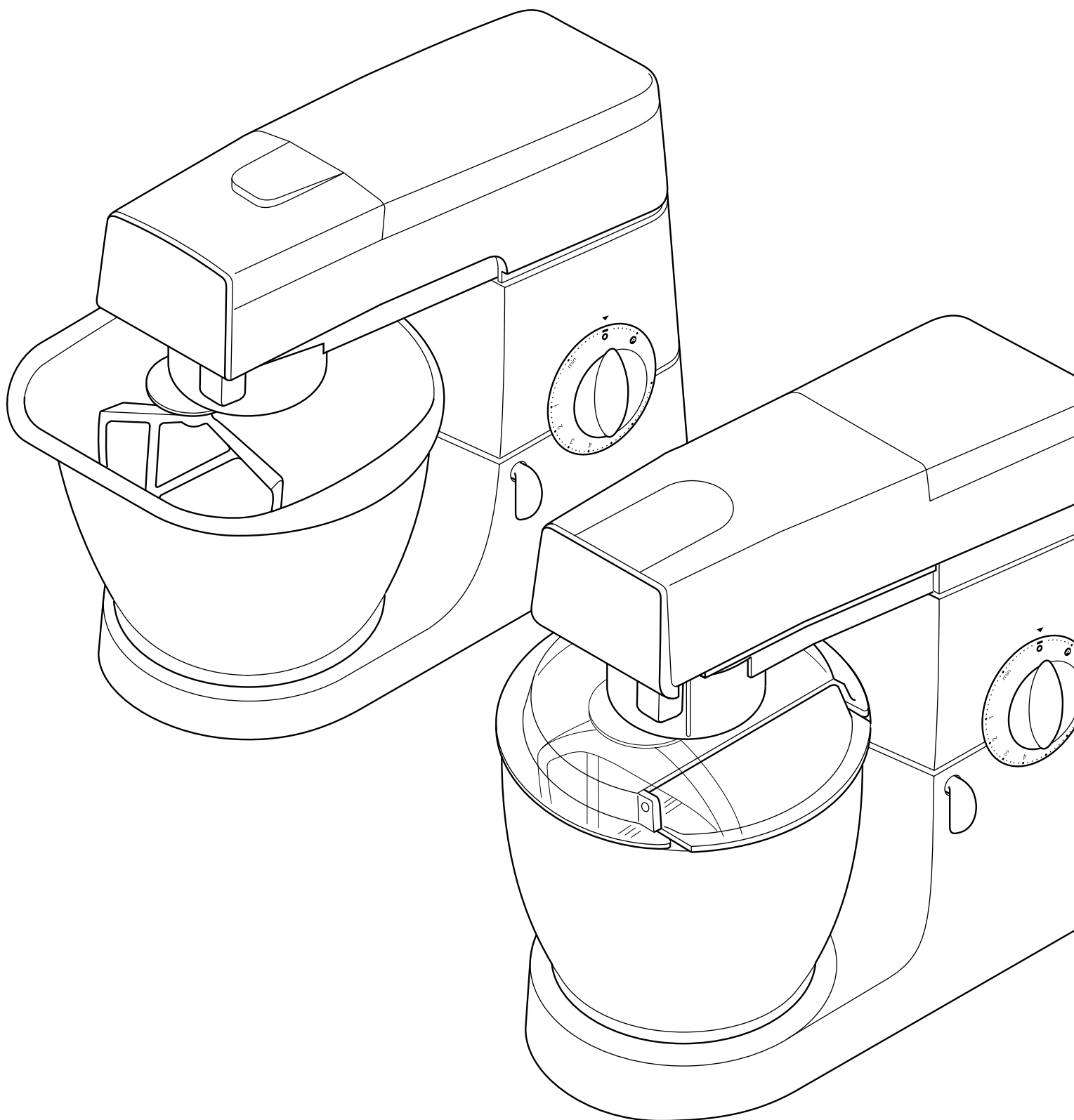


οδηγίες χρήσεως

Kenwood Chef KM300, 400, 410 / Major KM600, 800, 810

Συγχαρητήρια για την αγορά μιας συσκευής Kenwood. Με την μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων που διατίθεται η συσκευή αυτή είναι κάτι παραπάνω από ένα απλό μίξερ, είναι η τελευταία λέξη της τεχνολογίας στις μηχανές κουζίνας. Ελπίζουμε ότι θα την απολαύσετε.

Αντοχή. Αξιοπιστία. Ευκινησία. Kenwood.



KENWOOD

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή ανήμπορα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Κρατείστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εξαρτήματα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε και κρατήστε τα παιδιά μακριά από αυτήν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις' στη σελίδα 6.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται στη σελίδα 2.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή αυτή ως παιχνίδι.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάστε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αυτή μόνο για παρασκευή φαγητού για οικιακή χρήση.

πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας παροχή είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

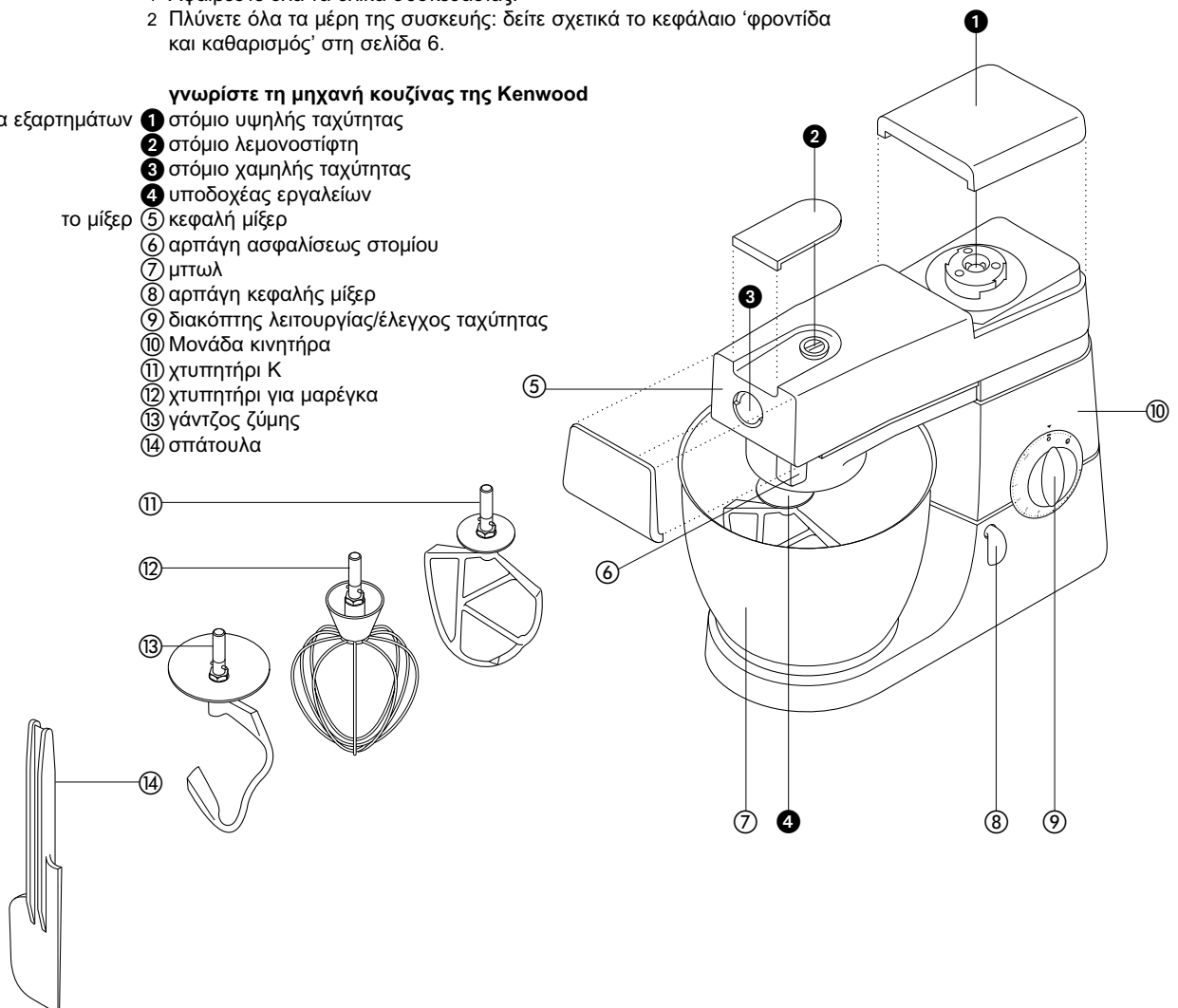
- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός' στη σελίδα 6.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

στόμια εξαρτημάτων

- 1 στόμιο υψηλής ταχύτητας
- 2 στόμιο λεμονοσίφτη
- 3 στόμιο χαμηλής ταχύτητας
- 4 υποδοχέας εργαλείων
- 5 κεφαλή μίξερ
- 6 αρπάγη ασφαλίσεως στομίου
- 7 μπωλ
- 8 αρπάγη κεφαλής μίξερ
- 9 διακόπτης λειτουργίας/έλεγχος ταχύτητας
- 10 Μονάδα κινητήρα
- 11 χτυπητήρι K
- 12 χτυπητήρι για μαρέγκα
- 13 γάντζος ζύμης
- 14 σπάτουλα

το μίξερ



το μίξερ

- χτυπητήρι K • **τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους**
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Για να παρασκευάσετε κέικ, μπισκότα, ζύμη σφολιάτας, ζάχαρη άχνη, γέμιση, εκκλέρ και πουρέ πατάτας.
- γάντζος ζύμης • Για αυγά, κρέμα γάλακτος, βούτυρο, σπογγώδη κέικ χωρίς λίπη, μαρέγκες, κέικ τυριού, μους, σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για πυκνά μίγματα (π.χ. για να παρασκευάσετε κρεμώδες μίγμα από βούτυρο και ζάχαρη) - διότι μπορεί να το καταστρέψετε.
- Για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

- 1 Στρέψτε την αρπάγη της κεφαλής του μίξερ αντίθετα από τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού **1** και ανυψώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
 - 2 Στρέψτε το μέχρις ότου να σταματήσει **2** και στη συνέχεια στρώστε το.
 - 3 Προσαρμόστε το μπτωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού **3**
 - 4 Στρέψτε την αρπάγη της κεφαλής του μίξερ αντίθετα από τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου να ασφαλίσει.
 - 5 Επιλέξτε κάποια ταχύτητα και στη συνέχεια θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας το διακόπτη ελέγχου ταχύτητας.
 - Στρέψτε το διακόπτη στη θέση **P** για σύντομες παλλόμενες κινήσεις.
 - 6 Ξεβιδώστε το.
- για να αφαιρέσετε κάποιο εργαλείο

- χρήσιμες συμβουλές • Σβήνετε τη συσκευή και ξύνετε το μπτωλ με τη σπάτουλα κατά τακτά χρονικά διαστήματα.
- Τα αυγά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου είναι τα καταλληλότερα για χτύπημα.
- Πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγού βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα λίπους ή κρόκου στο χτυπητήρι ή στο μπτωλ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή ζύμης σφολιάτας εκτός και αν η συνταγή σας προτρέπει να κάνετε κάτι άλλο.

σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού

- σημαντική σημείωση • Δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται παρακάτω, διότι θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- Εάν ακούσετε τον κινητήρα της συσκευής να καταπονείται, σβήστε τη συσκευή, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε κάθε ένα από τα δύο μέρη της ζύμης ξεχωριστά.
- Τα υλικά ανμιγνύονται καλύτερα εάν πρώτα τοποθετήσετε τα υγρά μέσα στο μπτωλ.

μέγιστες χωρητικότητες

μοντέλα KM300, 400, 410

μοντέλα KM600, 800, 810

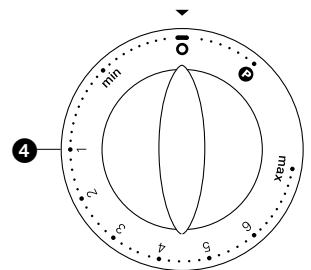
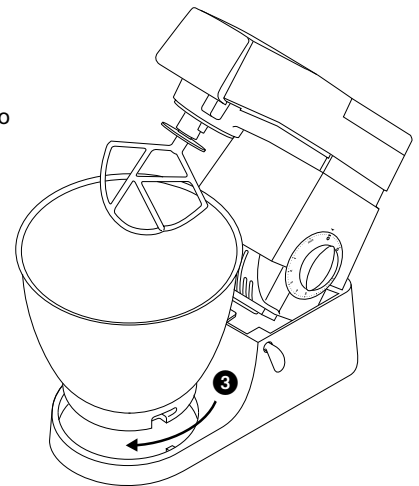
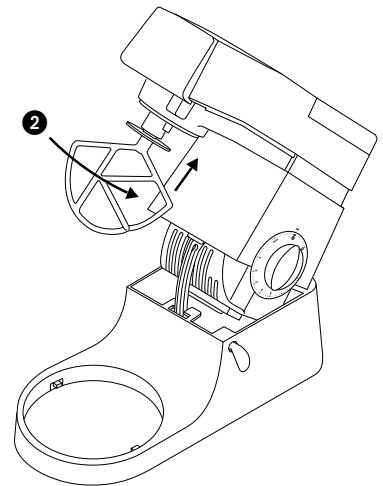
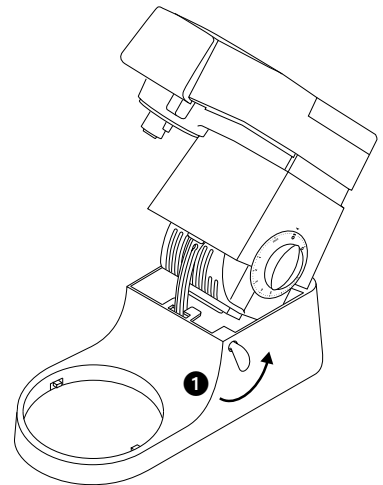
- ζύμη σφολιάτας** • Βάρος αλευριού: 680γρ
- σφιχτό μίγμα μαγιάς** • Βάρος αλευριού: 1.36 κιλά
- Βρετανικού τύπου • Συνολικό βάρος: 2.18 κιλά
- μαλακό μίγμα μαγιάς** • Βάρος αλευριού: 1.3 κιλά
- ευρωπαϊκού τύπου • Συνολικό βάρος: 2.5 κιλά
- μίγμα για κέικ φρούτων** • Συνολικό βάρος: 2.72 κιλά
- ασπράδια αυγών** • 12

- Βάρος αλευριού: 910γρ
- Βάρος αλευριού: 1.5 κιλά
- Συνολικό βάρος: 2.4 κιλά
- Βάρος αλευριού: 2.6 κιλά
- Συνολικό βάρος: 5 κιλά
- Συνολικό βάρος: 4.55 κιλά
- 16

ταχύτητες **4**

- χτυπητήρι K • **για να αναμίξετε λίπος και ζάχαρη μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή** ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την ταχύτητα 5.
- **για να χτυπήσετε αυγά μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή 4 - 'max'.**
- **για να ανακατέψετε ελαφρά αλεύρι, φρούτα κλπ. με άλλα υλικά** Min - 1.
- **για να αναμίξετε ταυτόχρονα όλα τα υλικά για μίγμα κέικ** ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την πιο υψηλή ταχύτητα 'max'.
- **για να προσθέσετε σταδιακά λίπος σε αλεύρι** min - 2.
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα 'max'.
- γάντζος ζύμης • Ξεκινήστε από την μικρότερη ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά έως το 1.

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 6



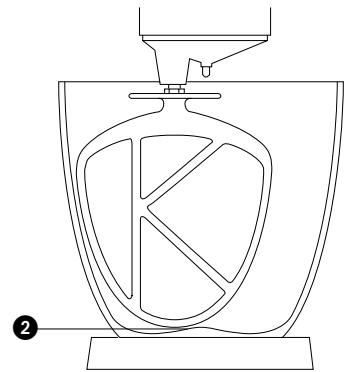
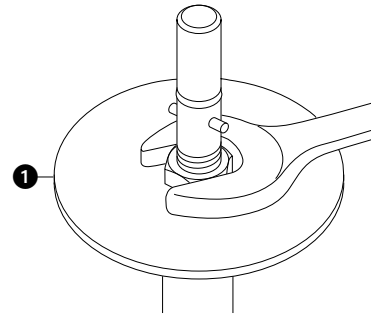
προβλήματα κατά τη λειτουργία

πρόβλημα

- το χτυπητήρι για μαρέγκα ή το χτυπητήρι K χτυπούν επάνω στον πυθμένα της λεκάνης ή δεν φτάνουν στα υλικά που βρίσκονται στο κάτω μέρος της λεκάνης.

