

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

	KM185 3 in 1	KM190 3 in 1 plus
mixing		
mixing bowl	✓	✓
whisk	✓	✓
dough kneaders	✓	✓
stirrer	✓	✓
blending		
liquidiser	✓	✓
food processing		
attachment bowl, lid and pushers	✓	✓
knife blade	✓	✓
3 slicer/shredder/rasping plates	✓	✓
citrus juicer	x	✓
centrifugal juicer	x	✓
spatula	✓	✓
cover	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.

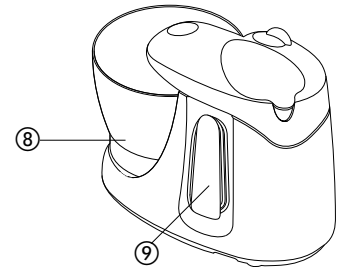
before plugging in

- 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.

important - UK only

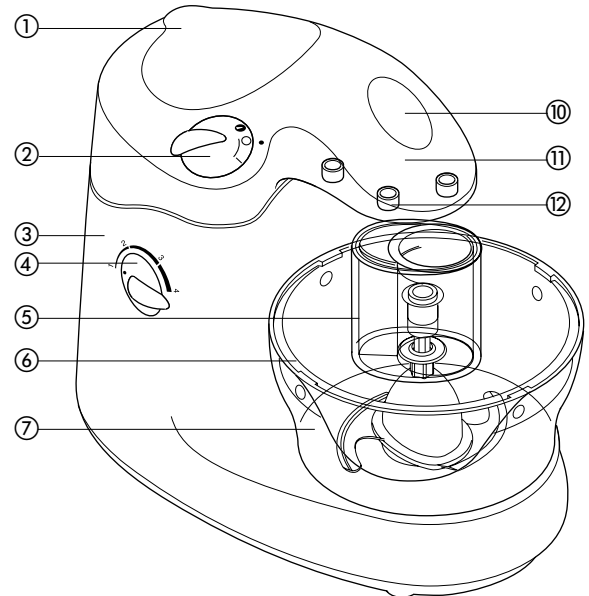
before using for the first time

- 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

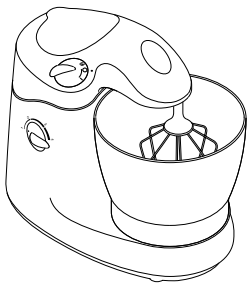
knife blade page 4
 slicer/shredder/rasping plates page 5
citrus juicer page 6
centrifugal juicer page 6

spatula

cover part number 492239

- To buy an attachment not included in your pack, call **0870 2413653**.
Have your model number ready it's on the underside of your machine.

- 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'.

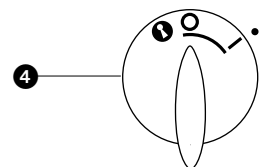
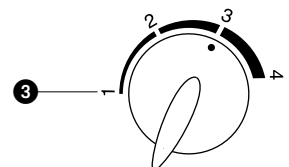
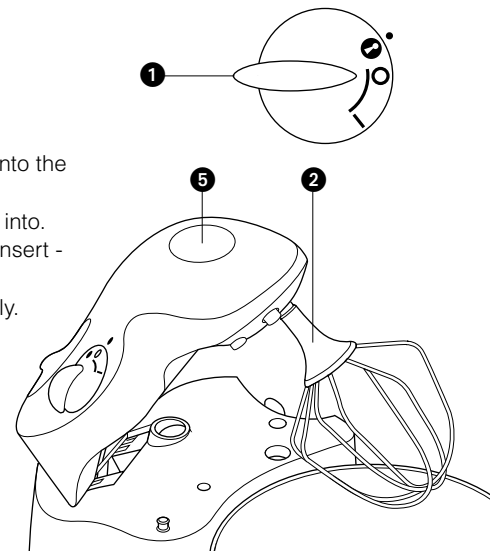
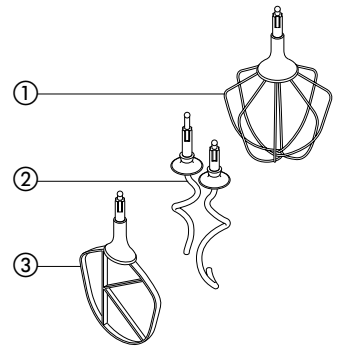
- to remove a tool
- 1 Switch off.
 - 2 Release the mixer head ①
 - 3 Press the tool release button ⑤
 - Remove the tool **before** removing the bowl.

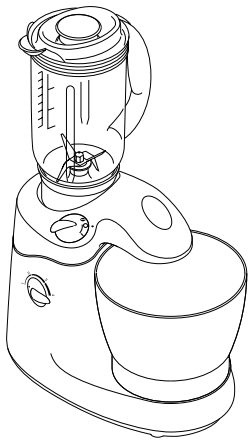
- hints
- If you've got something in the mixing bowl that might splash (eg cream or flour), start on the lowest speed, then increase it if necessary.
 - If you hear the machine labouring, increase the speed.

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/rasping plates** 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

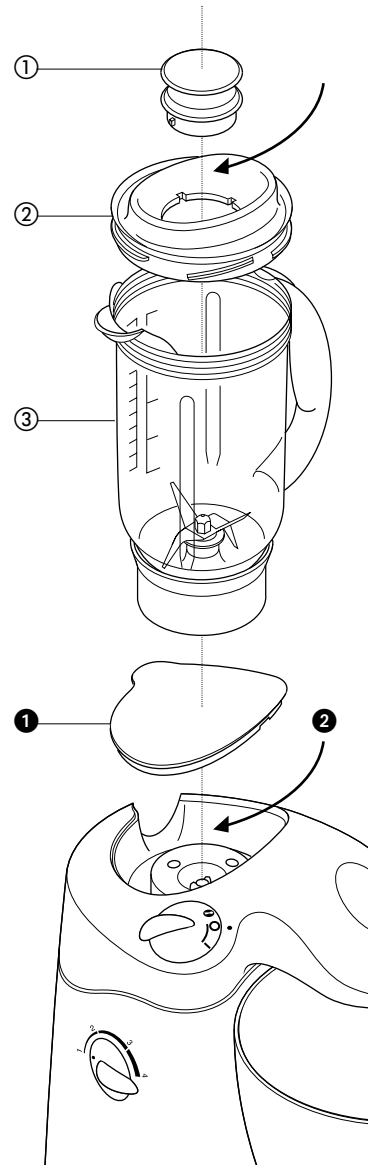
- safety
- Never remove the liquidiser, or its lid, until the blades have completely stopped.
 - Never blend very hot liquids.

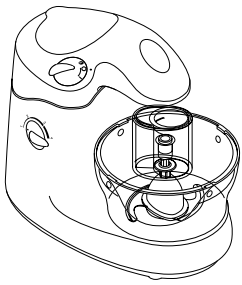
- important
- Never run the liquidiser for longer than one minute - it will overheat. All foods are fully processed within one minute.
 - Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. Cut them into cubes and drop them through the filler cap while the machine is running.
 - Don't 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 ($1\frac{3}{4}$ pt).

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.

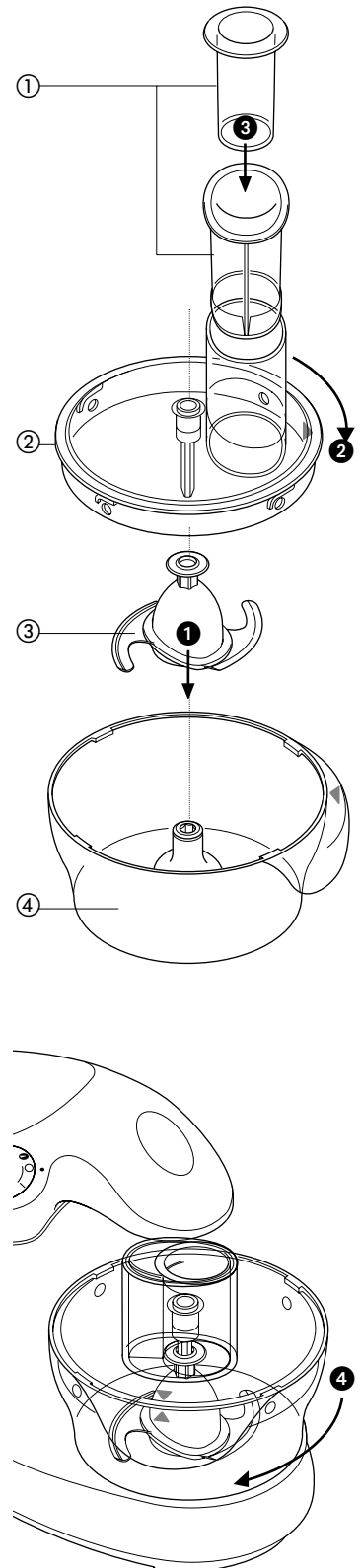
- important**
- Don't chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
 - Don't use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage your machine. Use the dough kneaders in the mixing bowl.
 - Don't blend liquid ingredients as they may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

to use the knife blade

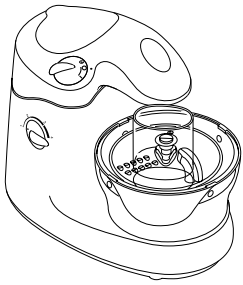
- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Place the knife blade in the attachment bowl ①
- 3 Cut the food up and place into the bowl ensuring that the food does not fall down the central hole in the blade shaft.
- 4 Fit the lid onto the bowl - bowl handle to the right, feed tube behind then 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)



for **cleaning** see page 7



the **food processing attachment** *continued*

slicer/shredder/chipper

Use the slicer/shredder to slice or shred fruit, vegetables and cheese and the rasping plate to grate parmesan cheese or potato for German potato dumplings.

- 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 rasping plate
- optional cutting plates ⑧ extra-coarse shredder part number 639021
- ⑨ thin (julienne style) chipper part number 639033
- ⑩ standard chipper part number 639083

☎ To buy a cutting plate not included in your pack, call **0870 2413653**.
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.*

rasping plate ⑦ grates: parmesan cheese; potato for German potato dumplings.

extra-coarse shredder ⑧ coarsely shreds cheese and carrot.

thin (julienne style) chipper ⑨ cuts: potatoes for Julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette, cucumber).

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

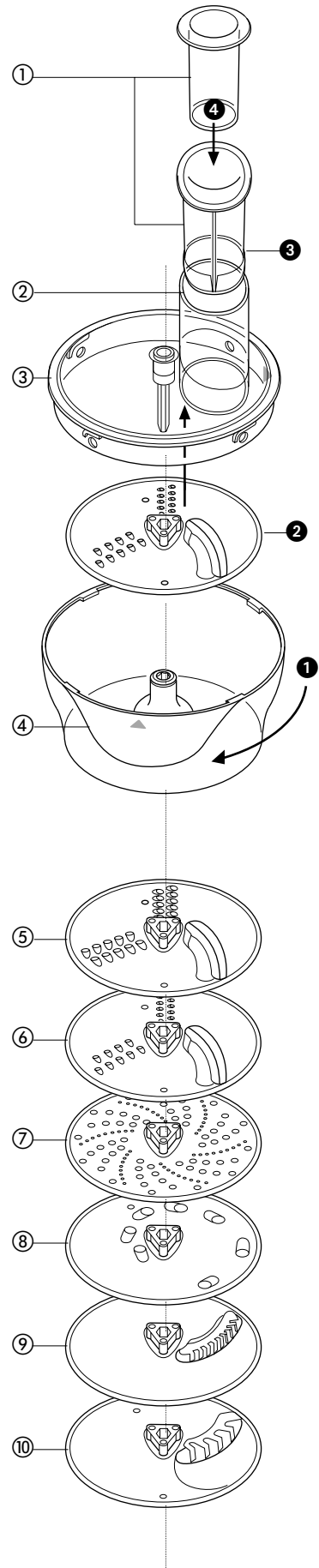
- safety • **never remove the lid until the cutting plate has completely stopped.**
- Handle the cutting plates with care - they are extremely sharp.
 - Don't let the bowl fill up as far as the cutting plate: empty it regularly.

to use the slicer/shredder or rasping plate

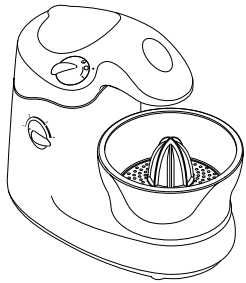
- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Fit the bowl onto the base - handle towards the back - and turn clockwise until it clicks into position ①
- 3 Push your cutting plate onto the shaft inside the lid. The cutting side must be uppermost ②
- 4 Fit the lid onto the bowl - feed tube towards 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**



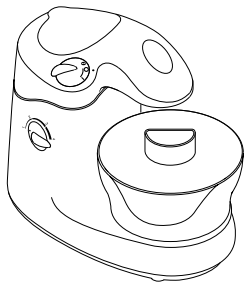
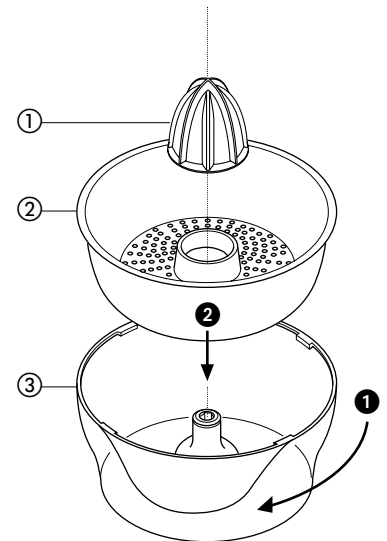
citrus juicer

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.

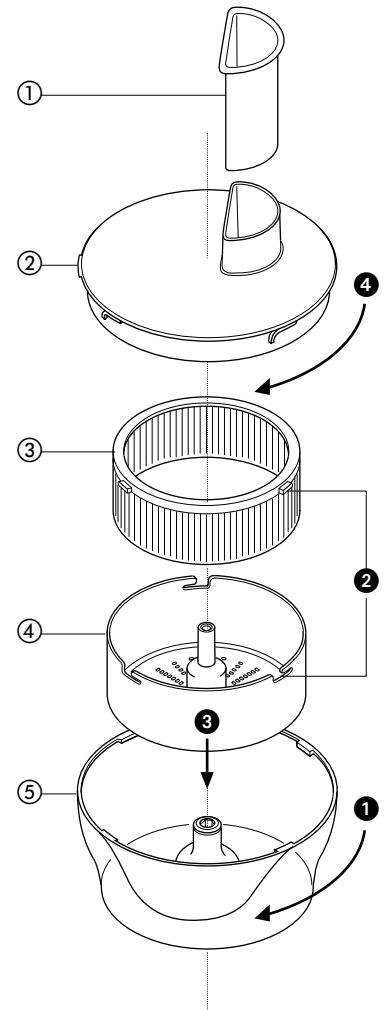
- ① pusher
- ② lid
- ③ strainer
- ④ inner bowl
- ⑤ attachment bowl

- 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
- Wipe with a damp cloth, then dry.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- liquidiser
- 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.
- Don't leave the liquidiser in water to soak. And don't leave water inside it.
- all other parts
- 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.

UK If you need help with:

- using your machine
- ordering another attachment
- servicing or repairs (in or out of guarantee)

 Call Kenwood customer care on **023 92392333. Have your model number ready** it's on the underside of your machine.

Eire • See our advertisement in Golden Pages.

other countries • Contact the shop where you bought your machine.

UK only **guarantee**

If your machine goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by KENWOOD);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

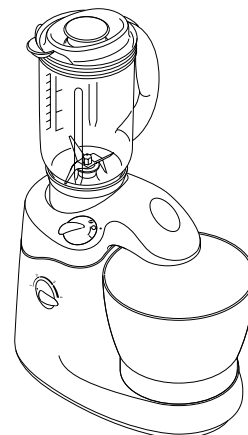
This guarantee does not affect your statutory rights.

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

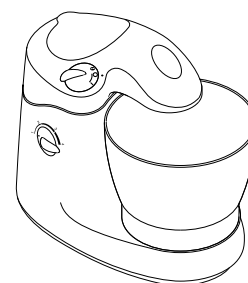
- ingredients
- 500g (1lb 2oz) strong plain flour
 - 5ml (1tsp) salt
 - 15g ($\frac{1}{2}$ oz) lard
 - 15g ($\frac{1}{2}$ oz) fresh yeast; or 10ml (2tsp) dried yeast + 5ml (1tsp) caster sugar
 - 300ml (11fl oz) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 100ml (3 $\frac{1}{2}$ fl oz) boiling water 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

	KM185 3 in 1	KM190 3 in 1 plus
mixen		
mixerkom	✓	✓
garde	✓	✓
deegkneders	✓	✓
roerlepel	✓	✓
blenden		
blender	✓	✓
voedselverwerking		
hulpstukken kom, deksel en stampers	✓	✓
mes	✓	✓
3 snijbladen voor schaven/raspen/versnipperen	✓	✓
citruspers	x	✓
sapcentrifuge	x	✓
spatel	✓	✓
afsluiting	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

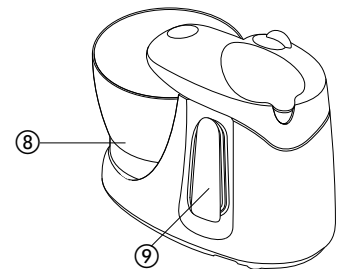
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en hulpstukken.
- Pas op met messen en snijplaten: deze zijn erg scherp.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het apparaat in dergelijke gevallen nakijken of repareren: zie paragraaf 'service'.
- 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.

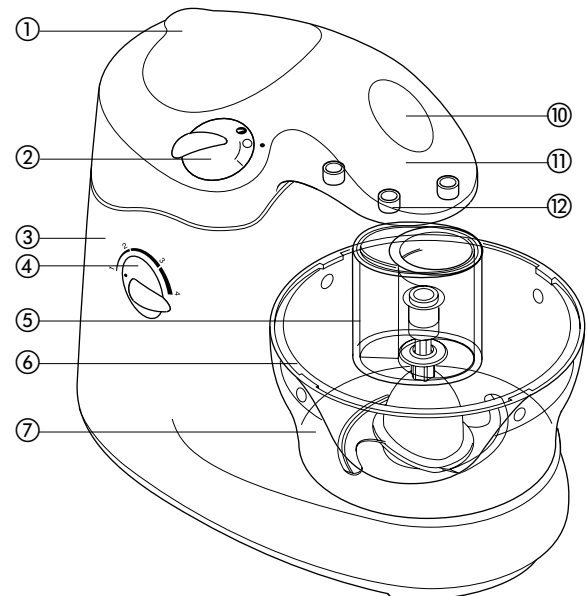
voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- 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

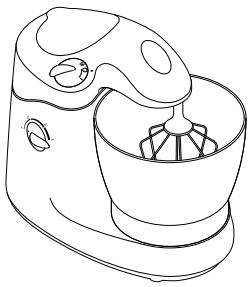
centrifugepers pagina 15

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.

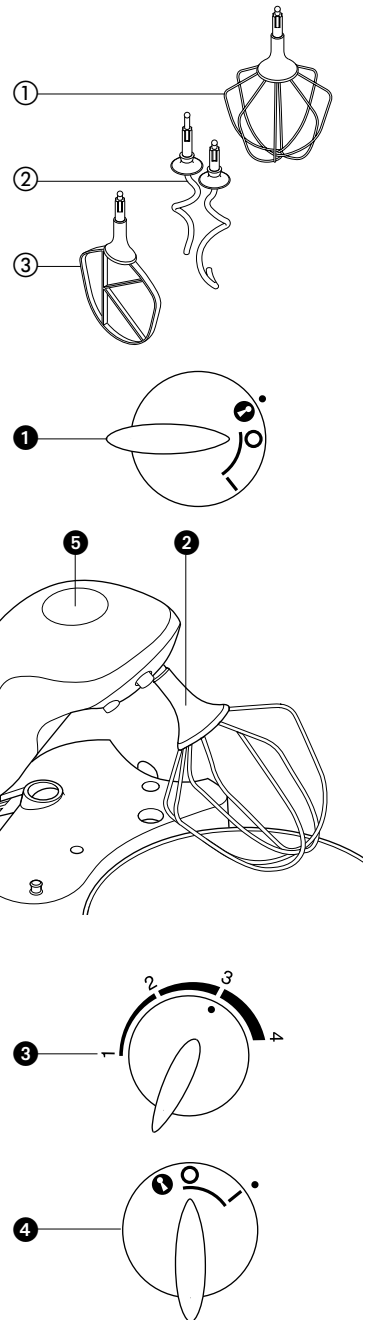
Kies een snelheid

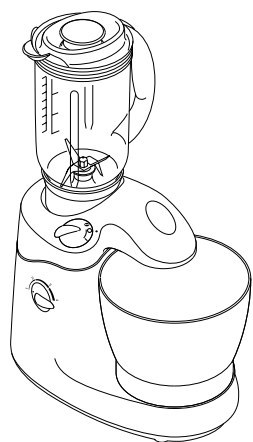
voor alle functies

- **kloppen** hoog
- **kneden** 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.

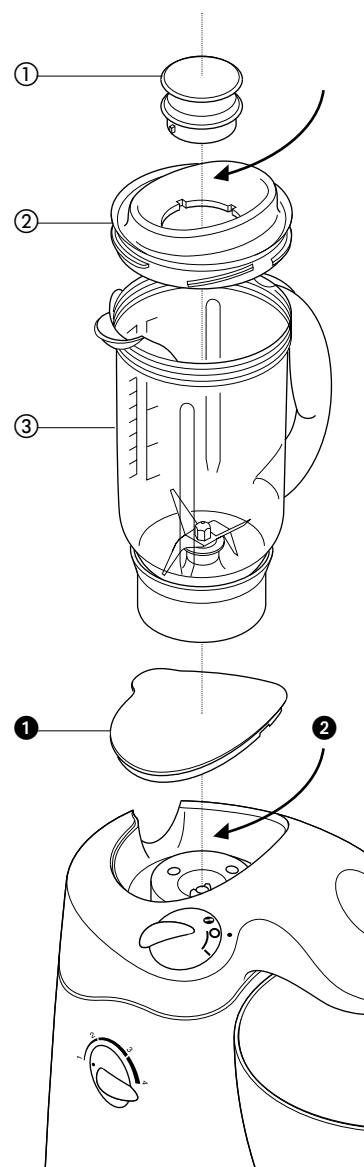
- ① Afsluitdop vulgedeelte. Deze dop kunt u verwijderen om het apparaat te vullen, terwijl het is ingeschakeld (bijv. olie voor mayonaise of brood dat u wilt verkruiden).
- ② Deksel
- ③ kan

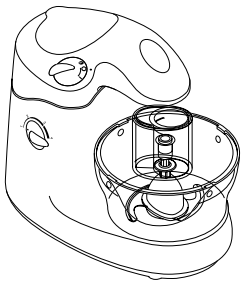
- veiligheid**
- Verwijder nooit de mengbeker of het deksel, voordat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.
 - Meng nooit hete vloeistoffen.
- belangrijk**
- Schakel de mengbeker nooit langer dan 1 minuut in - de beker kan dan oververhit raken. Alle soorten voedsel zijn na 1 minuut helemaal verwerkt.
 - 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.

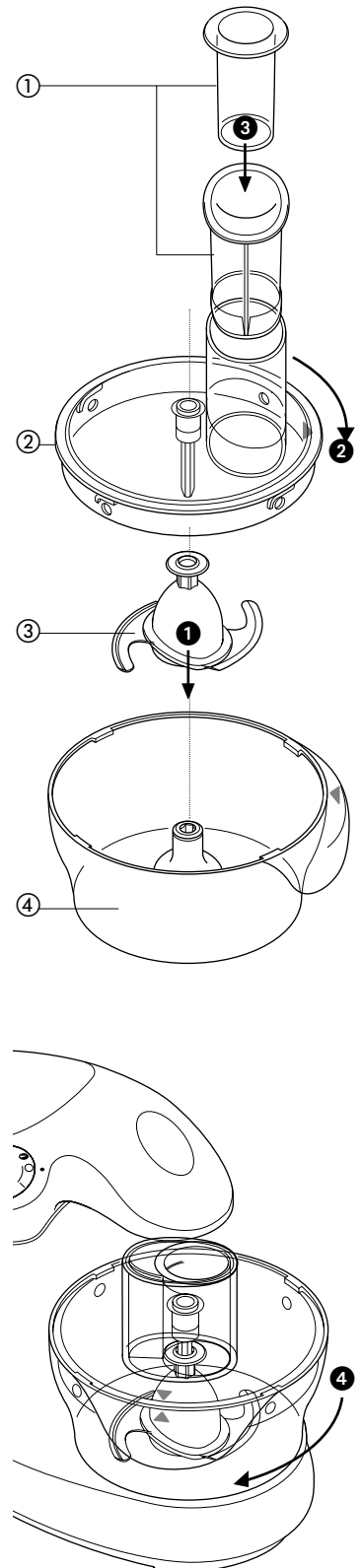
gebruik van het mes

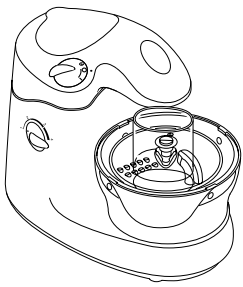
- 1 Breng de mixerkop naar beneden totdat deze dichtklikt.
- 2 Plaats het mes in de uitneembare kom ①.
- 3 Snijd het voedsel in stukken en doe deze in de kom; let er hierbij op dat het voedsel niet in het middelste gat van het mes valt.
- 4 Pas de deksel op de kom - met het handvat van de kom naar rechts 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 broodkrumels 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.

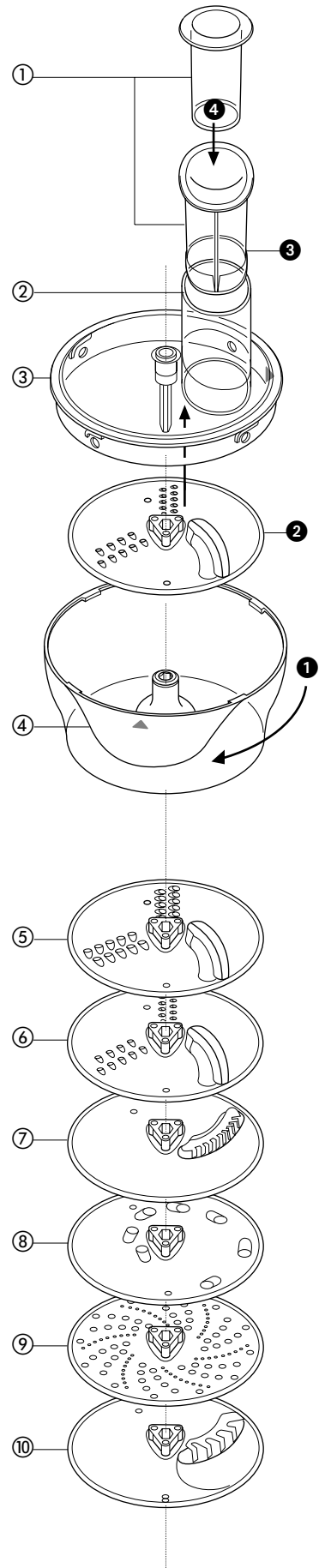
6 Doe het voedsel in de vulbuis.

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

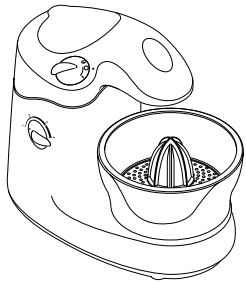
tips

- 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



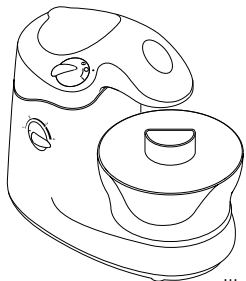
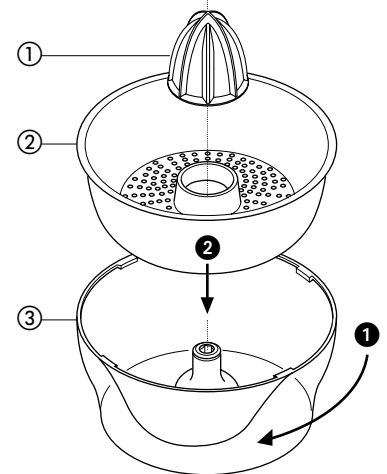
citruspers

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

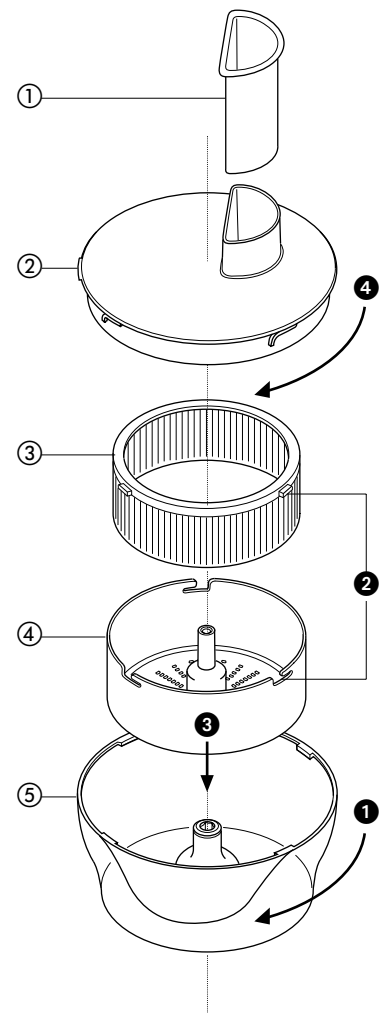
Gebruik de sapcentrifuge voor vast fruit en vaste groenten.

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

- veiligheid • Gebruik de sapcentrifuge nooit zonder deksel.
belangrijk • 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:

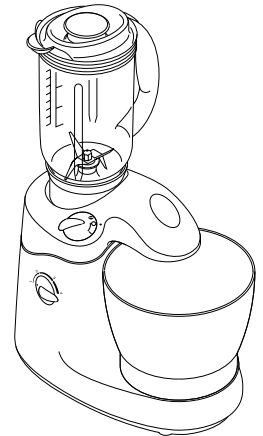
- het gebruik van het apparaat;
 - het bestellen van een ander hulpstuk;
 - service of reparaties,
- neem dan contact op met de dealer bij wie u het apparaat heeft gekocht.

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

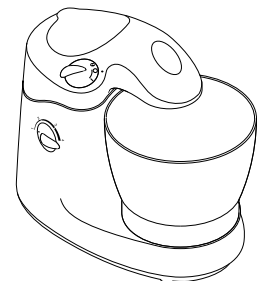
- bereiding
- 1 Doe de wortels, aardappels en uien in deze volgorde in de **blender**.
 - 2 Vul de beker bij met vleesbouillon tot 1 liter.
 - 3 Mix het geheel maximaal 10 seconden.
 - 4 Giet het mengsel in een sauspan. Voeg de linzen, de tomaten, de groentenbouillon en kruiden toe.
 - 5 Breng het geheel 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 **deegknaders** 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

	KM185 3 en 1	KM190 3 en 1 plus
accessoires pour battre		
bol de mélange	✓	✓
fouet	✓	✓
accessoires pour pétrir/travailler la pâte	✓	✓
agitateur	✓	✓
accessoires pour mélanger		
mixeur	✓	✓
accessoires du robot ménager		
bol, couvercle et poussoirs	✓	✓
lame tranchante	✓	✓
3 disques éminceur/râpeur/frites	✓	✓
presse-agrumes	x	✓
centrifugeuse	x	✓
spatule	✓	✓
housse	x	x

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

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

sécurité

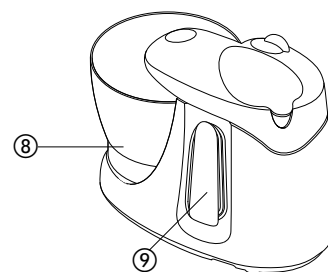
- N'approchez pas vos doigts des éléments ou des accessoires fixés sur votre robot lorsqu'il fonctionne.
- Maniez les lames et les grilles à découper avec précaution, car elles sont extrêmement tranchantes.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé 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.

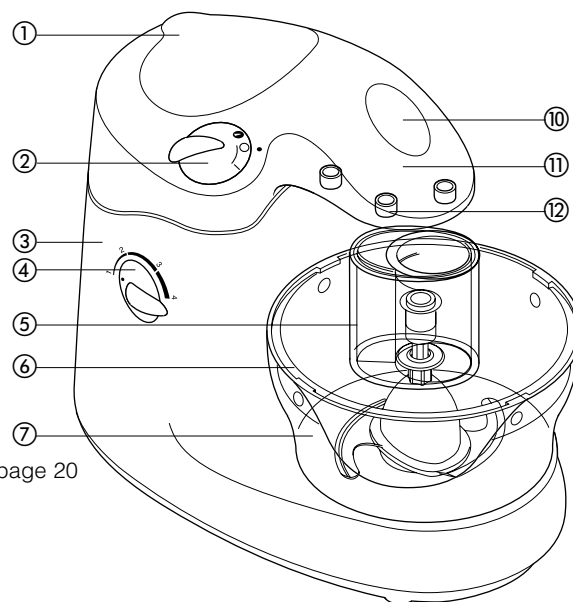
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 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

accessoires du robot ménager

lame de couteau page 22

disque éminceur/râpeur/frites page 23

presse-agrumes page 24

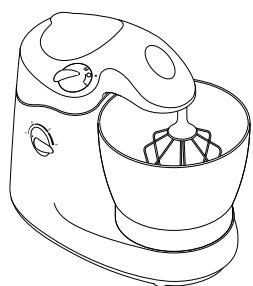
centrifugeuse page 24

spatule

housse No. de réf 492239

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

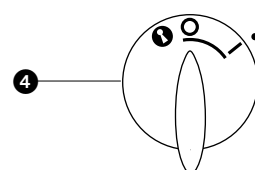
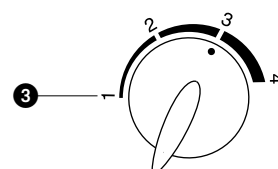
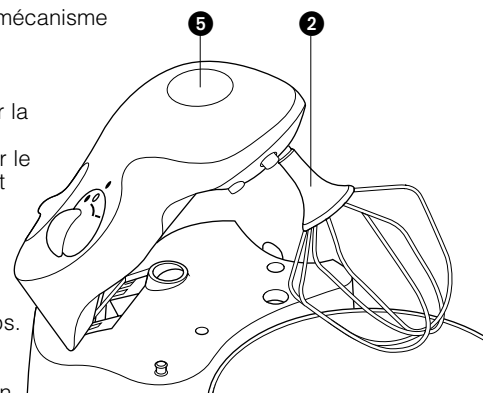
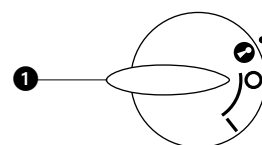
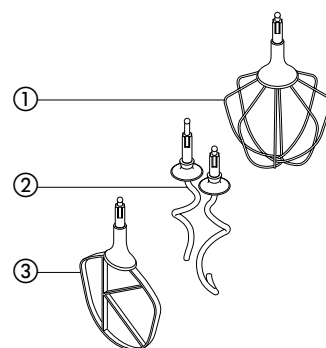
- Les accessoires sont utilisés avec le même bol. Par conséquent, il ne sera livré qu'un seul bol avec un paquet contenant plus d'un accessoire.



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 '1' 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

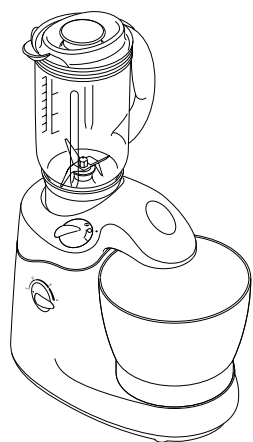
- 3 Appuyez sur le bouton pour libérer l'accessoire ⑤
- Retirez l'accessoire **avant** d'enlever le bol.

- 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 pâtés, 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

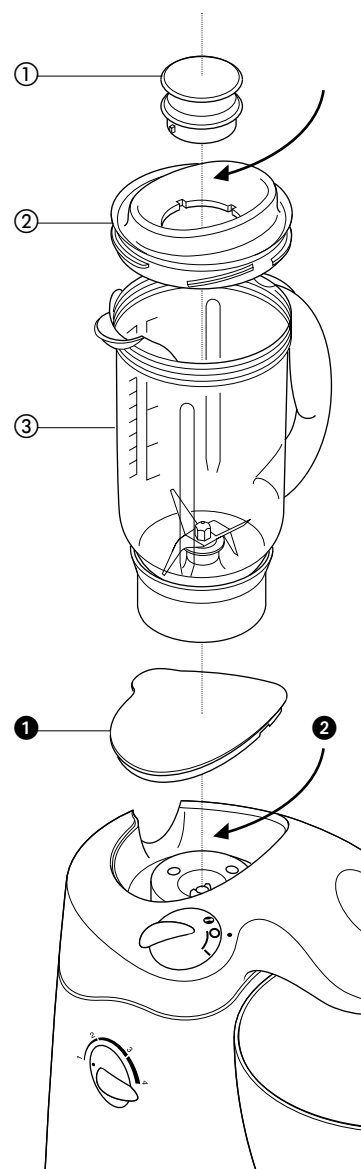
- sécurité
- Ne retirez jamais le mixeur ou son couvercle tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
 - Ne vous servez pas de votre mixeur pour mélanger des liquides très chauds.

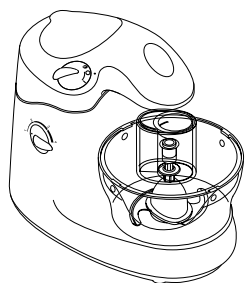
- important
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur pendant plus d'une minute car il surchaufferait.
 - Tous les aliments sont complètement transformés en l'espace d'une minute.
 - Ne mettez jamais d'ingrédients secs dans le mixeur avant de le mettre en marche.
 - Coupez les aliments en petits cubes 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.

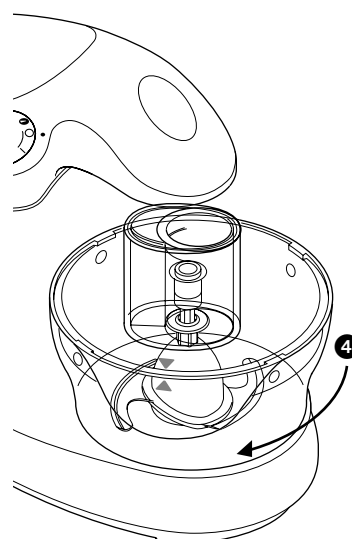
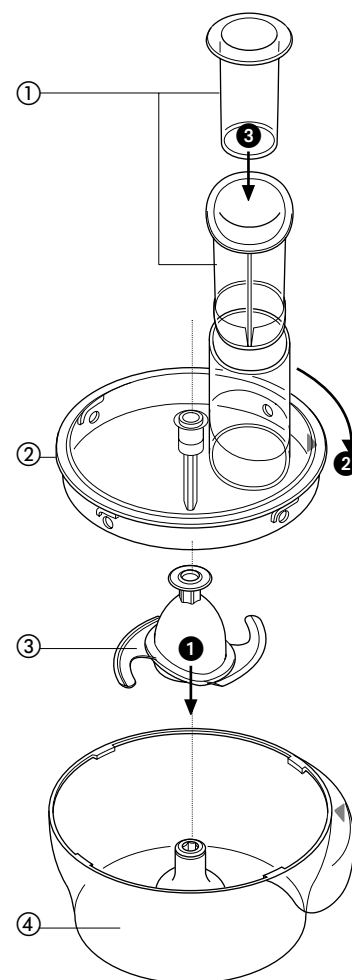
utilisation de la lame tranchante

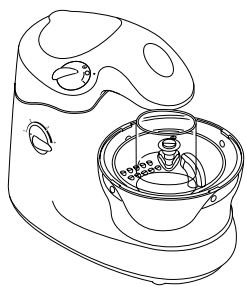
- 1 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position correcte.
- 2 Placez la lame tranchante dans le bol ①
- 3 Coupez les aliments en petits cubes et placez-les dans le bol en veillant à ce qu'ils ne tombent pas dans la cavité centrale de l'axe de la lame.
- 4 Adaptez le couvercle 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 :

grille à découper en tranches / hacher

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.

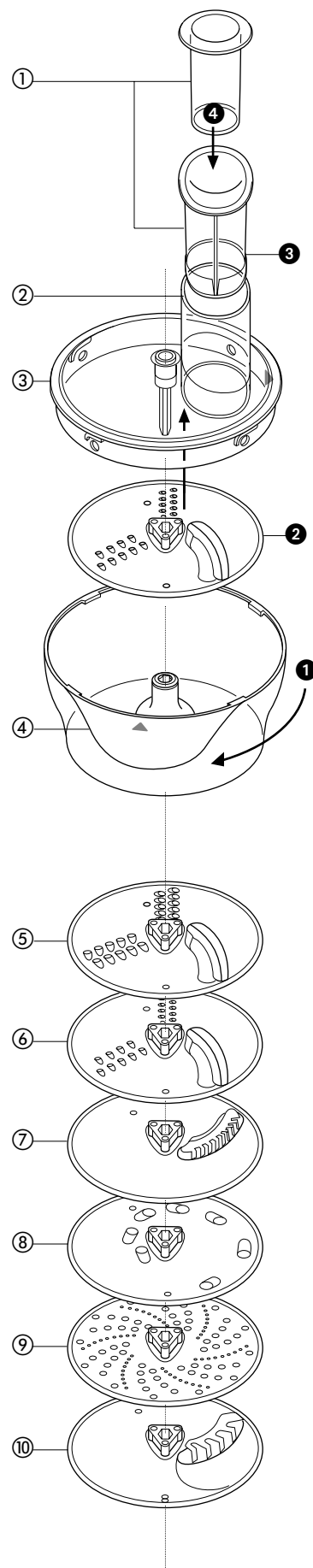
• Ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux. Remplissez le grand tube d'alimentation d'aliments sur presque toute sa largeur. Cela permet en effet d'empêcher les aliments de se renverser sur les côtés pendant que vous utilisez l'appareil. Vous pouvez aussi utiliser le petit tube d'alimentation.

• 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.

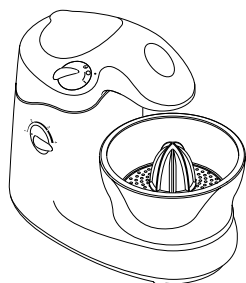
• Après avoir utilisé une grille à découper, il est normal de trouver une petite quantité de résidus sur la grille à découper ou dans les aliments.

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



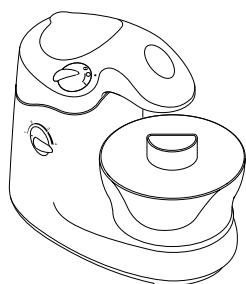
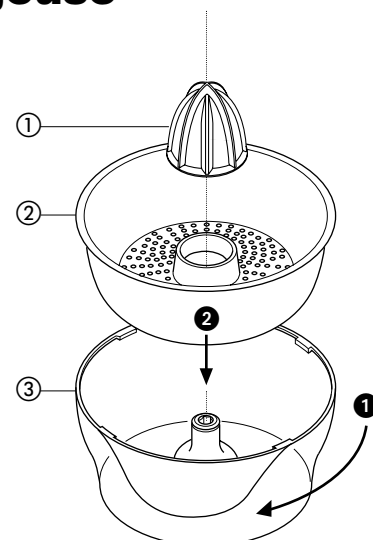
le presse-agrumes

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.

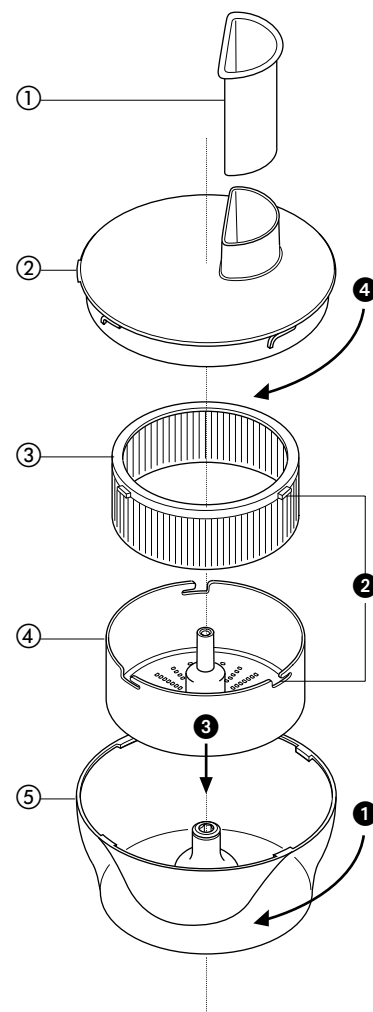
- ① poussoir
- ② couvercle
- ③ passoire/écumoire
- ④ bol interne
- ⑤ bol de la centrifugeuse

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

- Eteignez 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.

- mixieur
- 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:

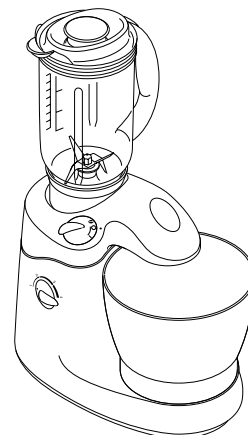
Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cet appareil.

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.

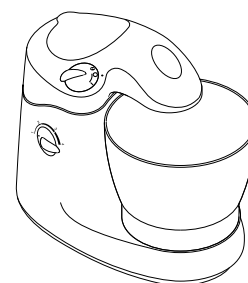
- méthode
- 1 Mettez le carottes, les pommes de terre et les oignons dans **le mixeur** dans cet ordre.
 - 2 Ajoutez le jus de bacon jusqu'à ce que vous arriviez à la marque "1 litre".
 - 3 Mélangez pendant 10 secondes maximum.
 - 4 Versez dans une casserole. Ajoutez les lentilles, les tomates, le jus 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

	KM185 3 in 1	KM190 3 in 1 plus
Rühren		
Rührschüssel	✓	✓
Schneebesen	✓	✓
Kneithaken	✓	✓
Rührer	✓	✓
Mixen		
Mixer	✓	✓
Nahrungszubereitung		
Zubehörschüssel, Deckel und Stopfer	✓	✓
Schlagmesser	✓	✓
3 Schneid/Reib/Raspelscheiben	✓	✓
Zitruspresse	x	✓
Entsafter	x	✓
Spatel	✓	✓
Abdeckung	x	x

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Siehe Packungsinhalt auf der Seite gegenüber.

Wichtige Sicherheitshinweise

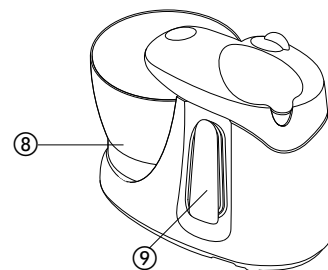
- Nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze greifen.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern und Arbeitsscheiben.
- Die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Eine beschädigte Maschine nicht weiter benutzen, sondern vor Benutzung überprüfen und reparieren lassen - 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.

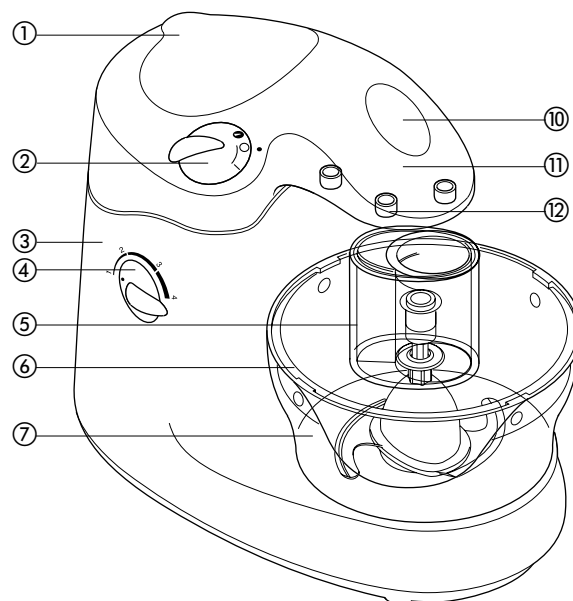
Vor dem ersten Gebrauch

- 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

Schneid/Reib/Raspelscheiben Seite 32

Zitruspresse Seite 33

Entsafter Seite 33

Spatel

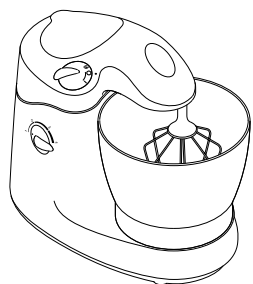
Abdeckung Bestellnummer 492239

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.

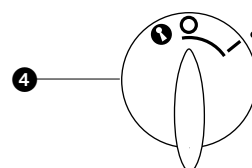
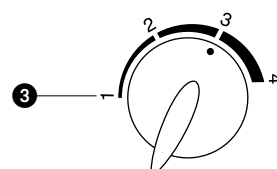
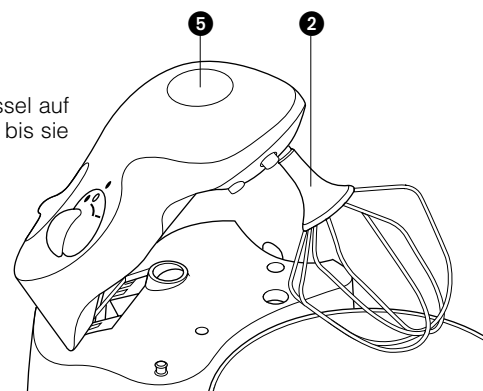
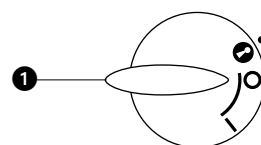
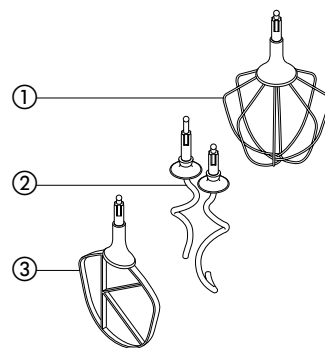
Die Zubehörteile und ihr Gebrauch

- 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.
- Knethaken ② für Hefeteige. Verwenden Sie beide Knethaken.
- 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 Knethaken 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 Auswurf-taste drücken ⑤
 - **Zuerst** das Zubehörteil, und dann die Rührschüssel abnehmen.

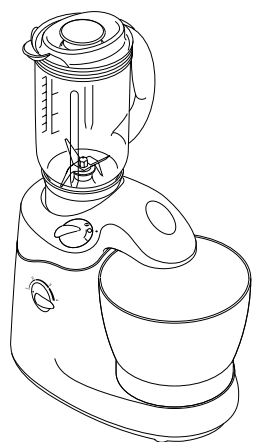
- Tips
- Wenn Sie Zutaten, die spritzen können (z.B. Sahne oder Mehl), in der Rührschüssel haben, sollten Sie mit der niedrigsten Geschwindigkeit beginnen und dann die Geschwindigkeit gegebenenfalls erhöhen.
 - Wenn die Maschine schwer läuft, die Geschwindigkeit erhöhen.

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
- **Schneid/Reib/Raspelscheiben** mittel bis hoch
- **Zitruspresse** niedrig bis mittel
- **Entsafter** hoch

- Höchstfüllmengen
- **Eiweiß** 8
 - **Mixaufsatz** 1 Liter
 - **Biskuitboden** Gesamtgewicht 1,2kg
 - **Früchtekuchen** Gesamtgewicht 1,75kg
 - **Mürbeteig** Mehlannteil 300g
 - **Brotteig** Mehlannteil 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

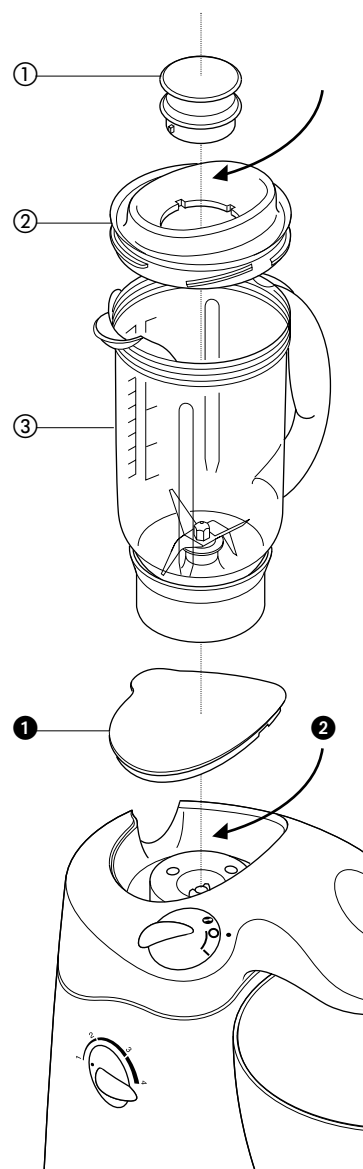
- Nach dem Ausschalten warten, bis sich die Messer nicht mehr drehen, dann erst den Mixer abnehmen.
- Keine sehr heißen Flüssigkeiten mixen.

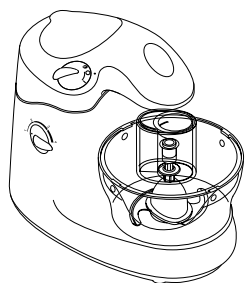
- Wichtig**
- Den Mixer nie länger als eine Minute eingeschaltet lassen, damit er nicht überhitzt. Alle Zutaten sind innerhalb einer Minute verarbeitet.
 - Den Mixer nicht vor dem Einschalten mit trockenen Zutaten füllen. Die Zutaten in kleine Stücke schneiden und bei laufendem Mixer durch den Einfülldeckel 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 Kekse. 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.

