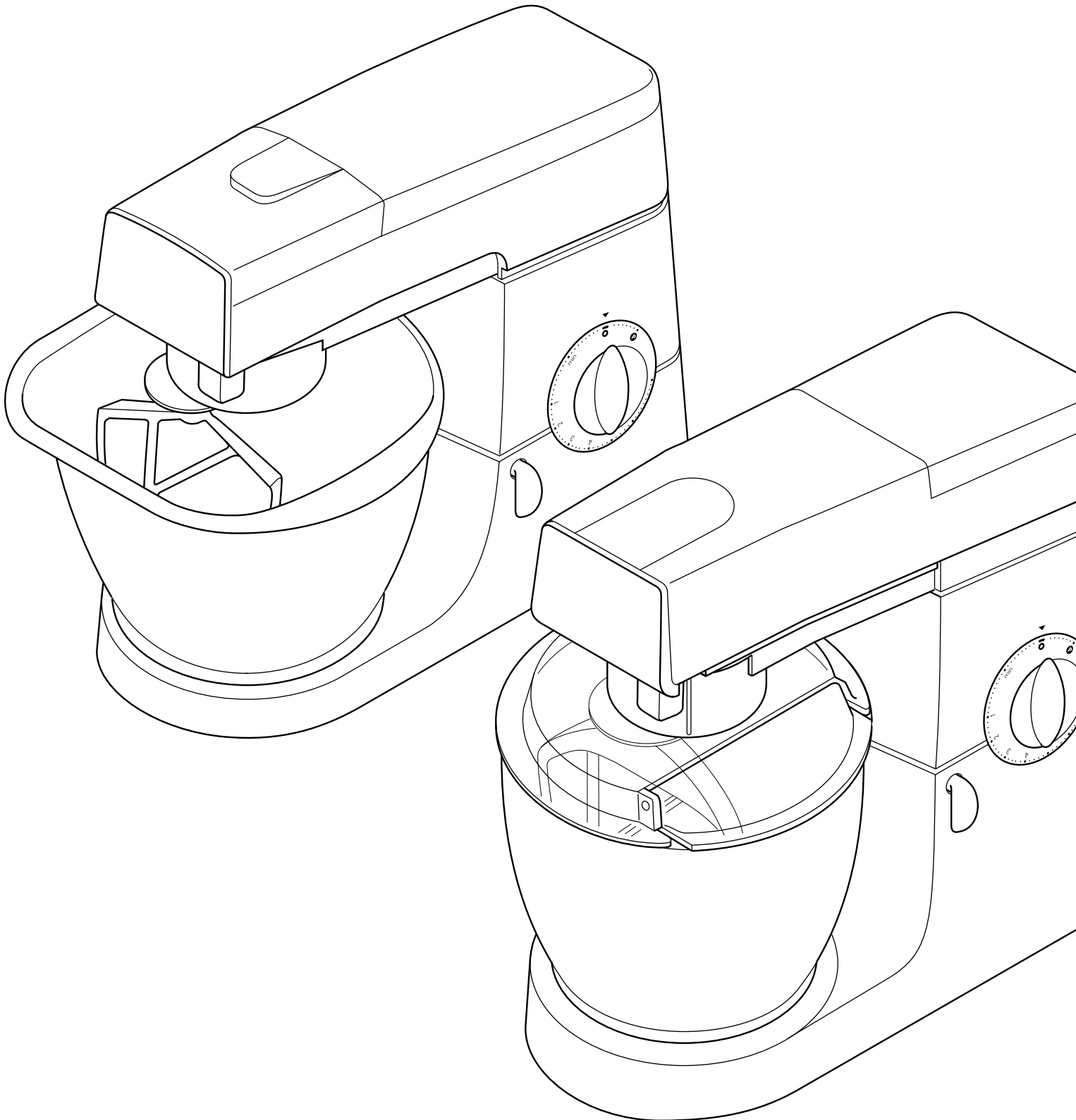


instruksies

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

Veels geluk met jou nuwe Kenwood. Met so 'n groot verskeidenheid van bybehore is dit meer as net 'n menger. Dis 'n tegnologies gevorderde kombuistoestel. Ons hoop jy sal dit geniet.

Sterk. Betroubaar. Veelsydig. Kenwood.



