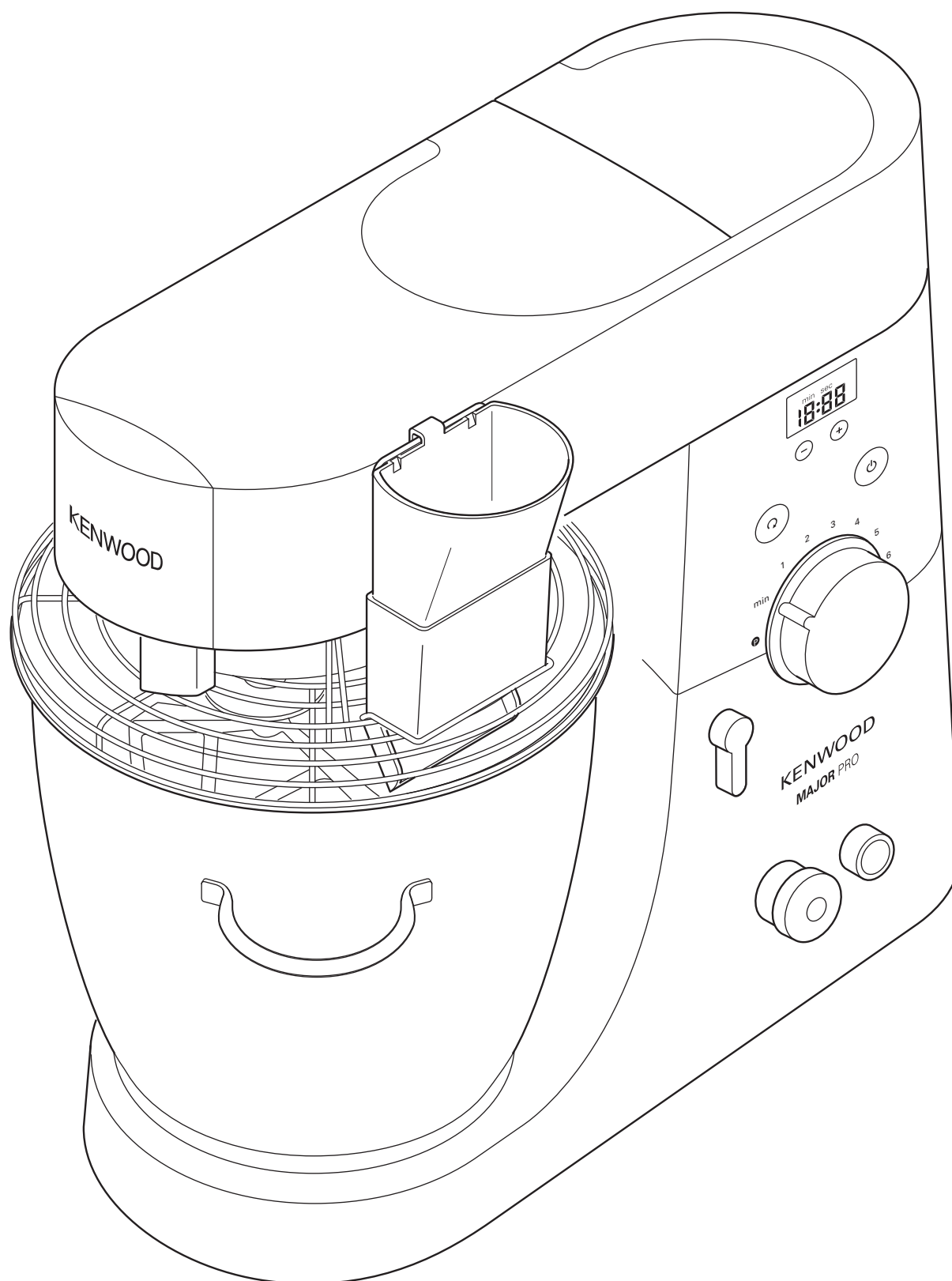


Major KMP05 PRO series



KENWOOD

Kenwood

English

page 3

instructions

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

Nederlands

blz. 13

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.

Français

page 23

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 33

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 45

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.

Português

página 57

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.

Español

página 69

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.

Русский

странице 81

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 91

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.

know your Kenwood kitchen machine

before using your Kenwood appliance

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

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 10.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 6.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

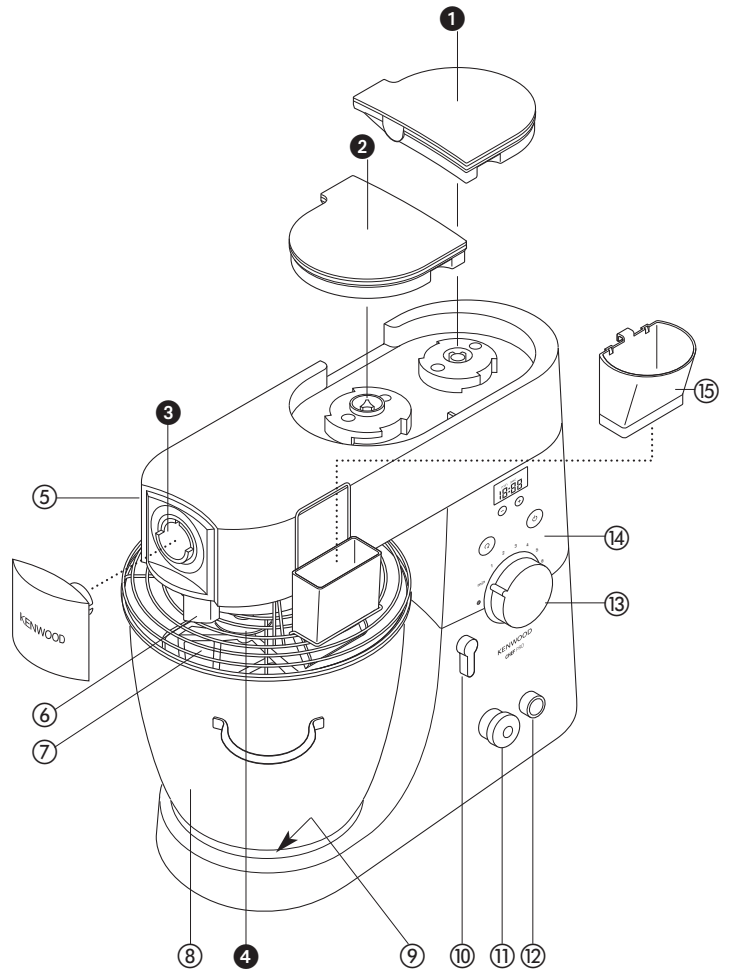
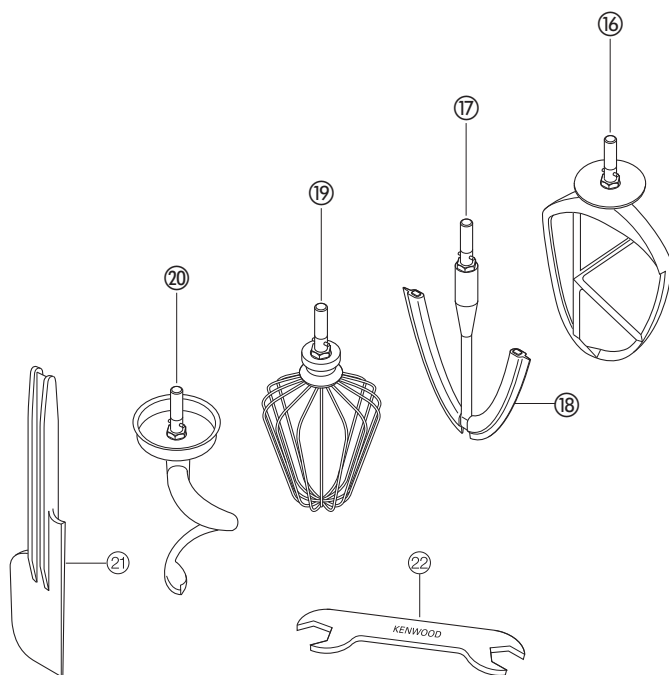
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 10.
- 2 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 finger guard with feed chute
 ⑧ bowl
 ⑨ bowl seating pad
 ⑩ head-lift lever
 ⑪ red power off button
 ⑫ green power on button
 ⑬ speed switch
 ⑭ power unit
 ⑮ feed chute extension
 ⑯ K-beater
 ⑰ flexible beater
 ⑱ flexible wiper
 ⑲ whisk
 ⑳ dough hook
 ㉑ spatula
 ㉒ spanner



control panel

- ⑳ power on indicator light
 ㉑ timer display
 ㉒ timer decrease button
 ㉓ timer increase button
 ㉔ fold button
 ㉕ 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.
- flexible beater • Ideal for scraping mixes from the sides and base of the bowl during mixing.
- 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.
- to insert a tool 2 Place the tool in the socket, locating the shaft pin in the groove and then turn to lock into position ❷.
- 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 and press the green power on button. 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.
- 8 Press the red power off button to switch off the power supply, then unplug the mixer.

Note: If the red power off button is pressed at any time, then all power to the mixer is lost including the timer settings selected. To restore power press the green power on button and re-set the timer if required.

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.

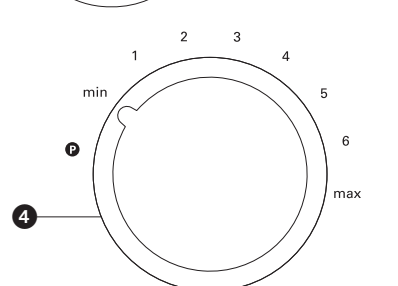
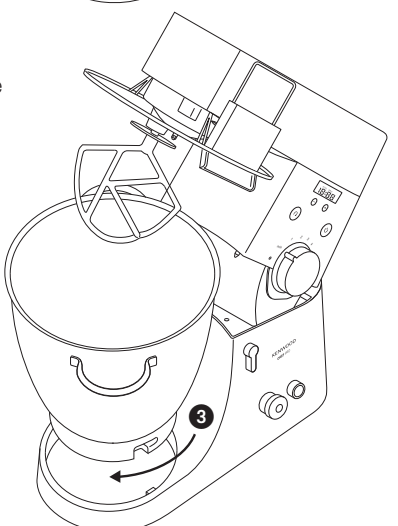
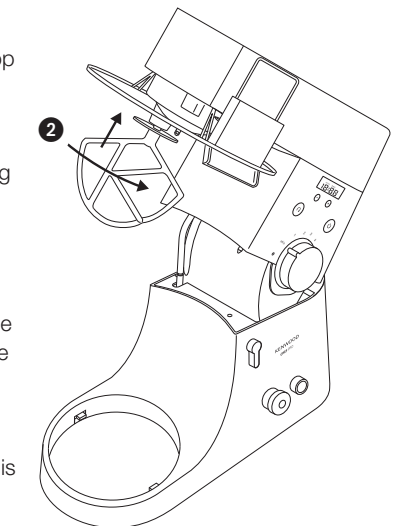
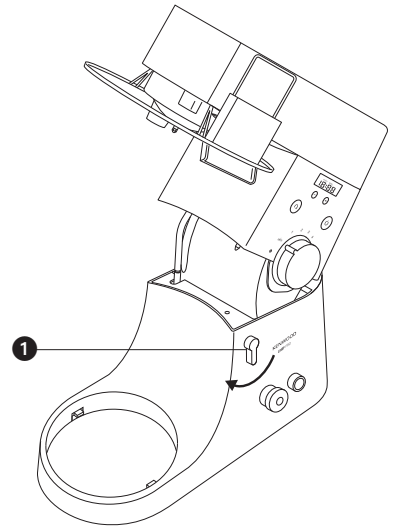
fold button

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.
- flexible beater • **scraping mixes from the side of the bowl** start on min, gradually increasing to 3.
- whisk • Gradually increase to max.
- dough hook • Start on min, gradually increasing to 1.



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

- shortcrust pastry** • Flour weight: 910g - 2lb
- stiff yeast dough** • Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
- Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
- soft yeast dough** • Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
- Total weight: 5kg - 11lb
- fruit cake mix** • Total weight: 4.55kg - 10lb
- egg whites** • 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.
 - Clip the feed chute extension into place on the finger guard to make the addition of ingredients easier.

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. 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.
- 4 Using a spanner loosen the nut ❶ sufficiently to allow adjustment of the shaft ❷. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the beater 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. For best performance the whisk or K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ❸.
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

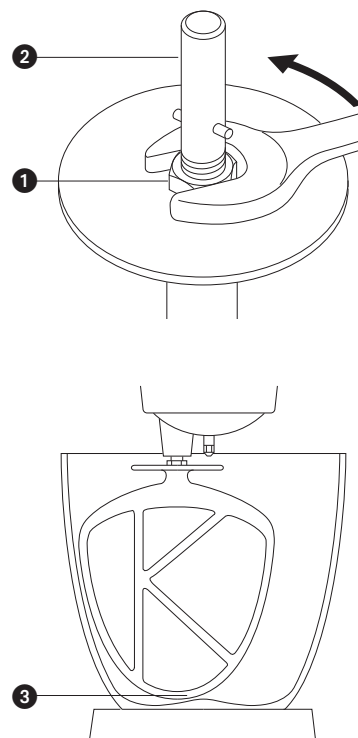
flexible beater

Ideally the flexible beater should just touch the bottom of the bowl. If necessary adjust as detailed above.

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 press the red power off button and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and press the green power on button followed by the start/stop button. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time to allow the mixer to cool down.



the **attachments** available

To buy an attachment not included in your pack, call your KENWOOD repairer.

attachment attachment code

flat pasta maker ① **AT970A**

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

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

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

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

fruit press ④ **AT644**

multi food grinder ⑤ **AT950A** comes with
a large sausage nozzle
b small sausage nozzle
c kebbe maker

grain mill ⑥ **AT941A**

food processor ⑦ **AT640** includes 3 cutting plates as standard and a knife blade
(plates a, b and c can be purchased separately)

pro slicer grater ⑧ **AT340** comes with a range of plates

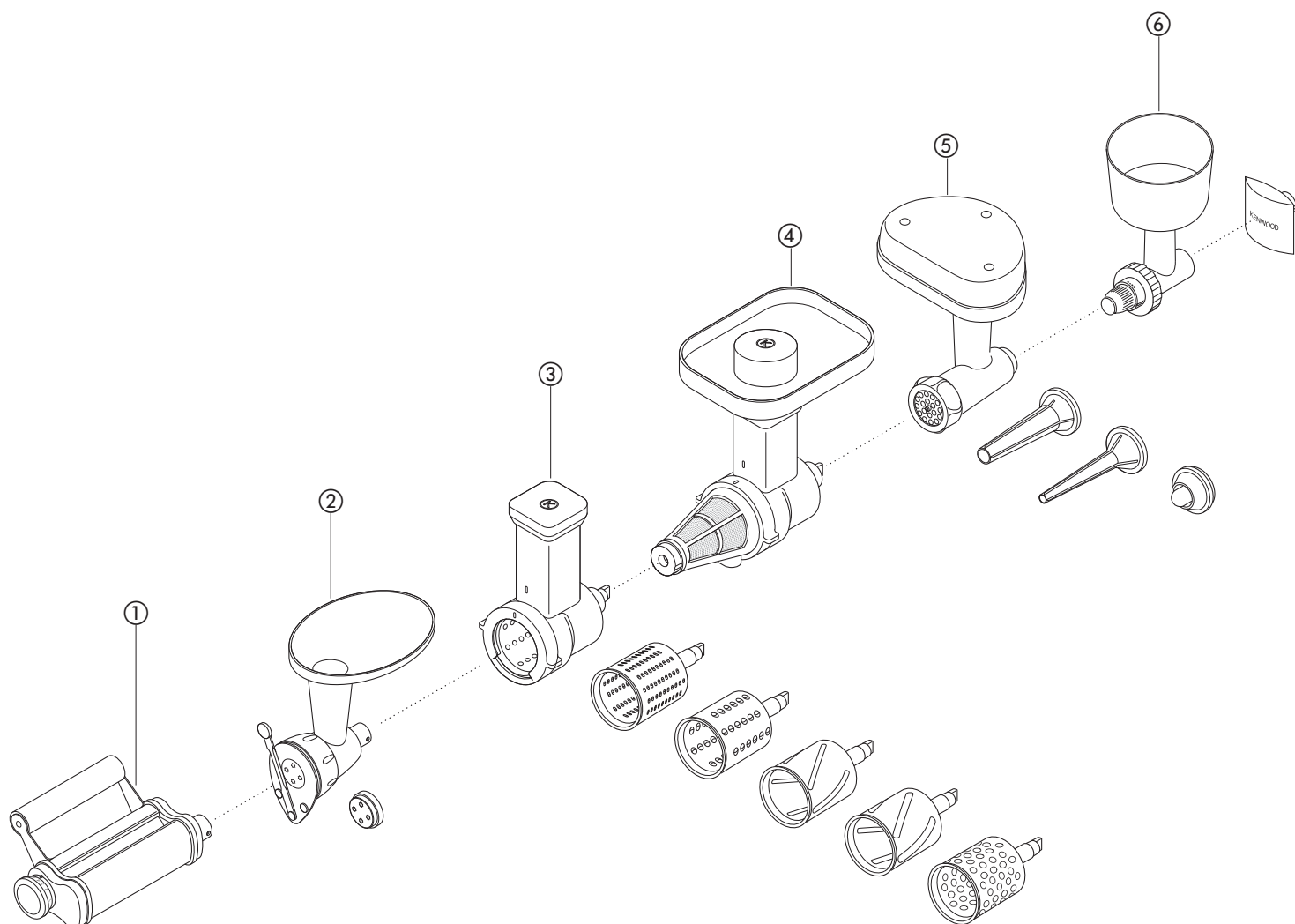
citrus press ⑨ **AT312**

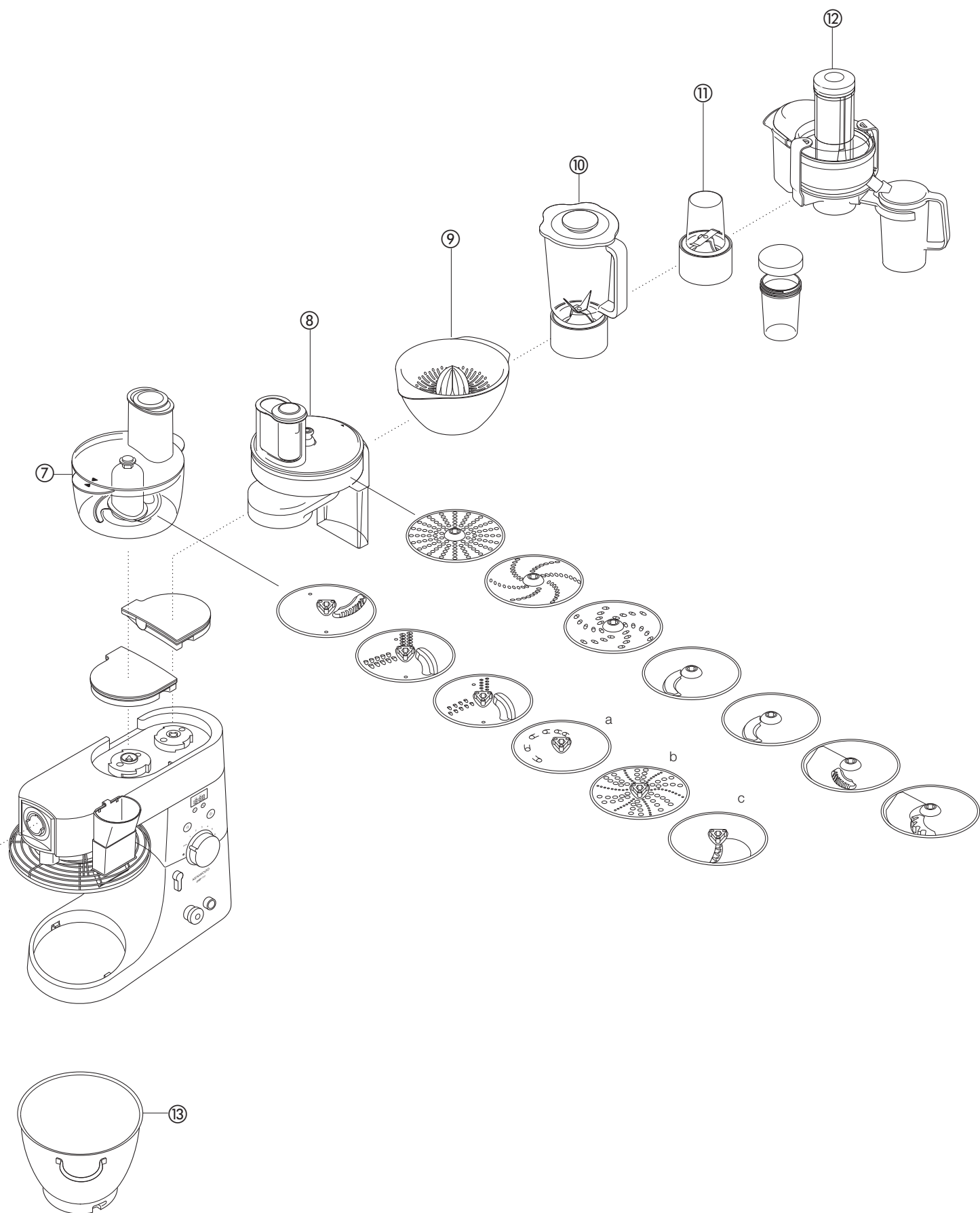
blender ⑩ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.5 l glass **AT338**, 1.5 l stainless steel **AT339**

mini chopper/mill ⑪ **AT320** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage

continuous juicer ⑫ **AT641**

Stainless steel bowl ⑬ **36386A**
with handles

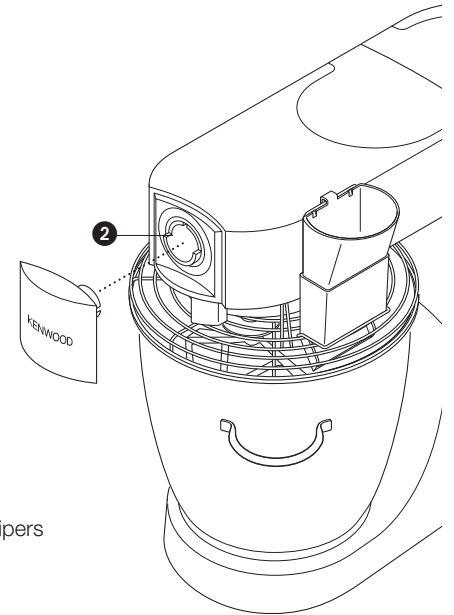




cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
 - A little grease may appear at **outlet 2** when you first use it. This is normal - just wipe it off.
- power unit, outlet-covers, finger guard
- Wipe with a damp cloth, then dry after each use.
 - Always replace the outlet covers when not in use.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- bowl
- 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).
- flexible beater
- Always remove the flexible wipers after use for cleaning and storage: Firmly pull and twist each wiper until it slides off the stainless steel beater arm.
 - To clean the stainless steel beater arm simply remove the flexible wipers and wash by hand in hot soapy water and dry thoroughly. The flexible wipers should be cleaned immediately after use by hand in hot soapy water. Use the cleaning brush supplied to clean **INSIDE** each wiper. Rinse the flexible wipers under hot running tap water and dry thoroughly.
 - To refit the flexible wipers, lubricate the stainless steel beater arms with a small amount of fresh cooking oil. Slide the flexible wipers onto the stainless steel arm. Ensure each wiper covers the full length of the arm and is past the tip at the end. Repeat the process for the second wiper. Note: the tool should only be used with both wipers fitted.
- tools, feed chute extension
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.



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 on page 6.

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.

chilli marinade

- Ingredients
- 200g (7oz) cold clear honey (refrigerated overnight)
 - 1 green chilli (whole)
 - 5ml (1 tsp) crunchy peanut butter
 - seasoning
- method
- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
 - 2 Fit the attachment to the mixer and allow the ingredients to settle around the blade.
 - 3 Switch to pulse for 10 seconds.
 - 4 Use as required.

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

veiligheid

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijderd, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en vaste accessoires.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter, wanneer deze ingeschakeld is, en houd hem buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'service', blz. 20.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden (blz. 16)
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Pas op bij het optillen van dit toestel, want het is zwaar. Zorg bij het tillen dat de arm is vergrendeld en dat de kom, gereedschappen, deksels op aansluitpunten en het snoer veilig zijn aangebracht en opgeborgen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

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

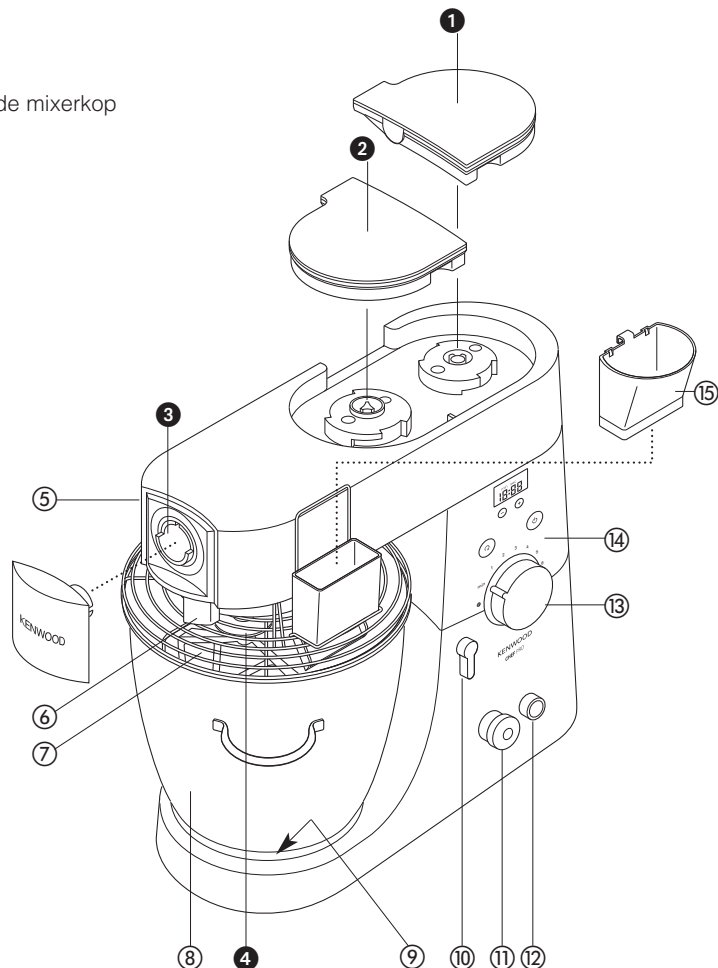
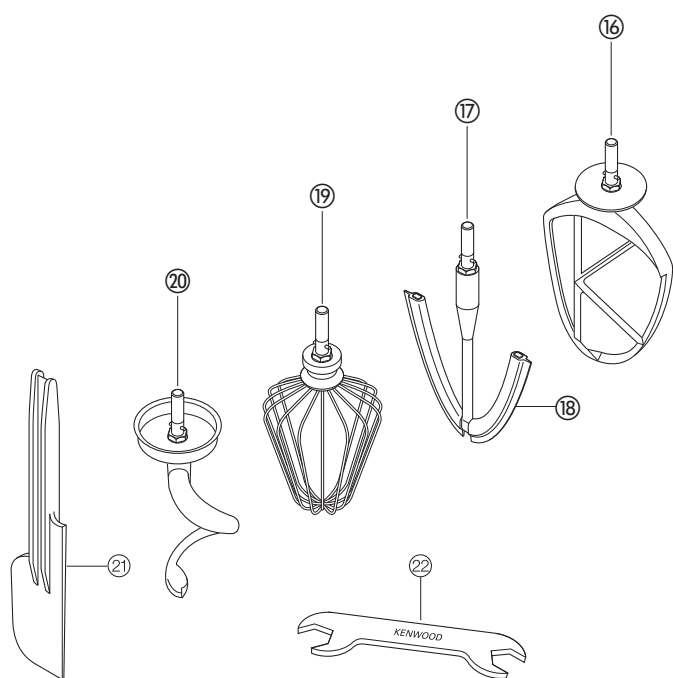
voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.

- 1 Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf 'onderhoud en reiniging', blz 20.
- 2 Duw het overschot van het netsnoer in het opbergvak aan de achterzijde van de machine.

uw Kenwood keukenmachine

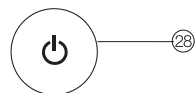
accessoires openingen ① hoge snelheid aansluiting
② aansluitpunt voor middelhoge snelheid
③ lage snelheid aansluiting
④ hulpstukkenopening

de mixer ⑤ mixerkop
⑥ afvalopvanger
⑦ vingerbescherming met vulopening
⑧ kom
⑨ basisplaat voor kom
⑩ hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop
⑪ rode uit-knop
⑫ groene aan-knop
⑬ snelheidsknop
⑭ motorgedeelte
⑮ verlenging voor vulopening
⑯ K-klopper
⑰ flexibele klopper
⑱ flexibele veiger
⑲ garde
⑳ deeghaak
㉑ spatel
㉒ moersleutel



bedieningspaneel

②③ indicatielampje Stroom aan
②④ timerdisplay
②⑤ timer toets omlaag
②⑥ timer toets omhoog
②⑦ vouwtoets
②⑧ start/stoptoets



de mixer

gebruik van de mix-accessoires

- K-klopper • Voor het maken van cakes, koekjes, pasteis, suikerglazuur, vullingen, roomsoezen en puree.
- flexibele klopper • Ideaal om mengsels tijdens het mixen van de zijkant en de bodem van de kom te schrapen.
- 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 hendel voor de armlift rechtsom ❶ en breng de mixerarm omhoog tot deze vergrendelt.
- 2 Steek het hulpstuk in de fitting, waarbij u de pin op de steel in de groef zet en draai het hulpstuk om het in positie te vergrendelen ❷.
- 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 rechtsom. Breng omlaag naar de vergrendelde stand.
- Draaien en verwijderen.
- 5 Steek de stekker van de mixer in het stopcontact en druk op de groene aan-knop. De display geeft 88:88 weer en is daarna leeg; alleen het indicatielampje voor Stroom aan blijft branden .
- 6 Draai de snelheidknop 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.
- 8 Druk op de rode uit-knop om de stroom uit te schakelen; haal de stekker vervolgens uit het stopcontact.

NB: Als op enig moment de uit-knop wordt ingedrukt, gaat alle stroom naar de mixer verloren; dit betekent dat ook de geselecteerde timerinstellingen verloren gaan. Om de stroom te herstellen, drukt u op de groene aan-knop en stelt de timer zo nodig opnieuw in.

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 snelheidknop naar links tot in de 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.

