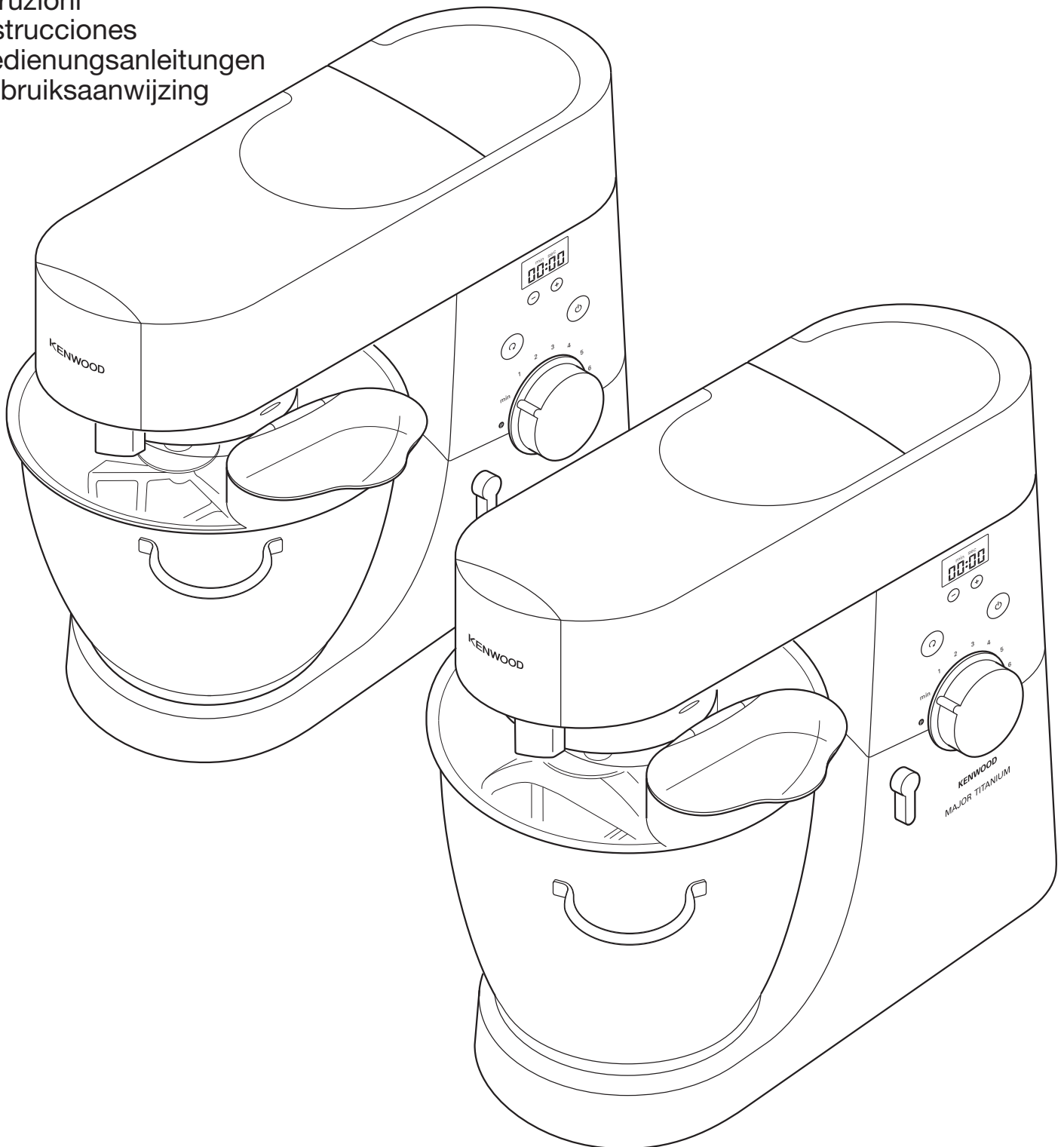


KENWOOD

Chef and Major KMC030 - KMM040 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English

page 5

instructions

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

Français

page 15

mode d'emploi

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

Deutsch

sieten 25

bedienungsanleitung

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

Italiano

pagg 37

istruzioni

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

Nederlands

blz. 49

instructies

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

Español

página 59

instrucciones

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

Português

página 71

instruções

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

Dansk

side 83

brugsanvisning

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

Svenska

sid 93

bruksanvisning

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

Norsk

side 103

Bruksanvisning

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

Suomi

sivu 113 **käyttöohjeet**

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

Türkçe

sayfada 123 **kullanım yönergeleri**

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

Cesky

str. 133 **návod k použití**

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

Magyar

oldal 143 **használati utasítás**

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

Polski

str. 153 **instrukcje**

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

Русский

странице 163 **Указания по применению**

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

Ελληνικά

σελίδα 173 **οδηγίες χρήσεως**

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

Slovenčina

strana 185 **pokyny**

Blahoželáme vám ku kúpe výrobku značky Kenwood. Vďaka širokej škále dostupného príslušenstva je to viac ako len obyčajný kuchynský robot. Je to najmodernejší kuchynský prístroj. Dúfame, že z neho budete mať radosť.
Robustný. Spoľahlivý. Všestranný. Kenwood.

Українська

стор. 197 **Посібник з експлуатації**

Наші вітання у зв'язку з придбанням кухонного комбайну Kenwood. Завдяки великому вибору насадок цей прилад стає не лише міксером. Це — найсучасніший кухонний комбайн. Ми сподіваємося, що вам сподобається готувати за допомогою нашого приладу.
Міцний. Надійний. Універсальний. Виробник - компанія Kenwood.

عربي

تعليمات ٢٠٩ صفحة

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

know your Kenwood kitchen machine

safety

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

before plugging in

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

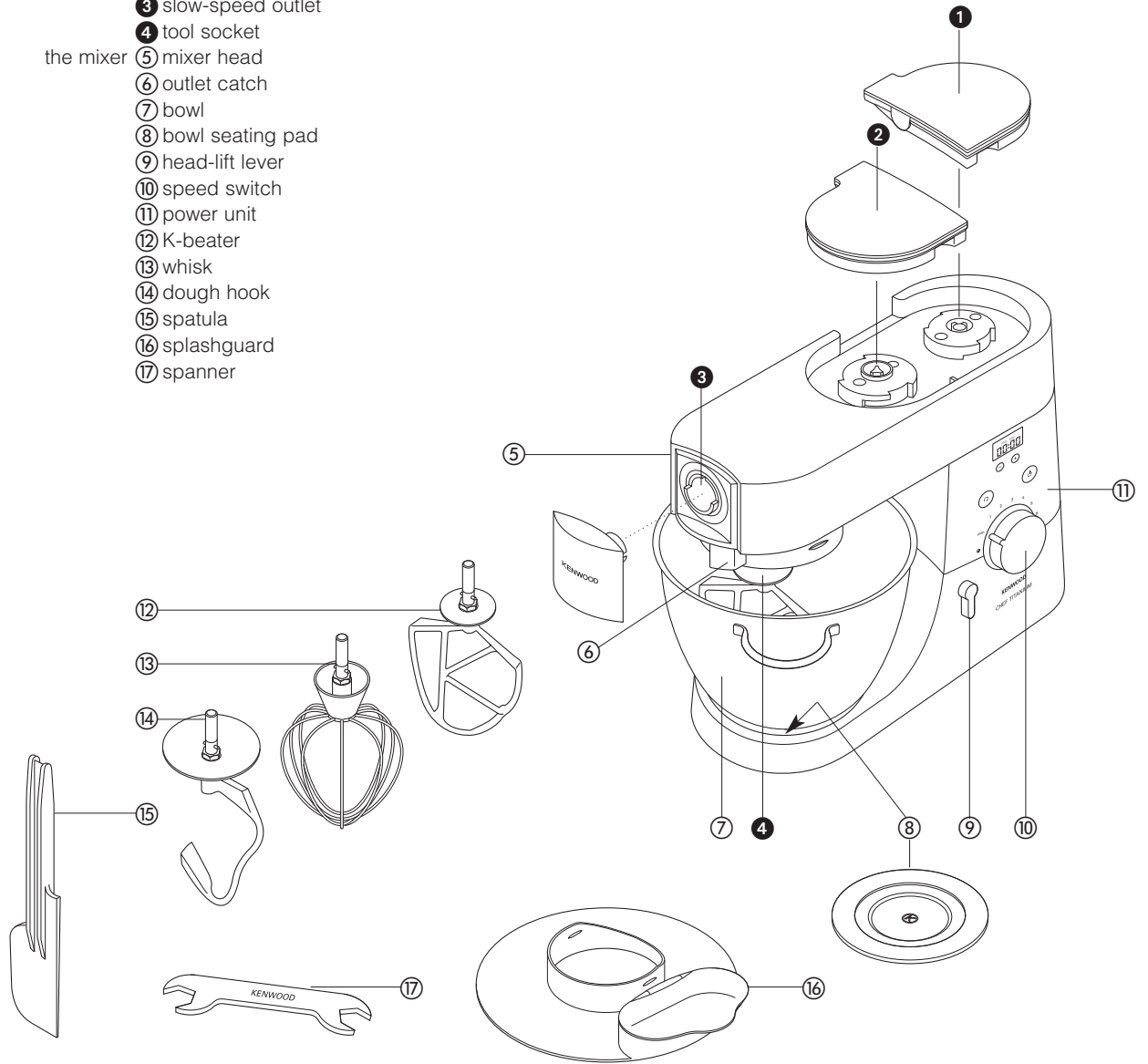
before using for the first time

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

know your Kenwood kitchen machine

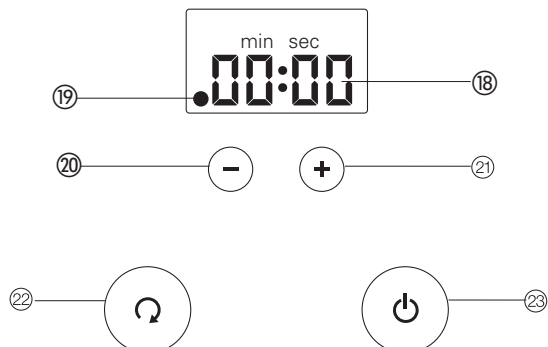
attachment outlets ① high-speed outlet
② medium speed outlet
③ slow-speed outlet
④ tool socket

the mixer ⑤ mixer head
⑥ outlet catch
⑦ bowl
⑧ bowl seating pad
⑨ head-lift lever
⑩ speed switch
⑪ power unit
⑫ K-beater
⑬ whisk
⑭ dough hook
⑮ spatula
⑯ splashguard
⑰ spanner



control panel

⑱ timer display
⑲ power on indicator light
⑳ timer decrease button
㉑ timer increase button
㉒ fold button
㉓ start/stop button



the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

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

to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks. Ensure the bowl seating pad is correctly fitted with the (K) symbol uppermost.
- to insert a tool 2 Push up till it stops ❷ then turn.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
- 4 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.
- to remove a tool • Turn and remove.
- 5 Connect the mixer to the power supply. The display will show 88:88 and then clear leaving the power on indicator illuminated .
- 6 Turn the speed switch ❹ to the desired setting and then press the start/stop button  to start the mixer. The timer will count up in 1 second intervals. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating.
- 7 Stop the mixer by pressing the start/stop button . The operating time will be displayed and if the machine is re started the timer will continue counting providing no longer than 3 minutes has elapsed. If the mixer is not used within this time the display will re set to 00:00.

Important - If at any time, the mixer head is raised during an operation, the mixer will automatically stop and it will not re start when the mixer head is lowered. It will only restart when the head is lowered and the start/stop button  is pressed.

pulse position

To select pulse turn the speed switch anti clockwise to the (P) position. The mixer will run at maximum speed for as long as the switch is held in this position. When the switch is released it will return to the 'min' position and the mixer will stop.

Note: If the mixer is running in the timer mode the pulse function will not operate.

fold button

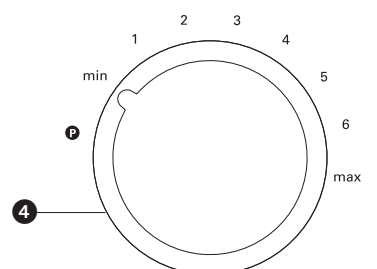
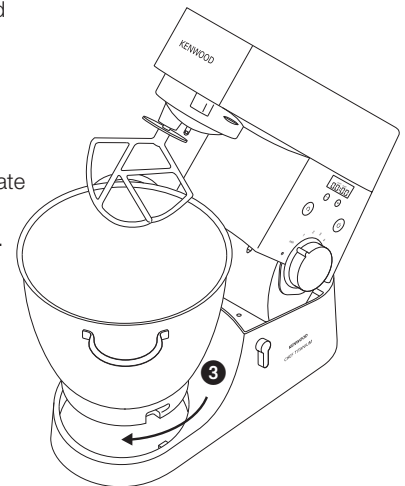
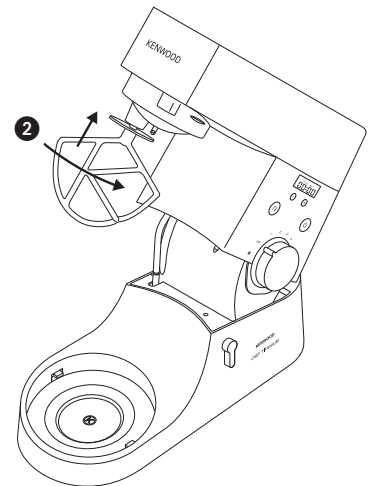
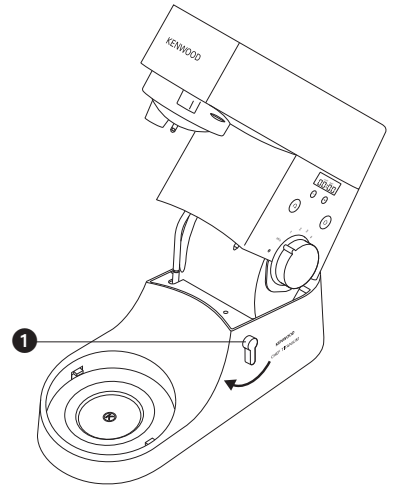
Press and release the fold button  and the mixer will automatically operate on minimum speed for 2-3 seconds. The button can be held down for a longer operation or pressed repeatedly as needed to combine ingredients. Note: If the mixer is running in the timer mode the fold function will not operate.

speed switch ❹

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

important

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



the **mixer**

to use the countdown timer

- 1 Connect the mixer to the power supply. The display will show 88:88 and then clear leaving the power on indicator visible .
- 2 Press either the + or – button for one second and the power on indicator will disappear and 00:00 will appear in the display.
- 3 Press the + and – buttons until the desired time is displayed. The timer will count up in 5 second intervals. If the buttons are pressed continuously the numbers will change more quickly the longer they are held down. A maximum time of 60 minutes can be set. If a time is not selected within 30 seconds the display will revert to showing the power on indicator.
- 4 Press the start/stop button  to start the mixer and the timer will count down in one second intervals.
 - The mixer operation can be paused at any time by pressing the start/stop button once, this will also pause the timer. To resume the mixing operation press the start/stop button again, the mixer will start and the timer will continue to count down. If the mixer is left in the pause mode for ten minutes the timer will automatically re-set and an audible tone will be emitted for 2 seconds.
- 5 The mixing process will automatically stop when the total time has elapsed and an audible beep will be emitted for 5 seconds. The display will flash 00:00 for 5 seconds and then clear showing the power on indicator .



to re set the timer

- 1 Zero the timer by pressing the – and + buttons at the same time. However, if the mixer is not used for 30 minutes the display will automatically reset to 00:00.

maximum capacities

CHEF

MAJOR

shortcrust pastry

- Flour weight: 680g - 1lb 8oz

Flour weight: 910g - 2lb

stiff yeast dough

- Flour weight: 1.36kg - 3lb

Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz

- Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz

Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz

soft yeast dough

- Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz

Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz

- Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz

Total weight: 5kg - 11lb

fruit cake mix

- Total weight: 2.72kg - 6lb

Total weight: 4.55kg - 10lb

egg whites

- 12

16

general hints

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

points for bread making

important

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

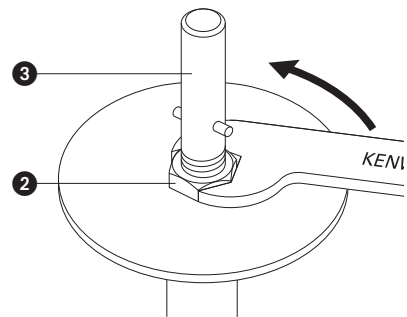
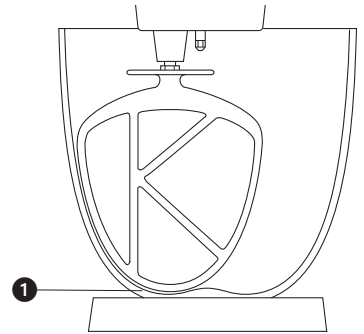
troubleshooting

problem

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

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

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



problem

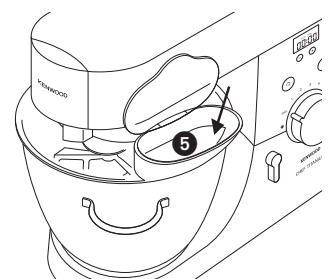
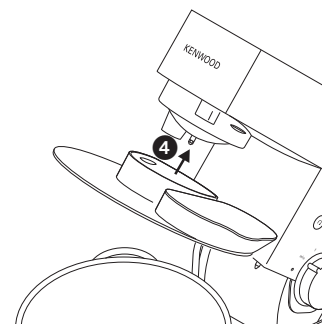
- The mixer stops during operation.

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

- If for any reason power to the mixer is interrupted and the machine stops working, switch off by pressing the start/stop button, wait a few seconds and then switch on again. The mixer should resume operating straight away.

to fit and use your splashguard

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



the **attachments** available

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

attachment attachment code

flat pasta maker ① **AT970A**

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

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

pasta maker ② **AT910** comes with maccheroni rigati die

(12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)

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

fruit press ④ **AT644**

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

multi food grinder ⑥ **AT955** comes with a fine, medium and coarse screen, a small and large sausage nozzle and a kebbe maker

grain mill ⑦ **AT941A**

food processing attachment ⑧ **AT647** includes 6 cutting discs and a knife blade

pro slicer/grater ⑨ **AT340** includes 7 cutting discs

citrus juicer ⑩ **AT312**

blender ⑪ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.6 l thermo resist glass **AT358**, 1.5 l stainless steel **AT339**

mini chopper/mill ⑫ **AT320A** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage

continuous juicer ⑬ **AT641**

ice-cream maker ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

potato peeler ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

colander and sieve ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

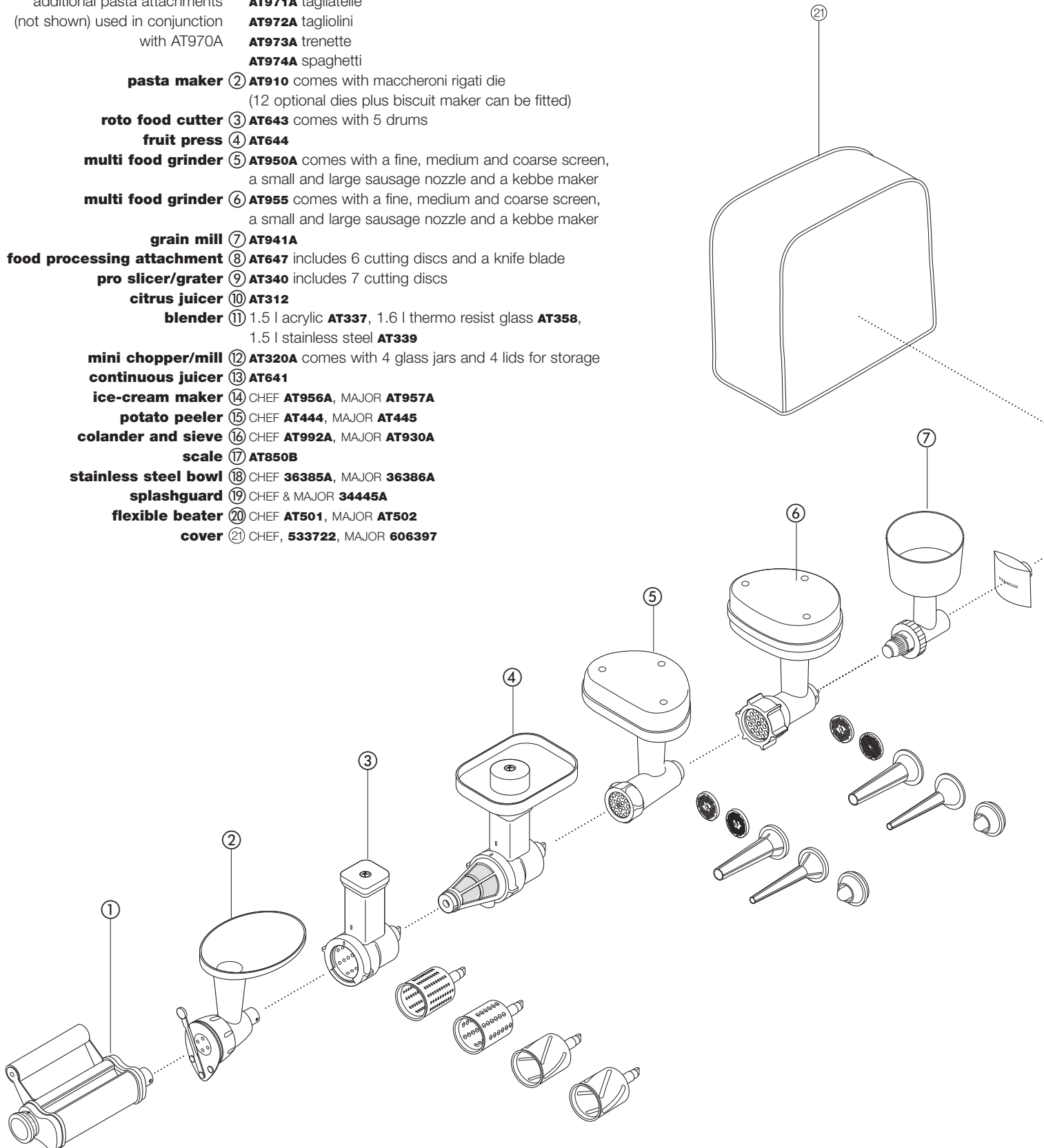
scale ⑰ **AT850B**

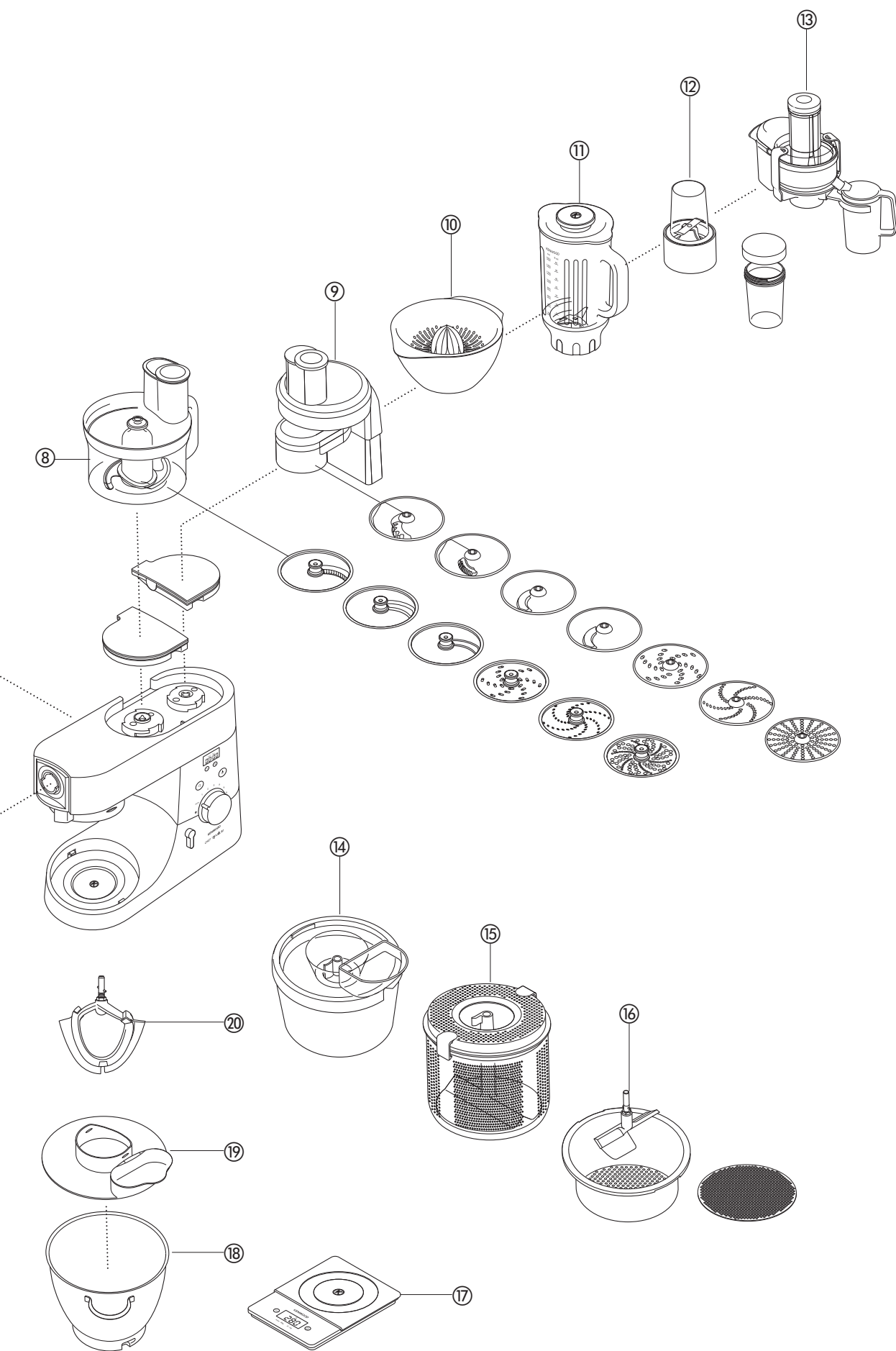
stainless steel bowl ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

splashguard ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**

flexible beater ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

cover ㉑ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**



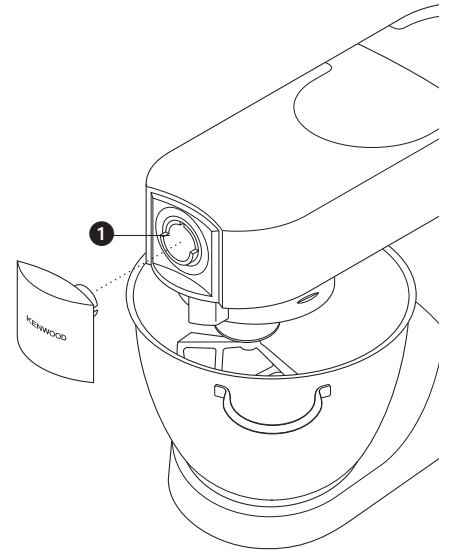


cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet 1** when you first use it. This is normal - just wipe it off.

- | | |
|---------------------------|--|
| power unit, outlet covers | <ul style="list-style-type: none">• Wipe with a damp cloth, then dry.• Never use abrasives or immerse in water. |
| bowl | <ul style="list-style-type: none">• Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.• Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.• Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves). |
| tools | <ul style="list-style-type: none">• Stainless steel tools can be washed by hand or in a dishwasher.• Non stainless steel tools (coated) should only be washed by hand, then dried thoroughly. |
| splashguard | <ul style="list-style-type: none">• Wash by hand, then dry thoroughly. |



service and customer care

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

If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your machine.

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



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

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

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

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

recipes

See important points for bread making.

white bread *stiff British-type dough*

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

shortcrust pastry

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

pavlova

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

recipes *continued*

scrumptious chocolate cake

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

chocolate mousseline filling

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

honey and nut spread using the liquidiser

- ingredients
- 25g chopped nuts
 - 875g clear honey at room temperature
- method
- 1 Place the ingredients into the liquidiser in the above order.
 - 2 Blend together using the pulse control for 5 seconds
 - 3 Use as required.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

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

avant de brancher l'appareil

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

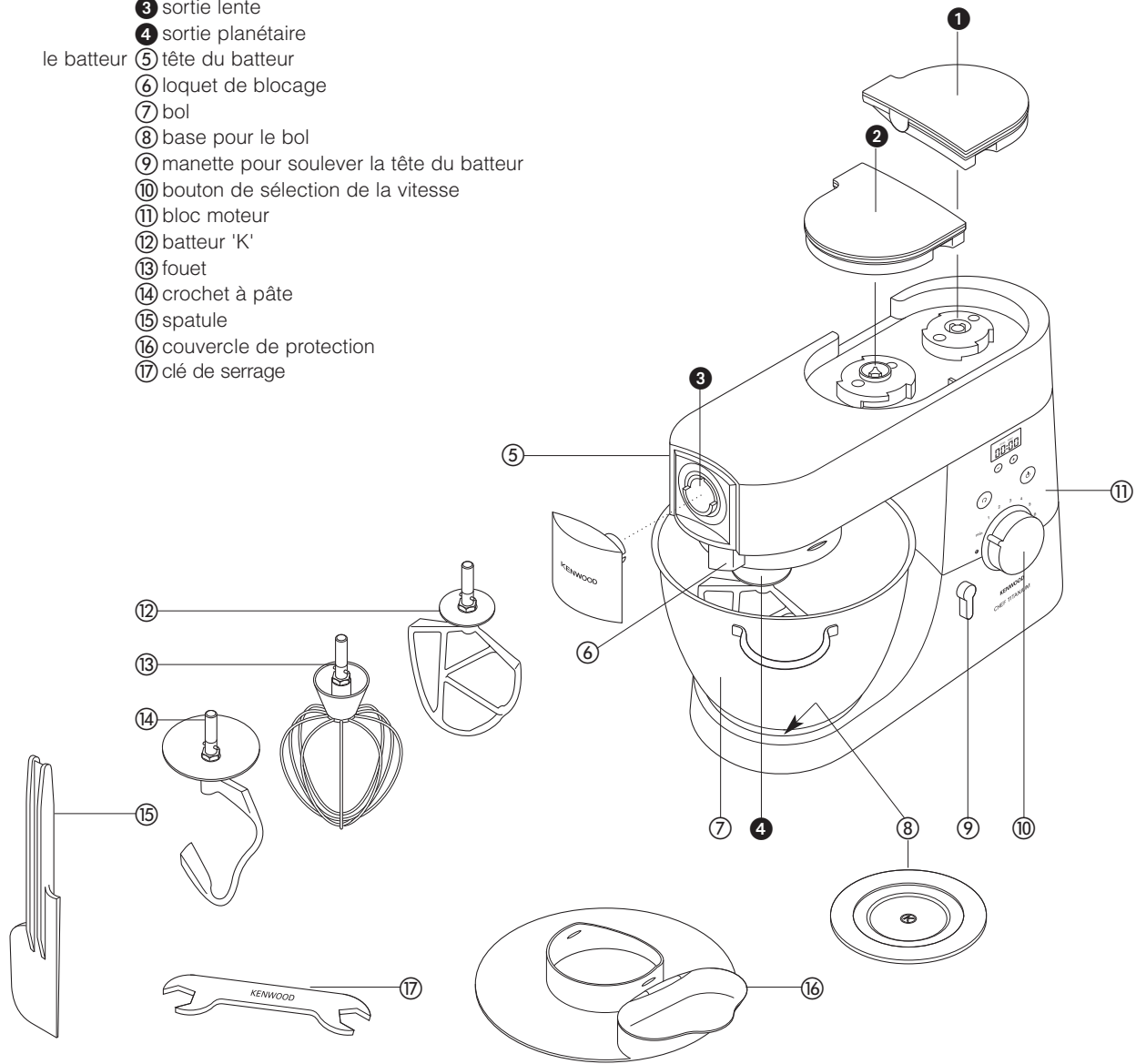
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

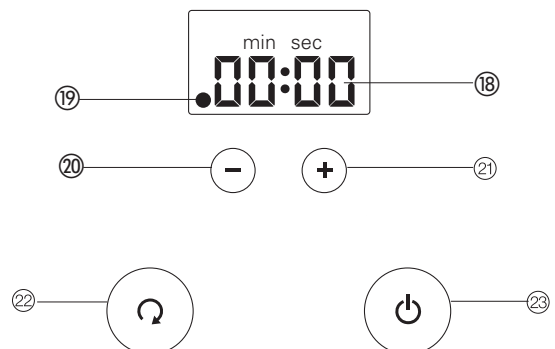
orifices de branchement des différents accessoires

- 1 sortie ultra-rapide
- 2 sortie vitesse moyenne
- 3 sortie lente
- 4 sortie planétaire
- le batteur
 - 5 tête du batteur
 - 6 loquet de blocage
 - 7 bol
 - 8 base pour le bol
 - 9 manette pour soulever la tête du batteur
 - 10 bouton de sélection de la vitesse
 - 11 bloc moteur
 - 12 batteur 'K'
 - 13 fouet
 - 14 crochet à pâte
 - 15 spatule
 - 16 couvercle de protection
 - 17 clé de serrage



panneau de commande

- 18 affichage du minuteur
- 19 témoin de fonctionnement
- 20 bouton de diminution du programmateur
- 21 bouton d'augmentation du programmateur
- 22 bouton incorporer
- 23 bouton marche/arrêt



le batteur

les accessoires du batteur et quelques uns de leurs utilisations possibles

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

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre ❶ et levez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Veillez à ce que le repose-bol soit correctement positionné et le symbole ❷ tourné au plus haut.
- pour insérer un accessoire 2 Poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis tournez.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸
- 4 Pour abaisser la tête du batteur, soulevez-la légèrement, puis tournez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez-la en position verrouillée.
- pour retirer un accessoire • Tournez et retirez.
- 5 Branchez le batteur sur l'alimentation électrique. L'affichage indique 88:88 puis devient vierge et le témoin de fonctionnement reste allumé.
- 6 Tournez le bouton de sélection de la vitesse ❹ sur la position désirée, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt ❺ pour mettre le batteur en marche. Le minuteur compte en progressant par intervalles d'une seconde.

La vitesse peut être modifiée à tout moment pendant le fonctionnement du batteur.

7 Arrêtez le batteur en appuyant sur le bouton marche/arrêt ❺. La durée de fonctionnement s'affiche, et, si l'appareil est remis en marche, le minuteur continue à compter, à moins que plus de trois minutes ne se soient écoulées. Si le batteur n'est pas utilisé pendant cette période, l'affichage est réinitialisé sur 00:00.

important

Si, à tout moment, la tête du batteur est relevée pendant le fonctionnement, le batteur s'arrête automatiquement et ne se remet pas en marche tant que la tête du batteur reste relevée. Il ne se remet à fonctionner que lorsque la tête est abaissée et que le bouton marche/arrêt ❺ est enfoncé.

position pulse

Pour sélectionner la fonction pulse, mettez le bouton de sélection de la vitesse en position ❹. Le batteur fonctionne à vitesse maximale tant que le bouton est maintenu dans cette position. Lorsque le bouton est relâché, il revient en position 'min' et le batteur s'arrête.

Remarque : si le batteur est en mode minuteur, la fonction pulse ne fonctionnera pas.

bouton incorporer

Appuyez puis relâchez le bouton incorporer ❻ et le batteur fonctionne automatiquement à vitesse minimale pendant 2 à 3 secondes. Le bouton peut être maintenu enfoncé pendant plus longtemps ou être appuyé successivement, comme nécessaire, pour mélanger les ingrédients.

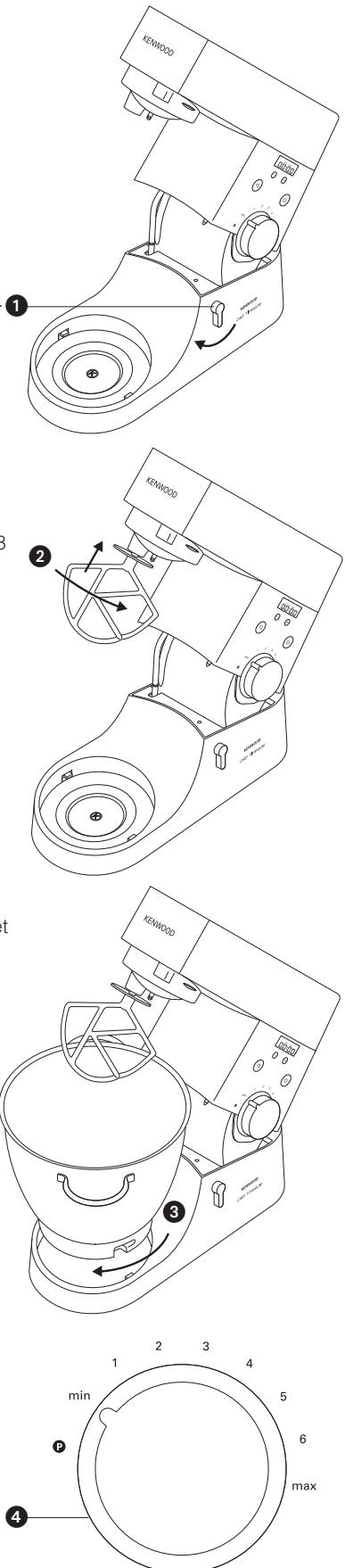
Remarque : Si le batteur est en mode minuteur, le bouton incorporer ne fonctionnera pas.

vitesse ❹

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

important

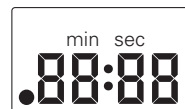
Veillez à ce qu'aucun ustensile du bol ne soit fixé ou rangé dans le bol lors de l'utilisation d'autres sorties.



le batteur

utilisation du minuteur avec décompte

- 1 Branchez le batteur sur l'alimentation électrique. L'affichage indique 88:88 puis devient vierge et le témoin de fonctionnement reste allumé .
- 2 Appuyez sur le bouton + ou – pendant une seconde, le témoin de fonctionnement s'éteint et l'affichage indique 00:00.
- 3 Appuyez sur les boutons + et – jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche. Le minuteur augmente la durée par incréments de cinq secondes. Si les boutons sont enfoncés simultanément, plus ils restent enfoncés, plus la rapidité de modification de la durée augmente. Une durée maximale de 60 minutes peut être programmée. Si aucune durée n'est sélectionnée dans les 30 secondes, le témoin de fonctionnement s'affiche à nouveau.
- 4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour mettre le batteur en marche et le minuteur effectue un décompte par intervalles d'une minute.
 - Le fonctionnement du batteur peut être suspendu à tout moment en appuyant une fois sur le bouton marche/arrêt. Le minuteur est également mis sur pause. Pour reprendre le fonctionnement du batteur, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt, le batteur se met en marche et le minuteur recommence le décompte. Si le batteur reste en mode pause pendant 10 minutes, le minuteur est automatiquement réinitialisé et un son distinct est émis pendant 2 secondes.
- 5 Le processus de mélange s'arrête automatiquement à la fin de la durée programmée et un signal sonore distinct est émis pendant 5 secondes. L'affichage indique 00:00 en clignotant pendant 5 secondes, puis devient vierge. Le témoin de fonctionnement  apparaît.



réinitialisation du minuteur

- 1 Mettez le minuteur à zéro en appuyant simultanément sur les boutons – et +.
Toutefois, si le batteur reste inutilisé pendant 30 minutes, l'affichage est automatiquement réinitialisé sur 00:00.

capacités maximales

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

- conseils d'utilisation
- Arrêtez de mélanger et grattez régulièrement le bol à l'aide de la spatule.
 - Pour battre les oeufs, il est conseillé d'utiliser des oeufs à température ambiante.
 - Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse ou de jaune d'oeuf sur le fouet ou dans le bol.
 - Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.

points importants pour la fabrication du pain

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

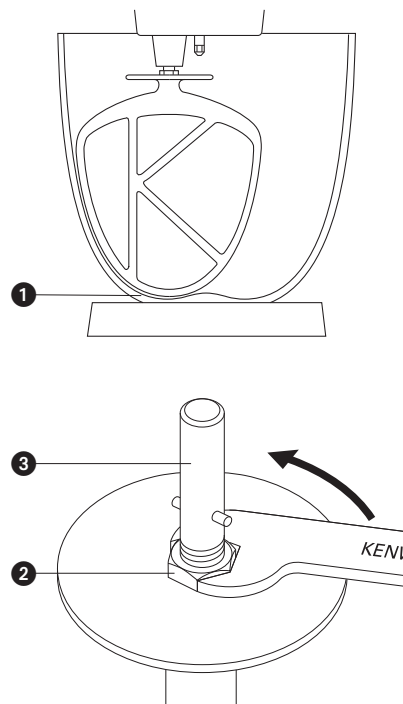
solutionner les problèmes

problème

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

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

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



problème

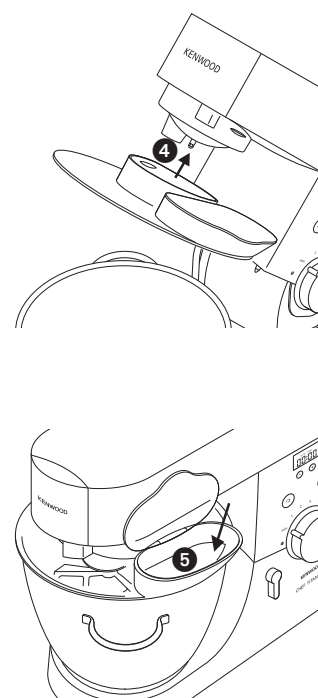
- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

solution • Votre batteur est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges et il s'arrête de fonctionner s'il est surchargé, afin d'éviter toute détérioration. Si cela se produit, débranchez le batteur. Retirez quelques ingrédients pour réduire la charge, et laissez le batteur reposer pendant quelques minutes. Rebranchez-le puis appuyez sur le bouton marche/arrêt. Si le batteur ne se remet pas en marche, arrêtez immédiatement l'utilisation et laissez-le reposer plus longtemps.

• Si, pour une raison quelconque, l'alimentation électrique du batteur est interrompue et l'appareil s'arrête, éteignez-le en appuyant sur le bouton marche/arrêt, attendez quelques secondes, puis allumez à nouveau l'appareil. Le batteur doit se remettre en marche immédiatement.

installation et utilisation du couvercle de protection

- Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
 - Installez le bol sur le socle.
 - Poussez la protection anti-projections sur la partie inférieure de la tête du batteur ❹ jusqu'à ce qu'elle soit correctement positionnée. Le côté muni d'une charnière doit être positionné de la manière indiquée sur le schéma.
 - Insérez l'outil nécessaire.
 - Abaissez la tête du batteur.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, des ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la partie de la protection anti-projections munie d'une charnière ❺.
 - Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.



les **accessoires** disponibles

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

accessoire code accessoire

appareil à pâtes plates ① **AT970A**

Accessoires supplémentaires

- pour pâtes **AT971A** tagliatelle
- (non illustrés) à utiliser **AT972A** tagliolini
- avec AT970A **AT973A** trenette
- AT974A** spaghetti

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

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

passoire à fruits ④ **AT644**
et légumes

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

hachoir alimentaire multifonctions ⑥ **AT955** livré avec un tamis en trois tailles - fin, moyen et grossier - un embout à saucisses en deux tailles - large et étroit - de même qu'un entonnoir à kebbé.

moulin à céréales ⑦ **AT941A**

robot culinaire ⑧ **AT647** comporte 6 disques de coupe et une lame couteau

râpe éminceur pro ⑨ **AT340** comporte 7 disques de coupe

presse-agrumes ⑩ **AT312**

mixeur ⑪ 1,5 l acrylique **AT337**, Verre thermorésistant de 1,6 litre **AT358**, 1,5 l inox **AT339**

mini-hachoir / moulin ⑫ **AT320A** livré avec 4 pots en verre et 4 couvercles de rangement

centrifugeuse en continu ⑬ **AT641**

sorbetière ⑭ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**

éplucheuse à pommes ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
de terre

passoire et tamis ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

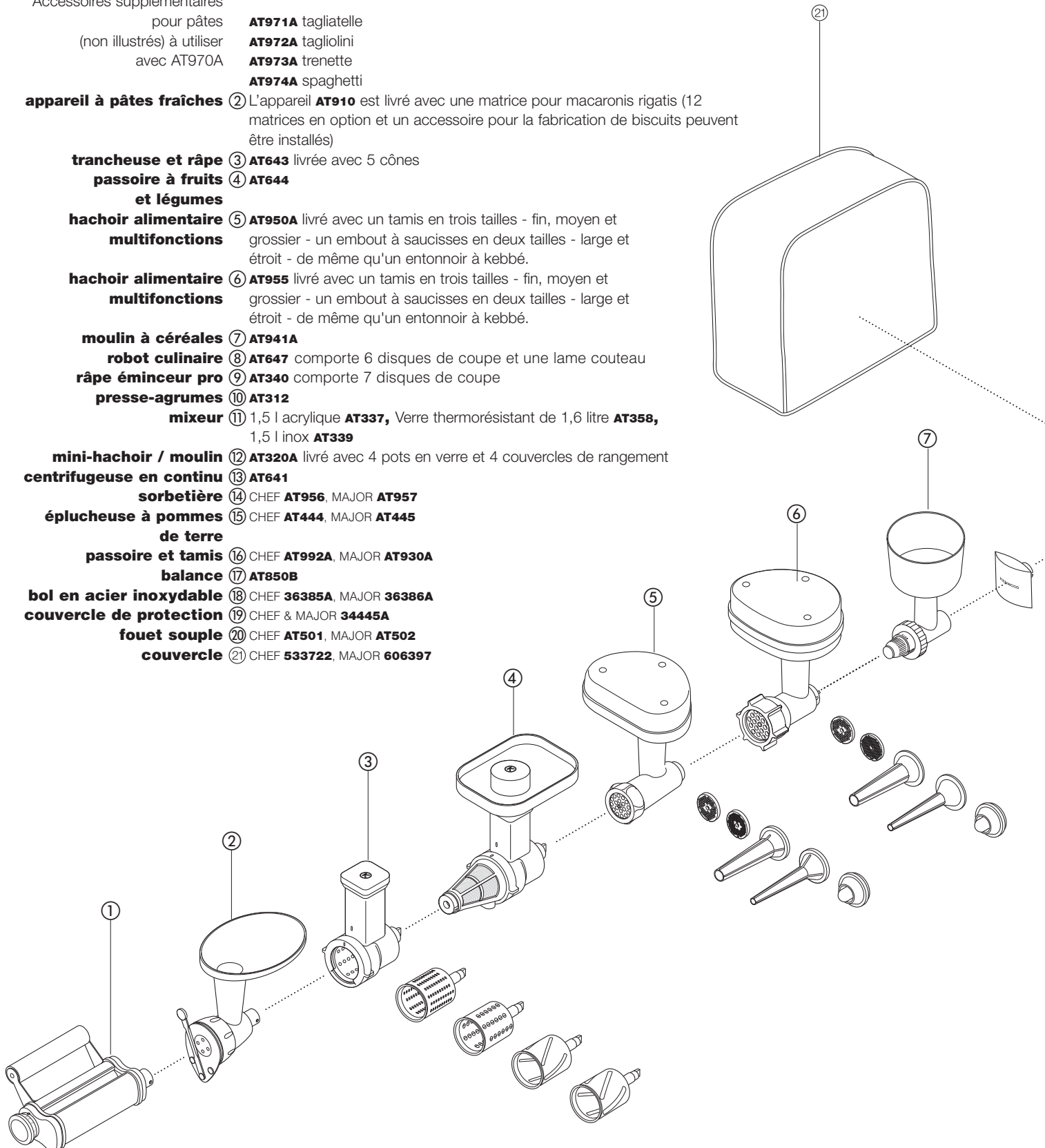
balance ⑰ **AT850B**

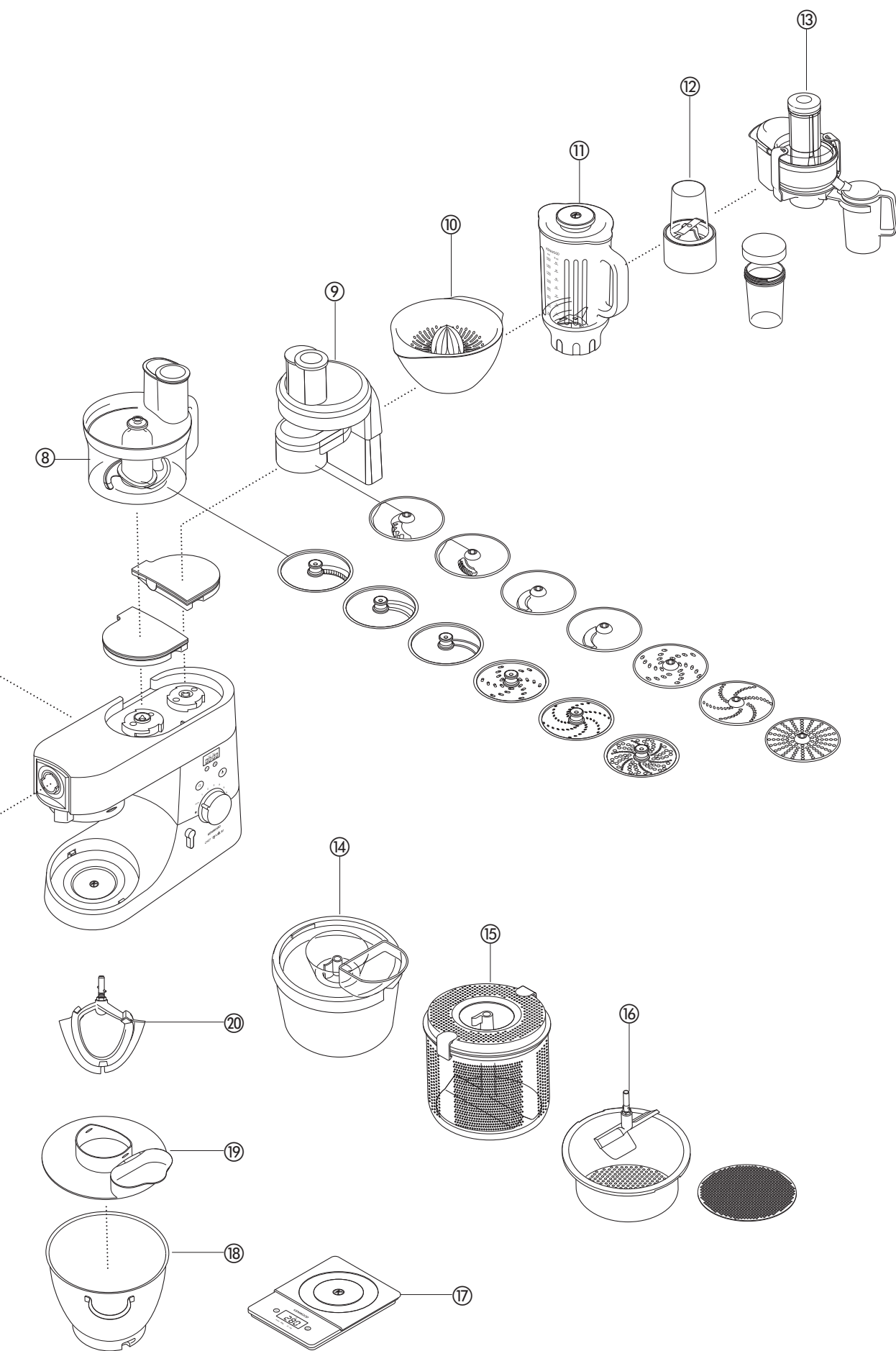
bol en acier inoxydable ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

couvercle de protection ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**

fouet souple ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

couvercle ㉑ CHEF **533722**, MAJOR **606397**



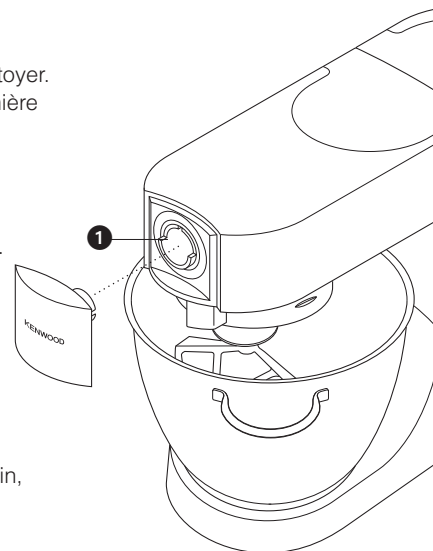


nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à l'**orifice 1** lors de la première utilisation. C'est normal, il vous suffit de l'essuyer.

- | | |
|--------------------------------|---|
| robot, couvercles des orifices | <ul style="list-style-type: none">• Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.• N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau. |
| bol | <ul style="list-style-type: none">• Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez-le en lave-vaisselle.• N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlorure pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.• Tenez le bol à l'écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes). |
| accessoires | <ul style="list-style-type: none">• Les accessoires en acier inoxydables peuvent être lavés à la main ou en lave-vaisselle.• Les autres accessoires (enduits) ne doivent être lavés qu'à la main, puis entièrement séchés. |
| couvercle de protection | <ul style="list-style-type: none">• Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement. |



service après-vente

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

Si vous avez besoin d'aide concernant :

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

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



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

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

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

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

recettes

Veuillez vous reporter pour connaître les points importants de la fabrication du pain.

		pain blanc <i>pâte souple type continental</i>
ingrédients		• 2,6kg de farine ordinaire • 1,3 litre de lait • 300g de sucre • 450g de margarine • 100g de levure fraîche ou 50g de levure sèche • 6 oeufs, préalablement battus • 5 pincées de sel
Ces quantités s'appliquent aux modèles Major. Pour les modèles Chef, réduisez les quantités de moitié et ajoutez la farine en une fois.		
méthode		1 Faites dissoudre la margarine dans le lait et portez la température à 43°C. 2 levure sèche (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux. levure fraîche: incorporez à la farine en émiettant et ajoutez le sucre. autres types de levure : reportez-vous aux instructions du fabricant. 3 Versez le lait dans le bol, ajoutez-y les oeufs battus et 2kg de farine. 4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire. 5 Ajoutez le reste de la farine et le sel et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 - 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène et bien mélangé. 6 Remplissez à moitié plusieurs moules de 450g avec la pâte. (Ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. 7 Faites cuire à 200°C/Thermostat 6 pendant 20 - 25 minutes pour les <i>miches de pain</i> et 15 minutes pour les <i>petits pains</i>. 8 Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base. • Permet de réaliser environ 10 miches de pain.
		pâte brisée
ingrédients		• 450g de farine tamisée avec du sel • 5ml de sel • 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur) • Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)
astuce		• Ne mélangez pas pendant trop longtemps.
méthode		1 Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine. 2 Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse. 3 Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange. 4 Faites cuire à environ 200°C/Thermostat 6, selon la garniture.
		pavlova
ingrédients		• blancs de 3 gros oeufs • 175 g de sucre extra fin • 275 ml de crème fraîche épaisse • fruits frais, p. ex. framboises, fraises, raisins, kiwis
méthode		1 Battez les blancs d'oeuf en neige jusqu'à ce que la mousse tienne au fouet. 2 Le fouet fonctionnant à la vitesse 5, ajouter graduellement le sucre cuillère à soupe par cuillère à soupe, en battant après chaque ajout. 3 Couvrez une plaque de four avec du papier siliconé, puis déposez la meringue à la cuillère sur le papier pour former un nid d'environ 20 cm de diamètre. 4 Placez la plaque dans un four préchauffé à environ 150 ° C/thermostat 2, puis réduisez immédiatement la température à 140 ° C/thermostat 1 et faites cuire pendant une heure. Éteignez le four mais laissez le pavlova refroidir dans le four. 5 Lorsque le dessert est prêt à servir, retirez le papier siliconé et placez-le sur un plat. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle tienne au fouet et répandez-la au dessus du pavlova et décorez-le avec les fruits.

recettes *suite*

délicieux gâteau au chocolat

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

garniture mousseline au chocolat

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

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

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

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Wichtige Sicherheitshinweise

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

Vor dem Einschalten

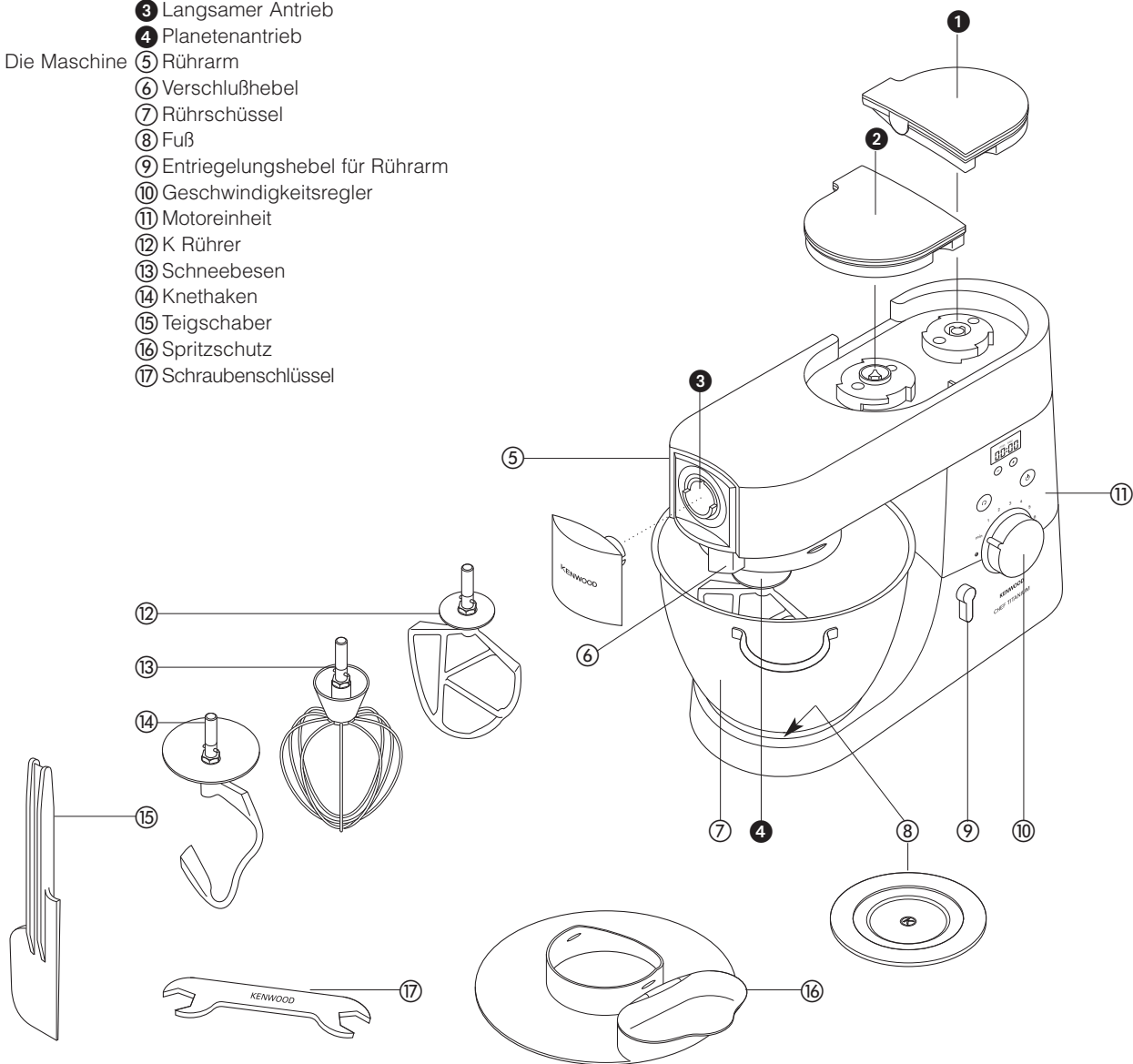
- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände,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

Vor dem Gebrauch

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

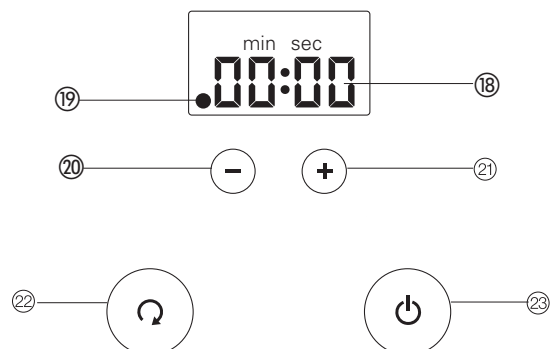
Gerätebeschreibung

- Anschlüsse ❶ Hochgeschwindigkeitsantrieb
 ❷ Öffnung für mittlere Geschwindigkeit
 ❸ Langsamer Antrieb
 ❹ Planetenantrieb
- Die Maschine ❺ Rührarm
 ❻ Verschlußhebel
 ❼ Rührschüssel
 ❽ Fuß
 ❾ Entriegelungshebel für Rührarm
 ❿ Geschwindigkeitsregler
 ⓫ Motoreinheit
 ⓬ K Rührer
 ⓭ Schneebesen
 ⓮ Knethaken
 ⓯ Teigschaber
 ⓰ Spritzschutz
 ⓱ Schraubenschlüssel



Bedienfeld

- ⓫⓪ Timer-Display
 ⓫⓫ Ein-/Aus-Leuchte
 ⓫⓬ Taste zur Verkürzung der Timer-Einstellung
 ⓫⓭ Taste zur Verlängerung der Timer-Einstellung
 ⓫⓮ Rührtaste
 ⓫⓯ Start/Stop-Taste



Die Maschine

Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

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

Gebrauch der Maschine

- 1 Den Entriegelungshebel im Uhrzeigersinn ❶ drehen und den Mixerkopf nach oben klappen, bis er einrastet. Sicherstellen, dass der Schlüsseluntersetter richtig eingelegt ist: Das Symbol ❷ muss nach oben zeigen.
 - Werkzeug einsetzen 2 Bis zum Einrasten einschieben ❷ dann drehen.
 - 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ❸
 - 4 Heben Sie den Mixerkopf zum Absenken erst leicht an und drehen Sie den Hebehebel des Kopfes im Uhrzeigersinn. Senken Sie den Kopf bis zur Einraststellung.
 - Werkzeug entfernen • Drehen und entfernen.
 - 5 Schließen Sie den Mixer an das Stromnetz an. Das Display zeigt 88:88. Die Anzeige erlischt und die Ein-/Aus-Leuchte leuchtet auf ❹.
 - 6 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler ❹ auf die gewünschte Einstellung und drücken Sie dann die Start/Stop-Taste ❺, um das Gerät einzuschalten. Der Timer zählt in Abständen von 1 Sekunde nach oben.
- Die Geschwindigkeit kann jederzeit auch bei laufendem Mixer geändert werden.
- 7 Schalten Sie den Mixer durch Drücken der Start/Stop-Taste aus ❺. Die Betriebszeit wird angezeigt; wenn das Gerät danach erneut eingeschaltet wird, läuft der Timer weiter, wenn nicht mehr als 3 Minuten vergangen sind. Wird der Mixer in dieser Zeit nicht wieder eingeschaltet, kehrt das Display auf 00:00 zurück.

Wichtig - Wird der Mixerkopf während des Betriebs angehoben, stoppt der Mixer automatisch und läuft erst dann wieder an, wenn der Mixerkopf wieder gesenkt wird. Der Mixer läuft erst dann wieder an, wenn der Kopf gesenkt und die Start/Stop-Taste ❺ gedrückt wird.

Impuls-Position

Zur Wahl der Impuls-Funktion drehen Sie den Geschwindigkeitsregler entgegen dem Uhrzeigersinn auf die ❹ Position. So lange wie der Schalter in dieser Stellung verbleibt, läuft der Mixer auf Höchstgeschwindigkeit. Wird der Schalter losgelassen, kehrt das Gerät auf die „Min“-Stellung zurück und stoppt.

Hinweis: Läuft der Mixer im Zeit-Modus, steht die Impuls-Funktion nicht zur Verfügung.

Rührtaste

Drücken Sie die Rührtaste ❻ und lassen Sie sie wieder los: der Mixer läuft automatisch für 2-3 Sekunden mit Mindestgeschwindigkeit. Die Taste kann für einen längeren Betrieb gedrückt gehalten oder zur Kombination von Zutaten mehrmals gedrückt werden.

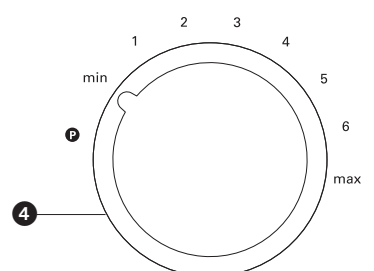
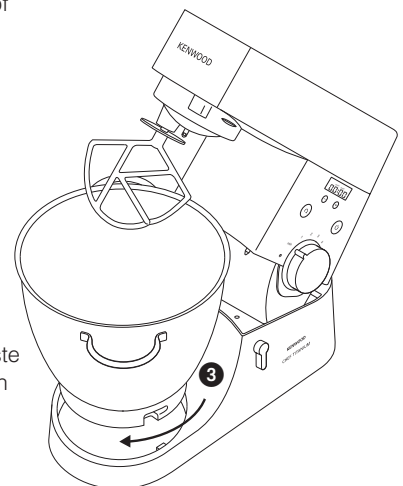
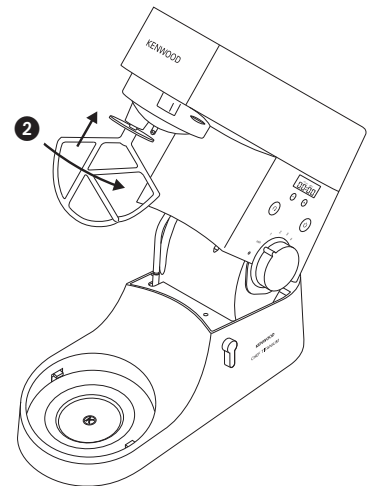
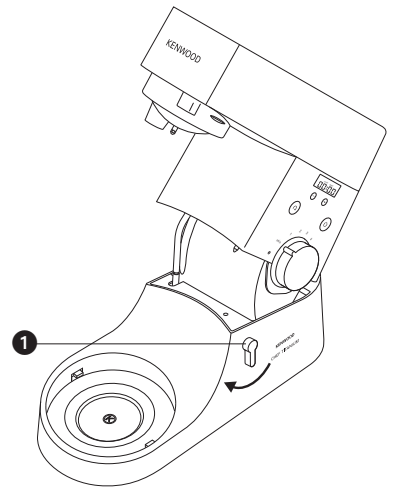
Hinweis: Läuft der Mixer im Timer-Modus, steht die Rühr-Funktion nicht zur Verfügung.

Geschwindigkeiten ❹

- K-Rührer • **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Eier cremig schlagen** 4-‘Max’.
- **Mehl, Obst etc. unterrühren** Min-1.
- **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.
- Schneebeesen • Allmählich bis max steigern.
- Knethaken • mit ‘min’ beginnend, allmählich bis ‘1’ steigern.

Wichtig

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



Die Maschine

Verwendung des Countdown-Timers

- 1 Schließen Sie den Mixer an das Stromnetz an. Das Display zeigt 88:88. Die Anzeige erlischt und die Ein-/Aus-Leuchte  leuchtet auf.
- 2 Drücken Sie entweder die Taste + oder die Taste - für eine Sekunde - die Ein-/Aus-Leuchte erlischt. Im Display erscheint 00:00.
- 3 Drücken Sie die Taste + oder die Taste - bis die gewünschte Zeit im Display erscheint. Der Timer zählt in Abständen von 5 Sekunden nach oben. Werden die Tasten gedrückt gehalten, ändert sich die Anzeige umso schneller, je länger die Tasten gedrückt gehalten werden. A Eine Maximalzeit von 60 Minuten kann eingestellt werden. Wird innerhalb von 30 Sekunden keine Zeit gewählt, kehrt das Display zur erleuchteten Ein-/Aus-Leuchte zurück.
- 4 Zum Einschalten des Mixers drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ; der Mixer zählt in Abständen von 1 Sekunde nach unten.
 - Der Betrieb des Mixers kann jederzeit durch einmaliges Drücken der Start/Stop-Taste unterbrochen werden; auch der Timer wird damit unterbrochen. Um den Rührbetrieb wieder aufzunehmen, drücken Sie die Start/Stop-Taste erneut. Der Mixer beginnt wieder zu arbeiten und der Timer läuft weiter ab. Bleibt der Mixer für zehn Minuten im Pause-Modus, stellt sich der Timer automatisch neu ein; ein akustisches Signal ertönt für 2 Sekunden.
- 5 Das Rühren stoppt nach Ablauf der Gesamtzeit automatisch und für 5 Sekunden ertönt ein akustisches Signal. Für 5 Sekunden blinkt das Display 00:00 und erlischt danach; die Ein-/Aus-Leuchte  leuchtet auf.



Neueinstellung des Timers

- 1 Stellen Sie den Timer durch gleichzeitiges Drücken der Tasten + und - auf Null.
Wird der Mixer jedoch für 30 Minuten nicht betrieben, kehrt das Display automatisch auf 00:00 zurück.

Höchstfüllmengen

CHEF

MAJOR

Mürbeteig

Fester Hefeteig

Weicher Hefeteig

Früchtekuchen-Mischung

Eiweiß

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| • Mehlgewicht: 680 g | Mehlgewicht: 910g |
| • Mehlgewicht: 1.36kg | Mehlgewicht: 1.5kg |
| • Gesamtgewicht: 2.18kg | Gesamtgewicht: 2.4kg |
| • Mehlgewicht: 1.3kg | Mehlgewicht: 2.6kg |
| • Gesamtgewicht: 2.5kg | Gesamtgewicht: 5kg |
| • Gesamtgewicht: 2.72kg | Gesamtgewicht: 4.55kg |
| • 12 | 16 |

- Allgemeine Hinweise
- Halten Sie das Rührwerk an und entfernen Sie die Rührmasse mit dem Schaber von der Wand der Rührschüssel.
 - Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.
 - Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, daß kein Fett oder Eigelb am Schneebecken oder an der Schüssel haftet.
 - Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.

Brotteig

- Wichtig
- Die angegebenen Höchstmengen sollten nie überschritten werden. Dies kann zu einer Überlastung des Geräts führen.
 - Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
 - Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine Flüssigkeiten zufügen.

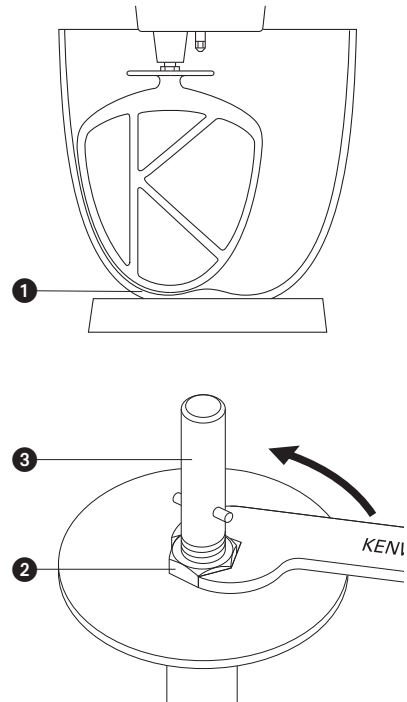
Fehlersuche

Problem

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

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

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



Problem

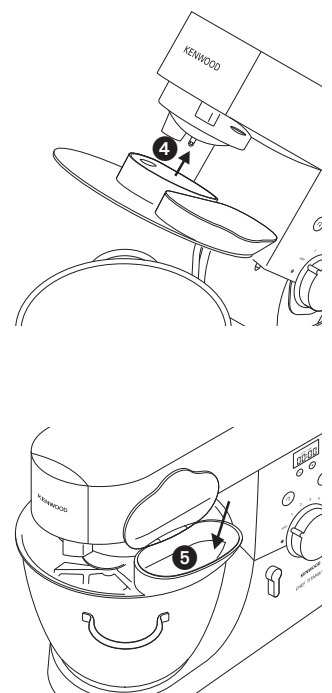
- Der Mixer stoppt im Betrieb.

Lösung • Ihr Mixer ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt bei Überlastung, um die Maschine zu schützen. Wenn dies passiert, schalten Sie den Mixer ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
Entfernen Sie einen Teil der Zutaten, um die Belastung zu verringern, und lassen Sie den Mixer für einige Minuten ruhen. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und drücken Sie die Start/Stop-Taste. Wenn der Mixer nicht sofort wieder startet, lassen Sie ihn noch eine Weile ruhen.

• Für den Fall, dass die Stromzufuhr zum Mixer unterbrochen wird und das Maschine stoppt, schalten Sie das Maschine auf die Start-Position, warten Sie einige Sekunden und schalten Sie dann das Maschine wieder ein. Der Mixer sollte sofort wieder funktionieren.

Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes

- 1 Mixerkopf anheben, bis er einrastet.
 - 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
 - 3 Den Spritzschutz auf die Unterseite des Rührarms ④ drücken, bis er korrekt einrastet. Der angehobene Rührarm sollte der Abbildung entsprechen.
 - 4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
 - 5 Rührkopf absenken.
- Beim Mischen können Zutaten über den Rührarmteil des Spritzschutzes direkt in die Rührschüssel gegeben werden ⑤.
 - Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.



