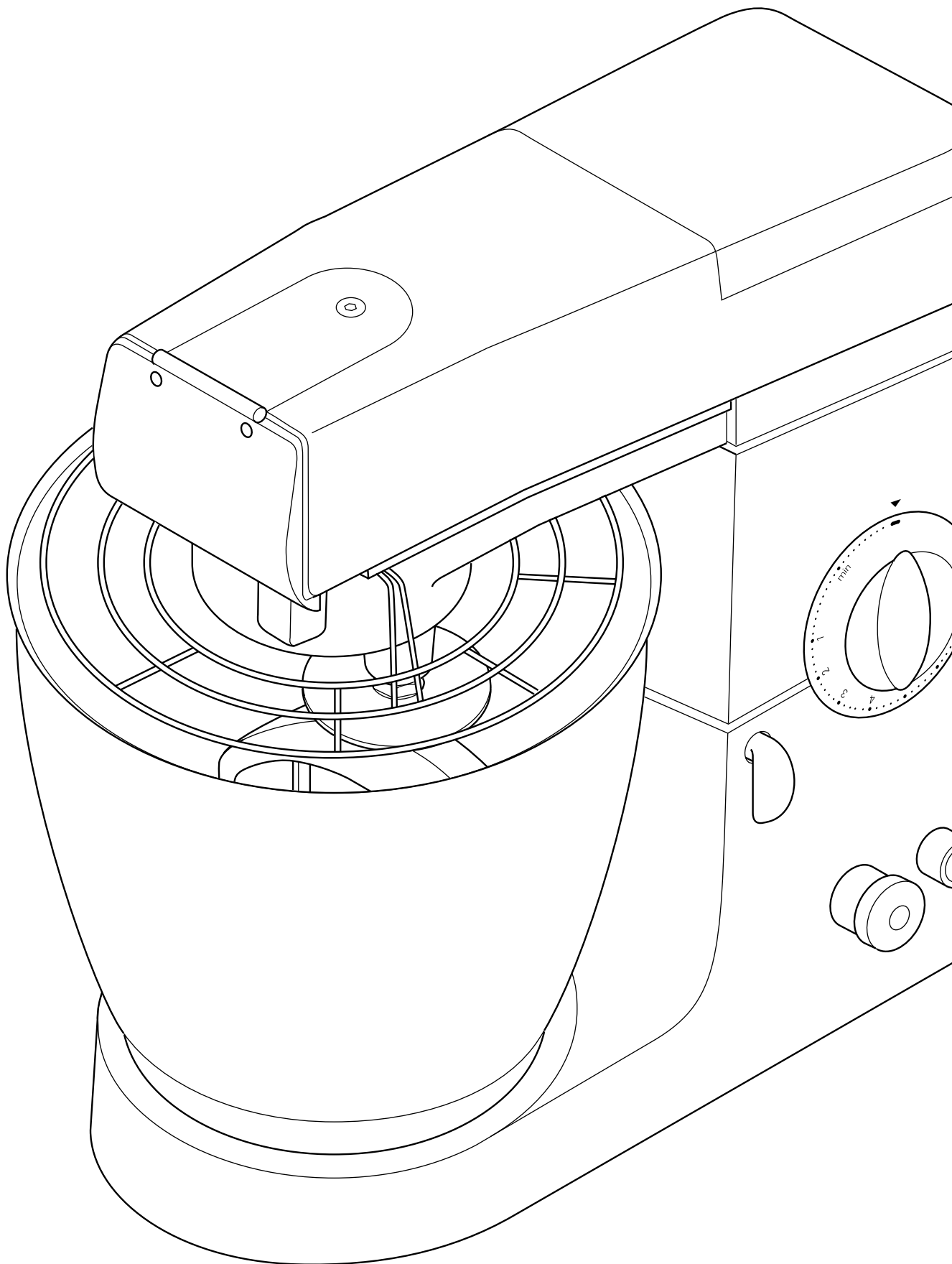


Professional PM900



KENWOOD

Kenwood

English

page 1 **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.

Français

page 9 **mode d'emploi**

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

Español

página 17 **instrucciones**

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

Português

página 25 **instruções**

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

عربي

تعليمات ٣٣ صفحة

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

know your Kenwood kitchen machine

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 5.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 2.
- Don't let children play with this machine.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Only use this machine for domestic food preparation.

important - UK only

before plugging in

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

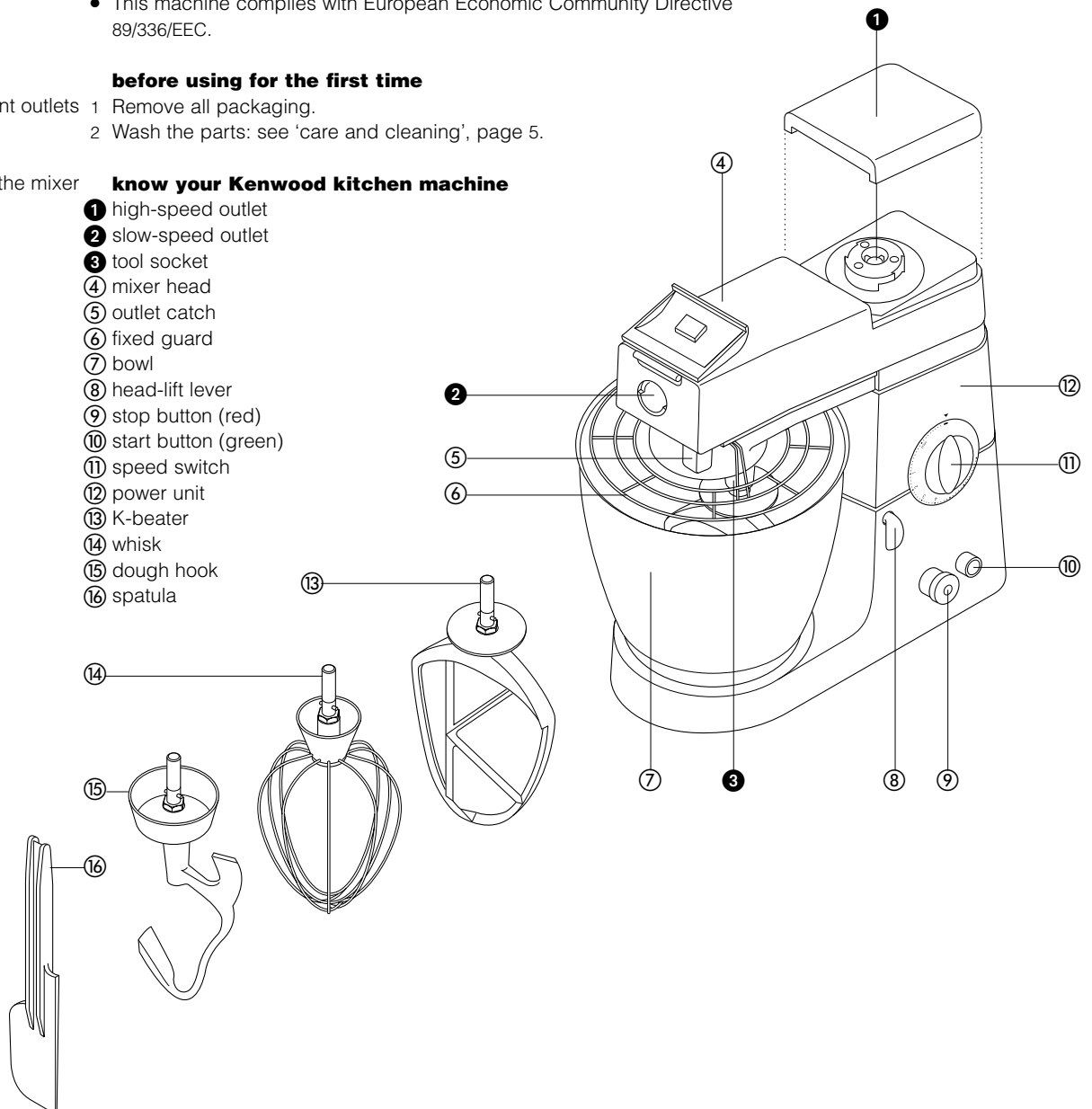
before using for the first time

- attachment outlets
- 1 Remove all packaging.
 - 2 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 5.

the mixer

know your Kenwood kitchen machine

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



the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

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

to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever anti-clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks.
- to insert a tool 2 Turn till it stops ❷ then push.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
- 4 Turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head till it locks - **otherwise the mixer won't work.**
- 5 Select a speed.
- 6 To start, press the green button. To stop, press the red button.
- If you raise the mixer head while the machine's running, the machine stops.
- to remove a tool 7 Unscrew.

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

points for bread making

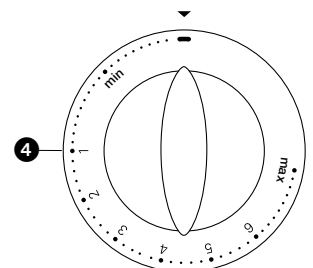
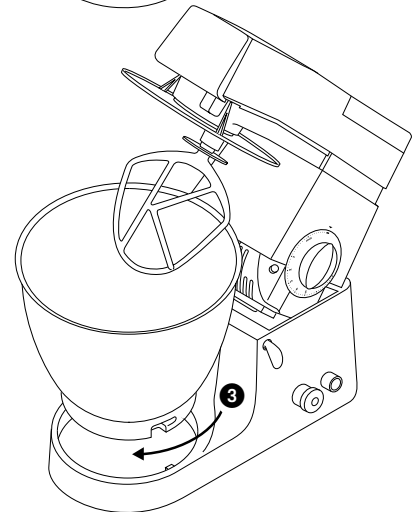
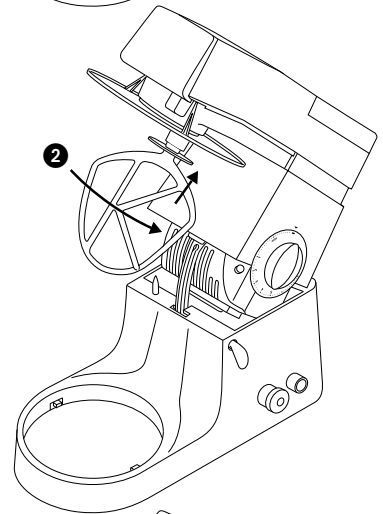
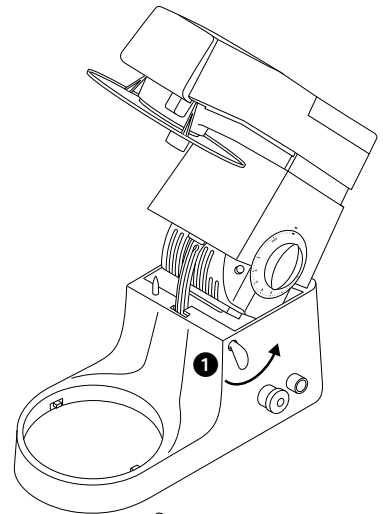
- important • Never exceed the maximum capacities below - you'll overload the machine.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

maximum capacities

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

speeds ❹

- K-beater • **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 5.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
- **folding in flour, fruit etc** Min - 1.
- **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
- **rubbing fat into flour** min - 2.
- whisk • Gradually increase to 'max'.
- dough hook • Start on 'min', gradually increasing to 1.



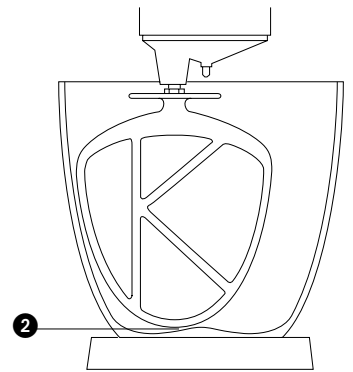
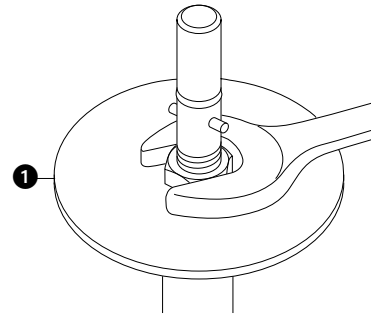
troubleshooting

problem

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

solution • Adjust the height. Here's how:

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

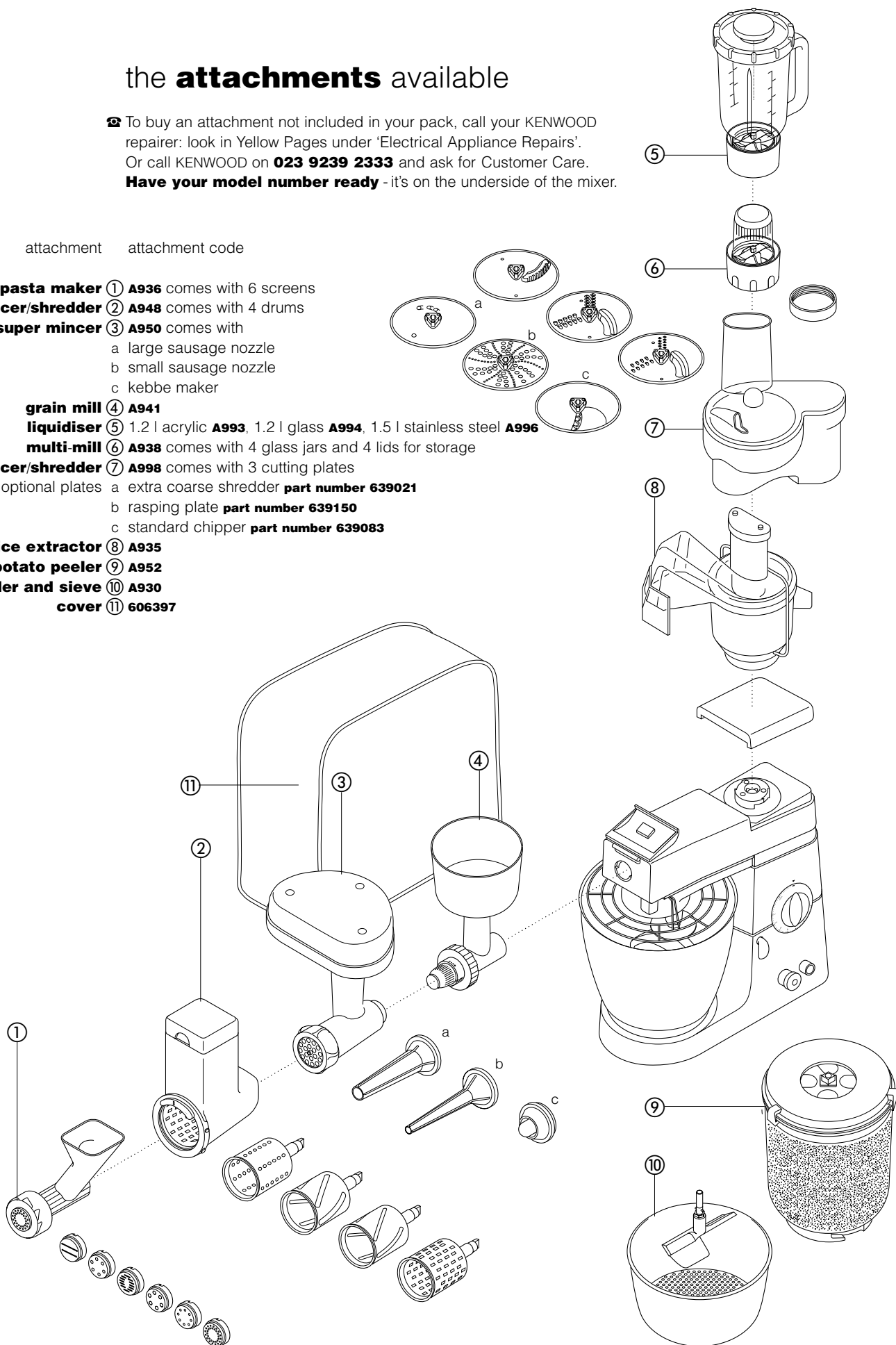


the **attachments** available

 To buy an attachment not included in your pack, call your KENWOOD repairer: look in Yellow Pages under 'Electrical Appliance Repairs'. Or call KENWOOD on **023 9239 2333** and ask for Customer Care. **Have your model number ready** - it's on the underside of the mixer.

attachment attachment code

- pasta maker** ① **A936** comes with 6 screens
- slow speed slicer/shredder** ② **A948** comes with 4 drums
- super mincer** ③ **A950** comes with
 - a large sausage nozzle
 - b small sausage nozzle
 - c kebbe maker
- grain mill** ④ **A941**
- liquidiser** ⑤ 1.2 l acrylic **A993**, 1.2 l glass **A994**, 1.5 l stainless steel **A996**
- multi-mill** ⑥ **A938** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage
- high speed slicer/shredder** ⑦ **A998** comes with 3 cutting plates
 - optional plates a extra coarse shredder **part number 639021**
 - b rasping plate **part number 639150**
 - c standard chipper **part number 639083**
- continuous juice extractor** ⑧ **A935**
- potato peeler** ⑨ **A952**
- colander and sieve** ⑩ **A930**
- cover** ⑪ **606397**



cleaning and service

care and cleaning

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

- power unit • Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.
- bowls • Wash by hand, then dry thoroughly.
- If you have a stainless steel bowl, never use a wire brush, steel wool or bleach. Use vinegar to remove limescale.
- Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- tools • Wash by hand, then dry thoroughly.
- Discolouration of the K beater, whisk and dough hook may occur if placed within a dishwasher.

service and customer care

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

UK If you need help with:

- using your machine
 - ordering another attachment
 - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call KENWOOD on **023 9239 2333** and ask for Customer Care.

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

Alternatively, contact your authorised KENWOOD repairer:
look in Yellow Pages under 'Electrical appliance repairs'.

Eire • See our advertisement in Golden Pages.

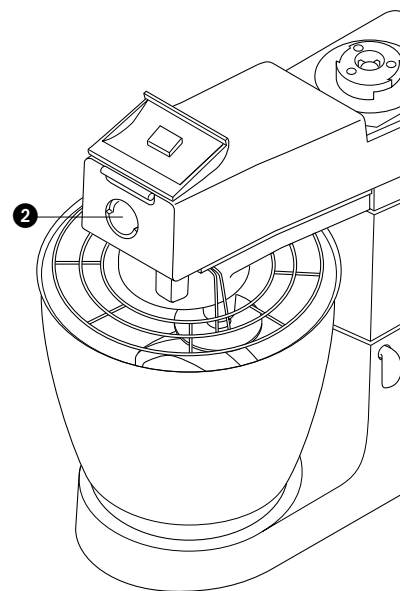
other countries • Contact the shop where you bought your machine.

guarantee UK only

If your machine goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified;
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.



recipes

See important points for bread making on page 2.

white bread *stiff British-type dough*

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

white bread *soft continental-type dough*

- ingredients
- 2.6kg (5lb 12oz) ordinary plain flour
 - 1.3 litre (2 1/4pts) milk
 - 300g (10oz) sugar
 - 450g (1lb) margarine
 - 100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast
 - 6 eggs, beaten
 - 5 pinches salt
- method
- 1 Melt the margarine in the milk and bring to 43°C (110°F).
 - 2 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): add the yeast and sugar to the milk and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
fresh yeast: crumble into the flour and add the sugar.
other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
 - 3 Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 2kg (4lb 6oz) flour.
 - 4 Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
 - 5 Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for 2 - 3 minutes until smooth and evenly mixed.
 - 6 Half fill some 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
 - 7 Bake at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 20 - 25 minutes *for loaves* or 15 minutes *for rolls*.
 - 8 When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.
- Makes about 10 loaves.

recipes *continued*

strawberry and apricot gâteau

- ingredients: sponge
- 3 eggs
 - 75g (3oz) caster sugar
 - 75g (3oz) plain flour
- filling and decoration
- 150ml (1/4pt) double cream
 - Sugar to taste
 - 225g (8oz) strawberries
 - 225g (8oz) apricots

- method
- 1 Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in very little water, adding sugar to taste, until soft.
 - 2 Wash and halve the strawberries.
 - 3 To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.
 - 4 Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon - do this carefully to keep the sponge light.
 - 5 Put the mixture into two 18cm (7") greased and lined sandwich tins.
 - 6 Bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched.
 - 7 Turn out onto a wire rack.
 - 8 Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.
 - 9 Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. Fold them into half the cream.
 - 10 Spread this over one of the sponges, then put the other sponge on top.
 - 11 Spread the remaining cream on top and decorate with the remaining strawberries.

meringues

- ingredients
- 4 egg whites
 - 250g (9oz) icing sugar, sieved

- method
- 1 Line your baking tray with non-stick baking parchment.
 - 2 Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it stands in peaks.
 - 3 Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1") star nozzle).
 - 4 Bake at 110°C/225°F/Gas Mark 1/4 for about 4 - 5 hours until firm and crisp. If they start to brown, leave the oven door slightly ajar.

- Store meringues in an airtight tin.

shortcrust pastry

- ingredients
- 450g (1lb) flour, sieved with the salt
 - 5ml (1tsp) salt
 - 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
 - About 80ml (4tbsp) water
- hint
- Don't overmix.

- method
- 1 Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.
 - 2 Mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs. Stop before it looks greasy.
 - 3 Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated.
 - 4 Cook at around 200°C/400°F/Gas Mark 6, depending on the filling.

recipes *continued*

beefburgers

ingredients • 250g (9oz) prime sinewless beef

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

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvements ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 13.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 10.
- Ne laissez pas un enfant jouer avec cet appareil.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Cette machine est uniquement destinée à une utilisation domestique.

avant de brancher l'appareil

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

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

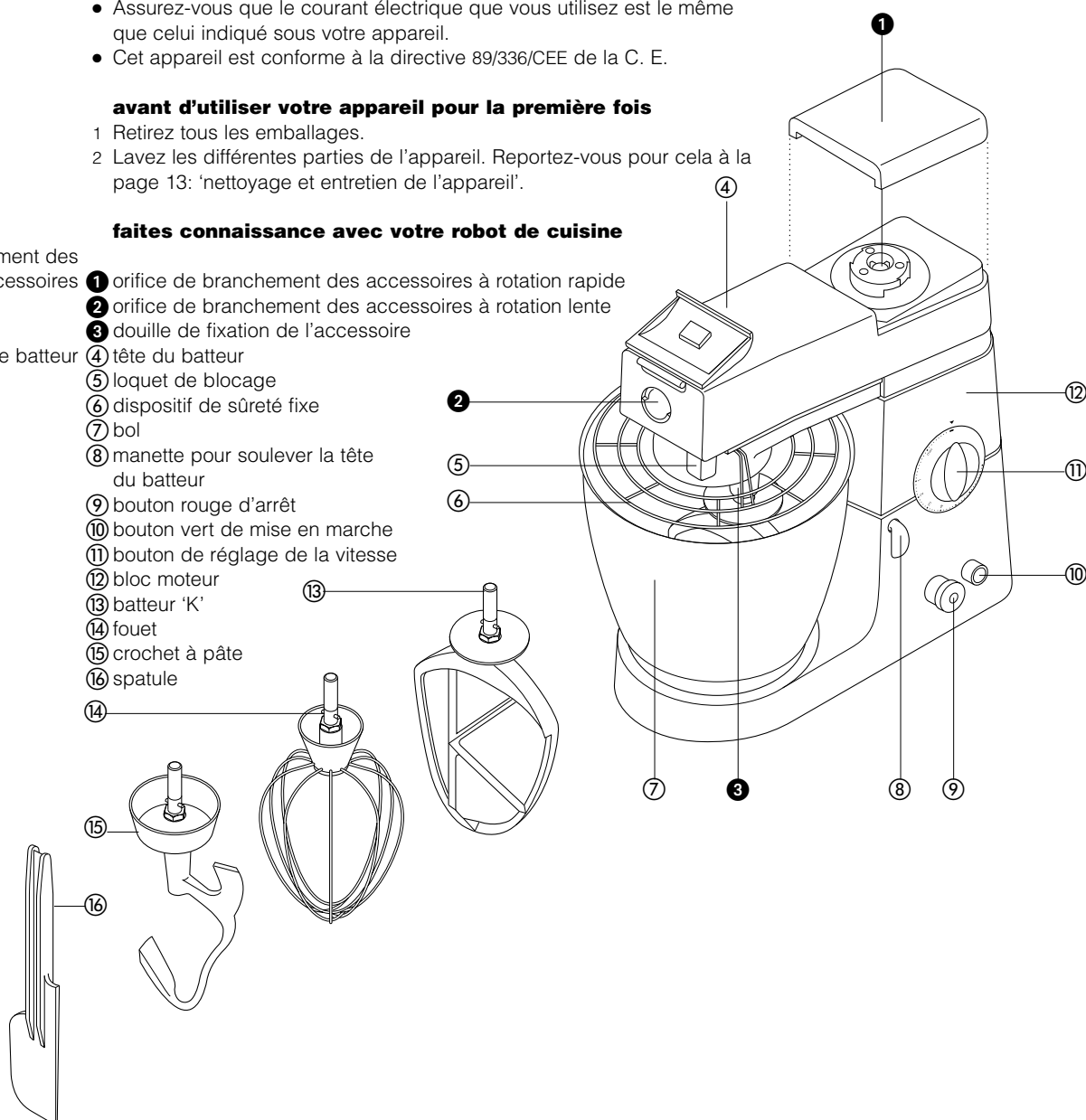
- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 13: 'nettoyage et entretien de l'appareil'.

faites connaissance avec votre robot de cuisine

orifices de branchement des différents accessoires

le batteur

- 1 orifice de branchement des accessoires à rotation rapide
- 2 orifice de branchement des accessoires à rotation lente
- 3 douille de fixation de l'accessoire
- 4 tête du batteur
- 5 loquet de blocage
- 6 dispositif de sûreté fixe
- 7 bol
- 8 manette pour soulever la tête du batteur
- 9 bouton rouge d'arrêt
- 10 bouton vert de mise en marche
- 11 bouton de réglage de la vitesse
- 12 bloc moteur
- 13 batteur 'K'
- 14 fouet
- 15 crochet à pâte
- 16 spatule



le batteur

les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

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

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ❶ et soulevez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- 2 Tournez l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis poussez.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸
- 4 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'il se verrouille en position, car **sinon votre batteur ne pourra pas fonctionner**.
- 5 Choisissez la vitesse qui convient.
- 6 Pour mettre en marche, appuyez sur le bouton vert. Pour arrêter, appuyez sur le bouton rouge .
- Si vous soulevez la tête du batteur lorsque votre appareil est en marche, celui-ci s'arrêtera.
- 7 Dévissez.

