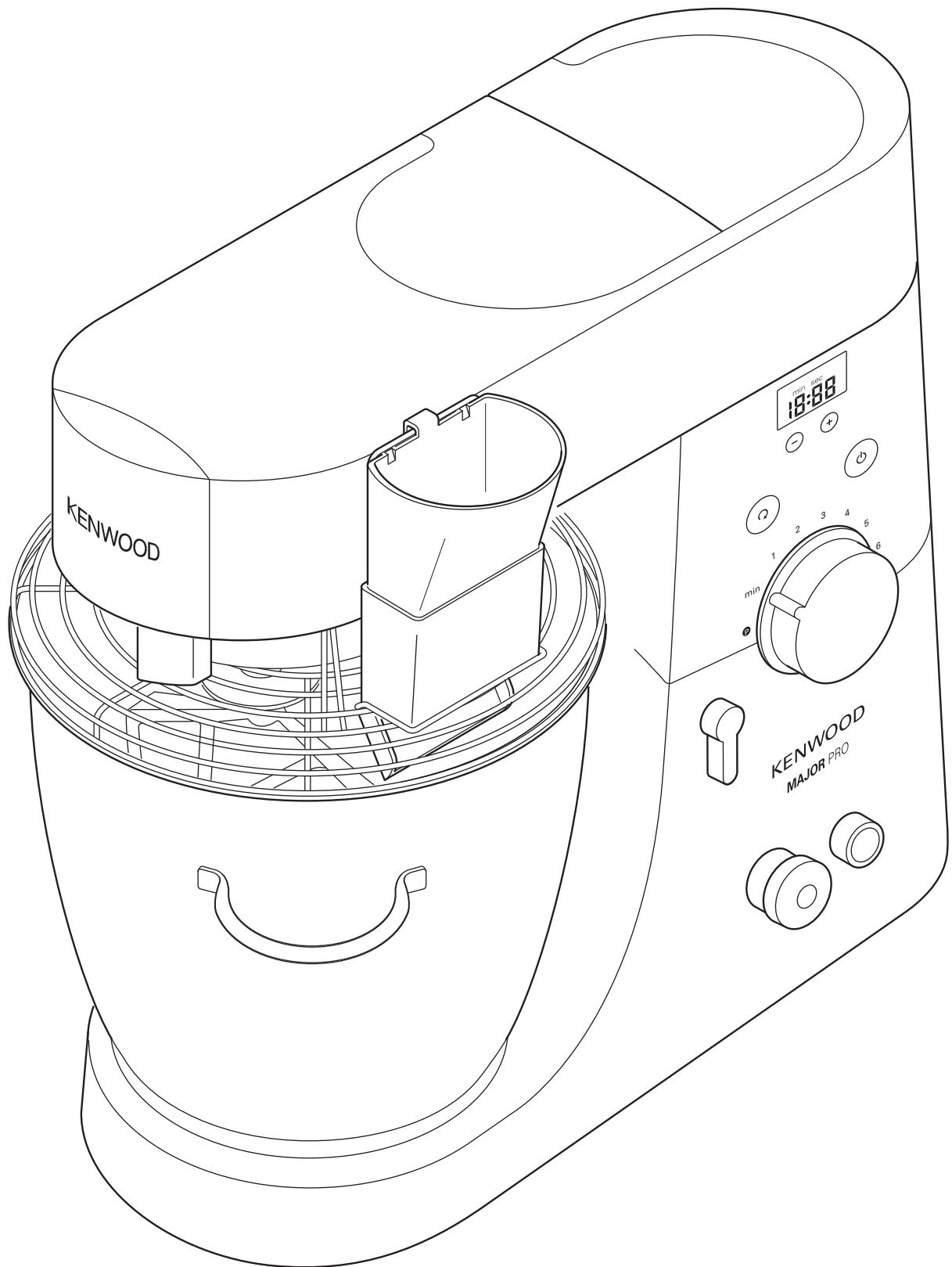


Major KMP05 PRO series



KENWOOD

Kenwood

English

page 3

instructions

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

Dansk

side 13

brugsanvisning

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

Svenska

sid 23

bruksanvisning

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

Norsk

side 33

Bruksanvisning

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

Suomi

sivu 43

käyttöohjeet

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

Türkçe

sayfada 53

kullanım yönergeleri

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

Cesky

str. 63

návod k použití

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

Magyar

oldal 73

használati utasítás

Köszöntjük a Kenwood vásárlói körében! Az Ön által kiválasztott robotgép a csatlakoztatható változatok tartozékai révén a legtöbb konyhai munkában segítőtársá lesz. Reméljük, örömmel Ellenálló, megbízható, sokoldalú - Kenwood.

Polski

str. 83

instrukcje

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

Slovenčina

strana 93

pokyny

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

Українська

стор. 103

Посібник з експлуатації

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

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

عربي

تعليمات ١١٣ صفحة

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

know your Kenwood kitchen machine

before using your Kenwood appliance

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

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 10.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 6.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

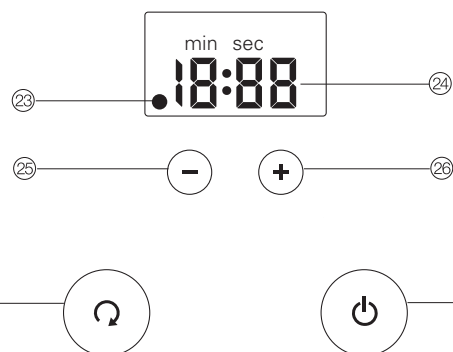
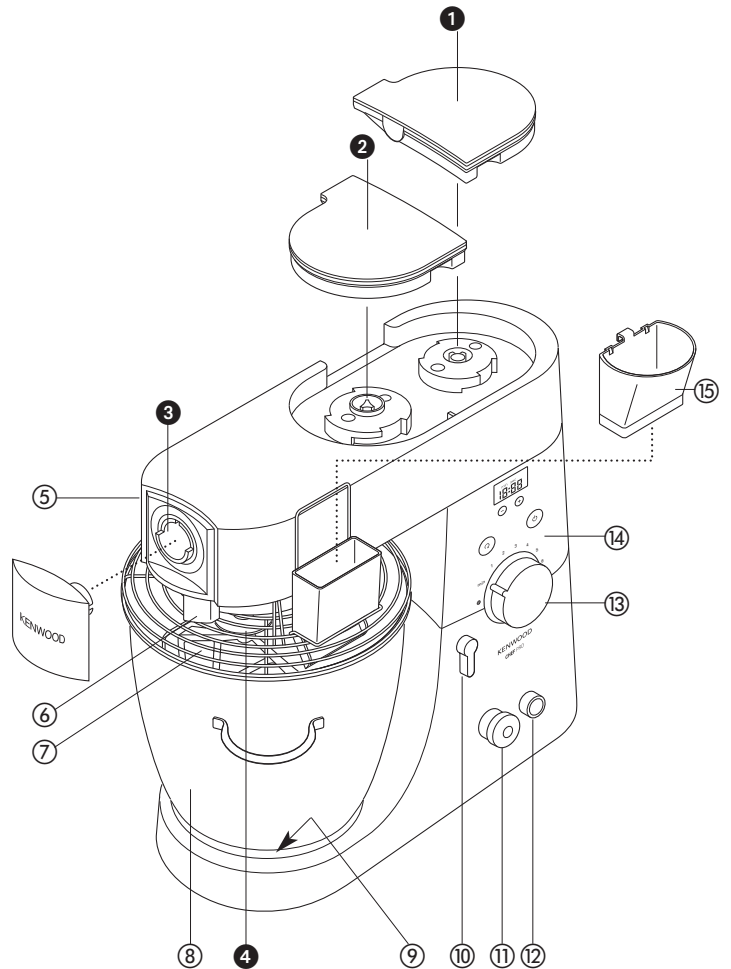
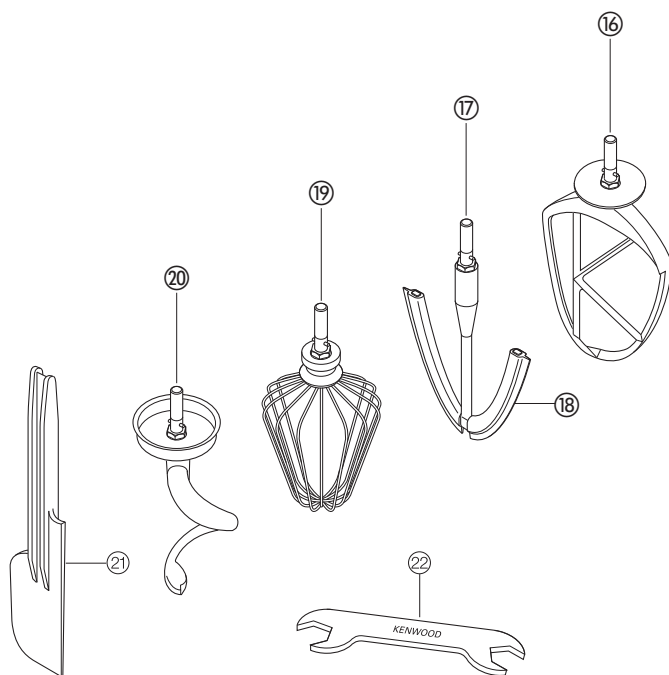
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 10.
- 2 Push excess cord into the cord stowage 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
- the mixer ⑤ mixer head
 ⑥ outlet catch
 ⑦ finger guard with feed chute
 ⑧ bowl
 ⑨ bowl seating pad
 ⑩ head-lift lever
 ⑪ red power off button
 ⑫ green power on button
 ⑬ speed switch
 ⑭ power unit
 ⑮ feed chute extension
 ⑯ K-beater
 ⑰ flexible beater
 ⑱ flexible wiper
 ⑲ whisk
 ⑳ dough hook
 ㉑ spatula
 ㉒ spanner



control panel

- ②③ power on indicator light
 ②④ timer display
 ②⑤ timer decrease button
 ②⑥ timer increase button
 ②⑦ fold button
 ②⑧ start/stop button

the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

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

to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks.
- to insert a tool 2 Place the tool in the socket, locating the shaft pin in the groove and then turn to lock into position ❷.
- 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.
- to remove a tool • Turn and remove.
- 5 Connect the mixer to the power supply and press the green power on button. The display will show 88:88 and then clear leaving the power on indicator illuminated .
- 6 Turn the speed switch ❹ to the desired setting and then press the start/stop button  to start the mixer. The timer will count up in 1 second intervals. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating.
- 7 Stop the mixer by pressing the start/stop button . The operating time will be displayed and if the machine is re started the timer will continue counting providing no longer than 3 minutes has elapsed. If the mixer is not used within this time the display will re set to 00:00.
- 8 Press the red power off button to switch off the power supply, then unplug the mixer.

Note: If the red power off button is pressed at any time, then all power to the mixer is lost including the timer settings selected. To restore power press the green power on button and re-set the timer if required.

Important - If at any time, the mixer head is raised during an operation, the mixer will automatically stop and it will not re start when the mixer head is lowered. It will only restart when the head is lowered and the start/stop button  is pressed.

pulse position

To select pulse turn the speed switch anti clockwise to the **P** position. The mixer will run at maximum speed for as long as the switch is held in this position. When the switch is released it will return to the 'min' position and the mixer will stop.

Note: If the mixer is running in the timer mode the pulse function will not operate.

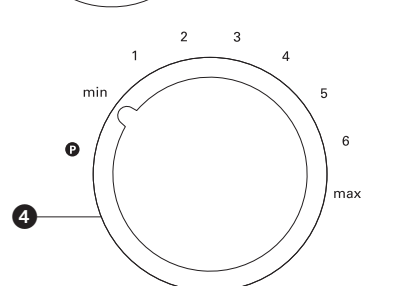
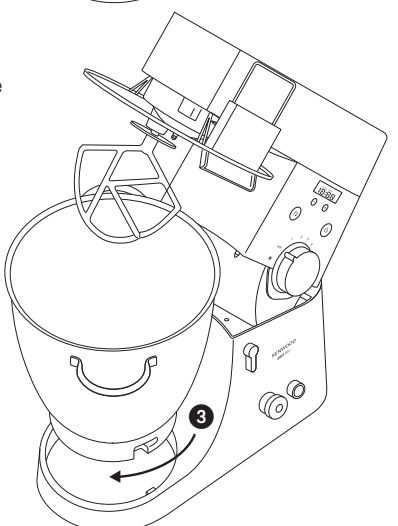
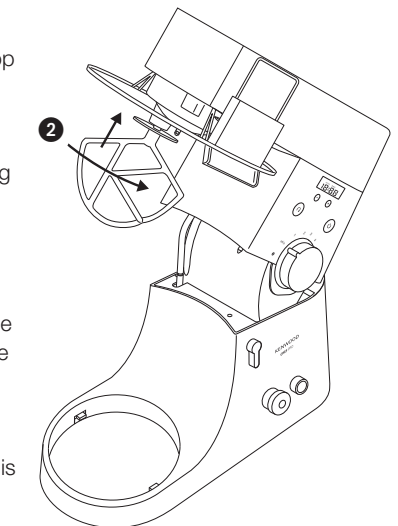
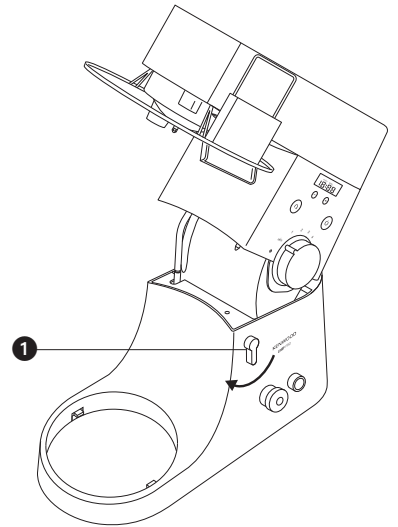
fold button

Press and release the fold button  and the mixer will automatically operate on minimum speed for 2-3 seconds. The button can be held down for a longer operation or pressed repeatedly as needed to combine ingredients.

Note: If the mixer is running in the timer mode the fold function will not operate.

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.
- flexible beater • **scraping mixes from the side of the bowl** start on min, gradually increasing to 3.
- whisk • Gradually increase to max.
- dough hook • Start on min, gradually increasing to 1.



the **mixer**

to use the countdown timer

- 1 Connect the mixer to the power supply. The display will show 88:88 and then clear leaving the power on indicator visible .
- 2 Press either the + or – button for one second and the power on indicator will disappear and 00:00 will appear in the display.
- 3 Press the + and – buttons until the desired time is displayed. The timer will count up in 5 second intervals. If the buttons are pressed continuously the numbers will change more quickly the longer they are held down. A maximum time of 60 minutes can be set. If a time is not selected within 30 seconds the display will revert to showing the power on indicator.
- 4 Press the start/stop button  to start the mixer and the timer will count down in one second intervals.
 - The mixer operation can be paused at any time by pressing the start/stop button once, this will also pause the timer. To resume the mixing operation press the start/stop button again, the mixer will start and the timer will continue to count down. If the mixer is left in the pause mode for ten minutes the timer will automatically re-set and an audible tone will be emitted for 2 seconds.
- 5 The mixing process will automatically stop when the total time has elapsed and an audible beep will be emitted for 5 seconds. The display will flash 00:00 for 5 seconds and then clear showing the power on indicator .



to re set the timer

- 1 Zero the timer by pressing the – and + buttons at the same time. However, if the mixer is not used for 30 minutes the display will automatically reset to 00:00.

maximum capacities

- shortcrust pastry** • Flour weight: 910g - 2lb
- stiff yeast dough** • Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
- Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
- soft yeast dough** • Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
- Total weight: 5kg - 11lb
- fruit cake mix** • Total weight: 4.55kg - 10lb
- egg whites** • 16

- general hints
- Stop mixing and scrape down 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.
 - Clip the feed chute extension into place on the finger guard to make the addition of ingredients easier.

points for bread making

- important
- Never exceed the maximum capacities stated - 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.

troubleshooting

problem

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

solution • Adjust the height. Here's how:

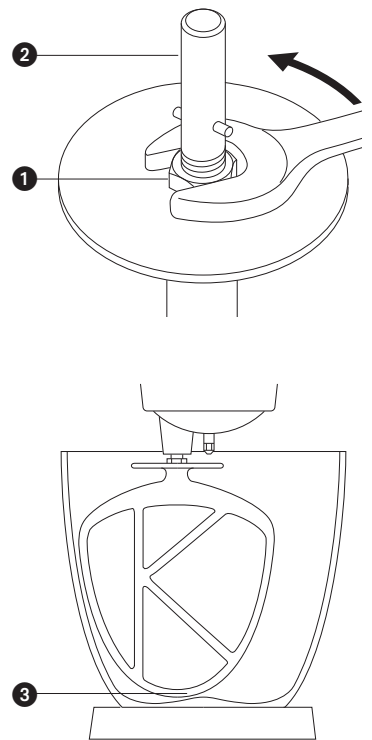
- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool.
- 4 Using a spanner loosen the nut ❶ sufficiently to allow adjustment of the shaft ❷. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the beater shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. For best performance the whisk or K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ❸.
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

flexible beater Ideally the flexible beater should just touch the bottom of the bowl. If necessary adjust as detailed above.

problem

- The mixer stops during operation.

solution • Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens press the red power off button and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and press the green power on button followed by the start/stop button. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time to allow the mixer to cool down.



the **attachments** available

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

attachment attachment code

flat pasta maker ① **AT970A**

additional pasta attachments
(not shown) used in conjunction
with AT970A

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

pasta maker ② **AT910** comes with maccheroni rigati die (12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)

roto food cutter ③ **AT643** comes with 5 drums

fruit press ④ **AT644**

multi food grinder ⑤ **AT950A** comes with
a large sausage nozzle
b small sausage nozzle
c kebbe maker

grain mill ⑥ **AT941A**

food processor ⑦ **AT640** includes 3 cutting plates as standard and a knife blade
(plates a, b and c can be purchased separately)

pro slicer grater ⑧ **AT340** comes with a range of plates

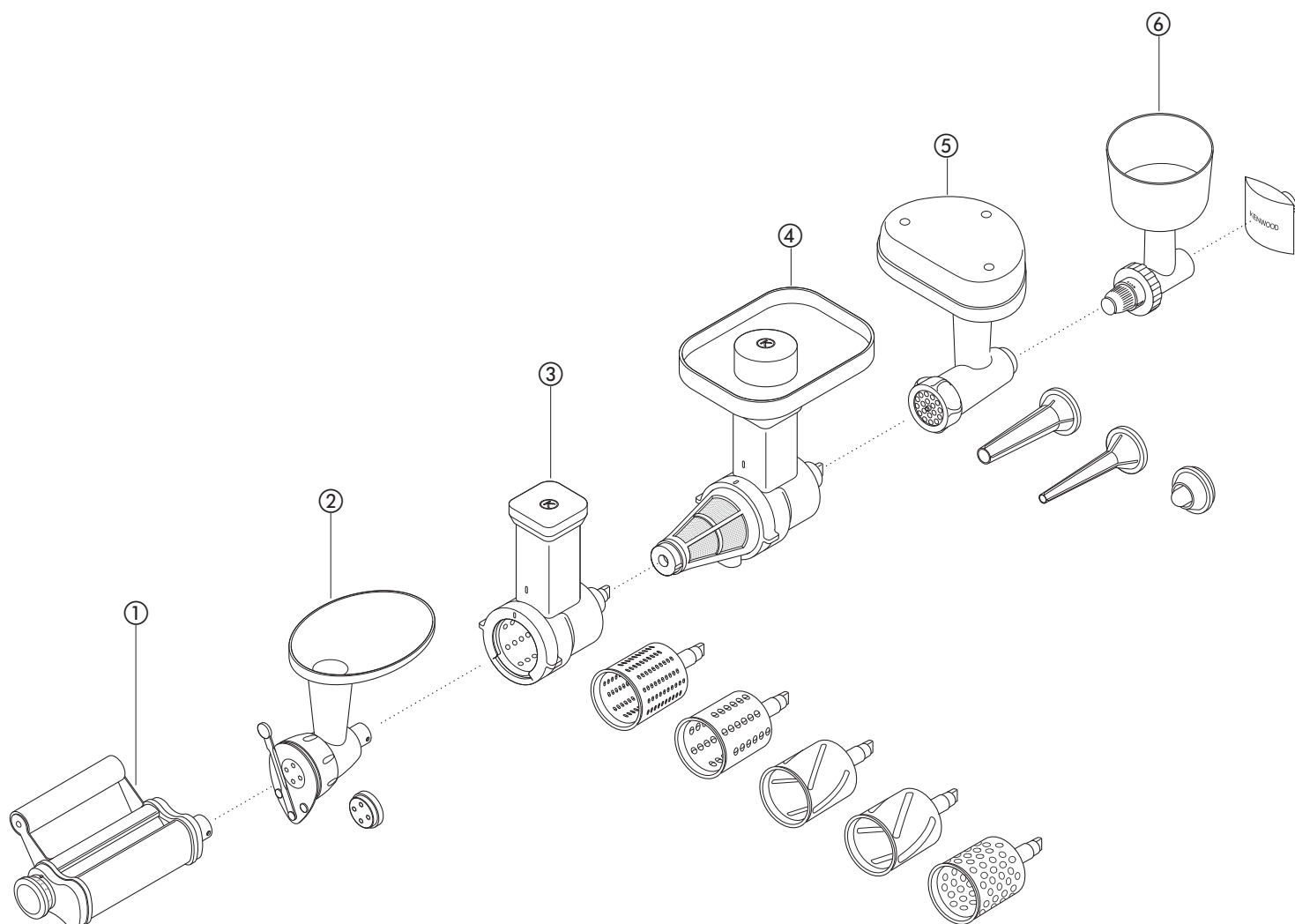
citrus press ⑨ **AT312**

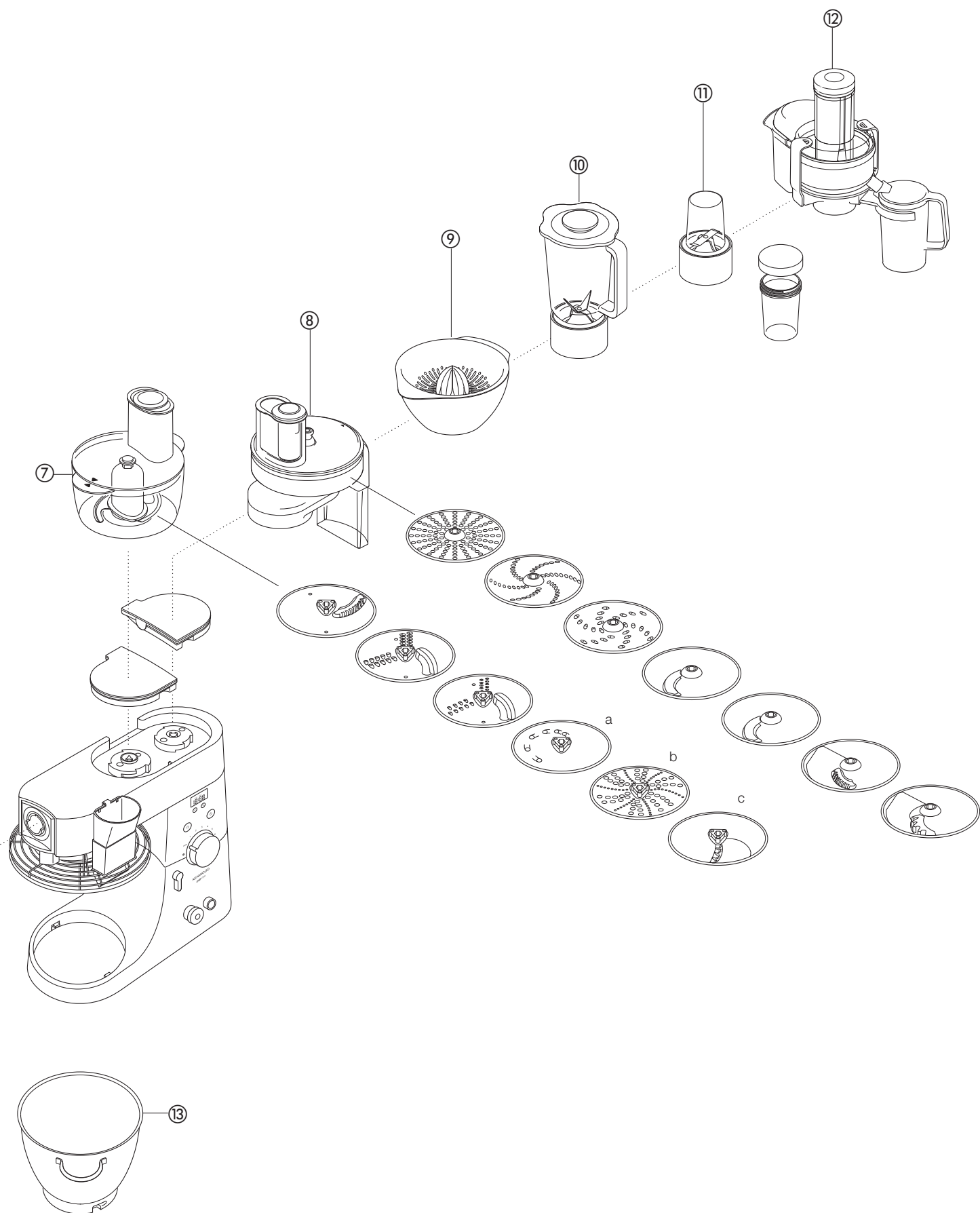
blender ⑩ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.5 l glass **AT338**, 1.5 l stainless steel **AT339**

mini chopper/mill ⑪ **AT320** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage

continuous juicer ⑫ **AT641**

Stainless steel bowl ⑬ **36386A**
with handles

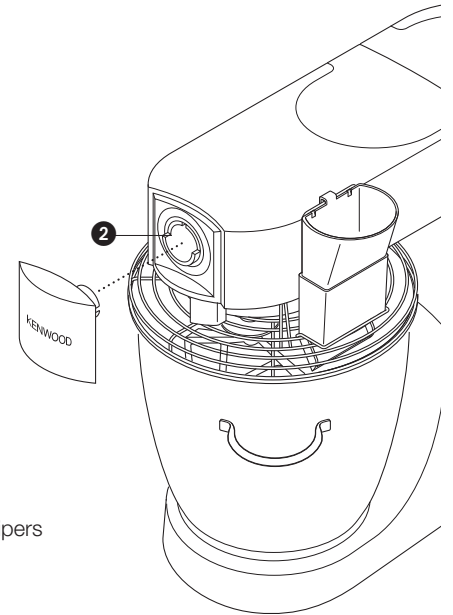




cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
 - A little grease may appear at **outlet 2** when you first use it. This is normal - just wipe it off.
- power unit, outlet-covers, finger guard
- Wipe with a damp cloth, then dry after each use.
 - Always replace the outlet covers when not in use.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- bowl
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
 - Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
 - Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- flexible beater
- Always remove the flexible wipers after use for cleaning and storage: Firmly pull and twist each wiper until it slides off the stainless steel beater arm.
 - To clean the stainless steel beater arm simply remove the flexible wipers and wash by hand in hot soapy water and dry thoroughly. The flexible wipers should be cleaned immediately after use by hand in hot soapy water. Use the cleaning brush supplied to clean **INSIDE** each wiper. Rinse the flexible wipers under hot running tap water and dry thoroughly.
 - To refit the flexible wipers, lubricate the stainless steel beater arms with a small amount of fresh cooking oil. Slide the flexible wipers onto the stainless steel arm. Ensure each wiper covers the full length of the arm and is past the tip at the end. Repeat the process for the second wiper. Note: the tool should only be used with both wipers fitted.
- tools, feed chute extension
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.



service and customer care

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

If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your machine.

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



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

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

recipes

See important points for bread making on page 6.

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.

chilli marinade

- Ingredients
- 200g (7oz) cold clear honey (refrigerated overnight)
 - 1 green chilli (whole)
 - 5ml (1 tsp) crunchy peanut butter
 - seasoning
- method
- 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.
 - 2 Fit the attachment to the mixer and allow the ingredients to settle around the blade.
 - 3 Switch to pulse for 10 seconds.
 - 4 Use as required.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

før Kenwood-apparatet tages i brug

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

sikkerhed

- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den arbejder, og hold børn væk fra den.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den eftersat eller repareret (se 'service', side 20).
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder på side 16 må aldrig overskrides.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Vær forsigtig, når maskinen løftes, den er nemlig meget tung. Sørg for at hovedet er låst og at skålen, tilbehøret, kraftudtagsdækslerne og ledningen er sat godt fast, før maskinen løftes.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

inden stikket sættes i stikkontakten

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

inden maskinen anvendes første gang

- 1 Vask delene, se 'rengøring', side 20.
- 2 Skub overflødig ledning ind i ledningsopbevaringsrummet bagpå maskinen.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

kraftudtag til tilbehør ❶ kraftudtag (high-speed)

❷ medium kraftudtag

❸ kraftudtag (low-speed)

❹ redskabsåbning

mixeren ❺ mixerhoved

❻ kraftudtagslås

❼ fingerbeskyttelse med påfyldningstragt

❽ skål

❾ skålens støttepude

❿ hovedløftearm

⓫ rød off-knap for strøm

⓬ grøn on-knap for strøm

⓭ hastighedsknap

⓮ motorenhed

⓯ forlængelse til påfyldningstragt

⓰ K-spade

⓱ fleksibelt piskeris

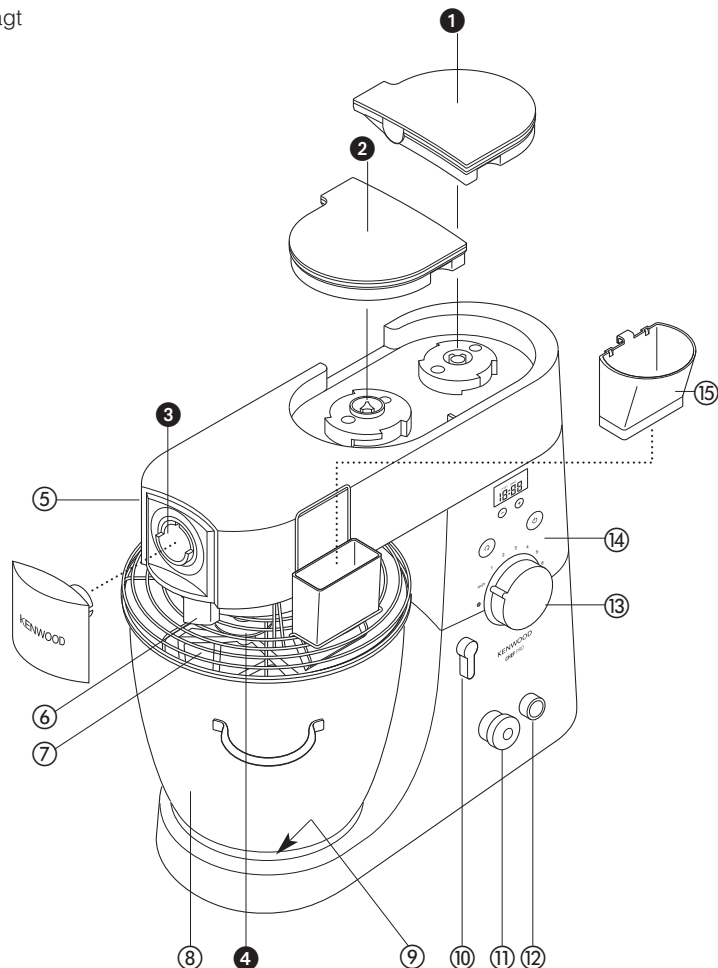
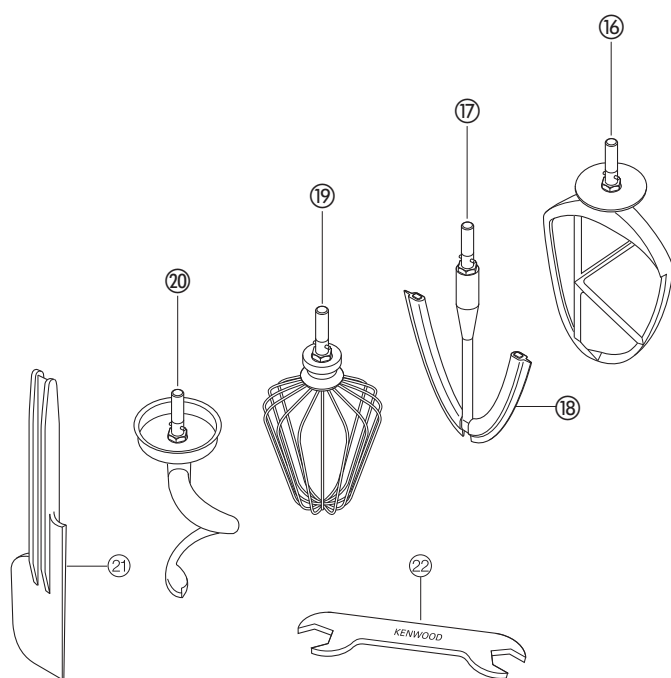
⓲ fleksibel visker

⓳ piskeris

⓴ dejkrog

⓵ dejskraber

⓶ skruenøgle



kontrolpanel

⓷ indikatorlys som viser, når strømmen er tilsluttet

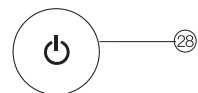
⓸ timerdisplay

⓹ knap til aftagelse af tid

⓺ knap til forøgelse af tid

⓻ foldeknap

⓼ start/stop-knap



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

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

sådan anvendes mixeren

- 1 Drej hovedløftearmen med uret **1** og løft mixerhovedet, indtil det er låst fast. sådan indsættes et værktøj
- 2 Placer redskabet i soklen, lokaliser skaftets stift i fordybningen og drej dernæst for at låse på plads **2**.
- 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret **3**.
- 4 Mixerhovedet sænkes ved at løfte det lidt og så dreje hovedløftearmen med uret. Sænk det ned i låst stilling.

for at fjerne et værktøj

- Vend og fjern.
- 5 Mikseren tilsluttes strømforsyningen og der trykkes på den grønne on-knap for strøm. Displayet vil vise (88:88) og derefter ryddes, med on-knap for indikatorlys tændt **1**.
 - 6 Drej hastighedskontakten **4** hen til den ønskede indstilling og tryk herefter på start/stop **2** knappen for at starte røremaskinen. Timeren vil tælle op ad i intervaller på et sekund. Hastigheden kan ændres på ethvert tidspunkt, mens røremaskinen er i funktion.
 - 7 Du kan stoppe røremaskinen ved at trykke på knappen start/stop **2**. Driftstiden vil blive vist, og hvis maskinen genstartes vil timeren fortsætte med at tælle, forudsat at der ikke er gået mere end 3 minutter. Såfremt røremaskinen ikke anvendes inden for denne tid, vil displayet nulstilles til 00:00.
 - 8 Tryk på den røde off-knap for strøm for at slukke for strømforsyningen, og træk derefter stikket ud for mikseren.

Bemærk: Hvis der på noget tidspunkt trykkes på den røde off-knap for strøm, vil al strømmen til mikseren forsvinde, herunder til de valgte timerindstillinger. For at genetablere strømmen, trykkes på den grønne on-knap for strøm, og timeren genindstilles, hvis nødvendigt.

vigtigt – Hvis røremaskinens hoved rejses vil røremaskinen på ethvert tidspunkt automatisk stoppe, og den vil ikke genstarte, når hovedet sænkes. Den vil kun genstarte, når hovedet sænkes og start/stop knappen **2** trykkes.

pulsposition

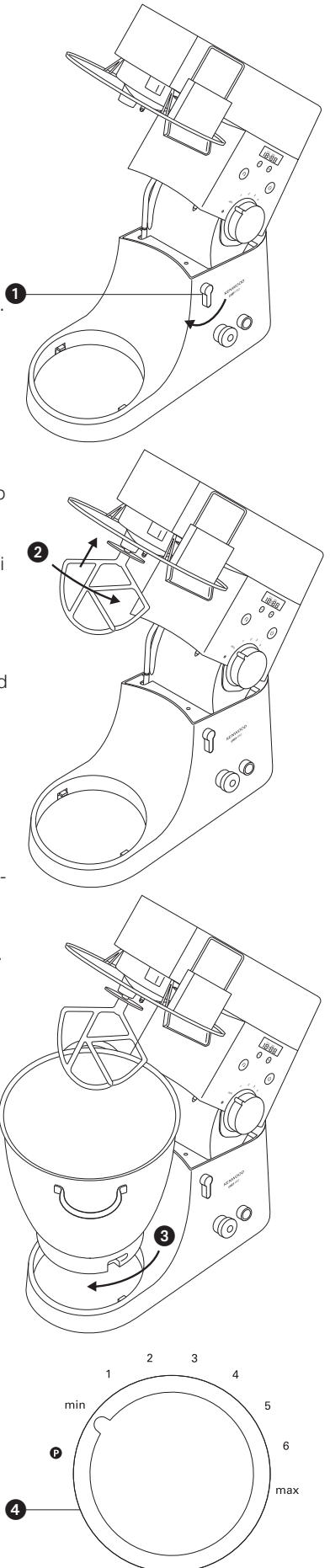
For at kunne vælge puls, skal du dreje kontakten mod uret til position **P**. Røremaskinen vil køre på maksimal hastighed så lang tid knappen holdes i denne position. Når knappen frigives, vil maskinen vende tilbage til 'min' position og vil herefter stoppe. Bemærk: Såfremt røremaskinen køre på timertilstand vil pulsfunktionen ikke være tilgængelig.

foldeknapp

Tryk og frigiv foldeknappen **3** og røremaskinen vil automatisk køre med minimumshastighed i 2-3 sekunder. Knappen kan holdes nede for at opnå en længere drift eller trykkes gentagne gange efter behov for at blande ingredienser. Bemærk: Såfremt røremaskinen køre i timertilstand vil foldefunktionen ikke være tilgængelig.

hastigheder **4**

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



mixeren

sådan anvendes nedtællingstimeren

- 1 Slut røremaskinen til strømtilførslen. Displayet vil vise 88:88 og herefter slettes, sådan at strømtilførselsindikatoren er synlig .
- 2 Tryk enten på knappen + eller – i et sekund og strømindikatoren forsvinder og 00:00 vises i displayet.
- 3 Tryk på knapperne + og – indtil den ønskede tid vises. Timeren vil tælle opad i intervaller på 5 sekunder. Såfremt knapperne trykkes kontinuerligt, vil numrene ændres hurtigere jo længere de holdes nede. Der kan indstilles til maksimalt 60 minutter. Såfremt en tid ikke vælges inden for 30 sekunder, vil displayet vende tilbage og vise strømtilførselsindikatoren.
- 4 Tryk på knappen start/stop  for at starte røremaskinen og timeren vil tælle nedad i intervaller på et sekund.
 - Røremaskinens drift kan sættes i pausetilstand på ethvert tidspunkt ved at trykke på knappen start/stop én gang. Dette vil også sætte timeren i pausetilstand. For at genoptage røringprocessen trykkes der igen på knappen start/stop, røremaskinen vil starte, og timeren vil fortsæt tælle nedad. Hvis røremaskinen efterlades i pausetilstand i ti minutter, vil timeren automatisk nulstille, og der høres en lyd i 2 sekunder.
- 5 Røringprocessen vil automatisk stoppe, når den samlede tid er udløbet og der høres et bip i 5 sekunder. Displayet vil blinke 00:00 i 5 sekunder, og herefter slettes og vise strømtilførselsindikatoren .



sådan genindstiller du timeren

- 1 Nulstil timeren ved at trykke på knapperne – og + på samme tid. Hvis røremaskinen imidlertid ikke er i brug i 30 minutter, vil displayet automatisk nulstille til 00:00.

maksimalle mængder

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

- generelle tips
- Stop røringprocessen og skrap regelmæssigt skålen ned med en spatel.
 - Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
 - Inden der piskes æggehvider, skal De sørge for, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
 - Når De laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.
 - Forlængelsen til påfyldningstragten klippes på plads på fingerbeskyttelsen, for at gøre det nemme at tilføje ingredienser.

tips om æltning af brød

- vigtigt
- Overskrid aldrig de viste maksimale kapaciteter – du vil herved overbelaste maskinen.
 - Hvis De hører, at maskinen sejtrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
 - Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommer i først.

fejlfinding

problem:

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

løsning • Tilbehørshøjden justeres på følgende måde:

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

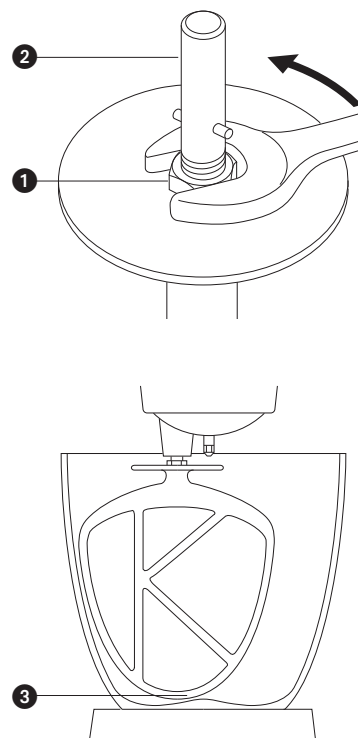
fleksibelt piskeris

Det fleksible piskeris skal ideelt set lige berøre bunden af skålen. Om nødvendigt skal det justeres som beskrevet ovenfor.

problem

- Mixeren standser under brugen.

løsning • Din mikser er udstyret med en beskyttelsesanordning mod overbelastning, og vil stoppe ved overbelastning for at beskytte maskinen. Hvis dette sker, trykkes på den røde off-knap for strøm, og stikket trækkes ud for mikseren. Fjern nogle af ingredienserne for at reducere belastningen, og lad mikseren hvile i et par minutter. Sæt stikket i og tryk på den grønne on-knap til strøm, efterfulgt af start/stop-knappen. Hvis mikseren ikke straks starter igen, skal den hvile i længere tid for at mikseren kan køle ned.



tilbehør som kan fås

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

tilbehør tilbehørskode

fladt pasta apparat ① AT970A

andet pasta tilbehør AT971A tagliatelle
(ikke vist) anvendes AT972A tagliolini
sammen med AT970A AT973A trenette
 AT974A spaghetti

pasta apparat ② AT910 leveres med maccheroni rigati die
(12 valgfri dies plus biscuit maker kan monteres)

råkostapparat ③ AT643 leveres med 5 tromler

frugtpresser ④ AT644

kødhakker ⑤ AT950A leveres med

a stort pølserør

b lille pølserør

c kebbemaker

melkværn ⑥ AT941A

food processor ⑦ AT640 indeholder som standard 3 rive/snitteplader
og et knivblad (pladerne a, b og c kan købes separat)

pro slicer grater ⑧ AT340 leveres med et sortiment a plader

citruspresser ⑨ AT312

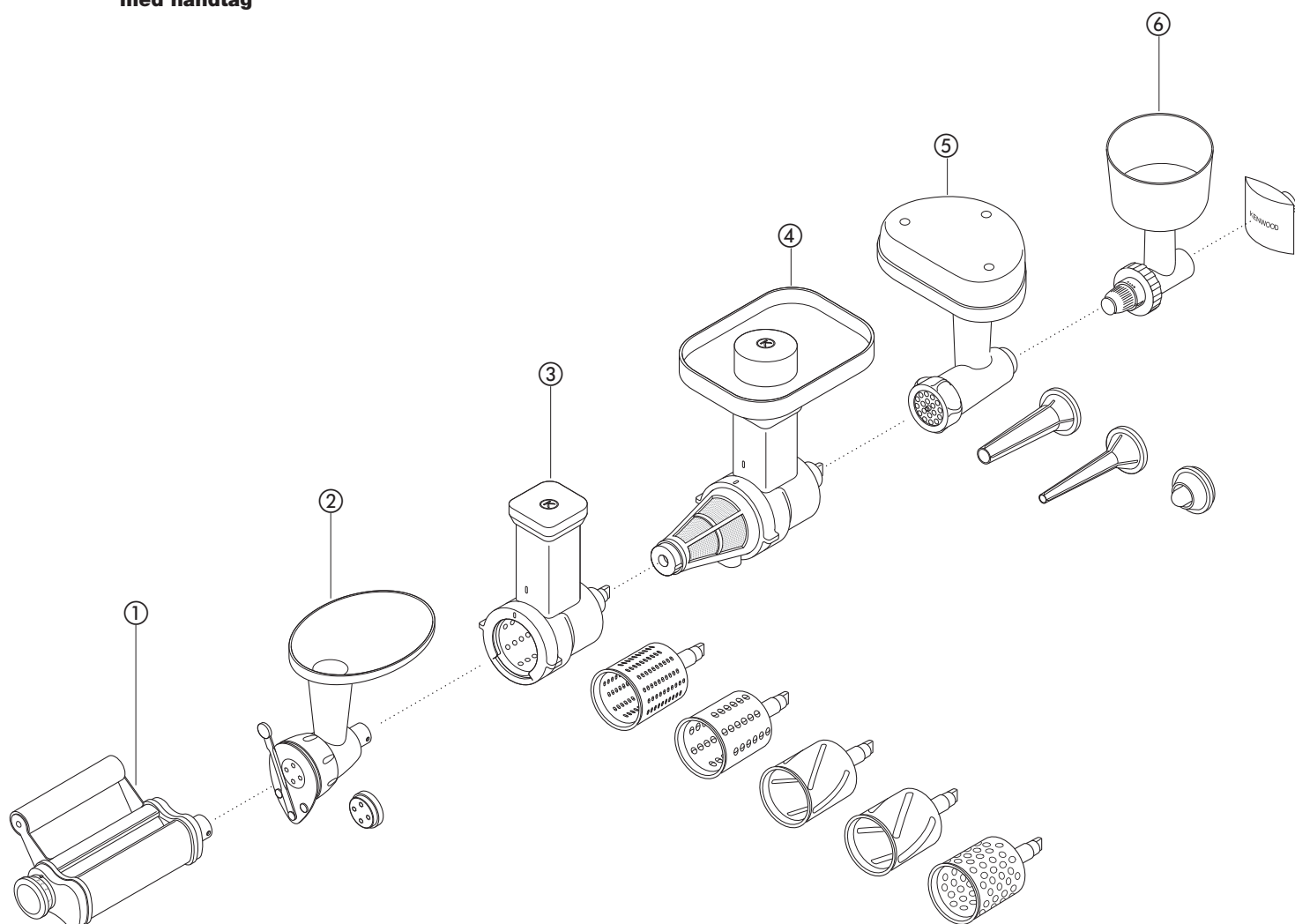
blender ⑩ 1,5 ltr. acryl AT337, 1,5 ltr. glas AT338, 1,5 ltr. rustfrit stål AT339

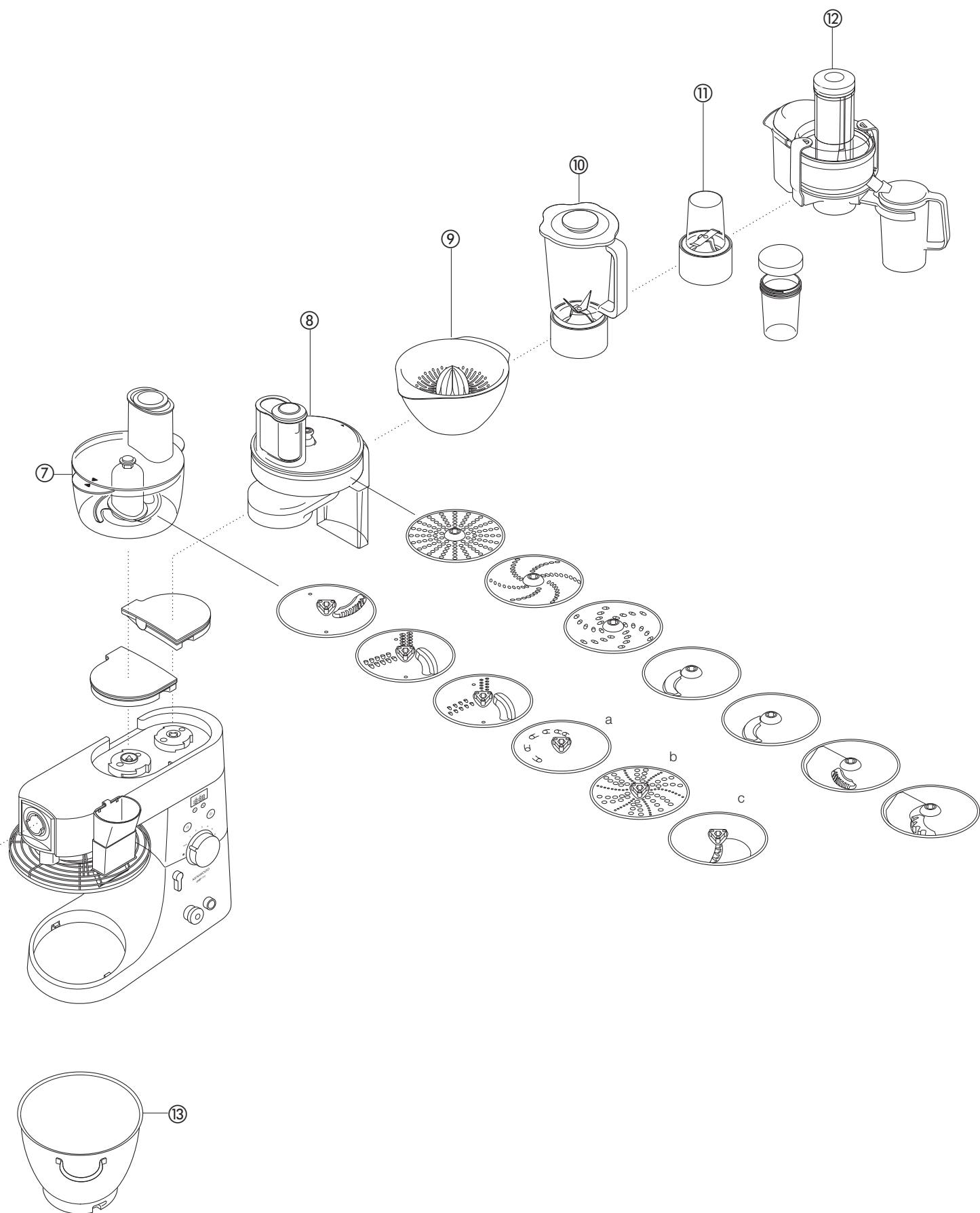
minihakker/kværn ⑪ AT320 leveres med 4 glas og 4 låg til opbevaring

kontinuerlig saftcentrifuge ⑫ AT641

Skål i rustfrit stål ⑬ 36386A

med håndtag





rengøring og service

rengøring

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

motorenhed, dæksler for udgange, fingerbeskyttelse

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

skål

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

fleksibelt piskeris

- De fleksible viskere skal altid fjernes efter brug for rengøring og opbevaring: Hver visker trækkes og drejes med et fast greb, indtil de glider af piskerarmen af rustfrit stål.
- For rengøring af piskerarmen af rustfrit stål, skal de fleksible piskeris blot fjernes, og vaskes i hånden i varmt sæbevand og tørres grundigt. De fleksible piskeris skal vaskes i hånden straks efter brug i varmt sæbevand. Anvend den medfølgende børste til at rengøre **INDEN** i hvert piskeris. Skyl de fleksible piskeris i varmt vand fra hanen, og tør grundigt.
- De fleksible viskere sættes på igen ved at smøre piskerarmene af rustfrit stål med en lille smule frisk madolie. De fleksible viskere glides på armen af rustfrit stål. Sørg for at hver visker dækker hele armens længde, og går ud over spidsen i enden. Gentag proceduren for den anden visker. Bemærk: redskabet bør kun benyttes med begge viskere monteret.

redskaber, forlængelse til påfyldningstragt

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

service og kundepleje

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

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation

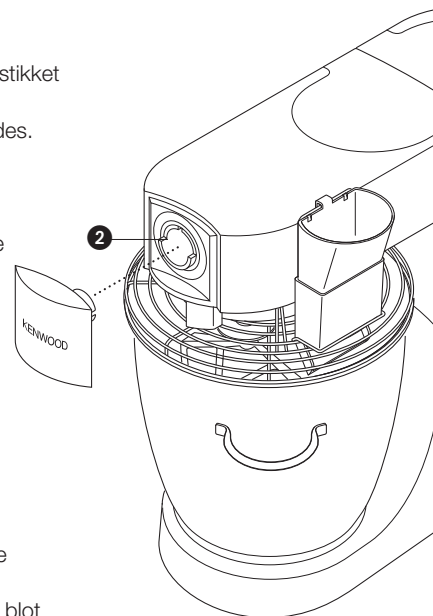
Kontakt den butik hvor du oprindeligt købte dit produkt.