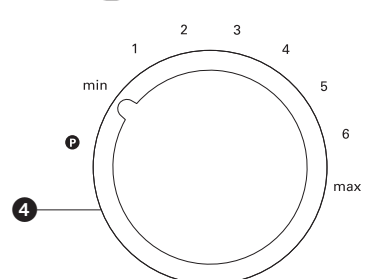
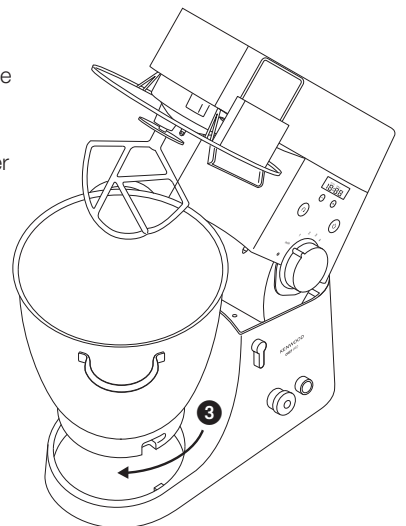
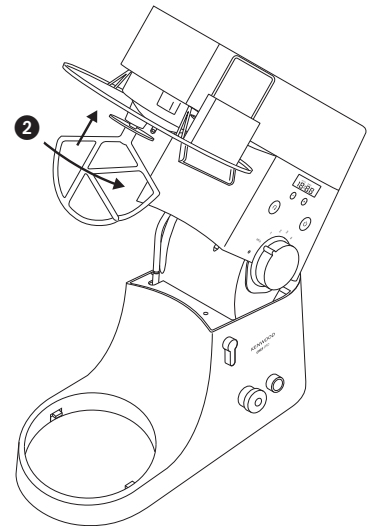
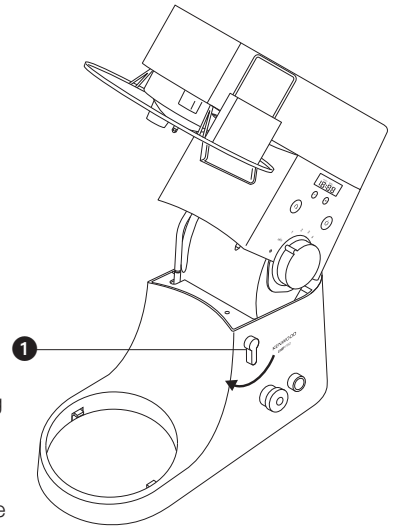
vouwtoets

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
- flexibele klopper • **mengsels van de zijkant van de kom schrapen** begin op min en snelheid geleidelijk verhogen tot 3.
- garde • geleidelijk verhogen tot 'max'.
- deeghaak • start op 'min', en verhoog geleidelijk tot stand 1.



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

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| kruimeldeeg | • hoeveelheid meel 910g |
| stijf gistdeeg | • hoeveelheid meel 1,5kg |
| | • totaal 2,4kg |
| zacht gistdeeg | • hoeveelheid meel 2,6kg |
| | • totaal 5kg |
| vruchtencake | • totaal 4,55kg |
| eiwit | • 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.
 - Klem de verlenging van de vulopening op zijn plaats op de vingerbescherming om ingrediënten gemakkelijker te kunnen toevoegen.

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.

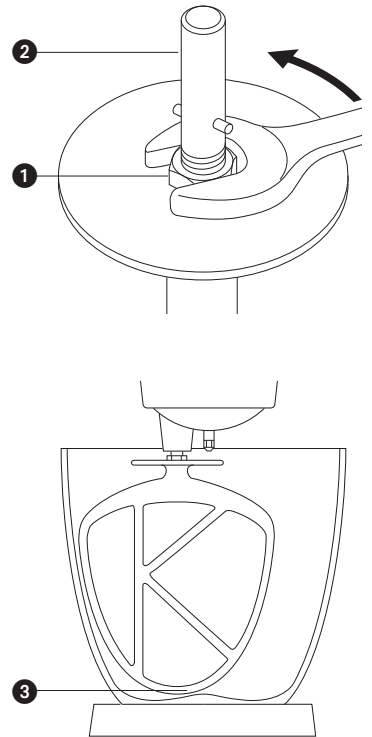
oplossing • Pas de hoogte aan. Ga hierbij als volgt te werk:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
 - 2 Til de mixerkop op en bevestig de garde of de klopper.
 - 3 Laat de kop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, tilt u de mixerkop op en verwijdert het hulpstuk.
 - 4 Gebruik een moersleutel om de moer ❶ voldoende los te draaien en de schacht bij te stellen ❷. Om het hulpstuk dicht bij de bodem van de kom te krijgen, draait u de schacht van de klopper naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de schacht naar rechts.
 - 5 Draai de moer weer vast.
 - 6 Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. Voor de beste prestaties moet de klopper of de K-klopper de bodem van de kom **bijna** aanraken ❸.
 - 7 Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.
- flexibele klopper De flexibele klopper moet het liefst de bodem van de kom net aanraken. U kunt de positie zo nodig bijstellen zoals hierboven is beschreven.

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, drukt u op de rode uit-knop en trekt de stekker uit het stopcontact. Verwijder een deel van de ingrediënten om de belasting te verminderen en laat de mixer een paar minuten met rust. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de groene aan-knop. Druk vervolgens op de start/stopknop. Als de mixer niet onmiddellijk start, laat u hem nog wat langer staan zodat hij verder kan afkoelen.

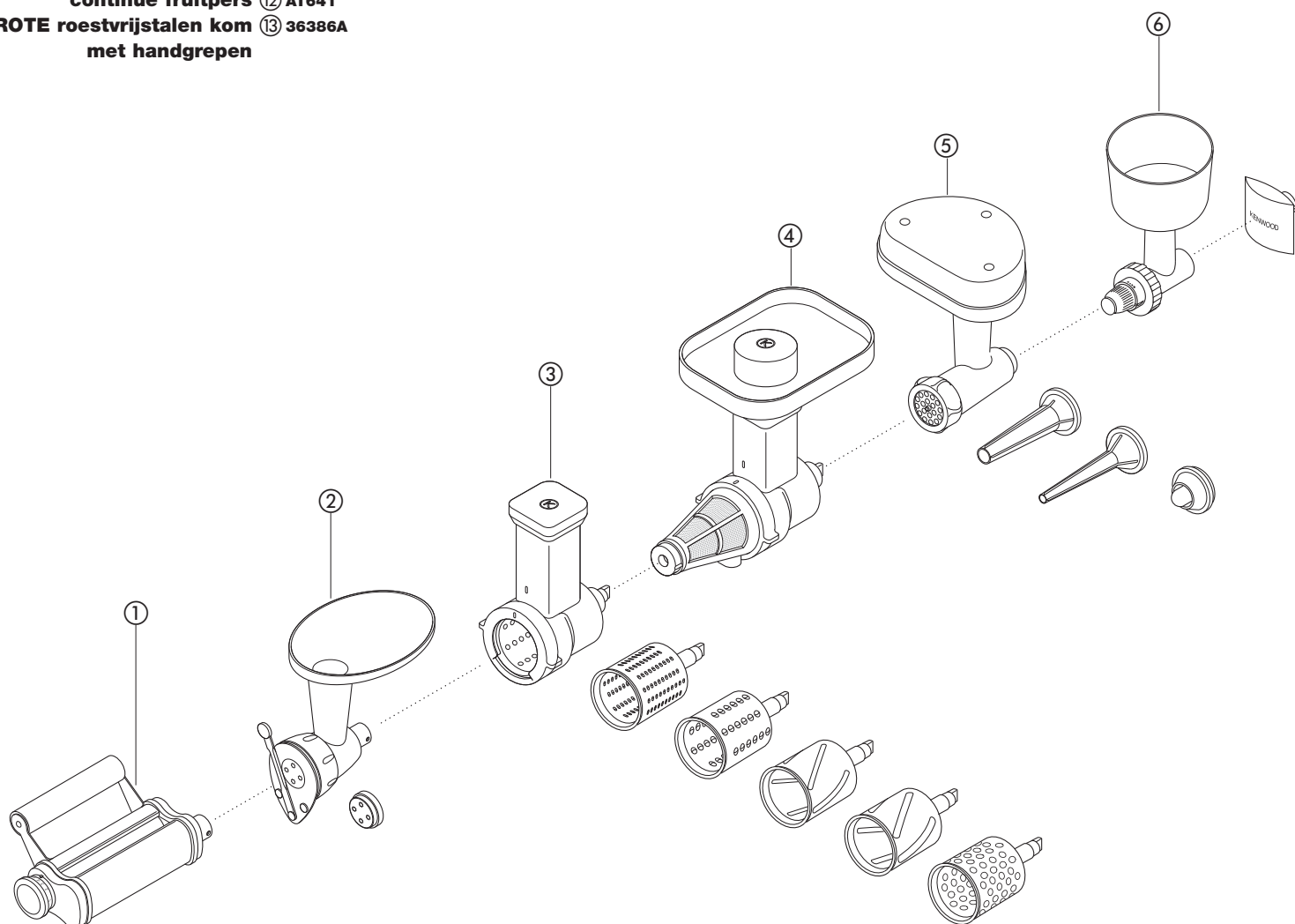


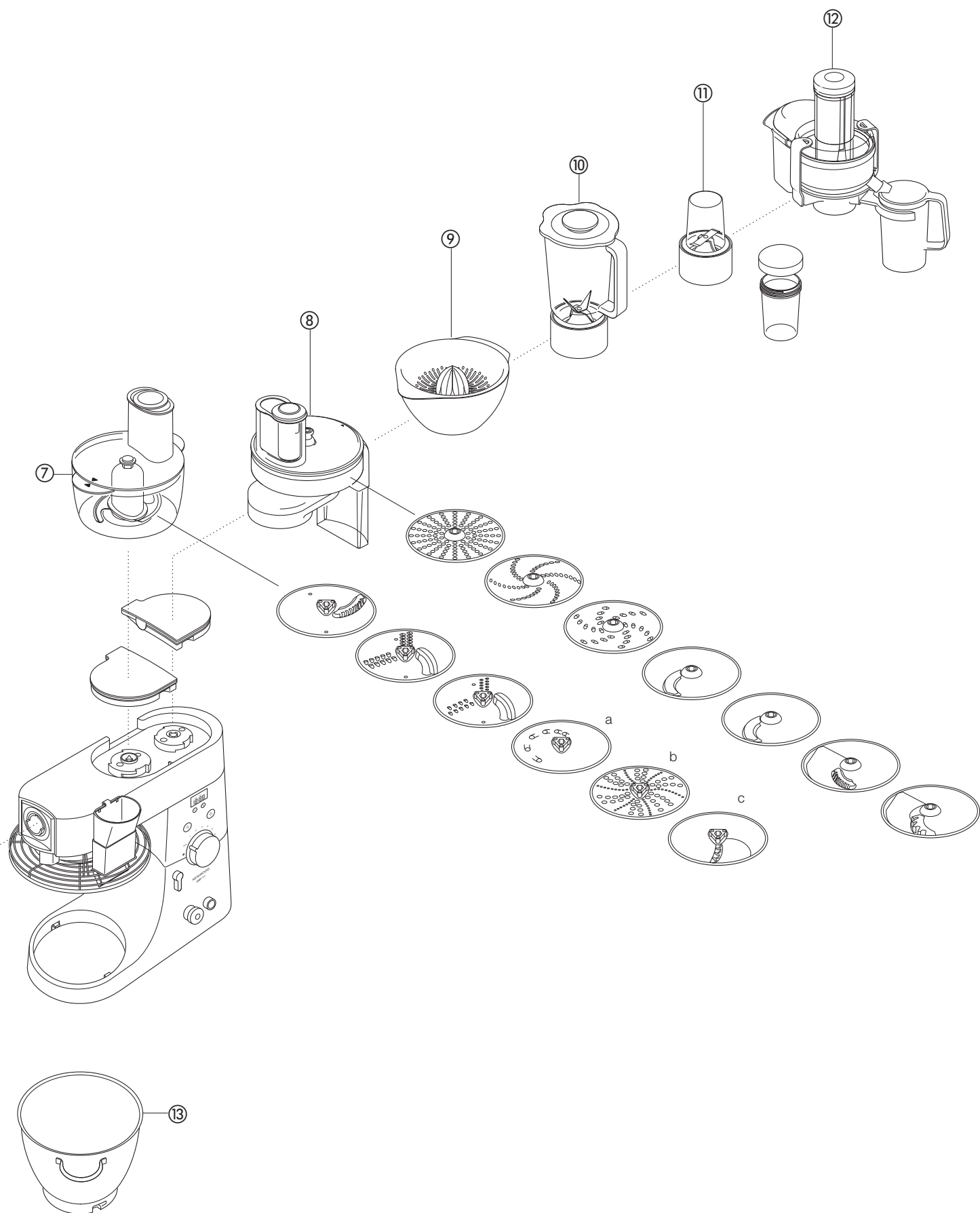
verkrijgbare **accessoires**

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

hulpstuk hulpstukcode

- platte pastamaker** ① **AT970A**
aanvullende pastahulpstukken **AT971A** tagliatelle
(niet geïllustreerd) gebruiken **AT972A** tagliolini
samen met A970 **AT973A** trenette
AT974A spaghetti
- pastamaker** ② **AT910** wordt geleverd met een snijschijf voor geribbelde macaroni
(u kunt 12 optionele schijven plus een biscuitmaker op het apparaat zetten)
- roterende snijder** ③ **AT640** wordt geleverd met 5 trommels.
- vruchtenpers** ④ **AT644**
- multifunctionele molen** ⑤ **AT950A** wordt geleverd met
a groot worstmondstuk
b klein worstmondstuk
c kebbemaker
- graanmolen** ⑥ **AT941A**
- foodprocessor** ⑦ **AT640** onder meer standaard 3 snijschijven en een mesblad
(schijven a, b en c kunnen afzonderlijk worden aangeschaft)
- pro snij-/raspschijven** ⑧ **AT340** wordt geleverd met een aantal verschillende schijven
- citruspers** ⑨ **AT312**
- blender** ⑩ 1,5 l acryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**, 1,5 l roestvrij staal **AT339**
- mini-hakhulpstuk / molen** ⑪ **AT320** wordt geleverd met 4 glazen potten en 4 deksels
voor bewaren
- continue fruitpers** ⑫ **AT641**
- GROTE roestvrijstalen kom met handgrepen** ⑬ **36386A**

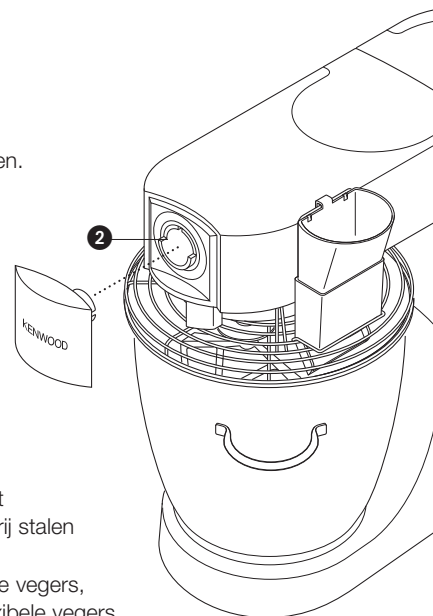




reiniging en service

Onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
 - Er kan wat vet vrijkomen bij het aansluitpunt ② wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Dit is normaal - u kunt het gewoon wegvegen.
 - Na ieder gebruik met een vochtige doek afvegen en daarna drogen.
 - Als de aansluitpunten niet worden gebruikt, dient u ze af te dekken.
 - Nooit in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.
 - Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen.
 - Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel om uw roestvrij stalen kom te reinigen. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
 - Uit de buurt van hittebronnen houden (kooktoestel, oven, magnetron).
 - Verwijder de flexibele vegers altijd na gebruik voordat u het apparaat reinigt en opbergt: trek en draai iedere veger tot deze van de roestvrij stalen klopperarm schuift.
 - Om de roestvrijstalen klopperarm te reinigen, verwijdert u de flexibele vegers, waarna u hem in een heet sopje afvast en grondig afdroogt. De flexibele vegers moeten onmiddellijk na gebruik worden gereinigd in een heet sopje. Gebruik de meegeleverde reinigingsborstel om de **BINNENKANT** van iedere veger te reinigen. Spoel de flexibele vegers onder heet kraanwater af en droog ze grondig af.
 - Om de flexibele vegers weer te installeren, bevochtigt u de roestvrij stalen klopperarmen met een kleine hoeveelheid verse kookolie. Schuif de flexibele vegers op de roestvrij stalen arm. Zorg dat iedere veger de volledige lengte van de arm bedekt en tot voorbij het uiteinde uitsteekt. Herhaal dit proces voor de tweede veger.
- NB: Dit hulpstuk kan alleen worden gebruikt als beide vegers geïnstalleerd zijn.
- Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen.



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 reparatiekunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



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

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

recepten

Zie paragraaf 'belangrijk voor het maken van brood' (blz.16)

withbrood *stevig Brits deeg*

- ingrediënten
- 1,36kg stevig ongemengd meel
 - 15ml (3 theelepels) zout
 - 25g verse gist, of 15g/20ml gedroogde gist + 5ml (1 theelepel) suiker
 - 750 ml warm water: 43°C. Gebruik een thermometer of voeg 250ml kokend water toe aan 500ml koud water.
 - 25g varkensvet
- bereiding
- 1 **gedroogde gist** (moet nog opgelost worden): giet het warme water in de kom. Voeg daarna de gist en de suiker toe en laat het mengsel ongeveer 10 minuten staan, totdat het schuimig wordt.
verse gist: kruimel de gist in het meel.
andere soorten gist: volg de instructies van de fabrikant.
 - 2 Giet de vloeibare substantie in de kom. Voeg het meel (met de verse gist, als u dat gebruikt heeft), het zout en het varkensvet toe.
 - 3 Kneed gedurende 45 - 60 seconden op de laagste snelheid. Verhoog hierna de snelheid geleidelijk en voeg, als het nodig is, meel toe totdat het deeg gevormd is.
 - 4 Kneed gedurende 3 - 4 minuten op stand 1, totdat het deeg soepel is en niet meer aan de kom kleeft.
 - 5 Stop het deeg in een ingevette polytheen zak of een kom met een theedoek erover. Laat het vervolgens in een warme ruimte rijzen, tot het volume verdubbeld is.
 - 6 Kneed opnieuw gedurende 2 minuten op stand 1.
 - 7 Vul 4 ingevette bakblikken van 450g tot de helft, of maak er broodjes van. Leg er een theedoek overheen en laat het deeg in een warme ruimte rijzen, tot het volume verdubbeld is.
 - 8 Bak gedurende 30 - 35 minuten op 230°C/stand 8 voor gasovens, *voor een brood*, ofwel 10 - 15 minuten *voor broodjes*.
- Als het brood klaar is moet het hol klinken wanneer u op de onderkant klopt.

Pastei van korstdeeg

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

schuimtaart

- ingrediënten
- 3 grote eiwitten
 - 175 g poedersuiker
 - 275 ml dubbele room
 - vers fruit bijvoorbeeld frambozen, aardbeien, druiven, kiwi
- bereiding
- 1 Klop de eiwitten bij hoge snelheid totdat ze "zachte pieken" vormen.
 - 2 Met de garde ingesteld op snelheid 5, voegt u geleidelijk het suiker toe, in stappen van één eetlepel, terwijl u na elke toevoeging klopt.
 - 3 Bedek een bakplaat met siliconenpapier en schep het schuim vervolgens op de het papier, zodat het een nest met een doorsnede van ongeveer 20 cm vormt.
 - 4 Plaats de bakplaat in een oven die is voorverwarmd tot 150°C/gasstand 2. Verminder daarna onmiddellijk de temperatuur tot 140°C/gasstand 1 en bak gedurende 1 uur. Draai de warmte uit, maar laat de schuimtaart in de oven om af te koelen.
 - 5 Wanneer u klaar bent om de schuimtaart op te dienen, maakt u deze los van het siliconenpapier en plaatst hem op een schaal. Klop de room totdat zich zachte pieken vormen en spreid het uit over de bovenkant van de schuimtaart. Versier met het fruit.

recipes *continued*

overheerlijke chocoladecake

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

chilimarinate

- ingrediënten
- 200 g koude, heldere honing (gedurende de nacht gekoeld)
 - 1 groene chili (heel)
 - 5 ml (1 tl) knapperige pindakaas
 - peper en zout
- bereiding
- 1 Plaats alle ingrediënten in het mini-hakhulpstuk / de molen.
 - 2 Bevestig het hulpstuk aan de mixer en laat de ingrediënten zich rondom het mes bezinken.
 - 3 Draai de knop gedurende 10 seconden naar pulseren.
 - 4 Gebruik het mengsel naar wens.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 30.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 26.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

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

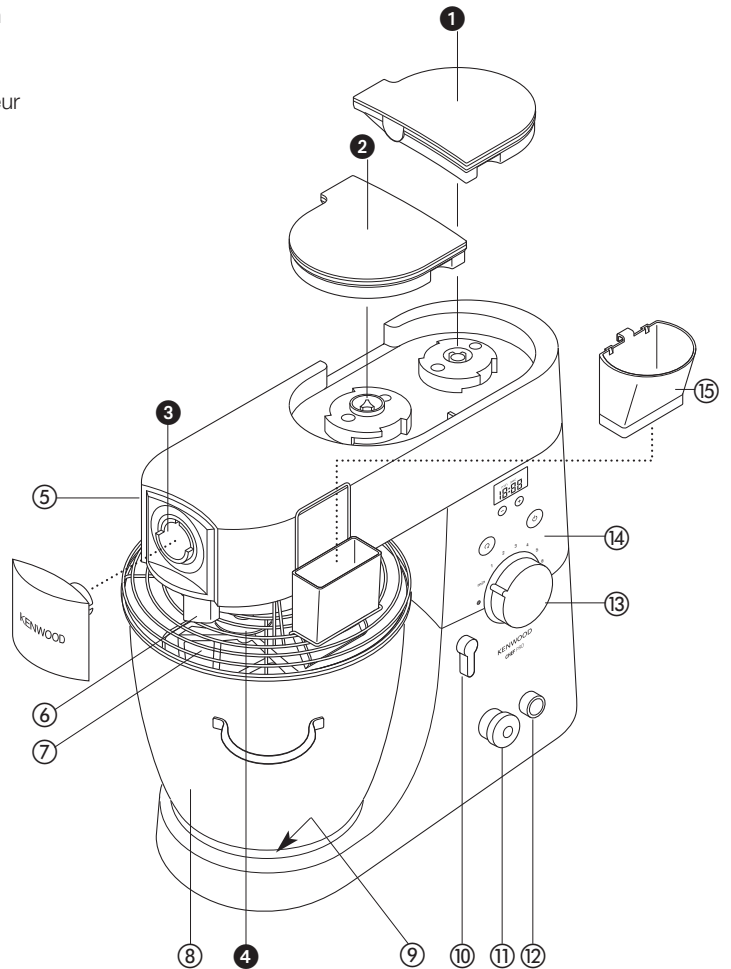
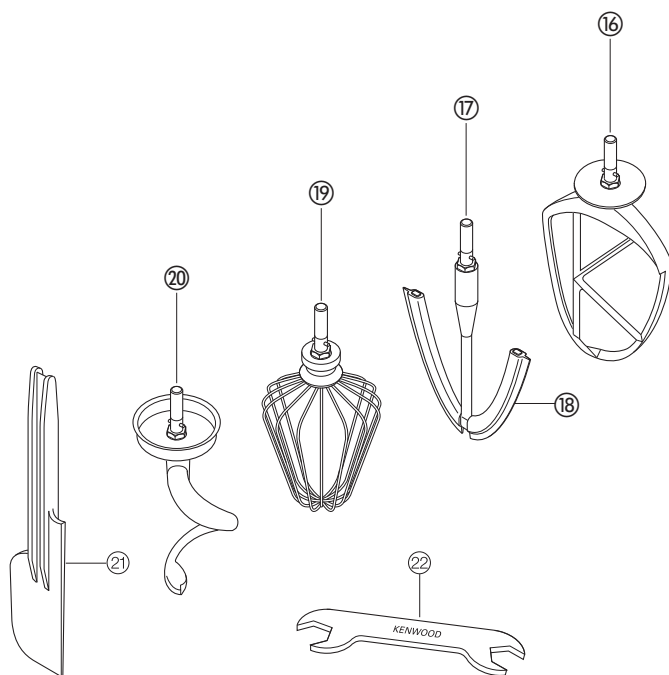
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 30: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.
- 2 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 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 protège-doigts et tube d'alimentation
⑧ bol
⑨ socle d'encastrement du bol
⑩ manette pour soulever la tête du batteur
⑪ bouton rouge arrêt
⑫ bouton vert marche
⑬ contrôle de la vitesse
⑭ bloc moteur
⑮ extension du tube d'alimentation
⑯ batteur 'K'
⑰ batteur souple
⑱ volet souple
⑲ fouet
⑳ crochet à pâte
㉑ spatule
㉒ clé à molette



panneau de commande

⑲ témoin de fonctionnement
⑳ affichage du minuteur
㉑ bouton de diminution du programmeur
㉒ bouton d'augmentation du programmeur
㉓ bouton incorporer
㉔ 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.
- batteur souple fouet • Idéal pour racler les mélanges sur les côtés du bol pendant le mélange. • 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 ❶ dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever la tête du batteur et soulevez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- pour insérer un accessoire 2 Placer l'accessoire dans l'orifice, localisez le sillon dans lequel il s'insère puis tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en position ❷.
- 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 Brancher le batteur sur l'alimentation et appuyer sur le bouton vert de mise en marche. L'écran affichera 88:88 puis s'éteindra en laissant l'indicateur de marche allumé .
- 6 Tournez le bouton de sélection de la vitesse ❹ sur la position désirée, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt  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 . 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.
- 8 Appuyer sur le bouton rouge d'arrêt pour éteindre l'alimentation, puis débrancher l'appareil.

Remarque : Si l'on appuie à n'importe quel moment sur le bouton rouge d'arrêt, l'appareil s'éteint et le réglage du minuteur est perdu. Pour remettre l'appareil en marche, appuyer sur le bouton vert et régler à nouveau le minuteur si nécessaire.

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  est enfoncé.

position pulse

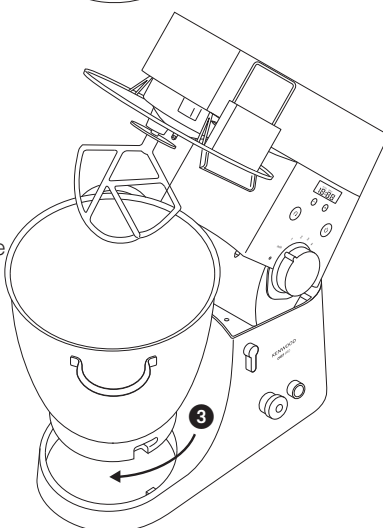
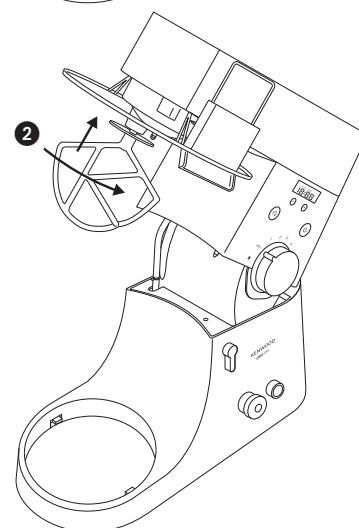
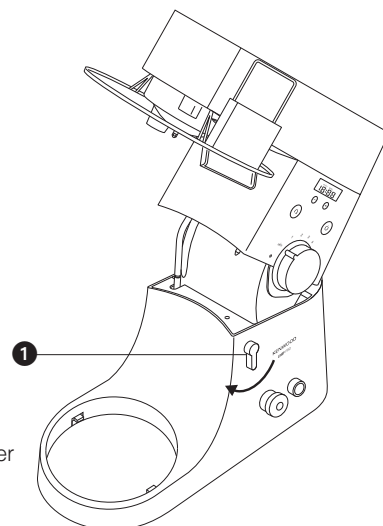
Pour sélectionner la fonction pulse, mettez le bouton de sélection de la vitesse en position . Le batteur fonctionne à vitesse maximale tant que le bouton est maintenu dans cette position. Lorsque le bouton est relâché, il revient en position 'min' et le batteur s'arrête.

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

bouton incorporer

Appuyez puis relâchez le bouton incorporer  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.



le batteur

vitesse 4

batteur "K"

- **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'au max.
- **Incorporer les œufs à une crème** 4 - "max".
- **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.
- **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.
- **Incorporer les corps gras à la farine** min - 2.

batteur souple

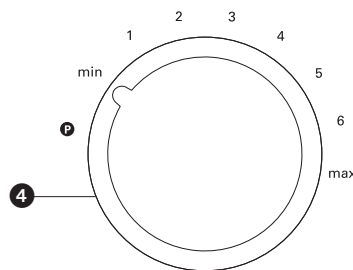
- **racler les mélanges sur les côtés du bol** commencez sur minimum et augmentez graduellement jusqu'à 3.

fouet

- Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.

crochet à pâte

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



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

pâte brisée

- Quantité de farine: 910g

pâte ferme à base de levure

- Quantité de farine: 1,5kg

pâte souple à base de levure

- Quantité de farine: 2,4kg

- Quantité de farine: 2,6kg

- Quantité de farine: 5kg

cake aux fruits

- Quantité de farine: 4,55kg

blancs d'œufs

- 16

conseils d'utilisation

- Arrêtez de mélanger et grattez régulièrement le bol à l'aide de la spatule.
- Pour battre les œufs, il est conseillé d'utiliser des œufs à température ambiante.
- Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.
- Attacher l'extension du tube d'alimentation sur le protège-doigts pour faciliter l'ajout d'ingrédients.

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.

