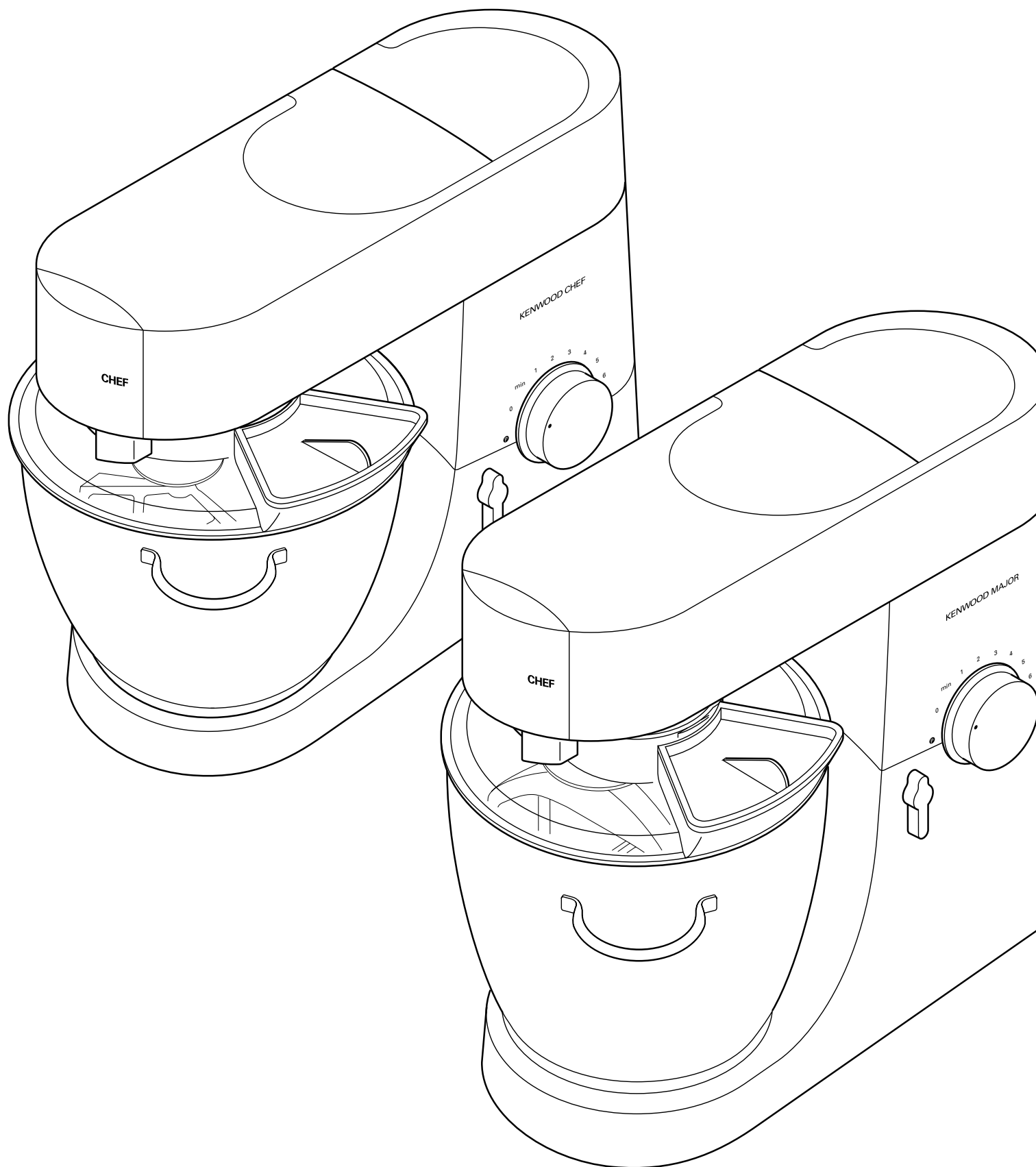


**Chef and Major
KM001 - KM006 series**



KENWOOD

Kenwood

Svenska

sid 1 **bruksanvisning**

Grattis! Du har just blivit ägare till en Kenwood. Till Kenwood finns det så många tillbehör att köpa, så det är inte bara en vanlig matberedare du har - du har det allra senaste inom köksmaskiner. Vi hoppas du kommer att trivas med den.
Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

Dansk

side 9 **brugsanvisning**

Tillykke med Deres nye Kenwood. Med så stort et udvalg af tilbehør, er det mere end blot en røremaskine - det er en suveræn, moderne køkkenmaskine. Vi håber, De vil få meget glæde af den.
Robust. Pålidelig. Alsidig. Kenwood.

Suomi

sivu 17 **käyttöohjeet**

Onnittelut Kenwood-ostoksen johdosta! Koneeseen kuuluu niin suuri määrä erilaisia laitteita, että se on todellakin paljon enemmän kuin pelkkä vatkain. Tämä yleiskone on alansa viimeisintä huutoa ja toivotamme teille miellyttäviä työhetkiä sen parissa.
Vahva. Luotettava. Monipuolinen. Kenwood.

Norsk

side 25 **Bruksanvisning**

Gratulerer med kjøpet av Kenwood. Med et så stort utvalg av tilbehør, er den mer enn bare en mikser. Det er en kjøkkenkunstner-maskin. Vi håper du vil ha stor glede av den.
Robust. Pålitelig. Allsidig. Kenwood.

English

page 33 **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.

lär känna din Kenwood köksmaskin

säkerheten

- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Maskinen är inte avsedd att användas av små barn eller handikappade utan översyn.
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen utan tillsyn, och håll barn på avstånd från den.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service', sid 6.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör i taget.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet, se sid 2.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Använd bara denna maskin för avsett ändamål i hushållet.
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Den är tung. Se till att blandarhuvudet är fastlåst och att skålen, verktygen, uttagslocken och sladden sitter stadigt innan du lyfter.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

innan du använder maskinen första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Diska delarna: se 'underhåll och rengöring', sid 6.
- 3 Tryck in överflödiga sladd i sladdförvaringsfacket baksidan av maskinen.

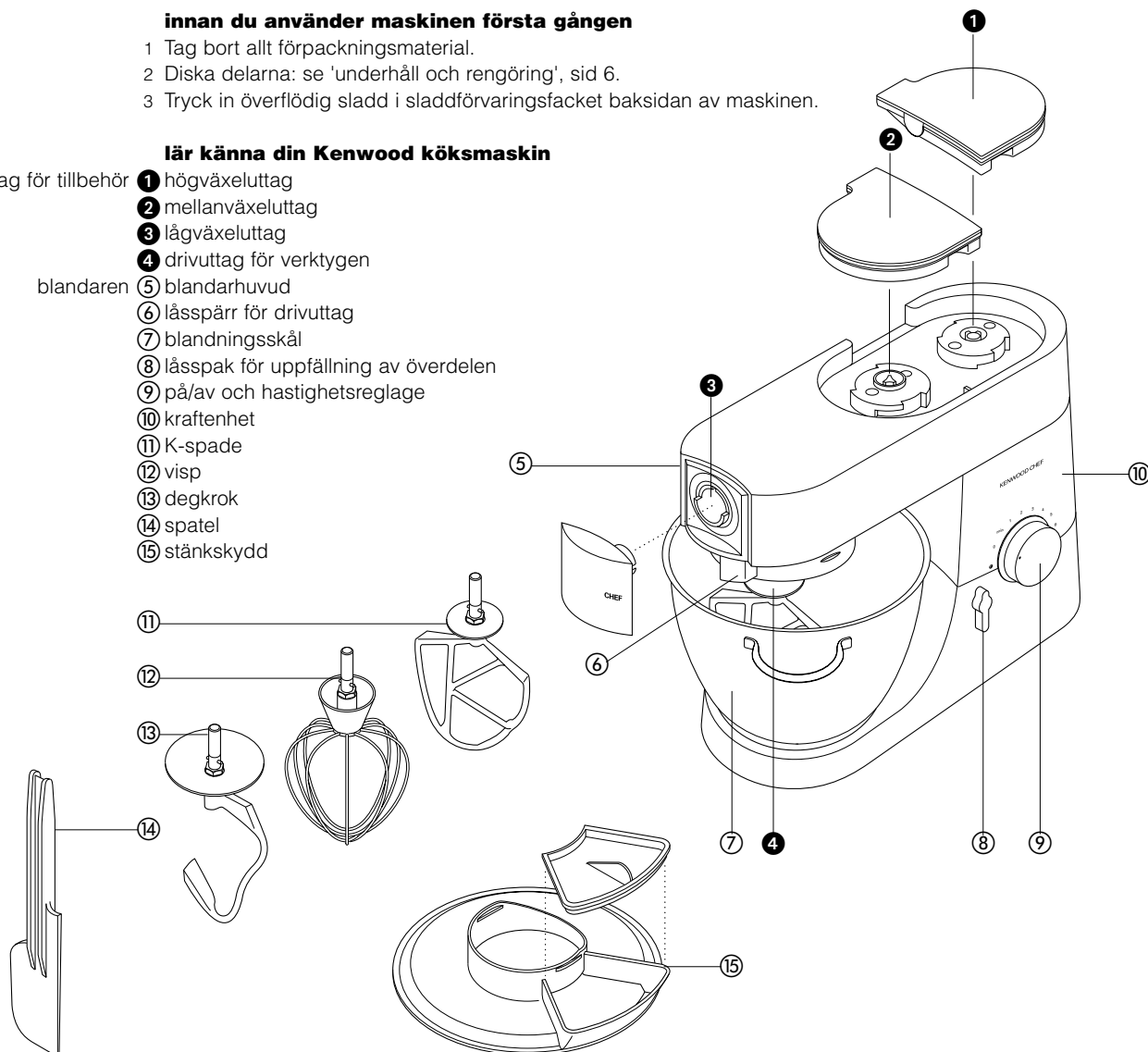
lär känna din Kenwood köksmaskin

uttag för tillbehör

- 1 högväxeluttag
- 2 mellanväxeluttag
- 3 lågväxeluttag
- 4 drivuttag för verktygen

blandaren

- 5 blandarhuvud
- 6 låsspärr för drivuttag
- 7 blandningsskål
- 8 låsspak för uppfällning av överdelen
- 9 på/av och hastighetsreglage
- 10 kraftenhet
- 11 K-spade
- 12 visp
- 13 degkrok
- 14 spatel
- 15 stänkskydd



blandaren

blandarverktygen och några av deras användningsområden

- K-spaden • Används för att göra tyngre mjuka kakor, småkakor, pajdeg, glasyrer, fyllningar, petit-choux och potatismos.
- vispen • Används för att vispa ägg, grädde, pannkakssmet, lätta sockerkakor, maränger, ostkakor, mousse och suffléer. Använd inte vispen till tung kaksmet, t.ex. för att röra matfett med socker - vispen kan skadas.
- degkrok • Används för att knåda jäsdeg.

hur man använder blandaren

- 1 Vrid lyftspaken medurs **1** och lyft upp blandarhuvudet tills det knäpps fast.
- 2 Sätta in ett verktyg. Vrid så långt det går och pressa sedan uppåt **2**.
- 3 Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs **3**.
- 4 För att sänka blandarhuvudet lyfter du det något och vrider sedan lyftspaken medurs. Sänk blandarhuvudet tills det knäpps fast.
- 5 Koppla på och vrid hastighetsknappen till önskad inställning.
 - Vrid till momentanläge **P** för korta arbetsmoment.
- 6 Ta bort ett verktyg. Vrid loss verktyget.

- tips • Stäng då och då av maskinen och skrapa ur skålen med spateln.
- Ägg bör vara vid rumstemperatur när de skall vispas.
- Innan du vispar äggvitor måste du se till att det inte finns rester av fett eller äggula på vispen eller i skålen.
- Ingredienser till pajdeg skall vara kalla om inget annat anges i receptet.

vid brödbak

- viktigt • Överskrid aldrig maxkapaciteterna nedan - då överbelastas maskinen.
- Om du hör att maskinen arbetar ansträngt måste du stänga av den, ta upp halva degen och knåda varje hälft för sig.
- Degen blandas bäst om du håller i de flytande ingredienserna först.

maxkapaciteter

CHEF

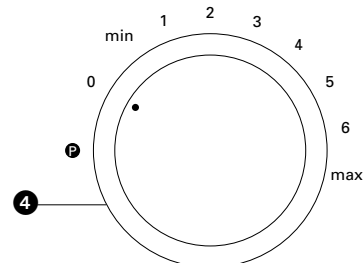
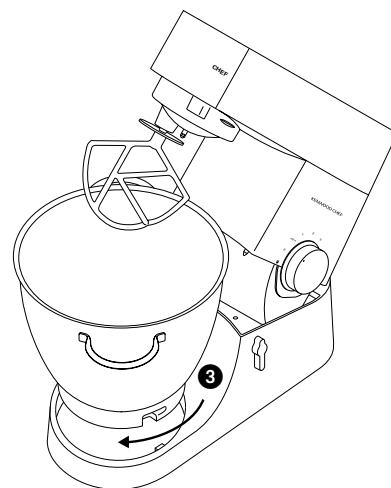
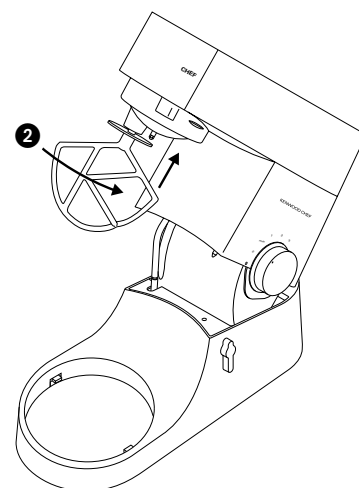
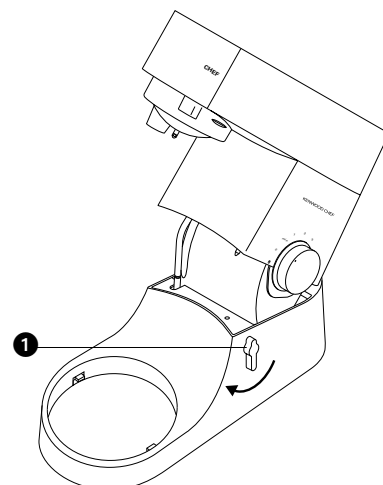
MAJOR

- pajdeg** • mjölvikt: 680g
- tung jäsdeg** • mjölvikt: 1,36kg
- British type • totalvikt: 2,18kg
- lätt jäsdeg** • mjölvikt: 1,3kg
- continental type • totalvikt: 2,7kg
- kaka med torkad frukt** • totalvikt: 2,72kg
- äggvitor** • 12

- mjölvikt: 910g
- mjölvikt: 1,5kg
- totalvikt: 2,4kg
- mjölvikt 2,6kg
- totalvikt: 5kg
- totalvikt: 4,55kg
- 16

hastigheter **4**

- K-spaden • **röra fett och socker** börja på min och öka gradvis till max.
- **vispa ner ägg i fettblandning** 4-"max"
- **röra ner mjöl, torkad frukt o.dyl.** min till 1.
- **allt-i-ettkaka** börja på min. och öka gradvis till max.
- **röra ihop fett och mjöl** min till 2.
- vispen • Öka gradvis till 'max'.
- degkroken • Börja på 'min' och öka gradvis till 1.



Rengöring se sid 6

felsökning

problem

- Vispen eller K-spaden slår mot skålens botten eller når inte ner till ingredienserna på botten av skålen.

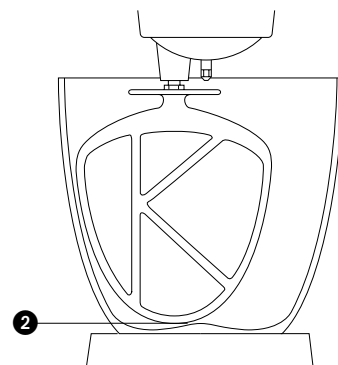
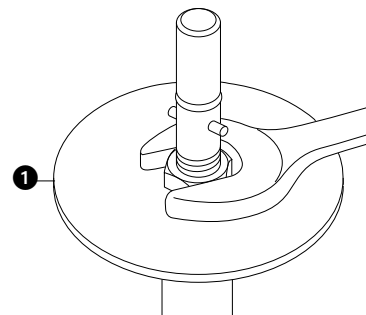
lösning • Justera höjden. Så här gör du:

- 1 Drag ur kontakten ur vägguttaget.
- 2 Fäll upp överdelen och sätt i vispen/spaden.
- 3 Håll fast vispen/spaden och lossa låsmuttern **1**.
- 4 Fäll ner överdelen.
- 5 Justera längden genom att vrida på skaftet. Vispen/spaden bör nästan vidröra botten på skålen **2**.
- 6 Fäll upp överdelen, håll fast vispen/spaden och dra åt låsmuttern.

problem

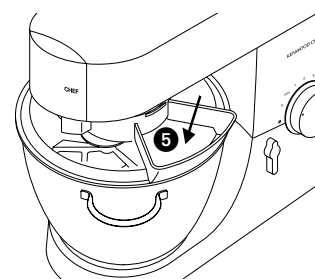
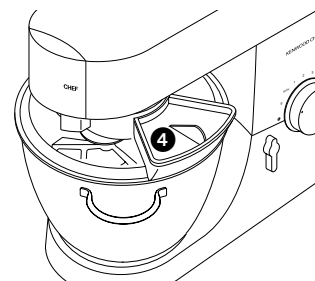
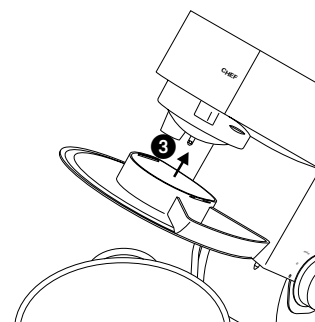
- Maskinen stannar under användningen.

lösning • Din köksmaskin är försedd med ett överbelastningskydd som stannar maskinen om den blir överbelastad. Om det händer ska du stänga av apparaten och dra ut sladden. Tag ut en del av det du blandar för att minska belastningen och låt maskinen stå i ett par minuter. Sätt i kontakten och ställ in hastigheten igen. Om de inte startar omedelbart måste du låta den stå i ytterligare någon stund.



montering och användning av stänkskyddet

- 1 Fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
- 2 Sätt skålen på basen.
- 3 Tryck fast stänkskyddet på undersidan av blandarhuvudet **3** så det kommer på plats ordentligt. Matarröret ska sitta som visas på bilden.
- 4 För in önskat verktyg.
- 5 Sänk blandarhuvudet.
- 6 Montera matarrörslocket **4**.
- Under blandandet kan matarrörslocket tas bort och ingredienser hällas ner direkt i skålen **5**.
- Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.
- 7 Ta bort stänkskyddet genom att höja blandarhuvudet och skjuta ner skyddet.



existerande **tillsatser**

Om du vill skaffa tillsatser som inte ingick i köpet, kan du kontakta din KENWOOD-reparatör.

