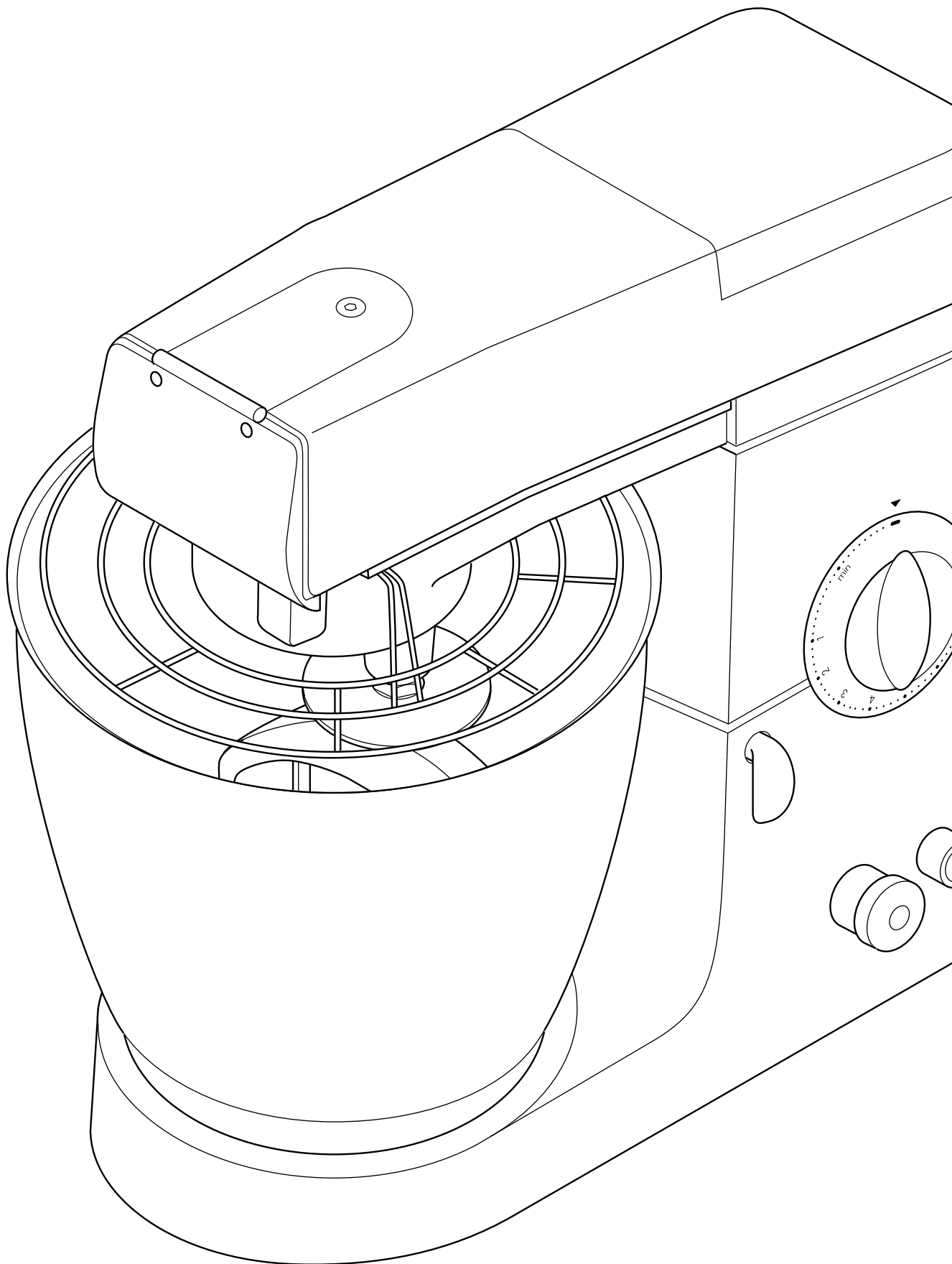


Professional PM900



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.

Deutsch

sieten 9 **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.

Italiano

pagg 17 **istruzioni**

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

Nederlands

blz. 33 **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.

Magyar

oldal 25 **használati utasítás**

Köszöntjük a Kenwood vásárlói körében! Az Ön által kiválasztott robotgép a csatlakoztatható változatos tartozékok révén a legtöbb konyhai munkában segítőtársa lesz. Reméljük, örömmel használja majd. Ellenálló, megbízható, sokoldalú - 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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- 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.

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

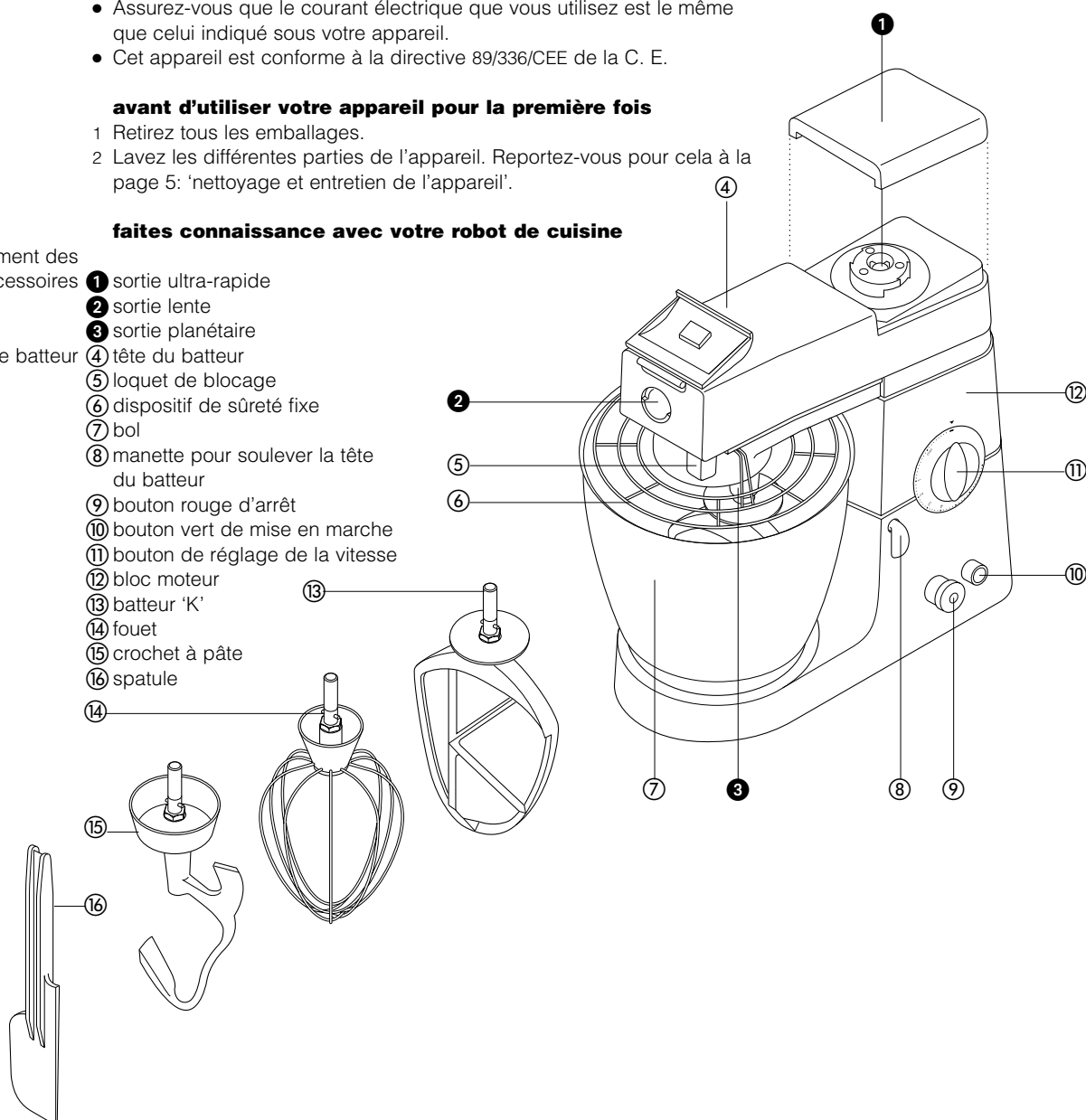
- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 5: 'nettoyage et entretien de l'appareil'.

faites connaissance avec votre robot de cuisine

orifices de branchement des différents accessoires

- 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 crochet à pâte
- 16 spatule

le batteur



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.
 - 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
- Eteignez 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

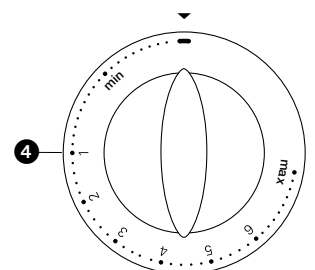
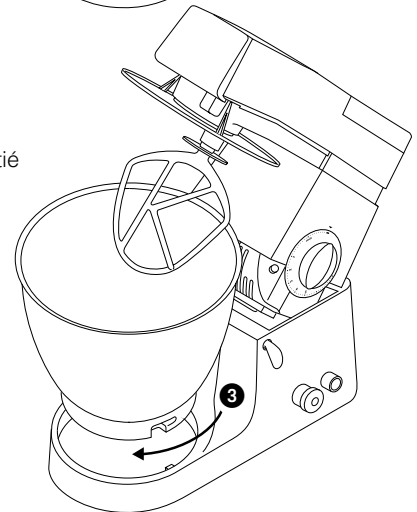
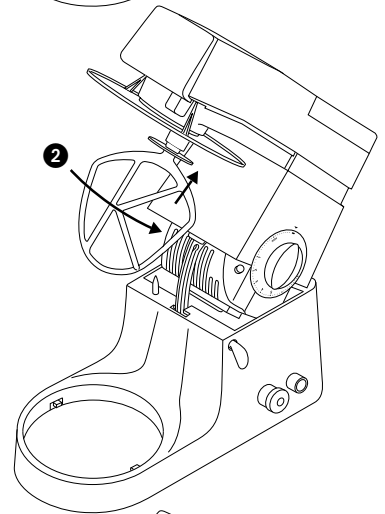
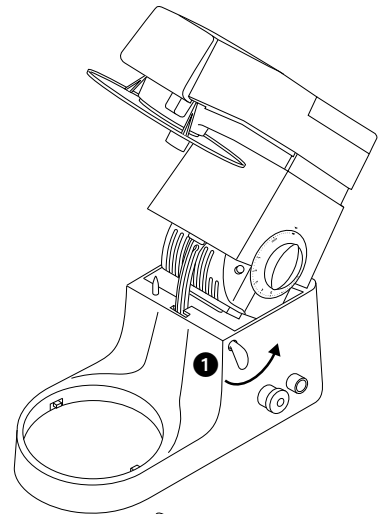
- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
 - Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
 - Les ingrédients se mélangeront mieux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

capacités maximales

- pâte brisée** • Quantité de farine: 910g
- pâte ferme à base de levure** • Quantité de farine: 1,5kg
- type anglais • Quantité de farine: 2,4kg
- pâte souple à base de levure** • Quantité de farine: 2,6kg
- type continental • Quantité de farine: 5kg
- cake aux fruits** • Quantité de farine: 4,55kg
- blancs d'oeufs** • 16

vitesse ❹

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

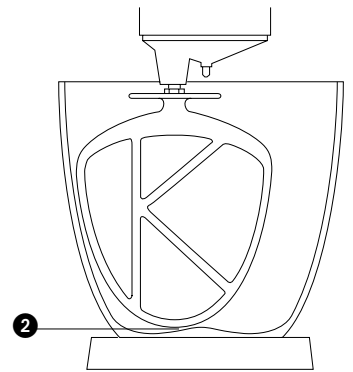
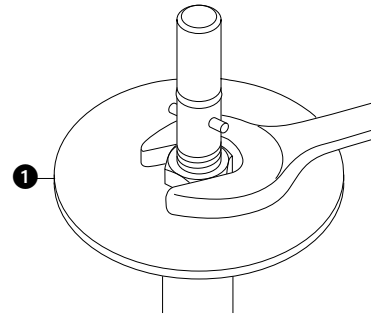
solutionner les problèmes