Das erhältliche **Zubehör**

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

Zubehör Zubehör-Code

Pastaroller für flache Nudeln

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

- ① **AT970A**
- AT971A** Tagliatelle
- AT972A** Tagliolini
- AT973A** Trenette
- AT974A** Spaghetti

Pastamaschine

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

Trommelraffel

- ③ **AT643** komplett mit 5 Trommeln

Fruchtpresse

- ④ **AT644**

Fleischwolf

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

Fleischwolf

- ⑥ **AT955** omplett mit feiner, mittlerer und grober Lochscheibe, kleinem und großem Wurstfüller und Kebbe-Vorsatz

Getreidemühle

- ⑦ **AT941A**

Food-Prozessor-Aufsatz

- ⑧ **AT647** komplett mit 6 Arbeitsscheiben und Schlagmesser

Gemüseschnellschneider

- ⑨ **AT340** komplett mit 7 Arbeitsscheiben

Zitruspresse

- ⑩ **AT312**

Mixer

- ⑪ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,6 l ThermoResist-Glas **AT358**, 1,5 l Edelstahl **AT339**

Mini-zerkleinerer/ Mahlaufsatz

- ⑫ **AT320A** komplett mit 4 Glasgefäßen und Deckeln zur Aufbewahrung

Unterbrechungsfreier

Entsafter

- ⑬ **AT641**

Eisbereiter-Aufsatz

- ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

Kartoffelschäler

- ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

Passieraufsatz

- ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

Waage

- ⑰ **AT850B**

Edelstahlschüssel

- ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

Spritzschutz

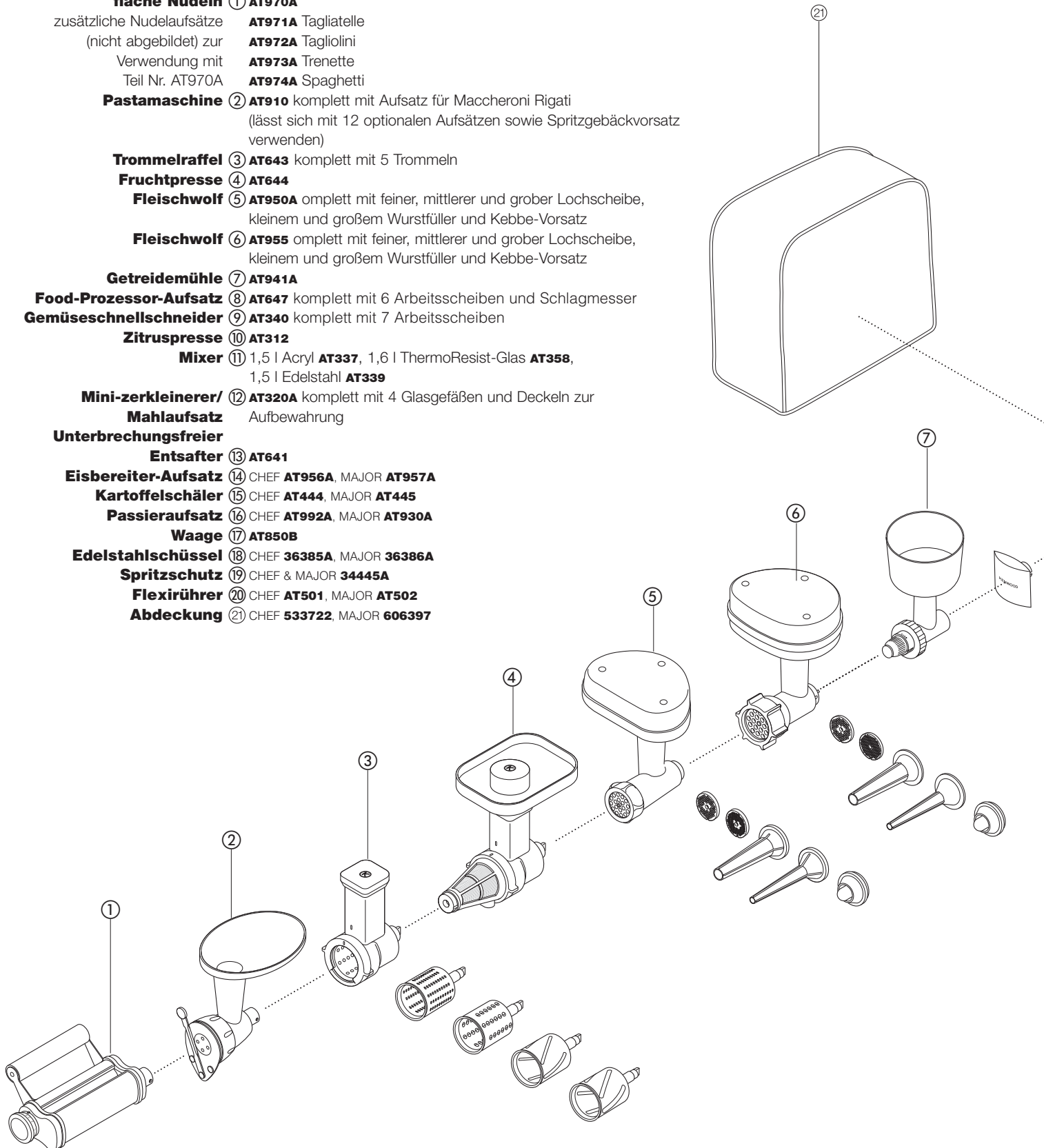
- ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**

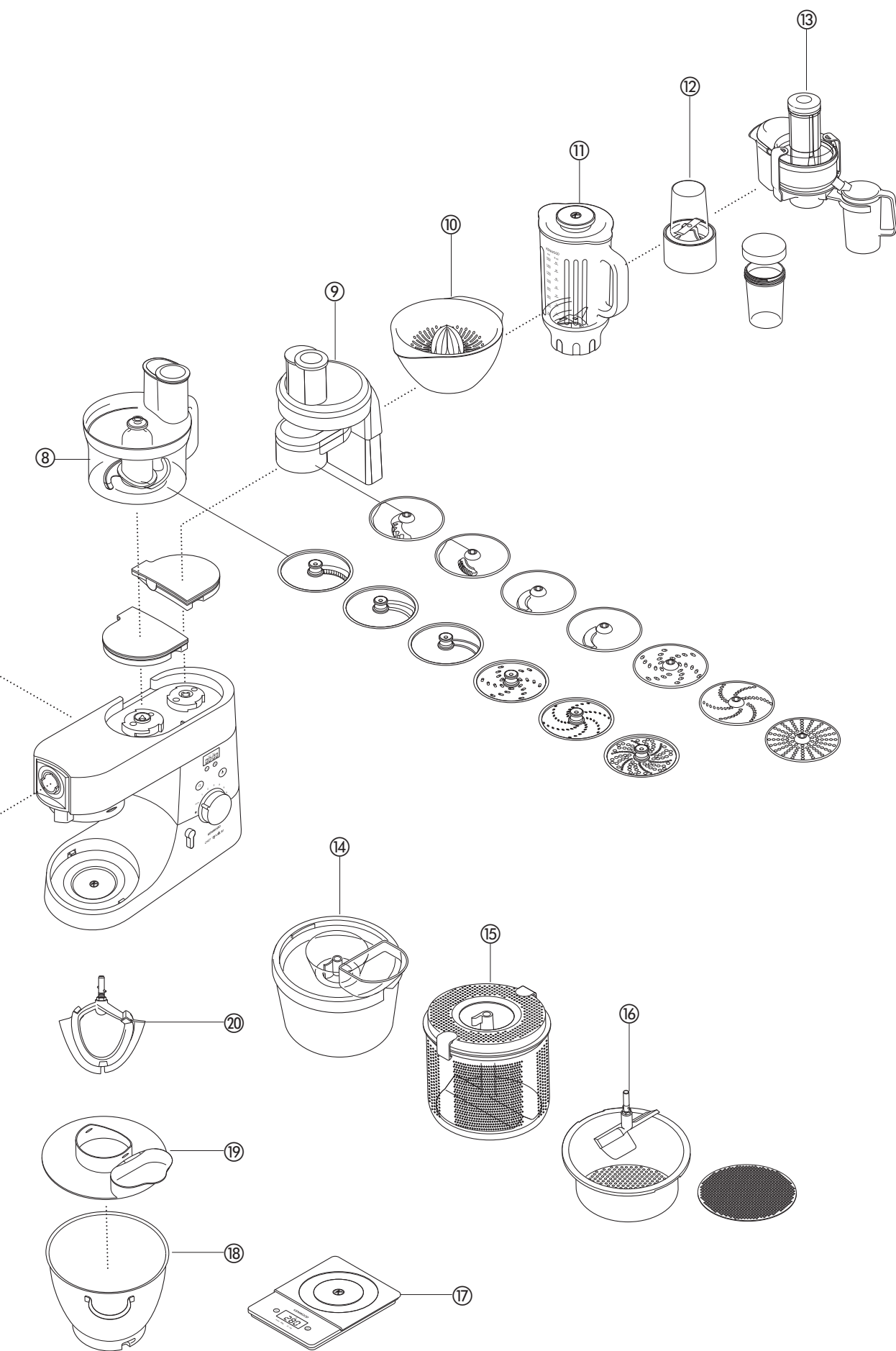
Flexirührer

- ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

Abdeckung

- ㉑ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





Reinigung und Kundendienst

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der **Öffnung ①** kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.

Stromaggregat, Abdeckungen • Wischen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie ab.

- Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen.

Schüssel • Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

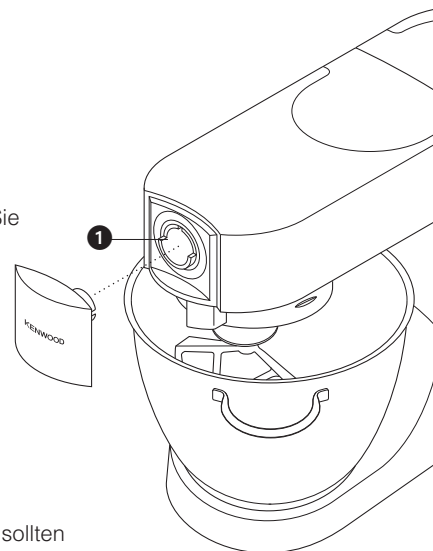
- Zum Reinigen Ihrer Edelstahlschüssel darf niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleiche verwendet werden. Zum Entfernen von Kalkflecken Essig verwenden.

- Von Hitze fern halten (Herdscheiben, Öfen, Mikrowellen).

Werkzeuge • Edelstahlwerkzeuge können von Hand oder in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

- Werkzeuge, die nicht aus Edelstahl bestehen (mit Beschichtung) sollten nur von Hand gewaschen und dann gründlich abgetrocknet werden.

Spritzschutz • Von Hand waschen und gründlich abtrocknen.



Kundendienst und Service

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

Für Hilfe hinsichtlich:

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

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



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

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

Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Brotteig.

Frühstücksbrot

- zutaten • 2,6kg Mehl
• 1,3l Milch
Diese Menge gilt für die Major Modelle. Für Chef Modelle muss die Menge halbiert und das gesamte Mehl auf einmal zugegeben werden. • 300g Zucker
• 450g Margarine
• 100g Frischhefe oder 50g Trockenhefe
• 6 Eier, geschlagen
• 5 Prisen Salz
- zubereitung 1 Die Margarine in der Milch schmelzen und die Mischung auf 43°C erwärmen.
2 **Trockenhefe:** Hefe und Zucker in die Milch geben und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe geht.
Frischhefe: in das Mehl krümeln und den Zucker zugeben.
sonstige Hefe: Herstellerangaben befolgen.
3 Die Milch in die Rührschüssel gießen, die geschlagenen Eier und 2kg Mehl zugeben.
4 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.
Reste vom Rand abkratzen.
5 Das Salz und das restliche Mehl zugeben und bei geringster Geschwindigkeit 1 Minute, dann bei Geschwindigkeit 1 weitere 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist.
6 Gefettete 450g - Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen, oder den Teig zu Brötchen formen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
7 Backen: *Brotlaibe* 20 - 25 Minuten, *Brötchen* 15 Minuten bei 200°C (Gas Stufe 6).
8 Das Brot ist gar, wenn es bei Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Mürbeteig

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

Pavlova

- Zutaten • 3 große Eiweiß
• 175g feiner Zucker
• 275 ml Creme double
• frisches Obst, z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Trauben, Kiwi
- Zubereitung 1 Eiweiß mit hoher Geschwindigkeit steif schlagen.
2 Schneebecken auf Stufe 5 laufen lassen und Zucker esslöffelweise hinzufügen. Nach jedem Esslöffel rühren.
3 Backblech mit Backpapier auslegen und Meringue-Masse mit dem Löffel auf das Papier geben, so dass ein Nest mit einem Durchmesser von ca. 20 cm entsteht.
4 Backblech in den auf 150°C/300°F/Gas Stufe 2 vorgeheizten Ofen schieben und Temperatur sofort auf 140°C/275°F/Gas Stufe 1 reduzieren. 1 Stunde lang backen. Hitze ausschalten, aber Pavlova zum Abkühlen im Ofen lassen.
5 Kurz vor dem Servieren Backpapier abziehen und Pavlova auf eine Servierscheibe gleiten lassen. Sahne steif schlagen und Oberseite der Pavlova damit bestreichen. Mit Früchten garnieren.

Rezepte (Fortsetzung)

Üppige Schokoladentorte

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

Schokoladen-Mousseline-Füllung

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

Honig/Nussmischung mit dem Liquidiser

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

Hinweise für Garantieleistungen

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

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

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

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

avvertenze

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

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

prima dell'uso

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

per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

attacchi per accessori ① attacco per alta velocità

② uscita a media velocità

③ attacco per basse velocità

④ attacco per gli utensili

il mixer ⑤ testa di miscelazione

⑥ fermo per l'attacco

⑦ recipiente

⑧ appoggio per la vaschetta

⑨ levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio

⑩ selettore della velocità

⑪ corpo motore

⑫ frusta a K

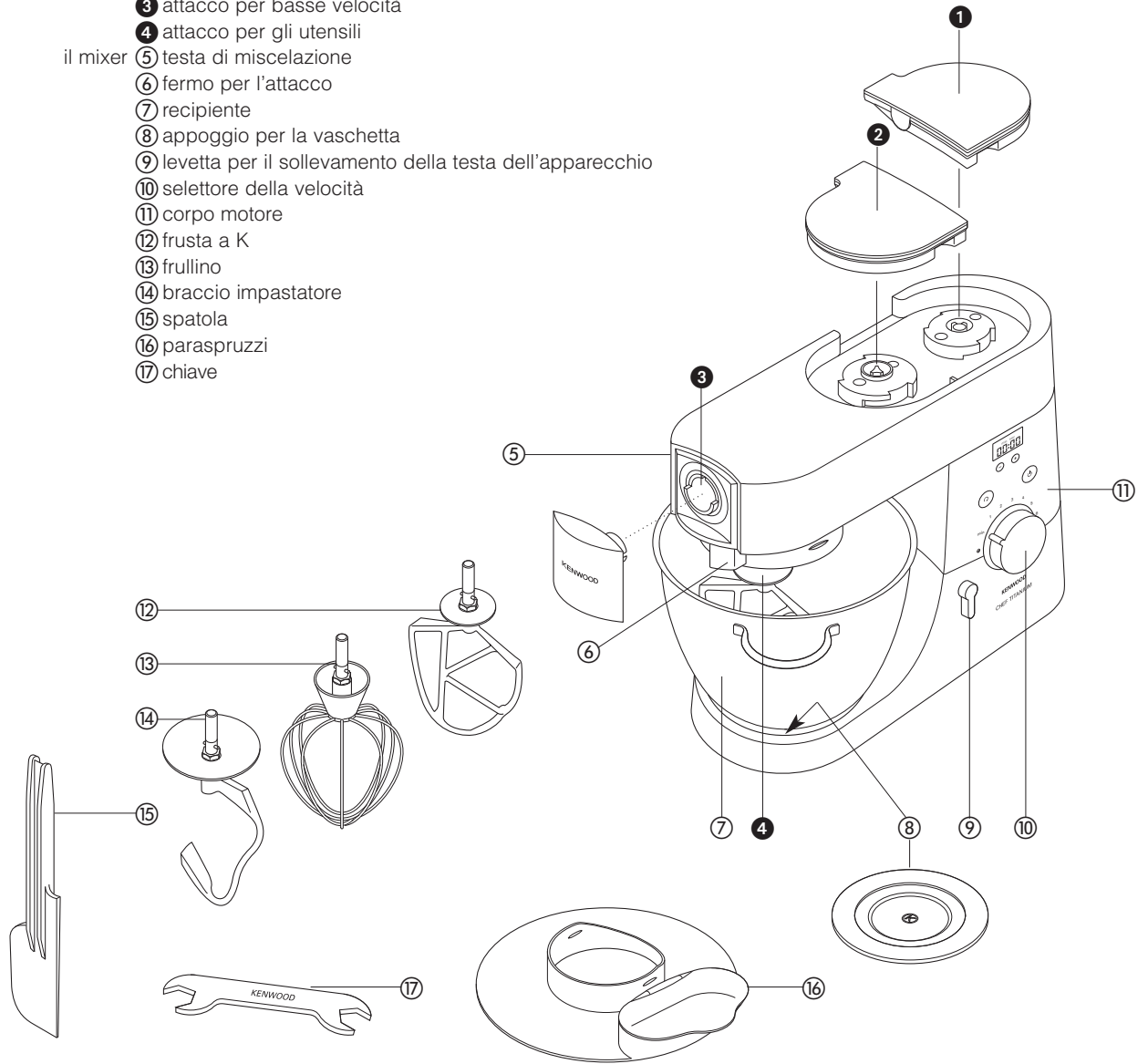
⑬ frullino

⑭ braccio impastatore

⑮ spatola

⑯ paraspruzzi

⑰ chiave



pannello di controllo

⑱ display del timer

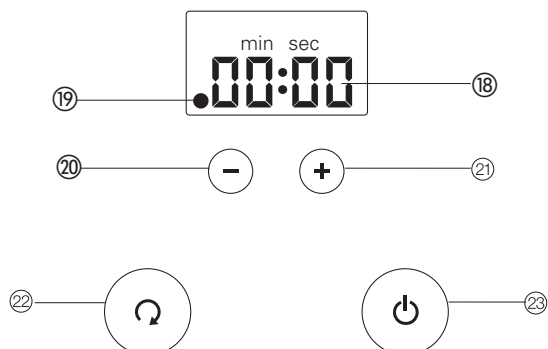
⑲ spia di accensione

⑳ tasto timer +

㉑ tasto timer -

㉒ tasto impasto

㉓ tasto avvio/stop



il mixer

utilizzo degli accessori per mescolare

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

come usare il mixer

- 1 Girare in senso orario la levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio ❶ e sollevare la testa del mixer fino a quando si blocca. Assicurarsi che la piattaforma di stallo del recipiente sia ben fissata con il simbolo ❷ nella parte più alta.
- per inserire un utensile 2 Spingere verso l'alto fino a quando si ferma ❷ e poi ruotarlo.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario ❸
- 4 Per abbassare la testa del mixer, sollevarla leggermente e poi girare in senso orario la leva di sollevamento. Ora abbassare la testa del mixer nella posizione bloccata.
- per estrarre un utensile • ruotare e rimuoverlo.
- 5 Collegare il mixer all'alimentazione elettrica. Il display mostra 88:88 e poi si cancella, lasciando solo accesa la spia dell'alimentazione .
- 6 Spostare il selettore della velocità ❹ sull'impostazione desiderata e poi premere il tasto avvio/stop  per avviare il mixer. Il timer inizia a contare in intervalli di 1 secondo. È possibile variare in qualunque momento la velocità, mentre il mixer è in funzione.
- 7 Per fermare il mixer, premere il tasto di avvio/stop . Il tempo operativo appare nel display. Quando l'apparecchio viene fatto ripartire, il timer continuerà il conteggio, ma solo se non sono trascorsi più di 3 minuti. Se il mixer non viene usato entro questo tempo limite, il timer si riavvierà a 00:00.

Importante – Se in qualunque momento durante la lavorazione la testa del mixer viene sollevata, l'apparecchio si ferma automaticamente e non riparte fino a quando si riabbassa la testa in posizione. Il mixer riparte solo quando la testa viene abbassata e il tasto avvio/stop  viene premuto.

funzionamento a intermittenza

Per selezionare il funzionamento a intermittenza, ruotare il selettore della velocità in senso antiorario, fino alla posizione ❶. Mentre il selettore viene tenuto in questa posizione, il mixer gira a velocità massima. Rilasciando il selettore, la velocità ritorna alla posizione 'min' e il mixer si ferma.

NB: Con il mixer in modalità timer, la funzione ad intermittenza non è selezionabile.

tasto impasto

Premere e rilasciare il tasto impasto : ora il mixer funziona automaticamente a velocità minima per 2-3 secondi. È possibile tenere tenuto questo tasto, oppure premerlo ripetutamente, come desiderato, per impastare gli ingredienti.

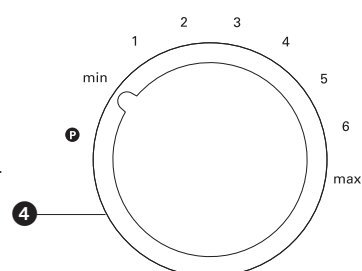
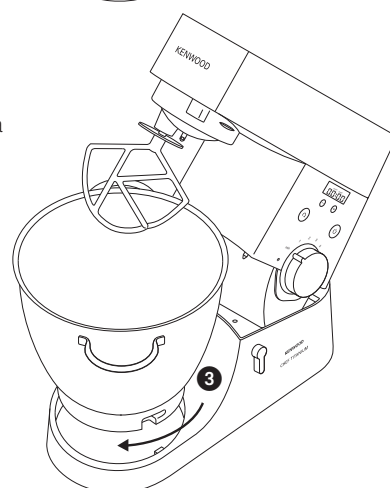
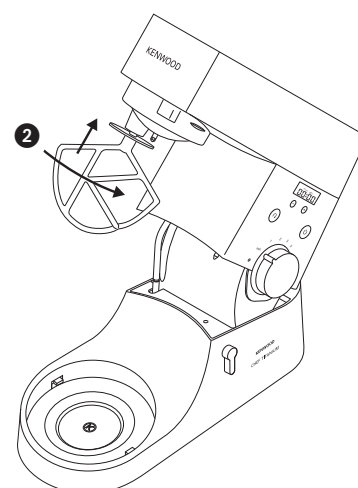
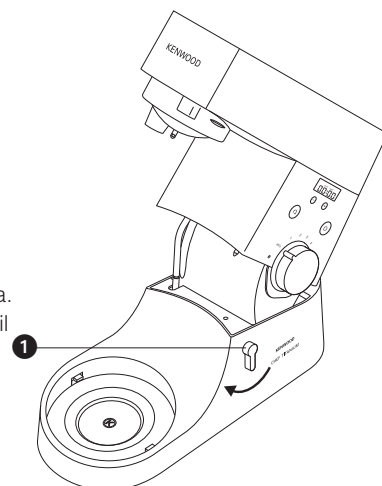
NB: Con il mixer in modalità timer, la funzione impasto non è selezionabile.

velocità selezionabili ❹

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

importante

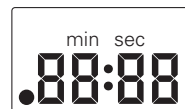
Assicurarsi che nessun accessorio per recipiente sia montato o conservato nel recipiente durante l'uso di altri attacchi.



il mixer

come usare il timer per conto alla rovescia

- 1 Collegare il mixer all'alimentazione elettrica. Il display mostra 88:88 e poi si cancella, lasciando solo visibile la spia dell'alimentazione .
- 2 Premere il tasto + o - per un secondo. Ora la spia di alimentazione scompare e nel display appare 00:00.
- 3 Premere il tasto + e - fino a visualizzare il tempo desiderato. Il timer inizia a contare in intervalli di 5 secondi. Se si premono continuamente questi tasti, i numeri cambiano più rapidamente di quanto accade se li si tiene premuti. È possibile impostare un massimo di 60 minuti. Se non si seleziona un orario entro 30 secondi, nel display riappare la spia di alimentazione.
- 4 Premere il tasto avvio/stop  per avviare il mixer. Ora il timer inizia il conto alla rovescia in intervalli di un secondo.
 - Il mixer può essere posto in pausa in qualunque momento, premendo una sola volta il tasto avvio/stop (in questo modo anche il timer entra in pausa). Per riavviare il mixer, premere nuovamente il tasto avvio/stop. A questo punto il mixer si attiva e prosegue il conto alla rovescia. Se il mixer viene lasciato in pausa per dieci minuti, il timer si riavvia automaticamente e per 2 secondi si sente un segnale acustico.
- 5 L'impasto si ferma in modo automatico allo scadere del tempo totale e dopo che l'apparecchio genera un segnale acustico per 5 secondi. Nel display lampeggia 00:00 per 5 secondi e poi la dicitura scompare, lasciando solo visibile la spia di alimentazione .



come riavviare il timer

- 1 Azzerare il timer premendo contemporaneamente i tasti + e -. Tuttavia, se il mixer non viene usato per 30 minuti, il display torna automaticamente a 00:00.

capacità massime

CHEF

MAJOR

paste frolle
miscele dure a lievitazione
 Tipo inglese
miscele morbide a lievitazione
 Tipo europeo
miscele per torte di frutta albumi

- Peso della farina: 680gr
- Peso della farina: 1,36kg
- Peso totale: 2,18kg
- Peso della farina: 1,3kg
- Peso totale: 2,5kg
- Peso totale: 2,72kg
- 12

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

consigli generali

- Fermare l'impasto e staccare frequentemente con una spatola gli alimenti aderiti alle pareti della vaschetta.
- Per ottenere i migliori risultati, le uova devono essere a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, accertarsi che frusta e recipiente non presentino residui di grasso o tuorlo d'uovo.
- Per la pasta frolla usare solo ingredienti freddi, a meno che la ricetta non specifichi diversamente.

promemoria per impastare il pane

importante

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

guida alla ricerca dei guasti

problema

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

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

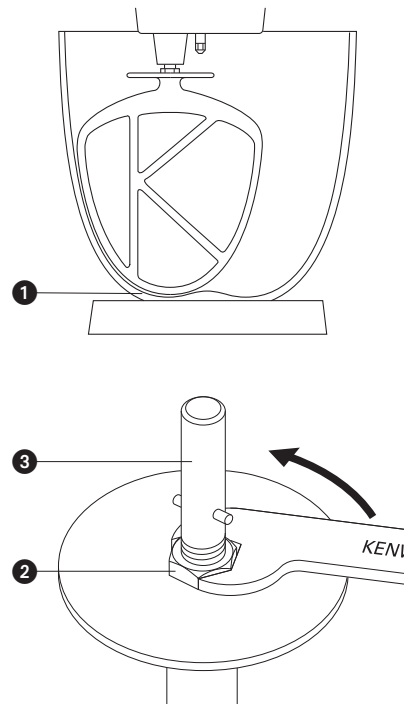
- 1 Staccare la spina.
- 2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
- 3 Abbassare la testa del mixer. Se occorre regolare lo scarto, sollevare la testa del mixer e rimuovere lo strumento. Idealmente, il frullino o la frusta devono **quasi** toccare il fondo del recipiente **1**.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

problema

- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

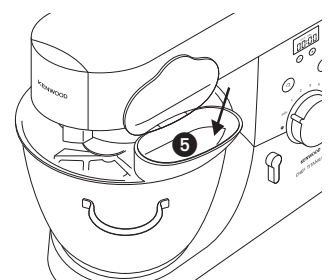
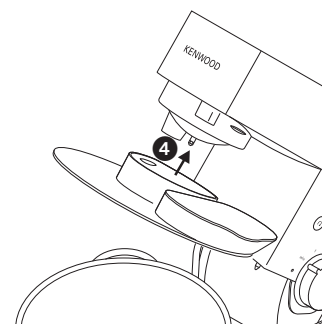
soluzione • Il mixer è provvisto di un dispositivo di protezione dai sovraccarichi, che lo ferma in presenza di un volume eccessivo di ingredienti. In questo caso, disinserire la spina del mixer dalla presa elettrica. Estrarre parte degli ingredienti per ridurre il carico e lasciare riposare per qualche minuto l'apparecchio. In seguito, reinserire la spina elettrica e premere il tasto avvio/stop. Se il mixer non riparte immediatamente, lasciarlo riposare più a lungo.

- Se per qualsiasi motivo dovesse mancare la corrente e lo sbattitore si ferma, spegnerlo premendo l'interruttore avvio/stop, attendere qualche secondo e poi riaccenderlo. Lo sbattitore dovrebbe rimettersi subito in funzione.



come montare ed usare il paraspruzzi

- 1 Sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
 - 2 Montare il recipiente sulla base.
 - 3 Spingere il paraspruzzi sulla base della testa del mixer **4** fino a inserirlo completamente. La sezione incernierata deve trovarsi nella posizione mostrata.
 - 4 Inserire l'utensile desiderato.
 - 5 Abbassare la testa del mixer.
- Durante l'impasto è possibile aggiungere ingredienti direttamente nella vaschetta, dalla sezione incernierata del paraspruzzi **5**.
 - Non occorre togliere il paraspruzzi per cambiare gli utensili.



gli **accessori** disponibili

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

accessorio codice

sfogliatrice ① **AT970A**

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

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

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

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

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

pressa per frutta ④ **AT644**

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

tritacarne ⑥ **AT955** dotato di un mascherina fine, media e grossa, un ugello per salsiccia piccolo e uno grande e un accessorio per kebbe

macinagranaglie ⑦ **AT941A**

robot ⑧ **AT647** comprende 6 dischi di taglio e una lama

tagliaverdure a dischi ⑨ **AT340** comprende 7 dischi di taglio

spremiagrumi ⑩ **AT312**

frullatore ⑪ 1,5l acrilico **AT337**, 1,6 l vetro termoresistente **AT358**,
1,5l acciaio inox **AT339**

mini tritatutto/macinatutto ⑫ **AT320A** con 4 vasetti in vetro e 4 coperchi

spremitore continuo ⑬ **AT641**

macchina per gelato ⑭ chef **AT956A**, MAJOR **AT957A**

pelapatate ⑮ chef **AT444**, MAJOR **AT445**

passapomodori ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

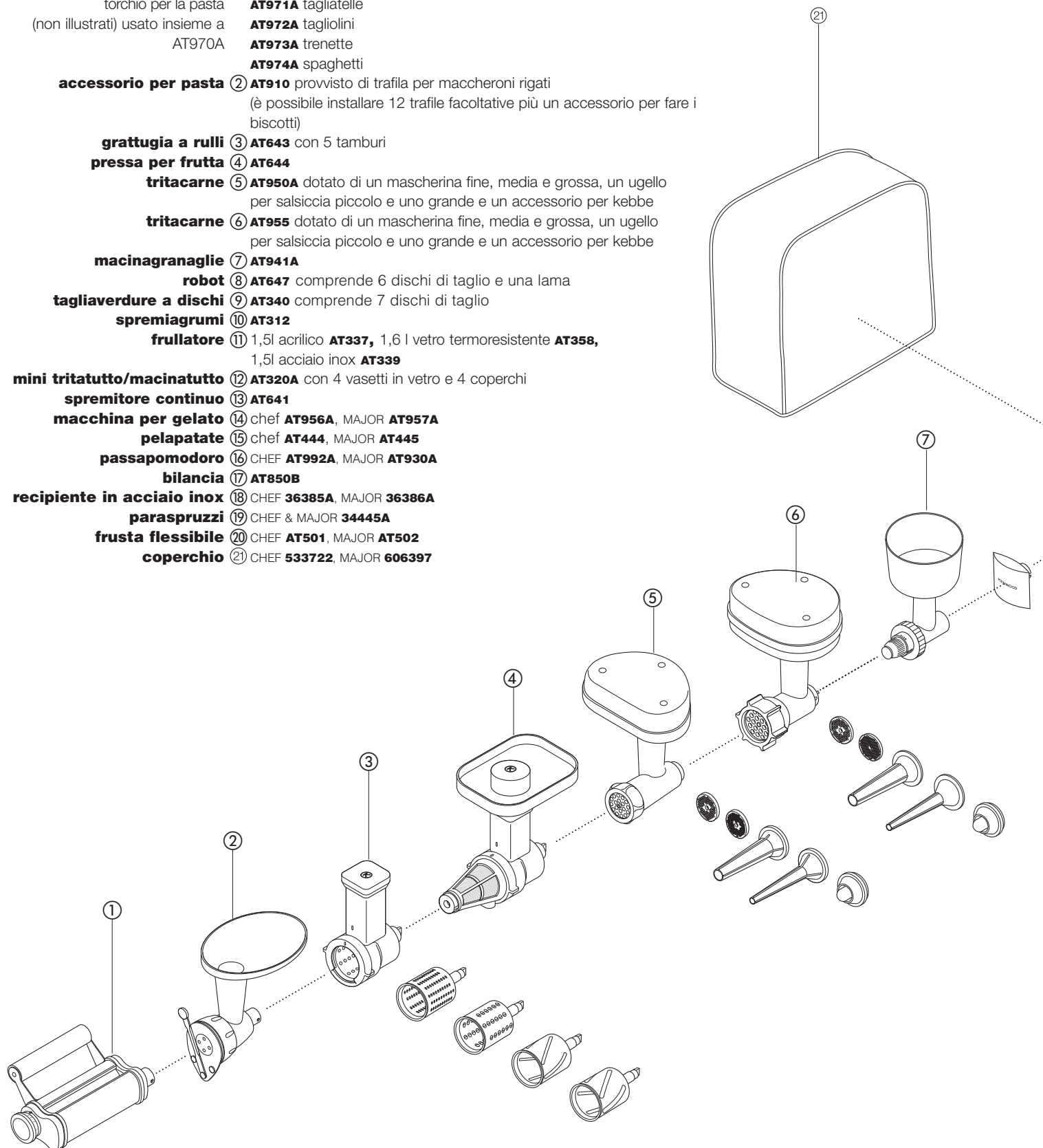
bilancia ⑰ **AT850B**

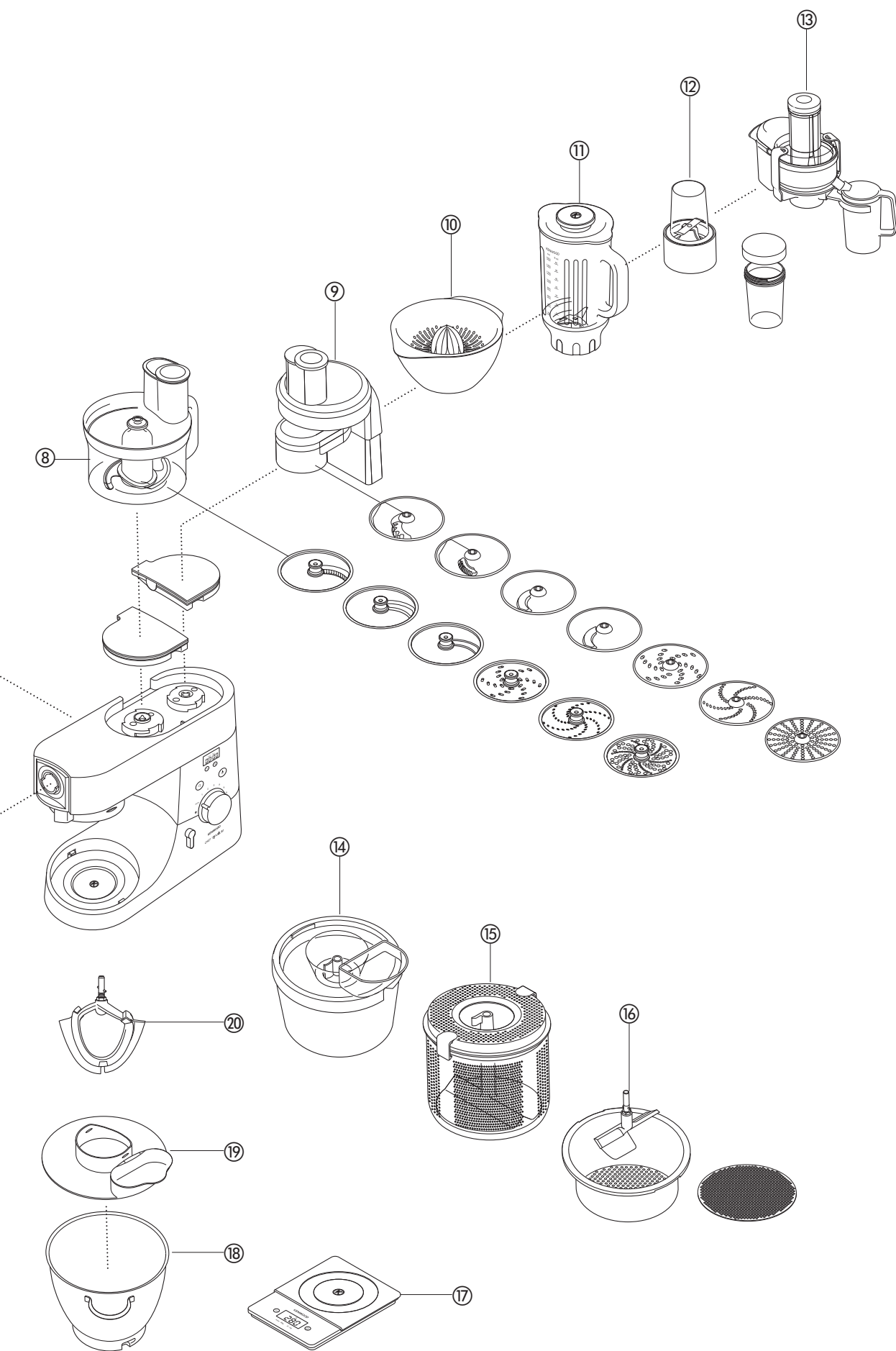
recipiente in acciaio inox ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

paraspruzzi ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**

frusta flessibile ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

coperchio ㉑ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

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

corpo motore, coperchi

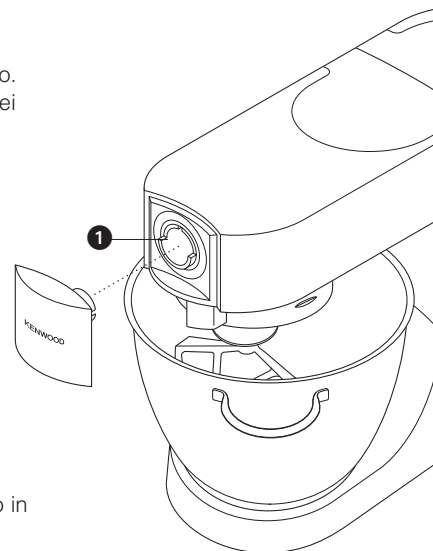
delle uscite

vaschetta

utensili

paraspruzzi

- Passare con un panno umido e asciugare.
- Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Lavare a mano e asciugare a fondo, oppure lavare in lavastoviglie.
- Non usare mai spazzolini o pagliette di metallo, e neppure candeggina, per pulire la vaschetta in acciaio inossidabile. Per eliminare le tracce di calcare usare dell'aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni tradizionali e a microonde).
- Gli utensili in acciaio inossidabile possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
- Nel caso di utensili non in acciaio inossidabile (ossia rivestiti), lavare esclusivamente a mano e asciugare a fondo.
- Lavare a mano e asciugare a fondo.



manutenzione e assistenza tecnica

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

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



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

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

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

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

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

ricette

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

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

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

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

ricette (*continuazione*)

torta golosa al cioccolato

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

mousse di cioccolato per ripieno

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

crema al miele e alle noci, preparata con il frullatore

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

GARANZIA E SERVIZI DI ASSISTENZA

1. KENWOOD garantisce ai propri clienti l'applicazione di tutti i diritti contenuti nella Direttiva Europea 1999/44/CE sulla vendita dei beni di consumo, nonché dei diritti previsti dalle norme nazionali in materia.
In particolare sono coperti da garanzia tutti i possibili difetti di conformità e di fabbricazione presenti nel prodotto al momento della vendita che si manifestino nei primi 2 anni dalla data di acquisto.
2. Per il primo anno il cliente KENWOOD goderà pienamente dei diritti sopra indicati senza dover dimostrare l'esistenza del difetto di conformità o di fabbricazione al momento della vendita.
3. La conformità del prodotto verrà ripristinata dalla KENWOOD senza alcun onere per il cliente per manodopera e materiale nonché per le spese di intervento del tecnico a domicilio, limitatamente ai prodotti per i quali tale servizio sia previsto.
4. Per esercitare i diritti di cui sopra il cliente dovrà rivolgersi alla rete dei Centri Assistenza Autorizzati KENWOOD (contattare il numero verde sottoindicato) ed esibire unitamente al presente "certificato" un documento valido ai fini fiscali e rilasciato dal rivenditore e comprovante la data di acquisto del prodotto.
5. I diritti di cui ai punti 1, 2, 3 non si applicano ai seguenti casi :
 - Difetti causati da utilizzi non previsti nel libretto di istruzione che costituisce parte integrante del contratto di vendita.
 - Difetti causati da rotture accidentali, incuria, manomissione da parte di terzi non autorizzati, utilizzo di ricambi non originali.
6. Non sono da intendersi come prestazioni in garanzia gli interventi inerenti l'installazione, l'allacciamento agli impianti di alimentazione e le manutenzioni citate nel libretto delle istruzioni. Altresì viene escluso dalla garanzia il ricambio dei materiali di consumo (es. filtri, spazzole ecc.).
7. La KENWOOD declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto di istruzioni e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.



KENWOOD

Via Lodovico Seitz, 47
31100 Treviso - Italia

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

veiligheid

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

voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

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

voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.

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

uw Kenwood keukenmachine

accessoires openingen ① hoge snelheid aansluiting

② aansluitpunt voor middelhoge snelheid

③ lage snelheid aansluiting

④ hulpstukkenopening

de mixer ⑤ mixerkop

⑥ afvalopvanger

⑦ kom

⑧ basisplaat voor kom

⑨ hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop

⑩ snelheidsknop

⑪ motorgedeelte

⑫ K-klopper

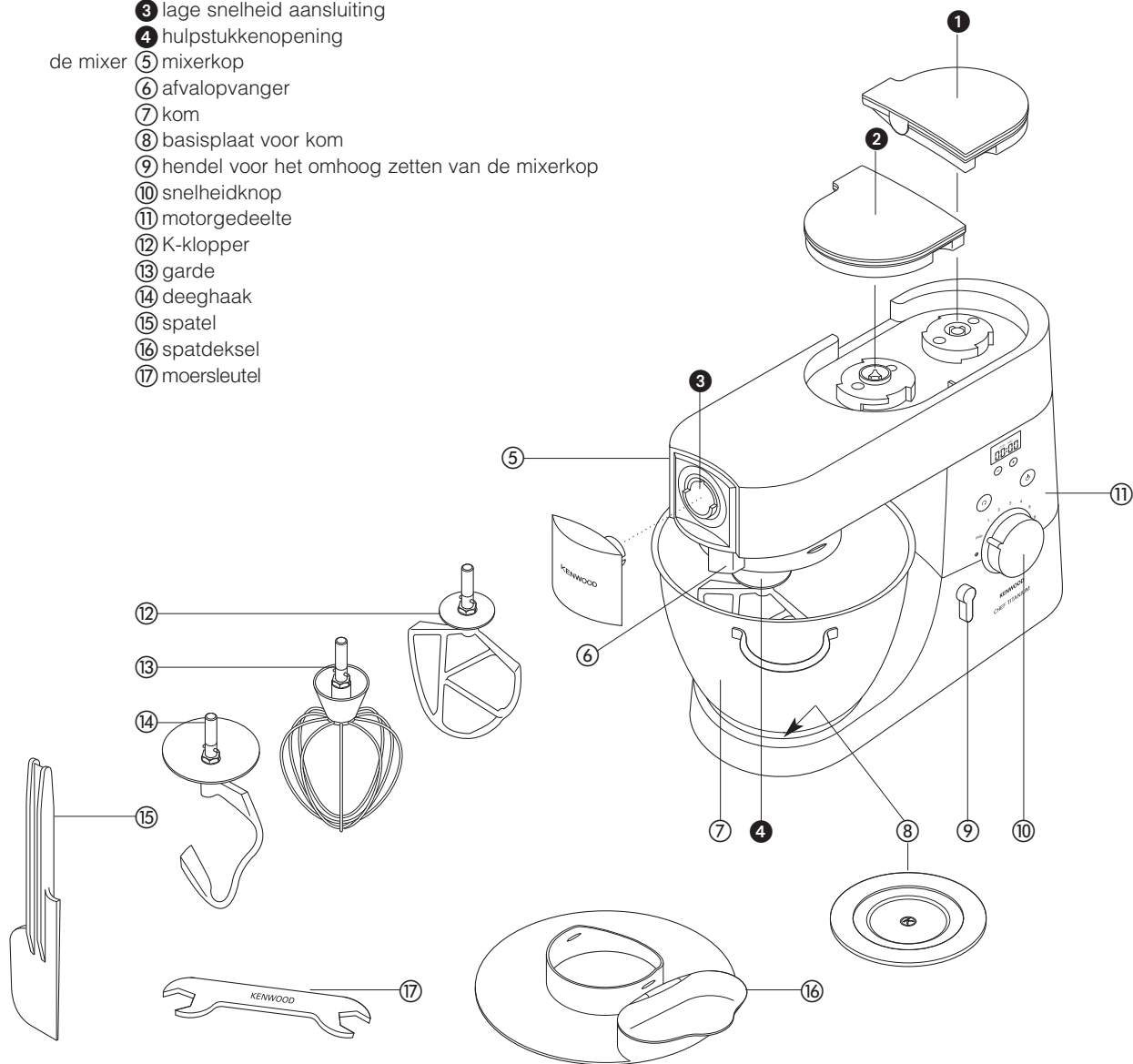
⑬ garde

⑭ deeghaak

⑮ spatel

⑯ spatdeksel

⑰ moersleutel



bedieningspaneel

⑱ timerdisplay

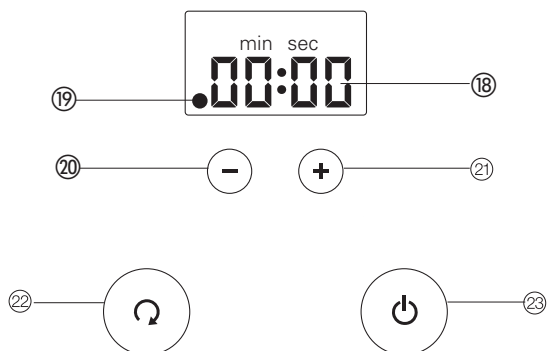
⑲ indicatielampje Stroom aan

⑳ timer toets omlaag

㉑ timer toets omhoog

㉒ vouwtoets

㉓ start/stoptoets



de mixer

gebruik van de mix-accessoires

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

gebruik van uw mixer

- 1 Draai de hefhandel voor de kop naar rechts ❶ en licht de kop van de mixer op tot hij vastklikt.
Zorg dat de basisplaat van de kom goed is bevestigd met het (K) symbool naar boven.
- een accessoire bevestigen 2 Duw de accessoire omhoog tot hij stopt ❷ en draai hem vervolgens.
- 3 Zet de kom op het onderstel, druk hem naar beneden en draai hem met de klok mee ❸
- 4 Om de mixerarm omlaag te brengen moet deze eerst enigszins worden opgetild, draai daarna de hendel van de armlift rechtsonder. Breng omlaag naar de vergrendelde stand.
- een accessoire verwijderen • Draaien en verwijderen.
- 5 Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. De display geeft 88:88 weer en is daarna leeg; alleen het indicatielampje voor Stroom aan blijft branden.
- 6 Draai de snelheidsknop ❹ naar de gewenste stand en druk vervolgens op de start/stoptoets  om de mixer aan te zetten. De timer geeft de tijd weer in intervallen van 1 seconde.
De snelheid kan op ieder gewenst moment terwijl de mixer aanstaat, gewijzigd worden.
- 7 Stop de mixer door op de start/stoptoets  te drukken. De bedrijfstijd wordt weergegeven en als de machine opnieuw gestart wordt gaat de timer door met tellen, mits niet meer dan 3 minuten verstreken zijn. Als de mixer gedurende deze tijd niet gebruikt wordt, wordt de display teruggezet naar 00:00.

Belangrijk – Als de mixerkop op enig moment opgetild wordt terwijl hij in bedrijf is, stopt de mixer automatisch en gaat niet opnieuw werken wanneer de kop weer omlaag gebracht is. De mixer start alleen opnieuw als de kop omlaag gebracht is en de start/stoptoets  wordt ingedrukt.

pulseerstand

Om pulseren te selecteren, draait u de snelheidsknop naar links tot in de (P)-stand. De mixer draait op maximum snelheid zo lang de knop in deze stand gehouden wordt. Zodra de knop wordt losgelaten, keert deze terug naar de min-stand en de mixer stopt.

Let op: als de mixer in de timermodus staat, werkt de pulseerfunctie niet.

vouwtoets

Druk de vouwtoets  in en laat hem los en de mixer werkt gedurende 2-3 seconden automatisch op de minimumsnelheid. De toets kan langer ingedrukt worden voor een langere werking of kan naar wens herhaaldelijk ingedrukt worden om ingrediënten te combineren.

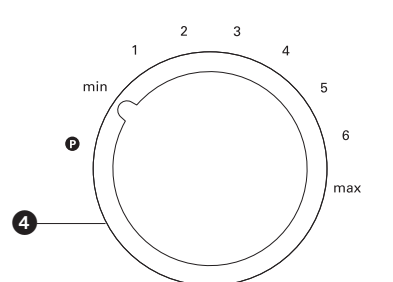
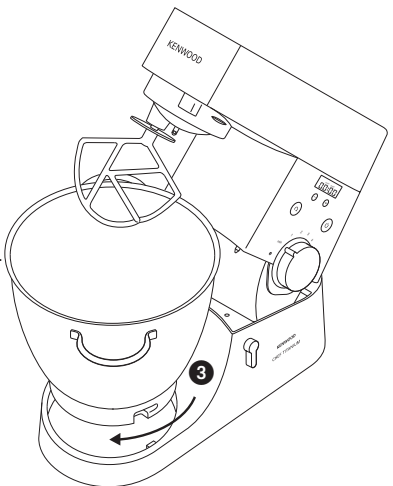
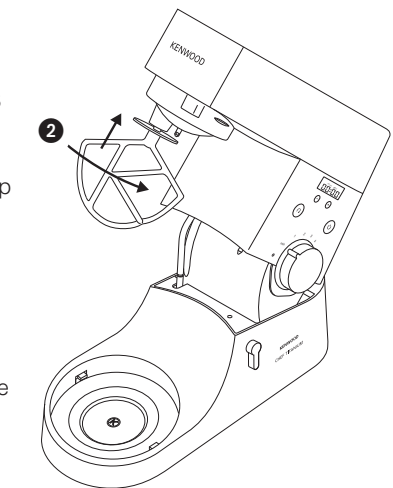
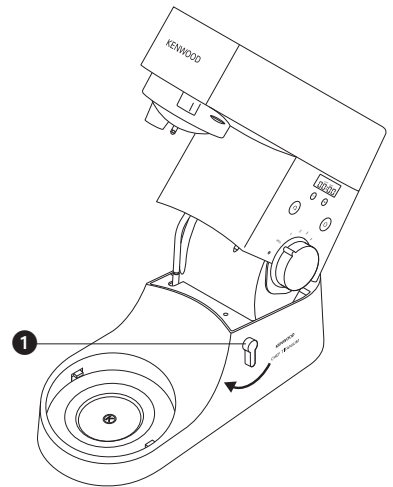
Let op: als de mixer in de timermodus staat, werkt de vouwfunctie niet.

snelheden ❹

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

belangrijk

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



de mixer



gebruik van het aftelmechanisme

- 1 Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. De display geeft 88:88 weer en is daarna leeg; alleen het indicatielampje voor Stroom aan blijft branden
- 2 Druk 1 seconde op de + of – toets; het indicatielampje Stroom aan verdwijnt en er wordt 00:00 op de display weergegeven.
- 3 Druk op de + en – toetsen tot de gewenste tijd wordt weergegeven. De timer laat de tijd zien in intervallen van 5 seconden. Als de toetsen continu ingedrukt worden, veranderen de cijfers sneller naarmate de knoppen langer worden ingedrukt. De maximale tijd die ingesteld kan worden is 60 minuten. Als geen tijd ingesteld is binnen 30 seconden, gaat het indicatielampje Stroom aan weer branden op de display.
- 4 Druk op de start/stoptoets om de mixer aan te zetten en de timer begint in seconden af te tellen.
 - De mixer kan op ieder gewenst moment gepauzeerd worden door eenmaal op de start/stop toets te drukken; hierdoor wordt de timer ook onderbroken. Om het mixen te hervatten, drukt u weer op de start/stoptoets; de mixer start weer en de timer gaat verder met aftellen. Als de mixer tien minuten in de pauzeermodus staat, wordt de timer automatisch teruggezet en u hoort gedurende 2 seconden een toon.
- 5 Het mixproces stopt automatisch als de tijd geheel verstreken is en u hoort gedurende 5 seconden een pieptoon. De display flinkt gedurende 5 seconden 00:00 en geeft vervolgens het indicatielampje Stroom aan weer .

de timer resetten

- 1 Zet de timer op nul door tegelijk op de – en + toetsen te drukken. Als de mixer echter niet gebruikt wordt gedurende 30 minuten, wordt de display automatisch teruggezet op 00:00.

maximale hoeveelheden

CHEF

MAJOR

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

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

belangrijk voor het maken van brood

- belangrijk
- U mag de aangegeven capaciteit nooit overschrijden - de machine raakt dan overbelast.
 - Als u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel hem dan uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in twee keer.
 - Het mixen gaat gemakkelijker als u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doet.

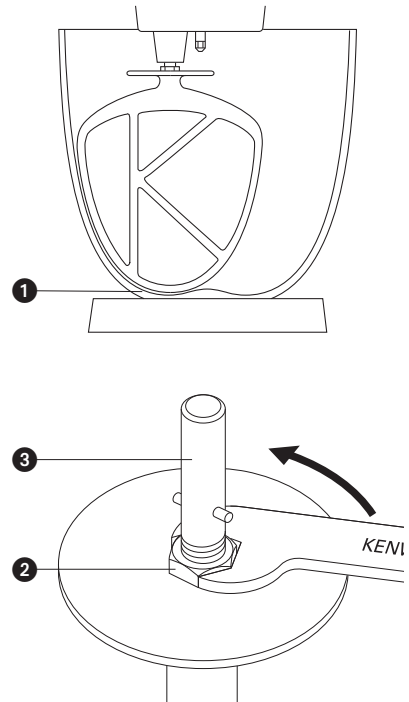
oplossen van problemen

probleem:

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

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

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

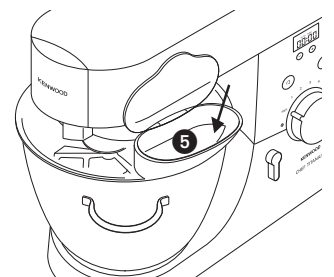
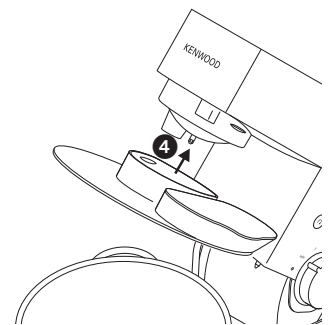


probleem

- De mixer stopt gedurende de bereiding.
- oplossing • Uw mixer is uitgerust met een beveiliging tegen overbelasting en stopt wanneer de machine overbelast is om het apparaat te beschermen. Als dit gebeurt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen. Verwijder een deel van de ingrediënten om de belasting te verminderen en laat de mixer een paar minuten met rust. Stop de stekker weer in het stopcontact en druk op de start/stoptoets. Als de mixer niet onmiddellijk start, laat u hem nog wat langer staan.
- Mocht de stroom naar de mixer om enige reden onderbroken worden en het apparaat stopt, dan schakelt u het apparaat uit door op de start/stoptoets te drukken, wacht een paar seconden en schakelt het apparaat weer aan. De mixer moet nu onmiddellijk weer aangaan.

aanbrengen en gebruik van het spatdeksel

- 1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
 - 2 Plaats de kom op het onderstel.
 - 3 Duw het spatscherm op de onderkant van de mixerkop **4** tot hij goed vastzit. Het gescharnierde deel dient bevestigd te zijn zoals afgebeeld.
 - 4 Monteer het gewenste hulpstuk.
 - 5 Laat de mixerkop zakken.
- U kunt tijdens het mixen ingrediënten aan de kom toevoegen via het gescharnierde deel van het spatscherm **5**.
 - U hoeft het spatdeksel niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.



verkrijgbare **accessoires**

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

hulpstuk hulpstukcode

platte pastamaker ① **AT970A**

extra pastahulpstukken
(niet afgebeeld) gebruikt in
combinatie met
met AT970A

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

pasta maker ② **AT910** wordt geleverd met een opzetstuk voor geribbelde macaroni

(het apparaat kan met 12 optionele opzetstukken plus een biscuitmaker worden uitgerust)

roto voedselsnijder ③ **AT643** wordt geleverd met 5 trommels

vruchtenpers ④ **AT644**

multi voedselmolen ⑤ **AT950A** wordt geleverd met een fijne, medium en grove schijf,
een klein en groot worstmondstuk en een kebbemaker

multi voedselmolen ⑥ **AT955** wordt geleverd met een fijne, medium en grove schijf,
een klein en groot worstmondstuk en een kebbemaker

graanmolen ⑦ **AT941A**

hulpstuk voor

foodprocessor ⑧ **AT647** heeft 6 snijschijven en een mes

pro snij-/raspschijven ⑨ **AT340** heeft 7 snijschijven

citruspers ⑩ **AT312**

blender ⑪ 1,5 l acryl **AT337**, 1,6 L hittebestendig glas **AT358**,
1,5 l roestvrij staal **AT339**

mini-hakhulpstuk / molen ⑫ **AT320A** wordt geleverd met 4 glazen bekers en 4 deksels om
voedsel te bewaren

continue fruitpers ⑬ **AT641**

ijsmaker ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

aardappelschilapparaat ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

vergiet en zeef ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

weegschaal ⑰ **AT850B**

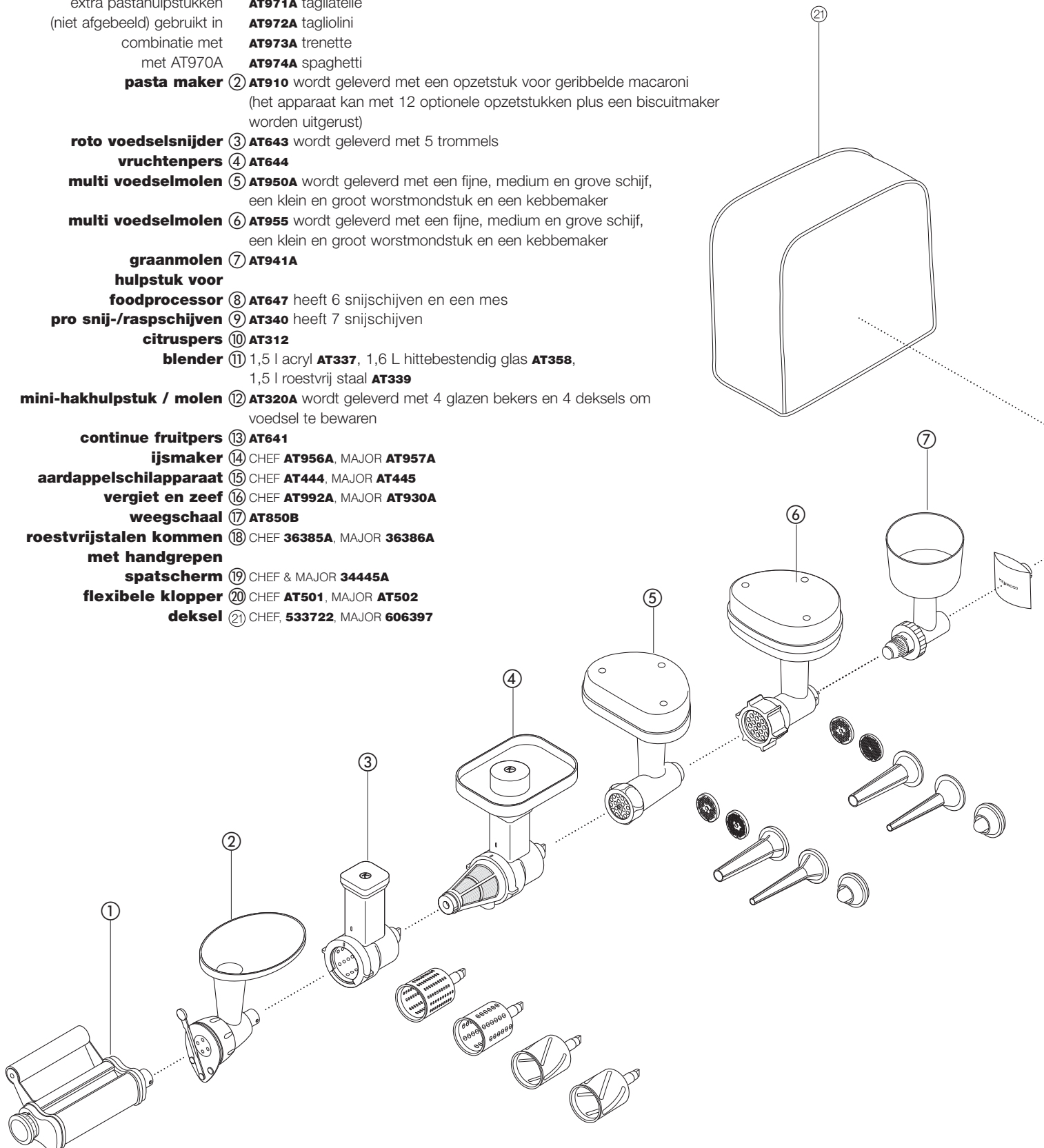
roestvrijstalen kommen ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

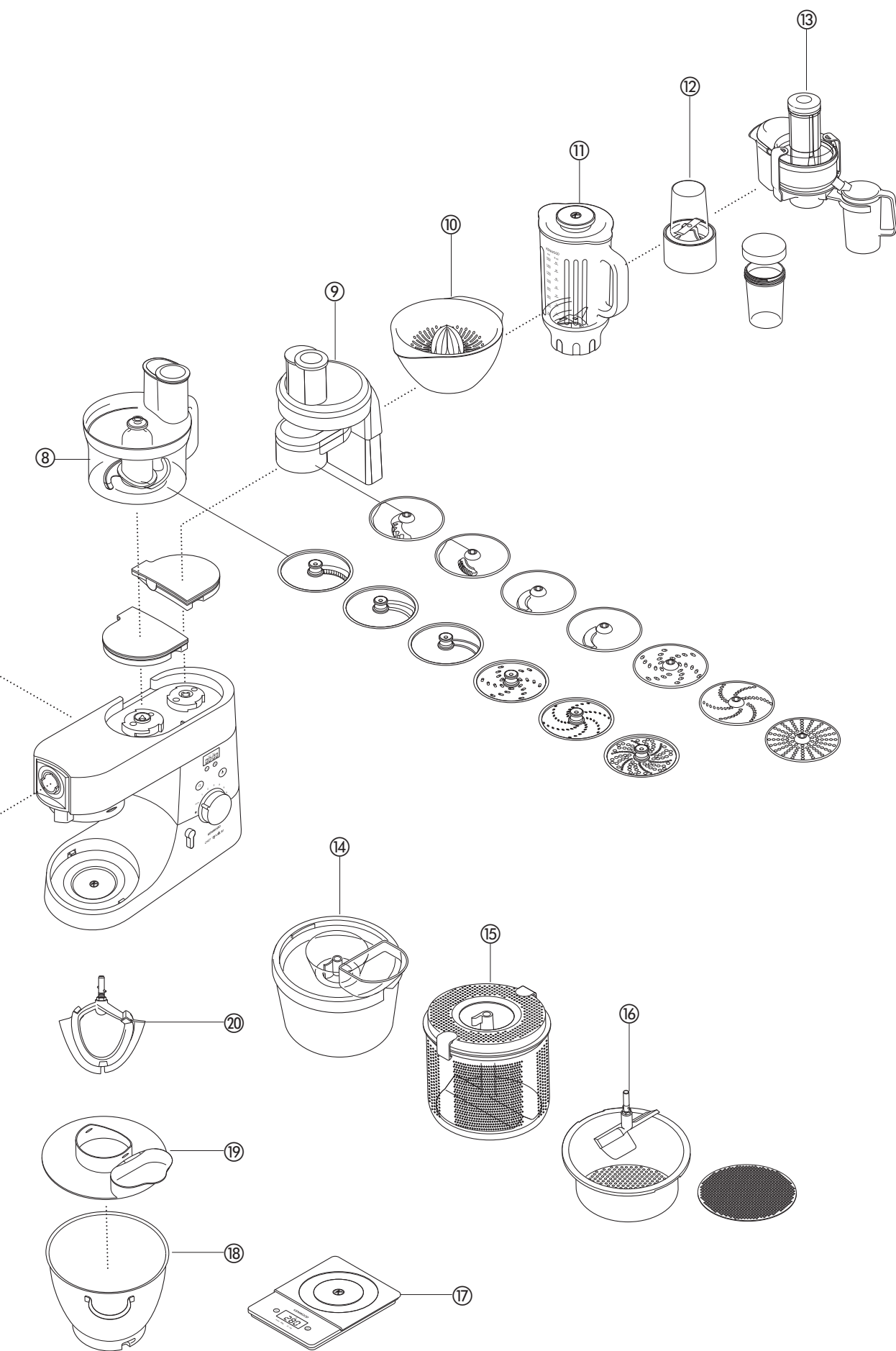
met handgrepen

spatscherm ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**

flexibele klopper ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

deksel ㉑ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





reiniging en service

Onderhoud en reiniging:

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

voedingseenheid, deksels
op aansluitpunten

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

mixerkom

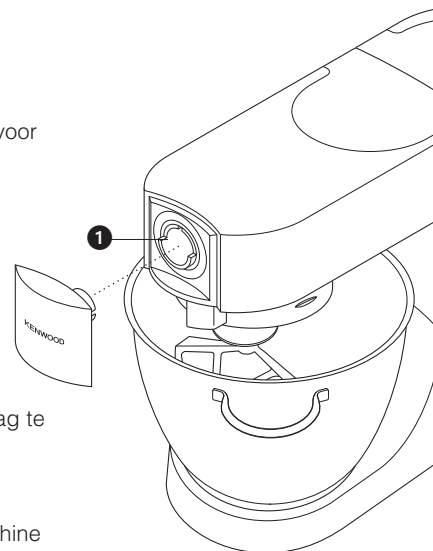
- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen.
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekwater om de roestvrijstalen kom schoon te maken. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van warmtebronnen houden (kooktoestellen, ovens, magnetrons).

hulpmiddelen

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

spatdeksel

- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen.



onderhoud en klantenservice

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

Als u hulp nodig hebt met:

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

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



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

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

recepten

Zie paragraaf 'belangrijk voor het maken van brood'.

		Witbrood <i>zacht continentaal deeg</i>
ingrediënten		• 2,6kg normaal ongemengd deeg
De hoeveelheden gelden voor		• 1,3 liter melk
Major-modellen. Voor Chef-		• 300g suiker
modellen moeten de		• 450g margarine
hoeveelheden worden		• 100g verse gist of 50g gedroogde gist
gehalveerd en moet al het bloem		• 6 geklopte eieren
in één keer worden toegevoegd		• 5 snuifjes zout
bereiding		1 Laat de margarine smelten in de melk en verwarm het mengsel tot 43°C. 2 gedroogde gist (moet nog opgelost worden): voeg de gist en de suiker aan de melk toe en laat het mengsel 10 minuten staan, totdat het schuimig wordt. verse gist: kruiemel de gist in het meel en voeg suiker toe. andere soorten gist: volg de instructies van de fabrikant. 3 Giet de melk in een kom. Voeg de geklopte eieren en 2kg meel toe. 4 Mix gedurende 1 minuut op de minimumsnelheid, vervolgens nog een minuut op snelheid 1. Schraap opspattend deeg omlaag. 5 Voeg het overgebleven meel toe en meng gedurende 1 minuut op de laagste stand. Meng vervolgens gedurende 2 - 3 minuten op stand 1, totdat het deeg soepel is en er geen klonten meer in zitten. 6 Vul enkele ingevette bakblikken van 450g tot de helft met het deeg, of maak er broodjes van. Leg er een theedoek overheen en laat het deeg in een warme ruimte staan, totdat het volume verdubbeld is. 7 Bak gedurende 20 - 25 minuten op 200°C, stand 6 voor gasovens, voor een brood, ofwel gedurende 15 minuten voor broodjes. 8 Als het brood klaar is, moet het hol klinken wanneer u op de onderkant klopt. • Goed voor ongeveer 10 broden.
		Pastei van korstdeeg
ingrediënten		• 450g meel, samen met het zout gezeefd. • 5ml (één theelepel) zout • 225g vet (meng varkensvet en koude margarine) • Ongeveer 80ml water
Tip		• Mix het mengsel niet te lang.
bereiding		1 Doe het meel in de kom. Snijd het vet in blokjes en voeg het toe aan het meel. 2 Mix op snelheid 1 totdat het mengsel lijkt op broodkrumels. Stop voordat het er vet begint uit te zien. 3 Voeg het water toe en meng op de laagste snelheid. Stop zo gauw als het water helemaal opgenomen is. 4 Bak op ongeveer 200°C, stand 6 voor gasovens, afhankelijk van de vulling.
		schuimtaart
ingrediënten		• 3 grote eiwitten • 175 g poedersuiker • 275 ml dubbele room • vers fruit bijvoorbeeld frambozen, aardbeien, druiven, kiwi
bereiding		1 Klop de eiwitten bij hoge snelheid totdat ze "zachte pieken" vormen. 2 Met de garde ingesteld op snelheid 5, voegt u geleidelijk het suiker toe, in stappen van één eetlepel, terwijl u na elke toevoeging klopt. 3 Bedek een bakplaat met siliconenpapier en schep het schuim vervolgens op de het papier, zodat het een nest met een doorsnede van ongeveer 20 cm vormt. 4 Plaats de bakplaat in een oven die is voorverwarmd tot 150°C/gasstand 2. Verminder daarna onmiddellijk de temperatuur tot 140°C/gasstand 1 en bak gedurende 1 uur. Draai de warmte uit, maar laat de schuimtaart in de oven om af te koelen. 5 Wanneer u klaar bent om de schuimtaart op te dienen, maakt u deze los van het siliconenpapier en plaatst hem op een schaal. Klop de room totdat zich zachte pieken vormen en spreid het uit over de bovenkant van de schuimtaart. Versier met het fruit.

recipes *continued*

overheerlijke chocoladecake

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

chocolade Chantilly-vulling

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

honing- en notenpasta in de blender

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

conozca su aparato de cocina Kenwood

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes móviles y de los accesorios fijos.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando y mantenga a los niños fuera del alcance.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte "servicio técnico y atención al cliente".
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas.
- Cuando se usa una fijación, lea las instrucciones de la seguridad que vienen consigo.
- Cuidado al levantar el aparato, pues es pesado. Antes de levantarlo, asegúrese de que la parte principal (la cabeza) esté trabada y que el cuenco, los útiles, las tapas de los accesos salida y el cable estén sujetos.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- No deje que utilicen la parrilla personas con algún problema que les pueda dificultar el manejo de este tipo de aparatos sin supervisión de otra persona.
- No deje que los niños utilicen o jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

antes de enchufarlo

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

antes de usarlo por primera vez

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

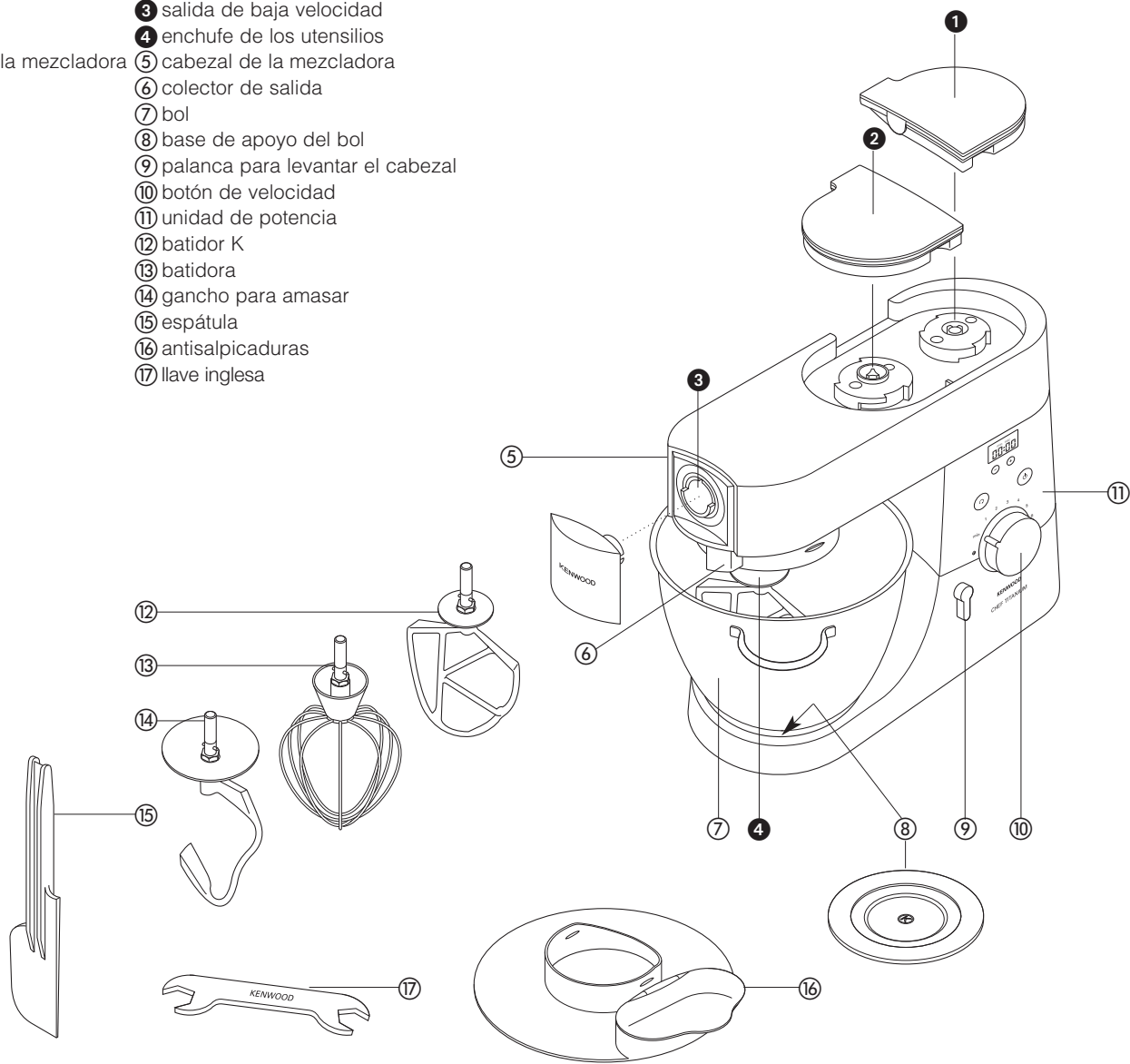
conozca su aparato de cocina Kenwood

salidas de los accesorios

- ❶ salida de alta velocidad
- ❷ salida de media velocidad
- ❸ salida de baja velocidad
- ❹ enchufe de los utensilios

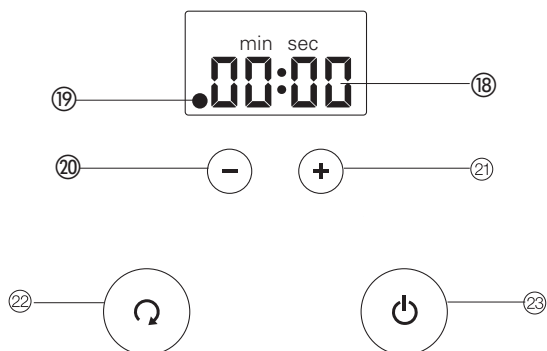
la mezcladora

- ❺ cabezal de la mezcladora
- ❻ colector de salida
- ❼ bol
- ❽ base de apoyo del bol
- ❾ palanca para levantar el cabezal
- ❿ botón de velocidad
- ⓫ unidad de potencia
- ⓬ batidor K
- ⓭ batidora
- ⓮ gancho para amasar
- ⓯ espátula
- ⓰ antisalpicaduras
- ⓱ llave inglesa



panel de control

- ⓫ pantalla visualizadora del tiempo
- ⓬ luz indicadora de encendido
- ⓭ botón para reducir el tiempo
- ⓮ botón para aumentar el tiempo
- ⓯ botón de batido lento
- ⓰ botón start/stop (inicio/parada)



la mezcladora

los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

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

para usar la mezcladora

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj ❶ y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
Compruebe que la base de apoyo del bol esté correctamente colocada con el símbolo Ⓚ hacia arriba.
- 2 Empuje hacia arriba hasta que pare ❷ luego gire.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ❸
- 4 Para bajar la cabeza de la batidora, álcela un poco, luego gire la palanca de la misma en sentido horario (derecha). Bájela a la posición donde queda trabada.
- 5 Conecte la mezcladora a la toma de corriente. La pantalla mostrará 88:88 y, luego, despeje dejando el indicador de encendido iluminado .
- 6 Gire el botón de velocidad ❹ al ajuste deseado y luego apriete el botón start/stop  para poner la mezcladora en marcha. El temporizador contará a intervalos de 1 segundo. La velocidad se puede cambiar en cualquier momento mientras la mezcladora esté en marcha.
- 7 Pare la mezcladora apretando el botón start/stop . El tiempo de funcionamiento se visualizará, y si la máquina se reinicia, el temporizador seguirá contando, siempre que no hayan transcurrido más de 3 minutos. Si la mezcladora no se utiliza durante este período de tiempo, la pantalla volverá a 00:00.