tillsats tillsatskod

pastamaskin ① **A970**

extra pastatillsatser **A971** tagliatelle
(visas ej) används **A972** tagliolini
med A970 **A973** trenette
 A974 spaghetti

pastamaskin ② **A936** med 6 skivor

skiv- och strimlartillsats

för lågväxeluttaget ③ **A938** med 4 trummor

superhacktillsats ④ **A950** med
a stort korvmunstycke
b litet korvmunstycke
c kebbtillsats

grynvarn ⑤ **A941**

citrusfruktpress ⑥ **A960**

matberedartillsats ⑦ **A980** med 3 skärskivor som standard och ett knivblad

skiv- och stri mlartillsats

för högväxeluttaget ⑧ **A998** med 3 skärskivor som standard

extra skivor för A980 och A998
a extra grov strimlartillsats **detaljnr 639021**
b rivskiva **detaljnr 639150**
c pommefrites-tillsats **detaljnr 639083**

mixer ⑨ 1,2 l akryl **A993A**, 1,2 l glas **A994A**, 1,5 l rostfritt stål **A996A**

multikvarn ⑩ **A938A** med 3 glasbägare och 3 lock för förvaring

kontinuerlig råsaftcentrifug ⑪ **A935**

glassmaskin ⑫ CHEF **A953**, MAJOR **A954**

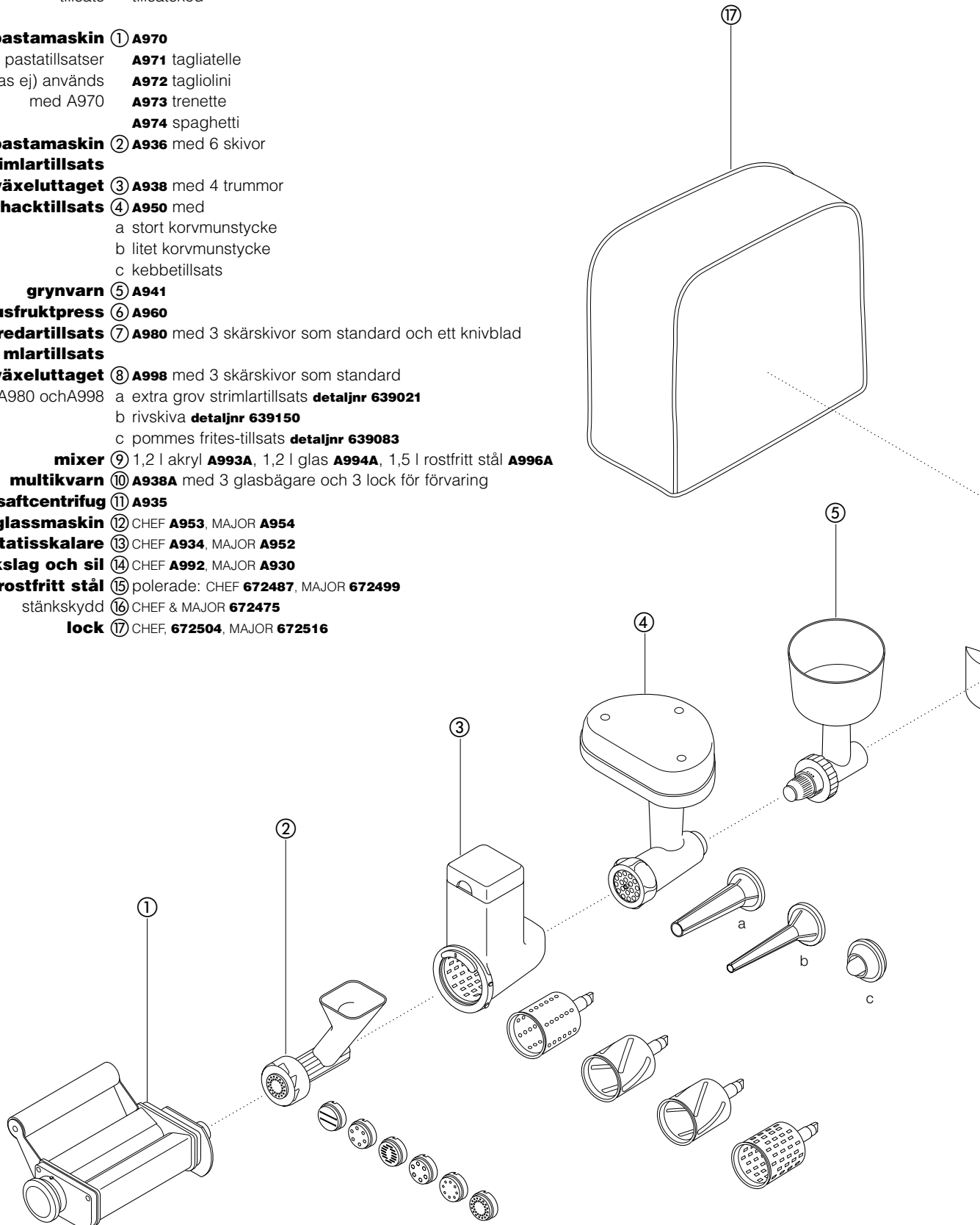
potatisskalare ⑬ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

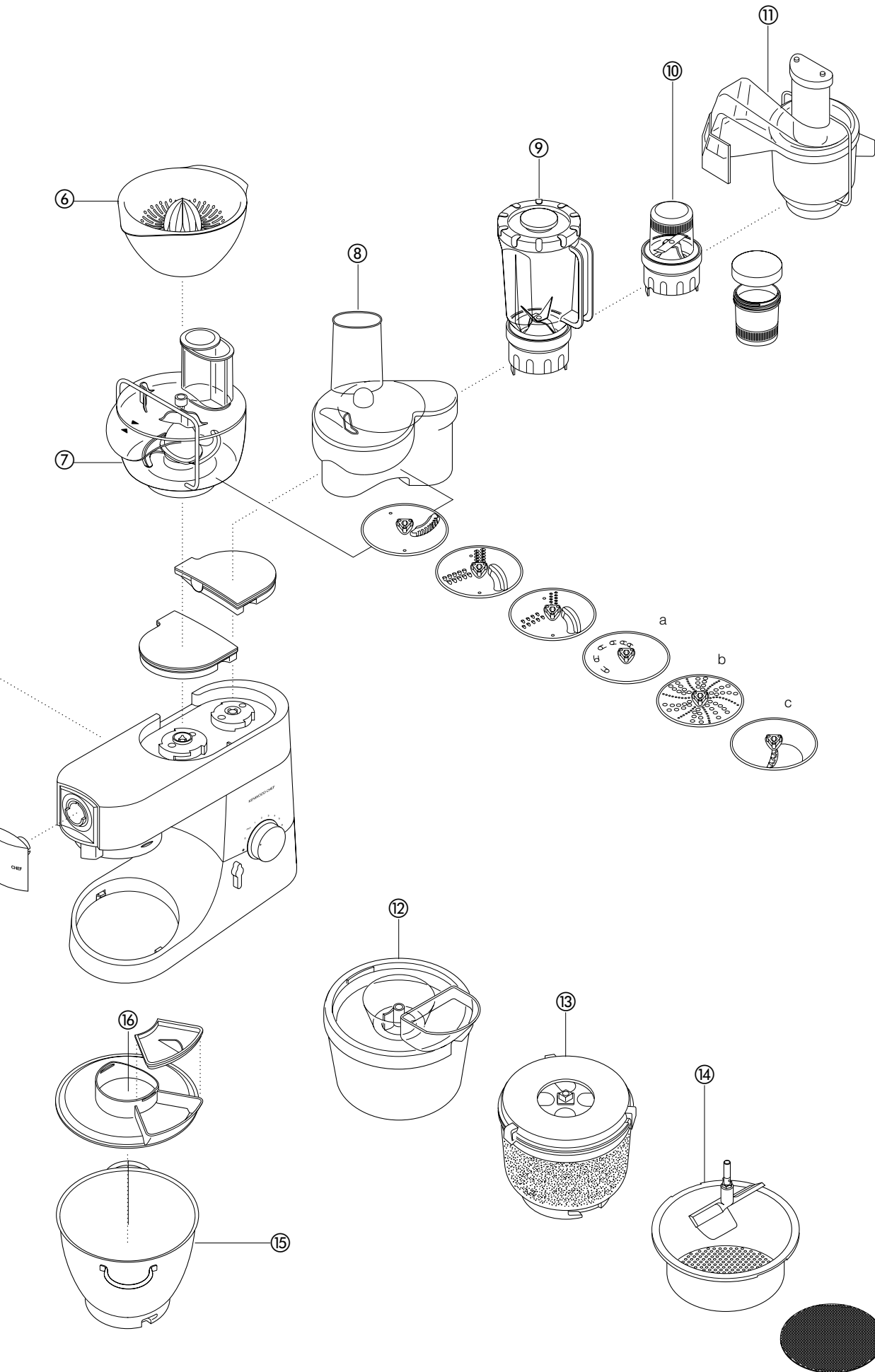
duskslag och sil ⑭ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

skålar i rostfritt stål ⑮ polerade: CHEF **672487**, MAJOR **672499**

stänkskydd ⑯ CHEF & MAJOR **672475**

lock ⑰ CHEF, **672504**, MAJOR **672516**





rengöring och service

underhåll och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du rengör den.
- Det kan hända att det kommer ut lite fett i uttag ② när du först använder det. Det är normalt – det kan du bara torka bort.

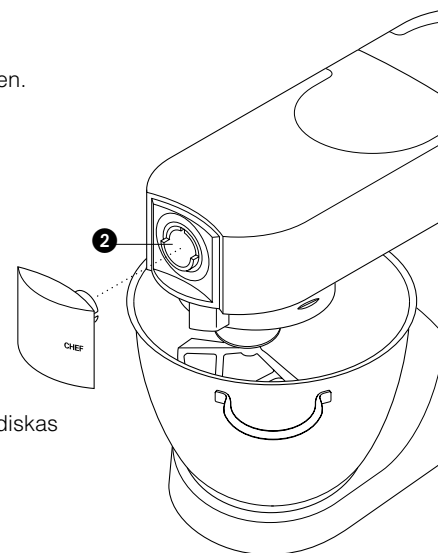
- kraftenheten, uttagslocken
- Torka med en fuktad trasa och torka efter med en torr.
 - Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten.
- skål
- Handdiska och torka noggrant eller maskindiska.
 - Använd inte stålborste, stålull eller blekmedel när du diskar rostfria skålar. Tag litet ättika för att få bort kalkbeläggningar.
- verktyg
- Utsätt inte skålarna för värme (spisplattor, ugn, mikrougn)
 - Verktyg av rostfritt stål kan handdiskas eller maskindiskas.
 - Verktyg av (eller överdragna med) annat material kan bara handdiskas och ska sedan torkas väl.
- stänkskydd
- Handdiska och torka väl.

service och kundtjänst

- Om kabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda maskinen
 - att beställa tillbehör
 - service eller reparationer
- kan du kontakta butiken där du köpte maskinen.



recept

se viktiga anvisningar för brödbak sid 2.

vitt matbröd *lätt deg*

ingredienser • 2,6kg vetemjöl

Mängderna är för Major- • 1,3 l mjölk

modellerna. • 300g socker

För Chef-modellerna ska • 450g margarin

mängderna halveras och allt • 100g färsk jäst (eller 50g torrjäst)

mjöl blandas i med en gång. • 6 uppvispade ägg

• 5 nypor salt

gör så här 1 Smält margarinet i mjölken och värm blandningen till 43°C.

2 **med torrjäst:** (av den typ som blandas ut i vatten): Tillsätt jästen och sockret i mjölken och låt blandningen stå i c:a 10 minuter tills den är skummig.

med färsk jäst: smula ner i mjölet och tillsätt sockret.

andra typer av jäst: följ anvisningarna på förpackningen.

3 Häll mjölken i skålen. Tillsätt de uppvispade äggen och 2kg mjöl.

4 Kör på minimihastighet i en minut och därefter på hastighet 1 i ytterligare en minut. Skrapa ner.

5 Tillsätt saltet och det resterande mjölet och kör på minimihastighet i en minut och därefter på hastighet 1 i ytterligare 2 - 3 minuter tills degen är slät och helt blandad.

6 Fyll några smorda avlånga bakformar till hälften med degen eller rulla till små bullar. Bred över en handduk och ställ formarna att jäsa på ett varmt ställe till dubbel storlek.

7 Grädda i 200°C i 20 - 25 minuter *för limpor* eller 15 minuter *för bullar*.

8 Brödet är färdigt när det låter ihåligt om man knackar på botten.

• Ger c:a 10 limpor

pajdeg

ingredienser • 450g mjöl, siktat tillsammans med saltet

• 1 tsk salt

• 225g matfett (ister och margarin direkt från kylan)

• 4 msk vatten

tips • Överarbete inte degen

gör så här 1 Häll mjölet i skålen. Hacka upp matfettet grovt och lägg det i mjölet.

2 Kör på hastighet 1 tills det ser ut som brödsulor. Sluta innan det blir smetigt.

3 Tillsätt vatten och kör på minimihastighet. Sluta meddetsamma när vattnet har blandats in.

4 Grädda i omkring 200°C, beroende på fyllningen.

pavlova

ingredienser • vitorna från 3 stora ägg

• 175 g socker

• 2,75 dl vispgrädde

• färska bär eller färsk frukt t ex hallon, jordgubbar, druvor, kiwifrukt

tillagning 1 Vispa äggvitorna på hög hastighet tills smeten står i mjuka toppar.

2 Låt vispen gå på hastighet 5 och tillsätt gradvis sockret, en matsked i taget, och vispa efter varje tillsats.

3 Lägg ett bakplåtspapper på en plåt och lägg marängsmeten i form av ett fågelbo ca 20 cm i diameter.

4 Ställ plåten i ugnen förvärmad till 150°C och vrid omedelbart ner temperaturen till 140°C och grädda i en timme. Stäng av ugnen och låt pavlovan kallna i ugnen.

5 Skala av bakplåtspapperet och lägg pavlovan på ett serveringsfat alldeles innan den ska serveras. Vispa grädden tills den står i mjuka toppar, bred den över pavlovan och dekorera med bären eller frukten.

recept *forts*

läcker chokladkaka

- ingredienser
- 225 g mjukt smör
 - 250 g socker
 - 4 ägg
 - 5 ml pulverkaffe upplöst i 15 ml (1 msk) kokande vatten
 - 30 ml mjölk
 - 5 ml mandelessens
 - 50 g mald mandel
 - 100 g mjöl
 - 5 ml (1 tsk) bakpulver
 - 50 g osötat kakaopulver
- tillagning
- 1 Rör smör och socker på låg hastighet och öka gradvis till högre hastighet tills blandningen är lätt och luftig. Skrapa ner smeten från skålen och spaden.
 - 2 Vispa upp äggen i en tillbringare och tillsätt dem gradvis med blandaren på hög hastighet tills de har blandats in. Stäng av maskinen och skrapa ner blandningen.
 - 3 Blanda ner det upplösta kaffet, mjölken och mandelessensen på låg hastighet. Tillsätt den malda mandeln, det siktade mjölet, bakpulvret och kakaon. Blanda in på låg hastighet.
 - 4 Dela upp blandningen mellan två kakformar på 20 cm fodrade med smort smörpapper. Stryk översidan jämn och grädda på 180°C i ca 30 minuter tills ytan fjädrar tillbaka när du trycker på den lätt.
 - 5 Stjälp upp kakan och låt den svalda på ett bakgaller.

chokladmuslutfyllning

- ingredienser
- 275 g mörk choklad bruten i bitar
 - 2,25 dl vispgrädde
- tillagning
- 1 Smält chokladen i en skål över en kastrull med nätt och jämnt sjudande vatten.
 - 2 Rör smör och socker på låg hastighet och öka gradvis till högre hastighet tills blandningen står i mjuka toppar.
 - 3 Tag chokladen från värmen när den har smält och vänd in den i grädden med en stor sked.
 - 4 Bred ut chokladfyllningen mellan de svalnade kakkbottnarna.

morots- och koriandersoppa

- ingredienser
- 25 g smör
 - 1 hackad lök
 - 1 krossad vitlöksklyfta
 - 600 g morötter skuren i 2,5 cm bitar
 - kall kycklingbuljong
 - 10-15 ml (2-3 msk) malen koriander
 - salt och peppar
- tillagning
- 1 Smält smöret i en kastrull, tillsätt löken och vitlöken och stek dem mjuka.
 - 2 Lägg morotsbitarna i mixern och tillsätt löken och vitlöken. Tillsätt så mycket buljong att den når upp märket 1.2 på bägaren. Sätt på locket och locket för påfyllningshålet.
 - 3 Kör på högsta hastighet i 5 sekunder, om du vill ha grövre soppa, och längre om du vill ha den jämnare.
 - 4 Överför blandningen till en kastrull, tillsätt koriandern, salta och peppra och låt soppan koka i 30-35 minuter eller tills den är färdiglagad.
 - 5 Smaka av igen med salt och peppar och tillsätt eventuellt mer vätska.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

sikkerhed

- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- Denne maskine bør ikke anvendes af børn eller svagelige personer uden opsyn.
- Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den arbejder, og hold børn væk fra den.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den eftersat eller repareret (se 'service', side 14).
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder på side 10 må aldrig overskrides.
- Lad ikke børn lege med maskinen.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Denne maskine er kun beregnet til privat husholdningsbrug.
- Vær forsigtig, når maskinen løftes, den er nemlig meget tung. Sørg for at hovedet er låst og at skålen, tilbehøret, kraftudtagsdækslerne og ledningen er sat godt fast, før maskinen løftes.

inden stikket sættes i stikkontakten

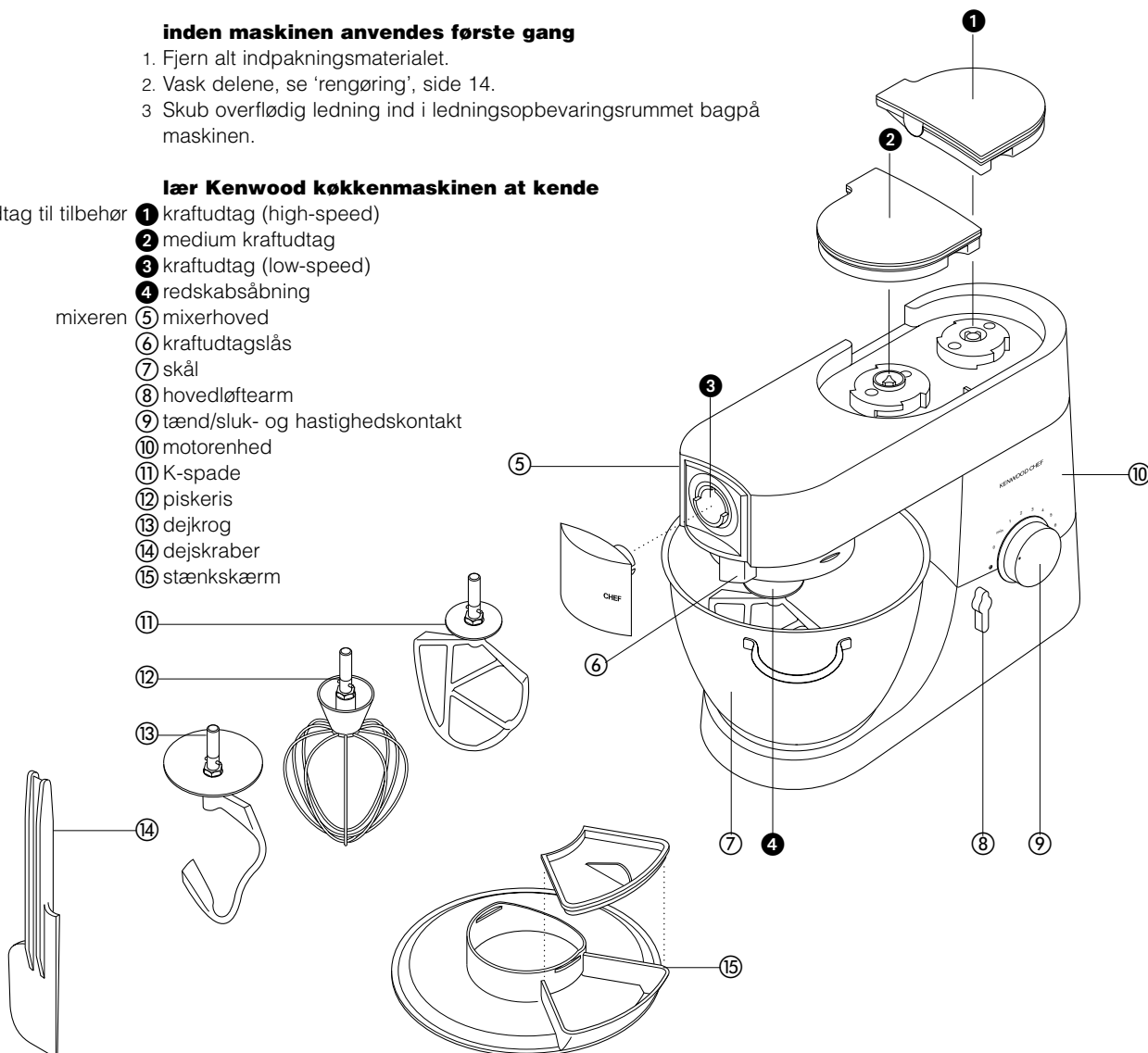
- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på maskinens underside.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

inden maskinen anvendes første gang

1. Fjern alt indpakningsmateriale.
2. Vask delene, se 'rengøring', side 14.
3. Skub overflødig ledning ind i ledningsopbevaringsrummet bagpå maskinen.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