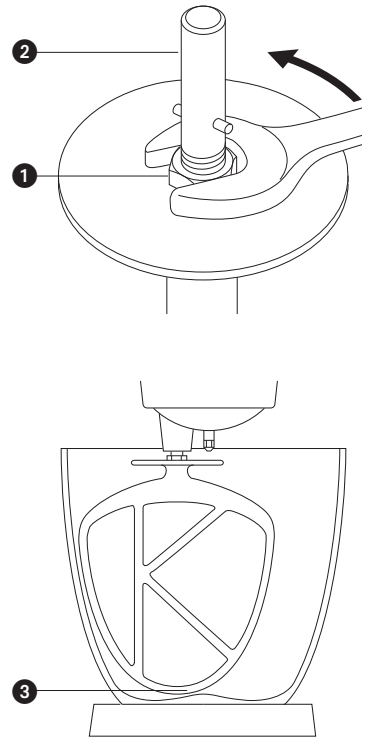
solutionner les problèmes

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 • Ajuster la hauteur de la manière suivante :

- Débranchez l'appareil.
 - Soulevez la tête du batteur et insérez le fouet ou le batteur.
 - Abaissez la tête du batteur. Si la hauteur doit être ajustée, soulevez la tête du batteur et retirez l'accessoire.
 - Utilisez une clé pour desserrer l'écrou ❶ afin de pouvoir ajuster l'axe ❷. Pour baisser l'accessoire, tourner l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tourner l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Resserrer l'écrou.
 - Insérez l'accessoire dans la tête du batteur et rabaissez-la. Pour une performance optimale le fouet ou le batteur doivent **presque** toucher le fond du bol ❸.
 - Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrer alors l'écrou fermement.
- batteur souple Idéalement, le batteur souple doit juste effleurer le fond du bol. Si nécessaire, l'ajuster comme détaillé ci-dessous.



problème

- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

solution • Votre batteur possède un dispositif de protection contre la surcharge et arrêtera l'appareil en cas de surcharge pour le protéger. Dans ce cas, appuyer sur le bouton rouge d'arrêt et débrancher l'appareil. Retirer une partie des ingrédients pour réduire le poids et laisser l'appareil reposer quelques minutes. Brancher et appuyer sur le bouton vert marche puis sur le bouton marche/arrêt. Si le batteur ne redémarre pas immédiatement, le laisser reposer plus longtemps pour qu'il refroidisse.

les **accessoires** disponibles

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

accessoire code accessoire

appareil à pâtes plates ① **AT970A**

accessoires supplémentaires

pour pâtes
(non illustrés) à utiliser
avec AT970A

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

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

râpe-tambour alimentaire

rotative

③ **AT643** livrée avec 5 cônes

presse-fruits

④ **AT644**

hachoir alimentaire

multifonctions

⑤ **AT950A** livré avec

a grand adaptateur à saucisses

b petit adaptateur à saucisses

c adaptateur à kebbés

moulin à céréales ⑥ **AT941A**

robot culinaire

⑦ **AT640** livrée avec trois grilles à émincer/râper et un
couteau rotatif (les grilles a, b et c peuvent être achetées séparément)

cuve de préparation

éplucheur professionnel/

râpe

⑧ **AT998A** livré avec 3 grilles

presse-agrumes

⑨ **AT312**

mixeur

⑩ 1,5 l acrylique **AT337**, 1,5 l verre **AT338**, 1,5 l inox **AT339**

mini éminceur/moulin

⑪ **AT320** livrée avec 4 pots en verre et 4

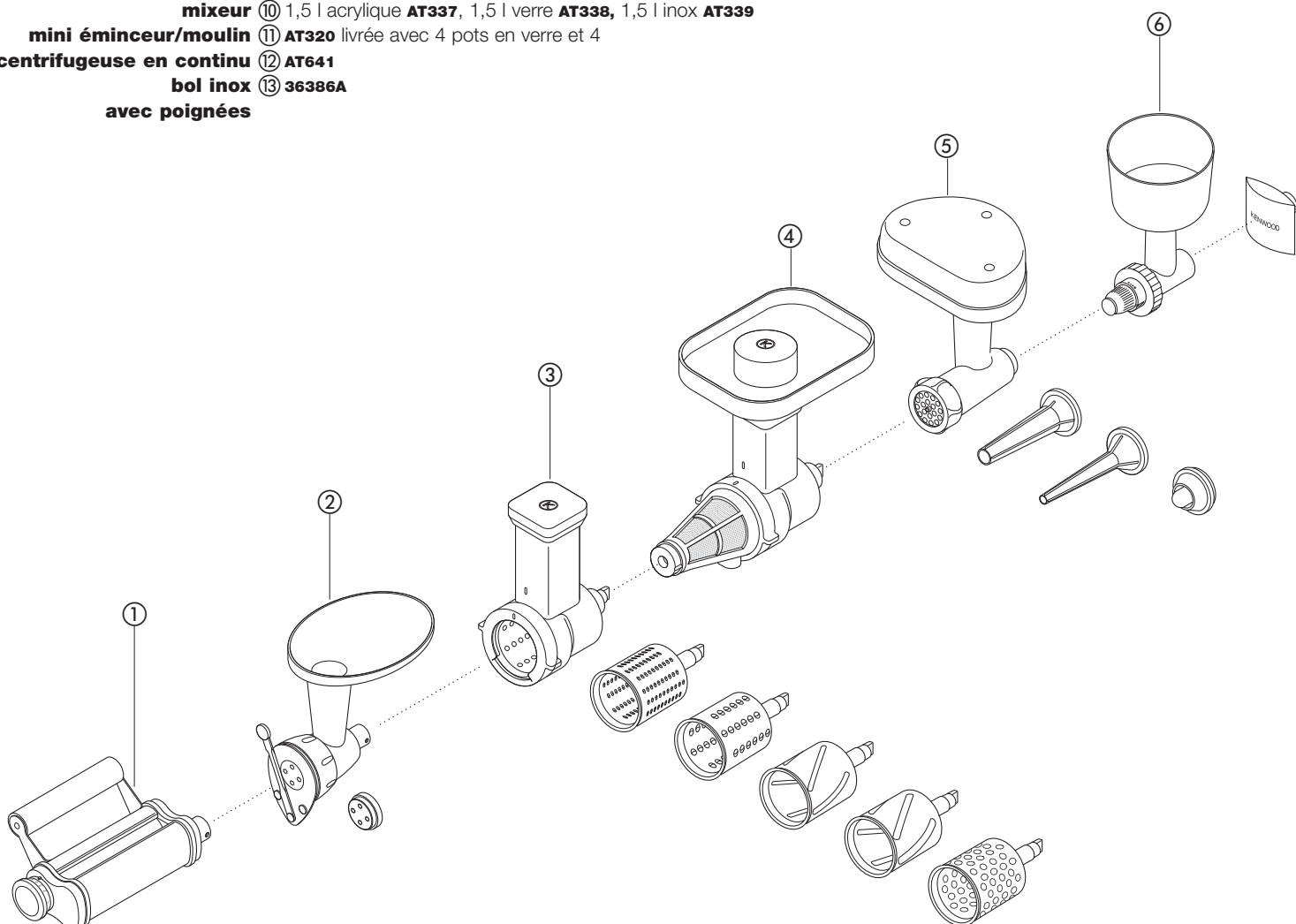
centrifugeuse en continu

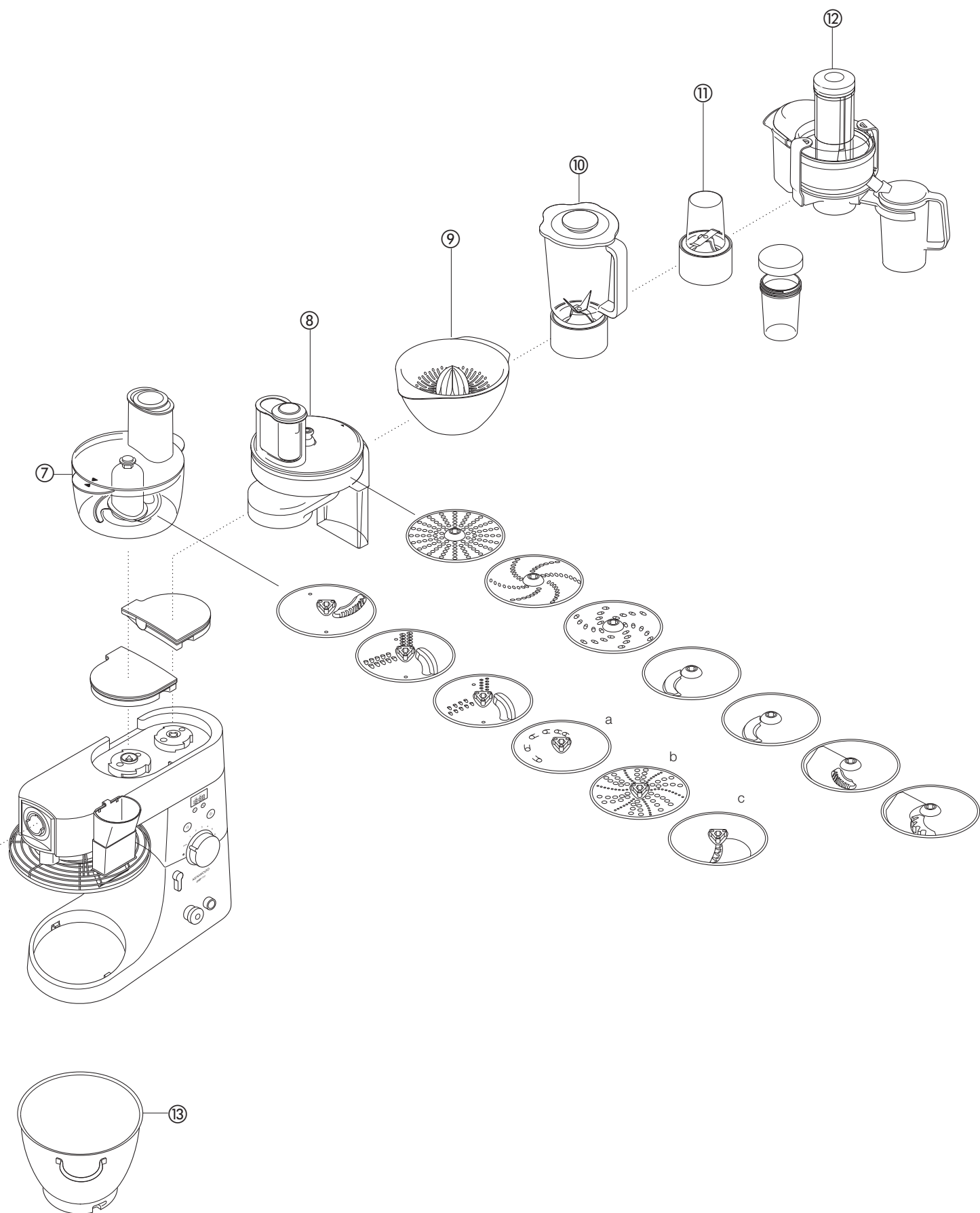
⑫ **AT641**

bol inox

⑬ **36386A**

avec poignées





nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

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

bloc moteur, couvercles
protège-doigts

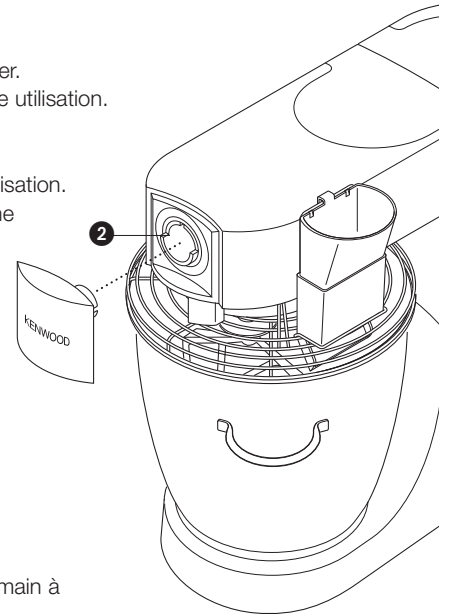
- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez après chaque utilisation.
- Remettez toujours en place les couvercles des sorties quand elles ne sont pas utilisées
- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez pas l'appareil dans l'eau.

bol

- Lavez à la main puis séchez, ou lavez au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou d'eau de Javel pour nettoyer votre bol en inox. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Gardez l'appareil à l'abri de la chaleur (plaques chauffantes, fours, micro-ondes).

batteur souple

- Toujours retirer les volets après utilisation pour les nettoyer et les ranger : Faire glisser chacun des volets flexibles sur le bras en inox.
 - Pour nettoyer le bras en inox, retirer les volets flexibles et laver à la main à l'eau tiède savonneuse, puis sécher entièrement. Les volets flexibles doivent être nettoyés à la main à l'eau tiède savonneuse immédiatement après usage. Utilisez la brosse fournie pour nettoyer l'**INTÉRIEUR** de chaque volet. Rincer les volets à l'eau chaude et sécher entièrement.
 - Pour remettre en place les volets du batteur souple, lubrifier les bras en inox du batteur avec un peu d'huile de cuisine. Faire glisser les volets flexibles sur le bras en inox. Assurez-vous que chaque volet couvre toute la longueur du bras et dépasse au bout. Répéter le processus pour le second volet.
- Remarque : Cet accessoire ne doit s'utiliser qu'avec les deux volets attachés.



accessoires, extension du
tube d'alimentation

- Laver à la main et sécher ou laver au lave-vaisselle.

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 AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

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

recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 26.

- pain blanc** *pâte ferme type anglais*
- ingrédients
- 1,36kg de farine
 - 15ml de sel (soit 3 cuillères à café)
 - 25g de levure fraîche; ou 15g/20ml de levure déshydratée + 5ml (soit l'équivalent d'une cuillère à café) de sucre
 - 750ml d'eau chaude (43°C). Utilisez un thermomètre ou ajoutez 250ml d'eau bouillante à 500ml d'eau froide.
 - 25g de lard
- méthode
- 1 **levure déshydratée** (à reconstituer): Versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez ensuite la levure et le sucre et laissez reposer environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange ainsi obtenu devienne mousseux.
levure fraîche: Emiettez la levure dans la farine.
autres types de levure: Reportez-vous aux instructions du fabricant.
 - 2 Versez le liquide dans le bol. Ajoutez ensuite la farine (avec de la levure fraîche si vous en utilisez), le sel et le lard.
 - 3 Pétrissez la pâte à la vitesse minimale pendant 45 - 60 secondes. Passez ensuite sur la vitesse 1, en ajoutant plus de farine si nécessaire jusqu'à ce que la pâte prenne forme.
 - 4 Pétrissez pendant encore 3 - 4 minutes à la vitesse 1 jusqu'à ce que la pâte soit souple, élastique et ne colle pas aux parois du bol.
 - 5 Mettez la pâte dans un sac plastique que vous aurez préalablement graissé ou dans un récipient et recouvrez d'un torchon de cuisine. Laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
 - 6 Remettez la pâte dans le bol et pétrissez encore pendant 2 minutes à la vitesse 1.
 - 7 Remplissez ensuite à moitié 4 moules d'environ 450g avec la pâte (ces moules doivent être préalablement beurrés), ou faites des petits pains avec cette pâte. Recouvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer le tout dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
 - 8 Faites cuire ensuite la pâte au four traditionnel à 230°C/thermostat 8 pendant 30 - 35 minutes pour les miches de pain ou 10 - 15 minutes pour les petits pains.
- Lorsque le pain est prêt, il doit sonner creux lorsque vous le tapotez sur la base.
- pâte brisée**
- ingrédients
- 450g de farine tamisée avec du sel
 - 5ml de sel
 - 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
 - Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)
- astuce
- Ne mélangez pas pendant trop longtemps.
- méthode
- 1 Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
 - 2 Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
 - 3 Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange.
 - 4 Faites cuire à environ 200°C/Thermostat 6, selon la garniture.
- pavlova**
- ingrédients
- blancs de 3 gros œufs
 - 175 g de sucre extra fin
 - 275 ml de crème fraîche épaisse
 - fruits frais, p. ex. framboises, fraises, raisins, kiwis
- méthode
- 1 Battez les blancs d'œuf en neige jusqu'à ce que la mousse tienne au fouet.
 - 2 Le fouet fonctionnant à la vitesse 5, ajouter graduellement le sucre cuillère à soupe par cuillère à soupe, en battant après chaque ajout.
 - 3 Couvrez une plaque de four avec du papier siliconé, puis déposez la meringue à la cuillère sur le papier pour former un nid d'environ 20 cm de diamètre.
 - 4 Placez la plaque dans un four préchauffé à environ 150 ° C/thermostat 2, puis réduisez immédiatement la température à 140 ° C/thermostat 1 et faites cuire pendant une heure. Éteignez le four mais laissez le pavlova refroidir dans le four.
 - 5 Lorsque le dessert est prêt à servir, retirez le papier siliconé et placez-le sur un plat. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle tienne au fouet et répandez-la au dessus du pavlova et 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.

marinade au piment

- Ingrédients
- 200g de miel liquide froid (réfrigéré pendant la nuit)
 - 1 piment vert (entier)
 - 5ml (1 cuiller à café) de beurre de cacahuètes
 - sel, poivre
- méthode
- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini mixeur/moulin.
 - 2 Attachez l'accessoire au mixeur et laissez les ingrédients se répandre autour de la lame.
 - 3 Appuyez sur Pulse pendant 10 secondes.
 - 4 Utilisez la marinade comme vous le souhaitez.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet. Halten Sie Kinder von der Maschine fern.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Seite 40, Abschnitt 'Kundendienst'.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die auf Seite 36 angegebenen Höchstmengen nicht.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, denn es ist schwer. Vergewissern Sie sich vor dem Anheben, dass der Kopf arretiert ist und dass die Schüssel, Werkzeuge, Abdeckungen und das Kabel fest sitzen.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-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.

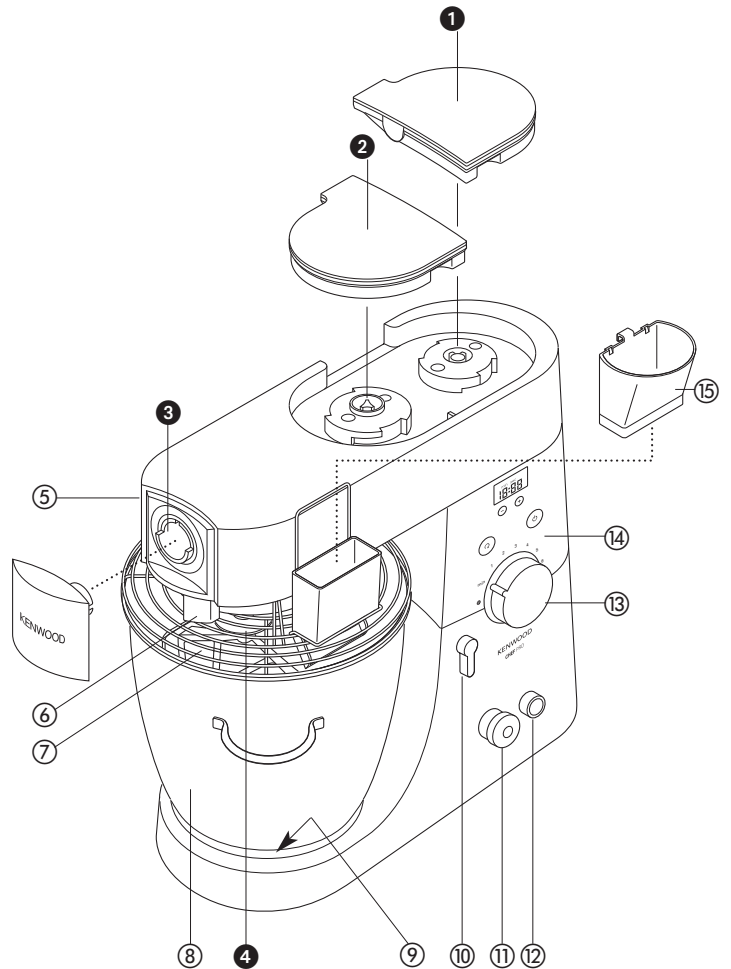
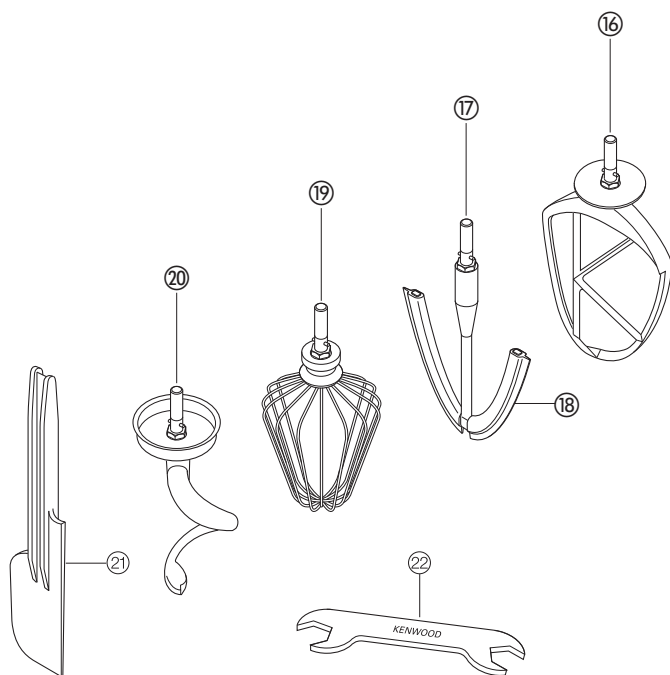
Vor dem Gebrauch

- 1 Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 40, 'Reinigung und Pflege'.
- 2 Drücken Sie überflüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite der Maschine.

Gerätebeschreibung

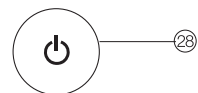
- Anschlüsse ❶ Hochgeschwindigkeitsantrieb
 ❷ Öffnung für mittlere Geschwindigkeit
 ❸ Langsamer Antrieb
 ❹ Planetenantrieb

- Die Maschine ❺ Rührarm
 ❻ Verschlußhebel
 ❼ Fingerschutz mit Füllschacht
 ❽ Rührschüssel
 ❾ Fuß
 ❿ Entriegelungshebel für Rührarm
 ⓫ Rote Ausschalttaste
 ⓬ Grüne Einschalttaste
 ⓭ Geschwindigkeitsregler
 ⓮ Motoreinheit
 ⓯ Füllschacht-Aufsatz
 ⓰ K Rührer
 ⓱ Flexirührer
 ⓲ Flexischaber
 ⓳ Schneebesen
 ⓴ Kneithaken
 ⓵ Teigschaber
 ⓶ Schraubenschlüssel



Bedienfeld

- ⓷ Ein-/Aus-Leuchte
 ⓸ Timer-Display
 ⓹ Taste zur Verkürzung der Timer-Einstellung
 ⓺ Taste zur Verlängerung der Timer-Einstellung
 ⓻ Rührtaste
 ⓼ Start/Stop-Taste



Die Maschine

Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

- K-Rührer • für Kuchen-, Mürbe-, Torten-, Blätter- und Nudelteig
- Flexirührer • Ideal zum Abschaben des Mischguts von Schüsselseiten und -boden beim Verrühren.
- 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 Drehen Sie den Hebel zum Anheben des Kopfes im Uhrzeigersinn **1** und heben Sie den Mixerkopf an, bis er einrastet.
- Werkzeug einsetzen 2 Führen Sie das Rührelement in den Steckplatz ein, so dass der Schaftstift in der Kerbe sitzt, und drehen Sie das Element dann, bis es einrastet **2**.
- 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen **3**.
- 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 das Gerät an die Steckdose an und drücken Sie die grüne Einschalttaste. Auf der Anzeige erscheint 88:88 und verschwindet dann wieder, so dass nur noch die Betriebsanzeige  aufleuchtet.
- 6 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **4** auf die gewünschte Einstellung und drücken Sie dann die Start/Stop-Taste , 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 . 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.
- 8 Drücken Sie die rote Ausschalttaste, um die Stromzufuhr zu unterbrechen, und ziehen Sie den Netzstecker.

Hinweis: Wenn Sie zu einem beliebigen Zeitpunkt die rote Ausschalttaste drücken, wird die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen, wodurch auch die Zeiteinstellungen verloren gehen. Drücken Sie zum Wiederherstellen der Stromzufuhr die grüne Einschalttaste und stellen Sie bei Bedarf den Timer wieder ein.

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  gedrückt wird.

Impuls-Position

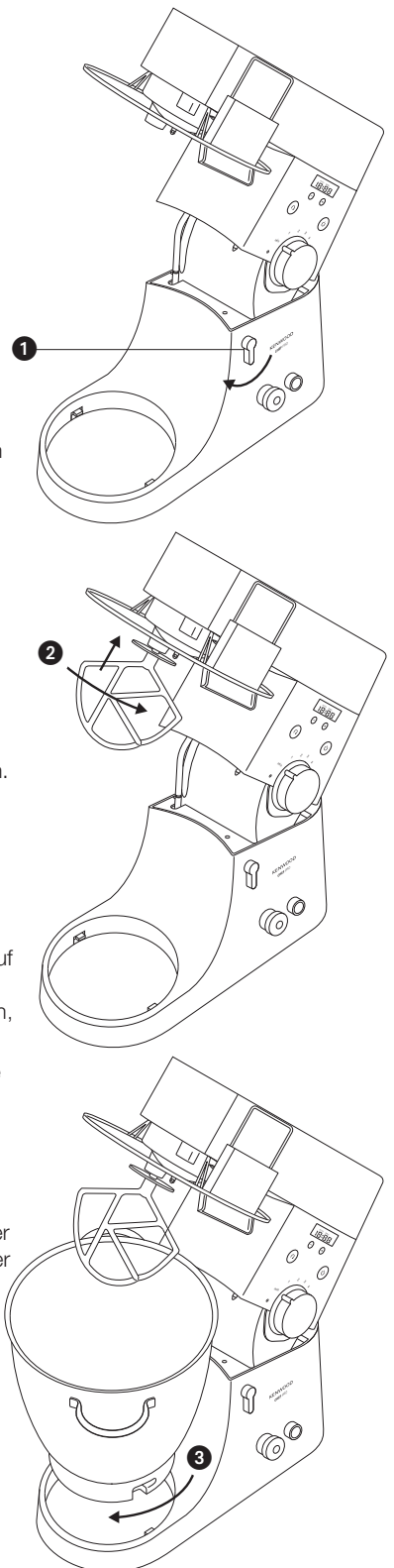
Zur Wahl der Impuls-Funktion drehen Sie den Geschwindigkeitsregler entgegen dem Uhrzeigersinn auf die **1** Position. So lange wie der Schalter in dieser Stellung verbleibt, läuft der Mixer auf Höchstgeschwindigkeit. Wird der Schalter losgelassen, kehrt das Gerät auf die „Min“-Stellung zurück und stoppt.

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

Rührtaste

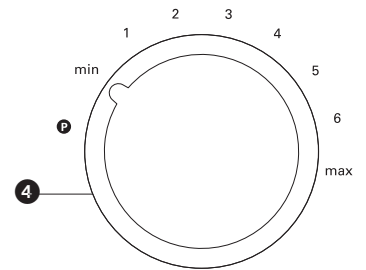
Drücken Sie die Rührtaste  und lassen Sie sie wieder los: der Mixer läuft automatisch für 2-3 Sekunden mit Mindestgeschwindigkeit. Die Taste kann für einen längeren Betrieb gedrückt gehalten oder zur Kombination von Zutaten mehrmals gedrückt werden.

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



Die Maschine

- Geschwindigkeiten 4**
- K-Rührer
- **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
 - **Eier cremig schlagen** 4-Max.
 - **Mehl, Obst etc. unterrühren** Min-1.
 - **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
 - **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.
- Flexirührer
- **Zum Abschaben des Mischguts von den Schüsselseiten** Mit Min starten und stufenweise auf 3 erhöhen.
- Schneebecken
- Allmählich bis max steigern.
- Knethaken
- mit 'min' beginnend, allmählich bis '1' steigern.



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

- Mürbeteig** • Mehlgewicht: 910g
- Fester Hefeteig** • Mehlgewicht: 1.5kg
- Gesamtgewicht: 2.4kg
- Weicher Hefeteig** • Mehlgewicht: 2.6kg
- Gesamtgewicht: 5kg
- Früchtekuchen-Mischung** • Gesamtgewicht: 4.55kg
- Eiweiß** • 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.
 - Bringen Sie den Füllschacht-Aufsatz auf dem Fingerschutz an, um das Einfüllen von Zutaten zu erleichtern.

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

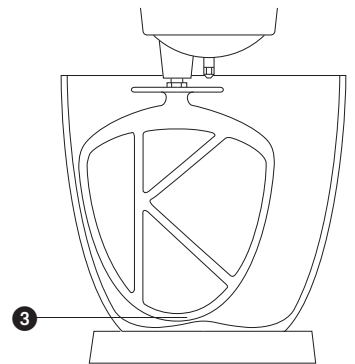
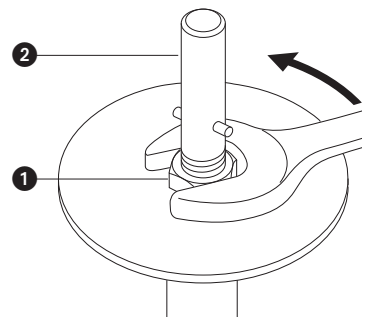
Problem

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

Lösung • Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker.
- 2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen oder den K-Rührer ein.
- 3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab.
- 4 Lösen Sie die Mutter **1** mit einem Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts **2** 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. Die beste Leistung erzielen Sie, wenn der Schneebesen oder K-Rührer den Boden der Schüssel **fast** berührt **3**.
- 7 Wiederholen Sie die obigen Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

Flexirührer Der Flexirührer sollte den Boden der Schüssel fast berühren. Bei Bedarf die Position wie oben gezeigt korrigieren.



Problem

- Der Mixer stoppt im Betrieb.

Lösung • Ihre Küchenmaschine ist mit einem Überlastungsschutz versehen, der den Betrieb bei einer Überlastung unterbricht, um das Gerät zu schützen. Drücken Sie in diesem Fall die rote Ausschalttaste und ziehen Sie den Netzstecker. Entnehmen Sie einen Teil des Mischguts, um die Last zu reduzieren, und lassen Sie das Gerät einige Minuten stehen. Schließen Sie es dann wieder ans Netz an und drücken Sie die grüne Einschalttaste gefolgt von der Start/Stopp-Taste. Falls das Gerät nicht sofort startet, lassen Sie es noch etwas länger abkühlen.

