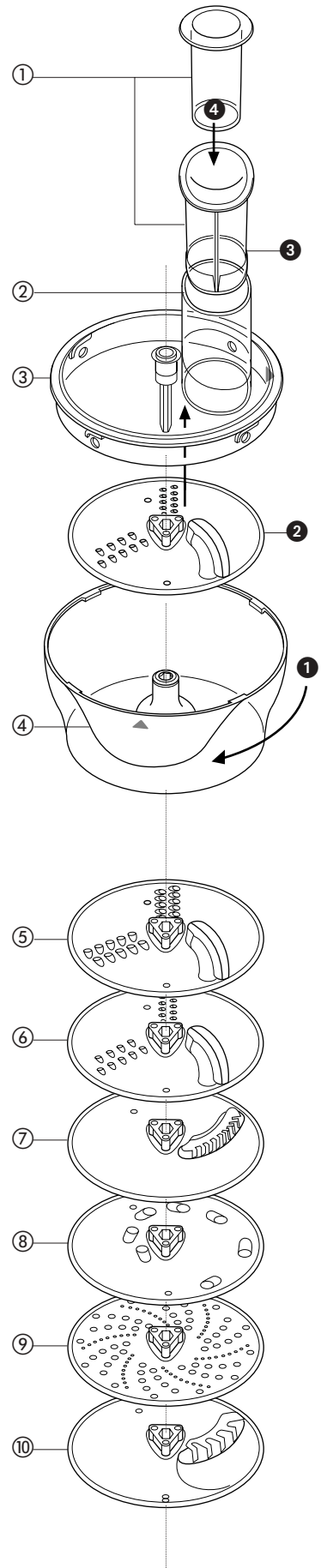
• Ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux. Remplissez le grand tube d'alimentation d'aliments sur presque toute sa largeur. Cela permet en effet d'empêcher les aliments de se renverser sur les côtés pendant que vous utilisez l'appareil. Vous pouvez aussi utiliser le petit tube d'alimentation.

• Lorsque vous utilisez une grille à découper, disposez les aliments à l'horizontale en les tassant.

• Lorsque vous découpez en tranches ou que vous hâchez, les aliments disposés verticalement sortent plus courts que ceux qui ont été disposés à l'horizontale.

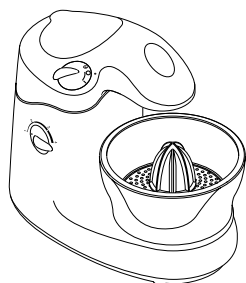
• Après avoir utilisé une grille à découper, il est normal de trouver une petite quantité de résidus sur la grille à découper ou dans les aliments.

pour le nettoyage, reportez-vous à la page 25



pour utiliser le **petit** tube d'alimentation
pour utiliser le **grand** tube d'alimentation

le presse-agrumes et la centrifugeuse



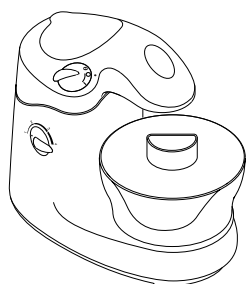
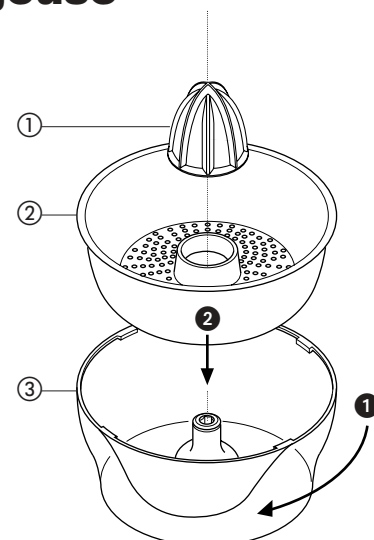
le presse-agrumes

Utilisez le presse-agrumes pour extraire le jus des agrumes comme les oranges, les citrons, les citrons limes et les pamplemousses.

- ① cône
- ② passoire
- ③ bol du presse-agrumes

utilisation du presse-agrumes

- 1 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position.
- 2 Adaptez le bol sur la base, poignée vers l'arrière, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ①
- 3 Mettez la passoire dans le bol puis ajoutez-y le cône ②
- 4 Coupez le fruit en deux. Mettez ensuite l'appareil en marche et appuyez le fruit préalablement coupé en deux sur le cône.



centrifugeuse

Utilisez la centrifugeuse pour réaliser des jus de fruits à partir de fruits et de légumes fermes.

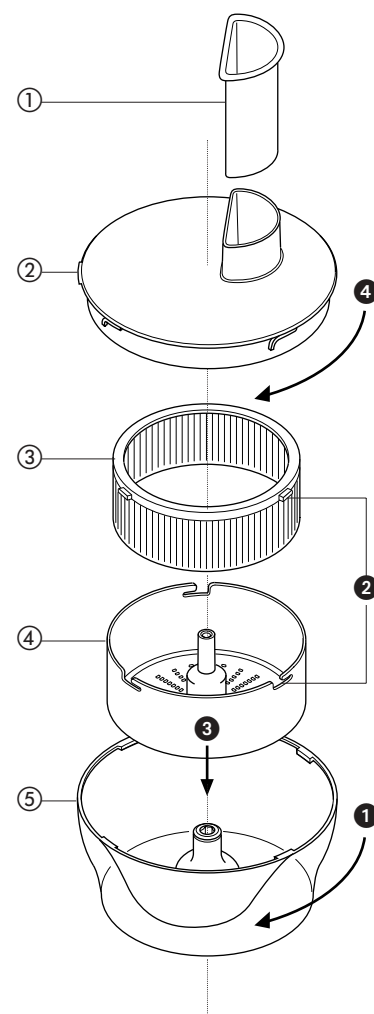
- ① poussoir
- ② couvercle
- ③ passoire/écumoire
- ④ bol interne
- ⑤ bol de la centrifugeuse

ce qui suit est important pour votre sécurité

- N'utilisez jamais la centrifugeuse sans son couvercle correctement mis en place.
- Si la machine se met à vibrer, éteignez l'appareil et videz la passoire/écumoire. (La machine se met à vibrer si la pulpe ne se répartit pas de manière uniforme)
- Ne transformez que de petites quantités d'aliments à la fois (450g maximum) puis videz la passoire/écumoire et le bol interne régulièrement.
- Avant de transformer les aliments, retirez les noyaux et pépins (pour les poivrons, les melons, les prunes) et les peaux dures des fruits ou légumes (melon, ananas). Vous n'avez pas besoin de peler ni de dénoyauter les pommes ou les poires.

pour utiliser la centrifugeuse

- 1 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la position adéquate
- 2 Adaptez le bol sur la base, poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ①
- 3 Adaptez la passoire/écumoire dans le bol principal, en enclenchant les onglets ②
- 4 Adaptez le bol interne dans le bol principal ③
- 5 Mettez le couvercle sur le bol - tube d'alimentation vers la droite et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ④
- 6 Coupez les aliments en morceaux. Introduisez ensuite un ou deux morceaux dans le tube d'alimentation.
- 7 Allumez et appuyez uniformément sur le poussoir - **ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.** Attendez que les aliments que vous venez de mettre dans le poussoir soient transformés avant d'en rajouter d'autres.
- 8 Après avoir ajouté la dernière portion d'aliments, laissez fonctionner la machine pendant 20 secondes pour que tout le jus puisse s'extraire de la passoire/écumoire.



- astuces
- Utilisez toujours des ingrédients fermes et frais.
 - Vos jus d'agrumes seront amers et mousseux si vous les faites passer dans la centrifugeuse avec leur peau extérieure et leur peau blanche interne. Utilisez à la place le presse-agrumes.

pour le nettoyage, reportez-vous à la page 25

nettoyage de l'appareil et service après-vente

nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
- Ne laissez jamais le bloc moteur, le fil souple ou la prise se mouiller.
- Maniez toutes les lames tranchantes et les grilles à découper avec précaution car elles sont extrêmement tranchantes.
- Certains aliments peuvent décolorer le plastique, ce phénomène est tout à fait normal et n'endommagera pas le plastique ni n'affectera les saveurs de vos aliments. Pour essayer de retirer cette coloration, vous pouvez frotter légèrement avec un chiffon que vous aurez préalablement trempé dans de l'huile végétale.
- Ne lavez pas les parties de l'appareil dans le lave-vaisselle.

bloc moteur/batteur • Passez un linge humide, puis séchez.

- N'utilisez jamais d'agents abrasifs et n'immergez pas cette partie de l'appareil dans de l'eau.

- mixeur
- 1 Remplissez le mixeur avec de l'eau chaude, mettez le couvercle et le bouchon de remplissage, puis allumez l'appareil sur la vitesse maximale et laissez fonctionner pendant 20 à 30 secondes.
 - 2 Videz, puis rincez. Si le mixeur est toujours sale, utilisez une brosse pour le nettoyer.
 - 3 Essuyez, puis laissez sécher à l'air libre.
- Ne laissez jamais le mixeur tremper dans de l'eau. Ne laissez jamais d'eau à l'intérieur

pour toutes les autres parties • Lavez à la main, puis séchez soigneusement.

service après-vente et assistance clientèle

- N'utilisez cet appareil **que** pour l'utilisation précise à laquelle il est destiné.
- Si le cordon flexible est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil
- commander un autre élément/accessoire
- entretenir ou faire réparer votre robot:

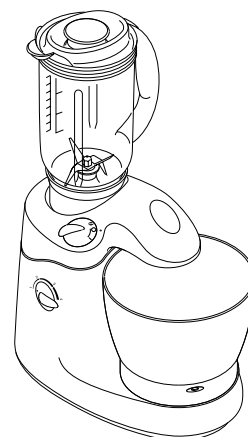
Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cet appareil.

recettes

soupe chaude d'hiver

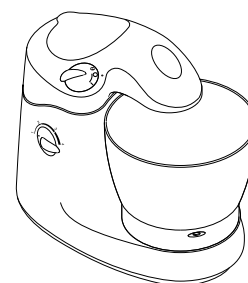
- ingrédients
- carottes, pommes de terre et oignons : 16 cubes de 2cm chacun
 - jus de bacon
 - 100g de lentilles rouges, lavées
 - 250ml de jus de légumes
 - une boîte de 400g de tomates coupées
 - sel et poivre
 - 200g de bacon cuit coupé en dés d'1 centimètre.

- méthode
- 1 Mettez les carottes, les pommes de terre et les oignons dans **le mixeur** dans cet ordre.
 - 2 Ajoutez le jus de bacon jusqu'à ce que vous arriviez à la marque "1 litre".
 - 3 Mélangez pendant 10 secondes maximum.
 - 4 Versez dans une casserole. Ajoutez les lentilles, les tomates, le jus de légumes et l'assaisonnement.
 - 5 Amenez à ébullition, en remuant sans arrêt. Laissez mijoter pendant environ 1 heure, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.
 - 6 Ajoutez les dés de bacon et laissez chauffer pendant 5 à 10 minutes. Servez tout de suite.