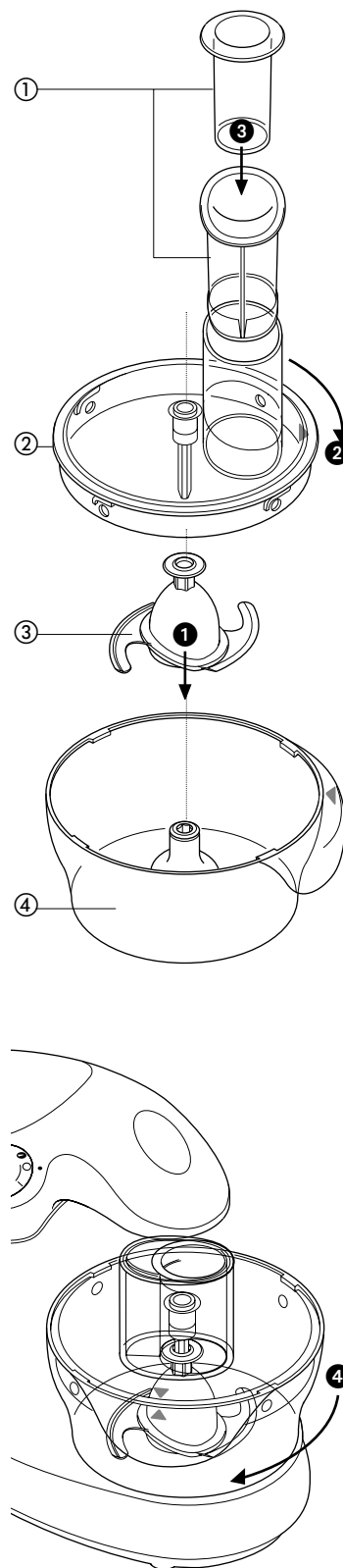
Verwendung des Schlagmessers

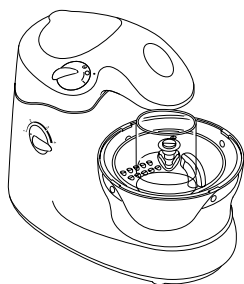
- 1 Den Rührkopf nach unten schwenken, bis er hörbar einrastet.
- 2 Das Schlagmesser in die Arbeitsschüssel einsetzen ①.
- 3 Die Nahrungsmittel schneiden und in die Arbeitsschüssel geben; dabei darauf achten, daß keine Nahrungsmittel in das Mittelloch der Messerwelle fallen.
- 4 Den Deckel auf die Schüssel 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...*

Schneid/Reib/Raspelscheibe

Verwenden Sie die Schneid/Reibscheibe zum Scheibenschneiden oder Reiben von frischem Obst, Gemüse und Käse und die Raspelscheibe zum Raspeln von Parmesankäse oder Kartoffeln für Kartoffelknödel.

- ① Stopfer: großer und kleiner
- ② Füllrohr
- ③ Gerätedeckel
- ④ Arbeitsschüssel
- ⑤ Schnitzelscheibe/Raspelscheibe, dick
- ⑥ Schnitzelscheibe/Raspelscheibe, dünn
- ⑦ Raspelscheibe
- ⑧ Raspelscheibe, extra grob, Bestellnummer 639021
- ⑨ Stiftscheibe, dünn, für Julienne, Bestellnummer 639033
- ⑩ Standard-Stiftscheibe, Bestellnummer 639083

enthaltene Schneidscheiben

zusätzliche Schneidscheiben

☎ 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.*

Raspelscheibe ⑦ Zum Reiben von Parmesankäse oder Kartoffeln für Kartoffelpuffer

Raspelscheibe extra grob ⑧ zum Grobraspeln von Käse oder Karotten

Stiftscheibe (Julienne-Scheibe) ⑨ Kartoffeln für dünne Pommes Frites; feste Zutaten für Salate, Garnituren, Eintöpfe und Pfannengerührtes (z.B. Karotten, Steckrüben, Gurken)

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.

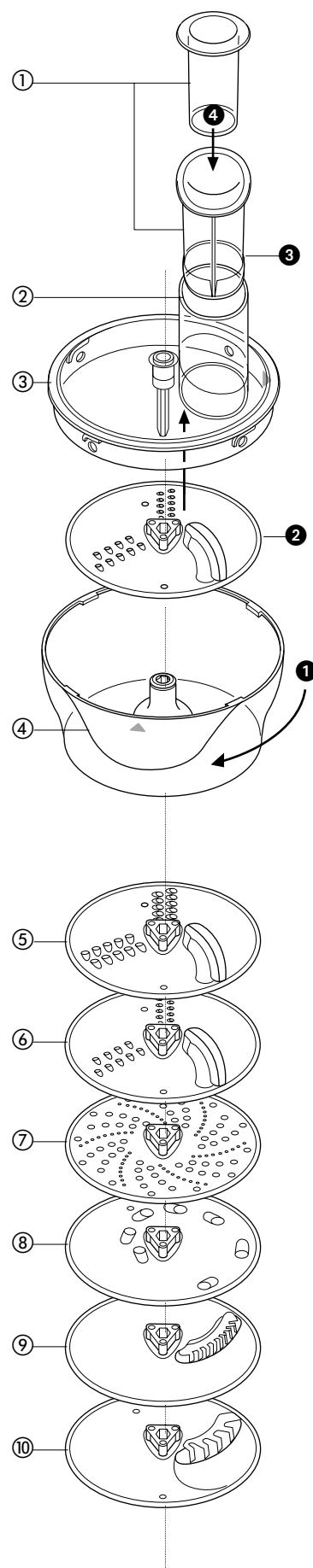
Verwenden der Schneid/Reib/Raspelscheibe

- 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!**

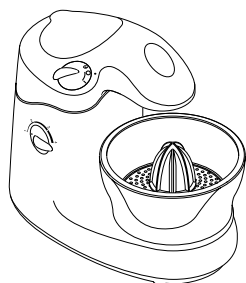
das **dünne** Füllrohr
das **große** Füllrohr

- 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



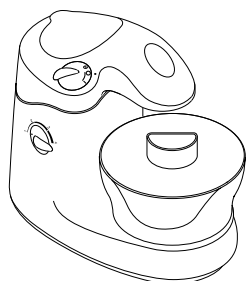
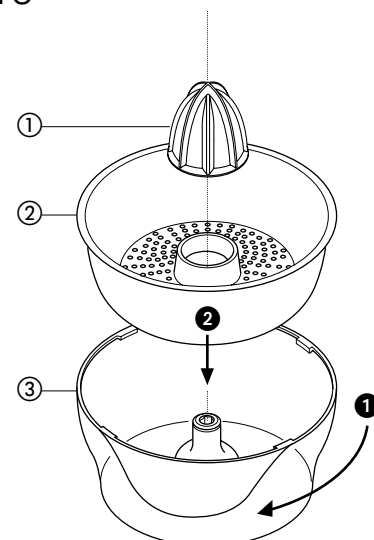
Zitruspresse

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.

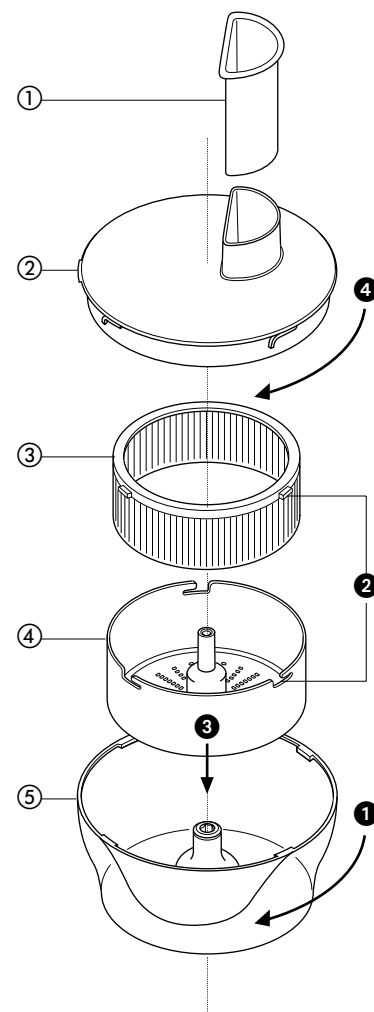
- ① Stopfer
- ② Deckel
- ③ Sieb
- ④ Innenschüssel
- ⑤ Arbeitsschüssel

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

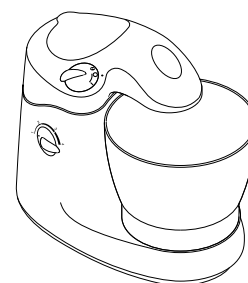
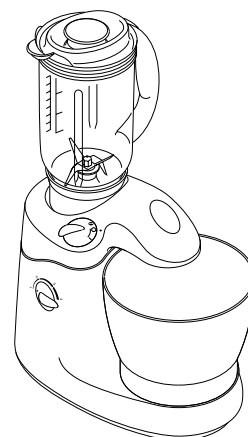
- Zutaten
- Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln, je 16 Würfel à 2cm
 - Fleischbrühe
 - 100g rote Linsen, gewaschen
 - 250ml Gemüsebrühe
 - 400g geschälte Tomaten aus der Dose
 - Salz und Pfeffer
 - 200g gekochter Schinken in Würfeln von 1cm

- 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

	KM185 3 in 1	KM190 3 in 1 plus
miscelazione		
recipiente di miscelazione	✓	✓
frusta	✓	✓
bracci impastatori	✓	✓
agitatore	✓	✓
frullare		
frullatore	✓	✓
tritattutto		
recipiente per gli accessori, coperchio e pressatori	✓	✓
lama	✓	✓
3 dischi per affettare/sminuzzare/spezzettare	✓	✓
spremiagrumi	x	✓
spremiagrumi e spremifrutta a centrifuga	x	✓
spatola	✓	✓
coperchio	x	x

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

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

avvertenze

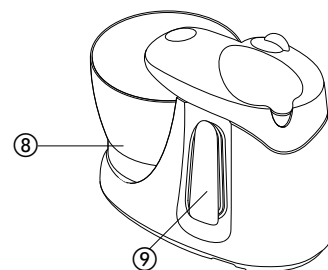
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Le lame e i dischi sono taglienti, maneggiarli con cura.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale 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).
- Spegner l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- 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.

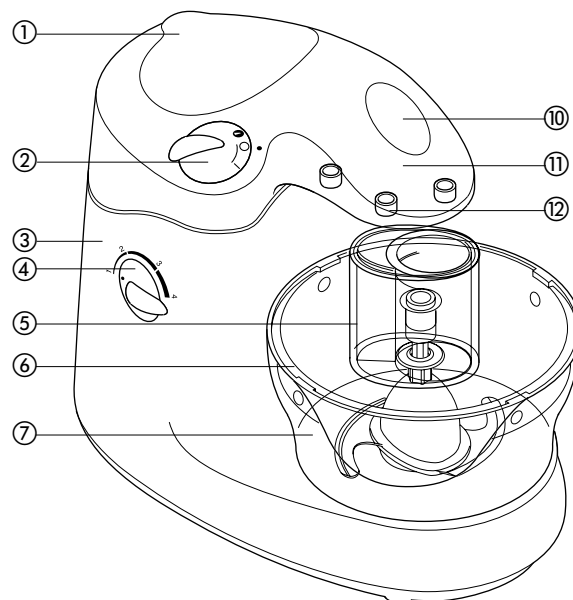
prima dell'uso

- 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

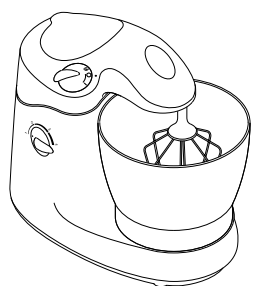
spatola

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.

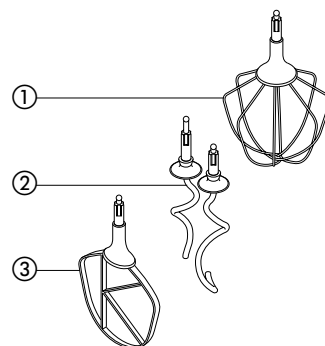


il mixer

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

utilizzo degli accessori per mescolare

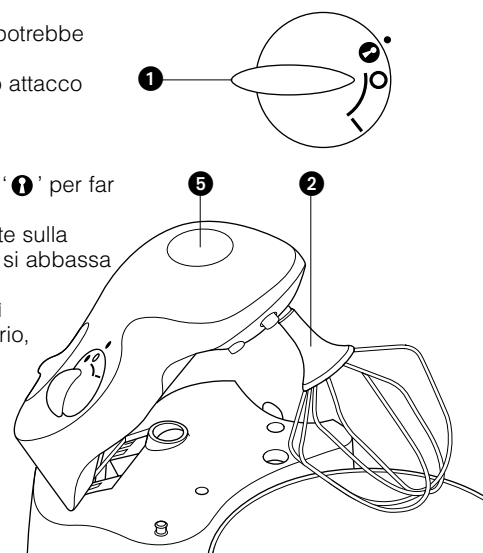
- frusta ① per sbattere gli albumi; montare la panna; preparare desserts e torte istantanei; amalgamare miscele per torte, margarina e zucchero (usare un panetto di margarina a temperatura ambiente); unire le uova a miscele per la preparazione di pan di spagna e torte alla frutta.
- bracci impastatori 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.



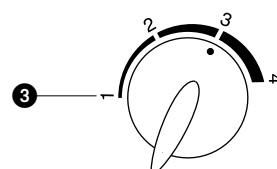
- importante**
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi non fare mai funzionare il mixer per più di 10 minuti.
 - Non usare la frusta con miscele dense perché l'accessorio potrebbe venire danneggiato.
 - Dopo aver pulito il recipiente, inserirlo di nuovo sull'apposito attacco meccanico in modo da proteggere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

come usare il mixer

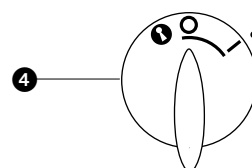
- 1 Portare l'interruttore per accendere e spegnere in posizione '1' per far sollevare la testa di miscelazione ①
- 2 Mettere gli ingredienti nel recipiente e poi inserire il recipiente sulla base. Se necessario, girare un poco il recipiente finché non si abbassa sino ad inserirsi completamente.
- 3 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.

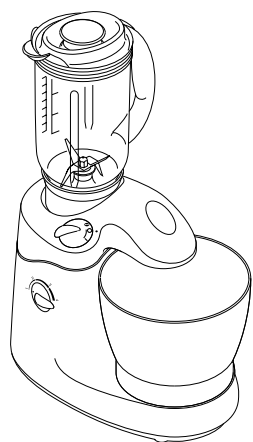


come scegliere la velocità **per tutte le funzioni**

- **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

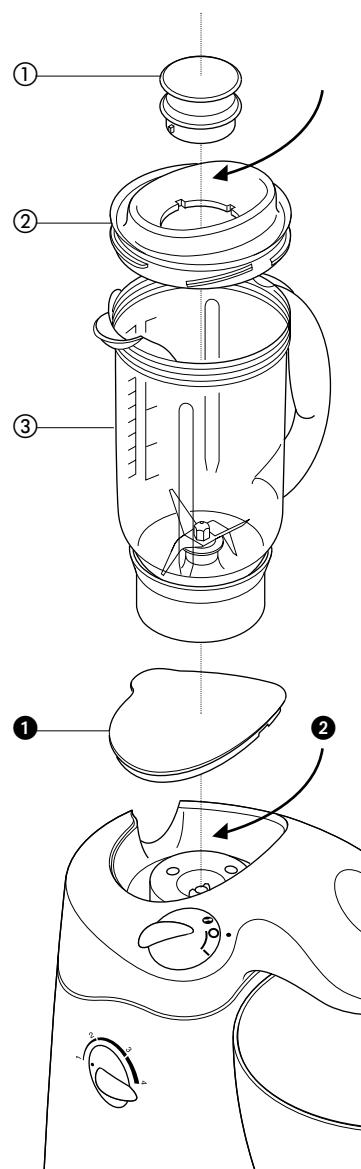
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi non far funzionare mai il frullatore per più di un minuto. Un minuto è sufficiente per lavorare qualsiasi cibo in modo completo.
- Non porre alimenti secchi nel frullatore prima di accenderlo. Tagliare il cibo a cubetti e lasciarli cadere attraverso il tappo 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.

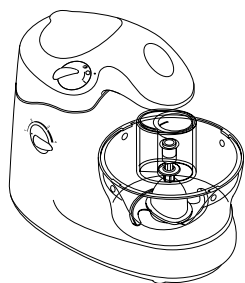
come usare il frullatore

- 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 pastafrolla 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

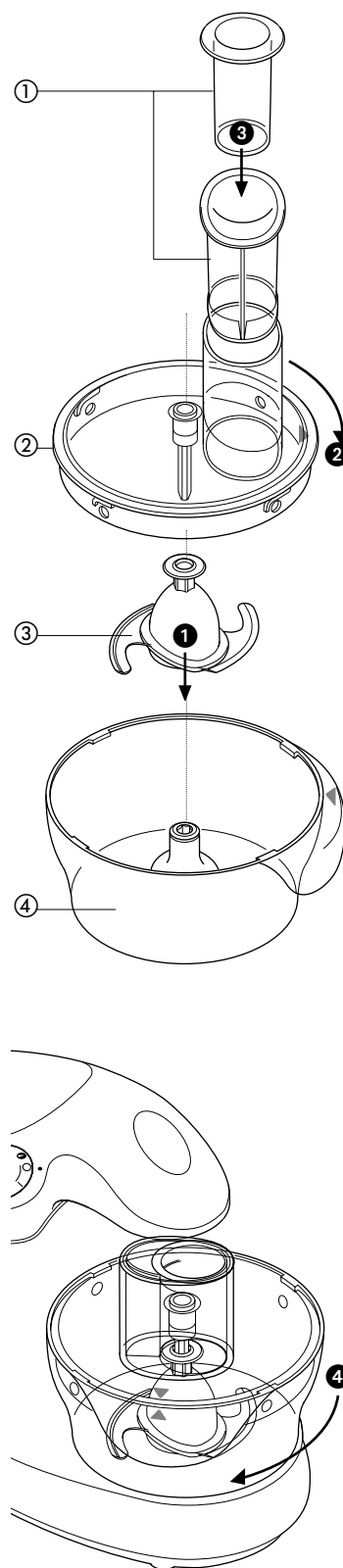
- 1 Abbassare la testa di miscelazione finché si chiude con uno scatto.
- 2 Collocare la lama all'interno del recipiente ①
- 3 Tagliare il cibo e versarlo nel recipiente, controllando che non cada nel foro centrale dell'alberino della lama.
- 4 Ora mettere il coperchio sul recipiente, con l'impugnatura 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.

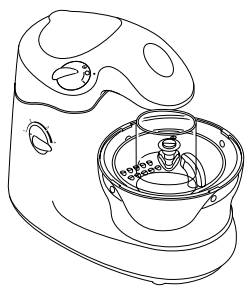
consigli • Tagliare gli alimenti prima di versarli nell'accessorio. Tagliare carne, pane, verdure ed altri cibi di consistenza simile a dadini di 2cm circa. Per i biscotti, farli a pezzetti e versarli nel tubo di riempimento con l'apparecchio in funzione.

- 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.

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

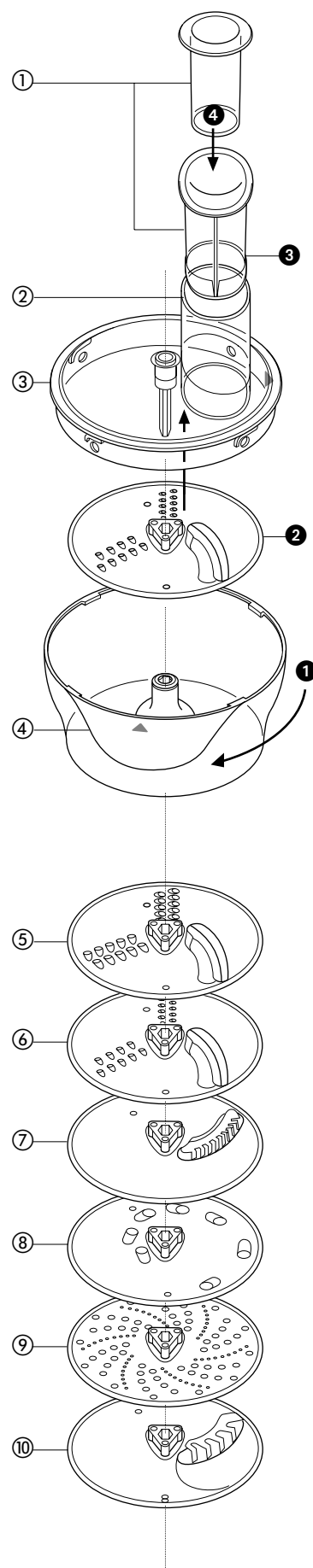
- Inserire prima lo spingitore grande dentro il tubo di riempimento ③
- Usare entrambi gli spingitori insieme ④

- 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.**

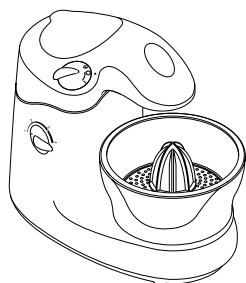
consigli

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



lo spremiagrumi e lo spremifrutta a centrifuga, conf. MA110



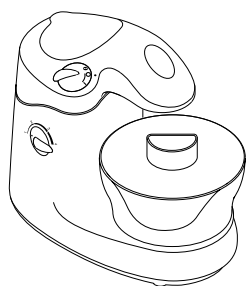
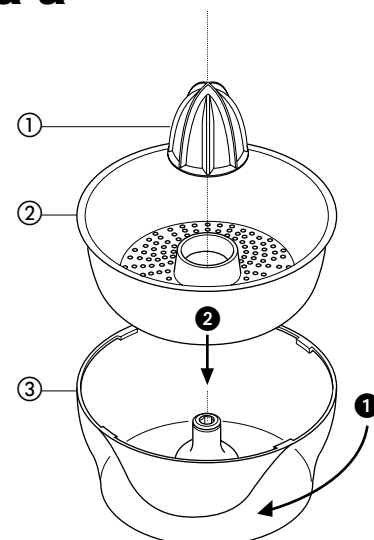
lo spremiagrumi

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

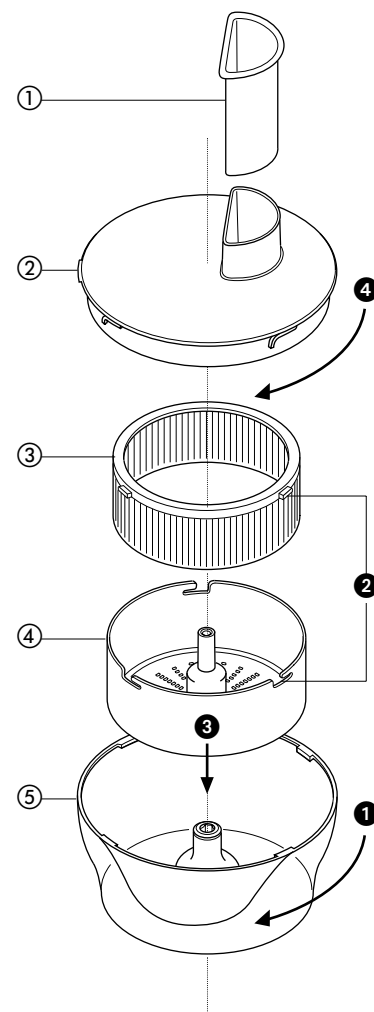
Usare lo spremifrutta a centrifuga per frullare frutta e verdura dalla polpa dura.

- 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:

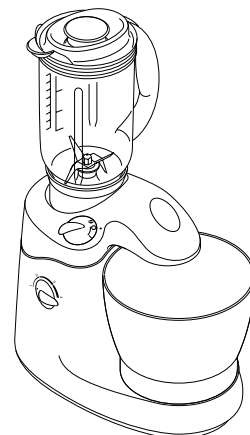
- l'utilizzo dell'apparecchio
 - l'ordinazione di un altro accessorio
 - assistenza tecnica o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

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

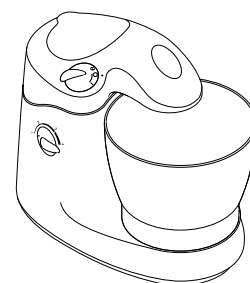
- procedimento
- 1 Mettere le carote, le patate e le cipolle nel **frullatore**, nell'ordine dato.
 - 2 Aggiungere il brodo di pancetta fino a raggiungere il segno che indica 1litro.
 - 3 Frullare per non più di 10 secondi.
 - 4 Versare in un tegame e aggiungere le lenticchie, i pomodori, il brodo vegetale, 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.



introducción

Su mezcladora Kenwood le ayudará en un sinfín de tareas. Tanto si está haciendo pan o soufflé, merengues o una tarta, Kenwood le facilita el trabajo. Y con toda la variedad de accesorios disponibles, no hay limitaciones a lo que puede hacer por usted.

contenido del paquete:

	KM185 3 en 1	KM190 3 en 1 plus
mezclando		
bol de mezclas	✓	✓
barillas	✓	✓
amasadores	✓	✓
removedor	✓	✓
batiendo		
vaso licuador	✓	✓
prosesando alimentos		
bol accesorio, tapa y empujadores	✓	✓
cuchilla	✓	✓
3 discos rebanadores/troceadores/pi-cadores	✓	✓
exprimidora de cítricos	x	✓
exprimidora centrífuga	x	✓
espátula	✓	✓
cubierta	x	x

conozca su aparato de cocina Kenwood

por favor, consulte la guía de contenido del paquete del lado opuesto.

seguridad

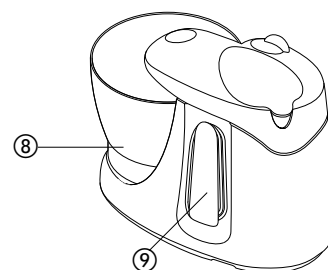
- Mantenga los dedos lejos de las partes móviles y de los accesorios fijos.
- Tenga cuidado con las cuchillas y los discos de corte - están muy afilados.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea "servicio" en la página 52.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo (excepto los amasadores para amasar).
- Este aparato es únicamente para uso doméstico.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas en la página 47.
- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- No deje que niños ni personas discapacitadas manejen este aparato sin supervisión.
- No permita a los niños jugar con el aparato.

antes de enchufarlo

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior de su aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

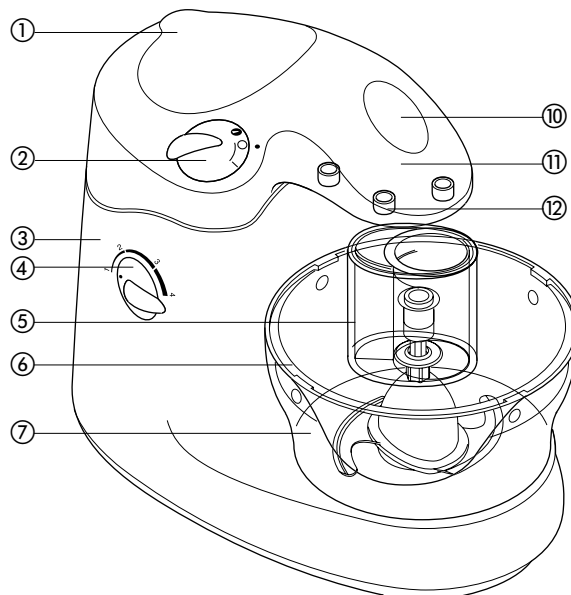
antes de usarlo por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje, incluidas las cubiertas de plástico que protegen la cuchilla. No guarde las cubiertas de plástico, ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
- 2 Lave las partes: ver "limpieza" en la página 52.
- 3 Enrolle el exceso de cable en las clavijas de la parte trasera del aparato.



conozca su aparato de cocina Kenwood

- ① tapadera de la salida
- ② botón de encendido/apagado
- ③ unidad de potencia
- ④ botón de velocidades
- ⑤ empujadores
- ⑥ tapa
- ⑦ bol
- ⑧ bol de mezclas
- ⑨ clavija para el exceso de cable
- ⑩ botón de liberación del utensilio
- ⑪ cabezal de mezcla
- ⑫ enchufe de los utensilios



accesorios disponibles
mezcladora

batidora página 47

amasadores para amasar página 47

removedor página 47

licuadora página 48

accesorios procesadores de
alimentos disponibles

cuchilla página 49

rebanador/troceador/picador página 50

exprimidora de cítricos página 51

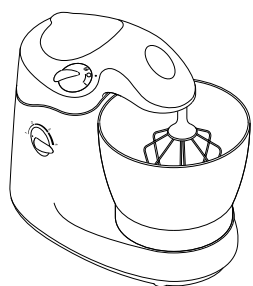
exprimidora centrífuga página 51

espátula

cubierta número de referencia 492239

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

- Todos los accesorios procesadores de alimentos utilizan el mismo bol. Por lo tanto, un paquete que incluya estos accesorios vendrá con un solo bol.

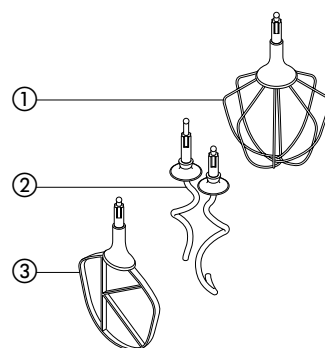


la mezcladora

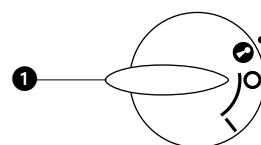
Use la mezcladora para hacer mezclas para pan, tartas y bizcochos o montar claras para merengues

los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

- batidora ① para batir claras de huevo, nata, bizcochos instantáneos, mezclas para tartas, montar margarina y azúcar (utilice un bloque de margarina a temperatura ambiente), mezclar huevos con bizcocho y pasteles de frutas.
- amasadores para amasar ② para todas las mezclas con levadura. Utilice los dos amasadores juntos.
- removedor ③ para dar vueltas a la harina o frutas en las mezclas para tartas, para hacer pasta quebradiza.

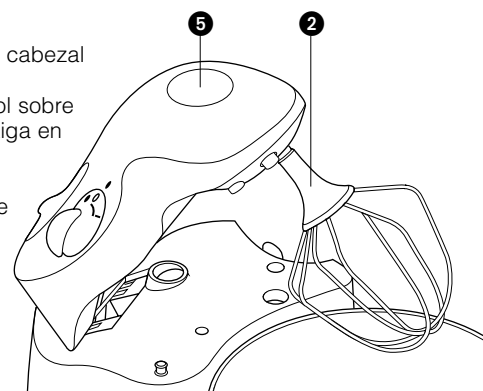


- importante
- Nunca tenga la mezcladora funcionando durante más de 10 minutos - se recalienta.
 - No utilice la batidora para mezclas pesadas - podría estropearse.
 - Después de limpiarla, vuelva a llenar el bol. El mecanismo de la parte inferior quedará así cubierto.

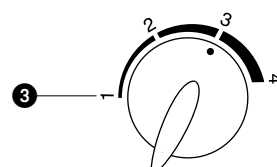


para usar la mezcladora

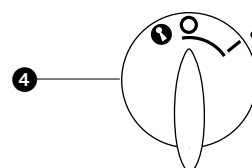
- 1 Gire el botón de encendido/apagado a 'I' para levantar el cabezal de la mezcladora ①
- 2 Ponga los ingredientes en el bol de mezclas y coloque el bol sobre la base. Si fuese necesario, gíre lo ligeramente hasta que caiga en posición.
- 3 Los utensilios están identificados con colores, al igual que los enchufes a los que pertenecen. Elija un utensilio, busque el enchufe del mismo color y a continuación inserte, gire y empuje ②
- Use los dos amasadores al mismo tiempo, el resto de los utensilios por separado.
- 4 Baje el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre haciendo "click" - **si no es así, la mezcladora no funcionará.**
- 5 Elija la velocidad ③
- 6 Enchufe, luego gire el botón de encendido/apagado a 'I' ④
- 7 Para apagarla, vuelva a girar el botón a 'O'.



- para quitar un utensilio
- 1 Apáguela.
 - 2 Libere el cabezal de la mezcladora ①
 - 3 Apriete el botón para liberar utensilios ⑤
 - Retire el utensilio **antes** que el bol.



- consejos
- Si el bol contiene algo que pueda salpicar (por ejemplo, nata o harina), comience por la velocidad más baja y vaya incrementándola si es necesario.
 - Si nota que el aparato funciona con dificultad, aumente la velocidad.



qué velocidad usar

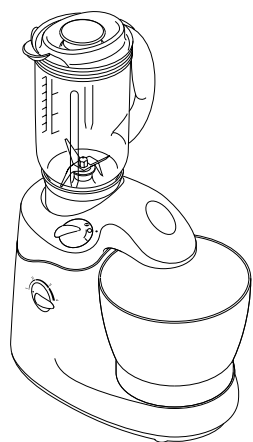
para todas las funciones

- **batir** alta
- **amasar** alta
- **mezclar harina/frutas con mezclas para tartas** baja a media
- **hacer pasta quebradiza** baja a media
- **licuar** alta
- **cortar** media a alta
- **rebanar/trocear/picar** media a alta
- **exprimir zumos** baja a media
- **exprimir con la exprimidora centrífuga** alta

capacidad máxima

- **claras de huevos** 8
- **licuadora** 1 litro
- **bizcocho de una fase** peso total 1,2 kg
- **pastel de frutas** peso total 1,75 kg
- **pasta quebradiza** peso de la harina 300 g
- **masa para pan** peso de la harina 1 kg, pero sólo si hay al menos 500 ml de líquido. Si la mezcla es más seca que esto, mézclela en dos turnos. Si no, puede dañar la mezcladora.
- **carne para picar** 340gr.

para **limpieza** vea la página 52



la **licuadora**

Use la licuadora para sopas, bebidas, patés, mayonesas, pan rallado, rallar galletas y machacar nueces.

① tapón del filtro. Puede quitarlo y añadir los ingredientes mientras el aparato está en funcionamiento (por ejemplo, aceite para la mayonesa o pan para el pan rallado).

② tapa

③ jarra

seguridad

- Nunca retire la licuadora o la tapa hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente.
- Nunca mezcle líquidos muy calientes.

importante

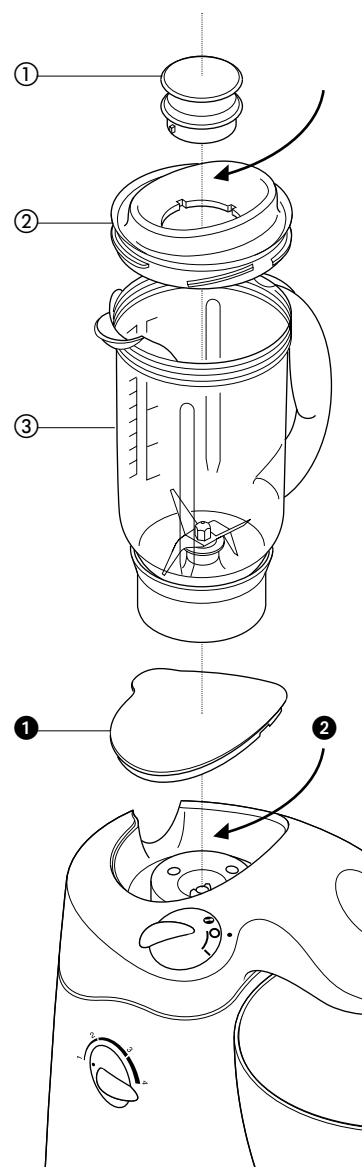
- Nunca tenga la licuadora en marcha más de un minuto - se recalentará. Todos los alimentos se procesan totalmente en un minuto.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de encenderla. Trocéelos en cuadraditos y échelos por el tapón del filtro mientras el aparato está en funcionamiento.
- No procese especias tales como clavo, eneldo y semillas de comino ya que dañan el plástico de la licuadora.
- La licuadora no sirve para recipiente de almacenamiento. No deje los alimentos ni antes ni después de procesarlos.
- Nunca exceda la capacidad máxima de 1 litro.

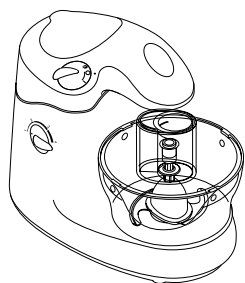
para usar la licuadora

- 1 Baje el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre con un "click".
- 2 Retire la tapadera de la salida ①
- 3 Ponga los ingredientes en la jarra.
- 4 Enrosque la tapa y el tapón del filtro sobre la jarra.
- 5 Enrosque la jarra sobre la salida ②
- 6 Enciéndala.

Consejo

- A la hora de hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la licuadora. A continuación, con el aparato en funcionamiento, retire el tapón del filtro y añada el aceite poco a poco de forma constante.





los **accesorios procesadores de alimentos**

Use los accesorios procesadores de alimentos para cortar, rebanar, trocear y picar.

cuchilla

Use la cuchilla para picar carne cruda o cocida, cortar huevos duros, trocear verduras o nueces, hacer patés o salsas, desmenuzar corteza de pan, bizcochos secos o galletas para preparar pastas y desmigrar pasta quebradiza.

- ① empujadores: grande y pequeño
- ② tapa
- ③ cuchillas
- ④ bol

- seguridad**
- **Nunca retire la tapa hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente.**
 - Tenga cuidado al manejar las cuchillas - están muy afiladas. Sostenga las cuchillas por el asa y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.
 - Retire siempre las cuchillas antes de vaciar el contenido del bol.
- importante**
- No utilice el aparato para picar cubitos de hielo ni otros productos demasiado duros, por ejemplo, especias, que puedan dañar el accesorio.
 - No utilice las cuchillas para mezclar alimentos de consistencia dura, por ejemplo, masa para pan, ya que podría dañar el aparato. Para amasar pan debe usar el bol mezclador.
 - No mezcle ingredientes líquidos que puedan gotear por la tapa. Es preferible utilizar la licuadora.
 - Al picar carne cruda puede producirse un cierto movimiento del aparato. Es normal.

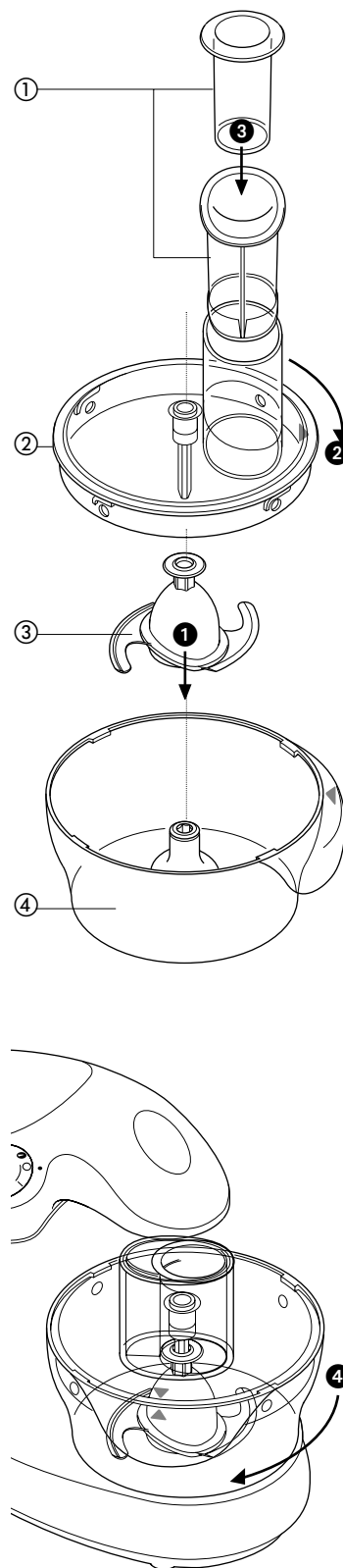
para usar la cuchilla

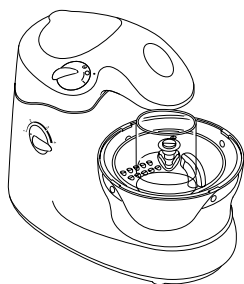
- 1 Baje el cabezal del mezclador hasta que encaje en posición con un "clic".
- 2 Coloque las cuchillas de corte en el bol. 1
- 3 Corte los alimentos y póngalos en el bol procurando que no caigan en el orificio central del eje de la cuchilla.
- 4 Encaje la tapa en el bol - el mango hacia la derecha, el tubo de alimentación hacia la parte trasera - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta alinear las flechas de indicación. 2
- Si encuentra cierta dificultad para encajar el eje de la tapa en la cuchilla, gire suavemente la parte superior de la cuchilla y vuelva a intentarlo.
- 5 Encaje los tubos de alimentación. 3
- 6 Ponga la unidad en la base del mezclador - el mango hacia la parte trasera - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su posición con un "click". 4
- 7 Encienda el aparato y comience el proceso hasta conseguir el resultado apetecido.

- consejos**
- Corte los alimentos que vaya a picar antes de ponerlos en el aparato. Las carnes, el pan, las verduras y otros productos de textura similar deben cortarse en cubos de 2 cm aproximadamente. Rompa las galletas y bizcochos duros en trozos pequeños e introdúzcalos por el tubo de alimentación mientras el aparato esté en funcionamiento.
 - Para hacer pasta quebradiza, utilice margarina o mantequilla cortada en dados y recién sacada del frigorífico. Mézclela con la harina hasta conseguir la textura adecuada. Por el tubo de alimentación, añada agua poco a poco hasta formar la masa. Cuando los ingredientes se hayan mezclado bien, apague el aparato inmediatamente.
 - Durante el proceso, algunos alimentos tienden a pegarse a los bordes de la tapa y no se mezclan bien. Para evitarlo, detenga el aparato a la mitad de la operación, despréndalos de la tapa y continúe el proceso.
 - Extreme las precauciones cuando utilice las cuchillas.

- capacidades máximas**
- **pasta quebradiza** (peso de la harina 300 gr.)
 - **carne** (340 gr.)

para **limpieza** vea la página 52





los **accesorios procesadores de alimentos** *continuación*

rebanador/troceador/picador

Use el rebanador/troceador/picador para procesar fruta, verduras, patatas y queso, con distintos tipos y grosores de corte.

- ① empujadores: grande y pequeño
- ② tubo de alimentación
- ③ tapa
- ④ bol
- discos de corte incluidos ⑤ cortador/rebanador grueso
- ⑥ cortador/rebanador fino
- discos de corte opcionales ⑦ troceador fino (para cortar en juliana)
- ⑧ troceador extra grueso, número de referencia 639021
- ⑨ disco rallador, número de referencia 639150
- ⑩ cortador estándar, número de referencia 639083

☛ Para comprar un disco de corte que no esté incluido en el paquete, póngase en contacto con el servicio técnico de KENWOOD.

qué hacen los discos de corte

rebanadores/troceadores

Los discos ⑤ y ⑥ son reversibles: un lado corta en lonchas; el otro trocea. Puede cortar en lonchas queso, zanahorias, patatas, repollo, pepinos, calabacines, remolacha, cebollas. Puede trocear queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar. *El lado de corte elegido debe estar hacia arriba.*

troceador fino (juliana)

⑦ Corta: patatas para patatas fritas al estilo juliana, verduras para ensaladas, ingredientes para guarniciones, potajes y sofritos (por ejemplo, zanahorias, nabos, calabacines, pepinos).

troceador extra grueso

⑧ Trocea: queso y zanahorias en pedazos grandes.

disco rallador

⑨ Ralla: queso parmesano para gratinar, patatas para hacer bolas de patata a la alemana.

cortador estándar

⑩ Corta: patatas para patatas fritas a la francesa, verduras para ensaladas, ingredientes para salsas (por ejemplo, nabos, pepinos).

seguridad

- **Nunca retire la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- Tenga cuidado con los discos de corte -están muy afilados.
- No llene el bol hasta el disco de corte; vacíelo con regularidad.

para usar el rebanador/troceador/picador

- 1 Baje el cabezal del mezclador hasta que se cierre con un "click".
- 2 Coloque el bol en la base - el mango hacia la parte trasera - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su posición ①
- 3 Empuje el disco de corte por el eje dentro de la tapa. El lado de corte debe estar hacia arriba ②
- 4 Ponga la tapa al bol - el tubo de alimentación hacia la derecha - y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que las flechas queden alineadas.
- 5 Elija el tubo de alimentación que desee utilizar. El empujador contiene un tubo de alimentación más pequeño para procesar productos menudos.
- 6 Introduzca los alimentos en el tubo de alimentación.
- 7 Encienda el aparato y empuje los alimentos de forma constante - **nunca meta los dedos en el tubo de alimentación.**

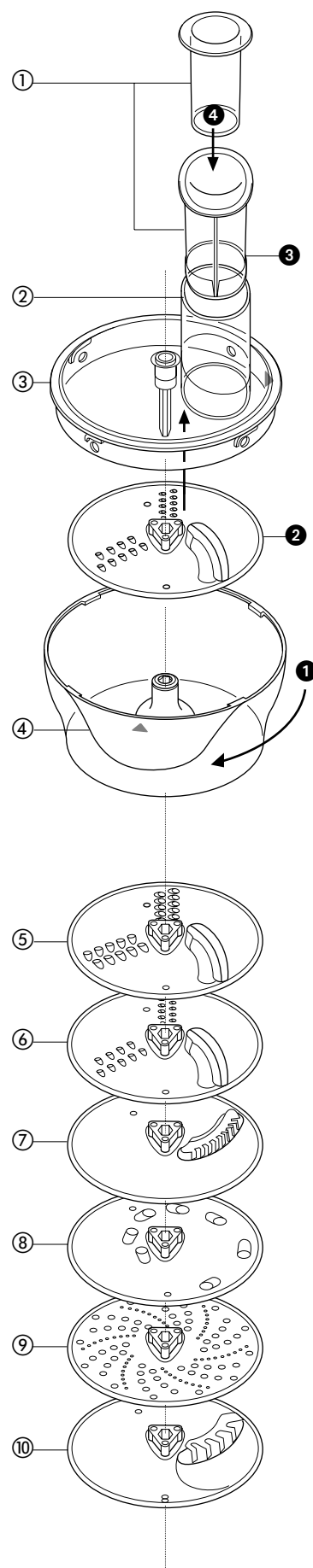
para usar el tubo de alimentación **pequeño**
para usar el tubo de alimentación **grande**

- En primer lugar, introduzca el empujador grande en el tubo de alimentación ③
- Utilice los dos empujadores al mismo tiempo ④

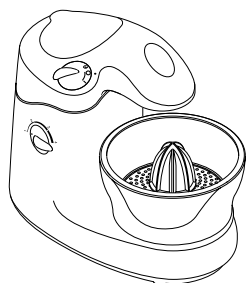
consejos

- Utilice ingredientes frescos.
- No trocee la comida en pedazos pequeños. La anchura del tubo de alimentación grande debe estar bastante llena. Esto evita que la comida se salga por los laterales durante el proceso. De manera alternativa, puede utilizar el tubo de alimentación pequeño.
- Cuando utilice el disco cortador, los ingredientes deben ser finos y colocarse horizontalmente.
- Al cortar en lonchas o trocear, la comida colocada hacia arriba sobresale menos que la comida colocada horizontalmente.
- Después de utilizar los discos, siempre queda un resto pequeño de desperdicios sobre el disco o la comida.

para **limpieza** vea la página 52



las exprimidoras centrífuga y de cítricos, paquete MA110



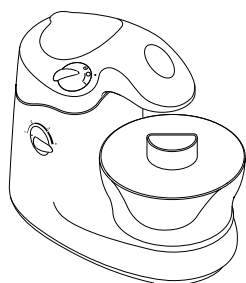
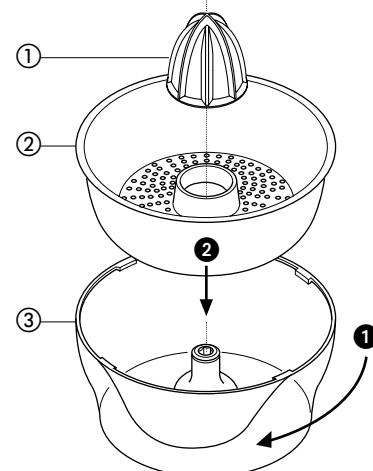
exprimidora cítrica

Utilice la exprimidora cítrica para exprimir el jugo de las frutas cítricas (por ej. naranjas, limones y pomelos).

- ① cono
- ② colador
- ③ bol

para usar la exprimidora cítrica

- 1 Baje el cabezal de la mezcladora hasta que haga "click" al cerrarse.
- 2 Coloque el bol sobre la base - el mango hacia la parte trasera - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ①
- 3 Coloque el colador dentro del bol, luego ponga el cono ②
- 4 Corte la fruta por la mitad. Luego encienda el aparato y empuje el cono.



exprimidora centrífuga

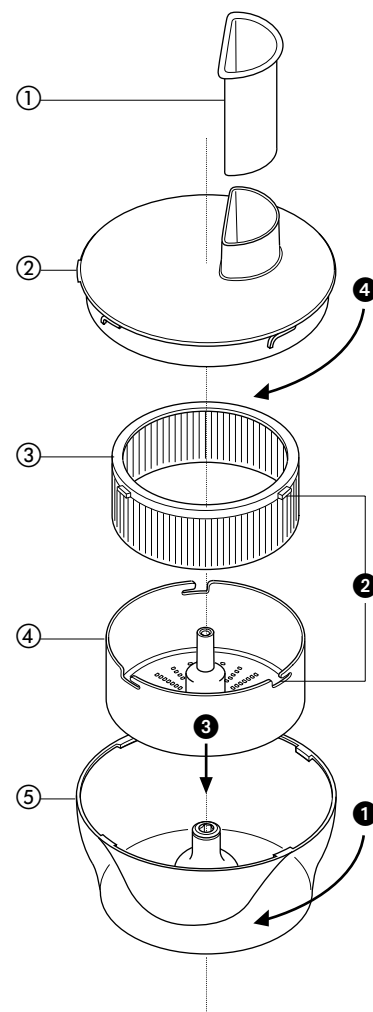
Utilice la exprimidora centrífuga para hacer jugos de frutas duras y verduras.

- ① empujador
- ② tapa
- ③ colador
- ④ bol interno
- ⑤ bol

- seguridad importante
- Nunca utilice la exprimidora centrífuga sin tener la tapa puesta.
 - Si el aparato vibra, apáguelo y vacíe el colador. (El aparato vibra cuando la pulpa no se distribuye uniformemente).
 - Procese cantidades pequeñas (450g máximo) y vacíe el colador y el bol interno con regularidad.
 - Antes de procesar, quite los huesos y las pepitas (por ej. pimientos, melón, ciruelas) y las pieles duras (por ej. melón, piña). No es necesario pelar o quitar el corazón de las manzanas o de las peras.

para usar la exprimidora centrífuga

- 1 Baje el cabezal de la mezcladora hasta que haga "click" al cerrar.
- 2 Coloque el bol sobre la base - el mango hacia la parte trasera - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ①
- 3 Coloque el colador dentro del bol interno, encajando las lengüetas ②
- 4 Coloque el bol interno dentro del bol principal ③
- 5 Ponga la tapa al bol - el tubo de alimentación hacia la derecha - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ④
- 6 Trocee la fruta. Introduzca uno o dos pedazos en el tubo de alimentación.
- 7 Conéctelo y empuje de forma constante utilizando el empujador - **nunca meta los dedos en el tubo de alimentación.** Procese bien antes de añadir más.
- 8 Después de añadir los últimos trozos, deje que el aparato siga funcionando durante unos 20 segundos para extraer todo el jugo del colador.



- consejos
- Use ingredientes sólidos y frescos.
 - El sabor de los zumos de frutos cítricos es amargo debido a que la piel y la médula también se procesan. Utilice la exprimidora de cítricos en su lugar.

para **limpieza** vea la página 52

limpieza y servicio

limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Nunca permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- Maneje todas las cuchillas y los discos de corte con mucho cuidado - están extremadamente afilados.
- Algunos alimentos decolorarán el plástico. Esto es muy normal. No dañará el plástico ni afectará al sabor de los alimentos. Para limpiar la decoloración, frote con un paño empapado en aceite vegetal.
- No lave las piezas del aparato en el lavavajillas.

unidad de potencia / mezcladora ● Pase un trapo húmedo, luego séquela.

- Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua.

licuadora 1 Llénela con agua templada, ponga la tapa y el tapón del tubo, luego ponga la velocidad rápida durante 20 - 30 segundos.

2 Vacíe y aclárela. Si sigue estando sucia, utilice un cepillo.

3 Pase un paño y déjela secar al aire.

- No deje la licuadora metida en agua. Y no deje agua dentro de la licuadora.

el resto de las partes ● Lávelas a mano, luego séquelas bien.

Servicio y atención al cliente

- **Sólo** use el aparato para el propósito para el que fue fabricado.
- Si el cable de alimentación eléctrica del aparato está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por el fabricante o un técnico autorizado de KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

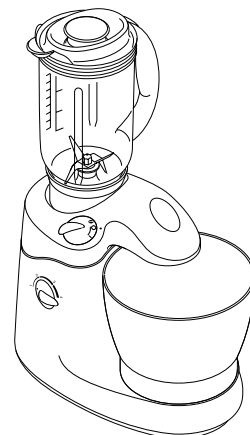
- el uso del aparato
 - el pedido de otro accesorio
 - servicio o asistencia técnica,
- Contacte con la tienda donde compró su aparato.

recetas

Sopa caliente de invierno

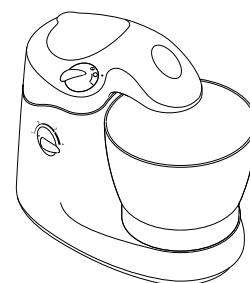
- ingrediente
- zanahorias, patatas y cebollas: 16 cuadraditos de 2cm de cada ingrediente
 - caldo de bacon
 - 100g de lentejas rojas limpias
 - 250ml de caldo de verduras
 - una lata de tomates troceados de 400g
 - sal y pimienta
 - 200g de bacon cocinado cortado en cuadraditos de 1cm

- preparaciòn
- 1 Introduzca las zanahorias, las patatas y las cebollas en la **licuadora**, en este orden.
 - 2 Añada el caldo de bacon hasta la marca que indica 1l.
 - 3 Mézclelo 10 segundos.
 - 4 Viértalo en una cazuela. A continuación añada las lentejas, tomates, el caldo de verdura y sazone.
 - 5 Llévelo a la ebullición, dándole vueltas constantemente. Déjelo que hierva a fuego lento durante 1 hora, dándole vueltas de vez en cuando, hasta que los ingredientes estén cocinados.
 - 6 Añada los trocitos de bacon y caliéntelo durante 5 - 10 minutos. Sírvaselo inmediatamente.



Pan blanco - hogaza o bollos

- ingrediente
- 500g de harina normal fuerte
 - 1 cucharada / 5ml de sal
 - 15g de manteca de cerdo
 - 15g de levadura fresca o 2 cucharas / 10ml de levadura seca y 1 cucharada (5ml) de azúcar
 - 300ml de agua templada: 43°C. Utilice un termómetro o añada 100ml de agua hirviendo a 200ml de agua fría.
 - **Nunca sobrepase la capacidad máxima** indicada en la página 2.



- preparaciòn
- 1 **Levadura seca** (la clase que necesita reconstitución): Vierta el agua templada en el bol. Añada la levadura y el azúcar y déjelo durante 5 - 10 minutos, hasta que la mezcla esté espumosa.

Levadura fresca: Desmenúcela en la harina.

Para otras clases de levadura: siga las instrucciones del fabricante.