Importante – Si en cualquier momento, el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, la máquina se parará automáticamente, y no se volverá a poner en marcha cuando se baje el cabezal. Sólo se volverá a poner en marcha cuando el cabezal se baje y se apriete el botón start/stop .

posición pulse

Para seleccionar pulse gire el botón de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición . La mezcladora funcionará a la máxima velocidad mientras el botón se mantenga en esta posición. Cuando el botón se suelte volverá a la posición “min” y la mezcladora se parará.

Nota: Si la mezcladora está en funcionamiento en modo temporizador, la función pulse no operará.

botón de incorporación

Apriete y suelte el botón de incorporación  y la mezcladora funcionará automáticamente a velocidad mínima durante 2-3 segundos. El botón se puede mantener apretado para una operación más larga o presionado de forma repetida, según sea necesario, para combinar ingredientes.

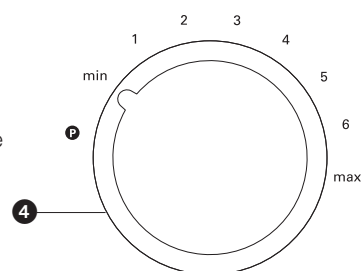
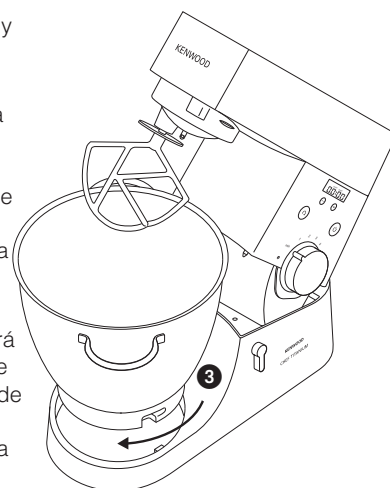
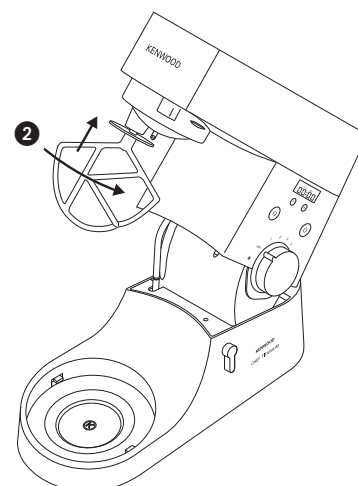
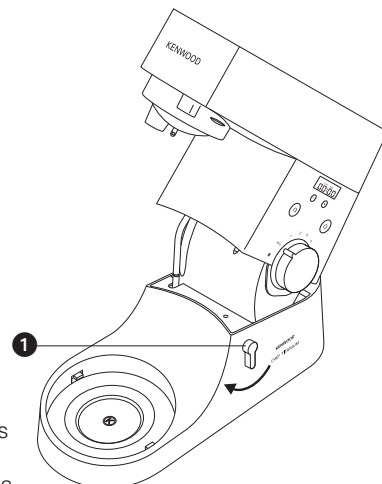
Nota: Si la mezcladora está en funcionamiento en modo temporizador, la función de incorporación no operará.

velocidades ❹

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

importante

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



la mezcladora

para usar el temporizador de cuenta atrás

- 1 Conecte la mezcladora a la toma de corriente. La pantalla mostrará 88:88 y, luego, despeje dejando el indicador de encendido visible .
- 2 Apriete el botón + o – durante un segundo y el indicador de encendido desaparecerá y 00:00 aparecerá en la pantalla.
- 3 Apriete los botones + y – hasta que se muestre el tiempo deseado. El temporizador contará a intervalos de 5 segundos. Si los botones se aprietan continuamente, los números cambiarán más rápidamente cuanto más tiempo se mantengan pulsados. Se puede fijar un tiempo máximo de 60 minutos. Si, en un espacio de 30 segundos, no se selecciona un tiempo, la pantalla volverá a mostrar el indicador de encendido.
- 4 Apriete el botón de start/stop  para poner la mezcladora en marcha, y el temporizador contará hacia atrás a intervalos de un segundo.
 - El funcionamiento de la mezcladora se puede detener en cualquier momento apretando el botón start/stop una vez; esto también detendrá el temporizador. Para reanudar el funcionamiento de la mezcladora, apriete el botón start/stop otra vez; la mezcladora se pondrá en marcha y el temporizador seguirá la cuenta atrás. Si la mezcladora se deja en el modo pausa durante diez minutos, el temporizador se reiniciará automáticamente, y se emitirá un tono audible durante 2 segundos.
- 5 El proceso de la mezcla se parará automáticamente cuando el tiempo total haya transcurrido y se emitirá un pitido durante 5 segundos. La pantalla parpadeará mostrando 00:00 durante 5 segundos y, luego, se despejará y mostrará el indicador de encendido .



para reiniciar el temporizador

- 1 Ponga el temporizador a cero apretando los botones + y – al mismo tiempo.
Sin embargo, si la mezcladora no se utiliza durante 30 minutos, la pantalla volverá automáticamente a 00:00.

capacidad máxima

CHEF

MAJOR

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

- Peso de la harina: 910g
- Peso de la harina: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- Peso de la harina: 2,6kg
- Peso total: 5kg

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

puntos para hacer pan

- importante
- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
 - Si le parece que el aparato funciona con dificultad, apáguelo, saque la mitad de la masa y trátelas por separado.
 - Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

posibles problemas

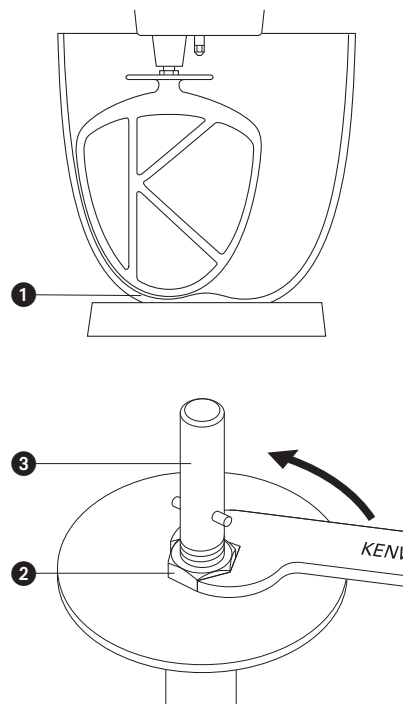
problema

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

solución

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

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



problema

- La batidora se para durante el funcionamiento.

solución

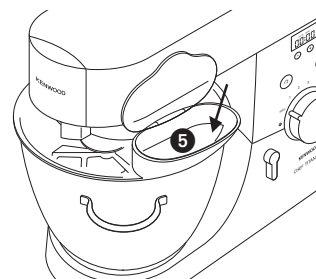
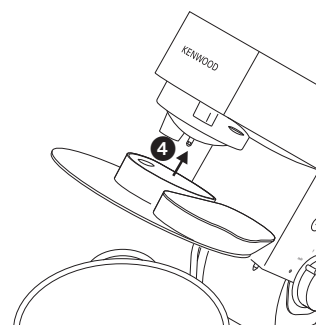
- Su batidora tiene un dispositivo de protección de sobrecarga y se parará si está sobrecargada para proteger la máquina. Si esto sucede, apague y desenchufe la mezcladora.

Quite parte de los ingredientes para reducir la carga, y deje apagada la máquina unos minutos. Enchufe y apriete el botón start/stop. Si la mezcladora no se pone en marcha inmediatamente, déjela parada más tiempo.

- Si, por cualquier razón, se interrumpe el suministro de electricidad a la mezcladora y la máquina deja de funcionar, desconéctela apretando el botón start/stop, espere unos pocos segundos y vuelva a conectar. La mezcladora debe reanudar el funcionamiento enseguida.

para acoplar y usar la tapa antisalpicaduras

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



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

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

accesorios
según el accesorio

accesorio para pasta laminada ① **AT970A**
 accesorios complementarios para hacer pasta (sin ilustración) para usar con AT970A
AT971A tallarines
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A espaguetis

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

cortador de alimentos giratorio ③ **AT643** equipado con 5 tambores

exprimidor de frutas ④ **AT644**

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

molinillo multialimentos ⑥ **AT955** viene equipado con una pantalla fina, una mediana y una gruesa, con una boquilla para salchichas pequeña y otra ancha, y con un accesorio para “kebbe”

molinillo de granos ⑦ **AT941A**

procesador de alimentos ⑧ **AT647** incluye 6 discos de corte y una cuchilla

pro rebanador rallador ⑨ **AT340** incluye 7 discos de corte

exprimidor de cítricos ⑩ **AT312**

licuadora ⑪ 1,5 l acrílico **AT337**, 1,6 l cristal termorresistente **AT358**, 1,5 l acero inoxidable **AT339**

minipicadora/molinillo ⑫ **AT320A** equipado con 4 recipientes de vidrio y 4 tapas para guardar

exprimidor continuo ⑬ **AT641**

heladora ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

pelador de patatas ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

colador y tamiz ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

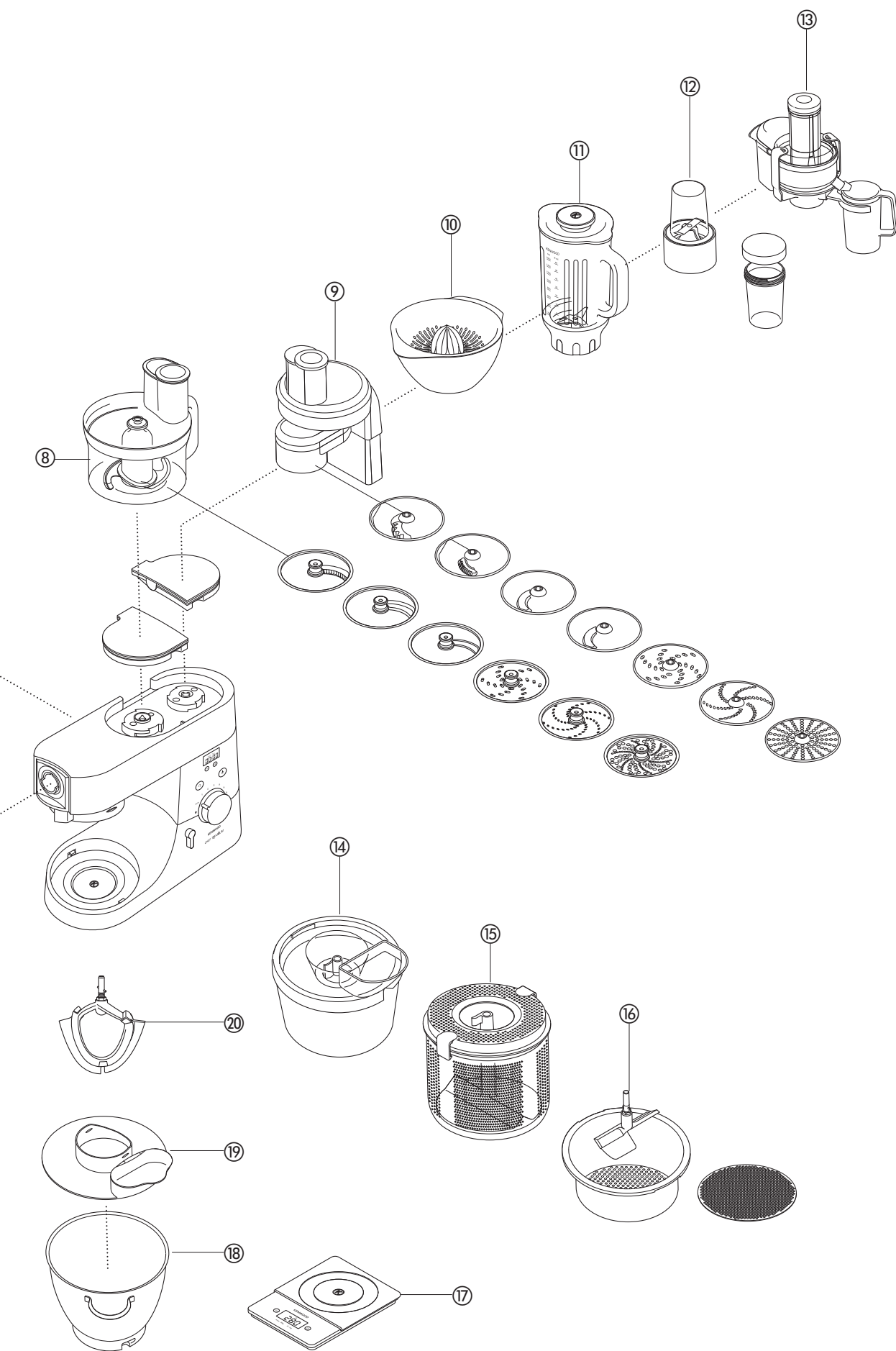
balanza ⑰ **AT850B**

bol de acero inoxidable ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

antisalpicaduras ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**

batidor flexible ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

tapa ㉑ CHEF **533722**, MAJOR **606397**

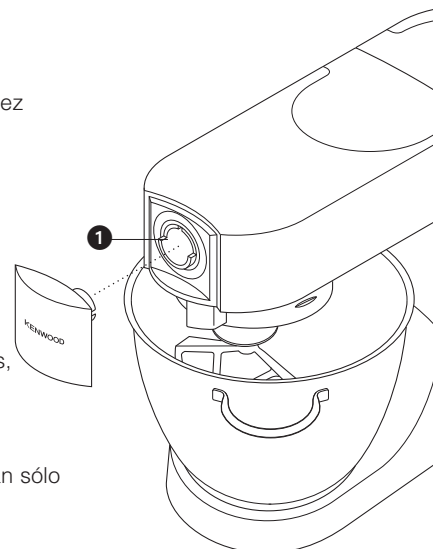


limpieza y servicio

mantenimiento y limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Quizá aparezca un poco de grasa en el **acceso 1** la primera vez que use la máquina. Esto es algo normal – límpiela sin más.

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



servicio técnico y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

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



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

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

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

recetas

Vea los puntos importantes para hacer pan de la página 48

pan blanco *masa blanda al estilo continental*

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

pastas quebradizas

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

merengue pavlova

- ingrediente
- 3 claras de huevos grandes
 - 175 g de azúcar de repostería
 - 275 ml de nata montada
 - fruta fresca (frambuesas, fresas, uvas, kiwis)
- preparación
- 1 bata las claras a gran velocidad hasta que forme 'puntas blandas'.
 - 2 Con la batidora a velocidad 5, añada poco a poco el azúcar, una cucharada cada vez, batiendo después de cada una.
 - 3 Recubra la bandeja pastelera con papel de silicona (papel de barba) y vaya poniendo el merengue sobre el papel hasta formar como un nido de unos 20 cm de diámetro.
 - 4 Meta la bandeja al horno precalentado a 150°C, Gas 2 e inmediatamente reduzca la temperatura a 140°C, Gas 1 y deje que se cueza durante 1 hora. Apague el horno pero deje la pavlova en el horno hasta que se enfríe.
 - 5 Cuando esté lista para servir, quítele el papel de silicona y póngala en una fuente. Bata la nata hasta formar puntas blandas y extiéndala sobre la pavlova, adornando todo ello con la fruta.

recetas *continuación*

deliciosa tarta de chocolate

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

relleno de muselina de chocolate

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

crema de miel y frutos secos con la licuadora

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

GARANTIA

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

ARTICULO

FECHA DE COMPRA

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR

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

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

segurança

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

antes de ligar à corrente

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

antes de utilizar a máquina pela primeira vez

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

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

tomadas dos acessórios ❶ tomada de alta velocidade

❷ tomada de acessórios de velocidade média

❸ tomada de baixa velocidade

❹ encaixe de acessórios

a máquina ❺ cabeça da máquina

❻ trinco da tomada de acessórios

❼ tigela

❽ suporte da taça

❾ patilha de elevação da cabeça da máquina

❿ interruptor de velocidade

⓫ bloco do motor

⓬ batedor em 'K'

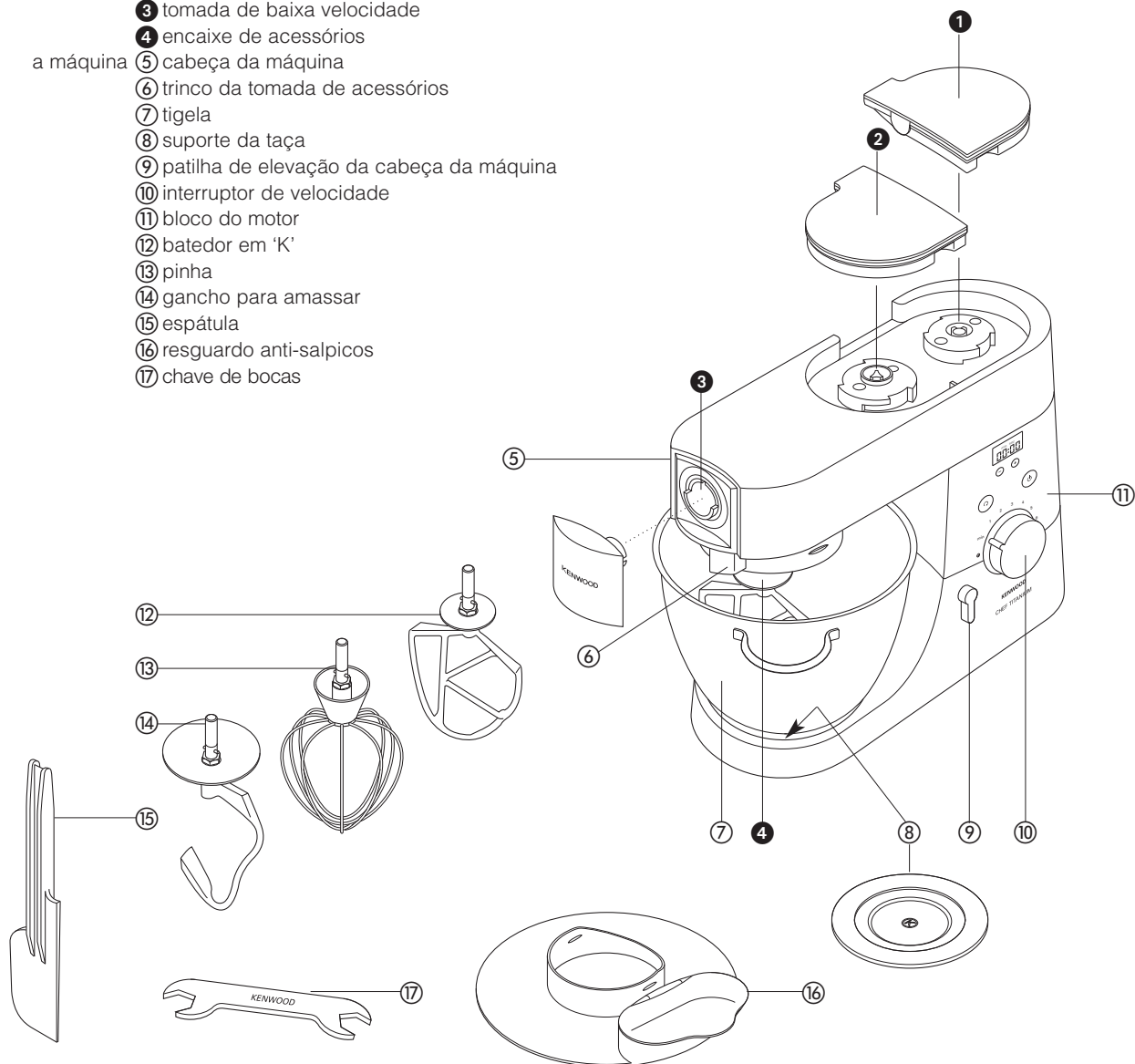
⓭ pinha

⓮ gancho para amassar

⓯ espátula

⓰ resguardo anti-salpicos

⓱ chave de bocas



painel de controlo

⓫ mostrador do temporizador

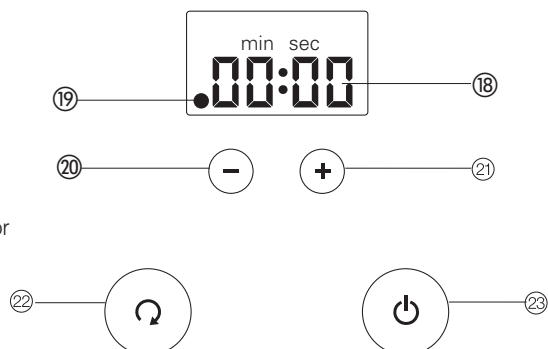
⓬ luz indicativa de potência ligada

⓭ botão de diminuição do temporizador

⓮ botão de aumento do temporizador

⓯ botão

⓰ botão de início/paragem



a máquina

os acessórios de misturar e algumas das suas funções

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

como utilizar a sua máquina

- 1 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido dos ponteiros do relógio ❶ e levante a cabeça da misturadora até prender. Verifique que a base para assentar a taça está correctamente colocada com o símbolo ❷ para cima.
- 2 Empurre até parar ❷ depois vire.
- 3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita ❸
- 4 Para baixar a cabeça da máquina, eleve-a ligeiramente e depois rode a patilha de elevação da cabeça para a direita. Baixe para a posição de travada.
- Rode e remova.
- 5 Ligue a batedeira à corrente eléctrica. O mostrador irá exibir 88:88 ficando de seguida em branco com o indicador de potência ligada iluminado ❶.
- 6 Rode o interruptor de velocidade ❹ para a posição desejada e depois pressione o botão de arranque/paragem ❶ para iniciar a batedeira. O temporizador irá contar em intervalos de 1 segundo. A velocidade poderá ser alterada em qualquer momento enquanto a batedeira se encontra em funcionamento.
- 7 Para parar a batedeira pressione o botão de início/paragem ❶. O tempo de operação será visualizado e caso o electrodoméstico seja reiniciado o temporizador irá continuar a contagem desde que não tenham passado mais de 3 minutos. Caso a batedeira não seja utilizada durante este período de tempo o mostrador voltará a exibir 00:00.

importante – Caso em qualquer, a cabeça da batedeira seja elevada durante o funcionamento, a batedeira pára automaticamente e não inicia até que se baixe a cabeça da batedeira. Apenas se reinicia quando se baixa a cabeça da batedeira e o botão de início/paragem ❶ seja pressionado.

posição de impulso

Para seleccionar o impulso, rode o interruptor da velocidade no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição ❷. A batedeira irá funcionar na velocidade máxima enquanto o interruptor for mantido nessa posição. Quando soltar o interruptor irá retomar a posição "min" e a batedeira irá parar.

Nota: Caso a batedeira esteja a funcionar no modo de temporizador a função de impulso não irá funcionar.

botão fold

Pressione e solte o botão ❷ rotativo e a batedeira irá funcionar automaticamente na velocidade mínima durante 2-3 segundos. O botão pode ser mantido pressionado para uma operação mais longa ou pressionado repetidamente conforme necessário para combinar ingredientes.

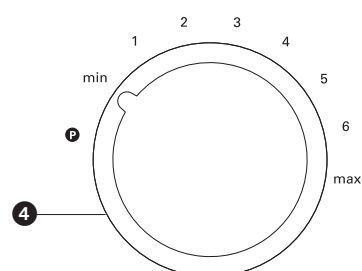
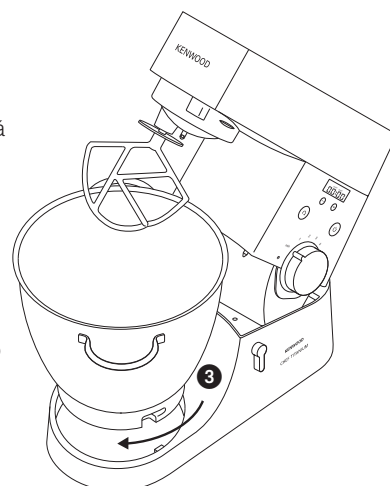
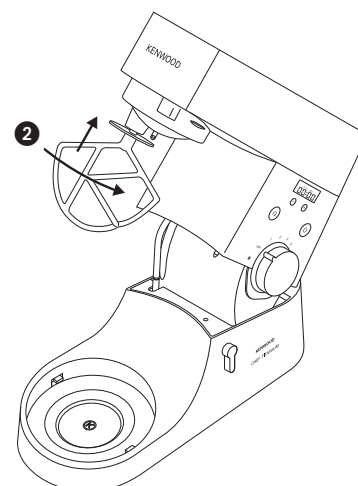
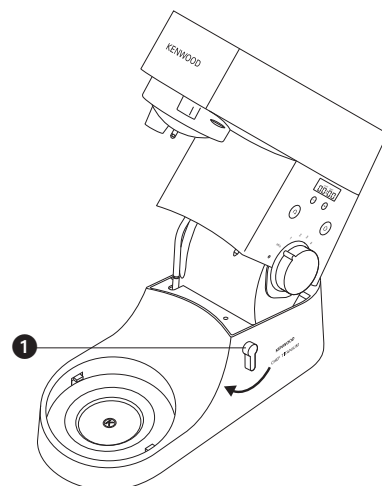
Nota: Caso a batedeira esteja a funcionar no modo de temporizador a função rotativa não irá funcionar.

velocidades ❹

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

importante

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



a máquina

para usar contagem decrescente do temporizador

- 1 Ligue a batedeira à corrente eléctrica. O mostrador irá exibir 88:88 ficando de seguida em branco com o indicador de potência ligada visível .
- 2 Pressione o botão + ou – durante um segundo e o indicador de potência ligada irá desaparecer e irá surgir 00:00 no mostrador.
- 3 Pressione os botões + ou – até que surja o tempo desejado. O temporizador irá aumentar em intervalos de 5 segundos. Caso os botões sejam pressionados continuamente os números irão mudar de forma mais rápida conforme o período de tempo que sejam pressionados. Pode ser definido um período máximo de 60 segundos. Caso o tempo não seja seleccionado no período de 30 segundos, o mostrador irá voltar a exibir o indicador de potência ligada.
- 4 Pressione o botão de início/paragem  para iniciar a batedeira e o temporizador irá iniciar a contagem decrescente em intervalos de um segundo.

A operação de mistura pode ser interrompida em qualquer altura pressionando-se uma vez o botão de início/paragem. Para retomar a operação de mistura pressione de novo o botão de início/paragem, a batedeira irá iniciar e o temporizador irá continuar a contagem decrescente. Caso a batedeira seja deixada na posição de pausa durante 10 minutos, o temporizador volta à definição inicial e será emitido um som audível durante 2 segundos.
- 5 O processo de mistura irá parar automaticamente quando o tempo total terminar e um aviso audível será então emitido durante 5 segundos. o mostrador irá piscar 00:00 durante 5 segundos ficando de seguida em branco com o indicador de potência ligada visível .



para voltar a definir o temporizador

- 1 Coloque o temporizador a zeros pressionando os botões + ou - em simultâneo.

Contudo, caso a batedeira não seja utilizada durante 30 minutos, o mostrador é automaticamente colocado em 00:00.

capacidades máximas

CHEF

MAJOR

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

- | |
|------------------------|
| Peso de farinha: 910g |
| Peso de farinha: 1,5kg |
| Peso total: 2,4kg |
| Peso de farinha: 2,6kg |
| Peso total: 5kg |
| Peso total: 4,55kg |
| 16 |

- dicas gerais
- Pare de misturar e raspe a taça com a espátula com frequência.
 - Os ovos à temperatura ambiente são melhores de bater.
 - Antes de bater claras em castelo, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo na pinha ou na tigela.
 - Utilize ingredientes frios para massas de pastelaria, a não ser que a receita indique que deve fazer algo diferente.

conselhos para fazer pão

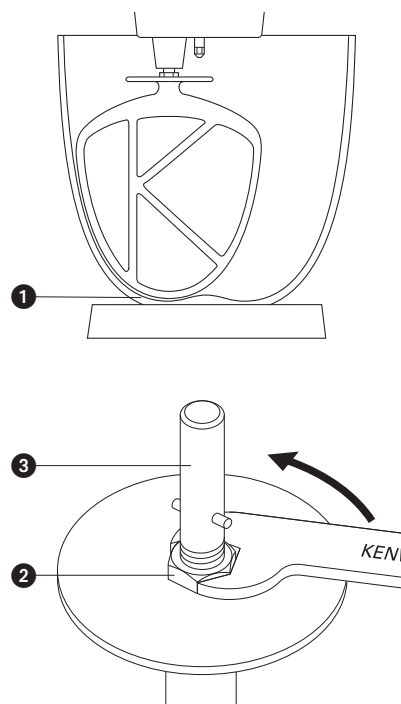
- importante
- Nunca exceda as capacidades máximas recomendadas – irá sobrecarregar o electrodoméstico.
 - Se ouvir a máquina a trabalhar com dificuldade, desligue-a, retire metade da massa e bata cada metade separadamente.
 - Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.

resolução de problemas

problema

- O batedor de varetas ou a varinha em 'K' bate contra o fundo da taça ou não alcança os ingredientes que se encontram no fundo da taça.
- solução
- Ajuste a altura do acessório utilizando a chave de bocas fornecida. Eis como:

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

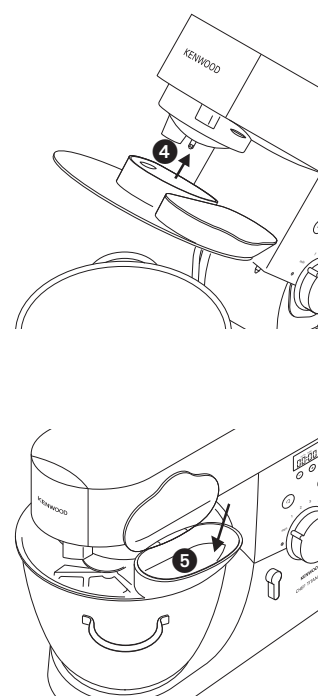


problema

- A máquina pára durante o funcionamento.
- solução
- A sua batedeira encontra-se equipada com um dispositivo de protecção de sobrecarga e irá parar caso esteja em sobrecarga para proteger do equipamento. Caso tal suceda, desligue a batedeira da corrente eléctrica, e deixe-a descansar durante alguns minutos. Volte a ligar à corrente e pressione o botão de início/paragem. Caso a batedeira não reinicie de imediato, deixe-a descansar durante mais alguns minutos.
 - Se por qualquer razão a energia da batedeira for cortada e a máquina parar de trabalhar, desligue usando o botão de início/paragem, espere alguns segundos e ligue novamente. A batedeira deve recomeçar a trabalhar imediatamente.

como instalar e utilizar o resguardo anti-salpicos

- 1 Eleve a cabeça da máquina até esta prender.
 - 2 Coloque a taça na base.
 - 3 Puxe a protecção de salpicos para a parte interior da cabeça da batedeira **4** até ficar totalmente posicionada. A secção reclinável deverá ficar posicionada conforme ilustrado.
 - 4 Introduza o acessório pretendido.
 - 5 Baixe a cabeça da máquina.
- Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente na taça através da secção reclinável da protecção de salpicos **5**.
 - Não é preciso retirar o resguardo anti-salpicos ao trocar os acessórios.



os **acessórios** disponíveis

Para comprar um acessório não incluído na sua embalagem, ver "serviço e cuidados ao cliente".

acessório código do acessório

aparelho para estender massa

① **AT970A**

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

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini (espécie de esparguete)

AT973A trenette (espécie de esparguete achatado)

AT974A esparguete

máquina de fazer massa

② **AT910** vem com disco para maçarão raiado
(12 discos opcionais mais possibilidade de instalar o disco
de fazer biscoitos)

picador rotativo de alimentos

③ **AT643** vem com 5 cilindros

espremedor de frutos

④ **AT644**

tritador de

multi-alimentos

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

multi-alimentos

⑥ **AT955** é fornecido com um disco fino, um médio e um
grosseiro, um bocal pequeno e um grande para fazer
enchidos e um aparelho para fazer kebbe

moinho de grãos

⑦ **AT941A**

acessório para

robot de cozinha

⑧ **AT647** inclui 6 discos de corte e uma unidade de lâmina

fatiador/ralador profissional

⑨ **AT340** inclui 7 discos de corte

espremedor de citrinos

⑩ **AT312**

misturadora

⑪ 1,5L acrílico **AT337**, 1,6 L em vidro resistente a altas temperaturas **AT358**,
1,5L aço inoxidável **AT339**

mini picadora/moinho

⑫ **AT320A** vem com 4 jarros em vidro e 4 tampas para armazenamento.

espremedor contínuo

⑬ **AT641**

acessório de fazer gelados

⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

descascador de batatas

⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

escorredor e peneira

⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

escala de medidas

⑰ **AT850B**

taça em aço inoxidável

⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

resguardo contra salpicos

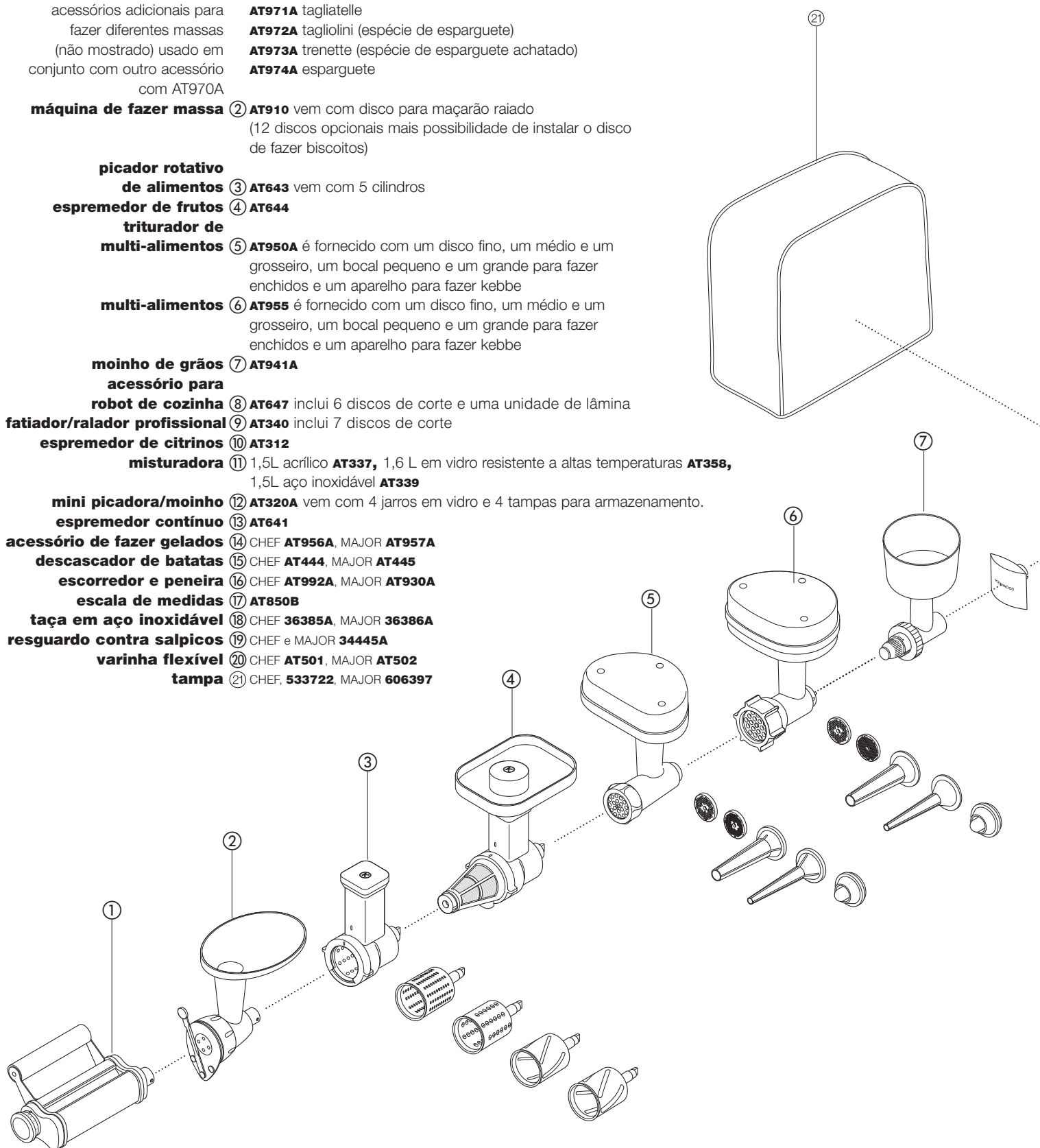
⑲ CHEF e MAJOR **34445A**

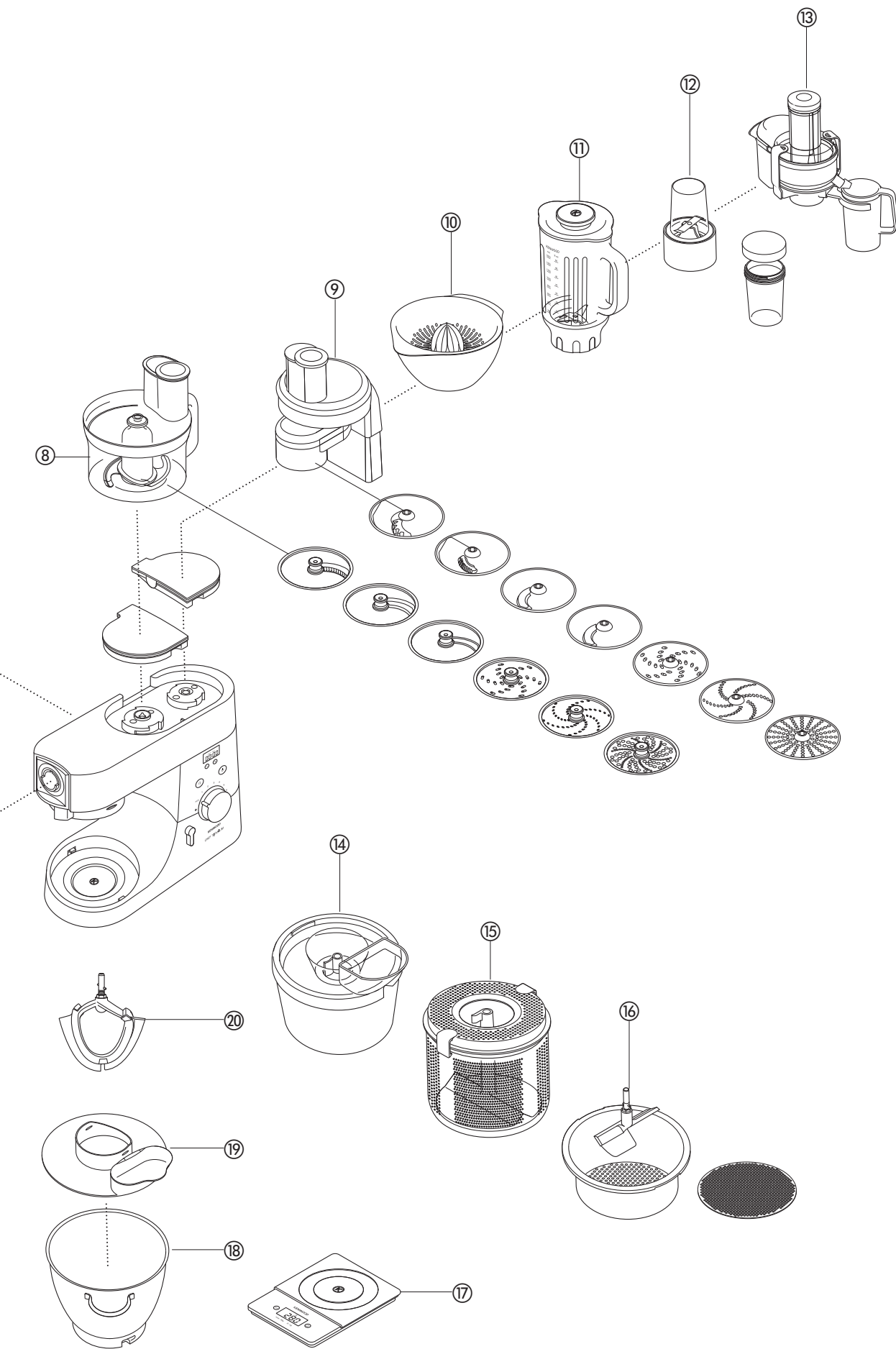
varinha flexível

⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

tampa

㉑ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Desligue sempre a máquina no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente antes de a limpar.
- Poderá aparecer um pouco de gordura na **tomada de acessórios** 1 a primeira vez que a utilizar. Isto é normal e basta limpá-la.

bloco do motor e tampas das tomadas de acessórios

- Limpe-os com um pano humedecido e depois outro seco.
- Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.

taça

- Lave-a à mão e depois seque-a bem ou lave-a na máquina de lavar loiça.

- Nunca utilize uma escova de arame, palha de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário..

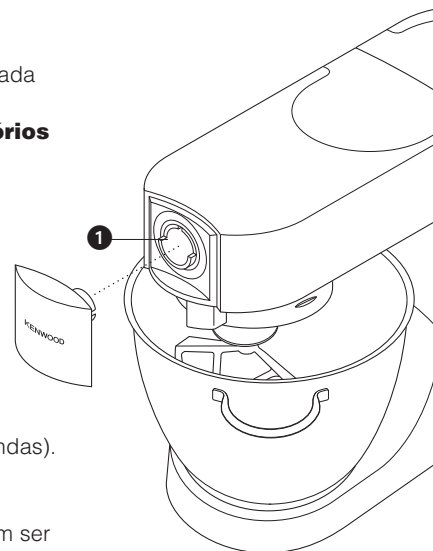
utensílios

- Mantenha-a afastada do calor (bicos de fogões, fornos e microondas).
- Os utensílios de aço inoxidável podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar loiça.

- Os utensílios que não sejam de aço inoxidável (revestidos) devem ser apenas lavados à mão e depois bem secos.

resguardo anti-salpicos

- Lave-o à mão e depois seque-o bem.



assistência e cuidados do cliente

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

Caso necessite de assistência para:

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

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



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

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

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

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

receitas

Consulte os 'Conselhos para Fazer Pão' na página 69.

pão branco *massa suave do tipo continental*

- ingredientes
- 2,6kg de farinha branca normal
 - 1,3 litros de leite
 - 300g de açúcar
 - 450g de margarina
 - 100g de fermento fresco ou 50g de fermento seco
 - 6 ovos, batidos
 - 5 pitadas de sal
- Esta quantidade é para os modelos Major.**
- Para os modelos Chef, reduza as quantidades para metade e adicione a farinha toda de uma só vez.**
- método
- 1 Derreta a margarina no leite e eleve a temperatura aos 43°C.
 - 2 **fermento seco** (do tipo que necessita de ser reconstituído): adicione o fermento e o açúcar ao leite e deixe repousar cerca de 10 minutos até criar espuma.
fermento fresco: desfaça-o e incorpore-o na farinha e adicione o açúcar.
outros tipos de fermento: siga as instruções do fabricante.
 - 3 Deite o leite na tigela. Adicione os ovos batidos e 2kg de farinha.
 - 4 Bata à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por mais um minuto. Raspe para baixo.
 - 5 Adicione o sal e a farinha restante e misture à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por 2 - 3 minutos até a massa ficar suave e homogénea.
 - 6 Unte e encha de massa, até metade, quatro formas de 450g ou prepare pãezinhos. Seguidamente cubra com um pano de loiça e deixe num local quente até duplicarem de volume.
 - 7 Coza no forno, à temperatura de 200°C/400°F/Gás Marca 6, por 20 - 25 minutos para o pão de forma ou por 15 minutos para os pãezinhos.
 - 8 Quando pronto, o pão deverá soar a oco quando se lhe bater levemente na base.
- Quantidade suficiente para cerca de 10 pães de forma.

massa para tartes

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

pavlova

- ingredientes
- 3 claras de ovos grandes
 - 175g de açúcar branco fino
 - 275ml de natas
 - fruta fresca, por exemplo framboesas, morangos, uvas e kiwis
- método
- 1 Bata as claras de ovo a uma velocidade alta até formarem castelo suave.
 - 2 Com o batedor à velocidade 5, adicione gradualmente o açúcar, uma colher de sopa de cada vez, batendo depois de cada adição.
 - 3 Forre um tabuleiro com papel de silicone e depois, com uma colher, coloque a mistura do merengue sobre o papel, dando-lhe a forma de um "ninho" (em círculo, com uma depressão no meio), com aproximadamente 20 cm de diâmetro.
 - 4 Coloque o tabuleiro num forno pré-aquecido à temperatura de 150°C/Gás Marca 2 e depois reduza imediatamente a temperatura para 140°C/Gás Marca 1 e coza por 1 hora. Desligue o forno mas deixe a pavlova dentro do forno até arrefecer.
 - 5 Quando quiser servi-la, pele e retire o papel de silicone e coloque a pavlova num prato. Bata as natas até formarem um castelo suave, espalhe as natas sobre a pavlova e decore-a com a fruta.

receitas *continuação*

bolo de chocolate delicioso

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

recheio de chocolate

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

creme de mel e nozes utilizando o liquidificador

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

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

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

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

sikkerhed

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

inden stikket sættes i stikkontakten

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

inden maskinen anvendes første gang

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

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

kraftudtag til tilbehør ❶ kraftudtag (high-speed)

❷ medium kraftudtag

❸ kraftudtag (low-speed)

❹ redskabsåbning

mixeren ❺ mixerhoved

❻ kraftudtagslås

❼ skål

❽ skålens støttepude

❾ hovedløftearm

❿ hastighedsknap

⓫ motorenhed

⓬ K-spade

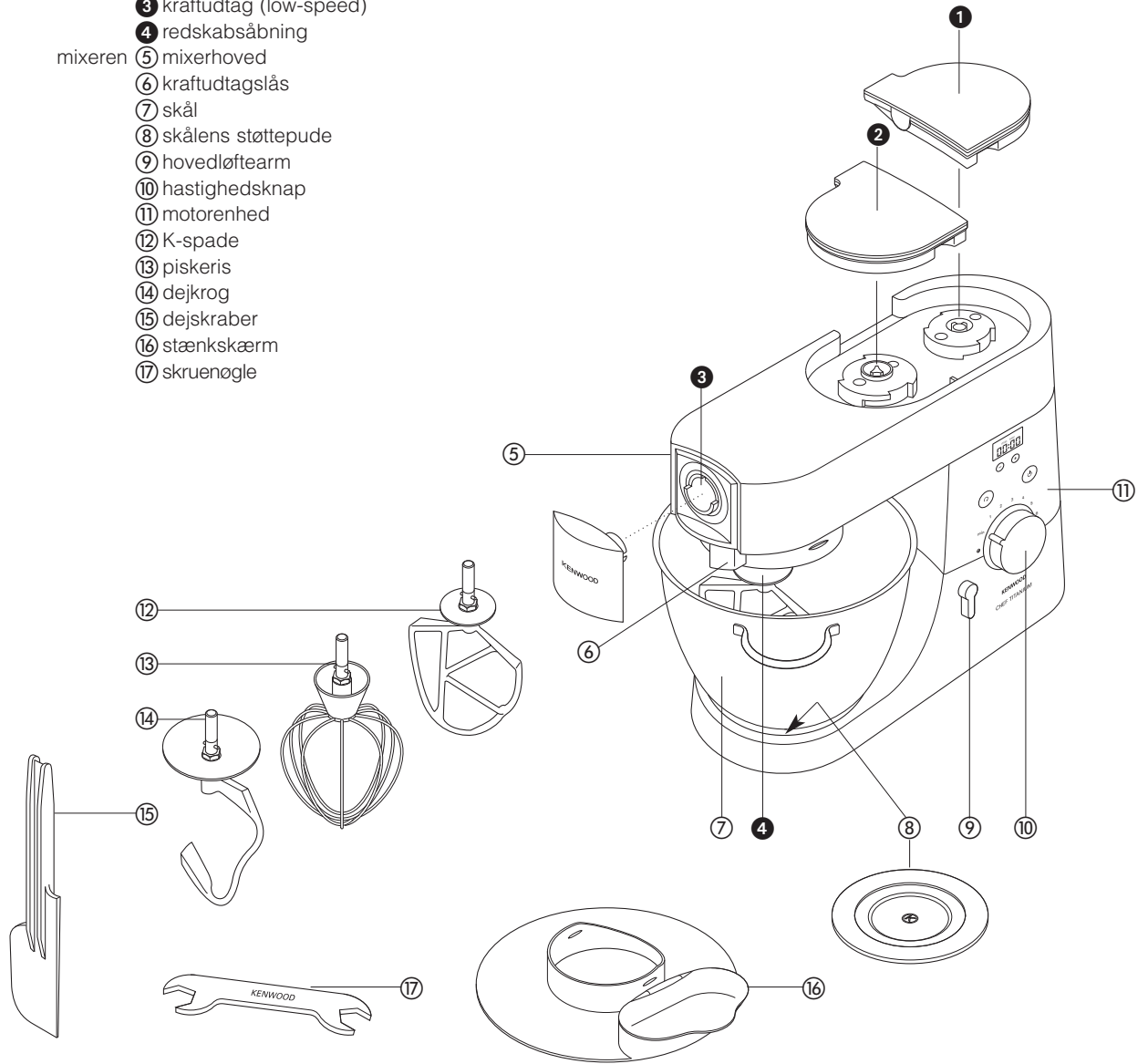
⓭ piskeris

⓮ dejkrog

⓯ dejskraber

⓰ stænkskærm

⓱ skruenøgle



kontrolpanel

⓫ timerdisplay

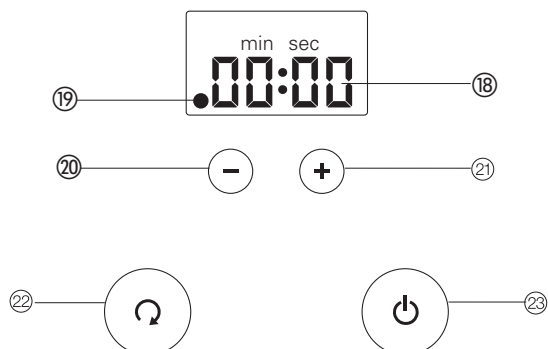
⓬ indikatorlys som viser, når strømmen er tilsluttet

⓭ knap til aftagelse af tid

⓮ knap til forøgelse af tid

⓯ foldeknap

⓰ start/stop-knap



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

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

sådan anvendes mixeren

- 1 Drej hovedløftegrebet med uret **1**, og hejs mixerhovedet til det låses. Sørg for, at skålunderlaget er korrekt monteret med **K** symbolet øverst.
 - 2 Skub det op indtil det stopper **2** vend herefter.
 - 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret **3**.
 - 4 Mixerhovedet sænkes ved at løfte det lidt og så dreje hovedløftearmen med uret. Sænk det ned i låst stilling.
- sådan indsættes et værktøj
- Vend og fjern.
- 5 Slut røremaskinen til strømtilførslen. Displayet vil vise 88:88 og herefter slettes dette og efterlader strømindkatoren oplyst **1**.
 - 6 Drej hastighedskontakten **4** hen til den ønskede indstilling og tryk herefter på start/stop **1** knappen for at starte røremaskinen. Timeren vil tælle opad i intervaller på et sekund. Hastigheden kan ændres på ethvert tidspunkt, mens røremaskinen er i funktion.
 - 7 Du kan stoppe røremaskinen ved at trykke på knappen start/stop **1**. Driftstiden vil blive vist, og hvis maskinen genstartes vil timeren fortsætte med at tælle, forudsat at der ikke er gået mere end 3 minutter. Såfremt røremaskinen ikke anvendes inden for denne tid, vil displayet nulstilles til 00:00.

vigtigt – Hvis røremaskinens hoved rejses vil røremaskinen på ethvert tidspunkt automatisk stoppe, og den vil ikke genstarte, når hovedet sænkes. Den vil kun genstarte, når hovedet sænkes og start/stop knappen **1** trykkes.

pulsposition

For at kunne vælge puls, skal du dreje kontakten mod uret til position **Ⓟ**. Røremaskinen vil køre på maksimal hastighed så lang tid knappen holdes i denne position. Når knappen frigives, vil maskinen vende tilbage til 'min' position og vil herefter stoppe.

Bemærk: Såfremt røremaskinen køre på timertilstand vil pulsfunktionen ikke være tilgængelig.

foldeknep

Tryk og frigiv foldeknappen **Ⓜ** og røremaskinen vil automatisk køre med minimumshastighed i 2-3 sekunder. Knappen kan holdes nede for at opnå en længere drift eller trykkes gentagne gange efter behov for at blande ingredienser.

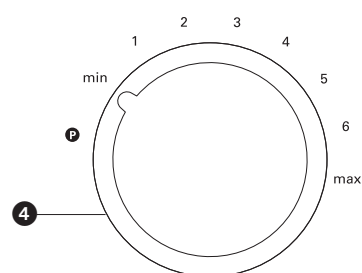
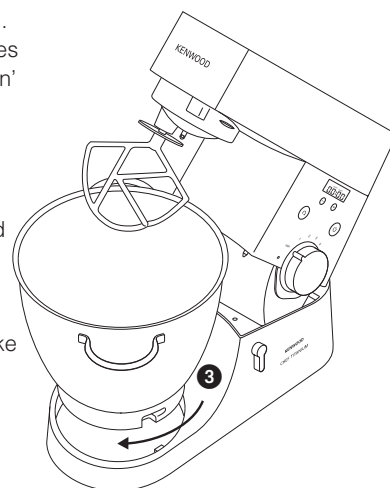
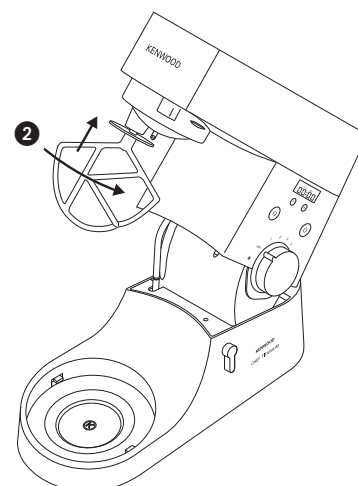
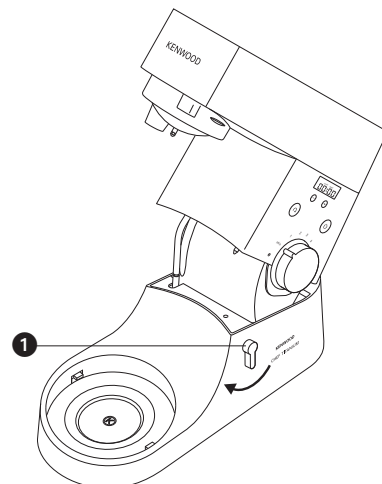
Bemærk: Såfremt røremaskinen køre i timertilstand vil foldefunktionen ikke være tilgængelig.

hastigheder **4**

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

vigtigt

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



mixeren

sådan anvendes nedtællingstimeren

- 1 Slut røremaskinen til strømtilførslen. Displayet vil vise 88:88 og herefter slettes, sådan at strømtilførselsindikatoren er synlig .
- 2 Tryk enten på knappen + eller – i et sekund og strømindikatoren forsvinder og 00:00 vises i displayet.
- 3 Tryk på knapperne + og – indtil den ønskede tid vises. Timeren vil tælle opad i intervaller på 5 sekunder. Såfremt knapperne trykkes kontinuerligt, vil numrene ændres hurtigere jo længere de holdes nede. Der kan indstilles til maksimalt 60 minutter. Såfremt en tid ikke vælges inden for 30 sekunder, vil displayet vende tilbage og vise strømtilførselsindikatoren.
- 4 Tryk på knappen start/stop  for at starte røremaskinen og timeren vil tælle nedad i intervaller på et sekund.
 - Røremaskinens drift kan sættes i pausetilstand på ethvert tidspunkt ved at trykke på knappen start/stop én gang. Dette vil også sætte timeren i pausetilstand. For at genoptage rørringsprocessen trykkes der igen på knappen start/stop, røremaskinen vil starte, og timeren vil fortsæt tælle nedad. Hvis røremaskinen efterlades i pausetilstand i ti minutter, vil timeren automatisk nulstille, og der høres en lyd i 2 sekunder.
- 5 Rørringsprocessen vil automatisk stoppe, når den samlede tid er udløbet og der høres et bip i 5 sekunder. Displayet vil blinke 00:00 i 5 sekunder, og herefter slettes og vise strømtilførselsindikatoren .



sådan genindstiller du timeren

- 1 Nulstil timeren ved at trykke på knapperne – og + på samme tid. Hvis røremaskinen imidlertid ikke er i brug i 30 minutter, vil displayet automatisk nulstille til 00:00.

maksimalle mængder

CHEF

MAJOR

butterdej	• Melvægt: 680g	Melvægt: 910g
tyk gærdej	• Melvægt: 1,36kg	Melvægt: 1,5kg
	• Samlet vægt: 2,18kg	Samlet vægt: 2,4kg
blød gærdej	• Melvægt: 1,3kg	Melvægt: 2,6kg
	• Samlet vægt: 2,5kg	Samlet vægt: 5kg
frugtkagedej	• Samlet vægt: 2,72kg	Samlet vægt: 4,55kg
æggehvider	• 12 stk.	16 stk.

- generelle tips
- Stop rørringsprocessen og skrap regelmæssigt skålen ned med en spatel.
 - Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
 - Inden der piskes æggehvider, skal De sørge for, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
 - Når De laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.

tips om æltning af brød

- vigtigt
- Overskrid aldrig de viste maksimale kapaciteter – du vil herved overbelaste maskinen.
 - Hvis De hører, at maskinen sejtrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
 - Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommer i først.

fejlfinding

problem:

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

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

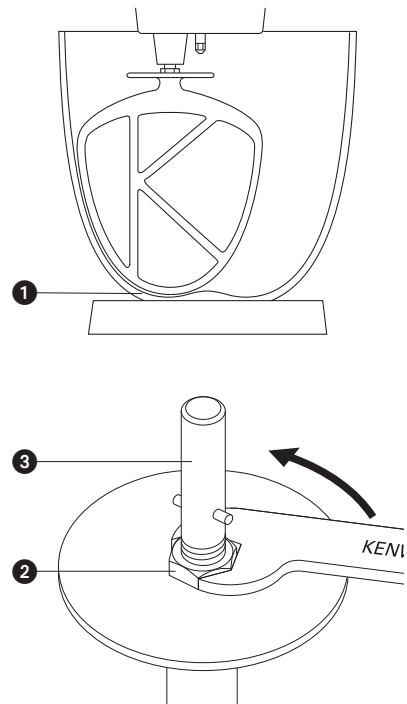
- 1 Træk apparatets stik ud.
- 2 Løft mixerhovedet og sæt piskeriset eller K-spaden i.
- 3 Sænk mixerhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mixerhoved og redskabet fjernes. For optimal funktion skal piskeriset og K-spaden **næsten** røre ved bunden af skålen **1**.
- 4 Anvend den medfølgende skruenøgle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

problem

- Mixeren standser under brugen.

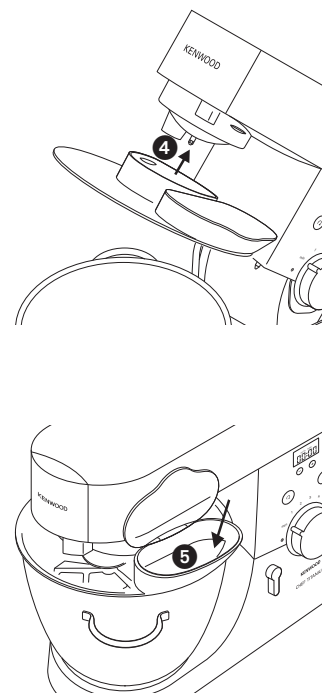
løsning • Din røremaskine er udstyret med en beskyttende overlæsningsanordning for at beskytte maskinen. Hvis dette opstår, slukkes der for strømtilførslen. Fjern nogle af ingredienserne for at mindske overlæsset, og lad røremaskinen stå nogle få minutter. Sæt strømmen til igen og tryk på knappen start/stop. Hvis røremaskinen ikke starter øjeblikkeligt, skal du lade den stå i længere tid.

- Hvis, af nogen årsag, håndmikserens strømforsyning afbrydes og apparatet stopper, skal du slukke på start/stop-knappen, vente et par sekunder og derefter tænde igen. Håndmikseren bør genoptage funktion øjeblikkeligt.



sådan monteres og anvendes stænkskærmen

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
 - 2 Sæt skålen i fordybningen.
 - 3 Skub sprøjteværnet på undersiden af røremaskinen **4** indtil den er korrekt placeret. Hængelsektionen bør placeres som vist.
 - 4 Isæt det ønskede tilbehør.
 - 5 Sænk mixerhovedet.
- Under rørringsprocessen kan der tilføres ingredienser direkte i skålen via hængelsektionen på sprøjteværnet **5**.
 - Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.

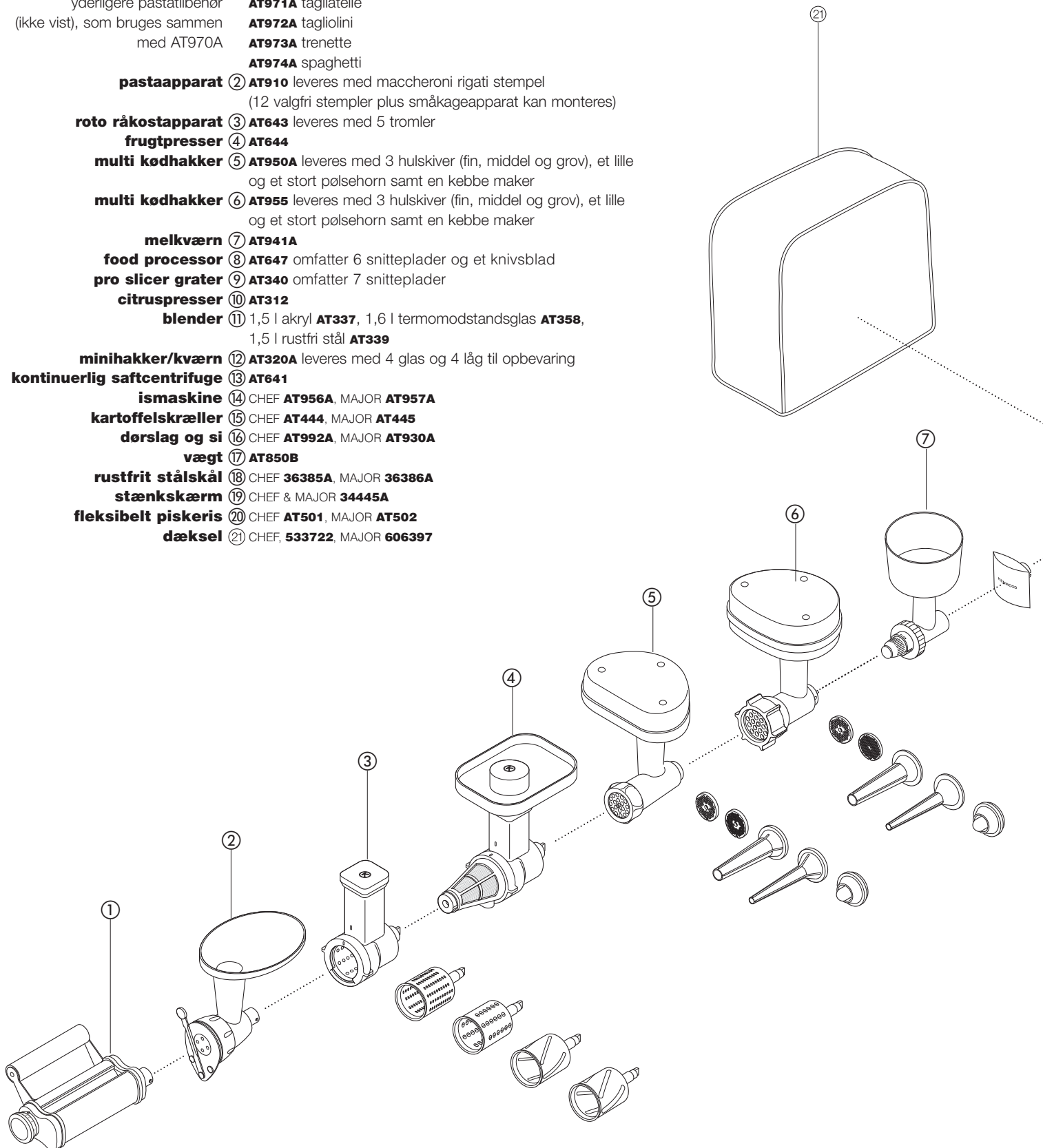


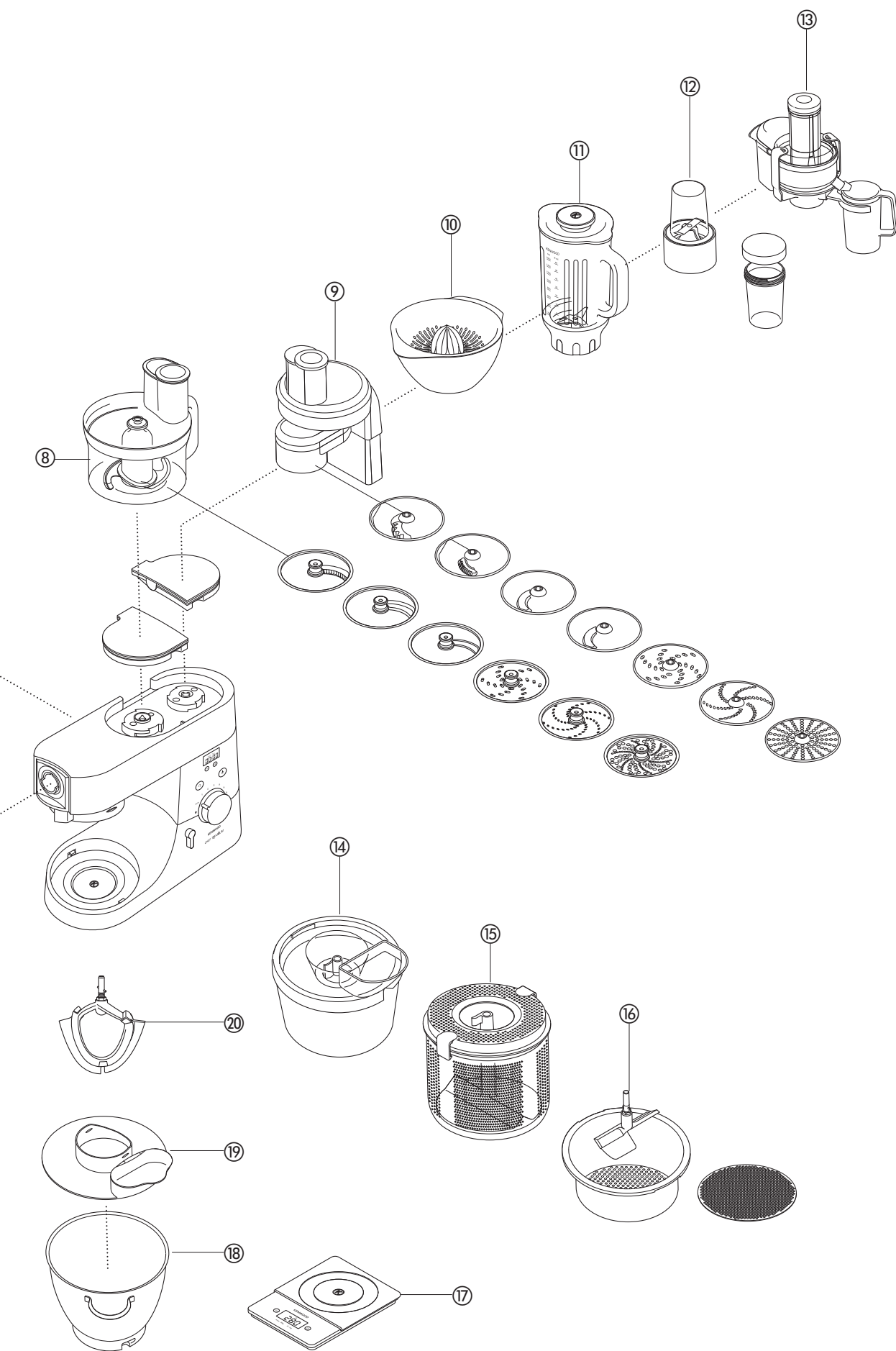
tilbehør som kan fås

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

tilbehør tilbehørskode

- fladt pastaapparat** ① **AT970A**
yderligere pastatilbehør **AT971A** tagliatelle
(ikke vist), som bruges sammen **AT972A** tagliolini
med AT970A **AT973A** trenette
AT974A spaghetti
- pastaapparat** ② **AT910** leveres med maccheroni rigati stempel
(12 valgfri stempler plus småkageapparat kan monteres)
- roto råkostapparat** ③ **AT643** leveres med 5 tromler
- frugtpresser** ④ **AT644**
- multi kødhakker** ⑤ **AT950A** leveres med 3 hulskiver (fin, middel og grov), et lille
og et stort pølsehorn samt en kebbe maker
- multi kødhakker** ⑥ **AT955** leveres med 3 hulskiver (fin, middel og grov), et lille
og et stort pølsehorn samt en kebbe maker
- melkværn** ⑦ **AT941A**
- food processor** ⑧ **AT647** omfatter 6 snitteplader og et knivsblad
- pro slicer grater** ⑨ **AT340** omfatter 7 snitteplader
- citruspresser** ⑩ **AT312**
- blender** ⑪ 1,5 l akryl **AT337**, 1,6 l termomodstandsglas **AT358**,
1,5 l rustfri stål **AT339**
- minihakker/kværn** ⑫ **AT320A** leveres med 4 glas og 4 låg til opbevaring
- kontinuerlig saftcentrifuge** ⑬ **AT641**
- ismaskine** ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- kartoffelskræller** ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- dørslag og si** ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- vægt** ⑰ **AT850B**
- rustfrit stålskål** ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- stænkskærm** ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**
- fleksibelt piskeris** ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- dæksel** ㉑ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





rengøring og service

rengøring

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

motorenhed, kraftudtagsdæksler • Aftørres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør.

- Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand.

skål • Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.

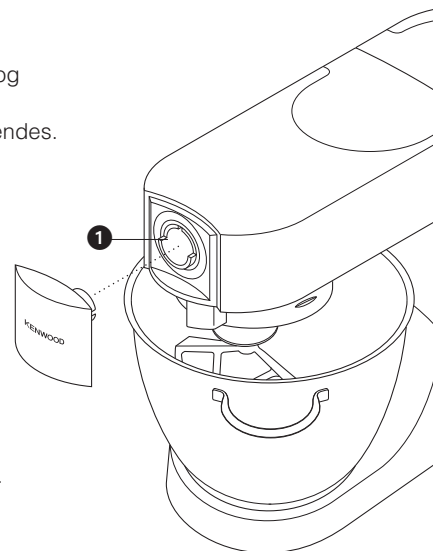
- Hvis De har en skål i rustfrit stål, må De aldrig bruge en stålbørste, stålluld eller blegemidler på den. Kalkmærker kan fjernes med eddike.

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

tilbehør • Tilbehør i rustfrit stål kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskine.

- Tilbehør, der ikke er i rustfrit stål, (dvs. belagte) må kun vaskes i hånden og skal tørres grundigt.

stænkskærm • Vaskes i hånden og tørres grundigt.



service og kundepleje

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

Hvis du har brug for hjælp med:

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

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



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

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

opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød.

- ingredienser **franskbød** *blød dej af kontinental type*
- Denne mængde er til**
- Major modeller.**
- Til Chef modeller skal**
- mængderne halveres og**
- alt melet skal kommes i**
- på én gang.**
- 2,6kg hvedemel
 - 1,3 liter mælk
 - 300g sukker
 - 450g margarine
 - 100g frisk gær eller 50g tørgær
 - 6 æg, piskede
 - 5 knsp salt

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

- Til ca. 10 brød

- butterdej**
- ingredienser
- 450g hvedemel, sigtet med salt
 - 5ml salt
 - 225g fedtstof (bland svinefedt med margarine lige fra køleskabet)
 - ca. 80ml vand
- tips
- Rør ikke dejen for meget
- metode
- 1 Kom melet i skålen. Det kolde fedtstof snittes groft og kommes i melet.
 - 2 Rør på hastighed 1 indtil blandingen minder om brødkrummer. Stop før blandingen bliver fedtet.
 - 3 Tilsæt vandet og rør på minimal hastighed. Stop, så snart vandet er iblandet.
 - 4 Bages ved ca. 200°C afhængig af fylDET.