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

points importants pour la fabrication du pain

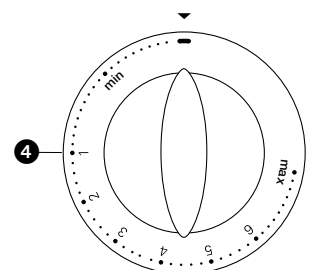
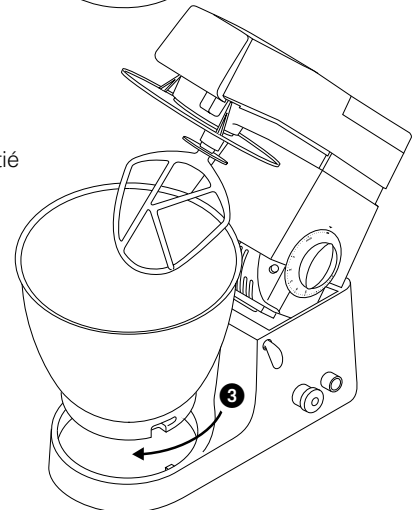
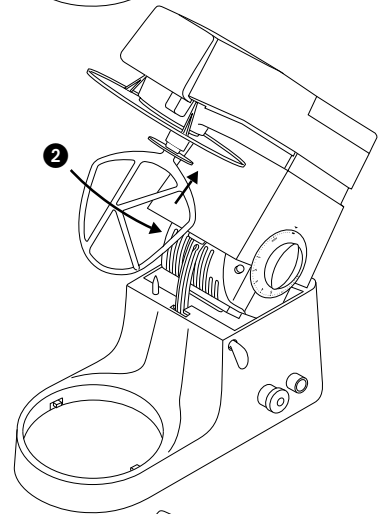
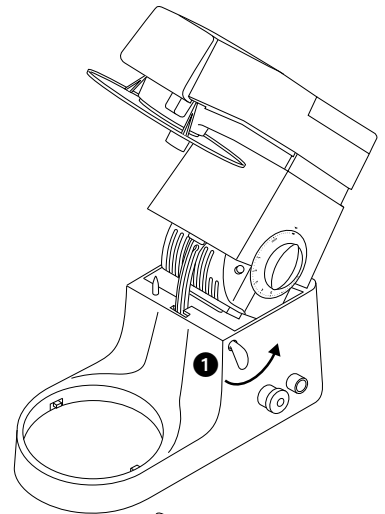
- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
 - Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
 - Les ingrédients se mélangeront mieux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

capacités maximales

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

vitesses ❹

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



pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 13

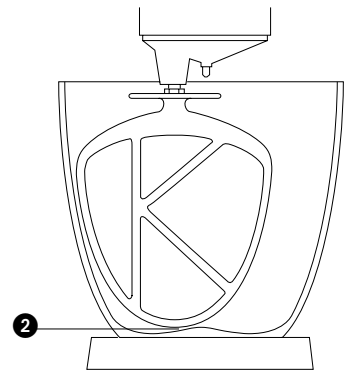
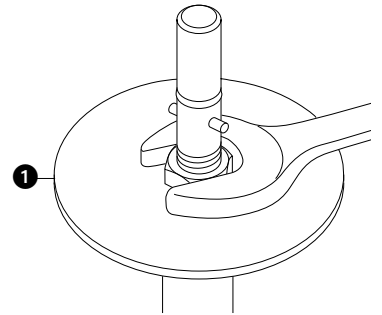
solutionner les problèmes

problème

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

solution • Ajuster la hauteur de la manière suivante :

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



les **accessoires** disponibles

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

accessoire code accessoire

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

éminceur/râpe lent ② **A948** livré avec 4 tambours

super hachoir ③ **A950** livré avec
a grande douille pour saucisses
b petite douille pour saucisses
c accessoire pour kebbés

moulin à céréales ④ **A941**

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

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

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

grilles optionnelles
a grille à hacher extra-grossier **pièce numéro 639021**
b grille à râper **pièce numéro 639150**
c disque à frites **pièce numéro 639083**

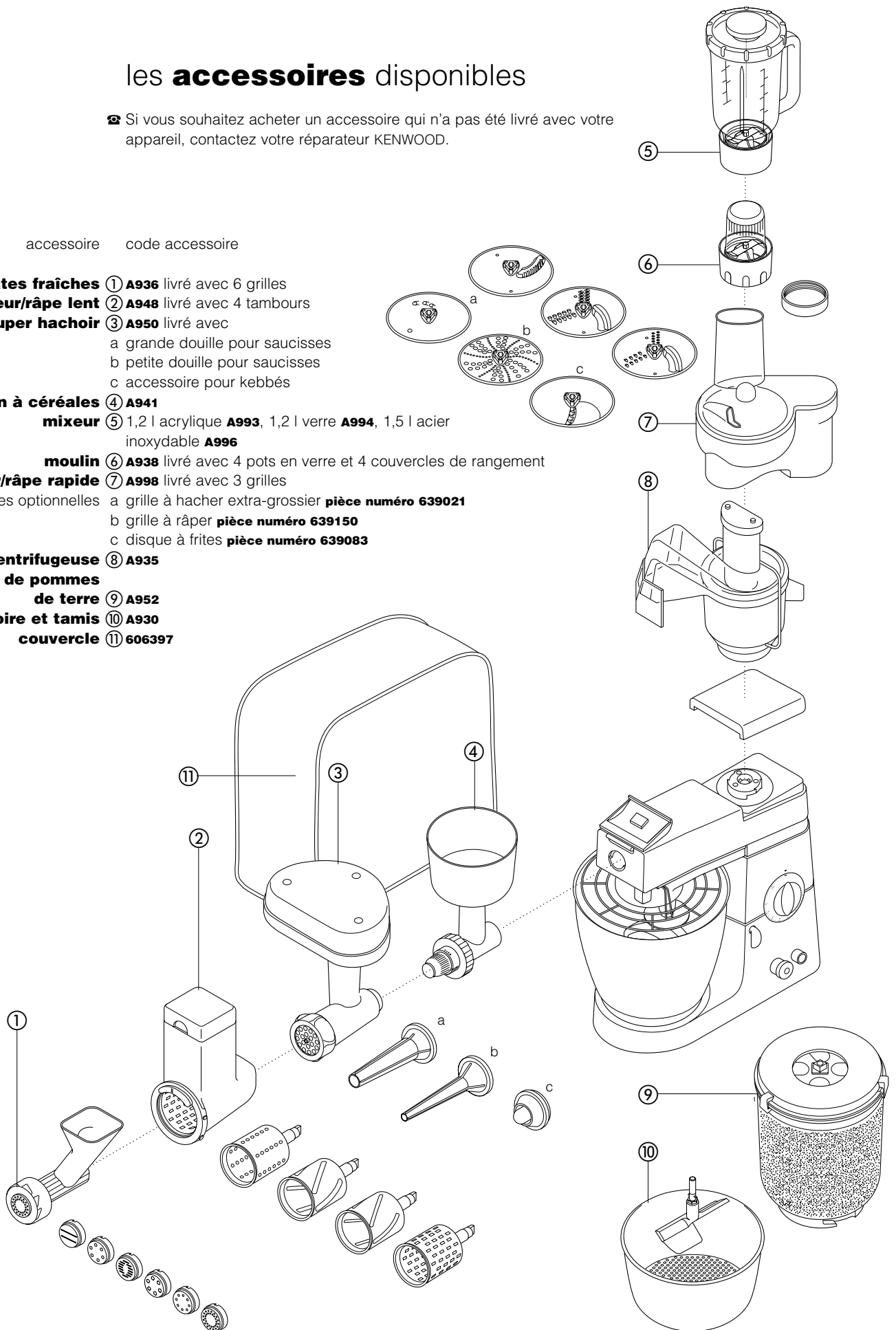
centrifugeuse ⑧ **A935**

éplucheuse de pommes

de terre ⑨ **A952**

passoire et tamis ⑩ **A930**

couvercle ⑪ **606397**



nettoyage et service après-vente

entretien et nettoyage

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

- bloc moteur
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
 - N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.
- bols
- Lavez-les à la main puis séchez soigneusement.
 - Si vous disposez d'un bol en acier inoxydable, n'utilisez jamais de brosse en acier, de paille de fer ou de détergent. Utilisez simplement du vinaigre pour enlever le tartre.
 - Tenez votre ou vos robots de cuisine toujours éloigné(s) des sources de chaleurs (plaques de cuisson, fours traditionnels, fours à micro-ondes).
- accessoires
- Lavez à la main, puis séchez soigneusement.
 - Une décoloration du batteur en K, du fouet et du crochet à pâte est susceptible de se produire s'ils sont passés au lave-vaisselle.

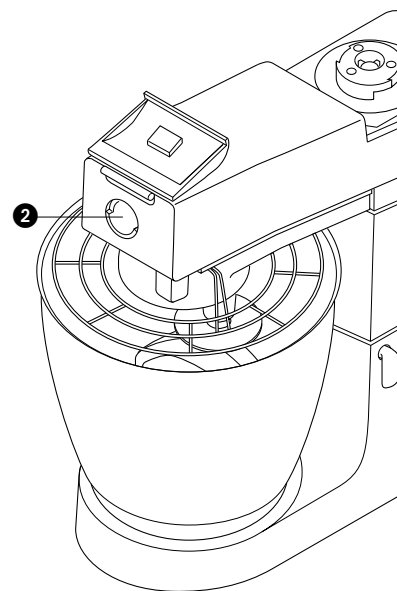
service après-vente et assistance clientèle

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

Si vous avez besoin d'assistance pour:

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

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.



recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 10.

- pain blanc** *pâte ferme type anglais*
- ingrédients
- 1,36kg de farine
 - 15ml de sel (soit 3 cuillères à café)
 - 25g de levure fraîche; ou 15g/20ml de levure déshydratée + 5ml (soit l'équivalent d'une cuillère à café) de sucre
 - 750ml d'eau chaude (43°C). Utilisez un thermomètre ou ajoutez 250ml d'eau bouillante à 500ml d'eau froide.
 - 25g de lard
- méthode
- 1 **levure déshydratée** (à reconstituer): Versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez ensuite la levure et le sucre et laissez reposer environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange ainsi obtenu devienne mousseux.
levure fraîche: Emiettez la levure dans la farine.
autres types de levure: Reportez-vous aux instructions du fabricant.
 - 2 Versez le liquide dans le bol. Ajoutez ensuite la farine (avec de la levure fraîche si vous en utilisez), le sel et le lard.
 - 3 Pétrissez la pâte à la vitesse minimale pendant 45 - 60 secondes. Passez ensuite sur la vitesse 1, en ajoutant plus de farine si nécessaire jusqu'à ce que la pâte prenne forme.
 - 4 Pétrissez pendant encore 3 - 4 minutes à la vitesse 1 jusqu'à ce que la pâte soit souple, élastique et ne colle pas aux parois du bol.
 - 5 Mettez la pâte dans un sac plastique que vous aurez préalablement graissé ou dans un récipient et recouvrez d'un torchon de cuisine. Laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
 - 6 Remettez la pâte dans le bol et pétrissez encore pendant 2 minutes à la vitesse 1.
 - 7 Remplissez ensuite à moitié 4 moules d'environ 450g avec la pâte (ces moules doivent être préalablement beurrés), ou faites des petits pains avec cette pâte. Recouvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer le tout dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
 - 8 Faites cuire ensuite la pâte au four traditionnel à 230°C/thermostat 8 pendant 30 - 35 minutes pour les miches de pain ou 10 - 15 minutes pour les petits pains.
- Lorsque le pain est prêt, il doit sonner creux lorsque vous le tapotez sur la base.

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

recipes *suite*

gâteau aux fraises et aux abricots

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

meringues

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

pâte brisée

- ingrédients
- 450g de farine tamisée avec le sel
 - 5ml de sel
 - 225g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
 - Environ 80ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)
- astuce
- ne mélangez pas pendant trop longtemps.
- méthode
- 1 Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
 - 2 Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
 - 3 Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est incorporée.
 - 4 Faites cuire à environ 200°C/thermostat 6, selon la garniture.

recipes *suite*

beefburgers

ingrédients • 250g de boeuf de premier choix non tendineux

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

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

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

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

conozca su aparato de cocina Kenwood

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Este aparato no está destinado a ser usado por niños pequeños o personas discapacitadas sin supervisión.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea 'servicio' en la página 21.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas en la página 18.
- No permita a los niños jugar con el aparato.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Este aparato es únicamente para uso doméstico.

