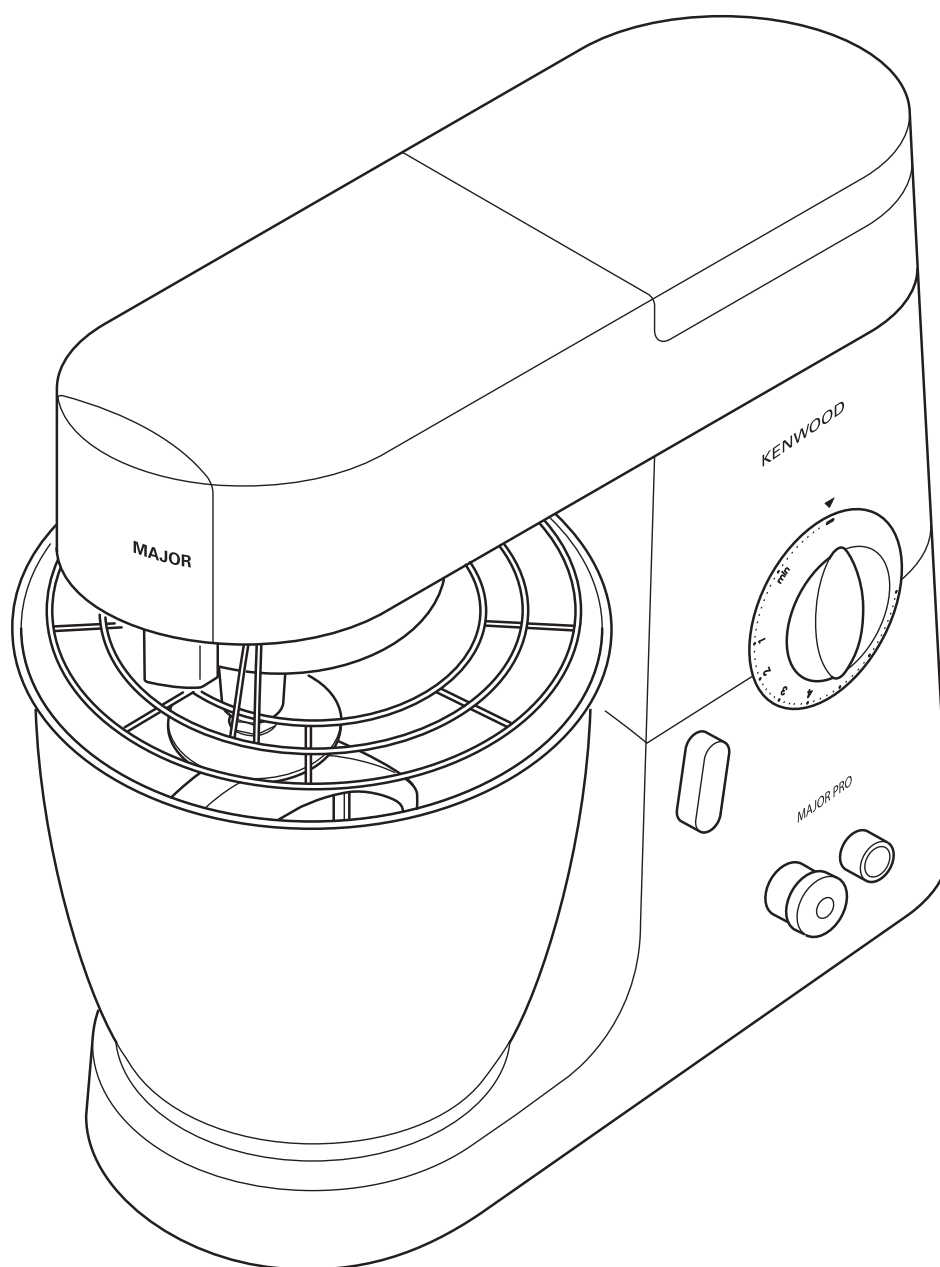


MAJOR PRO KMP770 series



KENWOOD

Kenwood

English

page 3

instructions

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

Français

page 11

mode d'emploi

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

Deutsch

sieten 21

bedienungsanleitung

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

Italiano

pagg 31

istruzioni

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

Nederlands

blz. 41

instructies

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

Español

página 51

instrucciones

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

Português

página 61

instruções

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

Dansk

side 71

brugsanvisning

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

Svenska

sid 81

bruksanvisning

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

Kenwood

Norsk

side 91 **Bruksanvisning**

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

Suomi

sivu 101 **käyttöohjeet**

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

Türkçe

sayfada 111 **kullanım yönergeleri**

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

Cesky

str. 121 **návod k použití**

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

Magyar

oldal 131 **használati utasítás**

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

Polski

str. 141 **instrukcje**

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

Русский

странице 151 **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 161 **οδηγίες χρήσεως**

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

Slovenčina

strana 171 **pokyny**

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

Українська

стор. 181 Посібник з експлуатації

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

Міцний. Надійний. Універсальний. Виробник - . компанія Kenwood.

عربي

تعليمات ١٩١ صفحة

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

know your Kenwood kitchen machine

before using your Kenwood appliance

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

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 8.
- 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 4.
- 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

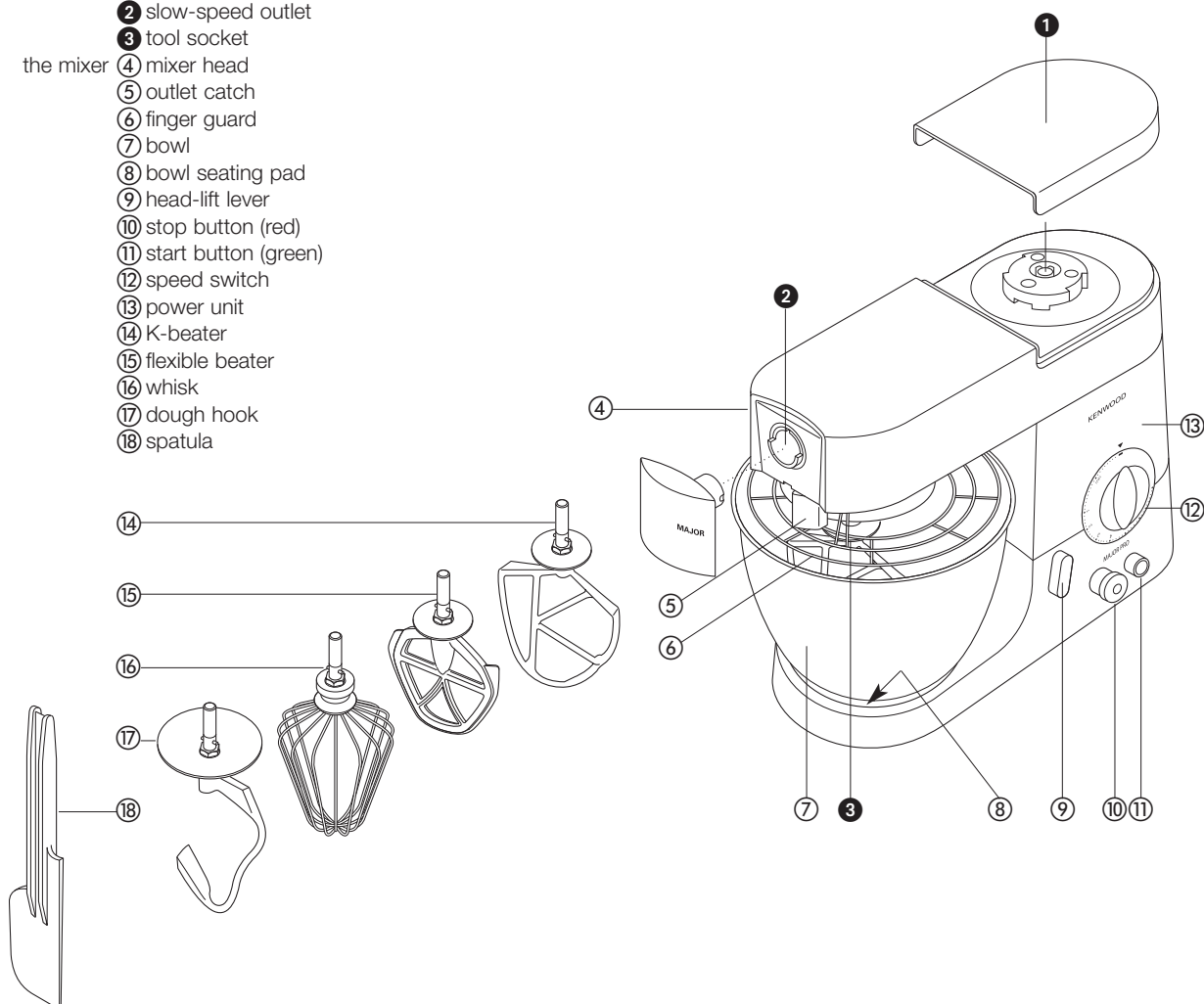
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

- Wash the parts: see 'care and cleaning', page 8.

know your Kenwood kitchen machine

- attachment outlets
- 1 high-speed outlet
 - 2 slow-speed outlet
 - 3 tool socket
- the mixer
- 4 mixer head
 - 5 outlet catch
 - 6 finger guard
 - 7 bowl
 - 8 bowl seating pad
 - 9 head-lift lever
 - 10 stop button (red)
 - 11 start button (green)
 - 12 speed switch
 - 13 power unit
 - 14 K-beater
 - 15 flexible beater
 - 16 whisk
 - 17 dough hook
 - 18 spatula



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 anti-clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks.
- to insert a tool 2 Push up till it stops ❷ then turn to lock.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸.
- 4 Turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head till it locks, otherwise the mixer won't work.
- 5 Select a speed.
- 6 To start the mixer press the green button. To stop the mixer press the red button.
- If you raise the mixer head while the machine's running, the machine stops.
- to remove a tool 7 Turn and remove.

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

points for bread making

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

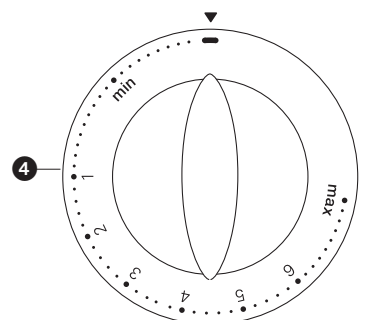
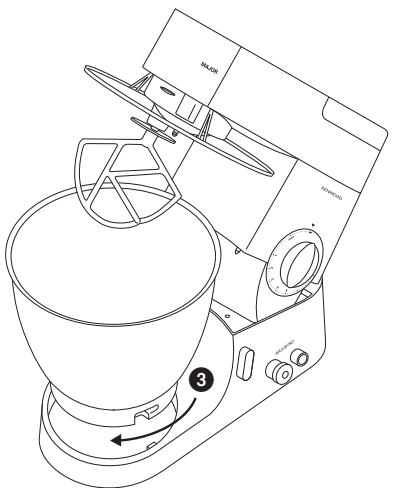
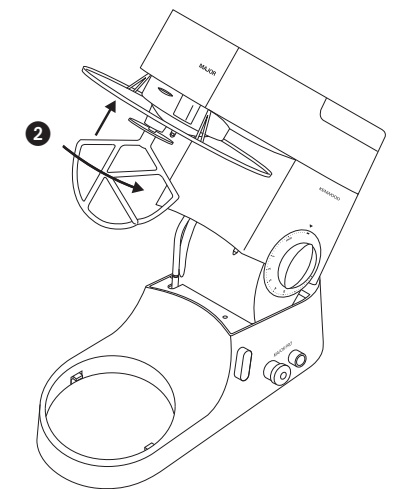
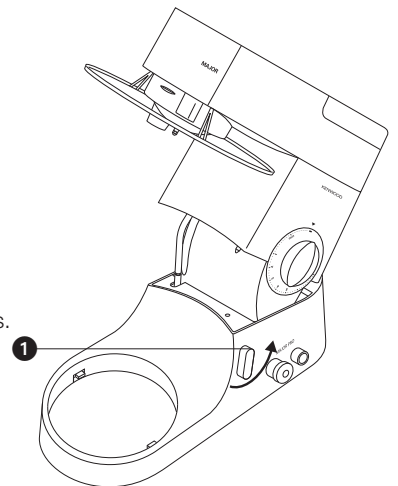
maximum capacities

MAJOR

- 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

speed switch ❹

- K-beater • **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 5.
- **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.



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 ① sufficiently to allow adjustment of the shaft ②. 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 ③.
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

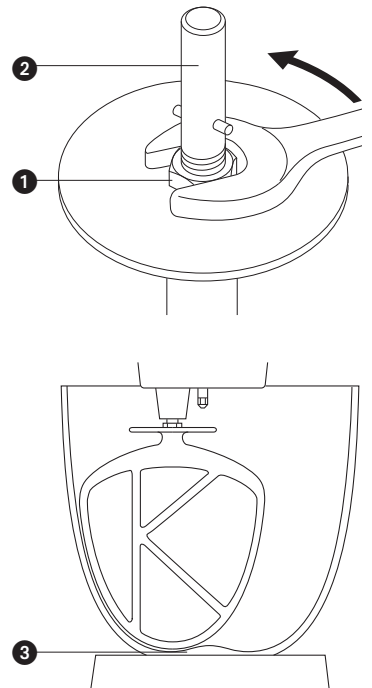
flexible beater

Ideally the flexible beater should be almost touching the bottom of the bowl but ensure that the flexible beater wing is not bent against the bowl base as this will cause excessive wear. 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, switch off and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and press the start 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

berry 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**

pro slicer grater ⑦ **AT340** comes with a range of plates

citrus juicer ⑧ **AT312**

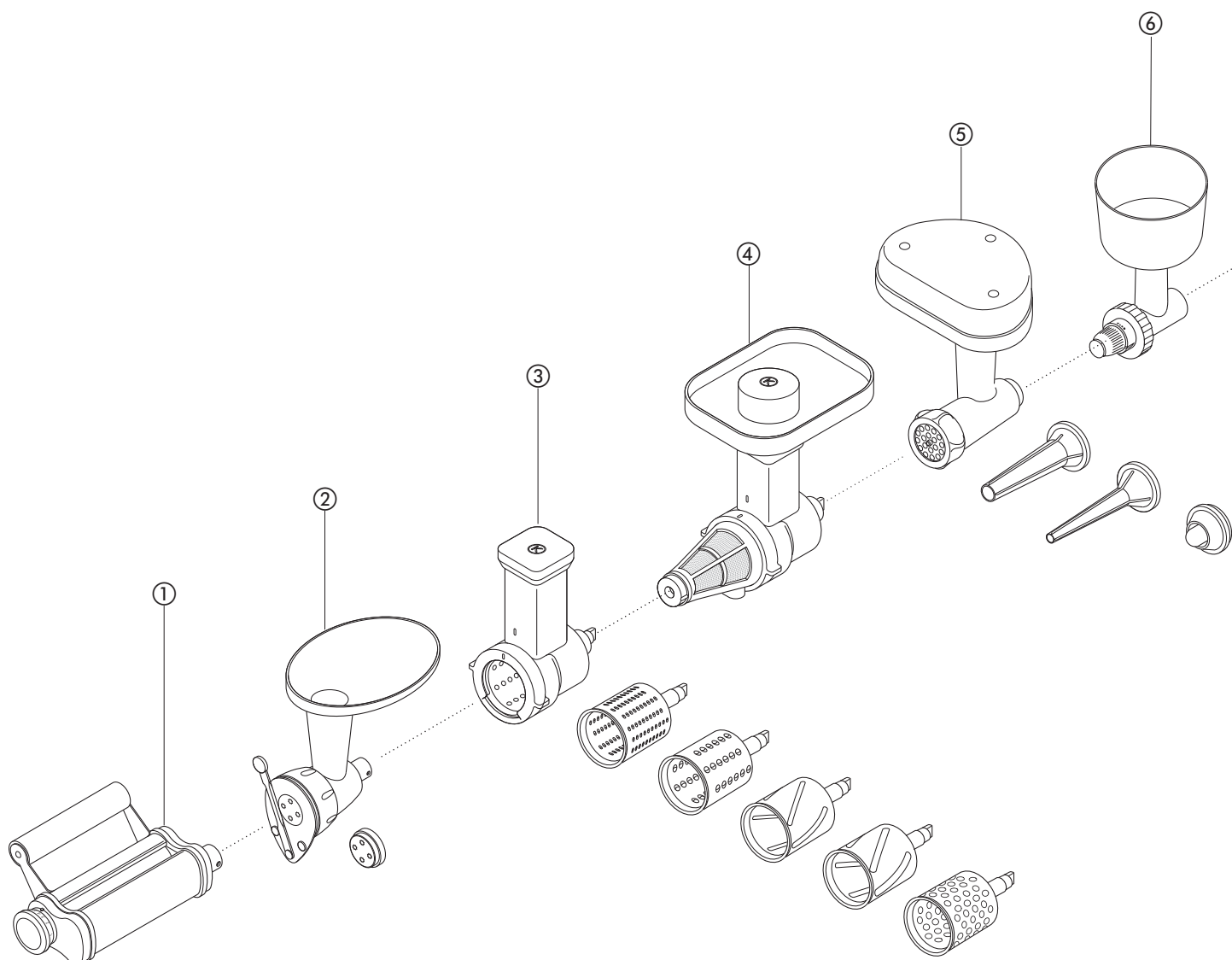
liquidiser ⑨ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.5 l glass **AT338**, 1.5 l stainless steel **AT339**

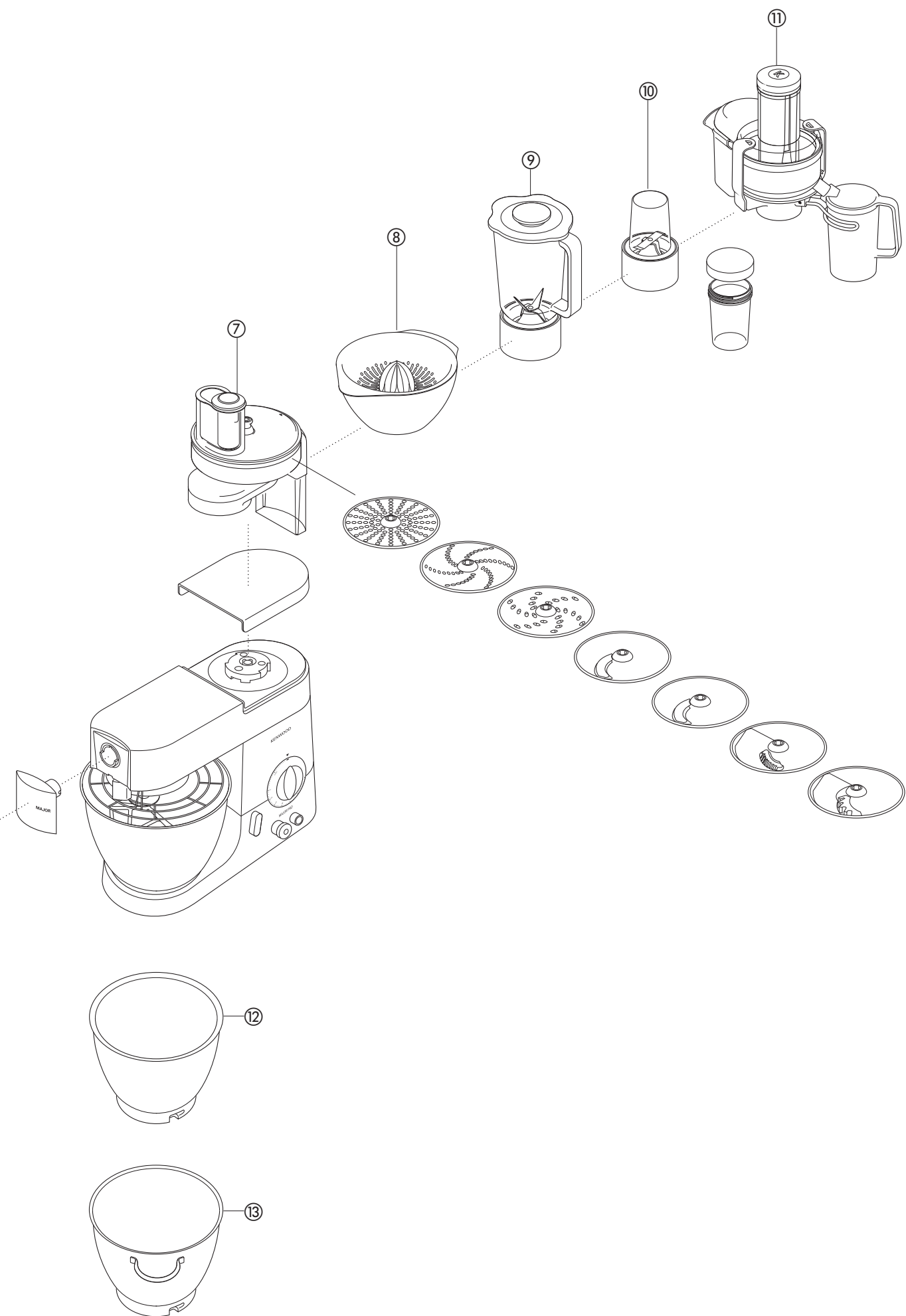
multi-mill ⑩ **AT320** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage

centrifugal juicer ⑪ **AT641**

Kenlyte bowl ⑫ MAJOR **26538A**

Stainless steel bowl ⑬ MAJOR **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).

- tools
- 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 (in or out of guarantee)
- Contact the shop where you bought your machine.

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

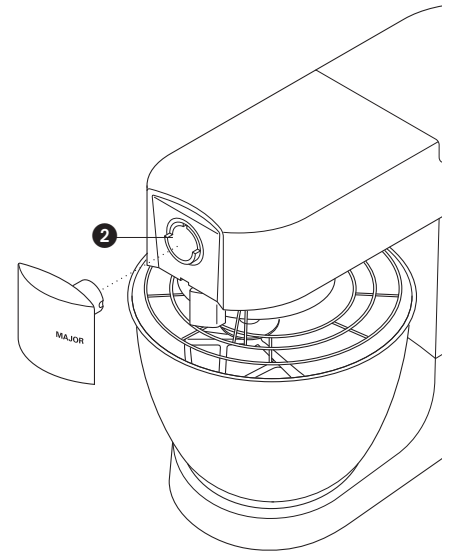


IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

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 4.

white bread *stiff yeast 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 (9fl oz) boiling water to 500ml (18fl oz) 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.

white bread *soft yeast dough*

- 2.6kg (5lb 12oz) ordinary plain flour
 - 1.3 litre (2¼pts) milk
 - 300g (10oz) sugar
 - 450g (1lb) margarine
 - 100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast
 - 6 eggs, beaten
 - 5 pinches salt
- method
- 1 Melt the margarine in the milk and bring to 43°C (110°F).
 - 2 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): add the yeast and sugar to the milk and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
fresh yeast: crumble into the flour and add the sugar.
other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
 - 3 Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 2kg (4lb 6oz) flour.
 - 4 Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
 - 5 Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for 2 - 3 minutes until smooth and evenly mixed.
 - 6 Half fill some 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.
 - 7 Bake at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 20 - 25 minutes *for loaves* or 15 minutes *for rolls*.
 - 8 When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.
- Makes about 10 loaves.

recipes *continued*

strawberry and apricot gâteau

ingredients: sponge

- 3 eggs
- 75g (3oz) caster sugar
- 75g (3oz) plain flour

filling and decoration

- 150ml (¼pt) double cream
- Sugar to taste
- 225g (8oz) strawberries
- 225g (8oz) apricots

method

- 1 Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in very little water, adding sugar to taste, until soft.
- 2 Wash and halve the strawberries.
- 3 To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.
- 4 Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon - do this carefully to keep the sponge light.
- 5 Put the mixture into two 18cm (7") greased and lined sandwich tins.
- 6 Bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched.
- 7 Turn out onto a wire rack.
- 8 Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.
- 9 Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. Fold them into half the cream.
- 10 Spread this over one of the sponges, then put the other sponge on top.
- 11 Spread the remaining cream on top and decorate with the remaining strawberries.

meringues

4 egg whites

ingredients

- 250g (9oz) icing sugar, sieved
- Line your baking tray with non-stick baking parchment.

method

- 1 Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it stands in peaks.
 - 2 Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1") star nozzle).
 - 3 Bake at 110°C/225°F/Gas Mark ¼ for about 4 - 5 hours until firm and crisp. If they start to brown, leave the oven door slightly ajar.
- Store meringues in an airtight tin.

shortcrust pastry

- 450g (1lb) flour, sieved with the salt
- ingredients
- 5ml (1tsp) salt
- 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
- About 80ml (4tbsp) water
- Don't overmix

hint

- 1 Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.

method

- 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.

carrot and coriander soup

ingredients

- 25g (1oz) butter
- 1 onion chopped
- 1 clove garlic crushed
- 480g (1lb 1oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.2 l goblet
- 600g (1lb 6oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.5 l goblet
- cold chicken stock
- 10-15ml (2-3tsp) ground coriander
- salt and pepper

method

- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
- 2 Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the maximum 1.2 level or 1.5 level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
- 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
- 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
- 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

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 16.
- 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 12.
- 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

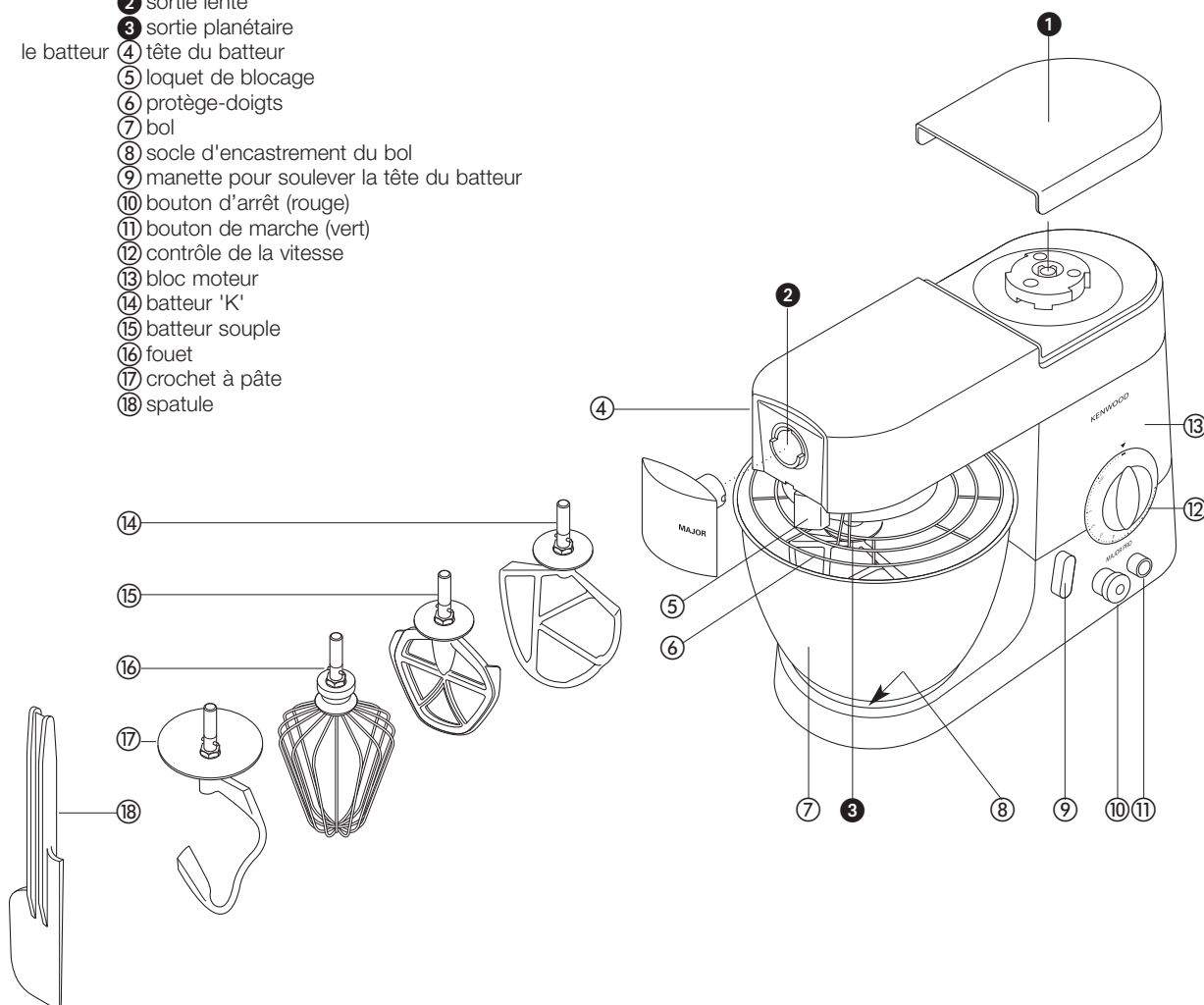
- Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 16: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement 1

le batteur 4

- 1 sortie ultra-rapide
- 2 sortie lente
- 3 sortie planétaire
- 4 tête du batteur
- 5 loquet de blocage
- 6 protège-doigts
- 7 bol
- 8 socle d'encastrement du bol
- 9 manette pour soulever la tête du batteur
- 10 bouton d'arrêt (rouge)
- 11 bouton de marche (vert)
- 12 contrôle de la vitesse
- 13 bloc moteur
- 14 batteur 'K'
- 15 batteur souple
- 16 fouet
- 17 crochet à pâte
- 18 spatule



le batteur

les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

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

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ❶ et soulevez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- 2 Poussez jusqu'à l'arrêt ❷ puis tournez pour verrouiller en position.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸.
- 4 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et baissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position, autrement le batteur ne fonctionnera pas.
- 5 Sélectionnez une vitesse
- 6 Pour faire démarrer le batteur, appuyez sur le bouton vert. Pour arrêter le batteur, appuyez sur le bouton rouge.
- Si vous soulevez la tête du batteur pendant que l'appareil fonctionne, celui-ci s'arrête.
- 7 Tournez et retirez.

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

points importants pour la fabrication du pain

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

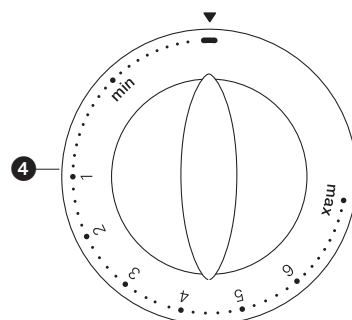
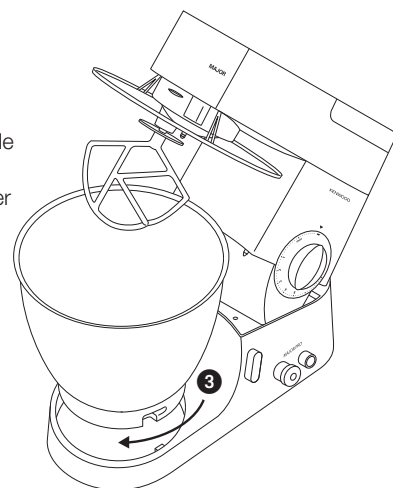
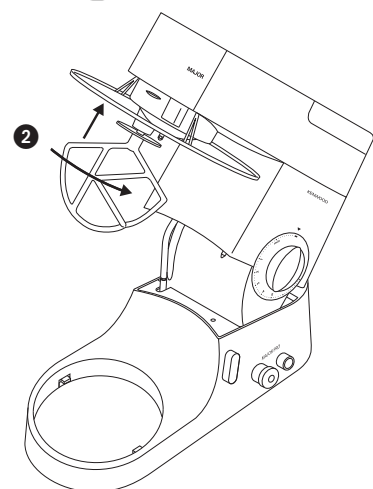
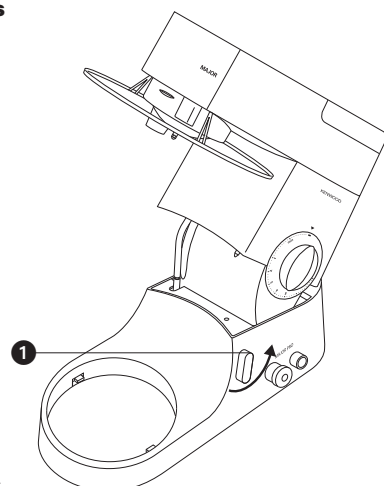
capacités maximales

MAJOR

- pâte brisée** • Quantité de farine : 910 g
- pâte levée sablée** • Quantité de farine : 1,5 kg
- Poids total : 2,4 kg
- pâte levée sucrée** • Quantité de farine : 2,6 kg
- Poids total : 5 kg
- mélange pour cake aux fruits** • Poids total : 4,55 kg
- blancs d'œuf** • 16

vitesse ❹

- batteur "K" • **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'au 5.
- **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.



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.

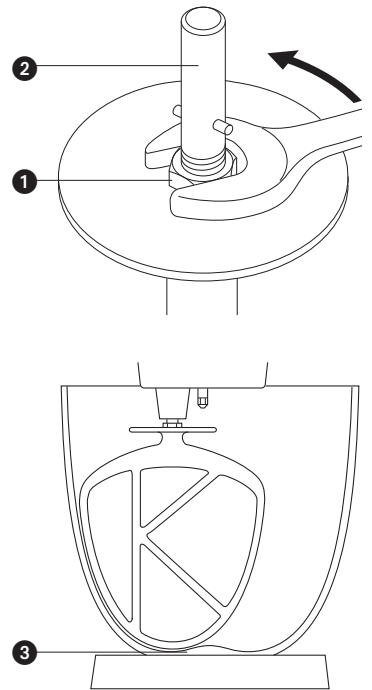
solution • Ajuster la hauteur de la manière suivante :

- 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. Resserez alors l'écrou fermement.
- batteur souple
- Idéalement, le batteur souple doit presque toucher le fond du bol, mais assurez-vous que l'aile du batteur souple n'est pas pliée sur la base du bol car cela l'abîmerait. Si nécessaire, ajustez la hauteur comme détaillé ci-dessus.

problème

- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

solution • Votre batteur est équipé d'un dispositif le protégeant contre les surcharges. L'appareil s'arrêtera s'il est surchargé, afin de le protéger. Si cela se produit, éteignez et débranchez le batteur. Retirez quelques ingrédients pour réduire la charge et laissez l'appareil reposer quelques minutes. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton de marche. Si le batteur ne se remet pas immédiatement en marche, laissez-le reposer plus longtemps afin 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 les pâtes (non illustrés)
à utiliser avec AT970A

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

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

râpe-tambour alimentaire

rotative ③ **AT643** livrée avec 5 cônes

presse-baies 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**

râpe éminceur pro ⑦ **AT340** livrée avec une série de grilles

presse-agrumes ⑧ **AT312**

mixeur ⑨ 1,5 l acrylique **AT337**, 1,5 l verre **AT338**, 1,5 l inox **AT339**

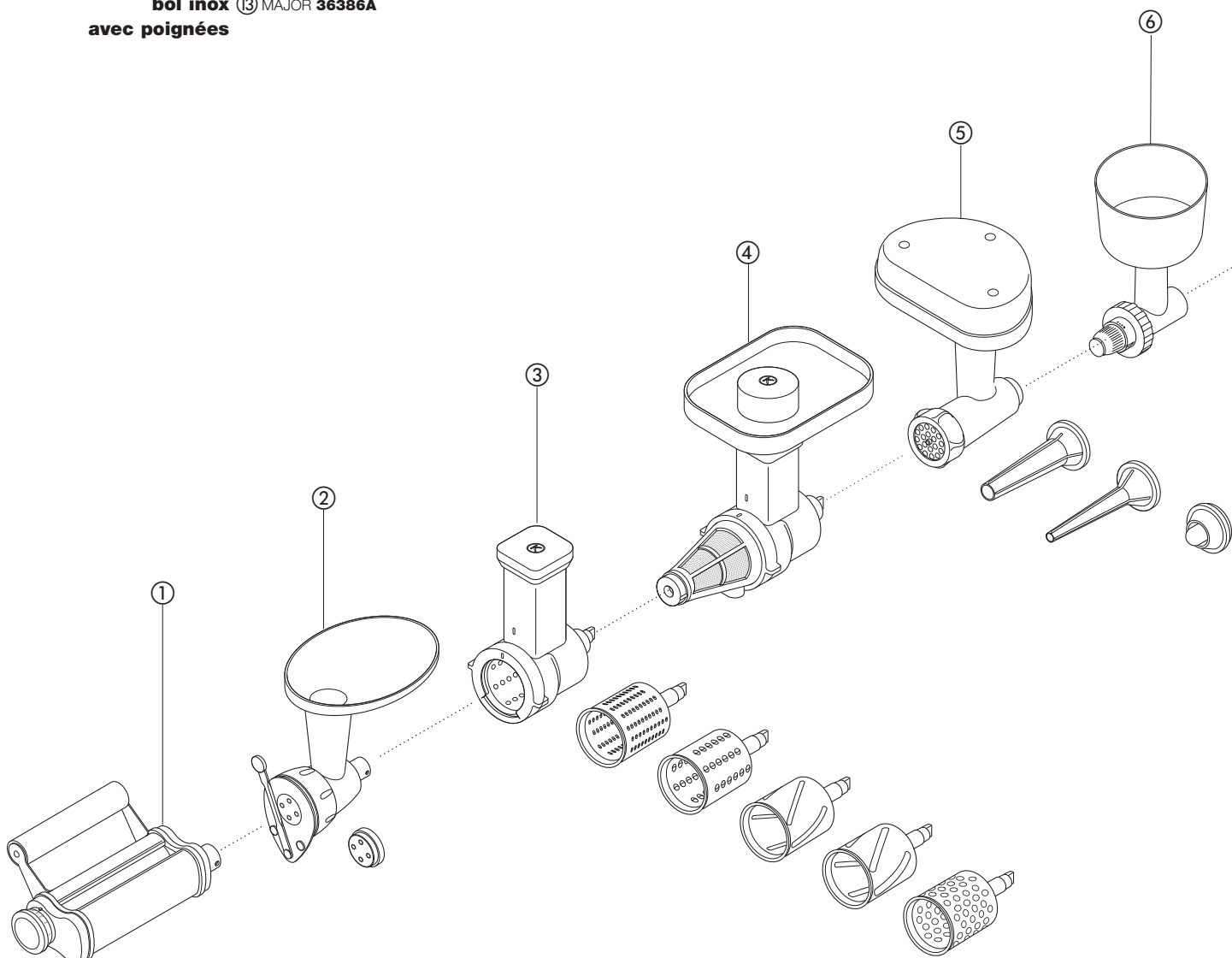
mini cuve ⑩ **AT320** livrée avec 4 pots en verre et 4 couvercles de rangement.

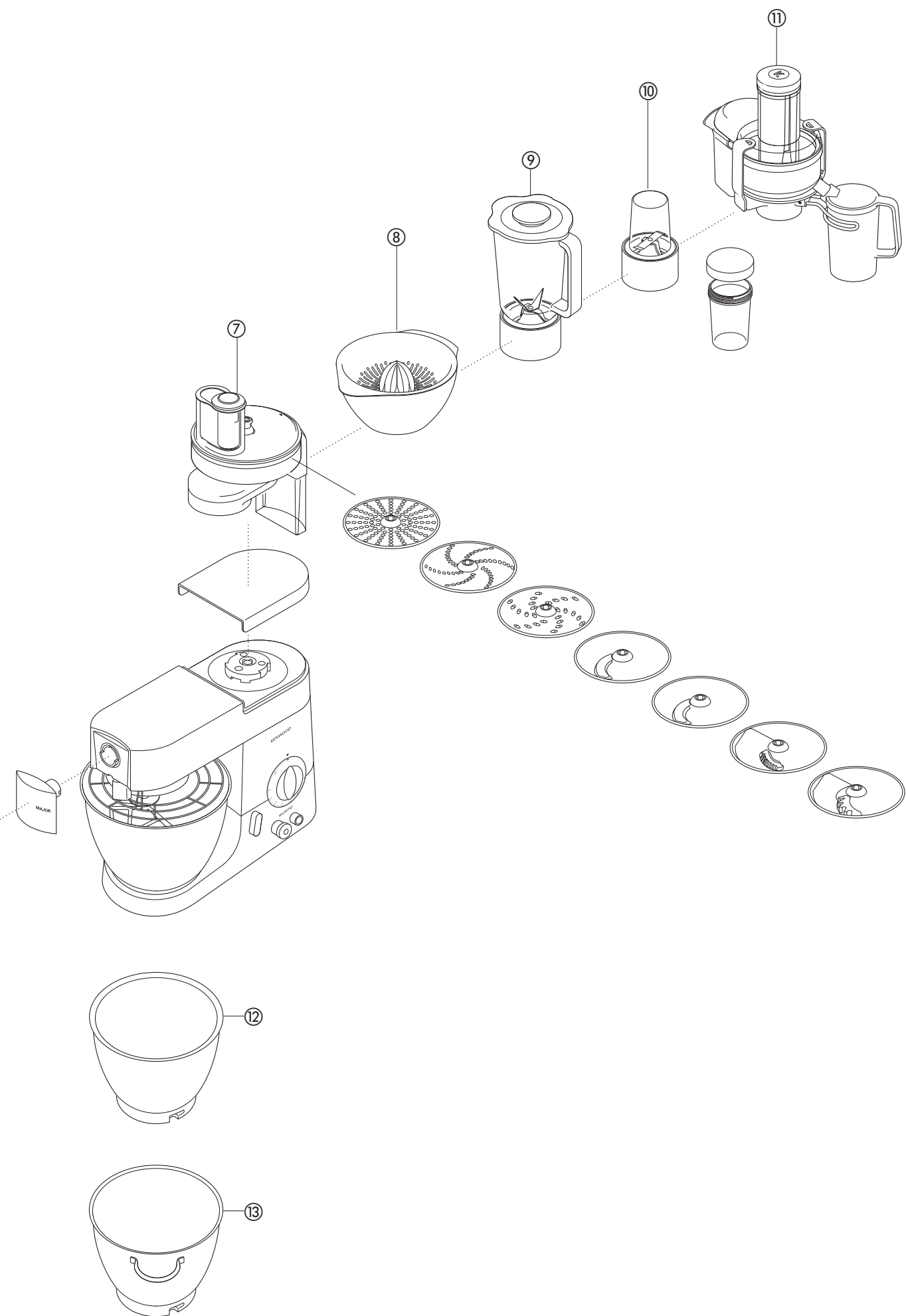
centrifugeuse directe ⑪ **AT641**

bol Kenlyte ⑫ **MAJOR 26538A**

bol inox ⑬ **MAJOR 36386A**

avec poignées





nettoyage de l'appareil et service après-vente

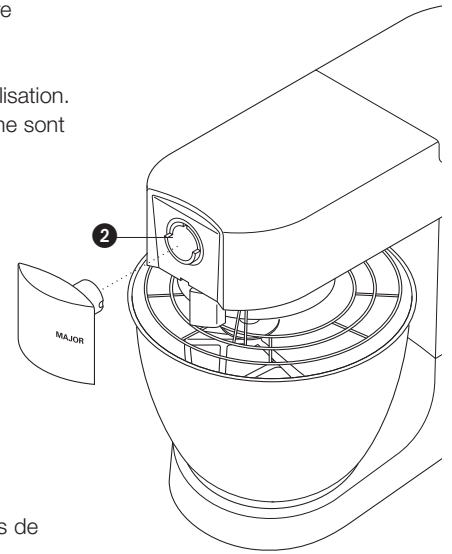
entretien et nettoyage

- 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
- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez après chaque utilisation.
- protège-doigts
- 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).

- accessoires
- Lavez à la main puis séchez, ou lavez 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 12.

- 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.
- pain blanc** *pâte levée sucrée*
- ingrédients
- 2,6kg de farine ordinaire
 - 1,3 litre de lait
 - 300g de sucre
 - 450g de margarine
 - 100g de levure fraîche ou 50g de levure sèche
 - 6 oeufs, préalablement battus
 - 5 pincées de sel
- méthode
- 1 Faites dissoudre la margarine dans le lait et portez la température à 43°C.
 - 2 **levure sèche** (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.
levure fraîche: incorporez à la farine en émiettant et ajoutez le sucre.
autres types de levure : reportez-vous aux instructions du fabricant.
 - 3 Versez le lait dans le bol, ajoutez-y les oeufs battus et 2kg de farine.
 - 4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.
 - 5 Ajoutez le reste de la farine et le sel et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 - 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène et bien mélangé.
 - 6 Remplissez à moitié plusieurs moules de 450g avec la pâte. (Ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
 - 7 Faites cuire à 200°C/Thermostat 6 pendant 20 - 25 minutes pour les *miches de pain* et 15 minutes pour les *petits pains*.
 - 8 Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base.
- Permet de réaliser environ 10 miches de pain.

recettes *suite*

gâteau aux fraises et aux abricots

ingrédients: type gâteau de Savoie

- 3 oeufs
- 75g de sucre en poudre
- 75g de farine

garniture et décoration

- 150ml de crème fraîche épaisse
- Sucre à volonté
- 225g de fraises
- 225g d'abricots

méthode

- 1 Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux. Faites cuire à petit feu dans très peu d'eau, en ajoutant du sucre selon votre goût, jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux.
- 2 Lavez et coupez les fraises en deux.
- 3 Pour réaliser la génoise du gâteau, fouettez les oeufs et le sucre à la vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange soit de couleur pâle et de consistance épaisse.
- 4 Retirez le bol et le fouet. Incorporez la farine à la main à l'aide d'une grande cuillère métallique – effectuez cette opération avec soin afin de préserver la légèreté de la génoise.
- 5 Mettez le mélange ainsi obtenu dans deux moules à manqué de 18cm préalablement beurrés.
- 6 Faites cuire à 180°C/Thermostat 4 pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit de consistance ferme et élastique lorsque vous le touchez légèrement.
- 7 Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille de cuisson.
- 8 Fouettez la crème à la vitesse maximale jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance ferme. Ajoutez le sucre selon votre goût.
- 9 Hachez grossièrement les abricots et un tiers des fraises, puis incorporez-les lentement dans la moitié de la quantité de crème.
- 10 Etalez cette préparation entre les deux biscuits.
- 11 Recouvrez le dessus du gâteau avec la crème restante et décorez avec les fraises restantes.

meringues

ingrédients

- 4 blancs d'oeufs
- 250g de sucre glace, tamisé

méthode

- 1 Recouvrez votre grille de cuisson avec du papier de cuisson non-collant.
 - 2 Battez les blancs d'oeufs et le sucre à la vitesse maximum pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange fasse des petits pics à la surface lorsque vous en retirez le fouet.
 - 3 Déposez le mélange ainsi obtenu sur la plaque de cuisson (ou utilisez un sac à douille en étoile de 2,5cm).
 - 4 Faites cuire à 110°C/Thermostat ¼ pendant environ 4 - 5 heures jusqu'à ce que les meringues soient fermes et croustillantes.
Si les meringues commencent à brunir, laissez la porte du four légèrement entrouverte.
- Conservez les meringues dans une boîte hermétique.

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)
- Ne mélangez pas pendant trop longtemps.

astuce

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.

recettes *suite*

soupe aux carottes et à la coriandre

- ingrédients
- 25 g de beurre
 - 1 oignon émincé
 - 1 gousse d'ail écrasée
 - 480 g de carottes coupées en dés de 1,5 cm pour un récipient d'une contenance de 1,2 l
 - 600 g de carottes coupées en dés de 1,5 cm pour un récipient d'une contenance de 1,5 l
 - bouillon de poulet froid
 - 10-15 ml (2 à 3 cuillères à café) de coriandre hachée
 - sel et poivre
- méthode
- 1 Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'ail, l'oignon et faites fondre le tout.
 - 2 Mettre les carottes dans le bol mélangeur, ajouter l'oignon et l'ail. Ajouter une quantité de bouillon suffisante pour atteindre le repère maximum de 1,2 ou 1,5 indiqué sur le récipient. Mettre en place le couvercle et le bouchon de l'entonnoir.
 - 3 Mélangez à vitesse maximum pendant 5 secondes pour obtenir une soupe avec morceaux ou plus longtemps pour obtenir une soupe plus fine.
 - 4 Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre et l'assaisonnement faites frémir pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
 - 5 Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et ajoutez éventuellement du liquide.

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 26, 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 22 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

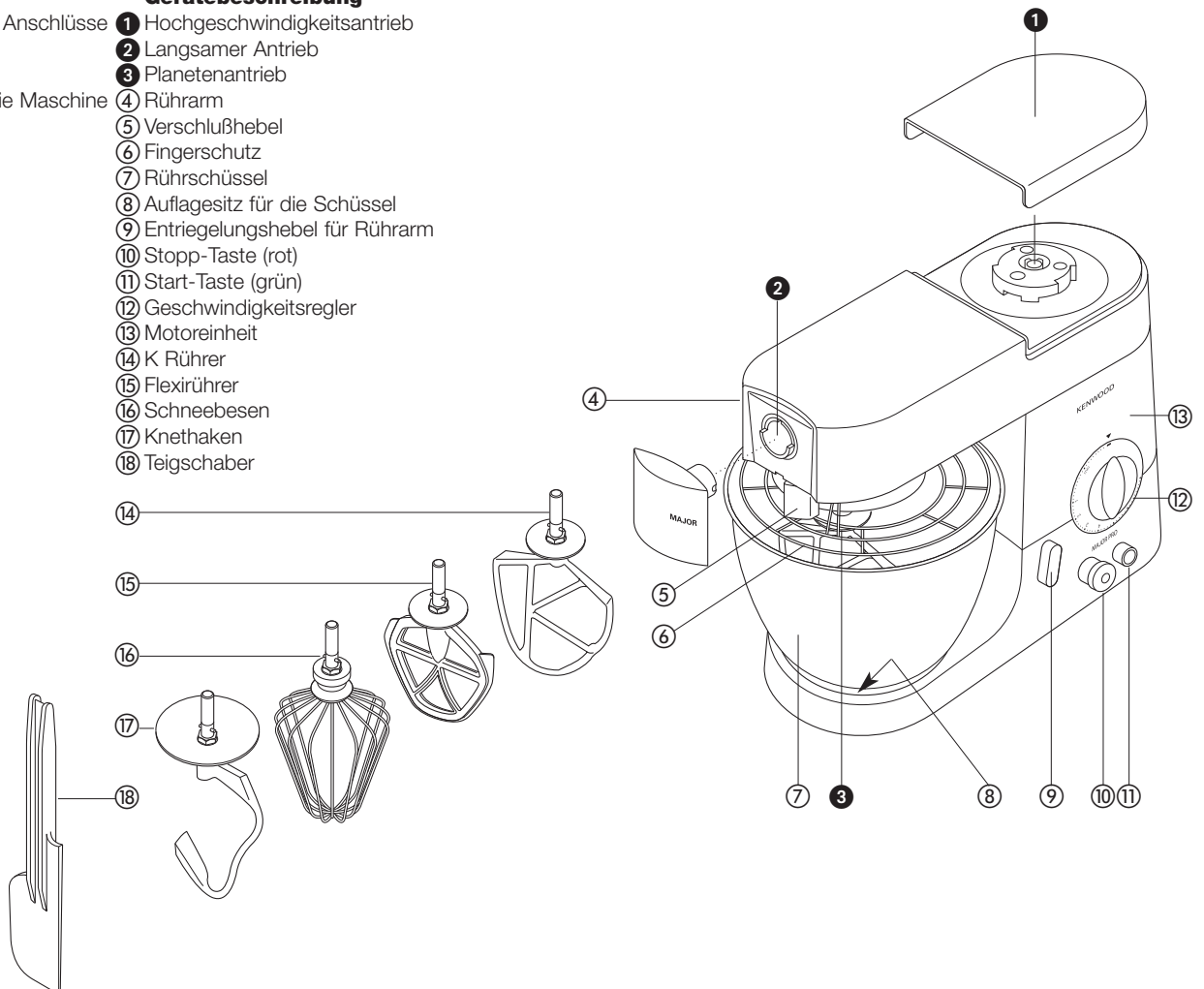
- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem Gebrauch

- Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 26, 'Reinigung und Pflege'.

Gerätebeschreibung

- Anschlüsse 1 Hochgeschwindigkeitsantrieb
2 Langsamer Antrieb
3 Planetenantrieb
- Die Maschine 4 Rührarm
5 Verschlusshebel
6 Fingerschutz
7 Rührschüssel
8 Auflagesitz für die Schüssel
9 Entriegelungshebel für Rührarm
10 Stopp-Taste (rot)
11 Start-Taste (grün)
12 Geschwindigkeitsregler
13 Motoreinheit
14 K Rührer
15 Flexirührer
16 Schneebesen
17 Knethaken
18 Teigschaber



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.
- Schneebesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Bisquitteig, Mousses, Soufflés usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebesen kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

Gebrauch der Maschine

- 1 Den Entriegelungshebel für den Rührarm gegen den Uhrzeigersinn drehen ① und den Rührarm hochschwenken, bis er einrastet.
- Rührwerkzeug einsetzen 2 Schieben Sie das Element bis zum Anschlag nach oben ② und drehen Sie es, bis es einrastet.
- 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ③.
- 4 Drehen Sie den Hebel zum Anheben des Maschinenkopfes im Uhrzeigersinn und senken Sie den Maschinenkopf, bis er einrastet – andernfalls funktioniert das Gerät nicht.
- 5 Stellen Sie eine Geschwindigkeit ein.
- 6 Drücken Sie die grüne Taste, um das Gerät einzuschalten. Zum Stoppen des Geräts drücken Sie die rote Taste.
- Wenn Sie den Maschinenkopf bei laufendem Gerät hochklappen, wird der Betrieb unterbrochen.
- Rührwerkzeug entfernen 7 Drehen und entfernen.

- Tips
- Falls nötig die Maschine ausschalten und mit dem Teigschaber die Masse vom Schüsselrand lösen.
 - Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.
 - Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, daß kein Fett oder Eigelb am Schneebesen oder an der Schüssel haftet.
 - Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.

Brotteig

- Wichtig
- Die unten angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.
 - Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
 - Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine Flüssigkeiten zufügen.

Höchstfüllmengen

MAJOR

Mürbeteig • Mehlgewicht: 910g

Fester Hefeteig • Mehlgewicht: 1.5kg

• Gesamtgewicht: 2.4kg

Weicher Hefeteig • Mehlgewicht: 2.6kg

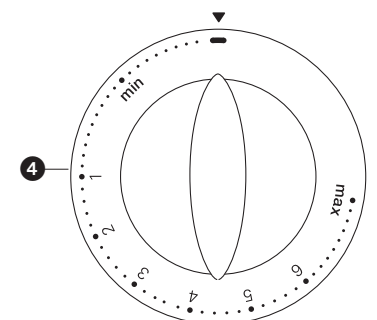
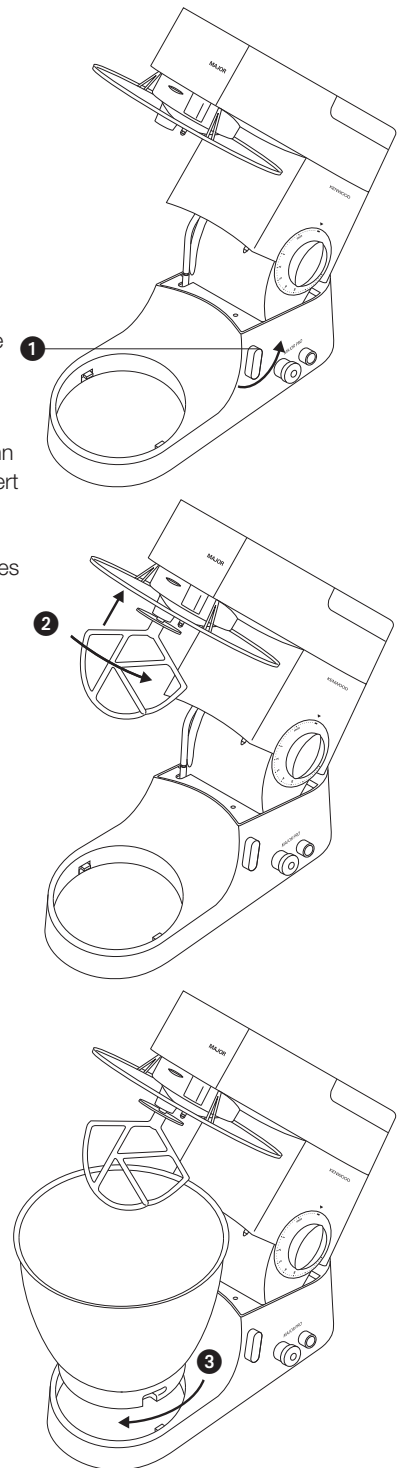
• Gesamtgewicht: 5kg

Früchtekuchen-Mischung • Gesamtgewicht: 4.55kg

Eiweiß • 16

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



Fehlersuche

Problem

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

Lösung • Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

- 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.

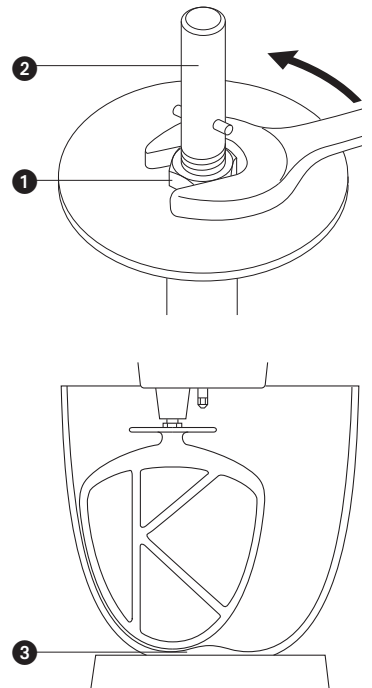
Flexirührer

Der Flexirührer sollte den Boden der Schüssel fast berühren. Stellen Sie jedoch sicher, dass sich der Rührerflügel nicht am Schüsselboden verbiegt, da dies zu Verschleiß führt. 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. Schalten Sie die Maschine in diesem Fall aus 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 Start-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 einer Düse für Maccheroni rigati geliefert
12 Düsen plus Plätzchen-Aufsatz können wahlweise eingesetzt werden.

langsamer Schlitz/

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

Beerenpresse ④ **AT644**

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

getreidemühle ⑥ **AT941A**

Pro Schneide/Raspel ⑦ **AT340** komplett mit verschiedenen Schneidescheiben

Zitruspresse ⑧ **AT312**

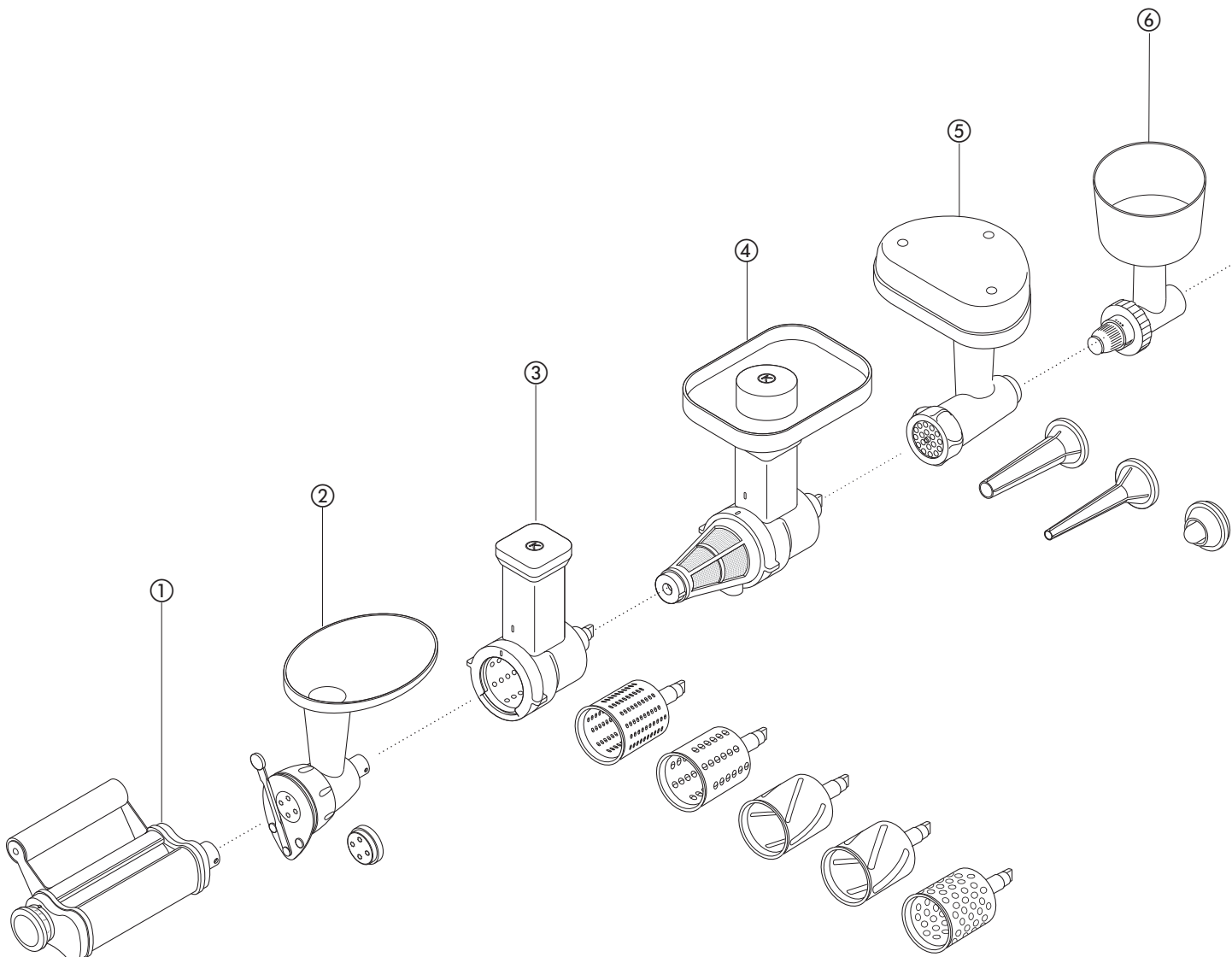
Mixer ⑨ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,5 l Glas **AT338**, 1,5 l Edelstahl **AT339**

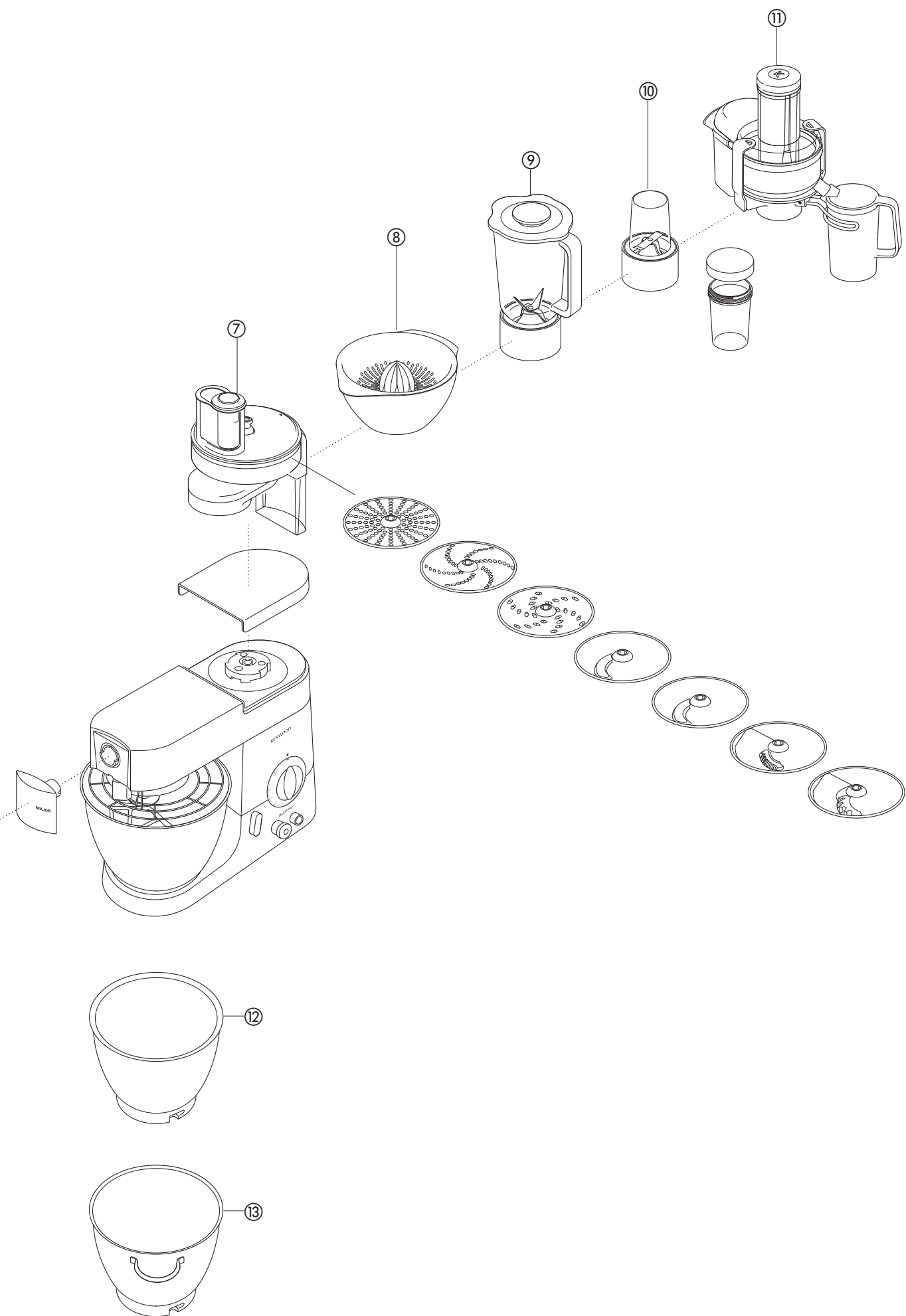
Kräuter- und Gewürzmühle ⑩ **AT320** mit 4 Glasgefäßen und 4 Deckeln zum Aufbewahren

Entsafter ⑪ **AT641**

Kenlyte-Schüssel ⑫ MAJOR **26538A**

Edelstahlschüssel ⑬ MAJOR **36386A**
mit Griffen





Reinigung und Kundendienst

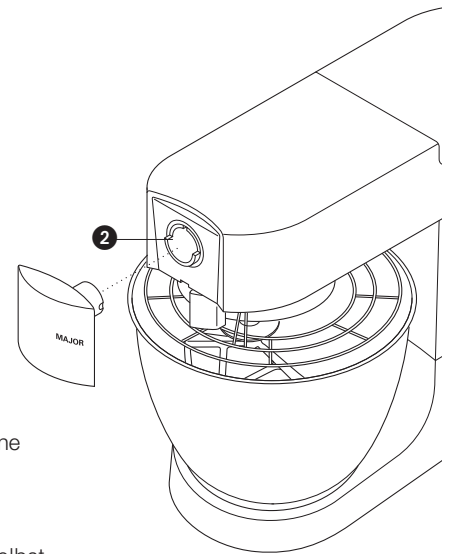
Reinigung und Pflege

- 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, | • Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen. |
| Anschlussdeckel, | • Stets die Anschlussdeckel aufsetzen, wenn das Gerät nicht in |
| Fingerschutz | 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). |

- | | |
|--------------|--|
| Rührelemente | • 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 22.

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.

Weißbrot *weicher Hefeteig*

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

- zubereitung
- 1 Die Margarine in der Milch schmelzen und die Mischung auf 43°C erwärmen.
 - 2 **Trockenhefe:** Hefe und Zucker in die Milch geben und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe geht.
Frischhefe: in das Mehl krümeln und den Zucker zugeben.
sonstige Hefe: Herstellerangaben befolgen.
 - 3 Die Milch in die Rührschüssel gießen, die geschlagenen Eier und 2kg Mehl zugeben.
 - 4 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.
Reste vom Rand abkratzen.
 - 5 Das Salz und das restliche Mehl zugeben und bei geringster Geschwindigkeit 1 Minute, dann bei Geschwindigkeit 1 weitere 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist.
 - 6 Gefettete 450g - Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen, oder den Teig zu Brötchen formen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das 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.

Rezepte (Fortsetzung)

Erdbeer-Aprikosen-Torte

- zutaten: Bisquitteig
- 3 Eier
 - 75g Zucker
 - 75g Mehl
- Füllung und Dekoration
- 150ml Schlagsahne
 - Zucker nach Geschmack
 - 225g Erdbeeren
 - 225g Aprikosen
- zubereitung
- 1 Aprikosen halbieren und entsteinen. In etwas Wasser mit Zucker nach Geschmack weich kochen.
 - 2 Erdbeeren waschen und halbieren.
 - 3 Für den Teig Eier und Zucker mit dem Schneebesen auf höchster Geschwindigkeitsstufe zu einem weißlichen Schaum aufschlagen.
 - 4 Schüssel und Schneebesen vom Gerät nehmen. Mehl von Hand mit einem großen Metalllöffel untermischen – vorsichtig untermischen, damit der Biskuitboden leicht bleibt.
 - 5 Zwei flache Formen fetten und auslegen und mit der Mischung füllen.
 - 6 Backen: 20 Minuten lang bei 180°C (Gas Stufe 4), bis der Teig bei sanftem Druck zurückfedert.
 - 7 Den Teig auf ein Drahtgitter stürzen.
 - 8 Bei maximaler Geschwindigkeit die Sahne steif schlagen. Zucker nach Geschmack zugeben.
 - 9 Die Aprikosen und ein Drittel der Erdbeeren grob hacken und unter die Sahne heben.
 - 10 Die Sahne-Fruchtmischung auf dem einem Teigboden verteilen, den anderen Boden darauflegen.
 - 11 Die restliche Sahne auf dem oberen Boden verteilen und mit den restlichen Erdbeeren verzieren.