- 2 Vierta el líquido en el **bol**. Añada la harina (con levadura fresca si se utiliza), sal y manteca de cerdo.
- 3 Coloque los **amasadores**; a continuación, ponga el bol.
- 4 Póngalo en marcha y vaya aumentando la velocidad hasta el máximo de forma gradual.
- 5 Amase hasta que la consistencia de la masa sea elástica - **la mezcladora nunca debe funcionar durante más de 10 minutos - se recalientará.**
- 6 Ponga la masa bien en una bolsa de polietileno engrasada o en un bol espolvoreado con harina y tápela con un paño de cocina. Deje esta masa en un sitio templado hasta que se doble la cantidad.
- 7 Eche la masa sobre una base espolvoreada ligeramente con harina. Luego amase con las manos durante 2 - 3 minutos para que se vaya el aire. Hágalo a mano porque al haber aumentado la cantidad de masa se podría estropear su mezcladora.
- 8 Dé a la masa la forma de hogaza o haga 15 bollos de pan y colóquelos en bandejas para hornear untadas con grasa y déjelos hasta que se doblen de tamaño.
- 9 Métales en el horno a 230°C de temperatura o en la Marca de Gas 8 durante 20 - 25 minutos (la hogaza) y 10 - 15 minutos (los bollos).
- 10 Una vez que la hogaza o los bollos estén hechos, deben sonar a hueco cuando se golpeen en la base.



introduktion

Med Kenwood mixeren kan De udføre mange forskellige opgaver. Hvadenten De laver brød eller en soufflé, marengs eller en kage, gør Kenwood det lettere. Og med så stort et udvalg af tilbehør, er der næsten ingen grænser for hvad maskinen kan gøre for Dem.

Pakken indeholder følgende tilbehør:

	KM185 3-I-1	KM190 3-I-1 plus
til mixer		
mixerskål	✓	✓
piskeris	✓	✓
dejkroge	✓	✓
K-spade	✓	✓
til at blende		
blender	✓	✓
til foodprocessor		
tilbehørsskål, låg og nedstoppere	✓	✓
kniv	✓	✓
3 snitte-/rive-/raspeplader	✓	✓
citruspresser	x	✓
saftcentrifuge	x	✓
dejskraber	✓	✓
overtræk	x	x

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

se venligst hvad pakken indeholder på modsatte side

sikkerhed

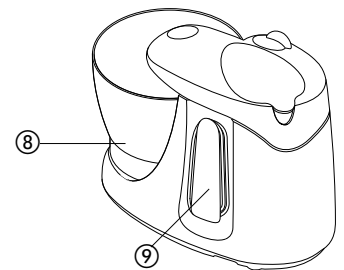
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Knivene og pladerne skal behandles forsigtigt - de er meget skarpe.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den arbejder.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret, se 'service', side 61.
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen (undtagen dejkrogene).
- Denne maskine er kun beregnet til privat brug.
- De maksimale mængder på side 56 må aldrig overskrides.
- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Denne maskine er ikke beregnet til at blive anvendt af børn eller svagelige personer uden opsyn.
- Lad ikke børn lege med maskinen.

inden stikket sættes i stikkontakten

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

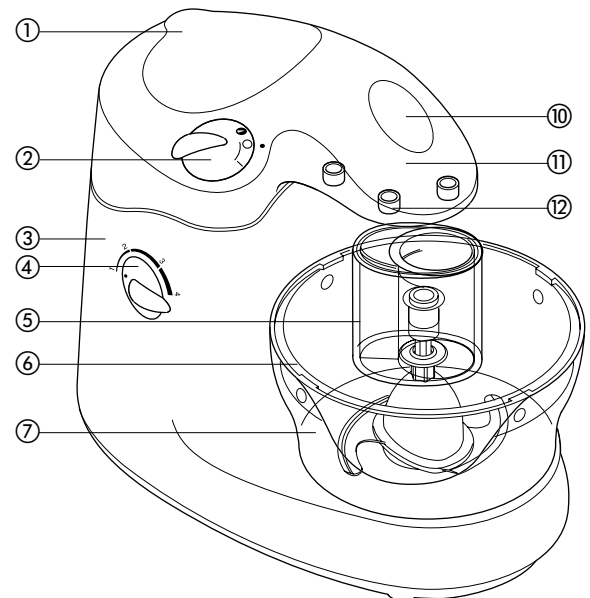
inden maskinen anvendes første gang

- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet, herunder plastbeskytterne fra kniven. Disse skal kasseres, da de kun har til formål at beskytte kniven under produktion og transport.
- 2 Vask delene, se 'rengøring', side 61.
- 3 Evt. overflødig ledning skal rulles op omkring holderen bagpå maskinen.



oversigt over Kenwood køkkenmaskinen

- ① udtagsdæksel
- ② tænd/sluk - og hovedløfteknop
- ③ motorenhed
- ④ hastighedskontakt
- ⑤ nedstopper
- ⑦ tilbehørslåg
- ⑧ tilbehørsskål
- ⑩ mixerskål
- ⑨ holder til overflødig ledning
- ⑩ redskabsudløsningsknap
- ⑪ mixerhoved
- ⑫ redskabsåbninger



tilbehør som kan fås
mixer

piskeris side 56
dejkroge side 56
k-spade side 56

blender side 57

foodprocessortilbehør

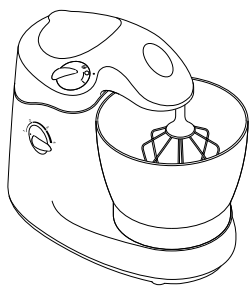
kniv side 58
snitte-/rive-/raspeplader side 59
citruspresser side 60
saftcentrifuge side 60

dejskraber

overtræk delnr. 492239

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

- Til alle de forskellige foodprocessortilbehør anvendes samme skål. Så i en pakke med flere tilbehør leveres der kun én skål.

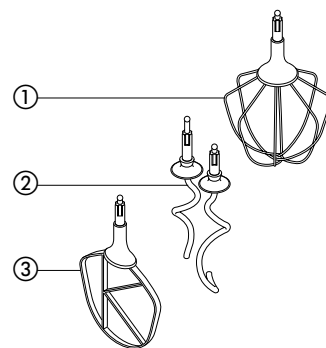


mixeren

Mixeren anvendes til kager, brød, butterdej og marengs.

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

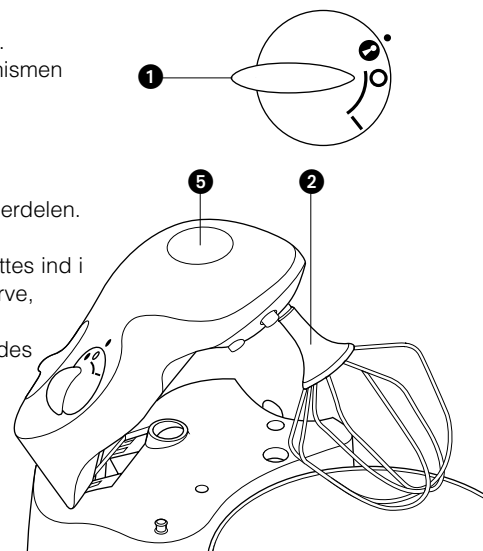
- piskeris ① Til piskning af æggehvider, flødeskum, dessertpulvere, 1-trins kagedeje, hvor alle ingredienser kommer i på én gang, røring af margarine og sukker (margarinen skal have stuetemperatur), piskning af æg til lagkage og andre kager.
- dejkroge ② Til alle gærdeje. Brug begge dejkroge sammen.
- k-spade ③ Tilsætning af mel eller frugt til kagedeje, til at lave butterdej o.lign.



- vigtigt
- Lad aldrig mixeren køre længere end 10 minutter, da den ellers vil blive for varm.
 - Brug ikke piskeriset til tykke deje, da det kan beskadige det.
 - Efter rengøring skal skålen altid sættes på igen. Hold mekanismen underne den dækket til.

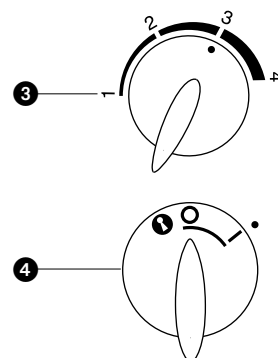
sådan anvendes mixeren

- 1 Drej tænd/sluk-knappen til '1' for at løfte mixerhovedet ①.
- 2 Kom ingredienserne i mixerskålen, og sæt så skålen på underdelen. Drej den evt. lidt, indtil den falder på plads.
- 3 Redskaberne er farvekodede, og det er de åbninger, de sættes ind i også. Vælg et redskab, find den åbning, som har samme farve, og sæt det så i, drej det og tryk det ind ②.
- Brug begge dejkroge sammen. Alle andre redskaber anvendes enkeltvis.
- 4 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads - **da mixeren ellers ikke vil virke.**
- 5 Vælg en hastighed ③.
- 6 Sæt stikket i stikkontakten, drej så tænd/sluk-knappen til 'I' ④.
- 7 Der slukkes for maskinen ved at dreje knappen tilbage til 'O'.



- sådan fjernes et redskab
- 1 Sluk for maskinen.
 - 2 Udløs mixerhovedet ①.
 - 3 Tryk på redskabsudløsningsknappen ⑤.
 - Fjern redskabet, **inden** skålen fjernes.

- tips
- Hvis der er noget i mixerskålen, som kan sprøjte (f.eks. piskefløde eller mel), så begynd på laveste hastighed og sæt hastigheden op, hvis det er nødvendigt.
 - Hvis maskinen sejtrækker, skal hastigheden sættes op.



sådan vælges en hastighed

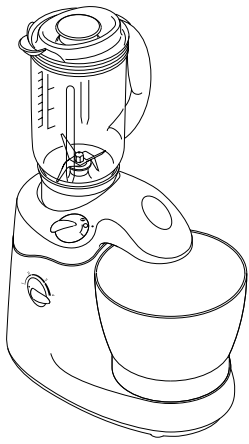
til alle funktioner

- **piskning** høj
- **æltning** høj
- **iblanding af mel/frugt i kagedeje** lav til mellem
- **tilberedning af butterdej** lav til mellem
- **blender** høj
- **kniv** mellem til høj
- **snitte-/rive-/raspeplader** mellem til høj
- **citruspresser** lav til mellem
- **saftcentrifuge** høj

maksimale mængder

- **æggehvider** 8 stk.
- **blender** 1 liter
- **1-trins kage** samlet vægt 1,2kg
- **frugtkage** samlet vægt 1,75kg
- **butterdej** melvægt 300g
- **gærdej** melvægt 1kg - men kun hvis væskeindholdet er mindst 500ml. Hvis blandingen er tørrere end dette, skal dejen røres ad to gange, da mixeren ellers vil blive overbelastet.
- **hakning af kød** 340 g

oplysninger om **rengøring** findes på side 61



blenderen

Blenderen anvendes til at lave suppe, drikke, paté, mayonnaise samt til at tilberede rasp af franskbrød og tvebakker og hakke nødder.

- ① midterprop. De kan fjerne denne og komme ingredienserne i, mens maskinen arbejder (f.eks. olie til mayonnaise eller brød og tvebakker til rasp).
- ② låg
- ③ kande

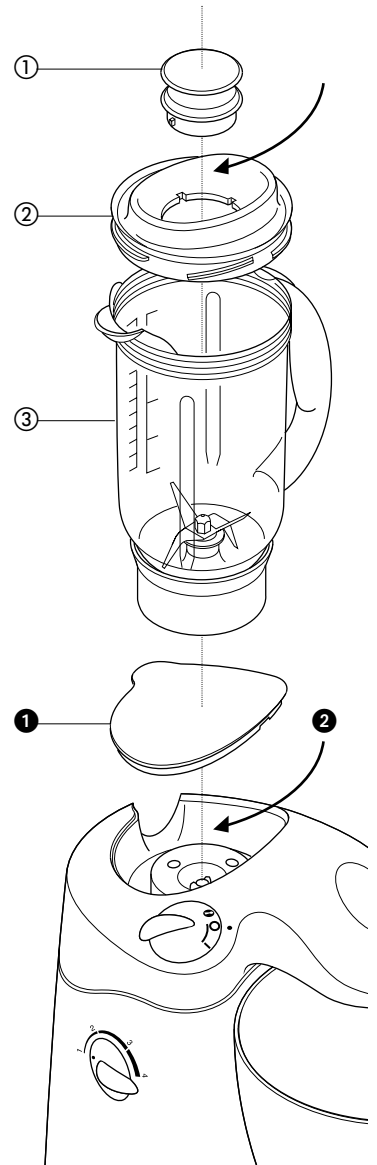
- sikkerhed
- Fjern aldrig blenderen eller låget, før knivene er holdt helt op med at rotere.
 - Blend aldrig meget varme væsker.

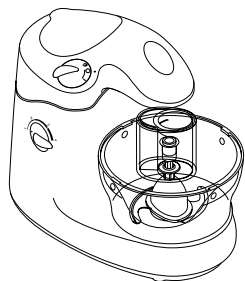
- vigtigt
- Lad aldrig blenderen arbejde længere end 1 minut, da den ellers vil blive for varm. Alle ingredienser behandles fuldstændigt på 1 minut.
 - Kom ikke tørre ingredienser i blenderen, før der tændes for maskinen. Skær dem i terninger og lad dem falde ned igennem hullet i låget, mens maskinen arbejder.
 - Krydderier, f.eks. kryddernelliker, dild og kommen har en skadelig virkning på blenderens plastmateriale og bør ikke behandles i denne.
 - Blenderen egner sig ikke til opbevaring af madvarer, så ingredienser bør derfor ikke efterlades i den, før de blendes, ligesom de bør tages ud umiddelbart efter.
 - Blenderens maksimale kapacitet på 1 liter må aldrig overskrides.

sådan anvendes blenderen

- 1 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads.
- 2 Fjern udtagsdækslet ①
- 3 Kom ingredienserne i kanden.
- 4 Skru låget og midterproppen på kanden.
- 5 Skru kanden på udtaget ②
- 6 Tænd for maskinen.

- tip
- Når der laves mayonnaise, skal alle ingredienserne, undtagen olien, kommes i blenderen. Fjern midterproppen. Mens motoren kører, tilsættes olien så lidt efter lidt i en stadig strøm.





foodprocessortilbehør

anvendes til at hakke, snitte, rive og lave pommes frites

kniv

Kniven kan anvendes til mange forskellige formål: hakning af kød (råt og kogt), hårdkogte æg, grøntsager, nødder, paté og dips. Den kan også bruges til at lave rasp af gammelt franskbrød og tvebakker samt til at lave butterdej o.lign.

- ① nedstopper: stor og lille
- ② tilbehørslåg
- ③ kniv
- ④ tilbehørsskål

sikkerhed • **Fjern aldrig låget, før kniven er standset helt.**

- Kniven er meget skarp, så den skal omgås med forsigtighed. Hold fast i kniven i det øverste fingergreb væk fra æggen, både når kniven sættes på og når den rengøres.
- Fjern altid kniven, før indholdet hældes ud af skålen.

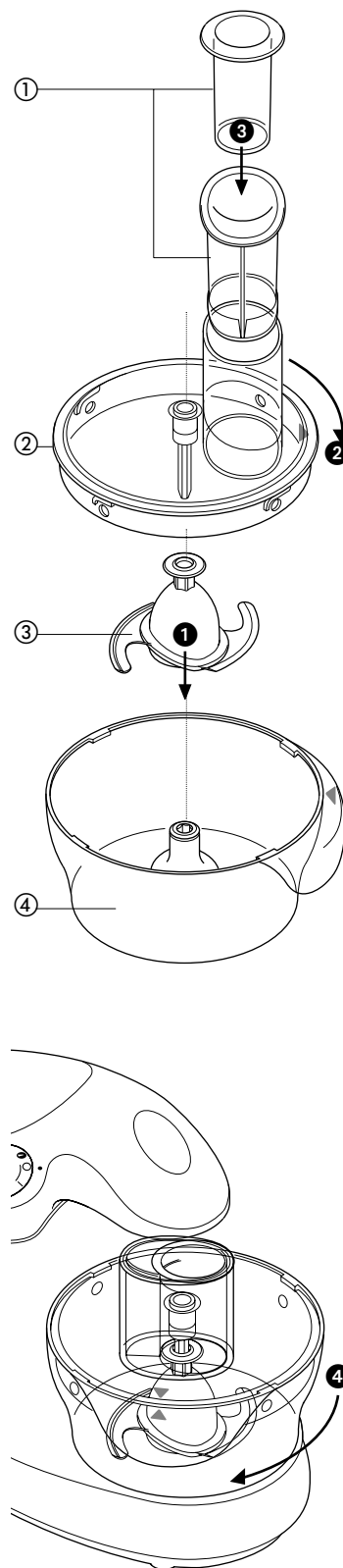
- vigtigt • Hak ikke isterninger og andre hårde ting som f.eks. krydderier, da de kan beskadige tilbehøret.
- Anvend ikke kniven til at ælte tunge gærdeje som f.eks. brød, da det kan beskadige maskinen. Brug dejkroge i mixerskålen.
 - Blend ikke flydende ingredienser, da de kan løbe ud ved låget - brug blenderen.
 - Maskinen kan bevæge sig lidt, når der hakkes rå kød - det er ganske normalt.

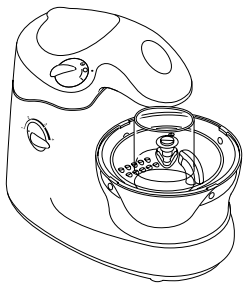
sådan anvendes kniven

- 1 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads.
- 2 Anbring kniven i tilbehørsskålen ①
- 3 Skær maden i små stykker og anbring disse i skålen. Pas på de ikke falder ned igennem midterhullet i knivakslen.
- 4 Sæt låget på skålen - håndtaget på skålen skal vende til højre og tilførselsrøret skal være bagest. Drej så skålen med uret, indtil pilene er ud for hinanden ②
- Hvis der er problemer med at sætte akslen i låget ind i kniven, så drej toppen af kniven en smule og prøv igen.
- 5 Sæt tilførselsrørene ③ på.
- 6 Sæt enheden på mixerens underdel - med håndtaget bagest - og drej den med uret, indtil den klikker på plads ④
- 7 Tænd for maskinen og lad den arbejde, indtil det ønskede resultat er opnået.

- tips • Inden maden kommes i tilbehøret, skal den skæres i små stykker. Kød, brød, grøntsager og andre madvarer af lignende konsistens skal skæres i firkantede stykker på ca. 2 cm på hver led. Tvebakker og kiks skal brækkes i stykker og kommes ned i tilførselsrøret, mens maskinen arbejder.
- Når der laves butterdej, skal der bruges fast fedtstof - skåret i små terninger - direkte fra køleskabet. Bland med mel, indtil dejen ligner rasp. Tilsæt så lidt efter lidt tilstrækkeligt vand gennem tilførselsrøret for at danne en dej. Sluk for maskinen, lige så snart dejen hænger sammen.
 - Mens maskinen arbejder, kan nogle madrester samle sig omkring lågets kant. Dette undgås ved at standse maskinen midtvejs gennem arbejdet, skrabe dejen ned og så fortsætte.
 - Pas på dejen ikke bearbejdes for meget, når kniven anvendes.

- maximale mængder • **butterdej** (melvægt) 300 g
- **kød** 340 g





foodprocessortilbehør *fortsat ...*

snitte-/rive-/raspeplade

Brug snitte-/rivepladen til at snitte eller rive frugt, grøntsager og ost og raspepladen til at rive parmesanost eller kartofler til tyske kartoffelfrikadeller.

- ① nedstopper: stor og lille
 ② tilførselsrør
 ③ tilbehørslåg
 ④ tilbehørsskål
 med snitte-/riveplader ⑤ grov snitte-/riveplade
 ⑥ fin snitte-/riveplade
 ⑦ raspeplade
 snitte-/riveplader (ekstraudstyr) ⑧ ekstragrov snitte-/riveplade - delnr. 639021
 ⑨ fin pommes frites plade til tynde pommes frites og julienne-strimler - delnr. 639033
 ⑩ standard pommes frites plade - delnr. 639083

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

hvad snitte-/rivepladerne gør

snitte-/riveplader Pladerne ⑤ og ⑥ er vendbare: den ene side snitter og den anden river. Den ene side kan snitte ost, gulerødder, kål, agurk, squash, rødbeder, løg. Den anden side kan rive ost, gulerødder, kartofler o.lign. *Det ønskede skær skal altid vende opad.*

raspeplade ⑦ river: parmesanost, kartofler til kartoffelboller o.lign.

ekstragrov riveplade ⑧ river ost og gulerødder groft

tynd pommes frites plade (til julienne-strimler) ⑨ skærer: kartofler til tynde pommes frites, faste ingredienser til salat, pynt, gryderetter og 'wok' retter (f.eks. gulerødder, squash, agurk).

standard pommes frites plade ⑩ skærer: kartofler til tynde pommes frites; faste ingredienser til salat og dip (f.eks. gulerødder, agurk)

- sikkerhed • **Fjern aldrig låget, før kniven er standset helt.**
 • Pladerne er meget skarpe, så de skal omgås med forsigtighed.
 • Lad ikke skålen blive fyldt helt op til snitte-/rivepladen: tøm den med jævne mellemrum.

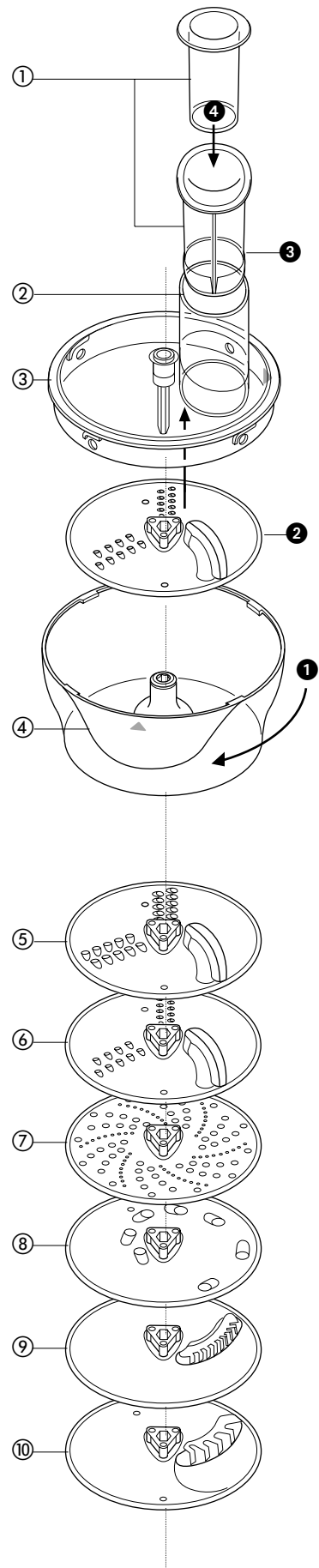
sådan anvendes snitte-/rive- eller raspepladen

- 1 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads.
- 2 Anbring skålen på underdelen - håndtaget skal være bagest - og drej den med uret, indtil den klikker på plads ①
- 3 Skub pladen ned på akslen inde i låget. Skæret skal vende opad ②
- 4 Sæt låget på skålen - tilførselsrøret skal vende til højre - og drej det med uret, indtil pilene er ud for hinanden.
- 5 Vælg det ønskede tilførselsrør. Inde i nedstopperen sidder et mindre tilførselsrør, der kan bruges til enkelte eller tynde ting.
- Sæt først den store nedstopper ind i tilførselsrøret ③
- Brug begge nedstopperne sammen ④
- 6 Kom maden ned i tilførselsrøret.
- 7 Tænd for maskinen og stop maden jævnt ned med nedstopperen - **stik aldrig fingrene ned i tilførselsrøret.**

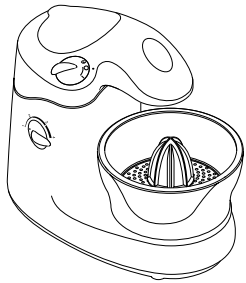
sådan anvendes det
lille tilførselsrør
 sådan anvendes det
store tilførselsrør

- tips • Brug altid friske ingredienser.
 • Skær ikke maden i for små stykker. Fyld det store tilførselsrør, så det er ret fuldt i bredden. Hermed forhindres det, at små stykker glider ned i siden under arbejdet, eller man kan bruge det lille tilførselsrør.
 • Når pommes frites pladen anvendes, skal tynde ingredienser anbringes vandret.
 • Ved snitning eller rivning: madvarer, der kommer lodret ned i tilførselsrøret, bliver kortere end madvarer, der kommer vandret ned i tilførselsrøret.
 • Efter brug vil der altid være en smule spild på pladen eller i maden.

oplysninger om **rengøring** findes på side 61



citruspresser- & saftcentrifuge-pakke - MA110



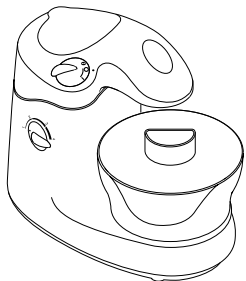
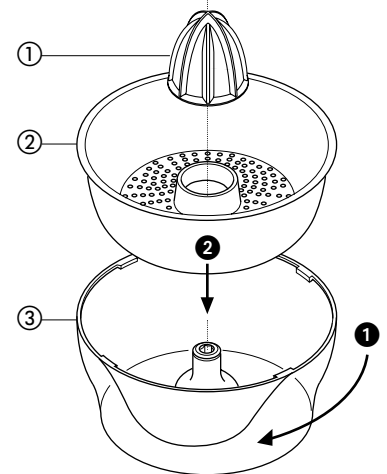
citruspresser

Citruspresseren anvendes til at udpresse saft fra citrusfrugter (f.eks. appelsiner, citroner, limes og grapefrugter).

- ① riflet top
- ② si
- ③ tilbehørsskål

sådan anvendes citruspresseren

- 1 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads.
- 2 Sæt skålen på soklen - håndtaget skal vende bagud - og drej med uret **①**
- 3 Anbring sien inde i skålen og sæt så den riflede top **②** på.
- 4 Skær citrusfrugten halvt over. Tænd for maskinen og tryk frugten ned over den riflede top.



saftcentrifuge

Saftcentrifugen anvendes til at udpresse saft fra frugt og grøntsager.

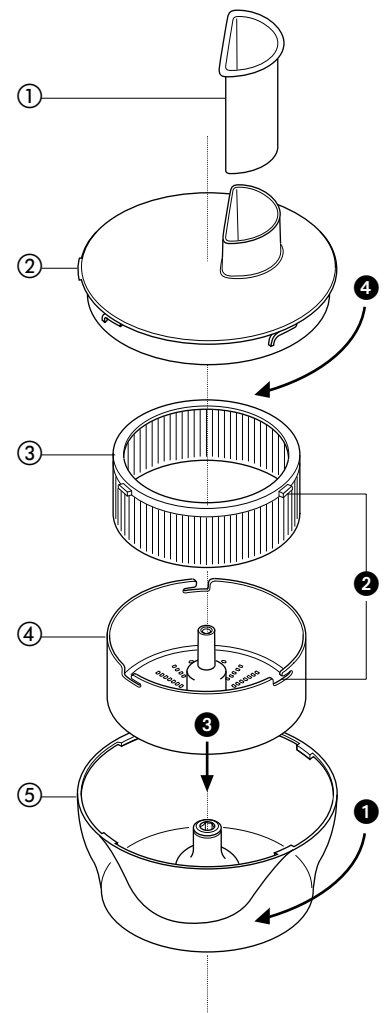
- ① nedstopper
- ② låg
- ③ sikurv
- ④ inderskål
- ⑤ tilbehørsskål

- sikkerhed • Brug aldrig saftcentrifugen, uden at låget sidder på.
- vigtigt • Hvis maskinen vibrerer, skal der slukkes for den og sikurven skal tømmes. (Maskinen vibrerer, hvis pulpen bliver ujævnt fordelt.)
- Udpres kun saft fra små mængder ad gangen (454g maksimum), og tøm sikurven og inderskålen jævnligt.
 - Fjern sten og kerner (fra f.eks. peberfrugter, melon og blommer) og tyk skal (fra f.eks. melon, ananas), inden saften udpreses. Det er dog ikke nødvendigt at skrælle eller fjerne kernehuset fra æbler og pærer før saftudpresning.

sådan anvendes saftcentrifugen

- 1 Sænk mixerhovedet, indtil det klikker på plads.
- 2 Sæt skålen på soklen - håndtaget skal vende bagud - og drej med uret **①**
- 3 Anbring sikurven inde i inderskålen og sæt fremspringene ind i udspringene **②**
- 4 Anbring inderskålen inde i skålen **③**
- 5 Sæt låget på skålen - tilførselsrøret skal vende til højre - og drej mod uret **④**
- 6 Skær maden i små stykker. Kom så et eller to stykker ned i tilførselsrøret.
- 7 Tænd for maskinen og tryk jævnt ned med nedstopperen - **kom aldrig fingrene ned i tilførselsrøret**. Udpres al saften, før der kommes mere i.
- 8 Når det sidste af maden er kommet i maskinen, skal man lade maskinen arbejde i 20 sekunder for at udpresse al saften fra sikurven.

- tips • Brug altid faste, friske ingredienser.
- Saft fra citrusfrugt bliver bitter og skummende, hvis den hvide del af skallen og kernerne også kommer i foodprocessoren. Det er bedre at bruge citruspresseren i stedet.



rengøring og service

rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for strømmen til maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Kniven og pladerne er meget skarpe, så de skal omgås med forsigtighed.
- Visse frugter og grøntsager kan misfarve plastmaterialet. Dette er helt normalt og vil ikke påvirke madens smag. Denne misfarvning kan fjernes ved at gnide med en klud dyppet i vegetabilsk olie.
- Vask ikke delene i opvaskemaskine.

- | | |
|------------------|--|
| motorenhed/mixer | <ul style="list-style-type: none"> • Aftørres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør. • Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand. |
| blender | <ol style="list-style-type: none"> 1 Fyld med varmt vand, sæt låget på og midterproppen i. Tænd for maskinen på højeste hastighed i 20 - 30 sekunder. 2 Hæld vandet ud og skyl med rent vand. Hvis blenderen stadig er snavset, skal den rengøres med en børste. 3 Tør blenderen af og lad den så tørre i luften. <ul style="list-style-type: none"> • Lad ikke blenderen stå i vand for at blødgøre evt. madrester. Og efterlad ikke vand inde i den. |
| alle andre dele | <ul style="list-style-type: none"> • Vaskes i hånden og tørres så grundigt. |

service

- Maskinen må **kun** anvendes til det beregnede formål.
- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis De har brug for hjælp med:

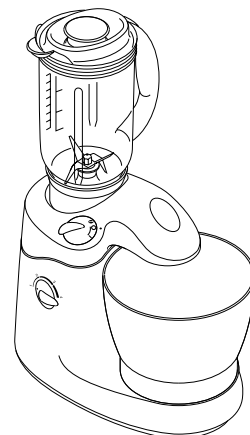
- brug af maskinen
 - bestilling af andet udstyr
 - service eller reparationer
- Så kontakt den forretning, hvor De har købt maskinen.

opskrifter

vintersuppe

- ingredienser
- gulerødder, kartofler og løg: seksten 2cm terninger af hver
 - skinkesuppe
 - 100g røde linser, skyllede
 - 250ml grøntsagssuppe
 - en 400g dåse hakkede tomater
 - salt og peber
 - 200g kogt røget skinke skåret i 1cm terninger

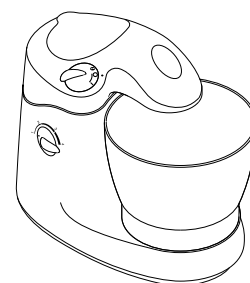
- metode
- 1 Kom gulerødder, kartofler og løg i **blenderen** i den nævnte rækkefølge.
 - 2 Hæld skinkesuppen i blenderen op til 1 liter mærket.
 - 3 Blend i ikke mere end 10 sekunder.
 - 4 Hæld ingredienserne op i en gryde. Tilsæt så linser, tomater, grøntsagssuppe og krydderier.
 - 5 Bring i kog under konstant omrøring. Lad så suppen småkoge i 1 time og rør jævnligt, indtil ingredienserne er møre.
 - 6 Tilsæt skinketerninger og gennemvarm grundigt i 5 - 10 minutter. Servér omgående.



franskbrød - brød eller boller

- ingredienser
- 500g hvedemel
 - 5ml salt
 - 15g fedtstof
 - 15g frisk gær eller 10ml tørgær + 5ml (1 tsk.) sukker
 - 300ml håndvarmt vand: 43°C. Brug et termometer eller hæld 100ml kogende vand op i 200ml koldt vand.
 - **De maksimale kapaciteter på side 2 må aldrig overskrides.**

- metode
- 1 **tørgær** (den type gær, som skal opløses): hæld det håndvarme vand op i skålen. Tilsæt så gær og sukker, og lad det i stå i 5 - 10 minutter, indtil det skummer.
frisk gær: smuldres i melet.
andre typer gær: følg producentens brugsanvisning.
 - 2 Hæld væsken op i **skålen**. Tilsæt så melet (med frisk gær, hvis anvendt), salt og fedtstof.
 - 3 Sæt **dejkrogene** på og derefter skålen.
 - 4 Tænd for maskinen og sæt gradvist hastigheden op til maksimum.
 - 5 Ælt dejen, indtil den ser elastisk ud - **lad aldrig mixeren køre længere end 10 minutter, da den ellers vil blive for varm.**
 - 6 Kom dejen op i en smurt plastikpose eller en skål dækket til med et viskestykke. Lad den stå på et varmt sted, indtil den har dobbelt størrelse.
 - 7 Kom dejen ud på en let melet overflade og ælt den med hænderne i 2 - 3 minutter for at fjerne al luften. Dejen skal æltes med hænderne, fordi den øgede dejstørrelse kan beskadige mixeren.
 - 8 Form dejen til et brød eller ca. 15 boller og læg dem på smurte bageplader. Lad brødet eller bollerne stå på et lunt sted, indtil de har fået dobbelt størrelse.
 - 9 Bag ved 230°C i 20 - 25 minutter (for et brød) eller 10 - 15 minutter (for boller).
 - 10 Når brødet er bagt, bør det lyde hult, når der bankes på undersiden.



esittely

Kenwood-yleiskone voi auttaa monissa tehtävissä. Valmistettiinpa sitten mitä tahansa - leipää, kohokasta, marenkia tai kakkua - Kenwood voi helpottaa työtä. Kun laitteeseen on lisäksi saatavana erittäin laaja valikoima lisälaitteita, ei sen käytöllä ole rajoja.

Pakkauksen sisältö

	KM185 3 in 1	KM190 3 in 1 plus
sähkövatkain		
sekoituskulho	✓	✓
vatkain	✓	✓
taikinakoukut	✓	✓
sekoitin	✓	✓
tehosekoitin		
tehosekoitin	✓	✓
monitoimikone		
lisälaitteen kulho, kansi ja painimet	✓	✓
leikkuriterä	✓	✓
3 viipalointi/suikalointi/raastinterää	✓	✓
sitruspuserrin	x	✓
mehulinko	x	✓
kaavin	✓	✓
suojaus	x	x

tunne Kenwood-yleiskoneesi

katso pakkauksen sisältö vastapäiseltä sivulta

turvallisuus

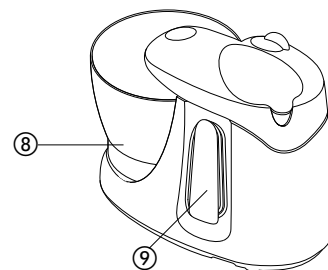
- Pidä sormet kaukana pyörivistä osista ja paikalleen asetetuista käyttöosista.
- Käsittele kaikkia teriä huolella, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Älä koskaan jätä konetta päälle ilman valvontaa.
- Älä käytä laitetta, jos se jotenkin vioittunut. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto' sivulla 70.
- Laitteessa ei saa käyttää käyttöosia, joita ei ole tarkoitettu siinä käytettäväksi, eikä useampaa kuin yhtä käyttöosaa saa käyttää samalla kertaa (poikkeuksena ovat taikinakoukut).
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitaloudessa.
- Sivulla 65 ilmoitettuja suurimpia sallittuja käyttömääriä ei saa ylittää.
- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttöön ilman, että käyttöä valvotaan.
- Älä anna lasten leikkiä tällä koneella.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista että laitteen alapuolella esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

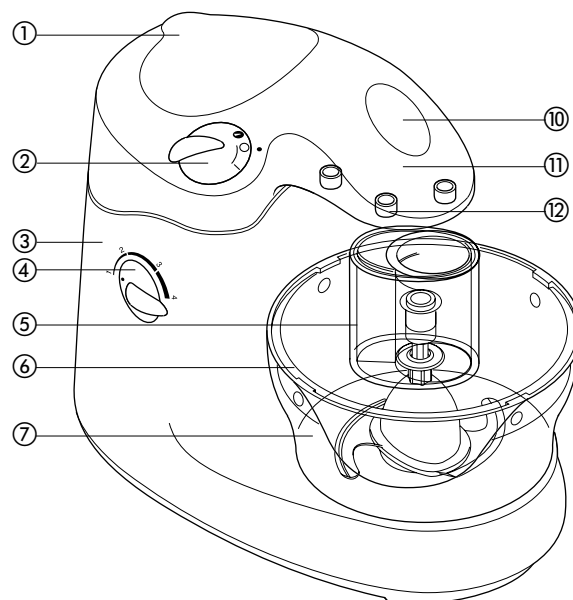
ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali mukaanlukien muoviset teränsuojukset leikkuriterästä. Heitä nämä suojukset pois, sillä ne ovat vain tarkoitettu suojaamaan terää valmistuksen ja kuljetuksen aikana.
- 2 Pese osat; katso tietoja kohdasta 'puhdistus' sivulta 70.
- 3 Kierrä ylimääräinen johto laitteen takana olevan säilytyskelan ympärille.



tunne Kenwood-yleiskoneesi

- 1 voimansiirtoistukan kansi
- 2 käynnistyskytkin ja pään nostokytkin
- 3 runko-osa, jossa on moottori
- 4 nopeudenvaihtin
- 5 painimet
- 6 lisälaitteen kansi
- 7 lisälaitteen kulho
- 8 sekoituskulho
- 9 säilytyskela ylimääräistä johtoa varten
- 10 vatkaimeen käyttöosien irrotuspainike
- 11 vatkainpää
- 12 vatkaimeen käyttöosien istukat



saatavana olevat lisälaitteet
sähkövatkain

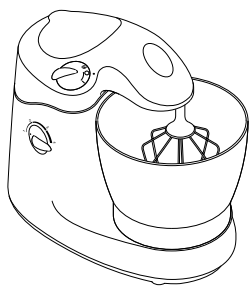
vatkain sivu 65
taikinakoukut sivu 65
sekoitin sivu 65
tehosekoitin sivu 66

monitoimikoneen lisälaitteet

leikkuriterä sivu 67
viipalointi/suikalointi/raastinterät sivu 68
sitruspuserrin sivu 69
mehulinko sivu 69
kaavin
suojaus tuotenumero 492239

🔊 Jos haluat ostaa jonkin lisälaitteen, jota ei ole pakkauksessa, ota yhteyttä KENWOOD-jälleenmyyjään.

- Monitoimikoneen lisälaitteiden kanssa käytetään samaa kulhoa. Tämän takia monta lisälaitetta sisältävä pakkaus toimitetaan pelkästään yhdellä kulholla.

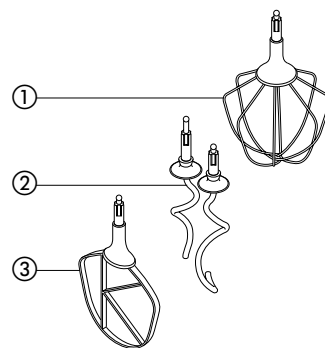


sähkövatkain

Käytä sähkövatkainta kakku-, hiiva- ja paistotaikainoiden sekä marenkien valmistukseen.

käyttöosat ja niiden käyttötarkoituksia

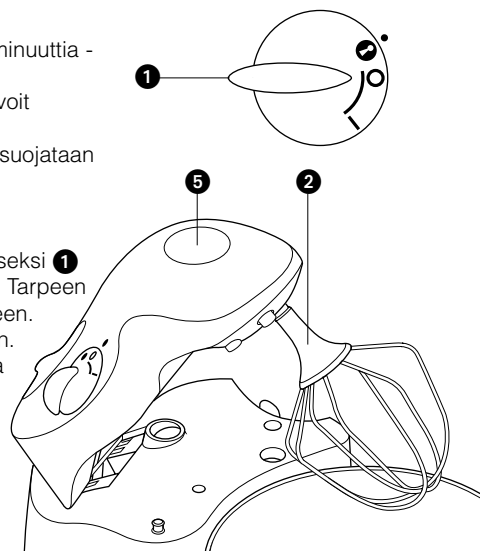
- vatkain ① Munanvalkuaisien ja kerman vaahdotukseen sekä vanukkaiden, kakkutaikainoiden ja margariini-sokerivaahdojen valmistamiseen (käytä leivontamargariinia huoneen lämmössä), kakkutaikainoihin käytettävien munien vatkaamiseen.
- taikinakoukut ② kaikkien hiivataikainoiden valmistamiseen. Käytä molempia taikinakoukkuja.
- sekoitin ③ jauhojen ja kuivattujen hedelmien lisäämiseen kakkutaikainoihin sekä murotaikinan valmistukseen.



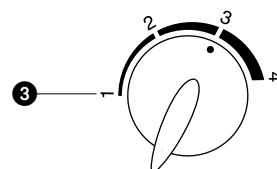
- tärkeää • Sähkövatkainta ei saa käyttää jatkuvasti kauempaa kuin 10 minuuttia - se ylikuumenee.
- Älä käytä lankavatkainta raskaiden seosten valmistukseen - voit vahingoittaa sitä.
- Kun kulho on puhdistettu, aseta se takaisin paikalleen. Näin suojataan kulhon alla oleva mekanismi.

sähkövatkaimen käyttö

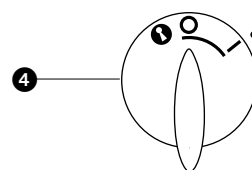
- 1 Kytke käynnistyskytkin asentoon 'I' vatkainpään kohottamiseksi ①
- 2 Laita ainekset sekoituskulhoon ja aseta kulho sitten alustalle. Tarpeen vaatiessa käännä kulhoa hieman niin, että se putoaa paikalleen.
- 3 Käyttöosat on merkitty eri värein samoin kuin niiden istukatkin. Valitse käyttöosa, hae sen väriin sopiva istukka ja työnnä osa sitten istukkaan ②
- Käytä molempia taikinakoukkuja; käytä muita käyttöosia yksinään.
- 4 Laske vatkainpää alas niin että se naksahda paikalleen
- **muuten vatkain ei toimi.**
- 5 Valitse haluttu nopeus ③
- 6 Kytke pistoke pistorasiaan ja käännä käynnistyskytkin asentoon 'I' ④
- 7 Kytettäessä laite pois toiminnasta käännä kytkin takaisin asentoon 'O'



- käyttöosan irrottaminen 1 Kytke laite toiminnasta.
- 2 Nosta vatkainpää ylös ①
- 3 Paina käyttöosan irrotuspainiketta ⑤
- Irrota käyttöosa **ennen** kuin kulho otetaan paikaltaan.



- vihjeitä • Jos kulhossa vatkattava aine roiskuu (esim. kerma tai jauhot), käynnistä laite alhaisimmalla nopeudella ja lisää nopeutta sitten tarpeen mukaan.
- Jos kuulet laitteen toimivan vaivalloisesti, lisää nopeutta.



nopeuden valinta

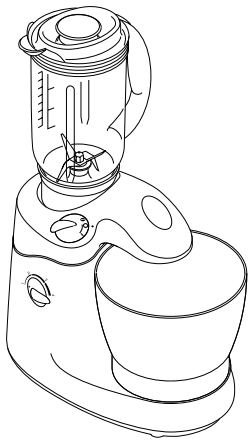
kaikkiin toimintoihin

- **vatkaaminen** suuri nopeus
- **taikinan vaivaaminen** suuri nopeus
- **jauhojen/kuivattujen hedelmien sekoitus kakkutaikainoihin** alhainen tai keskisuuri nopeus
- **paistotaikinan valmistus** alhainen tai keskisuuri nopeus
- **tehosekoitin** suuri nopeus
- **leikkuriterä** keskisuuri tai suuri nopeus
- **viipalointi/suikalointi/raastinterät** keskisuuri tai suuri nopeus
- **sitruspuserrin** alhainen tai keskisuuri nopeus
- **mehulinko** suuri nopeus

suurimmat sallitut käyttömäärät

- **munanvalkuaiset** 8
- **tehosekoitin** 1 litra
- **kakkutaikina, johon kaikki ainekset lisätään yhdellä kerralla** kokonaispaino 1,2kg
- **hedelmäkakku** kokonaispaino 1,75kg
- **murotaikina** jauhojen paino 300g
- **leipätaikina** jauhojen paino 1kg - ainoastaan kun nestemäärä on vähintään 500ml. Jos seos on tätä kuivempi, on se sekoitettava kahdessa osassa. Muuten vatkainta rasitetaan liiaksi.
- **lihan paloittelu** 340g

katso kohtaa **puhdistus** sivulla 70



tehosekoitin

Tehosekoitinta voidaan käyttää keittojen, pateiden, majoneesin, korppujauhojen, keksijauhojen ja pähkinärouheen valmistukseen.

- ① täyttöaukon korkki. Voit irrottaa korkin ja lisätä ainekset koneen toimiessa (esim. öljyä majoneesia valmistettaessa tai leipää korppujauhoja valmistettaessa).
- ② kansi
- ③ sekoitusastia

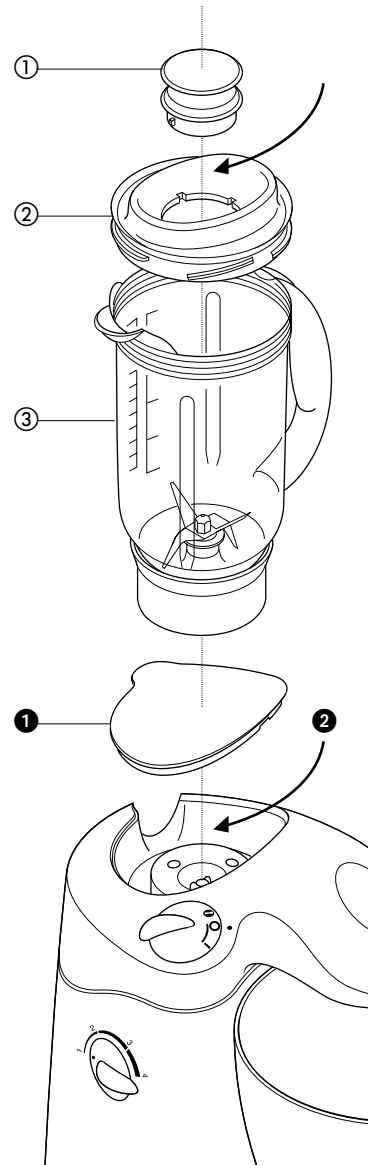
- turvallisuus**
- Älä irrota tehosekoitinta tai sen kantta ennen kuin terät ovat pysähtyneet täysin.
 - Älä käytä tehosekoitinta erittäin kuumien nesteiden sekoitukseen.

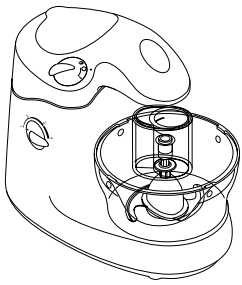
- tärkeää**
- Älä käytä tehosekoitinta kauempaa kuin yhden minuutin ajan - se ylikuumenee. Laite käsittelee kaikki ruoka-aineet minuutin sisällä.
 - Älä aseta kuivia aineksia tehosekoittimeen ennen kuin se on kytketty toimintaan. Leikkaa kuivat ainekset kuutioiksi ja pudota ne pyöriville terille täyttöaukon kautta.
 - Älä käsittele mausteita, kuten esim. kokonaisia neilikoita, tillin tai kuminan siemeniä, sillä ne saattavat vaurioittaa muovia.
 - Tehosekoitin ei sovi säilytysastiaksi. Älä jätä aineksia siihen ennen käsittelyä tai käsittelyn jälkeen.
 - Tehosekoittimen suurinta 1 litran täyttömäärää ei saa ylittää.

tehosekoittimen käyttö

- 1 laske vatkainpää alas niin, että se naksahda kiinni.
- 2 Irrota voimansiirtoistukan kansi ①
- 3 Aseta käsiteltävät ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Kierrä kansi ja täyttöaukon kansi paikoilleen.
- 5 Kierrä sekoitusastia istukkaan ②
- 6 Käynnistä laite.

- vihje**
- Kun valmistetaan majoneesia, aseta kaikki valmistusaineet öljyä lukuunottamatta tehosekoittimeen. Kun kone on toiminnassa, irrota korkki ja lisää öljy hitaasti tasaisena virtana seokseen.





monitoimiläite

käytä monitoimiläitettä paloitteluun, viipalointiin, raastamiseen ja suikalointiin

leikkuriterä

Käytä leikkuriterää ra'an tai kypsennetyn lihan paloitteluun; keitettyjen munien, vihannesten ja pähkinöiden hienontamiseen; pateiden ja dippikastikkeiden valmistamiseen. Voit käyttää sitä myös leivän ja keksien murentamiseen. Sillä voi myös valmistaa murotaikinoita ja murupäällysteitä.

- ① syöttöpainimet: suuri ja pieni
- ② lisälaitteen kansi
- ③ leikkuriterä
- ④ lisälaitteen kulho

turvallisuus

• Älä koskaan poista kantta ennen kuin leikkuri on täysin pysähtynyt.

- Käsittele teriä varoen, sillä ne ovat erittäin teräviä. Pitele terää sen yläosasta koskematta itse terään käyttäessäsi tai puhdistaussasi sitä.
- Poista terä aina ennen kuin kaadat sisällön pois kulhosta.

tärkeää

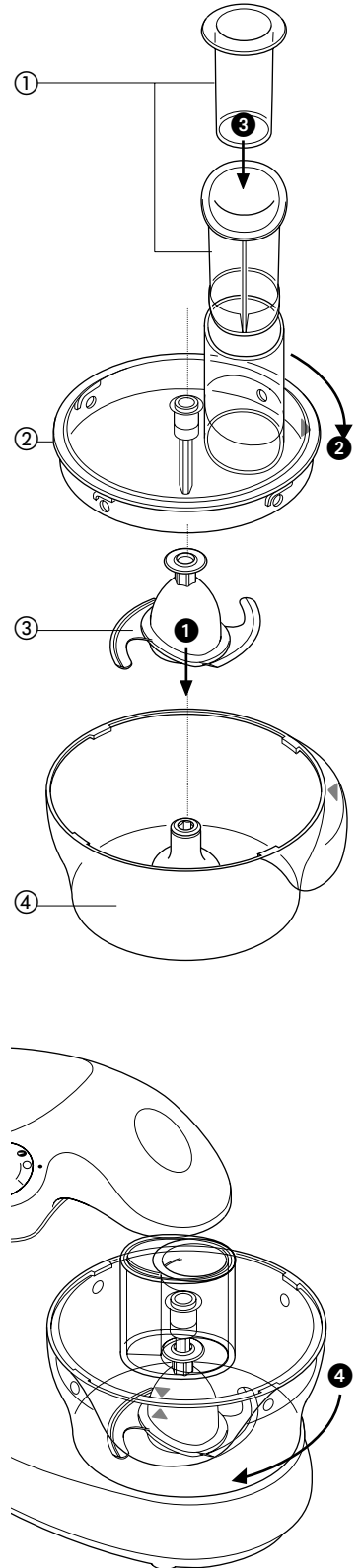
- Älä murskaa jääkuutioita tai muita kovia ruoka-aineita, sillä ne voivat vaurioittaa lisälaitteen.
- Älä käytä leikkuriterää raskaiden aineiden, kuten hiivataikinan, sekoittamiseen, sillä se voi vaurioittaa laitteen. Käytä sen sijaan vatkaimen taikinakoukkuja ja sekoituskulhoa.
- Älä sekoita nestemäisiä aineita, sillä ne voivat vuotaa kannen alta. Käytä sen sijaan tehosekoitinta.
- On normaalia, että raakaa lihaa paloittellessa laite saattaa liikkua hieman.

leikkuriterän käyttö

- 1 Laske vatkainpää alas, kunnes se naksahda paikalleen.
- 2 Aseta leikkuriterä lisälaitteen kulhoon ①.
- 3 Leikkaa ainekset palasiksi ja laita ne kulhoon. Varmista, että ruokapalat eivät putoa terän akselin keskireiästä.
- 4 Aseta kansi kulhoon siten, että kulhon kahva on oikealla ja syöttösuppilo takana. Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes merkinuolet ovat päällekkäin ②.
- Jos kannen käyttöakseli ei mene paikalleen leikkuriterään, käännä leikkuriterää hieman sen yläosasta ja yritä sitten uudestaan.
- 5 Aseta syöttösuppilot paikoilleen ③.
- 6 Aseta koko yksikkö vatkaimen alustalle niin, että kahva osoittaa taaksepäin. Käännä sitten yksikköä myötäpäivään, kunnes se naksahda paikalleen ④.
- 7 Käynnistä laite. Käytä laitetta, kunnes haluttu lopputulos on saavutettu.

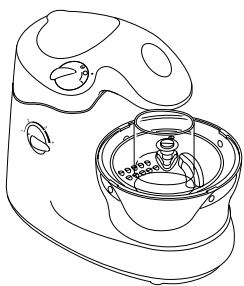
vihjeitä

- Leikkaa ainekset palasiksi ennen niiden laittamista kulhoon. Liha, leipä, vihannekset ja muut samantyyppiset ruoka-aineet tulee pilkkoa noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Keksit tulee rikkoa palasiksi ja lisätä syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä.
- Taikinoita tehdessä käytä jääkaappikylmää rasvaa, joka on kuutioitu pieniksi paloiksi. Laita jauhot rasvan joukkoon ja anna sekoittua, kunnes seos muuttuu murumaiseksi. Lisää vettä vähitellen syöttösuppilon kautta, kunnes seos muuttuu taikinamaiseksi. Sammuta heti, kun ainekset ovat sekoittuneet tasaisesti.
- Käytön aikana jotku ruoka-aineet saattavat tarttua kannen reunaan. Tämän takia pysäytä laite käytön keskivaiheilla, kaavi tarttuneet ainekset ja jatka sitten käyttöä.
- Ole varovainen, ettei ruoka-aineita käsitellä liikaa käytettäessä leikkuriterää.