KENWOOD

raak vertrouwd met jou Kenwood kombuistoestel

veiligheid

- Skakel altyd die toestel af en trek die kragprop uit voordat jy bybehore monteer of verwyder, na gebruik en voor skoonmaak.
- Hierdie toestel is nie geskik vir die gebruik van kinders en onstabiele persone nie.
- Hou jou vingers weg van bewegende dele en gemonteerde bybehore.
- Moenie die toestel alleen laat gedurende gebruik nie en hou kinders weg daarvan.
- Moenie 'n beskadigde toestel gebruik nie. Laat toets dit of herstel dit: sien 'diens', bladsy 6.
- Moenie bybehore van ander toestelle gebruik nie en moenie twee of meer bybehore terselfdertyd gebruik nie.
- Moenie die maksimum hoeveelhede op bladsy 2 oorskry nie.
- Moenie kinders toelaat om met die toestel te speel nie.
- Wanneer jy die bybehore gebruik, maak seker om eers die bygaande veiligheidsinstruksies te lees.
- Gebruik hierdie toestel slegs vir huishoudelike gebruik.

voor die toestel ingeprop word

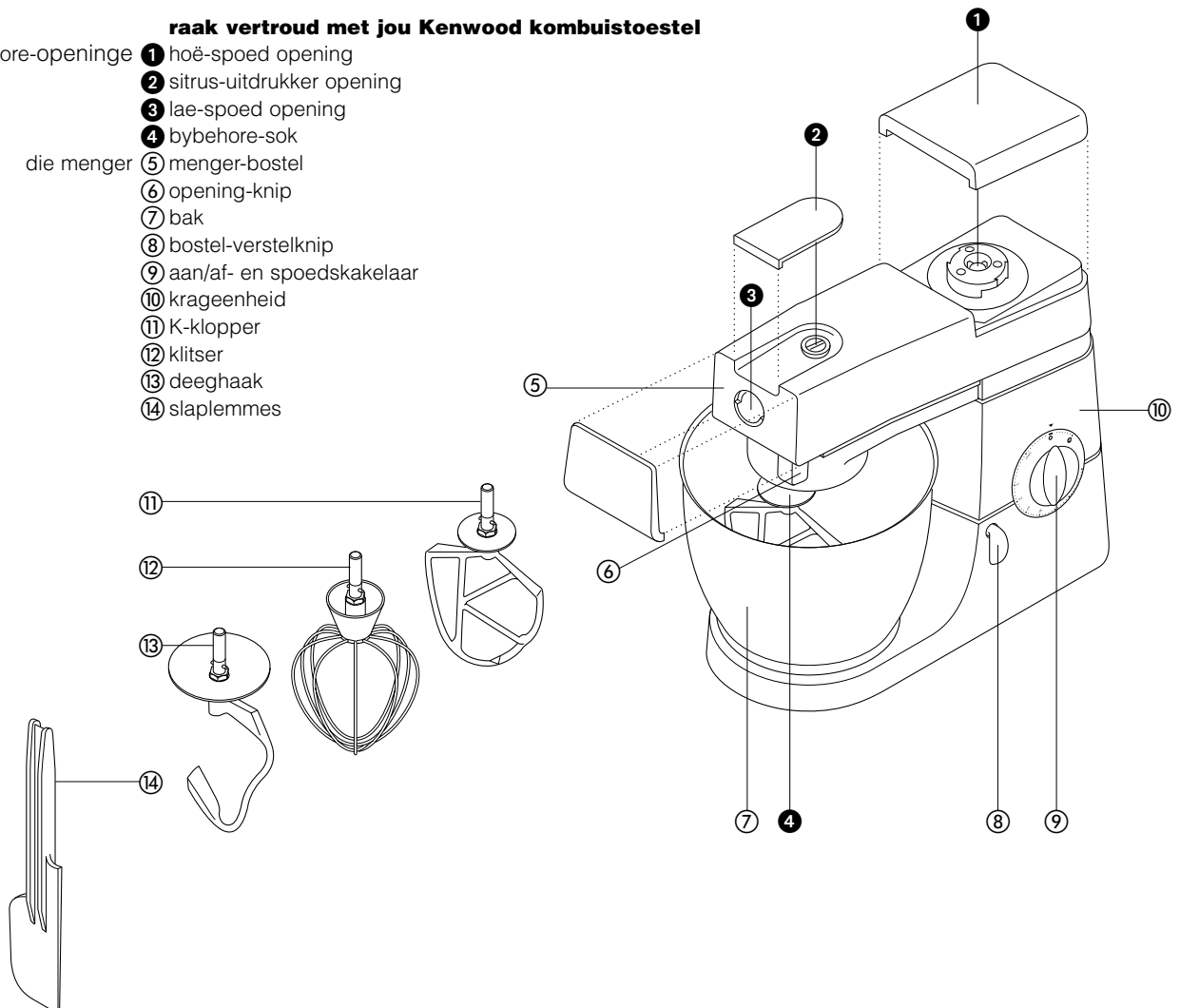
- Maak seker dat die stroomspanning van jou elektrisiteitsvoorsiening dieselfde is as wat aan die onderkant van die toestel aangedui is.
- Hierdie toestel voldoen aan die Europese Ekonomiese Gemeenskap Riglyn 89/336/EEC.

voordat die toestel vir die eerste keer gebruik word

- 1 Verwyder alle verpakking.
- 2 Was die afsonderlike dele: sien 'versorging en skoonmaak', bladsy 6.

