

kenalilah mesin dapur Kenwood anda

keselamatan

- Matikan suis dan cabutkan palam sebelum memasang atau menanggalkan peralatan/alat tambahan selepas mengguna dan sebelum mencuci.
- Mesin ini tidak seharusnya digunakan oleh kanak-kanak atau orang yang tidak berdaya tanpa penyeliaan.
- Pastikan jari anda tidak menyentuh sebarang bahagian alat pasang yang bergerak.
- Jangan sekali-kali tinggalkan mesin yang sedang berjalan dan jauhilah kanak-kanak daripadanya.
- Jangan gunakan mesin yang rosak. Bawa untuk diperiksa atau diperbaiki: lihat 'servis', muka surat 6.
- Jangan gunakan alat pasang yang tidak disahkan ataupun lebih daripada satu alat pasang pada satu-satu masa.
- Jangan melebihi muatan maksimum pada muka surat 2.
- Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan mesin ini.
- Apabila menggunakan sesuatu alat pasang, bacalah panduan keselamatan yang dilampirkan.
- Gunakan mesin ini untuk persediaan makanan di rumah sahaja.

sebelum memasang pelag

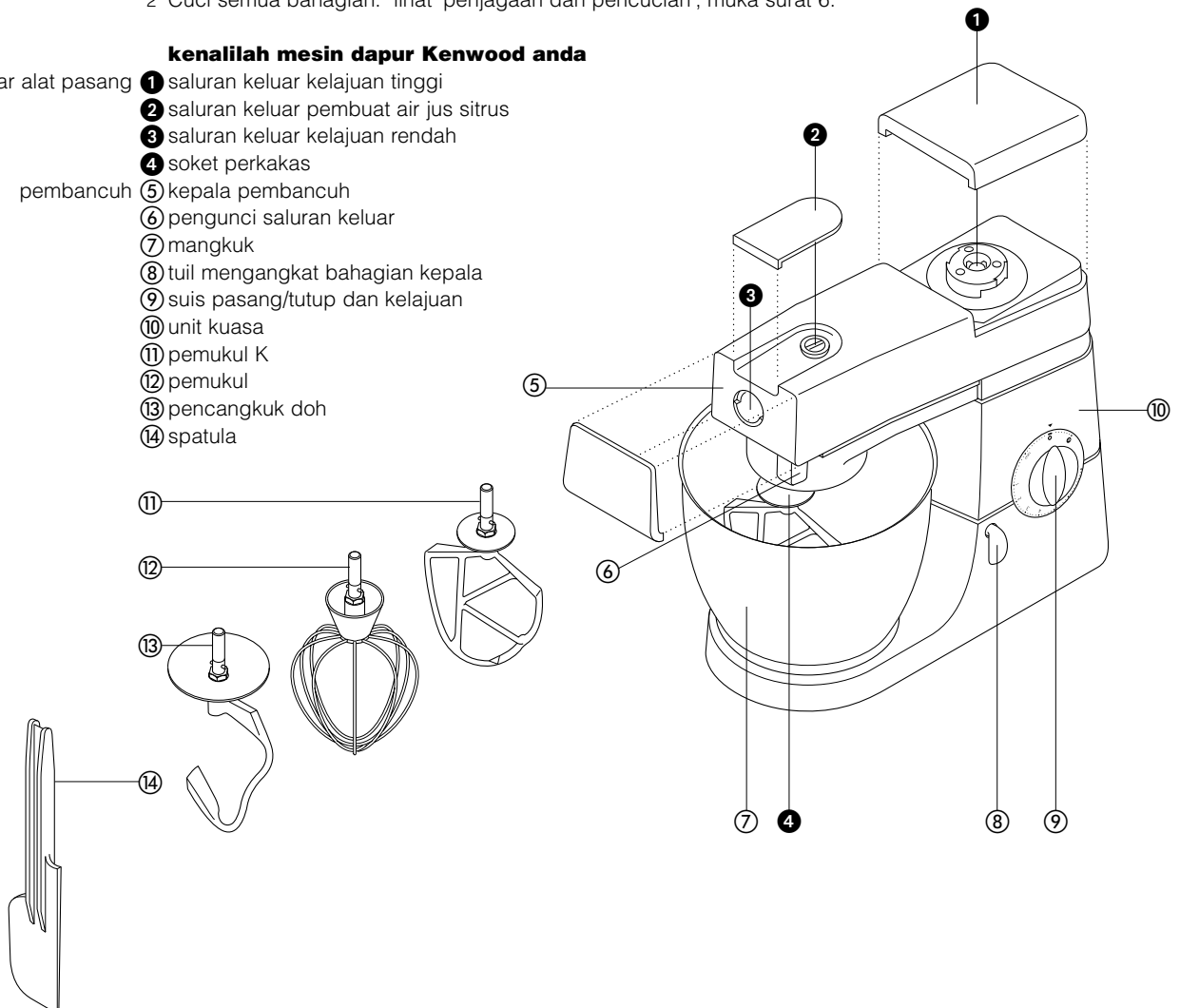
- Pastikan bahawa bekalan elektrik anda sama dengan yang ditunjukkan di bahagian bawah mesin anda.
- Mesin ini menepati Arahan Masyarakat Ekonomi Eropah 89/336/EEC.