- suurimmat sallitut käyttömäärät • **murotaikina** (jauhojen paino) 300 g
• **liha** 340 g

katso kohtaa **puhdistus** sivulla 70



monitoimilisälaite jatkuu...

viipalointi/suikalointi/raastinterä

Käytä viipalointi/suikalointiterää hedelmien, vihannesten ja juuston viipalointiin tai suikalointiin. Raastinterä sopii parmesaanijuuston tai perunoiden raastamiseen.

① syöttöpainimet: suuri ja pieni

② syöttösuppilo

③ lisälaitteen kansi

④ lisälaitteen kulho

laitteeseen kuuluvat terät ⑤ paksu viipalointi/raastinterä

⑥ ohut viipalointi/raastinterä

⑦ rouhintaterä

lisävarusteena saatavat terät ⑧ erittäin karkea raastinterä tuotenumero 639021

⑨ ohut suikalointiterä tuotenumero 639033

⑩ normaali suikalointiterä tuotenumero 639083

☛ Jos haluat ostaa lisävarusteena saatavan terän, ota yhteyttä KENWOOD-jälleenmyyjään.

mihin leikkuuteriä voidaan käyttää

viipalointi/raastinterät

Terät ⑤ ja ⑥ ovat kaksipuolisia käännettäviä teriä: toisella puolella viipaloidaan ja toisella puolella raastetaan. Viipalointipuolella voidaan viipaloida juustoa, porkkanoita, perunoita, kaalia, kurkkua, kesäkurpitsaa, punajuurta tai sipulia. Raastinpuolella voidaan raastaa juustoa, porkkanoita, perunoita ja muita samantyyppisiä ruoka-aineita. *Valitun terän tulee osoittaa ylöspäin.*

rouhintaterä ⑦ raastaa parmesanjuustoa ja perunoita

erittäin karkea raastinterä ⑧ raastaa juuston ja porkkanat karkeaksi raasteeksi

ohut suikalointiterä ⑨ suikaloi perunat ohuiksi perunatikuiksi kiusauksiin ja kovat vihannekset salaatteihin, koristeeksi ja pataruokiin (esim. porkkana, lanttu, kesäkurpitsa, kurkku).

normaali suikalointiterä ⑩ suikaloi perunat ohuiksi ranskanperunoiksi ja kovat vihannekset salaatteihin tai dippaukseen (esim. lanttu, kurkku)

turvallisuus

- **älä koskaan poista kantta ennen kuin terä on täysin pysähtynyt.**
- Käsittele teriä varoen, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Älä anna kulhon täyttyä terän tasolle. Tyhjennä se säännöllisesti.

viipalointi/suikalointiterän tai raastinterän käyttö

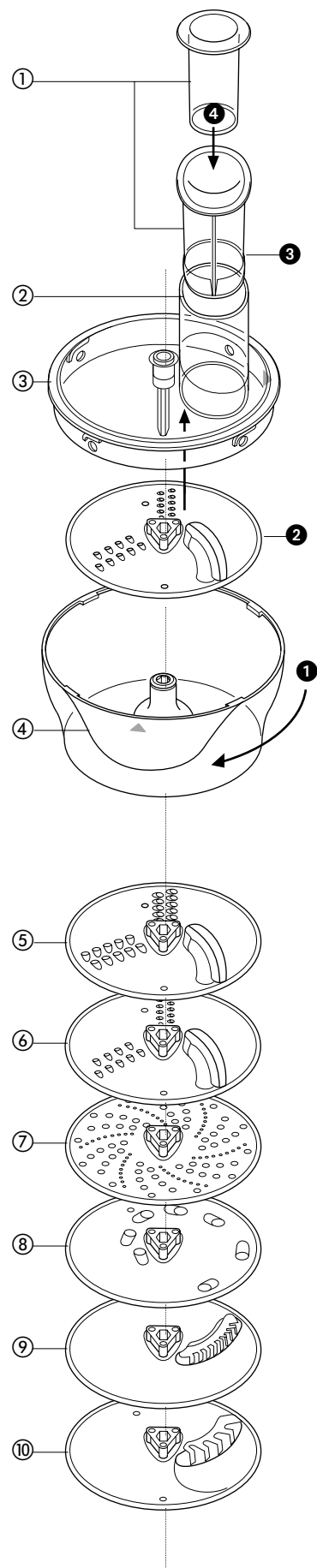
- 1 Laske vatkainpää alas niin, että se naksahda paikalleen.
- 2 Aseta kulho alustalle siten, että kahva osoittaa taaksepäin. Käännä sitä sitten myötäpäivään, kunnes se naksahda paikalleen.
- 3 Työnnä terä kannen sisäpuolella olevalle käyttöakselille. Terän leikkaavan pinnan tulee olla ylöspäin.
- 4 Aseta kansi kulhoon siten, että syöttösuppilo on oikealla puolella. Käännä kantta sitten myötäpäivään, kunnes nuolet ovat samalla kohtaa.
- 5 Valitse halutun kokoinen syöttösuppilo. Syöttöpainimessa on pienempi syöttösuppilo erillisten tai ohuiden palojen käsittelyä varten.
- 6 Työnnä ensin suuri syöttöpainin syöttösuppilon sisään.
- 7 Käytä molempia syöttöpainimia yhdessä.
- 8 Syötä ruoka syöttösuppilon.
- 9 Käynnistä laite ja työnnä syöttösuppilossa olevia ruoka-aineita tasaisesti painimen avulla. **Älä missään tapauksessa työnnä sormiasi syöttösuppilon.**

pienen syöttösuppilon käyttö
suuren syöttösuppilon käyttö

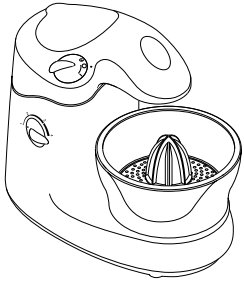
vihjeitä

- Käytä tuoreita ruoka-aineita.
- Älä paloittele ruoka-aineita liian pieniksi paloiksi. Täytä suuri syöttösuppilo leveyssuunnassa melkein täyteen. Näin estetään ruoka-aineiden liukuminen vinoon työn aikana. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää pienempää syöttösuppiloa.
- Suikalointiterää käytettäessä laita ohuet ruoka-aineet syöttösuppilon vaaka-asennossa.
- Käytettäessä viipalointi- tai raastinterää pystyasentoon asetetut ruoka-aineet tuottavat lyhyttä raastetta, kun taas vaaka-asentoon asetetuilla ruoka-aineilla saatu lopputulos on pitempää.
- Käsittelyn lopussa pieni määrä käsitteltävää tuotetta jää aina terälle tai ruokaan.

katso kohtaa **puhdistus** sivulla 70



sitruspuserrin & mehulinko pakkaus MA110



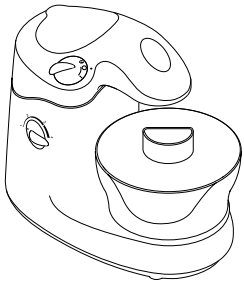
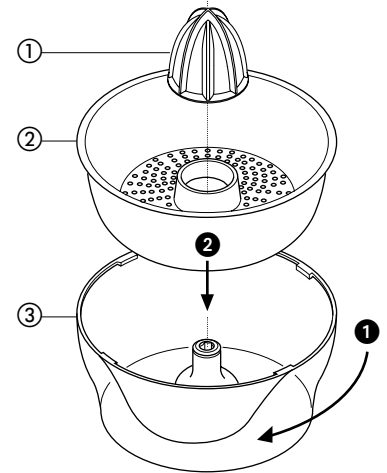
sitruspuserrin

Sitruspuserrinta käytetään sitrushedelmien mehustamiseen (esim. appelsiinit, sitruunat, limesitruunat, greipit).

- ① puserrin
- ② siivilä
- ③ lisälaitteen kulho

sitruspusertimen käyttö

- 1 Laske vatkainpää alas niin, että se naksauttaa paikalleen.
- 2 Aseta kulho alustalle siten, että kahva osoittaa taaksepäin ja käännä sitä sitten myötäpäivään ①
- 3 Aseta siivilä kulhon sisään ja aseta puserrin sitten paikalleen ②
- 4 Leikkaa hedelmät puoliksi. Käynnistä laite ja pidä hedelmän puolikasta tukevasti pusertimen päällä.



mehulinko

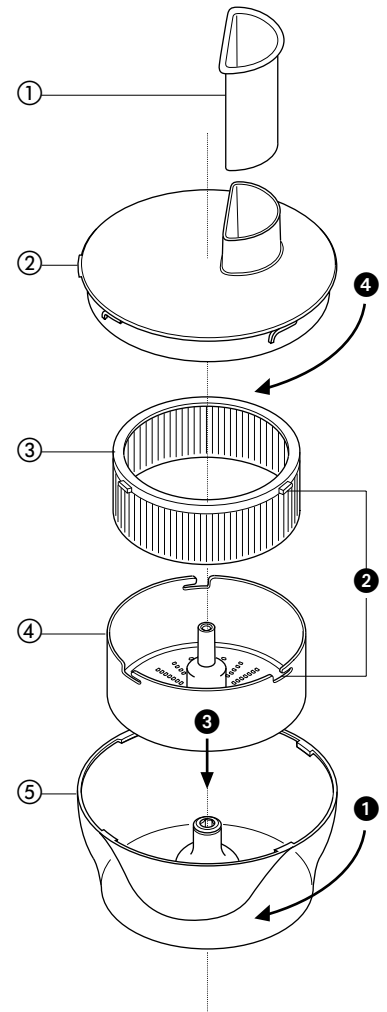
Käytä mehulinkoa kovien hedelmien ja juuresten mehustamiseen.

- ① syöttöpainin
- ② kansi
- ③ siiviläkehikko
- ④ sisempi kulho
- ⑤ lisälaitteen kulho

- turvallisuus • Älä käytä mehulinkoa koskaan ilman kantta.
- tärkeää • Jos kone alkaa täristä, kytke se toiminnasta ja puhdista siiviläkehikko (Kone alkaa täristä, kun kuitumassa on jakautunut siivilälle epätasaisesti).
- Käsittele pieniä määriä kerrallaan - suurin käyttömäärä on 450g. Puhdista siiviläkehä ja sisempi kulho säännöllisesti.
 - Poista kivet ja siemenet (esim. paprika, meloni, luumu) sekä kova kuori (esim. meloni, ananas) ennen käsittelyä. Omenoista tai päärynöistä ei tarvitse poistaa siemenkotaa.

mehulingon käyttö

- 1 Laske vatkainpää alas niin, että se naksauttaa paikalleen.
- 2 Aseta kulho alustalle siten, että kahva osoittaa taaksepäin ja käännä sitä sitten myötäpäivään ①
- 3 Aseta siiviläkehä sisempään kulhoon varmistaen, että siivilän ulokkeet kiinnittyvät kulhon uriin ②
- 4 Aseta sisempi kulho pääkulhoon ③
- 5 Aseta kulhoon kansi siten, että syöttösuppilo on oikealla puolella - ja kierrä sitä myötäpäivään ④
- 6 Paloittele ruoka-aineet. Aseta yksi tai kaksi palaa syöttösuppilon.
- 7 Käynnistä kone ja paina paloja syöttöpainimen avulla - **älä missään tapauksessa työnnä sormia syöttösuppilon**. Käsittele palat kokonaan ennen uuden palan lisäämistä.
- 8 Kun viimeinen pala on pudotettu suppilon, anna koneen käydä vielä 20 sekuntia tyhjänä, jotta saataisiin lingottua mahdollisimman paljon mehua.



- vihjeitä • Käytä ensiluokkaisen tuoreita ja kiinteitä mehustettavia tuotteita.
- Sitrushedelmistä saatu mehu on karvasta ja siinä on vaahtoa, mikä johtuu siitä, että kuori mehustetaan hedelmän mukana lingossa. Käytä mieluummin sitruspuserrinta.

puhdistus ja huolto

puhdistus

- Kytke laite aina toiminnasta ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Älä anna koneen rungon, virtajohdon tai pistotulpan kastua.
- Käsittele kaikkia teriä varovaisesti, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Jotkut ruoka-aineet saattavat aiheuttaa muovin värin muutoksen. Tämä on täysin normaalia eikä se vaikuta muoviin eikä ruoan makuun. Väri voidaan poistaa hankaamalla pintaa pyyhkeellä, joka on kostutettu öljyyn.
- Älä pese osia astianpesukoneessa.

- | | |
|-------------------|---|
| runko-osa/vatkain | <ul style="list-style-type: none"> • Pyyhi nihkeällä pyyhkeellä ja kuivaa. • Älä käytä koskaan hankaavia aineita tai upota runko-osaa veteen. |
| tehosekoitin | <ol style="list-style-type: none"> 1 Täytä sekoitusastia lämpimällä vedellä, aseta kansi ja korkki paikoilleen, käynnistä laite sitten suurimmalle nopeudelle 20 - 30 sekunniksi. 2 Tyhjennä sekoitusastia ja huuhtelee se. Jos astia on edelleenkin likainen, käytä harjaa. 3 Pyyhi astia ja jätä se sitten kuivumaan. <ul style="list-style-type: none"> • Älä jätä tehosekoitinta likoamaan veteen. Äläkä jätä siihen vettä. |
| kaikki muut osat | <ul style="list-style-type: none"> • Pese käsin ja kuivaa hyvin. |

huolto ja asiakaspalvelu

- Käytä laitetta **ainoastaan** sille aiottuun käyttötarkoitukseen.
- Jos koneen liitosjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa uuteen ainoastaan KENWOOD tai valtuutettu KENWOOD-huoltoliike.

Jos tarvitset apua seuraavissa asioissa:

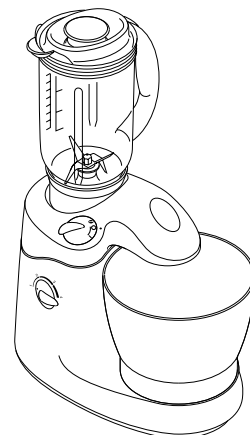
- laitteen käyttö
 - jonkun lisäosan tilaaminen
 - huolto tai korjaus
- Ota yhteyttä liikkeeseen, josta laite ostettiin.

reseptejä

lämmittävä talvikeitto

- ainekset
- porkkanoita, perunoita ja sipuleja: kutakin kuusitoista 2cm kuutiota
 - pekonin keitinlientä
 - 100g linssejä, pestyjä
 - 250ml vihannesten keitinlientä
 - yksi 400g purkki tomaattimurskaa
 - suolaa ja pippuria
 - 200g keitettyä pekonia leikattuna 1cm kuutioiksi

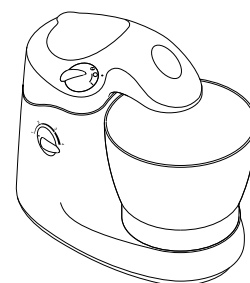
- valmistusmenetelmä
- 1 Aseta porkkanat, perunat ja sipulit **tehosekoittimeen** mainitussa järjestyksessä.
 - 2 Lisää pekonin keitinlientä 1 litran merkkiin asti.
 - 3 Käynnistä laite korkeintaan 10 sekunnin ajaksi.
 - 4 Kaada seos pataan. Lisää seokseen linsit, tomaatit, vihannesten keitinliemi ja mausteet.
 - 5 Kiehauta seos samalla jatkuvasti sekoittaen. Anna keiton kiehua hiljalleen kannen alla noin 1 tunnin ajan hämmentäen säännöllisesti kunnes ainekset ovat kypsyneet.
 - 6 Lisää pekonikuutiot ja kuumenna keittoa noin 5 - 10 minuuttia. Tarjoile välittömästi.



valkoinen leipä - leivän tai sämpylöiden muodossa

- ainekset
- 500g karkeita vehnäjauhoja
 - 5ml (1tl) suolaa
 - 15g rasvaa
 - 15g tuoretta hiivaa
 - 300ml lämmintä vettä 43°C. Käytä lämpömittaria tai lisää 100ml kiehuva vettä 200ml:aan kylmää vettä.
 - **älä missään tapauksessa ylitä suurimpia sallittuja täyttömääriä**, jotka on annettu sivulla 2.

- valmistusmenetelmä
- 1 **hiiva:** murena hiiva kulhoon jauhojen kanssa.
 - 2 Kaada neste **kulhoon**. Lisää siihen sitten jauhot (joihin on sekoitettu tuore hiiva), suola ja rasva.
 - 3 Aseta **taikinakoukut** koneeseen ja sen jälkeen kulho paikalleen.
 - 4 Käynnistä laite ja lisää nopeutta hitaasti suurimmalle nopeudelle.
 - 5 Vaivaa taikinaa, kunnes se näyttää kimmoisalta - **älä missään tapauksessa käytä konetta kauempaa kuin 10 minuuttia - sillä se ylikuumenee**.
 - 6 Siirrä taikina joko voideltuun muovipussiin tai jauhotettuun kulhoon, joka peitetään. Anna taikinan nousta lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi.
 - 7 Aseta taikina jauhotetulle tasolle. Vaivaa sitä sitten käsin 2 - 3 minuuttia, jotta siitä poistettaisiin ilma. Tämä toimenpide on suoritettava käsin, jotta suurentunut taikina ei vahingoittaisi vatkaista.
 - 8 Muotoile taikina leiväksi tai tee siitä noin 15 sämpylää ja aseta ne voidellulle pellille. Anna niiden nousta kaksinkertaiseksi lämpimässä paikassa.
 - 9 Kypsennä leipää 230°C:ssa 20 - 25 minuuttia tai sämpylöitä 10 - 15 minuuttia.
 - 10 Kun leipä tai sämpylät ovat kypsyneet, niiden tulisi kuulostaa ontoilta pohjaan koputettaessa.



innledning

Kenwood Mixer kan brukes på en rekke måter for å lette arbeidet. Enten du bruker den til å lage brøddøig, soufflé, marengs eller kake, går arbeidet raskt unna. Et stort utvalg av forskjellig tilbehør gir deg uanede muligheter.

Pakken inneholder:

	KM185 3 i 1	KM190 3 i 1 pluss
miksing		
miksebolle	✓	✓
visp	✓	✓
eltebrosje	✓	✓
røreredskap	✓	✓
blanding		
hurtigmikser	✓	✓
kjøkkenmaskin		
tilbehørsbolle, lokk og stappere	✓	✓
knivblad	✓	✓
3 kutte/rive/raspeskiver	✓	✓
sitruspresse	x	✓
saftsentrifuge	x	✓
slikkepott	✓	✓
deksel	x	x

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

vennligst se oversikt over innholdet i pakken på motstående side

Sikkerhetsregler

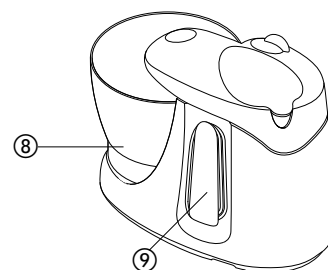
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør
- Kniver og riveskiver må behandles forsiktig - de er svært skarpe
- Gå aldri fra maskinen.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service' side 79.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen (unntatt de to eltekrokene).
- Denne maskinen er kun til bruk i privathusholdning.
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 34 må aldri overstiges.
- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Maskinen er ikke tenkt å skulle brukes av mindre barn eller uføre, hold i så fall øye med dem.
- Ikke la barn leke med denne maskinen.

Før maskinen slås på

- Før du setter i støpselet og tar maskinen i bruk, bør du forvisse deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av maskinen.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/336/EEC

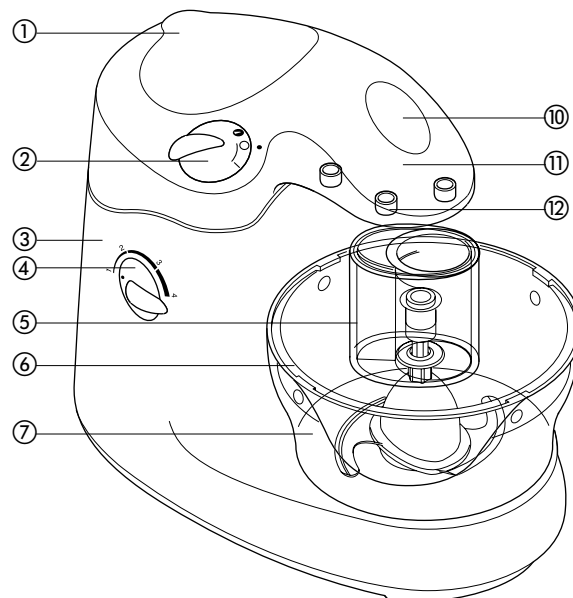
Før maskinen tas i bruk

- 1 Fjern all emballasje, inkludert knivomslagene av plast. Kasser plastomslagene, da de kun tjener til å beskytte kniven under produksjonsprosessen og under transport.
- 2 Vask alle delene, se 'Rengjøring' side 79
- 3 Vikle opp overflødig ledning rundt holderen på baksiden av maskinen



Bli kjent med din kjøkkenmaskin

- ① Uttaksdeksel
- ② Av/på og løfteknott
- ③ Motorenhet
- ④ Hastighetsregulator
- ⑤ Stappere
- ⑥ Tilbehørslokk
- ⑦ Tilbehørsbolle
- ⑧ Miksebolle
- ⑨ Holder for overflødig ledning
- ⑩ Utløserknapp for redskap
- ⑪ Hodet på mikseren
- ⑫ Hull for innsetting av redskap



Tilgjengelig tilbehør
mikser

visp side 34

eltekroker side 34

rører side 34

hurtigmikser side 35

Kjøkkenmaskintilbehør

knivblad - side 36

kutte/rive/raspeskiver side 37

sitruspresse - side 38

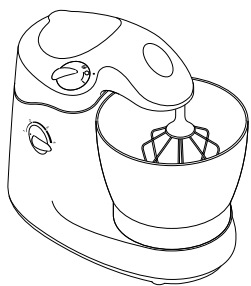
saftsentrifuge - side 38

slikkepott

deksel - del nr. 492239

☎ Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør som ikke er inkludert i pakken, må du ta kontakt med din KENWOOD-forhandler eller -reparatør.

- Det er den samme bollen som skal brukes til alt tilbehøret. Derfor vil en pakke som inneholder flere utstyrsdeler inneholde bare én bolle.



Mikseren

Bruk mikseren til kake- og brøddeig, mørdeig og marengs.

Mikseredskapene og deres anvendelse

- Visp ① Til visping av eggehviter, krem, ferdig-dessert, ferdig kakeblanding, røre smør/margarin og sukker hvitt (bruk smør/margarin med romtemperatur), visping av egg til sukkerbrød og fruktkaker.
- Eltedropper ② Til alle gjærdeiger. Bruk begge eltedropperne sammen.
- K-rører ③ Til å røre mel eller frukt inn i kakeblandinger, eller til å lage mørdeig.

- Viktig
- Aldri kjør mikseren i mer enn 10 minutter - den kan bli overopphetet.
 - Bruk ikke vispen til tunge deiger - den kan bli skadet.
 - Etter rengjøring skal bollen settes på plass igjen. Den holder mekanismen under tildekket.

Bruk av mikseren

- 1 Skru av/på knotten til 'I' for å løfte hodet på mikseren, ①
- 2 Ha ingrediensene i miksebollen, og sett deretter bollen på underdelen. Drei den om nødvendig forsiktig slik at den faller på plass.
- 3 Redskapene er markert med samme farger som hullene de passer inn i. Velg et redskap, finn det hullet som har samme farge, putt det inn, vri rundt og dytt inn, ②
Bruk begge eltedropperne sammen. De andre redskapene brukes enkeltvis.
- 4 Senk hodet på mikseren slik at det faller på plass med et klikk - **ellers vil ikke mikseren virke.**
- 5 Velg hastighet, ③
- 6 Sett i støpselet og skru deretter av/på knotten til 'I', ④
- 7 For å slå av maskinen må du skru knotten tilbake til 'O'

- Å ta av redskap
- 1 Slå av maskinen.
 - 2 Løsne hodet på mikseren ①
 - 3 Trykk på utløserknappen, ⑤
- Ta vekk redskapen **før** du tar bort bollen.

- Tips
- Hvis du har noe i bollen som kan sprute (f.eks. krem eller mel), må du starte på laveste hastighet og øke gradvis hvis nødvendig.
 - Hvis du hører at maskinen arbeider tungt må hastigheten økes.

Velge hastighet

for alle funksjoner

visping høy

elting høy

røre mel/frukt inn i kakedeig lav til medium

mørdeig lav til medium

hurtigmikser høy

knivblad medium til høy

kutte/rive/raspekiver medium til høy

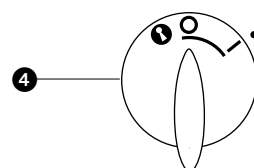
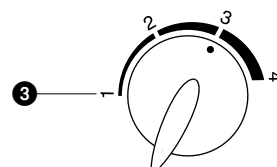
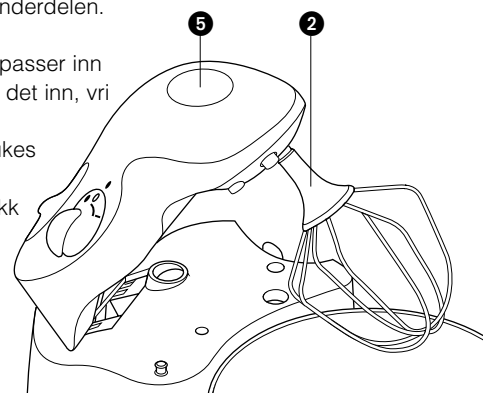
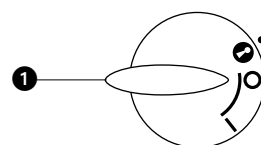
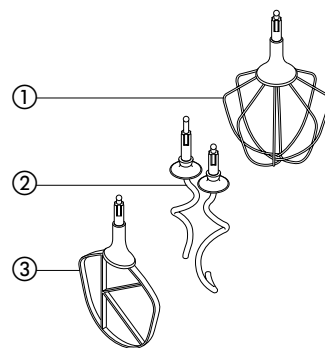
sitruspresse lav til medium

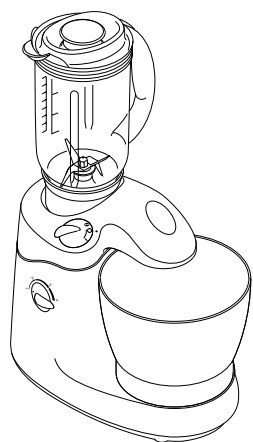
saftsentrifuge høy

Maksimum kapasitet

- **eggehviter** 8
- **hurtigmikser** 1 liter
- **alt-i-ett sukkerbrød** total vekt 1,2kg
- **fruktkake** total vekt 1,75kg
- **mørdeig** melvekt 300g
- **brøddeig** melvekt 1kg, men bare hvis væske-innholdet er minst 500ml (5dl). Hvis deigen er tørrere enn dette må den deles og eltes i to omganger, ellers blir mikseren overbelastet.
- **hakke kjøtt** 340 g

Rengjøring: se side 79





Hurtigmikseren

Bruk hurtigmikseren til supper, drinker, posteier, majones, brødsmuler, kjekssmuler og hakking av nøtter.

- ① Filterlokk. Du kan fjerne dette og tilsette ingrediensene mens maskinen er igang (f.eks. olje i majones eller brød til brødsmuler).
- ② Lokk
- ③ Mikseglass

Forholdsregler

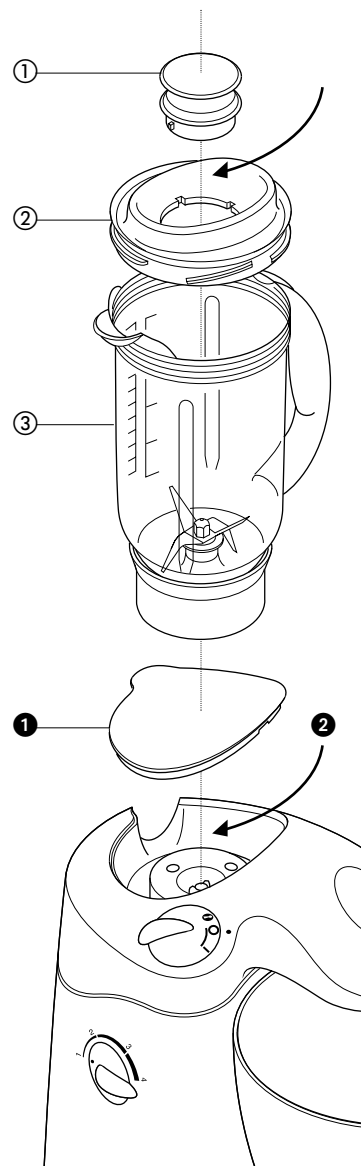
- Fjern aldri mikseglasset eller lokket før kutteknivene har stoppet helt. Bland aldri veldig varme væsker.

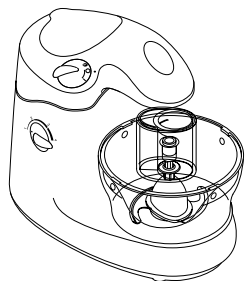
- Viktig**
- Kjør aldri hurtigmikseren i mer enn ett minutt - den kan bli overopphetet. Alle matvarer vil være fullstendig bearbeidet i løpet av ett minutt.
 - Ha ikke tørre ingredienser i mikseglasset før du slår på mikseren. Kutt dem i terninger og dryss dem ned gjennom filteråpningen mens maskinen er i gang.
 - Ikke bearbeid krydder slik som nellik, dill- og karvefrø, da de kan skade plasten i hurtigmikseren.
 - Hurtigmikseren egner seg ikke som oppbevaringsbeholder. La ikke ingrediensene bli stående i mikseglasset verken før eller etter bearbeiding.
 - Overstig aldri maksimum-kapasiteten på 1 liter.

Bruk av hurtigmikseren

- 1 Senk hodet på mikseren til det faller på plass med et klikk
- 2 Fjern dekselet på uttaket, ①
- 3 Ha ingrediensene opp i mikseglasset.
- 4 Skru lokket og filterlokket på mikseglasset
- 5 Skru mikseglasset på uttaket, ②
- 6 Slå på maskinen.

- Tips**
- Når du lager majones, bør du ha alle ingrediensene unntatt oljen i mikseglasset. Deretter, mens maskinen er igang, tar du vekk filterlokket og tilsetter oljen sakte og jevnt.





Kjøkkenmaskintilbehør

bruk kjøkkenmaskintilbehøret til å hakke, snitte, strimle eller lage franske poteter.

knivblad

Bruk kniven til å hakke rått eller kokt kjøtt, hardkokte egg, grønnsaker, nøtter, posteier og dips og til å lage brød- eller kjeks-smuler. Kan også benyttes til å lage mørdeig og smuldret pynt.

- ① Stappere: liten og stor
- ② Tilbehørsløkk
- ③ Knivblad tilbehørsbolle

Forholdsregler • **Aldri ta av lokket før kniven har stoppet helt.**

- Knivbladene er skarpe, vær forsiktig når du håndterer dem. Hold bladet i fingergrepet øverst, bort fra eggen, både når du bruker kniven og når du vasker den.
- Ta alltid ut knivdelen før du heller ut det som er i bollen.

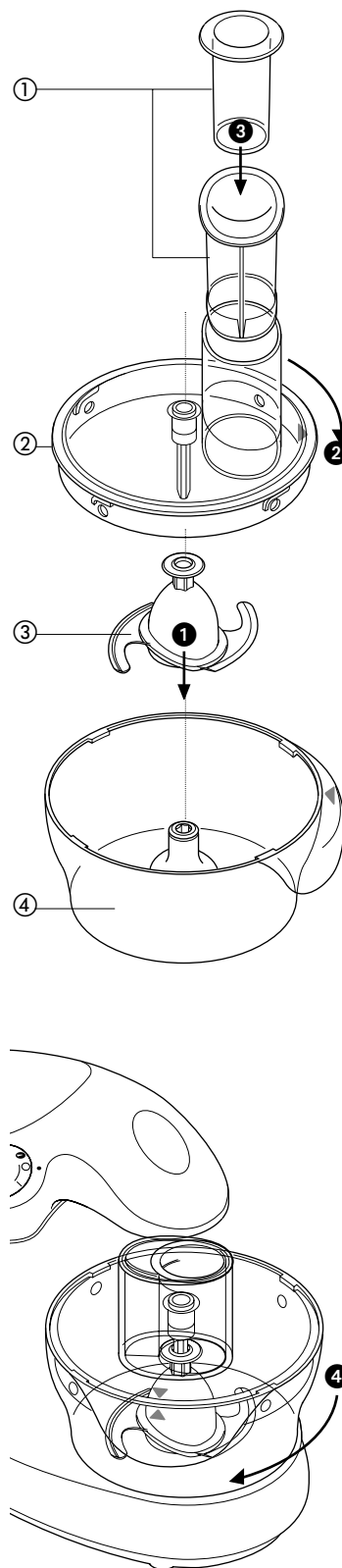
- Viktig
- Ikke hakk isbeter eller annet som er hardt, f.eks. krydder, da det kan skade tilbehøret.
 - Ikke bruk knivbladet til å blande tunge blandinger, som f.eks. brøddeig, ellers kan maskinen bli ødelagt. Bruk eltekrokene og mikseballen til brøddeig o.l.
 - Ikke bland væsker da de kan lekke ut under lokket. Bruk hurtigmikseren.
 - Maskinen kan flytte på seg mens du hakker kjøtt - det er normalt.

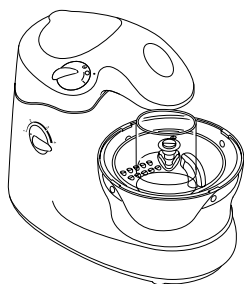
Bruke knivbladet

- 1 Senk hodet på mikseren slik at det faller på plass med et klikk.
- 2 Sett knivbladet på plass i tilbehørsbollen ①
- 3 Skjær maten opp i biter og legg dem i bollen, men pass på at de ikke faller ned i hullet i knivakselen.
- 4 Legg lokket på bollen - håndtaket skal vende til høyre, med påfyllingstrakten bak, og dre i retning med urviserne til pilene er på samme linje ②
- Hvis det er vanskelig å få skaftet i lokket til å passe inn i knivsetsen, dre toppen av knivbladet litt og prøv på nytt.
- 5 Sett påfyllingstraktene på ③
- 6 Sett enheten på underdelen - med håndtaket vendt bakover - og dre i retning med urviserne til den klikker på plass ④
- 7 Slå på og bearbeid matvaren til du får det resultatet du ønsker.

- Tips
- Skjær opp maten før den has i tilbehøret. Kjøtt, brød, grønnsaker og mat med lignende konsistens bør skjæres i terninger på ca. 2 cm. Kjeks bør brytes i biter og mates i påfyllingstrakten mens motoren er i gang.
 - Når du lager mørdeig, bruk fast fett, rett fra kjøleskapet, skåret i terninger. Smuldres/blandes med mel til deigen ligner brødsmuler. Hell vann i trakten, litt av gangen, til det blir en passe deig. Slå av motoren straks ingrediensene får en passe konsistens.
 - Det kan være at noe av blandingen samler seg rundt kanten av lokket mens du arbeider. Stopp i så fall arbeidet når det er halvveis ferdig og skrap av kantene med en slikkepott.
 - Pass på at blandingen ikke blir for sterkt bearbeidet når du bruker knivsetsen.

Maksimum kapasitet • **mørdeig** (melvekt) 300 g
• **kjøtt** 340 g





Kjøkkenmaskintilbehør

forts....

kutte/rive/raspeskive

Bruk kutte/riveskiven til å skjære eller rive frukt, grønnsaker og ost, og raspeskiven til å raspe parmesanost eller poteter til raspeballer.

riveskiver som følger med:

- ① Stappere: liten og stor
- ② Påfyllingstrakt
- ③ Tilbehørslokk
- ④ Tilbehørsbølge
- ⑤ Grov riveskive
- ⑥ Fin riveskive
- ⑦ Raspeskive
- ⑧ Ekstra grov riveskive delenr. 639021
- ⑨ Fin potetkutter delenr. 639033
- ⑩ Standard potetkutter delenr. 639083

☛ Hvis du ønsker å kjøpe en riveskive som ikke er inkludert i pakken, må du ta kontakt med din Kenwood-forhandler eller -reparatør.

Hva rive/kutteskivene kan brukes til

riveskivene Skivene ⑤ og ⑥ kan brukes på begge sider: en side skjærer i skiver, den andre i strimler. Du kan snitte eller skjære skiver av ost, gulrot, potet, kål, agurk, zucchini, rødbete, løk. Du kan strimle ost, gulrot, potet og andre matvarer med lignende fasthet. *Den siden du velger må vende opp.*

raspeskive ⑦ rasper, f.eks. parmesan ost, potet til raspeball (komle).

ekstra grov riveskive ⑧ river grovt, f.eks. ost og gulrot.

fin potetkutter ⑨ kutter poteter til Julienne-poteter, faste ingredienser til salater, garneringer, gryteretter og grønnsakretter som skal freses (f.eks. gulrot, kålrot, zucchini, agurk).

standard potetkutter ⑩ kutter poteter til tynne pommes frites (stekte franske poteter), og faste ingredienser til salater og dip (f.eks. kålrot, agurk).

Forholdsregler • **Lokket må aldri fjernes før riveskiven har stoppet helt.**

- Riveskivene må behandles forsiktig - de er svært skarpe.
- Ikke fyll bollen helt opp til riveskiven. Tøm den regelmessig.

Slik bruker du kutte/rive eller raspeskiven

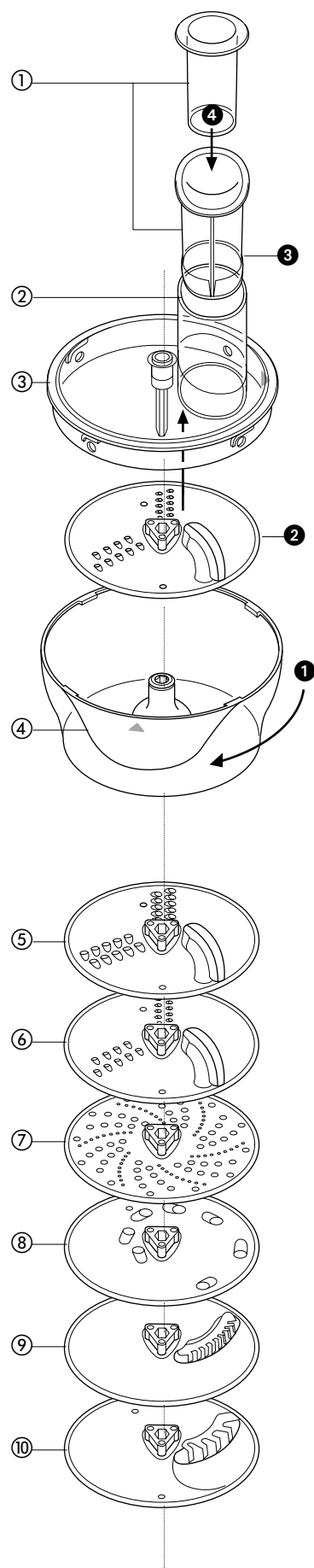
- 1 Senk hodet på mikseren slik at det faller på plass med et klikk.
- 2 Sett bollen på underdelen med håndtaket bakover, og dreii den i retning med urviserne. ①
- 3 Skyv riveskiven inn på skaftet på innsiden av lokket. Rivesiden må vende opp. ②
- 4 Sett lokket på bollen slik at påfyllingstrakten vender mot høyre, og dreii i retning med urviserne.
- 5 Velg hvilken påfyllingstrakt du vil bruke. Stapperen inneholder en mindre påfyllingstrakt for bearbeiding av små og tynne ingredienser.
- 6 Putt først den store stapperen inn i påfyllingstrakten ③
- 7 Bruk begge stapperne sammen ④
- 8 Fyll maten i påfyllingstrakten.
- 9 Slå på maskinen og dytt maten jevnt ned med stapperen. **Putt aldri fingrene ned i påfyllingstrakten.**

Bruk av den **lille** påfyllingstrakten

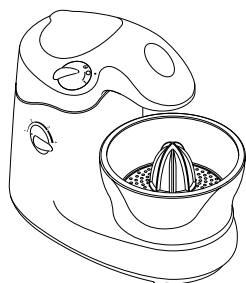
Bruk av den **store** påfyllingstrakten

- Tips
- Bruk friske ingredienser.
 - Ikke kutt opp maten i for små biter. Fyll påfyllingstrakten forholdsvis full i bredden. Dette hindrer maten i å skli sideveis under bearbeiding. Alternativt, bruk den lille påfyllingstrakten.
 - Ved bruk av kutteskivene bør ingrediensene fylles på horisontalt (på tvers).
 - Når du kutter eller snitter, vil mat som fylles på loddrett komme ut i mindre biter enn mat som fylles på vannrett.
 - Etter bruk av kutteskivene vil der alltid være igjen noen urevne rester på skiven eller i maten.

Rengjøring: se side 79



Sitruspresse og saftsentrifuge pakke MA110



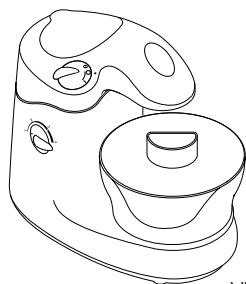
Sitruspresse

Sitruspressen er beregnet på å presse saften ut av sitrusfrukter (f.eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner, limetter).

- ① Kjegle
- ② Sil
- ③ Tilbehørsbolle

Bruk av sitruspressen

- 1 Senk hodet på mikseren til det faller på plass med et klikk.
- 2 Sett bollen på underdelen slik at håndtaket vender bakover, og dreii den i retning med urviserne, ①
- 3 Sett silen på plass i bollen, og deretter kjeglen, ②
- 4 Del frukten i to deler. Sett igang maskinen og press fruktdelen ned over kjeglen



Saftsentrifuge

Bruk saftsentrifugen til å presse saft av fast frukt og grønnsaker.

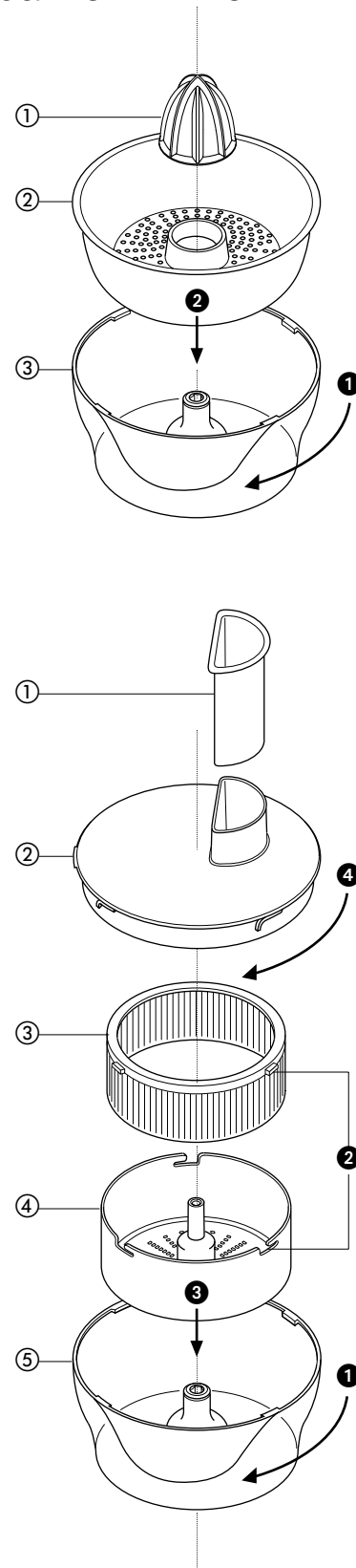
- ① Stapper
- ② Lokk
- ③ Sil
- ④ Innerbolle
- ⑤ Tilbehørsbolle

- Viktige forholdsregler
- Bruk aldri saftsentrifugen uten at lokket er på.
 - Hvis maskinen vibrerer, slå av og tøm silen (Maskinen vibrerer hvis massen blir ujevnt fordelt).
 - Press små mengder av gangen (maksimum 450g) og tøm silen og innerbollen regelmessig.
 - Før pressing må steiner og frø (f.eks. i paprika, melon, plommer) og grovt skall (f.eks. melon, ananas) fjernes. Du trenger ikke å skrelle eller fjerne kjernehuset i epler og pærer.

Bruk av saftsentrifugen

- 1 Senk hodet på mikseren til det faller på plass med et klikk.
- 2 Sett bollen på underdelen slik at håndtaket vender bakover, og dreii den i retning med urviserne, ①
- 3 Sett silen inn i innerbollen, slik at den passer til sporene, ②
- 4 Plasser innerbollen i hovedbollen, ③
- 5 Sett lokket på bollen med påfyllingstrakten mot høyre, og dreii den i retning med urviserne, ④
- 6 Del opp frukten og putt en eller to biter i trakten.
- 7 Slå på maskinen og dytt ned jevnt med stapperen. **Putt aldri fingrene ned i trakten.** Press ferdig før du fyller på mer.
- 8 Etter at det siste av frukten er presset, skal du la maskinen kjøre i 20 sekunder for å få ut all saften fra silen.

- Tips
- Bruk faste, friske ingredienser
 - Saft av sitrusfrukt inneholder såpass mye hvitt kjøtt og steiner at saften lett får en bitter smak. Til sitrusfrukt bør man fortrinnsvis bruke saftpresse.



Rengjøring og service

Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Ikke la motoren, ledningen eller støpselet bli våte.
- Vær forsiktig når du håndterer knivene eller riveskivene, de er meget skarpe.
- Enkelte matvarer kan sette farge på platen. Dette er ganske normalt og skader ikke platen. Det har heller ingen innvirkning på smaken på matvarene. Evt. misfarging kan fjernes ved at du gnir forsiktig med en klut fuktet med vegetabilsk olje.
- Ikke vask delene i oppvaskmaskin.

Motor/mikser • Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr klut.

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

Hurtigmikser 1 Fyll mikseglasset med varmt vann og sett på lokket og filterlokket. Kjør på topp hastighet i 20 - 30 sekunder.

- 2 Tøm og skyll glasset. Hvis det fremdeles er skittent så bruk børste.

- 3 Tørk av og la lufttørre.

- La aldri hurtigmikseren ligge i bløt, og la det ikke være vann igjen på innsiden.

Alle andre deler • Vask for hand og tørk deretter grundig.

Service og kundetjeneste

- Bruk maskinen **bare** til det den er beregnet på.
- Hvis ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

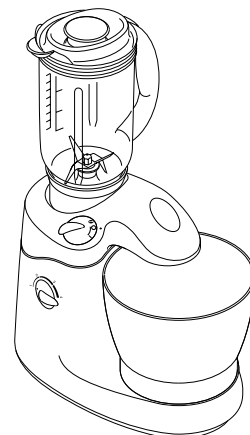
- Hvis du trenger hjelp til å
 - bruke maskinen
 - bestille annet tilbehør
 - utføre vedlikehold eller reparasjon
- Ta kontakt med din forhandler.

Oppskrifter

Vintersuppe

- Ingredienser
- Gulrot, potet og løk, seksten 2cm store terninger av hver
 - bacon-kraft
 - 100g røde linser, vasket
 - 250ml (2,5dl) grønnsakkraft
 - En 400g boks hermetiske hakkede tomater
 - salt og pepper
 - 200g kokt bacon skåret i 1cm store terninger

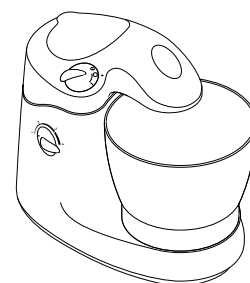
- Fremgangsmåte
- 1 Gulrøttene, potetene og løken has i **mikseren** i denne rekkefølgen.
 - 2 Baconkraft tilsettes, opp til litermerket
 - 3 Mikses i maksimum 10 sekunder
 - 4 Helles i en kasserolle. Deretter tilsettes linser, tomater, grønnsakkraft og krydder .
 - 5 Bringes til kokepunktet under konstant omrøring. La det så småkoke i ca en time, inntil ingrediensene er gjennomkokt. Rør om av og til.
 - 6 Baconterningene tilsettes og gjennomvarmes i 5 - 10 minutter. Serveres straks.



Loff og rundstykker

- Ingredienser
- 500g hvetemel
 - 1ts salt
 - 15g smult
 - 15g fersk gjær eller 2ts tørrgjær pluss 1ts sukker
 - 3dl varmt vann, 43°C. Bruk et termometer eller bland 1dl kokende vann med 2dl kaldt vann.
 - **Overstig aldri maksimum kapasitet omtalt på side 2.**

- Fremgangsmåte
- 1 **Tørrgjær** Strø tørrgjæren i det varme vannet, tilsett sukker og la det stå i 5 - 10 minutter til blandingen skummer.
 - Pressgjær (fersk gjær)** Smuldre gjæren inn i melet
 - Andre typer gjær** Følg bruksanvisningen på pakken
 - 2 Hell væsken i **bollen**. Tilsett deretter mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), salt og smult/fett.
 - 3 Sett i **elteknokene** og deretter bollen.
 - 4 Sett i gang maskinen, og la hastigheten øke gradvis til maksimum.
 - 5 La maskinen gå inntil deigen har blitt glatt og elastisk.
 - La aldri maskinen gå mer enn 10 minutter - den vil bli overopphetet.**
 - 6 Legg deigen i enten en smurt plastpose eller en strødd bolle som dekkes til. La deigen heve seg på et lunt sted til den er dobbelt så stor.
 - 7 Legg deigen på en lett melet overflate, og kna den i 2 - 3 minutter for hand for å få ut luften. Dette må gjøres for hand fordi den økte størrelsen på deigen kan skade mikseren.
 - 8 Form deigen til ett brød eller ca 15 rundstykker, og legg dem på smurte bakeplater. La dem etterheve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
 - 9 Stekes ved 230°C i 20 - 25 minutter (for brødet) eller 10 - 15 minutter (for rundstykker).
 - 10 Brødet er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.



introduktion

Din Kenwood köksmaskin kan hjälpa dig med en mängd arbeten. Om du bakar matbröd eller gör en soufflé, maränger eller en kaka, så gör Kenwood arbetet lättare. Och med så många tillbehör finns det ingen gräns för vad den kan hjälpa dig med.

Kartongens innehåll

	KM185 3 i 1	KM190 3 i 1 plus
tillblandning		
blandarskål	✓	✓
visp	✓	✓
degkrokar	✓	✓
blandare	✓	✓
mixning		
mixer	✓	✓
matberedning		
tillsatsskål, lock och stötar	✓	✓
knivblad	✓	✓
3 skivor för skivning/strimling och rivning	✓	✓
citruspress	x	✓
råsaftcentrifug	x	✓
spatel	✓	✓
lock	x	x

lär känna din Kenwood köksmaskin

se kartonginnehållet på motstående sida

säkerheten

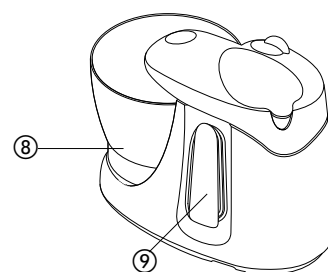
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Var försiktig när du hanterar knivar och skärskivor - de är mycket vassa.
- Lämna aldrig maskinen utan tillsyn.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service', sid 88.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör eller verktyg i taget (med undantag för degkrokarna).
- Denna maskin är endast avsedd för privathushåll.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet, se sid 83.
- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Denna maskin är inte avsedd att användas av barn eller handikappade utan tillsyn.
- Låt inte barn leka med maskinen.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

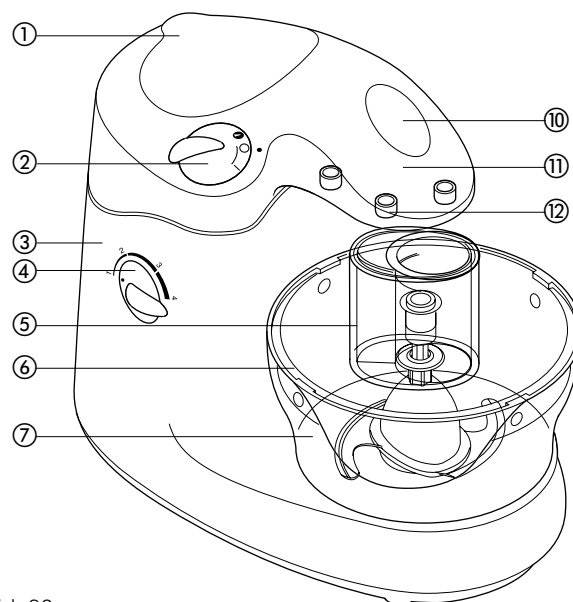
innan du använder maskinen första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial, även plastskyddet på knivbladet. Dessa skydd kan du sedan slänga – de var bara där för att skydda bladet under tillverkningen och frakten.
- 2 Rengör delarna: se 'rengöring', sid 88.
- 3 Linda upp överflödigt kabel runt kabelvindan bakpå maskinen.



lär känna din Kenwood köksmaskin

- ① lock för drivaxeluttag
- ② på/av och spärr för lyft av blandarhuvudet
- ③ kraftenhet
- ④ hastighetsreglage
- ⑤ stötar
- ⑥ lock för tillsatsskål
- ⑦ tillsatsskål
- ⑧ blandarskål
- ⑨ kabelvinda
- ⑩ verktygsfrikopplare
- ⑪ blandarhuvud
- ⑫ verktygsförvaring



existerande tillsatser
blandare

visp sid 83
degkrokar sid 83
K-spade sid 83

mixer sid 84

food processing attachments

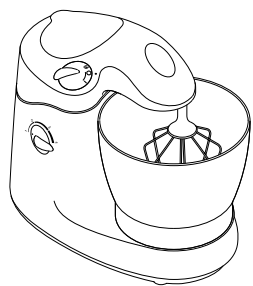
knivblad sid 85
skivor för skivning/strimling och rivning sid. 86
citruspress sid 87
råsaftcentrifug sid 87

spatel

lock, detaljnr. 492239

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

- Samtliga matberedningstillatser använder samma skål. En uppsättning som innehåller dessa tillbehör levereras därför bara med en skål.

