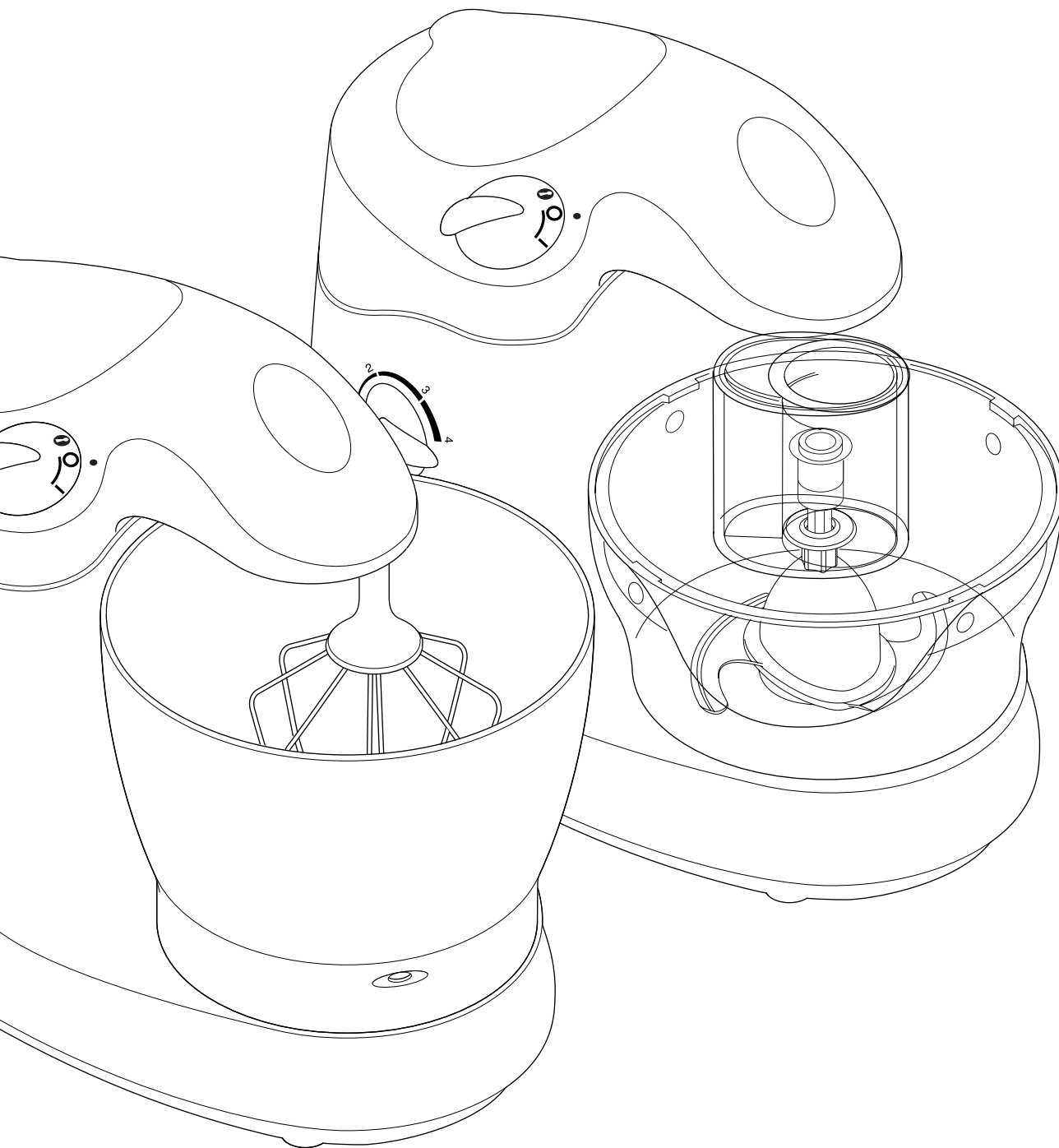


Kenwood Cuisine KM120, KM150, KM180



KENWOOD

introduction

Your Kenwood kitchen machine will help you with a multitude of tasks. Whether you're making bread or a soufflé, meringues or a cake, Kenwood makes it easier. And with such a wide range of attachments available, there's no limit to what it can do for you.

Pack Contents

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 in 1	KM180 Cuisine 3 in 1 plus
mixing			
mixing bowl	✓	✓	✓
whisk	✓	✓	✓
dough kneaders	✓	✓	✓
stirrer	✓	✓	✓
blending			
liquidiser	x	✓	✓
food processing			
attachment bowl, lid and pushers	x	✓	✓
knife blade	x	✓	✓
3 slicer/shredder/chipper plates	x	✓	✓
citrus juicer	x	x	✓
centrifugal juicer	x	x	✓
spatula	✓	✓	✓
cover	x	x	x

know your Kenwood kitchen machine

please refer to pack content guide opposite

safety

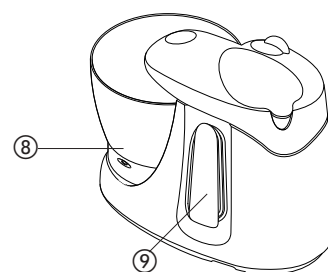
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Handle blades and cutting plates with care - they are extremely sharp.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 8.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once (except the dough kneaders).
- This machine is for domestic use only.
- Never exceed the maximum capacities on page 2.
- 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.
- Don't let children play with this machine.

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.

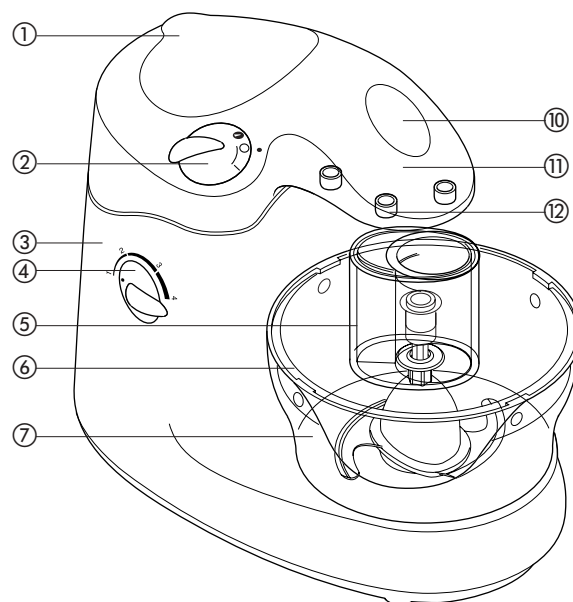
before using for the first time

- 1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts: see 'cleaning', page 8.
- 3 Wind excess cord around the bracket at the back of the machine.



know your Kenwood kitchen machine

- ① outlet cover
- ② on/off and head-lift switch
- ③ power unit
- ④ speed switch
- ⑤ pushers
- ⑥ attachment lid
- ⑦ attachment bowl
- ⑧ mixing bowl
- ⑨ bracket for excess cord
- ⑩ mixer tool release button
- ⑪ mixer head
- ⑫ mixer tool sockets



attachments available
mixer

whisk page 2
dough kneaders page 2
stirrer page 2

liquidiser page 3

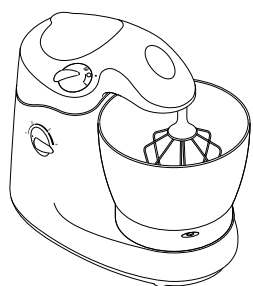
food processing attachments

knife blade page 4
 slicer/shredder/chipper page 5
 citrus juicer page 6
 centrifugal juicer page 6

spatula
cover part number 492239

☎ To buy an attachment not included in your pack, call Kenwood customer care on **023 92392333** and ask for Customer Care. **Have your model number ready** it's on the underside of your machine.

- The food processing attachments all use the same bowl. So a pack containing more than one attachment comes with only one bowl.



the **mixer**

Use the mixer for cakes, bread, pastry and meringues

the mixing tools and some of their uses

- whisk ① for whisking egg whites; cream; instant puddings; all-in-one cake mixes; creaming margarine and sugar (use a block margarine at room temperature); mixing eggs into sponge and fruit cakes.
- dough kneaders ② for all yeast mixtures. Use both kneaders together.
- stirrer ③ for stirring flour or fruit into cake mixes; making shortcrust pastry.

- important
- Never run the mixer for longer than 10 minutes - it will overheat.
 - Don't use the whisk for heavy mixtures - you could damage it.
 - After cleaning, re-fit the bowl. This keeps the mechanism underneath covered.

to use the mixer

- 1 Turn the on/off switch to 'I' to raise the mixer head ①
- 2 Put your ingredients into the mixing bowl, then fit the bowl onto the base. If necessary, turn it slightly until it drops into place.
- 3 The tools are colour-marked and so are the sockets they go into. Choose a tool, find the socket that matches its colour, then insert - turn and push ②
- Use both dough kneaders together; use the other tools singly.
- 4 Lower the mixer head until it clicks shut - **otherwise the mixer won't work.**
- 5 Select a speed ③
- 6 Plug in, then turn the on/off switch to 'I' ④
- 7 To switch off, turn the switch back to 'O'.

- to remove a tool
- 1 Switch off.
 - 2 Release the mixer head ①
 - 3 Press the tool release button ⑤
 - Remove the tool **before** removing the bowl.

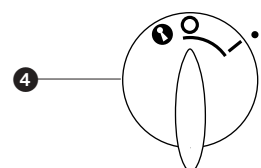
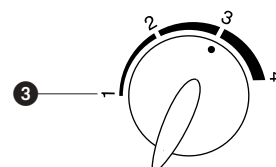
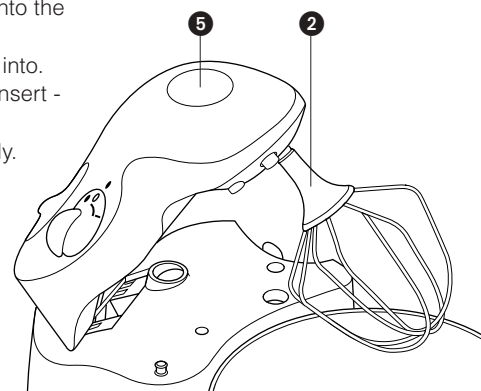
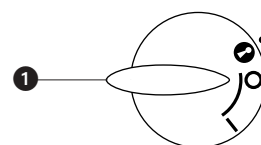
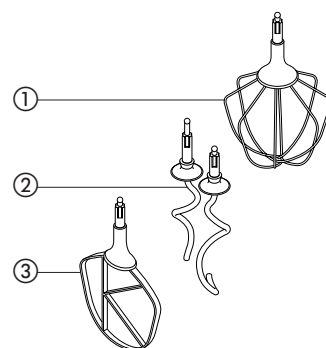
- hints
- If you've got something in the mixing bowl that might splash (eg cream or flour), start on the lowest speed, then increase it if necessary.
 - If you hear the machine labouring, increase the speed.

choosing a speed **for all functions**

- **whisking** high
- **kneading** high
- **stirring flour/fruit into cake mixes** low to medium
- **making pastry** low to medium
- **liquidiser** high
- **knife blade** medium to high
- **slicer/shredder/chipper** medium to high
- **citrus juicer** low to medium
- **centrifugal juicer** high

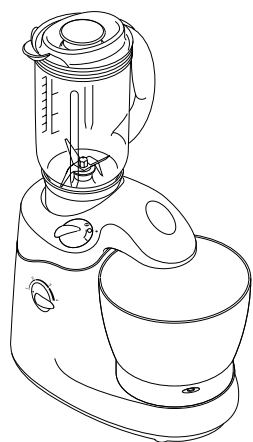
maximum capacities

- **egg whites** 8
- **liquidiser** 1 litre (1³/₄pt)
- **one-stage sponge cake** total weight 1.2kg (2lb 10oz)
- **fruit cake** total weight 1.75kg (3lb 14oz)
- **pastry** flour weight 300g (10oz)
- **bread dough** flour weight 1kg (2lb 3oz) - but only if the liquid content is at least 500ml (18fl oz). If the mixture is drier than this, mix it in two batches. Otherwise you'll strain the mixer.
- **chopping meat** 340g (12oz)



for **cleaning** see page 7

the liquidiser



Use the liquidiser for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs and chopping nuts.

- ① filler cap. You can remove this and add ingredients while the machine is running (eg oil for mayonnaise or bread for breadcrumbs).
- ② lid
- ③ jug

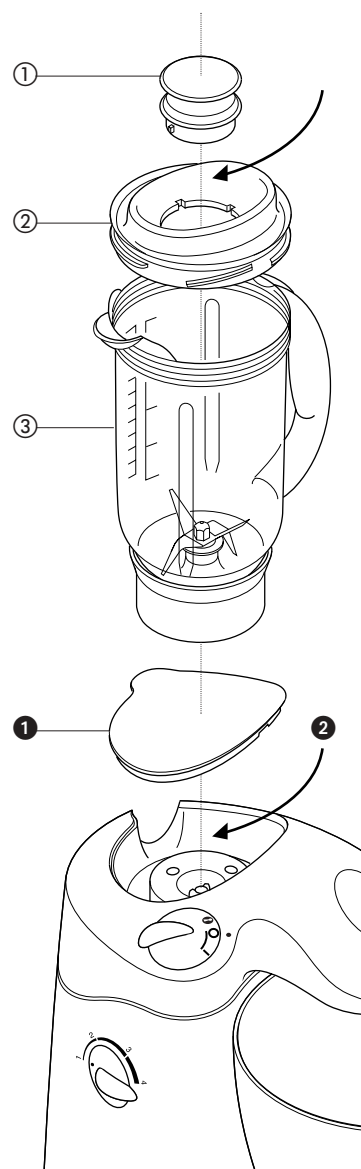
- safety
- Never remove the liquidiser, or its lid, until the blades have completely stopped.
 - Never blend very hot liquids.

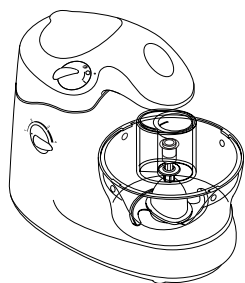
- important
- Never run the liquidiser for longer than one minute - it will overheat. All foods are fully processed within one minute.
 - Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. Cut them into cubes and drop them through the filler cap while the machine is running.
 - Don't process spices such as cloves, dill and cumin seeds as they damage the liquidiser plastic.
 - The liquidiser isn't suitable as a storage container. Don't leave ingredients to stand inside it either before or after processing.
 - Never exceed the maximum capacity of 1 litre (1³/₄pt).

to use the liquidiser

- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Remove the outlet cover ①
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Screw the lid and filler cap onto the jug.
- 5 Screw the jug onto the outlet ②
- 6 Switch on.

- hint
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the liquidiser. Then, with the machine running, remove the filler cap and add the oil slowly and evenly.





the **food processing attachment**

use the food processing attachment to chop, slice, shred and chip

knife blade

Use the knife blade to chop raw and cooked meat, cooked eggs, vegetables, nuts, pâtés and dips and to also make crumbs from bread and biscuits. It can also be used to make shortcrust pastry and crumble toppings.

- ① pushers: large and small
- ② attachment lid
- ③ knife blade
- ④ attachment bowl

safety • **Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.**

- The blades are sharp, handle with care. Hold the knife blade by the finger grip at the top away from the cutting edge, both in use and when cleaning.
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.

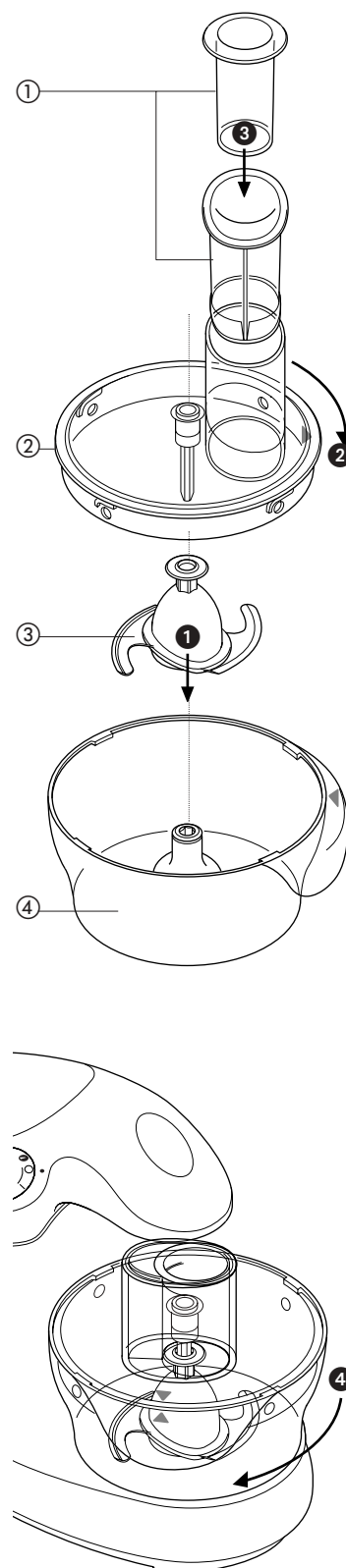
- important**
- Don't chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
 - Don't use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage your machine. Use the dough kneaders in the mixing bowl.
 - Don't blend liquid ingredients as they may leak from around the lid - use the liquidiser.
 - Some movement may occur when chopping raw meat, this is normal.

to use the knife blade

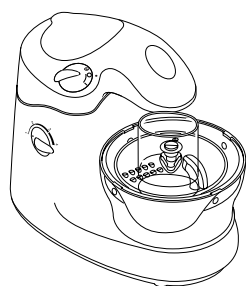
- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Place the knife blade in the attachment bowl ①
- 3 Cut the food up and place into the bowl ensuring that the food does not fall down the central hole in the blade shaft.
- 4 Fit the lid onto the bowl - bowl handle to the right, feed tube behind then turn clockwise until the indicating arrows line up ②
- If you experience difficulty in fitting the shaft in the lid into the knife blade, turn the top of the knife blade slightly, then try again.
- 5 Fit the feed tubes ③
- 6 Fit the unit onto the mixer base - handle towards the back - and turn clockwise until it clicks into position ④
- 7 Switch on and process until the desired result has been achieved.

- hints**
- Cut food up before placing into the attachment. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/¾ in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
 - When making pastry, use firm fat cut into cubes from the fridge. Mix with the flour until breadcrumb stage is reached. Gradually add sufficient water down the feed tube to form a dough. Switch off immediately ingredients combine together.
 - During processing some foods may collect around the rim of the lid. To prevent this, stop half way through the operation, scrape down, then resume.
 - Take care not to over process when using the knife blade.

- maximum capacities**
- **pastry** (flour weight) 300g (10oz)
 - **meat** 340g (12oz)



for **cleaning** see page 7



the **food processing attachment** continued

slicer/shredder/chipper

Use the slicer/shredder to slice or shred fruit, vegetables and cheese and the chipper to cut vegetables eg potatoes and fruit.

- ① pushers: large and small
- ② feed tube
- ③ attachment lid
- ④ attachment bowl
- inclusive cutting plates ⑤ thick slicer/shredder
- ⑥ thin slicer/shredder
- ⑦ thin (julienne style) chipper
- optional cutting plates ⑧ extra-coarse shredder part number 639021
- ⑨ rasping plate part number 639150
- ⑩ standard chipper part number 639083

☛ To buy a cutting plate not included in your pack, call Kenwood customer care on **023 92392333** and ask for Customer Care. **Have your model number ready** it's on the underside of your machine.

what the cutting plates do

slicer/shredders

Plates ⑤ and ⑥ are reversible: one side slices, the other side shreds. You can slice cheese, carrot, potato, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion. You can shred cheese, carrot, potato and foods of a similar texture. *Your chosen cutting side must be uppermost.*

thin (julienne style) chipper ⑦ cuts: potatoes for Julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette, cucumber).

extra-coarse shredder ⑧ coarsely shreds cheese and carrot.

rasping plate ⑨ grates: parmesan cheese; potato for German potato dumplings.

standard chipper ⑩ cuts: potatoes for thin French fries; firm ingredients for salads and dips (eg swede, cucumber).

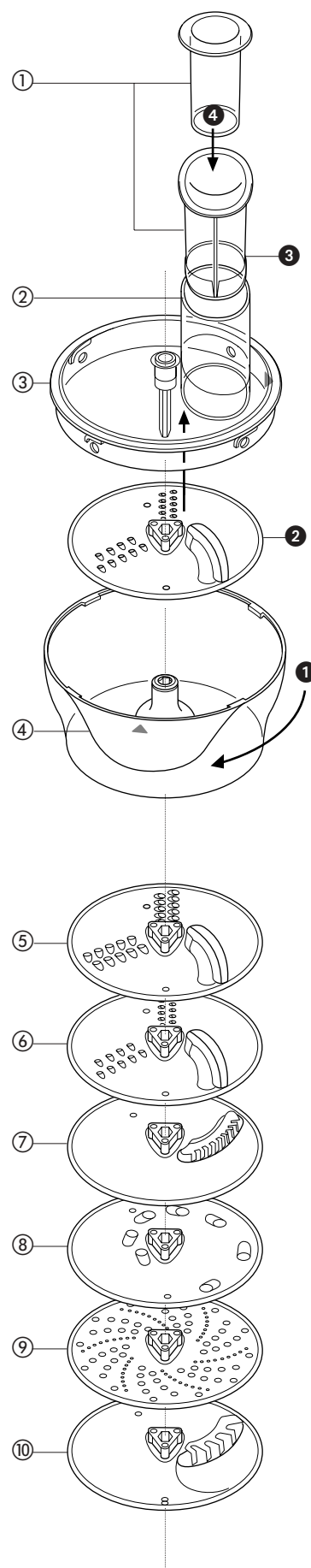
- safety
- **never remove the lid until the cutting plate has completely stopped.**
 - Handle the cutting plates with care - they are extremely sharp.
 - Don't let the bowl fill up as far as the cutting plate: empty it regularly.

to use the slicer/shredder/chipper

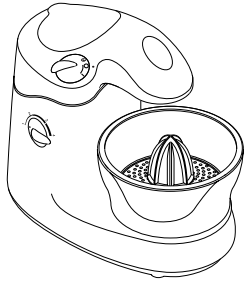
- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Fit the bowl onto the base - handle towards the back - and turn clockwise until it clicks into position ①
- 3 Push your cutting plate onto the shaft inside the lid. The cutting side must be uppermost ②
- 4 Fit the lid onto the bowl - feed tube towards the right - and turn clockwise until the arrows align.
- 5 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.
- to use the **small** feed tube • First put the large pusher inside the feed tube ③
- to use the **large** feed tube • Use both pushers together ④
- 6 Put the food into the feed tube.
- 7 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

- hints
- Use fresh ingredients.
 - Don't cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively, use the small feed tube.
 - When using a chipper plate, place thin ingredients horizontally.
 - When slicing or shredding: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
 - After using a cutting plate there will always be a small amount of waste on the plate or in the food.

for **cleaning** see page 7



the **citrus & centrifugal juicer**



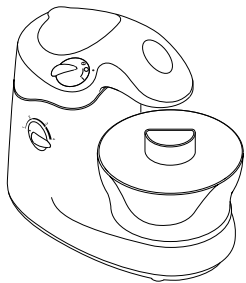
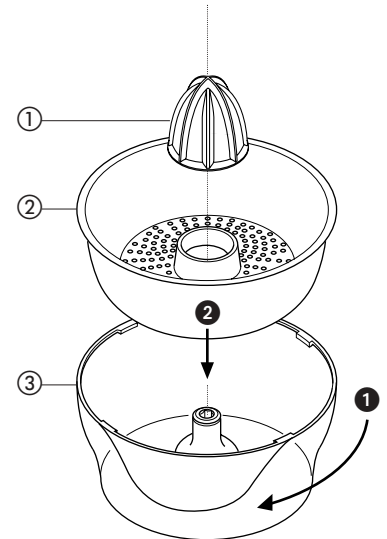
citrus juicer

Use the citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes, grapefruits).

- ① cone
- ② sieve
- ③ attachment bowl

to use the citrus juicer

- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Fit the bowl onto the base - handle towards the back - and turn clockwise ①
- 3 Put the sieve inside the bowl, then add the cone ②
- 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press it onto the cone.



centrifugal juicer

Use the centrifugal juicer for making juice from firm fruit and vegetables.

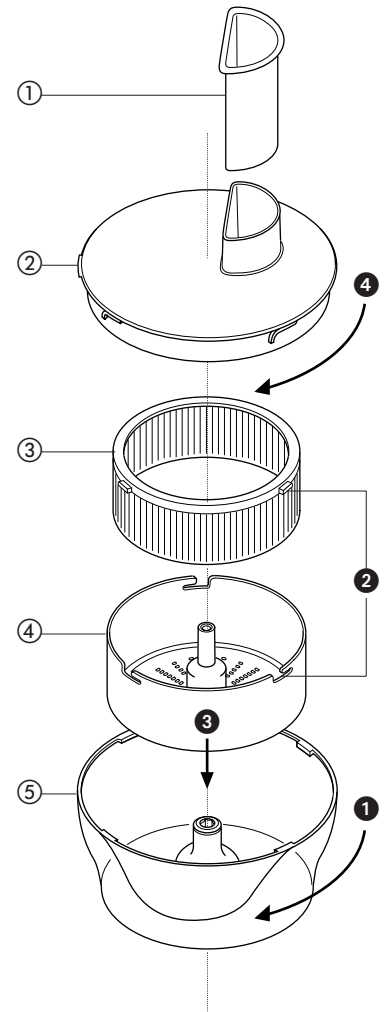
- ① pusher
- ② lid
- ③ strainer
- ④ inner bowl
- ⑤ attachment bowl

- safety important**
- Never use the centrifugal juicer without its lid on.
 - If the machine vibrates, switch off and empty the strainer. (The machine vibrates if the pulp becomes unevenly distributed.)
 - Process small amounts at a time (454g (1lb) maximum) and empty the strainer and inner bowl regularly.
 - Before processing, remove stones and pips (eg pepper, melon, plum) and tough skins (eg melon, pineapple). You don't need to peel or core apples or pears.

to use the centrifugal juicer

- 1 Lower the mixer head until it clicks shut.
- 2 Fit the bowl onto the base - handle towards the back - and turn clockwise ①
- 3 Fit the strainer inside the inner bowl, engaging the tabs ②
- 4 Fit the inner bowl inside the main bowl ③
- 5 Fit the lid onto the bowl - feed tube towards the right - and turn clockwise ④
- 6 Cut your food up. Then put one or two pieces into the feed tube.
- 7 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube**. Process fully before adding more.
- 8 After adding the last of the food, let the machine run for 20 seconds to extract all the juice from the strainer.

