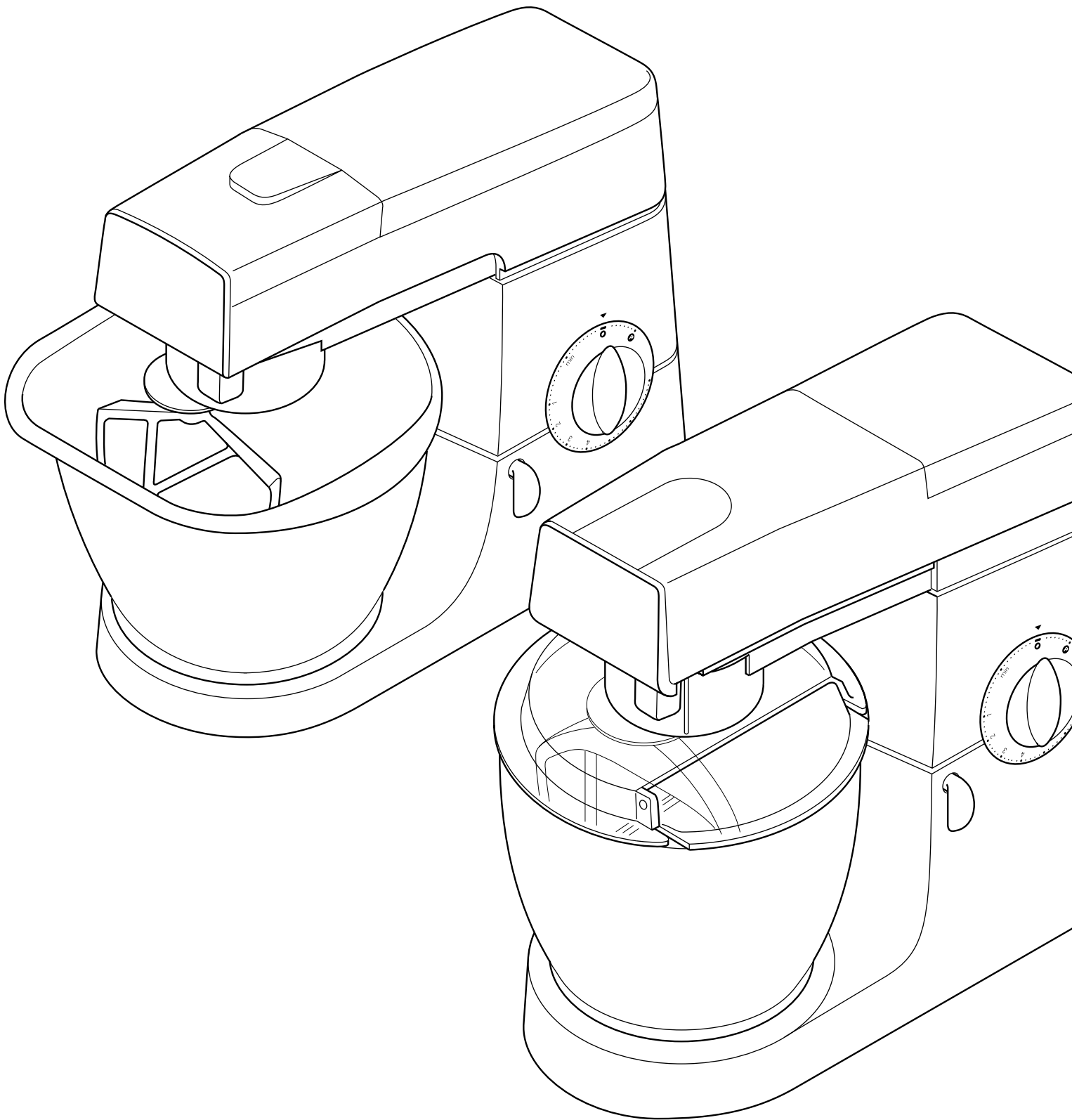


Kenwood Chef KM300, KM400 series
Major KM600, KM800 series



KENWOOD

Kenwood

Norsk

side 1 **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.

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.

Svenska

sid 25 **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.

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 6.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen .
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 2 må aldri overstiges.
- Ikke la barn leke med denne maskinen.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Denne maskinen er kun til hjemmebruk.

