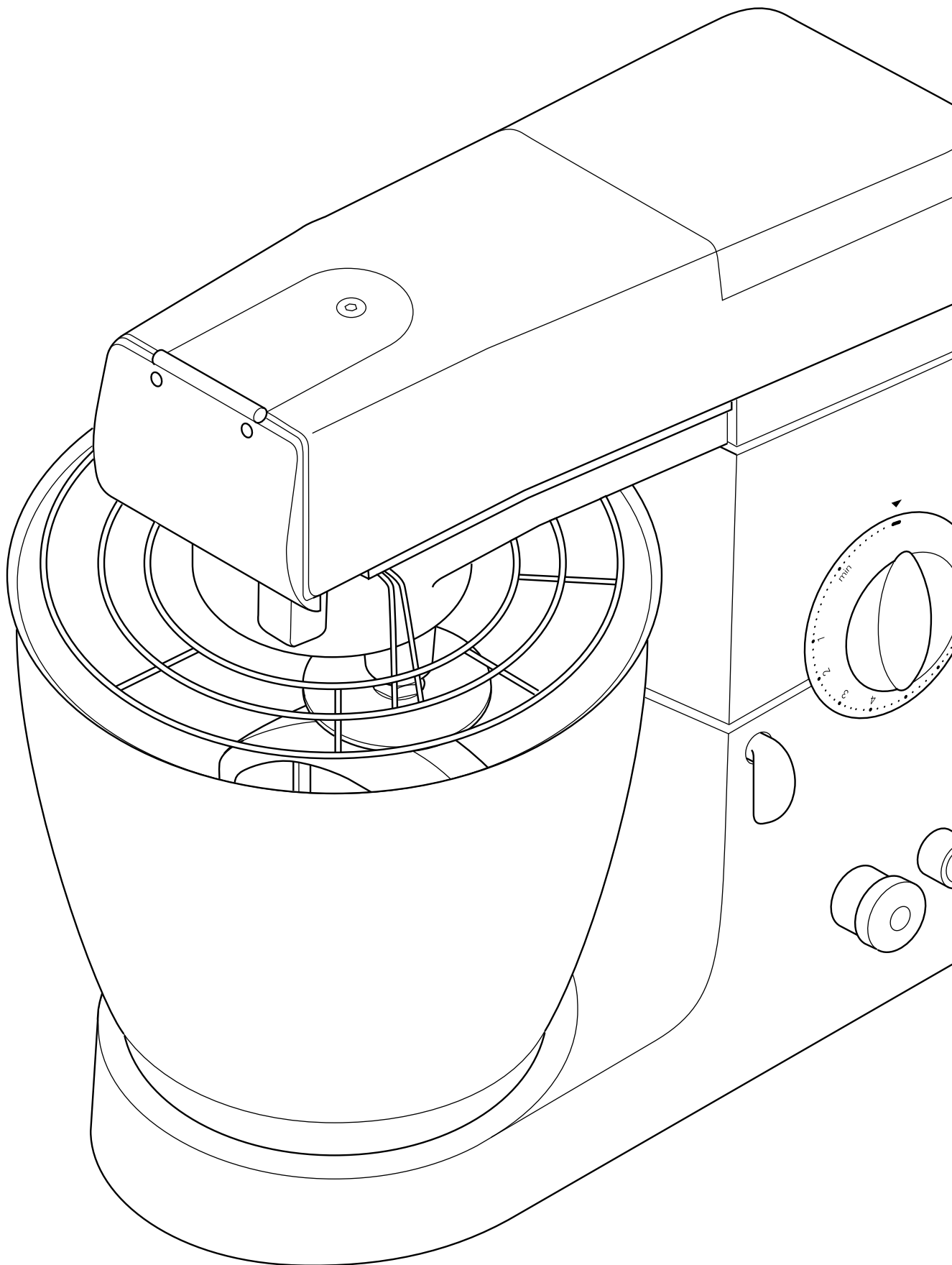


Professional PM400



KENWOOD

Kenwood

Français

page 1 **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.

English

page 9 **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.

Español

página 17 **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 25 **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.

Deutsch

sieten 33 **bedienungsanleitung**

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Kenwood. Sie haben nicht einfach nur ein Küchengerät erworben - durch das reichhaltige Zubehör haben Sie eine der modernsten Küchenmaschinen, die Ihnen sicherlich lange Zeit viel Freude bereiten wird. Robust. Zuverlässig. Flexibel. 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.

Dansk

side 49 **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.

Ελληνικά

σελίδα 57 **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.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants et ne laissez jamais pendre le cordon, un enfant pourrait l'attraper.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvements 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 5.
- 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 2.
- Ne laissez pas un enfant jouer avec cet appareil.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Cette machine est uniquement destinée à une utilisation domestique.
- 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.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336/CEE de la C. E.

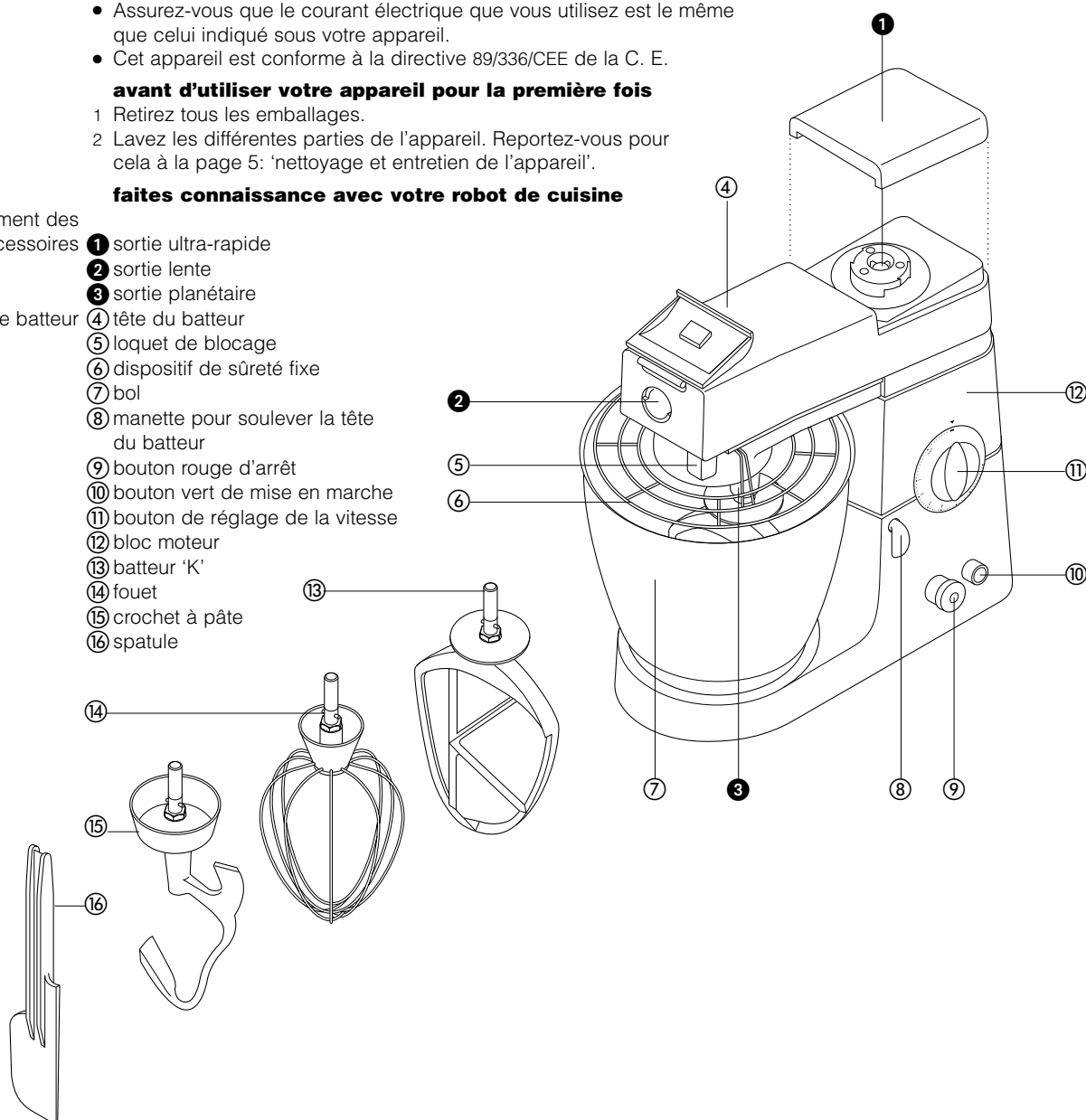
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 5: 'nettoyage et entretien de l'appareil'.

faites connaissance avec votre robot de cuisine

orifices de branchement des différents accessoires

- le batteur
- 1 sortie ultra-rapide
 - 2 sortie lente
 - 3 sortie planétaire
 - 4 tête du batteur
 - 5 loquet de blocage
 - 6 dispositif de sûreté fixe
 - 7 bol
 - 8 manette pour soulever la tête du batteur
 - 9 bouton rouge d'arrêt
 - 10 bouton vert de mise en marche
 - 11 bouton de réglage de la vitesse
 - 12 bloc moteur
 - 13 batteur 'K'
 - 14 fouet
 - 15 crochets à pâte
 - 16 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.
- fouet • Pour les oeufs, la crème, 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 et 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.
- pour insérer un accessoire 2 Tournez l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis poussez.
- 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 contraire des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'il se verrouille en position, car **sinon votre batteur ne pourra pas fonctionner**.
- 5 Choisissez la vitesse qui convient.
- 6 Pour mettre en marche, appuyez sur le bouton vert. Pour arrêter, appuyez sur le bouton rouge .
- Si vous soulevez la tête du batteur lorsque votre appareil est en marche, celui-ci s'arrêtera.
- pour retirer un accessoire 7 Dévissez.

- 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 traces 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

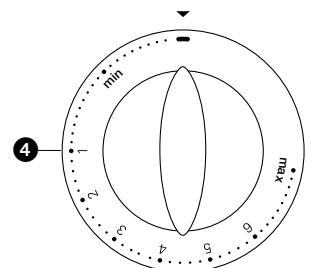
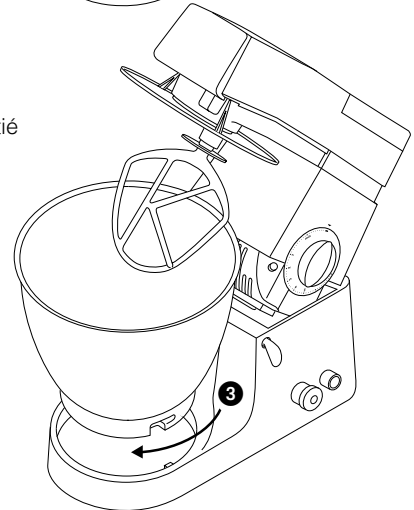
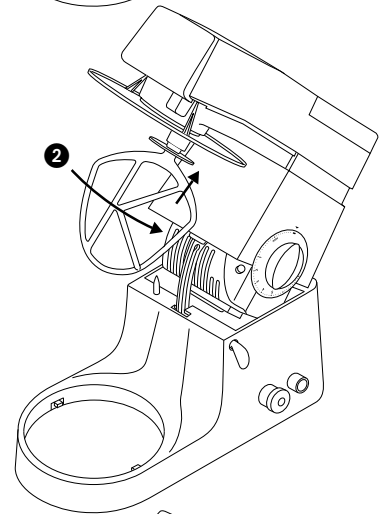
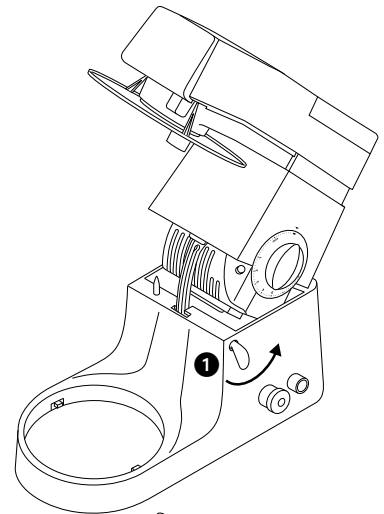
- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
 - Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
 - Les ingrédients se mélangeront mieux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

capacités maximales

- pâte brisée** • Quantité de farine: 680g
- pâte ferme à base de levure** • Quantité de farine: 1,36kg
- type anglais • Quantité de farine: 2,18kg
- pâte souple à base de levure** • Quantité de farine: 1,3kg
- type continental • Quantité de farine: 2,5kg
- cake aux fruits** • Quantité de farine: 2,72kg
- blancs d'oeufs** • 12

vitesse ❹

- batteur 'K' • **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'à 5.
- **Incorporer les oeufs à une crème** 4 - "max".
- **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.
- **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.
- **Incorporer les corps gras à la farine** min - 2.
- fouet • Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.
- crochet à pâte • Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à la vitesse 1.



pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 5

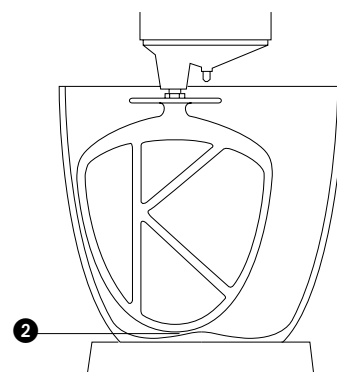
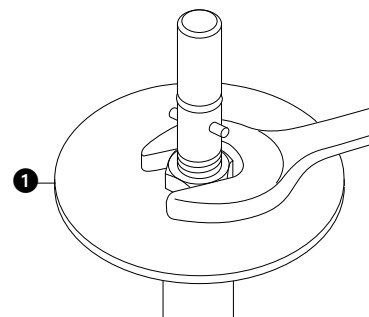
solutionner les problèmes

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 :

- Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
- Maintenez-le, puis desserrez l'écrou. **1**
- Abaissez la tête du batteur.
- Régalez la hauteur en tournant l'axe. Le fouet/batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol. **2**
- Levez à nouveau la tête, maintenez le fouet/batteur en K et resserrez l'écrou.



coupure d'alimentation

Votre batteur est doté d'un dispositif de sécurité et, en cas de coupure d'électricité ou si l'appareil est mis hors tension à la prise d'alimentation, il est nécessaire de remettre le batteur en marche en appuyant sur le bouton vert de mise en marche. Il est conseillé de vérifier de nouveau le réglage de vitesse souhaité avant d'appuyer sur le bouton vert de mise en marche.

les **accessoires** disponibles

☛ Si vous souhaitez acheter un accessoire non livré avec votre appareil, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre batteur.

accessoire code accessoire

appareil à pâtes fraîches ① **AT910** livré avec matrice à Maccheroni rigati

(12 options de matrices + possibilité d'adaptation d'un appareil à biscuit)

trancheuse et râpe ② **A948** livré avec 4 cônes

hachoir ③ **A950** livré avec

a grand adaptateur pour saucisses

b petit adaptateur pour saucisses

c adaptateur à kebbés

moulin à céréales ④ **A941**

mixeur ⑤ 1,2 l acrylique **A993A**

1,2 l verre **A994A**,

1,5 l acier inoxydable **A996A**

mini cuve ⑥ **A938A** livré avec 3 pots en verre et 3 couvercles de rangement

éminceur/râpe rapide ⑦ **A998** livré avec 3 grilles

grilles supplémentaires a moulin extra robuste **référence 639021**

b grille râpe **référence 639150**

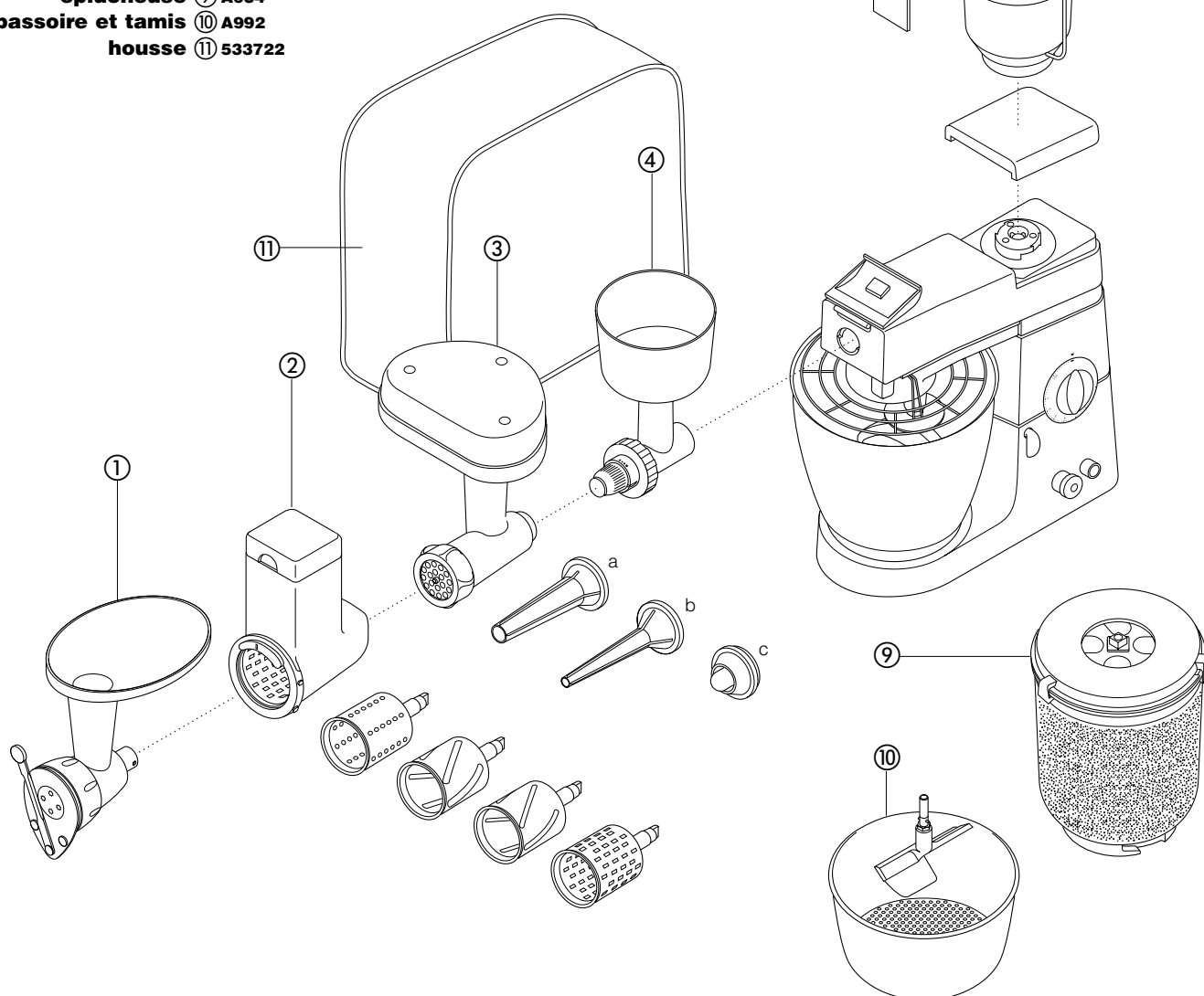
c coupe frites **référence 639083**

centrifugeuse ⑧ **A935**

éplucheuse ⑨ **A934**

passoire et tamis ⑩ **A992**

housse ⑪ **533722**



nettoyage et service après-vente

entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- De petites traces de gras peuvent apparaître sur **l'orifice 2** lorsque vous l'utilisez la première fois. Ceci est tout à fait normal et vous devez simplement les essuyer.