**pain blanc** - miche ou petits pains

- ingrédients
- 500g de farine
 - 5ml de sel
 - 15g de lard
 - 15g de levure fraîche ou 10ml (2 cuillères à café) de levure déshydratée + 5ml (1 cuillère à café) de sucre en poudre
 - 300ml d'eau chaude : 43°C. Utilisez un thermomètre ou ajoutez 100ml d'eau bouillante à 200ml d'eau froide.
 - **ne dépassez jamais les capacités maximales de l'appareil telles qu'elles sont précisées** en page 22.

- méthode
- 1 **levure déshydratée** (à reconstituer) : verser de l'eau chaude dans le bol. Ajoutez ensuite la levure et le sucre puis laissez reposer pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
 - levure fraîche**: mélangez directement à la farine.
 - autres types de levure**: se conformer aux instructions du fabricant.
 - 2 Versez le liquide dans le **bol**. Ajoutez ensuite la farine (avec la levure fraîche si vous l'utilisez), le sel et le lard.
 - 3 Adaptez les **crochets à pâte**, puis adaptez le bol.
 - 4 Allumez l'appareil, puis augmentez la vitesse de l'appareil graduellement.
 - 5 Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle prenne un aspect élastique - **ne faites jamais fonctionner le batteur pendant plus de 10 minutes car il surchaufferait.**
 - 6 Mettez la pâte dans un sac en polyéthylène ou dans un bol et recouvrez-la d'un torchon à vaisselle. Laissez la pâte reposer jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
 - 7 Mettez la pâte sur une surface que vous aurez précédemment légèrement farinée. Travaillez ensuite la pâte à la main pendant 2 à 3 minutes pour faire sortir l'air. Il est important que vous réalisiez cette opération à la main car le volume de la pâte est trop important pour que vous la mettiez dans l'appareil pour la travailler avec le batteur, et de plus cela risquerait d'endommager votre appareil.
 - 8 Donnez à votre pâte la forme d'une miche de pain ou réalisez environ 15 petits pains puis placez le tout sur une grille de cuisson que vous aurez préalablement graissée. Laissez-les ensuite au chaud jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.
 - 9 Faites cuire à 230°C (Si vous utilisez un four à gaz, mettez-le sur le niveau 8 pendant 20 à 25 minutes (pour une miche de pain) ou 10 à 15 minutes (pour les petits pains).
 - 10 Lorsque le pain est prêt il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur sa base.



Einleitung

Mit Ihrer neuen Kenwood Küchenmaschine können Sie Ihre Lieblingsgerichte einfach und schnell zubereiten, ob es sich nun um Brot oder ein Soufflé, Meringuen oder einen Kuchen handelt. Kenwood erleichtert diese Aufgaben. Dank der zahlreichen Zubehörteile sind Ihnen keine Grenzen gesetzt.

Packungsinhalt

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 in 1	KM180 Cuisine 3 in 1 plus
Rühren			
Rührschüssel	✓	✓	✓
Schneebesen	✓	✓	✓
Knethaken	✓	✓	✓
Rührer	✓	✓	✓
Mixen			
Mixer	x	✓	✓
Nahrungszubereitung			
Zubehörschüssel, Deckel und Stopfer	x	✓	✓
Schlagmesser	x	✓	✓
3 Schnitzel-/Raspelscheiben	x	✓	✓
Zitruspresse	x	x	✓
Entsafter	x	x	✓
Spatel	✓	✓	✓
Abdeckung	x	x	x

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Siehe Packungsinhalt auf der Seite gegenüber.

Wichtige Sicherheitshinweise

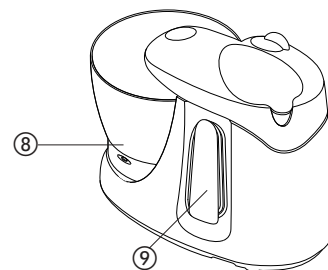
- Nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze greifen.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern und Arbeitsscheiben.
- Die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Eine beschädigte Maschine nicht weiter benutzen, sondern vor Benutzung überprüfen und reparieren lassen - siehe Seite 34, Abschnitt "Kundendienst".
- Nur das zugelassene Zubehör verwenden, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal (ausgenommen Knethaken).
- Diese Maschine ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Die auf Seite 29 angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.
- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Diese Maschine darf von Kindern und körperbehinderten Personen nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen, ob 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.

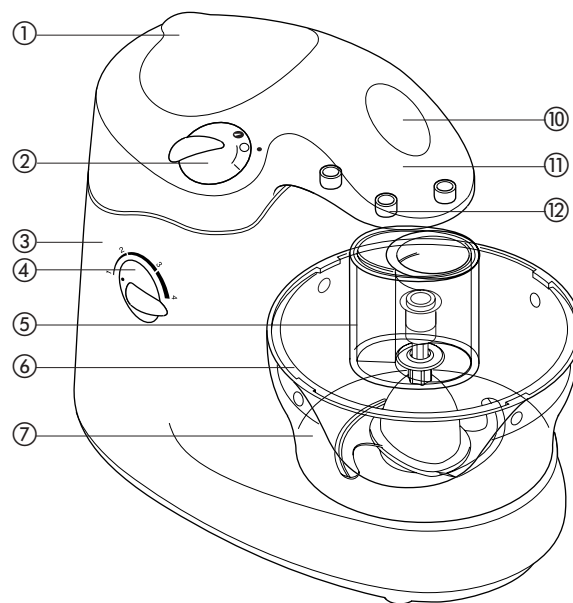
Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Alle Teile der Verpackung und die Kunststoffabdeckungen der Messerklingen entfernen. Die Klingenabdeckungen können Sie wegwerfen - sie schützen die Messerklingen nur während der Montage und dem Transport.
- 2 Alle Teile abwaschen - siehe Seite 34, "Reinigung und Pflege".
- 3 Überschüssiges Netzkabel um die Aufwicklung auf der Rückseite der Maschine wickeln.



Gerätebeschreibung

- 1 Anschlußabdeckung
- 2 Ein-/Ausschalter und Freigabe des Rührarms
- 3 Motoreinheit
- 4 Geschwindigkeitsschalter
- 5 Stopfer
- 6 Zubehördeckel
- 7 Zubehörschüssel
- 8 Rührschüssel
- 9 Netzkabelaufwicklung
- 10 Löseknopf für Rührwerkzeug
- 11 Rührkopf
- 12 Rührwerkzeuffassungen



Das erhältliche Zubehör
Küchenmaschine

Schneebesen Seite 29

Knethaken Seite 29

K-Haken Seite 29

Mixer (Aufsatz) Seite 30

Schlagmesser Seite 31

Schnitzelscheibe/Raspelscheibe Seite 32

Zitruspresse Seite 33

Entsafter Seite 33

Spatel

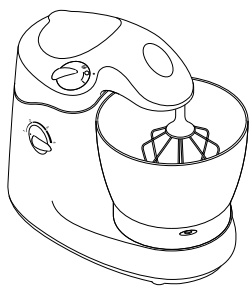
Abdeckung Bestellnummer 492239

Die Ausstattung kann variieren

- Zubehörteile, die nicht in der Grundausstattung Ihres Geräts enthalten sind, erhalten Sie bei Ihrem KENWOOD-Händler.

- Das Zubehör für die Speisenverarbeitung verwendet die gleiche Schüssel. Eine Packung mit mehr als einem Zubehör enthält daher immer nur eine Schüssel.

Zubehör für Speisenverarbeitung



Die Küchenmaschine

Das Rührwerk verwenden Sie für Kuchenteig, Brotteig, Pasteten und Meringues.

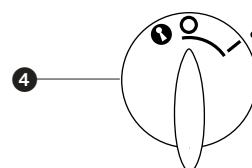
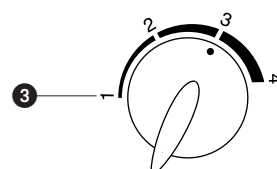
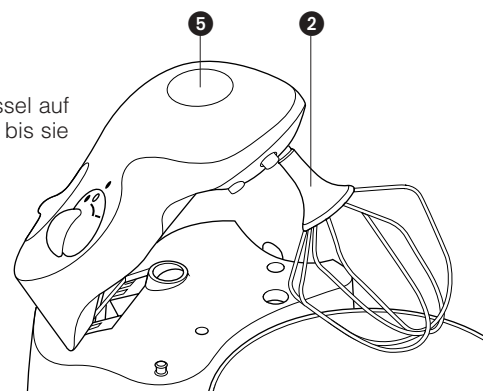
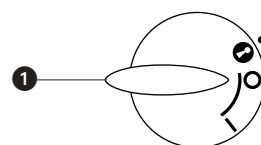
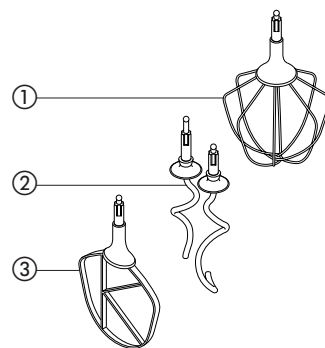
Die Zubehörteile und ihr Gebrauch

- Schneebesen ① zum Schlagen von Eiweiß, Sahne, zur Zubereitung von Kuchenmischungen, zum Rühren von Margarine und Zucker (verwenden Sie Blockmargarine bei Zimmertemperatur), zum Unterheben von Eiern in Biskuit und Obstkuchen.
- Kneithaken ② für Hefeteige. Verwenden Sie beide Kneithaken.
- K-Rührer ③ zum Unterheben von Mehl oder Obst in Kuchenmischungen, Zubereiten von Mürbeteig.

- Wichtig
- Die Küchenmaschine nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen lassen, damit sie nicht überhitzt.
 - Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen verwenden - er kann dabei zerbrechen.
 - Nach dem Reinigen die Rührschüssel wieder aufsetzen. Sie schützt die Anschlußstelle darunter.

Gebrauch der Küchenmaschine

- 1 Den Ein-/Ausschalter auf 'I' stellen, um den Rührarm anzuheben. ①
- 2 Die Zutaten in die Rührschüssel geben, dann die Rührschüssel auf das Grundgerät aufsetzen. Dabei wenn nötig etwas drehen, bis sie einrastet.
- 3 Die Rührwerkzeuge und ihre jeweiligen Anschlüsse sind mit Farbmarkierungen versehen. Wählen Sie das benötigte Rührwerkzeug, und setzen Sie es durch Drehen und Hineindrücken in den entsprechend markierten Anschluß. ②
- Verwenden Sie immer beide Kneithaken zusammen; alle anderen Rührwerkzeuge dürfen nur einzeln, verwendet werden.
- 4 Den Rührarm absenken, bis er hörbar einrastet - **nur dann läßt sich die Maschine einschalten.**
- 5 Die passende Geschwindigkeit einstellen ③
- 6 Den Netzstecker einstecken und den Ein-/Ausschalter auf 'I' ④
- 7 Zum Abschalten den Ein-/Ausschalter zurück auf 'O' stellen.