Das erhältliche **Zubehör**

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

vorsatz vorsatz-code

flacher Nudelvorsatz ① **AT970A**

weitere Nudelvorsätze
(nicht gezeigt) zur
Verwendung mit AT970A

AT971A Tagliatelle
AT972A Tagliolini
AT973A Trenette
AT974A Spaghetti

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

langsamer Schlitz/

Rotierender Schneider ③ **AT643** wird mit 5 Trommeln geliefert

Fruchtpresse ④ **AT644**

Multi-Mahlwerk ⑤ **A950A** wird mit
a großer Wurstdüse
b kleiner Wurstdüse
c Kebbe-Vorsatz geliefert

getreidemühle ⑥ **AT941A**

Food-Prozessor ⑦ **AT640** enthält 3 Schneidscheiben als Standard
(Scheiben a, b und c sind separat erhältlich)

Pro Schneide/Raspel ⑧ **AT340** komplett mit verschiedenen Schneidescheiben

Zitruspresse ⑨ **AT312**

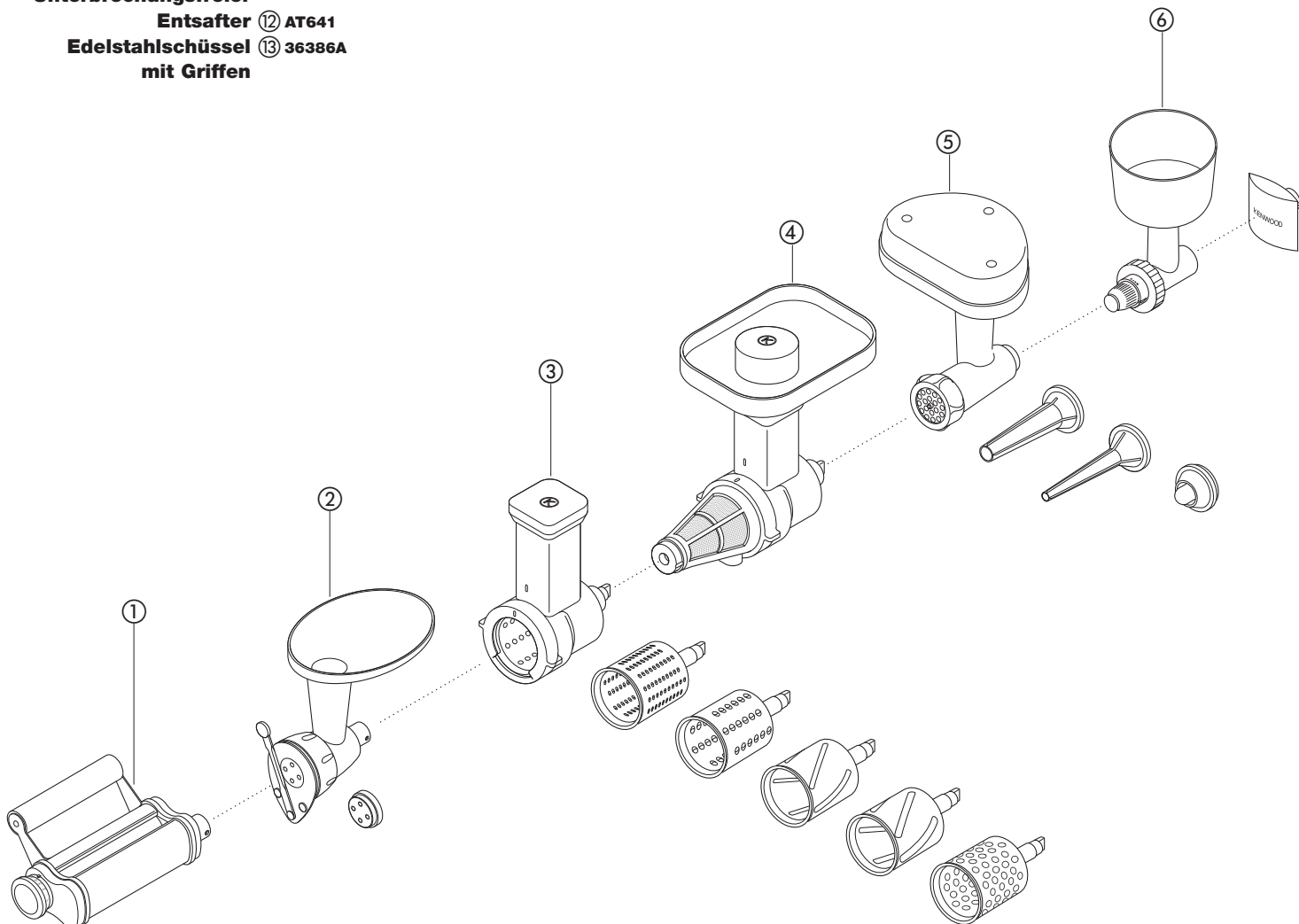
Mixer ⑩ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,5 l Glas **AT338**, 1,5 l Edelstahl **AT339**

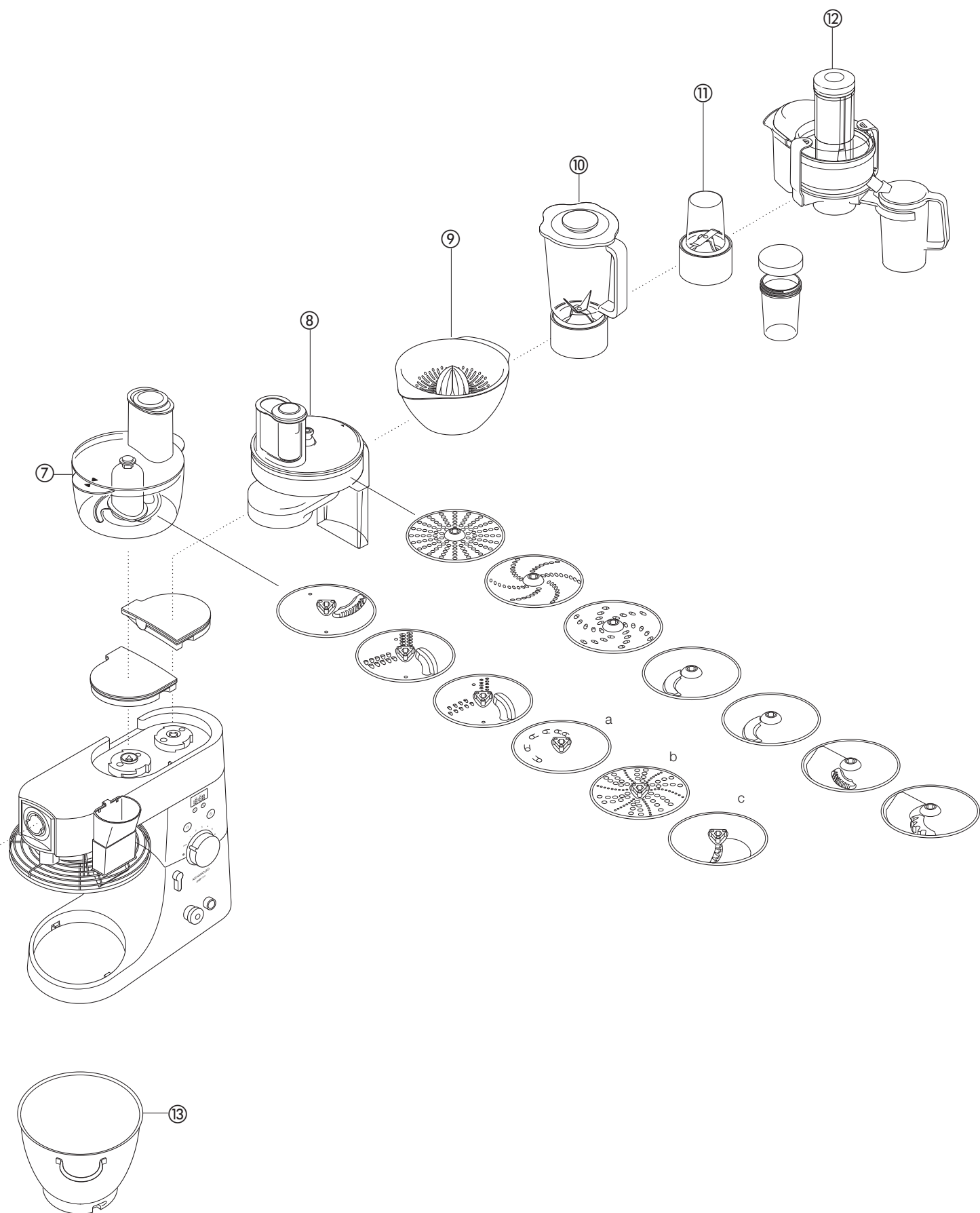
Kräuter- und Gewürzmühle ⑪ **AT320** mit 4 Glasgefäßen und 4 Deckeln zum Aufbewahren

Unterbrechungsfreier

Entsafter ⑫ **AT641**

Edelstahlschüssel ⑬ **36386A**
mit Griffen





Reinigung und Kundendienst

Reinigung und Pflege

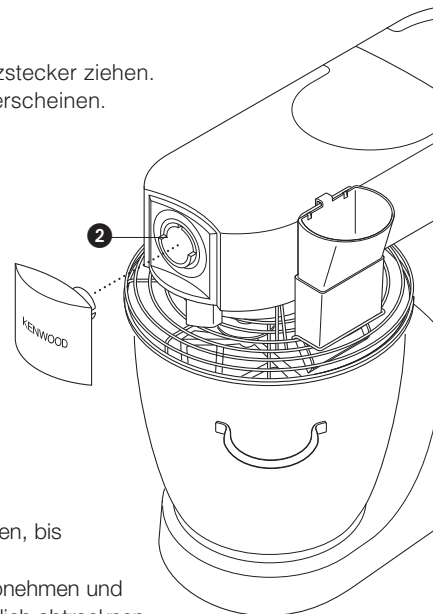
- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der Öffnung ② kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.

- Antriebseinheit, Anschlussdeckel, Fingerschutz
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
 - Stets die Anschlussdeckel aufsetzen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
 - Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser eintauchen.

- Schüssel
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
 - Die Schüssel aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Kalk mit Essig entfernen.
 - Von Hitzequellen fernhalten (Herdplatten, Öfen, Mikrowellen).

- Flexirührer
- Die Flexischaber grundsätzlich nach Gebrauch zum Reinigen oder Verstauen abnehmen: Fest an den Schabern ziehen und dabei drehen, bis sie sich von den Flügeln des Edelstahl-Rührerarms lösen.
 - Zum Reinigen des Edelstahl-Rührerarms einfach die Flexischaber abnehmen und den Arm von Hand mit heißem Seifenwasser abwaschen und gründlich abtrocknen. Die Flexischaber sollten sofort nach Gebrauch von Hand in heißem Seifenwasser abgewaschen werden. Die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden, um das **INNERE** der beiden Flexischaber zu säubern. Die Flexischaber unter heißem, fließendem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen.
 - Vor dem erneuten Anbringen der Flexischaber die Flügel des Edelstahl-Rührerarms mit etwas Speiseöl einschmieren. Flexischaber auf den Flügel des Rührerarms schieben. Jeder Schaber muss so auf seinem Flügel sitzen, dass nur noch die Flügelspitze hervorschaut. Das Verfahren für den zweiten Schaber wiederholen.
- Hinweis: Das Rührelement nur mit zwei angebrachten Schabern verwenden.

- Rührelemente, Füllschacht-Aufsatz
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.



Kundendienst und Service

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

Hinweise zur:

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

- 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 Haushaltsgerätes 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.

Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Brotteig auf Seite 36.

Frühstücksbrot

- Zutaten
- 2,6kg normales Mehl
 - 1,3l Milch
 - 300g Zucker
 - 450g Margarine
 - 100g Frischhefe oder 50g Trockenhefe
 - 6 Eier, geschlagen
 - 5 Prisen Salz
- Zubereitung
- 1 Die Margarine in der Milch schmelzen und die Mischung auf 43°C erwärmen.
 - 2 **Trockenhefe:** Hefe und Zucker in die Milch geben und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe kocht.
Frischhefe: in das Mehl krümeln und den Zucker zugeben.
sonstige Hefe: Herstellerangaben befolgen.
 - 3 Die Milch in die Rührschüssel gießen, die geschlagenen Eier und 2 kg Mehl zugeben.
 - 4 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.
 - 5 Das restliche Mehl und das Salz 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 Schneebesen auf Stufe 5 laufen lassen und Zucker esslöffelweise hinzufügen. Nach jedem Esslöffel rühren.
 - 3 Backblech mit Backpapier auslegen und Meringue-Masse mit dem Löffel auf das Papier geben, so dass ein Nest mit einem Durchmesser von ca. 20 cm entsteht.
 - 4 Backblech in den auf 150°C/300°F/Gas Stufe 2 vorgeheizten Ofen schieben und Temperatur sofort auf 140°C/275°F/Gas Stufe 1 reduzieren. 1 Stunde lang backen. Hitze ausschalten, aber Pavlova zum Abkühlen im Ofen lassen.
 - 5 Kurz vor dem Servieren Backpapier abziehen und Pavlova auf eine Servierscheibe gleiten lassen. Sahne steif schlagen und Oberseite der Pavlova damit bestreichen. Mit Früchten garnieren.

Rezepte *(Fortsetzung)*

Üppige Schokoladentorte

- Zutaten
- 225 g weiche Butter
 - 250 g feiner Zucker
 - 4 Eier
 - 5 ml (1TL) Instant-Kaffee, aufgelöst in 15 ml (1 EL) heißem Wasser
 - 30 ml (2 EL) Milch
 - 5 ml (1 TL) Mandelessenz
 - 50 g gemahlene Mandeln
 - 100 g Mehl
 - 5 ml (1 TL) Backpulver
 - 50 g ungesüßtes Kakaopulver
- Zubereitung
- 1 Butter und Zucker bei niedriger Geschwindigkeit cremig rühren. Geschwindigkeit I langsam erhöhen, bis die Masse locker und schaumig ist. Buttermischung von der Schüssel und dem Schneebesen abstreifen.
 - 2 Eier in einem Gefäß verrühren. Während der Mixer auf hoher Geschwindigkeit arbeitet, langsam Ei zufügen und einarbeiten. Abschalten und abstreifen.
 - 3 Gelösten Kaffee, Milch und Mandelessenz bei niedriger Geschwindigkeit einarbeiten. Gemahlene Mandeln, gesiebttes 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.

Chili-Marinade

- Zutaten
- 200 g kalter klarer Honig (über Nacht gekühlt)
 - 1 grüne Chili (ganz)
 - 5 ml grobe Erdnussbutter
 - Gewürze nach Geschmack
- Zubereitung
- 1 Alle Zutaten in die Multimühle geben.
 - 2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen und die Zutaten um die Klinge herum absinken lassen.
 - 3 Pulsfunktion 10 Sekunden lang einschalten.
 - 4 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

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere a pagina 52 per le informazioni sull'assistenza tecnica).
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagnino.
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire (indicazioni a pagina 48).
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che è molto pesante. Controllare che la testa del mixer sia bloccata e che vaschetta, utensili, coperchi e cavo siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'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 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite a pagina 52.
- 2 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 protezione delle dita con scivolo

⑧ recipiente

⑨ appoggio per la vaschetta

⑩ levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio

⑪ tasto rosso di spegnimento

⑫ tasto verde di accensione

⑬ selettore della velocità

⑭ corpo motore

⑮ estensione dello scivolo

⑯ frusta a K

⑰ frusta flessibile

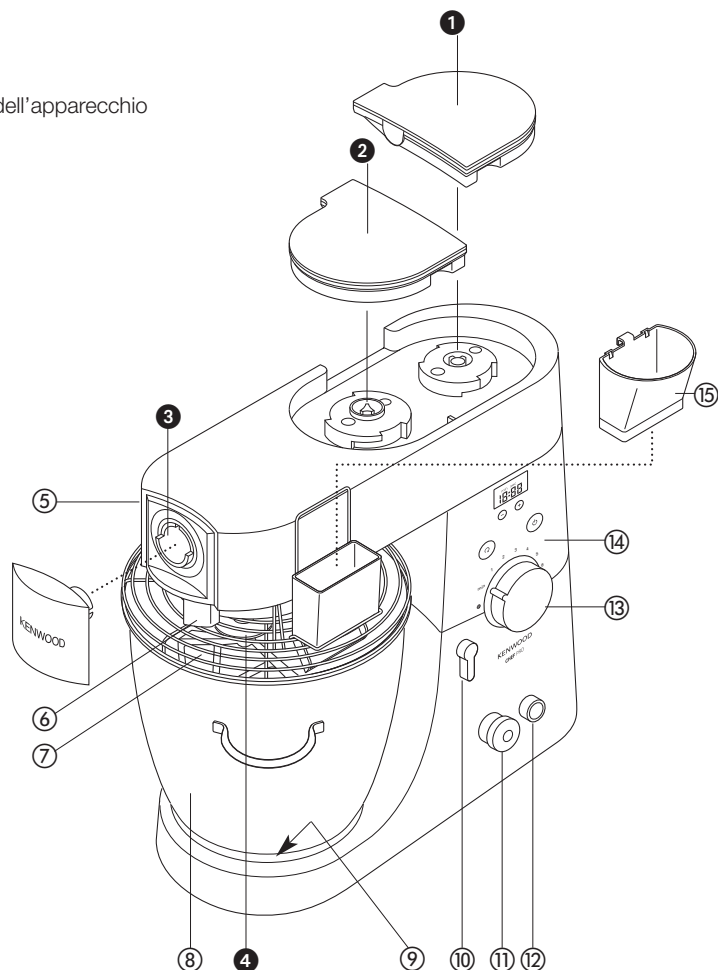
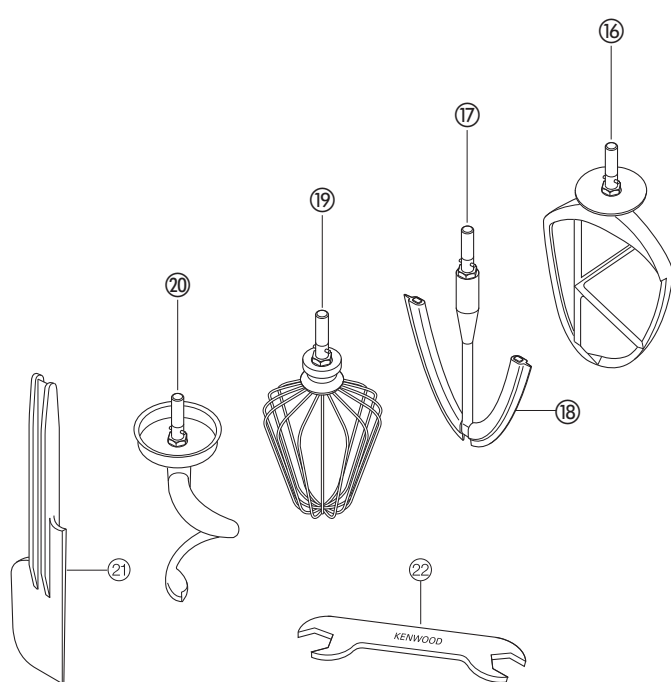
⑱ pulitore flessibile

⑲ frullino

⑳ braccio impastatore

㉑ spatola

㉒ chiave



pannello di controllo

㉓ spia di accensione

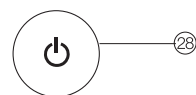
㉔ display del timer

㉕ tasto timer +

㉖ tasto timer -

㉗ tasto impasto

㉘ 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.
- frusta flessibile • Ideale per staccare gli ingredienti dai lati e dalla base del recipiente durante la miscelazione.
- 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 leva di sollevamento della testa del mixer **1** e sollevare la testa fino a quando non si blocca in posizione.
- per inserire un utensile 2 Inserire l'utensile nell'attacco, con il perno dell'alberino all'interno della scanalatura, poi ruotare per bloccarlo in posizione **2**.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario **3**.
- 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 frullatore alla corrente e premere il tasto verde di accensione. Il display mostrerà 88:88 e poi più niente, lasciando l'indicatore di accensione illuminato .
- 6 Spostare il selettore della velocità **4** 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 riavvolge a 00:00.
- 8 Premere il tasto rosso di spegnimento per spegnere il dispositivo, poi staccare la corrente.

NB: Se, in qualsiasi momento, si preme il tasto rosso di spegnimento, tutta l'alimentazione viene tolta dal frullatore, compresa quella al timer. Per ripristinare l'alimentazione, premere il tasto verde di accensione e reimpostare eventualmente il timer.

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 **P**. 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.

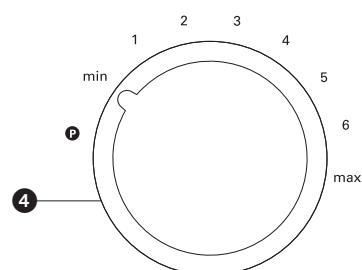
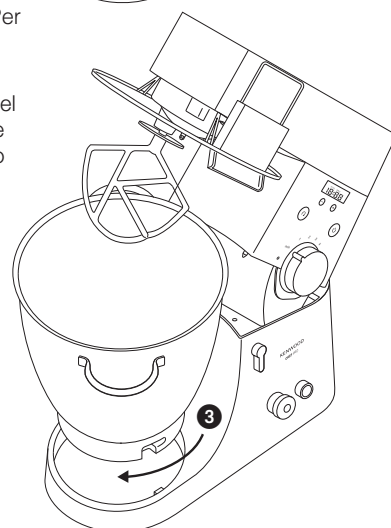
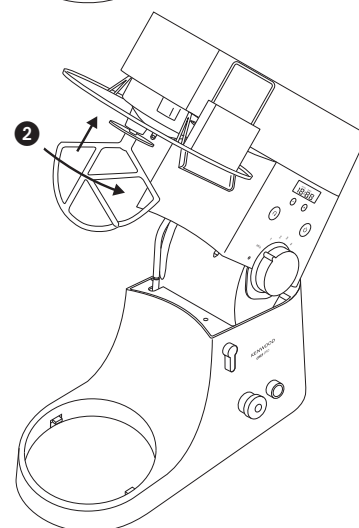
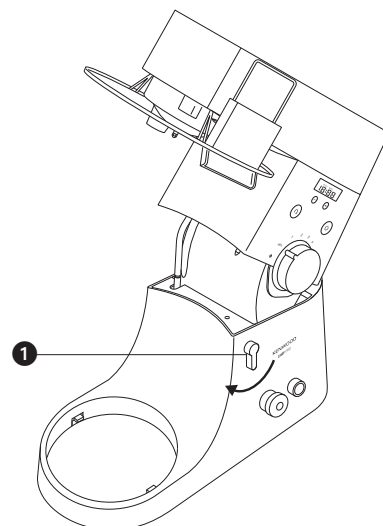
tasto impasto

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 **4**

- frusta • **grassi di scrematura e zucchero:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per sbattere le uova in miscele cremose:** 4 – max.
- **per incorporare farina, frutta, ecc:** min – 1.
- **per miscele per torte:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per amalgamare il grasso alla farina:** min – 2.
- frusta flessibile • **per staccare gli ingredienti dai lati del recipiente** iniziare al min e portare gradualmente la velocità a 3.
- frullino • Portare gradualmente a 'max'.
- braccio impastatore • Iniziare da 'min' e portare gradualmente a 1.



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

- paste frolle** ● Peso della farina: 910gr
- miscele dure a lievitazione** ● Peso della farina: 1,5kg
- Peso totale: 2,4kg
- miscele morbide a lievitazione** ● Peso della farina: 2,6kg
- Peso totale: 5kg
- miscele per torte di frutta** ● Peso totale: 4,55kg
- albumi** ● 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.
 - Agganciare l'estensione dello scivolo sulla protezione per le dita per facilitare l'aggiunta degli ingredienti.

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. Ecco come fare:

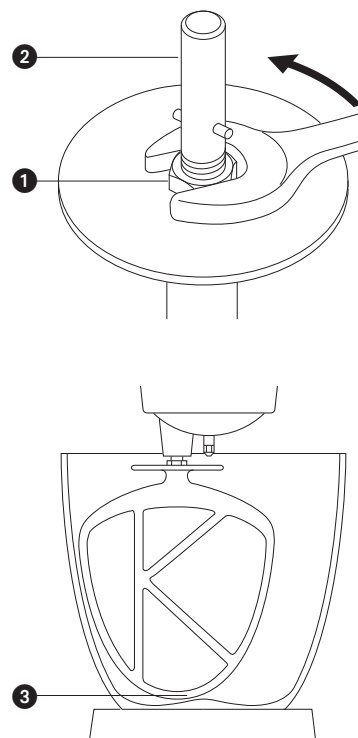
- 1 Disinserire la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.
 - 2 Sollevare la testa del mixer e inserire il frullino o la frusta.
 - 3 Abbassare la testa del mixer. Se occorre regolare il gioco, sollevare la testa del mixer e staccare l'utensile.
 - 4 Usando una chiave, allentare a sufficienza il dado **1** per consentire la regolazione dell'alberino **2**. Per abbassare l'utensile verso il fondo del recipiente, ruotare in senso antiorario l'alberino della frusta. 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. Per un funzionamento ottimale il frullino o la frusta a K deve **quasi** fare contatto con il fondo del recipiente **3**.
 - 7 Se necessario, ripetere questa procedura fino a quando l'utensile è regolato in modo corretto. A questo punto, restringere a fondo il dado.
- frusta flessibile
- Idealmente, l'impastatore flessibile deve solo toccare il fondo del recipiente. Se necessario aggiustare come spiegato sopra.

problema

- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

soluzione

- Il vostro frullatore è dotato di uno strumento di protezione dal sovraccarico e si fermerà automaticamente in caso di sovraccarico per proteggere la macchina. Se questo avviene, premere il tasto rosso di spegnimento e togliere la presa dalla corrente. Rimuovere alcuni ingredienti per ridurre il carico e lasciare riposare il frullatore per qualche minuto. Collegare la presa e premere il tasto verde, poi il tasto di avvio/arresto. Se il frullatore non riparte immediatamente, lasciarlo riposare ancora un po' in modo che si raffreddi.

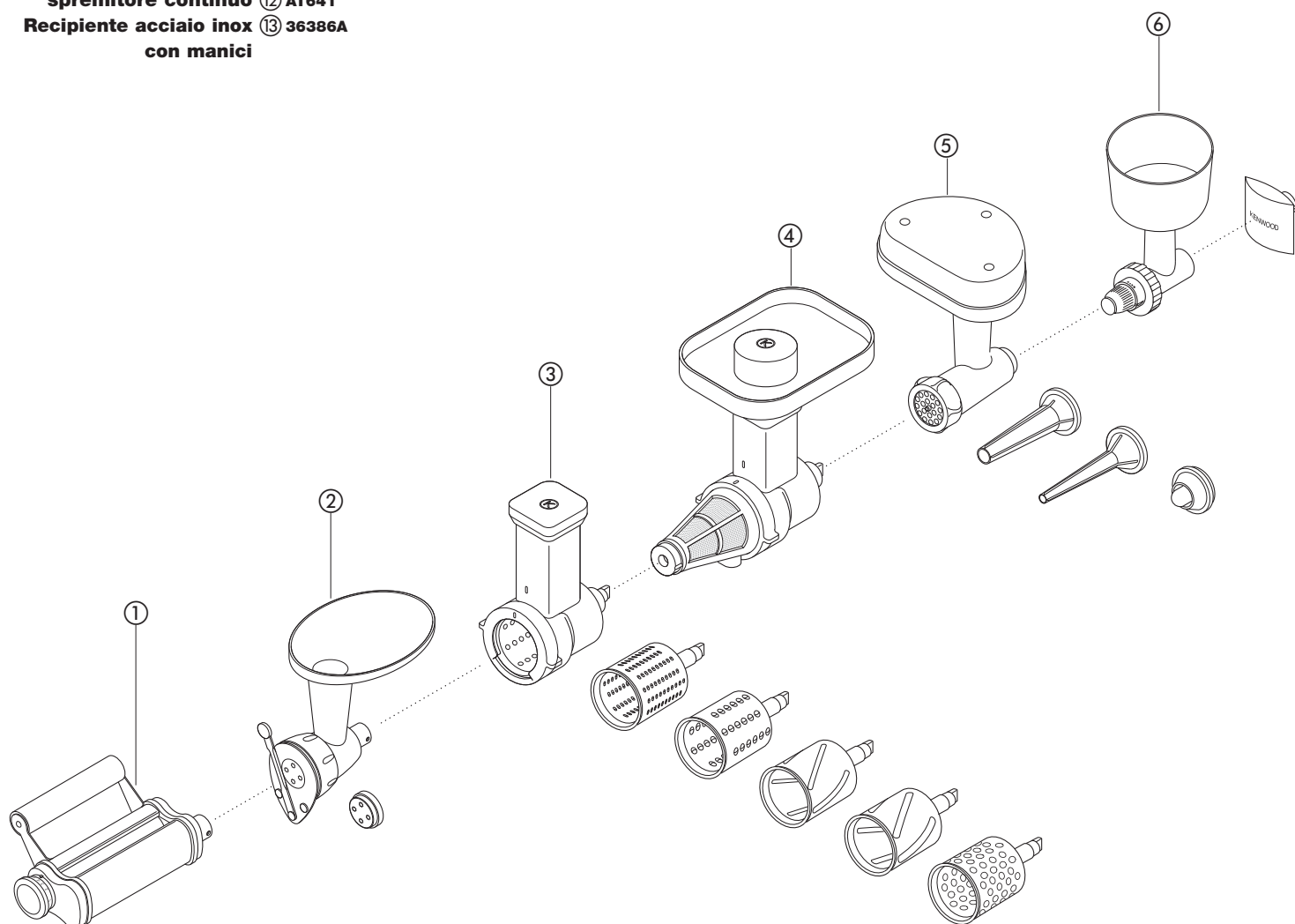


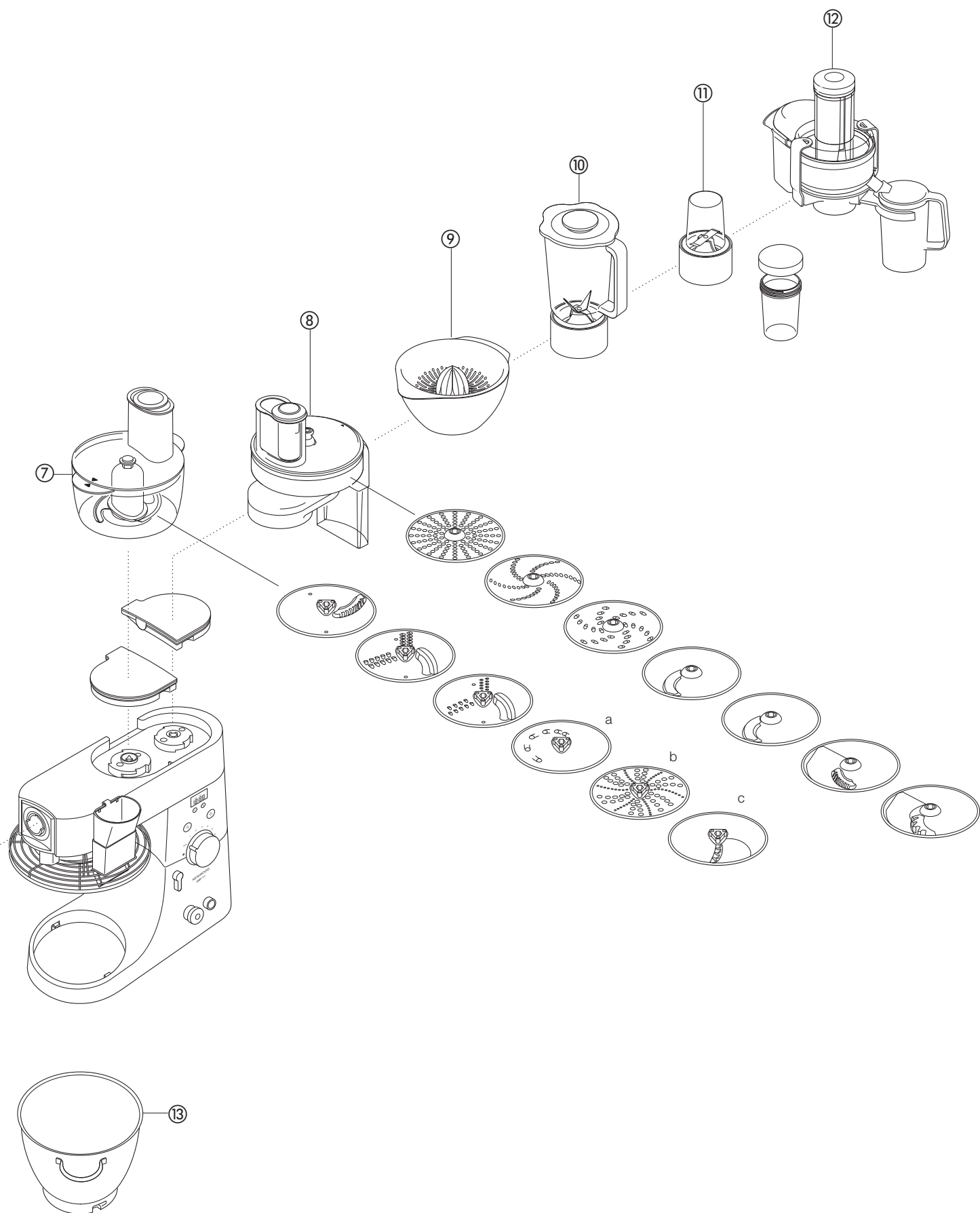
gli **accessori** disponibili

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

accessorio codice

- accessorio per pasta piatta** ① **AT970A**
 accessori supplementari per pasta (Non illustrato) usato insieme a AT970A
 AT971A tagliatelle
 AT972A tagliolini
 AT973A trenette
 AT974A spaghetti
- accessorio per la pasta ② Il modello **AT910** include una trafilatura per maccheroni rigati (è possibile installare 12 trafilature facoltative più un accessorio per fare i biscotti)
- sminuzzatutto** ③ **AT643** con 5 elementi
- pressa per frutta** ④ **AT644**
- tritattutto** ⑤ **AT950A** con
 a accessorio per salsicce grandi
 b accessorio per salsicce piccole
 c accessorio per salsicce kebbe
- macinino** ⑥ **AT941A**
- food processor** ⑦ **AT640** con 3 dischi e una lama di taglio
 (i piatti a, b e c possono essere acquistati a parte)
- affetta-grattugiatutto professionale** ⑧ **AT340** con vari dischi di taglio
- spremiagrumi** ⑨ **AT312**
- frullatore** ⑩ 1,5 l acrilico **AT337**, 1,5 l vetro **AT338**, 1,5l acciaio inox **AT339**
- mini sminuzzatore/macinino** ⑪ **AT320** con 4 caraffe in vetro e 4 coperchio per conservazione
- spremitore continuo** ⑫ **AT641**
- Recipiente acciaio inox con manici** ⑬ **36386A**





pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegner sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Con il primo uso, **dall'attacco 2** potrebbe essere visibile un poco di grasso. Questo è normale – asportare i residui.

corpo motore, coperchi degli
attacchi
protezione per le dita

- Passarli con un panno umido e asciugare dopo ciascun uso.
- Rimettere sempre i coperchi sugli attacchi quando non vengono usati.
- Non usare mai prodotti abrasivi né immergere in acqua questi componenti.

recipiente

- Lavarlo a mano e asciugarlo a fondo, oppure lavarlo in lavastoviglie.
- Non usare spazzole metalliche, pagliette o candeggina per pulire il recipiente in acciaio inox. Per asportare il calcare, usare dell'aceto.
- Proteggere dal calore (tenere lontano da fornelli, forni, forni a microonde).

frusta flessibile

- Rimuovere sempre i pulitori flessibili dopo aver pulito e durante la conservazione: tirare con decisione e ruotare ogni pulitore fino a quando scivola via dal braccio in acciaio inox della frusta
- Per pulire il braccio in acciaio inox dell'impastatore, basta rimuovere i pulitori flessibili e lavare a mano con acqua calda e detergente, asciugando poi accuratamente.