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



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

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



opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød på side 16.

franskbød *stiv dej af britisk type*

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

butterdej

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

pavlova

- ingredienser
- 3 store æggehvider
 - 175 g sukker
 - 275 ml piskefløde
 - frisk frugt, f.eks. hindbær, jordbær, vindruer, kiwi frugt
- metode
- 1 Pisk æggehviderne på en høj hastighed, indtil de er stive.
 - 2 Mens piskeriset virker på hastighed 5, tilsæt sukkeret gradvist en spiseskefuld ad gangen og pisk ind i mellem.
 - 3 Læg bagepapir på en bageplade. Kom marengsdejen på bagepapiret med en ske, så den ligner en rede med en diameter på ca. 20 cm.
 - 4 Sæt bagepladen i en ovn, forvarmet til 150°C, skru så omgående temperaturen ned til 140°C og bag 1 time. Sluk for ovnen, men lad marengsen afkøle i ovnen.
 - 5 Når marengsen er klar til servering, træk bagepapiret af og anbring den på et fad. Pisk fløden, indtil den er stiv, og fordel den så over marengsen og pynt med frugt.

opskrifter *fortsat*

lækker chokoladekage

- ingredienser
- 225 g blødt smør
 - 250 g sukker
 - 4 æg
 - 5 ml (1 tsk.) pulverkaffe opløst i 15 ml (1 spsk.) varmt vand
 - 30 ml (2 spsk.) mælk
 - 5 ml (1 tsk.) mandelessens
 - 50 g stødte mandler
 - 100 g hvedemel
 - 5 ml (1 tsk.) bagepulver
 - 50 g kakao
- metode
- 1 Rør smør og sukker på en lav hastighed, hvorefter hastigheden gradvist sættes op, indtil dejen er let og luftig. Skrab dejen ned fra skålens sider og piskeriset.
 - 2 Pisk æggene i en kande, og mens maskinen arbejder på en høj hastighed, tilsæt de piskede æg lidt ad gangen, indtil de er helt blandet i. Sluk for maskinen og skrab dejen ned fra skålens sider.
 - 3 Bland den opløste pulverkaffe, mælken og mandelessensen i på en lav hastighed. Tilsæt de stødte mandler, det sigtede mel, bagepulveret og kakaoen. Rør på en lav hastighed for at blande godt.
 - 4 Fyld dejen i to 20 cm kageforme, foret med smurt bagepapir. Dejen jævnes ud og bages ca. 30 minutter ved 180°C, indtil kagen springer tilbage, når der røres let ved den.
 - 5 Vend kagebundene ud på en rist og lad dem afkøle.

chokoladefyld

- ingredienser
- 75 g letbitter chokolade, brækket i små stykker
 - 225 ml piskefløde
- metode
- 1 Smelt chokoladen ved at komme den i en skål over en gryde med let kogende vand.
 - 2 Pisk fløden ved at begynde på en lav hastighed og gradvis sætte hastigheden op, indtil den er stiv.
 - 3 Når chokoladen er smeltet, tages skålen af varmen og fløden blandes forsigtigt i med en stor ske.
 - 4 Fordel chokoladefyldet mellem de to afkølede kagebunde.

chilimarinade

- ingredienser
- 200g kold klar honning (i køleskab natten over)
 - 1 grøn chili (hel)
 - 5ml (1 tsk.) jordnøddesmør med knas
 - krydderi
- metode
- 1 Placér alle ingredienser i minihakkeren/kværnen.
 - 2 Sæt tilbehøret på mikseren og lad ingredienserne falde på plads rundt om kniven.
 - 3 Skift til puls i 10 sekunder.
 - 4 Anvendes efter behov.

lära känna din Kenwood köksmaskin

innan du använder din Kenwood-apparat

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

säkerheten

- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen utan tillsyn, och håll barn på avstånd från den.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service', sid 30.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Låt aldrig motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör i taget.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet, se sid 26.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Den är tung. Se till att blandarhuvudet är fastlåst och att skålen, verktygen, uttagslocken och sladden sitter stadigt innan du lyfter.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

innan du sätter i kontakten

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

innan du använder maskinen första gången

- 1 Diska delarna: se 'underhåll och rengöring', sid 30.
- 2 Tryck in överflödig sladd i sladdförvaringsfacket baksidan av maskinen.

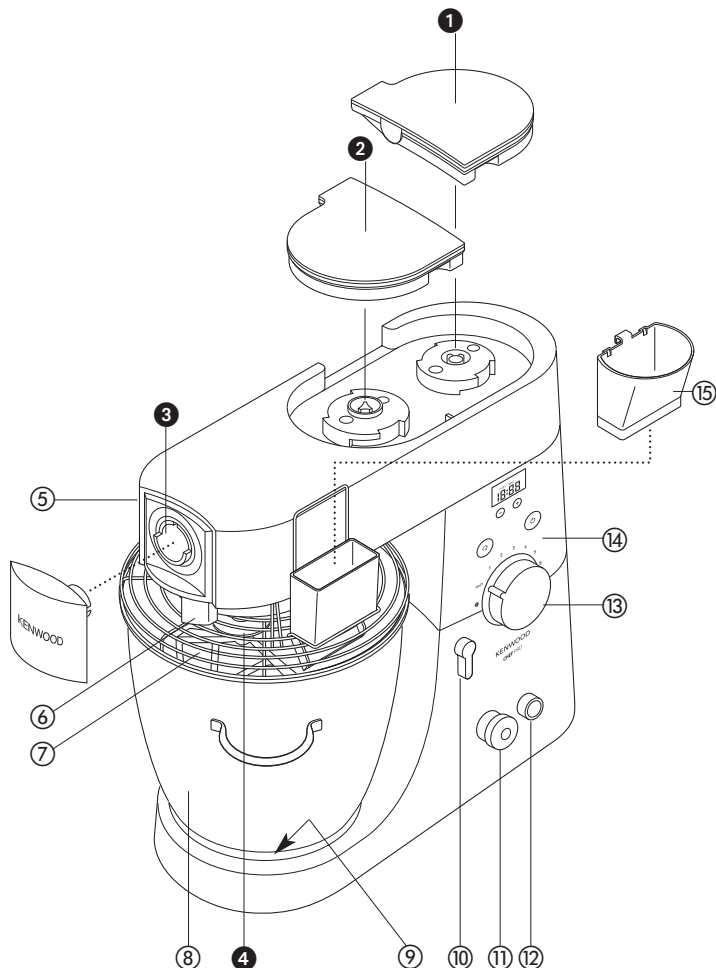
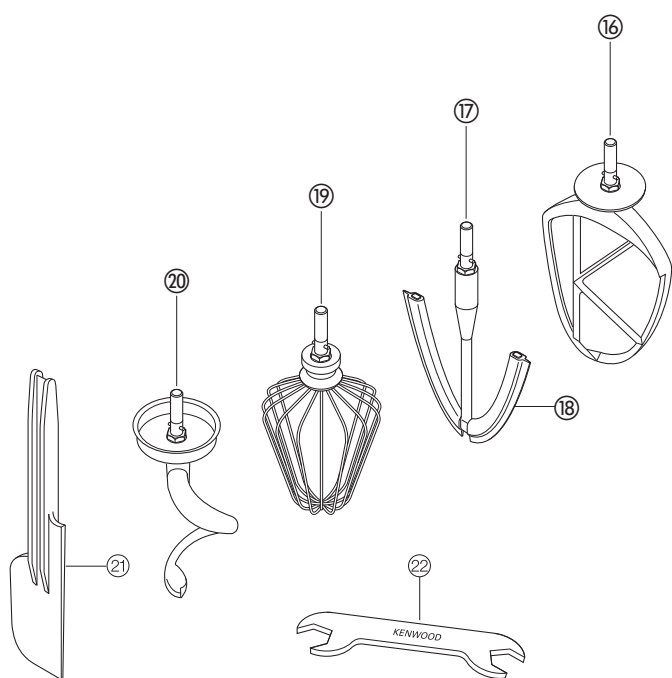
lär känna din Kenwood köksmaskin

uttag för tillbehör

- 1 högväxeluttag
- 2 mellanväxeluttag
- 3 lågväxeluttag
- 4 drivuttag för verktygen

blandaren

- 5 blandarhuvud
- 6 låsspärr för drivuttag
- 7 petskydd med matarrör
- 8 blandningsskål
- 9 underlag för skål
- 10 låsspak för uppfällning av överdelen
- 11 röd knapp – off/av
- 12 grön knapp – on/på
- 13 hastighetsreglage
- 14 kraftenhet
- 15 förlängning för matarrör
- 16 K-spade
- 17 flexibel visp
- 18 flexibel visp
- 19 visp
- 20 degkrok
- 21 spatel
- 22 skruvnyckel



kontrollpanel

- 23 indikatorlampa - ström på
- 24 timerdisplay
- 25 knapp för minskning av tid
- 26 knapp för ökning av tid
- 27 omrörningsknapp
- 28 start/stopp-knapp



blandaren

blandarverktygen och några av deras användningsområden

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

hur man använder blandaren

- 1 Vrid lyftspaken medurs **1** och lyft upp blandarhuvudet tills det knäpps fast.
 - 2 Placera redskapet i fästet med axelstiftet i spåret och vrid för att låsa fast det **2**.
 - 3 Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs **3**.
 - 4 För att sänka blandarhuvudet lyfter du det något och vrider sedan lyftspaken medurs. Sänk blandarhuvudet tills det knäpps fast.
- ta bort ett verktyg • Vrid och demontera.
- 5 Anslut apparaten till strömförsörjningen och tryck på den gröna knappen on/på. På displayen visas först 88:88 och sedan slocknar den. Strömindikatorn lyser .
 - 6 Vrid hastighetsreglaget **4** till önskad inställning och tryck på start/stopp-knappen  för att starta apparaten. Timern räknar uppåt i steg om 1 sekund.
 - 7 Du kan när som helst ändra hastigheten medan apparaten är igång.
 - 7 Stoppa mixern genom att trycka på start/stopp-knappen . Körtiden visas och om apparaten startas igen inom tre minuter fortsätter timern att gå. Om mixern inte startas igen inom tre minuter återställs timern till 00:00.
 - 8 Tryck på den röda avstängningsknappen för att stänga av strömmen och dra sedan ut stickkontakten.

Obs! När du trycker på den röda avstängningsknappen försvinner all ström till mixern samt de valda timerinställningarna. Anslut strömförsörjningen igen genom att trycka på den gröna knappen och ställa in timern på nytt vid behov.

Viktigt – Om mixerhuvudet lyfts upp under körning, kommer apparaten att stoppa automatiskt och den startar inte igen när mixerhuvudet sänks ned. Den startar bara igen när du sänker ned huvudet och trycker in start/stopp-knappen .

pulsläge

Om du vill använda puls ska du vrida hastighetsreglaget moturs till läge **P**. Apparaten körs på högsta hastighet så länge reglaget hålls i detta läge. När du släpper reglaget återgår det till "min"-läge och apparaten stoppar. Obs! Om mixern körs i timerläge fungerar inte pulsfunktionen.

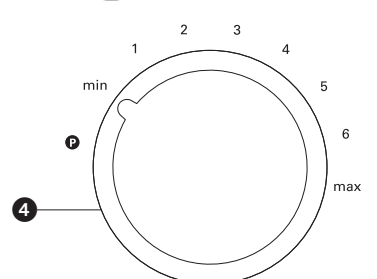
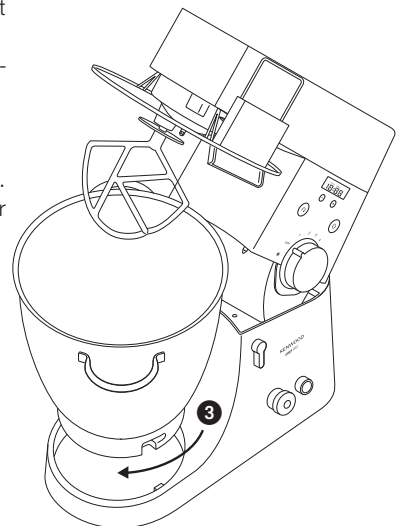
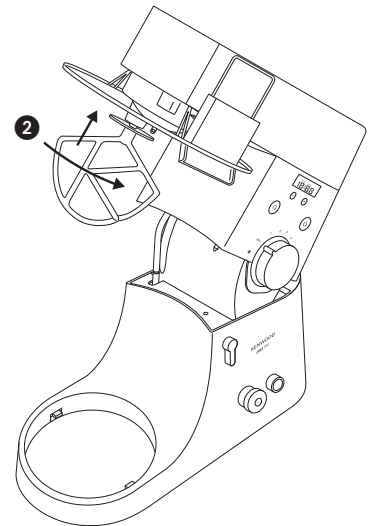
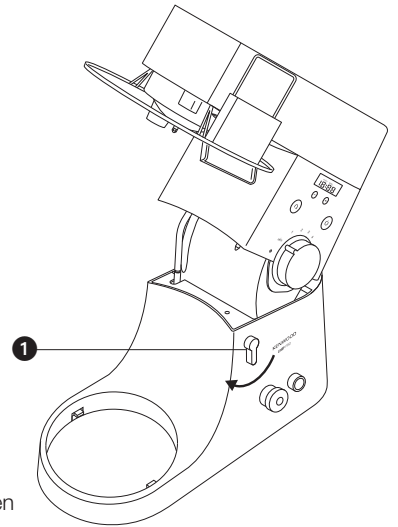
omrörningsknapp

Tryck på och släpp omrörningsknappen  så körs apparaten automatiskt på lägsta hastighet i 2-3 sekunder. Du kan hålla knappen nedtryckt om du vill köra längre eller trycka upprepade gånger för att blanda ingredienserna.

Obs! Om mixern körs i timerläge fungerar inte omrörningsfunktionen.

hastigheter **4**

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



blandaren

använda timern

- 1 Anslut mixern till strömförsörjningen. På displayen visas först 88:88 och därefter visas strömindikatorn .
- 2 Tryck på någon av knapparna + eller – i en sekund, då försvinner strömindikatorn och 00:00 visas i displayen.
- 3 Tryck på knapparna + och – tills önskad tid visas. Timern räknar uppåt i steg om 5 sekunder. Om du håller knapparna nedtryckta växlar siffrorna snabbare ju längre du håller knapparna nedtryckta. Du kan maximalt ställa in en tid på 60 minuter. Om du inte väljer tid inom 30 sekunder, återgår displayen till att visa strömindikatorn.
- 4 Tryck på start/stopp-knappen  för att starta mixern. Då räknar timern ned i intervall om en sekund.
 - Du kan när som helst pausa mixern genom att trycka en gång på start/stopp-knappen. Kör mixern igen genom att trycka en gång på start/stopp-knappen igen. Mixern startar då och timern fortsätter att räkna ned. Om du lämnar mixern i pausläge i tio minuter återställs den automatiskt och en ljudsignal hörs under två sekunder.
- 5 Mixern stannar automatiskt när den totala tiden har gått och en ljudsignal hörs under fem sekunder. På displayen blinkar 00:00 under fem sekunder och därefter visas strömindikatorn .



nollställa timern

- 1 Nollställ timern genom att trycka samtidigt på knapparna – och +. Om mixern inte använd inom 30 minuter återställs timern till 00:00.

maxkapaciteter

pajdeg

- mjölvikt: 910g

tung jäsdeg

- mjölvikt: 1,5kg
- totalvikt: 2,4kg

lätt jäsdeg

- mjölvikt 2,6kg
- totalvikt: 5kg

kaka med torkad frukt

- totalvikt: 4,55kg

äggvitor

- 16

allmänna råd

- Stanna mixern regelbundet och skrapa ned innehållet i skålen med skrapan.
- Ägg bör vara vid rumstemperatur när de skall vispas.
- Innan du vispar äggvitor måste du se till att det inte finns rester av fett eller äggula på vispen eller i skålen.
- Ingredienser till pajdeg skall vara kalla om inget annat anges i receptet.
- Snäpp fast förlängningen till matarröret på petskyddet så att det blir enklare att tillsätta ingredienserna.

vid brödbak

viktigt

- Överskrid aldrig angiven maxkapacitet – då överbelastar du maskinen.
- Om du hör att maskinen arbetar ansträngt måste du stänga av den, ta upp halva degen och knåda varje hälft för sig.
- Dejen blandas bäst om du håller i de flytande ingredienserna först.

felsökning

problem

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

lösning • Justera höjden. Så här gör du:

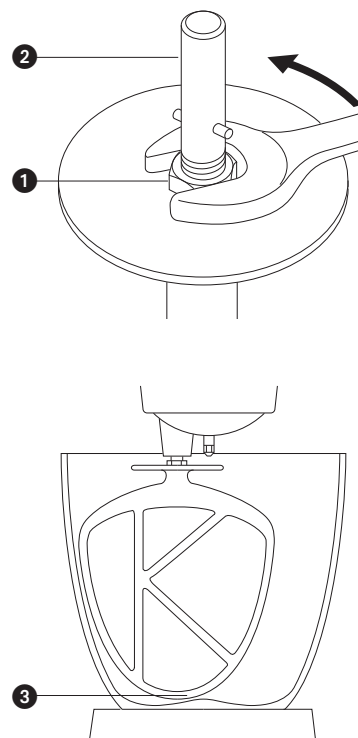
- 1 Dra ut stickkontakten.
- 2 Sänk ned mixerhuvudet och montera vispen eller spaden.
- 3 Sänk ned mixerhuvudet. Om avståndet måste justeras lyfter du upp mixerhuvudet och tar bort redskapet.
- 4 Använd en spännnyckel **1** för att justera axeln **2**. Om du ska sänka ned redskapet närmare skålens botten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

flexibel visp Den flexibla vispen ska bara precis röra vid skålens botten. Justera vid behov enligt anvisningarna ovan.

problem

- Maskinen stannar under användningen.

lösning • Mixern är försedd med ett överbelastningsskydd och stannar om den överbelastas. Om det händer ska du trycka på den röda avstängningsknappen och dra ut stickkontakten. Ta bort en del av ingredienserna för att minska belastningen och låt mixern stå i några minuter. Anslut strömförsörjningen genom att trycka på den gröna knappen och sedan på start-/stoppknappen. Om mixern inte startar igen direkt ska du låta den stå och svalna en stund.



existerande **tillsatser**

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

tillsats tillsatskod

pastamaskin ① **AT970A**
extra pastatillsatser **AT971A** tagliatelle
(visas ej) används **AT972A** tagliolini
med AT970A **AT973A** trenette
AT974A spaghetti

pastamaskin ② **AT910** levereras med en skiva för maccheroni rigati
(12 skivor samt tillbehör för småkakor)

roterande skärtillbehör ③ **AT643** med 5 trummor

fruktpress ④ **AT644**

kvarn för flera ändamål ⑤ **AT950A** med

- a stort korvmunstycke
- b litet korvmunstycke
- c kebbetillsats

grynvarn ⑥ **AT941A**

matberedare ⑦ **A640** med 3 skärskivor som standard och ett knivblad
(skivorna a, b och c kan köpas separat)

pro slicer grater ⑧ **AT340** levereras med flera olika plattor

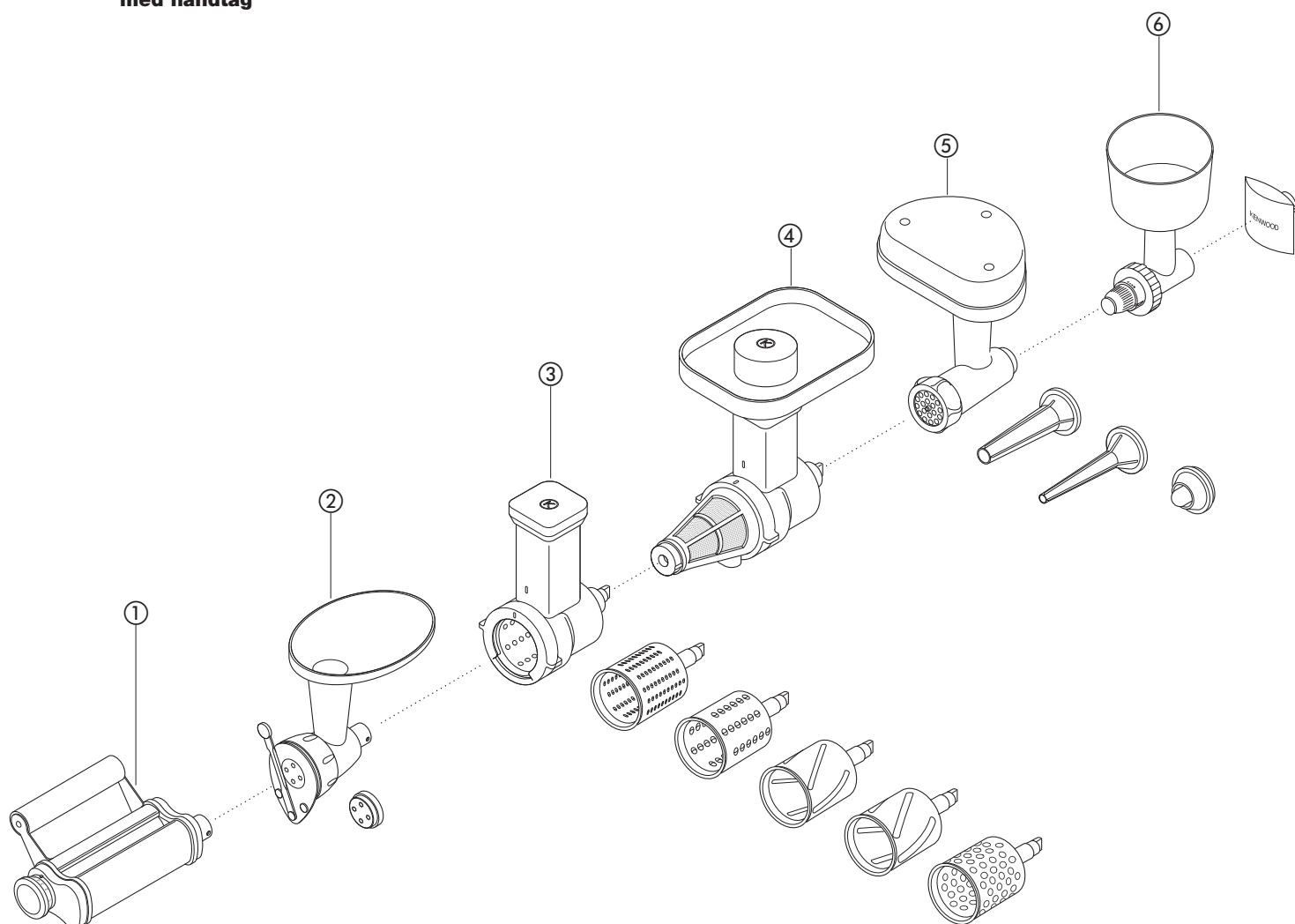
citruspress ⑨ **AT312**

mixer ⑩ 1,5 l akryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**, 1,5 l rostfritt stål **AT339**

minihackare/kvarn ⑪ **AT320** med 4 glasbägare och 4 lock för förvaring

juicekärl ⑫ **AT641**

Skål i rostfritt stål ⑬ **36386A**
med handtag



rengöring och service

underhåll och rengöring

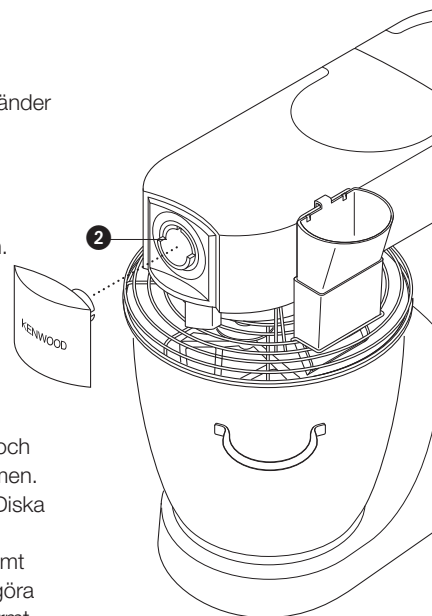
- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du rengör den.
- Det kan hända att det kommer ut lite fett i uttag **2** när du först använder det. Det är normalt – det kan du bara torka bort.

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

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

- flexibel visp
- Demontera alltid de flexibla visparna efter användning för rengöring och förvaring: Dra och vrid i visparna tills de glider av den rostfria visparmen.
 - Rengör den rostfria visparmen och demontera de flexibla visparna. Diska dem för hand i varmt vatten med diskmedel. Torka grundligt. De flexibla visparna ska diskas direkt efter användning för hand i varmt vatten med diskmedel. Använd den medföljande borsten för att rengöra dem. **INUTI** varje visp. Diska de flexibla visparna under rinnande varmt vatten. Torka dem sedan noggrant.
 - Montera de flexibla visparna igen genom att täcka de rostfria visparmarna med lite matolja. För på de flexibla visparna på den rostfria visparmen. Kontrollera att samtliga vispar täcker armens fulla längd och sträcker sig förbi spetsen i änden. Upprepa processen för den andra vispen. Obs! Tillbehöret får bara användas när båda visparna är monterade.

- verktyg, förlängning till matarrör
- Diska för hand och torka noga eller diska i diskmaskinen.



service och kundtjänst

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

Om du behöver hjälp med:

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

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



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

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

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

recept

se viktiga anvisningar för brödbak sid 26.

vitt matbröd *tung deg*

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

pajdeg

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

pavlova

- ingredienser
- vitorna från 3 stora ägg
 - 175 g socker
 - 2,75 dl vispgrädde
 - färska bär eller färsk frukt t ex hallon, jordgubbar, druvor, kiwifrukt
- gör så här
- 1 Vispa äggvitorna på hög hastighet tills smeten står i mjuka toppar.
 - 2 Låt vispen gå på hastighet 5 och tillsätt gradvis sockret, en matsked i taget, och vispa efter varje tillsats.
 - 3 Lägg ett bakplåtspapper på en plåt och lägg marängsmeten i form av ett fågelbo ca 20 cm i diameter.
 - 4 Ställ plåten i ugnen förvärmad till 150°C och vrid omedelbart ner temperaturen till 140°C och grädda i en timme. Stäng av ugnen och låt pavlovan kallna i ugnen.
 - 5 Skala av bakplåtspapperet och lägg pavlovan på ett serveringsfat alldeles innan den ska serveras. Vispa grädden tills den står i mjuka toppar, bred den över pavlovan och dekorera med bären eller frukten.

recept *forts*

läcker chokladkaka

- ingredienser
- 225 g mjukt smör
 - 250 g socker
 - 4 ägg
 - 5 ml pulverkaffe upplöst i 15 ml (1 msk) kokande vatten
 - 30 ml mjölk
 - 5 ml mandelessens
 - 50 g mald mandel
 - 100 g mjöl
 - 5 ml (1 tsk) bakpulver
 - 50 g osötat kakaopulver
- gör så här
- 1 Rör smör och socker på låg hastighet och öka gradvis till högre hastighet tills blandningen är lätt och luftig. Skrapa ner smeten från skålen och spaden.
 - 2 Vispa upp äggen i en tillbringare och tillsätt dem gradvis med blandaren på hög hastighet tills de har blandats in. Stäng av maskinen och skrapa ner blandningen.
 - 3 Blanda ner det upplösta kaffet, mjölken och mandelessensen på låg hastighet. Tillsätt den malda mandeln, det siktade mjölet, bakpulvret och kakaon. Blanda in på låg hastighet.
 - 4 Dela upp blandningen mellan två kakformar på 20 cm fodrade med smort smörpapper. Stryk oversidan jämn och grädda på 180°C i ca 30 minuter tills ytan fjädrar tillbaka när du trycker på den lätt.
 - 5 Stjälp upp kakan och låt den svalda på ett bakgaller.

chokladmuslinfyllning

- ingredienser
- 275 g mörk choklad bruten i bitar
 - 2,25 dl vispgrädde
- gör så här
- 1 Smält chokladen i en skål över en kastrull med nätt och jämnt sjudande vatten.
 - 2 Rör smör och socker på låg hastighet och öka gradvis till högre hastighet tills blandningen står i mjuka toppar.
 - 3 Tag chokladen från värmen när den har smält och vänd in den i grädden med en stor sked.
 - 4 Bred ut chokladfyllningen mellan de svalnade kakbottnarna.

chilimarinad

- ingredienser
- 200 g kall honung (kyld över natten)
 - 1 grön chili (hel)
 - 5ml (1 tsk) jordnötssmör med jordnötsbitar
 - salt och peppar
- gör så här:
- 1 Tillsätt alla ingredienserna i minihackaren/kvarnen.
 - 2 Montera tillbehöret på mixern och låt ingredienserna samlas runt bladet.
 - 3 Byt till puls i 10 sekunder.
 - 4 Använd som önskas.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

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

Sikkerhetsregler

- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør.
- Gå aldri fra maskinen mens den er igang, og hold barn vekk fra den.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service' side 40.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Ikke la strømdelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen.
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 36 må aldri overstiges.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når apparatet løftes, da det er tung. Pass på at hodet er låst og at bollen, redskapene, utgangsdekslene og ledningen er festet før det løftes.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Før maskinen slås på

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

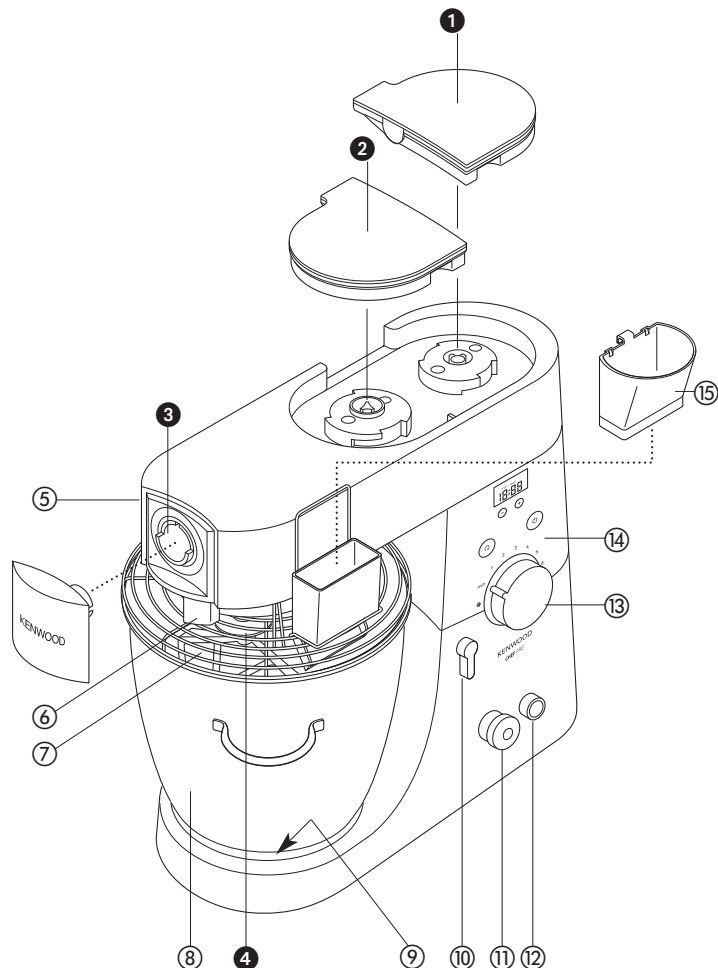
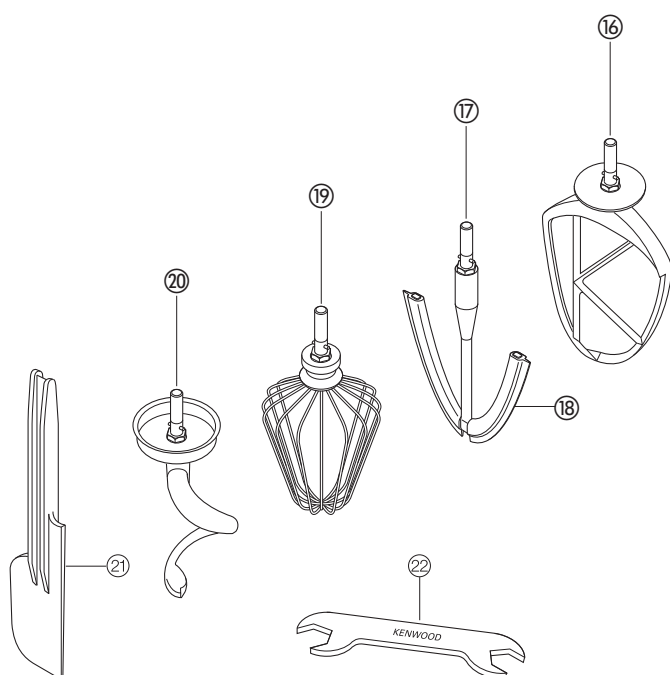
Før maskinen tas i bruk

- 1 Vask alle delene, se 'stell og rengjøring' side 40.
- 2 Skyv den delen av ledningen som er for lang inn i oppbevaringsrommet på baksiden av maskinen.

Bli kjent med din kjøkkenmaskin

Uttak for tilbehør ① Uttak for høy hastighet
② Uttak for middels hastighet
③ Uttak for lav hastighet
④ Redskapsholder

Mikseren ⑤ Mikserhode
⑥ Uttaksfeste
⑦ Fingervern med matetrakt
⑧ Bolle
⑨ Bolleunderlag
⑩ Spak til å løfte hodet
⑪ Rød av-knapp
⑫ Grønn på-knapp
⑬ Hastighetsbryter
⑭ Motorenhet
⑮ Forlengelse til matetrakten
⑯ K-rører
⑰ Fleksibel visp
⑱ Fleksibel visker
⑲ Visp
⑳ Eltekrok
㉑ Slikkepott
㉒ skrunøkkel



kontrollpanel

㉓ på-indikator
㉔ klokkesdisplay
㉕ klokke, nedknapp
㉖ klokke, oppknapp
㉗ vendeknapp
㉘ på/av-knapp



Mikseren

Mikseredskapene og deres anvendelse

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

Bruk av mikseren

- 1 Drei hodeløftespaken med urviseren **1** og løft blandeheadet til det går i lås.
- 2 Plasser verktøyet i åpningen, med skaftet i sporet og deretter vrir du låsen i posisjon **2**.
- 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og dre i retning med urviserne **3**.
- 4 For å senke blandeheadet, løfter du den litt, og dreier så på hodeløftespaken med urviseren. Senk til låst posisjon.

- ta ut redskap • vri og ta av.

- 5 Sett støpselet i kontakten og trykk på den grønne på-knappen. Displayet viser 88:88 og deretter slettes det og på-knappen lyser .
- 6 Slå hastighetsbryteren **4** til ønsket innstilling og trykk deretter på på/av-knappen  for å starte mikseren. Klokken teller oppover i intervaller på ett sekund.

Hastigheten kan forandres når som helst når mikseren går.

- 7 Stopp mikseren ved å trykke inn på/av-knappen . Brukstiden vises og hvis maskinen startes igjen fortsetter klokken å telle forutsatt at det ikke har gått mer enn 3 minutter. Hvis mikseren ikke brukes innen denne tiden, stilles displayet tilbake på 00:00.
- 8 Trykk på den røde av-knappen for å slå av strømmen, og trekk deretter støpselet ut av kontakten.

Merk: Hvis du trykker på den røde av-knappen kuttes all strøm til mikseren, inkludert valgte klokkeinnstillinger. Du må trykke på den grønne på-knappen for å kople til strømmen igjen og stille klokken inn igjen om nødvendig.

Viktig – Hvis hodet heves på noe tidspunkt når mikseren går, stanser mikseren automatisk og den starter ikke igjen når mikserhodet senkes. Den starter kun opp igjen når hodet senkes og på/av-knappen  trykkes inn.

pulsfunksjon

Får å velge pulsfunksjonen skal hastighetsbryteren vris mot klokken til **P** posisjonen. Mikseren går ikke ved maksimal hastighet så lenge bryteren holdes i denne posisjonen. Når bryteren slippes går den tilbake til "min" posisjonen og mikseren stanser.

Merk: Hvis mikseren går i klokkemodus fungerer ikke pulsfunksjonen.

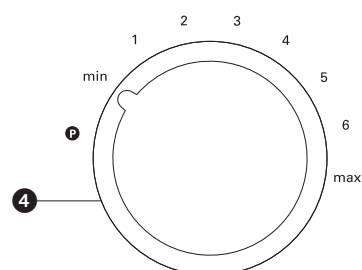
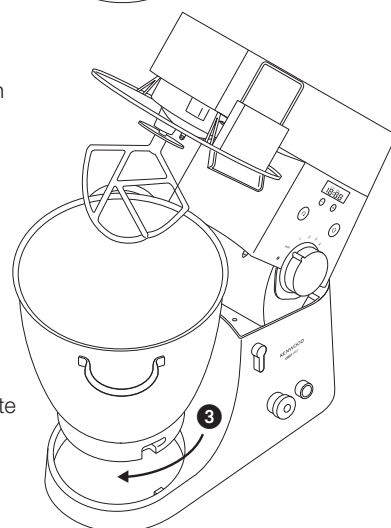
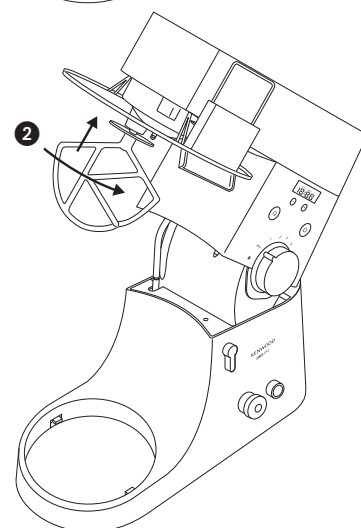
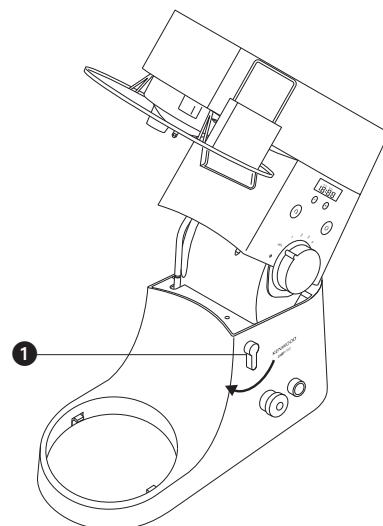
vendeknapp

Trykk ned og slipp vendeknappen  og mikseren går automatisk på laveste hastighet i 2-3 sekunder. Knappen kan holdes nede lenger, eller den kan trykkes ned gjentatte ganger etter behov for å blande ingrediensene.

Merk: Hvis mikseren går i klokkemodus fungerer ikke vendefunksjonen.

Hastigheter **4**

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



Mikseren

slik brukes nedtellingsklokken

- 1 Sett støpselet i kontakten. Displayet viser 88:88 og deretter slettes det slik at du kan se strømindikatoren .
- 2 Trykk på enten + eller – -knappen i ett sekund og på-indikatoren forsvinner og 00:00 kommer fram på displayet.
- 3 Trykk på på + og – -knappene til ønsket tid kommer fram. Klokken teller oppover i intervaller på fem sekunder. Hvis knappene trykkes kontinuerlig skifter tallene raskere jo lengre de holdes nede. Du kan stille inn maksimalt 60 minutter. Hvis du ikke velger en tid innen 30 sekunder, går displayet tilbake til å vise strømindikatoren.
- 4 Trykk på på/av-knappen  for å starte mikseren og klokken teller nedover i intervaller på ett sekund.
 - Mikseren kan stanses midlertidig når som helst ved å trykke ned på/av-knappen én gang – dette stanser dessuten klokken midlertidig. Miksingene gjenopptas ved å trykke ned på/av-knappen igjen – mikseren starter og klokken fortsetter nedtellingen. Hvis mikseren blir stående i pausemodus i ti minutter, tilbakestilles klokken automatisk og du hører en lyd i to sekunder.
- 5 Blandeprosessen stanser automatisk når total tid er utløpt og du hører en pipelyd i fem sekunder. Displayet blinker 00:00 i fem sekunder, og så slettes det og du ser på-indikatoren .



slik nullstilles klokken

- 1 Klokken nullstilles ved å trykke ned – og + -knappene samtidig. Men hvis mikseren ikke brukes på 30 minutter, stilles displayet automatisk tilbake til 00:00.

Maksimum kapasitet

- | | |
|----------------------|---------------------|
| Mørdeig | • Melvekt: 910g |
| Fast gjærdeig | • Melvekt: 1.5kg |
| | • Totalvekt: 2.4kg |
| Løs gjærdeig | • Melvekt: 2.6kg |
| | • Totalvekt: 5kg |
| Fruktkakerøre | • Totalvekt: 4.55kg |
| Eggehviter | • 16 |

- generelle tips
- Stopp maskinen ofte og skrap ned kantene i bollen med slikkepotten.
 - Egg med romtemperatur er best til visping.
 - Før du visper eggehviter, bør du forsikre deg om at det ikke er noe fett eller eggeplomme på vispen eller bollen.
 - Bruk kalde ingredienser til pai med mindre oppskriften sier noe annet.
 - Smekk forlengelsen til matetrakten på plass på fingervernet slik at det blir lettere å tilsette ingredienser.

Huskeregler for brøddeig

- viktig
- Gå aldri over oppgitt maksimal kapasitet - det overbelaster maskinen.
 - Hvis du hører at maskinen arbeider tungt, må du slå av, ta ut halvparten av deigen, og elte hver del for seg.
 - Ingrediensene blander seg best med hverandre hvis du har i væsken først.