sebelum menggunakannya buat pertama kali

- 1 Tanggalkan semua pembungkusan.
- 2 Cuci semua bahagian: lihat 'penjagaan dan pencucian', muka surat 6.

kenalilah mesin dapur Kenwood anda

- saluran keluar alat pasang
- 1 saluran keluar kelajuan tinggi
 - 2 saluran keluar pembuat air jus sitrus
 - 3 saluran keluar kelajuan rendah
 - 4 soket perkakas
- pembancuh
- 5 kepala pembancuh
 - 6 pengunci saluran keluar
 - 7 mangkuk
 - 8 tui mengangkat bahagian kepala
 - 9 suis pasang/tutup dan kelajuan
 - 10 unit kuasa
 - 11 pemukul K
 - 12 pemukul
 - 13 pencangkuk doh
 - 14 spatula



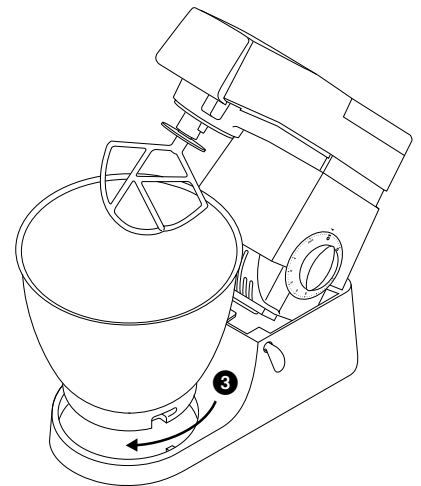
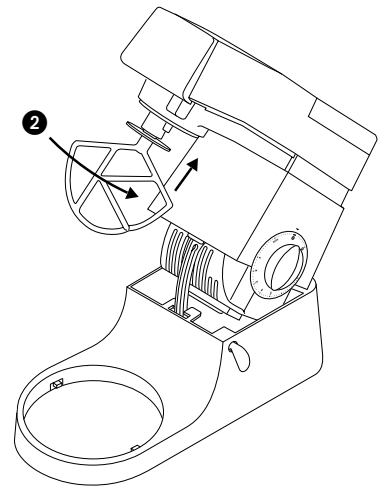
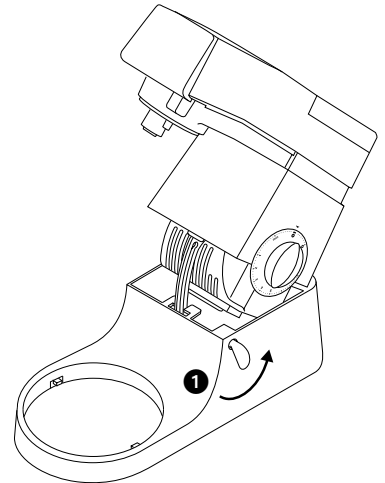
pembancuh

perkakas membancuh dan beberapa kegunaannya

- pemukul K Untuk membuat kek, biskut, pastry, aising, bahan isian, eclair dan kentang lecek
- pemukul Untuk telur, krim, adunan tepung dengan cecair, sepan tiada lemak, meringue, kek keju, mousse, souffle. Jangan gunakan pemukul untuk campuran pekat (misalnya membuat krim lemak dengan gula). Ini mungkin mengakibatkan kerosakan.
- pencangkuk doh Untuk campuran ragi atau yis.

untuk mengguna alat pembancuh anda

- 1 Putar tuil pengangkat bahagian kepala melawan putaran jam ❶ dan angkat alat pembancuh sehingga ia terkunci.
 - 2 Putar sehingga ia berhenti ❷ kemudian tolak.
 - 3 Pasangkan mangkuk kepada pengkalannya - tolak ke bawah dan putar mengikut putaran jam ❸
 - 4 Putar tuil mengangkat bahagian kepala melawan putaran jam dan rendahkan bahagian kepala pembancuh sehingga ia terkunci.
 - 5 Pilih kelajuan, kemudian pasang dengan memutar suis kelajuan.
 - Pasang pulse atau denyut **P** untuk pukulan sekejap-sekejap.
 - 6 Putar balik.
- Untuk memasukkan sesuatu perkakas
- Untuk menanggalkan sesuatu perkakas



- petua Sering matikan mesin dan kikis mangkuk dengan spatula.
- Telur yang berada pada suhu bilik paling baik untuk dipukul.
- Sebelum memukul putih telur, pastikan bahawa tidak ada lemak ataupun telur merah pada pemukul atau mangkuk.
- Gunakan bahan-bahan sejuk untuk pastry kecuali resipi anda mengatakan yang bertentangan.

petua untuk membuat roti

- penting Jangan melebihi muatan maksimum di bawah - anda akan melimpahi mesin.
- Jika mesen kedengaran agak teruk, matikannya, tanggalkan setengah daripada doh dan buat setiap bahagian berasingan.
- Bahan-bahan ini bercampur dengan baik sekiranya cecair dimasukkan dahulu.