antes de enchufarlo

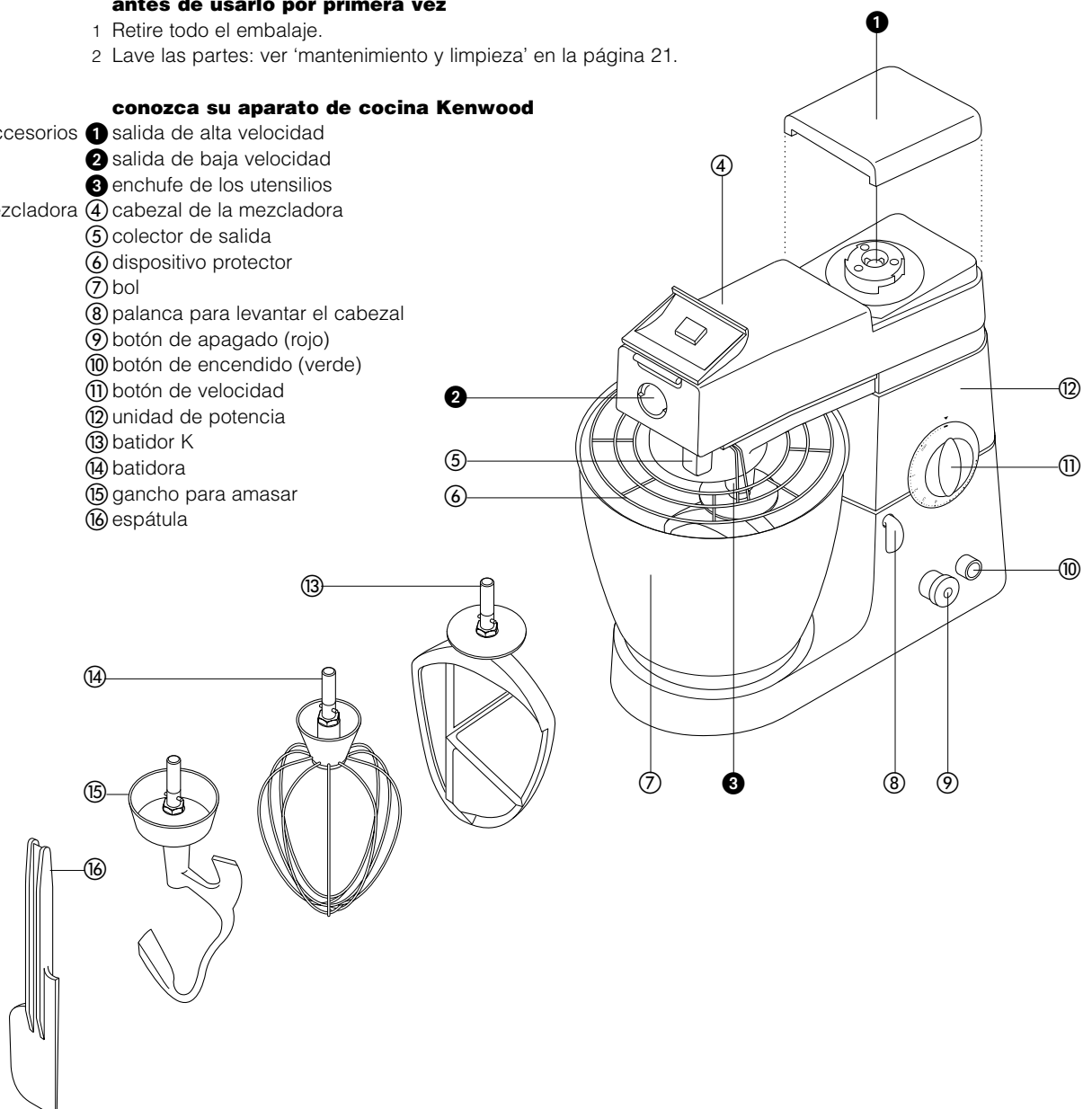
- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior de su aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarlo por primera vez

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

conozca su aparato de cocina Kenwood

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



la mezcladora

los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

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

para usar la mezcladora

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal hacia la izquierda ❶ y levante el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre.
- 2 Gire hasta que se pare ❷ luego empuje.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ❸
- 4 Gire la palanca para levantar el cabezal hacia la izquierda y baje el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre **si no es así, la mezcladora no funcionará.**
- 5 Elija la velocidad.
- 6 Para ponerla en marcha, apriete el botón verde. Para pararla, el rojo.
 - Si levanta el cabezal de la mezcladora mientras el aparato está funcionando, se parará.
- 7 Desenrosque.

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

puntos para hacer pan

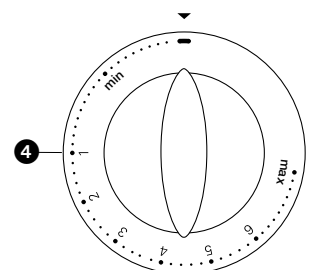
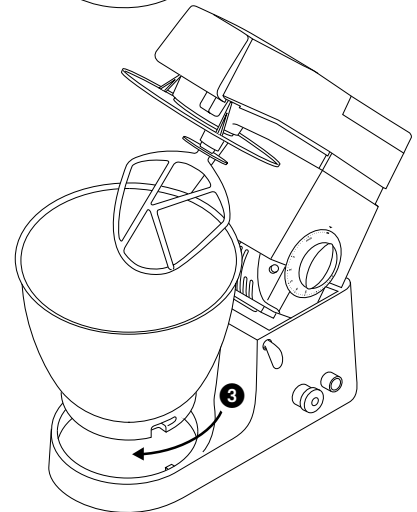
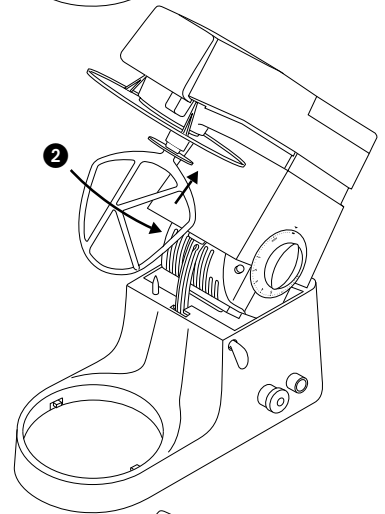
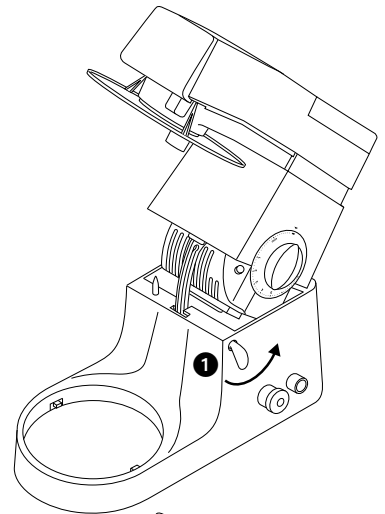
- importante
- Nunca exceda la capacidad máxima que se indica abajo- sobrecargará el aparato.
 - Si le parece que el aparato funciona con dificultad, apáguelo, saque la mitad de la masa y trátelas por separado.
 - Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

capacidad máxima

- pasta quebradiza** • Peso de la harina: 910g
- masa con levadura espesa** • Peso de la harina: 1,5Kg
- tipo británico • Peso total: 2,4Kg
- masa con levadura ligera** • Peso de la harina: 2,6Kg
- tipo continental • Peso total: 5Kg
- mezcla para pastel de frutas** • Peso total: 4,55Kg
- claras de huevo** • 16

velocidades ❹

- batidor K • **batir manteca y azúcar** empiece con min y aumente gradualmente hasta 5.
- **batir huevos en mezclas cremosas** 4 – “max”.
- **mezclar harina, frutas, etc.** Min – 1.
- **mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel** empiece con velocidad min y aumente gradualmente hasta max.
- **ligar manteca y harina** min. – 2
- batidora • Aumentar gradualmente hasta ‘max’.
- gancho para amasar • Empezar en ‘min’ y aumentar gradualmente hasta 1.



para **limpieza** vea la página 21

posibles problemas

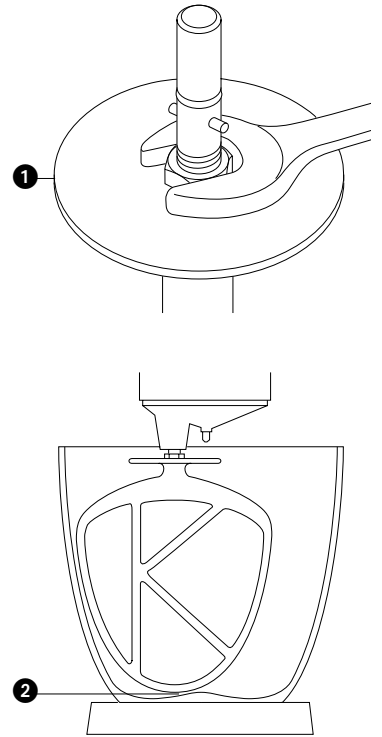
problema

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

solución

- Ajuste la altura del modo siguiente:

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

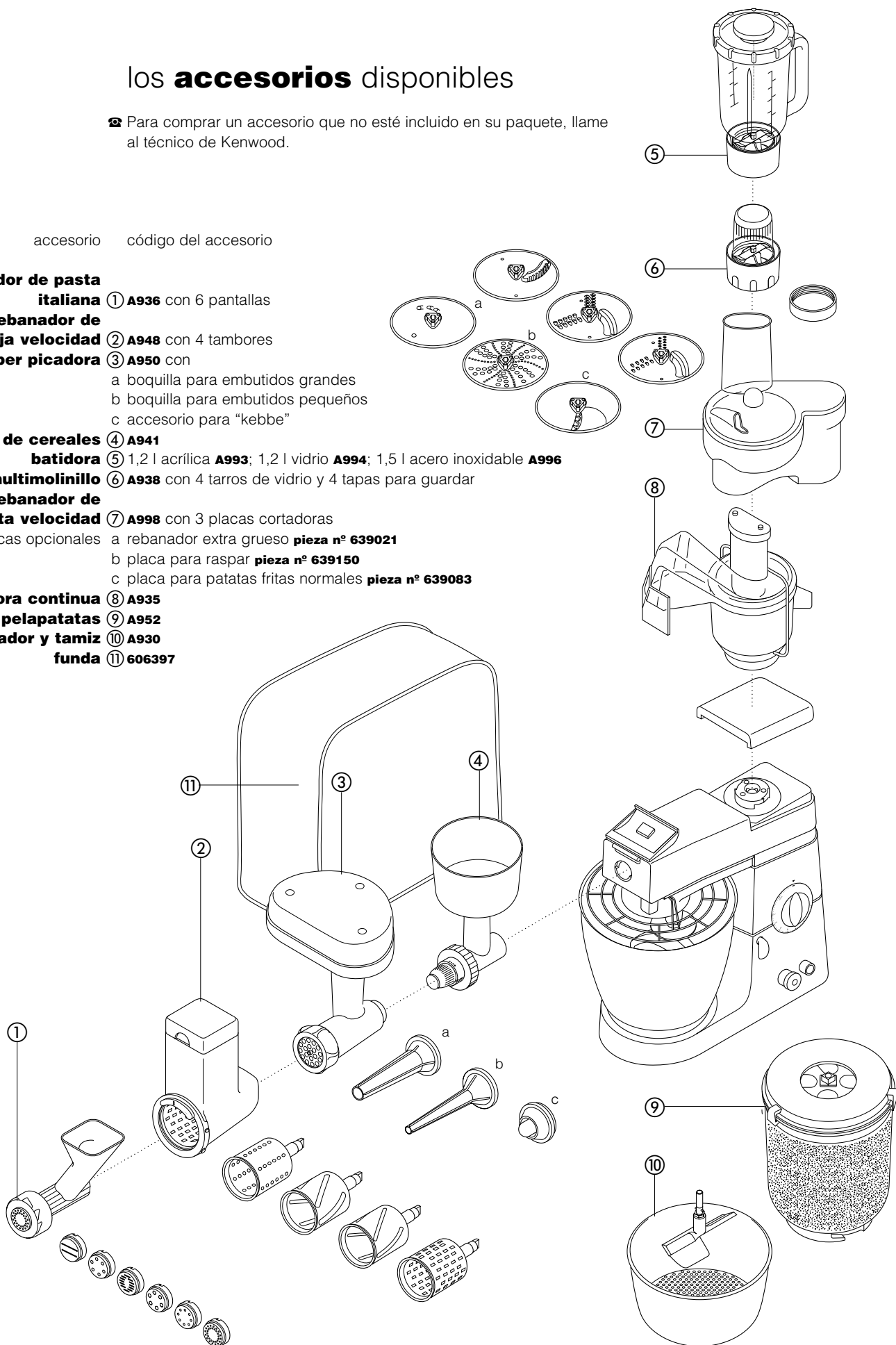


los **accesorios** disponibles

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

accesorio código del accesorio

- preparador de pasta italiana** ① **A936** con 6 pantallas
- cortador/rebanador de baja velocidad** ② **A948** con 4 tambores
- super picadora** ③ **A950** con
- a boquilla para embutidos grandes
 - b boquilla para embutidos pequeños
 - c accesorio para "kebbs"
- molinillo de cereales** ④ **A941**
- batidora** ⑤ 1,2 l acrílica **A993**; 1,2 l vidrio **A994**; 1,5 l acero inoxidable **A996**
- multimolinillo** ⑥ **A938** con 4 tarros de vidrio y 4 tapas para guardar
- cortador/rebanador de alta velocidad** ⑦ **A998** con 3 placas cortadoras
- placas opcionales
- a rebanador extra grueso **pieza n° 639021**
 - b placa para raspar **pieza n° 639150**
 - c placa para patatas fritas normales **pieza n° 639083**
- licuadora continua** ⑧ **A935**
- pelapatatas** ⑨ **A952**
- colador y tamiz** ⑩ **A930**
- funda** ⑪ **606397**



limpieza y servicio

mantenimiento y limpieza

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

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

- Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua.

boles ● Lávelos a mano, luego séquelos bien.

- Si tiene un bol de acero inoxidable, no utilice nunca un cepillo de alambre, estropajo de acero o lejía. Use vinagre para limpiar la cal.

- Manténgalos lejos del calor (cocinas, hornos, microondas).

utensilios ● Lávelos a mano, luego séquelos bien.