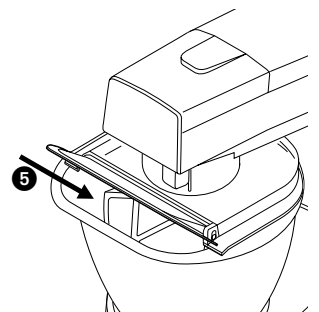
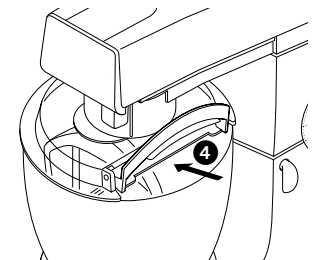
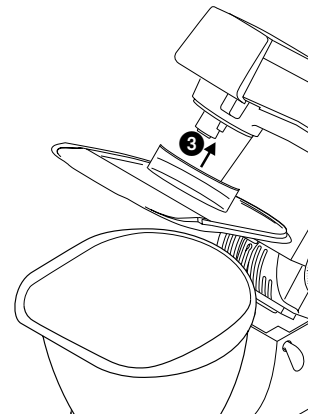
λύση • Ρυθμίστε το ύψος ως εξής:

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 2 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και εισάγετε τον αναδευτήρα.
- 3 Κρατήστε τη σταθερά, έπειτα χαλαρώστε το παξιμάδι **1**
- 4 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- 5 Ρυθμίστε το ύψος στρέφοντας τη λαβή του εργαλείου. Θα ήταν προτιμότερο ο αναδευτήρας να ακουμπά **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπωλ **2**
- 6 Σηκώστε την κεφαλή, κρατήστε σταθερά τον αναδευτήρα και σφίξτε το παξιμάδι.



για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το στρογγυλό/σε σχήμα Δ προστατευτικό κάλυμμα (αν παρέχεται)

- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
- 3 Πιέστε το προστατευτικό κάλυμμα επάνω στο μπωλ μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του **3**. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται: για το στρογγυλό προστατευτικό κάλυμμα **4** και για το προστατευτικό κάλυμμα σε σχήμα Δ **5**.
- 4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
- 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ προσέχοντας ώστε το προστατευτικό κάλυμμα να εφαρμόζει σωστά στο σχήμα του μπωλ ανάμιξης.
 - Όσο διαρκεί η ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπωλ ρίχνοντάς τα μέσα από το άνοιγμα που σχηματίζει το αρθρωτό κομμάτι του προστατευτικού καλύμματος.
 - Δε χρειάζεται να αφαιρέσετε το προστατευτικό κάλυμμα για να αλλάξετε εξαρτήματα.
- 6 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.