muatan maksimum

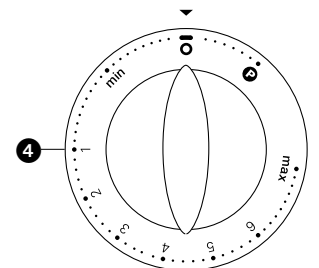
Model KM300, 400, 410

Model KM600, 800, 810

- | | | |
|--|-----------------------------------|----------------------------------|
| tepung shortcrust | • Berat tepung: 680g - 1lb 8oz | • Berat tepung: 910g - 2lb |
| | • Berat tepung: 1.36kg - 3lb | • Berat tepung: 1.5kg - 3lb 5oz |
| doh yis keras
jenis British | • Jumlah berat: 2.18kg - 4lb 13oz | • Jumlah berat: 2.4kg - 5lb 5oz |
| | • Berat tepung: 1.3kg - 2lb 14oz | • Berat tepung: 2.6kg - 5lb 12oz |
| doh yis lembut
jenis kontinental | • Jumlah berat: 2.5kg - 5lb 8oz | • Jumlah berat: 5kg - 11lb |
| | • Jumlah berat: 2.7kg - 6lb | • Jumlah berat: 4.55kg - 10lb |
| bancuhan kek buah putih telur | • 12 | • 16 |

kelajuan ❹

- pemukul K **Memutar mentega dan lemak** bermula dengan minimum. beransur ansur naik ke 5.
- **Memukul telur kedalam adunan putar** 4 maksimum.
- **Kaup dan balikkan tepung, buah buahan dll** minimum 1.
- **Kek gaulan sekali** bermula dgn kelajuan min. beransur ansur naik ke maksimum.
- **Menggaul mentega kedalam tepung** mimimum hingga 2.
- pemukul Secara beransur-ansur tingkatkan kelajuan ke 'max'.
- pencangkuk adunan Mula pada 'min', secara beransur-ansur tingkatkan ke 1.



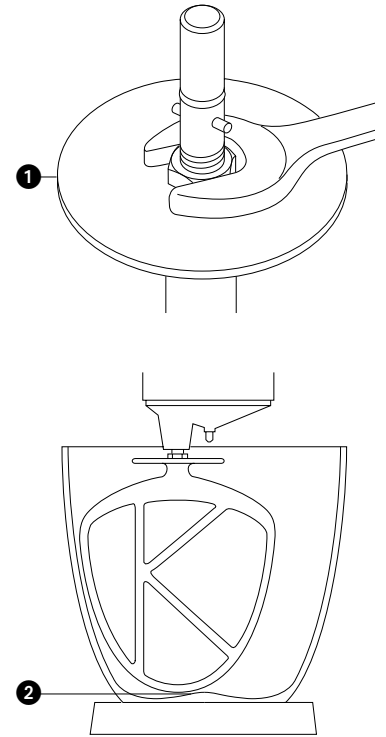
untuk mencuci lihat muka surat 6

menyelesaikan masalah

masalah

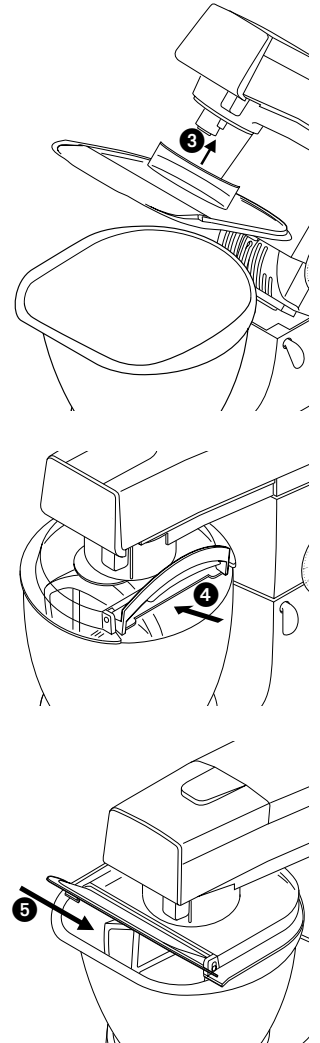
- Pemukul atau pemukul K terkena bahagian bawah mangkuk atau tidak kena bahan-bahan di bahagian bawah mangkuk.
- penyelesaian
- laraskan ketinggian. Ini caranya:

- 1 Buka pelag.
- 2 Angkatkan kepala pembancuh dan pasang alat pemukul.
- 3 Pegang dan longgarkan nat ①
- 4 Turunkan kepala pembancuh.
- 5 Selaraskan ketinggian dengan memusing syaf. Alat pemukul harus **hampir hampir** menyentuh bawah mangkuk ②.
- 6 Angkatkan kepala pembancuh. Pegangkan alat pemukul dan ketatkan nat.



Cara memasang dan mengguna alat penghadang percik bentuk bulat/D (jika dibekalkan)

- 1 Angkatkan kepala pembancuh sehingga ia terkunci.
 - 2 Pasangkan mangkuk bancuh di atas tapak.
 - 3 Tekankan alat penghadang percik sehingga ke lokasi ③. Bahagian engsel harus terletak seperti disyorkan, bulat ④ dan bentuk D ⑤.
 - 4 Pemasukan juga diperlukan.
 - 5 Turunkan kepala pembancuh sambil memastikan yang alat penghadang percik mengikut corak mangkuk.
- Semasa menggaul, bahan bahan boleh ditambah melalui bahagian engsel alat penghadang percik.
 - Anda tidak perlu menanggalkan alat penghadang percik semasa menukar alat.
- 6 Tanggalkan alat penghadang percik dengan mengangkat kepala pembancuh dan meluncur ia ke bawah.