Før maskinen slås på

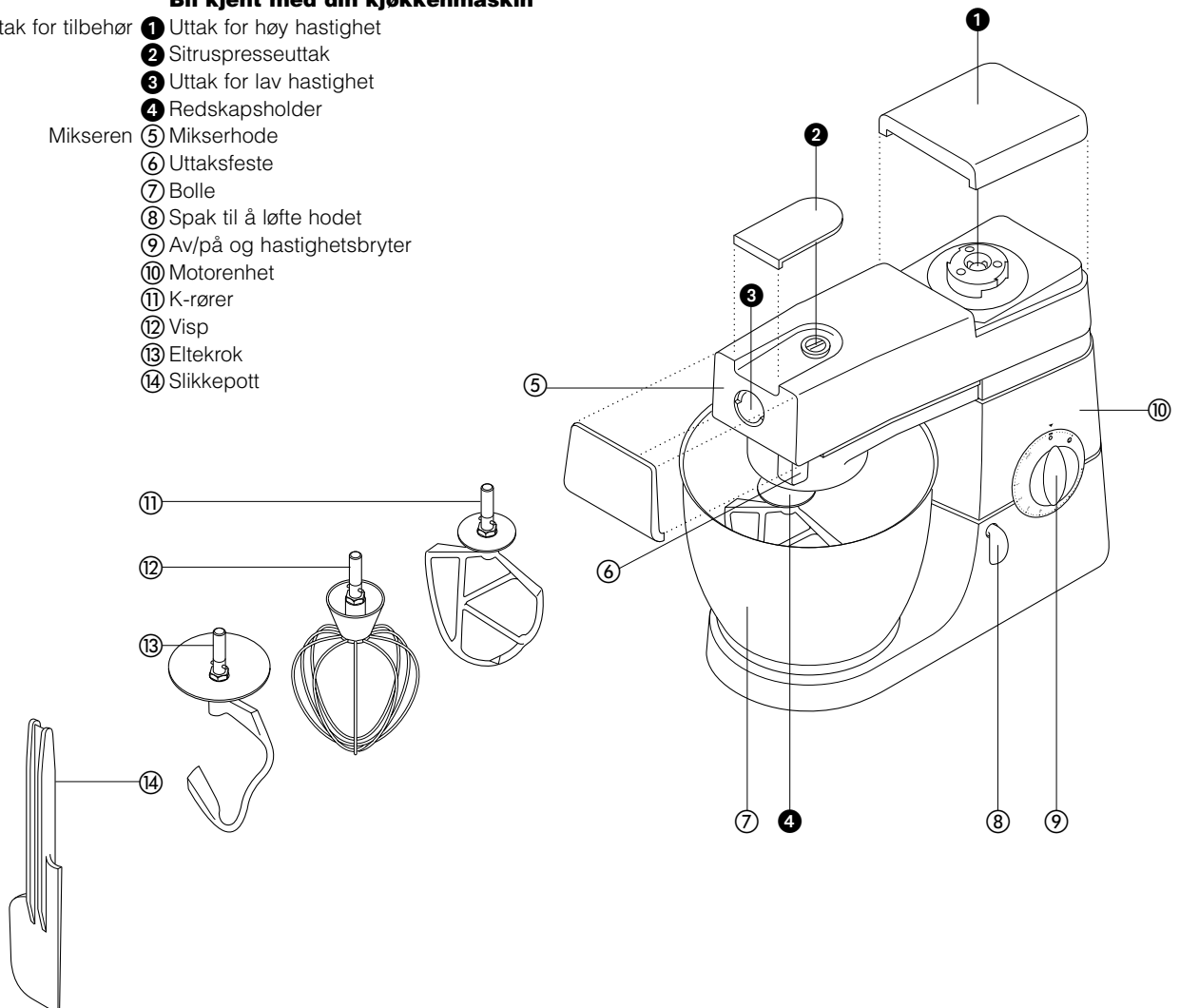
- Før du setter i støpselet og tar maskinen i bruk, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av maskinen.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EU-direktiv 89/336/EEC.

Før maskinen tas i bruk

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Vask alle delene, se 'stell og rengjøring' side 6.

Bli kjent med din kjøkkenmaskin

- Uttak for tilbehør
- 1 Uttak for høy hastighet
 - 2 Sitruspresseuttak
 - 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



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

- 1 Drei spaken som brukes til å løfte hodet med, i retning mot urviserne **1**, og løft mikserhodet til det går i lås.
 - 2 Drei vispen/kroken til den stopper **2** og skyv den så inn.
 - 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og dre i retning med urviserne **3**
 - 4 Drei spaken som løfter hodet i retning mot urviserne, og senk mikserhodet til det faller på plass med et klikk
 - 5 Velg hastighet, og slå på mikseren ved å vri på hastighetsbryteren.
 - Vri bryteren til momenttrinn **P** for korte, kraftige omrøringer.
 - 6 Skru den ut.
- Innsetting av redskap
- 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