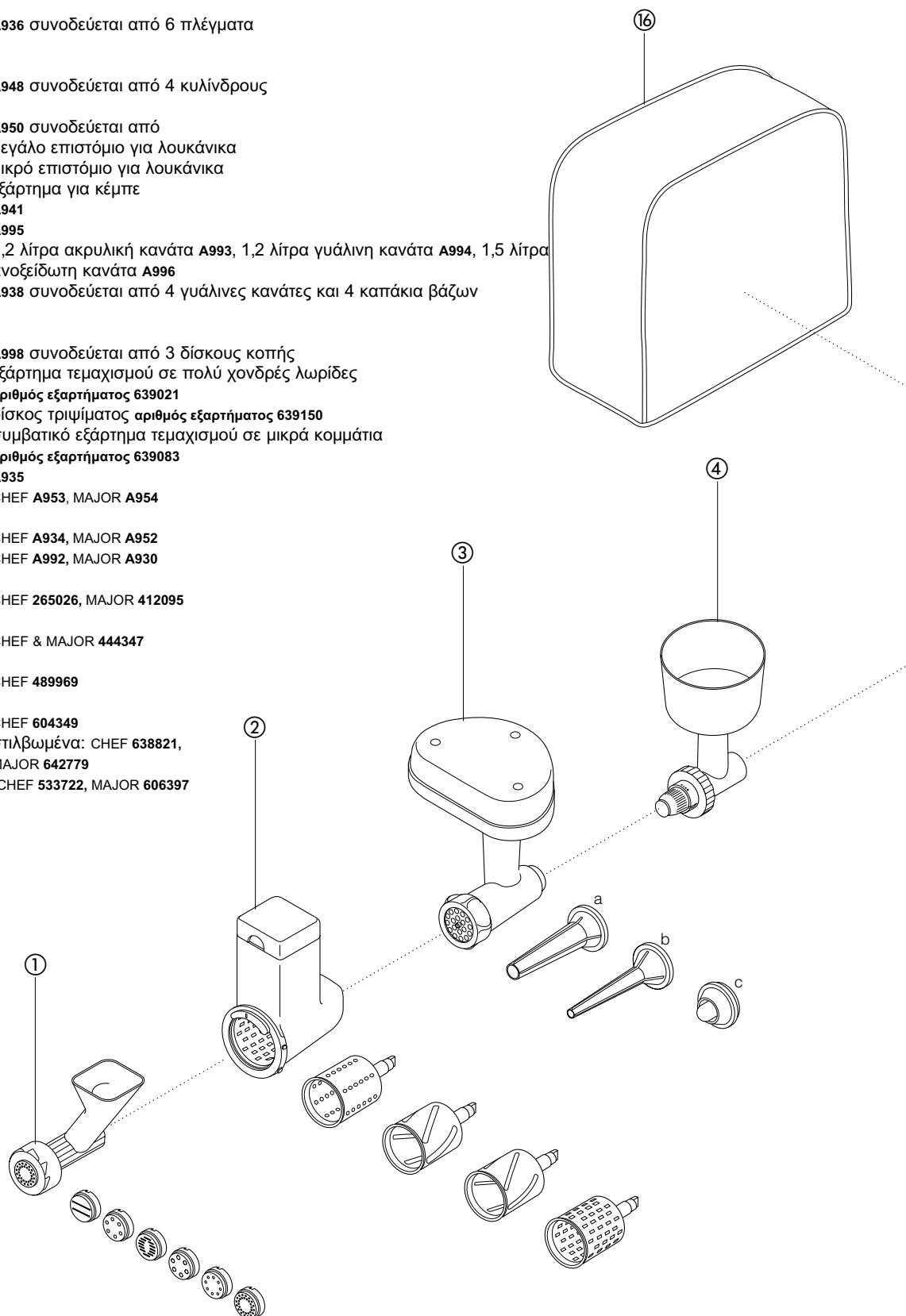


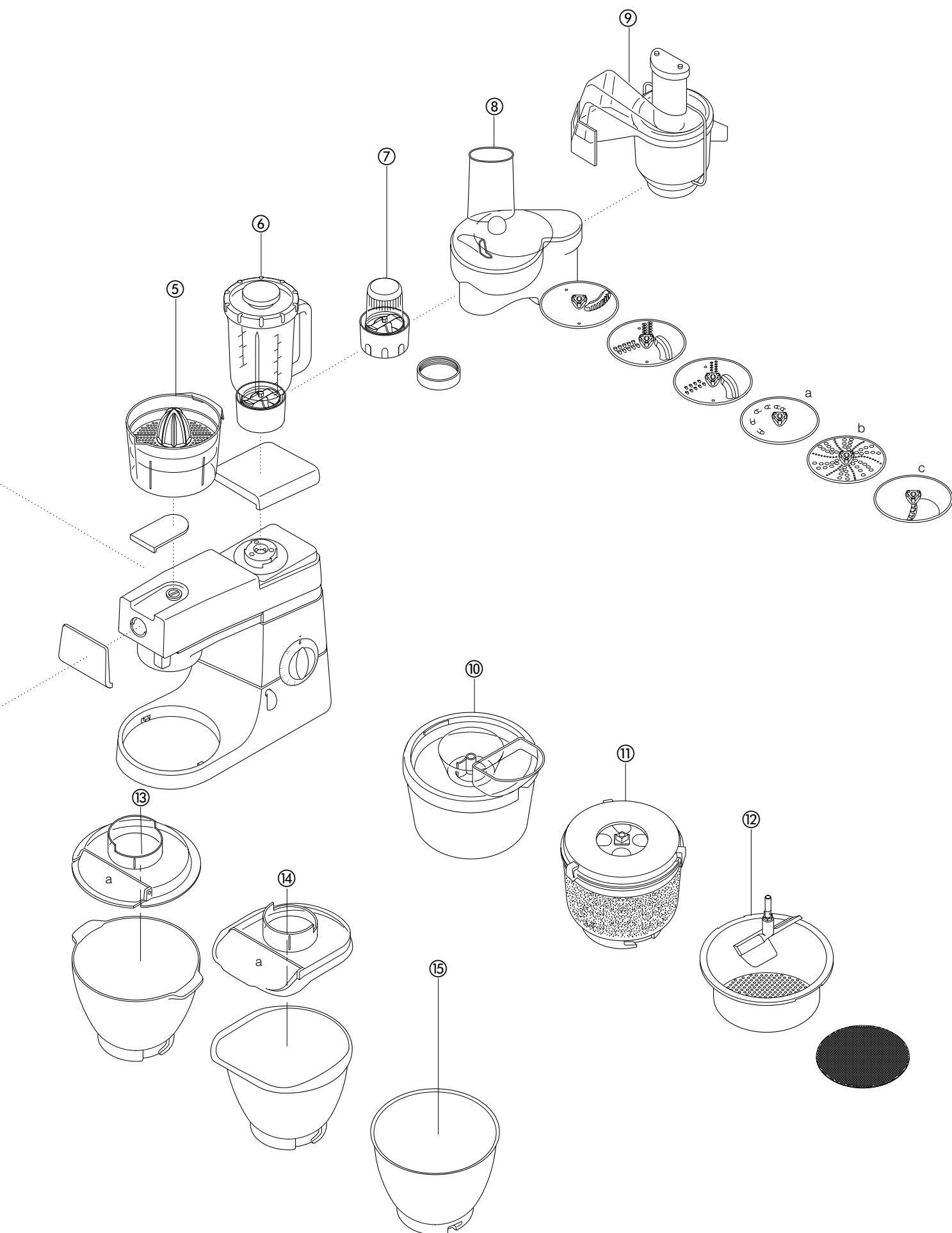
Τα διαθέσιμα εξαρτήματα

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

εξάρτημα κωδικός εξαρτήματος

- παρασκευαστής ζυμαρικών** ① A936 συνοδεύεται από 6 πλέγματα
εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες χαμηλής ταχύτητας ② A948 συνοδεύεται από 4 κυλίνδρους
κρεατομηχανή πολλαπλών χρήσεων ③ A950 συνοδεύεται από
 a μεγάλο επιστόμιο για λουκάνικα
 b μικρό επιστόμιο για λουκάνικα
 c εξάρτημα για κέμπτε
μύλος αλέσεως δημητριακών ④ A941
λεμονοστύφτης ⑤ A995
μπλέντερ ⑥ 1,2 λίτρα ακρυλική κανάτα A993, 1,2 λίτρα γυάλινη κανάτα A994, 1,5 λίτρα ανοξείδωτη κανάτα A996
μύλος πολλαπλών χρήσεων ⑦ A938 συνοδεύεται από 4 γυάλινες κανάτες και 4 καπάκια βάζων
εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες υψηλής ταχύτητας ⑧ A998 συνοδεύεται από 3 δίσκους κοπής
 a εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ χονδρές λωρίδες αριθμός εξαρτήματος 639021
 b δίσκος τριψίματος αριθμός εξαρτήματος 639150
 c συμβατικό εξάρτημα τεμαχισμού σε μικρά κομμάτια αριθμός εξαρτήματος 639083
αποχυμωτής συνεχούς ροής ⑨ A935
παρασκευαστής παγωτού ⑩ CHEF A953, MAJOR A954
εξάρτημα αποφλοιώσης πατάτας ⑪ CHEF A934, MAJOR A952
πουριέρα ⑫ CHEF A992, MAJOR A930
στρογγυλό μπωλ ανάμιξης ⑬ CHEF 265026, MAJOR 412095
λεξίμυς ⑭ CHEF 489969
στρογγυλό προστατευτικό κάλυμμα a CHEF & MAJOR 444347
μπωλ ανάμιξης σε σχήμα Δ ⑮ στυλβωμένα: CHEF 638821, MAJOR 642779
προστατευτικό κάλυμμα σε σχήμα Δ ⑯ CHEF 604349
