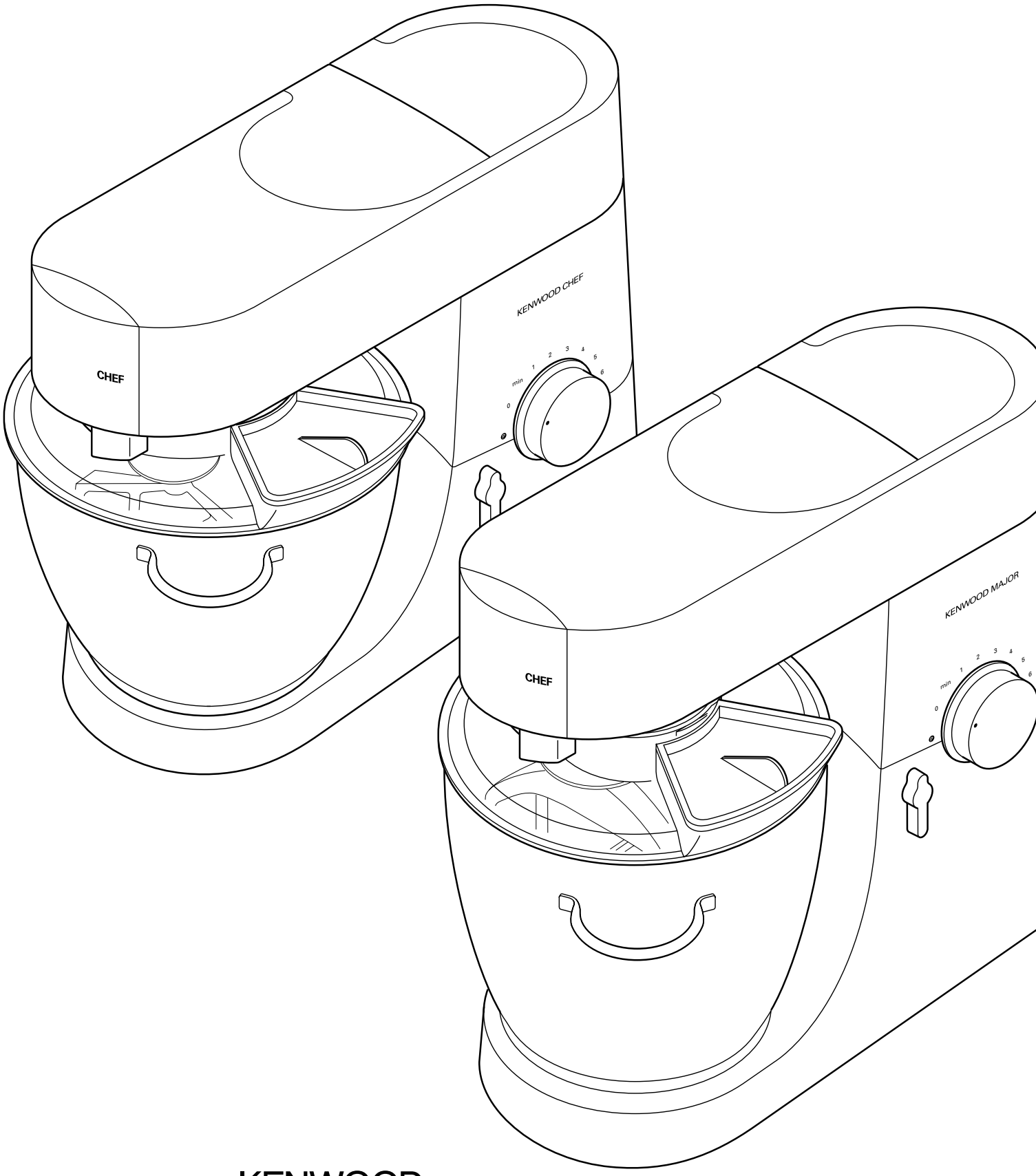
Chef and Major
KM001 – KM006 series



KENWOOD

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

avvertenze

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere a pagina 30 per le informazioni sull'assistenza tecnica).
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire (indicazioni a pagina 26).
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Usare questo apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato concepito.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che è molto pesante. Controllare che la testa del mixer sia bloccata e che vaschetta, utensili, coperchi e cavo siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

