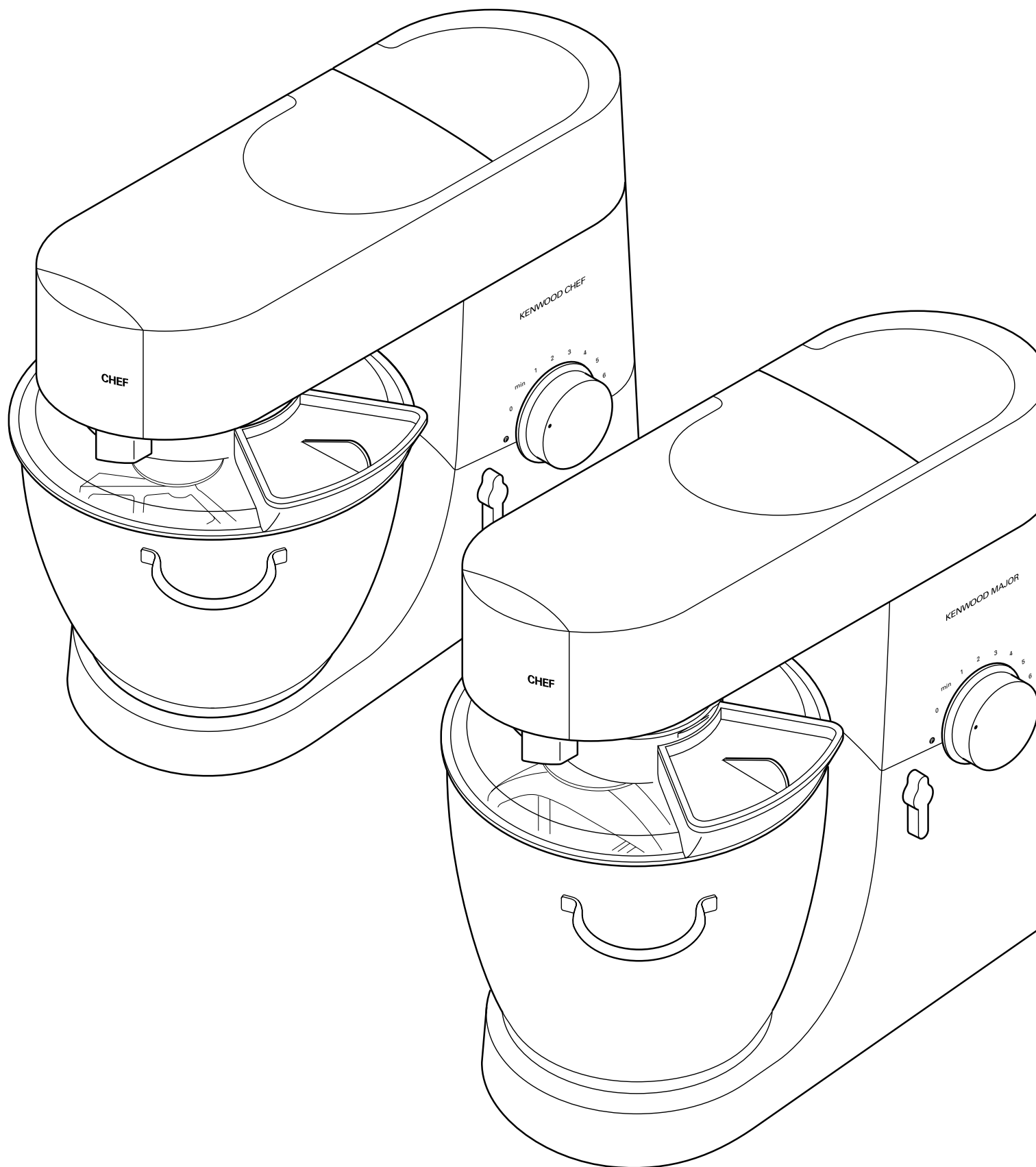


**Chef and Major
KM001 - KM006 series**



KENWOOD

Kenwood

Español

página 1 **instrucciones**

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

Sólida. Fiable. Versátil. Kenwood.

Português

página 9 **instruções**

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

Robusta. Fiável. Versátil. Kenwood.

Français

page 17 **mode d'emploi**

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

Solide. Sûr. sur-mesure. Kenwood.

English

page 25 **instructions**

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

Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

عربي

تعليمات ٢٢ صفحة

نهنتكم على اقتنائكم جهازا من صنع كينوود. ان توفر تشكيلة واسعة من القطع الملحقة انما يجعل المكنة ليس مجرد خلاطة، بل مكنة مطبخ رائعة بديعة. نتمنى ان تتمتعوا بها.

متينة. موثوقة. متعددة الاستعمالات. كينوود.

conozca su aparato de cocina Kenwood

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas discapacitadas sin supervisión.
- Mantenga los dedos lejos de las partes móviles y de los accesorios fijos.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando y mantenga a los niños fuera del alcance.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea 'servicio' en la página 6.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas en la página 2.
- No permita a los niños jugar con el aparato.
- Utilice este aparato sólo para el uso doméstico a que se destina.
- Cuidado al levantar el aparato, pues es pesado. Antes de levantarlo, asegúrese de que la parte principal (la cabeza) esté trabada y que el cuenco, los útiles, las tapas de los accesos salida y el cable estén sujetos.

antes de enchufarlo

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

antes de usarlo por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las partes: ver 'mantenimiento y limpieza' en la página 6.
- 3 Empuje el cable sobrante al compartimiento donde se guarda, en la parte posterior del aparato.

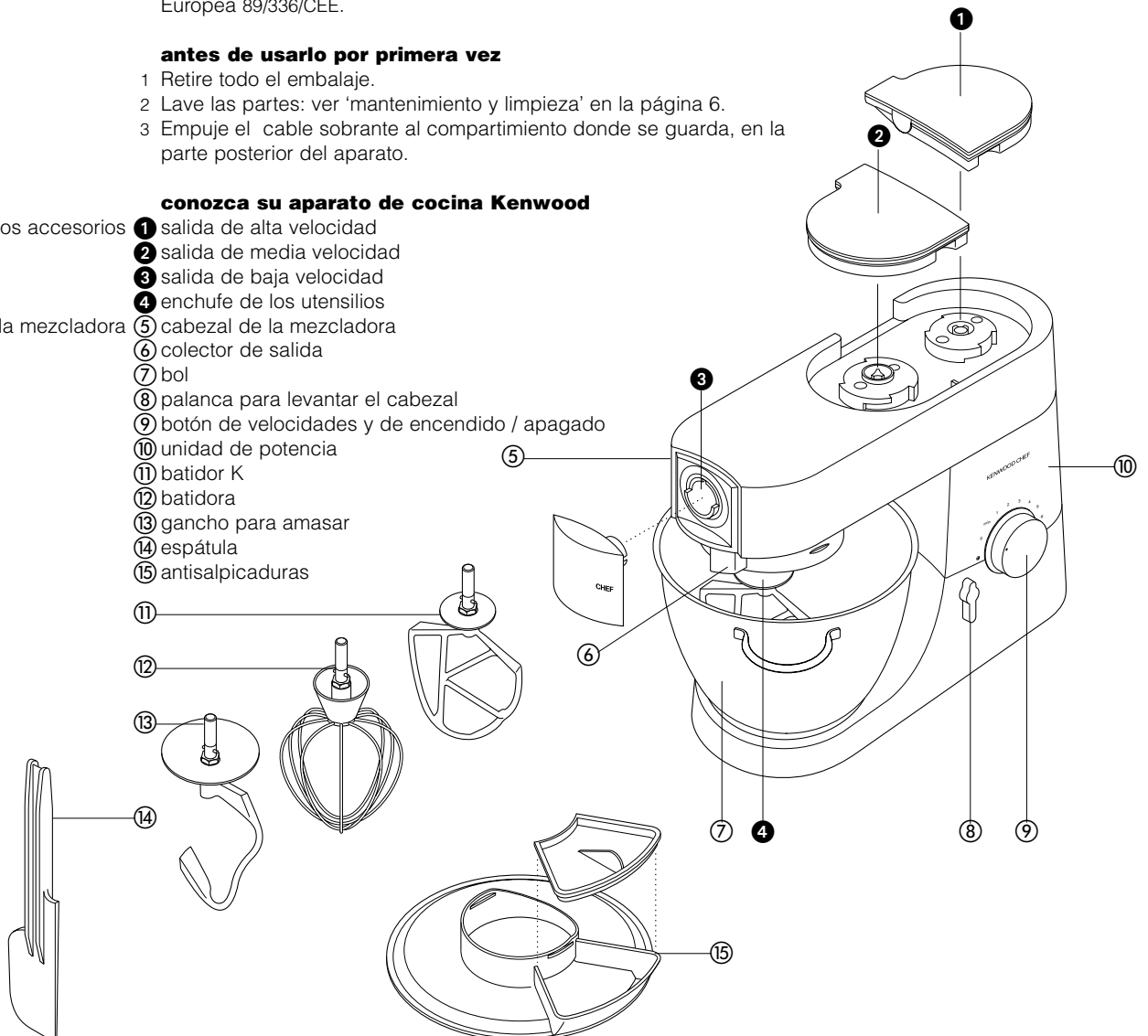
conozca su aparato de cocina Kenwood

salidas de los accesorios

- 1 salida de alta velocidad
- 2 salida de media velocidad
- 3 salida de baja velocidad
- 4 enchufe de los utensilios

la mezcladora

- 5 cabezal de la mezcladora
- 6 colector de salida
- 7 bol
- 8 palanca para levantar el cabezal
- 9 botón de velocidades y de encendido / apagado
- 10 unidad de potencia
- 11 batidor K
- 12 batidora
- 13 gancho para amasar
- 14 espátula
- 15 antisalpicaduras



la mezcladora

los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

- batidor K • Para hacer tartas, galletas, pastas, garapiñar, rellenos, relámpagos de chocolate y puré de patata.
- batidora • Para batir huevos, nata, batidos, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés. No la utilice para batir masas pesadas (por ej. montar grasa y azúcar) - podría dañarla.
- gancho para amasar • Para las mezclas con levadura.

para usar la mezcladora

- 1 Gire en sentido horario (derecha) la palanca de levantar la cabeza ① y levante la cabeza de la batidora hasta que quede trabada.
 - 2 Gire hasta que se pare ②, luego empuje.
 - 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ③
 - 4 Para bajar la cabeza de la batidora, álcela un poco, luego gire la palanca de la misma en sentido horario (derecha). Bájela a la posición donde queda trabada.
 - 5 Encienda el aparato y gire el conmutador de velocidad a la posición deseada.
 - Cambie a impulso **P** para ráfagas cortas.
 - 6 Desenrosque.
- Para insertar un instrumento
- Para quitar un utensilio

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

puntos para hacer pan

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

capacidad máxima

CHEF

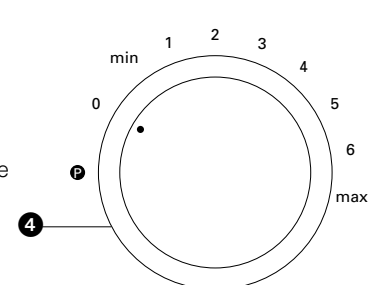
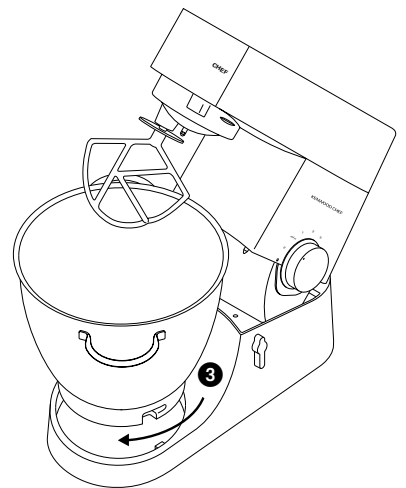
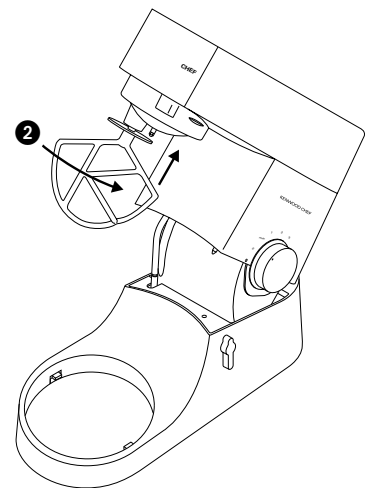
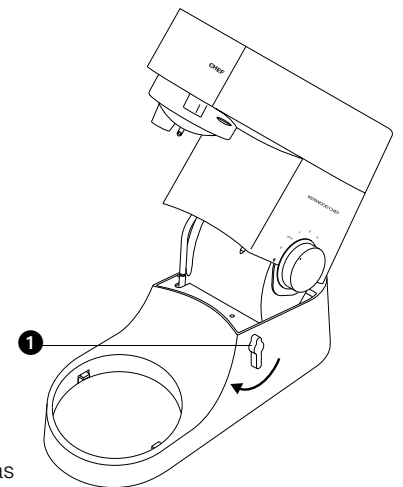
MAJOR

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

- Peso de la harina: 910g
- Peso de la harina: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- Peso de la harina: 2,6kg
- Peso total: 5kg
- Peso total: 4,55kg
- 16

velocidades ④

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



para **limpieza** vea la página 6

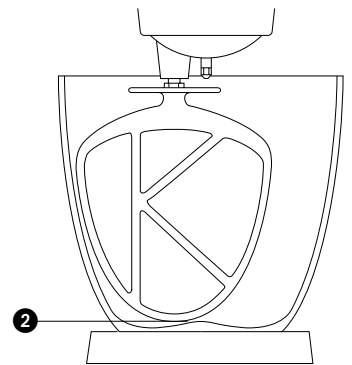
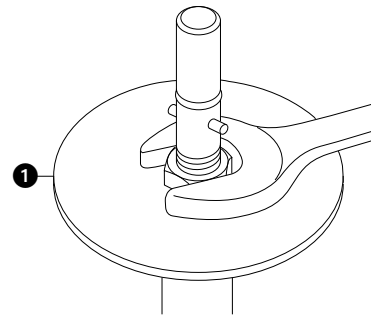
posibles problemas

problema

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

solución • Ajuste la altura del modo siguiente:

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



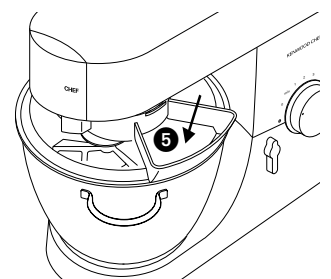
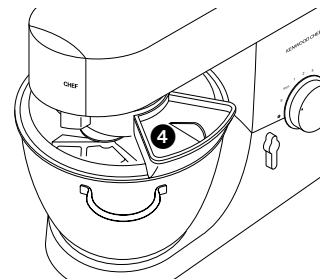
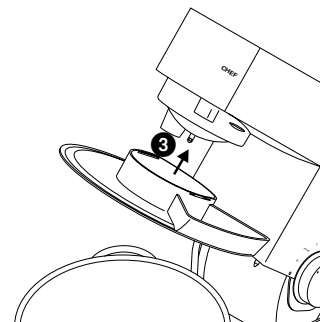
problema

- La batidora se para durante el funcionamiento.

solución • Su batidora tiene un dispositivo de protección de sobrecarga y se parará si está sobrecargada para proteger la máquina. Si así sucede, apague y desenchufe la batidora. Quite parte de los ingredientes para reducir la carga, y deje apagada la máquina unos minutos. Vuelva a enchufar y a elegir la velocidad. Si la batidora no se pone en marcha inmediatamente, déjela parada más tiempo.

para acoplar y usar la tapa antisalpicaduras

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el bol en la base.
- 3 Empuje la tapa anti salpicaduras hacia la parte inferior de la mezcladora ❸ hasta que quede bien situada. Debe colocar el conducto de la comida como se muestra en la imagen.
- 4 Introduzca la herramienta que necesite.
- 5 Baje la mezcladora.
- 6 Coloque la tapa del conducto de la comida ❹.
- Durante la fase del mezclado la tapa del conducto de la comida se puede quitar y añadir los ingredientes directamente al recipiente ❺.
- No es necesario quitar la tapa anti salpicaduras para cambiar de herramienta.
- 7 Para quitar la tapa anti salpicaduras, levante la mezcladora y deslícela hacia abajo.