- kraftudtag til tilbehør
- 1 kraftudtag (high-speed)
 - 2 medium kraftudtag
 - 3 kraftudtag (low-speed)
 - 4 redskabsåbning
- mixeren
- 5 mixerhoved
 - 6 kraftudtagsslås
 - 7 skål
 - 8 hovedløftearm
 - 9 tænd/sluk- og hastighedskontakt
 - 10 motorenhed
 - 11 K-spade
 - 12 piskeris
 - 13 dejkrog
 - 14 dejskraber
 - 15 stænkskærm



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

- K-spade • Til at røre kagedej, småkager, butterdej, glasur, kagefyld, vandbakkelse og kartoffelmos m.v.
- piskeris • Til at piske æg, piskefløde, pandekagedej, lagkagedej, marengs, ostekage, mousse, soufflé. Piskeriset må ikke anvendes til tykkere deje (som f.eks. til at røre margarine og sukker) - da det kan beskadige det.
- dejkrog • Til gærdeje.

sådan anvendes mixeren

- 1 Drej hovedløftearmen med uret **1** og løft mixerhovedet, indtil det er låst fast.
 - 2 Drej redskabet, indtil det standser **2** og tryk det så på plads.
 - 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret **3**.
 - 4 Mixerhovedet sænkes ved at løfte det lidt og så dreje hovedløftearmen med uret. Sænk det ned i låst stilling.
 - 5 Tænd for maskinen og drej hastighedskontakten til den ønskede stilling.
 - Impulsknappen **P** bruges til at give ekstra kraft et øjeblik.
 - 6 Skru det ud.
- sådan sættes et redskab i
- sådan fjernes et redskab

- tips
- Sluk for maskinen og skrab hyppigt dejen ned i skålen med dejskraber.
 - Det er bedst at piske æg, når de har stuetemperatur.
 - Inden der piskes æggeghvider, skal De sørge for, at der ikke er noget fedt eller æggeblomme på piskeriset eller i skålen.
 - Når De laver butterdej, er det bedst at bruge kolde ingredienser, medmindre opskriften angiver andet.

tips om æltning af brød

- vigtigt
- Nedenstående maksimale mængder må aldrig overskrides, da maskinen ellers vil blive overbelastet.
 - Hvis De hører, at maskinen sejtrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
 - Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommer i først.

maksimale mængder

CHEF

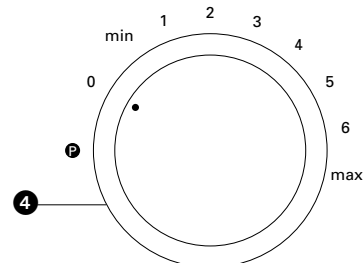
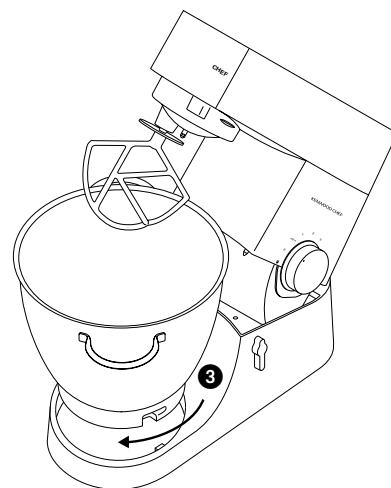
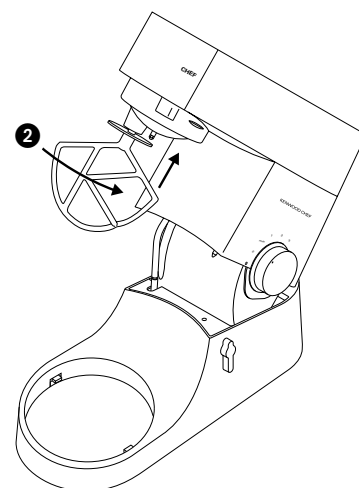
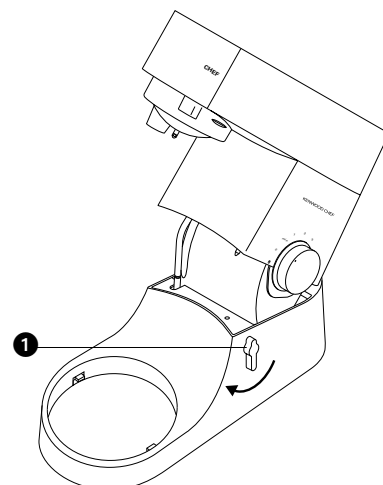
MAJOR

- butterdej** • Melvægt: 680g
- tyk gærdej** • Melvægt: 1,36kg
- britisk type • Samlet vægt: 2,18kg
- blød gærdej** • Melvægt: 1,3kg
- kontinental type • Samlet vægt: 2,5kg
- frugtkagedej** • Samlet vægt: 2,72kg
- æggeghvider** • 12 stk.

- Melvægt: 910g
- Melvægt: 1,5kg
- Samlet vægt: 2,4kg
- Melvægt: 2,6kg
- Samlet vægt: 5kg
- Samlet vægt: 4,55kg
- 16 stk.

hastigheder **4**

- K-spade • **røring af fedtstof og sukker:** start på "min" og sæt gradvist hastigheden op til "maks".
- **piskning af æg i cremede blandinger:** 4 – "maks".
- **iblanding af mel, frugt mv.:** "min" – 1.
- **småkagedej:** start på "min" og sæt gradvist hastigheden op til "maks".
- **blanding af fedtstof i mel:** "min" – 2.
- piskeris • Sæt gradvist hastigheden op til 'maks.'
- dejkrog • Start på 'min' og sæt gradvist hastigheden op til 1.



fejlfinding

problem:

- Piskeriset eller K-spaden rammer bunden af skålen eller når ikke ned til ingredienserne i bunden af skålen.

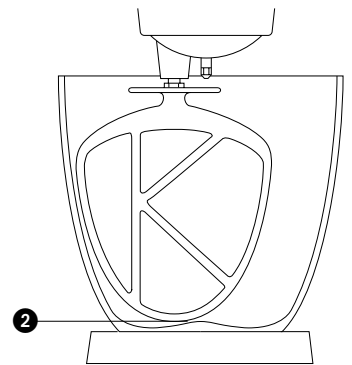
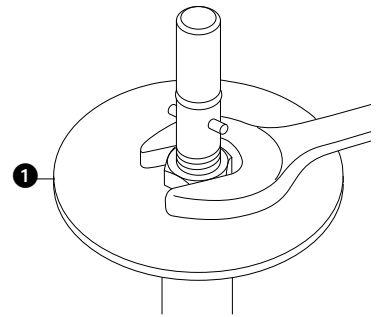
løsning • Tilbehørshøjden justeres på følgende måde:

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2 Løft mixerhovedet og sæt piskeriset eller K-spaden i.
- 3 Hold fast i tilbehøret og løs møtrikken ❶.
- 4 Sænk mixerhovedet.
- 5 Justér tilbehørshøjden ved at dreje tilbehøret. Det er bedst, hvis piskeriset/K-spaden **næsten** rører ved bunden af skålen ❷.
- 6 Løft mixerhovedet, og mens De holder på piskeriset/K-spaden, strammes møtrikken.

problem

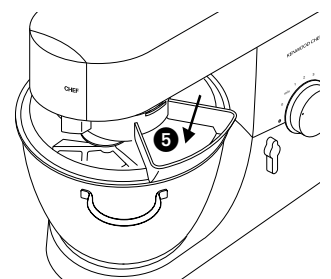
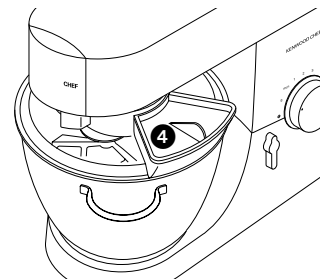
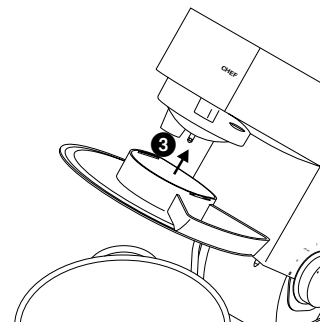
- Mixeren standser under brugen.

løsning • -Mixeren er udstyret med en sikkerhedsanordning, som standser maskinen for at beskytte den, hvis den bliver overbelastet. Hvis dette sker, sluk for mixeren og tag dens stik ud af stikkontakten. Fjern nogle af ingredienserne for at reducere belastningen og lad mixeren stå et par minutter. Sæt stikket i stikkontakten igen og vælg atter hastigheden. Hvis mixeren ikke starter omgående, skal den have lov til at stå et stykke tid endnu.



sådan monteres og anvendes stænkskærmen

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
- 2 Sæt skålen i fordybningen.
- 3 Skub stænkskærmen ind på undersiden af mixerhovedet ❸, indtil den sidder godt fast. Tilførselsslisen skal placeres som vist.
- 4 Isæt det ønskede tilbehør.
- 5 Sænk mixerhovedet.
- 6 Sæt dækslet på tilførselsslisen ❹.
- Under blandingen kan dækslet på tilførselsslisen fjernes og ingredienserne hældes direkte ned i skålen ❺.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.
- 7 Afmonter stænkskærmen ved at hæve mixerhovedet og skub den ned.



tilbehør som kan fås

Ønsker De at købe tilbehør, der ikke er medleveret i pakken, skal De henvende Dem til KENWOOD forhandleren.

tilbehør tilbehørskode

fladt pasta apparat ① A970

andet pasta tilbehør A971 tagliatelle
(ikke vist) anvendes A972 tagliolini
sammen med med A970 A973 trenette
 A974 spaghetti

pasta apparat ② A936 leveres med 6 plader

råkostapparat (slow speed) ③ A948 leveres med 4 tromler

kødhakker ④ A950 leveres med

- a stort pølseør
- b lille pølseør
- c kebbemaker

melkværn ⑤ A941

citruspresser ⑥ A960

foodprocessor-tilbehør ⑦ A980 indeholder som standard 3 rive/snitteplader og et knivblad

råkostapparat (high speed) ⑧ A998 indeholder som standard 3 rive/snitteplader ekstra plader til A980 & A998

- a ekstra grov riveplade, **res.nr. 639021**
- b raspeplade, **res.nr. 639150**
- c standard pommes frites plade, **res.nr. 639083**

blender ⑨ 1,2 ltr. acryl **A993A**, 1,2 ltr. glas **A994A**, 1,5 ltr. rustfrit stål **A996A**

universalkværn ⑩ A938A leveres med 3 glas og 3 låg til opbevaring

saftcentrifuge ⑪ A935

ismaskine ⑫ CHEF **A953**, MAJOR **A954**

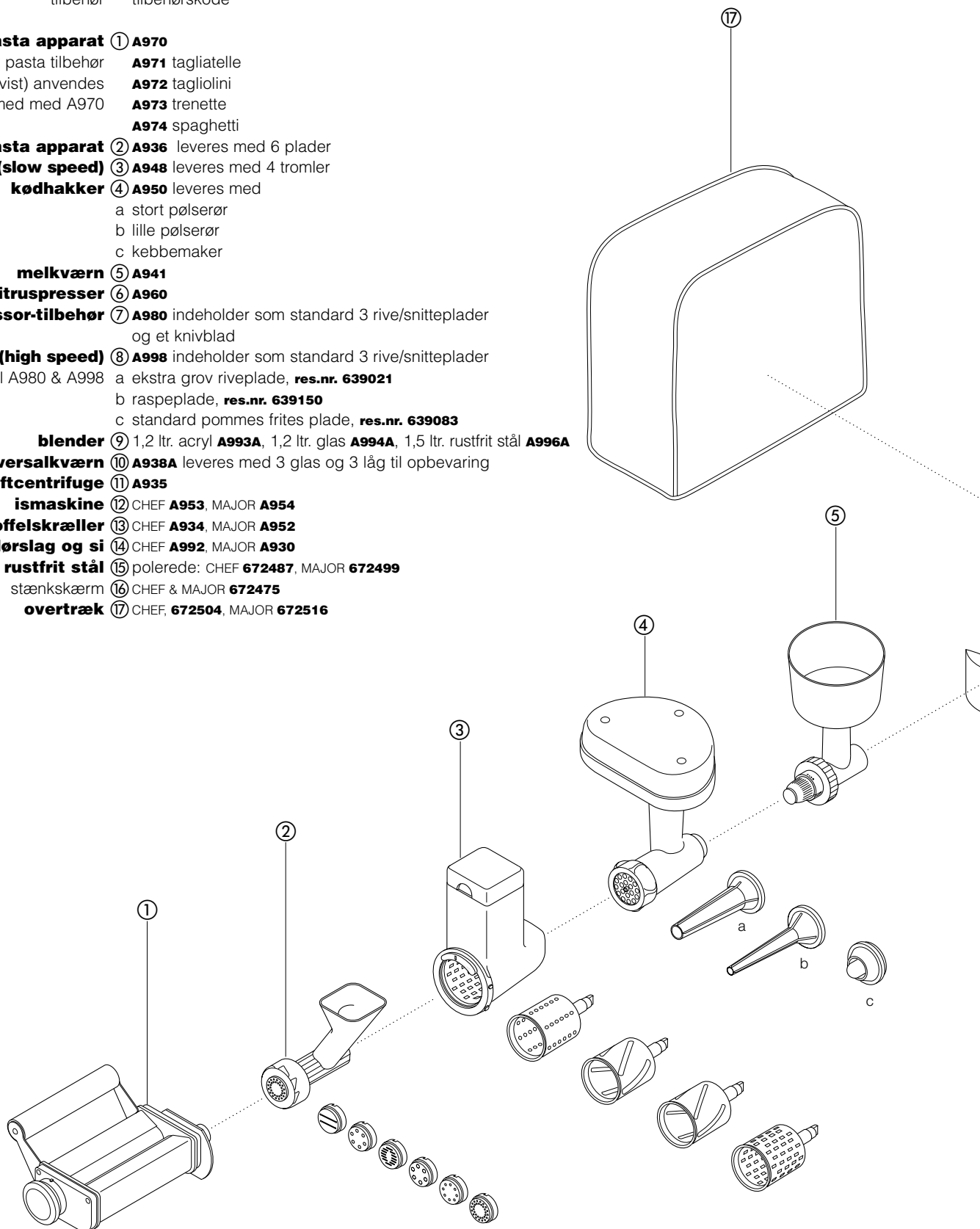
kartoffelskræller ⑬ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

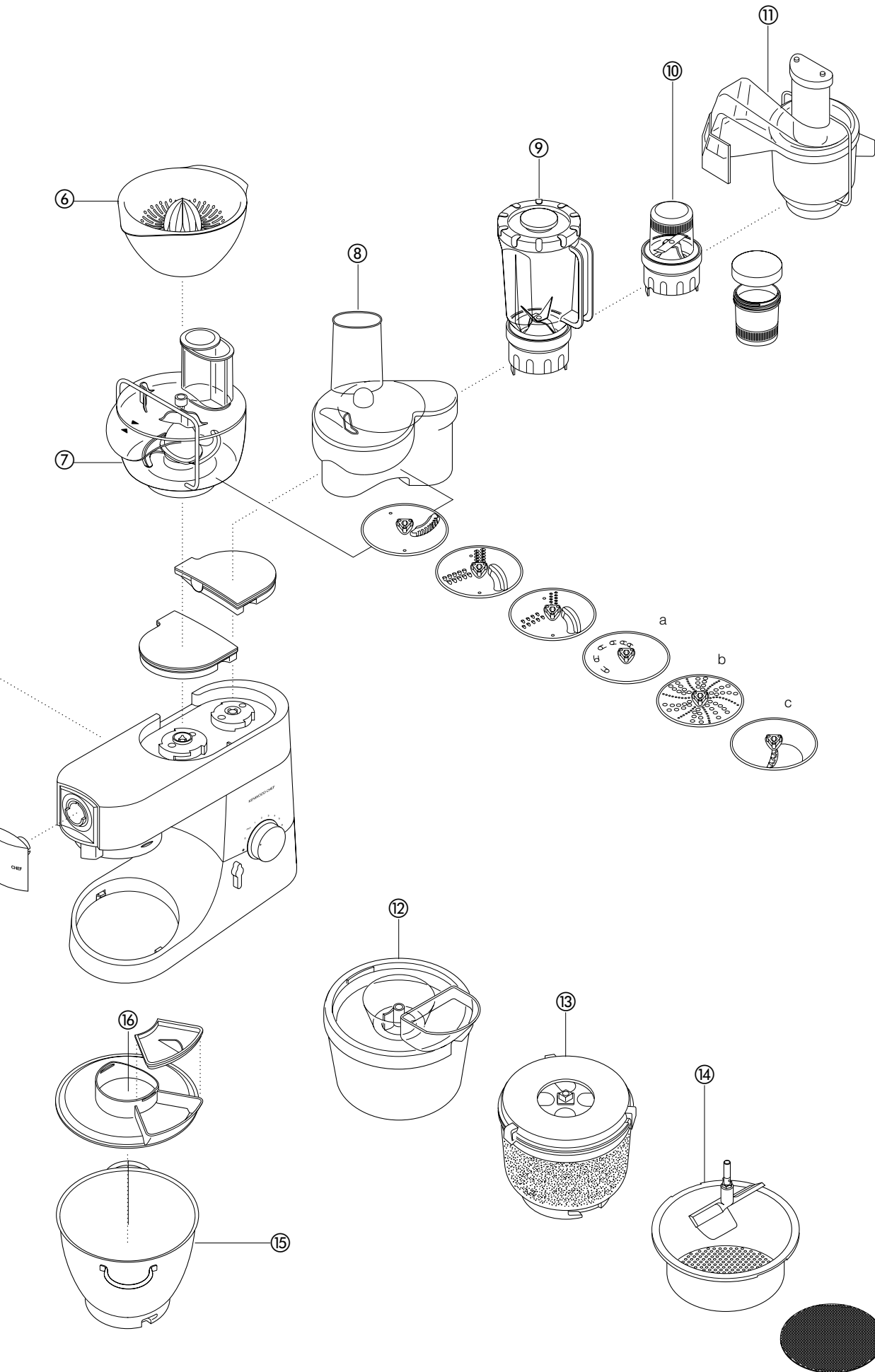
dørslag og si ⑭ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

skåle i rustfrit stål ⑮ polerede: CHEF **672487**, MAJOR **672499**

stænkskærm ⑯ CHEF & MAJOR **672475**

overtræk ⑰ CHEF, **672504**, MAJOR **672516**



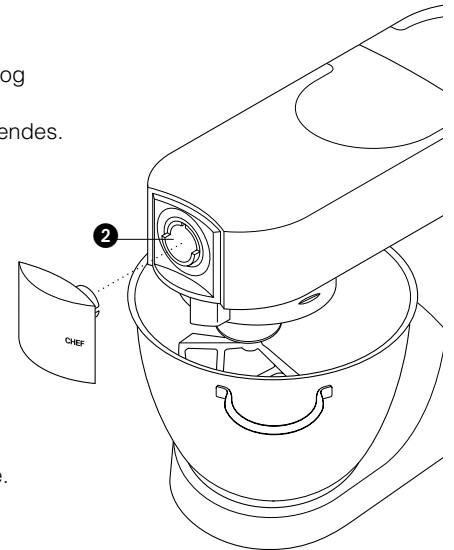


rengøring og service

rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for strømmen til maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Lidt fedt kan komme til syne ved kraftudtag ②, når det først anvendes. Dette er normalt – tør det blot af.