- Entfernen der Rührwerkzeuge
- 1 Die Maschine ausschalten.
 - 2 Den Rührarm entriegeln ①
 - 3 Die Auswurfaste drücken ⑤
 - **Zuerst** das Zubehörteil, und dann die Rührschüssel abnehmen.

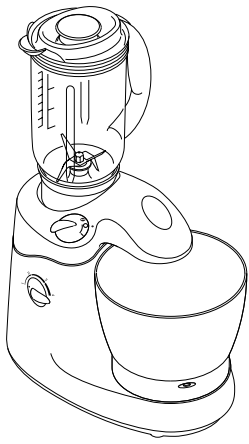
- Tips
- Wenn Sie Zutaten, die spritzen können (z.B. Sahne oder Mehl), in der Rührschüssel haben, sollten Sie mit der niedrigsten Geschwindigkeit beginnen und dann die Geschwindigkeit gegebenenfalls erhöhen.
 - Wenn die Maschine schwer läuft, die Geschwindigkeit erhöhen.

Geschwindigkeit wählen Für alle Funktionen

- **Schlagen** hoch
- **Kneten** hoch
- **Rühren Mehl/Früchte in Kuchenteig** niedrig bis mittel
- **Gebäckteig** niedrig bis mittel
- **Mixer** hoch
- **Schlagmesser** mittel bis hoch
- **Schneidscheibe/Raspelscheibe** mittel bis hoch
- **Zitruspresse** niedrig bis mittel
- **Entsafter** hoch

- Höchstfüllmengen
- **Eiweiß** 8
 - **Mixaufsatz** 1 Liter
 - **Biskuitboden** Gesamtgewicht 1,2kg
 - **Früchtekuchen** Gesamtgewicht 1,75kg
 - **Mürbeteig** Mehlanteil 300g
 - **Brotteig** Mehlanteil 1,0kg jedoch nur dann, wenn mindestens 500ml Flüssigkeit zugegeben werden. Enthält die Mischung weniger Flüssigkeit, bereiten Sie jeweils die Hälfte zu, da es ansonsten zur Überlastung kommen kann.
 - **Fleisch zerkleinern** 340 g

Reinigung siehe Seite 34



Der Mixer

Der Mixer kann verwendet werden zur Zubereitung von Suppen, Getränken, Pasteten, Mayonnaise, zum Hacken von Nüssen und zur Herstellung von Semmelbröseln aus Brot und Biskuit.

- ① Einfülldeckel. Sie können diesen Deckel abnehmen und bei laufendem Mixer Zutaten hinzufügen (z.B. Öl für Mayonnaise oder Brot für Semmelbrösel).
- ② Deckel
- ③ Mixbecher

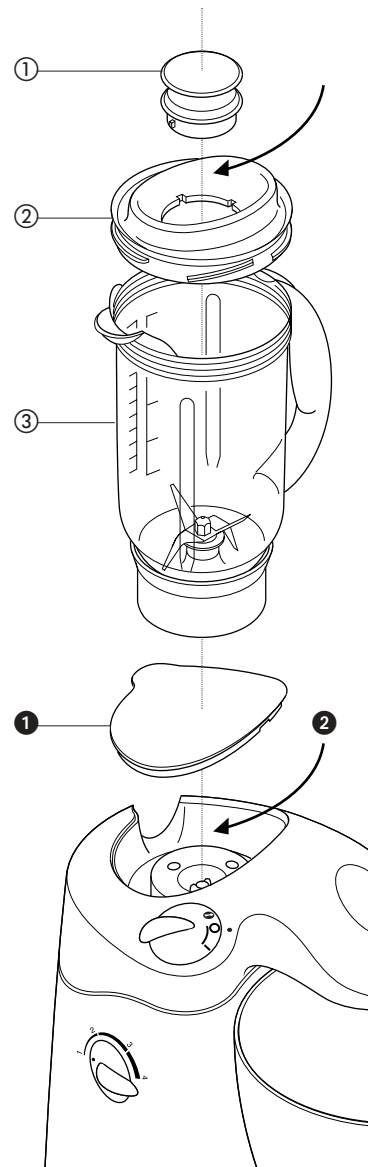
- Sicherheitshinweise**
- Nach dem Ausschalten warten, bis sich die Messer nicht mehr drehen, dann erst den Mixer abnehmen.
 - Keine sehr heißen Flüssigkeiten mixen.

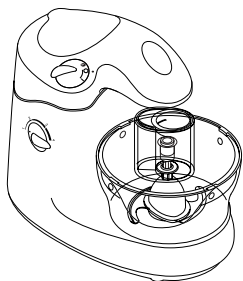
- Wichtig**
- Den Mixer nie länger als eine Minute eingeschaltet lassen, damit er nicht überhitzt. Alle Zutaten sind innerhalb einer Minute verarbeitet.
 - Den Mixer nicht vor dem Einschalten mit trockenen Zutaten füllen. Die Zutaten in kleine Stücke schneiden und bei laufendem Mixer durch den Einfülldeckel zugeben.
 - Manche Gewürze wie z.B. Nelken, Dill oder Kreuzkümmel greifen den Kunststoff an und sollten daher nicht im Mixer verarbeitet werden.
 - Der Mixer ist kein Vorratsbehälter. Zutaten vor der Verarbeitung nicht im Mixer stehen lassen, und unmittelbar nach der Verarbeitung den Mixer entleeren.
 - Nie die Höchstfüllmenge von 1 Liter überschreiten.

Gebrauch des Mixaufsatzes

- 1 Den Rührarm absenken, bis er einrastet.
- 2 Die Anschlußabdeckung abnehmen ①
- 3 Die Zutaten in den Mixbecher geben.
- 4 Den Deckel und den Einfülldeckel auf den Mixbecher aufschrauben.
- 5 Den Mixeraufsatz auf den Anschluß schrauben ②
- 6 Das Gerät einschalten.

- Tip**
- Für die Herstellung von Mayonnaise alle Zutaten bis auf das Öl in den Mixer geben. Dann den Einfülldeckel abnehmen und das Öl bei laufendem Gerät in einem gleichmäßigen dünnen Strahl zugeben.





Das **Zubehör für die Speisenverarbeitung**

Mit diesem Zubehör können Sie zerkleinern, schneiden, mahlen und raspeln.

Schlagmesser

Mit dem Schlagmesser zerkleinern Sie rohes und gegartes Fleisch, gekochte Eier, Gemüse, Nüsse, Patés und Dips, oder zerbröseln Brot und Keks. Es kann auch verwendet werden für Mürbeteig und Streusel.

- ① Stopfer: kleiner und großer
- ② Zubehördeckel
- ③ Schlagmesser
- ④ Arbeitsschüssel

- Sicherheit**
- **Den Deckel erst abnehmen, wenn das Schlagmesser vollständig zum Stillstand gekommen ist.**
 - Vorsicht - die Klingen sind scharf. Beim Einsetzen, Abnehmen und Reinigen das Schlagmesser immer am Griff oben halten, von den Klingen weg.
 - Immer das Schlagmesser herausnehmen, bevor Sie die Arbeitsschüssel leeren.

- Wichtig**
- Keine Eiswürfel oder anderen harten Nahrungsmittel wie z.B. Gewürze zerkleinern - diese können das Zubehörgerät beschädigen.
 - Keine schweren Lasten wie z.B. Brotteig mit dem Schlagmesser verarbeiten, sonst kann die Küchenmaschine beschädigt werden. Verwenden Sie statt dessen die Knethaken und die Rührschüssel.
 - Keine Flüssigkeiten mischen: sie können durch den Gerätedeckel auslaufen. Für Flüssigkeiten verwenden Sie bitte den Mixer.
 - Beim Zerkleinern von rohem Fleisch kann die Maschine etwas wandern - das ist normal.

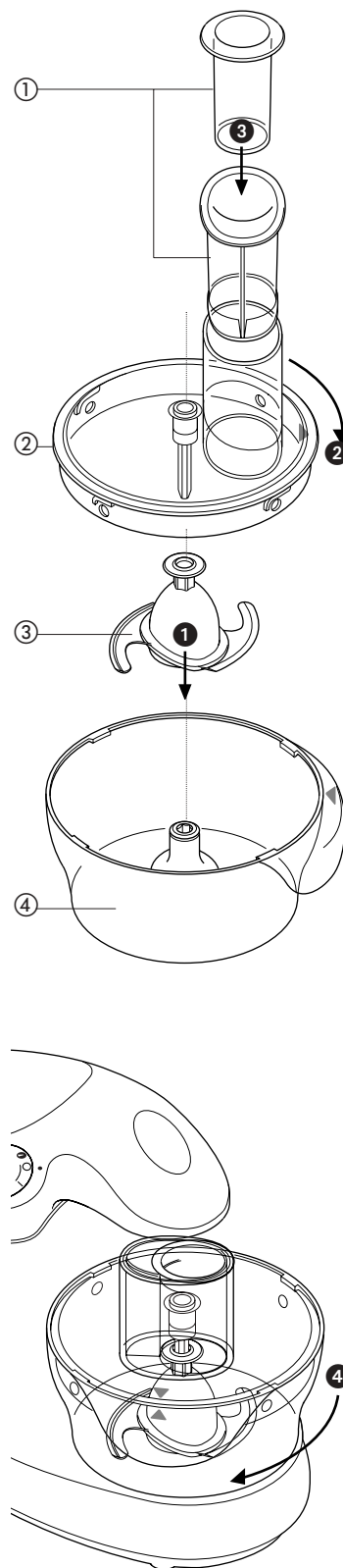
Verwendung des Schlagmessers

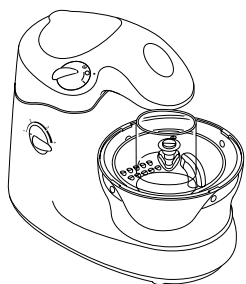
- 1 Den Rührkopf nach unten schwenken, bis er hörbar einrastet.
- 2 Das Schlagmesser in die Arbeitsschüssel einsetzen ①.
- 3 Die Nahrungsmittel schneiden und in die Arbeitsschüssel geben; dabei darauf achten, daß keine Nahrungsmittel in das Mittelloch der Messerwelle fallen.
- 4 Den Deckel auf die Schüssel aufsetzen: mit dem Griff nach rechts und dem Füllrohr nach hinten. Dann die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis die Markierungspfeile aufeinander ausgerichtet sind ②.
- Wenn Sie Schwierigkeiten haben, die Deckelwelle in das Schlagmesser einzusetzen, sollten Sie das Oberteil des Schlagmessers etwas drehen und es dann noch einmal versuchen.
- 5 Die Füllrohre ③ einsetzen.
- 6 Die Einheit auf das Grundgerät aufsetzen - mit dem Handgriff nach hinten - und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie hörbar einrastet ④.
- 7 Die Maschine einschalten und laufen lassen, bis das gewünschte Ergebnis erzielt ist.