KM300, 400, 410 modellene

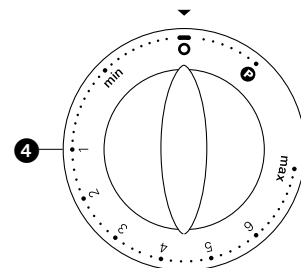
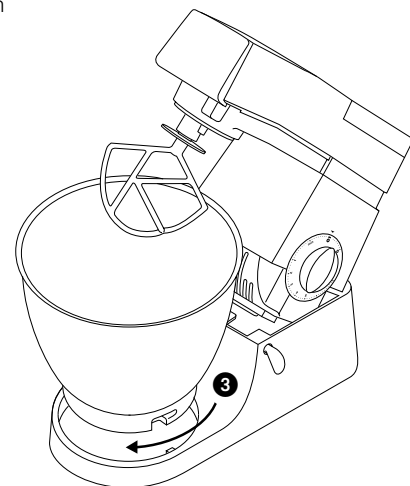
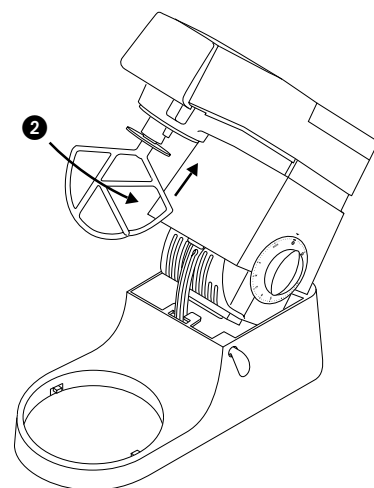
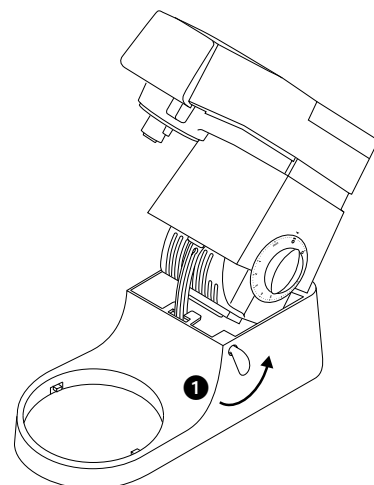
KM600, 800, 810

- Mørdeig** • Melvekt: 680g
- Fast gjærdeig** • Melvekt: 1.36kg
- Britisk type • Totalvekt: 2.18kg
- Løs gjærdeig** • Melvekt: 1.3kg
- Kontinental type • Totalvekt: 2.5kg
- Fruktkakerøre** • Totalvekt: 2.72kg
- Eggehviter** • 12

- Melvekt: 910g
- Totalvekt: 1.5kg
- Totalvekt: 2.4kg
- Melvekt: 2.6kg
- Totalvekt: 5kg
- Totalvekt: 4.55kg
- 16

Hastigheter **4**

- 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 6.

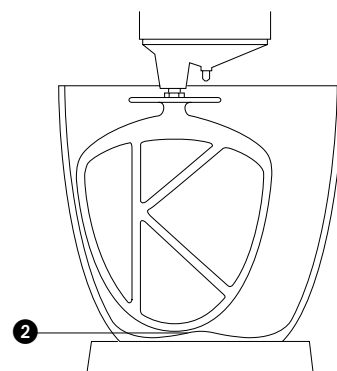
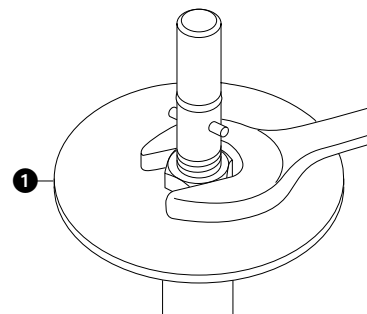
Løsning på problemer

Problem

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

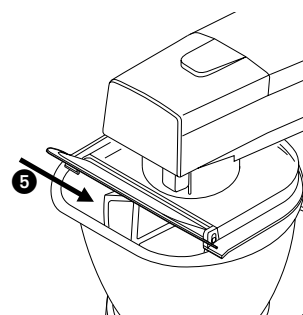
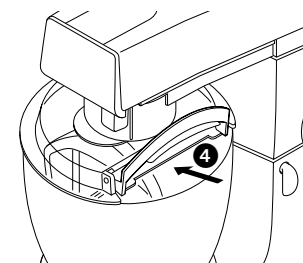
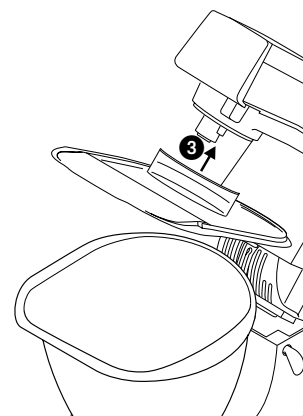
Løsning • Juster høyden slik:

- 1 Trekk ut støpselet.
- 2 Løft mikserhodet og sett inn visp eller røreredskap.
- 3 Hold redskapet, 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.



sette på og bruke det runde/D-formede sprutdekselet (hvis det følger med)