- motorenhed, kraftudtagsdæksler
 - skål
 - tilbehør
 - stænkskærm
- Aftørres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør.
 - Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand.
 - Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
 - Hvis De har en skål i rustfrit stål, må De aldrig bruge en stålborste, ståluld eller blegemidler på den. Kalkmærker kan fjernes med eddike.
 - kålene må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne).
 - Tilbehør i rustfrit stål kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskine.
 - Tilbehør, der ikke er i rustfrit stål, (dvs. belagte) må kun vaskes i hånden og skal tørres grundigt.
 - Vaskes i hånden og tørres grundigt.



service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis De har brug for hjælp med:

- brug af maskinen
 - bestilling af andet udstyr
 - service eller reparationer
- så kontakt den forretning, hvor De har købt maskinen.

opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød på side 10.

ingredienser **franskbrød** *blød dej af kontinental type*

- Denne mængde er til Major modeller.**
- Til Chef modeller skal mængderne halveres og alt melet skal kommes i på én gang.**
- 2,6kg hvedemel
 - 1,3 liter mælk
 - 300g sukker
 - 450g margarine
 - 100g frisk gær eller 50g tørgær
 - 6 æg, piskede
 - 5 knsp salt

- metode
- 1 Smelt margarinen i mælken og opvarm til 43°C.
 - 2 **tørgær** (den type gær, som skal opløses): tilsæt gær og sukker til mælken, og lad det stå i 10 minutter, indtil det skummer.
frisk gær: smuldres i melet og sukkeret tilsættes.
andre typer gær: følg producentens brugsanvisning.
 - 3 Hæld mælken op i skålen. Tilsæt de piskede æg og 2kg hvedemel.
 - 4 Bland ingredienserne ved minimumhastigheden i 1 minut og derefter endnu et minut ved hastighed 1. Skrab ingredienserne af skålens sider.
 - 5 Tilsæt salt og resten af melet og bland på minimal hastighed i 1 minut, så på hastighed 1 i 2 - 3 minutter, indtil dejen er glat og ensartet.
 - 6 Fyld nogle smurte forme, som kan rumme 450g, halvt med dejen eller form den til boller. Dejen dækkes til med et viskestykke og hæves på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 7 Bages ved 200°C i 20 - 25 minutter *for brød* eller 15 minutter *for boller*.
 - 8 Når brødet er bagt, lyder det hult, når der bankes på undersiden.

- Til ca. 10 brød

butterdej

- ingredienser
- 450g hvedemel, sigtet med salt
 - 5ml salt
 - 225g fedtstof (bland svinefedt med margarine lige fra køleskabet)
 - ca. 80ml vand

tips

- Rør ikke dejen for meget

- metode
- 1 Kom melet i skålen. Det kolde fedtstof snittes groft og kommes i melet.
 - 2 Rør på hastighed 1 indtil blandingen minder om brødkrummer. Stop før blandingen bliver fedtet.
 - 3 Tilsæt vandet og rør på minimal hastighed. Stop, så snart vandet er iblandet.
 - 4 Bages ved ca. 200°C afhængig af fyldet.

pavlova

- ingredienser
- 3 store æggeghvider
 - 175 g sukker
 - 275 ml piskefløde
 - frisk frugt, f.eks. hindbær, jordbær, vindruer, kiwi frugt

- metode
- 1 Pisk æggeghviderne på en høj hastighed, indtil de er stive.
 - 2 Mens piskeriset virker på hastighed 5, tilsæt sukkeret gradvist en spiseskefuld ad gangen og pisk ind i mellem.
 - 3 Læg bagepapir på en bageplade. Kom marengsdejen på bagepapiret med en ske, så den ligner en rede med en diameter på ca. 20 cm.
 - 4 Sæt bagepladen i en ovn, forvarmet til 150°C, skru så omgående temperaturen ned til 140°C og bag 1 time. Sluk for ovnen, men lad marengsen afkøle i ovnen.
 - 5 Når marengsen er klar til servering, træk bagepapiret af og anbring den på et fad. Pisk fløden, indtil den er stiv, og fordel den så over marengsen og pynt med frugt.

opskrifter *fortsat*

lækker chokoladecake

- ingredienser
- 225 g blødt smør
 - 250 g sukker
 - 4 æg
 - 5 ml (1 tsk.) pulverkaffe opløst i 15 ml (1 spsk.) varmt vand
 - 30 ml (2 spsk.) mælk
 - 5 ml (1 tsk.) mandelessens
 - 50 g stødte mandler
 - 100 g hvedemel
 - 5 ml (1 tsk.) bagepulver
 - 50 g kakao
- metode
- 1 Rør smør og sukker på en lav hastighed, hvorefter hastigheden gradvist sættes op, indtil dejen er let og luftig. Skrab dejen ned fra skålens sider og piskeriset.
 - 2 Pisk æggene i en kande, og mens maskinen arbejder på en høj hastighed, tilsæt de piskede æg lidt ad gangen, indtil de er helt blandet i. Sluk for maskinen og skrab dejen ned fra skålens sider.
 - 3 Bland den opløste pulverkaffe, mælken og mandelessensen i på en lav hastighed. Tilsæt de stødte mandler, det sigtede mel, bagepulveret og kakaoen. Rør på en lav hastighed for at blande godt.
 - 4 Fyld dejen i to 20 cm kageforme, foret med smurt bagepapir. Dejen jævnes ud og bages ca. 30 minutter ved 180°C, indtil kagen springer tilbage, når der røres let ved den.
 - 5 Vend kagebundene ud på en rist og lad dem afkøle.

chokoladefyld

- ingredienser
- 75 g letbitter chokolade, brækket i små stykker
 - 225 ml piskefløde
- metode
- 1 Smelt chokoladen ved at komme den i en skål over en gryde med let kogende vand.
 - 2 Pisk fløden ved at begynde på en lav hastighed og gradvis sætte hastigheden op, indtil den er stiv.
 - 3 Når chokoladen er smeltet, tages skålen af varmen og fløden blandes forsigtigt i med en stor ske.
 - 4 Fordel chokoladefylDET mellem de to afkølede kagebunde.

gulerods- og koriandersuppe

- ingredienser
- 25 g smør
 - 1 løg, hakket
 - 1 fed hvidløg, knust
 - 600 g gulerødder, skåret i 2,5 cm terninger
 - kold kyllingebouillon
 - 10-15 ml (2-3 tsk.) stødt koriander
 - salt og peber
- metode
- 1 Smelt smør i en gryde, tilsæt løg og hvidløg og steg, til de er møre.
 - 2 Kom gulerødderne i blenderen, tilsæt løg og hvidløg. Tilsæt tilstrækkelig bouillon til at nå op til 1,2 mærket på glasset. Sæt låget med midterproppen på.
 - 3 Blend på maksimal hastighed i 5 sekunder for en grov suppe og længere for et finere resultat.
 - 4 Overfør blandingen til en gryde, tilsæt koriander samt salt og peber og lad suppen snurre i 30 - 35 minutter eller indtil den er mør.
 - 5 Smag til med salt og peber og tilsæt ekstra væske, hvis det er nødvendigt.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

turvallisuus

- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Tätä konetta ei ole tarkoitettu lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttöön ilman valvontaa.
- Pidä sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista.
- Älä jätä konetta koskaan ilman valvontaa äläkä päästä lapsia koneen lähetyville.
- Älä käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto' sivulla 22.
- Koneessa ei saa käyttää lisälaitteita joita ei ole tarkoitettu siinä käytettäväksi, eikä useampaa kuin yhtä laitetta saa käyttää samalla kertaa.
- Älä koskaan ylikuormita konetta suositeltua suuremmalla määrällä aineksia kerrallaan sivu 18.
- Älä anna lasten leikkiä tällä koneella.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Kone on ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Ole varovainen laitetta nostatessasi, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kiinnitysvarsi on lukittuna ja että kulho, työvälineet, lisälaitteistukoiden suojalevyt ja virtajohto ovat kiinnitettyinä.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneesi pohjasta ilmenevä jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pese osat: katso kohtaa 'huolto ja puhdistus', sivu 22.
- 3 Työnnä ylimääräinen virtajohto koneen takana olevaan virtajohdon säilytyslokeroon.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

laitteiden voimansiirtoistukat 1 suurta nopeutta vaativille lisälaitteille

2 päälle, keskelle kiinnittyvien lisälaitteiden istukka

3 hitaammille laitteille

4 kulhon käyttöosille

peruskone 5 vatkainpää

6 lukitusvipu

7 kulho

8 vatkainpään käyttövipu

9 käynnistyskytkin/nopeudenvälitsin

10 runko/moottori

11 K-vatkain

12 vispilä

13 taikinakoukku

14 kaavin

15 roiskesuoja

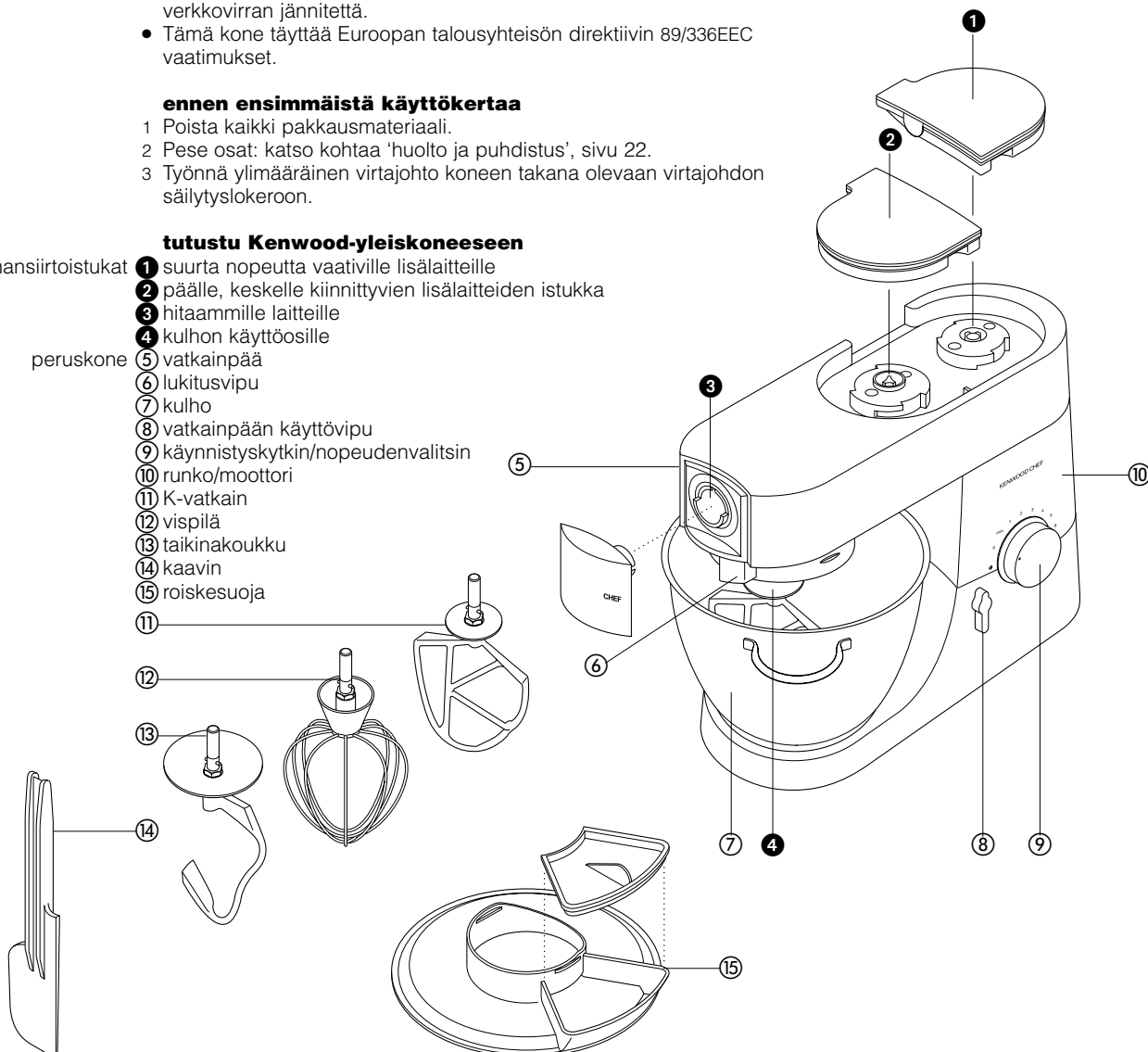
11

12

13

14

15



yleiskone

yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

- K-vatkain • Sopii kakkujen, pikkuleipien, voitaikinoiden, sokerikuorrutusten, tuulihattutaikinan ja perunasoseen valmistukseen.
- vispilä • Sopii kananmunien, kerman, ohukaistaikinan, sokerikakkutaikinan, marenkiseoksen, juustokakun, vaahtojälkiruokien ja kohokasseosten valmistukseen. Vispilää ei pidä käyttää raskaiden seosten, (esim. rasvan ja sokerin vaahtotus) valmistuksessa; se saattaisi vahingoittaa.
- taikinakoukku • Hiivataikinoiden valmistukseen.

yleiskoneen käyttö

- 1 Käännä kiinnitysvarren nostovipua myötäpäivään ① ja nosta kiinnitysvarrtta, kunnes se lukkiutuu.
- 2 Pyöräytä myötäpäivään kunnes se pysähtyy ② ja nyt työnnä ylöspäin.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään ③
- 4 Kiinnitysvarsi lasketaan nostamalla sitä hieman ja kääntämällä kiinnitysvarren nostovipua myötäpäivään. Kiinnitysvarsi lasketaan sitten lukittuun asentoon.
- 5 Kytke kone päälle ja käännä nopeudenvälitsin haluttuun asentoon.
 - Pidä kiekkoa P-asennossa jos haluat koneen toimivan suurimmalla nopeudella. Toimii vain pidettäessä ; ns. pitotoiminto.
- 6 Pyöritä vatkainta/koukku vastapäivään.

- vihjeitä • Kytke kone pois toiminnasta ja kaavi kulhoa kaapimella tihein väliajoin.
- Huoneenlämpöiset kananmunat vaahdotuvat parhaiten.
- Varmista ennen kananmunien vispaamista, että vispilään tai kulhoon ei ole jäänyt esim. rasvaa tai entistä kananmunaa.
- Käytä kylmiä aineksia voitaikinan valmistukseen, ellei ohjeessa neuvota toisin. Käytä kaavinta tihein väliajoin.

huomioitavaa hiivataikinoita valmistettaessa

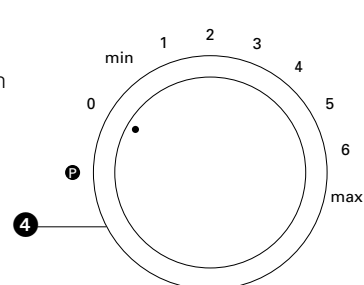
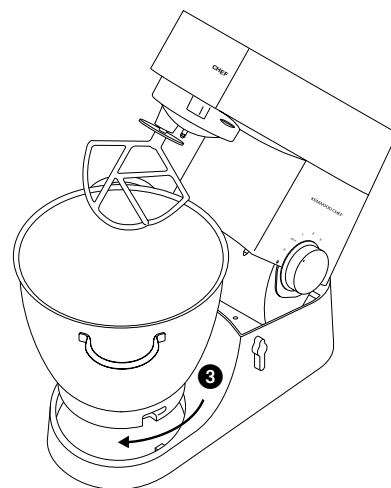
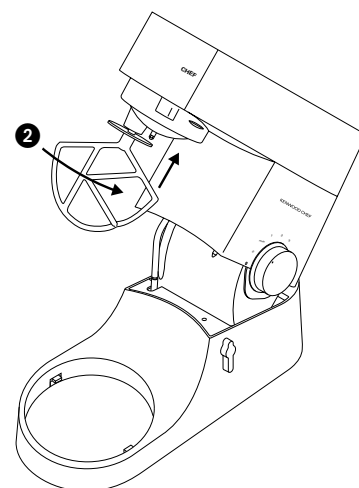
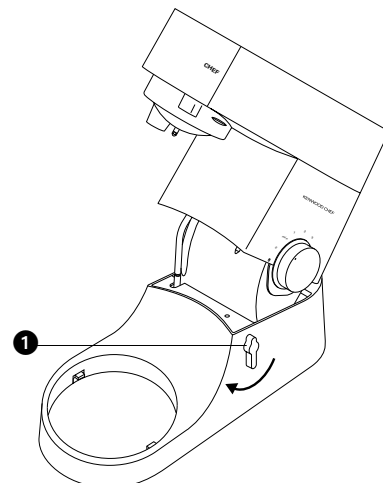
- tärkeää • Älä koskaan ylikuormita konetta. Allaolevan enimmäismäärän ylittäminen voi johtaa koneen vaurioitumiseen.
- Jos kuulostaa siltä, että koneella on vaikeuksia taikinan vaivaamisessa, ota puolet sisällöstä ulos ja vaivaa kahtena erillisenä annoksena.
- Sekoitusliikkeestä johtuen lisää jauhot 2-3:ssa erässä, ei vähitellen.

suurimmat sallitut käyttömäärät

CHEF	MAJOR
voitaikina	910 g
paksu hiivataikina	1,5 kg
(Engl. tyyppinen)	2,4 kg
pehmeä hiivataikina	2,6 kg
(Eurooppalainen taikina)	5 kg
hedelmäkakku	4,55 kg
munanvalkuaiset	16

nopeudet ④

- K-vatkain • **rasvan ja sokerin vaahtottaminen aloita nopeudella min, vähitellen** lisää nopeudelle max.
- **munien vatkaminen vaahtotettuun seokseen 4 - 'max'**.
- **jauhojen, hedelmien jne. lisääminen seokseen Min - 1.**
- **kerralla lisättävät kakuaineokset** aloita nopeudella min, vähitellen lisää nopeudelle max.
- **rasvan sekoittaminen jauhoihin** min - 2.
- vispilä • nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan MAX.
- taikinakoukku • aluksi 'min', nosta nopeutta pikkuhiljaa kunnes saavutetaan 1.



ongelmia - miten toimia

ongelma

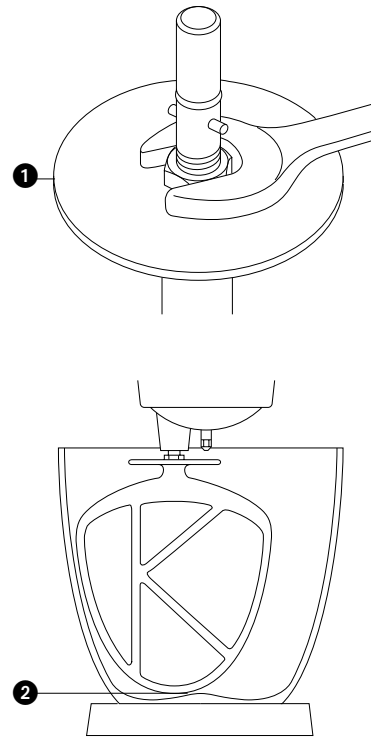
- Vispilä tai K-vatkain koskettaa kulhon pohjaa tai ei ylety kulhon pohjalla oleviin aineksiin.

vastaus • säädä korkeutta. Ohjeet alla:

- 1 Ota pistoke pois pistorasiasta.
- 2 Nosta kiinnitysvarsi ja työnnä vispilä tai vatkain paikalleen.
- 3 Pidä siitä kiinni ja löysää ruuvia **1**.
- 4 Laske kiinnitysvarsi alas.
- 5 Säädä korkeutta kääntämällä vartta. Vispilän/K-vatkaimen tulisi **melkein** koskettaa kulhon pohjaa **2**.
- 6 Nosta kiinnitysvarsi, pidä kiinni vispilästä/K-vatkaimesta ja kiristä ruuvi.