- Hinweise**
- Vor dem Einfüllen die Nahrungsmittel schneiden: Fleisch, Brot, Gemüse und andere Nahrungsmittel ähnlicher Konsistenz in etwa 2 cm große Würfel. Kekse in Stücke brechen und bei laufender Maschine durch die Füllrohre einfüllen.
 - Zur Herstellung von Gebäckteig festes Fett aus dem Kühlschrank, in Würfel geschnitten, verwenden und mit dem Mehl zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Dann langsam durch das Füllrohr Wasser zugeben, bis ein Teig entstanden ist. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Maschine abschalten.
 - Während der Verarbeitung können sich einige Speisen am Deckelrand ablagern. In diesem Fall nach der Hälfte der Verarbeitungszeit die Maschine abschalten, die Ablagerung nach unten schaben, und die Verarbeitung fortsetzen.
 - Bei Verwendung der Schlagmesser darauf achten, daß die Nahrungsmittel nicht zu lange verarbeitet werden.

- Maximale Füllmengen**
- **Gebäckteig** 300 g Mehl
 - **Fleisch** 340 g

Reinigung siehe Seite 34





Das **Zubehör für die Speisenverarbeitung** *Fortsetzung...*

Schnitzelscheibe/Raspelscheibe/Stiftscheibe

Mit der Schnitzel- und der Raspelscheibe können Sie Früchte, Gemüse und Käse schnitzeln oder raspeln, und mit der Stiftscheibe Gemüse, z.B. Kartoffeln oder Früchte, stiftein.

- ① Stopfer: großer und kleiner
- ② Füllrohr
- ③ Gerätedeckel
- ④ Arbeitsschüssel
- enthaltene Schneidscheiben ⑤ Schnitzelscheibe/Raspelscheibe, dick
- ⑥ Schnitzelscheibe/Raspelscheibe, dünn
- zusätzliche Schneidscheiben ⑦ Stiftscheibe, dünn, für Julienne
- ⑧ Raspelscheibe, extra grob, Bestellnummer 639021
- ⑨ Raspelscheibe, Bestellnummer 639150
- ⑩ Standard-Stiftscheibe, Bestellnummer 639083

☎ Zusätzliche Schneidscheiben erhalten Sie von Ihrer KENWOOD-Werkstatt.

Die Schneidscheiben

Schnitzelscheibe/Raspelscheibe

Die Platten ⑤ und ⑥ sind beidseitig verwendbar: mit der einen Seite erhalten Sie Scheiben, mit der anderen Seite raspeln Sie. In Scheiben schneiden können Sie Käse, Karotten, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, rote Bete, Zwiebeln. Raspeln können Sie Käse, Karotten, Kartoffeln und andere Zutaten ähnlicher Konsistenz. *Die Scheibe mit der gewünschten Seite nach oben einsetzen.*

Stiftscheibe (Julienne-Scheibe) ⑦ Kartoffeln für dünne Pommes Frites; feste Zutaten für Salate, Garnituren, Eintöpfe und Pfannengerührtes (z.B. Karotten, Steckrüben, Gurken)

Raspelscheibe extra grob ⑧ zum Grobraspieln von Käse oder Karotten

Raspelscheibe ⑨ Zum Reiben von Parmesankäse oder Kartoffeln für Kartoffelpuffer

Standard-Stiftscheibe ⑩ Kartoffeln für dünne Pommes Frites, feste Zutaten für Salate und Dips (z.B. Steckrüben, Gurken)

- Sicherheit • **Den Deckel immer erst abnehmen, wenn die Schneidscheibe vollständig zum Stillstand gekommen ist.**
- Die Schneidscheiben vorsichtig anfassen - sie sind sehr scharf.
 - Die Arbeitsschüssel nicht bis zur Schneidscheibe füllen, sondern regelmäßig leeren.

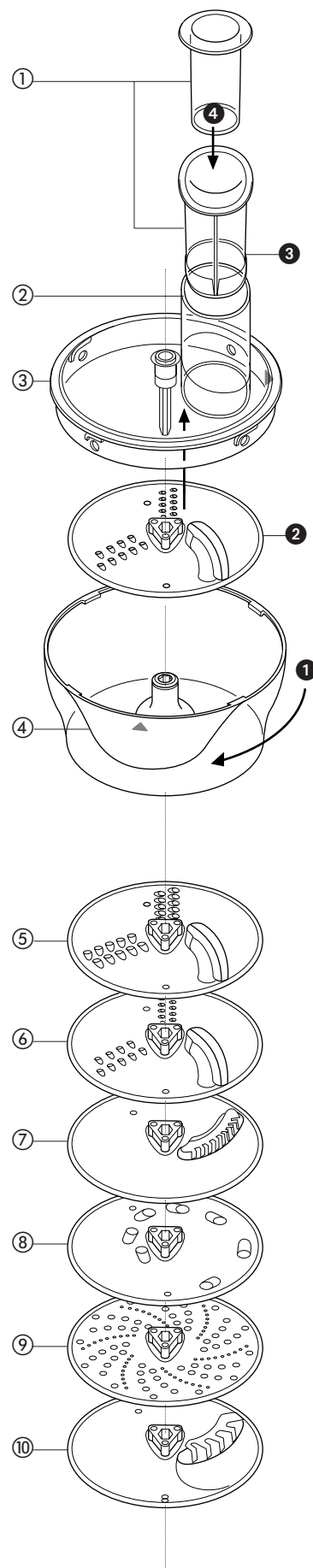
Verwendung der Schneidscheiben

- 1 Den Rührkopf nach unten schwenken, bis er hörbar einrastet.
- 2 Die Schüssel - mit dem Griff nach hinten - auf das Grundgerät aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie hörbar einrastet ①
- 3 Die Schneidplatte mit der gewünschten Schneidseite nach oben ② auf die Welle im Deckel aufsetzen.
- 4 Den Deckel mit dem Füllrohr auf der rechten Seite auf die Schüssel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis die Pfeile aufeinander ausgerichtet sind.
- 5 Entscheiden Sie sich für eines der Füllrohre. Der Stopfer enthält ein dünneres Füllrohr für einzelne oder dünne Teile.
- 6 Zuerst den großen Stopfer in das Füllrohr ③ einsetzen.
- 7 Beide Stopfer zusammen ④ verwenden.
- 8 Das Schnitzelgut in das Füllrohr geben.
- 9 Maschine einschalten und Schnitzelgut mit dem Stopfer gleichmäßig nach unten drücken - **nie mit den Fingern drücken!**

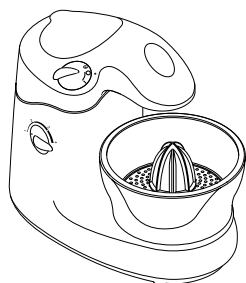
das **dünne** Füllrohr
das **große** Füllrohr

- Tips • Immer frische Zutaten verwenden.
- Das Schnitzelgut nicht zu klein schneiden. Das große Füllrohr in der Breite möglichst gleichmäßig füllen. Dadurch wird verhindert, daß das Füllgut während des Schnitzelns zur Seite rutscht. Oder verwenden Sie das dünne Füllrohr.
 - Bei Arbeiten mit der Stiftscheibe dünnes Schnitzelgut waagrecht einfüllen.
 - Beim Schnitzeln oder Raspeln: Aufrecht eingefülltes Schnitzelgut ergibt kleinere Stücke als liegend eingefülltes.
 - Am Ende des Schnitzelns bleibt immer ein nicht geschnittener Rest auf der Schneidscheibe oder im Schnitzelgut.

Reinigung siehe. Seite 34



Zitruspresse und Entsafter MA110



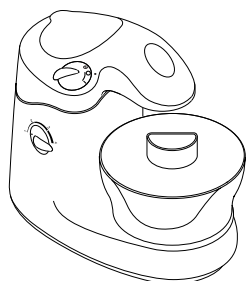
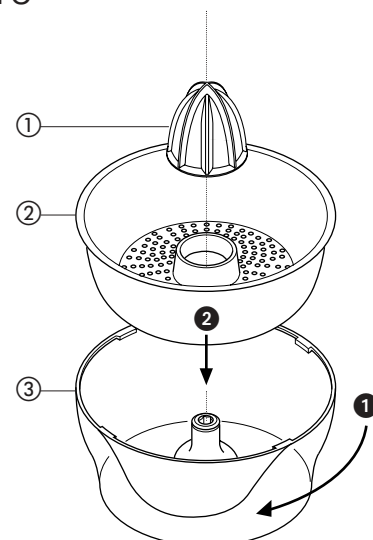
Zitruspresse

Mit der Zitruspresse lassen sich Zitrusfrüchte wie z.B. Orangen, Limetten, Limonen und Grapefruit auspressen.

- ① Kegel
- ② Sieb
- ③ Arbeitsschüssel

Gebrauch der Zitruspresse

- 1 Den Rührarm herunterschwenken, bis er einrastet.
- 2 Die Arbeitsschüssel mit dem Griff nach hinten auf den Sockel aufsetzen und nach rechts drehen ①
- 3 Zuerst das Sieb, dann den Kegel in die Schüssel einsetzen ②
- 4 Die Frucht halbieren, das Gerät einschalten, und die Frucht fest auf den Kegel drücken.



Entsafter

Mit der Saftzentrifuge können Sie Hartobst und Gemüse entsaften.

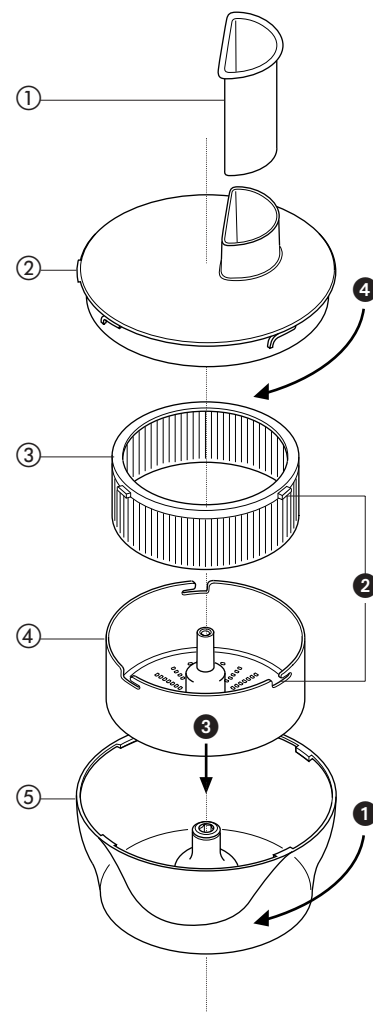
- ① Stopfer
- ② Deckel
- ③ Sieb
- ④ Innenschüssel
- ⑤ Arbeitsschüssel

Sicherheitshinweise
Wichtig

- Den Entsafter nie ohne aufgesetzten Deckel einschalten.
- Die Küchenmaschine kann aufgrund der ungleichmäßigen Verteilung des Fruchtfleisches ab und zu vibrieren. Werden die Vibrationen zu stark, die Maschine ausschalten und das Sieb leeren.
- Wir empfehlen, jeweils nicht mehr als 450g Obst oder Gemüse auf einmal zu verarbeiten und das Sieb und die Innenschüssel regelmäßig zu leeren.
- Vor der Verarbeitung Obst und Gemüse wie z.B. Paprika, Melonen und Pflaumen entkernen, und Obst mit harter Schale wie z.B. Melone oder Ananas schälen. Äpfel brauchen vor der Verarbeitung nicht geschält oder entkernt werden.