- pavlova**
- ingredienser
- 3 store æggehvider
 - 175 g sukker
 - 275 ml piskefløde
 - frisk frugt, f.eks. hindbær, jordbær, vindruer, kiwi frugt
- metode
- 1 Pisk æggehviderne på en høj hastighed, indtil de er stive.
 - 2 Mens piskeriset virker på hastighed 5, tilsæt sukkeret gradvist en spiseskefuld ad gangen og pisk ind i mellem.
 - 3 Læg bagepapir på en bageplade. Kom marengsdejen på bagepapiret med en ske, så den ligner en rede med en diameter på ca. 20 cm.
 - 4 Sæt bagepladen i en ovn, forvarmet til 150°C, skru så omgående temperaturen ned til 140°C og bag 1 time. Sluk for ovnen, men lad marengsen afkøle i ovnen.
 - 5 Når marengsen er klar til servering, træk bagepapiret af og anbring den på et fad. Pisk fløden, indtil den er stiv, og fordel den så over marengsen og pynt med frugt.

opskrifter *fortsat*

lækker chokoladekage

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

chokoladefyld

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

honing- og nøddebrød med brug af blender

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

lära känna din Kenwood köksmaskin

säkerheten

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

innan du sätter i kontakten

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

innan du använder maskinen första gången

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

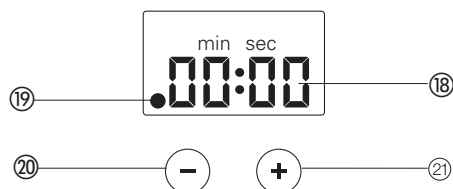
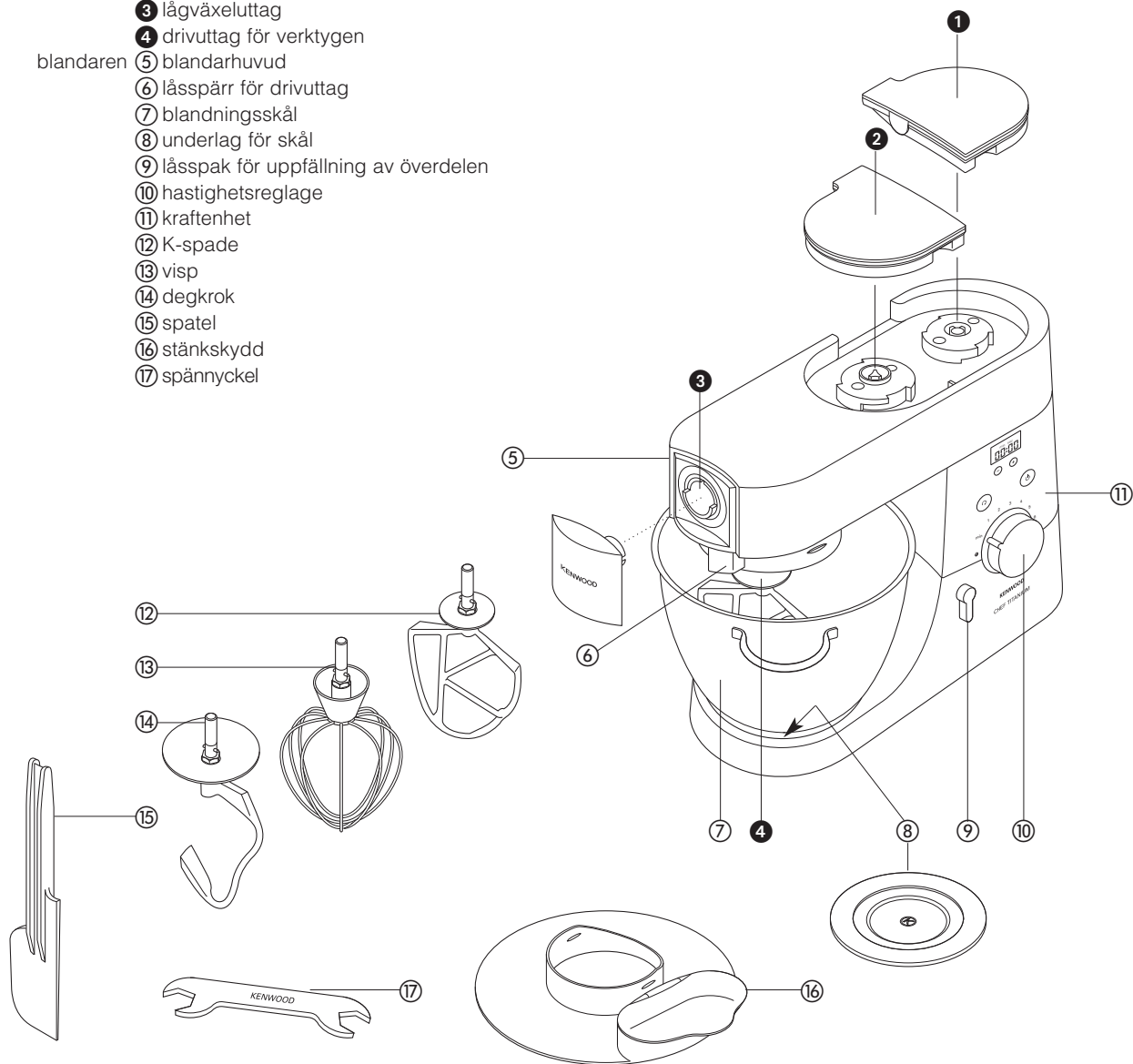
lär känna din Kenwood köksmaskin

uttag för tillbehör

- ① högväxeluttag
- ② mellanväxeluttag
- ③ lågväxeluttag
- ④ drivuttag för verktygen

blandaren

- ⑤ blandarhuvud
- ⑥ låsspärr för drivuttag
- ⑦ blandningsskål
- ⑧ underlag för skål
- ⑨ låsspak för uppfällning av överdelen
- ⑩ hastighetsreglage
- ⑪ kraftenhet
- ⑫ K-spade
- ⑬ visp
- ⑭ degkrok
- ⑮ spatel
- ⑯ stänkskydd
- ⑰ spännnyckel



kontrollpanel

- ⑱ timerdisplay
- ⑲ indikatorlampa - ström på
- ⑳ knapp för minskning av tid
- ㉑ knapp för ökning av tid
- ㉒ omrörningsknapp
- ㉓ start/stopp-knapp



blandaren

blandarverktygen och några av deras användningsområden

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

hur man använder blandaren

- 1 Vrid spärrspaken för huvudet medurs **1** och lyft upp blandarhuvudet tills det låser fast.
Kontrollera att underlaget för skålen är korrekt monterat med symbolen **K** överst.
 - 2 Tryck uppåt tills det tar emot **2** och vrid sedan.
 - 3 Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs **3**.
 - 4 För att sänka blandarhuvudet lyfter du det något och vrider sedan lyftspaken medurs. Sänk blandarhuvudet tills det knäpps fast.
- montera ett verktyg
- Vrid och demontera.
- ta bort ett verktyg
- 5 Anslut mixern till strömförsörjningen. På displayen visas först 88:88 och sedan slocknar den. Strömindikatorn är tänd .
 - 6 Vrid hastighetsreglaget **4** till önskad inställning och tryck på start/stopp-knappen  för att starta apparaten. Timern räknar uppåt i steg om 1 sekund.
Du kan när som helst ändra hastigheten medan apparaten är igång.
 - 7 Stoppa mixern genom att trycka på start/stopp-knappen . Körtiden visas och om apparaten startas igen inom tre minuter fortsätter timern att gå. Om mixern inte startas igen inom tre minuter återställs timern till 00:00.

Viktigt – Om mixerhuvudet lyfts upp under körning, kommer apparaten att stoppa automatiskt och den startar inte igen när mixerhuvudet sänks ned. Den startar bara igen när du sänker ned huvudet och trycker in start/stopp-knappen .

pulsäge

Om du vill använda puls ska du vrida hastighetsreglaget moturs till läge **P**. Apparaten körs på högsta hastighet så länge reglaget hålls i detta läge. När du släpper reglaget återgår det till "min"-läge och apparaten stoppar.

Obs! Om mixern körs i timerläge fungerar inte pulsfunktionen.

omrörningsknapp

Tryck på och släpp omrörningsknappen  så körs apparaten automatiskt på lägsta hastighet i 2-3 sekunder. Du kan hålla knappen nedtryckt om du vill köra längre eller trycka upprepade gånger för att blanda ingredienserna.

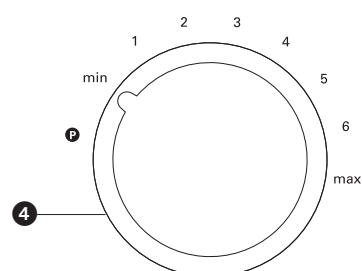
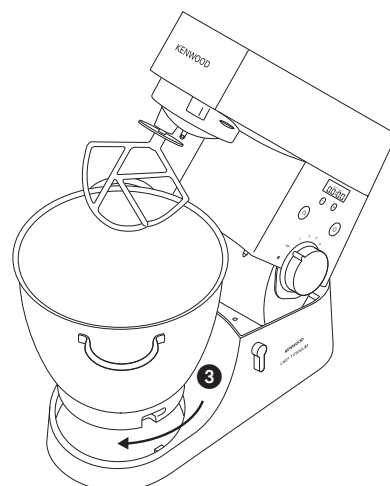
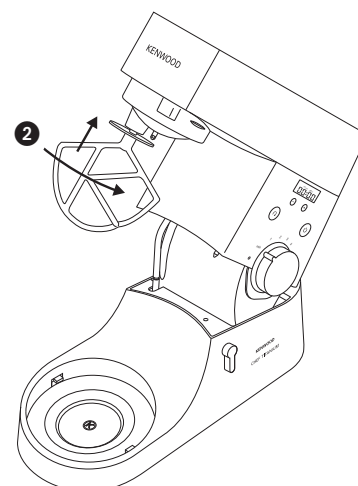
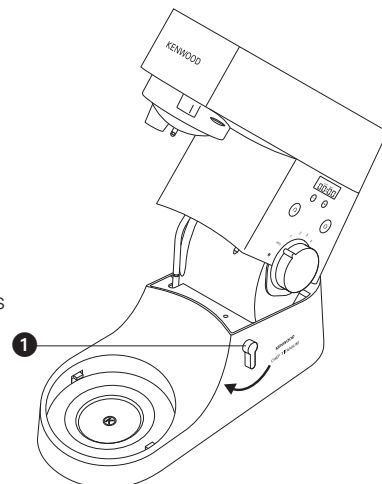
Obs! Om mixern körs i timerläge fungerar inte omrörningsfunktionen.

hastigheter **4**

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

viktigt

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



blandaren

använda timern

- 1 Anslut mixern till strömförsörjningen. På displayen visas först 88:88 och därefter visas strömindikatorn .
- 2 Tryck på någon av knapparna + eller – i en sekund, då försvinner strömindikatorn och 00:00 visas i displayen.
- 3 Tryck på knapparna + och – tills önskad tid visas. Timern räknar uppåt i steg om 5 sekunder. Om du håller knapparna nedtryckta växlar siffrorna snabbare ju längre du håller knapparna nedtryckta. Du kan maximalt ställa in en tid på 60 minuter. Om du inte väljer tid inom 30 sekunder, återgår displayen till att visa strömindikatorn.
- 4 Tryck på start/stopp-knappen  för att starta mixern. Då räknar timern ned i intervall om en sekund.
 - Du kan när som helst pausa mixern genom att trycka en gång på start/stopp-knappen. Kör mixern igen genom att trycka en gång på start/stopp-knappen igen. Mixern startar då och timern fortsätter att räkna ned. Om du lämnar mixern i pausläge i tio minuter återställs den automatiskt och en ljudsignal hörs under två sekunder.
- 5 Mixern stannar automatiskt när den totala tiden har gått och en ljudsignal hörs under fem sekunder. På displayen blinkar 00:00 under fem sekunder och därefter visas strömindikatorn .



nollställa timern

- 1 Nollställ timern genom att trycka samtidigt på knapparna – och +. Om mixern inte använd inom 30 minuter återställs timern till 00:00.

maxkapaciteter

CHEF

MAJOR

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

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

- allmänna råd
- Stanna mixern regelbundet och skrapa ned innehållet i skålen med skrapan.
 - Ägg bör vara vid rumstemperatur när de skall vispas.
 - Innan du vispar äggvitor måste du se till att det inte finns rester av fett eller äggula på vispen eller i skålen.
 - Ingredienser till pajdeg skall vara kalla om inget annat anges i receptet.

vid brödbak

- viktigt
- Överskrid aldrig angiven maxkapacitet – då överbelastar du maskinen.
 - Om du hör att maskinen arbetar ansträngt måste du stänga av den, ta upp halva degen och knåda varje hälft för sig.
 - Dejen blandas bäst om du håller i de flytande ingredienserna först.

felsökning

problem

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

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

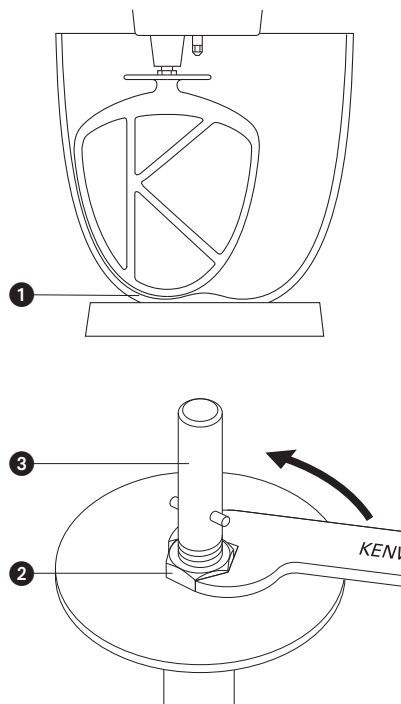
- 1 Dra ut apparatens stickkontakt.
- 2 Fäll upp överdelen och sätt i vispen/spaden.
- 3 Sänk ned hushållsapparatens huvud. Om avståndet måste justeras lyfter du upp blandarhuvudet och tar bort redskapet. Vispen och K-spaden ska **nästan** röra vid skålens botten **1**.
- 4 Använd den medföljande spännnyckeln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

problem

- Maskinen stannar under användningen.

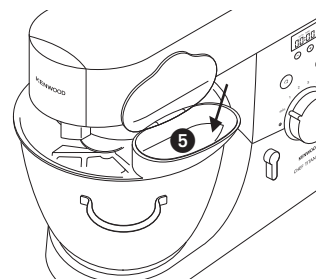
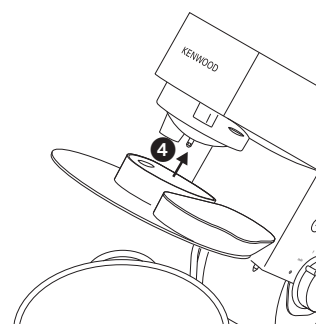
lösning • Din mixer är utrustad med ett överbelastningsskydd och den stoppar vid överbelastning. Dra ut mixerns stickpropp om detta inträffar. Avlägsna en del av ingredienserna för att minska belastningen och låt mixern stå under ett par minuter. Sätt i stickproppen och tryck på start/stopp-knappen. Om mixern inte startar direkt ska du låta den stå ytterligare en stund.

- Om strömmen av någon anledning bryts till mixern och den stannar ska du stänga av genom att trycka på start/stopp-knappen, vänta i några sekunder och sedan sätta på den igen. Mixern bör då fortsätta att fungera direkt.



montering och användning av stänkskyddet

- 1 Fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
 - 2 Sätt skålen på basen.
 - 3 Tryck på stänkskyddet på undersidan av mixerhuvudet **4** tills det sitter helt på plats. The hinged section should be positioned as shown.
 - 4 För in önskat verktyg.
 - 5 Sänk blandarhuvudet.
- Under körning kan du tillsätta ingredienserna direkt i skålen via den ledade delen av stänkskyddet **5**.
 - Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.

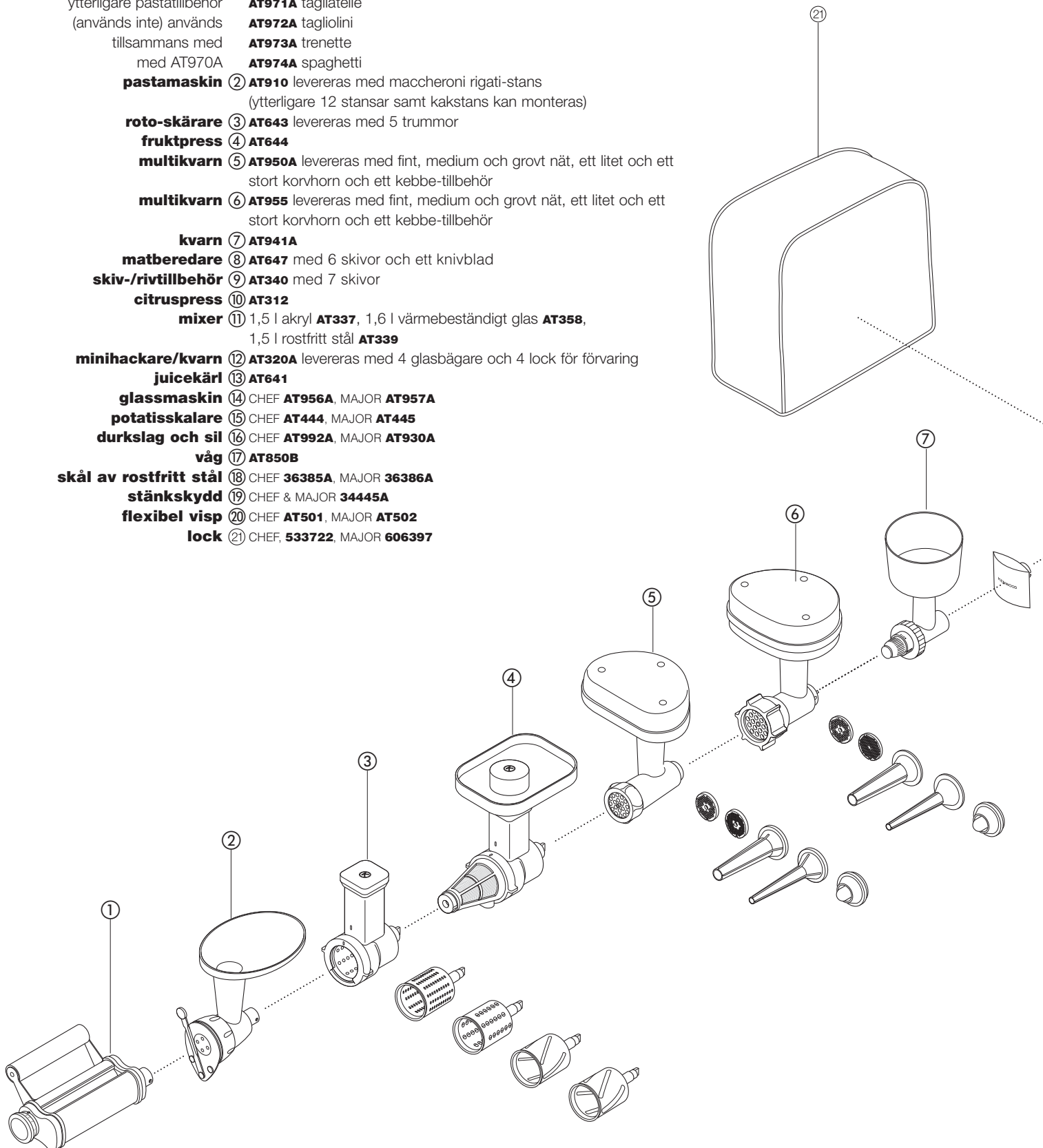


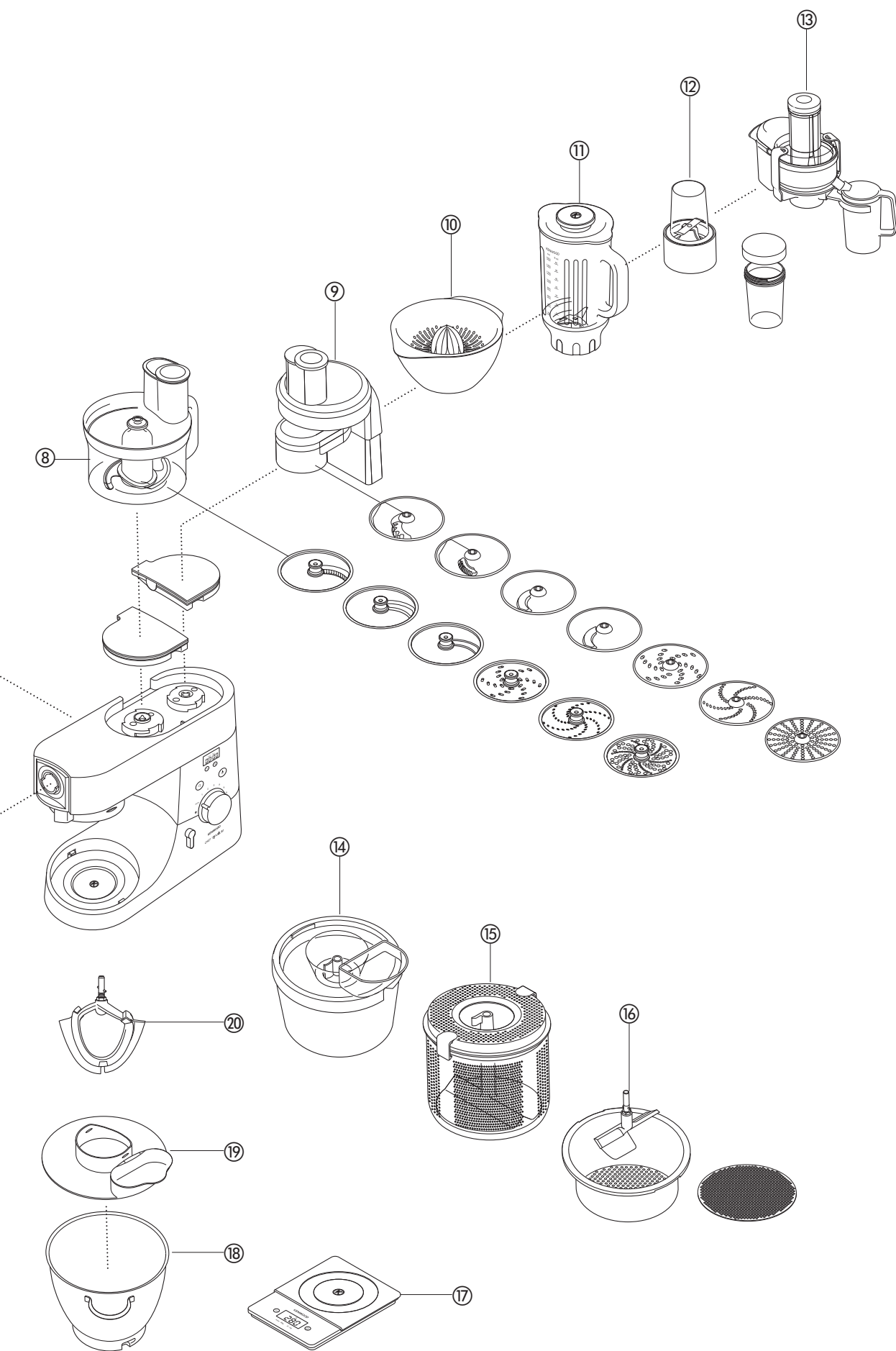
existerande **tillsatser**

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

tillsats tillsatskod

- pastamaskin** ① **AT970A**
 ytterligare pastatillbehör **AT971A** tagliatelle
 (används inte) används **AT972A** tagliolini
 tillsammans med **AT973A** trenette
 med AT970A **AT974A** spaghetti
- pastamaskin** ② **AT910** levereras med maccheroni rigati-stans
 (ytterligare 12 stansar samt kakstans kan monteras)
- roto-skärare** ③ **AT643** levereras med 5 trummor
- fruktpress** ④ **AT644**
- multikvarn** ⑤ **AT950A** levereras med fint, medium och grovt nät, ett litet och ett stort korvhorn och ett kebbe-tillbehör
- multikvarn** ⑥ **AT955** levereras med fint, medium och grovt nät, ett litet och ett stort korvhorn och ett kebbe-tillbehör
- kvarn** ⑦ **AT941A**
- matberedare** ⑧ **AT647** med 6 skivor och ett knivblad
- skiv-/rivtillbehör** ⑨ **AT340** med 7 skivor
- citruspress** ⑩ **AT312**
- mixer** ⑪ 1,5 l akryl **AT337**, 1,6 l värmebeständigt glas **AT358**,
 1,5 l rostfritt stål **AT339**
- minihackare/kvarn** ⑫ **AT320A** levereras med 4 glasbägare och 4 lock för förvaring
- juicekärl** ⑬ **AT641**
- glassmaskin** ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- potatisskalare** ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- durkslag och sil** ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- våg** ⑰ **AT850B**
- skål av rostfritt stål** ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- stänkskydd** ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**
- flexibel visp** ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- lock** ㉑ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





rengöring och service

underhåll och rengöring

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

kraftenheten, uttagslocken

- Torka med en fuktad trasa och torka efter med en torr.
- Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten.

skål

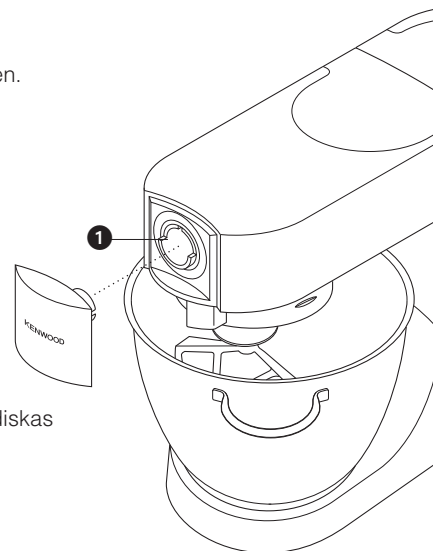
- Handdiska och torka noggrant eller maskindiska.
- Använd inte stålborste, stålull eller blekmedel när du diskar rostfria skålar. Tag litet ättika för att få bort kalkbeläggningar.

verktyg

- Utsätt inte skålarna för värme (spisplattor, ugn, mikrougn)
- Verktyg av rostfritt stål kan handdiskas eller maskindiskas.
- Verktyg av (eller överdragna med) annat material kan bara handdiskas och ska sedan torkas väl.

stänkskydd

- Handdiska och torka väl.



service och kundtjänst

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

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



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

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

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

recept

se viktiga anvisningar för brödbak.

vitt matbröd *lätt deg*

ingredienser • 2,6kg vetemjöl

Mängderna är för Major- • 1,3 l mjölk

modellerna. • 300g socker

För Chef-modellerna ska • 450g margarin

mängderna halveras och allt • 100g färsk jäst (eller 50g torrjäst)

mjöl blandas i med en gång. • 6 uppvispade ägg

• 5 nypor salt

gör så här 1 Smält margarinet i mjölken och värm blandningen till 43°C.

2 **med torrjäst:** (av den typ som blandas ut i vatten): Tillsätt jästen och sockret i mjölken och låt blandningen stå i c:a 10 minuter tills den är skummig.

med färsk jäst: smula ner i mjölet och tillsätt sockret.

andra typer av jäst: följ anvisningarna på förpackningen.

3 Häll mjölken i skålen. Tillsätt de uppvispade äggen och 2kg mjöl.

4 Kör på minimihastighet i en minut och därefter på hastighet 1 i ytterligare en minut. Skrapa ner.

5 Tillsätt saltet och det resterande mjölet och kör på minimihastighet i en minut och därefter på hastighet 1 i ytterligare 2 - 3 minuter tills degen är slät och helt blandad.

6 Fyll några smorda avlånga bakformar till hälften med degen eller rulla till små bullar. Bred över en handduk och ställ formarna att jäsas på ett varmt ställe till dubbel storlek.

7 Grädda i 200°C i 20 - 25 minuter *för limpor* eller 15 minuter *för bullar*.

8 Brödet är färdigt när det låter ihåligt om man knackar på botten.

• Ger c:a 10 limpor

pajdeg

ingredienser • 450g mjöl, siktat tillsammans med saltet

• 1 tsk salt

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

• 4 msk vatten

tips • Överarbeta inte degen

gör så här 1 Häll mjölet i skålen. Hacka upp matfettet grovt och lägg det i mjölet.

2 Kör på hastighet 1 tills det ser ut som brödsulor. Sluta innan det blir smetigt.

3 Tillsätt vatten och kör på minimihastighet. Sluta meddetsamma när vattnet har blandats in.

4 Grädda i omkring 200°C, beroende på fyllningen.

pavlova

ingredienser • vitorna från 3 stora ägg

• 175 g socker

• 2,75 dl vispgrädde

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

gör så här 1 Vispa äggvitorna på hög hastighet tills smeten står i mjuka toppar.

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

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

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

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

recept *forts*

läcker chokladkaka

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

chokladmuslinfyllning

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

honungs- och nöttopping (i mixern)

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

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Sikkerhetsregler

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

Før maskinen slås på

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

Før maskinen tas i bruk

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

Bli kjent med din kjøkkenmaskin

Uttak for tilbehør ① Uttak for høy hastighet
② Uttak for middels hastighet
③ Uttak for lav hastighet

④ Redskapsholder

Mikseren ⑤ Mikserhode

⑥ Uttaksfeste

⑦ Bolle

⑧ Bolleunderlag

⑨ Spak til å løfte hodet

⑩ Hastighetsbryter

⑪ Motorenhet

⑫ K-rører

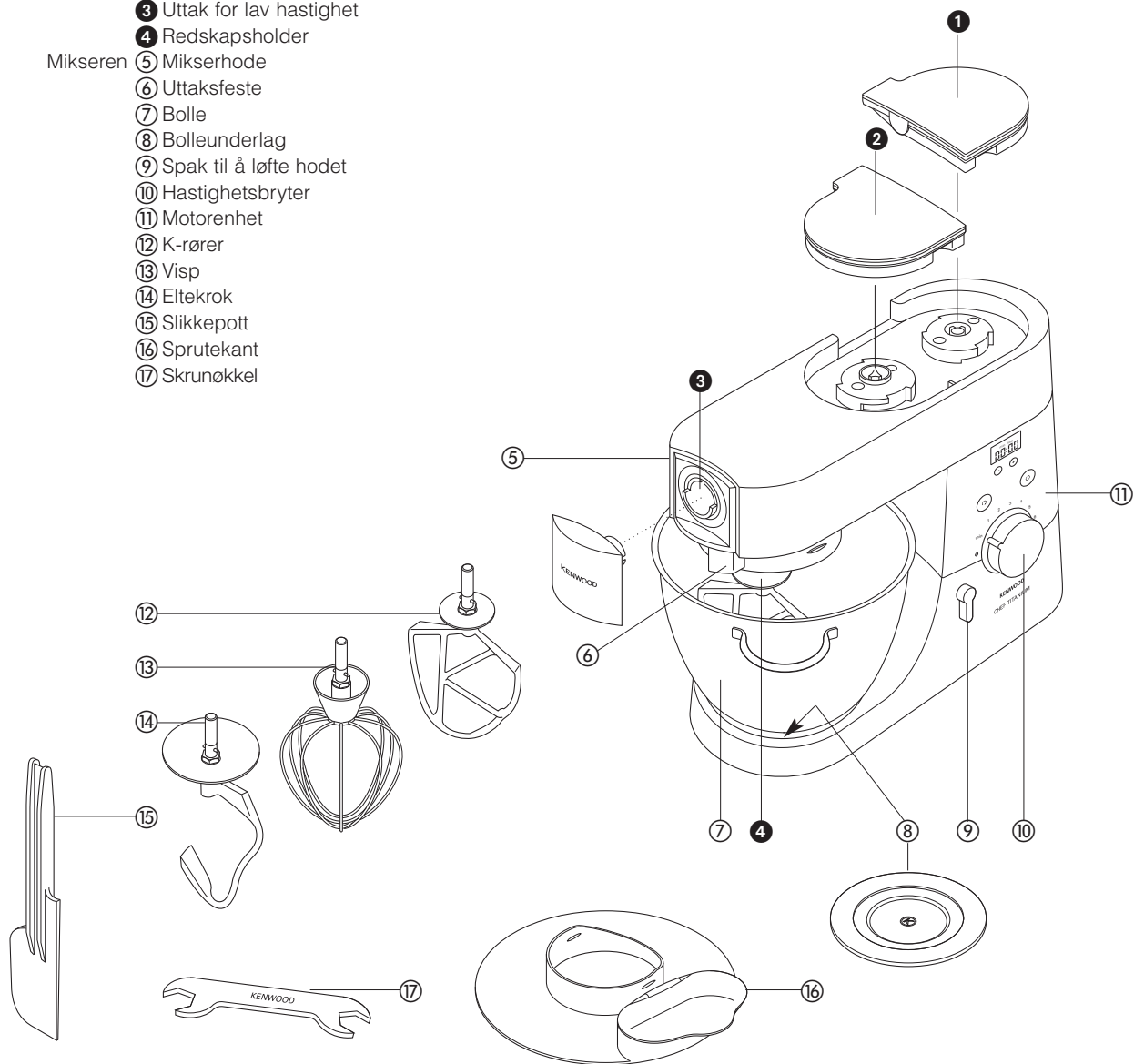
⑬ Visp

⑭ Eltekrok

⑮ Slikkepott

⑯ Sprutekant

⑰ Skrunøkkel



kontrollpanel

⑱ klokke display

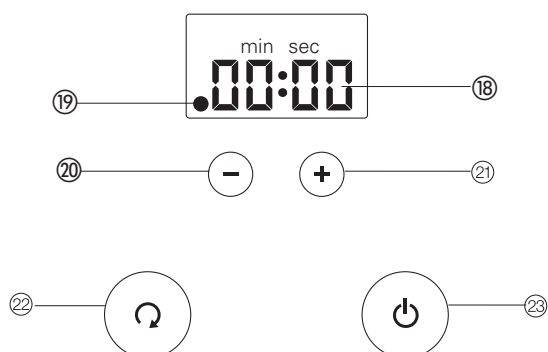
⑲ på-indikator

⑳ klokke, nedknapp

㉑ klokke, oppknapp

㉒ vende knapp

㉓ på/av-knapp



Mikseren

Mikseredskapene og deres anvendelse

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

Bruk av mikseren

- 1 Vri hodeløfterspaken med klokken ① og hev mikserhodet til det låses på plass.
Sørg for at bolleunderlaget er riktig plassert med (K)-symbolet øverst.
 - 2 Sett i redskap
3 skyv opp til det stanser ② og så vri.
 - 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og dre i retning med urviserne ③
 - 4 For å senke blandeheadet, løfter du den litt, og dreier så på hodeløfterspaken med urviseren. Senk til låst posisjon.
- ta ut redskap • vri og ta av.
- 5 Sett støpselet i kontakten Displayet viser 88:88 og deretter slettes det og strømindikatoren lyser .
 - 6 Slå hastighetsbryteren ④ til ønsket innstilling og trykk deretter på på/av-knappen for å starte mikseren. Klokken teller oppover i intervaller på ett sekund.
Hastigheten kan forandres når som helst når mikseren går.
 - 7 Stopp mikseren ved å trykke inn på/av-knappen . Brukstiden vises og hvis maskinen startes igjen fortsetter klokken å telle forutsatt at det ikke har gått mer enn 3 minutter. Hvis mikseren ikke brukes innen denne tiden, stilles displayet tilbake på 00:00.

Viktig – Hvis hodet heves på noe tidspunkt når mikseren går, stanser mikseren automatisk og den starter ikke igjen når mikserhodet senkes. Den starter kun opp igjen når hodet senkes og på/av-knappen trykkes inn.

pulsfunksjon

Får å velge pulsfunksjonen skal hastighetsbryteren vris mot klokken til (P)-posisjonen. Mikseren går ikke ved maksimal hastighet så lenge bryteren holdes i denne posisjonen. Når bryteren slippes går den tilbake til "min"-posisjonen og mikseren stanser.

Merk: Hvis mikseren går i klokkemodus fungerer ikke pulsfunksjonen.

vendeknapp

Trykk ned og slipp vendeknappen og mikseren går automatisk på laveste hastighet i 2-3 sekunder. Knappen kan holdes nede lenger, eller den kan trykkes ned gjentatte ganger etter behov for å blande ingrediensene.

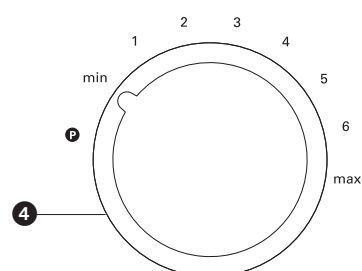
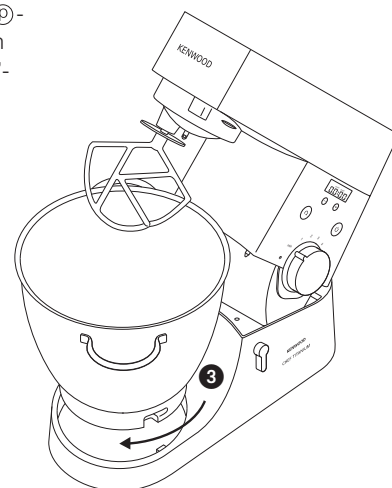
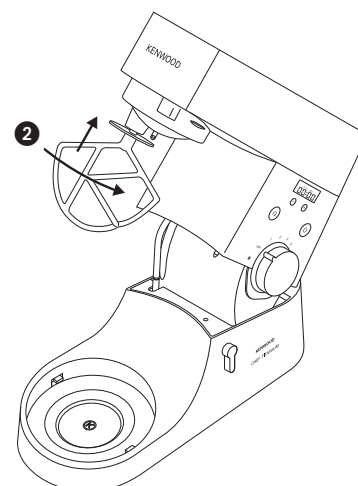
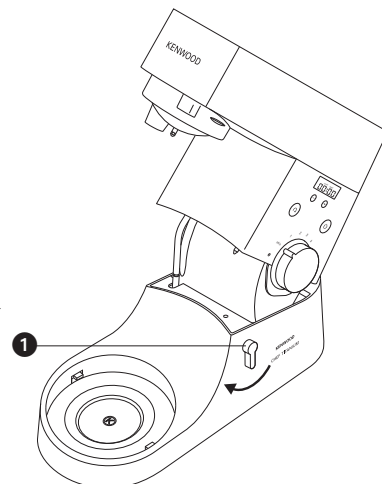
Merk: Hvis mikseren går i klokkemodus fungerer ikke vendefunksjonen.

Hastigheter ④

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

viktig

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



Mikseren

slik brukes nedtellingsklokken

- 1 Sett støpselet i kontakten. Displayet viser 88:88 og deretter slettes det slik at du kan se strømindikatoren .
- 2 Trykk på enten + eller – -knappen i ett sekund og på-indikatoren forsvinner og 00:00 kommer fram på displayet.
- 3 Trykk på på + og – -knappene til ønsket tid kommer fram. Klokken teller oppover i intervaller på fem sekunder. Hvis knappene trykkes kontinuerlig skifter tallene raskere jo lengre de holdes nede. Du kan stille inn maksimalt 60 minutter. Hvis du ikke velger en tid innen 30 sekunder, går displayet tilbake til å vise strømindikatoren.
- 4 Trykk på på/av-knappen  for å starte mikseren og klokken teller nedover i intervaller på ett sekund.
 - Mikseren kan stanses midlertidig når som helst ved å trykke ned på/av-knappen én gang – dette stanser dessuten klokken midlertidig. Miksingene gjenopptas ved å trykke ned på/av-knappen igjen – mikseren starter og klokken fortsetter nedtellingene. Hvis mikseren blir stående i pausemodus i ti minutter, tilbakestilles klokken automatisk og du hører en lyd i to sekunder.
- 5 Blandeprosessen stanser automatisk når total tid er utløpt og du hører en pipelyd i fem sekunder. Displayet blinker 00:00 i fem sekunder, og så slettes det og du ser på-indikatoren .



slik nullstilles klokken

- 1 Klokken nullstilles ved å trykke ned – og + -knappene samtidig. Men hvis mikseren ikke brukes på 30 minutter, stilles displayet automatisk tilbake til 00:00.

Maksimum kapasitet

	CHEF	MAJOR
Mørdeig	• Melvekt: 680g	Melvekt: 910g
Fast gjærdeig	• Melvekt: 1.36kg	Totalvekt: 1.5kg
Britisk type	• Totalvekt: 2.18kg	Totalvekt: 2.4kg
Løs gjærdeig	• Melvekt: 1.3kg	Melvekt: 2.6kg
Kontinental type	• Totalvekt: 2.5kg	Totalvekt: 5kg
Fruktkakerøre	• Totalvekt: 2.72kg	Totalvekt: 4.55kg
Eggehviter	• 12	16

- generelle tips
- Stopp maskinen ofte og skrap ned kantene i bollen med slikkepotten.
 - Egg med romtemperatur er best til visping.
 - Før du visper eggehviter, bør du forsikre deg om at det ikke er noe fett eller eggeplomme på vispen eller bollen.
 - Bruk kalde ingredienser til pai med mindre oppskriften sier noe annet.

Huskeregler for brøddeig

- viktig
- Gå aldri over oppgitt maksimal kapasitet - det overbelaster maskinen.
 - Hvis du hører at maskinen arbeider tungt, må du slå av, ta ut halvparten av deigen, og elte hver del for seg.
 - Ingrediensene blander seg best med hverandre hvis du har i væsken først.

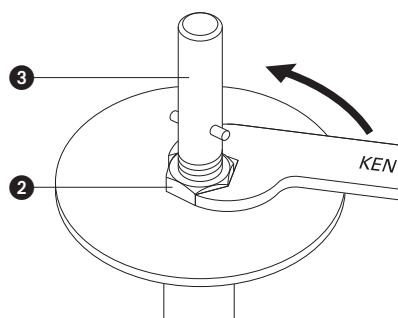
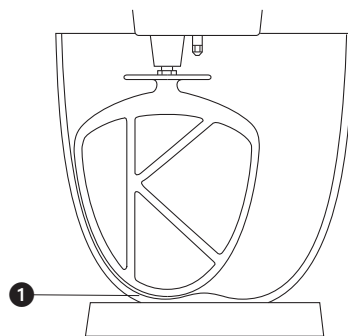
Løsning på problemer

Problem

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

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

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



problem

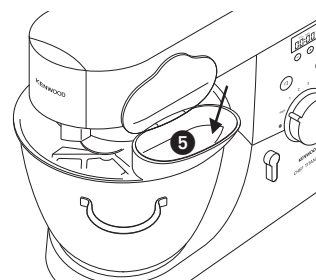
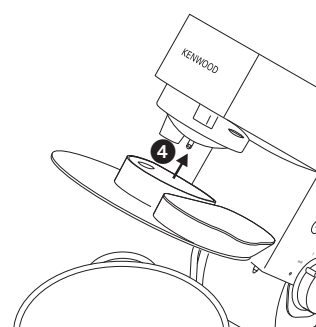
- Blanderen stopper plutselig når det er i bruk.

Løsning • Mikseren er utstyrt med et overbelastningsvern og stanser hvis den er overbelastet for å beskytte maskinen. Hvis dette skjer skal du trekke støpselet ut av kontakten. Ta ut noe av innholdet slik at belastningen reduseres, og la miksen stå i noen få minutter. Sett støpselet i kontakten igjen og trykk på på/av-knappen. Hvis mikseren ikke starter umiddelbart skal du la den hvile litt lengre.

- Hvis strømmen til mikseren av en eller annen grunn svikter og den stanser, skal du slå den av ved hjelp av på/av-knappen, vente noen få sekunder og så slå den på igjen. Mikseren bør starte med en gang.

tilpasse og bruke sprutekanten

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
 - 2 Sett bollen på plass.
 - 3 Skyv sprutdekselet inn på undersiden av mikserhodet ④ til det sitter på plass. Den hengslete delen skal være plassert som vist.
 - 4 Sett i ønsket redskap.
 - 5 Senk mikserhodet.
- Ved miksing kan du tilsette ingredienser direkte til bollen via den hengslete delen i sprutdekselet ⑤.
 - Det er ikke nødvendig å ta av sprutdekselet for å bytte redskap.



Ekstra **tilbehør**

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

vedlegg vedleggskode

flatt pastaverktøy ① **AT970A**

ekstra pastatilbehør **AT971A** tagliatelle
(ikke vist) brukes sammen **AT972A** tagliolini
med AT970A **AT973A** trenette
 AT974A spaghetti

pastaverktøy ② **AT910** kommer med makaroni rigati-presse
(12 valgfrie presser pluss kjeksverktøy kan settes på)

roterende matkutter ③ **AT643** kommer med 5 tromler

fruktpresse ④ **AT644**

multimatkvern ⑤ **AT950A** kommer med en fin, medium og grov skjerm, en liten og stor pølsetut og en kebbemaskin

multimatkvern ⑥ **AT955** kommer med en fin, medium og grov skjerm, en liten og stor pølsetut og en kebbemaskin

kornkvern ⑦ **AT941A**

matprosessor ⑧ **AT647** Inkluderer 6 skjæreplater og et knivblad

profesjonelt skjærerivjern ⑨ **AT340** Inkluderer 7 skjæreplater

sitruspresse ⑩ **AT312**

mikser ⑪ 1,5 l akrylisk **AT337**, 1,6 l termoglass **AT358**,
1,5 l rustfritt stål **AT339**

minihakker/kvern ⑫ **AT320A** kommer med 4 glasskrukker og 4 lokk til oppbevaring

kontinuerlig saftpresse ⑬ **AT641**

iskremmaskin ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

potetskreller ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

sil og dørslag ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

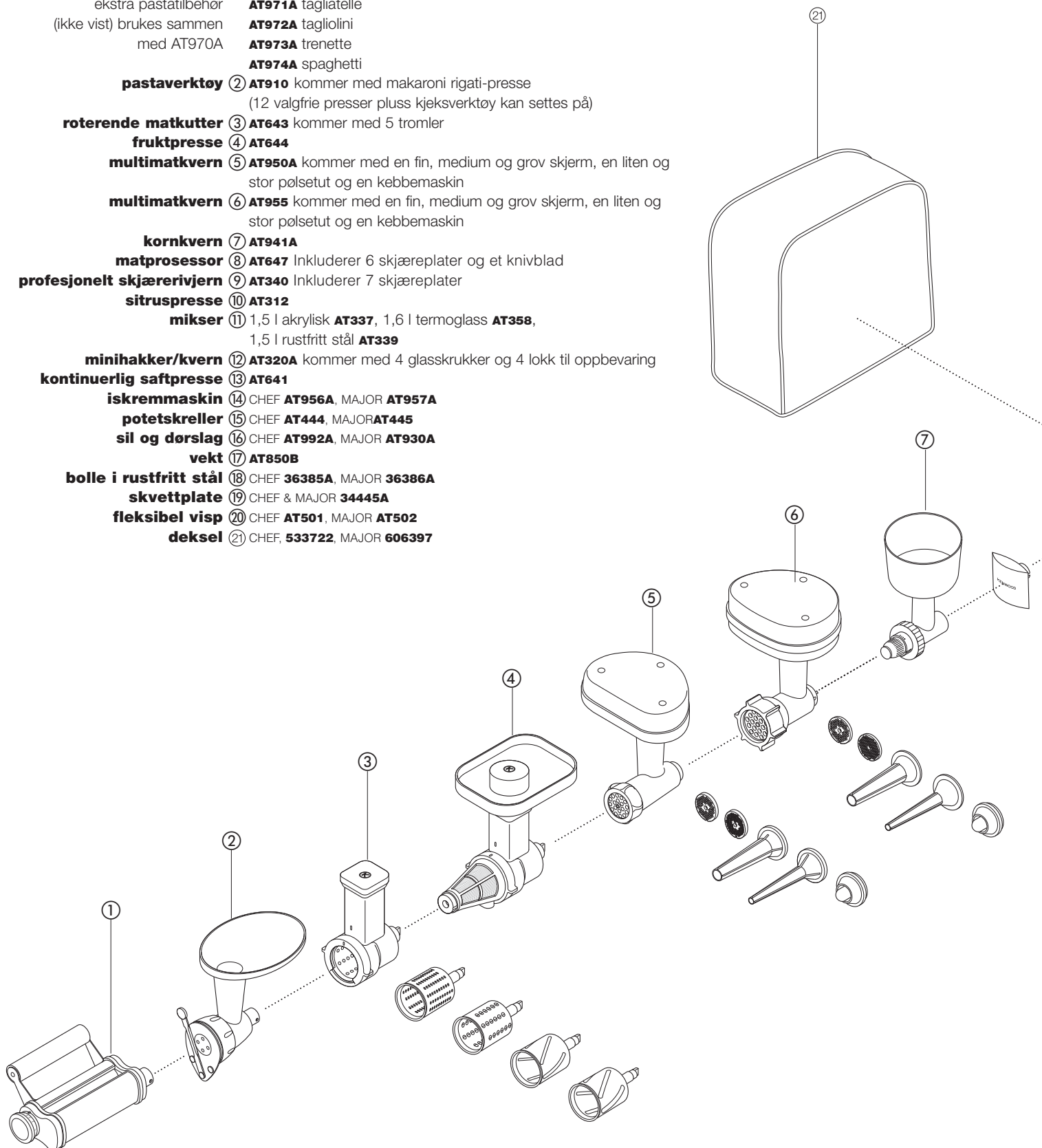
vekt ⑰ **AT850B**

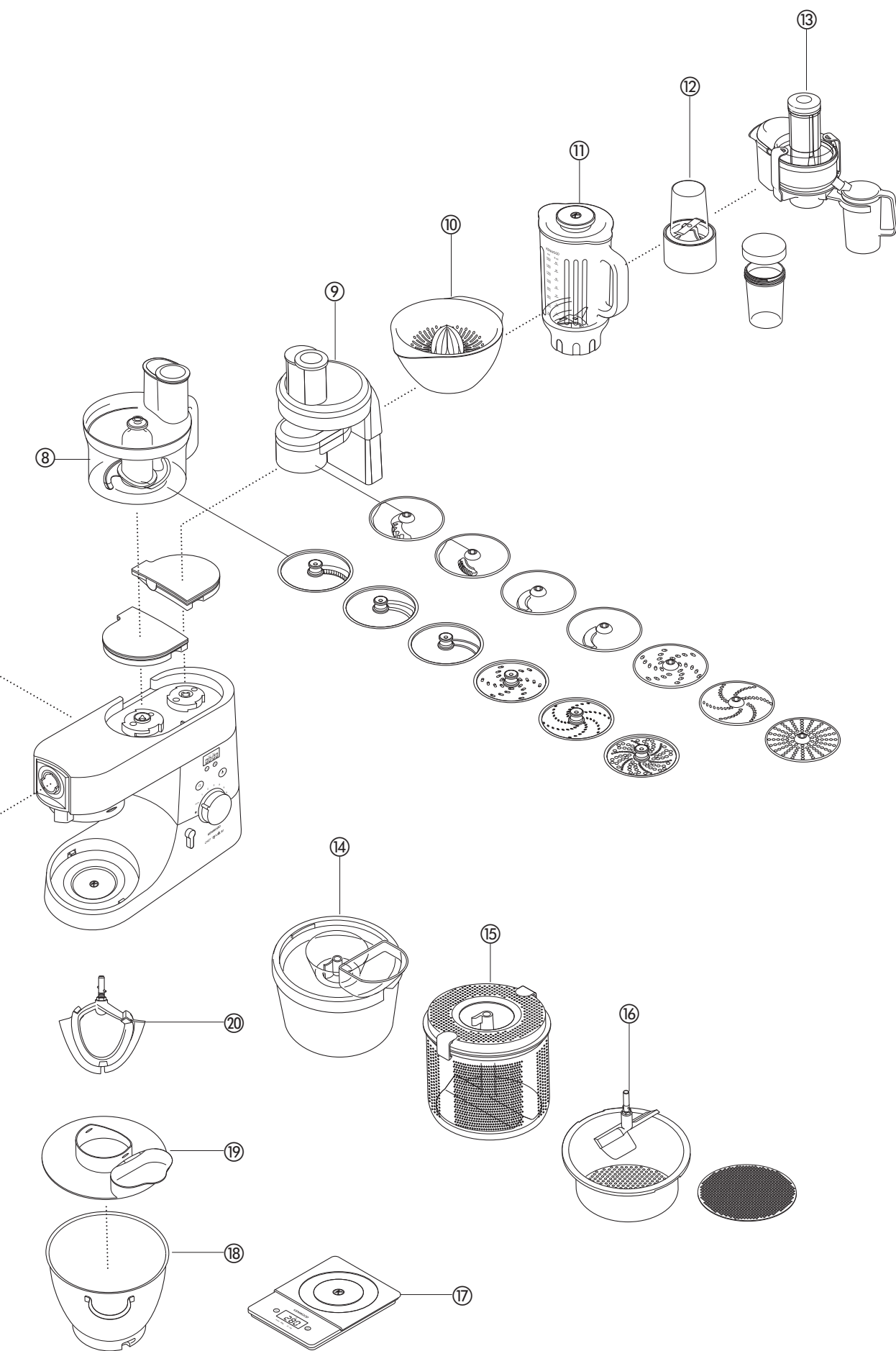
bolle i rustfritt stål ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

skvettplate ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**

fleksibel visp ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

deksel ㉑ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





Rengjøring og service

stell og rengjøring

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

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

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

Bolle • Vask for hånd, tørk deretter grundig eller vask i oppvaskmaskin.

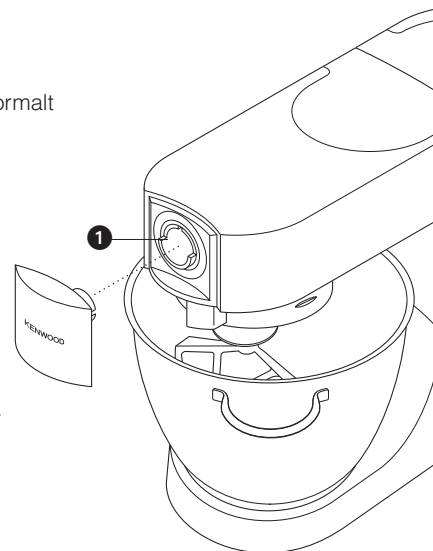
- Bruk aldri stålull eller blekemiddel til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalk.

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

redskaper • Redskaper av rustfritt stål kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.

- Redskaper som ikke er av rustfritt stål (belagt) bør kun vaskes for hånd og tørkes grundig.

Sprutekant • Vaskes for hånd, tørkes grundig.



service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp med:

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

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.

- Laget i Kina.



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

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

Oppskrifter

Se huskereglene for brøddeig.

Loff løse deig, kontinental type

- ingredienser
- 2,6kg hvetemel
 - 1,3 l melk
 - 300g sukker
 - 450g margarin
 - 100g fersk gjær eller 50g tørrgjær
 - 6 vispede egg
 - 5 klyper salt
- Disse mengdene gjelder Major-modeller. For Chef-modeller, halveres mengdene og alt melet has i på én gang.
- fremgangsmåte
- 1 Smelt margarinen i melken og varm det opp til 43°C.
 - 2 **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske): Ha gjæren og sukkeret i melken, og la det stå i ca 10 minutter til blandingen skummer.
 - 3 **Pressgjær (fersk gjær)**: Smuldre gjæren inn i melet
 - 4 **Andre typer gjær**: Følg bruksanvisningen på pakken
 - 3 Hell melken i bollen. Tilsett deretter de vispede eggene, 2kg mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), og salt.
 - 4 Elt deigen på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i enda et minutt. Skrap ned sidene.
 - 5 Tilsett resten av melet og saltet og elt på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i 2 - 3 minutter inntil deigen er glatt og jevn.
 - 6 Fyll fire smurte halvkilos-former halvfulle med deig, eller lag rundstykker. Dekk dem til med et koppehåndkle, og la dem heve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
 - 7 Stekes ved 200°C i 20 - 25 minutter for loffene eller 15 minutter for rundstykkene.
 - 8 Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.
- Det blir ca 10 loffer av denne oppskriften.

Mørdeig

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

pavlova

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

Oppskrifter *forts.*

Deilig sjokoladecake

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

Sjokolademousse fyll

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

honning- og nøttepålegg i hurtigmikseren

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

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

turvallisuus

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

ennen liittämistä verkkovirtaan

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

ennen ensimmäistä käyttökertaa

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

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

laitteiden voimansiirtoistukat ① suurta nopeutta vaativille lisälaitteille
② päälle, keskelle kiinnittyvien lisälaitteiden istukka

③ hitaammille laitteille

④ kulhon käyttösille

peruskone ⑤ vatkainpää

⑥ lukitusvipu

⑦ kulho

⑧ kulhon kiinnitysosa

⑨ vatkainpään käyttövipu

⑩ nopeuskytkin

⑪ runko/moottori

⑫ K-vatkain

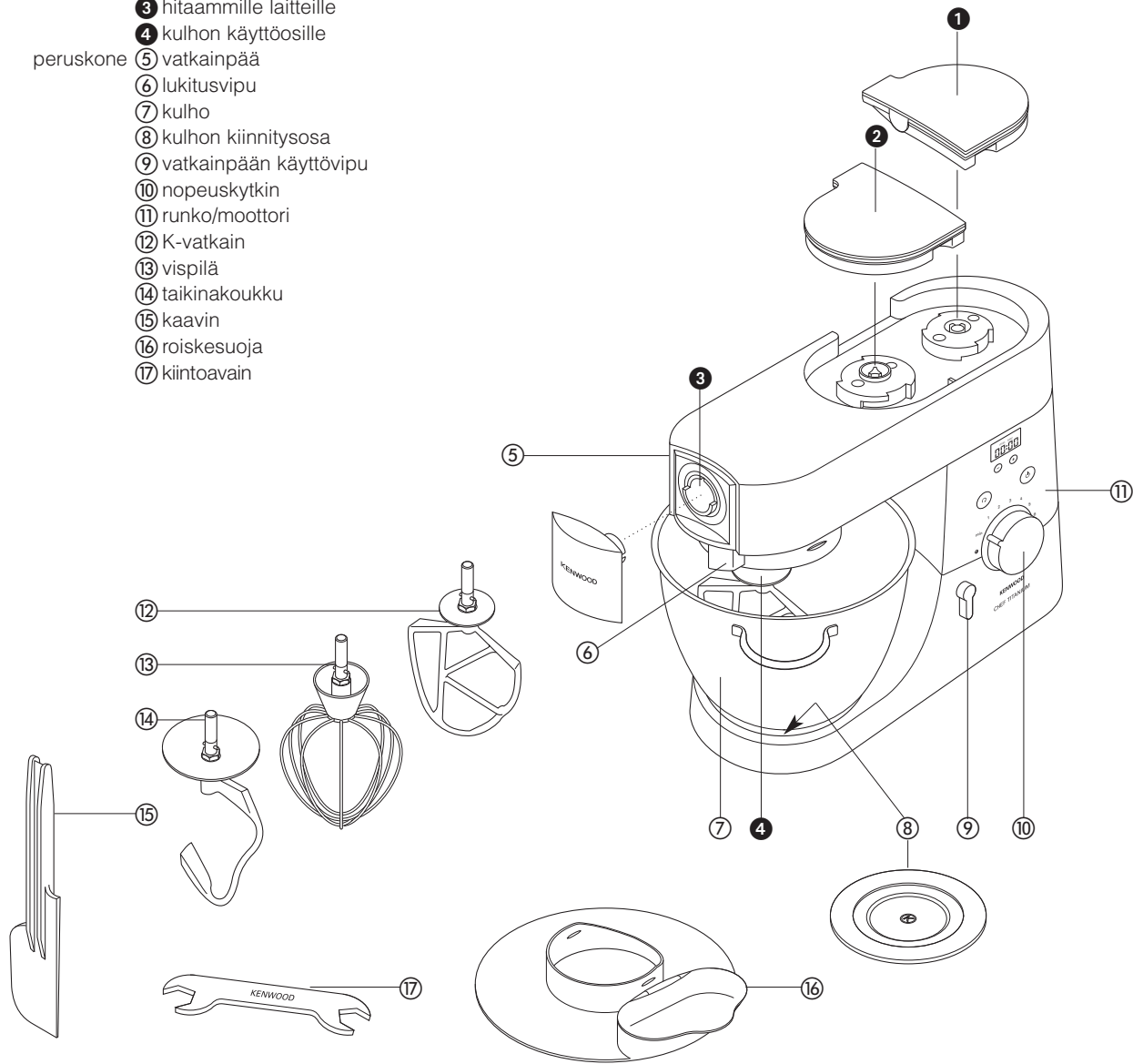
⑬ vispilä

⑭ taikinakoukku

⑮ kaavin

⑯ roiskesuoja

⑰ kiintoavain



ohjauspaneeli

⑱ ajastinnäyttö

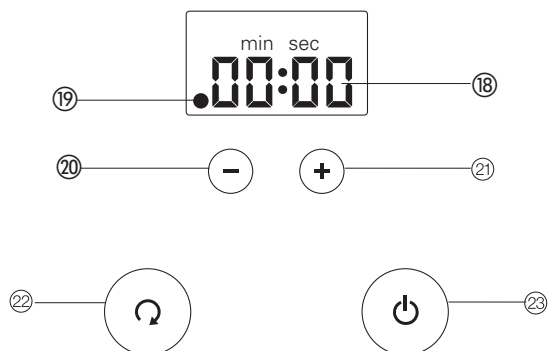
⑲ virtamerkkivalo

⑳ ajanvähennyspainike

㉑ ajanlisäämispainike

㉒ kääntelypainike

㉓ käynnistys-/pysäytyspainike



yleiskone

yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

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

yleiskoneen käyttö

- 1 Käännä pään nostovipua myötäpäivään ① ja nosta sekoituspää, kunnes se lukittuu.
Varmista, että kulhon kiinnike on asetettu oikein paikalleen siten, että (K) -symboli on yläasennossa.
- työvälineen kiinnittäminen 2 Paina loppuun saakka ② ja käännä.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään ③
- 4 Kiinnitysvarsi lasketaan nostamalla sitä hieman ja kääntämällä kiinnitysvarren nostovipua myötäpäivään. Kiinnitysvarsi lasketaan sitten lukittuun asentoon.
- työvälineen irrottaminen • Käännä ja irrota.
- 5 Yhdistä sekoitin sähkövirtaan. Näytössä näkyy 88:88. Näyttö tyhjenee ja  näkyviin.
- 6 Käännä nopeudenvälitsin ④ haluamaasi asentoon. Käynnistä sekoitin painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta  . Ajastin laskee ylöspäin 1 sekunnin askelin.
Nopeutta voidaan muuttaa koska vain sekoittimen ollessa toiminnassa.
- 7 Voit pysäyttää sekoittimen painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta  . Toiminta-aika tulee näkyviin. Jos laite käynnistetään uudelleen, ajastimen laskeminen jatkuu, jos aikaa on kulunut vähemmän kuin 3 minuuttia. Jos sekoitinta ei käytetä tänä aikana, näyttöön palaa 00:00.

Tärkeää: Jos sekoituspää nostetaan käytön aikana, sekoitin pysähtyy automaattisesti eikä käynnisty uudelleen, ennen kuin sekoituspää on laskettu alas. Laite käynnistyy uudelleen vasta, kun pää on laskettu alas ja käynnistys-/pysäytyspainiketta  on painettu.

sykäysasento

Voit valita sykäystoiminnon kääntämällä nopeudenvälitsintä vastapäivään  -asentoon. Sekoitin toimii suurimmalla nopeudella kunnes valitsin vapautetaan. Kun valitsin vapautetaan, se palaa pienimpään asentoon ja sekoitin pysähtyy.

Huomautus: Jos sekoitin on ajastetussa tilassa, sykäystoiminto ei ole käytettävissä.

kääntelypainike

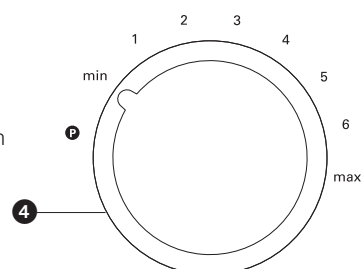
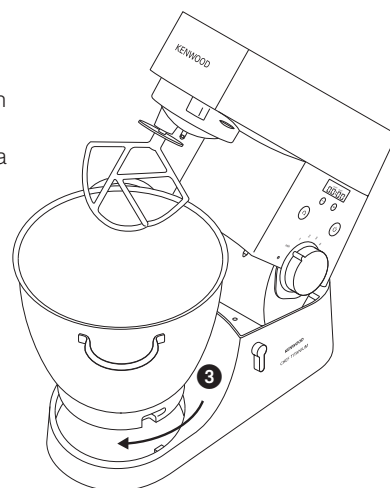
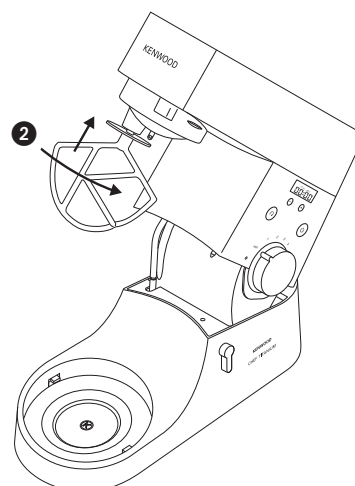
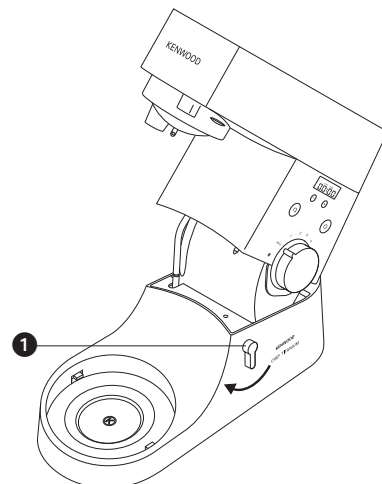
Kun painat kääntelypainiketta  ja vapautat sen, sekoitin toimii automaattisesti hitaimmalla nopeudella 2–3 sekunnin ajan. Painiketta voidaan painaa pidempään tai useita kertoja aineosien sekoittamiseksi. Huomautus: Jos sekoitin on ajastetussa tilassa, kääntelytoiminto ei ole käytettävissä.

nopeudet ④

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

tärkeää

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



yleiskone

ajastinlaskurin käyttäminen

- 1 Yhdistä sekoitin sähkövirtaan. Näytössä näkyy 88:88. Näyttö tyhjenee ja virtamerkkivalo  jää näkyviin.
- 2 Pidä plus- tai miinuspainiketta painettuna yhden sekunnin ajan. Virtailmaisain poistuu näkyvistä ja näyttöön tulee 00:00.
- 3 Paina plus- ja miinuspainikkeita, kunnes haluamasi aika tulee näkyviin. Ajastin laskee ylöspäin 5 sekunnin askelin. Kun pidät painikkeita jatkuvasti painettuina, numerot muuttuvat nopeammin. Pisin aika on 60 sekuntia. Jos aikaa ei valita 30 sekunnin kuluessa, virtailmaisain palaa näkyviin.
- 4 Käynnistä sekoitin painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta  . Ajastin laskee alaspäin yhden sekunnin välein.
 - Sekoitin voidaan pysäyttää koska vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta kerran. Tällöin myös ajastin pysähtyy. Kun sekoittamista jatketaan painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta uudelleen, sekoitin käynnistyy ja ajastin jatkaa laskemista alaspäin. Jos sekoitin jätetään tauolle 10 minuutiksi, ajastin nollautuu automaattisesti ja laitteesta kuuluu 2 sekuntia kestävä äänimerkki.
- 5 Sekoittaminen pysähtyy automaattisesti, kun koko aika on kulunut. Tällöin kuuluu 5 sekuntia kestävä äänimerkki. Näytössä näkyy 5 sekunnin ajan 00:00. Tämän jälkeen näyttö tyhjenee ja virtailmaisain  tulee näkyviin.



ajastimen nollaaminen

- 1 Voit nollata ajastimen painamalla miinus- ja pluspainikkeita samanaikaisesti. Jos sekoitinta ei 30 minuutin kuluessa, näyttöön palaa automaattisesti 00:00.

suurimmat sallitut käyttömäärät

CHEF

MAJOR

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

- yleisiä vihjeitä
- Keskeytä sekoittaminen ja kaavi kulho säännöllisesti kaapimella.
 - Huoneenlämpöiset kananmunat vaahdottuvat parhaiten.
 - Varmista ennen kananmunien vispaamista, että vispilään tai kulhoon ei ole jäänyt esim. rasvaa tai entistä kananmunaa.
 - Käytä kylmiä aineksia voitaikinan valmistukseen, ellei ohjeessa neuvota toisin. Käytä kaavinta tihein väliajoin.

huomioitavaa hiivataikinoita valmistettaessa

- tärkeää
- Älä koskaan ylitä mainittua suurinta kapasiteettia. Muutoin laite ylikuormittuu.
 - Jos kuulostaa siltä, että koneella on vaikeuksia taikinan vaivaamisessa, ota puolet sisällöstä ulos ja vaivaa kahtena erillisenä annoksena.
 - Sekoitusliikkeestä johtuen lisää jauhot 2-3:ssa erässä, ei vähitellen.

ongelmia - miten toimia

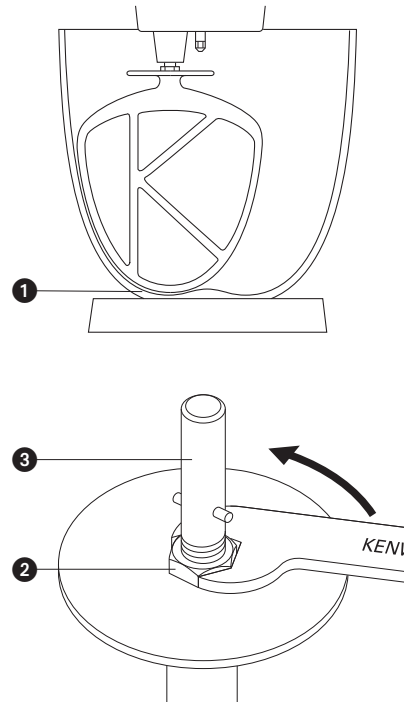
ongelma

- Vispilä tai K-vatkain koskettaa kulhon pohjaa tai ei ylety kulhon pohjalla oleviin aineksiin.
- vastaus
- Säädä korkeutta mukana toimitetun kiintoavaimen avulla. Toimintaohjeet:

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

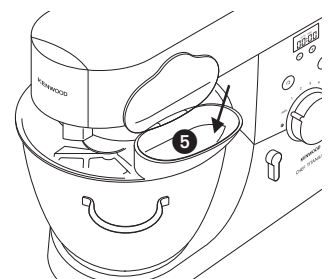
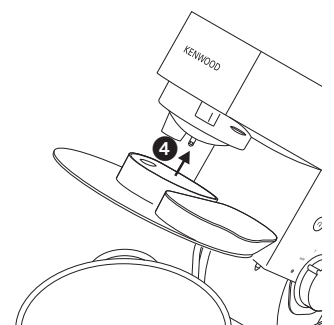
ongelma

- Sähkövatkain pysähtyy käytön aikana.
- ratkaisu
- Sekoittimessa on ylikuormasuojauslaite. Se pysäyttää sekoittimen sen suojaamiseksi. Jos näin tapahtuu, irrota sekoittimen pistoke pistorasiasta. Vähennä kuormitusta poistamalla aineksia ja anna sekoittimen olla käyttämättä muutaman minuutin ajan. Kytke pistoke pistorasiaan ja paina käynnistys-/pysäytyspainiketta. Jos sekoitin ei käynnisty uudelleen, anna sen olla käyttämättä pidempään.
 - Jos virransyöttö jostain syystä katkeaa ja laite lakkaa toimimasta, katkaise virta painamalla virtapainiketta, odota muutama sekunti ja kytke virta uudelleen. Vatkaimen pitäisi käynnistyä heti uudelleen.



roiskesuojan asennus ja käyttö

- 1 Nosta kiinnitysvarrtta, kunnes se lukkiutuu.
 - 2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
 - 3 Paina roiskesuoja sekoitinpään **4** alle, kunnes se on kunnolla paikoillaan. Saranoilla varustettu osa on asetettava paikoilleen kuvassa näkyvällä tavalla.
 - 4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
 - 5 Laske kiinnitysvarsi alas.
- Aineosat voidaan lisätä sekoittamisen aikana suoraan kulhoon roiskesuojan saranoilla varustetun osan **5** kautta.
 - Roiskesuoja ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.