raak vertrouwd met jou Kenwood kombuistoestel

- toebehore-opeeninge
- 1 hoë-spoed opeening
 - 2 sitrus-uitdrukker opeening
 - 3 lae-spoed opeening
 - 4 bybehore-sok
- die menger
- 5 menger-bostel
 - 6 opeening-knip
 - 7 bak
 - 8 bostel-verstelknip
 - 9 aan/af- en spoedskakelaar
 - 10 kragteenheid
 - 11 K-klopper
 - 12 klitser
 - 13 deeghaak
 - 14 slaplemmes



die menger

die menger-bybehore en van hulle gebruike

- K-klopper • Vir die maak van koeke, beskuitjies, deeg, versiersuiker, vulsels, eclairs en kapokkaartappels.
- Klitser • Vir eiers, room, beslag, vetvrye sponskoeke, meringues, kaaskoeke, mousse, soufflés. Moenie die klitser vir swaar mengsels gebruik nie (bv. by die 'verroming' van smeer en suiker) - jy kan dit beskadig.
- deeghaak • Vir gismengsels.

hoe om jou menger te gebruik

- 1 Draai die bostel-onstluitknip links om ❶ en lig die menger-bostel totdat dit sluit.
- 2 Draai totdat dit stop ❷ en druk in.
- 3 Plaas die bak op die basis - druk af en draai regs om ❸
- 4 Draai die bostel-onstluitknip links om en laat sak die menger-bostel totdat dit sluit.
- 5 Selekteer die spoed, skakel aan deur die spoedskakelaar te draai.
- Gebruik die pulseerskakelaar ❹ vir kort sarsies.
- 6 Skroef uit.

- Skakel af en skraap die bak gereeld met die spatel.
- Eiers klits die beste by kamertemperatuur.
- Voor eierwitte geklits word, maak seker dat daar geen vetterigheid of eiergeel aan die klitser of bak is nie.
- Gebruik koue bestanddele vir deeg, tensy jou resep anders aandui.

by die bak van brood

- Moenie die maksimum hoeveelhede hieronder oorskry nie - jy sal die toestel oorlaai.
- As dit klink of die toestel swaarkry, skakel dit af, verwyder die helfte van die deeg en knie elke helfte afsonderlik.
- Die bestanddele meng die beste wanneer die vloeistof eerste in die bak geplaas word.

maksimum hoeveelhede

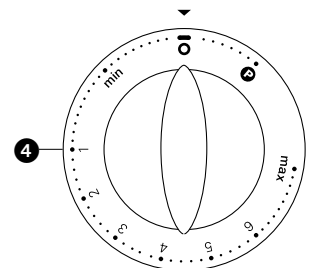
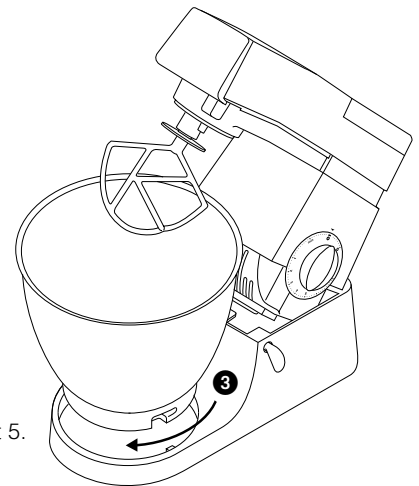
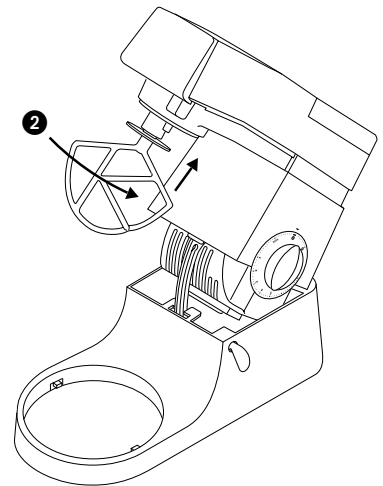
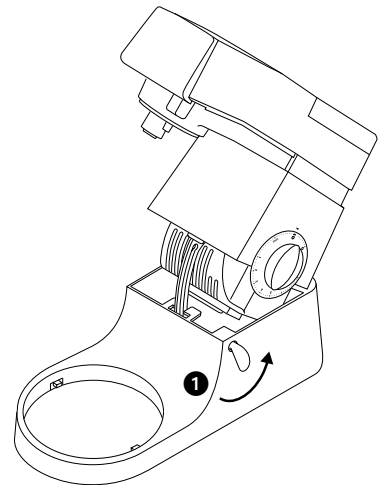
KM300, 400, 410 modelle