- hints**
- Use firm, fresh ingredients.
 - Citrus fruit juice will be bitter and frothy because its peel and pith get processed too. Use the citrus juicer instead.



cleaning and service

cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
 - Never let the power unit, cord or plug get wet.
 - Handle all blades and cutting plates with care - they are extremely sharp.
 - Some foods will discolour the plastic. This is perfectly normal. It won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discolouring.
 - Don't wash the parts in the dishwasher.
- power unit/mixer
- Wipe with a damp cloth, then dry.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- liquidiser
- 1 Fill with warm water, fit the lid and filler cap, then switch on top speed for 20 - 30 seconds.
 - 2 Empty, then rinse. If it's still dirty, use a brush.
 - 3 Wipe, then leave to air-dry.
- Don't leave the liquidiser in water to soak. And don't leave water inside it.
- all other parts
- Wash by hand, then dry thoroughly.

service and customer care

- Use the machine **only** for its intended use.
- 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

winter warmer soup

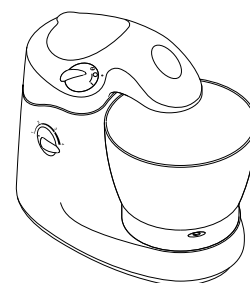
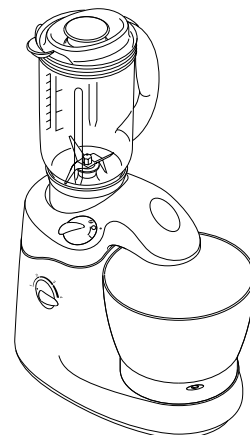
- ingredients
- carrots, potatoes and onions: sixteen 2cm ($\frac{3}{4}$ ") cubes of each
 - bacon stock
 - 100g (4oz) red lentils, washed
 - 250ml ($\frac{1}{2}$ pt) vegetable stock
 - one 400g (14oz) tin chopped tomatoes
 - salt and pepper
 - 200g (8oz) cooked bacon joint cut into 1cm ($\frac{1}{2}$ ") cubes

- method
- 1 Put the carrots, potatoes and onions into the **liquidiser** in that order.
 - 2 Add bacon stock up to the 1 litre ($1\frac{3}{4}$ pt) mark.
 - 3 Blend for no more than 10 seconds.
 - 4 Pour into a saucepan. Then add the lentils, tomatoes, vegetable stock and seasoning.
 - 5 Bring to the boil, stirring constantly. Then simmer for about 1 hour, stirring regularly, until the ingredients are cooked.
 - 6 Add the bacon cubes and heat through for 5 - 10 minutes. Serve immediately.

white bread - loaf or rolls

- ingredients
- 500g (1lb 2oz) strong plain flour
 - 5ml (1tsp) salt
 - 15g ($\frac{1}{2}$ oz) lard
 - 15g ($\frac{1}{2}$ oz) fresh yeast; or 10ml (2tsp) dried yeast + 5ml (1tsp) caster sugar
 - 300ml (11fl oz) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 100ml (3 $\frac{1}{2}$ fl oz) boiling water to 200ml (7 $\frac{1}{2}$ fl oz) cold water
 - **never exceed the maximum capacities** on page 2.

- 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 5 - 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 Fit the **dough kneaders**, then fit the bowl.
 - 4 Switch on, gradually increasing the speed to maximum.
 - 5 Knead until the dough looks elastic - **never run the mixer for longer than 10 minutes - it will overheat.**
 - 6 Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave it somewhere warm until it has doubled in size.
 - 7 Put the dough onto a lightly floured surface. Then knead it by hand for 2 - 3 minutes to knock out the air. Do this by hand because the increased dough size could damage your mixer.
 - 8 Shape the dough into a loaf or about 15 rolls and place on greased baking trays. Then leave it somewhere warm until it has doubled in size.
 - 9 Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 20 - 25 minutes (for a loaf) or 10 - 15 minutes (for rolls).
 - 10 When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.



introdução

A sua máquina de cozinha Kenwood prestar-lhe-á uma grande ajuda. Quer a tarefa seja fazer pão ou preparar soufflés, merengues ou bolos, ficará mais fácil com a máquina de cozinha Kenwood. E com o grande número de acessórios disponíveis, não há limites para o que o seu aparelho pode fazer.

conteúdo da embalagem

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 in 1	KM180 Cuisine 3 in 1 plus
bater			
tigela	✓	✓	✓
batedor	✓	✓	✓
utensílios para preparação de massas	✓	✓	✓
mexedor	✓	✓	✓
liquidificar/triturar			
liquidificador	x	✓	✓
processamento de alimentos			
tigela para acessórios, tampa e empurradores	x	✓	✓
lâminas	x	✓	✓
3 discos para corte/picado/cortar batatas para fritar	x	✓	✓
espremedor de citrinos	x	x	✓
centrifugador de sumos	x	x	✓
espátula	✓	✓	✓
capa	x	x	x

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

Por favor consulte o guia do conteúdo da embalagem, na página ao lado.

segurança

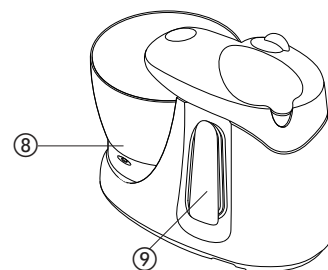
- Não toque nas peças móveis ou nos acessórios montados.
- As lâminas e os discos são afiados - manuseie-os com cuidado.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Nunca utilize o aparelho se estiver danificado. Para providenciar a verificação ou reparação, consulte "manutenção", na página 16.
- Nunca utilize um acessório não autorizado, nem mais de um acessório de cada vez (excepto no caso dos utensílios para preparação de massas).
- Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização doméstica.
- Não ultrapasse as capacidades máximas indicadas na página 11.
- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Esta máquina não se destina a ser utilizada por crianças pequenas ou pessoas doentes sem supervisão.
- Não deixe que as crianças brinquem com esta máquina.

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a tensão da sua fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do aparelho.
- Este aparelho cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

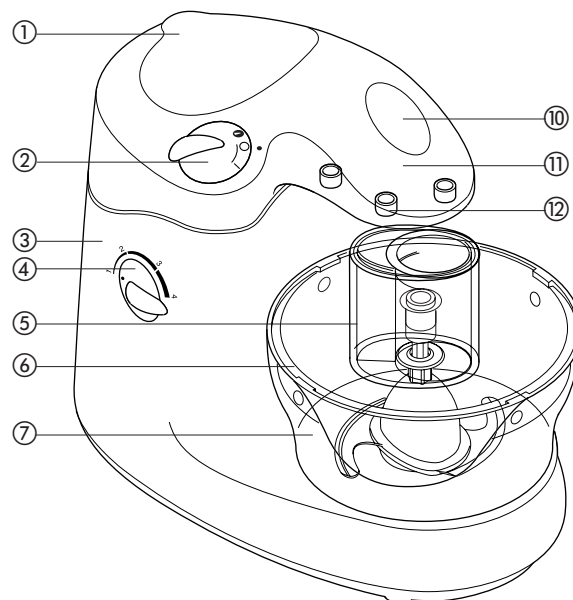
antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Remova todos os materiais de embalagem, incluindo os protectores plásticos das lâminas metálicas. Estes protectores devem ser descartados pois servem apenas para resguardar as lâminas durante o fabrico e em trânsito.
- 2 Lave as peças: veja "limpeza" na página 16.
- 3 Enrole o excesso de cabo no suporte de arrumação, nas costas do aparelho.



conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

- ① tampa da tomada de acessórios
- ② comandos para ligar/desligar e levantar a cabeça accionadora
- ③ bloco do motor
- ④ comando de velocidade
- ⑤ empurradores
- ⑥ tampa para acessórios
- ⑦ tigela para acessórios
- ⑧ tigela da batedeira
- ⑨ suporte para o excesso de cabo
- ⑩ botão para libertação de acessórios
- ⑪ cabeça accionadora
- ⑫ tomadas de acessórios



acessórios disponíveis da máquina

batedor página 11
utensílios para preparação de massas página 11
pinha página 11

liquidificador página 12

acessórios de processamento

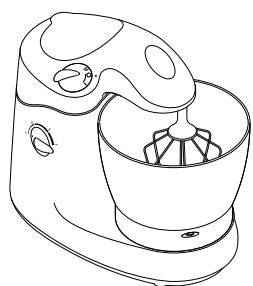
lâminas página 13
utensílio para corte/picado/corte em palitos página 14
espremedor de citrinos página 15
centrifugador de sumos página 15

espátula

capa peça número 492239

- ☎ Para adquirir um acessório que não se encontre incluído na embalagem do aparelho, contacte o seu revendedor KENWOOD.

- Os acessórios de processamento são todos utilizados com a mesma tigela. Portanto uma embalagem com mais de um acessório apenas traz uma tigela.

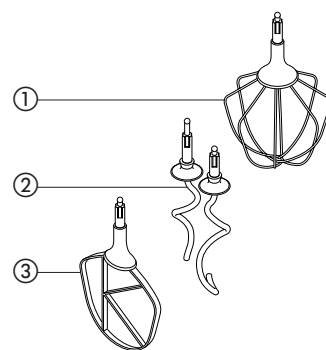


a máquina

Utilize a batedeira para preparar bolos, pão, massa folhada e merengues.

os acessórios de misturar e algumas das suas funções

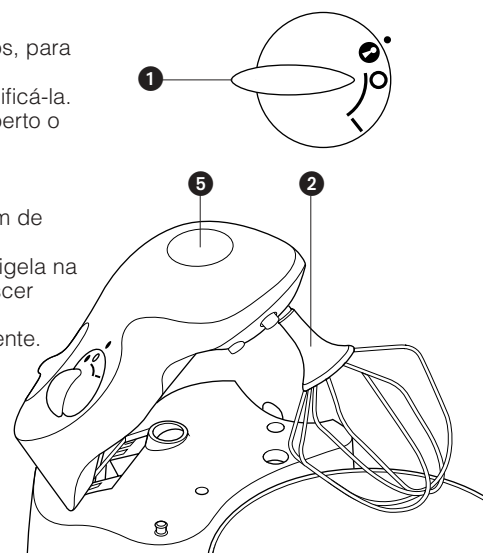
- pinha ① para bater claras de ovo; natas; pudins instantâneos; misturas completas para confecção de bolos; bater margarina e açúcar (utilize margarina em barra, à temperatura ambiente); bater ovos para confeccionar pães-de-ló e bolos de frutas.
- utensílio para preparação de massa ② para todas as misturas com fermento. Utilize os dois utensílios para preparação de massa ao mesmo tempo.
- batedor K ③ para misturar farinha ou frutas na confecção de bolos; para confeccionar pasteleria de massa folhada.



- importante
- Nunca faça a máquina funcionar durante mais de 10 minutos, para evitar o sobreaquecimento.
 - Não utilize a pinha para misturas pesadas, pois poderá danificá-la.
 - Volte a engatar a tigela depois da limpeza, para manter coberto o mecanismo do aparelho.

como utilizar a sua máquina

- 1 Rode o interruptor de ligar/desligar para a posição 'I' a fim de levantar a cabeça accionadora ①
- 2 Coloque os ingredientes na tigela da batedeira e engate a tigela na base. Se necessário, rode ligeiramente a tigela até esta descer completamente.
- 3 A cor de cada utensílio é idêntica à da tomada correspondente. Selecciono o utensílio, procure a tomada da mesma cor, introduza, rode e empurre ②
- Utilize os dois utensílios para preparação de massa ao mesmo tempo. Todos os outros utensílios devem ser utilizados separadamente.
- 4 Faça baixar a cabeça accionadora até ouvir o estalido que indica o engate - **caso contrário a máquina não funcionará.**
- 5 Selecciono a velocidade ③
- 6 Ligue à corrente e rode o interruptor de ligar/desligar para a posição 'I' ④
- 7 Para desligar, rode o interruptor de ligar/desligar novamente para a posição 'O'.



- para retirar um utensílio
- 1 Desligue o aparelho.
 - 2 Liberte a cabeça accionadora ①
 - 3 Prima o botão de libertação de acessórios ⑤
 - Retire o utensílio **antes** de retirar a tigela.

- sugestões
- Se houver alguma coisa na tigela da batedeira que possa esparrinhar (por exemplo, natas ou farinha), comece com a velocidade mínima e aumente depois se necessário.
 - Se o ruído do aparelho indicar que o mesmo está a funcionar com esforço, aumente a velocidade.

a velocidade certa

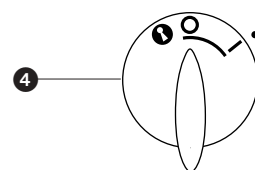
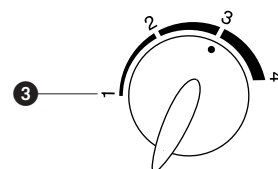
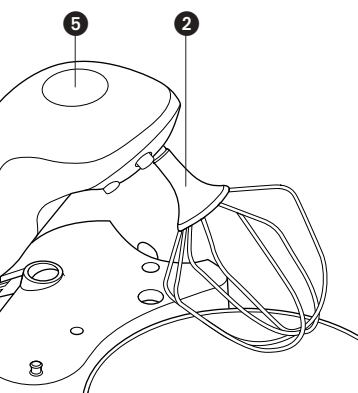
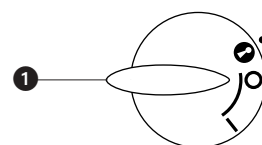
para todas as funções

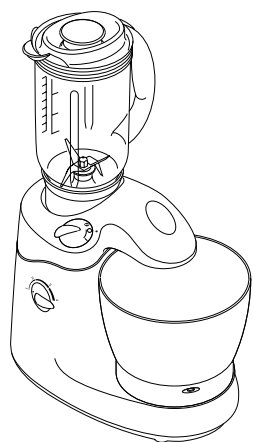
- **bater** alta
- **preparação de massa** alta
- **mistura de farinha/fruta na confecção de bolos** baixa a média
- **confecção de pasteleria** baixa a média
- **liquidificador** alta
- **lâminas** média a alta
- **utensílio para corte/picado/corte em palitos** média a alta
- **espremedor de citrinos** baixa a média
- **centrifugador de sumos** alta

capacidades máximas

- **claras de ovo** 8
- **liquidificador** 1 litro
- **pão-de-ló instantâneo** peso total 1,2kg
- **bolo de frutas** peso total 1,75kg
- **pasteleria** peso da farinha 300g
- **massa de pão** peso da farinha 1kg - mas somente se o conteúdo líquido for de 500ml no mínimo. Em caso de mistura mais seca, misture em duas vezes para evitar forçar o aparelho excessivamente.
- **picar carne** 340g

para **limpeza**, veja a pág. 16





○ liquidificador

Utilize o liquidificador para bater sopas, bebidas, pátés e maionese, para picar nozes e ralar pão e bolachas.

- ① tampa de enchimento. Pode retirar esta tampa e adicionar ingredientes com o aparelho em funcionamento (p.ex. óleo para maionese ou pão para miolos).
- ② tampa
- ③ copo

segurança

- Nunca retire o liquidificador nem a tampa do mesmo antes da paragem completa das lâminas.
- Não bata líquidos muito quentes.

importante

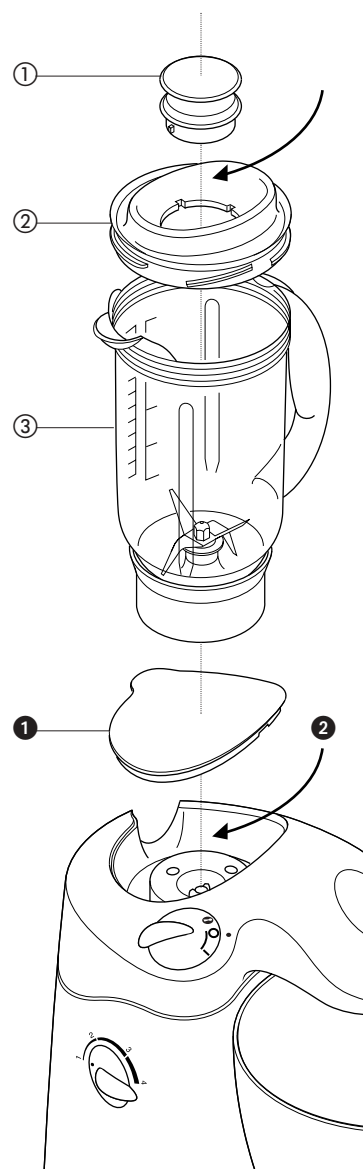
- Nunca faça o liquidificador funcionar durante mais de 1 minuto, para evitar o sobreaquecimento.
- Não coloque ingredientes secos no liquidificador antes de ligar o aparelho. Corte-os em cubos e introduza-os através da tampa de enchimento, com o aparelho em funcionamento.
- Não processe especiarias tais como cravinho, endro e cominhos, que têm um efeito prejudicial sobre o plástico do liquidificador.
- O liquidificador não é adequado para guardar alimentos. Não deixe que os ingredientes permaneçam no copo por períodos prolongados, seja antes ou depois de serem processados.
- Nunca exceda a capacidade máxima de 1 litro.

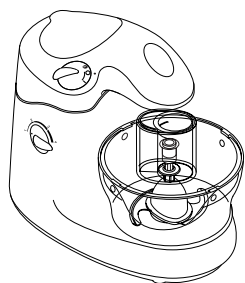
utilização do liquidificador

- 1 Faça baixar a cabeça accionadora até ouvir o estalido que indica o engate.
- 2 Retire a tampa do aparelho ①
- 3 Coloque os ingredientes no copo.
- 4 Rosque a tampa e a tampa de enchimento no copo.
- 5 Rosque o copo no aparelho ②
- 6 Ligue.

sugestão

- Ao fazer maionese, coloque todos os ingredientes, à excepção do óleo, no liquidificador. Então, com o motor em funcionamento, tire a tampa de enchimento e adicione o óleo lenta e gradualmente.





O acessório de processamento de alimentos

utilize o acessório de processamento de alimentos para cortar em bocados ou fatias, picar e cortar em palitos.

lâminas

Utilize as lâminas para cortar carne crua e cozinhada, ovos cozidos, legumes, nozes, pâtés e dips e também para ralar pão e biscoitos. Podem também ser utilizadas para fazer massa para tartes e a mistura para cobrir crumbles.

- ① empurradores: grande e pequeno
- ② tampa para os acessórios
- ③ lâminas
- ④ tigela para os acessórios

segurança • **Nunca tire a tampa até as lâminas terem parado completamente.**

- As lâminas são afiadas, manuseie-as com cuidado. Segure na pega a cima, afastando os dedos dos gumes, tanto ao utilizar como ao limpar.
- Retire sempre as lâminas antes de vaziar o conteúdo da tigela.

- importante
- Não corte cubos de gelo ou outros alimentos duros, tais como especiarias, neste acessório, caso contrário poderá danificá-lo.
 - Não utilize as lâminas para bater cargas pesadas, tais como massa de pão, pois poderá danificar a sua máquina. Utilize os utensílios para preparação de massas na tigela da batedeira.
 - Não bata ingredientes líquidos pois poderão derramar em volta da tampa - utilize o liquidificador.
 - Poderá ocorrer algum movimento ao picar carne crua, isto é normal.

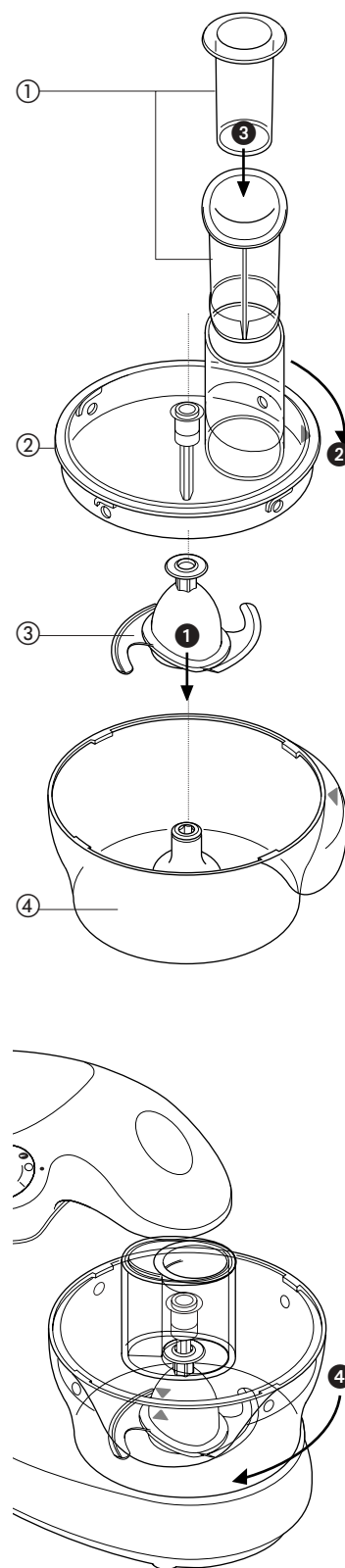
utilização das lâminas

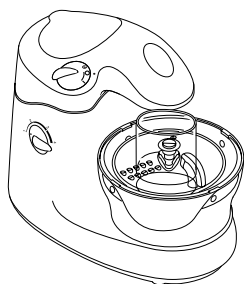
- 1 Faça baixar a cabeça accionadora até ouvir o estalido que indica o engate.
- 2 Coloque as lâminas na tigela para acessórios ①
- 3 Corte os alimentos em bocados e coloque-os na tigela, tendo o cuidado de evitar que os alimentos caiam para dentro do orifício central no eixo das lâminas.
- 4 Coloque a tampa sobre a tigela, com a pega da tigela virada para a direita e o tubo de alimentação virado para trás, e depois rode no sentido dos ponteiros do relógio até as setas indicadoras ficarem alinhadas ②.
- Se tiver dificuldade em encaixar o eixo da tampa nas lâminas, rode ligeiramente a pega das lâminas e tente novamente.
- 5 Monte os tubos de alimentação ③.
- 6 Coloque a unidade na base do aparelho, com a pega virada para trás, e rode no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir o estalido que indica o engate ④.
- 7 Ligue e processe até alcançar o resultado desejado.

- sugestões
- Corte os alimentos antes de os colocar no acessório. Carne, pão, legumes e outros alimentos de textura semelhante devem ser cortados em cubos de aproximadamente 2 cm. Os biscoitos devem ser cortados em bocados e introduzidos através do tubo de alimentação com a máquina em funcionamento.
 - Ao fazer massa de pastelaria, utilize gordura firme, acabada de sair do frigorífico, e cortada em cubos. Misture-a com a farinha até ficar com a textura de pão ralado. Gradualmente, adicione água suficiente, pelo tubo de alimentação, até formar uma massa. Desligue assim que os ingredientes ficarem combinados.
 - Durante o processamento alguns alimentos poderão acumular-se em volta da borda da tampa. Para impedir que isto ocorra, pare a meio da operação, raspe para baixo e recomece.
 - Tenha o cuidado de não processar excessivamente ao utilizar as lâminas.

- capacidades máximas
- **massa de pastelaria** (peso de farinha) 300g
 - **carne** 340g

veja **limpeza** na página 16





O acessório de processamento de alimentos continuação...

o utensílio para corte/picado/corte em palitos

Utilize o utensílio para corte/picado para cortar ou picar frutas, legumes e queijo e o utensílio para corte em palitos para cortar legumes, como por exemplo batatas, e fruta.

- ① empurradores: grande e pequeno
- ② tubo de alimentação
- ③ tampa para acessórios
- ④ tigela para acessórios
- ⑤ disco para corte/picado grosso
- ⑥ disco para corte/picado fino
- ⑦ disco para corte em palitos finos (estilo juliana)
- ⑧ disco para picado extra-grosso, peça número 639021
- ⑨ disco de raspar, peça número 639150
- ⑩ disco para corte em palitos médios, peça número 639083

☛ Para adquirir um disco de corte não incluído na embalagem do aparelho, contacte o seu revendedor Kenwood.

as funções dos discos para corte

Os discos ⑤ e ⑥ são reversíveis: uma face corta e a outra pica. Pode cortar às fatias queijo, cenouras, batatas, repolhos, pepinos, courgettes, beterrabas, cebolas. Pode picar queijo, cenouras, batatas e outros alimentos de textura semelhante. *A face de corte seleccionada deve estar voltada para cima.*

⑦ corta batatas para fritar em tiras longas e finas ao estilo juliana; ingredientes rijos para saladas, para decorar pratos, estufados e legumes fritos à chinesa (por ex. - cenoura, couve-nabo, courgette, pepino).

⑧ faz um picado muito grosso de queijo e cenoura

⑨ raspa queijo parmesão; batatas para preparar Dumplings de Batata à Alemã.

⑩ corta batatas para fritar finas; ingredientes de textura firme para saladas e dips (por ex. couve-nabo, pepino).

disco para corte/discos para picado

disco para corte em palitos finos (estilo juliana)

disco para picado extra-grosso

disco de raspar

disco para corte em palitos médios

segurança

- **nunca tire a tampa antes de o movimento do disco para corte cessar por completo.**
- Os discos para corte são extremamente afiados - manuseie-os com cuidado.
- Esvazie a tigela regularmente e não deixe que se encha até à altura do disco para corte.

utilização do utensílio para corte/picado/corte em palitos

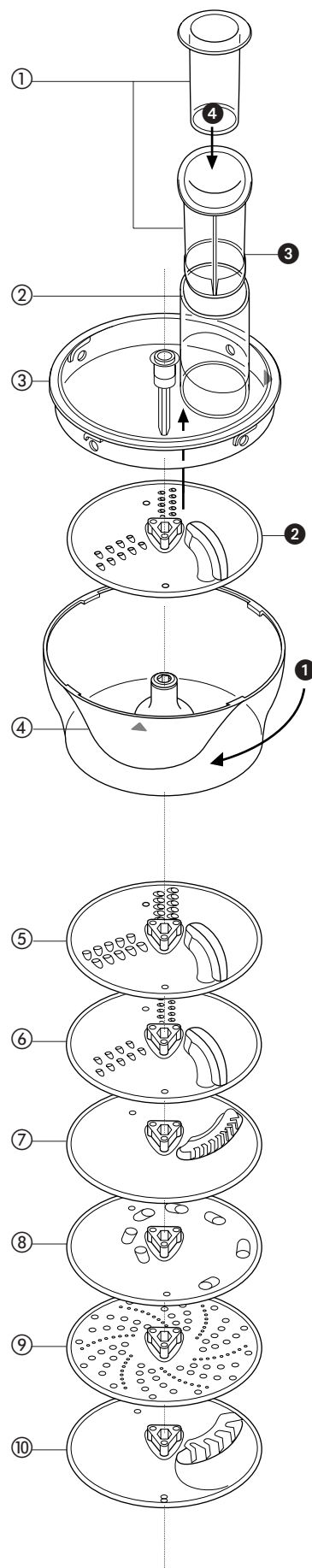
- 1 Faça baixar a cabeça accionadora até ouvir o estalido que indica o engate.
- 2 Monte a tigela na base - com a pega virada para trás - e rode no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir o estalido que indica o engate ①
- 3 Empurre o disco de corte seleccionado de forma que encaixe no eixo da parte interna da tampa. A face de corte deve ficar virada para cima ②
- 4 Monte a tampa na tigela - com o tubo de alimentação virado para a direita - e rode no sentido dos ponteiros do relógio até as setas alinharem.
- 5 Selecciona o tubo de alimentação que deseja utilizar. O empurrador inclui um tubo de alimentação interno mais estreito, para permitir o processamento de ingredientes separados ou delgados.
- 6 Introduza primeiro o empurrador maior no tubo de alimentação ③
- 7 Utilize os dois empurradores ao mesmo tempo ④
- 8 Coloque os alimentos no tubo de alimentação.
- 9 Ligue o aparelho e empurre os alimentos para baixo com pressão uniforme, utilizando o empurrador - **nunca meta os dedos no tubo de alimentação.**

para utilizar o tubo de alimentação **pequeno**
para utilizar o tubo de alimentação **grande**

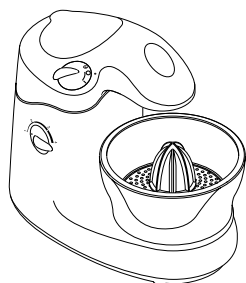
sugestões

- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos em pedaços muito pequenos. Encha bem o tubo de alimentação grande para evitar que os alimentos escorreguem para os lados durante o processamento. Alternativamente, utilize o tubo de alimentação pequeno.
- Sempre que utilizar um disco para corte, introduza os ingredientes delgados horizontalmente.
- Ao cortar ou picar, os alimentos introduzidos verticalmente sairão em pedaços mais curtos que os alimentos introduzidos horizontalmente
- Haverá sempre uma pequena quantidade de resíduos no disco, ou entre os alimentos processados, após a utilização dos discos.

veja **limpeza** na página 16



o conjunto de **espremedor de citrinos** e **centrifugador de sumos** MA110



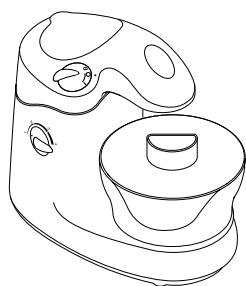
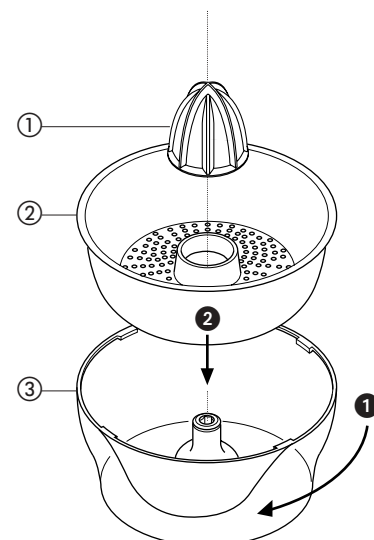
espremedor de citrinos

Utilize o espremedor de citrinos para extrair o sumo de citrinos (p.ex. laranjas, limões, limas, toranjas).