los **accesorios** disponibles

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

piezas extra código de la pieza extra

para elaborar pasta plana ① A970

otras piezas para elaborar pasta (sin ilustración) para uso con A970

- A971 tagliatelle
- A972 tagliolini
- A973 trenette
- A974 spaghetti

para elaborar rebanador/troceador ② A936 con 4 moldes 6

veloci. lenta ③ A948 con 4 tambores

superpicador ④ A950 con una

- a boquilla ancha para salchichas
- b boquilla pequeña para salchichas
- c para hacer kebbe

molinillo de grano ⑤ A941

exprimidor ⑥ A960

pieza extra para la

batidora ⑦ A980 con 3 placas cortantes normales más una cuchilla

rebanador/troceador gran veloci ⑧ A998 con 3 placas cortantes

- a troceador extra grueso, número de pieza 639021
- b placa de rallar, número de pieza 639150
- c para cortar patatas fritas, número de pieza 639083

licuador ⑨ 1.2 l acrílico A993A, 1.2 l vidrio A994A, 1.5 l acero inoxidable A996A

multimolinillo ⑩ A938A con 3 recipientes de vidrio y 3 tapas para guardar

extractor continuo de zumo ⑪ A935

heladora ⑫ CHEF A953, MAJOR A954

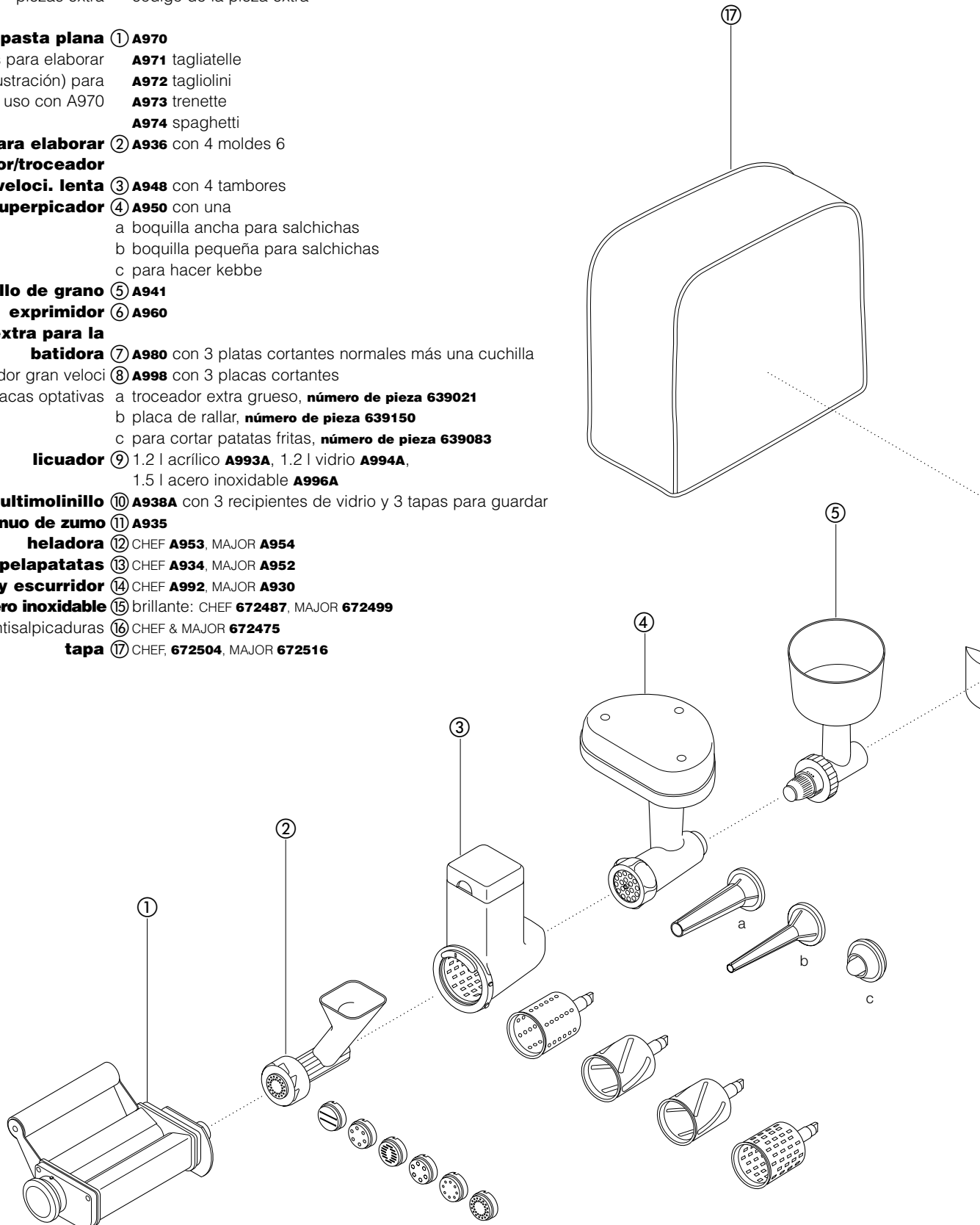
pelapatatas ⑬ CHEF A934, MAJOR A952

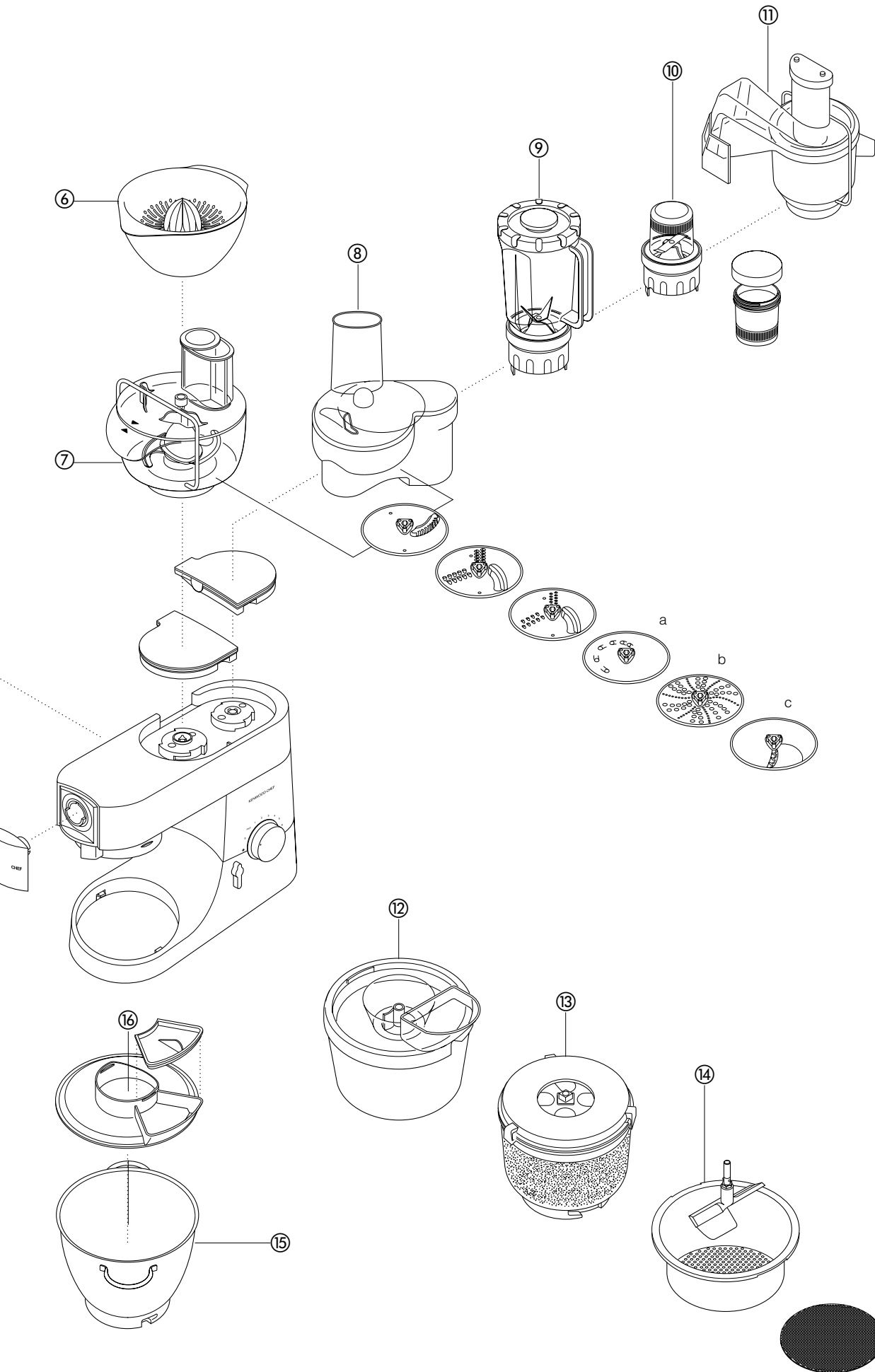
colador y escurridor ⑭ CHEF A992, MAJOR A930

cuencos de acero inoxidable ⑮ brillante: CHEF 672487, MAJOR 672499

antisalpicaduras ⑯ CHEF & MAJOR 672475

tapa ⑰ CHEF, 672504, MAJOR 672516





limpieza y servicio

mantenimiento y limpieza

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

motor, tapas de los accesos ● Limpie con un paño húmedo, luego seque.

- Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua.

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

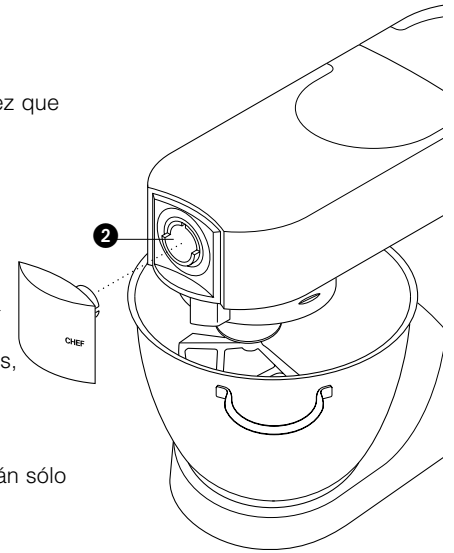
- Para limpiar el cuenco de acero inoxidable no use nunca un cepillo de alambre o parecido ni use lejía. Use sólo vinagre para eliminar los depósitos de cal.

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

útiles ● Los útiles de acero inoxidable se pueden lavar a mano o en lavavajillas.

- Los útiles que no sean de acero inoxidable (revestidos) se lavarán sólo a mano, secándolos luego muy bien.

Antisalpicaduras ● Lávelo a mano y séquelo muy bien.



servicio y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

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

Contacte con la tienda donde compró su aparato.

recetas

Vea los puntos importantes para hacer pan de la página 2

pan blanco *masa blanda al estilo continental*

- ingrediente
- Esta cantidad es para los modelos Mayor. Para los modelos Chef, divida las cantidades y añada la harina de una vez.**
- 2,6kg de harina normal
 - 1,3 l de leche
 - 300g de azúcar
 - 450g de margarina
 - 100g de levadura fresca o 50g de levadura seca
 - 6 huevos batidos
 - 5 pellizcos de sal

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

pastas quebradizas

- ingrediente
- 450g de harina, colada con sal
 - 5ml (1 cucharada) de sal
 - 225g de grasa (mezcle manteca de cerdo y margarina recién sacada del frigorífico)
 - Unos 80ml (4 cucharas) de agua
- Consejo
- No lo mezcle demasiado
- preparación
- 1 Ponga la harina en el bol. Corte la grasa: en trozos y añádala a la harina.
 - 2 Mézclelo a velocidad 1 hasta obtener una consistencia parecida a las migas de pan. Deje de mezclar antes de que quede untuoso.
 - 3 Añada el agua y mézclelo a la velocidad mínima. Pare tan pronto como el agua se haya ligado.
 - 4 Cocine a unos 200°C/Marca de gas 6, dependiendo del relleno.

merengue pavlova

- ingredientes
- 3 claras de huevos grandes
 - 175 g de azúcar de repostería
 - 275 ml de nata montada
 - fruta fresca (frambuesas, fresas, uvas, kiwis)
- método
- 1 bata las claras a gran velocidad hasta que forme 'puntas blandas'.
 - 2 Con la batidora a velocidad 5, añada poco a poco el azúcar, una cucharada cada vez, batiendo después de cada una.
 - 3 Recubra la bandeja pastelera con papel de silicona (papel de barba) y vaya poniendo el merengue sobre el papel hasta formar como un nido de unos 20 cm de diámetro.
 - 4 Meta la bandeja al horno precalentado a 150°C, Gas 2 e inmediatamente reduzca la temperatura a 140°C, Gas 1 y deje que se cueza durante 1 hora. Apague el horno pero deje la pavlova en el horno hasta que se enfríe.
 - 5 Cuando esté lista para servir, quítele el papel de silicona y póngala en una fuente. Bata la nata hasta formar puntas blandas y extiéndala sobre la pavlova, adornando todo ello con la fruta.

recetas *continuación*

deliciosa tarta de chocolate

- ingredientes
- 225g de mantequilla, blanda
 - 250g azúcar de repostería
 - 4 huevos
 - 5 ml (1 cucharilla) de café instantáneo disuelto en 15 ml (1 cucharada) de agua caliente
 - 30 ml (2 cucharadas) de leche
 - 5 ml (cucharilla) de esencia de almendras
 - 50 g de almendra molida
 - 100 de harina leudante
 - 5ml (cucharilla) de levadura en polvo
 - 50 g de polvo cacao en polvo sin azúcar

- método
- 1 Bata la mantequilla y el azúcar a poca velocidad, aumentando poco a poco la velocidad hasta que la mezcla resulte ligera y suelta. Limpie el cuenco y la batidora y añada los residuos al resto.
 - 2 Bata los huevos en un recipiente y con la batidora en marcha a gran velocidad, añada poco a poco el huevo hasta incorporarlo del todo. Apague y añada los residuos al resto.
 - 3 Incorpore el café disuelto, la leche y la esencia de almendra a poca velocidad. Añada la almendra molida, la harina cernida, la levadura y el cacao. Mezcle a poca velocidad para incorporar todo.
 - 4 Divida la mezcla entre dos moldes de 20 cm forrados con papel de barba. Alise por encima y métalos al horno a 180°C, Gas 4 durante aproximadamente 30 minutos hasta que resulte esponjoso al tacto.
 - 5 Dele la vuelta y déjelo enfriar en una bandeja de alambre.

relleno de muselina de chocolate

- ingredientes
- 275 g de chocolate corriente, en trozos
 - 225 ml de nata montada

- método
- 1 Funda el chocolate poniéndolo en un cuenco sobre un cazo de agua apenas hirviendo.
 - 2 Bata la nata empezando a poca velocidad y aumentando poco a poco la velocidad hasta que forme puntas blandas.
 - 3 Cuando el chocolate se haya fundido, quite el cuenco del calor y, con una cuchara grande, vaya incorporándolo a la nata.
 - 4 Esparza el chocolate entre los dos bizcochos ya fríos.

sopa de zanahoria y culantro

- ingredientes
- 25 g de mantequilla
 - 1 cebolla picada
 - 1 diente de ajo aplastado
 - 600 g de zanahorias cortadas en cubitos de 2,5 cm
 - 1 cubito de caldo de gallina
 - 10-15 ml (2-3 cucharillas) de culantro en polvo
 - sal y pimienta

- método
- 1 Funda la mantequilla en una sartén, añada la cebolla y el ajo, friéndolos hasta que estén blandos.
 - 2 Ponga la zanahoria en la licuadora y añada la cebolla y el ajo. Añada líquido suficiente hasta llegar a la marca 1.2 en el recipiente. Ponga la tapa y el tapón del acceso.
 - 3 Bata a la máxima velocidad durante 5 segundos para una sopa gruesa o más tiempo para un resultado más fino.
 - 4 Transfiera la mezcla a un cazo, añada el culantro, añada sal y deje hervir la sopa a fuego lento durante 30 ó 35 minutos o hasta que este hecha.
 - 5 Corrija el punto de sal y añada más líquido si es preciso.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

segurança

- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Esta máquina não se destina a ser utilizada por crianças pequenas ou por pessoas debilitadas sem supervisão.
- Mantenha os dedos afastados das peças móveis e dos acessórios montados.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão e mantenha as crianças afastadas da mesma.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mandê-a inspeccionar ou reparar; consulte a secção 'Assistência Técnica' na página 14.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório de cada vez.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas na página 10.
- Não deixe que as crianças brinquem com esta máquina.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Utilize esta máquina exclusivamente para a sua finalidade doméstica normal.
- Tenha cuidado ao pegar neste aparelho pois é pesado. Certifique-se de que a cabeça está travada e que a taça, utensílios, tampas das tomadas de acessórios e cabo estão em posição segura antes de pegar na máquina.

antes de ligar à corrente

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

antes de utilizar a máquina pela primeira vez

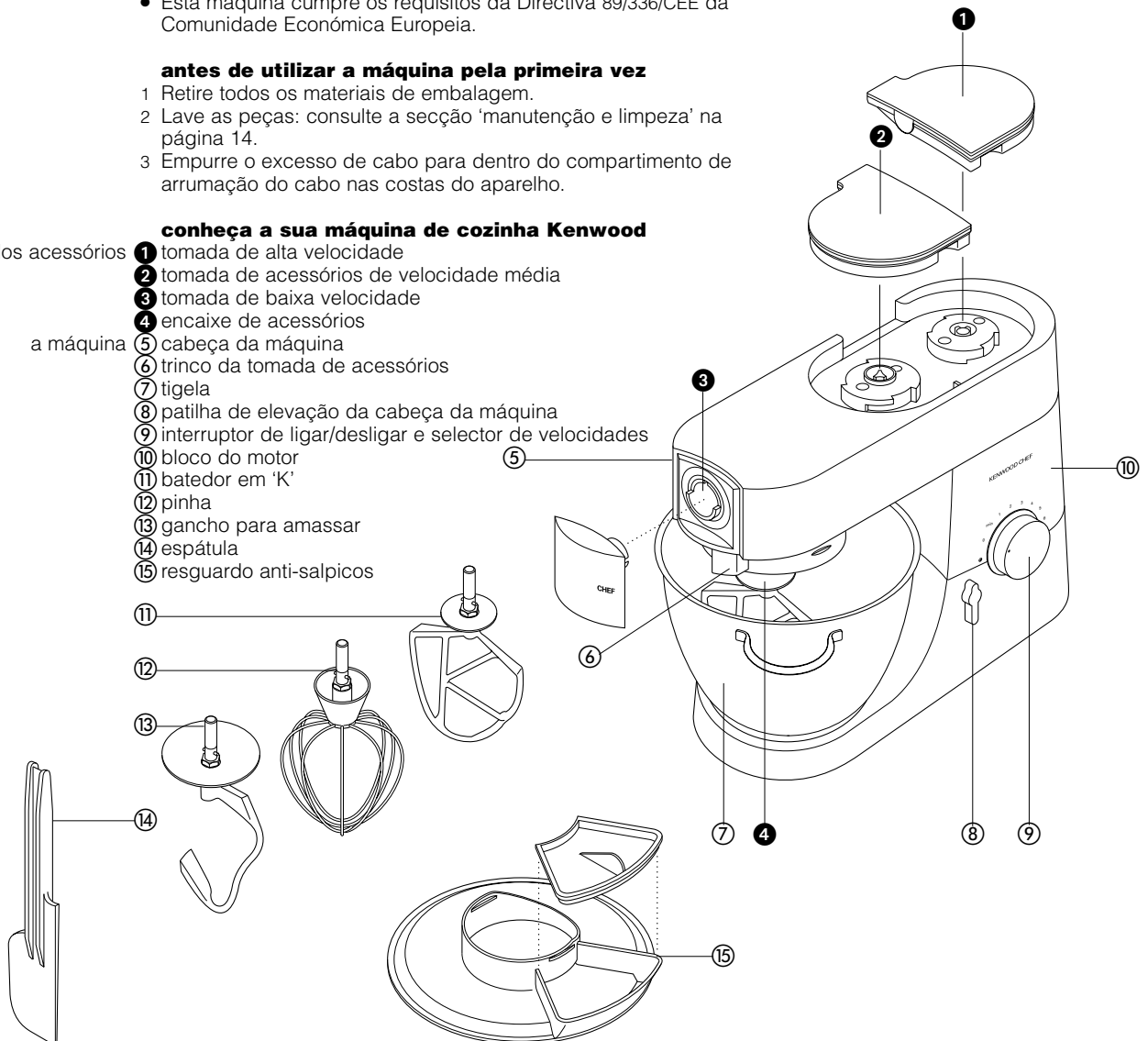
- 1 Retire todos os materiais de embalagem.
- 2 Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza' na página 14.
- 3 Empurre o excesso de cabo para dentro do compartimento de arrumação do cabo nas costas do aparelho.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

tomadas dos acessórios

a máquina

- 1 tomada de alta velocidade
- 2 tomada de acessórios de velocidade média
- 3 tomada de baixa velocidade
- 4 encaixe de acessórios
- 5 cabeça da máquina
- 6 trinco da tomada de acessórios
- 7 tigela
- 8 patilha de elevação da cabeça da máquina
- 9 interruptor de ligar/desligar e selector de velocidades
- 10 bloco do motor
- 11 batedor em 'K'
- 12 pinha
- 13 gancho para amassar
- 14 espátula
- 15 resguardo anti-salpicos



a máquina

os acessórios de misturar e algumas das suas funções

- batedor em 'K' • para fazer bolos, biscoitos, massas de pastelaria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.
- pinha • para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requeijão, mousses e soufflés. Não utilize a pinha para preparados pesados (por ex. para bater manteiga com açúcar) - caso contrário poderá danificá-la.
- gancho para massas • para massas com fermento.