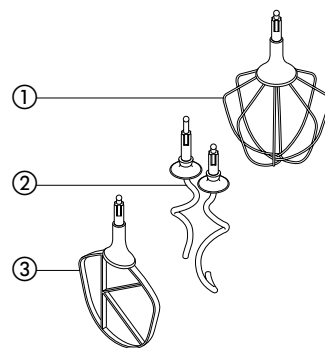


blandaren

Använd blandaren för kakor, bröd, pajdeg och marängar.

blandarverktygen och några av deras användningsområden

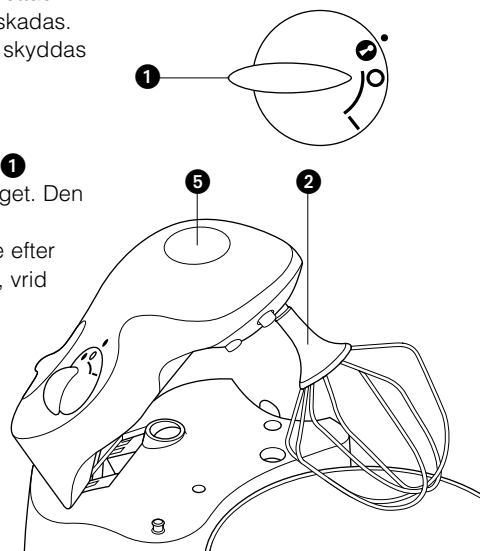
- vispen ① används för att vispa äggvitor, grädde, pulverefterrätter och allt-i-ett-kaka, att röra matfett med socker (matfettet ska vara i rumstemperatur) och att vispa ägg och socker till kaksmet.
- degkrokarna ② används för att knåda jäsdeg. Använd båda degkrokarna.
- K-spaden ③ används för att röra ner mjöl i kaksmet, att blanda ner torkad frukt i fruktkaka och för att göra pajdeg.



- viktigt
- Låt aldrig blandaren gå längre än 10 minuter - den blir överhettad.
 - Använd aldrig vispen för att sätta till tunga degar - den kan skadas.
 - Sätt tillbaka skålen på maskinen efter diskningen. På så sätt skyddas maskinens mekaniska delar.

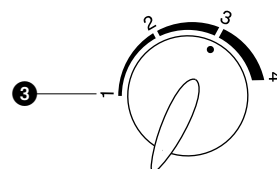
Hur man använder blandaren

- 1 Vrid på/av-vredet till 'I', så att blandarhuvudet släpps upp ①
- 2 Håll ingredienserna i blandarskålen och sätt den på skåluttaget. Den kan behöva vridas litet så att den kommer på plats.
- 3 Verktygen och uttagen är färgmarkerade. Välj verktyg och se efter vilket uttag som motsvarar färgmarkeringen. För in verktyget, vrid och pressa uppåt ②
- De båda degkrokarna ska användas tillsammans, övriga verktyg var för sig.
- 4 Sänk blandarhuvudet tills det går i låsläge - **annars fungerar inte maskinen.**
- 5 Välj hastighet ③
- 6 Sätt i kontakten i väggen och vrid på/av-vredet till 'I' ④
- 7 När du ska stänga av, vrider du på/av-vredet tillbaka till 'O'.



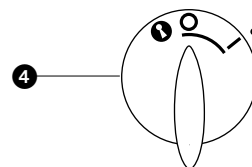
- hur man tar bort verktygen:
- 1 Stäng av maskinen
 - 2 Släpp upp blandarhuvudet ①
 - 3 Tryck på verktygsfrikopplaren ⑤
 - Tag bort verktygen **innan** du tar bort skålen.

- tips
- Om du har något i blandarskålen som kan stänka (t.ex. grädde eller mjöl) börjar du på lägsta hastighet och ökar sedan om det behövs.
 - Om motorn låter överansträngd måste du öka hastigheten



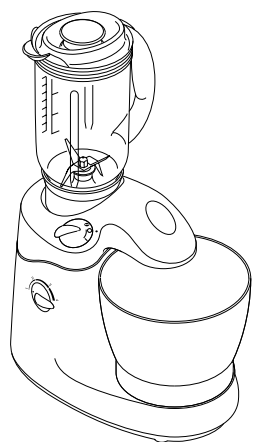
lämpliga hastigheter för samtliga funktioner

- **vispa** hög
- **knåda deg** hög
- **röra i mjöl eller torkad frukt i kaksmet** låg - mellan
- **blanda pajdeg** låg - mellan
- **mixer** hög
- **knivblad** mellan - hög
- **skivor för skivning/strimling och rivning** mellan - hög
- **citruspress** låg - mellan
- **råsaftcentrifug** hög



- maxkapacitet
- **äggvitor** 8
 - **mixern** 1 liter
 - **allt-i-ett-kaka**, totalvikt 1,2kg
 - **fruktkaka** totalvikt 1,75kg
 - **pajdeg** deg på 300g mjöl
 - **jäsdeg** deg på 1kg mjöl med minst 5dl degspad. Om degen är fastare måste den göras i två omgångar, annars överansträngs maskinen.
 - **hacka kött** 350 g

Rengöring se sid 88



mixern

Mixern används för att göra soppor, drycker, pastejer och majonnäs, att riva ströbröd och skorpsmulor och att hacka nötter.

- ① Påfyllningslock. Påfyllningslocket kan tas bort om man vill tillsätta ingredienser medan maskinen går (t.ex. olja till majonnäs eller bröd för ströbröd)
- ② Lock
- ③ Bägare

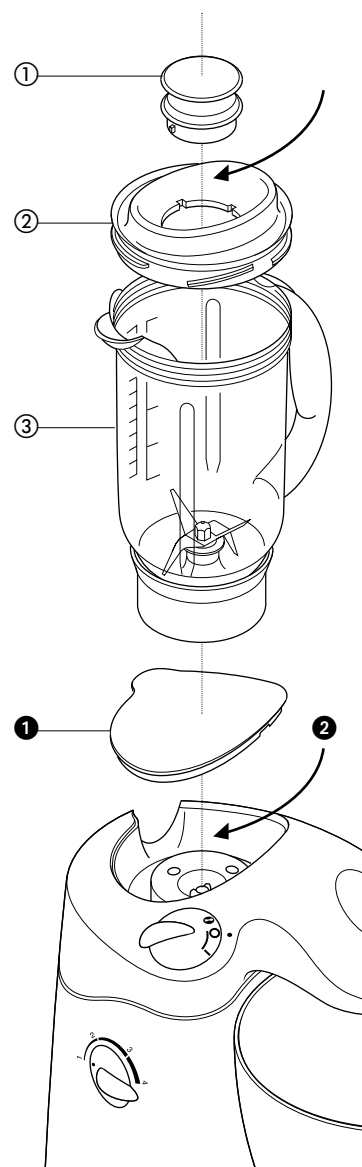
säkerheten • Tag aldrig bort mixern eller locket innan knivbladen står helt stilla.
• Kör aldrig mycket heta vätskor i mixern.

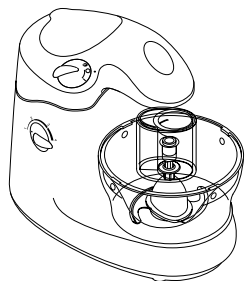
- viktigt • Låt aldrig mixern gå i mer än en minut - den blir överhettad. Alla ingredienser blir helt sönderdelade på en minut.
• Lägg inte torra ingredienser i mixern innan du sätter på den. Skär dem i stället i tärningar och släpp ner dem genom hålet i locket.
• Använd inte mixern för att finfördela örter, t.ex. gräslök, dill eller kumminfrön. Plasten tar skada.
• Mixern är inte lämplig som förvaringskärl. Förvara inte matvaror i den, vare sig före eller efter det att du kört dem.
• Överskrid aldrig maxkapaciteten 1 liter

Hur man använder mixern

- 1 Sänk blandarhuvudet och se till att det kommer i låsläge.
- 2 Tag bort locket för drivaxeluttaget ①
- 3 Häll ingredienserna i bägaren.
- 4 Skruva fast locket med påfyllningslocket i på bägaren.
- 5 Skruva fast bägaren på drivaxeln ②
- 6 Sätt på maskinen.

- tips • När du gör majonnäs blir det bäst om du börjar med alla ingredienserna utom oljan i bägaren. Medan maskinen går tar du sedan bort påfyllningslocket och håller i oljan med en tunn, jämn stråle.





matberedningstillsatsen

använd matberedningstillsatsen för att hacka, skiva, strimla och skära i stavar.

Knivblad

Använd knivbladet för att hacka rått och kokt kött, kokta ägg, grönsaker, nötter, ingredienser till patéer och dipsåser och för att göra bröd- och kexsmulor. Det kan också användas för att göra pajdeg och smuldeg.

- ① stötar: stor och liten
- ② lock till tillsatsskål
- ③ knivblad
- ④ tillsatsskål

- säkerheten
- **Tag aldrig bort locket förrän knivbladet har stannat helt.**
 - Bladen är vassa och måste hanteras med försiktighet. Håll knivbladet i greppet upptill på motsatt sida från skäreppen både under användning och vid diskning.
 - Tag alltid ut knivbladet innan du häller ut ingredienserna ur skålen.

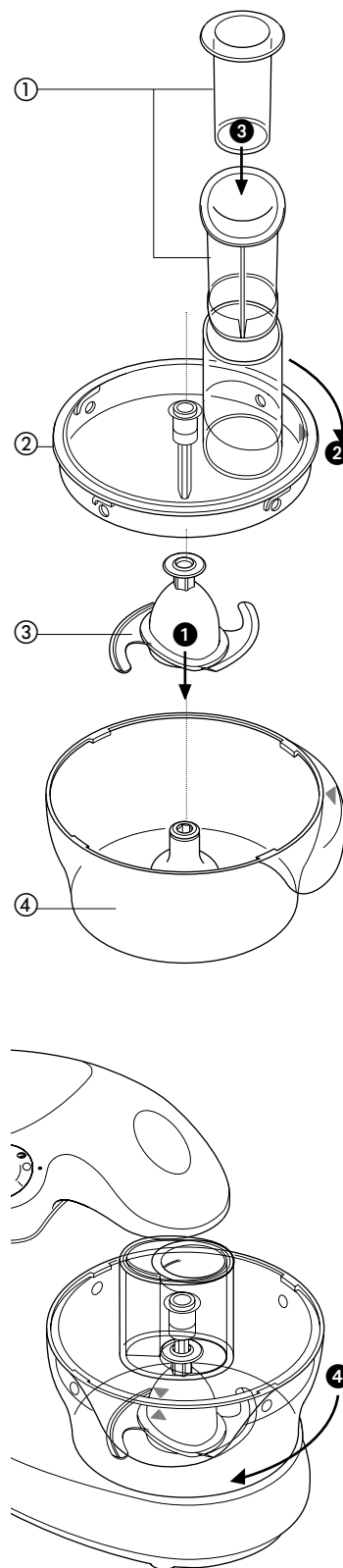
- viktigt
- Släpp inte ner iskuber eller andra hårda livsmedel t.ex. kryddor. Då kan tillsatsen skadas.
 - Använd inte knivbladet för att blanda tunga blandningar som jäsdeg. Då kan maskinen skadas. Använd i stället degkrokarna i blandarskålen.
 - Använd inte tillsatsen för att mixa flytande ingredienser, som lätt läcker runt locket. Använd mixern till det.
 - Vid hackning av rått kött kan tillsatsen röra sig något. Det är fullt normalt.

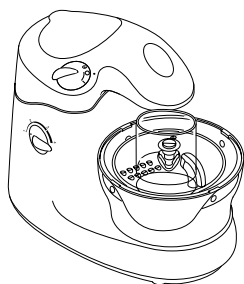
Hur du använder knivbladet

- 1 Sänk blandarhuvudet tills det går i låsläge.
- 2 Sätt knivbladet i tillsatsskålen ①
- 3 Skär i bitar det som ska finfördelas och lägg det i skålen. Se till att det inte kommer i mitthålet i bladaxeln.
- 4 Sätt på locket på skålen. Skålens handtag ska vara till höger med matarröret bakom. Vrid sedan medurs tills pilarna stämmer överens ②
- Om det är svårt att få in lockaxeln i knivbladet kan du vrida knivbladet något och försöka igen.
- 5 Montera matarrören ③
- 6 Sätt det hela på maskinen med handtaget bakåt och vrid medurs tills det går i låsläge ④
- 7 Koppla på och kör tills du fått önskat resultat.

- tips
- Skär i bitar det som ska finfördelas innan du lägger det i tillsatsen. Kött, bröd, grönsaker och andra livsmedel av liknande konsistens ska skäras i tärningar på ca 2 cm. Kex ska brytas i bitar och släppas ner genom matarröret medan maskinen går.
 - När du gör pajdeg ska du använda hårt fett i tärningar direkt från kylskåpet. Blanda det med mjölet till smulig konsistens. Tillsätt gradvis genom matarröret lagom mycket vatten för att blandningen ska kunna formas till en deg. Stäng av så fort som ingredienserna har blandats.
 - Under beredningen kan del av blandningen ibland ansamlas sig runt kanten av locket. Då stannar du bara maskinen efter halva tiden, skrapar ner blandningen och startar igen.
 - Var försiktig så att du inte överarbetar blandningen när du använder knivbladet.

- maxkapacitet
- **pajdeg deg på** 300 g mjöl
 - **kött** 350 g





matberedningstillsatsen forts....

skivnings/strimlingsskiva och rivningsskiva

Använd skivnings/strimlingsskivan för att skiva eller strimla frukt, grönsaker och ost och rivningsskivan för att riva parmesanost eller potatis för kroppkakor.

① stötar: en stor, en liten

② matarrör

③ lock

④ skål

skärskivor som medföljer ⑤ grovskivare/strimlare

⑥ finskivare/strimlare

⑦ rivare

skärskivor som inte medföljer ⑧ extragrov skivare/strimlare detaljnr. 639021

⑨ fin pommes frites-skiva detaljnr. 639033

⑩ standard pommes frites-skiva detaljnr. 639083

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

skärskivornas användningsområden

skivare/strimlare

Skivorna ⑤ och ⑥ är vändbara. Den ena sidan skär, den andra strimlar. Du kan skiva ost, morötter, potatis, vitkål, gurka, squash, rödbetor och lök. Du kan strimla ost, morötter, potatis och livsmedel med liknande textur. *Det skäralternativ du väljer ska vara vänt uppåt.*

rivare ⑦ Rivaren passar för parmesanost och potatis till kroppkakor.

extra grov strimlare ⑧ Den extragrova strimlaren passar för ost och morötter.

fin pommes frites-skiva ⑨ Den fina pommes frites-skivan passar för pommes strips, fasta grönsaker till sallader, garneringar, grytor och wok-rätter (t.ex. morötter, kålrötter, squash och gurka).

standard pommes frites-skiva ⑩ Standardpommes frites-skivan passar för pommes frites och fasta grönsaker till sallader och dip (t.ex. kålrötter och gurka).

säkerheten • **tag aldrig bort locket förrän skärskivan står helt stilla.**

- Var försiktig när du hanterar skärskivorna - de är mycket vassa.
- Låt inte skålen bli så full så att det skurna når upp till skärskivan. Töm regelbundet.

använda skivnings/strimlingsskivan eller rivningsskivan

1 Sänk blandarhuvudet tills det går i låsläge.

2 Montera fast skålen på basen - med handtaget bakåt - och vrid medurs.

①

3 Tryck på skärskivan på axeln inuti locket. Den skärande sidan måste vara uppåt. ②

4 Sätt fast locket på skålen - med matarröret till höger - och vrid medurs.

5 Välj vilket matarrör du ska använda. Inuti stöten finns ett mindre matarrör om du vill skära enskilda bitar eller tunna ingredienser.

Sätt först i den stora stöten i matarröret ③

användning av det **lilla** matarröret

användning av det **stora** matarröret

Använd båda stöterna samtidigt ④

6 Lägg det du vill skära i matarröret.

7 Sätt på maskinen och mata på med stöten med ett jämnt tryck. **Stick aldrig ned fingrarna i matarröret!**

tips • Använd färsk matvaror.

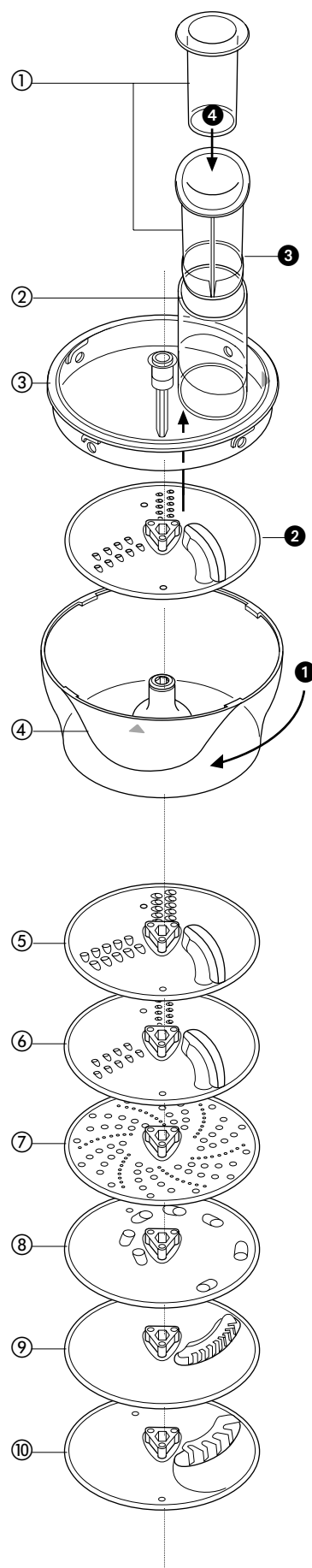
• Skär inte för små bitar. Packa matarröret ganska fullt i bredd. Därigenom hindras bitarna att glida åt sidan under skärningen. Byt eventuellt till det mindre matarröret.

• Vid användning av pommes frites-skiva ska tunna bitar packas horisontellt.

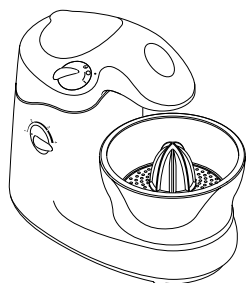
• Vid skivning och strimling blir skivorna och strimlorna mindre om bitarna packas vertikalt än om de packas horisontellt.

• När du har använt en skärskiva blir det alltid litet spill på skivan eller i det skurna.

Rengöring se sid 88



citruspressen och råsaftcentrifugen pack MA110



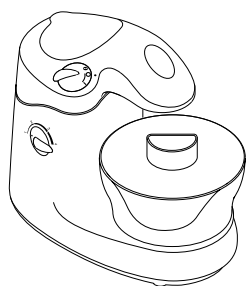
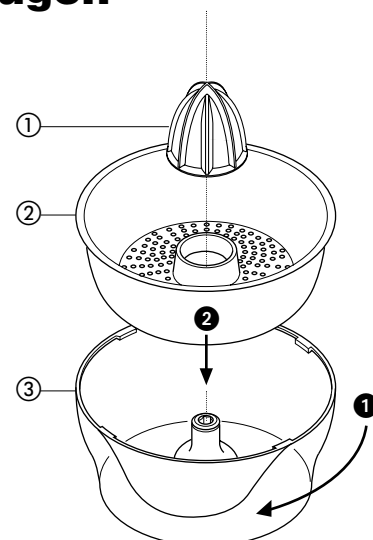
citruspressen

Citruspressen används för att pressa saft ur citrusfrukter (t.ex. apelsiner, citroner, lime och grapefrukt).

- ① kon
- ② sil
- ③ tillsatsskål

hur man använder citruspressen

- 1 Sänk blandarhuvudet tills det går i låsläge.
- 2 Sätt fast skålen på basen - med handtaget bakåt - och vrid medurs. ①
- 3 Sätt i silen i skålen och sätt sedan på konen ②
- 4 Skär itu frukten. Sätt sedan på maskinen och pressa frukthalvan över konen.



råsaftcentrifug

Råsaftcentrifugen används för att göra saft av frukt och grönsaker med fast konsistens.

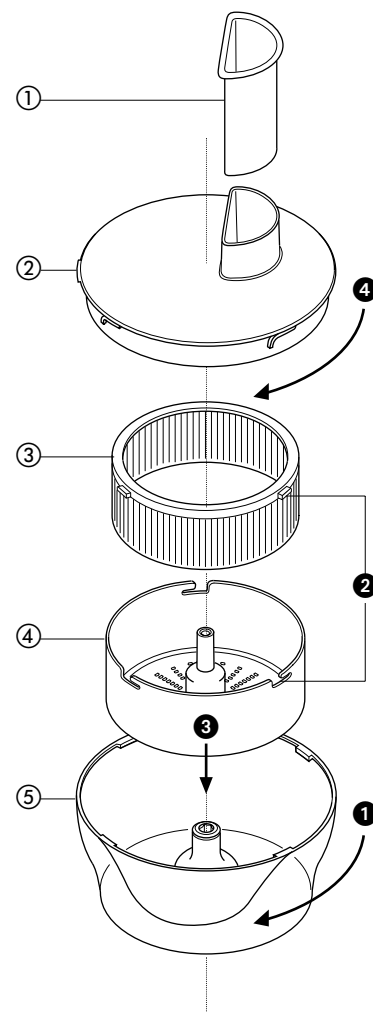
- ① stöt
- ② lock
- ③ sil
- ④ innerskål
- ⑤ tillsatsskål

- säkerheten viktigt
- Använd aldrig råsaftcentrifugen utan lock.
 - Om maskinen börjar vibrera måste du stänga av den och tömma silen. (När maskinen vibrerar är frukten ojämnt fördelad.)
 - Kör små kvantiteter åt gången (max 450g) och töm silen och innerskålen regelbundet.
 - Innan frukten körs i centrifugen ska kärnor (i t.ex. paprika, melon och plommon) och hårda skal (t.ex. melon och ananas) tas bort. Äpplen och päron behöver inte skalas eller kärnas ur.

Hur man använder råsaftcentrifugen

- 1 Sänk blandarhuvudet tills det går i låsläge.
- 2 Montera skålen på basen - med handtaget bakåt - och vrid medurs ①
- 3 Sätt i silen i innerskålen så att utskotten kommer på plats ②
- 4 Sätt i innerskålen i den större skålen ③
- 5 Sätt på locket på skålen - med påfyllningsröret till höger - och vrid medurs ④
- 6 Skär frukten. Släpp ner ett par bitar i påfyllningsröret.
- 7 Sätt på maskinen och mata på med stöten med ett jämnt tryck. **Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsröret!** Vänta tills allt har pressats innan du fyller på mer.
- 8 Låt maskinen gå 20 sekunder efter det att du har släppt ner de sista bitarna så att all saft kommer genom silen.

- tips
- Använd fasta, färska ingredienser.
 - Citrusfrukt blir beskt och skummigt, eftersom även skal och det vita under skalet kommer med. Använd citruspressen i stället.



rengöring och service

rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ur kontakten innan du rengör den.
- Låt aldrig kraftenheten, kabeln eller kontakten bli våt.
- Var försiktig när du hanterar knivblad och skärskivor - de är mycket vassa.
- Vissa matvaror missfärgar plasten. Detta är helt normalt. Det skadar inte plasten och påverkar inte matvarornas smak. Missfärgningen kan tas bort med hjälp av en trasa doppad i vegetabilisk olja.
- Diska inte delarna i maskin.

- | | |
|---------------------|--|
| kraftenhet/blandare | <ul style="list-style-type: none"> • Torka av med en fuktad trasa och torka efter med en torr. • Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten. |
| mixer | <ol style="list-style-type: none"> 1 Fyll varmvatten i bägaren, sätt på locket och påfyllningslocket. Sätt sedan på högsta hastighet och låt maskinen gå i 20 - 30 sekunder. 2 Töm bägaren och skölj den. Om den fortfarande är smutsig kan du använda diskborsten. 3 Torka av den med en handduk och lämna den sedan att lufttorka. <ul style="list-style-type: none"> • Lägg inte mixern i blöt. Lämna inte vatten kvar i bägaren. |
| alla andra delar | <ul style="list-style-type: none"> • Diska för hand och torka ordentligt. |

service och kundtjänst

- Använd maskinen **endast** till det den är avsedd för.
- Om kabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med

- att använda maskinen,
 - att beställa tillbehör,
 - service eller reparationer,
- Kan du kontakta butiken där du köpte maskinen.

recept

Värmande vintersoppa

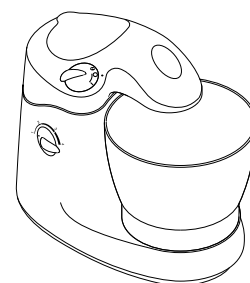
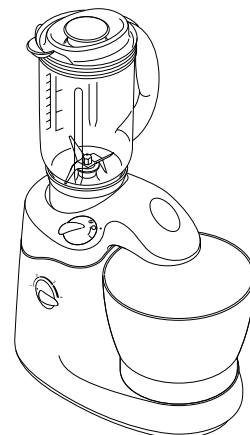
- ingredienser
- morötter, potatis och gul lök, sexton 2x2cm tärningar av varje
 - skinkspad
 - 100g röda sköljda linser
 - 2,5dl grönsaksbuljong
 - en burk hackade tomater, 400g
 - salt och peppar
 - 200g rimmad skinka kokt i hel bit, skuren i tärningar 1x1cm.

- gör så här
- 1 Lägg morots-, potatis- och löktärningarna i **mixern** i nu nämnd ordning.
 - 2 Fyll på med skinkspadet till litermärket.
 - 3 Kör i högst 10 sekunder.
 - 4 Häll vätskan i en kastrull. Tillsätt sedan linserna, tomaterna och grönsaksbuljongen tillsammans med kryddor.
 - 5 Koka upp under omrörning. Låt därefter soppan sjuda i omkring en timme, tills grönsakerna är kokta. Rör då och då.
 - 6 Lägg i skinktärningarna och värn i 5 - 10 min. Servera omedelbart.

Vitt matbröd - längder eller rosenbröd

- ingredienser
- 500g vetemjöl
 - 1tsk salt
 - 15g ister
 - 15g färsk jäst eller 2tsk torrjäst + 1tsk socker
 - 3 dl ljummet vatten, 43°C. Använd termometer eller blanda 1dl kokande och 2dl kallt vatten.
 - **överskrid aldrig maxkapaciteterna**, se sid 2.

- gör så här
- 1 **med torrjäst:** (av den typ som blandas i vatten): Häll det ljumma vattnet i skålen. Tillsätt jäst och socker och låt stå i 5 - 10 minuter tills det skummar.
med färskt jäst: Smula jästen i mjölet.
med annan typ av jäst: Följ tillverkarens anvisningar.
 - 2 Häll vattnet i **skålen**. Tillsätt därefter mjölet (ev. med den iblandade jästen), salt och ister.
 - 3 Sätt i **degkrokarna** och montera sedan skålen på maskinen.
 - 4 Sätt på maskinen. Öka gradvis till maxhastighet.
 - 5 Låt maskinen gå tills degen ser elastisk ut. **Låt aldrig maskinen gå längre än 10 minuter - den blir överhettad.**
 - 6 Lägg degen i en mjölad plastpåse eller en degskål som täcks med en duk. Ställ den sedan på ett varmt ställe och låt den jäsa till dubbla storleken.
 - 7 Häll ut degen på en lätt mjölad yta. Knåda den därefter för hand i 2 - 3 minuter så att luften drivs ut. Detta måste göras för hand, eftersom degen nu är så stor att den kan skada maskinen.
 - 8 Forma degen till en längd eller c:a 15 små rosenbröd och lägg på smorda bakplåtar. Låt degen jäsa till dubbel storlek på varmt ställe.
 - 9 Grädda i 230°C i 20 - 25 minuter (för längden) eller 10 - 15 minuter (för rosenbröden).
 - 10 Brödet är färdigt när det låter ihåligt om man knackar lätt på undersidan.



úvod

Tento kuchyňský robot značky Kenwood Vám ulehčí celou řadu různých prací. Díky robotu Kenwood si ulehčíte přípravu řady pokrmů od chleba, přes suflé a sněhové pečivo, až po dort. A díky širokému sortimentu příslušenství, jsou možnosti využití robota doslova neomezené.

Seznam příslušenství

	KM185 3 in 1	KM190 3 in 1 plus
míchání, šlehání a hnětení		
pracovní mísa	✓	✓
šlehač	✓	✓
hnětače	✓	✓
míchač	✓	✓
mixování		
mixér	✓	✓
zpracování potravin		
mísa na příslušenství, víko a tlačidla	✓	✓
sekací nůž	✓	✓
3 kotouče na krájení/strouhání/hranolky	✓	✓
lis na citrusové plody	x	✓
odstředivka šťáv	x	✓
stěrka	✓	✓
kryt	x	x

popis kuchyňského robota Kenwood

blíže informace naleznete na protější stránce v seznamu příslušenství jednotlivých modelů

bezpečnost

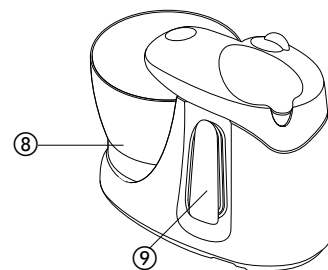
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přidavných zařízení.
- Dávejte pozor při zacházení se strouhacími kotouči, jsou mimořádně ostré.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu
- Nepoužívejte poškozený spotřebič. Dejte ho přezkoušet nebo spravit: viz 'servis', str. 97.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou (s výjimkou hnětačů těsta).
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti.
- Nepřekračujte maximální kapacity uvedené na str. 92.
- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Tento spotřebič nesmí bez dozoru obsluhovat děti nebo nemocné či jinak oslabené osoby.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.

před zapnutím do sítě

- Zkontrolujte, zda jmenovité napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče
- Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/EEC o odrušení.

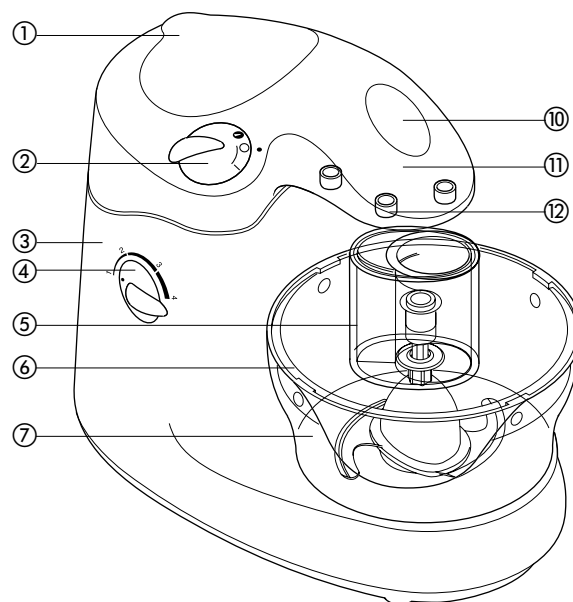
před prvním použitím

- 1 Robot a příslušenství vybalte - sejměte přitom ze sekacího nože ochranné plastické kryty. Tyto kryty, které chrání ostří nože pouze během výroby a převozu, vyhodte.
- 2 Umyjte jeho součásti: viz část 'čištění', str. 97.
- 3 Přebytečnou délku přípojné šňůry navíňte na držák v zadní části spotřebiče.



popis kuchyňského robota Kenwood

- ① kryt rychloběžného pohonu
- ② kruhový spínač zapínání/vypínání a zvedání pracovního ramena
- ③ hnací jednotka
- ④ regulátor rychlosti běhu
- ⑤ tlačidla
- ⑥ víko mísy strojku
- ⑦ mísa strojku
- ⑧ mísa robotu
- ⑨ držák na navinutí přebytečné šňůry
- ⑩ tlačítko uvolňující příslušenství
- ⑪ rameno robotu
- ⑫ zásuvky příslušenství



dodávané příslušenství
mixér

šlehací metla strana 92
hnětače na těsto strana 92
míchač strana 92

mixér strana 93

příslušenství kuchyňského strojku

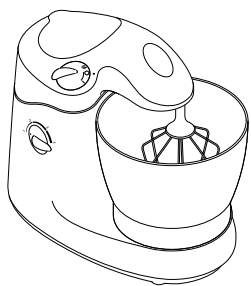
sekací nůž strana 94
kráječ/struhadlo/hranolkovač strana 95
lis na citrusové plody strana 96
odstředivka šťáv strana 96

stěrka

kryt objednávací číslo 492239

☎ Chcete-li zakoupit příslušenství, které není součástí vybavení Vašeho robota, volejte opravnu spotřebičů KENWOOD.

- Všechna přidavná zařízení kuchyňského strojku se užívají se stejnou mísou. To znamená, že spotřebič, jehož součástí je více příslušenství, se dodává pouze s jednou pracovní mísou.

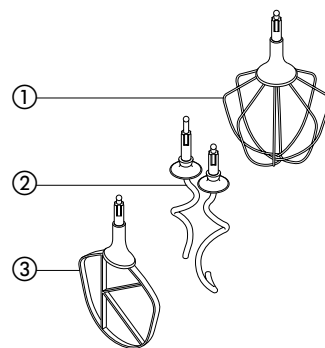


kuchyňský strojek

Kuchyňský robot používejte k přípravě dortů, chleba, těsta a sněhových pusinek.

přídavná zařízení a některé možnosti jejich použití

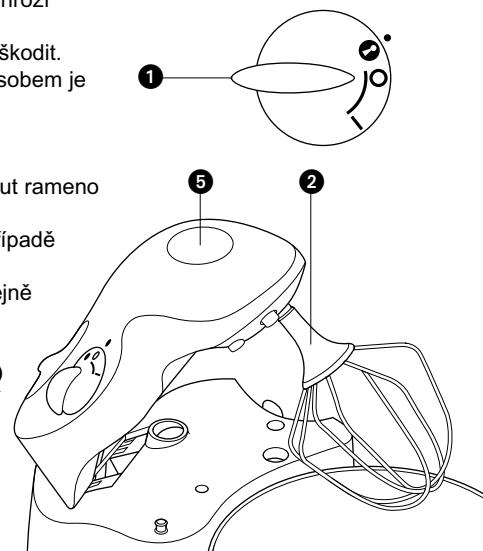
- šlehací metla ① ke šlehání bílků; smetany; instantních krémů; dortových směsí z pytlíku; roztírání tuku s cukrem (používejte nevychlazený pokrmový tuk v kostce); šlehání vajec na piškotové těsto a biskupský chlebiček.
- hnětače na těsto ② na všechna kynutá těsta. Používejte oba hnětače najednou.
- míchač ③ na vmíchávání mouky nebo ovoce do těstových směsí; k přípravě lineckého těsta.



- důležité
- Robot nenechávejte běžet bez přestávky déle než 10 minut, hrozí přehřátí.
 - Šlehací metlu nepoužívejte na těžké směsi, mohli byste ji poškodit.
 - Pracovní mísu po umytí nasadte zpátky na místo. Tímto způsobem je mechanismus pod mísou vždy zakryt.

postup použití robota

- 1 Kruhový vypínač otočte do polohy 'I', abyste mohli zvednout rameno robota ①
- 2 Příměsi vložte do mísy, a mísu pak upevněte do robotu. V případě potřeby mísu mírně pootočte, až zapadne na své místo.
- 3 Jednotlivá příslušenství jsou označena barevným kódem, stejně jako zásuvky, do kterých se mají zasunout. Vyberte si požadované příslušenství, najděte barevně odpovídající zásuvku a příslušenství do ní zasuňte a na doraz zatlačte ②
- Hnětače na těsto používejte vždy spolu; ostatní příslušenství používejte samostatně.
- 4 Rameno robota stlačte dolů, až se s cvaknutím zajistí v zavřené poloze - **bez toho nebude robot fungovat.**
- 5 Zvolte si požadovanou rychlost ③
- 6 Zástrčku zasuňte do zásuvky a kruhový spínač zapnutí/vypnutí otočte do polohy 'I' ④
- 7 Robot vypnete otočením vypínače zpět do polohy 'O'.

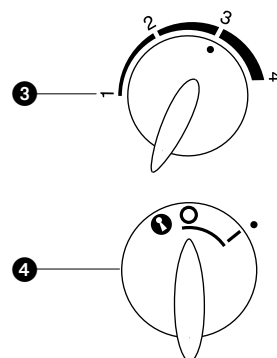


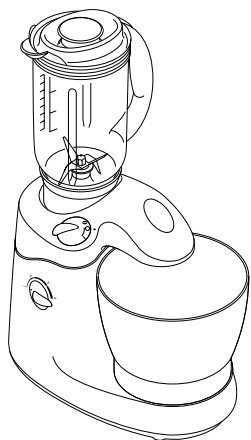
- demontáž příslušenství
- 1 Spotřebič vypněte.
 - 2 Uvolněte rameno robota ①
 - 3 Stiskněte tlačítko uvolňující příslušenství ⑤
 - Příslušenství odmontujte **předtím**, než vyndáte mísu.

- radly
- Pokud máte v míse směs, která by mohla vystříknout (např. smetanu nebo mouku), začněte na nejnižší rychlost a v případě potřeby ji pak zvyšte.
 - Jakmile slyšíte, že motor robota je příliš namáhán, zvyšte rychlost.

- doporučená rychlost
- pro všechny funkce**
- šlehání rychlá
 - hnětení rychlá
 - vmíchávání mouky/ovoce do dortových směsí pomalá až střední
 - příprava těst na sladké pečivo pomalá až střední
 - mixér rychlá
 - sekací nůž střední až rychlá
 - kráječ/struhadlo/hranolkovač střední až rychlá
 - lis na citrusové plody pomalá až střední
 - odstředivka šťáv rychlá

- maximální množství
- bílky 8
 - mixér 1 litr
 - piškotové těsto připravované najednou celková váha 1,2kg
 - biskupský chlebiček celková váha 1,75kg
 - těsto na sladké pečivo váha mouky 300g
 - chlebové těsto váha mouky 1kg ale pouze tehdy, je-li do směsi přidáno nejméně 500ml tekutiny. Pokud je směs sušší, rozdělte ji do dvou dávek. Jinak robot přetížíte.
 - sekání masa 340 g





mixér

Mixér slouží k přípravě polévek, nápojů, paštik, majonéz, strouhanky a k sekání sušenek a ořechů.

- ① zátka plnicího otvoru. Dá se vyndat z víka a plnicím otvorem můžete do běžícího mixéru přidávat příměsi (např. olej do majonézy, či chleba při přípravě strouhanky).

- ② víko
③ nádoba

bezpečnost

- Mixér ani jeho víko nesundávejte, dokud se sekací nože zcela nezastaví.

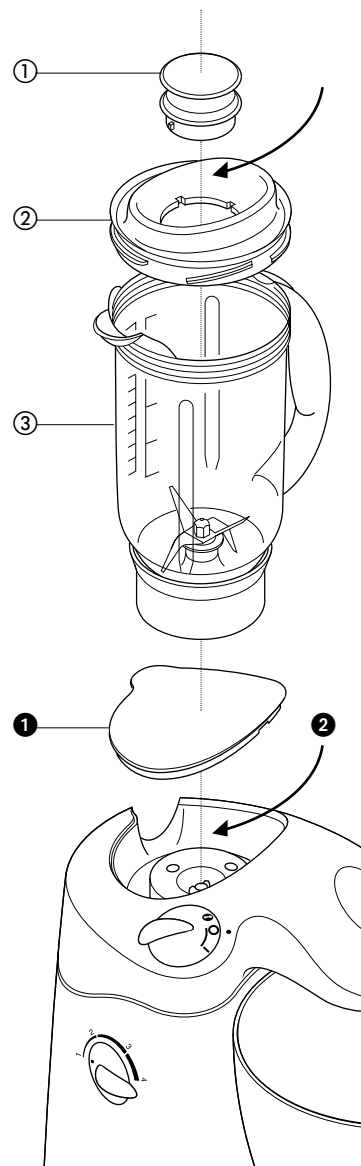
- Nikdy nemixujte velmi horké tekutiny.

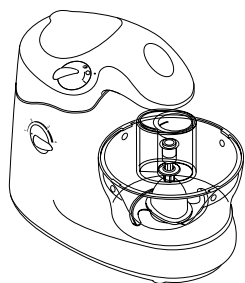
- důležité**
- Mixér nenechávejte běžet bez přestávky déle než jednu minutu, hrozí přehřátí. Všechny potraviny jsou důkladně zpracovány během jedné minuty.
 - Suché příměsi nedávejte do mixéru předem. Rozkrájejte je na kostky a vhažujte je plnicím otvorem ve víku přímo na běžící nože.
 - Někteří koření, jako např. hřebíček, kopr a římský kmín, by mohla poškodit umělou hmotu, z níž je nádoba mixéru vyrobena. Proto se nesmí v mixéru zpracovávat.
 - Mixér není vhodný ke skladování, proto se příměsi nesmí nechávat v nádobě mixéru dlouho před zpracováním, ani po něm.
 - Nepřekračujte maximální kapacitu mixéru, která je 1 litr.

postup použití mixéru

- 1 Rameno robota stlačte dolů, až se s cvaknutím uzavře.
- 2 Sundejte kryt rychloběžného výstupu ①
- 3 Příměsi vložte do nádoby mixéru.
- 4 Na nádobu našroubujte víko a zátku otvoru.
- 5 Kroutivým pohybem upevněte nádobu na rychloběžný výstup ②
- 6 Spusťte robot.

- rada**
- Při přípravě majonézy dejte do nádoby mixéru všechny příměsi kromě oleje. Mixér spusťte, potom vyndejte zátku otvoru a postupně pomalým proudem nalejte do směsi olej.





příslušenství kuchyňského stroju

příslušenství kuchyňského stroju používejte k sekání, krájení, strouhání a přípravě hranolků z brambor

sekací nůž

Sekací nůž slouží k sekání syrového i vařeného masa, vařených vajec, zeleniny, ořechů a dále k přípravě paštik, pomazánek, krémů, strouhanky a také k drcení sušenek. Nože lze též použít k přípravě některých sladkých těst a drobení na koláče apod.

- ① tlačidla: velké a malé
- ② víko mísy stroju
- ③ sekací nůž
- ④ mísa stroju

bezpečnost • **Pozor, víko mísy nesundávejte, dokud se sekací nůž zcela nezastaví.**

- Se sekacím nožem zacházejte opatrně, je velmi ostrý. Při používání i čištění držte sekací nůž za jeho násadu ostřím od sebe.
- Sekací nůž vždy z mísy vyndejte před tím, než ji začnete vyprazdňovat.

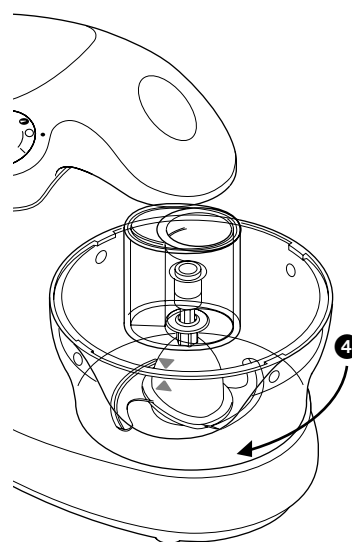
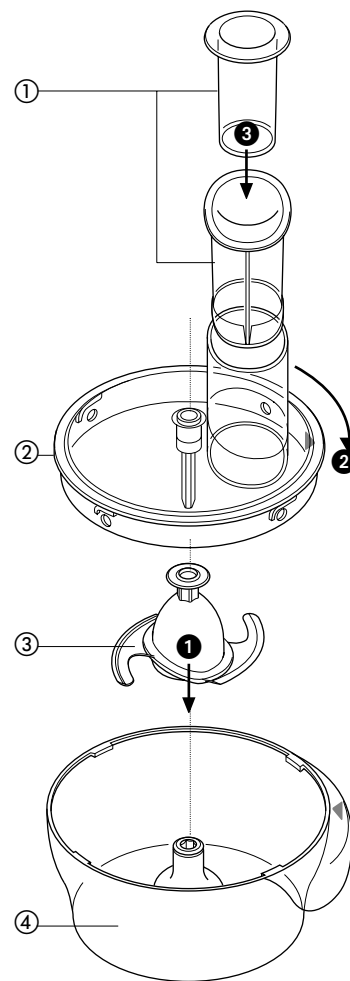
- důležité**
- Nožem nesekejte kostky ledu ani jiné tvrdé potraviny, jako např. koření - mohlo by dojít k poškození příslušenství.
 - Sekací nůž nepoužívejte k míchání těžkých směsí, jako např. chlebového těsta, mohli byste poškodit hnací jednotku. Použijte hnětače a mísy robotu.
 - Sekací nůž nepoužívejte k mixování tekutých směsí - mohly by začít téct kolem víka pracovní mísy.
 - Při sekání syrového masa se může hnací jednotka mírně pohybovat - to je zcela normální.

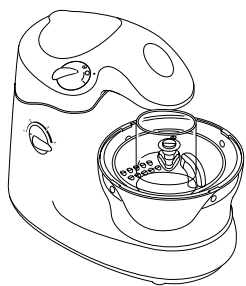
postup použití sekacího nože

- 1 Rameno robotu sklopte, až se s cvaknutím uzavře.
- 2 Do mísy stroju vložte sekací nůž ①
- 3 Potraviny určené ke zpracování nařežte na kousky a vhodte do mísy. Dávejte pozor, aby se potraviny nedostaly do otvoru ve středu násady sekacího nože.
- 4 Na mísu nasadte víko: držadlo mísy musí směřovat doprava a plnicí otvor víka musí být za ním. Otočte víkem směrem doprava, až jsou šipky na víku a míse v rovině ②
- V případě, že Vám řádné nasazení víka znemožňuje násada sekacího nože, mírně s ní pootočte a znovu zkuste víko nasadit.
- 5 Nasadte plnicí hrdla ③
- 6 Smontované příslušenství umístěte na hnací jednotku robotu tak, aby držadlo mísy směřovalo dozadu. Mísou pootočte směrem doprava, až s cvaknutím zapadne na místo ④
- 7 Strojek spusťte a potraviny zpracovávejte tak dlouho, jak je potřeba.

- radly**
- Potraviny před vložením do stroju rozkrájejte na menší kousky. Maso, chleba, zeleninu a další potraviny podobné struktury musí být rozkrájeny asi na dvoucentimetrové kostky. Sušenky rukama rozdrťte na kousky, které pak vhazujte plnicím hrdlem na běžící nůž.
 - Při přípravě sladkého těsta používejte vychlazený, na kostky rozkrájený pokrmový tuk. Zpracujte ho s moukou, až se vytvoří "drobení", pak postupně plnicím hrdlem přilévejte dostatečné množství vody, aby se vytvořilo těsto. Strojek vypněte okamžitě, jakmile se všechny příměsi spojí.
 - Během zpracovávání se kolem okraje víka mohou nashromáždit zpracovávané příměsi. Tomu zabráníte tak, že v polovině zpracovávání strojek zastavíte, příměsi ze stěn stěrkou setřete a strojek opět spustíte.
 - Dávejte pozor, abyste při použití sekacího nože směs nepřepřacovali.

- maximální množství**
- **těsto** (váha mouky) 300 g
 - **maso** 340 g





příslušenství kuchyňského strojku pokračování...

krájec/struhadlo/hranolkovač

Kráječ/struhadlo slouží k plátkování, krouhání a strouhání ovoce, zeleniny a sýra. Kotouč na hranolky k sekání zeleniny (např. brambor) a ovoce.

- ① tlačidla: velké a malé
- ② plnicí hrdlo
- ③ víko strojku
- ④ mísa strojku
- dodávané kotouče ⑤ hrubý krájec/struhací
- ⑥ jemný krájec/struhací
- ⑦ na supertenké (ve stylu 'julienne') hranolky
- kotouče k dokoupení ⑧ extra hrubý struhací (objednací číslo 639021)
- ⑨ na strouhání syrových brambor (objednací číslo 639150)
- ⑩ na běžné bramborové hranolky (objednací číslo 639083)

☛ Chcete-li zakoupit příslušenství, které není součástí vybavení Vašeho robota, volejte opravnu spotřebičů KENWOOD.

k čemu slouží jednotlivé kotouče

krájec/struhací

Kotouče ⑤ a ⑥ jsou oboustranné: na jedné straně kotouče plátkují, na straně druhé strouhají. Plátkovat můžete sýr, mrkev, brambory, zelí, okurky, cukiny, červenou řepu a cibuli. Strouhat můžete sýr, mrkev, brambory a potraviny podobné struktury. *Požadovaná strana kotouče musí směřovat vzhůru.*

na supertenké hranolky ⑦ seká brambory na super tenké (julienne) pomfrity a pevné ingredience na saláty, zeleninové oblohy, "casseroles" a čínská jídla typu "stir-fry" (např. mrkev, tuřín, cukiny a okurky).

extra hrubý struhací ⑧ nastrouhá sýr a mrkev na velmi hrubo.

na syrové brambory ⑨ ke strouhání parmazánu a syrových brambor na bramborové knedlíky.

kotouč na hranolky ⑩ seká brambory na tenké bramborové hranolky a pevné ingredience na saláty a k namáčení do krémů (např. okurky a tuřín).

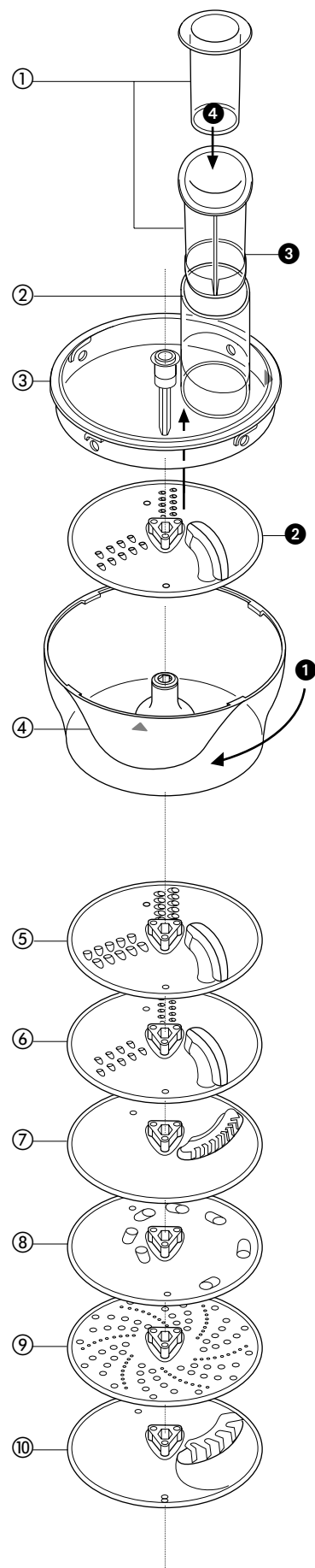
- bezpečnost
- **víko nesundávejte, dokud se kotouč uvnitř mísy zcela nezastaví.**
 - Pozor - kotouče jsou velmi ostré, zacházejte s nimi proto opatrně.
 - Nádobu pravidelně vyprazdňujte, aby zpracované potraviny nesahaly až ke kotouči.

postup použití krájce/struhadla/hranolkovače

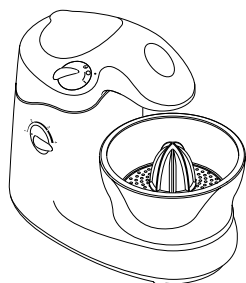
- 1 Rameno robotu sklopte, až se s cvaknutím uzavře.
 - 2 Mísu strojku umístěte do robotu- s držadlem směřujícím dozadu- a otočte s ní směrem doprava, až s cvaknutím zapadne na místo ①
 - 3 Vybraný kotouč nasuňte na hřídel ve víku. Požadovaná strana kotouče musí směřovat vzhůru ②
 - 4 Víko nasadte na mísu tak, aby plnicí hrdlo bylo vpravo. Pak víkem otočte doprava, až jsou šípky v rovině
 - 5 Vyberte si, které plnicí hrdlo chcete použít. Uvnitř tlačidla je užší plnicí hrdlo, které slouží ke zpracovávání jednotlivých kousků nebo tenkých ingrediencí.
- použití **úzkého** plnicího hrdla • Nejprve vsuňte velké tlačidlo do plnicího hrdla ③
- použití **širokého** plnicího hrdla • Použijte obou tlačidel najednou ④
- 6 Potraviny natlačte do plnicího hrdla.
 - 7 Strojek spusťte a rovnoměrným tlakem posunujte tlačidlo dolů - **do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty.**

- radý
- Používejte čerstvé ingredience.
 - Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Široké plnicí hrdlo vždy řádně napěchujte, aby potraviny při zpracovávání neujížděly do boku. Případně použijte úzké plnicí hrdlo.
 - Při použití kotoučů na hranolky, napěchujte tenké potraviny do hrdla vodorovně, nikoliv kolmo.
 - Napěchujete-li potraviny určené k plátkování nebo strouhání do hrdla kolmo, budou výsledné kousky kratší, než když jsou do hrdla napěchovány vodorovně.
 - Po každém použití kotoučů zůstane buď na kotouči, nebo v míse malé nezpracované množství.

návod k čištění naleznete na str. 97



lis na citrusové plody a odstředivka šťáv souprava MA110



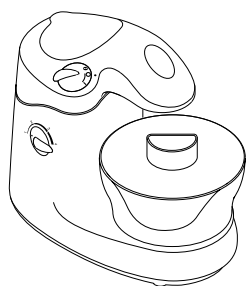
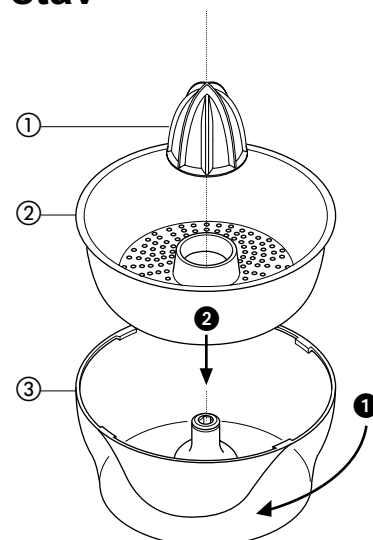
lis na citrusové plody

Tento lis slouží k lisování šťáv z citrusového ovoce (např. pomerančů, citrónů, limet a grapefruitů).

- ① lis
- ② sítko
- ③ mísa strojku

postup použití lisu na citrusové plody

- 1 Rameno robota stlačte dolů, až se s cvaknutím uzavře.
- 2 Misku umístěte do robota s uchem směřujícím doprava a otočte s ní směrem doprava ①
- 3 Do misky nasadte sítko, a pak do ní upevněte lis ②
- 4 Citrusový plod rozpulte. Spusťte robot a ovoce tlačte na lis.



odstředivka šťáv

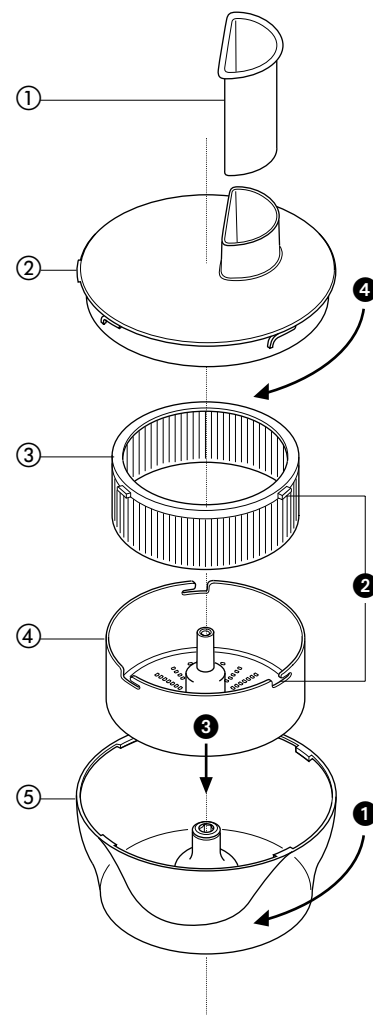
Odstředivka šťáv slouží k přípravě šťáv/džusů z tvrdého ovoce a zeleniny.