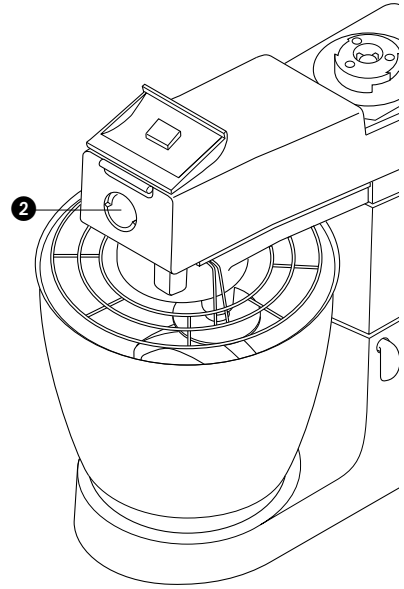
- | | |
|-------------|---|
| bloc moteur | <ul style="list-style-type: none"> • Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. • N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau. |
| bol | <ul style="list-style-type: none"> • Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez le en lave-vaisselle. • N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire. • Tenez le bol à l'écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes). |
| accessoires | <ul style="list-style-type: none"> • Lavez à la main, puis séchez soigneusement. • Une décoloration du batteur en K, du fouet et du crochet à pâte est susceptible de se produire s'ils sont passés au lave-vaisselle. |

service après-vente et assistance clientèle

- Si le cordon souple de votre robot est endommagé, il faut impérativement, pour des raisons de sécurité, que celui-ci soit remplacé par un réparateur agréé KENWOOD ou par KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil
 - commander un autre accessoire
 - faire réparer ou entretenir votre appareil:
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.



recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 2.

- 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 souple type continental*
- ingrédients
- 1,3kg de farine ordinaire
 - 650 ml de lait
 - 150g de sucre
 - 225g de margarine
 - 50g de levure fraîche ou 25g de levure sèche
 - 3 oeufs, préalablement battus
 - 3 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 de farine.
 - 4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.
 - 5 Battez à vitesse 1 pendant 3-4 minutes jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
 - 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 5 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 le sel
 - 5ml de sel
 - 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
 - Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)
- astuce
- ne mélangez pas pendant trop longtemps.
- méthode
- 1 Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
 - 2 Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
 - 3 Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est incorporée.
 - 4 Faites cuire à environ 200°C/thermostat 6, selon la garniture.

recettes *suite*

beefburgers

ingrédients • 250g de boeuf de premier choix non tendineux

méthode 1 Coupez en petits cubes de 2,5cm.

2 Si vous ne disposez pas d'un hachoir, utilisez votre mixeur en ne broyant que de petites quantités à la fois. Utilisez la vitesse 2 pendant 15 secondes **maximum**. Nettoyez les lames entre deux séries d'aliments.

3 Mélangez avec l'assaisonnement: oignons hachés, mélange d'herbes (fraîches ou sèches), poivre noir grossièrement moulu ou jus et zeste d'un citron.

4 Réalisez deux beefburgers et faites griller sur chaleur moyenne à forte jusqu'à ce que les beefburgers soient bien cuits.

know your Kenwood kitchen machine

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 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 13.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 10.
- Don't let children play with this machine.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Only use this machine for domestic food preparation.
- 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.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

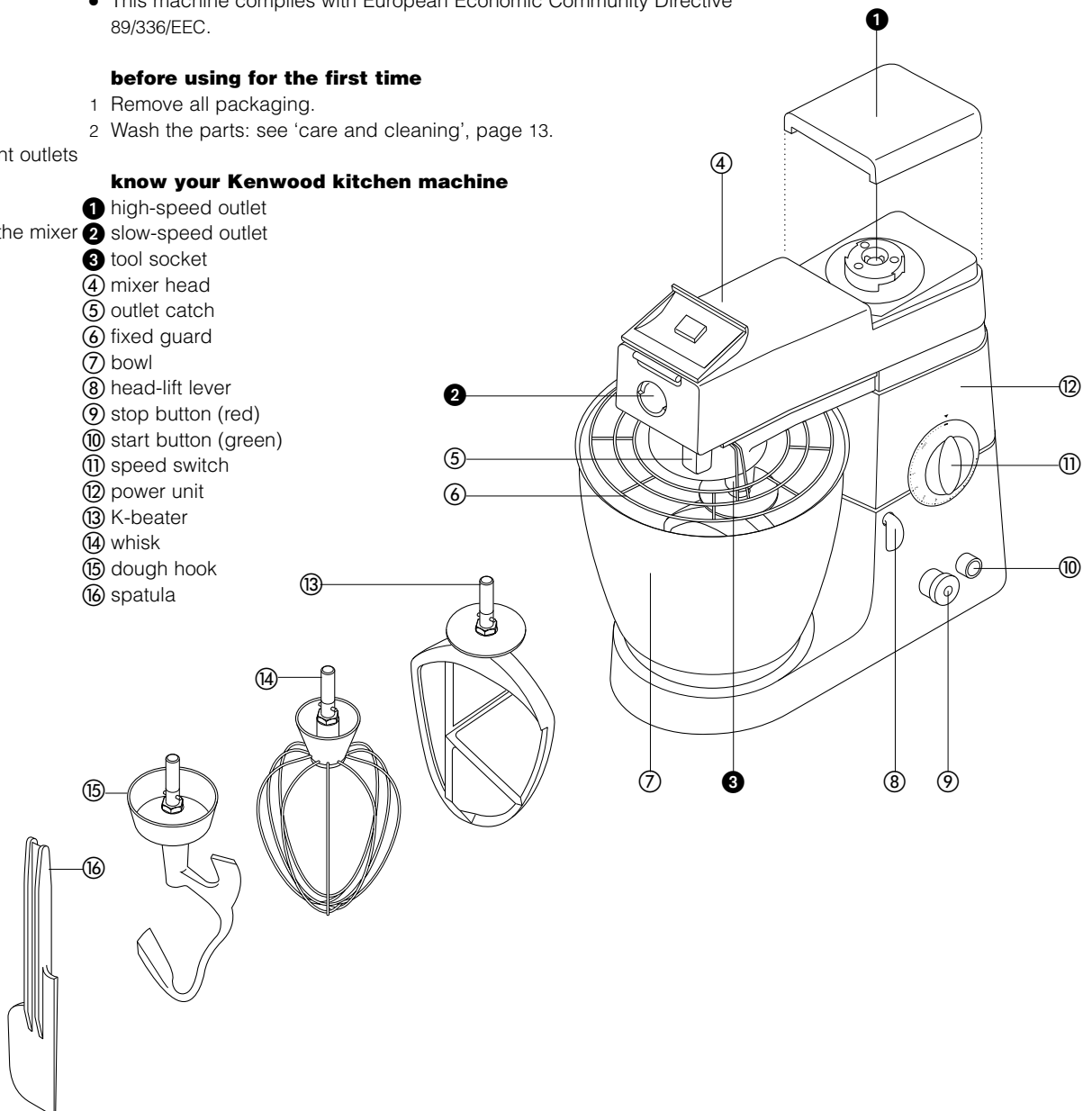
before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 13.

attachment outlets

know your Kenwood kitchen machine

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



the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

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

to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever anti-clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks.
- to insert a tool 2 Turn till it stops ❷ then push.
- 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, press the green button. To stop, press the red button.
- If you raise the mixer head while the machine's running, the machine stops.
- to remove a tool 7 Unscrew.

- 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

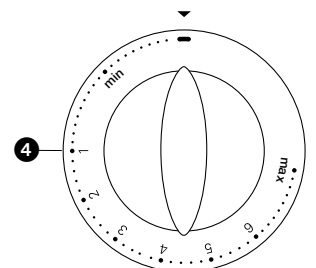
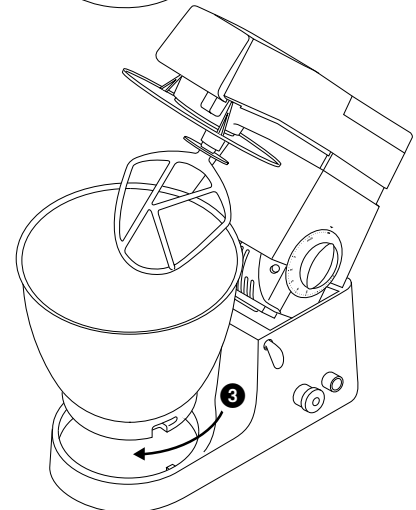
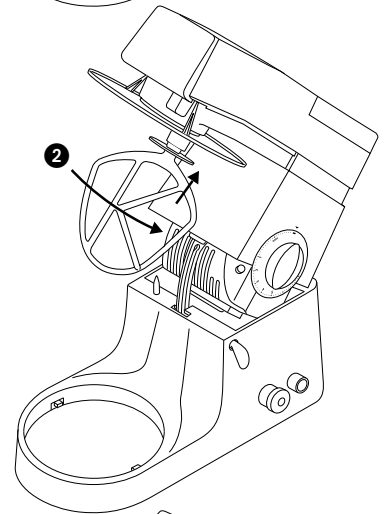
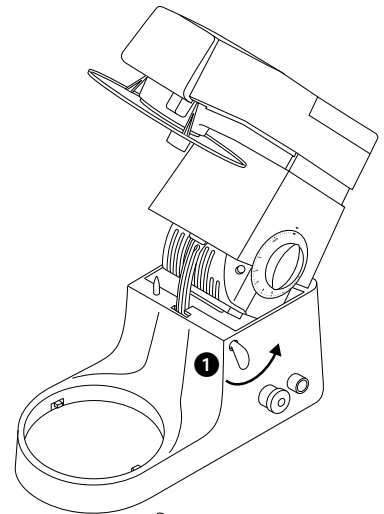
- important • Never exceed the maximum capacities below - you'll overload the machine.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

maximum capacities

- shortcrust pastry** • Flour weight: 680g - 1lb 8oz
- stiff yeast dough** • Flour weight: 1.36kg - 3lb
- British type • Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz
- soft yeast dough** • Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz
- continental type • Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz
- fruit cake mix** • Total weight: 2.72kg - 6lb
- egg whites** • 12

speeds 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.
- whisk • Gradually increase to 'max'.
- dough hook • Start on 'min', gradually increasing to 1.



for **cleaning** see page 13

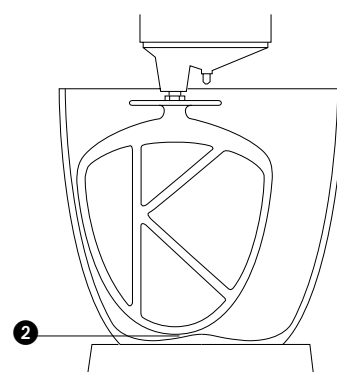
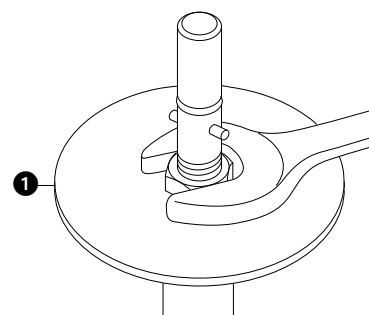
troubleshooting

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.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Hold it, then loosen the nut ❶
- 4 Lower the mixer head.
- 5 Adjust the height by turning the shaft. Ideally the whisk/K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ❷
- 6 Raise the head, hold the whisk/K-beater and tighten the nut.



power interruption

Your mixer incorporates a safety device and if there is a power cut or the appliance has been switched off at the power socket, it will be necessary to restart the mixer by pressing the green start button. It is advisable to re-check the desired speed setting before pressing the green start button.

the **attachments** available

 To buy an attachment not included in your pack, contact the shop where you purchased the mixer.

attachment attachment code

pasta maker ① **A910** comes with maccheroni rigati die
(12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)

slow speed slicer/shredder ② **A948** comes with 4 drums

super mincer ③ **A950** comes with
a large sausage nozzle
b small sausage nozzle
c kebbe maker

grain mill ④ **A941**

liquidiser ⑤ 1.2 l acrylic **A993A**,
1.2 l glass **A994A**,
1.5 l stainless steel **A996A**

multi-mill ⑥ **A938A** comes with 3 glass jars and 3 lids for storage

high speed slicer/shredder ⑦ **A998** comes with 3 cutting plates

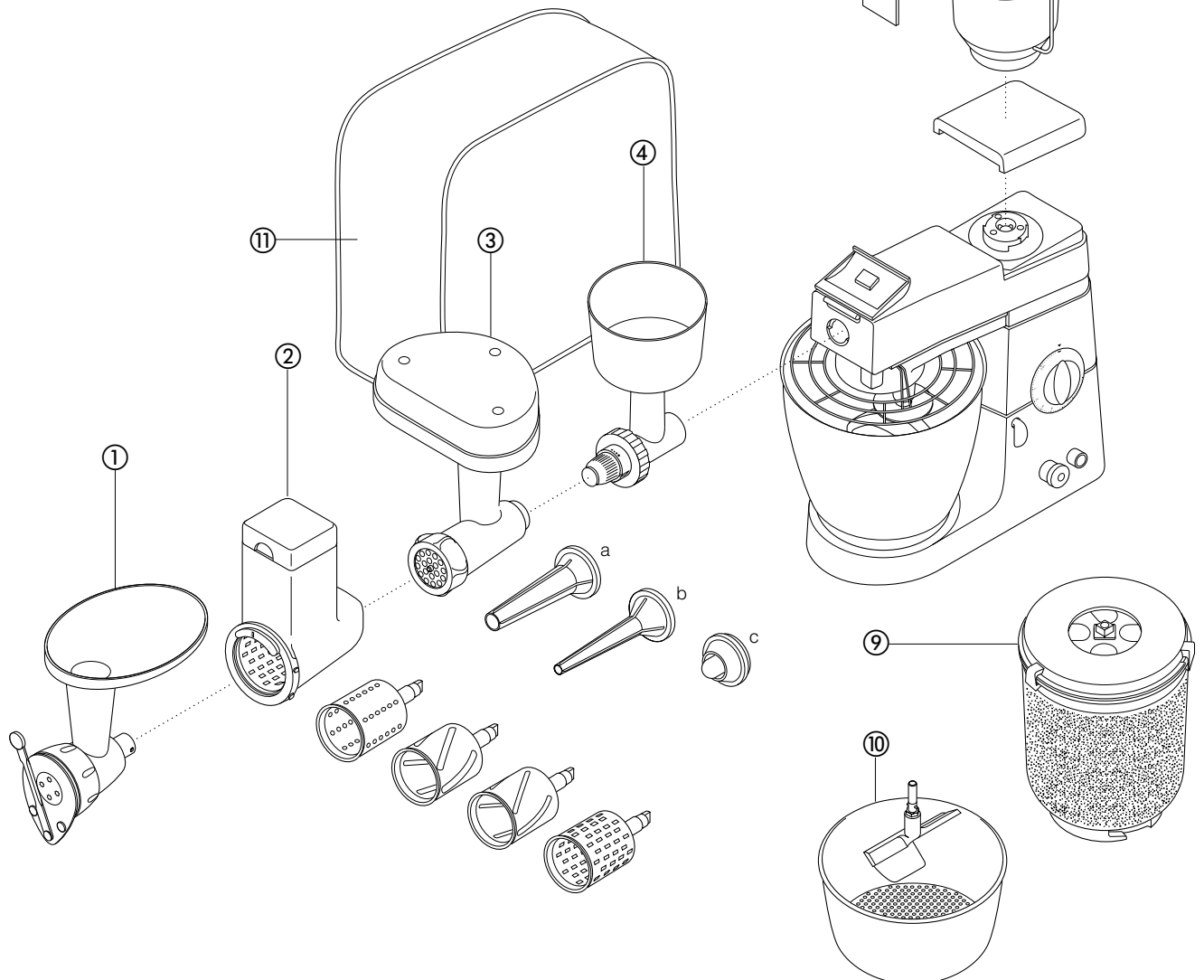
optional plates a extra coarse shredder **part number 639021**
b rasping plate **part number 639150**
c standard chipper **part number 639083**

continuous juice extractor ⑧ **A935**

potato peeler ⑨ **A934**

colander and sieve ⑩ **A992**

cover ⑪ **533722**



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.

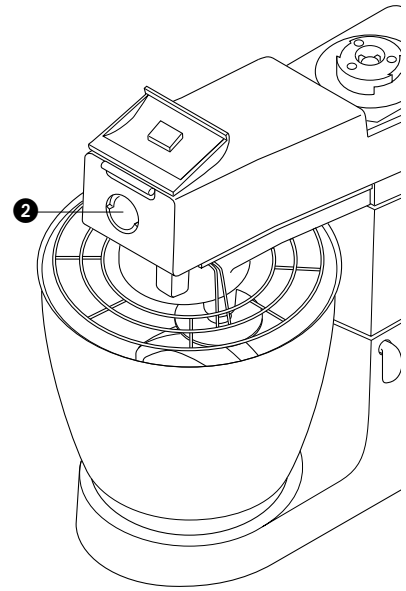
- power unit
- Wipe with a damp cloth, then dry.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- bowl
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
 - Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
 - Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- tools
- Wash by hand, then dry thoroughly.
 - Discolouration of the K beater, whisk and dough hook may occur if placed within a 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
 - ordering another attachment
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your machine.



recipes

See important points for bread making on page 10.

white bread *stiff British-type dough*

- ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
 - 15ml (3tsp) salt
 - 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (1½oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
 - 750ml (1¼pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9floz) boiling water to 500ml (18floz) cold water
 - 25g (1oz) lard
- method
- 1 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
fresh yeast: crumble into the flour.
other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
 - 2 Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
 - 3 Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
 - 4 Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
 - 5 Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
 - 6 Re-knead for 2 minutes at speed 1.
 - 7 Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
 - 8 Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.
- When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

white bread *soft continental-type dough*

- ingredients
- 1.3kg (2lb 14oz) ordinary plain flour
 - 650ml (1⅓pts) milk
 - 150g (5oz) sugar
 - 225g (8oz) margarine
 - 50g (2oz) fresh yeast or 25g (1oz) dried yeast
 - 3 eggs, beaten
 - 3 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 flour.
 - 4 Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
 - 5 Mix at speed 1 for 3 - 4 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 5 loaves.

recipes *continued*

strawberry and apricot gâteau

- ingredients: sponge
- 3 eggs
 - 75g (3oz) caster sugar
 - 75g (3oz) plain flour
- filling and decoration
- 150ml (1/4pt) 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

- ingredients
- 4 egg whites
 - 250g (9oz) icing sugar, sieved
- method
- 1 Line your baking tray with non-stick baking parchment.
 - 2 Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it stands in peaks.
 - 3 Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1") star nozzle).
 - 4 Bake at 110°C/225°F/Gas Mark 1/4 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

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

recipes *continued*

beefburgers

ingredients • 250g (9oz) prime sinewless beef

- method
- 1 Cut into 2.5cm (1") cubes.
 - 2 If you don't have a mincer, use your liquidiser and mince small amounts at a time. Use speed 2 for 15 seconds **maximum**. Clean around the blades between one batch and the next.
 - 3 Mix with seasonings such as chopped onion, mixed herbs (fresh or dried), coarse black pepper, and the juice and rind of a lemon.
 - 4 Shape into 2 beefburgers and grill on medium to high heat until thoroughly cooked.

conozca su aparato de cocina Kenwood

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga a los niños alejados del aparato y no permita nunca que el cable cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea 'servicio' en la página 21.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas en la página 18.
- No permita a los niños jugar con el aparato.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Este aparato es únicamente para uso doméstico.
- 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.