como utilizar a sua máquina

- 1 Rode a patilha de elevação da cabeça da máquina para a direita ① e eleve a cabeça da máquina até prender.
- 2 Rode até parar ② e depois empurre.
- 3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita ③
- 4 Para baixar a cabeça da máquina, eleve-a ligeiramente e depois rode a patilha de elevação da cabeça para a direita. Baixe para a posição de travada.
- 5 Ligue o aparelho e volte o interruptor selector de velocidade para a regulação desejada.
 - Selecciona **P** para impulsos curtos.
- 6 Desenrosque-o.

para retirar um acessório

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

conselhos para fazer pão

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

capacidades máximas

CHEF

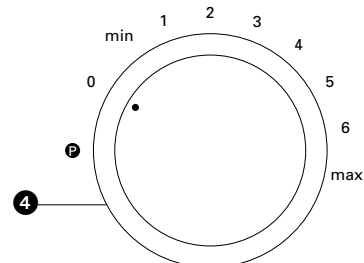
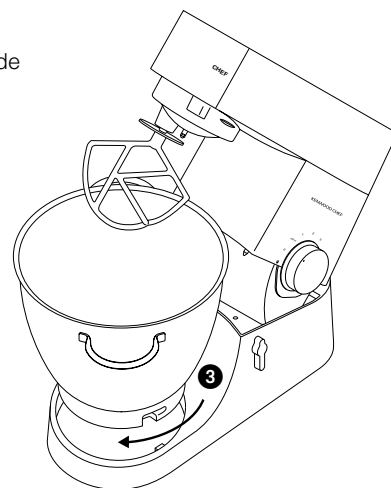
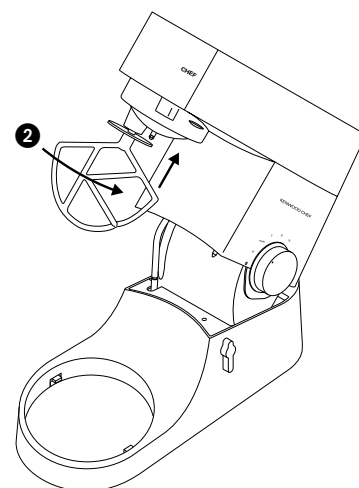
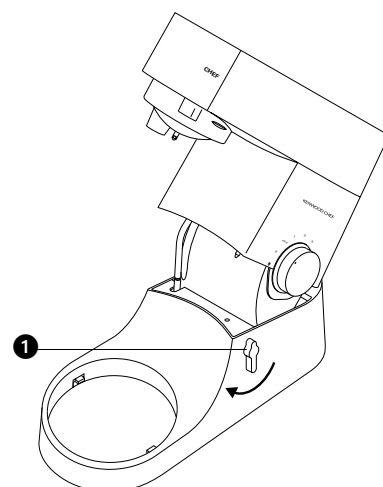
MAJOR

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

- Peso de farinha: 910g
- Peso de farinha: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- Peso de farinha: 2,8kg
- Peso total: 5kg
- Peso total: 4,55kg
- 16

velocidades ④

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



para limpeza, veja a pág. 14

resolução de problemas

problema

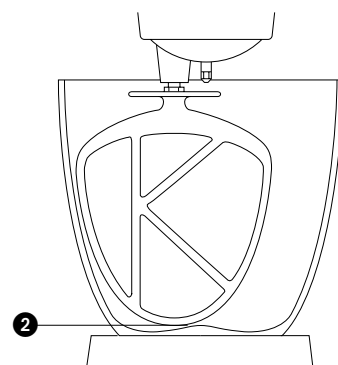
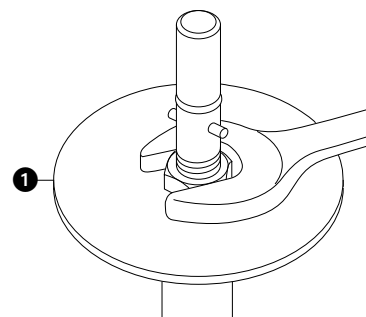
- A pinha ou o batedor em 'K' bate contra o fundo da tigela ou não alcança os ingredientes que se encontram no fundo da tigela.

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

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

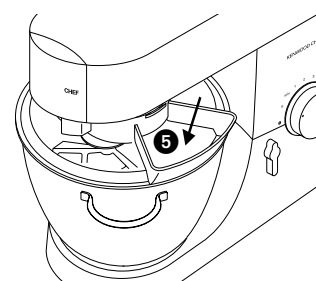
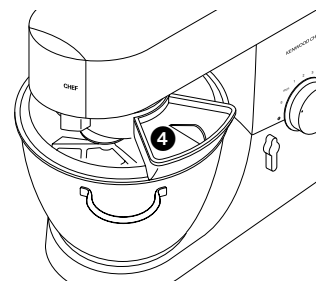
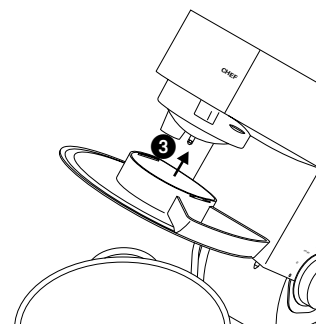
problema

- solução • A máquina pára durante o funcionamento.
- A sua máquina está equipada com um dispositivo de protecção contra a sobrecarga e parará se estiver sobrecarregada para proteger a máquina. Se isto acontecer, desligue no interruptor e desligue a ficha da tomada de corrente. Retire alguns dos ingredientes para reduzir a carga e deixe a máquina descansar por alguns minutos. Ligue a ficha à tomada de corrente e torne a seleccionar a velocidade. Se a máquina não recommençar a funcionar imediatamente, deixe-a parada por mais algum tempo.



como instalar e utilizar o resguardo anti-salpicos

- 1 Eleve a cabeça da máquina até esta prender.
- 2 Coloque a taça na base.
- 3 Instale o resguardo anti-salpicos no lado inferior da cabeça da máquina ❸, empurrando-o até estar bem encaixado. O bocal para introdução de ingredientes deve ficar posicionado da forma ilustrada.
- 4 Introduza o acessório pretendido.
- 5 Baixe a cabeça da máquina.
- 6 Instale a tampa do bocal para introdução de ingredientes ❹.
- Durante a mistura, a tampa do bocal para introdução de ingredientes pode ser retirada para adicionar os ingredientes directamente à tigela ❺.
- Não é preciso retirar o resguardo anti-salpicos ao trocar os acessórios.
- 7 Retire o resguardo anti-salpicos elevando a cabeça da máquina e puxando-o levemente para baixo.



os **acessórios** disponíveis

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

acessório código do acessório

aparelho para massas direitas ① A970

acessórios adicionais para
massas (não ilustrado) utilizado
em conjuntocom o A970

- A971 tagliatelle
- A972 tagliolini
- A973 trenette
- A974 esparguete

aparelho para massas ② A936 traz 6 discos disco para corte/picado de baixa velocidade ③ A948 traz 4 tambores super picador de carne ④ A950 traz

- a funil de enchidos grande
- b funil de enchidos pequeno
- c aparelho para kebbe

moinho de cereais ⑤ A941 espremedor de citrinos ⑥ A960

acessório para processamento de alimentos ⑦ A980 inclui 3 discos e lâminas

disco para corte/picado de alta velocidade ⑧ A998 inclui 3 discos

discos opcionais para

- A980 e A998 a para picado extra grosso, **peça n° 639021**
- b de raspar, **peça n° 639150**
- c para palitos de batata médios, **peça n° 639083**

liquidificador ⑨ 1.2 l acrílico A993A, 1.2 l vidro A994A, 1.5 l aço inoxidável A996A

moinho de cereais ⑩ A938A traz 3 boiões de vidro e 3 tampas para armazenagem

centrifugador de sumos ⑪ A935

sorveteira ⑫ CHEF A953, MAJOR A954

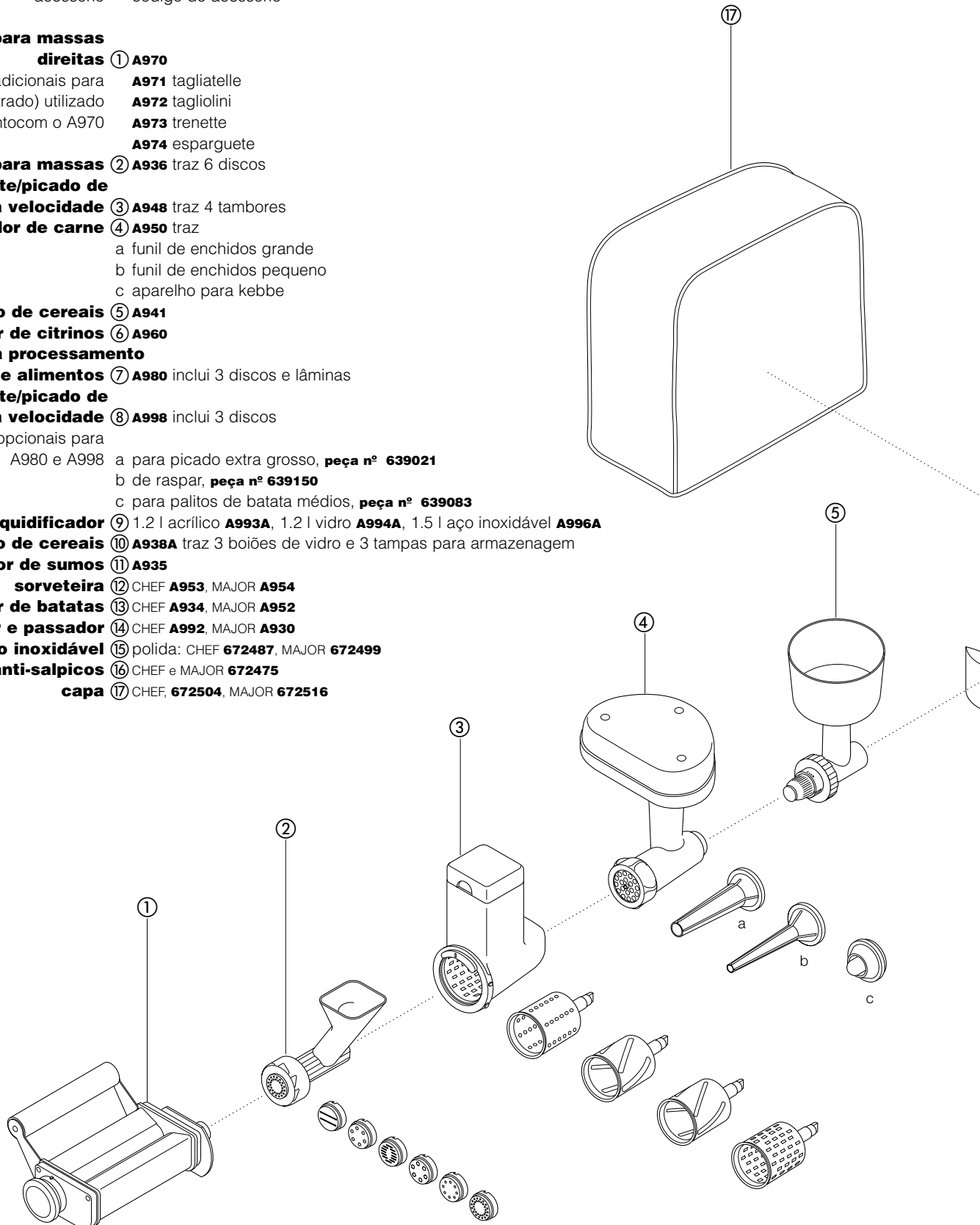
pelador de batatas ⑬ CHEF A934, MAJOR A952

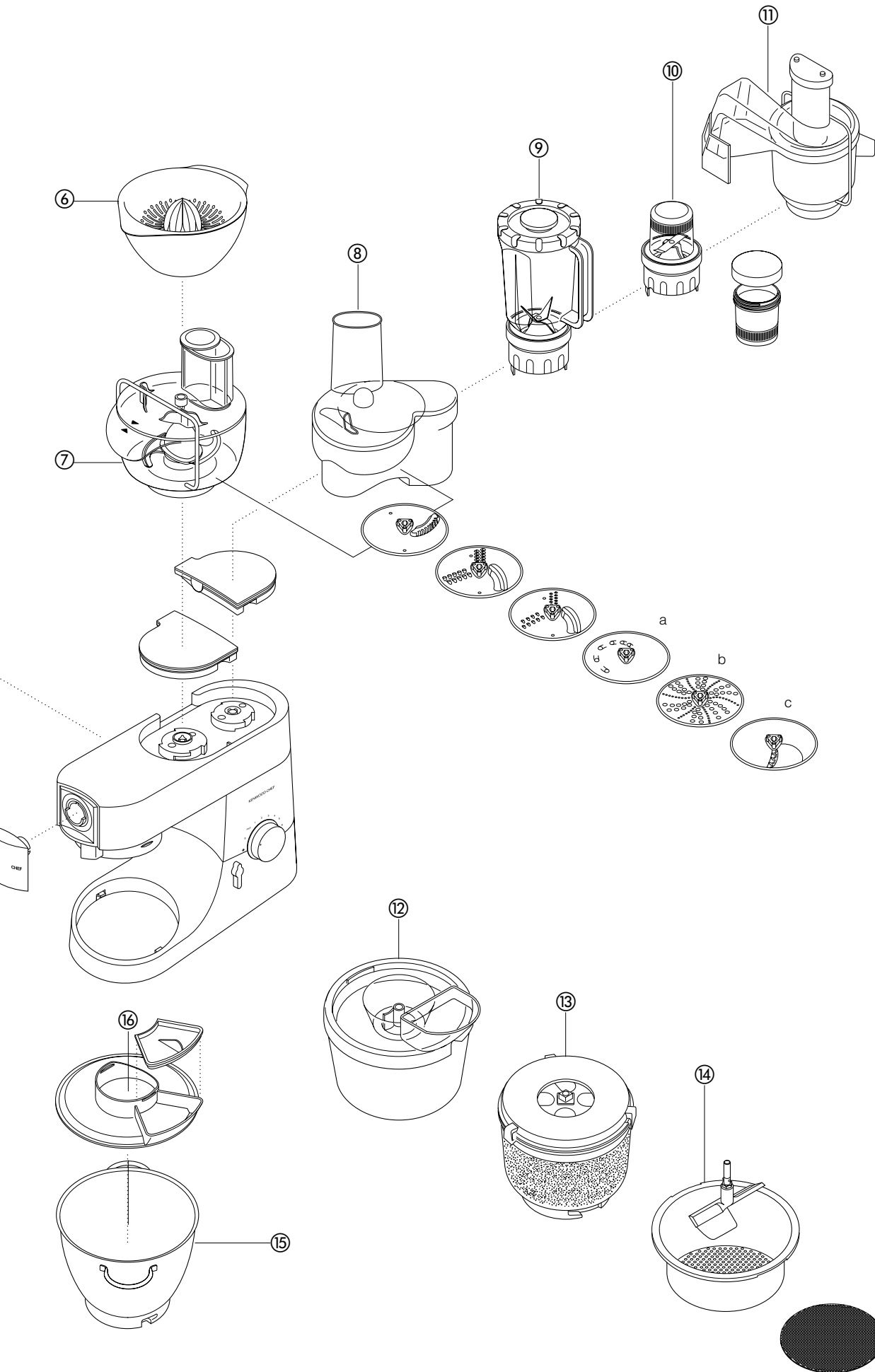
coador e passador ⑭ CHEF A992, MAJOR A930

taças em aço inoxidável ⑮ polida: CHEF 672487, MAJOR 672499

resguardo anti-salpicos ⑯ CHEF e MAJOR 672475

capa ⑰ CHEF, 672504, MAJOR 672516





limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Desligue sempre a máquina no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente antes de a limpar.
- Poderá aparecer um pouco de gordura na tomada de acessórios ② a primeira vez que a utilizar. Isto é normal e basta limpá-la.

bloco do motor e tampas das tomadas de acessórios

- Limpe-os com um pano humedecido e depois outro seco.
- Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.

taça

- Lave-a à mão e depois seque-a bem ou lave-a na máquina de lavar loiça.

- Nunca utilize uma escova de arame, palha de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário..

- Mantenha-a afastada do calor (bicos de fogões, fornos e microondas).

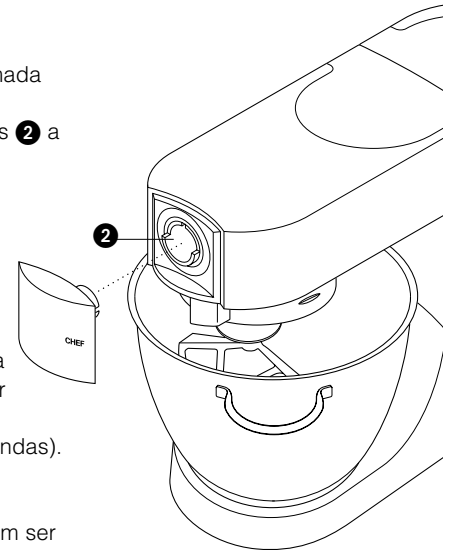
utensílios

- Os utensílios de aço inoxidável podem ser lavados à mão ou na máquina de lavar loiça.