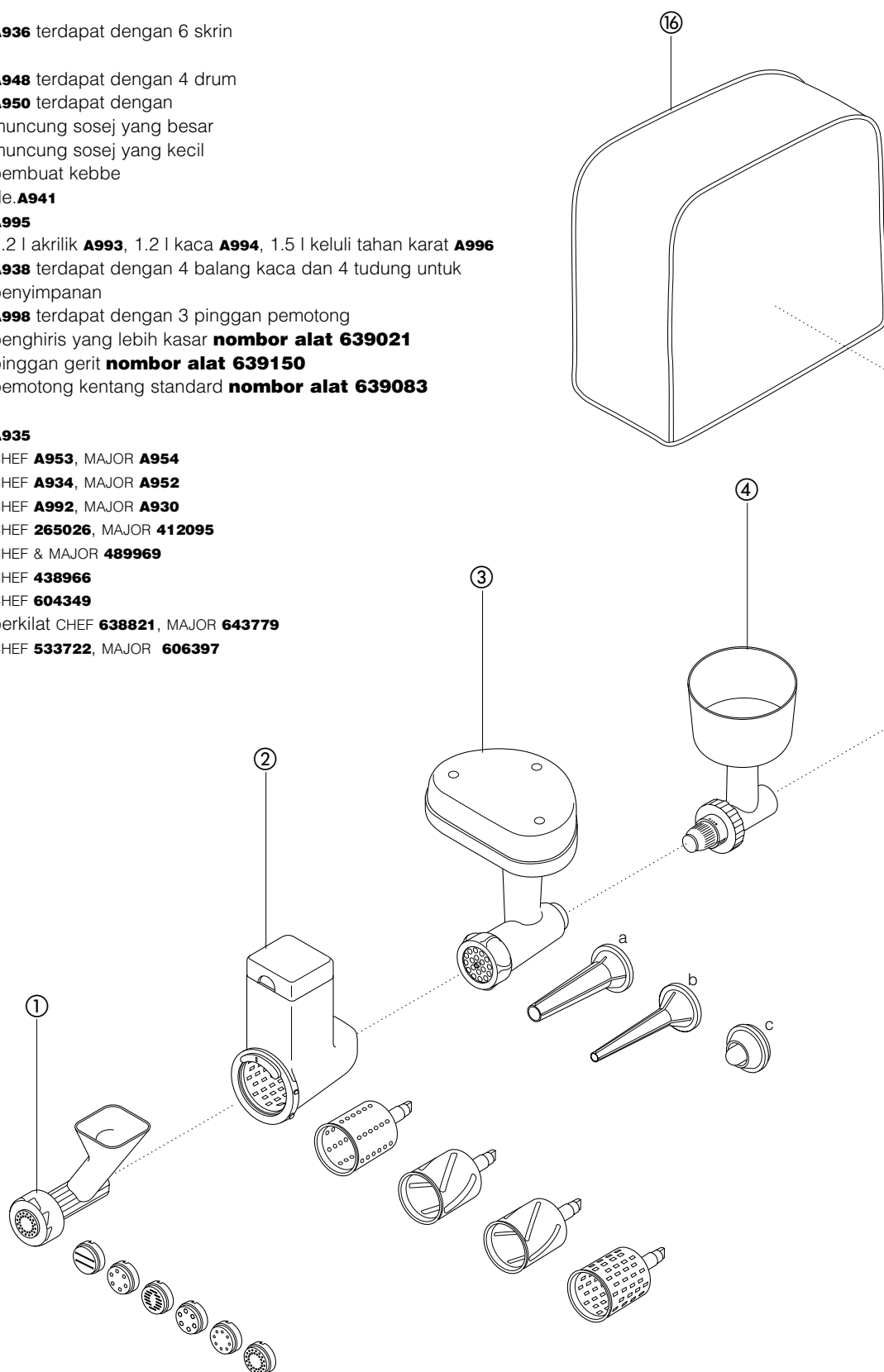


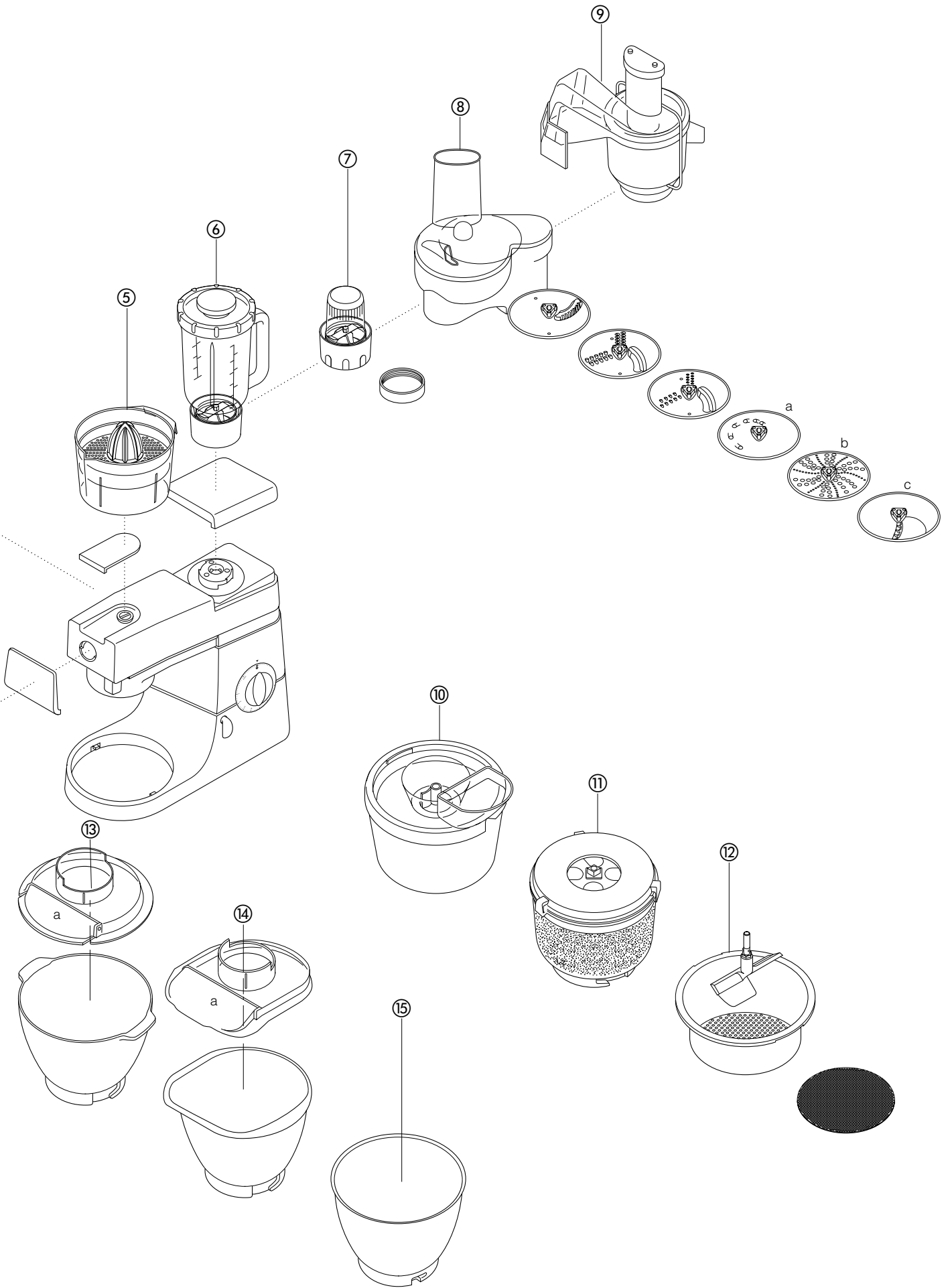
alat-alat pasang yang ada

Untuk membeli sesuatu alat pasang yang tidak termasuk di dalam pek anda, silalah hubungi wakil pembaiki KENWOOD anda.

alat pasang kod alat pasang

- Pembuat Pasta** ① **A936** terdapat dengan 6 skrin
- Penghiris perlahan/pencincang** ② **A948** terdapat dengan 4 drum
- Pengisar lampau** ③ **A950** terdapat dengan
a muncung sosej yang besar
b muncung sosej yang kecil
c pembuat kebbe
- Pengisar biji-bijian** ④ de. **A941**
- Pemerah sitrus** ⑤ **A995**
- Pengisar basah** ⑥ 1.2 l akrilik **A993**, 1.2 l kaca **A994**, 1.5 l keluli tahan karat **A996**
- Pengisar pelbagai** ⑦ **A938** terdapat dengan 4 balang kaca dan 4 tudung untuk penyimpanan
- Penghiris/pencincang kelajuantinggi** ⑧ **A998** terdapat dengan 3 pinggan pemotong
Pinggan a penghiris yang lebih kasar **nomor alat 639021**
b pinggan gerit **nomor alat 639150**
c pemotong kentang standard **nomor alat 639083**
- Pengekstrak jus yang berterusan** ⑨ **A935**
- Pembuat aiskrim** ⑩ CHEF **A953**, MAJOR **A954**
- Pengupas kentang** ⑪ CHEF **A934**, MAJOR **A952**
- Penapis dan pengayak** ⑫ CHEF **A992**, MAJOR **A930**
- Mangkuk Kenlyte bulat** ⑬ CHEF **265026**, MAJOR **412095**
Penghadang percikan bulat a CHEF & MAJOR **489969**
- Mangkuk Kenlyte bentuk D** ⑭ CHEF **438966**
Penghadang percikan bentuk D a CHEF **604349**
- Mangkuk keluli tahan karat** ⑮ berkilat CHEF **638821**, MAJOR **643779**
- Penutup** ⑯ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





mencuci dan servis

menjaga dan mencuci

- Sebelum mencuci, tutupkan dan tanggalkan pelag mesin.
- Sedikit minyak mungkin akan keluar dari **saluran keluar 2** dan **3** apabila anda menggunakannya pertama kali. Ini adalah perkara biasa - kesatkannya.