- ① cone
- ② coador
- ③ tigela para acessórios

utilização do espremedor de citrinos

- 1 Faça baixar a cabeça accionadora até ouvir o estalido que indica o engate.
- 2 Monte a tigela na base - com a pega virada para trás - e rode no sentido dos ponteiros do relógio ①
- 3 Introduza o coador na tigela e, em seguida, coloque o cone ②
- 4 Corte o fruto citrino ao meio, ligue o aparelho e segure o fruto firmemente sobre o cone.



centrifugador de sumos

Utilize o centrifugador de sumos para extrair sumo de frutos e legumes rijos.

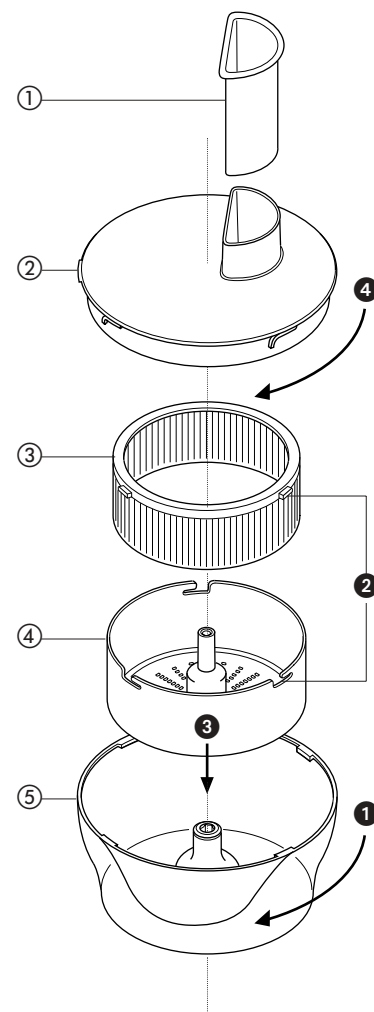
- ① empurrador
- ② tampa
- ③ cesto de filtragem
- ④ tigela interna
- ⑤ tigela para acessórios

segurança importante

- Nunca utilize o centrifugador de sumos sem a tampa.
- Se o aparelho vibrar, desligue e esvazie o cesto de filtragem (O aparelho vibra se a polpa ficar distribuída de forma desigual)
- Processe pequenas quantidades de cada vez (450g no máximo) e esvazie regularmente o cesto de filtragem e a tigela interna.
- Antes de centrifugar, remova todos os caroços e sementes (p.ex. de pimentões, melões, ameixas) e as cascas duras (p.ex. de melão, ananás). Não precisa pelar e descaroçar maçãs e pêras.

utilização do centrifugador de sumos

- 1 Faça baixar a cabeça accionadora até ouvir o estalido que indica o engate.
- 2 Monte a tigela na base - com a pega virada para trás - e rode no sentido dos ponteiros do relógio ①
- 3 Introduza o cesto de filtragem na tigela interna, de forma que as patilhas do cesto encaixem nas ranhuras da tigela interna ②
- 4 Monte a tigela interna na tigela principal ③
- 5 Monte a tampa na tigela - com o tubo de alimentação virado para a direita - e rode no sentido dos ponteiros do relógio ④
- 6 Corte os alimentos e introduza um ou dois bocados no tubo de alimentação.
- 7 Ligue o aparelho e empurre os alimentos para baixo com pressão uniforme, utilizando o empurrador - **nunca meta os dedos no tubo de alimentação**. Centrifugue completamente antes de adicionar outros bocados.
- 8 Depois de introduzir os últimos alimentos, deixe o aparelho funcionar por mais 20 segundos para extrair todo o sumo do cesto de filtragem.



sugestões

- Utilize ingredientes rijos e frescos.
- O sumo dos frutos citrinos será amargo e espumoso, porque a casca e a parte mole por baixo da casca também serão centrifugadas. Para tais frutos, utilize antes o espremedor de citrinos.

veja **limpeza** na página 16

limpeza e manutenção

limpeza

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire a ficha da tomada de corrente.
- Nunca deixe que o motor, o cabo eléctrico ou a ficha entrem em contacto com água.
- Todas as lâminas e discos de corte devem ser manuseados com cuidado pois são extremamente afiados.
- Alguns alimentos provocarão descoloração no plástico. Isto é perfeitamente normal e não danificará o plástico nem afectará o sabor dos alimentos. Para remover a descoloração, esfregue com um pano humedecido em óleo vegetal.
- Não lave as peças na máquina de lavar loiça.

- bloco do motor/máquina
- Passe um pano húmido e enxugue.
 - Não utilize produtos abrasivos e nunca mergulhe em água.

- liquidificador
- 1 Encha-o com água quente, encaixe a tampa e a tampa de enchimento. Ligue por 20 - 30 segundos na velocidade máxima.
 - 2 Esvazie e enxague. Se o liquidificador ainda não estiver limpo, passe uma escova.
 - 3 Seque o excesso de água e deixe o liquidificador secar ao ar.
- Não deixe o liquidificador de molho em água e não deixe água dentro do mesmo.

- todas as outras peças
- Lave à mão e seque completamente.

manutenção e assistência técnica

- Utilize o aparelho **exclusivamente** para a finalidade a que se destina.
- Se o cabo eléctrico estiver danificado, deverá, por razões de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um técnico autorizado KENWOOD.

Se precisar de ajuda:

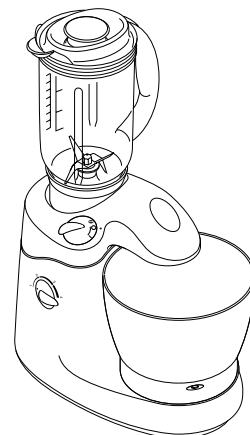
- na utilização do aparelho
 - para encomendar outro acessório
 - para manutenção ou reparação
- Contacte o revendedor a quem comprou o seu aparelho.

receitas

sopa de inverno

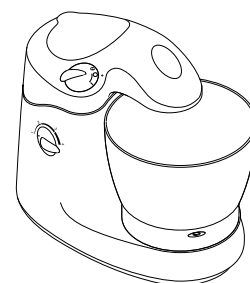
- ingredientes
- cenouras, batatas e cebolas: dezasseis cubos de 2cm de cada
 - caldo de bacon
 - 100g de lentilhas vermelhas, lavadas
 - 250ml de caldo de vegetais
 - uma lata de 400g de tomates picados
 - sal e pimenta
 - uma peça de toucinho de 200g, cozida e cortada em cubos de 1cm

- método
- 1 Coloque as cenouras, as batatas e as cebolas no **liquidificador**, nesta ordem.
 - 2 Adicione o caldo de bacon até à marca de 1 litro.
 - 3 Bata por 10 segundos no máximo.
 - 4 Deite numa panela e adicione as lentilhas, os tomates, o caldo vegetal e os temperos.
 - 5 Deixe ferver, mexendo constantemente. Em seguida, ferva a fogo brando por cerca de uma hora, mexendo constantemente até que todos os ingredientes estejam cozidos.
 - 6 Adicione os cubos de bacon e aqueça completamente por 5 a 10 minutos. Sirva imediatamente.

**Pão branco** - forma ou pãezinhos

- ingredientes
- 500g de farinha sem fermento
 - 5ml de sal
 - 15g de banha
 - 15g de fermento fresco; ou 10ml de fermento seco + 5ml de açúcar granulado fino
 - 300ml de água quente a 43°C. Utilize um termómetro ou adicione 100ml de água fervendo a 200ml de água fria.
 - **nunca ultrapasse as capacidades máximas** indicadas na página 2.

- método
- 1 **fermento seco** (do tipo que requer reconstituição): deite a água quente na tigela, adicione o fermento e o açúcar e deixe em repouso por 5 a 10 minutos, até ficar espumoso.
fermento fresco: esmigalhe e misture com a farinha.
outros tipos de fermento: siga as instruções do fabricante.
 - 2 Deite o líquido na **tigela** e adicione a farinha (com fermento fresco, se utilizado), o sal e a banha.
 - 3 Monte os **acessórios para preparação de massa** e depois a tigela.
 - 4 Ligue o aparelho e aumente gradualmente a velocidade até ao ponto máximo.
 - 5 Bata até a massa adquirir consistência elástica - **nunca faça a máquina funcionar durante mais de 10 minutos, para evitar o sobreaquecimento.**
 - 6 Coloque a massa num saco de plástico untado ou numa tigela coberta com um pano de cozinha. Deixe num ambiente quente para levedar até duplicar de volume.
 - 7 Coloque a massa sobre uma superfície coberta com uma camada fina de farinha e amasse com as mãos por 2 a 3 minutos para expelir o ar. Faça isto manualmente porque a massa levedada pode danificar o aparelho.
 - 8 Molde a massa para formar uma forma ou cerca de 15 pãezinhos e coloque em bandejas de forno untadas. Em seguida, deixe num ambiente quente para crescer até duplicar de volume.
 - 9 Coza a 230°C/Grau 8 na Escala do Gás por 20 a 25 minutos (para a forma) ou 10 a 15 minutos (para os pãezinhos).
 - 10 Quando pronto, o pão soa a oco quando se lhe dá uma pancadinha na base.



introducción

Su mezcladora Kenwood le ayudará en un sinfín de tareas. Tanto si está haciendo pan o soufflé, merengues o una tarta, Kenwood le facilita el trabajo. Y con toda la variedad de accesorios disponibles, no hay limitaciones a lo que puede hacer por usted.

contenido del paquete:

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 en 1	KM180 Cuisine 3 en 1 plus
mezclando			
bol de mezclas	✓	✓	✓
barillas	✓	✓	✓
amasadores	✓	✓	✓
removedor	✓	✓	✓
batiendo			
vaso licuador	x	✓	✓
prosesando alimentos			
bol accesorio, tapa y empujadores	x	✓	✓
cuchilla	x	✓	✓
3 discos rebanadores/troceadores/pi-cadores	x	✓	✓
exprimidora de cítricos	x	x	✓
exprimidora centrífuga	x	x	✓
espátula	✓	✓	✓
cubierta	x	x	x

conozca su aparato de cocina Kenwood

por favor, consulte la guía de contenido del paquete del lado opuesto.

seguridad

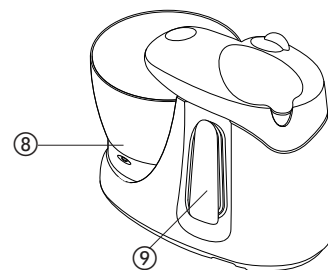
- Mantenga los dedos lejos de las partes móviles y de los accesorios fijos.
- Tenga cuidado con las cuchillas y los discos de corte - están muy afilados.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea "servicio" en la página 25.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo (excepto los amasadores para amasar).
- Este aparato es únicamente para uso doméstico.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas en la página 20.
- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- No deje que niños ni personas discapacitadas manejen este aparato sin supervisión.
- No permita a los niños jugar con el aparato.

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.

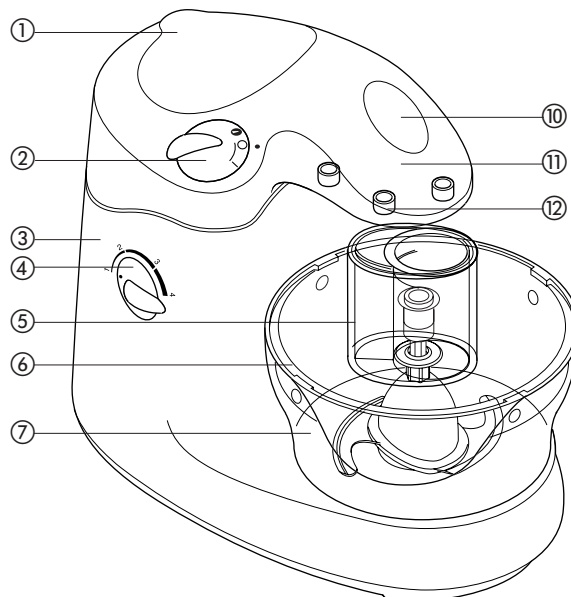
antes de usarlo por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje, incluidas las cubiertas de plástico que protegen la cuchilla. No guarde las cubiertas de plástico, ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y el transporte.
- 2 Lave las partes: ver "limpieza" en la página 25.
- 3 Enrolle el exceso de cable en las clavijas de la parte trasera del aparato.



conozca su aparato de cocina Kenwood

- 1 tapadera de la salida
- 2 botón de encendido/apagado
- 3 unidad de potencia
- 4 botón de velocidades
- 5 empujadores
- 6 tapa
- 7 bol
- 8 bol de mezclas
- 9 clavija para el exceso de cable
- 10 botón de liberación del utensilio
- 11 cabezal de mezcla
- 12 enchufe de los utensilios



accesorios disponibles
mezcladora

- batidora** página 20
- amasadores para amasar** página 20
- removedor** página 20

licuadora página 21

accesorios procesadores de
alimentos disponibles

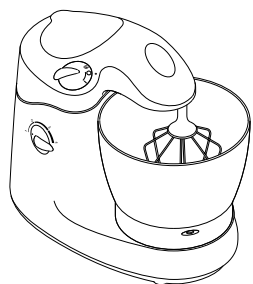
- cuchilla** página 22
- rebanador/troceador/picador** página 23
- exprimidora de cítricos** página 24
- exprimidora centrífuga** página 24

espátula

cubierta número de referencia 492239

- ☎ Para comprar un accesorio que no esté incluido en su paquete, llame a su técnico de KENWOOD.

- Todos los accesorios procesadores de alimentos utilizan el mismo bol. Por lo tanto, un paquete que incluya estos accesorios vendrá con un solo bol.



la mezcladora

Use la mezcladora para hacer mezclas para pan, tartas y bizcochos o montar claras para merengues

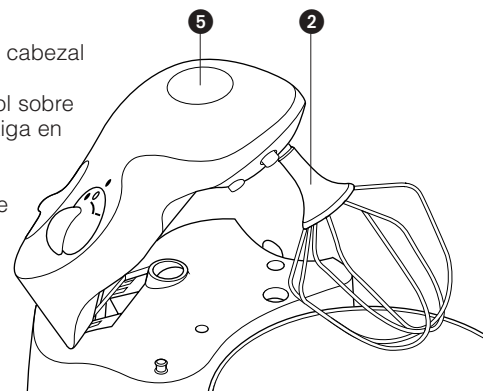
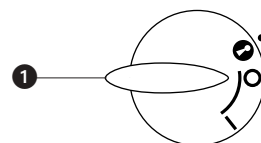
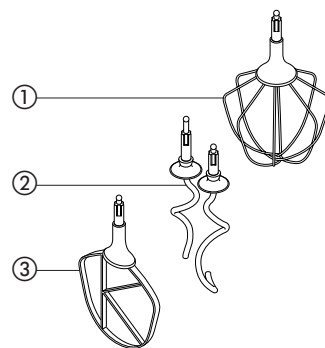
los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

- batidora ① para batir claras de huevo, nata, bizcochos instantáneos, mezclas para tartas, montar margarina y azúcar (utilice un bloque de margarina a temperatura ambiente), mezclar huevos con bizcocho y pasteles de frutas.
- amasadores para amasar ② para todas las mezclas con levadura. Utilice los dos amasadores juntos.
- removedor ③ para dar vueltas a la harina o frutas en las mezclas para tartas, para hacer pasta quebradiza.

- importante
- Nunca tenga la mezcladora funcionando durante más de 10 minutos - se recalienta.
 - No utilice la batidora para mezclas pesadas - podría estropearse.
 - Después de limpiarla, vuelva a llenar el bol. El mecanismo de la parte inferior quedará así cubierto.

para usar la mezcladora

- 1 Gire el botón de encendido/apagado a 'I' para levantar el cabezal de la mezcladora ①
- 2 Ponga los ingredientes en el bol de mezclas y coloque el bol sobre la base. Si fuese necesario, gírelo ligeramente hasta que caiga en posición.
- 3 Los utensilios están identificados con colores, al igual que los enchufes a los que pertenecen. Elija un utensilio, busque el enchufe del mismo color y a continuación inserte, gire y empuje ②
- Use los dos amasadores al mismo tiempo, el resto de los utensilios por separado.
- 4 Baje el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre haciendo "click" - **si no es así, la mezcladora no funcionará.**
- 5 Elija la velocidad ③
- 6 Enchufe, luego gire el botón de encendido/apagado a 'I' ④
- 7 Para apagarla, vuelva a girar el botón a 'O'.



- para quitar un utensilio
- 1 Apáguela.
 - 2 Libere el cabezal de la mezcladora ①
 - 3 Apriete el botón para liberar utensilios ⑤
 - Retire el utensilio **antes** que el bol.

- consejos
- Si el bol contiene algo que pueda salpicar (por ejemplo, nata o harina), comience por la velocidad más baja y vaya incrementándola si es necesario.
 - Si nota que el aparato funciona con dificultad, aumente la velocidad.

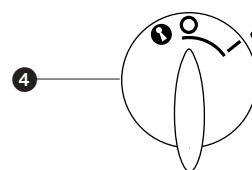
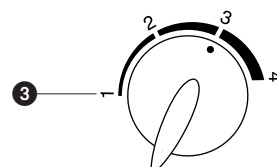
qué velocidad usar para todas las funciones

- **batir** alta
- **amasar** alta
- **mezclar harina/frutas con mezclas para tartas** baja a media
- **hacer pasta quebradiza** baja a media
- **licuar** alta
- **cortar** media a alta
- **rebanar/trocear/picar** media a alta
- **exprimir zumos** baja a media
- **exprimir con la exprimidora centrífuga** alta

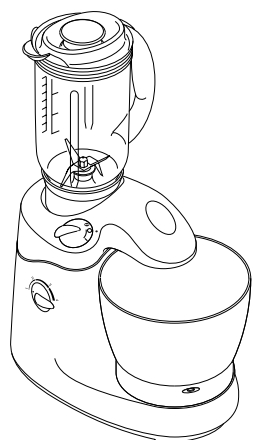
capacidad máxima

- **claras de huevos** 8
- **licuadora** 1 litro
- **bizcocho de una fase** peso total 1,2 kg
- **pastel de frutas** peso total 1,75 kg
- **pasta quebradiza** peso de la harina 300 g
- **masa para pan** peso de la harina 1 kg, pero sólo si hay al menos 500 ml de líquido. Si la mezcla es más seca que esto, mézclela en dos turnos. Si no, puede dañar la mezcladora.
- **carne para picar** 340gr.

para **limpieza** vea la página 25



la licuadora



Use la licuadora para sopas, bebidas, patés, mayonesas, pan rallado, rallar galletas y machacar nueces.

① tapón del filtro. Puede quitarlo y añadir los ingredientes mientras el aparato está en funcionamiento (por ejemplo, aceite para la mayonesa o pan para el pan rallado).

② tapa

③ jarra

seguridad

- Nunca retire la licuadora o la tapa hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente.
- Nunca mezcle líquidos muy calientes.

importante

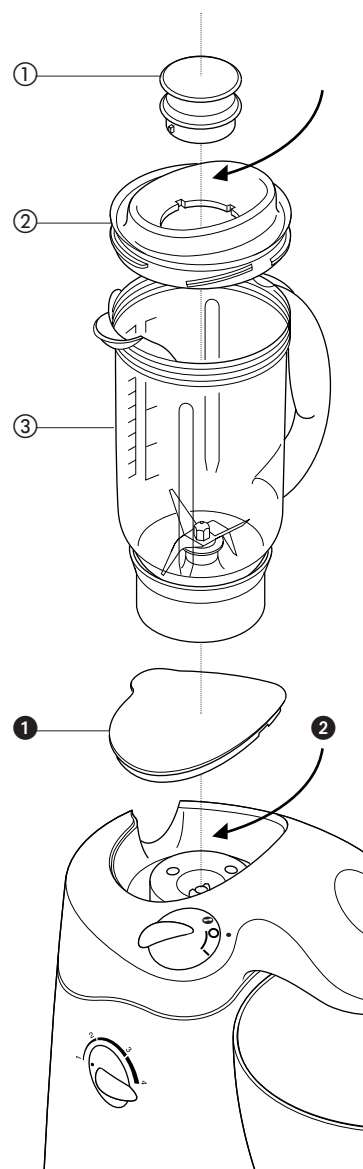
- Nunca tenga la licuadora en marcha más de un minuto - se recalentará. Todos los alimentos se procesan totalmente en un minuto.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de encenderla. Trocéelos en cuadraditos y échelos por el tapón del filtro mientras el aparato está en funcionamiento.
- No procese especias tales como clavo, eneldo y semillas de comino ya que dañan el plástico de la licuadora.
- La licuadora no sirve para recipiente de almacenamiento. No deje los alimentos ni antes ni después de procesarlos.
- Nunca exceda la capacidad máxima de 1 litro.

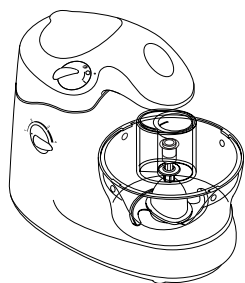
para usar la licuadora

- 1 Baje el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre con un "click".
- 2 Retire la tapadera de la salida ①
- 3 Ponga los ingredientes en la jarra.
- 4 Enrosque la tapa y el tapón del filtro sobre la jarra.
- 5 Enrosque la jarra sobre la salida ②
- 6 Enciéndala.

Consejo

- A la hora de hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, excepto el aceite, en la licuadora. A continuación, con el aparato en funcionamiento, retire el tapón del filtro y añada el aceite poco a poco de forma constante.





los accesorios procesadores de alimentos

Use los accesorios procesadores de alimentos para cortar, rebanar, trocear y picar.

cuchilla

Use la cuchilla para picar carne cruda o cocida, cortar huevos duros, trocear verduras o nueces, hacer patés o salsas, desmenuzar corteza de pan, bizcochos secos o galletas para preparar pastas y desmigajar pasta quebradiza.

- ① empujadores: grande y pequeño
- ② tapa
- ③ cuchillas
- ④ bol

- seguridad**
- **Nunca retire la tapa hasta que las cuchillas se hayan parado totalmente.**
 - Tenga cuidado al manejar las cuchillas - están muy afiladas. Sostenga las cuchillas por el asa y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.
 - Retire siempre las cuchillas antes de vaciar el contenido del bol.
- importante**
- No utilice el aparato para picar cubitos de hielo ni otros productos demasiado duros, por ejemplo, especias, que puedan dañar el accesorio.
 - No utilice las cuchillas para mezclar alimentos de consistencia dura, por ejemplo, masa para pan, ya que podría dañar el aparato. Para amasar pan debe usar el bol mezclador.
 - No mezcle ingredientes líquidos que puedan gotear por la tapa. Es preferible utilizar la licuadora.
 - Al picar carne cruda puede producirse un cierto movimiento del aparato. Es normal.

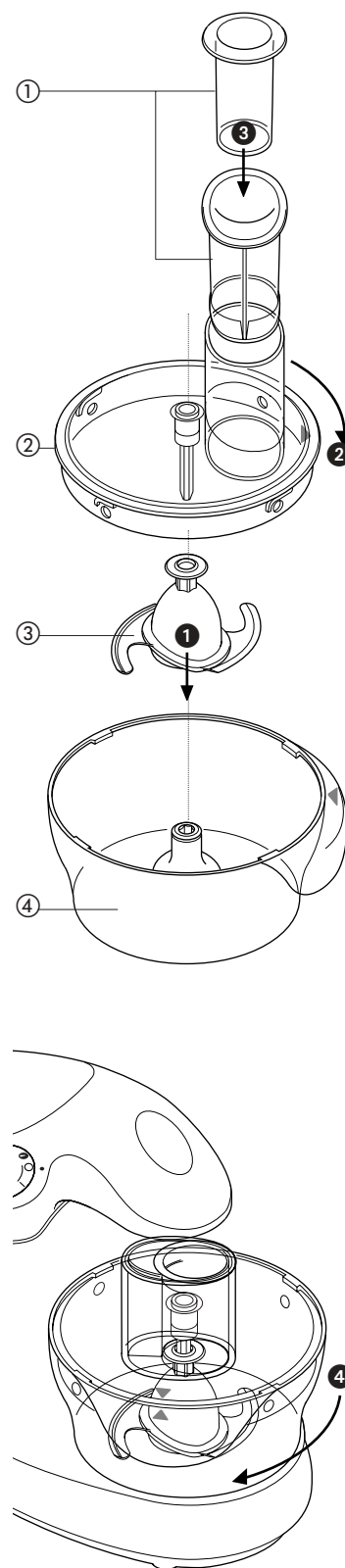
para usar la cuchilla

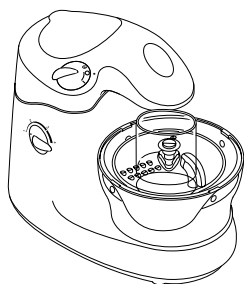
- 1 Baje el cabezal del mezclador hasta que encaje en posición con un "clic".
- 2 Coloque las cuchillas de corte en el bol. 1
- 3 Corte los alimentos y póngalos en el bol procurando que no caigan en el orificio central del eje de la cuchilla.
- 4 Encaje la tapa en el bol - el mango hacia la derecha, el tubo de alimentación hacia la parte trasera - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta alinear las flechas de indicación. 2
- Si encuentra cierta dificultad para encajar el eje de la tapa en la cuchilla, gire suavemente la parte superior de la cuchilla y vuelva a intentarlo.
- 5 Encaje los tubos de alimentación. 3
- 6 Ponga la unidad en la base del mezclador - el mango hacia la parte trasera - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su posición con un "click". 4
- 7 Encienda el aparato y comience el proceso hasta conseguir el resultado apetecido.

- consejos**
- Corte los alimentos que vaya a picar antes de ponerlos en el aparato. Las carnes, el pan, las verduras y otros productos de textura similar deben cortarse en cubos de 2 cm aproximadamente. Rompa las galletas y bizcochos duros en trozos pequeños e introdúzcalos por el tubo de alimentación mientras el aparato esté en funcionamiento.
 - Para hacer pasta quebradiza, utilice margarina o mantequilla cortada en dados y recién sacada del frigorífico. Mézclela con la harina hasta conseguir la textura adecuada. Por el tubo de alimentación, añada agua poco a poco hasta formar la masa. Cuando los ingredientes se hayan mezclado bien, apague el aparato inmediatamente.
 - Durante el proceso, algunos alimentos tienden a pegarse a los bordes de la tapa y no se mezclan bien. Para evitarlo, detenga el aparato a la mitad de la operación, despréndalos de la tapa y continúe el proceso.
 - Extreme las precauciones cuando utilice las cuchillas.