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

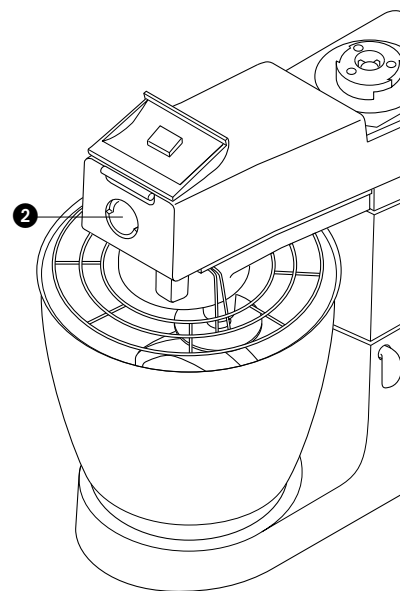
servicio y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

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

Contacte con la tienda donde compró su aparato.



recetas

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

- pan blanco** *masa sólida tipo británica*
- ingrediente
- 1,36kg de harina normal fuerte
 - 15ml/3 cucharaditas de sal
 - 25g de levadura fresca o 15g/20ml de levadura seca y 1 cucharadita/5ml de azúcar
 - 750ml de agua templada: 43°C. Utilice un termómetro o añada 250ml de agua hirviendo a 500ml de agua fría.
 - 25g de manteca de cerdo
- preparación
- 1 **levadura seca** (la clase que necesita reconstitución): Vierta el agua templada en el bol. Añada la levadura y el azúcar y déjelo durante 10 minutos, hasta que la mezcla esté espumosa.
levadura fresca: desmenúcela en la harina.
para otras clases de levadura: siga las instrucciones del fabricante.
 - 2 Vierta el líquido en el bol. Añada la harina (con la levadura fresca si se usa), sal y manteca de cerdo.
 - 3 Mézclelo durante 45 - 60 segundos a la velocidad mínima. Luego aumente la velocidad al 1, añadiendo más harina si fuera necesario, hasta que se forme la masa.
 - 4 Amase durante 3 - 4 minutos más a velocidad 1 hasta que la consistencia de la masa sea suave, elástica y no manche los laterales del bol.
 - 5 Ponga la masa en una bolsa de polietileno engrasada o en un bol cubierto con un paño de cocina. Deje esta masa en un sitio templado hasta que se doble la cantidad.
 - 6 Vuélvala a amasar durante 2 minutos a velocidad 1.
 - 7 Vierta la masa en 4 moldes de 450g untados con grasa, hasta la mitad, o deles la forma de bollos. Cúbralos con un paño de cocina y déjelos en algún sitio templado hasta que se doble la cantidad.
 - 8 Métales en el horno a 230°C/Marca de gas 8 durante 30 - 35 minutos si son *hogazas* o 10 - 15 minutos si se trata de *bollos*.
 - Una vez hechos, deben sonar a hueco cuando se golpeen en la base.
- pan blanco** *masa blanda al estilo continental*
- ingrediente
- 2,6kg de harina normal
 - 1,3 l de leche
 - 300g de azúcar
 - 450g de margarina
 - 100g de levadura fresca o 50g de levadura seca
 - 6 huevos batidos
 - 5 pellizcos de sal
- preparación
- 1 Derrita la margarina en la leche y caliéntelo hasta 43°C.
 - 2 **levadura seca** (de la clase que necesita reconstitución): añada la levadura y el azúcar a la leche y déjelo durante unos 10 minutos hasta que se haga una espuma.
levadura fresca: desmenúcela en la harina y añada el azúcar.
para otras clases de levaduras: siga las instrucciones del fabricante.
 - 3 Eche la leche al bol. Añada los huevos batidos y 2kg de harina.
 - 4 Mézclelo a velocidad mínima durante 1 minuto y después a velocidad 1 durante otro minuto más. Junte la masa.
 - 5 Añada la sal y el resto de la harina y mézclela a la velocidad mínima durante 1 minuto, luego use la velocidad 1 durante otros 2 - 3 minutos hasta que esté suave y uniforme.
 - 6 Llene por la mitad algunos moldes de 450g untados con grasa con la masa, o deles la forma de bollos. Luego cúbralos con un paño de cocina y déjelos en un sitio templado hasta que se doble la cantidad.
 - 7 Métales en el horno a 200°C/Marca de gas 6 durante 20 - 25 minutos si son *hogazas* y 15 minutos si se trata de *bollos*.
 - 8 Una vez hechos, deben sonar a hueco cuando se golpeen en la base.
 - Salen unas 10 hogazas.

recetas: *continuación*

tarta de fresas y albaricoques

- ingrediente: bizcocho
- 3 huevos
 - 75g de azúcar blanquilla
 - 75g de harina
- relleno y decoración
- 150ml de nata de montar
 - Azúcar a su gusto
 - 225g de fresas
 - 225g de albaricoques
- preparaciòn
- 1 Corte los albaricoques por la mitad y quite los huesos. Cocínelos a fuego lento con muy poca agua, añadiendo azúcar a su gusto, hasta que estén blandos.
 - 2 Lave y corte las fresas por la mitad.
 - 3 Para hacer el bizcocho, bata los huevos y el azúcar a la velocidad máxima hasta que pierdan el color y se pongan espesos.
 - 4 Retire el bol y el batidor de varillas. Mezcle la harina a mano con una cuchara grande de metal (con cuidado para que el bizcocho quede ligero).
 - 5 Ponga la mezcla en dos moldes de 18cm con papel pastelero untados con grasa.
 - 6 Métalas al horno a 180°C/Marca de gas 4 durante 20 minutos hasta que la tarta se levante un poco por detrás con el contacto ligero.
 - 7 Páselos a una bandeja de rejilla.
 - 8 Bata la nata a la velocidad máxima hasta que se monte. Añada el azúcar a su gusto.
 - 9 Trocee los albaricoques y $\frac{1}{2}$ de las fresas. Échelos en la mitad de la nata.
 - 10 Espárzalo en uno de los bizcochos, luego ponga el otro encima.
 - 11 Esparza el resto de la nata por encima y decórelo con el resto de las fresas.

merengues

- ingrediente
- 4 claras de huevo
 - 250g de azúcar glas, colada
- preparaciòn
- 1 Ponga papel pastelero del que no se pega en la bandeja.
 - 2 Bata las claras de los huevos y el azúcar a la velocidad máxima durante 10 minutos hasta que forme picos.
 - 3 Ponga con una cuchara la mezcla en la bandeja (o utilice una manga pastelera con una boquilla de estrella de 2,5cm).
 - 4 Métalo al horno a 110°C/Marca de gas $\frac{1}{4}$ durante 4 - 5 horas hasta que se solidifiquen y estén crujientes. Si se empiezan a dorar deje la puerta del horno un poquito abierta.
- Conserve los merengues en una caja hermética.

pastas quebradizas

- ingrediente
- 450g de harina, colada con sal
 - 5ml (1 cucharada) de sal
 - 225g de grasa (mezcle manteca de cerdo y margarina recién sacada del frigorífico)
 - Unos 8ml (4 cucharas) de agua
- Consejo
- No lo mezcle demasiado
- preparaciòn
- 1 Ponga la harina en el bol. Corte la grasa en trozos y añádala a la harina.
 - 2 Mézclelo a velocidad 1 hasta obtener una consistencia parecida a las migas de pan. Deje de mezclar antes de que quede untuoso.
 - 3 Añada el agua y mézclelo a la velocidad mínima. Pare tan pronto como el agua se haya ligado.
 - 4 Cocine a unos 200°C/Marca de gas 6, dependiendo del relleno.

recetas: *continuación*

Hamburguesas

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

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

segurança

- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Esta máquina não se destina a ser utilizada por crianças pequenas ou por pessoas debilitadas sem supervisão.
- Mantenha os dedos afastados das peças móveis e dos acessórios montados.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão e mantenha as crianças afastadas da mesma.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a inspeccionar ou reparar; consulte a secção 'Assistência Técnica' na página 29.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório de cada vez.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas na página 26.
- Não deixe que as crianças brinquem com esta máquina.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Utilize a máquina exclusivamente para a preparação doméstica de alimentos.

antes de ligar à corrente

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

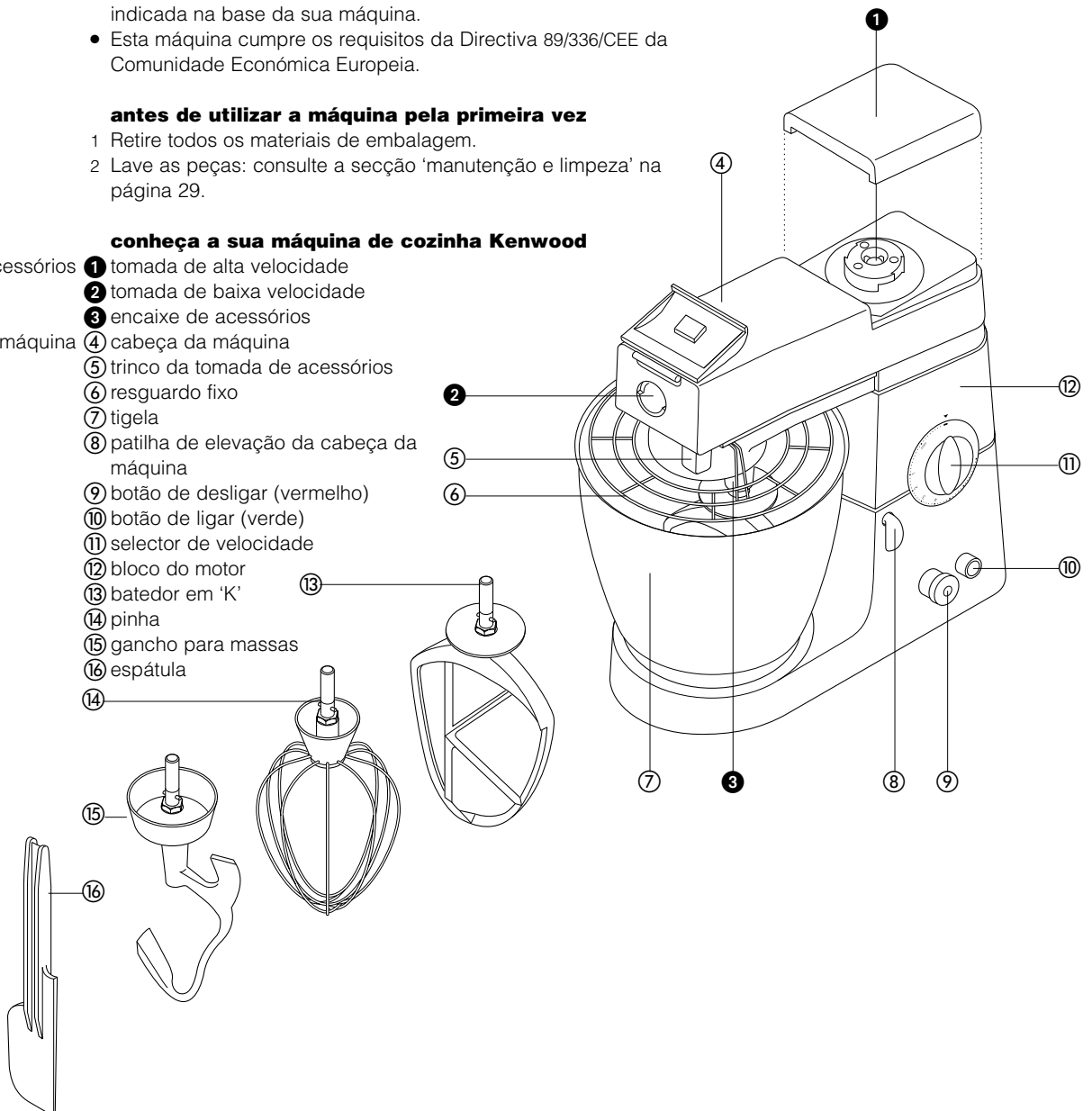
antes de utilizar a máquina pela primeira vez

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

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

tomadas dos acessórios
a máquina

- 1 tomada de alta velocidade
- 2 tomada de baixa velocidade
- 3 encaixe de acessórios
- 4 cabeça da máquina
- 5 trinco da tomada de acessórios
- 6 resguardo fixo
- 7 tigela
- 8 patilha de elevação da cabeça da máquina
- 9 botão de desligar (vermelho)
- 10 botão de ligar (verde)
- 11 selector de velocidade
- 12 bloco do motor
- 13 batedor em 'K'
- 14 pinha
- 15 gancho para massas
- 16 espátula



a máquina

os acessórios de misturar e algumas das suas funções

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

como utilizar a sua máquina

- 1 Rode a patilha de elevação da cabeça da máquina para a esquerda ❶ e eleve a cabeça da máquina até esta prender.
- para introduzir um acessório 2 Rode até parar ❷ e depois empurre.
- 3 Coloque a tigela na base - pressione-a rodando-a para a direita ❸
- 4 Rode a patilha de elevação da cabeça da máquina para a esquerda e baixe a cabeça da máquina até esta prender - **caso contrário a máquina não funcionará.**
- 5 Seleccione uma velocidade.
- 6 Para ligar, pressione o botão verde. Para desligar, pressione o botão vermelho.
- Se elevar a cabeça da máquina enquanto esta estiver em funcionamento, a máquina parará.
- para retirar um acessório 7 Desenrosque-o.