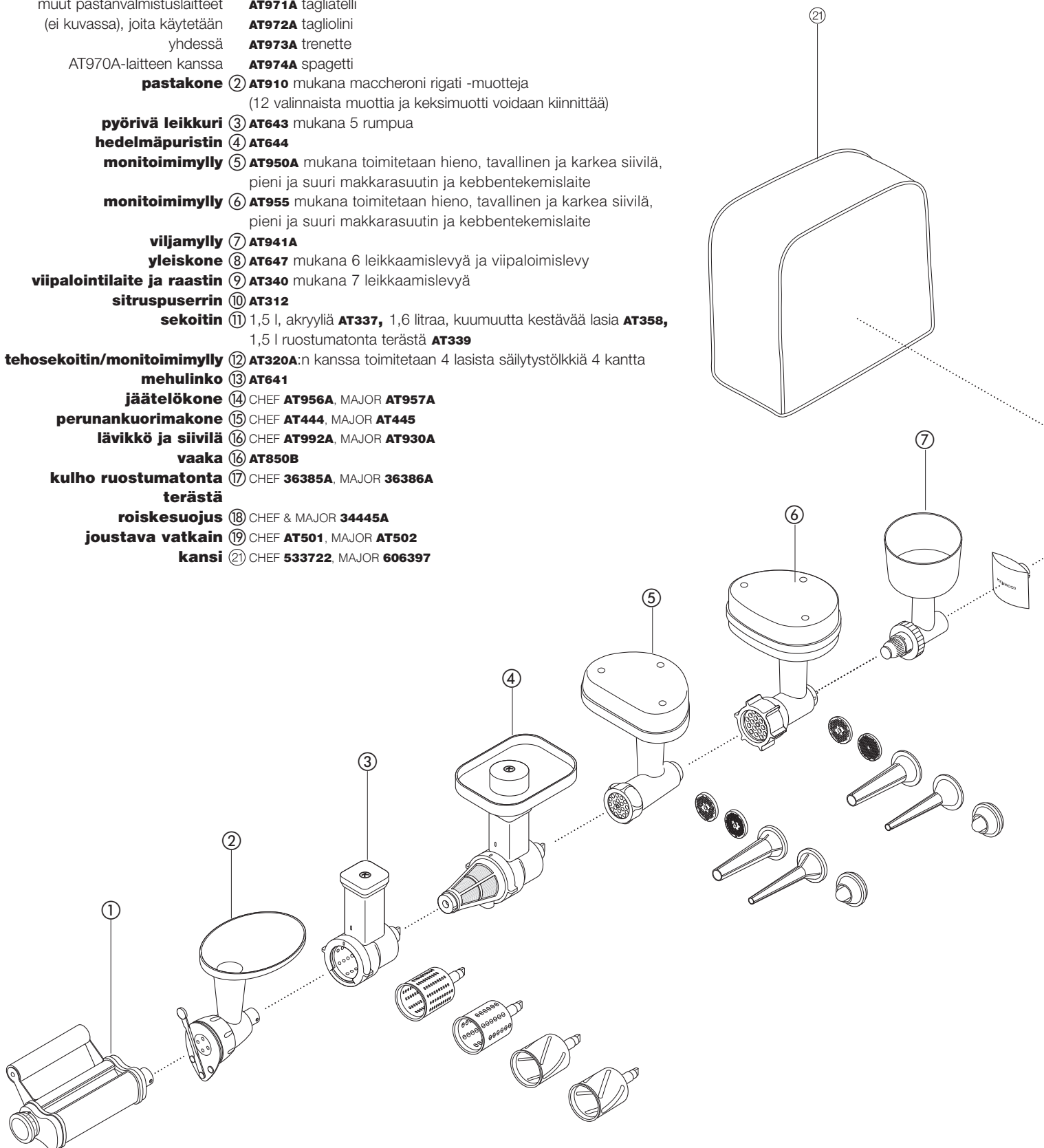


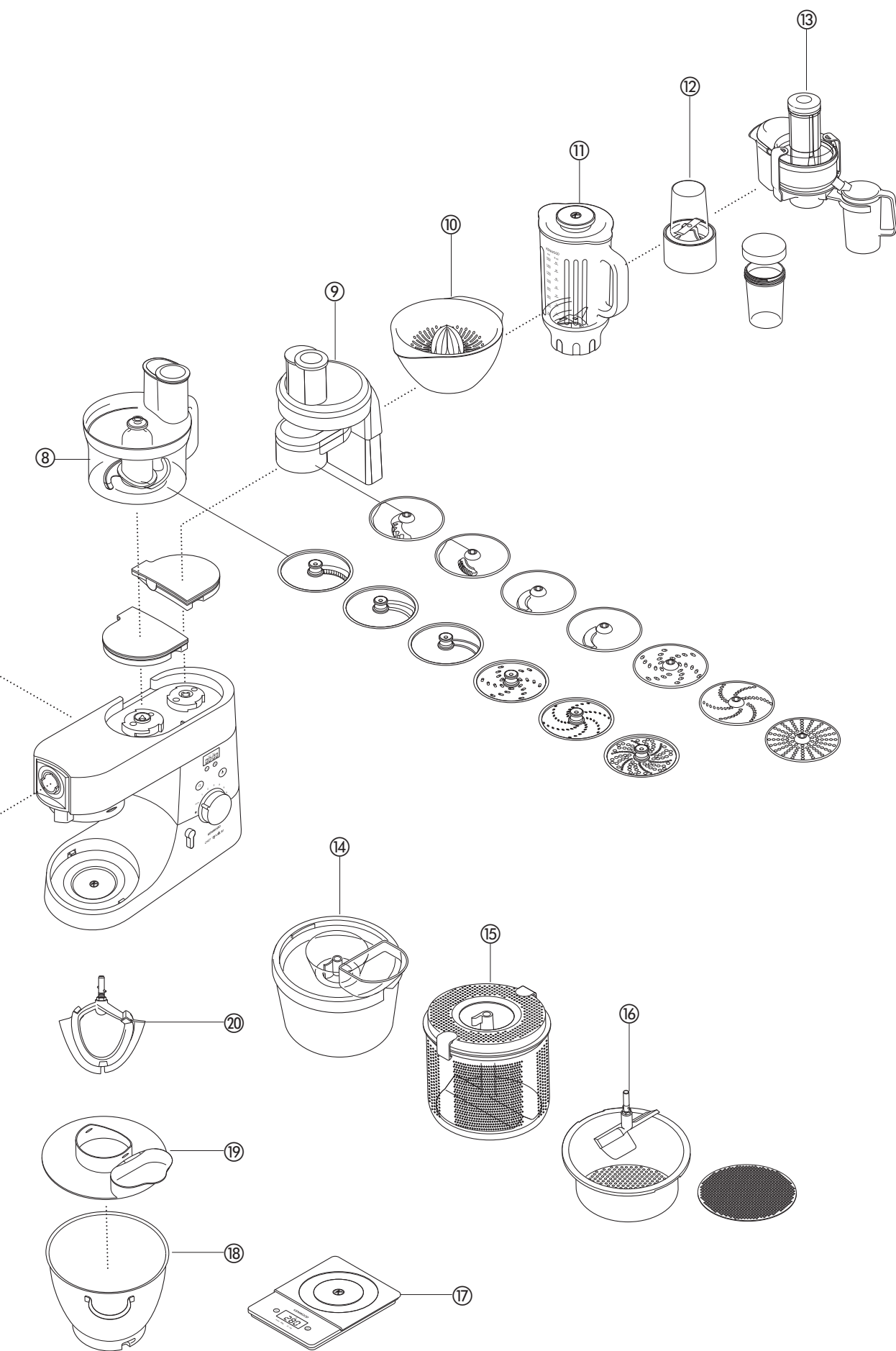
lisälaitteet

Voit ostaa lisävarusteita ottamalla yhteyden asiakaspalveluun.

lisälaite lisälaitteen koodi

- pastakone** ① **AT970A**
 muut pastanvalmistuslaitteet **AT971A** tagliatelli
 (ei kuvassa), joita käytetään **AT972A** tagliolini
 yhdessä **AT973A** trenette
 AT970A-laitteen kanssa **AT974A** spaghetti
- pastakone** ② **AT910** mukana maccheroni rigati -muotteja
 (12 valinnaista muottia ja keksimuotti voidaan kiinnittää)
- pyörivä leikkuri** ③ **AT643** mukana 5 rumpua
- hedelmäpuristin** ④ **AT644**
- monitoimimylly** ⑤ **AT950A** mukana toimitetaan hieno, tavallinen ja karkea siivilä,
 pieni ja suuri makkarasuutin ja kebbentekemislaite
- monitoimimylly** ⑥ **AT955** mukana toimitetaan hieno, tavallinen ja karkea siivilä,
 pieni ja suuri makkarasuutin ja kebbentekemislaite
- viljamyly** ⑦ **AT941A**
- yleiskone** ⑧ **AT647** mukana 6 leikkaamislevyä ja viipaloimislevy
- viipalointilaite ja raastin** ⑨ **AT340** mukana 7 leikkaamislevyä
- sitruspuserrin** ⑩ **AT312**
- sekoitin** ⑪ 1,5 l, akryyliä **AT337**, 1,6 litraa, kuumuutta kestävä lasia **AT358**,
 1,5 l ruostumatonta terästä **AT339**
- tehosekoitin/monitoimimylly** ⑫ **AT320A**:n kanssa toimitetaan 4 lasista säilytystölkkiä 4 kantta
- mehulinko** ⑬ **AT641**
- jäätelökone** ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- perunankuorimakone** ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- lävikkö ja siivilä** ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- vaaka** ⑰ **AT850B**
- kulho ruostumatonta** ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- terästä**
- roiskesuojaus** ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**
- joustava vatkain** ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- kansi** ㉑ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





puhdistus ja huolto

tärkeää

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

puhdistus

runko, lisälaitteistukoiden suojalevyt

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.

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

kulho

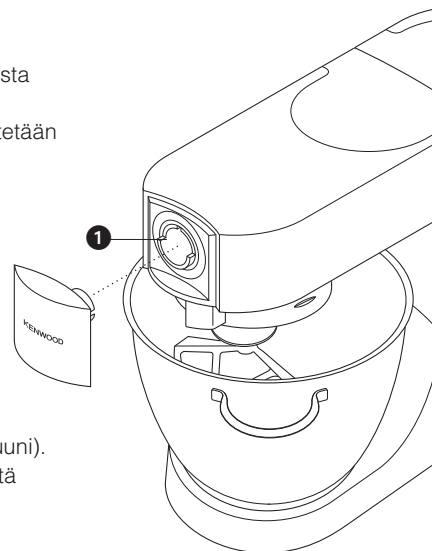
- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjalla- tai villalla tai valkaisuaineella. Poista kalkki etikalla.
- Älä laita konetta kuumaan paikkaan (sähkölevyt, uuni, mikroaaltouuni).

työvälineet

- Ruostumattomasta teräksestä valmistetut työvälineet voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.
- Muut kuin ruostumattomasta teräksestä valmistetut työvälineet (pinnoitetut) tulisi pestä ainoastaan käsin ja kuivata sitten huolellisesti.

roiskesuoja

- Pese käsin ja kuivaa sitten huolellisesti.



huolto ja asiakaspalvelu

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

Jos tarvitset apua

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

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



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

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

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

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

reseptejä

kts myös 'huomioitava leipää valmistettaessa'.

valkoinen vehnäleipä *mannermainen pehmeä taikina*

ainekset • 2,6kg tavallista vehnäjauhoa

Tämä määrä on Major- • 1,3l maitoa
malleille. Chef-malleissa • 300g sokeria
puolita määrät ja lisää • 450g margariinia
jauhot yhdellä kertaa. • 100g tuoretta hiivaa

- 6 vatkattua munaa
- 5 ripausta suolaa

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

- Tästä määrästä aineksia tulee noin kymmenen leipää.

voitaikina (murea)

ainekset • 450g vehnäjauhoa, suolan kanssa sihdattuna

- 5ml (1 tl) suolaa
- 225g rasvaa (laardi tai margariini kovana, suoraan jääkaapista)
- noin 80ml vettä (4rkl)

vihje • Älä sekoita liian kauan

- valmistusmenetelmä
- 1 Laita jauho koneen kulhoon. Paloittele rasva karkeasti veitsellä ja lisää jauhoon.
 - 2 Sekoita nopeudella 1, kunnes seos on murumaista. Pysäytä ennen kuin seos näyttää rasvaiselta.
 - 3 Lisää vesi ja sekoita taikinaa alhaisinta nopeutta käyttäen. Pysäytä kone heti kun vesi on sekoittunut taikinaan.
 - 4 Paista noin 200°C lämmössä, piirakan täytteestä riippuen.

pavlova

ainekset • 3 suuren kananmunan valkuaista

- 175 g hienosokeria
- 275 ml kuohukermaa
- tuoreita hedelmiä tai marjoja, esim. vadelmia, mansikoita, viinirypäleitä, kiiviä

- valmistusmenetelmä
- 1 Vatkaa munanvalkuiset kovaksi vaahdoksi suurella nopeudella.
 - 2 Vatkaimen ollessa nopeudella 5 lisää sokeri vähitellen ruokalusikallinen kerrallaan ja anna laitteen vatkata jokaisen lisäyksen jälkeen.
 - 3 Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Lusikoi marenki paperille pesäksi, joka on halkaisijaltaan noin 20 cm.
 - 4 Laita uunipelti uuniin, jonka lämpötila on 150 °C, alenna välittömästi lämpötilaksi 140 °C ja paista marenkia 1 tunti. Käännä uuni pois päältä, mutta jätä pavlova uuniin jäähtymään.
 - 5 Kun pavlova on valmis tarjottavaksi, poista leivinpaperi ja aseta pavlova tarjoiluvadille. Vatkaa kerma vaahdoksi, levitä se pavlovan päälle ja koristele hedelmillä ja marjoilla.

reseptejä *jatkoa*

herkullinen suklaakakku

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

suklaavaahtotäyte

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

hunajapähkinälevite tehosekoittimen avulla

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

Kenwood mutfak robotunun parçaları

güvenlik önlemleri

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

elektrik akımına bağlanması

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

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.
- 3 Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasına yerleştiriniz.

mutfak robotunun parçaları

ek parça çıkışları ① yüksek hız çıkışı

② orta hız çıkışı

③ düşük hız çıkışı

④ ek parça yuvası

karıştırıcı ⑤ karıştırıcı kafası

⑥ ek parça sürgüsü

⑦ çanak

⑧ tencere yerleştirme düğmesi

⑨ kafa kaldırma kolu

⑩ hız anahtarı

⑪ güç birimi

⑫ K-çirpici

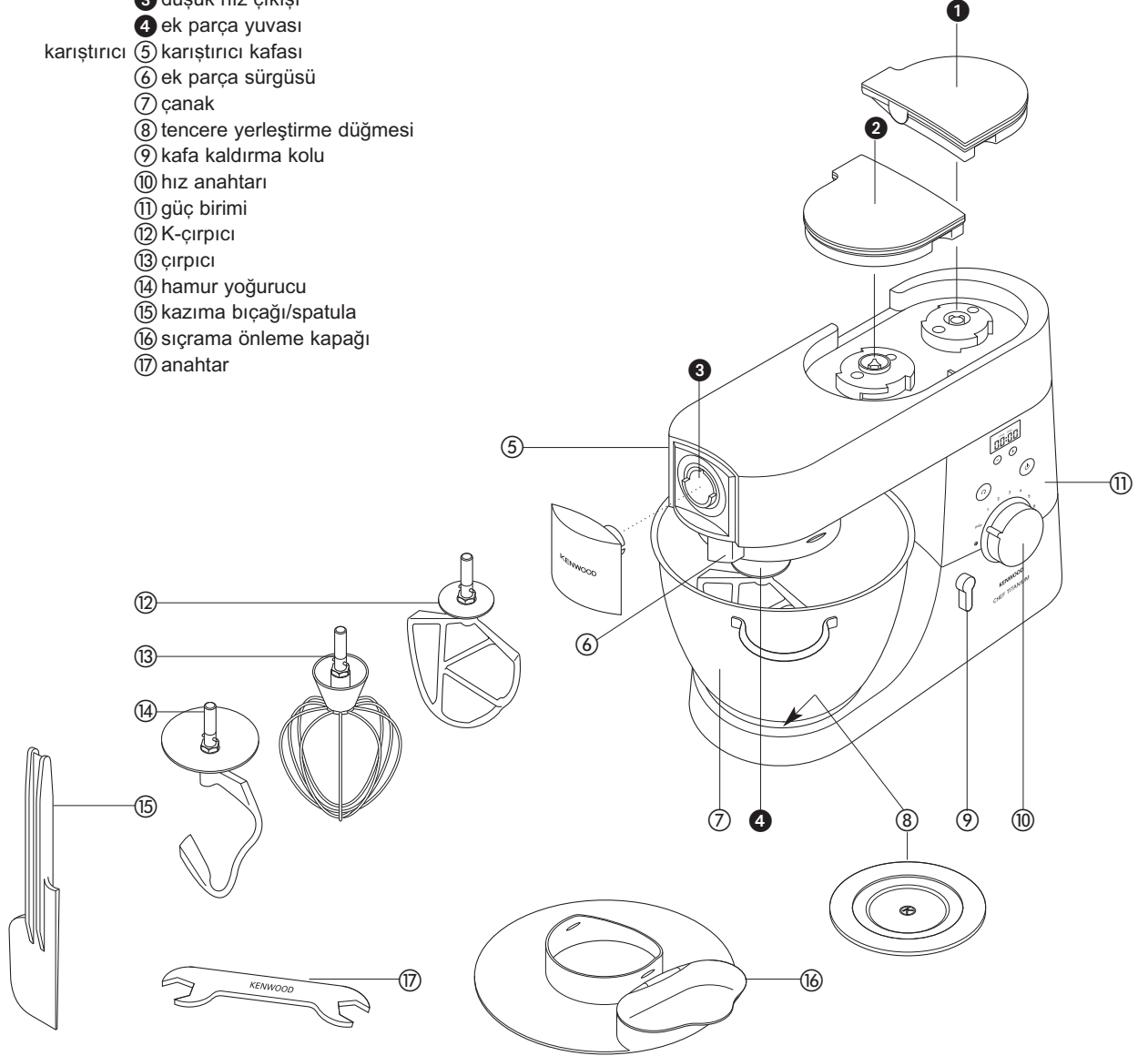
⑬ çirpici

⑭ hamur yoğurucu

⑮ kazıma bıçağı/spatula

⑯ sıçrama önleme kapağı

⑰ anahtar



kontrol paneli

⑱ zamanlayıcı ekranı

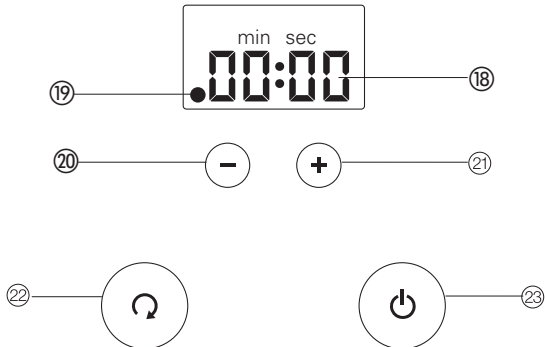
⑲ cihaz açık indikatör ışığı

⑳ zamanlayıcı azaltma düğmesi

㉑ zamanlayıcı artırma düğmesi

㉒ ekleme düğmesi

㉓ başlat/durdur düğmesi



kariřtırıcı

kariřtırıcının parçaları ve kullanımı

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

kariřtırıcının kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu 1 saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitleninceye kadar yükseltin. Kase altlıđının K sembolü en yukarıda olacak řekilde dođru yerleřtirildiđinden emin olun.
 - 2 yerleřtirmek için durana kadar İtin 2 sonra çevirin.
 - 3 Çanađı taban birimine takınız. Ařađı dođru bastırınız ve sađa çeviriniz 3
 - 4 Kariřtırıcının kafasını alçaltmak için önce biraz yukarı kaldırınız ve kafa kaldırma kolunu sađa çeviriniz.
- bir alet
- aleti çıkartmak için
- Çevirin ve çıkartın.
 - 5 Mikseri prize takın. Ekran 88:88'i gösterecektir ve sonra aydınlanan güç açık indikatörünü bırakarak temizleyin .
 - 6 Hız anahtarı 4 ü istenilen aya çevirin ve sonra mikseri çalıştırmak için başlat/durdur düğmesine ı basın. Zamanlayıcı 1 saniye aralarla sayacaktır. Hız mikser çalışırken her zaman deđiřtirilebilir.
 - 7 Başlat/durdur düğmesine basarak mikseri durdurun ı . Çalışma zamanı görülecektir ve eđer makine yeniden çalıştırılırsa 3 dakika geçmeden zamanlayıcı saymaya devam edecektir. Eđer mikser bu süre içinde kullanılmazsa ekran 00:00'a tekrar ayarlanacaktır.
- Önemli** – Eđer herhangi bir zamanda çalışma sırasında mikser kafası yükselirse, mikser otomatik olarak duracaktır ve mikser kafası indirildiğinde tekrar çalışmayacaktır. Sadece kafa indirildiğinde ve başlat/durdur düğmesine ı basıldıđında yeniden çalışacaktır.

darbe pozisyonu

Darbeyi seçmek için hız anahtarını saat yönün tersine P pozisyonuna çevirin. Anahtar bu pozisyonda tutulduđu sürece mikser maksimum hızda çalışacaktır. Anahtar bırakıldıđında 'minimum' pozisyonuna geri dönecektir ve mikser duracaktır.

Not: Eđer mikser zamanlayıcı modunda çalışıyorsa darbe fonksiyonu çalışmayacaktır.

ekleme düğmesi

Ekleme düğmesine Q basın ve bırakın ve mikser 2-3 saniye otomatik olarak minimum hızda çalışacaktır. Düğme daha uzun çalışma için basılı tutulabilir veya malzemeleri kariřtırmak için ihtiyaç duyulduđu kadar tekrar basılabilir.

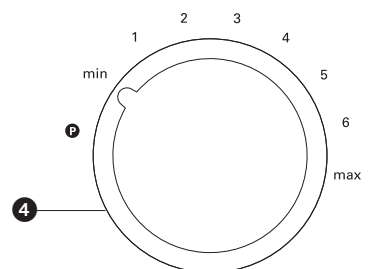
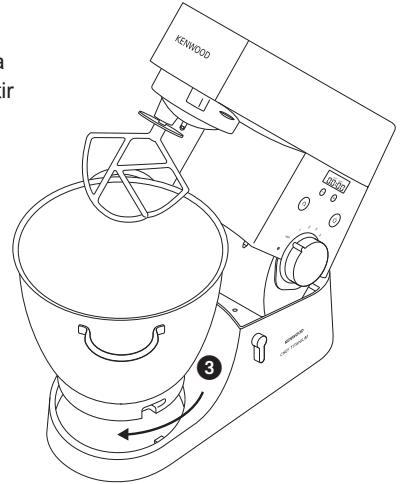
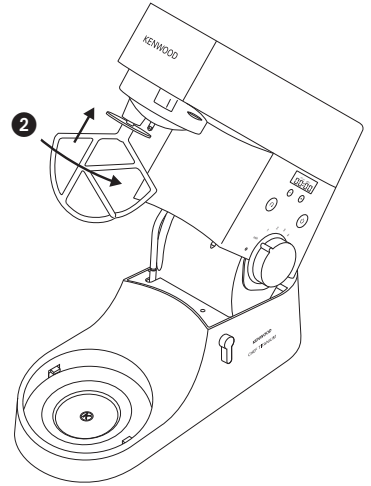
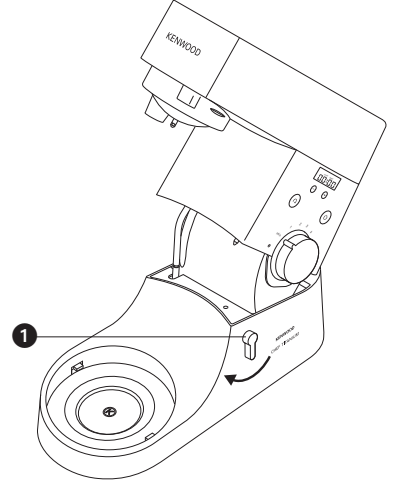
Not: Eđer mikser zamanlayıcı modunda çalışıyorsa ekleme fonksiyonu çalışmayacaktır.

hız seçimi 4

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

önemli

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



karıştırıcı

geri sayım zamanlayıcısının kullanımı

- 1 Mikseri prize takın. Ekran 88:88'i gösterecektir ve sonra güç açık indikatörünü görünür bırakarak temizleyin [].
- 2 Hem + hemde – düğmesine bir saniye basın ve güç açık indikatörü kaybolacaktır ve ekran üzerinde 00:00 belirecektir.
- 3 İstenilen zaman görülene kadar + ve – düğmelerine basın. Zamanlayıcı 5 saniye aralarla sayacaktır. Eğer düğmelere ardarda basılırsa sayılar daha hızlı değişecektir. A maksimum 60 dakika ayarlanabilir. Eğer 30 saniye içinde bir zaman seçilmezse ekran güç açık indikatörünü gösterecektir.
- 4 Mikseri çalıştırmak için başlat/durdur [] düğmesine basın ve bir saniye aralarla zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır. Başlat/durdur düğmesine bir kere basılarak mikser çalışması herhangi bir zamanda durdurulabilir, aynı zamanda bu zamanlayıcıya da durduracaktır. Karıştırma operasyonuna devam etmek için başlat/durdur düğmesine tekrar basın, mikser çalışacaktır ve zamanlayıcı geri saymaya devam edecektir. Eğer mikser on dakika boyunca dur modunda kaldıysa zamanlayıcı otomatik olarak yeniden ayarlanacaktır ve 2 saniye boyunca duyulabilir bir ses çıkacaktır.
- 5 Toplam zaman geçtiğinde karıştırma işlemi otomatik olarak duracaktır ve 5 saniye boyunca duyulabilir bir bip sesi çıkacaktır. 5 saniye boyunca ekranda 00:00 yanıp sönecektir ve sonra güç açık indikatörünü gösterecektir [].



zamanlayıcıyı tekrar ayarlamak

- 1 – ve + düğmelerine aynı anda basarak zamanlayıcıyı sıfırlayın. Ancak, eğer mikser 30 dakika boyunca kullanılmadıysa ekran otomatik olarak 00:00'a döner.

en çok kuuanım miktarları

CHEF

MAJOR

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

- genel ipuçları
- Karıştırmayı durdurun ve tencereyi sık sık spatula ile kazıyın.
 - Yumurtaları oda sıcaklığında çırpınız.
 - Yumurta aklarını çırpmadan önce çanakta ya da çırpıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadığından emin olunuz.
 - Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmediyse hamur işleri için soğuk içerikler kullanınız.

ekmek yapma

- Önemli
- Belirlenen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineyi fazla yüklersiniz.
 - Aygıtın çalışması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
 - Aygıtı önce sulu karışımları koyarsanız içeriklerin karışması daha kolay olur.

sorun giderme

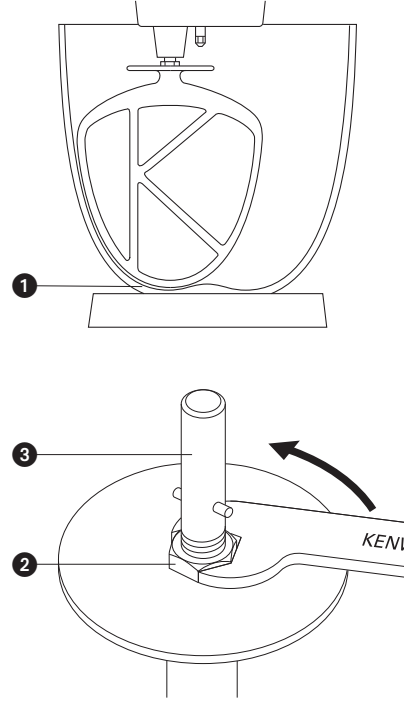
sorun

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

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

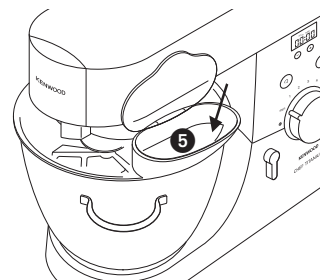
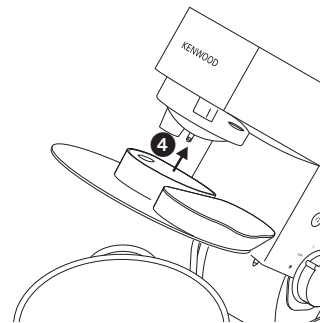
sorun

- Karıştırıcı çalıştırma sırasında duruyor.
- Mikseriniz aşırı yük koruma cihazıyla yerleştirilmiştir ve aşırı yük olduğunda makineyi korumak için duracaktır. Eğer bu olursa, mikseri fişten çıkarın. Yükü azaltmak için bazı malzemeleri çıkarın ve mikseri birkaç dakika çalıştırmayın. Fişe takın ve başlat/durdur düğmesine basın. Eğer mikser yeniden çalışmazsa birkaç dakika daha bekletin.
- Eğer herhangi bir neden yüzünden mikserin gücü kesildiyse ve makine durduysa başlat/durdur düğmesine basarak kapatın, birkaç saniye bekleyin ve sonra tekrar açın. Mikser çalışmaya hemen kaldığı yerden başlamalı.



sıçrama önleme kapağının takılması ve kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Çanağı tabana takınız.
- 3 Sıçrama koruyucusunu mikserin kafasının **4** altına tamamen yerleşinceye kadar itin. Menteşeli bölüm gösterildiği gibi yerleşmelidir.
- 4 İsteddiğiniz ek parçayı takınız.
- 5 Karıştırıcının kafasını aşağı doğru indiriniz.
- Karıştırma sırasında malzemeler sıçrama koruyucusun menteşeli bölümü yoluyla doğrudan tencerenin içine eklenebilir **5**.
- Ek parçaları değiştirmek için sıçrama önleme kapağını kaldırmanıza gerek yoktur.

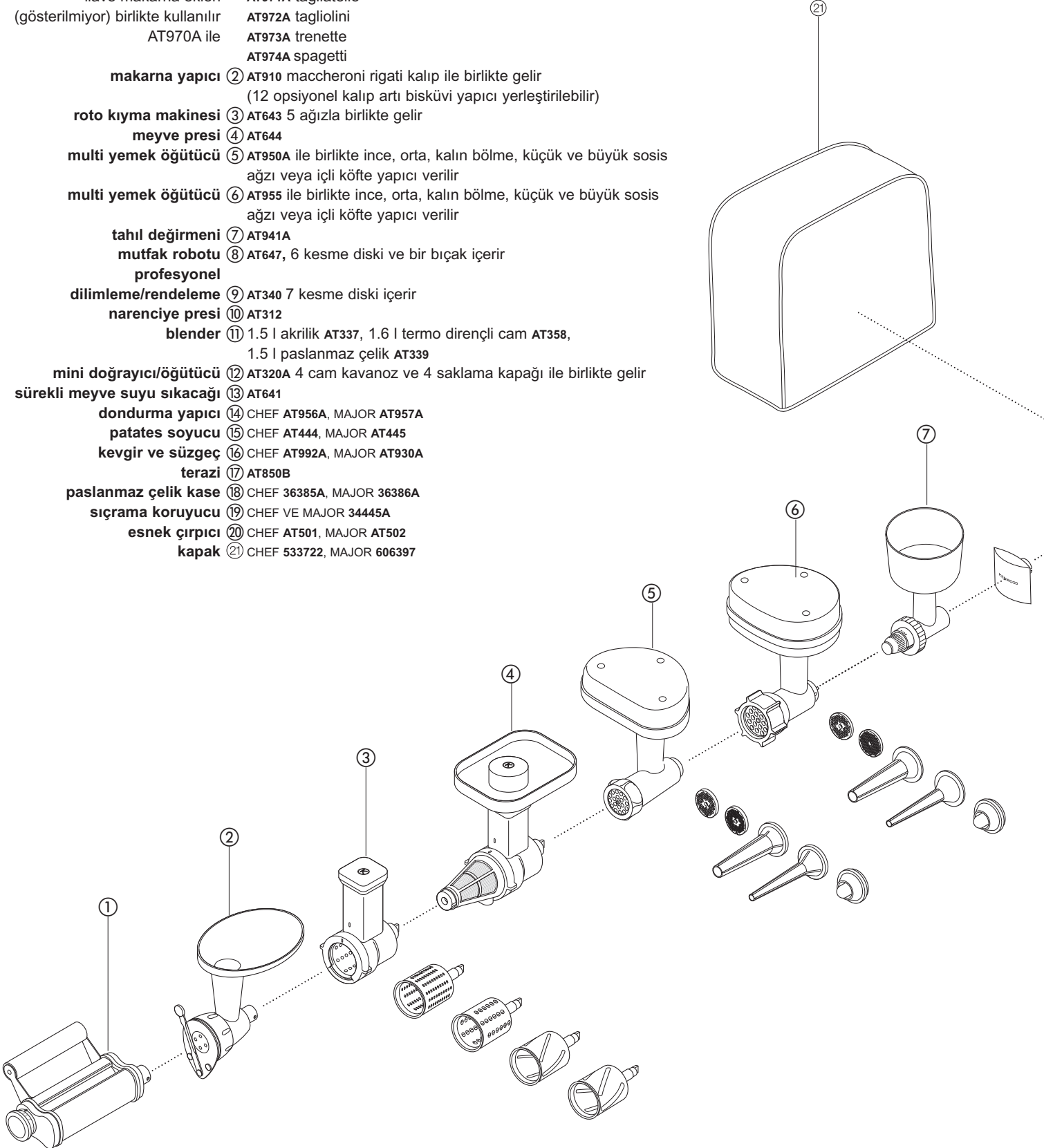


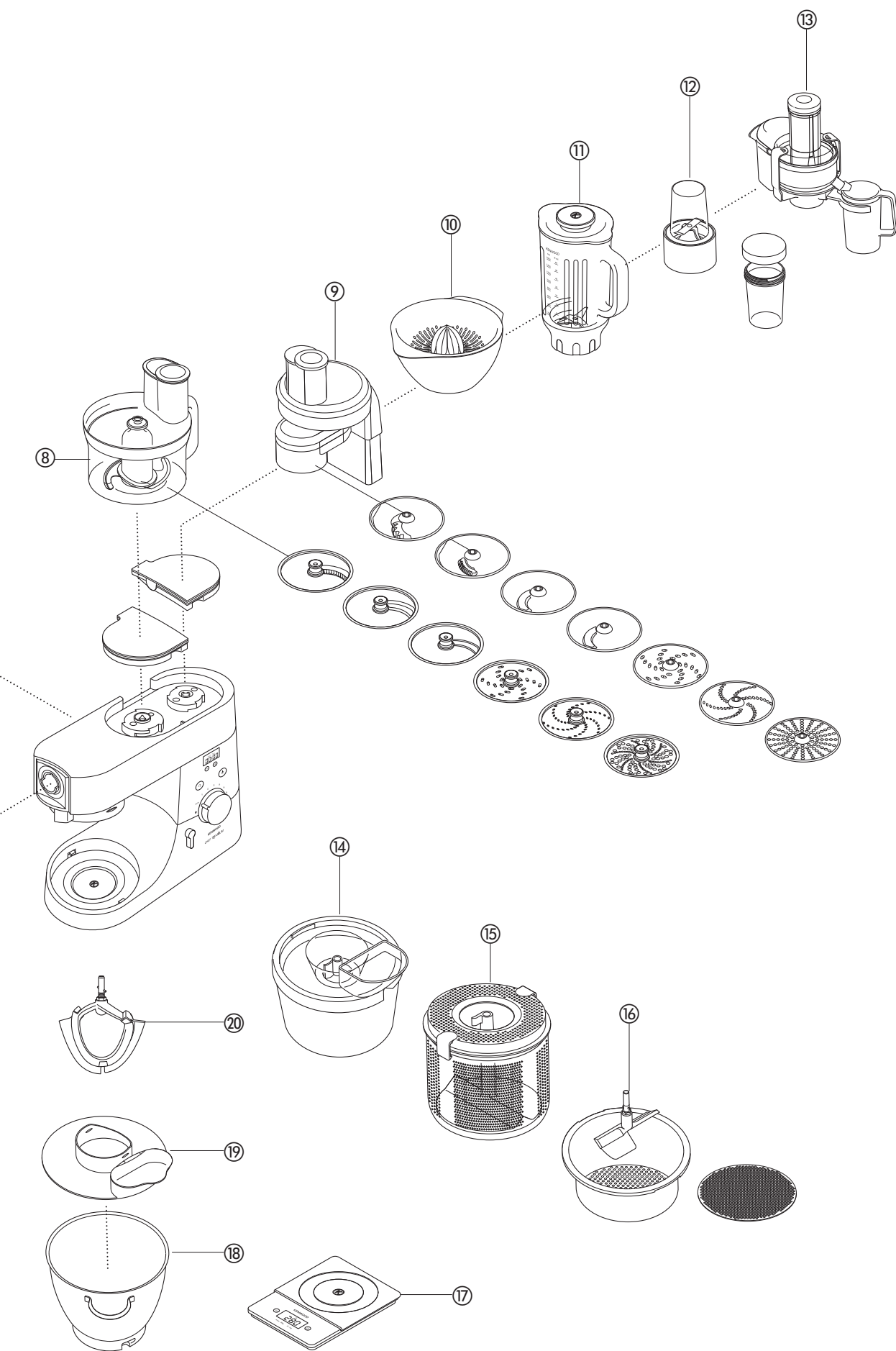
ek parçalar

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

ek parçalar ek parça kodu

- düz makarna yapıcı** ① AT970A
ilave makarna ekleri AT971A tagliatelle
(gösterilmiyor) birlikte kullanılır AT972A tagliolini
AT970A ile AT973A trenette
AT974A spagetti
- makarna yapıcı** ② AT910 maccheroni rigati kalıp ile birlikte gelir
(12 opsiyonel kalıp artı bisküvi yapıcı yerleştirilebilir)
- roto kıyma makinesi** ③ AT643 5 ağızla birlikte gelir
- meyve presi** ④ AT644
- multi yemek öğütücü** ⑤ AT950A ile birlikte ince, orta, kalın bölme, küçük ve büyük sosis
ağız veya içli köfte yapıcı verilir
- multi yemek öğütücü** ⑥ AT955 ile birlikte ince, orta, kalın bölme, küçük ve büyük sosis
ağız veya içli köfte yapıcı verilir
- tahıl değirmeni** ⑦ AT941A
- mutfak robotu** ⑧ AT647, 6 kesme diski ve bir bıçak içerir
- profesyonel**
- dilimleme/rendeleme** ⑨ AT340 7 kesme diski içerir
- narenciye presi** ⑩ AT312
- blender** ⑪ 1.5 l akrilik AT337, 1.6 l termo dirençli cam AT358,
1.5 l paslanmaz çelik AT339
- mini doğrayıcı/öğütücü** ⑫ AT320A 4 cam kavanoz ve 4 saklama kapağı ile birlikte gelir
- sürekli meyve suyu sıkacağı** ⑬ AT641
- dondurma yapıcı** ⑭ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
- patates soyucu** ⑮ CHEF AT444, MAJOR AT445
- kevgir ve süzgeç** ⑯ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- terazi** ⑰ AT850B
- paslanmaz çelik kase** ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A
- sıçrama koruyucu** ⑲ CHEF VE MAJOR 34445A
- esnek çırpıcı** ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502
- kapak** ㉑ CHEF 533722, MAJOR 606397



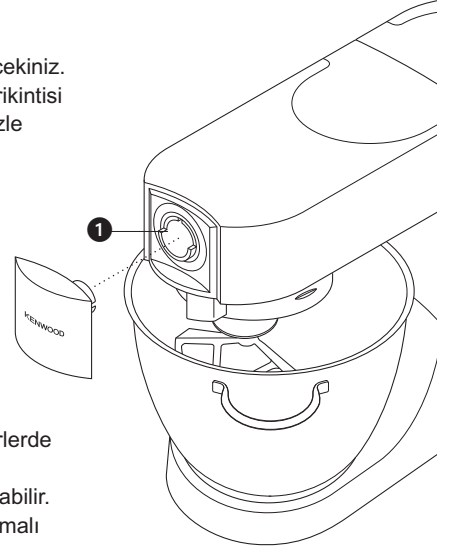


temizlik ve bakım

temizlik ve bakım

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Aygıtı ilk kullandığınız zaman **çıkış deliklerinde 1** çok az yağ birikintisi belirebilir. Bu durum normaldir. Dolayısıyla yağ birikintilerini bir bezle siliniz.

- güç birimi, çıkış kapakları
 - Nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
 - Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıtı suya batırmayınız.
- çanak
 - Çanağı elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız ya da bulaşık makinesinde yıkayınız.
 - Paslanmaz çelik çanağı temizlemek için telli fırça, çelik ovma teli ya da ağartıcı kullanmayınız. Kireçlenmeyi gidermek için sirke kullanınız.
 - Aygıtı ocak, fırın ve mikrodalga fırın gibi ısı kaynaklarına yakın yerlerde kullanmayınız.
- ek parçalar
 - Paslanmaz çelik ek parçalar elle ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir.
 - Paslanmaz çelik olmayan kaplama ek parçalar yalnızca elle yıkanmalı ve arkasından tamamen kurulanmalıdır.
- Sıçrama önleme kapağı
 - Elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız.



servis ve müşteri hizmetleri

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

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

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



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

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

yemek tarifleri

Ekmek yapımıyla ilgili yönergeler için 120. sayfaya bakınız.

beyaz ekmek yumuşak Avrupa hamuru

- içerikler
- 2.6kg sade un
 - 1.3 litre süt
 - 300gr toz şeker
 - 450gr margarin
 - 100gr taze maya ya da 50gr kuru maya
 - 6 adet çırpılmış yumurta
 - 5 tutam tuz

Bu içerik, Major modelleri içindir.

Chef modelleri için içerik

miktarlarının yarısını kullanınız ve

unun tamamını bir seferde

katinız.

pişirme yöntemi

- 1 Margarinı süt içerisinde eritiniz ve 43°C ısıya getiriniz.
- 2 **Kuru maya** (su katılması gereken türde): süte maya ve şeker ilave ediniz ve 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.
taze maya: un ile birlikte çanak içerisinde ufalayınız.
diğer türdeki mayalar: üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
- 3 Sütü çanağa dökünüz. çırpılmış yumurtaları ve 2kg unu ilave ediniz.
- 4 Karışımı asgari hızda 1 dakika ve daha sonra 1. hızda 1 dakika daha karıştırınız. Arkasından çanağın yanına yapışan karışımları çanağa itiniz.
- 5 Kalan unu ve tuzu ilave ediniz ve hamuru en az hızda 1 dakika karıştırınız. Arkasından hamur düzgün ve tutarlı yoğrulmuş hale gelene kadar 1. hızda 2 - 3 dakika daha karıştırınız.
- 6 Hamuru 450 gramlık parçalara bölerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış tepsilere koyunuz. Üzerlerini bir bezle örtünüz ve büyüklükleri iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
- 7 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 30 - 35 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
- 8 Ekmek piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.

- Bu işlemle yaklaşık 10 somun ekmek yapılabilir.

gevrek kek

- içerikler
- 450gr tuzla birlikte elenmiş un
 - 5ml (1 çay kaşığı) tuz
 - 225gr yağ (buzdolabında tutulmuş margarin)
 - Yaklaşık 80ml (4 çorba kaşığı) su
 - Gereğinden fazla karıştırmayınız.

faydalı bilgi

pişirme yöntemi

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

pavlova

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

pişirme yöntemi

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

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

lezzetli çikolata pastası

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

kaymak çikolata içi

- içerikleri
- 275gr sütsüz kırılmış çikolata
 - 225ml koyu kaymak
- pişirme yöntemi
- 1 Çikolatayı su buharına tutarak bir çanakta eritiniz.
 - 2 Kaymağı düşük hızda çırpırmaya başlayınız ve giderek yumuşak tepcikler oluşturunca kadar hızını arttırınız.
 - 3 Çikolata eridikten sonra çanağı ateşten alınız ve büyük bir kaşık kullanarak kaymağa dökünüz.
 - 4 Soğumuş pasta tabakaları arasına çikolata içini sürünüz.

su ısıtıcısı kullanılarak bal ve fındık serpilmesi

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

popis kuchyňského robota Kenwood

bezpečnost

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

před zapnutím do sítě

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

před prvním použitím

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

popis kuchyňského robota Kenwood

vývody příslušenství ❶ rychloběžný vývod

❷ výstup střední rychlosti

❸ pomaloběžný vývod

❹ zásuvka pro nástroje

robot ❺ rameno robota

❻ západka vývodu

❼ pracovní mísa

❽ podstavec mísy

❾ páčka zvedání ramena

❿ spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti

⓫ hnací jednotka

⓬ K-šlehač

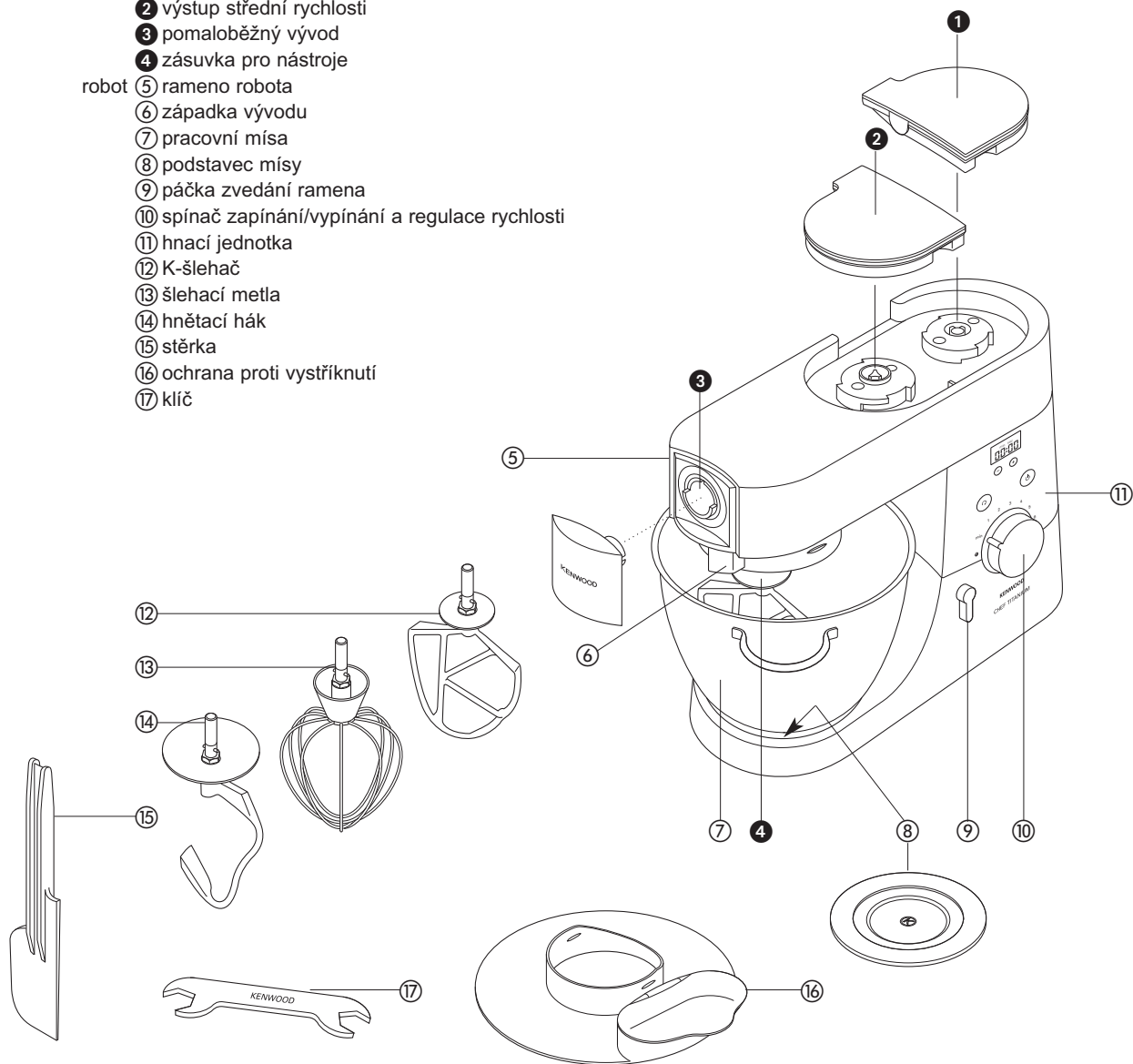
⓭ šlehačí metla

⓮ hnětací hák

⓯ stěrka

⓰ ochrana proti vystříknutí

⓱ klíč



ovládací panel

⓫⓪ displej časovače

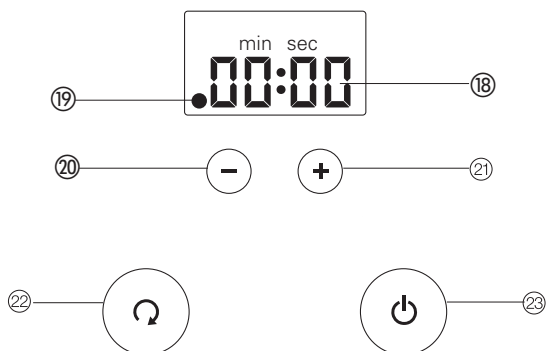
⓫⓫ kontrolka zapnutí

⓫⓬ tlačítko zkrácení času časovače

⓫⓭ tlačítko prodloužení času časovače

⓫⓮ tlačítko směšování

⓫⓯ spínač



kuchyňský strojek

míchací přídatná zařízení a některé možnosti jejich použití

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

postup použití robota

- 1 Otočte páčkou zvedání ramene robota ve směru hodinových ručiček ① a rameno zdvihněte, dokud se nezajistí. Ujistěte se, že podložka pod pracovní nádobou je správně nasazena a symbol  je nahoře.
- 2 Vyklopte rameno do krajní polohy ② a otočte.
- 3 Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava ③
- 4 Ke spuštění hlavy dolů je nutno ji nejdříve mírně nadzvednout a otočit zvedací páčkou ve směru hodinových ručiček. Potom hlavu spusťte do aretované polohy.
- vyjmutí nástavce • Otočte a vyjměte.
- 5 Zapojte mixér do elektrické zásuvky. Na displeji se objeví 88:88 a poté zhasne. Kontrolka zapnutí zůstane svítit .
- 6 Otočte regulátorem otáček ④ do požadované polohy a poté stiskněte spínač . Mixér se spustí. Časovač začne načítat čas po vteřinových intervalech. Za chodu lze kdykoliv změnit otáčky.
- 7 Mixér vypněte stisknutím spínače . Na displeji se zobrazí uplynulý čas. Pokud mixér spustíte do tří minut, uplynulý čas se bude dále načítat. Pokud jej necháte vypnutý déle než tři minuty, displej se vynuluje.

Důležité upozornění – Pokud za provozu zdvihnete rameno mixéru, motor se automaticky vypne a zůstane vypnutý i po spuštění ramene. Chcete-li motor znovu spustit, stiskněte spínač .

Pulsní spínač

Chcete-li použít pulsni spínač, otočte regulátor otáček proti směru hodinových ručiček do polohy . Motor poběží na maximální otáčky, dokud jej podržíte v této poloze. Jakmile regulátor otáček uvolníte, vrátí se do polohy „min“ a motor se zastaví.

Upozornění: Pokud je přístroj v režimu časovače, pulsni spínač nelze použít.

tlačítko směšování

Stiskněte a uvolněte tlačítko směšování . Motor se automaticky spustí na 2 - 3 vteřiny na minimální rychlost. Toto tlačítko slouží ke vmíchání přísad. Je-li třeba, můžete jej držet déle nebo stisknout opakovaně.

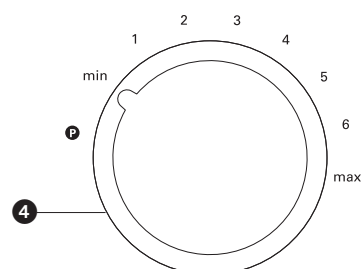
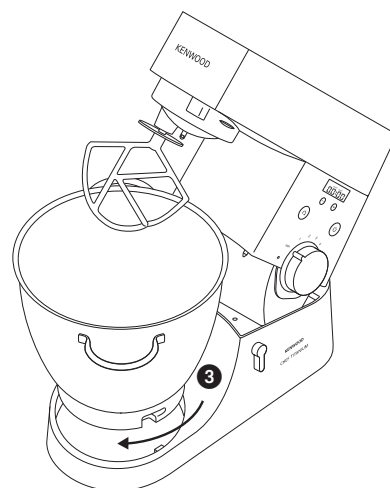
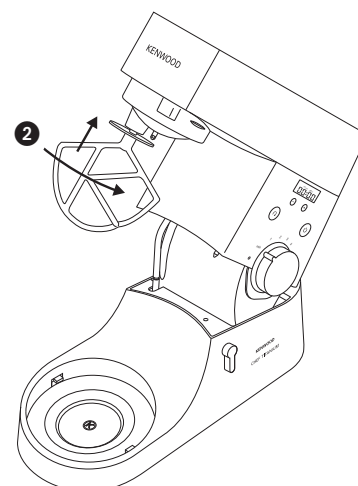
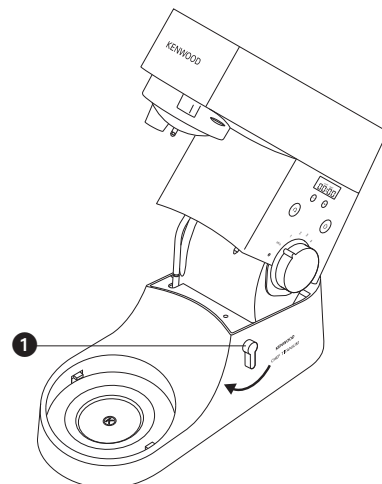
Upozornění: Pokud je přístroj v režimu časovače, tlačítko směšování nelze použít.

rychlosti ④

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

důležité

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



kuchyňský strojek

použití časovače

- 1 Zapojte mixér do elektrické zásuvky. Na displeji se objeví 88:88 a poté zhasne. Kontrolka zapnutí zůstane svítit .
- 2 Na jednu vteřinu stiskněte tlačítko + nebo -. Kontrolka zapnutí zhasne a na displeji se objeví 00:00.
- 3 Pomocí tlačítek + a - nastavte požadovanou dobu míchání. S každým stisknutím se doba zvýší nebo sníží o pět vteřin. Pokud jsou nepřetržitě stisknuta, čísla se mění tím rychleji, čím déle jsou stisknuta tlačítka. Přístroj umožňuje nastavení intervalu až 60 minut. Pokud čas nenastavíte do 30 vteřin, displej zhasne a rozsvítí se kontrolka zapnutí.
- 4 Stiskněte spínač . Motor se spustí a časovač začne po vteřinách odpočítávat.
 - Motor lze kdykoliv vypnout stisknutím spínače. Tím se zároveň přeruší odpočítávání časovače. Chcete-li pokračovat, stiskněte znovu spínač. Motor se spustí a časovač bude pokračovat v odpočítávání. Pokud mixér znovu nespustíte do deseti minut, časovač se automaticky vynuluje a ozve se dvouvteřinový akustický signál.
- 5 Po uplynutí nastaveného časového intervalu se motor automaticky vypne a ozve se pětivteřinový akustický signál. Na displeji začne blikat hodnota 00:00. Poté zhasne a rozsvítí se kontrolka zapnutí .



vynulování časovače

- 1 Chcete-li časovač vynulovat, stiskněte zároveň tlačítka - a +. Pokud mixér necháte vypnutý déle než 30 minut, displej se vynuluje automaticky.

maximální množství

CHEF

MAJOR

linecké těsto	• váha mouky: 680g	váha mouky: 910g
tuhé kynuté těsto	• váha mouky: 1,36kg	váha mouky: 1,5kg
britského typu	• celková váha: 2,18kg	celková váha: 2,4kg
měkké kynuté těsto	• váha mouky: 1,3kg	váha mouky: 2,6kg
kontinentálního typu	• celková váha: 2,5kg	celková váha: 5kg
biskupský chlebiček	• celková váha: 2,72kg	celková váha: 4,55kg
bilky	• 12	16

- obecné rady
- Při míchání často vypínejte motor a směs setřete stěrkou ze stěn mísy.
 - Nejlepší sníh našleháte z vajec o pokojové teplotě.
 - Při šlehání bílků dbejte na to, aby na metle ani v míse nebyly stopy tuku či žloutků.
 - K přípravě těst na pečivo používejte chladných příměsí, pokud to recept dovoluje.

základní body přípravy chlebového těsta

- důležité upozornění
- Mísu nikdy neplňte větším než uvedeným maximálním množstvím surovin – došlo by k přetížení motoru.
 - Jakmile uslyšíte, že se motor příliš namáhá, vypněte ho, vyndejte polovinu těsta a dodělejte každou půlku zvlášť.
 - Příměsí se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

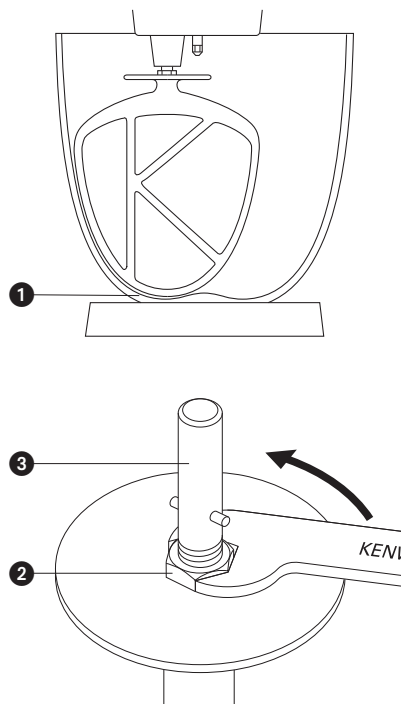
seřízení a drobné opravy

problém

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

řešení • Upravte světlost výšky pomocí dodávaného klíče. Postup je následující:

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



problém

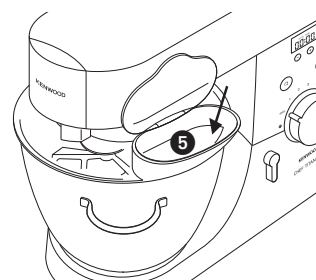
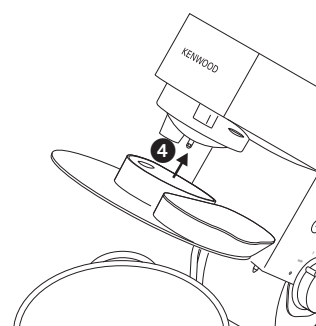
- Mixer se během provozu zastaví.

řešení • Přístroj je vybaven pojistkou proti přetížení. Pokud dojde k jeho přetížení, motor se zastaví. Dojde-li k tomu, odpojte přístroj z napájení. Vyjměte z mísy určité množství surovin a nechte přístroj několik minut vypnutý. Zapojte mixér do zásuvky a stiskněte spínač. Pokud se motor okamžitě nespustí, nechte jej ještě chvíli vychladnout.

- Pokud by z jakéhokoliv důvodu došlo k přerušení dodávky energie a přístroj by se zastavil, vypněte jej pomocí hlavního vypínače, počkejte několik sekund a potom jej znovu zapněte. Mixér by se měl okamžitě dát do chodu.

instalace a používání ochrany proti vystříknutí

- 1 Zvedněte rameno robota, až se zajistí v horní poloze.
 - 2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
 - 3 Na spodní stranu hlavy mixéru nasadte poklici mísy ④ tak, aby pevně držela. Otočte ji podle obrázku.
 - 4 Nasadte požadovaný nástroj.
 - 5 Spusťte hlavu mixéru.
- Při míchání můžete jednotlivé přísady přidávat uzavíracím otvorem v poklici ⑤.
 - Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte snímat kryt bránící rozstříku.



dodávané příslušenství

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

přídavné zařízení kódové označení přídavného zařízení

strojek na ploché těstoviny ① AT970A

doplňkové příslušenství na
těstoviny (není zobrazeno)
používá se v kombinaci
s AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A špagety

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

rotační krájec ③ AT643 je dodáván s pěti různými válci

lis na drobné plody ④ AT644

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

multifunkční mlýnek ⑥ AT955 dodává se s jemným, středním a hrubým sítkem,
s malou a velkou hubicí na uzeniny, a s nástavcem na "kebby"

mlýnek na zrní ⑦ AT941A

příslušenství na zpracování

potravin ⑧ AT647 obsahuje 6 krájecích kotoučů a nožovou jednotku

struhadlo ⑨ AT340 obsahuje 7 krájecích kotoučů

odšťavovač na citrusové

plody ⑩ AT312

mixer ⑪ 1,5 l akrylový AT337, 1,6 l tepelně odolný skleněný AT358,
1,5 l nerez AT339

mini sekáček/mlýnek ⑫ AT320A je dodáván se čtyřmi sklenicemi a čtyřmi víčky
pro skladování

nonstop odstředivý

odšťavovač ⑬ AT641

strojek na zmrzlinu ⑭ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

strojek na loupání brambor ⑮ CHEF AT444, MAJOR AT445

cedník a sítko ⑯ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

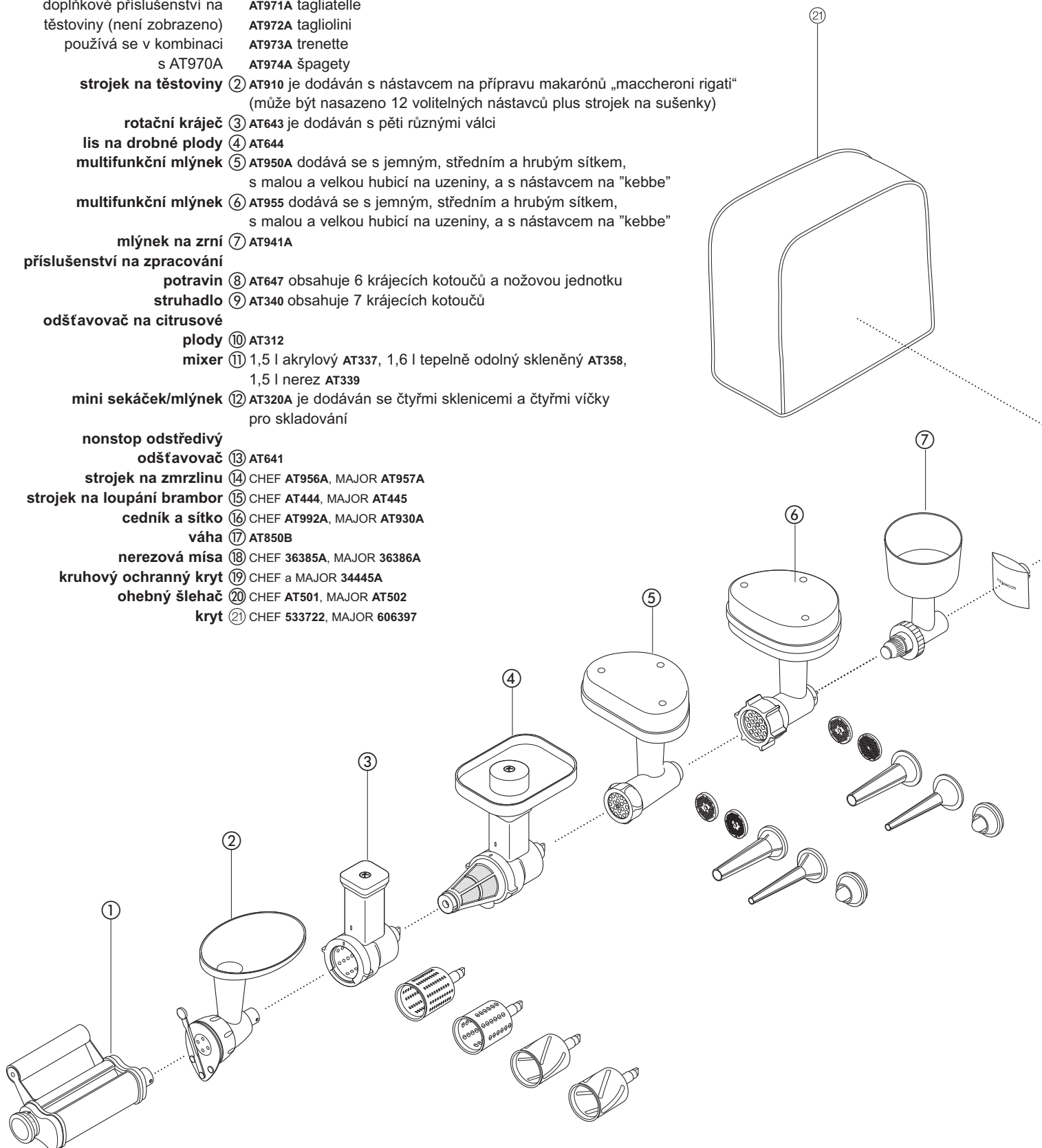
váha ⑰ AT850B

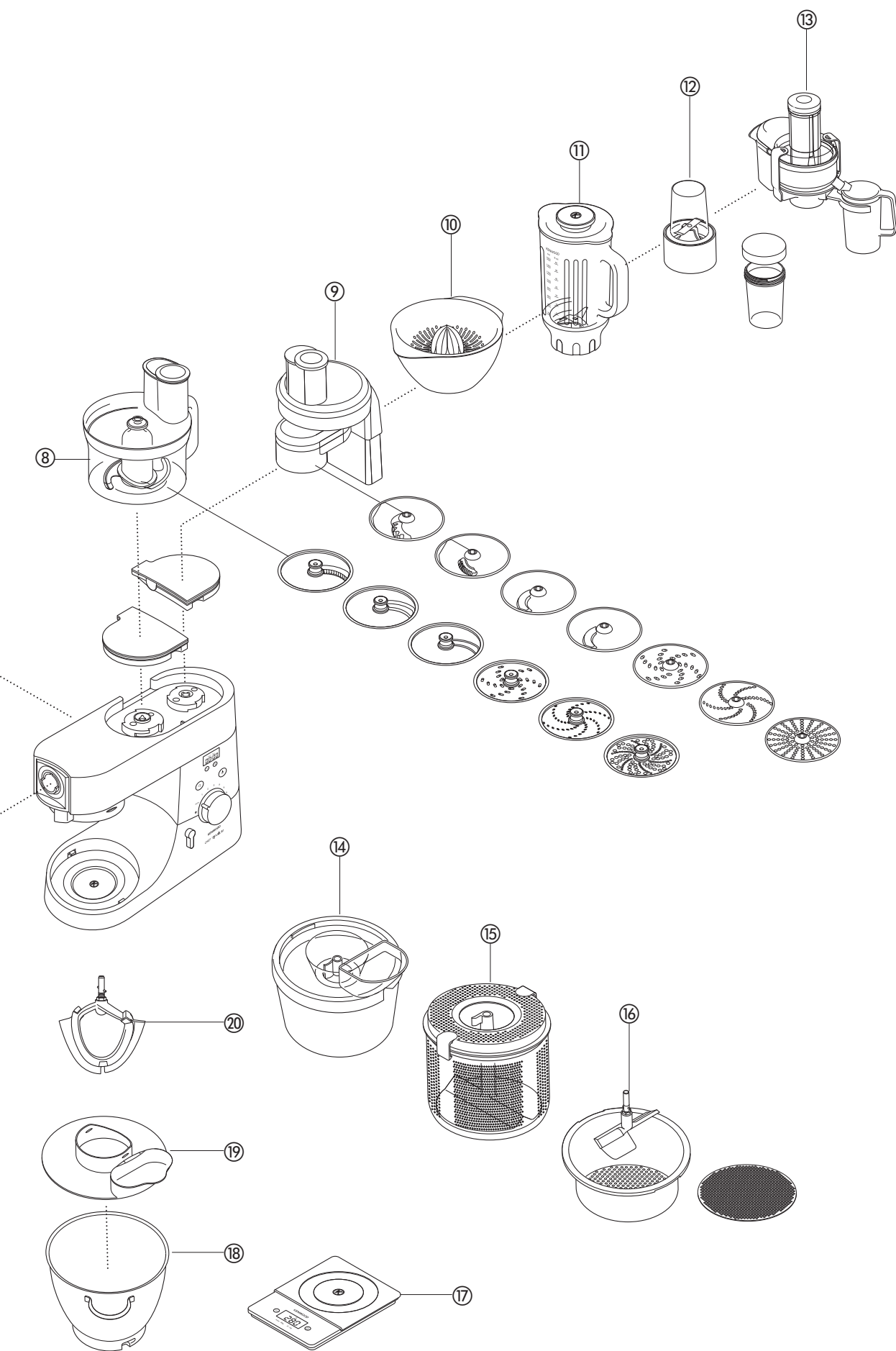
nerezová mísa ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

kruhový ochranný kryt ⑲ CHEF a MAJOR 34445A

ohébný šlehač ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502

kryt ㉑ CHEF 533722, MAJOR 606397





čištění a servis

čištění a péče

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Při prvním použití se může **na výstupu ①** objevit trochu mastnoty. Je to normální – pouze ji setřete.

hnací jednotka, kryty výstupů

- Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.
- Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků a spotřebič neponořujte do vody.

mísa

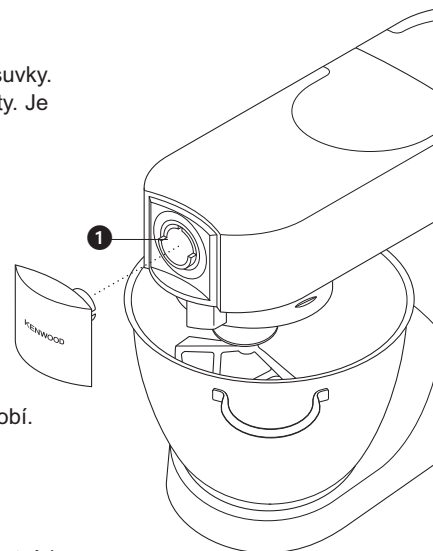
- Myjte ji ručně a potom ji osušte nebo ji myjte v myčce na nádobí.
- K čištění nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředek. K odstranění vodního kamene používejte ocet.
- Nedávejte ji do blízkosti zdrojů tepla (varné desky, trouby, mikrovlnné trouby).

nástroje

- Nástroje z nerezavějící ocele lze mýt ručně nebo v myčce na nádobí.
- Pokovené nástroje se musí mýt ručně a potom dokonale osušit.

ochrana proti vystříknutí

- Myjte ji ručně a dokonale osušte.



servis a údržba

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

Pokud potřebujete pomoc :

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

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



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

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

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

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

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

recepty

Viz důležité body přípravy chlebového těsta.

bílý chléb měkké těsto kontinentálního typu

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

linecké těsto (shortcrust)

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

pavlova

- přísady
- 3 velké vaječné bílky
 - 175 g (6 uncí) práškového cukru
 - 275 ml (10 kapal.uncí) smetany ke šlehání
 - čerstvé ovoce, například maliny, jahody, hroznové víno, kiwi
- postup
- 1 Vaječné bílky šlehejte při vysoké rychlosti, dokud nebudou vytvářet "měkké špičky".
 - 2 Rychlost šlehání nastavte na 5, po polévkových lžících přidávejte cukr a po každém přidání rozšlehejte.
 - 3 Na plech položte silikonový papír a z ušlehaného těsta na pusinky vytvořte hnízdo o průměru 20 cm (8").
 - 4 Plech dejte do trouby předehřáté na 150 °C (300 °F / značka 2 u plynové trouby), okamžitě snižte teplotu na 140 °C (275 °F / značka 1 u plynové trouby) a 1 hodinu pečte. Potom troubu vypněte a nechejte v ní pavlovu zchladnout.
 - 5 Po zchlazení sloupněte silikonový papír a pavlovu dejte na servírovací talíř. Ušlehejte šlehačku, naneste ji na horní stranu pavlovy a ozdobte ovocem.

recepty *pokračování*

báječný čokoládový koláč

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

jemná čokoládová náplň

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

pomazánka z medu a ořechů pomocí mixéru

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

a Kenwood robotgép használata

első a biztonság

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

csatlakoztatás

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

az első használat előtt...

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

a Kenwood konyhai robotgép részei

meghajtó csomok ❶ nagy fordulatszámú meghajtó

❷ közepes sebességű meghajtó csomok

❸ alacsony fordulatszámú meghajtó

❹ a keverőlapátok meghajtója

a keverőgép ❺ keverőgép

❻ a keverő meghajtó fogantyúja

❼ keverőtál

❽ táltartó talp

❾ a keverőgép kioldója

❿ sebességkapcsoló

⓫ géptest

⓫ K-keverő

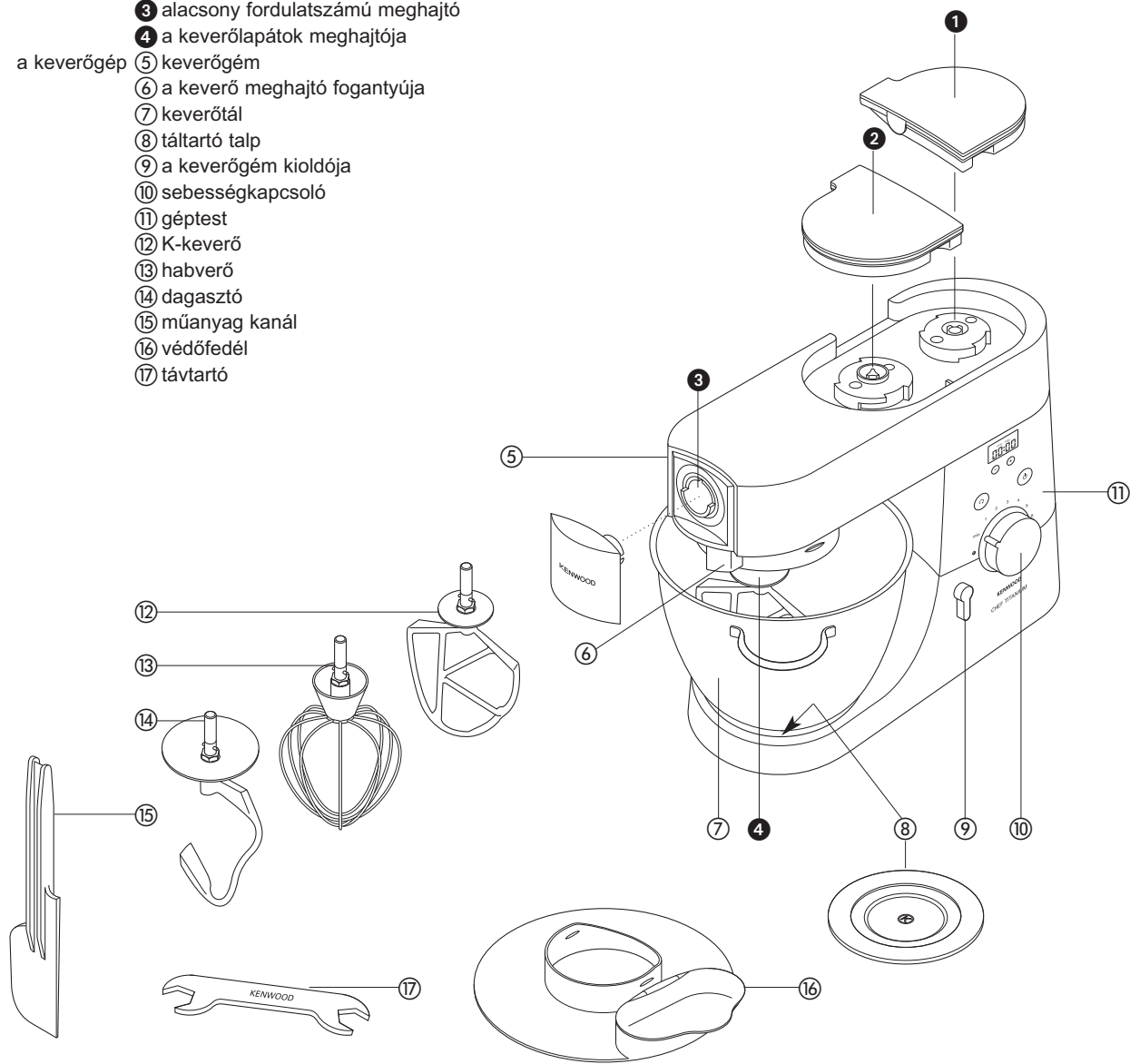
⓫ habverő

⓫ dagasztó

⓫ műanyag kanál

⓫ védőfedél

⓫ távtartó



kezelőpanel

⓫ időmérő kijelzője

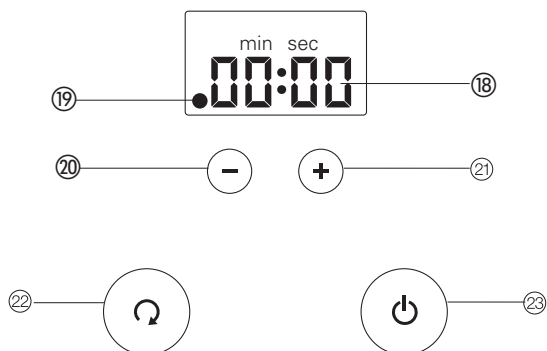
⓫ bekapcsolásjelző lámpa

⓫ időmérő csökkentő gomb

⓫ időmérő növelő gomb

⓫ beforgató gomb

⓫ start/stop gomb



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

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

a keverőgép használata

- 1 Fordítsa el a fejet emelő kart az óramutató járásával egyező irányban ❶, és emelje fel a mixer fejét kattanásig. Ügyeljen rá, hogy a táltartó alátét a helyén legyen, azaz legfelül legyen a ❶ szimbólum.
- tartozék behelyezéséhez 2 Ütközésig tolja fel ❷, majd fordítsa el.
- 3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában ❸.
- 4 A keverőgém leállításához először kissé emelje meg, majd hajtja le. A gép rögzülését a zárszerkezet kattanása jelzi.
- tartozék eltávolításához • Fordítsa el és vegye ki.
- 5 Csatlakoztassa a robotgépet a hálózatra. A kijelzőn 88:88 jelenik meg, majd eltűnik, a bekapcsolásjelző továbbra is világít .
- 6 Fordítsa el a sebességkapcsolót ❹ a kívánt állásba, majd a start/stop gombot  lenyomva indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközöket számol. A sebességet a robotgép működése közben bármikor megváltoztathatja.
- 7 A start/stop gombot  lenyomva állítsa le a robotgépet. Megjelenik a hátralévő üzemidő, és ha a gépet a leállítástól számított 3 percen belül újraindítja, az időmérő folytatja az időmérést. Ha ezen idő alatt nem használja a robotgépet, a kijelző visszaáll 00:00-ra.