- capacidades máximas**
- **pasta quebradiza** (peso de la harina 300 gr.)
 - **carne** (340 gr.)

para **limpieza** vea la página 25





los **accesorios procesadores de alimentos** *continuación*

rebanador/troceador/picador

Use el rebanador/troceador/picador para procesar fruta, verduras, patatas y queso, con distintos tipos y grosores de corte.

- ① empujadores: grande y pequeño
- ② tubo de alimentación
- ③ tapa
- ④ bol
- discos de corte incluidos ⑤ cortador/rebanador grueso
- ⑥ cortador/rebanador fino
- ⑦ troceador fino (para cortar en juliana)
- discos de corte opcionales ⑧ troceador extra grueso, número de referencia 639021
- ⑨ disco rallador, número de referencia 639150
- ⑩ cortador estándar, número de referencia 639083

☒ Para comprar un disco de corte que no esté incluido en el paquete, póngase en contacto con el servicio técnico de KENWOOD.

qué hacen los discos de corte

rebanadores/troceadores

Los discos ⑤ y ⑥ son reversibles: un lado corta en lonchas; el otro trocea. Puede cortar en lonchas queso, zanahorias, patatas, repollo, pepinos, calabacines, remolacha, cebollas. Puede trocear queso, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar. *El lado de corte elegido debe estar hacia arriba.*

troceador fino (juliana)

⑦ Corta: patatas para patatas fritas al estilo juliana, verduras para ensaladas, ingredientes para guarniciones, potajes y sofritos (por ejemplo, zanahorias, nabos, calabacines, pepinos).

troceador extra grueso

⑧ Trocea: queso y zanahorias en pedazos grandes.

disco rallador

⑨ Ralla: queso parmesano para gratinar, patatas para hacer bolas de patata a la alemana.

cortador estándar

⑩ Corta: patatas para patatas fritas a la francesa, verduras para ensaladas, ingredientes para salsas (por ejemplo, nabos, pepinos).

seguridad

- **Nunca retire la tapa hasta que el disco de corte se haya parado completamente.**
- Tenga cuidado con los discos de corte -están muy afilados.
- No llene el bol hasta el disco de corte; vacíelo con regularidad.

para usar el rebanador/troceador/picador

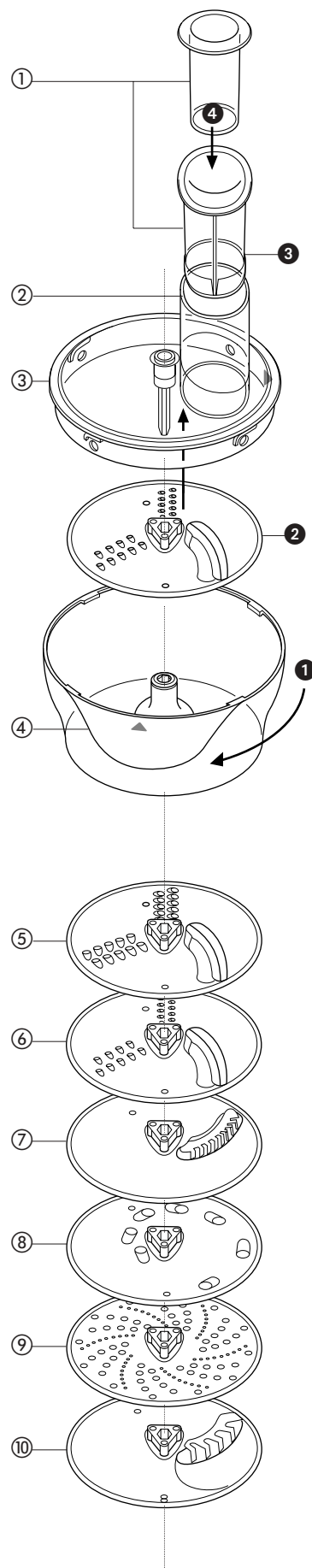
- 1 Baje el cabezal del mezclador hasta que se cierre con un "click".
- 2 Coloque el bol en la base - el mango hacia la parte trasera - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su posición ①
- 3 Empuje el disco de corte por el eje dentro de la tapa. El lado de corte debe estar hacia arriba ②
- 4 Ponga la tapa al bol - el tubo de alimentación hacia la derecha - y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que las flechas queden alineadas.
- 5 Elija el tubo de alimentación que desee utilizar. El empujador contiene un tubo de alimentación más pequeño para procesar productos menudos.
 - En primer lugar, introduzca el empujador grande en el tubo de alimentación ③
 - Utilice los dos empujadores al mismo tiempo ④
- 6 Introduzca los alimentos en el tubo de alimentación.
- 7 Encienda el aparato y empuje los alimentos de forma constante - **nunca meta los dedos en el tubo de alimentación.**

para usar el tubo de alimentación **pequeño**
para usar el tubo de alimentación **grande**

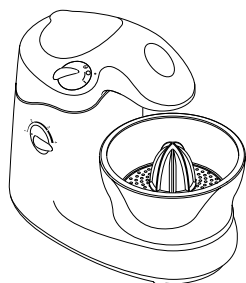
consejos

- Utilice ingredientes frescos.
- No trocee la comida en pedazos pequeños. La anchura del tubo de alimentación grande debe estar bastante llena. Esto evita que la comida se salga por los laterales durante el proceso. De manera alternativa, puede utilizar el tubo de alimentación pequeño.
- Cuando utilice el disco cortador, los ingredientes deben ser finos y colocarse horizontalmente.
- Al cortar en lonchas o trocear, la comida colocada hacia arriba sobresale menos que la comida colocada horizontalmente.
- Después de utilizar los discos, siempre queda un resto pequeño de desperdicios sobre el disco o la comida.

para **limpieza** vea la página 25



las exprimidoras centrífuga y de cítricos, paquete MA110



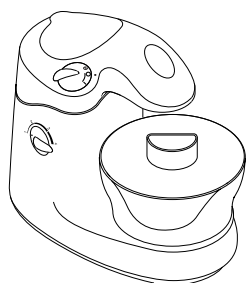
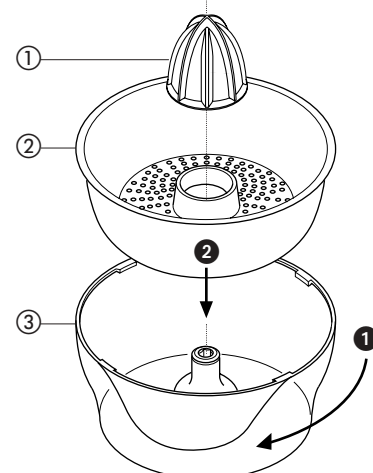
exprimidora cítrica

Utilice la exprimidora cítrica para exprimir el jugo de las frutas cítricas (por ej. naranjas, limones y pomelos).

- ① cono
- ② colador
- ③ bol

para usar la exprimidora cítrica

- 1 Baje el cabezal de la mezcladora hasta que haga "click" al cerrarse.
- 2 Coloque el bol sobre la base - el mango hacia la parte trasera - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ①
- 3 Coloque el colador dentro del bol, luego ponga el cono ②
- 4 Corte la fruta por la mitad. Luego encienda el aparato y empuje el cono.



exprimidora centrífuga

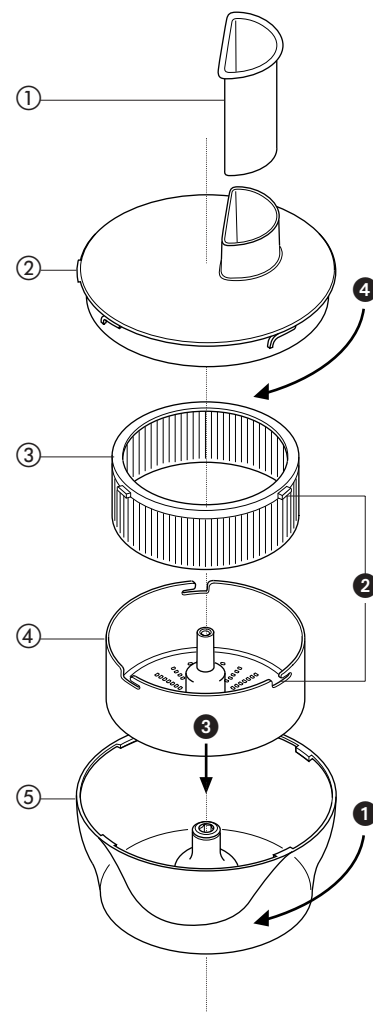
Utilice la exprimidora centrífuga para hacer jugos de frutas duras y verduras.

- ① empujador
- ② tapa
- ③ colador
- ④ bol interno
- ⑤ bol

- seguridad importante
- Nunca utilice la exprimidora centrífuga sin tener la tapa puesta.
 - Si el aparato vibra, apáguelo y vacíe el colador. (El aparato vibra cuando la pulpa no se distribuye uniformemente).
 - Procese cantidades pequeñas (450g máximo) y vacíe el colador y el bol interno con regularidad.
 - Antes de procesar, quite los huesos y las pepitas (por ej. pimientos, melón, ciruelas) y las pieles duras (por ej. melón, piña). No es necesario pelar o quitar el corazón de las manzanas o de las peras.

para usar la exprimidora centrífuga

- 1 Baje el cabezal de la mezcladora hasta que haga "click" al cerrar.
- 2 Coloque el bol sobre la base - el mango hacia la parte trasera - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ①
- 3 Coloque el colador dentro del bol interno, encajando las lengüetas ②
- 4 Coloque el bol interno dentro del bol principal ③
- 5 Ponga la tapa al bol - el tubo de alimentación hacia la derecha - y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ④
- 6 Trocee la fruta. Introduzca uno o dos pedazos en el tubo de alimentación.
- 7 Conéctelo y empuje de forma constante utilizando el empujador - **nunca meta los dedos en el tubo de alimentación.** Procese bien antes de añadir más.
- 8 Después de añadir los últimos trozos, deje que el aparato siga funcionando durante unos 20 segundos para extraer todo el jugo del colador.



- consejos
- Use ingredientes sólidos y frescos.
 - El sabor de los zumos de frutos cítricos es amargo debido a que la piel y la médula también se procesan. Utilice la exprimidora de cítricos en su lugar.

para **limpieza** vea la página 25

limpieza y servicio

limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Nunca permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- Maneje todas las cuchillas y los discos de corte con mucho cuidado - están extremadamente afilados.
- Algunos alimentos decolorarán el plástico. Esto es muy normal. No dañará el plástico ni afectará al sabor de los alimentos. Para limpiar la decoloración, frote con un paño empapado en aceite vegetal.
- No lave las piezas del aparato en el lavavajillas.

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

- Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua.

licuadora 1 Llénela con agua templada, ponga la tapa y el tapón del tubo, luego ponga la velocidad rápida durante 20 - 30 segundos.

2 Vacíe y aclárela. Si sigue estando sucia, utilice un cepillo.

3 Pase un paño y déjela secar al aire.

- No deje la licuadora metida en agua. Y no deje agua dentro de la licuadora.

el resto de las partes ● Lávelas a mano, luego séquelas bien.

Servicio y atención al cliente

- **Sólo** use el aparato para el propósito para el que fue fabricado.
- 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:

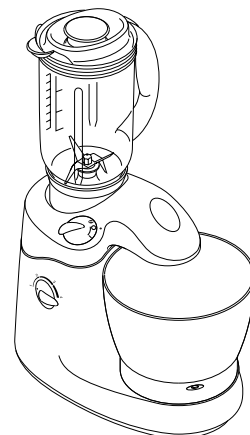
- el uso del aparato
 - el pedido de otro accesorio
 - servicio o asistencia técnica,
- Contacte con la tienda donde compró su aparato.

recetas

Sopa caliente de invierno

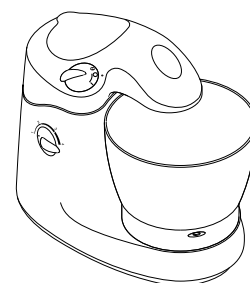
- ingrediente
- zanahorias, patatas y cebollas: 16 cuadraditos de 2cm de cada ingrediente
 - caldo de bacon
 - 100g de lentejas rojas limpias
 - 250ml de caldo de verduras
 - una lata de tomates troceados de 400g
 - sal y pimienta
 - 200g de bacon cocinado cortado en cuadraditos de 1cm

- preparaciòn
- 1 Introduzca las zanahorias, las patatas y las cebollas en la **licuadora**, en este orden.
 - 2 Añada el caldo de bacon hasta la marca que indica 1l.
 - 3 Mézclelo 10 segundos.
 - 4 Viértalo en una cazuela. A continuación añada las lentejas, tomates, el caldo de verdura y sazone.
 - 5 LíVELO a la ebullición, dándole vueltas constantemente. Déjelo que hierva a fuego lento durante 1 hora, dándole vueltas de vez en cuando, hasta que los ingredientes estén cocinados.
 - 6 Añada los trocitos de bacon y caliéntelo durante 5 - 10 minutos. Sírvese inmediatamente.

**Pan blanco** - hogaza o bollos

- ingrediente
- 500g de harina normal fuerte
 - 1 cucharada / 5ml de sal
 - 15g de manteca de cerdo
 - 15g de levadura fresca o 2 cucharas / 10ml de levadura seca y 1 cucharada (5ml) de azúcar
 - 300ml de agua templada: 43°C. Utilice un termómetro o añada 100ml de agua hirviendo a 200ml de agua fría.
 - **Nunca sobrepase la capacidad máxima** indicada en la página 2.

- preparaciòn
- 1 **Levadura seca** (la clase que necesita reconstitución): Vierta el agua templada en el bol. Añada la levadura y el azúcar y déjelo durante 5 - 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 levadura fresca si se utiliza), sal y manteca de cerdo.
 - 3 Coloque los **amasadores**; a continuación, ponga el bol.
 - 4 Póngalo en marcha y vaya aumentando la velocidad hasta el máximo de forma gradual.
 - 5 Amase hasta que la consistencia de la masa sea elástica - **la mezcladora nunca debe funcionar durante más de 10 minutos - se recalentará.**
 - 6 Ponga la masa bien en una bolsa de polietileno engrasada o en un bol espolvoreado con harina y tápela con un paño de cocina. Deje esta masa en un sitio templado hasta que se doble la cantidad.
 - 7 Eche la masa sobre una base espolvoreada ligeramente con harina. Luego amase con las manos durante 2 - 3 minutos para que se vaya el aire. Hágalo a mano porque al haber aumentado la cantidad de masa se podría estropear su mezcladora.
 - 8 Dé a la masa la forma de hogaza o haga 15 bollos de pan y colóquelos en bandejas para hornear untadas con grasa y déjelos hasta que se doblen de tamaño.
 - 9 Méitalo en el horno a 230°C de temperatura o en la Marca de Gas 8 durante 20 - 25 minutos (la hogaza) y 10 - 15 minutos (los bollos).
 - 10 Una vez que la hogaza o los bollos estén hechos, deben sonar a hueco cuando se golpeen en la base.



sunuř

Kenwood karıřtırıcınızı birok amala kullanabilirsiniz. rneęin sufle, ekmek, kaymaklı kurabiye ya da kek yaparken Kenwood size kolaylık saęlar. Geniř ek para dizisi ise istedięinizi yapma olanaęı verir.

yek iřleyici paketinin ierięi:

	KM120 Tek iřlemli yiyecek iřleyici	KM150 c iřlemli yiyecek iřleyici	KM180 c iřlemli yiyecek iřleyici
karıřtırma			
karıřtırma çanaęı	✓	✓	✓
Çırpıcı	✓	✓	✓
hamur yoęurucular	✓	✓	✓
karıřtırma donatısı	✓	✓	✓
Öęütme/sıcılařtırma			
Öęütücü/sıvılařtırıcı	x	✓	✓
yiyecek iřleme			
Çanak, kapak ve yiyecek iticiler	x	✓	✓
bıçak	x	✓	✓
dilimleme/rendeleme/doęrama diskleri	x	✓	✓
meyve sıkacaęı	x	x	✓
sert meyve sıkacaęı	x	x	✓
spatula/kazıma bıçaęı	✓	✓	✓
kapak	x	x	x

Kenwood yiyecek işleyicinin parçaları

Yiyecek işleyici paketinin içeriği için karşıdaki kılavuza bakınız.

güvenlik önlemleri

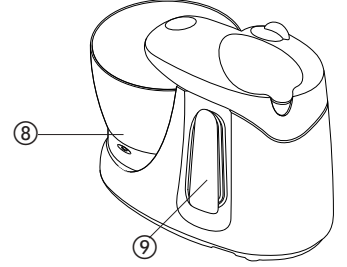
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı ek parçalarından uzak tutunuz.
- Bıçakları ve kesici diskleri kullanırken çok dikkatli olunuz. Bıçaklar ve kesici diskler çok keskindir.
- Aygıtı kullanırken başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları kullanmayınız. Hasarlı yiyecek işleyiciyi onarımcıya götürüp denetimden geçirin. Bu konuda 34. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Kullanılması yetkili üretici tarafından onaylanmamış ek parçaları kullanmayınız. Hamur yoğurucu dışında aynı anda birden fazla ek parça kullanmayınız.
- Bu yiyecek işleyici yalnızca evde kullanım amacıyla üretilmiştir.
- Aygıtı hiçbir zaman 29. sayfada açıklanan azami kullanım miktarlarının üstünde yiyecek doldurmayınız.
- Aygıtın ek parçalarını takmadan ya da çıkarmadan ve temizlemeden önce ya da kullandıktan sonra aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Aygıtı küçük çocukların, çok yaşlı ve engelli kişilerin kullanmasına izin vermeyiniz.
- Bu mutfak robotu yalnızca evde kullanım amacıyla üretilmiştir.

elektrik akımına bağlanması

- Yiyecek işleyici çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu yiyecek işleyici, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

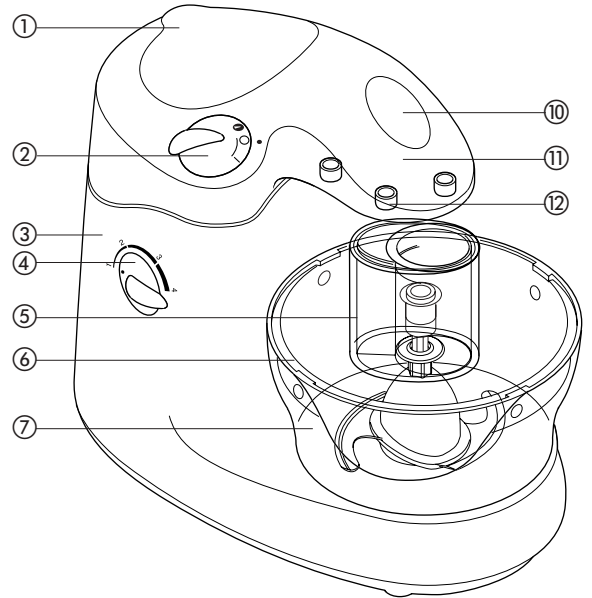
ilk kullanımdan önce

- 1 Plastik bıçak koruyucular dahil olmak üzere aygıtın tüm ambalajını çıkarınız. Plastik koruyucular, bıçakları üretim ve taşıma sırasında korumak içindir. Bu yüzden, bunları atabilirsiniz.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 34. sayfadaki 'temizlik' bölümünü okuyunuz.
- 3 Elektrik kordonu fazlasını aygıtın arkasındaki kordon sarma kenetine sarınız.



yiyecek işleyicinin parçaları

- 1 koruyucu kapak
- 2 açma/kapama ve kafa kaldırma düğmesi
- 3 güç birimi
- 4 hız düğmesi
- 5 iticiler
- 6 kapak
- 7 çanak
- 8 karıştırma çanağı
- 9 kordon sarma keneti
- 10 ek parça takma/çıkarma düğmesi
- 11 karıştırıcı kafası
- 12 ek parça yuvaları



mevcut ek parçalar
karıştırıcı

çirpici sayfa 29
hamur yoğurucular sayfa 29
karıştırma donatısı sayfa 29

öğütücü/sıvılaştırıcı sayfa 30

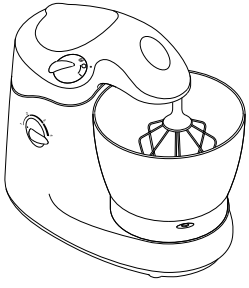
yiyecek işleyicinin ek parçaları

bıçak sayfa 31
dilimleyici/rendeleyci/doğrayıcı sayfa 32
meyve sıkacağı sayfa 33
sert meyve sıkacağı sayfa 33

spatula/kazıma bıçağı
kapak parça numarası 492239

☒ Satın almak istediğiniz ek parçalar için yetkili KENWOOD satıcısına başvurunuz.

- Yiyecek işleyicinin tüm ek parçaları aynı çanakta kullanılır. Bu yüzden, birden fazla ek parça içeren paketlerle birlikte yalnızca bir çanak verilmektedir.



kariřtirici

Kariřtiriciyi kek, ekmek, hamur iři ve kaymaklı kurabiye yapmak için kullanınız

kariřtiricinin parçaları ve kullanımı

- çirpıcı ① yumurta akı, kaymak, hazır tatlı, kek kariřimlerini çirpmak; margarin ve řekeri kremalařtırmak (bunun için oda sıcaklıęında kalıp margarin kullanınız), yumurtaları pandispanya ve meyve kekiyle kariřtırmak için kullanılır.
- hamur yoęurucular ② tüm mayalı kariřimler için kullanılır. Her iki hamur yoęurucuyu birlikte kullanınız.
- kariřtırma donatısı ③ un ya da meyveyi kekle kariřtırmak ve hamur iři tatlılar için kullanılır.

- önemli uyarılar
- Kariřtiriciyi 10 dakikadan fazla kullanmayınız. Aksi takdirde aygıt çok ısınır.
 - Aęır kariřımları kariřtırmak için çirpıcıyı kullanmayınız. Aksi takdirde çirpıcı hasar görür.
 - Temizlendikten sonra çanaęı tekrar yerine takınız. Çanak, aygıtın alt kısmı için örtü görevi görür.

kariřtiricinin kullanımı

- 1 Kariřtiricinin kafasını ① kaldırmak için açma/kapama düęmesini ① konumuna getiriniz.
- 2 Kariřtiracaęınızın içerikleri çanaęa koyunuz. Arkasından çanaęı aygıtın tabanına takınız. Gerekirse tam yerine oturması için hafifçe çeviriniz.
- 3 Aygıtın parçaları ve parçaların takılacaęı yuvalar renklerle iřaretlenmiřtir. Takacaęınız parçaya uyum yuvarının rengini saptadıktan sonra, takılacak parçayı çevirerek itiniz ②
- Her iki hamur yoęurucuyu birlikte kullanınız. Dięer parçaları birlikte deęil tek tek kullanınız.
- 4 Kariřtiricinin kafasını tamamen yerine oturuncaya kadar ařaęıya doęru çekiniz. **Kariřtirici yerine tam oturmazsa, kariřtirici çalıřmaz.**
- 5 İstedieęiniz hızı seęiniz ③
- 6 Aygıtın fiřini prize takınız. Arkasından açma/kapama düęmesini 'I' konumuna getiriniz ④
- 7 Kariřtırma iřlemini bitirdikten sonra aygıtı durdurunuz ve açma/kapama düęmesini 'O' konumuna getiriniz.

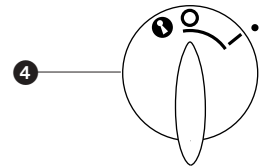
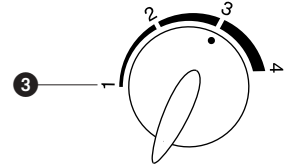
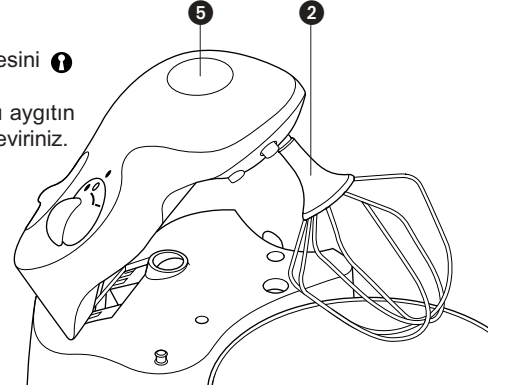
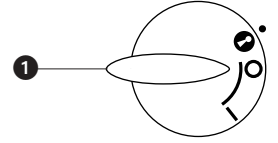
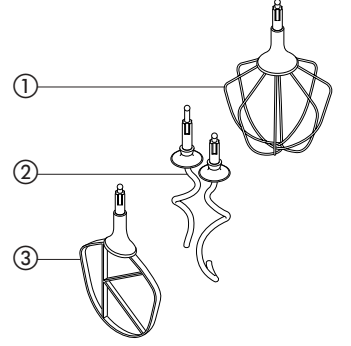
- ek parçanın çıkarılması
- 1 Aygıtı durdurunuz.
 - 2 Kariřtiricinin kafasını serbest bırakınız ①
 - 3 Ek parça takma/çıkarma düęmesine basınız ⑤
 - Çanaęı çıkarmadan önce **ek parçayı çıkarınız.**

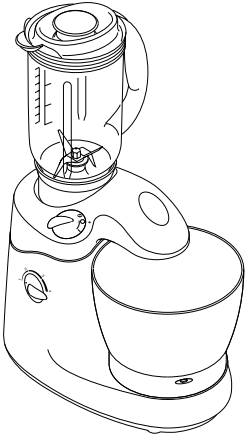
- faydalı bilgiler
- Çanakta krema ya da un gibi sıçrayabilecek içerikler varsa, aygıtı en düşük hızda çalıřtırmaya bařlayınız. Arkasından gerekirse hızı arttırınız.
 - Aygıt çalıřırken zorlanıyorsa hızı arttırınız.

- hız ayarları
- tüm iřlevler için**
- **çirpma** için yüksek hız
 - **hamur yoęurma** için yüksek hız
 - **un ve meyveyi kekle kariřtırma** için düşük ile orta hız
 - **hamur iři** için orta ile yüksek hız
 - **öęütücü/sıvılařtırıcı** için yüksek hız
 - **bıçak** için orta ile yüksek hız
 - **dilimleyici/rendeleyici/doęrayıcı** için orta ile yüksek hız
 - **meyve sıkacaęı** için düşük ile orta hız
 - **sert meyve sıkacaęı** için yüksek hız

- en çok kullanım miktarları
- **yumurta akı** 8
 - **öęütücü/sıvılařtırıcı** 1 litre
 - **pandispanya** toplam 1,2kg
 - **meyve keki** toplam 1,75kg
 - **hamur iři** 300gr. un
 - **ekmek hamuru** sıvı içerięi en az 500 ml ise 1 kg. un kullanınız. Kariřim daha kuruyrsa mayayı iki parçaya kesiniz ve ayrı ayrı yoęurunuz. Aksi takdirde aygıtın çalıřması zorlanır.
 - **et doęrama** 340gr. et

temizlik için 34. sayfaya bakınız





öğütücü/sıvılaştırıcı

Çorba, içecek, pate, mayonez yapmak için kullanılır. Ayrıca kuruyemiş doğramak, ekme ve bisküvileri kırıntı haline getirmek için kullanılır.