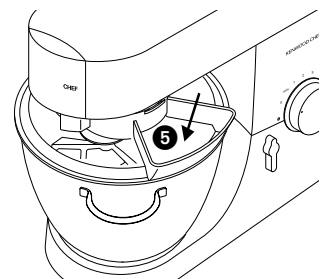
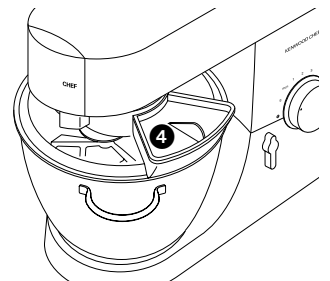
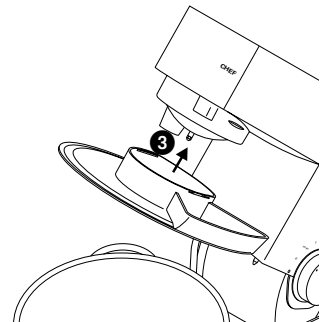
ongelma

- ratkaisu
- Sähkövatkain pysähtyy käytön aikana.
 - Sähkövatkaimessa on ylikuormitussuoja, joka suojaa konetta pysäyttämällä ylikuormitetun koneen. Jos näin käy, kytke sähkövatkain pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Poista osa aineksista sekoitusmäärän pienentämiseksi ja anna vatkaimen olla pysähtyneenä muutaman minuutin ajan. Kytke pistotulppa pistorasiaan ja valitse nopeus uudelleen. Jos sähkövatkain ei toimi välittömästi, anna sen olla pysähtyneenä vielä jonkin aikaa.



roiskesuojan asennus ja käyttö

- 1 Nosta kiinnitysvarrtta, kunnes se lukkiutuu.
- 2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
- 3 Työnnä roiskesuoja kunnolla paikalleen kiinnitysvarren **3** alle. Syöttöaukon tulee olla kuvan osoittamassa asennossa.
- 4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
- 5 Laske kiinnitysvarsi alas.
- 6 Aseta syöttöaukon kansi **4** paikalleen.
- Aineksia voidaan lisätä sekoittamisen aikana suoraan kulhoon **5** irrottamalla syöttöaukon kansi.
- Roiskesuoja ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.
- 7 Roiskesuoja irrotetaan nostamalla sekoitinvarsi ja työntämällä roiskesuoja alas.



lisälaitteet

Ota yhteyttä Kenwood-kauppiaseen jos haluat hankkia lisälaitteita.
Seuraavassa olevien lisälaitteiden saatavuus Suomessa vaihtelee.

lisälaite lisälaitteen koodi

levypastakone ① A970

muuta pastakoneen lisälaitteita (ei kuvassa) käytetään yhdessä A970:n kanssa

- A971 tagliatelle
- A972 taglionini
- A973 trenette
- A974 spagetti

pastakone ② A936 mukana 6 reikälevyä eteen kiinnittyvä

leikkuri/raastin ③ A948 mukana 4 rumpua

lihamylly ④ A950 mukana

- a iso makkarasuutin
- b pieni makkarasuutin
- c kebbenvalmistuslaite

viljamyly ⑤ A941

sitruspuserrin ⑥ A960

monitoimikoneen

lisälaitteet ⑦ A980 mukana vakiona 3 terää ja hienonnusterä

päälle kiinnittyvä

leikkuri/raastin ⑧ A998 mukana vakiona 3 terää

lisäterät lisälaitteille A980 & A998

- a erittäin karkea raastinterä **tuotenumero 639021**
- b rouhintäterä **tuotenumero 639150**
- c normaali suikalointiterä **tuotenumero 639083**

tehosekoitin ⑨ 1,2 l akryylimuovinen **A993A**, 1,2 l lasinen **A994A**, 1,5 l ruostumatonta

terästä **A996A**

monitoimimylly ⑩ A938A mukana 3 lasiastiaa ja 3 säilytyskantta

mehunpuristin ⑪ A935

jäätelökone ⑫ CHEF **A953**, MAJOR **A954**

perunankuorin ⑬ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

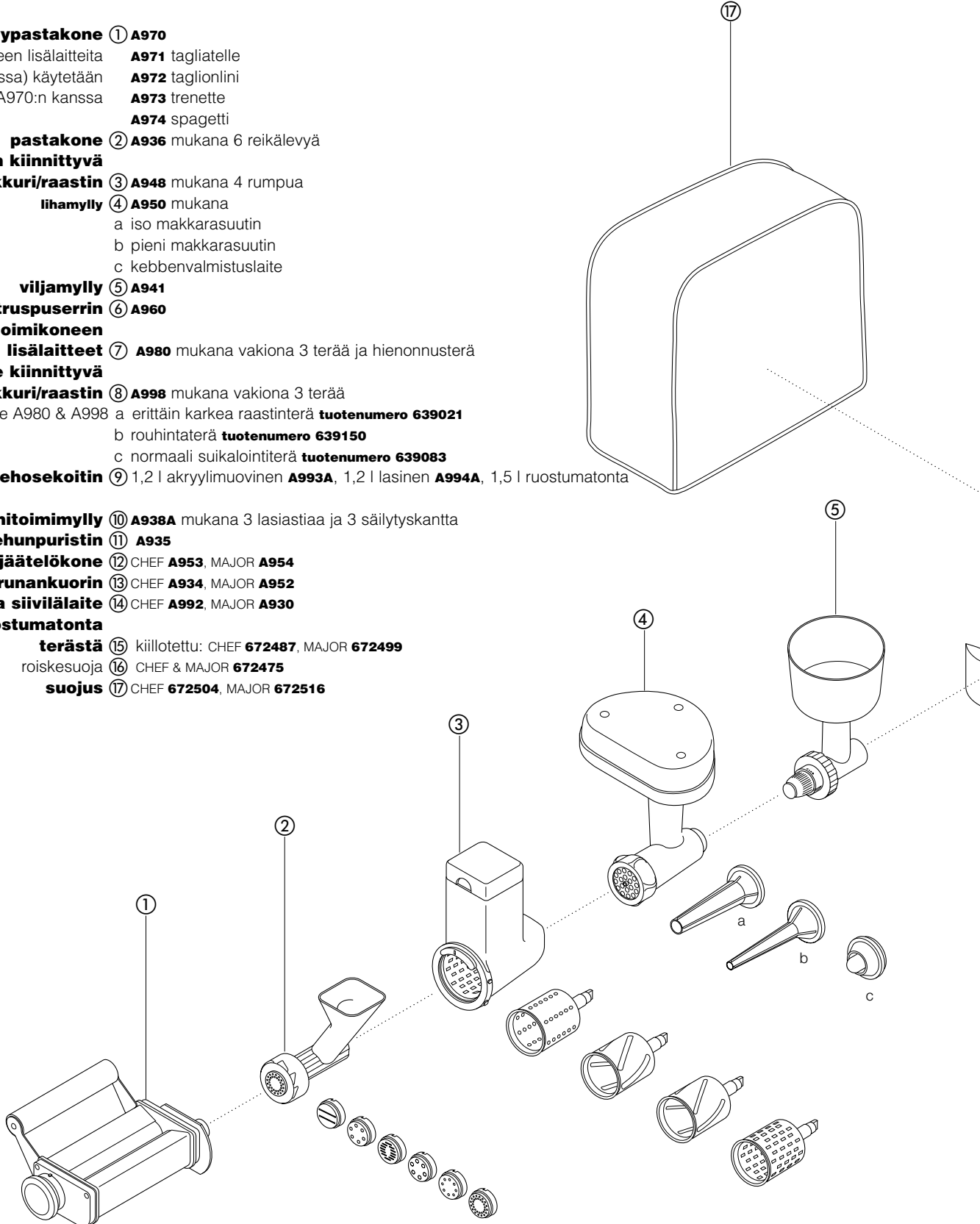
puserrin- ja siivilälaite ⑭ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

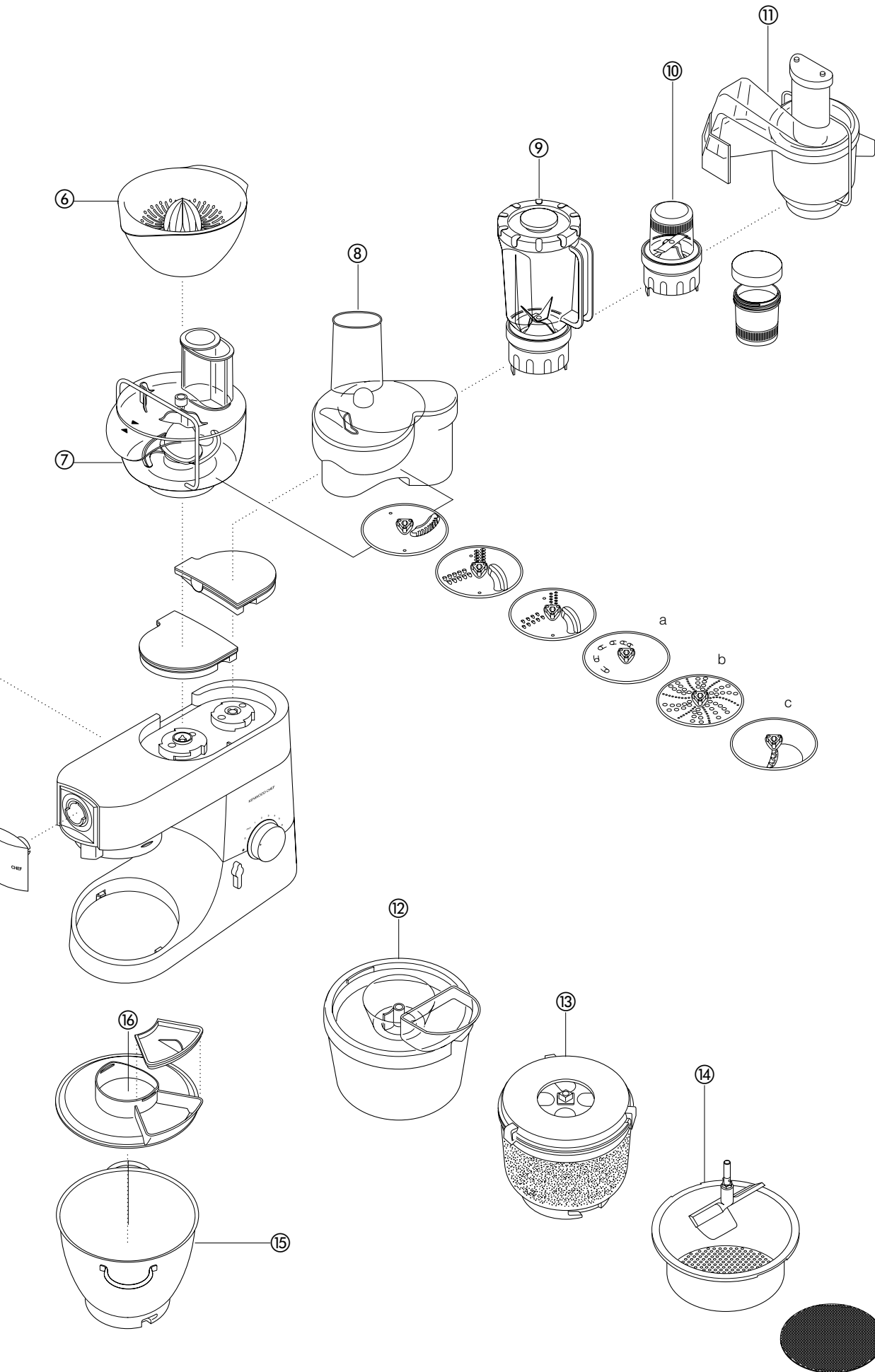
kulhot ruostumatonta

terästä ⑮ kiillotettu: CHEF **672487**, MAJOR **672499**

roiskesuoja ⑯ CHEF & MAJOR **672475**

suojus ⑰ CHEF **672504**, MAJOR **672516**





puhdistus ja huolto

tärkeää

- Muista aina kytkeä kone pois toiminnasta ja ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Lisälaitteistukseen ② saattaa ilmestyä vähän rasvaa, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia – pyyhi se vain pois.

puhdistus

runko, lisälaitteistukoiden suojalevyt • Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.

- Älä käytä hankaavia aineita tai pesimiä. Äläkä upota konetta veteen.

kulho • Pese käsin ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa.

- Älä koskaan puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjalla- tai villalla tai valkaisuaineella. Poista kalkki etikalla.

- Älä laita konetta kuumaan paikkaan (sähkölevyt, uuni, mikroaaltouuni).

työvälineet • Ruostumattomasta teräksestä valmistetut työvälineet voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.

- Muut kuin ruostumattomasta teräksestä valmistetut työvälineet (pinnoitetut) tulisi pestä ainoastaan käsin ja kuivata sitten huolellisesti.

roiskesuoja • Pese käsin ja kuivaa sitten huolellisesti.

huolto

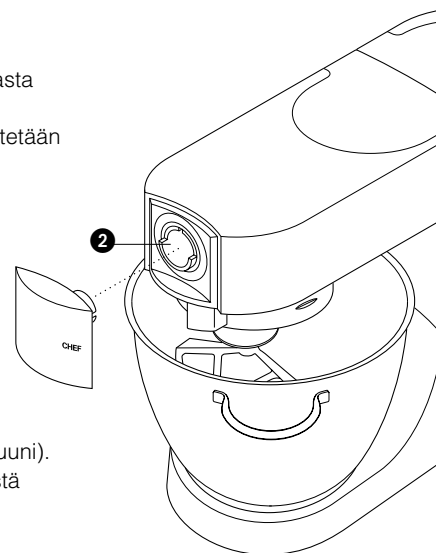
- Jos esim. yleiskoneen liitosjohtoon tulee vikaa vie kone valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Huolto- ja lisälaittekysymyksissä voitte kääntyä Kenwood-jälleenmyyjän tai valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

takuu

- Yleiskoneella on takuu vain normaalissa kotitalouskäytössä.
- Suomessa noudatettavista takuuehdoista saat tietoja Kenwood-jälleenmyyjältä tai maahantuojalta.

- Oikeus niihin laitemuutoksiin, jotka tämän käyttöohjeen painamisen jälkeen on tehty tai painovirheisiin pidätetään.



reseptejä

kts myös 'huomioitava leipää valmistettaessa', sivu 18

valkoinen vehnäleipä *mannermainen pehmeä taikina*

ainekset • 2,6kg tavallista vehnäjauhoa

Tämä määrä on Major-malleille. Chef-malleissa puolita määrät ja lisää jauhot yhdellä kertaa.

- 1,3l maitoa
- 300g sokeria
- 450g margariinia
- 100g tuoretta hiivaa
- 6 vatkattua munaa
- 5 ripausta suolaa

- valmistusmenetelmä
- 1 Sulata margariini maidossa joka tulee lämmittää 43°C asteiseksi.
 - 2 **tuore hiiva:** murena jauhoon ja lisää sokeri
 - 3 Kaada maito koneen kulhoon. Lisää siihen vatkatut munat ja 2kg jauhoa.
 - 4 Sekoita nopeudella 'min' minuutin ajan ja sitten nopeudella 1 vielä minuutin ajan. Kaavi reunaan tarttunut seos.
 - 5 Lisää suola ja loput jauhoista ja sekoita minuutin ajan alimmalla nopeudella, sitten nopeudella 1 noin 2 - 3 minuuttia kunnes taikina on tasaista.
 - 6 Täytä puoliksi taikinalla muutamia voideltuja puolen kilon suorakaiteenmuotoisia vuokia, tai muotoile taikina sämpylöiksi. Peitä sitten astiapyyhkeellä ja anna olla lämpimässä kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi.
 - 7 Paista 200°C lämmössä; vuokaleipänä 20 - 25 minuuttia, sämpylöinä 15 minuuttia.
 - 8 Leipä on kypsää kun se kuullostaa ontolta pohjaan koputettaessa.