Baiser

- zutaten
- 4 Eiweiß
 - 250g gesiebter Puderzucker
- zubereitung
- 1 Backblech mit Backpapier auslegen.
 - 2 Eiweiß mit Zucker bei maximaler Geschwindigkeit in etwa 10 Minuten steif schlagen.
 - 3 Mit einem Löffel (oder einem Spritzbeutel mit 2,5cm Sterntülle) die Mischung auf das Backblech geben.
 - 4 Bei 110°C (Gas Stufe ¼) 4 - 5 Stunden lang backen, bis die Baiser fest und knusprig sind. Wenn sie braun werden, die Backofentür etwas geöffnet lassen.
- Die Baiser luftdicht verschlossen aufbewahren.

Mürbeteig

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

Rezepte (*Fortsetzung*)

Möhren-Koriander-Suppe

- Zutaten
- 25 g Butter
 - 1 gehackte Zwiebel
 - 1 zerdrückte Knoblauchzehe
 - 480 g Möhren, in 1,5 cm große Würfel geschnitten, für ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von 1,2 l
 - 600 g Möhren, in 1,5 cm große Würfel geschnitten, für ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von 1,5 l
 - kalte Hühnerbrühe
 - 10-15 ml (2-3 TL) gemahlener Koriander
 - Salz und Pfeffer
- Zubereitung
- 1 Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig dünsten.
 - 2 Möhren in den Mixer geben, Zwiebel und Knoblauch zufügen. So viel Brühe zufügen, dass die Markierung für die Höchstmenge (1,2 bzw. 1,5) auf dem Gefäß erreicht wird. Deckel und Einfüllkappe aufsetzen.
 - 3 5 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit mixen, wenn Sie eine grob pürierte Suppe möchten oder länger für ein feineres Ergebnis.
 - 4 Suppe in einen Topf schütten, Koriander und Gewürze zufügen und Suppe 30 bis 35 Minuten lang köcheln lassen.
 - 5 Bei Bedarf nachwürzen und mehr Flüssigkeit zufügen.

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 robot 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 36 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 32).
- 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.

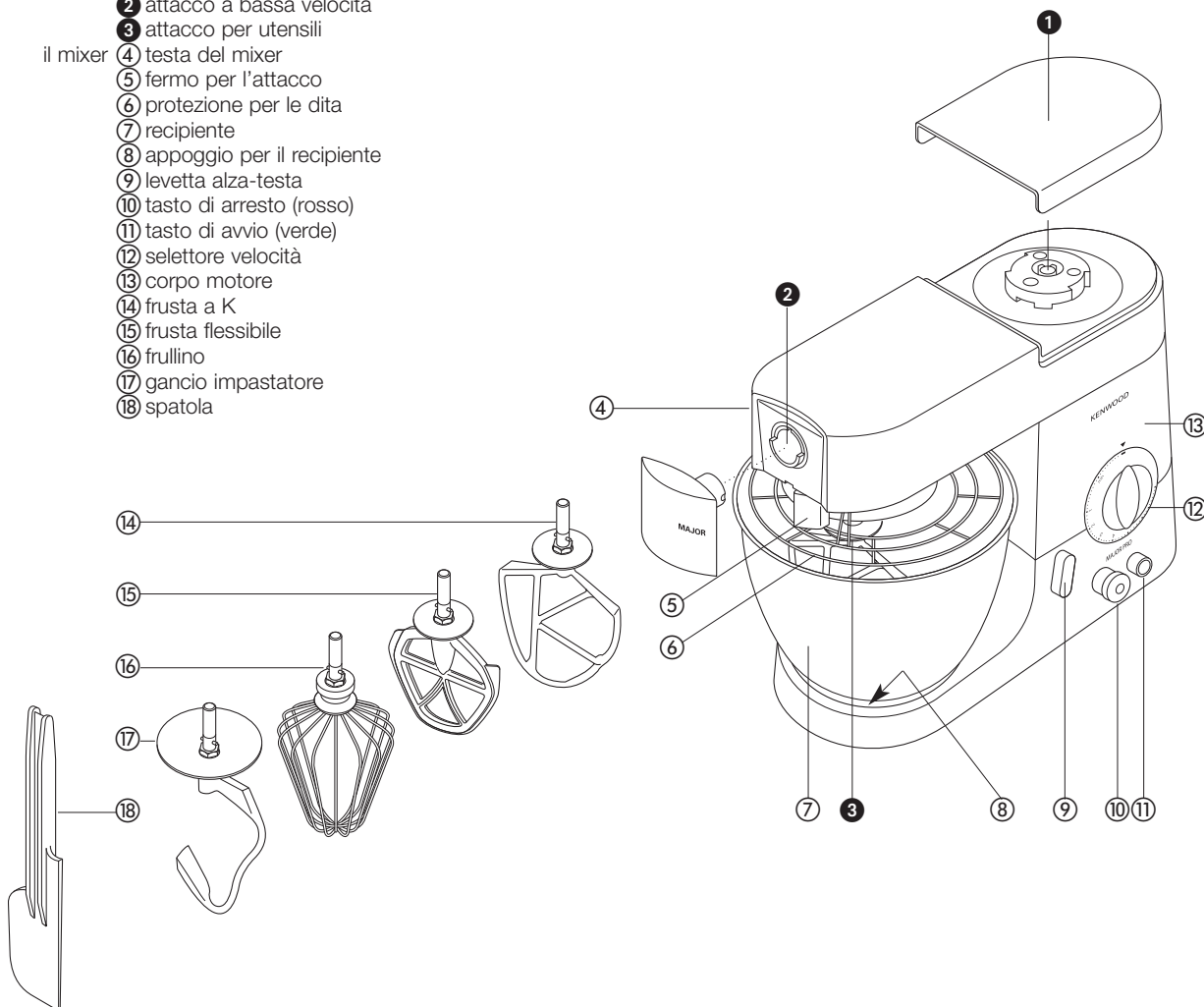
prima di usare il prodotto per la prima volta

- Lavare i componenti: vedere la sezione 'cura e pulizia', pag. 36.

per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

attacchi per gli accessori

- 1 attacco ad alta velocità
- 2 attacco a bassa velocità
- 3 attacco per utensili
- 4 testa del mixer
- 5 fermo per l'attacco
- 6 protezione per le dita
- 7 recipiente
- 8 appoggio per il recipiente
- 9 leva alza-testa
- 10 tasto di arresto (rosso)
- 11 tasto di avvio (verde)
- 12 selettore velocità
- 13 corpo motore
- 14 frusta a K
- 15 frusta flessibile
- 16 frullino
- 17 gancio impastatore
- 18 spatola



il mixer

utensili per miscelare e possibili usi

- frusta a K • Per preparare torte, biscotti, pastefrolle, glassa, farciture, bignè e purè di patate.
- frusta flessibile • Ideale per staccare gli ingredienti dai lati e dalla base del recipiente durante la miscelazione.
- frullino • Per uova, panna, pastelle, pan di Spagna senza grassi, meringhe, torte alla ricotta, mousse, soufflé. Non usare il frullino per miscele dense (es. per amalgamare burro/margarina e zucchero), altrimenti si rischia di danneggiarlo.
- gancio impastatore • Per miscele contenenti lievito.

come usare il mixer

- 1 Ruotare la leva alza-testa in senso orario **1** e sollevare la testa del mixer fino a bloccarla in posizione.
- 2 Spingere verso l'alto fino a quando si ferma **2** e poi ruotare per fermare in posizione.
- 3 Collocare il recipiente sulla base, premerlo verso il basso e ruotare in senso orario **3**.
- 4 Ruotare la leva alza-testa in senso antiorario e abbassare la testa del mixer fino a bloccarla in posizione, altrimenti il mixer non entra in funzione.
- 5 Selezionare una velocità.
- 6 Per avviare il mixer, premere il tasto verde. Per fermare il mixer, premere il tasto rosso.
- 7 Se la testa del mixer viene sollevata mentre l'apparecchio è in funzione, esso si ferma.
- 8 Ruotarlo e rimuoverlo.

- consigli • Spegnere l'apparecchio e raschiare di frequente le pareti del recipiente usando la spatola.
- Per frullare è preferibile usare uova a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, controllare che sul frullino o nel recipiente non vi siano residui di grasso o di tuorlo.
- Per la pastafrolla usare ingredienti dal frigorifero, salvo indicato diversamente nella ricetta.

promemoria per fare il pane

- importante • Non superare mai le seguenti capacità massime, altrimenti l'apparecchio sarà sovraccarico.
- Se l'apparecchio impasta a fatica spegnerlo, togliere metà dell'impasto e impastare in due volte.
- Gli ingredienti si impastano meglio aggiungendo per primi i liquidi.

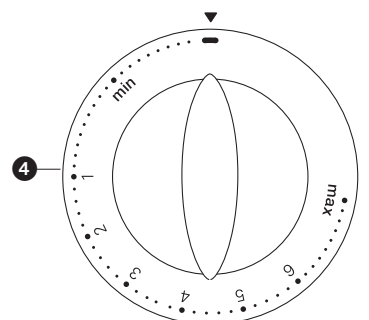
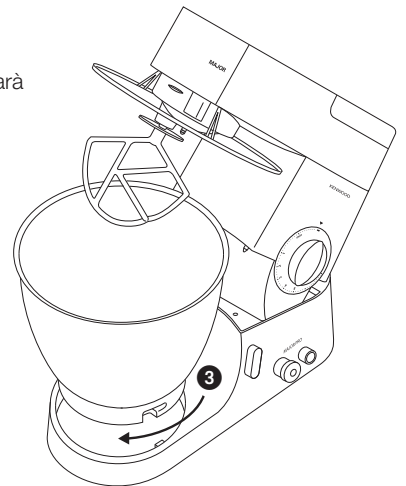
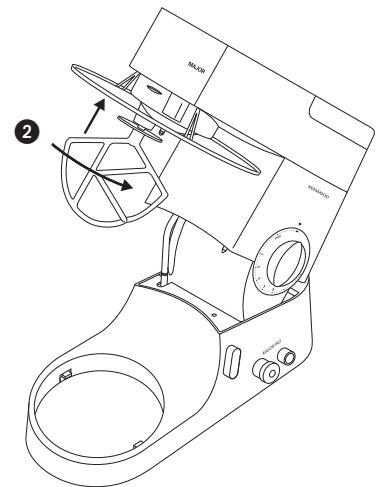
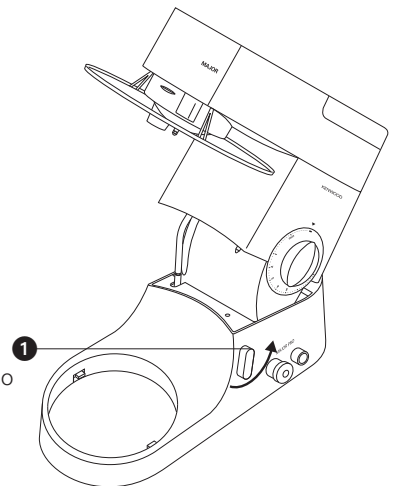
capacità massime

MAJOR

- pastafrolla** • Peso della farina: 910g
- miscele dure con lievito** • Peso della farina: 1,5kg
- Peso totale: 2,4kg
- miscele morbide con lievito** • Peso della farina: 2,6kg
- Peso totale: 5kg
- miscele per torte alla frutta** • Peso totale: 4,55kg
- albumi** • 16

selettore velocità **4**

- frusta a K • **per amalgamare burro/margarina e zucchero** iniziare al min. e passare gradualmente a 5.
- **per sbattere le uova** 4 - max.
- **per incorporare farina, frutta ecc.** min - 1
- **miscele per torte** iniziare a velocità min. e passare gradualmente a max.
- **per incorporare burro/margarina nella farina** min - 2.
- frusta flessibile • **per staccare gli ingredienti dai lati del recipiente** iniziare al min e portare gradualmente la velocità a 3.
- frullino • Aumentare gradualmente fino a max.
- gancio impastatore • Iniziare al 'min' e passare gradualmente a 1.



troubleshooting

problema

- Il frullino o la frusta a K sbatte contro il fondo del recipiente o non raggiunge gli ingredienti sul fondo del recipiente.

soluzione ● Regolare l'altezza. Ecco come farlo:

- 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 ❶ per consentire la regolazione dell'alberino ❷. 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 ❸.
- 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

Se possibile, la frusta flessibile deve fare quasi contatto con la base del recipiente. Tuttavia, verificare che non si pieghi contro la base, altrimenti si consumerà in modo eccessivo. Se necessario, regolarla come spiegato sopra.

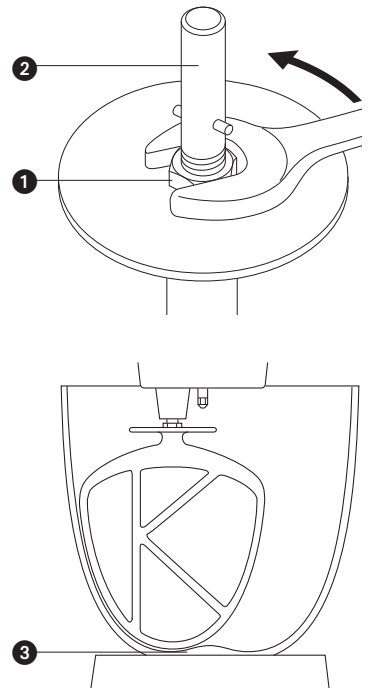
problema

- Il mixer si ferma durante il funzionamento.

soluzione ● Il mixer ha un dispositivo di protezione che ferma l'apparecchio in caso di sovraccarico, per proteggere la sua integrità. In questo caso, spegnere il mixer e disinserire la spina dalla presa elettrica. Estrarre parte degli ingredienti per ridurre il carico e lasciare l'apparecchio spento per alcuni minuti. Ora inserire nuovamente la spina e premere il tasto di avvio. Se il mixer non rientra immediatamente in funzione, lasciarlo spento per più tempo affinché si raffreddi.

frusta flessibile

● Se possibile, la frusta flessibile deve fare quasi contatto con la base del recipiente. Tuttavia, verificare che non si pieghi contro la base, altrimenti si consumerà in modo eccessivo. Se necessario, regolarla come spiegato sopra.



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 dell'accessorio

accessorio per pasta piatta ① **AT970A**

Accessori supplementari per pasta (non illustrato) usato insieme a con AT970A

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

accessorio per pasta ② **AT910** provvisto di trafilatura per maccheroni rigati (è possibile installare 12 trafilature facoltative più un accessorio per fare i biscotti)

roto-affettatrice ③ **AT643** con 5 diversi tamburi

pressa per frutti di bosco ④ **AT644**

tritattutto ⑤ **AT950A** con

- a bocchetta larga per salsicce
- b bocchetta piccola per salsicce
- c accessorio per salsicce kebbe

macinino ⑥ **AT941A**

affetta-grattugiatutto

professionale ⑦ **AT340** con vari dischi di taglio

spremiagrumi ⑧ **AT312**

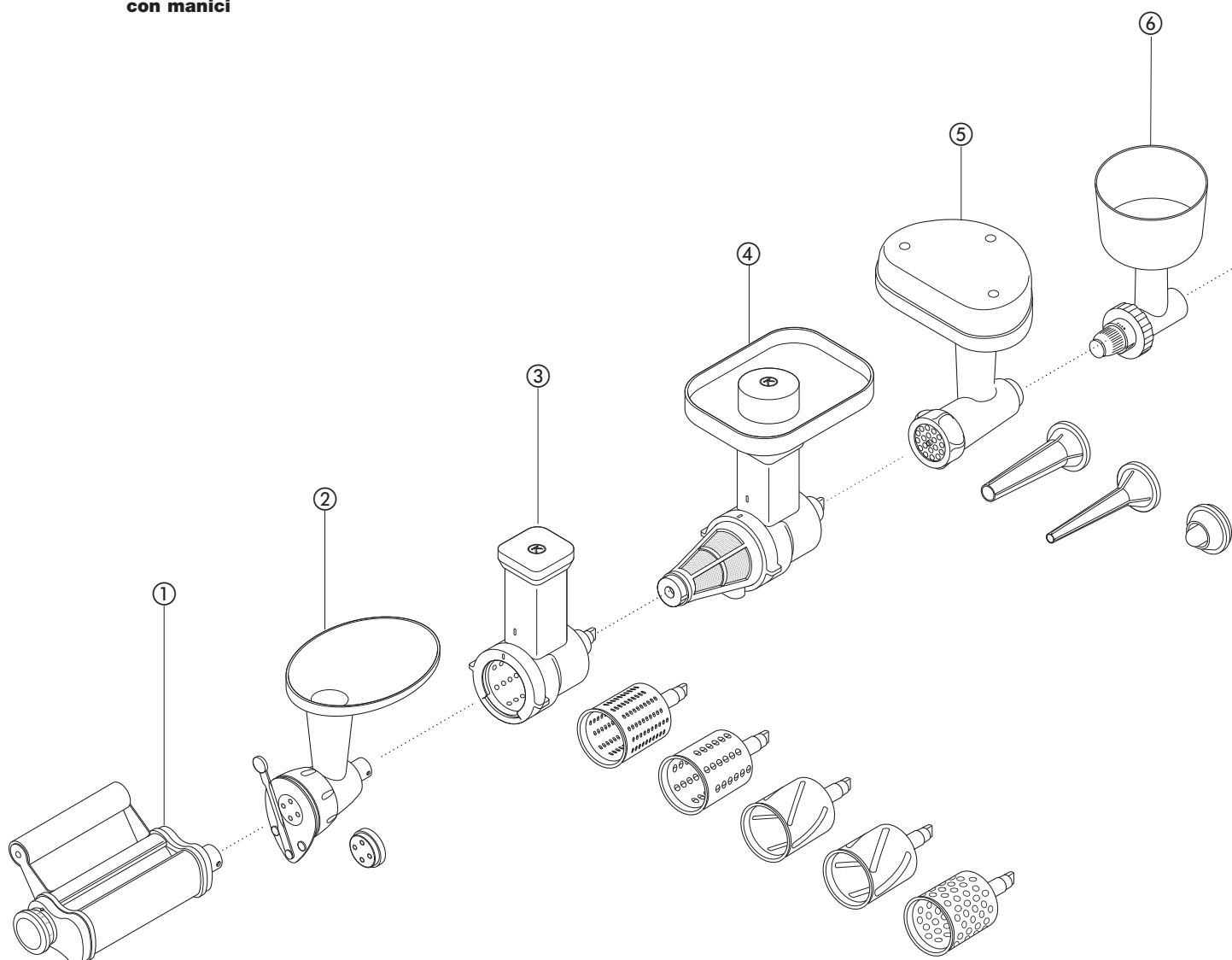
frullatore ⑨ 1,5l acrilico **AT337**, 1,5l vetro **AT338**, 1,5l acciaio inox **AT339**

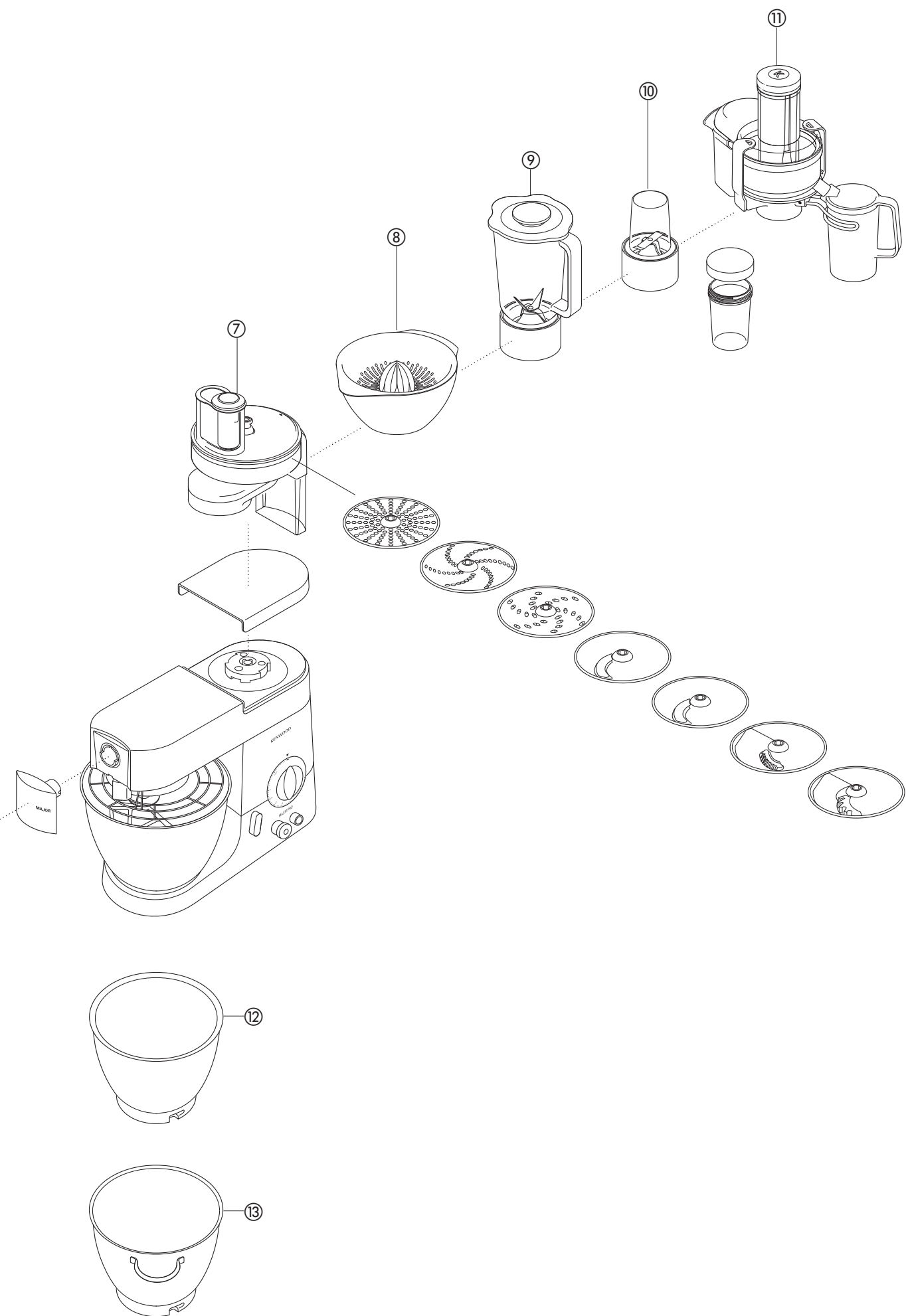
macinatutto ⑩ con 4 vasetti in vetro e 4 coperchi

frullatore a centrifuga ⑪ **AT641**

Recipiente Kenlyte ⑫ **MAJOR 26538A**

Recipiente acciaio inox ⑬ **MAJOR 36386A**
con manici





pulizia e assistenza tecnica

cura e pulizia

- Spegnerne sempre l'apparecchio e disinserirlo dalla presa elettrica prima della pulizia.
- 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
- Passarli con un panno umido e asciugare dopo ciascun uso.
 - Rimettere sempre i coperchi sugli attacchi quando non vengono usati.
- protezione per le dita
- 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).

- utensili
- Lavarli a mano e asciugarli a fondo, oppure lavarli 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 addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
 - uso dell'apparecchio o
 - manutenzione o riparazioniContattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



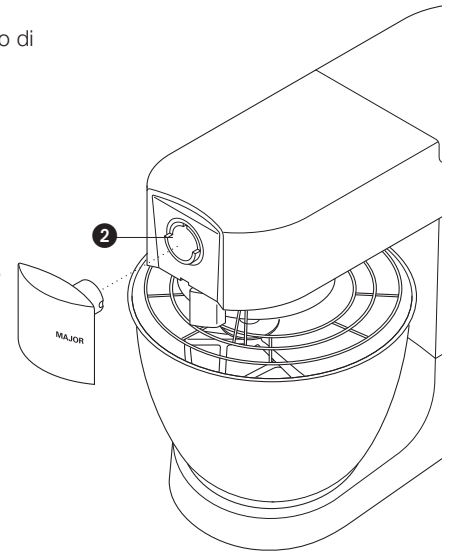
IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

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

Vedere il promemoria per fare il pane, a pag. 32

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 Infornare 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.

pane bianco *lievitato a pasta morbida*

- 2,6kg di normale farina
 - 1,3 litri di latte
 - 300g di zucchero
 - 450g di margarina
 - 100g di lievito di birra fresco o 50g di lievito di birra in polvere
 - 6 uova sbattute
 - 5 pizzichi di sale
- metodo
- 1 Sciogliere la margarina nel latte e portare a 43°C.
 - 2 **lievito di birra in polvere** (il tipo che occorre ricostituire): aggiungere lievito e zucchero al latte e lasciare agire per 10 minuti circa, fino a quando non si vede schiuma.
lievito di birra fresco: sbriciolare nella farina e aggiungere lo zucchero.
lievito di altro tipo: seguire le istruzioni del produttore.
 - 3 Versare il latte nel recipiente. Aggiungere le uova sbattute e 2kg di farina.
 - 4 Lavorare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per un altro minuto. Staccare l'impasto dalle pareti del recipiente.
 - 5 Aggiungere la restante farina e lavorare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per altri 2 – 3 minuti, fino ad avere un impasto morbido e omogeneo.
 - 6 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.
 - 7 Infornare a 200°C per 20 – 25 minuti per le pagnotte, o per 15 minuti per i panini.
 - 8 Quando è pronto, il pane deve dare un suono sordo se picchiettato sul fondo.
- Per 10 pagnotte circa.

ricette *continuaz.*

torta di fragole e albicocche

- Ingredienti: pan di Spagna
- 3 uova
 - 75g di zucchero semolato
 - 75g di farina
- farcitura e decorazione
- 150ml di panna da cucina
 - Zucchero, secondo i gusti
 - 225g di fragole
 - 225g di albicocche
- metodo
- 1 Dimezzare le albicocche e privarle dei noccioli. Cuocere a fuoco basso in poca acqua, aggiungendo zucchero in base ai gusti, fino ad ammorbidirle.
 - 2 Lavare e dimezzare le fragole.
 - 3 Per fare il pan di Spagna, montare uova e zucchero a velocità massima, fino a quando non sono dense e di colore molto chiaro.
 - 4 Togliere il recipiente e il frullino dall'apparecchio. Incorporare a mano la farina, usando un grosso cucchiaino di acciaio - procedere con attenzione per mantenere leggero l'impasto.
 - 5 Versare la miscela in due teglie quadrate, imburrate e rivestite di carta da forno, misuranti 18cm.
 - 6 Informare a 180°C per circa 20 minuti, fino a quando la torta risulta elastica al tatto.
 - 7 Capovolgere e raffreddare su una griglia.
 - 8 Montare la panna a velocità massima, fino a quando non si indurisce. Aggiungere zucchero secondo le preferenze.
 - 9 Spezzettare grossolanamente le albicocche e un terzo delle fragole. Incorporarle in metà della panna.
 - 10 Distribuire su una metà della torta, poi sovrapporre l'altra metà.
 - 11 Spalmare la panna rimasta sulla torta e decorare con le restanti fragole.

meringhe

- ingredienti
- 4 albumi
 - 250g di zucchero a velo, setacciato
 - Rivestire una teglia con carta da forno antiaderente.
- metodo
- 1 Frullare gli albumi con lo zucchero a velocità massima per circa 10 minuti, fino a quando formano dei picchi.
 - 2 Con un cucchiaino, distribuire la miscela sulla teglia (oppure usare una sacca da pasticceria con beccuccio a stella di 2,5cm).
 - 3 Informare a 110°C per circa 4 – 5 ore, fino ad avere meringhe consistenti e croccanti. Se iniziano a dorarsi, lasciare leggermente accostato lo sportello del forno.
- Conservare le meringhe in un contenitore ermetico.

pastafrolla

- ingredienti
- 450g di farina, setacciata insieme al sale
 - 5ml (1 cucchiaino) di sale
 - 225g di grasso (miscelare strutto e margarina direttamente dal frigorifero)
 - Circa 80ml (4 cucchiaini) di acqua
 - Non lavorare eccessivamente gli ingredienti
- consiglio
- 1 Versare la farina nel recipiente. Tagliare grossolanamente strutto e margarina a pezzetti e aggiungerli alla farina.
- metodo
- 2 Miscelare a velocità 1 fino ad ottenere la consistenza di briciole di pane. Fermarsi prima che l'impasto assuma un aspetto unto.
 - 3 Aggiungere l'acqua e miscelare a velocità minima. Fermarsi non appena l'acqua è stata incorporata.
 - 4 Cuocere a circa 200°C, a seconda del ripieno.

ricette *continuaz.*

zuppa di carota e coriandolo

- ingredienti
- 25g di burro
 - 1 cipolla a pezzetti
 - 1 spicchio di aglio schiacciato
 - 480g di carote a cubetti da 1,5cm per una caraffa da 1,2l
 - 600g di carote a cubetti di 1,5cm per una caraffa da 1,5l
 - brodo di pollo freddo
 - 10-15ml (2-3 cucchiaini) di coriandolo macinato
 - sale e pepe
- metodo
- 1 Sciogliere il burro in una padella, aggiungere cipolla e aglio e soffriggere fino ad ammorbidirli.
 - 2 Versare le carote nel frullatore, seguite dalla cipolla e l'aglio. Aggiungere sufficiente brodo per raggiungere il livello massimo di 1,2 o 1,5 litri indicato sulla caraffa. Mettere il coperchio e il tappo.
 - 3 Frullare a velocità massima per 5 secondi, per una minestra più consistente, oppure più a lungo per un passato più uniforme.
 - 4 Versare la miscela in una pentola, aggiungere coriandolo e condimenti e sobbollire per 30 – 35 minuti o fino a cottura ultimata.
 - 5 Regolare di sale e pepe e se necessario aggiungere altro liquido.

GARANZIA E SERVIZI DI ASSISTENZA

1. KENWOOD garantisce ai propri clienti l'applicazione di tutti i diritti contenuti nella Direttiva Europea 1999/44/CE sulla vendita dei beni di consumo, nonché dei diritti previsti dalle norme nazionali in materia.

In particolare sono coperti da garanzia tutti i possibili difetti di conformità e di fabbricazione presenti nel prodotto al momento della vendita che si manifestino nei primi 2 anni dalla data di acquisto.

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



KENWOOD

Via Lodovico Seitz, 47
31100 Treviso - Italia

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

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. 46.
- 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. 42)
- 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.

- Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf 'onderhoud en reiniging', blz 46.

uw Kenwood keukenmachine

accessoires openingen

1 hoge snelheid aansluiting

2 lage snelheid aansluiting

3 hulpstukkenopening

de mixer 4 mixerkop

5 afvalopvanger

6 vingerbescherming

7 kom

8 komonderstel

9 hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop

10 stopknop (rood)

11 startknop (groen)

12 snelheidschakelaar

13 motorgedeelte

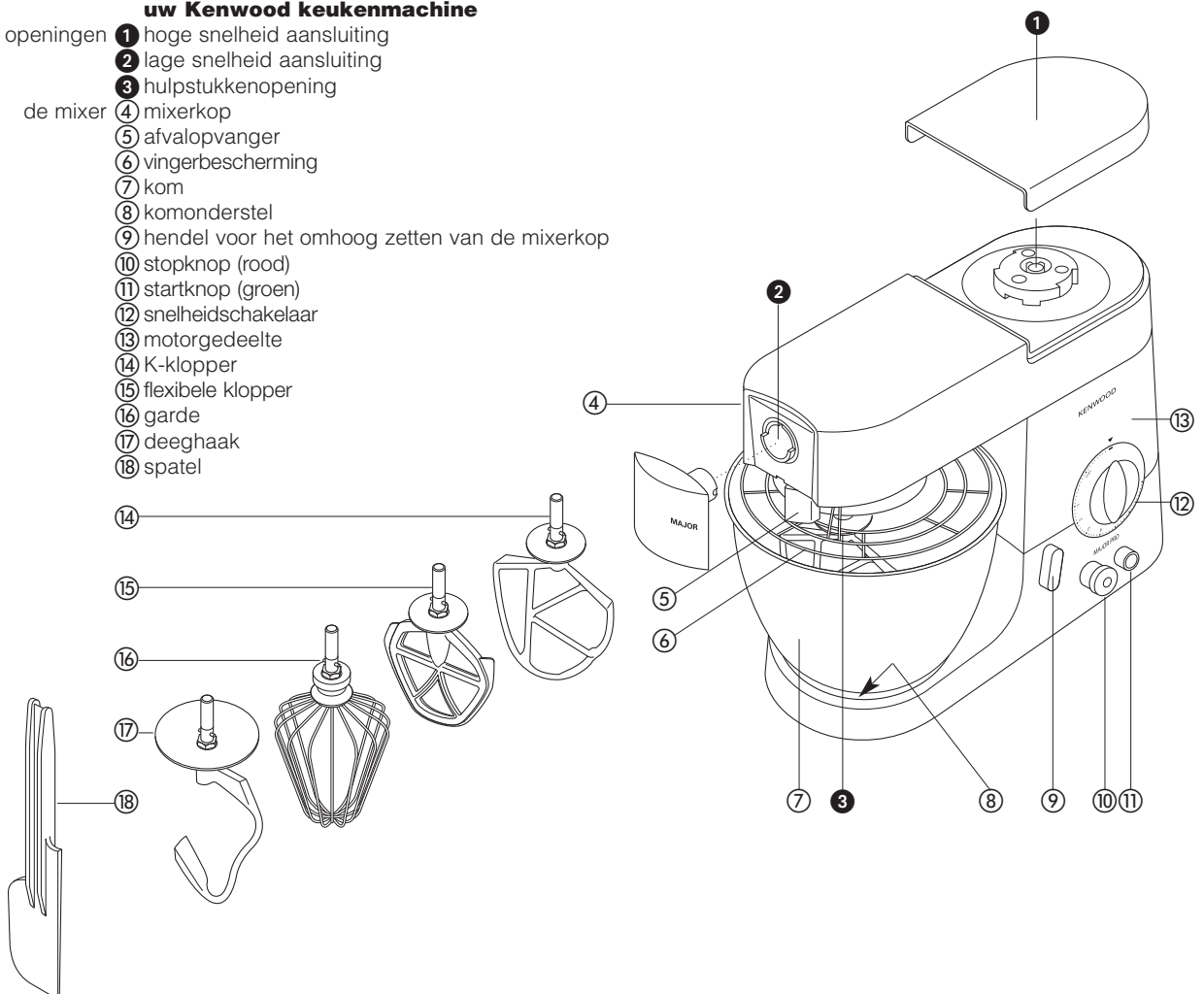
14 K-klopper

15 flexibele klopper

16 garde

17 deeghaak

18 spatel



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 het omhoog zetten van de mixerkop tegen de klok in ❶ en duw de mixerkop omhoog, totdat hij vastklikt.
- 2 Duw het hulpstuk omhoog tot het niet verder gaat ❷ en draai vervolgens om het te vergrendelen.
- 3 Zet de kom op het onderstel, druk hem naar beneden en draai hem met de klok mee ❸.
- 4 Draai de hefhendel voor de kop naar links en laat de mixerkop zakken tot hij vastklikt; anders werkt de mixer niet.
- 5 Selecteer een snelheid.
- 6 Om de mixer in te schakelen, drukt u op de groene knop. Om de mixer uit te schakelen, drukt u op de rode knop.
- 7 Draaien en verwijderen van een hulpstuk

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

belangrijk voor het maken van brood

- important
- Overschrijd nooit de hieronder aangegeven maximale hoeveelheden, omdat de machine hierdoor overbelast raakt.
 - Als u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel hem dan uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in twee keer.
 - Het mixen gaat gemakkelijker als u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doet.

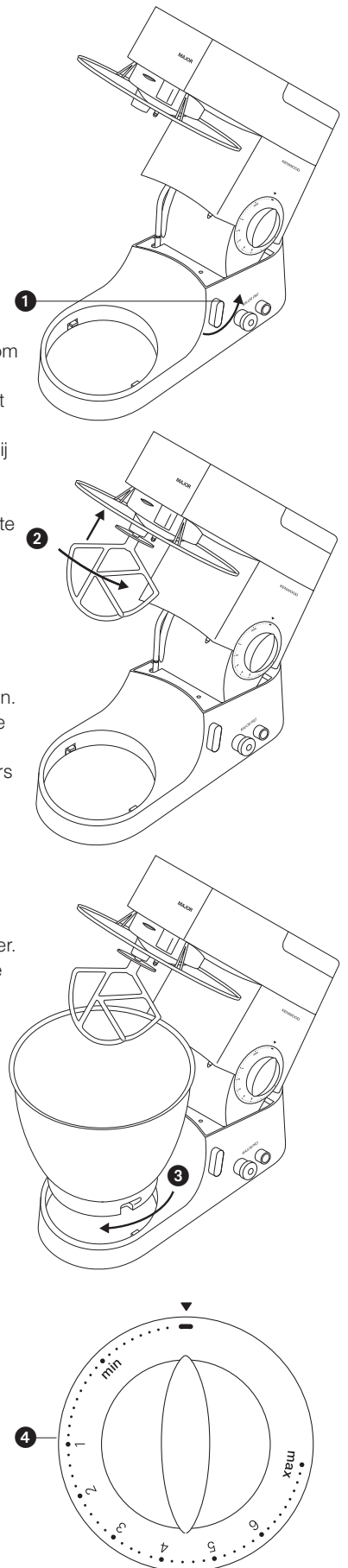
maximale hoeveelheden

MAJOR

- kruimeldeeg** • Bloem: 910 gr
- stevig gistdeeg** • Bloem: 1,5 kg
- Totaalgewicht: 2,4 kg
- zacht gistdeeg** • Bloem: 2,6 kg
- Totaalgewicht: 5 kg
- fruittaartmix** • Totaalgewicht: 4,55 kg
- eiwit** • 16

snelheden ❹

- K-klopper • **Kloppen van boter en suiker** beginnen op min, geleidelijk opvoeren tot 5.
- **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.



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:

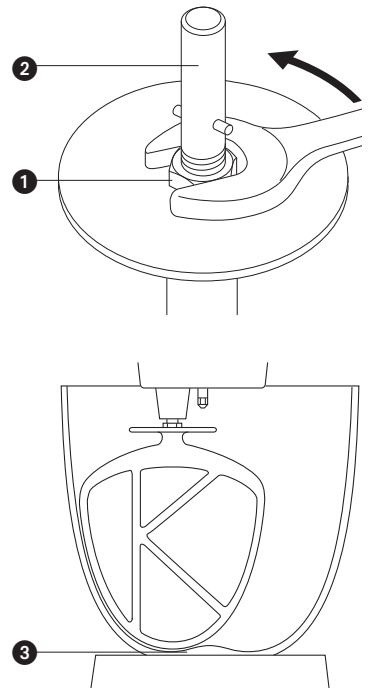
- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Til de mixerkop op en bevestig de garde of de klopper.
- 3 Laat de kop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, tilt u de mixerkop op en verwijder het hulpstuk.
- 4 Gebruik een moersleutel om de moer ① voldoende los te draaien en de schacht bij te stellen ②. Om het hulpstuk dichterbij 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 ③.
- 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 klopper moet het liefst in contact komen met de bodem van de kom, waarbij u er op let dat het flexibele deel niet gebogen raakt tegen de kombasis dit leidt tot overmatige slijtage. 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, schakelt u de machine uit en haalt 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. Stop de stekker weer in het stopcontact en druk op de startknop. Als de mixer niet onmiddellijk start, laat u hem nog wat langer staan zodat hij verder kan afkoelen.

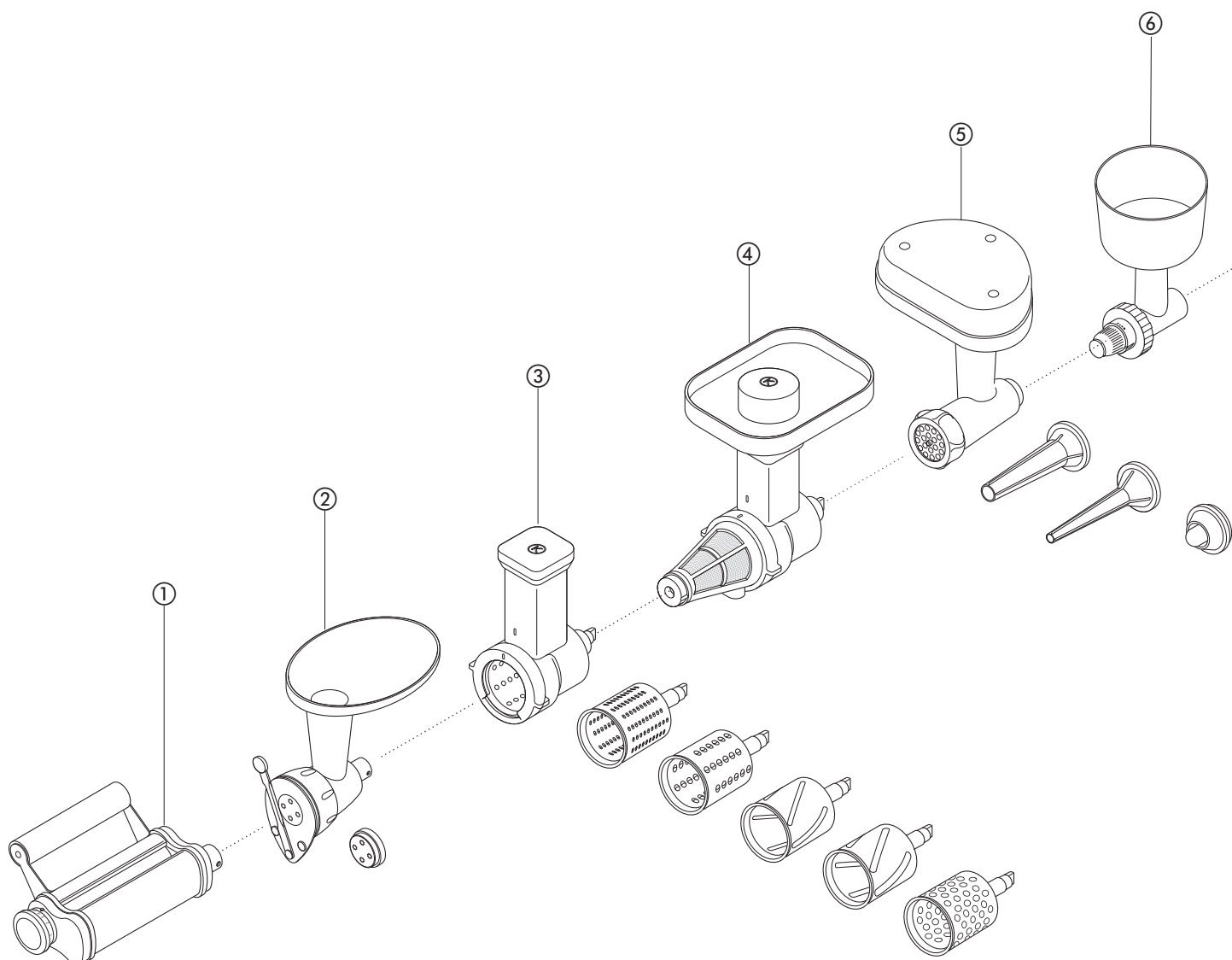


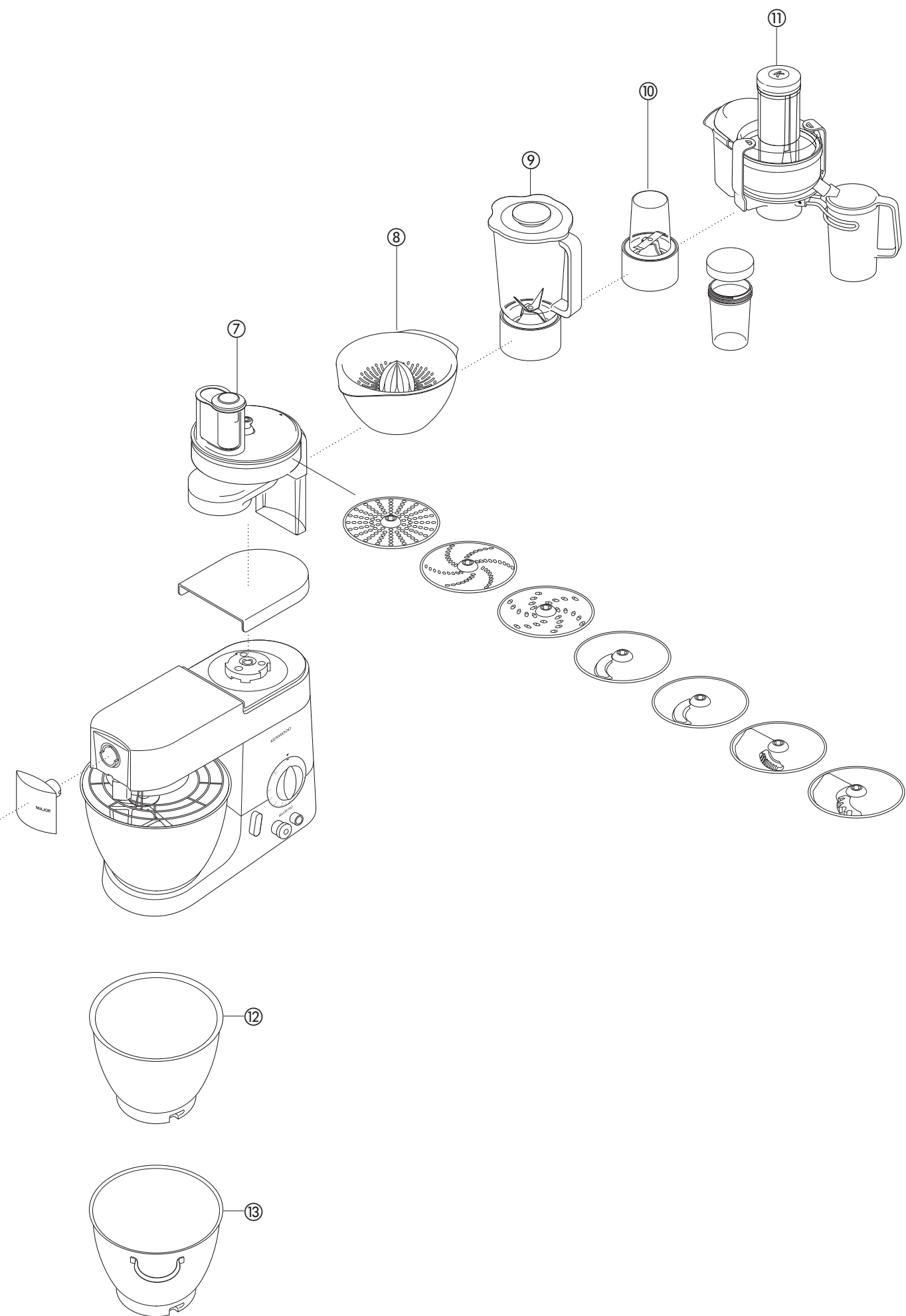
verkrijgbare **accessoires**

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 (niet geïllustreerd) gebruiken samen met AT970A
 AT971A tagliatelle
 AT972A tagliolini
 AT973A trenette
 A974A spaghetti
- pastamaker** ② De **AT910** heeft een maccheroni rigati vorm
12 optionele vormen en een koekjesmaker kunnen ook worden gemonteerd
- roterende snijder** ③ **AT643** wordt geleverd met 5 trommels.
- bessenpers** ④ **AT644**
- multifunctionele molen** ⑤ **AT950A** wordt geleverd met
a groot worstmondstuk
b klein worstmondstuk
c kebbemaker
- graanmolen** ⑥ **AT941A**
- pro snij-/raspschijven** ⑦ **AT340** wordt geleverd met een aantal verschillende schijven
- citruspers** ⑧ **A312**
- blender** ⑨ 1,5 l acryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**, 1,5 l roestvrij staal **AT339**
- multi-molen** ⑩ **AT320** wordt geleverd met 4 glazen potten en 4 deksels voor bewaren
- sapcentrifuge** ⑪ **AT641**
- GROTE Kenlyte-kom** ⑫ MAJOR **26538A**
- GROTE roestvrijstalen kom met handgrepen** ⑬ MAJOR **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.

- motorblok, afdekking
- Na ieder gebruik met een vochtige doek afvegen en daarna drogen.
- aansluitpunten,
- Als de aansluitpunten niet worden gebruikt, dient u ze af te dekken.
- vingerbescherming
- Nooit in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.

- kom
- 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).

- hulpstukken
- 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.

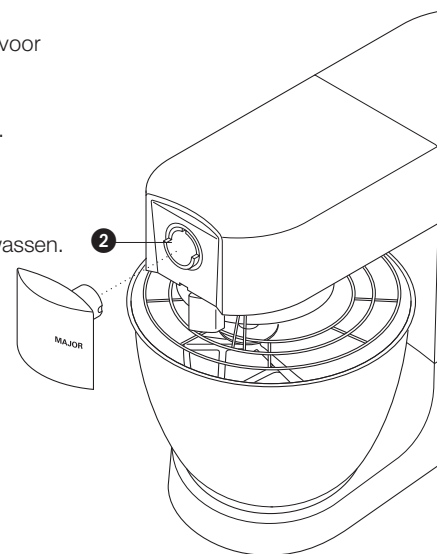
Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
 - onderhoud en reparatie
- kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
 - Vervaardigd in China.



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

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



recepten

Zie paragraaf 'belangrijk voor het maken van brood' (blz.42)

witbrood *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.

witbrood *zacht gistdeeg*

- ingrediënten
- 2,6kg normaal ongemengd deeg
 - 1,3 liter melk
 - 300g suiker
 - 450g margarine
 - 100g verse gist of 50g gedroogde gist
 - 6 geklopte eieren
 - 5 snuifjes zout
- bereiding
- 1 Laat de margarine smelten in de melk en verwarm het mengsel tot 43°C.
 - 2 **gedroogde gist** (moet nog opgelost worden): voeg de gist en de suiker aan de melk toe en laat het mengsel 10 minuten staan, totdat het schuimig wordt.
verse gist: kruimel de gist in het meel en voeg suiker toe.
andere soorten gist: volg de instructies van de fabrikant.
 - 3 Giet de melk in een kom. Voeg de geklopte eieren en 2kg meel toe.
 - 4 Mix gedurende 1 minuut op de minimumsnelheid, vervolgens nog een minuut op snelheid 1. Schraap opspattend deeg omlaag.
 - 5 Voeg het overgebleven meel toe en meng gedurende 1 minuut op de laagste stand. Meng vervolgens gedurende 2 - 3 minuten op stand 1, totdat het deeg soepel is en er geen klonten meer in zitten.
 - 6 Vul enkele ingevette bakblikken van 450g tot de helft met het deeg, of maak er broodjes van. Leg er een theedoek overheen en laat het deeg in een warme ruimte staan, totdat het volume verdubbeld is.
 - 7 Bak gedurende 20 - 25 minuten op 200°C, stand 6 voor gasovens, voor een brood, ofwel gedurende 15 minuten voor broodjes.
 - 8 Als het brood klaar is, moet het hol klinken wanneer u op de onderkant klopt.
- Goed voor ongeveer 10 broden.

recepten *vervolg*

aardbeien en abrikozen taart

- ingrediënten: deeg
- 3 eieren
 - 75g strooisuiker
 - 75g ongemengd meel
- vulling en versiering
- 150ml dikke room
 - Suiker naar smaak
 - 225g aardbeien
 - 225g abrikozen
- bereiding
- 1 Snijd de abrikozen in tweeën en haal de pitten eruit. Kook ze op een zacht pitje in een heel klein beetje water. Voeg suiker naar smaak toe, totdat ze zacht zijn.
 - 2 Was de aardbeien en snijd ze in tweeën.
 - 3 Voor het maken van het deeg: klop de eieren en de suiker op de hoogste snelheid, totdat een vast wit mengsel ontstaat.
 - 4 Verwijder de kom en de garde. Schep de bloem handmatig door het mengsel met een grote metalen lepel – doe dit voorzichtig om het deeg luchtig te houden.
 - 5 Doe het mengsel in 2 ingevette bakblikken van 18cm.
 - 6 Bak gedurende ongeveer 20 minuten op 180°C, stand 4 voor gasovens, totdat de cake terugveert als u er voorzichtig op drukt.
 - 7 Laat de cake afkoelen op een rooster.
 - 8 Klop de room op de hoogste snelheid, totdat deze stijf is. Voeg suiker naar smaak toe.
 - 9 Snijd de abrikozen en een derde van de aardbeien in grote stukken. Doe ze door de helft van de room.
 - 10 Verdeel het mengsel over een van de deeglagen en leg er een andere deeglaag overheen.
 - 11 Verdeel de overgebleven room over de bovenste laag en versier de taart met de resterende aardbeien.

schuimgebakjes

- ingrediënten
- wit van 4 eieren
 - 250g gezeefde strooisuiker
- bereiding
- 1 Smeer uw bakschaal in, zodat de gebakjes niet vastplakken.
 - 2 Klop het eiwit en de suiker stijf gedurende 10 minuten op de hoogste stand.
 - 3 Schep het mengsel op de bakplaat (of gebruik een spuitzak met een tuit van 2,5cm doorsnee).
 - 4 Bak gedurende ongeveer 4 - 5 minuten op 110°C, stand ¼ voor gasovens, totdat de gebakjes stevig en krokant zijn. Als ze bruin beginnen te worden, zet de ovendeur dan een beetje open.
- Bewaar de schuimgebakjes in een luchtdicht bakje.

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.

recepten *vervolg*

wortel/koriander-soep

- ingrediënten 25 g boter
- 1 fijngesneden ui
 - 1 teentje verbrijzelde knoflook
 - 480 gr wortelen, in blokjes van 1,5 cm, voor een 1,2 l kom
 - 600 gr wortelen, in blokjes van 1,5 cm, voor een 1,5 l kom
 - koude kippenbouillon
 - 10-15 ml gemalen koriander
 - zout en peper
- methode
- 1 Smelt de boter in een pan, voeg de ui en knoflook toe en bak totdat ze zacht zijn.
 - 2 Doe de wortelen in de kom, voeg er de uit en de knoflook aan toe. Giet er de bouillon bij, maximaal 1,2 of 1,5 liter, zoals aangegeven op de kom. Plaats het deksel en de vuldop goed op de machine.
 - 3 Meng gedurende 5 seconden op maximumsnelheid voor een grove soep of langer voor een fijnere soep.
 - 4 Breng het mengsel over naar een pan, voeg de koriander en kruiden toe en laat de soep gedurende 30 tot 35 minuten sudderen of totdat de soep gaar is.
 - 5 Voeg naar wens meer kruiden en extra vloeistof toe.

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 56.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas en la página 52.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Cuidado al levantar el aparato, pues es pesado. Antes de 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.

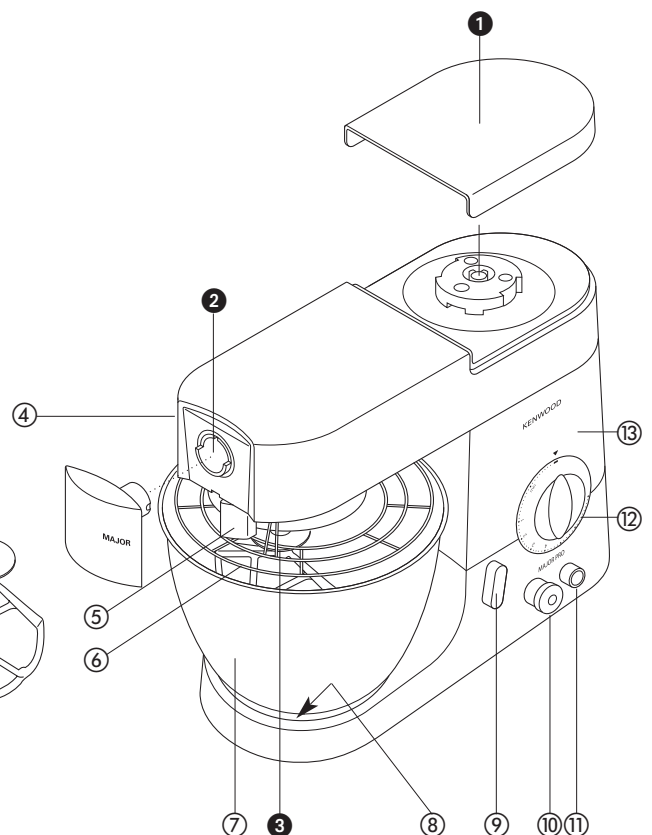
antes de enchufarlo

- 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

- Lave las partes: ver 'mantenimiento y limpieza' en la página 56.

conozca su aparato de cocina Kenwood



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 la palanca para levantar el cabezal hacia la izquierda ❶ y levante el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre.
- Para insertar un instrumento 2 Empuje hacia arriba hasta que se pare ❷ a continuación, gire para que quede ajustado.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ❸.
- 4 Gire la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas del reloj y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado, de lo contrario, la mezcladora no funcionará.
- 5 Seleccione una velocidad.
- 6 Para poner la mezcladora en marcha, apriete el botón verde. Para detener la mezcladora, apriete el botón rojo.
- Si levanta el cabezal de la mezcladora mientras la máquina está en funcionamiento, la máquina se para.
- Para quitar un utensilio 7 Gire y retire.

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

puntos para hacer pan

- importante
- Nunca exceda la capacidad máxima que se indica abajo-sobrecargará el aparato.
 - Si le parece que el aparato funciona con dificultad, apáguelo, saque la mitad de la masa y trátelas por separado.
 - Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

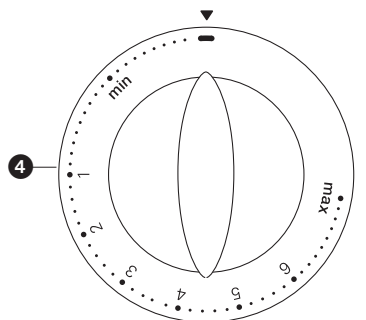
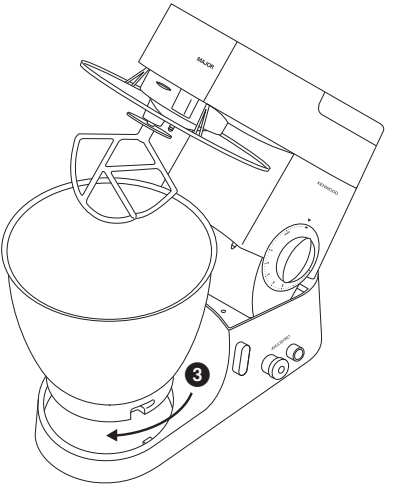
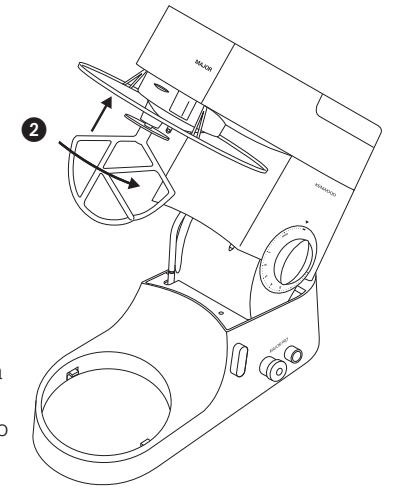
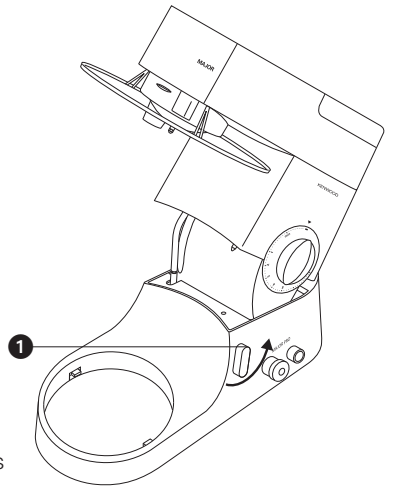
capacidad máxima

MAJOR

- pasta brisa** • Cantidad de harina: 910 g
- masa de levadura dura** • Cantidad de harina: 1,5 kg
- Cantidad total: 2,4 kg
- masa de levadura blanda** • Cantidad de harina: 2,6 kg
- Cantidad total: 5 kg
- preparado para tartas de frutas** • Cantidad total: 4,55 kg
- claras de huevo** • 16

velocidades ❹

- batidor K • **batir manteca y azúcar** empiece con min y aumente gradualmente hasta 5.
- **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.



posibles problemas

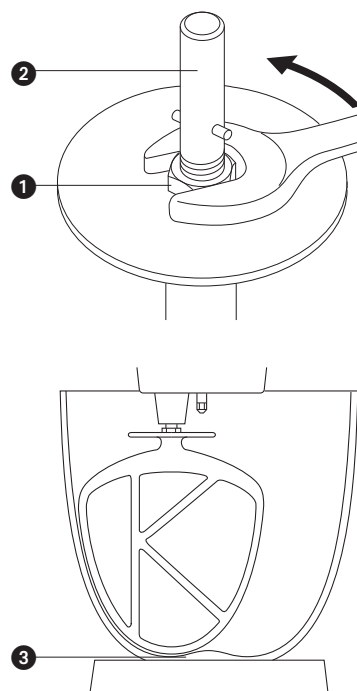
problema

- 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, pero compruebe que el ala del batidor flexible no se doble contra la base del bol ya que esto provocará un desgaste excesivo. 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, apague 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 inicio. 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, llame al técnico de KENWOOD.

piezas extra código de la pieza extra

para elaborar pasta plana ① **AT970A**

otras piezas para elaborar

pasta (sin ilustración) para

uso con AT970A

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

para elaborar ② **AT910A** 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 bayas ④ **AT644**

moedor 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**

pro rebanador rallador ⑦ **AT340** equipado con una gama de discos

exprimidor ⑧ **AT312**

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

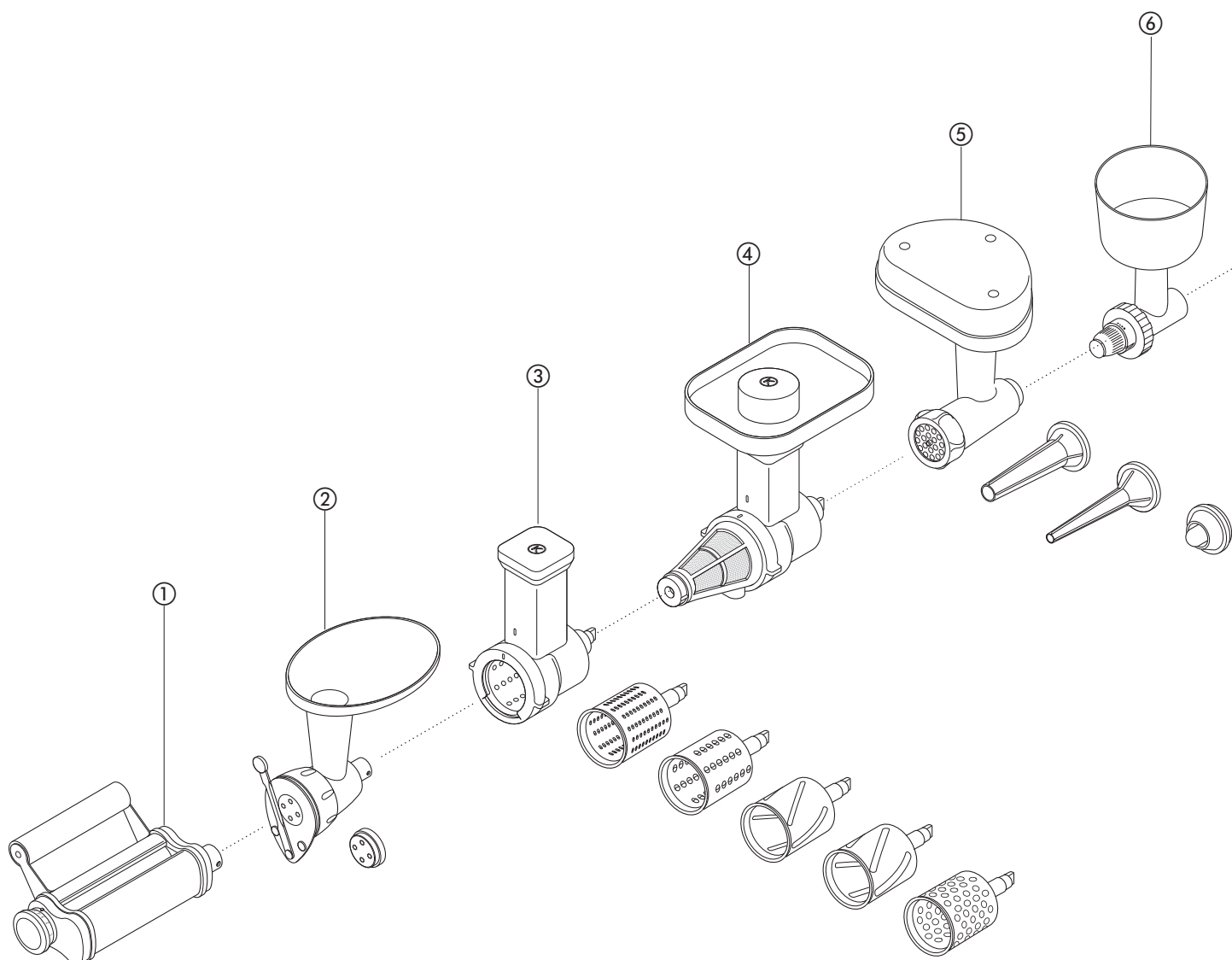
multimolinillo ⑩ **AT320** con 4 recipientes de vidrio y 4 tapas para guardar

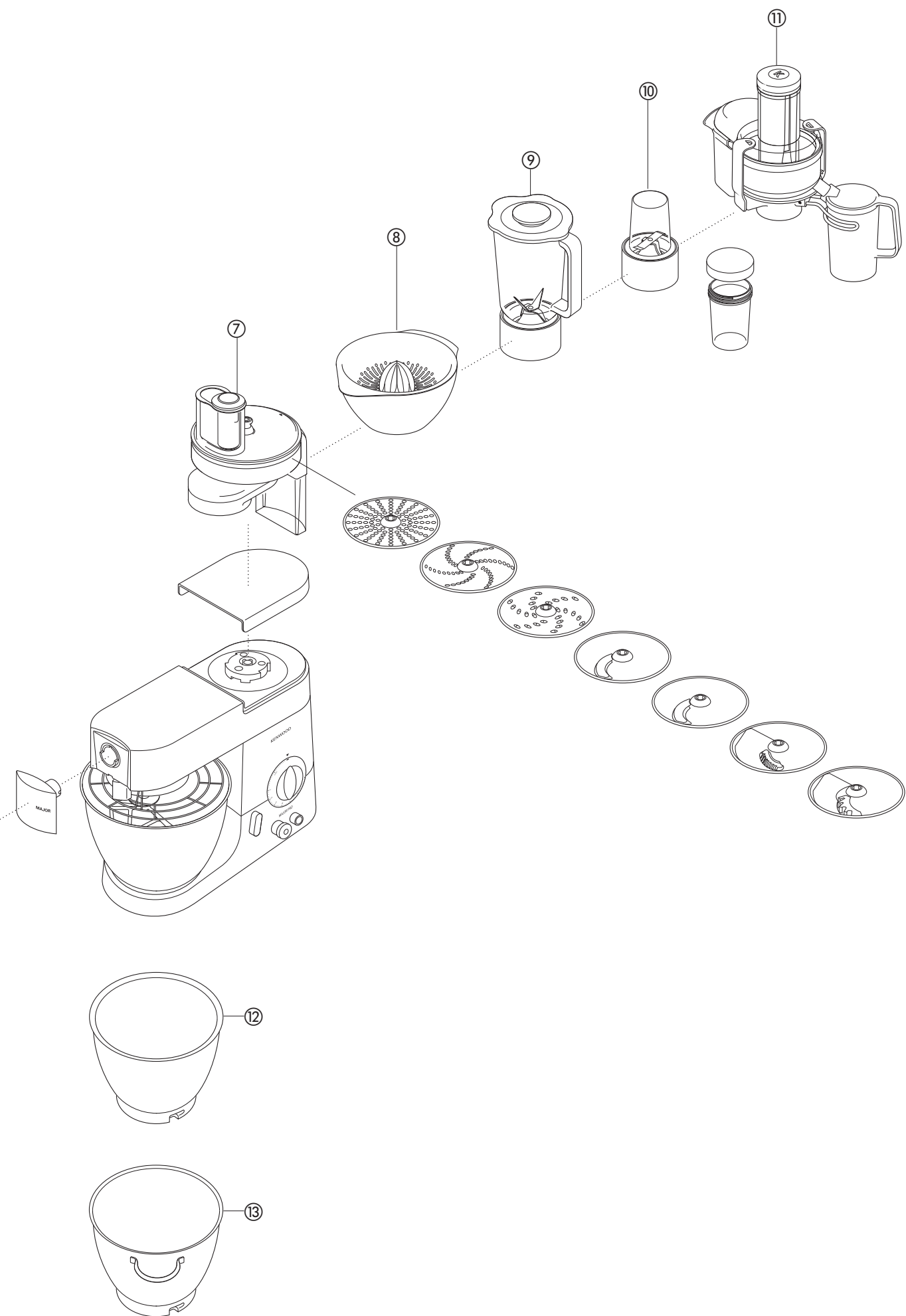
exprimidor centrífugo ⑪ **AT641**

bol Kenlyte ⑫ MAJOR **26538A**

bol de acero inoxidable ⑬ MAJOR **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).

utensilios

- 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.