- Os utensílios que não sejam de aço inoxidável (revestidos) devem ser apenas lavados à mão e depois bem secos.

resguardo anti-salpicos

- Lave-o à mão e depois seque-o bem.



assistência técnica e atendimento ao cliente

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

Se necessitar de ajuda em relação ao seguinte:

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

Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu aparelho.

receitas

Consulte os 'Conselhos para Fazer Pão' na página 10.

pão branco *massa suave do tipo continental*

ingredientes • 2,6kg de farinha branca normal

Esta quantidade é para os modelos Major. Para os modelos Chef, reduza as quantidades para metade e adicione a farinha toda de uma só vez.

método

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

massa para tartes

ingredientes • 450g de farinha, peneirada com o sal

- 5ml (1 colher de chá) de sal
- 225g de gordura (misture banha e margarina, directamente do frigorífico)
- Cerca de 80ml de água

sugestão • Não bata excessivamente.

método

- 1 Coloque a farinha na tigela. Corte grosseiramente a gordura e adicione-a à farinha.
- 2 Misture à velocidade 1 até obter a consistência de pão ralado. Pare antes que a mistura adquira um aspecto gorduroso
- 3 Adicione a água e misture à velocidade mínima. Pare assim que a água esteja incorporada.
- 4 Coza no forno, à temperatura de cerca de 200°C/400°F/Gás Marca 6, dependendo do recheio.

pavlova

ingredientes • 3 claras de ovos grandes
• 175g de açúcar branco fino
• 275ml de natas

- fruta fresca, por exemplo framboesas, morangos, uvas e kiwis

método

- 1 Bata as claras de ovo a uma velocidade alta até formarem castelo suave.
- 2 Com o batedor à velocidade 5, adicione gradualmente o açúcar, uma colher de sopa de cada vez, batendo depois de cada adição.
- 3 Forre um tabuleiro com papel de silicone e depois, com uma colher, coloque a mistura do merengue sobre o papel, dando-lhe a forma de um "ninho" (em círculo, com uma depressão no meio), com aproximadamente 20 cm de diâmetro.
- 4 Coloque o tabuleiro num forno pré-aquecido à temperatura de 150°C/Gás Marca 2 e depois reduza imediatamente a temperatura para 140°C/Gás Marca 1 e coza por 1 hora. Desligue o forno mas deixe a pavlova dentro do forno até arrefecer.
- 5 Quando quiser servi-la, pele e retire o papel de silicone e coloque a pavlova num prato. Bata as natas até formarem um castelo suave, espalhe as natas sobre a pavlova e decore-a com a fruta.

receitas *continuação*

bolo de chocolate delicioso

- ingredientes
- 225 g de manteiga amolecida
 - 250 g de açúcar branco fino
 - 4 ovos
 - 5 ml (1 colher de chá) de café instantâneo dissolvido em 15 ml (1 colher de sopa) de água quente
 - 30 ml (2 colheres de sopa) de leite
 - 5 ml (1 colher de chá) de essência de amêndo a
 - 50 g de amêndoas moídas
 - 100 g de farinha com fermento
 - 5 ml (1 colher de chá) de fermento em pó
 - 50 g de cacau em pó sem açúcar
- metodo
- 1 Bata a manteiga e o açúcar até ficarem em creme, batendo-os a uma velocidade baixa e aumentando gradualmente para uma velocidade mais alta até a mistura ficar leve e fofo. Raspe a tigela e o batedor para baixo.
 - 2 Bata os ovos num jarro e, com a máquina a funcionar a alta velocidade, adicione o ovo pouco a pouco até ficar incorporado. Desligue a máquina e raspe a mistura para baixo.
 - 3 Incorpore o café dissolvido, o leite e a essência de amêndoa a uma velocidade baixa. Adicione as amêndoas moídas, a farinha peneirada, o fermento em pó e o cacau. Bata a uma velocidade baixa para incorporar.
 - 4 Divida a mistura por duas formas de bolo redondas com 20 cm de diâmetro, previamente forradas com papel vegetal untado. Nivele as partes superiores e coza a 180°C/Gás Marca 4 por aproximadamente 30 minutos até as duas metades de bolo ressaltarem quando tocadas.
 - 5 Vire e deixe arrefecer sobre um suporte de arame.

recheio de chocolate

- ingredientes
- 275 g de chocolate amargo, cortado em bocados
 - 225ml de natas
- método
- 1 Derreta o chocolate dentro de uma tigela colocada sobre uma panela com água a ferver muito suavemente.
 - 2 Bata as natas, começando a uma velocidade baixa e aumentando para uma velocidade mais alta até formarem castelo suave.
 - 3 Quando o chocolate tiver derretido, retire a tigela do calor e, com uma colher grande, envolva-o nas natas.
 - 4 Barre o recheio de chocolate nas duas metades de bolo arrefecidas.

sopa de cenouras e coentro

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

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 22.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 18.
- Ne laissez pas un enfant jouer avec cet appareil.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Ce robot est uniquement prévu pour un usage domestique.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.

avant de brancher l'appareil

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

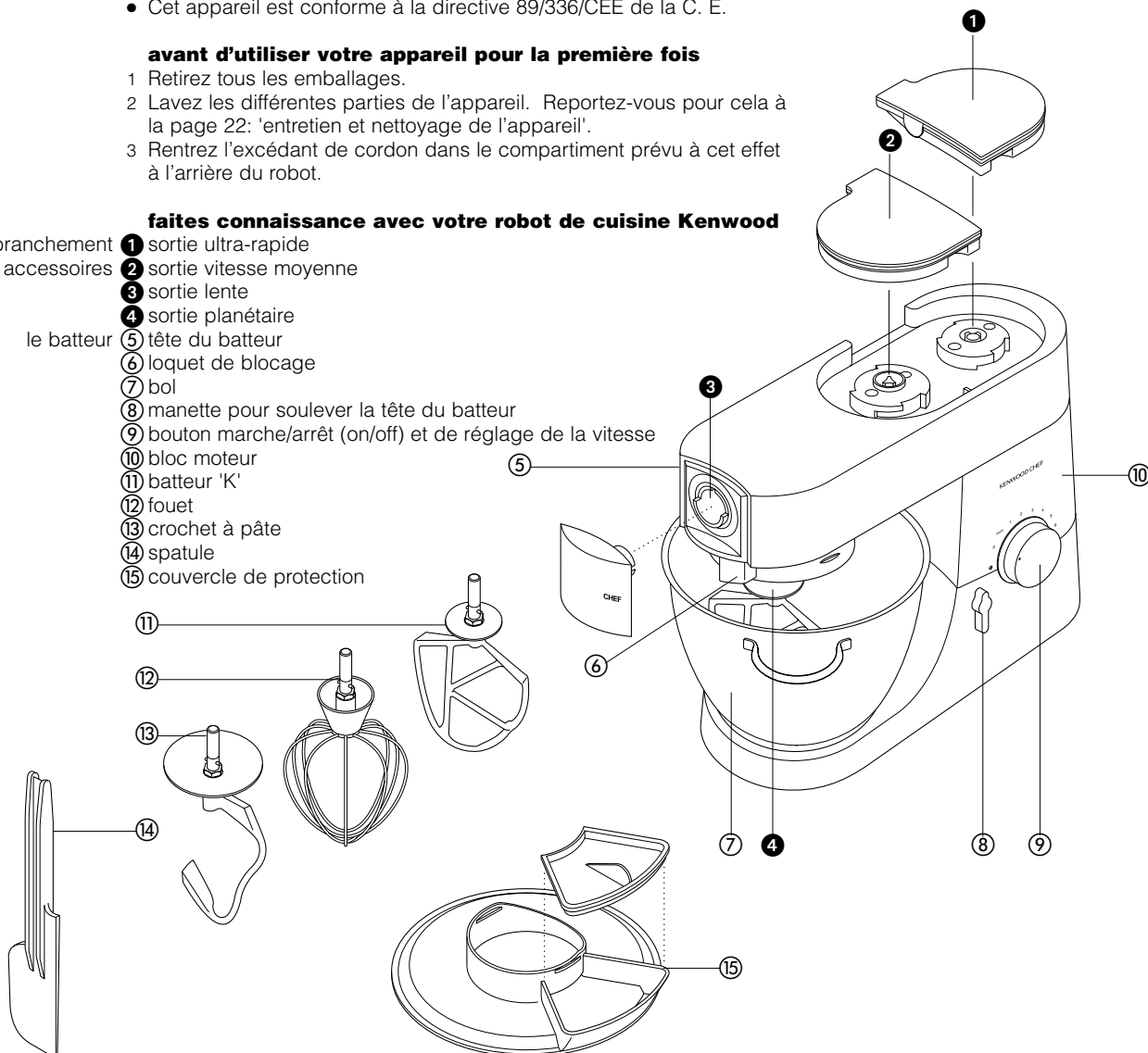
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 22: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.
- 3 Rentrez l'excédant de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du robot.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement des différents accessoires

- 1 sortie ultra-rapide
 - 2 sortie vitesse moyenne
 - 3 sortie lente
 - 4 sortie planétaire
- le batteur
- 5 tête du batteur
 - 6 loquet de blocage
 - 7 bol
 - 8 manette pour soulever la tête du batteur
 - 9 bouton marche/arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
 - 10 bloc moteur
 - 11 batteur 'K'
 - 12 fouet
 - 13 crochet à pâte
 - 14 spatule
 - 15 couvercle de protection



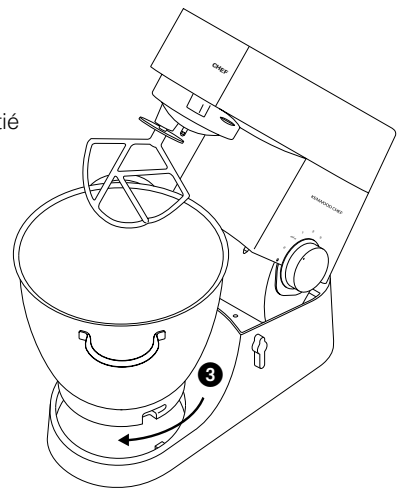
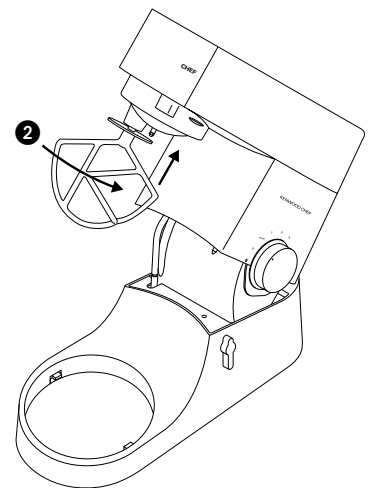
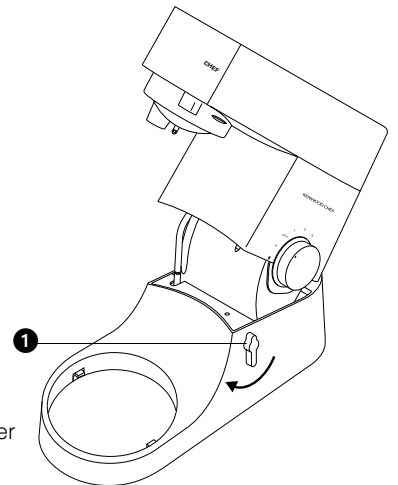
le batteur

les accessoires du batteur et quelques uns de leurs utilisations possibles

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

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez le levier ❶ dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever la tête du batteur et soulevez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- 2 Tournez l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis pousser.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸
- 4 Pour abaisser la tête du batteur, soulevez-la légèrement, puis tournez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez-la en position verrouillée.
- 5 Mettez le robot sous tension et tournez le variateur sur la vitesse voulue.
 - Passez en mode pulsateur P pour procéder par brèves impulsions.
- 6 Dévissez.



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

points importants pour la fabrication du pain

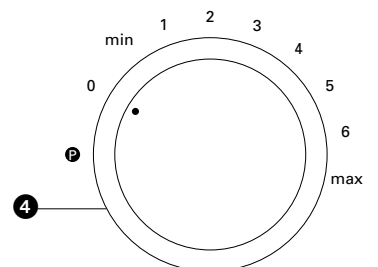
- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
 - Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
 - Les ingrédients se mélangeront mieux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

capacités maximales

	CHEF	MAJOR
pâte brisée	• Quantité de farine: 680g	910g
pâte ferme à base de levure	• Quantité de farine: 1,36kg	1,5kg
type anglais	• Quantité de farine: 2,18kg	2,4kg
pâte souple à base de levure	• Quantité de farine: 1,3kg	2,6kg
type continental	• Quantité de farine: 2,5kg	5kg
cake aux fruits	• Quantité de farine: 2,72kg	4,55kg
blancs d'oeufs	• 12	16

vitesses ❹

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



pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 22.

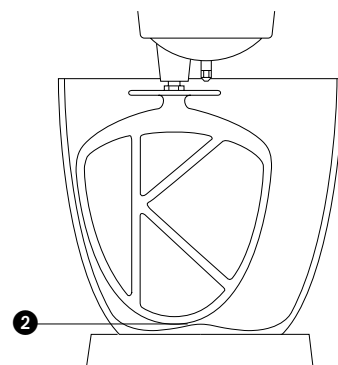
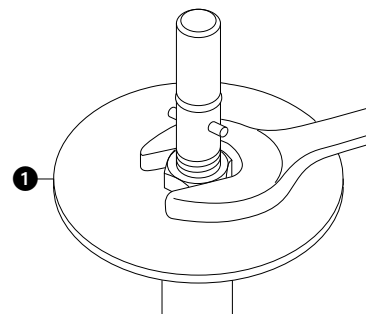
solutionner les problèmes

problème

- Le fouet ou le batteur 'K' vient heurter le fond du bol ou ne peut pas atteindre les ingrédients situés au fond du bol.

solution • Ajuster la hauteur de la manière suivante :

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

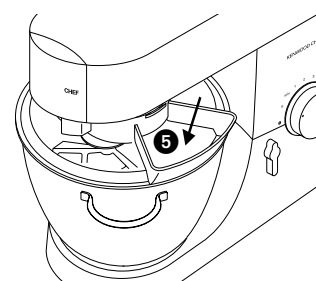
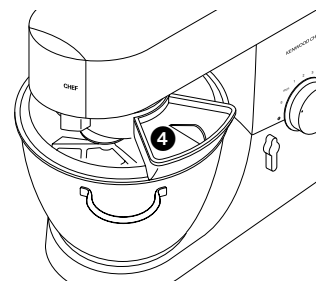
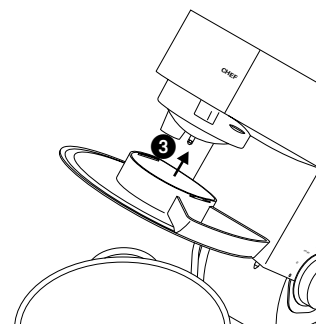


problème

- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.
- Votre batteur est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges, il s'arrête en cas de surcharge. Si cela se produit, éteignez et débranchez le batteur. Retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et laissez le batteur reposer pendant quelques minutes. Rebranchez-le et sélectionnez une vitesse. Si le batteur ne redémarre pas immédiatement, laissez-le reposer un peu plus longtemps.

installation et utilisation du couvercle de protection

- 1 Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placez le couvercle de protection sous la tête du batteur ❸ jusqu'à son emplacement correct. Le bac récupérateur doit être positionné comme indiqué.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du batteur.
- 6 Fixez le couvercle du bac récupérateur ❹.
- Pendant le mélange le couvercle du bac récupérateur peut être enlevé ; les ingrédients peuvent ainsi être ajoutés directement dans le bol ❺.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.
- 7 Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.



les **accessoires** disponibles

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

accessoire code accessoire

appareil à pâtes plates ① **AA970**

accessoires supplémentaires

pour pâtes (non illustrés) à utiliser avec A970

- A971** tagliatelle
- A972** tagliolini
- A973** trenette
- A974** spaghetti

appareil à pâtes fraîches ② **A936** livré avec 6 grilles

éminceur/râpe lent ③ **A948** livrée avec 4 cônes

hachoir ④ **A950** livré avec
a grand adaptateur à saucisses
b petit adaptateur à saucisses
c adaptateur à kebbés

moulin à céréales ⑤ **A941**

presse-agrumes ⑥ **A960**

cuve de préparation

alimentaire ⑦ **A980** livrée avec trois grilles à émincer/râper et un couteau rotatif