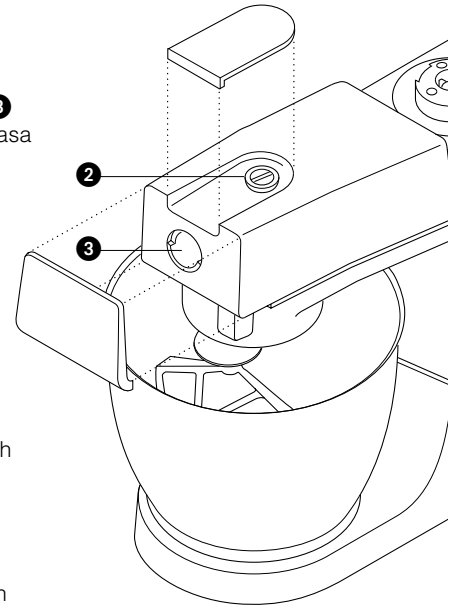
- unit kuasa
 - Kesat dengan kain basah, kemudian keringkan.
 - Jangan guna penggosok atau rendam di dalam air.
- mangkuk
 - Basuh dengan tangan, kemudian keringkan.
 - Kalau anda mempunyai mangkuk besi tak berkarat, jangan guna berus dawai, atau bahan peluntur. Gunakan cuka untuk menanggalkan keladak.
 - Jauhilah daripada kepanasan (penutup dapur, ketuhar, mikrowave).
- perkakas
 - Basuh dengan tangan, kemudian keringkan.
 - Pengubahan warna pemukul K, pemukul dan pencangkuh doh boleh berlaku jika dicuci dengan mesin cuci pinggan.
- Penghadang percik
 - Cuci dengan tangan dan keringkan betul-betul.

servis dan penjagaan pelanggan

- Sekiranya fleks rosak, demi keselamatan, ia mestilah digantikan oleh KENWOOD atau seorang wakil pembaiki KENWOOD yang disahkan.

Jika anda perlukan bantuan untuk:

- menggunakan mesin
 - memesan satu lagi alat pasang
 - servis atau membaiki
- Hubungilah kedai di mana anda membeli mesin anda.



resipi

Lihat petua untuk membuat roti pada muka surat 2.

roti putih *doh keras jenis British*

- bahan-bahan
- 1.36kg (3lb) tepung biasa yang kuat
 - 15ml (3 sudu teh) garam
 - 25g (1oz) yis segar; atau 15g/20ml (½oz) yis kering + 5ml (1 sudu teh) gula
 - 750ml (1¼ pain) air suam: 43°C (110°F). Gunakan meter suhu atau tambah 250ml (9oz cecair) air menggelegak kepada 500ml (18oz cecair) air sejuk
 - 25g (1oz) lemak babi atau lemak sayur
- cara
- 1 **yis kering** (jenis yang perlu dipulihkan semula): tuang air suam ke dalam mangkuk. Kemudian tambah yis dan gula dan biarkan sehingga kira-kira 10 minit sehingga berbuih.
yis segar: pecahkannya ke dalam tepung.
jenis yis yang lain: ikut arahan pembuat.
 - 2 Tuang cecair ke dalam mangkuk. Kemudian tambah tepung (dengan yis segar jika digunakan), garam dan lemak.
 - 3 Uli pada kelajuan minima selama 45 - 60 saat. Kemudian tambahkan kelajuan ke 1, dan tambahkan lebih banyak tepung jika perlu, sehingga doh telah membentuk.
 - 4 Uli selama 3 - 4 minit lagi pada kelajuan 1 sehingga doh menjadi licin, menganjal dan dapat ditanggalkan dari tepi mangkuk.
 - 5 Masukkan doh ke dalam beg polithin yang disapu lemak atau sebuah mangkuk yang ditutup dengan tuala teh. Kemudian tinggalkan di suatu tempat yang sederhana panasnya sehingga ia kembang dua kali ganda saiz asalnya.
 - 6 Uli semula selama 2 minit pada kelajuan 1.
 - 7 Masukkan doh ke dalam tin 450g (1lb) yang telah disapu lemak, atau gulung doh itu. Kemudian tutup dengan tuala teh dan tinggalkannya di tempat yang sederhana panasnya sehingga ia kembang dua kali ganda saiz asalnya.
 - 8 Bakar pada suhu 230°C/450°F/Tanda Gas 8 selama 30 - 35 minit untuk *roti dalam tin* atau 10 - 15 minit untuk *roti gulung*.
 - Apabila sudah siap, roti seharusnya kedengaran kosong bila diketuk pada pangkalnya.