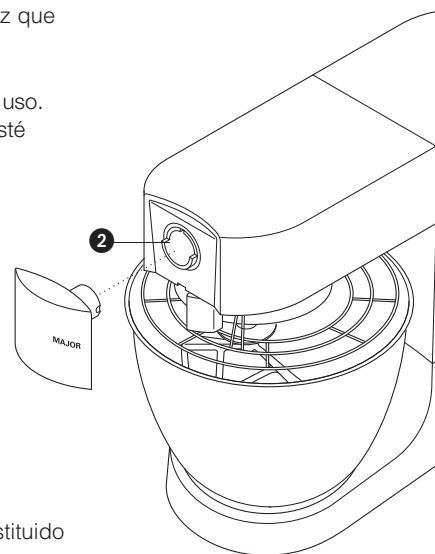
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



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 52

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

recetas *continuación*

tarta de fresas y albaricoques

- ingrediente: bizcocho
- 3 huevos
 - 75g de azúcar blanquilla
 - 75g de harina
- relleno y decoración
- 150ml de nata de montar
 - Azúcar a su gusto
 - 225g de fresas
 - 225g de albaricoques
- preparación
- 1 Corte los albaricoques por la mitad y quite los huesos. Cocínelos a fuego lento con muy poca agua, añadiendo azúcar a su gusto, hasta que estén blandos.
 - 2 Lave y corte las fresas por la mitad.
 - 3 Para hacer el bizcocho, bata los huevos y el azúcar a la velocidad máxima hasta que pierdan el color y se pongan espesos.
 - 4 Retire el bol y el batidor de varillas. Mezcle la harina a mano con una cuchara grande de metal (con cuidado para que el bizcocho quede ligero).
 - 5 Ponga la mezcla en dos moldes de 18cm con papel pastelero untados con grasa.
 - 6 Métalas al horno a 180°C/Marca de gas 4 durante 20 minutos hasta que la tarta se levante un poco por detrás con el contacto ligero.
 - 7 Páselos a una bandeja de rejilla para enfriar.
 - 8 Bata la nata a la velocidad máxima hasta que se monte. Añada el azúcar a su gusto.
 - 9 Trocee los albaricoques y $\frac{1}{4}$ de las fresas. Échelos en la mitad de la nata.
 - 10 Espárzalo en uno de los bizcochos, luego ponga el otro encima.
 - 11 Esparza el resto de la nata por encima y decórelo con el resto de las fresas.

merengues

- ingrediente
- 4 claras de huevo
 - 250g de azúcar glas, colada
- preparación
- 1 Ponga papel pastelero del que no se pega en la bandeja.
 - 2 Bata las claras de los huevos y el azúcar a la velocidad máxima durante 10 minutos hasta que forme picos.
 - 3 Ponga con una cuchara la mezcla en la bandeja (o utilice una manga pastelera con una boquilla de 2,5cm).
 - 4 Métalo al horno a 110°C/Marca de gas $\frac{1}{4}$ durante 4 - 5 horas hasta que se solidifiquen y estén crujientes. Si se empiezan a dorar demasiado, deje la puerta del horno un poquito abierta.
- Conserve los merengues en latas de aire comprimido.

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.

recetas *continuación*

sopa de zanahoria y culantro

- ingredientes
- 25 g de mantequilla
 - 1 cebolla picada
 - 1 diente de ajo aplastado
 - 480 g de zanahoria cortada en dados de 1,5 cm para una copa de 1,2 l
 - 600 g de zanahoria cortada en dados de 1,5 cm para una copa de 1,5 l
 - 1 cubito de caldo de gallina
 - 10-15 ml (2-3 cucharillas) de culantro en polvo
 - sal y pimienta
- método
- 1 Funda la mantequilla en una sartén, añade la cebolla y el ajo, friéndolos hasta que estén blandos.
 - 2 Introduzca la zanahoria en el licuador y añada la cebolla y el ajo. Agregue lo suficiente para llegar al nivel máximo de 1,2 o 1,5 marcado en la copa. Ponga la tapadera y el tapón de llenado.
 - 3 Bata a la máxima velocidad durante 5 segundos para una sopa gruesa o más tiempo para un resultado más fino.
 - 4 Transfiera la mezcla a un cazo, añada el culantro, añada sal y deje hervir la sopa a fuego lento durante 30 ó 35 minutos o hasta que este hecha.
 - 5 Corrija el punto de sal y añada más líquido si es preciso.

GARANTIA

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

ARTICULO

FECHA DE COMPRA

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR

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

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

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 66.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório de cada vez.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas na página 62.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Tenha cuidado ao pegar neste aparelho pois é pesado. Certifique-se de que a cabeça está travada e que a taça, utensílios, tampas das tomadas de acessórios e cabo estão em posição segura antes de pegar na máquina.
- 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

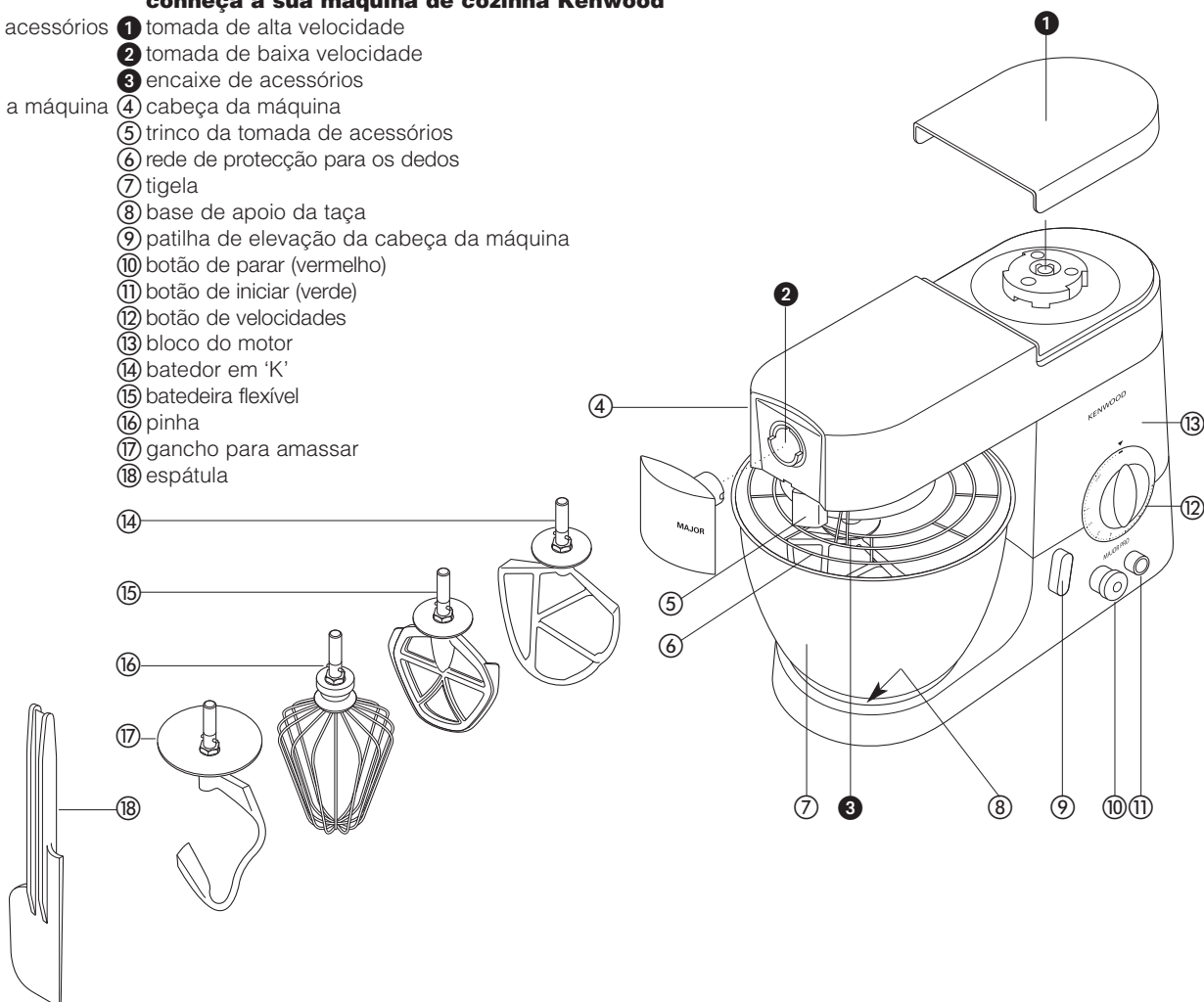
- Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza' na página 66.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

tomadas dos acessórios

a máquina

- 1 tomada de alta velocidade
- 2 tomada de baixa velocidade
- 3 encaixe de acessórios
- 4 cabeça da máquina
- 5 trinco da tomada de acessórios
- 6 rede de protecção para os dedos
- 7 tigela
- 8 base de apoio da taça
- 9 patilha de elevação da cabeça da máquina
- 10 botão de parar (vermelho)
- 11 botão de iniciar (verde)
- 12 botão de velocidades
- 13 bloco do motor
- 14 batedor em 'K'
- 15 batedeira flexível
- 16 pinha
- 17 gancho para amassar
- 18 espátula



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 esquerda **1** e eleve a cabeça da máquina até esta prender.
- 2 Empurre-o para cima até parar **2** e gire-o em seguida para prender.
- 3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita **3**.
- 4 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e baixe a cabeça da misturadora/batedora até prender, senão esta não vai trabalhar.
- 5 Seleccione uma velocidade.
- 6 Para iniciar a misturadora pressione o botão verde. Para parar a misturadora pressione o botão vermelho.
- Se levantar a cabeça da misturadora enquanto a máquina está a trabalhar, este pára.
- 7 Vire e remova.

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

conselhos para fazer pão

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

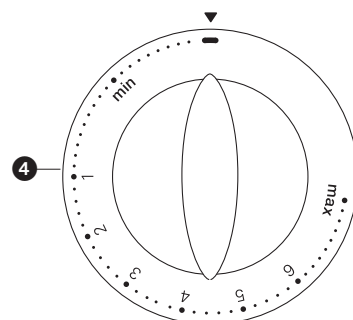
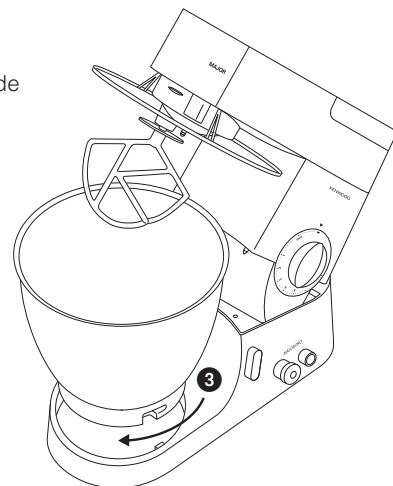
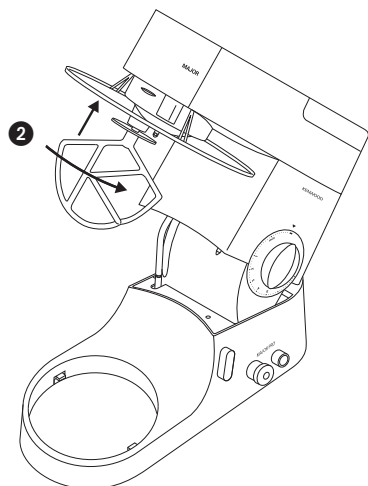
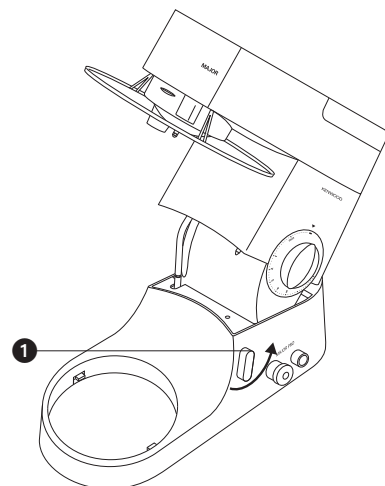
capacidades máximas

MAJOR

- massa para tartes** • Peso em farinha: 910g
- massa com fermento rija** • Peso em farinha: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- massa com fermento mole** • Peso em farinha: 2,6kg
- Peso total: 5kg
- massa para bolo de frutas** • Peso total: 4,55kg
- claras de ovo** • 16

velocidades **4**

- batedor em 'K' • **bater manteiga e açúcar até estarem cremosos** comece no mínimo e aumente gradualmente para o 5.
- **incorporar ovos nas misturas em creme** 4 - máximo.
- **envolver farinha, fruta, etc.** mínimo - 1.
- **bolos de pacote** comece no mínimo e aumente gradualmente até ao máximo.
- **incorporar manteiga ou margarina em farinha** mínimo - 2.
- batedeira flexível • **rapar as misturas das paredes da taça** iniciar no min., aumentando gradualmente até 3.
- pinha • Aumente gradualmente para a velocidade máximo.
- gancho para massas • Comece no 'min' (mínimo) e aumente gradualmente para 1.



resolução de problemas

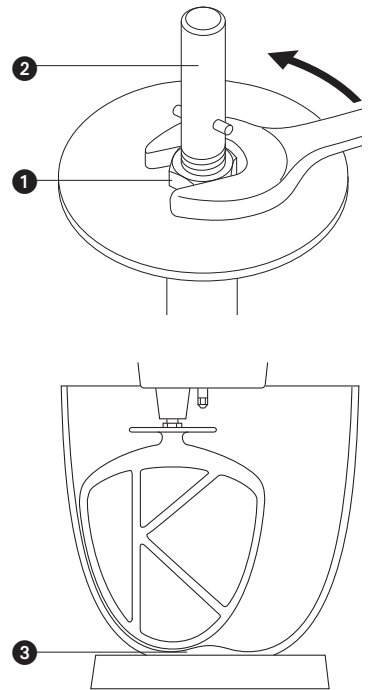
problema

- 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 batedeira flexível deve ficar preferencialmente quase a tocar no fundo da taça, para assegurar que as arestas da mesma não se dobrem contra a base da taça, causando desgaste excessivo. Caso necessário, ajuste conforme apresentado acima.



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, desligue e retire a misturadora da corrente. Remova parte dos ingredientes da taça para reduzir a carga e deixe que a misturadora descanse alguns minutos. Ligue novamente à corrente e pressione o botão Iniciar. 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

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

① **AT970A**

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A esparguete

aparelho para massas

② **AT910** traz um disco para maccheroni rigati

Podem ser instalados 12 discos opcionais e um acessório para 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**

fatiador/ralador profissional

⑦ **AT340** fornecido com várias lâminas

espremedor de citrinos

⑧ **AT312**

liquidificador

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

moinho de cereais

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

centrifugador para sumos

⑪ **AT641**

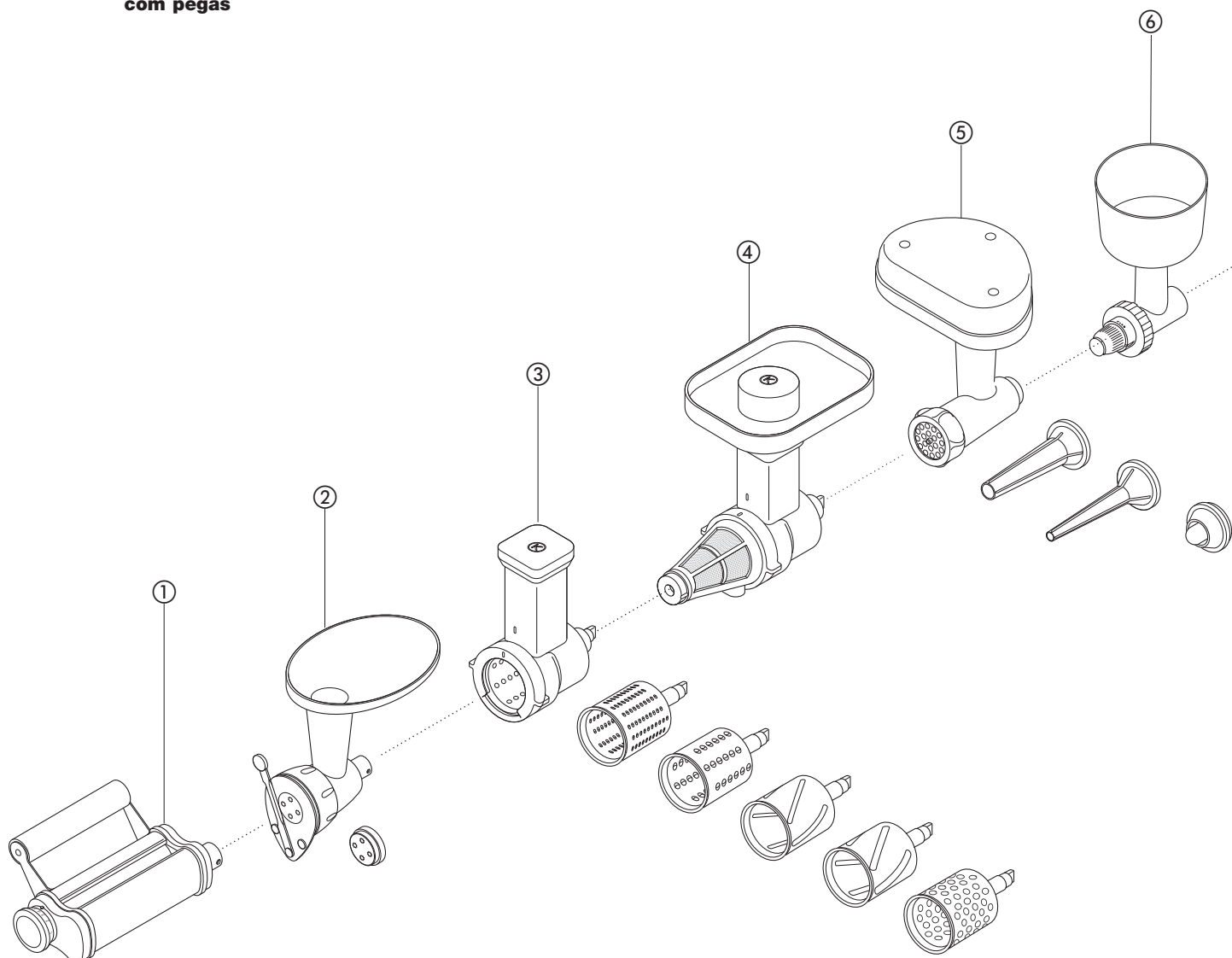
taça Kenlyte

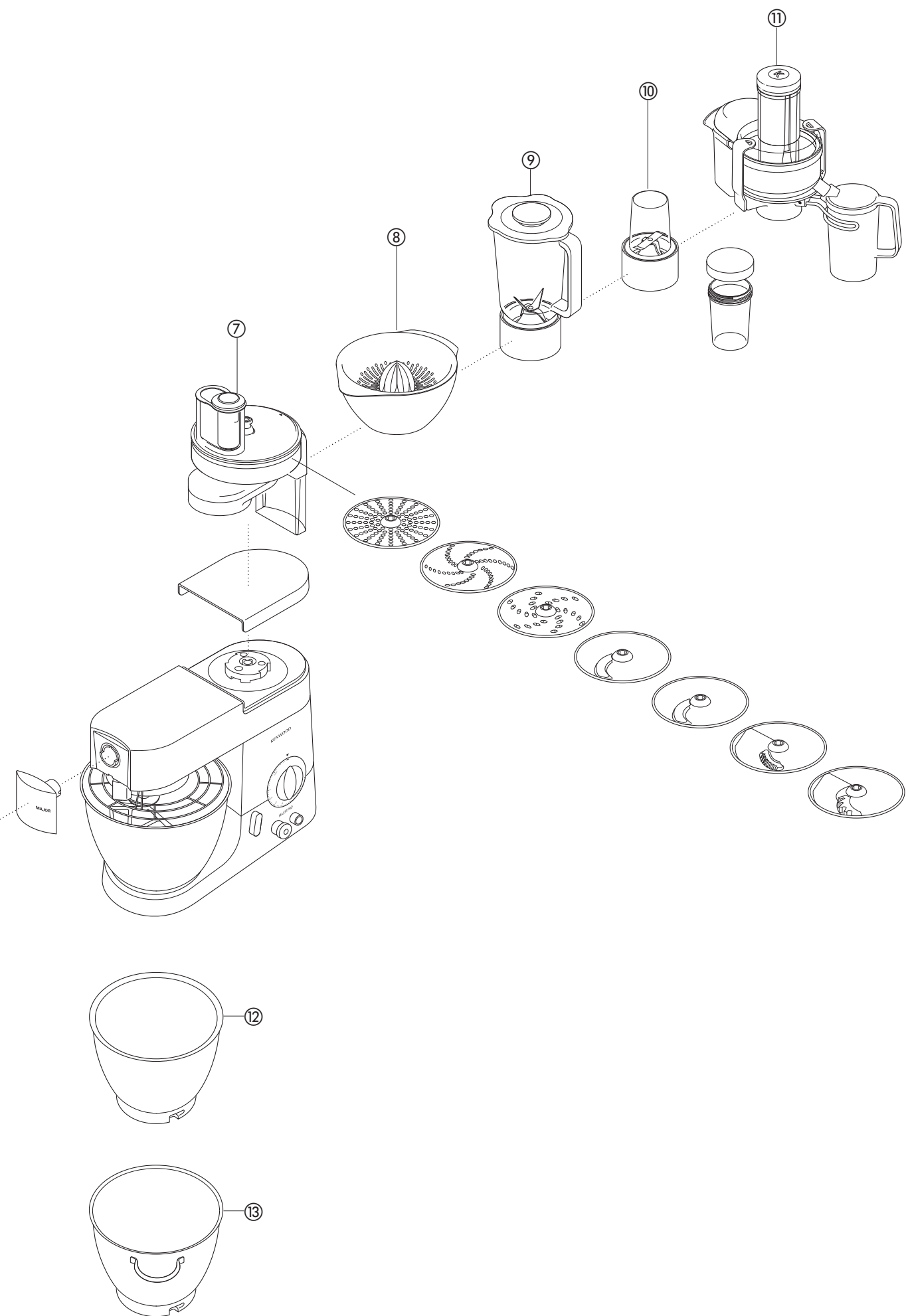
⑫ MAJOR **26538A**

taça em aço inoxidável

⑬ MAJOR **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
entradas, rede de protecção para
os dedos

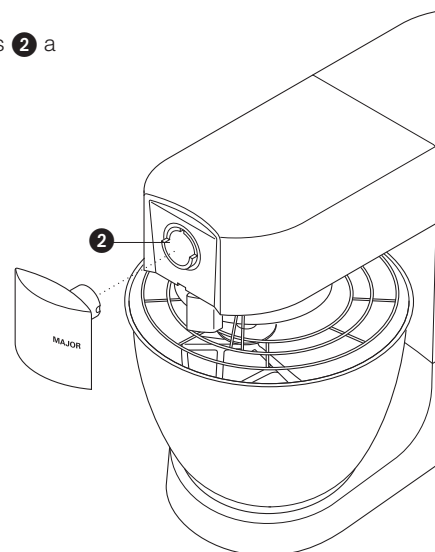
- Limpe com um pano húmido e seque em seguida depois de cada utilização.
- Coloque sempre as tampas quando não estiver em utilização.
- Nunca submerja em água ou use abrasivos.

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).

utensílio

- 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 electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

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

receitas

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

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.

pão branco *massa com fermento mole*

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

receitas *continuação*

pão-de-ló recheado com morangos e alperces

- ingredientes: pão-de-ló
- 3 ovos
 - 75g de açúcar branco
 - 75g de farinha sem fermento
- recheio e decoração
- 150ml de natas
 - Açúcar a gosto
 - 225g de morangos
 - 225g de alperces
- método
- 1 Parta os alperces ao meio e remova os caroços. Coza em fogo lento, em muito pouca água, adicionando açúcar a gosto, até estarem macios.
 - 2 Lave e corte ao meio os morangos.
 - 3 Para preparar o pão-de-ló, bata os ovos e açúcar à velocidade máxima até a massa ficar muito pálida e espessa.
 - 4 Retire a taça e o batedor de arames. Incorpore manualmente a farinha, com uma colher metálica grande - faça isto cuidadosamente para manter o pão-de-ló leve.
 - 5 Introduza a mistura em duas formas redondas de 18 cm de diâmetro, untadas e forradas.
 - 6 Coza no forno, à temperatura de 180°C/350°F/Gás Marca 4, por cerca de 20 minutos, até o bolo estar fofo ao ser tocado ligeiramente.
 - 7 Vire em cima de uma rede de arame.
 - 8 Bata as natas à velocidade máxima até ficarem firmes. Adicione açúcar a gosto.
 - 9 Corte grosseiramente os alperces e um terço dos morangos. Envolve-os em metade das natas.
 - 10 Espalhe este recheio sobre uma das metades do pão-de-ló e depois coloque a outra metade sobre a primeira.
 - 11 Espalhe as natas restantes por cima do bolo e decore-o com os morangos restantes.

Merengues

- ingredientes
- 4 claras de ovo
 - 250g de açúcar em pó, peneirado
- método
- 1 Forre o seu tabuleiro de ir ao forno com papel vegetal antiaderente.
 - 2 Bata as claras de ovo e o açúcar à velocidade máxima por cerca de 10 minutos até formarem picos.
 - 3 Coloque colheradas de merengue no tabuleiro (ou utilize um saco de pasteleiro com um bico de 2,5cm em estrela).
 - 4 Coza no forno, à temperatura de 110°C/225°F/Gás Marca ¼, por cerca de 4 - 5 horas, até estarem firmes e estaladiços. Se começarem a dourar, deixe a porta do forno ligeiramente aberta.
- Guarde os merengues numa lata hermética.

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.

receitas *continuação*

sopa de cenouras e coentro

- ingredientes
- 25g de manteiga
 - 1 cebola picada
 - 1 dente de alho esmagado
 - 480g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm para um copo de 1,2 l
 - 600g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm para um copo de 1,5 l
 - caldo de galinha frio
 - 10-15ml (2-3 colheres de chá) de coentro em pó
 - sal e pimenta
- método
- 1 Derreta a manteiga numa caçarola, adicione a cebola e o alho e frite-os até ficarem macios.
 - 2 Introduza a cenoura no liquidificador e adicione a cebola e o alho. Adicione caldo suficiente para chegar à marca de nível máximo de 1,2 ou 1,5 do copo. Coloque a tampa e a tampa de enchimento.
 - 3 Misture à velocidade máxima por 5 segundos para uma sopa de consistência mais grossa ou por mais tempo para um resultado mais macio.
 - 4 Transfira a mistura para uma caçarola, adicione o coentro e temperos e deixe cozer a sopa em lume muito brando por 30 a 35 minutos ou até estar cozida.
 - 5 Rectifique o tempero, conforme for necessário e adicione mais líquido, se desejar.

KENWOOD	Garantia nº
Condições de Garantia Pequenos Electrodomésticos em Portugal 1. Todas as verificações necessárias foram feitas em cada fase de fabrico para assegurar um elevado nível de qualidade. O aparelho é garantido contra todos os defeitos mecânicos ou eléctricos de fabrico ou má qualidade do material, durante o período de dois anos, a contar da data de compra. 2. Verificar a tensão de alimentação indicada no aparelho antes de ligar à rede. 3. Se o Aparelho não funcionar correctamente será reparado ou substituído, sem mais custos para o comprador, durante o período de Garantia, excepto se não forem seguidas as indicações do modo de emprego, negligência ou má utilização. Qualquer alteração introduzida no aparelho por terceiros também não está abrangida por esta Garantia. 4. Esta Garantia só pode ser utilizada nos Agentes de Serviço Autorizados Kenwood depois de devidamente preenchida, rubricada e acompanhada do respectivo documento de compra. ARIES LUSITANIA RUA DA BOTICA 252, 1º sala 1,2,3 MORIERE DA MAIA 4470-575 MAIA, PORTUGAL TEL: 029 407454 FAX: 029 419050	

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

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

sikkerhed

- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den arbejder, og hold børn væk fra den.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret (se 'service', side 76).
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motoren, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder på side 72 må aldrig overskrides.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Vær forsigtig, når maskinen løftes, den er nemlig meget tung. Sørg for at hovedet er låst og at skålen, tilbehøret, kraftudtagsdækslerne og ledningen er sat godt fast, før maskinen løftes.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten

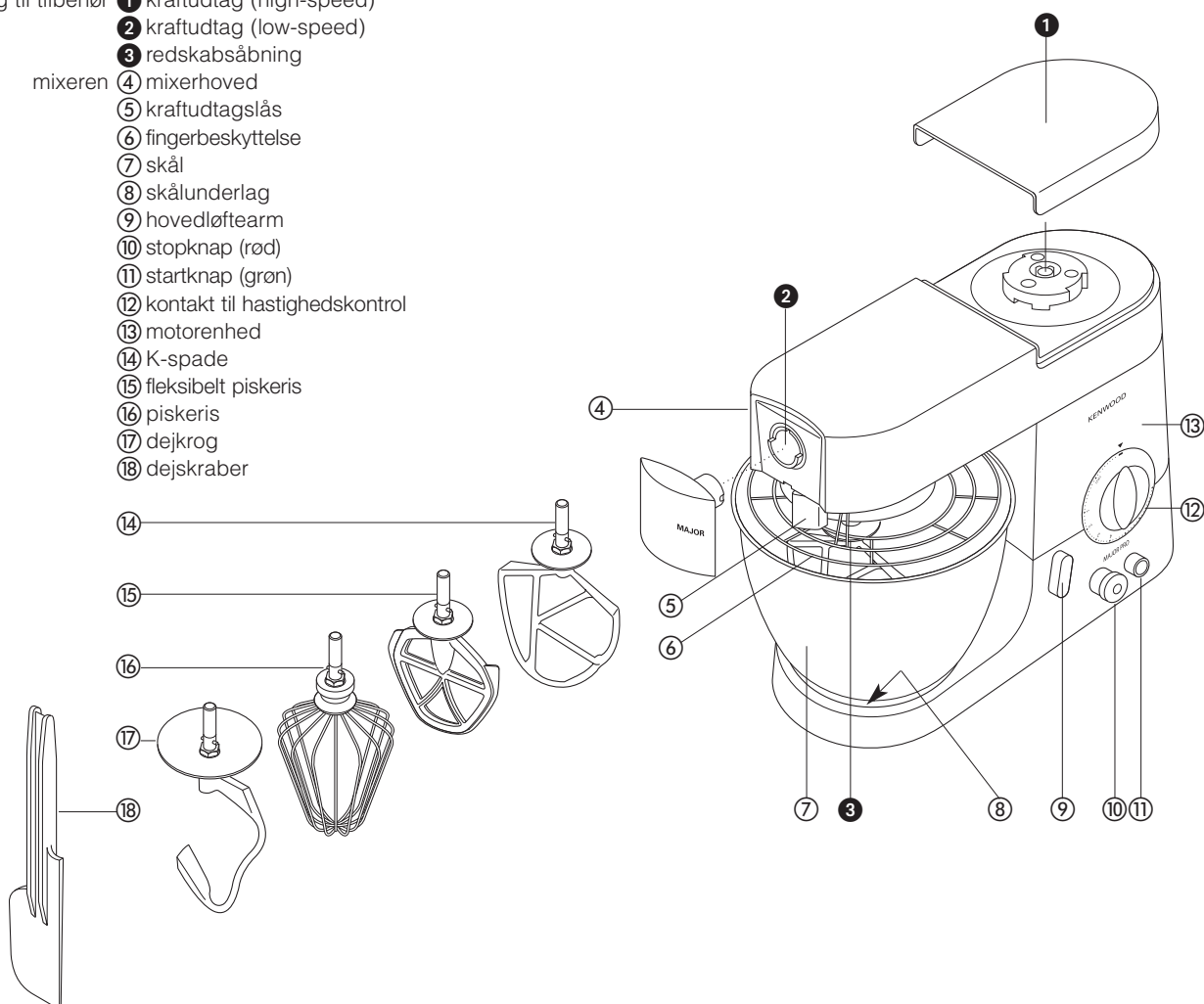
- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på maskinens underside.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EC-direktivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forlidelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

inden maskinen anvendes første gang

- Vask delene, se 'rengøring', side 76.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

- kraftudtag til tilbehør 1 kraftudtag (high-speed)
2 kraftudtag (low-speed)
3 redskabsåbning
mixeren 4 mixerhoved
5 kraftudtagsslås
6 fingerbeskyttelse
7 skål
8 skålunderlag
9 hovedløftearm
10 stopknap (rød)
11 startknap (grøn)
12 kontakt til hastighedskontrol
13 motorenhed
14 K-spade
15 fleksibelt piskeris
16 piskeris
17 dejkrog
18 dejskraber



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

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

sådan anvendes mixeren

- 1 Drej hovedløftearmen mod uret ① og løft mixerhovedet, til det låser.
- 2 Skub opad til den stopper ② og drej derefter for at låse.
- 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret ③.
- 4 Drej hovedets løftearm mod uret og sænk mikserhovedet indtil det låses, ellers vil mikseren ikke virke.
- 5 Vælg en hastighed.
- 6 Mikseren startes ved at trykke på den grønne knap. Mikseren stoppes ved at trykke på den røde knap.
- Hvis mikserhovedet løftes mens maskinen er i gang, vil maskinen stoppe.
- sådan fjernes et redskab 7 Drej og fjern.

- tips
- Sluk for maskinen og skrab hyppigt dejen ned i skålen med dejskraber.
 - Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
 - Inden der piskes æggeblonder, skal De sørge for, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
 - Når De laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.

tips om æltning af brød

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

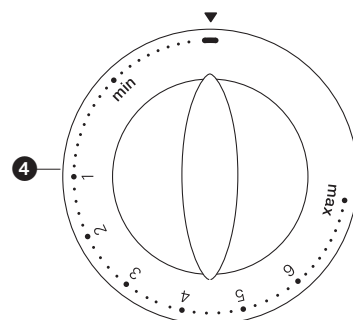
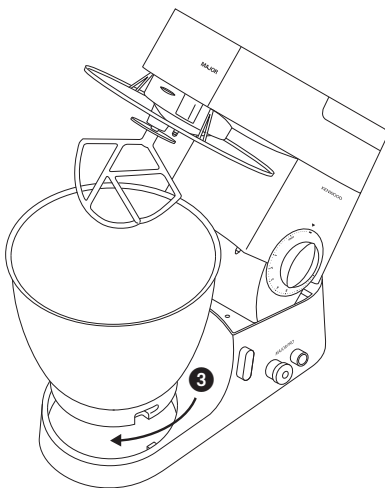
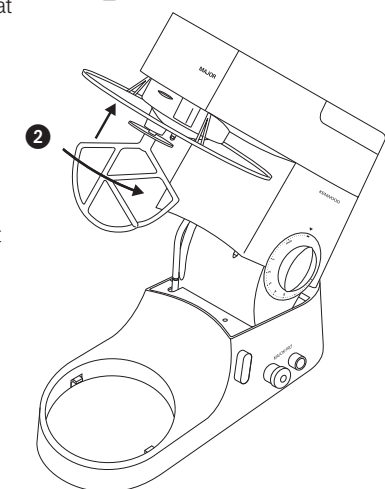
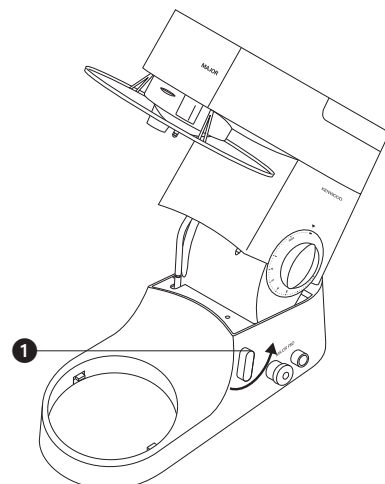
maksimale mængder

MAJOR

- butterdej** • Melvægt: 910g
- almindelig gærdej** • Melvægt: 1,5kg
- Samlet vægt: 2,4kg
- blød gærdej** • Melvægt: 2,6kg
- Samlet vægt: 5kg
- frugtkagedej** • Samlet vægt: 4,55kg
- æggeblonder** • 16 stk.

hastigheder ④

- K-spade • **røring af fedtstof og sukker:** start på "min" og sæt gradvist hastigheden op til 5.
- **piskning af æg i cremede blandinger:** 4 – maks.
- **iblanding af mel, frugt mv.:** min – 1.
- **småkagedej:** start på min og sæt gradvist hastigheden op til "maks".
- **blanding af fedtstof i mel:** min – 2.
- fleksibelt piskeris • **skrabning af blandinger fra siden af skålen** starter på min og øges trinvis til 3.
- piskeris • Sæt gradvist hastigheden op til maks.
- dejkrog • Start på 'min' og sæt gradvist hastigheden op til 1.



fejlfinding

problem:

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

løsning • Tilbehørshøjden justeres på følgende måde:

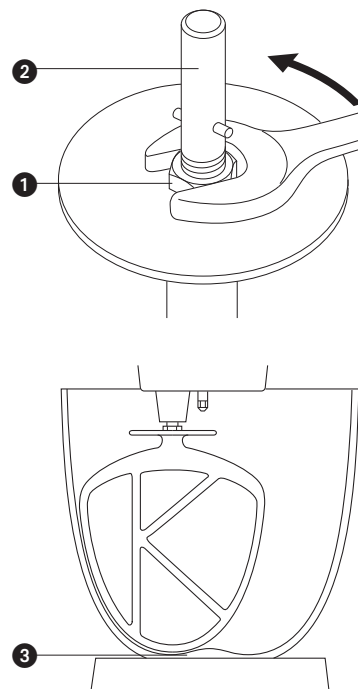
- 1 Træk stikket ud for apparatet.
- 2 Løft mikserhovedet og sæt piskeriset, omrøreren eller omrøringsredskabet i.
- 3 Sænk mikserhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mikserhovedet og redskabet fjernes.
- 4 Anvend en skruenøgle til at løsne møtrikken ❶ tilstrækkeligt til at gøre det muligt at justere skaftet ❷. Hvis redskabet skal sænkes ned mod skålens bund, skal omrørerskaftet drejes mod uret. Hvis redskabet skal hæves op fra skålens bund, drejes skaftet med uret.
- 5 Spænd møtrikken igen.
- 6 Sæt redskabet på mikseren og sænk mikserhovedet. For optimal præstation skal piskeriset eller K-piskeren **næsten** røre ved skålens bund ❸.
- 7 Gentag de ovenstående trin efter behov til redskabet er korrekt på plads. Når dette er gjort, spændes møtrikken forsvarligt.

fleksibelt piskeris • Det fleksible piskeris skal ideelt set næsten røre bunden af skålen, men sørg for at enden af det fleksible piskeris ikke bøjes mod skålens bund, da det vil forårsage unødigt slid. Om nødvendigt skal det justeres som beskrevet ovenfor.

problem

- Mixeren standser under brugen.

løsning • Din mikser er udstyret med en beskyttelsesanordning mod overbelastning, og vil stoppe ved overbelastning for at beskytte maskinen. Hvis dette sker, slukkes mikseren og stikket trækkes ud. Fjern nogle af ingredienserne for at reducere belastningen, og lad mikseren hvile i et par minutter. Sæt stikket i og tryk på startknappen. Hvis mikseren ikke straks starter igen, skal den hvile i længere tid for at mikseren kan køle ned.

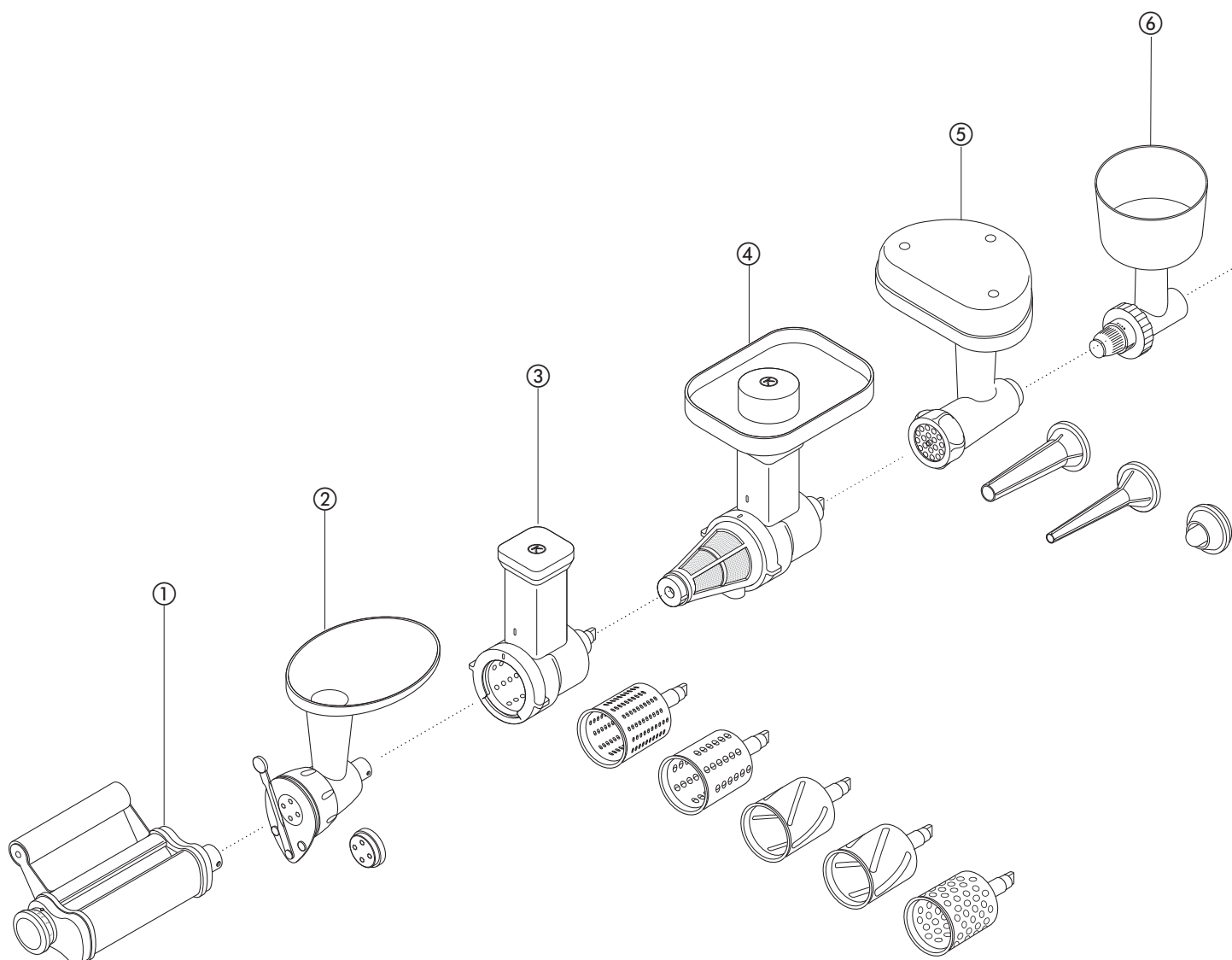


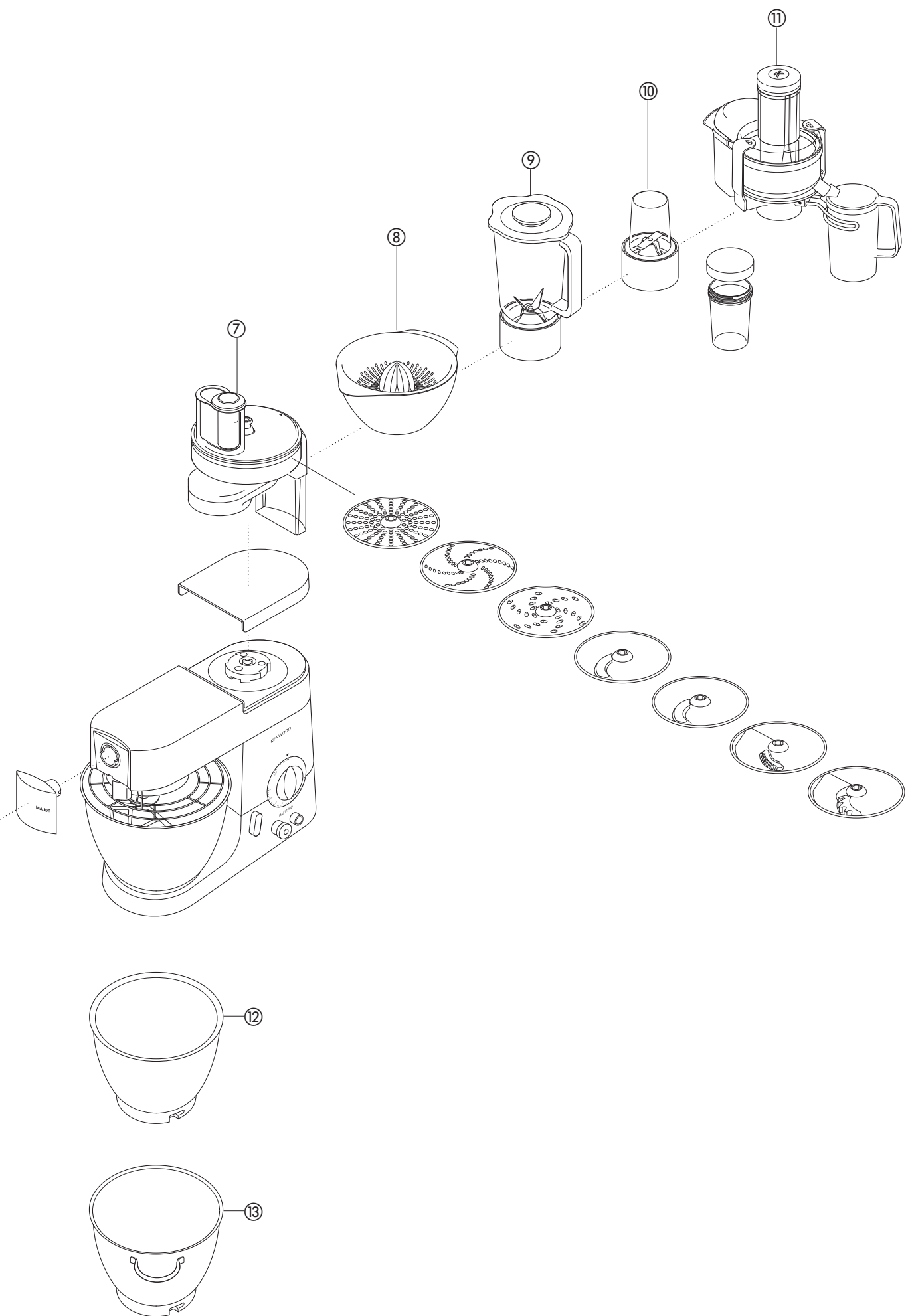
tilbehør som kan fås

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

tilbehør tilbehørskode

- fladt pasta apparat** ① **AT970A**
 andet pasta tilbehør **AT971A** tagliatelle
 (ikke vist) anvendes **AT972A** tagliolini
 sammen med med AT970A **AT973A** trenette
 AT974A spaghetti
- pasta apparat** ② **AT910** leveres med maccheroni rigati plade
 12 ekstra plader samt småkagetilbehør kan monteres
- råkostapparat** ③ **AT643** leveres med 5 tromler
- bærpresser** ④ **AT644**
- kødhakker** ⑤ **AT950A** leveres med
 a stort pølserør
 b lille pølserør
 c kebbemaker
- melkværn** ⑥ **AT941A**
- pro slicer grater** ⑦ **AT340** leveres med et sortiment a plader
- citruspresser** ⑧ **AT312**
- blender** ⑨ 1,5 ltr. acryl **AT337**, 1,5 ltr. glas **AT338**, 1,5 ltr. rustfrit stål **AT339**
- universalkværn** ⑩ **AT320** leveres med 4 glas og 4 låg til opbevaring
- saftcentrifuge** ⑪ **AT641**
- Kenlyte skål** ⑫ MAJOR **26538A**
- Skål i rustfrit stål** ⑬ MAJOR **36386A**
 med håndtag





rengøring og service

rengøring

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

- motorenhed, dæksler for udgange, fingerbeskyttelse
- Efter hver brug tørres med en fugtig klud og tørres efter.
 - Sæt altid dækslerne for udgangene på plads igen når maskinen ikke er i brug.
 - Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand.

- skål
- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
 - Hvis du har en skål i rustfrit stål, må du aldrig bruge en stålbørste, ståluld eller blegemidler til at rengøre den. Anvend eddike til at fjerne kalkaflejringer.
 - Holdes væk fra varmekilder (komfur, ovn, mikrobølgeovn).

- redskaber
- Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.

service og kundepleje

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

Hvis du har brug for hjælp med:

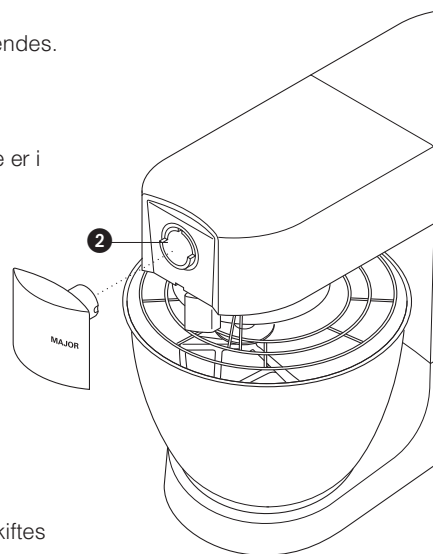
- at bruge apparatet eller
 - servicering eller reparation
- Kontakt den butik hvor du oprindeligt købte dit produkt.

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



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

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



opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød på side 72.

franskbød *stiv dej af britisk type*

- ingredienser
- 1,36kg hvedemel
 - 15ml salt
 - 25g frisk gær eller 15g/20ml tørgær + 5ml (1tsk) sukker
 - 750ml håndvarmt vand: 43°C. Brug et termometer eller hæld 250ml kogende vand op i 500ml koldt vand.
 - 25g fedtstof
- metode
- 1 **tørgær** (den type gær, som skal opløses): hæld det håndvarme vand op i skålen. Tilsæt så gær og sukker, og lad det i stå i 10 minutter, indtil det skummer.
 - frisk gær:** smuldres i melet.
 - andre typer gær:** følg producentens brugsanvisning.
 - 2 Hæld væsken op i skålen. Tilsæt så melet (sammen med den friske gær, hvis den anvendes), salt og fedtstof.
 - 3 Ælt på minimal hastighed i 45 - 60 sekunder. Sæt så hastigheden op til 1 og kom mere mel i, hvis det er nødvendigt, indtil dejen er dannet.
 - 4 Dejen æltes i 3 - 4 minutter til på hastighed 1, indtil den er glat og elastisk og slipper skålens sider.
 - 5 Kom dejen op i en smurt plastikpose eller en skål dækket til med et viskestykke. Lad dejen hæve på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 6 Dejen æltes igen i 2 minutter på hastighed 1.
 - 7 Fyld 4 smurte forme, som kan rumme 450g, halvt med dejen eller form den til boller. Dejen dækkes til med et viskestykke og efterhæves på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 8 Bages ved 230°C i 30 - 35 minutter *for brød* eller 10 - 15 minutter *for boller*.
- Når brødet er bagt, lyder det hult, når der bankes på undersiden.

franskbød *blød gærdej*

- ingredienser
- 2,6kg hvedemel
 - 1,3 liter mælk
 - 300g sukker
 - 450g margarine
 - 100g frisk gær eller 50g tørgær
 - 6 æg, piskede
 - 5 knsp salt
- metode
- 1 Smelt margarinen i mælken og opvarm til 43°C.
 - 2 **tørgær** (den type gær, som skal opløses): tilsæt gær og sukker til mælken, og lad det i stå i 10 minutter, indtil det skummer.
 - frisk gær:** smuldres i melet og sukkeret tilsættes.
 - andre typer gær:** følg producentens brugsanvisning.
 - 3 Hæld mælken op i skålen. Tilsæt de piskede æg og 2kg hvedemel.
 - 4 Bland ingredienserne ved minimumhastigheden i 1 minut og derefter endnu et minut ved hastighed 1. Skrab ingredienserne af skålens sider.
 - 5 Tilsæt salt og resten af melet og bland på minimal hastighed i 1 minut, så på hastighed 1 i 2 - 3 minutter, indtil dejen er glat og ensartet.
 - 6 Fyld nogle smurte forme, som kan rumme 450g, halvt med dejen eller form den til boller. Dejen dækkes til med et viskestykke og hæves på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 7 Bages ved 200°C i 20 - 25 minutter *for brød* eller 15 minutter *for boller*.
 - 8 Når brødet er bagt, lyder det hult, når der bankes på undersiden.
- Til ca. 10 brød

opskrifter *fortsat*

jordbær- og abrikoslagkage

- ingredienser: lagkagebunde
- 3 æg
 - 75g sukker
 - 75g hvedemel
- fyld og pynt
- 150ml piskefløde
 - sukker efter smag
 - 225g jordbær
 - 225g abrikoser
- metode
- 1 Skær abrikoserne halvt over og fjern stenene. Kog abrikoserne i en lille smule vand med sukker efter smag, indtil de er møre.
 - 2 Vask jordbærerne og skær dem halvt over.
 - 3 Lagkagebundene tilberedes ved at piske æg og sukker på maksimal hastighed, indtil dejen er lysegul og tyk.
 - 4 Fjern skålen og piskeriset. Vend melet i blandingen vha. en stor metalske. Gør dette forsigtigt for at holde lagkagebundene lette.
 - 5 Fyld dejen i 2 smurte og forede 18cm lagkageforme.
 - 6 Bages ved 120°C i ca. 20 minutter, indtil kagen springer tilbage, når der røres let ved den.
 - 7 Vend bundene ud på en rist.
 - 8 Pisk piskefløden på maksimal hastighed, indtil den er stiv. Tilsæt sukker efter smag.
 - 9 Skær abrikoserne og en tredjedel af jordbærerne i små stykker. Bland dem i halvdelen af flødeskummet.
 - 10 Fordel dette over en af lagkagebundene og læg den anden bund ovenpå.
 - 11 Fordel resten af flødeskummet ovenpå og pynt med resten af jordbærerne.

marengs

- ingredienser
- 4 æggehvinder
 - 250g flormelis, sigtet
- metode
- 1 Læg bagepapir på en bageplade.
 - 2 Pisk æggehvinderne og sukkeret på maksimal hastighed i ca. 10 minutter, indtil de er stive.
 - 3 Sæt marengsdejen på bagepladen med en ske (eller brug en sprøjtepose med en 2,5cm stjernedyse).
 - 4 Bages ved 110°C i ca. 4 - 5 timer, indtil de er faste og sprøde. Hvis de begynder at blive brune, skal ovndøren sættes lidt på klem.
- De bagte marengs opbevares i en lufttæt kagedåse.

butterdej

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

opskrifter *fortsat*

gulerods- og koriandersuppe

- ingredienser
- 25 g smør
 - 1 løg, hakket
 - 1 fed hvidløg, knust
 - 480g gulerødder skåret i 1,5cm terninger til et 1,2 l blenderglas
 - 600g gulerødder skåret i 1,5cm terninger til et 1,5 l blenderglas
 - kold kyllingebouillon
 - 10-15 ml (2-3 tsk.) stødt koriander
 - salt og peber
- metode
- 1 Smelt smør i en gryde, tilsæt løg og hvidløg og steg, til de er møre.
 - 2 Kom gulerødderne i blenderen, tilsæt løg og hvidløg. Tilsæt tilstrækkelig suppe til at nå op til det maksimale 1,2 eller 1,5 mærke på blenderglasset. Sæt låget med midterproppen på.
 - 3 Blend på maksimal hastighed i 5 sekunder for en grov suppe og længere for et finere resultat.
 - 4 Overfør blandingen til en gryde, tilsæt koriander samt salt og peber og lad suppen snurre i 30 - 35 minutter eller indtil den er mør.
 - 5 Smag til med salt og peber og tilsæt ekstra væske, hvis det er nødvendigt.

lär känna din Kenwood köksmaskin

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

säkerheten

- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen utan tillsyn, och håll barn på avstånd från den.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service', sid 86.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Låt aldrig motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör i taget.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet, se sid 82.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Den är tung. Se till att blandarhuvudet är fastlåst och att skålen, verktygen, uttagslocken och sladden sitter stadigt innan du lyfter.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

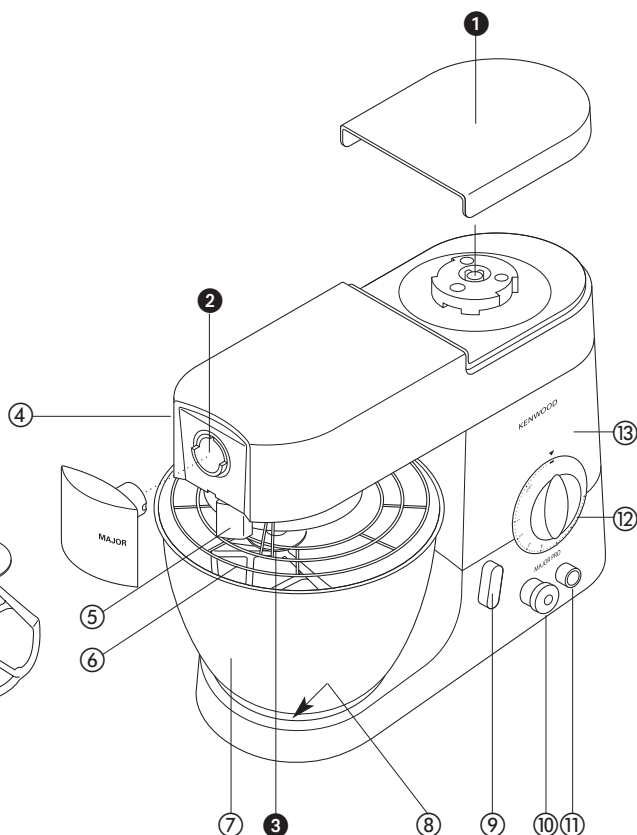
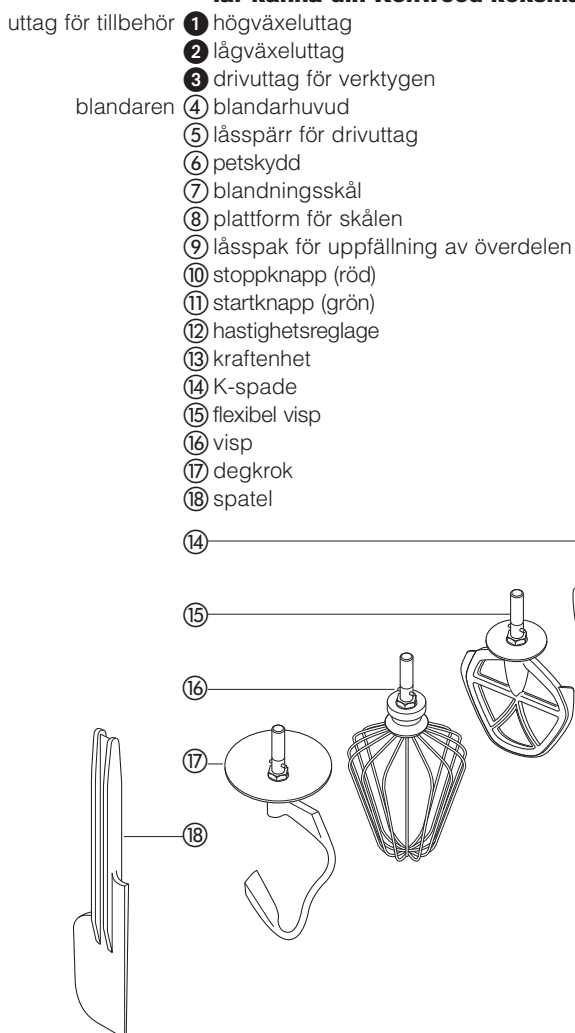
innan du sätter i kontakten

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

innan du använder maskinen första gången

- Diska delarna: se 'underhåll och rengöring', sid 86.

lär känna din Kenwood köksmaskin



blandaren

blandarverktygen och några av deras användningsområden

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

hur man använder blandaren

- 1 Vrid låsspaken moturs **1** och fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
 - 2 Tryck uppåt tills det tar emot **2** och vrid sedan för att låsa fast.
 - 3 Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs **3**.
 - 4 Vrid spärrspaken för huvudet moturs och sänk ned mixerhuvudet tills det låser fast, annars fungerar inte mixern.
 - 5 Välj en hastighet.
 - 6 Starta mixern genom att trycka på den gröna knappen. Stoppa mixern genom att trycka på den röda knappen.
- Om du försöker lyfta mixerhuvudet medan maskinen går, stängs den av omedelbart.
- 7 Vrid och ta loss.

- tips
- Stäng då och då av maskinen och skrapa ur skålen med spateln.
 - Ägg bör vara vid rumstemperatur när de skall vispas.
 - Innan du vispar äggvitor måste du se till att det inte finns rester av fett eller ägggula på vispen eller i skålen.
 - Ingredienser till pajdeg skall vara kalla om inget annat anges i receptet.

vid brödbak

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

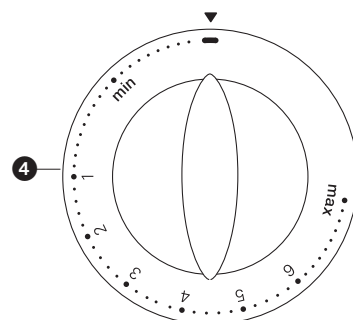
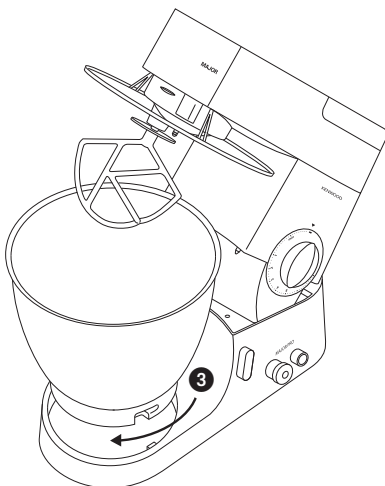
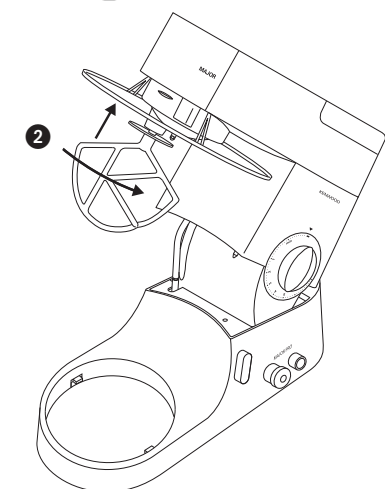
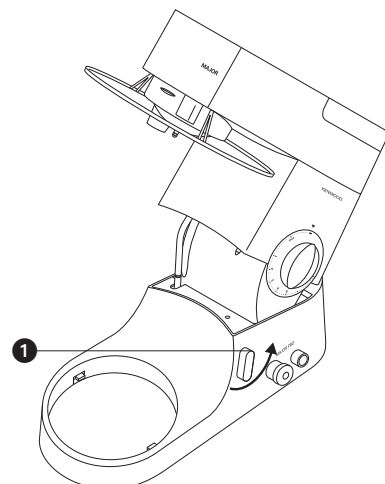
maxkapaciteter

MAJOR

- mördeg** • Mjölets vikt: 910 g
- fast jäsdeg** • Mjölets vikt: 1,5 kg
- Total vikt: 2,4 kg
- lös jäsdeg** • Mjölets vikt: 2,6 kg
- Total vikt: 5 kg
- kakdeg med russin** • Total vikt: 4,55 kg
- äggvitor** • 16

hastigheter **4**

- K-spaden • **röra fett och socker** börja på min och öka gradvis till 5.
- flexibel visp • **vispa ner ägg i fettblandning** 4-max
- vispen • **röra ner mjöl, torkad frukt o.dyl.** min till 1.
- degkroken • **allt-i-ettkaka** börja på min. och öka gradvis till max.
- degkroken • **röra ihop fett och mjöl** min till 2.
- flexibel visp • **skrapa smet från skålens sidor** start på min, ökar gradvis till 3.
- vispen • Öka gradvis till max.
- degkroken • Börja på 'min' och öka gradvis till 1.



felsökning

problem

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

lösning • Justera höjden. Så här gör du:

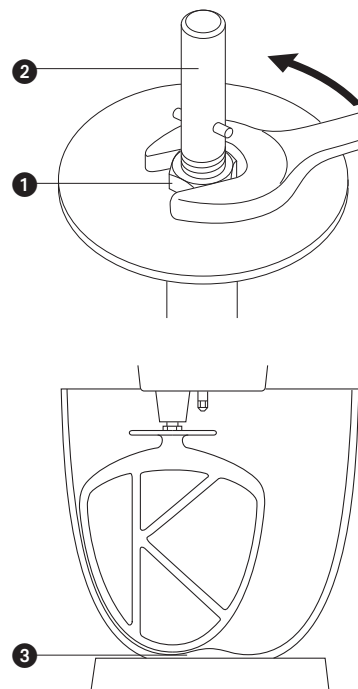
- 1 Dra ut stickkontakten.
- 2 Sänk ned mixerhuvudet och montera vispen eller spaden.
- 3 Sänk ned mixerhuvudet. Om avståndet måste justeras lyfter du upp mixerhuvudet och tar bort redskapet.
- 4 Använd en spännnyckel **1** för att justera axeln **2**. Om du ska sänka ned redskapet närmare skålens botten vrids du axeln moturs. Om du ska höja upp redskapet från skålens botten vrids du axeln medurs.
- 5 Dra åt fästet.
- 6 Montera redskapet på mixern och sänk ned mixerhuvudet. För bästa resultat ska vispen eller K-spaden befinna sig **strax ovanför** skålens botten **3**.
- 7 Upprepa stegen ovan tills redskapet är korrekt inställt. När du är klar med justeringen drar du åt fästet ordentligt.

flexibel visp • När den flexibla vispen är korrekt monterad ska den nästan röra vid skålens botten. Kontrollera dock att den inte är böjd mot skålens bas, eftersom det leder till ökat slitage. Justera vid behov enligt uppgifterna ovan.

problem

- Maskinen stannar under användningen.

lösning • Mixern är försedd med ett överbelastningsskydd och stannar om den överbelastas. Om det händer ska du stänga av mixern och dra ut stickkontakten. Minska belastningen genom att avlägsna en del av ingredienserna och låt mixern stå i några minuter. Sätt i stickkontakten och tryck på startknappen. Om mixern inte startar direkt ska du låta den stå en stund till så att den svalnar helt.



existerande **tillsatser**

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

tillsats tillsatskod

pastamaskin ① **AT970A**

extra pastatillsatser **AT971A** tagliatelle

(visas ej) används **AT972A** tagliolini

med AT970A **AT973A** trenette

AT974A spaghetti

pastamaskin ② Med **AT910** följer ett munstycke för maccheroni rigati.