Gebrauch der Saftzentrifuge

- 1 Den Rührarm nach unten schwenken, bis er einrastet.
- 2 Die Schüssel mit dem Griff nach hinten auf den Sockel setzen und nach rechts drehen ①
- 3 Das Sieb in die Innenschüssel einsetzen; dabei darauf achten, daß die Laschen des Siebs in die Aussparungen der Innenschüssel passen ②
- 4 Die Innenschüssel in die Arbeitsschüssel einsetzen ③
- 5 Den Deckel mit dem Einfüllschacht nach rechts auf die Schüssel aufsetzen und nach rechts drehen ④
- 6 Die Zutaten vorbereiten und in passende Stücke schneiden und ein oder zwei Stück in den Einfüllschacht füllen.
- 7 Die Küchenmaschine einschalten und die Zutaten mit dem Stopfer gleichmäßig nach unten drücken. - **Verwenden Sie dazu nie Ihre Finger!** - Die Stücke vollständig verarbeiten, bevor weitere hinzugegeben werden.
- 8 Nach Verarbeitung der gesamten Menge das Gerät ohne Zutaten weitere 20 sek. laufen lassen, damit der ganze Saft aus dem restlichen Fruchtfleisch herausgepreßt werden kann.



- Tips
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit frischem Obst und Gemüse.
 - Saft von Zitrusfrüchten wird bitter, weil die Schale und die weiße Haut auch verarbeitet werden. Für Zitrusfrüchte sollten Sie die Zitruspresse verwenden.

Reinigung siehe Seite 34

Reinigung und Wartung

- Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Darauf achten, daß Gehäuse, Netzkabel und Netzstecker nicht naß werden.
- Vorsicht beim Umgang mit den Messern und Schneidplatten - sie sind extrem scharf.
- Einige Obst- und Gemüsesorten können die Kunststoffteile verfärben. Dies ist normal und beschädigt weder den Kunststoff, noch beeinträchtigt dies den Geschmack der nachfolgend verarbeiteten Säfte. Diese Verfärbungen können durch vorsichtiges Reinigen mit Pflanzenöl entfernt werden.
- Die Teile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

- | | |
|--------------------|---|
| Gehäuse/Maschine | <ul style="list-style-type: none"> • Mit einem feuchten Tuch reinigen und abtrocknen. • Keine Scheuermittel verwenden, und das Gerät nicht in Wasser tauchen. |
| Rührwerkzeuge | <ul style="list-style-type: none"> • Im heißem Seifenwasser. Nicht in der Spülmaschine. |
| Mixer | <ol style="list-style-type: none"> 1 Den Mixer mit warmem Wasser füllen, Deckel und Einfülldeckel aufsetzen. Dann den Mixer ca. 20 - 30 Sekunden auf höchster Geschwindigkeitsstufe laufen lassen. 2 Das Wasser ausgießen und den Mixer ausspülen. Eventuelle restliche Verschmutzungen mit einer Bürste entfernen. 3 Den Mixer abwischen und sorgfältig abtrocknen.
Den Mixer nicht längere Zeit im Wasser einweichen oder Wasser im Mixbecher stehen lassen. |
| Alle anderen Teile | <ul style="list-style-type: none"> • Von Hand spülen und gründlich abtrocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen. |

Kundendienst

- Verwenden Sie die Küchenmaschine **nur** für den vorgesehenen Zweck.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Fachwerkstatt repariert werden.

Wenn Sie Hilfe brauchen

- beim Gebrauch Ihres Geräts
 - bei der Bestellung von Zubehörteilen
 - bei Kundendienst oder Reparatur
- Wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Rezepte

Wintersuppe

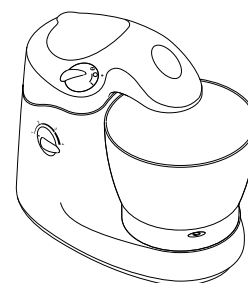
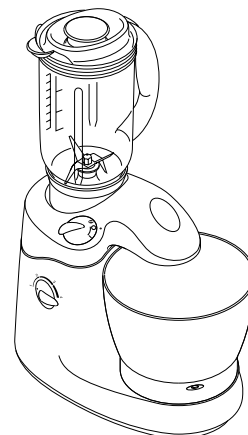
- Zutaten
- Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln, je 16 Würfel à 2cm
 - Fleischbrühe
 - 100g rote Linsen, gewaschen
 - 250ml Gemüsebrühe
 - 400g geschälte Tomaten aus der Dose
 - Salz und Pfeffer
 - 200g gekochter Schinken in Würfeln von 1cm

- Zubereitung
- 1 Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln in dieser Reihenfolge in den **Mixer** geben.
 - 2 Bis zur 1 Liter Markierung mit Fleischbrühe auffüllen.
 - 3 Die Zutaten bis zu 10 Sekunden lang (nicht länger) im Mixer zerkleinern.
 - 4 Die Mischung in einen Topf geben, Linsen, Tomaten und Gemüsebrühe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
 - 5 Die Suppe unter ständigem Rühren aufkochen, dann ca. 1 Stunde bei niedriger Hitze köcheln, bis die Zutaten gar sind. Regelmäßig umrühren.
 - 6 Die Speckwürfel hinzufügen und die Suppe erneut 5 - 10 Minuten erhitzen. Sofort servieren.

Weißbrot - Laib oder Brötchen

- Zutaten
- 500g Mehl
 - 1TL Salz
 - 15g Fett
 - 15g Frischhefe oder 2TL Trockenhefe mit 1TL Zucker
 - 300ml warmes Wasser (43°C). Ein Thermometer verwenden oder 100 ml kochendes Wasser auf 200ml kaltes Wasser geben.
 - **Immer die Höchstfüllmengen beachten** (siehe Seite 32).

- Zubereitung
- 1 **Trockenhefe:** Das warme Wasser in eine Schüssel gießen, die Trockenhefe und den Zucker hinzugeben und die Mischung 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe gegangen ist.
Frischhefe: Frischhefe in eine Schüssel mit Mehl zerkrümeln. Bei anderen Hefearten die Herstelleranweisungen bezüglich Verarbeitung und Menge beachten.
 - 2 Die Flüssigkeit in die **Schüssel** geben, dann das Mehl (ggf. mit der frischen Hefe), Salz und Schmalz zugeben.
 - 3 Die **Knethaken** einsetzen, dann die Schüssel aufsetzen.
 - 4 Die Maschine einschalten und langsam die Geschwindigkeit bis zur Höchstgeschwindigkeit steigern.
 - 5 Weiter kneten, bis die Mischung eine glatte Oberfläche aufweist und bei Berührung nachgibt. **Die Maschine nie länger als 10 Minuten ununterbrochen laufen lassen, damit sie nicht überhitzt wird.**
 - 6 Den Teig in eine leicht bemehlte Schüssel geben und abdecken. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
 - 7 Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und 2 - 3 Minuten von Hand durchkneten, um die Gasbläschen auszudrücken. Den Teig von Hand durchkneten, da das verdoppelte Volumen die Küchenmaschine beschädigen könnte.
 - 8 Den Teig zu einem Brotlaib oder ca. 15 Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.
 - 9 Brot 20 - 25 Minuten, Brötchen 10 - 15 Minuten bei 230°C/Gas Stufe 8 backen.
 - 10 Brot oder Brötchen sind fertiggebacken, wenn sie hohl klingen, wenn man auf den Boden klopft.



introduzione

Il vostro apparecchio da cucina Kenwood, con le sue molteplici funzioni, vi aiuterà nella preparazione dei vostri piatti: fare il pane o un soufflé, preparare una meringa o una torta, grazie a Kenwood tutto è facilissimo. Con una tale ampia gamma di accessori disponibili, non c'è limite a quello che questo apparecchio può fare per voi.

Contenuto della confezione

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 in 1	KM180 Cuisine 3 in 1 plus
miscelazione			
recipiente di miscelazione	✓	✓	✓
frusta	✓	✓	✓
bracci impastatori	✓	✓	✓
agitatore	✓	✓	✓
frullare			
frullatore	x	✓	✓
trit tutto			
recipiente per gli accessori, coperchio e pressatori	x	✓	✓
lama	x	✓	✓
3 dischi per affettare/sminuzzare/spezzettare	x	✓	✓
spremiagrumi	x	x	✓
spremiagrumi e spremifrutta a centrifuga	x	x	✓
spatola	✓	✓	✓
coperchio	x	x	x

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

fare riferimento alla guida al contenuto della confezione all'altra pagina

avvertenze

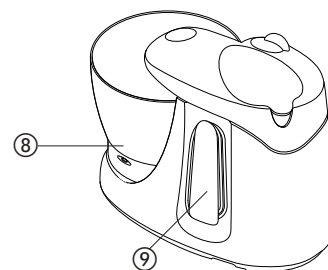
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Le lame e i dischi sono taglienti, maneggiarli con cura.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere a pagina 43 per le informazioni sull'assistenza tecnica).
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta (fatta eccezione per i bracci impastatori).
- Questa apparecchiatura è destinata al solo uso domestico.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire (indicazioni a pagina 38).
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini piccoli o da persone inferme in assenza di adeguata supervisione.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

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.