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

conselhos para fazer pão

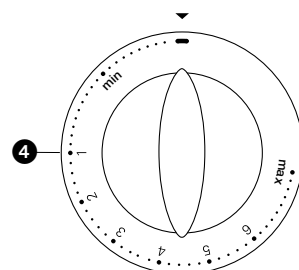
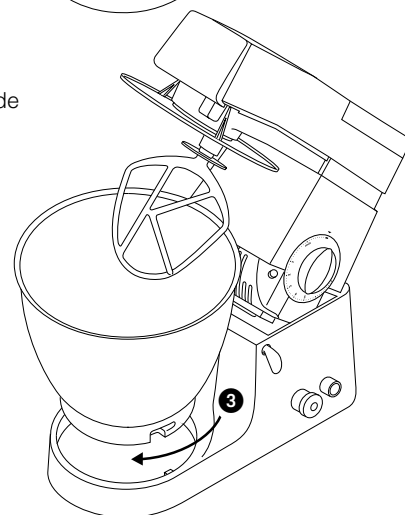
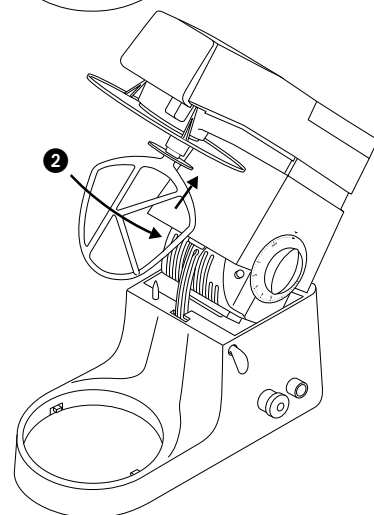
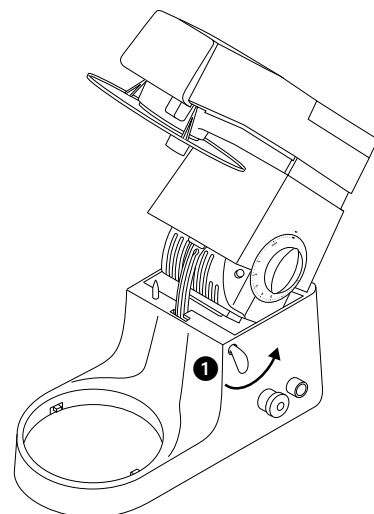
- importante
- Nunca exceda as capacidades máximas abaixo ou sobrecarregar a máquina.
 - Se ouvir a máquina a trabalhar com dificuldade, desligue-a, retire metade da massa e bata cada metade separadamente.
 - Os ingredientes misturarão melhor se introduzir primeiro o líquido.

capacidades máximas

- massa para tartes** • Peso de farinha: 910g
- massa com fermento rija** • Peso de farinha: 1,5kg
- tipo britânico • Peso total: 2,4kg
- massa com fermento mole** • Peso de farinha: 2,6kg
- tipo continental • Peso total: 5kg
- massa para bolo de frutas** • Peso total: 4,55kg
- claras de ovo** • 16

velocidades ❹

- batedor em 'K' • **bater manteiga e açúcar até estarem cremosos** comece no mínimo e aumente gradualmente para 5.
- **incorporar ovos nas misturas em creme** 4 - máximo.
- **envolver farinha, fruta, etc.** mínimo - 1.
- **bolos de pacote** comece no mínimo e aumente gradualmente até ao máximo.
- **incorporar manteiga ou margarina em farinha** mínimo - 2.
- pinha • Aumente gradualmente para a velocidade 'max.' (máximo).
- gancho para massas • Comece no 'min' (mínimo) e aumente gradualmente para 1.



Para limpeza, veja a pág. 29

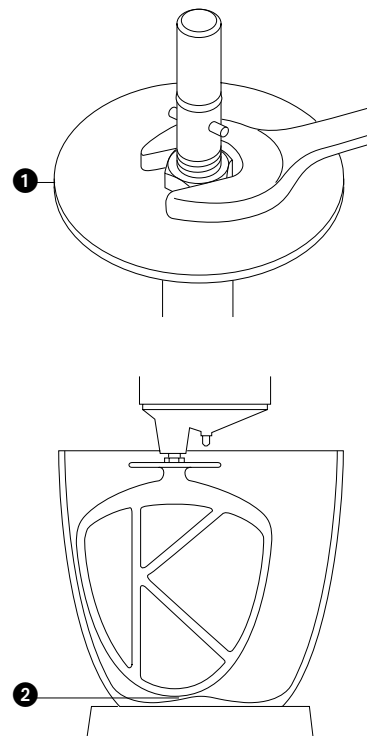
resolução de problemas

problema

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

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

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

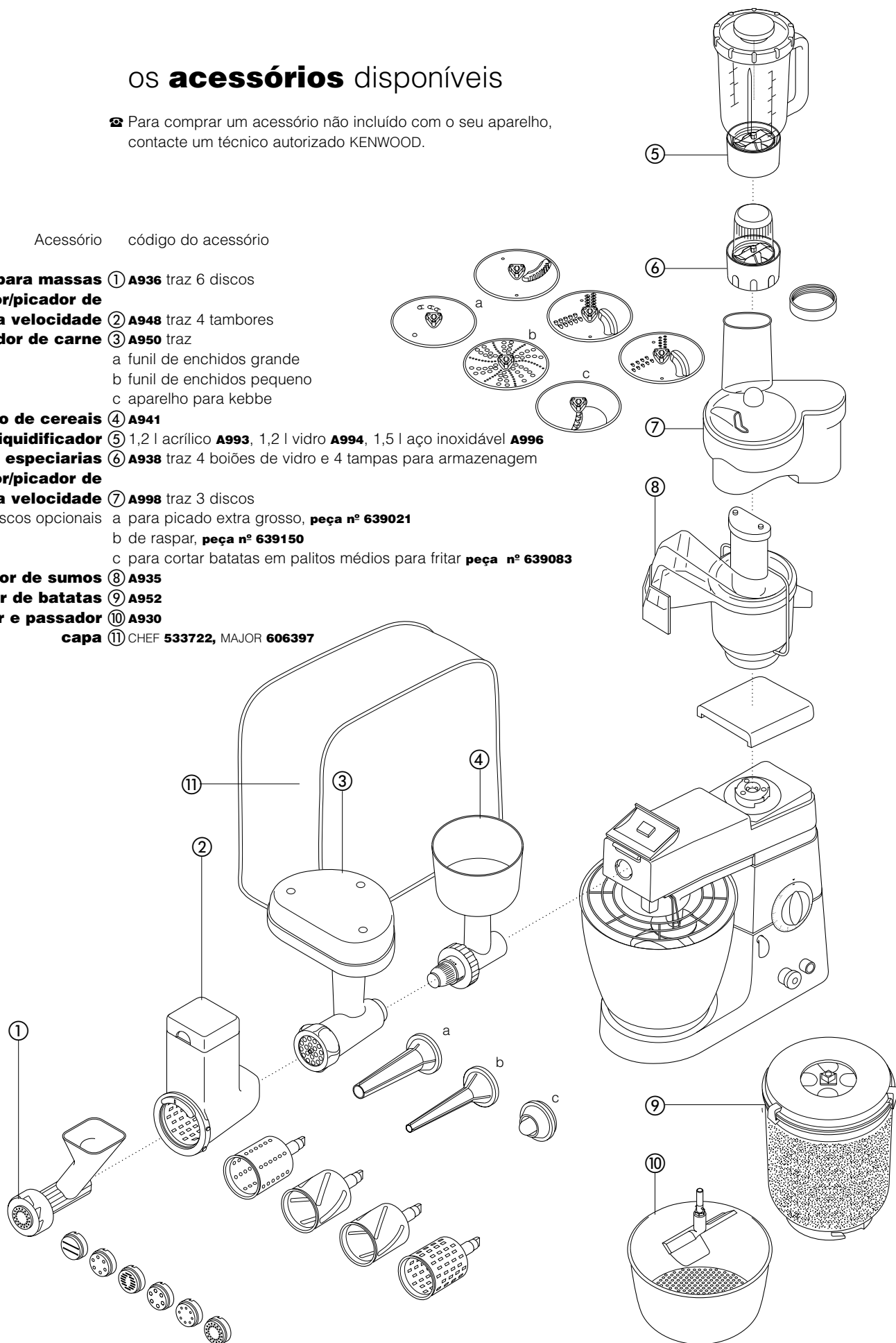


os **acessórios** disponíveis

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

Acessório código do acessório

- aparelho para massas** ① **A936** traz 6 discos
- cortador/picador de baixa velocidade** ② **A948** traz 4 tambores
- super picador de carne** ③ **A950** traz
- a funil de enchidos grande
 - b funil de enchidos pequeno
 - c aparelho para kebbe
- moinho de cereais** ④ **A941**
- liquidificador** ⑤ 1,2 l acrílico **A993**, 1,2 l vidro **A994**, 1,5 l aço inoxidável **A996**
- moinho de especiarias** ⑥ **A938** traz 4 boiões de vidro e 4 tampas para armazenagem
- cortador/picador de alta velocidade** ⑦ **A998** traz 3 discos
- discos opcionais
 - a para picado extra grosso, **peça nº 639021**
 - b de raspar, **peça nº 639150**
 - c para cortar batatas em palitos médios para fritar **peça nº 639083**
- centrifugador de sumos** ⑧ **A935**
- pelador de batatas** ⑨ **A952**
- coador e passador** ⑩ **A930**
- capa** ⑪ **CHEF 533722**, **MAJOR 606397**



limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

- Desligue sempre a máquina no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente antes de a limpar.
- Um pouco de gordura poderá aparecer na **tomada de acessórios** 2 ao utilizá-la pela primeira vez. Isto é normal - remova simplesmente a gordura com um pano.

- | | |
|----------------|--|
| bloco do motor | • Limpe com um pano húmido e depois com um seco. |
| | • Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água. |
| tigelas | • Lave-as à mão e seque-as bem em seguida. |
| | • Se tiver uma tigela de aço inoxidável, nunca utilize uma escova de arame, palha de aço ou lixívia. Utilize vinagre para remover depósitos calcários. |
| | • Mantenha-as afastadas do calor (bicos de fogão, fornos normais e fornos microondas). |
| acessórios | • Lave-os à mão e seque-os bem em seguida. |
| | • O batedor em "K", o batedor de arames e o gancho para amassar não devem ser lavados na máquina de lavar loiça, caso contrário poderão sofrer descoloração. |

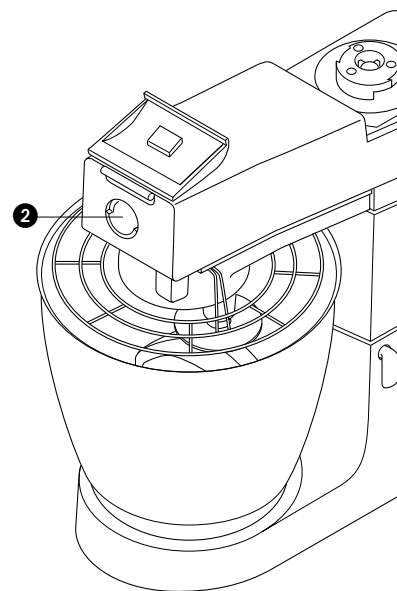
assistência técnica e atendimento ao cliente

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

Se necessitar de ajuda em relação ao seguinte:

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

Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu aparelho.



receitas

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

pão branco *massa rija tipo britânico*

- ingredientes
- 1,36kg de farinha branca forte
 - 15ml (3 colheres chá) de sal
 - 25g de fermento fresco; ou 15g/20ml de fermento seco + 5ml (1 colher de chá) de açúcar
 - 750ml de água quente a 43°C. Utilize um termómetro ou adicione 250ml de água a ferver a 500ml de água fria.
 - 25g de banha
- método
- 1 **fermento seco** (do tipo que necessita de ser reconstituído): deite a água quente na tigela. Seguidamente adicione o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até criar espuma.
fermento fresco: desfaça-o e incorpore-o na farinha.
outros tipos de fermento: siga as instruções do fabricante.
 - 2 Deite o líquido na tigela. Seguidamente adicione a farinha (com fermento fresco se o utilizar), o sal e a banha.
 - 3 Amasse à velocidade mínima por 45 - 60 segundos. Depois aumente para a velocidade 1, adicionando mais farinha, se necessário, até se formar a massa.
 - 4 Amasse por mais 3 - 4 minutos à velocidade 1 até a massa estar macia e elástica e deixar os lados da tigela limpos.
 - 5 Introduza a massa num saco de polieteno untado ou numa tigela coberta com um pano de loiça. Seguidamente deixe num local quente até duplicar de volume.
 - 6 Torne a amassar por 2 minutos à velocidade 1.
 - 7 Unte e encha de massa, até metade, quatro formas de 450g ou prepare pãezinhos. Seguidamente cubra com um pano de loiça e deixe num local quente até duplicarem de volume.
 - 8 Coza no forno à temperatura de 230°C/450°F/Gás Marca 8, por 30 - 35 minutos para o pão de forma ou por 10 - 15 minutos para os pãezinhos.
- Quando pronto, o pão deverá soar a oco quando se lhe bater levemente na base.

pão branco *massa suave do tipo continental*

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

receitas *continuação*

pão-de-ló recheado com morangos e alperces

- ingredientes: pão-de-ló
- 3 ovos
 - 75g de açúcar branco
 - 75g de farinha sem fermento
- recheio e decoração
- 150ml de natas
 - Açúcar a gosto
 - 225g de morangos
 - 225g de alperces
- método
- 1 Parta os alperces ao meio e remova os caroços. Coza em fogo lento, em muito pouca água, adicionando açúcar a gosto, até estarem macios.
 - 2 Lave e corte ao meio os morangos.
 - 3 Para preparar o pão-de-ló, bata os ovos e açúcar à velocidade máxima até a massa ficar muito pálida e espessa.
 - 4 Retire a taça e o batedor de arames. Incorpore manualmente a farinha, com uma colher metálica grande - faça isto cuidadosamente para manter o pão-de-ló leve.
 - 5 Introduza a mistura em duas formas redondas de 18cm de diâmetro, untadas e forradas.
 - 6 Coza no forno, à temperatura de 180°C/350°F/Gás Marca 4, por cerca de 20 minutos, até o bolo estar fofo ao ser tocado ligeiramente.
 - 7 Vire em cima de uma rede de arame.
 - 8 Bata as natas à velocidade máxima até ficarem firmes. Adicione açúcar a gosto.
 - 9 Corte grosseiramente os alperces e um terço dos morangos. Envolve-os em metade das natas.
 - 10 Espalhe este recheio sobre uma das metades do pão-de-ló e depois coloque a outra metade sobre a primeira.
 - 11 Espalhe as natas restantes por cima do bolo e decore-o com os morangos restantes.