antes de enchufarlo

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

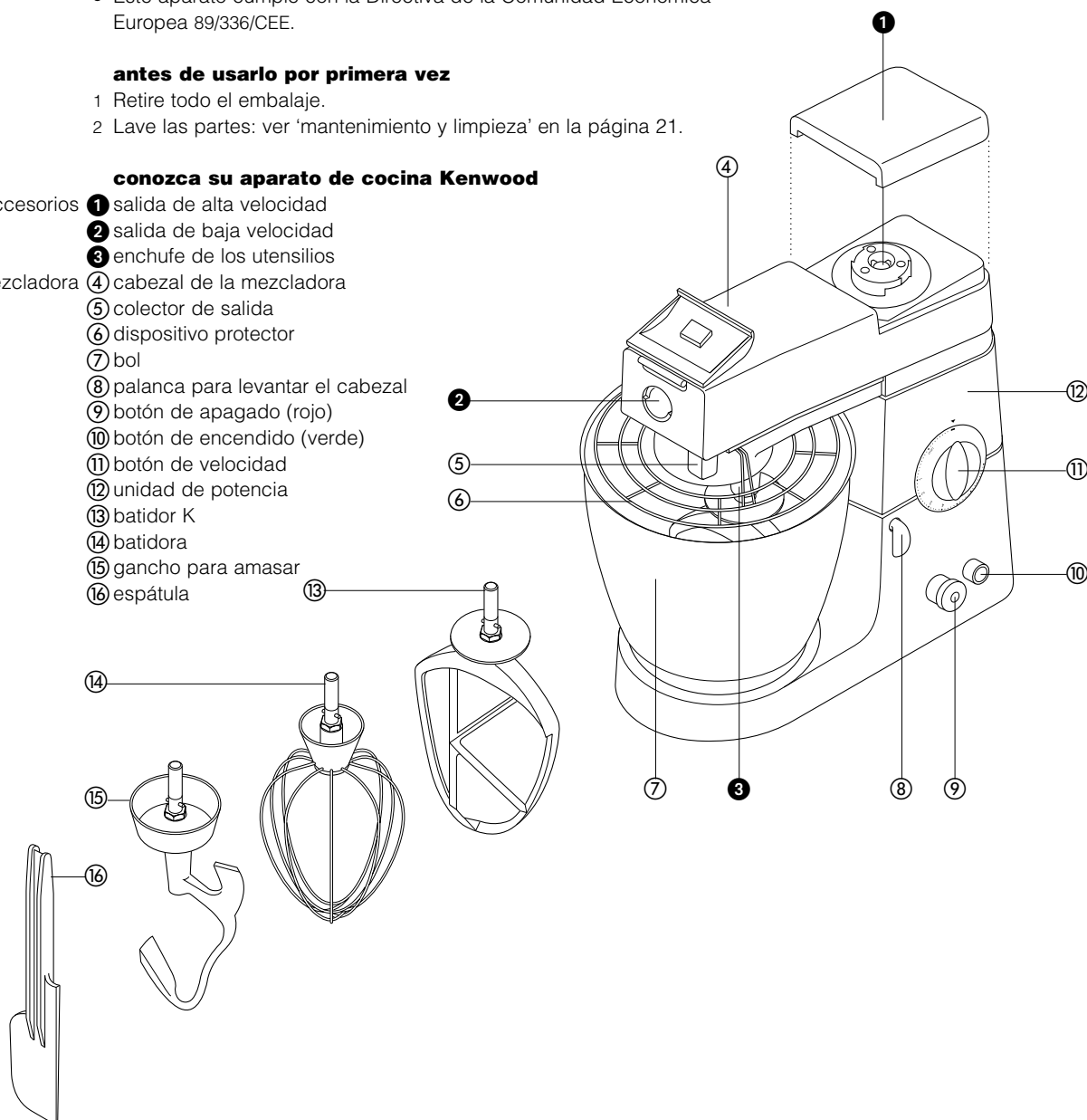
antes de usarlo por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las partes: ver 'mantenimiento y limpieza' en la página 21.

conozca su aparato de cocina Kenwood

salidas de los accesorios

- 1 salida de alta velocidad
- 2 salida de baja velocidad
- 3 enchufe de los utensilios
- 4 cabezal de la mezcladora
- 5 colector de salida
- 6 dispositivo protector
- 7 bol
- 8 palanca para levantar el cabezal
- 9 botón de apagado (rojo)
- 10 botón de encendido (verde)
- 11 botón de velocidad
- 12 unidad de potencia
- 13 batidor K
- 14 batidora
- 15 gancho para amasar
- 16 espátula



la mezcladora

los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

- batidor K • Para hacer tartas, galletas, pastas, garapiñar, rellenos, relámpagos de chocolate y puré de patata.
- batidora • Para batir huevos, nata, rebozados, 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 **1** y levante el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre.
- para insertar un instrumento 2 Gire hasta que se pare **2** luego empuje.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj **3**
- 4 Gire la palanca para levantar el cabezal hacia la izquierda y baje el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre **si no es así, la mezcladora no funcionará.**
- 5 Elija la velocidad.
- 6 Para ponerla en marcha, apriete el botón verde. Para pararla, el rojo.
- Si levanta el cabezal de la mezcladora mientras el aparato está funcionando, se parará.
- para quitar un utensilio 7 Desenrosque.

- 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

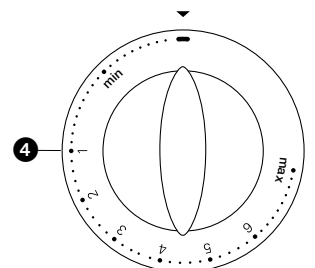
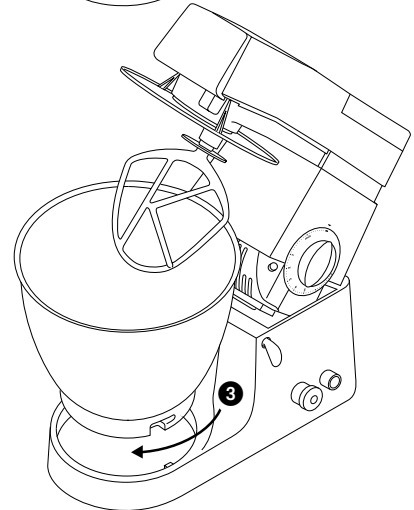
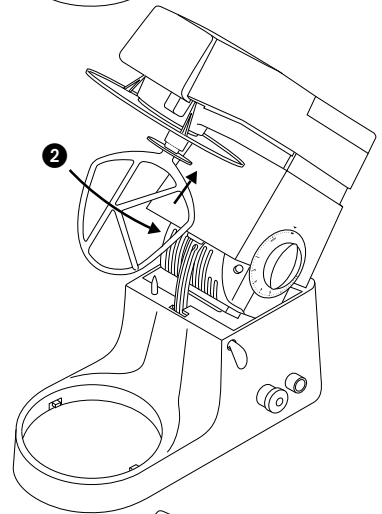
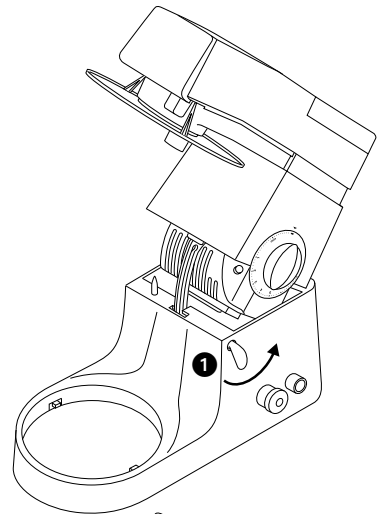
- importante
- Nunca exceda la capacidad máxima que se indica abajo- sobrecargará el aparato.
 - Si le parece que el aparato funciona con dificultad, apáguelo, saque la mitad de la masa y trátelas por separado.
 - Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

capacidad máxima

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

velocidades **4**

- 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
- batidora • Aumentar gradualmente hasta ‘max’.
- gancho para amasar • Empezar en ‘min’ y aumentar gradualmente hasta 1.



para **limpieza** vea la página 21

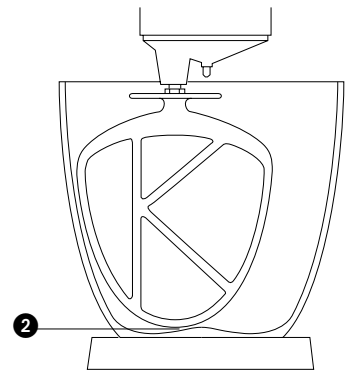
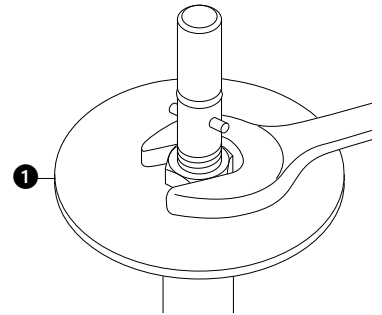
posibles problemas

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 Desconéctela de la red.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e introduzca el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Sujetando el batidor, afloje la tuerca ❶.
- 4 Baje el cabezal.
- 5 Ajuste la altura girando el eje. Para unos resultados óptimos, coloque el batidor de modo que **casi** toque el fondo del bol ❷.
- 6 Levante el cabezal, sujete el batidor y apriete la tuerca.



interrupción de la corriente eléctrica

Su mezcladora cuenta con un dispositivo de seguridad y si se produce un corte eléctrico o si se ha desconectado el aparato en la toma de alimentación, será necesario volver a encender la mezcladora pulsando el botón verde de inicio. Se aconseja comprobar de nuevo el ajuste de velocidad deseado antes de pulsar el botón verde de inicio.

los **accesorios** disponibles

☛ Para comprar un accesorio no incluido en el paquete, póngase en contacto con la tienda donde compró la mezcladora.

accesorio código del accesorio

la máquina para hacer pasta

① AT910 viene con una boquilla para maccheroni rigati (pueden acoplarse 12 boquillas opcionales más el accesorio para hacer galletas)

cortador/rebanador de baja velocidad super picadora

② A948 con 4 tambores

③ A950 con

a boquilla para embutidos grandes

b boquilla para embutidos pequeños

c accesorio para "kebbs"

molinillo de cereales

④ A941

batidora ⑤ 1,2 l acrílica A993A;

1,2 l vidrio A994A;

1,5 l acero inoxidable A996

multimolinillo

⑥ A938A con 3 tarros de vidrio y 3 tapas para guardar

cortador/rebanador de alta velocidad

⑦ A998 con 3 placas cortadoras

placas opcionales a rebanador extra grueso **pieza nº 639021**

b placa para raspar **pieza nº 639150**

c placa para patatas fritas normales **pieza nº 639083**

licuadora continua

⑧ A935

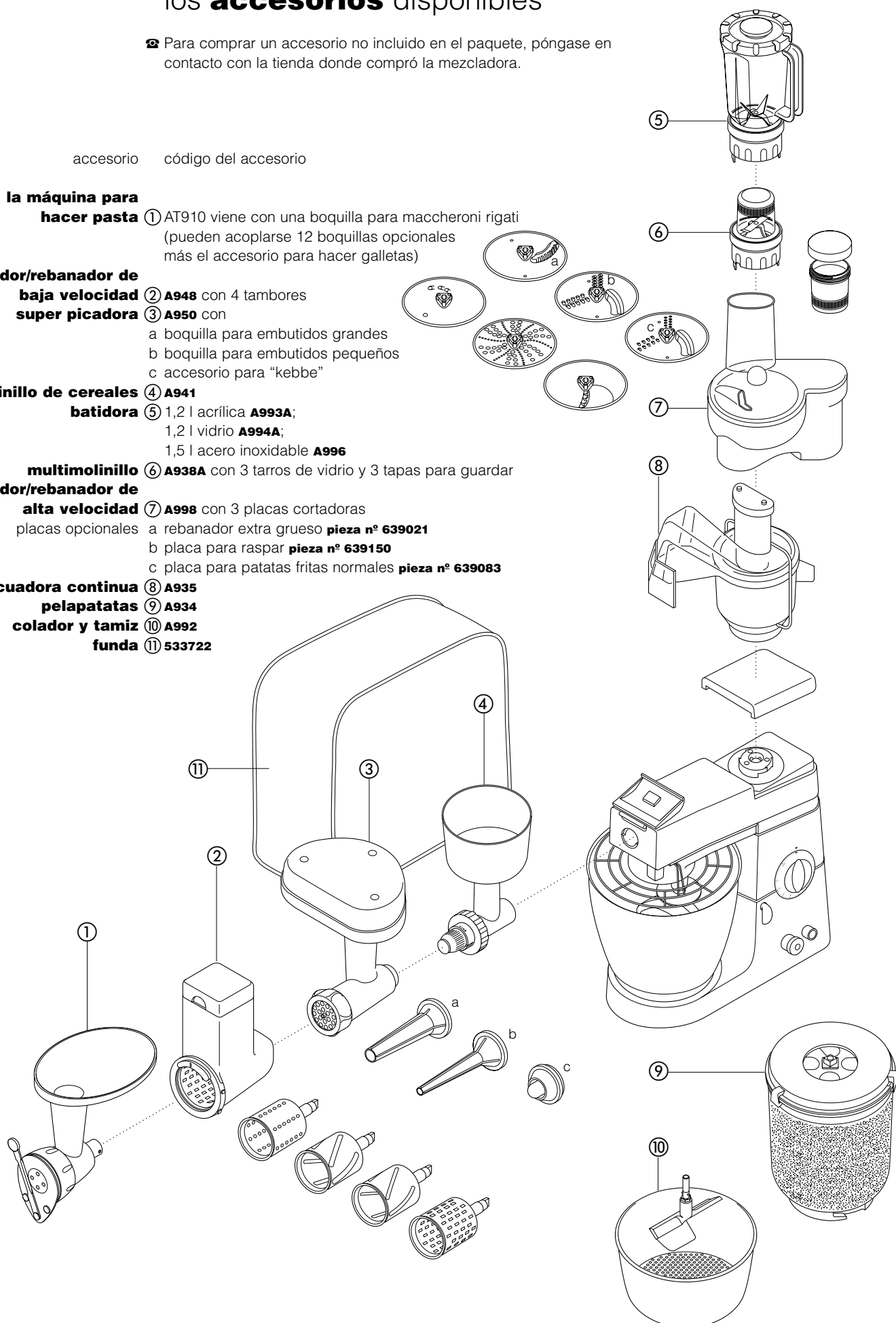
pelapatatas

⑨ A934

colador y tamiz

⑩ A992

funda ⑪ 533722



limpieza y servicio

mantenimiento y limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Puede que haya un poco de grasa en la **salida 2** cuando la utilice por primera vez. Esto es normal. Pase un paño.

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

- Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua.

cuenco ● Lávelo a mano, luego séquelo bien o lávelo en lavavajillas.

- Para limpiar el cuenco de acero inoxidable no use nunca un cepillo de alambre o parecido ni use lejía. Use sólo vinagre para eliminar los depósitos de cal.

- Mantenga el aparato alejado del calor (chapas de cocina, hornos, microondas).

utensilios ● Lávelos a mano, luego séquelos bien.

- Si se ponen en el lavavajillas, el batidor en forma de K, el batidor de varillas y el gancho de amasar pueden descolorirse.

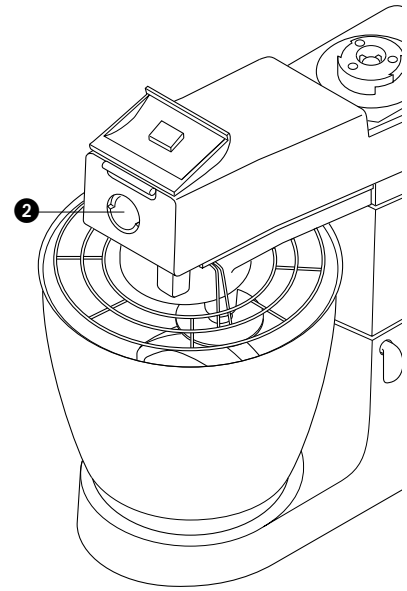
servicio y atención al cliente

- Si el cable de alimentación eléctrica del aparato está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por el fabricante o un técnico autorizado de KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato
- el pedido de otro accesorio
- servicio o asistencia técnica

Contacte con la tienda donde compró su aparato.



recetas

Vea los puntos importantes para hacer pan de la página 18.

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 Méталos 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 blanda al estilo continental*

- ingrediente
- 1,3kg de harina normal
 - 650ml de leche
 - 150g de azúcar
 - 225g de margarina
 - 50g de levadura fresca o 25g de levadura seca
 - 3 huevos batidos
 - 3 pellizcos de sal
- preparación
- 1 Derriba 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.
para otras clases de levaduras: siga las instrucciones del fabricante.
 - 3 Eche la leche al bol. Añada los huevos batidos y de harina.
 - 4 Mézclelo a velocidad mínima durante 1 minuto y después a velocidad 1 durante otro minuto más. Junte la masa.
 - 5 Mezcle a la velocidad 1 durante 3-4 minutos hasta que quede suave y uniformemente mezclada.
 - 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 Méталos 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.
- Salen unas 5 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
- preparaciòn
- 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.
 - 8 Bata la nata a la velocidad máxima hasta que se monte. Añada el azúcar a su gusto.
 - 9 Trocee los albaricoques y $\frac{1}{2}$ 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
- preparaciòn
- 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 estrella 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 deje la puerta del horno un poquito abierta.
- Conserve los merengues en una caja hermética.

pastas quebradizas

- ingrediente
- 450g de harina, colada con sal
 - 5ml (1 cuchara) de sal
 - 225g de grasa (mezcle manteca de cerdo y margarina recién sacada del frigorífico)
 - Unos 8ml (4 cucharas) de agua
- Consejo
- No lo mezcle demasiado
- preparaciòn
- 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*

Hamburguesas

- ingrediente ● 250g de ternera de primera sin nervios
- preparación
- 1 Córtele en cuadraditos de 2,5cm
 - 2 Si no tiene picadora use la licuadora y pique trocitos pequeños. Use la velocidad 2 durante 15 segundos **máximo**. Limpia alrededor de las cuchillas entre remesas.
 - 3 Mezcle los condimentos como cebollas troceadas, hierbas (frescas o secas), pimienta negra molida, y el zumo y la corteza de un limón.
 - 4 Dé la forma de hamburguesas y póngalo al grill con calor de medio a fuerte hasta que estén cocinadas.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

segurança

- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Mantenha as crianças afastadas da máquina e nunca deixe o cabo dependurado num local onde uma criança o possa agarrar.
- 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 29.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório de cada vez.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas na página 26.
- Não deixe que as crianças brinquem com esta máquina.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Utilize a máquina exclusivamente para a preparação doméstica de alimentos.
- 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.