éminceur/râpe rapide ⑧ **A998** livré avec 3 grilles

grilles supplémentaires pour

A980 & A998 a moulin extra robuste **référence 639021**
b grille râpe **référence 639150**
c coupe frites **référence 639083**

mixer ⑨ 1,2 l acrylique **A993A**, 1,2 l verre **A994A**, 1,5 l acier inoxydable **A996A**

mini cuve ⑩ **A938A** livrée avec 3 pots en verre et 3

couvercles de rangement

centrifugeuse ⑪ **A935**

appareil à glace ⑫ **CHEF A956**, **MAJOR A957**

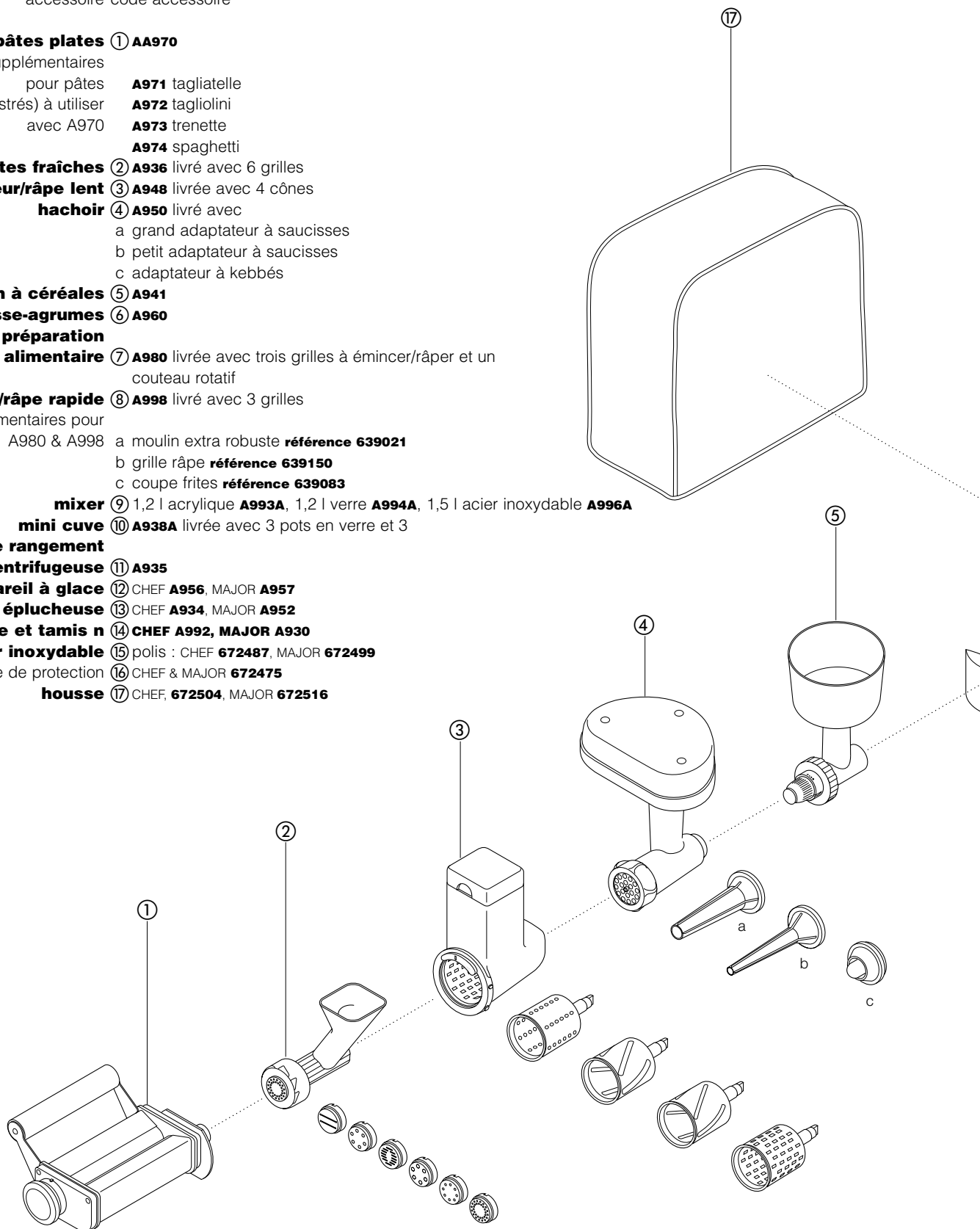
éplucheuse ⑬ **CHEF A934**, **MAJOR A952**

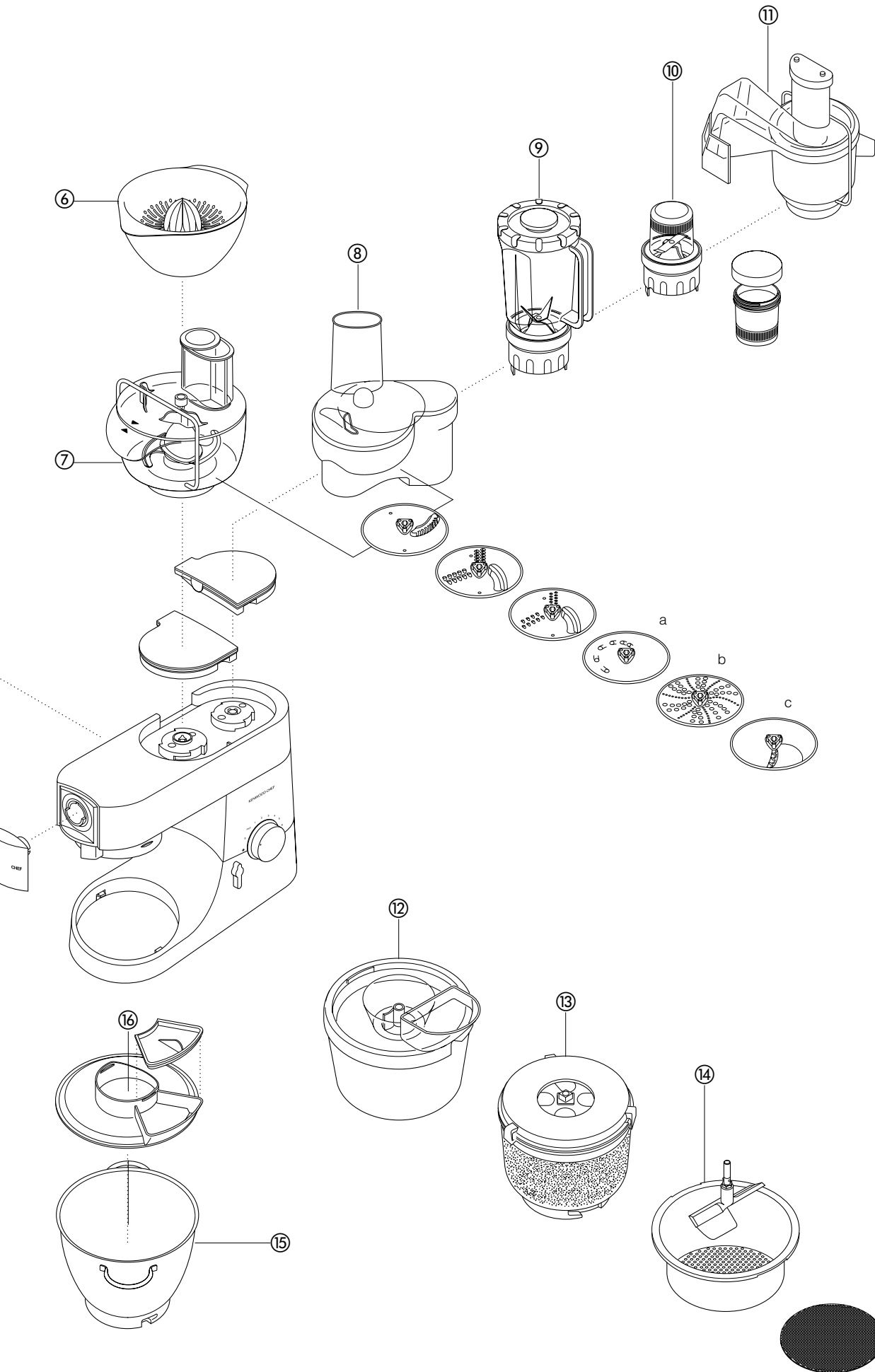
passoire et tamis n ⑭ **CHEF A992**, **MAJOR A930**

bols en acier inoxydable ⑮ polis : **CHEF 672487**, **MAJOR 672499**

couvercle de protection ⑯ **CHEF & MAJOR 672475**

housse ⑰ **CHEF 672504**, **MAJOR 672516**





nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

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

robot, couvercles des orifices • Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.

- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.

bol • Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez le en lave-vaisselle.

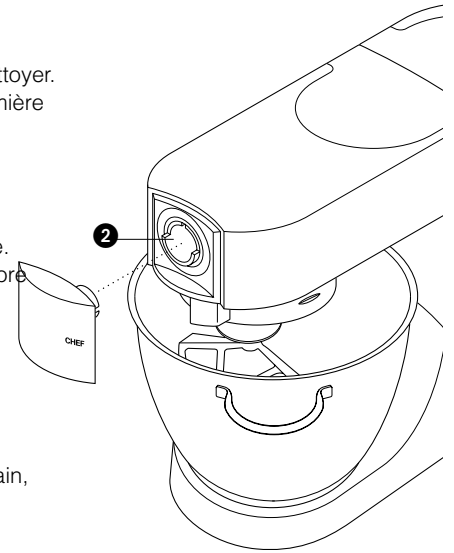
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlorure pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.

- Tenez le bol à l'écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes).

accessoires • Les accessoires en acier inoxydables peuvent être lavés à la main ou en lave-vaisselle.

- Les autres accessoires (enduits) ne doivent être lavés qu'à la main, puis entièrement séchés.

couvercle de protection • Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement.



service après-vente et assistance clientèle

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

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil
- commander un autre accessoire
- faire réparer ou entretenir votre appareil:

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 18.

pain blanc *pâte souple type continental*

ingrédients • 2,6kg de farine ordinaire

Ces quantités s'appliquent aux modèles Major. Pour les modèles Chef, réduisez les quantités de moitié et ajoutez la farine en une fois.

méthode

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

pâte brisée

ingrédients • 450g de farine tamisée avec du sel

- 5ml de sel
- 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
- Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)

astuce • Ne mélangez pas pendant trop longtemps.

méthode

- 1 Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
- 2 Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
- 3 Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange.
- 4 Faites cuire à environ 200°C/Thermostat 6, selon la garniture.

pavlova

ingrédients • blancs de 3 gros œufs

- 175 g de sucre extra fin
- 275 ml de crème fraîche épaisse
- fruits frais, p. ex. framboises, fraises, raisins, kiwis

méthode

- 1 Battez les blancs d'œuf en neige jusqu'à ce que la mousse tiende au fouet.
- 2 Le fouet fonctionnant à la vitesse 5, ajoutez graduellement le sucre cuillère à soupe par cuillère à soupe, en battant après chaque ajout.
- 3 Couvrez une plaque de four avec du papier siliciné, puis déposez la meringue à la cuillère sur le papier pour former un nid d'environ 20 cm de diamètre.
- 4 Placez la plaque dans un four préchauffé à environ 150 ° C/thermostat 2, puis réduisez immédiatement la température à 140 ° C/thermostat 1 et faites cuire pendant une heure. Éteignez le four mais laissez le pavlova refroidir dans le four.
- 5 Lorsque le dessert est prêt à servir, retirez le papier siliciné et placez-le sur un plat. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle tiende au fouet et répandez-la au dessus du pavlova et décorez-le avec les fruits.

recettes *suite*

délicieux gâteau au chocolat

- ingrédients
- 225 g de beurre ramolli
 - 250 g de sucre extra fin
 - 4 œufs
 - 5 ml de café instantané dissous dans 15 ml d'eau chaude
 - 30 ml de lait
 - 5 ml d'essence d'amende
 - 50 g de poudre d'amende
 - 100 g de farine auto-levante
 - 5 ml de levure chimique
 - 50 g de cacao en poudre non sucré
- méthode
- 1 Mélangez le beurre et le sucre à faible vitesse en passant graduellement à une vitesse plus rapide jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux. Videz le bol et nettoyez le fouet.
 - 2 Battez les œufs dans une jatte et pendant que le batteur tourne à grande vitesse, ajoutez l'œuf peu à peu jusqu'à ce qu'il s'incorpore. Éteignez et videz la jatte.
 - 3 Incorporez le café dissous, le lait et l'essence d'amende à faible vitesse. Ajoutez la poudre d'amende, la farine tamisée, le levure chimique et le cacao. Mélangez à faible vitesse jusqu'à incorporation.
 - 4 Partagez le mélange dans deux moules à gâteau de 20 cm préalablement recouverts de papier sulfurisé beurré. Nivelez le dessus, puis cuire à 180 ° C/thermostat 4 pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit moelleux au toucher.
 - 5 Retournez les gâteaux et laissez-les refroidir sur une grille.

garniture mousseline au chocolat

- ingrédients
- 275 g de chocolat noir brisé en morceaux
 - 225 ml de crème fraîche épaisse
- méthode
- 1 Faites fondre le chocolat dans un bol au bain-marie.
 - 2 Fouettez la crème en commençant à faible vitesse puis augmentez graduellement la vitesse jusqu'à ce que la crème tienne au fouet.
 - 3 Lorsque le chocolat a fondu retirez le bol du bain-marie, et incorporez le chocolat à la crème avec une grande cuillère.
 - 4 Répartissez la garniture au chocolat sur les gâteaux refroidis.

soupe aux carottes et à la coriandre

- ingrédients
- 25 g de beurre
 - 1 oignon émincé
 - 1 gousse d'ail écrasée
 - 600 g de carottes coupées en dés de 2,5cm de côté
 - bouillon de poulet froid
 - 10-15 ml (2 à 3 cuillères à café) de coriandre hachée
 - sel et poivre
- méthode
- 1 Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'ail, l'oignon et faites fondre le tout.
 - 2 Placez les carottes dans le mixer, ajoutez l'oignon et l'ail. Ajoutez suffisamment de bouillon pour atteindre le niveau 1.2 marqué sur le bol. Mettez en place le couvercle et le bouchon de remplissage.
 - 3 Mélangez à vitesse maximum pendant 5 secondes pour obtenir une soupe avec morceaux ou plus longtemps pour obtenir une soupe plus fine.
 - 4 Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre et l'assaisonnement faites frémir pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
 - 5 Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et ajoutez éventuellement du liquide.

know your Kenwood kitchen machine

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 30.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 26.
- Don't let children play with this machine.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Only use this machine for its intended domestic use.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.

before plugging in

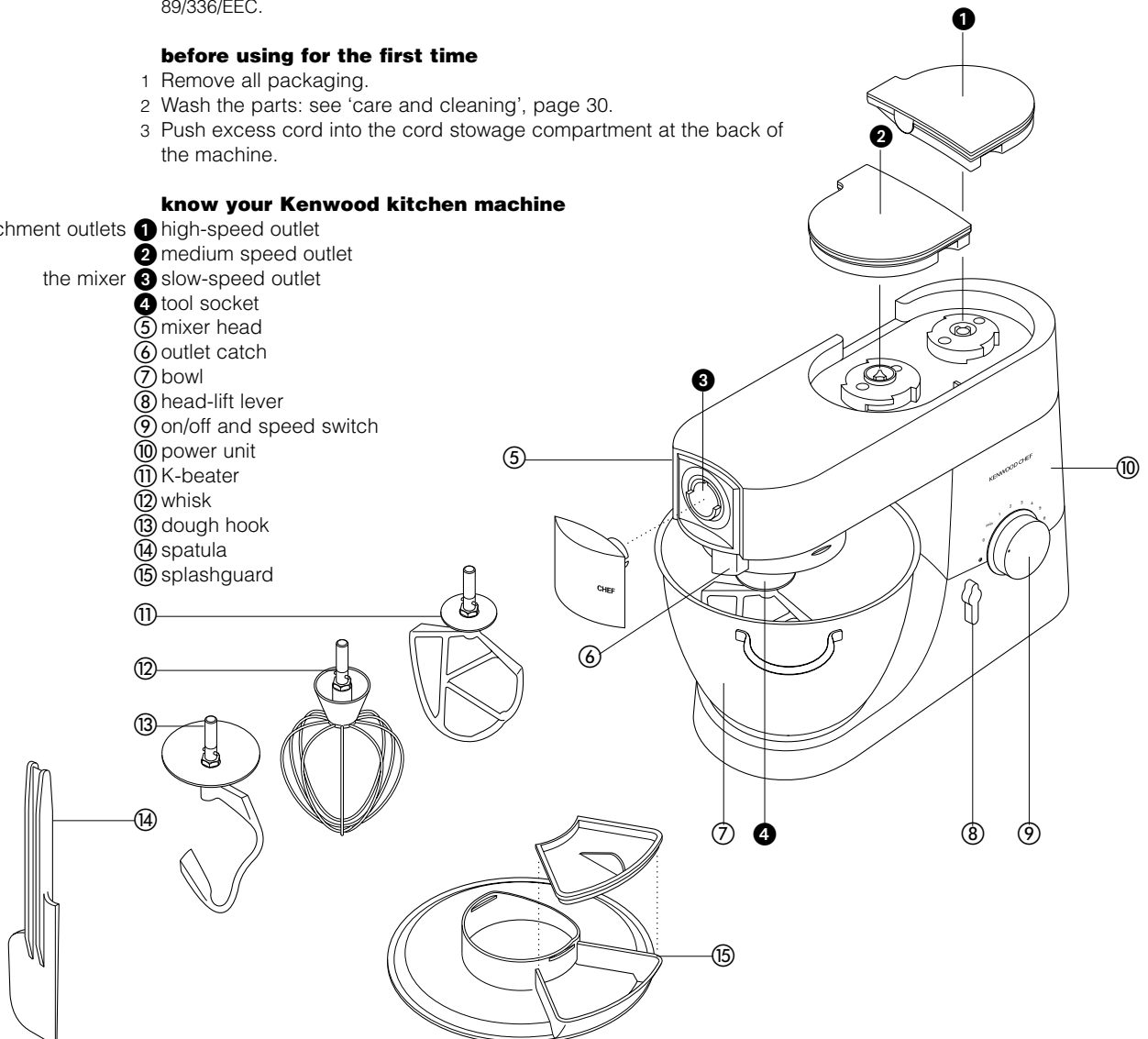
- important - UK only
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
 - The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
 - This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 30.
- 3 Push excess cord into the cord storage compartment at the back of the machine.

know your Kenwood kitchen machine

- attachment outlets
- 1 high-speed outlet
 - 2 medium speed outlet
 - 3 slow-speed outlet
 - 4 tool socket
 - 5 mixer head
 - 6 outlet catch
 - 7 bowl
 - 8 head-lift lever
 - 9 on/off and speed switch
 - 10 power unit
 - 11 K-beater
 - 12 whisk
 - 13 dough hook
 - 14 spatula
 - 15 splashguard



the mixer

the mixing tools and some of their uses

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

to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks.
 - 2 Turn till it stops ❷ then push.
 - 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
 - 4 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.
 - 5 Switch on and turn the speed switch to the desired setting.
- to remove a tool
- 6 Unscrew.