Fontos - Ha működés közben a robotgép fejrészét bármikor felemeli, a robotgép automatikusan leáll, és a robotgép fejrészének leengedésekor sem indul újra. Csak akkor indul el, ha a robotgép fejrészét leengedi és a start/stop gombot  lenyomja.

impulzus pozíció

Az impulzus kiválasztásához fordítsa el a sebességkapcsolót az óramutató járásával ellentétes irányban a  állásba. Ekkor a robotgép maximális sebességgel működik mindaddig, amíg a gombot ebben a helyzetben tartja. A gomb felengedésekor visszatér 'min' állásba, és a gép leáll. Megjegyzés: Ha a robotgépet időmérő üzemmódban használja, az impulzus funkciót nem használhatja.

beleforgató gomb

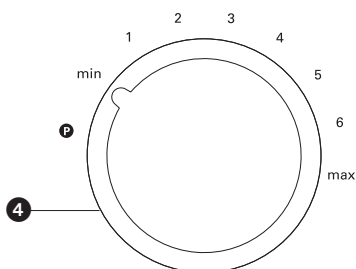
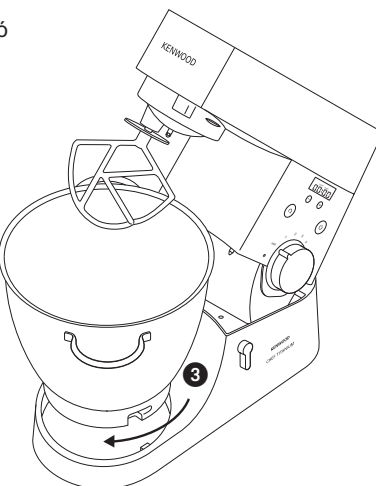
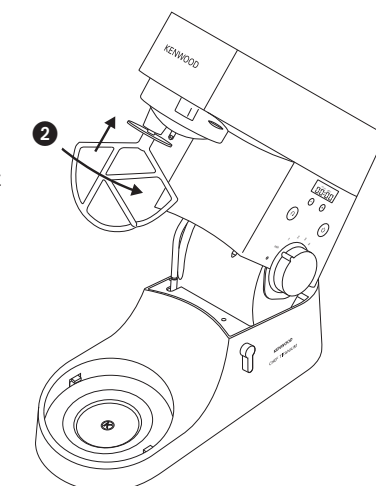
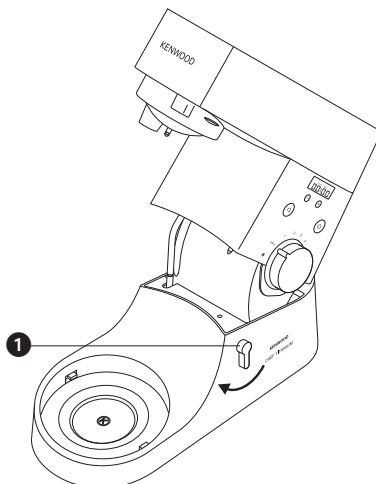
A beleforgató gomb  lenyomása és felengedése után a robotgép automatikusan minimális sebességen működik 2-3 másodpercig. Hosszabb működtetéshez tartsa a gombot lenyomva, vagy ismételt lenyomásával forgassa bele a hozzávalókat. Megjegyzés: Ha a robotgépet időmérő üzemmódban használja, a beleforgatási funkciót nem használhatja.

a helyes sebesség megválasztása ❹

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

fontos

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



a keverőgép

a visszaszámláló időmérő használata

- 1 Csatlakoztassa a robotgépet a hálózatra. A kijelzőn 88:88 jelenik meg, majd eltűnik, a bekapcsolásjelző továbbra is világít .
- 2 A + vagy a – gombot nyomja le egy másodpercig. A bekapcsolásjelző kialszik és a kijelzőn 00:00 jelenik meg.
- 3 A + és a – gombot nyomja le, amíg a kívánt idő meg nem jelenik. Az időmérő 5 másodperces időközökkel számol felfelé. Ha a gombokat folyamatosan nyomva tartja, a számok egyre gyorsabban változnak. Legfeljebb 60 percre állíthatja a készüléket. Ha 30 másodpercen belül nem választ időt, a kijelző visszatér a bekapcsolásjelző megjelenítéséhez.
- 4 Nyomja le a start/stop gombot  és indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközökkel számol visszafelé.
 - A robotgép működését a start/stop gomb egyszeri lenyomásával bármikor leállíthatja, ezzel az időmérő is szünetel. A keverési művelet újraindításához nyomja le ismét a start/stop gombot és indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközökkel tovább számol visszafelé. Ha a robotgép működtetését tíz percen át szünetelteti, az időmérő automatikusan nullázódik és 2 másodpercen át hallható hangjelzést ad ki.
- 5 A keverési művelet automatikusan leáll, ha a teljes idő letelt, amikor is a készülék 5 másodpercen át hallható sípolással jelez. A kijelzőn 5 másodpercen át 00:00 jelenik meg, majd eltűnik, a bekapcsolásjelző továbbra is világít .



az időmérő nullázása

- 1 Az időmérő nullázásához egyszerre nyomja le a + és a – gombot. Ha azonban a robotgépet 30 percig nem használja, a kijelző automatikusan 00:00-ra nullázódik.

maximális mennyiségek

CHEF

MAJOR

linzertészta	• 680g lisztből	910g lisztből
kemény kelttészta	• 1,36kg lisztből	1,5kg lisztből
(kenyérhez)	• teljes tömeg 2,18kg	teljes tömeg 2,4kg
lágyszteszta	• 1,3kg lisztből	2,6kg lisztből
(kalácsához)	• teljes tömeg 2,5kg	teljes tömeg 5kg
püspökkenyér (gyümölcsstorta)	• teljes tömeg 2,72kg	teljes tömeg 4,55kg
tojásfehérje	• 12	16

- általános tanácsok
- Hagyja abba a keverést és rendszeresen kaparja le a tál oldalát a lapáttal.
 - A habveréshez lehetőleg szobahőmérsékletű tojásokat használjon.
 - Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy sem a keverőn, sem pedig a keverő-edényben ne maradjon tojásszárgája vagy bármilyen zsiradék.
 - A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

kenyértészta készítés

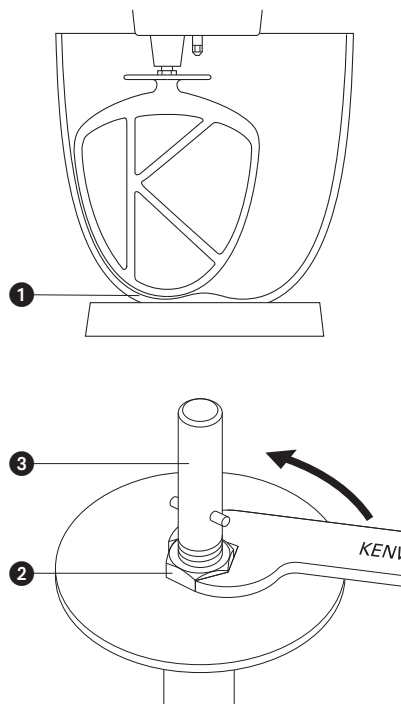
- fontos
- Ne lépje túl a megadott maximális teljesítményértékeket - ellenkező esetben túlterheli a készüléket.
 - Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverő-edényből, és dagassza két részletben.
 - Az összetevők akkor keverednek el legjobban, ha először a folyadékokat önti a keverő-edénybe.

hibakeresés

a hiba

- A habverő vagy a K-keverő a keverőtál aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.
- megoldás • Állítsa be a magasságot a mellékelt távtartóval. Az alábbi módon:

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

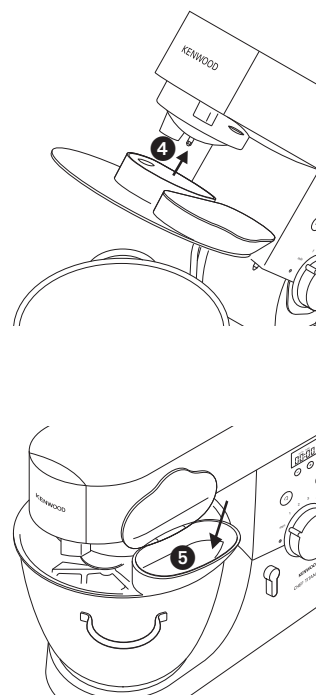


a hiba leírása

- Keverés közben a készülék leáll.
- megoldás • A robotgép túlterhelés elleni védelemmel van ellátva, amely túlterhelés esetén leállással védi meg a készüléket. Ilyen esetben húzza ki a robotgép csatlakozóját. A terhelés mérsékléséhez vegyen ki a hozzávalókból, és hagyja a robotgépet néhány percig állni. Dugja be ismét, majd nyomja meg a start/stop gombot. Ha a robotgép nem indul el azonnal, hagyja tovább állni.
- Ha bármilyen okból megszakad a mixer áramellátása és a készülék leáll, kapcsolja ki azt az start/stop gomb megnyomásával. Várjon pár másodpercet, majd kapcsolja be újra. A mixernek azonnal újra működnie kell.

a védőfedél felszerelése és használata

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
 - 2 Helyezze a keverő edényt a készülékre.
 - 3 Tolja a fröccsenésvédőt a robotgép fejrésze **4** alá, amíg teljesen a helyére nem kerül. A csuklópántos résznek az ábrán látható helyzetben kell lenni.
 - 4 Illessze a kívánt keverőt a készülékbe.
 - 5 Hajtsa le a keverőgémet.
- Keverés közben a hozzávalókat közvetlenül a tálba adagolhatja a fröccsenésvédő csuklópántos részén **5** keresztül.
 - A keverők cseréjéhez nem kell levennie a védőfedelet.



A csatlakoztatható tartozékok

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

tartozék tartozék kódja

lapostészta-készítő ① AT970A

további tésztakészítő toldatok
(nem látható) együtt kerül
alkalmazásra AT970A-val

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

a tésztakészítő ② AT910 maccheroni rigati formához használható
(12 opcionális forma és biscuit tésztakészítő is csatlakoztatható)

roto ételvágó ③ AT643 5 dobbal használható

gyümölcsprés ④ AT644

többfunkciós daráló ⑤ AT950A-nak finom, közepes és durva szűrője, kis és nagy
kolbásztöltője és kebbe készítője van

többfunkciós daráló ⑥ AT955-nak finom, közepes és durva szűrője, kis és nagy
kolbásztöltője és kebbe készítője van

gabona daráló ⑦ AT941A

ételkészítő toldat ⑧ AT647 6 vágótárcsa és egy vágókés

szeletelő ⑨ AT340 7 vágótárcsa

citromfacsaró ⑩ AT312

keverőeszköz ⑪ 1,5 l akril AT337, 1,6 literes hőálló üveg AT358,
1,5 l rozsdamentes acél AT339

mini daráló ⑫ AT320A 4 üvegkorsóval és 4 tároló dobozzal

folytonos gyümölcsléfacsaró ⑬ AT641

fagylaltgép ⑭ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

burgonyahámzó ⑮ CHEF AT444, MAJOR AT445

szitaszűrő és szita ⑯ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

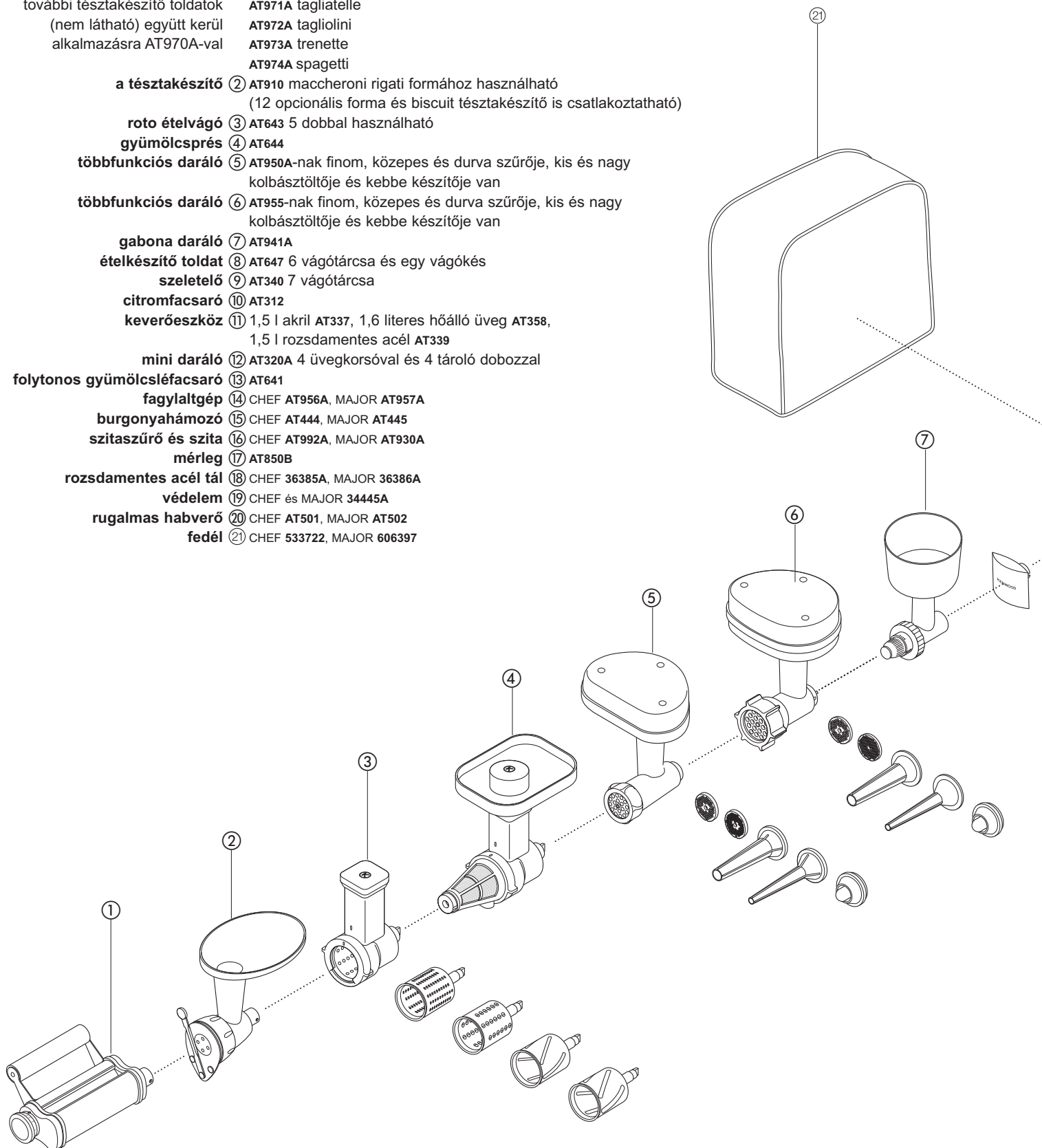
mérleg ⑰ AT850B

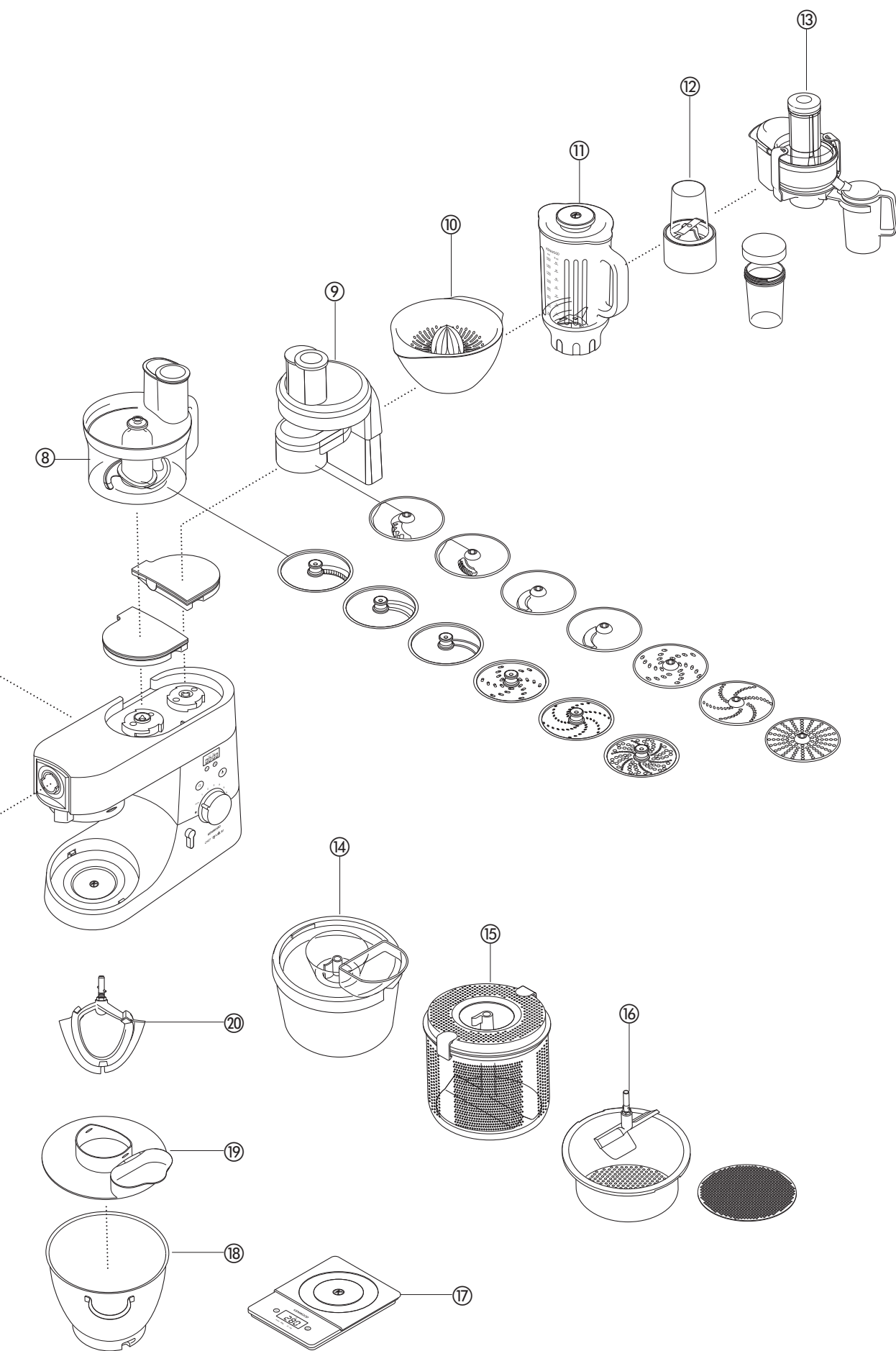
rozsdamentes acél tál ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

védelem ⑲ CHEF és MAJOR 34445A

rugalmas habverő ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502

fedél ㉑ CHEF 533722, MAJOR 606397



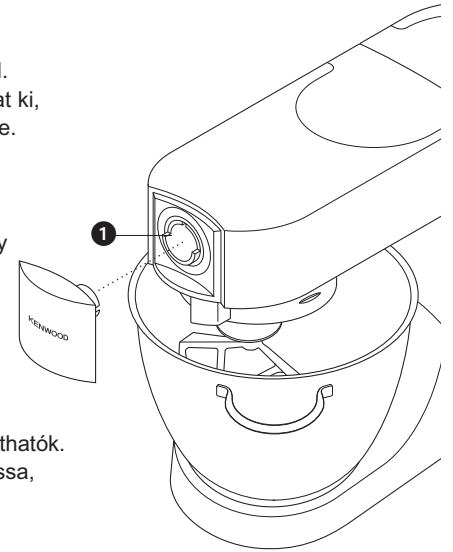


tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

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

- | | |
|-------------------------|---|
| géptest, külső burkolat | • Először nedves, majd száraz ruhával törölje át. |
| | • Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe. |
| keverő edény | • Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg. A keverő edény mosogatógépben is tisztítható. |
| | • A rozsdamentes acél keverő edény tisztításánál soha ne használjon drótkéfé, fém dörzsszivacsot vagy hypót. Az esetleges vízkőlerakódást ecetes ruhával távolíthatja el. |
| | • A keverő edényt óvja a közvetlen hőtől (pl. tűzhely, hagyományos vagy mikrohullámú sütő). |
| keverők | • A rozsdamentes-acél keverők kézzel és mosogatógépben is tisztíthatók. |
| | • A nem rozsdamentes-acél keverőket mindig csak kézzel mosogassa, majd alaposan szárítsa meg. |
| védőfedél | • Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg. |



szervíz és vevőszolgálat

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

Ha segítségre van szüksége:

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

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



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

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

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

receptek

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

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

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

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

receptek *folígatás*

csokoládé torta

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

csokoládékrém töltelék

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

turmixgéppel készített mézes-mogyorós szendvicskrém

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

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

bezpieczeństwo

- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi, po użyciu i przed czyszczeniem.
- Trzymaj palce z daleka od części ruchomych i założonych narzędzi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego malaksera bez opieki; trzymaj dzieci z dala od niego.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych, ani też więcej, niż jednego narzędzia na raz.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników.
- Przed użyciem narzędzia przeczytaj dołączone do niego instrukcje bezpiecznej obsługi.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność ze względu na jego ciężar. Przed podniesieniem urządzenia należy sprawdzić, czy głowica jest zablokowana oraz czy pojemnik, narzędzia, pokrywy wyjść i przewód są zabezpieczone.
- Unikaj zwisania przewodu elektrycznego tam, gdzie go może uchwycić dziecko.
- Unikaj namakania jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem malaksera.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia Wspólnoty nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usunąć wszystkie materiały opakowania.
- 2 Umyć części (zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”).
- 3 Wsunąć nadmiar przewodu do schowka na przewód znajdującego się z tyłu obudowy.

poznaj swój malakser Kenwooda

końcówki dla przystawek

❶ końcówka wysokoobrotowa

❷ wyjście średniej prędkości

❸ końcówka wolnoobrotowa

❹ gniazdo dla narzędzi

mikser

❺ głowica miksera

❻ zatrzask końcówki napędzającej

❼ miska

❽ gniazdo misy

❾ dźwignia podnoszenia głowicy

❿ regulator prędkości

⓫ podstawa z silnikiem

⓬ mieszadło 'K'

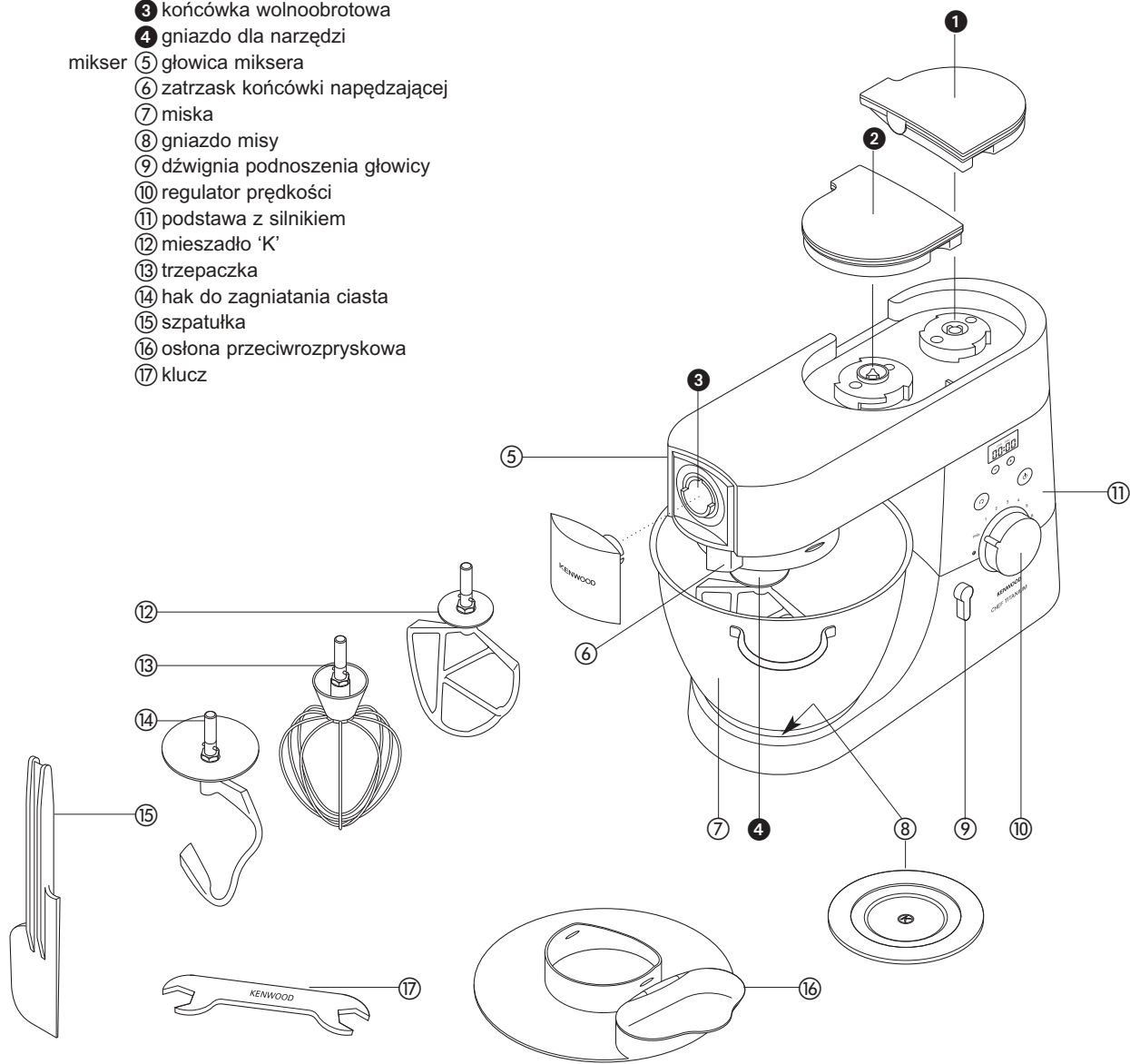
⓭ trzepaczka

⓮ hak do zagniatania ciasta

⓯ szpatułka

⓰ osłona przeciwrozpryskowa

⓱ klucz



panel sterowania

⓫⓪ wyświetlacz czasu/ timer

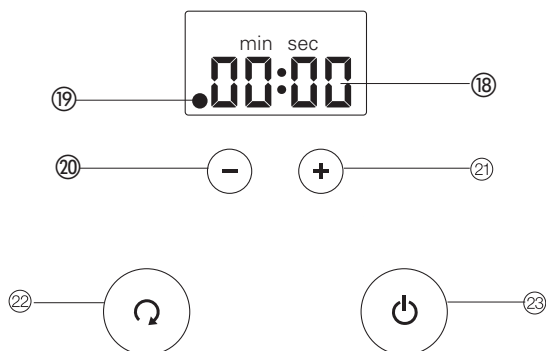
⓫⓫ kontrolka zasilania

⓫⓬ przycisk zmniejszania czasu

⓫⓭ przycisk zwiększania czasu

⓫⓮ przycisk zagniatania

⓫⓯ przycisk start/stop



ubijanie/zagniatanie

narzędzia do miksowania i niektóre ich zastosowania

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

jak używać funkcji ubijania/zagniatania

- 1 Dźwignię podnoszenia głowicy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❶ i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy. Sprawdzić, czy podkładka pod miskę została prawidłowo założona – strona oznaczona symbolem ❷ powinna być skierowana do góry.
- 2 Wsuwaj do oporu ❷ następnie przekręć.
- 3 Załóż miskę na podstawie - pociśnij i obróć w prawo ❸
- 4 Aby opuścić głowicę miksera, należy ją nieco unieść, a następnie obrócić dźwignię podnoszenia głowicy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Opuścić do położenia blokady.

Aby włożyć końcówkę

Aby wyciągnąć końcówkę

- Przekręć i wyciągnij.
- 5 Podłącz malakser do prądu. Na wyświetlaczu wyświetli się 88:88, później zniknie, zapali się natomiast kontrolka zasilania ❶.
- 6 Ustaw regulator prędkości ❹ na odpowiednią prędkość i następnie wciśnij przycisk start/stop ❺, aby uruchomić malakser. Timer będzie odliczał czas co sekundę. Ustawienie prędkości można zmienić w każdej chwili podczas funkcjonowania malaksera.
- 7 Zatrzymaj malakser wciskając przycisk start/ stop ❺. Wyświetli się czas działania i jeśli uruchomisz urządzenie ponownie, timer będzie kontynuował odliczanie czasu, pod warunkiem, że przerwa nie trwała dłużej niż 3 minuty. Jeśli nie korzystasz z malaksera w tym czasie, wyświetlacz znowu będzie wyświetlał 00:00.

Ważne – jeśli ramię malaksera jest podniesione podczas działania urządzenia, malakser automatycznie się wyłączy i nie włączy się ponownie, nawet jeśli opuścisz ramię. Twoje urządzenie zacznie działać, kiedy opuścisz ramię i wciśniesz przycisk start/ stop ❺.

Pulsacja

Aby ustawić pulsację, przekręć regulator prędkości w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara w pozycję ❹. Malakser będzie funkcjonował na maksymalnej prędkości, dopóki przełącznik będzie się znajdował w tej pozycji. Kiedy puścisz przełącznik, wróci on do pozycji 'min', a malakser przestanie działać.

Uwaga: jeśli malakser działa w trybie timera, nie da się skorzystać z funkcji pulsacji.

Przycisk zagniatania

Wciśnij i puść przycisk ❺, a malakser zacznie automatycznie działać na minimalnej prędkości w ciągu 2-3 sekund. Dla dłuższego czasu funkcjonowania można przytrzymać przycisk, można też go wciskać przez kilka razy, jeśli zachodzi potrzeba wymieszania składników.

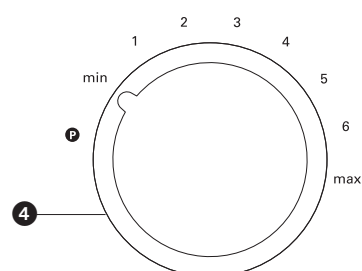
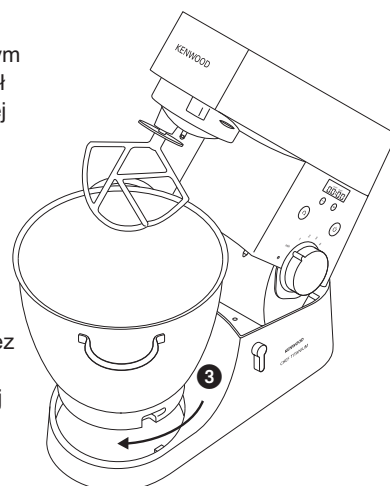
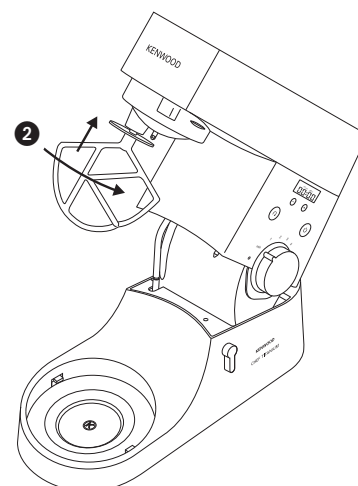
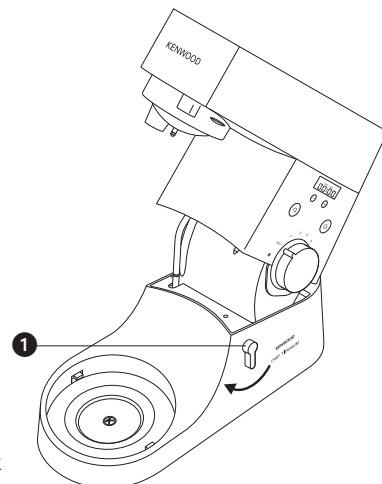
Uwaga: jeśli malakser działa w trybie timera, nie da się skorzystać z tej funkcji.

prędkości ❹

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

uwaga

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



ubijanie/zagniatanie

Korzystanie z timera/ funkcji odliczania czasu

- 1 Podłącz malakser do prądu. Wyświetlacz pokaże 88:88, później to zniknie, zapali się natomiast kontrolka zasilania .
- 2 Przez jedną sekundę wciśnij przycisk + albo–, a kontrolka zasilania zniknie. Na wyświetlaczu pokaże się 00:00.
- 3 Wciśnij przyciski + i –, dopóki nie wyświetli się odpowiedni czas. Timer będzie odliczał czas co 5 sekund. Jeśli przytrzymasz przyciski ustawienia czasu, cyfry będą zmieniać się szybciej. Maksymalne ustawienie czasowe – 60 min. Jeśli nie ustawisz czasu w ciągu 30 sekund, wyświetlacz wróci do poprzedniego reżimu.
- 4 Wciśnij przycisk start/stop , aby uruchomić malakser. Timer rozpocznie odliczanie czasu co sekunda.
 - Jeśli podczas działania malaksera raz wciśniesz przycisk start/stop, urządzenie się zatrzyma. To również zatrzyma odliczanie czasu. Aby ponownie uruchomić malakser, wciśnij przycisk start/stop jeszcze raz: malakser zacznie działać, a timer będzie kontynuował odliczanie czasu. Jeśli malakser znajduje się w reżimie pauzy przez dziesięć minut, timer zresetuje się automatycznie, co zostanie zasygnalizowane przez krótki (2 sekundy) charakterystyczny dźwięk.
- 5 Po upływie ustalonego czasu malakser się zatrzyma, co zasygnalizuje 5sekundowy charakterystyczny dźwięk. Przez 5 sekund wyświetlacz będzie wyświetlał 00:00, później to zniknie, zapali się natomiast kontrolka zasilania .



Zerowanie timera

- 1 Aby wyzerować timer, należy jednocześnie wcisnąć przyciski – i +. Jeśli jednak nie używasz malaksera przez 30 minut, wyświetlacz automatycznie wróci do ustawienia 00:00.

pojemności maksymalne

CHEF

MAJOR

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

- ogólne wskazówki
- Po miksowaniu oczyść misę za pomocą szpatułki.
 - Najlepiej się ubijają jajka w temperaturze pokojowej.
 - Przed ubijaniem piany z białek upewnij się, że na trzepaczcze i w misce nie ma tłuszczu ani żółtka.
 - Na kruche ciasto używaj zimnych składników, chyba że przepis podaje inaczej.

zagniatanie chleba

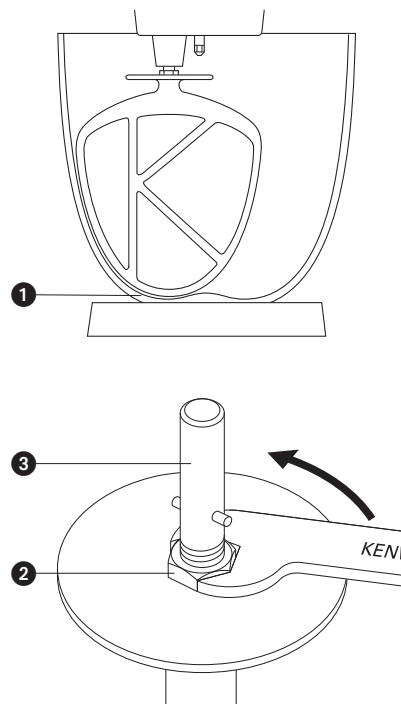
- ważne
- Nigdy nie przekraczaj podanych ilości składników – przeciążysz urządzenie.
 - Jeśli słychać wyteżoną pracę silnika - wyłącz malakser, wyjmij połowę ciasta i zagniatą każdą połówkę oddzielnie.
 - Składniki mieszają się najlepiej, jeśli włąć najpierw płyny.

usuwanie niesprawności

problem

- Trzepaczka bądź ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.
- rozwiązanie
- Wyregulować wysokość, używając załączonego w zestawie klucza. Sposób regulowania wysokości:

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

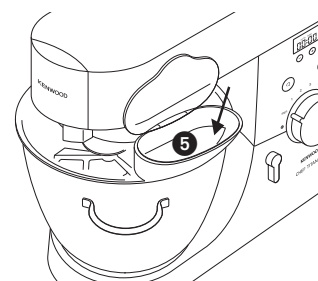
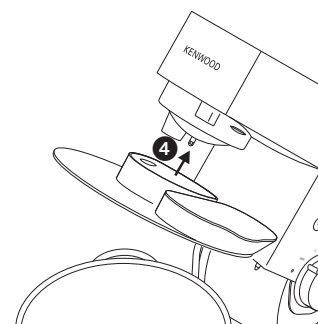


problem

- Mikser zatrzymuje się podczas pracy.
- rozwiązanie
- Twój malakser zaopatrzony jest w urządzenie zapobiegające przeciążeniom i zatrzyma go w przypadku przeciążeń, aby chronić urządzenie. W tej sytuacji odłącz malakser od prądu. Usuń część składników, aby zmniejszyć przeciążenie, odczekaj kilka minut. Znowu podłącz do prądu i wciśnij przycisk start/stop. Jeśli malakser nie włącza się od razu, pozwól, aby postał jeszcze przez jakiś czas.
 - Jeśli z jakiegokolwiek powodu nastąpiła przerwa w dostawie prądu w czasie pracy miksera, wyłącz urządzenie wciskając przycisk start/stop, odczekaj kilka sekund i następnie włącz urządzenie ponownie. Mikser powinien kontynuować przerwana pracę.

montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

- Podnieś głowicę miksera, aż zaskoczy.
 - Założ miskę w podstawie.
 - Nałóż pokrywę chroniącą przed rozpryskiwaniem na dolną część ramienia malaksera **4**. Część na zawiasach powinno się umieścić jak pokazuje rysunek.
 - Wsunąć żądane narzędzie.
 - Opuścić głowicę miksera.
- W trakcie działania malaksera składniki można dodawać bezpośrednio do miski przez część pokryw antyrozpryskowej na zawiasach **5**.
 - Aby zmienić narzędzie, nie jest konieczne zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej.



dostępne narzędzia i przystawki

Informacji dotyczących zakupu nasadek nie załączonych w niniejszym zestawie udziela autoryzowany przez firmę KENWOOD zakład naprawczy.

nasadka kod nasadki

maszynka do makaronu

płaskiego ① AT970A

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

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

maszynka do makaronu

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

obrotowa krawalnica

do żywności ③ AT643 w zestawie z 5 bębniami

wyciskarka do owoców ④ AT644

wielofunkcyjna maszynka

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

wielofunkcyjna maszynka

do mielenia ⑥ AT955 w zestawie z drobnym, średnim i grubym sitkiem,
małą i dużą nakładką do kiełbas oraz nasadką do
klopsików kebba

młynek do ziaren ⑦ AT941A

nasadka do przetwarzania

żywności ⑧ AT647 w zestawie znajduje się 6 tarcz tnących oraz nóż

szatkownica pro slicer/grater ⑨ AT340 w zestawie znajduje się 7 tarcz tnących

wyciskarka do cytrusów ⑩ AT312

blender ⑪ 1,5 l akrylowy AT337, 1,6 l szkło thermo resist – odporne na różne
temperatury AT358, 1,5 l ze stali nierdzewnej AT339

mini-rozdrabniacz/młynek ⑫ AT320A w zestawie z 4 szklanymi dzbankami i 4 pokrywkami
umożliwiającymi przechowywanie zmielonych składników

sokowirówka do pracy ciąglej ⑬ AT641

maszynka do lodów ⑭ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

obieraczka do ziemniaków ⑮ CHEF AT444, MAJOR AT445

durszlak i sitko ⑯ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

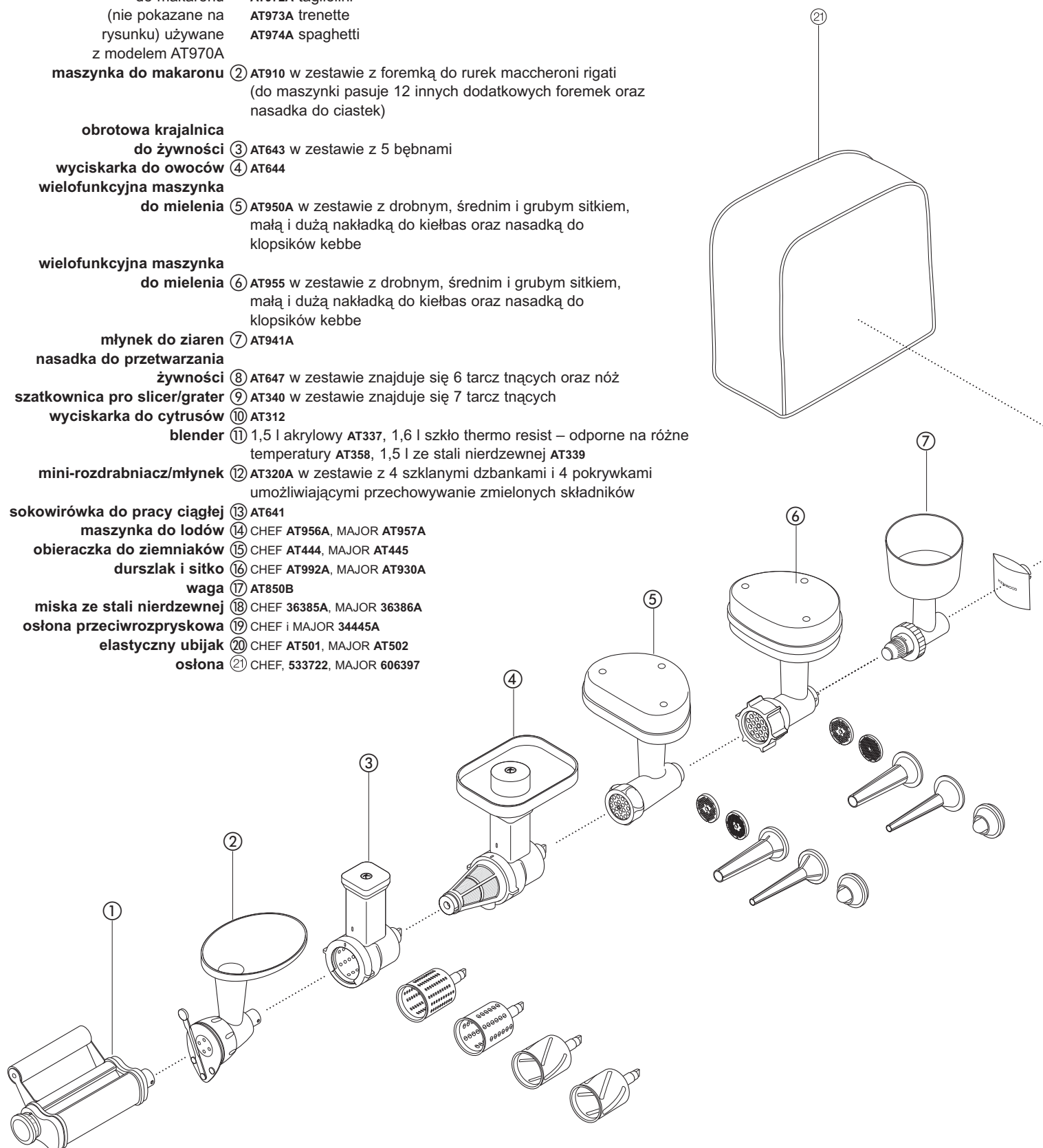
waga ⑰ AT850B

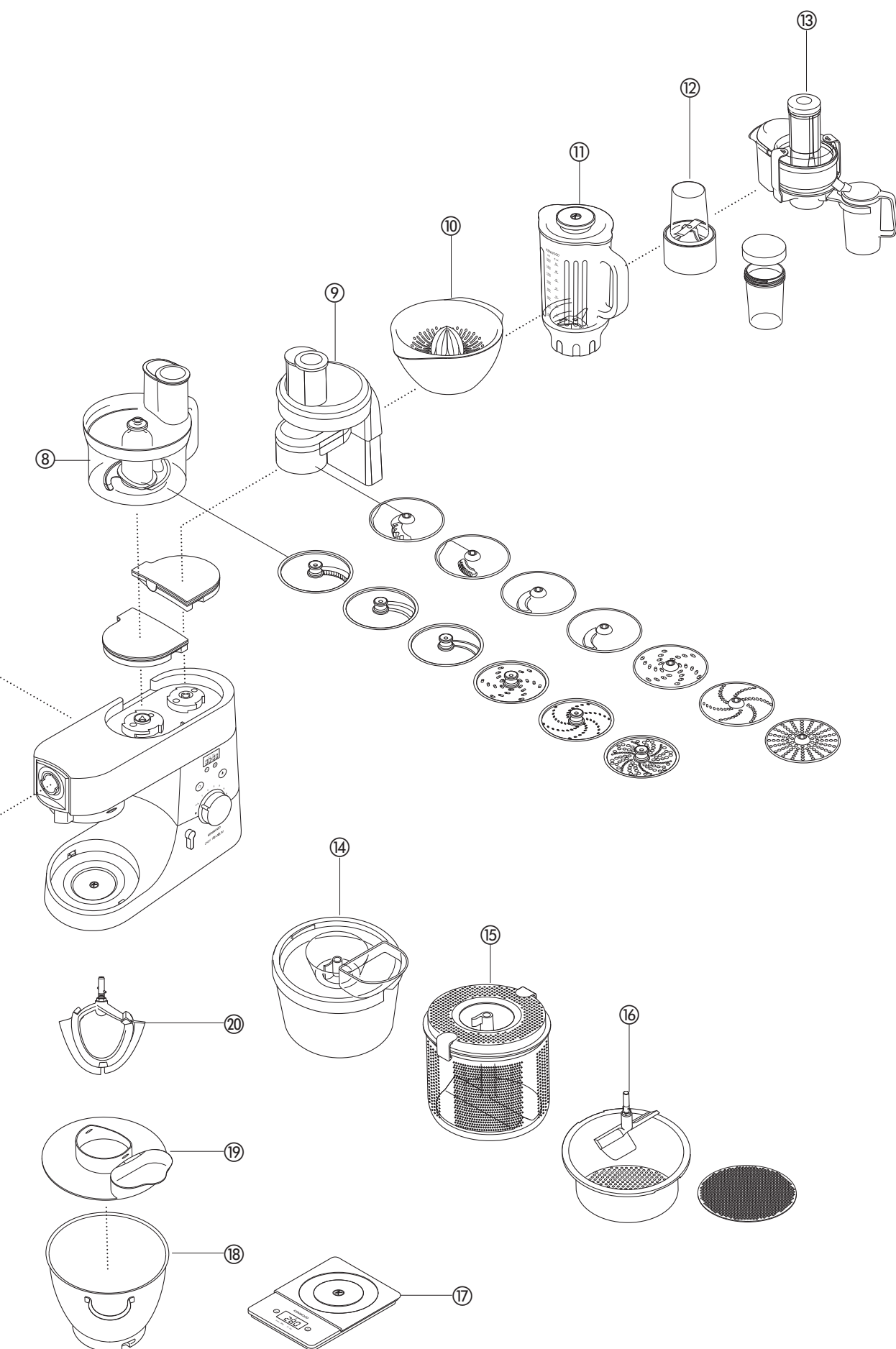
miska ze stali nierdzewnej ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

osłona przeciwrozpryskowa ⑲ CHEF i MAJOR 34445A

elastyczny ubijak ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502

osłona ㉑ CHEF, 533722, MAJOR 606397





czyszczenie i serwis

czyszczenie i pielęgnacja

- Zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem.
- Podczas pierwszego użycia **gniazda 1**, może pojawić się wokół niego niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.

zespół zasilający, pokrywy wyjść

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

pojemnik

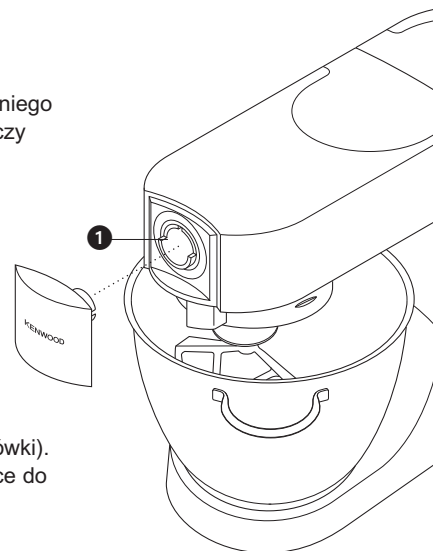
- Wymyć ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć lub umyć w zmywarce do naczyń.
- Do czyszczenia pojemnika ze stali nierdzewnej nigdy nie stosować szczoteczki drucianej, wełny stalowej ani wybielacza. Do usuwania kamienia należy używać octu.

narzędzia

- Trzymać z dala od źródeł ciepła (palniki kuchenki, piece, mikrofalówki).
- Narzędzia ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń.
- Elementy wykonane z innych materiałów niż stal nierdzewna (powlekane) należy myć wyłącznie ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć.

osłona przeciwpryskowa

- Umyć ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć.



serwis i punkty obsługi klienta

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

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



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

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

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

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

przepisy

zob. ustęp pt. „wskazówki dotyczące pieczenia chleba”.

biały chleb - miękkie ciasto słodkie

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

kruche ciasto

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

tort Pawłowa

- składniki
- białka z 3 dużych jaj
 - 175 g cukru pudru
 - 275 ml śmietany kremowej
 - świeże owoce, np. maliny, truskawki, winogrona, kiwi
- metoda
- 1 Ubić białka z jajek mikserem ustawionym na dużą prędkość aż zaczną się tworzyć miękkie góry.
 - 2 Przy ubijaczce pracującej na prędkości 5, stopniowo dodawać za każdym razem jedną łyżkę stołową cukru, ubijając po każdym dodaniu cukru.
 - 3 Wyłożyć formę do pieczenia papierem silikonowym, a następnie nałożyć bezę łyżką na papier, tworząc wgłębienie o średnicy około 20 cm.
 - 4 Umieścić formę do pieczenia we wcześniej podgrzanym piecyku do temperatury 150°C/ustawienie gazu 2, a następnie szybko zmniejszyć temperaturę do 140°C/ustawienie gazu 1, i piec przez jedną godzinę. Wyłączyć piecyk. Pozostawić tort Pawłowa w piecyku do ostygnięcia.
 - 5 Gdy ciasto będzie gotowe do podania, zdjąć papier silikonowy i umieścić ciasto na naczyniu do serwowania. Ubić śmietanę aż powstaną miękkie góry, a następnie rozsmarować na wierzchu tortu Pawłowa. Udekorować owocami.

przepisy *c.d.*

przepyszne ciasto czekoladowe

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

nadzienie czekoladowe

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

masa miodowo-orzechowa zrobiona przy pomocy wyciskarki

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

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Меры предосторожности

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

Перед включением комбайна

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

Перед первым использованием

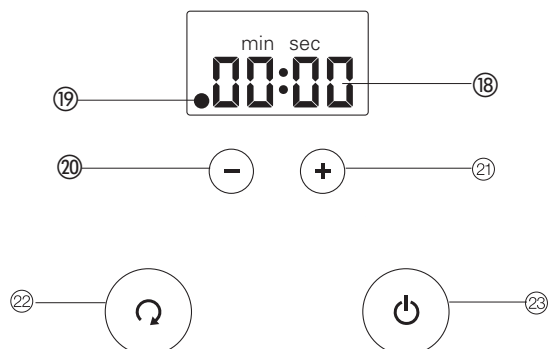
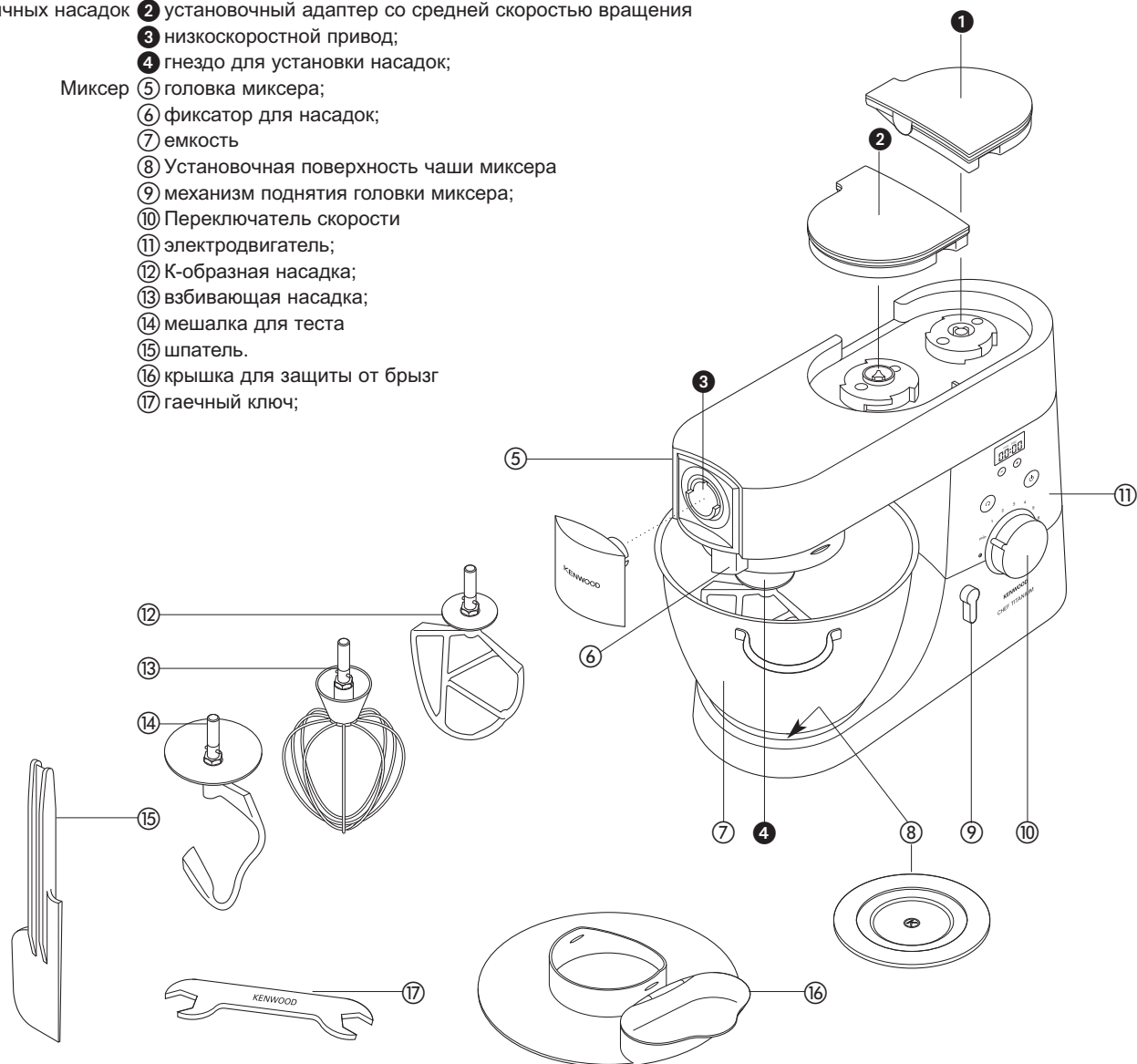
- 1 Удалите весь упаковочный материал.
- 2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход'.
- 3 Уберите лишнюю длину сетевого шнура в отсек на задней поверхности кухонного комбайна.

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

Гнезда для крепления **1** высокоскоростной привод;
различных насадок **2** установочный адаптер со средней скоростью вращения

3 низкоскоростной привод;
4 гнездо для установки насадок;

Миксер **5** головка миксера;
6 фиксатор для насадок;
7 емкость
8 Установочная поверхность чаши миксера
9 механизм поднятия головки миксера;
10 Переключатель скорости
11 электродвигатель;
12 К-образная насадка;
13 взбивающая насадка;
14 мешалка для теста
15 шпатель.
16 крышка для защиты от брызг
17 гаечный ключ;



Пульт управления

18 дисплей таймера
19 индикаторная лампа включения питания
20 кнопка уменьшения времени таймера (-)
21 кнопка увеличения времени таймера (+)
22 кнопка сброса скорости
23 кнопка включения/выключения

МИКСЕР

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

Как пользоваться миксером

- 1 Поверните рычаг подъема головки по часовой стрелке ① и поднимите головку миксера до упора. Удостоверьтесь, что опорная прокладка для чаши установлена правильно - обозначение  на лицевой стороне.
- 2 Подать его вверх до упора ②, затем повернуть.
- 3 Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке ③
- 4 Чтобы опустить головную часть с миксером, слегка приподнимите ее, затем поверните рычажок подъема головной части по часовой стрелке. Опустите головную часть до фиксации.
- 5 Поверните и снимайте.
- 6 Подсоедините миксер к источнику электропитания. На дисплее появятся цифры 88:88, затем они исчезнут, и только индикаторная лампа будет указывать на то, что прибор подключен к электросети.
- 7 Установите переключатель скорости ④ в требуемое положение, а затем нажмите кнопку включения/выключения  для запуска миксера. Таймер начнет посекундный отсчет времени по возрастающей.

Скорость можно менять в любое время в процессе работы миксера.

7 Остановите миксер нажатием кнопки включения/выключения . Время работы миксера останется зафиксированным на дисплее, и, если вы снова запустите миксер в течение 3-х минут таймер, продолжит отсчет времени работы. Если же миксер не был повторно включен в течение этого времени, таймер отключится, и на дисплее появятся цифры 00:00.

Внимание! – В любое время при поднятии головки миксера в процессе работы миксер автоматически остановится и не возобновит работу после опускания головки. Повторно включить его можно только нажатием кнопки включения/выключения .

Установка переключателя для работы в кратковременном режиме

Для работы в кратковременном режиме поверните переключатель скорости против часовой стрелки в положение . Миксер будет работать на максимальной скорости до тех пор, пока переключатель находится в этом положении. При возвращении переключателя в нормальное положение он вернется в положение 'min' (минимальная) и миксер остановится.

Примечание: Если миксер работает при установленном таймере, кратковременный режим не включится.

Кнопка сброса скорости

Нажмите и отпустите кнопку сброса скорости  и миксер автоматически перейдет в режим минимальной скорости на 2-3 секунды. При более длительном нажатии на кнопку миксер будет работать на минимальной скорости дольше. Кнопку можно нажимать многократно, по мере необходимости загрузки в чашу дополнительных ингредиентов.

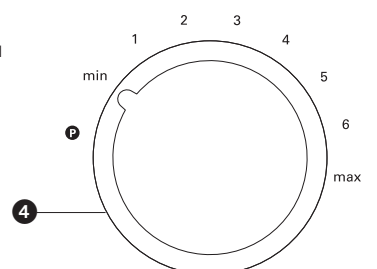
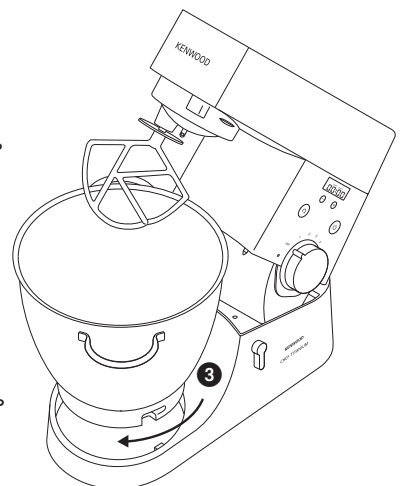
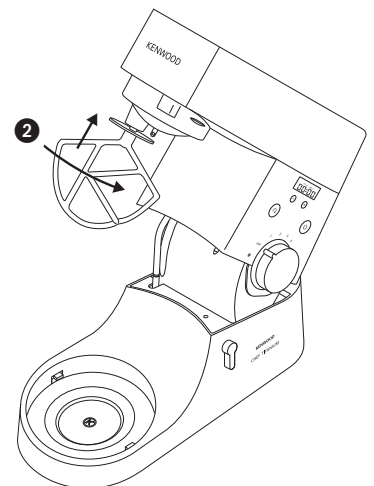
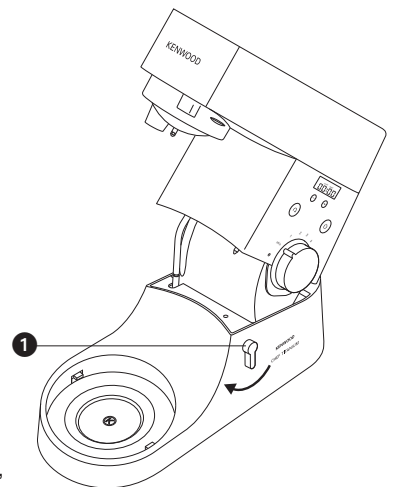
Примечание: Если миксер работает при установленном таймере, режим сброса скорости не срабатывает.

Скорости ④

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

внимание!

При использовании других отверстий в чаше не должно находиться инструментов.



МИКСЕР

Использование таймера обратного отсчета времени

- 1 Подсоедините миксер к источнику электропитания. На дисплее высветятся цифры 88:88, а затем исчезнут, оставив горящую индикаторную лампу .
- 2 Нажмите кнопку (+) или (-) на одну секунду, табло погаснет, и на нем появятся цифры 00:00.
- 3 Нажимайте кнопки (+) и (-), пока на дисплее не высветится нужное время. Таймер начнет отсчет времени с пятисекундными интервалами. Если продолжительно нажимать на кнопки, отсчет будет вестись тем быстрее, чем дольше вы нажимали на кнопки. Максимально устанавливаемое время – 60 минут. Если время не установлено в течение 30 секунд, дисплей вновь погаснет, и только индикаторная лампа будет указывать на то, что прибор подключен к сети.
- 4 Нажмите на кнопку включения/выключения  для запуска миксера, и таймер начнет обратный отсчет времени с секундными интервалами.
- Работа миксера может быть в любое время приостановлена однократным нажатием на кнопку включения/выключения, при этом остановится и таймер. Для возобновления перемешивания снова нажмите на кнопку включения/выключения, и миксер заработает, а таймер продолжит обратный отсчет времени. Если миксер останется в приостановленном положении на 10 минут, показания таймера автоматически сбрасываются и подаст звуковой сигнал, который будет звучать в течение 2 секунд.
- 5 Процесс перемешивания автоматически прекратится по истечении общего заданного на таймере времени, и прозвучит пятисекундный звуковой сигнал. На дисплее в течение тех же 5 секунд будут мигать цифры 00:00, после чего они исчезнут, и только индикаторная лампа будет показывать, что прибор подключен к сети .



Для сброса таймера

- 1 Установите на нули показания таймера одновременным нажатием кнопок (-) и (+).
При этом, если миксер не работает в течение 30 минут, на дисплее автоматически высветятся 00:00.

Максимальные нормы загрузки комбайна:

Модель CHEF MAJOR

Песочное тесто	Мука: 680g	Мука: 910g
Крутое дрожжевое тесто	Мука: 1,36kg	Мука: 1,5kg
Тесто английского типа	Общая масса: 2,18kg	Общая масса: 2,4kg
Мягкое дрожжевое тесто	Мука: 1,3kg	Мука: 2,6kg
Тесто континентального типа	Общая масса: 2,5kg	Общая масса: 5kg
Смесь для пирогов с фруктами	Общая масса: 2,72kg	Общая масса: 4,55kg
Яичные белки	12 штук	16 штук

- Полезные советы
- Чаше прерывайте перемешивание и очищайте чашу лопаткой.
 - Для взбивания лучше всего использовать яйца, нагретые до комнатной температуры.
 - Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что на взбивающей насадке и в резервуаре нет следов жира или желтка.
 - Для приготовления сдобного теста используйте холодные ингредиенты, если в рецептах не приведены иные указания относительно их температуры.

Указания по выпечке хлеба

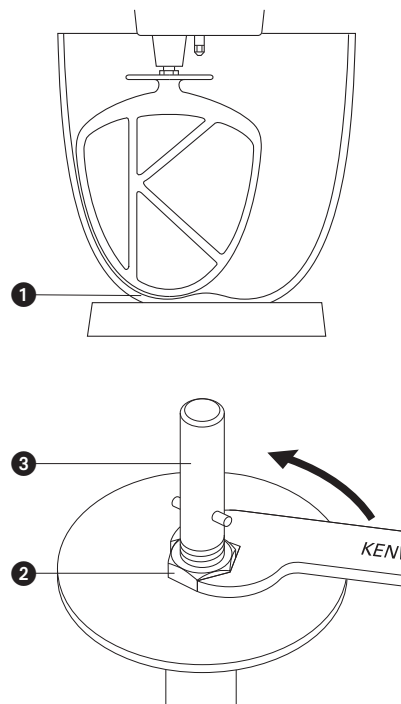
- Внимание!
- Не перегружайте чашу продуктами, так как вы перегрузите миксер. ниже - вы перегрузите комбайн.
 - Если вы слышите, что комбайн работает с перегрузкой, остановите его, удалите половину теста и приготовьте каждую часть отдельно.
 - Ингредиенты смешиваются лучше, если сначала налить жидкость.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность

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

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

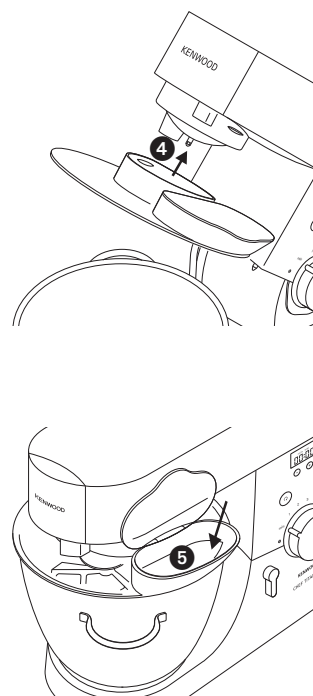


неисправность

- Миксер во время работы останавливается.
- Ваш миксер оснащен защитным устройством от перегрузки и остановится при перегрузке для предотвращения поломки агрегата. В этом случае отключите миксер от электросети. Удалите некоторое количество продуктов для уменьшения нагрузки и оставьте миксер на несколько минут в отключенном состоянии. Затем подключите миксер к электросети и нажмите кнопку включения/выключения. Если миксер не заработает, выждите еще несколько минут.
- Если по какой-либо причине прекратилась подача электропитания к миксеру, и прибор перестал работать, выключите его нажатием кнопки включения/выключения и через несколько секунд попытайтесь снова включить. Миксер должен сразу же заработать.

Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг

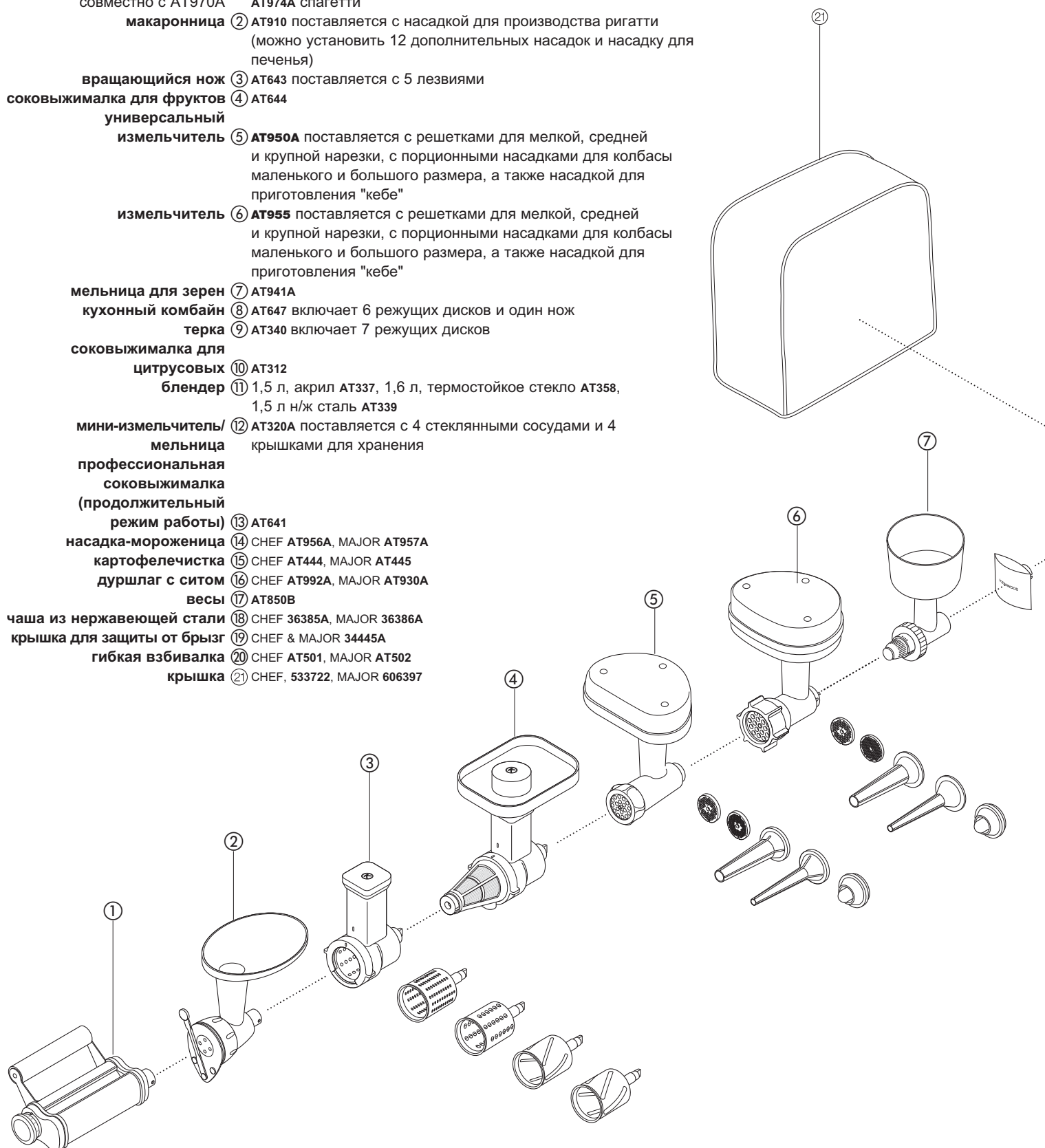
- 1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
 - 2 Установите чашу на основание.
 - 3 Установите брызгозащитное устройство, подложив его под головку миксера **4**. Откидная секция должна находиться в указанном на рисунке положении.
 - 4 Вставьте нужную насадку.
 - 5 Опустите головку миксера.
- В процессе перемешивания можно добавлять ингредиенты непосредственно в чашу через откидную секцию брызгозащитного устройства **5**.
 - Для выполнения смены насадок ограничитель разбрызгивания снимать не требуется.