12 extra munstycken och ett småkaksmunstycke kan monteras

roterande skärtilbehör ③ **AT643** med 5 trummor

bärpress ④ **AT644**

kvarn för flera ändamål ⑤ **AT950A** med

a stort korvmunstycke

b litet korvmunstycke

c kebbetillsats

grynvarn ⑥ **AT941A**

pro slicer grater ⑦ **AT340** levereras med flera olika plattor

citrusfruktpress ⑧ **AT312**

mixer ⑨ 1,5 l akryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**, 1,5 l rostfritt stål **AT339**

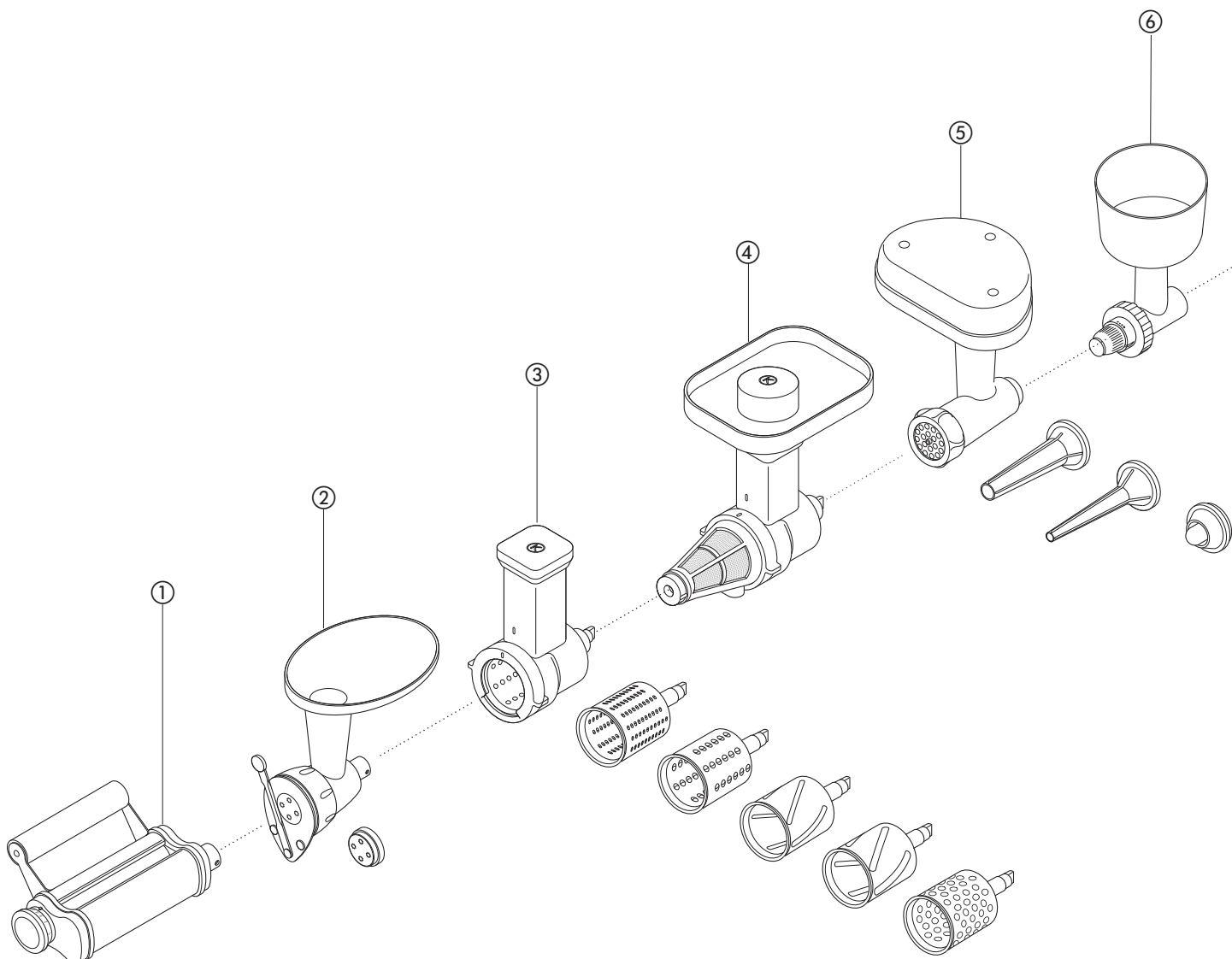
multikvarn ⑩ **AT320** med 4 glasbägare och 4 lock för förvaring

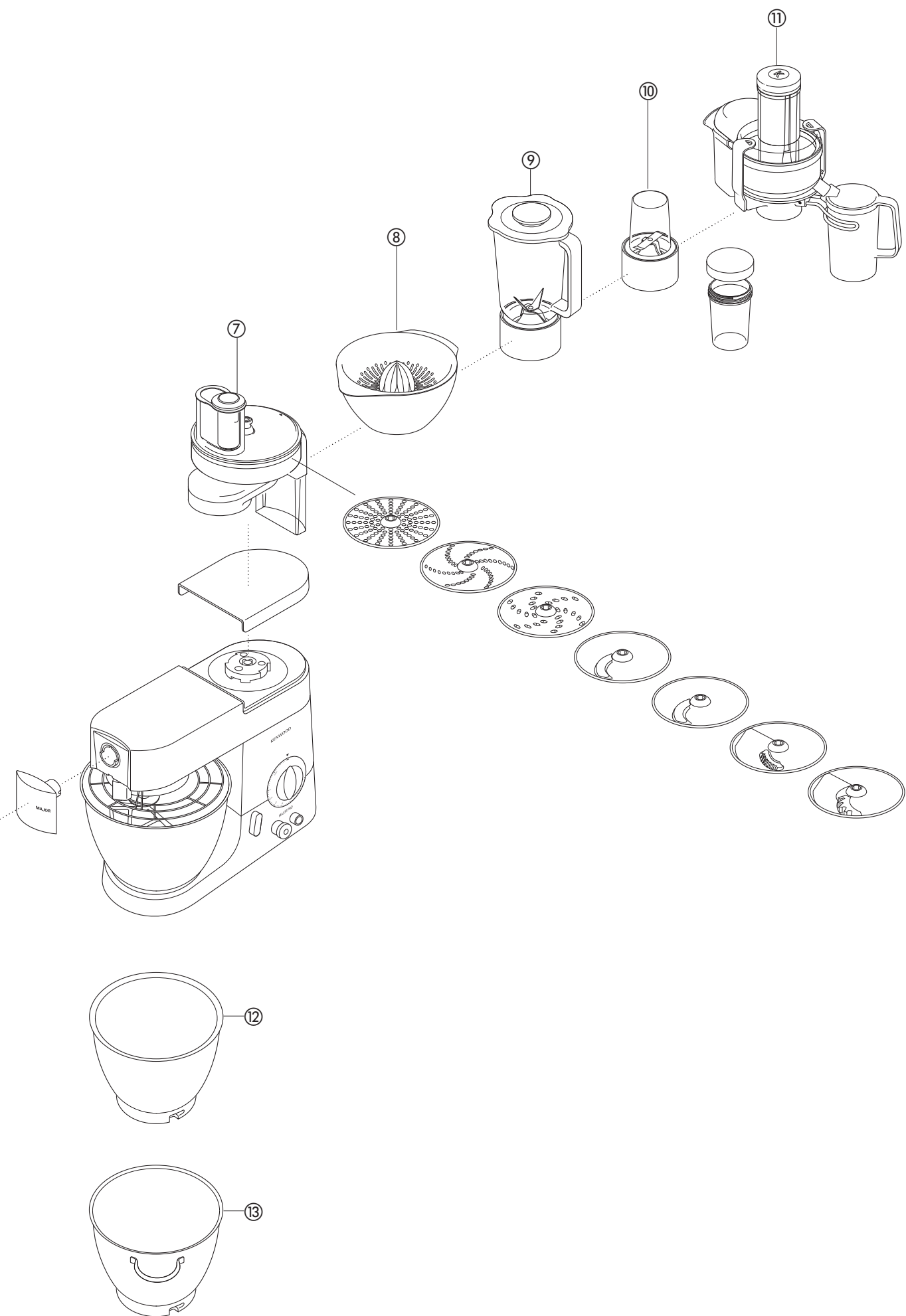
centrifugalpress ⑪ **AT641**

Kenlyte-skål ⑫ MAJOR **26538A**

Skål i rostfritt stål ⑬ MAJOR **36386A**

med handtag





rengöring och service

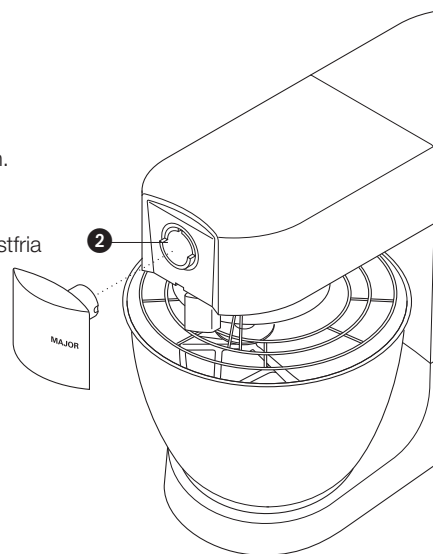
underhåll och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du rengör den.
- Det kan hända att det kommer ut lite fett i uttag ② när du först använder det. Det är normalt – det kan du bara torka bort.

- drivenhet, kåpor, petskydd
- Torka av med en fuktig trasa och torka torrt efter varje användning.
 - Sätt alltid på kåporna när apparaten inte används.
 - Använd aldrig nötande rengöringsmedel och doppa inte ned i vatten.

- skål
- Diska för hand, torka sedan grundligt eller diska i diskmaskin.
 - Använd aldrig en trådborste, stålull eller klorin för att rengöra den rostfria skålen. Använd vinäger för att avlägsna kalk.
 - Får ej komma i kontakt med värmehällor (spis, ugn, mikrovågsugn).

- redskap
- Diska för hand, torka sedan grundligt eller diska i diskmaskin.



service och kundtjänst

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

Om du behöver hjälp med:

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

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



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

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

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

recept

se viktiga anvisningar för brödbak sid 82.

vitt matbröd *tung deg*

- ingredienser
- 1,3kg vetemjöl
 - 3 tsk salt
 - 25g färsk jäst eller 15g torrjäst + 1 tsk socker
 - 7,5dl ljumt vatten 43°C. (Använd termometer eller blanda 2,5dl kokande vatten med 5 dl kallt vatten)
 - 25g ister
- gör så här
- 1 **med torrjäst:** (av den typ som blandas ut i vatten): håll det ljumma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt blandningen stå i c:a 10 minuter tills den är skummig.
med färsk jäst: smula ner i mjölet.
med andra typer av jäst: följ anvisningarna på förpackningen.
 - 2 Håll vätskan i skålen. Tillsätt sedan mjölet (med den färska jästen om du använder sådan), salt och ister.
 - 3 Kör på lägsta hastighet i 45 - 60 sekunder. Öka sedan till hastighet 1 och tillsätt eventuellt mer mjöl, tills det blir till en deg.
 - 4 Kör i ytterligare 3 - 4 minuter på hastighet 1 tills degen är smidig och elastisk och inte klibbar fast på skålens sidor.
 - 5 Lägg degen i en smord plastpåse eller en skål som du täcker med en handduk. Ställ den att jäsa på ett varmt ställe till dubbel storlek.
 - 6 Kör den igen i 2 minuter på hastighet 1.
 - 7 Fyll fyra smorda avlånga bakformar till hälften med degen eller rulla till små bullar. Bred över en handduk och ställ formarna att jäsa igen på ett varmt ställe till dubbel storlek.
 - 8 Grädda i 230°C i 30 - 35 minuter *för limpor* eller 10 - 15 minuter *för bullar*.
 - Brödet är färdigt när det låter ihåligt om man knackar på botten.

vitt bröd *lös jäsdeg*

- ingredienser
- 2,6kg vetemjöl
 - 1,3 l mjölk
 - 300g socker
 - 450g margarin
 - 100g färsk jäst (eller 50g torrjäst)
 - 6 uppvispade ägg
 - 5 nypor salt
- gör så här
- 1 Smält margarinet i mjölken och värm blandningen till 43°C.
 - 2 **med torrjäst:** (av den typ som blandas ut i vatten): Tillsätt jästen och sockret i mjölken och låt blandningen stå i c:a 10 minuter tills den är skummig.
med färsk jäst: smula ner i mjölet och tillsätt sockret.
andra typer av jäst: följ anvisningarna på förpackningen.
 - 3 Håll mjölken i skålen. Tillsätt de uppvispade äggen och 2kg mjöl.
 - 4 Kör på minimihastighet i en minut och därefter på hastighet 1 i ytterligare en minut. Skrapa ner.
 - 5 Tillsätt saltet och det resterande mjölet och kör på minimihastighet i en minut och därefter på hastighet 1 i ytterligare 2 - 3 minuter tills degen är slät och helt blandad.
 - 6 Fyll några smorda avlånga bakformar till hälften med degen eller rulla till små bullar. Bred över en handduk och ställ formarna att jäsa på ett varmt ställe till dubbel storlek.
 - 7 Grädda i 200°C i 20 - 25 minuter *för limpor* eller 15 minuter *för bullar*.
 - 8 Brödet är färdigt när det låter ihåligt om man knackar på botten.
 - Ger c:a 10 limpor

recept *forts*

jordgubbs- och aprikostårta

- ingredienser: sockerkaksbotten
- 3 ägg
 - 75g socker
 - 75g vetemjöl
- fillning och dekoration
- 1,5dl vispgrädde
 - socker efter smak
 - 225g jordgubbar
 - 225g aprikoser
- gör så här
- 1 Skär itu aprikoserna och tag ut kärnan. Sjud dem försiktigt i mycket litet vatten med sockret tillsatt, tills de är mjuka.
 - 2 Skölj och skär itu jordgubbarna.
 - 3 Börja sedan med sockerkaksbotten: Vispa äggen och sockret på maxhastighet tills det är vitt och pösigt.
 - 4 Tag bort skålen och vispen. Vänd ner mjölet för hand med en stor metallsked - försiktigt så att sockerkakan blir fluffig.
 - 5 Häll i smeten i två smorda låga kakformar (18cm), klädda med bakpapper.
 - 6 Grädda i 180°C i c:a 20 minuter. Om kakan återtar sin form igen efter ett lätt tryck, är den färdig.
 - 7 Stjälp upp den på galler.
 - 8 Vispa grädden hårt på maxhastighet. Tillsätt ev. litet socker.
 - 9 Grovhacka aprikoserna och en tredjedel av jordgubbarna. Vänd ner dem i hälften av grädden.
 - 10 Bred blandningen på en av sockerkaksbottnarna och lägg över den andra.
 - 11 Bred resten av grädden på tårtan och dekorera med resten av jordgubbarna.

maränger

- ingredienser
- 4 äggvitor
 - 250g florsocker, siktat
- gör så här
- 1 Lägg bakpapper på en plåt.
 - 2 Vispa äggvitorna och sockret på maxhastighet i c:a 10 min tills smeten står upp i toppar.
 - 3 Klicka ut blandningen på bakpapperet (eller använd en spritspåse med 2,5cm stjärnmunstycke).
 - 4 Grädda i 110°C i c:a 4 - 5 timmar tills marängerna är hårda och spröda. Om de börjar ta färg kan du ställa luckan på glänt.
- Förvara marängerna i en lufttät burk.

pajdeg

- ingredienser
- 450g mjöl, siktat tillsammans med saltet
 - 1 tsk salt
 - 225g matfett (ister och margarin direkt från kylan)
 - 4 msk vatten
- tips
- Överarbeta inte degen
- gör så här
- 1 Häll mjölet i skålen. Hacka upp matfettet grovt och lägg det i mjölet.
 - 2 Kör på hastighet 1 tills det ser ut som brödsulor. Sluta innan det blir smetigt.
 - 3 Tillsätt vatten och kör på minimihastighet. Sluta meddetsamma när vattnet har blandats in.
 - 4 Grädda i omkring 200°C, beroende på fyllningen.

recept *forts*

morots- och koriandersoppa

- ingredienser
- 25 g smör
 - 1 hackad lök
 - 1 krossad vitlöksklyfta
 - 480 g morot skuren i tärningar på 1,5 cm, för en kanna på 1,2 liter
 - 600 g morot skuren i tärningar på 1,5 cm, för en kanna på 1,5 liter
 - kall kycklingbuljong
 - 10-15 ml (2-3 msk) malen koriander
 - salt och peppar
- tillagning
- 1 Smält smöret i en kastrull, tillsätt löken och vitlöken och stek dem mjuka.
 - 2 Lägg morotstärningarna i mixern och tillsätt lök och vitlök. Tillsätt buljong upp till maxmärket på 1,2 eller 1,5 liter på kannan. Sätt på locket och påfyllningslocket.
 - 3 Kör på högsta hastighet i 5 sekunder, om du vill ha grövre soppa, och längre om du vill ha den jämnare.
 - 4 Överför blandningen till en kastrull, tillsätt koriandern, salta och peppra och låt soppan koka i 30-35 minuter eller tills den är färdiglagad.
 - 5 Smaka av igen med salt och peppar och tillsätt eventuellt mer vätska.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

Sikkerhetsregler

- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør.
- Gå aldri fra maskinen mens den er igang, og hold barn vekk fra den.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service' side 96.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Ikke la strømdelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen.
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 92 må aldri overstiges.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når apparatet løftes, da det er tung. Pass på at hodet er låst og at bollen, redskapene, utgangsdekslene og ledningen er festet før det løftes.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Før maskinen slås på

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

Før maskinen tas i bruk

- Vask alle delene, se 'stell og rengjøring' side 96.

Bli kjent med din kjøkkenmaskin

Uttak for tilbehør 1 Uttak for høy hastighet

2 Uttak for lav hastighet

3 Redskapsholder

Mikseren 4 Mikserhode

5 Uttaksfeste

6 Fingervern

7 Bolle

8 bolleunderlag

9 Spak til å løfte hodet

10 Stoppknapp (rød)

11 Startknapp (grønn)

12 Hastighetsbryter

13 Motorenhet

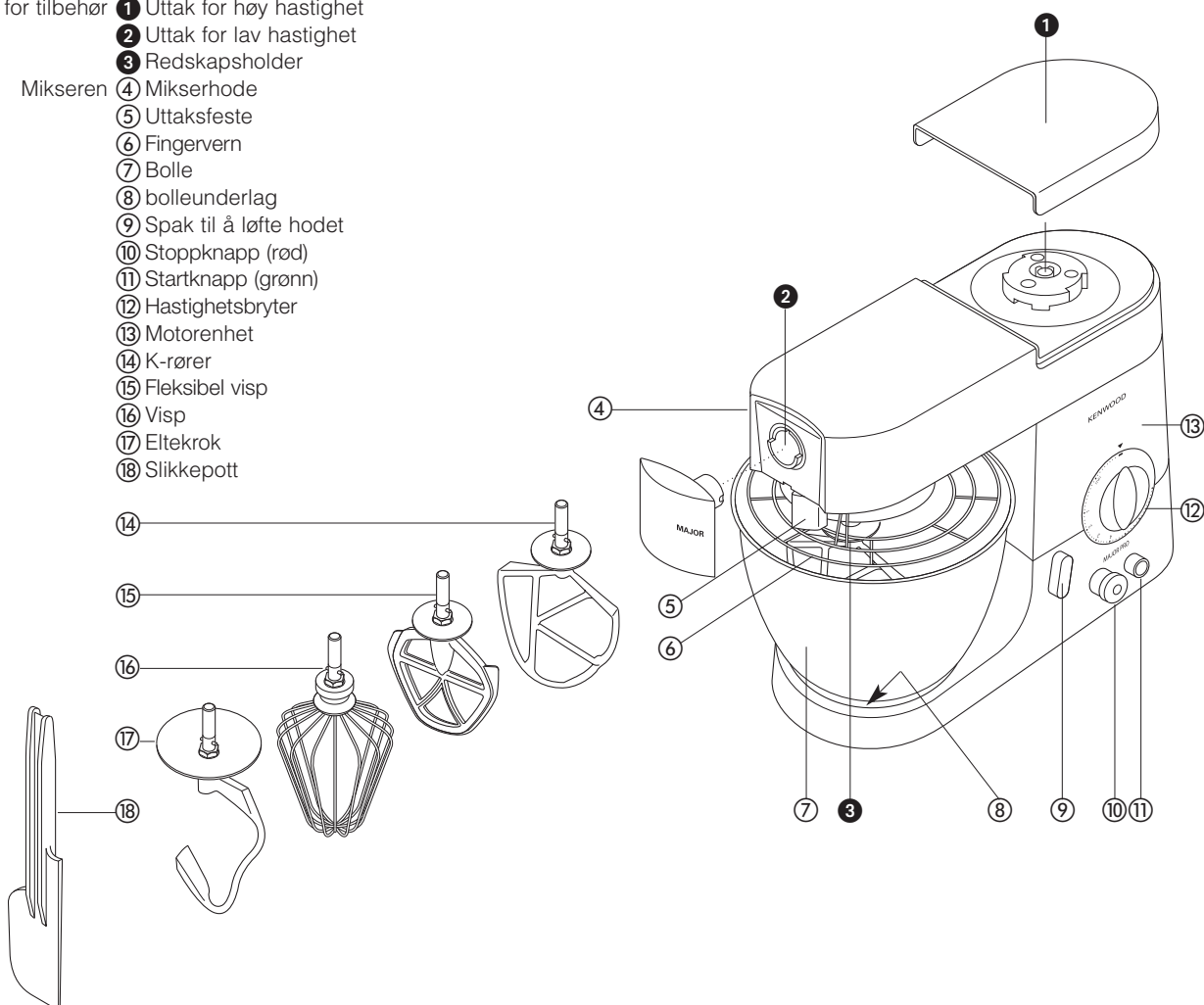
14 K-rører

15 Fleksibel visp

16 Visp

17 Eltekrok

18 Slikkepott



Mikseren

Mikseredskapene og deres anvendelse

- K-rører • Brukes til å lage kaker, kjeks, butterdeig, glasur, fyll, vannbakkels og potetmos.
- Fleksibel visp • Ideell til å skrape røren ned fra sidene og bunnen av bollen mens du visper.
- Visp • Brukes til egg, krem, pannekake/vaffelrøre, sukkerbrød, marengs, ostekake, fromasj, soufflé. Bruk ikke vispen til tyngre deiger (f.eks. vispe smør og sukker hvitt) - ellers kan den bli ødelagt.
- Eltekrok • Brukes til gjærdeiger.

Bruk av mikseren

- 1 Drei spaken som brukes til å løfte hodet med, i retning mot urviserne **1**, og løft mikserhodet til det går i lås.
 - 2 Skyv opp til den stanser **2** og vri deretter for å låse.
 - 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og drei i retning med urviserne **3**.
 - 4 Vri løftespaken mot urviserne og senk mikserhodet til det låser seg, ellers fungerer ikke mikseren.
 - 5 Velg hastighet.
 - 6 Mikseren startes ved å trykke på den grønne knappen. Mikseren stanses ved å trykke på den røde knappen.
 - Hvis du hever mikserhodet mens maskinen går, stanser maskinen.
 - 7 Vri og ta ut.
- Innsetting av redskap
- Fjerning av redskap

- Tips
- Slå ofte av maskinen og skrap rundt sidene av bollen med slikkepotten.
 - Egg med romtemperatur er best til visping.
 - Før du visper eggehviter, bør du forsikre deg om at det ikke er noe fett eller eggeplomme på vispen eller bollen.
 - Bruk kalde ingredienser til pai med mindre oppskriften sier noe annet.

Huskeregler for brøddeig

- Viktig
- Overstig aldri maksimum kapasitet som er vist i tabellen nedenfor, ellers vil du overbelaste maskinen.
 - Hvis du hører at maskinen arbeider tungt, må du slå av, ta ut halvparten av deigen, og elte hver del for seg.
 - Ingrediensene blander seg best med hverandre hvis du har i væsken først.

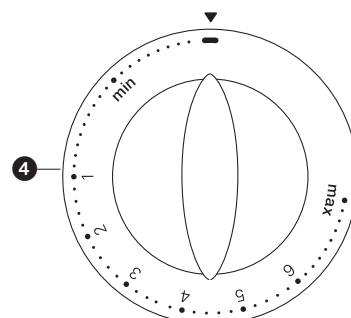
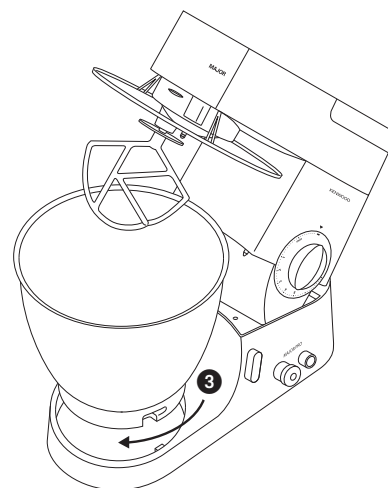
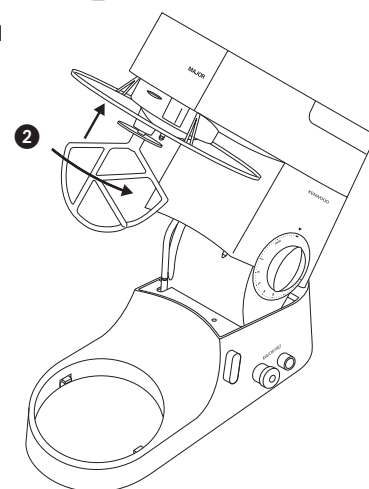
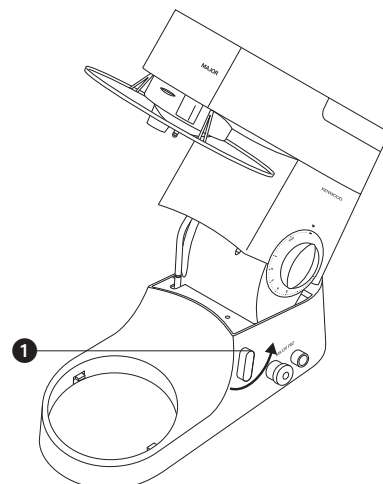
Maksimum kapasitet

MAJOR

- | | |
|----------------------|----------------------|
| mørdeig | • Melets vekt: 910g |
| fast gjærdeig | • Melets vekt: 1,5kg |
| | • Total vekt: 2,4kg |
| myk gjærdeig | • Melets vekt: 2,6kg |
| | • Total vekt: 5kg |
| fruktkakemiks | • Total vekt: 4,55kg |
| eggehvite | • 16 |

Hastigheter **4**

- K-rører
- **røre smør og sukker hvitt** start på min, øk gradvis til 5.
 - **vispe egg i rører** 4 - max.
 - **blande inn mel, frukt etc.** min - 1.
 - **alt-i-ett kaker** begynn på min, øk gradvis til max.
 - **smuldre smør/fett i melet** min - 2.
- Fleksibel visp
- skrape røren fra siden av bollen begynn på min, og øk gradvis til 3.
- Visp
- Øk gradvis til max.
- Eltekrok
- Start på 'min', øk gradvis til 1.



Løsning på problemer

Problem

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

Løsning

- Juster høyden slik:

- 1 Trekk støpselet ut av kontakten.
- 2 Hev mikserhodet og sett inn vispen eller K-spaden.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis klaringen må justeres skal du heve mikserhodet og fjern redskapen.
- 4 Bruk en skrunøkkel til å løsne mutteren **1** nok til at du kan justere akselen **2**. Vri akselen mot urviserne for å senke redskapen nærmere bunnen av bollen. Vri akselen med urviserne for å heve redskapen bort fra bunnen av bollen.
- 5 Stram mutteren igjen.
- 6 Sett redskapen på mikseren og senk mikserhodet. For best ytelse skal vispen eller K-spaden **nesten** berøre bunnen av bollen **3**.
- 7 Gjenta trinnene ovenfor etter behov til redskapen er riktig innstilt. Når dette er oppnådd skal mutteren strammes godt til.

Fleksibel visp

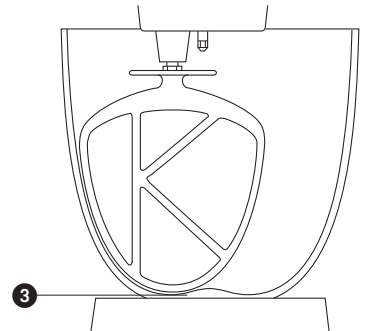
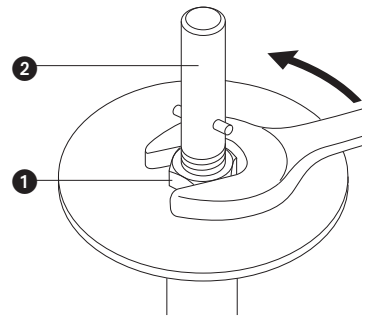
- Den fleksible vispen skal ideelt sett nesten berøre bunnen av bollen, men påse at vingen på vispen ikke er bøyd mot bollen da dette fører til høy slitasje. Om nødvendig kan den justeres som beskrevet ovenfor.

problem

- Blanderen stopper plutselig når det er i bruk.

løsning

- Mikseren er utstyrt med et overbelastningsvern. Hvis mikseren overbelastes stanser den for å beskytte maskinen. Hvis dette skjer skal du slå av mikseren og trekke støpselet ut av kontakten. Ta ut noe av innholdet for å redusere mengden, og la mikseren stå noen minutter. Sett støpselet i kontakten og trykk på startknappen. Hvis mikseren ikke starter igjen umiddelbart skal du la den stå litt til slik at den avkjøles.



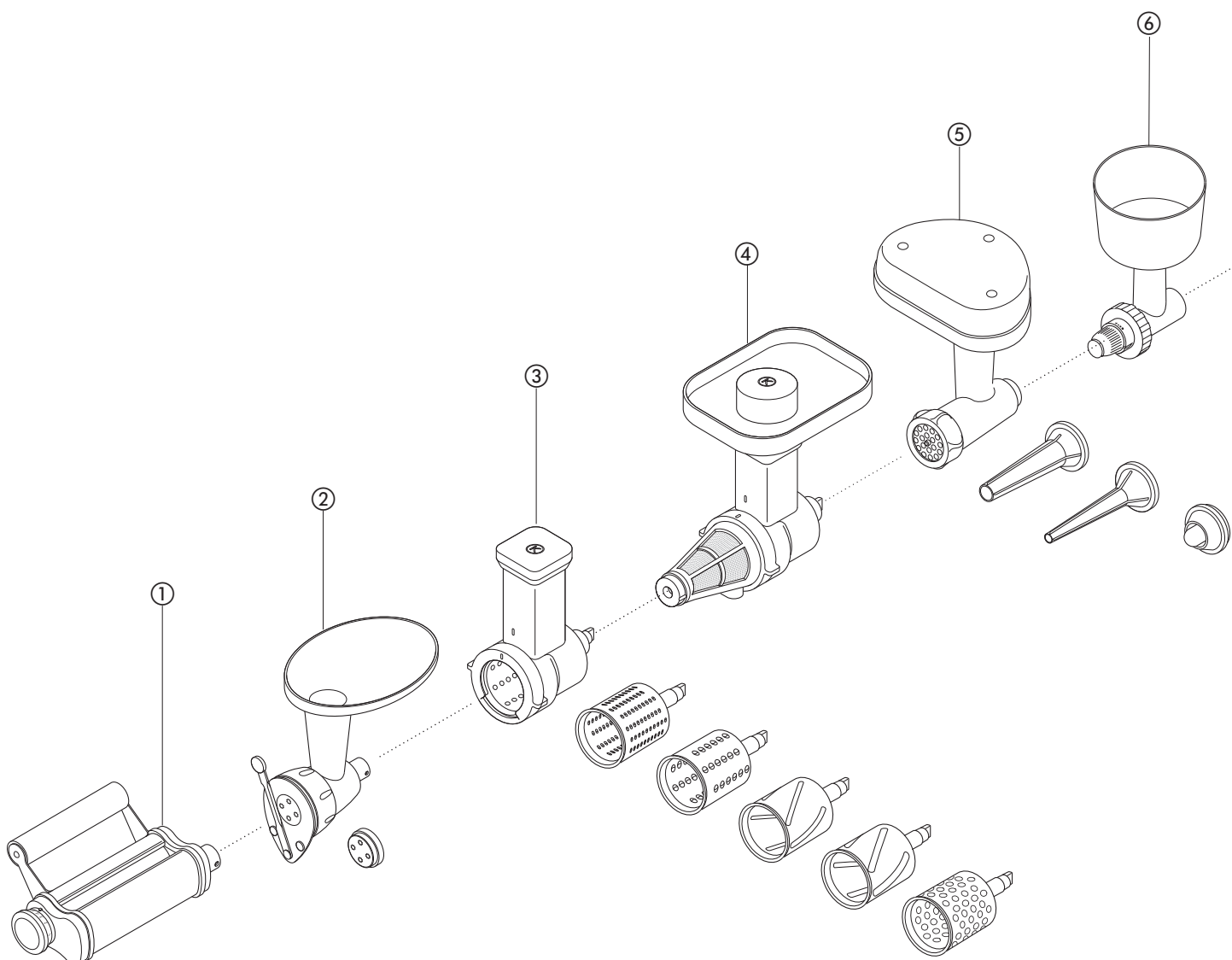
Ekstra **tilbehør**

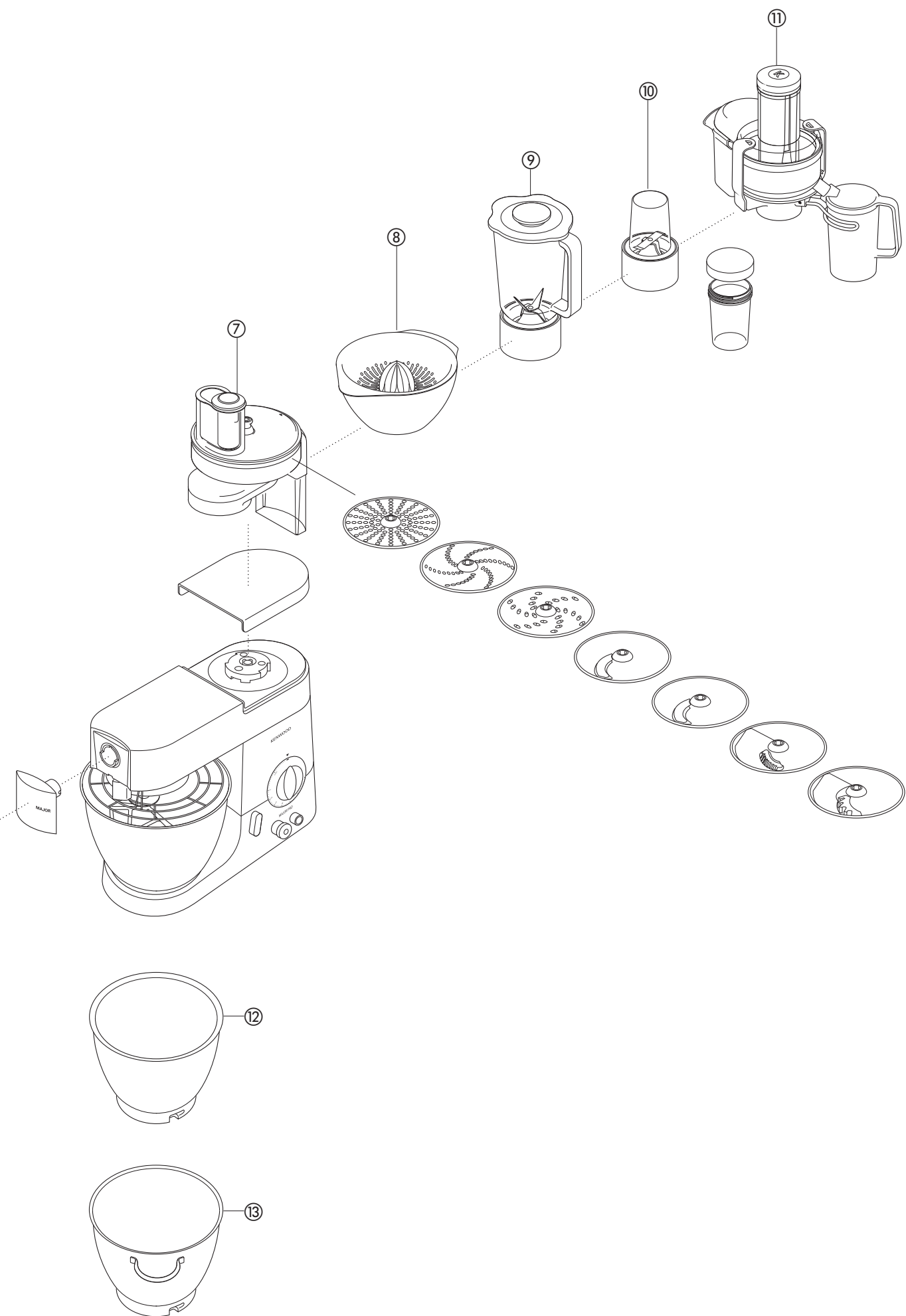
Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør som ikke følger med i pakken din, kan du ta kontakt med din Kenwood-forhandler eller -reparatør.

vedlegg

vedleggskode

- flat pastalager** ① **AT970A**
 ekstra pastatillbehør
 (Ikke vist) brukes
 sammen med AT970A
- pastalager** ② **AT910** leveres med maccheroni rigati stanser
 Du kan sette på 12 ekstra skiver pluss kakesprut
- vingematkutter** ③ **AT643** leveres med 5 valser
- bærpresse** ④ **AT644**
- universalmatkvern** ⑤ **AT950A** leveres med
 a Åpning for store pølser
 b Åpning for små pølser
 c kebbelager
- kornkvern** ⑥ **AT941A**
- råkostapparat** ⑦ **AT340** kommer med et utvalg skiver
- sitronpresser** ⑧ **AT312**
- presser** ⑨ 1,5 l akryl **AT337**, 1,5 l glass **AT338**, 1,5 l rustfritt stål **AT339**
- flerbrukskvern** ⑩ **AT320** leveres med 4 glass og 4 lokk til oppbevaring
- saftsentrifuge** ⑪ **AT641**
- Kenlyte-bolle** ⑫ MAJOR **26538A**
- Rustfri stålbolle** ⑬ MAJOR **36386A**
 med håndtak





Rengjøring og service

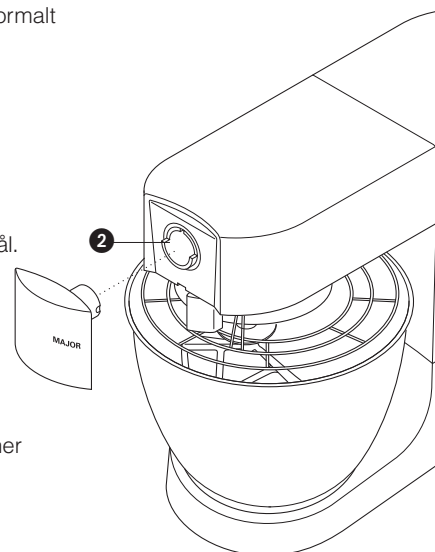
Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt fett kan oppstå ved utløp 2 ved førstegangsbruk. Dette er normalt – bare tørk det av.

- motordel, uttakdeksler, fingervern
- Tørk av med fuktig klut, og tørk etter hver gangs bruk.
 - Sett alltid på dekslene når maskinen ikke er i bruk.
 - Bruk aldri skuremidler eller legg motordelen eller dekslene i vann.

- bolle
- Vask for hånd og tørk godt, eller vask i oppvaskmaskinen.
 - Bruk aldri stålbørste, stålull eller klor til å rengjøre bollen i rustfritt s tål. Bruk eddik til å fjerne eventuell kalkavleiring.
 - Hold bollen unna varme (komfyrer, stekeovner, mikrobølgeovner).

- redskap
- Vask for hånd og tørk godt, eller vask i oppvaskmaskinen.



Service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp med å:

- bruke apparatet eller
 - service eller reparasjoner
- kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



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

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

Oppskrifter

Se huskereglene for brøddeig på side 92.

Loff *fast deig, britisk type*

- ingredienser
- 1,36kg hvetemel
 - 3ts salt
 - 25g fersk gjær eller 15g tørrgjær pluss 1 ts sukker
 - 7,5dl varmt vann, 43°C. Bruk et termometer eller bland 2,5dl kokende vann med 5dl kaldt vann.
 - 25g fett
- fremgangsmåte
- 1 **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske): Hell det varme vannet i en bolle. Strø tørrgjæren i vannet, tilsett sukker og la det stå i ca 10 minutter til blandingen skummer.
Pressgjær (fersk gjær): Smuldre gjæren inn i melet
Andre typer gjær: Følg bruksanvisningen på pakken
 - 2 Hell væsken i bollen. Tilsett deretter mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), salt og fett.
 - 3 Elt deigen på minimumshastighet i 45 - 60 sekunder. Øk så hastigheten til 1, og ha i mer mel hvis nødvendig, inntil deigen har tatt form.
 - 4 Elt deigen i 3 - 4 minutter til på hastighet 1, inntil deigen er glatt og elastisk og slipper sidene i bollen.
 - 5 Legg deigen i enten en smurt plastpose eller en strødd bolle som dekkes til med et koppehåndkle. La deigen heve seg på et lunt sted til den er dobbelt så stor.
 - 6 Elt omigjen i 2 minutter på hastighet 1.
 - 7 Fyll fire smurte halvkilos-former halvfulle med deig, eller lag rundstykker. Dekk dem til med et koppehåndkle, og la dem etterheve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
 - 8 Stekes ved 230°C i 30 - 35 minutter for loffene eller 10 - 15 minutter for rundstykkene.
- Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.

Loff *myk gjærdeig*

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

Oppskrifter *forts.*

Jordbær- og aprikoskake

- ingredienser: Sukkerbrød
- 3 egg
 - 75g sukker
- Fyll og pynt
- 1,5dl kremfløte
 - sukker etter smak
 - 225g jordbær
 - 225g aprikoser
- fremgangsmåte
- 1 Del aprikosene og ta ut stenene. Kok dem forsiktig i veldig lite vann, tilsatt sukker etter smak, inntil de er myke.
 - 2 Vask og del jordbærene.
 - 3 For å lage sukkerbrødet, må du vispe eggene og sukkeret på maksimum hastighet, til eggedosisen er lys og tykk.
 - 4 Ta bort bollen og vispen. Ta en stor skje av metall, og bruk den til å skjære inn melet for hånd. Gjør dette forsiktig, slik at sukkerbrødet blir lett.
 - 5 Hell røren i to runde, smurte og strødde kakeformer som er 18cm i diameter.
 - 6 Stek kakene ved 180°C i ca 20 minutter til kaken løfter seg opp igjen straks du trykker lett på den.
 - 7 Avkjøl kakene på rist.
 - 8 Visp kremfløten på maksimum hastighet til den er stiv. Sukker tilsettes etter smak.
 - 9 Skjær aprikosene i biter, og en tredjedel av jordbærene. Bland dem forsiktig inn i halvparten av kremen.
 - 10 Fordel dette over ett av sukkerbrødene, og legg så det andre sukkerbrødet på toppen.
 - 11 Fordel resten av kremen på toppen, og pynt med resten av jordbærene.

Marengs

- ingredienser
- 4 eggehviter
 - 250g siktet melis
- fremgangsmåte
- 1 Dekk bakeplaten med bakepapir
 - 2 Visp eggehviten og melisen på maksimum hastighet i ca 10 minutter, til det topper seg.
 - 3 Sett blandingen på bakeplaten med skjeer (eller bruk en sprøytepose med en 2,5cm stjernespiss).
 - 4 Stek dem ved 110°C i 4 - 5 timer inntil de er faste og sprø. Hvis de begynner å bli brune, må du la stekeovnsdøren stå på gløtt.
- Oppbevar marengsene i en lufttett boks.

Mørdeig

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

Oppskrifter *forts.*

Gulrot- og koriandersuppe

- ingredienser
- 25 g smør
 - 1 hakket løk
 - 1 knust hvitløksbåt
 - 480g gulrot kuttes i terninger på 1,5cm for et 1.2 l beger
 - 600g gulrot kuttes i terninger på 1,5cm for et 1,5 l beger
 - kald sjv fra kyllingen
 - 10-15 ml (2-3 ss) malt koriander
 - salt og pepper
- fremgangsmåte
- 1 Smelt smøret i en kjele, ha i løk og hvitløk og stek til det er mykt.
 - 2 Ha gulroten i blenderen, legg til løk og hvitløk. Ha i nok sjv til opptil maks.nivå på 1,2 eller 1,5 som er merket på beholderen. Sett på lokket og påfyllingsdekslet.
 - 3 Visp ved maksimumshastighet i 5 sekunder for en grovere suppe eller lengre for en tynnere suppe.
 - 4 Hell blandingen over i en stekepanne, ha i koriander og krydder og småkok suppen i 30 til 35 minutter eller til det er kokt.
 - 5 Krydre etter smak og ha i ekstra væske om nødvendig.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.

turvallisuus

- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista.
- Älä jätä konetta koskaan ilman valvontaa äläkä päästä lapsia koneen lähetyville.
- Älä käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto' sivulla 106.
- Älä anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Koneessa ei saa käyttää lisälaitteita joita ei ole tarkoitettu siinä käytettäväksi, eikä useampaa kuin yhtä laitetta saa käyttää samalla kertaa.
- Älä koskaan ylikuormita konetta suositeltua suuremmalla määrällä aineksia kerrallaan sivu 102.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Ole varovainen laitetta nostaessasi, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kiinnitysvarsi on lukittuna ja että kulho, työvälineet, lisälaitteistukoiden suojalevyt ja virtajohto ovat kiinnitettyinä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan

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

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Pese osat: katso kohtaa 'huolto ja puhdistus', sivu 106.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

laitteiden voimansiirtoistukat 1 suurta nopeutta vaativille lisälaitteille

2 hitaammille laitteille

3 kulhon käyttöosille

peruskone 4 vatkainpää

5 lukitusvipu

6 sormisuojuus

7 kulho

8 kulhon alusta

9 vatkainpään käyttövipu

10 pysäytyspainike (punainen)

11 käynnistyspainike (vihreä)

12 nopeudensäädin

13 runko/moottori

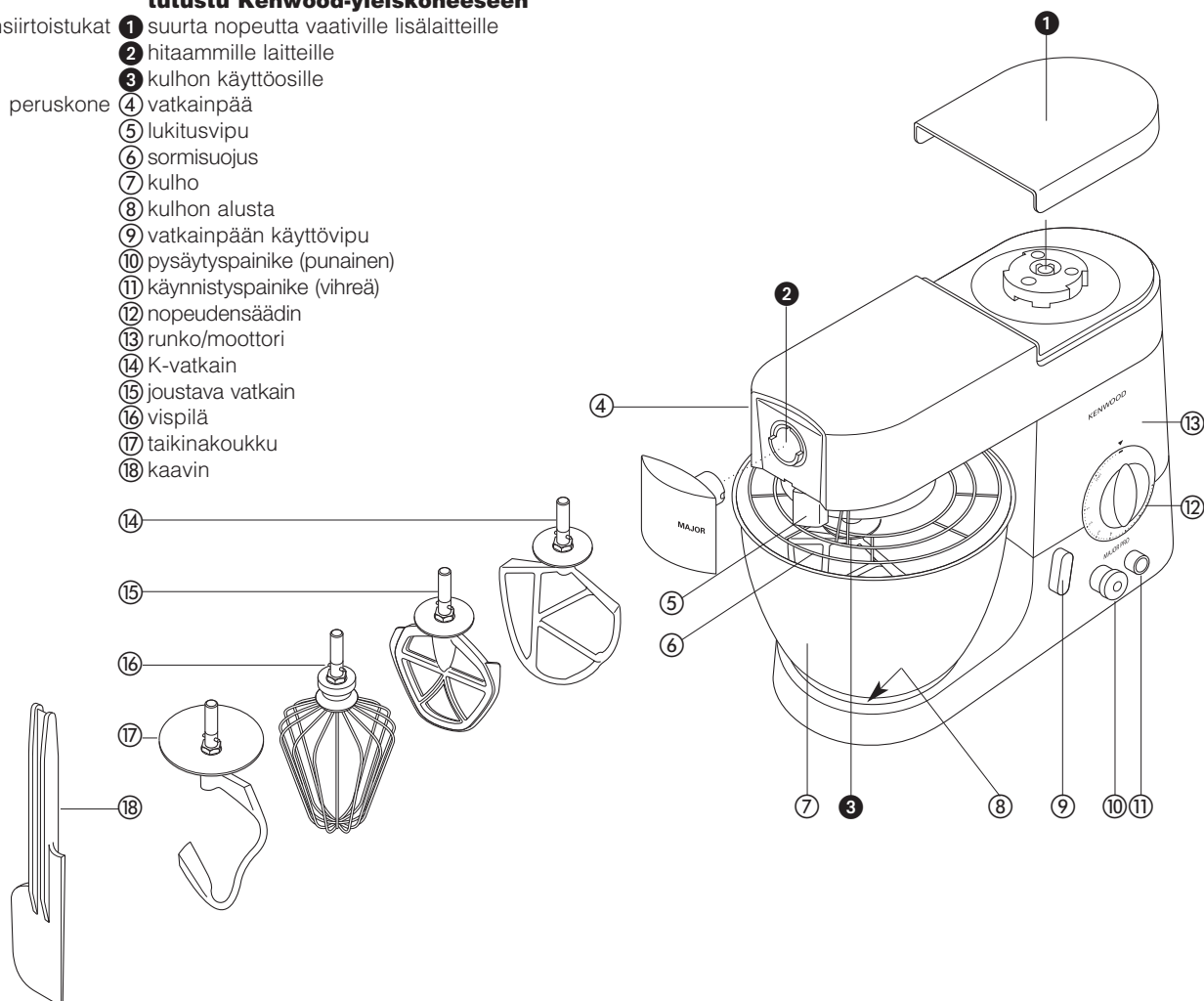
14 K-vatkain

15 joustava vatkain

16 vispilä

17 taikinakoukku

18 kaavin



yleiskone

yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

- K-vatkain • Sopii kakkujen, pikkuleipien, voitaikainoiden, sokerikuorrutusten, tuulihattutaikinan ja perunasoseen valmistukseen.
- joustava vatkain • Oikea valinta kaavittaessa seos kulhon reunoista ja pohjasta vatkaamisen aikana.
- vispilä • Sopii kananmunien, kerman, ohukaistaikinan, sokerikakkutaikinan, marenkiseoksen, juustokakun, vaahtojälkiruokien ja kohokasseosten valmistukseen. Vispilää ei pidä käyttää raskaiden seosten, (esim. rasvan ja sokerin vaahdotus) valmistuksessa; se saattaisi vahingoittaa.
- taikinakoukku • Hiivataikainoiden valmistukseen.

yleiskoneen käyttö

- 1 Käännä vatkainpään kohotusvipua vastapäivään **1** ja nosta vatkaimen päätä kunnes se lukittuu.
- 2 Työnnä ylöspäin, kunnes se pysähtyy **2**. Lukitse kääntämällä.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään **3**.
- 4 Käännä päännostovipua vastapäivään ja laske sekoitinpäätä alas, kunnes se napsahtaa paikalleen. Sekoitin ei muuten toimi.
- 5 Valitse nopeus.
- 6 Voit käynnistää sekoittimen painamalla vihreää painiketta. Voit pysäyttää sekoittimen painamalla punaista painiketta.
- 7 Käännä ja irrota.

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

huomioitavaa hiivataikinoita valmistettaessa

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

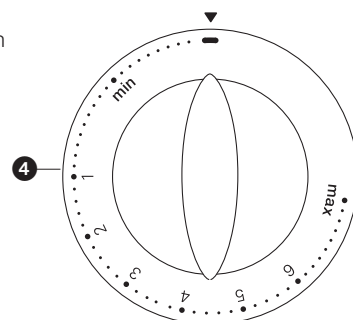
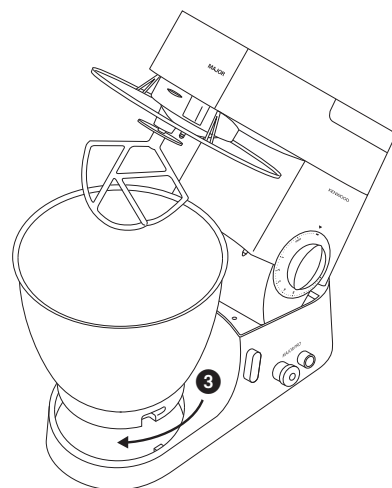
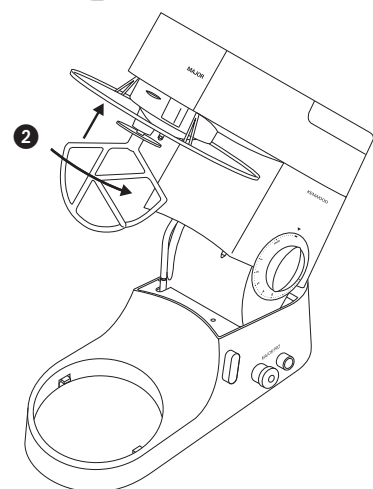
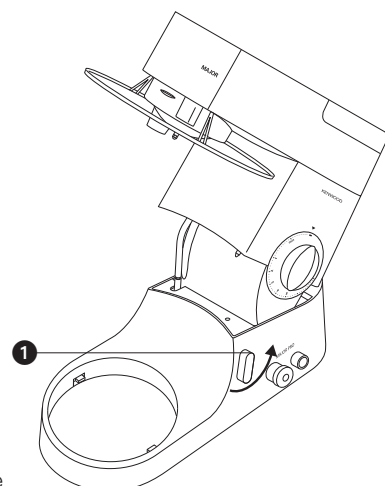
suurimmat sallitut käyttömäärät

MAJOR

- murotaikina** • Jauhojen paino: 910 g
- kiinteä hiivataikina** • Jauhojen paino: 1,5 kg
- Kokonaispaino: 2,4 kg
- löysä hiivataikina** • Jauhojen paino: 2,6 kg
- Kokonaispaino: 5 kg
- hedelmäkakkutaikina** • Kokonaispaino: 4,55 kg
- munanvalkuaisia** • 16

nopeudet **4**

- K-vatkain • **rasvan ja sokerin vaahdottaminen aloita nopeudella min, vähitellen** lisää nopeudelle 5.
- **munien vatkaaminen vaahdotettuun seokseen** 4 - max.
- **jauhojen, hedelmien jne. lisääminen seokseen** min - 1.
- **kerralla lisättävät kakuaineokset** aloita nopeudella min, vähitellen lisää nopeudelle max.
- **rasvan sekoittaminen jauhoihin** min - 2.
- joustava vatkain • **seoksen kaapimiseen kulhon reunoista** aloita hiljaisimmalla nopeudella. Lisää nopeutta vähitellen tasolle 3.
- vispilä • nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan max.
- taikinakoukku • aluksi 'min', nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan 1.



ongelmia - miten toimia

ongelma

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

vastaus • säädä korkeutta. Ohjeet alla:

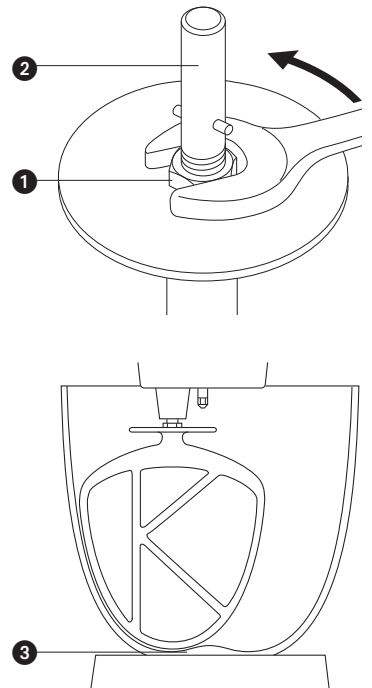
- 1 Irrota pistoke pistorasiasta.
- 2 Kohota sekoituspäättä ja aseta vispilä tai vatkain paikalleen.
- 3 Laske sekoituspää alas. Jos etäisyyttä on säädettävä, nosta sekoituspää ja irrota työväline.
- 4 Irrota mutteri ① kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta ②. Voit laskea työvälinettä lähemmäs kulhon pohjaa kääntämällä vartta vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta kääntämällä vartta myötäpäivään.
- 5 Kiristä mutteri.
- 6 Aseta sekoittimeen työväline ja laske sekoituspää alas. Vispilä tai K-vatkain toimii tehokkaimmin, kun se **melkein** koskettaa kulhon pohjaa ③.
- 7 Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

joustava vatkain • Joustavan vatkaimen tulee lähes koskettaa kulhon pohjaa. Varmista kuitenkin, että joustava vatkain ei kosketa kulhon pohjaa. Muutoin se kuluu nopeasti. Säädä tarvittaessa edellä kuvatulla tavalla.

ongelma

- Sähkövatkain pysähtyy käytön aikana.

ratkaisu • Laitteessa on sen suojaamiseksi suojalaite, joka pysäyttää laitteen ylikuormitustilanteessa. Jos näin käy, katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta. Vähennä kuormitusta poistamalla taikinaa. Anna laitteen jäähtyä muutamia minutteja. Työnnä pistoke pistorasiaan ja paina käynnistuspainiketta. Jos sekoitin ei käynnisty heti, anna sen jäähtyä vielä muutama minuutti.

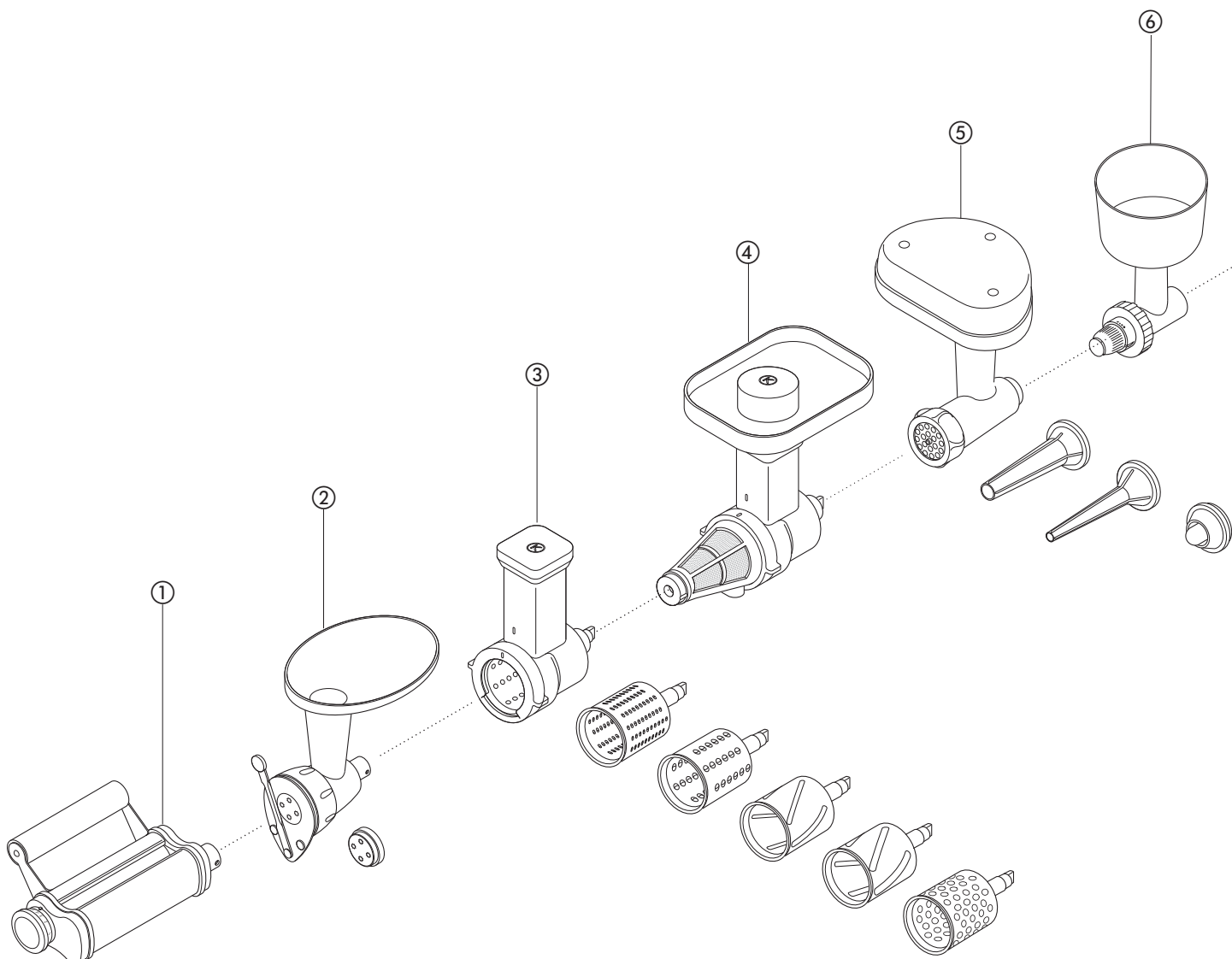


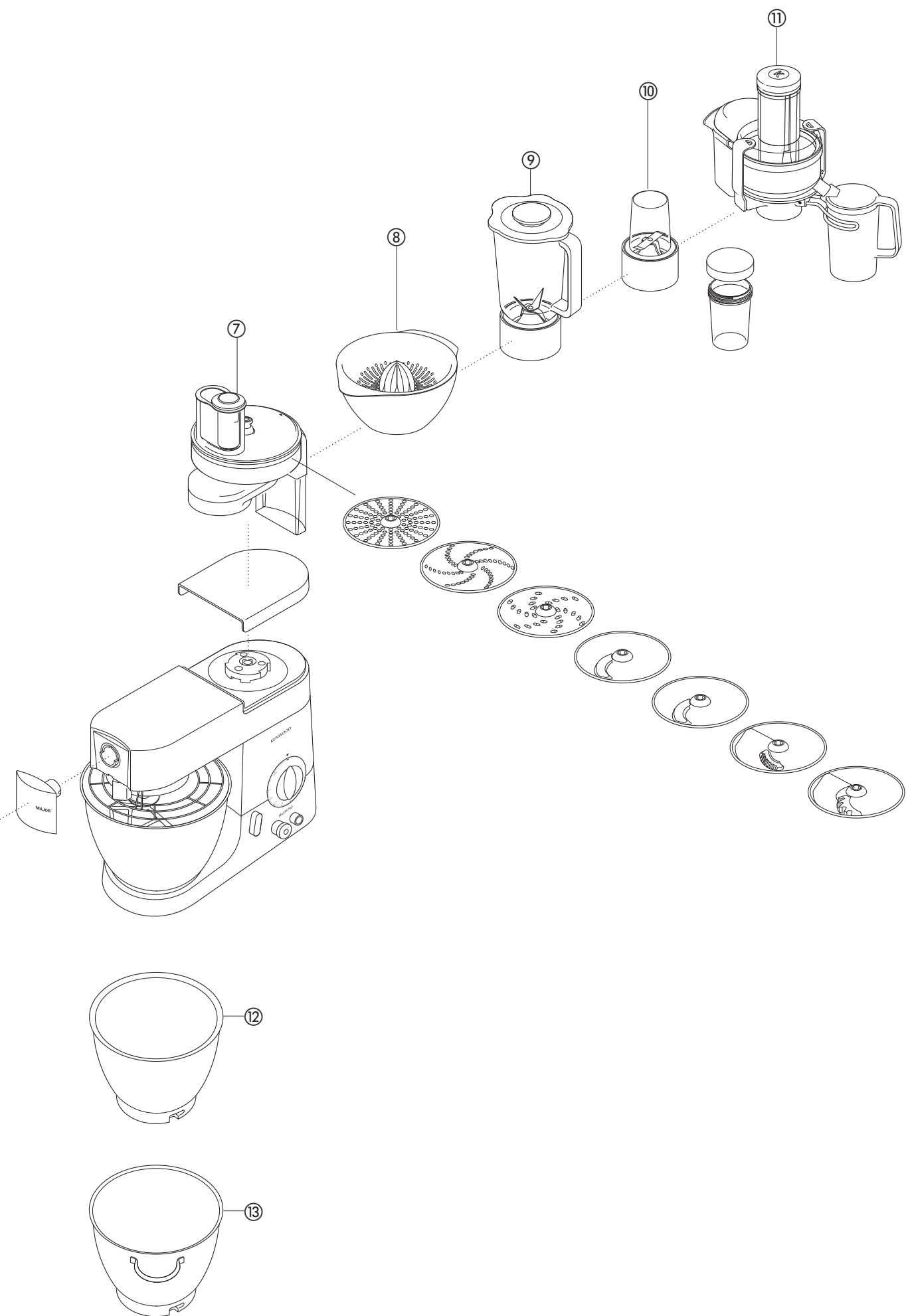
lisälaitteet

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

lisälaite lisälaitteen koodi

- levypastakone** ① **AT970A**
 muita pastakoneen lisälaitteita **AT971A** tagliatelle
 (ei kuvassa) käytetään **AT972A** tagliolini
 yhdessä AT970A:n kanssa **AT973A** trenette
AT974A spaghetti
- pastakone** ② **AT910**:ssa on mukana maccheroni rigati -muotti
 Laitteeseen voidaan asentaa 12 lisämuottia ja pikkuleipämuotti.
- pyörivä leikkuri** ③ **AT643** mukana 5 rumpua
- marjapuristin** ④ **AT644**
- ruokamyly** ⑤ **AT950A** mukana
 a iso makkarasuutin
 b pieni makkarasuutin
 c kebbenvalmistuslaite
- viljamyly** ⑥ **AT941A**
- viipalointilaite ja raastin** ⑦ **AT340** mukana erilaisia levyjä
- sitruspuserrin** ⑧ **AT312**
- tehosekoitin** ⑨ 1,5 l akryylimuovinen **AT337**, 1,5 l lasinen **AT338**,
 1,5 l ruostumatonta **AT339**
- monitoimimylly** ⑩ **AT320** mukana 4 lasiastiaa ja 4 säilytyskantta
- mehulinko** ⑪ **AT641**
- Kenlyte-kulho** ⑫ MAJOR **26538A**
- Kulho ruostumatonta** ⑬ MAJOR **36386A**
 terästä sisältää kahvat





puhdistus ja huolto

tärkeää

- Muista aina kytkeä kone pois toiminnasta ja ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Lisälaitteistukkaan **2** saattaa ilmestyä vähän rasvaa, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia – pyyhi se vain pois.

- moottoriosa, aukkojen kannet
- Käytön jälkeen pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- sormisuojaus
- Aseta aukkoihin kannet, kun niitä ei käytetä.
 - Älä upota veteen äläkä käytä hankaavia aineita.

- kulho
- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
 - Älä puhdistu ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjan tai -villan avulla. Älä käytä valkaisuaineita. Poista kalkkikerrostumat etikalla.
 - Pidä kaukana lämmönlähteistä, kuten liedestä, uunista tai mikroaaltouunista.