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

points for bread making

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

maximum capacities

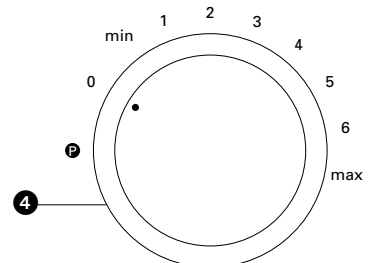
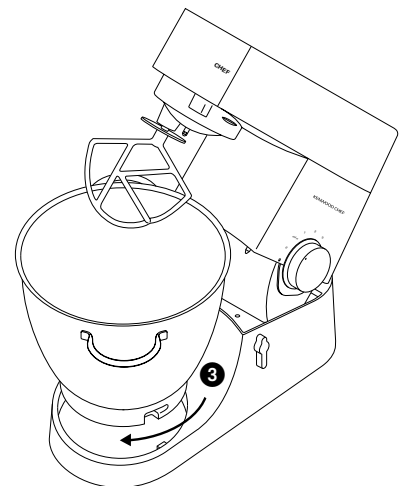
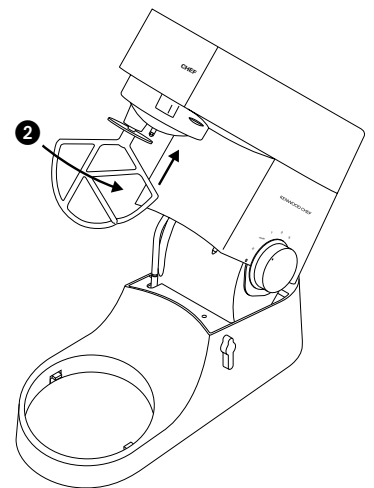
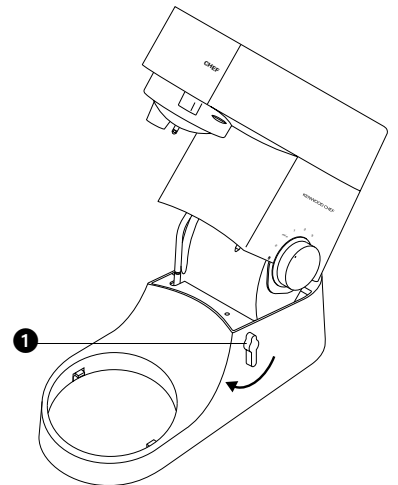
CHEF

MAJOR

- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| shortcrust pastry | • Flour weight: 680g - 1lb 8oz | Flour weight: 910g - 2lb |
| stiff yeast dough | • Flour weight: 1.36kg - 3lb | Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz |
| British type | • Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz | Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz |
| soft yeast dough | • Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz | Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz |
| continental type | • Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz | Total weight: 5kg - 11lb |
| fruit cake mix | • Total weight: 2.72kg - 6lb | Total weight: 4.55kg - 10lb |
| egg whites | • 12 | 16 |

speed switch ❹

- K-beater • **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 'max'.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
- **folding in flour, fruit etc** Min - 1
- **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
- **rubbing fat into flour** min - 2.
- whisk • Gradually increase to 'max'.
- dough hook • Start on 'min', gradually increasing to 1.



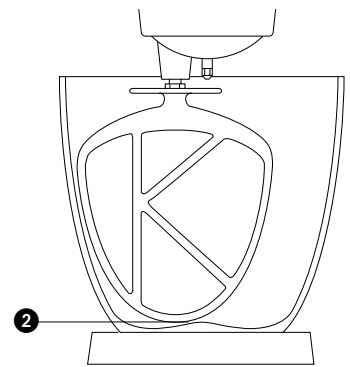
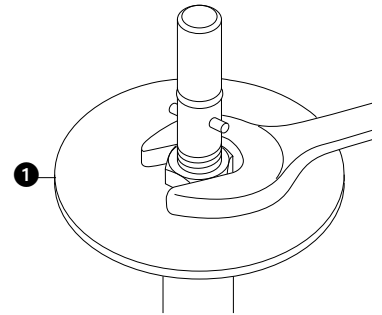
troubleshooting

problem

- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

solution • Adjust the height. Here's how:

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

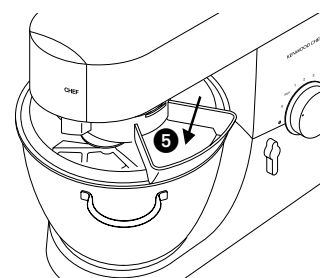
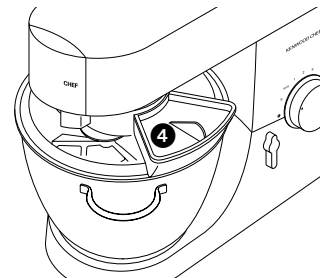
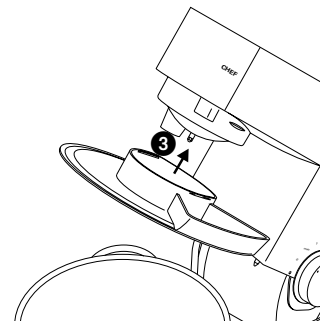


problem

- solution • The mixer stops during operation.
- Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, switch off and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and reselect the speed. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time.

to fit and use your splashguard

- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl onto the base.
- 3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head ❸ until fully located. The food chute should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.
- 6 Fit the food chute cover ❹.
- During mixing the chute cover can be removed and ingredients added directly to the bowl ❺.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 7 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.



the **attachments** available

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

attachment attachment code

flat pasta maker ① **A970**

additional pasta attachments
(not shown) used in conjunction
with A970

- A971** tagliatelle
- A972** tagliolini
- A973** trenette
- A974** spaghetti

pasta maker ② **A936** comes with 6 screens

slow speed slicer/shredder ③ **A948** comes with 4 drums

super mincer ④ **A950** comes with

- a large sausage nozzle
- b small sausage nozzle
- c kebbe maker

grain mill ⑤ **A941**

citrus juicer ⑥ **A960**

food processing attachment ⑦ **A980** includes 3 cutting plates as standard and a knife blade

high speed slicer/shredder ⑧ **A998** includes 3 cutting plates as standard

- optional plates for A980 & A998
- a extra coarse shredder **part number 639021**
 - b rasping plate **part number 639150**
 - c standard chipper **part number 639083**

liquidiser ⑨ 1.2 l acrylic **A993A**, 1.2 l glass **A994A**,
1.5 l stainless steel **A996A**

multi-mill ⑩ **A938A** comes with 3 glass jars and 3 lids for storage

continuous juice extractor ⑪ **A935**

ice-cream maker ⑫ CHEF **A956**, MAJOR **A957**

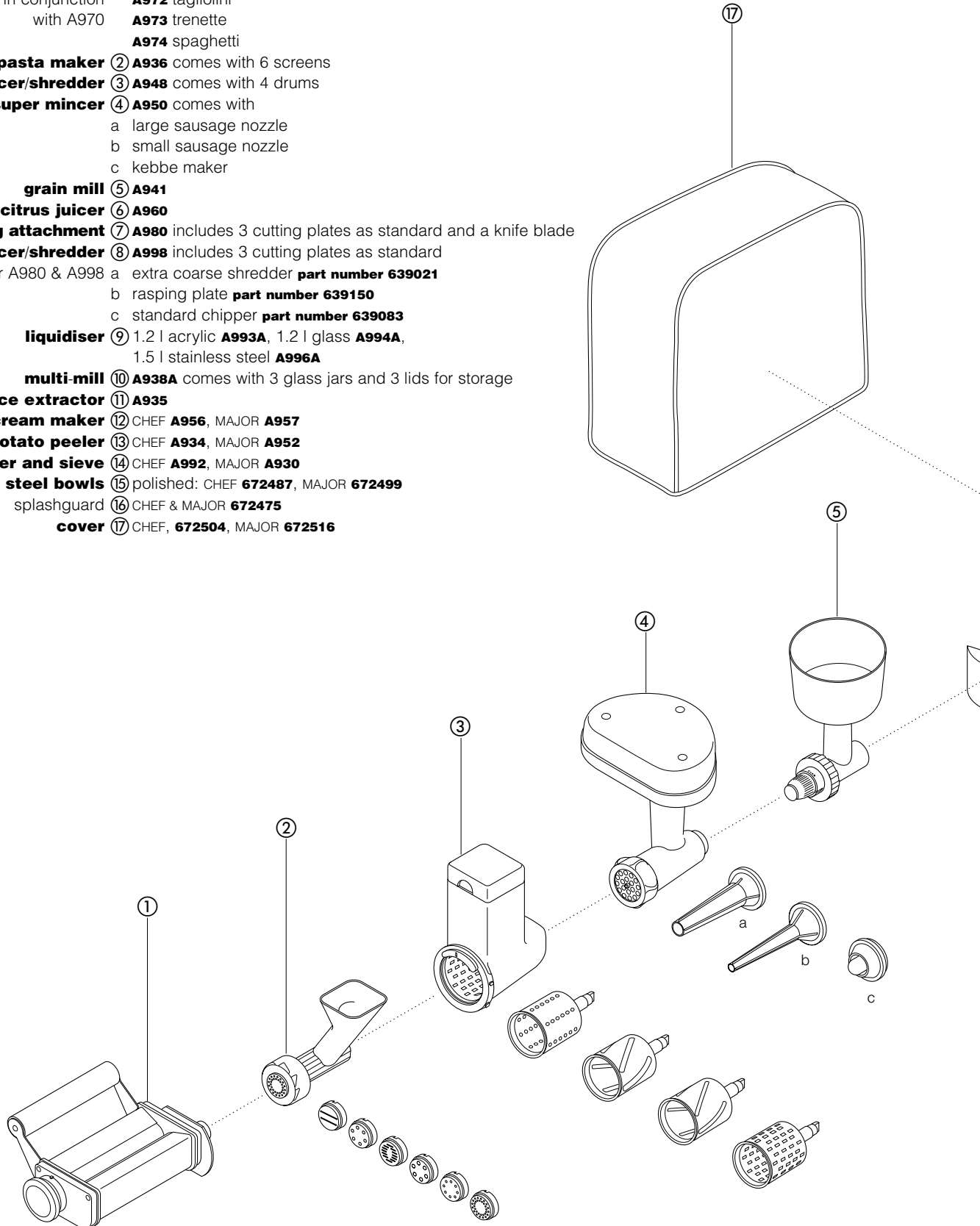
potato peeler ⑬ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

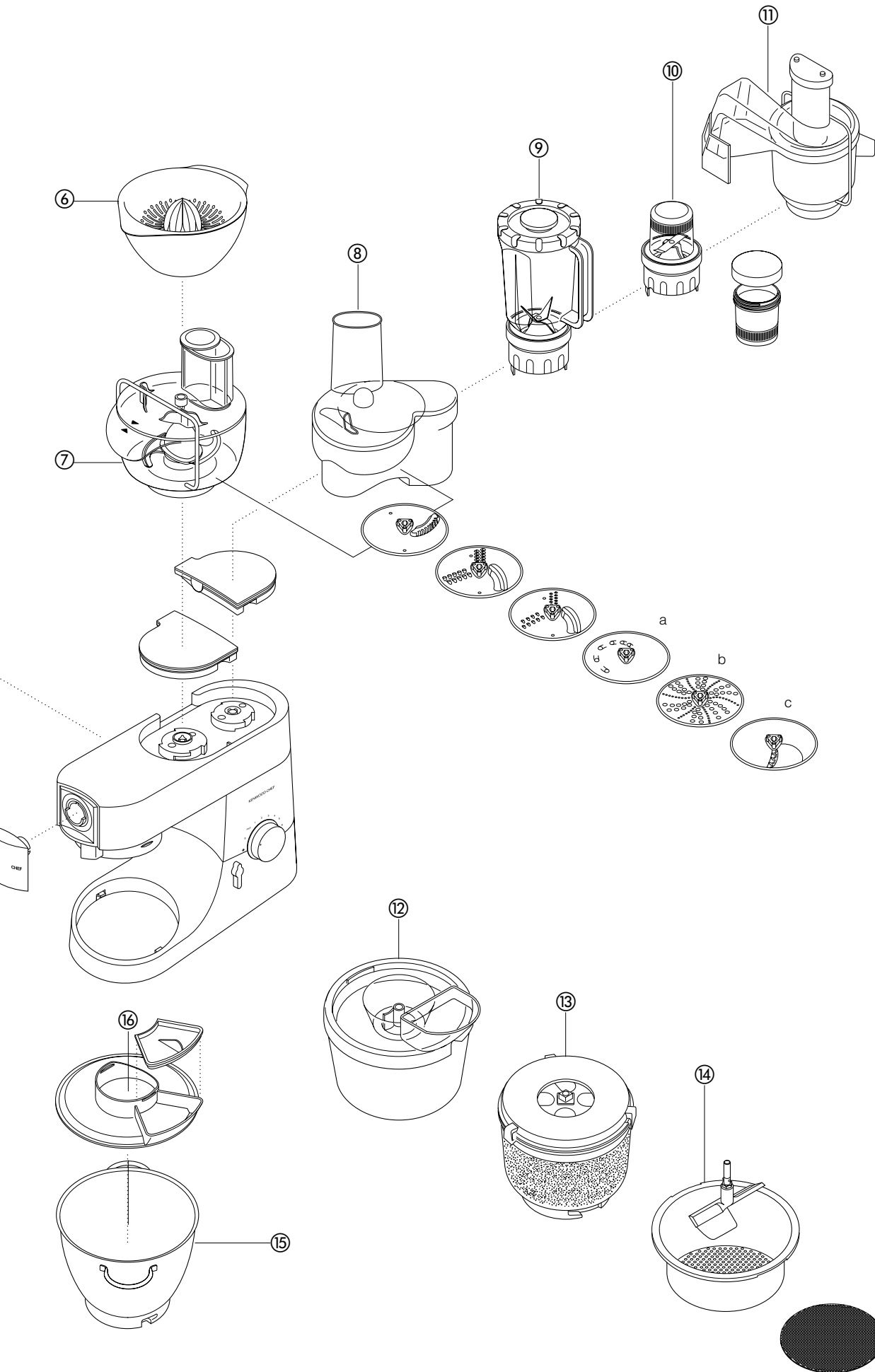
colander and sieve ⑭ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

stainless steel bowls ⑮ polished: CHEF **672487**, MAJOR **672499**

splashguard ⑯ CHEF & MAJOR **672475**

cover ⑰ CHEF, **672504**, MAJOR **672516**



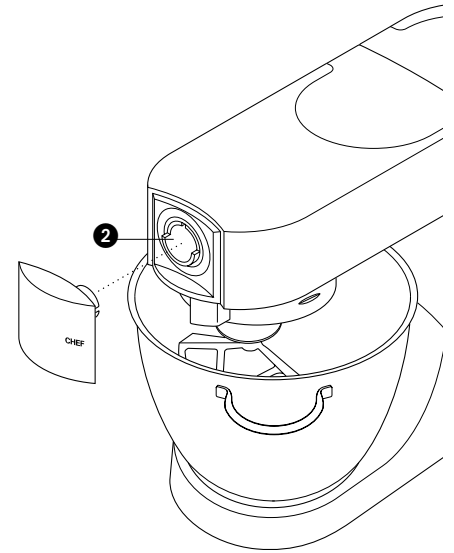


cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet 2** when you first use it. This is normal - just wipe it off.

- power unit, outlet covers
 - Wipe with a damp cloth, then dry.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- bowl
 - Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
 - Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
 - Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- tools
 - Stainless steel tools can be washed by hand or in a dishwasher.
 - Non stainless steel tools (coated) should only be washed by hand, then dried thoroughly.
- splashguard
 - Wash by hand, then dry thoroughly.



service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

UK If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call KENWOOD Customer Care on **023 92392333**.

Have your model number ready - it's on the underside of the mixer.

- spares and attachments

☎ call **0870 2413653**.

Eire

- See our advertisement in Golden Pages.

other countries

- Contact the shop where you bought your machine.

guarantee UK only

- If your machine goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:
 - you have not misused, neglected or damaged it;
 - it has not been modified;
 - it is not second-hand;
 - it has not been used commercially;
 - you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

recipes

See important points for bread making on page 26.

white bread *stiff British-type dough*

- ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
 - 15ml (3tsp) salt
 - 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (½oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
 - 750ml (1¼pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9floz) boiling water to 500ml (18floz) cold water
 - 25g (1oz) lard
- method
- 1 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
fresh yeast: crumble into the flour.
other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
 - 2 Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
 - 3 Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
 - 4 Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
 - 5 Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
 - 6 Re-knead for 2 minutes at speed 1.
 - 7 Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
 - 8 Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.
 - When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

shortcrust pastry

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

pavlova

- ingredients
- 3 large egg whites
 - 175g (6oz) caster sugar
 - 275ml (10 fl.oz.) double cream
 - fresh fruit eg raspberries, strawberries, grapes, kiwi fruit
- method
- 1 Whisk the egg whites on a high speed until they form 'soft peaks'.
 - 2 With the whisk operating on speed 5, gradually add the sugar one tablespoon at a time, whisking after each addition.
 - 3 Line a baking tray with silicone paper, then spoon the meringue onto the paper forming a nest approximately 20cm/8" in diameter.
 - 4 Place the baking tray into an oven preheated to 150°C/300°F/Gas Mark 2, then immediately reduce the temperature to 140°C/275°F/Gas Mark 1 and bake for 1 hour. Turn the heat off but leave the pavlova in the oven to cool down.
 - 5 When ready to serve, peel off the silicone paper and place on a serving dish. Whip the cream until soft peaks form then spread over the top of the pavlova and decorate with the fruit.

recipes *continued*

scrumptious chocolate cake

- ingredients
- 225g (8oz) butter, softened
 - 250g (9oz) caster sugar
 - 4 eggs
 - 5ml (1tsp) instant coffee dissolved in 15ml (1tbsp) hot water
 - 30ml (2tbsp) milk
 - 5ml (1tsp) almond essence
 - 50g (2oz) ground almonds
 - 100g (4oz) self raising flour
 - 5ml (1tsp) baking powder
 - 50g (2oz) unsweetened cocoa powder
- method
- 1 Cream the butter and sugar on a low speed gradually increasing to a higher speed until the mixture is light and fluffy. Scrape down the bowl and beater.
 - 2 Beat the eggs in a jug and whilst the mixer is operating on a high speed, gradually add the egg a little at a time until incorporated. Switch off and scrape down.
 - 3 Incorporate the dissolved coffee, milk and almond essence on a low speed. Add the ground almonds, sieved flour, baking powder and cocoa. Mix on a low speed to incorporate.
 - 4 Divide the mixture between two 20cm/8" cakes tins that have been lined with greased greaseproof paper. Level the tops then bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for approximately 30 minutes until springy to the touch.
 - 5 Turn out and cool on a wire rack.

chocolate mousseline filling

- ingredients
- 275g (10oz) plain chocolate, broken into pieces
 - 225ml (8 fl.oz.) double cream
- method
- 1 Melt the chocolate by placing in a bowl over a pan of barely simmering water.
 - 2 Whisk the cream starting on a low speed gradually increasing to a higher speed until it forms soft peaks.
 - 3 When the chocolate has melted remove the bowl from the heat and, using a large spoon fold into the cream.
 - 4 Spread the chocolate filling between the cooled cakes.

carrot and coriander soup

- ingredients
- 25g (1oz) butter
 - 1 onion chopped
 - 1 clove garlic crushed
 - 600g (1lb 6oz) carrot cut into 2.5cm cubes
 - cold chicken stock
 - 10-15ml (2-3tsp) ground coriander
 - salt and pepper
- method
- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
 - 2 Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.2 level marked on the gobet. Fit the lid and filler cap.
 - 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
 - 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
 - 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

طرق الطهي تتمة

كيك الشوكولا الممتاز

- المواد
 - جم (اونصة) زبدة، طرية
 - جم (٩ اونصة) سكر الكاستر.
 - بيضات.
 - مل (ملعقة شاي) قهوة جاهزة مذابة في ١٥ مل (ملعقة طعام واحدة) ماء ساخن.
 - مل (٢ ملعقة طعام) حليب.
 - مل (ملعقة شاي) روح اللوز.
 - جم (٢ اونصة) لوز مجروش.
 - جم (٤ اونصة) دقيق ذاتي الانتفاخ.
 - مل (ملعقة شاي) مسحوق الصودا.
 - جم (٢ اونصة) مسحوق كاكاو غير محلّى.
- ١ الطريقة يعمل كريم من الزبدة والسكر على سرعة منخفضة ترفع تدريجيا الى السرعة المرتفعة الى ان يصبح المزيج خفيفا ومنتفحا. تقشط المواد من الوعاء والمخففة.
- ٢ يخفق البيض في وعاء، واثناء كون الجهاز مشغولا على السرعة المرتفعة، يضاف البيض تدريجيا على دفعات صغيرة الى ان يتم اندماجه. يوقف التشغيل وتقشط المواد.
- ٣ تضاف القهوة المذابة والحليب وروح اللوز على سرعة منخفضة. يضاف اللوز المجروش والدقيق المنخول ومسحوق الصودا والكاكاو. تمزج المواد على سرعة منخفضة الى ان تتجانس.
- ٤ يوزع المزيج في وعائي كيك قطر ٢٠سم / ٨ بوصة سبق وان تم تبطينهما بورق فرن مطلي بالزيت. يسوى السطح العلوي وتطبخ المواد في فرن بدرجة حرارة ١٨٠م / ٣٥٠ف / علامة الغاز لمدة ٣٠ دقيقة تقريبا الى ان يصبح مرن القوام عند اللمس.
- ٥ يخرج الكيك بقلبه على رف سلكي لكي يبرد.