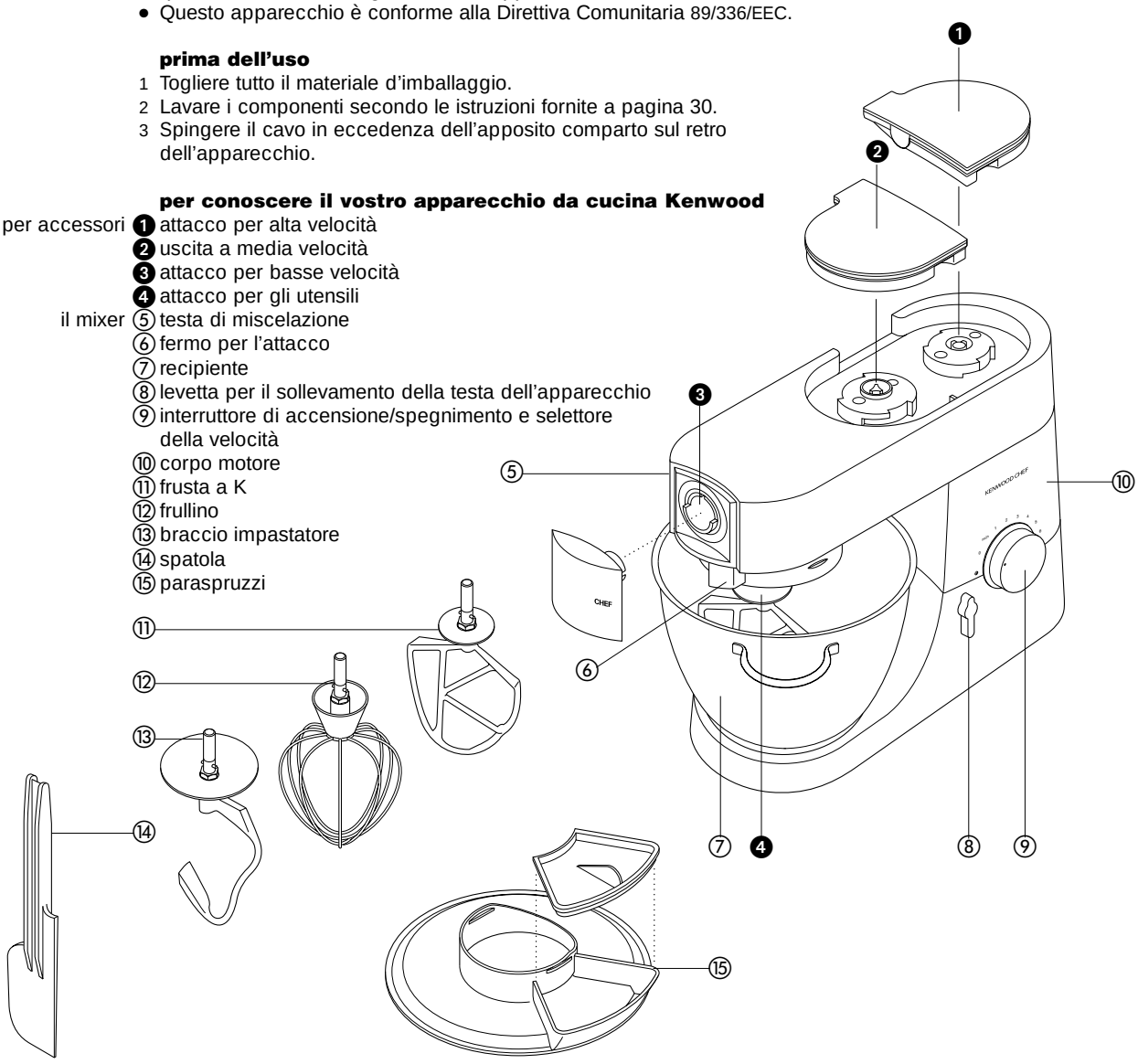
prima dell'uso

1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
2 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite a pagina 30.
3 Spingere il cavo in eccedenza dell'apposito comparto sul retro dell'apparecchio.

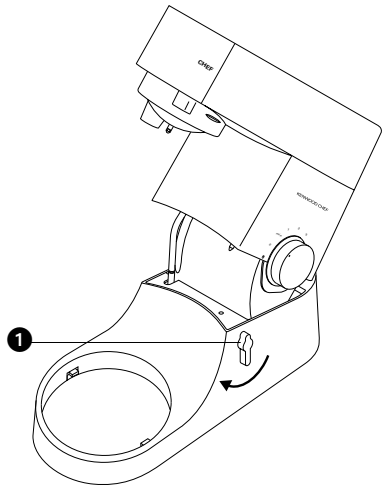
per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