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 :

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



les **accessoires** disponibles

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

accessoire code accessoire

appareil à pâtes fraîches ① **A936** livré avec 6 grilles

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 **A993**, 1,2 l verre **A994**, 1,5 l acier inoxydable **A996**

mini cuve ⑥ **A938** livré avec 4 pots en verre et 4 couvercles de rangement

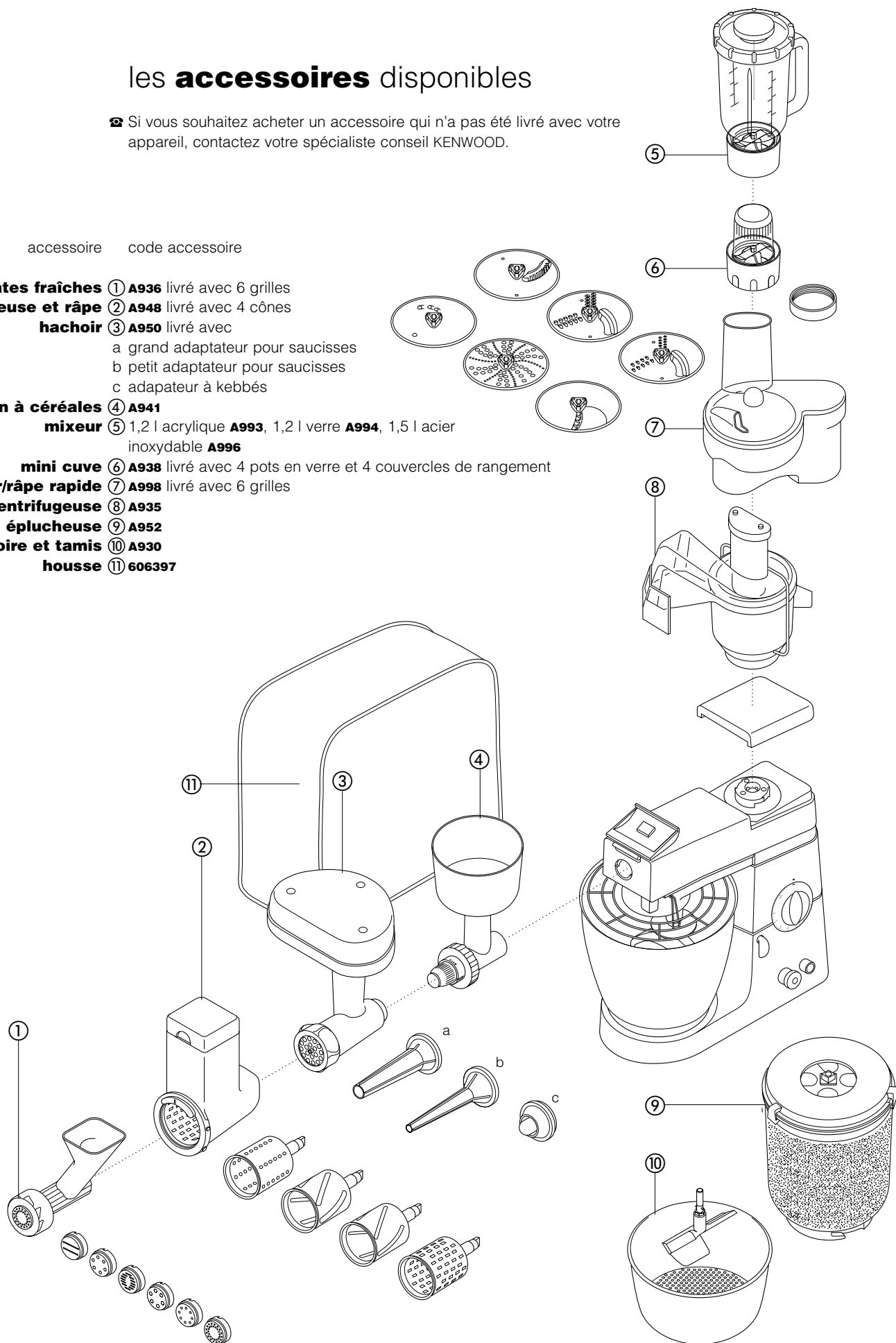
éminceur/râpe rapide ⑦ **A998** livré avec 6 grilles

centrifugeuse ⑧ **A935**

éplucheuse ⑨ **A952**

passoire et tamis ⑩ **A930**

housse ⑪ **606397**



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
 - Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
 - N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.
- bols
 - Lavez-les à la main puis séchez soigneusement.
 - Si vous disposez d'un bol en acier inoxydable, n'utilisez jamais de brosse en acier, de paille de fer ou de détergent. Utilisez simplement du vinaigre pour enlever le tartre.
 - Tenez votre ou vos robots de cuisine toujours éloigné(s) des sources de chaleurs (plaques de cuisson, fours traditionnels, fours à micro-ondes).
- accessoires
 - 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.

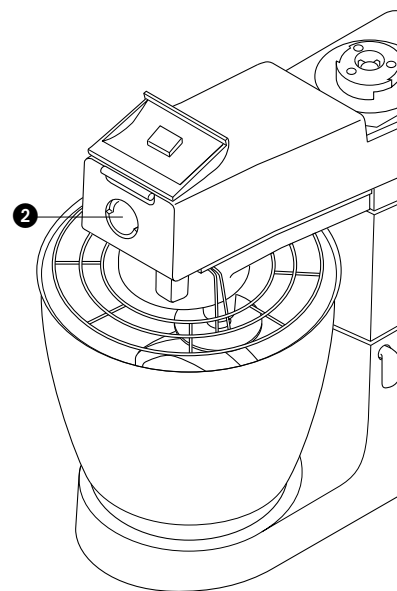
service après-vente et assistance clientèle

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

recettes *suite*

gâteau aux fraises et aux abricots

- ingrédients: type gâteau de Savoie
- 3 oeufs
 - 75g de sucre en poudre
 - 75g de farine
- garniture et décoration
- 150ml de crème fraîche épaisse
 - Sucre à volonté
 - 225g de fraises
 - 225g d'abricots
- méthode
- 1 Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux. Faites cuire à petit feu dans très peu d'eau, en ajoutant du sucre selon votre goût, jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux.
 - 2 Lavez et coupez les fraises en deux.
 - 3 Pour réaliser la génoise du gâteau, fouettez les oeufs et le sucre à la vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange soit de couleur pâle et de consistance épaisse.
 - 4 Retirez le bol et le fouet. Incorporez la farine à la main à l'aide d'une grande cuillère métallique – effectuez cette opération avec soin afin de préserver la légèreté de la génoise.
 - 5 Mettez le mélange ainsi obtenu dans deux moules à manqué de 18cm préalablement beurrés .
 - 6 Faites cuire à 180°C/thermostat 4 pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit de consistance ferme et élastique lorsque vous le touchez légèrement.
 - 7 Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille de cuisson .
 - 8 Fouettez la crème à la vitesse maximale jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance ferme. Ajoutez le sucre selon votre goût.
 - 9 Hachez grossièrement les abricots et un tiers des fraises, puis incorporez-les lentement dans la moitié de la quantité de crème.
 - 10 Etalez cette préparation entre les deux biscuits.
 - 11 Recouvrez le dessus du gâteau avec la crème restante et décorez avec les fraises restantes.

meringues

- ingrédients
- 4 blancs d'oeufs
 - 250g de sucre glace, tamisé
- méthode
- 1 Recouvrez votre grille de cuisson avec du papier de cuisson non-collant.
 - 2 Battez les blancs d'oeufs et le sucre à la vitesse maximum pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange fasse des petits pics à la surface lorsque vous en retirez le fouet.
 - 3 Déposez le mélange ainsi obtenu sur la plaque de cuisson (ou utilisez un sac à douille en étoile de 2,5cm).
 - 4 Faites cuire à 110°C/thermostat ¼ pendant environ 4 - 5 heures jusqu'à ce que les meringues soient fermes et croustillantes).
Si les meringues commencent à brunir, laissez la porte du four légèrement entrouverte.
- Conservez les meringues dans une boîte hermétique.

pâte brisée

- ingrédients
- 450g de farine tamisée avec 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.

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.
- Kinder und gebrechliche Personen bitte nur unter Beaufsichtigung dieses Gerät benutzen lassen.
- 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 13, Abschnitt 'Kundendienst'.
- Nur das zugelassene Zubehör verwenden, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Die auf Seite 10 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.

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 13, '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

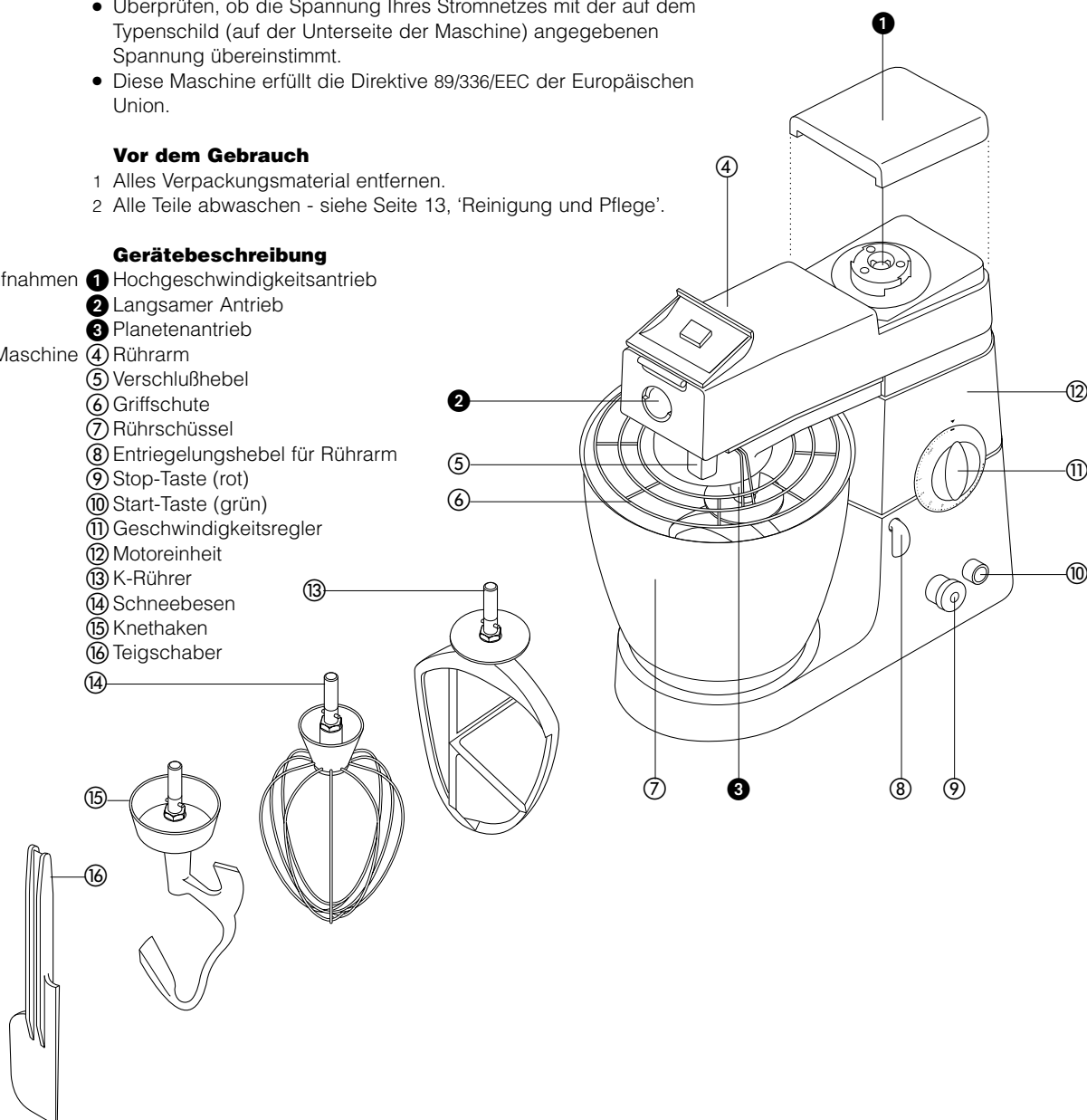
12 Motoreinheit

13 K-Rührer

14 Schneebesens

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.
- Knethaken • 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