antes de ligar à corrente

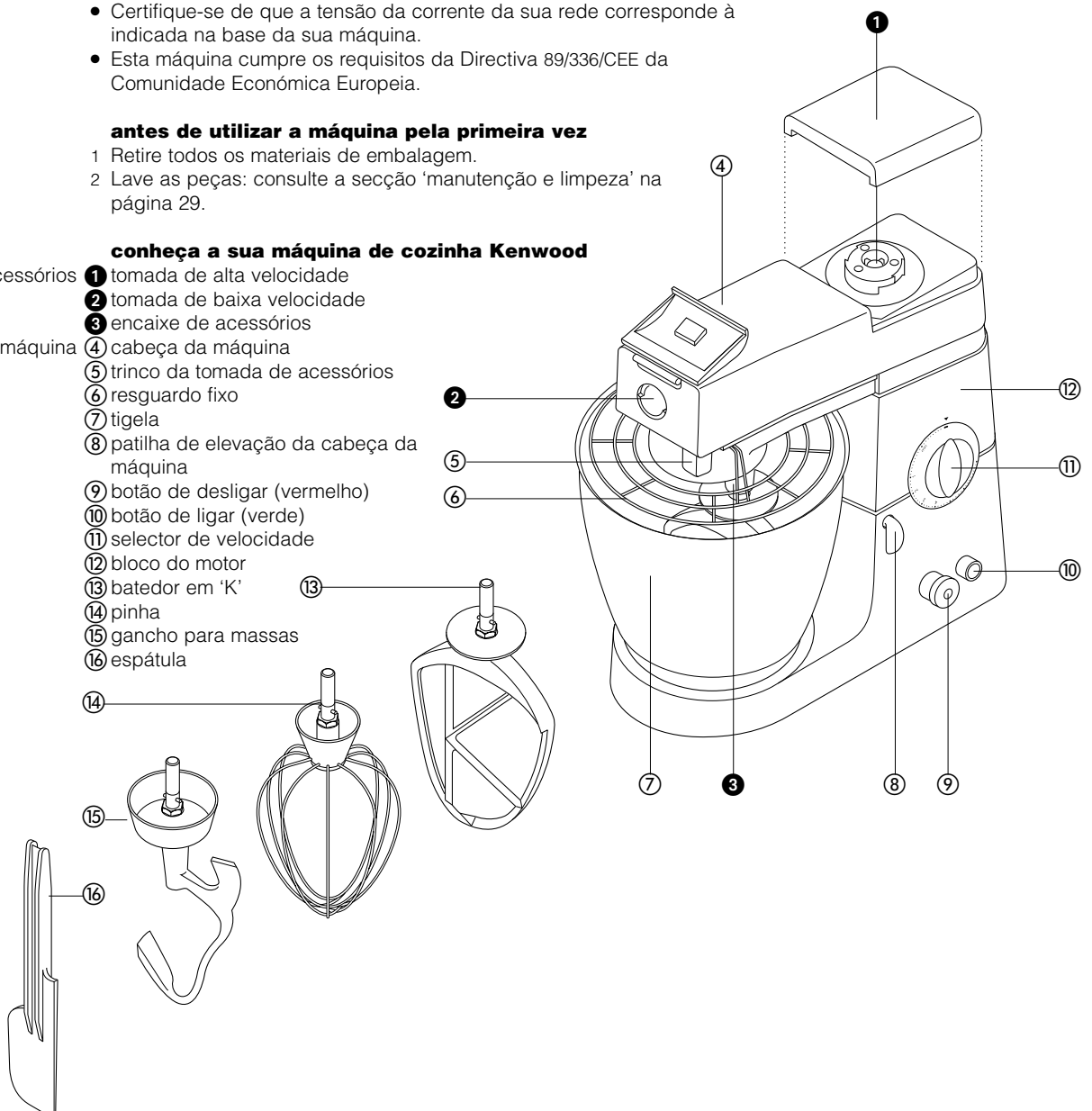
- Certifique-se de que a tensão da corrente da sua rede corresponde à indicada na base da sua máquina.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes de utilizar a máquina pela primeira vez

- 1 Retire todos os materiais de embalagem.
- 2 Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza' na página 29.

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 resguardo fixo
 - 7 tigela
 - 8 patilha de elevação da cabeça da máquina
 - 9 botão de desligar (vermelho)
 - 10 botão de ligar (verde)
 - 11 selector de velocidade
 - 12 bloco do motor
 - 13 batedor em 'K'
 - 14 pinha
 - 15 gancho para massas
 - 16 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.

pinha • para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requeijão, mousses e soufflés. Não utilize 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 ❶ e eleve a cabeça da máquina até esta prender.
- 2 Rode até parar ❷ e depois empurre.
- 3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita ❸
- 4 Rode a patilha de elevação da cabeça da máquina para a esquerda e baixe a cabeça da máquina até esta prender - **caso contrário a máquina não funcionará.**
- 5 Seleccione uma velocidade.
- 6 Para ligar, pressione o botão verde. Para desligar, pressione o botão vermelho.
- Se elevar a cabeça da máquina enquanto esta estiver em funcionamento, a máquina parará.
- 7 Desenrosque-o.

- 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

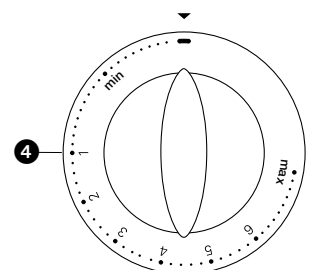
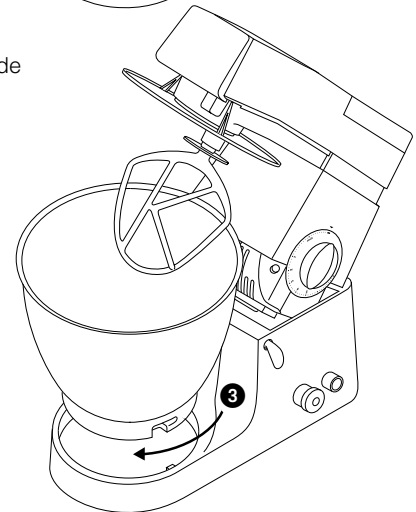
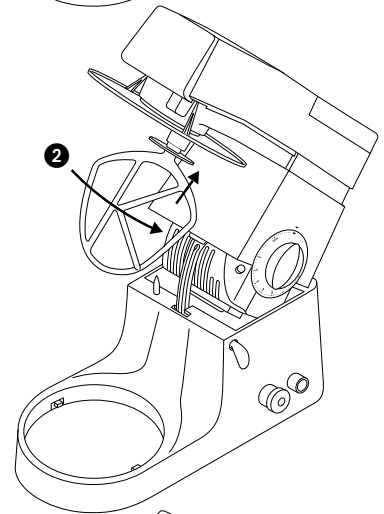
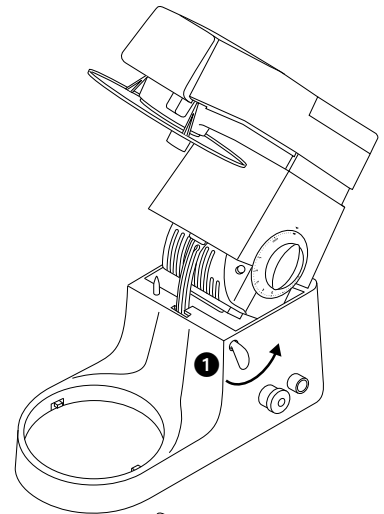
- importante • Nunca exceda as capacidades máximas abaixo ou sobrecarregar a máquina.
- Se ouvir a máquina a trabalhar com dificuldade, desligue-a, retire metade da massa e bata cada metade separadamente.
- Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.

capacidades máximas

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

velocidades ❹

- batedor em 'K' • **bater manteiga e açúcar até estarem cremosos** comece no mínimo e aumente gradualmente para 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.
- pinha • Aumente gradualmente para a velocidade 'max.' (máximo).
- gancho para massas • Comece no 'min' (mínimo) e aumente gradualmente para 1.



Para **limpeza**, veja a pág. 29

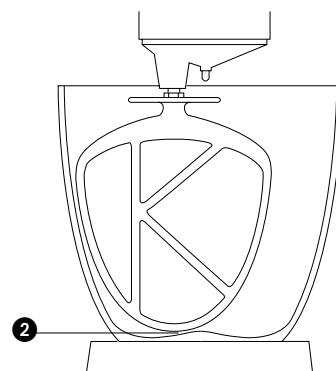
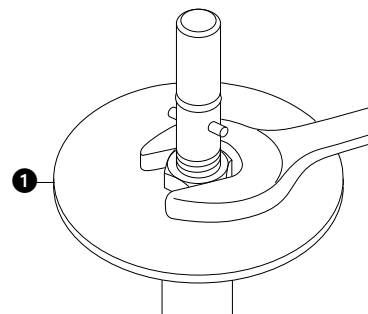
resolução de problemas

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 Retire a ficha da tomada.
- 2 Eleve a cabeça da máquina e introduza o batedor de arames ou batedor em "K".
- 3 Segure no acessório e afrouxe a porca ❶.
- 4 Baixe a cabeça da máquina.
- 5 Ajuste a altura do acessório rodando o eixo. Idealmente, o batedor de arames/batedor em "K" deverá **quase** tocar o fundo da taça ❷.
- 6 Eleve a cabeça da máquina, segure o batedor de arames/batedor em "K" e aperte a porca.



interrupção de corrente

A sua máquina tem um dispositivo de segurança integrado e, se houver um corte de corrente ou se a ficha do aparelho tiver sido desligada da tomada, será necessário tornar a ligar a máquina pressionando o botão de ligar de cor verde. É aconselhável tornar a verificar o ajuste de velocidade pretendido antes de pressionar o botão de ligar verde.

os **acessórios** disponíveis

☞ Para comprar um acessório não incluído com o seu aparelho, contacte o estabelecimento onde o comprou.

Acessório código do acessório

O aparelho para massas ① AT910 traz um disco para massa maccheroni rigati (há 12 discos opcionais e pode também ser instalado um disco para biscoitos)

cortador/picador de baixa velocidade ② A948 traz 4 tambores
super picador de carne ③ A950 traz
 a funil de enchidos grande
 b funil de enchidos pequeno
 c aparelho para kebbe

moinho de cereais ④ A941
liquidificador ⑤ 1,2 l acrílico A993A,
 1,2 l vidro A994A,
 1,5 l aço inoxidável A996A

moinho de especiarias ⑥ A938A traz 3 boiões de vidro e 3 tampas para armazenagem

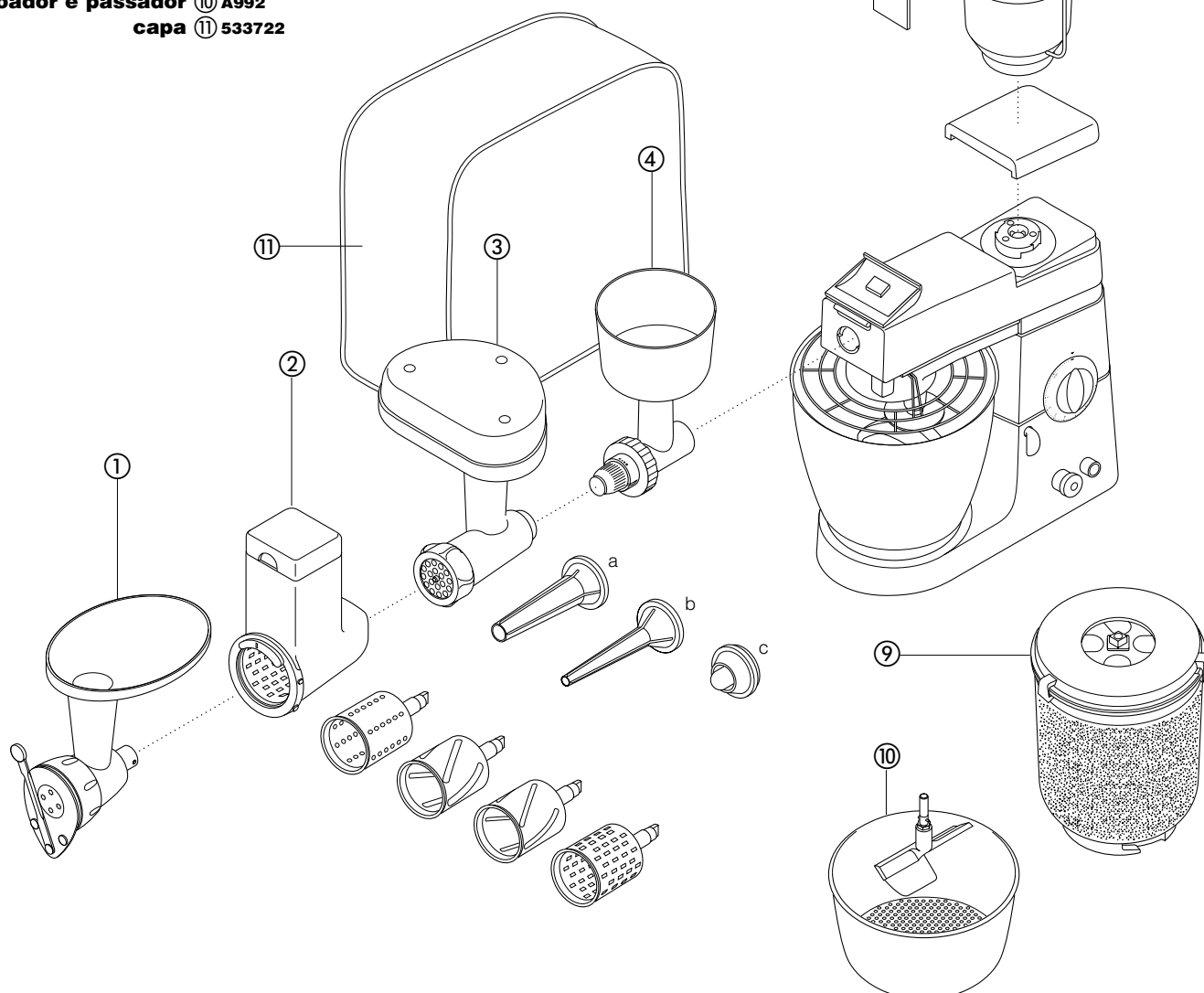
cortador/picador de alta velocidade ⑦ A998 traz 3 discos
 discos opcionais a para picado extra grosso, **peça nº 639021**
 b de raspar, **peça nº 639150**
 c para cortar batatas em palitos médios para fritar **peça nº 639083**

centrifugador de sumos ⑧ A935

pelador de batatas ⑨ A934

coador e passador ⑩ A992

capa ⑪ 533722



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.
- Um pouco de gordura poderá aparecer na **tomada de acessórios** **2** ao utilizá-la pela primeira vez. Isto é normal - remova simplesmente a gordura com um pano.

- | | |
|----------------|--|
| bloco do motor | <ul style="list-style-type: none"> • Limpe com um pano húmido e depois com um seco. • Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água. |
| taça | <ul style="list-style-type: none"> • Lave-a à mão e depois seque-a bem ou lave-a na máquina de lavar loiça. • Nunca utilize uma escova de arame, palha de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário.. • Mantenha-a afastada do calor (bicos de fogões, fornos e microondas). |
| acessórios | <ul style="list-style-type: none"> • Lave-os à mão e seque-os bem em seguida. • O batedor em "K", o batedor de arames e o gancho para amassar não devem ser lavados na máquina de lavar loiça, caso contrário poderão sofrer descoloração. |

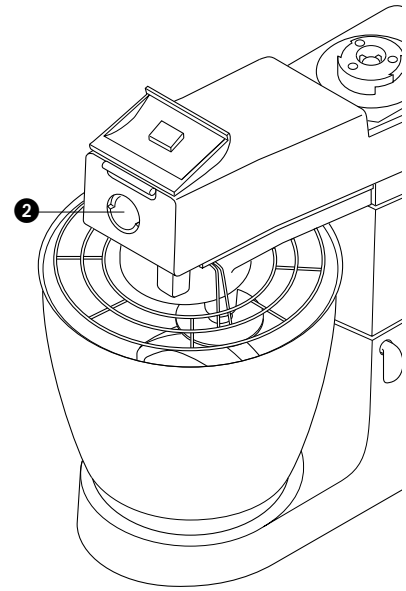
assistência técnica e atendimento ao cliente

- Se o fio estiver danificado, deverá, por razões de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um técnico autorizado KENWOOD.

Se necessitar de ajuda em relação ao seguinte:

- utilização da sua máquina
- encomenda de outro acessório
- assistência técnica ou reparações

Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu aparelho.



receitas

Consulte os 'Conselhos para Fazer Pão' na página 26.

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 suave do tipo continental*

- ingredientes
- 1,3kg de farinha branca normal
 - 650ml de leite
 - 150g de açúcar
 - 225g de margarina
 - 50g de fermento fresco ou 25g de fermento seco
 - 3 ovos, batidos
 - 3 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 de farinha.
 - 4 Bata à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por mais um minuto. Raspe para baixo.
 - 5 Misture à velocidade 1 por 3 - 4 minutos até a massa ficar macia e uniforme.
 - 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 5 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 18cm 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*

Hamburgers

ingredientes • 250g de boa carne de vaca, sem nervos

método 1 Corte-a em cubos de 2,5cm.

2 Se não tiver um picador, utilize o liquidificador e pique pequenas quantidades de cada vez. Utilize a velocidade 2 por um **máximo** de 15 segundos. Limpe em volta das lâminas entre um lote e o seguinte.

3 Misture com temperos, tais como cebola picada, ervas aromáticas mistas (frescas ou secas), pimenta preta grossa e sumo e raspas de um limão.

4 Enforme dois hamburgers e grelhe-os com calor entre médio a alto até estarem bem cozinhados.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Wichtige Sicherheitshinweise

- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern und lassen Sie niemals das Kabel herunterhängen, wenn ein Kind danach greifen könnte.
- Nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze greifen.
- Die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen; Kinder von der Maschine fernhalten.
- Eine beschädigte Maschine nicht weiter benutzen, sondern vor Benutzung überprüfen und reparieren lassen - siehe Seite 37, Abschnitt 'Kundendienst'.
- Nur das zugelassene Zubehör verwenden, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Die auf Seite 34 angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen beachten.
- Diese Maschine nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt verwenden.
- 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.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Direktive 89/336/EEC der Europäischen Union.