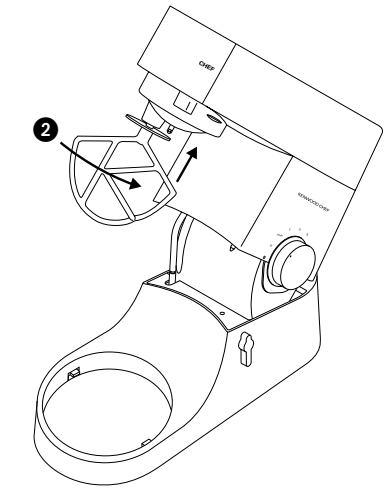
attacchi per accessori
❶ attacco per alta velocità
❷ uscita a media velocità
❸ attacco per basse velocità
❹ attacco per gli utensili

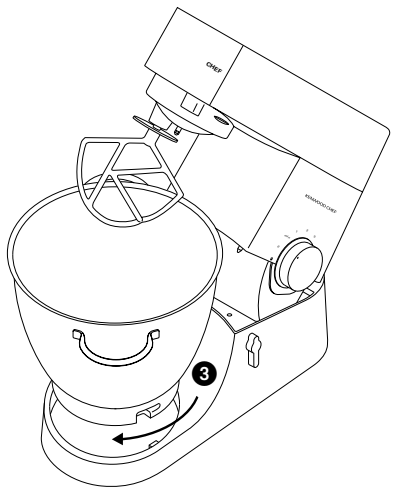
il mixer
⑤ testa di miscelazione
⑥ fermo per l'attacco
⑦ recipiente
⑧ levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio
⑨ interruttore di accensione/spegnimento e selettore della velocità
⑩ corpo motore
⑪ frusta a K
⑫ frullino
⑬ braccio impastatore
⑭ spatola
⑮ paraspruzzi



il **mixer**







utilizzo degli accessori per mescolare

frusta
- Per torte, biscotti, paste frolle, glasse, ripieni, cannoli e per fare il puree di patate.

frullino
- Per uova, panna, pastelle, torte senza grasso, meringhe, torte alla ricotta, mousse, soufflé. Non usare il frullino per miscele dense (per esempio per il grasso di scrematura e per lo zucchero), altrimenti si corre il rischio di danneggiarlo.

braccio impastatore
- Per tutte le miscele a lievitazione.

come usare il mixer

inserimento degli utensili

1. Girare in senso orario la leva di sollevamento della testa del mixer ❶ e sollevare la testa fino a quando non si blocca in posizione.
2. Ruotare fino a quando non si ferma ❷ quindi spingere.
3. Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario ❸
4. Per abbassare la testa del mixer, sollevarla leggermente e poi girare in senso orario la leva di sollevamento. Ora abbassare la testa del mixer nella posizione bloccata.
5. Accendere l'apparecchio e spostare il selettore della velocità sulla posizione desiderata.
   - Spostare il selettore sugli impulsi Ⓟ per lavorare gli ingredienti in modo intermittente.

estrazione degli utensili

6. Svitare per estrarre.

consigli
- Spegnere e pulire di frequente la frusta, servendosi della spatola.
- Per ottenere i migliori risultati, le uova devono essere a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, accertarsi che frusta e recipiente non presentino residui di grasso o tuorlo d'uovo.
- Per la pasta frolla usare solo ingredienti freddi, a meno che la ricetta non specifichi diversamente.

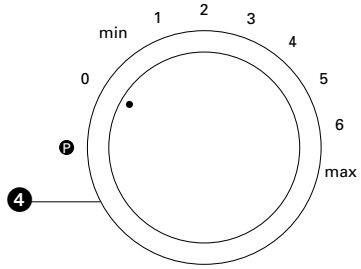
promemoria per impastare il pane

importante
- Non superare mai le capacità sottoelencate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
- Se l'apparecchio sembra lavorare l'impasto con fatica, spegnerlo, asportare metà dell'impasto e lavorarla separatamente.
- Gli ingredienti si impastano meglio se si versa il liquido per primo nel recipiente.

capacità massime

	CHEF	MAJOR
paste frolle	• Peso della farina: 680gr	Peso della farina: 910gr
miscele dure a lievitazione	• Peso della farina: 1,36kg	Peso della farina: 1,5kg
Tipo inglese	• Peso totale: 2,18kg	Peso totale: 2,4kg
miscele morbide a lievitazione	• Peso della farina: 1,3kg	Peso della farina: 2,6kg
Tipo europeo	• Peso totale: 2,5kg	Peso totale: 5kg
miscele per torte di frutta	• Peso totale: 2,72kg	Peso totale: 4,55kg
albumi	• 12	16

velocità selezionabili ❹



frusta
- **grassi di scrematura e zucchero:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per sbattere le uova in miscele cremose:** 4 – 'max'.
- **per incorporare farina, frutta, ecc:** min – 1.
- **per miscele per torte:** iniziare al min e portare gradualmente al max.
- **per amalgamare il grasso alla farina:** min – 2.