ανοξείδωτα μπωλ ανάμιξης ⑰ στυλβωμένα: CHEF 638821, MAJOR 642779
κάλυμμα ⑱ CHEF 533722, MAJOR 606397





καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μετά την πρώτη χρήση μπορεί να εμφανιστεί λίγο γράσο στα **στόμια 2** και **3**, πράγμα που είναι φυσιολογικό. Απλώς σκουπίστε το.

μονάδα κινητήρα • Περάστε με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά και μη τη βυθίζετε σε νερό.

τα μπτωλ • Πλύνετε τα στο χέρι και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.

- Εάν διαθέτετε ανοξείδωτα υπτωλ, δεν θα πρέπει ποτέ να χρησιμοποιήσετε συρμάτινη βούρτσα, σύρμα για τρίψιμο ή λευκαντικές ουσίες. Για να αφαιρέσετε τα άλατα χρησιμοποιήστε ξύδι.
- Κρατήστε τα μακριά από πηγές θερμότητας (όπως μάτια κουζίνας, φούρνους συμβατικούς, φούρνους μικροκυμάτων).

εργαλεία • Πλύνετε τα στο χέρι και στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά.

- Οι αναδευτήρες μπορεί να αποχρωματιστούν αν τοποθετηθούν μέσα σε πλυντήριο πιάτων.

προστατευτικό κάλυμμα • Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.

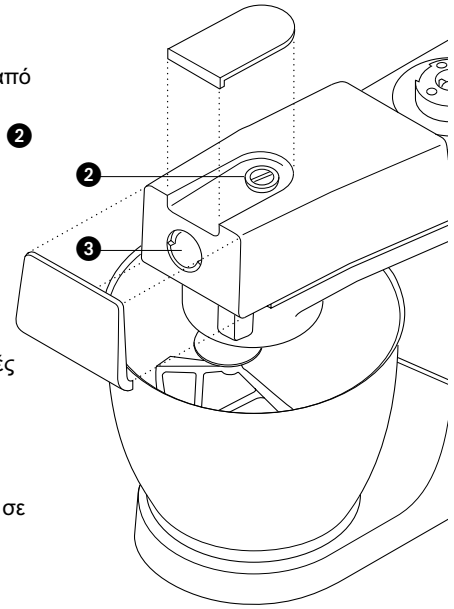
σέρβις και φροντίδα πελατών

- Για λόγους ασφαλείας, εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος χαλάσει θα πρέπει να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Εάν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής
- την παραγγελία κάποιων εξαρτημάτων
- την συντήρηση και επισκευή

Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη συσκευή σας.



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού στη σελίδα 2.