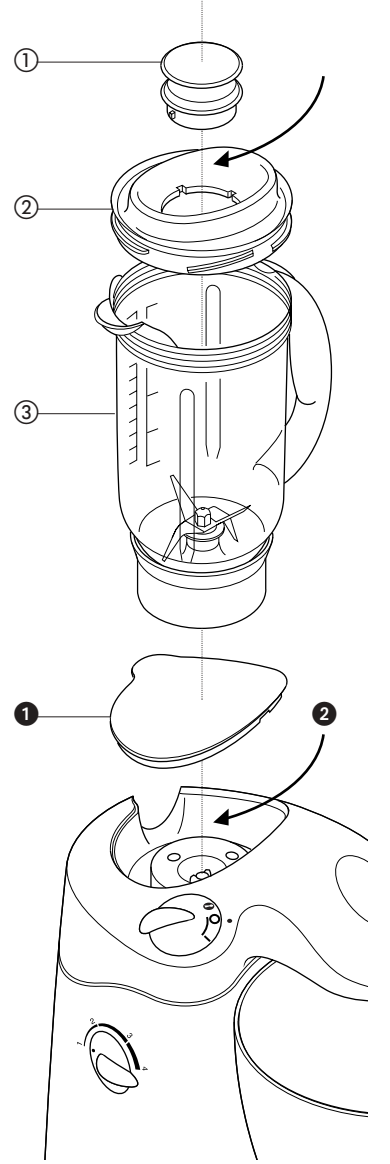
- ① doldurma deliği kapağı. Aygıt çalışırken doldurma deliği kapağını kaldırarak içerik ilave edebilirsiniz. Örneğin, mayonez için zeytinyağı ya da kırıntı ekme yapmak için ekme katabilirsiniz.
- ② ana kapak
- ③ sürahi

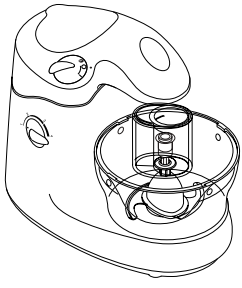
- güvenlik önlemleri**
- Aygıtın bıçakları çalışmasını tamamen durdurmadan öğütücü/sıvılaştırıcı yerinden çıkarmaya ya da kapağını açmaya kalkmayınız.
 - Çok sıcak sıvıları öğütücü/sıvılaştırıcıda karıştırmayınız.
- önemli notlar**
- Öğütücü/sıvılaştırıcı bir dakikadan fazla çalıştırmayınız. Aksi takdirde aygıt aşırı derecede ısınır. Tüm yiyecekler bir dakika içinde işlenir.
 - Aygıtı çalıştırmaya başlamadan önce içine içerik koymayınız. Kullanacağınız içerikleri küp halinde kesin ve aygıt çalışırken doldurma deliğinden içeri atınız.
 - Karanfil, dereotu ve kimyon gibi baharatlar aygıtın plastik yüzeyine zarar vereceği için bu tür içerikleri kullanmayınız.
 - Öğütücü/sıvılaştırıcın içinde yiyecek muhafaza edilmemelidir. Kullanımdan önce ya da daha sonra aygıtın içinde yiyecek ya da herhangi bir içerik bırakmayınız.
 - Aygıtta 1 litreden fazla yiyecek işlemeyiniz.

öğütücü/sıvılaştırıcının kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını tamamen yerine oturuncaya kadar aşağı itiniz.
- 2 Koruyucu kapağı yerinden çıkarınız ①
- 3 İçerikleri sürahiye doldurunuz.
- 4 Ana kapağı ve doldurma deliği kapağını sürahiye takarak sıkıştırınız.
- 5 Sürahiye yerine takarak sıkıştırınız ②
- 6 Aygıtı çalıştırınız.

- faydalı bilgi**
- Mayonez yapmak için zeytinyağı dışındaki tüm içerikleri aygıtı koyunuz. Aygıtı çalıştırırken doldurma deliği kapağını açınız, yavaş yavaş ve eşit miktarlarda zeytinyağı ilave ediniz.





yiyecek işleme ek parçaları

yiyecek işleyicinin ek parçalarını doğrama, dilimleme ve rendeleme için kullanabilirsiniz

bıçak

Bıçak çığ ve pişmiş etleri doğramak; pişmiş yumurtaları, sebzeleri, kuruyemişleri, pate ve ezmeleri ve koyu sosları parçalamak ve ezmek için kullanılır. Bu bıçak ile ekmeği ve bisküvileri kırıntı haline getirebilirsiniz. Ayrıca, hamur işi tatlılar ve meyveli kek yapmak için kullanılabilir.

- ① büyük ve küçük yiyecek itici
- ② kapak
- ③ bıçak
- ④ çanak

güvenlik önlemleri • **Bıçak çalışmasını tamamen durdurmadan hiçbir biçimde kapağı kaldırmayınız.**

- Bıçaklar çok keskin olduğundan kullanım sırasında çok dikkatli olunuz. Bıçağı kesici yüzünden parmaklarınızı uzak tutacak biçimde parmak tutağından tutunuz. Bıçağı takarken ve temizlerken her zaman parmaklarınıza dikkat ediniz.
- Çanağın içine içerik doldurmadan önce her zaman bıçağı çıkarınız.

önemli notlar

- Küp buz ve baharat gibi sert yiyecekleri bu bıçakla parçalamayınız ya da ezmeyiniz. Çünkü, bu tür yiyecekler ek parçaya hasar verebilir.
- Bıçağı hamur yoğurma gibi koyu karışımlar için kullanmayınız. Aksi takdirde yiyecek işleyiciyede hasara neden olabilir. Hamur yoğurmak için hamur yoğurucuları kullanınız.
- Kapaktan sızabileceği ve saçılacağı için sıvı karışımları işlemek amacıyla bıçağı kullanmayınız. Bunun için öğütücü/sıvılaştırıcı kullanınız.
- Çığ eti keserken aygıtta sarsıntı olabilir. Bu durum normaldir.

bıçağın kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar aşağıya itiniz.
- 2 Bıçağı çanaktaki yerine takınız ①
- 3 Yiyecekleri kesin ve yiyecekleri bıçak milinin ortasındaki deliğe düşürmeden çanağa koyunuz.
- 4 Çanağın kapağını kapatınız. Yiyecek besleme borusu arkaya gelecek biçimde çanağın sapını sağa çeviriniz ve ok işaretleri aynı hizaya gelip yerine oturuncaya kadar sağa çeviriniz ②
- Bıçak milini kapaktaki bıçağa takmada güçlük çekiyorsanız, bıçağın üstünü çeviriniz ve tekrar deneyiniz.
- 5 Yiyecek besleme borularını takınız ③
- 6 Bıçağı geriye iterek karıştırıcının tabanına takınız ve yerine oturana kadar sağa çeviriniz ④
- 7 Aygıtı çalıştırınız.

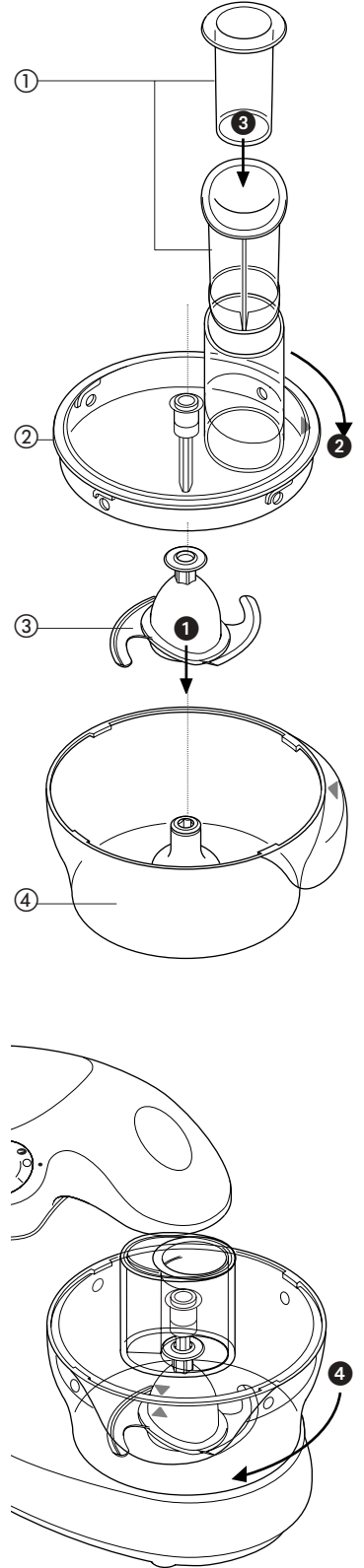
faydalı bilgiler

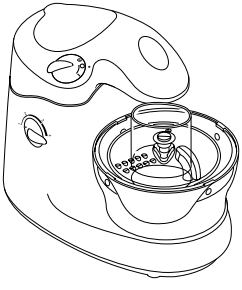
- Aygıtı kullanmadan önce yiyecekleri kesiniz. Et, ekme, sebze ve benzeri yiyecekler işlemden önce 2 cm.lik küpler halinde kesilmelidir. Bisküviler parça haline getirilmeli ve aygıt çalışırken yiyecek besleme borusuna atılmalıdır.
- Hamur işi yaparken, buzdolabından katı yağ alınız ve küpler halinde kesiniz. Kırıntı haline gelinceye kadar unla karıştırınız. Hamur haline gelmesi için besleme borusundan azar azar yeterli su ilave ediniz. Karışım istediğiniz kıvama gelince aygıtı durdurunuz.
- Yiyecek işleme sırasında bazı yiyecekler kapağın kenarında birikebilir. Bunu önlemek için işlemi yarısında durdurunuz, biriken fazlalıkları temizleyiniz ve arkasından işleme devam ediniz.
- Bıçağı kullanırken gereğinden fazla aygıtı çalıştırmayınız.

en çok kullanım miktarları

- hamur işi (un miktarı) 300gr
- et 340gr

temizlik için 34. sayfaya bakınız





yiyecek işleme ek parçaları devamı....

dilimleyici/rendeleyici/doğrayıcı

Dilimleyici/rendeleyici meyve, sebze ve peynir dilimlemek ve doğrayıcı ise patates ve meyve gibi sebzeleri kesmek için kullanılır.

- 1 büyük ve küçük yiyecek itici
 2 yiyecek besleme borusu
 3 kapak
 4 çanak
 mevcut kesici diskler 5 kalın dilimleme/rendeleme diski
 6 ince dilimleme/rendeleme diski
 7 ince doğrama diski
 seçimler kesici diskler 8 çok kalın rendeleme diski, parça no. 639021
 9 rende diski, parça no. 639150
 10 standart doğrama diski, parça no. 639083

☛ Satın aldığınız yiyecek işleyici paketinde bulunmayan kesici diskler için KENWOOD satıcınıza başvurunuz.

kesici disklerin işlevleri

dilimleme/rendeleme diskleri

Dilimleme/rendeleme 5 ve 6 disklerinin iki yüzü vardır. Bir yüzü dilimlemek, diğer yüzü ise rendelemek için kullanılır. Diskin birinci yüzüyle peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, kabak, pancar ve soğan dilimleyebilirsiniz. Diğer yüzüyle peynir, havuç, patates ve benzeri türde yiyecekleri rendeleyebilirsiniz. İstedığınız kesici yüz yukarıya doğru olmalıdır.

ince doğrama (juliyen tarzı) diski

7 İnce doğrama diski 7 Juliyen tarzı ince Fransız patatesi doğramak için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile havuç, sarı şalgam, kabak ve salatalık gibi garnitürler, güveçler ve kızartmalar için kullanılır.

çok kalın rendeleme diski

8 çok kalın rendeleme diski 8 sert peynir ve havuç rendelemek için kullanılır.

rende diski

9 Rende diski 9 parmezan peyniri ve Alman tarzı patates hamuru için kullanılır.

standart doğrama diski

10 Standart doğrama diski 10 ince patates doğrumak için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile sarı şalgam ve salatalık gibi soslar için kullanılır.

güvenlik önlemleri

- Kesici disk çalışmasını tamamen durdurmadan kapağı yerinden çıkarmayınız.
- Kesici diskleri kullanırken çok dikkatli olunuz. Kesici diskler çok keskindir.
- Çanağı kesici disklere kadar içerikle doldurmayınız. Düzenli olarak içerikleri boşaltınız.

dilimleyici/rendeleyici/doğrayıcının kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını tamamen yerine oturuncaya kadar aşağı indiriniz.
- 2 Çanağı tabana takınız. Geriye iterek yerine oturuncaya kadar sağa çeviriniz 1
- 3 Kesici diski kapağın içindeki mile itiniz. Kullanılacak kesici yüz yukarıda olmalıdır 2
- 4 Kapağı çanağa takınız. Yiyecek besleme borusunu sağa itiniz ve aynı hizaya gelinceye kadar çeviriniz.
- 5 Kullanmak istediğiniz besleme borusunu seçiniz. Küçük yiyecek itici, küçük yiyecek besleme borusuna tek ve küçük yiyecekleri itmek için kullanılır.

küçük besleme borusunun kullanımı

- Önce büyük yiyecek itiyici besleme borusuna itiniz 3

büyük besleme borusunun kullanımı

- Her iki yiyecek iticiyi aynı anda kullanınız 4

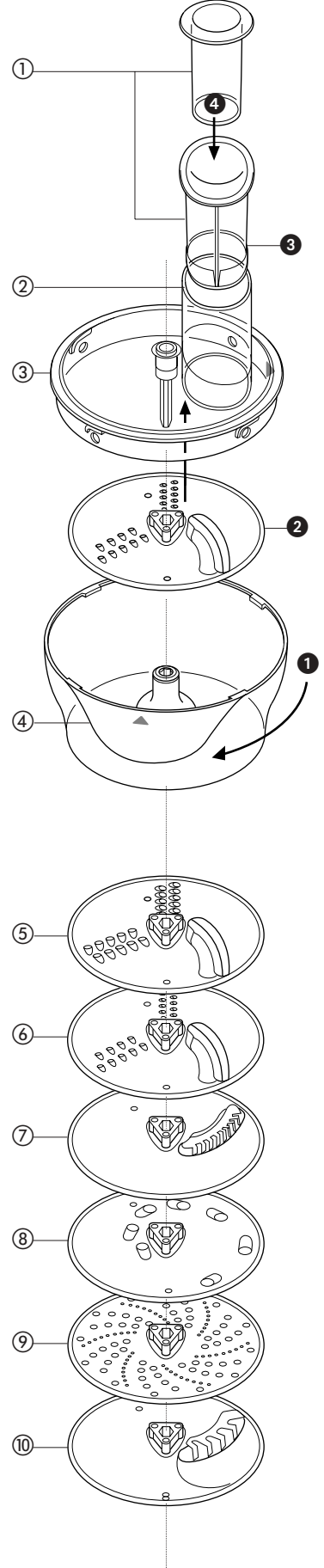
6 Yiyecekleri besleme borusuna itiniz.

7 Aygıtı çalıştırınız ve yiyecekleri eşit olarak yiyecek iticiyle besleme borusuna itiniz. **Hiçbir biçimde parmaklarınızla yiyecek itmeyiniz.**

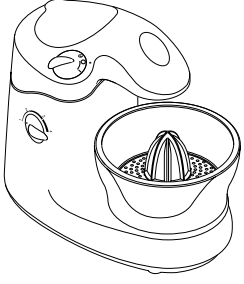
faydalı bilgiler

- Her zaman taze yiyecek kullanınız.
- Yiyecekleri çok küçük parçalar halinde kesmeyiniz. Büyük besleme borusunu yiyeceklerle iyice doldurunuz. Böylece, işlem sırasında yiyeceklerin aygıttan etrafa saçılması önlenir. Bunun için küçük besleme borusunu da kullanabilirsiniz.
- Doğrama diskini kullanırken ince yiyecekleri besleme borusuna yatay olarak atınız.
- Dilimlerken ya da rendelerken dikey olarak atılan yiyecekler yatay atılardan daha kısa olarak işlenir.
- Kesici diski kullandıktan sonra diskte ya da yiyeceklerde küçük miktarda kalıntı kalacaktır.

temizlik için 34. sayfaya bakınız



meyve sıkacağı ve sert meyve sıkacağı paket MA110



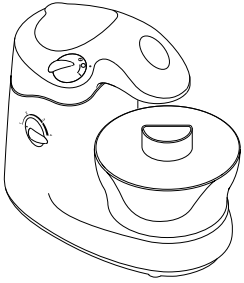
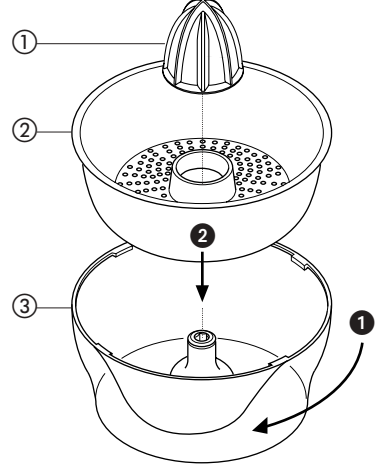
meyve sıkacağı

Meyve sıkacağı portakal, limon, misket limonu ve greyfurt gibi meyvelerin suyunu çıkarmak için kullanılır.

- ① sıkma konisi
- ② süzgeç
- ③ çanak

meyve sıkacağı kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını tamamen yerine oturuncaya kadar aşağı indiriniz.
- 2 Çanağı taban birimine takınız. Geriye iterek sağa çeviriniz ①
- 3 Süzgeci sürahinin içine yerleştiriniz ve sıkma konisini ② yerine takınız.
- 4 Meyveleri ikiye bölünüz. Aygıtı çalıştırınız ve meyveyi sıkma konisine itiniz.



sert meyve sıkacağı

Sert meyve sıkacağı, sert meyve ve sebzelerin suyunu çıkarmak için kullanılır.

- ① yiyecek itici
- ② kapak
- ③ döner parça
- ④ iç çanak
- ⑤ çanak

güvenlik önlemleri
önemli notlar

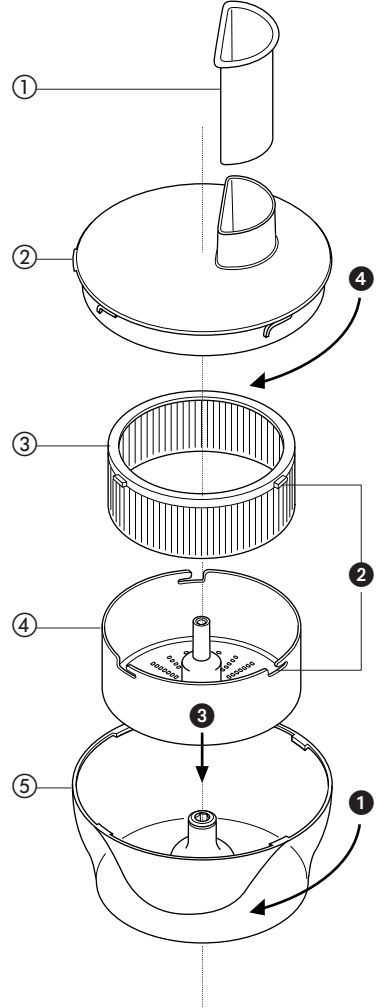
- Sert meyve sıkacağı üzerinde kapağı takılı olmadan kullanmayınız.
- Aygıt titreşim yaparsa, aygıtı durdurunuz ve döner parçayı temizleyiniz. Meyve eşit dağılmazsa, aygıt titreşim yapar.
- Her zaman küçük miktarlar kullanınız (en fazla 450gr). Döner parçayı ve iç çanağı düzenli olarak temizleyiniz.
- Biber, kavun ve erik gibi meyve ve sebzelerin işlemiden önce çekirdekleri çıkarılmalıdır. Kavun ve ananas gibi sert meyvelerin ise kabukları soyulmalıdır. Elma ve armut gibi meyvelerin kabuğunu soymaya ve çekirdeklerini çıkarmaya gerek yoktur.

sert meyve sıkacağı kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını tamamen yerine oturuncaya kadar aşağı indiriniz.
- 2 Çanağı tabana takınız. Geriye iterek sağa çeviriniz ①
- 3 Döner parçayı iç çanaktaki çıkıntılara iyice girecek biçimde takınız ②
- 4 İç çanağı ana çanağa yerleştiriniz ③
- 5 Kapağı çanağa takınız. Besleme borusunu sağa çeviriniz ④
- 6 Yiyecekleri kesiniz. Besleme borusuna yalnızca bir ya da iki parça yiyecek atınız.
- 7 Aygıtı çalıştırınız ve yiyecekleri yiyecek iticiyle eşit biçimde aşağı doğru bastırınız. **Yiyecekleri hiçbir biçimde parmaklarınızla itmeyiniz.** Daha fazla yiyecek atmadan önce daha önce attığınız yiyeceklerin işlenmesini bekleyiniz.
- 8 Son yiyeceği sıttıktan sonra aygıtın 20 saniye daha çalışmasını bekleyiniz. Böylece döner parçada kalan meyve ya da sebze suyunun tamamı alınacaktır.

faydalı bilgiler

- Taze ve olgun sebze ve meyve kullanınız.
- Turunçgillerden olan meyvelerin suyu acımsı ve köpüklü olabilir. Çünkü, kabukları ve varsa küçük sapları da işlenmektedir. Bunun yerine varsa meyve sıkacağı kullanınız.



temizlik için 34. sayfaya bakınız

temizlik ve bakım

temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Güç birimini, elektrik kordonunu ve fişi hiçbir biçimde suya değdirmeyiniz ve ıslatmayınız.
- Bıçakları ve kesici diskleri kullanırken çok dikkatli olunuz. Kesici diskler çok keskindir.
- Bazı yiyecekler aygıtın plastik yüzeyinin rengini soldurabilir. Bu normal bir durumdur. Plastik yüzeyin renginin solması plastiğe hasar vermez ve yiyeceklerin tadını etkilemez. Renk solmasını önlemek için aygıtı bitkisel yağa batırılmış bir bezle ovunuz.
- Aygıtın parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- güç birimi/karıştırıcı
- Nemli bir bezle siliniz ve kuru bir bezle kurulayınız.
 - Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıtı suya batırmayınız.
- öğütü/sıvılaştırıcı
- 1 Aygıtı ılık suyla doldurunuz. Kapağı ve doldurma kapağını takınız. Aygıtı en yüksek hızda 20 - 30 saniye çalıştırınız.
 - 2 Suyu boşaltınız ve aygıtı suyla çalkalayınız. Hala kirliyse fırçayla temizleyiniz.
 - 3 Kuru bir bezle kurulayınız ve açık havada kurutunuz.
- Öğütücü/sıvılaştırıcıyı temizlemek için suya batırılmış durumda bırakmayınız ve hiçbir biçimde içinde su bırakmayınız.
- diğer parçalar
- Elle yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız.

bakım ve müşteri hizmetleri

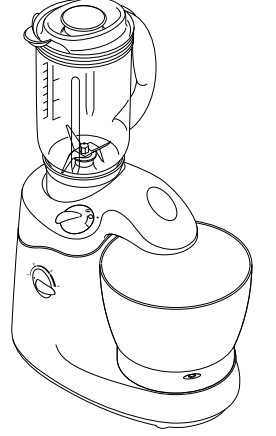
- Aygıtı **yalnızca** belirtilen kullanım amaçları için kullanınız.
 - Elektrik kordonunda hasar varsa, yetkili KENWOOD onarımcısına ya da KENWOOD'a başvurunuz.
- Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi, bakım ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

yemek tarifleri

kış çorbası

- içerikler
- 2cm. lik küpler halinde 16 tane havuç, 16 tane patates ve 16 tane soğan
 - et suyu
 - 100gr yıkanmış kırmızı mercimek
 - 250ml sebze suyu
 - 400gr doğranmış domates
 - un ve karabiber
 - 200gr 1cm. lik küpler halinde kesilmiş pişmiş et

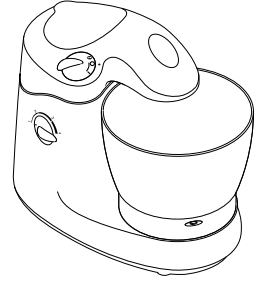
- pişirme yöntemi
- 1 **öğütücü/sıvılaştırıcıya** önce havuçları, sonra patatesleri ve daha sonra soğanları sırayla koyunuz.
 - 2 1 litre işaret çizgisine kadar et suyuyla doldurunuz.
 - 3 10 saniye aygıtı çalıştırarak içerikleri karıştırınız.
 - 4 Karışımı bir tencereye boşaltınız. Arkasından mercimekleri, domatesleri, sebze suyunu, tuzu ve karabiberi ilave ediniz.
 - 5 Karışımı kaynatınız ve sürekli olarak karıştırınız. Arkasından hafif ateşte bir saat bırakınız ve içerikler pişinceye kadar düzenli olarak karıştırınız.
 - 6 Küp halinde kesilmiş pişmiş etleri ilave ediniz ve 5 - 10 dakika ısıtınız. Arkasından hemen servis yapınız.



beyaz ekmek - somun ya da küçük ekmek

- içerikler
- 500gr sert sade un
 - 1 çay kaşığı/5ml tuz
 - 15gr yağ
 - 15gr taze maya ya da 2 çay kaşığı/10ml kuru maya ile 1 çay kaşığı/5ml şeker
 - 300ml ılık su (43°C). Isıölçerle ölçerek 200ml soğuk suya 100ml kaynar su ilave ediniz
 - sayfada belirtilen **azami kullanım miktarlarını aşmayınız**

- pişirme yöntemi
- 1 kuru maya (su katılması gereken türde): çanağa ılık su koyunuz. Arkasından maya ve şeker ilave ederek 10 dakika süreyle ya da karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.
taze maya: un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.
diğer türdeki mayalar: üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
 - 2 Karışımı **çanağa** dökünüz. Arkasından taze maya kullanılıyorsa un, tuz ve yağ ilave ediniz.
 - 3 **Hamur yoğurucuları** aygıtı takınız ve çanağı yerine yerleştiriniz.
 - 4 Aygıtı çalıştırınız ve az hızdan başlayarak azami hıza doğru giderek hızı arttırınız.
 - 5 Hamuru esnek hale gelinceye kadar yoğurunuz. **Karıştırıcıyı 10 dakikadan fazla çalıştırmayınız. Aksi takdirde aygıt aşırı derecede ısınır.**
 - 6 Elde edilen hamuru yağlanmış bir politen torba içerisine aktarınız ve üzerini bir bezle örtünüz. Hamuru, büyüklüğü iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 7 Hamuru hafifçe unlanmış bir yüzeye koyunuz. Arkasından içindeki hava boşalınca kadar 2 - 3 dakika elle yoğurunuz. Bu işlemi elle yapmanız gerekir. Çünkü, kabaran hamur karıştırıcınıza zarar verebilir.
 - 8 Yoğurduğunuz hamuru somun haline ya da 15 adet küçük ekmek biçimine getiriniz ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştiriniz. Arkasından büyüklükleri iki katına ulaşana kadar tepside bekletiniz.
 - 9 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 20 - 25 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
 - 10 Ekmek piştiğinde, altlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.



εισαγωγή

Το μίξερ της Kenwood θα σας βοηθήσει σε μια σειρά εργασιών. Είτε παρασκευάζετε ψωμί είτε σουφλέ, μαρέγκες ή κέικ η Kenwood κάνει την εργασία πιά εύκολη για σας. Με το μεγάλο εύρος εξαρτημάτων που έχετε στη διάθεσή σας, δεν υπάρχουν όρια στο τι μπορεί να κάνει η πολυμηχανή για εσάς.