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
- 2 Sett bollen på plass.
- 3 Legg på sprutdekselet, pass på at det ligger støtt **3**. Den hengslede delen må plasseres som vist, rund **4** og D-formatet **5**.
- 4 Sett i ønsket redskap.
- 5 Senk mikserhodet. Pass på at sprutdekselet følger formen på bollen.
 - Under miksing kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via den hengslede delen av sprutdekselet.
 - Det er ikke nødvendig å ta av sprutdekselet for å bytte redskap.
- 6 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**

sitronpresse ⑥ **A995**

blender ⑦ 1,2 l akryl **A993A**, 1,2 l glass **A994A**, 1,5 l rustfritt stål **A996A**

flerbrukskvern ⑧ **A938A** leveres med 3 glass og 3 lokk til oppbevaring

høyhastighetsskjærer/river ⑨ **A998** leveres med 3 skjæreplater

valgfrie plater

- a ekstra grov river, **delenummer 639021**
- b grov riverplate, **delenummer 639150**
- c standardhugger, **delenummer 639083**

kontinuerlig juice

ekstraktor ⑩ **A935**

iskremmaskin ⑪ CHEF **A953**, MAJOR **A954**

potetskreller ⑫ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

dørslag og sil ⑬ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

kenlyte rund bolle ⑭ CHEF **265026**, MAJOR **412095**

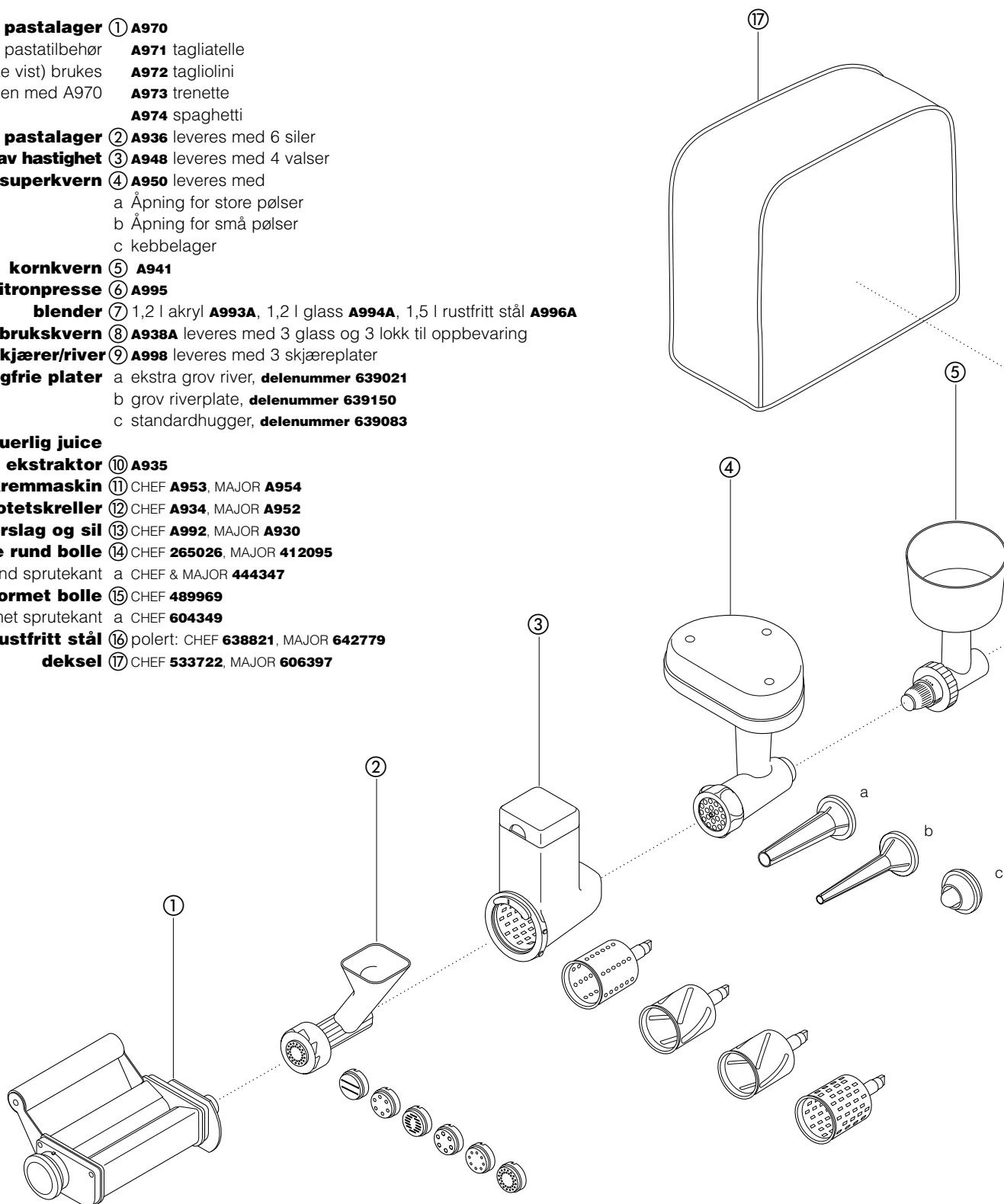
rund sprutekant a CHEF & MAJOR **444347**