- työvälineet
- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.

huolto ja asiakaspalvelu

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

Jos tarvitset apua:

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

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

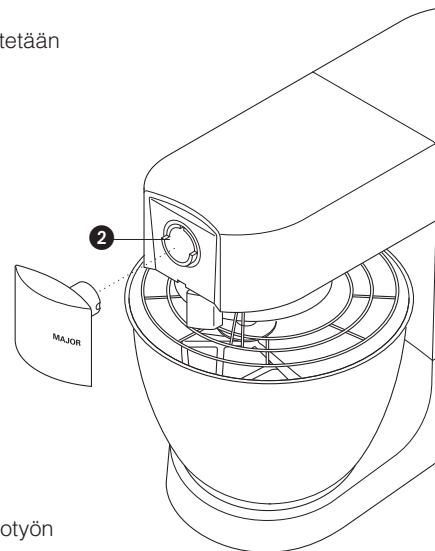


TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

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

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

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



reseptejä

kts myös 'huomioitava leipää valmistettaessa', sivu 102

valkoinen vehnäleipä *paksu englantilaistyylinen taikina*

- ainekset
- 1,36kg valkoista leipäjauhoa
 - 15ml suolaa
 - 25g tuoretta hiivaa; tai 15g/20ml kuivahiivaa + 5ml sokeria
 - 750ml lämmintä vettä: 43°C; voit joko käyttää lämpömittaria tai sekoittaa yhteen 250ml kiehuva ja 500ml kylmää vettä
 - 25g laardia tai muuta rasvaa
- valmistusmenetelmä
- 1 **kuivahiivaa käytettäessä:** kaada lämmin vesi kulhoon, lisää hiiva ja sokeri ja anna seisoa noin 10 minuuttia kunnes pinta on kuohuinen.
tuoretta hiivaa käytettäessä: murena jauhoihin
muut hiivatyypit: seuraa valmistajan käyttöohjeita
 - 2 Kaada neste koneen kulhoon. Lisää jauhot (hiiva jauhojen mukana tuorehiivaa käytettäessä) sekä suola ja rasva.
 - 3 Vaivaa alimmalla nopeudella 45 - 60 sekuntia. Nosta nopeus numeroon 1, lisäten jauhoa jos tarpeen, kunnes muodostuu taikinaa.
 - 4 Vaivaa edelleen nopeudella 1 noin 3 - 4 minuuttia kunnes taikina on tasaista ja kimmoisaa eikä enää tartu lainkaan kulhon laitoihin.
 - 5 Siirrä taikina voideltuun muovipussiin tai kulhoon jonka peität astiapyyhkeellä. Anna olla lämpimässä paikassa niin kauan että taikina on noussut kooltaan kaksinkertaiseksi.
 - 6 Vaivaa uudelleen kahden minuutin ajan nopeudella 1.
 - 7 Täytä puoliksi taikinalla neljä voideltua puolen kilon suorakaiteenmuotoista vuokaa, tai muotoile taikina sämpylöiksi. Peitä sitten astiapyyhkeellä ja anna olla lämpimässä kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi.
 - 8 Paista 230°C lämmössä; *vuokaleipänä* 30 - 35 minuuttia, *sämpylöinä* 10 -15 minuuttia.
- Leipä on kypsää kun se kuullostaa ontolta pohjaan koputettaessa.

vaalea leipä *löysä hiivataikina*

- ainekset
- 2,6kg tavallista vehnäjauhoa
 - 1,3l maitoa
 - 300g sokeria
 - 450g margariinia
 - 100g tuoretta hiivaa
 - 6 vatkattua munaa
 - 5 ripausta suolaa
- valmistusmenetelmä
- 1 Sulata margariini maidossa joka tulee lämmittää 43°C asteiseksi.
 - 2 **tuore hiiva:** murena jauhoon ja lisää sokeri
 - 3 Kaada maito koneen kulhoon. Lisää siihen vatkatut munat ja 2kg jauhoa.
 - 4 Sekoita nopeudella 'min' minuutin ajan ja sitten nopeudella 1 vielä minuutin ajan. Kaavi reunaan tarttunut seos.
 - 5 Lisää suola ja loput jauhoista ja sekoita minuutin ajan alimmalla nopeudella, sitten nopeudella 1 noin 2 - 3 minuuttia kunnes taikina on tasaista.
 - 6 Täytä puoliksi taikinalla muutamia voideltuja puolen kilon suorakaiteenmuotoisia vuokia, tai muotoile taikina sämpylöiksi. Peitä sitten astiapyyhkeellä ja anna olla lämpimässä kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi.
 - 7 Paista 200°C lämmössä; *vuokaleipänä* 20 - 25 minuuttia, *sämpylöinä* 15 minuuttia.
 - 8 Leipä on kypsää kun se kuullostaa ontolta pohjaan koputettaessa.
- Tästä määrästä aineksia tulee noin kymmenen leipää.

reseptejä *jatkoa*

mansikka - ja aprikoositäytekakku

- ainekset: kakkupohja
- 3 kananmunaa
 - 75g sokeria
 - 75g vehnäjauhoa
- täyte ja koristelu
- 150ml paksua kermaa
 - sokeria maun mukaan
 - 225g mansikoita
 - 225g tuoreita aprikooseja
- valmistusmenetelmä
- 1 Halkaise aprikoosit ja poista kivet. Kiehauta aprikoosit pehmeiksi pienessä vesimäärässä jossa on hiukan sokeria.
 - 2 Huuhtelee ja halkaise mansikat.
 - 3 Aloita kakkupohjan valmistus vispaamalla munat ja sokeri vaaleaksi, paksuksi vaahdoksi suurimmalla nopeudella.
 - 4 Irrota kulho ja vispilä. Sekoita jauhot varovasti joukkoon suurella metallilusikalla - tee tämä varoen, jotta kakusta tulisi kuohkea.
 - 5 Kaada taikina kahteen samankokoisen matalaan (18cm halkaisija) voidellulla paperilla vuorattuun vuokaan.
 - 6 Paista 180°C noin 20 minuuttia kunnes kakun pinta tuntuu sormella kokeillessa kimmoisalta.
 - 7 Kumoa metalliritalle jäähtymään.
 - 8 Vispaa kerma vahhdoksi suurimmalla nopeudella, lisäten sokeria maun mukaan.
 - 9 Paloittele aprikoosit ja kolmannes mansikoista. Ota puolet kermavaahdosta erilleen ja sekoita ne siihen.
 - 10 Levitä tämä kermaseos yhden kakun päälle ja aseta toinen kakku niiden päälle.
 - 11 Levitä jäljelläoleva kermavaahto kakun päälle ja koristelet lopuilla mansikoilla.

marengit

- ainekset
- 4 kananmunanvalkuaista
 - 250g tomusokeria, sihdattuna
- valmistusmenetelmä
- 1 Peitä paistinpelti tarttumattomalla leivinpaperilla.
 - 2 Vispaa munia ja sokeria noin kymmenen minuutin ajan suurimmalla nopeudella, kunnes seoksesta muodostuu pystyssä seisovaa vaahtoa.
 - 3 Nostele vaahtoa pellille ruokalusikalla pikkulapsen nyrkin kokoiisiin kasoihin. Voit myös pursottaa marengit pellille pursottimella 2,5cm:n tähdenmuotoista suutinta käyttäen.
 - 4 Paista 110°C noin 4 - 5 tuntia kunnes marengit ovat kiinteitä ja rapeita. Jos marengit uhkaavat tulla ruskeiksi paiston aikana, pönkitä uunin luukku raolleen.
- Säilytä marengit ilmatiiviisti.

voitaikina (murea)

- ainekset
- 450g vehnäjauhoa, suolan kanssa sihdattuna
 - 5ml (1 tl) suolaa
 - 225g rasvaa (laardi tai margariini kovana, suoraan jääkaapista)
 - noin 80ml vettä (4rkl)
- vihje
- Älä sekoita liian kauan
- valmistusmenetelmä
- 1 Laita jauho koneen kulhoon. Paloittele rasva karkeasti veitsellä ja lisää jauhoon.
 - 2 Sekoita nopeudella 1, kunnes seos on murumaista. Pysäytä ennen kuin seos näyttää rasvaiselta.
 - 3 Lisää vesi ja sekoita taikinaa alhaisinta nopeutta käyttäen. Pysäytä kone heti kun vesi on sekoittunut taikinaan.
 - 4 Paista noin 200°C lämmössä, piirakan täytteestä riippuen.

reseptejä *jatkoa*

porkkana-korianterikeitto

- ainekset
- 25 g voita
 - 1 sipuli, hienonnettuna
 - 1 valkosipulinkynsi, murskattuna
 - 480 g porkkanoita 1,5 cm:n kuutioina 1,2 l:n sekoitusastiaan
 - 600 g porkkanoita 1,5 cm:n kuutioina 1,5 l:n sekoitusastiaan
 - kylmää kanalientä
 - 2–3 rkl jauhettua korianteria
 - suolaa ja pippuria
- menetelmä
- 1 Sulata voi pannussa, lisää sipuli ja valkosipuli ja paista pehmeiksi.
 - 2 Laita porkkanat tehosekoittimeen, lisää sipuli ja valkosipuli. Lisää lientä sekoitusastiaan merkittyyen enimmäistasoon 1,2 tai 1,5 asti. Aseta kansi ja täyttöaukon korkki paikalleen.
 - 3 Sekoita maksiminopeudella 5 sekuntia, jos haluat karkearakenteista keittoa, tai kauemmin, jos haluat hienojakoisemman tuloksen.
 - 4 Siirrä seos kattilaan, lisää korianteri ja mausteet ja anna keiton kiehua hiljalleen 30–35 minuuttia tai kunnes se on kypsää.
 - 5 Lisää mausteita ja nestettä tarvittaessa.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın güvenlik.

güvenlik önlemleri

- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı donatılardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygıtın döner parçalarına sokmayınız.
- Aygıt çalışırken hiçbir biçimde aygıtın başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bu konuda 116. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- 112. sayfa da belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayınız.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

elektrik akımına bağlanması

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

ilk kullanımdan önce

- Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 116. sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.

mutfak robotunun parçaları

ek parça çıkışları 1 yüksek hız çıkışı

2 düşük hız çıkışı

3 ek parça yuvası

karıştırıcı 4 karıştırıcı kafası

5 ek parça sürgüsü

6 parmak koruması

7 çanak

8 kase yuvası için ped

9 kafa kaldırma kolu

10 durdur düğmesi (kırmızı)

11 başlat düğmesi (yeşil)

12 hız anahtarı

13 güç birimi

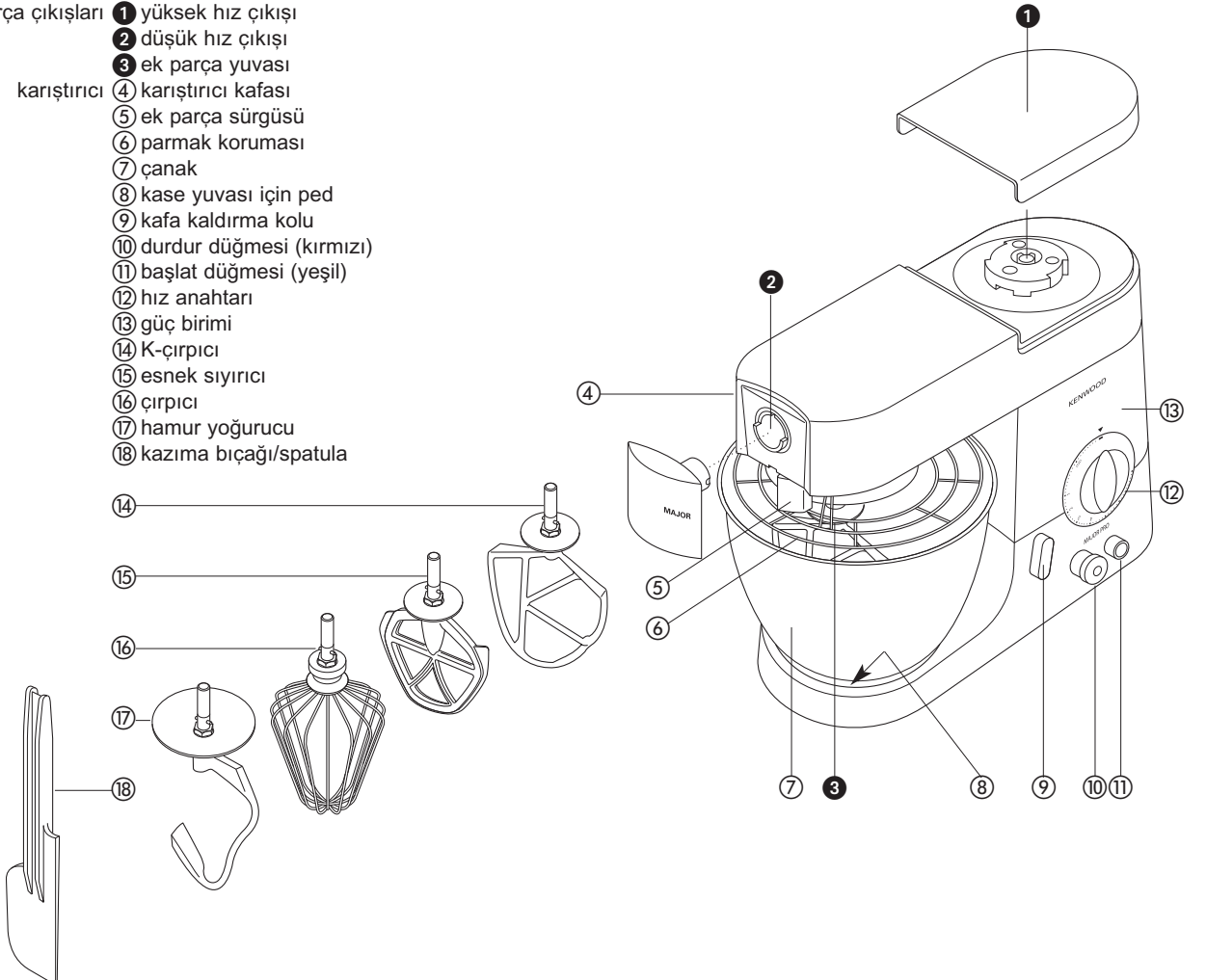
14 K-çırpıcı

15 esnek sıyrıcı

16 çırpıcı

17 hamur yoğurucu

18 kazıma bıçağı/spatula



kariřtirici

kariřtiricinin parçaları ve kullanımı

- K-ırpıcı • Pasta, bisküvi, hamur iři, řekerli krema, i malzeme, ekler ve patates püre yapmak için kullanılır.
- esnek sıyırıcı • Kariřtirme sırasında kabın tabanına ve kenarlarına bulařan kariřımları sıyırmak için idealdir.
- Çırpıcı • Yumurta, kaymak, sulu hamur, pandispanya, kaymaklı kurabiye, peynirli kek, dondurulmuř krema, sufle yapmak için kullanılır. Yağ ve řekeri kremalařtırmak gibi ağır kariřımlar için ırpıcıyı kullanmayınız. Kullanıldıėı taktirde ırpıcı hasar görebilir.
- hamur yoėurucu • Mayalı kariřımlar için kullanılır.

kariřtiricinin kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu sola çeviriniz 1 ve kariřtiricinin kafasını yerine oturunca kadar kaldırıınız.
- 2 Durana kadar itin 2 sonra kilitlemek için çevirin.
- 3 anaėı taban birimine takınız. Ařaėı doėru bastırınız ve saėa çeviriniz 3.
- 4 Kafa kaldırma kolunu saat yönünün tersine döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitletininceye kadar indirin, aksi taktirde mikser çalıřmaz
- 5 Bir hız seçin.
- 6 Mikseri bařlatmak için yeřil düėmeye basın. Mikseri durdurmak için kırmızı düėmeye basın.
- Eėer mikser kafasını makine çalıřırken kaldırırsanız makine durur.
- ek parça çıkarma 7 çevirin ve kaldırın.

- aydalı bilgiler
- Aygıtı durdurunuz ve çanaėı kazıma bıçaėı/spatula ile düzenli aralıklarla sıyırınız.
 - Yumurtaları oda sıcaklıėında çırpınız.
 - Yumurta aklarını çırpmadan önce anakta ya da ırpıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadıėından emin olunuz.
 - Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmediyse hamur iřleri için soėuk içerikler kullanınız.

ekmek yapma

- önemli notlar
- Ařaėıda belirtilen azami içerik miktarlarını ařmayınız. Aksi taktirde aygıt aşırı derecede yüklemiş olacaksınız.
 - Aygıtın alıřması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoėurunuz.
 - Aygıtı önce sulu kariřımları koyarsanız içeriklerin kariřması daha kolay olur.

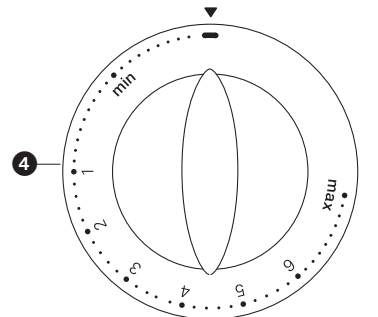
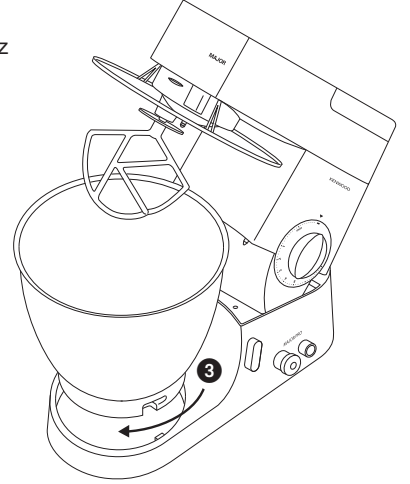
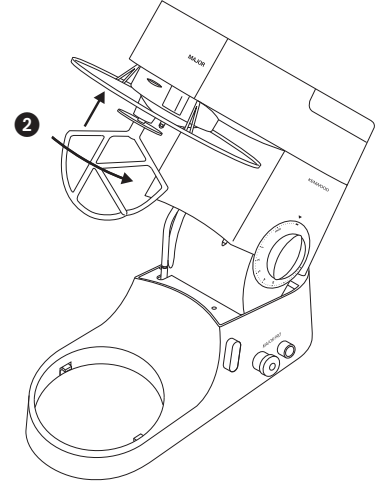
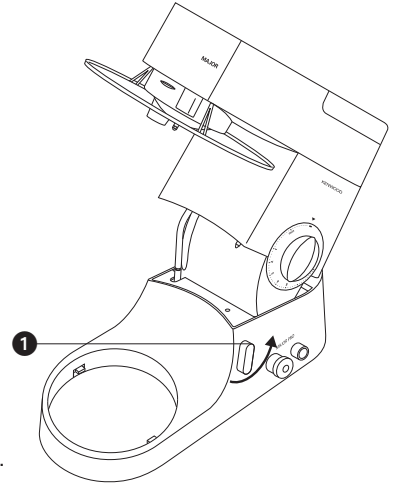
en ok kuuanım miktarları

MAJOR

- Ekmek hamur** • Un aėırlıėı: 910g
- Sert mayalı hamur** • Un aėırlıėı: 1.5kg
- Yumuřak mayalı hamur** • Toplam aėırlık: 2.4kg - 5lb 5oz
- meyveli kek kariřımı** • Un aėırlıėı: 2.6kg
- yumurta beyazı** • Toplam aėırlık: 5kg - 11lb
- Toplam aėırlık: 4.55kg
- 16

hız seçimi 4

- K-ırpıcı • yağ ve řekeri kremalařtırmak için asgari hızdan bařlayınız ve giderek 5 hıza geçiniz.
- kremalı kariřımlara yumurta çırpma için 4. ve azami hızı seçiniz.
- un, meyve vbg içerikleri kariřtırmak için asgari ve 1. hızı kullanınız.
- kek kariřımları için asgari hızdan bařlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.
- yaėı una yedirmek için asgari ve 2. hızı seçiniz.
- esnek sıyırıcı • kabın kenarındaki kariřımları sıyırmak için min ile bařlayın kademeli olarak artırın.
- Çırpıcı • En az hızdan bařlayarak yavaş yavaş azami hıza geçiniz.
- hamur yoėurucu • 'En az' hızdan bařlayarak 1, hıza geçiniz.



sorun giderme

sorun

- Çırpıcı ya da K-ırpıcı çanağın dibine değiyorsa ya da çarpıyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.

özüm • Ek parçanın yüksekliğini aşığıda gösterildiğı gibi ayarlayınız:

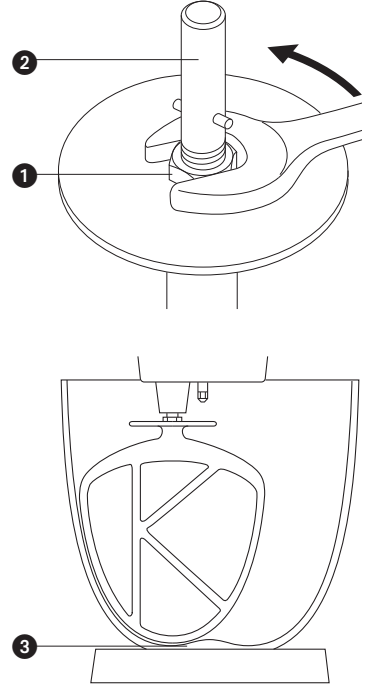
- 1 Aleti fişten ekin.
- 2 Mikser kafasını kaldırın ve ırpıcıları veya karıştırma aletini takın.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açıklığın ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın.
- 4 Anahtar ile milin 2 ayarlanmasını sağlayarak somunu 1 yeterince gevşetin. Aleti kasenin tabanına yaklaştırmak için ırpıcı milini saat yönünün tersine çevirin. Aleti kasenin tabanından uzaklaştırmak için mili saat yönüne çevirin.
- 5 Somunu tekrar sıkıştırın.
- 6 Aleti miksera takın ve mikser kafasını alçaltın. En iyi performans için ırpıcı veya K ırpıcı **neredeyse** kasenin 3 tabanına deymelidir.
- 7 Alet düzgün yerleşene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenli sıkıştırın.

esnek sıyrıcı • İdeal olarak esnek sıyrıcı kabın tabanına hemen hemen değmelidir, ancak esnek sıyrıcı kanadının kabın tabanına doğru bükülmediğinden emin olun çünkü bu aşırı aşınmaya sebep olacaktır. Gerekirse yukarıda açıklanan şekilde ayarlayın.

sorun

- Karıştırıcı alıştırma sırasında duruyor.

özüm • Mikseriniz aşırı yük koruma cihazıyla yerleştirilmiştir ve aşırı yük olduğunda makineyi korumak için duracaktır. Eğer bu olursa, mikseri kapatın ve fişten çıkarın. Yükü azaltmak için bazı malzemeleri çıkarın ve mikseri birkaç dakika çalıştırmayın. Fişe takın ve başlat düğmesine basın. Eğer mikser yeniden çalışmazsa birkaç dakika daha bekleyerek mikserin soğumasına izin verin.



ek parçalar

Satın aldığınız pakette bulunmayan ek parçalar için KENWOOD satıcınıza başvurunuz.

Ek parçalar ek parça kodu

Yassı pasta yapıcı ① AT970A

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

AT971A talyatelle
AT972A talyolini
AT973A trenette
AT974A spagetti

Pasta yapıcı ② AT910, maccheroni rigati die ile birlikte gönderilmiştir
12 isterseniz diğer kalıpları ve bisküvi yapıcı da takabilirsiniz

roto yiyecek kesicisi ③ AT643 5 kesme diski içerir

böğürtlen presi ④ AT644

Çoklu gıda öğütücü ⑤ AT950A şunları içerir:
a büyük sosis yapıcı
b küçük sosis yapıcı
c kebbe yapıcı

tahıl öğütücü ⑥ AT941A

dilimleme/rendeleme ⑦ AT340 çeşitli plakalarla gelir

sert meyve sıkacağı ⑧ AT312

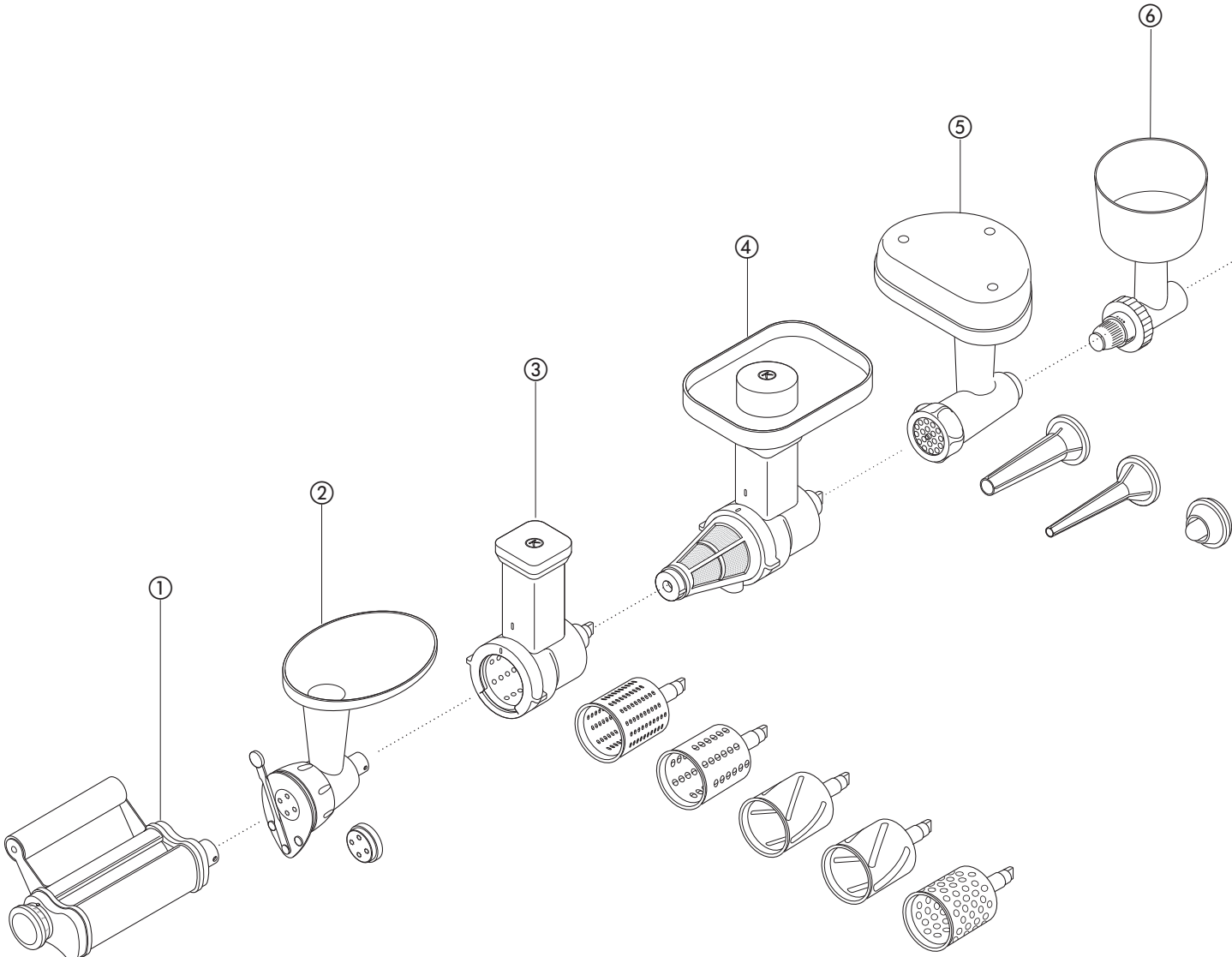
sıvılaştırıcı ⑨ 1,5 lt akrilik AT337, 1,5 lt cam AT338, 1,5 lt paslanmaz çelik AT339

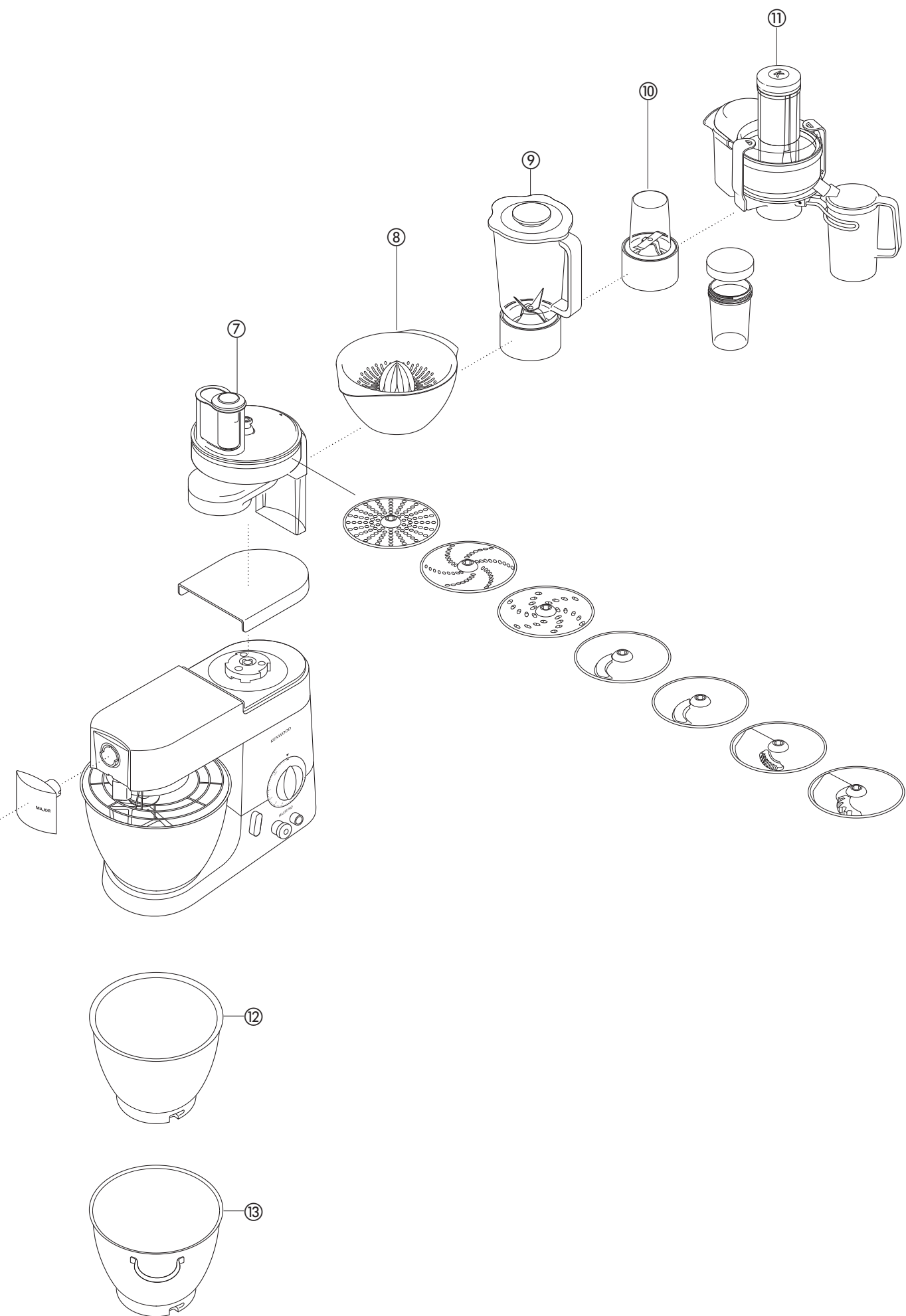
çoklu öğütücü ⑩ AT320 4 cam sürahi ve 4 koruma kapağı içerir

santrifüjlü meyve presi ⑪ AT641

Kenlyte kase ⑫ MAJOR 26538A

Paslanmaz çelik kase ⑬ MAJOR 36386A
tutamaklı





temizlik ve bakım

temizlik ve bakım

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Aygıtı ilk kullandığınız zaman çıkış deliklerinde **2** çok az yağ birikintisi belirebilir. Bu durum normaldir. Dolayısıyla yağ birikintilerini bir bezle siliniz.

güç ünitesi, çıkış kapakları,
parmak koruması

- Her kullanımdan sonra nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Kullanmadığınızda çıkış kapaklarını daima geri takın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

çanak

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.
- Paslanmaz çelik tencerenizi temizlemek için hiçbir zaman tel fırça, sert yün veya çamaşır suyu kullanmayın. Kireçi kaldırmak için sirke kullanın.
- Sıcaktan uzak tutun (pişirici üstleri, ocaklar, mikro dalgalar)

aletler

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayın.

servis ve müşteri hizmetleri

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

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

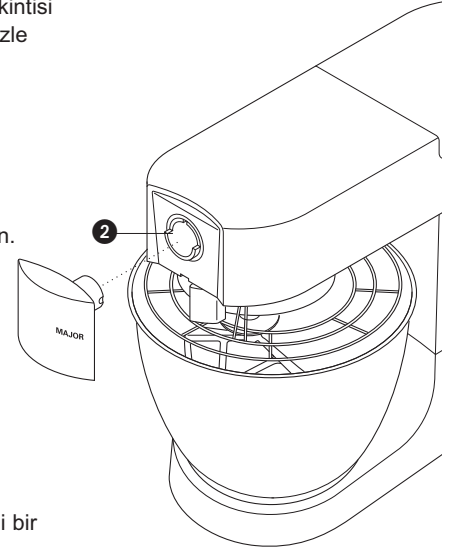
- cihazınızın kullanımı veya
 - servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



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

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



yemek tarifleri

Ekmek yapımıyla ilgili yönergeler için 112. sayfaya bakınız.

beyaz ekmek katı İngiliz hamuru

- içerikler
- 1.36kg sert sade un
 - 15ml (3 çay kaşığı) tuz
 - 25gr taze maya ya da 15gr kuru maya ve 5ml (1 çay kaşığı) toz şeker
 - 750ml ılık su (43°C). Isılöçerle suyun ısınıı ölçünüz ya da 500ml soğuk suya 250ml kaynar su ilave ediniz
 - 25gr yağ
- pişirme yöntemi
- 1 **kuru maya** (su katılması gereken türde): çanağa ılık su koyunuz. Arkasından maya ve şeker ilave ederek 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.
taze maya: un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.
diğer türdeki mayalar: üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
 - 2 Karışımı çanağa dökünüz. Arkasından unla birlikte varsa taze maya, tuz ve yağ ilave ediniz.
 - 3 En az hızda 45 - 60 saniye yoğurunuz. Arkasından gerekirse daha fazla un ilave ediniz ve maya oluşuncaya kadar aygıtı 1. hızda çalıştırınız.
 - 4 Daha sonra hamur düz, esnek ve çanağın kenarlarında hamur parçaları bırakmayan hale gelene kadar 1. hızda 3 - 4 dakika daha yoğurunuz.
 - 5 Elde edilen hamuru yağlanmış bir politen torba ya da bir çanak içerisine aktarınız ve üzerini biz bezle örtünüz. Hamuru, büyüklüğü iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 6 1. hızda hamuru 2 dakika daha yoğurunuz.
 - 7 Hamuru 450 gramlık parçalara bölerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış tepsilere koyunuz. Üzerlerini bir bezle örtünüz ve büyüklükleri iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 8 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 30 - 35 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
- Ekmek piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.

beyaz ekmek yumuşak mayalı hamur

- içerikler
- 2.6kg sade un
 - 1.3 litre süt
 - 300gr toz şeker
 - 450gr margarin
 - 100gr taze maya ya da 50gr kuru maya
 - 6 adet çırpılmış yumurta
 - 5 tutam tuz
- pişirme yöntemi
- 1 Margarinin süt içerisinde eritiniz ve 43°C ısıya getiriniz.
 - 2 **Kuru maya** (su katılması gereken türde): süte maya ve şeker ilave ediniz ve 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.
taze maya: un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.
diğer türdeki mayalar: üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
 - 3 Sütü çanağa dökünüz. çırpılmış yumurtaları ve 2kg unu ilave ediniz.
 - 4 Karışımı asgari hızda 1 dakika ve daha sonra 1. hızda 1 dakika daha karıştırınız. Arkasından çanağın yanına yapışan karışımları çanağa itiniz.
 - 5 Kalan unu ve tuzu ilave ediniz ve hamuru en az hızda 1 dakika karıştırınız. Arkasından hamur düzgün ve tutarlı yoğrulmuş hale gelene kadar 1. hızda 2 - 3 dakika daha karıştırınız.
 - 6 Hamuru 450 gramlık parçalara bölerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış tepsilere koyunuz. Üzerlerini bir bezle örtünüz ve büyüklükleri iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 7 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 30 - 35 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
 - 8 Ekmek piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.
- Bu işlemle yaklaşık 10 somun ekmek yapılabilir.

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

- kaymaklı çilek ve kayısı keki**
- içerikler: pandispanya • 3 yumurta
• 75gr toz şeker
• 75gr sade un
- içeriği ve süslemesi • 15 ml koyu kaymak
• Damak tadına göre şeker
• 225gr çilek
• 225gr kayısı
- pişirme yöntemi 1 Kayısıları ikiye ayırınız ve çekirdeklerini çıkarınız. Arkasından tatlandırmak için şeker ilave ederek çok az suda hafifçe yumuşayınca kadar pişiriniz.
- 2 Çilekleri yıkayınız ve ikiye bölünüz.
- 3 Pandispanya yapmak için karışım koyulaşınca kadar yumurtaları ve şekerini çırpınız.
- 4 Çanağı ve çırpıcı yerinden çıkarınız. Büyük bir metal kaşıkla un ilave ediniz ve pandispanyanın doğru kıvamda olması için hafifçe karıştırınız.
- 5 Karışımı 18cm'lik yağlanmış iki tepsiye koyunuz.
- 6 180°C ısıda ya da ısı derecesi 4'e ayarlanmış olarak yaklaşık 20 dakika pişiriniz. Hafifçe dokunduğunuzda esnek hale gelince pişmiş demektir.
- 7 Daha sonra pandispanyayı tel bir rafa koyunuz.
- 8 Kaymağı sertleşinceye kadar en yüksek hızda çırpınız. Tat vermek için şeker ilave ediniz.
- 9 Kayısıları ve çileklerin üçte birini parça parça kesiniz. Arkasından bunları kaymağa batırınız.
- 10 Bu karışımı pandispanyalardan birinin üzerine sürünüz ve ikinci pandispanyayı üstüne kapayınız.
- 11 Artan kremayı pandispanyanın üstüne sürünüz ve kalan çileklerle süsleyiniz.

- kaymaklı kurabiye**
- içerikler • 4 yumurta akı
• 250gr elenmiş pudra şeker
- pişirme yöntemi 1 Pişirme tepsisini yapışmaz kağıtla kaplayınız.
- 2 Yumurta aklarını ve şekerini koyulaşınca kadar yaklaşık 10 dakika en yüksek hızda çırpınız.
- 3 Elde ettiğiniz karışımı bir kaşıkla pişirme tepsisine koyunuz ya da 2.5cm yıldız ağızlı sıkma torbası kullanınız.
- 4 110°C ısıda ya da ısı derecesi 1/4'e ayarlanmış fırında kurabiyeler kuru hale gelme kadar pişiriniz. Kurabiyeler kahverengimsi renk almaya başlayınca fırının kapağını biraz aralayınız.
- Kaymaklı kurabiyeleri hava geçirmez bir kutuda saklayınız.

- gevrek kek**
- içerikler • 450gr tuzla birlikte elenmiş un
• 5ml (1 çay kaşığı) tuz
• 225gr yağ (buzdolabında tutulmuş margarin)
• Yaklaşık 80ml (4 çorba kaşığı) su
- Gereğinden fazla karıştırmayınız.
- fiyadalı bilgi 1 Unu çanağa dökünüz. Margarin parçalara keserek una katınız.
- 2 Karışımı ekmek kırıntıları haline gelene kadar 1. hızda çalıştırınız. Yağlı bir görüntü vermeye başlamadan önce işlemi durdurunuz.
- 3 Su ilave ederek en az hızda bir karıştırınız. Karışım suyu emer emmez işlemi durdurunuz.
- 4 Kullandığınız içerik miktarlarına bağlı olarak 200°C ısıda ya da ısı derecesi 6'ya ayarlanmış fırında pişiriniz.

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

- havuç ve kişniş çorbası**
- içerikleri
- 25gr tereyağı
 - 1 tane doğrama soğan
 - 1 tutam sarımsak ezmesi
 - 480g havucu 1.2 l kabı için 1.5cm'lik küplere bölün
 - 600g havucu 1.5 l kabı için 1.5cm'lik küplere bölün
 - soğuk tavuk suyu
 - 10-15ml (2-3 çay kaşığı) kişniş ezmesi
 - tuz ve biber
- yapım yöntemi
- 1 Tereyağını bir tavada eritiniz. Arkasından soğan ve sarımsak katarak yumuşayınca kadar kızartınız.
 - 2 Havucu sıkma bölümüne yerleştirin, soğanı ve sarımsağı ekleyin. Kapta işaretlenen 1.2 veya 1.5 düzeyine ulaşmak için yeterli malzeme ekleyin. Kapağı ve doldurma kapağını uygun hale getirin.
 - 3 Aygıtı azama hızda 5 saniye çalıştırınız. Çorbayı inceltmek isterseniz aygıtı birkaç saniye daha fazla çalıştırınız.
 - 4 Karışımı bir tavaya dökünüz. Arkasından kişniş ve çeşni katarak hafif ateşte 30-35 dakika pişiriniz.
 - 5 İsterseniz daha fazla çeşni katabilirsiniz.

popis kuchyňského robota Kenwood

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

bezpečnost

- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přidavných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu a nedovolte, aby v jeho blízkosti byly děti.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis', str. 126.
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáchejte.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená na str. 122.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Zvedejte jej opatrně, protože je těžký. Před zvednutím spotřebiče zajistěte, aby byla jeho hlava zablokovaná a mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel řádně připevněné.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

před zapnutím do sítě

- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

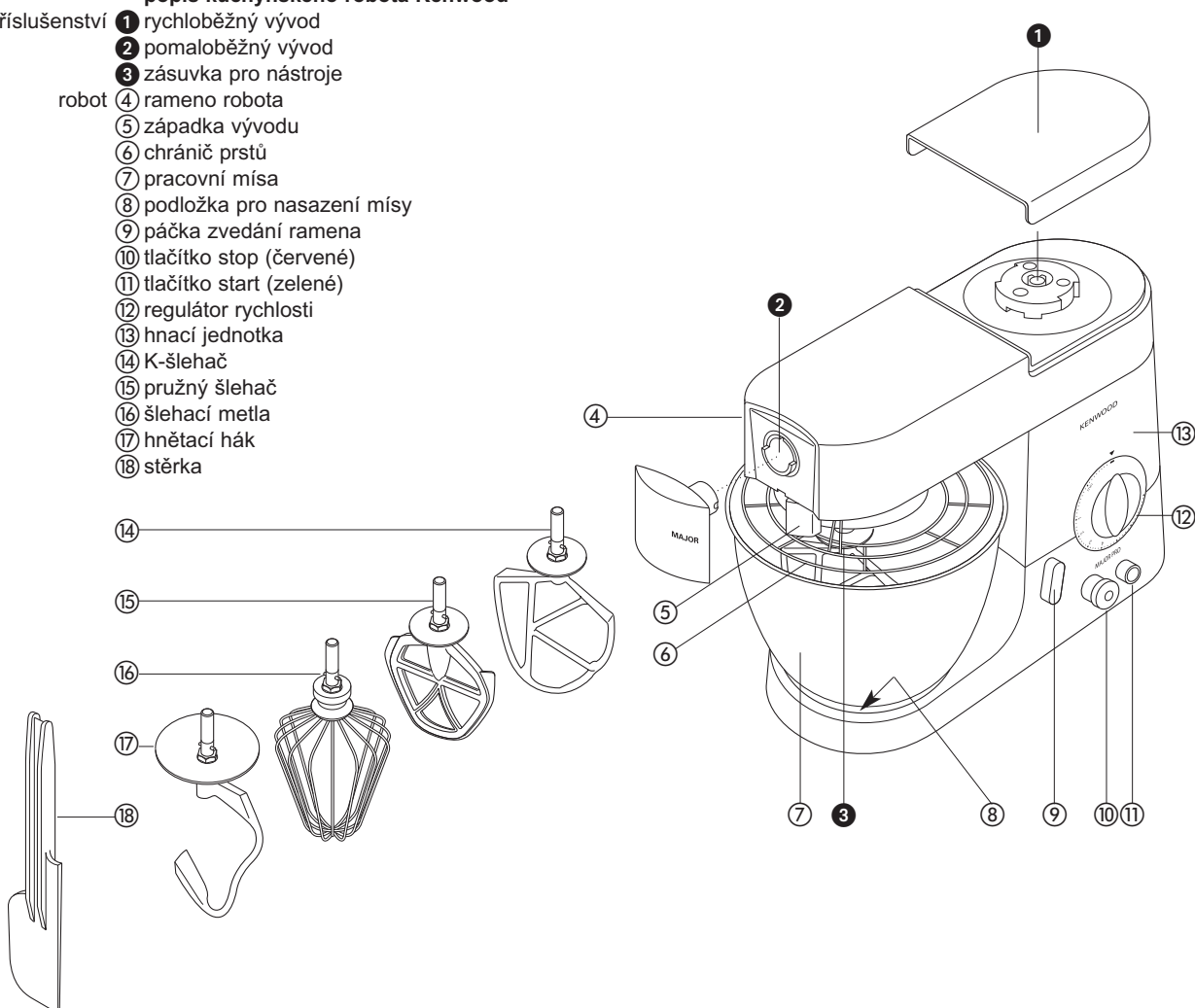
před prvním použitím

- Umyjte jeho součásti: viz část 'čištění', str. 126.

popis kuchyňského robota Kenwood

vývody příslušenství

- 1 rychloběžný vývod
- 2 pomaloběžný vývod
- 3 zásuvka pro nástroje
- 4 rameno robota
- 5 západka vývodu
- 6 chránič prstů
- 7 pracovní mísa
- 8 podložka pro nasazení mísy
- 9 páčka zvedání ramena
- 10 tlačítko stop (červené)
- 11 tlačítko start (zelené)
- 12 regulátor rychlosti
- 13 hnací jednotka
- 14 K-šlehač
- 15 pružný šlehač
- 16 šlehačí metla
- 17 hnětací hák
- 18 stěrka



kuchyňský strojek

míchací přídatná zařízení a některé možnosti jejich použití

- K-šlehač • K přípravě dortových směsí, sušenek, různých těst na pečivo, polev, náplní, větrníků a bramborové kaše.
- pružný šlehač • Ideálně se hodí pro seškrabávání směsí ze stěn a dna nádoby během mixování.
- šlehací metla • Na vejce, smetanu, těstíčka, netučné piškoty, sníh, tvarohové řezy, pěny a suflé. Metlu nepoužívejte na těžké směsi (např. roztírání tuku s cukrem na krém), mohli byste ji poškodit.
- hnětací hák • Na kynutá těsta.

postup použití robota

- 1 Páčku zvedání ramena stiskněte směrem doleva **1** a rameno zvedněte, až se zajistí v horní poloze.
- montáž nástroje 2 Nasadte nástroj, zatlačte jej do krajní polohy **2** a poté pootočením zajistěte.
- 3 Na spodek robota umístěte misku-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava **3**.
- 4 Otočte páčkou zdvihání ramena proti směru hodinových ručiček a zatlačte rameno robota dolů do zajištěné polohy. Pokud není rameno zajištěné, mixer nebude fungovat
- 5 Zvolte rychlost
- 6 Mixer spustíte stiskem zeleného tlačítka. Mixer zastavíte stiskem červeného tlačítka
- Pokud zdvihnete rameno robota, když je přístroj v provozu, automaticky se zastaví.
- demontáž nástroje 7 Otočte a vyjměte.

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

základní body přípravy chlebového těsta

- důležité • Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedená níže-hrozí přetížení motoru.
- Jakmile uslyšíte, že se motor příliš namáhá, vypněte ho, vyndejte polovinu těsta a dodělejte každou půlku zvlášť.
- Příměsí se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

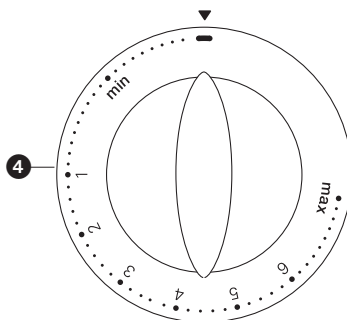
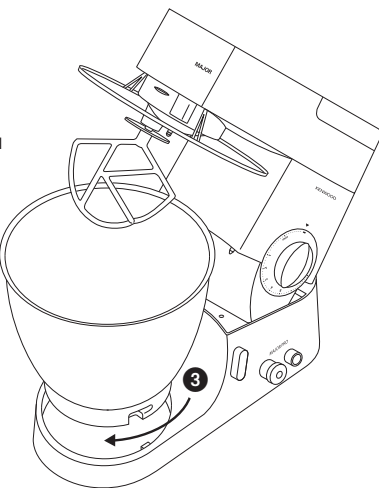
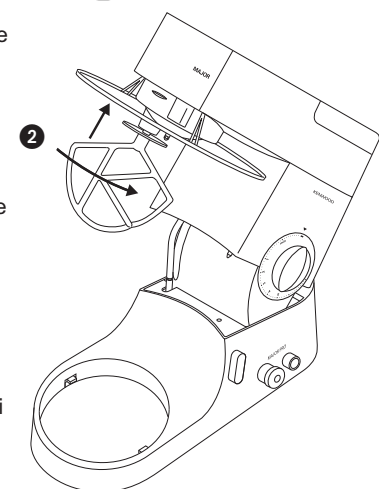
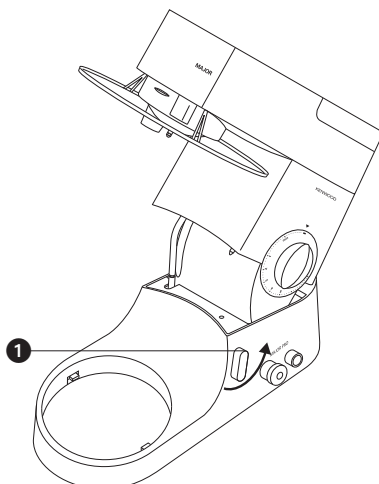
maximální množství

MAJOR

- testo na krehké pečivo • Hmotnost mouky: 910g
- tuhé kynuté testo • Hmotnost mouky: 1,5kg
- Celková hmotnost: 2,4kg
- mekké kynuté testo • Hmotnost mouky: 2,6kg
- Celková hmotnost: 5kg
- smes na ovocný koláč • Celková hmotnost: 4,55kg
- vaječné bílky • 16

rychlosti **4**

- K-šlehač • **tření tuku s cukrem** začněte na 'min', a postupně rychlost zvyšujte až na 5.
- **zašlehávání vajec do krémových směsí** 4 – max.
- **vmíchávání mouky, ovoce apod.** min – 1.
- **zpracovávání všech příměsí najednou** začněte rychlostí min, a postupně zvyšujte až na max.
- **rozetření tuku s moukou** min – 2.
- pružný šlehač • **Pro seškrabování směsí ze stěn nádoby** začněte na minimální rychlost, plynule zvyšujte až na rychlost 3.
- šlehací metla • postupně zvyšujte až na 'max'.
- hnětací hák • začněte na 'min' a postupně zvýšte rychlost na 1.



seřízení a drobné opravy

problém

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

řešení • Seříďte výšku nástroje. Postupujte přitom následovně:

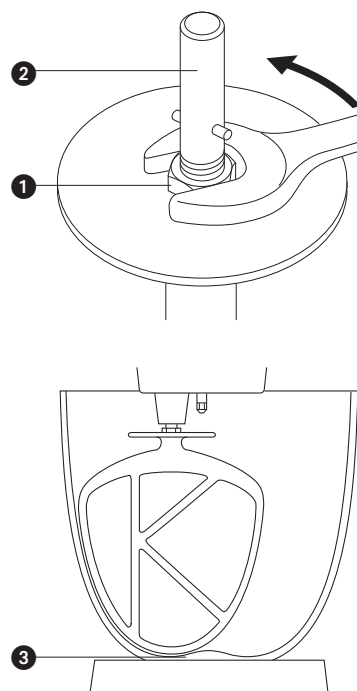
- Spotřebič odpojte ze sítě.
- Zvedněte rameno robota a nasadte šlehací metlu nebo šlehač.
- Zatlačte rameno dolů. Pokud je třeba upravit světlostou výšku mezi nástrojem a dnem nádoby, zvedněte rameno robota a vyjměte nasazený nástroj.
- Pomocí dodávaného klíče uvolněte matku ❶ tak, abyste mohli nastavit hřídel ❷. Pro přiblížení nástroje blíže ke dnu nádoby otáčejte hřídel proti směru hodinových ručiček. Pro zvýšení vzdálenosti ode dna otáčejte hřídel po směru hodinových ručiček.
- Utáhněte matku.
- Nasadte vybraný nástroj a zatlačte rameno mixeru dolů. Pro dosažení nejlepších výsledků by se šlehací metla nebo K-šlehač měly téměř dotýkat dna nádoby ❸.
- Opakujte předcházející kroky, pokud bude potřeba, dokud nástroj není nastaven k vaší spokojenosti. Poté pevně utáhněte matku.

pružný šlehač • Pružný šlehač by se měl ideálně téměř dotýkat dna nádoby, ale dávejte pozor aby křídlo šlehače nebylo příliš těsně opřeno o dno nádoby, což by vedlo k přílišnému opotřebení. V případě potřeby upravte polohu šlehače podle výše uvedených instrukcí.

problém

- Mixer se během provozu zastaví.

řešení • Pružný šlehač by se měl ideálně téměř dotýkat dna nádoby, ale dávejte pozor aby křídlo šlehače nebylo příliš těsně opřeno o dno nádoby, což by vedlo k přílišnému opotřebení. V případě potřeby upravte polohu šlehače podle výše uvedených instrukcí.

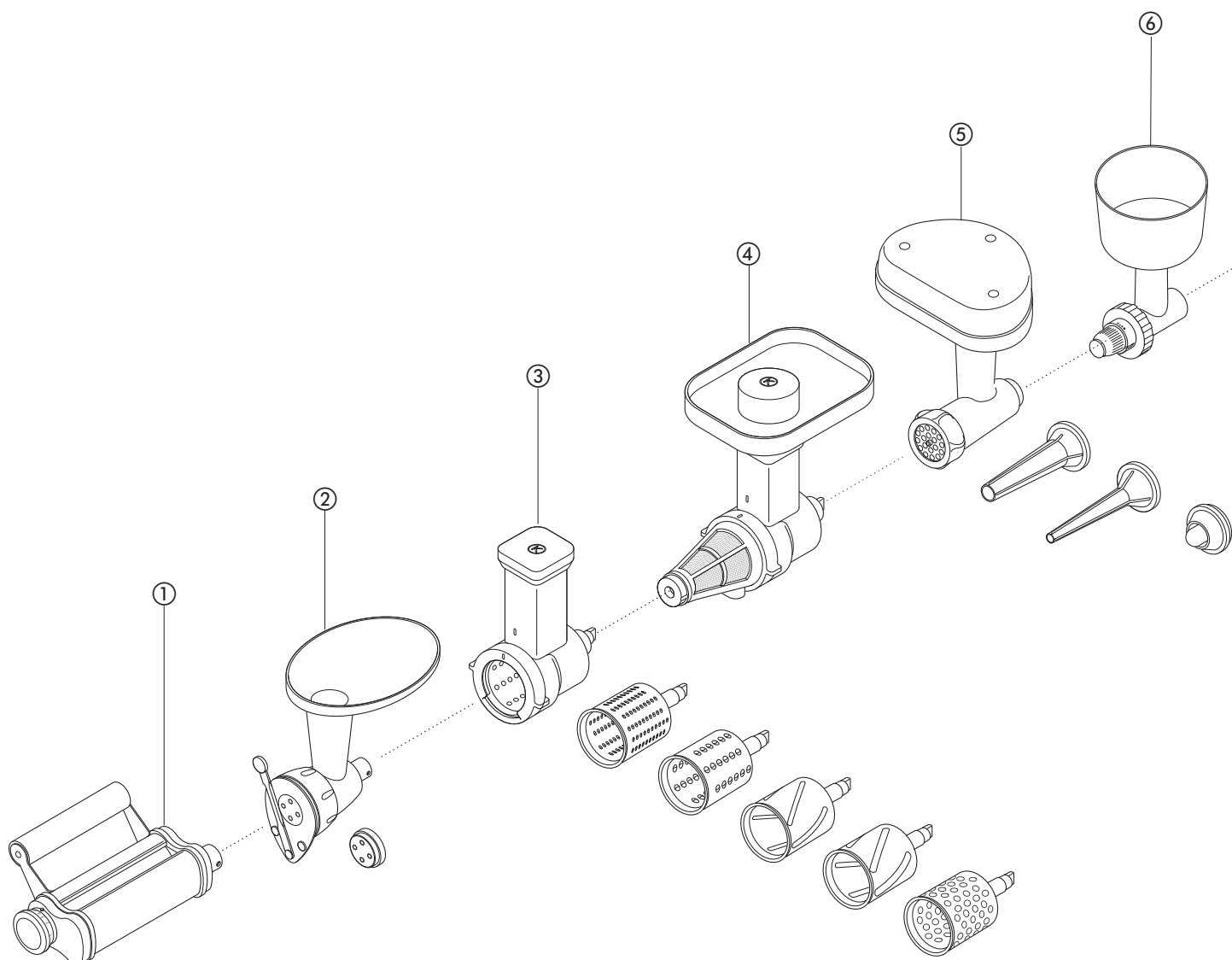


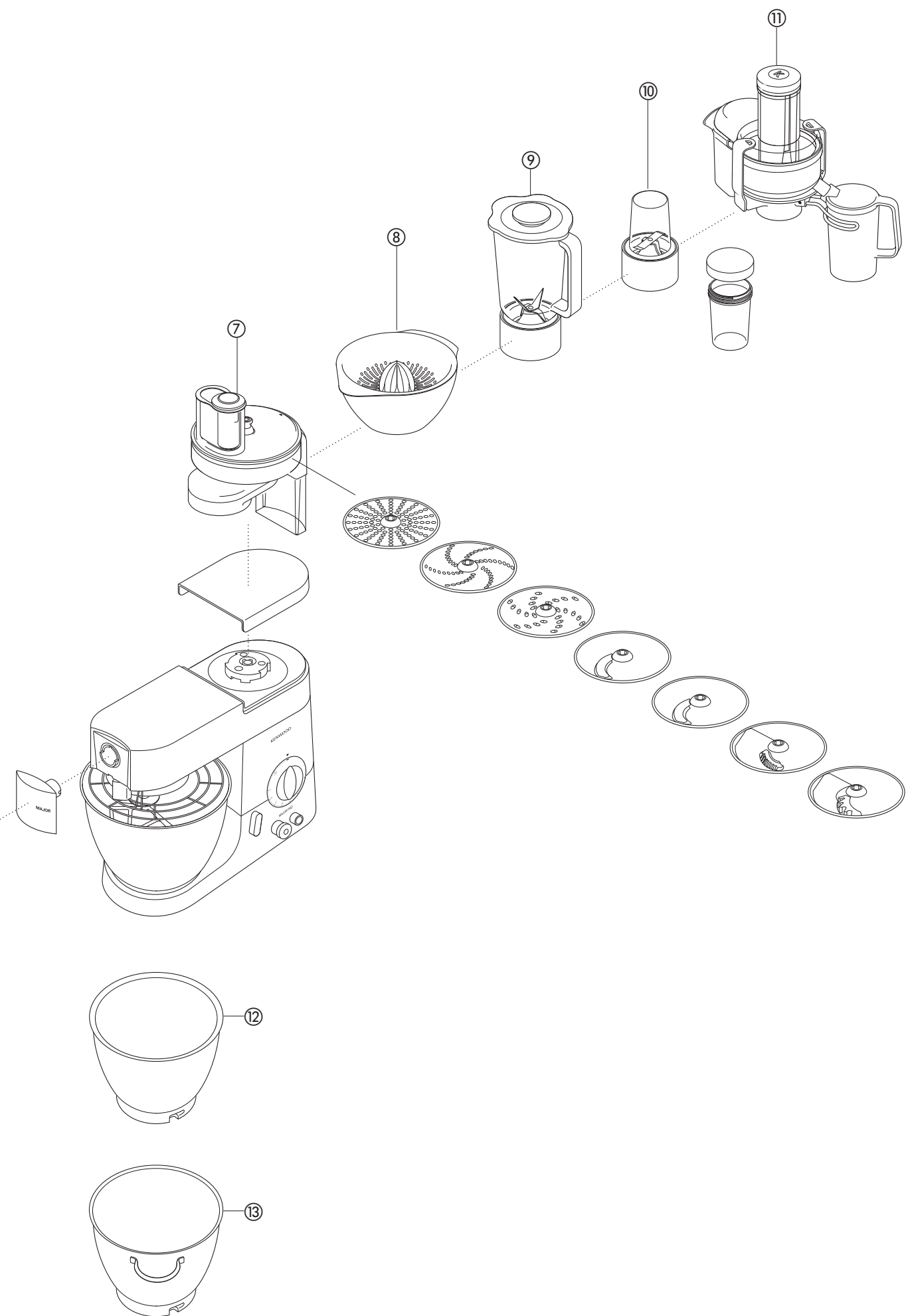
dodávané příslušenství

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

přídavné zařízení kódové označení přídavného zařízení

- ploché tvořítko těstovin** ① AT970A
 přídavná tvořítko těstovin (nezobrazená) používaná společně s AT970A AT971A tagliatelle
 AT972A tagliolini
 AT973A trenette
 AT974A špagety
- tvořítko těstovin** ② AT910 se dodává s nástavcem pro přípravu makarónu „maccheroni rigati“ lze použít 12 tvořítek dodávaných na přání zákazníka a tvořítko na piškoty
- otocný nuž na potraviny** ③ AT643 se 5 válečky
- lis na drobné plody** ④ AT644
- mlýnek na různé potraviny** ⑤ AT950A se
 a velkým trubicovým nástavcem
 b malým trubicovým nástavcem
 c tvořítkem kebbe
- mlýnek na zrna** ⑥ AT941A
- struhadlo** ⑦ AT340 dodáváno s řadou různých kotoučů
- odšťavňovač citrusů** ⑧ AT312
- míchací nádoba** ⑨ 1,5 l akrylát AT337, 1,5 l sklo AT338, 1,5 l nerezavějící oceli AT339
- multimlýnek** ⑩ AT320 se 4 skleněnými nádobkami a 4 víčky k uchovávání
- odstředivý odšťavovač** ⑪ AT641
- nádoba Kenlyte** ⑫ MAJOR 26538A
- nerezová nádoba s držadly** ⑬ MAJOR 36386A





čištění a servis

čištění a péče

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Při prvním použití se může na výstupu ② objevit trochu mastnoty. Je to normální – pouze ji setřete.

- pohonná jednotka, krytky vývodů, chránič prstů
- Otřete vlhkým hadříkem a pak osušte.
 - Vždy nasadte krytky vývodů na původní místo, pokud je nepoužíváte.
 - Neužívejte brusný materiál, ani neponořujte do vody.

- nádoba
- Umyjte ručně a pak důkladně osušte nebo užijte myčku.
 - Neužívejte drátěný kartáč, drátěnku ani bělidlo na čištění nerez nádoby. Na vodní kámen užívejte ocet nebo vhodný odstraňovač vodního kamene.
 - Udržujte v bezpečné vzdálenosti od zdrojů tepla (ploténky sporáku, trouba, mikrovlnná trouba).

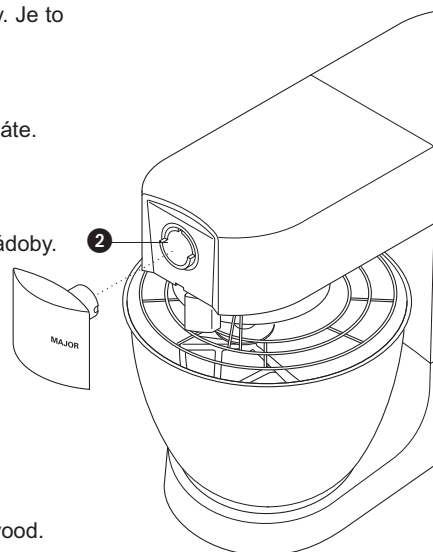
- nástroje
- Umyjte ručně a pak důkladně osušte nebo užijte myčku

servis a údržba

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

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
 - servisem či opravou, obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
 - Vyrobeno v Číně.



INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaná městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů, a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

recepty

Viz důležité body přípravy chlebového těsta na str. 104

bílý chléb tuhé těsto britského typu

- přísady
- 1,36kg hrubé mouky
 - 3 lžičky soli
 - 25g čerstvých kvasnic; nebo 15g sušených kvasnic + 1 lžička cukru
 - 750ml vody teplé 43°C. Použijte teploměr nebo nalejte 250ml vařící vody do 500ml vody studené.
 - 25g sádla
- postup
- 1 **Sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s teplou vodou, přidáme cukr a necháme stát asi 10 minut, až se na směsi objeví pěna.
čerstvé kvasnice: rozdrobíme do mouky.
jiné druhy kvasnic: řiďte se doporučením výrobce.
 - 2 Tekutiny nalejeme do pracovní mísy. Přidáme mouku (s rozdrobenými čerstvými kvasnicemi, pokud je používáme), sůl a sádlo.
 - 3 Hněteme minimální rychlostí 45 - 60 sekund. Pak zrychlíme běh na rychlost 1, v případě potřeby přidáme mouku, až se vytvoří těsto.
 - 4 Pokračujeme v hnětení rychlostí 1 další 3 - 4 minuty, až je těsto hladké a pružné a nelepí se na stěny mísy.
 - 5 Těsto přendáme buď do promaštěného igelitového pytlíku, nebo do mísy, kterou přikryjeme utěrkou, a necháme v teple kynout, až se jeho objem zdvojnásobí.
 - 6 Vyknuté těsto znovu prohněteme rychlostí 1 po dobu 2 minut.
 - 7 Těstem do poloviny naplníme 4 vymaštěné bochníkové formy (450g), nebo z něj vytváříme housky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple dokynout, až se objem těsta opět zdvojnásobí.
 - 8 Pečeme v horké troubě o teplotě 230°C; *chleba* asi 30 - 35 minut, *housky* 10 - 15 minut.
- Řádně upečený chléb musí při poklepu zespodu znít dutě.

bílý chléb mekké kynuté testo

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

recepty pokračování

jahodový a meruňkový dort

- přísady: piškot
- 3 vejce
 - 75g jemného krystalového cukru
 - 75g hladké mouky
- náplň a ozdoba
- 150ml husté smetany
 - cukr podle chuti
 - 225g jahod
 - 225g meruněk
- postup
- 1 Meruňky rozpůlíme a odstraníme pecky. Lehce je povaříme v trošce vody s cukrem podle chuti, až změkknou.
 - 2 Jahody opláchneme a rozpůlíme.
 - 3 Piškotové těsto připravíme z vajec a cukru, které šleháme maximální rychlostí tak dlouho, až směs zesvětlí a zhoustne.
 - 4 Vyndejte mísu a odmontujte šlehací metlu. Do směsi vmíchejte mouku pomocí velké kovové lžice. L buďte přitom opatrní, aby piškot neztěžkl.
 - 5 Směs přelejeme do dvou sendvičových forem (5x18cm), které jsme před tím vymas tili a vyložili pergamenovým papírem.
 - 6 Pečeme asi 20 minut při teplotě 180°C. Hotový piškot musí při lehkém zatlačení vyskočit zpět.
 - 7 Upečený piškot vyndáme z formy a necháme vychladnout na drátěném roštu.
 - 8 Maximální rychlostí ušleháme ze smetany šlehačku, do níž podle chuti přidáme cukr.
 - 9 Meruňky a třetinu jahod nahrubo rozkrájíme a vmícháme do poloviny šlehačky.
 - 10 Tuto směs rozetřeme na jeden piškot a oba piškoty pak slepíme dohromady.
 - 11 Zbývající šlehačku rozetřeme na vrch dortu, který ozdobíme zbývajícimi jahodami.

sněhové pusinky

- přísady
- 4 bílky
 - 250g prosetého práškového cukru
- postup
- 1 Plechy na pečení vyložíme nelepivým pergamenovým papírem na pečení.
 - 2 Bílky a cukr šleháme maximální rychlostí asi 10 minut, až se vytvoří tuhý sníh, který stojí do špičky.
 - 3 Ze směsi tvoříme lžicí přímo na plechu pusinky (nebo použijeme stříkací pytlík s hvězdíkovou trubičkou o průměru 2,5cm).
 - 4 Pečeme 4 - 5 hodin ve vlahe troubě při teplotě 110°C, až jsou pusinky pevné a křehké. Pokud pusinky začnou při pečení hnědnout, dvířka trouby mírně pootevřeme.
 - Hotové pusinky skladujeme v plechové krabici s dobře těsnícím víkem.

linecké těsto (shortcrust)

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

recepty *pokračování*

mrkvová polévka s koriandrem

- ingredience
- 25 g (1 unce) másla
 - 1 jemně nakrájená cibule
 - 1 rozetřený stroužek česneku
 - pro 1,2 l nádobu mixéru nakrájejte 480 g mrkve na kostky o velikosti 1,5 cm
 - pro 1,5 l nádobu mixéru nakrájejte 600 g mrkve na kostky o velikosti 1,5 cm
 - studený kuřecí vývar
 - 10-15 ml (2-3 čajové lžičky) drceného koriandru
 - sůl a pepř
- postup
- 1 Na pánvi rozpustíte máslo a do změknutí osmažíte cibuli s česnekem.
 - 2 Vložte mrkev do mixéru, přidejte cibuli a cesnek. Přidejte dostatečné množství pro dosažení značky 1,2 nebo 1,5, vyznačené na nádobě mixéru. Nasadte víko a plnicí víčko.
 - 3 Při maximální rychlosti mixujte po dobu 5 sekund, chcete-li získat polévku s hrubšími kousky, nebo déle, aby byla polévka jemnější.
 - 4 Získanou směs přelijte do hrnce, přidejte koriandr a koření a vařte 30 až 35 minut.
 - 5 V případě potřeby dochuťte a přidejte tekutinu.

a Kenwood robotgép használata

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!

első a biztonság

- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermeket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (l. 136. oldal, javíttatás).
- Ne hagyja a vezetéket olyan helyen lógni, ahol gyermek hozzáférhet.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetéket és a dugót ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. 132. oldal).
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A robotgép nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverők, a meghajtó csomók fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás

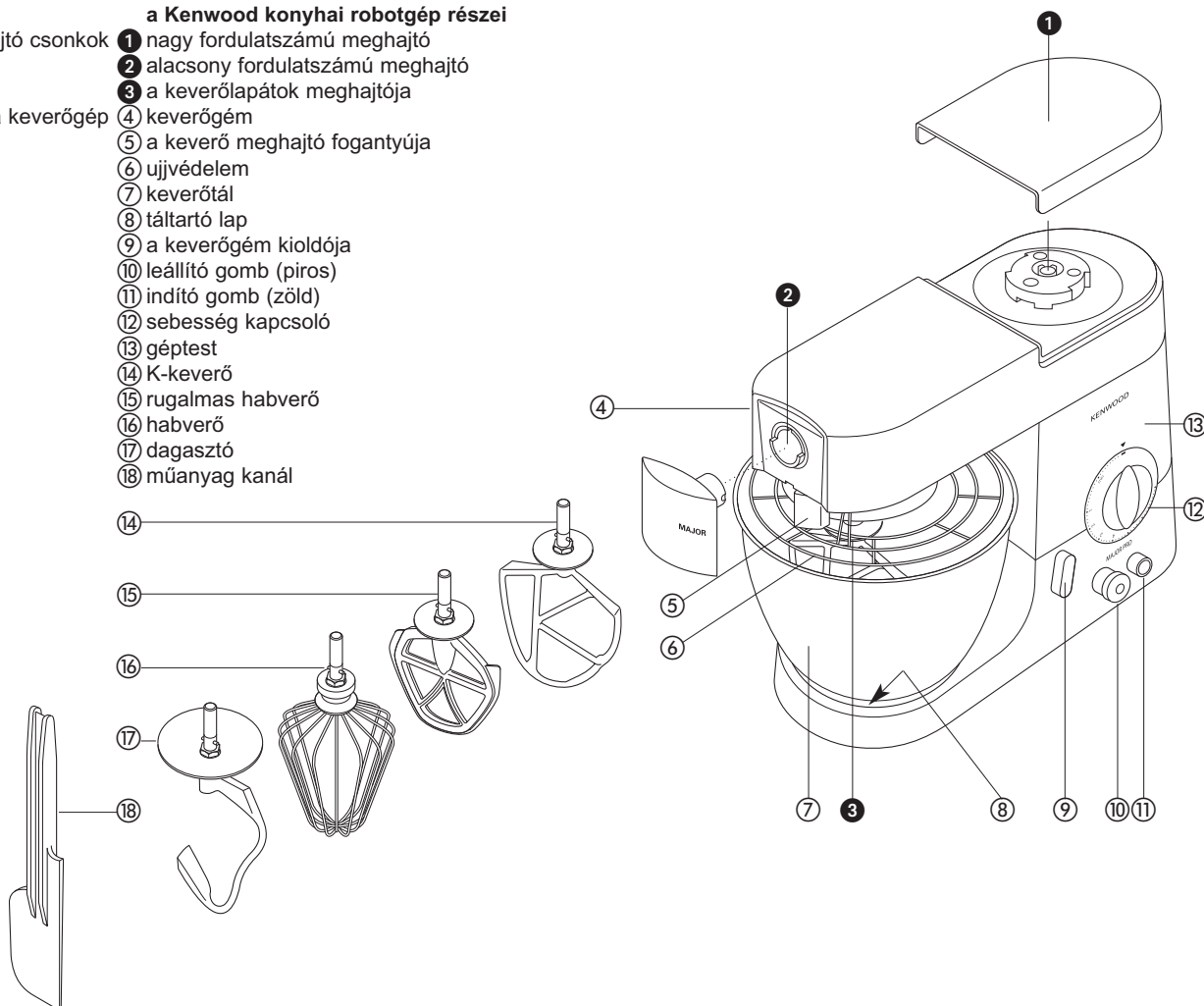
- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.24-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

az első használat előtt...