Περιεχόμενα Συσκευασίας:

	ΚΜ120 Πολυμηχανή Κουζίνας Απλή	ΚΜ150 Πολυμηχανή Κουζίνας 3 σε 1	ΚΜ180 Πολυμηχανή Κουζίνας 3 σε 1 συν
ανάμιξη			
μπωλ ανάμιξης	✓	✓	✓
χτυπητήρι	✓	✓	✓
πλάστες ζύμης	✓	✓	✓
αναδευτήρας	✓	✓	✓
πολτοποίηση			
υγροποιητής	x	✓	✓
επεξεργασία τροφίμων			
μπωλ εξαρτήματος, καπάκι και ωστήρες	x	✓	✓
λεπίδα μαχαιριού	x	✓	✓
3 δίσκοι κοπής σε φέτες/λωρίδες/μικρά κομμάτια	x	✓	✓
αποχυμωτής εσπεριδοειδών	x	x	✓
φυγόκεντρος αποχυμωτής	x	x	✓
σπάτουλα	✓	✓	✓
κάλυμμα	x	x	x

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

παρακαλούμε συμβουλευθείτε τον οδηγό περιεχομένων στη διπλανή σελίδα

ασφάλεια

- Απομακρύνετε τα δάχτυλα των χεριών σας από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εξαρτήματα.
- Χειριστείτε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής με προσοχή διότι είναι ιδιαίτερα κοφτεροί.
- Μην αφήνετε ποτέ τη μηχανή σε λειτουργία χωρίς να την παρακολουθείτε.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο “σέρβις” στη σελίδα 43.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα (εκτός από τους αναδευτήρες ζύμης).
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται στη σελίδα 38.
- 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.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίτηρηση.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή αυτή ως παιχνίδι.

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/EOK της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων των πλαστικών καλυμμάτων της λεπίδας του μαχαιριού. Τα καλύμματα αυτά θα πρέπει να τα πετάξετε αφού χρησιμοποιούνται μόνο κατά την κατασκευή και μεταφορά της συσκευής.
- 2 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής : δείτε σχετικά το κεφάλαιο “καθαρισμός” στη σελίδα 43.
- 3 Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από το άγκιστρο που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

- ① κάλυμμα εξόδου
- ② διακόπτης λειτουργίας on/off και ανύψωσης κεφαλής
- ③ μονάδα κινητήρα
- ④ διακόπτης ταχυτήτων
- ⑤ ωστήρες
- ⑥ καπάκι εξαρτήματος
- ⑦ μπωλ εξαρτήματος
- ⑧ μπωλ ανάμιξης
- ⑨ άγκιστρο αποθήκευσης καλωδίου
- ⑩ κουμπί απελευθέρωσης εργαλείου ανάμιξης
- ⑪ κεφαλή μίξερ
- ⑫ υποδοχείς εργαλείου ανάμιξης

διαθέσιμα εξαρτήματα
μίξερ

χτυπητήρι για μαρέγκα σελίδα 38

αναδευτήρες ζύμης σελίδα 38

αναμεικτής ζύμης σελίδα 38

μπλέντερ σελίδα 39

μαχαίρι σελίδα 40

δίσκοι κοπής/τριψίματος σελίδα 41

λεμονοστίφτης σελίδα 42

αποχυμωτής σελίδα 42

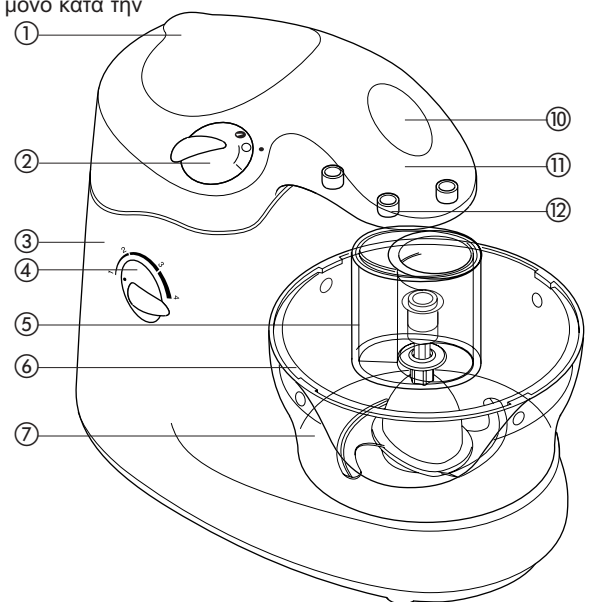
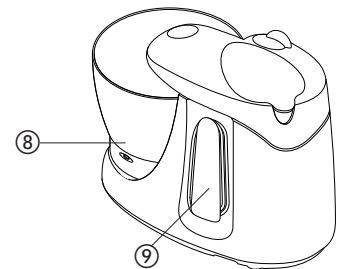
σπάτουλα

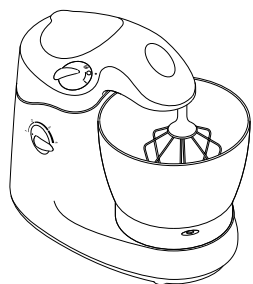
κάλυμμα αριθμός προϊόντος 492239

εξαρτήματα επεξεργασίας
τροφίμων

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

- Όλα τα εξαρτήματα επεξεργασίας τροφίμων χρησιμοποιούν το ίδιο μπωλ. Για το λόγο αυτό οι συσκευασίες που περιλαμβάνουν πάνω από ένα εξάρτημα συνοδεύονται από ένα μόνο μπωλ.





ΤΟ ΜΙΞΕΡ

Χρησιμοποιήστε το μίξερ για κέικ, ψωμί, ζύμη ζαχαροπλαστικής και μαρέγκες.

- τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους**
- χτυπητήρι για μαρέγκα ① για παρασκευή μαρέγκας από ασπράδια αυγού, για χτύπημα κρέμας, για παρασκευή πουτίγκας, για ανάμιξη υλικών για παρασκευή μίγματος κέικ, για ανάμιξη μαργαρίνης με ζάχαρη (χρησιμοποιήστε κομμάτια μαργαρίνης σε θερμοκρασία δωματίου), για ανάμιξη αυγών σε μίγματα σπογγώδους κέικ ή κέικ φρούτων.
- αναδευτήρες ζύμης ② για όλα τα μίγματα που περιέχουν μαγιά. Χρησιμοποιήστε και τους δύο αναδευτήρες ταυτόχρονα.
- αναμικτής ζύμης ③ για ανάμιξη αλευριού ή φρούτων μέσα σε μίγματα για κέικ και για παρασκευή ζύμης ζαχαροπλαστικής.

- σημαντική σημείωση**
- Μη λειτουργείτε το μίξερ για περισσότερο από 10 λεπτά διότι θα υπερθερμανθεί.
 - Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι μαρέγκας για πυκνά μίγματα διότι μπορεί να το καταστρέψετε.
 - Προσαρμόστε το μπωλ ξανά στη θέση του μετά τον καθαρισμό. Με αυτόν τον τρόπο καλύπτετε τον μηχανισμό που βρίσκεται κάτω από το μπωλ.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ

- 1 Στρέψτε το διακόπτη λειτουργίας on/off στη θέση 'I' ώστε να ανυψώσετε την κεφαλή του μίξερ ①
- 2 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο μπωλ και στη συνέχεια προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση του. Εάν απαιτηθεί, στρέψτε ελαφρά το μπωλ ώστε να πάρει τη θέση του.
- 3 Τα εξαρτήματα είναι σημειωμένα με χρώματα, όπως επίσης και οι υποδοχές στις οποίες τοποθετούνται. Επιλέξτε κάποιο εξάρτημα, βρείτε την υποδοχή που ταιριάζει στο χρώμα του και στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα μέσα σ' αυτήν την υποδοχή, στρέψτε το και σπρώξτε το ②
- Χρησιμοποιήστε κάθε εξάρτημα ξεχωριστά, εκτός από τους αναδευτήρες ζύμης που πρέπει να χρησιμοποιούνται μαζί.
- 4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου αυτή να ασφαλίσει - **σε αντίθετη περίπτωση το μίξερ δε θα λειτουργήσει.**
- 5 Επιλέξτε κάποια ταχύτητα ③
- 6 Συνδέστε τη συσκευή σας στο ρεύμα και στρέψτε το διακόπτη λειτουργίας on/off στη θέση 'I' ④
- 7 Για να σβήσετε τη συσκευή στρέψτε το διακόπτη ξανά στη θέση 'O'

για να αφαιρέσετε κάποιο εξάρτημα

- 1 Σβήστε τη συσκευή.
- 2 Απελευθερώστε την κεφαλή του μίξερ ①
- 3 Πιέστε το κουμπί απελευθέρωσης εξαρτημάτων ⑤
- Αφαιρέστε το εξάρτημα **πριν** αφαιρέσετε το μπωλ.

- χρήσιμες συμβουλές**
- Εάν έχετε τοποθετήσει στο μπωλ κάποιο υλικό που ενδέχεται να πιτσιλίσει (πχ κρέμα γάλακτος ή αλεύρι), επιλέξτε αρχικά κάποια χαμηλή ταχύτητα και στη συνέχεια, εάν απαιτηθεί, αυξήστε την.
 - Εάν ακούσετε τον κινητήρα της συσκευής να καταπονείται, αυξήστε την ταχύτητα λειτουργίας.

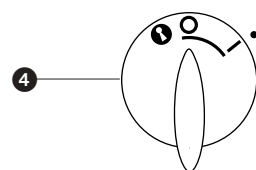
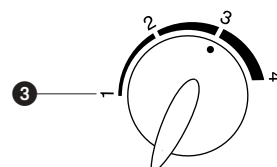
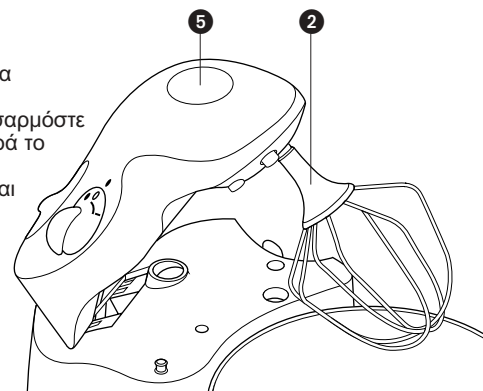
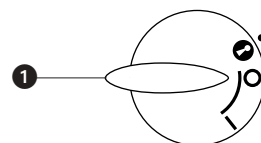
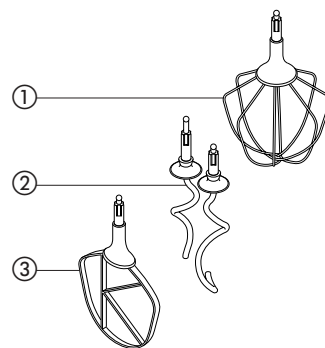
επιλέγοντας ταχύτητα

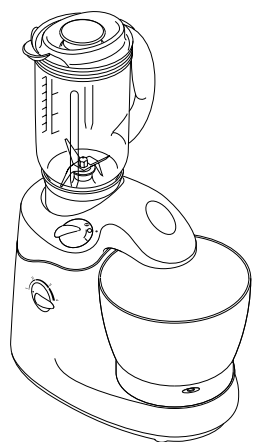
- για όλες τις λειτουργίες**
- **χτύπημα ασπραδιού** υψηλή
 - **ζύμωμα** υψηλή
 - **ανάμιξη αλευριού/φρούτων μέσα σε μίγματα κέικ** χαμηλή έως μέση
 - **παρασκευή ζύμης ζαχαροπλαστικής** χαμηλή έως μέση
 - **μπλέντερ** υψηλή
 - **λεπίδα** μέση έως υψηλή
 - **δίσκοι κοπής/τριψίματος** μέση έως υψηλή
 - **λεμονοσίφτης** χαμηλή έως μέση
 - **αποχυματής** υψηλή

μέγιστες χωρητικότητες

- **ασπράδια αυγού** 8
- **μπλέντερ** 1 λίτρο (1¼pt)
- **σπογγώδες κέικ σε μια κίνηση** συνολικό βάρος 1.2kg (2lb 10oz)
- **κέικ φρούτου** συνολικό βάρος 1.75kg (3lb 14oz)
- **ζύμη ζαχαροπλαστικής** βάρος αλευριού 300gr (10oz)
- **ζύμη για ψωμί** βάρος αλευριού 1kg (2lb 3oz) - μόνον όταν το συμπεριλαμβανόμενο υγρό είναι τουλάχιστον 500ml (18fl oz). Εάν το μίγμα είναι πιο στεγνό απ' αυτό, τότε αναμίξτε το σε δύο δόσεις. Σε αντίθετη περίπτωση θα καταπονήσει το μίξερ.
- **κόψιμο κρέατος σε κομμάτια** 340gr (12oz)

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 43





ΤΟ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ για να παρασκευάσετε σούπες, ποτά, πατέ, μαγιονέζα και για να τρίψετε ψωμί, μπισκότα και ξηρούς καρπούς.

- ① καπάκι τροφοδοσίας. Μπορείτε να το αφαιρέσετε και να προσθέσετε υλικά μέσα στο μπλέντερ ενώ αυτό βρίσκεται σε λειτουργία (πχ λάδι για μαγιονέζα ή ψωμί για τρίψιμο).
- ② καπάκι εξαρτήματος
- ③ κανάτα

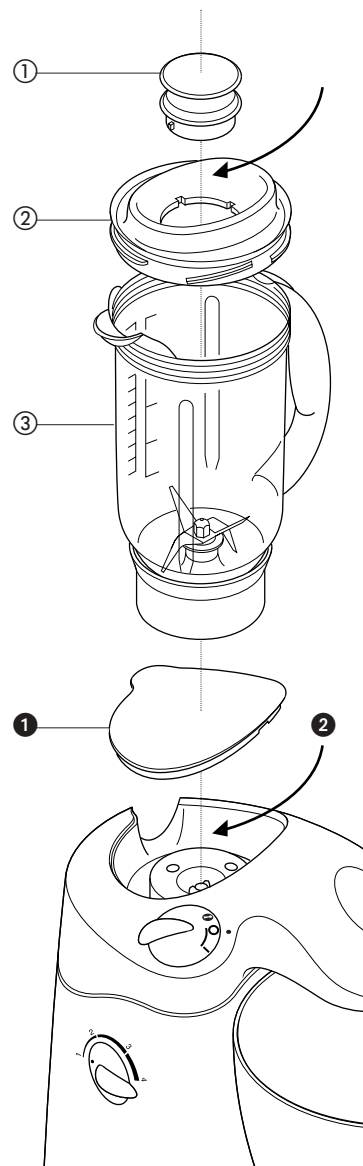
- ασφάλεια**
- Δεν πρέπει ποτέ να αφαιρείτε το μπλέντερ ή το καπάκι του μέχρις ότου οι λεπίδες να σταματήσουν να περιστρέφονται πλήρως.
 - Ποτέ μην αναμιγνύετε πολύ ζεστά υγρά.

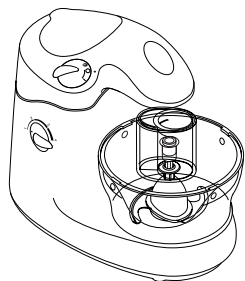
- σημαντική σημείωση**
- Μη λειτουργείτε ποτέ το μπλέντερ για διαστήματα μεγαλύτερα του ενός λεπτού, διότι θα υπερθερμανθεί. Όλα τα τρόφιμα μπορούν να επεξεργαστούν πλήρως μέσα σε ένα λεπτό.
 - Μην τοποθετείτε στεγνά υλικά μέσα στο μπλέντερ πριν να το θέσετε σε λειτουργία. Κόψτε τα υλικά σε κύβους και τροφοδοτήστε το μπλέντερ μέσα από το καπάκι τροφοδοσίας, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
 - Μην επεξεργάζεστε μπαχαρικά όπως το γαρίφαλο και οι σπόροι άνιθου και κίμινου, διότι καταστρέφουν το πλαστικό του μπλέντερ.
 - Το μπλέντερ δεν είναι κατάλληλο για αποθήκευση τροφίμων. Μην αφήνετε υλικά μέσα στο εξάρτημα πριν και μετά την επεξεργασία τους.
 - Μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη χωρητικότητα (1 λίτρο ή 1³/₄pt).

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ

- 1 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
- 2 Αφαιρέστε το κάλυμμα της εξόδου ①
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στην κανάτα.
- 4 Βιδώστε το καπάκι και το καπάκι τροφοδοσίας επάνω στην κανάτα.
- 5 Βιδώστε την κανάτα επάνω στην έξοδο ②
- 6 Ανάψτε τη συσκευή.

- χρήσιμη συμβουλή**
- Για να παρασκευάσετε μαγιονέζα τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, μέσα στο μπλέντερ. Στη συνέχεια, έχοντας θέσει σε λειτουργία τη συσκευή, αφαιρέστε το καπάκι τροφοδοσίας και προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά και ισοκατανεμημένα.





ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

χρησιμοποιήστε το εξάρτημα επεξεργασίας τροφίμων για κόψιμο σε κομμάτια ή φέτες, για τρίψιμο ή κόψιμο πατάτας για τηγάνισμα

μαχαίρι

Χρησιμοποιήστε το μαχαίρι για να κόψετε σε κομμάτια ωμό και μαγειρευμένο κρέας, μαγειρευμένα αυγά, λαχανικά, ξηρούς καρπούς, πατέ και νπιπς, όπως επίσης για να φτιάξετε ψίχουλα από ψωμί και μπισκότα. Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε για να παρασκευάσετε ζύμη ζαχαροπλαστικής και γαρνιρίσματα από τριμμένα υλικά.

- ① ωσθήρες: φαρδύς και στενός
- ② καπάκι εξαρτήματος
- ③ λεπίδα μαχαιριού
- ④ μπωλ εξαρτήματος

ασφάλεια • **Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι μέχρι να σταματήσει τελείως το μαχαίρι.**

- Οι λεπίδες είναι κοφτερές, γι' αυτό θα πρέπει να τις χειρίζεστε με προσοχή. Κρατήστε τις λεπίδες από την υποδοχή για τα δάχτυλα στο πάνω μέρος τους, μακριά από το κοφτερό τους άκρο, τόσο κατά τη χρήση όσο και κατά το καθάρισμα.
- Θα πρέπει πάντοτε να αφαιρείτε τη λεπίδα πριν αδειάσετε το περιεχόμενο του μπωλ.

σημαντική σημείωση

- Μην κόβετε παγάκια ή άλλα σκληρά τρόφιμα, για παράδειγμα μπαχαρικά, διότι μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο εξάρτημα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μαχαίρι για να αναμίξετε μεγάλα φορτία, όπως είναι για παράδειγμα η ζύμη για ψωμί, διότι μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή σας. Για το σκοπό αυτό χρησιμοποιήστε τους αναδευτήρες ζύμης μέσα στο μπωλ ανάμιξης.
- Μην αναμινύετε υγρά, διότι μπορεί να στάξουν γύρω από το καπάκι του εξαρτήματος. Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ.
- Όταν κόβετε ωμό κρέας σε κομμάτια μπορεί να πραγματοποιηθεί κάποια μετακίνηση, η οποία όμως είναι φυσιολογική.

για να χρησιμοποιήσετε το μαχαίρι

- 1 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου αυτή να ασφαλίσει.
- 2 Τοποθετήστε τις λεπίδες του μαχαιριού μέσα στο μπωλ του εξαρτήματος ①
- 3 Κόψτε τα τρόφιμα και τοποθετήστε τα μέσα στο μπωλ, φροντίζοντας ώστε τα κομμάτια να μην πέσουν από την κεντρική οπή μέσα στον άξονα της λεπίδας.
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο μπωλ με τη χειρολαβή του στα δεξιά και το σωλήνα τροφοδοσίας από πίσω. Στη συνέχεια στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου τα ενδεικτικά βέλη να έρθουν σε μια ευθεία ②
- Εάν δυσκολευτείτε να εφαρμόσετε τον άξονα που βρίσκεται στο καπάκι, μέσα στις λεπίδες του μαχαιριού, στρέψτε ελαφρά το επάνω μέρος της λεπίδας και προσπαθήστε ξανά.
- 5 Προσαρμόστε τους σωλήνες τροφοδοσίας ③
- 6 Προσαρμόστε το εξάρτημα επάνω στη βάση του μίξερ με τις χειρολαβές προς το πίσω μέρος και στη συνέχεια στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του ④
- 7 Ανάψτε τη συσκευή και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα μέχρις ότου επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

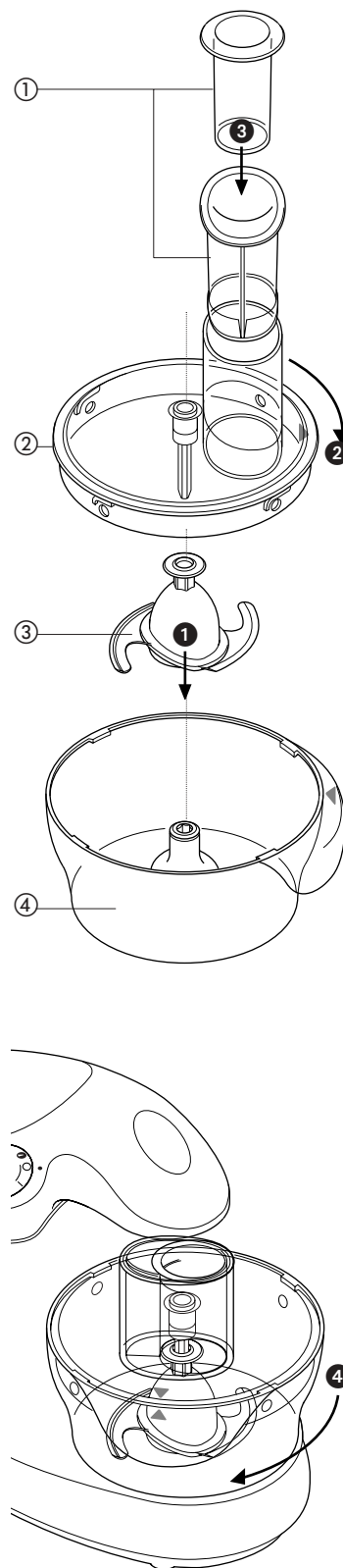
χρήσιμες συμβουλές

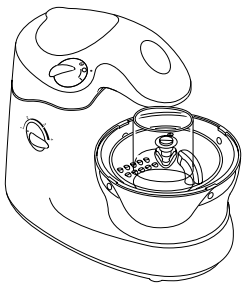
- Κόψτε τα τρόφιμα πριν τα τοποθετήσετε μέσα στο εξάρτημα. Το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά και άλλα τρόφιμα με παρεμφερή υφή θα πρέπει να κόβονται σε κύβους με διαστάσεις περίπου 2cm³/4in. Θα πρέπει να σπάτε τα μπισκότα σε κομμάτια και να τα ρίχνετε μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Για την παρασκευή ζύμης ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιείτε συμπαγές λίπος από το ψυγείο, κομμένο σε κύβους. Αναμίξτε το με το αλεύρι μέχρι να σχηματιστούν σβόλοι και στη συνέχεια προσθέστε προδευτικά αρκετό νερό μέσα από το σωλήνα τροφοδοσίας, ώστε να σχηματιστεί η ζύμη. Σβήστε τη συσκευή αμέσως μόλις αναμιχθούν καλά τα υλικά.
- Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας κάποια υλικά μπορεί να συγκεντρωθούν γύρω από το χείλος του καπακιού. Για να αποφύγετε αυτή τη συγκέντρωση, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής στη μέση της επεξεργασίας, σπρώξτε τα υλικά που έχουν κολλήσει προς τα κάτω και ανάψτε ξανά τη συσκευή.
- Όταν χρησιμοποιείτε το εξάρτημα αυτό θα πρέπει να προσέχετε ώστε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα τρόφιμα.

μέγιστες χωρητικότητες • **ζύμη ζαχαροπλαστικής** (βάρους αλευριού) 300gr (10 oz)

• **κρέας** 340gr (12 oz)

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 43





ΤΟ ΕΞΆΡΤΗΜΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΪΜΩΝ ΣΥΝΕΧΪΖΕΤΑΙ

ΔΪΣΚΟΙ ΚΟΠΪΣ/ΤΡΙΪΜΑΤΟΣ

Χρησιμοποιήστε τους δίσκους κοπής/τριψίματος για να κόψετε ή να τρίψετε φρούτα, λαχανικά και τυρί και τους δίσκους κοψίματος πατάτας για τηγάνισμα για να κόψετε λαχανικά, για παράδειγμα πατάτες και φρούτα.

- ① ωστήρες: φαρδύς και στενός
- ② σωλήνας τροφοδοσίας
- ③ καπάκι εξαρτήματος
- ④ μπωλ εξαρτήματος

δίσκοι κοπής που συμπεριλαμβάνονται

- ⑤ για χονδρό κόψιμο/τρίψιμο

- προαιρετικοί δίσκοι κοπής
- ⑥ για λεπτό κόψιμο/τρίψιμο
 - ⑦ για κοπή λεπτής πατάτας για τηγάνισμα
 - ⑧ για πολύ χονδρό τρίψιμο αριθμός προϊόντος 639021
 - ⑨ για τρίψιμο αριθμός προϊόντος 639150
 - ⑩ για κοπή πατάτας για τηγάνισμα 639083

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

Τι κάνουν οι δίσκοι κοπής

Οι δίσκοι ⑤ και ⑥ είναι διπλής όψεως: η μία πλευρά κόβει και η άλλη τρίβει. Μπορείτε να κόψετε τυρί, καρότα, λάχανο, αγγούρι, κολοκύθι, πατζάρια, κρεμμύδια. Μπορείτε να τρίψετε τυρί, καρότα, πατάτες καθώς επίσης και τρόφιμα με παρεμφερή υφή. Η πλευρά κοπής που θα επιλέξετε, πρέπει να βρίσκεται προς τα επάνω.

δίσκος λεπτής κοπής πατάτας ⑦ κόβει πολύ λεπτά πατάτες για τηγάνισμα, σκληρά υλικά για σαλάτες, γαρνιτούρες, ψητά κατσαρόλας και τηγανητά λαχανικά (π.χ. καρότο, γουλί, κολοκύθι, αγγούρι).

πολύ χονδρό τρίψιμο ⑧ για χονδρό τρίψιμο τυριού και καρότου.

δίσκος τριψίματος ⑨ τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτα για Γερμανικές κροκέτες.

δίσκος κοπής πατάτας ⑩ κόβει πατάτες για τηγάνισμα και σκληρά υλικά για σαλάτες και ντιπς (π.χ. γουλί, αγγούρι).

- ασφάλεια
- μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι εάν ο δίσκος κοπής δεν έχει σταματήσει τελείως να περιστρέφεται.
 - Χειριστείτε τους δίσκους κοπής με ιδιαίτερη προσοχή, διότι είναι εξαιρετικά κοφτεροί.
 - Μην αφήνετε το μπωλ να γεμίζει με επεξεργασμένα υλικά μέχρι το δίσκο κοπής. Αδειάζετε το συχνά.