Vor dem Gebrauch

1. Alles Verpackungsmaterial entfernen.
2. Alle Teile abwaschen - siehe Seite 37, 'Reinigung und Pflege'.

Gerätebeschreibung

Anschlüsse und Aufnahmen 1 Hochgeschwindigkeitsantrieb

2 Langsamer Antrieb

3 Planetenantrieb

Maschine 4 Rührarm

5 Verschlusshebel

6 Griffschute

7 Rührschüssel

8 Entriegelungshebel für Rührarm

9 Stop-Taste (rot)

10 Start-Taste (grün)

11 Geschwindigkeitsregler

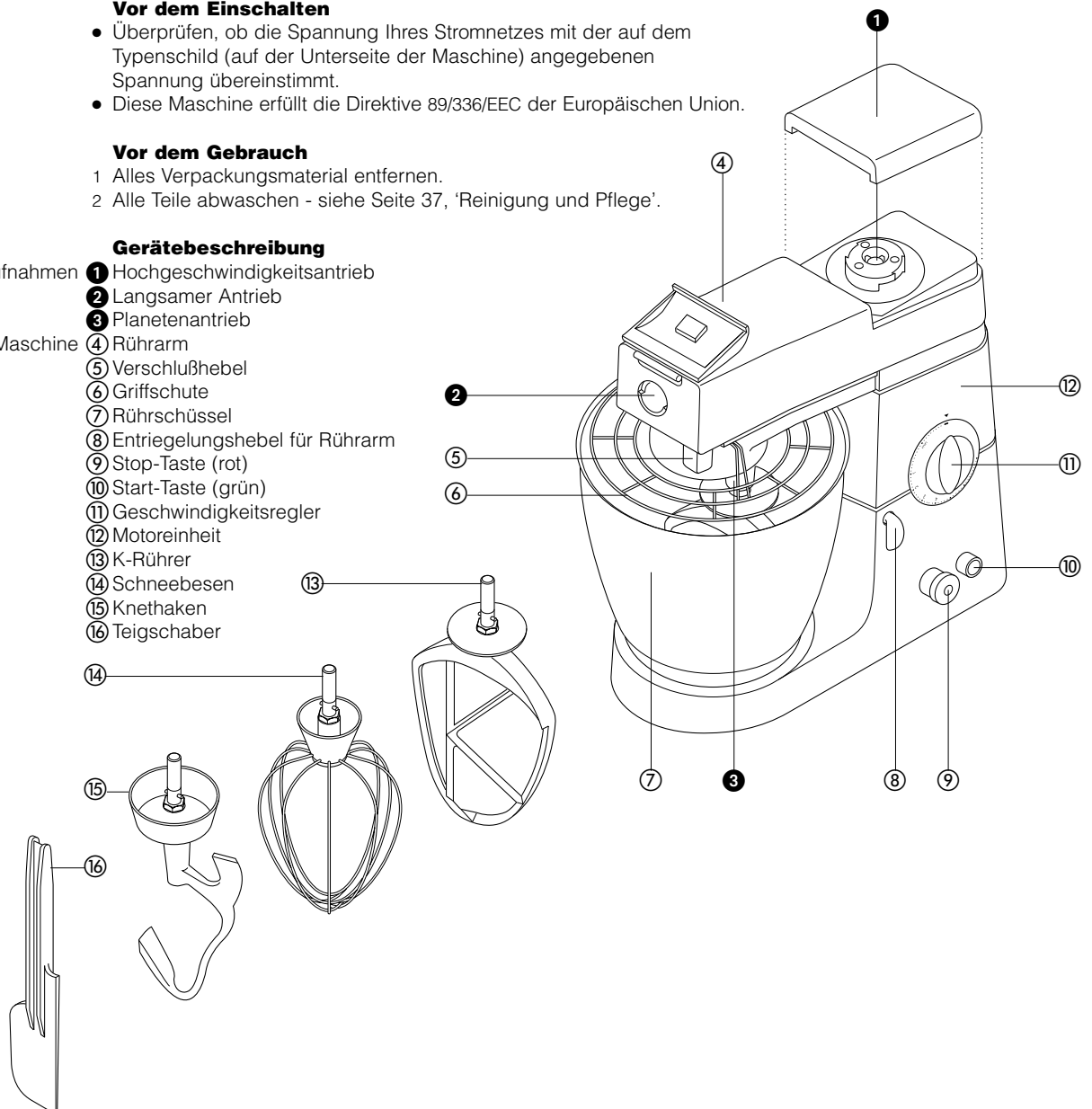
12 Motoreinheit

13 K-Rührer

14 Schneebesen

15 Knethaken

16 Teigschaber



Die Maschine

Die Zubehörteile und ihr Gebrauch

- K-Rührer • für Kuchen, Bisquit, Pasteten und Tortenteig, Eiscreme, Eclairs und Kartoffelbrei.
- Schneebeesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Meringuen, Mousses, Soufflés usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen (z.B. Schaumigschlagen von Butter und Zucker) - der Schneebeesen kann dabei zerbrechen.
- Kneithaken • für Hefeteig.

Verwendung Ihrer Küchenmaschine

- 1 Den Entriegelungshebel für den Kopf gegen den Uhrzeigersinn drehen **①** und den Rührarm hochschwenken, bis er einrastet.
- Werkzeug einsetzen 2 Das Werkzeug bis zum Anschlag drehen, dann den Hebel **②** drücken.
- 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen **③**.
- 4 Den Entriegelungshebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Antriebskopf bis zum Einrasten nach unten schwenken - **sonst läßt sich die Maschine nicht einschalten.**
- 5 Eine Geschwindigkeit einstellen.
- 6 Die Maschine einschalten - dazu die grüne Start-Taste drücken. Zum Abstellen der Maschine die rote Stop-Taste drücken.
- Wenn Sie bei laufender Maschine den Antriebskopf hochschwenken, schaltet die Maschine ab.
- Werkzeug entfernen 7 Herausschrauben.

- Tips
- Regelmäßig 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 Schneebeesen oder an der Schüssel haftet.
 - Sofern im Rezept nichts anderes angegeben ist, sollten die Zutaten für Teig kalt sein.

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.

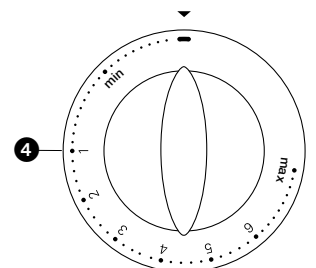
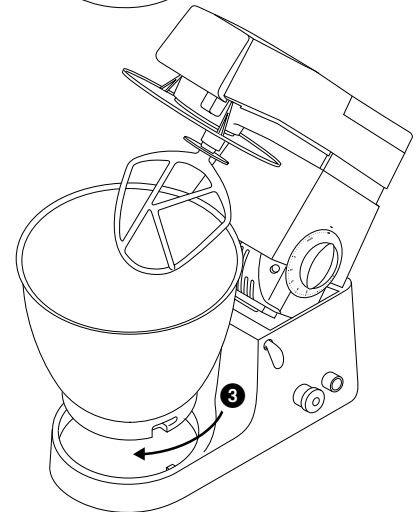
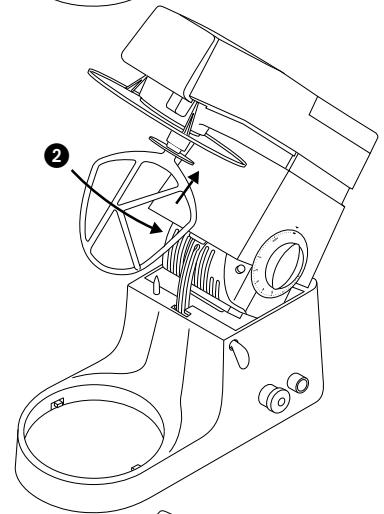
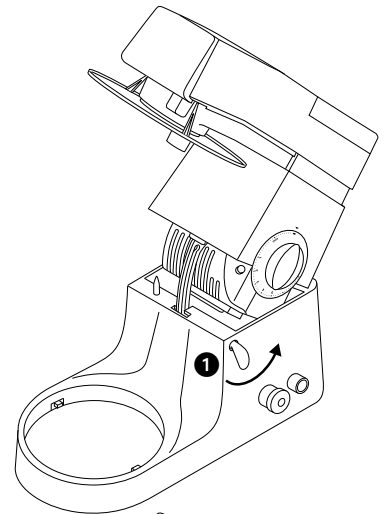
Höchstfüllmengen

- Blätterteig** • 680g Mehl
- Hefeteig** • 1,36kg Mehl
- Kuchenteig** • Gesamtgewicht 2,72kg
- Eiweiß** • 12

Geschwindigkeiten ④

- K-Rührer • **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Stufe 5 erhöhen.
- **Eier cremig schlagen** 4-'Max'.
- **Mehl, Obst etc. unterrühren** Min-1.
- **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.
- Schneebeesen • Allmählich bis max steigern.
- Kneithaken • mit 'min' beginnend, allmählich bis '1' steigern.

Reinigung siehe Seite 37



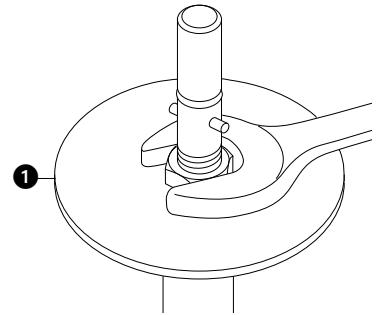
Fehlersuche

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 Den Netzstecker der Maschine ziehen.
- 2 Mixerkopf anheben und Schneebesen oder Teigrührer einsetzen.
- 3 Festhalten, dann Schraubenmutter ❶ lösen.
- 4 Mixerkopf senken.
- 5 Höhe durch Drehen des Schafts einstellen. Im Idealfall sollte der Schneebesen/K-Teigrührer **beinahe** den Schüsselboden ❷ berühren.
- 6 Kopf anheben, Schneebesen/K-Teigrührer festhalten und Schraubenmutter anziehen.



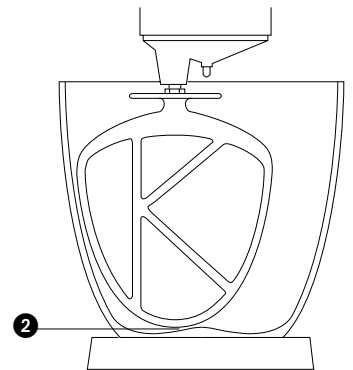
Problem

- Teig bleibt am Schüsselrand hängen
- Lösung • Richtiges Werkzeug für die gewählte Teigart einsetzen.
• Nicht auf zu hohen Geschwindigkeiten arbeiten.

Problem

- Die Küchenmaschine ist nicht standfest

Lösung • Die Gummifüßchen an der Unterseite des Gerätes auf Unversehrtheit überprüfen.



strømafbrydelse

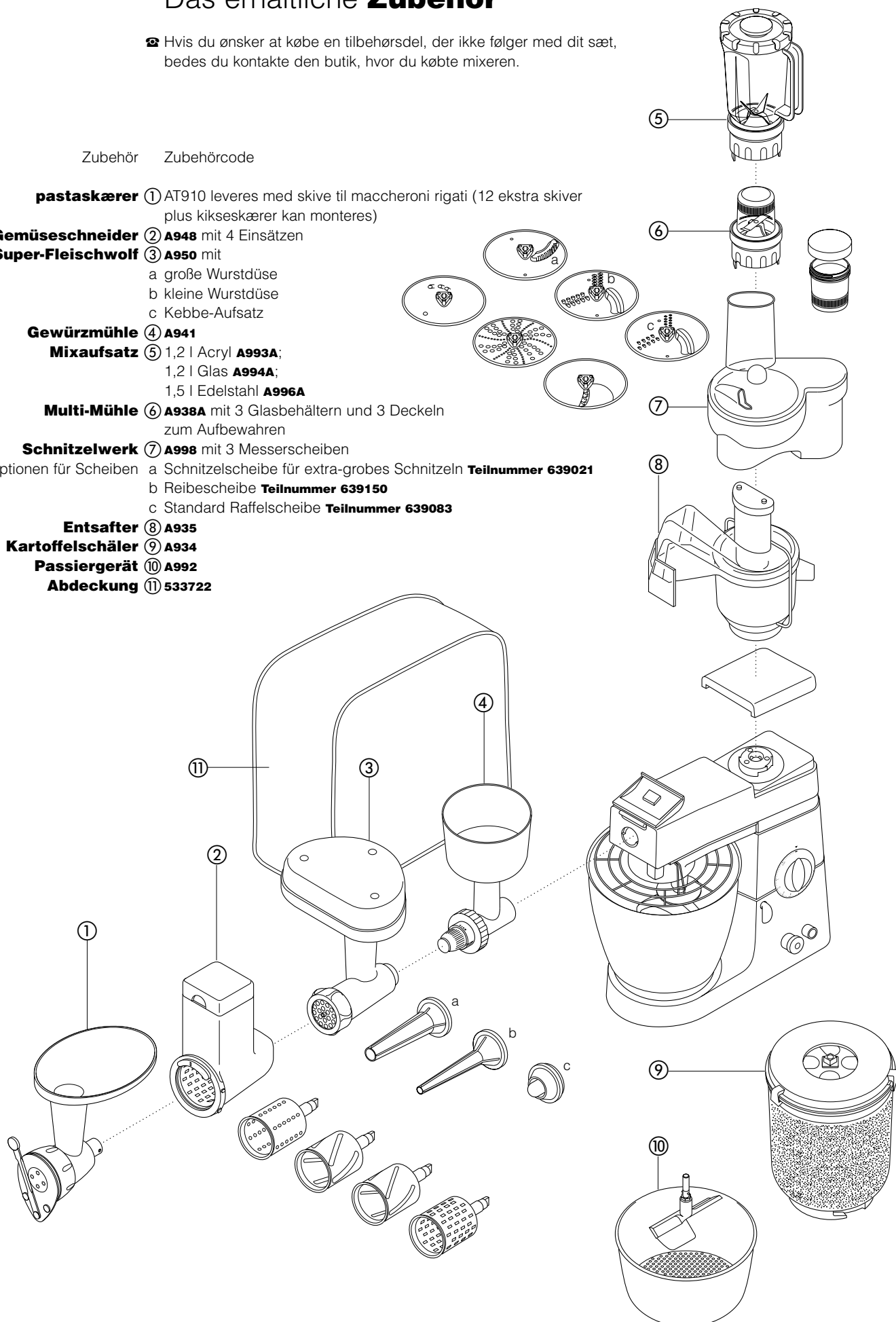
Din mixer er udstyret med en sikkerhedsanordning, og hvis der er en strømafbrydelse, eller hvis apparatet er slukket ved kontakten, vil det være nødvendigt at genstarte mixeren ved at trykke på den grønne startknap. Det anbefales at checke den ønskede hastighedsindstilling igen, før du trykker på den grønne startknap.

Das erhältliche **Zubehör**

☞ Hvis du ønsker at købe en tilbehørsdel, der ikke følger med dit sæt, bedes du kontakte den butik, hvor du købte mixeren.

Zubehör Zubehörcode

- pastaskærer** ① AT910 leveres med skive til maccheroni rigati (12 ekstra skiver plus kikkesskærer kan monteres)
- Gemüseschneider** ② **A948** mit 4 Einsätzen
- Super-Fleischwolf** ③ **A950** mit
a große Wurstdüse
b kleine Wurstdüse
c Kebbe-Aufsatz
- Gewürzmühle** ④ **A941**
- Mixaufsatz** ⑤ 1,2 l Acryl **A993A**;
1,2 l Glas **A994A**;
1,5 l Edelstahl **A996A**
- Multi-Mühle** ⑥ **A938A** mit 3 Glasbehältern und 3 Deckeln zum Aufbewahren
- Schnitzelwerk** ⑦ **A998** mit 3 Messerscheiben
Optionen für Scheiben a Schnitzelscheibe für extra-grobes Schnitzeln **Teilnummer 639021**
b Reibescheibe **Teilnummer 639150**
c Standard Raffelscheibe **Teilnummer 639083**
- Entsafter** ⑧ **A935**
- Kartoffelschäler** ⑨ **A934**
- Passiergerät** ⑩ **A992**
- Abdeckung** ⑪ **533722**



Reinigung und Kundendienst

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen immer die Maschine ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Beim ersten Gebrauch kann an der Welle ② etwas Fett austreten. Das ist normal - dieses Schmierfett können Sie einfach abwischen.

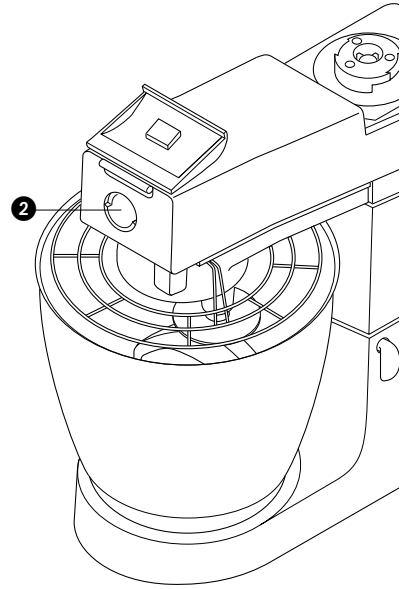
- | | |
|--------------|--|
| Motoreinheit | <ul style="list-style-type: none"> • Mit einem feuchten Tuch abwischen, danach trockenwischen. • Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen. |
| Schüssel | <ul style="list-style-type: none"> • Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. • Zum Reinigen Ihrer Edelstahlschüssel darf niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleiche verwendet werden. Zum Entfernen von Kalkflecken Essig verwenden. • Von Hitze fern halten (Herdplatten, Öfen, Mikrowellen). |
| Werkzeug | <ul style="list-style-type: none"> • Von Hand spülen und gründlich abtrocknen. • K-Teigrührer, Schneebesen und Teighaken können in der Spülmaschine ihre Farbe verlieren. |

Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Fachwerkstatt repariert werden.

Wenn Sie Hilfe brauchen:

- zur Verwendung Ihrer Maschine,
 - für die Bestellung weiteren Zubehörs,
 - für Reparaturen oder Wartungsdienst
- wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihre Maschine gekauft haben.



Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Brotteig auf Seite 34.

Frühstücksbrot

- Zutaten
- 1,3kg normales Mehl
 - 650ml Milch
 - 150g Zucker
 - 225g Margarine
 - 50g Frischhefe oder 25g Trockenhefe
 - 3 Eier, geschlagen
 - 3 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 Mehl zugeben.
 - 4 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.
 - 5 Bland ved hastighed 1 i 3-4 minutter, til blandingen er glat og jævn.
 - 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 Sandzucker
 - 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 leise weich kochen.
 - 2 Erdbeeren waschen und halbieren.
 - 3 Für den Teig Eier und Zucker mit dem Schneebesen auf höchster Geschwindigkeitsstufe zu einem weißlichen steifen 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, 18cm Durchmesser, fetten 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.

Meringue

- 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 Meringuen fest und knusprig sind. Wenn sie braun werden, die Backofentür etwas geöffnet lassen.
- Die Meringuen luftdicht verschlossen aufbewahren.

Mürbeteig

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

Rezepte *Fortsetzung*

Beefburger

Zutaten • 250g mageres Rindfleisch ohne Sehnen

Zubereitung 1 In 2,5cm große Würfel schneiden.

2 Wenn Sie keinen Fleischwolf haben, immer kleine Fleischmengen auf ein Mal im Mixer zerkleinern. Bei Stufe 2 höchstens 15 Sekunden. Nach jeder Füllung die Messer reinigen.

3 Nach Belieben und Geschmack Gewürze, z.B. Zwiebelwürfel, gemischte Kräuter (frisch oder getrocknet), gemahlener schwarzer Pfeffer, Saft und Schale einer Zitrone, zugeben.

4 Zwei flache Frikadellen formen und bei mittlerer bis starker Hitze gar grillen.

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

veiligheid

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijderd, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Houd kinderen uit de buurt van de machine en laat het snoer nooit los hangen, zodat een kind eraan kan trekken.
- 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', op blz. 45.
- 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.
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Deze machine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- 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.