- Mossa el az alkatrészeket (l. 136. oldal, a készülék tisztítása).

a Kenwood konyhai robotgép részei

- meghajtó csomók
- 1 nagy fordulatszámú meghajtó
 - 2 alacsony fordulatszámú meghajtó
- a keverőgép
- 3 a keverőlapátok meghajtója
 - 4 keverőgém
 - 5 a keverő meghajtó fogantyúja
 - 6 ujjvédelem
 - 7 keverőtál
 - 8 táltartó lap
 - 9 a keverőgém kioldója
 - 10 leállító gomb (piros)
 - 11 indító gomb (zöld)
 - 12 sebesség kapcsoló
 - 13 géptest
 - 14 K-keverő
 - 15 rugalmas habverő
 - 16 habverő
 - 17 dagasztó
 - 18 műanyag kanál



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

- K-keverő • Tészták, mázak, krémek és töltelések kikeveréséhez, illetve burgonyapüré készítéséhez.
- rugalmas habverő • Ideális a keverék lekaparására mixelés közben a tál oldaláról és aljáról.
- habverő • Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túrótorta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. zsír és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
- dagasztókar • Kelttészta keveréséhez.

a keverőgép használata

- 1 Fordítsa el a keverőgép kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban **1**, majd ütközésig hajtja fel a keverőgépet: a gép rögzülését a zárszerkezet kattanása jelzi.
- a keverők rögzítése 2 Nyomja fel ütközésig **2**, majd fordítsa el, hogy lezárja.
- 3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában **3**.
- 4 Fordítsa el fej-emelő kart az óramutató járásával ellentétes irányban, és engedje le a mixer fejét ütközésig, különben a mixer nem működik.
- 5 Válasszon ki egy sebességet.
- 6 A mixer elindításához nyomja le a zöld gombot. A mixer leállításához nyomja le a piros gombot.
- Ha felemeli a mixer fejét működés közben, a készülék leáll.
- a keverő kivétele 7 Fordítsa el és vegye ki.

- megjegyzések
- Keverés közben időnként állítsa le a gépet, és a mellékelt műanyag kanállal kaparja le a keverőtál oldalára tapadt masszát.
 - A habveréshez lehetőleg szobahőmérsékletű tojásokat használjon.
 - Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy sem a keverőn, sem pedig a keverő-edényben ne maradjon tojássárgája vagy bármilyen zsíradék.
 - A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

kenyértészta készítés

- fontos megjegyzések
- Ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. lejjebb), mert túlterhelheti a készülék motorját.
 - Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverő-edényből, és dagassza két részletben.
 - Az összetevők akkor keverednek el legjobban, ha először a folyadékokat önti a keverő-edénybe.

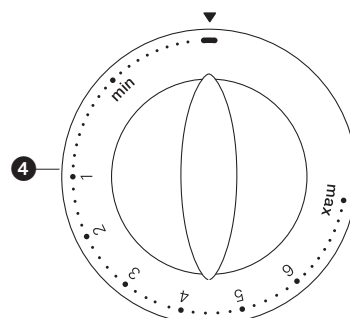
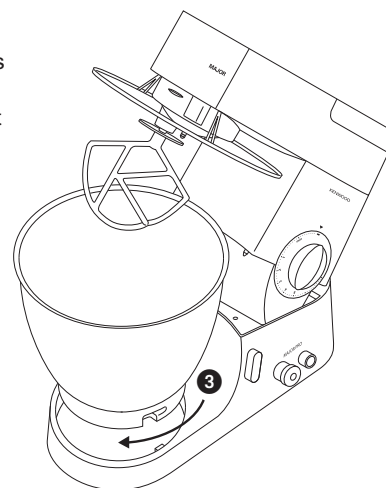
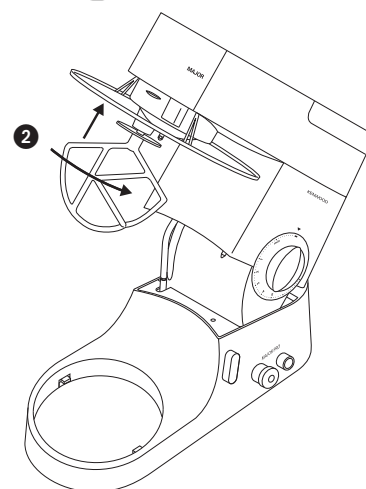
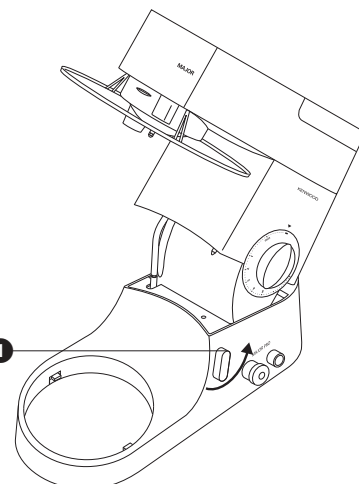
maximális mennyiségek

MAJOR

- hájas tészta • Liszt súlya: 910 g
- kemény kelttészta • Liszt súlya: 1,5 kg
- Összes súly: 2,4 kg
- lágys kelttészta • Liszt súlya: 2,6 kg
- Összes súly: 5 kg
- püspökkenyér (gyümölcsstorta) • Összes súly: 4,55 kg
- tojásfehérje • 16

a helyes sebesség megválasztása **4**

- K keverő • **vaj és cukor kikeverését** kezdje a legalacsonyabb sebességen, majd fokozatosan kapcsolja a készüléket a 5 sebességre.
- **tojás tésztába keverése** a 4-es és a legmagasabb sebességfokozat között.
- **liszt, gyümölcs stb. bekeverése** a legalacsonyabb és az 1-es sebességfokozat között.
- **gyümölcskenyér jellegű sütemények kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.
- **zsír és liszt keverése** a legalacsonyabb és a 2-es sebességfokozat között.
- rugalmas habverő • **a keverék lekaparását a tál oldaláról** a min beállításon kezdje, fokozatosan emelve 3-ra.
- habverő • Fokozatosan kapcsoljon maximális fokozatra.
- dagasztókar • Kezdje minimális sebességen, majd fokozatosan váltson 1 - es fokozatra.



hibakeresés

a hiba

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

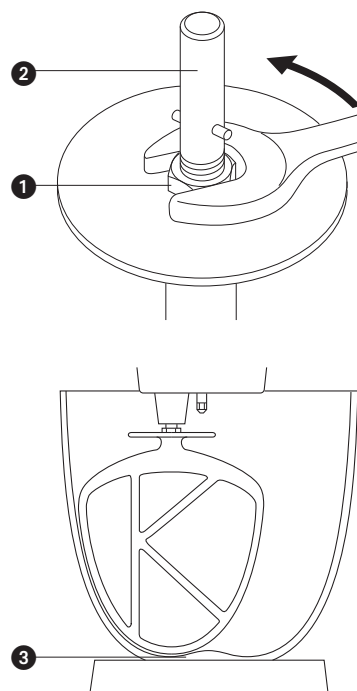
megoldás • Az alábbiak szerint állítsa be a keverő magasságát.

- 1 Áramtalanítsa a készüléket.
 - 2 Emelje fel a mixer fejét, és tegye be a kétféle habverő valamelyikét.
 - 3 Engedje le a mixer fejét. Ha a hézagot állítani kell, emelje fel a mixer fejét és vegye ki a toldatot.
 - 4 Csavarkulccsal lazítsa ki az anyát **1**, hogy beállíthassa a tengelyt **2**. A toldatnak a tál aljához közelebb való leeresztése céljából fordítsa el a habverő tengelyét az óramutató járásával ellentétes irányban. A felemeléséhez fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban.
 - 5 Ismét húzza meg az anyát.
 - 6 Rögzítse a toldatot a mixerhez, és engedje le a mixer fejét. A legjobb teljesítmény elérése érdekében a habverőnek vagy a K-habverőnek majdnem érintkeznie kell a tál aljával **3**.
 - 7 Ismételje meg a fenti lépéseket szükség szerint, amíg a toldat megfelelően áll. Ha ezt elérte, húzza meg biztonságosan az anyát.
- rugalmas habverő** • Ideális esetben a rugalmas habverőnek szinte hozzá kell érnie a tál aljához, de ügyeljen rá, hogy a rugalmas habverő verőit ne hajlítsa meg a tál alja, mivel ez túlzott kopást okoz. Szükség esetén állítsa be a fentiek szerint.

a hiba leírása

- Keverés közben a készülék leáll.

Megoldás • A mixerén túlterhelés-védelem van biztosítva, ez leállítja a készüléket túlterhelés esetén. Ilyen esetben áramtalanítsa a készüléket. Vegyen ki bizonyos darabokat, hogy csökkentse a terhelést, és hagyja, hogy a mixer álljon pár percig. Dugaszolja be az áramcsatlakozót, és nyomja le a főkapcsoló gombot. Ha a mixer nem indul azonnal, hagyja még állni, hogy lehűljön.



A csatlakoztatható tartozékok

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

tartozék tartozék kódja

lasagna készítő ① AT970A

az AT970A-hez rendelhető további
tésztakészítő tartozékok (az
ábrán nem láthatók)

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spaghetti

tésztakészítő ② AT910 rigati makaróni készítő fejjel van ellátva

12 külön megrendelhető süteménytészta készítő és kinyomóforma is felszerelhető

forgó ételdaraboló ③ AT643, 4 szeletelő dobbal

bogyós gyümölcs prés ④ AT644

többcélú ételdaráló ⑤ AT950A, három adapterrel

a nagyméretű kolbásztöltő-kivezetés
b kisméretű kolbásztöltő kivezetés
c kebbe készítő

gabonadaráló ⑥ AT941A

szeletelő ⑦ AT340 különféle lapokkal

citrusfacsaró ⑧ AT312

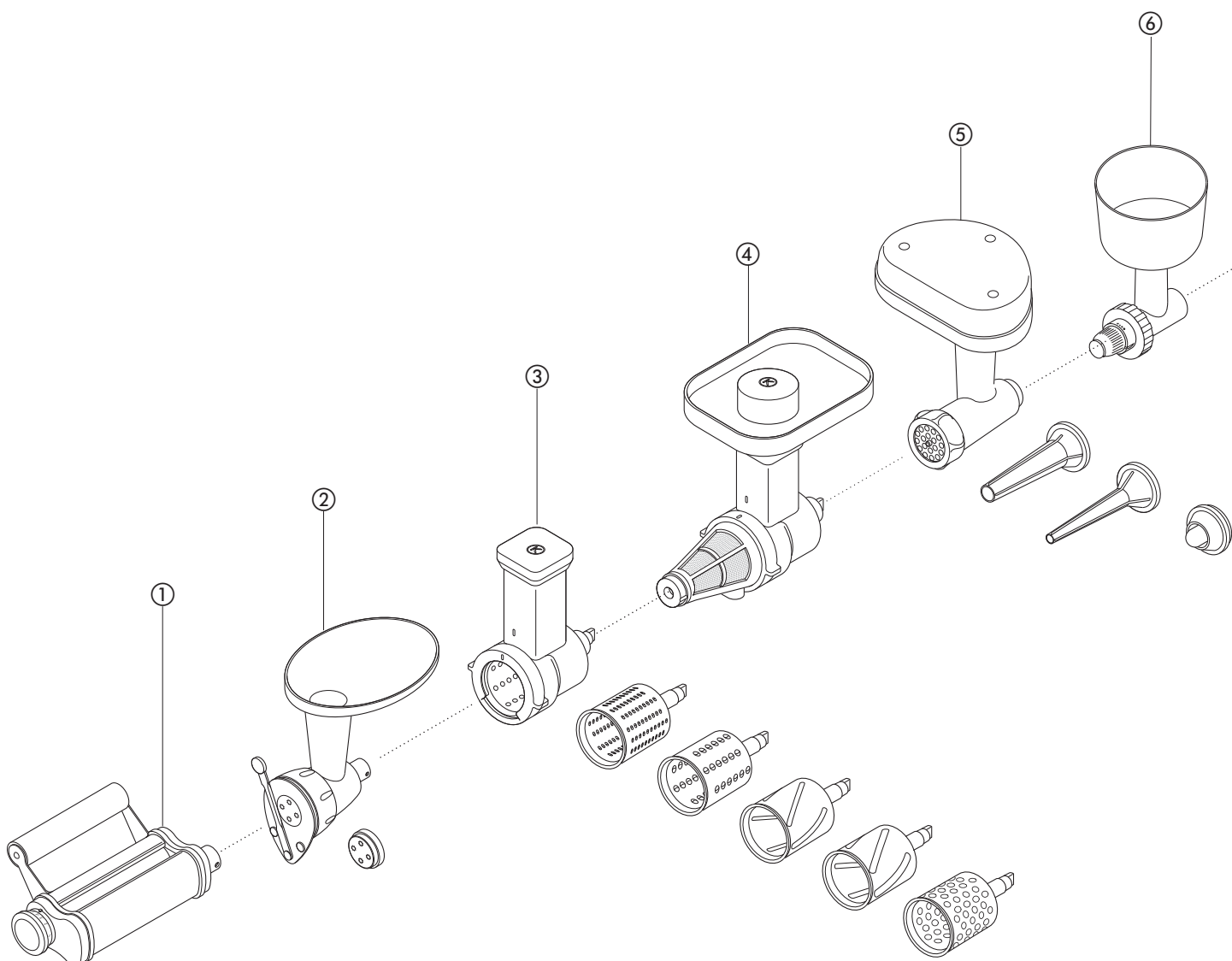
turmixoló ⑨ 1, 5 literes műanyag AT337, 1,5 literes üveg AT338,
1,5 literes rozsdamentes acél, védőlemezzel AT339

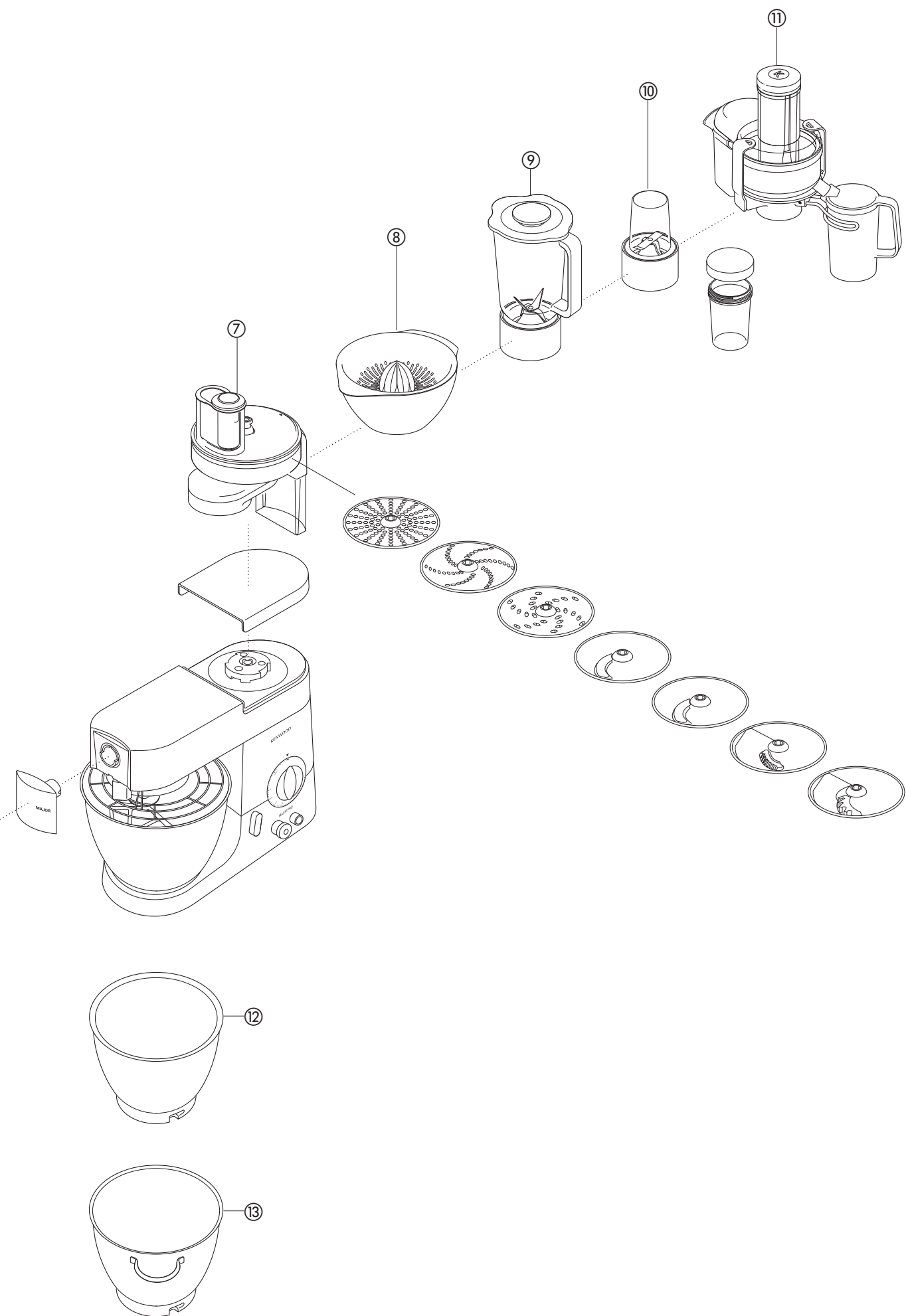
univerzális daráló ⑩ A320, három tárolásra is alkalmas fedeles üvegedénnyel

centrifugál turmix ⑪ AT641

Kenlyte tál ⑫ MAJOR 26538A

Rozsdamentes acél tál ⑬ MAJOR 36386A fogókkal





tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból.
- Az első napokban a 2 meghajtó csomagtartó körül kenőzsír szivároghat ki, ez azonban normális jelenség. A kiszivárgott zsírt csupán törölje le.

tápegység, a kimenetek fedelei, ujjvédő

- Minden használat után törölje le nedves ruhával, majd szárazra.
- Amikor nem használja, mindig tegye a helyükre a kimenetek fedeleit.
- Soha ne használjon csiszoló anyagokat, vagy ne merítse vízbe!

- Mosogassa el kézzel, majd alaposan törölje szárazra, vagy mosogatógépben mosogassa
- Soha ne használjon drótkéfé, acélgyapotot vagy fehérítőszert a rozsdamentes acéltál tisztítására. Borecettel távolítsa el a vízkövet.
- Hőtől (főzőlapoktól, sütőtől, mikrohullámútól) távol tartandó.

- Mosogassa el kézzel, majd alaposan törölje szárazra, vagy mosogatógépben mosogassa

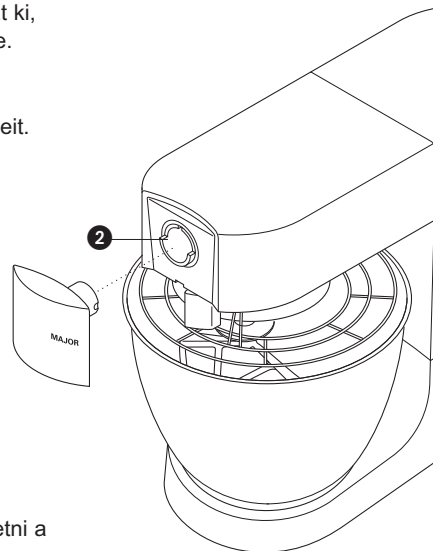
szerviz és vevőszolgálat

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

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban, lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

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



A TERMÉK MEGFELELŐ MÓDON TÖRTÉNŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EC IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.

A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét végző kereskedőknél adható le.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia-és erőforrás-megtakarítás érhető el.

Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétygyűjtő edény (kerek kuka) jelzés mutatja.

receptek

Kérjük, hogy a 112. oldalon is olvassa el a kenyérfélesztéssel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

fehér kenyér

- hozzávalók
- 1,36kg durva őrlésű liszt
 - 3 kávéskanál só
 - 25g friss élesztő vagy 15g szárított élesztő és 1 kávéskanál cukor
 - 750 ml 43°C hőmérsékletű víz (használgon hőmérőt, vagy adjon 250ml forrásban levő vizet 500ml hideg vízhez).
 - 25g zsír
- elkészítés
- 1 **szárított élesztővel:** töltsük a meleg vizet a keverő-edénybe. Szórjuk az élesztőt a vízbe, adjuk hozzá a cukrot és hagyjuk állni kb. 10 percig, amíg habos lesz.
friss élesztővel: a darabokra tört élesztőt keverjük a liszthez.
egyéb élesztők: kövessük a csomagoláson levő utasítást.
 - 2 Öntsük a keverő-edényben levő vízhez a lisztet (és a hozzá kevert friss élesztőt), majd adjuk hozzá a zsírt és a sőt.
 - 3 Kapcsoljuk a gépet a minimális sebességfokozatra, és dagasszuk a tésztát 45 - 60 másodpercig. Ezután kapcsoljunk az 1-es sebességfokozatra, és dagasszuk addig, amíg a tészta összeáll. Szükség esetén adjunk hozzá még lisztet.
 - 4 Dagasszuk további 3 - 4 percig, amíg a tészta simává és rugalmassá válik, és már nem tapad a keverő-edény falához.
 - 5 A tésztát tegyük zsírral kikent műanyag zacskóba vagy egy konyharuhával letakart edénybe, és meleg helyen hagyjuk kelni addig, amíg a tészta kb. kétszeresére dagad.
 - 6 A megkelt tésztát 1-es sebességfokozaton dagasszuk további 2 percig.
 - 7 A tésztából formázzunk zsemleket, vagy válasszuk szét 4 kb. fél kg-os darabra, és tegyük zsírral kikent tepsibe (ügyeljünk arra, hogy a tészta csak a tepszi oldalának feléig érjen). Takarjuk le, és hagyjuk tovább kelni, amíg a tészta újból kétszeresére dagad.
 - 8 Tegyük 230°C hőmérsékletű sütőbe. A zsemleket 10 - 15 percig, a cipókat 30 - 35 percig süssük.
- A sütés vége felé kopogtassuk meg a zsemleket vagy cipók alját: ha üregesnek hangzanak, a tészta teljesen átsült, kivehetjük a sütőből.

fehér kenyér lágy kelttészta

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

receptek *folígtatás*

Epres-sárgabarackos habossütemény

- hozzávalók: piskótatészta
- 3 tojás
 - 75g finomított kristálycukor
 - 75g finom liszt
- töltelék és bevonat
- 150ml tejszín
 - cukor ízlés szerint
 - 225g eper
 - 225g sárgabarack
- elkészítés
- 1 A sárgabarackokat vágjuk felébe, és vegyük ki a magot. Nagyon kevés, ízlés szerint cukrozott vízben főzzük puhára.
 - 2 Az epret tisztítsuk meg, és vágjuk felébe.
 - 3 A gépet maximális sebességre állítva keverjük ki a tojást a cukorral, amíg kifehéredik és sűrűvé válik.
 - 4 Vegye ki a keverőedényt és a habverőt. Óvatosan kanalazza bele a lisztet (használgon nagyalakú fémkanalat). Ügyeljen arra, hogy a tészta könnyű maradjon.
 - 5 A tésztát tegyük két kb. 20cm átmérőjű, kizsírozott és kibélelt tortaformába.
 - 6 Süssük 180°C-on kb. 20 percig, amíg a tészta felülete rugalmas tapintásúvá válik.
 - 7 Fordítsuk ki a formából, és sütőrácsra hagyjuk kihűlni.
 - 8 Tegyük vissza a habverőt a gépbe, és maximális sebességre kapcsolva verjük fel az előzőleg ízlés szerint édesített tejszínt. Az elkészült habot válasszuk két egyenlő részre.
 - 9 A sárgabarackot és az eper egyharmadát vágjuk darabokra, és óvatosan keverjük az egyik adag tejszínhabhoz.
 - 10 Az így kapott krémmel ragasszuk össze a két piskóta lapot.
 - 11 A másik adag tejszínhabbal borítsuk be a tortát, és a maradék eperdarabokkal díszítsük.

Habcsók

- hozzávalók
- 4 tojásfehérje
 - 250g átszitált porcukor
- elkészítés
- 1 Béléljünk ki egy tepsit zsírpapírral.
 - 2 Tegyük a hozzávalókat a keverő-edénybe, és a gépet maximális sebességre kapcsolva verjük addig, amíg a habverő kiemelésekor a masszát csúcsos alakban megáll (kb. 10 perc).
 - 3 Tegyük a masszát nagyméretű nyomószákba, és kb. 2,5cm-es, csillag alakú nyomóformán keresztül nyomjunk kis formákat a tepsibe. Ha nincs nyomószánkunk, kanállal adagoljuk a tésztát.
 - 4 Lassú tűzön (110°C) süssük addig, amíg a tészta kemény és porhanyós lesz (kb. 4 - 5 óra). Ha sütés közben a habcsók barnulni kezdenek, a sütő ajtaját résnyire nyissuk ki.
- Az elkészült habcsókokat légmentesen záródó fémdobozban tároljuk.

Linzertészta

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

receptek *folígtatás*

répa és koriander leves

- hozzávalók
- 25 g vaj
 - egy apróra vágott hagyma
 - egy gerezd átnyomott fokhagyma
 - 480 g 1,5 cm-es kockákra vágott sárgarépa egy 1,2 l-es pohárhoz
 - 600 g 1,5 cm-es kockákra vágott sárgarépa egy 1,5 l-es pohárhoz
 - hideg csontlé
 - 10-15 ml (2-3 kávéskanál) őrölt koriander
 - só és bors ízlés szerint
- elkészítése
- 1 Serpenyőben olvasszuk fel a vaját, adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát, és pirítsuk, amíg megpuhul.
 - 2 Helyezze a sárgarépát a turmix feltétbe, és adja hozzá a hagymát, valamint a fokhagymát. Adjon hozzá annyi csontlevet, hogy a folyadék szintje elérje a turmixoló 1,2 illetve 1,5 literes jelzését. Illessze helyére a fedelet, valamint a töltőnyílás kupakját.
 - 3 Turmixoljuk maximális sebességen öt másodpercig. Kevésbé rostos leveshez turmixoljuk kissé tovább.
 - 4 Az összeturmixolt levet öntsük fazékba, adjuk hozzá a koriandert és a fűszereket, majd forraljuk 30-35 percig.
 - 5 Ízlés szerint adjunk hozzá további fűszereket vagy folyadékot.

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.

bezpieczeństwo

- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi, po użyciu i przed czyszczeniem.
- Trzymaj palce z daleka od części ruchomych i założonych narzędzi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego malaksera bez opieki; trzymaj dzieci z dala od niego.
- Nigdy nie pracuj na uszkodzonym malakserze. Sprawdź go w punkcie obsługi lub oddaj do naprawy - patrz 'serwis' na str. 146.
- Unikaj zwisania przewodu elektrycznego tam, gdzie go może uchwycić dziecko.
- Unikaj namakania jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych, ani też więcej, niż jednego narzędzia na raz.
- Nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnych, podanych na str. 142.
- Przed użyciem narzędzia przeczytaj dołączone do niego instrukcje bezpiecznej obsługi.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność ze względu na jego ciężar. Przed podniesieniem urządzenia należy sprawdzić, czy głowica jest zablokowana oraz czy pojemnik, narzędzia, pokrywę wyjść i przewód są zabezpieczone.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem malaksera.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 24 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

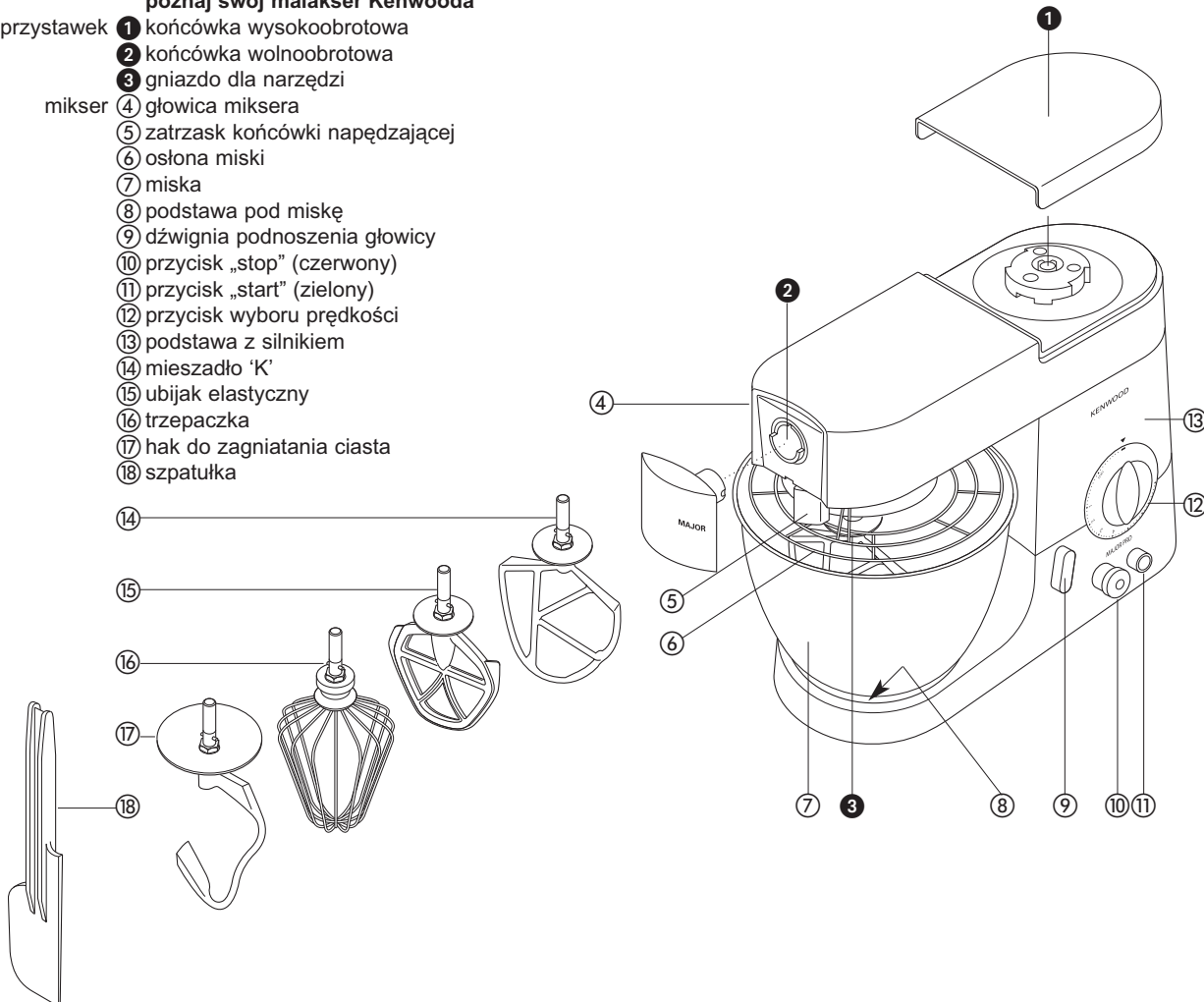
przed użyciem po raz pierwszy

- Umyj części: patrz punkt 'pielęgnacja i czyszczenie' na str. 146.

poznaj swój malakser Kenwooda

końcówki dla przystawek

- 1 końcówka wysokoobrotowa
- 2 końcówka wolnoobrotowa
- 3 gniazdo dla narzędzi
- 4 głowica miksera
- 5 zatrzask końcówki napędzającej
- 6 osłona miski
- 7 miska
- 8 podstawa pod miskę
- 9 dźwignia podnoszenia głowicy
- 10 przycisk „stop” (czerwony)
- 11 przycisk „start” (zielony)
- 12 przycisk wyboru prędkości
- 13 podstawa z silnikiem
- 14 mieszadło 'K'
- 15 ubijak elastyczny
- 16 trzepaczka
- 17 hak do zagniatania ciasta
- 18 szpatułka



ubijanie/zagniatanie

narzędzia do miksowania i niektóre ich zastosowania

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

jak używać funkcji ubijania/zagniatania

- 1 Obróć dźwignię podnoszenia głowicy ❶ w lewo i podnieś głowicę miksera, aż się zatrzaśnie.
- 2 Wsunąć do góry do oporu ❷, a następnie przekręcić, by zablokować.
- 3 Załóż miskę na podstawie - pociśnij i obróć w prawo ❸.
- 4 Przekręć dźwignię do podnoszenia głowicy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i opuść głowicę miksera aż się zablokuje. W przeciwnym razie mikser nie uruchomi się.
- 5 Ustawić prędkość obrotów.
- 6 Aby uruchomić mikser, nacisnąć zielony przycisk. Aby zatrzymać mikser, nacisnąć czerwony przycisk.
- 7 Jeżli głowica miksera zostanie uniesiona podczas pracy urządzenia, mikser zatrzyma się.
- 8 Aby wyjąć narzędzie 7 Przekręć i wyciągnij.

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

zagniatanie chleba

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

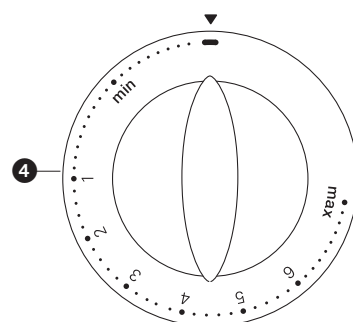
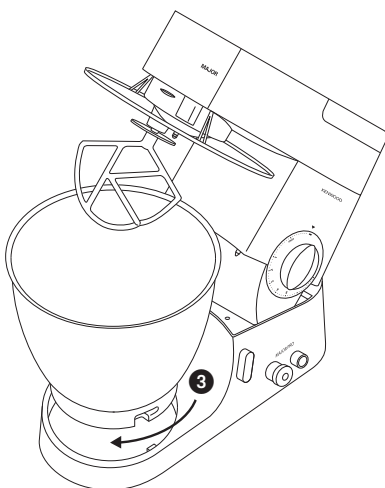
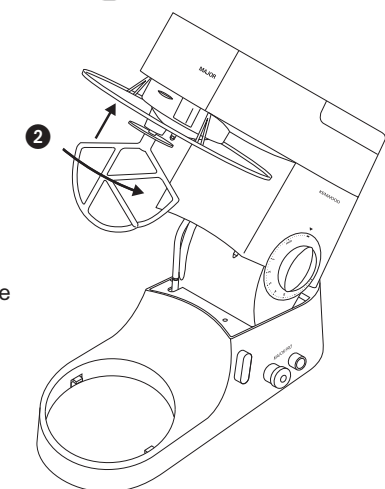
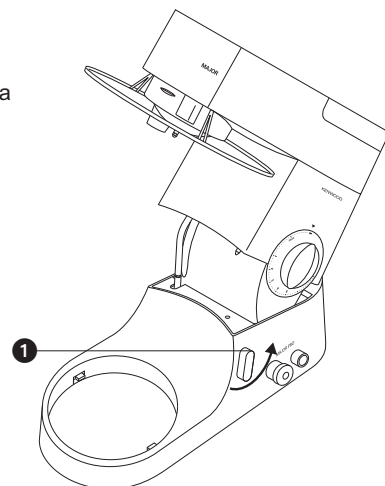
pojemności maksymalne

MAJOR

- ciasto kruche • Ilość mąki: 910 g
- gęste ciasto drożdżowe • Ilość mąki: 1,5 kg
- Ilość całkowita: 2,4 kg
- miękkie ciasto drożdżowe • Ilość mąki: 2,6 kg
- Ilość całkowita: 5 kg
- mieszanina na keks • Ilość całkowita: 4,55 kg
- białka jaj • 16

prędkości ❹

- mieszadło 'K' • **ucieranie tłuszczu z cukrem** zacznij na prędkości "min", stopniowo zwiększając do 5.
- **łącznie jaj z utartą mieszaniną** od 4 do max.
- **dodawanie mąki, owoców itp.** od min do 1
- **ciasta "wszystko od razu"** zacznij na prędkości "min" i stopniowo zwiększaj do max.
- **ucieranie tłuszczu z mąką** od "min" do 2.
- ubijak elastyczny • **zgarnianie mieszanych składników z boków miski** rozpocząć od prędkości „min” i stopniowo zwiększać do 3.
- bicie piany • Stopniowo zwiększaj do max.
- hak do ciasta • Zacznij od 'min', stopniowo zwiększaj do 1.



usuwanie niesprawności

problem

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

rozwiązanie • Wyreguluj wysokość. Postępuj jak niżej:

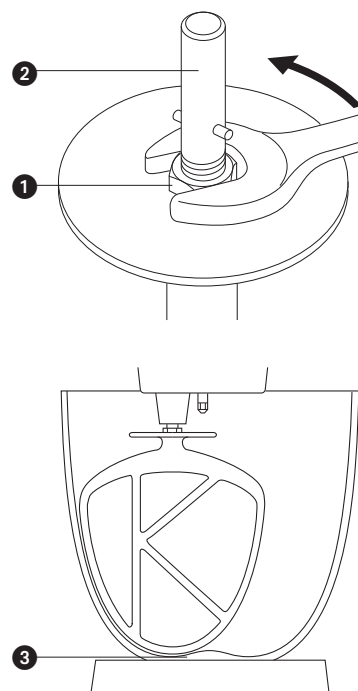
- 1 Wyłączyć urządzenie z sieci.
- 2 Unieść głowicę miksera i wsunąć trzepaczkę lub ubijak.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę.
- 4 Za pomocą klucza poluzować nakrętkę ① na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka ②. Aby opuścić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

ubijak elastyczny • Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy ubijak prawie dotyka dna miski. Należy jednak uważać, by nie był o nie oparty i wygięty, ponieważ powoduje to jego nadmierne i zbyt szybkie zużywanie się. W razie konieczności wyregulować odległość ubijaka od dna w sposób opisany powyżej.

problem

- Mikser zatrzymuje się podczas pracy.

rozwiązanie • Mikser wyposażono w mechanizm zabezpieczający przed przeciążeniem. Jeżeli silnik zostanie przeciążony, urządzenie automatycznie zatrzyma się. Jeżeli mechanizm zabezpieczający zadziała, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Wyjąć część składników z miski, aby odciążyć silnik i odczekać kilka minut. Podłączyć urządzenie do sieci i nacisnąć przycisk „start”. Jeżeli mikser nie włączy się natychmiast, odczekać jeszcze chwilę, aby silnik zdążył ostygnąć.



dostępne narzędzia i przystawki

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

Nasadka Kod nasadki

nasadka do wyrobu płaskiego makaronu

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

- ① AT970A
- AT971A tagliatelle
- AT972A tagliolini
- AT973A trenette
- AT974A spaghetti

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

Można zainstalować 12 opcjonalnych przystawek plus nasadkę do wyrobu ciasta

przystawka do rozdrabniania

żywności roto ③ AT643 dostarczana jest z 5 bębniami

wyciskarka do jagód

i drobnych owoców

multi-młynek ④ AT644

- ⑤ AT950A dostarczana jest z:
- a dyszą do dużych kielbasek
- b dyszą do małych kielbasek
- c urządzenie do wyrobu kebba

młynek do zboża ⑥ AT941A

szatkownica pro slicer grater ⑦ AT340 z różnymi rodzajami terek

wyciskarka soku z cytrusów ⑧ AT312

nasadka miksująca ⑨ z akrylu 1,5 l - AT337, ze szkła 1,5 l - AT338, ze stali nierdzewnej 1,5 l - AT339

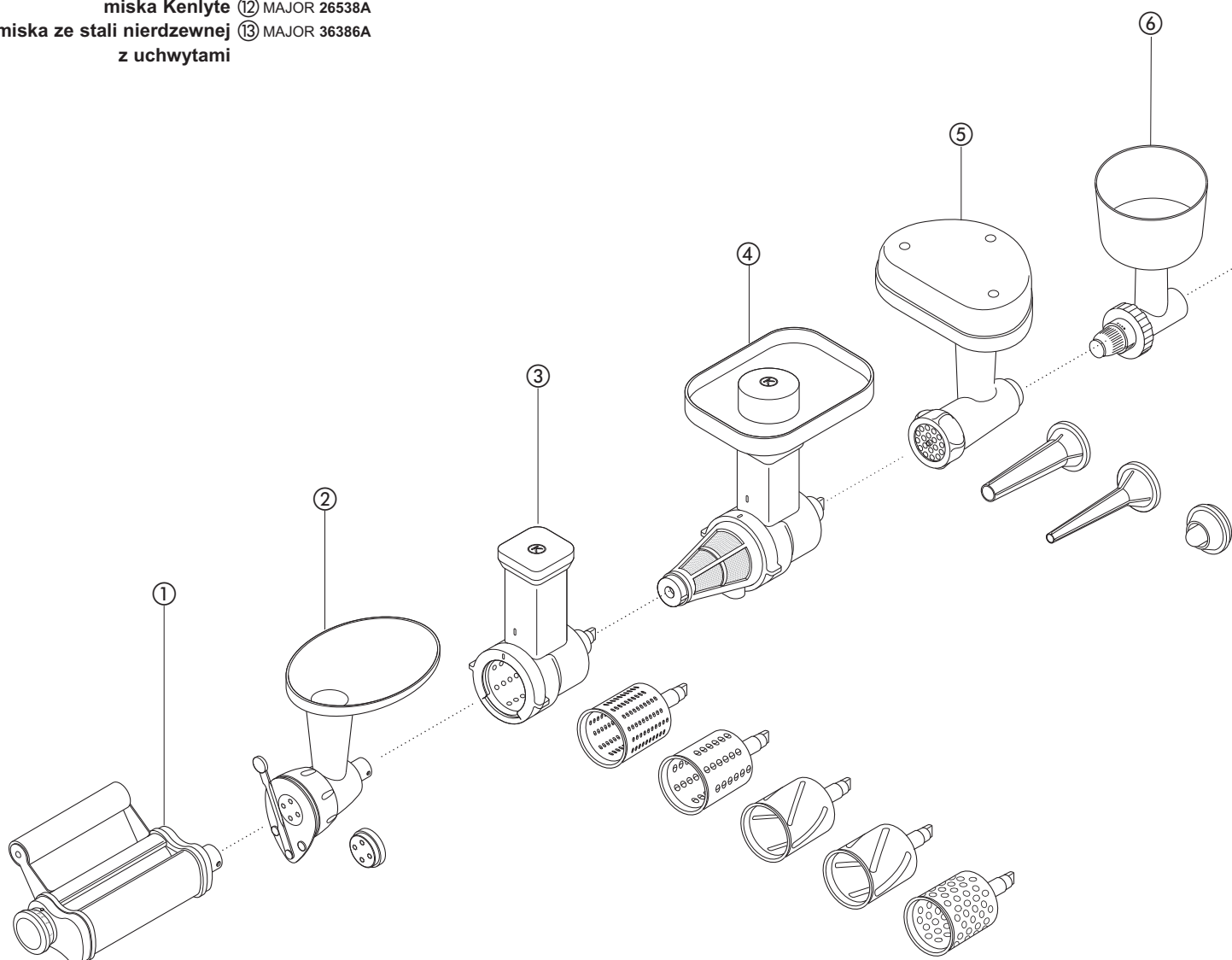
multimikser ⑩ AT320 dostarczany jest z 4 szklanymi słoikami i 4 zakrywkami
do przechowywania

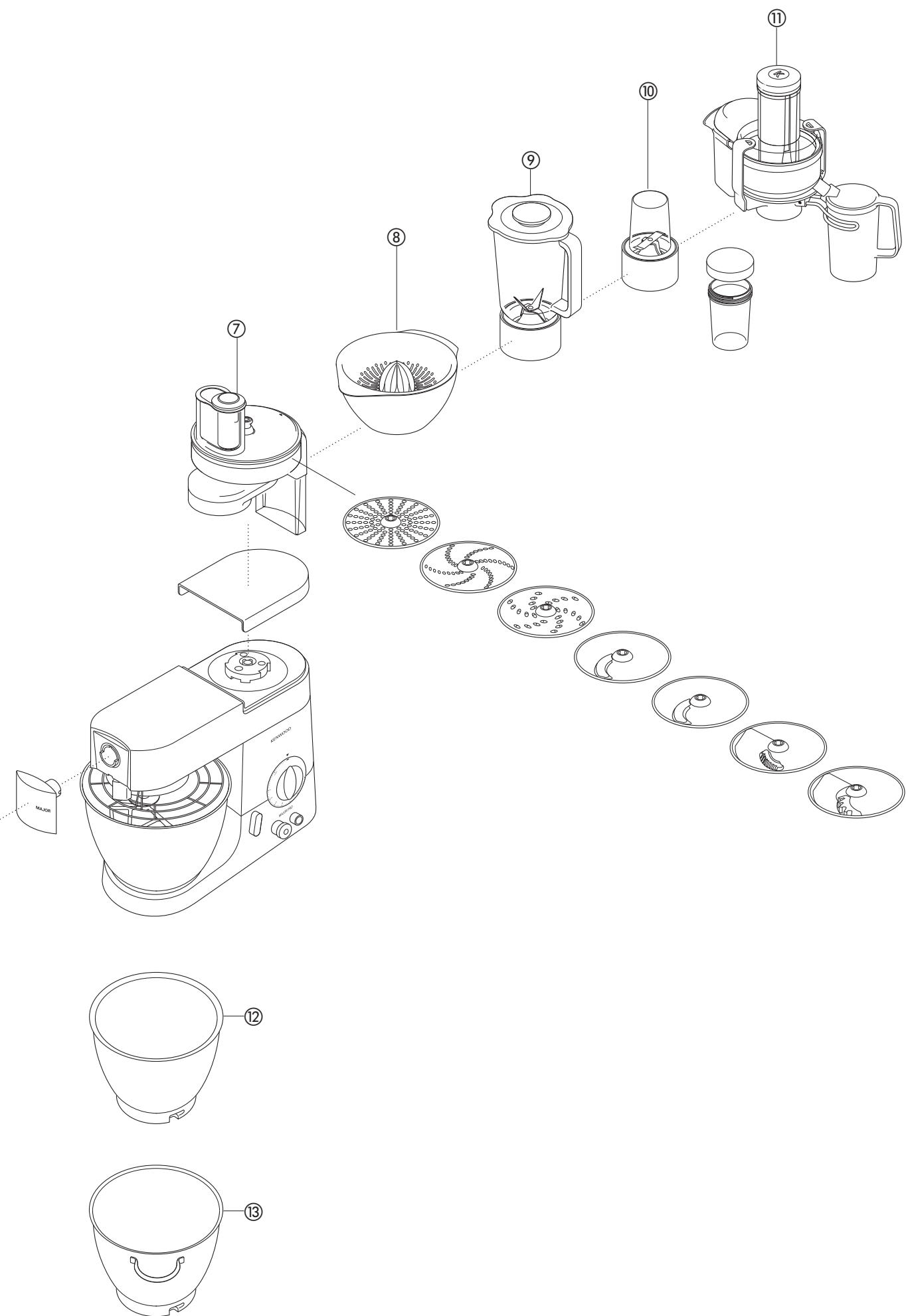
sokowirówka ⑪ AT641

miska Kenlyte ⑫ MAJOR 26538A

miska ze stali nierdzewnej ⑬ MAJOR 36386A

z uchwytami





czyszczenie i serwis

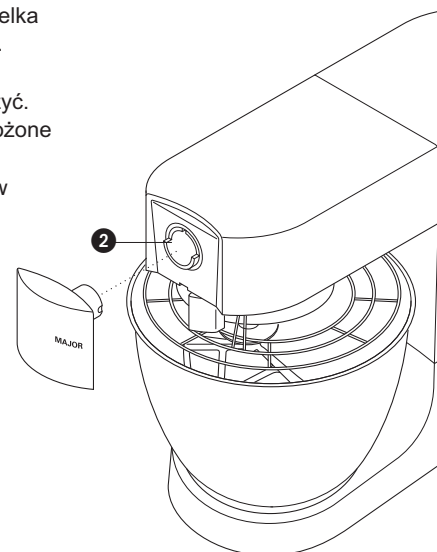
czyszczenie i pielęgnacja

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

- korpus, osłony gniazd, osłona miski
- Po każdym użyciu wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
 - Gdy urządzenie nie znajduje się w użyciu, muszą na nim być założone wszystkie osłony.
 - Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać w wodzie.

- miska
- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
 - Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
 - Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kuchenki, piekarnika, mikrofalówki).

- końcówki
- Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.



Obsługa i ochrona konsumenta

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

Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:

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

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



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.

W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich.

Można dostarczyć go do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

przepisy

Ważne wskazówki do zagniatania ciasta na chleb są podane na str. 142.

biały chleb - gęste ciasto 'angielskie'

- składniki
- 1,36kg mąki chlebowej
 - 15ml (3 łyżeczki) soli
 - 2,5dag świeżych drożdży lub 1,5dag/20ml drożdży suszonych plus 5ml (1 łyżeczka) cukru
 - 0,75l ciepłej wody (43°C). Użyj termometru, lub wlej 0,25l wrzątku do 0,5l zimnej wody.
 - 2,5dag smalcu
- metoda
- 1 **drożdże suszone** (typ wymagający rozrobienia): wlej ciepłej wody do miski. Dodaj drożdże, cukier i odstaw na ok. 10 minut, aż się spienią.
drożdże świeże: rozkruszyć do mąki.
Inne rodzaje drożdży: postępuj według wskazówek wytwórcy.
 - 2 Wlej płyn do miski. Wsyp mąkę (ze świeżymi drożdżami, jeśli zostały użyte), dodaj sól i smalec.
 - 3 Wyrabiaj na minimalnej prędkości przez 45 - 60 sekund. Następnie zwiększ prędkość do 1, jeśli trzeba dodając mąki, aż ciasto się wyrobi.
 - 4 Wyrabiaj przez dalsze 3 - 4 minuty na prędkości 1, aż ciasto będzie gładkie, elastyczne i będzie odstawać od miski.
 - 5 Przełóż ciasto do nasmarowanej torby polietylenowej lub do miski, przykryj ściereczką. Pozostaw w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
 - 6 Wyrabiaj przez 2 minuty na prędkości 1.
 - 7 Napelnij ciastem do połowy półkilogramowe, nasmarowane foremki, względnie ukształtuj ciasto w bułeczki. Następnie przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu, aż ciasto podwoi swoją objętość.
 - 8 Piecz *bochenki* w 230°C/Gaz 8 przez 30 - 35 minut lub *bułeczki* przez 10 -15 minut.
- Upieczony chleb powinien odzywać się pusto, gdy go postukać od spodu.

biały chleb miękkie ciasto drożdżowe

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

przepisy *c.d.*

tort truskawkowo-morelowy

- składniki: biszkopt
- 3 jajka
 - 7,5 dag cukru-kryształu
 - 7,5 dag mąki
- nadzienienie i garniowanie
- 150ml śmietanki podwójnej
 - Cukier do smaku
 - 22 dag truskawek
 - 22 dag moreli
- metoda
- 1 Przepołować morele i usunąć pestki. Gotować do miękkości w minimalnej ilości wody, dodając cukier do smaku.
 - 2 Umyć truskawki i pokrajać na pół.
 - 3 Na ciasto biszkoptowe ubić jajka z cukrem na maksymalnej prędkości, aż mieszanina będzie biała i gęsta.
 - 4 Zdejmij miskę i trzepaczkę. Dodawaj mąkę dużą metalową łyżką mieszając ręcznie - ostrożnie, aby ciasto było lekkie.
 - 5 Przełożyć mieszaninę do dwóch 18cm foremek, nasmarowanych i wyłożonych papierem pergaminowym.
 - 6 Piec w 180°C/Gaz 4 przez ok. 20 minut, aż ciasto będzie sprężynować pod dotknięciem.
 - 7 Wyłożyć na druczany ruszt.
 - 8 Ubić śmietankę na maksymalnej prędkości, aż będzie sztywna. Dodać cukier do smaku.
 - 9 Grubo posiekać morele i trzecią część truskawek. Połączyć z połową śmietanki.
 - 10 Rozsmarować na jednym z biszkoptów, przykryć drugim.
 - 11 Rozsmarować pozostałą śmietankę na wierzchu i ozdobić pozostałymi truskawkami.

bezy

- składniki
- 4 białka
 - 25 dag przesianego cukru-pudru
- metoda
- 1 Wyłóż blachę nieprzylegającym papierem pergaminowym.
 - 2 Ubijaj białka z cukrem na maksymalnej prędkości przez ok. 10 minut, aż będą sztywne.
 - 3 Przełóż masę łyżką na blachę (lub użyj wyciskacza z końcówką gwiazdką 2,5cm).
 - 4 Piecz w 110°C/Gaz 1/4 przez ok. 4 - 5 godzin, aż bezy będą sztywne i twarde. Jeśli zaczną brązowieć, lekko uchyl drzwiczki piekarnika.
- Trzymaj bezy w szczelnie zamkniętym pojemniku.

kruche ciasto

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

przepisy *c.d.*

zupa z marchewki i kolendry

- składniki
- 25 g masła
 - 1 pokrojona cebula
 - 1 rozgnieciony ząbek czosnku
 - 480 g marchewki pokrojonej w kostkę 1,5 cm na pojemnik 1,2 l
 - 600 g marchewki pokrojonej w kostkę 1,5 cm na pojemnik 1,5 l
 - zimny bulion z kurczaka
 - 10-15 ml (2-3 łyżeczki) zmielonej kolendry
 - sól, pieprz

- sposób przyrządzania
- 1 Roztopić masło na rondlu, dodać cebulę i czosnek, a następnie podsmażać aż staną się miękkie.
 - 2 Umieścić marchewkę w przystawce miksującej, a następnie dodać cebulę i czosnek. Dodać dostateczną ilość, aby osiągnąć maksymalny poziom 1,2 l lub 1,5 l zaznaczony na naczyniu. Założyć pokrywę i zakrywkę wlewu.
 - 3 Mieszać przy maksymalnej prędkości przez 5 sekund dla uzyskania mniej przetartej zupy lub dłużej, aby uzyskać bardziej rozdrobnione składniki.
 - 4 Przelać mieszaninę do rondla, dodać kolendrę i przyprawy, a następnie gotować na wolnym ogniu przez 30-35 minut lub aż zupa się ugotuje.
 - 5 Doprawić do smaku i w razie potrzeby dodać więcej płynu.

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 156.
- 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 152.
- 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.
- Любям (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

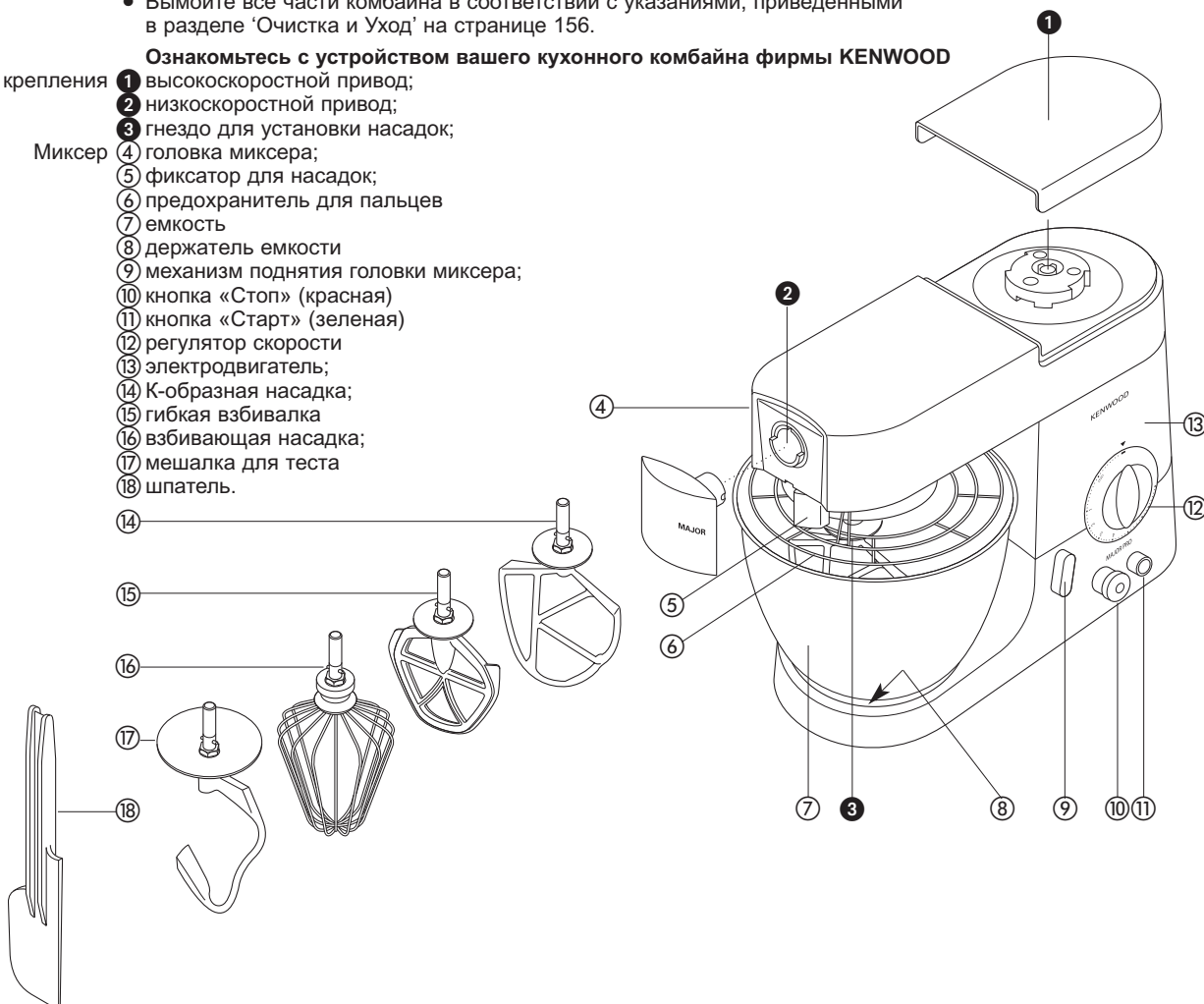
- Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход' на странице 156.

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления

Миксер

- 1 высокоскоростной привод;
- 2 низкоскоростной привод;
- 3 гнездо для установки насадок;
- 4 головка миксера;
- 5 фиксатор для насадок;
- 6 предохранитель для пальцев
- 7 емкость
- 8 держатель емкости
- 9 механизм поднятия головки миксера;
- 10 кнопка «Стоп» (красная)
- 11 кнопка «Старт» (зеленая)
- 12 регулятор скорости
- 13 электродвигатель;
- 14 K-образная насадка;
- 15 гибкая взбивалка
- 16 взбивающая насадка;
- 17 мешалка для теста
- 18 шпатель.



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 рычаг поднятия головки миксера **1** против часовой стрелки и поднимите головку миксера до ее фиксации.
- 2 Вставьте в паз до упора **2**, а затем поверните для фиксации.
- 3 Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке **3**.
- 4 Поверните рычаг подъема головки против часовой стрелки и опустите головку миксера до упора, в противном случае миксер работать не будет.
- 5 Выберите скорость.
- 6 Чтобы запустить миксер, нажмите зеленую кнопку. Чтобы остановить миксер, нажмите красную кнопку.
- Если вы поднимите головку миксера во время работы прибора, машина остановится.
- 7 Поверните и снимайте.

Для удаления насадки

- Полезные советы
- Периодически выключайте миксер и снимайте шпателем остатки продуктов со стенок емкости.
 - Для взбивания лучше всего использовать яйца, нагретые до комнатной температуры.
 - Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что на взбивающей насадке и в резервуаре нет следов жира или желтка.
 - Для приготовления сдобного теста используйте холодные ингредиенты, если в рецептах не приведены иные указания относительно их температуры.

Указания по выпечке хлеба

- Важно
- Никогда не превышайте максимальных норм загрузки, указанных ниже - вы перегрузите комбайн.
 - Если вы слышите, что комбайн работает с перегрузкой, остановите его, удалите половину теста и приготовьте каждую часть отдельно.
 - Ингредиенты смешиваются лучше, если сначала налить жидкость.

Максимальные нормы загрузки комбайна: MAJOR

кондитерские изделия из песочного теста

густое дрожжевое тесто

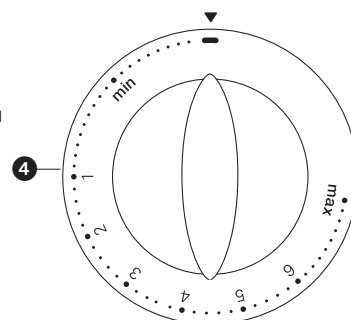
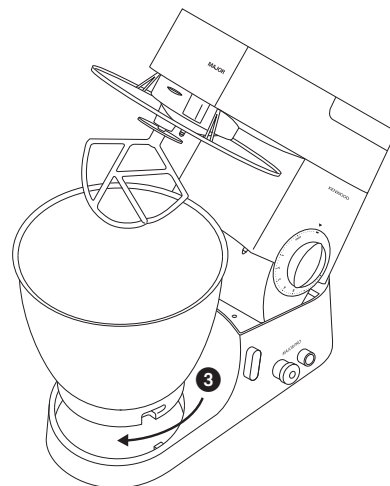
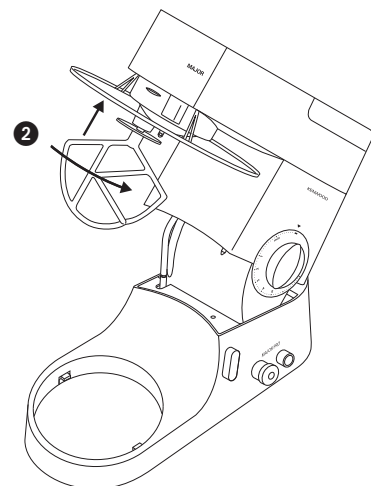
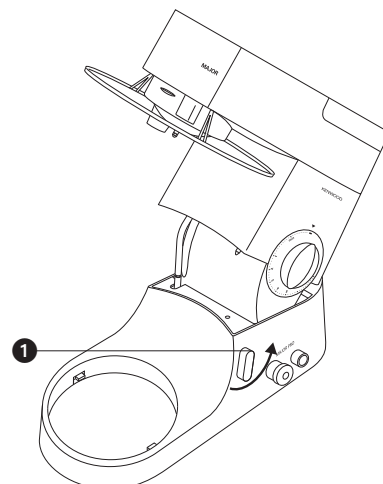
жидкое дрожжевое тесто

смесь для фруктового торта
яичные белки

- Масса муки: 910 г
- Масса муки: 1,5 кг
- Общая масса: 2,4 кг
- Масса муки: 2,6 кг
- Общая масса: 5 кг
- Общая масса: 4,55 кг
- 16

Скорости **4**

- К-образная насадка • **взбивание жиров с сахаром** - начинается на минимальной скорости (min) с постепенным увеличением до 5.
- **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: • Начинайте на минимальной отметке min и постепенно увеличивайте скорость до значения 1.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность

- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не перемешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.

Устранение неисправности

- Отрегулируйте высоту. Ниже описано, как это нужно делать.

- Отключите прибор от сети.
- Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку.
- С помощью гаечного ключа открутите гайку ❶, чтобы можно было регулировать положение вала ❷. 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.
- Закрутите гайку.
- Установите насадку на место и опустите головку миксера. Для лучшего перемешивания венчик или К-образная насадка должны **почти** касаться дна чаши ❸.
- Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

Гибкая взбивалка

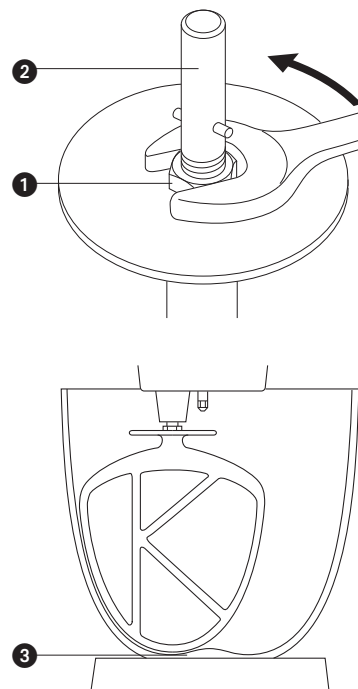
- В идеале гибкая взбивалка должна почти касаться дна чаши, но, при этом, лопасть мешалки не должна гнуться, т.к. это может привести к излишнему износу. В случае необходимости отрегулируйте высоту насадки, как указано выше.

неисправность

- Миксер во время работы останавливается.

устранение неисправности

- Данная модель миксера оснащена устройством защиты от перегрузок. В случае перегрузки миксер остановится во избежание повреждения кухонной машины. Если подобное случится, выключите миксер и отключите его от сети. Извлеките часть ингредиентов для уменьшения нагрузки и не включайте миксер на протяжении нескольких минут. Затем снова подключите прибор к сети и нажмите кнопку «Старт». 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

дополнительные приспособления для приготовления макаронного теста (не показано)

используется совместно с АТ970А

- ① АТ970А
- АТ971А tagliatelle
- АТ972А tagliolini
- АТ973А trenette
- АТ974А spaghetti

насадка для приготовления макаронных изделий

- ② АТ910 поставляется с приспособлением для изготовления макаронных рожков
- Могут быть установлены 12 дополнительных форм и приспособление для изготовления печенья.