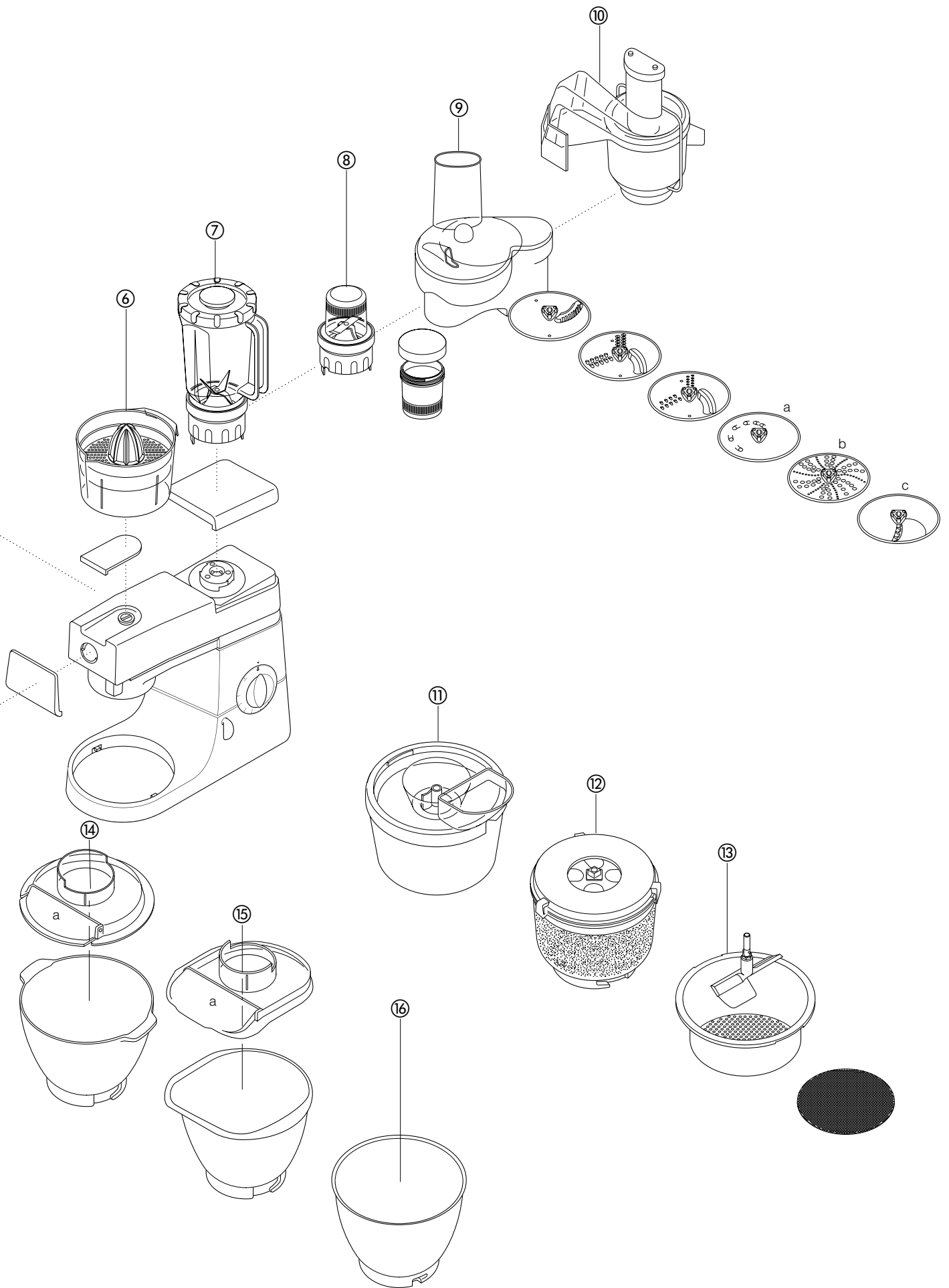
kenlyte D-formet bolle ⑮ CHEF **489969**

D-formet sprutekant a CHEF **604349**

boller av rustfritt stål ⑯ polert: CHEF **638821**, MAJOR **642779**

deksel ⑰ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





Rengjøring og service

Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Det kan være litt olje på **uttakene 2** og **3** når du bruker dem første gang. Dette er normalt - bare tørk den av.