KM600, 800, 810 modelle

broskorsdeeg	• Meel gewig: 680g	Meel gewig: 910g
stywe gisdeeg	• Meel gewig: 1.36kg	Meel gewig: 1.5kg
Britse soort	• Totale gewig: 2.18kg	Totale gewig: 2.4kg
sagte gisdeeg	• Meel gewig: 1.3kg	Meel gewig: 2.6kg
kontinentale soort	• Totale gewig: 2.5kg	Totale gewig: 5kg
vrugtekoek mengsel	• Totale gewig: 2.72kg	Totale gewig: 4.55kg
eierwitte	• 12	16

spoedsettings ❹

- K-klopper • **om smeer en suiker te verroom** begin op 1, verhoog geleidelik tot 5.
- **vir die klop van eiers in geroomde mengsels** 4 - max.
- **vir die invou van meel, vrugte ens** min - 1.
- **vir alles in een koeke**, begin op min, verhoog geleidelik tot max.
- **vir die invryf van smeer by meel** min - 2.
- klitser • Verhoog geleidelik tot 'max'.
- deeghaak • Begin op 'min', verhoog geleidelik tot 1.

Vir **skoonmaak** sien bladsy 6

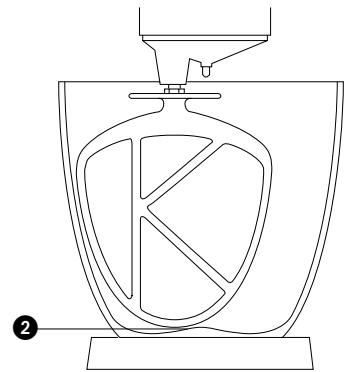
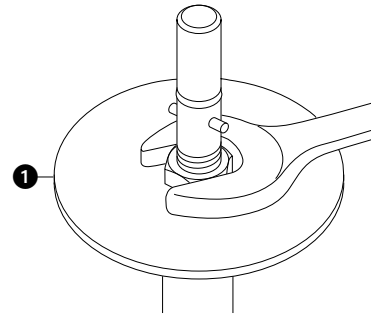
probleemoplossing

probleem

- Die klitser of K-klopper stamp teen die bodem van die bak of bereik nie die bestanddele onder in die bak nie.

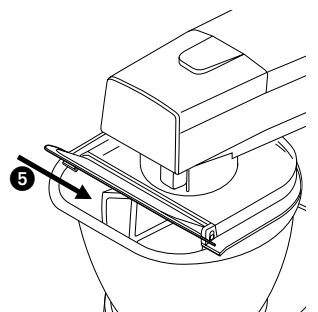
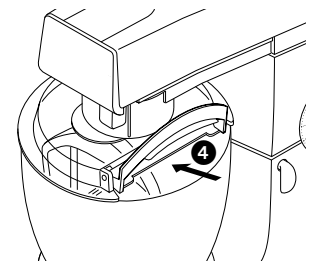
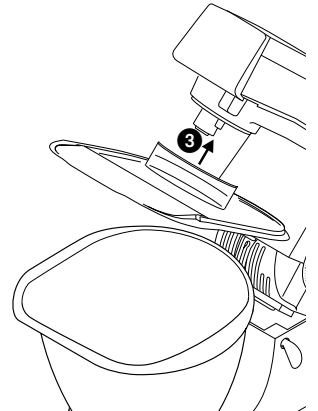
oplossing • Verstel die hoogte. Hier's hoe:

- 1 Trek die kragprop uit.
- 2 Lig die menger-bostel en monteer die bybehore.
- 3 Hou die bybehore vas en draai die moer los ①.
- 4 Laat sak die menger bestel.
- 5 Verstel die hoogte van die bybehore deur dit te draai two in die ideale posisie sal dit **amper** aan die bodem van die bak raak ②.
- 6 Lig die bostel, hou die bybehore cas en draai die moer vas.



hoe om die ronde/D-form spatiskerm te monteer en gebruik (inden ingesluit)

- 1 Lig die menger-bostel totdat dit sluit.
- 2 Plaas die bak op die basis.
- 3 Druk die spatiskerm op totdat dit volledig pas ③. Die geskanierde gedeelte moet in posisie geplaas word soos aangedui rond ④ en D-VORM ⑤.
- 4 Monteer verlangde bybehore.
- 5 Laat sak die menger bostel en verseker dat die spatpatskerm op die vorm van die bak pas.
 - Gedurende die mengproses kan bestanddele direk by diein die bak gevoeg word via die geskanierde gedeelte van die spatiskerm.
 - Dit is nie nodig om die spatiskerm te verwyder om bybehore te verander nie.
- 6 Verwyder die spatiskerm deur die menger-bostel te lig en die spatiskerm af te gly.