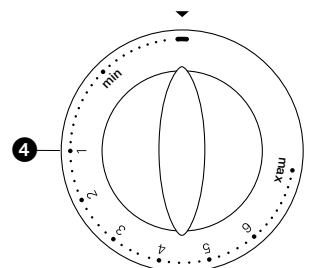
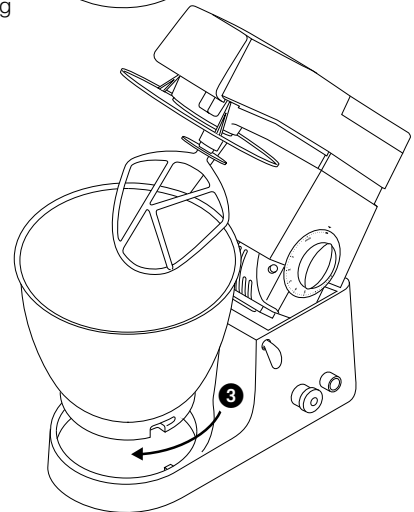
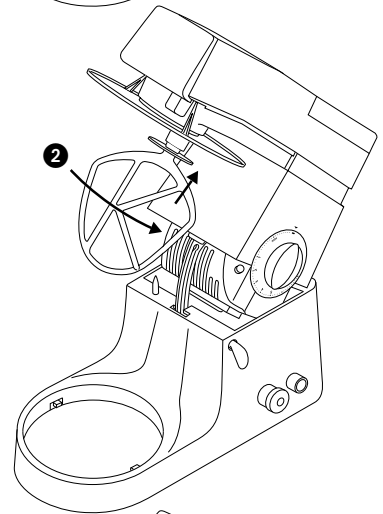
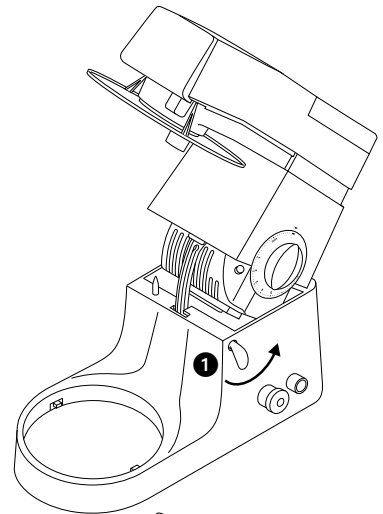
- Wichtig
- Die unten angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.
 - Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
 - Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine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

Höchstfüllmengen

- Blätterteig** • 900g Mehl
- Hefeteig** • 1,5kg Mehl
- Kuchenteig** • Gesamtgewicht 4,5kg
- Eiweiß** • 1 - 16
- Sahne** • 2,5l

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



Reinigung siehe Seite 13

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

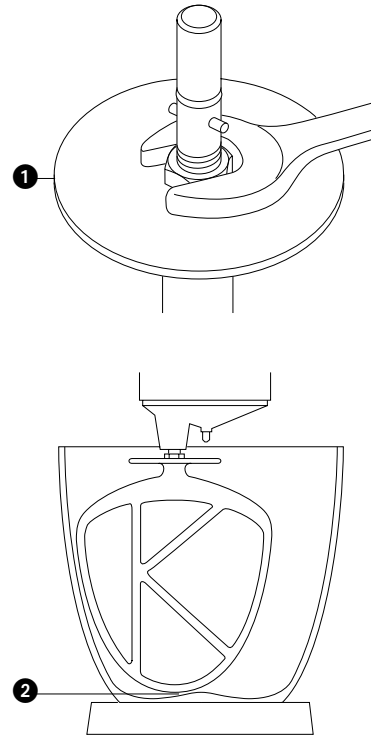
- Teig bleibt am Schüsselrand hängen

Lösung • Richtiges Werkzeug für die gewählte Teigart einsetzen.
• Nicht auf zu hohen Geschwindigkeiten arbeiten.

Problem

- Die Küchenmaschine ist nicht standfest

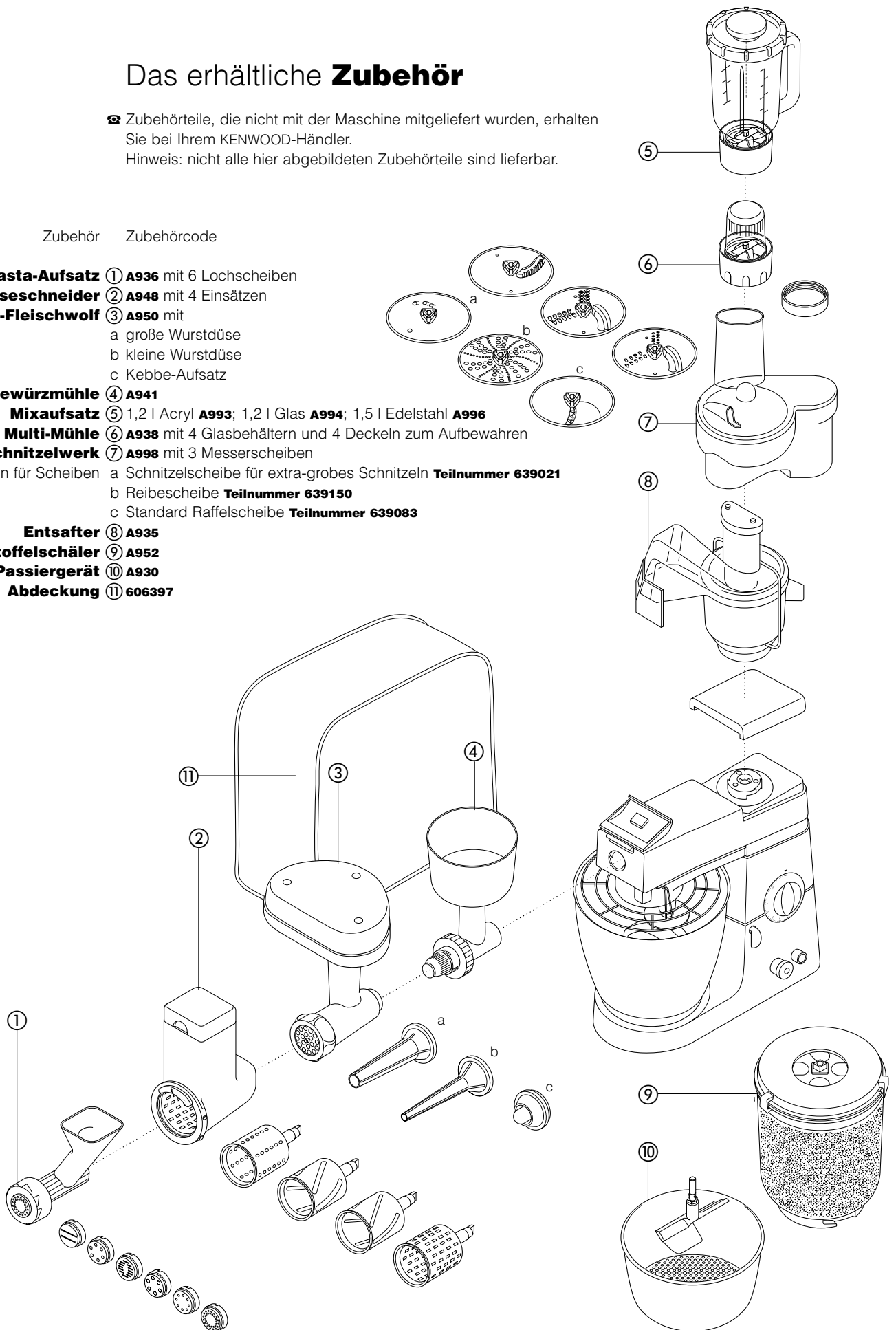
Lösung • Die Gummifüßchen an der Unterseite des Gerätes auf Unversehrtheit überprüfen.



Das erhältliche **Zubehör**

 Zubehörteile, die nicht mit der Maschine mitgeliefert wurden, erhalten Sie bei Ihrem KENWOOD-Händler.
Hinweis: nicht alle hier abgebildeten Zubehörteile sind lieferbar.

Zubehör	Zubehörcode
Pasta-Aufsatz	① A936 mit 6 Lochscheiben
Gemüseschneider	② A948 mit 4 Einsätzen
Super-Fleischwolf	③ A950 mit
	a große Wurstdüse
	b kleine Wurstdüse
	c Kebab-Aufsatz
Gewürzmühle	④ A941
Mixaufsatz	⑤ 1,2 l Acryl A993 ; 1,2 l Glas A994 ; 1,5 l Edelstahl A996
Multi-Mühle	⑥ A938 mit 4 Glasbehältern und 4 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 A952
Passiergerät	⑩ A930
Abdeckung	⑪ 606397



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.

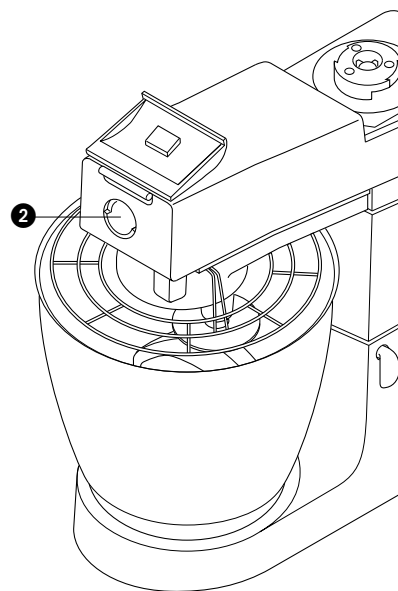
- | | |
|---------------|---|
| Motoreinheit | <ul style="list-style-type: none">• Mit einem feuchten Tuch abwischen, danach trockenwischen.• Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen. |
| Rührschüsseln | <ul style="list-style-type: none">• Von Hand spülen und gründlich abtrocknen.• Edelstahlschüsseln nie mit Drahtbürsten, Scheuerpads oder Bleichmitteln behandeln. Kalkablagerungen mit Essig entfernen.• Vor Hitze (Backofen, Mikrowelle, Herdplatten u.ä.) schützen. |
| Werkzeug | <ul style="list-style-type: none">• Von Hand spülen und gründlich abtrocknen.• K-Teigrührer, Schneebecken 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 10.