για να χρησιμοποιήσετε τους δίσκους κοπής/τριψίματος

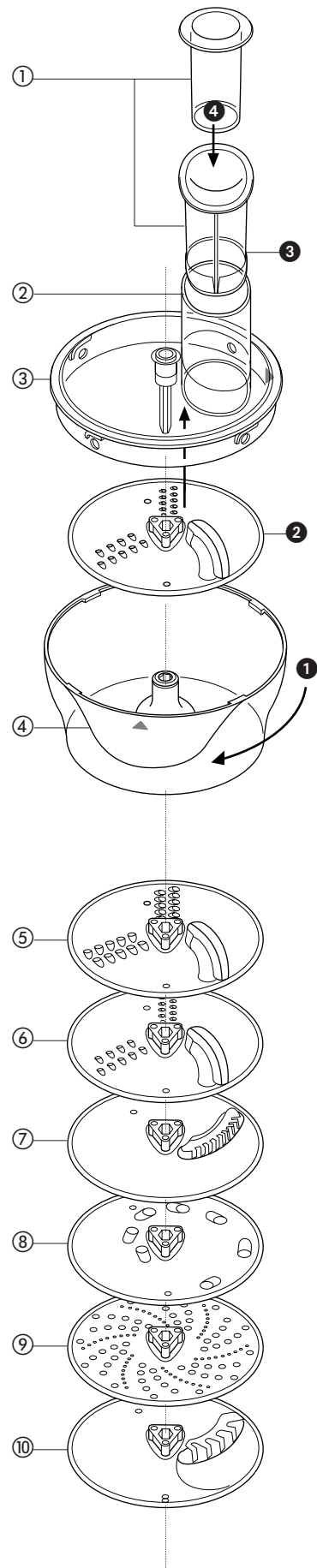
- 1 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ πάνω στη βάση με τη χειρολαβή προς το πίσω μέρος της συσκευής και στη συνέχεια στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση του ①
- 3 Σπρώξτε τον δίσκο κοπής που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε επάνω στον άξονα που βρίσκεται μέσα στο καπάκι. Η επιθυμητή επιφάνεια κοπής πρέπει να βρίσκεται προς τα επάνω ②
- 4 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο μπωλ, με τον σωλήνα τροφοδοσίας προς τη δεξιά πλευρά και στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ευθυγραμμισθούν τα βέλη.
- 5 Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που θα χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει έναν στενότερο σωλήνα τροφοδοσίας για επεξεργασία μεμονομένων αντικειμένων ή λεπτών υλικών.
- Τοποθετήστε πρώτα τον φαρδύ ωστήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας ③
- Χρησιμοποιήστε και τους δύο ωστήρες μαζί ④
- 6 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 7 Ανάψτε τη συσκευή και σπρώξτε τα τρόφιμα προς τα κάτω με τον ωστήρα - σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να βάλετε τα χέρια σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.

για να χρησιμοποιήσετε τον στενό σωλήνα τροφοδοσίας για να χρησιμοποιήσετε το φαρδύ σωλήνα τροφοδοσίας

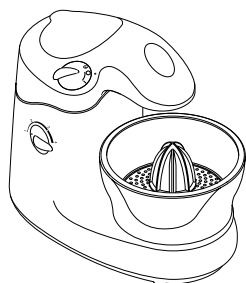
χρήσιμες συμβουλές

- Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
- Μην κόβετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Στοιβάξτε καλά τα τρόφιμα σε όλο το φάρδος του φαρδύ σωλήνα τροφοδοσίας. Με αυτόν τον τρόπο θα εμποδίσετε τα τρόφιμα να γλιστρίσουν στα πλάγια κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε το στενό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε κάποιον από τους δίσκους κοπής πατάτας θα πρέπει να στοιβάξετε τα λεπτά υλικά οριζόντια.
- Κατά την κοπή/τρίψιμο, τα τρόφιμα που έχουν στοιβαχθεί κατακόρυφα, κόβονται/τρίβονται σε κοντύτερα κομμάτια από αυτά που έχουν στοιβαχθεί οριζόντια.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε κάποιον δίσκο κοπής, θα παραμένουν υπολείμματα μη επεξεργασμένου υλικού επάνω στο δίσκο ή μέσα στα επεξεργασμένα τρόφιμα.

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 43



ΤΟ ΠΑΚΕΤΟ ΛΕΜΟΝΟΣΤΙΦΤΗ ΚΑΙ ΑΠΟΧΥΜΩΤΗ MA 110



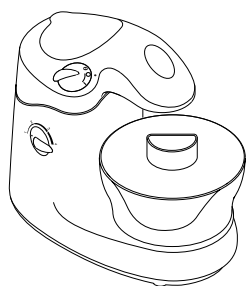
Λεμονοστήφτης

Χρησιμοποιήστε το λεμονοστήφτη για να στίψετε εσπεριδοειδή (π.χ. πορτοκάλια, λεμόνια, γκρέιπφρουτ).

- ① κώνος σπισίματος
- ② σουρωτήρι
- ③ μπωλ εξαρτήματος

για να χρησιμοποιήσετε το λεμονοστήφτη

- 1 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση με τη χειρολαβή προς το πίσω μέρος της συσκευής και στη συνέχεια στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ①
- 3 Τοποθετήστε το σουρωτήρι μέσα στο μπωλ και στη συνέχεια προσθέστε τον κώνο σπισίματος ②
- 4 Κόψτε τον καρπό στη μέση και στη συνέχεια ανάψτε τη συσκευή και πιέστε τον καρπό επάνω στον κώνο.



αποχυμωτής

Χρησιμοποιήστε τον αποχυμωτή για να παράγετε χυμό από σκληρά φρούτα και λαχανικά.

- ① ωστήρας
- ② καπάκι
- ③ σουρωτήρι
- ④ εσωτερικό μπωλ
- ⑤ μπωλ εξαρτήματος

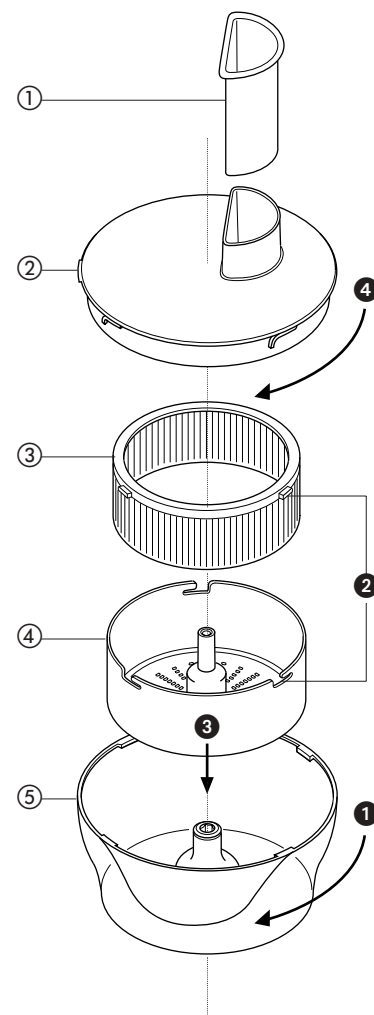
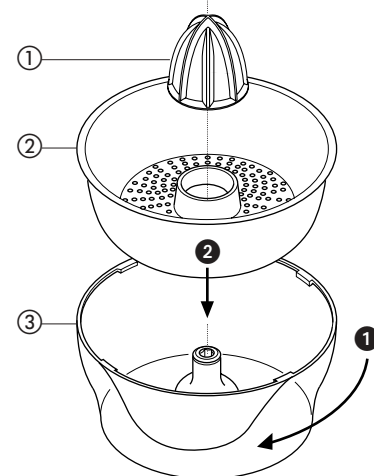
- ασφάλεια • Δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείτε τον αποχυμωτή χωρίς το καπάκι του.
σημαντική σημείωση • Εάν η συσκευή δονείται, σβήστε την και αδειάστε το σουρωτήρι (Η συσκευή δονείται όταν ο πολτός είναι άνισα κατανεμημένος).
• Θα πρέπει να επεξεργάζεστε τα υλικά σε μικρές δόσεις (450gr ή 1lb το πολύ) και να αδειάζετε το σουρωτήρι και το εσωτερικό μπωλ τακτικά.
• Πριν την επεξεργασία θα πρέπει να αφαιρείτε τα σκληρά κουκούτσια (π.χ. πιπεριά, πεπόνι, δαμάσκηνο) καθώς επίσης και τις σκληρές φλούδες (π.χ. πεπόνι, ανανάς). Δεν χρειάζεται να ξεφλουδίζετε ούτε και να αφαιρέσετε τα κουκούτσια από τα μήλα και τα αχλάδια.

για να χρησιμοποιήσετε τον αποχυμωτή

- 1 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ πάνω στη βάση με τη χειρολαβή προς το πίσω μέρος της συσκευής και στη συνέχεια στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ①
- 3 Προσαρμόστε το σουρωτήρι μέσα στο εσωτερικό μπωλ, ασφαρίζοντας τις προεξοχές που βρίσκονται στο σουρωτήρι μέσα στις εσοχές που βρίσκονται στο εσωτερικό μπωλ ②
- 4 Προσαρμόστε το εσωτερικό μπωλ μέσα στο κύριο μπωλ ③
- 5 Προσαρμόστε το καπάκι επάνω στο μπωλ, με το σωλήνα τροφοδοσίας προς τη δεξιά πλευρά και στρέψτε το κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ④
- 6 Κόψτε τα τρόφιμα και τοποθετήστε ένα με δύο κομμάτια μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.
- 7 Ανάψτε τη συσκευή και στρώστε τα τρόφιμα προς τα κάτω με τον ωστήρα - **σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να βάλετε τα χέρια σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.** Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα πλήρως πριν να προσθέσετε περισσότερα.
- 8 Αφού επεξεργασθείτε και το τελευταίο κομμάτι τροφίμου, αφήστε τον αποχυμωτή να λειτουργήσει για 20 περίπου δευτερόλεπτα ώστε να εξαχθεί όλος ο χυμός από το σουρωτήρι.

- χρήσιμες συμβουλές • Χρησιμοποιείτε φρέσκα, σκληρά υλικά.
• Ο χυμός των εσπεριδοειδών θα είναι πικρός και αφρώδης, διότι μαζί με τον καρπό υπόκεινται σε επεξεργασία η φλούδα και η ψίχα τους. Αντί για τον αποχυμωτή χρησιμοποιήστε τον λεμονοστήφτη.

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 43



καθαρισμός και σέρβις

καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μη βρέξετε ποτέ τη μονάδα κινητήρα, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιλτράρισμα.
- Χειριστείτε τις λεπίδες και τους δίσκους κοπής με προσοχή διότι είναι εξαιρετικά κοφτεροί.
- Κάποια τρόφιμα μπορεί να αποχρωματίσουν το πλαστικό, γεγονός που είναι απόλυτα φυσιολογικό. Ο αποχρωματισμός αυτός δεν πρόκειται να προκαλέσει βλάβη στο πλαστικό ή να αλλοιώσει τη γεύση των τροφίμων σας. Μπορείτε να αφαιρέσετε τον αποχρωματισμό αυτό τρίβοντας με ένα ύφασμα βουτηγμένο σε φυτικό λάδι.
- Μην πλένετε τα μέρη της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.

- μονάδα κινητήρα/μίξερ
- Σκουπίστε με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά και μη βυθίζετε τη μονάδα ποτέ σε νερό.
- μπλέντερ
- 1 Γεμίστε την κανάτα με ζεστό νερό, προσαρμόστε το καπάκι του εξαρτήματος και το καπάκι τροφοδοσίας και στη συνέχεια ανάψτε τη συσκευή για 20 - 30 δευτερόλεπτα στη μέγιστη ταχύτητα.
 - 2 Αδειάστε το ζεστό νερό, στη συνέχεια ξεπλύνετε την κανάτα και εάν εξακολουθεί να είναι βρώμικη χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.
 - 3 Σκουπίστε και στη συνέχεια αφήστε την να στεγνώσει.
- Μην αφήνετε το μπλέντερ μέσα σε νερό για να μουλιάσει και μην αφήνετε νερό μέσα σε αυτό.
- τα υπόλοιπα εξαρτήματα
- Πλύνετε τα με το χέρι και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Χρησιμοποιήστε την συσκευή **μόνο** για την προβλεπόμενη χρήση.
- 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

χειμωνιάτικη σούπα για το κρύο

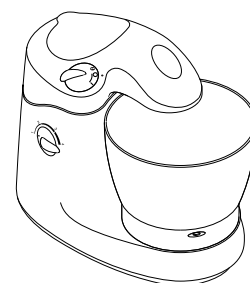
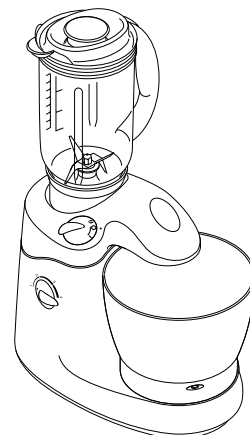
- υλικά
- καρότα, πατάτες και κρεμμύδια σε κύβους διαστάσεων 2cm (¾")
 - ζυμό από μπέικον
 - 100gr (4oz) πλυμένες κόκκινες φακές
 - 250ml (½pt) ζυμό λαχανικών
 - Ένα κουτί 400gr (14oz) ψιλοκομμένη τομάτα
 - αλάτι και πιπέρι
 - 200gr (8oz) μαγειρεμένο μπέικον, κομμένο σε κύβους διαστάσεων 1cm (½")

- μέθοδος
- 1 Τοποθετήστε τα καρότα, τις πατάτες και τα κρεμμύδια μέσα στο μπλέντερ με αυτή τη σειρά.
 - 2 Προσθέστε το ζυμό από μπέικον μέχρι το σημάδι του ενός λίτρου (1¼pt).
 - 3 Αναμίξτε το πολύ για 10 δευτερόλεπτα.
 - 4 Χύστε το μίγμα μέσα σε μια κατσαρόλα. Στη συνέχεια προσθέστε τις φακές, τις τομάτες, το ζυμό λαχανικών και τα μπαχαρικά.
 - 5 Βράστε το μίγμα ανακατεύοντας διαρκώς. Στη συνέχεια σιγοβράστε περίπου για 1 ώρα, ανακατεύοντας κατά τακτά χρονικά διαστήματα, μέχρις ότου τα υλικά να μαγειρευτούν.
 - 6 Προσθέστε τους κύβους μπέικον και ζεστάνετε το μίγμα για 5 - 10 λεπτά. Σερβίρετε αμέσως.

λευκό ψωμί - φρατζόλα ή ψωμάκια

- υλικά
- 500gr (1lb 2oz) δυνατό κοινό αλεύρι
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) αλάτι
 - 15gr (½oz) λαρδί
 - 15gr (½oz) νωπή μαγιά, ή 10ml (2 κουταλάκια του γλυκού αποξηραμένη μαγιά + 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) κρυσταλλική ζάχαρη
 - 300ml (11fl oz) ζεστό νερό, στους 43°C (110°F). Χρησιμοποιήστε κάποιο θερμόμετρο ή προσθέστε 100ml (3½fl oz) βραστό νερό σε 200ml (7½fl oz) κρύο νερό
 - **δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναγράφονται στη σελίδα 2.**

- μέθοδος
- 1 **αποξηραμένη μαγιά** (του τύπου που απαιτεί εφύγραση): χύστε το ζεστό νερό μέσα στο μπωλ. Στη συνέχεια προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και αφήστε το μίγμα σε ηρεμία για 5 - 10 λεπτά, μέχρις ότου να αφίσει.
νωπή μαγιά: θρυματίστε την μέσα στο αλεύρι
άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 2 Χύστε το υγρό μέσα στο **μπωλ** και στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι (με νωπή μαγιά, εάν χρησιμοποιείτε αυτού του τύπου), το αλάτι και το λαρδί.
 - 3 Προσαρμόστε τους **αναδευτήρες ζύμης** και στη συνέχεια προσαρμόστε το μπωλ.
 - 4 Ανάψτε τη συσκευή αυξάνοντας σταδιακά την ταχύτητα λειτουργίας, έως ότου φτάσετε τη μέγιστη.
 - 5 Ζυμώστε μέχρις ότου η ζύμη να δείχνει ελαστική - **μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ για χρονικά διαστήματα πάνω από 10 λεπτά διότι θα υπερθερμανθεί.**
 - 6 Τοποθετήστε τη ζύμη μέσα σε μια λαδωμένη σακούλα από πολυαιθυλένιο ή σε ένα μπωλ, σκεπάστε την με μια πετσέτα και αφήστε την σε έναν ζεστό χώρο μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε όγκο.
 - 7 Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια ελαφρά αλευρωμένη επιφάνεια και στη συνέχεια ζυμώστε την με τα χέρια για 2 - 3 λεπτά ώστε να φύγει ο αέρας. Θα πρέπει να ζυμώσετε με το χέρι επειδή το διογκωμένο μέγεθος της ζύμης μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο μίξερ σας.
 - 8 Σχηματίστε με τη ζύμη μια φρατζόλα ή 15 μακρόστενα ψωμάκια, τοποθετήστε τα πάνω σε λαδωμένα ταψιά και αφήστε τα σε ζεστό χώρο μέχρις ότου να διπλασιαστούν σε όγκο.
 - 9 Ψήστε στους 230°C/450°F/στο 8 για φούρνους υγραερίου, για 20 - 25 λεπτά (εάν πρόκειται για μια φρατζόλα), ή για 10 - 15 λεπτά (εάν πρόκειται για μακρόστενα ψωμάκια).
 - 10 Όταν η φρατζόλα ή τα ψωμάκια έχουν γίνει, χτυπώντας το κάτω μέρος θα πρέπει να ακούγονται σα να είναι κούφια.



مقدمة

ان خلاطك كينوود سيساعدك في القيام باعمال متعددة. سواء كنت تعمل خبزاً أو نفيحة، ميرنغ أو كعكا، ستجعل كينوود هذا العمل سهلاً. ويمثل تلك المجموعة الكبيرة من الملحقات المتوافرة، فلا حدود لما يمكنها تقديمه لك.

المحتويات

كوبيزين ٣-في-١ كبه إم ١٨٠	كوبيزين ٣-في-١ كبه إم ١٥٠	كوبيزين منفرد كبه إم ١٢٠	
			الخلط
✓	✓	✓	سلطانية الخلط
✓	✓	✓	مخففة
✓	✓	✓	وحدة العجن
✓	✓	✓	اداة التقليل
			المرج
✓	✓	×	اداة التميع
			ملحقات اعداد الطعام
✓	✓	×	سلطانية ملحقة، غطاء ودافعات
✓	✓	×	سكين
✓	✓	×	٣ قصاصة الشرائح، عدة الشق، قصاصة الرقائق
✓	×	×	عصارة الحوامض
✓	×	×	عصارة الطرد المركزي
			ملوق
✓	✓	✓	ملوق
×	×	×	غطاء

تعرف على ماكينة المطبخ كينوود

الرجاء مراجعة قائمة المحتويات المقابلة

احتياطات الأمان

- ابعد أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات المركبة.
- تنازل السكاكين وصفائح التقطيع بعناية - انها حادة جدا.
- لا تترك الماكينة شغالة ابدا بدون اشراف.
- لا تستخدم ابدا ماكينة مصابة بضرر. اطلب الكشف عليها أو تصليحها : انظر تحت " الخدمة "، صفحة ٢٥.
- لا تستعمل ابدا قطعة ملحقة غير مجازة أو أكثر من قطعة ملحقة في وقت واحد (باستثناء وحدة العجن).
- هذه الماكينة هي للاستعمال المنزلي فقط.
- اوقف الجهاز وافصله من الكهرباء قبل تركيب او ازالة العدد/القطع الملحقة، بعد الاستعمال وقبل التنظيف.
- لا يجوز للاطفال الصغار أو الاشخاص العاجزين استعمال هذه الماكينة بدون اشراف.
- لا تسمح للاطفال باللعب بهذا الجهاز.

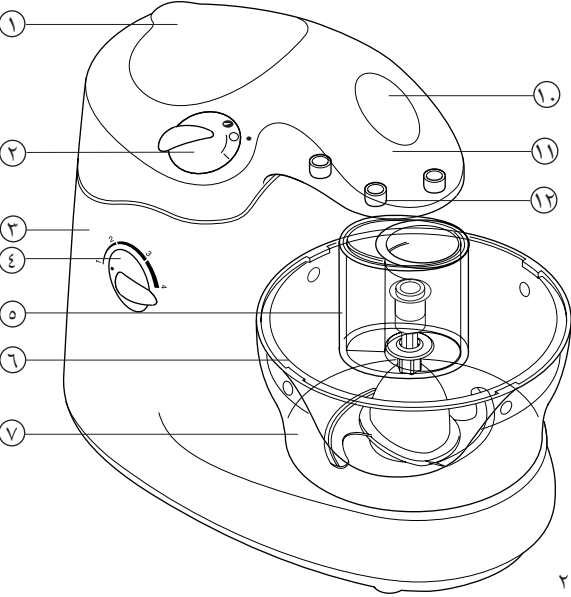
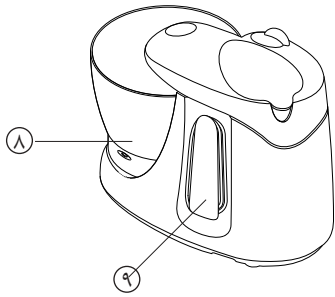
قبل توصيل القابس

- تأكد من ان فلتية الامداد الكهربائي في منطقتك تماثل تلك المبيّنة في اسفل الماكينة .
- ان هذا الجهاز مطابق لتوجيهات التداخل اللاسلكي رقم ٨٩/٣٣٦ لمجموعة دول السوق الأوروبية المشتركة .

قبل الاستعمال لأول مرة

- ١ انزع جميع الاغلفة بما فيها اغطية السكاكين البلاستيكية من على السكاكين. يجب التخلص من هذه الاغلفة، اذ انها كانت موضوعة فقط لحماية السكاكين اثناء الصنع والنقل.
- ٢ اغسل الاجزاء : انظر تحت " التنظيف "، صفحة ٢٥.
- ٣ لف السلك الزائد عن الحاجة حول الكتيفة الموجودة في خلف الماكينة.

تعرف على ماكينة المطبخ كينوود



- ١ غطاء المخرج
- ٢ مفتاح التشغيل/التوقيف ورفع رأس الخلاط
- ٣ وحدة القدرة
- ٤ مفتاح السرعات
- ٥ دافعات
- ٦ غطاء الملحقات
- ٧ سلطانية الملحقات
- ٨ سلطانية الخلط
- ٩ كتيفة للسلك الزائد
- ١٠ زر تسيب عدد الخلاط
- ١١ رأس الخلاط
- ١٢ قوابس عدد الخلاط

الملحقات المتوفرة

مخففة - صفحة ٩٤

وحدة العجن - صفحة ٩٤

أداة التقليل - صفحة ٩٤

أداة التميع - صفحة ٥٥

ملحقات إعداد الطعام

السكين - صفحة ١٥

قصاصة الشرائح / عدة الشق / قصاصة الرقائق، صفحة ٢٥

عصارة الحوامض - صفحة ٣٥

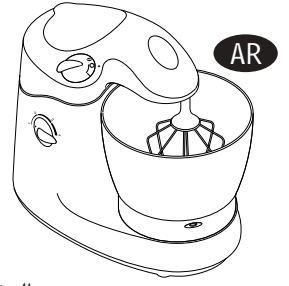
عصارة بالطرد المركزي، صفحة ٣٥

ملوق

غطاء، رقم القطعة ٤٩٢٢٣٩

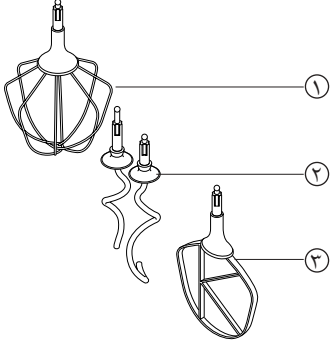
❗ لشراء احدى الملحقات لا تكون متضمنة في صندوقك، اتصل بمتعهد التصليح لكينوود.

- جميع ملحقات إعداد الطعام تستخدم نفس السلطانية. ولذلك فالرزمة التي تتضمن أكثر من قطعة ملحقة واحدة تأتي مع سلطانية واحدة فقط.



الخلاط

استعمل الخلاط لعمل الكعك والخبز والمعجنات والميرنج.



أدوات الخلط وبعض استعمالاتها

- ① المخففة لخلق بياض البيض والكريما والبودنج وخلطات الكعك الشاملة وتزبيد المرجرين والسكر (استعمل المرجرين الكثلي بدرجة حرارة الغرفة) وخلط البيض في الكعكات الاسفنجية وكعكات الفاكهة .
 - ② وحدة العجن لجميع الخلطات بالخميرة . استعمل وحدتي العجن معا .
 - ③ أداة التقليل ② لتقليب الدقيق أو الفاكهة في خلطات الكعك ، ولعمل المعجنات الهشة
- هام • لا تشغّل الخلاط ابدا لمدة اطول من ١٠ دقائق - سوف يسخن أكثر من اللازم .
- لا تستخدم المخففة للخلطات الثقيلة - فقد تصيبه بضرر .
 - بعد التنظيف ، أعد تركيب السلطانية. انها تعمل كغطاء للآليات الموجودة في اسفل.

كيفية استعمال الخلاط

- ١ أدر مفتاح التشغيل/التوقيف الى "I" لرفع رأس الخلاط ①
- ٢ ضع المكونات في سلطانية الخلط، ثم ركّب السلطانية على القاعدة. وإذا اقتضى الامر، أدرها قليلا الى ان تسقط في موضعها .
- ٣ ان الادوات مبينة بالالوان وكذلك المقابس الواجب ان تركيب فيها . اختر الاداة ثم ابحث عن المقبس الذي يلائمها لونا ،وبعد ذلك ادخلها بالتدوير وادفعها ②
- استعمل وحدتي العجن معا، واستعمل الادوات الاخرى افراديا .
- ٤ اخفض رأس الخلاط الى ان تسمع طقطقة الانفعال - وإلا لن يعمل الخلاط.
- ٥ اختر السرعة المطلوبة ③
- ٦ اوصل المقبس ثم أدر مفتاح التشغيل/التوقيف الى "I" ④
- ٧ لتوقيف الخلاط ، أعد المفتاح الى "O" .

لنزع احدى الادوات ١ اوقف الخلاط عن التشغيل.

٢ سيّب رأس الخلاط ①

٣ اضغط على زر تسييب الادوات ⑤

• انزع الاداة قبل نزع السلطانية.

ارشادات • اذا وجد شيء في سلطانية الخلط مما يطلق رشاشا (مثل الكريما أو الدقيق) ، حينئذ ابدأ

بالسرعة البطيئة ثم زدها اذا لزم.

• اذا سمعت ان الماكينة تعمل بجهد، حينئذ زد السرعة.