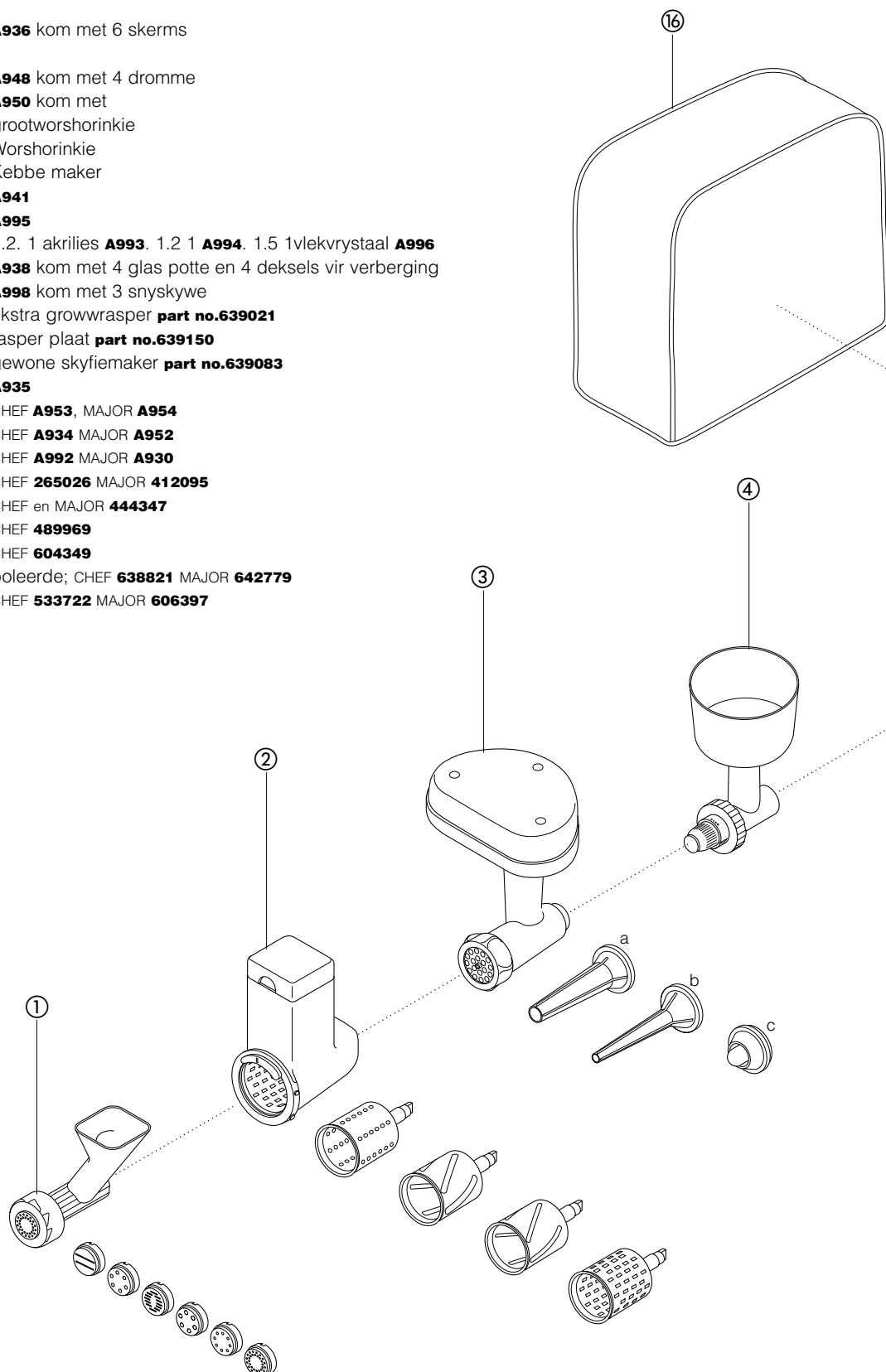


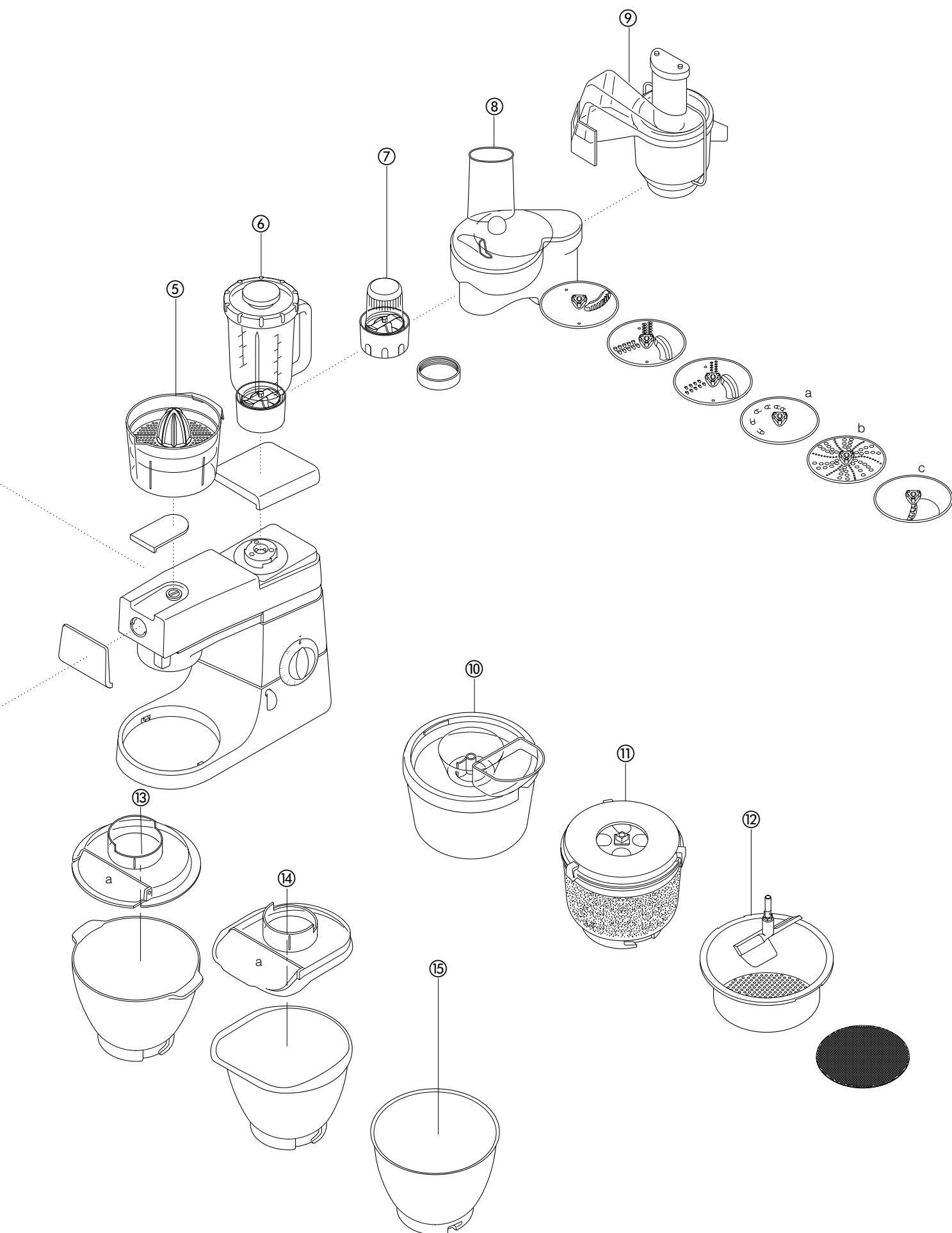
die beskikbare **toebehore**

Skakel jou KENWOOD hersteller om toebehore te koop wat nie by jou pak ingesluit is nie.

bybehore bybehore-kode

- pasta-maker** ① **A936** kom met 6 skerms
- stadige spoed**
- kerwer/rasper** ② **A948** kom met 4 dromme
- ekstra groot meul** ③ **A950** kom met
- a grootworshorinkie
 - b Worshorinkie
 - c Kebbe maker
- graanmeul** ④ **A941**
- sitrus-sapperser** ⑤ **A995**
- versapper** ⑥ 1.2. 1 akrilies **A993**. 1.2 1 **A994**. 1.5 1 vlekvrystaal **A996**
- multi-meul** ⑦ **A938** kom met 4 glas potte en 4 deksels vir verberging
- hoe-spoed kerwer/rasper** ⑧ **A998** kom met 3 snyskywe
- opsionele snyskywe a ekstra growwrasper **part no.639021**
 - b rasper plaat **part no.639150**
 - c gewone skyfiemaker **part no.639083**
- sentrifugale versapper** ⑨ **A935**
- roomysmaker** ⑩ CHEF **A953**, MAJOR **A954**
- aartappelskiller** ⑪ CHEF **A934** MAJOR **A952**
- vergiettes en sif** ⑫ CHEF **A992** MAJOR **A930**
- kenlyte rondedak** ⑬ CHEF **265026** MAJOR **412095**
- ronde spatskerm a CHEF en MAJOR **444347**
- kenlyte D-vormbak** ⑭ CHEF **489969**
- D-vorm spatskerm a CHEF **604349**
- vlekvrystaalbakke** ⑮ poleerde; CHEF **638821** MAJOR **642779**
- oortreksel** ⑯ CHEF **533722** MAJOR **606397**





skoonmaak en diens

versorging en skoonmaak

- Skakel altyd die toestel af en trek kragprop uit voordat jy dit skoonmaak.
- 'n Klein bietjie olie mag by openinge ② en ③ voorkom wanneer jy die toestel die eerste keer gebruik. Dit is normaal - vee dit eenvoudig af.