roti putih *doh lembut jenis kontinental*

- bahan-bahan
- 2.6kg (5lb 12 oz) tepung biasa
 - 1.3 liter (2¼ pain) susu
 - 300g (10oz) gula
 - 450g (1lb) majerin
 - 100g (4oz) yis segar atau 50g (2oz) yis kering
 - 6 telur, dipukul
 - 5 getilan garam
- Jumlah ini ialah untuk model KM600, 800 dan 810. Untuk model KM300, 400 dan 410, guna hanya setengah jumlahnya dan tambah semua tepung sekali gus.**
- cara
- 1 Cairkan majerin di dalam susu dan panaskan sehingga 43°C (110°F).
 - 2 **yis kering** (jenis yang perlu dipulihkan semula): masukkan yis dan gula ke dalam susu dan biarkan selama 10 minit sehingga berbuih.
yis segar: pecahkan yis ke dalam tepung dan masukkan gula.
yis jenis lain: ikut arahan pembuat.
 - 3 Tuang susu ke dalam mangkuk. Masukkan telur yang sudah dipukul dan 2kg (4lb 6oz) tepung.
 - 4 Bancuh dengan kelajuan minima selama satu minit, kemudian pada kelajuan 1 satu minit lagi. Kikiskan.
 - 5 Masukkan tepung yang lebih dan bancuh pada kelajuan minima selama 1 minit, kemudian pada kelajuan 1 selama 2 - 3 minit sehingga doh licin dan dibancuh rata-rata.
 - 6 Isikan doh hanya separuh paras beberapa tin 450g (1lb) yang telah disapu lemak, atau gulung. Kemudian tutup dengan tuala teh dan tinggalkan di tempat yang sederhana panasnya sehingga doh kembang menjadi dua kali ganda saiz asalnya.
 - 7 Bakar pada suhu 200°C/400°F/Tanda Gas 6 selama 20 - 25 minit untuk *roti dalam tin* atau 15 minit untuk *roti gulung*.
 - 8 Apabila sudah siap, roti seharusnya kedengaran kosong bila diketuk di pangkalnya.
 - Kira-kira 10 biji roti boleh dibuat dari adunan ini.

resipi - sambungan

gateau strawberi dan aprikot

- bahan-bahan: sepan
- 3 biji telur
 - 75g (3oz) gula halus
 - 75g (3oz) tepung biasa
- bahan isi dan hias
- 150ml (1/4 pain) krim pekat
 - Gula secukup rasa
 - 225g (8oz) strawberi
 - 225g (8oz) aprikot
- cara
- 1 Aprikot dipotong dua dan bijinya dibuang. Masukkan ke dalam sedikit air dan masak api perlahan, dan masukkan gula secukup rasa sehingga lembut.
 - 2 Strawberi dibasuh dan dipotong dua.
 - 3 Untuk membuat sepan, pukul telur dan gula pada kelajuan maksimum sehingga ia menjadi pucat dan tebal.
 - 4 Tanggalkan mangkuk dan pemukul. Kaup dan balikkan tepung dengan tangan dengan menggunakan sudu logam besar - buatlah dengan berhati-hati supaya sepan kekal ringan.
 - 5 Masukkan campuran itu ke dalam dua tin sandwich berukuran 18cm (7") yang telah disapu lemak dan dialaskan kertas.
 - 6 Bakar pada suhu 180°C/350°F/Tanda Gas 4 selama lebihkurang 20 minit sehingga kek itu melentun balik jika ditekan sedikit.
 - 7 Terbalikkan di atas rak dawai.
 - 8 Bancuhkan krim dengan laju maksimum sehingga keras. Masukkan gula mengikut rasa.
 - 9 Cincangkan aprikot kasar-kasar dan sepertiga daripada strawberi itu. Gaulkan ke dalam separuh daripada krim tadi.
 - 10 Sapukannya ke atas satu daripada sepan, kemudian letakkan sepan yang satu lagi ke atasnya.
 - 11 Sapukan krim yang tinggal itu ke atasnya dan hiaskan dengan strawberi yang lebih tadi.

meringue

- bahan-bahan
- 4 putih telur
 - 250g (9oz) gula icing, ayakkan dahulu.
- cara
- 1 Alaskan talam bakar anda dengan parcmen (kertas) bakar yang tidak melekat.
 - 2 Pukul putih telur dengan gula dengan laju maksimum selama lebihkurang 10 minit sehingga terbentuk gunung-gunung.
 - 3 Masukkan campuran itu ke dalam talam bakar dengan sudu (atau gunakan beg piping yang muncungnya berbintang berukuran 2.5cm (1")).
 - 4 Bakar dengan suhu 110°C/225°F/Tanda Gas ¼ selama lebihkurang 4 - 5 jam sehingga pejal dan rangup. Jika mereka mula menjadi warna cokelat, biarkan pintu ketuhar itu terbuka sedikit. Simpankan meringue-meringue itu di dalam tin yang tidak masuk angin.

tepung shortcrust

- bahan-bahan
- 450g (1 lb) tepung gandum, diayakkan dengan garam seperti di bawah.
 - 5ml (satu sudu teh) garam
 - 225g (8oz) lemak (masukkan lemak babi atau lemak sayur dan majerin yang diambil daripada peti sejuk)
 - Air lebihkurang 80ml (4 sudu makan)
 - Jangan campur berlebihan.
- cara
- 1 Masukkan tepung gandum ke dalam mangkuk. Cincangkan lemak secara kasar, dan masukkan ke dalam tepung gandum.
 - 2 Bancuh dengan kelajuan 1 sehingga ia merupai serbuk roti. Berhenti sebelum ia nampak berminyak.
- petua
- 1 Berhenti sebelum rupanya berminyak.
 - 2 Masukkan air dan bancuhkan dengan mengguna laju minima. Berhenti sebaik sahaja air sebatu ke dalamnya.
 - 3 Masak dengan mengguna kepanasan lebihkurang 200°C/400°F/Tanda Gas 6, bergantung kepada isinya.