- Tästä määrästä aineksia tulee noin kymmenen leipää.

voitaikina (murea)

ainekset • 450g vehnäjauhoa, suolan kanssa sihdattuna

- 5ml (1 tl) suolaa
- 225g rasvaa (laardi tai margariini kovana, suoraan jääkaapista)
- noin 80ml vettä (4rkl)

vihje • Älä sekoita liian kauan

- valmistusmenetelmä
- 1 Laita jauho koneen kulhoon. Paloittele rasva karkeasti veitsellä ja lisää jauhoon.
 - 2 Sekoita nopeudella 1, kunnes seos on murumaista. Pysäytä ennen kuin seos näyttää rasvaiselta.
 - 3 Lisää vesi ja sekoita taikinaa alhaisinta nopeutta käyttäen. Pysäytä kone heti kun vesi on sekoittunut taikinaan.
 - 4 Paista noin 200°C lämmössä, piirakan täytteestä riippuen.

pavlova

ainekset • 3 suuren kananmunan valkuaisia

- 175 g hienosokeria
- 275 ml kuohukermaa
- tuoreita hedelmiä tai marjoja, esim. vadelmia, mansikoita, viinirypäleitä, kiiviä

- menetelmä
- 1 Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi suurella nopeudella.
 - 2 Vatkaimen ollessa nopeudella 5 lisää sokeri vähitellen ruokalusikallinen kerrallaan ja anna laitteen vatkata jokaisen lisäyksen jälkeen.
 - 3 Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Lusikoi marenki paperille pesäksi, joka on halkaisijaltaan noin 20 cm.
 - 4 Laita uunipelti uuniin, jonka lämpötila on 150 °C, alenna välittömästi lämpötilaksi 140 °C ja paista marenkia 1 tunti. Käännä uuni pois päältä, mutta jätä pavlova uuniin jäähtymään.
 - 5 Kun pavlova on valmis tarjottavaksi, poista leivinpaperi ja aseta pavlova tarjoiluvadille. Vatkaa kerma vaahdoksi, levitä se pavlovan päälle ja koristele hedelmillä ja marjoilla.

reseptejä jatkoa

herkullinen suklaakakku

- ainekset
- 225 g pehmeää voita
 - 250 g hienosokeria
 - 4 kananmunaa
 - 1 tl pikakahvijauhetta sekoitettuna 1 ruokalusikalliseen kuumaa vettä
 - 2 rkl maitoa
 - 1 tl manteliesanssia
 - 50 g mantelijauhetta
 - 100 g vehnä jauhoja
 - 1 tl leivinjauhetta
 - 50 g makeuttamatonta kaakaojauhetta
- menetelmä
- 1 Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi alhaisella nopeudella ja lisää vähitellen nopeutta suuremmaksi, kunnes seos kevyttä ja kuohkeaa. Kaavi seos kulhon reunoilta ja vatkaimesta.
 - 2 Vatkaa munat kannussa ja lisää munat vähitellen vähän kerrallaan koneen toimiessa suurella nopeudella, kunnes ainekset ovat sekoittuneet tasaiseksi. Kytke virta pois ja kaavi seos reunoilta.
 - 3 Sekoita liuennut kahvi, maito ja manteliesanssi alhaisella nopeudella. Lisää mantelijauhe, siivilöity jauho, leivinjauhe ja kaakao. Sekoita tasaiseksi alhaisella nopeudella.
 - 4 Jaa seos kahteen kakkuvuokaan (halkaisija 20 cm), jotka on vuorattu voidellulla leivinpaperilla. Tasoita seos ja paista 180 °C:ssa noin 30 minuuttia, kunnes pinta tuntuu joustavalta.
 - 5 Käänä ylösalaisin ja anna jäähtyä ritilällä.

suklaavaahtotäyte

- ainekset
- 275 g tummaa suklaata, palasina
 - 225 ml kuohukermaa
- menetelmä
- 1 Sulata suklaa vesihauteessa asettamalla kulho hiljalleen kieuvan veden päälle.
 - 2 Vatkaa kerma alhaisella nopeudella ja lisää vähitellen nopeutta suuremmaksi, kunnes kerma on pehmeää vaahtoa.
 - 3 Kun suklaa on sulanut, ota kulho pois lämmöltä ja sekoita suklaa varovasti suurella lusikalla kermavaahtoon.
 - 4 Levitä suklaatäyte jäähtyneiden kakkujen väliin.

porkkana-korianterikeitto

- ainekset
- 25 g voita
 - 1 sipuli, hienonnettuna
 - 1 valkosipulinkynsi, murskattuna
 - 600 g porkkanoita, paloitetuina 2,5 cm:n kuutioiksi
 - kylmää kanalientä
 - 2–3 rkl jauhettua korianteria
 - suolaa ja pippuria
- menetelmä
- 1 Sulata voi pannussa, lisää sipuli ja valkosipuli ja paista pehmeiksi.
 - 2 Laita porkkanat tehosekoittimeen, lisää sipuli ja valkosipuli. Lisää lientä sekoitusastiaan merkittyyn tasoon 1.2 asti. Aseta kansi ja täyttöaukon korkki paikalleen.
 - 3 Sekoita maksiminopeudella 5 sekuntia, jos haluat karkearakenteista keittoa, tai kauemmin, jos haluat hienojakoisemman tuloksen.
 - 4 Siirrä seos kattilaan, lisää korianteri ja mausteet ja anna keiton kiehua hiljalleen 30–35 minuuttia tai kunnes se on kypsää.
 - 5 Lisää mausteita ja nestettä tarvittaessa.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Sikkerhetsregler

- Slå av strømmen og trekk støpselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Denne maskinen er ikke egnet til bruk av barn eller handikappede mennesker uten tilsyn.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør.
- Gå aldri fra maskinen mens den er igang, og hold barn vekk fra den.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'Service' side 30.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen .
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 26 må aldri overstiges.
- Ikke la barn leke med denne maskinen.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Bruk denne maskinen kun til det den er tiltenkt.
- Vær forsiktig når apparatet løftes, da det er tung. Pass på at hodet er låst og at bollen, redskapene, utgangsdekslene og ledningen er festet før det løftes.

Før maskinen slås på

- Før du setter i støpselet og tar maskinen i bruk, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av maskinen.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/336/EEC.

Før maskinen tas i bruk

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Vask alle delene, se 'stell og rengjøring' side 30.
- 3 Skyv den delen av ledningen som er for lang inn i oppbevaringsrommet på baksiden av maskinen.

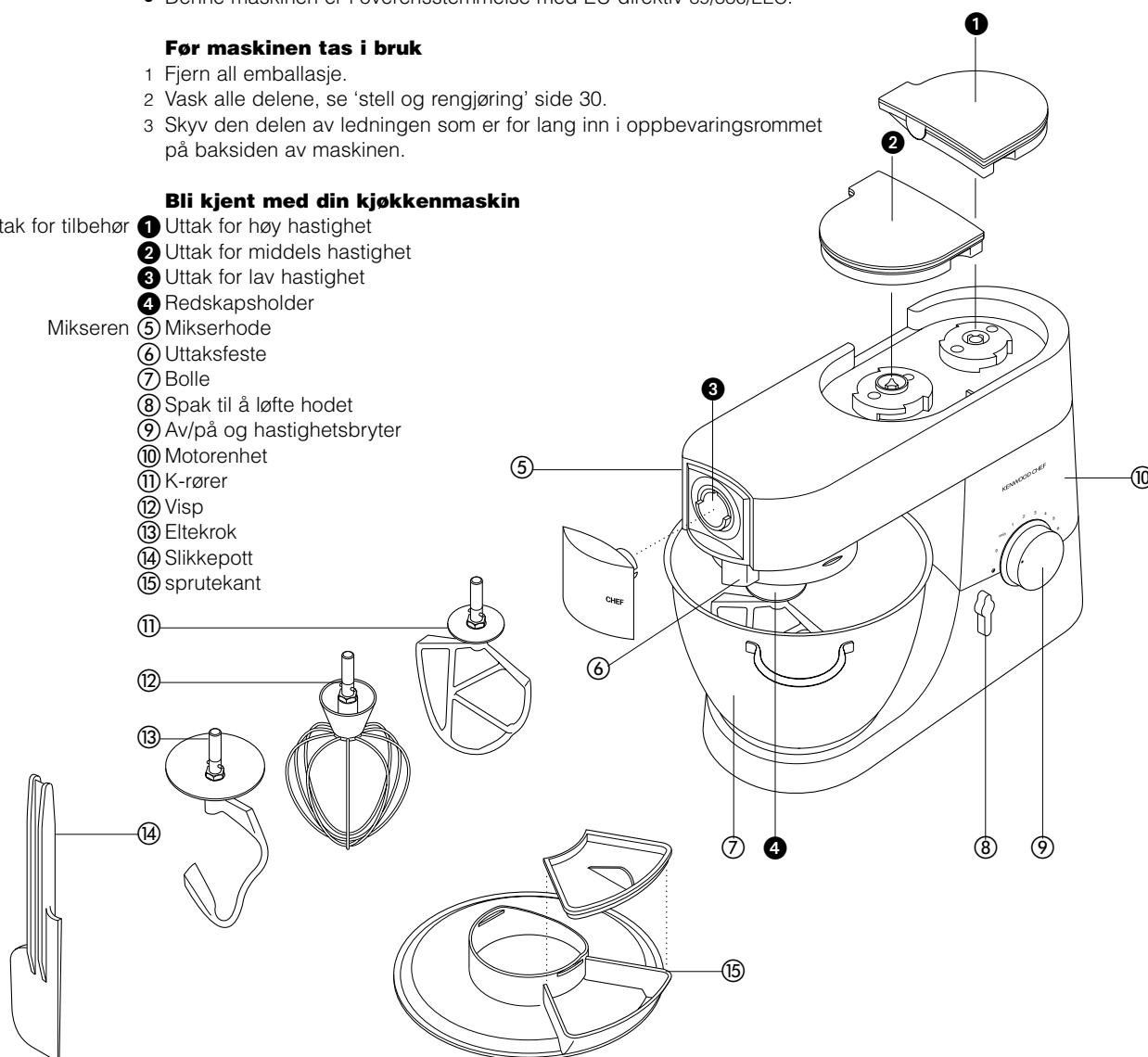
Bli kjent med din kjøkkenmaskin

Uttak for tilbehør

- 1 Uttak for høy hastighet
- 2 Uttak for middels hastighet
- 3 Uttak for lav hastighet
- 4 Redskapsholder

Mikseren

- 5 Mikserhode
- 6 Uttaksfeste
- 7 Bolle
- 8 Spak til å løfte hodet
- 9 Av/på og hastighetsbryter
- 10 Motorenhet
- 11 K-rører
- 12 Visp
- 13 Eltekrok
- 14 Slikkepott
- 15 sprutekant



Mikseren

Mikseredskapene og deres anvendelse

- K-rører • Brukes til å lage kaker, kjeks, butterdeig, glasur, fyll, vannbakkels og potetmos.
- Visp • Brukes til egg, krem, pannekake/vaffelrøre, sukkerbrød, marengs, ostekake, fromasj, sufflé. Bruk ikke vispen til tyngre deiger (f.eks. vispe smør og sukker hvitt) - ellers kan den bli ødelagt.
- Eltekrok • Brukes til gjærdeiger.

Bruk av mikseren

- Drei hodeløftespaken med urviseren ❶ og løft blandehodet til det går i lås.
- Drei vispen/kroken til den stopper ❷ og skyv den så inn.
- Sett bollen på underdelen - trykk ned og dreii retning med urviserne ❸
- For å senke blandehodet, løfter du den litt, og dreier så på hodeløftespaken med urviseren. Senk til låst posisjon.
- Slå på og slå hastighetsbryteren på ønsket innstilling.
 - Vri bryteren til momenttrinn P for korte, kraftige omrøringer.
- Skruden ut.

Fjerning av redskap

- Tips
- Slå ofte av maskinen og skrap rundt sidene av bollen med slikkepotten.
 - Egg med romtemperatur er best til visping.
 - Før du visper eggehviter, bør du forsikre deg om at det ikke er noe fett eller eggeplomme på vispen eller bollen.
 - Bruk kalde ingredienser til pai med mindre oppskriften sier noe annet.

Huskeregler for brøddeig

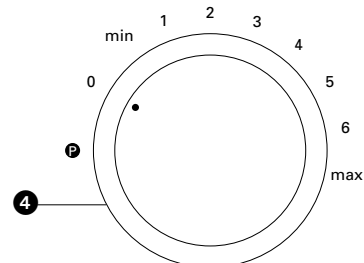
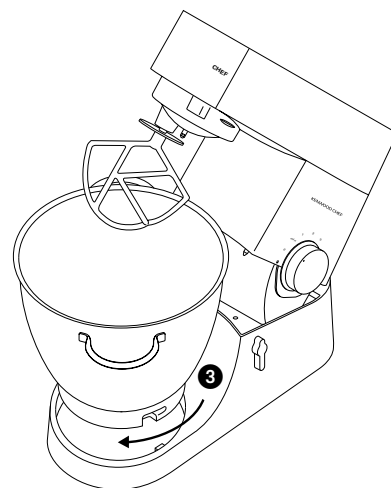
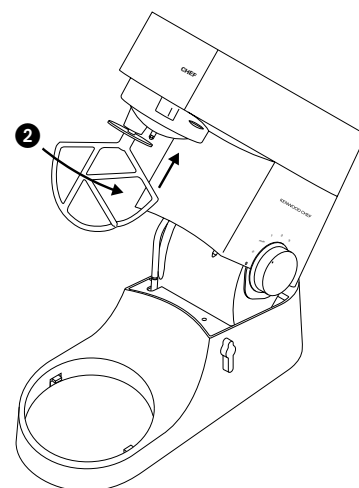
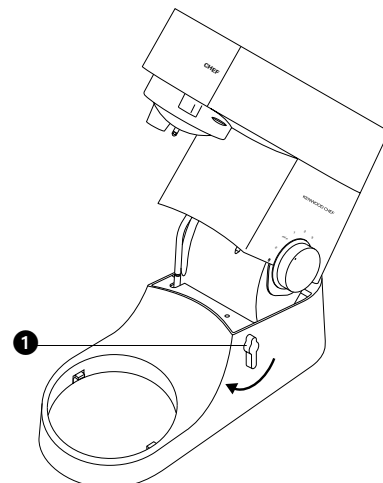
- Viktig
- Overstig aldri maksimum kapasitet som er vist i tabellen nedenfor, ellers vil du overbelaste maskinen.
 - Hvis du hører at maskinen arbeider tungt, må du slå av, ta ut halvparten av deigen, og elte hver del for seg.
 - Ingrediensene blander seg best med hverandre hvis du har i væsken først.

Maksimum kapasitet

	CHEF	MAJOR
Mørdeig	Melvekt: 680g	Melvekt: 910g
Fast gjærdeig	Melvekt: 1.36kg	Totalvekt: 1.5kg
Britisk type	Totalvekt: 2.18kg	Totalvekt: 2.4kg
Løs gjærdeig	Melvekt: 1.3kg	Melvekt: 2.6kg
Kontinental type	Totalvekt: 2.5kg	Totalvekt: 5kg
Fruktkakerøre	Totalvekt: 2.72kg	Totalvekt: 4.55kg
Eggehviter	12	16

Hastigheter ❹

- K-rører • **røre smør og sukker hvitt** start på min, øk gradvis til max.
- **vispe egg i rører** 4 - 'max'.
- **blande inn mel, frukt etc.** min - 1.
- **alt-i-ett kaker** begynn på min, øk gradvis til max.
- **smuldre smør/fett i melet** min - 2.
- Visp • Øk gradvis til 'max'.
- Eltekrok • Start på 'min', øk gradvis til 1.



For rengjøring, se side 30.

Løsning på problemer

Problem

- Vispen eller K-røreren slår mot bunnen av bollen, eller når ikke de ingrediensene som er i bunnen av bollen.

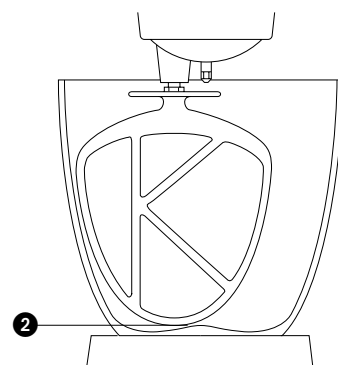
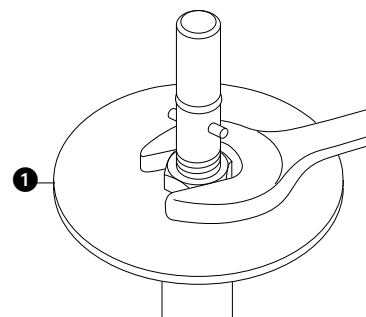
Løsning • Juster høyden slik:

- 1 Trekk ut støpselet.
- 2 Løft mikserhodet og sett inn visp eller rørerredskap.
- 3 Hold redskapen, og løsne så mutteren ①.
- 4 Senk mikserhodet.
- 5 Justér høyden ved å dreie på akselen. Ideelt sett skal vispen/K-røreren **nesten** berøre bunnen av bollen ②.
- 6 Løft hodet, hold i vispen/K-røreren og skru til mutteren.

problem

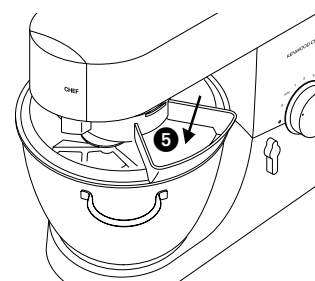
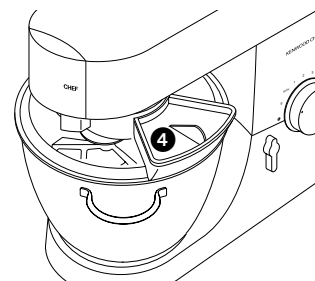
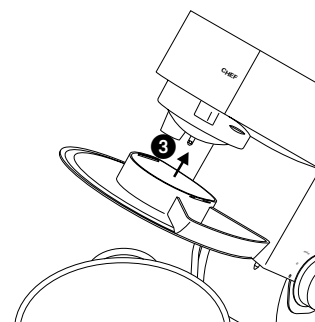
- Blanderer stopper plutselig når det er i bruk.

løsning • Blanderer er utstyrt med en overlastanordning og vil stoppe hvis den overlastes for å beskytte maskinen. Hvis dette skjer, slå av maskinen og trekk kontakten ut av blanderen. Ta ut noen av ingrediensene for å redusere lasten, og la blanderen stå i noen minutter. Sett i kontakten og still hastigheten på nytt. Hvis blanderen ikke starter igjen med en gang, la den stå litt til.



tilpasse og bruke sprutekanten

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
- 2 Sett bollen på plass.
- 3 Skyv sprutdekselet inn på undersiden av mikserhodet ③ til det låser seg. Påfyllingstrakten skal plasseres som vist.
- 4 Sett i ønsket redskap.
- 5 Senk mikserhodet.
- 6 Sett lokket på påfyllingstrakten ④.
- Mens miksingen pågår kan lokket på påfyllingstrakten tas av, og ingrediensene tilsettes direkte til bollen ⑤.
- Det er ikke nødvendig å ta av sprutdekselet for å bytte redskap.
- 7 Løft mikserhodet og ta av sprutdekselet ved å skyve det ned.