حشو شوكولا

- المواد
 - جم (١٠ اونصة) شوكولا عادية، مكسرة الى قطع.
 - مل (٨ اونصة سائل) كريم مزدوج.
- ١ الطريقة تذوب الشوكولا بوضعها في وعاء يوضع بدوره على وعاء آخر فيه ماء يكاد ان يغلي.
- ٢ يخفق الكريم بالبدء على سرعة منخفضة مع زيادة السرعة تدريجيا الى تصل الى السرعة المرتفعة وتتكون قمم طرية.
- ٣ عندما تذوب الشوكولا، يزال الوعاء من الحرارة ويوضع على الكريم باستعمال ملعقة كبيرة.
- ٤ ينشر حشو الشوكولا بين الكيك المبرد.

حساء الجزر والكزبرة

- المواد
 - جم (اونصة) زبدة
 - بصلة مقطعة
 - فص ثوم مهروسة
 - جم (باوند و ٦ اونصة) جزر مقطع الى مكعبات قياس ٢.٥ سم.
 - مرق دجاج بارد.
 - مل (٢-٣ ملعقة شاي) كزبرة.
 - ملح وفلفل.
- ١ الطريقة تذوب الزبدة في وعاء، يضاف البصل والثوم ويقلى حتى يصبح طريا.
- ٢ يوضع الجزر في جهاز التسييل، يضاف البصل والثوم. تضاف كمية كافية من المرق الى ان يصل المستوى الى العلامة ١.٢ الواقعة على الوعاء. يركب الغطاء وسدادة فتحة التعبئة.
- ٣ تمزج المواد على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء خشن القوام او لمدة اطول من ذلك لحساء اكثر نعومة.
- ٤ ينقل المزيج الى قدر، وتضاف الكزبرة ومواد التتبيل ويغلى الحساء على نار هادئة لمدة ٣٠ الى ٣٥ دقيقة او حتى ينضج.
- ٥ تضبط كمية مواد التتبيل كما يلزم ويضاف سائل اضافي اذا تطلب الامر.

طرق الطهي

انظر امور هامة تتعلق بعمل الخبز في الصفحة ٤٣.

عجينة خبز ابيض من النوع البريطاني

- المواد • ١.٣٦ كجم (٣ باوند) دقيق قوي عادي
- ١٥ مل (٣ ملعقة شاي) ملح
- ٢٥ جم (١ اونصة) خميرة طازجة؛ او ١٥ جم/٢٠مل (٠.٥ اونصة) خميرة جافة + ٥ مل (ملعقة شاي) سكر.
- ٧٥٠ مل (١.٢٥ باينت) ماء دافئ: ٤٣م (١١٠ف). استعمل ميزان حرارة او اضع ٢٥٠ مل (٩ اونصة سائل) من الماء المغلي الى ٥٠٠ مل (١٨ اونصة سائل) من الماء البارد.
- ٢٥ مل (اونصة) شحم.

الطريقة ١ **الخميرة الجافة** (النوع الذي يلزم له اعداد): اسكب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضع الخميرة والسكر واتركه يستقر لحوالي ١٠ دقائق الى ان يصبح مزبداً.

الخميرة الطازجة: تدمج في الدقيق.

انواع الخميرة الاخرى: اتبع تعليمات المنتج.

٢ اسكب السائل في الوعاء. ثم اضع الدقيق (مع الخميرة الطازجة في حالة استعمالها) والملح والشحم.

٣ اعجن على السرعة الدنيا لمدة ٤٥-٦٠ ثانية. ثم ارفع السرعة الى الدرجة ١، مع اضافة المزيد من الدقيق اذا لزم الامر، الى ان يتشكل العجين.

٤ اعجن لمدة ٣-٤ دقائق اضافية على السرعة ١ حتى يصبح العجين سلسا ومرنا ويفصل من جوانب الوعاء.

٥ ضع العجين في كيس بوليثين مزيت اوفي وعاء مغلي بمنشفة. ثم اتركه في مكان دافئ حتى ينتفخ الى ضعف حجمه.

٦ اعجن ثانية على السرعة ١ لمدة ٢ دقيقة.

٧ املا الى المنتصف اوعية معدنية مزينة بسعة ٤٥٠ جم (١ باوند)، بالعجين، او شكل العجين على هيئة لفائف. ثم غطها بمنشفة واتركها في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمها.

٨ يخبز العجين بدرجة حرارة ٢٣٠م / ٤٥٠ف / علامة الغاز ٨ لمدة ٣٠-٣٥ دقيقة للارغفة الكبيرة او ١٠-١٥ دقيقة للفاائف.

• عندما يكون الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوف عند نقره على القاعدة.

المعجنات رقيقة القشرة

- المواد • ٤٥٠ (باوند) دقيق، منخول مع الملح
- ٥ مل (ملعقة شاي) ملح
- ٢٢٥ جم (٨ اونصة) سمن (يمزج الشحم والمرجرين مباشرة من البراد)
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملعقة طعام) ماء
- ملاحظة مفيدة • لا تفرط بالمرزج
- الطريقة ١ وضع الدقيق في الوعاء. يقطع السمن ويضاف الى الدقيق.
- ٢ امزج على السرعة ١ حتى يصبح المزيج بهيئة كسر خبز. اوقف المزج قبل ان تبدو المواد دهنية القوام.
- ٣ اضع الماء وامزج على السرعة القصوى. اوقف التشغيل حالما يتم دمج الماء.
- ٤ اخبز على درجة حرارة حوالي ٢٠٠م / ٤٠٠ف / علامة الغاز ٦، اعتمادا على نوع الحشو.

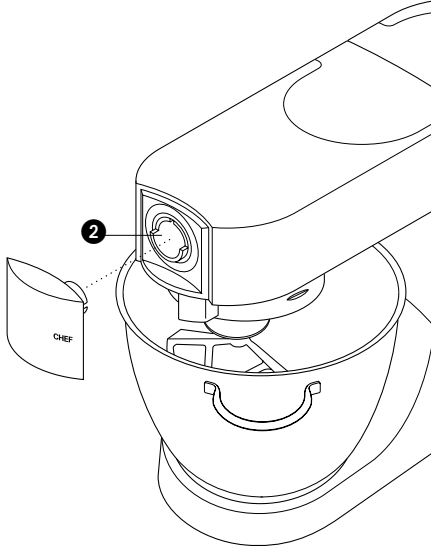
بافلوففا (pavlova)

- المواد • بياض ٣ بيضات كبيرة
- ١٧٥ جم (٦ اونصة) سكر الكاستر
- ٢٧٥ مل (١٠ اونصة سائل) كريم مزدوج.
- فاكهة طازجة مثل توت العليق، الفراولة، العنب، الكيوي.
- الطريقة ١ يخفق بياض البيض على السرعة المرتفعة الى ان يصبح "رغوة طرية".
- ٢ واثناء تشغيل المخفقة على السرعة ٥، يضاف السكر تدريجيا بمقدار ملعقة طعام في كل مرة، مع مواصلة الخفق بعد كل اضافة.
- ٣ تبطن صينية خبز بورق سيليكوني، ثم يطلى الورق بالمرجرين باستعمال ملعقة لتكوين منطقة بقطر ٢٠ سم/ ٨ بوصة تقريبا.
- ٤ توضع الصينية في فرن سبق تسخينه الى ١٥٠م / ٣٠٠ف / علامة الغاز ٢. ثم تقلل درجة الحرارة فورا الى ١٤٠م / ٢٧٥ف / علامة الغاز ١ ويطبخ لمدة ساعة واحدة. اوقف التسخين لكن ابق البافلوففا في الفرن الى ان تبرد.
- ٥ عندما تصبح جاهزة للتقديم، يزال الورق السيليكوني وتوضع في طبق. يخفق الكريم حتى تتكون الرغوة الطرية، ثم ينشر على الجهة العلوي من البافلوففا وتزين بالفاكهة..

التنظيف والخدمة

العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وافصل من الكهرباء قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند **المنفذ 2** عندما يستعمل للمرة الاولى. هذا امر اعتيادي - مجرد يمسه لكي يزال.



- وحدة الطاقة، اغطية المنافذ
- تمسح بقطعة قماش رطبة، ثم تجفف.
- ابدا لا تستعمل مواد تنظيف حادة او تغمرها بالماء.
- يغسل باليد ثم يجفف او يغسل في غسالة صحون.
- ابدا لا تستعمل فرشاة سلكية او صوف فولاذي او مواد قاسرة لتنظيف الوعاء المصنوع من فولاذ لا يصدأ. استعمل الخل لازالة الترسبات الكلسية.
- ابقه بعيدا عن الحرارة (مواقد الطباخ، الافران، افران الميكروويف).
- يمكن غسل العدد (الادوات) المصنوعة من فولاذ لا يصدأ باليد او في غسالة صحون.
- الادوات التي هي ليست من فولاذ لا يصدأ (مطليبة) يجب ان تغسل باليد فقط ثم تجفف تماما.
- واقية التناثر
- تغسل باليد ثم تجفف تماما.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.

اذا احتجتم الى مساعدة بشأن:

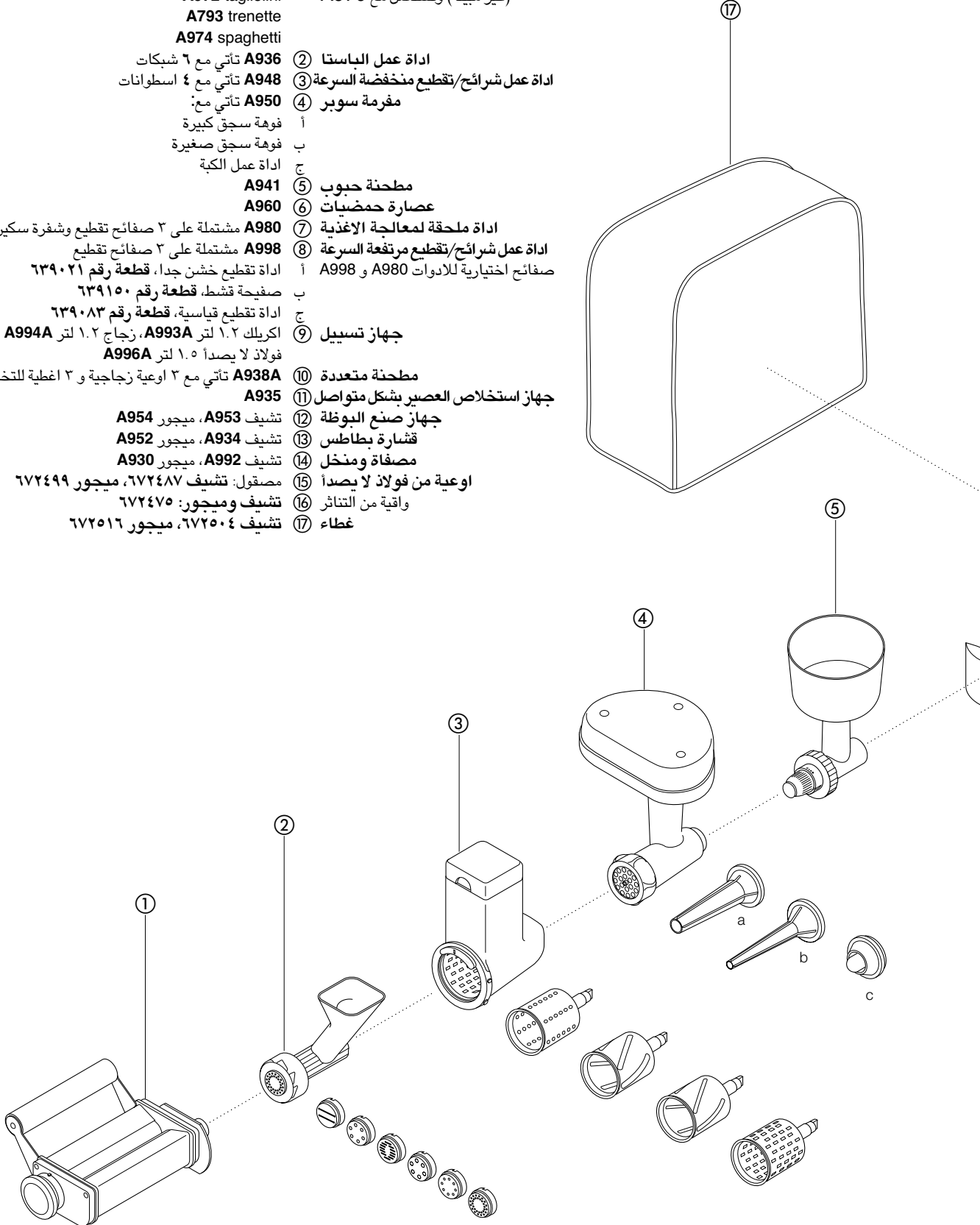
- استعمال المكنة
- الخدمة او التصليح

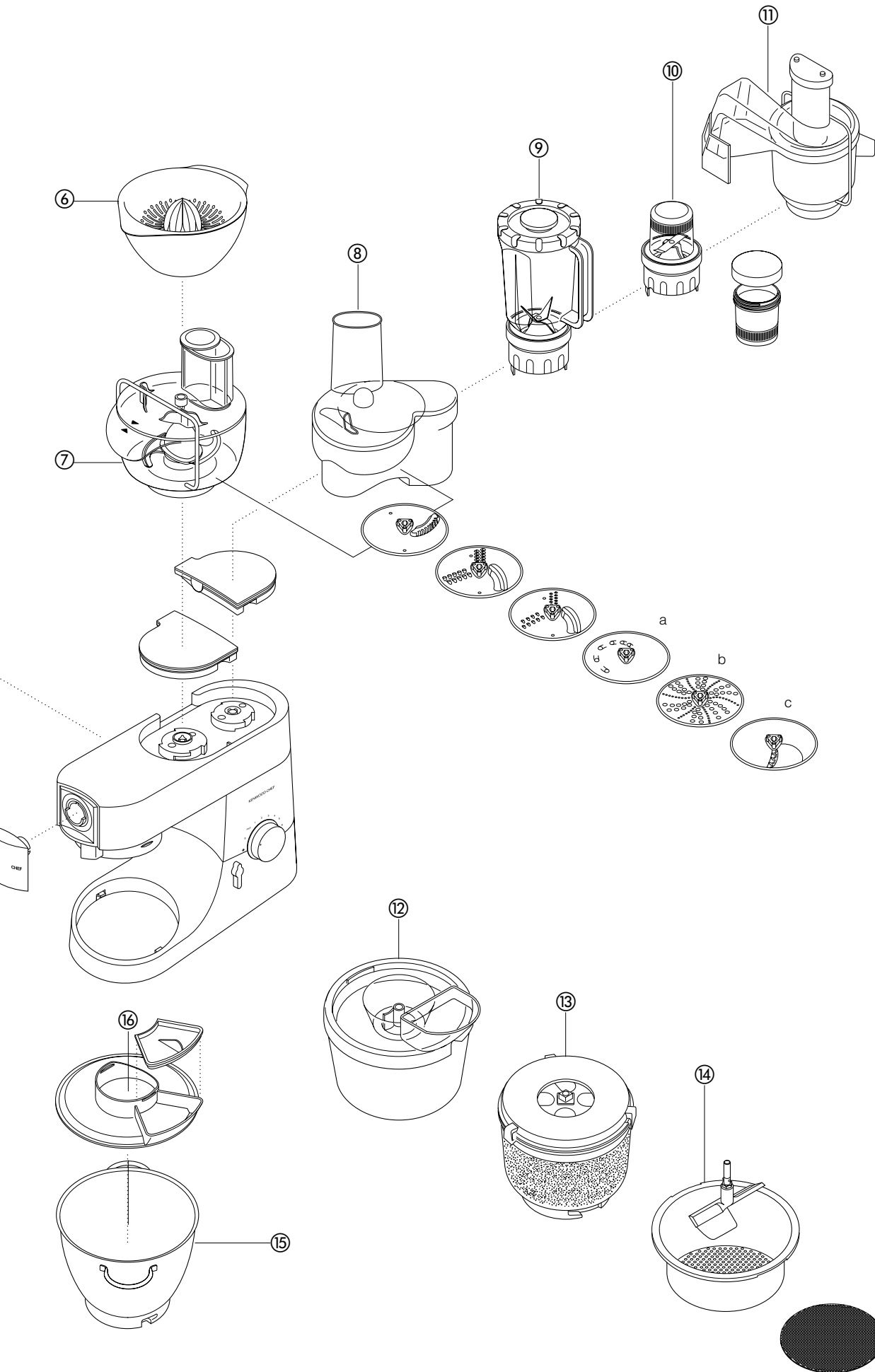
الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشترىتم منه المكنة.