- ① Tlačidlo
- ② Víko
- ③ Sítko
- ④ Vnitřní miska
- ⑤ mísa strojku

- bezpečnost**
- Odstředivka šťáv se nesmí používat bez nasazeného víka.
- důležité**
- Pokud robot začne vibrovat, vypněte ho a vyčistěte sítko (Vibrování strojku je způsobeno nerovnoměrným rozložením dužiny).
 - Na jeden záťah doporučujeme zpracovávat malé dávky (maximálně 450g) a pravidelně vyprazdňujte sítko i misku.
 - Některé druhy ovoce a zeleniny musíte před odšťavněním zbavit pecek či jader (např. papriky, meloun, švestky) a tvrdé slupky (např. meloun či ananas). Jablka a hrušky se před zpracováním nemusí loupat ani zbavovat jaderníku.

postup použití odstředivky šťáv

- 1 Rameno robota stlačte dolů, až se s cvaknutím uzavře.
- 2 Misku umístěte do robota s uchem směřujícím doprava a otočte s ní směrem doprava ①
- 3 Do vnitřní misky nasadte sítko tak, aby jeho výstupky zapadly do výřezů ve vnitřní misce ②
- 4 Vnitřní misku nasadte do hlavní misky ③
- 5 Na misku nasadte víko s plnicím hrdlem vpravo a otočte s ním doprava ④
- 6 Potraviny určené ke zpracování rozkrájejte. Jeden nebo dva kousky pak vhodte do plnicího hrdla.
- 7 Spusťte robot a rovnoměrným tlakem posunujte tlačidlo dolů - **do plnicího hrdla nikdy nestrkejte prsty**. Teprve až zpracovávané kousky zcela odšťavníte, přidejte další.
- 8 Po zpracování poslední várky nechte odstředivku běžet asi 20 sekund naprázdno, čímž získáte všechnen džus zachycený v sítku.



- radý**
- Používejte čerstvé a pevné ovoce a zeleninu.
 - Šťávy získané odstředivkou z citrusového ovoce jsou hořké, protože se při zpracovávání dostane do džusu slupka i dužina. K tomuto účelu proto použijte lis na citrusové plody.

návod k čištění naleznete na str. 97

čištění a servis

čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Hnací jednotka, šňůra a zástrčka nesmí přijít do styku s vodou.
- Pozor: se sekacími noži a kotouči zacházejte opatrně- jsou velmi ostré.
- Některé potraviny mohou zabarvit plastové součásti. Jde o naprosto normální jev, který tyto součásti nepoškodí a který žádným způsobem neovlivní chuť připravovaných pokrmů. Zabarvení se zbavíte tak, že postižené místo třete hadříkem namočeným v rostlinném oleji.
- Jednotlivé součásti spotřebiče se nesmí mýt v myčce na nádobí.

- hnací jednotka/robot
- Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.
 - Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků a spotřebič neponořujte do vody.
- mixér
- 1 Naplňte teplou vodou, upevněte víko a zátku a na 20 - 30 sekund spusťte na maximální rychlost.
 - 2 Vyprázdněte a vypláchněte. Pokud není mixér stále řádně umyt, použijte štětku na nádobí.
 - 3 Vytřete a nechte na vzduchu uschnout.
- Nenechávejte mixér odmočit ve vodě. A ani nenechávejte vodu uvnitř mixéru.
- ostatní příslušenství
- Umyjte v ruce a do sucha utřete.

servis a služby zákazníkům

- Spotřebič používejte **pouze** k výrobcem doporučeným účelům.
- V případě poškození přípojné šňůry, může její výměnu z bezpečnostních důvodů provést pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravna.

Pokud potřebujete pomoc s:

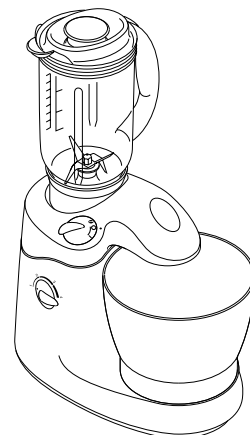
- použitím spotřebiče
- objednáním nového příslušenství
- servisem a opravami,
volejte firmu, u níž jste spotřebič zakoupili.

recepty

zimní polévka

- přísady**
- mrkev, brambory a cibule: 16 dvoucentimetrových kostek každé zeleniny
 - vývary ze šunky
 - 100g čočky, propláchnuté
 - 250ml zeleninového vývaru
 - 400g konzervovaných sekaných rajčat
 - sůl a pepř
 - 200g vařené šunky (kýta) nakrájené na centimetrové kostičky

- postup**
- 1 Do **mixéru** vhodíme nejprve mrkev, pak brambory a nakonec cibuli.
 - 2 Přidáme vývar ze šunky, tak aby dosahoval ke značce 1 litru.
 - 3 Mixujeme maximálně 10 sekund.
 - 4 Nalejeme do kastrolu. Přidáme čočku, rajčata a zeleninový vývar a ochutíme.
 - 5 Za stálého míchání přivedeme do varu. Za pravidelného promíchání necháme bublat na mírném ohni asi hodinu, až jsou všechny příměsi uvařené.
 - 6 Přidáme kostičky šunky a 5 - 10 minut řádně prohřejeme. Okamžitě podáváme.



bílý chléb - bochník nebo housky

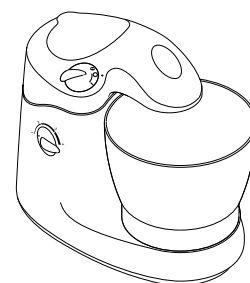
- přísady**
- 500g mouky
 - 1 lžička soli
 - 15g sádla
 - 15g čerstvých kvasnic; nebo 2 lžičky sušených kvasnic + 1 lžička cukru
 - 300ml vody teplé 43°C. Použijte teploměr nebo nalejte 100ml vařící vody do 200ml vody studené.
 - **V žádném případě nesmíte překročit maximální množství uvedené na str. 2.**

- postup**
- 1 **sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s teplou vodou, přidáme cukr a necháme stát 5 - 10 minut, nebo tak dlouho, až se na směsi objeví pěna.

čerstvé kvasnice: rozdrobíme do mouky.

jiné druhy kvasnic: řiďte se doporučením výrobce.

- 2 Tekutiny nalejeme do **mísy**. Přidáme mouku (s rozdrobenými čerstvými kvasnicemi, pokud je používáme), sůl a sádlo.
- 3 Do robotu namontujeme **hnětače** a pak i mísu.
- 4 Spustíme a postupně zrychlujeme běh na maximální rychlost.
- 5 Pokračujeme v hnětení, až vznikne na pohled elastické **těsto-robot nesmí bez přestávky běžet déle než 10 minut - hrozí přehřátí**.
- 6 Těsto přendáme buď do promaštěného igelitového pytlíku nebo do mísy, kterou přikryjeme utěrkou, a necháme v teple kynout, až se jeho objem zdvojnásobí.
- 7 Vykynuté těsto položíme na moukou lehce posypaný vál. Ručně ho asi 2 - 3 minuty hněteme, abychom ho zbavili vzduchu. Toto hnětení musíte provést ručně, protože takto velký objem těsta by mohl poškodit robot.
- 8 Z těsta vytváříme bochník nebo 15 housek, které položíme na vymaštěné plechy a necháme v teple dokynout, až se jejich objem opět zdvojnásobí.
- 9 Pečeme v předehřáté horké troubě o teplotě 230°C asi 20 - 25 minut (bochník) nebo 10 - 15 minut (housky).
- 10 Řádně upečené bochníky a housky musí při poklepu znít dutě.



bevezetés

Az Ön által kiválasztott Kenwood robotgép hű konyhai segítőtárs. Akár kenyeret vagy felfújtat készít, akár habcsókot vagy süteménytészta kever, a Kenwood robotgép megkönnyíti munkáját. A készülékhez csatlakoztatható változatos tartozékok pedig még tovább bővítik a felhasználási lehetőségeket.

Az alapkészlet tartalma

	KM185 három gép egyben	KM190 három gép egyben plus
keverés		
keverő-edény	✓	✓
habverő	✓	✓
dagasztókarok	✓	✓
tésztakeverő	✓	✓
turmixolás		
turmixoló	✓	✓
feldolgozás		
feldolgozó-edény, fedél és tömőrudak	✓	✓
vágókés	✓	✓
3 szeletelő/reszelő/aprító lap	✓	✓
citrusfacsaró	x	✓
gyümölcscentrifuga	x	✓
műanyag kanál	✓	✓
védőhuzat	x	x

a Kenwood robotgép használata

Az alapkészlethez mellékelt tartozékokról lásd a túloldalon levő tájékoztatót (Az alapkészlet tartalma)

első a biztonság

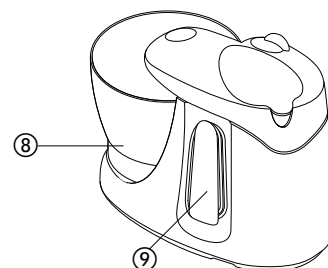
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- A kések és vágólapok rendkívül élesek, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (l. 106. oldal, javíttatás).
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez (kivétel a dagasztókar).
- A készülék csak háztartási célokra alkalmas.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. 101. oldal).
- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Gyermekek vagy fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) csak felügyelet mellett használhatják a készüléket.
- Soha ne engedje, hogy kisgyermek játsszanak a készülékkel.

csatlakoztatás

- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

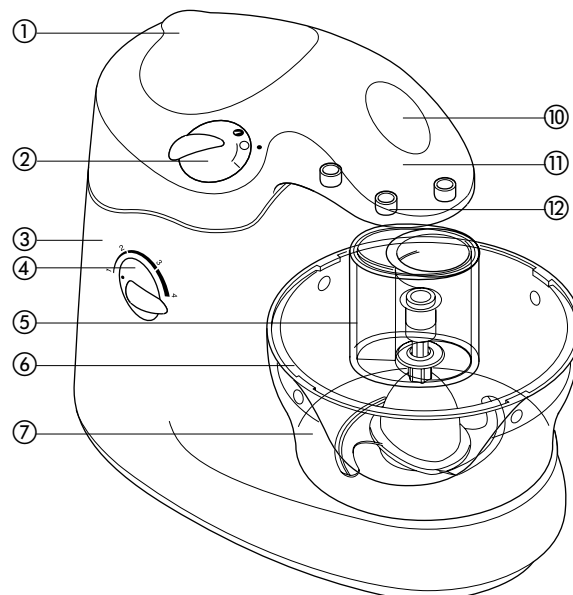
az első használat előtt...

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot. A vágókés műanyag védőburkát is vegye le és dobja ki, mert erre csak a gyártás és szállítás során van szükség.
- 2 Mossa el az alkatrészeket (l. 106. oldal, a készülék tisztítása).
- 3 A lelógó hálózati vezetékét tekerje fel a robotgép hátoldalán levő dombra.



a Kenwood konyhai robotgép részei

- ① a meghajtó csomagtartó fedele (a tartozékok csatlakoztatásához)
- ② főkapcsoló és a keverőgém kioldója
- ③ géptest
- ④ sebességválasztó kapcsoló
- ⑤ tömőrudak
- ⑥ feldolgozó edény fedele
- ⑦ feldolgozó edény
- ⑧ keverő-edény
- ⑨ vezetéktároló dob
- ⑩ keverő kioldó gomb
- ⑪ keverőgém
- ⑫ keverő csatlakozók



a robotgép tartozékai
keverők

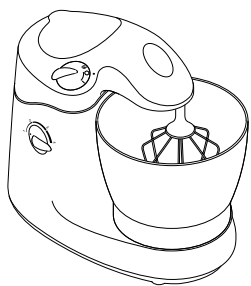
habverő 101. oldal
dagasztókar 101. oldal
tésztakeverő 101. oldal
turmixoló 102. oldal

feldolgozó eszközök

vágókés 103. oldal
szeletelő/reszelő/aprító 104. oldal
citrusfacsaró 105. oldal
gyümölcscentrifuga 105. oldal
műanyag kanál
védőhuzat cikkszám 492239

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

- A feldolgozó eszközök ugyanazzal a feldolgozó edénnyel működnek. Ezért a robotgéphez csak egy ilyen edény tartozik - akkor is, ha több feldolgozó eszköz található a dobozban.



a keverőgép

A keverőgépet tészták, sütemények, kenyérfélék vagy habcsók készítéséhez használja.

a csatlakoztatható keverők

- habverő ① tojásfehérje, tejszín felveréséhez; puding- és tésztaapok, valamint margarin és cukor kikeveréséhez (ehhez szobahőmérsékletű kockamargarint használjon); tojás és piskótatészta összekeveréséhez.
- dagasztókar ② mindenféle kelttészta dagasztásához. A két dagasztókart mindig együtt használja.
- tésztakeverő ③ liszt vagy gyümölcs bekeveréséhez; hájastészta készítéséhez.

- fontos megjegyzések
- Ne használja a keverőgépet egyhuzamban 10 percnél tovább, mert a motor túlmelegszik.
 - Sűrű keverékek károsíthatják a habverőt, ezért ezekhez ne használja.
 - Tisztítás után mindig helyezze vissza a keverőedényt, mert ezzel védi a készüléket a szennyeződésektől.

a keverőgép használata

- 1 A főkapcsolót állítsa a kioldás 'I' állásra, és hajtsa fel a keverőgémet ①
- 2 Tegye az összetevőket a keverő-edénybe, majd tegye az edényt a géptestre. Ha az edény nem illeszkedik tökéletesen, kissé fordítsa el, hogy a helyére csússzon.
- 3 Válassza ki a használni kívánt keverőt, és csúsztassa a keverőgémen levő csatlakozóba - szükség esetén kissé fordítsa el a keverőt. A keverőkön, illetve a csatlakozókön színek jelzik, hogy melyik keverőt melyik csatlakozóba kell illeszteni ②
- A két dagasztókart mindig együtt használja, a többi keverőt azonban csak külön-külön csatlakoztassa a géphez.
- 4 Hajtsa le a keverőgémet. A gép rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi. Ha a keverőgép nincs teljesen lehajtva, **a készülék nem indul el.**
- 5 Állítsa be a kívánt keverési sebességet ③
- 6 A hálózati dugaszt csatlakoztassa a konnektorba, és a főkapcsolót fordítsa 'I' állásba ④
- 7 A motor kikapcsolásához a főkapcsolót fordítsa vissza a 'O' állásba.

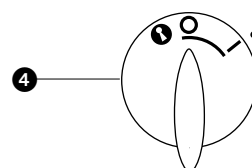
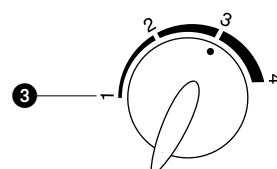
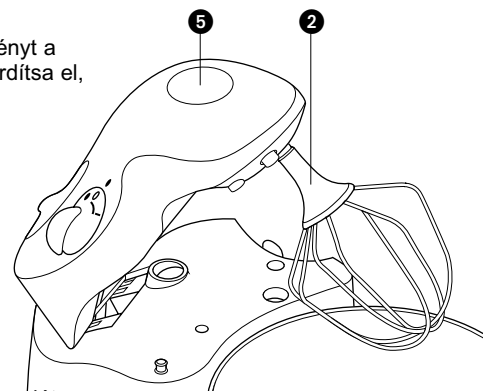
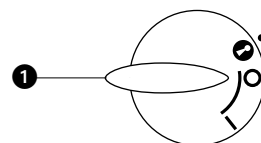
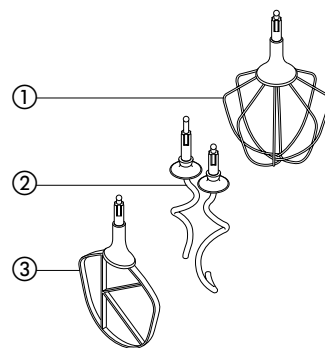
- a keverők kiemelése
- 1 Kapcsolja ki a motort.
 - 2 Hajtsa fel a keverőgémet ①
 - 3 Nyomja meg a keverő kioldó gombot ⑤
 - Először mindig húzza ki a keverőt, és csak **azután** vegye le a keverő-edényt.

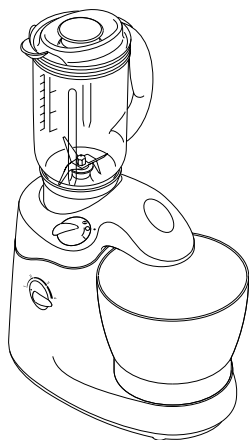
- megjegyzések
- Ha keverő-edényben levő összetevők (pl. tejszín vagy liszt) kifröccsenhetnek, mindig alacsony sebességen kezdje a keverést, és ha szükséges, fokozatosan növelje a sebességet.
 - Ha a robotgép motorja erőlködik, növelje a sebességet.

a sebesség megválasztása

- A helyes sebesség a feladattól függ:**
- **habverés** gyors
 - **dagasztás** gyors
 - **liszt vagy gyümölcsök bekeverése** lassú-közepes
 - **tésztakeverés** lassú-közepes
 - **turmixoló** gyors
 - **vágókés** közepes-gyors
 - **szeletelő/reszelő/aprító** közepes-gyors
 - **citrusfacsaró** lassú-közepes
 - **gyümölcscentrifuga** gyors

- maximális mennyiségek
- **tojásfehérje** 8
 - **turmixoló** 1 liter
 - **piskótatészta** teljes tömeg 1,2kg
 - **gyümölcskenyér** teljes tömeg 1,75kg
 - **egyéb süteménytészta** max. 300g lisztből
 - **kenyértészta** max. 1kg lisztből - a tészta folyadéktartalma azonban legalább 5dl legyen. Ha a tészta ennél szárazabb, két adagban dolgozza fel, mert különben túlterheli a készüléket.
 - **hús (aprításkor)** 340 g





a turmixoló

A turmixoló levesek, italok, pástétomok és majonéz kikeverésére, zsemle- és kekszmorzsa készítésére, valamint diófélék darálására alkalmas.

- ① a töltőnyílás kupakja. A kupak levételével turmixolás közben is betöltheti a hozzávalókat (pl. majonéz készítésnél az olajat, vagy a zsemlemorzshoz való kenyeret).
- ② fedél
- ③ turmixoló edény

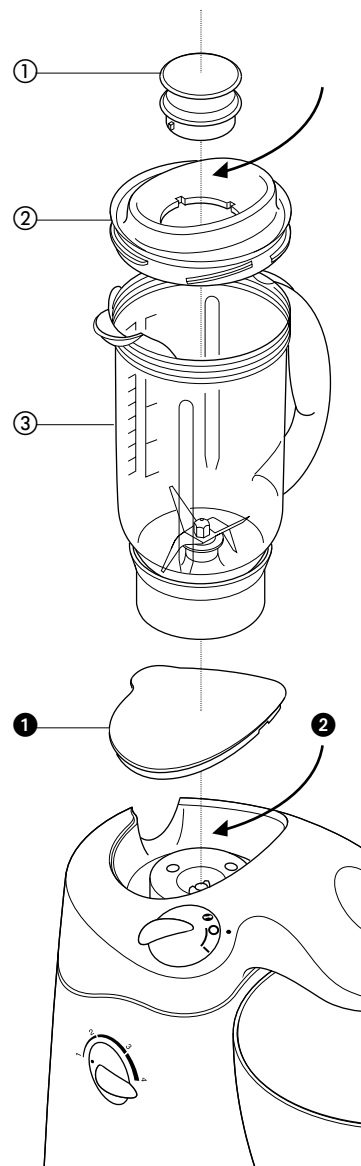
- első a biztonság
- Amíg a forgókész mozgásban van, sem a turmixoló edényt, sem a fedelet nem szabad levenni.
 - Soha ne turmixoljon forró folyadékokat.

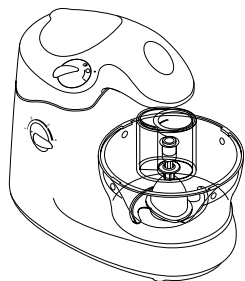
- fontos megjegyzések
- Ne használja a turmixolót egyhuzamban 1 percnél tovább, mert a motor túlmelegszik. A nagy sebességgel forgó vágókész minden ételt 1 percnél belül képes feldolgozni.
 - A száraz összetevőket ne tegye előre a turmixoló edénybe. Előbb kapcsolja be a gépet, és a kockára vágott darabokat a töltőnyíláson keresztül dobja a forgásban levő késre.
 - Egyes fűszerek - pl. szegfűszeg, kapor, köménymag - károsítják a turmixoló edény műanyagát, ezért feldolgozásukat kerülni kell.
 - A turmixoló edény étel tárolására nem alkalmas. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.
 - A turmixolóval egyszerre legfeljebb 1 liter étel dolgozható fel. Soha ne lépje túl ezt az értéket.

a turmixoló használata

- 1 Hajtsa le a keverőgémet. A gém rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi.
- 2 Vegye le a meghajtó csomagtető fedelét ①
- 3 A feldolgozandó ételt tegye a turmixoló edénybe.
- 4 Tegye fel az edény fedelét, és a töltőnyílás kupakját is illessze a helyére.
- 5 A turmixoló edényt illessze a meghajtó csomagra, és fordítsa el úgy, hogy a géptesthez rögzüljön ②
- 6 Kapcsolja be a készüléket.

- megjegyzés
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével öntsön minden hozzávalót a turmixoló edénybe, és kapcsolja be a gépet. Vegye le a töltőnyílás kupakját, és a nyíláson át - folyamatos turmixolás mellett - lassan és egyenletesen adja hozzá az olajat.





a feldolgozó egység

A feldolgozó egység aprításra, darabolásra, szeletelésre és reszelésre használható.

vágókés

A vágókést nyers és főtt húsok, főtt tojás, zöldségek, diófélék feldarabolására használhatja, de alkalmas pástétomok, mártások, illetve zsemlemorzsa és kekszaprólék készítésére is. Ezen kívül linzertészta és tésztareszelék készítésére is használható.

- ① kis és nagyméretű tömőrúd
- ② feldolgozó edény fedele
- ③ vágókés
- ④ feldolgozó edény

- első a biztonság
- **A feldolgozó edény fedelét soha ne vegye le addig, amíg a vágókés teljesen meg nem állt.**
 - A vágókés rendkívül éles, ezért mindig óvatosan nyúljon hozzá. A készülék összeszerelésekor, illetve tisztításkor mindig a felső forgórésznél, az élektől távol fogja meg a kést.
 - A feldolgozó edény tartalmának kiöntése előtt mindig vegye ki a vágókést.

- fontos megjegyzés
- Ne használja a vágókést jégkocka vagy kemény ételek (pl. fűszerek) felaprítására, mert ez károsíthatja a készüléket.
 - Szintén túlterhelheti a motort, ha a vágókéssel sűrű masszát (pl. kelt tésztát) kever. Az ilyen ételekhez használja a dagasztókarokat.
 - A feldolgozó edény folyadékok keverésére nem alkalmas, mert a fedél nem zár vízmentesen. Folyadékok keveréséhez használja a turmixolót.
 - Nyers hús darabolása közben a robotgép beremeghet, sőt kissé el is mozdulhat. Ez normális jelenség, és nem jelenti a készülék hibáját.

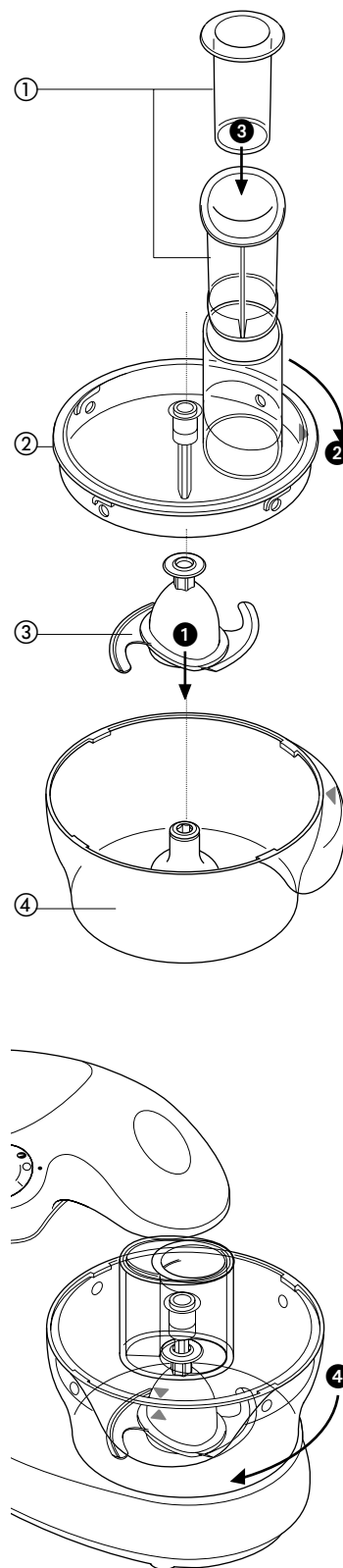
a vágókés használata

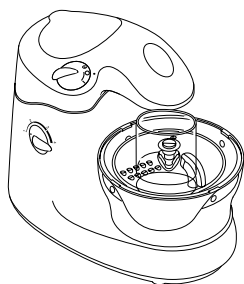
- 1 Hajtsa le a keverőgémet. A gém rögzülését halk kattanás jelzi.
- 2 Helyezze a vágókést a feldolgozó edénybe ①
- 3 Vágja fel az ételt, és a darabokat tegye a feldolgozó edénybe. Ügyeljen arra, hogy a vágókés tengelyén levő nyílásba ne kerüljön étel.
- 4 Helyezze fel a feldolgozó edény fedelét úgy, hogy ha az edény fogantyúja jobbra esik, a fedélen levő adagoló tölcser az edény háta felé legyen. Forgassa el a fedelet az óramutató járásának irányában ② mindaddig, amíg az edényen, illetve a fedélen levő nyílak egymás mellé kerülnek.
- Ha a fedél nem illeszkedik jól a vágókés tengelyére, vegye le a fedelet, fordítsa el kissé a kést, és próbálkozzék újból.
- 5 A tömőrudakat csúsztassa az adagoló tölcserbe ③
- 6 Helyezze a feldolgozó edényt a gépre, úgy, hogy a fogantyú hátrafelé nézzen, majd fordítsa el az óramutató járásának irányában mindaddig, amíg a helyére pattan ④
- 7 Kapcsolja be a gépet, és várja meg, amíg az étel a kívánt állagú lesz.

- megjegyzések
- Feldolgozás előtt vágja fel az ételt. A húsokat, zöldségeket, kenyérféléket és egyéb, hasonló állagú ételeket vágja kb. 2 cm-es kockákra. Kész feldolgozásakor a darabokra tört kekszet az adagoló tölcseren át kell a már forgó késre szórni.
 - Süteménytészta készítésekor használjon hűtőszekrényben tárolt, kockára vágott vaját vagy margarint. Adja a zsiradékot a liszthez, és keverje addig, amíg zsemlemorzsa állagú lesz. Folytassa a keverést, és a kés forgása közben - az adagoló tölcseren át - fokozatosan öntsön vizet a tésztához. Amikor a tészta kezd összeállni, kapcsolja ki a gépet.
 - Egyes ételek feldolgozása közben a keverék a fedél pereme mentén lerakódhat. Ilyenkor állítsa meg a gépet, kanalazza vissza a lerakódott ételt az edénybe, és folytassa a keverést.
 - Ügyeljen arra, hogy időben kapcsolja ki a gépet, és ne dolgozza fel túlságosan az összetevőket.

- maximális mennyiségek
- **süteménytészta** 300 g lisztből
 - **hús** 340 g

a készülék **tisztítása** - 106. oldal





a feldolgozó egység folytatás...

szeletelő/reszelő/aprító

A szeletelő/reszelő/aprító gyümölcsök, zöldségek szeletelésére, sajtreszelésre, illetve gyümölcsök és zöldségek aprítására (pl. hasáburgonya készítésére) használható.

- ① kis és nagyméretű tömörűd
- ② adagoló tölsér
- ③ feldolgozó edény fedele
- ④ feldolgozó edény
- mellékelt vágólapok ⑤ vastagon szeletelő/durván reszelő vágólap
- ⑥ vékonyan szeletelő/finoman reszelő vágólap
- ⑦ vékony hasáburgonya szeletelő
- külön rendelhető vágólapok ⑧ extra durva reszelőlap, cikkszám: 639021
- ⑨ krumplinyomó, cikkszám: 639150
- ⑩ normál hasáburgonya szeletelő, cikkszám: 639083

☛ A külön rendelhető vágólapokat a helyi Kenwood képviselőnél lehet beszerezni.

a vágólapok kiválasztása

Az ⑤ és ⑥ lapok megfordíthatók: egyik oldaluk szeletel, a másik reszel. A szeletelő éllel sajtokat, répát, burgonyát, káposztát, uborkát, cukkinit, céklát vagy hagymát szeletelhet. A reszelő éllel sajt, répa, burgonya, illetve ezekhez hasonló állagú élelmiszerek reszelésére alkalmas. *Mindig a használni kívánt élnek kell felfelé néznie.*

vékony hasáburgonya szeletelő ⑦ Extra vékony hasáburgonya készítésére alkalmas. Emellett - köretekhez, salátákhoz és ragukhoz - kemény gyümölcsöket és zöldségeket is felapríthat vele (pl. sárgarépát, fehérrépát, cukkinit vagy uborkát).

extra durva reszelőlap ⑧ Sajt és répa durva reszelésére használható.

krumplinyomó ⑨ Krumpliszelet készítéséhez, illetve parmezán sajt reszeléséhez ajánlott.

normál hasáburgonya szeletelő ⑩ Ezzel a lappal hasáburgonyát készíthet, de használhatja kemény gyümölcsök és zöldségek (pl. fehérrepa, uborka) feldarabolásához is, salátákhoz vagy mártásba meríteni.

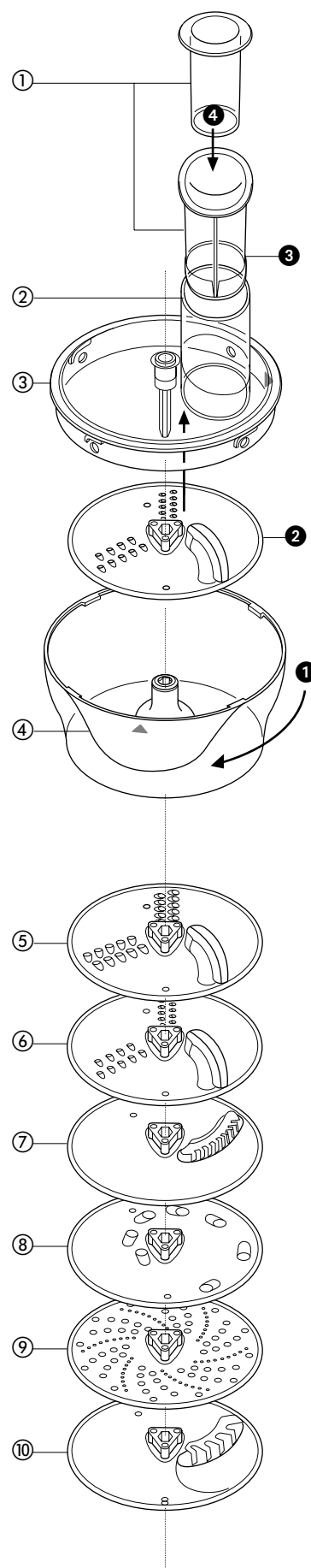
- első a biztonság
- A feldolgozó edény fedelét soha ne vegye le addig, amíg a vágólap teljesen meg nem állt.
 - A vágólapok rendkívül élesek, ezért mindig óvatosan kezelje őket.
 - Ügyeljen arra, hogy a feldolgozó edényben összegyűlt étel szintje ne érje el a vágólapot. Rendszeresen ürítse ki az edényt.

a szeletelő/reszelő/aprító használata

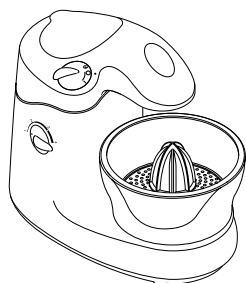
- 1 Hajtsa le a keverőgémet. A gép rögzülését halk kattanás jelzi.
- 2 Helyezze a feldolgozó edényt a gépre, úgy, hogy a fogantyú hátrafelé nézzen, majd fordítsa el az óramutató járásának irányában mindaddig, amíg a helyére pattan ①
- 3 A használni kívánt vágólapot tolja a fedél aljából kilógó tengelyre. A választott élnek felfelé kell néznie ②
- 4 Helyezze fel a feldolgozó edény fedelét úgy, hogy az adagoló tölsér a jobb oldalon legyen, majd forgassa el a fedelet az óramutató járásának irányában mindaddig, amíg az edényen, illetve a fedélen levő nyilak egymás mellé kerülnek.
- 5 Válassza ki a használni kívánt tömörűdat. Egy-egy darab étel vagy vékony hozzávalók feldolgozásához használja a vékony tömörűdat.
- a vékony tömörűd használata • Helyezze a vastag tömörűdat a tölsérbe, és ezen keresztül nyomja le az ételt ③
- a vastag tömörűd használata • A két tömörűdat csúsztassa egymásba, és együtt használja őket ④
- 6 Tegye a feldolgozandó ételt az adagoló tölsérbe.
- 7 Kapcsolja be a készüléket, és a tömörűdrel nyomja az ételt a tölsérbe. **Soha ne nyúljon kézzel az adagoló tölsérbe!**

- megjegyzések
- Mindig friss hozzávalókat használjon.
 - Feldolgozás előtt vágja fel az ételt úgy, hogy a darabok teljes szélességében kitöltsék a vastag adagoló tölsért, mert így az étel nem kerül a tölsér és a vágólap közé. Ha erre nincs lehetőség, használja a vékony tömörűdat.
 - Ügyeljen azonban arra, hogy ne vágja túl apróra az ételt.
 - A hasáburgonya szeletelő lapoknál a vékony ételdarabokat függőlegesen tegye az adagoló tölsérbe.
 - Ha szeleteléskor, illetve reszeléskor kisebb szeletekre van szüksége, a feldolgozandó ételt függőlegesen helyezze az adagoló tölsérbe.
 - Nagobb darabokhoz vízszintesen tegye be az ételt.
 - A vágólapon vagy a felszeletelt, illetve lereszelt étel között mindig maradjon néhány feldolgozatlan darab.

a készülék tisztítása - 106. oldal



a citrusfacsaró és a gyümölcscentrifuga - MA110 készlet



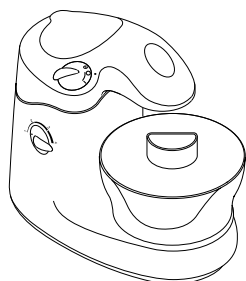
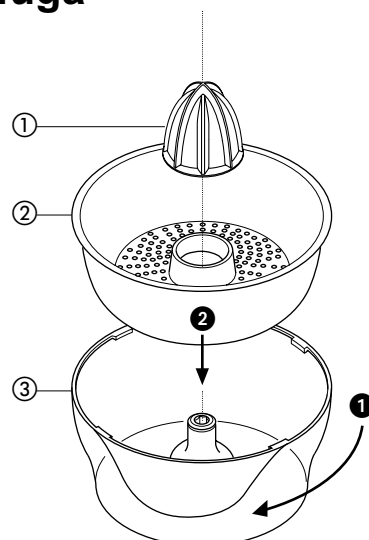
citrusfacsaró

A citrusfacsaró citrusfélék (pl. narancs, citrom, grape fruit) levének kicsavarására alkalmas.

- ① prés
- ② szűrő
- ③ feldolgozó edény

a citrusfacsaró használata

- 1 Hajtsa le a keverőgémet. A gém rögzülését a zárszerkezet kattanása jelzi.
- 2 Tegye a gyűjtő edényt a géptestre (a keverőgém alá) úgy, hogy a fogantyú hátrafelé nézzen. Az óramutató járásának irányában elfordítva rögzítse az edényt a géptestre ①
- 3 Illessze a szűrőt az edénybe, és helyezze rá a prészt ②
- 4 Kapcsolja be a gépet, és a félbevágott gyümölcsöt nyomja a présre.



gyümölcscentrifuga

A gyümölcscentrifugával különböző zöldségek és gyümölcsök levét nyerheti ki.

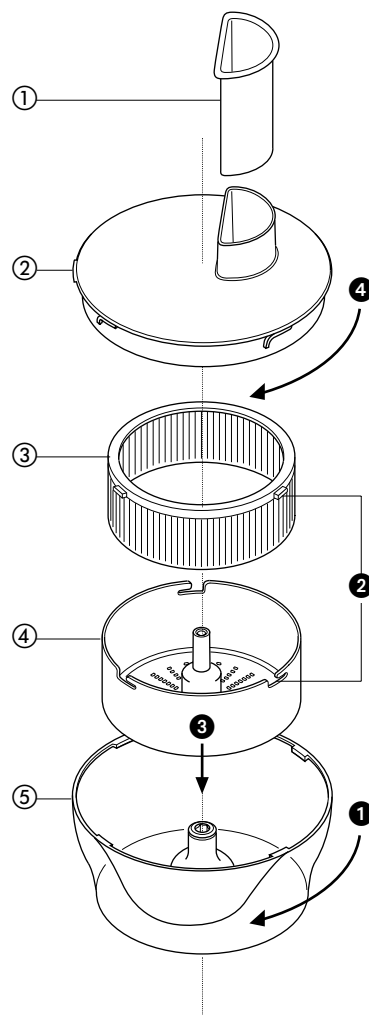
- ① tömőrúd
- ② fedél
- ③ szűrő
- ④ belső edény
- ⑤ feldolgozó edény

első a biztonság
fontos megjegyzések

- A fedél nélkül soha ne használja a gyümölcscentrifugát.
- Ha centrifugálás közben a gép remegni kezd, kapcsolja ki, és ürítse ki a szűrőt. (A remegést az okozza, hogy a gyümölcspép egyenetlenül oszlik el a szűrőben.)
- A gyümölcscentrifugával egyszerre legfeljebb 450g zöldséget vagy gyümölcsöt dolgozzon fel, és rendszeresen ürítse ki a szűrőt és a belső edényt is.
- Centrifugálás előtt az apró és kemény magokat (pl. paprika, dinnye, szilva magja) vegye ki a zöldségből vagy a gyümölcsből. A vastag héjú gyümölcsökről (pl. dinnye, ananász) előbb el kell távolítani a héjat. Alma vagy körte feldolgozásánál azonban nincs szükség sem hámozásra, sem a magház eltávolítására.

a gyümölcscentrifuga használata

- 1 Hajtsa le a keverőgémet. A gém rögzülését a zárszerkezet kattanása jelzi.
- 2 Tegye a gyűjtő edényt a géptestre (a keverőgém alá) úgy, hogy a fogantyú hátrafelé nézzen. Az óramutató járásának irányában elfordítva rögzítse az edényt a géptestre ①
- 3 Illessze a szűrőt a belső edénybe úgy, hogy a szűrő karmai a belső edény peremén kiképzett mélyedésekbe rögzüljenek ②
- 4 Tegye a belső edényt a gyűjtő edénybe ③
- 5 Illessze a fedelet az edényre úgy, hogy az adagoló tölcser a jobb oldalon legyen, majd az óramutató járásának irányában elfordítva rögzítse az edényre ④
- 6 A feldolgozandó ételt vágja darabokra, majd helyezzen egy-két darabot az adagoló tölcserbe.
- 7 Kapcsolja be a készüléket, és a tömőrúddal egyenletesen nyomja a darabokat a tölcserbe. **Soha ne nyúljon kézzel az adagoló tölcserbe!** Várja meg, amíg a centrifuga teljesen feldolgozza az ételt, és csak ezután tegyen újabb darabot a tölcserbe.
- 8 Ha már minden ételt feldolgozott, további 20 másodpercig hagyja a gépet bekapcsolva, mert ez megnöveli a kinyert lé mennyiségét.



megjegyzések

- Mindig kemény, friss gyümölcsöt és zöldséget használjon.
- Citrusféléknél a hámozás után is megmaradó belső fehér héj és a gerezdek közötti rostok miatt a kinyert lé habos és keserű lesz. Javasoljuk, hogy a citrusfélékhez a centrifuga helyett a citrusfacsarót használja.

tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból.
- A géptestet, a hálózati vezetékét és a dugót óvja a nedvességtől.
- A vágókéseket és szeletelő lapokat mindig óvatosan kezelje, mert rendkívül élesek.
- Egyes ételektől a készülék műanyag alkatrészei elszíneződhetnek, ez azonban nem károsítja a műanyagot, és a feldolgozott ételek ízét sem befolyásolja. Az ilyen elszíneződések étolajba mártott papírkendővel dörzsölve legtöbbször eltávolíthatók.
- Az alkatrészeket ne tisztítsa mosogatógépben.

géptest/keverő • Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.

- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.

- turmixoló
- 1 Töltsön meleg vizet a turmixoló edénybe, tegye fel a fedelet és a töltőnyílás kupakját, majd 20-30 másodpercre kapcsolja a motort maximális sebességre.
 - 2 Öntse ki a vizet, és öblítse el az edényt. A makacs szennyeződéseket mosogatókefével távolíthatja el.
 - 3 Száraz ruhával törölje el az edényt, és hagyja meleg helyen, hogy teljesen kiszáradjon.
- A turmixoló edényt soha ne áztassa be, és az edényben se hagyja állni a vizet.

a többi alkatrész • Mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

javíttatás és vevőszolgálat

- A készüléket **csak** rendeltetésszerűen szabad használni.
- Ha a hálózati vezeték megsérül, azonnal ki kell cserélni. A javítást - biztonsági okokból - csak a KENWOOD által megbízott javítóvállalat szakembere végezheti el.

Ha további segítségre van szüksége:

- a készülék használatával
- külön tartozékok rendelésével
- a készülék karbantartásával vagy javításával kapcsolatban, forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

receptek

téli meleg leves

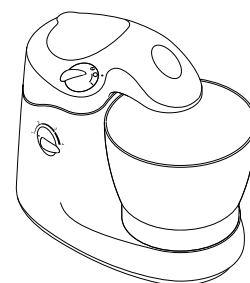
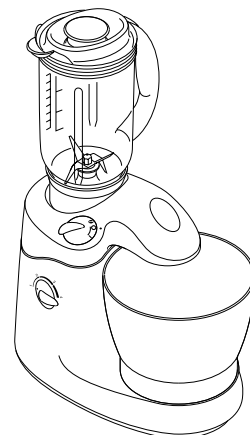
- hozzávalók
- 2cm-es kockákra vágott répa, burgonya és hagyma (mindegyikből 16 kocka)
 - főtt sonka leve
 - 100g vörös lencse (megmosva)
 - 250ml zöldségleves-lé
 - 400g-os vágott paradicsom konzerv
 - só és bors
 - 200g főtt sonka, 1cm-es kockákra vágva

- elkészítés
1. Tegyük először a kockára vágott répát a **turmixolóba**, majd a burgonyát és legvégül a hagymát is öntsük hozzá.
 2. Adjunk hozzá annyi húslét, hogy a folyadék szintje az 1 literes jelzésnél legyen.
 3. Turmixoljuk kb. 10 másodpercig (de ne tovább).
 4. Az összeturmixolt összetevőket öntsük egy lábosba, majd adjuk hozzá a lencsét, a paradicsomot, a zöldségleves-lét és a fűszereket.
 5. Folyamatos keverés közben forraljuk fel, és főzzük addig, amíg az összetevők megpuhulnak (kb. 1 óráig). Főzés közben rendszeresen keverjük meg az ételt.
 6. Adjuk hozzá a sonkadarabokat, és forraljuk további 5 - 10 percig. Az elkészült levest azonnal tálaljuk.

fehér kenyér/zsemle

- hozzávalók
- 500g durva őrlésű liszt
 - 1 kávéskanál só
 - 15g zsír
 - 15 friss élesztő vagy 2 kávéskanál szárított élesztő és 1 kávéskanál porcukor
 - 300ml 43°C hőmérsékletű víz (használgon hőmérőt, vagy adjon 100ml forrásban levő vizet 200ml hideg vízhez).
 - **soha ne lépje túl a robotgéppel egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (2. oldal).**

- elkészítés
1. **szárított élesztővel:** töltsük a meleg vizet a keverő-edénybe. Szórjuk az élesztőt a vízbe, adjuk hozzá a cukrot, és hagyjuk állni 5 - 10 percig, amíg habos lesz.
friss élesztővel: a darabokra tört élesztőt keverjük a liszthez.
egyéb élesztők: kövessük a csomagoláson levő utasítást.
 2. Öntsük a folyadékot a **keverő-edénybe**, majd adjuk hozzá a lisztet (illetve, ha friss élesztőt használunk, az élesztővel kevert lisztet). Ezután tegyük bele a zsírt és a sót is.
 3. Illesszük a **dagasztókarokat** a keverőgémbe, majd tegyük a helyére a keverő-edényt is.
 4. Kapcsoljuk a gépet alacsony sebességfokozatra, majd fokozatosan kapcsoljunk maximális sebességre.
 5. Dagasszuk addig, amíg a tészta rugalmassá válik - **de ne használjuk a gépet egyhuzamban 10 percnél tovább, mert a motor túlmelegszik.**
 6. A tésztát tegyük zsírral kikent műanyag zacskóba vagy egy konyharuhával letakart edénybe, és meleg helyen hagyjuk kelni addig, amíg a tészta kb. kétszeresére dagad.
 7. A megkelt tésztát tegyük enyhén beliszteztett gyúródeszkára, és kézzel dagasszuk további 2-3 percig, hogy ne maradjon benne levegő. A megkelt tésztát ne dagasszuk a géppel, mert túlterhelheti a robotgép motorját.
 8. A tésztából formázzunk cipót vagy kb. 15 zsemlet, és tegyük zsírral kikent tepsibe. Tegyük a tepsit meleg helyre, és hagyjuk a tésztát tovább kelni, amíg újból kétszeresére dagad.
 9. A megkelt tésztát tegyük 230°C hőmérsékletű sütőbe. A cipót 20-25 percig, a zsemleket 10-15 percig süssük.
 10. A sütés végén kopogtassuk meg a cipó alját: ha üregesnek hangzik, a tészta valóban teljesen átsült, kivethetjük a sütőből.



wstęp

Twój malakser Kenwood pomoże Ci w licznych pracach kuchennych. Czy to będzie chleb, czy suflet; bezy czy tort - Kenwood ułatwi Ci pracę. A przy tak szerokim wyborze narzędzi jego wszechstronność jest praktycznie nieograniczona.

Zawartość zestawu

	KM185 3 in 1	KM190 3 in 1 plus
ubijanie/zagniatanie		
miska do mieszania	✓	✓
trzepaczka	✓	✓
zagniatacze do ciasta	✓	✓
mieszadło	✓	✓
miksowanie		
mikser	✓	✓
obróbka żywności		
miska przystawki, pokrywa i popychacze	✓	✓
nóż	✓	✓
3 tarcze do krajania/siekania/frytek	✓	✓
sokownica do cytrusów	x	✓
sokowirówka	x	✓
szpatułka	✓	✓
pokrowiec	x	x

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

prosimy się odnieść do wykazu zawartości kartonu na stronie obok

bezpieczeństwo

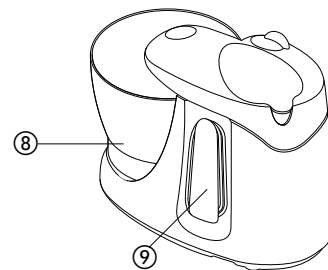
- Trzymaj palce z daleka od części ruchomych i założonych narzędzi.
- Obchodź się ostrożnie z ostrzami i tarczami tnącymi - są one nadzwyczaj ostre.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez opieki.
- Nigdy nie pracuj na uszkodzonym malakserze. Sprawdź go w punkcie obsługi lub oddaj do naprawy - patrz str. 115.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych, ani też więcej, niż jednego narzędzia na raz (za wyjątkiem zagniatczy do ciasta).
- Malakser jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnych, podanych na str. 110.
- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi, po użyciu i przed czyszczeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi bez nadzoru przez małe dzieci i osoby niepełnosprawne.
- Nie pozwalaj, aby urządzeniem bawiły się dzieci.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

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

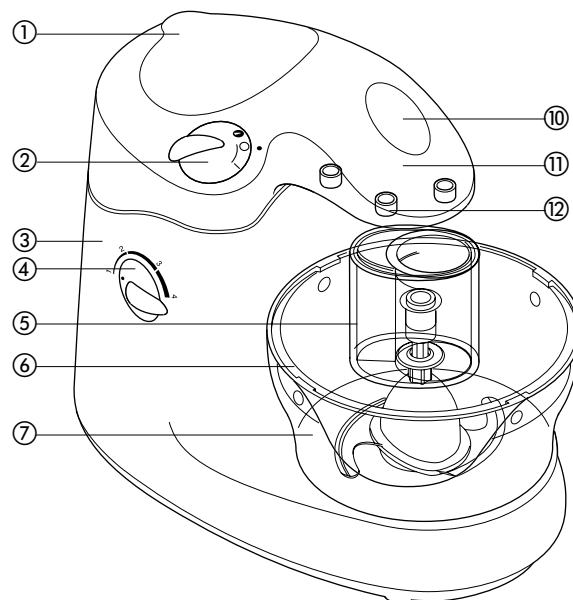
przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania włącznie z plastikowymi ochraniaczami brzościotków noża. Ochraniacze należy wyrzucić, gdyż służą one do zabezpieczenia ostrzy wyłącznie na czas produkcji i transportu.
- 2 Umyj części: patrz punkt "czyszczenie" na str. 115.
- 3 Owij nadmiar sznura na zaczepach z tyłu malaksera.



poznaj swój malakser Kenwooda

- ① pokrywa końcówki
- ② włącznik/wyłącznik i podniesienie głowicy
- ③ zespół napędowy
- ④ regulacja prędkości
- ⑤ popychacze
- ⑥ pokrywa miski przystawki
- ⑦ miska przystawki
- ⑧ miska do mieszania
- ⑨ zaczep na nadmiar sznura
- ⑩ przycisk zwalniania narzędzia miksującego
- ⑪ głowica miksująca
- ⑫ gniazda na narzędzie miksujące



dostępne narzędzia
mikser

trzepaczka str. 110
zagniatacz do ciasta str. 110
mieszadło str. 110

mikser str. 111

narzędzia do obróbki żywności

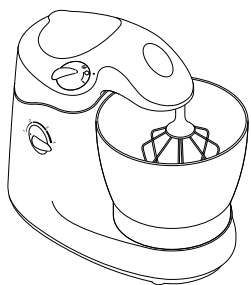
nóż strona 112
tarcze do krajania/siekania/frytek strona 113
sokownica do cytrusów strona 114
sokowirówka strona 114

szpatułka

pokrowiec część nr 492239

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

- Narzędzia do obróbki żywności współpracują z tą samą miską, dlatego też do zestawu kilku narzędzi jest dołączona tylko jedna miska.

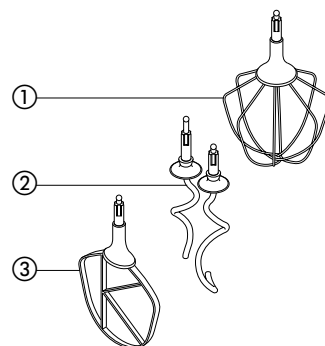


ubijanie/zagniatanie

Używaj miski do robienia ciast słodkich, zagniatania chleba i ciasta kruchego oraz do ubijania bezów.

narzędzia i niektóre ich zastosowania

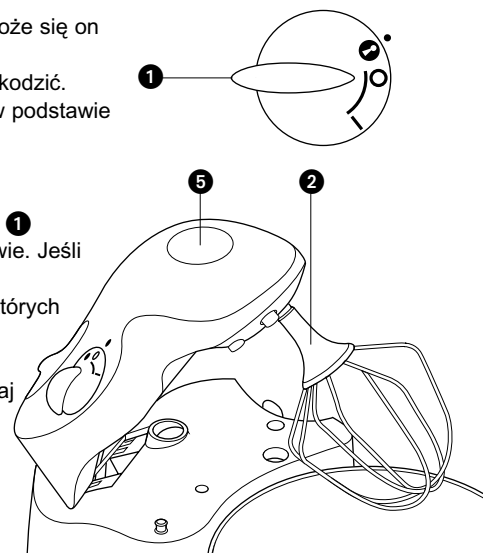
- trzepaczka ① do ubijania białek, śmietanki, budyniów, ciast metodą "wszystko od razu"; ucierania margaryny z cukrem (używaj margaryny w kostkach w temperaturze pokojowej); bicia jaj na biszkopty i keksy.
- zagniatacz do ciasta ② do wszystkich ciast drożdżowych. Używaj obu zagniataczy jednocześnie.
- mieszadło ③ do łączenia mąki lub owoców z mieszaniną na ciasta słodkie; do zagniatania ciast kruchych.



- Uwaga:
- Nigdy nie włączaj malaksera na dłużej, niż 10 minut, gdyż może się on przegrzać.
 - Nie używaj trzepaczki do mieszanin ciężkich - może ją to uszkodzić.
 - Po umyciu miski załóż ją z powrotem. Przez to mechanizm w podstawie zostanie zakryty.

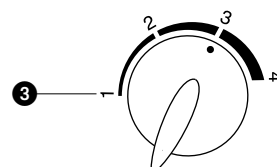
jak używać funkcji ubijania/zagniatania

- Przestaw wyłącznik na 'I' aby podnieść głowicę malaksera ①
- Umieść składniki w misce, następnie załóż miskę na podstawie. Jeśli trzeba, to obróć ją z lekka, aż opadnie.
- Narzędzia są oznaczone kolorami, jak również gniazda, do których pasują. Wybierz narzędzie, znajdź gniazdo z tym samym kolorem; wsuń narzędzie obracając je i wepchnij ②
- Zagniatacz do ciasta używaj razem; innych narzędzie używaj pojedynczo.
- Opuść głowicę mieszającą, aż się zatrzaśnie - w przeciwnym razie malakser się nie włączy.
- Nastaw odpowiednią prędkość ③
- Włóż wtyczkę do gniazdka i obróć wyłącznik na 'I' ④
- Aby wyłączyć, obróć wyłącznik z powrotem na 'O'

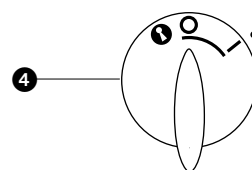


- aby wyjąć narzędzie
- Wyłącz malakser.
 - Odrygluj głowicę mieszającą ①

- Wciśnij przycisk odryglowania narzędzia ⑤
- Zdejmij narzędzie **zanim** zdejmiesz miskę.