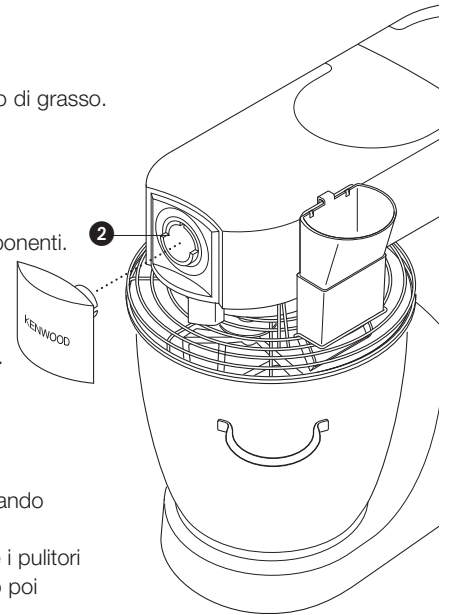
I pulitori flessibili devono essere lavati immediatamente dopo l'uso, a mano in acqua calda con detergente. Usare la spazzola in dotazione per pulire **DENTRO** ogni pulitore. Sciacquare i pulitori flessibili in acqua calda e asciugare accuratamente.

- Per rimontare i pulitori flessibili, lubrificare i bracci in acciaio inox della frusta con un po' d'olio da cucina. Far scivolare i pulitori flessibili sul braccio. Assicurarsi che ogni pulitore copra l'intera lunghezza del braccio e fuoriesca dall'estremità finale. Ripetere il processo per il secondo pulitore.

NB: lo strumento deve essere usato solo con entrambi i pulitori montati.

strumenti, estensione
dello scivolo

- Lavare a mano e asciugare con cura o lavare in lavastoviglie.



manutenzione e assistenza tecnica

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

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

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



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

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

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

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

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

ricette

Per la preparazione del pane, si vedano le importanti note a pagina 48.

pane bianco *lievitato a pasta dura*

- ingredienti
- 1,36kg di farina per pane
 - 15ml (3 cucchiaini) di sale
 - 25g di lievito di birra fresco, oppure 15g/20ml di lievito di birra in polvere + 5ml (1 cucchiaino) di zucchero
 - 750ml di acqua tiepida: 43°C Usare un termometro o aggiungere 250ml di acqua bollente a 500ml di acqua fredda
 - 25g di strutto
- metodo
- 1 **lievito di birra in polvere** (il tipo che occorre ricostituire): versare l'acqua tiepida nel recipiente. Ora aggiungere lievito e zucchero e lasciare agire per circa 10 minuti, fino a quando non fa schiuma.
lievito di birra fresco: sbriciolarlo nella farina.
lievito di altro tipo: seguire le istruzioni del produttore.
 - 2 Versare il liquido nel recipiente. Ora aggiungere la farina (con il lievito fresco, se usato), il sale e lo strutto.
 - 3 Impastare a velocità minima per 45 – 60 secondi. Ora portare la velocità a 1, se necessario aggiungendo altra farina sino a formare un impasto.
 - 4 Lavorare per altri 3 – 4 minuti a velocità 1, fino a quando l'impasto risulta morbido, elastico e non aderisce ai lati del recipiente.
 - 5 Mettere l'impasto in un sacchetto di plastica leggermente imburrito o in una pirofila coperta da uno strofinaccio. Lasciare lievitare al caldo, fino a quando l'impasto raddoppia in dimensioni.
 - 6 Impastare nuovamente per 2 minuti a velocità 1.
 - 7 Riempire a metà quattro teglie imburrate da 450g con l'impasto, oppure fare dei panini. Coprire con uno strofinaccio e lasciare lievitare al caldo fino a quando l'impasto raddoppia in dimensioni.
 - 8 Informare a 230°C per 30 – 35 minuti per le pagnotte, o per 10 - 15 minuti per i panini.
- Quando è pronto, il pane deve dare un suono sordo se picchiettato sul fondo.

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 Informare 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 cucchiai) 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 imburata. 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.

marinata al peperoncino

- ingredienti
- 200g di miele freddo (lasciato in frigorifero tutta la notte prima)
 - 1 peperoncino verde (intero)
 - 5ml (1c) di burro d'arachidi con pezzetti
 - condimento

- metodo
- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel minisminuzzatore/macinino
 - 2 Montare l'accessorio dell'apparecchio e lasciare adagiare gli ingredienti lungo la lama.
 - 3 Premere il tasto a impulso per 10 secondi.
 - 4 Usare a piacimento.

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

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

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 Técnica' na página 64.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório de cada vez.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas na página 60.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Tenha cuidado ao pegar neste aparelho pois é pesado. Certifique-se de que a cabeça está travada e que a taça, utensílios, tampas das tomadas de acessórios e cabo estão em posição segura antes de pegar na máquina.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

antes de ligar à corrente

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

antes de utilizar a máquina pela primeira vez

- 1 Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza' na página 64.
- 2 Empurre o excesso de cabo para dentro do compartimento de arrumação do cabo nas costas do aparelho.

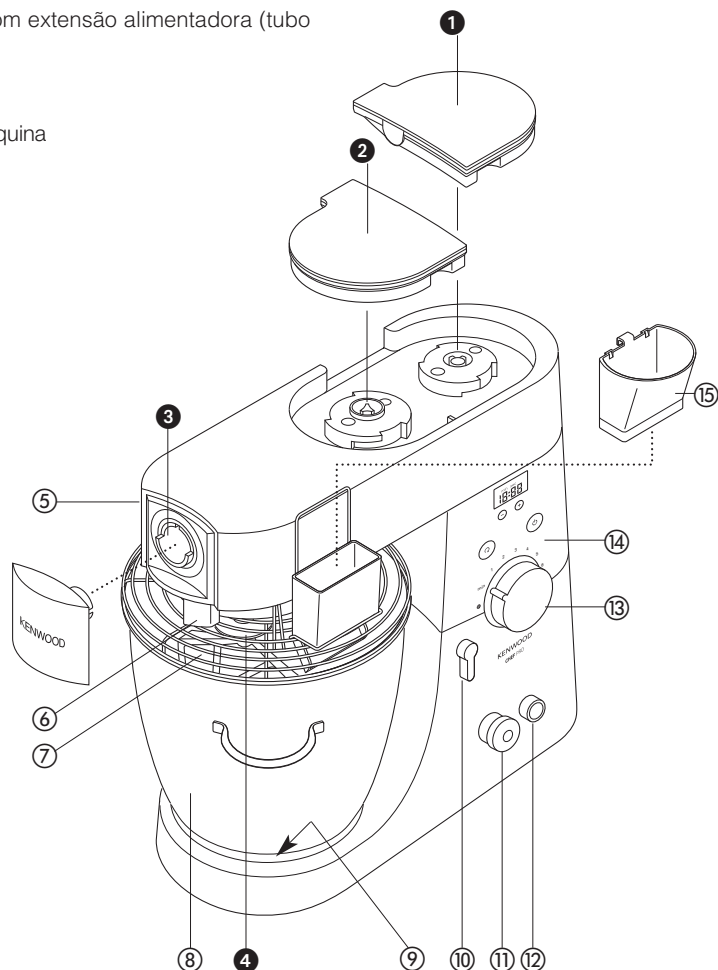
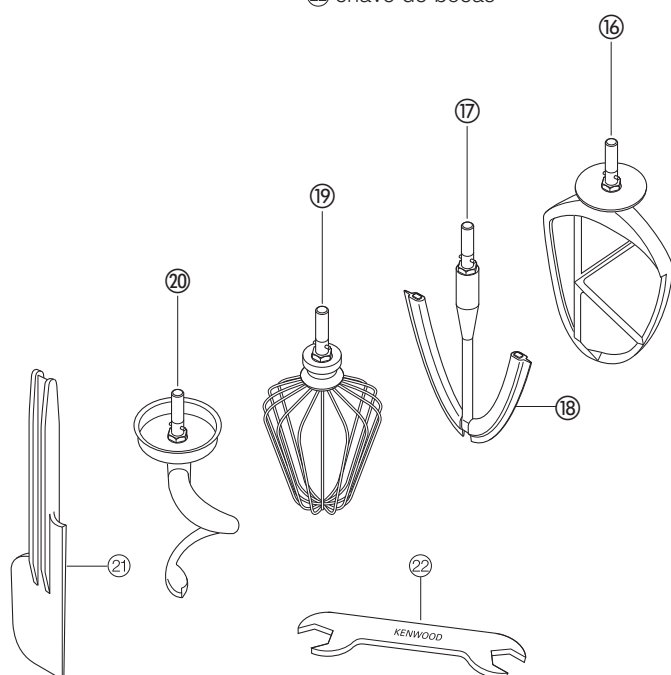
conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

tomadas dos acessórios

- 1 tomada de alta velocidade
- 2 tomada de acessórios de velocidade média
- 3 tomada de baixa velocidade
- 4 encaixe de acessórios

a máquina

- 5 cabeça da máquina
- 6 trinco da tomada de acessórios
- 7 rede de protecção para os dedos com extensão alimentadora (tubo para adicionar ingredientes)
- 8 tigela
- 9 suporte da taça
- 10 patilha de elevação da cabeça da máquina
- 11 botão vermelho OFF
- 12 botão verde ON
- 13 interruptor de velocidade
- 14 bloco do motor
- 15 extensão alimentadora
- 16 batedor em 'K'
- 17 batedeira flexível
- 18 batedor de varetas flexíveis
- 19 pinha
- 20 gancho para amassar
- 21 espátula
- 22 chave de bocas



painel de controlo

- 23 luz indicativa de potência ligada
- 24 mostrador do temporizador
- 25 botão de diminuição do temporizador
- 26 botão de aumento do temporizador
- 27 botão
- 28 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.
- batedeira flexível • Ideal para rapar as misturas dos lados e da base da taça enquanto são batidas.
- 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 Rode a patilha de elevação da cabeça da máquina para a direita **1** e eleve a cabeça da máquina até prender.
 - 2 Meta o acessório no encaixe, colocando o eixo na ranhura e depois gire para prender na posição **2**.
 - 3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita **3**.
 - 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.
- para inserir um utensílio
- para remover um utensílio
- 5 Rode e remova.
 - 5 Ligue a misturadora à corrente eléctrica e prima o botão verde ON. O ecrã vai mostrar (88:88) e depois limpa-se deixando a luz indicadora ON acesa .
 - 6 Rode o interruptor de velocidade **4** para a posição desejada e depois pressione o botão de arranque/paragem  para iniciar a bateadeira. O temporizador irá contar em intervalos de 1 segundo. A velocidade poderá ser alterada em qualquer momento enquanto a bateadeira se encontra em funcionamento.
 - 7 Para parar a bateadeira pressione o botão de início/paragem . 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 bateadeira não seja utilizada durante este período de tempo o mostrador voltará a exibir 00:00.
 - 8 Carregue no botão vermelho OFF para desligar e depois retire a ficha da tomada eléctrica.

Nota: Se o botão vermelho OFF é premido em qualquer momento, toda a energia da misturadora é cortada e serão perdidas todas as regulações do temporizador seleccionadas. Para voltar a ter energia prima o botão verde ON e redefina a regulação do temporizador se requerido.

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

posição de impulso

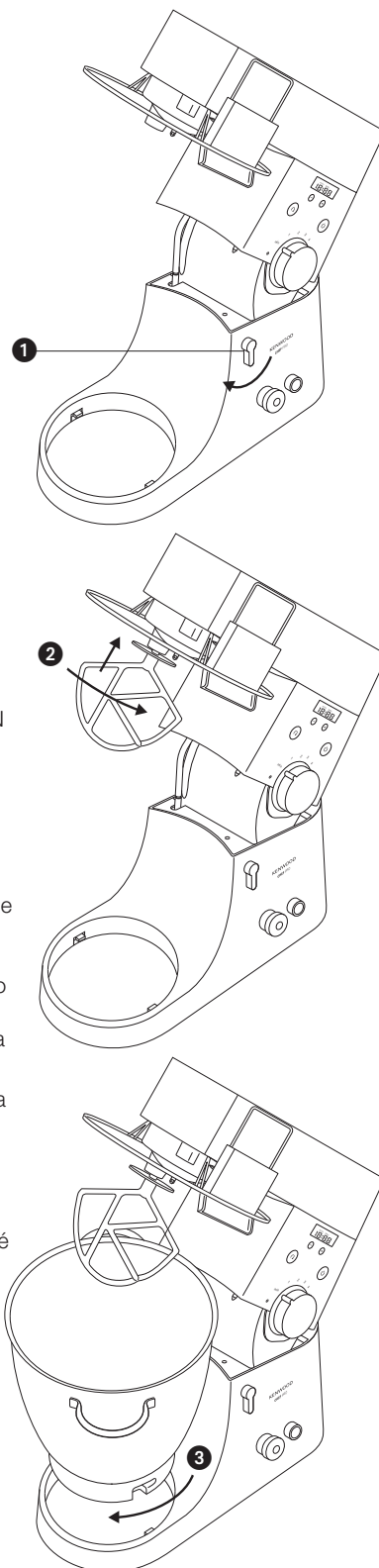
Para seleccionar o impulso, rode o interruptor da velocidade no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição **P**. A bateadeira irá funcionar na velocidade máxima enquanto o interruptor for mantido nessa posição. Quando soltar o interruptor irá retomar a posição "min" e a bateadeira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

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

botão fold

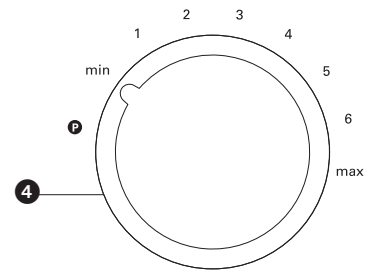
Pressione e solte o botão  rotativo e a bateadeira irá funcionar automaticamente na velocidade mínima durante 2-3 segundos. O botão pode ser mantido pressionado para uma operação mais longa ou pressionado repetidamente conforme necessário para combinar ingredientes.

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



a máquina

- batedor em 'K' • **velocidades 4**
- **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.
- batedeira flexível • **incorporar manteiga ou margarina em farinha** mínimo - 2.
- pinha • **rapar as misturas das paredes da taça** iniciar no min., aumentando gradualmente até 3.
- gancho para massas • Aumente gradualmente para a velocidade 'máx.' (máximo).
• Comece no 'min' (mínimo) e aumente gradualmente para 1.



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

- massa para tartes** • Peso de farinha: 910g
- massa com fermento rija** • Peso de farinha: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- massa com fermento mole** • Peso de farinha: 2,6kg
- Peso total: 5kg
- massa para bolo de frutas** • Peso total: 4,55kg
- claras de ovo** • 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.
 - Prenda a extensão alimentadora no local designado na rede de protecção para os dedos para poder adicionar facilmente mais alimentos.

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

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

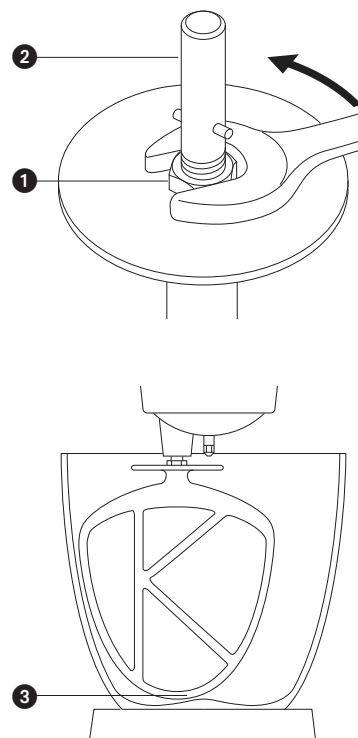
solução • ajuste a altura do acessório. Faça o seguinte:

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Levante a cabeça da misturadora e insira a batedora 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.
- 4 Utilizando a chave inglesa solte suficientemente a porca ❶ para reajustar o eixo ❷. Para baixar o acessório mais para o fundo da taça, gire o eixo da varinha 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. Para melhor desempenho a batedora de varetas ou varinha em k devem **quase** tocar o fundo da taça ❸.
- 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.

batedeira flexível • A posição ideal para o batedor de varetas flexíveis é estar quase a tocar o fundo da taça. Se necessário ajuste-o de acordo com os detalhes fornecidos em cima.

problema

- A máquina pára durante o funcionamento.
- solução** • A sua batedeira está equipada com um dispositivo de protecção que a desligará, sempre que esta estiver sobrecarregada. Se isso acontecer, prima o botão vermelho OFF e retire da corrente eléctrica. Remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e deixe que a misturadora descanse alguns minutos. Ligue novamente à corrente e prima o botão verde ON seguido do botão Iniciar/Parar. Se a misturadora/batedeira não iniciar imediatamente, deixe-a descansar mais alguns minutos para que ela arrefeça.



os **acessórios** disponíveis

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

acessório código do acessório

aparelho para massas

direitas ① **AT970A**

acessórios adicionais para massas (não ilustrado) utilizado em conjuntocom o AT970A

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A esparguete

aparelho para massas

② **AT910** vem com uma chapa para maccheroni rigati (pode anexar 12 chapas opcionais mais um utensílio para fazer biscoitos)

cortador de alimentos

rotativo ③ **AT643** traz 5 tambores

espremedor de frutos ④ **AT644**

moinho múltiplo ⑤ **AT950A** traz

a funil de enchidos grande

b funil de enchidos pequeno

c aparelho para kebbe

moinho de cereais ⑥ **AT941A**

robot de cozinha ⑦ **AT640** inclui 3 discos e lâminas (os discos a, b e c podem ser adquiridos separadamente)

fatiador/ralador profissional ⑧ **AT340** fornecido com várias lâminas

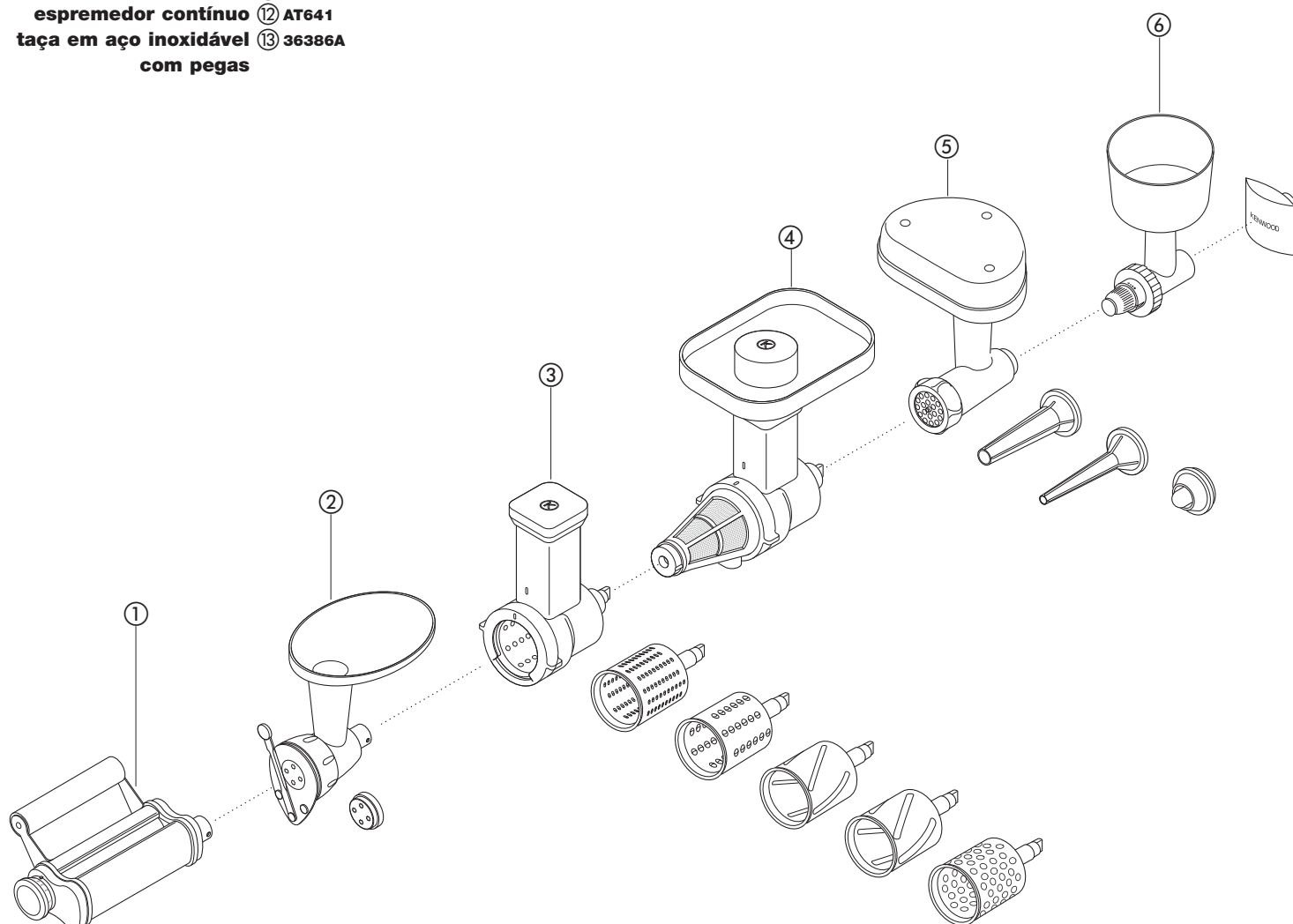
espremedor de citrinos ⑨ **AT312**

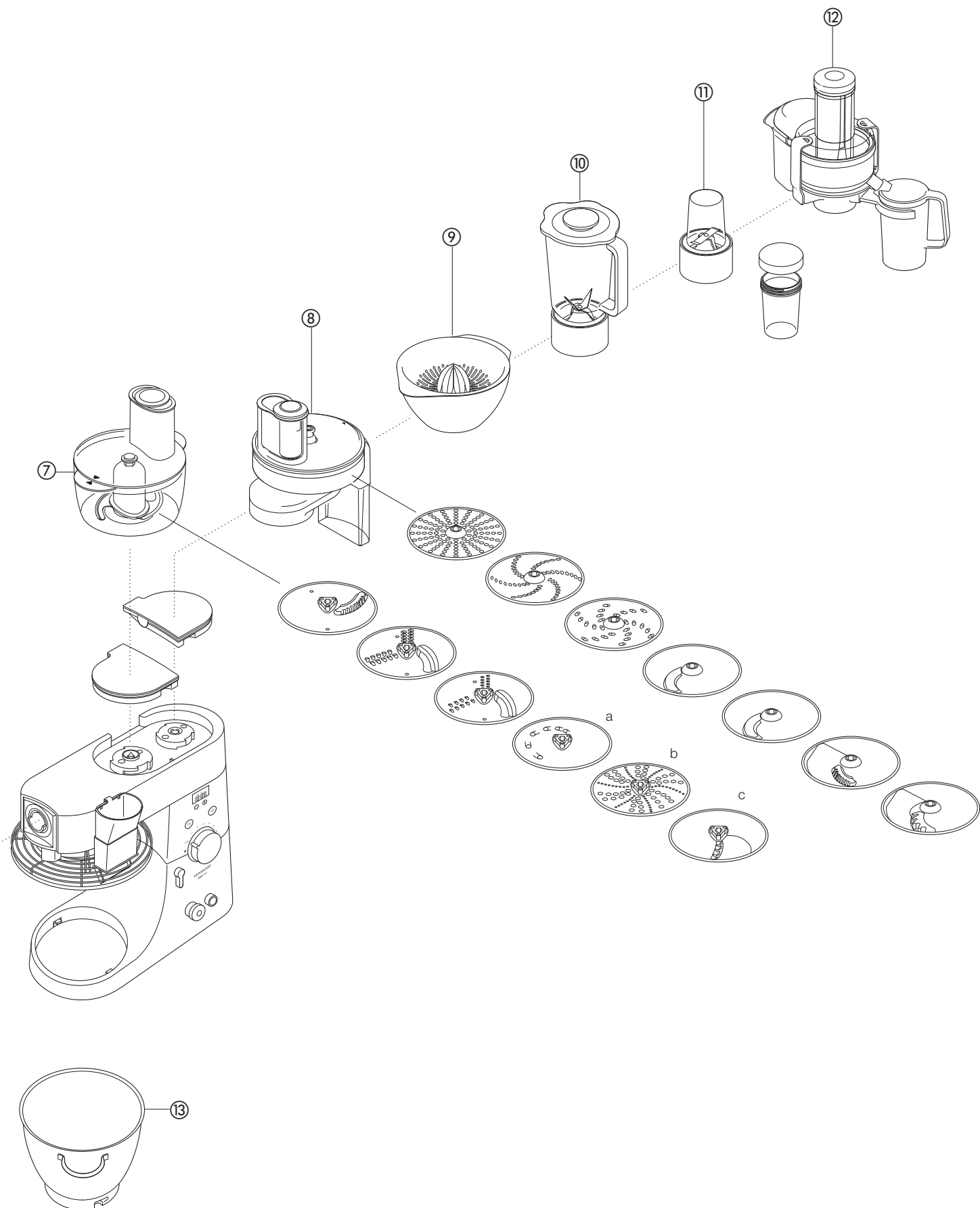
misturadora ⑩ 1.5 l acrílico **AT337**, 1.5 l vidro **AT338**, 1.5 l em aço inoxidável **AT339**

mini picadora/moinho ⑪ **AT320** traz 4 boiões de vidro e 4 tampas para armazenagem

espremedor contínuo ⑫ **AT641**

taça em aço inoxidável ⑬ **36386A**
com pegas





limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Desligue sempre a máquina no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente antes de a limpar.
- Poderá aparecer um pouco de gordura na tomada de acessórios **2** a primeira vez que a utilizar. Isto é normal e basta limpá-la.
- unidade motriz, tampas das
os dedos • Limpe com um pano húmido e seque em seguida depois de cada entradas, rede de protecção para utilização.
- Coloque sempre as tampas quando não estiver em utilização.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.
- taça • Lave à mão e depois seque cuidadosamente ou lave na máquina da loiça.
- Nunca use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover o calcário.
- Mantenha-a afastada de fontes de calor (discos do fogão, forno, microondas).
- batedeira flexível • Remova sempre os batedores flexíveis depois de utilizar para serem lavados e guardados. Puxe firmemente e rode cada batedor até que deslize para fora do braço de aço inoxidável da bateadeira.
- Para limpar o braço de aço inoxidável da bateadeira remova simplesmente os batedores flexíveis e lave à mão utilizando água quente com detergente, secando depois muito bem.
- Os batedores flexíveis devem ser limpos imediatamente após a utilização e à mão em água quente com detergente. Utilize a escova de limpeza fornecida, para limpar **DENTRO** de cada batedor. Passe os batedores flexíveis por baixo de água quente a correr directamente da torneira e seque cuidadosamente.
- Para recolocar os batedores flexíveis, lubrifique os braços de aço inoxidável da bateadeira com uma pequena quantidade de óleo de cozinha novo. Deslize os batedores flexíveis para dentro do braço de aço inoxidável. Assegure-se que cada batedor cobre totalmente o braço e ultrapassa a ponta no fim. Repita o procedimento para o segundo batedor.
- Nota: esta ferramenta deve ser usada com ambos os batedores inseridos.
- acessórios, extensão
alimentadora • Lave à mão e depois seque, ou lave na máquina da loiça.

assistência e cuidados do cliente

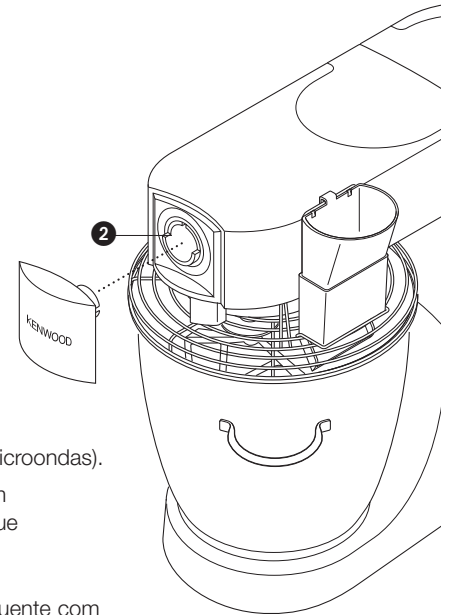
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- Caso necessite de assistência para:
 - utilizar o seu electrodoméstico ou
 - assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.
- 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 electrodoméstico 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 60.

pão branco *massa rija tipo britânico*

- ingredientes
- 1,36kg de farinha branca forte
 - 15ml (3 colheres chá) de sal
 - 25g de fermento fresco; ou 15g/20ml de fermento seco + 5ml (1 colher de chá) de açúcar
 - 750ml de água quente a 43°C. Utilize um termómetro ou adicione 250ml de água a ferver a 500ml de água fria.
 - 25g de banha
- método
- 1 **fermento seco** (do tipo que necessita de ser reconstituído): deite a água quente na tigela. Seguidamente adicione o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até criar espuma.
fermento fresco: desfaça-o e incorpore-o na farinha.
outros tipos de fermento: siga as instruções do fabricante.
 - 2 Deite o líquido na tigela. Seguidamente adicione a farinha (com fermento fresco se o utilizar), o sal e a banha.
 - 3 Amasse à velocidade mínima por 45 - 60 segundos. Depois aumente para a velocidade 1, adicionando mais farinha, se necessário, até se formar a massa.
 - 4 Amasse por mais 3 - 4 minutos à velocidade 1 até a massa estar macia e elástica e deixar os lados da tigela limpos.
 - 5 Introduza a massa num saco de polieteno untado ou numa tigela coberta com um pano de loiça. Seguidamente deixe num local quente até duplicar de volume.
 - 6 Torne a amassar por 2 minutos à velocidade 1.
 - 7 Unte e encha de massa, até metade, quatro formas de 450g ou prepare pãezinhos. Seguidamente cubra com um pano de loiça e deixe num local quente até duplicarem de volume.
 - 8 Coza no forno à temperatura de 230°C/450°F/Gás Marca 8, por 30 - 35 minutos para o pão de forma ou por 10 - 15 minutos para os pãezinhos.
- Quando pronto, o pão deverá soar a oco quando se lhe bater levemente na base.