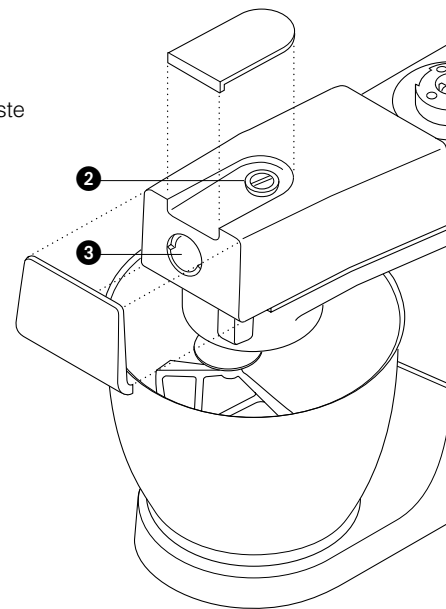
- Motorenheten
- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr.
 - Bruk aldri skuremidler, og legg aldri maskinen i vann.
- Boller
- Vask for hånd, og tørk deretter grundig.
 - Hvis du har en rustfri stålbolle, må du aldri bruke børste med ståltråd, stålull eller blekemidler. Bruk eddik til å løse opp kalkbelegg. Bollen av rustfritt stål kan også vaskes i oppvaskmaskinen.
 - Hold den borte fra varme (f.eks. komfyr, stekeovn, mikrobølgeovn).
- Redskap
- Vask for hånd og tørk deretter grundig.
 - K-røreren, vispen og eltekroken kan bli misfarget hvis de vaskes i oppvaskmaskin.
- sprutdeksel
- Vask for hånd og tørk deretter 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 2.

Loff løst deig, kontinental type

ingredienser • 2,6kg hvetemel

- Den angitte mengden passer for modellene KM600, 800 og 810. For modellene KM300, 400 og 410, må mengdene halveres og alt melet has i på en gang.**
- 1,3 l melk
 - 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.

Jordbær- og aprikoskake

ingredienser: Sukkerbrød • 3 egg

- 75g sukker
- 1,5dl kremfløte
- sukker etter smak
- 225g jordbær
- 225g aprikoser

- fremgangsmåte
- 1 Del aprikosene og ta ut stenene. Kok dem forsiktig i veldig lite vann, tilsatt sukker etter smak, inntil de er myke.
 - 2 Vask og del jordbærene.
 - 3 For å lage sukkerbrødet, må du vispe eggene og sukkeret på maksimum hastighet, til eggedosisen er lys og tykk.
 - 4 Ta bort bollen og vispen. Ta en stor skje av metall, og bruk den til å skjære inn melet for hånd. Gjør dette forsiktig, slik at sukkerbrødet blir lett.
 - 5 Hell røren i to runde, smurte og strødde kakeformer som er 18cm i diameter.
 - 6 Stek kakene ved 180°C i ca 20 minutter til kaken løfter seg opp igjen straks du trykker lett på den.
 - 7 Avkjøl kakene på rist.
 - 8 Visp kremfløten på maksimum hastighet til den er stiv. Sukker tilsettes etter smak.
 - 9 Skjær aprikosene i biter, og en tredjedel av jordbærene. Bland dem forsiktig inn i halvparten av kremen.
 - 10 Fordel dette over ett av sukkerbrødene, og legg så det andre sukkerbrødet på toppen.
 - 11 Fordel resten av kremen på toppen, og pynt med resten av jordbærene.

Oppskrifter *forts.*

Marengs

- ingredienser
- 4 eggehviter
 - 250g siktet melis
- fremgangsmåte
- 1 Dekk bakeplaten med bakepapir
 - 2 Visp eggehviten og melisen på maksimum hastighet i ca 10 minutter, til det topper seg.
 - 3 Sett blandingen på bakeplaten med skjeer (eller bruk en sprøytepose med en 2,5cm stjernespiss).
 - 4 Stek dem ved 110°C i 4 - 5 timer inntil de er faste og sprø. Hvis de begynner å bli brune, må du la stekeovnsdøren stå på gløtt.
- Oppbevar marengsene i en lufttett boks.

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 brødsuler. 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.

Kjøttburgere

- ingredienser
- 250g førsteklasses seneffritt oksekjøtt
- fremgangsmåte
- 1 Del kjøttet i 2,5cm store terninger.
 - 2 Hvis du ikke har kjøttkvern, kan du bruke hurtigmikseren og male små mengder av gangen. Bruk hastighet 2 i **maksimum** 15 sekunder. Gjør ren knivene mellom hver omgang.
 - 3 Bland i tilsetninger og krydder, som f.eks. hakket løk, urter (friske eller tørkede), hel svart pepper, og saften og skallet av en sitron.
 - 4 Form deigen til 2 kjøttburgere og grill dem på medium eller høy varme til de er gjennomstekt.

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 brug.