Løsning på problemer

Problem

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

løsning • Juster høyden slik:

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

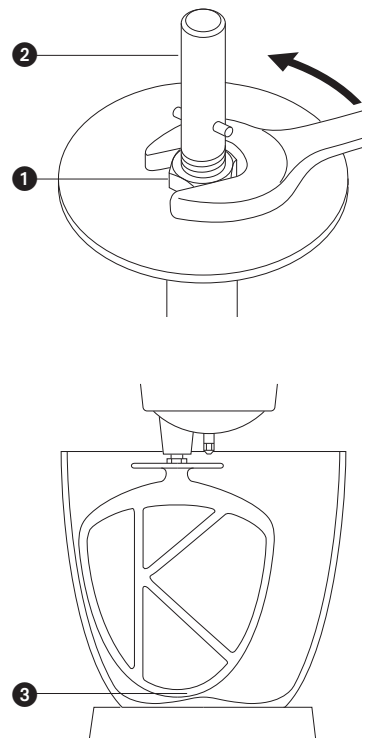
fleksibel visp

Det er best om den fleksible vispen så vidt berører bunnen av bollen. Om nødvendig kan den justeres som beskrevet ovenfor.

problem

- Blanderer stopper plutselig når det er i bruk.

løsning • Mikseren er utstyrt med et overbelastningsvern og stanser hvis den er overbelastet for å beskytte maskinen. Hvis dette skjer trykker du på den røde av-knappen og trekker støpselet ut av kontakten. Ta ut noen av ingrediensene for å redusere belastningen, og la mikseren stå noen minutter. Sett støpselet i kontakten og trykk på den grønne på-knappen etterfulgt av start/stopp-knappen. Hvis mikseren ikke starter igjen umiddelbart skal du la den kjøle seg ned litt lenger.



Ekstra **tilbehør**

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

vedlegg vedleggskode

flat pastalager ① **AT970A**

ekstra pastatilbehør **AT971A** tagliatelle
(Ikke vist) brukes **AT972A** tagliolini
sammen med AT970A **AT973A** trenette
AT974A spaghetti

pastalager ② **AT910** kommer med en pressform til maccheroni rigati
(du kan montere 12 forskjellige pressformer pluss en småkakeform)

vingematkutter ③ **AT643** leveres med 5 valser

fruktpresse ④ **AT644**

universalmatkvern ⑤ **AT950A** leveres med
a Åpning for store pølser
b Åpning for små pølser
c kebbelager

kornkvern ⑥ **AT941A**

matprosessor ⑦ **AT640** inkl. 3 skjæreplater som standard og et knivblad
(skivene a, b og c kan kjøpes separat)

råkostapparat ⑧ **AT340** kommer med et utvalg skiver

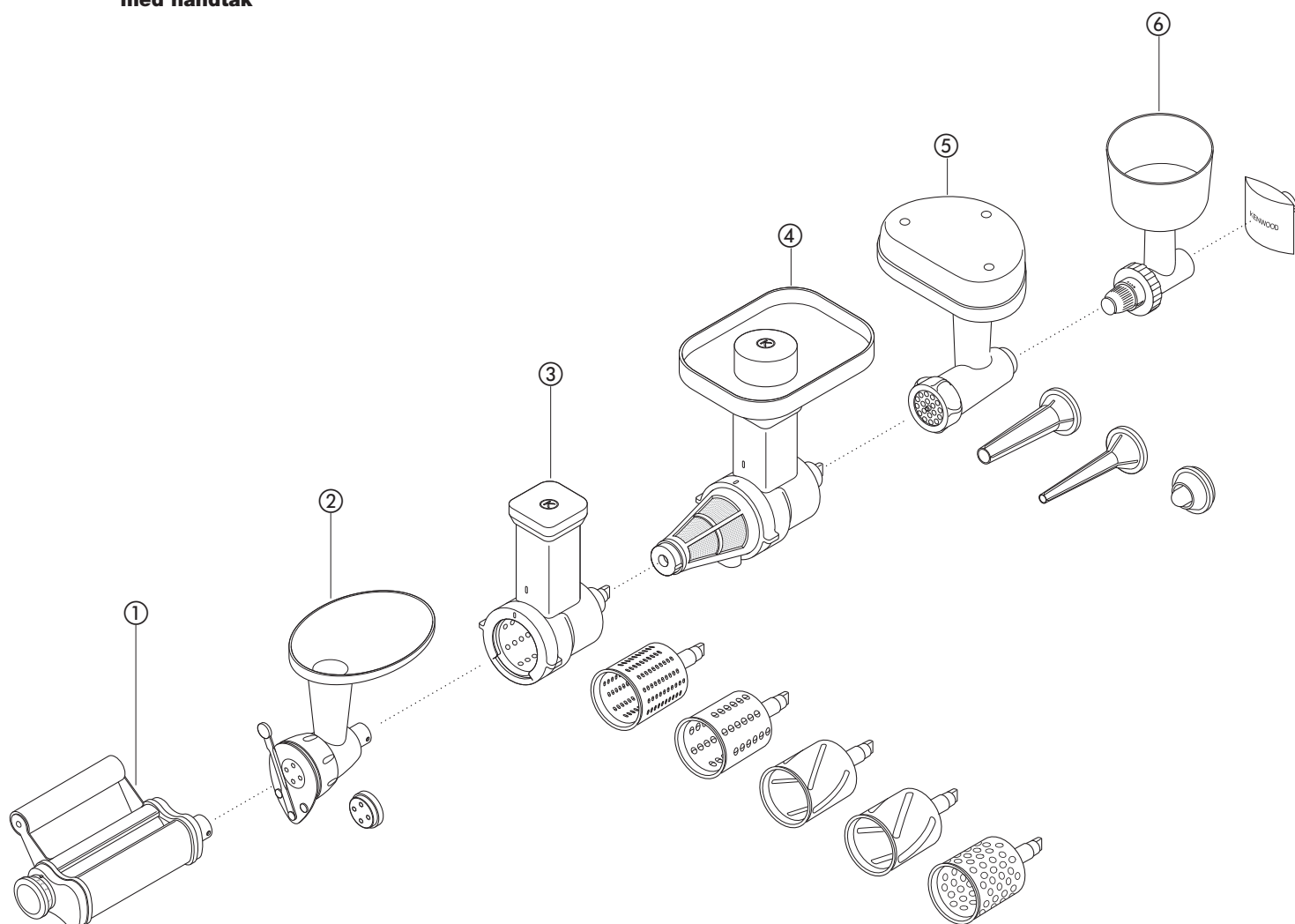
sitruspresse ⑨ **AT312**

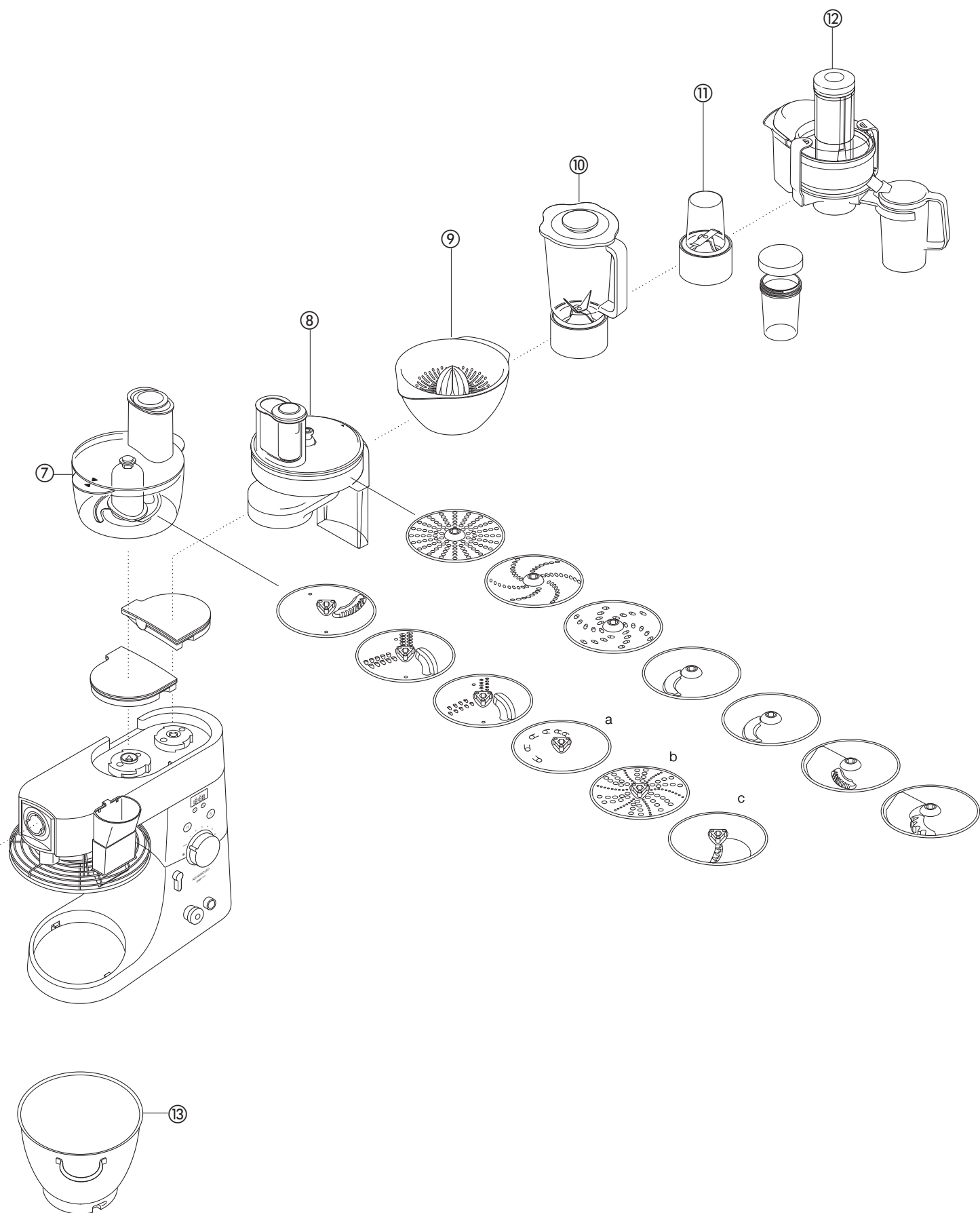
hurtigmikser ⑩ 1,5 l akryl **AT337**, 1,5 l glass **AT338**, 1,5 l rustfritt stål **AT339**

minihakker/kvern ⑪ **AT320** leveres med 4 glass og 4 lokk til oppbevaring

kontinuerlig saftpresse ⑫ **AT641**

Rustfri stålbolle ⑬ **36385A**
med håndtak





Rengjøring og service

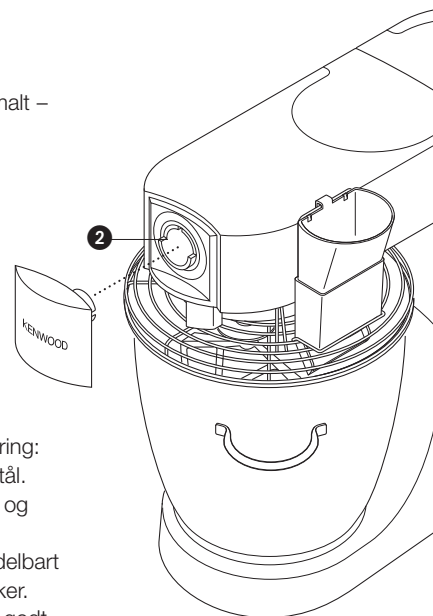
Stell og rengjøring

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

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

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

- fleksibel visp
- Ta alltid ut de fleksible viskerne etter bruk for rengjøring og oppbevaring: Trekk og vri hver visker bestemt til den glir av vispearmen i rustfritt stål.
 - Vispearmen i rustfritt stål rengjøres ved å fjerne de fleksible viskerne og vaske dem for hånd i varmt såpevann og deretter tørke dem godt. De fleksible viskerne skal rengjøres for hånd i varmt såpevann umiddelbart etter bruk. Bruk børsten som følger med til å rengjøre **INNI** hver visker. Skyll de fleksible viskerne under varmt rennende springvann og tørk godt.
 - De fleksible viskerne settes på igjen ved å smøre vispearmen med litt fersk stekesolje. Skyv de fleksible viskerne inn på vispearmen. Pass på at hver visker dekker hele lengden på armen og går forbi spissen på enden. Gjenta prosessen for den andre viskeren.
- Merk: verktøyet må kun brukes med begge viskerne påsatt.



- redskap, forlengelse til materør
- Vaskes for hånd, tørk deretter grundig eller vask i oppvaskmaskinen.

Service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp med å:

- bruke apparatet eller
 - service eller reparasjoner
- kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
 - Laget i Kina.



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

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

Oppskrifter

Se huskereglene for brøddeig på side 36.

Loff fast deig, britisk type

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

Mørdeig

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

pavlova

- ingredienser
- 3 store hvite egg
 - 175 g farin
 - 275 ml kremfløte
 - fersk frukt, f.eks. bringebær, jordbær, druer, kiwi-frukt
- fremgangsmåte
- 1 Pisk eggehviten ved høy hastighet til de blir til 'myke topper'.
 - 2 Med piskeren på hastighet 5, ha i sukkeret gradvis, én spiseskje om gangen, og pisk videre hver gang.
 - 3 Legg bakepapir på en stekeplate, så legger du marengsen på papirer i små "reder", ca. 20 cm i diameter.
 - 4 Sett stekeplaten inn i en ovn som er forvarmet til 150 °C/300 °F/gassmerke 2, senk straks temperaturen til 140 °C/275 °F/gassmerke 1 og stek i 1 time. Slå av varmen men la pavlova stå i ovnen mens den kjøler ned.
 - 5 Når den er klar til å serveres, dras den av bakepapiret og plasseres på et serveringsfat. Pisk kremen til den former seg i topper, og spre over pavloven og pynt med frukt.

Oppskrifter *forts.*

Deilig sjokoladecake

- Ingredienser
- 225 g mykt smør
 - 250 g farin
 - 4 egg
 - 5 ml pulverkaffe oppløst i 15 ml (1 ss) varmt vann
 - 30 ml (2 ss) melk
 - 5 ml (1 ts) mandelessens
 - 50 g malte mandler
 - 100 g selvhevende mel
 - 5 ml (1 ts) bakepulver
 - 50 g usukret kakaopulser
- fremgangsmåte
- 1 Rør smør og sukker hvitt på lav hastighet. Øk gradvis til høyere hastighet til blandingen er lett og luftig. Skrap bollen og piskeren.
 - 2 Pisk eggene lett i en bolle, ha eggene i mikseren gradvis litt om gangen og pisk ved høy hastighet. Slå av og skrap av bollen.
 - 3 Ha i kaffe, melk og mandelessens på lav hastighet. Tilsett malte mandler, siktet mel, bakepulver og kakao. Bland på lav hastighet.
 - 4 Legg bakepapir i to kakeformer med diameter på 20 cm og fordel blandingen på disse. Deigen jevnes ut på toppen og stekes ved 180 °C/350 °F/gassmerke 4 i ca. 30 minutter til den kjennes ferdig.
 - 5 Vend kaken og la den kjøles av på rist.

Sjokolademousse fyll

- Ingredienser
- 275 g vanlig sjokolade, delt opp i biter
 - 225 ml kremfløte
- fremgangsmåte
- 1 Smelt sjokoladen ved å legge den i en bolle over en kjele med småkokende vann.
 - 2 Pisk kremen. Begynn med lav hastighet og øk gradvis til høyere hastighet til det former seg myke topper.
 - 3 Når sjokoladen er smeltet, trekkes bollen fra varmen. Vend den forsiktig i kremen med en stor skje.
 - 4 Spre sjokoladefyllet mellom de avkjølte kakelagene.

Chilimarinate

- Ingredienser
- 200 g kald klar honning (i kjøleskapet over natten)
 - 1 grønn chili (hel)
 - 5 ml (1ts) grovt peanøttsmør
 - salt og pepper
- framgangsmåte
- 1 Ha alle ingrediensene i minihakkemaskinen/kvernen.
 - 2 Sett tilbehøret på mikseren og la ingrediensene legge seg rundt kniven.
 - 3 Slå på pulsfunksjon i 10 sekunder.
 - 4 Brukes etter behov.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

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

turvallisuus

- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista.
- Älä jätä konetta koskaan ilman valvontaa äläkä päästä lapsia koneen lähetyville.
- Älä käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto' sivulla 50.
- Älä anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Koneessa ei saa käyttää lisälaitteita joita ei ole tarkoitettu siinä käytettäväksi, eikä useampaa kuin yhtä laitetta saa käyttää samalla kertaa.
- Älä koskaan ylikuormita konetta suositeltua suuremmalla määrällä aineksia kerrallaan sivu 46.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Ole varovainen laitetta nostaessasi, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kiinnitysvarsi on lukittuna ja että kulho, työvälineet, lisälaitteistukoiden suojalevyt ja virtajohto ovat kiinnitettyinä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen liittämistä verkkovirtaan

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

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Pese osat: katso kohtaa 'huolto ja puhdistus', sivu 50.
- 2 Työnnä ylimääräinen virtajohto koneen takana olevaan virtajohdon säilytyslokeroon.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

laitteiden voimansiirtoistukat 1 suurta nopeutta vaativille lisälaitteille
2 päälle, keskelle kiinnittyvien lisälaitteiden istukka

3 hitaammille laitteille

4 kulhon käyttöosille

peruskone 5 vatkainpää

6 lukitusvipu

7 sormisuojus ja syöttöputki

8 kulho

9 kulhon kiinnitysosa

10 vatkainpään käyttövipu

11 punainen virrankatkaisupainike

12 vihreä käynnistyspainike

13 nopeuskytkin

14 runko/moottori

15 syöttöputken pidennys

16 K-vatkain

17 joustava vatkain

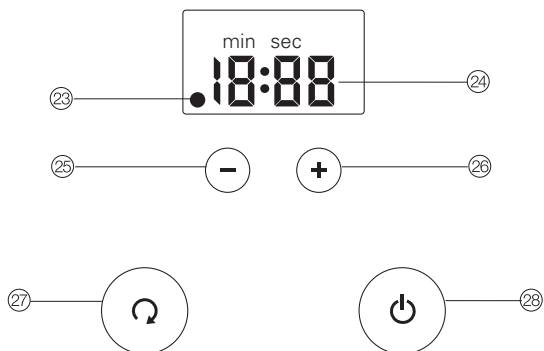
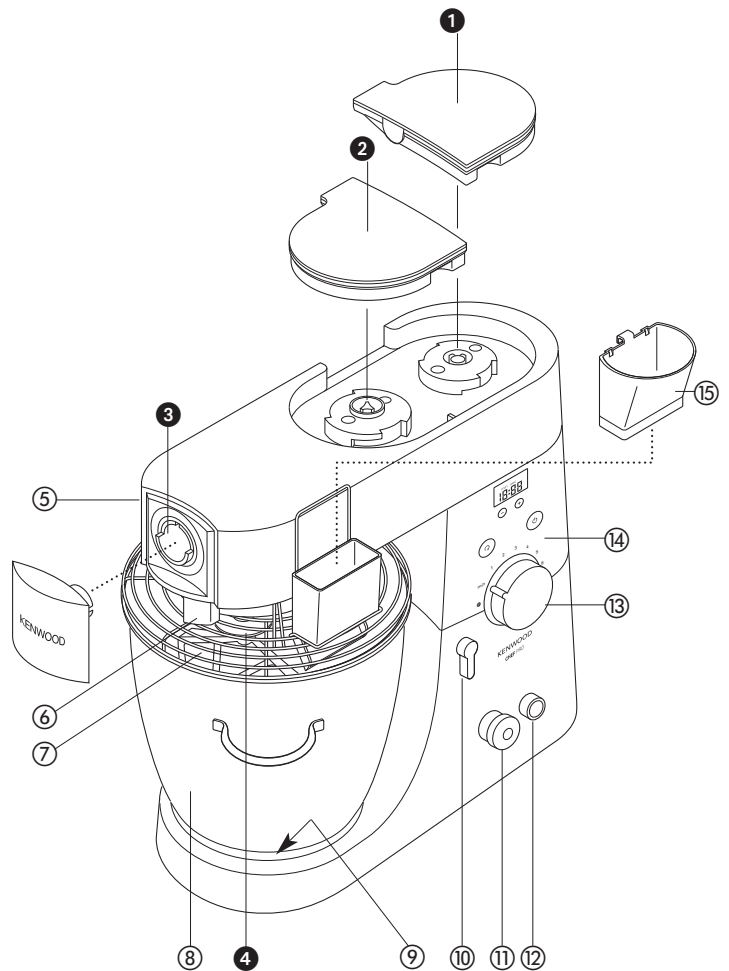
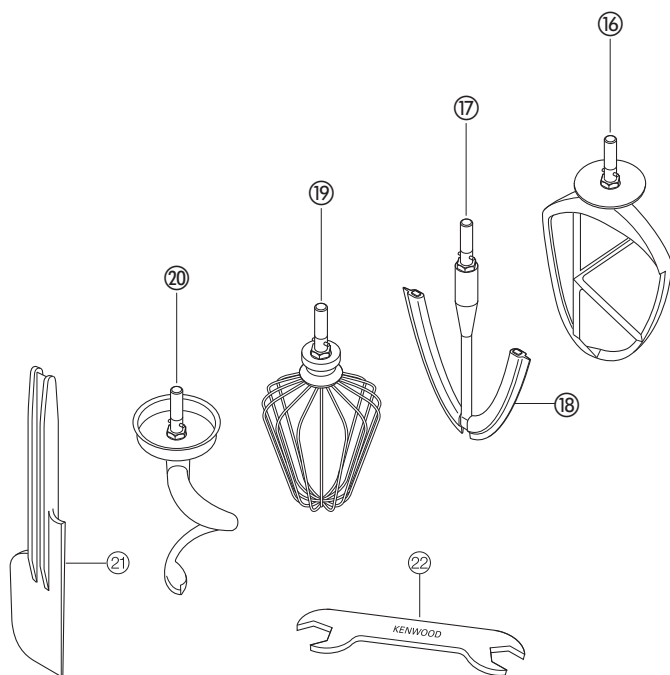
18 joustava kaavin

19 vispilä

20 taikinakoukku

21 kaavin

22 kiintoavain



ohjauspaneeli

23 virtamerkkivalo

24 ajastin näyttö

25 ajanvähennyspainike

26 ajanlisäämispainike

27 kääntelypainike

28 käynnistys-/pysäytyspainike

yleiskone

yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

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

yleiskoneen käyttö

- 1 Käännä kiinnitysvarren nostovipua myötäpäivään ① ja nosta kiinnitysvartta, kunnes se lukkiutuu.
- työvälineen kiinnittäminen 2 Kiinnitä työväline sille tarkoitettuun koloon. Paina varsi uraan ja lukitse paikalleen kääntämällä ②.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään ③
- 4 Kiinnitysvarsi lasketaan nostamalla sitä hieman ja kääntämällä kiinnitysvarren nostovipua myötäpäivään. Kiinnitysvarsi lasketaan sitten lukittuun asentoon.
- työvälineen irrottaminen • Käännä ja irrota.
- 5 Työnnä yleiskoneen pistoke pistorasiaan ja paina vihreää käynnistuspainiketta. Näytössä näkyy 88:88. Tämän jälkeen se tyhjenee, ja virtamerkkivalo jää palamaan .
- 6 Käännä nopeudenvälitsin ④ haluamaasi asentoon. Käynnistä sekoitin painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta  . Ajastin laskee ylöspäin 1 sekunnin askelin.
- Nopeutta voidaan muuttaa koska vain sekoittimen ollessa toiminnassa.
- 7 Voit pysäyttää sekoittimen painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta  . Toiminta-aika tulee näkyviin. Jos laite käynnistetään uudelleen, ajastimen laskeminen jatkuu, jos aikaa on kulunut vähemmän kuin 3 minuuttia. Jos sekoitinta ei käytetä tänä aikana, näyttöön palaa 00:00.
- 8 Katkaise virta painamalla punaista painiketta. Irrota yleiskoneen pistoke pistorasiasta.

Huomautus: Jos punaista painiketta painetaan, virransyöttö yleiskoneeseen katkaistaan. Samalla ajastustiedot katoavat. Voit palauttaa virransyötön painamalla vihreää käynnistuspainiketta. Ajasta laite tarvittaessa uudelleen.

Tärkeää: Jos sekoituspää nostetaan käytön aikana, sekoitin pysähtyy automaattisesti eikä käynnisty uudelleen, ennen kuin sekoituspää on laskettu alas. Laite käynnistyy uudelleen vasta, kun pää on laskettu alas ja käynnistys-/pysäytyspainiketta  on painettu.

sykäysasento

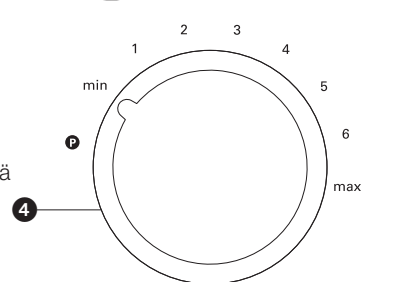
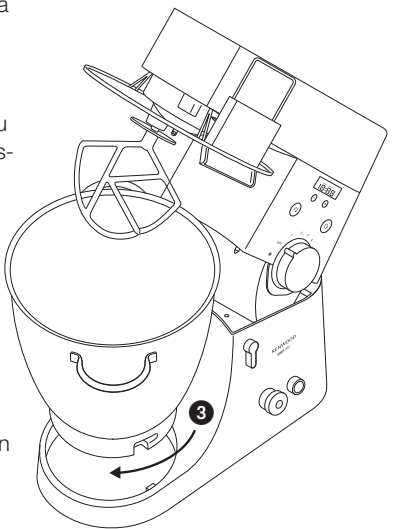
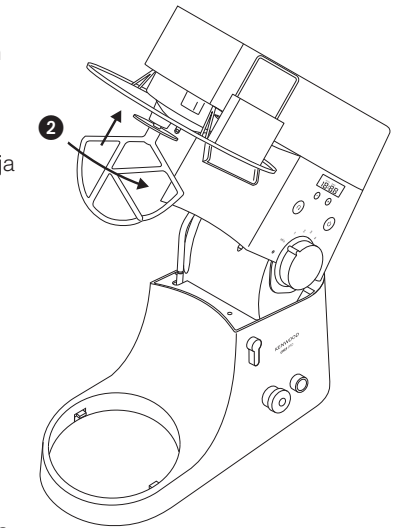
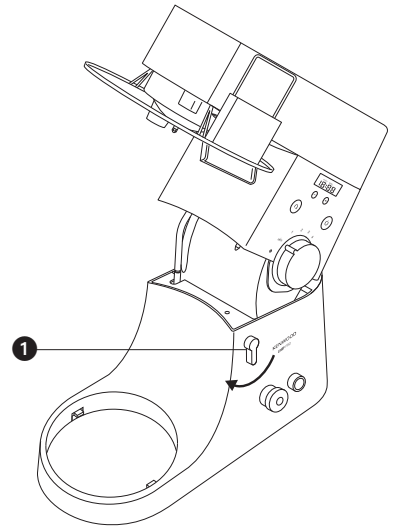
Voit valita sykäystoiminnon kääntämällä nopeudenvälitsintä vastapäivään  asentoon. Sekoitin toimii suurimmalla nopeudella kunnes valitsin vapautetaan. Kun valitsin vapautetaan, se palaa pienimpään asentoon ja sekoitin pysähtyy. Huomautus: Jos sekoitin on ajastetussa tilassa, sykäystoiminto ei ole käytettävissä.

kääntelypainike

Kun painat kääntelypainiketta  ja vapautat sen, sekoitin toimii automaattisesti hitaimmalla nopeudella 2–3 sekunnin ajan. Painiketta voidaan painaa pidempään tai useita kertoja aineosien sekoittamiseksi. Huomautus: Jos sekoitin on ajastetussa tilassa, kääntelytoiminto ei ole käytettävissä.

nopeudet ④

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



yleiskone

ajastinlaskurin käyttäminen

- 1 Yhdistä sekoitin sähkövirtaan. Näytössä näkyy 88:88. Näyttö tyhjenee ja virtamerkkivalo  jää näkyviin.
- 2 Pidä plus- tai miinuspainiketta painettuna yhden sekunnin ajan. Virtailmaisain poistuu näkyvistä ja näyttöön tulee 00:00.
- 3 Paina plus- ja miinuspainikkeita, kunnes haluamasi aika tulee näkyviin. Ajastin laskee ylöspäin 5 sekunnin askelin. Kun pidät painikkeita jatkuvasti painettuina, numerot muuttuvat nopeammin. Pisin aika on 60 sekuntia. Jos aikaa ei valita 30 sekunnin kuluessa, virtailmaisain palaa näkyviin.
- 4 Käynnistä sekoitin painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta  . Ajastin laskee alaspäin yhden sekunnin välein.
 - Sekoitin voidaan pysäyttää koska vain painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta kerran. Tällöin myös ajastin pysähtyy. Kun sekoittamista jatketaan painamalla käynnistys-/pysäytyspainiketta uudelleen, sekoitin käynnistyy ja ajastin jatkaa laskemista alaspäin. Jos sekoitin jätetään tauolle 10 minuutiksi, ajastin nollautuu automaattisesti ja laitteesta kuuluu 2 sekuntia kestävä äänimerkki.
- 5 Sekoittaminen pysähtyy automaattisesti, kun koko aika on kulunut. Tällöin kuuluu 5 sekuntia kestävä äänimerkki. Näytössä näkyy 5 sekunnin ajan 00:00. Tämän jälkeen näyttö tyhjenee ja virtailmaisain  tulee näkyviin.



ajastimen nollaaminen

- 1 Voit nollata ajastimen painamalla miinus- ja pluspainikkeita samanaikaisesti. Jos sekoitinta ei 30 minuutin kuluessa, näyttöön palaa automaattisesti 00:00.

suurimmat sallitut käyttömäärät

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| voitaikina | • jauhojen paino: 910 g |
| paksu hiivataikina | • jauhojen paino: 1,5 kg |
| | • kokonaispaino: 2,4 kg |
| pehmeä hiivataikina | • jauhojen paino: 2,6 kg |
| | • kokonaispaino: 5 kg |
| hedelmäkakku | • kokonaispaino: 4,55 kg |
| munanvalkuaiset | • 16 |

- yleisiä vihjeitä
- Keskeytä sekoittaminen ja kaavi kulho säännöllisesti kaapimella.
 - Huoneenlämpöiset kananmunat vaahdottuvat parhaiten.
 - Varmista ennen kananmunien vispaamista, että vispilään tai kulhoon ei ole jäänyt esim. rasvaa tai entistä kananmunaa.
 - Käytä kylmiä aineksia voitaikinan valmistukseen, ellei ohjeessa neuvota toisin. Käytä kaavinta tihein väliajoin.
 - Aseta syöttöputken pidennys paikalleen sormisuojaan, jotta muut aineosat voidaan lisätä helpommin.

huomioitavaa hiivataikinoita valmistettaessa

- tärkeää
- Älä koskaan ylitä mainittua suurinta kapasiteettia. Muutoin laite ylikuormittuu.
 - Jos kuulostaa siltä, että koneella on vaikeuksia taikinan vaivaamisessa, ota puolet sisällöstä ulos ja vaivaa kahtena erillisenä annoksena.
 - Sekoitusliikkeestä johtuen lisää jauhot 2-3:ssa erässä, ei vähitellen.

ongelmia - miten toimia

ongelma

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

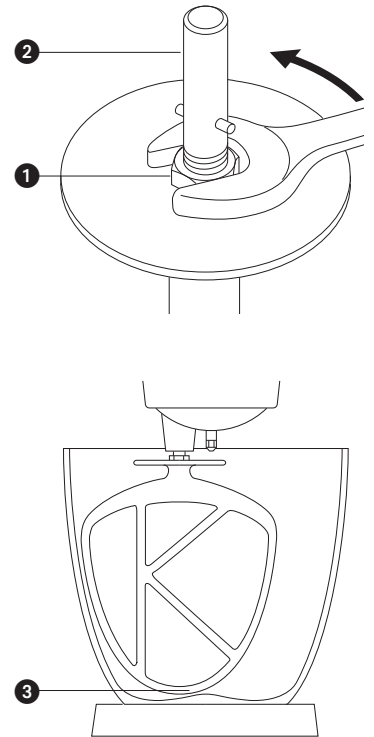
vastaus • säädä korkeutta. Ohjeet alla:

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

joustava vatkain

ongelma

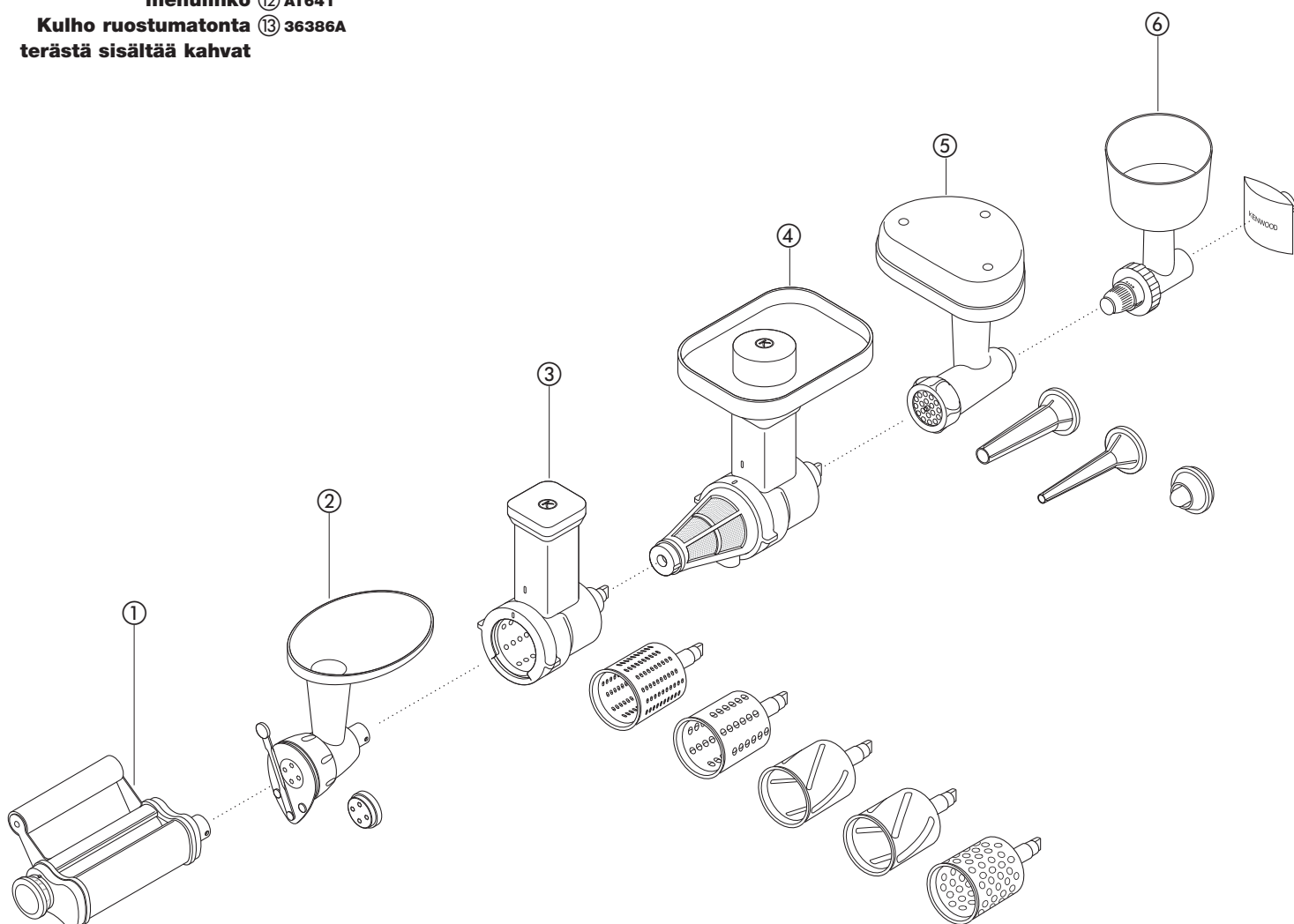
- Sähkövatkain pysähtyy käytön aikana.
- ratkaisu • Laitteessa on sen suojaamiseksi suojalaite, joka pysäyttää laitteen ylikuormitustilanteessa. Jos näin käy, paina punaista sammutuspainiketta ja irrota pistoke pistorasiasta. Vähennä kuormitusta poistamalla taikinaa. Anna laitteen jäähtyä muutamia minutteja. Työnnä pistoke pistorasiaan ja paina vihreää virtapainiketta ja käynnistys-/pysäytyspainiketta. Jos sekoitin ei käynnisty heti, anna sen jäähtyä vielä muutama minuutti.

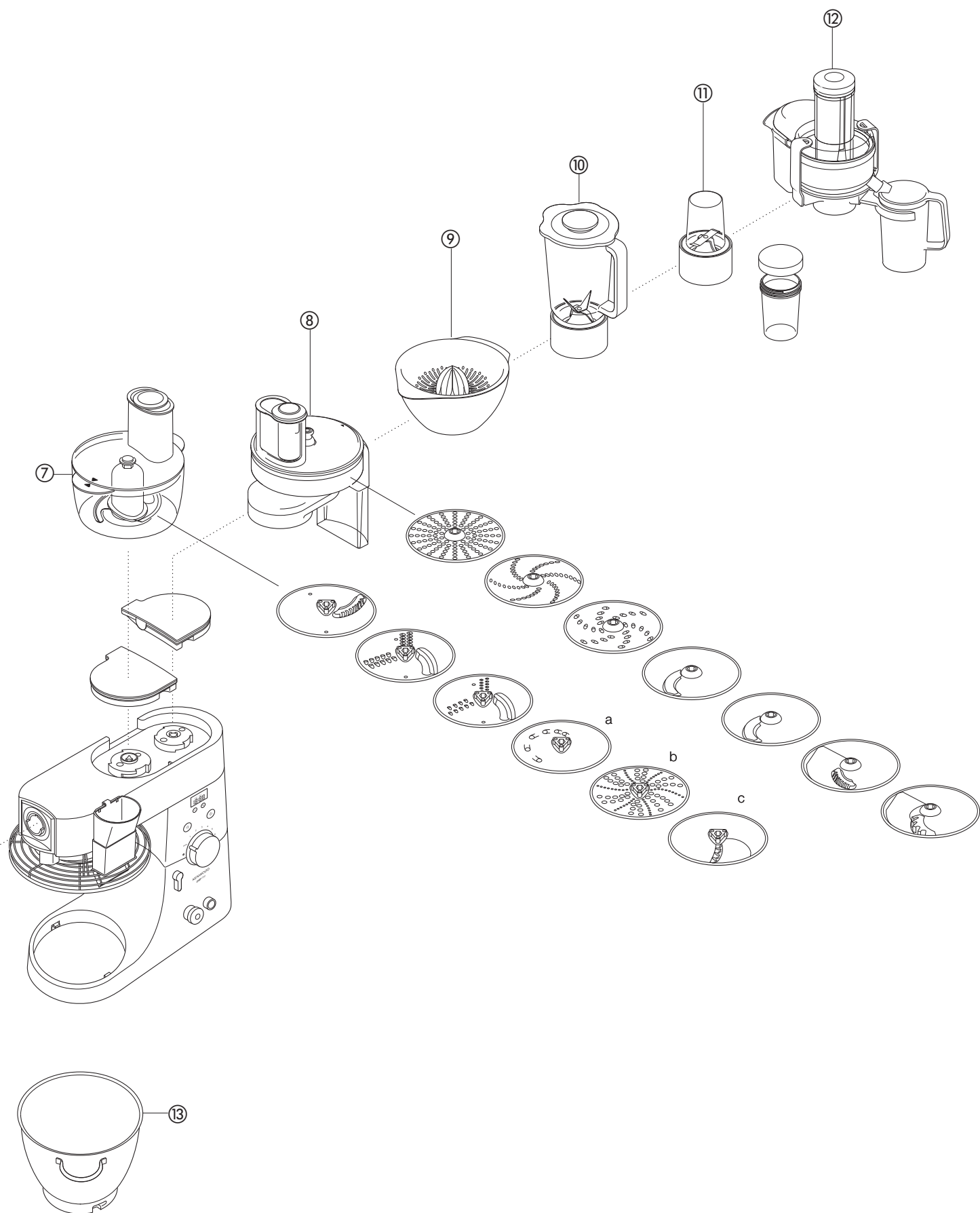


lisälaitteet

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

lisälaite	lisälaitteen koodi
levypastakone ①	AT970A
muita pastakoneen lisälaitteita	AT971A tagliatelle
(ei kuvassa) käytetään	AT972A taglionlini
yhdessä AT970A:n kanssa	AT973A trenette
	AT974A spagetti
pastakone ②	AT910 sisältää maccheroni rigati -muotin (laitteeseen voidaan kiinnittää 12 lisävarusteena hankittavaa muottia ja keksintekolaite)
pyörivä leikkuri ③	AT643 mukana 5 rumpua
hedelmäpuristin ④	AT644
ruokamyly ⑤	AT950A mukana a iso makkarasuutin b pieni makkarasuutin c kebbenvalmistuslaite
viljamyly ⑥	AT941A
yleiskone ⑦	AT640 mukana vakiona 3 terää ja hienonnusterä (levyt a, b ja c voidaan hankkia erikseen)
viipalointilaite ja raastin ⑧	AT340 mukana erilaisia levyjä
sitruspuserrin ⑨	AT312
sekoitin ⑩	1,5 l akryylimuovinen AT337 , 1,5 l lasinen AT338 , 1,5 l ruostumatonta AT339
monitoimimylly ⑪	AT320 mukana 4 lasiastiaa ja 4 säilytyskantta
mehulinko ⑫	AT641
Kulho ruostumatonta ⑬	36386A
terästä sisältää kahvat	





puhdistus ja huolto

tärkeää

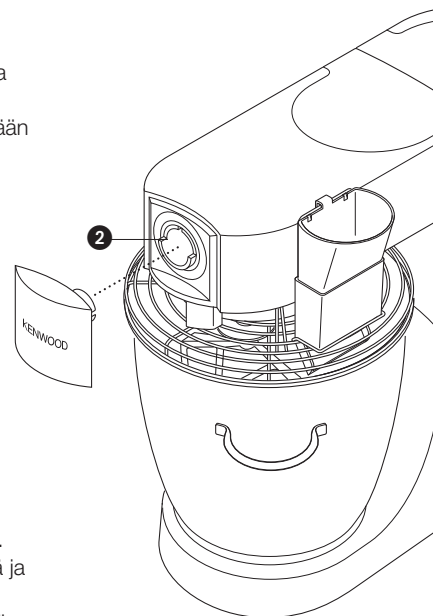
- Muista aina kytkeä kone pois toiminnasta ja ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Lisälaitteistukkaan **2** saattaa ilmestyä vähän rasvaa, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia – pyyhi se vain pois.

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

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

- joustava vatkain
- Irrota joustavat vatkaimet aina käytön jälkeen, kun olet puhdistanut ne. Vedä ja käännä vatkainta, kunnes se irtaantuu teräksisestä varresta.
 - Irrota joustavat vatkaimet. Puhdista teräsvarsi käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Anna kuivua perusteellisesti. Joustavat vatkaimet on pestävä heti käytön jälkeen käsin käyttämällä kuumaa vettä ja astianpesuainetta. Puhdista vatkaimien **SISÄOSA** käyttämällä laitteen mukana toimitettua puhdistusharjaa. Huuhtelee joustavat vatkaimet kuumalla juoksevalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.
 - Voit asettaa joustavat vatkaimet takaisin paikalleen voitelemalla ne pienellä määrällä ruokaöljyä. Työnnä joustavat vatkaimet teräsvarteeseen. Varmista, että vatkain peittää koko varren aina sen päähän saakka. Tee samoin toiselle vatkaimelle.
- Huomautus: Työkalua saa käyttää vain molempien vatkainten ollessa paikallaan.