- wskazówki
- Mając w misce składniki, które mogą się rozpryskiwać (np. śmietankę lub mąkę), zacznij od najniższej prędkości i zwiększaj, jeśli trzeba.
 - Jeśli słychać, że urządzenie pracuje z wysiłkiem, to zwiększ prędkość.



jak wybierać prędkość

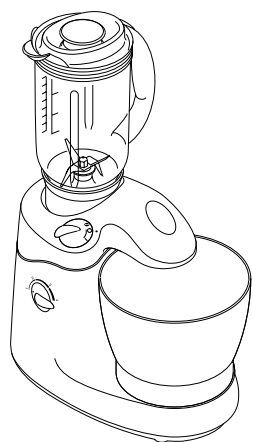
do wszystkich funkcji

- ubijanie wysoka
- zagniatanie wysoka
- łączenie mąki/owoców z mieszaniną na ciasta niska do średniej
- kruche ciasto niska do średniej
- miksowanie wysoka
- nóż średnia do wysokiej
- krajanie/siekanie/frytki średnia do wysokiej
- sokownica do cytrusów niska do średniej
- sokowirówka wysoka

maksymalne ilości

- białka jaj 8
- mikser 1 litr
- ciasto biszkoptowe "wszystko od razu" całkowita masa 1,2kg
- keks całkowita masa 1,75kg
- ciasto słodkie z mąki do 30dag
- ciasto chlebowe z mąki do 1kg - lecz tylko, gdy jest dodane co najmniej ½ litra płynów. Jeśli ciasto jest bardziej suche, to należy je zagniatć w dwóch porcjach - w przeciwnym razie malakser zostanie przeciążony.
- mielenie mięsa 34 dag

czyszczenie jest opisane na str. 115



mikser

Miksera można używać do sporządzania zup, napojów, pasztetów, majonezu, tartej bułki, siekania biszkoptów i orzechów.

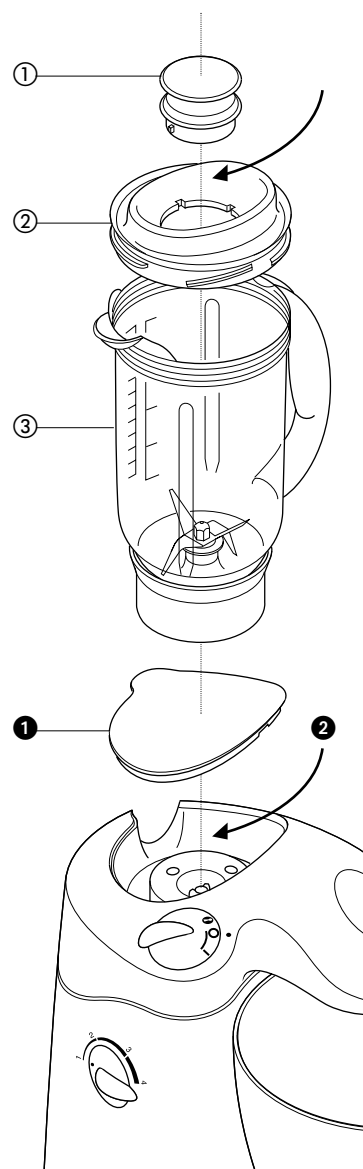
- ① wieczko wlewu. Można je zdjąć i dodawać składniki mając mikser w ruchu (np. robiąc majonez lub tartą bułkę).
- ② pokrywa
- ③ dzbanek

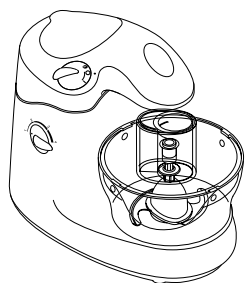
- bezpieczeństwo**
- Nigdy nie zdejmuj miksera ani pokrywy, dopóki ostrza nie zatrzymają się całkowicie.
 - Nigdy nie miksuj bardzo gorących płynów.
- ważne**
- Nigdy nie pracuj mikserem dłużej, niż przez jedną minutę - gdyż się przegrzeje. W przeciągu minuty mikser przerobi każdy surowiec.
 - Nie wsypuj suchych składników do dzbanka przed włączeniem miksera. Pokraj je w kostkę i wrzucaj przez otwór wlewu, gdy mikser pracuje.
 - Nie przerabiaj przypraw takich, jak goździki, nasiona kopru lub kminku, gdyż mogą one uszkodzić tworzywo dzbanka.
 - Dzbanek nie nadaje się do przechowywania żywności. Nie pozostawiaj w nim surowców na dłuższy czas ani przed, ani po przerobie.
 - Nigdy nie przekraczaj maksymalnej pojemności 1 litra.

jak używać miksera

- 1 Opuść głowicę, aż się zatrzaśnie.
- 2 Zdejmij pokrywę końcówki napędzającej ①
- 3 Wlej składniki do dzbanka.
- 4 Zakręć pokrywę i załóż wieczko wlewu na dzbanek.
- 5 Nakręć dzbanek na końcówkę ②
- 6 Włącz.

- wskazówka**
- Sporządzając majonez, włóż wszystkie składniki do dzbanka za wyjątkiem oliwy. Następnie mając mikser włączony, zdejmij wieczko wlewu i wlewaj oliwę powoli i równomiernie.





przystawka do obróbki żywności

używaj przystawki do obróbki żywności do siekania, krajania, rozdrabniania oraz do robienia frytek

nóż

Nóż służy do siekania mięsa surowego i ugotowanego, jajek na twardo, warzyw, orzechów, pasztetów i mas do smarowania, jak również do robienia tartej bułki i rozdrabniania biszkoptów. Można go również używać do robienia kruchego ciasta i kruszonki.

- ① popychacze: duży i mały
- ② pokrywa przystawki
- ③ nóż
- ④ miska przystawki

- bezpieczeństwo**
- **Nigdy nie zdejmuj pokrywy, dopóki nóż nie zatrzyma się całkowicie.**
 - Brzeszczoty noża są ostre, obchodź się z nimi ostrożnie. Trzymaj nóż za uchwyt na wierzchu, z dala od krawędzi tnących - zarówno podczas używania, jak i podczas mycia.
 - Zawsze zdejmij nóż przed opróżnianiem miski.

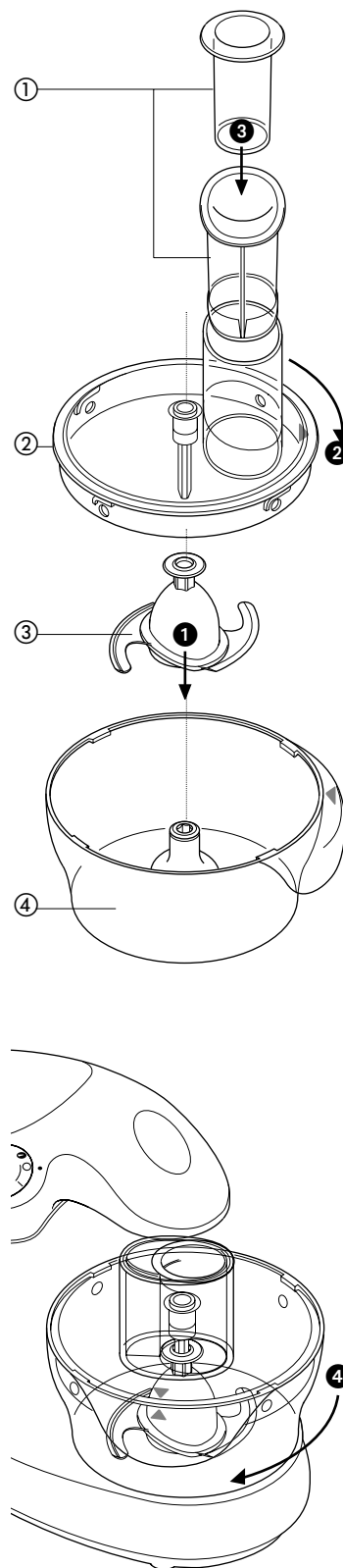
- uwaga**
- Nie rozdrabniaj kostek lodu ani też twardych przypraw; mogą one uszkodzić przystawkę.
 - Nie używaj noża do mieszania ciężkich mieszanin, np. ciasta chlebowego - może to spowodować uszkodzenie urządzenia. Posłuż się zagniataczami do ciasta i miską do mieszania.
 - Nie miksuj płynnych składników w przystawce - mogą one wyciekać spod pokrywy. Posłuż się mikserem.
 - Podczas mielenia surowego mięsa może wystąpić bicie; jest to normalne.

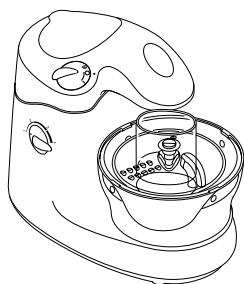
jak używać noża

- 1 Opuść głowicę miksującą, aż się zatrzaśnie.
- 2 Załóż nóż w misce przystawki ①
- 3 Pokraj żywność i włóż ją do miski; uważaj, aby nie wpadała do środkowego otworu w obsadzie noża.
- 4 Załóż pokrywę na misce - mając rękojeść miski z prawej strony i rurę podającą z tyłu, obracaj miskę aż do zestawienia się strzałek ②
- Jeśli trzpień w pokrywie nie chce łatwo wejść w obsadę noża, obróć z lekka wierzch noża i spróbuj jeszcze raz.
- 5 Załóż rury podające ③
- 6 Załóż zespół na podstawę miksera, rękojeścią do tyłu; obróć w prawo, aż się zatrzaśnie ④
- 7 Włącz i przerabiaj aż do osiągnięciażądanego rezultatu.

- wskazówki**
- Pokraj żywność przed włożeniem jej do przystawki. Mięso, chleb, warzywa i inną żywność o podobnej konsystencji należy pokrajać w kostkę o boku ok. 2 cm. Biszkopki należy pokruszyć na kawałki i wkładać do rury podającej, gdy urządzenie jest w ruchu.
 - Do robienia kruchego ciasta używaj tłuszczu twardego prosto z lodówki, pokrojonego w kostkę. Mieszaj z mąką aż do osiągnięcia konsystencji okruszków. Stopniowo dodawaj wody przez rurę podającą, na tyle tylko, aby uformować ciasto. Wyłącz natychmiast po połączeniu się składników.
 - Podczas przerobu pewne składniki mogą się zbierać na brzegu pokrywy. Aby temu zapobiec, wyłącz w połowie przerobu, zeskrób i przerabiaj dalej.
 - Używając noża uważaj, aby nie przerobić żywności z nadto.

- Maksymalne pojemności**
- **ciasto** (ciężar mąki) 30 dag
 - **mięso** 34 dag





przystawka do obróbki żywności c.d.

tarcze do krajania/siekania/frytek

Używaj tarczy do krajania/siekania do krajania lub siekania owoców, warzyw i sera; tarczy do frytek do krajania warzyw, np. ziemniaków oraz owoców.

- ① popychacze: duży i mały
- ② rura podająca
- ③ pokrywa przystawki
- ④ miska przystawki
- dołączone tarcze tnące ⑤ zgrubna do krajania/siekania
- ⑥ drobna do krajania/siekania
- ⑦ drobna do krajania w zapalki (a la julienne)
- opcjonalne tarcze tnące ⑧ bardzo zgrubna do siekania nr części 639021
- ⑨ tarcza dfo ucierania nr części 639150
- ⑩ tarcza do frytek normalnych nr części 639083

☎ Aby kupić tarczę tnącą nie objętą zestawem, prosimy się skontaktować z punktem obsługi technicznej KENWOODA.

krajanie/siekanie jak działają tarcze tnące

Tarcze ⑤ i ⑥ są odwracalne: jedna strona kraje, druga strona sieka. Krajać można krajać ser, marchew, ziemniaki, kapustę, ogórki, cukinie, buraki, cebulę. Siekać można ser, marchew, ziemniaki i żywność o podobnej konsystencji. Strona wybrana do obróbki musi się znajdować na wierzchu.

tarcza do krajania w zapalki ⑦ kraje ziemniaki na bardzo cienkie frytki (francuskie), twarde składniki na sałatki, garniry, zapiekanki i do smażenia na sposób chiński (marchew, brukselka, cukinie, ogórek).

tarcza bardzo zgrubna ⑧ zgrubnie sieka ser i marchew.

tarcza do ucierania ⑨ trze: parmezan, ziemniaki na placki ziemniaczane.

tarcza do normalnych frytek ⑩ kraje: ziemniaki na cienkie frytki, twarde jarzyny na sałatki i smarowidła (np. brukselka, ogórek).

bezpieczeństwo • **nigdy nie zdejmuj pokrywy, dopóki tarcza tnąca nie zatrzyma się całkowicie.**

- Obchodź się z tarczami tnącymi ostrożnie - są one nadzwyczaj ostre.
- Nie czekaj, aż miska napełni się do poziomu tarczy; opróżniaj ją regularnie.

jak używać funkcji krajania/siekania/frytek

- 1 Opuść głowicę, aż się zatrzaśnie.
- 2 Załóż miskę na podstawie - rękojeścią do tyłu - i obróć ją w prawo, aż się zatrzaśnie ①
- 3 Nasuń tarczę tnącą na wałek wewnątrz pokrywy. Strona tnąca musi się znajdować do góry ②
- 4 Załóż pokrywę na miskę - rurą podającą po prawej stronie - i obróć w prawo aż do zestawienia się strzałek.
- 5 Zdecyduj, której rury podającej będziesz używać. Popychacz zawiera mniejszą rurę podającą do przerobu pojedynczych kawałków lub cienkich składników.

aby użyć **małej** rury podającej • Najpierw włóż duży popychacz do rury podającej ③

aby użyć **dużej** rury podającej • Używaj obu popychaczy złożonych razem ④

6 Włóż surowce do rury podającej.

7 Włącz i równomiernie popychaj w dół posługując się popychaczem - **nigdy nie wkładaj palców do rury podającej.**

wskazówki • Używaj świeżych składników.

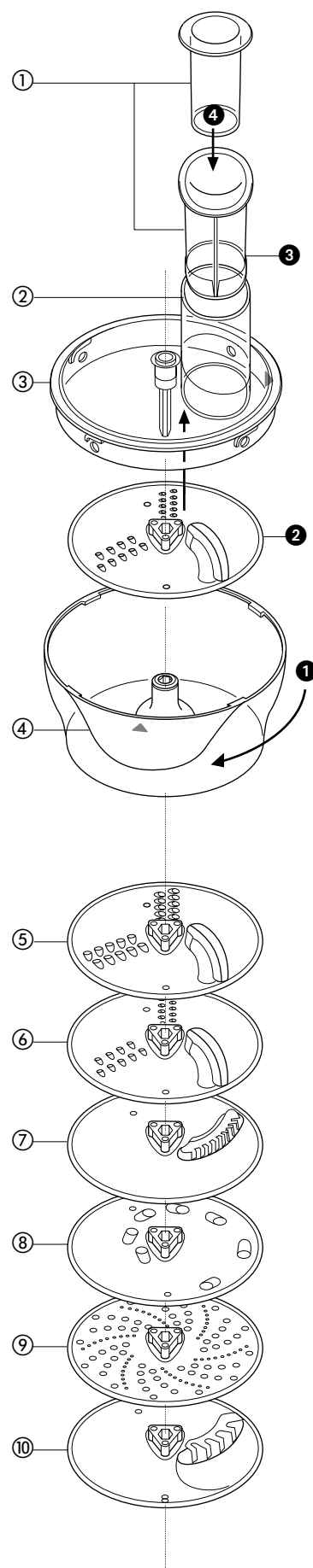
- Nie kraj żywności zbyt drobno. Dużą rurą podającą upakuj raczej ciasno, aby żywność nie ześlizgiwała się w bok podczas obróbki - względnie używaj mniejszej rury podającej.

- Używając tarczy do frytek, układaj cienkie składniki poziomo.

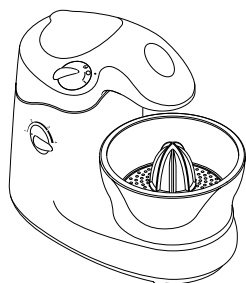
- Krajane lub siekane kawałki będą krótsze, gdy surowce upakować pionowo; dłuższe, gdy je wkładać poziomo.

- Po użyciu tarczy tnącej zawsze będzie niewielka ilość odpadu na tarczy lub w przerobionej żywności.

czyszczenie jest opisane na str. 115



sokownica do cytrusów i sokowirówka zestaw MA110



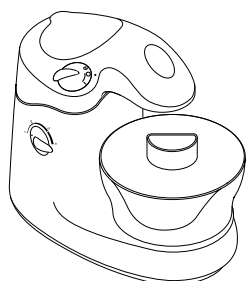
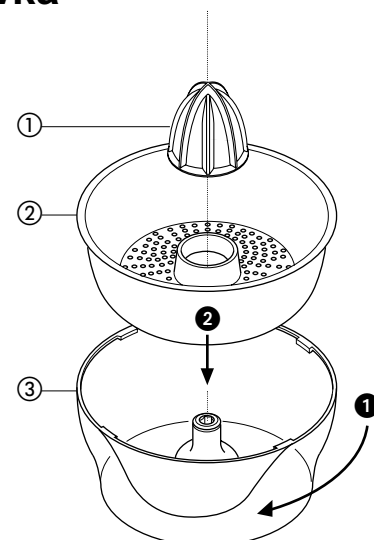
sokownica do cytrusów

Sokownicy do cytrusów używaj do wyciskania soku z owoców cytrusowych (np. pomarańczy, cytryn, limonów, grejpfrutów.)

- ① rdzeń
- ② sitko
- ③ miska przystawki

Jak używać sokownicy do cytrusów

- 1 Opuść głowicę, aż się zatrzaśnie.
- 2 Załóż miskę na podstawę -rękojeścią do tyłu - i obróć w prawo ①
- 3 Włóż sitko do miski, a następnie rdzeń ②
- 4 Przekraj owoc na pół. Włącz i dociskaj go do rdzenia.



sokowirówka

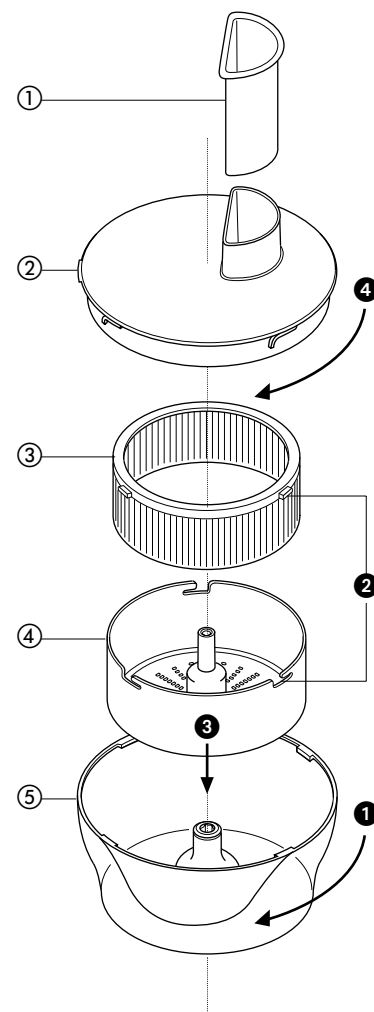
Sokowirówki używaj do wyciskania soku z twardych owoców i warzyw.

- ① popychacz
- ② pokrywa
- ③ sito
- ④ miska wewnętrzna
- ⑤ miska przystawki

- bezpieczeństwo**
- Nigdy nie używaj sokowirówki bez założonej pokrywy.
- uwaga**
- Jeśli malakser wibruje, to wyłącz i opróżnij sito. (Sokowirówka wpada w drgania z powodu nierównomiernego rozprowadzenia pulpy).
 - Przerabiaj niewielkie ilości na raz (maksimum 45dag) i regularnie opróżniaj sito i miskę wewnętrzną.
 - Przed przerobem usuń pestki (np. z papryki strąkowej, melona, śliwek) i obierz twarde skóry (melon, ananas). Nie ma potrzeby obierania jabłek lub gruszek.

jak używać sokowirówki

- 1 Opuść głowicę, aż się zatrzaśnie.
- 2 Załóż miskę na podstawę -rękojeścią do tyłu - i obróć w prawo ①
- 3 Włóż sitko do miski wewnętrznej, uważając na wejście występow ② w wycięcia.
- 4 Załóż miskę wewnętrzną w głównej misce ③
- 5 Załóż pokrywę na miskę - rurą podającą w prawo - i obróć w prawo ④
- 6 Pokraj żywność na kawałki; włóż jeden lub dwa do rury podającej.
- 7 Włącz i równomiernym dociskiem podawaj żywność w dół rury. **Nigdy nie wkładaj palców do rury podającej.** Przed dodaniem dalszych ilości przepuść do końca surowiec włożony przedtem.
- 8 Po przepuszczeniu całej żywności pozostaw malakser włączony bez obciążenia na dalsze 20 sekund, aby wycisnąć wszystek sok z sitka.



- wskazówki**
- Używaj jędrnych, świeżych surowców.
 - Sok z cytrusów będzie gorzki i spieniony, ponieważ "wata" i skórka zostaną również przerobione. Zamiast sokowirówki używaj sokownicy do cytrusów.

czyszczenie i serwis

czyszczenie

- Zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem.
- Nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu z silnikiem, sznura ani wtyczki.
- Obchodź się ze wszystkimi nożami i tarczami tnącymi ostrożnie - są one nadzwyczaj ostre.
- Niektóre surowce mogą zabarwiać tworzywo sztuczne. Jest to normalne i nie ma wpływu na materiał malaksera ani na smak żywności. W usuwaniu plam pomoże przecieranie ich ściereczką, zwilżoną olejem roślinnym.
- Nie myj części w zmywarce do naczyń.

- podstawa z silnikiem/zagniatacz
- Wytrzyj wilgotną ściereczką, a następnie suchą.
 - Nigdy nie używaj abrazyjnych środków czyszczących i nie zanurzaj w wodzie.
- mikser
- 1 Napełnij ciepłą wodą, załóż pokrywę i wieczko, włącz na najwyższej prędkości na 20 - 30 sekund.
 - 2 Opróżnij i wypłucz. Jeśli nadal brudny, użyj szczoteczki.
 - 3 Wytrzyj i pozostaw do wyschnięcia na powietrzu.
- Nie zostawiaj miksera do namoczenia w wodzie. Nie zostawiaj wody w mikserze.
- wszystkie pozostałe części
- Umyj w ręku, następnie dokładnie osusz.

serwis i łączność z klientami

- Używaj malaksera **tylko** zgodnie z jego przeznaczeniem.
- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawczy KENWOODA.

Gdy potrzebujesz pomocy:

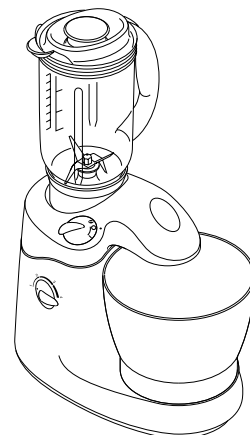
- W posługiwaniu się malakserem
 - W zamówieniu innego narzędzia
 - W serwisie lub naprawie
- Prosimy się skontaktować z miejscem zakupu swego malaksera.

przepisy

rozgrzewająca zupa zimowa

- składniki
- marchew, ziemniaki i cebula: szesnaście kostek o boku 2cm każdego warzywa
 - rosół z szynki
 - 10dag wypłukanej czerwonej soczewicy
 - 0,25 l wywaru z jarzyn
 - 1 puszka 40dag siekanych pomidorów
 - sól i pieprz
 - 20dag ugotowanej szynki, pokrajanej w 1 cm kostkę

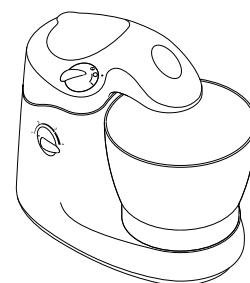
- metoda
- 1 Wkładaj warzywa do **miksera** w kolejności: marchew, ziemniaki, cebula.
 - 2 Wlej wywar z szynki do kreski 1 litra.
 - 3 Miksuj nie dłużej, niż 10 sekund.
 - 4 Wlej do garnka. Następnie dodaj soczewicę, pomidory, wywar z jarzyn i przyprawy.
 - 5 Zagotuj ciągle mieszając, następnie trzymaj na małym ogniu przez ok. 1 godzinę mieszając regularnie, aż składniki będą ugotowane.
 - 6 Dodaj pokrajaną szynkę i podgrzewaj przez 5 - 10 minut. Podawaj natychmiast.



biały chleb - bochenek lub bułeczki

- składniki
- 50dag mąki chlebowej
 - 5ml (1 łyżeczka) soli
 - 1,5dag smalcu
 - 1,5dag świeżych drożdży lub 10ml (2 łyżeczki) drożdży suszonych plus 5ml (1 łyżeczka) cukru-kryształu
 - 0,3 l ciepłej wody (43°C). Użyj termometru, lub wlej 0,1 l wrzątku do 0,2 l zimnej wody.
 - **nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnych** podanych na str. 2.

- metoda
- 1 **drożdże suszone** (typ wymagający rozrobienia): wlej ciepłej wody do miski. Dodaj drożdże, cukier i odstaw na ok. 10 minut, aż się spienią.
drożdże świeże: rozkruszyć do miski z mąką.
Inne rodzaje drożdży: postępuj według wskazówek wytwórcy.
 - 2 Wlej płyn do **miski**. Następnie dodaj mąkę (ze świeżymi drożdżami, jeśli użyte), solą i smalcem.
 - 3 Załóż **zagniatacz do ciasta**, następnie załóż miskę.
 - 4 Włącz i stopniowo zwiększaj prędkość do maksimum.
 - 5 Wyrabiaj ciasto, aż będzie elastyczne - **nigdy nie zagniataj dłużej, niż 10 minut - gdyż silnik się przegrzeje**.
 - 6 Przełóż ciasto do nasmarowanej torby polietylenowej lub do miski, przykryj ściereczką. Pozostaw w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
 - 7 Połóż ciasto na lekko omączonej stolnicy. Wyrabiaj ręką przez 2 - 3 minuty, aby wybić powietrze. Rób to ręcznie, gdyż zwiększona objętość ciasta może uszkodzić malakser.
 - 8 Ukształtuj ciasto w bochenek lub ok. 15 bułeczek i połóż na nasmarowanych blachach do pieczenia. Pozostaw w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
 - 9 Piecz w 230°C/Gaz 8 przez 20 - 25 minut (chleb) lub 10 - 15 minut (bułeczki).
 - 10 Upieczony chleb powinien odzywać się pusto, gdy go postukać od spodu.



Введение

кухонный комбайн фирмы Kenwood поможет вам при выполнении многих операций. если вы будете выпекать хлеб или суфле, меренги или пироги, Kenwood всегда облегчит ваш труд. при таком широком ассортименте насадок практически не существует границ для использования кухонного комбайна.

Содержимое упаковки

	KM185 3 in 1 (3 в одном)	KM190 3 in 1 plus (3 в одном плюс)
взбивание		
чаша миксера	✓	✓
взбивалка	✓	✓
тестомешалки	✓	✓
мешалка	✓	✓
приготовление смесей		
гомогенизатор	✓	✓
насадки для обработки продуктов		
чаша и крышка насадки и толкатели	✓	✓
нож	✓	✓
3 ломтерезка/терка/шинковка	✓	✓
соковыжималка для citrusовых	✗	✓
центробежная соковыжималка	✗	✓
лопатка	✓	✓
крышка	✗	✗

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С УСТРОЙСТВОМ КУХОННОГО КОМБАЙНА ФИРМЫ KENWOOD

См. перечень содержимого упаковки на обратной стороне.

меры предосторожности

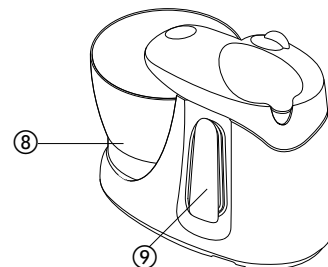
- Не касайтесь руками движущихся частей и установленных насадок.
- Обращайтесь с осторожностью с ножами и режущими пластинами, они очень острые.
- Никогда не оставляйте работающий кухонный комбайн без присмотра.
- Никогда не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте его работоспособность или отремонтируйте; см. раздел очистка и уход на странице 124.
- Никогда не используйте запрещенные к применению насадки или более одной насадки сразу (за исключением мешалок для теста).
- Комбайн предназначен только для использования в домашнем хозяйстве.
- Никогда не превышайте допустимые перерабатываемые количества продуктов, указанные на странице 119.
- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Этот кухонный комбайн не предназначен для самостоятельного использования детьми и престарелыми.
- Не позволяйте детям играть с миксером.

перед включением комбайна

- Убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует указаниям, приведенным на нижней стороне вашего комбайна.
- Комбайн соответствует требованиям европейского экономического сообщества 89/336/ЕЭС.

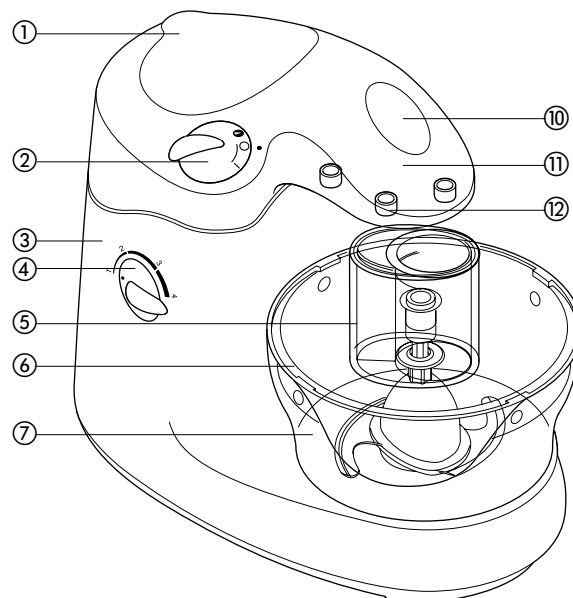
перед первым применением

- 1 Удалите все упаковочные материалы, включая пластмассовые крышки на лезвиях ножа. Эти крышки нужно выбросить, так как они предназначены для предохранения лезвий только во время изготовления и транспортировки.
- 2 Вымойте все части комбайна; см. раздел "очистка и уход" на странице 124.
- 3 Оберните излишек шнура вокруг скобы, расположенной на задней части комбайна.



Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

- ① защитная крышка
- ② переключатель включения/выключения и поднятия головки миксера
- ③ двигатель
- ④ переключатель скорости
- ⑤ проталкиватели
- ⑥ крышка насадки
- ⑦ чаша насадки
- ⑧ чаша миксера
- ⑨ скоба для намотки лишнего шнура
- ⑩ кнопка освобождения насадок миксера
- ⑪ головка миксера
- ⑫ гнезда для установки насадок миксера



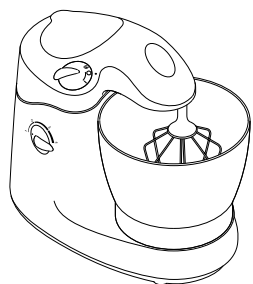
имеющиеся насадки
миксер

сбивалка (страница 119)
мешалки для теста (страница 119)
мешалка (страница 119)
гомогенизатор (страница 120)

насадки для обработки
продуктов

нож стр. 121
ломтерезка/терка/шинковка стр. 122
соковыжималка для citrusовых стр. 123
центробежная соковыжималка стр. 123
лопатка
крышка номер детали 492239

- ☛ Для приобретения насадок, которые не входят в комплект вашего кухонного комбайна, обратитесь в ремонтную мастерскую фирмы KENWOOD.
- Для всех насадок для обработки продуктов используется одна и та же чаша. Поэтому комплект с несколькими насадками содержит только одну чашу.

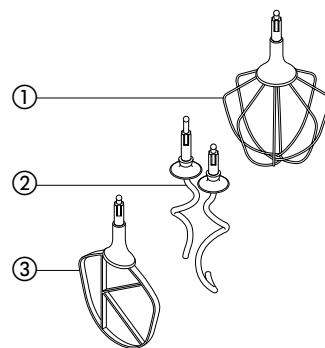


миксер

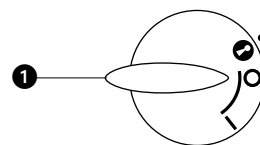
Используйте миксер для приготовления пирожных, хлеба, пирогов и меренг.

насадки для смешивания и их применение

- сбивалка ① предназначена для сбивания яичных белков, сливок, смесей для пудингов и теста для пирогов, маргарина с сахаром (используйте маргарин, нагретый до комнатной температуры), для смешивания яиц с легким тестом и тестом для фруктовых пирогов.
- мешалки для теста ② предназначены для любого дрожжевого теста. Устанавливайте обе мешалки сразу.
- мешалка ③ предназначена для смешивания муки или фруктов с тестом для пирогов, для приготовления песочного теста.

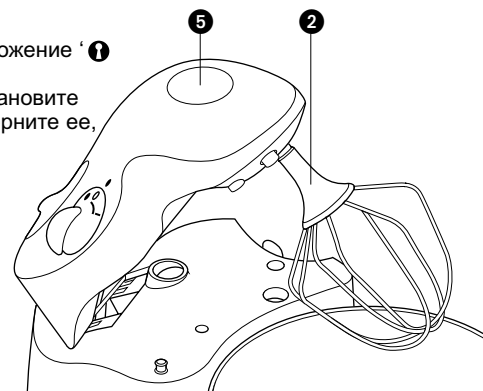


- важно**
- Никогда не держите миксер включенным в течение более 10 минут, он может перегреться.
 - Не используйте сбивалку при приготовлении густых смесей - она может сломаться.
 - После очистки установите емкость на место. Этом вы защитите нижнюю часть механизма комбайна.

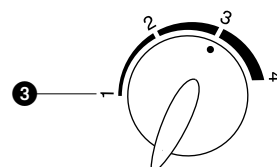


как пользоваться миксером

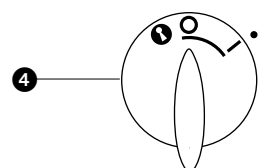
- Установите переключатель включения/выключения в положение 'I' ① и поднимите головку миксера ①
- Поместите ингредиенты в чашу миксера, после этого установите чашу на основание. В случае необходимости слегка поверните ее, чтобы она встала на место.
- Все насадки и гнезда, куда они устанавливаются, имеют цветовую маркировку. Выберите используемую насадку, найдите соответствующее по цвету гнездо, вставьте насадку и надавите на нее ②
- Используйте обе мешалки для теста одновременно, другие насадки используйте по одной.
- Опустите головку миксера до щелчка - **иначе миксер работать не будет.**
- Установите требуемую скорость ③
- Включите кухонный комбайн в сеть, установите переключатель включения/выключения в положение 'I' ④
- Для выключения комбайна верните переключатель назад в положение 'O'.



- для удаления насадок
- 1 Выключите комбайн.
 - 2 Освободите головку миксера ①
 - 3 Нажмите на кнопку освобождения насадок ⑤
 - Снимите насадку **перед** удалением емкости.



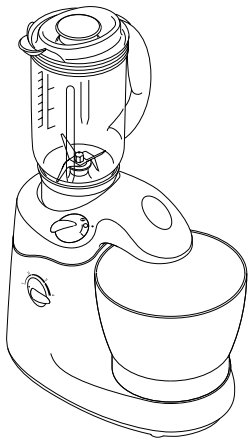
- советы**
- Если вы поместили в чашу миксера жидкий или сыпучий продукт (например, сливки или муку), начинайте перемешивание на минимальной скорости, а затем увеличьте скорость перемешивания, если в этом есть необходимость.
 - Если вы слышите, что комбайн работает с большим напряжением, увеличьте скорость.



- выбор скорости**
- для всех функций**
- взбивание** высокая
 - замешивание** высокая
 - вымешивание муки/фруктов в смесях для приготовления пирожных** от низкой до средней
 - приготовление сдобного теста** от низкой до средней
 - гомогенизатор** высокая
 - нож** от средней до высокой
 - ломтерезка/терка/шинковка** от средней до высокой
 - соковыжималка для цитрусовых** от низкой до средней
 - центробежная соковыжималка** высокая

- максимальные количества перерабатываемых продуктов**
- яичные белки** - 8 штук
 - гомогенизированная смесь** - 1 литр
 - легкое тесто** общим весом до 1,2 кг
 - фруктовый пирог** общим весом до 1,75 кг
 - мука для сдобного теста** - 300 г
 - мука для выпечки хлеба** - 1 кг, если содержание жидкости не менее 500мл. Если смесь более сухая, выполняйте замешивание в двух емкостях. В ином случае возможна перегрузка миксера.
 - измельчение мяса** 340 г

порядок **очистки**, см. стр. 124



гомогенизатор

Используйте гомогенизатор для приготовления супов, напитков, паштетов, майонеза, хлебных крошек, бисквитных крошек и измельчения орехов.

- ① колпачок горловины. Вы можете удалить колпачок и добавлять компоненты в процессе работы комбайна (как при приготовлении майонеза или панировочной крошек).
- ② крышка
- ③ кружка

меры безопасности

- Никогда не снимайте гомогенизатор или его крышку до полной остановки ножей.
- Никогда не обрабатывайте очень горячие жидкости.

важно

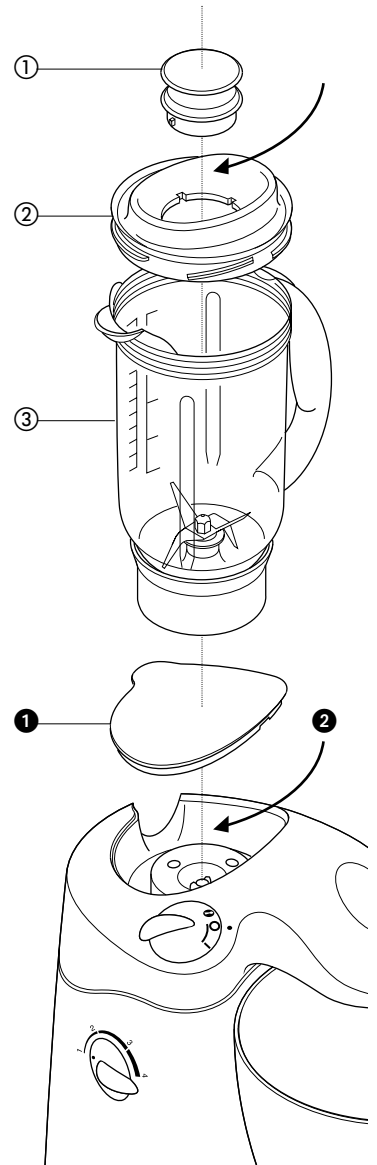
- Никогда не держите гомогенизатор включенным более одной минуты, иначе он перегреется; за это время продукты будут полностью обработаны.
- Не помещайте твердые продукты в гомогенизатор перед его включением; нарежьте продукты кубиками и добавляйте их через горловину для заполнения в процессе работы гомогенизатора.
- Не перерабатывайте в гомогенизаторе такие специи, как гвоздика, укроп и тмин, поскольку они могут повредить пластик, из которого изготовлен гомогенизатор.
- Гомогенизатор не предназначен для хранения продуктов; не оставляйте продукты в гомогенизаторе до и после переработки.
- Никогда не превышайте максимально допустимую загрузку гомогенизатора - 1 литр.

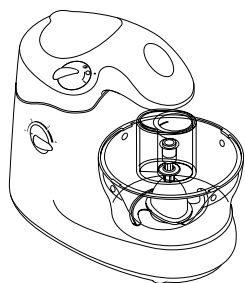
как пользоваться гомогенизатором:

- 1 Опустите головку миксера до щелчка.
- 2 Удалите внешнюю крышку ①
- 3 Поместите компоненты в кружку.
- 4 Вверните в кружку крышку и колпачок горловины.
- 5 Вверните кружку в гнездо ②
- 6 Включите кухонный комбайн.

совет

- При приготовлении майонеза поместите все продукты, за исключением растительного масла, в гомогенизатор; при включенном комбайне снимите колпачок горловины и медленно и равномерно добавляйте масло.





насадка для обработки продуктов

используйте насадку для обработки продуктов для измельчения, нарезания ломтиками, шинковки и терки

НОЖ

Используйте нож для измельчения сырого и вареного мяса, вареных яиц, овощей, орехов, приготовления паштетов и соусов, а также для приготовления панировочной крошки из хлеба и бисквитов. Нож также может использоваться для приготовления теста для песочного печенья и крошки для украшения верхней поверхности кондитерских изделий.

- ① проталкиватели: большой и маленький
- ② крышка насадки
- ③ нож
- ④ чаша насадки

меры предосторожности

- **Никогда не снимайте крышку до полной остановки ножа.**
- Лезвия ножа являются острыми, будьте осторожны. Лезвие следует брать за расположенный сверху захват для пальцев, а не за само лезвие (при установке и чистке).
- Перед удалением содержимого из чаши обязательно снимите нож.

внимание

- Не измельчайте кубики льда и другие твердые продукты, такие как, например, пряности, это может привести к повреждению насадки
- Не пользуйтесь ножом для приготовления густых смесей, например, теста. Это может привести к повреждению машины. Используйте для замешивания теста мешалку для теста в чаше для перемешивания.
- Не перемешивайте жидкие ингредиенты, так как они могут вытекать по краю крышки. Используйте для этого гомогенизатор.
- При измельчении мяса может произойти некоторое перемещение машины. Это нормальное явление.

использование ножа

- 1 Опустите головку миксера до ее фиксации со щелчком.
- 2 Установите нож в чашу насадки ①
- 3 Порежьте продукты и положите их в чашу. При этом следите за тем, чтобы продукты не провалились в центральное отверстие на оси ножа.
- 4 Наденьте на чашу крышку - при этом ручка чаши должна быть справа, а подающая трубка сзади - и поверните крышку по часовой стрелке до совмещения стрелок ②
- Если вы не можете вставить ось крышки в отверстие ножа, немного поверните верхнюю часть ножа, затем снова попробуйте вставить ось в отверстие ножа.
- 5 Установите подающие трубки ③
- 6 Установите узел насадки на основание миксера - ручка сзади - и поверните его по часовой стрелке до фиксации со щелчком в положении ④
- 7 Включите машину и выполните обработку продуктов до нужной кондиции.

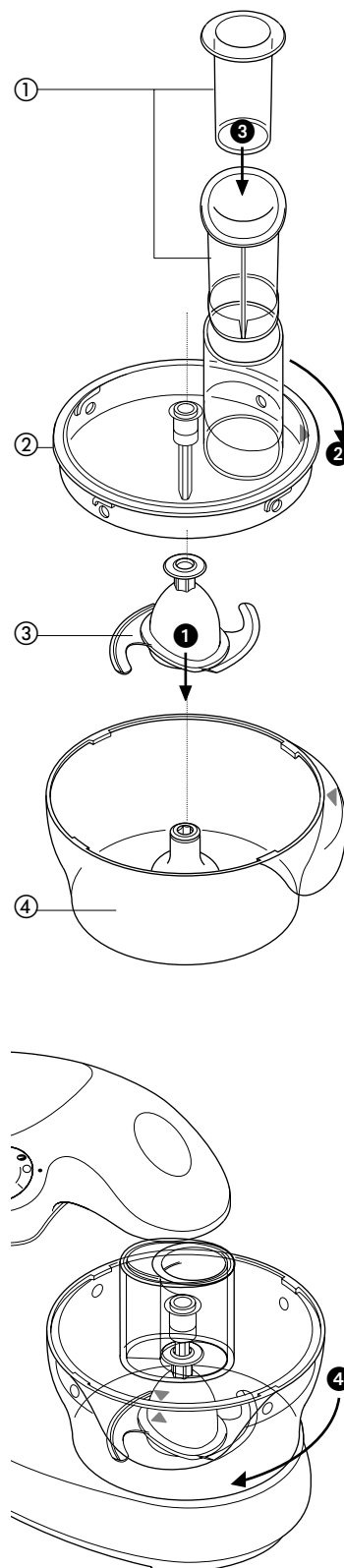
советы

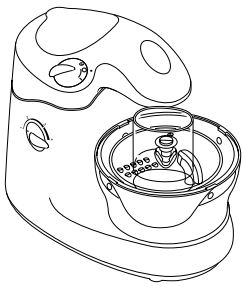
- Перед тем как поместить продукты в насадку, порежьте их. Мясо, хлеб, овощи и другие продукты с аналогичной структурой должны быть порезаны на кубики размером приблизительно 2 см. Бисквиты должны быть разломаны на кусочки и должны добавляться в подающую трубку во время работы машины.
- При приготовлении сдобного теста используйте твердые кубики жира, замороженного в холодильнике. Замешивайте с мукой до консистенции панировочных сухарей. Постепенно добавляйте воду через подающую трубку в количестве, достаточном для приготовления теста. После полного смешивания ингредиентов немедленно выключите машину.
- Во время обработки некоторые продукты могут налипать на обод крышки. Для предотвращения этого остановите перемешивание, удалите налипшие продукты, а затем продолжите перемешивание.
- При использовании ножа не закладывайте слишком много продуктов.

максимальная загрузка

- **сдобное тесто** (вес муки) 300 г
- **мясо** 340 г

порядок **очистки**, см. стр. 124





насадка для обработки продуктов продолжение

ломтерезка/терка/шинковка

Используйте ломтерезку/терку для нарезания или натирания фруктов, овощей и сыра, а шинковку для мелкой резки овощей, например картофеля, и фруктов.

- включая режущие пластины
- ① проталкиватели: большой и маленький
 - ② подающая трубка
 - ③ крышка насадки
 - ④ чаша насадки
 - ⑤ грубая ломтерезка/терка
 - ⑥ тонкая ломтерезка/терка
 - ⑦ шинковка для тонкой стружки (структура жюльена)
- дополнительные режущие пластины
- ⑧ очень грубая терка, номер детали 639021
 - ⑨ пластина для натирания, номер детали 639150
 - ⑩ стандартная шинковка, номер детали 639083

Для приобретения насадок, которые не входят в комплект вашего кухонного комбайна, обратитесь в ремонтную мастерскую фирмы KENWOOD.

ломтерезка/терка

какую функцию выполняют режущие пластины

Пластины ⑤ и ⑥ являются двусторонними: одна сторона режет ломтиками, а вторая сторона работает как терка. Вы можете резать ломтиками сыр, морковь, картофель, капусту, огурцы, кабачки, свеклу, лук. Вы можете натереть сыр, морковь, картофель и продукты аналогичной структуры. *Выбранная вами режущая сторона должна быть верхней.*

шинковка для тонкой стружки (структура жюльена) ⑦ режет: картофель для приготовления картофеля фри по-французски со структурой жюльена; твердые ингредиенты для салатов, гарниров, запеканок из овощей и тертых продуктов (например, морковь, брюква, кабачки, огурцы).

очень грубая терка ⑧ крупно натирает: сыр и морковь.
пластина для натирания ⑨ натирает: сыр пармезан, картофель для картофельных клецок по-немецки.

стандартная шинковка ⑩ режет: картофель для приготовления картофеля фри по-французски; твердые ингредиенты для салатов и соусов (например, брюква, огурцы)

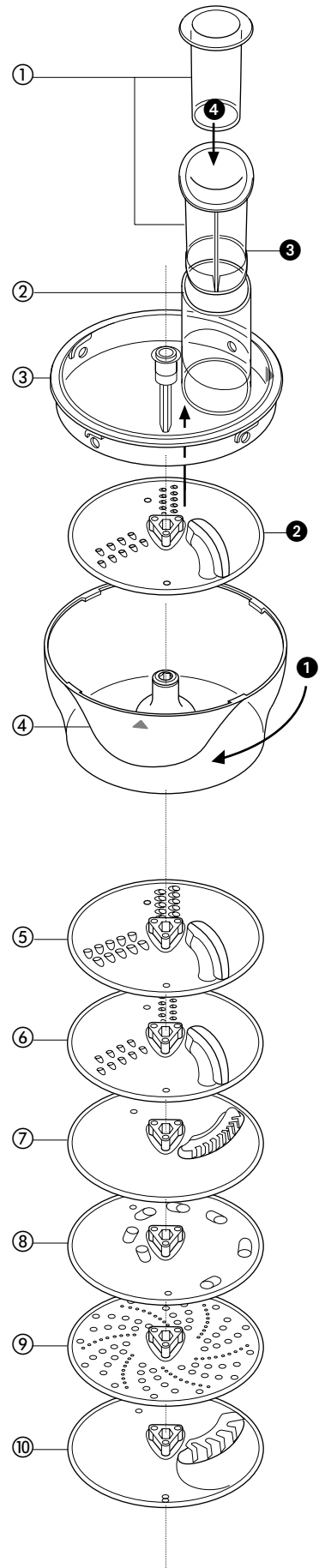
- меры предосторожности
- **никогда не снимайте крышку до полной остановки режущей пластины.**
 - Обращайтесь с режущими пластинами осторожно - они очень острые.
 - Не допускайте заполнения чаши до уровня режущей пластины - регулярно опорожняйте чашу.

использование ломтерезки/терки/ шинковки

- 1 Опустите головку миксера до ее фиксации со щелчком.
- 2 Установите чашу на основание миксера - ручка сзади - и поверните ее по часовой стрелке до фиксации со щелчком в положение ①
- 3 Наденьте режущую пластину на ось в крышке. Режущая сторона должна быть сверху ②
- 4 Наденьте на чашу крышку - при этом подающая трубка должна быть справа - и поверните крышку по часовой стрелке до совмещения стрелок.
- 5 Выберите нужную подающую трубку. Проталкиватель содержит меньшую подающую трубку для обработки мелко нарезанных и тонких ингредиентов.
- Сначала вставьте большой проталкиватель в подающую трубку ③
- Используйте оба проталкивателя вместе ④
- 6 Поместите продукты в подающую трубку.
- 7 Включите машину и проталкивайте продукты проталкивателем равномерно - **никогда не используйте для этой цели пальцы.**

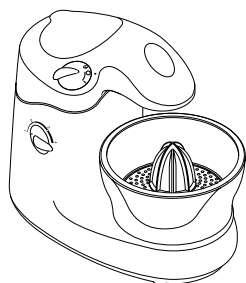
- советы
- Используйте свежие ингредиенты.
 - Не режьте продукты слишком мелко. Большая трубка должна быть полностью заполнена по ширине. Это предотвратит разбрасывание продуктов в стороны во время обработки. В противном случае используйте маленькую подающую трубку.
 - При использовании шинковки располагайте тонкие ингредиенты горизонтально.
 - При резке ломтиками или натирании: продукты, расположенные вертикально, выходят более короткими, чем продукты, расположенные горизонтально.
 - После использования режущей пластины на пластине или в продуктах всегда будет небольшое количество отходов.

порядок **очистки**, см. стр. 124



для использования **маленькой**
подающей трубки
для использования **большой**
подающей трубки

Соковыжималка для цитрусовых и центробежная соковыжималка MA110



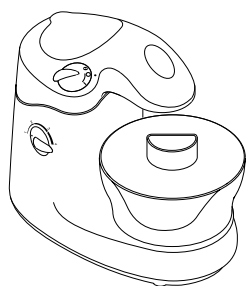
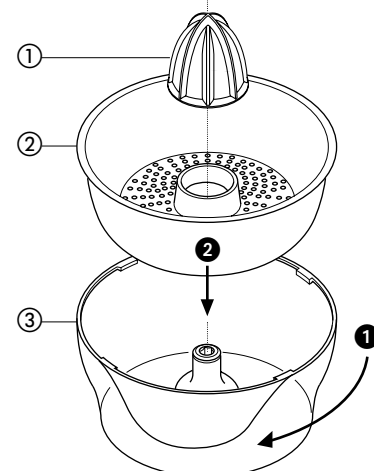
соковыжималка для цитрусовых

Используется для отжима сока из цитрусовых (апельсинов, лимонов, лаймов, грейпфрутов).

- ① конус
- ② сито
- ③ чаша насадки

как пользоваться соковыжималкой для цитрусовых

- 1 Опустите головку миксера до щелчка.
- 2 Установите емкость на основание ручкой назад и поверните ее по часовой стрелке ①
- 3 Установите сито в емкости, затем установите конус ②
- 4 Разрежьте плод пополам. затем включите соковыжималку и прижмите разрезанный плод к конусу.



центробежная соковыжималка

Используйте центробежную соковыжималку для приготовления соков из твердых фруктов и овощей.

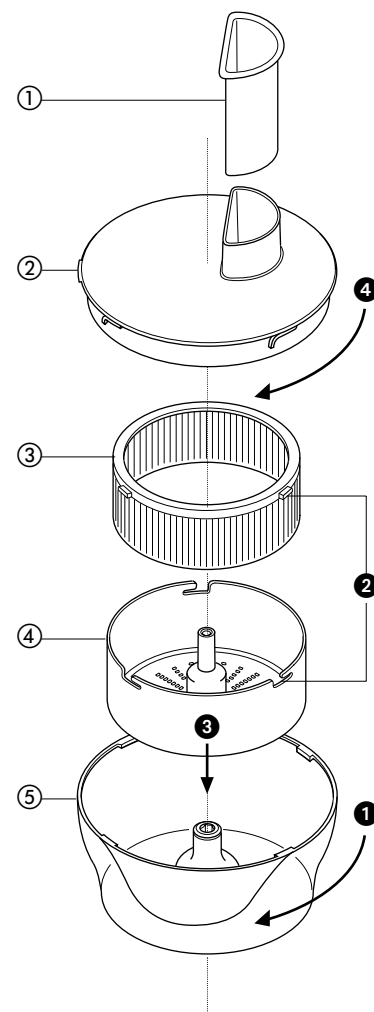
- ① проталкиватель
- ② крышка
- ③ фильтр
- ④ внутренняя емкость
- ⑤ чаша насадки

меры безопасности
важно!

- Никогда не используйте центробежную соковыжималку без крышки.
- Если комбайн вибрирует, выключите его и освободите фильтр. (Комбайн будет вибрировать, если жмых будет распределен неравномерно.)
- Перерабатывайте небольшие количества (не более 450г) и регулярно освобождайте фильтр и внутреннюю емкость.
- Перед переработкой удалите из плодов косточки и зернышки (например из перца, дыни, сливы) и плотную кожуру (например, с дыни или ананаса). Нет необходимости очищать от кожицы или семечек яблоки или груши.