Frühstücksbrot

Zutaten • 2,6kg normales Mehl

• 1,3l Milch

• 300g Zucker

• 450g Margarine

• 100g Frischhefe oder 50g Trockenhefe

• 6 Eier, geschlagen

• 5 Prisen Salz

Zubereitung 1 Die Margarine in der Milch schmelzen und die Mischung auf 43°C erwärmen.

2 **Trockenhefe:** Hefe und Zucker in die Milch geben und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe kocht.

Frischhefe: in das Mehl krümeln und den Zucker zugeben.

sonstige Hefe: Herstellerangaben befolgen.

3 Die Milch in die Rührschüssel gießen, die geschlagenen Eier und 2 kg Mehl zugeben.

4 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.

5 Das restliche Mehl und das Salz zugeben und bei geringster Geschwindigkeit 1 Minute, dann bei Geschwindigkeit 1 weitere 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist.

6 Gefettete 450g Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen, oder den Teig zu Brötchen formen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

7 Backen: Brotlaibe 20 - 25 Minuten, Brötchen 15 Minuten bei 200°C/Gas: Stufe 6.

8 Das Brot ist gar, wenn es bei Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

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 Metallöffel 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.

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

avvertenze

- Spegner l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Tenere le dita lontano dai componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere a pagina 21 per le informazioni sull'assistenza tecnica).
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire (indicazioni a pagina 18).
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Questa apparecchiatura è destinata al solo uso domestico.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima dell'uso per la prima volta

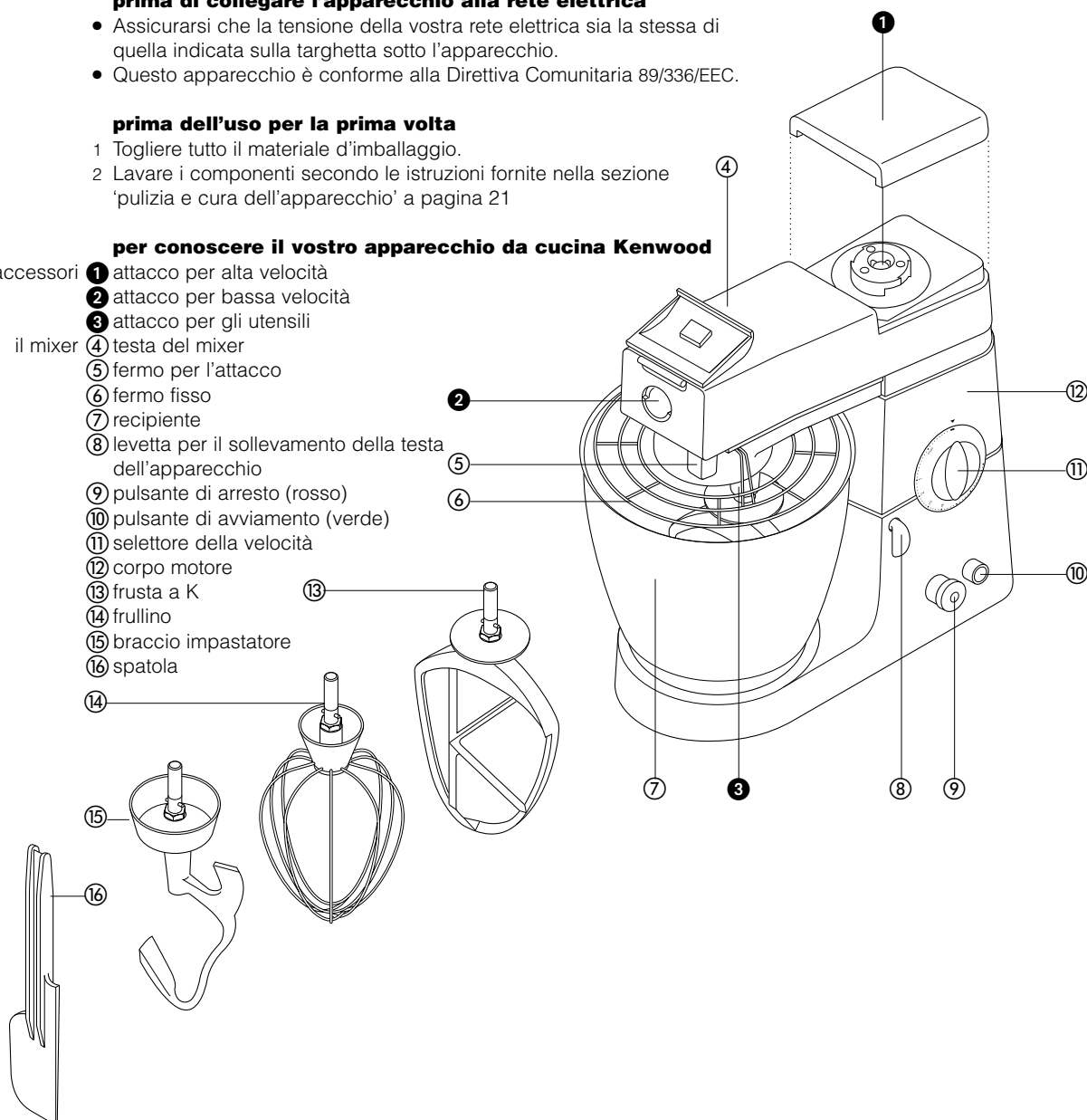
- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite nella sezione 'pulizia e cura dell'apparecchio' a pagina 21

per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

attacchi per accessori

il mixer

- 1 attacco per alta velocità
- 2 attacco per bassa velocità
- 3 attacco per gli utensili
- 4 testa del mixer
- 5 fermo per l'attacco
- 6 fermo fisso
- 7 recipiente
- 8 levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio
- 9 pulsante di arresto (rosso)
- 10 pulsante di avviamento (verde)
- 11 selettore della velocità
- 12 corpo motore
- 13 frusta a K
- 14 frullino
- 15 braccio impastatore
- 16 spatola



il mixer

utilizzo degli accessori per mescolare

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

come usare il mixer

- 1 Girare in senso antiorario la levetta di sollevamento della testa dell'apparecchio ❶ e sollevare la testa del mixer fino a quando essa non si blocca in posizione.
- 2 Ruotare fino a quando non si ferma ❷ quindi spingere.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario ❸
- 4 Girare in senso antiorario la levetta di sollevamento della testa dell'apparecchio e abbassare la testa del mixer finché si chiude con uno scatto. **Se la testa non è ben chiusa, il mixer non funziona.**
- 5 Selezionare la velocità desiderata.
- 6 Per avviare, premere il pulsante verde. Per arrestare, premere il pulsante rosso.
- 7 Svitare per estrarre.

- consigli • Spegnerne e pulire di frequente il recipiente, servendosi della spatola.
- Per ottenere i migliori risultati, le uova devono essere a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, accertarsi che frusta e recipiente non presentino residui di grasso o tuorlo d'uovo.
- Per la pasticceria usare solo ingredienti freddi, a meno che la ricetta non specifichi diversamente.

promemoria per impastare il pane

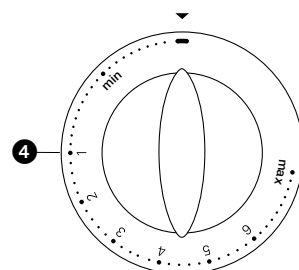
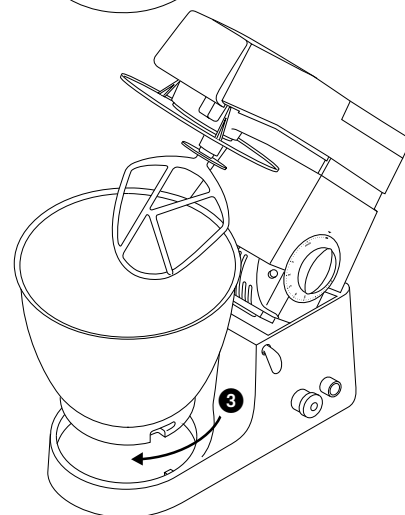
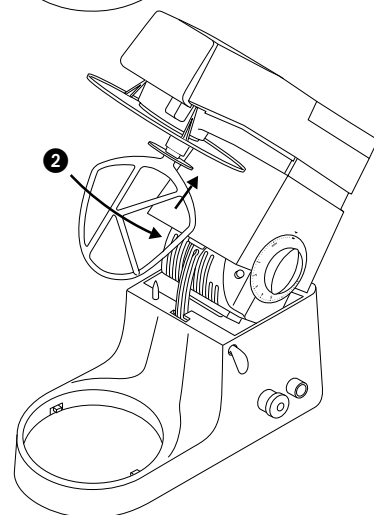
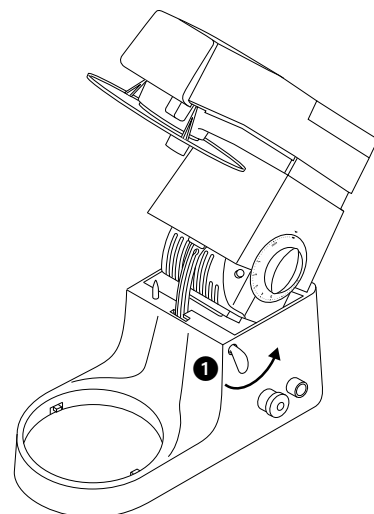
- importante • Non superare mai le capacità sottoelencate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
- Se l'apparecchio sembra lavorare l'impasto con fatica, spegnerlo, asportare metà dell'impasto e lavorarla separatamente.
- Gli ingredienti si impastano meglio se si versa il liquido per primo nel recipiente.

capacità massime

- paste frolle** • Peso della farina: 910g
- miscele dure a lievitazione** • Peso della farina: 1,5kg
- Tipo inglese • Peso totale: 2,4kg
- miscele morbide a lievitazione** • Peso della farina: 2,6kg
- Tipo europeo • Peso totale: 5kg
- miscele per torte di frutta** • Peso totale: 4,55kg
- albumi** • 16

velocità selezionabili ❹

- frusta a K • **grassi di scrematura e zucchero:** iniziare al min e portare gradualmente a 5.
- **per sbattere le uova in miscele cremose:** 4 - 'max'.
- **per incorporare farina, frutta, ecc:** min - 1.
- **per miscele per torte:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per amalgamare il grasso alla farina:** min - 2.
- frullino • Portare gradualmente a 'max'.
- braccio impastatore • Iniziare da 'min' e portare gradualmente a 1.



per informazioni sulla **pulizia** vedere a pagina 21

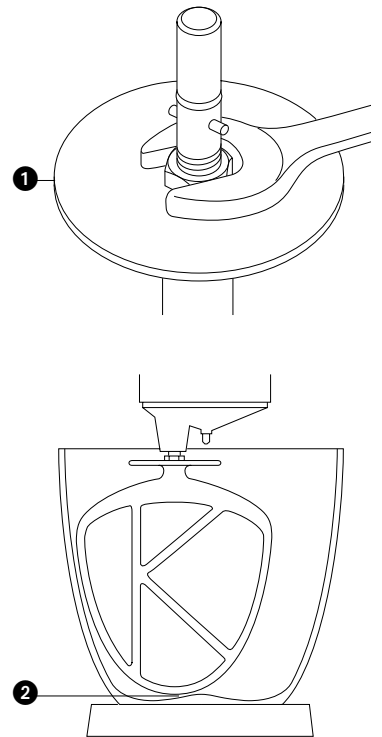
guida alla ricerca dei guasti

problema

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

soluzione • Regolare l'altezza. Ecco come fare:

- 1 Staccare la spina dell'apparecchio.
- 2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
- 3 Tenere l'accessorio con una mano, quindi allentare il dado ❶.
- 4 Abbassare la testa del mixer.
- 5 Regolare l'altezza dell'accessorio ruotandolo. Se possibile il frullino/la frusta a K deve **quasi** toccare il fondo del recipiente ❷.
- 6 Sollevare la testa, tenere il frullino/la frusta a K con una mano e infine stringere il dado.



gli **accessori** disponibili

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

accessorio codice di ordinazione

accessorio per la pasta ① **A936** - completo di 6 dischi diversi

affetta/sminuzzatutto a

bassa velocità ② **A948** - completo di 4 elementi diversi

tritacarne super ③ **A950** - completo di

a ugello per salsicce grandi

b ugello per salsicce piccole

c accessorio per salsicce kebbe

macinino ④ **A941**

frullatore ⑤ 1,2l acrilico **A993**; 1,2l vetro **A994**; 1,5l acciaio inossidabile **A996**

macinatutto ⑥ **A938** - completo di 4 recipienti in vetro e

4 coperchi per la conservazione

affetta/sminuzzatutto ad

alta velocità ⑦ **A998** - completo di 3 dischi di taglio

dischi facoltativi a sminuzzatutto extra grosso art. n. **639021**

b accessorio per raschiare art. n. **639150**

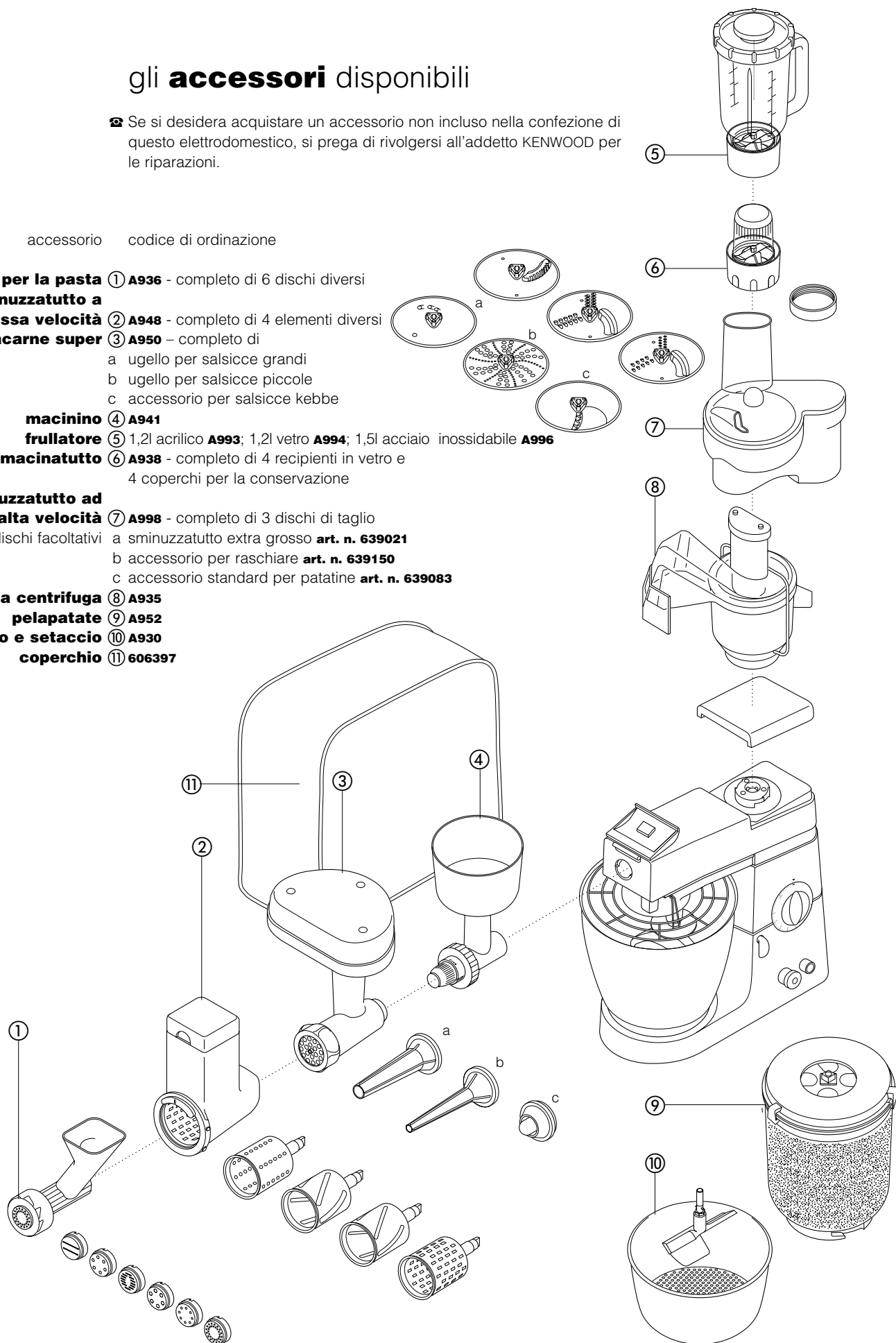
c accessorio standard per patatine art. n. **639083**

spremifrutta a centrifuga ⑧ **A935**

pelapatate ⑨ **A952**

colino e setaccio ⑩ **A930**

coperchio ⑪ **606397**



pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Dall'**attacco 2** può fuoriuscire del grasso quando si usa l'apparecchio per la prima volta. Questo è perfettamente normale e basta asportare i residui con un panno.

- | | |
|--------------|--|
| corpo motore | <ul style="list-style-type: none">• Pulire con un panno umido e poi asciugare.• Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. |
| recipienti | <ul style="list-style-type: none">• Lavare a mano ed asciugare a fondo.• Se il recipiente è in acciaio inossidabile, non usare mai uno spazzolino di ferro, lana di ferro oppure candeggina per lavarlo. Usare solo dell'aceto per eliminare i residui di calcare.• Tenere lontano da sorgenti di calore (per es. fornelli, forni, forni a microonde). |
| utensili | <ul style="list-style-type: none">• Lavare a mano ed asciugare a fondo.• Se lavati in lavastoviglie, la frusta a K, il frullino e il braccio impastatore potrebbero scolorirsi. |

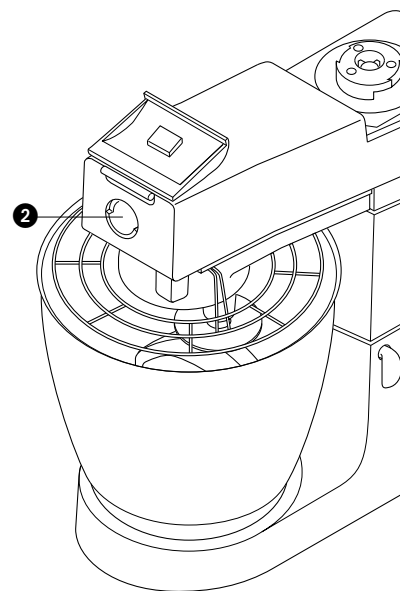
manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo dell'apparecchio
- l'ordinazione di un altro accessorio
- l'assistenza tecnica o le riparazioni

Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.



ricette

Per la preparazione del pane, si vedano le importanti note a pagina 18.

pane bianco *tipo inglese a pasta dura*

- ingredienti
- 1,36kg di farina bianca idonea per pasta dura
 - 15ml (3 cucchiaini) di sale
 - 25gr di lievito di birra fresco oppure 15gr/20ml di lievito in polvere + 5ml (1 cucchiaino) di zucchero.
 - 750ml di acqua calda a 43°C. Misurare con un termometro oppure aggiungere 250ml di acqua bollente a 500ml di acqua fredda.
 - 25gr di strutto
- procedimento
- 1 Se si usa il **lievito di birra in polvere** (il tipo che deve essere ricostituito): versare l'acqua calda nel recipiente. Poi aggiungere il lievito e lo zucchero e lasciare riposare per circa 10 minuti finché il composto appare schiumoso.
Se si usa il **lievito di birra fresco**: sbriciolarlo nella farina.
Se si usano **altri tipi di lievito**: seguire le indicazioni del produttore.
 - 2 Versare il liquido nel recipiente. Poi aggiungere la farina (insieme al lievito fresco se usato), il sale e lo strutto.
 - 3 Impastare per 45 - 60 secondi alla velocità minima, poi aumentare la velocità a 1, se necessario aggiungendo altra farina, fino a quando gli ingredienti non si sono impastati.
 - 4 Ora impastare per altri 3 - 4 minuti alla velocità 1, fino a quando l'impasto appare senza grumi, elastico e non si attacca sui lati del recipiente.
 - 5 Mettere l'impasto in una borsa di polietilene imburata o in una ciotola coperta con un panno. Quindi lasciarlo in un ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
 - 6 Impastare nuovamente per 2 minuti a velocità 1.
 - 7 Riempire a metà quattro teglie imburate di 450g, oppure formare panini. Ora coprire con un panno e lasciare l'impasto in ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
 - 8 Cuocere in forno a 230°C per 30 - 35 minuti (*per le pagnotte*) o per 10 - 15 minuti (*per i panini*).
- A cottura ultimata il pane dovrebbe produrre un suono sordo se battuto sul fondo.

pane bianco *tipo europeo a pasta morbida*

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

ricette *continuazione*

torta di fragole e albicocche

- ingredienti: pan di spagna
- 3 uova
 - 75gr di zucchero raffinato
 - 75gr di farina bianca
- ripieno e decorazione
- 150ml di panna da cucina
 - zucchero - secondo i gusti
 - 225gr di fragole
 - 225gr di albicocche
- procedimento
- 1 Tagliare a metà le albicocche ed asportare i noccioli. Cuocere a fuoco lento in poca acqua, aggiungendo zucchero secondo i gusti, fino a quando non si ammorbidiscono.
 - 2 Lavare e tagliare a metà le fragole.
 - 3 Per fare il pan di spagna, montare le uova e lo zucchero alla velocità massima, fino a quando la miscela non appare densa e di colore molto chiaro.
 - 4 Estrarre il recipiente e il frullino. Incorporare a mano la farina, servendosi di un grosso cucchiaino metallico – fare attenzione a mantenere leggero il pan di spagna.
 - 5 Versare la miscela in due teglie di 18cm imburrate e rivestite di carta oleata.
 - 6 Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti circa, fino a quando la torta non risulta elastica al tocco.
 - 7 Capovolgere la torta su un piano a grata.
 - 8 Montare la panna a velocità massima, fino a quando non si indurisce. Aggiungere zucchero secondo i gusti.
 - 9 Tagliare a pezzetti le albicocche e un terzo delle fragole, quindi unirle a metà della panna.
 - 10 Spalmare questo impasto su uno dei pan di spagna e poi ricoprirla con l'altro pan di spagna.
 - 11 Spalmare il resto della panna sulla torta e decorare con le rimanenti fragole.

meringhe

- ingredienti
- 4 albumi
 - 250gr di zucchero a velo setacciato
- procedimento
- 1 Rivestire la teglia di carta antiaderente per cottura al forno.
 - 2 Montare gli albumi a neve fermissima con lo zucchero a velocità massima, per circa 10 minuti.
 - 3 Versare la miscela sulla teglia (oppure usare una siringa con bocchetta di 2,5cm a stella).
 - 4 Cuocere in forno a 110°C per circa 4 - 5 ore, fino a quando le meringhe non sono solide e croccanti. Se iniziano a dorarsi, lasciare accostato lo sportello del forno.
- Conservare le meringhe in un contenitore ermetico.

pasta frolla

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

ricette *continuazione*

svizzere di manzo

- ingredienti • 250gr di manzo magro di prima scelta
- procedimento
- 1 Tagliare la carne a cubetti di 2,5cm.
 - 2 Se non si dispone di tritacarne, usare il frullatore tritando la carne un poco alla volta. Usare la velocità 2 per un **massimo** di 15 secondi. Pulire attorno alle lame prima di versare altra carne nel frullatore.
 - 3 Miscelare la carne insieme ad aromi come cipolle a pezzetti, erbe miste (fresche o secche), pepe nero macinato grosso e il succo e la scorza di un limone.
 - 4 Formare 2 svizzere e cuocerle alla griglia a fuoco medio-alto, fino a quando non sono ben cotte.