burger daging lembu

- bahan-bahan
- 250g (9oz) daging lembu terbaik tanpa urat.
- cara
- 1 Potong menjadi kiub sebesar 2.5cm (1")
 - 2 Jika anda tiada mesen cincang, gunakan mesen pencair (liquidiser) dan cincangkan daging itu berdikit-dikit. Gunakan laju 2 selama 15 saat **maksimum**. Cucikan di sekeliling mata pencair itu dahulu sebelum mencincang lagi.
 - 3 Campurkan dengan perasa seperti bawang cincang, campuran herba (yang segar atau kering), lada hitam yang ditumbuk kasar, dan jus dan kulit sebiji lemon.
 - 4 Bentukkan menjadi dua burger daging lembu dan bakar di atas api di antara sederhana dan tinggi sehingga masak seluruhnya.

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

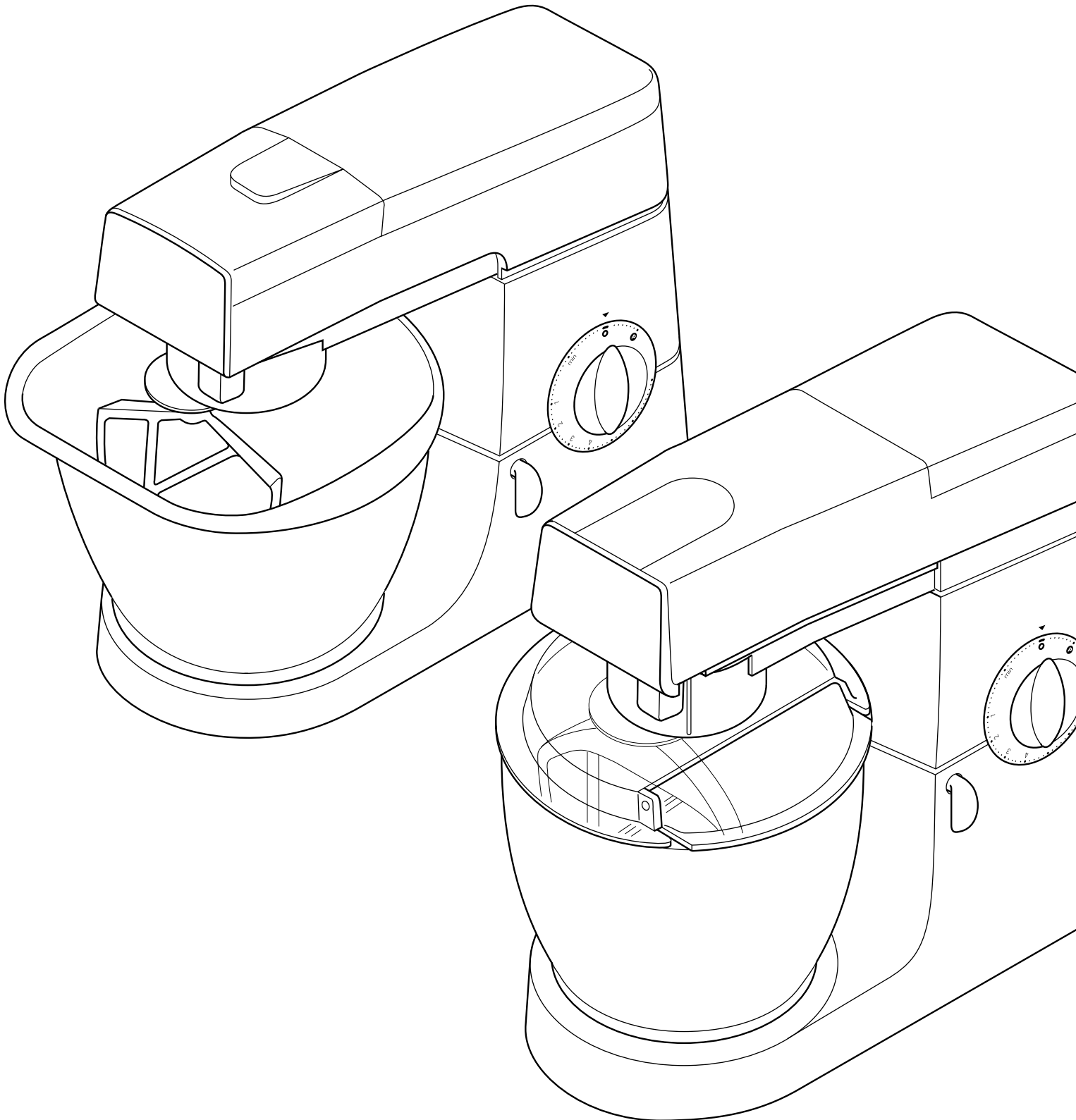


panduan

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

Tahniah kerana membeli sebuah produk Kenwood. Dengan adanya berbagai alat yang boleh dipasang, ia lebih daripada sebuah mesin pembancuh. Ia adalah alat dapur hasil ciptaan terkini. Kami berharap anda akan menikmatinya.

Kukuh. Boleh dipercayai. Berbagai kegunaan. Kenwood.



KENWOOD