- työkalut, syöttöputken pidennys
- Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.



huolto ja asiakaspalvelu

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

Jos tarvitset apua:

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

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



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

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

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

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

reseptejä

kts myös 'huomioitava leipää valmistettaessa', sivu 46

valkoinen vehnäleipä *paksu englantilaistyylinen taikina*

- ainekset
- 1,36kg valkoista leipäjauhoa
 - 15ml suolaa
 - 25g tuoretta hiivaa; tai 15g/20ml kuivahiivaa + 5ml sokeria
 - 750ml lämmintä vettä: 43°C; voit joko käyttää lämpömittaria tai sekoittaa yhteen 250ml kiehuva ja 500ml kylmää vettä
 - 25g laardia tai muuta rasvaa

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

voitaikina (murea)

- ainekset
- 450g vehnäjauhoa, suolan kanssa sihdattuna
 - 5ml (1 tl) suolaa
 - 225g rasvaa (laardi tai margariini kovana, suoraan jääkaapista)
 - noin 80ml vettä (4rkl)

vihje

- Älä sekoita liian kauan

- valmistusmenetelmä
- 1 Laita jauho koneen kulhoon. Paloittele rasva karkeasti veitsellä ja lisää jauhoon.
 - 2 Sekoita nopeudella 1, kunnes seos on murumaista. Pysäytä ennen kuin seos näyttää rasvaiselta.
 - 3 Lisää vesi ja sekoita taikinaa alhaisinta nopeutta käyttäen. Pysäytä kone heti kun vesi on sekoittunut taikinaan.
 - 4 Paista noin 200°C lämmössä, piirakan täytteestä riippuen.

pavlova

- ainekset
- 3 suuren kananmunan valkuaisista
 - 175 g hienosokeria
 - 275 ml kuohukermaa
 - tuoreita hedelmiä tai marjoja, esim. vadelmia, mansikoita, viinirypäleitä, kiiviä

- valmistusmenetelmä
- 1 Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi suurella nopeudella.
 - 2 Vatkaimen ollessa nopeudella 5 lisää sokeri vähitellen ruokalusikallinen kerrallaan ja anna laitteen vatkata jokaisen lisäyksen jälkeen.
 - 3 Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Lusikoi marenki paperille pesäksi, joka on halkaisijaltaan noin 20 cm.
 - 4 Laita uunipelti uuniin, jonka lämpötila on 150 °C, alenna välittömästi lämpötilaksi 140 °C ja paista marenkia 1 tunti. Käännä uuni pois päältä, mutta jätä pavlova uuniin jäähtymään.
 - 5 Kun pavlova on valmis tarjottavaksi, poista leivinpaperi ja aseta pavlova tarjoiluvadille. Vatkaa kerma vaahdoksi, levitä se pavlovan päälle ja koristele hedelmillä ja marjoilla.

reseptejä *jatkoa*

herkullinen suklaakakku

- ainekset
- 225 g pehmeää voita
 - 250 g hienosokeria
 - 4 kananmunaa
 - 1 tl pikakahvijauhetta sekoitettuna 1 ruokalusikalliseen kuumaa vettä
 - 2 rkl maitoa
 - 1 tl manteliesanssia
 - 50 g mantelijauhetta
 - 100 g vehnäjauhoja
 - 1 tl leivinjauhetta
 - 50 g makeuttamatonta kaakaojauhetta
- valmistusmenetelmä
- 1 Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi alhaisella nopeudella ja lisää vähitellen nopeutta suuremmaksi, kunnes seos kevyttä ja kuohkeaa. Kaavi seos kulhon reunoilta ja vatkaimesta.
 - 2 Vatkaa munat kannussa ja lisää munat vähitellen vähän kerrallaan koneen toimiessa suurella nopeudella, kunnes ainekset ovat sekoittuneet tasaiseksi. Kytke virta pois ja kaavi seos reunoilta.
 - 3 Sekoita liennut kahvi, maito ja manteliesanssi alhaisella nopeudella. Lisää mantelijauhe, siivilöity jauho, leivinjauhe ja kaakao. Sekoita tasaiseksi alhaisella nopeudella.
 - 4 Jaa seos kahteen kakkuvuokaan (halkaisija 20 cm), jotka on vuorattu voidellulla leivinpaperilla. Tasoita seos ja paista 180 °C:ssa noin 30 minuuttia, kunnes pinta tuntuu joustavalta.
 - 5 Käännä ylösalaisin ja anna jäähtyä ritilällä.

suklaavaahtotäyte

- ainekset
- 275 g tummaa suklaata, palasina
 - 225 ml kuohukermaa
- valmistusmenetelmä
- 1 Sulata suklaa vesihautteessa asettamalla kulho hiljalleen kiehuvan veden päälle.
 - 2 Vatkaa kerma alhaisella nopeudella ja lisää vähitellen nopeutta suuremmaksi, kunnes kerma on pehmeää vaahtoa.
 - 3 Kun suklaa on sulanut, ota kulho pois lämmöltä ja sekoita suklaa varovasti suurella lusikalla kermavaahtoon.
 - 4 Levitä suklaatäyte jäähtyneiden kakkujen väliin.

chilimarinadi

- aineosat
- 200 g juoksevaa kirkasta hunajaa, joka on ollut yön jääkaapissa
 - 1 vihreä chili (kokonainen)
 - 5 ml (1 tl) rouheista maapähkinävoita
 - mausteita
- valmistaminen
- 1 Laita kaikki ainekset monitoimimyllyyn.
 - 2 Kiinnitä laite vatkaimen ja asettele ainekset terän ympärille.
 - 3 Käytä sykäystoimintoa 10 sekunnin ajan.
 - 4 Käytä haluamallasi tavalla.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

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

güvenlik önlemleri

- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken , kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı donatılardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygıtın döner parçalarına sokmayınız.
- Aygıt çalışırken hiçbir biçimde aygıtın başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bu konuda 60. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayınız.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayınız.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayınız, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- 56. sayfada belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayınız.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyunuz.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanınız. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

elektrik akımına bağlanması

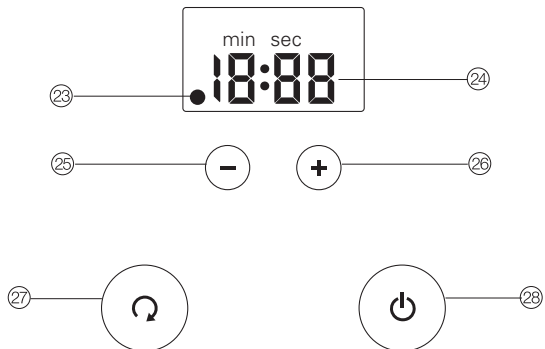
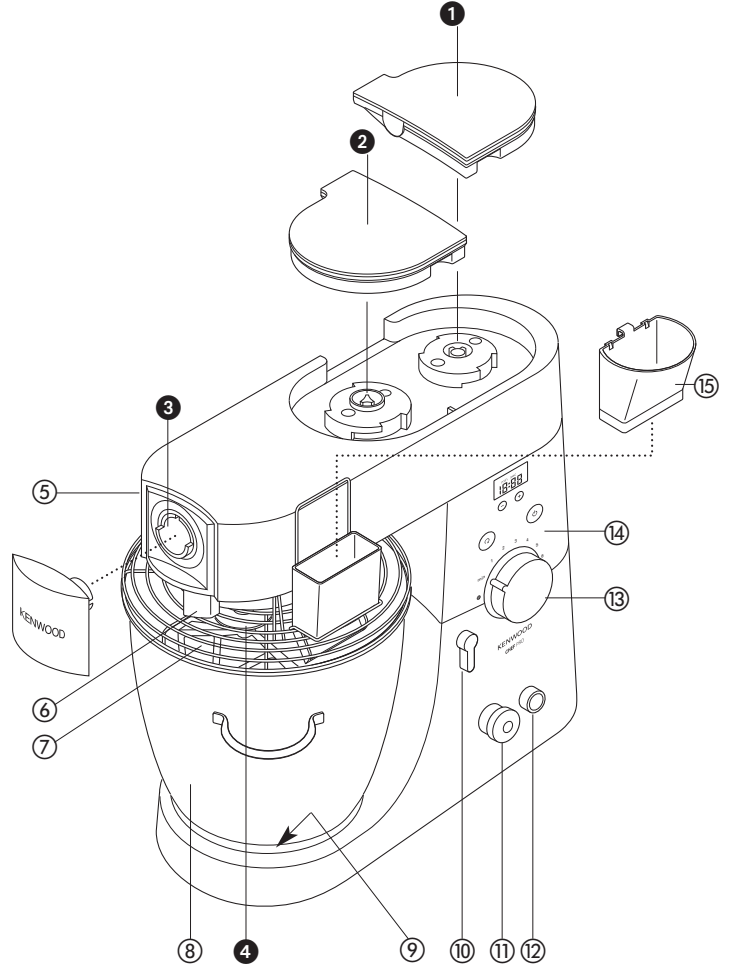
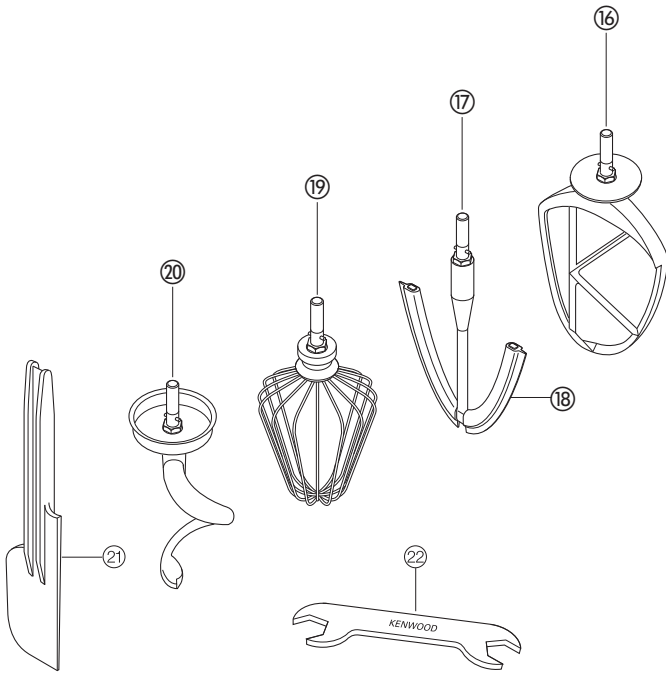
- Mutfak robotunu çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 60. sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.
- 2 Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasına yerleştiriniz.

mutlak robotunun parçaları

- ek parça çıkışları ① yüksek hız çıkışı
② orta hız çıkışı
③ düşük hız çıkışı
④ ek parça yuvası
- kariştirici ⑤ kariştirici kafası
⑥ ek parça sürgüsü
⑦ parmak koruyucu besleme oluğu
⑧ çanak
⑨ tencere yerleştirme düğmesi
⑩ kafa kaldırma kolu
⑪ kırmızı güç kapama düğmesi
⑫ kırmızı güç açma düğmesi
⑬ hız anahtarı
⑭ güç birimi
⑮ besleme oluğu uzatması
⑯ K-çirpici
⑰ esnek sıyrıcı
⑱ esnek silici
⑲ çirpici
⑳ hamur yoğurucu
㉑ kazıma bıçağı/spatula
㉒ anahtar



kontrol paneli

- ㉓ cihaz açık indikatör ışığı
㉔ zamanlayıcı ekranı
㉕ zamanlayıcı azaltma düğmesi
㉖ zamanlayıcı artırma düğmesi
㉗ kleme düğmesi
㉘ başlat/durdur düğmesi

kariřtirici

kariřtiricinin parçaları ve kullanımı

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

kariřtiricinin kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu sağı çeviriniz ❶ ve kariřtiricinin kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Mil pinini oluğun içerisine yerleřtirmek için aleti sokete takın ve daha sonra kilitleme pozisyonuna ❷ doėru döndürün.
- 3 anağı taban birimine takınız. Ařağı doėru bastırınız ve sağı çeviriniz ❸
- 4 Kariřtiricinin kafasını alçaltmak için önce biraz yukarı kaldırınız ve kafa kaldırma kolunu sağı çeviriniz.
- 5 Mikseri güç kaynağına takın ve yeřil güç açma düėmesine basın. Ekran 88:88'i gösterecektir ve sonra aydınlanan güç açık indikatörünü bırakarak temizleyin ☐.
- 6 Hız anahtarı ❹ ü istenilen aya çevirin ve sonra mikseri çalıřtırmak için bařlat/durdur düėmesine basın. Zamanlayıcı 1 saniye aralarla sayacaktır. Hız mikser çalıřırken her zaman deėiřtirilebilir.
- 7 Bařlat/durdur düėmesine basarak mikseri durdurun . Çalıřma zamanı görülecektir ve eėer makine yeniden çalıřtırılırsa 3 dakika geçmeden zamanlayıcı saymaya devam edecektir. Eėer mikser bu süre içinde kullanılmazsa ekran 00:00'a tekrar ayarlanacaktır.
- 8 Güç kaynağını kapatmak için kırmızı güç kapatma düėmesine basın, sonra mikseri fiřten ekin.

Not: Eėer herhangi bir anda kırmızı güç kapatma düėmesine basılırsa, seçilen zamanlama ayarları dahil mikserdeki tüm güç kaybolacaktır. Gücü geri almak için yeřil güç açma düėmesine basın ve gerekiyorsa zamanlayıcıyı tekrar ayarlayın.

Önemli – Eėer herhangi bir zamanda çalıřma sırasında mikser kafası yükselirse, mikser otomatik olarak duracaktır ve mikser kafası indirildiėinde tekrar çalıřmayacaktır. Sadece kafa indirildiėinde ve bařlat/durdur düėmesine basıldığında yeniden çalıřacaktır.

darbe pozisyonu

Darbeyi seçmek için hız anahtarını saat yönü tersine pozisyonuna çevirin. Anahtar bu pozisyonda tutulduėu sürece mikser maksimum hızda çalıřacaktır. Anahtar bırakıldığında 'minimum' pozisyonuna geri dönecektir ve mikser duracaktır.

Not: Eėer mikser zamanlayıcı modunda çalıřıyorsa darbe fonksiyonu çalıřmayacaktır.

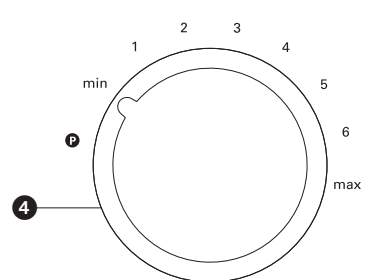
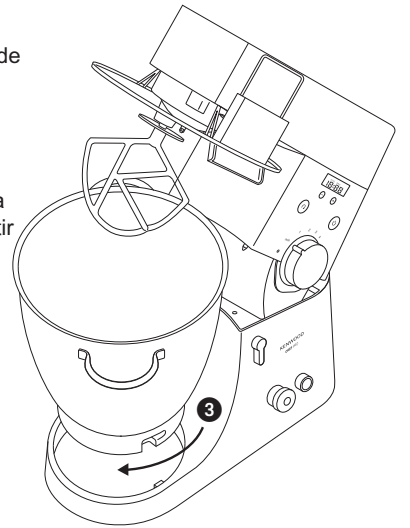
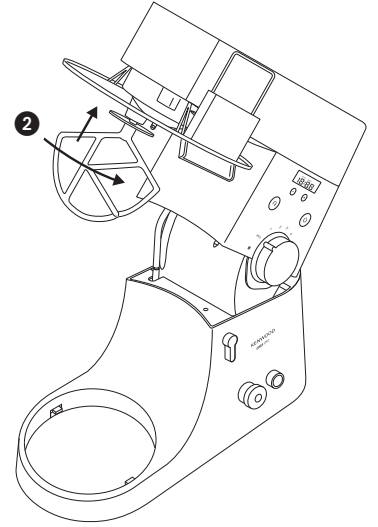
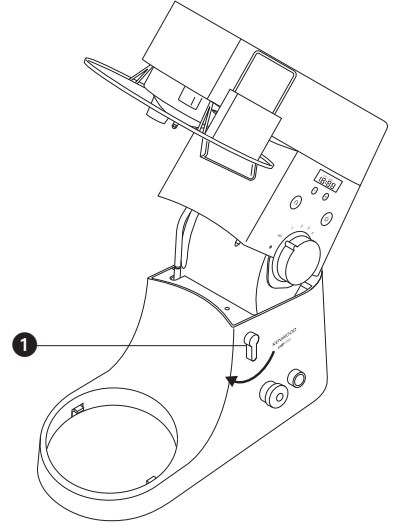
ekleme düėmesi

Ekleme düėmesine basın ve bırakın ve mikser 2-3 saniye otomatik olarak minimum hızda çalıřacaktır. Düėme daha uzun çalıřma için basılı tutulabilir veya malzemeleri kariřtırmak için ihtiyaç duyulduėu kadar tekrar basılabilir.

Not: Eėer mikser zamanlayıcı modunda çalıřıyorsa ekleme fonksiyonu çalıřmayacaktır.

hız seçimi ❹

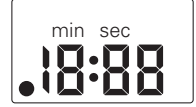
- K-ırpıcı • **yağ ve řekeri kremalařtırmak** için asgari hızdan bařlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.
- **kremalı kariřımlara yumurta çırpma** için 4. ve 'azami' hızı seçiniz.
- **un, meyve vbg** içerikleri kariřtırmak için asgari ve 1. hızı kullanınız.
- **kek kariřımları** için asgari hızdan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



karıştırıcı

geri sayım zamanlayıcısının kullanımı

- 1 Mikseri prize takın. Ekran 88:88'i gösterecektir ve sonra güç açık indikatörünü görünür bırakarak temizleyin .
- 2 Hem + hemde – düğmesine bir saniye basın ve güç açık indikatörü kaybolacaktır ve ekran üzerinde 00:00 belirecektir.
- 3 İstenilen zaman görülene kadar + ve – düğmelerine basın. Zamanlayıcı 5 saniye aralarla sayacaktır. Eğer düğmelere ardarda basılırsa sayılar daha hızlı değişecektir. A maksimum 60 dakika ayarlanabilir. Eğer 30 saniye içinde bir zaman seçilmezse ekran güç açık indikatörünü gösterecektir.
- 4 Mikseri çalıştırmak için başlat/durdur  düğmesine basın ve bir saniye aralarla zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır. Başlat/durdur düğmesine bir kere basılarak mikser çalışması herhangi bir zamanda durdurulabilir, aynı zamanda bu zamanlayıcıya da durduracaktır. Karıştırma operasyonuna devam etmek için başlat/durdur düğmesine tekrar basın, mikser çalışacaktır ve zamanlayıcı geri saymaya devam edecektir. Eğer mikser on dakika boyunca dur modunda kaldıysa zamanlayıcı otomatik olarak yeniden ayarlanacaktır ve 2 saniye boyunca duyulabilir bir ses çıkacaktır.
- 5 Toplam zaman geçtiğinde karıştırma işlemi otomatik olarak duracaktır ve 5 saniye boyunca duyulabilir bir bip sesi çıkacaktır. 5 saniye boyunca ekranda 00:00 yanıp sönecektir ve sonra güç açık indikatörünü gösterecektir .



zamanlayıcıyı tekrar ayarlamak

- 1 – ve + düğmelerine aynı anda basarak zamanlayıcıyı sıfırlayın. Ancak, eğer mikser 30 dakika boyunca kullanılmadıysa ekran otomatik olarak 00:00'a döner.

en çok kullanım miktarları

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| hamur işi tatlılar | • Un ağırlığı: 910gr |
| katı mayalı hamur | • Un ağırlığı: 1.5kg |
| | • Toplam ağırlık: 2.4kg |
| yumuşak mayalı hamur | • Un ağırlığı: 2.6kg |
| | • Toplam ağırlık: 5kg |
| meyveli kek karışımları | • Toplam ağırlık: 4.55kg |
| yumurta akları | • 16 yumurta akı |

- genel ipuçları
- Karıştırmayı durdurun ve tencereyi sık sık spatula ile kazıyın.
 - Yumurtaları oda sıcaklığında çırpınız.
 - Yumurta aklarını çırpmadan önce çanakta ya da çırpıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadığından emin olunuz.
 - Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmediyse hamur işleri için soğuk içerikler kullanınız.
 - Malzemelerin eklenmesini kolaylaştırmak için parmak koruyucu üzerine besleme oluğu uzatmasını klipsleyin.

ekmek yapma

- Önemli
- Belirlenen maksimum kapasiteleri aşmayın – makineyi fazla yüklersiniz.
 - Aygıtın çalışması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
 - Aygıtı önce sulu karışımları koyarsanız içeriklerin karışması daha kolay olur.

sorun giderme

sorun

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

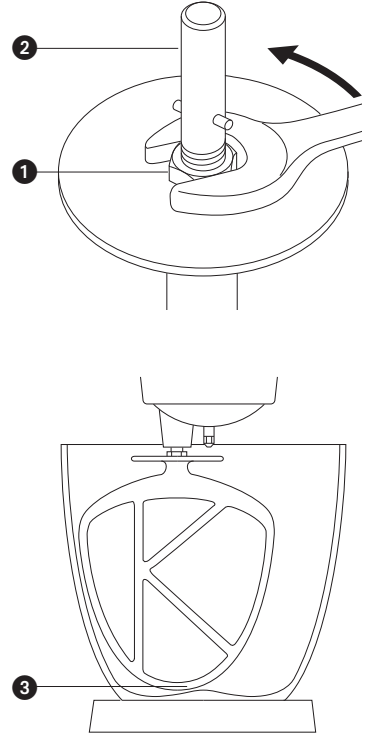
çözüm • Ek parçanın yüksekliğini aşağıda gösterildiği gibi ayarlayınız:

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

sorun

- Karıştırıcı çalıştırma sırasında duruyor.

çözüm • Mikseriniz aşırı yük koruma cihazıyla yerleştirilmiştir ve aşırı yük olduğunda makineyi korumak için duracaktır. Bu olursa, kırmızı güç kapama düğmesine basın ve mikseri fişten çekin. Yükü azaltmak için bazı malzemeleri çıkarın ve mikseri birkaç dakika çalıştırmayın. Fişi takın ve yeşil güç açma düğmesine arındanda başlat/durdur düğmesine basın. Eğer mikser yeniden çalışmazsa birkaç dakika daha bekleyerek mikserin soğumasına izin verin.



ek parçalar

Satın aldığınız pakette bulunmayan ek parçalar için KENWOOD satıcınıza başvurunuz.

Ek parçalar ek parça kodu

Yassı pasta yapıcı ① AT970A

Ek pasta yapıcı parçalar AT971A talyatelle
(resimde gösterilmemiştir) AT972A talyolini
AT970A ek parçaları ile kullanılır AT973A trenette
AT974A spagetti

Pasta yapıcı ② AT910 maccheroni rigati kalıp ile birlikte gelir (12 opsiyonel kalıp artı bisküvi yapıcı yerleştirilebilir)

roto yiyecek kesicisi ③ AT643 5 kesme diski içerir

meyve presi ④ AT644

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

Tahıl öğütücü ⑥ AT941A

mutfak robotu ⑦ AT640 3 kesme diski ve kesme bıçağı içerir (a, b ve c plakaları ayrı olarak satın alınabilir)

dilimleme/rendeleme ⑧ AT340 çeşitli plakalarla gelir

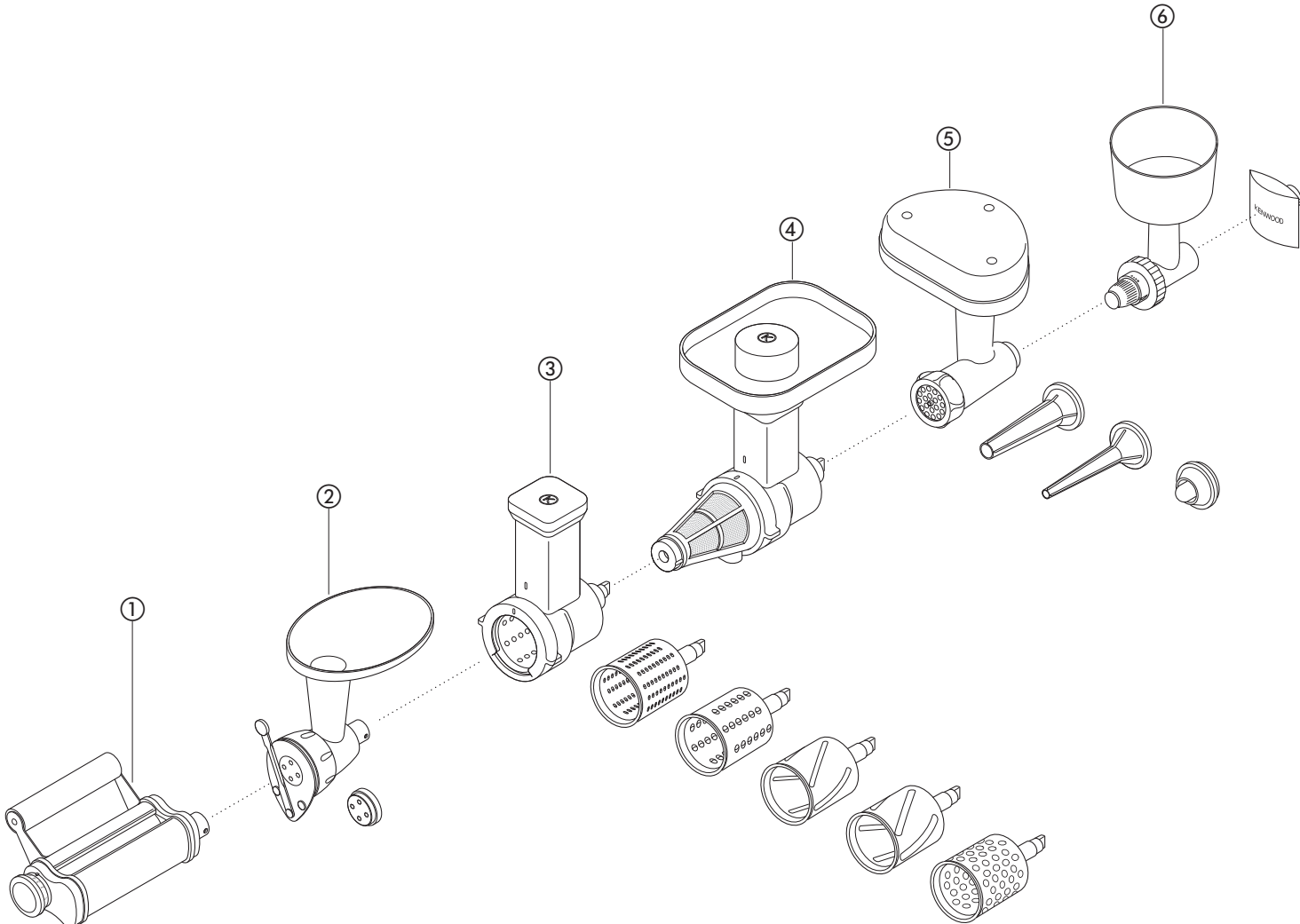
narenciye sıkacağı ⑨ AT312

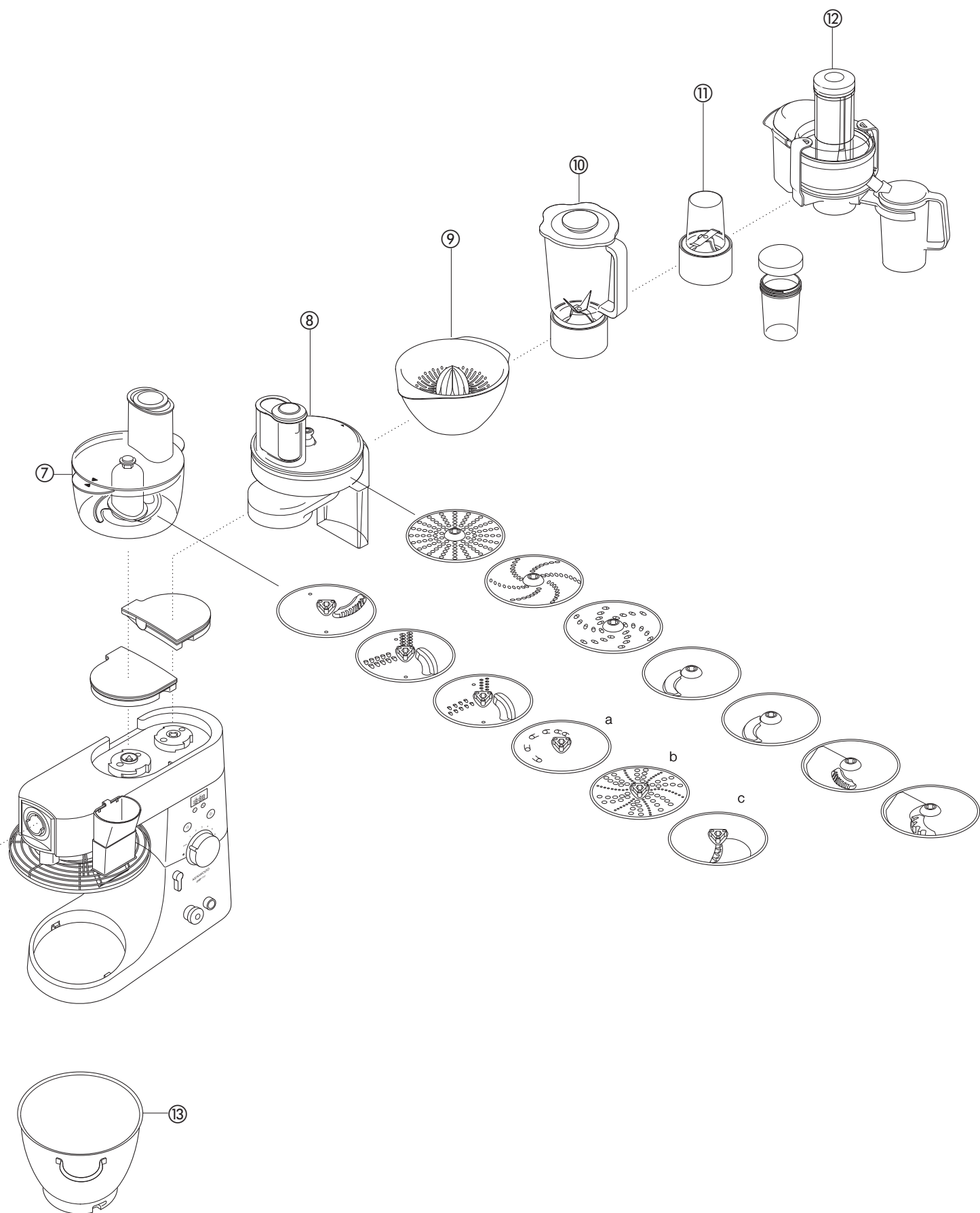
blender ⑩ 1,5 lt akrilik AT337, 1,5 lt cam AT338, 1,5 lt paslanmaz çelik AT339

mini doğrayıcı/öğütücü ⑪ AT320 4 cam sürahi ve 4 koruma kapağı içerir

sürekli meyve suyu sıkacağı ⑫ AT641

Paslanmaz çelik kase ⑬ 36386A tutamaklı





temizlik ve bakım

temizlik ve bakım

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

güç ünitesi, çıkış kapakları,
parmak koruması

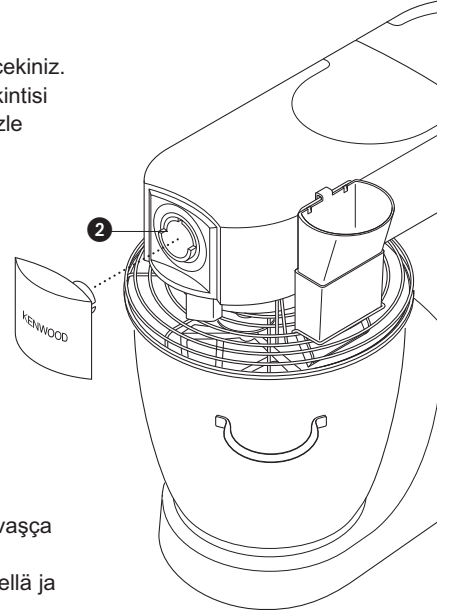
- Her kullanımdan sonra nemli bir bezle silin, sonra kurulayın.
- Kullanmadığınızda çıkış kapaklarını daima geri takın.
- Asla suya batırmayın veya çözücü temizleyiciler kullanmayın.

çanak

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

esnek çırpıcı

- Kullandıktan sonra esnek lastikleri temizlik ve saklama için daima çıkartın: Lastikler paslanmaz çelik çırpı kolundan çıkana kadar yavaşça çekin ve döndürün.
 - Irrota joustavat vatkaimet. Puhdista teräsvarsi käsin kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Anna kuivua perusteellisesti. Joustavat vatkaimet on pestävä heti käytön jälkeen käsin käyttämällä kuumaa vettä ja astianpesuainetta. Puhdista vatkaimien **SISÄOSA** käyttämällä laitteen mukana toimitettua puhdistusharjaa. Huuhtele joustavat vatkaimet kuumalla juoksevalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.
 - Esnek lastikleri tekrar takmak için çırpıcı kolunu bir parça yemek yağı ile yağlayın. Esnek lastikleri kaydırarak paslanmaz çelik kola takın. Her lastiğin kolun boyunun tamamını kapsadığından ve sondaki ucu geçtiğinden emin olun. İşlemi ikinci lastik için tekrarlayın.
- Not: cihaz sadece iki lastik takılıyken çalıştırılmalıdır.



aletler, besleme oluğu uzatması

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

servis ve müşteri hizmetleri

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

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

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

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



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

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

yemek tarifleri

Ekmek yapımıyla ilgili yönergeler için 56. sayfaya bakınız.

- beyaz ekmek katı İngiliz hamuru**
- içerikler
- 1.36kg sert sade un
 - 15ml (3 çay kaşığı) tuz
 - 25gr taze maya ya da 15gr kuru maya ve 5ml (1 çay kaşığı) toz şeker
 - 750ml ılık su (43°C). Isılçerle suyun ısısını ölçünüz ya da 500ml soğuk suya 250ml kaynar su ilave ediniz
 - 25gr yağ
- pişirme yöntemi
- 1 **kuru maya** (su katılması gereken türde): çanağa ılık su koyunuz. Arkasından maya ve şeker ilave ederek 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.
taze maya: un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.
diğer türdeki mayalar: üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
 - 2 Karışımı çanağa dökünüz. Arkasından unla birlikte varsa taze maya, tuz ve yağ ilave ediniz.
 - 3 En az hızda 45 - 60 saniye yoğurunuz. Arkasından gerekirse daha fazla un ilave ediniz ve maya oluşuncaya kadar aygıtı 1. hızda çalıştırınız.
 - 4 Daha sonra hamur düz, esnek ve çanağın kenarlarında hamur parçaları bırakmayan hale gelene kadar 1. hızda 3 - 4 dakika daha yoğurunuz.
 - 5 Elde edilen hamuru yağlanmış bir politen torba ya da bir çanak içerisine aktarınız ve üzerini biz bezle örtünüz. Hamuru, büyüklüğü iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 6 1. hızda hamuru 2 dakika daha yoğurunuz.
 - 7 Hamuru 450 gramlık parçalara bölerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış tepsilere koyunuz. Üzerlerini bir bezle örtünüz ve büyüklükleri iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
 - 8 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 30 - 35 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
 - Ekmek piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.
- gevrek kek**
- içerikler
- 450gr tuzla birlikte elenmiş un
 - 5ml (1 çay kaşığı) tuz
 - 225gr yağ (buzdolabında tutulmuş margarin)
 - Yaklaşık 80ml (4 çorba kaşığı) su
- fiyadalı bilgi
- Gereğinden fazla karıştırmayınız.
- pişirme yöntemi
- 1 Unu çanağa dökünüz. Margarin parçalara keserek una katınız.
 - 2 Karışımı ekmek kırıntıları haline gelene kadar 1. hızda çalıştırınız. Yağlı bir görüntü vermeye başlamadan önce işlemi durdurunuz.
 - 3 Su ilave ederek en az hızda bir karıştırmınız. Karışım suyu emer emmez işlemi durdurunuz.
 - 4 Kullandığınız içerik miktarlarına bağılı olarak 200°C ısıda ya da ısı derecesi 6'ya ayarlanmış fırında pişiriniz.
- pavlova**
- içerikleri
- 3 büyük yumurta akı
 - 175gr toz şeker
 - 275ml koyu kaymak
 - ahududu, çilek, üzüm, kivi meyvesi gibi taze meyve çeşitleri
- pişirme yöntemi
- 1 Aygıtı yüksek hızda çalıştırarak yumurta aklarını 'yumuşak tepciler' oluşuncaya kadar çırpınız.
 - 2 Aygıtı 5. hızda çalıştırmaya devam ederek sırayla birer çorba kaşığı şeker katınız ve her şeker kattığınızca çırpınız.
 - 3 Pişirme tepsisine silikon kağıt yayınız ve yaklaşık 20cm çapında yuvalar oluşturacak biçimde tatlıyı kaşıkla kağıda dökünüz.
 - 4 Pişirme tepsisini önceden 150°C sıcaklığa ayarlanmış fırına yerleştiriniz ve sıcaklığı derhal 140°C'ye indiriniz 1 saat pişirdikten sonra fırını kapatınız ve pavlovayı fırında tutarak soğumasını bekleyiniz.
 - 5 Pişirme işlemini tamamladıktan sonra silikon kağıdı kaldırınız ve tatlıyı tabağa koyunuz. Yumuşak tepciler oluşuncaya kadar kaymağı çırpınız ve arkasından pavlovanın üstüne dökünüz. Daha sonra üzerine meyveleri koyunuz.

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

lezzetli çikolata pastası

- içerikleri
- 225gr yumuşak tereyağı
 - 250gr toz şeker
 - 4 yumurta
 - 5ml (1 çay kaşığı) kaynar suda eritilmiş toz kahve
 - 30ml (2 çorba kaşığı) süt
 - 5ml (1 çay kaşığı) badem özü
 - 50gr badem ezmesi
 - 100gr kabartma unu
 - 5ml (1 çay kaşığı) kabartma tozu
 - 50gr acı kakao tozu
- pişirme yöntemi
- 1 Tereyağını ve şekeri düşük hızda karıştırınız. Karışım hafif ve peltemsi hale gelinceye kadar hızı yavaş yavaş artırarak karıştırmaya devam ediniz.
 - 2 Karıştırıcıyı yüksek hızda çalıştığı sırada yumurtaları bir kasede çırpınız ve çırpıtığınız yumurtaları yavaş yavaş karıştırıcıya dökünüz. Aygıtı durdurunuz ve içerikleri sıyıranız.
 - 3 Eritme kahveyi, sütü ve badem özünü düşük hızda karıştırıcıya dökünüz. Arkasından badem özünü, elekten geçirilmiş unu, kabartma tozunu ve kakao tozunu ekleyiniz. İçerikler karışınca kadar aygıtı düşük hızda çalıştırınız.
 - 4 Karışımı iki 20 cm.lik pasta kutularına bölünüz ve yağgeçirmez yağlı kağıdın üzerine koyunuz. Üstlerini düzleyiniz ve arkasından gözenekli hale gelene kadar 30 dakika 180°C ısıda pişiriniz.
 - 5 Arkasından çeviriniz ve tel bir askıda soğumaya bırakınız.

kaymak çikolata içi

- içerikleri
- 275gr sütsüz kırılmış çikolata
 - 225ml koyu kaymak
- pişirme yöntemi
- 1 Çikolatayı su buharına tutarak bir çanakta eritiniz.
 - 2 Kaymağı düşük hızda çırpıma başlayınız ve giderek yumuşak tepcikler oluştuncaya kadar hızını arttırınız.
 - 3 Çikolata eridikten sonra çanağı ateşten alınız ve büyük bir kaşık kullanarak kaymağa dökünüz.
 - 4 Soğumuş pasta tabakaları arasına çikolata içini sürünüz.

chilli marinat

- malzemeler
- 200g (7oz) soğuk şeffaf bal (bir gece buzdolabında beklemiş)
 - 1 yeşil chilli (bütün)
 - 5ml (1 çk) gevrek fıstık yağı
 - baharatlar
- yöntem
- 1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun.
 - 2 Parçayı mikserle bağlayın ve malzemelerin bıçağın etrafında olmasını sağlayın.
 - 3 10 saniye darbeleri olarak çalıştırın.
 - 4 Gereken şekilde kullanın.

popis kuchyňského robota Kenwood

před použitím tohoto zařízení Kenwood

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

bezpečnost

- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přídavných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu a nedovolte, aby v jeho blízkosti byly děti.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis', str. 70.
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáčejte.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená na str. 66.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Zvedejte jej opatrně, protože je těžký. Před zvednutím spotřebiče zajistěte, aby byla jeho hlava zablokovaná a mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel řádně připevněné.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

před zapnutím do sítě

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

před prvním použitím

- 1 Umyjte jeho součásti: viz část 'čištění', str. 70.
- 2 Přebytečnou část kabelu zasuňte do kabelového prostoru na zadní straně spotřebiče.

popis kuchyňského robota Kenwood

vývody příslušenství ❶ rychloběžný vývod

❷ výstup střední rychlosti

❸ pomaloběžný vývod

❹ zásuvka pro nástroje

robot ❺ rameno robota

❻ západka vývodu

❼ chránič prstů s plnicím hrdlem

❽ pracovní mísa

❾ podstavec mísy

❿ páčka zvedání ramena

⓫ červené tlačítko pro vypnutí

⓬ zelené tlačítko pro zapnutí

⓭ spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti

⓮ hnací jednotka

⓯ nástavec plnicího hrdla

⓰ K-šlehač

⓱ pružný šlehač

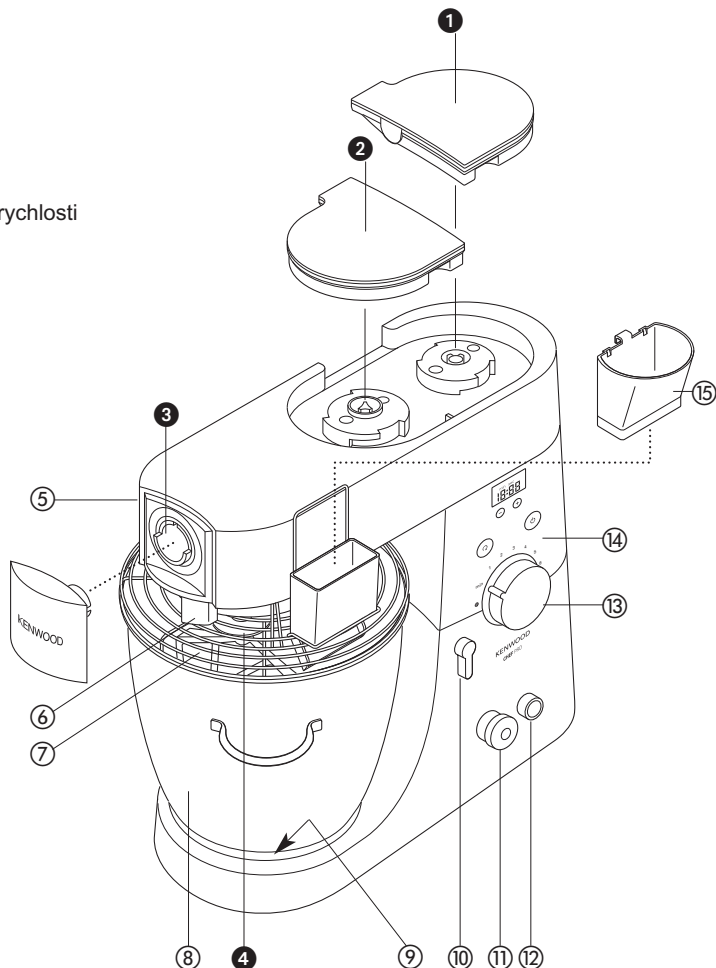
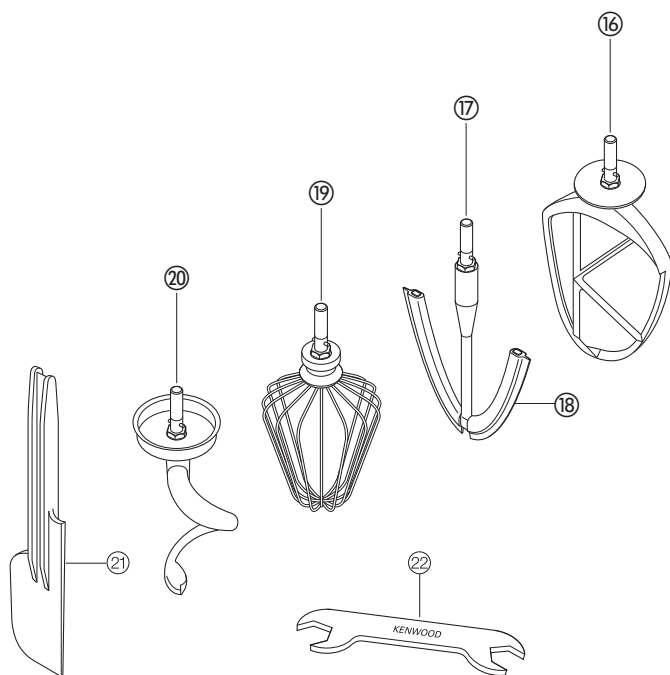
⓲ pružná stěrka

⓳ šlehačí metla

⓴ hnětačí hák

⓵ stěrka

⓶ montážní klíč



ovládací panel

⓮ kontrolka zapnutí

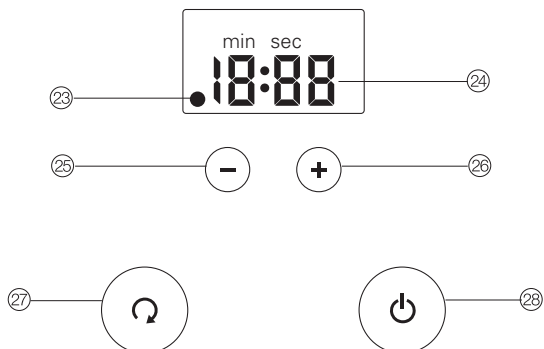
⓴ displej časovače

⓴ tlačítko zkrácení času časovače

⓴ tlačítko prodloužení času časovače

⓴ tlačítko směšování

⓴ spínač



kuchyňský strojek

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

postup použití robota

- nasazení nástavce**
- 1 Páčkou ke zvednutí hlavy otočte ve směru hodinových ručiček **1**. a zvedněte hlavu mixéru, dokud se nenastaví do aretované polohy.
 - 2 Nasadte nástroj do zásuvky tak, aby trn hřídele zapadl do drážky a otočením zajistěte do správné polohy **2**.
 - 3 Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava **3**.
 - 4 Ke spuštění hlavy dolů je nutno ji nejdříve mírně nadzvednout a otočit zvedací páčkou ve směru hodinových ručiček. Potom hlavu spusťte do aretované polohy.
- vyjmutí nástavce**
- Otočte a vyjměte.
- 5 Zapojte robota do sítě a stiskněte zelené tlačítko pro zapnutí. Na displeji se zobrazí číslice (88:88), které po čase zmizí a zůstane pouze symbol signalizující, že přístroj je zapojený do sítě .
 - 6 Otočte regulátorem otáček **4** do požadované polohy a poté stiskněte spínač . Mixér se spustí. Časovač začne načítat čas po vteřinových intervalech.

Za chodu lze kdykoliv změnit otáčky.

- 7 Mixér vypněte stisknutím spínače . Na displeji se zobrazí uplynulý čas. Pokud mixér spustíte do tří minut, uplynulý čas se bude dále načítat. Pokud jej necháte vypnutý déle než tři minuty, displej se vynuluje.
- 8 Stiskněte červené tlačítko pro vypnutí přístroje, poté přístroj odpojte ze sítě.

Upozornění: Při stisku červeného tlačítka dojde k přerušení napájení a také ke ztrátě nastavení časovače. Napájení obnovíte stiskem zeleného tlačítka. Potom znovu nastavte časovač, pokud jej potřebujete.

Důležité upozornění – Pokud za provozu zdvihnete rameno mixéru, motor se automaticky vypne a zůstane vypnutý i po spuštění ramene. Chcete-li motor znovu spustit, stiskněte spínač .

Pulsní spínač

Chcete-li použít pulsni spínač, otočte regulátor otáček proti směru hodinových ručiček do polohy **P**. Motor poběží na maximální otáčky, dokud jej podržíte v této poloze. Jakmile regulátor otáček uvolníte, vrátí se do polohy „min“ a motor se zastaví.

Upozornění: Pokud je přístroj v režimu časovače, pulsni spínač nelze použít.

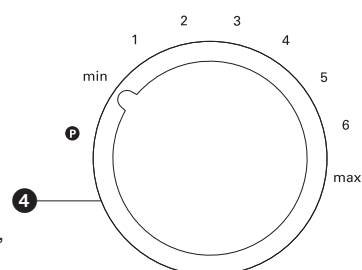
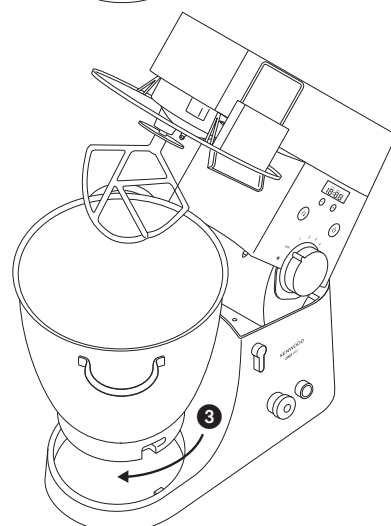
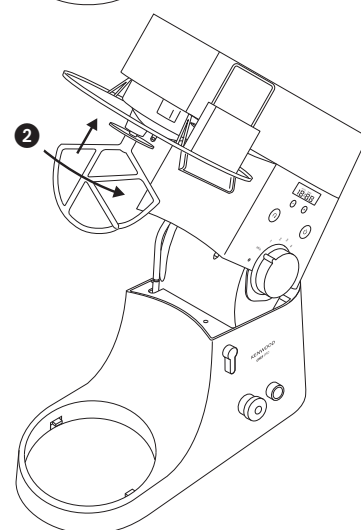
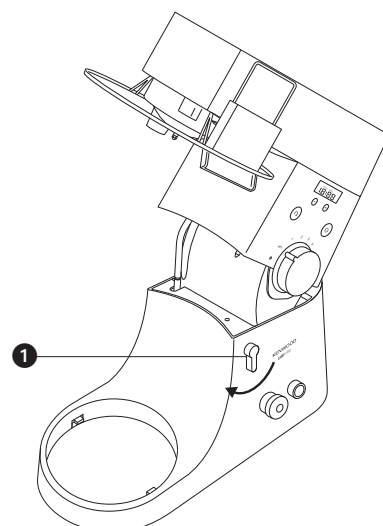
tlačítko směřování

Stiskněte a uvolněte tlačítko směřování . Motor se automaticky spustí na 2 - 3 vteřiny na minimální rychlost. Toto tlačítko slouží ke vmíchání přísad. Je-li třeba, můžete jej držet déle nebo stisknout opakovaně.