frullino
- Portare gradualmente a 'max'.

braccio impastatore
- Iniziare da 'min' e portare gradualmente a 1.

per informazioni sulla **pulizia** vedere a pagina 30

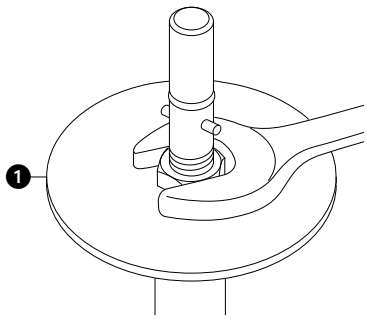
guida alla ricerca dei guasti

problema

- Il frullino o la frusta battono contro il fondo del recipiente, oppure non riescono ad impastare gli ingredienti sul fondo del recipiente.

soluzione

- Regolare l'altezza. Ecco come fare:



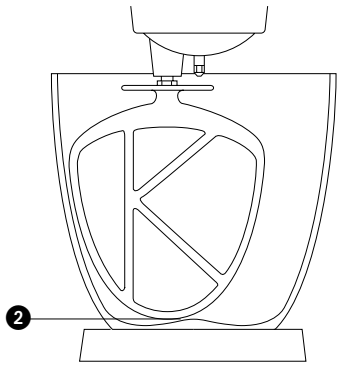
1 Staccare la spina dell'apparecchio.
2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
3 Tenere l'accessorio con una mano, quindi allentare il dado ❶.
4 Abbassare la testa del mixer.
5 Regolare l'altezza dell'accessorio ruotandolo. Se possibile il frullino/la frusta a K deve **quasi** toccare il fondo del recipiente ❷.
6 Sollevare la testa, tenere il frullino/la frusta a K con una mano e infine stringere il dado.

problema

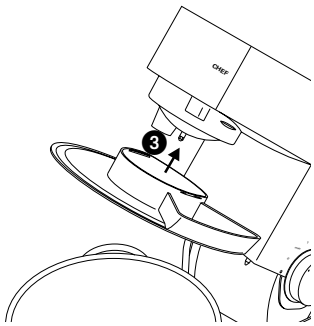
- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

soluzione

- L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di protezione contro il sovraccarico, che lo ferma a prevenzione del danno. In questo caso, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa di corrente. Togliere parte degli ingredienti per ridurre il peso, poi lasciare spento l'apparecchio per qualche minuto. A questo punto rimettere la spina nella presa di corrente e riselezionare la velocità desiderata. Se l'apparecchio non si riaccende subito, lasciarlo spento per più tempo.



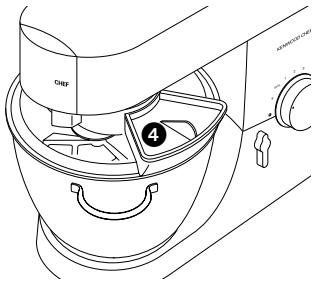
come montare ed usare il paraspruzzi

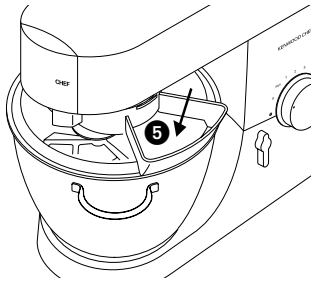


1 Sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
2 Montare il recipiente sulla base.
3 Spingere il paraspruzzi sulla parte sottostante della testa del mixer ❸, fino ad inserirlo completamente. Ora il tubo introduttore degli alimenti dovrebbe trovarsi nella posizione mostrata.
4 Inserire l'utensile desiderato.
5 Abbassare la testa del mixer.
6 Ora mettere il coperchio sul tubo introduttore degli alimenti ❹.

- Durante la lavorazione è possibile togliere il coperchio e inoltre aggiungere ingredienti direttamente nella vaschetta ❺.
- Non occorre togliere il paraspruzzi per cambiare gli utensili.