Ekstra **tilbehør**

Hvis du ønsker å kjøpe tilbehør som ikke følger med i pakken din, kan du ta kontakt med din Kenwood-forhandler eller -reparatør.

vedlegg vedleggskode

flat pastalager ① **A970**

ekstra pastatilbehør **A971** tagliatelle
(Ikke vist) brukes **A972** tagliolini
sammen med A970 **A973** trenette
A974 spaghetti

pastalager ② **A936** leveres med 6 siler

skjærer/river m/lav hastighet ③ **A948** leveres med 4 valser

superkvern ④ **A950** leveres med

- a Åpning for store pølser
- b Åpning for små pølser
- c kebbelager

kornkvern ⑤ **A941**

sitronpresser ⑥ **A960**

matbehandlingstilbehør ⑦ **A980** inkl. 3 skjæreplater som standard og et knivblad

høyhastighetskjærer/river ⑧ **A998** inkl. 3 skjæreplater som standard

valgfrie plater til A980 & A998 a ekstra grov rasper, **delennummer 639021**

b riveplate **delennummer 639150**

c standardhakker, **delennummer 639083**

presser ⑨ 1,2 l akryl **A993A**, 1,2 l glass **A994A**, 1,5 l rustfritt stål **A996A**

flerbrukskvern ⑩ **A938A** leveres med 3 glass og 3 lokk til oppbevaring

kontinuerlig juiceekstraktor ⑪ **A935**

iskremmaskin ⑫ CHEF **A953**, MAJOR **A954**

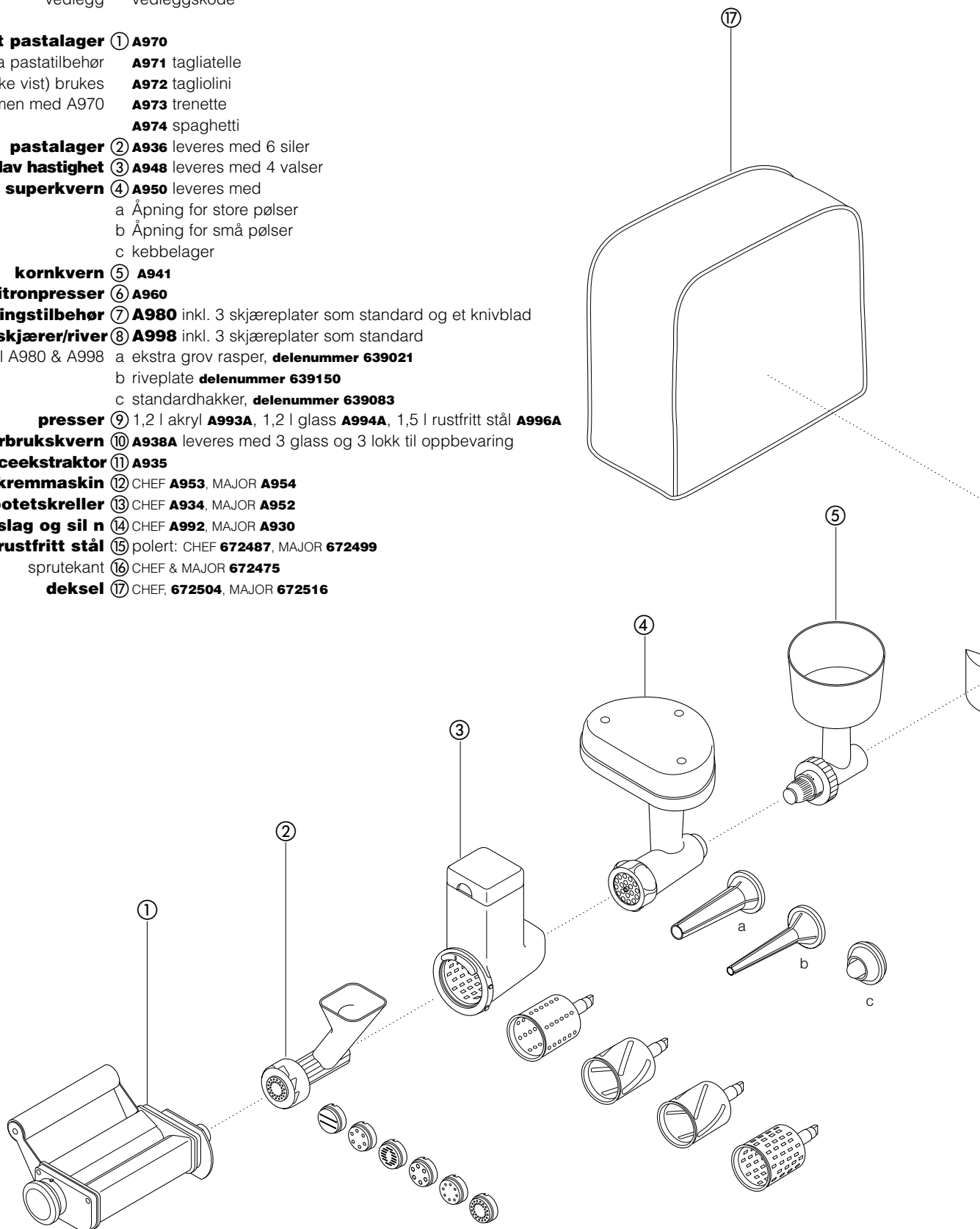
potetskreller ⑬ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

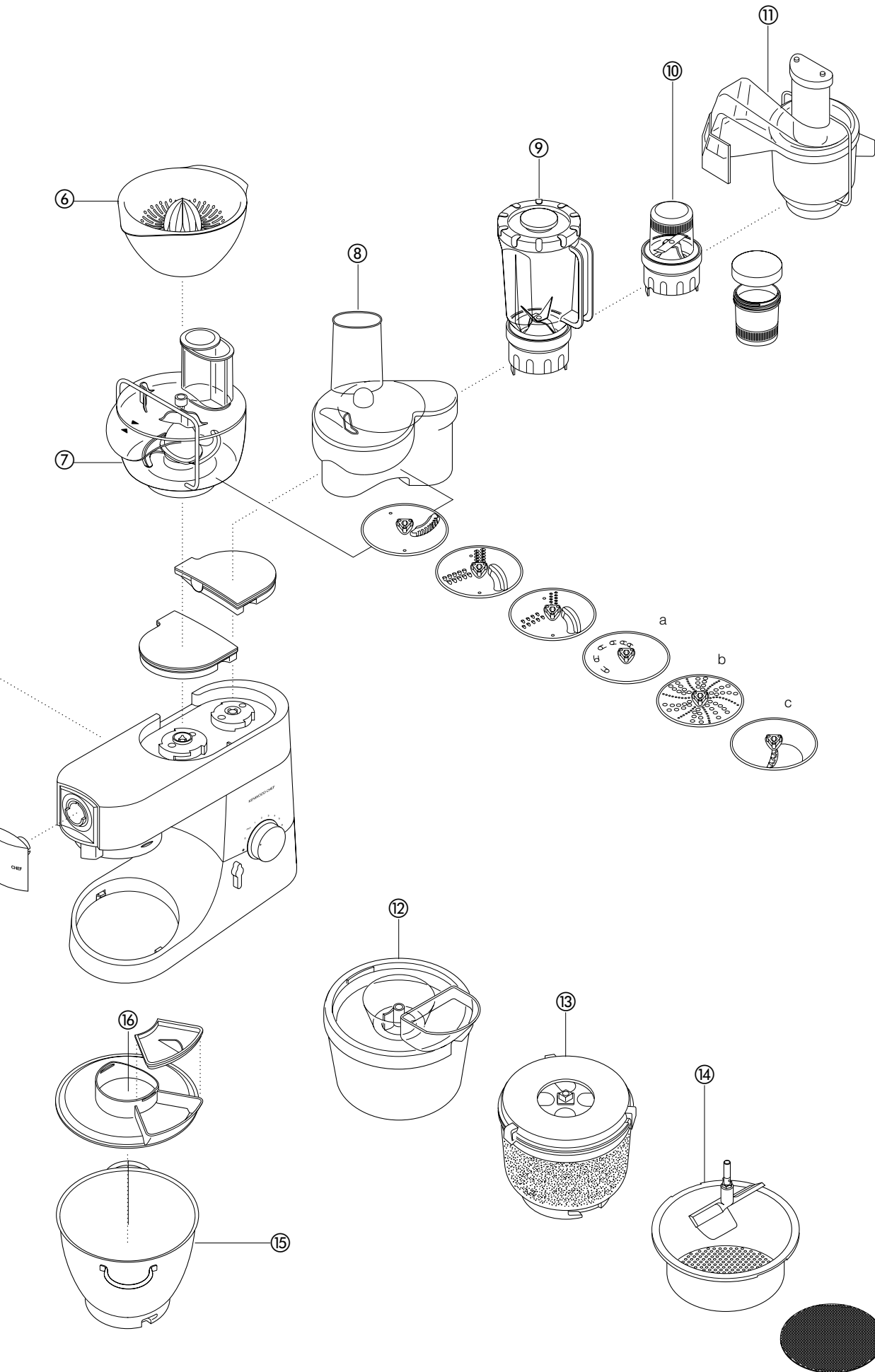
dørslag og sil n ⑭ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

bolle av rustfritt stål ⑮ polert: CHEF **672487**, MAJOR **672499**

sprutekant ⑯ CHEF & MAJOR **672475**

deksel ⑰ CHEF, **672504**, MAJOR **672516**





Rengjøring og service

Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Litt fett kan oppstå ved utløp 2 ved førstegangsbruk. Dette er normalt – bare tørk det av.

Strømenhet, utløpsdeksler

- Tørk av med fuktig klut, la tørke.
- Bruk aldri skuremidler, og legg aldri maskinen i vann.

Bolle

- Vask for hånd, tørk deretter grundig eller vask i oppvaskmaskin.
- Bruk aldri stålull eller blekemiddel til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalk.

redskaper

- Hold borte fra varme (ovnsplater, komfyrer, mikrobølgeovner)
- Redskaper av rustfritt stål kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Redskaper som ikke er av rustfritt stål (belagt) bør kun vaskes for hånd og tørkes grundig.

Sprutekant

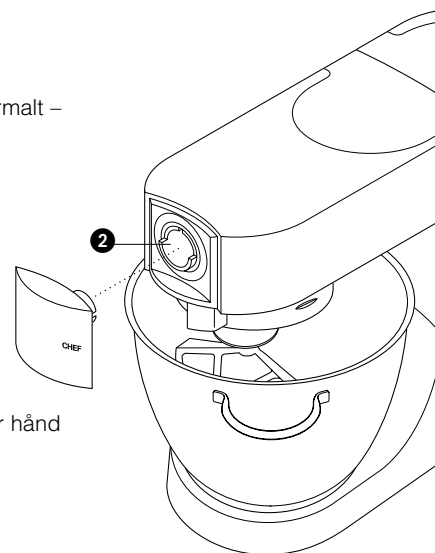
- Vaskes for hånd, tørkes grundig.

Service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp til å:

- bruke maskinen
- bestille annet tilbehør
- utføre vedlikehold eller reparasjon ta kontakt med din forhandler.



Oppskrifter

Se huskereglene for brøddeig på side 26.

Loff løst deig, kontinental type

- ingredienser
- 2,6kg hvetemel
 - 1,3 l melk
- Disse mengdene gjelder Major-modeller. For Chef-modeller, halveres mengdene og alt melet has i på én gang.**
- 300g sukker
 - 450g margarin
 - 100g fersk gjær eller 50g tørrgjær
 - 6 vispede egg
 - 5 klyper salt

- fremgangsmåte
- 1 Smelt margarinen i melken og varm det opp til 43°C.
 - 2 **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske): Ha gjæren og sukkeret i melken, og la det stå i ca 10 minutter til blandingen skummer.
Pressgjær (fersk gjær): Smuldre gjæren inn i melet
Andre typer gjær: Følg bruksanvisningen på pakken
 - 3 Hell melken i bollen. Tilsett deretter de vispede eggene, 2kg mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), og salt.
 - 4 Elt deigen på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i enda et minutt. Skrap ned sidene.
 - 5 Tilsett resten av melet og saltet og elt på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i 2 - 3 minutter inntil deigen er glatt og jevn.
 - 6 Fyll fire smurte halvkilos-former halvfulle med deig, eller lag rundstykker. Dekk dem til med et koppehåndkle, og la dem heve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
 - 7 Stekes ved 200°C i 20 - 25 minutter *for loffene* eller 15 minutter *for rundstykkene*.
 - 8 Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.

- Det blir ca 10 loffer av denne oppskriften.

Mørdeig

- ingredienser
- 450g mel siktet sammen med saltet
 - 1ts salt
 - 225g fett (bland smult og margarin rett fra kjøleskapet)
 - Ca 4ss vann
- Tips
- Ikke rør for mye
- fremgangsmåte
- 1 Ha melet i en bolle, hakk opp fett og ha det i melet.
 - 2 Rør på hastighet 1 til deigen ligner brødsmler. Stopp før den ser fet ut.
 - 3 Tilsett vann og rør på minimumshastighet. Stopp så snart vannet er blandet inn.
 - 4 Stek ved ca 200°C, avhengig av fyllet.

pavlova

- ingredienser
- 3 store hvite egg
 - 175 g farin
 - 275 ml kremfløte
 - fersk frukt, f.eks. bringebær, jordbær, druer, kiwi-frukt
- fremgangsmåte
- 1 Pisk eggehviten ved høy hastighet til de blir til 'myke topper'.
 - 2 Med pisk på hastighet 5, ha l sukkeret gradvis, én spiseskje om gangen, og pisk videre hver gang.
 - 3 Legg bakepapir på en stekeplate, så legger du marengsen på papirer i små "reder", ca. 20 cm i diameter.
 - 4 Sett stekeplaten inn i en ovn som er forvarmet til 150 °C/300 °F/gassmerke 2, senk straks temperaturen til 140 °C/275 °F/gassmerke 1 og stek i 1 time. Slå av varmen men la pavlova stå i ovnen mens den kjøler ned.
 - 5 Når den er klar til å serveres, dras den av bakepapiret og plasseres på et serveringsfat. Pisk kremen til den former seg i topper, og spre over pavloven og pynt med frukt.

Oppskrifter *forts.*

Deilig sjokoladecake

- Ingredienser
- 225 g mykt smør
 - 250 g farin
 - 4 egg
 - 5 ml pulverkaffe oppløst i 15 ml (1 ss) varmt vann
 - 30 ml (2 ss) melk
 - 5 ml (1 ts) mandelessens
 - 50 g malte mandler
 - 100 g selvhevende mel
 - 5 ml (1 ts) bakepulver
 - 50 g usukret kakaopulser
- fremgangsmåte
- 1 Rør smør og sukker hvitt på lav hastighet. Øk gradvis til høyere hastighet til blandingen er lett og luftig. Skrap bollen og piskeren.
 - 2 Pisk eggene lett i en bolle, ha eggene i mikseren gradvis litt om gangen og pisk ved høy hastighet. Slå av og skrap av bollen.
 - 3 Ha i kaffe, melk og mandelessens på lav hastighet. Tilsett malte mandler, siktet mel, bakepulver og kakao. Bland på lav hastighet.
 - 4 Legg bakepapir i to kakeformer med diameter på 20 cm og fordel blandingen på disse. Deigen jevnes ut på toppen og stekes ved 180 °C/350 °F/gassmerke 4 i ca. 30 minutter til den kjennes ferdig.
 - 5 Vend kaken og la den kjøles av på rist.

Sjokolademousse fyll

- ingredienser
- 275 g vanlig sjokolade, delt opp i biter
 - 225 ml kremfløte
- fremgangsmåte
- 1 Smelt sjokoladen ved å legge den i en bolle over en kjele med småkokende vann.
 - 2 Pisk kremen. Begynn med lav hastighet og øk gradvis til høyere hastighet til det former seg myke topper.
 - 3 Når sjokoladen er smeltet, trekkes bollen fra varmen. Vend den forsiktig i kremen med en stor skje.
 - 4 Spre sjokoladefyllet mellom de avkjølte kakelagene.

Gulrot- og koriandersuppe

- ingredienser
- 25 g smør
 - 1 hakket løk
 - 1 knust hvitløksbåt
 - 600 g gulrøtter, skåret i terninger på 2,5
 - kald sju fra kyllingen
 - 10-15 ml (2-3 ss) malt koriander
 - salt og pepper
- fremgangsmåte
- 1 Smelt smøret i en kjele, ha i løk og hvitløk og stek til det er mykt.
 - 2 Legg gulrøttene i blenderen, ha i løk og hvitløk. Hell i sju opp til nivå 1,2-merket på begeret. Sett på lokket og påfyllingsdekslet.
 - 3 Visp ved maksimumshastighet i 5 sekunder for en grovere suppe eller lengre for en tynnere suppe.
 - 4 Hell blandingen over i en stekepanne, ha i koriander og krydder og småkok suppen i 30 til 35 minutter eller til det er kokt.
 - 5 Krydre etter smak og ha i ekstra væske om nødvendig.

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 38.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 34.
- 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 its intended domestic use.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.

before plugging in

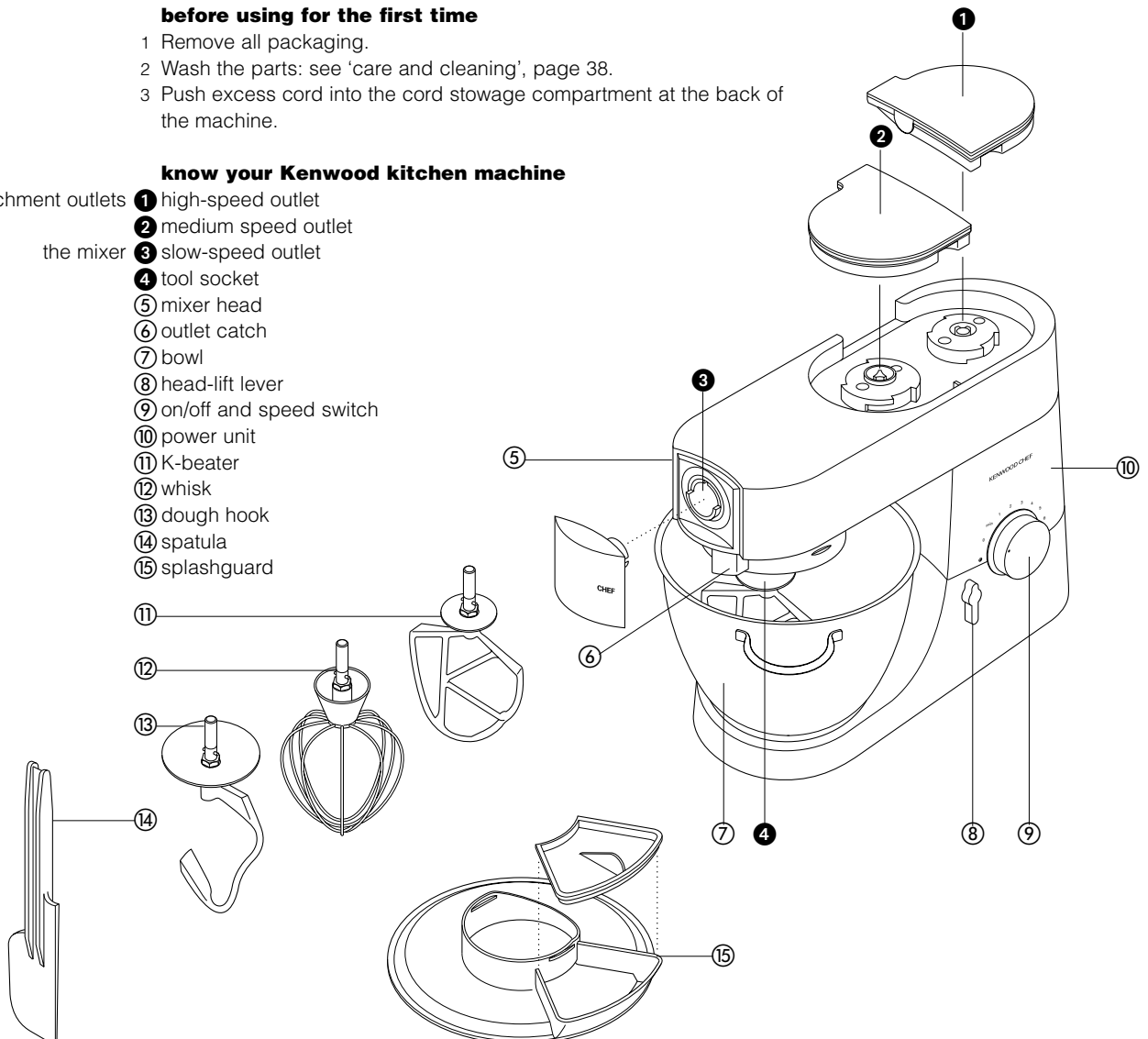
- important - UK only
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
 - The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
 - This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 38.
- 3 Push excess cord into the cord stowage compartment at the back of the machine.