Upozornění: Pokud je přístroj v režimu časovače, tlačítko směřování nelze použít.

rychlosti **4**

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



kuchyňský strojek

použití časovače

- 1 Zapojte mixér do elektrické zásuvky. Na displeji se objeví 88:88 a poté zhasne. Kontrolka zapnutí zůstane svítit .
- 2 Na jednu vteřinu stiskněte tlačítko + nebo -. Kontrolka zapnutí zhasne a na displeji se objeví 00:00.
- 3 Pomocí tlačítek + a - nastavte požadovanou dobu míchání. S každým stisknutím se doba zvýší nebo sníží o pět vteřin. Pokud jsou nepřetržitě stisknuta, čísla se mění tím rychleji, čím déle jsou stisknuta tlačítka. Přístroj umožňuje nastavení intervalu až 60 minut. Pokud čas nenastavíte do 30 vteřin, displej zhasne a rozsvítí se kontrolka zapnutí.
- 4 Stiskněte spínač . Motor se spustí a časovač začne po vteřinách odpočítávat.
 - Motor lze kdykoliv vypnout stisknutím spínače. Tím se zároveň přeruší odpočítávání časovače. Chcete-li pokračovat, stiskněte znovu spínač. Motor se spustí a časovač bude pokračovat v odpočítávání. Pokud mixér znovu nespustíte do deseti minut, časovač se automaticky vynuluje a ozve se dvouvteřinový akustický signál.
- 5 Po uplynutí nastaveného časového intervalu se motor automaticky vypne a ozve se pětivteřinový akustický signál. Na displeji začne blikat hodnota 00:00. Poté zhasne a rozsvítí se kontrolka zapnutí .



vynulování časovače

- 1 Chcete-li časovač vynulovat, stiskněte zároveň tlačítka - a +. Pokud mixér necháte vypnutý déle než 30 minut, displej se vynuluje automaticky.

maximální množství

- | | |
|----------------------------|------------------------|
| linecké těsto | • váha mouky: 910g |
| tuhé kynuté těsto | • váha mouky: 1,5kg |
| | • celková váha: 2,4kg |
| měkké kynuté těsto | • váha mouky: 2,6kg |
| | • celková váha: 5kg |
| biskupský chlebiček | • celková váha: 4,55kg |
| bílky | • 16 |

- obecné rady
- Při míchání často vypínejte motor a směs setřete stěrkou ze stěn mísy.
 - Nejlepší sníh našleháte z vajec o pokojové teplotě.
 - Při šlehání bílků dbejte na to, aby na metle ani v míse nebyly stopy tuku či žloutků.
 - K přípravě těst na pečivo používejte chladných příměsí, pokud to recept dovoluje.
 - Pro snazší vkládání potravin zaklapněte nástavec plnicího hrdla na chránič prstů.

základní body přípravy chlebového těsta

- důležité upozornění
- Mísu nikdy neplňte větším než uvedeným maximálním množstvím surovin – došlo by k přetížení motoru.
 - Jakmile uslyšíte, že se motor příliš namáhá, vypněte ho, vyndejte polovinu těsta a dodělejte každou půlku zvlášť.
 - Příměsí se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

seřízení a drobné opravy

problém

- Šlehací metla nebo K-šlehač narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsi na dně mísy.

řešení • Seřídte výšku nástroje. Postupujte přitom následovně:

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

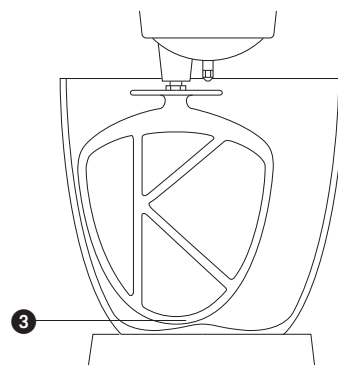
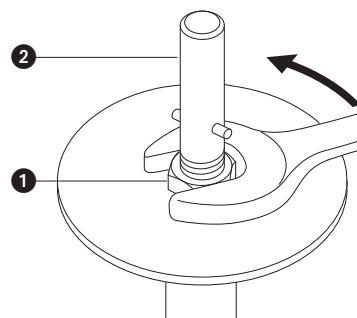
ohebný šlehač

Ohebný šlehač by se měl jen zlehka dotýkat dna pracovní nádoby. V případě potřeby jej nastavte podle výše uvedeného návodu.

problém

- Mixér se během provozu zastaví.

řešení • Váš robot je vybaven ochranou proti přetížení, která přístroj vypne, pokud dojde k jeho přetížení, aby nedošlo poškození přístroje. Pokud ochranný mechanismus přístroj vypne, stiskněte červené tlačítko pro vypnutí a vypojte robota ze sítě. Vyjměte část vložených přísad, aby došlo k redukci zatížení a ponechte robot několik minut v klidu. Poté zapojte do sítě a stiskněte zelené tlačítko pro zapnutí a poté tlačítko start/stop. Pokud se mixér přístroj ihned nerozběhne, ponechte jej ještě několik minut vychladnout.



dodávané příslušenství

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

přídavné zařízení kódové označení přídavného zařízení

ploché tvořítko těstovin ① AT970A

přídavná tvořítka těstovin AT971A tagliatelle

(nezobrazená) používaná AT972A tagliolini

společně s AT970A AT973A trenette

AT974A špagety

tvořítko těstovin ② AT910 je vybaven nástavcem na výrobu makaronů

(lze použít dalších 12 volitelných nástavců a nástavec na výrobu sušenek)

otocný nuž na potraviny ③ AT643 se 5 válečky

lis na drobné plody ④ AT644

mlýnek na různé potraviny ⑤ AT950A se

a velkým trubicovým nástavcem

b malým trubicovým nástavcem

c tvořítkem kebbe

mlýnek na zrna ⑥ AT941A

příslušenství na zpracování

potravin ⑦ AT640 včetně 3 řezných destiček jako standardní vybavení a nože
(kotouče a, b a c mohou být zakoupeny samostatně)

struhadlo ⑧ AT340 dodáváno s řadou různých kotoučů

odšťavovač na citrusové

plody ⑨ AT312

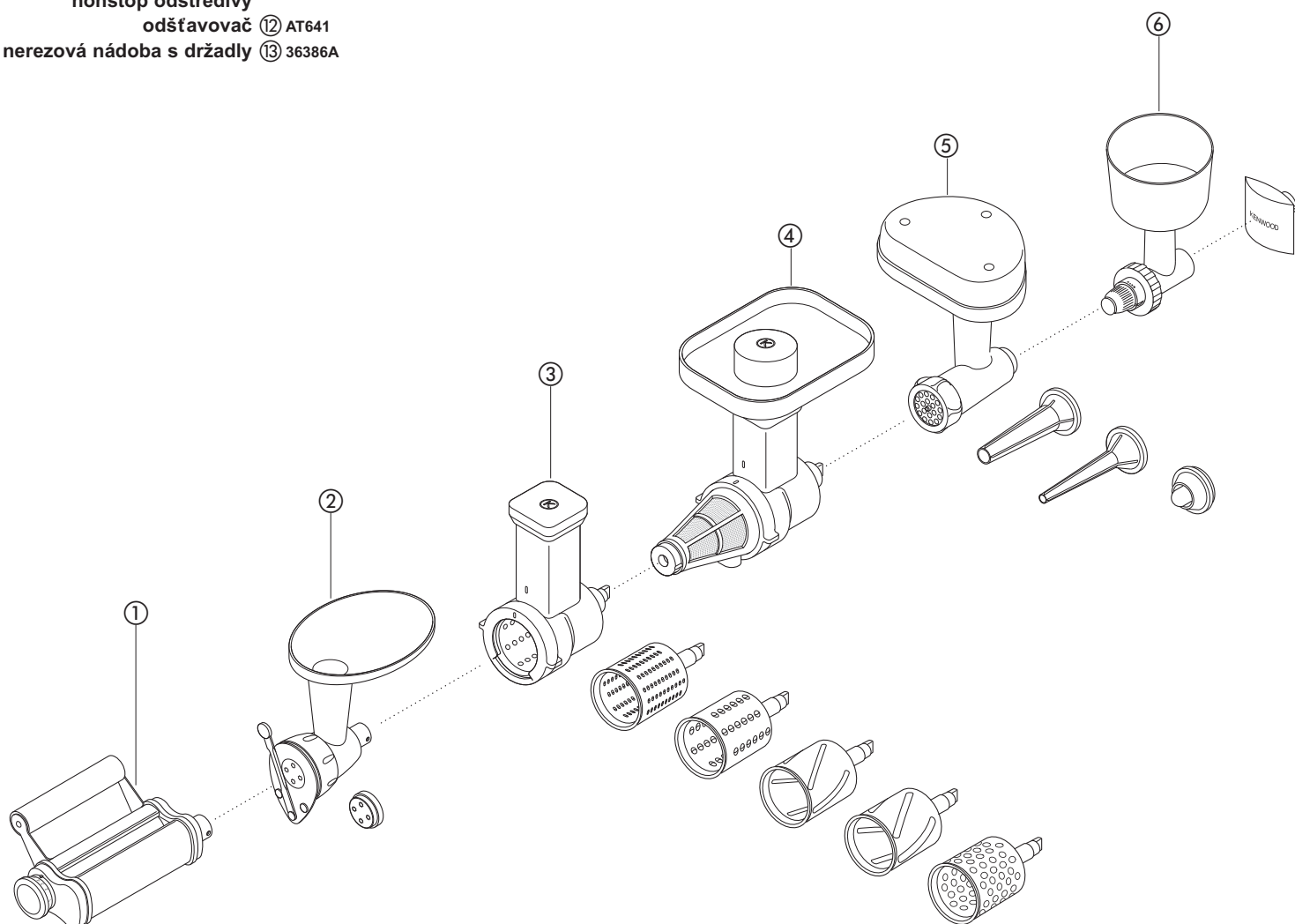
mixer ⑩ 1,5 l akrylát AT337, 1,5 l sklo AT338, 1,5 l nerezavějící oceli AT339

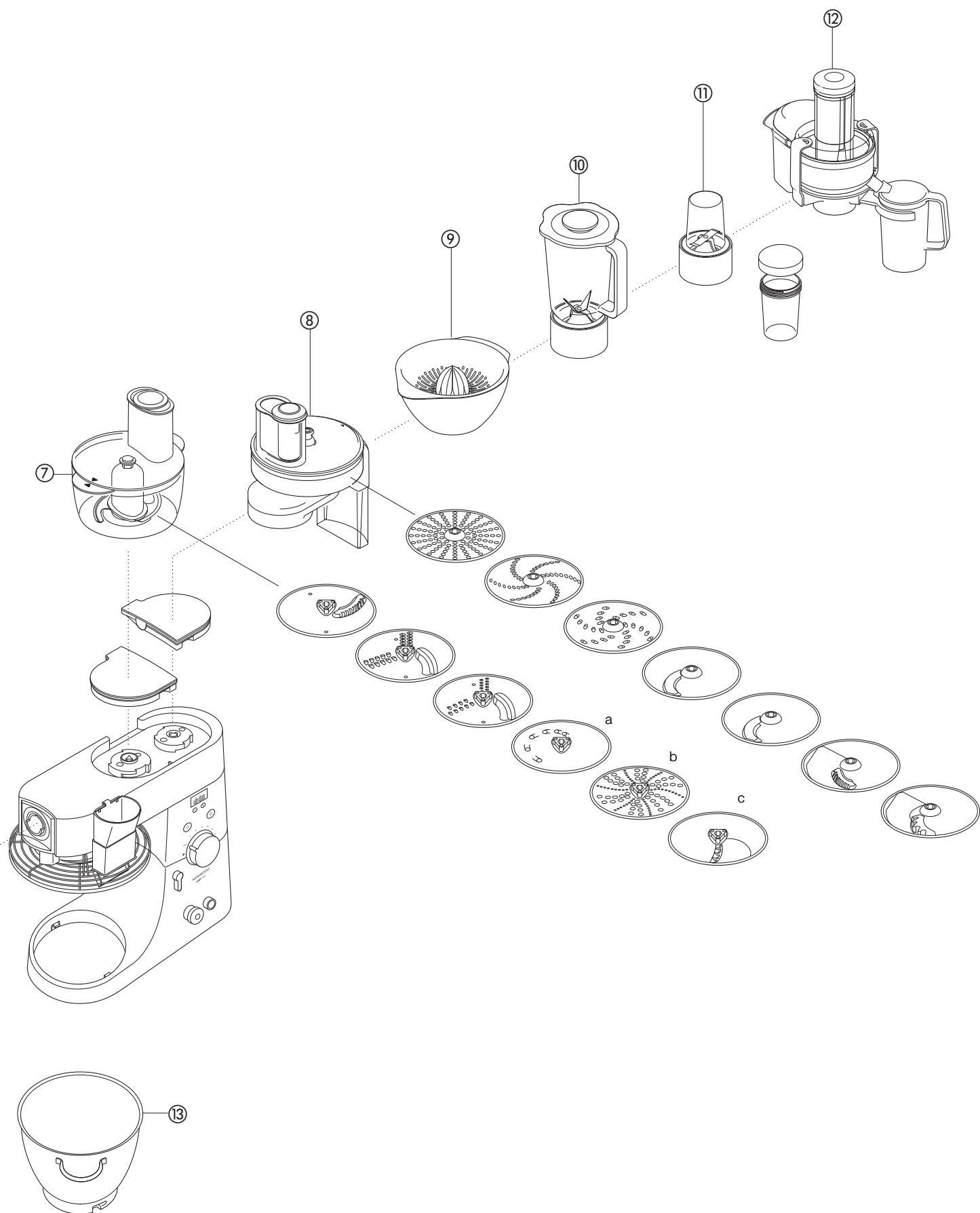
multifunkční mlýnek/sekáček ⑪ AT320 se 4 skleněnými nádobkami a 4 víčky k uchovávání

nonstop odstředivý

odšťavovač ⑫ AT641

nerezová nádoba s držadly ⑬ 36386A





čištění a servis

čištění a péče

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

pohonná jednotka, krytky
vývodů, chránič prstů

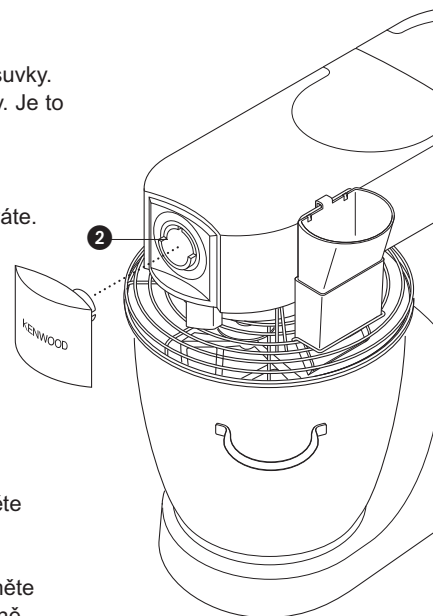
- Otřete vlhkým hadříkem a pak osušte.
- Vždy nasadte krytky vývodů na původní místo, pokud je nepoužíváte.
- Neužívejte brusný materiál, ani neponořujte do vody.

nádoba

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

ohýbný šlehač

- Po použití vždy sejměte pružné stěrky, vyčistěte a uložte. Zatáhněte silou a pootočte, dokud se stěrka neuvolní z nerezového ramene šlehače.
 - Chcete-li vyčistit nerezové rameno šlehače, jednoduše z něj sejměte pružné stěrky a ručně omyjte v horké mýdlové vodě, poté důkladně osušte. Stěrky je nutné umýt okamžitě po použití opět v horké mýdlové vodě. Použijte dodaný kartáč pro řádné vyčištění **VNITŘKU** stěrek. Opláchněte stěrky pod horkou tekoucí vodou a řádně osušte.
 - Opětovné nasazení pružných stěrek si usnadníte, pokud na rameno nerezového šlehače aplikujete malé množství oleje na vaření. Nasadte pružnou stěrku na nerezové rameno. Ujistěte se, že stěrka zakrývá celou délku ramene a je nasazena za špičku ramena. Opakujte postup i pro druhou stěrku.
- Poznámka: Toto příslušenství je nutné používat pouze s oběma nasazenými stěrkami.



nástroje, nástavec plnicího hrdla

- Umyjte ručně, poté řádně osušte. Také je možné použít myčku.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit autorizovaný servisní technik nebo značkový servis Kenwood.
- Pokud potřebujete pomoc:
- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
 - servisem či opravou,
- obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
 - Vyrobeno v Číně.



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

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

recepty

Viz důležité body přípravy chlebového těsta na str. 66

bílý chléb tuhé těsto britského typu

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

linecké těsto (shortcrust)

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

pavlova

- přísady
- 3 velké vaječné bílky
 - 175 g (6 uncí) práškového cukru
 - 275 ml (10 kapal.uncí) smetany ke šlehání
 - čerstvé ovoce, například maliny, jahody, hroznové víno, kiwi
- postup
- 1 Vaječné bílky šlehejte při vysoké rychlosti, dokud nebudou vytvářet "měkké špičky".
 - 2 Rychlost šlehání nastavte na 5, po polévkových lžících přidávejte cukr a po každém přidání rozšlehejte.
 - 3 Na plech položte silikonový papír a z ušlehaného těsta na pusinky vytvořte hnízdo o průměru 20 cm (8").
 - 4 Plech dejte do trouby předehřáté na 150 °C (300 °F / značka 2 u plynové trouby), okamžitě snižte teplotu na 140 °C (275 °F / značka 1 u plynové trouby) a 1 hodinu pečte. Potom troubu vypněte a nechejte v ní pavlovu zchladnout.
 - 5 Po zchladnutí sloupněte silikonový papír a pavlovu dejte na servírovací talíř. Ušlehejte šlehačku, naneste ji na horní stranu pavlovy a ozdobte ovocem.

recepty *pokračování*

báječný čokoládový koláč

- přísady
- 225 g (8 uncí) měkkého másla
 - 250 g (9 uncí) práškového cukru
 - 4 vejce
 - 5 ml (1 čajová lžička) instantní kávy rozpuštěné v 15 ml (1 polévková lžíce) teplé vody
 - 30 ml (2 polévkové lžíce) mléka
 - 5 ml (1 čajová lžička) mandlové esence
 - 50 g (2 unce) drcených mandlí
 - 100 g (4 unce) samokynoucí mouky
 - 5 ml (1 čajová lžička) prášku do pečiva
 - 50 g (2 unce) neslazeného kakaového prášku
- postup
- 1 Třete máslo s cukrem při nízké rychlosti a tuto rychlost postupně zvyšujte, dokud není třená směs lehká a vločkovitá. Setřete ji z mísy a šlehače.
 - 2 Rozbijte vejce do džbánu a když mixér pracuje při vysoké rychlosti, po malých dávkách je přidávejte do směsi, až se s ní spojí. Vypněte mixér a směs setřete dolů.
 - 3 Při nízké rychlosti mixéru vmíchejte rozpuštěnou kávu, mléko a mandlovou esenci. Přidejte drcené mandle, prosetou mouku, prášek do pečiva a kakao. Mixujte při nízké rychlosti do plného vmíchání.
 - 4 Získanou směs rozdělte do dvou dortových forem o průměru 20 cm (8") vyložených pomaštěným papírem odolným vůči tuku. Urovnejte horní povrch a pečte asi 30 minut při teplotě 180 °C (350 °F / značka 4 u plynové trouby), dokud nebude povrch korpusů pružný na dotek.
 - 5 Korpusy vyklopte a nechejte je zchladnout na drátěné mřížce.

jemná čokoládová náplň

- přísady
- 275 g (10 uncí) na kousky nalámané čokolády
 - 225 ml (8 kapal.uncí) smetany ke šlehání
- postup
- 1 Misku s čokoládou vložte na pánve s jemně vroucí vodou, aby se čokoláda rozpustila.
 - 2 Šlehejte smetanu při nízké rychlosti a tuto rychlost postupně zvyšujte, dokud nebude ušlehaná smetana tvořit měkké špičky.
 - 3 Jakmile se čokoláda rozpustí, vyjměte misku z pánve a velkou lžící vmíchejte čokoládu do šlehačky.
 - 4 Čokoládovou náplň rozetřete mezi vychladlé korpusy.

Chilli marináda

- přísady
- 200g vychlazeného čírého medu (nechat vychladit přes noc)
 - 1 zelená chilli paprička (vcelku)
 - 5ml (1 káv. lžička) křupavého arašídového másla
 - koření
- postup
- 1 Vložte všechny přísady do multifunkčního mlýnku/sekáčku.
 - 2 Nasadte mlýnek na robot a ponechte přísady usadit se v okolí sekacího nože.
 - 3 Zapněte na impuls na 10 sekund.
 - 4 Použijte podle potřeby.

a Kenwood robotgép használata

a Kenwood-készülék használata előtt

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

első a biztonság

- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermekeket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (l. 80. oldal, javíttatás).
- Ne hagyja a vezetékét olyan helyen lelógni, ahol gyermek hozzáférhet.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetékét és a dugót ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. 76. oldal).
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A robotgép nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverők, a meghajtó csonkok fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás

- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.27-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

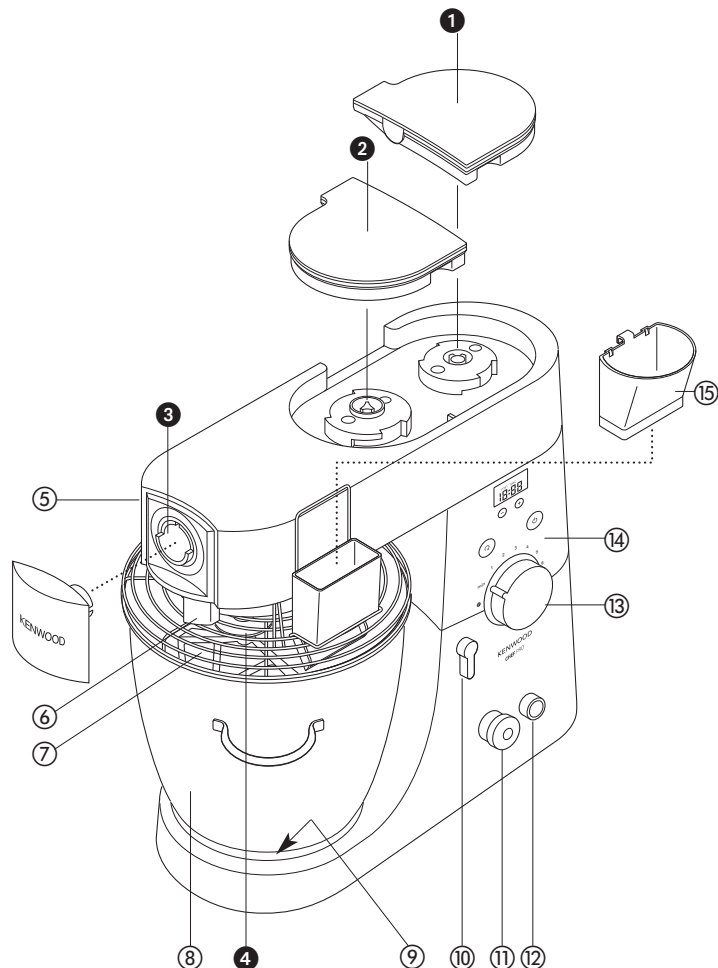
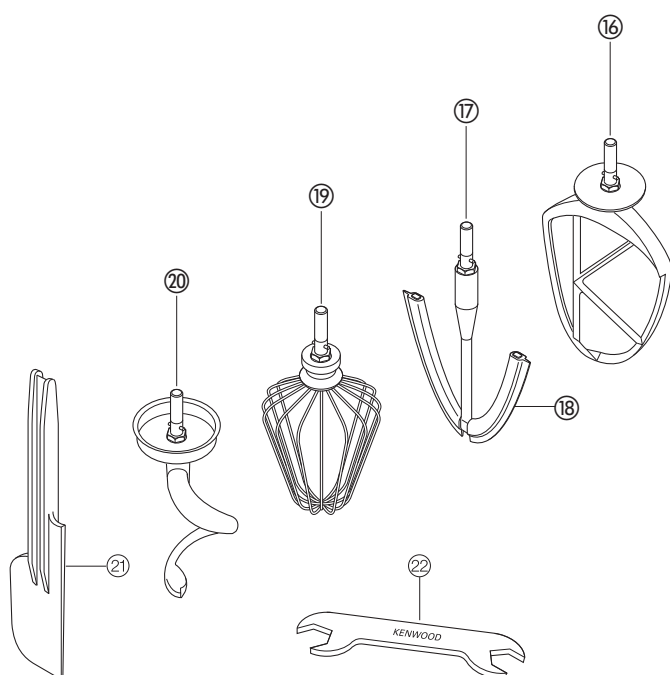
az első használat előtt...

- 1 Mossa el az alkatrészeket (l. 80. oldal, a készülék tisztítása).
- 2 A felesleges hálózati vezetékét tolja vissza a robotgép hátoldalán található vezetéktároló rekeszbe.

a Kenwood konyhai robotgép részei

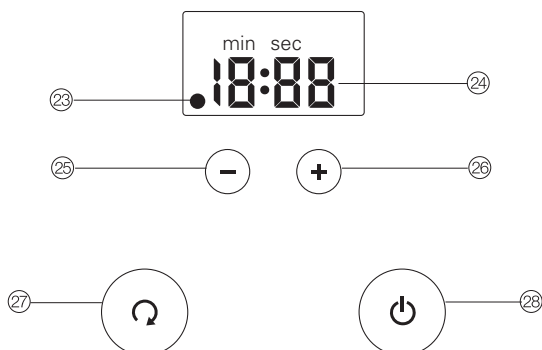
meghajtó csomok 1 nagy fordulatszámú meghajtó
2 közepes sebességű meghajtó csomok
3 alacsony fordulatszámú meghajtó
4 a keverőlapátok meghajtója

a keverőgép 5 keverőgép
6 a keverő meghajtó fogantyúja
7 ujjvédelem adagoló csúszkával
8 keverőtál
9 táltartó talp
10 a keverőgép kioldója
11 piros kikapcsoló gomb
12 zöld bekapcsoló gomb
13 sebességkapcsoló
14 géptest
15 adagoló csúszka toldat
16 K-keverő
17 rugalmas habverő
18 rugalmas kaparó
19 habverő
20 dagasztó
21 műanyag kanál
22 csavarkulcs



kezelőpanel

23 bekapcsolásjelző lámpa
24 időmérő kijelzője
25 időmérő csökkentő gomb
26 időmérő növelő gomb
27 beleforgató gomb
28 start/stop gomb



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

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

a keverőgép használata

- 1 A keverőgép kioldóját fordítsa el az óramutató járásának irányában ❶, majd hajtsa fel a keverőgépet addig, amíg az a felhajtott helyzetben rögzül.
- tartozék behelyezéséhez 2 Tegye az eszközt az aljzatba, a horonyban lévő tengelycsapra, majd fordítsa el ütközésig a ❷ helyzetbe.
- 3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában ❸.
- 4 A keverőgép lehajtásához először kissé emelje meg, majd hajtsa le. A gép rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi.
- tartozék eltávolításához • Fordítsa el és vegye ki.
- 5 Csatlakoztassa a mixert a géptestre, és nyomja le a zöld bekapcsoló gombot. A kijelzőn 88:88 látható, majd eltűnik úgy, hogy a jelzőlámpa kivilágítva marad ☐.
- 6 Fordítsa el a sebességkapcsolót ❹ a kívánt állásba, majd a start/stop gombot lenyomva indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközöket számol.

A sebességet a robotgép működése közben bármikor megváltoztathatja.

7 A start/stop gombot lenyomva állítsa le a robotgépet. Megjelenik a hátralévő üzemidő, és ha a gépet a leállítástól számított 3 percen belül újraindítja, az időmérő folytatja az időmérést. Ha ezen idő alatt nem használja a robotgépet, a kijelző visszaáll 00:00-ra.

8 Nyomja le a piros kikapcsoló gombot, kapcsolja ki a géptestet, majd húzza ki a mixer áramcsatlakozó dugóját.

Megjegyzés: Ha a piros kikapcsoló gomb bármikor le van nyomva, akkor a mixer nem kap táplálást, az időzítő beállításai is elvesznek. A táplálás visszakapcsolására nyomja le a zöld bekapcsoló gombot, s újra állítsa be az időzítőt, ha szükséges.

Fontos - Ha működés közben a robotgép fejrészét bármikor felemeli, a robotgép automatikusan leáll, és a robotgép fejrészének leengedésekor sem indul újra. Csak akkor indul el, ha a robotgép fejrészét leengedi és a start/stop gombot lenyomja.

impulzus pozíció

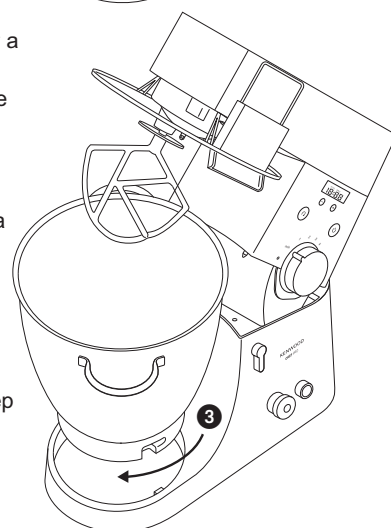
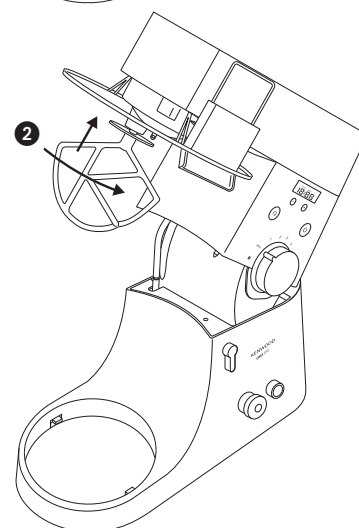
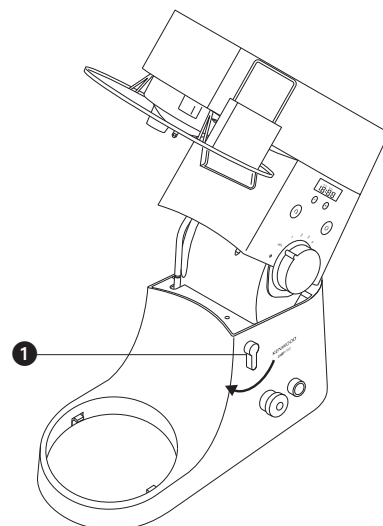
Az impulzus kiválasztásához fordítsa el a sebességkapcsolót az óramutató járásával ellentétes irányban a ❶ állásba. Ekkor a robotgép maximális sebességgel működik mindaddig, amíg a gombot ebben a helyzetben tartja. A gomb felengedésekor visszatér 'min' állásba, és a gép leáll.

Megjegyzés: Ha a robotgépet időmérő üzemmódban használja, az impulzus funkciót nem használhatja.

beleforgató gomb

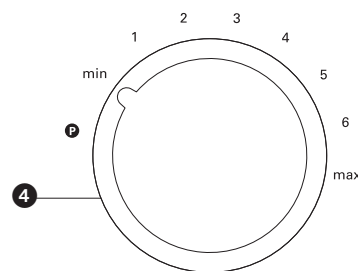
A beleforgató gomb lenyomása és felengedése után a robotgép automatikusan minimális sebességen működik 2-3 másodpercig. Hosszabb működtetéshez tartsa a gombot lenyomva, vagy ismételt lenyomásával forgassa bele a hozzávalókat.

Megjegyzés: Ha a robotgépet időmérő üzemmódban használja, a beleforgatási funkciót nem használhatja.



a keverőgép

- a helyes sebesség megválasztása 4**
- K keverő** • **vaj és cukor kikeverését** kezdje a legalacsonyabb sebességen, majd fokozatosan kapcsolja a készüléket a legnagyobb sebességre.
 - **tojás tésztába keverése** a 4-es és a legmagasabb sebességfokozat között.
 - **liszt, gyümölcs stb. bekeverése** a legalacsonyabb és az 1-es sebességfokozat között.
 - **gyümölcskenyér jellegű sütemények kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.
 - **zsír és liszt keverése** a legalacsonyabb és a 2-es sebességfokozat között.



- rugalmas habverő** • **a keverék lekavarását a tál oldaláról** a min beállításon kezdje, fokozatosan emelve 3-ra.
- habverő** • Fokozatosan kapcsoljon maximális fokozatra.
- dagasztókar** • Kezdje minimális sebességen, majd fokozatosan váltson 1 - es fokozatra.

a visszaszámláló időmérő használata

- Csatlakoztassa a robotgépet a hálózatra. A kijelzőn 88:88 jelenik meg, majd eltűnik, a bekapcsolásjelző továbbra is világít .
- A + vagy a – gombot nyomja le egy másodpercig. A bekapcsolásjelző kialszik és a kijelzőn 00:00 jelenik meg.
- A + és a – gombot nyomja le, amíg a kívánt idő meg nem jelenik. Az időmérő 5 másodperces időközökkel számol felfelé. Ha a gombokat folyamatosan nyomva tartja, a számok egyre gyorsabban változnak. Legfeljebb 60 percre állíthatja a készüléket. Ha 30 másodpercen belül nem választ időt, a kijelző visszatér a bekapcsolásjelző megjelenítéséhez.
- Nyomja le a start/stop gombot  és indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközökkel számol visszafelé.
- A robotgép működését a start/stop gomb egyszeri lenyomásával bármikor leállíthatja, ezzel az időmérő is szünetel. A keverési művelet újraindításához nyomja le ismét a start/stop gombot és indítsa el a robotgépet. Az időmérő 1 másodperces időközökkel tovább számol visszafelé. Ha a robotgép működtetését tíz percen át szünetelteti, az időmérő automatikusan nullázódik és 2 másodpercen át hallható hangjelzést ad ki.
- A keverési művelet automatikusan leáll, ha a teljes idő letelt, amikor is a készülék 5 másodpercen át hallható sípolással jelez. A kijelzőn 5 másodpercen át 00:00 jelenik meg, majd eltűnik, a bekapcsolásjelző továbbra is világít .



az időmérő nullázása

- Az időmérő nullázásához egyszerre nyomja le a + és a – gombot. Ha azonban a robotgépet 30 percig nem használja, a kijelző automatikusan 00:00-ra nullázódik.

maximális mennyiségek

- linzertészta** • 910g lisztből
- kemény kelttészta** • 1,5kg lisztből
- teljes tömeg 2,4kg
- lágý kelttészta** • 2,6kg lisztből
- teljes tömeg 5kg
- püspökkenyér (gyümölcstorta)** • teljes tömeg 4,55kg
- tojásfehérje** • 16

- általános tanácsok**
- Hagyja abba a keverést és rendszeresen kaparja le a tál oldalát a lapáttal.
 - A habveréshez lehetőleg szobahőmérsékletű tojásokat használjon.
 - Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy sem a keverőn, sem pedig a keverő-edényben ne maradjon tojássárgája vagy bármilyen zsíradék.
 - A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept mást nem ír elő).
 - Rögzítse az adagoló csúszka toldatot a helyén az ujjvédelemben, hogy megkönnyítse az alkotóelemek hozzáadását.

kenyértészta készítés

- fontos**
- Ne lépje túl a megadott maximális teljesítményértékeket - ellenkező esetben túlterheli a készüléket.
 - Ha a gép motorja erőlködik, a tészta felét vegye ki a keverő-edényből, és dagassza két részletben.
 - Az összetevők akkor keverednek el legjobban, ha először a folyadékokat önti a keverő-edénybe.

hibakeresés

a hiba

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

megoldás • Az alábbiak szerint állítsa be a keverő magasságát.

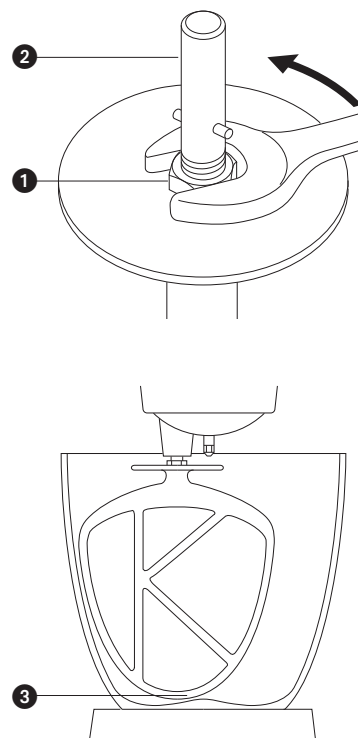
- 1 Áramtalanítsa a készüléket.
- 2 Emelje fel a mixer fejét, és tegye be a kétféle habverő valamelyikét.
- 3 Engedje le a mixer fejét. Ha a hézagot állítani kell, emelje fel a mixer fejét és vegye ki a toldatot.
- 4 Csavarkulccsal lazítsa ki az anyát **1**, hogy beállíthassa a tengelyt **2**. A toldatnak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

rugalmas habverő

a hiba leírása

- Keverés közben a készülék leáll.

megoldás • A mixere fel van szerelve túlterhelés ellen védő eszközzel. és túlterhelés estén leáll, hogy védje a készüléket. Ilyen esetben nyomja le a piros kikapcsoló gombot, és áramtalanítsa a mixert. Vegyen ki valamennyit az alkotóelemekből, hogy csökkentse a terhelést, és hagyja, hogy mixer álljon néhány percig. Dugasolja be az áramcsatlakozót, nyomja le a zöld bekapcsoló gombot, majd az indít/állj gombot. Ha a mixer nem indul újra azonnal, hagyja még állni, hogy a mixer lehűljön.

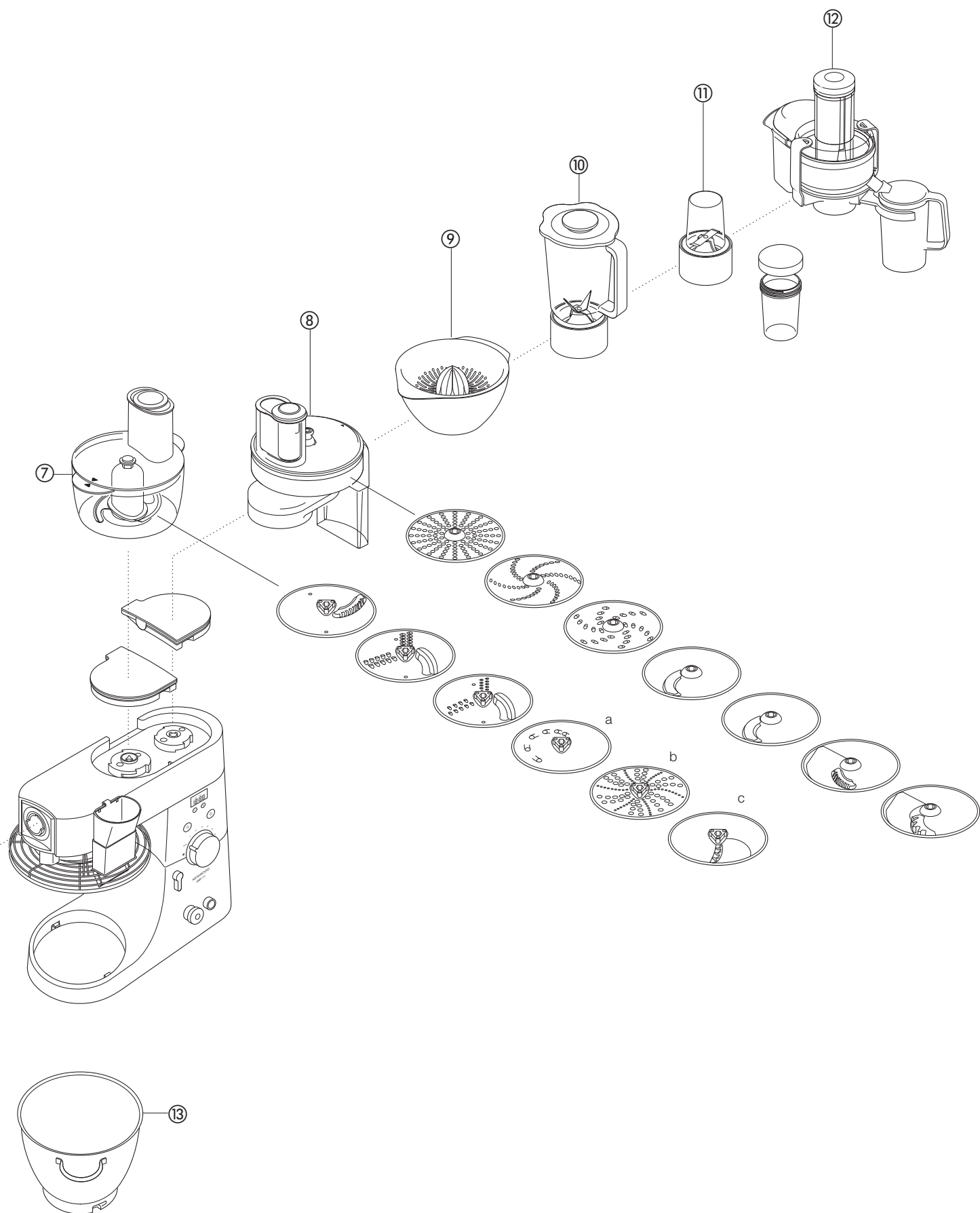


Az alapsomagban nem mellékelt tartozékok külön is megvásárolhatók.
Forduljon a helyi KENWOOD javítóvállalathoz.

This exploded view diagram illustrates the components of a shower head assembly, numbered 1 through 6:

- 1:** A long, cylindrical shower arm with a mounting bracket at one end and a threaded connection at the other.
- 2:** A shower head with a wide, shallow, bowl-like face and a mounting bracket at the base.
- 3:** A rectangular shower head with a flat face and a mounting bracket at the base.
- 4:** A rectangular shower head with a flat face and a mounting bracket at the base, similar to 3 but with a different internal structure.
- 5:** A rectangular shower head with a flat face and a mounting bracket at the base, similar to 4 but with a different internal structure.
- 6:** A shower head with a wide, shallow, bowl-like face, similar to 2 but with a different internal structure.

The diagram shows the assembly path from the shower arm (1) to the various shower head options (2, 3, 4, 5, 6). Dotted lines indicate the alignment and connection points for each component. A small label 'KAYWOOD' is visible on the right side of the diagram.



tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

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

tápegység, a kimenetek fedelei, ujjvédő

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

tál

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

rugalmas habverő

- Mindig vegye le a rugalmas habverőket használat után tisztítás és tárolás céljából: Határozottan húzza ki és fordítsa el mindegyik rugalmas habverőt, amíg kicsúszik a rozsdamentes acél habverő tartókarból.
- A rozsdamentes acél habverő kar tisztításához egyszerűen vegye le a rugalmas kaparókat, és kézzel mosogassa el meleg, mosogatószeres vízben, és törölje meg alaposan.

A rugalmas habverőket használat után azonnal mosogassa el kézzel meleg, mosogatószeres vízben. Használja az egyes kaparók **BELSEJÉNEK** megtisztításához a mellékelt tisztítókeféket. Öblítse le a rugalmas kaparókat forró, folyó csapvízben, és törölje meg alaposan.

- A rugalmas habverők visszaszerelése előtt kenje le a rozsdamentes acél habverő tartókarokat egy kevés friss főzőolajjal. Csúsztassa be a rugalmas habverőket az acél habverő tartókarba. Ügyeljen rá, hogy mindegyik rugalmas habverő lefedje a kar teljes hosszát, és a végén túlmenjen a csúcson. Ismételje meg ugyanezt az eljárást a második rugalmas habverővel is.
- Megjegyzés: az eszköz csak úgy használható, ha mindkét rugalmas habverő be van helyezve.

eszközök, étel csúszka toldat

- Mosogassa el kézzel, majd alaposan szárítsa meg, vagy mosogassa el mosogatógépben.

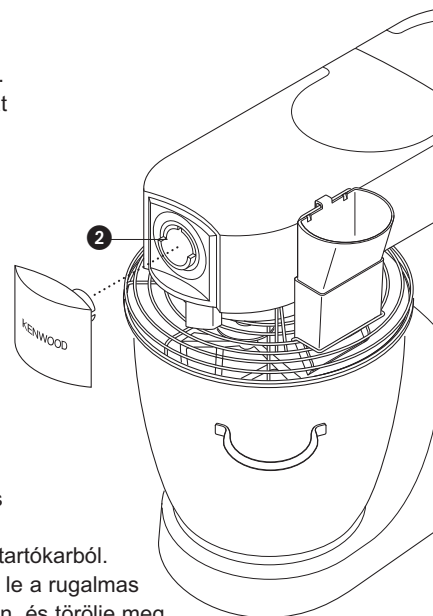
szerviz és vevőszolgálat

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

Ha segítségre van szüksége:

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

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



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

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

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

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

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

receptek

Kérjük, hogy a 76. oldalon is olvassa el a kenyérfélesztéssel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

fehér kenyér

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

Linzertészta

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

gyümölcsös habos sütemény

- hozzávalók
- 3 nagy tojás
 - 175 g kristálycukor
 - 275 ml tejszín
 - friss gyümölcs, pl. málna, eper, szőlő vagy kivi
- elkészítés
- 1 Nagy sebességen verjük fel a tojásfehérjét, hogy lágy habot alkosson.
 - 2 A habverőt állítsuk 5-ös fokozatra, és evőkanalanként adjuk hozzá a cukrot. Minden evőkanál után verjük egy ideig a habot.
 - 3 Öntsük a habot zsírpapírral kibéelt tepsibe úgy, hogy kb. 20 cm átmérőjű alapot képezzon.
 - 4 Tegyük a tepsit 150 °C-ra/gázsütőn 2-es fokozatra előmelegített sütőbe, majd azonnal csökkentjük a hőmérsékletet 140 °C-ra/gázsütőn 1-es fokozatra, és így süssük egy óráig. Ha elkészült, kapcsoljuk ki a sütőt, de a süteményt hagyjuk a sütőben, amíg lehül.
 - 5 Tálalás előtt vegyük le róla a zsírpapírt, és tegyük tálcára. Verjük fel a tejszínhabot, és kanalazzuk a sütemény tetejére. Friss gyümölccsel díszítve tálaljuk.

receptek *folígtatás*

csokoládé torta

- hozzávalók
- 225 g kenhető állagú vaj
 - 250 g kristálycukor
 - 4 tojás
 - 5 ml (egy kávéskanál) azonnal oldódó kávé 15 ml (egy evőkanál) forró vízben feloldva
 - 30 ml (két evőkanál) tej
 - 5 ml (egy kávéskanál) mandulaesszencia
 - 50 g reszelt mandula
 - 100 g sütőporos liszt
 - 5 ml (egy kávéskanál) sütőpor
 - 50 g édesítetlen kakaópor
- elkészítés
- 1 Alacsony fordulatszámon kezdve keverjük ki a vajat és a cukrot. Keverés közben fokozatosan növeljük a sebességet addig, amíg a keverék könnyed és lágy lesz. Állítsuk meg a gépet, és kaparjuk le az edény falára ragadt masszát.
 - 2 Üssük a tojásokat egy edénybe, és folyamatos keverés mellett apránként adjuk a masszához. Mindig várjuk meg, amíg a hozzáadott adag teljesen elkeveredik. Állítsuk meg a gépet, és kaparjuk le az edény falára ragadt masszát.
 - 3 Alacsony fordulatszámon keverve adjuk hozzá a vízben feloldott kávé, a tejet és a mandulaesszenciát. Ezután adjuk hozzá a darált mandulát, az átszitált lisztet, a sütőport és a kakaót. Alacsony fordulatszámon keverjük addig, amíg minden hozzávaló egyenletesen elkeveredik.
 - 4 Osszuk a masszát két egyenlő adagra, és tegyük egy-egy 20 cm hosszú, zsírpapírral kibélelt és kizsirozott tortaformába. Simítsuk el a tetejét, majd 180 °C-on/gázszütőnél 4-es fokozaton süssük 30 percig, amíg a teteje rugalmasra keményedik.
 - 5 Fordítsuk ki tésztát a tortaformákból, és sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

csokoládékrém töltelék

- hozzávalók
- 275 g darabokra tört étcsokoládé
 - 225 ml tejszín
- elkészítés
- 1 Forrásban levő víz fölé helyezett edényben olvasszuk fel a csokoládét.
 - 2 Alacsony fordulatszámon kezdve verjük fel a tejszínhabot. Közben fokozatosan növeljük a fordulatszámot addig, amíg lágy habot kapunk.
 - 3 Amikor a csokoládé felolvadt, vegyük el a vízről, és nagy kanállal kanalazzuk a tejszínhabba.
 - 4 A töltelékét kanalazzuk a süteményekre, és illesszük össze a két darabot

zöldpaprikás marinád

- alkotóelemek
- 200 g hideg tiszta méz (egy éjszakára hűtőbe téve)
 - 1 zöldpaprika (egész)
 - 5 ml ropogós mogoróvaj
 - fűszerek
- elkészítési mód
- 1 Tegye az összes alkotóelemet a többfunkciós mini darálóba.
 - 2 Tegye a toldatot a mixerre, és hagyja, hogy az alkotóelemek elhelyezkedjenek a kés körül.
 - 3 Kapcsolja be 10 másodperces mixelésre.
 - 4 Fogyassza ízlés szerint.