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 EG-richtlijn 89/336/EEC.

voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf 'onderhoud en reiniging, op blz 45.

uw Kenwood keukenmachine

accessoires openingen 1 hoge snelheid aansluiting

2 lage snelheid aansluiting

3 bevestiging accessoires

de mixer 4 mixerkop

5 afvalopvanger

6 vaste garde

7 kom

8 hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop

9 stop-knop (rood)

10 start-knop (groen)

11 snelheidsschakelaar

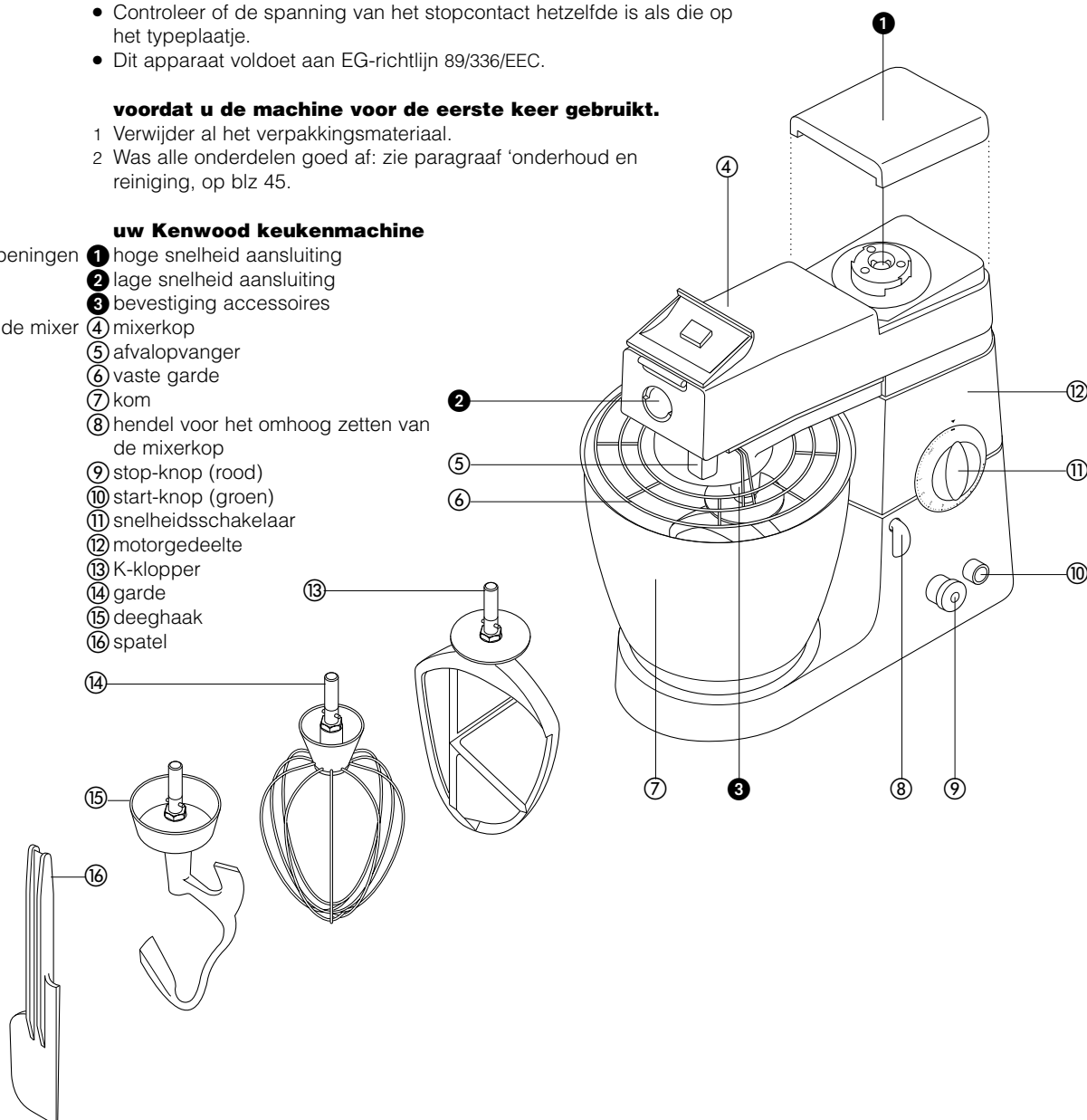
12 motorgedeelte

13 K-klopper

14 garde

15 deeghaak

16 spatel



de mixer

gebruik van de mix-accessoires.

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

gebruik van uw mixer

- 1 Draai de hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop tegen de klok in **1** en duw de mixerkop omhoog, totdat hij vastklikt
- aanbrengen van een hulpstuk 2 Draai tot het niet meer verder kan **2** en duw het dan omhoog.
- 3 Zet de kom op het onderstel, druk hem naar beneden en draai hem tegelijkertijd met de klok mee **3**
- 4 Draai de hendel voor de mixerkop tegen de klok in en laat de mixerkop zakken totdat hij vastklikt. **Als u dat niet doet, zal de mixer niet werken.**
- 5 Stel de gewenste snelheid in.
- 6 Schakel het apparaat in door op de groene knop te drukken.
- Schakel het apparaat uit door op de rode knop te drukken.
- een hulpstuk verwijderen 7 Losdraaien.

- 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 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

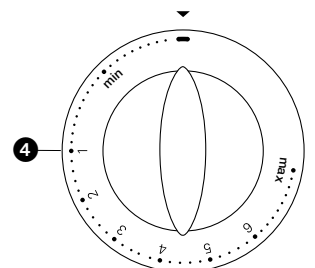
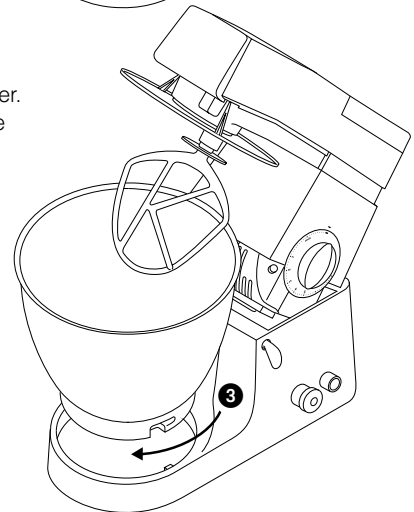
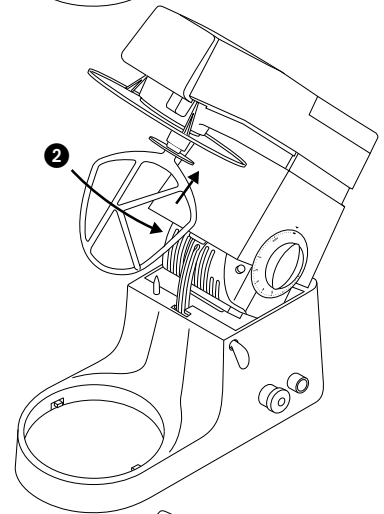
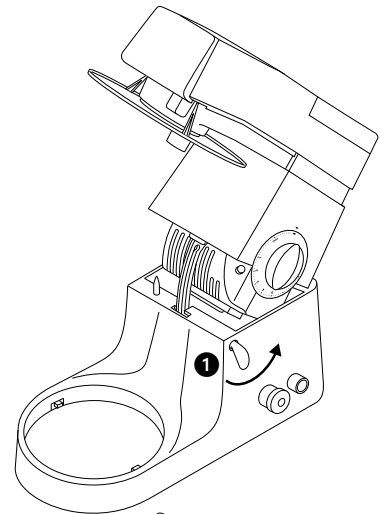
- important
- Overschrijd nooit de hieronder aangegeven maximale hoeveelheden, omdat de machine hierdoor overbelast raakt.
 - Als u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel hem dan uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in twee keer.
 - Het mixen gaat gemakkelijker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

maximale hoeveelheden:

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Kruimeldeeg | • maximale hoeveelheid meel: 680g |
| Stijf gistdeeg | • maximale hoeveelheid meel: 1,36kg |
| Brits | • totaal: 2,18kg |
| Zacht gistdeeg | • maximale hoeveelheid meel: 1,3kg |
| Continental | • totaal: 2.5kg |
| vruchtencake deeg | • totaal: 2,72kg |
| Eiwit | • 12 |

snelheden 4

- 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
- Garde • Geleidelijk verhogen tot 'max'.
- Deeghaak • Start op 'min', en verhoog geleidelijk tot stand 1.



zie pagina 45 voor **reiniging**

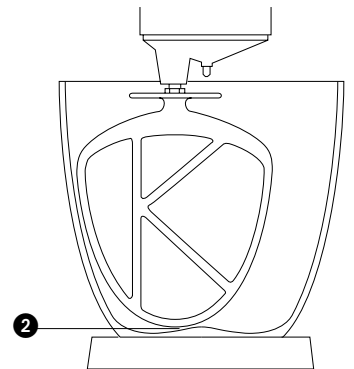
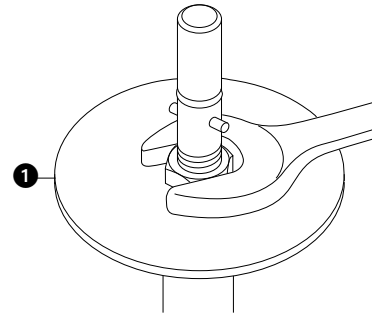
oplossen van problemen

probleem

- De garde of de K-klopper slaat tegen de bodem van de kom of reikt niet totaan 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 Breng de mixerkop omhoog en breng de garde of klopper aan.
- 3 Houd deze vast en draai vervolgens de moer los ①
- 4 Laat de mixerkop weer zakken.
- 5 Pas de hoogte aan door de schacht te verdraaien. Het is het beste als de garde / K-klopper **bijna** de bodem van de kom raakt ②.
- 6 Breng de kop weer omhoog, houd de garde / K-klopper vast en draai de moer vast.



stroomonderbreking

De mixer is uitgerust met een veiligheidsmechanisme. Als er een stroomonderbreking is of als de stekker uit het stopcontact wordt gehaald, moet de mixer opnieuw gestart worden door op de groene startknop te drukken. Aangeraden wordt de gewenste snelheidsstand te controleren, voordat u op de groene startknop drukt.

verkrijgbare **accessoires**

Als u een hulpstuk wilt kopen dat niet in de verpakking is meegeleverd, neem dan contact op met de winkel waar u de mixer hebt gekocht.

hulpstukken code hulpstuk

pasta maker ① AT910 wordt compleet met een maccheroni rigati vorm geleverd (er zijn nog 12 vormen en een koekjesmaker verkrijgbaar).

langzame schaaft / rasp ② A948 wordt geleverd met 4 trommels

supergehaktmolen ③ A950 wordt geleverd met
a groot mondstuk voor worsten
b klein mondstuk voor worsten
c kebbe-maker

graanmolen ④ A941

blender ⑤ 1,2 l acryl A993A,
1,2 l glas A994A,
1,5 l roestvrij staal A996A

multi-molen ⑥ A938A wordt geleverd met 3 glazen potten en 3 bewaardeksels

snelle schaaft / rasp ⑦ A998 wordt geleverd met 3 snijplaten
optionele platen a extra grove rasp **onderdeelnummer 639021**
b rasplaat **onderdeelnummer 639150**
c standaardschaaft **onderdeelnummer 639083**

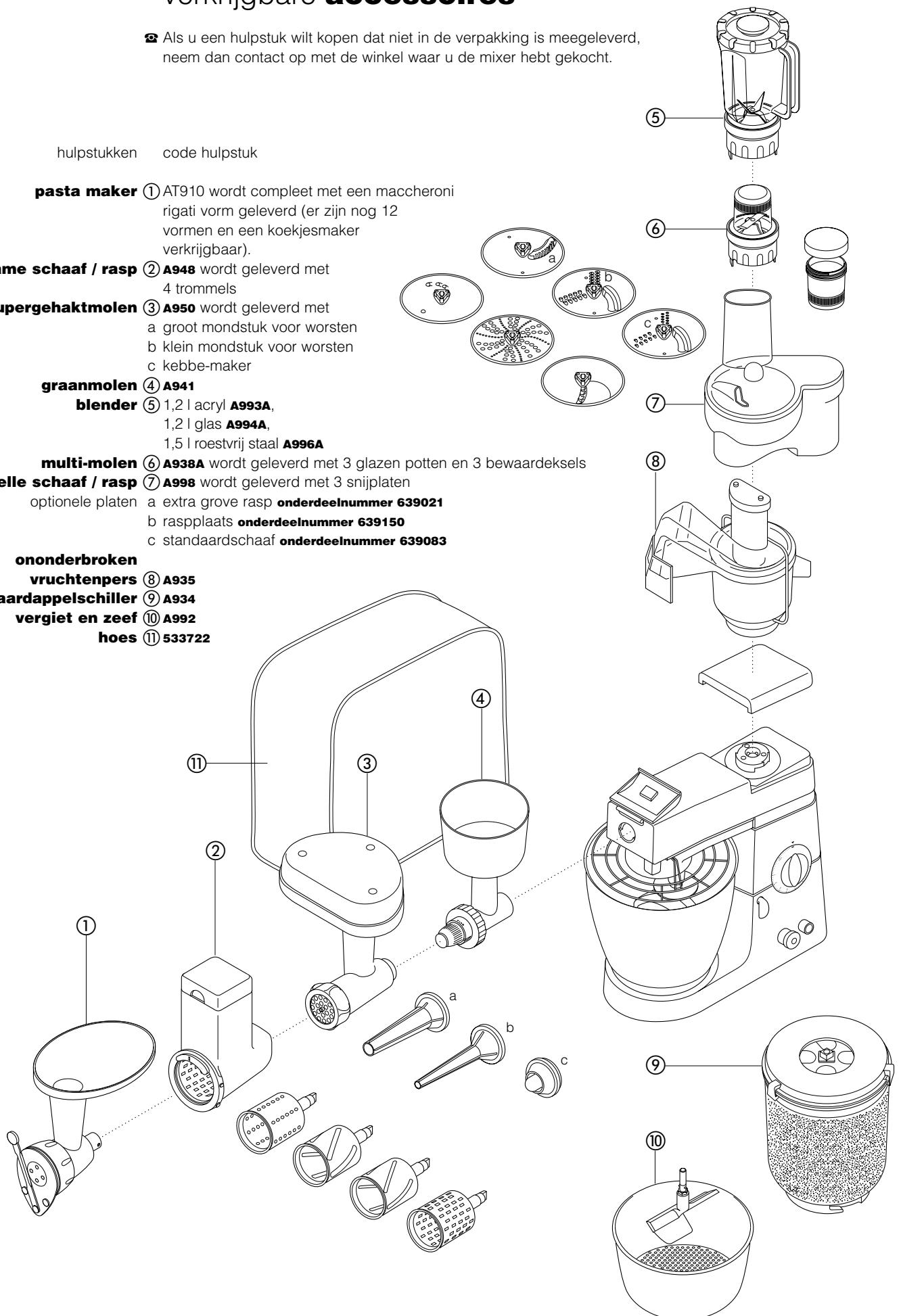
ononderbroken

vruchtenpers ⑧ A935

aardappelschiller ⑨ A934

vergiert en zeef ⑩ A992

hoes ⑪ 533722



reiniging en service

onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
- Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er een beetje vet uit de **uitloop 2** komen. Dat is heel normaal en u kunt het gewoon afvegen.

- | | |
|---------------|--|
| motorgedeelte | <ul style="list-style-type: none"> • Doe dit af met een vochtige doek en maak het vervolgens droog • Gebruik geen schuurmiddelen en dompel het motorgedeelte nooit onder in water. |
| mixerkom | <ul style="list-style-type: none"> • Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen. • Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekwater om de roestvrijstalen kom schoon te maken. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen. • Uit de buurt van warmtebronnen houden (kooktoestellen, ovens, magnetrons). |
| hulpstukken | <ul style="list-style-type: none"> • Was deze met de hand en maak ze daarna goed droog. • Als de K-klopper, garde en deeghaak in de vaatwasser worden geplaatst, kunnen ze verkleuren. |

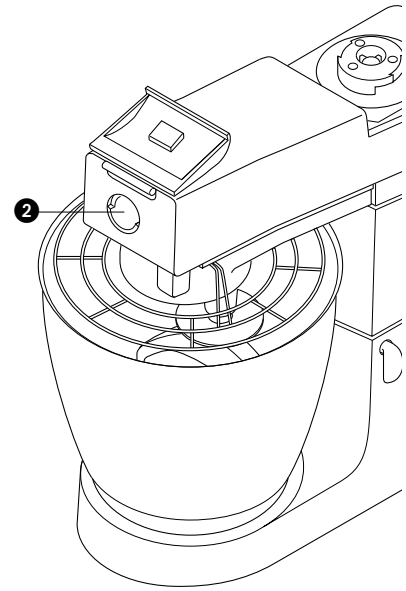
service

- Wanneer het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door een erkende KENWOOD service-monteur.
- Door reiniging van de K-klopper, garde en deeghaak in de vaatwasser, kunnen dere enigrins mat van kleur worden.

Als u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw machine
- het bestellen van accessoires
- service of reparaties

Neem dan contact op met de dealer bij wie u het apparaat gekocht heeft.



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 continentaal deeg*

- ingrediënten
- 1,3kg normaal ongemengd deeg
 - 650ml melk
 - 150g suiker
 - 225g margarine
 - 50g verse gist of 25g gedroogde gist
 - 3 geklopte eieren
 - 3 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 meel toe.
 - 4 Mix gedurende 1 minuut op de minimumsnelheid, vervolgens nog een minuut op snelheid 1. Schraap opspattend deeg omlaag.
 - 5 Meng gedurende 3-4 minuten op snelheid 1, totdat het geheel glad en goed gemengd is.
 - 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 5 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, totdat ze zacht zijn. Voeg suiker naar smaak toe.
 - 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 2,5 cm 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 oven deur 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 broodkrumels. Stop voordat het er vet begint uit te zien.
 - 3 Voeg het water toe en meng op de laagste snelheid. Stop zo gauw als het water helemaal opgenomen is.
 - 4 Bak op ongeveer 200°C/stand 6 voor gasovens, afhankelijk van de vulling.

recepten *vervolg*

Beefburgers

ingrediënten • 250g mager rundvlees

bereiding 1 Snijd het vlees in stukjes van 2,5cm.

2 Als u niet over een gehaktmolen beschikt, gebruik dan een mengbeker en hak kleine hoeveelheden per keer fijn. Gebruik snelheid 2 gedurende **maximaal** 15 seconden. Maak de messen voor elke hakbeurt schoon.

3 Breng het vlees op smaak met specerijen, gesneden uien, gemengde kruiden (vers of gedroogd), grove zwarte peper, en het sap en de schil van een citroen.