- krageenheid • Vee eers met 'n klam lap af, dan met 'n droë lap.
- Moenie skuurmiddels gebruik of in water dompel nie.
- bakke • Was met die hand en droog deeglik af.
- Moenie 'n draadborsel, staalwol of bleikmiddel op 'n vlekvryestaal bak gebruik nie. Gebruik asyn om kalkaanpaksel te verwyder.
- Hou weg van hitte (stofooppervlaktes, oonde, mikrogolwe).
- bybehore • Was met die hand en droog deeglik af.
- Verkleuring van die K-klopper, klitser en deeghaak sal plaasvind indien dit in 'n skottelgoedwasser gebruik word.
- spatskerm • Was spatskerm met die hand en droog deeglik af.

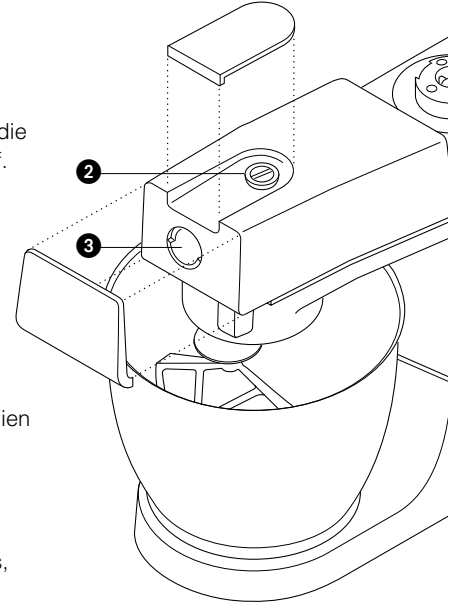
diens en hulp aan klante

- Indien die elektriese koord beskadig is moet dit, vir veiligheidsredes, slegs deur KENWOOD of 'n diensagentskap wat deur KENWOOD aangestel is, vervang word.

Indien jy hulp benodig met:

- die gebruik van jou toestel
- die bestel van ander toebehore
- diens of herstelwerk

Kontak die winkel waar jy jou toestel gekoop het.



resepte

Sien belangrike informasie vir die maak van brood op bladsy 2.

Witbrood *stywe Britse soort deeg*

- bestanddele
- 1,36kg sterk gewone meelblom
 - 15ml sout
 - 25g vars gis; of 15g/20ml droëgis + 5ml suiker
 - 750ml warm water: 43°C (110°F). Gebruik 'n termometer of voeg 250ml kookwater by 500ml koue water.
 - 25g varkvet
- metode
- 1 **droë gis** (die soort wat in water opgelos moet word): giet die warm water in die bak. Voeg dan die gis en suiker by en laat vir omtrent 10 minute staan tot die mengsel skuimerig is.
vars gis: krummel in die bak saam met die meelblom.
Ander soorte gis: volg die vervaardigers se aanwysings.
 - 2 Giet die vloeistof in die bak. Voeg dan die meelblom (met die vars gis indien gebruik), sout en varkvet by.
 - 3 Knie teen minimum spoed vir 45 - 60 sekondes. Verhoog dan die spoed tot 1 (voeg meer meelblom by indien nodig), tot 'n deeg gevorm is.
 - 4 Knie vir 'n verdere 3 - 4 minute teen spoed 1 tot die deeg glad en elasties is en die kante van die bak skoon laat.
 - 5 Draai toe in gesmeerde kleefplastiek of plaas in 'n bak en bedek met 'n teedoek. Laat rys op 'n warm plek tot dubbel die grootte.
 - 6 Herknie vir 2 minute teen spoed 1.
 - 7 Vul vier 450g gesmeerde broodpannetjies halfvol met die deeg, of vorm in bolletjies. Bedek met 'n teedoek en laat rys op 'n warm plek tot dubbel die grootte.
 - 8 Bak teen 230°C/450°F/gasmerk 8 vir 30 - 35 minute vir 'n *brood* of 10 - 15 minute vir die *broodrolletjies*.
• Wanneer die brood gaar is, behoort dit hol te klink wanneer daar liggies op die bodem geklop word.