inden stikket sættes i stikkontakten

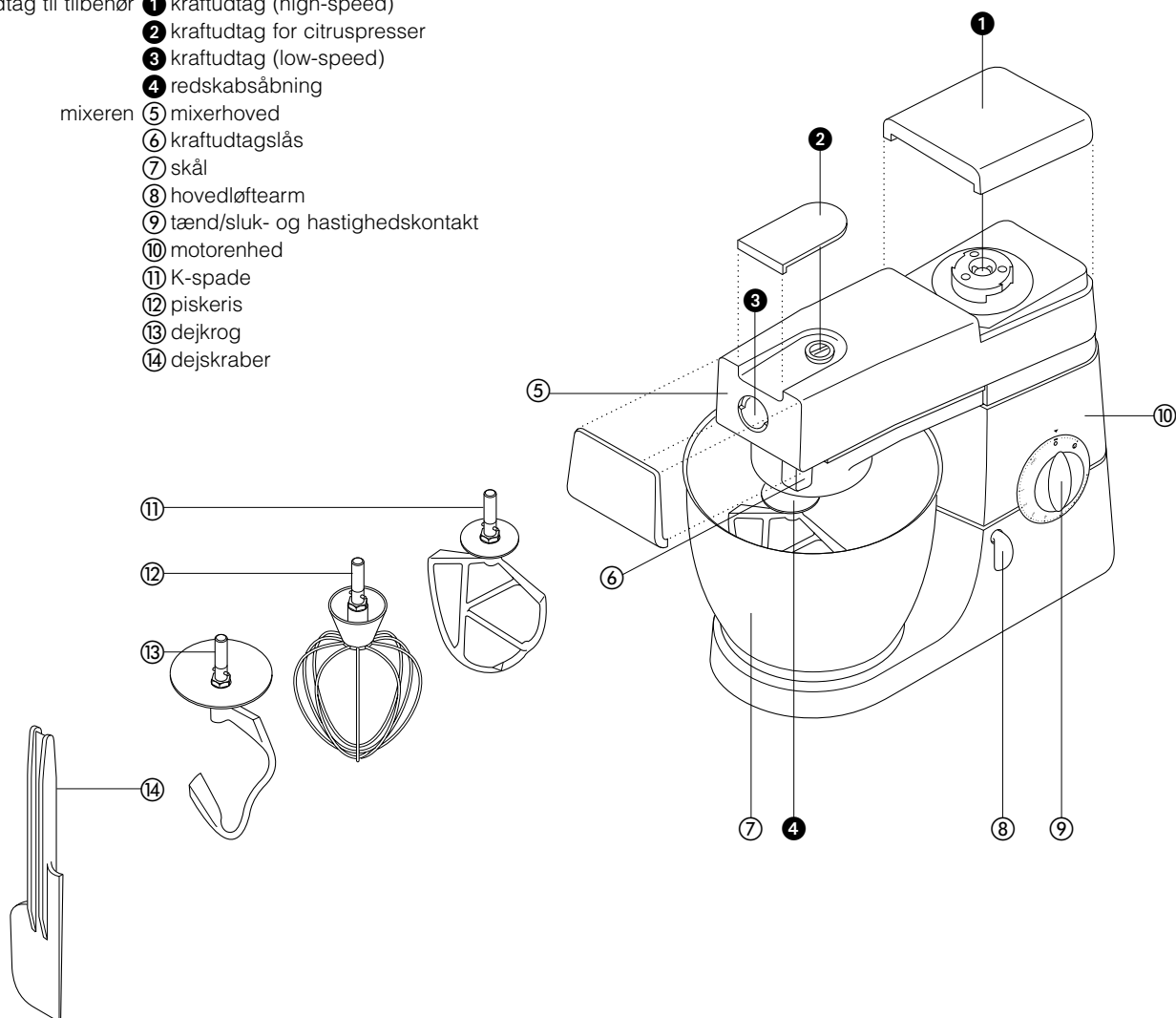
- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på maskinens underside.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

inden maskinen anvendes første gang

1. Fjern alt indpakningsmaterialet.
2. Vask delene, se 'rengøring', side 14.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

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



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 mod uret ① og løft mixerhovedet, til det låser.
- sådan sættes et redskab i 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 Drej hovedløftearmen mod uret og sænk mixerhovedet, til det låser.
- 5 Vælg en hastighed og tænd for maskinen ved at dreje på hastighedskontakten.
- sådan fjernes et redskab 6 Skru det ud.

- 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 æggevider, 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.

maksimal mængder

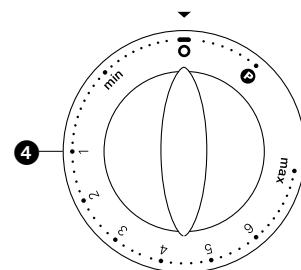
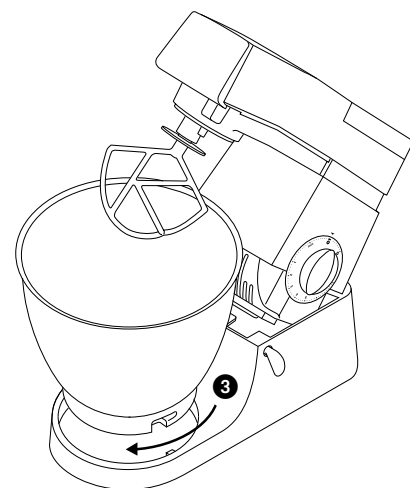
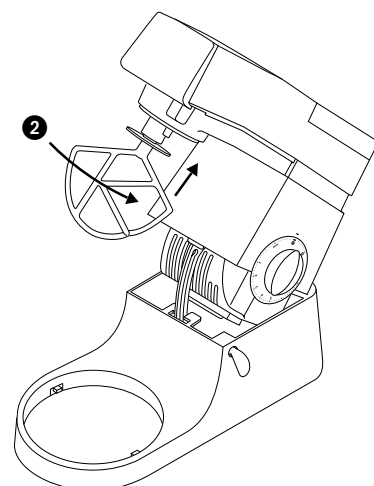
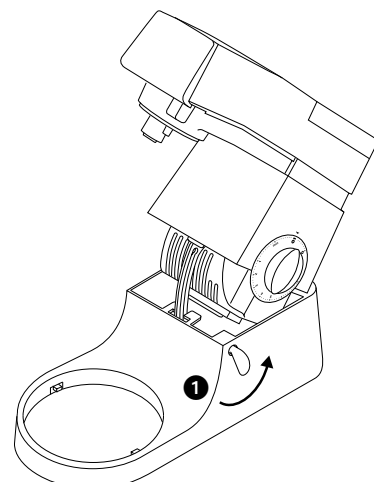
KM300, 400, 410 modeller