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

przed użyciem urządzenia Kenwood

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

bezpieczeństwo

- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi, po użyciu i przed czyszczeniem.
- Trzymaj palce z daleka od części ruchomych i założonych narzędzi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego malaksera bez opieki; trzymaj dzieci z dala od niego.
- Nigdy nie pracuj na uszkodzonym malakserze. Sprawdź go w punkcie obsługi lub oddaj do naprawy - patrz 'serwis' na str. 90.
- Unikaj zwisania przewodu elektrycznego tam, gdzie go może uchwycić dziecko.
- Unikaj namakania jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych, ani też więcej, niż jednego narzędzia na raz.
- Nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnych, podanych na str. 86.
- Przed użyciem narzędzia przeczytaj dołączone do niego instrukcje bezpiecznej obsługi.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność ze względu na jego ciężar. Przed podniesieniem urządzenia należy sprawdzić, czy głowica jest zablokowana oraz czy pojemnik, narzędzia, pokrywy wyjść i przewód są zabezpieczone.
- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem malaksera.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Umyj części: patrz punkt 'pielęgnacja i czyszczenie' na str. 90.
- 2 Wsunąć nadmiar przewodu do schowka na przewód znajdującego się z tyłu obudowy.

poznaj swój malakser Kenwooda

końcówki dla przystawek

1 końcówka wysokoobrotowa

2 wyjście średniej prędkości

3 końcówka wolnoobrotowa

4 gniazdo dla narzędzi

mikser 5 głowica miksera

6 zatrzask końcówki napędzającej

7 osłona miski z gardzielą zasypową

8 miska

9 gniazdo misy

10 dźwignia podnoszenia głowicy

11 czerwony wyłącznik

12 zielony wyłącznik

13 regulator prędkości

14 podstawa z silnikiem

15 nasadka przedłużająca gardzieli zasypowej

16 mieszadło 'K'

17 ubijak elastyczny

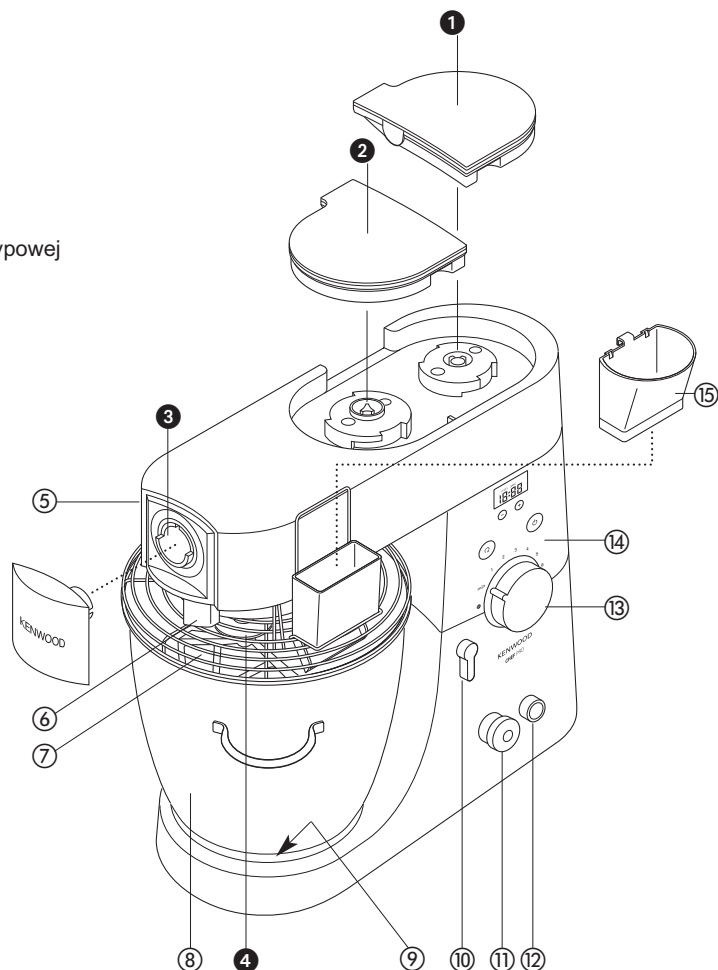
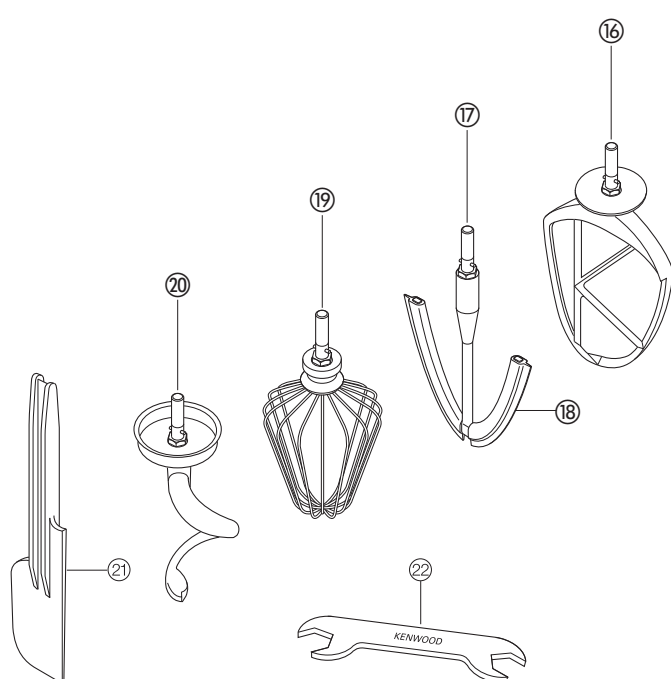
18 elastyczny wycierak

19 trzepaczka

20 hak do zagniatania ciasta

21 szpatułka

22 klucz



panel sterowania

23 kontrolka zasilania

24 wyświetlacz czasu/ timer

25 przycisk zmniejszania czasu

26 przycisk zwiększania czasu

27 przycisk zagniatania

28 przycisk start/stop

ubijanie/zagniatanie

narzędzia do miksowania i niektóre ich zastosowania

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

jak używać funkcji ubijania/zagniatania

- 1 Obrócić dźwignię podnoszenia głowicy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❶ i unieść głowicę miksera aż zaskoczy w położeniu blokady.

- Aby włożyć końcówkę
- 2 Wsunąć końcówkę do gniazda, umieszczając wypustkę na trzonku w rowku, a następnie przekręcić, by zaskoczyła we właściwe miejsce ❷.

- 3 Założyć miskę na podstawie - pociśnij i obróć w prawo ❸
- 4 Aby opuścić głowicę miksera, należy ją nieco unieść, a następnie obrócić dźwignię podnoszenia głowicy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Opuścić do położenia blokady.

- Aby wyciągnąć końcówkę
- Przekręć i wyciągnij.
- 5 Podłączyć urządzenie do prądu i wcisnąć zielony włącznik. Na wyświetlaczu ukaże się napis 88:88, który następnie zniknie, a wskaźnik podłączenia do sieci będzie się świecił .
 - 6 Ustaw regulator prędkości ❹ na odpowiednią prędkość i następnie wciśnij przycisk start/stop , aby uruchomić malakser. Timer będzie odliczał czas co sekundę.

Ustawienie prędkości można zmienić w każdej chwili podczas funkcjonowania malaksera.

- 7 Zatrzymaj malakser wciskając przycisk start/ stop . Wyświetli się czas działania i jeśli uruchomisz urządzenie ponownie, timer będzie kontynuował odliczanie czasu, pod warunkiem, że przerwa nie trwała dłużej niż 3 minuty. Jeśli nie korzystasz z malaksera w tym czasie, wyświetlacz znowu będzie wyświetlał 00:00.
- 8 Aby odciąć dopływ prądu, wcisnąć czerwony wyłącznik, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

Uwaga: Przyciśnięcie czerwonego wyłącznika w dowolnym momencie powoduje odcięcie dopływu prądu do urządzenia, a w konsekwencji także skasowanie wszystkich wybranych wcześniej ustawień minutnika. Aby ponownie włączyć dopływ prądu, należy wcisnąć zielony włącznik i (w razie potrzeby) ponownie ustawić minutnik.

Ważne – jeśli ramię malaksera jest podniesione podczas działania urządzenia, malakser automatycznie się wyłączy i nie włączy się ponownie, nawet jeśli opuścisz ramię. Twoje urządzenie zacznie działać, kiedy opuścisz ramię i wciśniesz przycisk start/ stop .

Pulsacja

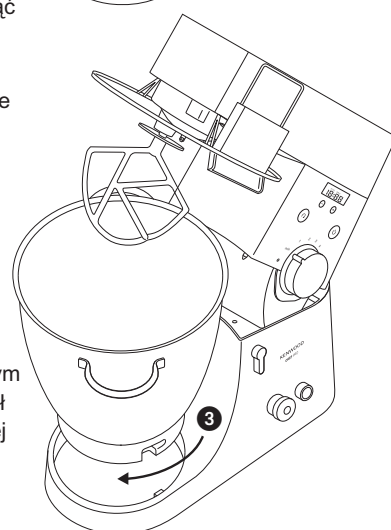
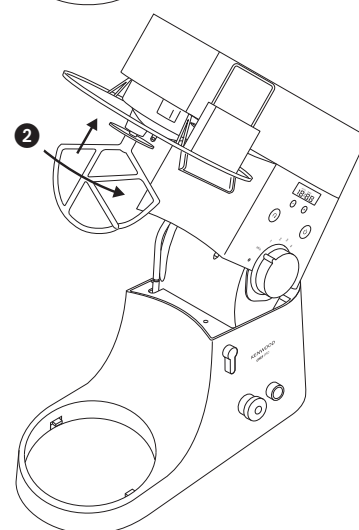
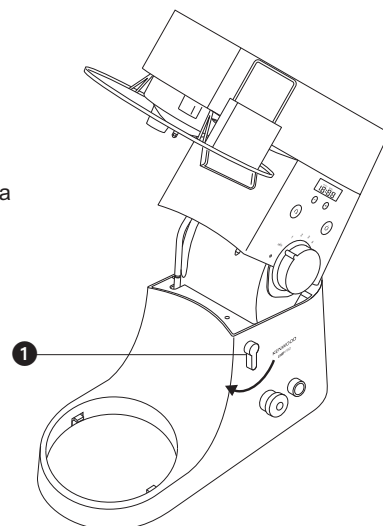
Aby ustawić pulsację, przekręć regulator prędkości w kierunku przeciwnym ruchowi wskazówek zegara w pozycję . Malakser będzie funkcjonował na maksymalnej prędkości, dopóki przełącznik będzie się znajdował w tej pozycji. Kiedy puścisz przełącznik, wróci on do pozycji 'min', a malakser przestanie działać.

Uwaga: jeśli malakser działa w trybie timera, nie da się skorzystać z funkcji pulsacji.

Przycisk zagniatania

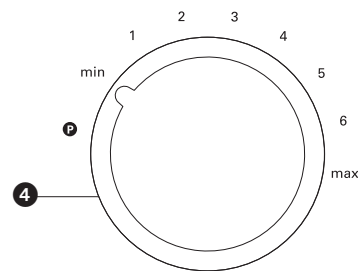
Wciśnij i puść przycisk , a malakser zacznie automatycznie działać na minimalnej prędkości w ciągu 2-3 sekund. Dla dłuższego czasu funkcjonowania można przytrzymać przycisk, można też go wciskać przez kilka razy, jeśli zachodzi potrzeba wymieszania składników.

Uwaga: jeśli malakser działa w trybie timera, nie da się skorzystać z tej funkcji.



ubijanie/zagniatanie

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



Korzystanie z timera/ funkcji odliczania czasu

- 1 Podłącz malakser do prądu. Wyświetlacz pokaże 88:88, później to zniknie, zapali się natomiast kontrolka zasilania
- 2 Przez jedną sekundę wciśnij przycisk + albo–, a kontrolka zasilania zniknie. Na wyświetlaczu pokaże się 00:00.
- 3 Wciśnij przyciski + i –, dopóki nie wyświetli się odpowiedni czas. Timer będzie odliczał czas co 5 sekund. Jeśli przytrzymasz przyciski ustawienia czasu, cyfry będą zmieniać się szybciej. Maksymalne ustawienie czasowe – 60 min. Jeśli nie ustawisz czasu w ciągu 30 sekund, wyświetlacz wróci do poprzedniego reżimu.
- 4 Wciśnij przycisk start/stop , aby uruchomić malakser. Timer rozpocznie odliczanie czasu co sekunda.
- Jeśli podczas działania malaksera raz wciśniesz przycisk start/stop, urządzenie się zatrzyma. To również zatrzyma odliczanie czasu. Aby ponownie uruchomić malakser, wciśnij przycisk start/stop jeszcze raz: malakser zacznie działać, a timer będzie kontynuował odliczanie czasu. Jeśli malakser znajduje się w reżimie pauzy przez dziesięć minut, timer zresetuje się automatycznie, co zostanie zasygnalizowane przez krótki (2 sekundy) charakterystyczny dźwięk.
- 5 Po upływie ustalonego czasu malakser się zatrzyma, co zasygnalizuje 5sekundowy charakterystyczny dźwięk. Przez 5 sekund wyświetlacz będzie wyświetlał 00:00, później to zniknie, zapali się natomiast kontrolka zasilania .



Zerowanie timera

- 1 Aby wyzerować timer, należy jednocześnie wcisnąć przyciski – i +. Jeśli jednak nie używasz malaksera przez 30 minut, wyświetlacz automatycznie wróci do ustawienia 00:00.

pojemności maksymalne

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| ciasto kruche | • Ilość mąki: 91 dag |
| gęste ciasto drożdżowe | • Ilość mąki: 1,5kg |
| | • Ilość całkowita: 2,4kg |
| miękkie ciasto drożdżowe | • Ilość mąki: 2,6kg |
| | • Ilość całkowita: 5kg |
| mieszanina na keks | • Ilość całkowita: 4,5kg |
| białka | • 16 |

- ogólne wskazówki
- Po miksowaniu oczyścić misę za pomocą szpatułki.
 - Najlepiej się ubijają jajka w temperaturze pokojowej.
 - Przed ubijaniem piany z białek upewnij się, że na trzepaczkę i w misce nie ma tłuszczu ani żółtka.
 - Na kruche ciasto używaj zimnych składników, chyba że przepis podaje inaczej.
 - Aby dodawanie składników było łatwiejsze, do otworu gardzieli zasypowej w osłonie miski można przymocować nasadkę przedłużającą.

zagniatanie chleba

- ważne
- Nigdy nie przekraczaj podanych ilości składników – przeciążysz urządzenie.
 - Jeśli słychać wyężoną pracę silnika - wyłącz malakser, wyjmij połowę ciasta i zagniataj każdą połówkę oddzielnie.
 - Składniki mieszają się najlepiej, jeśli włączyć najpierw płynny.

usuwanie niesprawności

problem

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

rozwiązanie • Wyreguluj wysokość. Postępuj jak niżej:

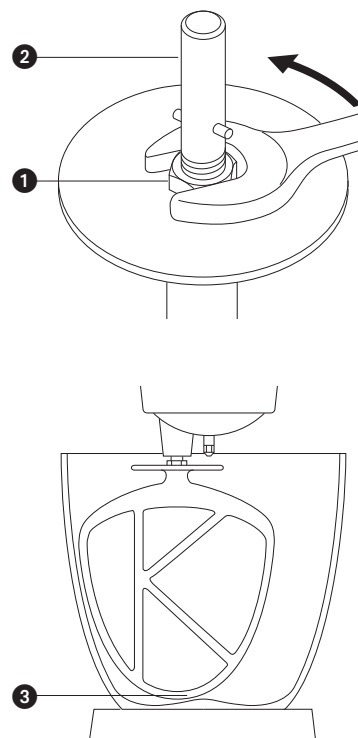
- 1 Wyłączyć urządzenie z sieci.
- 2 Unieść głowicę miksera i wsunąć trzepaczkę lub ubijak.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę.
- 4 Za pomocą klucza poluzować nakrętkę ❶ na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka ❷. Aby opuścić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

ubijak elastyczny Najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy końcówka ta lekko dotyka dna miski. W razie konieczności należy wyregulować odległość ubijaka od dna w sposób opisany powyżej.

problem

- Mikser zatrzymuje się podczas pracy.

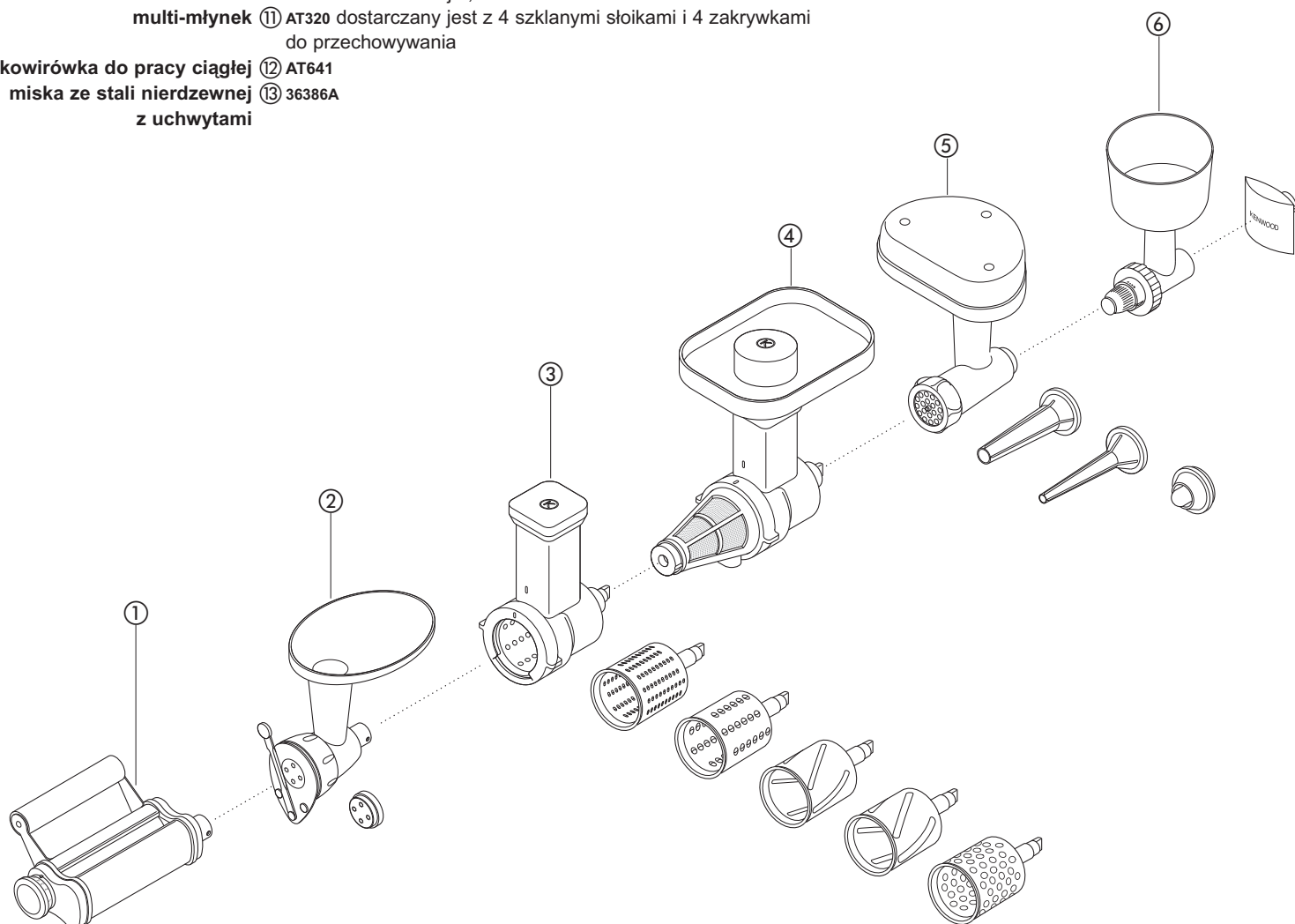
rozwiązanie • Mikser wyposażono w mechanizm zabezpieczający przed przeciążeniem. Jeżeli silnik zostanie przeciążony, urządzenie automatycznie zatrzyma się. Gdyby do tego doszło, należy wcisnąć czerwony wyłącznik i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Wyjąć część składników z miski, aby odciążyć silnik i odczekać kilka minut. Podłączyć urządzenie do sieci i wcisnąć zielony włącznik, a następnie przycisk start/stop. Jeżeli mikser nie włączy się natychmiast, odczekać jeszcze chwilę, aby silnik zdążył ostygnąć.

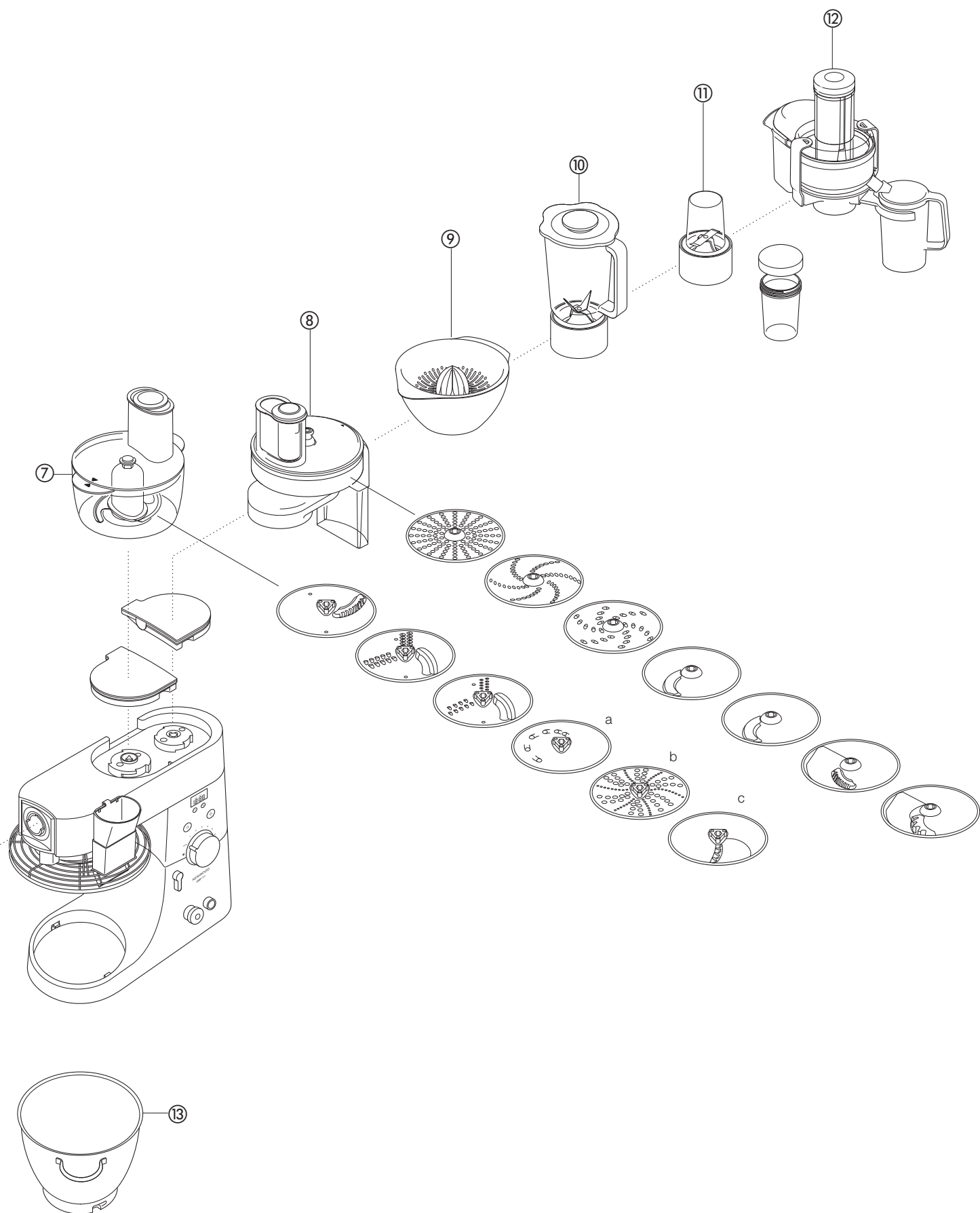


dostępne narzędzia i przystawki

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

Nasadka	Kod nasadki
nasadka do wyrobu płaskiego makaronu	① AT970A
dodatkowe nasadki do wyrobu makaronu (nie przedstawione na ilustracji) stosowane łącznie z AT970A	AT971A tagliatelle AT972A tagliolini AT973A trenette AT974A spaghetti
nasadka do wyrobu makaronu	② AT910 w zestawie z nożem do maccheroni rigati (12 dodatkowych noży, można również zainstalować urządzenie do robienia ciasta)
przystawka do rozdrabniania żywności roto	③ AT643 dostarczana jest z 5 bębni
wyciskarka do owoców	④ AT644
multi-młynek	⑤ AT950A dostarczana jest z: a dyszą do dużych kiełbasek b dyszą do małych kiełbasek c urządzenie do wyrobu kebba
młynek do zboża	⑥ AT941A
robot kuchenny	⑦ AT640 zawiera jako standard 3 tarcze tnące i ostrze nożowe (tarki a, b i c można zakupić osobno)
szatkownica pro slicer grater	⑧ AT340 z różnymi rodzajami terek
wyciskarka do cytrusów	⑨ AT312
blender	⑩ z akrylu 1,5 l - AT337, ze szkła 1,5 l - AT338, ze stali nierdzewnej 1,5 l - AT339
multi-młynek	⑪ AT320 dostarczany jest z 4 szklanymi słoikami i 4 zakrywkami do przechowywania
sokowirówka do pracy ciągłej	⑫ AT641
miska ze stali nierdzewnej z uchwytami	⑬ 36386A

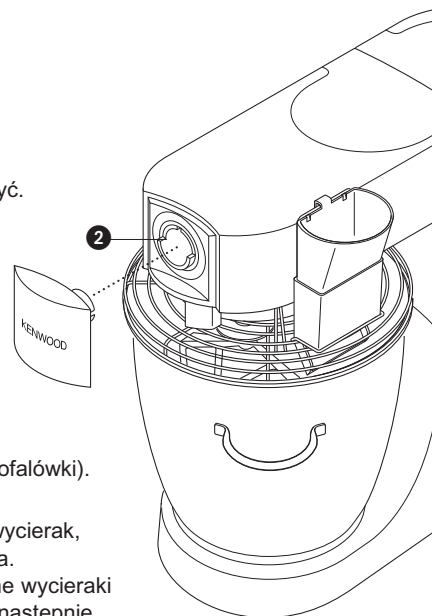




czyszczenie i serwis

czyszczenie i pielęgnacja

- Zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem.
 - Przy pierwszym użyciu wyjścia ② może się na nim pojawić niewielka ilość smaru. Jest to normalne zjawisko – smar wystarczy wytrzeć.
 - Po każdym użyciu wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
 - Gdy urządzenie nie znajduje się w użyciu, muszą na nim być założone wszystkie osłony.
 - Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać w wodzie.
 - Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
 - Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
 - Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kucharki, piekarnika, mikrofalówki).
 - Przed myciem i podczas przechowywania wycieraki należy wymontować z urządzenia: mocno pociągać i przekręcać każdy wycierak, aż zsunie się z wykonanych ze stali nierdzewnej końcówek ubijaka.
 - Aby wyczyścić końcówkę ubijaka, wystarczy zdjąć z niej elastyczne wycieraki i umyć ręcznie w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie dokładnie wysuszyć.
 - Wycieraki należy natychmiast po użyciu umyć ręcznie w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. **WNĘTRZE** każdego wycieraka należy umyć przy użyciu szczoteczki załączonej w zestawie. Wyplukać każdy wycierak w gorącej, bieżącej wodzie i dobrze wysuszyć.
 - Aby ponownie zamocować wycieraki, końcówkę ubijaka posmarować niewielką ilością świeżego oleju spożywczego i wsunąć wycieraki na końcówki ubijaka. Wycierak powinien pokrywać całą długość ramienia końcówki i nie wystawać za jej wierzchołek. Aby założyć drugi wycierak, powtórzyć czynności opisane powyżej.
 - Uwaga: końcówki tej nie należy używać bez założonych obu wycieraków.
 - Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- korpus, osłony gniazd, osłona miski
- miska
- ubijak elastyczny
- przybory, nasadka przedłużająca gardzieli zasypowej



Obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy Kenwood lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę.
- Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:
 - eksploatacją swojego urządzenia albo
 - obsługą lub naprawąskontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



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

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

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

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

przepisy

Ważne wskazówki do zagniatania ciasta na chleb są podane na str. 86.

biały chleb - gęste ciasto 'angielskie'

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

krucho ciasto

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

tort Pawłowa

- składniki
- białka z 3 dużych jaj
 - 175 g cukru pudru
 - 275 ml śmietany kremowej
 - świeże owoce, np. maliny, truskawki, winogrona, kiwi
- metoda
- 1 Ubić białka z jajek mikserem ustawionym na dużą prędkość aż zaczną się tworzyć miękkie góry.
 - 2 Przy ubijaczce pracującej na prędkości 5, stopniowo dodawać za każdym razem jedną łyżkę stołową cukru, ubijając po każdym dodaniu cukru.
 - 3 Wyłożyć formę do pieczenia papierem silikonowym, a następnie nałożyć bezę łyżką na papier, tworząc wgłębienie o średnicy około 20 cm.
 - 4 Umieścić formę do pieczenia we wcześniej podgrzanym piecyku do temperatury 150°C/ustawienie gazu 2, a następnie szybko zmniejszyć temperaturę do 140°C/ustawienie gazu 1, i piec przez jedną godzinę. Wyłączyć piecyk. Pozostawić tort Pawłowa w piecyku do ostygnięcia.
 - 5 Gdy ciasto będzie gotowe do podania, zdjąć papier silikonowy i umieścić ciasto na naczyniu do serwowania. Ubić śmietanę aż powstaną miękkie góry, a następnie rozsmarować na wierzchu tortu Pawłowa. Udekorować owocami.

przepisy *c.d.*

przepyszne ciasto czekoladowe

- składniki
- 225 g podgrzanego masła
 - 250 g cukru pudru
 - 4 jaja
 - 5 ml (1 łyżeczka) kawy rozpuszczalnej rozprowadzonej w 15 ml (1 łyżka stołowa) gorącej wody
 - 30 ml (2 łyżki stołowe) mleka
 - 5 ml (1 łyżeczka) esencji migdałowej
 - 50 g zmielonych migdałów
 - 100 g mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia
 - 5 ml (1 łyżeczka) proszku do pieczenia
 - 50 g niesłodzonego kakao w proszku
- metoda
- 1 Utrzeć masło i cukier na jednolitą masę przy małej prędkości, stopniowo zwiększając do dużej prędkości, aż mieszanina stanie się lekka i puszysta. Oczyszczyć pojemnik i ubijaczkę.
 - 2 Ubić jaja w dzbanku i podczas pracy miksera z dużą prędkością stopniowo dodawać po trochu po jednym jajku aż zostanie wchłonięte. Wyłączyć i oczyścić.
 - 3 Dolać rozpuszczoną kawę, mleko i esencję migdałową przy małej prędkości. Dodać zmielone migdały, przesianą mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Wymieszać przy małej prędkości, aby składniki zostały wchłonięte.
 - 4 Podzielić mieszaninę na dwie formy na ciasto o rozmiarze 20 cm wyłożone papierem odpornym na tłuszcz posmarowanym tłuszczem. Wyrównać wierzchy, a następnie piec w temperaturze 180°C/ustawienie gazu 4 przez około 30 minut aż ciasto stanie się sprężyste w dotyku.
 - 5 Wyłączyć piecyk i ostudzić na drucianej półce.

nadzienie czekoladowe

- składniki
- 275 g zwykłej czekolady połamanej na kawałki
 - 225 ml śmietany kremowej
- metoda
- 1 Roztopić czekoladę, umieszczając ją w pojemniku nad rondlem z lekko gotującą się na wolnym ogniu wodą.
 - 2 Ubić śmietanę, zaczynając od wolnej prędkości, stopniowo zwiększając do wyższej prędkości, aż zaczną się tworzyć miękkie góry.
 - 3 Gdy czekolada się roztopi, zdjąć pojemnik znad źródła ciepła i przy użyciu dużej łyżki dodać ją do śmietany.
 - 4 Rozsmarować nadzienie czekoladowe między ochłodzonymi ciastami.

marynata chili

- składniki
- 200 g płynnego miodu, schłodzonego przez noc w lodówce
 - 1 zielona papryczka chili (cała)
 - 5 ml (1 łyżeczka) masła orzechowego
 - przyprawy
- sposób przygotowania
- 1 Wszystkie składniki umieścić w multi-młynku.
 - 2 Nasadkę zamocować w mikserze i zaczekać, aż składniki osiadą wokół ostrzy.
 - 3 Miksować w trybie pracy przerywanej przez 10 sekund.
 - 4 Podawać w preferowany sposób.

spoznajte svoj kuchynský prístroj Kenwood

pred použitím zariadenia Kenwood

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

bezpečnosť

- Pred nasadením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením vypnite a odpojte zo siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialenosti od pohyblivých častí a nasadeného príslušenstva.
- Nikdy nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis“ na strane 100.
- Nikdy nenechávajte prírodnú elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo viac ako jeden doplnok naraz.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené na strane 966.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- Zariadenie je ťažké, pri jeho dvíhaní buďte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryty výstupov a prírodná elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

pred zapojením do siete

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

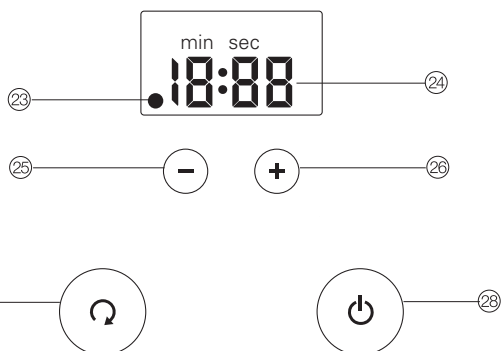
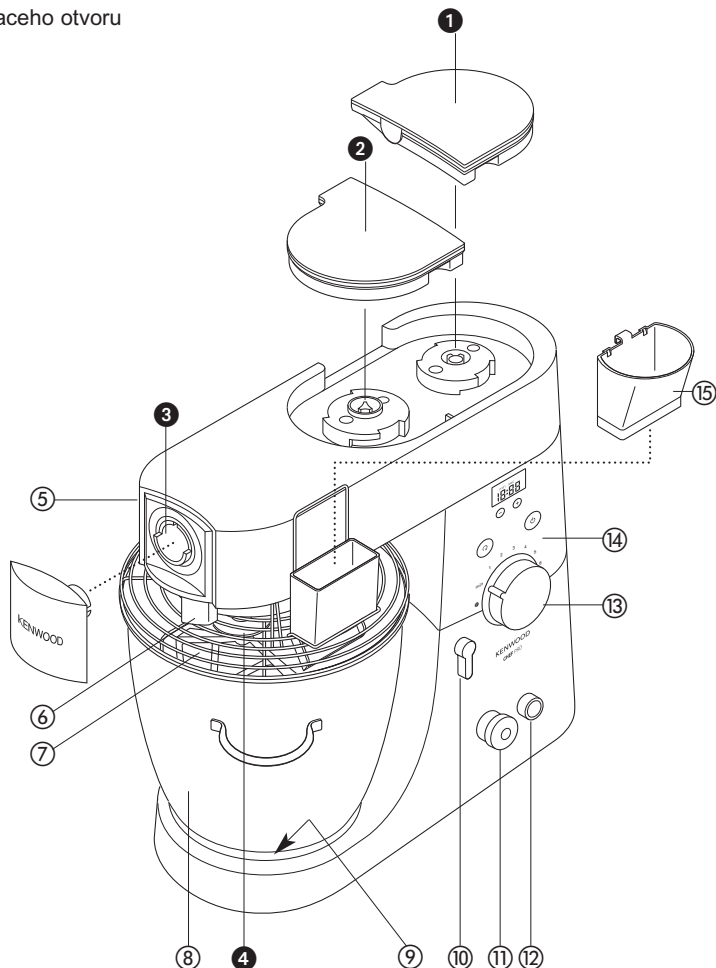
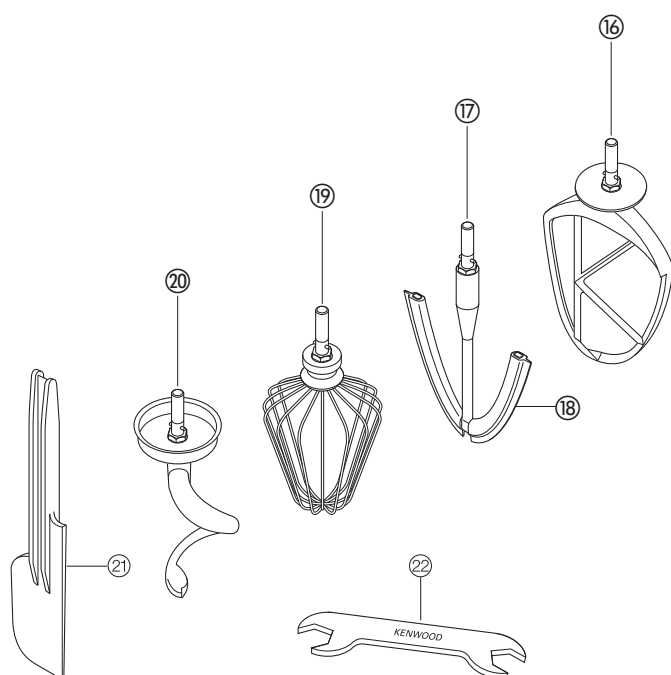
pred prvým použitím

- 1 Poumývajte jednotlivé časti: pozrite si časť „ošetrovanie a čistenie“ na strane 100.
- 2 Zvyšnú časť prírodnej šnúry uložte do jej odkladacieho priestoru v zadnej časti zariadenia.

spoznajete svoj kuchynský prístroj Kenwood

výstupy pre príslušenstvo

- 1 výstup pre vysokú rýchlosť
 2 výstup pre strednú rýchlosť
 3 výstup pre nízku rýchlosť
 4 zásuvka na nástroj
 multifunkčný robot 5 hlava robota
 6 uzáver vypúšťacieho otvoru
 7 pechovač s chráničom prstov do plniaceho otvoru
 8 nádoba
 9 podložka na uloženie nádoby
 10 páčka na zdvihnutie hlavy robota
 11 červené tlačidlo vypnutia prúdu
 12 zelené tlačidlo zapnutia prúdu
 13 prepínač rýchlostí
 14 pohonná jednotka
 15 pechovač do plniaceho otvoru
 16 metlička v tvare K
 17 pružná metlička
 18 pružná stierka
 19 šľahač
 20 hák na prípravu cesta
 21 stierka
 22 maticový kľúč



ovládací panel

- 23 indikátor napájania
 24 displej časovača
 25 tlačidlo na zníženie hodnoty na časovači
 26 tlačidlo na zvýšenie hodnoty na časovači
 27 tlačidlo na primiešanie
 28 tlačidlo spustenia/zastavenia

multifunkčný robot

nástroje na spracovanie a ich možné použitie

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

používanie multifunkčného robota

- Otočte páčku na zdvihnutie hlavy robota proti smeru hodinových ručičiek ❶ a zdvihnite hlavu robota, kým sa nezaistí.
 - Vložte nástroj do zásuvky, čap hriadeľa umiestnite do drážky a potom ho otočte, aby sa zaistil na svojom mieste ❷.
 - Nasadzte nádobu na podstavec – zatlačte nadol a otáčajte v smere hodinových ručičiek ❸.
 - Ak chcete sklopiť hlavu robota, najprv ju jemne nadvihnite a potom otočte páčkou na zdvihnutie hlavy v smere hodinových ručičiek. Sklopte ju do zaistenej polohy.
- vybratie nástroja • Otočte ho a vyberte.
- Zapojte mixér do elektrickej zásuvky a stlačte zelené tlačidlo zapnutie prúdu. Na displeji sa objaví 88:88 a potom zhasne. Kontrolka zapnutia zostane svietiť .
 - Prepínač rýchlosti ❹ otočte do požadovanej polohy a potom stlačením tlačidla spustenia/zastavenia  spustíte robot. Časovač bude odpočítavať v sekundových intervaloch. Rýchlosť sa dá zmeniť kedykoľvek počas činnosti robota.
 - Robot zastavíte stlačením tlačidla spustenia/zastavenia . Zobrazí sa prevádzkový čas a ak sa zariadenie znovu spustí, časovač bude pokračovať v odpočítavaní za predpokladu, že uplynulo menej ako 3 minúty. Ak sa robot nepoužije v rámci tohto časového intervalu, displej sa resetuje na 00:00.
 - Stlačením červeného tlačidla vypnutia prúdu, potom vytiahnite prírodnú šnúru zo zástrčky.

Poznámka: Ak kedykoľvek stlačíte červené tlačidlo, mixér bude odpojený od napájania a vymažú sa aj nastavené údaje časovača. Ak chcete obnoviť napájanie, stlačte zelené tlačidlo zapnutie prúdu a podľa potreby znovu nastavte časovač.

Dôležité – Ak sa kedykoľvek počas činnosti robota zdvihne hlava robota, robot sa automaticky zastaví, pričom sa už znova nespustí, a to aj keď sa hlava robota sklopí. Robot sa znovu spustí len po sklopení hlavy a stlačení tlačidla spustenia/zastavenia .

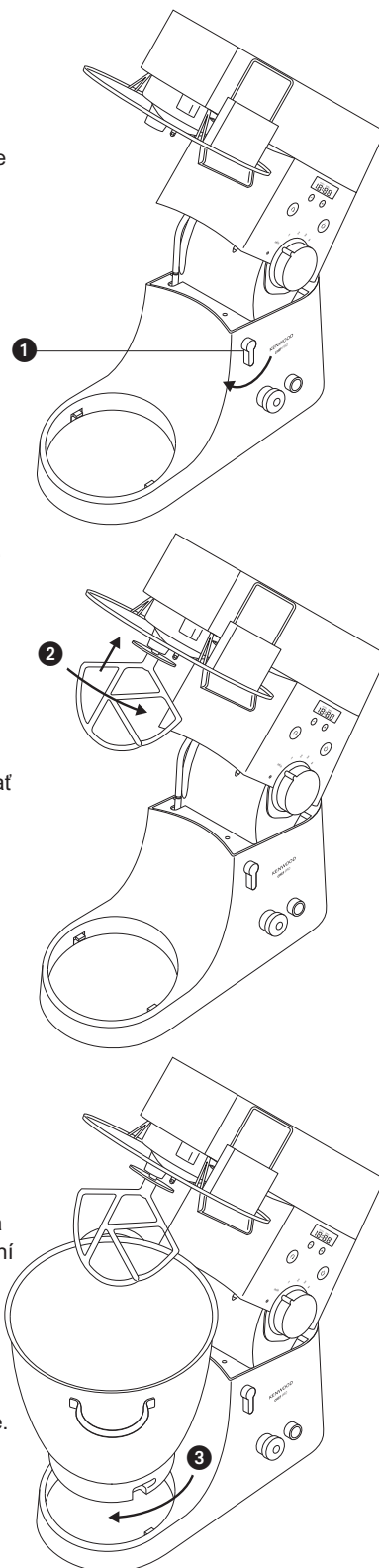
impulzná poloha

Ak chcete zvoliť impulzný režim, otočte prepínač rýchlosti proti smeru hodinových ručičiek do príslušnej polohy ❶. Robot bude bežať pri maximálnych otáčkach dovtedy, kým sa tento spínač podrží v tejto polohe. Po uvoľnení spínača sa spínač vráti do polohy „min“ a robot sa zastaví. Poznámka: Ak robot beží v režime časovača, impulzná funkcia bude vypnutá.

tlačidlo na primiešanie

Stlačte a pustite tlačidlo na primiešanie , mixér sa automaticky spustí na minimálnej rýchlosti na 2-3 sekundy. Tlačidlo sa môže podržať stlačené pre dlhšiu činnosť, alebo sa môže stláčať opakovane podľa potrebnej kombinácie prísad.

Poznámka: Ak robot beží v režime časovača, funkcia sklopenia bude vypnutá.



multifunkčný robot

metlička v tvare K • prepínač rýchlosti ④

metlička v tvare K • **tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.

• **šľahanie vaječného krému** 4 – „max“.

• **primiešanie do múky, ovocia atď.** „min“ – 1

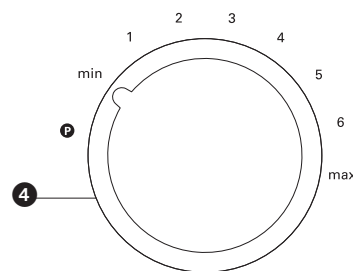
• **koláče „všetko v jednom“** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.

• **vtieranie tuku do múky** „min“ – 2.

ohybná metlička • **zoškrabovanie zmesí z bočných stien nádoby** začnite pri rýchlosti min, postupne zvyšujte po rýchlosti 3.