ротационный измельчитель продуктов

многофункциональная

пресс для ягод

насадка для рубки продуктов

- ③ АТ643 поставляется в комплекте с 5 режущими барабанами

- ④ АТ644

- ⑤ АТ950А поставляется с
 - а большой цевкой колбасного шприца
 - б малой цевкой колбасного шприца
 - с устройством для приготовления кебаба

мельница для зерна

- ⑦ АТ941А

терка

- ⑧ АТ340 поставляется с набором насадок

соковыжималка

для цитрусовых

чаша-растворитель

- ⑨ АТ312

- ⑩ 1,5 л полиакрилат АТ337, 1,5 л стекло АТ338, 1,5 л из нержавеющей стали АТ339

соковыжималка с центрифугой

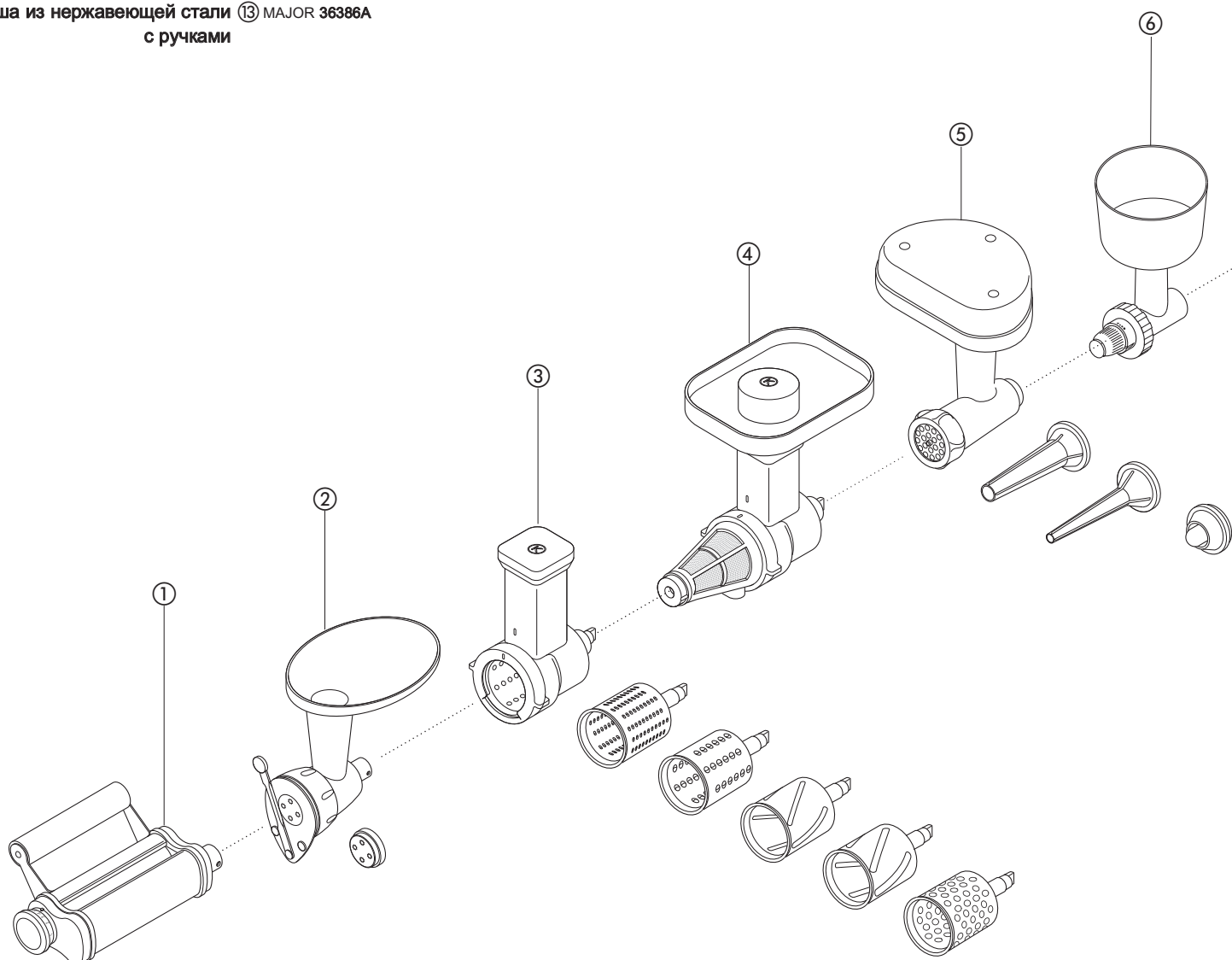
круглая емкость Kenlyte

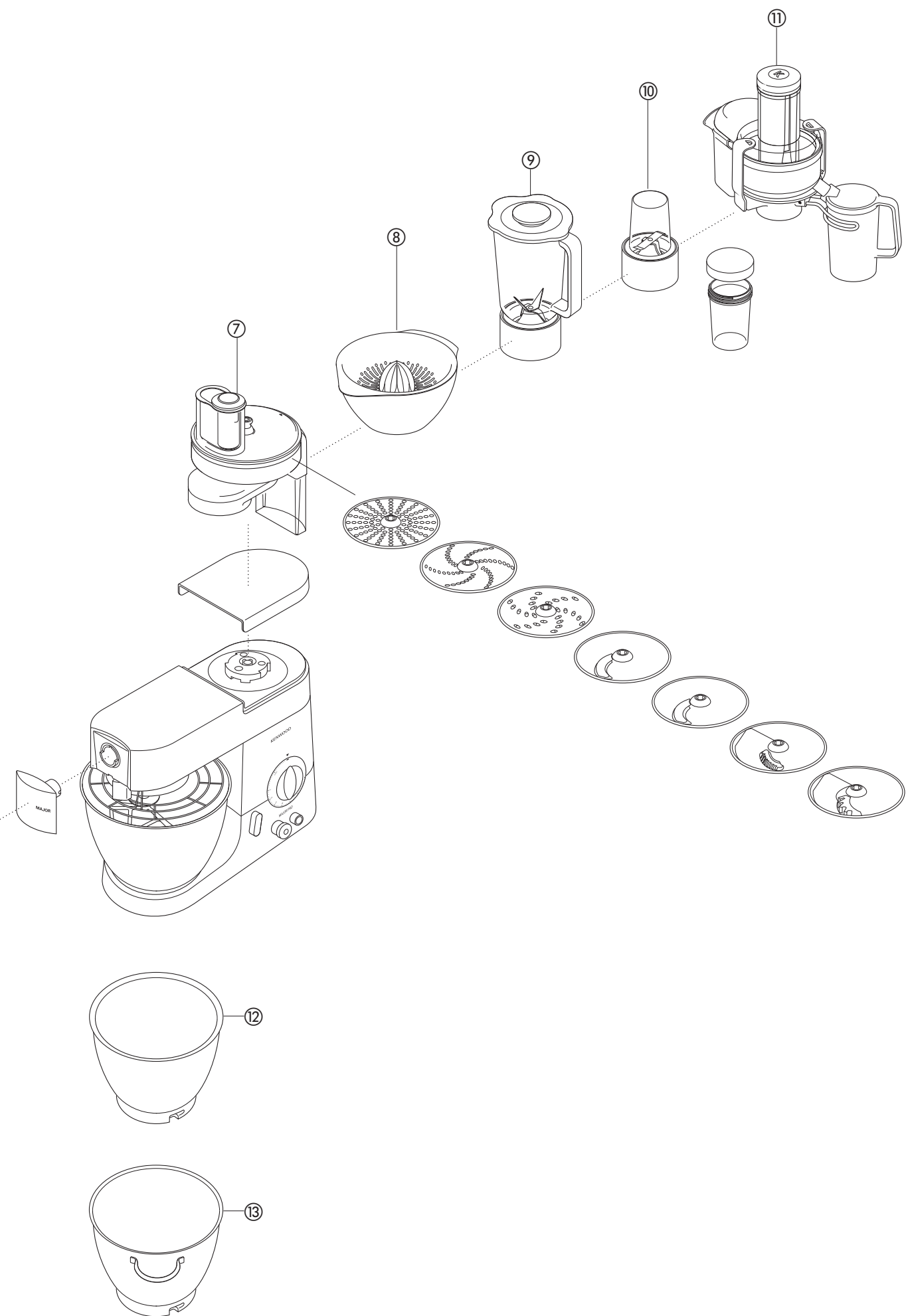
чаша из нержавеющей стали

с ручками

- ⑫ MAJOR 26538А

- ⑬ MAJOR 36386А





ОЧИСТКА И УХОД

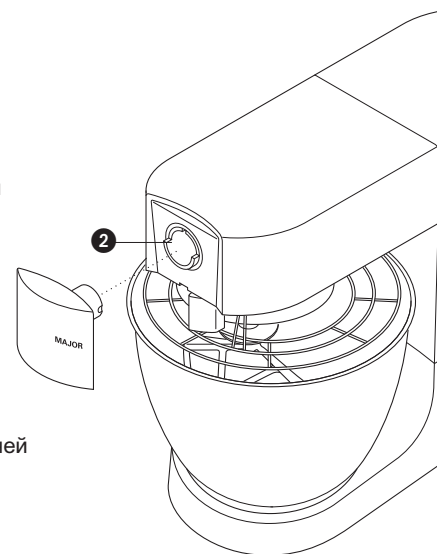
Уход и очистка

- 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).

- насадки
- Помыть руками, тщательно высушить или вымывать в посудомоечной машине.



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 местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе 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 152.

- 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.
- белый хлеб *жидкое дрожжевое тесто***
- Ингредиенты
- 2,6кг обычной муки
 - 1,3л молока
 - 300г сахара
 - 450г маргарина
 - 100г свежих дрожжей или 50г сухих дрожжей
 - 6 разбитых яиц
 - 5 щепоток соли
- Способ приготовления
- 1 Растопите маргарин в молоке и доведите смесь до температуры 43°C.
 - 2 **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановление влагосодержания) добавьте дрожжи и сахар в молоко и оставьте на 10 минут до появления пены.
Свежие дрожжи: покрошите в муку и добавьте сахар.
Другие типы дрожжей: следуйте указаниям изготовителя.
 - 3 Вылейте молоко в емкость. Добавьте разбитые яйца и 2кг муки.
 - 4 Перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, а затем на скорости 1 в течение еще 1 минуты. Соскоблите.
 - 5 Добавьте соль и оставшееся количество муки и перемешайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, затем на скорости 1 еще 2 - 3 минуты до получения однородной смеси.
 - 6 Заполните тестом жестяные формы для выпечки на 450г, смазанные жиром, наполовину или сформируйте булочки. Затем накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.
 - 7 Выпекайте *батоны* при температуре 200°C при положении '6' регулятора духовки в течение 20 - 25 минут, а *булочки* - 15 минут.
 - 8 Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке 'пустой' звук.
- Рецепты рассчитаны приблизительно на 10 батонов.

РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Торт с клубникой и абрикосами

- Ингредиенты: Бисквитное тесто
- 3 яйца
 - 75г сахарная пудра
 - 75г обычной муки
- Начинка и украшение
- 150мл двойные сливки
 - сахар по вкусу
 - 225г клубники
 - 225г абрикосов
- Способ приготовления
- 1 Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки. Варите на слабом огне с небольшим количеством воды до достижения мягкости, добавив по вкусу сахар.
 - 2 Вымойте и разрежьте на половинки ягоды клубники.
 - 3 Для приготовления теста взбейте яйца и сахар на максимальной скорости до получения густой светлой смеси.
 - 4 Снимите чашу и венчик. Добавьте муку и тщательно перемешайте вручную с помощью большой металлической ложки. Будьте осторожны – избыток муки сделает опару слишком густой.
 - 5 Поместите смесь в две смазанные жиром формы для выпечки диаметром 18см.
 - 6 Выпекайте при 180°C при положении '4' регулятора духовки в течение 20 минут, пока пирог не станет упругим при нажатии.
 - 7 Выложите пирог на металлическую решетку.
 - 8 Взбейте сливки на максимальной скорости до получения густой пены. Добавьте сахар по вкусу.
 - 9 Нарежьте абрикосы крупными кусочками и добавьте 1/3 часть клубники. Добавьте фрукты к половине приготовленного крема.
 - 10 Распределите смесь на первом корже пирога, затем положите сверху второй корж.
 - 11 Распределите оставшийся крем на поверхности пирога и украсьте его оставшейся клубникой.

Меренги

- Ингредиенты
- 4 яичных белка
 - 250г сахарной пудры, просеять
- Способ приготовления
- 1 Выстелите противень пищевым неприлипающим пергаментом.
 - 2 Взбейте белки и сахар на максимальной скорости в течение 10 минут до получения стойкой пены.
 - 3 Выложите ложкой смесь на противень (или используйте кулинарный мешочек со звездообразным носиком 2,5см).
 - 4 Выпекайте при температуре 110°C при положении '1/4' регулятора духовки в течение 4 - 5 часов до затвердевания и появления хруста. Если у меренг начнет проявляться коричневый оттенок, оставьте дверцу духовки слегка приоткрытой.
- храните меренги в герметичной таре.

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.

РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

морковный суп с кориандром

ингредиенты

- 25 г сливочного масла
- 1 мелко нарезанная луковица
- 1 зубчик мелко измельченного чеснока
- 480 г моркови, порезанной кубиками размером 1,5 см, для колбы объемом 1,2 л
- 600 г моркови, порезанной кубиками размером 1,5 см, для колбы объемом 1,5 л
- холодный куриный бульон
- 10-15 мл (2-3 чайных ложки) тертого кориандра
- соль и перец

способ приготовления

- 1 Растопить масло на сковороде, всыпать в него лук и чеснок и жарить до размягчения.
- 2 Поместите морковь в блендер, добавьте лук и чеснок. Добавьте в количестве, достаточном для достижения максимальной отметки 1,2 или 1,5, указанной на колбе. Установите крышку и заглушку отверстия для заполнения.
- 3 Перемешивать на максимальной скорости в течение 5 с для получения супа с крупными кусочками или дольше, если вы хотите получить суп, похожий на суп-пюре.
- 4 Переложить смес., Ъ в кастрюлю для приготовления соусов, добавить кориандр и приправы, затем варить в течение 30-35 минут в режиме слабого кипения или до полной готовности.
- 5 При необходимости добавить приправы и долить жидкость по вкусу.

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 166.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φως.
- 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 162.
- 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.

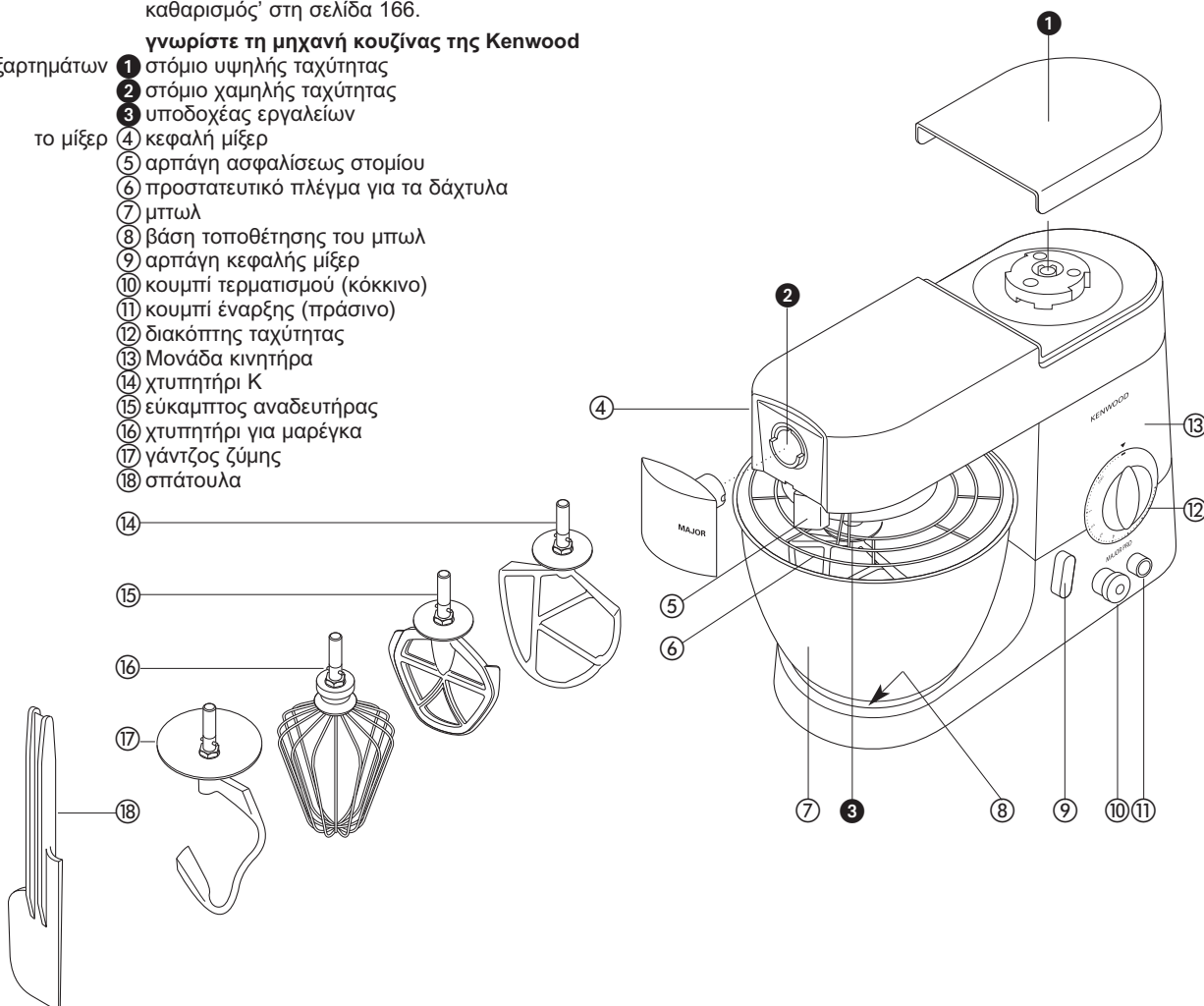
πριν από την πρώτη χρήση

- Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός' στη σελίδα 166.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

στόμια εξαρτημάτων

- 1 στόμιο υψηλής ταχύτητας
- 2 στόμιο χαμηλής ταχύτητας
- 3 υποδοχέας εργαλείων
- 4 κεφαλή μίξερ
- 5 αρπάγη ασφαλίσεως στομίου
- 6 προστατευτικό πλέγμα για τα δάχτυλα
- 7 μπωλ
- 8 βάση τοποθέτησης του μπωλ
- 9 αρπάγη κεφαλής μίξερ
- 10 κουμπί τερματισμού (κόκκινο)
- 11 κουμπί έναρξης (πράσινο)
- 12 διακόπτης ταχύτητας
- 13 Μονάδα κινητήρα
- 14 χτυπητήρι K
- 15 εύκαμπτος αναδευτήρας
- 16 χτυπητήρι για μαρέγκα
- 17 γάντζος ζύμης
- 18 σπάτουλα



το μίξερ

τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους

- χτυπητήρι Κ • 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

- 1 Στρέψτε την αρπάγη της κεφαλής του μίξερ αντίθετα από τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ❶ και ανυψώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
- 2 Πιέστε προς τα πάνω μέχρι να σταματήσει ❷ και στη συνέχεια, στρέψτε το για να ασφαλίσει.
- 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ❸.
- 4 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής αριστερόστροφα και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της, διαφορετικά το μίξερ δεν θα λειτουργήσει.
- 5 Επιλέξτε ταχύτητα.
- 6 Για ξεκινήσει το μίξερ να λειτουργεί πατήστε το πράσινο κουμπί. Για να σταματήσει το μίξερ να λειτουργεί πατήστε το κόκκινο κουμπί.
 - Εάν ανυψώσετε την κεφαλή του μίξερ ενώ το μοτέρ λειτουργεί, η λειτουργία της συσκευής θα διακοπεί.
- 7 στρέψτε και αφαιρέστε.

- για να αφαιρέσετε κάποιο εργαλείο
- χρήσιμες συμβουλές • Σβήνεται τη συσκευή και ξύνετε το μπωλ με τη σπάτουλα κατά τακτά χρονικά διαστήματα.
- Τα αυγά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου είναι τα καταλληλότερα για χτύπημα.
- Πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγού βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα λίπους ή κρόκου στο χτυπητήρι ή στο μπωλ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή ζύμης σφολιάτας εκτός και αν η συνταγή σας προτρέπει να κάνετε κάτι άλλο.

σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού

- σημαντική σημείωση • Δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται παρακάτω, διότι θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- Εάν ακούσετε τον κινητήρα της συσκευής να καταπονείται, σβήστε τη συσκευή, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε κάθε ένα από τα δύο μέρη της ζύμης ξεχωριστά.
- Τα υλικά ανμιγνύονται καλύτερα εάν πρώτα τοποθετήσετε τα υγρά μέσα στο μπωλ.

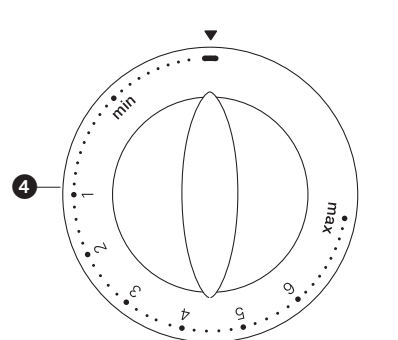
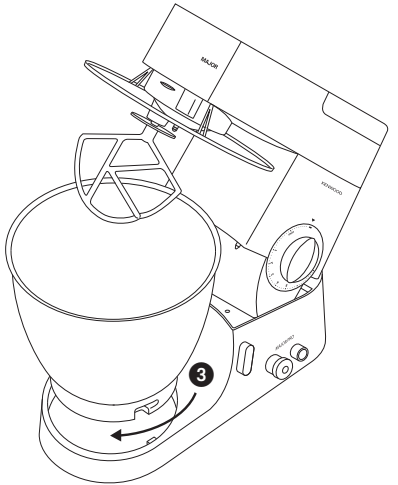
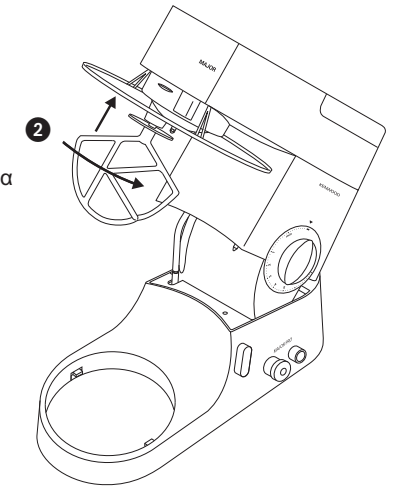
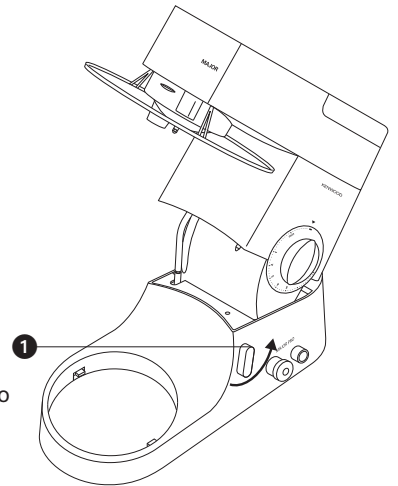
μέγιστες χωρητικότητες

MAJOR

- απλό εύθρυπτο κέικ • Βάρος αλευριού: 910γρ
- σκληρή ζύμη με μαγιά • Βάρος αλευριού: 1,5κιλό
- Συνολικό βάρος: 2,4κιλά
- μαλακή ζύμη με μαγιά • Βάρος αλευριού: 2,6κιλά
- Συνολικό βάρος: 5κιλά
- μίγμα για κέικ φρούτων • Συνολικό βάρος: 4,55κιλά
- ασπράδια αυγών • 16

ταχύτητες ❹

- χτυπητήρι Κ • για να αναμίξετε λίπος και ζάχαρη μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την ταχύτητα 5.
- 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.
- εύκαμπτος αναδευτήρας • αφαίρεση των υλικών που αναμειγνύετε από τα τοιχώματα του μπολ ξεκινήστε από το την ελάχιστη ταχύτητα min και αυξήστε σταδιακά μέχρι το 3.
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα max.
- γάντζος ζύμης • Ξεκινήστε από την μικρότερη ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά έως το 1.



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

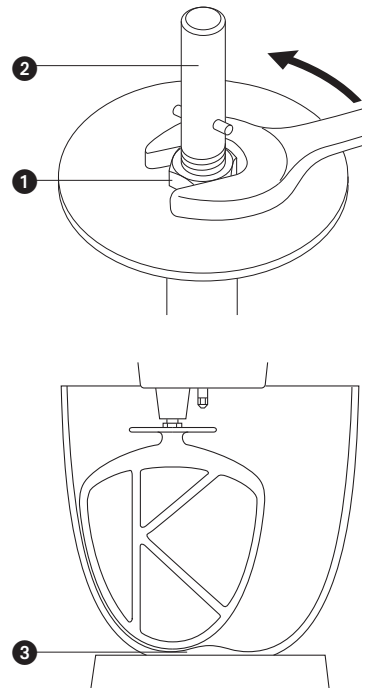
- Ιδανικά, ο εύκαμπτος αναδευτήρας πρέπει σχεδόν να εφάπτεται στο κάτω μέρος του μπολ, αλλά βεβαιωθείτε ότι το πτερύγιο του εύκαμπτου αναδευτήρα δεν λυγίζει ακουμπώντας τον πάτο του μπολ, καθώς κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει σημαντική φθορά. Εάν χρειαστεί, προσαρμόστε όπως περιγράφεται αναλυτικά παραπάνω.

πρόβλημα

- Το μίξερ σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

λύση

- Το μίξερ διαθέτει μηχανισμό προστασίας υπερφόρτωσης που απενεργοποιεί το μίξερ όταν υπερφορτώνεται για να προστατεύσει τη συσκευή. Εάν συμβεί αυτό, απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα. Αφαιρέστε ένα μέρος των υλικών για να μειώσετε το βάρος και περιμένετε για λίγα λεπτά. Συνδέστε το ξανά στην πρίζα και πατήστε το κουμπί έναρξης. 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 ο παρασκευαστής ζυμαρικών AT910 συνοδεύεται από μήτρα για την

παρασκευή ζυμαρικών μακαρόνι ριγκάτι (ναγγκεσοξι σιηαι)

μπορείτε να προσαρμόσετε 12 προαιρετικές μήτρες συν τον

παρασκευαστή μπισκότων

περιστρεφόμενο εξάρτημα

κοπής τροφίμων ③ AT643 συνοδεύεται από 5 κυλίνδρους

πρέσα για φρούτα ④ AT644

χαμηλής ταχύτητας

εξάρτημα άλεσης τροφίμων

πολλαπλών χρήσεων ⑤ AT950A συνοδεύεται από

α μεγάλο επιστόμιο για λουκάνικα

b μικρό επιστόμιο για λουκάνικα

c εξάρτημα για κέμπε

μύλος αλέσεως δημητριακών ⑥ AT941A

κόφτης – τρίφτης pro ⑦ AT340 συνοδεύεται από διάφορους τροχούς

λεμονοστύφτης ⑧ AT312

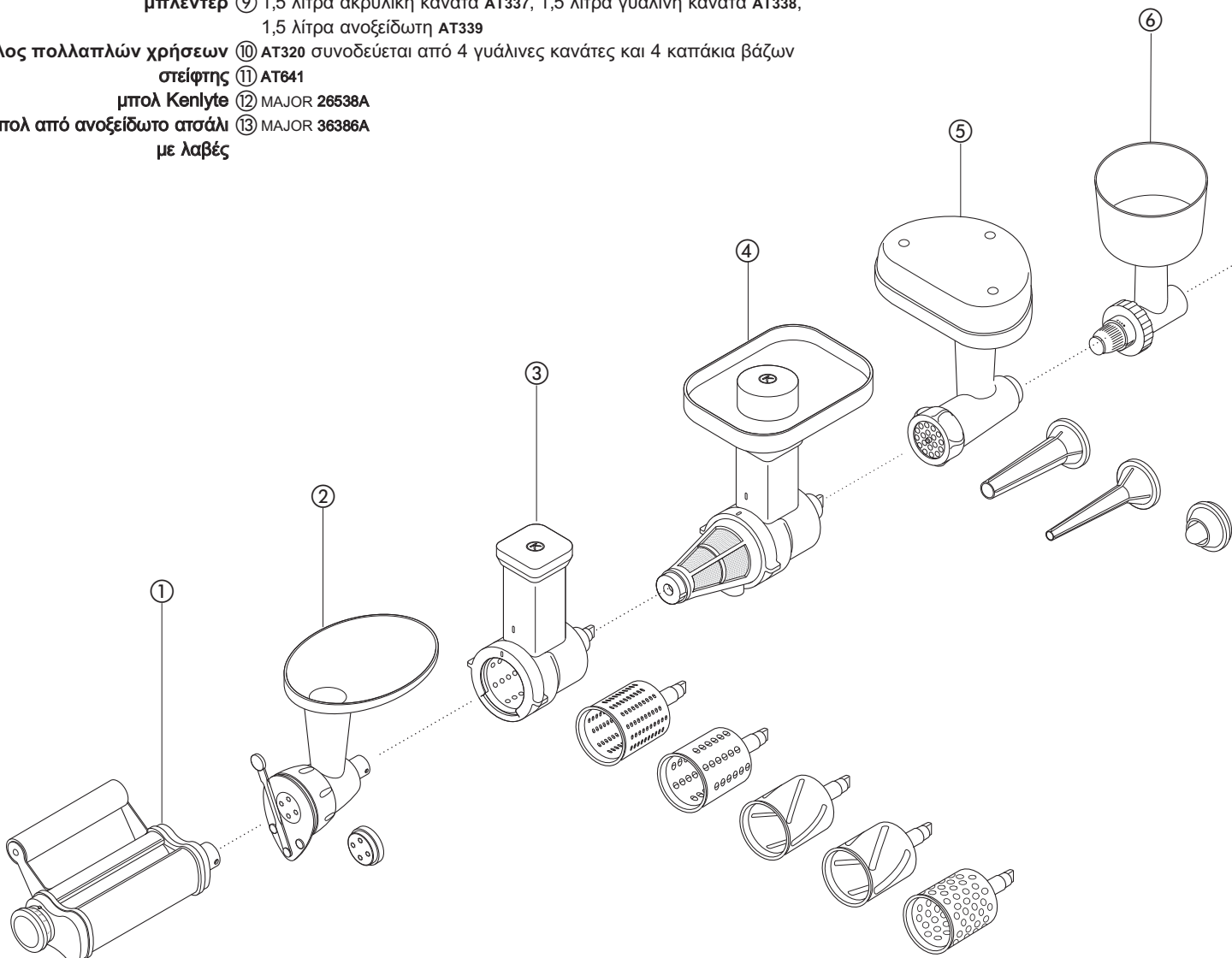
μπλέντερ ⑨ 1,5 λίτρα ακρυλική κανάτα AT337, 1,5 λίτρα γυάλινη κανάτα AT338, 1,5 λίτρα ανοξείδωτη AT339

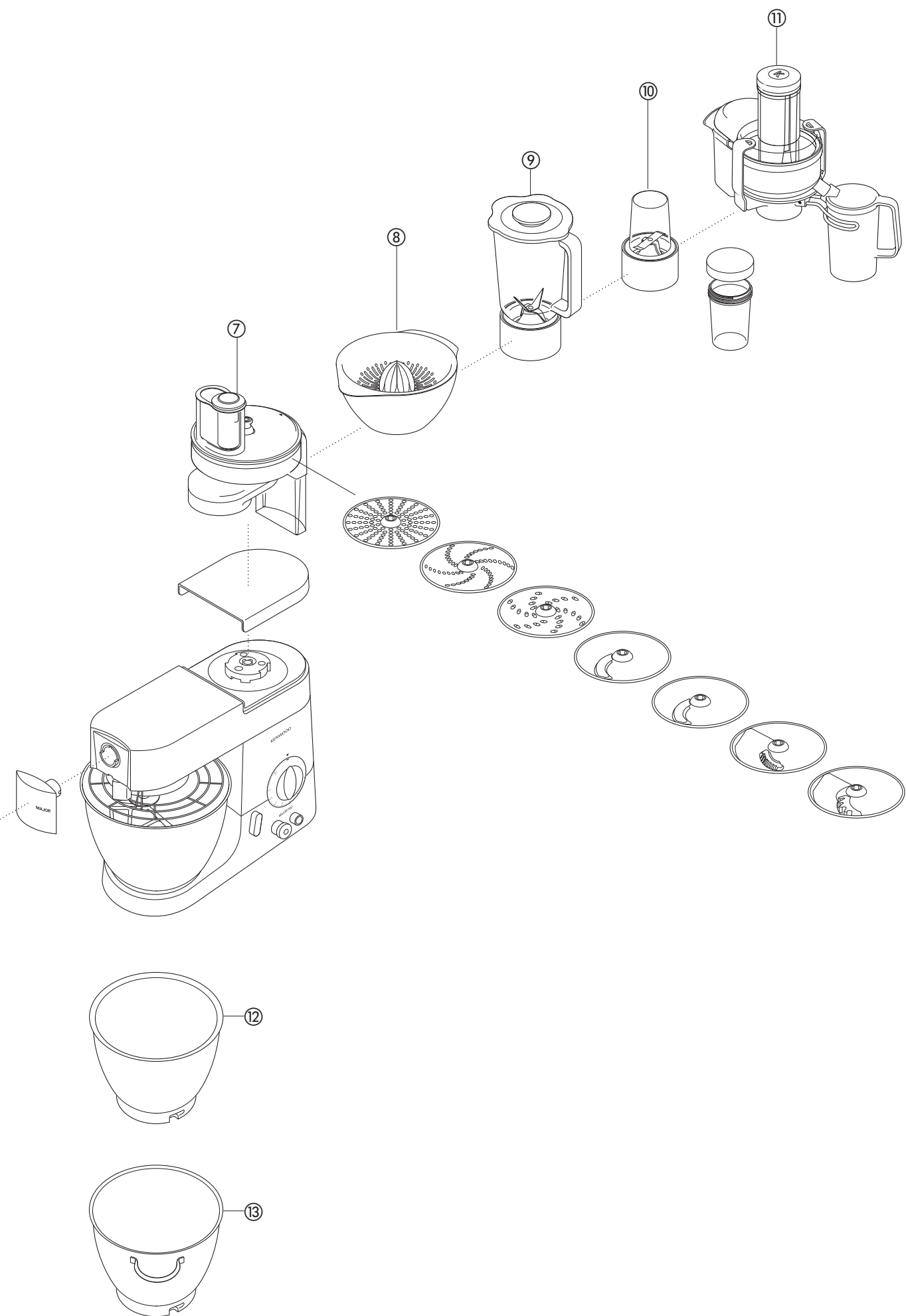
μύλος πολλαπλών χρήσεων ⑩ AT320 συνοδεύεται από 4 γυάλινες κανάτες και 4 καπάκια βάζων

στείφτης ⑪ AT641

μπολ Kenlyte ⑫ MAJOR 26538A

Μπολ από ανοξείδωτο ασάλι ⑬ MAJOR 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

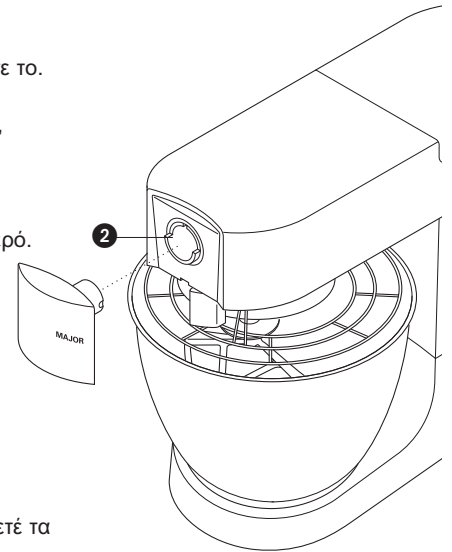
- Μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε με υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώστε.
- Να τοποθετείτε πάντα τα καλύμματα υποδοχών όταν το μίξερ δεν χρησιμοποιείται.
- Μην χρησιμοποιείτε στιλβωτικά και μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

Μπολ

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

εργαλεία

- 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 Λεξμοοδ 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 162.

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 Γεμίζετε 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.

Άσπρο ψωμί μαλακή ζύμη με μαγιά

- υλικά
- 2.6 κιλά κοινό λευκό αλεύρι
 - 1.3 λίτρα γάλα
 - 300γρ ζάχαρη
 - 450γρ μαργαρίνη
 - 100γρ φρέσκια μαγιά ή 50γρ στεγνή μαγιά
 - 6 χτυπημένα αυγά
 - 5 πρέζες αλάτι
- μέθοδος
- 1 Λιώστε τη μαργαρίνη μέσα στο γάλα σε θερμοκρασία 43°C.
 - 2 **στεγνή μαγιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγγρανση): προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη στο γάλα και αφήστε το μίγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρις ότου να γίνει αφρώδες.
φρέσκια μαγιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι και προσθέστε τη ζάχαρη.
άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 3 Χύστε το γάλα μέσα στο ηπτωλ. Προσθέστε τα αυγά χτυπημένα και 2 κιλά αλεύρι.
 - 4 Αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό, έπειτα στην ταχύτητα 1 για ένα ακόμη λεπτό. Σπρώξτε προς τα κάτω το μίγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα.
 - 5 Προσθέστε το αλάτι και το αλάτι και το υπόλοιπο αλεύρι και αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για ένα λεπτό και στη συνέχεια στην ταχύτητα 1 για 2 - 3 λεπτά, μέχρις ότου το μίγμα να γίνει μαλακό και να ανακατευτεί ομοιογενώς.
 - 6 Βάλτε τη ζύμη σε λαδωμένες φόρμες για φρατζόλα των 450γρ ή πλάστε την σε μικρά ψωμάκια. Καλύψτε τη ζύμη με μια πετσέτα και αφήστε την μέχρις ότου διπλασιαστεί ο όγκος της.
 - 7 Ψήστε στους 200°C/400°F/στο 6 για φούρνους υγραερίου, για 20 - 25 λεπτά εάν πρόκειται για *φρατζόλες*, ή για 15 λεπτά εάν πρόκειται για *μικρά ψωμάκια*.
 - 8 Όταν οι φρατζόλες ή τα ψωμάκια είναι ψημένα παράγουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπήσετε ελαφρά στη βάση.
- Η ποσότητα αυτή φτάνει για 10 περίπου φρατζόλες.

συνταγές συνέχεια

- τούρτα με φράουλες και βερούκοκα**
- υλικά: κέικ
- 3 αυγά
 - 75γρ ψιλή ζάχαρη
 - 75γρ κοινό αλεύρι
- γέμιση και διακόσμηση
- 150 χιλιοστόλιτρα διπλή κρέμα
 - Ζάχαρη σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας
 - 225γρ φράουλες
 - 225γρ βερούκοκα
- μέθοδος
- 1 Κόβετε τα βερούκοκα στη μέση και αφαιρείτε τα κουκούτσια. Τα βράζετε ελαφρά σε πολύ λίγο νερό, προσθέτοντας ζάχαρη ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μέχρις ότου να μαλακώσουν.
 - 2 Πλένετε και κόβετε τις φράουλες στη μέση.
 - 3 Ετοιμάζετε το κέικ χτυπώντας τα αυγά και τη ζάχαρη στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρις ότου το μίγμα να γίνει άσπρο και παχύ.
 - 4 Αφαιρέστε το μπωλ και τον αναδευτήρα. Ανακατέψτε ελαφρά μέσα στο μίγμα το αλεύρι με το χέρι χρησιμοποιώντας ένα μεγάλο μεταλλικό κουτάλι - προσέξτε ώστε να παραμείνει η ζύμη αφράτη.
 - 5 Μεταφέρετε το μίγμα σε δύο ταψιά 18 εκατοστών που έχετε προηγουμένως καλύψει με λαδόχαρτο.
 - 6 Ψήνετε το μίγμα για 20 περίπου λεπτά σε θερμοκρασία 180°C/350°F/στο 4 για φούρνους υγραερίου, μέχρι που το κέικ να είναι ελαστικό στο άγγιγμα.
 - 7 Βγάζετε τα κέικ από τα ταψάκια και τα αφήνετε να κρυώσουν σε μια σχάρα.
 - 8 Χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι στη μέγιστη ταχύτητα για να χτυπήσετε την κρέμα μέχρι που να γίνει σχεδόν στερεή, προσθέτοντας όση ζάχαρη θέλετε.
 - 9 Κόβετε τα βερούκοκα και το ένα τρίτο από τις φράουλες σε χονδρά κομμάτια και τα ανακατεύετε με τη μισή κρέμα.
 - 10 Απλώνετε το μίγμα σε ένα κέικ και προσθέτετε το δεύτερο από επάνω.
 - 11 Απλώνετε την υπόλοιπη κρέμα πάνω από το κέικ και χρησιμοποιείτε τις υπόλοιπες φράουλες για διακόσμηση.
- μαρέγκες**
- υλικά
- 4 ασπράδια αυγών
 - 250γρ κοσκινισμένη ζάχαρη άχνη
- μέθοδος
- 1 Καλύψτε το ταψί σας με χονδρό αντικολλητικό λαδόχαρτο.
 - 2 Χτυπάτε τα ασπράδια και τη ζάχαρη με το χτυπητήρι για δέκα περίπου λεπτά στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρις ότου το μίγμα να είναι στερεό.
 - 3 Απλώστε το μίγμα με ένα κουτάλι μέσα στο ταψί (εναλλακτικά χρησιμοποιήστε μια σακούλα για διακόσμηση με στόμιο διαμέτρου 2.5 εκατοστών και σχήματος αστεριού.)
 - 4 Ψήνετε στους 110°C/225°F/στο 1/4 για φούρνους υγραερίου για 4 - 5 ώρες περίπου, μέχρις ότου να γίνουν σκληρές και τραγανές. Εάν αρχίσουν να μαυρίζουν, αφήστε την πόρτα του φούρνου ελαφρά ανοιχτή.
- Φυλάξτε τις μαρέγκες σε κάποιο αεροστεγές δοχείο.
- ζύμη σφολιάτας**
- υλικά
- 450γρ αλεύρι, κοσκινισμένο μαζί με το αλάτι
 - 5 χιλιοστόλιτρα αλάτι
 - 225γρ λίπος (μίγμα από λαρδί και μαργαρίνη κατευθειάν από το ψυγείο)
 - Περίπου 80 χιλιοστόλιτρα (4 κουταλάκια τσαγιού) νερό
- χρήσιμη συμβουλή
- Μην αναμίξετε τα υλικά υπερβολικά
- μέθοδος
- 1 Τοποθετήστε το αλεύρι μέσα στο μπωλ. Κόψτε το λίπος σε χονδρά κομμάτια και προσθέστε το μέσα στο αλεύρι.
 - 2 Αναμίξτε στην ταχύτητα 1 μέχρι το μίγμα να αποκτήσει την όψη τριμμένης φρυγανιάς. Σταματήστε να 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.

συνταγές συνέχεια

σούπα με καρότα και κόλιαντρο

- υλικά
- 25γρ βούτυρο
 - 1 τεμαχισμένο κρεμμύδι
 - 1 κοπανισμένη σκελίδα σκόρδο
 - 480γρ καρότο κομμένο σε κύβους του 1,5εκ για κύπελλο των 1,2 λίτρων
 - 600γρ καρότο κομμένο σε κύβους του 1,5εκ για κύπελλο του 1,5 λίτρου
 - κρύο ζωμό κοτόπουλο
 - 10-15ml (2-3 κουταλάκια του γλυκού) αλεσμένο κόλιαντρο
 - αλάτι και πιπέρι

- μέθοδος
- 1 Λιώστε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τηγανίστε μέχρι να μαλακώσουν.
 - 2 Τοποθετήστε το καρότο στο μπλέντερ, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέστε ζωμό αρκετό ώστε να φτάνει μέχρι τη μέγιστη ένδειξη 1.2 ή 1.5 επάνω στο κύπελλο. Προσαρμόστε το καπάκι και το κάλυμμα μεζούρα.
 - 3 Αναμίξτε στη μέγιστη ταχύτητα για 5 δευτερόλεπτα για σούπα με χοντροκομμένα υλικά ή για περισσότερη ώρα για σούπα με λεπτότερη υφή.
 - 4 Μεταφέρετε το μίγμα σε κατσαρόλα, προσθέστε το κόλιαντρο και μπαχαρικά και βράστε τη σούπα σε χαμηλή φωτιά για 30 έως 35 λεπτά ή όσο χρειάζεται μέχρι να μαγειρευτεί.
 - 5 Ελέγξτε εάν χρειάζονται και άλλα μπαχαρικά και προσθέστε κι άλλο ζωμό εάν είναι απαραίτητο.

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

spoznajte svoj kuchynský prístroj Kenwood

pred použitím zariadenia Kenwood

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

bezpečnosť

- Pred nasadením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením vypnite a odpojte zo siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí a nasadeného príslušenstva.
- Nikdy nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis“ na strane 176.
- Nikdy nenechávajte prírodnú elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo viac ako jeden doplnok naraz.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené na strane 172.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- Zariadenie je ťažké, pri jeho dvíhaní buďte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryty výstupov a prírodná elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapojením do siete

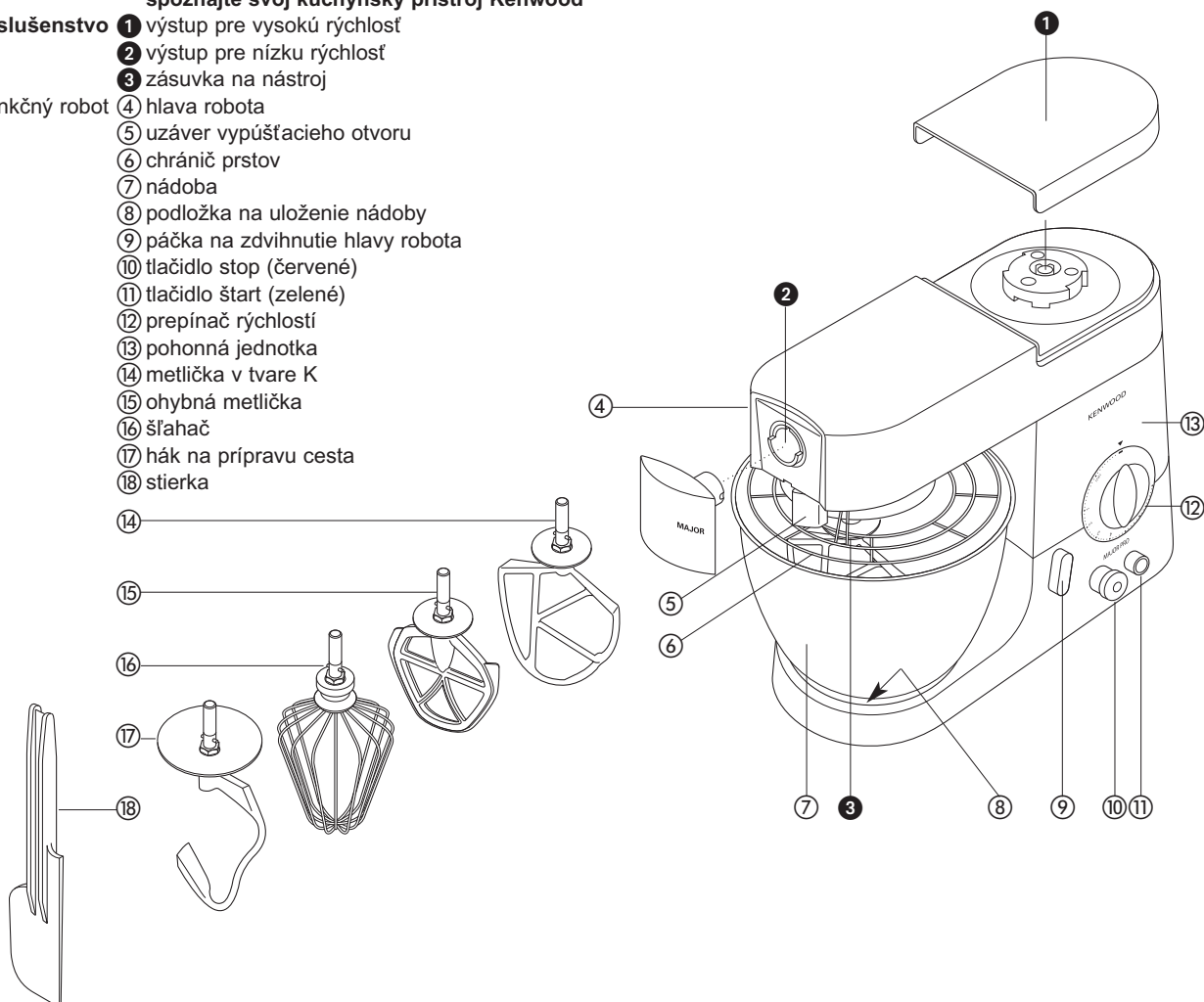
- Overte, či má vaša elektrická sieť rovnaké parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášateľnosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

pred prvým použitím

- Poumývajte jednotlivé časti: pozri časť „ošetrovanie a čistenie“ na strane 176.

spoznajte svoj kuchynský prístroj Kenwood

- výstupy pre príslušenstvo
- multifunkčný robot
- 1 výstup pre vysokú rýchlosť
 - 2 výstup pre nízku rýchlosť
 - 3 zásuvka na nástroj
 - 4 hlava robota
 - 5 uzáver vypúšťacieho otvoru
 - 6 chránič prstov
 - 7 nádoba
 - 8 podložka na uloženie nádoby
 - 9 páčka na zdvihnutie hlavy robota
 - 10 tlačidlo stop (červené)
 - 11 tlačidlo štart (zelené)
 - 12 prepínač rýchlostí
 - 13 pohonná jednotka
 - 14 metlička v tvare K
 - 15 ohybná metlička
 - 16 šfahač
 - 17 hák na prípravu cesta
 - 18 stierka



multifunkčný robot

nástroje na spracovanie a ich možné použitie

- metlička v tvare K • Na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, polevy, plniek, plnených zákuskov a zemiakovej kaše.
- šľahač • Na vajcia, prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniiek, tvarohových koláčov, šľahanej peny a nákypov. Šľahač nepoužívajte na rozšľahanie hustých zmesí (napr. tuku na pečenie alebo cukru) – mohli by ste ho poškodiť.
- ohybná metlička • Ideálna na zoškrabovanie zmesí z bočných stien a podstavca nádoby počas miešania.
- hák na prípravu cesta • Na kysnuté zmesi.

používanie multifunkčného robota

- 1 Otočte páčku na zdvihnutie hlavy robota proti smeru hodinových ručičiek **1** a zdvihnite hlavu robota, kým sa nezaistí.
- vloženie nástroja 2 Zatláčajte nahor, kým nástroj nezastane **2** potom ho otočte, aby sa zaistil.
- 3 Nasadíte nádobu na podstavec – zatlačte nadol a otáčajte v smere hodinových ručičiek **3**.
- 4 Otočte páčku na zdvihnutie hlavy robota proti smeru hodinových ručičiek a sklopte hlavu robota, kým sa nezaistí, inak nebude robot fungovať.
- 5 Zvoľte rýchlosť.
- 6 Robot spustíte stlačením zeleného tlačidla. Robot zastavíte stlačením červeného tlačidla.
- Ak zdvihnete hlavu robota počas činnosti prístroja, prístroj sa zastaví.
- vybratie nástroja 7 Otočte ho a vyberte.

- radý
- Zariadenie opakovane vypnite a stierkou oškrabte steny nádoby.
 - Na šľahanie sú najlepšie vajíčka izbovej teploty.
 - Pred šľahaním vaječných bielok sa ubezpečte, že na šľahači ani na nádobe nie je žiadny tuk ani žltok.
 - Na prípravu sladkého pečiva používajte studené ingrediencie, ak sa v recepte nepíše inak.

poznámky k príprave chleba

- dôležité upozornenie
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené nižšie – dôjde k preťaženiu zariadenia.
 - Ak počujete, že zariadenie spomaľuje, vypnite ho, odoberte polovicu cesta a spracujte každú polovicu samostatne.
 - Ingrediencie sa najlepšie zmiešajú vtedy, ak najprv vložíte tekutinu.

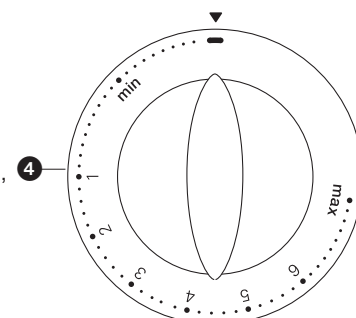
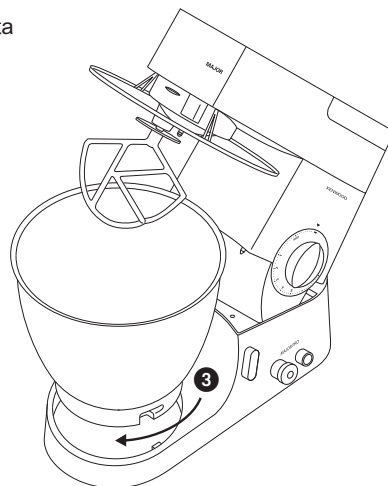
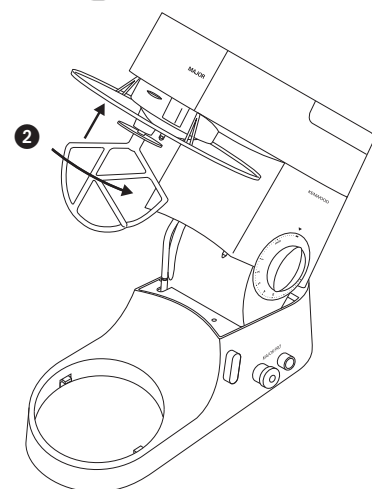
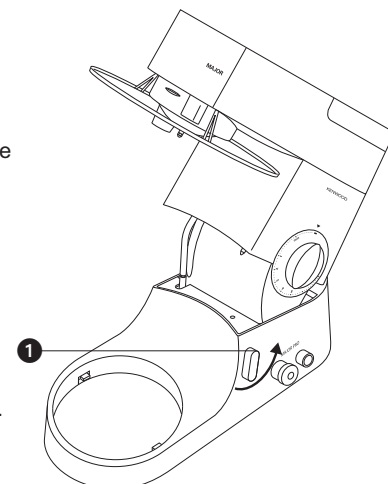
maximálne množstvá

MAJOR

- krekké pečivo** • Hmotnosť múky: 910 g
- ťažké kysnuté cesto** • Hmotnosť múky: 1,5 kg
- Celková hmotnosť: 2,4 kg
- ľahké kysnuté cesto** • Hmotnosť múky: 2,6 kg
- Celková hmotnosť: 5 kg
- zmes na biskupský chlebiček** • Celková hmotnosť: 4,55 kg
- vaječné bielka** • 16

prepínač rýchlosti **4**

- metlička v tvare K • **tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosti min, postupne zvyšujte po rýchlosť 5.
- **šľahanie vaječ do krémových zmesí** 4 – max.
- **primiešanie do múky, ovocie atď.** min – 1
- **koláče „všetko v jednom“** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na max.
- **vtieranie tuku do múky** min – 2.
- ohybná metlička • **zoškrabovanie zmesí z bočných stien nádoby** začnite pri rýchlosti min, postupne zvyšujte po rýchlosť 3.
- šľahač • Postupne zvyšujte na max.
- hák na prípravu cesta • Začnite pri rýchlosti min, postupne zvýšte na rýchlosť 1.



riešenie problémov

problém

- Šľahač alebo metlička v tvare K naráža na dno nádoby alebo nedosahuje k ingredienciám na dne nádoby.

riešenie • Nastavte výšku nástroja. Postup:

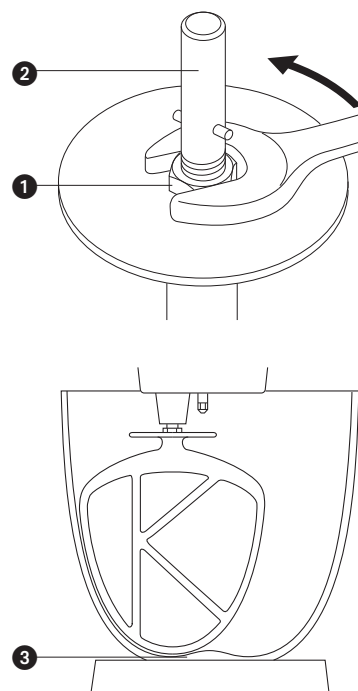
- 1 Odpojte zariadenie zo siete.
- 2 Zdvihnite hlavu robota a vložte šľahač alebo metličku.
- 3 Sklopte hlavu robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite hlavu robota a vyberte nástroj.
- 4 Pomocou maticového kľúča povoľte maticu ❶, aby ste mohli nastaviť pohonný hriadeľ ❷. Ak chcete dostať nástroj bližšie ku dnu nádoby, otočte hriadeľom metličky proti smeru hodinových ručičiek. Ak chcete nástroj zdvihnúť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Znova utiahnite maticu.
- 6 Zložte nástroj do robota a sklopte hlavu robota. Najlepší výkon dosiahnete, ak sa šľahač alebo metlička v tvare K budú **takmer** dotýkať dna nádoby ❸.
- 7 V prípade potreby zopakujte predchádzajúce kroky, kým nebude nástroj umiestnený správne. Po správnom umiestnení nástroja pevne utiahnite maticu.

ohybná metlička • ideálna poloha ohybnej metličky je, keď sa takmer dotýka dna nádoby, avšak ubezpečte sa, že rameno ohybnej metličky nie je opreté o nádobu Podstavec tohto typu spôsobí nadmerné opotrebovanie. V prípade potreby nastavte ako je uvedené vyššie.

problém

- Robot počas činnosti zastavuje.

riešenie • Váš robot je vybavený ochranou proti preťaženiu, ktorá ho v prípade preťaženia zastaví, čím sa chráni prístroj. V takom prípade robot vypnite a odpojte zo siete. Odoberte časť ingrediencií, aby ste znížili záťaž, a nechajte robot pár minút postáť. Zapojte ho do siete a stlačte tlačidlo štart. Ak sa robot hneď nespustí, nechajte ho postáť ešte dlhšie, aby mohol robot vychladnúť.



dostupné príslušenstvo

Ak si chcete kúpiť príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou vášho balenia, kontaktujte servis spoločnosti Kenwood.

príslušenstvo kód príslušenstva

nástavec na výrobu

plochých cestovín ① AT970A

doplnkové príslušenstvo AT971A tagliatelle

na cestoviny AT972A tagliolini

(nezobrazené) používané AT973A trenette

spoločne s AT970 AT974A špagety

nástavec na výrobu cestovín ② AT910 sa používa s formou na maccheroni rigati

(dá sa nasadiť 12 voliteľných foriem plus forma na výrobu čajového pečiva)

rotačný krájač potravín ③ AT643 sa dá skombinovať s 5 bubnami

lis na bobuľové plody ④ AT644

multifunkčný mlynček potravín ⑤ AT950A používa sa s

a veľkým násadcom na výrobu klobás

b malým násadcom na výrobu klobás

c násadcom na výrobu mäsových guliek

mlynček na zrníčka ⑥ AT941A

krájač a strúhadlo ⑦ AT340 používa sa rôznymi kotúčmi

odšťavovač citrusových plodov ⑧ AT312

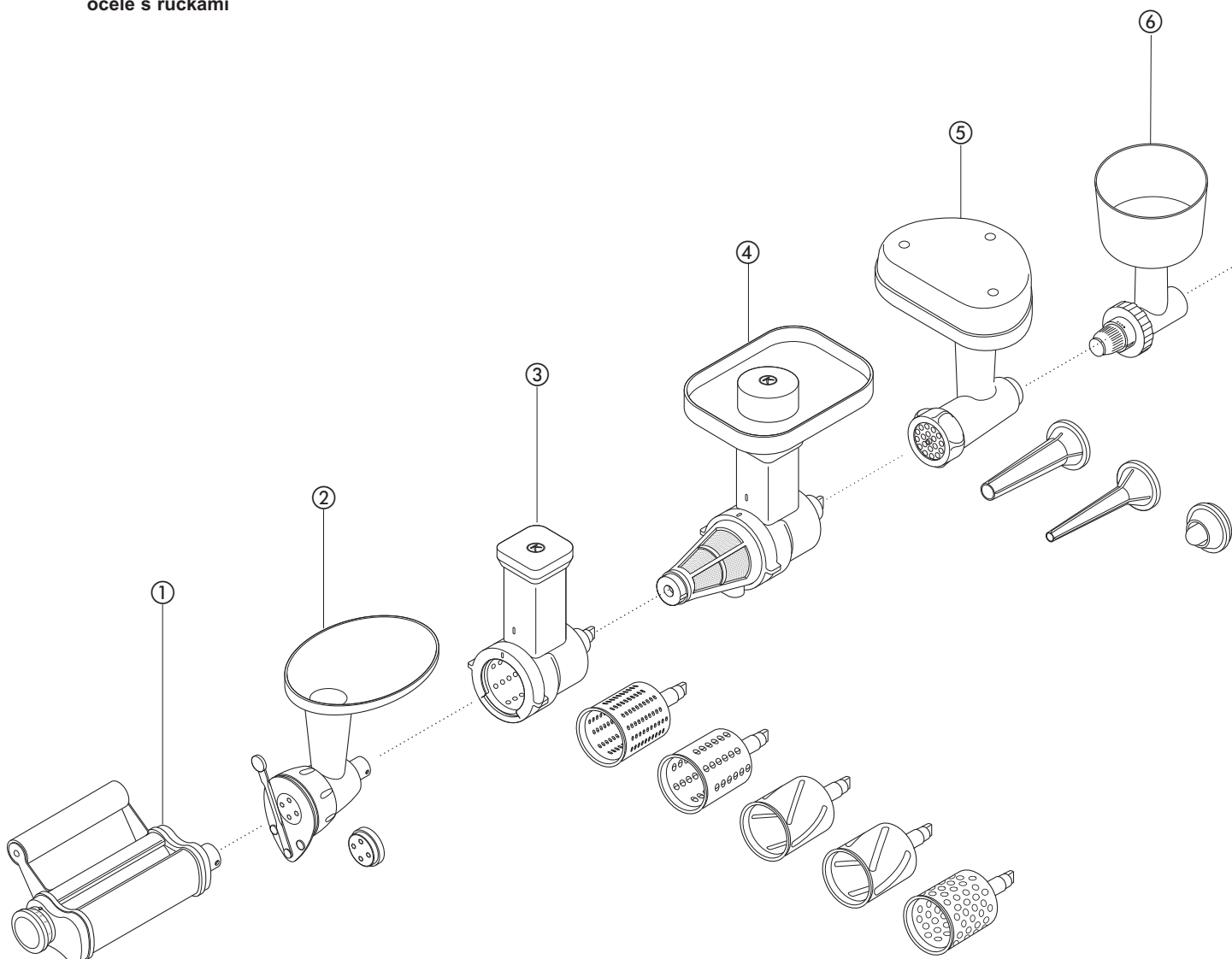
mixér ⑨ 1,5 l akrylový AT337, 1,5 l sklenený AT338, 1,5 l z nehrdzavejúcej ocele AT339

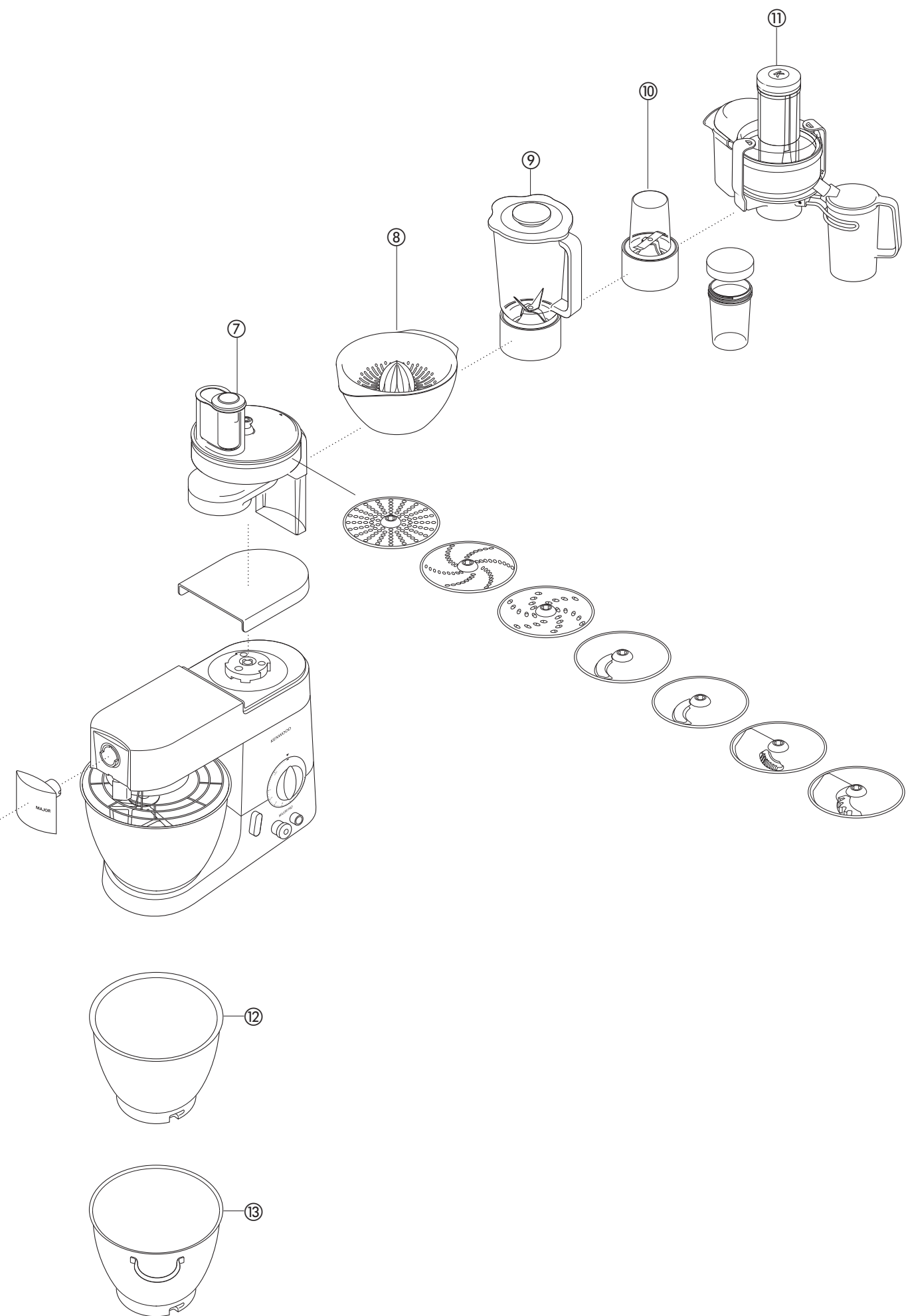
multi-mlynček ⑩ AT320 sa používa so 4 sklenenými nádobami so 4 vekami na skladovanie

odstredivý odšťavovač ⑪ AT641

nádoba Kenlyte ⑫ MAJOR 26538A

nádoba z nehrdzavejúcej ocele s rúčkami ⑬ MAJOR 36386A





čistenie a servis

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Na **výstupe 2** sa môže pri prvom použití objaviť trochu mazu. Tento jav je bežný – maz stačí zotrieť.

pohonná jednotka, kryty
výstupov chránič prstov

- Po každom použití poutierajte vlhkou handričkou a vysušte.
- Ak sa nepoužíva, vždy vymeňte kryty výstupov.
- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani neponárajte do vody.

nádoba

- Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.
- Na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo. Na odstránenie vodného kameňa použite ocot.
- Zabráňte kontaktu so zdrojom tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlnná rúra).

nástroje

- Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prírodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
 - servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

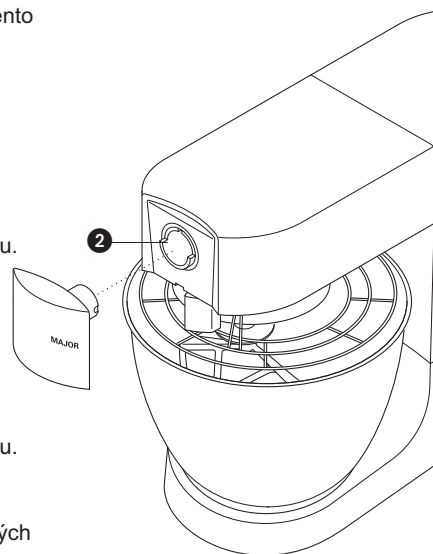


DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/EC.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu alebo dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym následkom na životné prostredie a zabránime ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.



recepty

Pozri dôležité upozornenia na postup pri výrobe chleba na strane 172.

ťažké kysnuté cesto na biely chlieb

- ingrediencie
- 1,36 kg hladkej múky špeciál
 - 15 ml soli
 - 25 g čerstvého droždia alebo 15 g sušeného droždia + 5 ml cukru
 - 750 ml teplej vody: 43 °C. Použite teplomer alebo pridajte 250 ml vriacej vody do 500 ml studenej vody.
 - 25 g bravčovej masti
- postup
- 1 **sušené droždie** (ktoré sa rozpúšťa vo vode): nalejte teplú vodu do nádoby. Potom pridajte droždie a cukor a nechajte postáť približne 10 minút, kým sa nespění.
čerstvé droždie: rozdrobte do múky.
iné typy droždia: postupujte podľa pokynov výrobcu.
 - 2 Nalejte tekutinu do nádoby. Potom pridajte múku (s čerstvým droždím, ak sa použilo), soľ a masť.
 - 3 Mieste na minimálnej rýchlosti 45 – 60 sekúnd. Potom zvýšte rýchlosť na 1, v prípade potreby pridajte viac múky, kým sa nevytvorí cesto.
 - 4 Mieste ďalšie 3 – 4 minúty pri rýchlosti 1, kým nebude cesto hladké, poddajné a prestane sa lepiť na steny nádoby.
 - 5 Cesto vložte do vymasteného polyetylénového vrečka alebo do nádoby prikrytej utierkou. Potom ho nechajte niekde v teple, kým sa jeho veľkosť nezdvajnasobí.
 - 6 Znova ho 2 minúty miesť pri rýchlosti 1.
 - 7 Cestom naplňte do polovice štyri vymastené nádoby na pečenie s veľkosťou 450 g alebo ho vytvarujte do roliek. Potom ich prikryte utierkou a nechajte niekde v teple, kým sa ich veľkosť nezdvajnasobí.
 - 8 Pečte pri teplote 230 °C/plynový stupeň 8 po dobu 30 – 35 minút v prípade bochníkov alebo 10 – 15 minút v prípade roliek.
- Po dopečení by mal chlieb vydávať pri poklepaní na spodok dutý zvuk.