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.
- Kinderen of zieke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- 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. 29.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden blz.26.
- 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.

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 29.

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

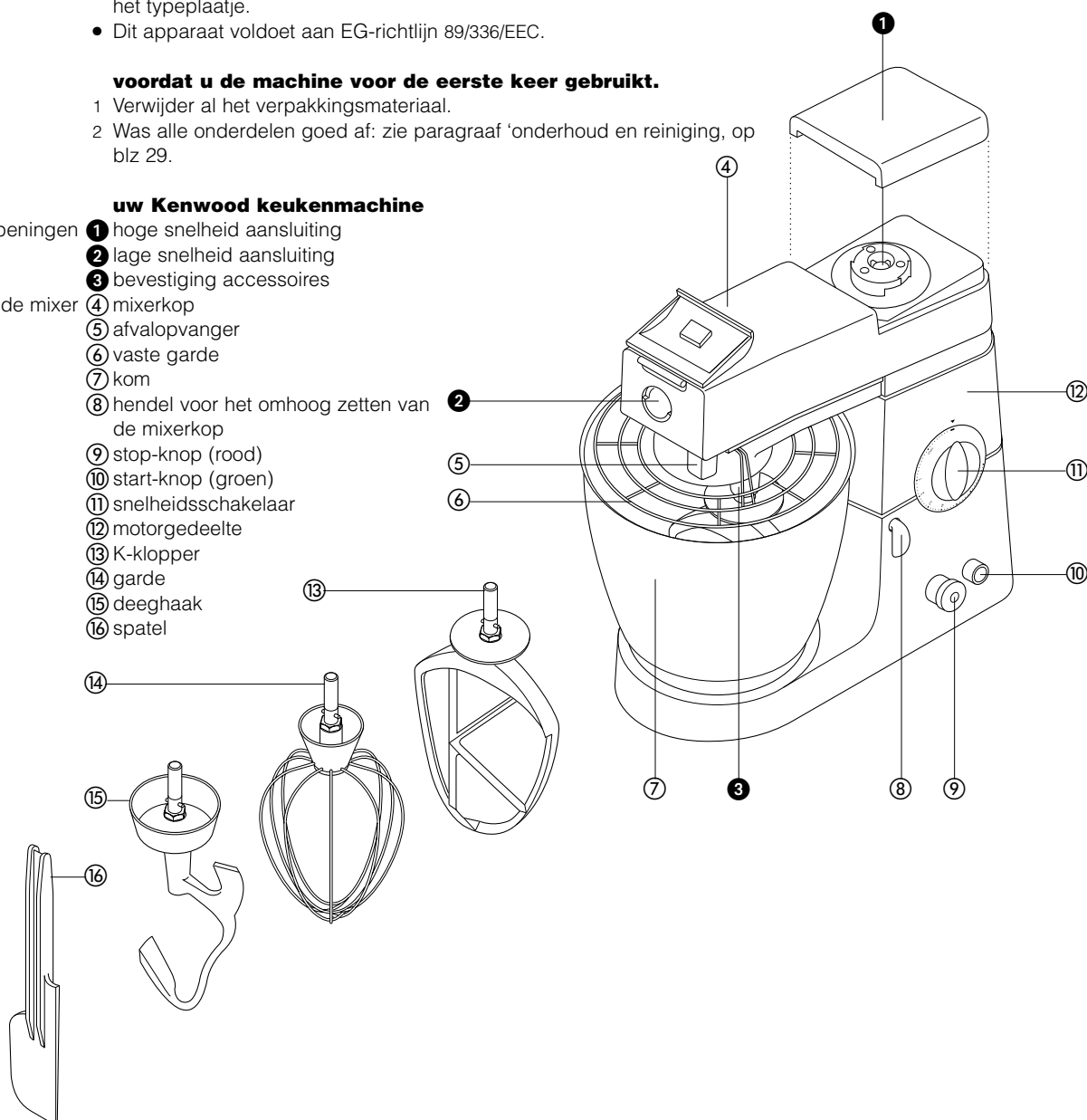
⑫ motorgedeelte

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

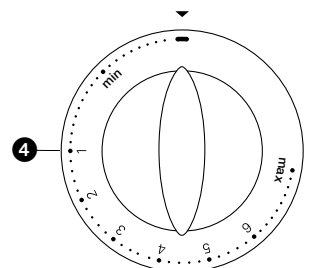
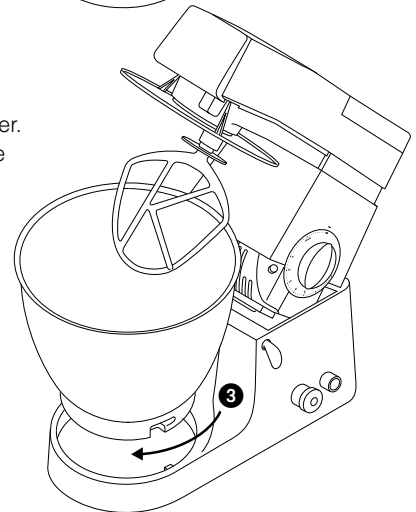
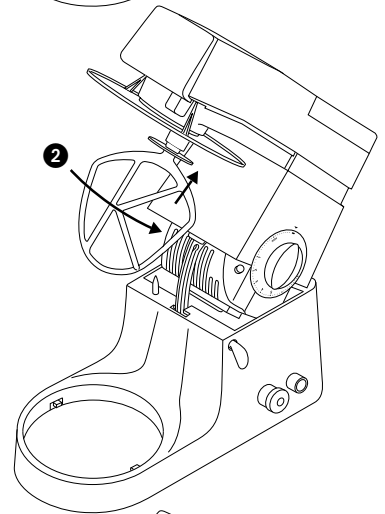
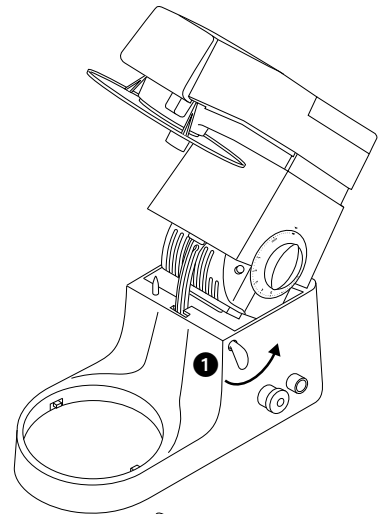
- important
- Overschrijd nooit de hieronder aangegeven maximale hoeveelheden, omdat de machine hierdoor overbelast raakt.
 - Als u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel hem dan uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in twee keer.
 - Het mixen gaat gemakkelijker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

maximale hoeveelheden:

- Kruimeldeeg** • maximale hoeveelheid meel: 910g
- Stijf gistdeeg** • maximale hoeveelheid meel: 1,5kg
- Brits • totaal: 2,4kg
- Zacht gistdeeg** • maximale hoeveelheid meel: 2,6kg
- Continental • totaal: 5kg
- vruchtencake deeg** • totaal: 4,55kg
- Eiwit** • 16

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.



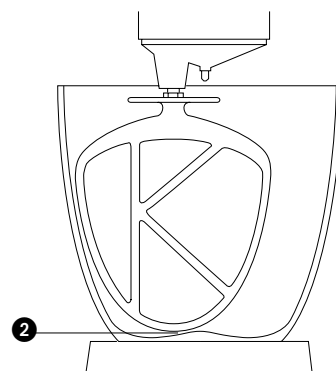
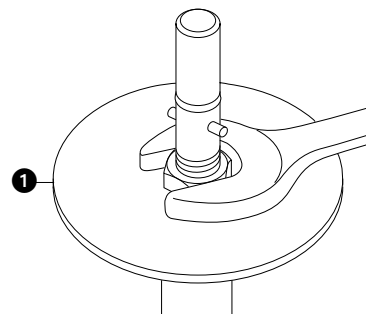
oplossen van problemen

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 ❶
- 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 ❷.
- 6 Breng de kop weer omhoog, houd de garde / K-klopper vast en draai de moer vast.



verkrijgbare **accessoires**

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

hulpstukken code hulpstuk

pastamaker ① -A936 wordt geleverd met 6 schermen

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 A993, 1,2 l glas A994, 1,5 l roestvrij staal A996