šľahač • Postupne zvyšujte na „max“.

hák na prípravu cesta • Začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvýšte na rýchlosť 1.



používanie odpočítavacieho časovača

1 Zapojte robot do elektrickej siete. Na displeji sa zobrazí 88:88 a potom zmizne, pričom indikátor napájania zostane viditeľný .

2 Podržaním stlačeného tlačidla + alebo – na jednu sekundu indikátor zapnutia napájania zmizne a na displeji sa zobrazí 00:00.

3 Stláčajte tlačidlo + alebo –, kým sa na displeji nezobrazí požadovaný čas. Časovač bude odpočítavať v päťsekundových intervaloch. Ak sa tlačidlá podržia stlačené, čísla sa budú meniť tým rýchlejšie, čím dlhšie budú tlačidlá stlačené. Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť, je 60 minút. Ak sa nezvolí žiadny čas do 30 sekúnd, displej zobrazí indikátor zapnutia napájania.

4 Stlačením tlačidla spustenia/zastavenia  sa robot spustí a časovač začne odpočítavanie v jedno-sekundových intervaloch.

• Činnosť robota sa dá kedykoľvek pozastaviť jedným stlačením tlačidla spustenia/zastavenia, tým sa pozastaví aj časovač. Ak chcete obnoviť činnosť robota, znovu stlačte tlačidlo spustenia/zastavenia, čím sa robot spustí a časovač bude pokračovať v odpočítavaní. Ak sa robot ponechá v režime pozastavenia desať minút, časovač sa automaticky resetuje a na 2 sekundy sa spustí zvuková signalizácia

5 Po uplynutí celkového času sa proces spracovania automaticky zastaví a na 5 sekúnd sa ozve zvukový signál. Na displeji bude blikať

00:00 počas doby 5 sekúnd a potom zmizne, pričom sa zobrazí indikátor zapnutia napájania .



resetovanie časovača

1 Časovač sa vynuluje súčasným stlačením tlačidiel – a +.

Ak sa však robot nepoužíva 30 minút, zobrazenie displeja sa automaticky resetuje na 00:00.

maximálne množstvá

• krehké pečivo

• ťažké kysnuté cesto

• ľahké kysnuté cesto

• zmes na biskupský chlebíček

• vaječné bielka

• Hmotnosť múky: 910 g

• Hmotnosť múky: 1,5 kg

• Celková hmotnosť: 2,4 kg

• Hmotnosť múky: 2,6 kg

• Celková hmotnosť: 5 kg

• Celková hmotnosť: 4,55 kg

• 16

všeobecné pokyny

• Zariadenie opakovane zastavte a stierkou oškrabte steny nádoby.

• Na šľahanie sú najlepšie vajíčka izbovej teploty.

• Pred šľahaním vaječných bielkov sa ubezpečte, že na šľahači ani na nádobe nie je žiadny tuk ani žltok.

• Na prípravu sladkého pečiva používajte studené ingrediencie, a to ak sa v recepte nepíše inak.

• Pre uľahčenie podávania materiálu nasadte pechovač do plniaceho hrdla s chráničom prstov.

poznámky k príprave chleba

dôležité upozornenie

• Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené nižšie – dôjde k preťaženiu zariadenia.

• Ak počujete, že zariadenie spomaľuje, vypnite ho, odoberte polovicu cesta a spracujte každú polovicu samostatne.

• Ingrediencie sa najlepšie zmiešajú vtedy, ak najprv vložíte tekutinu.

riešenie problémov

problém

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

riešenie • Nastavte výšku nástroja. Postup:

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

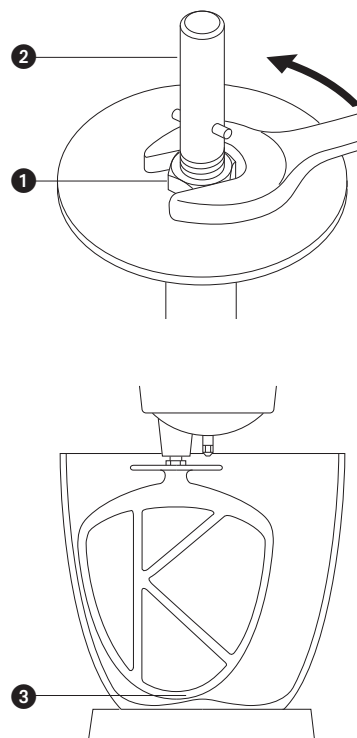
pružná metlička

V ideálnom prípade sa pružná metlička tesne dotýka dna nádoby. Podľa potreby nastavte výšku ako je uvedené vyššie.

problém

- Robot počas činnosti zastavuje.

riešenie • Váš mixér je vybavený ochranou proti preťaženiu a v prípade preťaženia sa vypne aby bol prístroj chránený pred poškodením. V takom prípade stlačte červené tlačidlo vypnutia prúdu a odpojte mixér zo zástrčky. Vyberte časť materiálu aby sa znížila záťaž a nechajte mixér niekoľko minút v kľude. Zapojte do zástrčky a stlačte zelené tlačidlo zapnutia prúdu, následne tlačidlo štart/stop. Ak sa mixér ihneď nespustí, nechajte ho ešte chvíľu v kľude aby mohol vychladnúť.

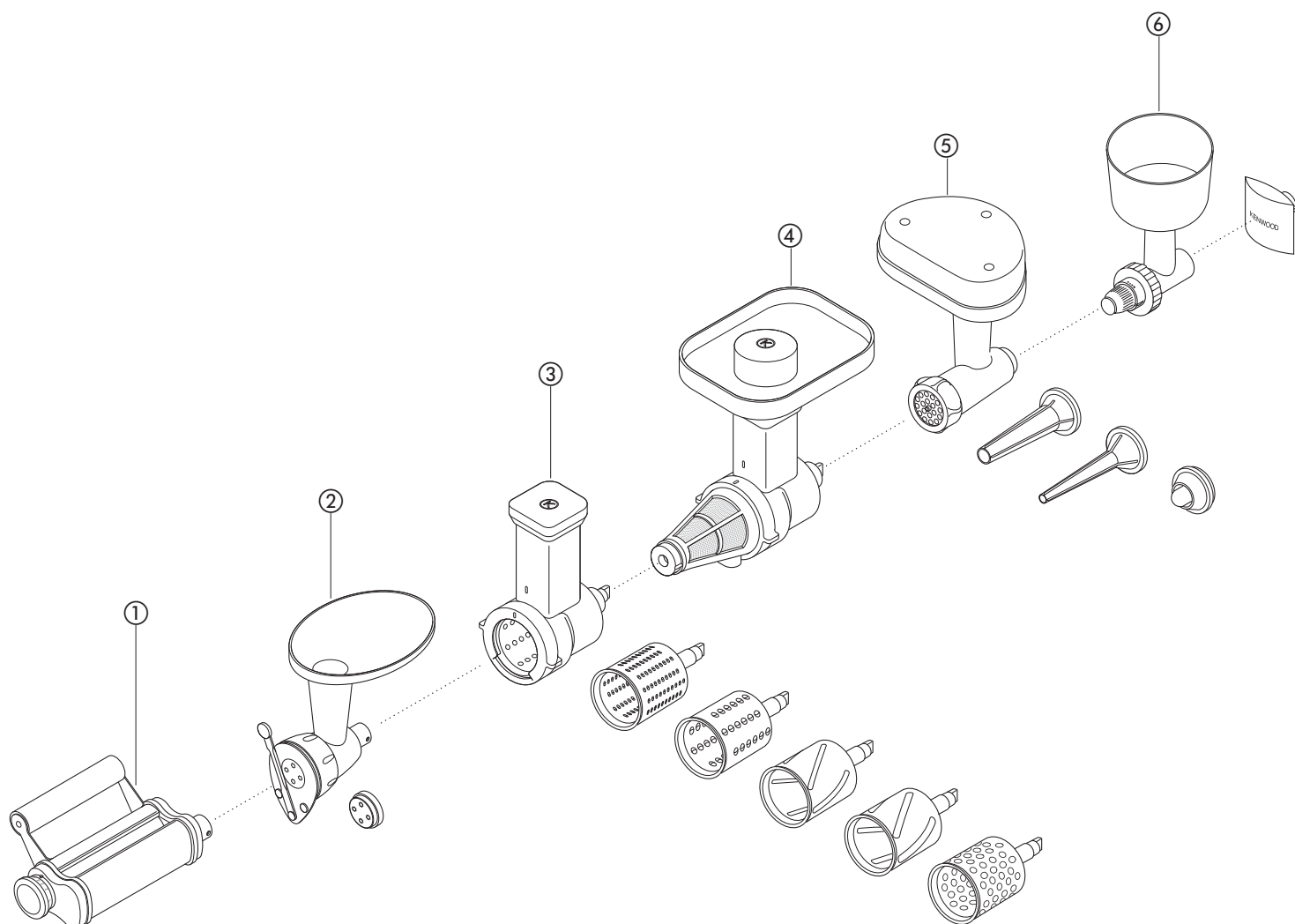


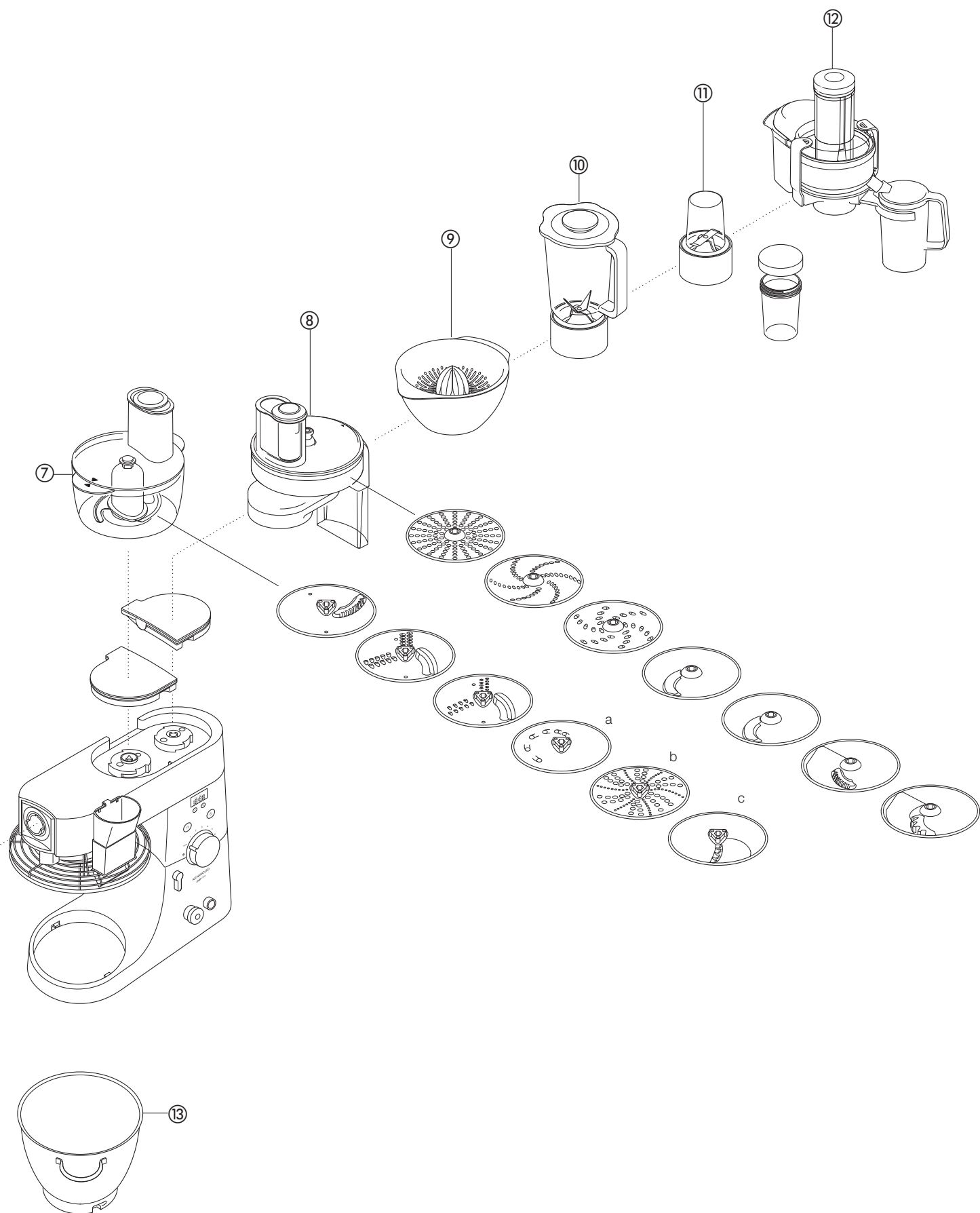
dostupné príslušenstvo

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

príslušenstvo kód príslušenstva

- nástavec na výrobu plochých cestovín** ① AT970A
 doplnkové príslušenstvo na cestoviny (nezobrazené) používané spoločne s AT970
 AT971A tagliatelle
 AT972A tagliolini
 AT973A trenette
 AT974A špagety
- nástavec na výrobu cestovín** ② AT910 sa používa s formou na maccheroni rigati (dá sa nasadiť 12 voliteľných foriem plus forma na výrobu čajového pečiva)
- rotačný krájač potravín** ③ AT643 sa dá skombinovať s 5 bubnami
- lis na ovocie** ④ AT644
- multifunkčný mlynček potravín** ⑤ AT950A používa sa s
 a veľkým násadcom na výrobu klobás
 b malým násadcom na výrobu klobás
 c násadcom na výrobu mäsových guliek
- mlynček na zrníčka** ⑥ AT941A
- príslušenstvo na kuchynský robot** ⑦ AT640 štandardne zahŕňa 3 rezacie kotúče a nože (kotúče a, b a c sa dajú kúpiť samostatne)
- krájač a strúhadlo** ⑧ AT340 používa sa rôznymi kotúčmi
- lis na citrusové plody** ⑨ AT312
- mixér** ⑩ 1,5 l akrylový AT337, 1,5 l sklenený AT338, 1,5 l z nehrdzavejúcej ocele AT339
- mini sekač/mlynček** ⑪ AT320 sa používa so 4 sklenenými nádobami so 4 vekami na skladovanie
- neprerušovaný odšťavovač** ⑫ AT641
- nádoba z nehrdzavejúcej ocele s rúčkami** ⑬ 36386A





čistenie a servis

ošetrovanie a čistenie

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

pohonná jednotka, kryty
výstupov chránič prstov

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

nádoba

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

pružná metlička

- Po použití zariadenia vždy odmontujte ohybné stierky za účelom umytia a uskladnenia: pevne potiahnite a otočte každú stierku, kým sa nezosunie z ramena metličky z nehrdzavejúcej ocele.
- Ak chcete vyčistiť rameno metličky s nehrdzavejúcej ocele jednoducho odstráňte ohybné stierky a umyte ich v horúcej mydlovej vode a dôkladne vysušte.
Ohybné stierky by mali byť ihneď po použití ručne umyté v horúcej mydlovej vode. Na vyčistenie **VNÚTRA** každej stierky použite dodanú čistiacu kefu. Ohybné stierky opláchnite pod horúcou tečúcou vodou z vodovodu a dôkladne vysušte.
- Ak chcete ohybné stierky znovu nasadiť, namažte ramená metličiek s nehrdzavejúcej ocele malým množstvom čerstvého jedlého oleja. Nasuňte ohybné stierky na nerezové rameno. Dbajte na to, aby každá stierka pokrývala celú dĺžku ramena a na konci prešla cez koniec ramena. Ten istý postup zopakujte aj s druhou stierkou.
Poznámka: nástroj možno používať iba s nasadenými obidvoma stierkami.

nástroje, pechovč do
plniaceho otvoru

- Umyte ručne, potom dôkladne osušte, prípadne umyte v umývačke.

servis a starostlivosť o zákazníkov

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

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

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

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

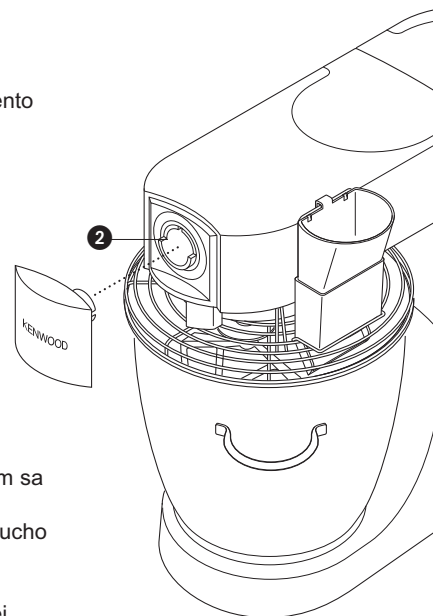


DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/EC.

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

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

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



recepty

Pozri dôležité upozornenia na postup pri výrobe chleba na strane 96.

ťažké kysnuté cesto na biely chlieb

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

krehké pečivo

- ingrediencie
- 450 g preosiatej múky so soľou
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) soli
 - 225 g tuku (zmes bravčovej masti a margarínu priamo z chladničky)
 - Približne 80 ml (4 pol. lyž.) vody
- návod
- Nemiešajte zmes príliš dlho.
- postup
- 1 Vložte múku do nádoby. Nakrájajte tuk nahrubo a pridajte ho k múke.
 - 2 Miešajte pri rýchlosti 1, kým sa zmes nezačne podobať na strúhanku. Miešanie zastavte skôr než bude zmes mazľavá.
 - 3 Pridajte vodu a miešajte na minimálnej rýchlosti. Hneď ako sa voda zapracuje do zmesi, zastavte miešanie.
 - 4 Pečte pri teplote približne 200 °C/400 °F/plynový stupeň 6, v závislosti od plnky.

pavlova

- ingrediencie
- 3 bielka z veľkých vajec
 - 175 g krupicového cukru
 - 275 ml šľahačky
 - čerstvé ovocie, napr. maliny, jahody, hrozno, kivi spôsob
- postup
- 1 Šľahajte vajcové bielka pri vysokých otáčkach dovtedy, kým sa nevytvorí „jemná pena“.
 - 2 Pri otáčkach šľahača na stupni 5 postupne pridávajte cukor po jednej polievkovej lyžici, pričom po každom pridaní zmes chvíľu šľahajte.
 - 3 Plech na pečenie vyplňte silikónovým papierom a potom lyžicou naneste snehovú pusinku na papier tak, aby sa vytvoril základ s priemerom približne 20 cm/8".
 - 4 Plech na pečenie vložte do rúry vyhriatej na 150 °C/300 °F/plynový stupeň 2 a potom ihneď znížte teplotu na 140 °C/275 °F/plynový stupeň 1 a nechajte piecť 1 hodinu. Vypnite teplo, ale nechajte koláč pavlova v rúre, aby sa vychladil.
 - 5 Keď je koláč pripravený na podávanie, stiahnite silikónový papier a koláč umiestnite na servírovací podnos. Šľahajte šľahačku dovtedy, kým sa nevytvorí jemná pena a potom ju rozotrite po povrchu koláča pavlova a ozdobte koláč ovocím.

recepty pokračovanie

skvelý čokoládový koláč

- ingrediencie
- 225g masla, zmäkčeného
 - 250 g krupicového cukru
 - 4 vajcia
 - 5ml (1 čaj. lyž.) instantnej kávy rozpustenej v 15 ml (1 pol. lyž.) horúcej vody
 - 30 ml (2 pol. lyž.) mlieka
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) mandľovej esencie
 - 50 g mletých mandlí
 - 100 g múky s práškom do pečiva
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) prášku do pečiva
 - 50 g nesladeného kakaového prášku
- postup
- 1 Miešajte zmes masla a cukru pri nízkych otáčkach s postupným zvyšovaním na vyššie otáčky dovtedy, kým sa nevytvorí jemná a nadýchaná zmes. Oškrabte steny nádoby a metličku
 - 2 Šľahajte vajcia v nádobe a počas vysokých otáčok robota postupne po malých dávkach pridávajte vajce dovtedy, kým sa nevmieša. Robot vypnite a oškrabte.
 - 3 Vmiešajte rozpustenú kávu, mlieko a mandľovú esenciu pri nízkych otáčkach. Pridajte mleté mandle, preosiatu múku, prášok do pečiva a kakao. Zmes zmiešajte pri nízkych otáčkach.
 - 4 Zmes rozdeľte medzi dva 20 cm/8" plechy na pečenie, ktoré sú vyplnené vymasteným papierom odolným voči masti. Vyrovnajte horné časti a potom nechajte piecť pri 180 °C/350 °F/plynový stupeň 4 približne 30 minút, až kým nebude koláč pružný na dotyk.
 - 5 Vypnite a nechajte vychladnúť na rošte.

plnka zo šľahanej čokolády

- ingrediencie
- 275 g nalámanej horkej čokolády
 - 225ml šľahačky
- postup
- 1 Čokoládu nechajte roztopiť v nádobe umiestnenej nad mierne vriacou vodou.
 - 2 Vyšľahajte šľahačku na jemnú penu pri postupnom zvyšovaní otáčok.
 - 3 Po roztopení čokolády odoberte nádobu zo zdroja tepla a pomocou veľkej lyžice ju zamiešajte do šľahačky.
 - 4 Čokoládovú plnku rozotrite medzi vychladené koláče.

čili marináda

- ingrediencie
- 200 g studeného číreho medu (schladeného cez noc v chladničke)
 - 1 zelená čili paprička (celá)
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) jemného arašidového masla
 - korenie
- postup
- 1 Všetky ingrediencie vložte do mini sekáča/mlynčeka.
 - 2 Nasadte nástavec na mixér a nechajte ingrediencie usadiť sa okolo čepele.
 - 3 Prepnite zariadenie na 10 sekúnd na funkciu impulzov.
 - 4 Použite podľa potreby.

Знайомство з кухонним комбайном Kenwood

Перед першим використанням приладу Kenwood

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

Заходи безпеки

- Вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не наближайте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- Не залишайте прилад, що працює без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Технічне обслуговування», стор. 110.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених на стор. 106.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він – дуже важкий. Перш ніж піднімати прилад, спочатку переконайтеся, що головку міксера зафіксовано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищезазваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

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

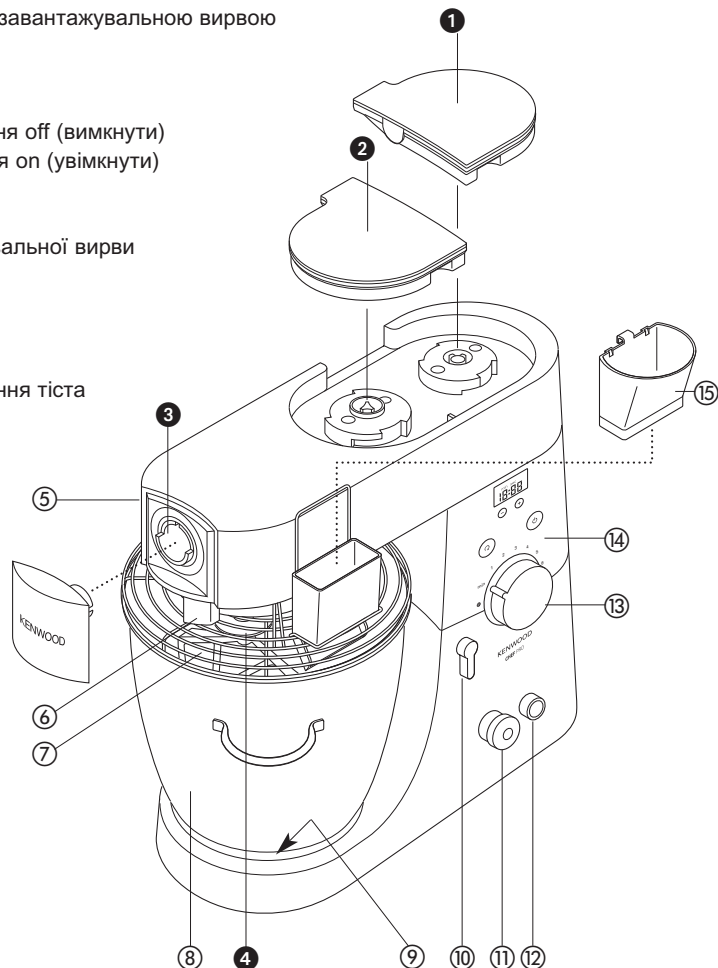
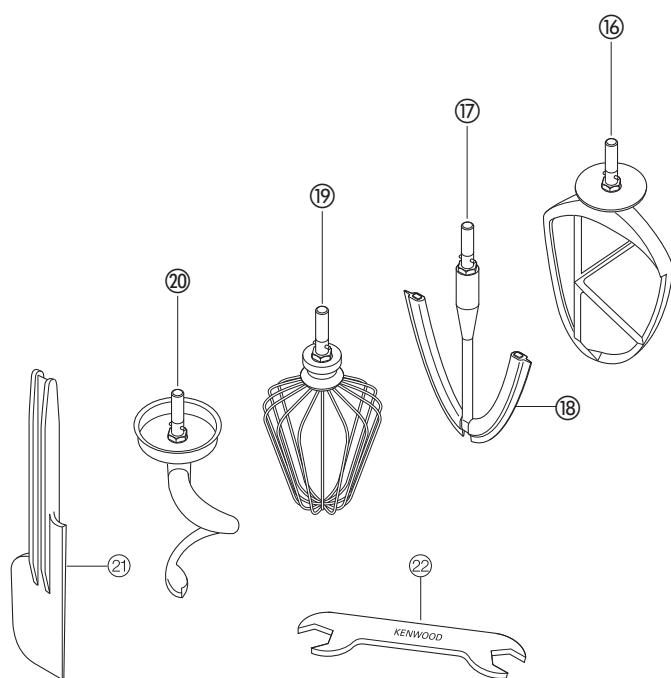
Перед першим використанням

- 1 Промийте всі компоненти: див. розділ «Догляд та чищення», стор. 110.
- 2 Сховайте зайву частину шнура у спеціальному відсіку для зберігання, який знаходиться позаду приладу.

Знайомство з кухонним комбайном Kenwood

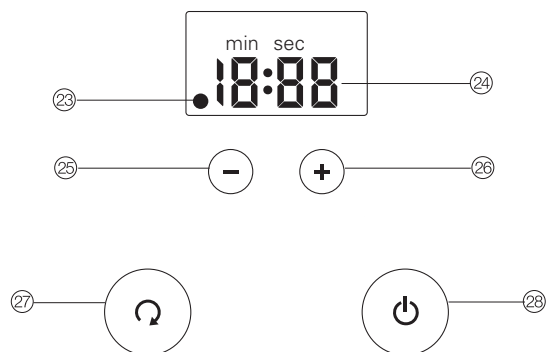
Отвори для кріплення насадок

- 1 високошвидкісний привід
- 2 адаптер із середньою швидкістю обертання
- 3 низькошвидкісний привід
- 4 отвір для встановлення насадок
- міксер 5 головка міксера
- 6 фіксатор для насадок
- 7 запобіжний пристрій для пальців з завантажувальною вирвою
- 8 чаша
- 9 підставка для чаші з фіксатором
- 10 важіль підйому головки міксера
- 11 червона кнопка вимкнення живлення off (вимкнути)
- 12 зелена кнопка увімкнення живлення on (увімкнути)
- 13 регулятор швидкості
- 14 блок електродвигуна
- 15 подовжувальна камера завантажувальної вирви
- 16 К-подібна збивалка
- 17 гнучка збивалка
- 18 гнучкий скребок
- 19 віничок
- 20 гакоподібна насадка для вимішування тіста
- 21 лопатка
- 22 гайковий ключ



Панель управління

- 23 індикатор увімкнення живлення
- 24 дисплей-індикатор таймера
- 25 кнопка зменшення часу на таймері
- 26 кнопка збільшення часу на таймері
- 27 кнопка «Легідне перемішування»
- 28 кнопка «Пуск/стоп»



міксер

Насадки для вимішування та їх призначення

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

Як користуватися міксером

- 1 Поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки та підніміть головку міксера до його фіксації.
 - 2 Установіть насадку у відповідне гніздо, вставте вал у паз і поверніть для фіксації.
 - 3 Установіть чашу на підставку, натисніть та поверніть за годинниковою стрілкою.
 - 4 Щоб опустити головку міксера, підніміть її трошки, а потім поверніть важіль підйому головки за годинниковою стрілкою. Опускайте, доки головка не стане у фіксоване положення.
- Поверніть її та зніміть.
- 5 Підключіть міксер до мережі електропостачання та натисніть зелену кнопку увімкнення живлення on (увімкнути). На дисплеї з'являться цифри 88:88, а потім згаснуть. Буде світитися тільки індикатор увімкнення живлення.
 - 6 Переведіть регулятор швидкості у бажане положення та натисніть кнопку "Пуск/стоп", щоб увімкнути міксер. Таймер почне відлік з інтервалом в 1 секунду. Швидкість можна змінити у будь-який час впродовж роботи міксера.
 - 7 Зупиніть роботу міксера, натиснувши кнопку "Пуск/стоп". На дисплеї з'являться показники часу роботи. Якщо прилад було зупинено, а потім знову увімкнено, таймер продовжуватиме відлік, але тільки за умови, що минуло не більше 3 хвилин. У разі, якщо міксер не працює протягом цього часу, показники на дисплеї повернуться до початкових 00:00.
 - 8 Натисніть червону кнопку вимкнення живлення off (вимкнути), щоби вимкнути живлення, а після цього відключіть міксер від мережі електропостачання.

Увага: Випадкове натискання червоної кнопки вимкнення живлення off (вимкнути) приведе до припинення подавання живлення до міксеру, за виключенням налаштувань таймеру, що були встановлені заздалегідь. Щоби поновити живлення, натисніть зелену кнопку увімкнення живлення on (увімкнути), та, якщо потрібно налаштуйте знову значення таймеру.

Увага – Якщо у будь-який час впродовж роботи приладу трапиться підйом головки, міксер автоматично зупиниться і не поновить роботу, доки ви не опустите головку. Міксер розпочне роботу тільки тоді, коли головка буде опущена і буде натиснута кнопка "Пуск/стоп".

Імпульсний режим

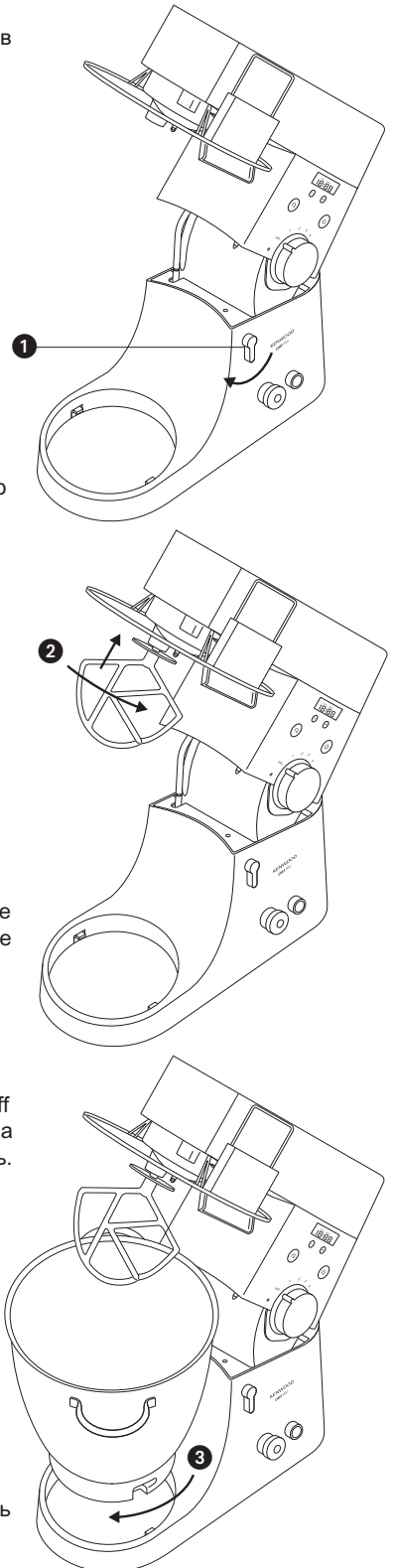
Щоб обрати імпульсний режим, поверніть регулятор швидкості проти годинникової стрілки у положення. Міксер працюватиме на максимальній швидкості, доки регулятор швидкості буде утримуватись у цьому положенні. Після того, як ви відпустите регулятор швидкості, міксер повернеться у положення 'min' (мінімальна швидкість), а потім зовсім зупиниться.

Увага: Якщо міксер працює у режимі таймера, імпульсний режим не активується.

Кнопка "Лягідне перемішування"

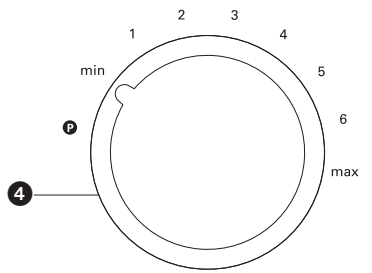
Натисніть та відпустіть кнопку "лягідне перемішування". Міксер почне автоматично працювати на мінімальній швидкості протягом 2-3 секунд. Можна утримувати цю кнопку більш тривалий час або натискати декілька разів, якщо це необхідно для перемішування інгредієнтів.

Увага: Якщо міксер працює у режимі таймера, режим «лягідне перемішування» не активується.



міксер

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



Як користуватися таймером зворотного відліку

- 1 Підключіть міксер до електромережі електропостачання. На дисплеї з'являться цифри 88:88, а потім згаснуть. Буде світитися тільки індикатор увімкнення живлення .
- 2 Натисніть кнопку + або - та утримуйте протягом однієї секунди, індикатор увімкнення живлення згасне, а на дисплеї з'являться цифри 00:00.
- 3 Натискайте кнопки + та -, доки не налаштуєте потрібний час. Таймер почне відлік з інтервалом в 5 секунд. Якщо постійно натискати кнопки або навіть утримувати їх, цифри будуть змінюватися скоріше. Максимальний час, який можна налаштувати, становить 60 хвилин. Якщо ви не зможете встановити час протягом 30 секунд, дисплей знов повернеться до режиму індикатора увімкнення живлення.
- 4 Натисніть кнопку «пуск/стоп» , щоб увімкнути міксер, таймер почне зворотний відлік з інтервалом в 1 секунду.
- Можна перервати роботу міксера у будь-який час, натиснувши кнопку «пуск/стоп» один раз, таймер також перейде у режим паузи. Щоби поновити роботу приладу, знов натисніть кнопку «пуск/стоп», міксер почне працювати, а таймер продовжуватиме зворотний відлік. Якщо залишити міксер у режимі паузи на 10 хвилин, таймер автоматично виставиться на нулі і протягом 2 секунд прилад видаватиме звуковий сигнал.
- 5 Процес перемішування автоматично зупиниться після закінчення загального часу. Ви почуєте звуковий сигнал, який лунатиме протягом 5 секунд. На дисплеї протягом 5 секунд будуть мигітати цифри 00:00, а потім згаснуть і засвітиться індикатор увімкнення живлення .



Як повторно налаштувати таймер

- 1 Виставте таймер на нулі, натиснувши одразу обидві кнопки - та +. Проте, якщо міксер не використовується протягом 30 хвилин, показники на дисплеї автоматично повертаються до показників 00:00.

Максимальні показники завантаження

- Кондитерські вироби із пісочного тіста
- Густе дріжджове тісто
- Рідке дріжджове тісто
- Суміш для фруктового торта
- яєчні білки

- Вага борошна: 910 г
- Вага борошна: 1,5 кг
- Загальна вага: 2,4 кг
- Вага борошна: 2,6 кг
- Загальна вага: 5 кг
- Загальна вага: 4,55 кг
- 16

- Корисні поради
- Час від часу вимикайте міксер та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
 - Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
 - Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру та яєчного жовтка.
 - Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.
 - Зафіксуйте подовжувальну камеру завантажувальної вирви на запобіжному пристрої для пальців, щоби полегшити процес додавання інгредієнтів.

Важливі поради стосовно випікання хліба

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

Пошук та усунення несправностей

Проблема

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

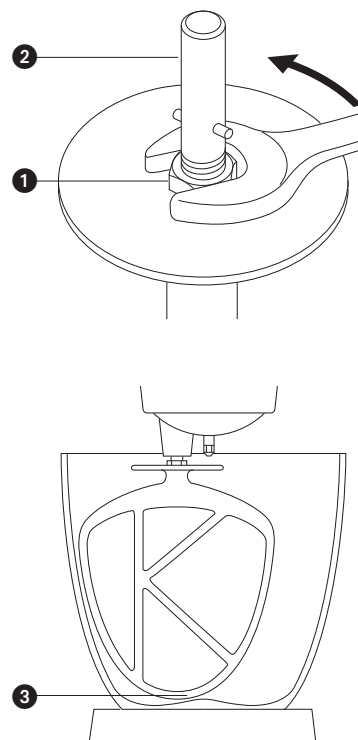
Усунення • Відрегулюйте висоту наступним чином.

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

Проблема

- Міксер зупиняється під час роботи.

Усунення • Міксер, який ви придбали, обладнаний пристроєм для захисту від перевантаження. Якщо трапиться перевантаження, міксер зупиниться, щоб не пошкодити прилад. Якщо таке трапиться, натисніть червону кнопку вимкнення живлення off (вимкнути) та відключіть міксер від мережі електропостачання. Вийміть частину інгредієнта, щоби зменшити навантаження та залишіть міксер на декілька хвилин. Підключіть прилад до мережі електропостачання та натисніть зелену кнопку увімкнення живлення on (увімкнути), а після цього натисніть кнопку «ПУСК/СТОП». Якщо міксер не розпочне роботу одразу після увімкнення, залишіть його ще на деякий час, щоб він охолонув.

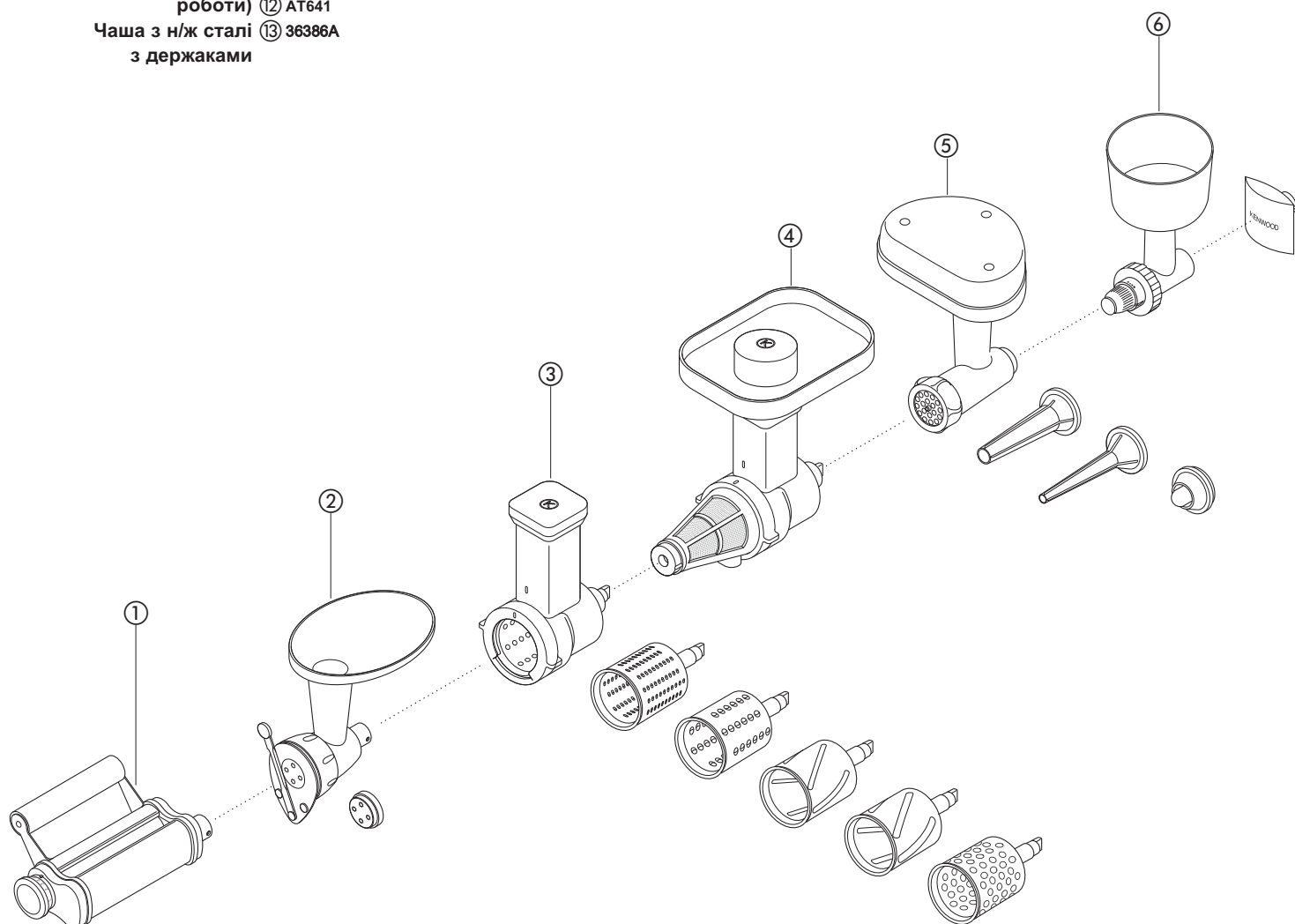


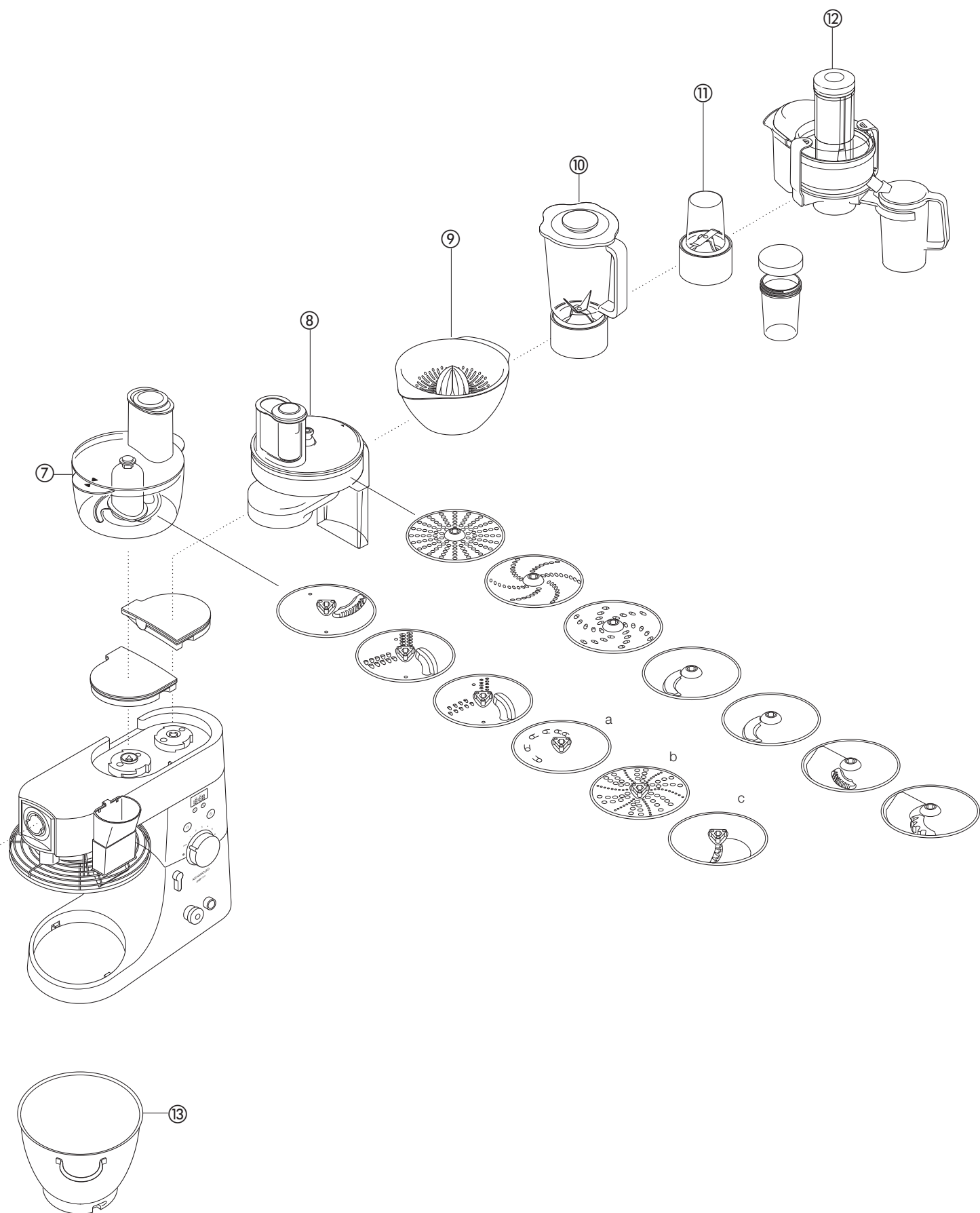
Насадки для кухонного комбайну

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

Насадка Код насадки

- Пласка макаронниця** ① АТ970А
 додаткові насадки для макаронних виробів (не показано) використовується разом із АТ970А
 макаронниця ② АТ910 поставляється разом з насадкою для приготування рігаті (можна встановити 12 додаткових насадок та насадку для приготування печива)
- обертовий ніж** ③ АТ643 поставляється у комплекті з 5 барабанами
- соковижималка для фруктів багатофункціональний подрібнювач** ④ АТ644
 ⑤ АТ950А поставляється разом із
 а великою порційною насадкою для ковбаси
 б малою порційною насадкою для ковбаси
 с пристроєм для готування кебабу
- подрібнювач для зернових кухонний комбайн** ⑥ АТ941А
 ⑦ АТ640 містить 3, як правило, різальних диска та ножовий блок (ножі а, б та с можна придбати окремо)
- тертка** ⑧ АТ340 має багато різних насадок
- соковижималка для цитрусових** ⑨ АТ312
- блендер** ⑩ 1,5 л акрил АТ337, 1,5 л скло АТ338, 1,5 л нержавіюча сталь АТ339
- міні-подрібнювач/подрібнювач** ⑪ АТ320 містить 4 скляних чаші та 4 кришки для зберігання
- професійна соковижималка (тривалий час безперервної роботи)** ⑫ АТ641
- Чаша з н/ж сталі з держакми** ⑬ 36386А





Догляд та обслуговування

Догляд та чищення

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

блок електродвигуна,
кришки приводів, запобіжний
пристрій для пальців

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

Чаша

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

гнучка збивалка

- Завжди знімайте гнучкі скребки після використання для проведення чищення і подальшого зберігання: Тягніть та крутіть скребок і різних напрямках, доки він не зісковзне з хвостовику збивалки, виготовленої із н/ж сталі.
- Щоби почистити хвостовик збивалки з н/ж сталі, зніміть гнучкі скребки та помийте вручну у гарячій мильній воді, а потім ретельно просушіть. Гнучкі скребки слід мити вручну у гарячій мильній воді одразу після закінчення роботи з насадкою. Використовуйте спеціальну щіточку для чищення, що входить до комплекту, щоби почистити **ВНУТРІШНЮ ПОВЕРХНЮ** кожного скребка. Сполосніть гнучкі скребки в гарячій воді під краном та ретельно просушіть.
- Щоби повторно установити гнучкі скребки, змажте хвостовик збивалки із н/ж сталі невеликою кількістю свіжої рослинної олії. Просуньте гнучкі скребки на хвостовик із н/ж сталі. Переконайтеся, що кожний скребок повністю закриває довжину хвостовику і пройшов крізь його інший кінець. Повторіть процедуру для другого скребка. Увага: насадку можна використовувати тільки, якщо обидва скребки були встановлені на місце.