Λευκό ψωμί σφιχτή ζύμη Βρετανικού τύπου

- υλικά**
- 1.36 κιλά δυνατό άσπρο αλεύρι
 - 15 χιλιοστόλιτρα (3 κουταλάκια τσαγιού) αλάτι
 - 25γρ φρέσκια μαγιά, ή 15γρ/20 χιλιοστόλιτρα στεγνή μαγιά + 5 χιλιοστόλιτρα (1 κουταλάκι τσαγιού) ζάχαρη
 - 750 χιλιοστόλιτρα χλιαρό νερό: 43°C (110°F). Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο ή προσθέστε 250 χιλιοστόλιτρα βραστό νερό σε 500 χιλιοστόλιτρα κρύο νερό.
 - 25γρ λαρδί
- μέθοδος**
- 1 **στεγνή μαγιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγγρανση): χύστε το χλιαρό νερό μέσα στο μπτωλ, προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη και στη συνέχεια αφήστε το μίγμα για 10 λεπτά, μέχρις ότου να αφρίσει.
φρέσκια μαγιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι.
άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 2 Χύστε το υγρό μέσα στο μπτωλ. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι (με τη φρέσκια μαγιά, εάν χρησιμοποιείτε αυτού του τύπου), το αλάτι και το λαρδί.
 - 3 Ζυμώνετε για περίπου 45 - 60 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα 1 και μετά αυξάνετε την ταχύτητα στο 1 μέχρις ότου σχηματιστεί ζύμη, προσθέτοντας λίγο περισσότερο αλεύρι εάν χρειάζεται.
 - 4 Ζυμώνετε για περίπου ακόμα 3 με 4 λεπτά στην ταχύτητα. 1 μέχρι να γίνει η ζύμη λεία και ελαστική και να μπορείτε να την αφαιρέσετε αφήνοντας τα τοιχώματα του δοχείου καθαρά.
 - 5 Τοποθετείτε τη ζύμη σε μια λαδωμένη πλαστική σακούλα ή σε ένα μπτωλ λεκάνη σκεπασμένη με μια πετσέτα κουζίνας και στη συνέχεια αφήστε την σε κάποιο ζεστό μέρος μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε μέγεθος.
 - 6 Ξαναζυμώνετε για 2 λεπτά στην ταχύτητα 1.
 - 7 Γεμίστε με ζύμη μέχρι τη μέση 4 λαδωμένες φόρμες, ή πλάστε με αυτήν μικρά ψωμάκια. Στη συνέχεια σκεπάστε τη με μια πετσέτα κουζίνας και αφήστε την σε κάποιο ζεστό μέρος μέχρις ότου να διπλασιαστεί σε όγκο.
 - 8 Ψήστε στους 230°C/450°F στο 8 για φούρνους υγραερίου, για 30 - 35 λεπτά εάν πρόκειται για φρατζόλες, ή για 10 - 15 λεπτά εάν πρόκειται για μικρά ψωμάκια.
- Όταν η φρατζόλα ή τα ψωμάκια είναι ψημένα παράγουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπήσετε ελαφρά στη βάση.

Λευκό ψωμί μαλακή Ευρωπαϊκού τύπου ζύμη

- υλικά**
- 2.6 κιλά κοινό λευκό αλεύρι
 - 1.3 λίτρα γάλα
 - 300γρ ζάχαρη
 - 450γρ μαργαρίνη
 - 100γρ φρέσκια μαγιά ή 50γρ στεγνή μαγιά
 - 6 χτυπημένα αυγά
 - 5 πρέζες αλάτι
- Η ποσότητα αυτή αναφέρεται στα μοντέλα KM600, 800 και 810. Για τα μοντέλα KM300, 400 και 410 μειώστε τις ποσότητες στο μισό και προσθέστε όλο το αλεύρι σε μια δόση.**
- μέθοδος**
- 1 Λιώστε τη μαργαρίνη μέσα στο γάλα σε θερμοκρασία 43°C.
 - 2 **στεγνή μαγιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγγρανση): προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη στο γάλα και αφήστε το μίγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρις ότου να γίνει αφρώδες.
φρέσκια μαγιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι και προσθέστε τη ζάχαρη.
άλλοι τύποι μαγιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 3 Χύστε το γάλα μέσα στο ηπτωλ. Προσθέστε τα αυγά χτυπημένα και 2 κιλά αλεύρι.
 - 4 Αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό, έπειτα στην ταχύτητα 1 για ένα ακόμη λεπτό. Σπρώξτε προς τα κάτω το μίγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα.
 - 5 Προσθέστε το αλάτι και το αλάτι και το υπόλοιπο αλεύρι και αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για ένα λεπτό και στη συνέχεια στην ταχύτητα 1 για 2 - 3 λεπτά, μέχρις ότου το μίγμα να γίνει μαλακό και να ανακατευτεί ομοιογενώς.
 - 6 Βάλτε τη ζύμη σε λαδωμένες φόρμες για φρατζόλες των 450γρ ή πλάστε την σε μικρά ψωμάκια. Καλύψτε τη ζύμη με μια πετσέτα και αφήστε την μέχρις ότου διπλασιαστεί ο όγκος της.
 - 7 Ψήστε στους 200°C/400°F στο 6 για φούρνους υγραερίου, για 20 - 25 λεπτά εάν πρόκειται για φρατζόλες, ή για 15 λεπτά εάν πρόκειται για μικρά ψωμάκια.
 - 8 Όταν οι φρατζόλες ή τα ψωμάκια είναι ψημένα παράγουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπήσετε ελαφρά στη βάση.
- Η ποσότητα αυτή φτάνει για 10 περίπου φρατζόλες.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