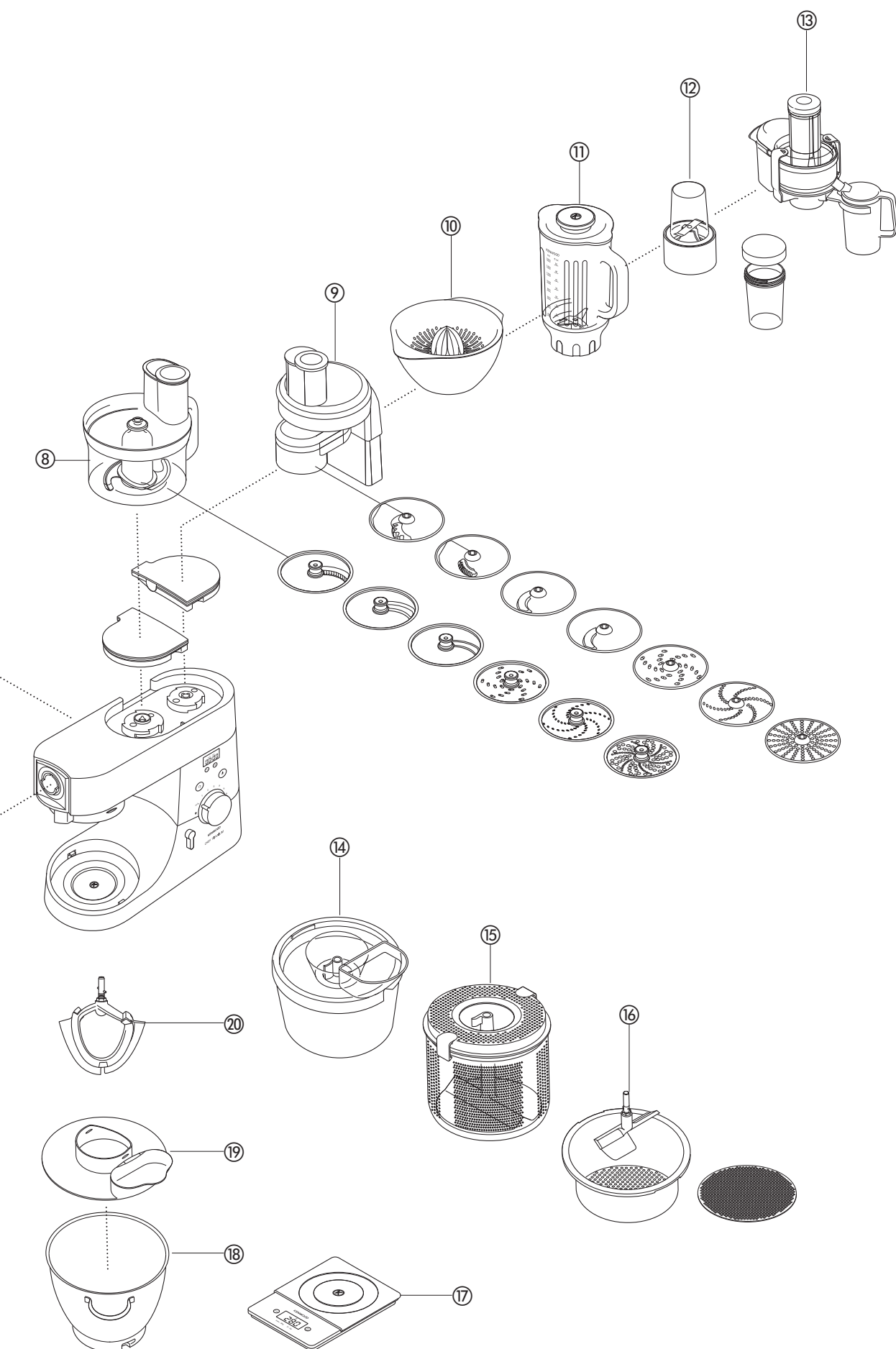


Насадки для кухонного комбайна

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

приспособления	код приспособления
Плоская макаронница ①	АТ970А
Дополнительные насадки для макаронных изделий (не показаны) используется совместно с АТ970А	АТ971А - тальятелли АТ972А тальолини АТ973А тренетте АТ974А спагетти
макаронница ②	АТ910 поставляется с насадкой для производства ригатти (можно установить 12 дополнительных насадок и насадку для печенья)
вращающийся нож ③	АТ643 поставляется с 5 лезвиями
соковыжималка для фруктов ④	АТ644
универсальный измельчитель ⑤	АТ950А поставляется с решетками для мелкой, средней и крупной нарезки, с порционными насадками для колбасы маленького и большого размера, а также насадкой для приготовления "кебе"
измельчитель ⑥	АТ955 поставляется с решетками для мелкой, средней и крупной нарезки, с порционными насадками для колбасы маленького и большого размера, а также насадкой для приготовления "кебе"
мельница для зерен ⑦	АТ941А
кухонный комбайн ⑧	АТ647 включает 6 режущих дисков и один нож
терка ⑨	АТ340 включает 7 режущих дисков
соковыжималка для цитрусовых ⑩	АТ312
блендер ⑪	1,5 л, акрил АТ337, 1,6 л, термостойкое стекло АТ358, 1,5 л н/ж сталь АТ339
мини-измельчитель/мельница ⑫	АТ320А поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4 крышками для хранения
профессиональная соковыжималка (продолжительный режим работы) ⑬	АТ641
насадка-мороженица ⑭	CHEF АТ956А, MAJOR АТ957А
картофелечистка ⑮	CHEF АТ444, MAJOR АТ445
дуршлаг с ситом ⑯	CHEF АТ992А, MAJOR АТ930А
весы ⑰	АТ850В
чаша из нержавеющей стали ⑱	CHEF 36385А, MAJOR 36386А
крышка для защиты от брызг ⑲	CHEF & MAJOR 34445А
гибкая взбивалка ⑳	CHEF АТ501, MAJOR АТ502
крышка ㉑	CHEF, 533722, MAJOR 606397





ОЧИСТКА И УХОД

Уход и очистка

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

силовой блок, крышки на установочных адаптерах

- Протереть влажной салфеткой и просушить.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду.

чаша

- Вымойте чашу руками и тщательно высушите или вымойте чашу в посудомоечной машине.

- Ни в коем случае не пользуйтесь проволочной щеткой, металлической мочалкой или отбеливающими средствами для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте винный уксус.

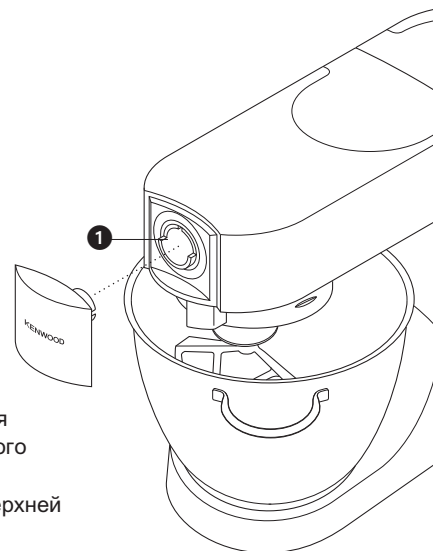
- Держите кухонный комбайн в стороне от источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).

приспособления

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

крышка для защиты от брызг

- Мойте только руками и тщательно просушивайте.



Обслуживание и забота о покупателях

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

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



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

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

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

РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба.

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

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

- «павлова»**
- ингредиенты
- белок 3 крупных яиц
 - 175 г сахарной пудры
 - 275 мл двойных сливок
 - свежие фрукты, например, малина, клубника, грейпфруты, киви
- способ приготовления
- 1 Взбивать яичные белки на большой скорости до состояния «воздушности».
 - 2 Продолжить взбивание на скорости «5», периодически добавляя по 1 ложке сахарной пудры. После добавления очередной ложки взбивать.
 - 3 Положить на противень лист силиконовой бумаги, затем ложкой расположить на бумаге меренги, которые должны образовать круглое «гнездо» диаметром около 20 см.
 - 4 Поместить противень в печь, предварительно нагретую до 150°C (положение рукоятки газовой плиты «2») и сразу же снизить температуру до 140°C (положение рукоятки газовой плиты «1»), при которой выпекать продукт в течение 1 ч. Выключить печь, но оставить «павлову» в печи до остывания.
 - 5 Когда продукт будет готов, отделить от него силиконовую бумагу и переместить продукт на сервировочное блюдо. Взбивать крем до состояния «воздушности», после чего покрыть им продукт «павлова» и украсить фруктами.

РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

восхитительный шоколадный кекс

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

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

шоколадная начинка «мусселин»

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

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

Приготовление орехово-медовой пасты с помощью измельчителя

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

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

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

ασφάλεια

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

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

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

πριν από την πρώτη χρήση

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

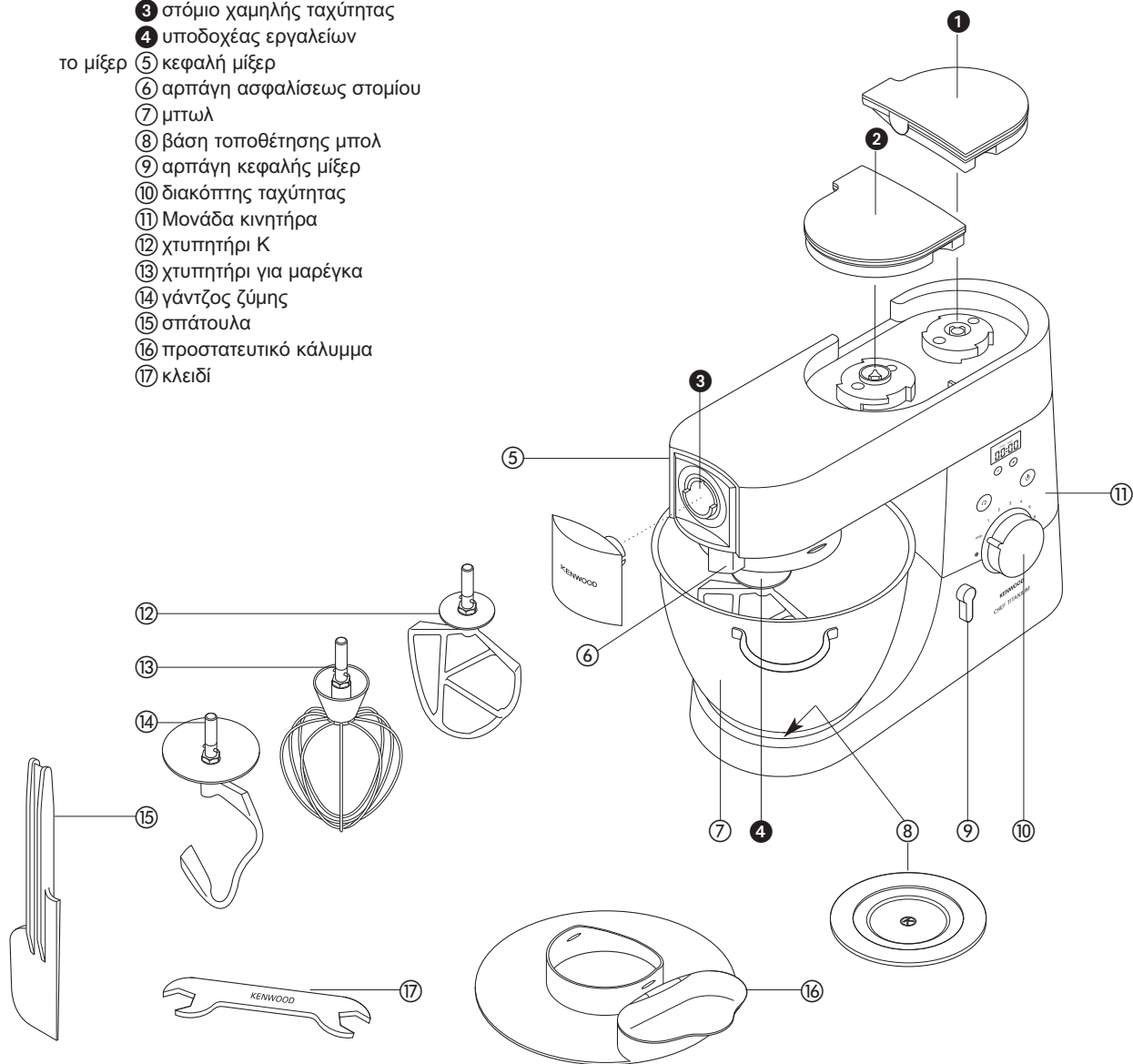
γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

στόμια εξαρτημάτων

- ❶ στόμιο υψηλής ταχύτητας
- ❷ υποδοχή μέσης ταχύτητας
- ❸ στόμιο χαμηλής ταχύτητας
- ❹ υποδοχέας εργαλείων

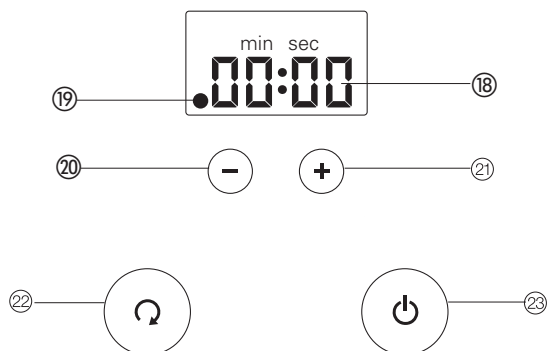
το μίξερ

- ❺ κεφαλή μίξερ
- ❻ αρπάγη ασφαλίσσεως στομίου
- ❼ μπτωλ
- ❽ βάση τοποθέτησης μπολ
- ❾ αρπάγη κεφαλής μίξερ
- ❿ διακόπτης ταχύτητας
- ⓫ Μονάδα κινητήρα
- ⓬ χτυπητήρι K
- ⓭ χτυπητήρι για μαρέγκα
- ⓮ γάντζος ζύμης
- ⓯ σπάτουλα
- ⓰ προστατευτικό κάλυμμα
- ⓱ κλειδί



πίνακας ελέγχου

- ⓫⓪ οθόνη χρονομέτρησης
- ⓫⓫ ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- ⓫⓬ κουμπί μείωσης χρόνου
- ⓫⓭ κουμπί αύξησης χρόνου
- ⓫⓮ κουμπί χαμηλής ταχύτητας
- ⓫⓯ πλήκτρο έναρξης/τερματισμού



το μίξερ

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

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

- 1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα ❶ και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα βάσης του μπωλ έχει τοποθετηθεί σωστά με το σύμβολο ❷ στην επάνω πλευρά.
- 2 Πιέστε προς τα επάνω μέχρι να ακινητοποιηθεί ❷ έπειτα στρέψτε.
- 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ❸
- 4 Για να χαμηλώσετε την κεφαλή του μίξερ, σηκώστε την ελαφρά, έπειτα στρέψτε το μοχλό ανύψωσης κεφαλής προς τα δεξιά. Χαμηλώστε την να ασφαλίσει στη θέση της.
- 5 Στρέψτε και αφαιρέστε.
- 6 Συνδέστε το μίξερ στην παροχή ρεύματος. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 88:88, στη συνέχεια θα εξαφανιστεί και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα παραμείνει αναμμένη.
- 7 Στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας ❹ στην ταχύτητα που θέλετε και έπειτα πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού ❺ για να λειτουργήσει το μίξερ. Το χρονόμετρο θα μετρά ανά δευτερόλεπτο. Μπορείτε να αλλάξετε την ταχύτητα οποιαδήποτε στιγμή, ενώ λειτουργεί το μίξερ.
- 8 Απενεργοποιήστε το μίξερ πατώντας το κουμπί έναρξης/τερματισμού ❺. Θα εμφανιστεί ο χρόνος λειτουργίας και, εάν η συσκευή ενεργοποιηθεί ξανά, το χρονόμετρο θα συνεχίσει να μετρά, με την προϋπόθεση ότι δεν έχουν παρέλθει περισσότερα από 3 λεπτά. Εάν το μίξερ δεν χρησιμοποιηθεί μέσα σε αυτό το χρονικό διάστημα, η οθόνη θα επανέλθει στην αρχική ρύθμιση 00:00.

Σημαντικό – Εάν σηκώσετε κάποια στιγμή την κεφαλή του μίξερ, ενώ λειτουργεί, το μίξερ θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και δεν θα ενεργοποιηθεί ξανά, εάν δεν κατεβάσετε την κεφαλή του μίξερ. Θα ενεργοποιηθεί ξανά μόνο όταν κατεβάσετε την κεφαλή και πατήσετε το κουμπί έναρξης/τερματισμού ❺.

θέση λειτουργίας παλμού

Για να επιλέξετε τη λειτουργία παλμού στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας προς τα αριστερά στη θέση ❶. Το μίξερ θα λειτουργεί με τη μέγιστη ταχύτητα για όσο χρονικό διάστημα διατηρείτε στραμμένο το διακόπτη σε αυτή τη θέση. Εάν αφήσετε το διακόπτη θα στραφεί στη θέση 'νιζ' και το μίξερ θα σταματήσει.

Σημείωση: Εάν το μίξερ έχει ρυθμιστεί στον τρόπο λειτουργίας χρονόμετρησης, η λειτουργία παλμού δεν θα λειτουργήσει.

κουμπί χαμηλής ταχύτητας

Πατήστε και αφήστε το κουμπί χαμηλής ταχύτητας ❷ και το μίξερ θα λειτουργήσει αυτόματα στη χαμηλότερη ταχύτητα για 2-3 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να κρατήσετε πατημένο το κουμπί για λειτουργία μεγαλύτερης διάρκειας ή να το πατάτε επανειλημμένα, όταν χρειάζεται να προσθέσετε υλικά.

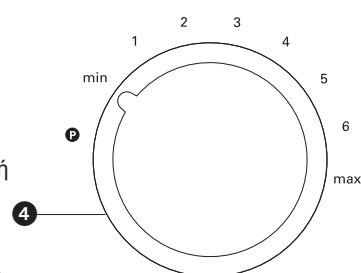
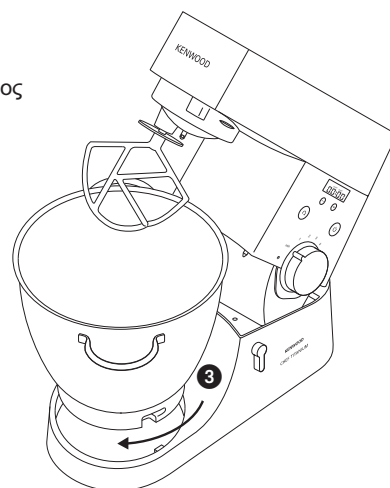
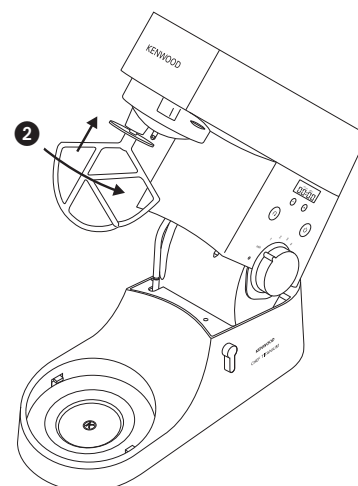
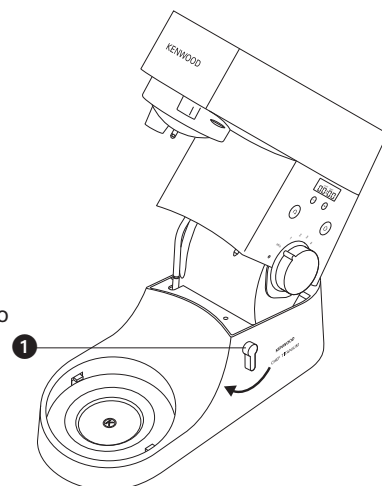
Σημείωση: Εάν το μίξερ έχει ρυθμιστεί στον τρόπο λειτουργίας χρονόμετρησης, η λειτουργία χαμηλής ταχύτητας δεν θα λειτουργήσει.

ταχύτητες ❹

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

σημαντικό

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



το μίξερ

για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης

- 1 Συνδέστε το μίξερ στην παροχή ρεύματος. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 88:88, στη συνέχεια θα εξαφανιστεί και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα παραμείνει αναμμένη .
 - 2 Πατήστε το κουμπί + ή το κουμπί – για ένα δευτερόλεπτο και η ένδειξη λειτουργίας θα σβήσει ενώ στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 00:00.
 - 3 Πατήστε τα κουμπιά + και – μέχρι να εμφανιστεί η ώρα που θέλετε. Το χρονόμετρο θα μετρά ανά 5 δευτερόλεπτα. Εάν κρατήσετε πατημένα τα κουμπιά, οι αριθμοί θα αλλάζουν γρηγορότερα ανάλογα με το χρονικό διάστημα που τα κρατάτε πατημένα. Μπορείτε να ρυθμίσετε ως μέγιστο χρονικό διάστημα τα 60 λεπτά. Εάν δεν επιλέξετε χρονικό διάστημα εντός 30 δευτερολέπτων, η οθόνη θα επιστρέψει στην προβολή της ένδειξης λειτουργίας.
 - 4 Πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού  για να ενεργοποιήσετε το μίξερ και το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα ανά δευτερόλεπτο.
- Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά τη λειτουργία του μίξερ, όποτε θέλετε, πατώντας μια φορά το κουμπί έναρξης/τερματισμού, διακόπτοντας επίσης προσωρινά την αντίστροφη μέτρηση. Για να αρχίσει ξανά να λειτουργεί το μίξερ πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού, το μίξερ θα λειτουργήσει και η αντίστροφη μέτρηση θα συνεχιστεί. Εάν το μίξερ παραμείνει στον τρόπο λειτουργίας παύσης για δέκα λεπτά, το χρονόμετρο θα μηδενιστεί αυτόματα και θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος για 2 δευτερόλεπτα.
 - 5 Η διαδικασία ανάμειξης θα σταματήσει αυτόματα όταν παρέλθει όλο το χρονικό διάστημα και θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος για 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη θα αναβοσβήσει η ένδειξη 00:00 για 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια θα εξαφανιστεί και θα εμφανιστεί η ένδειξη λειτουργίας .



για να μηδενίσετε το χρονόμετρο

- 1 Μηδενίστε το χρονόμετρο πατώντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα – και +. Εάν, ωστόσο, δεν έχετε χρησιμοποιήσει το μίξερ για 30 λεπτά, η οθόνη θα επανέλθει αυτόματα στην αρχική ρύθμιση 00:00.

μέγιστες χωρητικότητες

CHEF

MAJOR

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

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

- γενικές συμβουλές
- Σταματάτε συχνά τη διαδικασία ανάμειξης για να καθαρίσετε τα τοιχώματα του μπολ με τη σπάτουλα.
 - Τα αυγά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου είναι τα καταλληλότερα για χτύπημα.
 - Πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγού βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα λίπους ή κρόκου στο χτυπητήρι ή στο μπωλ.
 - Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή ζύμης σφολιάτας εκτός και αν η συνταγή σας προτρέπει να κάνετε κάτι άλλο.

σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού

- σημαντικό
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις αναφερόμενες μέγιστες ποσότητες – θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
 - Εάν ακούσετε τον κινητήρα της συσκευής να καταπονείται, σβήστε τη συσκευή, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε κάθε ένα από τα δύο μέρη της ζύμης ξεχωριστά.
 - Τα υλικά ανμιγνύονται καλύτερα εάν πρώτα τοποθετήσετε τα υγρά μέσα στο μπωλ.

προβλήματα κατά τη λειτουργία

πρόβλημα

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

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

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

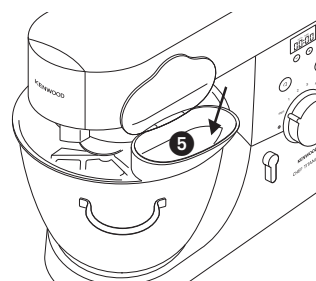
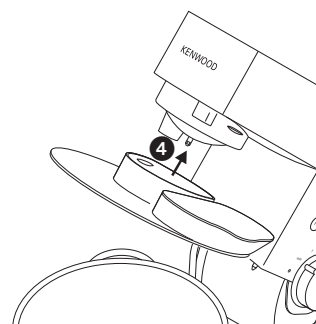
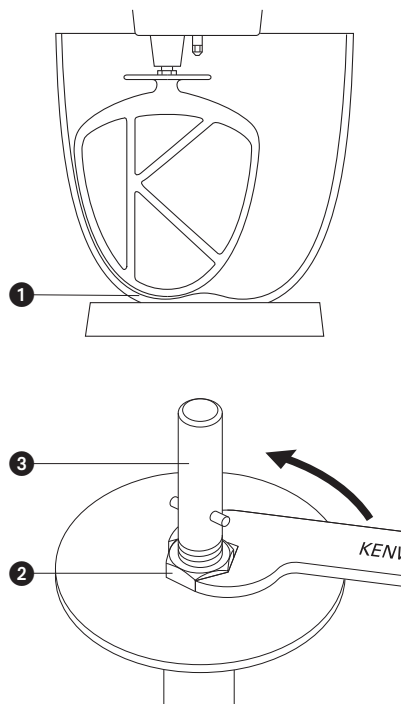
αναδευτήρας ζύμης – αυτό το εξάρτημα έχει ρυθμιστεί στο εργοστάσιο και δεν χρειάζεται ρύθμιση.

πρόβλημα

- Το μίξερ σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Το μίξερ διαθέτει μηχανισμό προστασίας υπερφόρτωσης που απενεργοποιεί το μίξερ όταν υπερφορτώνεται για να προστατεύσει το μηχανισμό του. Εάν συμβεί αυτό, αποσυνδέστε το μίξερ. Αφαιρέστε ένα μέρος των υλικών για να μειώσετε το βάρος και περιμένετε για λίγα λεπτά. Συνδέστε το ξανά στην πρίζα και πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού. Εάν το μίξερ δεν εκτελέσει αμέσως επανεκκίνηση, περιμένετε μερικά λεπτά ακόμη.
- Εάν για οποιοδήποτε λόγο διακοπεί η παροχή ρεύματος στο μίξερ και η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, θέστε το μίξερ εκτός λειτουργίας πατώντας το κουμπί έναρξης/τερματισμού, περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα και θέστε πάλι σε λειτουργία. Το μίξερ θα πρέπει να αρχίσει να λειτουργεί αμέσως.

για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το προστατευτικό κάλυμμα

- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
- 3 Πιέστε το καπάκι στην κάτω πλευρά της κεφαλής του μίξερ **4** μέχρι να εφαρμόσει πλήρως. Το ανοιγόμενο τμήμα πρέπει να τοποθετηθεί όπως φαίνεται στην εικόνα.
- 4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
- 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- Κατά τη λειτουργία ανάμιξης, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπωλ από το ανοιγόμενο τμήμα στο καπάκι **5**.
- Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το προστατευτικό κάλυμμα για να αλλάξετε εξαρτήματα.



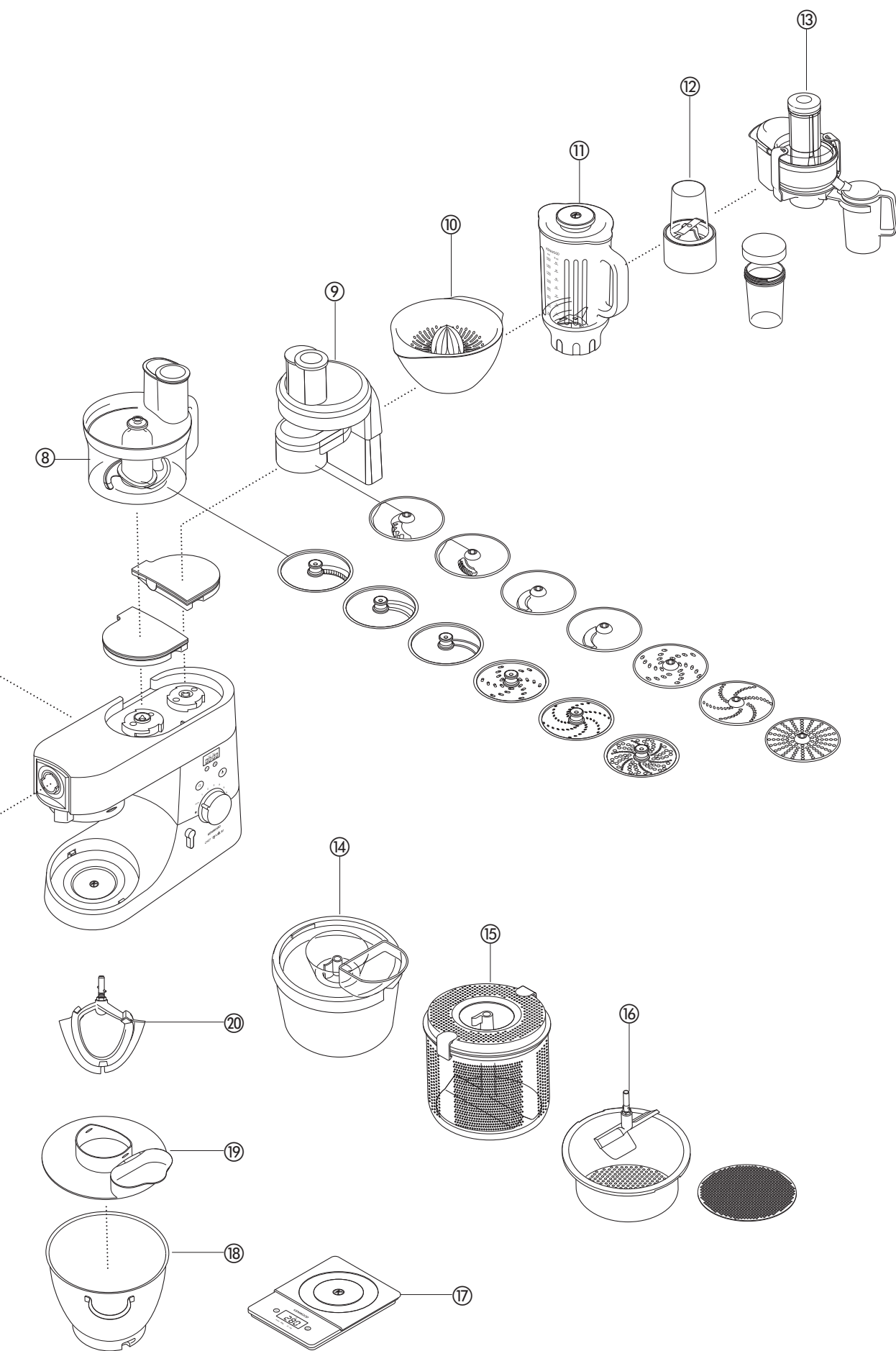
Για να προμηθευτείτε κάποιο εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, επικοινωνήστε με το σέρβις της KENWOOD.

εξάρτημα για ίσια ζυμαρικά ① AT970A

με το AT970A

κάλυμμα (21) CHEF 533722, MAJOR 606397





καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μπορεί να εμφανιστεί λίγο λιπαντικό στην **υποδοχή 1** όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Είναι φυσικό – απλά σκουπίστε το.

μονάδα κινητήρα, καλύμματα υποδοχών

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

μπωλ

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

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα, σύρμα καθαρισμού ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπωλ. Χρησιμοποιήστε ξίδι για να καθαρίσετε τα άλατα.
- Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (άνω επιφάνειες κουζίνας, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).

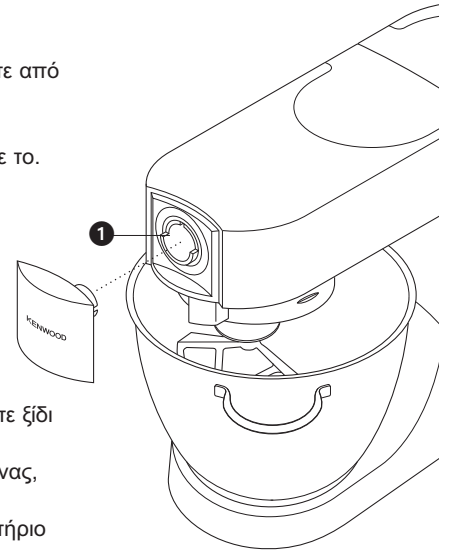
εργαλεία

- Τα ανοξείδωτα εργαλεία μπορούν να πλυθούν στο χέρι ή σε πλυντήριο πιάτων.

- Τα μη ανοξείδωτα εργαλεία (με ανοξείδωτη επικάλυψη) πρέπει να πλένονται μόνο στο χέρι, έπειτα να στεγνώνονται πολύ καλά.

προστατευτικό κάλυμμα

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.



σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

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

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

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

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



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

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

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

συνταγές

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού.

- λευκό ψωμί μαλακή Ευρωπαϊκού τύπου ζύμη**
- υλικά • 2.6 κιλά κοινό λευκό αλεύρι
• 1.3 λίτρα γάλα
• 300γρ ζάχαρη
• 450γρ μαργαρίνη
• 100γρ φρέσκια μαγιά ή 50γρ στεγνή μαγιά
• 6 χτυπημένα αυγά
• 5 πρέζες αλάτι
- Η ποσότητα αυτή είναι για τα μοντέλα Νακοσ Major. Για τα μοντέλα Chef Γθεζ χρησιμοποιείτε τις μισές ποσότητες και προσθέτετε όλο το αλεύρι μαζί
- μέθοδος
- 1 Λιώστε τη μαργαρίνη μέσα στο γάλα σε θερμοκρασία 43°C.
 - 2 **στεγνή μαγιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγρανση): προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη στο γάλα και αφήστε το μίγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρις ότου να γίνει αφρώδες.
φρέσκια μαγιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι και προσθέστε τη ζάχαρη.
άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 3 Χύστε το γάλα μέσα στο ηπτωλ. Προσθέστε τα αυγά χτυπημένα και 2 κιλά αλεύρι.
 - 4 Αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό, έπειτα στην ταχύτητα 1 για ένα ακόμη λεπτό. Σπρώξτε προς τα κάτω το μίγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα.
 - 5 Προσθέστε το αλάτι και το αλάτι και το υπόλοιπο αλεύρι και αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για ένα λεπτό και στη συνέχεια στην ταχύτητα 1 για 2 - 3 λεπτά, μέχρις ότου το μίγμα να γίνει μαλακό και να ανακατευτεί ομοιογενώς.
 - 6 Βάλτε τη ζύμη σε λαδωμένες φόρμες για φρατζόλα των 450γρ ή πλάστε την σε μικρά ψωμάκια. Καλύψτε τη ζύμη με μια πετσέτα και αφήστε την μέχρις ότου διπλασιαστεί ο όγκος της.
 - 7 Ψήστε στους 200°C/400°F στο 6 για φούρνους υγραερίου, για 20 - 25 λεπτά εάν πρόκειται για φρατζόλες, ή για 15 λεπτά εάν πρόκειται για μικρά ψωμάκια.
 - 8 Όταν οι φρατζόλες ή τα ψωμάκια είναι ψημένα παράγουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπήσετε ελαφρά στη βάση.
- Η ποσότητα αυτή φτάνει για 10 περίπου φρατζόλες.
- ζύμη σφολιάτας**
- υλικά • 450γρ αλεύρι, κοσκινισμένο μαζί με το αλάτι
• 5 χιλιοστόλιτρα αλάτι
• 225γρ λίπος (μίγμα από λαρδί και μαργαρίνη κατευθείαν από το ψυγείο)
• Περίπου 80 χιλιοστόλιτρα (4 κουταλάκια τσαγιού) νερό
- χρήσιμη συμβουλή
- μέθοδος
- 1 Τοποθετήστε το αλεύρι μέσα στο μπωλ. Κόψτε το λίπος σε χονδρά κομμάτια και προσθέστε το μέσα στο αλεύρι.
 - 2 Αναμίξτε στην ταχύτητα 1 μέχρι το μίγμα να αποκτήσει την όψη τριμμένης φρυγανιάς. Σταματήστε να αναμιγνύετε πριν αποκτήσει λιπαρή όψη.
 - 3 Προσθέστε το νερό και αναμιγνύετε και πάλι στη χαμηλότερη ταχύτητα για όσο χρόνο χρειάζεται να απορροφηθεί το νερό.
 - 4 Ψήστε τη ζύμη σε θερμοκρασία 200°C/400°F στο 6 για φούρνους υγραερίου, ανάλογα με τη γέμιση.
- κέικ πάβλοβα**
- υλικά • ασπράδια από 3 μεγάλα αυγά
• 175γρ ζάχαρη άχνη
• 275νμ πλήρης κρέμα γάλακτος
• φρέσκα φρούτα π.χ. βατόμουρα, φράουλες, σταφύλια, φρούτα λιψι
- μέθοδος
- 1 Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών στην υψηλή ταχύτητα μέχρι το μίγμα να 'στέκεται'.
 - 2 Ενώ ο αναδευτήρας βρίσκεται σε λειτουργία στην ταχύτητα 5, προσθέτετε σταδιακά τη ζάχαρη, μία κουταλιά της σούπας κάθε φορά, αναδεύοντας έπειτα από κάθε προσθήκη ποσότητας ζάχαρης.
 - 3 Καλύψτε ένα δίσκο κατάλληλο για ψήσιμο στο φούρνο με χαρτί σιλικόνης, έπειτα τοποθετήστε με το κουτάλι τη μαρέγκα επάνω στο χαρτί σχηματίζοντας φωλιά με διάμετρο περίπου 20εκ.
 - 4 Τοποθετήστε το δίσκο μέσα σε φούρνο που έχετε προθερμάνει στους 150°C, έπειτα μειώστε αμέσως τη θερμοκρασία στους 140°C και ψήστε για 1 ώρα. Σβήστε το φούρνο αλλά αφήστε μέσα το κέικ πάβλοβα για να κρυώσει.
 - 5 Όταν είναι έτοιμο να το σερβίρετε, αφαιρέστε το χαρτί σιλικόνης και τοποθετήστε το επάνω σε πιάτο σερβιρίσματος. Χτυπήστε την κρέμα μέχρι να 'σφίξει' έπειτα απλώστε την επάνω στο κέικ πάβλοβα και διακοσμήστε με φρούτα.

συνταγές συνέχεια

γευστικό κέικ σοκολάτα

- υλικά
- 225γρ βούτυρο, μαλακό
 - 250γρ ζάχαρη άχνη
 - 4 αυγά
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) στιγμιαίο καφέ διαλυμένο σε 15νμ (1 κουταλάκι του γλυκού) καυτό νερό
 - 30ml (2 κουταλάκια του γλυκού) γάλα
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) άρωμα αμυγδάλου
 - 50γρ τριμμένα αμύγδαλα
 - 100γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) μπέικιν πάουντερ
 - 50γρ σκόνη κακάο χωρίς ζάχαρη
- μέθοδος
- 1 Χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε χαμηλή ταχύτητα αυξάνοντας σταδιακά σε υψηλότερη ταχύτητα μέχρι το μίγμα να γίνει ελαφρύ και αφράτο. Αφαιρέστε το μίγμα από τα τοιχώματα του μπωλ και από τον αναδευτήρα.
 - 2 Χτυπήστε τα αυγά σε μία κανάτα και ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία σε υψηλή ταχύτητα, προσθέστε σταδιακά σε μικρές ποσότητες τα αυγά μέχρι να ενσωματωθούν στο μίγμα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε το μίγμα από τα τοιχώματα.
 - 3 Αναμίξτε το διαλυμένο καφέ, το γάλα και το άρωμα αμύγδαλο σε χαμηλή ταχύτητα. Προσθέστε τα τριμμένα αμύγδαλα, το κοσκινισμένο αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το κακάο. Αναμίξτε σε χαμηλή ταχύτητα ώστε να ενσωματωθούν στο μίγμα.
 - 4 Τοποθετήστε το μίγμα σε 2 φόρμες για κέικ των 20εκ τις οποίες έχετε καλύψει με βουτυρωμένο λαδόχαρτο. Ισιώστε την επιφάνεια του μίγματος έπειτα ψήστε στους 180°C για περίπου 30 λεπτά μέχρι να αποκτήσει ελαστική υφή.
 - 5 Σβήστε το φούρνο και αφήστε να κρυώσει σε μεταλλική σχάρα.

γέμιση αραιής κρέμας σοκολάτα

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

άλειμμα με μέλι και ξηρούς καρπούς χρησιμοποιώντας το μπλέντερ

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

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ

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

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

Η εγγύηση δεν ισχύει όταν:

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

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

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

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ:

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΠΕΛΑΤΗ:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΕΛΑΤΗ:

ΟΔΟΣ: ΑΡΙΘΜΟΣ:

ΠΟΛΗ: Τ.Κ.: ΤΗΛΕΦΩΝΟ:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

ΜΑΡΚΑ: ΜΟΝΤΕΛΟ/ΣΕΙΡΑ:

ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ: ΣΦΡΑΓΙΔΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ



ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΓΟΡΑΣ: ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ:

ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΛΤΙΟΥ ΛΙΑΝΙΚΗΣ:

KENWOOD APPLIANCES HELLAS Μ.Ε.Π.Ε.

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

Service: 801 11 44 044

www.kenwood.com.gr

spoznajte svoj kuchynský robot Kenwood

bezpečnosť

- Pred nasadením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením vypnite a odpojte zo siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí a nasadeného príslušenstva.
- Nikdy nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodený prístroj dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo viac ako jeden doplnok naraz.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- Prístroj je ťažký, pri jeho dvíhaní buďte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryty výstupov a prírodná elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- Nikdy nenechávajte prírodnú elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapojením do siete

- Overte, či má vaša elektrická sieť rovnaké parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky obaly.
- 2 Umyte diely: pozri časť „ošetrovanie a čistenie“.
- 3 Prebytočnú šnúru uložte do odkladacieho priestoru prírodnej elektrickej šnúry v zadnej časti zariadenia.

spoznajete svoj kuchynský robot Kenwood

spoznajete svoj kuchynský robot Kenwood

výstupy pre príslušenstvo

1 výstup pre vysokú rýchlosť

2 výstup pre strednú rýchlosť

3 výstup pre nízku rýchlosť

4 zásuvka na nástroj

multifunkčný robot 5 hlava robota

6 uzáver vypúšťacieho otvoru

7 nádoba

8 podložka na uloženie nádoby

9 páčka na zdvihnutie hlavy robota

10 prepínač rýchlostí

11 pohonná jednotka

12 metlička v tvare K

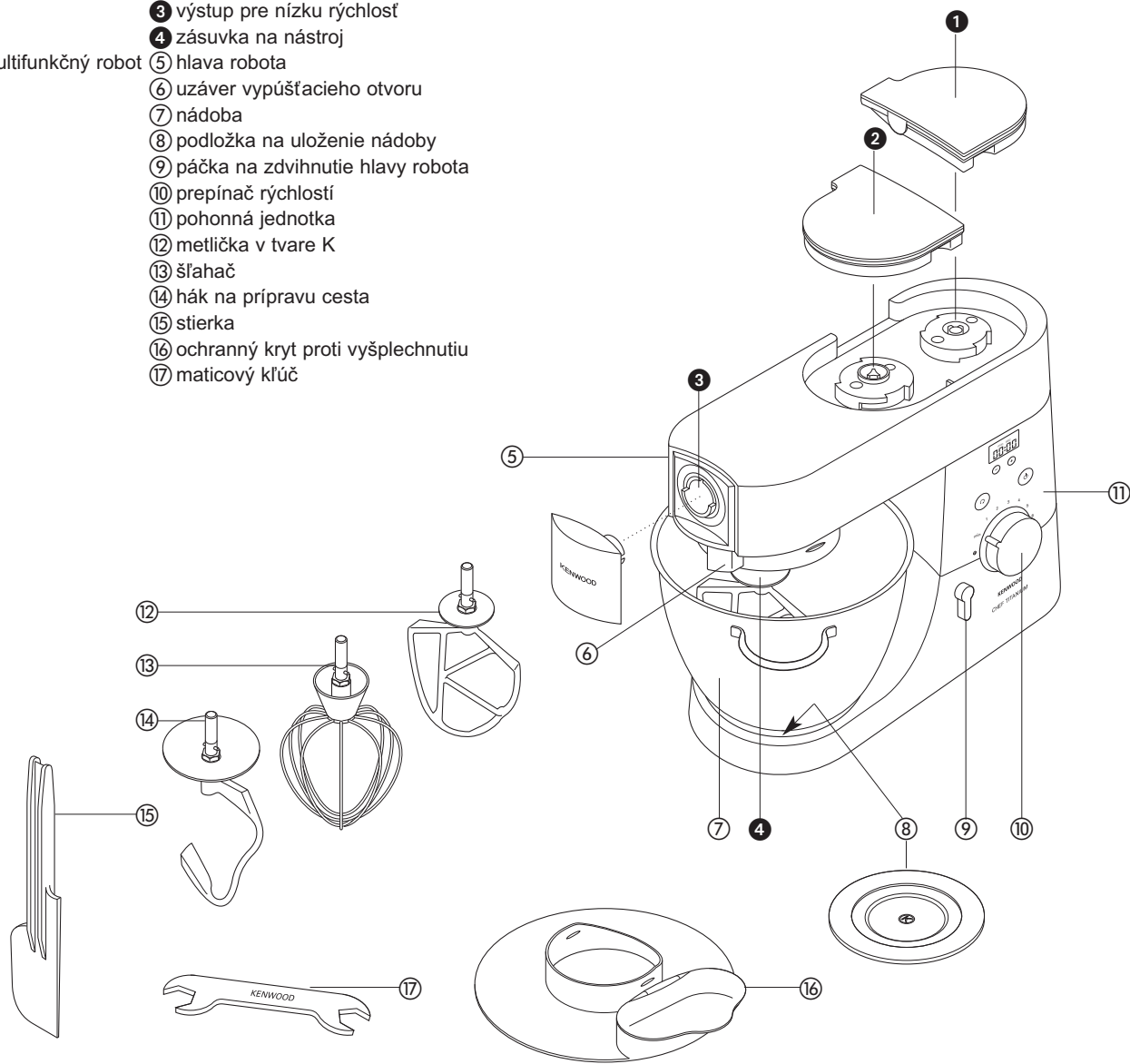
13 šľahač

14 hák na prípravu cesta

15 stierka

16 ochranný kryt proti vyšplechnutiu

17 maticový kľúč



ovládací panel

18 displej časovača

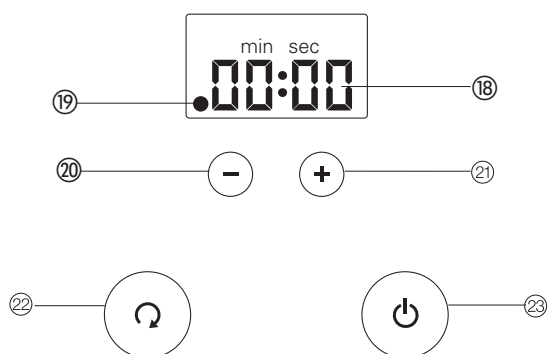
19 svetelná kontrolka zapojenia

20 mínusové tlačidlo časovača

21 plusové tlačidlo časovača

22 tlačidlo predvoleného krátkeho chodu

23 tlačidlo štart/stop



multifunkčný robot

metlička v tvare K nástroje na spracovanie a ich možné použitie

- Na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, polevy, plniek, plnených zákuskov a zemiakovej kaše.
- šľahač • Na vajcia, prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniiek, tvarohových koláčov, šľahanej peny a nákypov. Šľahač nepoužívajte na rozšľahanie hustých zmesí (napr. tuku na pečenie alebo cukru) – mohli by ste ho poškodiť.

- hák na prípravu cesta • Na kysnuté zmesi.

používanie multifunkčného robota

- Otočte páčku na zdvihnutie hlavy robota proti smeru hodinových ručičiek 1 a zdvihnite hlavu robota, kým sa nezaistí. Zabezpečte, aby bola podložka na uloženie nádoby správne založená so symbolom K navrchu.
- Zatlačte nahor, kým nástroj nezastane 2, potom ho otočte.
- Nasadte nádobu na podstavec – zatlačte nadol a otáčajte v smere hodinových ručičiek 3.
- Nepatrne nadvihnite hlavu robota, potom otočte páčkou na zdvihnutie hlavy robota v smere hodinových ručičiek a sklopte hlavu robota, kým sa nezaistí.
- Otočte ním a vyberte ho.
- Robot zapojte do elektrickej siete. Na displeji sa objaví hodnota 88:88, ktorá potom zmizne, a zostane na ňom svietiť svetelná kontrolka zapojenia.
- Prepínač rýchlostí 4 pretočte na požadovaný stupeň a potom stlačte tlačidlo štart/stop, aby ste robot spustili. Časovač bude zobrazovať ubiehajúci čas chodu po sekundách. Rýchlosť možno kedykoľvek meniť aj počas chodu robota.
- Robot sa zastavuje opätovným stlačením tlačidla štart/stop. Časovač sa na to zastaví a zobrazí ubehnutý čas chodu, a ak robot do 3 minút spustíte opäť, bude čas chodu rátať ďalej. Ak robot do tohto časového intervalu nespustíte, hodnota na displeji sa zmení na východiskovú časovú hodnotu 00:00.

Dôležité upozornenie – Ak počas chodu robota zdvihnete jeho hlavu, robot sa automaticky zastaví, ale po opätovnom sklopení jeho hlavy sa už automaticky opätovne nespustí. Po sklopení hlavy robota treba na jeho opätovné spustenie opäť stlačiť tlačidlo štart/stop.

pozícia impulzov

Ak budete chcieť použiť funkciu impulzov, pretočte prepínač rýchlostí v protismere hodinových ručičiek do pozície P. Robot bude pracovať maximálnou rýchlosťou, kým prepínač rýchlostí z tejto pozície neuvoľníte. Po uvoľnení sa vráti do pozície minimálnej rýchlosti „min“ a robot sa zastaví.

Poznámka: Ak je robot spustený v režime časovača, túto funkciu nemožno použiť.

tlačidlo predvoleného krátkeho chodu

Ak stlačíte a uvoľníte tlačidlo predvoleného krátkeho chodu Q, robot sa automaticky spustí na 2-3 sekundy a bude pracovať pri minimálnej rýchlosti. Toto tlačidlo možno podľa potrebného rozsahu premiešania jednotlivých zložiek podržať stlačené pre dlhší chod robota v rámci tejto funkcie alebo ho možno stláčať opakovane.

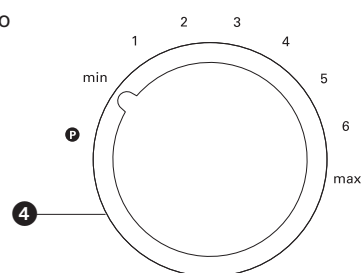
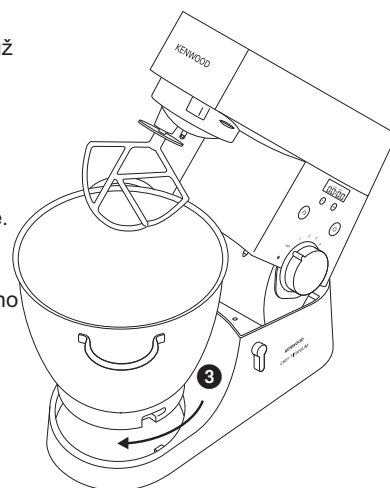
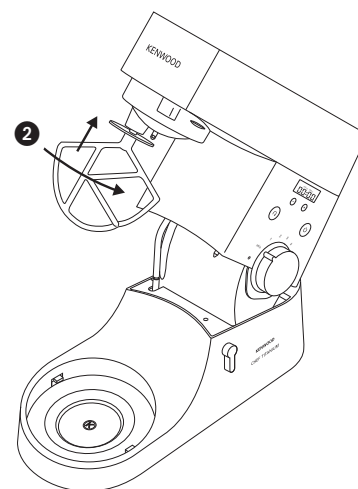
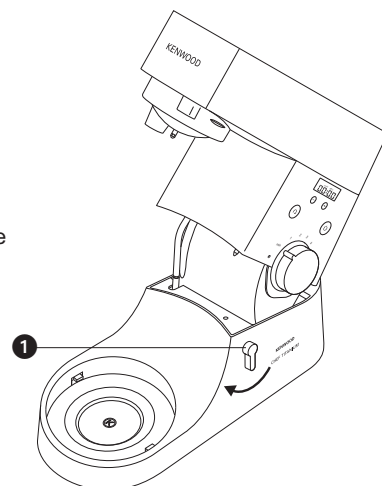
Poznámka: Ak je robot spustený v režime časovača, túto funkciu nemožno použiť.

prepínač rýchlostí 4

- metlička v tvare K • **tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.
- **šľahanie vajec do krémových zmesí** 4 - „max“.
- **primiešanie do múky, ovocie atď.** „min“ - 1
- **koláče „všetko v jednom“** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.
- **vtieranie tuku do múky** „min“ – 2.
- šľahač • Postupne zvyšujte na „max“.
- hák na prípravu cesta • Začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvýšte na rýchlosť 1.

dôležité upozornenie

Pri používaní iných výstupov nesmie byť v nádobe založený ani uložený žiadny nástroj nádoby.



multifunkčný robot

používanie časovača na odpočítavanie času chodu

- 1 Robot zapojte do elektrickej siete. Na displeji sa objaví časová hodnota 88:88, ktorá potom zmizne, a zostane na ňom svietiť svetelná kontrolka zapojenia .
- 2 Na 1 sekundu stlačte tlačidlo + alebo –, svetelná kontrolka zapojenia zhasne a na displeji sa objaví časová hodnota 00:00.
- 3 Stláčajte tlačidlá + a –, kým na displeji nenastavíte požadovaný čas chodu. Časovač zvyšuje alebo znižuje nastavovaný čas chodu hodnotou 5 sekúnd. Ak niektoré z týchto tlačidiel podržíte stlačené dlhšie, čísla na displeji sa budú meniť v danom smere čoraz rýchlejšie. Maximálny čas, ktorý možno nastaviť, je 60 minút. Ak do 30 sekúnd nedôjde k nastaveniu času chodu, displej sa vráti do stavu, keď na ňom bude svietiť len svetelná kontrolka zapojenia.
- 4 Spustíte robot stlačením tlačidla štart/stop  a časovač začne odpočítavať čas chodu po 1 sekunde.
 - Chod robota možno kedykoľvek pozastaviť jedným stlačením tlačidla štart/stop, čo pozastaví aj časovač. Opätovné stlačenie tohto tlačidla opätovne spustí robot a časovač bude pokračovať v odpočítavaní času chodu. Ak však robot zostane pozastavený 10 minút, časovač sa automaticky vynuluje a na 2 sekundy zaznie aj zvukové znamenie toho.
- 5 Po uplynutí nastaveného celkového času chodu sa robot automaticky zastaví a 5 sekúnd bude zaznievať pípanie. Na displeji bude 5 sekúnd blikať východisková časová hodnota 00:00 a potom na ňom bude svietiť len svetelná kontrolka zapojenia .



nulovanie časovača

- 1 Naraz stlačte obidve tlačidlá – a +. Displej sa po 30 minútach nečinnosti robota vynuluje na východiskovú časovú hodnotu 00:00 aj sám.

maximálne množstvá

CHEF

MAJOR

krekké pečivo
ťažké kysnuté cesto

ľahké kysnuté cesto

zmes na biskupský chlebíček
vaječné bielky

- Hmotnosť múky: 680 g
- Hmotnosť múky: 1,36 kg
- Celková hmotnosť: 2,18 kg
- Hmotnosť múky: 1,3 kg
- Celková hmotnosť: 2,5 kg
- Celková hmotnosť: 2,72 kg

- Hmotnosť múky: 910 g
- Hmotnosť múky: 1,5 kg
- Celková hmotnosť: 2,4 kg
- Hmotnosť múky: 2,6 kg
- Celková hmotnosť: 5 kg
- Celková hmotnosť: 4,55 kg

všeobecné rady

- Miešanie často prerušujte a vnútornú stenu nádoby zoškrabujte špachtľou.
- Na šľahanie sú najlepšie vajíčka izbovej teploty.
- Pred šľahaním vaječných bielkov sa ubezpečte, že na šľahači ani v nádobe nie je žiadny tuk ani žltok.
- Na prípravu sladkého pečiva používajte studené ingrediencie, ak sa v recepte nepíše inak.

poznámky k príprave chleba

dôležité upozornenie

- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené nižšie – dôjde k preťaženiu zariadenia.
- Ak počujete, že zariadenie spomaľuje, vypnite ho, odoberte polovicu cesta a spracujte každú polovicu samostatne.
- Ingrediencie sa najlepšie zmiešajú vtedy, ak najprv vložíte tekutinu.

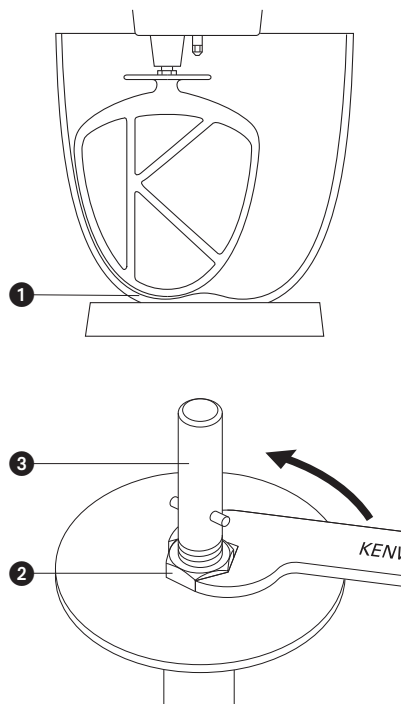
riešenie problémov

problém

- Šľahač alebo metlička v tvare K naráža na dno nádoby alebo nedosahuje k ingredienciám na dne nádoby.

riešenie • Nastavte výšku pomocou dodaného maticového kľúča. Postup:

- 1 Odpojte zariadenie zo siete.
- 2 Zdvihnite hlavu robota a vložte šľahač alebo metličku.
- 3 Sklopte hlavu robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite hlavu robota a vyberte nástroj. Najlepšie je, ak sa šľahač a metlička v tvare K **takmer** dotýkajú dna nádoby ❶.
- 4 Pomocou dodaného maticového kľúča povolte maticu ❷, aby ste mohli nastaviť pohonný hriadeľ ❸. Ak chcete dostať nástroj bližšie ku dnu nádoby, otočte hriadeľom proti smeru hodinových ručičiek. Ak chcete nástroj zdvihnúť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Znova utiahnite maticu.
- 6 Zložte nástroj do robota a sklopte hlavu robota. (Skontrolujte polohu nástroja podľa horeuvedených bodov).
- 7 V prípade potreby zopakujte predchádzajúce kroky, kým nebude nástroj umiestnený správne. Po správnom umiestnení nástroja pevne utiahnite maticu.



problém

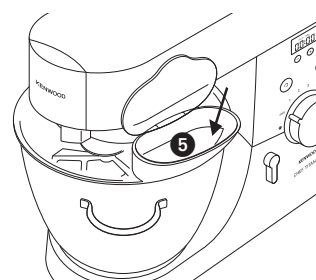
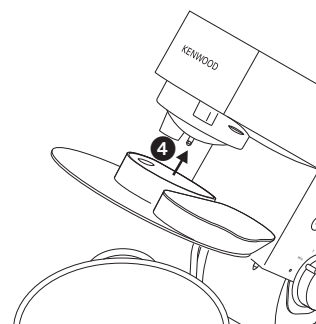
- Robot počas činnosti zastavuje.

riešenie • Váš robot je vybavený ochranou proti preťaženiu, ktorá ho v prípade preťaženia zastaví, čím sa chráni prístroj. V takom prípade robot vypnite a odpojte zo siete. Odoberte časť ingrediencií, aby ste znížili záťaž, a nechajte robot pár minút postáť. Zapojte ho do siete a znova zvolte rýchlosť. Ak sa robot hneď nespustí, nechajte ho postáť ešte dlhšie.

- Ak z nejakého dôvodu dôjde k prerušeniu napájania robota a robot sa zastaví, vypnite ho stlačením tlačidla štart/stop, počkajte niekoľko sekúnd a potom ho opäť zapnite. Robot by sa mal hneď opäť spustiť.

založenie a používanie ochranného krytu proti vyšplechnutiu

- 1 Dvihnute hlavu robota, až kým sa nezaistí.
 - 2 Nasadíte nádobu na podstavec.
 - 3 Ochranný kryt proti vyšplechnutiu zatlačte na spodnú stranu hlavy robota ❷, kým úplne nezapadne na miesto. Výklopná časť by mala byť umiestnená podľa zobrazenia.
 - 4 Vložte požadovaný nástroj.
 - 5 Sklopte hlavu robota.
- Počas spracovania sa ingrediencie môžu pridávať priamo do nádoby cez výklopnú časť krytu proti vyšplechnutiu ❺.
 - Pri výmene nástrojov nemusíte skladať kryt proti vyšplechnutiu.



dostupné príslušenstvo

Ak si chcete kúpiť príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou vášho balenia, pozrite si časť servis a starostlivosť o zákazníkov.

príslušenstvo kód príslušenstva

nástavec na výrobu ① AT970A

plochých cestovín

doplnkové príslušenstvo AT971A tagliatelle
na cestoviny (nezobrazené) AT972A tagliolini
používané spoločne s AT970A AT973A trenette
AT974A špagety

nástavec na výrobu cestovín ② AT910 používa sa s formou na maccheroni rigati
(dá sa nasadiť 12 voliteľných foriem plus forma na výrobu
čajového pečiva)

rotačný krájač potravín ③ AT643 dá sa skombinovať s 5 bubnami

lis na ovocie ④ AT644

multifunkčný mlynček potravín ⑤ AT950A používa sa s jemným, stredným a hrubým sitom, malým a
veľkým násadcom na výrobu klobás a násadcom na výrobu
mäsových guliek

multifunkčný mlynček potravín ⑥ AT955 používa sa s jemným, stredným a hrubým sitom, malým a
veľkým násadcom na výrobu klobás a násadcom na výrobu
mäsových guliek

mlynček na zrníčka ⑦ AT941A

kuchynský robot ⑧ AT647 zahŕňa 6 rezacích kotúčov a nože

krájač/strúhadlo ⑨ AT340 zahŕňa 7 rezacích kotúčov

odšťavovač citrusových ⑩ AT312

citrusových plodov

mixér ⑪ 1,5 l akrylový AT337, 1,6 l sklenený s odolnosťou proti teplote AT358,
1,5 l z nehrdzavejúcej ocele AT339

mini sekáč/mlynček ⑫ AT320A používa sa so 4 sklenými nádobami a 4 vekami na
skladovanie

neprerušovaný odšťavovač ⑬ AT641

nástavec na výrobu zmrzliny ⑭ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

škrabka na zemiaky ⑮ CHEF AT444, MAJOR AT445

cedidlo a sitko ⑯ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

váha ⑰ AT850B

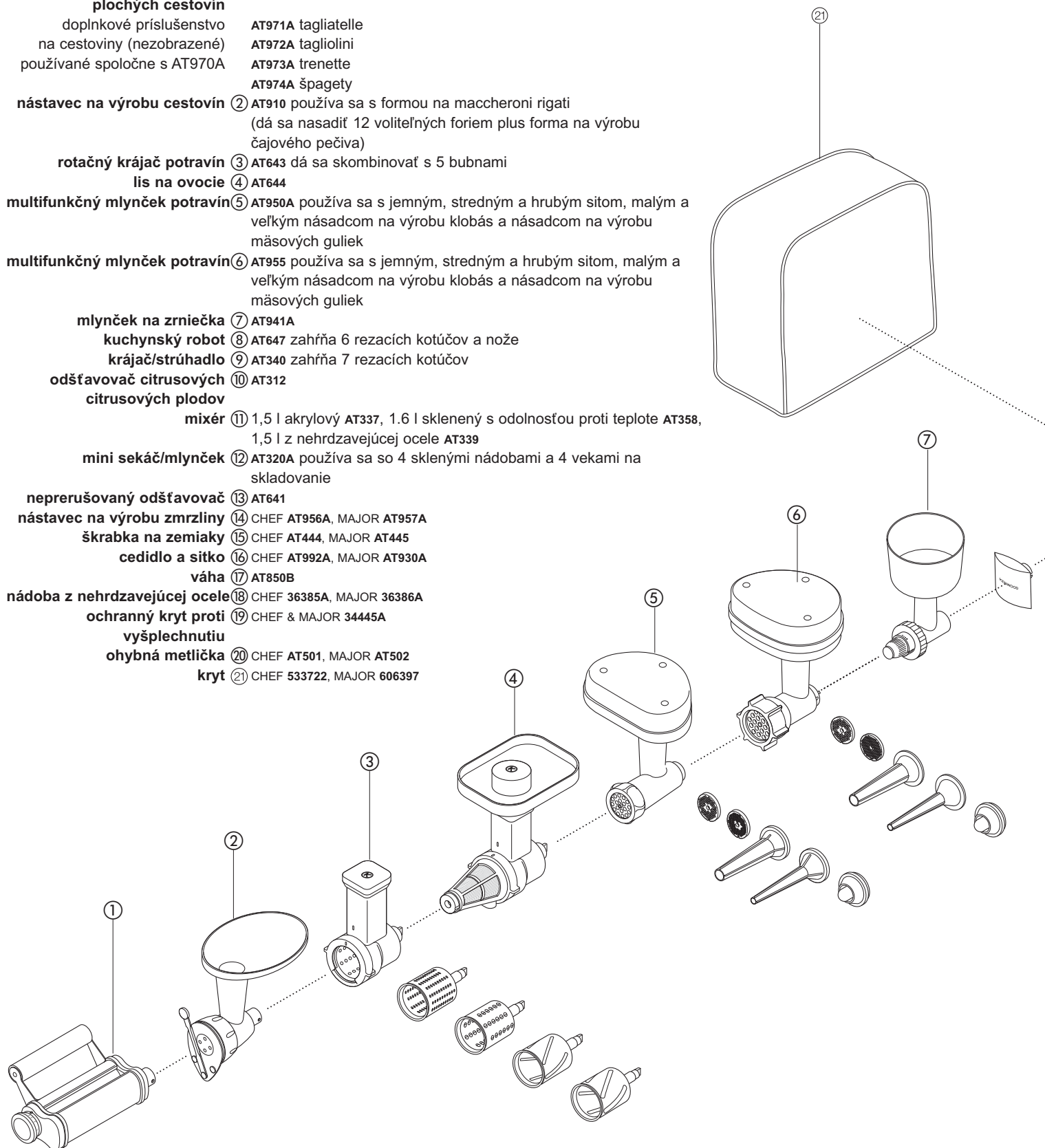
nádoba z nehrdzavejúcej ocele ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

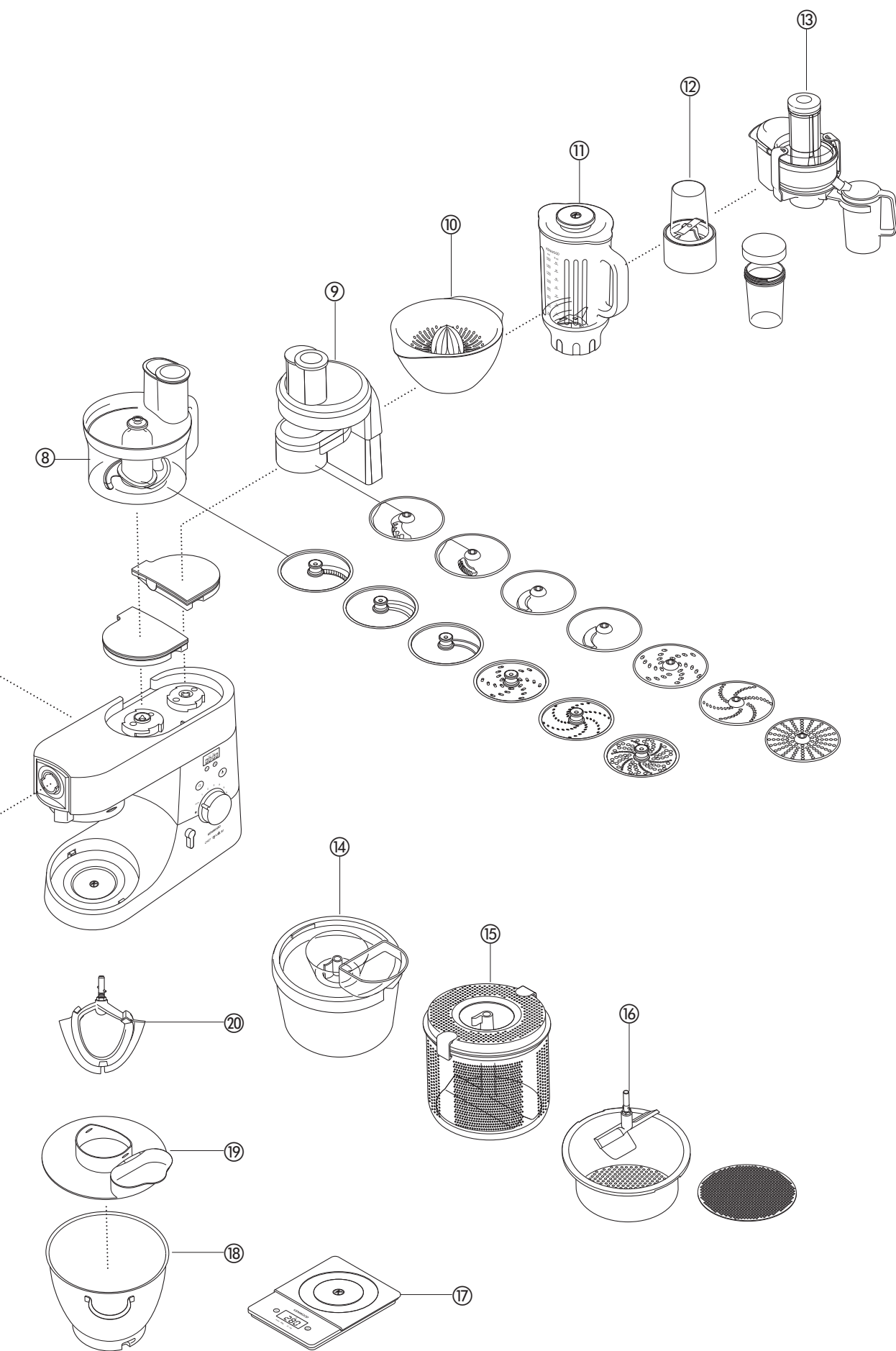
ochranný kryt proti ⑲ CHEF & MAJOR 34445A

vyšplechnutiu

ohybná metlička ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502

kryt ㉑ CHEF 533722, MAJOR 606397





čistenie a servis

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Na **výstupe 1** sa môže pri prvom použití objaviť trochu mazu. Tento jav je bežný – maz stačí zotrieť.

pohonná jednotka, kryty výstupov • Poutierajte vlhkou handričkou a vysušte.

- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani neponárajte do vody.

nádoba • Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.

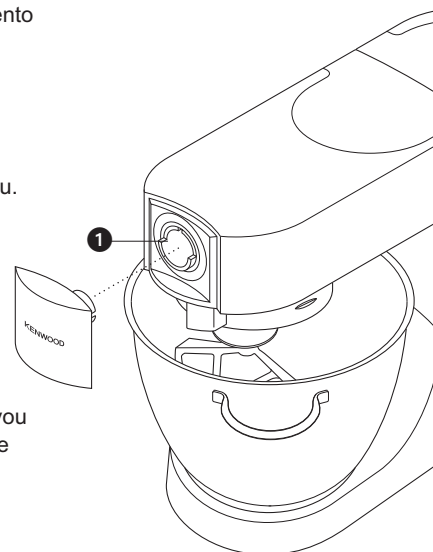
- Nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele. Na odstránenie vodného kameňa použite ocot.

- Zabráňte kontaktu so zdrojom tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlnná rúra).

nástroje • Nástroje z nehrdzavejúcej ocele možno umývať ručne aj v umývačke riadu.

- Nástroje, ktoré nie sú z nehrdzavejúcej ocele (nástroje s povrchovou úpravou), treba umývať len ručne a potom ich vždy treba dôkladne vysušiť.

ochranný kryt proti vyšplechnutiu • Umyte v rukách a dôkladne vysušte.



servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu, alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym účinkom odpadu na životné prostredie a ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

recepty

Pozri dôležité upozornenia na postup pri príprave chleba.

- biely chlieb** *mäkké cesto kontinentálneho typu*
- ingrediencie
- 2,6 kg obvyčajnej bielej múky
 - 1,3 litra mlieka
 - 300 g cukru
 - 450 g margarínu
 - 100 g čerstvého droždia alebo 50 g (2oz) sušeného droždia
 - 6 vajíčok, rozšľahaných
 - 5 štipiek soli
- Toto množstvo je pre Major modely. Pre Chef modely, zníženie množstva na polovicu a pridáme múku naraz.
- postup
- 1 Margarín rozpustíte v mlieku a zahrejte ho na 43°C (110°F).
 - 2 **sušené droždie** (typ, ktorý si vyžaduje namočenie): pridajte droždie a cukor do mlieka a nechajte stáť asi 10 minút, až kým sa nespění. **čerstvé droždie**: rozdrobte ho do múky a pridajte cukor. **iné typy droždia**: postupujte podľa pokynov výrobcu.
 - 3 Nalejte mlieko do misky. Pridajte rozšľahané vajíčka a 2kg múky.
 - 4 Miešajte pri minimálnej rýchlosti 1 minútu, potom pri rýchlosti č.1 ďalšiu minútu. Zoškrabte dolu.
 - 5 Pridajte zvyšnú múku a miešajte pri minimálnej rýchlosti 1 minútu, potom pri rýchlosti č.1 ďalšie 2 - 3 minúty, až kým nie je hladké a rovnomerne zmiešané.
 - 6 Naplňte asi 450-gramové vymazané formy cestom do polovice, alebo ho vyformujte do rožkov. Potom zakryte utierkou a nechajte v teple vykysnúť do dvojnásobného objemu.
 - 7 Pečte pri teplote 200 °C/plynový stupeň 6 asi 20 - 25 minút *pri bochníkoch* alebo 15 minút *pri rožkoch*.
 - 8 Keď je hotový, chlieb by mal znieť pri poklepaní duto.
 - Vystačí asi na 10 bochníkov.

- krehké pečivo**
- ingrediencie
- 450 g preosiatej múky so soľou
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) soli
 - 225 g tuku (zmes bravčovej masti a margarínu priamo z chladničky)
 - Približne 80 ml (4 pol. lyž.) vody
- pokyny
- postup
- 1 Vložte múku do nádoby. Nakrájajte tuk nahrubo a pridajte ho k múke.
 - 2 Miešajte pri rýchlosti 1, kým sa zmes nezačne podobať na strúhanku. Miešanie zastavte skôr než bude zmes mazľavá.
 - 3 Pridajte vodu a miešajte na minimálnej rýchlosti. Hneď ako sa voda zapracuje do zmesi, zastavte miešanie.
 - 4 Pečte pri teplote približne 200 °C/plynový stupeň 6, v závislosti od plnky.