насадки, подовжувальна
камера завантажувальної

вирви

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

Обслуговування та ремонт

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

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

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

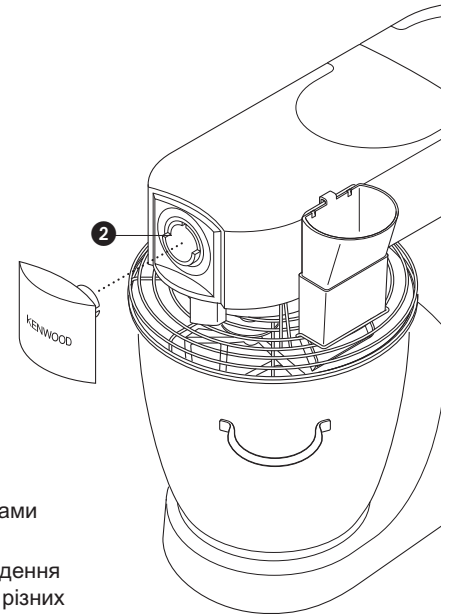
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



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

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами. Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

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



рецепти

Важливі поради стосовно випікання хліба на стор. 106

- Білий хліб круте дріжджове тісто**
- інгредієнти
- 1,36 кг звичайного борошна із сильною клейковиною
 - 15 мл (3 чайні ложки) солі
 - 25 г свіжих дріжджів; або 15 г/20 мл (1 2унцій сухих дріжджів + 5 мл (1 чайна ложка) цукру
 - 750 мл теплої води: 43°C (110°F). Використовуйте термометр або додайте 250 мл окропу до 500 мл холодної води
 - 25 г сала (жиру)
- Спосіб приготування
- 1 **Сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити для потрібної консистенції): налейте теплу воду у чашу. Після цього додайте дріжджі та цукор, і залишіть на приблизно 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
- Свіжі дріжджі:** покришіть у борошно.
- Інші види дріжджів:** виконуйте інструкції виробника.
- 2 Налийте рідину у чашу. Після цього додайте борошно (якщо ви використовуєте свіжі дріжджі), сіль та сало (жир).
- 3 Вимішуйте на мінімальній швидкості протягом 45 - 60 секунд. Потім збільшіть швидкість до 1, додайте ще борошна, якщо треба, і перемішуйте, доки не отримаєте тістоподібну масу.
- 4 Вимішуйте протягом 3 - 4 хвилин на швидкості 1, доки тісто не стане однорідним, пружним і буде відставати від стінок чаші.
- 5 Покладіть тісто у змащений жиром поліетиленовий пакет або у чашу та закрийте її кухонним рушником. Після цього поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
- 6 Знову перемішайте протягом 2 хвилин на швидкості 1.
- 7 Наповніть змащені жиром чотири форми для випікання на 450 г до половини, або сформуйте булочки. Після цього накрийте їх кухонним рушником та поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
- 8 Випікайте при 230°C/450°F/положення 8 регулятора духовки протягом 30 - 35 хвилин *для виготовлення батонів*, або 10 – 15 хвилин *для булочок*.
- Готовий хліб надає при постукуванні по нижній скоринці «порожній звук».
- Кондитерські вироби із пісочного тіста**
- інгредієнти
- 450 г борошна, просіяти із сіллю
 - 5 мл (1 чайна ложка) солі
 - 225 г жиру (змішайте охолоджене сало та маргарин)
 - Приблизно 80 мл (4 столових ложки) води
- Поради
- Не перемішуйте занадто довго.
- Спосіб приготування
- 1 Насипте борошно у чашу. Наріжте жир великими кубиками та додайте у борошно.
- 2 Перемішуйте на швидкості 1, доки не отримаєте суміш, що нагадує хлібні кришки. Припинить перемішування, як тільки тісто набуде "сального" вигляду.
- 3 Додайте води та перемішайте на мінімальній швидкості. Зупинить процес, як тільки тісто вбере воду.
- 4 Випікайте при 200°C/400°F/положення 6 регулятора духовки, залежно від наповнювача.
- Торт «Павлова»**
- інгредієнти
- 3 білки, яйця повинні бути великого розміру
 - 175 г цукрової пудри
 - 275 мл подвійних вершків
 - свіжі фрукти, наприклад, малина, полуниця, виноград, ківі
- Спосіб приготування
- 1 Збивайте яєчні білки на високій швидкості, доки не отримаєте стійку піну.
- 2 Увімкніть режим збивання віничком на швидкості 5, поступово додаючи цукор по одній столовій ложці. Після кожного додавання ретельно збивайте.
- 3 Постеліть на лист для випікання харчовий пергамент, потім за допомогою ложки сформуйте із суміші круг приблизно 20 см/8" у діаметрі.
- 4 Поставте лист для випікання у духовку попередньо підігріту до 150°C/300°F/положення 2 регулятора духовки, а після цього негайно зменшіть температуру до 140°C/275°F/положення 1 регулятора духовки та випікайте протягом 1 години. Вимкніть духовку, але залишіть торт всередині до повного охолодження.
- 5 Витягніть торт, зніміть харчовий пергамент та покладіть на блюдо. Збийте вершки до отримання стійкої піни та прикрасьте верхню частину тарту, додайте фрукти.

рецепти продовження

Чарівний шоколадний торт

- інгредієнти
- 225 г м'якого масла
 - 250 г цукрової пудри
 - 4 яйця
 - 5 мл (1 чайна ложка) розчинної кави, розчинити у 15 мл (1 столовій ложці) гарячої води
 - 30 мл (2 столові ложки) молока
 - 5 мл (1 чайна ложка) мигдалевої есенції
 - 50 г подрібнених горіхів мигдалю
 - 100 г борошна для розпушення
 - 5 мл (1 чайна ложка) розпушувача
 - 50 г (2 унції) несолодка кокосова стружка

- Спосіб приготування
- 1 Збивайте масло та цукор на низькій швидкості, поступово збільшуючи її, доки не отримаєте легку кремоподібну суміш. Зніміть залишки суміші зі стінок чаші та збивалки.
 - 2 Збийте яйця в окремій посуді, а потім під час роботи міксера поступово додавайте суміш та ретельно перемішуйте. Вимкніть прилад та зніміть залишки зі стінок чаші.
 - 3 На низькій швидкості додайте розчинну каву, молока та мигдалеву есенцію. Після цього додайте подрібнений мигдаль, просіяне борошно, розпушувач та кокосову стружку. Ретельно перемішайте до отримання однорідної маси, увімкнувши низьку швидкість.
 - 4 Розділіть суміш на дві частини та наповніть дві форми для випікання на 20 см/8", всередині яких треба постелити змащений жиром жиростійкий папір. Розрівняйте верхівки та випікайте при 180°C/350°F/положення 4 регулятора духовки протягом приблизно 30 хвилин, доки тісто не стане пружним.
 - 5 Вийміть, покладіть на ґратчасту підставку та залиште охолонуті.

Наповнювач із шоколадного мусу

- інгредієнти
- 275 г звичайного шоколаду, розподіліть на шматочки
 - 225 мл подвійних вершків

- Спосіб приготування
- 1 Розтопіть шоколад. Для цього покладіть його у посудину і поставте її у каструлю на парову баню.
 - 2 Збийте вершки, починаючи із низької швидкості й поступово збільшуючи її, доки не отримаєте стійку піну.
 - 3 Коли шоколад розтане, зніміть посудину з вогню та за допомогою ложки перемішайте до отримання кремоподібної суміші.
 - 4 Розподіліть шоколадний наповнювач між охолодженими коржами.

Маринад з перців чилі

- інгредієнти
- 200 г холодного рідкого меду (поставити на ніч до холодильнику)
 - 1 зелений перець чилі (цілий)
 - 5 мл (1 чайна ложка) арахісового масла з шматочками горіхів
 - присмаки

- Спосіб готування
- 1 Покладіть усі інгредієнти до міні-подрібнювача/подрібнювача.
 - 2 Установіть насадку на міксер та розподіліть інгредієнти навколо леза.
 - 3 Увімкніть імпульсний режим на 10 секунд.
 - 4 Продукт готовий до вживання.

تابع وصفات التحضير

تورته الشوكولاته الرائعة

- المكونات ● ٢٢٥ غ (٨ أونس) زبد طري
 - ٢٥٠ غ (٩ أونس) سكر بودرة
 - ٤ بيضات
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) قهوة فورية مذابة في ١٥ مل (ملعقة كبيرة) ماء ساخن
 - ٣٠ مل (٢ ملعقة كبيرة) حليب
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) نكهة اللوز
 - ٥٠ غ (٢ أونس) لوز مقشر
 - ١٠٠ غ (٤ أونس) دقيق ذاتي الرفع
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) بيكنغ بودر
 - ٥٠ غ (٢ أونس) بودرة كاكاو غير محلى
- الطريقة ١ امزجي الزبد مع السكر على سرعة منخفضة حتى يسمك القوام (يصبح كالكرامة) ثم أزيدي السرعة بالتدريج حتى يصبح المزيج خفيفاً ومنفوشاً. أفرغي محتويات السلطانية والمضرب.
- ٢ اخفقي البيض في إناء بينما تعمل العجانة على سرعة عالية وأضيفي البيض بالتدريج، القليل في كل مرة حتى يندمج. أوقفي التشغيل وأفرغي المحتويات.
- ٣ أدمجي القهوة المذابة والحليب ونكهة اللوز على سرعة منخفضة. أضيفي اللوز المقشر والدقيق المنخول والبيكنغ بودر والككاو. اعجني على سرعة منخفضة لدمج المكونات.
- ٤ اقسمي العجينة في علبتين للخبز قطرها ٢٠ سم/ ٨ بوصات مبطنتين بورق غير ماص للدهن مدهونا بالزيت. ساوي السطحين ثم اخبزي على درجة حرارة ١٨٠ م/ ٣٥٠ ف/ علامة غاز ٢ لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى يصبح الكيك مرناً عند اللمس.
- ٥ تقلب وتترك لتبرد على رف من السلك.

حشوة موس الشوكولاته

- المكونات ● ٢٧٥ غ (١٠ أونس) شوكولاته سادة مقطعة إلى قطع
 - ٢٢٥ مل (٨ أونس) كريمة كاملة الدسم
- الطريقة ١ أذيني الشوكولاته بوضعها في سلطانية داخل حمام ماء ساخن على الموقد.
- ٢ اخفقي الكريمة بدءاً بسرعة منخفضة وزيديها بالتدريج إلى سرعة أعلى حتى تتكون قمماً لينة.
- ٣ عندما تذوب الشوكولاته أزيلي السلطانية من فوق حمام الماء الساخن واستعملي ملعقة كبيرة لطي الشوكولاته داخل الكريمة.
- ٤ افردى حشوة الشوكولاته بين طبقتي الكيك الباردين.

تتبيلة الفلفل

- المكونات ● ٢٠٠ غرام غسل نحل صافي بارد (موضوع طوال الليل داخل الثلاجة)
 - ١ ثمرة فلفل أخضر (كاملة)
 - ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) زبدة فول سوداني خشنة
 - ١ ثوابل
- الطريقة ١ ضعي كل المكونات في القطاعة/المطحنة الصغيرة.
- ٢ ركيبي الملحق في الخلط واسمحي للمكونات بملء الفراغات حول السكين التقطيع.
- ٣ شغلي الجهاز على وضع التشغيل النبضي لمدة ١٠ ثوان.
- ٤ استخدميه حسب الحاجة.

وصفات التحضير

راجعى النقاط الهامة لصنع الخبز ص ١١٦ .

عجينة خبز ابيض مع خميرة جافة

- المواد • ٦٣.١ كجم (٣ باوند) دقيق عادي قوي
- ٥١ مل (٣ ملعقة شاي) ملح
- ٥٢ جم (١ أونصة) خميرة طازجة ؛ او ٥١ جم/٠.٢ مل (٥٠،٠ أونصة) خميرة جافة + ٥ مل (١ ملعقة شاي) سكر
- ٥٧.١ مل (٥٢.١ باينت) ماء دافئ: ٣٤ م (١١.٠ ف). استعمل محرار او اضعف ٥٢.٠ مل (٩ أونصة سائل) من الماء الغالي الى ٥٠.٥ مل (٨١ أونصة سائل) الى ماء بارد.
- ٥٢ جم (١ أونصة) سمونة
- الطريقة • **الخميرة الجافة** (من النوع الذي يحتاج الى اعادة تهيئة): صب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضعف الخميرة والسكر ودعها ساكنة لحوالي ١٠ دقائق الى ان تصبح ذات رغوة.
- الخميرة الطازجة**: فتتها في الدقيق.
- انواع اخرى من الخميرة**: اتبع تعليمات المنتج.
- ٢ صب السائل في الوعاء. ثم اضعف الدقيق (مع الخميرة الطازجة ان استعملت)، والملح والسمن.
- ٣ تعجن المواد على السرعة الدنيا لمدة ٠.٦-٥٤ ثانية. ثم ارفع السرعة الى ١، مضيفا مزيدا من الدقيق اذا لزم، الى ان تتشكل العجينة.
- ٤ تعجن المواد لمدة ٢.٤ دقائق اضافية على السرعة 1 الى ان تصبح العجينة سلسلة ومرنة وتترك جوانب الوعاء نظيفة.
- ٥ ضع العجينة في كيس بوليثين مزيّن او وعاء مغطى بمنشفة شاي. ثم اتركها في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
- ٦ اعد العجن على السرعة ١ لمدة ٢ دقيقة.
- ٧ املا الى المنتصف اربع اوعية معدنية مزيّنة بقياس ٠.٥٤ جم (١ باوند) بالعجين، او شكل العجين بهيئة ارغفة اسطوانية الشكل ثم غط بمنشفة شاي واتركها في محل دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
- ٨ تخبز على ٣٢. درجة مئوية/٥٤. ف/غاز علامة ٨ لمدة ٠.٣-٥٣ دقيقة للارغفة و ١-٥١ للاسطوانات.
- عندما يصبح الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوّف عند ضربه.

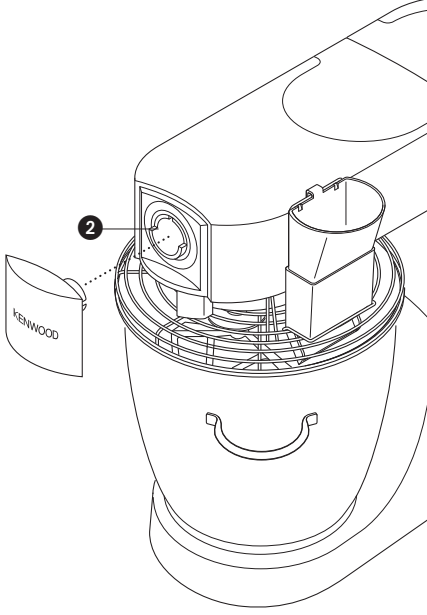
المعجنات ذات القشرة الهشة

- المكونات • ٤٥٠ غ (١ رطل) دقيق وينخل مع الملح
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) ملح
- ٢٢٥ غ (٨ أونس) دهن حيواني (استخدمي السمن من الثلاجة مباشرة)
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملاعق كبيرة) ماء
- تلميح لا تفرطي في الخلط.
- الطريقة ١ ضعي الدقيق في السلطانية. قطعى الدهن وأضيفيه الى الدقيق.
- ٢ اعجنى الخليط على السرعة ١ حتى يشبه فتات الخبز. أوقفى العجن قبل أن يبدو الخليط دهنيًا.
- ٣ أضيفى الماء واعجنى على أقل سرعة min. أوقفى العجن بمجرد اندماج الماء داخل العجينة.
- ٤ اطهي العجينة عند درجة حرارة ٢٠٠م/٤٠٠ف/علامة غاز ٦ وهذا يتوقف على الحشوة.

مرغ البافلوا

- المكونات • بياض ٣ بيضات كبيرة
- ١٧٥ غ (٦ أونس) سكر بودرة
- ٢٧٥ مل (١٠ أونس) كريمة كاملة الدسم
- فاكهة طازجة مثال: التوت أو الفراولة أو العنب أو الكيوي
- الطريقة ١ اخفقي بياض البيض على سرعة عالية حتى تتكون "قممًا لينة".
- ٢ بينما تعمل خفاقة البيض على السرعة ٥، أضيفي السكر تدريجياً بمقدار ملعقة كبيرة كل مرة واخفقي بعد كل إضافة.
- ٣ بطّني صينية خبز بورق السيليكون ثم اغرفي المرغ على الورق مكوناً مأوى مفرغ من الداخل قطره تقريباً ٢٠ سم/٨ بوصات.
- ٤ ضعي صينية الخبز في الفرن المسخن مسبقاً إلى درجة حرارة ١٥٠م/٣٠٠ف/علامة غاز ٢، ثم أخفضي درجة الحرارة فوراً إلى ١٤٠م/٢٧٥ف/علامة غاز ١ واخبزي لمدة ساعة واحدة. اطفئي الفرن ولكن اتركي البافلوا تبرد داخل الفرن.
- ٥ عند التقديم، أزيلى ورق السيليكون وارفعي المرغ على طبق التقديم. اخفقي الكريمة حتى تتكون قممًا لينة ثم افريديها على سطح البافلوا ثم جمليها بالفاكهة.

التنظيف والصيانة



العناية والتنظيف

- دائماً أوقف التشغيل وأزلي القابس الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند **المخرج 2** عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي – فقط امسحيه.
- وحدة الطاقة، أغطية المخرج
- فكي دائماً أغطية المخارج في حالة عدم استخدامها.
- واحذر استخدام المواد الكاشطة أو الغمر في الماء.

- الوعاء
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدم المخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعدية عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).

- المضرب المرن
- فكي دائماً المضرب المرن بعد الاستخدام لتنظيفه ثم تخزينه. اسحب كل مضرب بقوة للخارج مع حركة دورانية لفكه من ذراع المضرب المصنوع من الاستانلس ستيل.

- لتنظيف ذراع المضرب المصنوع من الاستانلس ستيل أزلي المضرب المرن واغسله في محلول ماء وصابون ساخن ثم التجفيف الجيد.
- يجب تنظيف المضرب المرن يدوياً فور الانتهاء من استخدامه في محلول ماء وصابون ساخن. استخدم فرشاة التنظيف المزودة مع الجهاز للتنظيف داخل كل مضرب. اشطفي المضرب تحت صنوبر ماء ساخن متدفق ثم جففيه جيداً.
- لإعادة تركيب المضرب المرن، زيتي ذراعي المضرب المرن المصنوعين من الاستانلس ستيل بقليل من زيت الطعام الطازج. ركب المضرب المرن في الذراعين بحركة انزلاقية. تأكدي من تغطية كل مضرب لكامل طول الذراع وتغطي كل مضرب للحافة الموجودة في النهاية. كرري نفس العملية مع المضرب الآخر.
- ملاحظة: يجب استخدام الأداة مع تركيب كلا المضربين.

- الأدوات، امتداد أنبوب إدخال المكونات
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

الصيانة ورعاية العملاء

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

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



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

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

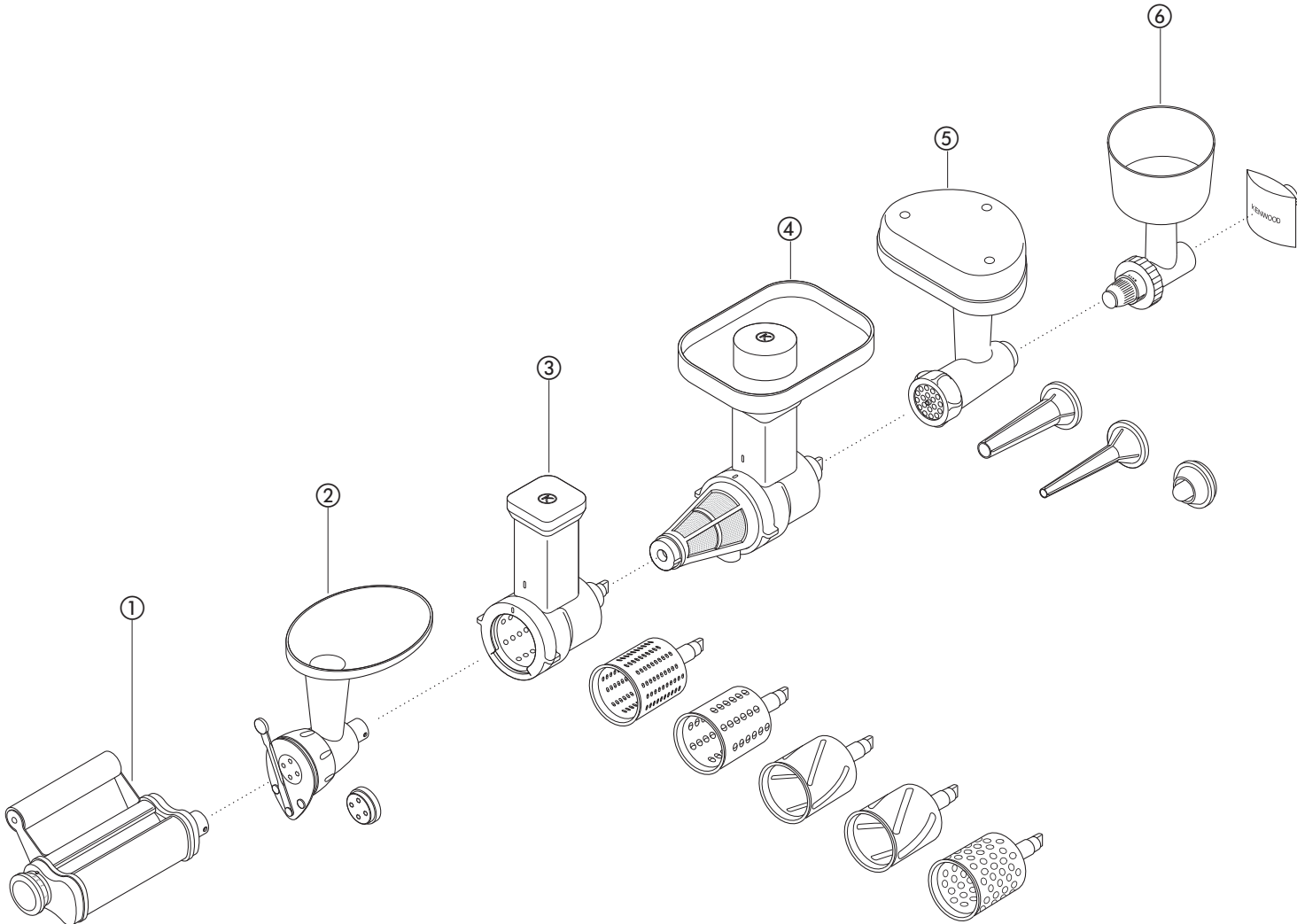
لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً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

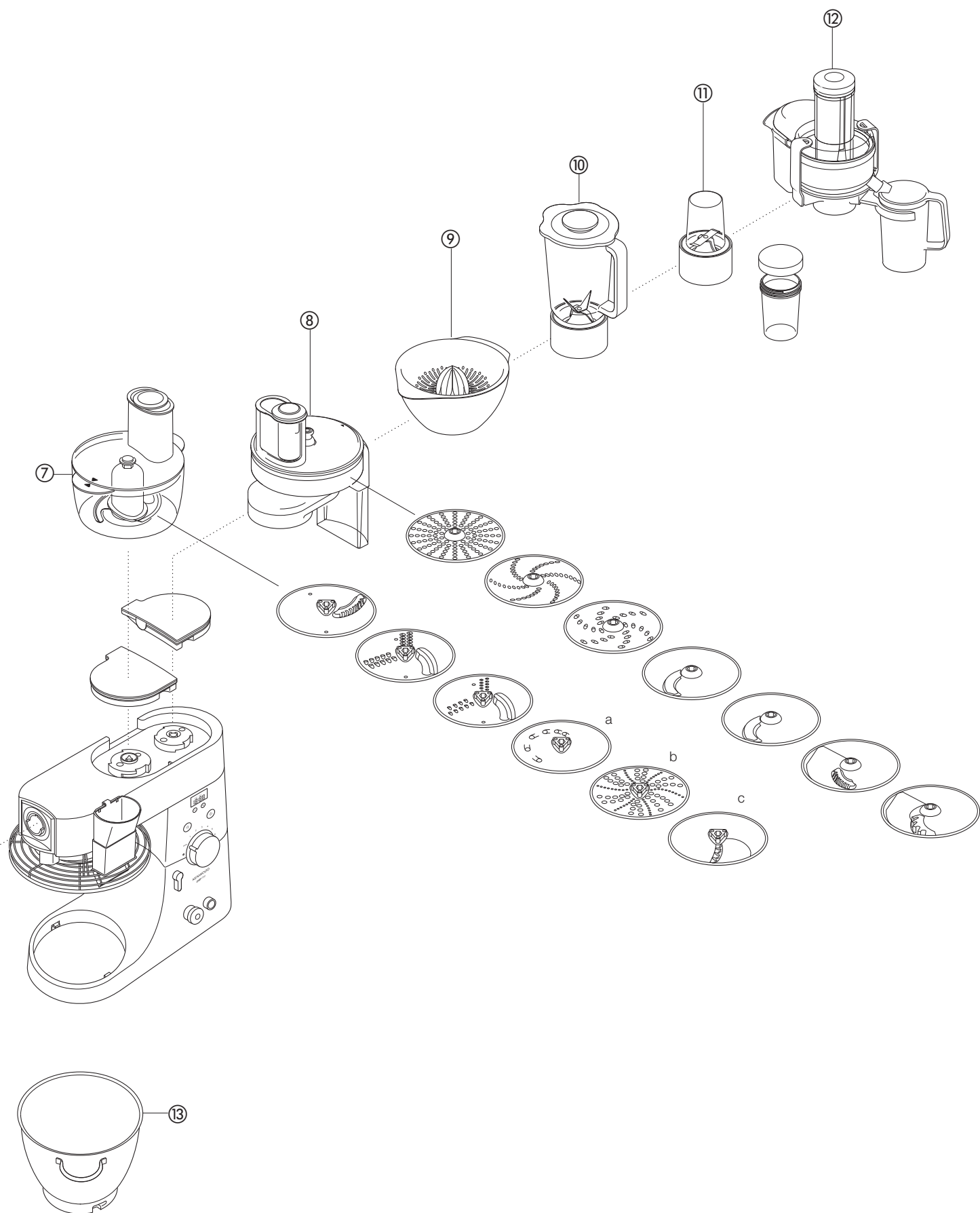
الملحقات المتاحة

لشراء ملحقة غير متضمنة مع مجموعتك، اتصل بمركز صيانة KENWOOD القريب منك.

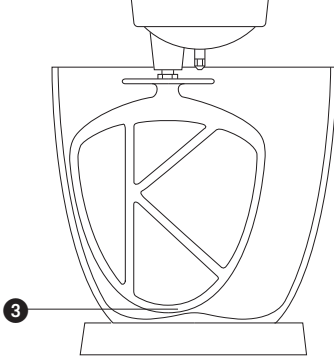
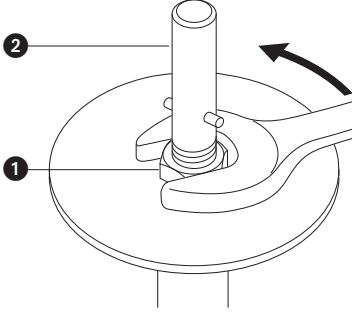
الملحقة رمز الملحقة

- صانعة المعجنات (الباستا) المسطحة ①** **AT970A**
 ملحقات إضافية للباستا (غير مبينة)
AT971A تاغلياتيلى
AT972A تاغليولينى
AT973A ترييني
AT974A سباغيتي
- صانعة المعجنات (الباستا) ②** **AT910** تأتي مع قالب مكروني ريجاتي (١٢ قالب إضافي وصانعة بسكويت يمكن تركيبها)
- ماكينة تقطيع الطعام روتو ③** **AT643** تأتي مع ٤ أسطوانات
- عصرة الفواكه ④** **AT644**
- مفرمة الأطعمة المتعددة الاستخدامات ⑤** **AT950A** تأتي مع
 a فوهة نقائق كبيرة
 b فوهة نقائق صغيرة
 c صانعة الكبة الشامية
- مطحنة الحبوب ⑥** **AT941A**
- جهاز تحضير الطعام ⑦** **AT640** تحتوي على ٣ قطع معدنية للتقطيع قياسياً وشفرة سكين.
 (الأسطح a و b و c يمكن شراؤها بشكل منفصل)
- ملحق التقطيع/ المباشرة برو ⑧** **AT340** يأتي مع مجموعة من أسطح التقطيع والبشر
- العصرة ⑨** **AT312**
- الخلاط ⑩** **AT337** ١,٥ لتر إكرليك، **AT338** ١,٥ لتر ستانلس ستيل
- AT339**
- القطاع/المطحنة الصغيرة ⑪** **AT320** تأتي مع ٤ أوعية زجاجية و٤ أغطية للتخزين
- العصرة المستمرة ⑫** **AT641**
- سلطانية ستانلس ستيل بمقبضين ⑬** **36386A**





استكشاف الأخطاء وإصلاحها



المشكلة

- خفاقة البيض أو مضرب العجين يقرع قاع السلطانية أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع السلطانية.
- الحل اضبطي الارتفاع. وتلك هي الطريقة:

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة.

- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ① بشكل كاف للسماح بتعديل محور الدوران ② .
- ٥ اخفض الأداة المستخدمة في اتجاه قاعدة الوعاء، لفي محور دوران الأداة في اتجاه عكس عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.

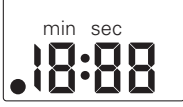
- ٦ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٧ اركبي الأداة في الخلاط واخفضي رأس الخلاط. للحصول على الأداء الأفضل لكل من خفاقة البيض أو المضرب على شكل حرف K، يجب أن تكون الأداة تكاد تلامس قاع الوعاء ③ .
- ٨ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أحكمي ربط الصامولة.
- ٩ في الوضع المثالي، يكاد المضرب المرن يلامس قاع الوعاء. إذا لزم الأمر، اضبطي الارتفاع حسب الإجراء الموضح فيما سبق.

المضرب المرن

المشكلة

- العجانة تتوقف أثناء التشغيل.
- الحل الخلاط مزود بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف يتوقف إذا زادت حملته عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، اضغطي على زر إيقاف التشغيل (الأحمر) وافصلي الخلاط عن مصدر التيار الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل واطركي الخلاط بدون تشغيل لبضع دقائق. وصلي الخلاط بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على زر التشغيل (الأخضر) ثم اضغطي على زر Start/Stop (تشغيل/إيقاف). في حالة عدم بدأ تشغيل الخلاط فوراً فاتركيه لفترة إضافية حتى يبرد.

العجانة



لاستخدام مؤقت العد التنازلي

- ١ أوصلي العجانة بمصدر الطاقة. ستظهر 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر توصيل الطاقة واضحاً ☐.
- ٢ اضغطي على أحد الزرين + أو - لمدة ثانية واحدة وسيختفي مؤشر توصيل الطاقة ويظهر 00:00 على الشاشة.
- ٣ اضغطي على الزرين + و - لضبط الزمن المطلوب على الشاشة. سيقوم المؤقت بعرض الوقت ووحده ٥ ثوان. إذا ضغطت على أحد الزرين مع الاستمرار ستتغير الأرقام بسرعة أكبر كلما طالت مدة الضغط. يمكن ضبط ٦٠ دقيقة كحد أقصى. إذا لم يتم تحديد الوقت خلال ٣٠ ثانية فستعود الشاشة لعرض مؤشر توصيل الطاقة.
- ٤ اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل لبدء تشغيل العجانة وسيقوم المؤقت بالعد التنازلي بوحدة ثانية واحدة.
- يمكن إيقاف العجانة مؤقتاً في أي وقت بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل مرة واحدة، وهذا سيقوم المؤقت مؤقتاً أيضاً. لمتابعة عملية العجن اضغطي مجدداً على زر بدء/ إيقاف التشغيل وسيبدأ تشغيل العجانة ويستمر المؤقت في العد التنازلي. إذا تركت العجانة في وضع الإيقاف المؤقت لمدة عشرة دقائق فسيبدأ ضبط المؤقت تلقائياً وستصدر نغمة مسموعة لمدة ثانيتين.
- ٥ ستتوقف عملية العجن تلقائياً عند انتهاء الزمن الكلي المحدد وستصدر صافرة مسموعة لمدة ٥ ثوان. ستومض الشاشة لمدة ٥ ثوان 00:00 ثم تختفي وتعرض مؤشر توصيل الطاقة ☐.

لإعادة ضبط المؤقت

- ١ قومي بتصفير المؤقت بالضغط على الزرين + و - في نفس الوقت.
- على أية حال، إذا لم يتم استخدام العجانة لمدة ٣٠ دقيقة سيعاد ضبط المؤقت تلقائياً ويظهر على الشاشة 00:00.

السعة القصوى

- المعجنات ذات القشرة الهشة
- عجينة الخميرة السميكة
- الوزن الإجمالي: ١,٥ كغ - ٣ رطل ٥ أونس
- وزن الدقيق: ٩١٠ غ - ٢ رطل
- الوزن الإجمالي: ٢,٤ كغ - ٥ رطل ٥ أونس
- وزن الدقيق: ٢,٦ كغ - ٥ رطل ١٢ أونس
- الوزن الإجمالي: ٥ كغ - ١١ رطل
- خلطة كيك الفاكهة
- الوزن الإجمالي: ٤,٥٥ كغ - ١٠ رطل
- بياض البيض ١٦

- تلمیحات عامة
- أوقفی العجن واكشطي السلطانية من أسفل باستخدام ملعقة التقلب.
- خفق البيض المتروك في درجة حرارة الغرفة هو أفضل ما يمكن.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على خفاقة البيض أو السلطانية.
- استخدمی مكونات باردة للعجين إذا لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

نقاط هامة لصنع الخبز

- هام
- يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه - سوف تتسبب في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز مثقلاً، فأوقفی التشغيل وأزيلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- تمتزج المكونات أفضل ما يمكن عند وضع السوائل أولاً في السلطانية.

العجانة

أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

- مضرب العجين • لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.
- المضرب المرن • مثالي لكشط الخلطات عن جوانب وقاع السلطانية أثناء عملية الخلط.
- خفاقة البيض • خفق البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنخ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم خفاقة البيض للخلطات السمكية (مثل مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام) - فقد تتلفها.
- خطاف العجين • لخلطات الخميرة.

لاستخدام العجانة

- ١ أديري رافعة رأس العجانة في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى تقفل.
 - ٢ لإدراج أداة ② أدخل في مقبس تركيب الأداة عن طريق إدخال سن محور الدوران في التجويف ثم لفى الأداة حتى تستقر في موضع التثبيت ②.
 - ٣ اضغطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأديري في اتجاه عقارب الساعة ③.
 - ٤ لخفض رأس العجانة، ارفعيها قليلاً وأديري رافعة رأس العجانة في اتجاه عقارب الساعة. ثم اخفضيها إلى وضع القفل.
 - أديريها وأزليها.
 - ٥ وصلي الخلاط بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على زر التشغيل (الأخضر). ستظهر القيمة 88:88 على الشاشة ثم تختفي تاركة مؤشر التشغيل مضاءً.
 - ٦ أديري مفتاح السرعات ④ إلى الوضع المطلوب ثم اضغطي على زر بدء/ إيقاف التشغيل ① لبدء تشغيل العجانة. سيقوم المؤقت بحساب الوقت ووحدته ثانية واحدة. يمكنك تغيير السرعة في أي وقت أثناء تشغيل العجانة.
 - ٧ أوقف العجانة بالضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ①. سيظهر أمامك على الشاشة زمن التشغيل وإذا تم إعادة تشغيل الجهاز سيستمر المؤقت في حساب الزمن بشرط مرور مالا يزيد عن ثلاث دقائق. وإذا لم تستخدم العجانة خلال هذا الوقت فسوف يتم إعادة ضبط الزمن الظاهر على الشاشة إلى 00:00.
 - ٨ اضغطي على زر إيقاف التشغيل (الأحمر) لإيقاف تشغيل الجهاز ثم افصلي الخلاط عن مصدر التيار الكهربائي.
- ملاحظة: في حالة الضغط على زر إيقاف التشغيل (الأحمر) في أي وقت من الأوقات، فسيتم قطع إمداد الطاقة عن كل أجزاء الخلاط بما في ذلك إعدادات المؤقت المحددة. لاستعادة الطاقة مرة أخرى لأجزاء الخلاط، اضغطي على زر التشغيل (الأخضر) وأعيدي ضبط المؤقت إذا أردتي ذلك.
- هام - إذا حدث في أي وقت رفع رأس العجانة أثناء التشغيل، فسوف تتوقف العجانة تلقائياً ولن يعاد تشغيلها تلقائياً بعد خفض رأس العجانة. سيعاد تشغيلها فقط عند خفض رأس العجانة والضغط على زر بدء/ إيقاف التشغيل ①.

وضع النبض

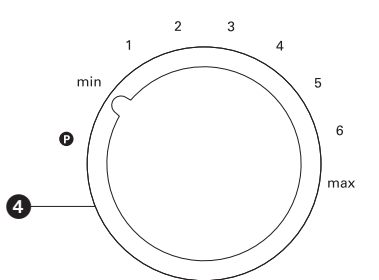
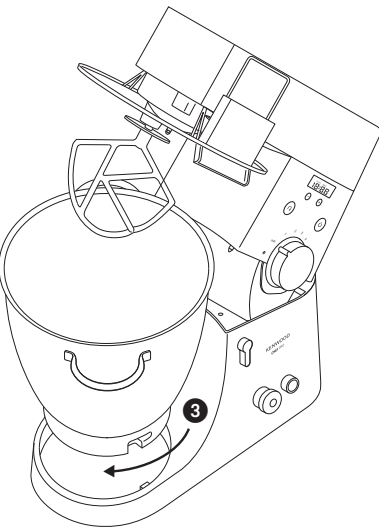
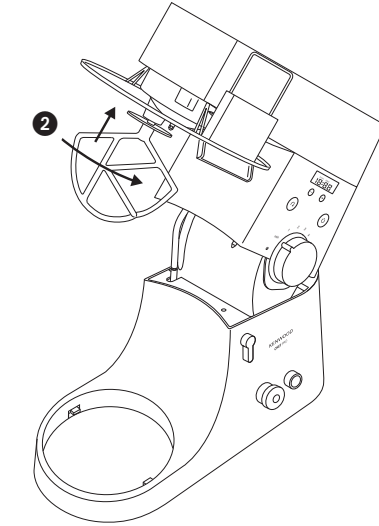
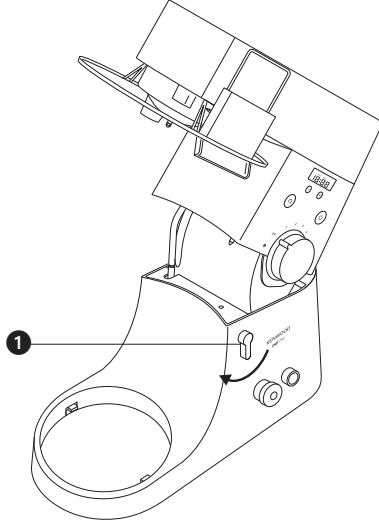
- لتحديد وضع النبض أديري مفتاح السرعات عكس عقارب الساعة إلى الموضع ⑤. ستعمل العجانة بأقصى سرعة طالما بقي المفتاح في هذا الموضع. عند تحرير المفتاح سيعود للموضع min وسيتوقف تشغيل العجانة.
- ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة النبض.

زر الطي

- اضغطي على زر الطي ② ثم حرره وستعمل العجانة تلقائياً على أقل سرعة لمدة ٢-٣ ثوان. يمكنك الضغط على الزر مع الاستمرار إذا أردت تشغيل العجانة لفترة أطول أو الضغط المتكرر عند الحاجة لمزج المكونات.
- ملاحظة: إذا كانت العجانة تعمل في وضع المؤقت فلن تعمل وظيفة الطي.

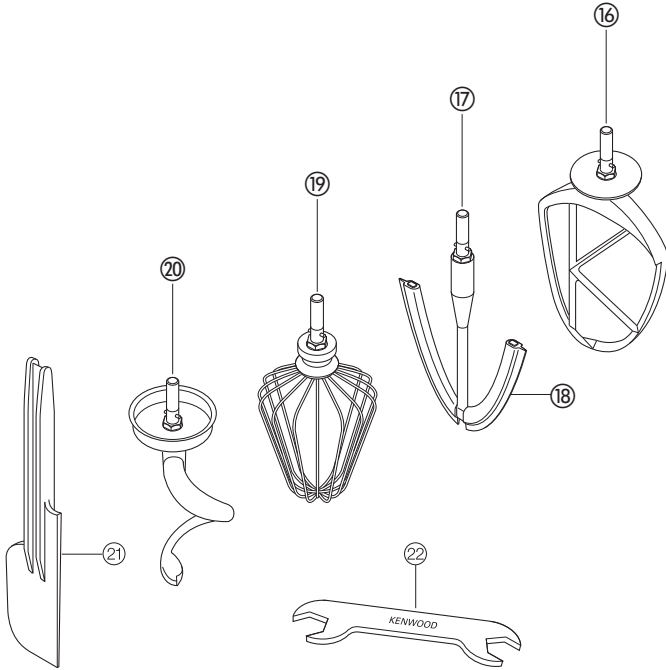
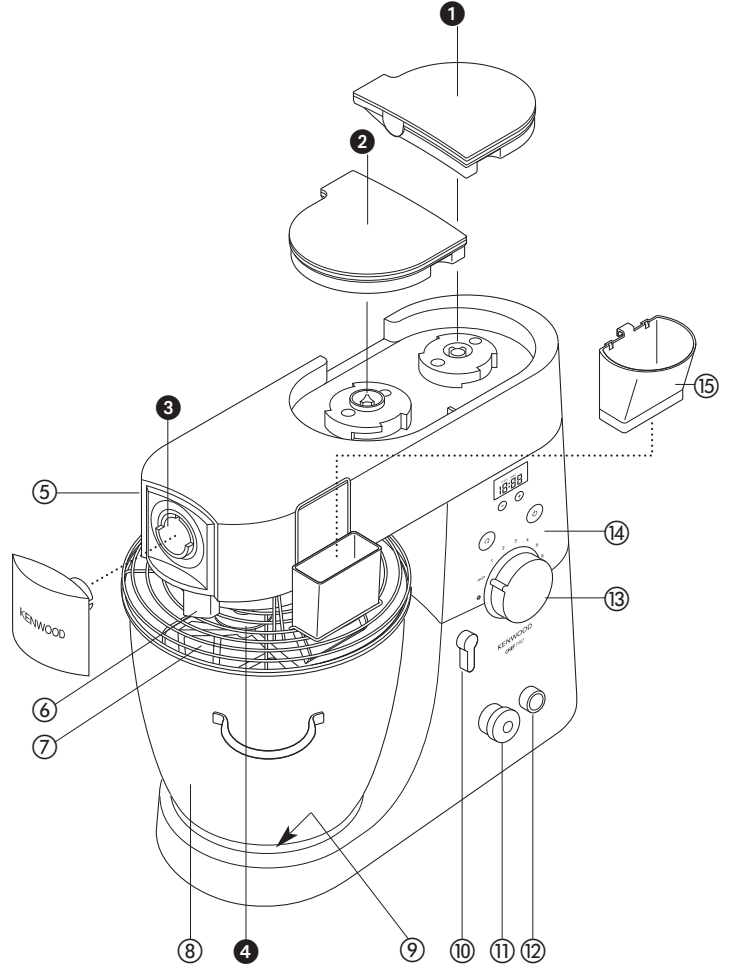
مفتاح السرعات ④

- مضرب العجين • مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام (يصبح كالكريمة) ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى max.
- خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ④ - max
- طي الدقيق أو الفاكهة..الخ ① - min
- مزج مكونات الكيك ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى max.
- دك السمن مع الدقيق ② - min
- المضرب المرن • لكشط الخلطات عن جوانب السلطانية، ابدئي التشغيل على السرعة المنخفضة ثم ارفع السرعة تدريجياً حتى السرعة ٣.
- خفاقة البيض • زيدي السرعة بالتدرج إلى max.
- خطاف العجين • ابدئي بالسرعة min ثم زيديها بالتدرج إلى ١.



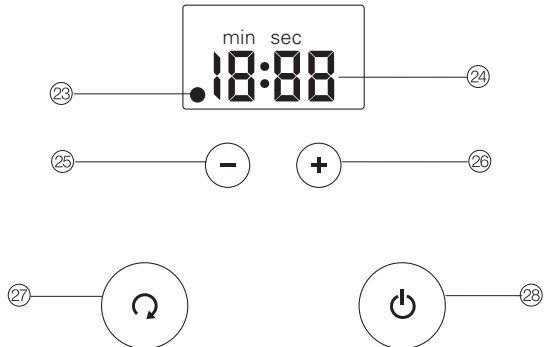
تعرفي على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

- المخارج الملحقة ① مخرج عالي السرعة
- مخرج متوسط السرعة ②
- مخرج منخفض السرعة ③
- مقبس إلحاق الأداة ④
- العجانة ⑤ رأس العجانة
- مزلّاج المخرج ⑥
- واقي أصابع مزود بأنبوب لإدخال المكونات ⑦
- السلطانية ⑧
- وسادة قاعدة السلطانية ⑨
- رافعة رأس العجانة ⑩
- زر إيقاف التشغيل (الأحمر) ⑪
- زر التشغيل (الأخضر) ⑫
- مفتاح السرعات ⑬
- وحدة الطاقة ⑭
- امتداد أنبوب إدخال المكونات ⑮
- مضرب العجين ⑯
- المضرب المرن ⑰
- المضرب المرن ⑱
- خفاقة البيض ⑲
- خطاف العجين ⑳
- ملعقة التقليب ㉑
- مفتاح ربط ㉒



وحدة التحكم

- شاشة المؤقت ㉓
- ضوء مؤشر توصيل الطاقة ㉔
- زر تقليل المؤقت ㉕
- زر زيادة المؤقت ㉖
- زر الطي ㉗
- زر بدء/إيقاف التشغيل ㉘



تعرفني على جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

قبل استعمال جهاز كينوود

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

السلامة

- أوقف التشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الخدمة"، ص ١٢٠.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحقة غير مرخصة أو أكثر من ملحقة في المرة الواحدة.
- يحذر زيادة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في ص ١١٦.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معها.
- انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل. تأكدي من قفل رأس العجانة وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- يجب استخدام الجهاز للأغراض المنزلية المخصص لها فقط. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة، أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

قبل التوصيل بالكهرباء

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

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- ١ أزيلي كل مكونات التغليف.
- ٢ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف"، ص ١٢٠.

Head Office Address: Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China