7 Per togliere il paraspruzzi, sollevare la testa del mixer e spostarlo verso il basso.

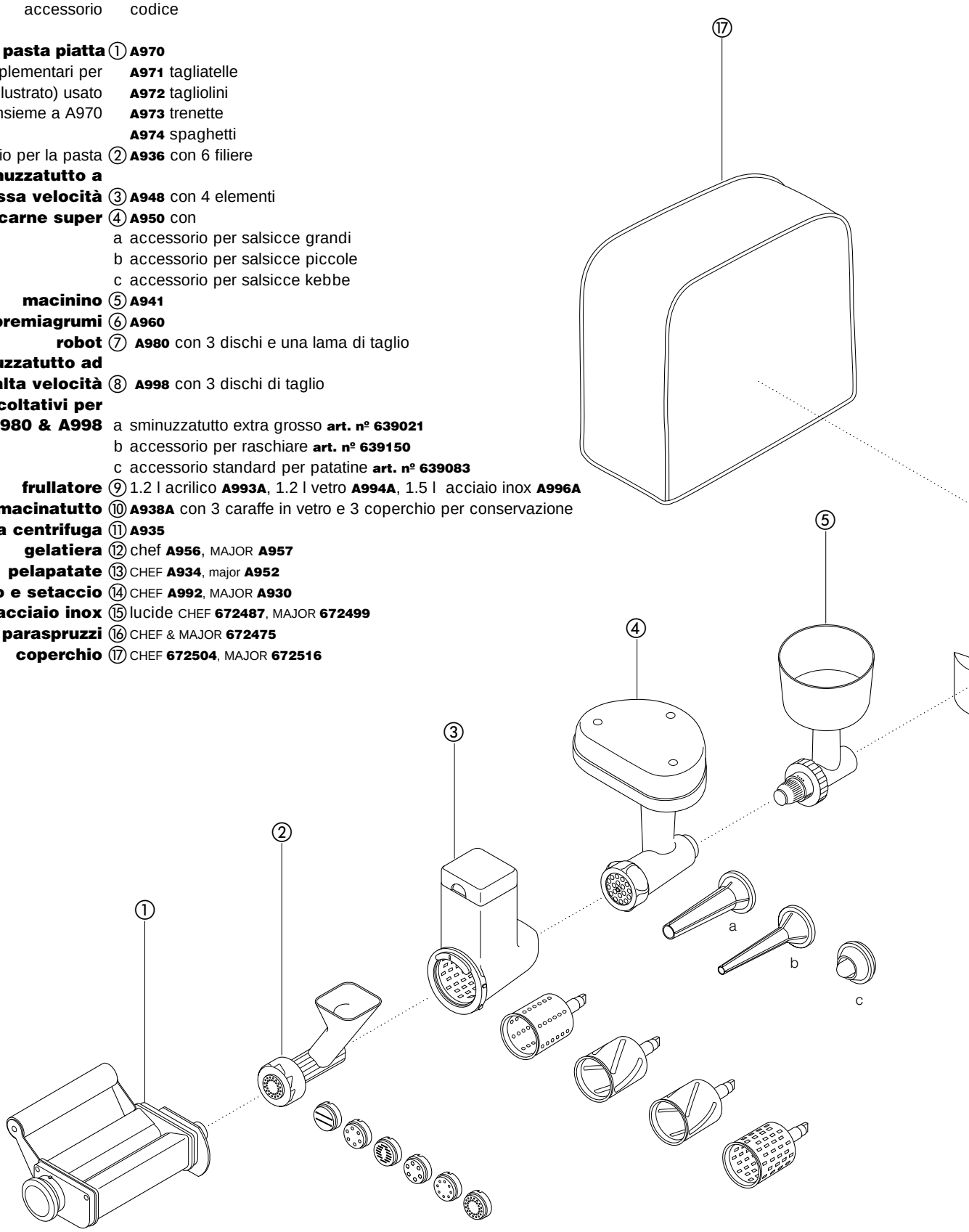


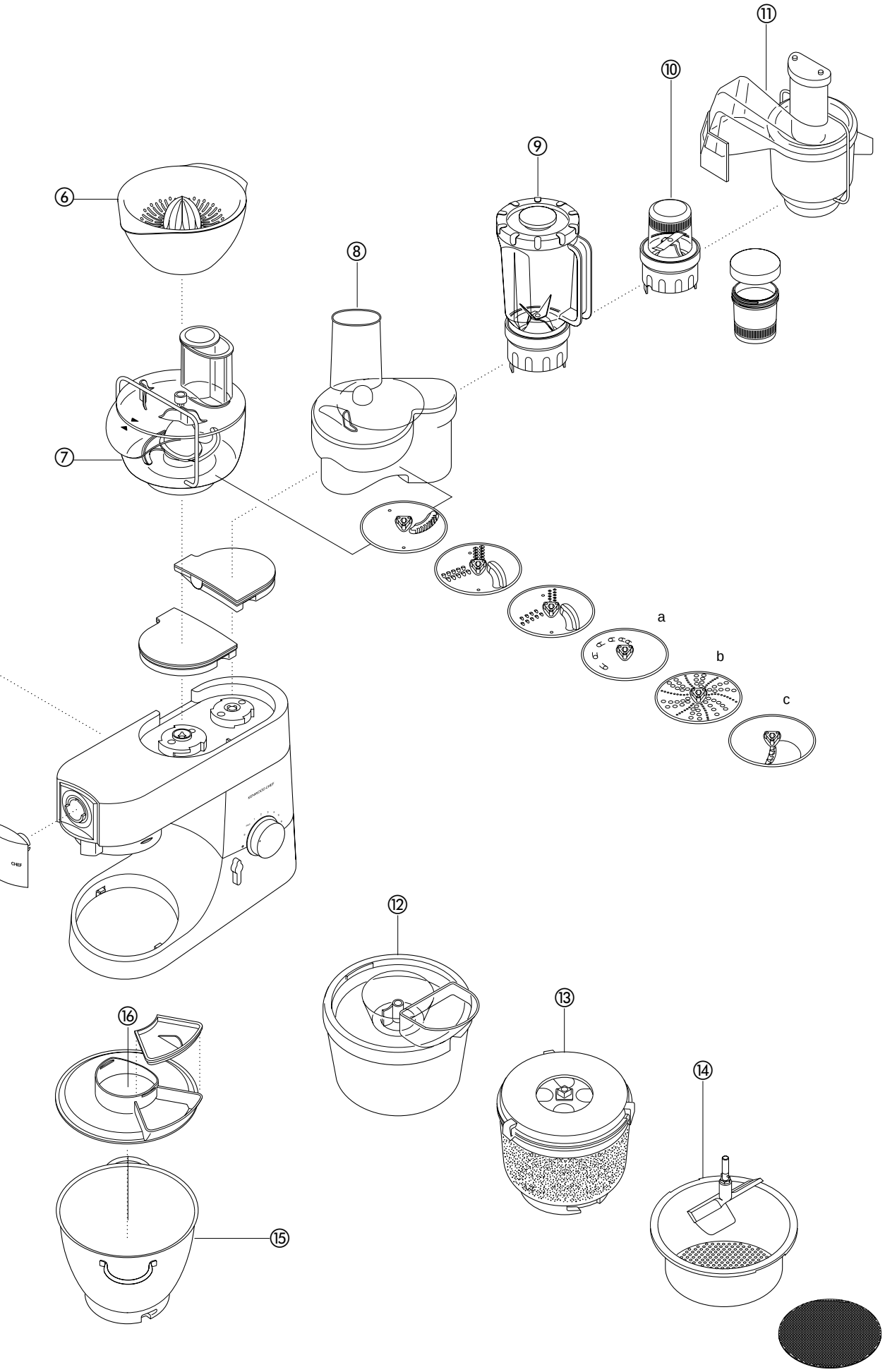


gli **accessori** disponibili

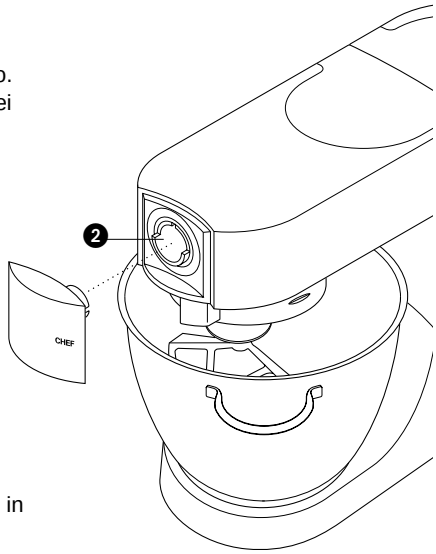
Se si desidera acquistare un accessorio non incluso nella confezione di questo elettrodomestico, si prega di rivolgersi all'addetto KENWOOD per le riparazioni.