Merengues

- ingredientes
- 4 claras de ovo
 - 250g de açúcar em pó, peneirado
- método
- 1 Forre o seu tabuleiro de ir ao forno com papel vegetal antiaderente.
 - 2 Bata as claras de ovo e o açúcar à velocidade máxima por cerca de 10 minutos até formarem picos.
 - 3 Coloque colheradas de merengue no tabuleiro (ou utilize um saco de pasteleiro com um bico de 2,5cm em estrela).
 - 4 Coza no forno, à temperatura de 110°C/225°F/Gás Marca ¼, por cerca de 4 - 5 horas, até estarem firmes e estaladiços. Se começarem a dourar, deixe a porta do forno ligeiramente aberta. Guarde os merengues numa lata hermética.

massa para tartes

- ingredientes
- 450g de farinha, peneirada com o sal
 - 5ml (1 colher de chá) de sal
 - 225g de gordura (misture banha e margarina, directamente do frigorífico)
 - Cerca de 80ml de água
- sugestão
- Não bata excessivamente.
- método
- 1 Coloque a farinha na tigela. Corte grosseiramente a gordura e adicione-a à farinha.
 - 2 Misture à velocidade 1 até obter a consistência de pão ralado. Pare antes que a mistura adquira um aspecto gorduroso
 - 3 Adicione a água e misture à velocidade mínima. Pare assim que a água esteja incorporada.
 - 4 Coza no forno, à temperatura de cerca de 200°C/400°F/Gás Marca 6, dependendo do recheio.

receitas *continuação*

Hamburgers

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

método 1 Corte-a em cubos de 2,5cm.

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

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

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

وصفات طهوية (تابع)

بيفبرجر

- ٢٥٠ جرام لحم بقر ممتاز خالي من العصب.
- ١ قطع اللحم الى مكعبات مقاسها ٢,٥ سم.
- ٢ ان لم تكن لديك مفرمة، استعمل جهاز التميع وافرم كميات صغيرة في كل دفعة. استعمل سرعة ٢ لمدة ١٥ ثانية **حدا اقصى**. نظف حوالى السكاكين بعد كل دفعة واخرى.
- ٣ اخلطها بالتوابل مثل البصل المقطع والاعشاب المخلوطة (الطازجة أو المجففة)، والفلفل الاسود الخشن وعصير وقشر ليمونة.
- ٤ شكلها الى وحدتين بيفبرجر واشويهما على حرارة متوسطة الى عالية، حتى تصبح مطبوخة تماما.

وصفات طهوية (تابع)

كعكة بالفراولة والشمش

- الاسفنج
- بيضات
- ٧٥ جرام سكر كستر
- ٧٥ جرام دقيق عادي
- ١٥٠ مل كريما مضاعفة
- سكر حسب المذاق
- ٢٢٥ جرام فراولة
- ٢٢٥ جرام مشمش
- ١ قطع المشمش انصافا وانزع النواة. اطبخه برفق في قليل من الماء، واذف السكر حسب المذاق الى ان يصبح طريا.
- ٢ اغسل الفراولة وقطعها انصافا.
- ٣ لعمل الكعكة الاسفنجية، اخفق البيض والسكر باقصى سرعة الي تصبح شاحبة جدا وثقيلة.
- ٤ يزال الوعاء والمخفقة. يمزج الدقيق يدويا باستعمال ملعقة معدنية كبيرة - تنفذ هذه الخطوة بعناية للحفاظ على الكريم المحلى خفيفا.
- ٥ ضع الخليط في تنكتين مقاس ١٨ سم مفروشتين ومدهونتين بالدهن.
- ٦ اخبزها في درجة حرارة ١٨٠ مئوية/غاز علامة ٤ لحوالي ٢٠ دقيقة الي ان ترتد الكعكة عند لمسها خفيفا.
- ٧ اقلبها على حامل سلكي.
- ٨ اخفق الكريما باقصى سرعة الي ان تتيبس. اذف السكر حسب المذاق.
- ٩ قطع المشمش وتلث كمية الفراولة. اذفهم الي نصف كمية الكريما.
- ١٠ افرشها فوق احدى الاسفنجات ثم ضع الاسفنجة الاخرى فوقها.
- ١١ افرش بقية الكريما فوقها وقم بالتزيين ببقية الفراولة.

حلو الميرنغ

- بياض ٤ بيضات
- ٢٥٠ جرام سكر ذروي ناعم
- ١ افرش صينية الخبز بورق خبز غير قابل للالتصاق
- ٢ اخفق بياض البيض والسكر باقصى سرعة لحوالي ١٠ دقائق الي ان يصبح مدببا.
- ٣ ضع الخليط بالملعقة على صينية الخبز (او استعمل كيس انبوبي الشكل له بزبار نجمي مقاس ٢,٥ سم).
- ٤ اخبزها في درجة حرارة ١١٠ مئوية / غاز علامة ٤ / ١ لحوالي ٤ - ٥ ساعات الي ان تصبح مكتنزة وهشة.
- اذا بدأت في التلون بالبني، اترك باب الفرن مفتوحا جزئيا.
- اخزن حلو الميرنغ في تنكة محكمة القفل ضد الهواء.

معجنات بالسمن والسكر

- ٤٥٠ جرام دقيق، منخول مع الملح
- ٥ مل ملح
- ٢٢٥ جرام دهن (اخلط دهن الخنزير والمرجرين مأخوذين من التلاجة مباشرة).
- حوالي ٨٠ مل ماء
- إيماءة لا تخطها اكثر من اللازم.
- ١ ضع الدقيق في السلطانية. قطع الدهن واذفه الي الدقيق.
- ٢ يمزج على السرعة ١ حتى يصبح مشابها لكسر الخبز. يوقف المزج قبل ان تبدو المواد دهنية. اذف الماء واخلطه بادنى سرعة . توقف حالما يتحد الماء .
- ٣ اطبخها في درجة حرارة ٢٠٠ مئوية تقريبا / غاز علامة ٦، تبعا للحشوة.
- ٤

وصفات طهوية

انظر الملاحظات الهامة لعمل الخبز في صفحة ٤٣

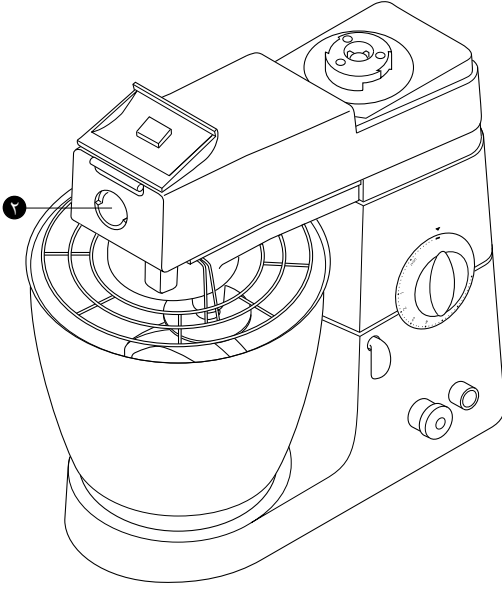
خبز ابيض، عجين من النوع البريطاني المتيسر

- ١,٣٦ كجم دقيق عادي مركز
- ١٥ مل ملح
- ٢٥ جرام خميرة طازجة، أو ١٥ جرام خميرة مجففة + ٥ مل سكر
- ٧٥٠ مل ماء دافئ، بدرجة حرارة ٤٣ مئوية. استخدم ميزان الحرارة أو أضف ٢٥٠ مل ماء مغلي الى ٥٠٠ مل ماء بارد.
- ٢٥ جرام دهن خنزير
- ١ **الخميرة المجففة** (النوع الذي يحتاج الى اعادة تقويمه)؛ اسكب الماء الدافئ في السلطانية. ثم اصف اليه الخميرة والسكر واترك الخليط يختمر لمدة ١٠ دقائق حتى يزيد.
- الخميرة الطازجة** : فُتَّتْها في الدقيق .
- انواع خميرة اخرى** : اتبع ارشادات الصانع.
- ٢ اسكب السائل في السلطانية. ثم اصف اليه الدقيق (مع الخميرة الطازجة ان كان جاري استعمالها) والملح ودهن الخنزير.
- ٣ اعجن بسرعة الحد الأدنى لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية. ثم زدها حتى سرعة ١، مع اضافة المزيد من الدقيق اذا اقتضى الامر الى ان يتكون العجين.
- ٤ اعجن لمدة ٣ - ٤ دقائق اخرى على سرعة ١ الى ان يصبح العجين ناعما مطاطيا ويترك جوانب السلطانية نظيفة.
- ٥ ضع العجين في كيس من البوليثين مدهون بدهن أو سلطانية مغطاة بمنشفة صغيرة. ثم اتركه في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمه.
- ٦ اعد عجنه لمدة دقيقتين اخريين على سرعة ١.
- ٧ املا ٤ تنكات حجم ٤٥٠ جرام مدهونة بالدهن حتى نصفها بالعجين، أو شكّلها اقراصا. ثم غطيها بمنشفة صغيرة واطركها في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
- ٨ اخبزها في درجة حرارة ٢٣٠ مئوية / غاز علامة ٨ لمدة ٢٠ - ٣٥ دقيقة للارغفة أو ١٠ - ١٥ دقيقة للاقراص.
- عندما يصبح جاهزا، يجب ان يبدو الخبز اجوف لدى نقره من اسفل.

خبز ابيض، عجين من النوع الاوروبي الطري

- ٢,٦ كجم دقيق عادي مركز
- ١,٣ لتر لبن
- ٣٠٠ جرام سكر
- ١٠٠ جرام خميرة طازجة أو ٥٠ جرام خميرة مجففة
- ٤٥٠ جرام مرغرين
- ٦ بيضات مخفوقة
- ٥ قرصات ملح
- ١ قم باذابة المرغرين في اللبن و دعه يصل الى درجة حرارة ٤٣ مئوية
- ٢ **الخميرة المجففة** (النوع الذي يحتاج الى اعادة تقويمه)؛ اصف الخميرة والسكر واترك الخليط يختمر لمدة ١٠ دقائق حتى يزيد.
- الخميرة الطازجة** : فُتَّتْها في الدقيق و اصف السكر.
- انواع خميرة اخرى** : اتبع ارشادات الصانع.
- ٣ اسكب اللبن في السلطانية. ثم اصف اليه البيض المخفوق و ٢ كجم دقيق.
- ٤ تمزج المواد على السرعة الدنيا لدقيقة، ثم على السرعة ١ لدقيقة اخرى. تقشط الماد للاسفل.
- ٥ اصف الملح مع بقية الدقيق واخلط بسرعة الحد الأدنى لمدة دقيقة واحدة، ثم بسرعة ١ لمدة ٢ - ٣ دقائق الى ان يصبح ناعما ومخلوطا بالتساوي.
- ٦ املا بعض التنكات حجم ٤٥٠ جرام مدهونة بالدهن حتى نصفها بالعجين، أو شكّلها اقراصا. ثم غطيها بمنشفة صغيرة واطركها في مكان دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
- ٧ اخبزها في درجة حرارة ٢٠٠ مئوية / غاز علامة ٦ لمدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة للارغفة أو ١٥ دقيقة للاقراص.
- ٨ عندما يصبح جاهزا، يجب ان يبدو الخبز اجوف لدى نقره من اسفل.
- يعمل حوالي ١٠ أرغفة

التنظيف والخدمة



التنظيف والخدمة

- اوقف تشغيل الماكينة دائما وافصل القابس قبل التنظيف.
- قد يظهر القليل من الشحم على المخرج (٢) عندما تستعملهما لأول مرة. هذا أمر طبيعي، عليك مجرد مسحه.
- وحدة القدرة
- امسحها بقطعة قماش مرطبة، ثم جففها.
- لا تستخدم ابدا موادا حادة أو تغسها في الماء.
- وحدة القدرة
- اغسلها باليد ثم جففها جيدا.
- ان كان لديك سلطانية من الفولاذ الذي لا يصدأ، لا تستعمل معها ابدا فرشاة سلك أو ليف فولاذي أو مادة تبيض. استعمل الخل لازالة القشور الكلسية.
- بعدها عن الحرارة (مواقد الطبخ والافران والميكرويف)
- اغسلها باليد ثم جففها جيدا.
- الادوات
- قد يتغير لون الخفاقة بشكل k، المخفقة وخطاف العجين اذا وضعت في غسالة صحنون.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا اصيب سلك الكهرباء بضرر يجب، في سبيل سلامتك ، ان تتولى تبديله شركة كينوود أو متعهد تصليح معتمد من كينوود.