know your Kenwood kitchen machine

- attachment outlets
- 1 high-speed outlet
 - 2 medium speed outlet
 - 3 slow-speed outlet
- the mixer
- 4 tool socket
 - 5 mixer head
 - 6 outlet catch
 - 7 bowl
 - 8 head-lift lever
 - 9 on/off and speed switch
 - 10 power unit
 - 11 K-beater
 - 12 whisk
 - 13 dough hook
 - 14 spatula
 - 15 splashguard



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 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 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.
- 5 Switch on and turn the speed switch to the desired setting.
 - Switch to pulse **P** for short bursts.
- to remove a tool 6 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

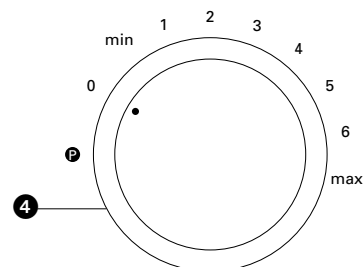
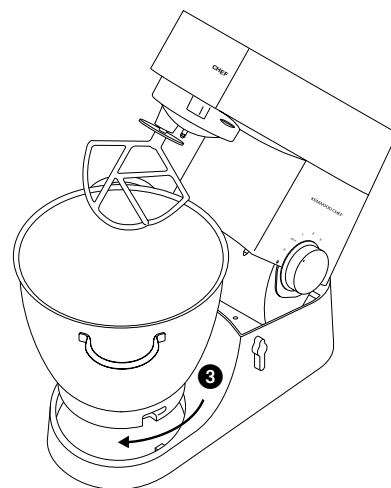
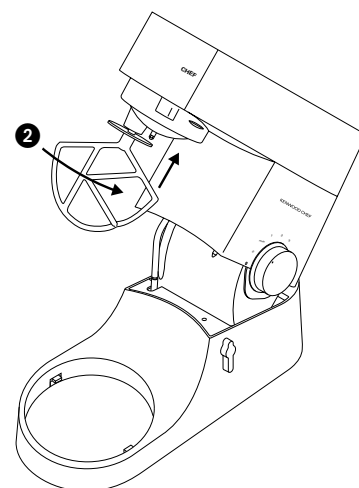
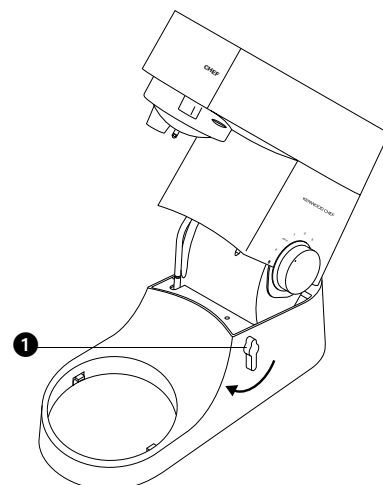
- important • Never exceed the maximum capacities below - you'll overload the machine.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

maximum capacities

	CHEF	MAJOR
shortcrust pastry	Flour weight: 680g - 1lb 8oz	Flour weight: 910g - 2lb
stiff yeast dough	Flour weight: 1.36kg - 3lb	Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
British type	Total weight: 2.18kg - 4lb 13oz	Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
soft yeast dough	Flour weight: 1.3kg - 2lb 14oz	Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
continental type	Total weight: 2.5kg - 5lb 8oz	Total weight: 5kg - 11lb
fruit cake mix	Total weight: 2.72kg - 6lb	Total weight: 4.55kg - 10lb
egg whites	12	16

speed switch ❹

- K-beater • **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 'max'.
- **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.



for **cleaning** see page 38

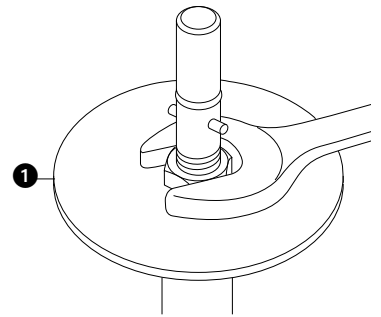
troubleshooting

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:

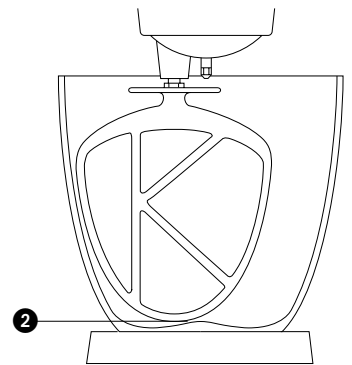
- 1 Unplug.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Hold it, then loosen the nut **1**
- 4 Lower the mixer head.
- 5 Adjust the height by turning the shaft. Ideally the whisk/K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **2**
- 6 Raise the head, hold the whisk/K-beater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



problem

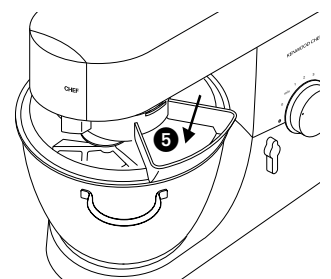
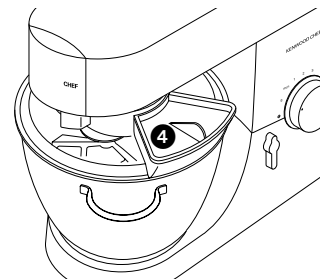
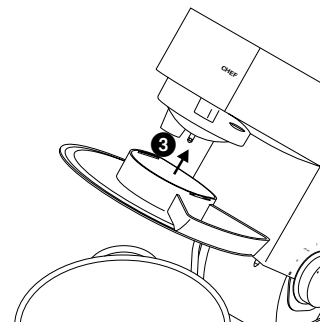
- The mixer stops during operation.

solution • Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, switch off and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in and reselect the speed. If the mixer does not restart immediately allow to stand for additional time.



to fit and use your splashguard

- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl onto the base.
- 3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head **3** until fully located. The food chute should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.
- 6 Fit the food chute cover **4**.
- During mixing the chute cover can be removed and ingredients added directly to the bowl **5**.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 7 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.



the **attachments** available

To buy an attachment not included in your pack, call your KENWOOD repairer.

attachment attachment code

flat pasta maker ① **A970**

additional pasta attachments
(not shown) used in conjunction
with A970

- A971** tagliatelle
- A972** tagliolini
- A973** trenette
- A974** spaghetti

pasta maker ② **A936** comes with 6 screens

slow speed slicer/shredder ③ **A948** comes with 4 drums

super mincer ④ **A950** comes with

- a large sausage nozzle
- b small sausage nozzle
- c kebbe maker

grain mill ⑤ **A941**

citrus juicer ⑥ **A960**

food processing attachment ⑦ **A980** includes 3 cutting plates as standard and a knife blade

high speed slicer/shredder ⑧ **A998** includes 3 cutting plates as standard

optional plates for A980 & A998

- a extra coarse shredder **part number 639021**
- b rasping plate **part number 639150**
- c standard chipper **part number 639083**

liquidiser ⑨ 1.2 l acrylic **A993A**, 1.2 l glass **A994A**, 1.5 l stainless steel **A996A**

multi-mill ⑩ **A938A** comes with 3 glass jars and 3 lids for storage

continuous juice extractor ⑪ **A935**

ice-cream maker ⑫ CHEF **A956**, MAJOR **A957**

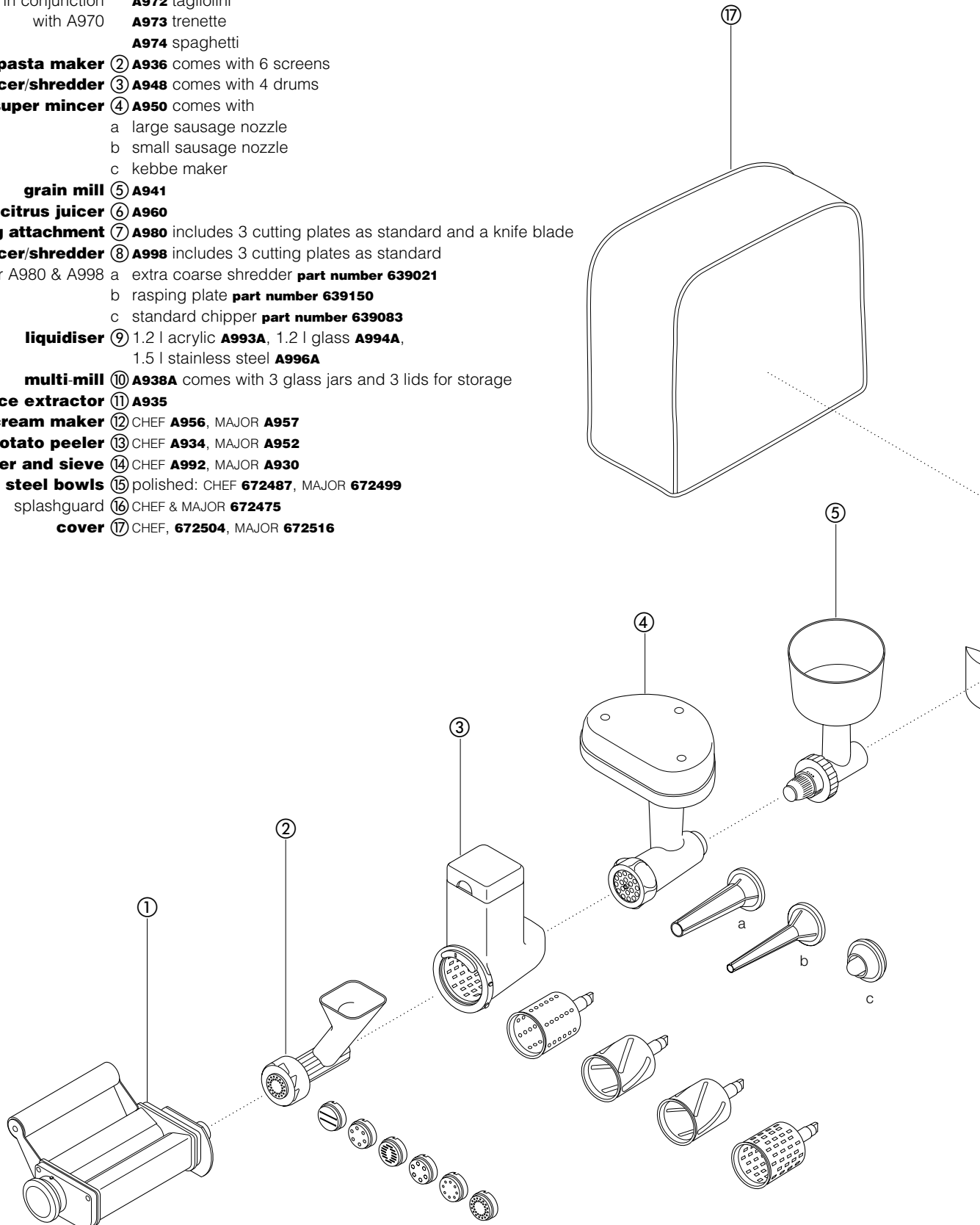
potato peeler ⑬ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

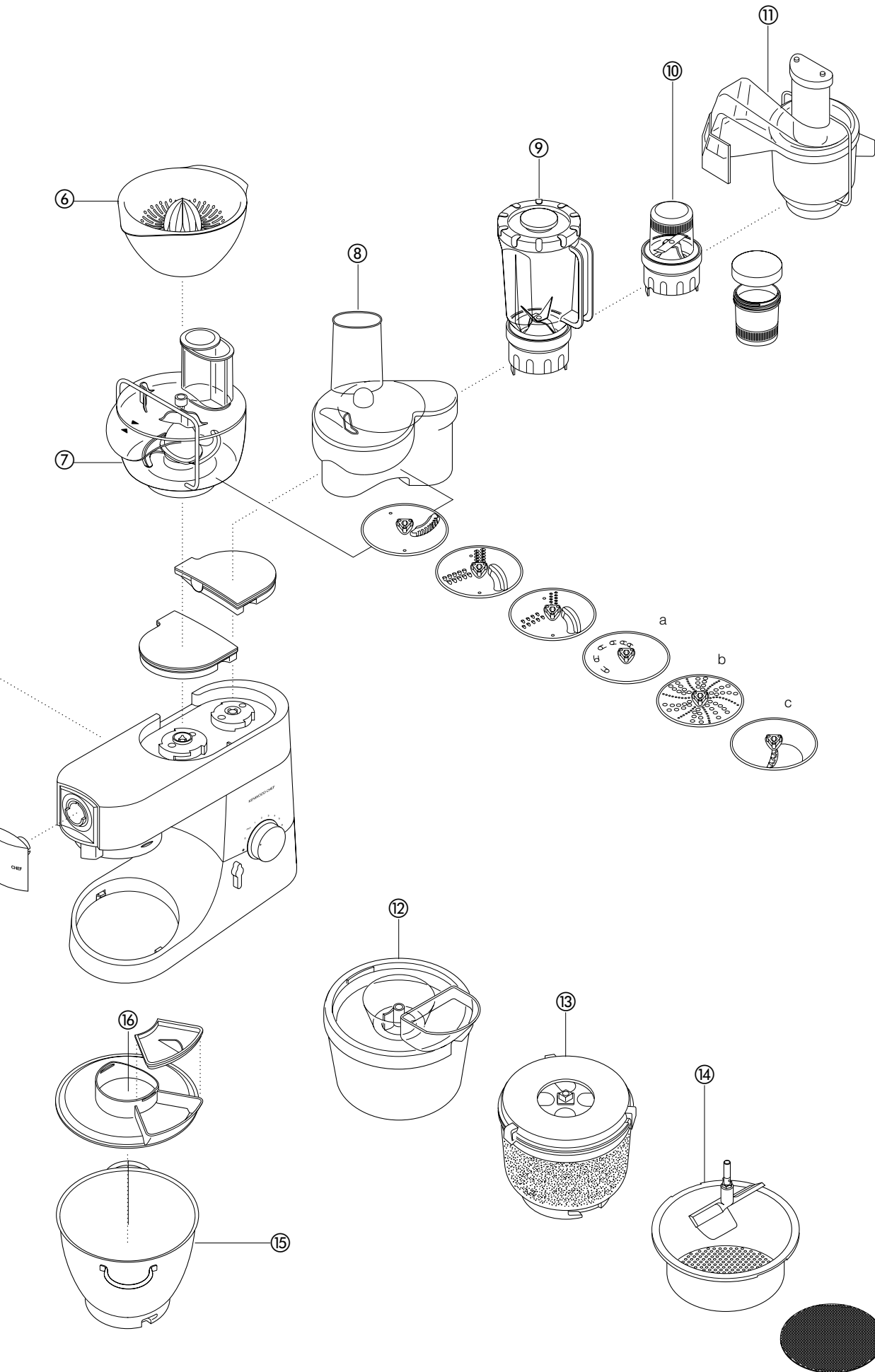
colander and sieve ⑭ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

stainless steel bowls ⑮ polished: CHEF **672487**, MAJOR **672499**

splashguard ⑯ CHEF & MAJOR **672475**

cover ⑰ CHEF, **672504**, MAJOR **672516**



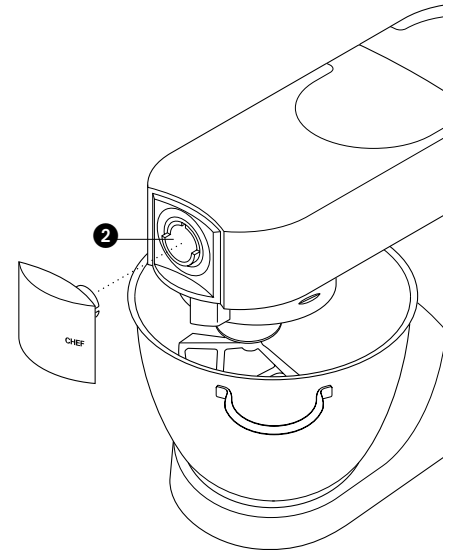


cleaning and service

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, outlet covers
 - Wipe with a damp cloth, then dry.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- bowl
 - Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
 - Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
 - Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).
- tools
 - Stainless steel tools can be washed by hand or in a dishwasher.
 - Non stainless steel tools (coated) should only be washed by hand, then dried thoroughly.
- splashguard
 - Wash by hand, then dry thoroughly.



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
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call KENWOOD Customer Care on **023 92392333**.

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

- spares and attachments

☎ call **0870 2413653**.

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 34.

white bread *stiff British-type dough*

- ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
 - 15ml (3tsp) salt
 - 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (½oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
 - 750ml (1¼pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9froz) boiling water to 500ml (18froz) 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.

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.

pavlova

- ingredients
- 3 large egg whites
 - 175g (6oz) caster sugar
 - 275ml (10 fl.oz.) double cream
 - fresh fruit eg raspberries, strawberries, grapes, kiwi fruit
- method
- 1 Whisk the egg whites on a high speed until they form 'soft peaks'.
 - 2 With the whisk operating on speed 5, gradually add the sugar one tablespoon at a time, whisking after each addition.
 - 3 Line a baking tray with silicone paper, then spoon the meringue onto the paper forming a nest approximately 20cm/8" in diameter.
 - 4 Place the baking tray into an oven preheated to 150°C/300°F/Gas Mark 2, then immediately reduce the temperature to 140°C/275°F/Gas Mark 1 and bake for 1 hour. Turn the heat off but leave the pavlova in the oven to cool down.
 - 5 When ready to serve, peel off the silicone paper and place on a serving dish. Whip the cream until soft peaks form then spread over the top of the pavlova and decorate with the fruit.

recipes *continued*

scrumptious chocolate cake

- ingredients
- 225g (8oz) butter, softened
 - 250g (9oz) caster sugar
 - 4 eggs
 - 5ml (1tsp) instant coffee dissolved in 15ml (1tbsp) hot water
 - 30ml (2tbsp) milk
 - 5ml (1tsp) almond essence
 - 50g (2oz) ground almonds
 - 100g (4oz) self raising flour
 - 5ml (1tsp) baking powder
 - 50g (2oz) unsweetened cocoa powder
- method
- 1 Cream the butter and sugar on a low speed gradually increasing to a higher speed until the mixture is light and fluffy. Scrape down the bowl and beater.
 - 2 Beat the eggs in a jug and whilst the mixer is operating on a high speed, gradually add the egg a little at a time until incorporated. Switch off and scrape down.
 - 3 Incorporate the dissolved coffee, milk and almond essence on a low speed. Add the ground almonds, sieved flour, baking powder and cocoa. Mix on a low speed to incorporate.
 - 4 Divide the mixture between two 20cm/8" cakes tins that have been lined with greased greaseproof paper. Level the tops then bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for approximately 30 minutes until springy to the touch.
 - 5 Turn out and cool on a wire rack.

chocolate mousseline filling

- ingredients
- 275g (10oz) plain chocolate, broken into pieces
 - 225ml (8 fl.oz.) double cream
- method
- 1 Melt the chocolate by placing in a bowl over a pan of barely simmering water.
 - 2 Whisk the cream starting on a low speed gradually increasing to a higher speed until it forms soft peaks.
 - 3 When the chocolate has melted remove the bowl from the heat and, using a large spoon fold into the cream.
 - 4 Spread the chocolate filling between the cooled cakes.

carrot and coriander soup

- ingredients
- 25g (1oz) butter
 - 1 onion chopped
 - 1 clove garlic crushed
 - 600g (1lb 6oz) carrot cut into 2.5cm cubes
 - cold chicken stock
 - 10-15ml (2-3tsp) ground coriander
 - salt and pepper
- method
- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
 - 2 Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.2 level marked on the gobet. Fit the lid and filler cap.
 - 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
 - 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
 - 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

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