accessorio	codice
accessorio per pasta piatta	① **A970**
accessori supplementari per pasta (Non illustrato) usato insieme a A970	**A971** tagliatelle **A972** tagliolini **A973** trenette **A974** spaghetti
accessorio per la pasta	② **A936** con 6 filiere
affetta/sminuzzatutto a bassa velocità	③ **A948** con 4 elementi
tritacarne super	④ **A950** con
	a accessorio per salsicce grandi
	b accessorio per salsicce piccole
	c accessorio per salsicce kebbe
macinino	⑤ **A941**
spremiagrumi	⑥ **A960**
robot	⑦ **A980** con 3 dischi e una lama di taglio
affetta/sminuzzatutto ad alta velocità	⑧ **A998** con 3 dischi di taglio
dischi facoltativi per A980 & A998	a sminuzzatutto extra grosso **art. nº 639021**
	b accessorio per raschiare **art. nº 639150**
	c accessorio standard per patatine **art. nº 639083**
frullatore	⑨ 1.2 l acrilico **A993A**, 1.2 l vetro **A994A**, 1.5 l acciaio inox **A996A**
macinatutto	⑩ **A938A** con 3 caraffe in vetro e 3 coperchio per conservazione
spremifrutta a centrifuga	⑪ **A935**
gelatiera	⑫ chef **A956**, MAJOR **A957**
pelapatate	⑬ CHEF **A934**, major **A952**
colino e setaccio	⑭ CHEF **A992**, MAJOR **A930**
vaschette acciaio inox	⑮ lucide CHEF **672487**, MAJOR **672499**
paraspruzzi	⑯ CHEF & MAJOR **672475**
coperchio	⑰ CHEF **672504**, MAJOR **672516**




⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
a
b
c
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯

pulizia dell’apparecchio e assistenza tecnica



pulizia e cura dell’apparecchio

- Spegnere sempre l’apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Quando si usa l’uscita ❷ per la prima volta potrebbero esservi dei residui di grasso. Questo è perfettamente normale e basta pulire.

corpo motore, coperchi delle uscite
- Passare con un panno umido e asciugare.
- Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l’apparecchio nell’acqua.

vaschetta
- Lavare a mano e asciugare a fondo, oppure lavare in lavastoviglie.
- Non usare mai spazzolini o pagliette di metallo, e neppure candeggina, per pulire la vaschetta in acciaio inossidabile. Per eliminare le tracce di calcare usare dell’aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni tradizionali e a microonde).

utensili
- Gli utensili in acciaio inossidabile possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
- Nel caso di utensili non in acciaio inossidabile (ossia rivestiti), lavare esclusivamente a mano e asciugare a fondo.

paraspruzzi
- Lavare a mano e asciugare a fondo.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un centro assistenza KENWOOD autorizzato. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l’utilizzo dell’apparecchio
- l’ordinazione di un altro accessorio
- assistenza tecnica o riparazioni

contattare il negozio dove si è acquistato l’apparecchio.

ricette

Per la preparazione del pane, si vedano le importanti note a pagina 26.

pane bianco *tipo europeo a pasta morbida*

ingredienti
- 2,6kg di farina bianca di tipo normale
- 1,3 litri di latte
- 300gr di zucchero
- 450gr di margarina
- 100gr di lievito di birra fresco oppure 50gr di lievito secco
- 6 uova sbattute
- 5 pizzichi di sale

Queste quantità sono per i modelli Major. Per i modelli Chef, dimezzare le quantità e aggiungere la farina tutta in una volta

procedimento
1. Fare sciogliere la margarina nel latte e portare a una temperatura di 43˚C.
2. Se si usa il **lievito di birra in polvere** (il tipo che deve essere ricostituito): versarlo nel recipiente insieme allo zucchero e al latte. Lasciar riposare per circa 10 minuti finché il composto appare schiumoso.
   Se si usa il **lievito di birra fresco:** sbriciolatelo nella farina
   Se si usano **altri tipi di lievito:** seguire le indicazioni del produttore.
3. Versare il latte nel recipiente. Poi aggiungere le uova sbattute e 2kg di farina.
4. Miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per un altro minuto. Staccare l'impasto dal recipiente.
5. Aggiungere il sale e la rimanente farina e miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per 2 - 3 minuti, fino a quando l'impasto non appare morbido e ben amalgamato.
6. Riempire a metà alcune teglie imburrate di 450gr, oppure formare panini. Ora coprire con un panno e lasciare l'impasto in ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
7. Cuocere in forno a 200˚C per 20 - 25 minuti *(per le pagnotte)* o per 15 minuti *(per i panini)*.
8. A cottura ultimata il pane dovrebbe produrre un suono sordo se battuto sul fondo.