4 Geef het vlees de vorm van 2 beefburgers en gril deze op een gemiddelde stand op hoge temperatuur tot ze goed doorbakken zijn.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

sikkerhed

- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Hold børn væk fra maskinen og lad aldrig ledningen hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
- 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 53).
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder på side 50 må aldrig overskrides.
- Lad ikke børn lege med maskinen.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Denne maskine er kun beregnet til privat brug.
- 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.

inden stikket sættes i stikkontakten

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

inden maskinen anvendes første gang

- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
- 2 Vask delene, se 'rengøring', side 53.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

kraftudtag til tilbehør 1 kraftudtag (high-speed)

2 kraftudtag (low-speed)

3 redskabsåbning

mixeren 4 mixerhoved

5 kraftudtagsslås

6 fast skærm

7 skål

8 hovedløftearm

9 stopknap (rød)

10 startknap (grøn)

11 hastighedskontakt

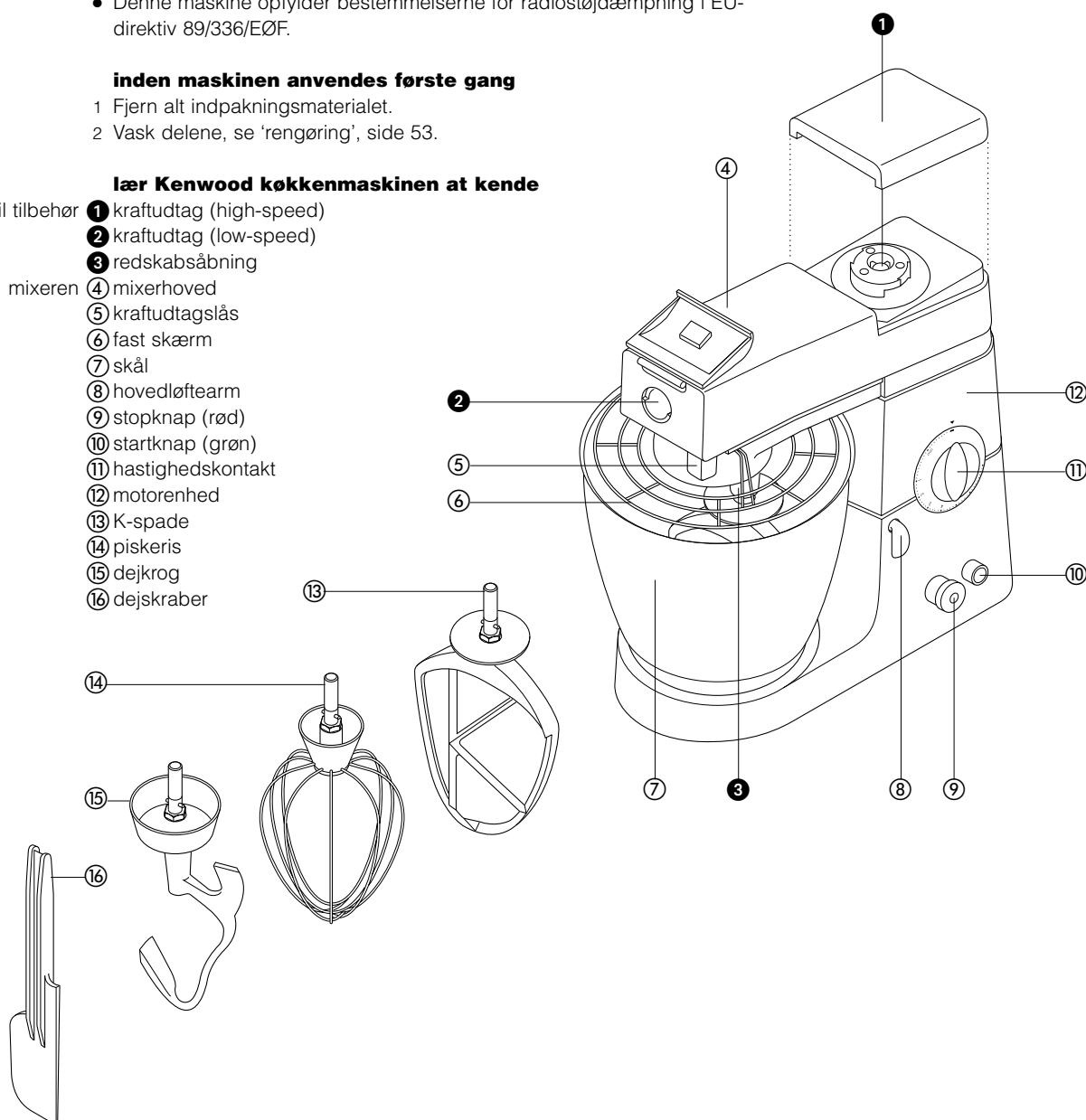
12 motorenhed

13 K-spade

14 piskeris

15 dejkrog

16 dejskraber



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

- K-spade • Til at røre kagedej, småkagedej, butterdej, glasur, kagefyld, vandbakkelse og kartoffelmos m.v.
- piskeris • Til at piske æg, piskefløde, pandekagedej, lagkagedej, marengs, ostekage, mousse, soufflé. Piskeriset må ikke anvendes til tykkere deje (som f.eks. til at røre smør 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 Drej redskabet, indtil det standser **2** og tryk det så på plads.
 - 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret **3**.
 - 4 Drej hovedløftearmen mod uret og sænk mixerhovedet, til det låser - **ellers virker mixeren ikke.**
 - 5 Vælg en hastighed.
 - 6 Maskinen startes ved at trykke på den grønne knap. Maskinen standses ved at trykke på den røde knap.
 - Hvis mixerhovedet løftes, mens maskinen arbejder, standser maskinen.
 - 7 Skru det ud.
- sådan fjernes et redskab

- tips
- Sluk for maskinen og skrab hyppigt dejen ned i skålen med dejskraberen.
 - Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
 - Inden der piskes æggeghvider, 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

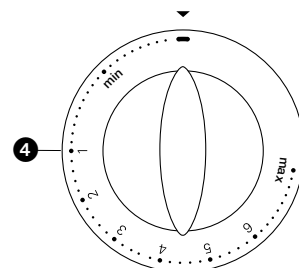
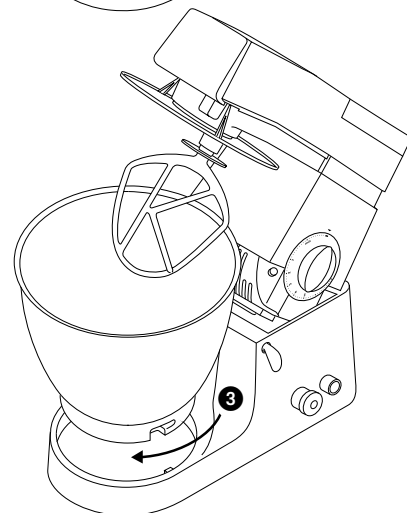
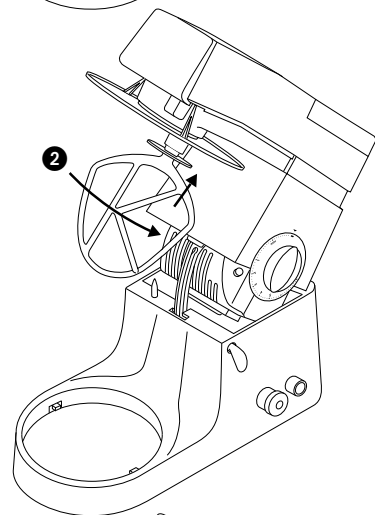
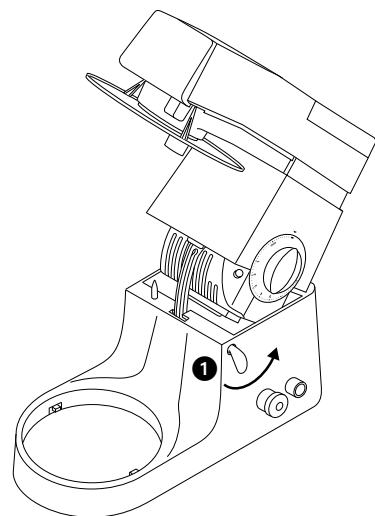
- vigtigt
- Nedenstående maksimale mængder må aldrig overskrides, da maskinen ellers vil blive overbelastet.
 - Hvis De hører, at maskinen sejtrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
 - Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommer i først.

maksimale mængder

- butterdej** • Melvægt: 680g
- tyk gærdej** • Melvægt: 1,36kg
- britisk type • Samlet vægt: 2,18kg
- blød gærdej** • Melvægt: 1,3kg
- kontinental type • Samlet vægt: 2,5kg
- frugtkagedej** • Samlet vægt: 2,72kg
- æggeghvider** • 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.
- piskeris • Sæt gradvist hastigheden op til 'maks.'
- dejkrog • Start på 'min' og sæt gradvist hastigheden op til 1.



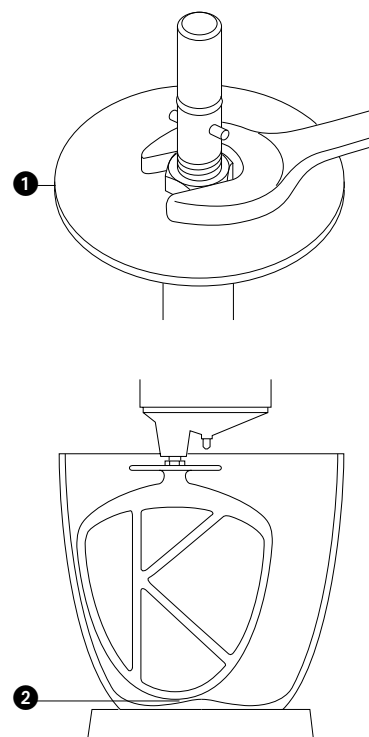
fejlfinding

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 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Løft mixerhovedet og sæt piskeriset eller K-spaden i.
- 3 Hold fast i tilbehøret og løs møtrikken ❶.
- 4 Sænk mixerhovedet.
- 5 Justér tilbehørshøjden ved at dreje tilbehøret. Det er bedst, hvis piskeriset/K-spaden **næsten** rører ved bunden af skålen ❷.
- 6 Løft mixerhovedet, og mens De holder på piskeriset/K-spaden, strammes møtrikken.



strømafbrydelse

Din mixer er udstyret med en sikkerhedsanordning, og hvis der er en strømafbrydelse, eller hvis apparatet er slukket ved kontakten, vil det være nødvendigt at genstarte mixeren ved at trykke på den grønne startknap. Det anbefales at checke den ønskede hastighedsindstilling igen, før du trykker på den grønne startknap.

tilbehør som kan fås

☞ Hvis du ønsker at købe en tilbehørsdel, der ikke følger med dit sæt, bedes du kontakte den butik, hvor du købte mixeren.

tilbehør tilbehørskode

pastaskærer ① AT910 leveres med skive til maccheroni rigati (12 ekstra skiver plus kikseskærer kan monteres)

snitte-/råkostapparat

(slow-speed)

superkødhakker

② A948 leveres med 4 tromler

③ A950 leveres med

a stort pølserør

b lille pølserør

c kebbe maker

melkværn

④ A941

blender

⑤ 1,2 l akryl A993A.

1,2 l glas A994A.

1,5 l rustfrit stål A996A.

multikværn

⑥ A938A leveres med 3 opbevaringsglas og 3 låg.

snitte-/råkostapparat

(high-speed)

⑦ A998 leveres med 3 skæreplader.

ekstra plader a ekstra groft råkostapparat, artikelnr. 639021

b raspeplade, artikelnr. 639150

c standarddrivejern, artikelnr. 639083

saftcentrifuge

⑧ A935

kartoffelskræller

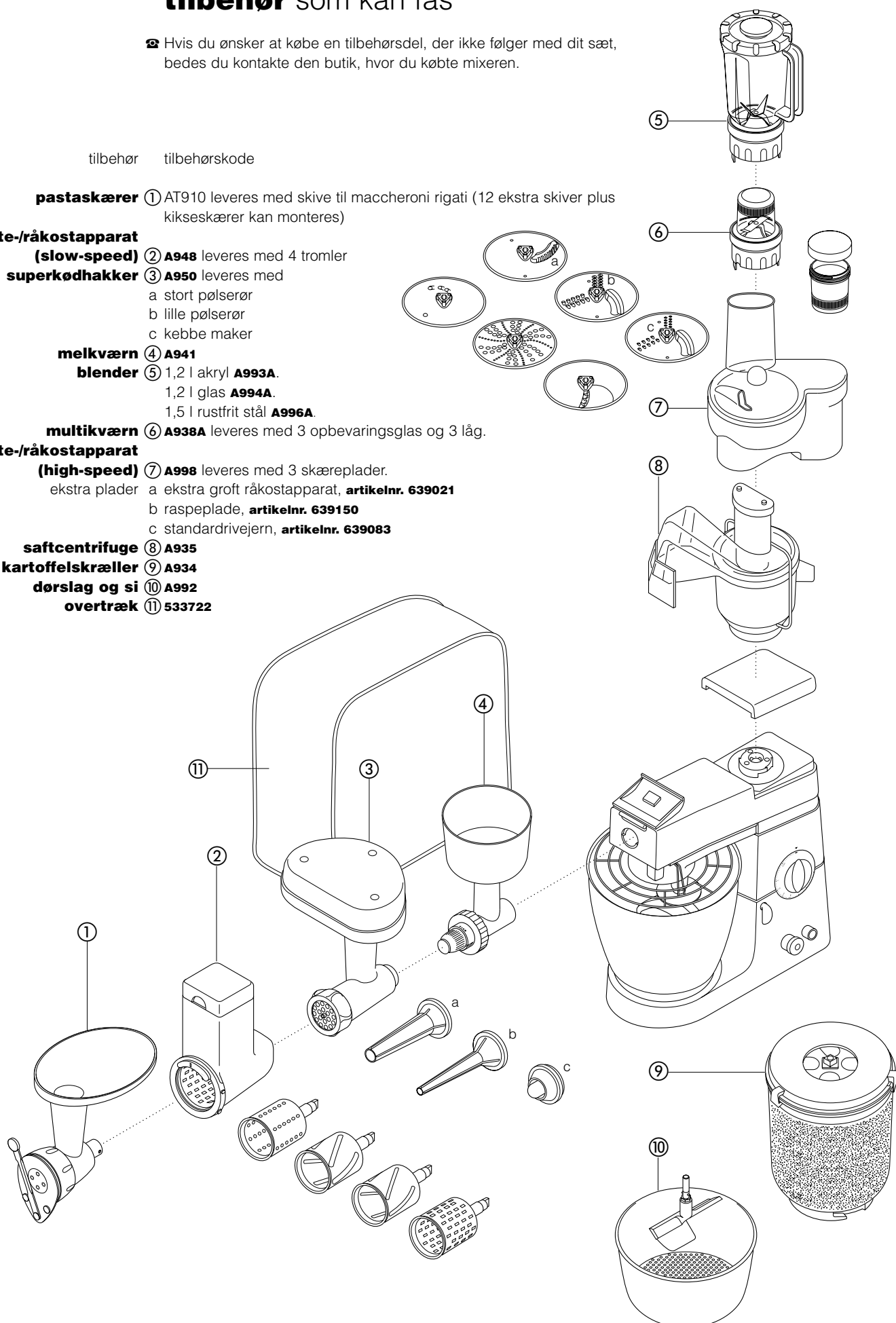
⑨ A934

dørslag og si

⑩ A992

overtræk

⑪ 533722



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.

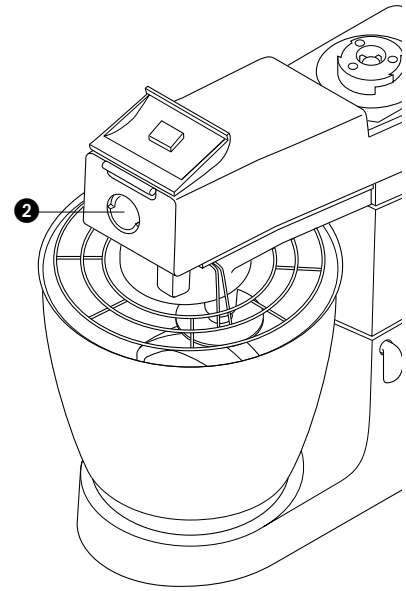
- | | |
|------------|---|
| motorenhed | <ul style="list-style-type: none"> • Aftørres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør. • Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand. |
| skål | <ul style="list-style-type: none"> • Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine. • Hvis De har en skål i rustfrit stål, må De aldrig bruge en stålborste, ståluld eller blegemidler på den. Kalkmærker kan fjernes med eddike. • Kålene må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne). |
| tilbehør | <ul style="list-style-type: none"> • Vaskes i hånden og tørres grundigt. • Der kan opstå misfarvning af K-spaden, piskeriset og dejkrogen, hvis de lægges i opvaskemaskinen. |

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis De har brug for hjælp med:

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



opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød på side 50.

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 dej af kontinental type*

- ingredienser
- 1,3kg hvedemel
 - 650ml mælk
 - 150g sukker
 - 225g margarine
 - 50g frisk gær eller 25g tørgær
 - 3 æg, piskede
 - 3 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 hvedemel.
 - 4 Bland ingredienserne ved minimumhastigheden i 1 minut og derefter endnu et minut ved hastighed 1. Skrab ingredienserne af skålens sider.
 - 5 Bland ved hastighed 1 i 3-4 minutter, til blandingen er glat og jævn.
 - 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. 5 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 æggehvider
 - 250g flormelis, sigtet
- metode
- 1 Læg bagepapir på en bageplade.
 - 2 Pisk æggehviderne 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*

burgere, hakkebøf

ingredienser • 230g magert oksekød (uden sener)

metode 1 Skær kødet i ca. 2,5cm terninger.

2 Hvis De ikke har en kødhakker, kan De bruge blenderen og hakke små mængder ad gangen. Hak kødet på hastighed 2 i 15 sekunder, **men ikke længere**. Pladerne skal rengøres mellem det ene hold og det næste.

3 Det hakkede kød kan krydres efter ønske f.eks. med hakket løg, blandede krydderurter - enten friske eller tørrede, groft malede sorte peberkorn eller skal og saft af en citron.

4 Del farsen i 2 dele og form dem til 2 bøffer. Steg dem på panden eller grillen på mellem til høj varme, indtil de er helt gennemstegte.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από σημείο όπου μπορεί να το αρπάξει ένα παιδί.
- Κρατήστε 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 απ' αυτήν.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις' στη σελίδα 58.
- Μη χρησιμοποιήσετε 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 61.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή αυτή ως παιχνίδι.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάστε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή αυτή μόνο για παρασκευή φαγητού για οικιακή χρήση.
- 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.

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

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

πριν από την πρώτη χρήση

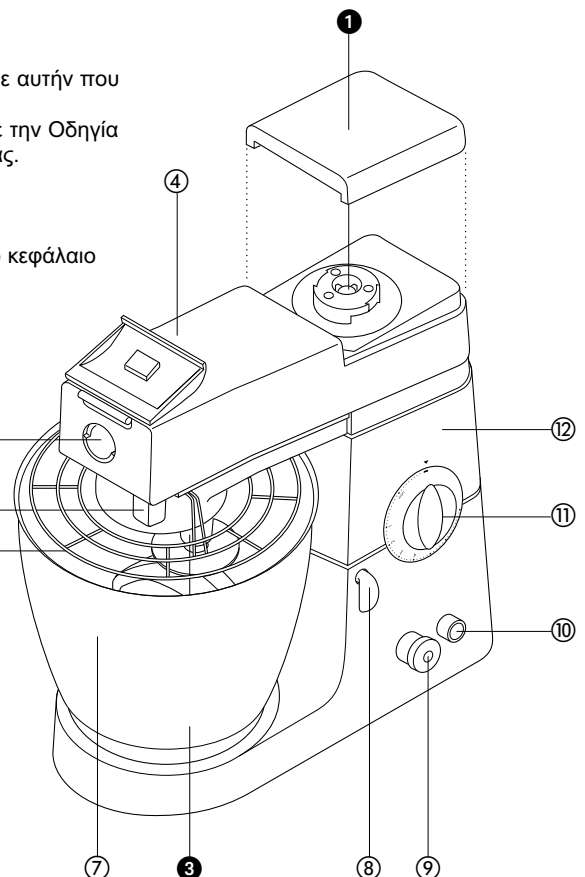
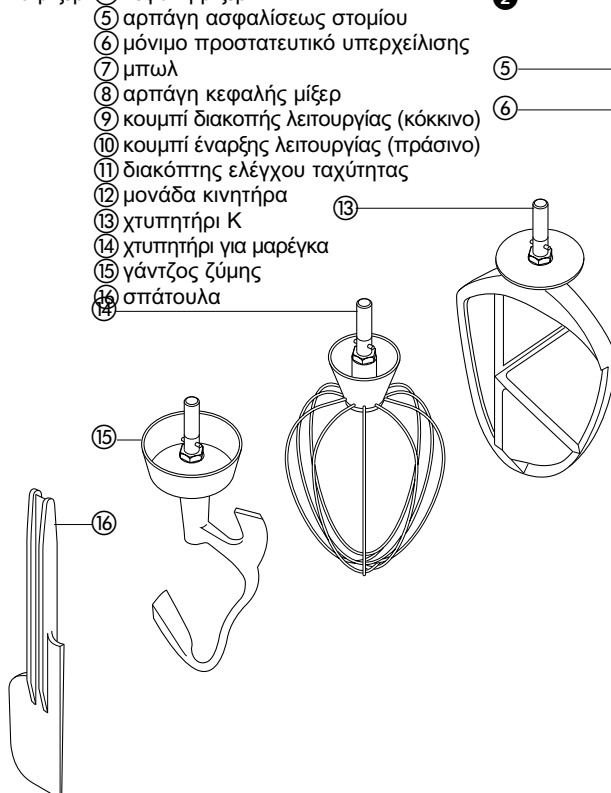
- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός' στη σελίδα 61.