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.

marinada picante

- ingredientes
- 200g mel líquido claro (no frigorífico do dia anterior)
 - 1 piri-piri verde (inteiro)
 - 5ml (1 c.c.) de manteiga de amendoim crocante
 - tempero (especiarias, sal, etc.)
- preparação:
- 1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho.
 - 2 Coloque o acessório na misturadora e permita que os ingredientes se concentrem em volta da lâmina.
 - 3 Ligue em impulso durante 10 segundos.
 - 4 Utilize a gosto.

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 sala 1,2,3 MORIERE DA MAIA 4470-575 MAIA, PORTUGAL TEL: 029 407454 FAX: 029 419050	

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

conozca su aparato de cocina Kenwood

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes móviles y de los accesorios fijos.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando y mantenga a los niños fuera del alcance.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea 'servicio' en la página 76.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas en la página 72.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- 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.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan 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) n° 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 Lave las partes: ver 'mantenimiento y limpieza' en la página 76.
- 2 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 protector de dedos con tubo de alimentación

❽ bol

❾ base de apoyo del bol

❿ palanca para levantar el cabezal

⓫ botón de desconexión rojo

⓬ botón de encendido verde

⓭ botón de velocidad

⓮ unidad de potencia

⓯ extensión del tubo de alimentación

⓰ batidor K

⓱ batidor flexible

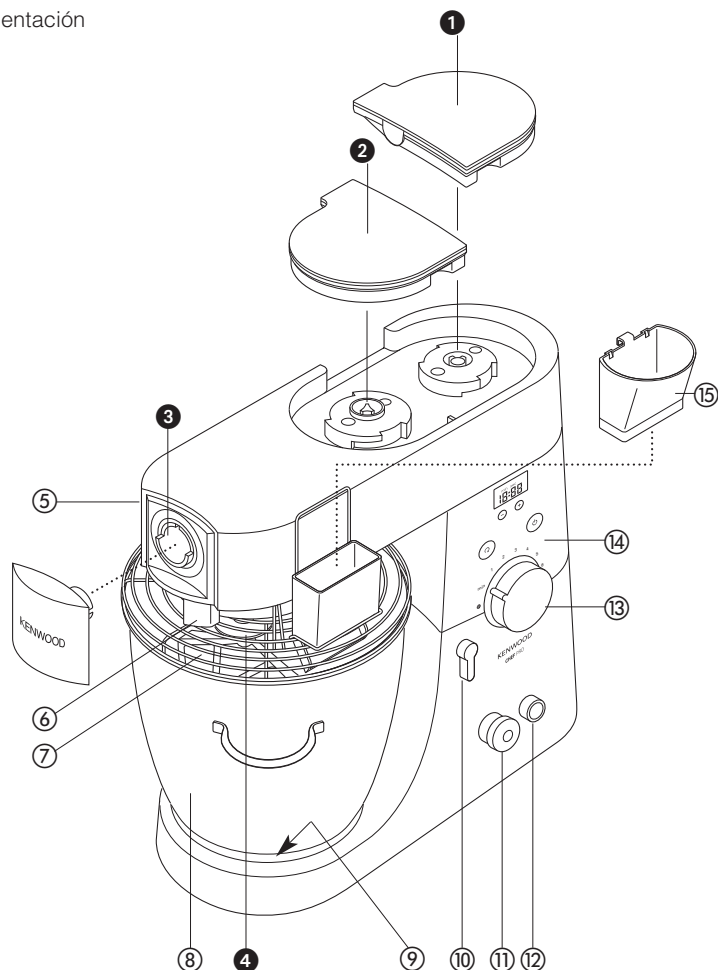
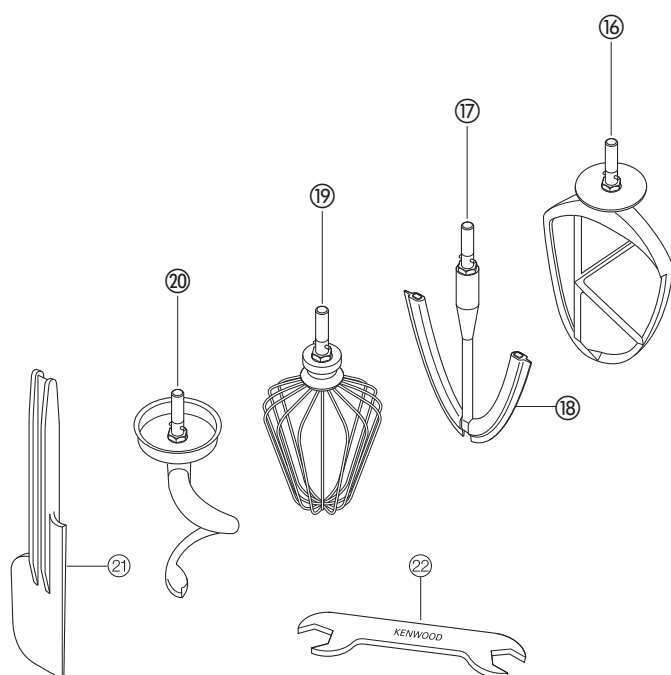
⓲ limpiador flexible

⓳ batidora

⓴ gancho para amasar

⓵ espátula

⓶ llave inglesa



panel de control

❸ luz indicadora de encendido

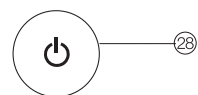
❹ pantalla visualizadora del tiempo

❺ botón para reducir el tiempo

❻ botón para aumentar el tiempo

❼ botón de batido lento

❽ 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.
- batidor flexible • Ideal para quitar las mezclas de los lados y la base del bol durante el proceso de mezclado.
- 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 en sentido horario (derecha) la palanca de levantar la cabeza **1** y levante la cabeza de la batidora hasta que quede trabada.
- para insertar un utensilio 2 Coloque el utensilio en la toma, poniendo la clavija del eje en la ranura y, luego, gire para que quede ajustado en su posición **2**.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj **3**.
- 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.
- para quitar un instrumento • Gire y retire.
- 5 Conecte la mezcladora a la toma de corriente y apriete el botón de encendido verde. La pantalla mostrará 88:88 y, luego, despeje dejando el indicador de encendido iluminado .
- 6 Gire el botón de velocidad **4** 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.
- 8 Apriete el botón de desconexión rojo para desconectar el suministro eléctrico y, luego, desenchufe la mezcladora.

Nota: Si el botón de desconexión rojo se aprieta en cualquier momento, todo el suministro eléctrico a la mezcladora se pierde incluyendo las configuraciones del temporizador seleccionadas. Para restablecer el suministro eléctrico, apriete el botón de encendido verde y vuelva a configurar el temporizador si es necesario.

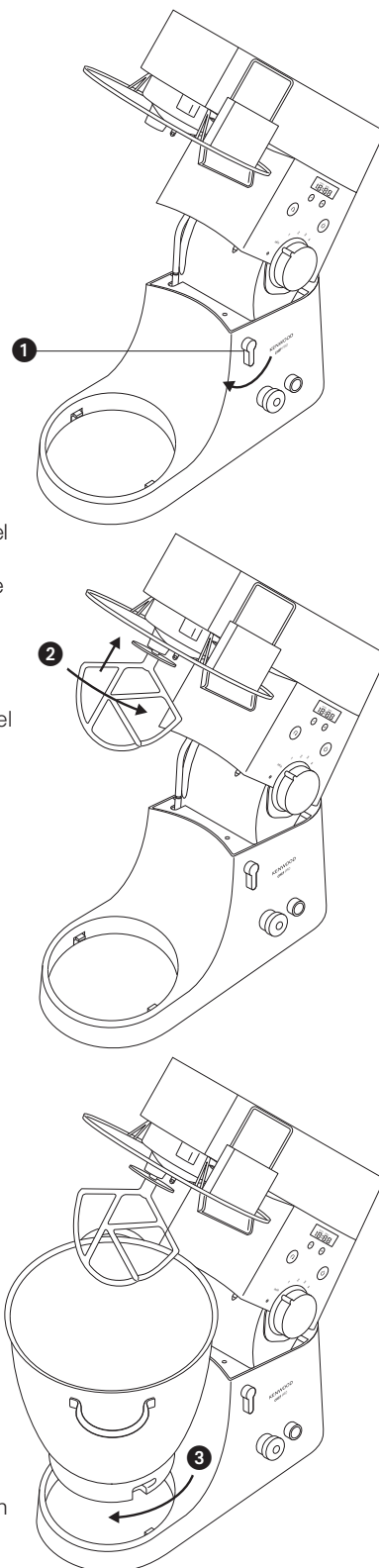
Importante – Si en cualquier momento, el cabezal de la mezcladora se levanta mientras está en funcionamiento, la máquina se parará automáticamente, y no se volverá a poner en marcha cuando se baje el cabezal. Sólo se volverá a poner en marcha cuando el cabezal se baje y se apriete el botón start/stop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

posición pulse

Para seleccionar pulse gire el botón de velocidad en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición **P**. 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

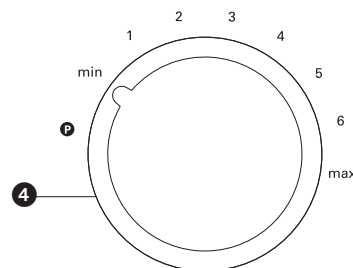
Apriete y suelte el botón de incorporación  y la mezcladora funcionará automáticamente a velocidad mínima durante 2-3 segundos. El botón se puede mantener apretado para una operación más larga o presionado de forma repetida, según sea necesario, para combinar ingredientes.
Nota: Si la mezcladora está en funcionamiento en modo temporizador, la función de incorporación no operará.



la mezcladora

velocidades ④

- batidor K • **batir manteca y azúcar** empiece con min y aumente gradualmente hasta max.
- **batir huevos en mezclas cremosas** 4 – max.
- **mezclar harina, frutas, etc.** min. – 1.
- **mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel** empiece con velocidad min y aumente gradualmente hasta max.
- **ligar manteca y harina** min. – 2
- batidor flexible • **quitar las mezclas del lado del bol** empiece en min y aumente gradualmente hasta 3.
- batidora • Aumentar gradualmente hasta max.
- gancho para amasar • Empezar en 'min' y aumentar gradualmente hasta 1.



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

- pasta quebradiza** • Peso de la harina: 910g
- masa con levadura espesa** • Peso de la harina: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- masa con levadura ligera** • Peso de la harina: 2,6kg
- Peso total: 5kg

mezcla para pastel de frutas

- claras de huevos • 16

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.
- Ajuste la extensión del tubo de alimentación en su posición en el protector de dedos para facilitar la incorporación de ingredientes.

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

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

solución

- Ajuste la altura del modo siguiente:

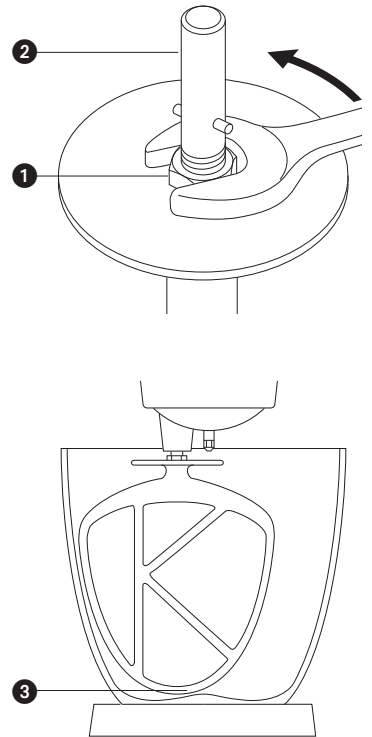
- 1 Desenchufe el aparato.
 - 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas o el batidor K.
 - 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio.
 - 4 Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca ❶ lo bastante para permitir el ajuste del eje ❷. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje del batidor 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.
 - 5 Vuelva a apretar la tuerca.
 - 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. Para obtener el mejor resultado, el batidor de varillas o el batidor K **casi** deben tocar el fondo del bol ❸.
 - 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.
- batidor flexible
- Lo ideal sería que el batidor flexible casi tocara el fondo del bol. En caso necesario, ajuste el eje tal como se indica más arriba.

problema

- La batidora se para durante el funcionamiento.

solución

- Su mezcladora tiene un dispositivo de protección de sobrecarga y se parará si está sobrecargada para proteger la máquina. Si esto sucede, apriete el botón de desconexión rojo y desenchufe la mezcladora. Quite parte de los ingredientes para reducir la carga, y deje la máquina apagada unos minutos. Enchufe y apriete el botón de encendido verde seguido del botón de inicio/parada. Si la mezcladora no se pone en marcha inmediatamente, déjela parada más tiempo para que se enfríe.



los **accesorios** disponibles

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

piezas extra código de la pieza extra

para elaborar pasta plana ① **AT970A**

otras piezas para elaborar **AT971A** tagliatelle

pasta (sin ilustración) para **AT972A** tagliolini

uso con AT970A **AT973A** trenette

AT974A spaghetti

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

cortador de alimentos

giratorio ③ **AT643** con 5 tambores

exprimidor de frutas ④ **AT644**

moledor multi-alimentos ⑤ **AT950A** con una

a boquilla ancha para salchichas

b boquilla pequeña para salchichas

c para hacer kebbe

molinillo de grano ⑥ **AT941A**

procesador de alimentos ⑦ **AT640** con 3 platos cortantes normales más una cuchilla
(los discos a, b y c se pueden adquirir por separado)

pro rebanador rallador ⑧ **AT340** equipado con una gama de discos

exprimidor de cítricos ⑨ **AT312**

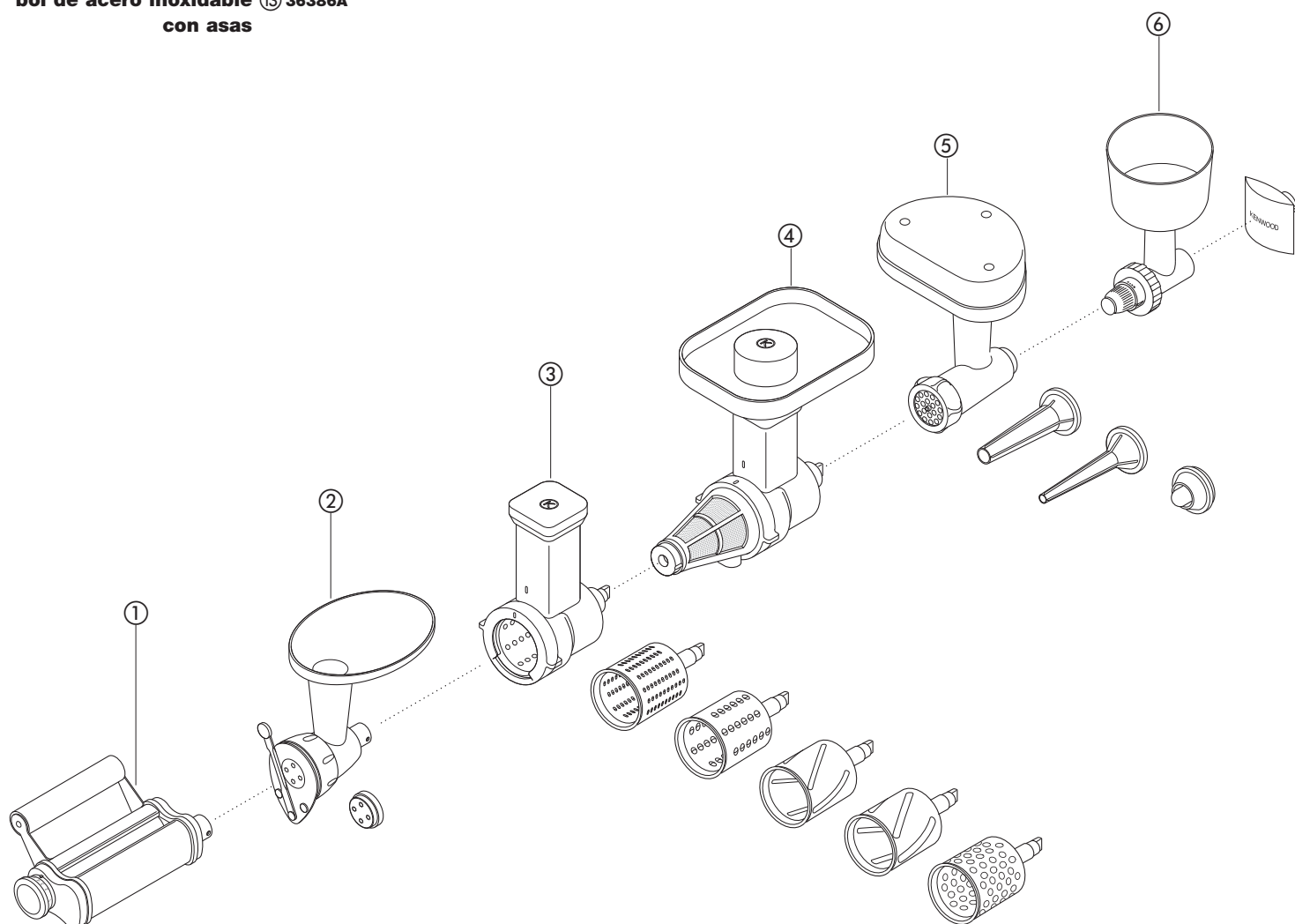
licuador ⑩ 1.5 l acrílico **AT337**, 1.5 l vidrio **AT338**, 1.5 l acero inoxidable **AT338**

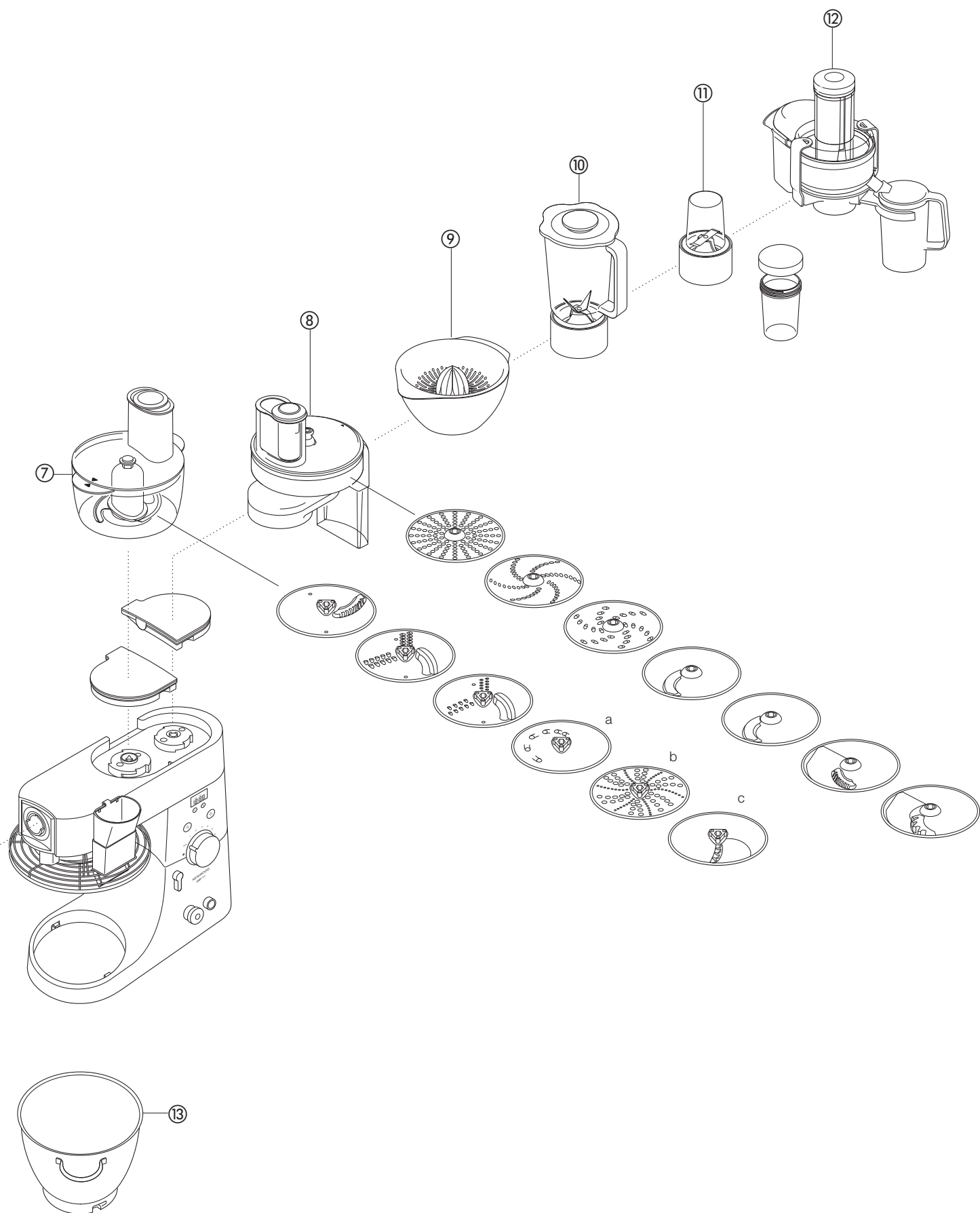
minipicadora/molinillo ⑪ **AT320** con 4 recipientes de vidrio y 4 tapas para guardar

exprimidor continuo ⑫ **AT641**

bol de acero inoxidable ⑬ **36386A**

con asas





limpieza y servicio

mantenimiento y limpieza

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

unidad de potencia, tapas de las salidas, protector de dedos

- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas después de cada uso.
- Vuelva a colocar las tapas de las salidas cuando el aparato no se esté utilizando.
- Nunca lo sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

bol

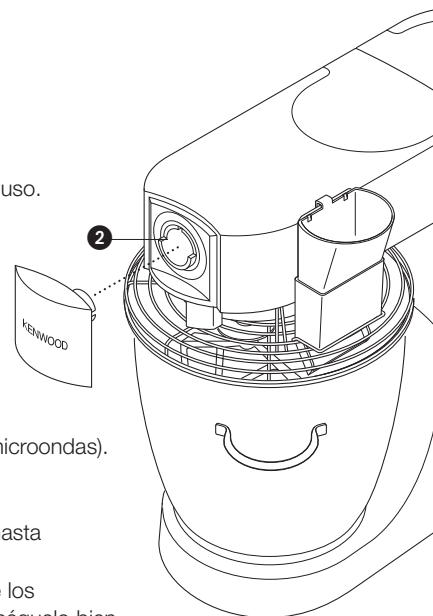
- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas.
- No utilice nunca un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.
- Manténgalo alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas).

batidor flexible

- Quite siempre los limpiadores flexibles después de su uso para limpiarlos y guardarlos: Tire de cada limpiador y gírelo con firmeza hasta que se separe del brazo batidor de acero inoxidable.
 - Para limpiar el brazo batidor de acero inoxidable, quite simplemente los limpiadores flexibles y lávelo a mano en agua jabonosa templada y séquelo bien. Los limpiadores flexibles se deben limpiar inmediatamente después de su uso a mano en agua jabonosa templada. Use el cepillo que se facilita para limpiar el **INTERIOR** de cada limpiador. Enjuague los limpiadores flexibles bajo agua corriente caliente y séquelos bien.
 - Para volver a colocar los limpiadores, lubrique los brazos batidores de acero inoxidable con una pequeña cantidad de aceite de cocina fresco. Deslice los limpiadores flexibles sobre el brazo de acero inoxidable. Asegúrese de que cada limpiador cubra todo el brazo y sobrepase la punta en el extremo. Repita el proceso con el segundo limpiador.
- Nota: el utensilio sólo debe utilizarse con los dos limpiadores colocados.

utensilios, extensión del tubo de alimentación

- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas.



servicio y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o 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 72

- pan blanco** *masa sólida tipo británica*
- ingrediente
- 1,36kg de harina normal fuerte
 - 15ml/3 cucharaditas de sal
 - 25g de levadura fresca o 15g/20ml de levadura seca y 1 cucharadita/5ml de azúcar
 - 750ml de agua templada: 43°C. Utilice un termómetro o añada 250ml de agua hirviendo a 500ml de agua fría.
 - 25g de manteca de cerdo
- preparación
- 1 **levadura seca** (la clase que necesita reconstitución): Vierta el agua templada en el bol. Añada la levadura y el azúcar y déjelo durante 10 minutos, hasta que la mezcla esté espumosa.
levadura fresca: desmenúcela en la harina.
para otras clases de levadura: siga las instrucciones del fabricante.
 - 2 Vierta el líquido en el bol. Añada la harina (con la levadura fresca si se usa), sal y manteca de cerdo.
 - 3 Mézclelo durante 45 - 60 segundos a la velocidad mínima. Luego aumente la velocidad al 1, añadiendo más harina si fuera necesario, hasta que se forme la masa.
 - 4 Amase durante 3 - 4 minutos más a velocidad 1 hasta que la consistencia de la masa sea suave, elástica y no manche los laterales del bol.
 - 5 Ponga la masa en una bolsa de polietileno engrasada o en un bol cubierto con un paño de cocina. Deje esta masa en un sitio templado hasta que se doble la cantidad.
 - 6 Vuélvala a amasar durante 2 minutos a velocidad 1.
 - 7 Vierta la masa en 4 moldes de 450g untados con grasa, hasta la mitad, o deles la forma de bollos. Cúbralos con un paño de cocina y déjelos en algún sitio templado hasta que se doble la cantidad.
 - 8 Métales en el horno a 230°C/Marca de gas 8 durante 30 - 35 minutos si son *hogazas* o 10 - 15 minutos si se trata de *bollos*.
 - Una vez hechos, deben sonar a hueco cuando se golpeen en la base.
- 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
- preparación
- 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
- preparación
- 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.

adobo de chili

- ingredientes
- 200 g de miel líquida fría (refrigerada durante la noche)
 - 1 chili verde (entero)
 - 5 ml (1 cucharadita) de mantequilla de cacahuete crujiente
 - condimento
- preparación
- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo.
 - 2 Acople el accesorio a la mezcladora y deje que los ingredientes se depositen alrededor de la cuchilla.
 - 3 Pulse el botón intermitente durante 10 segundos.
 - 4 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

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры предосторожности

- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь руками вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям пользоваться им.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его: смотрите раздел 'Уход' на странице 88.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование насадок различных типов.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных на странице 84.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Будьте осторожны, поднимая этот тяжелый электроприбор. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, а чаша, насадки, крышки на установочных адаптерах и сетевой шнур надежно закреплены.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед включением комбайна

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

Перед первым использованием

- 1 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход' на странице 88.
- 2 Уберите лишнюю длину сетевого шнура в отсек на задней поверхности кухонного комбайна.