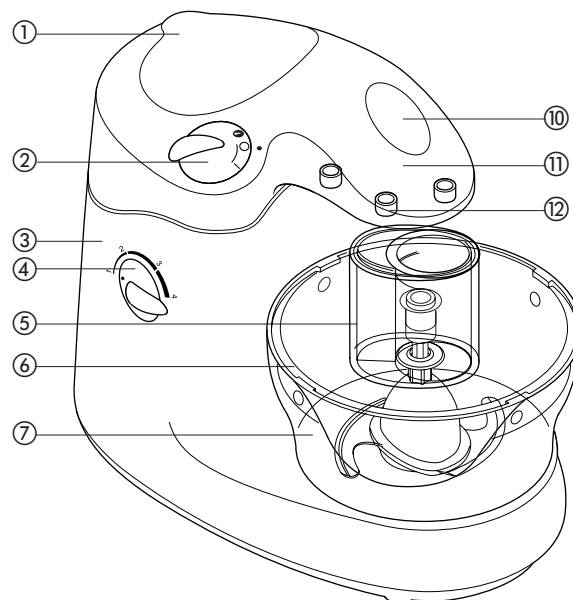
prima dell'uso

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio, compresi i coprilame in plastica, dalle lame dell'apparecchio. Gettare i coprilame, in quanto vengono forniti unicamente per proteggere le lame in fase di produzione e in transito.
- 2 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite a pagina 43.
- 3 Avvolgere il cavo in eccesso attorno al supporto sul retro dell'apparecchio.



per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

- ① coperchio di protezione
- ② interruttore per accendere e spegnere e per sollevare la parte superiore dell'apparecchio
- ③ corpo motore
- ④ interruttore per il controllo della velocità
- ⑤ spingitori
- ⑥ coperchio per gli accessori
- ⑦ recipiente per gli accessori
- ⑧ recipiente di miscelazione
- ⑨ supporto per avvolgere il cavo in eccesso
- ⑩ tasto per staccare gli accessori
- ⑪ testa di miscelazione
- ⑫ attacchi in cui inserire gli accessori



Accessori disponibili
il mixer

frusta pagina 38

bracci impastatori pagina 38

agitatore pagina 38

frullatore pagina 39

lama pagina 40

disco per affettare/spezzettare/patatine pagina 41

spremiagrumi pagina 42

spremi frutta a centrifuga pagina 42

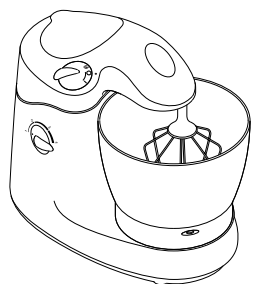
spatola

coperchio art. N. 492239

accessori per il tritatutto

Se si vuole acquistare un accessorio che non è incluso nella confezione contattare un centro assistenza KENWOOD autorizzato.

- Tutti gli accessori di questo apparecchio da cucina fanno uso dello stesso recipiente. La confezione contenente più accessori viene, pertanto, fornita con un unico recipiente.

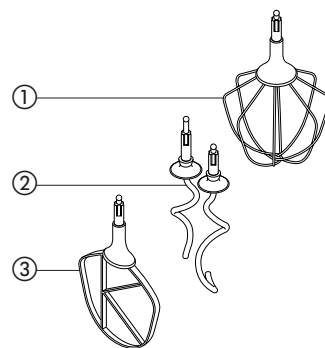


il mixer

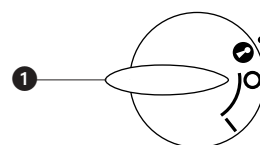
Usare il mixer per fare torte, pane, pasta per dolci e meringhe.

utilizzo degli accessori per mescolare

- frusta ① per sbattere gli albumi; montare la panna; preparare desserts e torte istantanei; amalgamare miscele per torte, margarina e zucchero (usare un panetto di margarina a temperatura ambiente); unire le uova a miscele per la preparazione di pan di spagna e torte alla frutta.
- bracci impastatori ② per tutte le miscele a lievitazione. Usare entrambi i bracci impastatori.
- agitatore ③ per unire la farina o la frutta a miscele per torte e per fare la pasta frolla.

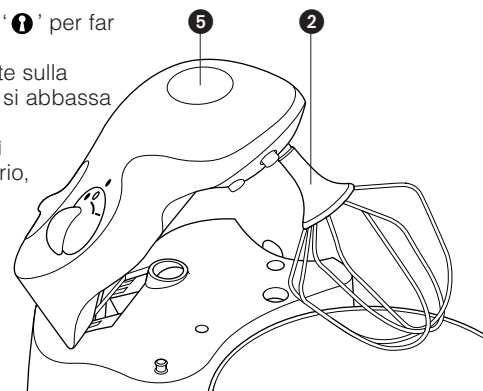


- importante**
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi non fare mai funzionare il mixer per più di 10 minuti.
 - Non usare la frusta con miscele dense perché l'accessorio potrebbe venire danneggiato.
 - Dopo aver pulito il recipiente, inserirlo di nuovo sull'apposito attacco meccanico in modo da proteggere il meccanismo.

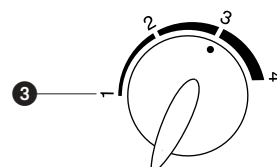


come usare il mixer

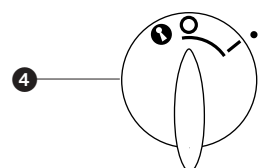
- 1 Portare l'interruttore per accendere e spegnere in posizione 'I' per far sollevare la testa di miscelazione ①
- 2 Mettere gli ingredienti nel recipiente e poi inserire il recipiente sulla base. Se necessario, girare un poco il recipiente finché non si abbassa sino ad inserirsi completamente.
- 3 Gli accessori sono caratterizzati da un colore specifico, così come gli attacchi in cui vanno inseriti. Scegliere un accessorio, trovare l'attacco dello stesso colore, inserire, girare e spingere. ②
- Usare i bracci impastatori insieme e tutti gli altri accessori singolarmente.
- 4 Abbassare la testa di miscelazione finché si chiude con uno scatto. **Se la testa non è ben chiusa, il mixer non funziona.**
- 5 Selezionare la velocità desiderata ③
- 6 Inserire la spina, quindi portare l'interruttore per accendere e spegnere su 'I' ④
- 7 Per spegnere l'apparecchio riportare l'interruttore su 'O'.



- come togliere un accessorio**
- 1 Spegnere l'apparecchio.
 - 2 Sbloccare la testa di miscelazione.
 - 3 Premere il tasto per staccare l'accessorio ⑤
 - Togliere l'accessorio **prima** di togliere il recipiente.



- consigli**
- Se nel recipiente avete versato ingredienti che possono fuoriuscire (per es. panna o farina), iniziare dalla velocità minima, quindi aumentarla secondo necessità.
 - Se il funzionamento dell'apparecchio sembra difficoltoso, alzare la velocità.



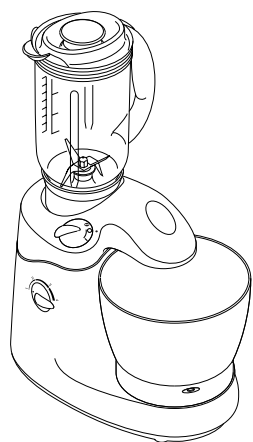
come scegliere la velocità

- per tutte le funzioni**
- **frusta** alta
 - **impasti** alta
 - **per unire farina o frutta in miscele per torte** da bassa a media
 - **per fare paste frolle o paste dolci** da bassa a media
 - **frullatore** alta
 - **lama** da media ad alta
 - **disco per affettare/spezzettare/patatine** da media ad alta
 - **spremiagrumi** da bassa a media
 - **spremi frutta a centrifuga** alta

- capacità massime**
- **albumi d'uova** 8
 - **frullatore** 1 litro
 - **pan di spagna istantaneo** peso totale 1,2kg
 - **torta di frutta** peso totale 1,75kg
 - **paste dolci o paste frolle** peso della farina 300gr
 - **impasto per il pane** peso della farina 1kg. Questa quantità è corretta solo se la quantità di liquido contenuto è di almeno 500ml. Se la miscela contiene liquido in quantità minore, dividerla in due parti in modo da non sforzare troppo il mixer.
 - **carne da spezzettare** 340gr

per informazioni sulla **pulizia** vedere a pagina 43

il frullatore



Usare il frullatore per preparare zuppe, bevande, pâtés, maionese, per sbriciolare il pane e i biscotti e per sminuzzare nocchie e noccioline.

- ① tappo del tubo di riempimento. Il tappo si può togliere e si possono aggiungere gli ingredienti mentre l'apparecchio è in funzione (per es. si può aggiungere l'olio mentre si prepara la maionese o si può inserire il pane da sbriciolare).
- ② coperchio
- ③ caraffa

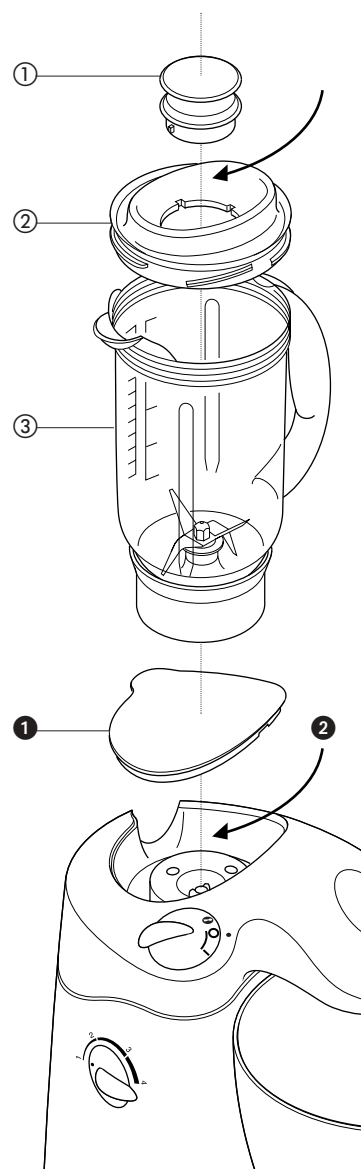
- avvertenze
- Togliere il frullatore o il suo coperchio solo quando le lame si sono completamente fermate.
 - Non usare mai liquidi molto caldi.

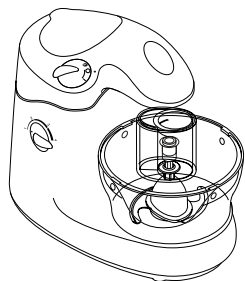
- importante
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi non far funzionare mai il frullatore per più di un minuto. Un minuto è sufficiente per lavorare qualsiasi cibo in modo completo.
 - Non porre alimenti secchi nel frullatore prima di accenderlo. Tagliare il cibo a cubetti e lasciarli cadere attraverso il tappo del tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
 - Non mettere nel frullatore spezie come chiodi di garofano, aneto o semi di cumino perchè danneggiano la plastica del frullatore.
 - Il frullatore non è adatto a conservare i cibi. Non lasciare alimenti dentro la caraffa prima o dopo l'uso.
 - Non superare mai la capacità massima di 1 litro.

come usare il frullatore

- 1 Abbassare la testa del mixer finché si chiude con uno scatto.
- 2 Togliere il coperchio di protezione ①
- 3 Mettere gli ingredienti nella caraffa.
- 4 Inserire il coperchio e il tappo del tubo di riempimento sulla caraffa facendoli girare.
- 5 Inserire la caraffa sull'attacco ②
- 6 Accendere l'apparecchio.

- Consiglio
- Per preparare la maionese, porre tutti gli ingredienti tranne l'olio nel frullatore. Poi, con l'apparecchio in funzione, togliere il tappo del tubo di riempimento e versare l'olio in quantità piccola ma costante.





l'accessorio tritatutto

usare questo accessorio per tagliare, affettare, tritare e sminuzzare

lama

Usare la lama dell'apparecchio per tagliare carni cotte e crude, uova cotte, verdure, noci e noccioline, paté e salse, oltre che per sbriciolare pane e biscotti, fare la pastaforla e macinare alimenti usati come decorazione.