- τούρτα με φράουλες και βερούκοκα**
- υλικά: κέικ • 3 αυγά
 • 75γρ ψιλή ζάχαρη
 • 75γρ κοινό αλεύρι
 γέμιση και διακόσμηση • 150 χιλιοστόλιτρα διπλή κρέμα
 • Ζάχαρη σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας
 • 225γρ φράουλες
 • 225γρ βερούκοκα
- μέθοδος
- 1 Κόβετε τα βερούκοκα στη μέση και αφαιρείτε τα κουκούτσια. Τα βράζετε ελαφρά σε πολύ λίγο νερό, προσθέτοντας ζάχαρη ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μέχρις ότου να μαλακώσουν.
 - 2 Πλένετε και κόβετε τις φράουλες στη μέση.
 - 3 Ετοιμάζετε το κέικ χτυπώντας τα αυγά και τη ζάχαρη στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρις ότου το μίγμα να γίνει άσπρο και παχύ.
 - 4 Αφαιρέστε το μπωλ και τον αναδευτήρα. Ανακατέψτε ελαφρά μέσα στο μίγμα το αλεύρι με το χέρι χρησιμοποιώντας ένα μεγάλο μεταλλικό κουτάλι - προσέξτε ώστε να παραμείνει η ζύμη αφράτη.
 - 5 Μεταφέρετε το μίγμα σε δύο ταψιά 18 εκατοστών που έχετε προηγουμένως καλύψει με λαδόχαρτο.
 - 6 Ψήνετε το μίγμα για 20 περίπου λεπτά σε θερμοκρασία 180°C/350°F/στο 4 για φούρνους υγραερίου, μέχρι που το κέικ να είναι ελαστικό στο άγγιγμα.
 - 7 Βγάζετε τα κέικ από τα ταψάκια και τα αφήνετε να κρυώσουν σε μια σχάρα.
 - 8 Χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι στη μέγιστη ταχύτητα για να χτυπήσετε την κρέμα μέχρι που να γίνει σχεδόν στερεή, προσθέτοντας όση ζάχαρη θέλετε.
 - 9 Κόβετε τα βερούκοκα και το ένα τρίτο από τις φράουλες σε χονδρά κομμάτια και τα ανακατεύετε με τη μισή κρέμα.
 - 10 Απλώνετε το μίγμα σε ένα κέικ και προσθέτετε το δεύτερο από επάνω.
 - 11 Απλώνετε την υπόλοιπη κρέμα πάνω από το κέικ και χρησιμοποιείτε τις υπόλοιπες φράουλες για διακόσμηση.
- μαρέγκες**
- υλικά • 4 ασπράδια αυγών
 • 250γρ κοσκινισμένη ζάχαρη άχνη
- μέθοδος
- 1 Καλύψτε το ταψί σας με χονδρό αντικολλητικό λαδόχαρτο.
 - 2 Χτυπάτε τα ασπράδια και τη ζάχαρη με το χτυπητήρι για δέκα περίπου λεπτά στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρις ότου το μίγμα να είναι στερεό.
 - 3 Απλώστε το μίγμα με ένα κουτάλι μέσα στο ταψί (εναλλακτικά χρησιμοποιείτε μια σακούλα για διακόσμηση με στόμιο διαμέτρου 2.5 εκατοστών και σχήματος αστεριού.)
 - 4 Ψήνετε στους 110°C/225°F/στο 1/4 για φούρνους υγραερίου για 4 - 5 ώρες περίπου, μέχρις ότου να γίνουν σκληρές και τραγανές. Εάν αρχίσουν να μαυρίζουν, αφήστε την πόρτα του φούρνου ελαφρά ανοιχτή.
 - Φυλάξτε τις μαρέγκες σε κάποιο αεροστεγές δοχείο.
- ζύμη σφολιάτας**
- υλικά • 450γρ αλεύρι, κοσκινισμένο μαζί με το αλάτι
 • 5 χιλιοστόλιτρα αλάτι
 • 225γρ λίπος (μίγμα από λαρδί και μαργαρίνη κατευθειαν από το ψυγείο)
 • Περίπου 80 χιλιοστόλιτρα (4 κουταλάκια τσαγιού) νερό
- χρήσιμη συμβουλή • Μην αναμίξετε τα υλικά υπερβολικά
- μέθοδος
- 1 Τοποθετήστε το αλεύρι μέσα στο μπωλ. Κόψτε το λίπος σε χονδρά κομμάτια και προσθέστε το μέσα στο αλεύρι.
 - 2 Αναμίξτε στην ταχύτητα 1 μέχρι το μίγμα να αποκτήσει την όψη τριμμένης φρυγανιάς. Σταματήστε να αναμινύετε πριν αποκτήσει λιπαρή όψη.
 - 3 Προσθέτετε το νερό και αναμινύετε και πάλι στη χαμηλότερη ταχύτητα για όσο χρόνο χρειάζεται να απορροφηθεί το νερό.
 - 4 Ψήστε τη ζύμη σε θερμοκρασία 200°C/400°F/στο 6 για φούρνους υγραερίου, ανάλογα με τη γέμιση.
- Μπιφτέκια με μοσχαρίσιο κρέας**
- υλικά • 250γρ μοσχάρι εκλεκτής ποιότητας χωρίς νευρικό ιστό
- μέθοδος
- 1 Κόψτε το μοσχάρι σε κύβους 2.5 εκατοστών.
 - 2 Εάν δεν σας παρέχεται μηχανή του κιμά μαζί με τη συσκευή σας, χρησιμοποιείτε το μπλέντερ σας και πολτοποιήστε το κρέας σε μικρές δόσεις. Χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 2 για 15 δευτερόλεπτα **το πολύ**. Καθαρίζετε το χώρο γύρω από τις λεπίδες μεταξύ των δόσεων που επεξεργάζεστε.
 - 3 Αναμίξτε με καρυκεύματα όπως ψιλοκομμένο κρεμμύδι, ανάμικτα αρωματικά φυτά (φρέσκα ή αποξηραμένα), χονδροαλεσμένους κόκκους μαύρου πιπεριού ή με χυμό και φλούδα λεμονιού.
 - 4 Πλάστε το μίγμα σε δύο μπιφτέκια και ψήστε τα στο γκριλ σε μέτρια προς υψηλή θερμοκρασία μέχρις ότου ψηθούν πολύ καλά.

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