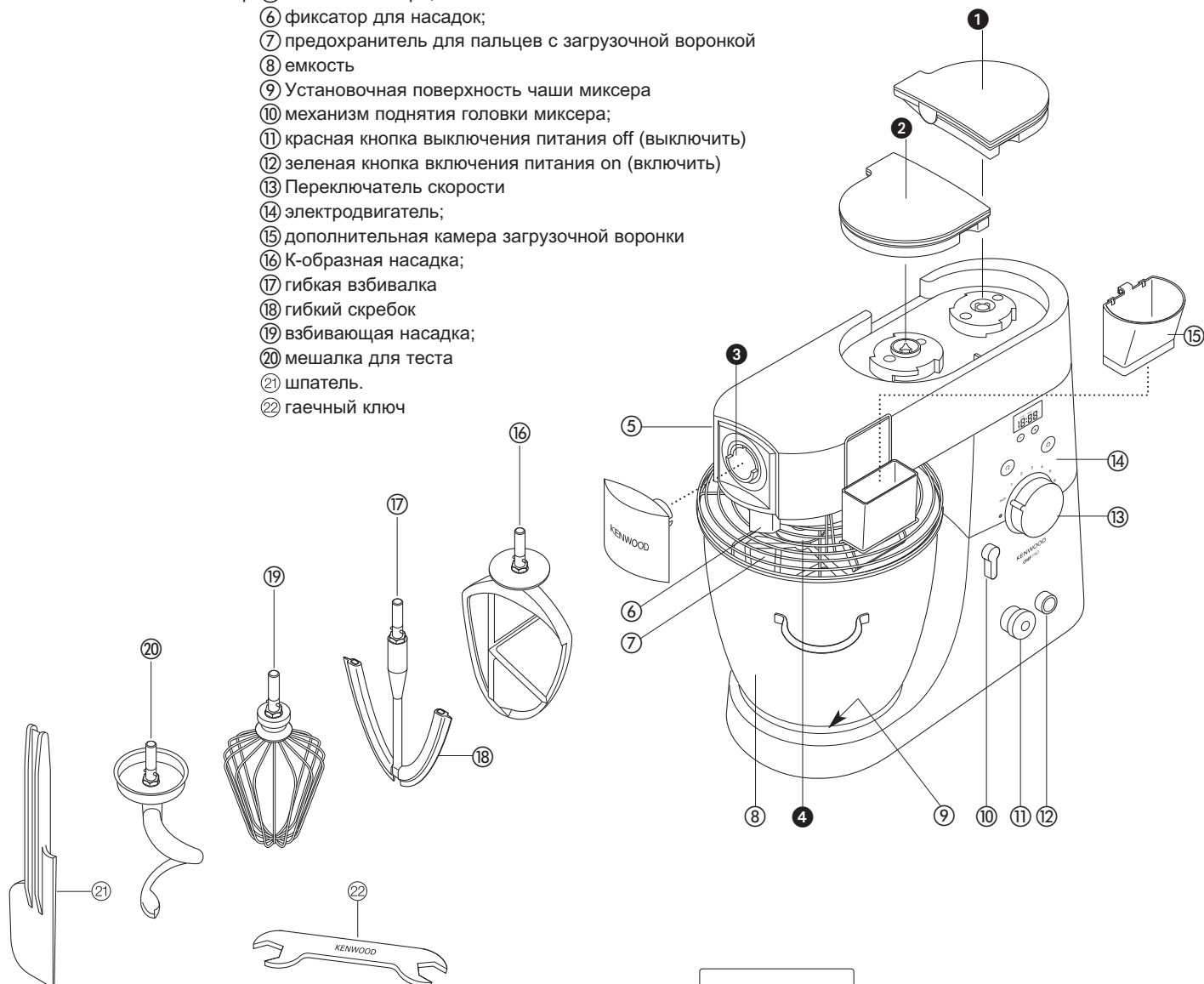
**Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна
фирмы KENWOOD**

Гнезда для крепления различных насадок

- 1 высокоскоростной привод;
- 2 установочный адаптер со средней скоростью вращения
- 3 низкоскоростной привод;
- 4 гнездо для установки насадок;

Миксер

- 5 головка миксера;
- 6 фиксатор для насадок;
- 7 предохранитель для пальцев с загрузочной воронкой
- 8 емкость
- 9 Установочная поверхность чаши миксера
- 10 механизм поднятия головки миксера;
- 11 красная кнопка выключения питания off (выключить)
- 12 зеленая кнопка включения питания on (включить)
- 13 Переключатель скорости
- 14 электродвигатель;
- 15 дополнительная камера загрузочной воронки
- 16 К-образная насадка;
- 17 гибкая взбивалка
- 18 гибкий скребок
- 19 взбивающая насадка;
- 20 мешалка для теста
- 21 шпатель.
- 22 гаечный ключ



Пульт управления

- 23 индикаторная лампа включения питания
- 24 дисплей таймера
- 25 кнопка уменьшения времени таймера (-)
- 26 кнопка увеличения времени таймера (+)
- 27 кнопка сброса скорости
- 28 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.
 - Гибкая взбивалка** • В процессе вымешивания снимает остатки смесей со стенок и дна чаши.
 - 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 рычажок **1** подъема головной части по часовой стрелке, затем поднимите головную часть с миксером до фиксации в верхнем положении.
 - 2 Установите насадку в соответствующее гнездо, вставьте вал в паз и поверните для фиксации **2**.
 - 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.
- Для снятия приспособления**
- Поверните и снимайте.
- 5 Подключите миксер к источнику питания - нажмите зеленую кнопку включения питания **on** (включить). На экране появятся цифры 88:88, а затем погаснут, останется только индикатор источника питания **⏻**.
 - 6 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.

- 8 Нажмите красную кнопку отключения питания **off** (выключить), чтобы отключить питание, а затем отключите миксер от сети.

Внимание: Случайное нажатие красной кнопки отключения питания **off** (выключить) приведет к тому, что миксер будет практически полностью отключен от питания, за исключением настроек таймера, которые были установлены заранее. Чтобы восстановить подачу питания, нажмите зеленую кнопку включения питания **on** (включить), и, при необходимости, заново установите настройки таймера.

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

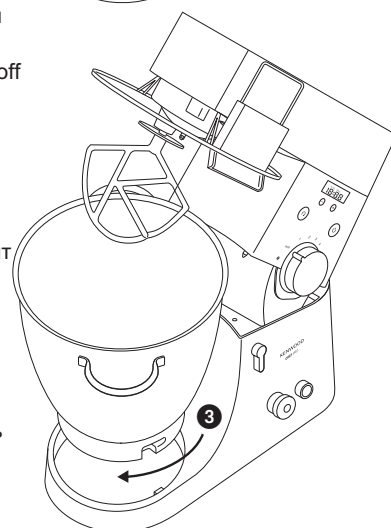
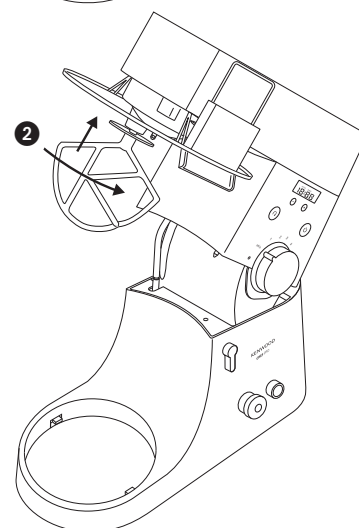
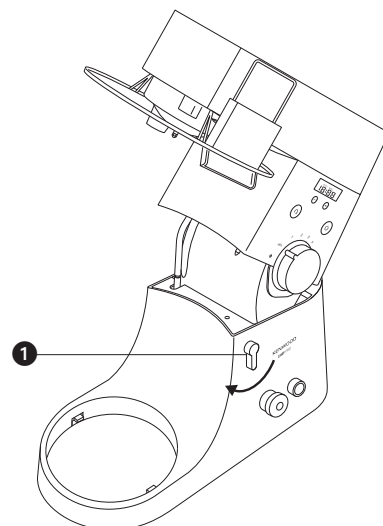
Для работы в кратковременном режиме поверните переключатель скорости против часовой стрелки в положение **P**. Миксер будет работать на максимальной скорости до тех пор, пока переключатель находится в этом положении. При возвращении переключателя в нормальное положение он вернется в положение 'min' (минимальная) и миксер остановится.

Примечание: Если миксер работает при установленном таймере, кратковременный режим не включится.

Кнопка сброса скорости

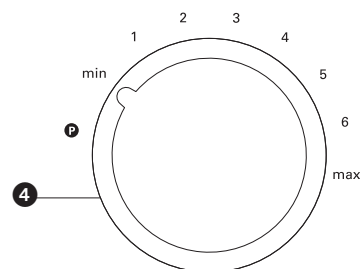
Нажмите и отпустите кнопку сброса скорости **↺** и миксер автоматически перейдет в режим минимальной скорости на 2-3 секунды. При более длительном нажатии на кнопку миксер будет работать на минимальной скорости дольше. Кнопку можно нажимать многократно, по мере необходимости загрузки в чашу дополнительных ингредиентов.

Примечание: Если миксер работает при установленном таймере, режим сброса скорости не срабатывает.



МИКСЕР

- 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.
- Гибкая взбивалка
- **чтобы снять остатки смеси со стенок чаши** начинайте с ышт («минимальная скорость») и постепенно увеличивайте до 3.
- Взбивающая насадка
- Постепенно увеличивайте скорость до отметки 'max'.
- Мешалка для теста:
- Начините на минимальной отметке 'min' и постепенно увеличивайте скорость до знач ения 1.



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:

Песочное тесто	Мука: 910g
Крутое дрожжевое тесто	Мука: 1,5kg
	Общая масса: 2,4kg
Мягкое дрожжевое тесто	Мука: 2,6kg
	Общая масса: 5kg
Смесь для пирогов с фруктами	Общая масса: 4,55kg
Яичные белки	16 штук

- Полезные советы
- Чаще 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.
 - Зафиксируйте дополнительную камеру загрузочной воронки на предохранителе для пальцев, чтобы упростить процесс добавления ингредиентов.

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 перемешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.

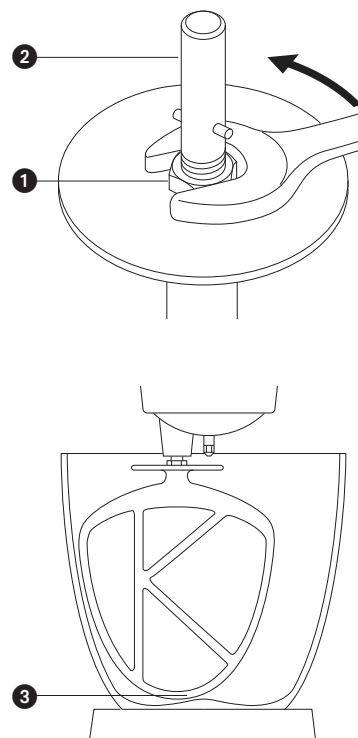
Решение • Отрегулируйте высоту. Ниже описано, как это нужно делать.

- 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.
 - 4 С помощью гаечного ключа открутите гайку ①, чтобы можно было регулировать положение вала ②. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал взбивалки против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку выше от дна чаши, поверните вал по часовой стрелке.
 - 5 Закрутите гайку.
 - 6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. Для лучшего перемешивания венчик или К-образная насадка должны **почти** касаться дна чаши ③.
 - 7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.
- Гибкая взбивалка
- В идеальном варианте гибкая взбивалка должна лишь слегка касаться дна чаши. В случае необходимости отрегулируйте высоту насадки, как указано выше.

неисправность

- Миксер во время работы останавливается.

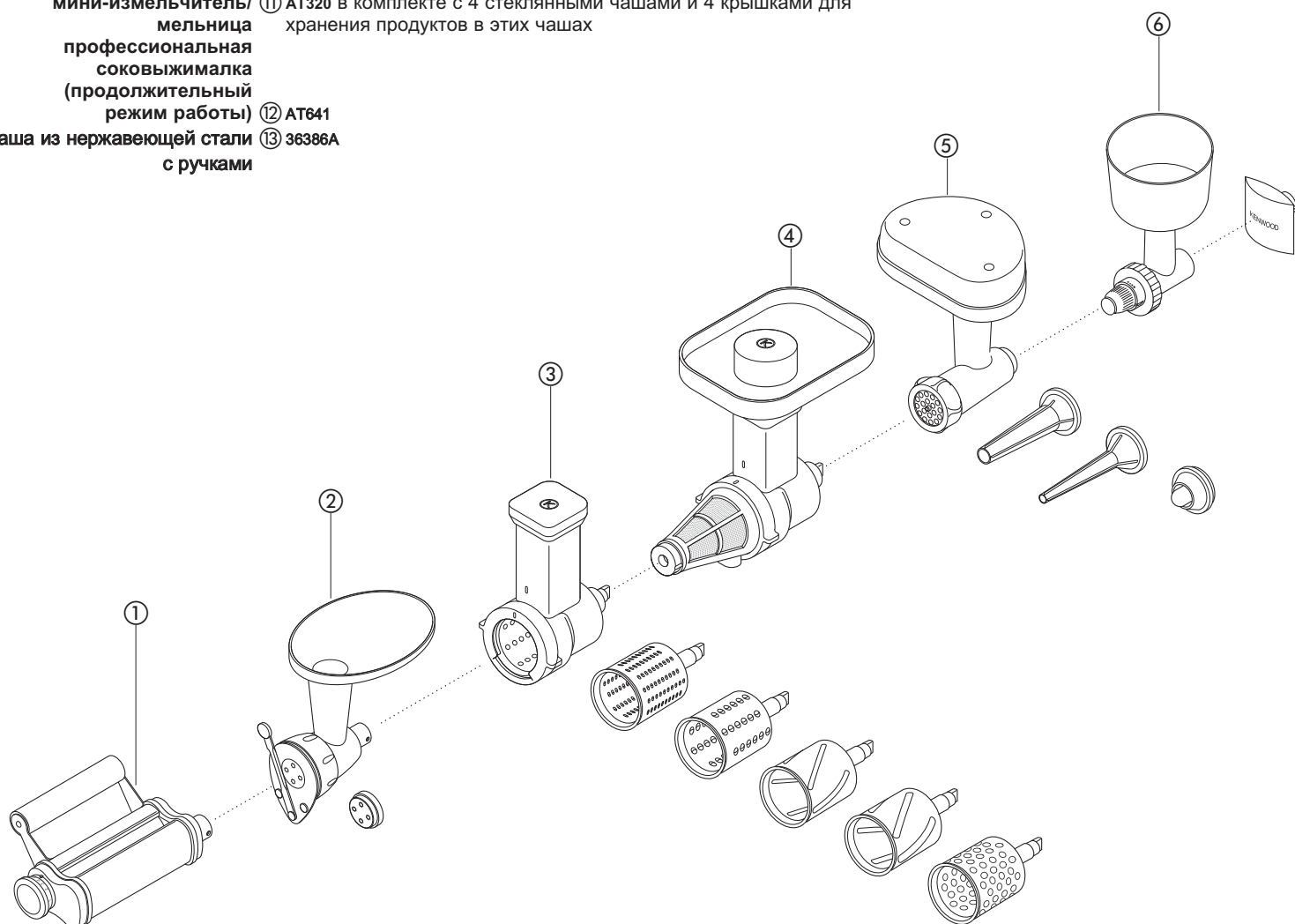
Решение • Данная модель миксера оснащена устройством защиты от перегрузок. В случае перегрузки миксер остановится во избежание повреждения кухонной машины. Если такое произойдет, нажмите красную кнопку отключения питания off (выключить) и отключите миксер от сети. Извлеките часть ингредиентов для уменьшения нагрузки и не включайте миксер на протяжении нескольких минут. Подключите прибор к сети и нажмите зеленую кнопку включения питания on (включить), а затем кнопку «ПУСК/СТОП». Если миксер сразу не включится, подождите еще некоторое время; миксер должен остыть.

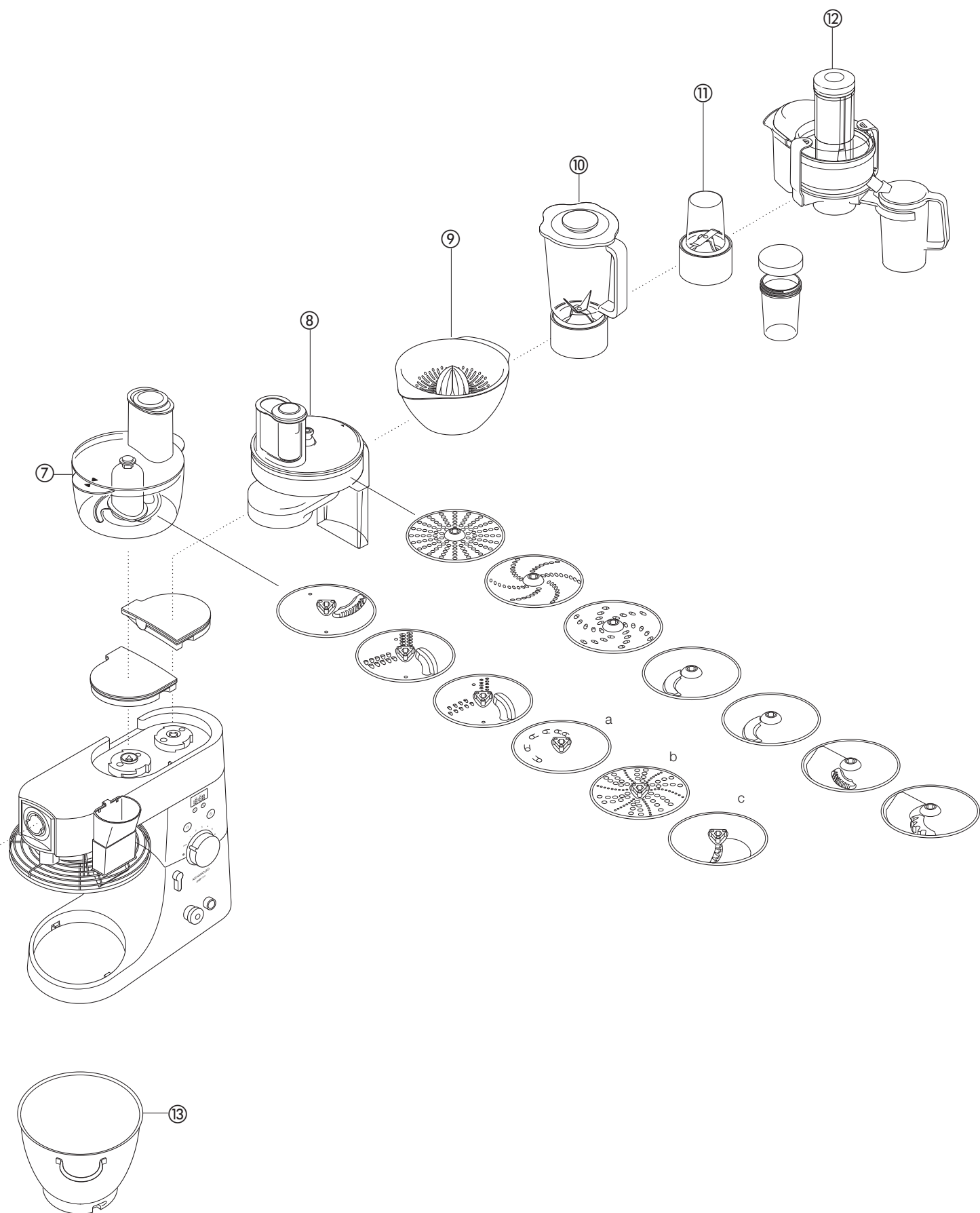


Насадки для кухонного комбайна

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

приспособления	код приспособления
насадка для приготовления макаронного теста	① AT970A
дополнительные приспособления для приготовления макаронного теста (не показано)	AT971A tagliatelle AT972A tagliolini AT973A trenette используется совместно с AT970A AT974A spaghetti
насадка для приготовления макаронных изделий	② В комплект AT910 входит форма maccheroni rigati (можно приобрести на выбор 12 форм и приспособление для заготовки печенья)
ротационный измельчитель продуктов	③ AT643 поставляется в комплекте с 5 режущими барабанами
соковыжималка для фруктов	④ AT644
насадка для рубки продуктов	⑤ AT950A поставляется с a большой цевкой колбасного шприца b малой цевкой колбасного шприца c устройством для приготовления кебаба
мельница для зерна соковыжималка	⑥ AT941A
кухонный комбайн	⑦ AT640 в комплекте с 3 приспособлениями для нарезки (стандарт) и ножом (ножи a, b и c можно приобрести отдельно)
терка	⑧ AT340 поставляется с набором насадок
соковыжималка для цитрусовых	⑨ AT312
блендер	⑩ 1,5 л полиакрилат AT337, 1,5 л стекло AT338, 1,5 л из нержавеющей стали AT339
мини-измельчитель/мельница	⑪ AT320 в комплекте с 4 стеклянными чашами и 4 крышками для хранения продуктов в этих чашах
профессиональная соковыжималка (продолжительный режим работы)	⑫ AT641
чаша из нержавеющей стали с ручками	⑬ 36386A





ОЧИСТКА И УХОД

Уход и очистка

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

блок электродвигателя,
крышки приводов,
Предохранитель для пальцев

- Протереть влажной тряпкой, высушить после каждого использования.
- Если прибор не используется, всегда устанавливайте крышки приводов на место.
- Не использовать абразивы и не погружать в воду.

чаша

- Помыть руками, тщательно высушить или вымывать в посудомоечной машине.
- Не используйте проволочную щетку, металлическую мочалку или отбеливатель для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета, используйте уксус.
- Не подвергайте прибор воздействию источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).

Гибкая взбивалка

- Всегда снимайте гибкие скребки после использования перед проведением чистки и для дальнейшего хранения: Тяните и поворачивайте скребки в разных направлениях, пока они не съедут с лопасти взбивалки из н/ж стали.
- Чтобы почистить лопасть взбивалки из н/ж стали, снимите гибкие скребки и помойте лопасть руками в горячей мыльной воде, а затем тщательно просушите. Гибкие скребки следует мыть вручную в горячей мыльной воде сразу после завершения работы с насадкой. Используйте специальную щетку для чистки, которая входит в комплект прибора, чтобы почистить **ВНУТРЕННЮЮ ПОВЕРХНОСТЬ** каждого скребка. Сполосните гибкие скребки горячей водой из-под крана и тщательно просушите.
- Чтобы установить назад гибкие скребки, смажьте лопасть взбивалки из н/ж стали небольшим количеством свежего растительного масла. Наденьте гибкие скребки на стальную лопасть. Скребок должен надеваться на всю длину, таким образом, чтобы кончик лопасти показался с другого конца скребка. Повторите эту процедуру для второго скребка. Внимание: Насадку можно использовать только с установленными двумя скребками.

насадки, дополнительная
камера загрузочной воронки

- Вымойте руками и тщательно высушите или воспользуйтесь посудомоечной машиной.

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 «Кенвуд»

Если вам нужна помощь в:

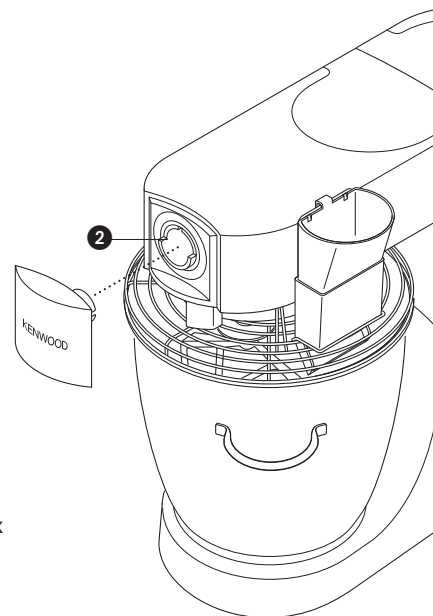
- пользовании прибором или
 - техобслуживании или ремонте
- Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- 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 местного учреждения или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.



РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба см. на странице 84.

- Белый хлеб *крутое тесто английского типа***
- Ингредиенты
- 1,36кг муки 'сильной' муки обычного помола
 - 15мл (3 ч. л.) соли
 - 25г свежих дрожжей или 15г/20мл сухих дрожжей + 5мл (1 ч. л.) сахара
 - 750мл теплой воды - температурой 43°C. Измерьте температуру термометром, а за неимением такового добавьте 250мл кипятка к 500мл холодной воды.
 - 25г свиного жира
- Способ приготовления
- 1 **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановление влагосодержания) налейте в резервуар теплой воды. Затем добавьте дрожжи и сахар и оставьте на 10 минут до появления пены.
- Свежие дрожжи:** покрошите в муку.
- Другие типы дрожжей:** следуйте указаниям изготовителя.
- 2 Налейте жидкость в емкость. Затем добавьте муку (со свежими дрожжами, если таковые используются), соль и жир.
- 3 Размешивайте тесто на минимальной скорости в течение 45 - 60 секунд. Затем увеличьте скорость до значения 1 и продолжайте размешивать, пока смесь не превратится в тесто, добавляя при необходимости муку.
- 4 Перемешивайте еще 3 - 4 минуты на скорости 1 до получения однородной эластичной массы, которая не должна прилипать к стенкам емкости.
- 5 Выложите тесто в полиэтиленовый пакет, смазанный жиром, или в кастрюлю, накрыв ее полотенцем. Оставьте тесто в теплом месте до двухкратного увеличения в объеме.
- 6 Вымесите тесто вторично в течение 2 минут на скорости 1.
- 7 Заполните тестом (наполовину) 4 жестяные формы для выпечки на 450г, смазанные жиром, или сформируйте булочки. Затем накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте до двукратного увеличения объема.
- 8 Выпекайте *батоны* при 230°C при положении '8' регулятора духовки в течение 30 - 35 минут, а *булочки* в течение 10 - 15 минут.
- Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке 'пустой' звук.

- 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 Растопить 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.

Маринад из перцев чили

- Ингредиенты
- 200 г (7 унций) охлажденного жидкого меда (поставить на ночь в холодильник)
 - 1 зеленый перец чили (целый)
 - 5 мл (1 чайная ложка) арахисового масла с кусочками арахиса
 - приправы

- Способ приготовления
- 1 Положите все ингредиенты в мини-измельчитель/мельницу.
 - 2 Установите насадку на миксер и распределите все ингредиенты вокруг ножа.
 - 3 Включите импульсный режим на 10 секунд.
 - 4 Продукт готов к употреблению.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατείστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εξαρτήματα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε και κρατήστε τα παιδιά μακριά από αυτήν.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις' στη σελίδα 98.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φιλτράρισμα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται στη σελίδα 94.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάστε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Προσέχετε όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή είναι ασφαλισμένη και ότι το μπωλ, τα εργαλεία, τα καλύμματα υποδοχών και το καλώδιο είναι στερεωμένα πριν να τη σηκώσετε.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

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

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός' στη σελίδα 98.
- 2 υποδοχή μέσης ταχύτητας

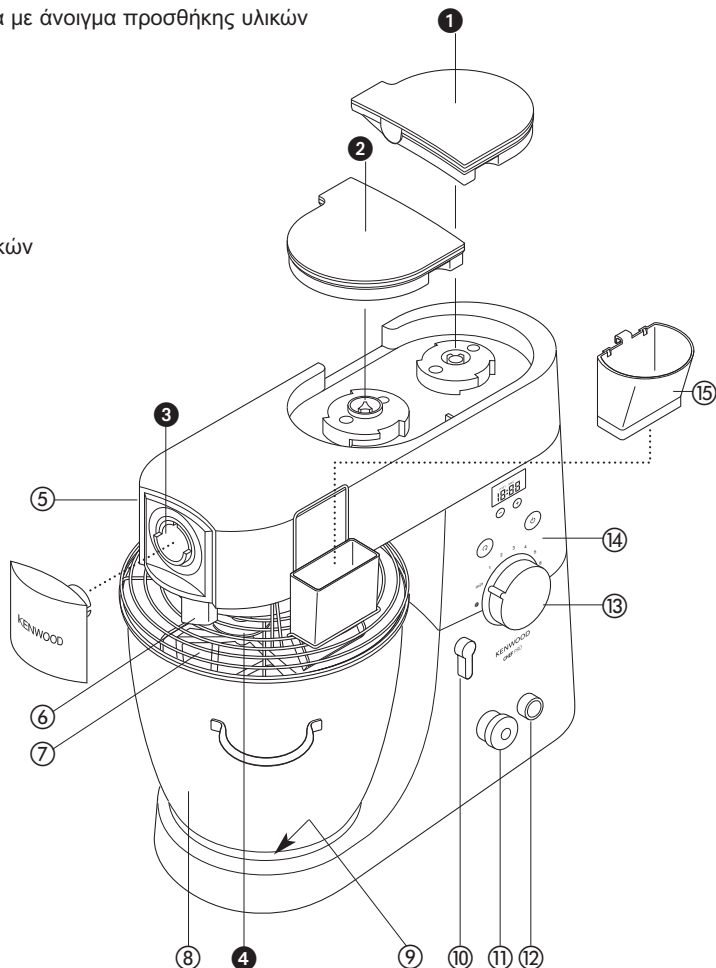
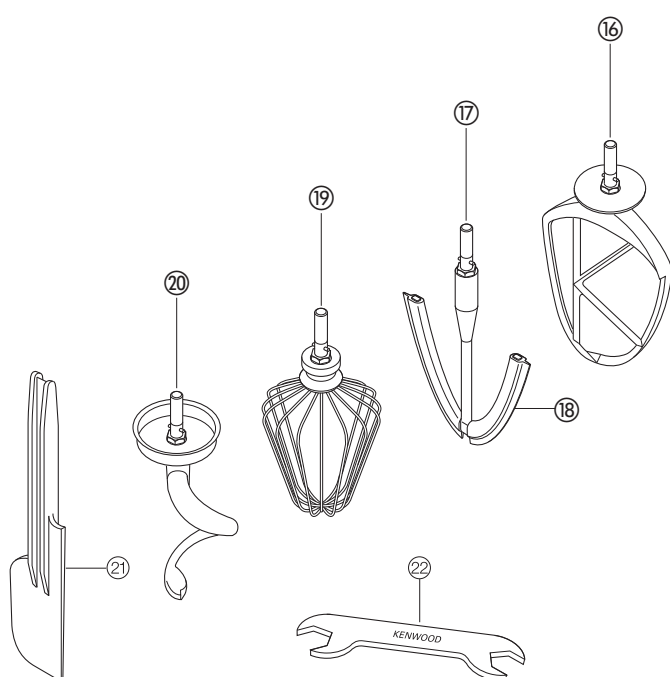
γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

στόμια εξαρτημάτων

- 1 στόμιο υψηλής ταχύτητας
- 2 υποδοχή μέσης ταχύτητας
- 3 στόμιο χαμηλής ταχύτητας
- 4 υποδοχέας εργαλείων

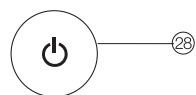
το μίξερ

- 5 κεφαλή μίξερ
- 6 αρπάγη ασφαλίσσεως στομίου
- 7 προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα με άνοιγμα προσθήκης υλικών
- 8 μπτωλ
- 9 βάση τοποθέτησης μπολ
- 10 αρπάγη κεφαλής μίξερ
- 11 κόκκινο κουμπί απενεργοποίησης
- 12 πράσινο κουμπί ενεργοποίησης
- 13 διακόπτης ταχύτητας
- 14 Μονάδα κινητήρα
- 15 επέκταση ανοιγματος προσθήκης υλικών
- 16 χτυπητήρι K
- 17 εύκαμπος αναδευτήρας
- 18 εύκαμπος καθαριστήρας
- 19 χτυπητήρι για μαρέγκα
- 20 γάντζος ζύμης
- 21 σπάτουλα
- 22 κλειδί



πίνακας ελέγχου

- 23 ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- 24 οθόνη χρονομέτρησης
- 25 κουμπί μείωσης χρόνου
- 26 κουμπί αύξησης χρόνου
- 27 κουμπί χαμηλής ταχύτητας
- 28 πλήκτρο έναρξης/τερματισμού



το μίξερ

- χτυπητήρι K • Για να παρασκευάσετε κέικ, μπισκότα, ζύμη σφολιάτας, ζάχαρη άχνη, γέμιση, εκκλέρ και πουρέ πατάτας.
- εύκαμπτος αναδευτήρας • Ιδανικό για να αφαιρείτε τα υλικά που αναμειγνύετε από τα τοιχώματα και τη βάση του μπολ κατά τη διάρκεια της ανάμιξης.
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Για αυγά, κρέμα γάλακτος, βούτυρο, σπογγώδη κέικ χωρίς λίπη, μαρέγκες, κέικ τυριού, μους, σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για πυκνά μίγματα (π.χ. για να παρασκευάσετε κρεμώδες μίγμα από βούτυρο και ζάχαρη) - διότι μπορεί να το καταστρέψετε.
- γάντζος ζύμης • Για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

- για να τοποθετήσετε ένα εργαλείο
- κάποιο εργαλείο
- για να αφαιρέσετε ένα εργαλείο
- 1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης κεφαλής προς τα δεξιά **1** και σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
 - 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα στην υποδοχή, με τον πείρο του άξονα μέσα στην εντομή και ασφαλίστε το στη θέση του **2**.
 - 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού **3**.
 - 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.
 - Στρέψτε και αφαιρέστε.
 - 5 Συνδέστε το μίξερ στην πρίζα και πατήστε το πράσινο κουμπί ενεργοποίησης. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη 88:88, στη συνέχεια θα εξαφανιστεί και η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα παραμείνει αναμμένη .
 - 6 Στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας **4** στην ταχύτητα που θέλετε και έπειτα πατήστε το κουμπί έναρξης/τερματισμού  για να λειτουργήσει το μίξερ. Το χρονόμετρο θα μετρά ανά δευτερόλεπτο. Μπορείτε να αλλάξετε την ταχύτητα οποιαδήποτε στιγμή, ενώ λειτουργεί το μίξερ.
 - 7 Απενεργοποιήστε το μίξερ πατώντας το κουμπί έναρξης/τερματισμού  . 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.
 - 8 Πατήστε το κόκκινο κουμπί απενεργοποίησης για να κλείσετε την παροχή ρεύματος και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα.