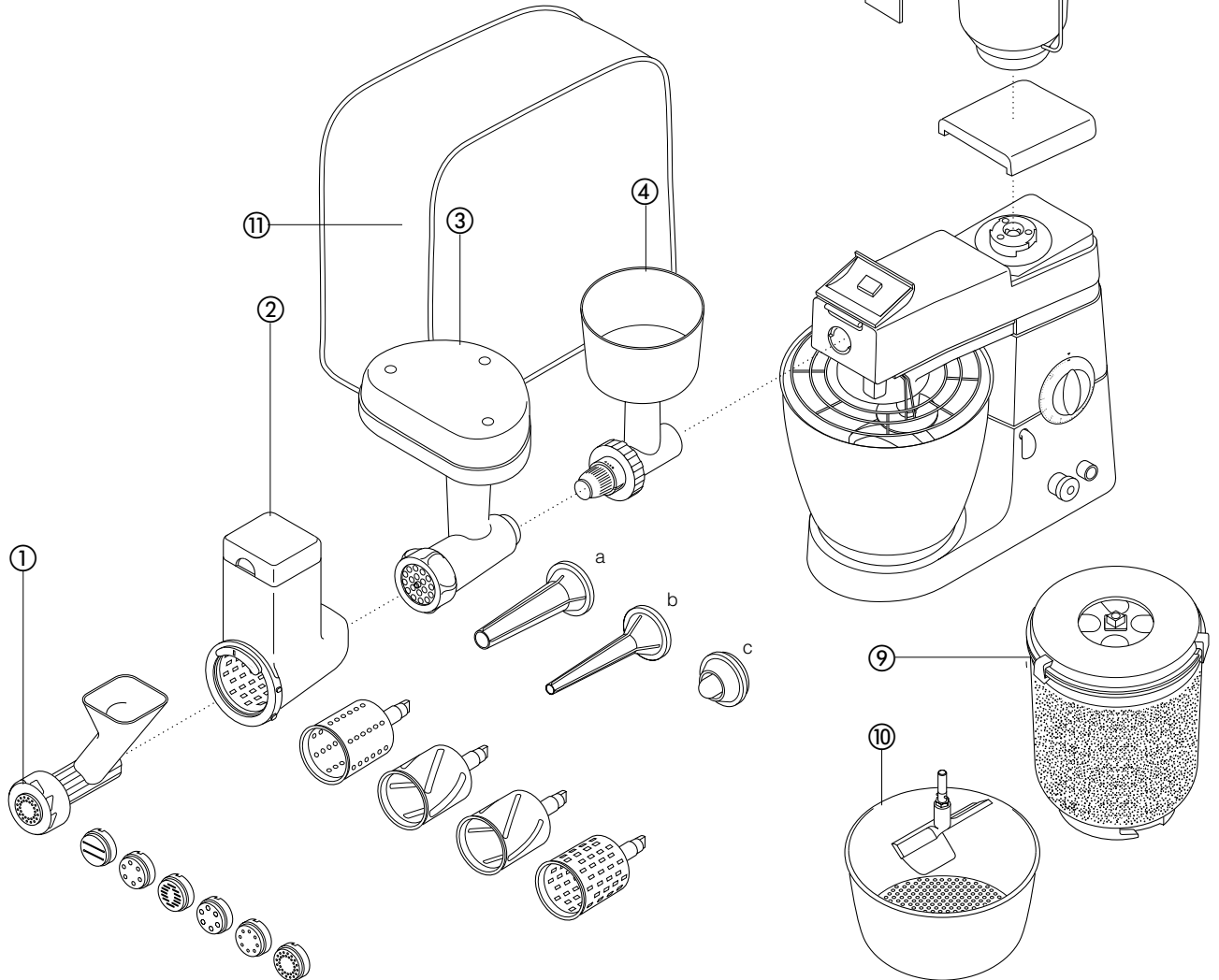
- اذا احتجت الى مساعدة :
- لاستعمال ماكينتك
- في طلب ملحقات اخرى
- من اجل الخدمة أو التصليح
- اتصل بالمتجر الذي اشتريت الماكينة منه.

الملحقات المتوافرة

❗ لشراء أي الملحقات لا تكون متضمنة في ربطك، اتصل بمتعهد التصليح لكي نود.

رمز القطعة الملحقة القطعة الملحقة

- ① **A936** تأتي مع ٦ شبكات
- ② **A948** تأتي مع ٤ اسطوانات
- ③ **A950** تأتي مع:
 - a فوهة سحق كبيرة
 - b فوهة سحق صغيرة
 - c أداة عمل الكبة
- ④ **A941** مطحنة حبوب
- ⑤ **A993** ١,٢ لتر بلاستيك، فولاذ لا يصدأ **A996**
- ⑥ **A938** تأتي مع ٤ مرطبات زجاجية و٤ اغطية للتخزين
- ⑦ **A998** تأتي مع ٣ صفائح قطع مرتفعة السرعة
- a أداة تقطيع خشن جدا قطعة رقم 639021
- b صفيحة بشر قطعة رقم 639150
- c أداة عمل رقاقات اعتيادية قطعة رقم 639083
- ⑧ **A935** أداة استخلاص عصير متواصل
- ⑨ **A952** قشارة بطاطس
- ⑩ **A930** مصفاة ومنخل
- ⑪ **606397** وغطاء



تجري الخل واصلاحه

المشكلة

- المخففة أو المضرب بشكل " K " يصطدم بقاع السلطانية أو لا يصل الى المكونات في قاع السلطانية.

- الحل • عدل الارتفاع، كما يلي:

١ ارفع رأس الخلاطة وادخل المخففة او الخفاقة.

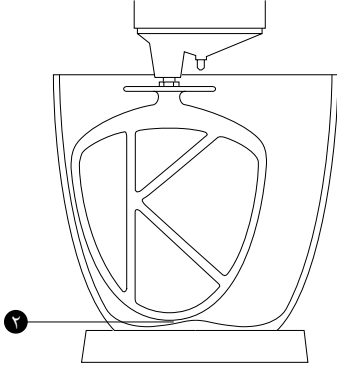
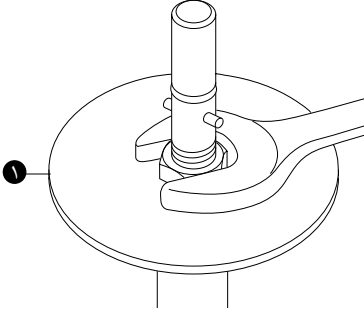
٢ ثبتها، ثم ارخ الصمولة ①

٣ اخفض رأس الخلاطة.

٤ عدل الارتفاع ببرم العمود. مثاليا يجب ان تكون المخففة / الخفاقة بشكل k ملاسمة تقريبا

٥ لقعر الوعاء ②.

٦ ارفع الرأس، امسك المخففة / الخفاقة بشكل k واحكم الشد.



الخلاط

أدوات الخلط وبعض استعمالاتها

- المضرب بشكل " K " لعمل الكعك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري الجليدي والحشوات والكعكات الاصصعية والبطاطس المهروسة.
- المخفقة لخفق البيض والكريمة ومخيض اللبن والبيض والكعكات الاسفنجية العديمة الدهن والميرنغ وكعكات الجبن وحلوى الموسمية والفليخة .
- لا تستعمل المخفقة للخلطات الثقيلة (مثل تزييد الدهن والسكر) - فقد تسبب لها ضررا .
- خطاف العجين للخلطات بالخميرة.

كيفية استعمال الخلاط

- أدر ذراع رفع الرأس في عكس اتجاه عقارب الساعة (١) وارفع رأس الخلاط الى ان تعشّق.
- ادخال احدى الادوات (٢) ثم ادفعها.
- ركب السلطانية على القاعدة - اضغطها الى اسفل ثم ادرها في اتجاه عقارب الساعة (٣).
- أدر ذراع رفع الرأس في عكس اتجاه عقارب الساعة واخفض رأس الخلاط الى ان تعشّق - ماذا وإلا لن يعمل الخلاط.
- اختر السرعة المطلوبة.
- لبدء التشغيل ، اضغط الزر الاخضر. للتوقيف، اضغط الزر الاحمر.
- اذا رفعت رأس الخلاط بينما تكون الماكينة شغالة، فسوف تتوقف الماكينة.
- لنزع احدى الادوات افكّها.

- ايماءات
- اوقف الماكينة واقشط السلطانية بالملوق باستمرار.
- من الافضل خفق البيض ان كان بدرجة حرارة الحجرة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكد من عدم وجود دهن أو صفار بيض على المخفقة أو السلطانية.
- استعمل مكونات باردة للمعجنات، إلا اذا كانت الوصفة تنص على خلاف ذلك.

ملاحظات لعمل الخبز

- هام لا تتجاوز ابدأ المقادير القصوى المبينة ادناه - فقد ترهق الماكينة بالحمل الزائد .
- اذا سمعت الماكينة تعمل بجهد ، اوقف التشغيل وانزع نصف العجين، ثم اعجن كل نصف على حده.
- ان المكونات تخط على وجه احسن اذا وضعت السائل أولا.

المقادير القصوى

- معجنات بسمن وسكر وزن الدقيق : ٩١٠ جرام
- عججين بخميرة متبسة وزن الدقيق : ١,٥٠ كجم
- النوع البريطاني وزن اجمالي : ٢,٤ كجم
- عججين بخميرة طرية وزن الدقيق : ٢,٦ كجم
- النوع الاوروبي وزن اجمالي : ٥ كجم
- خليط كعك بالفاكهة وزن اجمالي : ٤,٥٥ كجم
- بياض البيض ١٦

السرعات (٤)

- عمل كريم السمن والسكر ابدأ على السرعة الدنيا، تزد تدريجيا الى السرعة ٥.
- خفق البيض الى مزيج كريم ٤ - "السعة القصوى" (max).
- مزج الدقيق، الفاكهة الخ ١ - "السرعة الدنيا" (min).
- انواع الكيك الشاملة ابدأ على السرعة الدنيا، تزد تدريجيا الى السرعة القصوى.
- فرك السمن في الدقيق السرعة الدنيا ٢.
- زد تدريجيا حتى الحد الاقصى
- المخفقة
- خطاف العجين ابدأ عند الحد الأدنى وزد تدريجيا حتى ١

تعرف على ماكينة المطابخ كينوود

احتياطات الامان

- اوقف الجهاز وافصله من الكهرباء قبل تركيب او ازالة العدد/القطع الملحقة، بعد الاستعمال وقبل التنظيف.
- الجهاز ليس مصمما للاستعمال من قبل الاطفال او الاشخاص الواهنين.
- ابعد اصابعك عن الاجزاء المتحركة والملحقات المركبة.
- لا تترك ابدا الماكينة وهي شغالة بدون مراقبة، وابعد الاطفال عنها.
- لا تستخدم ابدا ماكينة مصابة بضرر. اطلب الكشف عليها أو تصليحها: انظر تحت " الخدمة "، صفحة ٧٣.
- لا تستعمل ابدا قطعة ملحقة غير مجازة أو أكثر من قطعة ملحقة في وقت واحد.
- لا تتجاوز ابدا القدرات القصوى المبينة في صفحة ٤٣.
- اوقف الجهاز عن التشغيل قبل تغيير الملحقات.
- لدى استعمال احدى الملحقات، اقرأ ارشادات الامان التي تتوافر معها.
- هذه الماكينة هي للاستعمال المنزلي فقط.

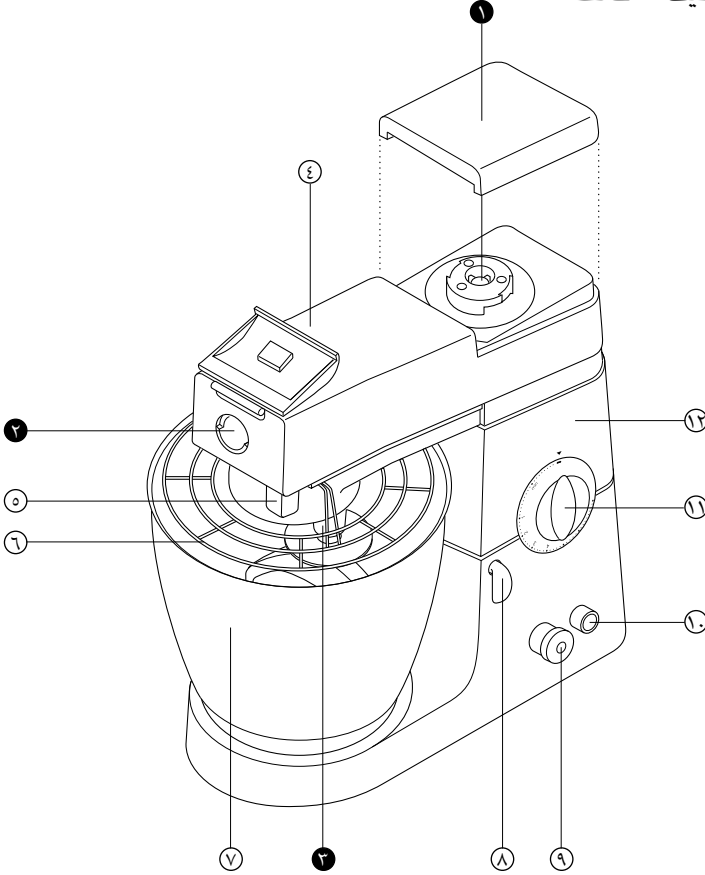
قبل توصيل القابس

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

قبل الاستعمال لأول مرة

- ١ انزع جميع الاغلفة.
- ٢ اغسل الاجزاء: انظر تحت " العناية والتنظيف "، صفحة ٧٣.

تعرف على ماكينة المطابخ كينوود



- ٣ الخلاط
- ٤ مخرج السرعة العالية
- ٥ مخرج السرعة البطيئة
- ٦ مقبس الادوات
- ٧ رأس الخلاط
- ٨ ممسك المخرج
- ٩ حاجز ثابت
- ١٠ سلطانية
- ١١ ذراع رفع الرأس
- ١٢ زر التوقيف (احمر)
- ١٣ زر التشغيل (اخضر)
- ١٤ مفتاح السرعات
- ١٥ وحدة القدرة
- ١٦ مضرب بشكل " K " مخففة
- ١٧ خطاف العجين ملوق