multi-molen ⑥ A938 wordt geleverd met 4 glazen potten en 4 bewaardeksels

snel schaaft / rasp ⑦ A998 wordt geleverd met 3 snijplaten

optionele platen a extra grove rasp onderdeelnummer 639021

b raspplaats onderdeelnummer 639150

c standaardschaaft onderdeelnummer 639083

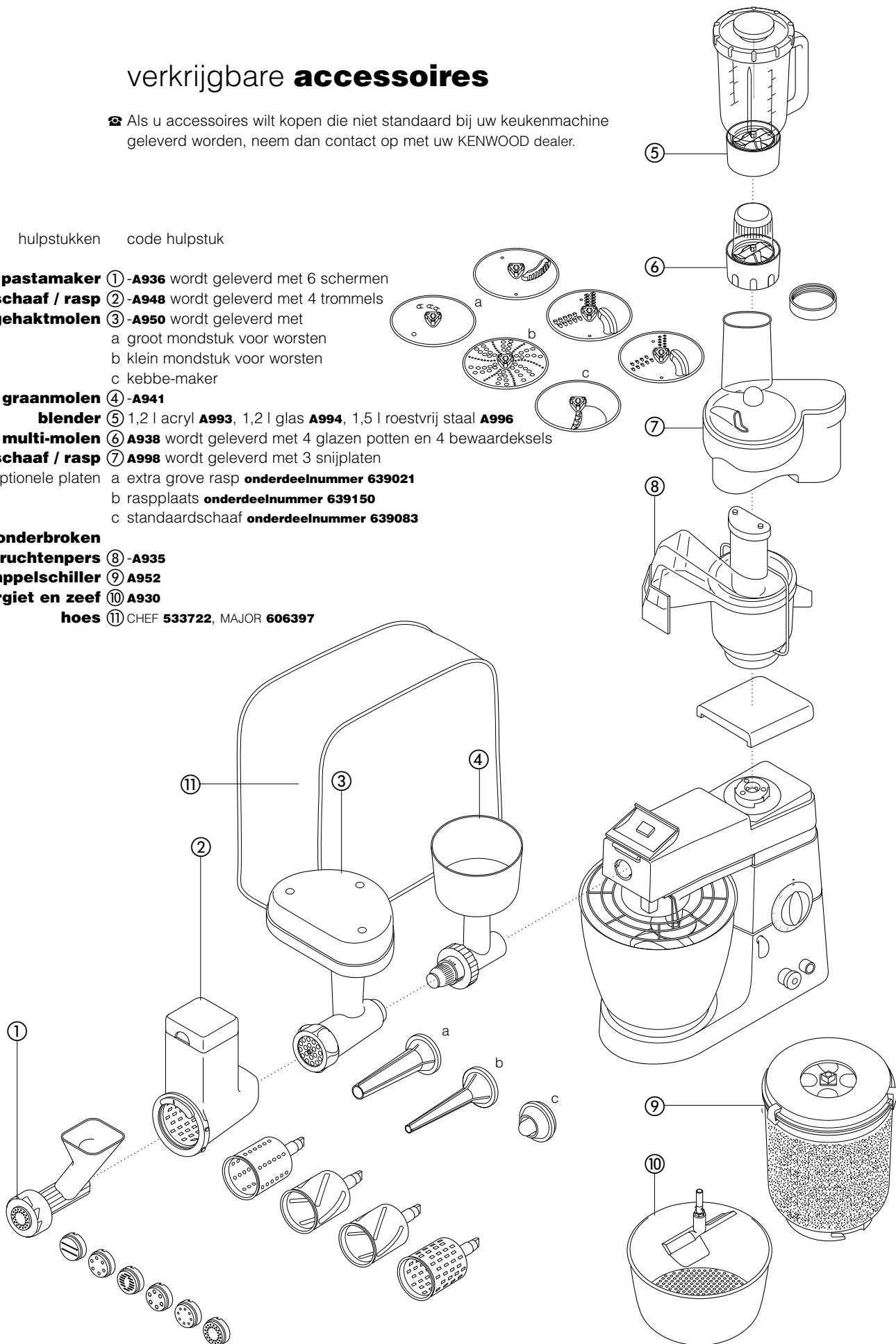
ononderbroken

vruchtenpers ⑧ -A935

aardappelschiller ⑨ A952

vergiert en zeef ⑩ A930

hoes ⑪ CHEF 533722, MAJOR 606397



reiniging en service

onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
- 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. |
| kommen | <ul style="list-style-type: none">• Was deze met de hand af en maak ze daarna goed droog.• Gebruik bij een roestvrijstalen kom nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.• Houd de kommen uit de buurt van hitte (gasfornuizen, 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. |

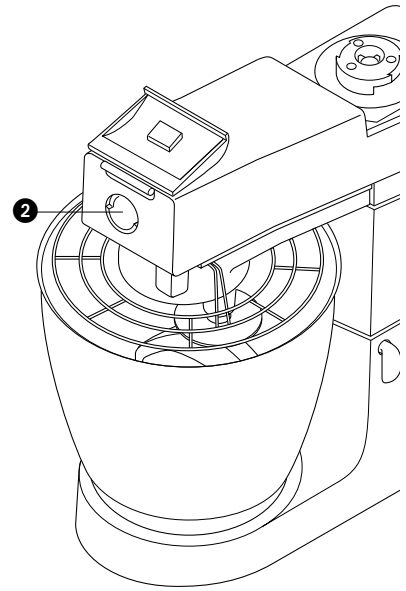
service

- 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 deze enigszins 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.26

Withbrood *stevig Brits deeg*

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

Withbrood *zacht continentaal deeg*

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

recepten *vervolg*

aardbeien en abrikozen taart

- ingrediënten: deeg
- 3 eieren
 - 75g strooisuiker
 - 75g ongemengd meel
- vulling en versiering
- 150ml dikke room
 - Suiker naar smaak
 - 225g aardbeien
 - 225g abrikozen
- bereiding
- 1 Snijd de abrikozen in tweeën en haal de pitten eruit. Kook ze op een zacht pitje in een heel klein beetje water, tot dat 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, tot dat 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, tot dat 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, tot dat 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, tot dat de gebakjes stevig en krokant zijn. Als ze bruin beginnen te worden, zet de ovendeur dan een beetje open.
- Bewaar de schuimgebakjes in een luchtdicht bakje.

Pastei van korstdeeg

- ingrediënten
- 450g meel, samen met het zout gezeefd.
 - 5ml (één theelepel) zout
 - 225g vet (meng varkensvet en koude margarine)
 - Ongeveer 80ml water
- Tip
- Mix het mengsel niet te lang.
- bereiding
- 1 Doe het meel in de kom. Snijd het vet in blokjes en voeg het toe aan het meel.
 - 2 Mix op snelheid 1 tot dat 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.

a robotgép használata

első a biztonság

- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Kisgyermek ne használja a robotgépet. A fizikai támogatásra szoruló (idősek, betegek) is csak felügyelet mellett használják a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermekeket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (l. 37. oldal, javíttatás).
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. 34. oldal).
- Soha ne engedje, hogy kisgyermek játsszanak a készülékkel.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A készülék csak háztartási célokra alkalmas.

csatlakoztatás

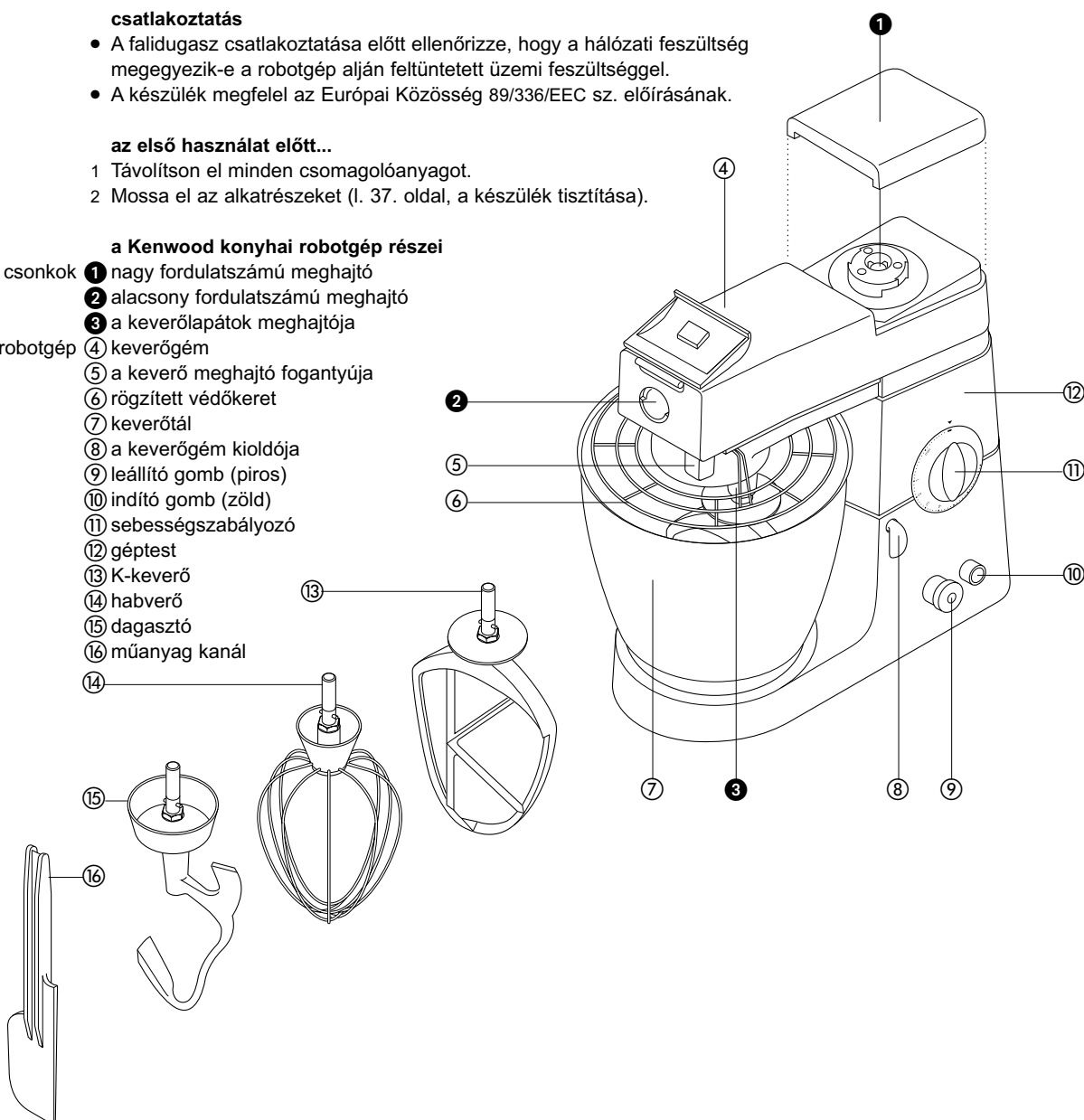
- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

az első használat előtt...

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Mossa el az alkatrészeket (l. 37. oldal, a készülék tisztítása).

a Kenwood konyhai robotgép részei

- meghajtó csomópontok
- 1 nagy fordulatszámú meghajtó
 - 2 alacsony fordulatszámú meghajtó
 - 3 a keverőlapátok meghajtója
- a robotgép
- 4 keverőgép
 - 5 a keverő meghajtó fogantyúja
 - 6 rögzített védőkeret
 - 7 keverőtál
 - 8 a keverőgép kioldója
 - 9 leállító gomb (piros)
 - 10 indító gomb (zöld)
 - 11 sebességszabályozó
 - 12 géptest
 - 13 K-keverő
 - 14 habverő
 - 15 dagasztó
 - 16 műanyag kanál



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

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

a keverőgép használata

- 1 Fordítsa el a keverőgép kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban **1**, majd ütközésig hajtja fel a keverőgémet: a gép rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi.
- a keverők rögzítése 2 A használni kívánt keverőt csavarja be a keverőgémen levő csatlakozóba **2**, majd ütközésig nyomja be.
- 3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában. **3**
- 4 Fordítsa el ismét a keverőgép kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban, és hajtja vissza a keverőgémet: a gép rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi. Amíg a keverőgép nem rögzül tökéletesen, a robotgép motorja nem indul el.
- 5 A sebességszabályzót állítsa a kívánt fokozatra.
- 6 A keverés elindításához nyomja meg a zöld indító gombot. A motort a piros gombbal állíthatja le.
- Ha a keverőgémet keverés közben próbálja felhajtani, a motor azonnal leáll.
- a keverő kivétele 7 Csavarja ki a keverőt a meghajtó tengelyből.