Σημείωση: Εάν πατήσετε το κόκκινο κουμπί απενεργοποίησης οποιαδήποτε στιγμή, τότε όλη η ισχύς του μίξερ θα χαθεί, συμπεριλαμβανομένων των ρυθμίσεων χρονοδιακόπτη που έχετε επιλέξει. Για να αποκαταστήσετε την ισχύ, πατήστε το κόκκινο κουμπί ενεργοποίησης και, εάν χρειάζεται, ρυθμίστε ξανά το χρονοδιακόπτη.

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 .

θέση λειτουργίας παλμού

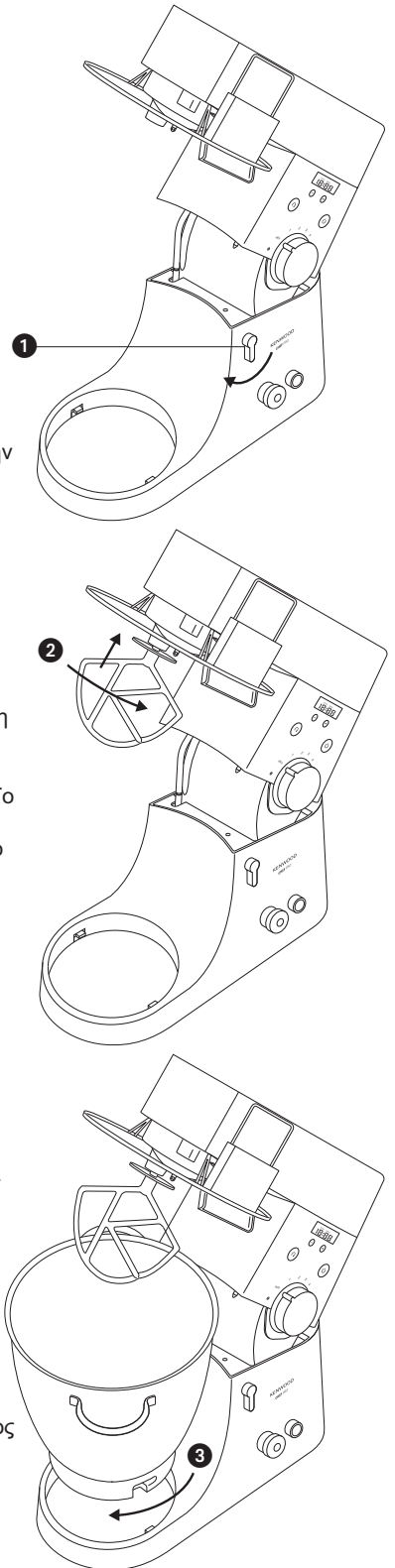
Για να επιλέξετε τη λειτουργία παλμού στρέψτε το διακόπτη ταχύτητας προς τα αριστερά στη θέση  . Το μίξερ θα λειτουργεί με τη μέγιστη ταχύτητα για όσο χρονικό διάστημα διατηρείτε στραμμένο το διακόπτη σε αυτή τη θέση. Εάν αφήσετε το διακόπτη θα στραφεί στη θέση 'νιξ' και το μίξερ θα σταματήσει.

Σημείωση: Εάν το μίξερ έχει ρυθμιστεί στον τρόπο λειτουργίας χρονομέτρησης, η λειτουργία παλμού δεν θα λειτουργήσει.

κουμπί χαμηλής ταχύτητας

Πατήστε και αφήστε το κουμπί χαμηλής ταχύτητας  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.

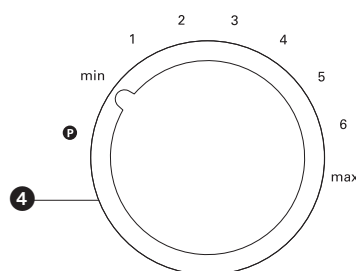
Σημείωση: Εάν το μίξερ έχει ρυθμιστεί στον τρόπο λειτουργίας χρονομέτρησης, η λειτουργία χαμηλής ταχύτητας δεν θα λειτουργήσει.



το μίξερ

ταχύτητες 4

- 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.
- αφαίρεση των υλικών που αναμειγνύετε από τα τοιχώματα του μπολ ξεκινήστε από το την ελάχιστη ταχύτητα min και αυξήστε σταδιακά μέχρι το 3.
- Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα 'max'.
- Ξεκινήστε από την μικρότερη ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά έως το 1.



εύκαμπος αναδευτήρας

χτυπητήρι για μαρέγκα γάντζος ζύμης

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

- ζύμη σφολιάτας • Βάρος αλευριού: 910γρ
- σφιχτό μίγμα μαγιάς • Βάρος αλευριού: 1.5 κιλά
- μαλακό μίγμα μαγιάς • Συνολικό βάρος: 2.4 κιλά
- Βάρος αλευριού: 2.6 κιλά
- Συνολικό βάρος: 5 κιλά
- μίγμα για κέικ φρούτων • Συνολικό βάρος: 4.55 κιλά
- ασπράδια αυγών • 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 μπτωλ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή ζύμης σφολιάτας εκτός και αν η συνταγή σας προτρέπει να κάνετε κάτι άλλο.
- Στερεώστε την επέκταση του ανοίγματος προσθήκης υλικών στο προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα, προκειμένου να κάνετε πιο εύκολη την προσθήκη υλικών.

σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού

- 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 μπτωλ.

προβλήματα κατά τη λειτουργία

πρόβλημα

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

Λύση • Ρυθμίστε το ύψος ως εξής:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και τοποθετήστε τον συρμάτινο αναδευτήρα ή τον αναδευτήρα σχήματος K.
- 3 Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ. Αν χρειάζεται να ρυθμίσετε το ύψος, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εξάρτημα.
- 4 Με ένα κλειδί ξεσφίγξτε το παξιμάδι ❶ τόσο όσο χρειάζεται ώστε να διορθωθεί η θέση του άξονα ❷. Για να φέρετε το εξάρτημα πιο κοντά στον πάτο του μπολ, στρέψτε τον άξονα του αναδευτήρα σχήματος K αριστερόστροφα. Για να ανεβάσετε το εξάρτημα και να απομακρυνθεί από τον πάτο του μπολ, στρέψτε τον άξονα δεξιόστροφα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
- 6 Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή. Για βέλτιστη απόδοση, ο συρμάτινος αναδευτήρας ή ο αναδευτήρας σχήματος K πρέπει **σχεδόν** να αγγίζει τον πάτο του μπολ ❸.
- 7 Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα κατά περίπτωση μέχρις ότου τοποθετηθεί σωστά το εξάρτημα. Όταν το εξάρτημα τοποθετηθεί σωστά, σφίξτε καλά το παξιμάδι.

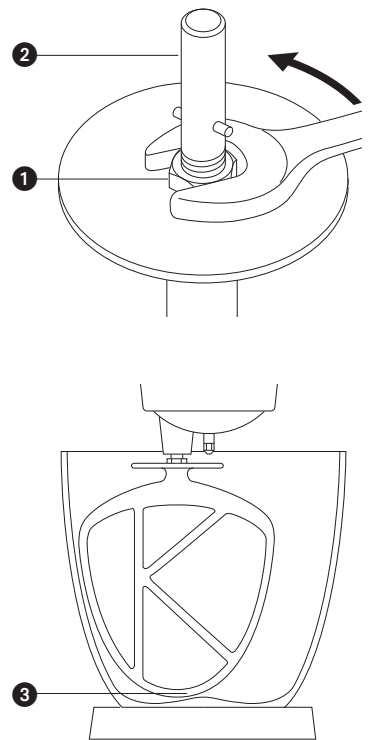
εύκαμπτος αναδευτήρας

Κανονικά ο εύκαμπτος αναδευτήρας θα πρέπει μόλις που να εφάπτεται στον πάτο του μπολ. Εάν χρειαστεί, προσαρμόστε τον όπως περιγράφεται αναλυτικά παραπάνω.

πρόβλημα

- Το μίξερ σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Λύση • Το μίξερ σας διαθέτει μηχανισμό προστασίας υπερφόρτωσης που απενεργοποιεί το μίξερ όταν υπερφορτώνεται για να προστατεύσει τη συσκευή.. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, πατήστε το κόκκινο κουμπί απενεργοποίησης και αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα. Αφαιρέστε ένα μέρος των υλικών για να μειώσετε το βάρος και περιμένετε για λίγα λεπτά. Συνδέστε το μίξερ στην πρίζα και πατήστε το πράσινο κουμπί ενεργοποίησης και, στη συνέχεια, το κουμπί έναρξης/τερματισμού. Εάν το μίξερ δεν ενεργοποιηθεί αμέσως, περιμένετε μερικά λεπτά ακόμη για να κρυώσει.



Τα διαθέσιμα εξαρτήματα

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

εξάρτημα κωδικός εξαρτήματος

Παρασκευαστής επίπεδων

ζυμαρικών ① AT970A

Πρόσθετα εξαρτήματα ζυμαρικών (δεν εικονίζονται) που χρησιμοποιούνται με το AT970A

AT971A ταλιατέλλες

AT972A ταλιολίνι

AT973A τρενέτε

AT974A σπαγγέτι

παρασκευαστής ζυμαρικών

② AY910 με φορμάκι για ριγκατόνι

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

περιστρεφόμενο εξάρτημα

κοπής τροφίμων ③ AT643 συνοδεύεται από 5 κυλίνδρους

αποχυμωτής ④ AT644

χαμηλής ταχύτητας

εξάρτημα άλεσης τροφίμων

πολλαπλών χρήσεων

⑤ AT950A συνοδεύεται από

a μεγάλο επιστόμιο για λουκάνικα

b μικρό επιστόμιο για λουκάνικα

c εξάρτημα για κέμπτε

μύλος αλέσεως δημητριακών ⑥ AT941A

πολυμίξερ

⑦ AT640 περιλαμβάνει 3 στάνταρ δίσκους κοπής και μία

λεπίδα μαχαιριού (τους δίσκους a, b και c μπορείτε να τους αγοράσετε χωριστά)

κόφτης – τρίφτης pro ⑧ AT340 συνοδεύεται από διάφορους τροχούς

λεμονοστείφτης ⑨ AT312

μπλέντερ

⑩ 1,5 λίτρα ακρυλική κανάτα AT337, 1,5 λίτρα γυάλινη κανάτα AT338, 1,5 λίτρα ανοξείδωτη AT339

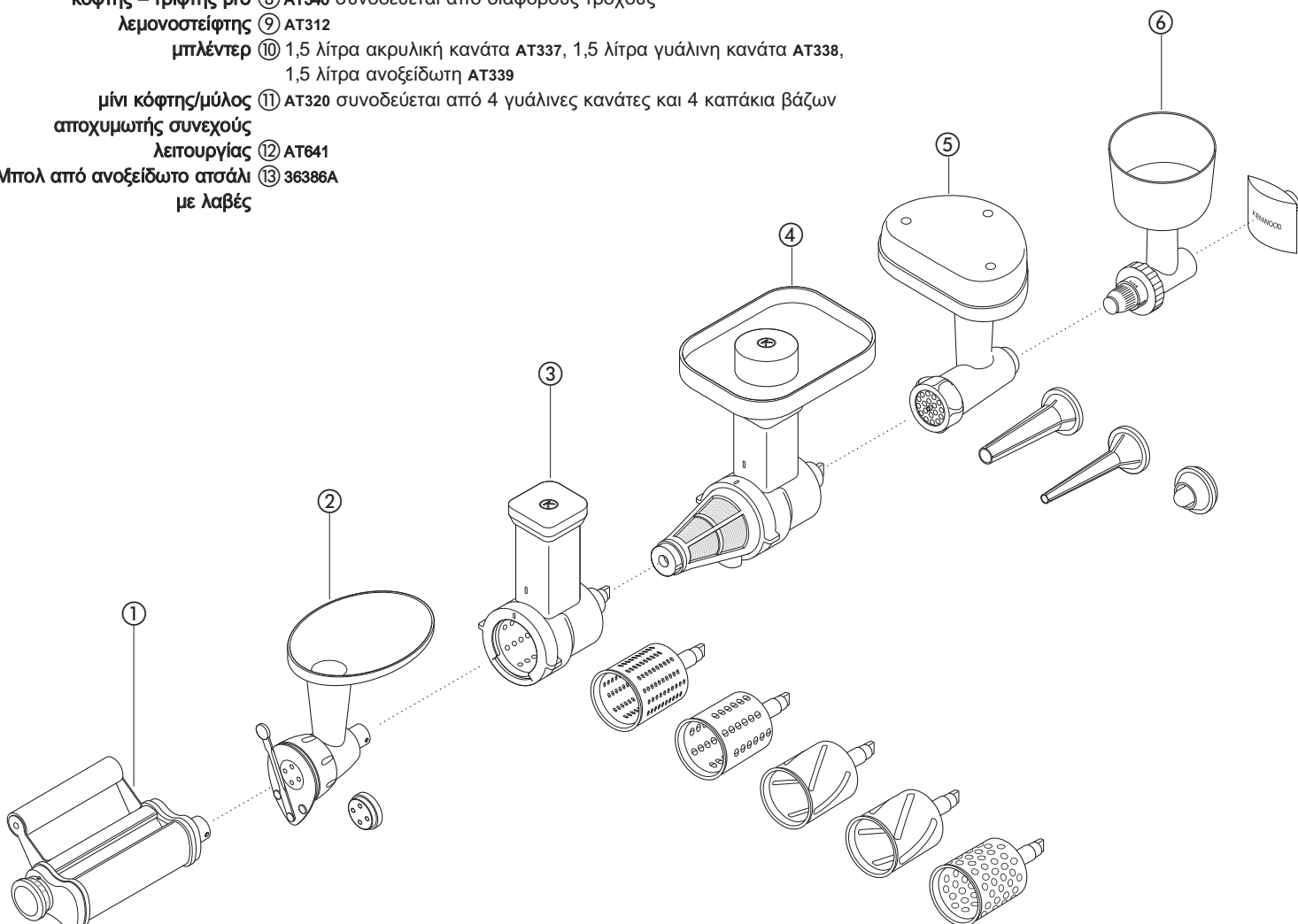
μίνι κόφτης/μύλος ⑪ AT320 συνοδεύεται από 4 γυάλινες κανάτες και 4 καπάκια βάζων

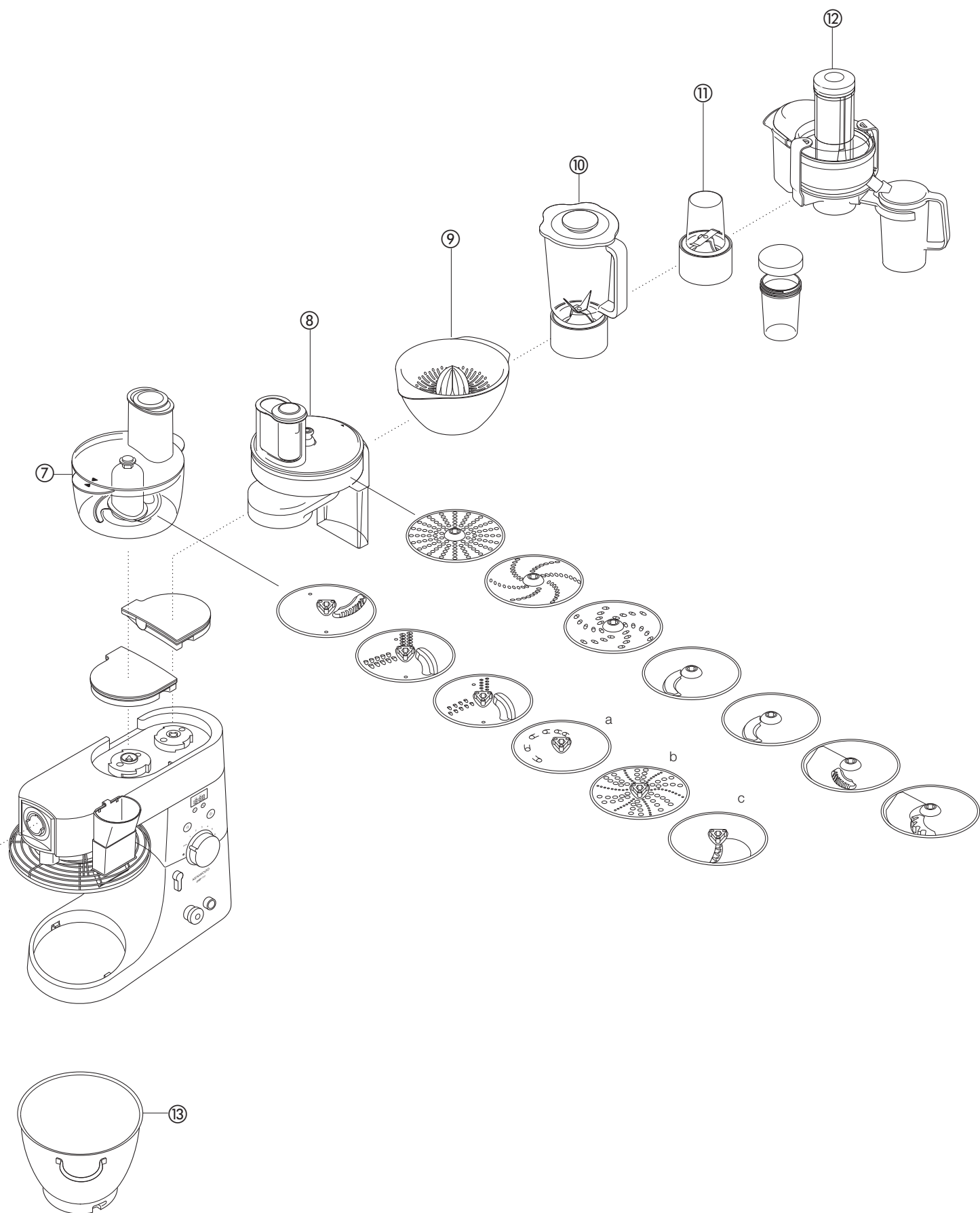
αποχυμωτής συνεχούς

λειτουργίας ⑫ AT641

Μπολ από ανοξείδωτο ασάλι ⑬ 36386A

με λαβές





καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

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

μοτέρ, καλύμματα υποδοχών, προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα

- Μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε με υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώστε.
- Να τοποθετείτε πάντα τα καλύμματα υποδοχών όταν το μίξερ δεν χρησιμοποιείται.
- Μην χρησιμοποιείτε σπλινθικά και μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

Μπολ

- Πλύνετε το στο χέρι και, στη συνέχεια, σκουπίστε το καλά ή πλύνετε το στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινη βούρτσα, σφουγγάρι από ατσάλι ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το μπολ από ανοξείδωτο ατσάλι. Χρησιμοποιήστε ξύδι για να αφαιρέσετε τα άλατα.
- Να φυλάσσεται μακριά από πηγές θερμότητας (εστίες κουζίνας, συμβατικούς φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).

εύκαμπτος αναδευτήρας

- Αφαιρείτε πάντα τους εύκαμπτους καθαριστήρες μετά τη χρήση για να τους καθαρίσετε και να τους αποθηκεύσετε: Τραβήξτε και στρέψτε σταθερά κάθε καθαριστήρα μέχρι να βγει από τον βραχίονα από ανοξείδωτο ατσάλι του αναδευτήρα.
 - Για να καθαρίσετε το βραχίονα από ανοξείδωτο ατσάλι του αναδευτήρα, απλώς αφαιρέστε τους εύκαμπτους καθαριστήρες και πλύντε τους με το χέρι σε ζεστή σαπουνάδα και στεγνώστε σχολαστικά. Ο εύκαμπτος καθαριστήρας πρέπει να καθαρίζονται αμέσως μετά τη χρήση, με το χέρι σε ζεστή σαπουνάδα. Χρησιμοποιήστε τη βούρτσα καθαρισμού που παρέχεται, για να καθαρίσετε το **ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ** κάθε καθαριστήρα. Ξεπλύνετε τους εύκαμπτους καθαριστήρες με ζεστό τρεχούμενο νερό βρύσης και στεγνώστε καλά.
 - Για να επανατοποθετήσετε τους εύκαμπτους καθαριστήρες, λιπάνετε τους βραχίονες από ανοξείδωτο ατσάλι του αναδευτήρα με λίγο φρέσκο μαγειρικό λάδι. Περάστε τους εύκαμπτους καθαριστήρες στο βραχίονα από ανοξείδωτο ατσάλι. Βεβαιωθείτε ότι κάθε καθαριστήρας καλύπτει ολόκληρο το μήκος του βραχίονα και ξεπερνά την αιχμή στο τέλος. Επαναλάβετε τη διαδικασία για το δεύτερο καθαριστήρα.
- Σημείωση: το εργαλείο πρέπει να χρησιμοποιείται μόνον αφού τοποθετηθούν και οι δύο καθαριστήρες.

εξαρτήματα, επέκταση ανοίγματος προσθήκης υλικών

- Πλύνετε τα στο χέρι και, στη συνέχεια, σκουπίστε τα καλά ή πλύνετε τα στο πλυντήριο πιάτων.

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.

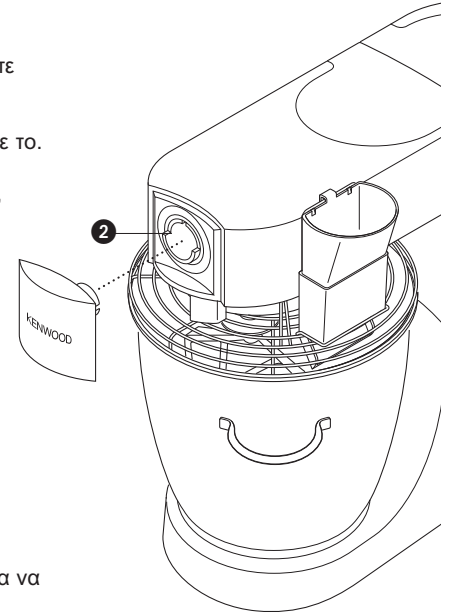
Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- 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.



Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η Χωριστή διάθεση μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.



Συνταγές

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού στη σελίδα 94.

Λευκό ψωμί σφιχτή ζύμη Βρετανικού τύπου

- υλικά
- 1.36 κιλά δυνατό άσπρο αλεύρι
 - 15 χιλιοστόλιτρα (3 κουταλάκια τσαγιού) αλάτι
 - 25γρ φρέσκια μαγιά, ή 15γρ/20 χιλιοστόλιτρα στεγνή μαγιά + 5 χιλιοστόλιτρα (1 κουταλάκι τσαγιού) ζάχαρη
 - 750 χιλιοστόλιτρα χλιαρό νερό: 43°C (110°F). Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο ή προσθέστε 250 χιλιοστόλιτρα βραστό νερό σε 500 χιλιοστόλιτρα κρύο νερό.
 - 25γρ λαρδί
- μέθοδος
- 1 **στεγνή μαγιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγγρανση): χύστε το χλιαρό νερό μέσα στο μπτωλ, προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και στη συνέχεια αφήστε το μίγμα για 10 λεπτά, μέχρις ότου να αφρίσει.
φρέσκια μαγιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι.
άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 2 Χύστε το υγρό μέσα στο μπτωλ. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι (με τη φρέσκια μαγιά, εάν χρησιμοποιείτε αυτού του τύπου), το αλάτι και το λαρδί.
 - 3 Ζυμώνετε για περίπου 45 - 60 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 1 και μετά αυξάνετε την ταχύτητα στο 1 μέχρις ότου σχηματιστεί ζύμη, προσθέτοντας λίγο περισσότερο αλεύρι εάν χρειάζεται.
 - 4 Ζυμώνετε για περίπου ακόμα 3 με 4 λεπτά στην ταχύτητα. 1 μέχρι να γίνει η ζύμη λεία και ελαστική και να μπορείτε να την αφαιρέσετε αφήνοντας τα τοιχώματα του δοχείου καθαρά.
 - 5 Τοποθετείτε τη ζύμη σε μια λαδωμένη πλαστική σακούλα ή σε ένα μπτωλ ή μια λεκάνη σκεπασμένη με μια πετσέτα κουζίνας και στη συνέχεια αφήστε την σε κάποιο ζεστό μέρος μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
 - 6 Ξαναζυμώνετε για 2 λεπτά στην ταχύτητα 1.
 - 7 Γεμίστε με ζύμη μέχρι τη μέση 4 λαδωμένες φόρμες, ή πλάστε με αυτήν μικρά ψωμάκια. Στη συνέχεια σκεπάστε τη με μια πετσέτα κουζίνας και αφήστε την σε κάποιο ζεστό μέρος μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε όγκο.
 - 8 Ψήστε στους 230°C/450°F/στο 8 για φούρνους υγραερίου, για 30 - 35 λεπτά εάν πρόκειται για φρατζόλες, ή για 10 - 15 λεπτά εάν πρόκειται για μικρά ψωμάκια.
 - Όταν η φρατζόλα ή τα ψωμάκια είναι ψημένα παράγουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπήσετε ελαφρά στη βάση.

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 Μην αναμίξετε τα υλικά υπερβολικά
 - 1 Τοποθετήστε το αλεύρι μέσα στο μπτωλ. Κόψτε το λίπος σε χονδρά κομμάτια και προσθέστε το μέσα στο αλεύρι.
 - 2 Αναμίξτε στην ταχύτητα 1 μέχρι το μίγμα να αποκτήσει την όψη τριμμένης φρυγανιάς. Σταματήστε να αναμινύετε πριν αποκτήσει λιπαρή όψη.
 - 3 Προσθέτετε το νερό και αναμινύετε και πάλι στη χαμηλότερη ταχύτητα για όσο χρόνο χρειάζεται να απορροφηθεί το νερό.
 - 4 Ψήστε τη ζύμη σε θερμοκρασία 200°C/400°F/στο 6 για φούρνους υγραερίου, ανάλογα με τη γέμιση.

Κέικ πάβλοβα

- υλικά
- ασπράδια από 3 μεγάλα αυγά
 - 175γρ ζάχαρη άχνη
 - 275γρ πλήρης κρέμα γάλακτος
- 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 αμυγδαλού
 - 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.

μαρινάδα με τσίλι

- υλικά
- 200g (7oz) κρύο διαυγές μέλι (να έχει μείνει στο ψυγείο όλη τη νύχτα)
 - 1 πράσινη πιπερίτσα τσίλι (ολόκληρη)
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) φυσιτικοβούτυρο με κομματάκια φυσιτικού
 - καρυκεύματα
- εκτέλεση
- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο.
 - 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και αφήστε τα υλικά να «καθίσουν» γύρω από τη λεπίδα.
 - 3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού για 10 δευτερόλεπτα.
 - 4 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 εγγύησή σας.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ:

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΠΕΛΑΤΗ:

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΕΛΑΤΗ:

ΟΔΟΣ: ΑΡΙΘΜΟΣ:

ΠΟΛΗ: Τ.Κ.: ΤΗΛΕΦΩΝΟ:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

ΜΑΡΚΑ: ΜΟΝΤΕΛΟ/ΣΕΙΡΑ:

ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ: ΣΦΡΑΓΙΔΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΓΟΡΑΣ: ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ:

ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΛΤΙΟΥ ΛΙΑΝΙΚΗΣ:

KENWOOD APPLIANCES HELLAS 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

Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China