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 μόνιμο προστατευτικό υπερχειλίσσης
- 7 μπωλ
- 8 αρπάγη κεφαλής μίξερ
- 9 κουμπί διακοπής λειτουργίας (κόκκινο)
- 10 κουμπί έναρξης λειτουργίας (πράσινο)
- 11 διακόπτης ελέγχου ταχύτητας
- 12 μονάδα κινητήρα
- 13 χτυπητήρι K
- 14 χτυπητήρι για μαρέγκα
- 15 γάντζος ζύμης
- 16 σπάτουλα

το μίξερ



ΤΟ ΜΙΞΕΡ

- χτυπητήρι Κ • **τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους**
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Για να παρασκευάσετε κέικ, μπισκότα, ζύμη σφολιάτας, ζάχαρη άχνη, γέμιση, εκκλέρ και πουρέ πατάτας.
- γάντζος ζύμης • Για αυγά, κρέμα γάλακτος, βούτυρο, σπογγώδη κέικ χωρίς λίπη, μαρέγκες, κέικ τυριού, μους, σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για πυκνά μίγματα (π.χ. για να παρασκευάσετε κρεμώδες μίγμα από βούτυρο και ζάχαρη) - διότι μπορεί να το καταστρέψετε.
- 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 Στρέψτε το μέχρις ότου να σταματήσει ❷ και στη συνέχεια στρώστε το.

για να προσαρμόσετε κάποιο εργαλείο

- 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ❸
- 4 Στρέψτε την αρπάγη της κεφαλής του μίξερ αντίθετα από τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει - **σε αντίθετη περίπτωση η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.**
- 5 Επιλέξτε κάποια ταχύτητα.
- 6 Για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή πιέστε το πράσινο κουμπί. Για να διακόψετε τη λειτουργία της συσκευής πιέστε το κόκκινο κουμπί.
- Εάν ανασηκώσετε την κεφαλή του μίξερ ενώ η συσκευή λειτουργεί, η λειτουργία της θα διακοπεί.

για να αφαιρέσετε κάποιο εργαλείο 7 Ξεβιδώστε το.

- χρήσιμες συμβουλές • Σβήνετε 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.

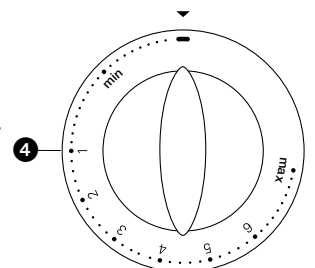
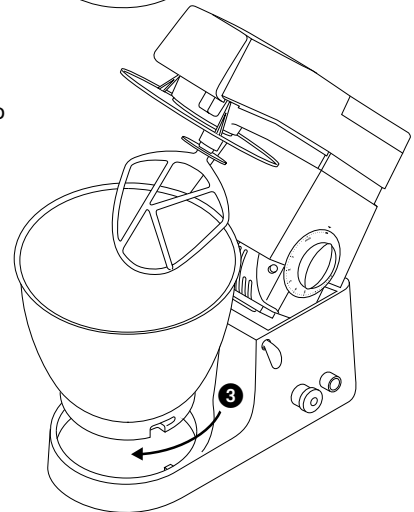
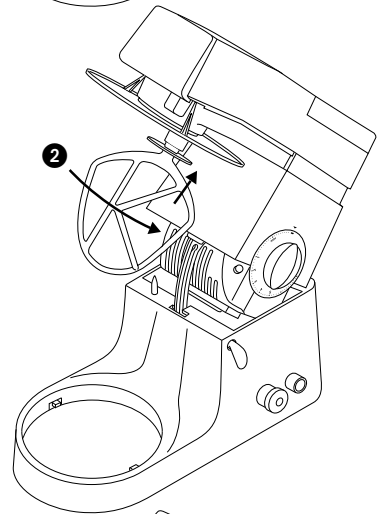
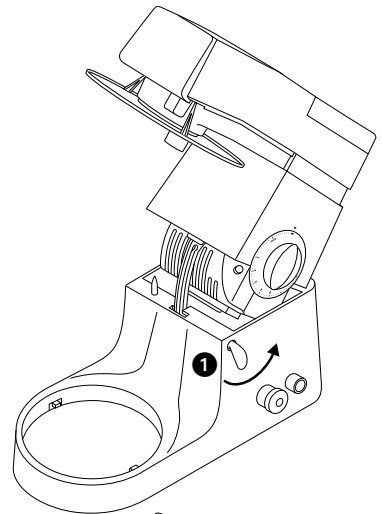
μέγιστες χωρητικότητες

- ζύμη σφολιάτας • Βάρος αλευριού: 680γρ
- σφιχτό μίγμα μαγιάς • Βάρος αλευριού: 1.36 κιλά
- Βρετανικού τύπου • Συνολικό βάρος: 2.18 κιλά
- μαλακό μίγμα μαγιάς • Βάρος αλευριού: 1.3 κιλά
- ευρωπαϊκού τύπου • Συνολικό βάρος: 2.5 κιλά
- μίγμα για κέικ φρούτων • Συνολικό βάρος: 2.72 κιλά
- ασπράδια αυγών • 12

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.**
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα 'max'.
- γάντζος ζύμης • Ξεκινήστε από την μικρότερη ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά έως το 1.

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 61



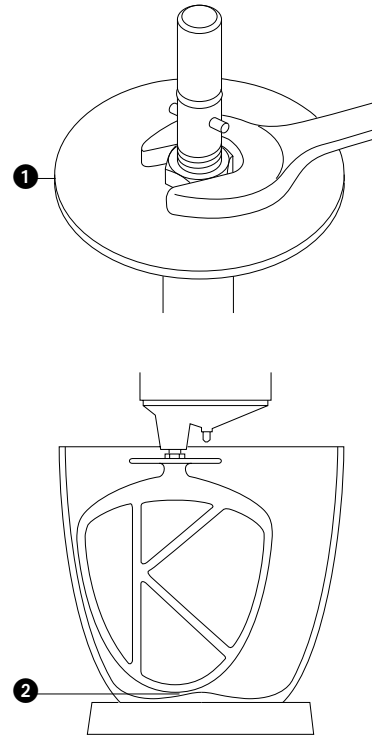
προβλήματα κατά τη λειτουργία

πρόβλημα

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

λύση • Ρυθμίστε το ύψος ως εξής:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 2 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και εισάγετε τον αναδευτήρα.
- 3 Κρατήστε τη σταθερά, έπειτα χαλαρώστε το παξιμάδι **1**
- 4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 5 Ρυθμίστε το ύψος στρέφοντας τη λαβή του εργαλείου. Θα ήταν προτιμότερο ο αναδευτήρας να ακουμπά **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπωλ **2**
- 6 Σηκώστε την κεφαλή, κρατήστε σταθερά τον αναδευτήρα και σφίξτε το παξιμάδι.



διακοπή παροχής ρεύματος

Το μίξερ διαθέτει ενσωματωμένο μηχανισμό ασφάλειας και εάν συμβεί διακοπή ρεύματος ή η συσκευή τεθεί εκτός λειτουργίας βγάζοντας το καλώδιο από την πρίζα, θα πρέπει να επανακινήσετε το μίξερ πατώντας τον πράσινο διακόπτη έναρξης λειτουργίας. Συνιστούμε να ελέγξετε πάλι τη ρύθμιση της ταχύτητας που επιθυμείτε πριν πατήσετε τον πράσινο διακόπτη έναρξης λειτουργίας.

Τα διαθέσιμα εξαρτήματα

🔧 Για να αγοράσετε κάποιο εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία, επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε το μίξερ.

εξάρτημα κωδικός εξαρτήματος

ο παρασκευαστής ζυμαρικών ① AT910 συνοδεύεται από μήτρα για την παρασκευή ζυμαρικών μακαρόνι ριγκάτι (ναγγεθσοξι σιηαι) (μπορείτε να προσαρμόσετε 12 προαιρετικές μήτρες συν τον παρασκευαστή μπισκότων)

εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες χαμηλής ταχύτητας κρεατομηχανή πολλαπλών χρήσεων

② A948 συνοδεύεται από 4 κυλίνδρους

③ A950 συνοδεύεται από
a μεγάλο επιστόμιο για λουκάνικα
b μικρό επιστόμιο για λουκάνικα
c εξάρτημα για κέμπτε

μύλος αλέσεως δημητριακών μπλέντερ

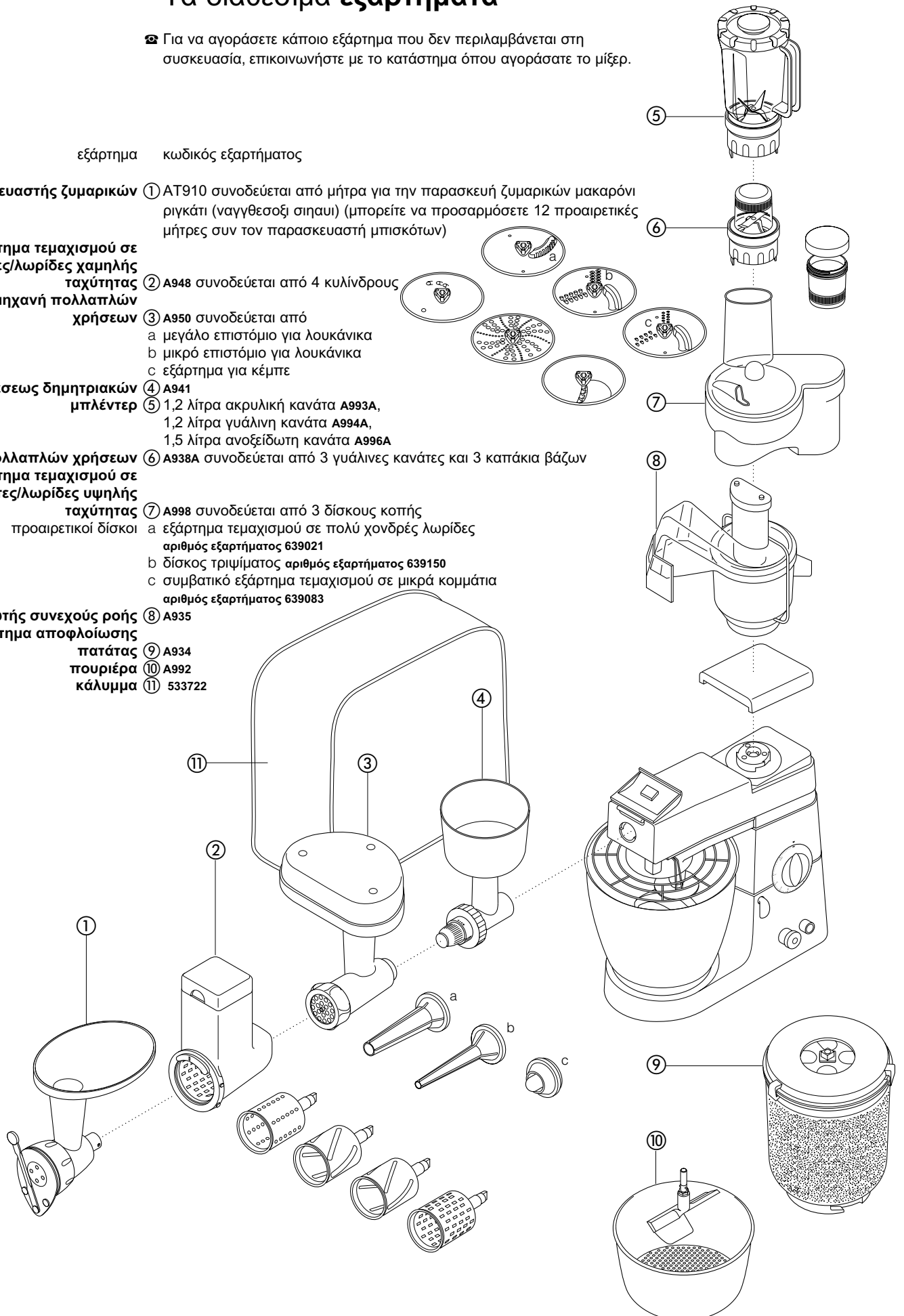
④ A941
⑤ 1,2 λίτρα ακρυλική κανάτα A993A,
1,2 λίτρα γυάλινη κανάτα A994A,
1,5 λίτρα ανοξείδωτη κανάτα A996A

μύλος πολλαπλών χρήσεων εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες υψηλής ταχύτητας ⑥ A938A συνοδεύεται από 3 γυάλινες κανάτες και 3 καπάκια βάζων

⑦ A998 συνοδεύεται από 3 δίσκους κοπής
a εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ χονδρές λωρίδες αριθμός εξαρτήματος 639021
b δίσκος τριψίματος αριθμός εξαρτήματος 639150
c συμβατικό εξάρτημα τεμαχισμού σε μικρά κομμάτια αριθμός εξαρτήματος 639083

αποχυμωτής συνεχούς ροής εξάρτημα αποφλοιώσης πατάτας

⑧ A935
⑨ A934
⑩ A992
⑪ 533722



καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μετά την πρώτη χρήση μπορεί να εμφανιστεί λίγο γράσο στο **στόμιο 2**, πράγμα που είναι φυσιολογικό. Απλώς σκουπίστε το.

- μονάδα κινητήρα
- Περάστε με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά και μη τη βυθίζετε σε νερό.
- μπωλ
- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
 - Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα, σύρμα καθαρισμού ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπωλ. Χρησιμοποιήστε ξίδι για να καθαρίσετε τα άλατα.
 - Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (άνω επιφάνειες κουζίνας, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).
- εργαλεία
- Πλύνετε τα στο χέρι και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.
 - Οι αναδευτήρες μπορεί να αποχρωματιστούν αν τοποθετηθούν μέσα σε πλυντήριο πιάτων.

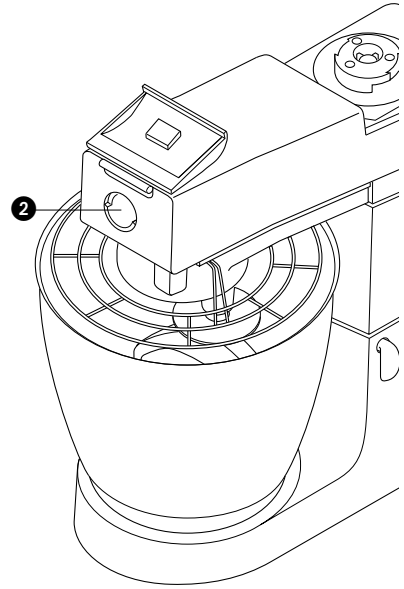
σέρβις και φροντίδα πελατών

- Για λόγους ασφαλείας, εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος χαλάσει θα πρέπει να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Εάν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής
- την παραγγελία κάποιων εξαρτημάτων
- την συντήρηση και επισκευή

Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή σας.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού στη σελίδα 58.

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 εφύγρανση): χύστε το χλιαρό νερό μέσα στο μπωλ, 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 μπωλ. 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 μπωλ ή μια λεκάνη σκεπασμένη με μια πετσέτα κουζίνας και στη συνέχεια αφήστε την σε κάποιο ζεστό μέρος μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
 - 6 Ξαναζυμώνετε για 2 λεπτά στην ταχύτητα 1.
 - 7 Γεμίστε με ζύμη μέχρι τη μέση 4 λαδωμένες φόρμες, ή πλάστε με αυτήν μικρά ψωμάκια. Στη συνέχεια σκεπάστε τη με μια πετσέτα κουζίνας και αφήστε την σε κάποιο ζεστό μέρος μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε όγκο.
 - 8 Ψήστε στους 230°C/450°F/στο 8 για φούρνους υγραερίου, για 30 - 35 λεπτά εάν πρόκειται για φρατζόλες, ή για 10 - 15 λεπτά εάν πρόκειται για μικρά ψωμάκια.
- Όταν η φρατζόλα ή τα ψωμάκια είναι ψημένα παράγουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπήσετε ελαφρά στη βάση.

Λευκό ψωμί μαλακή Ευρωπαϊκού τύπου ζύμη

- υλικά**
- 1.3 κιλά κοινό λευκό αλεύρι
 - 650 ml γάλα
 - 150γρ ζάχαρη
 - 225γρ μαργαρίνη
 - 50γρ φρέσκια μαγιά ή 25γρ στεγνή μαγιά
 - 3 χτυπημένα αυγά
 - 3 πρέζες αλάτι
- μέθοδος**
- 1 Λιώστε τη μαργαρίνη μέσα στο γάλα σε θερμοκρασία 43°C.
 - 2 **στεγνή μαγιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγρανση): προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη στο γάλα και αφήστε το μίγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρις ότου να γίνει αφρώδες.
φρέσκια μαγιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι και προσθέστε τη ζάχαρη.
άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 3 Χύστε το γάλα μέσα στο μπωλ. Προσθέστε τα αυγά χτυπημένα και 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 Αναμίξτε στην ταχύτητα 1 για 3-4 λεπτά μέχρι το μίγμα να αποκτήσει λεία και ομοιόμορφη υφή.
 - 6 Βάλτε τη ζύμη σε λαδωμένες φόρμες για φρατζόλε των 450 γρ 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 5 περίπου φρατζόλες.

συνέχεια συνταγών

τούρτα με φράουλες και βερύκοκα

- 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 βερύκοκα
- μέθοδος
- 1 Κόβετε τα βερύκοκα 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 βερύκοκα 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 κατευθείαν 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.

συνέχεια συνταγών

Μπιφτέκια με μοσχάρι κρέας

- υλικά • 250γρ μοσχάρι εκλεκτής ποιότητας χωρίς νευρικό ιστό
- μέθοδος 1 Κόψτε το μοσχάρι σε κύβους 2.5 εκατοστών.
- 2 Εάν δεν σας παρέχεται μηχανή του κιμά μαζί με τη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε το μπλέντερ σας και πολτοποιήστε το κρέας σε μικρές δόσεις. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 2 για 15 δευτερόλεπτα **το πολύ**. Καθαρίζετε το χώρο γύρω από τις λεπίδες μεταξύ των δόσεων που επεξεργάζεστε.
- 3 Αναμίξτε με καρυκεύματα όπως ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ανάμικτα αρωματικά φυτά (φρέσκα ή αποξηραμένα), χονδροαλεσμένους κόκκους μαύρου πιπτεριού ή με χυμό και φλούδα λεμονιού.
- 4 Πλάστε το μίγμα σε δύο μπιφτέκια και ψήστε τα στο γκριλ σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία μέχρις ότου ψηθούν πολύ καλά.

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