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

kenyértészta készítés

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

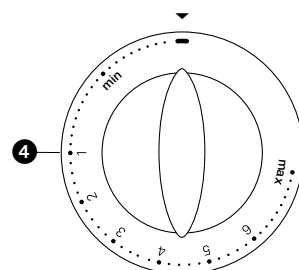
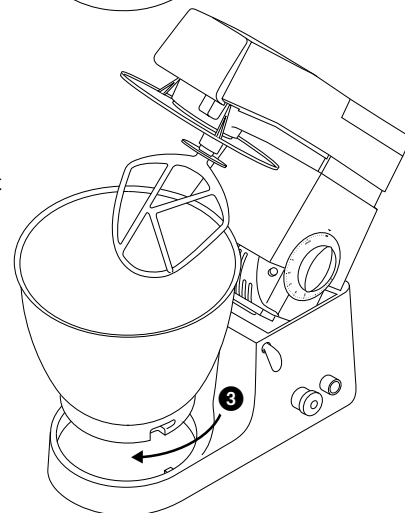
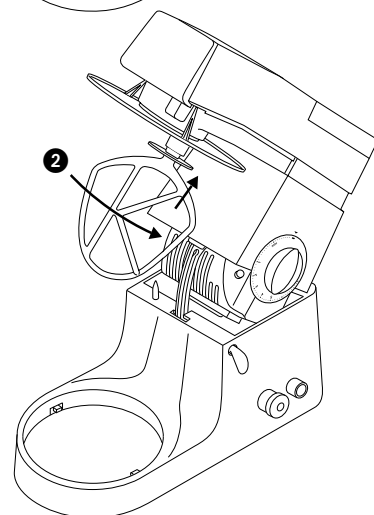
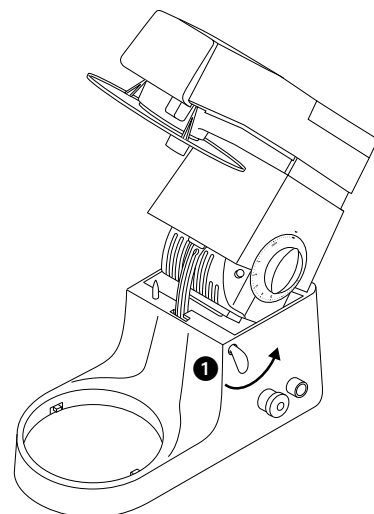
maximális mennyiségek

- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| linzertészta | • 910g lisztből |
| kemény kelttészta | • 1,5kg lisztből |
| (kenyérhez) | • teljes tömeg 2,4kg |
| lágú kelttészta | • 2,6kg lisztből |
| (kalácsához) | • teljes tömeg 5kg |
| püspökkenyér (gyümölcs torta) | • teljes tömeg 4,5kg |
| tojásfehérje | • 16 |

a helyes sebesség megválasztása **4**

- K-keverő • **zsír és cukor kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon az 5-ös fokozatra.
- **tojás tésztába keverése** a 4-es és a legmagasabb sebességfokozat között.
- **liszt, gyümölcs stb. bekeverése** a legalacsonyabb és az 1-es sebességfokozat között.
- **gyümölcskenyér jellegű sütemények kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.
- **zsír és liszt keverése** a legalacsonyabb és a 2-es sebességfokozat között.
- habverő • Fokozatosan kapcsoljon maximális fokozatra.
- dagasztókar • Kezdje minimális sebességen, majd fokozatosan váltson 1-es fokozatra.

a készülék tisztítása - 37. oldal



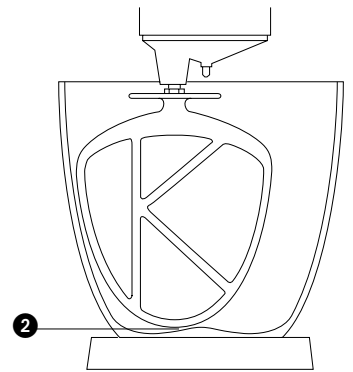
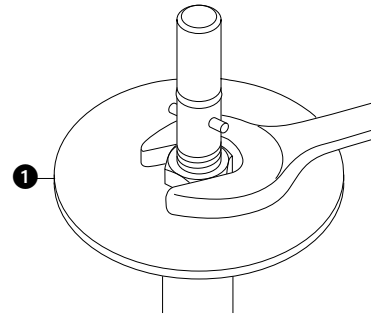
hibakeresés

a hiba

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

megoldás • Az alábbiak szerint állítsa be a keverő magasságát.

- 1 A csatlakozó dugaszt húzza ki a hálózathoz.
- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Egyik kezével fogja meg a keverőt, és lazítsa meg az anyát **1**.
- 4 Hajtsa le a keverőgémet.
- 5 Forgassa el a keverő szárát addig, amíg a habverő/K-keverő **majdnem** az edény aljáig ér, de még nem érintkezik az edénnyel **2**.
- 6 Hajtsa fel ismét a keverőgémet. Egyik kezével fogja meg a keverőt, és húzza meg az anyát.

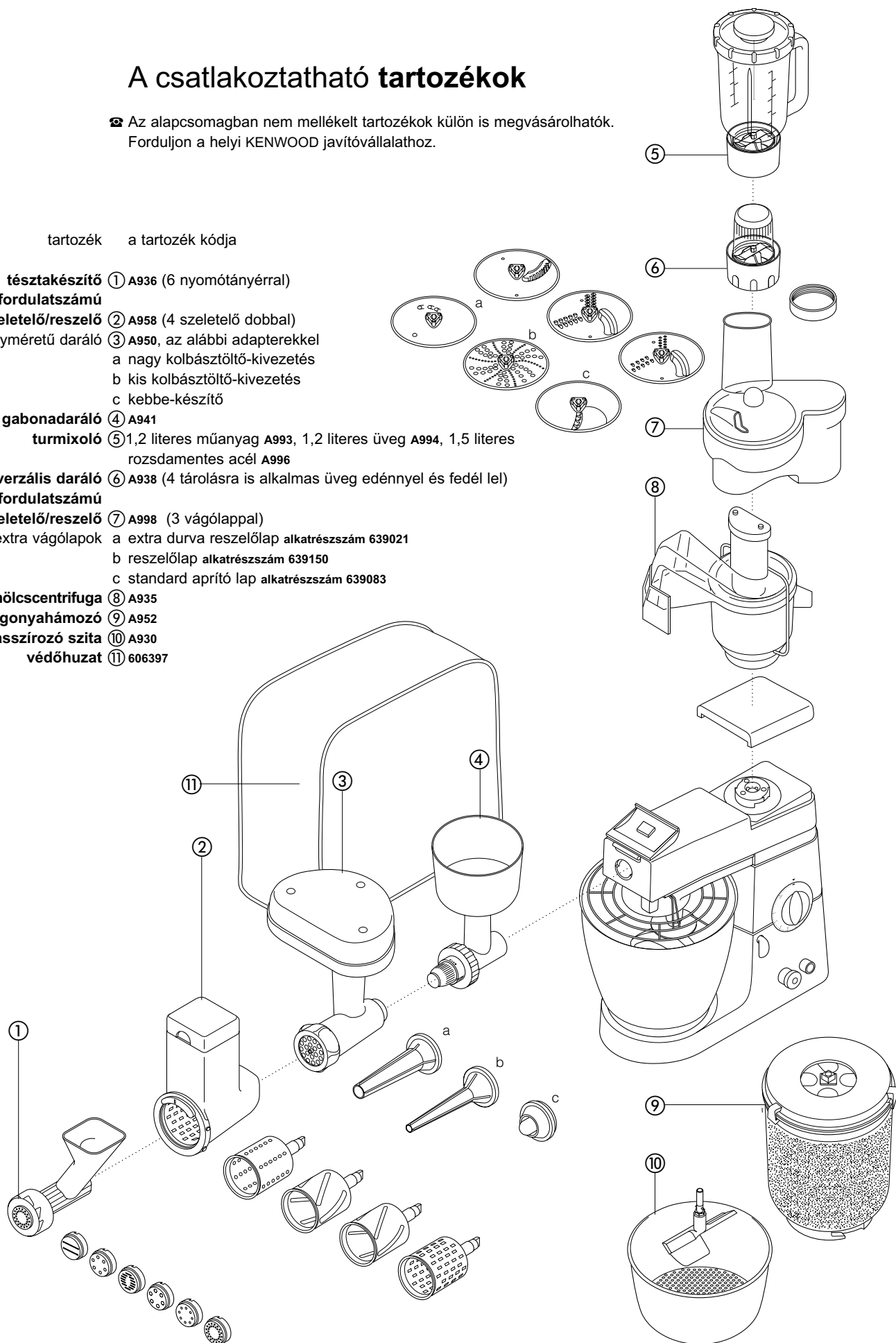


A csatlakoztatható tartozékok

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

tartozék a tartozék kódja

- tésztakészítő** ① A936 (6 nyomótányérral)
- alacsony fordulatszámu**
- szeletelő/reszelő** ② A958 (4 szeletelő dobbal)
- nagyméretű daráló** ③ A950, az alábbi adapterekkel
- a nagy kolbásztöltő-kivezetés
- b kis kolbásztöltő-kivezetés
- c kebbe-készítő
- gabonadaráló** ④ A941
- turmixoló** ⑤ 1,2 literes műanyag A993, 1,2 literes üveg A994, 1,5 literes rozsdamentes acél A996
- univerzális daráló** ⑥ A938 (4 tárolásra is alkalmas üveg edénnyel és fedél lel)
- nagy fordulatszámu**
- szeletelő/reszelő** ⑦ A998 (3 vágólappal)
- extra vágólapok
- a extra durva reszelőlap alkatrészszám 639021
- b reszelőlap alkatrészszám 639150
- c standard aprító lap alkatrészszám 639083
- folyamatos gyümölcscentrifuga** ⑧ A935
- burgonyahámozó** ⑨ A952
- passzírozó szita** ⑩ A930
- védőhuzat** ⑪ 606397



tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a gépet, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból.
- Az első napokban a **2** meghajtó csomak körül kenőzsír szivároghat ki, ez azonban normális jelenség. A kiszivárgott zsírt csupán törölje le.

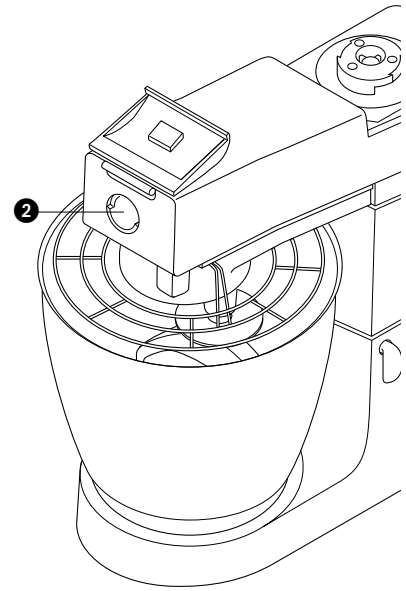
- géptest
 - Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
 - Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.
- keverő-edények
 - Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.
 - A rozsdamentes acél keverő-edény tisztításánál soha ne használjon drótkéfé, fém dörzsszivacsot vagy hypót. Az esetleges vízkőlerakódást ecetes ruhával távolíthatja el.
 - A keverő-edényt óvja a közvetlen hőtől (pl. tűzhely, hagyományos vagy mikrohullámú sütő).
- keverők
 - Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.
 - A K-keverő, a habverő és a dagasztókar a mosogatógépben való tisztítástól elszíneződhet.

javítás és vevőszolgálat

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

Ha további segítségre van szüksége:

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



receptek

Kérjük, hogy a 34. oldalon is olvassa el a kenyérfélesztéssel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

fehér kenyér

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

fehér kalács

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

receptek *folytatás*

Epres-sárgabarackos habossütemény

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

Habcsók

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

Linzertészta

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

receptek *folytatás*

Hamburger marhahúsból

hozzávalók • 250g porcmentes marhahús

elkészítés 1 Vágjuk fel a marhahúst kb. 2,5cm - es kockákra.

2 Ha a robotgép tartozékai között nincsen húsdaráló, a marhahús kis mennyiségben a turmixoló egységben is felaprítható. Tegyük a húsdarabokat a turmixoló egységbe, majd 2 - es sebességfokozaton turmixoljuk **legfeljebb** 15 másodpercig. Az újabb adag felaprítása előtt a forgókés mellől távolítsuk el a húsmaradékokat.

3 A felaprított húshoz keverjünk fűszereket, ízlés szerint (pl. apróra vágott hagymát, friss vagy szárított fűszerkeveréket, durvára őrölt feketeborsot vagy egy citrom lereszelt héját és levét).

4 Az így kapott keveréket osszuk két egyenlő részre, és formázzunk belőlük lapos, kerek pogácsát. A két pogácsát közepes vagy magas fokozatra állított grillező alatt süssük addig, amíg teljesen átsülnek.