- ① spingitori: grandi e piccoli
- ② coperchio per gli accessori
- ③ lama
- ④ recipiente per gli accessori

avvertenze • **non togliere il coperchio se la lama non si è completamente fermata.**

- La lame sono taglienti, maneggiarle con cura. Tenere la lama dall'apposito appiglio per le dita posta in cima, lontano dal filo di taglio, sia durante l'uso che la pulizia.
- Togliere sempre la lama dall'apparecchio prima di svuotare il contenuto del recipiente.

importante • Non sminuzzare cubetti di ghiaccio o altri alimenti duri, come le spezie, che potrebbero danneggiare l'accessorio.

- Non usare la lama per miscelare carichi pesanti, come l'impasto per il pane, altrimenti si rischia di danneggiare l'apparecchio. Servirsi invece dei bracci impastatori all'interno del recipiente di miscelazione.
- Non frullare ingredienti liquidi, che potrebbero fuoriuscire da attorno al coperchio - usare invece il frullatore.
- Quando si taglia la carne cruda l'apparecchio potrebbe muoversi, ma questo è perfettamente normale.

utilizzo della lama

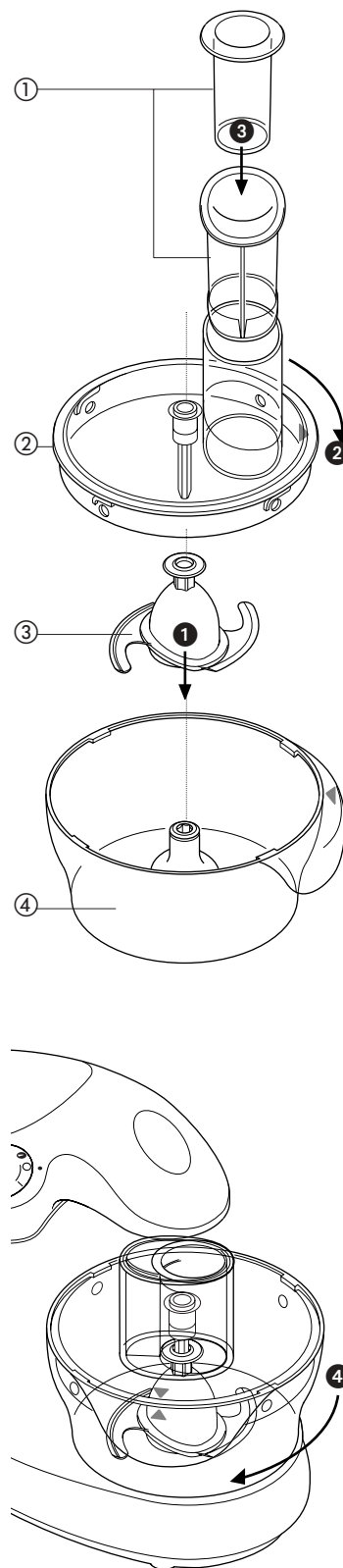
- 1 Abbassare la testa di miscelazione finché si chiude con uno scatto.
- 2 Collocare la lama all'interno del recipiente ①
- 3 Tagliare il cibo e versarlo nel recipiente, controllando che non cada nel foro centrale dell'alberino della lama.
- 4 Ora mettere il coperchio sul recipiente, con l'impugnatura verso destra ed il tubo di riempimento dietro e girare in senso orario sino ad allineare le frecce ②
- Se si incontrano difficoltà nel montare l'alberino sul coperchio nella lama, girare leggermente la cima della lama e ritentare.
- 5 Inserire i tubi di riempimento ③
- 6 Ora inserire l'unità sulla base del mixer, con l'impugnatura dietro, girandola in senso orario finché si chiude con uno scatto ④
- 7 Accendere e lavorare gli alimenti fino ad ottenere il risultato desiderato.

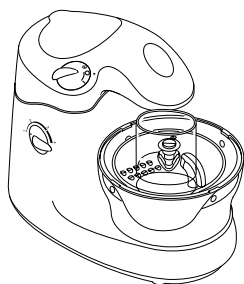
consigli • Tagliare gli alimenti prima di versarli nell'accessorio. Tagliare carne, pane, verdure ed altri cibi di consistenza simile a dadini di 2cm circa. Per i biscotti, farli a pezzetti e versarli nel tubo di riempimento con l'apparecchio in funzione.

- Per fare la pasta per dolci, usare grasso solido a cubetti appena tolto dal frigorifero. Miscelare con la farina fino ad ottenere la consistenza di briciole di pane. Aggiungere gradualmente acqua sufficiente nel tubo di riempimento per ottenere un impasto. Spegner l'apparecchio non appena gli ingredienti si sono amalgamati.
- Durante la lavorazione alcuni alimenti possono andare ad accumularsi sul bordo del coperchio. Per evitare questo problema, fermare l'apparecchio a metà lavorazione, raschiarli via e riaccendere l'apparecchio.
- Fare attenzione a non lavorare eccessivamente gli alimenti quando si usa la lama.

capacità massime • **pasta per dolci** (peso della farina) 300gr
• **carne** 340gr

per informazioni sulla **pulizia** vedere a pagina 43





l'accessorio tritatutto *continuazione...*

l'accessorio **per affettare/sminuzzare/patatine**

Usare l'accessorio affettatore/sminuzzatore per affettare o sminuzzare frutta, verdura e formaggio e l'accessorio per fare la patatine per tagliare verdure (per es. le patate) e frutta.

- ① Spingitori: grandi e piccoli
- ② tubo di riempimento
- ③ coperchio per gli accessori
- ④ recipiente per gli accessori
- dischi di taglio disponibili
- ⑤ disco per affettare e spezzettare grossolanamente
- ⑥ disco per affettare e spezzettare finemente
- ⑦ disco per tagliare le patatine a fiammifero
- dischi di taglio disponibili a richiesta
- ⑧ disco per affettare e spezzettare molto grossolanamente, art. n. 639021
- ⑨ disco per grattugiare, art. n. 639150
- ⑩ disco standard per tagliare le patate a bastoncino, art. n. 639083

Se si vuole acquistare un disco che non è incluso nella confezione, si prega di contattare un centro assistenza KENWOOD autorizzato.

utilizzo dei dischi per tagliare

I dischi ⑤ e ⑥ sono rovesciabili; un lato serve per affettare, l'altro lato per spezzettare. Si possono affettare il formaggio, le carote, le patate, i cavoli, i cetrioli, le zucchine, le barbabietole e le cipolle. E' anche possibile spezzettare il formaggio, le carote, le patate e cibi di consistenza simile. *Tenere la parte col taglio che si desidera girata verso l'alto.*

dischi per affettare e spezzettare

- disco per tagliare le patatine a fiammifero ⑦ Taglia le patate per le patatine a fiammifero, ingredienti duri per insalate, contorni, spermatozoi e frittate (per es. carote, rape, zucchine, cetrioli).
- disco per spezzettare molto grossolanamente ⑧ spezzetta grossolanamente il formaggio e le carote.
- disco per grattugiare ⑨ serve per grattugiare il parmigiano e anche le patate per preparare gli gnocchi.
- disco standard per tagliare le patate a bastoncino ⑩ si usa per preparare le patatine fritte e per tagliare alimenti dalla polpa dura da usare con insalate e salse (per es. rape e cetrioli).

avvertenze • **non togliere il coperchio se i dischi non si sono completamente fermati.**

- I dischi per affettare e spezzettare sono taglienti, maneggiarli con cura.
- Vuotare il recipiente regolarmente e non lasciare che si riempia fino all'altezza dei dischi.

come usare il disco per affettare/sminuzzare/patatine

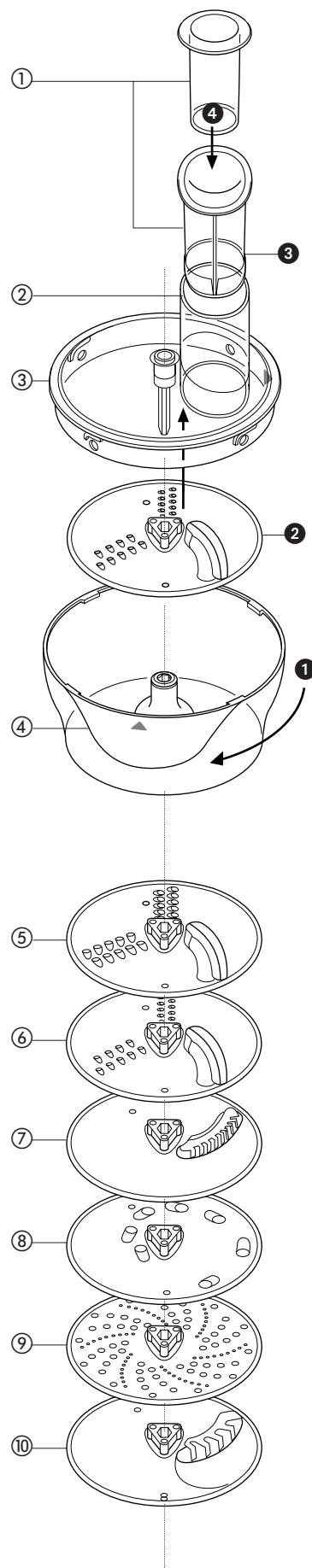
- 1 Abbassare la testa dell'apparecchio finché si chiude con uno scatto.
- 2 Inserire il recipiente sulla base con il manico rivolto verso il retro, e girare in senso orario ①
- 3 Spingere il disco scelto sull'alberino dentro il coperchio. Il lato col taglio che si desidera deve essere rivolto verso l'alto ②
- 4 Inserire il coperchio sul recipiente con il tubo di riempimento rivolto verso destra. Girare in senso orario fino a quando le frecce non risultano allineate.
- 5 Scegliere il tubo di riempimento desiderato. Il pressatore contiene un tubo di riempimento più piccolo per la lavorazione di singoli alimenti o di ingredienti di consistenza fine.