ľahké cesto na biely chlieb

- 2,6 kg obvyčajnej hladkej múky
 - 1,3 litra mlieka
 - 300 g cukru
 - 450 g margarínu
 - 100 g čerstvého droždia alebo 50 g sušeného droždia
 - 6 vyšľahaných vajec
 - 5 štipiek soli
- postup
- 1 Margarín rozpustite v mlieku a zohrejte na 43 °C.
 - 2 **sušené droždie** (ktoré sa rozpúšťa vo vode): do mlieka pridajte droždie a cukor a nechajte postáť približne 10 minút, kým sa nespění.
čerstvé droždie: rozdrobte do múky a pridajte cukor.
iné typy droždia: postupujte podľa pokynov výrobcu.
 - 3 Nalejte mlieko do nádoby. Pridajte vyšľahané vajcia a 2 kg múky.
 - 4 Miešajte minútu na minimálnej rýchlosti a potom ďalšiu minútu na rýchlosti 1. Oškrabte steny nádoby.
 - 5 Pridajte zvyšok múky a miešajte minútu na minimálnej rýchlosti a potom 2 – 3 minúty na rýchlosti 1, kým zmes nebude hladká a rovnomerne rozmiešaná.
 - 6 Cestom naplňte do polovice niekoľko vymastených nádob na pečenie s veľkosťou 450 g alebo ho vytvarujte do roliek. Potom ich prikryte utierkou a nechajte niekde v teple, kým sa ich veľkosť nezdvajnasobí.
 - 7 Pečte pri teplote 200 °C/plynový stupeň 6 po dobu 20 – 25 minút v prípade bochníkov alebo 15 minút v prípade roliek.
 - 8 Po dopečení by mal chlieb pri poklepaní na spodok vydávať dutý zvuk.
- Z daného množstva pripravíte asi 10 bochníkov.

recepty pokračovanie

jahodovo-marhuľová torta

- ingrediencie: piškótové cesto
- 3 vajcia
 - 75 g krupicového cukru
 - 75 g hladkej múky
- plnka a ozdobenie
- 150 ml smotany na šľahanie
 - cukor podľa chuti
 - 225 g jahôd
 - 225g marhúľ
- postup
- 1 Marhule rozpolíte a odstránite kôstky. Mierne povarte v troške vody, kým nezmäknú a podľa chuti pridajte cukor.
 - 2 Jahody umyte a rozpolíte.
 - 3 Piškótové cesto pripravíte tak, že vyšľaháte vajcia s cukrom na maximálnej rýchlosti, kým zmes celkom nezbledne a nezhutne.
 - 4 Vyberte nádobu aj šľahač. Ručne pomocou veľkej kovovej lyžice primiešajte múku – postupujte opatrne, aby piškótové cesto zostalo ľahké.
 - 5 Zmes vložte do dvoch vymastených a papierom vyložených nádob na pečenie s veľkosťou 18 cm.
 - 6 Pečte pri teplote 180 °C/plynový stupeň 4 asi 20 minút, kým sa koláč pri ľahkom dotyku nedokáže vrátiť do pôvodného stavu.
 - 7 Potom ho vyklopte na drôtený rošt.
 - 8 Šľahačkovú smotanu vyšľahajte pri maximálnej rýchlosti, kým nestuhne. Podľa chuti pridajte cukor.
 - 9 Nahrubo nakrájajte marhule a tretinu jahôd. Primiešajte ich do polovice šľahačky.
 - 10 Rozotrite ju na jedno piškótové cesto a potom naň položte druhý piškót.
 - 11 Zvyšok šľahačky rozotrite navrch a tortu ozdobte zvyšnými jahodami.

snehové pusinky

- ingrediencie
- 4 vaječné bielka
 - 250 g preosiateho práškového cukru
 - Plech na pečenie vysteľte nelepivým papierom na pečenie.
- postup
- 1 Vaječné bielka s cukrom nechajte vyšľahať na maximálnej rýchlosti asi 10 minút, kým zmes nestuhne.
 - 2 Lyžicou nakladajte zmes na plech (alebo použite vrečko s trubičkou s hviezdicovitým nasadcom s rozmerom 2,5 cm).
 - 3 Pečte pri teplote 110 °C/plynový stupeň 1/4 približne 4 – 5 minút, kým nebudú tvrdé a chrumkavé. Ak začnú hnednúť, nechajte dvere na rúre mierne pootvorené.
- Pusinky skladujte v nepriedušnej plechovej škatuli.

krehké pečivo

- ingrediencie
- 450 g preosiatej múky so soľou
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) soli
 - 225 g tuku (zmes bravčovej masti a margarínu priamo z chladničky)
 - Približne 80 ml vody
 - Nemiešajte zmes príliš dlho.
- rada
- 1 Vložte múku do nádoby. Nakrájajte tuk nahrubo a pridajte ho k múke.
- postup
- 2 Miešajte pri rýchlosti 1, kým sa zmes nezačne podobať na strúhanku. Miešanie zastavte skôr než bude zmes mazľavá.
 - 3 Pridajte vodu a miešajte na minimálnej rýchlosti. Hneď ako sa voda zapracuje do zmesi, zastavte miešanie.
 - 4 Pečte pri teplote približne 200 °C/plynový stupeň 6, v závislosti od plnky.

recepty pokračovanie

mrkvovo-koriandrová polievka

- ingrediencie
- 25 g masla
 - 1 nasekaná cibuľa
 - 1 strúčik roztláčeného cesnaku
 - 480 g mrkvy nakrájanej na kocky s veľkosťou 1,5 cm do nádoby s objemom 1,2 l
 - 600 g mrkvy nakrájanej na kocky s veľkosťou 1,5 cm do nádoby s objemom 1,5 l
 - studený slepačí bujón
 - 10 – 15 ml (2 – 3 čaj. lyž.) mletého koriandra
 - soľ a čierne korenie
- postup
- 1 Roztopte maslo na panvici, pridajte cibuľu a cesnak a opečte domäkka.
 - 2 Vložte mrkvu do mixéra, pridajte cibuľu a cesnak. Pridajte dostatok bujónu, aby ste nádobu naplnili po značku maximálneho množstva 1,2 alebo 1,5 podľa príslušnej nádoby. Založte veko a plniacu zátku.
 - 3 Mixujte 5 sekúnd na maximálnej rýchlosti, ak chcete polievku s hrubšími ingredienciami alebo dlhšie, ak chcete jemnejšiu polievku.
 - 4 Zmes preložte do hrnca, pridajte koriander a korenie a varte ju na miernom ohni 30 až 35 minút alebo kým nebude polievka uvarená.
 - 5 Podľa potreby dochuťte a ak je to potrebné, pridajte viac tekutiny.

Знайомство з кухонним комбайном Kenwood

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

Заходи безпеки

- Вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не наближайте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- Не залишайте прилад, що працює без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Технічне обслуговування», стор. 186.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених на стор. 182.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він – дуже важкий. Перш ніж підняти прилад, спочатку переконайтеся, що головку міксера зафіксовано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназаним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

Перед першим використанням

- Промийте всі компоненти: див. розділ «Догляд та чищення», стор. 186

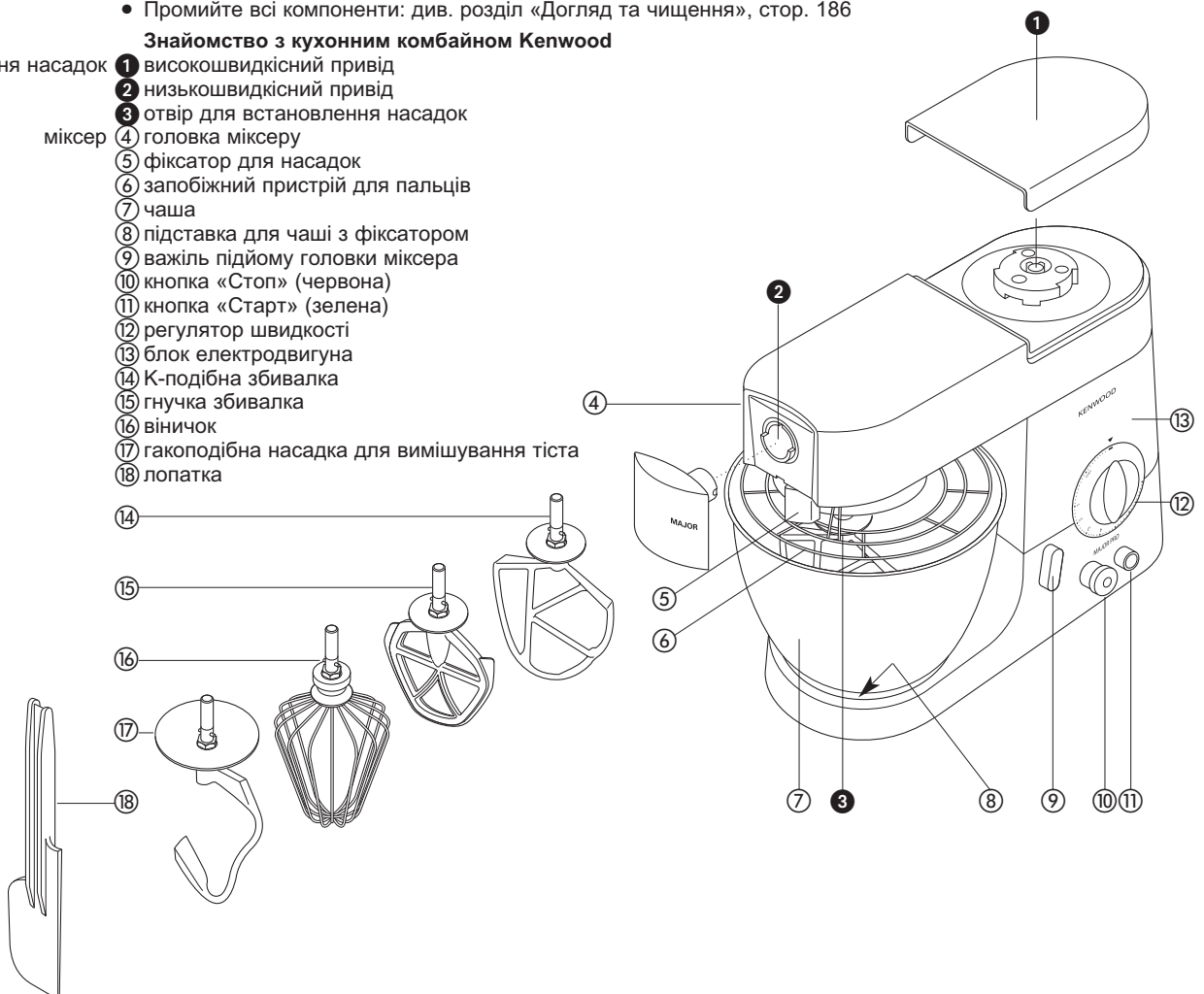
Знайомство з кухонним комбайном Kenwood

Отвори для кріплення насадок

- 1 високошвидкісний привід
2 низькошвидкісний привід
3 отвір для встановлення насадок
4 головка міксера

міксер

- 5 фіксатор для насадок
6 запобіжний пристрій для пальців
7 чаша
8 підставка для чаші з фіксатором
9 важіль підйому головки міксера
10 кнопка «Стоп» (червона)
11 кнопка «Старт» (зелена)
12 регулятор швидкості
13 блок електродвигуна
14 K-подібна збивалка
15 гнучка збивалка
16 віничок
17 гакоподібна насадка для вимішування тіста
18 лопатка



міксер

Насадки для вимішування та їх призначення

- К-подібна збивалка • Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазури, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.
- Гнучка збивалка • Під час вимішування знімає залишки суміші зі стінок та дна чаші.
- віничок • Призначений для збивання яєць, кремів, рідкого тіста, кислого тіста без додавання жирів, меренгів, сирних пирогів, мусів та суфле. Не використовуйте віничок для приготування густих сумішей (наприклад, для жирних кремів та подрібнення цукру), адже ви можете пошкодити насадку.
- Гакоподібна насадка для вимішування тіста • Призначена для вимішування дріжджового тіста.

Як користуватися міксером

- 1 Поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки **1** та підніміть головку міксера до його фіксації.
- 2 Встановіть вал насадки у відповідний отвір до упору **2**, а потім поверніть для фіксації.
- 3 Установіть чашу на підставку, натисніть та поверніть за годинниковою стрілкою **3**.
- 4 Поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки та опустіть головку міксера, доки вона не стане у фіксоване положення, бо інакше міксер не працюватиме.
- 5 Оберіть швидкість.
- 6 Щоб увімкнути міксер, натисніть зелену кнопку. Щоби припинити роботу міксера, натисніть червону кнопку.
- Не піднімайте головку міксера під час роботи приладу. Якщо це трапиться, машина вимкнеться.
- 7 Поверніть її та зніміть.

- Корисні поради
- Час від часу вимикайте міксер та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
 - Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
 - Перед збиванням яєчних білків, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру чи яєчного жовтка.
 - Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Важливі поради стосовно випікання хліба

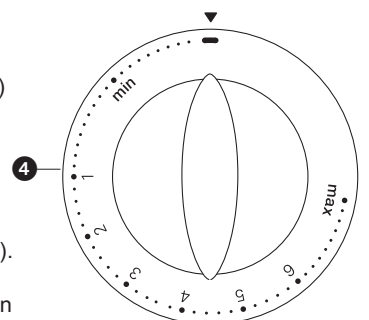
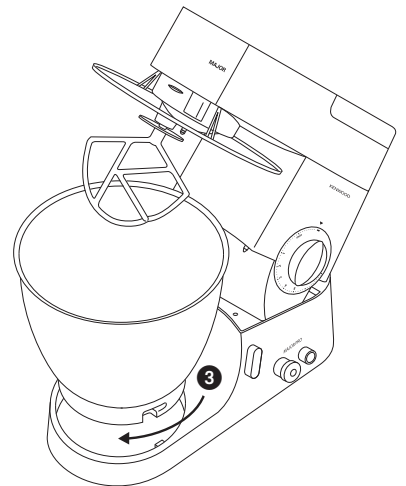
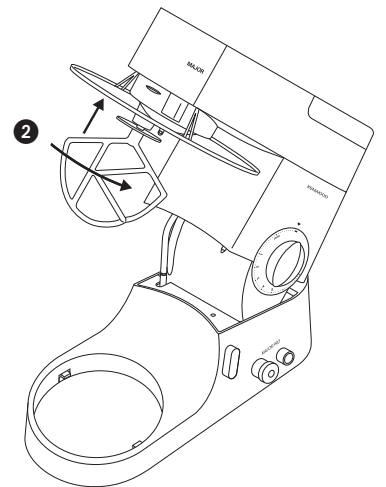
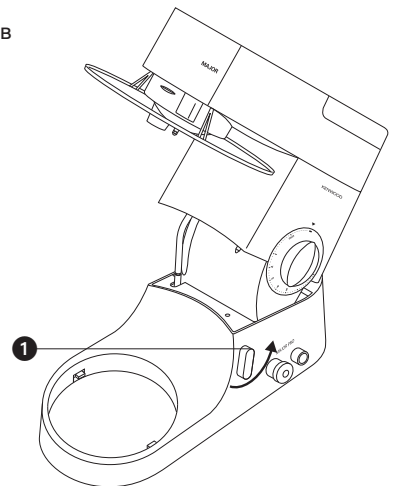
- Увага!
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників, зазначених нижче; це може призвести до перевантаження машини.
 - Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
 - Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.

Максимальні показники завантаження MAJOR

- Кондитерські вироби із пісочного тіста • Вага борошна: 910 г
- Густе дріжджове тісто • Вага борошна: 1,5 кг
- Рідке дріжджове тісто • Загальна вага: 2,4 кг
- Суміш для фруктового торта • Вага борошна: 2,6 кг
- яєчні білки • Загальна вага: 5 кг
- Загальна вага: 4,55 кг
- 16

Регулятор швидкості **4**

- К-подібна збивалка • **збивання жирів із цукром** починається з min (мінімальної швидкості) та поступово збільшується до 5.
- **збивання яєць до кремоподібної маси** 4 - max (максимальна швидкість).
- **вимішування тіста, фруктів і т.і.** min (мінімальна швидкість) - 1
- **універсальне тісто для тортів** починається з min (мінімальної швидкості) і поступово збільшується до max (максимальної швидкості).
- **розтирання жирів з борошном** min (мінімальна швидкість) - 2.
- Гнучка збивалка • **щоб зняти залишки суміші зі стінок чаші** починайте зі швидкості min («мінімальна швидкість») та поступово збільшуйте до 3.
- Віничок • Поступово збільшуйте до max (максимальна швидкість).
- Гакоподібна насадка для вимішування тіста • Починайте з min (мінімальної швидкості) і поступово збільшуйте до 1.



Пошук та усунення несправностей

Проблема

- Віничок чи К-подібна збивалка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.

Усунення • Відрегулюйте висоту наступним чином.

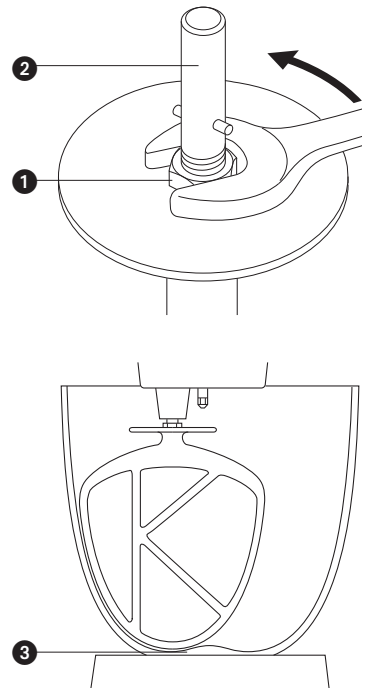
- 1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 2 Підніміть головку міксера та встановіть віничок чи збивалку.
- 3 Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку.
- 4 Користуючись гайковим ключем, відкрутіть гайку ① так, щоб можна було регулювати положення валу ②. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал збивалки проти годинникової стрілки. Щоби підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку та опустіть головку міксера. В ідеальному випадку віничок чи К-подібна збивалка повинні майже торкатися дна чаші ③.
- 7 Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.

Гнучка збивалка • В ідеалі гнучка збивалка має майже торкатися дна чаші, але слідкуйте за тим, щоб лопать мішалки не гнулася, адже це може призвести до надмірного зносу. У разі необхідності відрегулюйте висоту насадки, як це зазначено вище.

Проблема

- Міксер зупиняється під час роботи.

Усунення • Міксер, який ви придбали, обладнаний пристроєм для захисту від перевантаження. Якщо трапиться перевантаження, міксер зупиниться, щоб не пошкодити прилад. У випадку перевантаження, вимкніть та відключіть міксер від мережі електропостачання. Вийміть частину інгредієнта, щоби зменшити навантаження та залишіть міксер на декілька хвилин. Після цього знову підключіть до мережі та натисніть кнопку «Старт». Якщо міксер не розпочне роботу одразу після увімкнення, залишіть його ще на деякий час, щоб він охолонув.

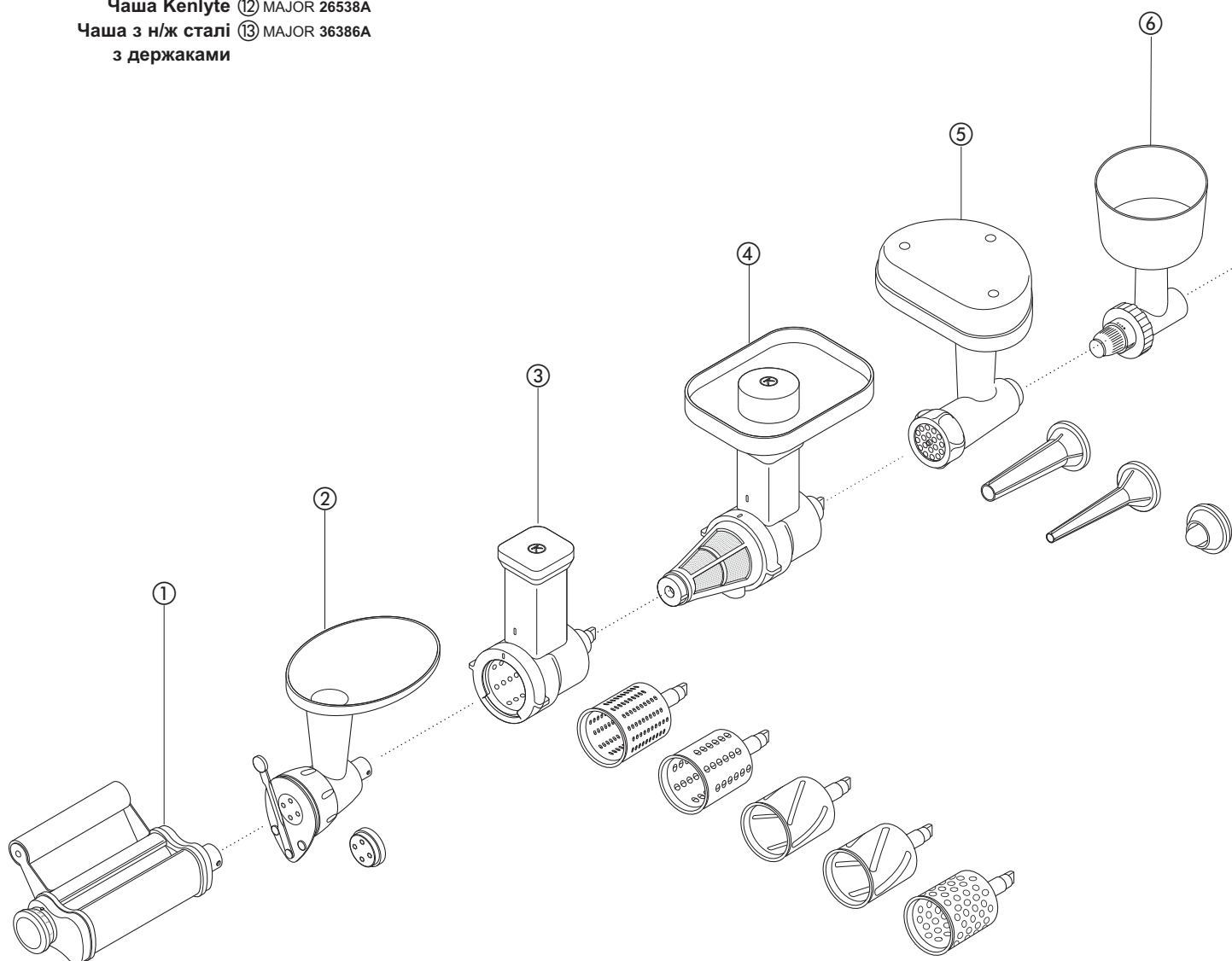


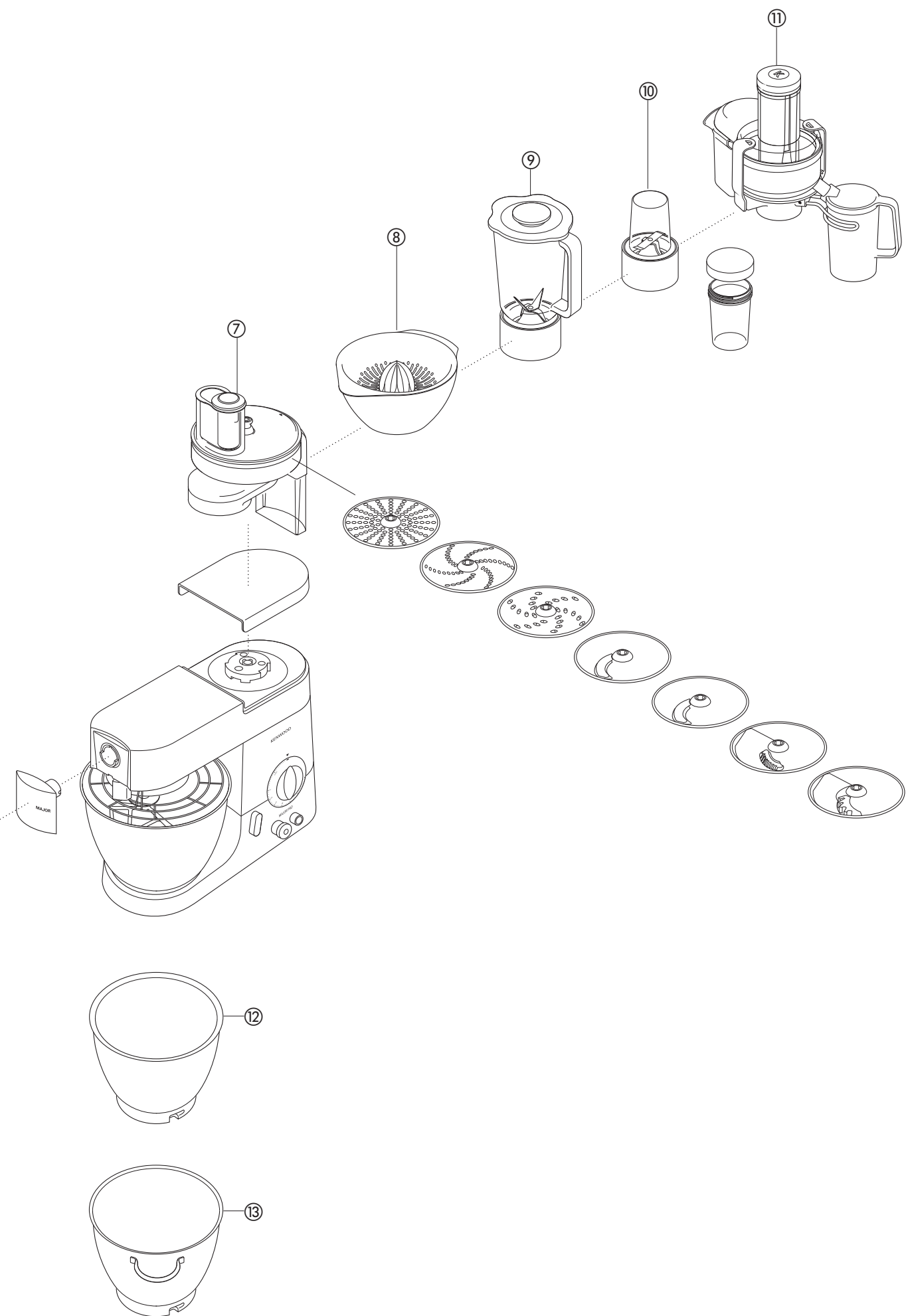
Насадки для кухонного комбайну

З приводу придбання насадки, що не входить до комплекту вашого приладу, звертайтеся у сервісний центр KENWOOD

Насадка Код насадки

- Пласка макаронниця** ① AT970A
 додаткові насадки для макаронних виробів (не показано) використовується разом із AT970A
 макаронниця ② AT910 поставляється разом з насадкою для приготування рігаті (можна встановити 12 додаткових насадок та насадку для приготування печива)
- обертовий ніж** ③ AT643 поставляється у комплекті з 5 барабанами
- Прес для ягід** ④ AT644
- багатофункціональний подрібнювач** ⑤ AT950A поставляється разом із
 а великою порційною насадкою для ковбаси
 б малою порційною насадкою для ковбаси
 с пристроєм для готування кебабу
- подрібнювач для зернових** ⑥ AT941A
- тертка** ⑦ AT340 має багато різних насадок
- соковижималка для цитрусових** ⑧ AT312
- соковижималка** ⑨ 1,5 л акрил AT337, 1,5 л скло AT338, 1,5 л нержавіюча сталь AT339
- універсальний подрібнювач** ⑩ AT320 містить 4 скляних чаші та 4 кришки для зберігання
- соковижималка із центрифугою** ⑪ AT641
- Чаша Kenlyte** ⑫ MAJOR 26538A
- Чаша з н/ж сталі з держаками** ⑬ MAJOR 36386A





Догляд та обслуговування

Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на випускному **отворі привода 2** може з'явитися трохи мастила. Це – нормальне явище. Просто протріть.

блок електродвигуна,
кришки приводів, запобіжний
пристрій для пальців

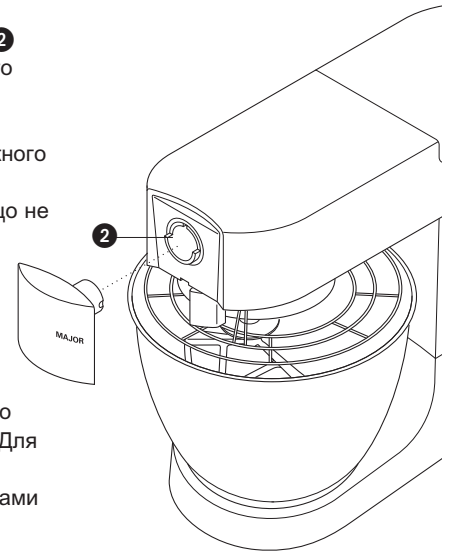
- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою після кожного використання.
- Завжди встановлюйте кришки випускних отворів на місця, якщо не користуєтеся міксером.
- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали та не опускайте прилад у воду.

Чаша

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- Ніколи не використовуйте дрітчану щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).

Насадки

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.



Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
 - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту
- Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

рецепти

Важливі поради стосовно випікання хліба на стор. 182

- Білий хліб *круте дріжджове тісто***
- інгредієнти
- 1,36 кг звичайного борошна із сильною клейковиною
 - 15 мл (3 чайні ложки) солі
 - 25 г свіжих дріжджів; або 15 г/20 мл (1 2унцій сухих дріжджів + 5 мл (1 чайна ложка) цукру
 - 750 мл теплої води: 43°C (110°F). Використовуйте термометр або додайте 250 мл окропу до 500 мл холодної води
 - 25 г сала (жиру)
- Спосіб приготування
- 1 **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити для потрібної консистенції): налейте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор, і залишіть на приблизно 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
Свіжі дріжджі: покришіть у борошно.
Інші види дріжджів: виконуйте інструкції виробника.
 - 2 Налийте рідину у чашу. Після цього додайте борошно (якщо ви використовуєте свіжі дріжджі), сіль та сало (жир).
 - 3 Вимішуйте на мінімальній швидкості протягом 45 - 60 секунд. Потім збільшіть швидкість до 1, додайте ще борошна, якщо треба, і перемішуйте, доки не отримаєте тістоподібну масу.
 - 4 Вимішуйте протягом 3 - 4 хвилин на швидкості 1, доки тісто не стане однорідним, пружним і буде відставати від стінок чаші.
 - 5 Покладіть тісто у змащений жиром поліетиленовий пакет або у чашу та закрийте її кухонним рушником. Після цього поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
 - 6 Знову перемішайте протягом 2 хвилин на швидкості 1.
 - 7 Наповніть змащені жиром чотири форми для випікання на 450 г до половини, або сформуєте булочки. Після цього накрийте їх кухонним рушником та поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
 - 8 Випікайте при 230°C/450°F/положення 8 регулятора духовки протягом 30 - 35 хвилин *для виготовлення батонів*, або 10 – 15 хвилин *для булочок*.
 - Готовий хліб надає при постукуванні по нижній скоринці «порожній звук».
- Білий хліб *слабке дріжджове тісто***
- 2,6 кг звичайного борошна
 - 1,3 л молока
 - 300 г цукру
 - 450 г маргарину
 - 100 г свіжих дріжджів або 50 г сухих дріжджів
 - 6 яєць, збити
 - 5 щіпок солі
- Спосіб приготування
- 1 Розтопіть маргарин у молоці та підігрійте суміш до 43°C (110°F).
 - 2 **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): покладіть дріжджі та цукор у молоко та залишіть приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
Свіжі дріжджі: покришіть у борошно та додайте цукор.
Інші види дріжджів: виконуйте інструкції виробника.
 - 3 Налийте молоко у чашу. Додайте збиті яйця та 2 кг борошна.
 - 4 Перемішайте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім на швидкості 1 протягом ще однієї хвилини. Зніміть тісто зі стінок чаші.
 - 5 Додайте частину борошна, що залишилася та перемішайте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім на швидкості 1 протягом 2 - 3 хвилин, доки не отримаєте однорідну і гладку суміш.
 - 6 Наповніть декілька змащених жиром форм для випікання на 450 г до половини, або сформуєте булочки.
Після цього накрийте їх кухонним рушником та поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
 - 7 Випікайте при 200°C /400°C /положення 6 регулятора духовки протягом 20 - 25 хвилин *для виготовлення батонів*, або 15 хвилин *для булочок*.
 - 8 Готовий хліб надає при постукуванні по нижній скоринці «порожній звук».
 - Рецепт розрахований на 10 батонів

рецепти продовження

Торт з полуницею та абрикосами

- Інгредієнти: тісто
- 3 яйця
 - 75 г цукрової пудри
 - 75 г звичайного борошна
- Наповнювач та прикраса
- 150 мл подвійних вершків
 - Цукор за смаком
 - 225 г полуниці
 - 225 г абрикосів
- Спосіб приготування
- 1 Розділіть абрикоси навпіл та видаліть кісточки. Готуйте на слабкому вогні з невеликою кількістю води, доки ягоди не стануть м'якими. Додайте цукор за смаком.
 - 2 Помийте та розділіть навпіл полуниці.
 - 3 Для приготування тіста збийте яйця та цукор на максимальній швидкості до отримання густої, світлої суміші.
 - 4 Зніміть чашу та віничок. Додайте борошна та ретельно перемішайте вручну за допомогою великої металевої лопатки. Будьте обережні – надлишок борошна зробить опару занадто густою.
 - 5 Покладіть суміш у дві 18 см змащені жиром форми для випікання.
 - 6 Випікайте при 180°C/350°F/положення 4 регулятора духовки протягом приблизно 20 хвилин, доки тісто не стане пружним при натисканні.
 - 7 Викладіть тісто на ґратчасту підставку.
 - 8 Збийте вершки на максимальній швидкості до отримання густої піни. Додайте цукор за смаком
 - 9 Крупно поріжте абрикоси та третину полуниці. Додайте фрукти до половини готового крему.
 - 10 Розподіліть крем на першому коржі, а потім покладіть зверху другий.
 - 11 Розподіліть залишки крему на верхній частині коржа та прикрасьте ягодами полуниці.

Меренги

- інгредієнти
- 4 яєчних білка
 - 250 г (9 унцій) цукрової пудри, просіяти
- Спосіб приготування
- Постеліть на лист для випікання харчовий пергамент, що не прилипає.
- 1 Збивайте яєчні білки та цукор на максимальній швидкості протягом приблизно 10 хвилин, доки не отримаєте стійку піну.
 - 2 Викладіть ложкою суміш на лист для випікання (або використовуйте кулінарний мішечок розміром 2,5 см із зіркоподібним носиком).
 - 3 Випікайте при 110°C/225°F/положення ¼ регулятора духовки протягом 4 - 5 годин. Тістечка повинні затвердіти та стати хрусткими. Якщо з'явиться коричневий відтінок, відкрийте дверцята духовки.
- Зберігайте тістечка у герметичній тарі.

Кондитерські вироби із пісочного тіста

- інгредієнти
- 450 г борошна, просіяти із сіллю
 - 5 мл (1 чайна ложка) солі
 - 225 г жиру (змішайте охолоджене сало та маргарин)
 - Приблизно 80 мл (4 столових ложки) води
 - Не перемішуйте занадто довго.
- Поради
- 1 Насипте борошно у чашу. Наріжте жир великими кубиками та додайте у борошно.
- Спосіб приготування
- 2 Перемішуйте на швидкості 1, доки не отримаєте суміш, що нагадує хлібні кришки. Припинить перемішування, як тільки тісто набуде "сального" вигляду.
 - 3 Додайте води та перемішайте на мінімальній швидкості. Зупинить процес, як тільки тісто вбере воду.
 - 4 Випікайте при 200°C/400°F/положення 6 регулятора духовки, залежно від наповнювача.

рецепти продовження

Морквяний суп із коріандром

інгредієнти

- 25 г масла
- 1 цибуля, порізати
- 1 зубчик часнику, подрібніть
- 480 г моркви, порізати на кубики розміром 1,5 см для посудини розміром 1,2 л
- 600 г моркви, порізати на кубики розміром 1,5 см для посудини розміром 1,5 л
- холодний курячий бульйон
- 10-15 мл (2-3 чайних ложки) подрібненого коріандру
- сіль та перець

Спосіб приготування

- 1 Розтопіть масло на сковорідці, додайте цибулю та часник, та готуйте, доки інгредієнти не стануть м'якими.
- 2 Покладіть моркву у блендер, додайте цибулю та часник. Додайте достатню кількість бульйону, але не перевищуйте максимальний рівень завантаження 1,2 або 1,5, який зазначено на чаші. Закрийте кришку та установіть ковпачок заливального отвору.
- 3 Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 5 секунд для отримання супу із крупними шматочками або довше, якщо ви бажаєте скуштувати суп-пюре.
- 4 Перелийте суміш у каструлю, додайте коріандр та різні приправи, а після цього готуйте протягом 30-35 хвилин або до готовності.
- 5 Якщо необхідно додайте приправи або додаткової рідини за смаком.

طرق الاعداد تتمة

كاتو الفراولة والمشمش

- المواد: الاسفنجة
- ٣ بيضات
- ٥٧ جم (٣ اونصة) سكر الكاستر
- ٥٧ جم (٣ اونصة) دقيق عادي
- ٥١ مل (٢.٠ باينت) كريم مزدوج
- ٥٢٢ جم (٨ اونصة) فراولة
- ٥٢٢ جم (٨ اونصة) مشمش
- ١ الطريقة يقطع المشمش الى انصاف وتزال البذور. يطبخ بلطف بقليل جدا من الماء، مع اضافة السكر حسب الذوق، الى ان يصبح طريا.
- ٢ تغسل الفراولة وتقع الى انصاف.
- ٣ لعمل الاسفنجة، يخفق البيض والسكر على السرعة القصوى الى ان تصبح فاتحة جدا وثخينة.
- ٤ ازل الوعاء والمخففة. يدعك في الدقيق باليد باستعمال ملعقة معدنية كبيرة- ينفذ هذا بإنتباه للمحافظة على الاسفنجة خفيفة.
- ٥ يوضع المزيج في قالبين قياس ٨١ سم (٧ بوصة) ، مزييتين ومبطنتين.
- ٦ تخبز على ٨١. درجة مئوية/٥٣. ف/غاز علامة ٤ لحوالي ٠.٢ دقيقة الى ان يصبح الكيك بقوام يرتد معه عند لمسها برفق.
- ٧ ضعه على حامل سلكي.
- ٨ يخفق الكريم على السرعة القصوى الى ان يصبح قاسيا. يضاف السكر حسب الذوق.
- ٩ يقطع المشمش وثلث الفراولة. تدمج في نصف الكريم.
- ١٠ تفرش هذه المواد على احدى الاسفنجتين، ثم توضع الاسفنجة الثانية فوق الاولى.
- ١١ يفرش الكريم المتبقي على الاعلى ويزين بالفراولة المتبقية.

المرنغ

- ٤ بيضات
- ٥٢ جم (٩ اونصة) سكر تتليج، منخول
- تبطن الصينية بورق فرن لا التصاقي.
- ١ الطريقة يخفق بياض البيض والسكر على السرعة القصوى لحوالي ٠.١ دقائق الى ان يصبح كتل قائمة
- ٢ ينقل المزيج بواسطة ملعقة الى صينية الفرن (او يستعمل كيس ذو انبوب مع فوهة نجمية قياس ٥.٢ سم (١ بوصة))
- ٤ تخبز على ١١. درجة مئوية/٥٢٢ ف/غاز علامة ٤ لحوالي ٤-٥ ساعات الى ان يصبح مكتنزا وهشا. اذا بدأت المواد تأخذ لون بني يترك باب الفرن مفتوحا قليلا.
- يخزن المرنغ بعلبة معدنية غير منفذة للهواء.

فطائر المعجنات

- لمواد
- ٥٤ جم (١ باوند) دقيق منخول مع الملح.
- ٥ مل (١ ملعقة شاي) ملح
- ٥٢٢ جم (٨ اونصة) سمن (يمزج السمن والمرجرين مباشرة من البراد).
- حوالي ٨. مل (٤ ملعقة طعام) ماء
- لا تفرط بالمزج
- ١ ملاحظة مفيدة ضع الدقيق في الوعاء. قطع السمن واذف الدقيق.
- ٢ الطريقة يمزج على السرعة ١ الى يصبح بهيئة مماثلة لكسر الخبز. اوقف قبل ان يصبح دهني القوام.
- ٣ اذف الماء وامزج على السرعة الدنيا. اوقف المزج حال دمج الماء.
- ٤ تخبز على حوالي ٠.٢ درجة مئوية/٠.٤ ف/غاز علامة ٦ اعتمادا على الحشو.

حساء الجزر والكزبرة

- المواد
- ٥٢ جم (١ اونصة) زبد
- ١ بصلة مفرومة
- ١ فص ثوم مسحوق
- ٨٤ جم (١ باوند و ١ اونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٢.١ لتر.
- ٠.٦ جم (١ باوند و ٦ اونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٥.١ لتر.
- مرق دجاج بارد
- ١-٥١ مل (٣-٣ ملعقة شاي) كزبرة مطحونة
- ملح وفلفل
- ١ الطريقة يذوب الزبد في قدر، يضاف البصل والثوم ويقل الى ان يصبح طريا.
- ٢ يوضع الجزر في جهاز التسييل، يضاف البصل والثوم. اذف مرقا يكفي للوصول الى علامة ٢.١ او ٥.١ لتر المعلمة على الوعاء. ركب الغطاء وسدادة المرشح.
- ٣ تخلط المواد على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء خشن او لمدة اطول لجعل المواد اكثر نعومة.
- ٤ ينقل المزيج الى قدر، تضاف الكزبرة ومواد التتبيل ويغلى الحساء بلطف لمدة ٠.٣ الى ٥٣ دقيقة او حتى ينضج.
- ٥ تعدل مواد التتبيل حسب اللزوم ويضاف سائل اذا تطلب الامر.

طرق الاعداد

انظر نقاط هامة تتعلق بعمل الخبز على الصفحة ١٩٢.

- عجينة خبز ابيض مع خميرة جافة**
- المواد ١ • ٦٣.١ كجم (٣ باوند) دقيق عادي قوي
 - ٥١ مل (٣ ملعقة شاي) ملح
 - ٥٢ جم (١ اونصة) خميرة طازجة ؛ او ٥١ جم/٠.٢ مل (٥.٠ اونصة) خميرة جافة + ٥ مل (١ ملعقة شاي) سكر
 - ٥٧.٠ مل (٥٢.١ باينت) ماء دافئ: ٣٤ م (١١.٠ ف). استعمل محرار او اضعف ٥٢.٠ مل (٩ انصة سائل) من الماء الغالي الى ٥٠.٥ مل (٨١ اونصة سائل) الى ماء بارد.
 - ٥٢ جم (١ اونصة) سمنة
- الطريقة ١ • **الخميرة الجافة** (من النوع الذي يحتاج الى اعادة تهيئة): صب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضعف الخميرة والسكر ودعها ساكنة لحوالي ٠.١ دقائق الى ان تصبح ذات رغوة.
- الخميرة الطازجة:** فتتها في الدقيق.
- انواع اخرى من الخميرة:** اتبع تعليمات المنتج.
- ٢ • صب السائل في الوعاء. ثم اضعف الدقيق (مع الخميرة الطازجة ان استعملت)، والملح والسمن.
 - ٣ • تعجن المواد على السرعة الدنيا لمدة ٠.٦-٠.٥ ثانية. ثم ارفع السرعة الى ١، مضيفا مزيدا من الدقيق اذا لزم، الى ان تتشكل العجينة.
 - ٤ • تعجن المواد لمدة ٣.٤ دقائق اضافية على السرعة 1 الى ان تصبح العجينة سلسلة ومرنة وتترك جوانب الوعاء نظيفة.
 - ٥ • ضع العجينة في كيس بوليثلين مزيت او وعاء مغطى بمنشفة شاي. ثم اتركها في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
 - ٦ • اعد العجن على السرعة ١ لمدة ٢ دقيقة.
 - ٧ • املا الى المنتصف اربع اوعية معدنية مزينة بقياس ٠.٥٤ جم (١ باوند) بالعجين، او شكل العجين بهيئة ارغفة اسطوانية الشكل ثم غط بمنشفة شاي واركها في محل دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
 - ٨ • تخبز على ٣٢.٠ درجة مئوية/٥٤.٠ ف/غاز علامة ٨ لمدة ٠.٣-٠.٣ دقيقة للارغفة و ٠.١-٠.١ للاسطوانات.
 - عندما يصبح الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوف عند ضربه.

- عجينة خبز ابيض مع خميرة طرية**
- ٦.٢ كجم (٥ باوند و ٢١ اونصة) دقيق عادي
 - ٣.١ لتر (٥٢.٢ باينت) حليب
 - ٠.٣ جم (٠.١ اونصة) سكر
 - ٠.٥٤ جم (١ باوند) مرجرين
 - ٠.٠١ جم (٤ اونصة) خميرة طازجة او ٠.٥ جم (٢ اونصة) خميرة جافة
 - ٦ بيضات مخفوقة
 - ٥ قيصات ملح
- الطريقة ١ • **يدوب المرجرين** في الحليب وتجعل درجة حرارته ٣٤ م (١١ ف)
- ٢ • **الخميرة الجافة** (من النوع الذي يحتاج الى اعادة تهيئة): صب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضعف الخميرة والسكر ودعها ساكنة لحوالي ٠.١ دقائق الى ان تصبح ذات رغوة.
 - الخميرة الطازجة:** فتتها في الدقيق.
 - انواع اخرى من الخميرة:** اتبع تعليمات المنتج.
 - ٣ • صب الحليب في الوعاء. اضعف البيض المخفوق و ٢ كجم (٤ باوند و ٦١ اونصة) من الدقيق.
 - ٤ • تمزج المواد على السرعة الدنيا لمدة 1 دقيقة. ثم على السرعة ١ لمدة ١ دقيقة.
 - ٥ • اقشط المواد للأسفل.
 - ٥ • اضعف الدقيق المتبقي وامزج على السرعة الدنيا لمدة ١ دقيقة، ثم على السرعة ١ لمدة ٣-٢ دقيقة الى ان تصبح سلسلة ومتجانسة.
 - ٦ • املا الى المنتصف اوعية معدنية مزينة بقياس ٠.٥٤ جم (١ باوند) بالعجين، او شكل العجين بهيئة اسطوانات ثم غط بمنشفة شاي واركها في محل دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
 - ٧ • تخبز على ٠.٢ درجة مئوية/٤٠.٠ ف/غاز علامة ٦ لمدة ٠.٢٢-٠.٢٢ دقيقة للارغفة و ١٥ دقيقة للاسطوانات.
 - ٨ • عندما يصبح الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوف عند ضربه.
 - يكفي لعمل حوالي ١٠ ارغفة.

التنظيف والخدمة

العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الزيت عند المنفذ 2 في الاستعمال الأول. هذا امر اعتيادي - ما عليك إلا مسحه.

وحدة الطاقة، أغطية المخرج
واقى الأصابع

- مسح بقطعة قماش رطبة ثم التجفيف.
- فكي دائماً أغطية المخارج في حالة عدم استخدامها.
- يحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدم الخلية لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.
- للحصول على مساعدة حول:
 - استخدام الجهاز أو
 - إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصل بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



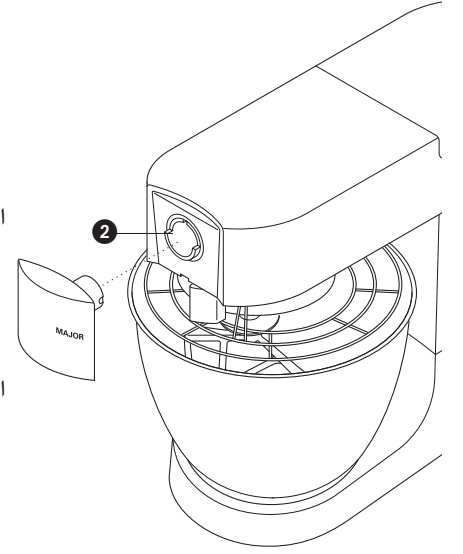
معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

الوعاء

الأدوات



القطع الملحقة المتوفرة

لشراء قطعة ملحقة غير متوفرة لديكم، الرجاء الاتصال بجهة تصليح كينوود.

الملحق رمز الملحق

صانعة المعجنات (الباستا) المسطحة ① AT970A

ملحقات إضافية للباستا (غير مبيئة) AT971A تاغلياتي

تستخدم مقترنة بـ AT970A تاغليوليني AT972A

ترينيتي AT973A

سباغيتي AT974A

صانعة المعجنات (الباستا) ② AT910 تأتي مع قالب مكروني ريجاتي

(١٢ قالب اختياري وملحق تحضير بسكويت يمكن تركيبهم)

قطاعة الطعام الدوارة ③ AT643 تأتي مع ٥ أسطوانات

عصارة التوت ④ AT644

مفرمة الأطعمة المتعددة الاستخدامات ⑤ AT950A تأتي مع

a فوهة نقائق كبيرة

b فوهة نقائق صغيرة

c ملحق تحضير الكبة الشامية

مطحنة الحبوب ⑥ AT941A

ملحق التقطيع/ المبشرة برو ⑦ AT340 يأتي مع مجموعة من أسطح التقطيع والبشر

عصارة موالح ⑧ AT312

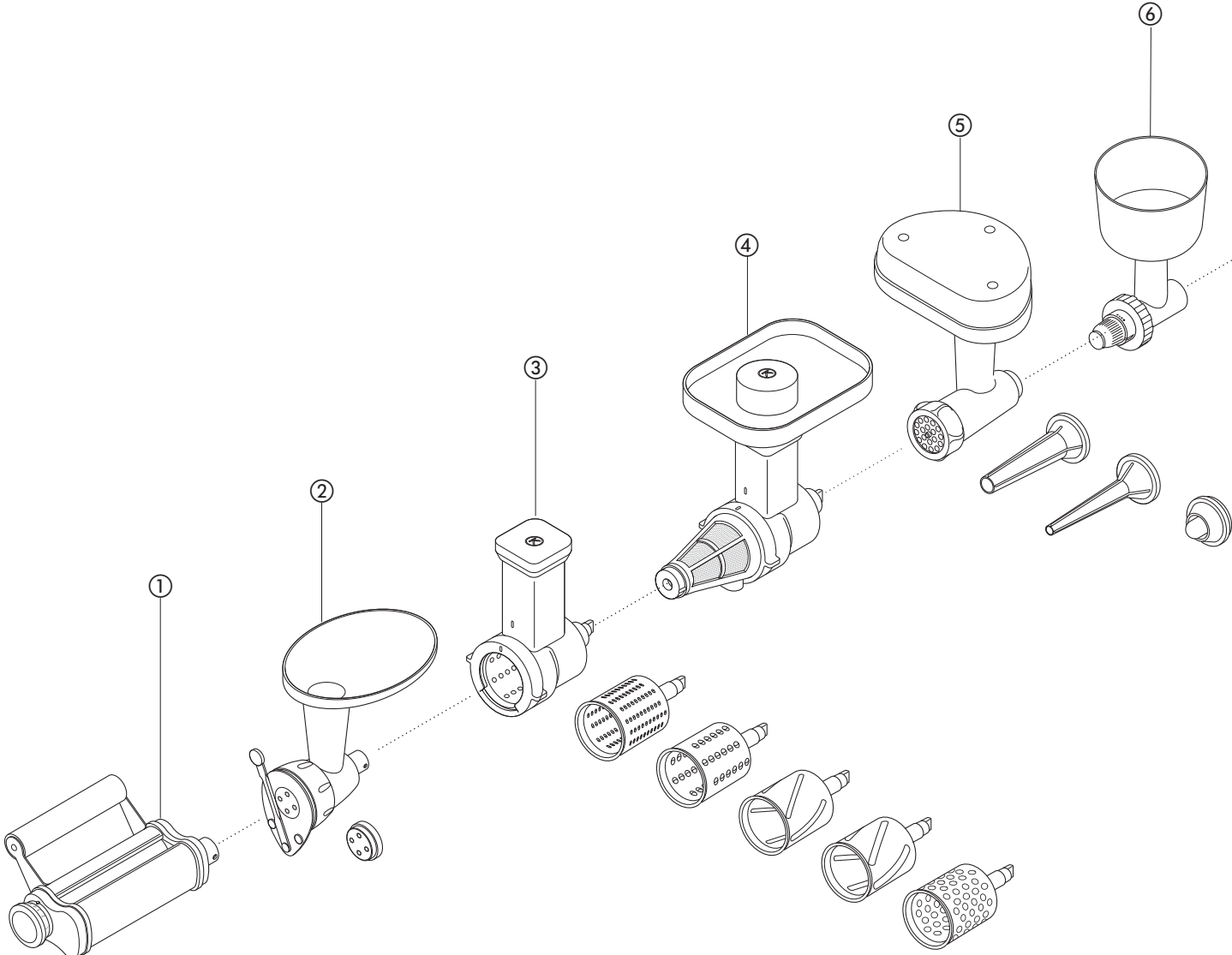
المسيل ⑨ ١,٥ لتر أكربليك AT337، ١,٥ لتر زجاج AT338، ١,٥ لتر ستانلس ستيل AT339

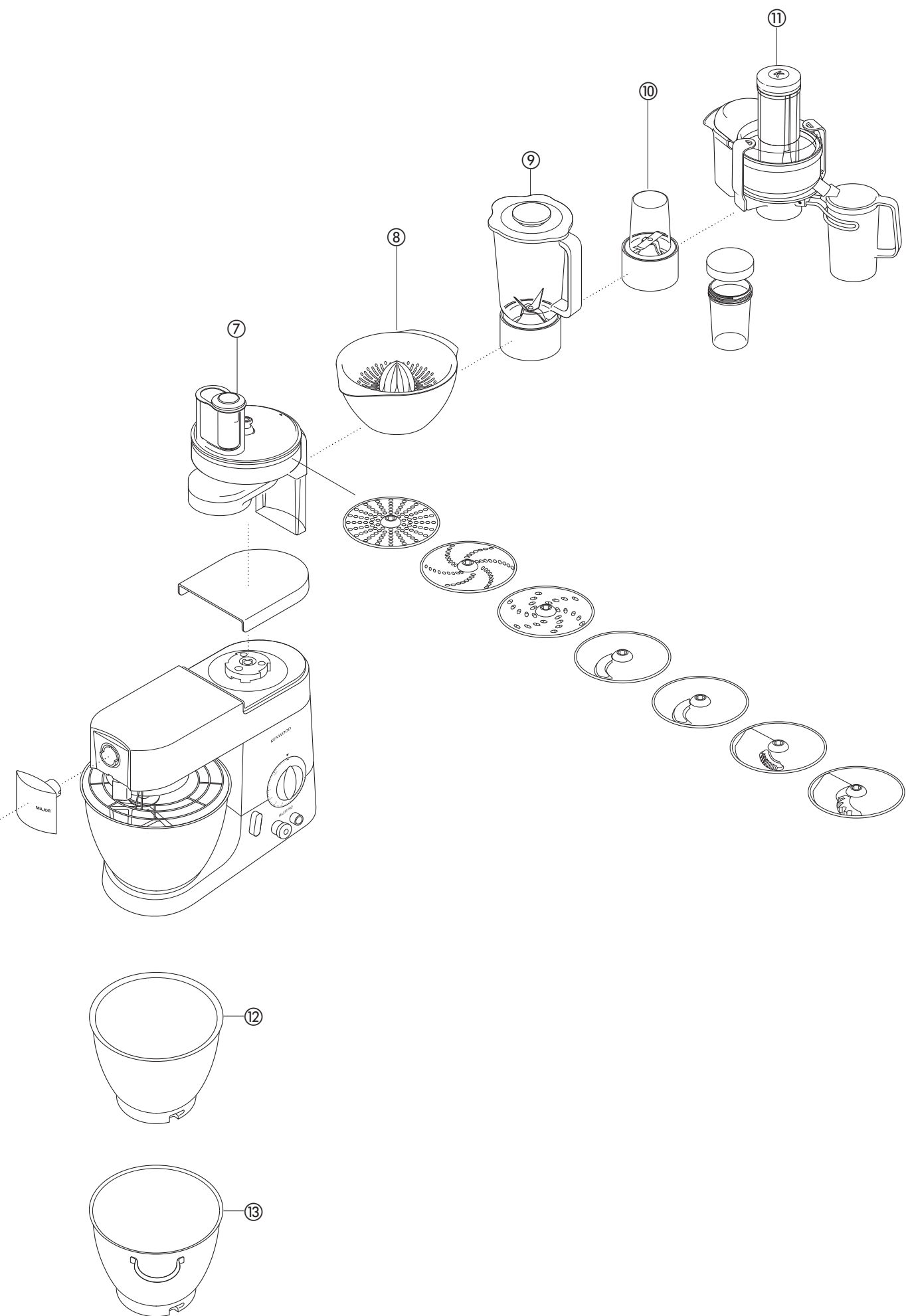
مطحنة متعددة الاستخدام ⑩ AT320 تأتي مع ٤ أوعية زجاجية و٤ أغشية للتخزين

عصارة الطرد المركزي ⑪ AT641

سلطانية كينلايت ⑫ MAJOR 26538A

سلطانية ستانلس ستيل بمقبضين ⑬ MAJOR 36386A



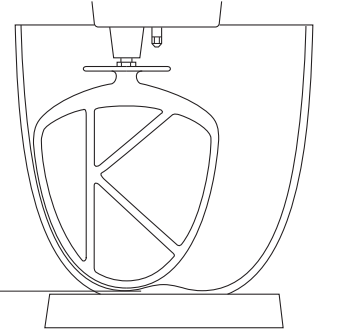
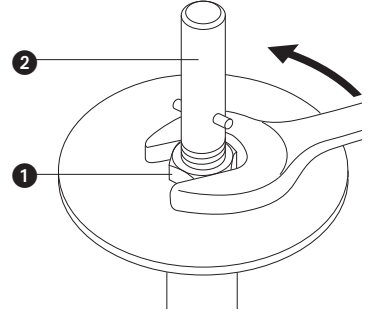


تحري الخل واصلاحه

المشكلة

- اداة الخفق او المخفقة بشكل K تصطدم بقعر الوعاء او انها لا تصل الى المواد الواقعة في قعر الوعاء.
- عدّل الارتفاع. اليكم كيف :

الحل



- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
 - ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
 - ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة.
 - ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ① بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ②. لخفض الأداة المستخدمة في اتجاه قاعدة الوعاء، لفي محور دوران الأداة في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
 - ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
 - ٦ ركبى الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. للحصول على الأداء الأفضل لكل من خفاقة البيض أو المضرب على شكل حرف K، يجب أن تكون الأداة تكاد تلامس قاع الوعاء ③.
 - ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.
- في الوضع المثالي، يكاد المضرب المرن يلامس قاع السلطانية مع التأكد من عدم انحناء أجنحة المضرب المرن مع قاع السلطانية حيث يسبب ذلك تآكلاً شديداً. إذا لزم الأمر، اضبطي الارتفاع حسب الإجراء الموضح فيما سبق.

المضرب المرن

المشكلة

- يتوقف جهاز المزج اثناء التشغيل.
- الخلاط مزود بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف يتوقف إذا زادت حملته عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فأوقف التشغيل وأزيلي القابض الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل واطركي الخلاط بدون تشغيل لبضع دقائق. وصلّي القابض الكهربائي واضغطي على زر التشغيل. في حالة عدم بدأ تشغيل الخلاط فوراً فاتركيه لفترة إضافية حتى يبرد.

الحل

جهاز المزج

ادوات المزج وبعض من استعملاتها

- لعمل انواع الكيك، البسكت، الحلويات، التثليج، الحشو، اصابع الحلوى والبطاطس المهروسة.
- مثالي لكشط الخلطات عن جوانب و قاع السلطانية أثناء عملية الخلط.
- للبيض، الكريم، المخيض، الاسفنج عديمة السمن، المرنغ، كيك الجبن، الموسية، النفيخة. لا تستعمل اداة الخفق للأمزجة الثقيلة (مثل عمل كريم السمن والسكر) - فقد تضرر بها.
- للخلطات ذات الخميرة

المخففة يشكل K

المضرب المرن

اداة الخفق

خطاف العجن

لاستعمال جهاز المزج

- ١ أدير رافعة رأس العجانة في اتجاه عكس عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى تقفل.
- ٢ ادفعي الأداة لأعلى حتى تتوقف ② ثم لفها حتى تقفل في موضع التثبيت.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدير في اتجاه عقارب الساعة ③ .
- ٤ لفي ذراع رفع الرأس في اتجاه عكس عقارب الساعة واخفضي رأس الخلاط حتى يستقر في موضع القفل ووفي حالة عدم القيام بذلك لن يعمل الخلاط.
- ٥ حدد السرعة المطلوبة.
- ٦ لبدأ تشغيل الخلاط، اضغطي على الزر الأخضر. لإيقاف الخلاط، اضغطي على الزر الأحمر.
- في حالة رفعك لرأس الخلاط أثناء تشغيله فسوف يتوقف الجهاز عن العمل.
- ٧ أديرها وأزيليها.

لإدراج أداة

لإزالة أداة

ملاحظات مفيدة

- اوقف التشغيل واقشط الوعاء مستعملا مقشطة على انتظام.
- البيض الذي بدرجة حرارة الغرفة هو الافضل للخفق.
- قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود السمن او صفار البيض على اداة الخفق او الوعاء.
- استعمل مواد باردة للمعجنات ما لم تدعو وصفة الاعداد الى خلاف ذلك.

نقاط تتعلق بعمل الخبز

- ابدأ لا تتجاوز السعات القصوى - سوف تحمل المكنة أكثر من طاقتها.
- اذا سمعت المكنة تجاهد للعمل ، اوقف التشغيل، واخرج نصف العجين واعمل كل نصف على حدة.
- تمتزج المواد على افضل وجه اذا وضع السائل اولاً.

السعات القصوى

تشيف

- فطائر المعجنات وزن الدقيق: ١٩ جم - ٢ باوند
- عجينة خميرة صلبة وزن الدقيق: ١.٥ كجم - ٣ باوند و ٥ اونصة
- الوزن الكلي: ٤.٢ كجم - ٥ باوند و ٥ اونصة
- عجينة خميرة طرية وزن الدقيق: ٦.٢ كجم - ٥ باوند و ٢١ اونصة
- الوزن الكلي: ٥ كجم - ١١ باوند
- خلطة كيك الفاكهة الوزن الكلي: ٥.٤ كجم - ١٠ باوند
- بياض البيض ٦١

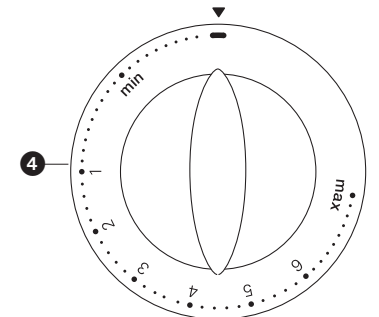
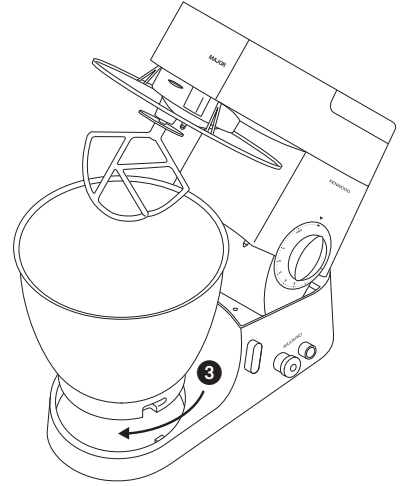
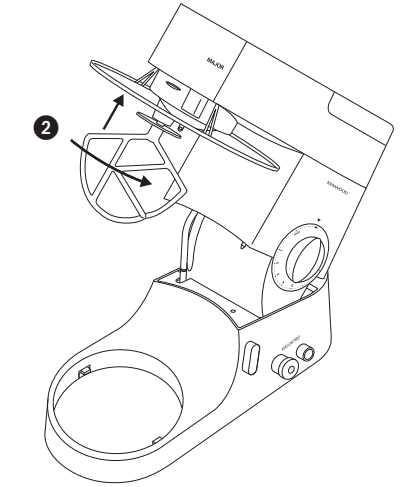
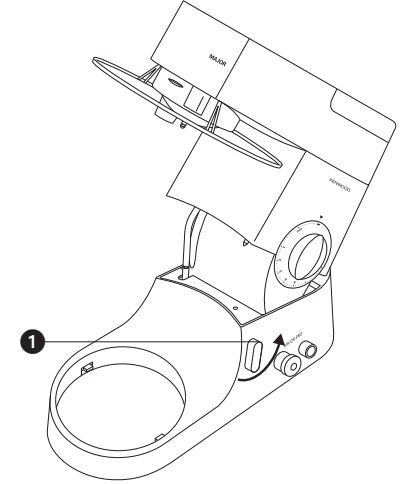
مفتاح السرعة ④

- المخففة بشكل K • عمل كريم السمن والسكر ابدأ بالسرعة الدنيا "min" وارفعها تدريجياً الى السرعة القصوى "max".
- خفق البيض لعمل خلطات كريما 4 - السرعة القصوى "max".
- الدمج في الدقيق، الفاكهة الخ السرعة الدنيا - 1.
- كيك بجميع المواد دفعة واحدة ابدأ بالسرعة الدنيا وارفعها تدريجياً الى السرعة القصوى.
- دك السمن في الدقيق السرعة الدنيا - 2.
- لكشط الخلطات عن جوانب السلطانية، ابدئي التشغيل على السرعة المنخفضة ثم ارفع السرعة تدريجياً حتى السرعة ٣.
- ارفع تدريجياً الى السرعة القصوى "max".
- ابدأ على السرعة الدنيا "min" وارفعها تدريجياً الى 1.

المضرب المرن

اداة الخفق

خطاف العجن



تعرفو على مكنة المطبخ كينوود

قبل استعمال جهاز كينوود

- اقرأ هذه التعليمات بعناية واحتفظ بها للمستقبل.
- ازل جميع مواد التغليف واية ملصقات.

السلامة

- أوقف التشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعد ي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك الجهاز مهماً أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الخدمة"، ص ١٩٦.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحقة غير مرخصة أو أكثر من ملحقة في المرة الواحدة.
- يحذر زيادة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في ص ١٩٢.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معها.
- انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العجانة وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب استخدام الجهاز للأغراض المنزلية المخصص لها فقط. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة، أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل التوصيل بالكهرباء

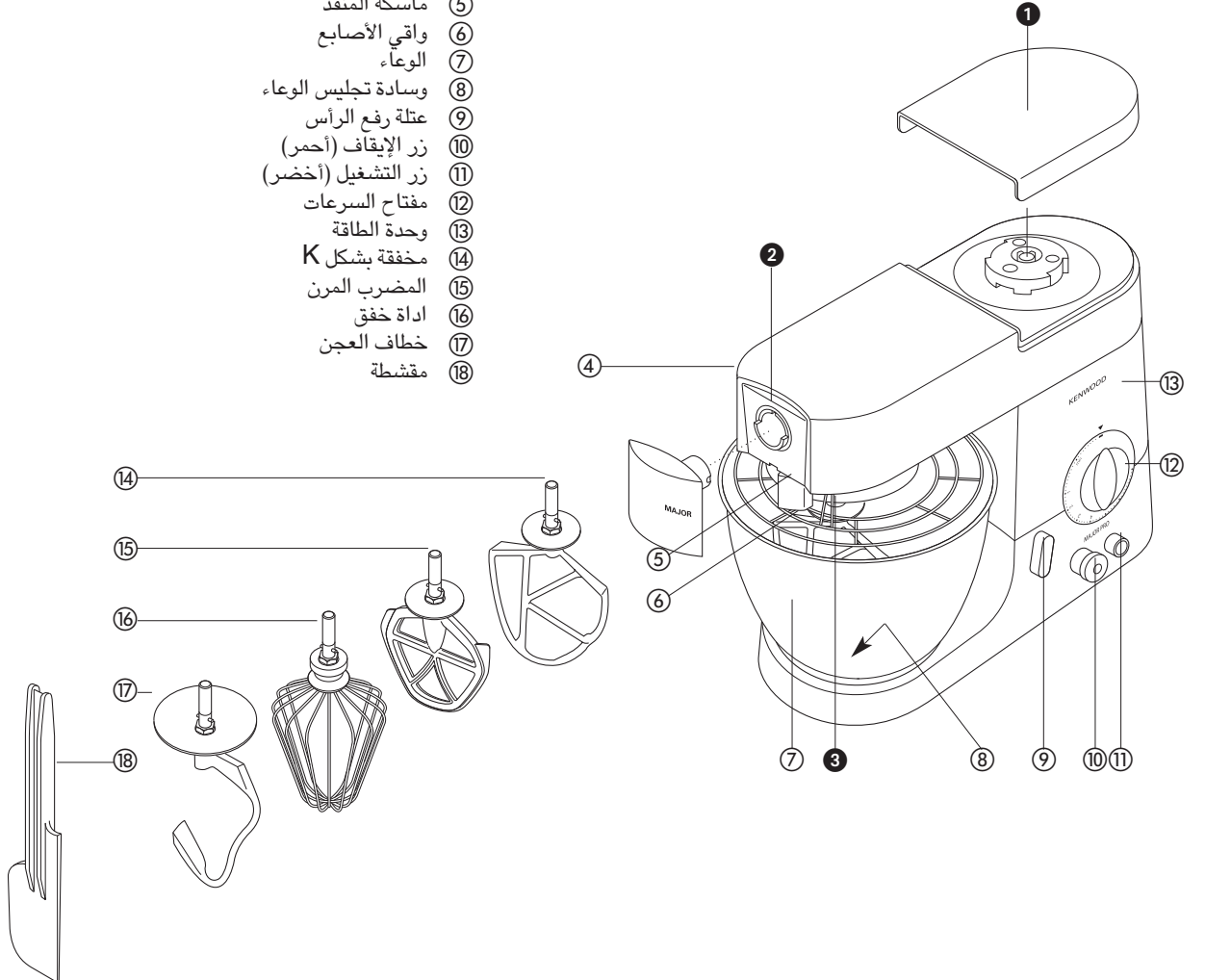
- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- اغسل الاجزاء: انظر "العناية والتنظيف"، صفحة ١٩٦.

تعرفو على مكنة المطبخ كينوود

- 1 مستلزمات
- 2 منفذ السرعة المرتفعة
- 3 منفذ السرعة المنخفضة
- 4 تجويف العدد
- 5 رأس جهاز المزج
- 6 ماسكة المنفذ
- 7 واقي الأصابع
- 8 الوعاء
- 9 وسادة تجليس الوعاء
- 10 عتلة رفع الرأس
- 11 زر الإيقاف (أحمر)
- 12 زر التشغيل (أخضر)
- 13 مفتاح السرعات
- 14 وحدة الطاقة
- 15 مخففة بشكل K
- 16 المضرب المرن
- 17 اداة خفق
- 18 خطاف العجن
- 19 مقشطة



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