لجميع الوظائف

- اختيار السرعة
- الخفق - عالية
- أداة التشريح/التفتيت - المتوسطة الى العالية
- أداة التمييع - العالية
- العجن - عالية
- تقليب الدقيق / الفاكهة في خليط الكعك - بطيئة الى متوسطة
- عمل المعجنات - بطيئة الى متوسطة
- وحدة التمييع - عالية
- السكين - متوسطة الى عالية
- قساصة الشرائح / عدة الشق / قساصة الرقائق - متوسطة الى عالية
- عصارة الحوامض - بطيئة الى متوسطة
- عصارة بالطرد المركزي - عالية
- مطحنة متعددة الاستعمالات - عالية

القدرات القصوى • بياض البيض - ٨

• أداة التمييع - ١ لتر

• كعكة اسفنجية بطبقة واحدة - الوزن الاجمالي ١,٢ كجم

• كعكة بالفاكهة - الوزن الاجمالي ١,٧٥ كجم

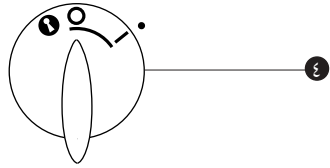
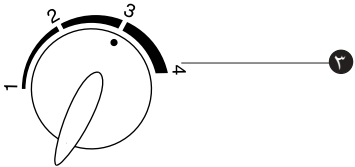
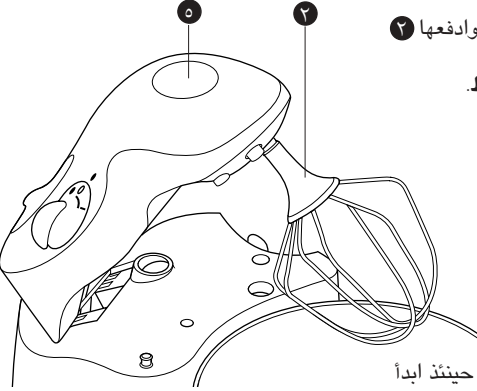
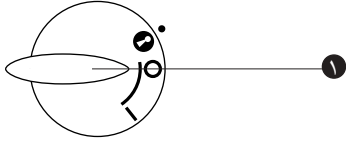
• المعجنات - وزن الدقيق ٣٠٠ جرام

• عجين الخبز - وزن الدقيق ١ كجم - ولكن فقط اذا كان محتواه من الماء هو على الاقل

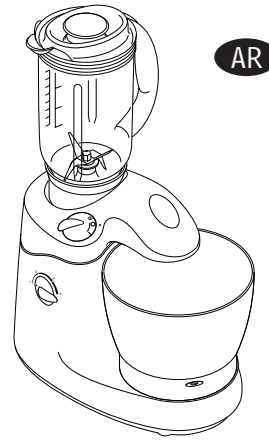
٥٠٠ مل. واذا كان الخليط جافا اكثر من ذلك ، حينئذ اخلطه على دفعتين، وإلا ستجهد

الخلاط.

• لحم مقطّع، ٣٤٠ جرام



وحدة التميع



استخدم وحدة التميع للحساء والمشروبات والفطائر والمايونيز وكسر الخبز وكسر البسكويت وفرم المكسرات .

- ① غطاء فتحة التعبئة. يمكنك نزع هذا الغطاء وإضافة مكونات بينما تكون الماكينة شغالة (مثلا الزيت للمايونيز أو الخبز لكسر الخبز).
- ② غطاء
- ③ إبريق

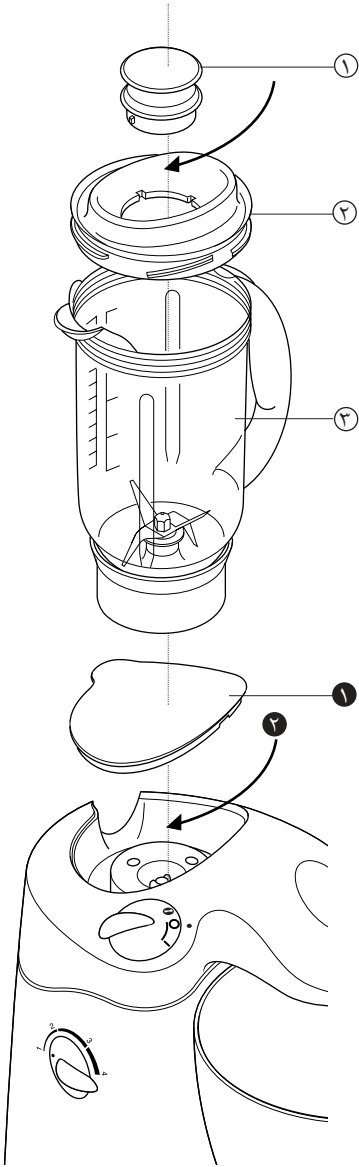
- الامان • لا تنزع ابدأ وحدة التميع أو غطاءها الى ان تتوقف السكاكين تماما .
- لا تخلط ابدأ سوائل ساخنة جدا .

- هام • لا تشغل وحدة التميع ابدأ لمدة اطول من دقيقة واحدة - سوف تسخن اكثر من اللازم. يتم تميع جميع المأكولات خلال دقيقة واحدة.
- لا تضع مكونات جافة في وحدة التميع قبل تشغيلها. قطع المكونات الى مكعبات صغيرة واسقطها من خلال غطاء فتحة التعبئة بينما تكون الماكينة شغالة.
- لا تقم بتميع التوابل مثل الثوم والشبث والكمون اذ انها تتلف البلاستيك المصنوعة منه وحدة التميع.
- ان وحدة التميع غير ملائمة كوعاء للخبز. لا تترك أي مكونات بداخلها سواء قبل أو بعد التميع.
- لا تتجاوز ابدأ القدرة القصوى وهي لتر واحد.

لاستعمال وحدة التميع

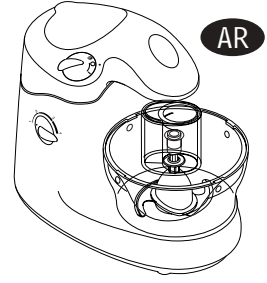
- ١ اخفض رأس الخلاط الى ان ينقل بالقطعة.
- ٢ انزع غطاء المخرج ①
- ٣ ضع المكونات في الابريق.
- ٤ ركب الغطاء وغطاء فتحة التعبئة على الابريق.
- ٥ ركب الابريق على المخرج ②
- ٦ شغل الماكينة.

- ايماءات • لدى عمل المايونيز، ضع جميع المكونات باستثناء الزيت في وحدة التميع. وبعد ذلك انزع غطاء فتحة التعبئة، بينما تكون الماكينة شغالة، وأضف الزيت ببطء على نحو متساو.



عدد ملحقة لإعداد الطعام

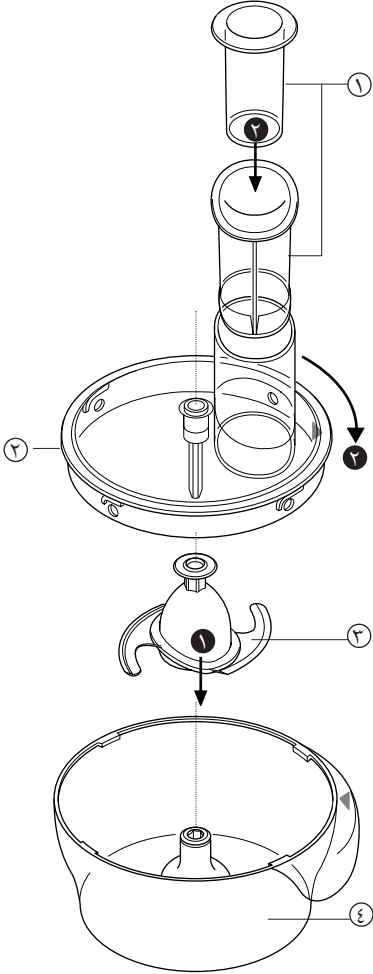
استعمل عدة إعداد الطعام الملحقة للتقطيع والقص شرائح والشق والقص رقائق



السكين

استعمل السكين لتقطيع اللحم النيء والمطبوخ، والبيض المطبوخ والخضروات والجوز والفطائر والغموس، وكذلك لعمل كسر الخبز والبسكويت. كما يجوز استعماله لعمل الفطائر الهشة وطبقات الحلوى العلوية المفتتة.

- ① دافعات : كبيرة وصغيرة
- ② غطاء الملحقات
- ③ سكين
- ④ سلطانية الملحقات



- الامان
- لا ترفع الغطاء ابدا الى ان يتوقف السكين تماما.
- ان السكاكين حادة، ولذلك يجب مناوئتها بحذر. أمسك السكين من مقبض الاصبع الموجود في اعلى بعيدا عن حافة التقطيع، في كلا حالتي الاستعمال والتنظيف.
- انزع السكين دائما قبل سكب المحتويات من السلطانية.

• هام

لا تكسر مكعبات الثلج أو غيرها من الاطعمة المجمدة، مثل التوابل، اذ قد تتلف القطعة الملحقة.

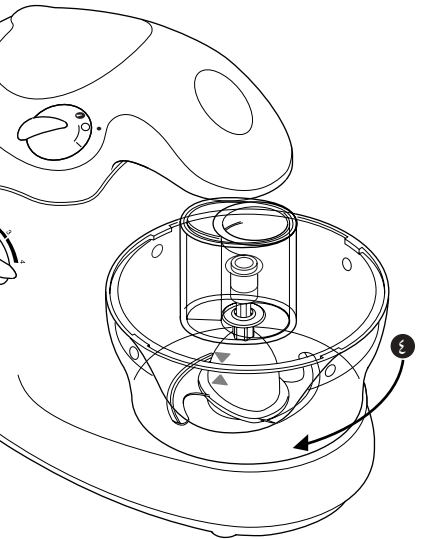
- لا تستخدم السكين لخلط الاحمال الثقيلة مثل عجينة الخبز، اذ قد تتلف الماكينة. استخدم وحدة العجن في سلطانية الخلط.
- لا تمزج المكونات السائلة، اذ قد تتسرب من حول الغطاء - استعمل وحدة التميع.
- قد تحدث بعض الحركة اثناء تقطيع اللحم النيء، ان هذا امر طبيعي.

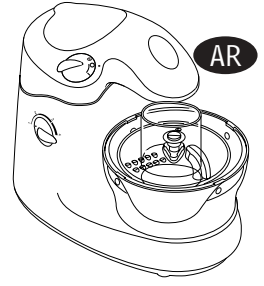
لاستعمال السكين

- 1 اخفض رأس الخلاط الى ان ينقل بالقطعة.
- 2 ضع السكين في سلطانية الملحقات ①.
- 3 قطع الطعام وضعه في السلطانية مراعيًا بأن لا يسقط الطعام داخل الثقب المركزي في جذع السكين.
- 4 ركّب الغطاء على السلطانية - مع كون مسكة السلطانية على اليمين وانبوب التلقيم في الخلف، ثم أدّره في اتجاه عقارب الساعة الى ان تترافق سهم التاشير ②.
- اذا واجهت أي صعوبات في تركيب الجذع الموجود في الغطاء على السكين، حينئذ أدّر اعلى السكين قليلا ثم حاول مرة ثانية.
- 5 ركّب انابيب التلقيم ③.
- 6 ركّب الوحدة على قاعدة الخلاط - المقبض نحو الخلف - ثم أدّرها في اتجاه عقارب الساعة الى ان تثبت في موضعها بالقطعة ④.
- 7 شغل الماكينة وقم باعداد الطعام حتى الحصول على النتيجة المطلوبة.

- ارشادات
- قطع الطعام قبل وضعه داخل الوحدة الملحقة. يجب تقطيع الخبز واللحم والخضروات وخلافها من الاطعمة ذات التركيب المماثل الى مكعبات مقاس 2 سم تقريبا. اما البسكويت فيجب تكسيره وازافته من داخل انبوب التلقيم والماكينة شغالة.
- عند عمل الفطائر، استخدم دهنا صلبا مقطعا الى مكعبات مأخوذ من الثلجة مباشرة. اخلطه مع الدقيق الى ان يصل مرحلة كسر الخبز. اضع تدريجيا مقدارا كافيا من الماء من داخل انبوب التلقيم لتكوين العجين. اوقف تشغيل الماكينة فور انضمام المكونات معا.
- اثناء الإعداد قد يتجمع بعض الطعام حول حافة الغطاء، لمنع هذا من الحدوث، توقف في منتصف عملية الاعداد واقشطه ثم استمر في العمل.
- احترس من عدم تجاوز حد الإعداد لدى استعمال السكين.

- السعات القصوى
- المعجنات (وزن الدقيق) ٢٠٠ جرام
- اللحم ٣٤٠ جرام





عدد ملحقة لإعداد الطعام تابع

قصاصة الشرائح / عدة الشق / قصاصة الرقائق

استخدم قصاصة الشرائح / عدة الشق لتقطيع الفاكهة والخضروات والجبن الى شرائح أو لشقها، وقصاصة الرقائق لتقطيع الخضروات مثل البطاطس والفاكهة.

١ الدافعات : كبيرة وصغيرة

٢ انبوب التلقيم

٣ غطاء الملحقات

٤ سلطانية الملحقات

٥ متضمنا صفائح التقطيع / قصاصة شرائح / عدة شق سميك

٦ قصاصة شرائح / عدة شق رقيق

٧ قصاصة رقائق (اسلوب جوليان) رقيقة

٨ صفائح تقطيع اختيارية / عدة شق سميك جدا، رقم القطعة ٦٣٩٠٢١

٩ صفيحة البشر، رقم القطعة ٦٣٩١٥٠

١٠ قصاصة رقائق قياسية، رقم القطعة ٦٣٩٠٨٢

❗ لشراء احدى صفائح التقطيع ليست متضمنة في الرزمة، اتصل بمتعهد التصليح لكي نوود؛ ابحث عنه في دليل "الصفحات الصفراء" تحت "تصليح الاجهزة الكهربائية" أو اتصل بشركة كينود بالتليفون على رقم ٠١٧٠٥ ٣٩٢٣٣٣ واطلب قسم "رعاية الزبائن".

قصاصة شرائح / عدة شق

الصفائح ٥ و ٦ قابلة للاعكاس : احدى الجهات لتقطيع الشرائح والجهة الاخرى للشق. يمكنك تقطيع الجبن والجزر والبطاطس والكرنب والخيار والكوسه والشمندر والبصل شرائح. كما يمكنك شق الجبن والجزر والبطاطس والاطعمة من نفس التركيب. يجب ان تكون جهة التقطيع التي تختارها نحو الاعلى.

قصاصة رقائق (اسلوب جوليان) ٧ تقطع البطاطس باسلوب جوليان للقلي؛ المكونات الصلبة رقيقة للسلطة والتوابل الزخرفية والطاجن والقلي بالتحليب (مثل الجزر والرتباجوالكوسه والخيار).

عدة شق سميك جدا ٨ تشق الجبن والجزر سميكاً جدا

صفيحة البشر ٩ تبشر الجبن برميسان والبطاطس لزلابية البطاطس الالمانية

قصاصة رقائق قياسية ١٠ تقطع البطاطس للقلي والمكونات الصلبة للسلطة والغموس (مثل الرتباج والخيار).

الامان • لا ترفع الغطاء ابدأ الى ان تتوقف صفيحة التقطيع تماما.

• تناول صفائح التقطيع بحذر - انها حادة جدا.

• لا تدع السلطانية تمتليء حتى صفيحة التقطيع : افرغها بانتظام.

لاستعمال قصاصة الشرائح / عدة الشق / قصاصة الرقائق

١ اخفض رأس الخلاط الى ان ينقل بالطبققة.

٢ ركب السلطانية على القاعدة - المقبض نحو الخلف - ثم أدرها في اتجاه عقارب الساعة الى ان تثبت في موضعها بالطبققة ١.

٣ ادفع صفيحة التقطيع على الغطاء الداخلي للجزع. يجب ان تكون جهة التقطيع نحو الاعلى ١.

٤ ركب الغطاء على السلطانية - انبوب التلقيم نحو اليمين - ثم أدره في اتجاه عقارب الساعة الى ان تتراصف الاسهم.

٥ اختر انبوب التلقيم الذي تريد استعماله. ان الدافعة تتضمن انبوب تلقيم اصغر لإعداد قطع

افردية أو مكونات رقيقة.

• اولاضع الدافعة الكبيرة داخل انبوب التلقيم ٢.

• استخدم كلتا الدافعتين معا ٤.

• ضع الطعام داخل انبوب التلقيم.

٦ شغل الماكينة وادفع الطعام بالتساوي بالدافعة - لا تضع ابدأ اصابعك في انبوب

التلقيم.

ارشادات • استعمل مكونات طازجة.

• لا تقطع الطعام صغيراً جداً. املاً عرض انبوب التلقيم الكبير بالكامل الى حد ما. هذا من شأنه

منع الطعام من الانزلاق جانبيا اثناء الإعداد. كبديل لذلك، استعمل انبوب التلقيم الصغير.

• عند استخدام صفيحة تقطيع الرقائق، ضع مكونات رقيقة افقياً.

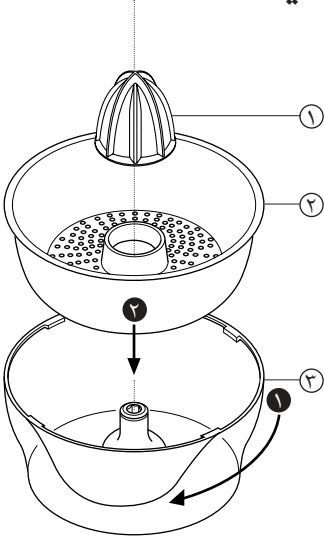
• عند تقطيع الشرائح أو الشق : فان الطعام الموضوع عمودياً يخرج اقصر من الطعام

الموضوع افقياً.

• بعد استعمال احدى صفائح التقطيع، سيكون هناك دائماً قدر صغير من الفضلات على

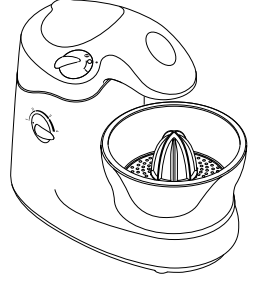
الصفيحة أو في الطعام.

عصارة الحوامض وبالطرد المركزي، الرزمة إم ايه ١١٠



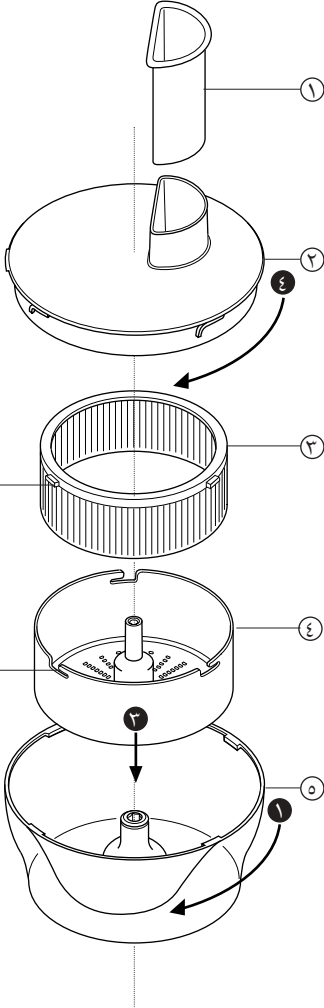
عصارة الحوامض
استعمل عصارة الحوامض لاستخراج العصير من الفواكه الحمضية (مثل البرتقال والليمون والأيم والكريب فروت).

- ① مخروط
- ② منخل
- ③ سلطانية الملحقات



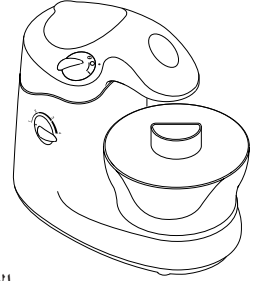
لاستعمال عصارة الحوامض

- ١ اخفض رأس الخلاط الى ان ينقل بالقطعة.
- ٢ ركب السلطانية على القاعدة - المقبض نحو الخلف - وأدرها في اتجاه عقارب الساعة ①
- ٣ ضع المنخل داخل السلطانية، ثم ركب المخروط ②
- ٤ قطع الفاكهة انصافا . شغل الماكينة واضغط الفاكهة على المخروط.



العصارة بالطرد المركزي
استعمل العصارة بالطرد المركزي لاستخراج العصير من الفاكهة المكتنزة والخضروات.

- ① دافعة
- ② غطاء
- ③ مصفاة
- ④ سلطانية داخلية
- ⑤ سلطانية الملحقات



- الامان
- هام
- لا تستخدم العصارة بالطرد المركزي ابدا بدون تركيب غطائها عليها.
- اذا اهتزت الماكينة، اوقف التشغيل وأفرغ المصفاة.
- (ان الماكينة تهتز اذا اصبح اللباب موزعا على نحو غير متساو).
- اعصر كميات صغيرة في المرة الواحدة (٤٥٤ جرام حدا اقصى) وافرج المصفاة والسلطانية الداخلية باستمرار.
- قبل مباشرة العصر، انزع النواة والبذر (مثلا الفلفل والقاوون والخوخ) والقشور الصلبة (مثل القاوون والاناناس). لا تحتاج الى نزع قشر أو قلب التفاح أو الكمثرى.

لاستعمال العصارة بالطرد المركزي

- ١ اخفض رأس الخلاط الى ان ينقل بالقطعة.
- ٢ ركب السلطانية على القاعدة - المقبض نحو الخلف - وأدرها في اتجاه عقارب الساعة ①
- ٣ ركب المصفاة داخل السلطانية الداخلية، وعشق الالسة ②
- ٤ ركب السلطانية الداخلية داخل السلطانية الرئيسية ③
- ٥ ركب الغطاء على السلطانية - انبوب التلقيم نحو اليمين - وأدره في اتجاه عقارب الساعة ④
- ٦ قطع الفاكهة، ثم ضع قطعة أو قطعتين في انبوب التلقيم.
- ٧ شغل الماكينة وأدفع الفاكهة بالدافعة على نحو متساو - لا تضع اصابعك ابدا داخل انبوب التلقيم. اعصرها بالكامل قبل ان تضع المزيد.
- ٨ بعد وضع آخر قطعة، دع الماكينة تعمل لمدة ٢٠ ثانية لاستخراج كل العصير من المصفاة.

- ايماءات
- استخدم فاكهة طازجة مكتنزة.
- سيكون عصير الفواكه الحمضية مرّاً ومزيداً لأنه يجري عصر قشره ولبه ايضا. استعمل عصارة الحوامض عوضاً عنها.

التنظيف والخدمة

التنظيف

- اوقف تشغيل الماكينة دائما وافصل القابس قبل التنظيف.
- لا تدع وحدة القدرة أو السلك أو القابس تتبلل.
- تناول جميع السكاكين وصفائح التقطيع بحذر - انها حادة للغاية.
- ان بعض الاطعمة سوف تفسد لون البلاستيك. هذا أمر طبيعي، لن يضر البلاستيك أو يؤثر على نكهة الطعام. يمكن ازالة فساد اللون بفركه بقطعة قماش مغموسة بزيت نباتي.
- لا تغسل القطع في غسالة الصحون الكهربائية.
- امسحها بقطعة قماش مرطبة، ثم جففها.
- لا تستخدم ابدًا مواد حادة أو تغطسها في الماء.
- أداة التمييع ١ املأها بماء دافئ، ركّب الغطاء وغطاء فتحة الملء ثم شغّلها على اعلى سرعة لمدة ٢٠ - ٣٠ ثانية.
- ٢ افرغها ثم اشطفها. ان لا زالت متسخة، استخدم فرشاة.
- ٣ امسحها ثم اتركها لتجف في الهواء.
- لا تترك أداة التمييع منقوعة في الماء. ولا تترك ماء بداخلها.
- اغسلها باليد ثم اتركها لتجف تماما.
- جميع الاجزاء الاخرى

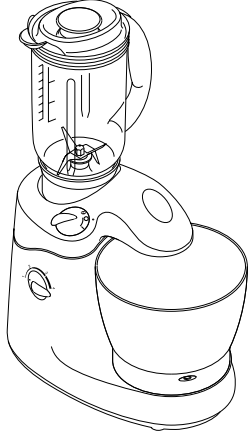
الخدمة ورعاية الزبائن

- استعمل الماكينة فقط في الاستعمالات الخاصة بها.
- اذا اصيب سلك الكهرباء بضرر يجب، في سبيل سلامتك، ان تتولى تبديله شركة كينود أو متعهد تصليح معتمد من كينود.

اذا احتجت الى مساعدة:

- لاستعمال ماكينتك
- في طلب ملحقات اخرى
- من اجل الخدمة أو التصليح
- اتصل بالمتجر الذي اشتريت الماكينة منه.

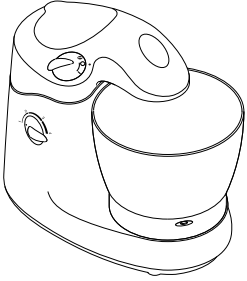
وصفات طهوية



حساء ساخن للشتاء

- المكونات
- جزر وبطاطس ويصل: ١٦ مكعبا مقياس ٢ سم من كل منها
- مرق لحم الخنزير المقدد
- ١٠٠ جرام عدس احمر مغسول
- ٢٥٠ مل مرق خضروات
- علبه طماطم مقطعة سعة ٤٠٠ جرام
- ملح وفلفل
- قطعة لحم خنزير مقدد مطبوخ وزن ٢٠٠ جرام مقطعة الى مكعبات حجمها ١ سم.

- ١ الطريقة
- ٢ ضع الجزر والبطاطس والبصل بهذا الترتيب في وحدة التمييع.
- ٣ اضع اليها مرق لحم الخنزير المقدد حتى علامة ١ لتر.
- ٤ اخلطها لمدة لا تزيد على ١٠ ثوان.
- ٥ اسكبها في قدر صغير. اضع اليها العدس والطماطم ومرق الخضروات والتوابل.
- ٦ دعهما تغلي مع التقليب باستمرار. ثم اتركها تغلي ببطء لمدة ساعة تقريبا، مع التقليب باستمرار، الى ان تصبح المكونات مطبوخة.
- ٧ اضع اليها مكعبات لحم الخنزير المقدد وسخنها جيدا لمدة ٥ - ١٠ دقائق. قدمها في الحال.



خبز ابيض - ارغفة أو اقراص

- المكونات
- ٥٠٠ جرام دقيق عادي مركز
- ٥ مل ملح
- ١٥ جرام دهن خنزير
- ١٥ جرام خميرة طازجة، أو ١٠ مل خميرة مجففة + ٥ مل سكر كستر
- ٣٠٠ مل ماء دافئ بدرجة حرارة ٤٣ مئوية. استخدم ميزان الحرارة أو اضع ١٠٠ مل ماء مغلي الى ٢٠٠ مل ماء بارد.
- لا تتجاوز ابداء القدرات القصوى المبينة في صفحة ٢.

- ١ الطريقة
- ٢ الخميرة المجففة (النوع الذي يحتاج الى اعادة تقويمه): اسكب الماء الدافئ في السلطانية. ثم اضع اليه الخميرة والسكر واترك الخليط يختمر لمدة ٥ - ١٠ دقائق حتى يزد.

الخميرة الطازجة: فتتها في الدقيق.

انواع خميرة اخرى: اتبع ارشادات الصانع.

- ٢ اسكب السائل في السلطانية. ثم اضع اليه الدقيق (مع الخميرة الطازجة، ان كانت مستعملة) والملح والدهن.
- ٣ ركب وحدة العجن، ثم ركب السلطانية.
- ٤ شغل الماكينة، زد السرعة تدريجيا حتى السرعة القصوى.
- ٥ اعجن العجين حتى يبدو مطاطيا - لا تشغل الخلاط ابداء لمدة اطول من ١٠ دقائق. فسوف يسخن اكثر من اللازم.
- ٦ ضع العجين في كيس من البولييثين مدهون بدهن أو سلطانية مغطاة بمنشفة صغيرة. ثم اتركه في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمه.
- ٧ ضع العجين على سطح مرشوش عليه القليل من الدقيق. ثم اعجنه باليد لمدة ٢ - ٣ دقائق لاجراء الهواء منه. قم بهذا العمل يدويا بأن حجم العجين المزداد قد يسبب ضررا للخلاط.
- ٨ شكّل العجين الى رغيف أو حوال ١٥ قرصا وضعها على صواني مدهونة بالدهن. ثم اتركها في مكان دافئ الى يتضاعف حجمها.
- ٩ اخبزها في درجة حرارة ٢٣٠ مئوية / غاز علامة ٨ لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة (للرغيف) أو ١٠-١٥ دقيقة (للاقراص).
- ١٠ عندما يصبح جاهزا، يجب ان يبدو الخبز اجوف لدى نقره من اسفل.



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