الملحقات المتوفرة

لشراء قطعة ملحقة غير موجودة لديك، اتصل بجهة تصليح كينوود.

رقم القطعة الملحقة	اسم القطعة الملحقة
A970	① اداة عمل الباستا المنبسطة
A971 tagliatelle	قطع ملحقة اضافية لعمل الباستا
A972 tagliolini	(غير مبنية) وتستخدم مع A970
A793 trenette	
A974 spaghetti	
A936	② اداة عمل الباستا
A948	③ اداة عمل شرائح/تقطيع منخفضة السرعة
A950	④ مفرمة سوبر
	أ فوهة سحج كبيرة
	ب فوهة سحج صغيرة
	ج اداة عمل الكبة
A941	⑤ مطحنة جبوج
A960	⑥ عصارة حمضيات
A980	⑦ اداة ملحقة لمعالجة الاغذية
A998	⑧ اداة عمل شرائح/تقطيع مرتفعة السرعة
	أ صفائح اختيارية للادوات A980 و A998
	ب صفيحة قشط، قطعة رقم ٦٣٩١٥٠
	ج اداة تقطيع قياسية، قطعة رقم ٦٣٩٠٨٣
A994A	⑨ جهاز تسييل
A996A	فولان لا يصدأ ١.٥ لتر
A938A	⑩ مطحنة متعددة
A935	⑪ جهاز استخلاص العصير بشكل متواصل
A953	⑫ جهاز صنع البوظة
A954	تشيف
A934	⑬ قشارة بطاطس
A952	ميجور
A992	⑭ مصفاة ومنخل
A930	ميجور
٦٧٢٤٩٩	⑮ اوعية من فولان لا يصدأ
٦٧٢٤٨٧	مصقول: تشيف
٦٧٢٤٧٥	تشيف وميجور:
٦٧٢٥٠٤	⑯ واقية من التناثر
٦٧٢٥١٦	⑰ غطاء

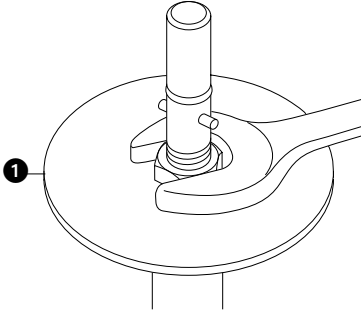




تحري الخل واصلاحه

المشكلة

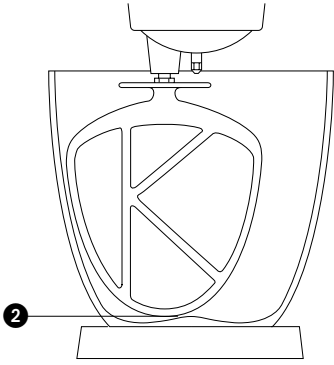
- المخفقة او المخفقة التي بشكل K ترتطم بقعر الوعاء او انها لا تصل الى المواد الموجودة في اسفل الوعاء.
- الحل عدل الارتفاع، كما يلي:



- افصل الجهاز من الكهرباء.
- ارفع رأس الخلاطة وادخل المخفقة او اداة الخفق.
- امسكها، ثم ارخ الصمولة 1.
- اخفض رأس الخلاطة.
- عدّل الارتفاع ببرم العمود. في الوضعية المثالية، تكاد المخفقة ان تتلامس مع قعر الوعاء 2.
- ارفع الرأس، امسك المخفقة وشد الصمولة.

المشكلة

- تتوقف الخلاطة اثناء التشغيل.
- الحل ان الخلاطة مزودة باداة للوقاية من فرط الحمل وسوف توقف الجهاز اذا تعرض الى حمل زائد لاجل وقايته. اذا حصل هذا الامر، اوقف الجهاز وافصله من الكهرباء. اخرج بعض من المواد لتقليل الحمل، ودع الجهاز متوقفا لبضع دقائق. اوصله بالكهرباء واعد انتقاء السرعة. اذا لم يشتغل الجهاز على الفور، دعه متوقفا لفترة اضافية.



لتركيب واستعمال واقية التناثر

- ارفع رأس الخلاطة حتى يقفل.

- ركب الوعاء على القاعدة.

- ادفع واقية التناثر على الجهة التحتية لرأس الخلاطة 3 حتى تستقر تماما في محلها. يجب تركيب قمع الطعام في موضعه كما هو مبين.

- ادخل الاداة المطلوبة.

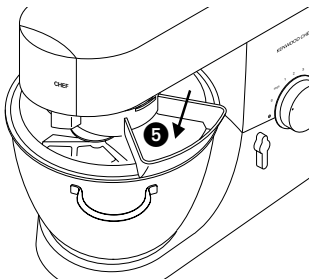
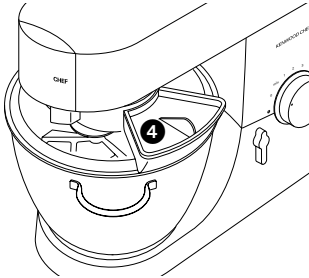
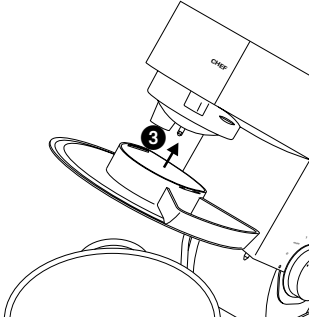
- اخفض رأس الخلاطة.

- ركب غطاء قمع الطعام 4.

- يمكن ازالة قمع الطعام اثناء عملية المزج وازضافة المواد مباشرة الى الوعاء 5.

- لا يلزم ازالة واقية التناثر لاجل تغيير الادوات.

- تزال واقية التناثر برفع رأس الخلاطة ودفعها الى الاسفل.



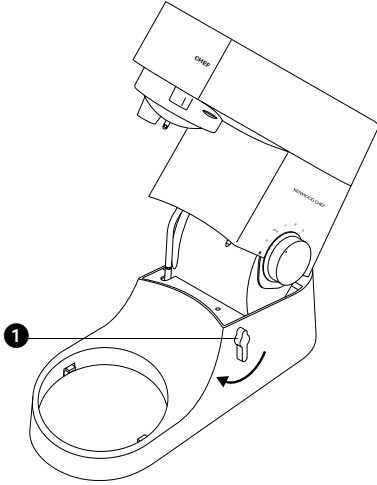
الخلاطة

عدد (ادوات) الخلط (المزج) وبعض من استعمالاتها

- لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء الجليدي وأنواع الحشو واصابع الحلوى والبطاطس المهروسة.
- للمخفقة وللبيض والكريم والمخيض والحلوى الاسفنجية عديمة الدسم والمرنغ وكعك الجبنة والموسية والنفيخة. لا تستعمل المخفقة لأنواع المزيج الثقيلة (مثل عمل كريم السمن والسكر) - فقد تلحق الضرر بها.
- خطاف العجين - لأمزجة الخميرة.

لاستعمال الخلاطة

- ١ ابرم عتلة رفع الرأس باتجاه حركة الساعة ① وارفع رأس الخلاطة حتى يقفل.
- ٢ ادخال اداة ما ② ابرم الى ان تتوقف ② ثم ادفع.
- ٣ ركب الوعاء على القاعدة - اضغظه للأسفل ثم ابرم باتجاه حركة الساعة ③
- ٤ لخفض رأس الخلاطة، ارفعه قليلا، ثم ابرم عتلة رفع الرأس باتجاه حركة الساعة. اخفضه في وضع الاقفال.
- ٥ شغل الجهاز وضع مفتاح السرعة على السرعة المرغوبة.
- ضع المفتاح على موضع التشغيل على دفعات P للتشغيل على دفعات قصيرة.
- ٦ لازالة عدة ما فكها.



- ملاحظات مفيدة
- اوقف التشغيل واقشط المواد تكرارا مستعملا المقشطة.
- ان البيض الذي هو بدرجة حرارة الغرفة هو الافضل للخفق.
- قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود شحم او صفار بيض على المخفقة او في الوعاء.
- استعمل مواد باردة للمعجنات ما لم تدعو طريقة العمل الى خلاف ذلك.

امور تتعلق بعمل الخبز

- ملاحظة هامة
- ابدا لا تتجاوز الكميات القصوى المذكورة ادناه - فقد تحمل المكنة اكثر من طاقتها.
- اذا سمعت المكنة تحاول العمل بصعوبة، اوقف التشغيل واخرج نصف العجين ونفذ العمل على دفعتين منفصلتين.
- تمزج المواد على افضل وجه اذا وضع السائل اولاً.

الكميات القصوى

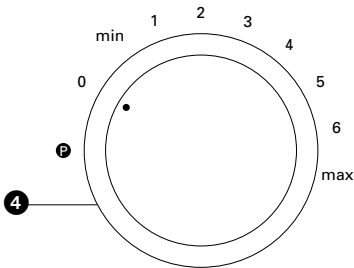
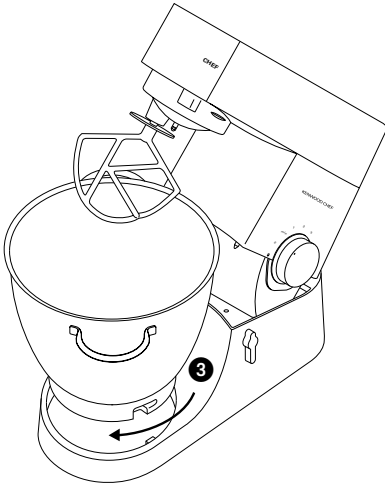
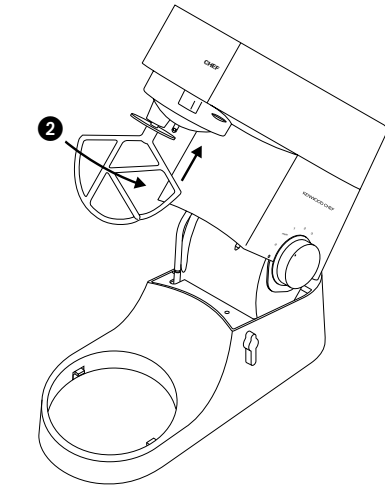
ميجور

تشيف

- | | |
|--|--|
| ● وزن الدقيق: ٦٨٠ جم - باوند ٨ و اونصة | ● وزن الدقيق: ٩١٠ جم - ٢ باوند |
| ● وزن الدقيق: ١.٣٦ كجم - ٣ باوند | ● وزن الدقيق: ١.٥ كجم - ٣ باوند و ٥ اونصة |
| ● الوزن الكلي: ٢.١٨ كجم - ٤ باوند و ١٣ اونصة | ● الوزن الكلي: ٢.٤ كجم - ٥ باوند و ٥ اونصة |
| ● وزن الدقيق: ١.٣ كجم - ٢ باوند و ١٤ اونصة | ● وزن الدقيق: ٢.٦ كجم - ٥ باوند و ١٢ اونصة |
| ● الوزن الكلي: ٢.٥ كجم - ٥ باوند و ٨ اونصة | ● الوزن الكلي: ٥ كجم - ١١ باوند |
| ● الوزن الكلي: ٢.٧٢ كجم - ٦ باوند | ● الوزن الكلي: ٤.٥٥ كجم - ١٠ باوند |
| ● ١٢ | ● ١٦ |

مفتاح السرعة ④

- للمخفقة على شكل K لعمل كريم السمن والسكر، ابدأ على السرعة الدنيا "min"، ثم ارفع السرعة تدريجيا الى الدرجة القصوى "max".
- خفق البيض ليصبح مزيج كريمي القوام - الحد الاقصى.
- الدمج في الدقيق، الفاكهة الخ الحد الادنى - ١.
- انواع الكيك، ابدا بالسرعة الدنيا ثم رفعها تدريجيا الى السرعة القصوى.
- دمج السمن في الدقيق السرعة الدنيا - ٢.
- الخفق
- خطاف العجين ابدا بالسرعة الدنيا وارفعها تدريجيا الى ١.



تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

السلامة

- اوقف التشغيل وافصل الجهاز من الكهرباء قبل تركيب او ازالة العدد/الملحقات وبعد الاستعمال وقبل التنظيف.
- ان هذه المكنة ليست مصممة للاستعمال من قبل الاطفال او الاشخاص الواهين بدون مراقبة.
- ابق اصابعك بعيدا عن الاجزاء المتحركة والملحقات المركبة.
- ابدا لا تترك المكنة مشغولة بدون اشراف.
- ابدا لا تستعمل مكنة متضررة. بل يجب الكشف عليها او تصليحها: انظر "الخدمة"، صفحة ٨٣.
- ابدا لا تستعمل قطعة ملحقات غير مخول استعمالها او اكثر من قطعة ملحقة واحدة في ذات الوقت.
- ابدا لا تتجاوز الكميات القصوى المذكورة على الصفحة ٤٣.
- لا تسمح للاطفال باللعب بهذه المكنة.
- عند استعمال قطعة ملحقة ماء، اقرأ تعليمات السلامة الواردة معها.
- استعمال هذه المكنة للغرض المعترزم لها فقط.
- انتبه عند رفع هذه المكنة حيث انها ثقيلة الوزن. تاكد من ان الرأس مقفلا وان الوعاء والعدد واغطية المنافذ والسلك مثبتة باحكام قبل الرفع.

قبل التوصيل بالكهرباء

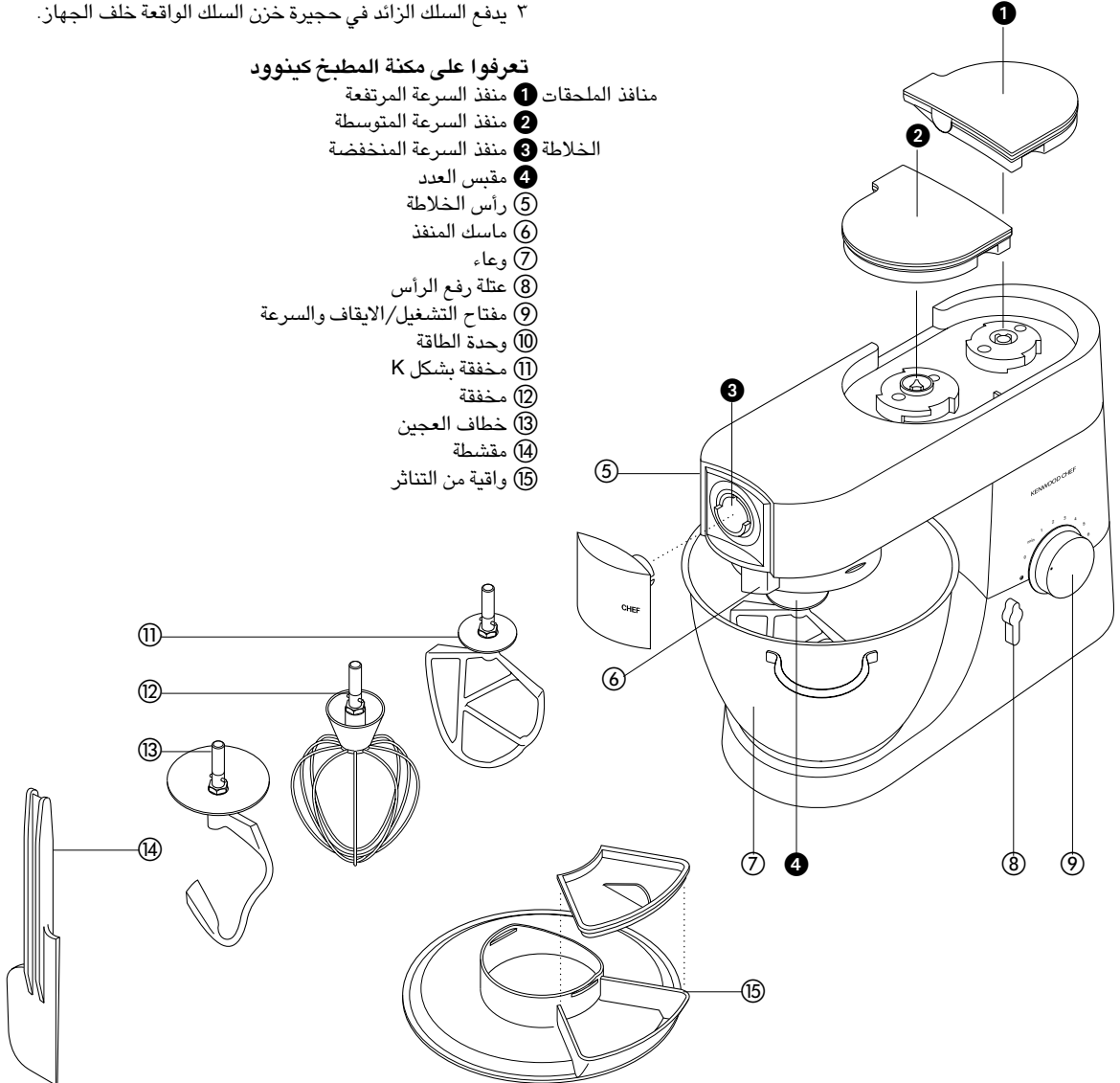
- ملاحظة هامة - المملكة المتحدة فقط
- تاكد من ان الكهرباء المتوفرة لديكم هي ذات النوع المذكور على الجهة التحتية من المكنة.
- ان الاسلاك الموجودة في كابل الكهرباء ملونة كما يلي:
ازرق = متعادل، بني = حي.
- تتطابق هذه المكنة مع توجيه المجموعة الاقتصادية الأوروبية رقم EEC/336/89.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف.
- ٢ تغسل الاجزاء: انظر "العناية والتنظيف"، الصفحة ٨٣.
- ٣ يدفع السلك الزائد في حجيرة خزن السلك الواقعة خلف الجهاز.

تعرفوا على مكنة المطبخ كينوود

- ١ منفذ السرعة المرتفعة
- ٢ منفذ السرعة المتوسطة
- ٣ منفذ السرعة المنخفضة
- ٤ مقبس العدد
- ٥ رأس الخلاطة
- ٦ ماسك المنفذ
- ٧ وعاء
- ٨ عتلة رفع الرأس
- ٩ مفتاح التشغيل/الايقاف والسرعة
- ١٠ وحدة الطاقة
- ١١ مخففة بشكل K
- ١٢ مخففة
- ١٣ خطاف العجين
- ١٤ مقشطة
- ١٥ واقية من التناثر



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