- Con questa miscela si ottengono circa 10 pagnotte.

pasta frolla

ingredienti
- 450gr di farina, setacciata insieme al sale
- 5ml (1 cucchiaino) di sale
- 225gr di strutto (miscelare strutto e margarina direttamente dal frigorifero)
- Circa 80ml (4 cucchiai) di acqua

consiglio
- Non miscelare eccessivamente gli ingredienti.

procedimento
1. Versare la farina nel recipiente. Tagliare a cubetti lo strutto e aggiungerlo alla farina.
2. Miscelare a velocità 1 fino a quando l'impasto non assume la consistenza di briciole di pane. Fermarsi prima che l'impasto appaia unto.
3. Aggiungere l'acqua e miscelare a velocità massima. Fermarsi non appena l'acqua è stata incorporata nell'impasto.
4. Cuocere a circa 200˚C, a seconda del ripieno desiderato.

pavlova

ingredienti
- 3 albumi
- 175g di zucchero semolato
- 275ml di panna da cucina
- frutta fresca, es. lamponi, fragole, uva, kiwi

preparazione
1. Montare gli albumi a neve, ad alta velocità.
2. Azionando la frusta alla velocità 5, aggiungere gradualmente lo zucchero (un cucchiaio alla volta) lavorandolo dopo ciascun'aggiunta.
3. Rivestire una teglia di carta siliconata, poi versare un cucchiaio di meringa sulla carta, formando un nido di circa 20cm di diametro.
4. Infornare la teglia in un forno preriscaldato a 150ºC, poi ridurre immediatamente la temperatura 140°C e cuocere per 1 ora. Spegnere il forno ma lasciare la pavlova al suo interno, lasciando che si raffreddi.
5. Quando si è pronti a servire, staccare la carta siliconata e servire la pavlova su un piatto. Montare la panna e spalmarla in cima alla pavlova. Decorare con la frutta.

ricette (*continuazione*)

torta golosa al cioccolato

ingredienti
- 225g di burro, ammorbidito
- 250g di zucchero semolato
- 4 uova
- 5ml (1 cucchiaino) di caffè istantaneo sciolto in 15ml (1 cucchiaio) di acqua bollente
- 30ml (2 cucchiai) di latte
- 5ml (1 cucchiaino) di essenza di mandorla
- 50g di mandorle tritate
- 100g di farina autolievitante
- 5ml (1 cucchiaino) di lievito
- 50g di cacao amaro in polvere

preparazione
1. Lavorare il burro e lo zucchero a bassa velocità e aumentare gradualmente la velocità, aggiungendo poco a poco le uova fino ad incorporarle. Ora spegnere l'apparecchio e staccare l'impasto dalle pareti della vaschetta e dalla frusta.
2. Sbattere le uova in una caraffa e aggiungerle gradualmente nella vaschetta con l'apparecchio in funzione, poco alla volta, fino a incorporarle bene. Ora spegnere l'apparecchio e staccare l'impasto dalla vaschetta e dalla frusta.
3. Unire il caffè disciolto, il latte e l'essenza di mandorla, azionando l'apparecchio a bassa velocità. Aggiungere le mandorle tritate, la farina setacciata, il lievito e il cacao. Miscelare a bassa velocità.
4. Suddividere l'impasto fra due tortiere di 20cm rivestite di carta da forno imburrata. Spianare l'impasto e infornare a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando non risulta elastico al tatto.
5. Capovolgere e lasciare raffreddare su una griglia.

mousse di cioccolato per ripieno

ingredienti
- 275g di cioccolato fondente, a pezzetti
- 225ml di panna montata

preparazione
1. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, in una scodella sopra una pentola di acqua appena in ebollizione.
2. Montare la panna a neve, iniziando a bassa velocità e poi aumentando gradualmente la velocità.
3. Quando il cioccolato si è sciolto, togliere la scodella dal fuoco ed incorporarlo nella panna usando un grosso cucchiaio.
4. Spalmare il ripieno di cioccolato fra le due metà di torta.

minestra di carote e coriandolo

ingredienti
- 25g di burro
- 1 cipolla spezzettata
- 1 spicchio d'aglio schiacciato
- 600g di carote tagliate a dadini di 2,5cm
- brodo freddo di pollo
- 10-15ml (2-3 cucchiaini) di coriandolo tritato
- sale e pepe

preparazione
1. Sciogliere il burro in una pentola, quindi aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere a fuoco lento.
2. Mettere le carote nel frullatore, poi aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere brodo sufficiente fino al livello 1,2 stampigliato sulla caraffa. Mettere il coperchio e il tappo di riempimento.
3. Frullare alla velocità massima per 5 secondi (per ottenere una minestra densa), oppure più a lungo (per una minestra meno densa).
4. Versare la miscela in una pentola, poi aggiungere il coriandolo, condire e sobbollire la minestra per 30 – 35 minuti, oppure fino a cottura ultimata.
5. Aggiungere altro sale, pepe o brodo, secondo le preferenze.