- torta so šľahačkou a ovocím „pavlova“**
- ingrediencie
- 3 veľké vaječné bielky
 - 175 g krupicového cukru
 - 275 ml smotany na šľahanie
 - čerstvé ovocie, napr. maliny, jahody, hrozno, kivi
- postup
- 1 Vaječné bielky nechajte vyšľahať pri vysokej rýchlosti, kým zmes nestuhne.
 - 2 Počas šľahania pri rýchlosti 5 postupne pridávajte po jednej polievkovej lyžici cukru a po každom pridaní nechajte vyšľahať.
 - 3 Plech na pečenie vyložte silikónovým papierom na pečenie a potom lyžicou nakladte sneh na papier a vytvorte „hniezdo“ s priemerom približne 20 cm.
 - 4 Plech vložte do vopred rozohriatej rúry na 150 °C/plynový stupeň 2, potom hneď znížte teplotu na 140 °C/plynový stupeň 1 a pečte 1 hodinu. Vypnite rúru a nechajte v nej tortu vychladnúť.
 - 5 Po vychladnutí zlúpte z torty silikónový papier a uložte ju na servírovací podnos. Vyšľahajte smotanu na šľahanie, kým šľahačka nestuhne, potom ju rozotrite navrch torty a ozdobte ovocím.

recepty pokračovanie

skvelý čokoládový koláč

- ingrediencie
- 225 g zmäknutého masla
 - 250 g krupicového cukru
 - 4 vajcia
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) instantnej kávy rozpustenej v 15 ml (1 pol. lyž.) horúcej vody
 - 30 ml (2 pol. lyž.) mlieka
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) mandľovej esencie
 - 50 g zomletých mandlí
 - 100 g hladkej múky s kypriacim práškom
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) prášku do pečiva
 - 50 g nesladeného kakaového prášku
- postup
- 1 Rozšľahajte maslo a cukor najprv pri nízkej rýchlosti a postupne zvyšujte na vyššiu rýchlosť, kým nebude zmes ľahká a kyprá. Oškrabte steny nádoby a metličku.
 - 2 Vyšľahajte vajcia v nádobe a počas činnosti robota pri vysokej rýchlosti ich postupne po troche pridávajte do zmesi, kým sa do nej nezapracujú. Zariadenie vypnite a oškrabte steny nádoby.
 - 3 Do zmesi postupne zapracujte rozpustenú kávu, mlieko a mandľovú esenciu pri nízkej rýchlosti. Pridajte zomleté mandle, preosiatu múku, prášok do pečiva a kakao. Miešajte pri nízkej rýchlosti, kým sa zmes nespojí.
 - 4 Zmes rozdeľte do dvoch nádob na pečenie s veľkosťou 20 cm vyložených namasteným papierom na pečenie odolným proti masnote. Zarovnajete vrchné strany a pečte pri teplote 180 °C/plynový stupeň 4 približne 30 minút, kým nebudú pružné na dotyk.
 - 5 Vyklopte na drôtený rošt a nechajte vychladnúť.

jemná čokoládová plnka

- ingrediencie
- 275 g horkej čokolády nalámanej na kúsky
 - 225 ml smotany na šľahanie
- postup
- 1 Čokoládu vložte do misky položenej na nádobu s mierne vriacou vodou a nechajte ju rozpustiť.
 - 2 Vyšľahajte smotanu na šľahanie, pričom začnite pri nízkej rýchlosti a postupne zvyšujte na vyššiu rýchlosť, kým šľahačka nestuhne.
 - 3 Po rozpustení čokolády zložte misku z nádoby na sporáku a veľkou lyžicou vmiešajte čokoládu do šľahačky.
 - 4 Čokoládovú plnku rozotrite medzi vychladnuté korpusy koláča.

medovo-orechová nátierka pripravená mixérom

- ingrediencie
- 25 g nasekaných orechov
 - 875 g jasného medu izbovej teploty
- postup
- 1 Ingrediencie v poradí uvedenom vyššie vložte do mixéra.
 - 2 Premiešajte ich použitím funkcie impulzov zapnutej na 5 sekúnd.
 - 3 Nátierku použite podľa potreby.

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

заходи безпеки

- Вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не наближайте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених.
- Користуючись насадкою, дотримуйтеся заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий. Перш, ніж підняти прилад, переконайтеся, що головку міксера зафіксовано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

перед першим використанням

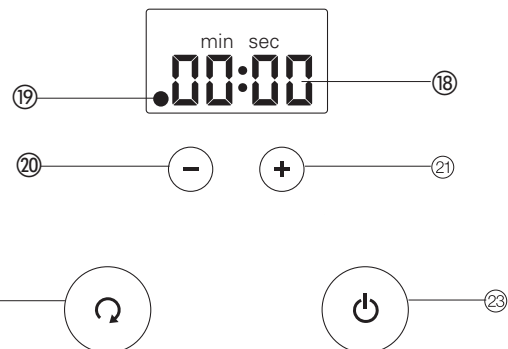
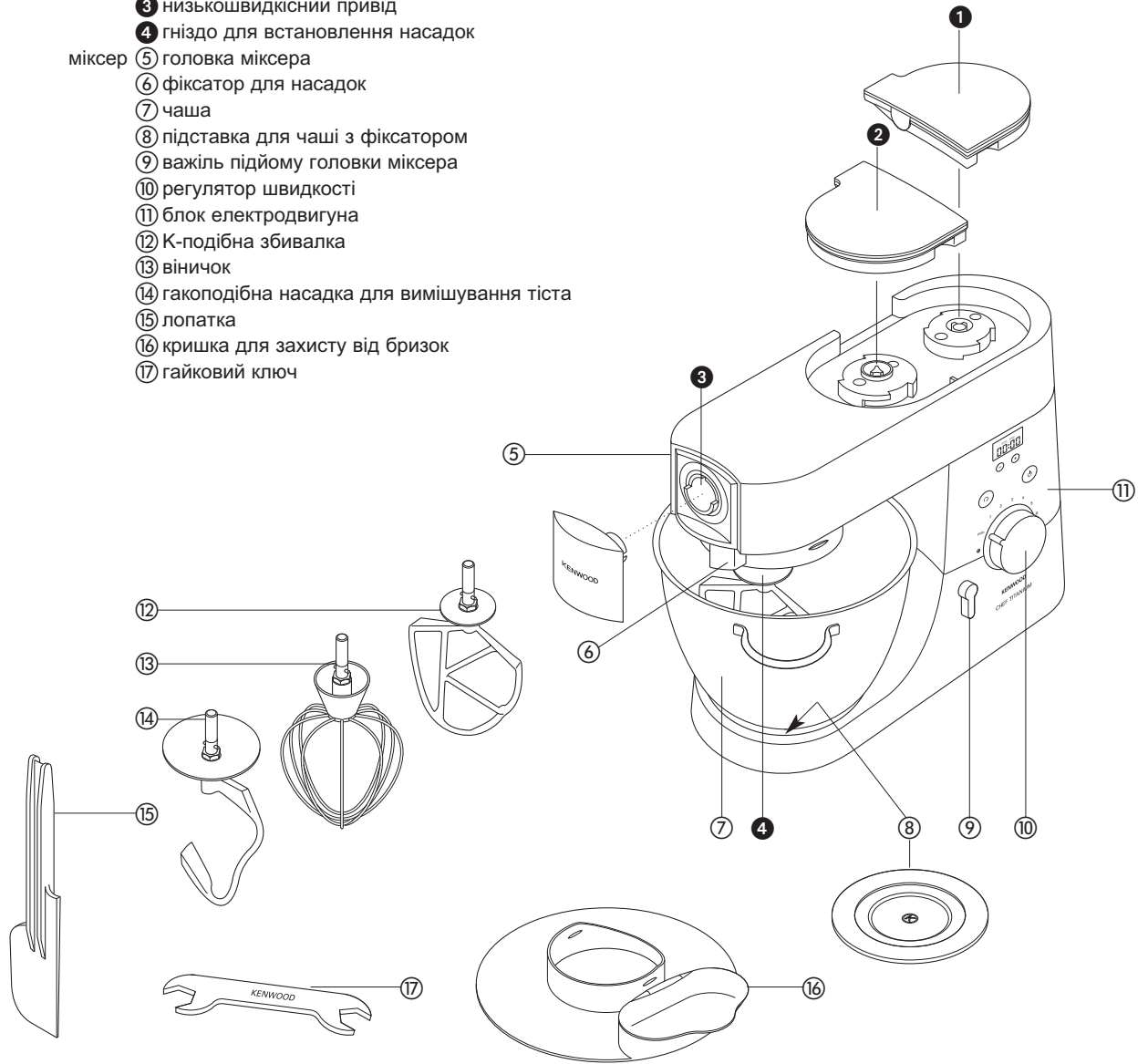
- 1 Зніміть упаковку.
- 2 Промийте всі компоненти: дивіться розділ «Догляд та чищення».
- 3 Сховайте зайву частину шнура у спеціальному відсіку для зберігання, який знаходиться позаду приладу.

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

отвори для кріплення насадок 1 високошвидкісний привід
2 адаптер із середньою швидкістю обертання
3 низькошвидкісний привід
4 гніздо для встановлення насадок

міксер 5 головка міксера
6 фіксатор для насадок
7 чаша
8 підставка для чаші з фіксатором
9 важіль підйому головки міксера
10 регулятор швидкості
11 блок електродвигуна
12 K-подібна збивалка
13 віничок
14 гакоподібна насадка для вимішування тіста
15 лопатка
16 кришка для захисту від бризок
17 гайковий ключ



Панель управління

18 дисплей-індикатор таймера
19 індикатор увімкнення живлення
20 кнопка зменшення часу на таймері
21 кнопка збільшення часу на таймері
22 кнопка «Легідне перемішування»
23 кнопка «Пуск/стоп»

міксер

К-подібна збивалка

віничок

гакоподібна насадка для вимішування тіста

насадки для вимішування та їх призначення

- Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазури, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.
- Призначений для збивання яєць, кремів, рідкого тіста, кислого тіста без додавання жирів, меренгів, сирних пирогів, мусів та суфле. Не використовуйте віничок для вимішування густих сумішей (наприклад, збивання жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.
- Призначена для вимішування дріжджового тіста.

Як користуватися міксером

- 1 Поверніть важіль підйому головки міксера за годинниковою стрілкою **1** та підніміть головку міксера до її фіксації у верхньому положенні. Переконайтеся, що підставку для чаші з фіксатором було встановлено правильно - позначка **Ⓚ** на лицьовому боці.
- 2 Як встановити насадку Встановіть вал насадки у відповідний отвір до упору **2**, а потім поверніть для фіксації.
- 3 Установіть чашу на підставку, натисніть та поверніть за годинниковою стрілкою **3**.
- 4 Щоб опустити головку міксера, підніміть її трошки, а потім поверніть важіль підйому головки за годинниковою стрілкою. Опускайте, доки головка не стане у фіксоване положення.
- 5 Як зняти насадку Поверніть її та зніміть.
- 6 Підключіть міксер до електромережі електропостачання. На дисплеї з'являться цифри 88:88, а потім згаснуть. Буде світитися тільки індикатор увімкнення живлення **Ⓚ**.
- 7 Поверніть регулятор швидкості **4** у бажане положення, натисніть кнопку "Пуск/стоп" **Ⓚ** щоб увімкнути міксер. Таймер почне відлік з інтервалом в 1 секунду. Швидкість можна змінити у будь-який час впродовж роботи.
- 8 Зупиніть роботу міксера, натиснувши кнопку «Пуск/стоп» **Ⓚ**. На дисплеї з'являться показники часу роботи. Якщо прилад було зупинено, а потім знову увімкнено, таймер продовжуватиме відлік, але тільки за умови, що минуло не більше 3 хвилин. Якщо пристрій не використовується протягом цього часу, показники на дисплеї повернуться до початкових 00:00.

Увага – Якщо у будь-який час впродовж роботи приладу трапиться підйом головки, міксер автоматично зупиниться і не поновить роботу, доки ви не опустите міксер. Міксер розпочне роботу тільки тоді, коли головка буде опущена і буде натиснута кнопка «Пуск/стоп» **Ⓚ**.

Імпульсний режим

Щоб обрати імпульсний режим, поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки у положення **Ⓚ**. Міксер працюватиме на максимальній швидкості, доки регулятор швидкості буде утримуватись у цьому положенні. Після того, як ви відпустите регулятор швидкості, міксер повернеться у положення 'min' та міксер зупиниться. Примітка: якщо міксер працює у режимі таймера, імпульсний режим не активується.

Кнопка "Легідне перемішування"

Натисніть та відпустите кнопку "легідне перемішування" **Ⓚ**. Міксер почне автоматично працювати на мінімальній швидкості протягом 2-3 секунд. Можна утримувати цю кнопку більш тривалий час або натискати декілька разів, якщо це необхідно для перемішування інгредієнтів.

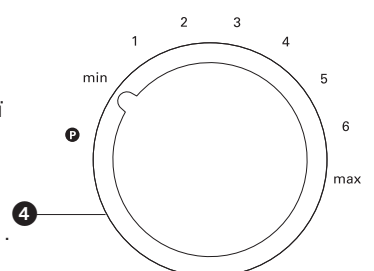
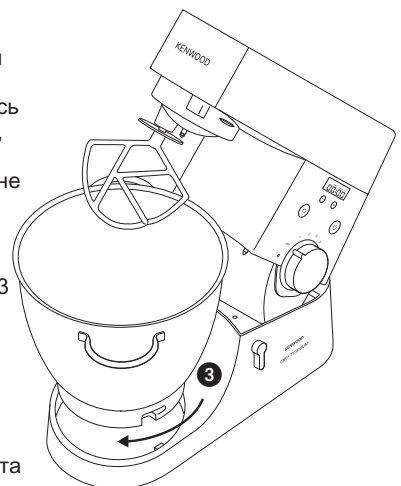
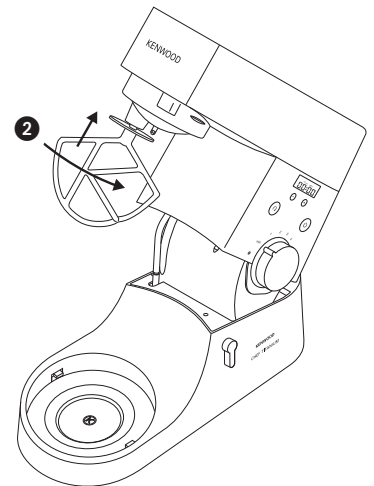
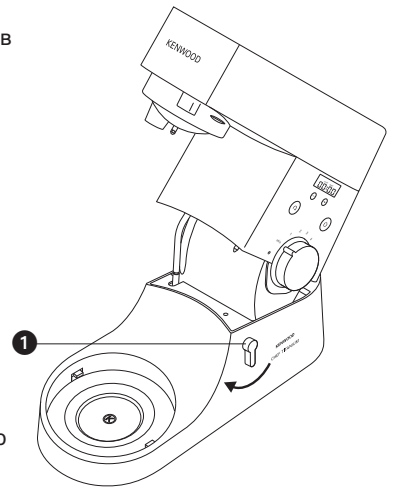
Примітка: якщо міксер працює у режимі таймера, режим легідного перемішування не активується.

Регулятор швидкості **4**

- К-подібна збивалка **збивання жирів із цукром** починайте з min (мінімальної швидкості) та поступово збільшуйте до 'max' (максимальної швидкості).
- **збивання яєць до кремоподібної маси** 4 - 'max' (максимальна швидкість).
- **вимішування тіста, фруктів і т.і.** Min (мінімальна швидкість) - 1
- **готування універсального тіста для тортів** починайте з min (мінімальної швидкості) і поступово збільшуйте до max (максимальної швидкості).
- **розтирання жирів з борошном** min (мінімальна швидкість) - 2.
- Поступово збільшуйте до 'max' (максимальна швидкість).
- Починайте з 'min' (мінімальної швидкості) і поступово збільшуйте до 1.

увага

Під час використання інших отворів у чаші не можуть знаходитись інструменти.



міксер

Як користуватися таймером зворотного відліку

- 1 Підключіть міксер до електромережі електропостачання. На дисплеї з'являться цифри 88:88, а потім згаснуть. Буде світитися лише індикатор увімкнення живлення .
- 2 Натисніть кнопку + або – та утримуйте протягом однієї секунди, індикатор увімкнення живлення згасне, а на дисплеї з'являться цифри 00:00.
- 3 Натискайте кнопки + та –, доки не налаштуєте потрібний час. Таймер почне відлік з інтервалом в 5 секунд. Якщо постійно натискати кнопки або навіть утримувати їх, цифри будуть змінюватися скоріше. Максимальний час, який можна налаштувати, становить 60 хвилин. Якщо ви не зможете встановити час протягом 30 секунд, дисплей знов повернеться до режиму індикатора увімкнення живлення.
- 4 Натисніть кнопку «пуск/стоп» , щоб увімкнути міксер, таймер почне зворотний відлік з інтервалом в 1 секунду.
 - Можна перервати роботу міксера у будь-який час, натиснувши кнопку «пуск/стоп» один раз, таймер також перейде у режим паузи. Щоб поновити роботу приладу, знов натисніть кнопку «пуск/стоп», міксер почне працювати, а таймер продовжуватиме зворотний відлік. Якщо залишити міксер у режимі паузи на 10 хвилин, таймер автоматично виставиться на нулі і протягом 2 секунд прилад видаватиме звуковий сигнал.
- 5 Процес перемішування автоматично зупиниться після закінчення загального часу. Ви почуєте звуковий сигнал, який лунатиме протягом 5 секунд. На дисплеї протягом 5 секунд будуть мигтіти цифри 00:00, а потім згаснуть і засвітяться індикатор увімкнення живлення .



Як повторно налаштувати таймер

- 1 Виставте таймер на нулі, натиснувши одразу обидві кнопки – та +. Проте, якщо міксер не використовується протягом 30 хвилин, показники на дисплеї автоматично повертаються до показників 00:00.

Максимальні показники завантаження

CHEF

MAJOR

кондитерські вироби із

пісочного тіста

круте дріжджове тісто

рідке дріжджове тісто

суміш для фруктового торту

яєчні білки

- Вага борошна: 680 г
- Вага борошна: 1,36 кг
- Загальна вага: 2,18 кг
- Вага борошна: 1,3 кг
- Загальна вага: 2,5 кг
- Загальна вага: 2,72 кг

- Вага борошна: 910 г
- Вага борошна: 1,5 кг
- Загальна вага: 2,4 кг
- Вага борошна: 2,6 кг
- Загальна вага: 5 кг
- Загальна вага: 4,55 кг

12

16

Корисні поради • Час від часу вимикайте міксер та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.

- Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру та яєчного жовтка.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Важливі поради стосовно випікання хліба

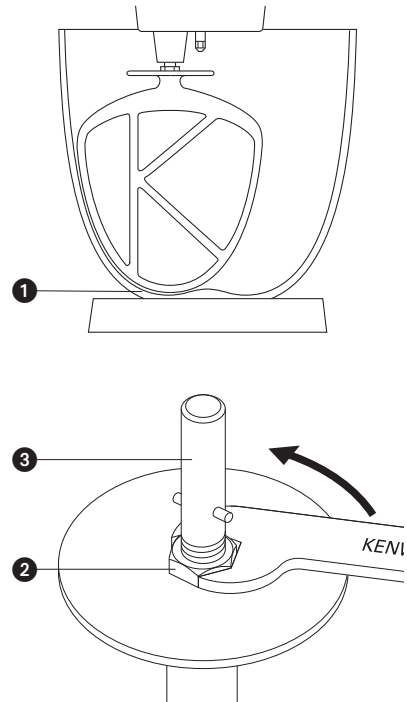
- увага
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників, зазначених нижче, адже це може призвести до перевантаження машини.
 - Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
 - Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.

Пошук та усунення несправностей

проблема

- Віничок чи К-подібна збивалка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.
- Вінічок чи К-подібна збивалка повинні **майже** торкатися дна чаші **1**.

- Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- Підніміть головку міксера та встановіть віничок чи збивалку.
- Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку. В ідеальному випадку вінічок чи К-подібна збивалка повинні **майже** торкатися дна чаші **1**.
- За допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту, відкрутіть гайку **2** так, щоби можна було виконати регулювання валу **3**. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоби підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- Закрутіть гайку.
- Установіть насадку та опустіть головку міксера. (Перевірте її положення (дивіться вище зазначені пункти).
- Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.

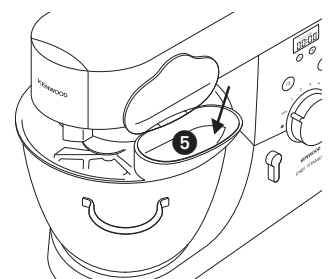
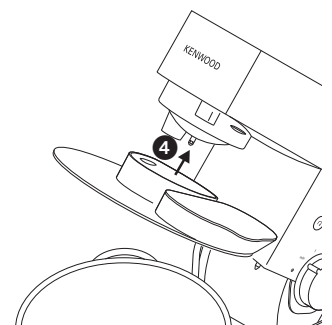


проблема

- Міксер зупиняється під час роботи.
- Міксер, який ви придбали, обладнаний пристроєм для захисту від перевантаження. Якщо трапиться перевантаження, міксер зупиниться, щоби не пошкодити прилад. Якщо це трапиться, вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання. Вийміть частину інгредієнтів, щоби зменшити навантаження та залишіть міксер на декілька хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо міксер не розпочне роботу одразу після увімкнення, залишіть його ще не деякий час.
- Якщо з будь-яких причин припинилася подача живлення і міксер зупинився, натисніть кнопку "Пуск/Стоп", зачекайте декілька секунд та знову увімкніть прилад. Міксер негайно розпочне роботу.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

- Підніміть головку міксера до упору.
- Установіть чашу на підставку.
- Насувайте кришку для захисту від бризок на нижню частину головки міксера **4**, доки вона не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
- Установіть потрібну насадку.
- Опустіть головку міксера.
- Під час вимішування можна додавати інгредієнти до чаші крізь шарнірну секцію пристрою для захисту від бризок, що висить на петлях **5**.
- Якщо вам потрібно змінити насадку, кришку для захисту від бризок знімати не треба.

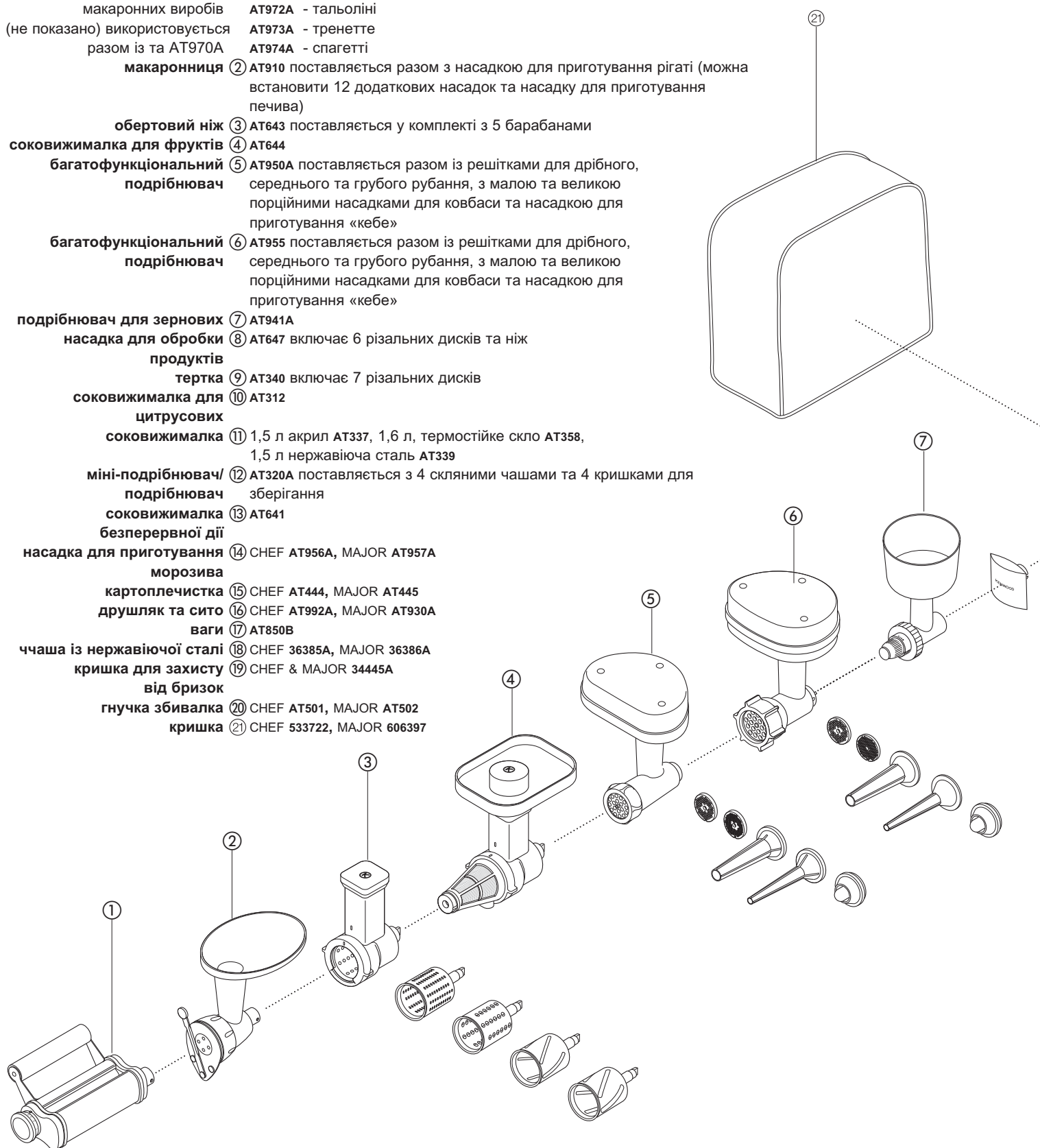


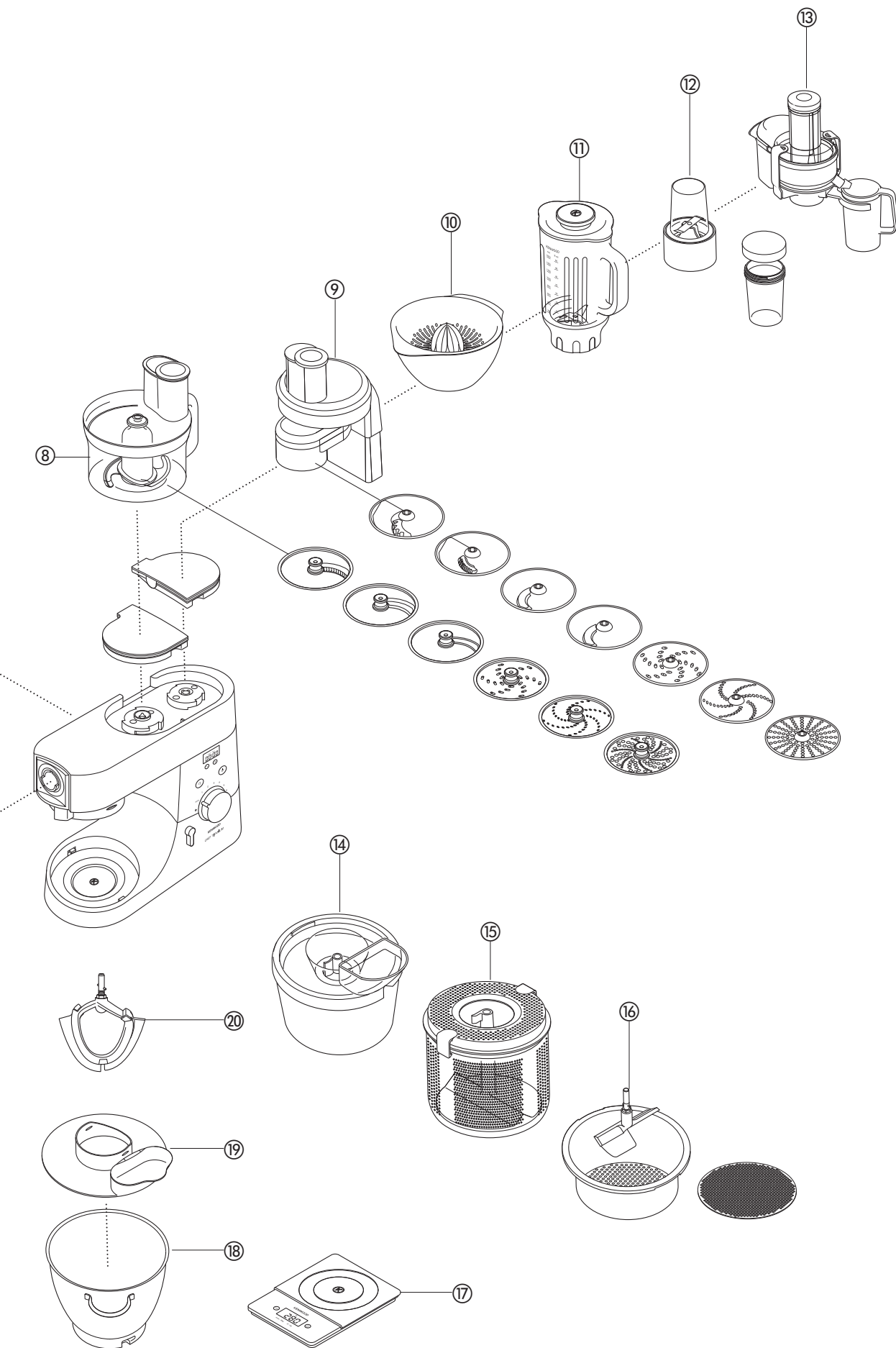
Насадки для кухонної машини

Щоб придбати насадку, що не входить у комплект поставки, див. інформацію в розділі "Обслуговування покупців"

Насадка Код насадки

- плоска макаронниця** ① АТ970А
 додаткові насадки для макаронних виробів (не показано) використовується разом із та АТ970А
 макаронниця ② АТ910 поставляється разом з насадкою для приготування рігаті (можна встановити 12 додаткових насадок та насадку для приготування печива)
обертовий ніж ③ АТ643 поставляється у комплекті з 5 барабанами
соковижималка для фруктів ④ АТ644
багатофункціональний подрібнювач ⑤ АТ950А поставляється разом із решітками для дрібного, середнього та грубого рубання, з малою та великою порційними насадками для ковбаси та насадкою для приготування «кебе»
багатофункціональний подрібнювач ⑥ АТ955 поставляється разом із решітками для дрібного, середнього та грубого рубання, з малою та великою порційними насадками для ковбаси та насадкою для приготування «кебе»
подрібнювач для зернових ⑦ АТ941А
насадка для обробки продуктів ⑧ АТ647 включає 6 різальних дисків та ніж
тертка ⑨ АТ340 включає 7 різальних дисків
соковижималка для цитрусових ⑩ АТ312
соковижималка ⑪ 1,5 л акрил АТ337, 1,6 л, термостійке скло АТ358, 1,5 л нержавіюча сталь АТ339
міні-подрібнювач/подрібнювач ⑫ АТ320А поставляється з 4 скляними чашами та 4 кришками для зберігання
соковижималка безперервної дії ⑬ АТ641
насадка для приготування морозива ⑭ CHEF АТ956А, MAJOR АТ957А
картоплечистка ⑮ CHEF АТ444, MAJOR АТ445
друшляк та сито ⑯ CHEF АТ992А, MAJOR АТ930А
ваги ⑰ АТ850В
чаша із нержавіючої сталі ⑱ CHEF 36385А, MAJOR 36386А
кришка для захисту від бризок ⑲ CHEF & MAJOR 34445А
гнучка збивалка ⑳ CHEF АТ501, MAJOR АТ502
кришка ㉑ CHEF 533722, MAJOR 606397





Догляд та чищення

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на випускному отворі **приводу 1** може з'явитися трохи мастила. Це – нормальне явище. Просто протріть.

блок електродвигуна,
кришки отворів

- Протріть вологою ганчіркою, потім просушіть.

- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали й не опускайте прилад у воду.

Чаша

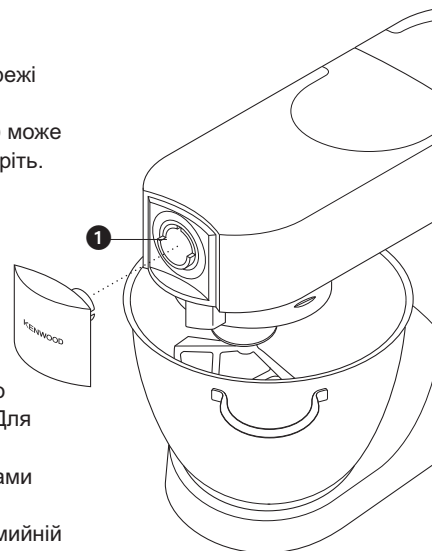
- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- Ніколи не використовуйте дрітчану щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).

Насадки

- Насадки з нержавіючої сталі можна мити вручну або у посудомийній машині.
- Інші насадки можна мити лише вручну та ретельно висувувати.

Кришка для захисту від брызг

- Помийте руками, а потім ретельно просушіть.



Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

рецепти

Важливі поради стосовно випікання хліба.

- Білий хліб рідке тісто континентального типу**
- інгредієнти
- 2,6 кг (5 фунтів 12 унцій) звичайного борошна
 - 1,3 л (2¼ пінти) молока
 - 300 г (10 унцій) цукру
 - 450 г (1 фунт) маргарину
 - 100 г (4 унції) свіжих дріжджів або 50 г (2 унції) сухих дріжджів
 - 6 яєць, збити
 - 5 щіпок солі
- Ця кількість розрахована для моделей Major. Для моделей Chef зменште кількість навіпіл та додавайте одразу всю необхідну кількість борошна
- Приготування
- 1 Розтопіть маргарин у молоці та підігрійте суміш до 43°C (110°F).
 - 2 **сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): покладіть дріжджі та цукор в молоко і залишіть приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
свіжі дріжджі: покришіть у борошно та додайте цукор.
інші типи дріжджів: виконуйте інструкції виробника.
 - 3 Налийте молоко у чашу. Додайте збиті яйця та 2 кг (4 фунти 6 унцій) борошна.
 - 4 Перемішайте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім на швидкості 1 протягом ще однієї хвилини. Зніміть тісто зі стінок чаші.
 - 5 Додайте частину борошна, що залишилася та перемішайте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім на швидкості 1 протягом 2 - 3 хвилин, доки не отримаєте однорідну, гладку суміш.
 - 6 Наповніть декілька змащених жиром форм для випікання на 450 г (1 фунт) до половини, або сформуйте булочки. Після цього накрийте їх кухонним рушником та поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
 - 7 Випікайте при температурі 200°C/400°F/положення 6 регулятора духовки протягом 20 - 25 хвилин для виготовлення батонів, або 15 хвилин для випікання булочок.
 - 8 Готовий хліб надає при постукуванні по нижній скоринці «порожній звук».
- Рецепт розрахований на 10 батонів.

- Кондитерські вироби із пісочного тіста**
- інгредієнти
- 450 г (1 фунт) борошна, просіяти із сіллю
 - 5 мл (1 чайна ложка) солі
 - 225 г (8 унцій) жиру (змішайте охолоджене сало та маргарин)
 - Приблизно 80 мл (4 столових ложки) води
- Порада
- Не перемішуйте занадто довго.
- Приготування
- 1 Насипте борошно у чашу. Наріжте жир великими кубиками та додайте у борошно.
 - 2 Перемішуйте на швидкості 1, доки не отримаєте суміш, що нагадує хлібні кришки. Припинить перемішування, як тільки тісто набуде "сального" вигляду.
 - 3 Додайте води та перемішайте на мінімальній швидкості. Зупинить процес, як тільки тісто вбере воду.
 - 4 Випікайте при 200°C/400°F/положення 6 регулятора духовки, залежно від наповнювача.

- Торт «Павлова»**
- інгредієнти
- 3 білки, яйця повинні бути великого розміру
 - 175 г (6 унцій) цукрової пудри
 - 275 мл (10 рідких унцій) подвійних вершків
 - свіжі фрукти, наприклад, малина, полуниця, виноград, ківі
- Приготування
- 1 Збивайте яєчні білки на високій швидкості, доки не отримаєте стійку піну.
 - 2 Увімкніть режим збивання віничком на швидкості 5, поступово додаючи цукор по одній столовій ложці. Після кожного додавання ретельно збивайте.
 - 3 Постеліть на лист для випікання харчовий пергамент, потім за допомогою ложки сформуйте із суміші круг приблизно 20 см/8" у діаметрі.
 - 4 Поставте лист для випікання у духовку попередньо підігріту до 150°C/300°F/положення 2 регулятора духовки, а після цього негайно зменшіть температуру до 140°C/275°F/положення 1 регулятора духовки та випікайте протягом 1 години. Вимкніть духовку, але залишіть торт всередині до повного охолодження.
 - 5 Витягніть торт, зніміть харчовий пергамент та покладіть на блюдо. Збийте вершки до отримання стійкої піни, змажте верхній шар та прикрасьте фруктами.

рецепти продовження

Чарівний шоколадний торт

- інгредієнти
- 225 г (8 унцій) м'якого масла
 - 250 г (9 унцій) цукрової пудри
 - 4 яйця
 - 5 мл (1 чайна ложка) розчинної кави, розчинити у 15 мл (1 столовій ложці) гарячої води
 - 30 мл (2 столові ложки) молока
 - 5 мл (1 чайна ложка) мигдалевої есенції
 - 50 г (2 унції) подрібнених горіхів мигдалю
 - 100 г (4 унції) борошна для розпушення
 - 5 мл (1 чайна ложка) розпушувача
 - 50 г (2 унції) несолодкого какао-порошка
- Приготування
- 1 Збивайте масло та цукор на низькій швидкості, поступово збільшуючи її, доки не отримаєте легку кремоподібну суміш. Зніміть залишки суміші зі стінок чаші та компонентів збивалки.
 - 2 Збийте яйця в окремій посуді, а потім під час роботи міксера поступово додавайте суміш та ретельно перемішуйте. Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші.
 - 3 На низькій швидкості додайте розчинну каву, молоко та мигдалеву есенцію. Після цього додайте подрібнений мигдаль, просіяне борошно, розпушувач та какао-порошок. Ретельно перемішайте до отримання однорідної маси, увімкнувши низьку швидкість.
 - 4 Розділіть суміш на дві частини та наповніть дві форми для випікання на 20 см/8", всередині яких треба постелити змащений жиром жиростійкий папір. Розрівняйте верхівки та випікайте при 180°C/350°F/положення 4 регулятора духовки протягом приблизно 30 хвилин, доки тісто не стане пружним.
 - 5 Вийміть, покладіть на ґратчасту підставку та залиште охолонути.

Наповнювач із шоколадного мусу

- інгредієнти
- 275 г (10 унцій) звичайного шоколаду, розподіліть на шматочки
 - 225 мл (8 рідких унцій) подвійних вершків
- Приготування
- 1 Розтопіть шоколад. Для цього покладіть його у посудину і поставте її у каструлю на парову баню.
 - 2 Збийте вершки, починаючи із низької швидкості й поступово збільшуючи її, доки не отримаєте стійку піну.
 - 3 Коли шоколад розтане, зніміть посудину з вогню та за допомогою ложки перемішайте до отримання кремоподібної суміші.
 - 4 Розподіліть шоколадний наповнювач між охолодженими коржами.

Медово-горіхова паста, використовуйте блендер

- інгредієнти
- 25г подрібнених горіхів
 - 875г меду кімнатної температури
- Приготування
- 1 Покладіть інгредієнти у блендер згідно з вище зазначеним переліком.
 - 2 Перемішуйте протягом 5 секунд, використовуючи імпульсний режим.
 - 3 Продукт готовий до вживання.

تابع وصفات التحضير

تورته الشوكولاته الرائعة

- المكونات ● ٢٢٥ غ (٨ أونس) زبد طري
 - ٢٥٠ غ (٩ أونس) سكر بودرة
 - ٤ بيضات
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) قهوة فورية مذابة في ١٥ مل (ملعقة كبيرة) ماء ساخن
 - ٣٠ مل (٢ ملعقة كبيرة) حليب
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) نكهة اللوز
 - ٥٠ غ (٢ أونس) لوز مقشر
 - ١٠٠ غ (٤ أونس) دقيق ذاتي الرفع
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) بيكنغ بودر
 - ٥٠ غ (٢ أونس) بودرة كاكاو غير محلى
- الطريقة ١ امزجي الزبد مع السكر على سرعة منخفضة حتى يسمك القوام (يصبح كالكرامة) ثم أزيدي السرعة بالتدريج حتى يصبح المزيج خفيفاً ومنفوشاً. أفرغي محتويات السلطانية والمضرب.
- ٢ اخفقي البيض في إناء بينما تعمل العجانة على سرعة عالية وأضيفي البيض بالتدريج، القليل في كل مرة حتى يندمج. أوقفي التشغيل وأفرغي المحتويات.
- ٣ أدمجي القهوة المذابة والحليب ونكهة اللوز على سرعة منخفضة. أضيفي اللوز المقشر والدقيق المنخول والبيكنغ بودر والكاكاو. اعجني على سرعة منخفضة لدمج المكونات.
- ٤ اقسمي العجينة في علبتين للخبز قطرها ٢٠ سم / ٨ بوصات مبطنتين بورق غير ماص للدهن مدهونا بالزيت. ساوي السطحين ثم اخبزي على درجة حرارة ١٨٠ م / ٣٥٠ ف/علامة غاز ٢ لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى يصبح الكيك مرناً عند اللمس.
- ٥ تقلب وتترك لتبرد على رف من السلك.

حشوة موس الشوكولاته

- المكونات ● ٢٧٥ غ (١٠ أونس) شوكولاته سادة مقطعة إلى قطع
 - ٢٢٥ مل (٨ أونس) كريمة كاملة الدسم
- الطريقة ١ أذيني الشوكولاته بوضعها في سلطانية داخل حمام ماء ساخن على الموقد.
- ٢ اخفقي الكريمة بدءاً بسرعة منخفضة وزيديها بالتدريج إلى سرعة أعلى حتى تتكون قمماً لينة.
- ٣ عندما تذوب الشوكولاته أزيلي السلطانية من فوق حمام الماء الساخن واستعملي ملعقة كبيرة لطي الشوكولاته داخل الكريمة.
- ٤ افردى حشوة الشوكولاته بين طبقتي الكيك الباردتين.

غطاء العسل والمكسرات باستخدام المسيل

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

وصفات التحضير

راجعى النقاط الهامة لتحضير الخبز صفحة.

الخبز الأبيض العجينة السمكية على الطريقة البريطانية

- المكونات • ١.٣٦ كغ (٣ رطل) دقيق الخبز الغني
- ١٥ مل (٣ ملاعق صغيرة) ملح
- ٢٥ غ (١ أونس) خميرة طازجة أو ١٥ غ / ٢٠ مل خميرة جافة + ٥ مل (ملعقة صغيرة) سكر
- ٧٥٠ مل (١ ٤/١ باينت) ماء دافئ: ٤٣ م (١١٠ ف) استخدمى ثرمومتر أو أضيفي ٢٥٠ مل (٩ أونس) من الماء المغلي إلى ٥٠٠ مل (١٨ أونس) من الماء البارد
- ٢٥ غ (١ أونس) دهن حيواني
- الطريقة ١ • الخميرة الجافة (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبى الماء الدافئ في السلطانية. ثم أضيفي الخميرة والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- الخميرة الطازجة: فتتها بداخل الدقيق.
- أنواع الخميرة الأخرى: اتبعي تعليمات المصنع.
- ٢ • صبي السائل في السلطانية. ثم أضيفي الدقيق (المضاف إليه الخميرة الطازجة إن استخدمتها) والملح والدهن.
- ٣ • اعجنى الخليط على أقل سرعة min لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية. ثم أزيدى السرعة إلى ١ وأضيفي المزيد من الدقيق إذا لزم الأمر حتى تتكون عجينة.
- ٤ • اعجنى لمدة ٣-٤ دقائق إضافية على السرعة ١ حتى تصبح العجينة لينة ومرنة وتترك جوانب السلطانية نظيفة.
- ٥ • ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية ومغطاة بقطعة. ثم اتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- ٦ • أعيدي العجن لمدة دقيقتين على السرعة ١.
- ٧ • املئي نصف أربعة علب مدهونة بالزيت سعة ٤٥٠ غ (١ رطل) بالعجينة أو شكليها إلى لفات. ثم غطيها بقطعة واتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- ٨ • اخبزي العجين عند درجة حرارة ٢٣٠ م / ٤٥٠ ف/علامة غاز ٨ لمدة ٣٠ - ٣٥ دقيقة للارغفة أو ١٠ - ١٥ دقيقة للقات.
- عندما ينضج الخبز سيصبح مفرغاً من الداخل وستشعرين بذلك عند شقه من القاعدة.

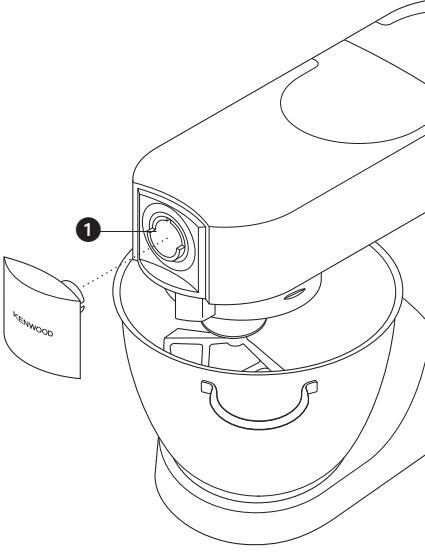
المعجنات ذات القشرة الهشة

- المكونات • ٤٥٠ غ (١ رطل) دقيق وينخل مع الملح
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) ملح
- ٢٢٥ غ (٨ أونس) دهن حيواني (استخدمى السمن من الثلاجة مباشرة)
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملاعق كبيرة) ماء
- تلميع لا تفرطي في الخلط.
- الطريقة ١ • ضعي الدقيق في السلطانية. قطعي الدهن وأضيفيه إلى الدقيق.
- ٢ • اعجنى الخليط على السرعة ١ حتى يشبه فتات الخبز. أوقفي العجن قبل أن يبدو الخليط دهنيًا.
- ٣ • أضيفي الماء واعجنى على أقل سرعة min. أوقفي العجن بمجرد اندماج الماء داخل العجينة.
- ٤ • اطهي العجينة عند درجة حرارة ٢٠٠ م / ٤٠٠ ف/علامة غاز ٦ وهذا يتوقف على الحشوة.

مرنغ البافلوا

- المكونات • بياض ٣ بيضات كبيرة
- ١٧٥ غ (٦ أونس) سكر بودرة
- ٢٧٥ مل (١٠ أونس) كريمة كاملة الدسم
- فاكهة طازجة مثال: التوت أو الفراولة أو العنب أو الكيوي
- الطريقة ١ • اخفقي بياض البيض على سرعة عالية حتى تتكون "قمماً لينة".
- ٢ • بينما تعمل خفاقة البيض على السرعة ٥، أضيفي السكر تدريجياً بمقدار ملعقة كبيرة كل مرة واخلقي بعد كل إضافة.
- ٣ • بطّئي صينية خبز بورق السيليكون ثم اغرفي المرنغ على الورق مكوناً مأوى مفرغ من الداخل قطره تقريباً ٢٠ سم / ٨ بوصات.
- ٤ • ضعي صينية الخبز في الفرن المسخن مسبقاً إلى درجة حرارة ١٥٠ م / ٣٠٠ ف/علامة غاز ٢، ثم أخفضي درجة الحرارة فوراً إلى ١٤٠ م / ٢٧٥ ف/علامة غاز ١ وخبزي لمدة ساعة واحدة. أطفئي الفرن ولكن اتركي البافلوا يبرد داخل الفرن.
- ٥ • عند التقديم، أزيلى ورق السيليكون وارفعي المرنغ على طبق التقديم. اخفقي الكريمة حتى تتكون قمماً لينة ثم افريدها على سطح البافلوا ثم جمليها بالفاكهة.

التنظيف والصيانة



العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشمع عند **المخرج 1** عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي – فقط امسحيه.
- وحدة الطاقة، أغطية المخرج
- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر بالماء.
- السلطانية
- تغسل يدوياً ثم تجفف جيداً أو تغسل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف السلطانية المصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ. استخدم الخلية لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديها عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- الأدوات
- يمكن غسل الأدوات المصنوعة من الصلب الغير قابل للصدأ يدوياً أو في غسالة الأطباق.
- أما بالنسبة للأدوات المطلية فيجب غسلها يدوياً ثم تجفيفها جيداً.
- قومي بغسله يدوياً، ثم جففيه جيداً.
- مانع الرذاذ

الصيانة ورعاية العملاء

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



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب

توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

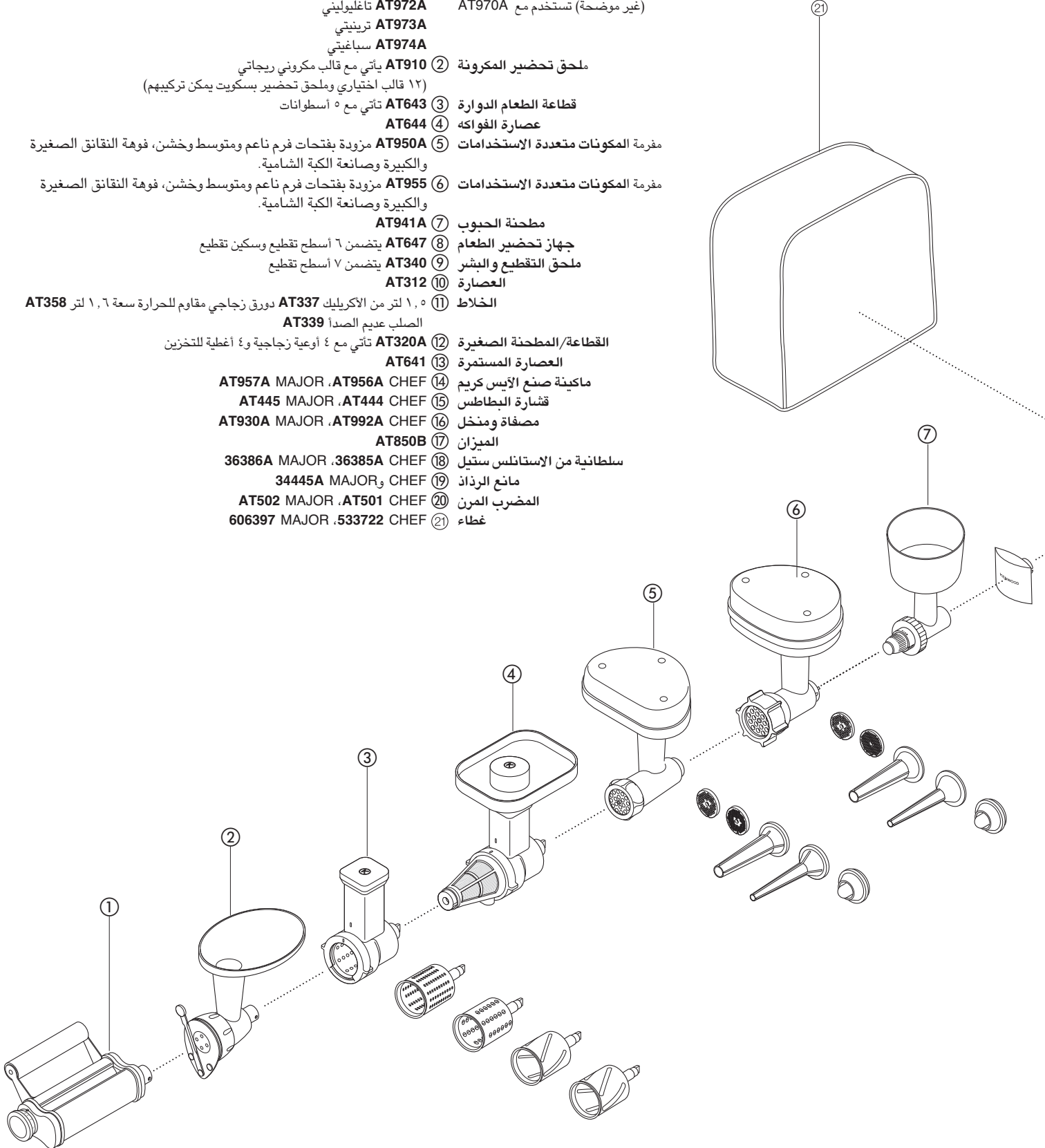
عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة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

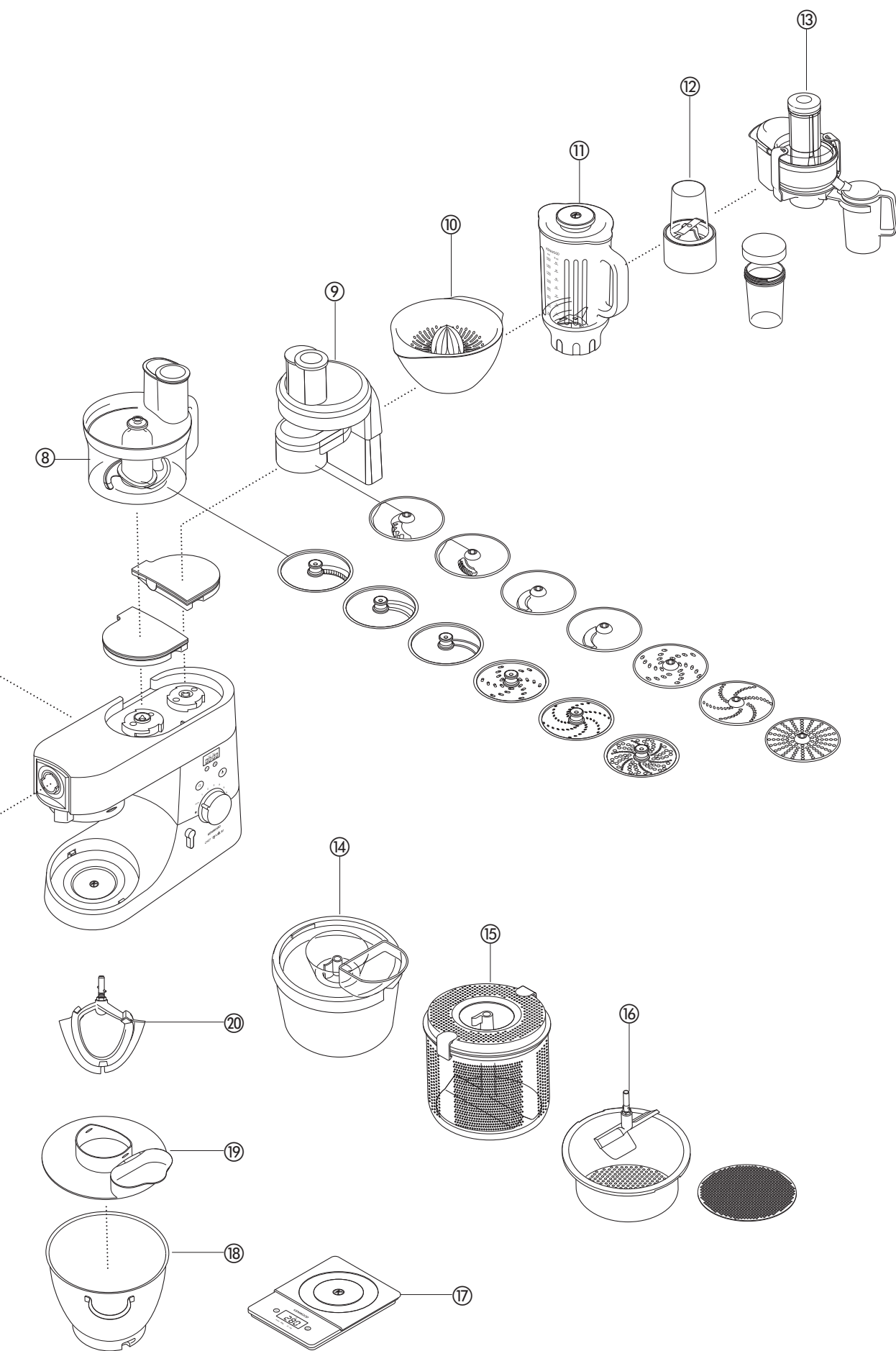
الملحقات المتاحة

لشراء ملحقة غير متضمنة مع مجموعتك، اتصل بمركز صيانة KENWOOD القريب منك.

الملحقة رمز الملحقة

- ① ملحق تحضير المكرونة المسطحة
AT970A
ملحقات إضافية للمكرونة
AT971A تاغلياتي
AT972A تاغليوني
AT973A ترييني
AT974A سباغيتي
(غير موضحة) تستخدم مع AT970A
- ② ملحق تحضير المكرونة
AT910 يأتي مع قالب مكروني ريجاتي
(١٢ قالب اختياري وملحق تحضير بسكويت يمكن تركيبهم)
- ③ قطاعة الطعام الدوارة
AT643 تأتي مع ٥ أسطوانات
- ④ عصارة الفواكه
AT644
- ⑤ مفرمة المكونات متعددة الاستخدامات
AT950A مزودة بفتحات فرم ناعم ومتوسط وخشن، فوهة النقانق الصغيرة والكبيرة وصانعة الكبة الشامية.
- ⑥ مفرمة المكونات متعددة الاستخدامات
AT955 مزودة بفتحات فرم ناعم ومتوسط وخشن، فوهة النقانق الصغيرة والكبيرة وصانعة الكبة الشامية.
- ⑦ مطحنة الحبوب
AT941A
- ⑧ جهاز تحضير الطعام
AT647 يتضمن ٦ أسطح تقطيع وسكين تقطيع
- ⑨ ملحق التقطيع والبشر
AT340 يتضمن ٧ أسطح تقطيع
- ⑩ العصارة
AT312
- ⑪ الخلاط
١,٥ لتر من الأكرليك AT337 دورق زجاجي مقاوم للحرارة سعة ١,٦ لتر AT358 الصلب عديم الصدأ AT339
- ⑫ القطاعة/المطحنة الصغيرة
AT320A تأتي مع ٤ أوعية زجاجية و٤ أغطية للتخزين
- ⑬ العصارة المستمرة
AT641
- ⑭ ماكينة صنع الأيس كريم
AT957A MAJOR, AT956A CHEF
- ⑮ قشارة البطاطس
AT445 MAJOR, AT444 CHEF
- ⑯ مصفاة ومنخل
AT930A MAJOR, AT992A CHEF
- ⑰ الميزان
AT850B
- ⑱ سلطانية من الاستانلس ستيل
36386A MAJOR, 36385A CHEF
- ⑲ مانع الرذاذ
34445A MAJOR و CHEF
- ⑳ المضرب المرن
AT502 MAJOR, AT501 CHEF
- ㉑ غطاء
606397 MAJOR, 533722 CHEF

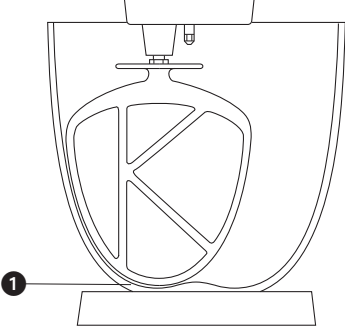




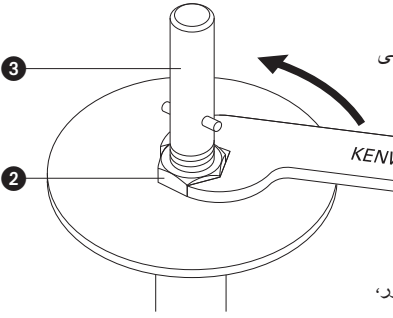
استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة

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



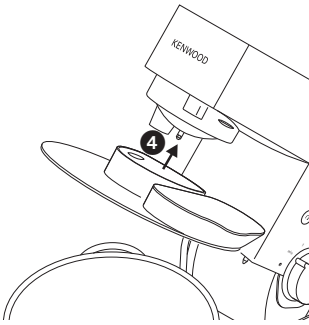
- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفافة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/ مضرب العجين K بالكاد قاع الوعاء ①.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ② بشكل كاف للسماح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



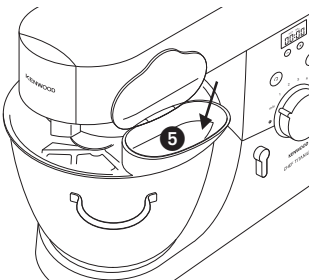
المشكلة

- العجانة تتوقف أثناء التشغيل.
- الحل العجانة مزودة بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف تتوقف إذا زادت حملتها عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فأنزلي القابس الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل واطركي العجانة بدون تشغيلها لبضع دقائق. أوصلي القابس الكهربائي واضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل. إذا لم يعاد تشغيل العجانة على الفور، اتركها بدون تشغيلها لوقت إضافي.
- لأي سبب من الأسباب في حالة توقف الخفافة اليدوية عن العمل أوقفي تشغيل الخفافة بالضغط على زر (على زر بدء/إيقاف) انتظري بعض الثوان ثم أعيدي التشغيل. ستتابع الخفافة العمل فوراً.

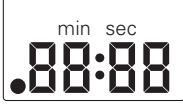
تركيب واستخدام مانع الرذاذ



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



العجانة



لاستخدام مؤقت العد التنازلي

- أوصلي العجانة بمصدر الطاقة. ستظهر 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر توصيل الطاقة واضحاً .
- اضغطي على أحد الزرين + أو - لمدة ثانية واحدة وسيختفي مؤشر توصيل الطاقة ويظهر 00:00 على الشاشة.
- اضغطي على الزرين + و - لضبط الزمن المطلوب على الشاشة. سيقوم المؤقت بعرض الوقت ووحدة ٥ ثوان. إذا ضغطت على أحد الزرين مع الاستمرار ستتغير الأرقام بسرعة أكبر كلما طالت مدة الضغط. يمكن ضبط ٦٠ دقيقة كحد أقصى. إذا لم يتم تحديد الوقت خلال ٣٠ ثانية فستعود الشاشة لعرض مؤشر توصيل الطاقة.
- اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل لبدء تشغيل العجانة وسيقوم المؤقت بالعد التنازلي بوحدة ثانية واحدة.
- يمكن إيقاف العجانة مؤقتاً في أي وقت بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل مرة واحدة، وهذا سيوقف المؤقت مؤقتاً أيضاً. لمتابعة عملية العجن اضغطي مجدداً على زر بدء/ إيقاف التشغيل وسيبدأ تشغيل العجانة ويستمر المؤقت في العد التنازلي. إذا تركت العجانة في وضع الإيقاف المؤقت لمدة عشرة دقائق فسيعاد ضبط المؤقت تلقائياً وستصدر نغمة مسموعة لمدة ثانيتين.
- ستتوقف عملية العجن تلقائياً عند انتهاء الزمن الكلي المحدد وستصدر صافرة مسموعة لمدة ٥ ثوان. ستومض الشاشة لمدة ٥ ثوان 00:00 ثم تختفي وتعرض مؤشر توصيل الطاقة .

لإعادة ضبط المؤقت

- قمي بتصفير المؤقت بالضغط على الزرين + و - في نفس الوقت. على أية حال، إذا لم يتم استخدام العجانة لمدة ٣٠ دقيقة سيعاد ضبط المؤقت تلقائياً ويظهر على الشاشة 00:00.

السعة القصوى

MAJOR	CHEF
وزن الدقيق: ٩١٠ غ - ٢ رطل	وزن الدقيق: ٦٨٠ غ - ١ رطل ٨ أونس
وزن الدقيق: ١,٥ كغ - ٣ رطل ٥ أونس	وزن الدقيق: ١,٣٦ كغ - ٣ رطل
الوزن الإجمالي: ٢,٤ كغ - ٥ رطل ٥ أونس	الوزن الإجمالي: ٢,١٨ كغ - ٤ رطل ١٣ أونس
وزن الدقيق: ٢,٦ كغ - ٥ رطل ١٢ أونس	وزن الدقيق: ١,٣ كغ - ٢ رطل ١٤ أونس
الوزن الإجمالي: ٥ كغ - ١١ رطل	الوزن الإجمالي: ٢,٥ كغ - ٥ رطل ٨ أونس
الوزن الإجمالي: ٤,٥٥ كغ - ١٠ رطل	الوزن الإجمالي: ٢,٧٢ كغ - ٦ رطل
١٦	١٢

- تلميح عامة • أوقفي العجن واكشطتي السلطانية من أسفل باستخدام ملعقة التقليل.
- خفق البيض المتروك في درجة حرارة الغرفة هو أفضل ما يمكن.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على خفاقة البيض أو السلطانية.
- استخدمتي مكونات باردة للعجين إذا لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

نقاط هامة لصنع الخبز

- هام يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه - سوف تتسببي في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفي التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- تمتزج المكونات أفضل ما يمكن عند وضع السوائل أولاً في السلطانية.

العجانة

أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

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

لاستخدام العجانة

- ١ لفي ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى يتم تشبيقتها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت طفيفة. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة (K) مواجهة لأعلى.
- ٢ ادفعي الأداة حتى تتوقف ② ثم أدبريها.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدبري في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٤ لخفض رأس العجانة، ارفعيها قليلاً وأدبري رافعة رأس العجانة في اتجاه عقارب الساعة. ثم اخفضيها إلى وضع القفل.
- أدبريها وأزيليها.
- ٥ أوصلي العجانة بمصدر الطاقة. ستظهر 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر توصيل الطاقة مضاءً.
- ٦ أدبري مفتاح السرعات ④ إلى الوضع المطلوب ثم اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻ لبدء تشغيل العجانة. سيقوم المؤقت بحساب الوقت ووحدة ثانية واحدة. يمكنك تغيير السرعة في أي وقت أثناء تشغيل العجانة.
- ٧ أوقفي العجانة بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻. سيظهر أمامك على الشاشة زمن التشغيل وإذا تم إعادة تشغيل الجهاز سيستمر المؤقت في حساب الزمن بشرط مرور مالا يزيد عن ثلاث دقائق. وإذا لم تستخدم العجانة خلال هذا الوقت فسوف يتم إعادة ضبط الزمن الظاهر على الشاشة إلى 00:00.
- هام - إذا حدث في أي وقت رفع رأس العجانة أثناء التشغيل، فسوف تتوقف العجانة تلقائياً ولن يعاد تشغيلها تلقائياً بعد خفض رأس العجانة. سيعاد تشغيلها فقط عند خفض رأس العجانة والضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ⏻.

وضع النبض

- لتحديد وضع النبض أدبري مفتاح السرعات عكس عقارب الساعة إلى الموضع (P). ستعمل العجانة بأقصى سرعة طالما بقي المفتاح في هذا الموضع. عند تحرير المفتاح سيعود للموضع min وسيتوقف تشغيل العجانة.
- ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة النبض.

زر الطي

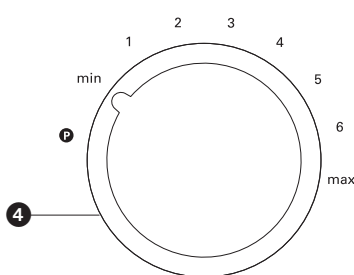
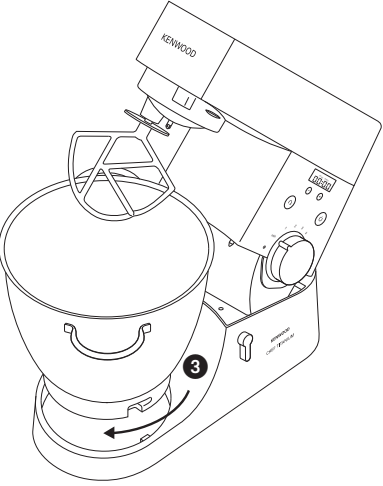
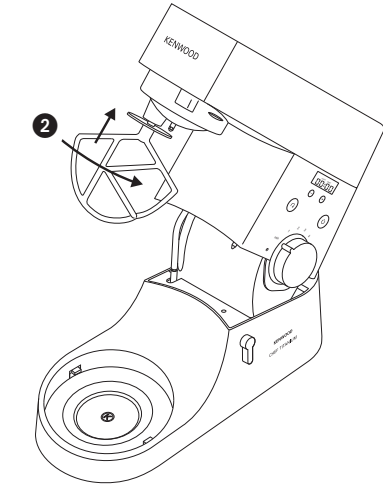
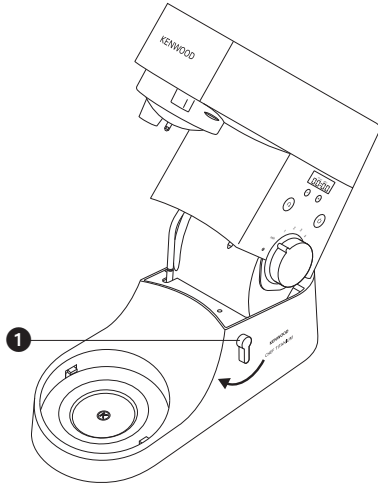
- اضغطي على زر الطي ⏻ ثم حرريه وستعمل العجانة تلقائياً على أقل سرعة لمدة ٢-٣ ثوان. يمكنك الضغط على الزر مع الاستمرار إذا أردت تشغيل العجانة لفترة أطول أو الضغط المتكرر عند الحاجة لمزج المكونات.
- ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة الطي.

مفتاح السرعات ④

- مضرب العجين • مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام (يصبح كالكريمة) ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى max.
- خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ٤ - max
- طي الدقيق أو الفاكهة. الخ ١ - min
- مزج مكونات الكيك ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى max.
- دك السمن مع الدقيق ٢ - min
- خفافة البيض • زدي السرعة بالتدرج إلى max.
- خطاف العجين • ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى ١.

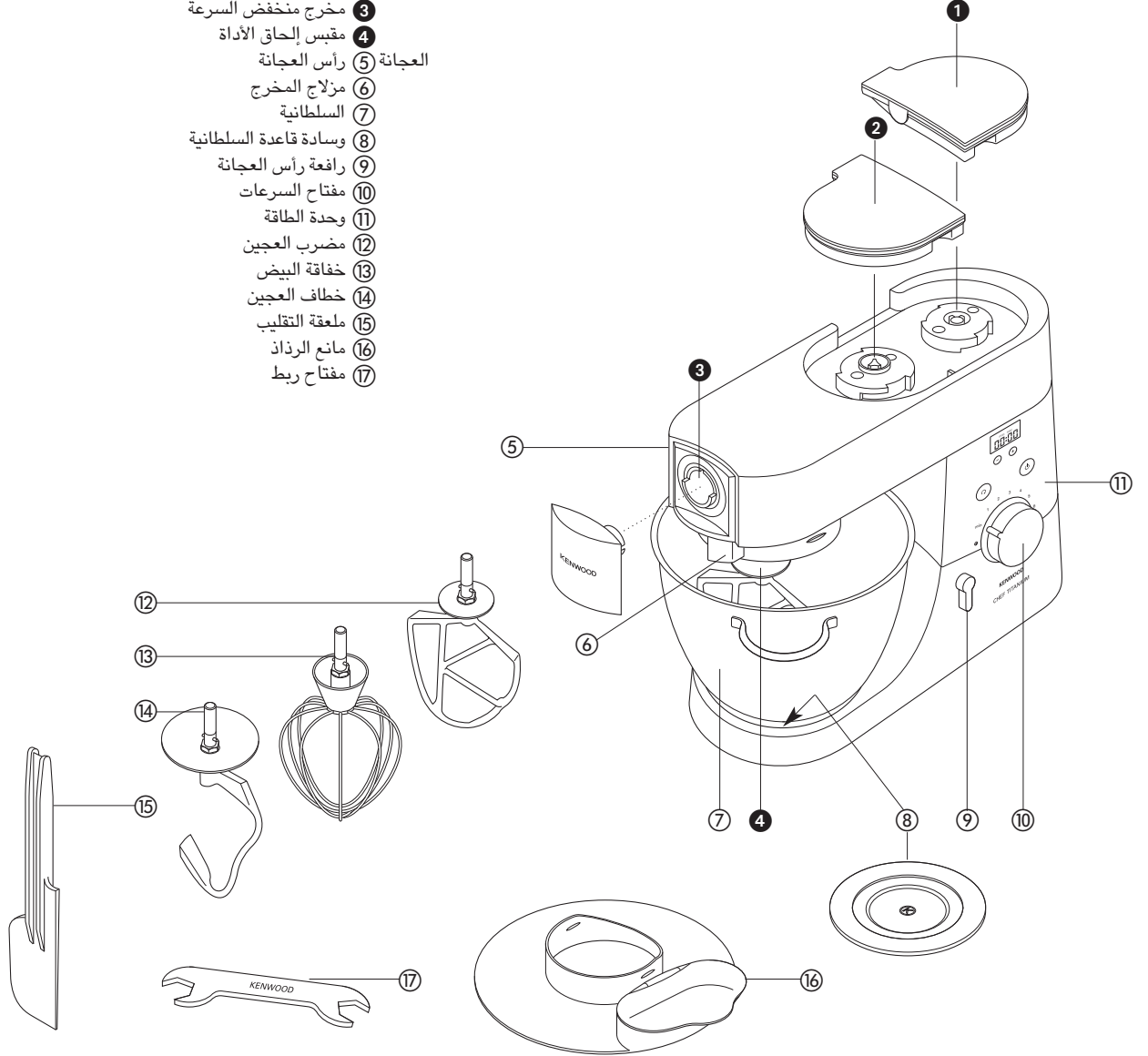
هام

- تأكدي من عدم تركيب أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.



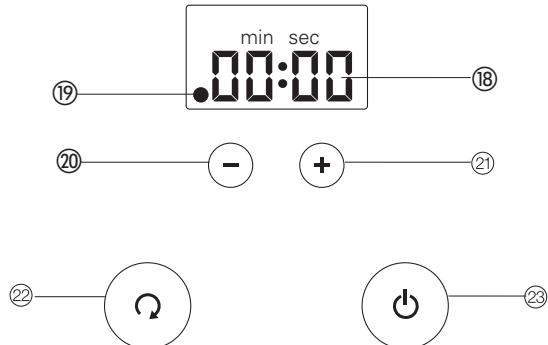
تعرفي على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

- المخارج الملحقة ①
مخرج عالي السرعة ②
مخرج متوسط السرعة ③
مخرج منخفض السرعة ④
مقبس إلحاق الأداة ⑤
العجانة ⑥
مزلج المخرج ⑦
السلطانية ⑧
وسادة قاعدة السلطانية ⑨
رافعة رأس العجانة ⑩
مفتاح السرعات ⑪
وحدة الطاقة ⑫
مضرب العجين ⑬
خفاقة البيض ⑭
خطاف العجين ⑮
ملعقة التقلب ⑯
مانع الرذاذ ⑰
مفتاح ربط ⑱



وحدة التحكم

- شاشة المؤقت ⑲
ضوء مؤشر توصيل الطاقة ⑳
زر تقليل المؤقت ㉑
زر زيادة المؤقت ㉒
زر الطي ㉓
زر بدء/ إيقاف التشغيل ㉔



تعرفني على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

الأمان

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

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- ١ أزيلي كل مكونات التغليف.
- ٢ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».
- ٣ ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك الموجود في الجهاز من الخلف.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

KW00800110/1