- Inserire prima lo spingitore grande dentro il tubo di riempimento ③
- Usare entrambi gli spingitori insieme ④

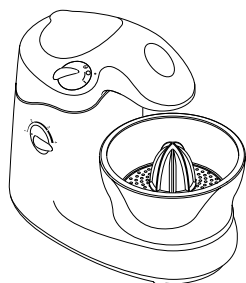
- 6 Mettere il cibo nel tubo di riempimento.
- 7 Accendere ed esercitare una pressione costante con il pressatore. **Non mettere mai le dita nel tubo di riempimento.**

- consigli
- Usare ingredienti freschi.
 - Non tagliare il cibo in pezzi troppo piccoli. Spingere il cibo nel tubo di riempimento grande in modo da non lasciare spazi. Ciò impedirà al cibo di fuoriuscire dai lati durante la lavorazione. In alternativa, usare il tubo di riempimento piccolo.
 - Quando si usa il disco per tagliare le verdure a bastoncino, bisogna inserire gli alimenti di consistenza sottile orizzontalmente.
 - Quando si affetta o si sminuzza, il cibo inserito verticalmente verrà tagliato più corto di quello inserito orizzontalmente.
 - Dopo aver usato un disco per tagliare rimarrà sempre una piccola quantità di residui sul disco o nel cibo.

per usare il tubo di riempimento **piccolo**
per usare il tubo di riempimento **grande**



lo spremiagrumi e lo spremifrutta a centrifuga, conf. MA110



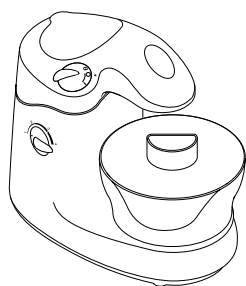
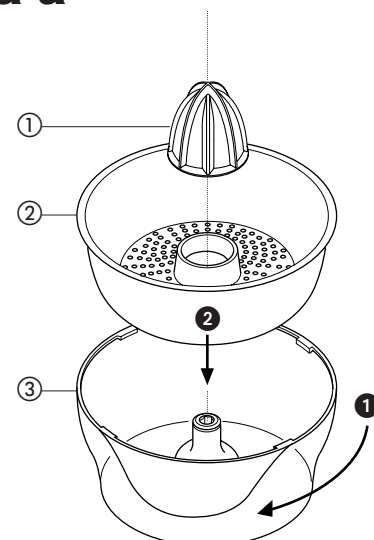
lo spremiagrumi

Usare lo spremiagrumi per estrarre il succo da frutti come arance, limoni, limette e pompelmi.

- ① cono
- ② filtro
- ③ recipiente per accessori

per usare lo spremiagrumi

- 1 Abbassare la testa dell'apparecchio finché si chiude con uno scatto.
- 2 Inserire il recipiente sulla base con il manico rivolto verso il retro e girare in senso orario ①
- 3 Porre il filtro nel recipiente e aggiungere il cono ②
- 4 Tagliare il frutto a metà, accendere l'apparecchio e premere il frutto sul cono.



spremifrutta a centrifuga

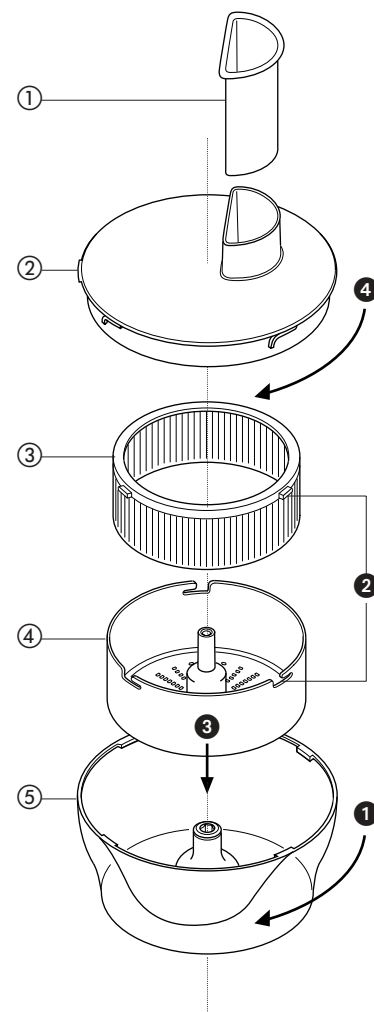
Usare lo spremifrutta a centrifuga per frullare frutta e verdura dalla polpa dura.

- ① pressatore
- ② coperchio
- ③ filtro
- ④ recipiente interno
- ⑤ recipiente per accessori

- avvertenze importanti
- Non usare mai lo spremifrutta a centrifuga senza coperchio.
 - L'apparecchio può vibrare se la polpa si distribuisce in modo ineguale. In tale caso spegnere l'apparecchio e vuotare il filtro.
 - Lavorare piccole quantità di cibo alla volta (massimo 450gr). Pulire il filtro e vuotare il recipiente interno regolarmente.
 - Togliere noccioli e semi (per es. da alimenti come peperoni, meloni e prugne) e la buccia dura (per es. da frutta come meloni e ananas). Non è necessario togliere la buccia o i torsoli di mele e pere.

come usare lo spremifrutta a centrifuga

- 1 Abbassare la testa dell'apparecchio finché si chiude con uno scatto.
- 2 Inserire il recipiente sulla base con il manico rivolto verso il retro e girare in senso orario ①
- 3 Inserire il filtro dentro il recipiente interno, facendo incastrare le alette ②
- 4 Inserire il recipiente interno dentro il recipiente principale ③
- 5 Inserire il coperchio sul recipiente con il tubo di riempimento verso destra e girare in senso orario ④
- 6 Tagliare la frutta o la verdura e porne uno o due pezzi nel tubo di riempimento.
- 7 Accendere ed esercitare una pressione costante con il pressatore.
- 8 Dopo aver frullato tutto il cibo, lasciar girare a vuoto l'apparecchio per 20 secondi in modo da estrarre tutto il succo.



- consigli
- Usare ingredienti freschi e dalla polpa dura.
 - Il succo estratto da agrumi sarà amaro e schiumoso perché anche la scorza e l'albedine vengono lavorati. Per questi frutti, quindi, usare lo spremiagrumi.

pulizia dell'apparecchio e dei suoi accessori e assistenza tecnica

pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- Le lame e i dischi sono molto taglienti, maneggiarli con cura.
- Alcuni tipi di alimenti possono causare lo scolorimento della plastica. Ciò è perfettamente normale, non danneggia la plastica e non altera il sapore dei cibi. Per togliere le macchie dovute a scolorimento, strofinare le parti interessate con un panno imbevuto di olio vegetale.
- Non lavare le parti componenti in lavastoviglie.

- | | |
|---------------------------------|---|
| corpo motore/mixer | <ul style="list-style-type: none"> • Pulire con un panno umido e poi asciugare. • Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. |
| frullatore | <ol style="list-style-type: none"> 1 Riempire il frullatore con acqua non molto calda, inserire il coperchio e il tappo del tubo di riempimento, e far funzionare l'apparecchio alla massima velocità per 20 o 30 secondi. 2 Vuotare il frullatore e risciacquare. Se appare ancora sporco, pulire con una spazzola. 3 Asciugare l'acqua in eccesso e lasciare completare l'asciugatura all'aria. <ul style="list-style-type: none"> • Non lasciare il frullatore immerso nell'acqua e non lasciare acqua dentro il frullatore. |
| macinatutto | <ol style="list-style-type: none"> 1 Lavare il vaso e asciugarlo con cura. 2 Pulire le lame sotto l'acqua corrente, strofinando con una spazzola. Non bagnare la parte inferiore del gruppo lame. 3 Lasciare asciugare all'aria. |
| tutte le altre parti componenti | <ul style="list-style-type: none"> • lavare a mano e poi asciugare con cura. |

manutenzione e assistenza tecnica

- Usare l'apparecchio solo per gli usi indicati.
- In caso il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un centro assistenza KENWOOD autorizzato. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

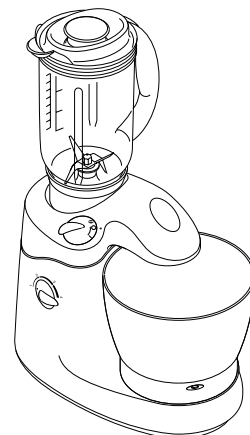
- l'utilizzo dell'apparecchio
 - l'ordinazione di un altro accessorio
 - assistenza tecnica o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

ricette

zuppa invernale

- ingredienti
- sedici cubetti di 2cm circa di carote, sedici di patate e sedici di cipolle
 - brodo di pancetta affumicata
 - 100gr di lenticchie rosse, lavate
 - 250ml di brodo vegetale
 - una scatola da 400gr di pelati a pezzetti
 - sale e pepe
 - 200gr di pancetta affumicata cotta, tagliata a dadini di 1cm

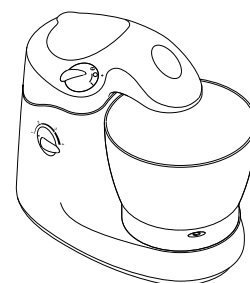
- procedimento
- 1 Mettere le carote, le patate e le cipolle nel **frullatore**, nell'ordine dato.
 - 2 Aggiungere il brodo di pancetta fino a raggiungere il segno che indica 1litro.
 - 3 Frullare per non più di 10 secondi.
 - 4 Versare in un tegame e aggiungere le lenticchie, i pomodori, il brodo vegetale, sale e pepe.
 - 5 Portare a ebollizione mescolando costantemente. Poi lasciare cuocere a fuoco lento per circa 1 ora, mescolando regolarmente, finché gli ingredienti sono cotti.
 - 6 Aggiungere la pancetta a dadini e riscaldare per 5 - 10 minuti. Servire immediatamente.



pane bianco a forma di pagnotta o a panini

- ingredienti
- 500gr di farina bianca
 - 5ml di sale
 - 15gr di lardo
 - 15gr di lievito di birra fresco oppure 10ml di lievito secco e 5ml di zucchero bianco
 - 300ml di acqua calda a 43°C. Misurare con un termometro oppure aggiungere 100ml di acqua bollente a 200ml di acqua fredda.
 - **non superare mai la capacità massima** indicata a pagina 42.

- procedimento
- 1 Se si usa il **lievito di birra in polvere** (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nel recipiente. Poi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciar riposare per 5 - 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.
 - 2 Versare il liquido nel **recipiente**. Poi aggiungere la farina (insieme al lievito fresco se usato), il sale e il lardo.
 - 3 Inserire i **bracci impastatori** e poi inserire il recipiente.
 - 4 Accendere l'apparecchio, aumentando gradualmente la velocità fino a raggiungere il valore massimo.
 - 5 Lavorare finché l'impasto appare elastico.
Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi non farlo mai funzionare per più di 10 minuti.
 - 6 Mettere l'impasto in una borsa di politene imburata o in una ciotola coperta con un panno. Quindi lasciarlo in un ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
 - 7 Mettere l'impasto su una superficie leggermente infarinata e lavorarlo a mano per 2 - 3 minuti per fare uscire completamente l'aria. E' necessario svolgere questa operazione manualmente perché il volume dell'impasto potrebbe danneggiare l'apparecchio.
 - 8 Dare all'impasto la forma di una pagnotta oppure formare 15 panini.
Porre l'impasto da pane su una teglia unta e lasciarlo in ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
 - 9 Cuocere in forno a 230°C per 20 - 25 minuti (per una pagnotta) o per 15 minuti (per i panini).
 - 10 A cottura ultimata il pane dovrebbe produrre un suono sordo se battuto sul fondo.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