Witbrood *sagte kontinentale soort deeg*

- bestanddele
- 2.6kg gewone meelblom
 - 1.3liter melk
 - 300g suiker
 - 450g margarien
 - 100g vars gis of 50g droë gis
 - 6 eiers, geklop
 - 5 knippies sout
- Hierdie hoeveelheid is vir KM600, 800, 810 modelle.
Vir KM300, 400 & 410 modelle, halveer die hoeveel-hede en voeg al die meel tegely-kertyd by
- metode
- 1 Smelt die margarien in die melk en bring tot 43°C (110°F).
 - 2 **droë gis** (die soort wat in water opgelos moet word): voeg die gis en suiker by die melk en laat staan vir omtrent 10 minute tot die mengsel skuimerig is.
vars gis: krummel in die bak saam met die meelblom.
ander soorte gis: volg die vervaardigers se aanwysings.
 - 3 Giet die melk in die bak. Voeg die geklitste eiers en 2kg meelblom by.
 - 4 Verwerk teen minimum spoed vir een minuut, dan teen spoed een(1) vir nog 'n minuut. Skraap af.
 - 5 Voeg die res van die meel by en verwerk teen minimum spoed vir 1 minuut, dan teen spoed 1 vir 2 - 3 minute tot die mengsel glad en egalig is.
 - 6 Vul 450g gesmeerde broodpannetjies halfvol met die deeg, of vorm in bolletjies. Bedek met 'n teedoek en laat op 'n warm plek rys tot dubbel die grootte.
 - 7 Bak teen 200°C/400°F/gasmerk 6 vir 20 - 25 minute vir die *brood* of 15 minute vir die *broodrolletjies*.
 - 8 Wanneer die brood gaar is, behoort dit hol te klink wanneer daar liggies op die bodem geklop word.
- Maak omtrent 10 brode.

resepte *vervolg*

aarbeien en appelkoos gâteau

- bestanddele: sponskoek
- 3 eiers
 - 75g strooisuiker
 - 75g gewone koekmeelblom
- vulsel en versiering
- 150ml dubbel room
 - suiker na smaak
 - 225g aarbeie
 - 225g appelkose
- metode
- 1 Halveer die appelkose en verwyder die pitte. Kook stadig in baie min water tot sag, voeg suiker by na smaak.
 - 2 Was en halveer die aarbeie.
 - 3 Om die sponskoek te maak: klits die eiers en suiker teen maksimum spoed tot die mengsel ligkleurig en dik is.
 - 4 Verwyder die bak en klitser. Gebruik 'n groot metaallepel en vou die koekmeelblom met die hand in – doen dit versigtig om die sponskoek lig te hou.
 - 5 Plaas die mengsel in 2 18cm gesmeerde en uitgevoerde ronde koekpannetjies.
 - 6 Bak teen 180°C/350°F/gasmerk 4 vir omtrent 20 minute. Wanneer liggies op die koek gedruk word, behoort dit na die oorspronklike posisie terug te keer.
 - 7 Keer uit op 'n draadrak.
 - 8 Klits die room teen maksimum spoed tot styf. Voeg suiker by na smaak.
 - 9 Kap die appelkose en 'n derde van die aarbeie. Vou dit in by die helfte van die room.
 - 10 Smeer dit oor een van die sponskoeke. Plaas die ander sponskoek bo-op.
 - 11 Smeer die res van die room bo-op en versier met die oorblywende aarbeie.

meringues

- bestanddele
- 4 eierwitte
 - 250g gesifde versiersuiker
- metode
- 1 Voer die bakplaat met kleefvrye bakpapier.
 - 2 Klits die eierwitte en suiker teen maksimum spoed vir omtrent 10 minute, tot dit pieke vorm.
 - 3 Skep die mengsel op die bakplaat (of gebruik 'n versierbuis met 'n 2.5cm ster spuitstuk).
 - 4 Bak teen 110°C/225°F/gasmerk ¼ vir omtrent 4 - 5 ure tot ferm en bros. Indien die meringues begin om te verbruin, los die oonddeur effens oop.
- Stoor die meringues in 'n lugdigte blik.

Broskorsdeeg

- bestanddele
- 225g gesoute meelblom
 - 5ml sout
 - 225g smeer (meng varkvet en margarien direk uit die yskas)
 - Omtrent 80ml water
 - Moenie oor-verwerk nie.
- metode
- 1 Plaas die meelblom, in die bak. Sny die smeer in blokkies en voeg by die meelblom.
 - 2 Verwerk teen spoed een (1) tot die mengsel soos broodkrummels lyk. Stop voor vetterig begin lyk.
 - 3 Voeg die water by en verwerk teen minimum spoed. Stop sodra die water heeltemal ingemeng is.
 - 4 Bak teen omtrent 200°C/400°F/gasmerk 6, afhangende van die vulsul.

biefburgers

- bestanddele
- 250g prima seninglose beesvleis
- metode
- 1 Sny in 2.5cm blokkies
 - 2 Indien jy nie 'n vleismeul het nie, gebruik die versapper en meng klein hoeveelhede op 'n slag. Gebruik spoed 2 vir 15 sekondes maksimum. Maak skoon rond om die lemme tussen elke 'versapping'.
 - 3 Geursel van jou keuse kan by die gemaalde vleis gevoeg word soos bv. gekapte uie, gemengde kruie (vars of droog), grofgemaalde swartpeper of die skil en sap van 'n suurlemoen.
 - 4 Vorm in 2 biefburgers en rooster onder 'n medium tot hoë hitte tot dit deeglik gaar is.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