как пользоваться центробежной соковыжималкой

- 1 Опустите головку миксера до щелчка.
- 2 Установите емкость на основание ручкой назад и поверните ее по часовой стрелке ①
- 3 Установите фильтр во внутренней емкости, используя выступы ②
- 4 Установите внутреннюю емкость в основную емкость ③
- 5 Установите крышку на емкость - подающая трубка расположена справа - и поверните ее по часовой стрелке ④
- 6 Нарезьте продукты, поместите один-два кусочка в подающую трубку.
- 7 Включите комбайн и начните равномерно проталкивать продукты толкателем - **никогда не используйте для этой цели пальцы**. полностью переработайте продукты перед закладкой следующей порции.
- 8 После добавления последней порции продуктов дайте комбайну поработать в течение 20 секунд для извлечения сока из остатка на фильтре.



советы

- Используйте твердые свежие продукты.
- Кожура и мякоть сделают сок цитрусовых горьким и пенистым. Рекомендуется использовать соковыжималку для цитрусовых.

порядок **очистки**, см. стр. 124

очистка и уход

очистка

- Всегда выключайте комбайн и вынимайте сетевой шнур из розетки перед его очисткой.
 - Никогда не допускайте попадания влаги на двигатель, шнур питания или вилку.
 - Обращайтесь с лезвиями и режущими пластинами с осторожностью - они очень острые.
 - Некоторые продукты изменяют окраску пластика, это нормально и не вредит пластику, а также не отражается на аромате продуктов. протрите окрашенное место тканью, смоченной в растительном масле. Это поможет удалить окрашивание.
 - Не мойте детали кухонного комбайна в посудомоечной машине.
- двигатель/миксер
- Протирайте влажной тканью, затем вытирайте насухо.
 - Никогда не используйте абразивные вещества и не погружайте в воду.
- гомогенизатор
- 1 Наполните теплой водой, установите крышку и колпачок горловины, затем включите комбайн на высшую скорость на 20 - 30 секунд.
 - 2 Вылейте содержимое, ополосните водой; если гомогенизатор остался грязным, используйте щетку.
 - 3 Протрите и оставьте до полного высыхания на воздухе.
- Не замачивайте миксер в воде. Своевременно удаляйте влагу из миксера.
- другие части
- мойте вручную, затем тщательно вытирайте.

обслуживание и ремонт

- используйте комбайн только по его **непосредственному** назначению.
- если поврежден шнур питания, в целях безопасности замените его шнуром фирмы KENWOOD или другим подходящим шнуром.

Если Вам потребуется помощь:

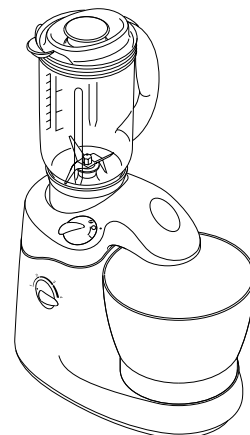
- при использовании кухонного комбайна
- в приобретении другой насадки
- для обслуживания или ремонта обратитесь в магазин, где вы приобрели кухонный комбайн.

рецепты

зимний суп

- Ингредиенты
- морковь, картофель и лук: по 16 кубиков каждого продукта размером 2 см
 - бульон из свиной грудинки
 - 100 грамм красной чечевицы, промытой
 - 250 мл овощного бульона
 - 400 г тонко измельченных консервированных томатов
 - соль и перец
 - 200 г готовой свиной грудинки, нарезанной кубиками в 1 см

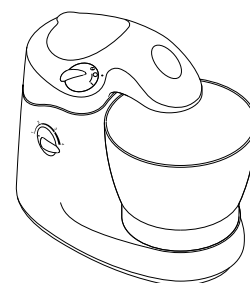
- Способ приготовления
- 1 Положите морковь, картофель и лук в **гомогенизатор в указанной последовательности**.
 - 2 Добавьте бульон из свиной грудинки до объема в 1 литр.
 - 3 Включите гомогенизатор на 10 секунд.
 - 4 Вылейте смесь в кастрюлю. Затем добавьте чечевицу, томаты, овощной бульон и приправы.
 - 5 Доведите до кипения при непрерывном помешивании. Затем томите на небольшом огне в течение часа до полной готовности продуктов при регулярном помешивании.
 - 6 Добавьте грудинку, нарезанную кубиками, и подогревайте в течение 5 - 10 минут. Подавайте на стол немедленно.



белый хлеб (буханка или булочки)

- Ингредиенты
- 500 г муки высшего сорта
 - 1 чайная ложка соли
 - 15 г свиного сала
 - 15 г свежих дрожжей или 2 чайные ложки сухих дрожжей и 1 чайная ложка сахарной пудры
 - 300 мл теплой воды: 43°C. Используйте термометр или прибавьте 100 мл кипящей воды к 200мл холодной воды
 - **Никогда не превышайте максимальные количества продуктов,** приведенные на странице 2

- Способ приготовления
- 1 **Сухие дрожжи** (тип, который требует перевода в активное состояние): налейте теплой воды в емкость; затем добавьте дрожжи и сахар и подождите 5 - 10 минут до появления пены.
свежие дрожжи: покрошите в муку.
дрожжи других типов: следуйте указаниям изготовителя.
 - 2 Налейте жидкость в **чашу**. Затем добавьте муку (со свежими дрожжами, если они используются), соль и свиной жир.
 - 3 Установите **мешалки для теста**, а затем установите чашу.
 - 4 Включите комбайн, постепенно увеличивая скорость до максимума.
 - 5 Вымешивайте тесто до эластичного состояния - **никогда не вымешивайте дольше 10 минут** - комбайн перегреется.
 - 6 Поместите тесто в смазанный жиром полиэтиленовый пакет или в емкость, накрытую полотенцем. Затем оставьте на некоторое время в тепле до тех пор, пока оно не увеличится в объеме в 2 раза.
 - 7 Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность; вымешивайте руками в течение 2 - 3 минут для удаления из теста воздуха. выполните эту операцию вручную, поскольку увеличившееся в объеме тесто может повредить ваш миксер.
 - 8 Придайте тесту форму буханки или сделайте 15 булочек и поместите на смазанный противень. Затем оставьте еще на некоторое время в тепле до тех пор, пока оно не увеличится в объеме в 2 раза.
 - 9 Выпекайте при температуре 230°C/на отметке 8 для газовых плит в течение 20 - 25 минут (для буханки) или 10 - 15 минут (для булочек).
 - 10 Когда хлеб готов, он будет издавать пустой звук при постукивании по нижней стороне буханки.



εισαγωγή

Το μίξερ της Kenwood θα σας βοηθήσει σε μια σειρά εργασιών. Είτε παρασκευάζετε ψωμί είτε σουφλέ, μαρέγκες ή κέικ η Kenwood κάνει την εργασία πιο εύκολη για σας. Με το μεγάλο εύρος εξαρτημάτων που έχετε στη διάθεσή σας, δεν υπάρχουν όρια στο τι μπορεί να κάνει η πολυμηχανή για εσάς.

Περιεχόμενα Συσκευασίας:

	KM185 Κουζίνας 3 σε 1	KM190 Κουζίνας 3 σε 1 συν
ανάμιξη		
μπωλ ανάμιξης	✓	✓
χτυπητήρι	✓	✓
πλάστες ζύμης	✓	✓
αναδευτήρας	✓	✓
πολτοποίηση		
υγροποιητής	✓	✓
επεξεργασία τροφίμων		
μπωλ εξαρτήματος, καπάκι και ωστήρες	✓	✓
λεπίδα μαχαιριού	✓	✓
3 δίσκοι κοπής σε φέτες/λωρίδες/μικρά κομμάτια	✓	✓
αποχυμωτής εσπεριδοειδών	x	✓
φυγόκεντρος αποχυμωτής	x	✓
σπάτουλα	✓	✓
κάλυμμα	x	x

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

παρακαλούμε συμβουλευθείτε τον οδηγό περιεχομένων στη διπλανή σελίδα

ασφάλεια

- Απομακρύνετε τα δάχτυλα των χεριών σας από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εξαρτήματα.
- Χειριστείτε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής με προσοχή διότι είναι ιδιαίτερα κοφτεροί.
- Μην αφήνετε ποτέ τη μηχανή σε λειτουργία χωρίς να την παρακολουθείτε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο “σέρβις” στη σελίδα 133.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα (εκτός από τους αναδευτήρες ζύμης).
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται στη σελίδα 128.
- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επιτήρηση.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή αυτή ως παιχνίδι.

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας παροχή είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων των πλαστικών καλυμμάτων της λεπίδας του μαχαιριού. Τα καλύμματα αυτά θα πρέπει να τα πετάξετε αφού χρησιμοποιούνται μόνο κατά την κατασκευή και μεταφορά της συσκευής.
- 2 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής : δείτε σχετικά το κεφάλαιο “καθαρισμός” στη σελίδα 133.
- 3 Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από το άγκιστρο που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

- ① κάλυμμα εξόδου
- ② διακόπτης λειτουργίας on/off και ανύψωσης κεφαλής
- ③ μονάδα κινητήρα
- ④ διακόπτης ταχυτήτων
- ⑤ ωστήρες
- ⑥ καπάκι εξαρτήματος
- ⑦ μπωλ εξαρτήματος
- ⑧ μπωλ ανάμιξης
- ⑨ άγκιστρο αποθήκευσης καλωδίου
- ⑩ κουμπί απελευθέρωσης εργαλείου ανάμιξης
- ⑪ κεφαλή μίξερ
- ⑫ υποδοχείς εργαλείου ανάμιξης

διαθέσιμα εξαρτήματα
μίξερ

χτυπητήρι για μαρέγκα σελίδα 128

αναδευτήρες ζύμης σελίδα 128

αναμεικτής ζύμης σελίδα 128

μπλέντερ σελίδα 129

μαχαίρι σελίδα 130

δίσκοι κοπής/τριψίματος σελίδα 131

λεμονοστήφτης σελίδα 132

αποχυμωτής σελίδα 132

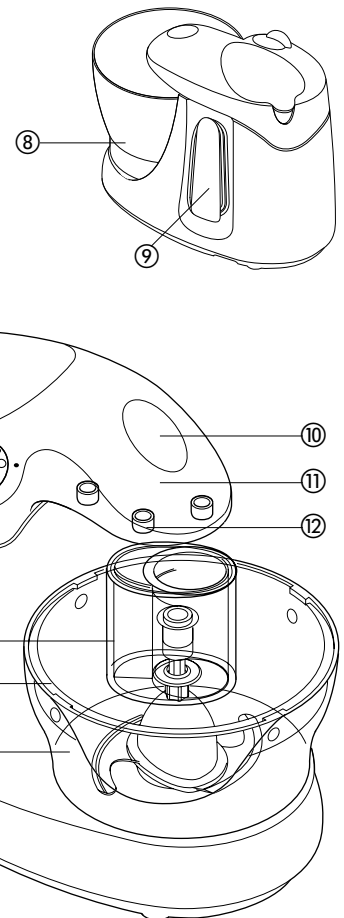
σπάτουλα

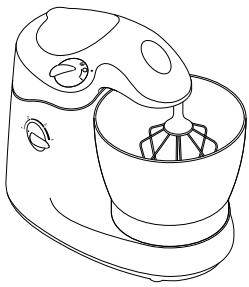
κάλυμμα αριθμός προϊόντος 492239

εξαρτήματα επεξεργασίας
τροφίμων

☛ Για να προμηθευτείτε κάποιο εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, επικοινωνήστε με το σέρβις της KENWOOD.

- Όλα τα εξαρτήματα επεξεργασίας τροφίμων χρησιμοποιούν το ίδιο μπωλ. Για το λόγο αυτό οι συσκευασίες που περιλαμβάνουν πάνω από ένα εξάρτημα συνοδεύονται από ένα μόνο μπωλ.





ΤΟ ΜΙΞΕΡ

Χρησιμοποιήστε το μίξερ για κέικ, ψωμί, ζύμη ζαχαροπλαστικής και μαρέγκες.

- τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους**
- χτυπητήρι για μαρέγκα ① για παρασκευή μαρέγκας από ασπράδια αυγού, για χτύπημα κρέμας, για παρασκευή πουτίγκας, για ανάμιξη υλικών για παρασκευή μίγματος κέικ, για ανάμιξη μαργαρίνης με ζάχαρη (χρησιμοποιήστε κομμάτια μαργαρίνης σε θερμοκρασία δωματίου), για ανάμιξη αυγών σε μίγματα σπογγώδους κέικ ή κέικ φρούτων.
- αναδευτήρες ζύμης ② για όλα τα μίγματα που περιέχουν μαγιά. Χρησιμοποιήστε και τους δύο αναδευτήρες ταυτόχρονα.
- αναμίκτης ζύμης ③ για ανάμιξη αλευριού ή φρούτων μέσα σε μίγματα για κέικ και για παρασκευή ζύμης ζαχαροπλαστικής.

- σημαντική σημείωση**
- Μη λειτουργείτε το μίξερ για περισσότερο από 10 λεπτά διότι θα υπερθερμανθεί.
 - Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι μαρέγκας για πυκνά μίγματα διότι μπορεί να το καταστρέψετε.
 - Προσαρμόστε το μπωλ ξανά στη θέση του μετά τον καθαρισμό. Με αυτόν τον τρόπο καλύπτετε τον μηχανισμό που βρίσκεται κάτω από το μπωλ.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ

- 1 Στρέψτε το διακόπτη λειτουργίας on/off στη θέση 'I' ώστε να ανυψώσετε την κεφαλή του μίξερ ①
- 2 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μπωλ και στη συνέχεια προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση του. Εάν απαιτηθεί, στρέψτε ελαφρά το μπωλ ώστε να πάρει τη θέση του.
- 3 Τα εξαρτήματα είναι σημειωμένα με χρώματα, όπως επίσης και οι υποδοχές στις οποίες τοποθετούνται. Επιλέξτε κάποιο εξάρτημα, βρείτε την υποδοχή που ταιριάζει στο χρώμα του και στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα μέσα σ' αυτήν την υποδοχή, στρέψτε το και σπρώξτε το ②
- Χρησιμοποιήστε κάθε εξάρτημα ξεχωριστά, εκτός από τους αναδευτήρες ζύμης που πρέπει να χρησιμοποιούνται μαζί.
- 4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου αυτή να ασφαλίσει - **σε αντίθετη περίπτωση το μίξερ δε θα λειτουργήσει.**
- 5 Επιλέξτε κάποια ταχύτητα ③
- 6 Συνδέστε τη συσκευή σας στο ρεύμα και στρέψτε το διακόπτη λειτουργίας on/off στη θέση 'I' ④
- 7 Για να σβήσετε τη συσκευή στρέψτε το διακόπτη ξανά στη θέση 'O'

για να αφαιρέσετε κάποιο εξάρτημα

- 1 Σβήστε τη συσκευή.
- 2 Απελευθερώστε την κεφαλή του μίξερ ①
- 3 Πιέστε το κουμπί απελευθέρωσης εξαρτημάτων ⑤
- Αφαιρέστε το εξάρτημα **πριν** αφαιρέσετε το μπωλ.

- χρήσιμες συμβουλές**
- Εάν έχετε τοποθετήσει στο μπωλ κάποιο υλικό που ενδέχεται να πιτσιλίζει (πχ κρέμα γάλακτος ή αλεύρι), επιλέξτε αρχικά κάποια χαμηλή ταχύτητα και στη συνέχεια, εάν απαιτηθεί, αυξήστε την.
 - Εάν ακούσετε τον κινητήρα της συσκευής να καταπονείται, αυξήστε την ταχύτητα λειτουργίας.

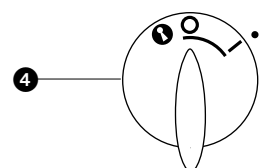
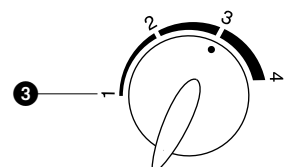
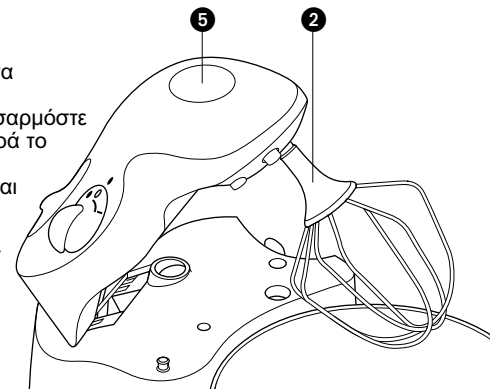
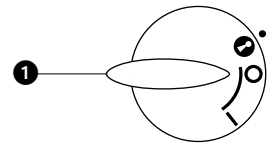
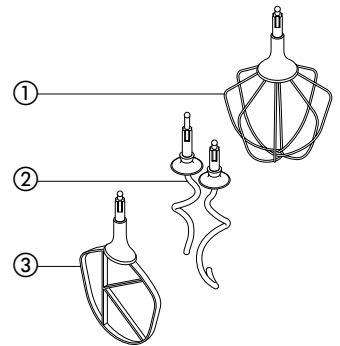
επιλέγοντας ταχύτητα

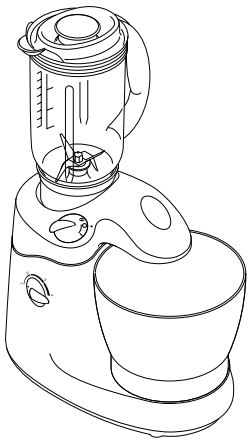
- για όλες τις λειτουργίες**
- **χτύπημα ασπράδιου** υψηλή
 - **ζύμωμα** υψηλή
 - **ανάμιξη αλευριού/φρούτων μέσα σε μίγματα κέικ** χαμηλή έως μέση
 - **παρασκευή ζύμης ζαχαροπλαστικής** χαμηλή έως μέση
 - **μπλέντερ** υψηλή
 - **λεπίδα** μέση έως υψηλή
 - **δίσκοι κοπής/τριψίματος** μέση έως υψηλή
 - **λεμονοστήφτης** χαμηλή έως μέση
 - **αποχυμωτής** υψηλή

μέγιστες χωρητικότητες

- **ασπράδια αυγού** 8
- **μπλέντερ** 1 λίτρο (1¼pt)
- **σπογγώδες κέικ σε μια κίνηση** συνολικό βάρος 1.2kg (2lb 10oz)
- **κέικ φρούτου** συνολικό βάρος 1.75kg (3lb 14oz)
- **ζύμη ζαχαροπλαστικής** βάρος αλευριού 300gr (10oz)
- **ζύμη για ψωμί** βάρος αλευριού 1kg (2lb 3oz) - μόνον όταν το συμπεριλαμβανόμενο υγρό είναι τουλάχιστον 500ml (18fl oz). Εάν το μίγμα είναι πιο στεγνό απ' αυτό, τότε αναμίξτε το σε δύο δόσεις. Σε αντίθετη περίπτωση θα καταπονήσετε το μίξερ.
- **κόψιμο κρέατος σε κομμάτια** 340gr (12oz)

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 133





ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για να παρασκευάσετε σούπες, ποτά, πατέ, μαγιονέζα και για να τρίψετε ψωμί, μπισκότα και ξηρούς καρπούς.

- ① καπάκι τροφοδοσίας. Μπορείτε να το αφαιρέσετε και να προσθέσετε υλικά μέσα στο μπλέντερ ενώ αυτό βρίσκεται σε λειτουργία (πχ λάδι για μαγιονέζα ή ψωμί για τρίψιμο).
- ② καπάκι εξαρτήματος
- ③ κανάτα

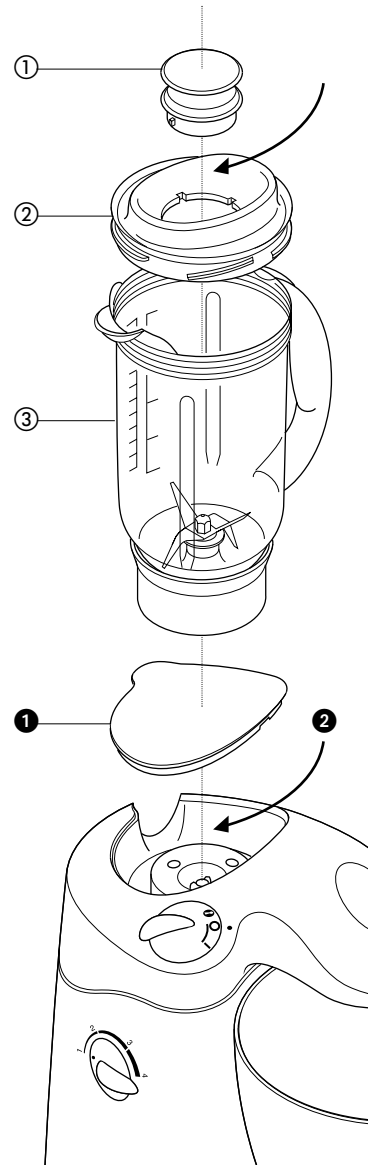
- ασφάλεια**
- Δεν πρέπει ποτέ να αφαιρείτε το μπλέντερ ή το καπάκι του μέχρις ότου οι λεπίδες να σταματήσουν να περιστρέφονται πλήρως.
 - Ποτέ μην αναμειγνύετε πολύ ζεστά υγρά.

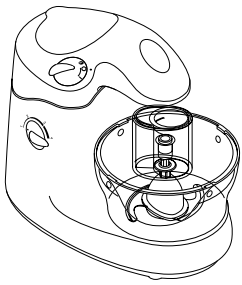
- σημαντική σημείωση**
- Μη λειτουργείτε ποτέ το μπλέντερ για διαστήματα μεγαλύτερα του ενός λεπτού, διότι θα υπερθερμανθεί. Όλα τα τρόφιμα μπορούν να επεξεργαστούν πλήρως μέσα σε ένα λεπτό.
 - Μην τοποθετείτε στεγνά υλικά μέσα στο μπλέντερ πριν να το θέσετε σε λειτουργία. Κόψτε τα υλικά σε κύβους και τροφοδοτήστε το μπλέντερ μέσα από το καπάκι τροφοδοσίας, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
 - Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά όπως το γαρίφαλο και οι σπόροι άνηθου και κίμινου, διότι καταστρέφουν το πλαστικό του μπλέντερ.
 - Το μπλέντερ δεν είναι κατάλληλο για αποθήκευση τροφίμων. Μην αφήνετε υλικά μέσα στο εξάρτημα πριν και μετά την επεξεργασία τους.
 - Μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη χωρητικότητα (1 λίτρο ή 1^{3/4}pt).

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ

- 1 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
- 2 Αφαιρέστε το κάλυμμα της εξόδου ①
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στην κανάτα.
- 4 Βιδώστε το καπάκι και το καπάκι τροφοδοσίας επάνω στην κανάτα.
- 5 Βιδώστε την κανάτα επάνω στην έξοδο ②
- 6 Ανάψτε τη συσκευή.

- χρήσιμη συμβουλή**
- Για να παρασκευάσετε μαγιονέζα τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Στη συνέχεια, έχοντας θέσει σε λειτουργία τη συσκευή, αφαιρέστε το καπάκι τροφοδοσίας και προσθέστε το λαδι σιγά-σιγά και ισοκατανεμημένα.





ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα επεξεργασίας τροφίμων για κόψιμο σε κομμάτια ή φέτες, για τρίψιμο ή κόψιμο πατάτας για τηγάνισμα

μαχαίρι

Χρησιμοποιήστε το μαχαίρι για να κόψετε σε κομμάτια ωμό και μαγειρεμένο κρέας, μαγειρεμένα αυγά, λαχανικά, ξηρούς καρπούς, πατέ και νπιτς, όπως επίσης για να φτιάξετε ψίχουλα από ψωμί και μπισκότα. Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε για να παρασκευάσετε ζύμη ζαχαροπλαστικής και γαρνιρίσματα από τριμμένα υλικά.

- ① ωστήρες: φαρδύς και στενός
- ② καπάκι εξαρτήματος
- ③ λεπίδα μαχαιριού
- ④ μπωλ εξαρτήματος

ασφάλεια • **Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι μέχρι να σταματήσει τελείως το μαχαίρι.**

- Οι λεπίδες είναι κοφτερές, γι' αυτό θα πρέπει να τις χειρίζεστε με προσοχή. Κρατήστε τις λεπίδες από την υποδοχή για τα δάχτυλα στο πάνω μέρος τους, μακριά από το κοφτερό τους άκρο, τόσο κατά τη χρήση όσο και κατά το καθαρίσμά.
- Θα πρέπει πάντοτε να αφαιρείτε τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπωλ.

σημαντική σημείωση

- Μην κόβετε παγάκια ή άλλα σκληρά τρόφιμα, για παράδειγμα μπαχαρικά, διότι μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο εξάρτημα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μαχαίρι για να αναμίξετε μεγάλα φορτία, όπως είναι για παράδειγμα η ζύμη για ψωμί, διότι μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή σας. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιήστε τους αναδευτήρες ζύμης μέσα στο μπωλ ανάμιξης.
- Μην αναμινύετε υγρά, διότι μπορεί να στάξουν γύρω από το καπάκι του εξαρτήματος. Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ.
- Όταν κόβετε ωμό κρέας σε κομμάτια μπορεί να πραγματοποιηθεί κάποια μετακίνηση, η οποία όμως είναι φυσιολογική.

για να χρησιμοποιήσετε το μαχαίρι

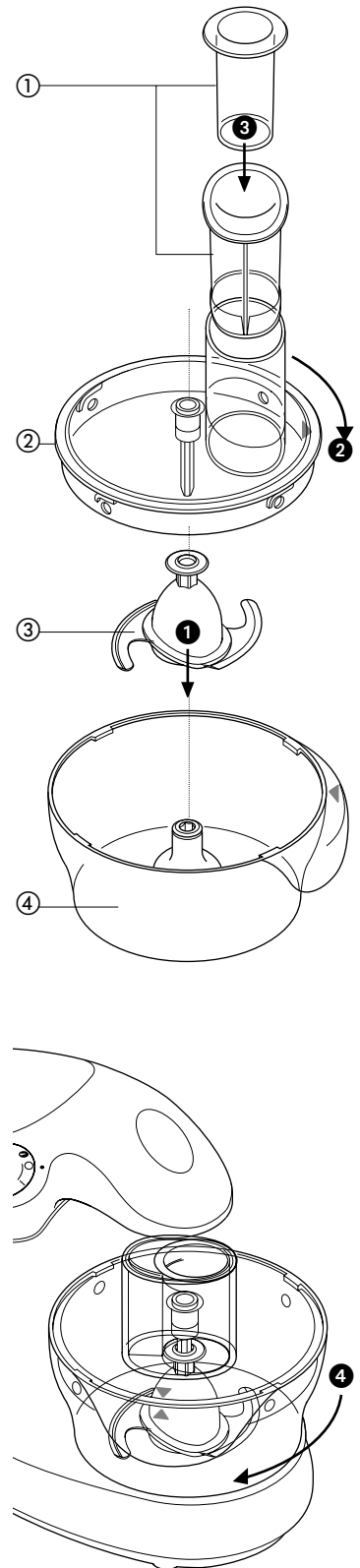
- 1 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου αυτή να ασφαλίσει.
- 2 Τοποθετήστε τις λεπίδες του μαχαιριού μέσα στο μπωλ του εξαρτήματος ①
- 3 Κόψτε τα τρόφιμα και τοποθετήστε τα μέσα στο μπωλ, φροντίζοντας ώστε τα κομμάτια να μην πέσουν από την κεντρική οπή μέσα στον άξονα της λεπίδας.
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο μπωλ με τη χειρολαβή του στα δεξιά και το σωλήνα τροφοδοσίας από πίσω. Στη συνέχεια στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου τα ενδεικτικά βέλη να έρθουν σε μια ευθεία ②
- Εάν δυσκολευτείτε να εφαρμόσετε τον άξονα που βρίσκεται στο καπάκι, μέσα στις λεπίδες του μαχαιριού, στρέψτε ελαφρά το επάνω μέρος της λεπίδας και προσπαθήστε ξανά.
- 5 Προσαρμόστε τους σωλήνες τροφοδοσίας ③
- 6 Προσαρμόστε το εξάρτημα επάνω στη βάση του μίξερ με τις χειρολαβές προς το πίσω μέρος και στη συνέχεια στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του ④
- 7 Ανάψτε τη συσκευή και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα μέχρις ότου επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

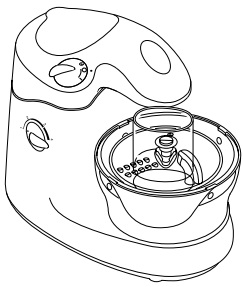
χρήσιμες συμβουλές

- Κόψτε τα τρόφιμα πριν τα τοποθετήσετε μέσα στο εξάρτημα. Το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά και άλλα τρόφιμα με παρεμφερή υφή θα πρέπει να κόβονται σε κύβους με διαστάσεις περίπου 2cm³/4in. Θα πρέπει να σπάτε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα ρίχνετε μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Για την παρασκευή ζύμης ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιείτε συμπαγές λίπος από το ψυγείο, κομμένο σε κύβους. Αναμίξτε το με το αλεύρι μέχρι να σχηματιστούν σβόλοι και στη συνέχεια προσθέστε προοδευτικά αρκετό νερό μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας, ώστε να σχηματιστεί η ζύμη. Σβήστε τη συσκευή αμέσως μόλις αναμιχθούν καλά τα υλικά.
- Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας κάποια υλικά μπορεί να συγκεντρωθούν γύρω από το χείλος του καπακιού. Για να αποφύγετε αυτή τη συκέντρωση, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής στη μέση της επεξεργασίας, σπρώξτε τα υλικά που έχουν κολλήσει προς τα κάτω και ανάψτε ξανά τη συσκευή.
- Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα αυτό θα πρέπει να προσέχετε ώστε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα τρόφιμα.

- μέγιστες χωρητικότητες • **ζύμη ζαχαροπλαστικής** (βάρος αλευριού) 300gr (10 oz)
- **κρέας** 340gr (12 oz)

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 133





ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ

Δίσκοι κοπής/τριψίματος

Χρησιμοποιήστε τους δίσκους κοπής/τριψίματος για να κόψετε ή να τρίψετε φρούτα, λαχανικά και τυρί και τους δίσκους κοψίματος πατάτας για τηγάνισμα για να κόψετε λαχανικά, για παράδειγμα πατάτες και φρούτα.

- ① ωστήρες: φαρδύς και στενός
- ② σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ καπάκι εξαρτήματος
- ④ μπωλ εξαρτήματος

δίσκοι κοπής που
συμπεριλαμβάνονται

- ⑤ για χονδρό κόψιμο/τρίψιμο

- ⑥ για λεπτό κόψιμο/τρίψιμο
- ⑦ για κοπή λεπτών πατάτας για τηγάνισμα
- ⑧ για πολύ χονδρό τρίψιμο αριθμός προϊόντος 639021
- ⑨ για τρίψιμο αριθμός προϊόντος 639150
- ⑩ για κοπή πατάτας για τηγάνισμα 639083

προαιρετικοί δίσκοι κοπής

❗ Για να προμηθευτείτε κάποιο εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, επικοινωνήστε με το σέρβις της KENWOOD.

Τι κάνουν οι δίσκοι κοπής

Οι δίσκοι ⑤ και ⑥ είναι διπλής όψεως: η μία πλευρά κόβει και η άλλη τρίβει. Μπορείτε να κόψετε τυρί, καρότα, λάχανο, αγγούρι, κολοκύθι, πατζάρια, κρεμμύδια. Μπορείτε να τρίψετε τυρί, καρότα, πατάτες καθώς επίσης και τρόφιμα με παρεμφερή υφή. Η πλευρά κοπής που θα επιλέξετε, πρέπει να βρίσκεται προς τα επάνω.

δίσκος λεπτών κοπής πατάτας ⑦ κόβει πολύ λεπτές πατάτες για τηγάνισμα, σκληρά υλικά για σαλάτες, γαρνιτούρες, ψητά κατσαρόλας και τηγανητά λαχανικά (π.χ. καρότο, γουλί, κολοκύθι, αγγούρι).

πολύ χονδρό τρίψιμο ⑧ για χονδρό τρίψιμο τυριού και καρότου.

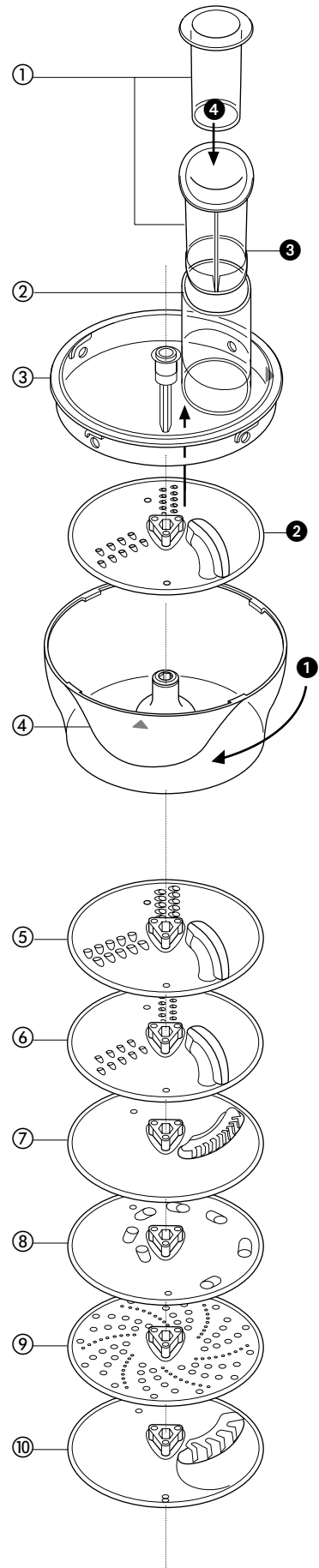
δίσκος τριψίματος ⑨ τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτα για Γερμανικές κροκέτες.

δίσκος κοπής πατάτας ⑩ κόβει πατάτες για τηγάνισμα και σκληρά υλικά για σαλάτες και ντιπς (π.χ. γουλί, αγγούρι).

- ασφάλεια • **μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι εάν ο δίσκος κοπής δεν έχει σταματήσει τελείως να περιστρέφεται.**
- Χειριστείτε τους δίσκους κοπής με ιδιαίτερη προσοχή, διότι είναι εξαιρετικά κοφτεροί.
 - Μην αφήνετε το μπωλ να γεμίζει με επεξεργασμένα υλικά μέχρι το δίσκο κοπής. Αδειάζετε το συχνά.

για να χρησιμοποιήσετε τους δίσκους κοπής/τριψίματος

- 1 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ πάνω στη βάση με τη χειρολαβή προς το πίσω μέρος της συσκευής και στη συνέχεια στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του ①
- 3 Σπρώξτε τον δίσκο κοπής που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε επάνω στον άξονα που βρίσκεται μέσα στο καπάκι. Η επιθυμητή επιφάνεια κοπής πρέπει να βρίσκεται προς τα επάνω ②
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο μπωλ, με τον σωλήνα τροφοδοσίας προς τη δεξιά πλευρά και στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ευθυγραμμισθούν τα βέλη.
- 5 Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που θα χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει έναν στενότερο σωλήνα τροφοδοσίας για επεξεργασία μεμονωμένων αντικειμένων ή λεπτών υλικών.
- Τοποθετήστε πρώτα τον φαρδύ ωστήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας ③
- Χρησιμοποιήστε και τους δύο ωστήρες μαζί ④
- 6 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 7 Ανάψτε τη συσκευή και σπρώξτε τα τρόφιμα προς τα κάτω με τον ωστήρα - **σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να βάλετε τα χέρια σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.**



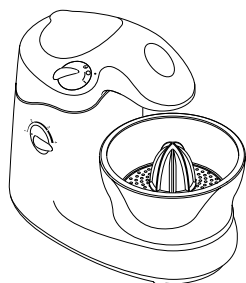
για να χρησιμοποιήσετε τον στενό σωλήνα τροφοδοσίας για να χρησιμοποιήσετε το φαρδύ σωλήνα τροφοδοσίας

χρήσιμες συμβουλές

- Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Στοιβάξτε καλά τα τρόφιμα σε όλο το φάρδος του φαρδύ σωλήνα τροφοδοσίας. Με αυτόν τον τρόπο θα εμποδίσετε τα τρόφιμα να γλιστρίσουν στα πλάγια κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε το στενό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε κάποιον από τους δίσκους κοπής πατάτας θα πρέπει να στοιβάξετε τα λεπτά υλικά οριζόντια.
- Κατά την κοπή/τρίψιμο, τα τρόφιμα που έχουν στοιβαχθεί κατακόρυφα, κόβονται/τρίβονται σε κοντύτερα κομμάτια από αυτά που έχουν στοιβαχθεί οριζόντια.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε κάποιον δίσκο κοπής, θα παραμένουν υπολείμματα μη επεξεργασμένου υλικού επάνω στο δίσκο ή μέσα στα επεξεργασμένα τρόφιμα.

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 133

ΤΟ ΠΑΚΕΤΟ ΛΕΜΟΝΟΣΤΙΦΤΗ και αποχυμωτή MA 110



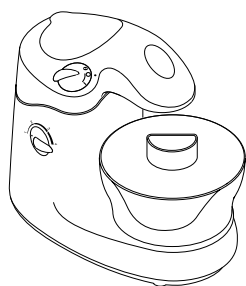
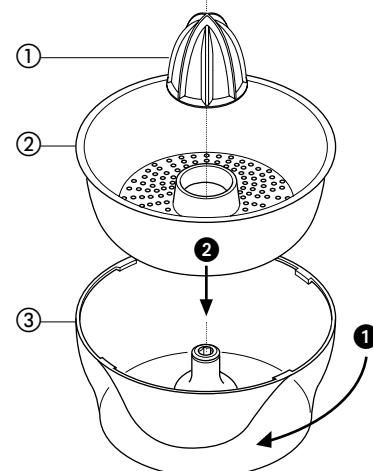
Λεμονοστήφτης

Χρησιμοποιήστε το λεμονοστήφτη για να στίψετε εσπεριδοειδή (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, γκρέιπφρουτ).

- ① κώνος στιψίματος
- ② σουρωτήρι
- ③ μπωλ εξαρτήματος

για να χρησιμοποιήσετε το λεμονοστήφτη

- 1 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση με τη χειρολαβή προς το πίσω μέρος της συσκευής και στη συνέχεια στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ①
- 3 Τοποθετήστε το σουρωτήρι μέσα στο μπωλ και στη συνέχεια προσθέστε τον κώνο στιψίματος ②
- 4 Κόψτε τον καρπό στη μέση και στη συνέχεια ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τον καρπό επάνω στον κώνο.



αποχυμωτής

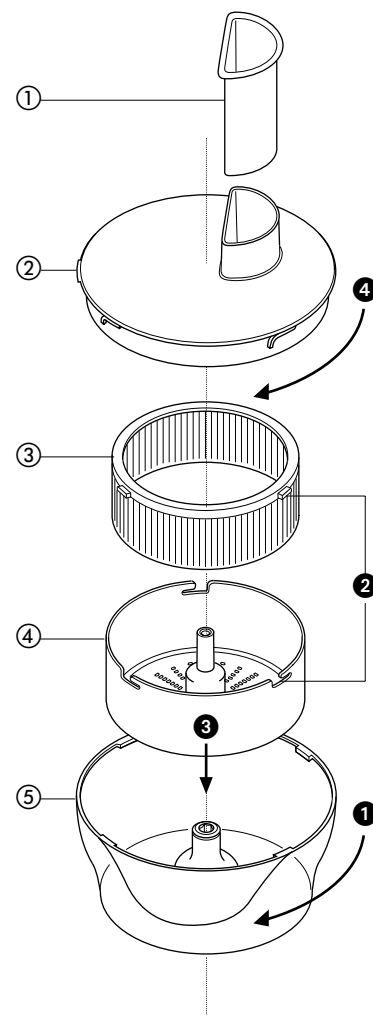
Χρησιμοποιήστε τον αποχυμωτή για να παράγετε χυμό από σκληρά φρούτα και λαχανικά.

- ① ωστήρας
- ② καπάκι
- ③ σουρωτήρι
- ④ εσωτερικό μπωλ
- ⑤ μπωλ εξαρτήματος

- ασφάλεια**
- Δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή χωρίς το καπάκι του.
 - Εάν η συσκευή δονείται, σβήστε την και αδειάστε το σουρωτήρι (Η συσκευή δονείται όταν ο πολτός είναι άνισα κατανεμημένος).
 - Θα πρέπει να επεξεργάζεστε τα υλικά σε μικρές δόσεις (450gr ή 1lb το πολύ) και να αδειάζετε το σουρωτήρι και το εσωτερικό μπωλ τακτικά.
 - Πριν την επεξεργασία θα πρέπει να αφαιρείτε τα σκληρά κουκούτσια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) καθώς επίσης και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δεν χρειάζεται να ξεφλουδίζετε ούτε και να αφαιρέσετε τα κουκούτσια από τα μήλα και τα αχλάδια.

για να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή

- 1 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ πάνω στη βάση με τη χειρολαβή προς το πίσω μέρος της συσκευής και στη συνέχεια στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ①
- 3 Προσαρμόστε το σουρωτήρι μέσα στο εσωτερικό μπωλ, ασφαρίζοντας τις προεξοχές που βρίσκονται στο σουρωτήρι μέσα στις εσοχές που βρίσκονται στο εσωτερικό μπωλ ②
- 4 Προσαρμόστε το εσωτερικό μπωλ μέσα στο κύριο μπωλ ③
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο μπωλ, με το σωλήνα τροφοδοσίας προς τη δεξιά πλευρά και στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ④
- 6 Κόψτε τα τρόφιμα και τοποθετήστε ένα με δύο κομμάτια μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 7 Ανάψτε τη συσκευή και στρώστε τα τρόφιμα προς τα κάτω με τον ωστήρα - **σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να βάλετε τα χέρια σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας**. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα πλήρως πριν να προσθέσετε περισσότερα.
- 8 Αφού επεξεργασθείτε και το τελευταίο κομμάτι τροφίμου, αφήστε τον αποχυμωτή να λειτουργήσει για 20 περίπου δευτερόλεπτα ώστε να εξαχθεί όλος ο χυμός από το σουρωτήρι.



- χρήσιμες συμβουλές**
- Χρησιμοποιείτε φρέσκα, σκληρά υλικά.
 - Ο χυμός των εσπεριδοειδών θα είναι πικρός και αφρώδης, διότι μαζί με τον καρπό υπόκειται σε επεξεργασία η φλούδα και η ψίχα τους. Αντί για τον αποχυμωτή χρησιμοποιήστε τον λεμονοστήφτη.

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 133

καθαρισμός και σέρβις

καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μη βρέξετε ποτέ τη μονάδα κινητήρα, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις .
- Χειριστείτε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής με προσοχή διότι είναι εξαιρετικά κοφτεροί.
- Κάποια τρόφιμα μπορεί να αποχρωματίσουν το πλαστικό, γεγονός που είναι απόλυτα φυσιολογικό. Ο αποχρωματισμός αυτός δεν πρόκειται να προκαλέσει βλάβη στο πλαστικό ή να αλλοιώσει τη γεύση των τροφίμων σας. Μπορείτε να αφαιρέσετε τον αποχρωματισμό αυτό τρίβοντας με ένα ύφασμα βουτηγμένο σε φυτικό λάδι.
- Μην πλένετε τα μέρη της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

- μονάδα κινητήρα/μίξερ
- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά και μη βυθίζετε τη μονάδα ποτέ σε νερό.
- μπλέντερ
- 1 Γεμίστε την κανάτα με ζεστό νερό, προσαρμόστε το καπάκι του εξαρτήματος και το καπάκι τροφοδοσίας και στη συνέχεια ανάψτε τη συσκευή για 20 - 30 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
 - 2 Αδειάστε το ζεστό νερό, στη συνέχεια ξεπλύνετε την κανάτα και εάν εξακολουθεί να είναι βρώμικη χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.
 - 3 Σκουπίστε και στη συνέχεια αφήστε την να στεγνώσει.
- Μην αφήνετε το μπλέντερ μέσα σε νερό για να μουλιάσει και μην αφήνετε νερό μέσα σε αυτό.
- τα υπόλοιπα εξαρτήματα
- Πλύνετε τα με το χέρι και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Χρησιμοποιήστε την συσκευή **μόνο** για την προβλεπόμενη χρήση.
- Για λόγους ασφαλείας, εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος χαλάσει θα πρέπει να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Εάν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής
 - την παραγγελία κάποιων εξαρτημάτων
 - την συντήρηση και επισκευή
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή σας.

συνταγές

χειμωνιάτικη σούπα για το κρύο

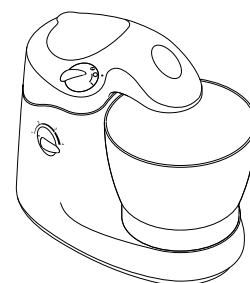
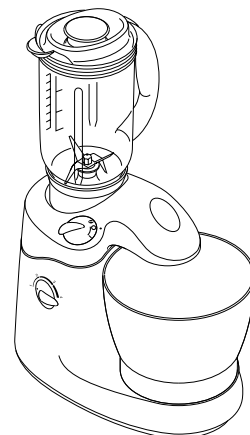
- υλικά
- καρότα, πατάτες και κρεμμύδια σε κύβους διαστάσεων 2cm ($\frac{3}{4}$ ")
 - ζωμό από μπέικον
 - 100gr (4oz) πλυμένες κόκκινες φακές
 - 250ml ($\frac{1}{2}$ pt) ζωμό λαχανικών
 - Ένα κουτί 400gr (14oz) ψιλοκομμένη τομάτα
 - αλάτι και πιπέρι
 - 200gr (8oz) μαγειρεμένο μπέικον, κομμένο σε κύβους διαστάσεων 1cm ($\frac{1}{2}$ ")

- μέθοδος
- 1 Τοποθετήστε τα καρότα, τις πατάτες και τα κρεμμύδια μέσα στο μπλέντερ με αυτή τη σειρά.
 - 2 Προσθέστε το ζωμό από μπέικον μέχρι το σημάδι του ενός λίτρου ($1\frac{1}{4}$ pt).
 - 3 Αναμίξτε το πολύ για 10 δευτερόλεπτα.
 - 4 Χύστε το μίγμα μέσα σε μια κατσαρόλα. Στη συνέχεια προσθέστε τις φακές, τις τομάτες, το ζωμό λαχανικών και τα μπαχαρικά.
 - 5 Βράστε το μίγμα ανακατεύοντας διαρκώς. Στη συνέχεια σιγοβράστε περίπου για 1 ώρα, ανακατεύοντας κατά τακτά χρονικά διαστήματα, μέχρις ότου τα υλικά να μαγειρευτούν.
 - 6 Προσθέστε τους κύβους μπέικον και ζεστάνετε το μίγμα για 5 - 10 λεπτά. Σερβίρετε αμέσως.

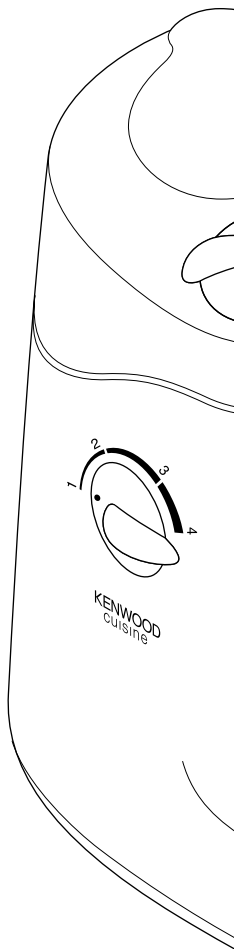
λευκό ψωμί - φρατζόλα ή ψωμάκια

- υλικά
- 500gr (1lb 2oz) δυνατό κοινό αλεύρι
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) αλάτι
 - 15gr ($\frac{1}{2}$ oz) λαρδί
 - 15gr ($\frac{1}{2}$ oz) νωπή μαγιά, ή 10ml (2 κουταλάκια του γλυκού αποξηραμένη μαγιά + 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) κρυσταλλική ζάχαρη
 - 300ml (11fl oz) ζεστό νερό, στους 43°C (110°F). Χρησιμοποιήστε κάποιο θερμομετρο ή προσθέστε 100ml ($3\frac{1}{3}$ fl oz) βραστό νερό σε 200ml (7 $\frac{1}{2}$ fl oz) κρύο νερό
 - **δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στη σελίδα 2.**

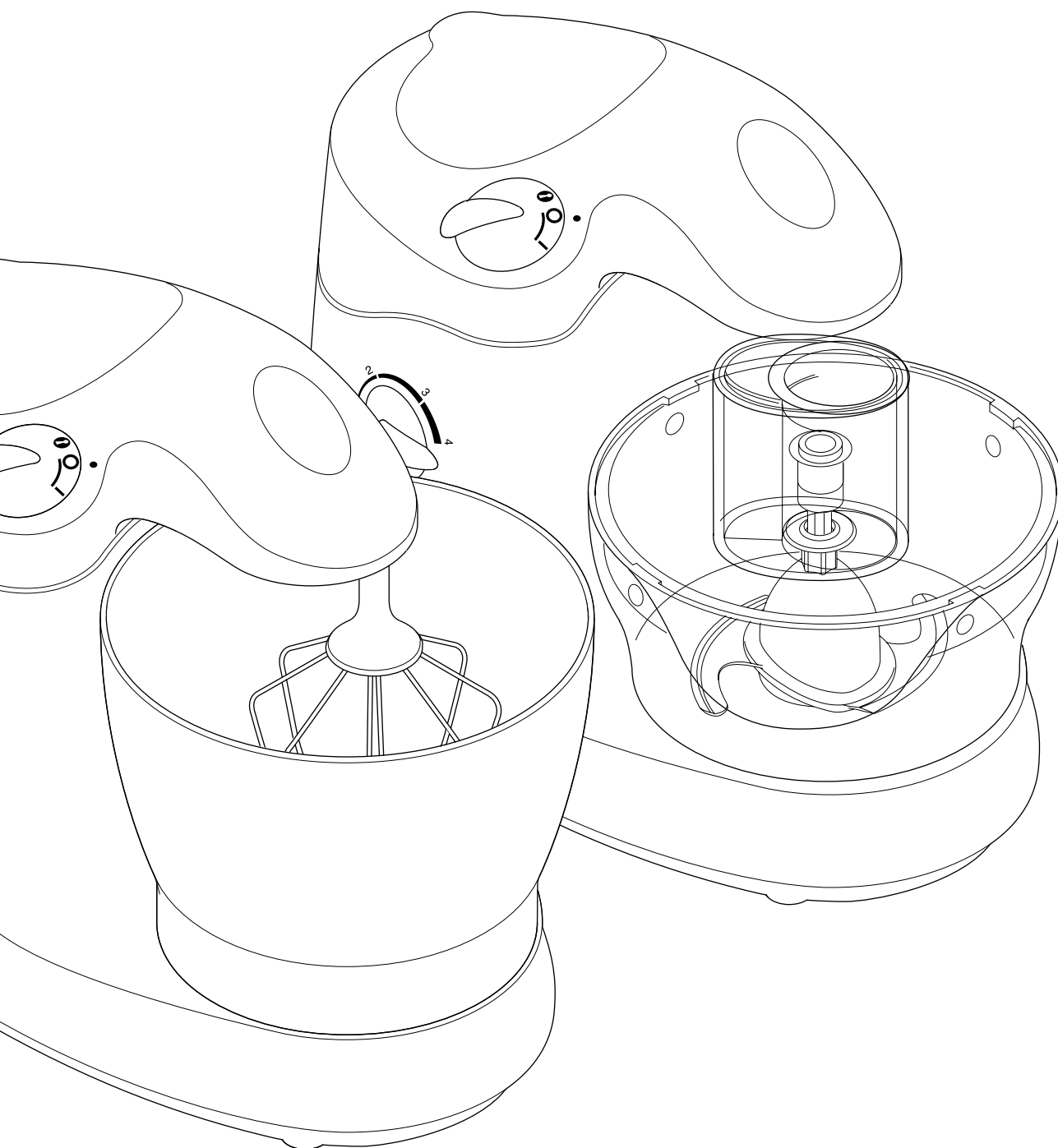
- μέθοδος
- 1 **αποξηραμένη μαγιά** (του τύπου που απαιτεί εφύγρανση): χύστε το ζεστό νερό μέσα στο μπωλ. Στη συνέχεια προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήστε το μίγμα σε ηρεμία για 5 - 10 λεπτά, μέχρις ότου να αφρίσει.
νωπή μαγιά: θρυματίστε την μέσα στο αλεύρι
άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 2 Χύστε το υγρό μέσα στο **μπωλ** και στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι (με νωπή μαγιά, εάν χρησιμοποιείτε αυτού του τύπου), το αλάτι και το λαρδί.
 - 3 Προσαρμόστε τους **αναδευτήρες ζύμης** και στη συνέχεια προσαρμόστε το μπωλ.
 - 4 Ανάψτε τη συσκευή αυξάνοντας σταδιακά την ταχύτητα λειτουργίας, έως ότου φτάσετε τη μέγιστη.
 - 5 Ζυμώστε μέχρις ότου η ζύμη να δείχνει ελαστική - **μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ για χρονικά διαστήματα πάνω από 10 λεπτά διότι θα υπερθερμανθεί.**
 - 6 Τοποθετήστε τη ζύμη μέσα σε μια λαδωμένη σακούλα από πολυαιθυλένιο ή σε ένα μπωλ, σκεπάστε την με μια πετσέτα και αφήστε την σε έναν ζεστό χώρο μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε όγκο.
 - 7 Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια και στη συνέχεια ζυμώστε την με τα χέρια για 2 - 3 λεπτά ώστε να φύγει ο αέρας. Θα πρέπει να ζυμώσετε με το χέρι επειδή το διογκωμένο μέγεθος της ζύμης μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο μίξερ σας.
 - 8 Σχηματίστε με τη ζύμη μια φρατζόλα ή 15 μακρόστενα ψωμάκια, τοποθετήστε τα πάνω σε λαδωμένα ταψιά και αφήστε τα σε ζεστό χώρο μέχρις ότου να διπλασιαστούν σε όγκο.
 - 9 Ψήστε στους 230°C/450°F στο 8 για φούρνους υγραερίου, για 20 - 25 λεπτά (εάν πρόκειται για μια φρατζόλα), ή για 10 - 15 λεπτά (εάν πρόκειται για μακρόστενα ψωμάκια).
 - 10 Όταν η φρατζόλα ή τα ψωμάκια έχουν γίνει, χτυπώντας το κάτω μέρος θα πρέπει να ακούγονται σα να είναι κούφια.



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



Kenwood KM185, KM190



KENWOOD