KM600, 800, 810 modeller

- | | | |
|---------------------|-----------------------|---------------------|
| butterdej | • Melvægt: 680g | Melvægt: 910g |
| tyk gærdej | • Melvægt: 1,36kg | Melvægt: 1,5kg |
| britisk type | • Samlet vægt: 2,18kg | Samlet vægt: 2,4kg |
| blød gærdej | • Melvægt: 1,3kg | Melvægt: 2,6kg |
| kontinental type | • Samlet vægt: 2,5kg | Samlet vægt: 5kg |
| frugtkagedej | • Samlet vægt: 2,72kg | Samlet vægt: 4,55kg |
| æggevider | • 12 stk. | 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.



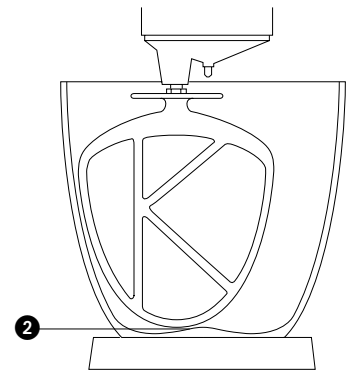
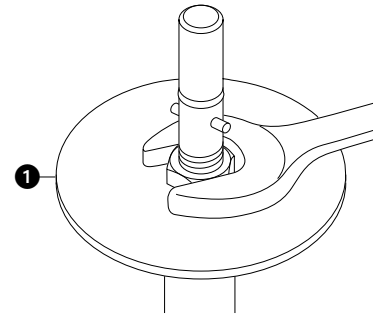
fejlfinding

problem:

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

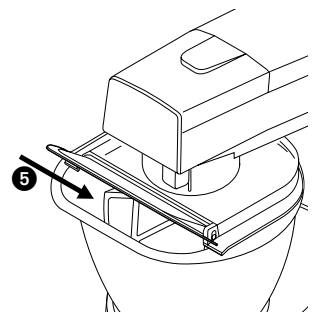
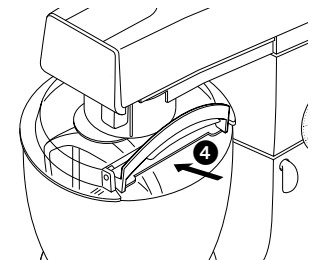
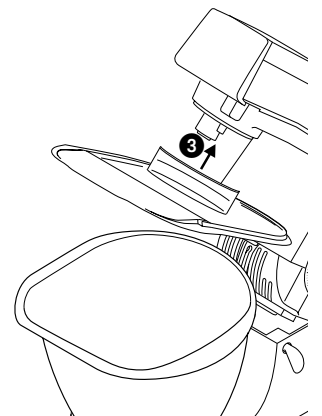
løsning • Tilbehørshøjden justeres på følgende måde:

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



montering og brug af din runde/D-formede stænkskærm (hvis denne medfølger)

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
- 2 Sæt skålen i fordybningen.
- 3 Skub stænkskærmen på plads **3**. Siden med hængslet skal placeres som vist for henholdsvis den runde stænkskærm **4** og den D-formede stænkskærm **5**.
- 4 Isæt det ønskede tilbehør.
- 5 Sænk mixerhovedet og sørg for, at stænkskærmen følger skålens form.
 - Under blandingen kan ingredienserne hældes direkte ned i skålen vha. den hængslede del af stænkskærmen.
 - Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.
- 6 Afmonter stænkskærmen ved at hæve mixerhovedet og skub den af.



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 pølserør
b lille pølserør
c kebbemaker

melkværn ⑤ A941

citruspresser ⑥ A995

blender ⑦ 1,2 ltr. acryl A993A, 1,2 ltr. glas A994A, 1,5 ltr. Rustfrit stål A996A

universalkværn ⑧ A938A leveres med 3 glas og 3 låg til opbevaring

råkostapparat (high speed) ⑤ A998 leveres med 3 rive/snitteplader

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

saftcentrifuge ⑩ A935

Ismaskine ⑪ CHEF A953, MAJOR A954

kartoffelskræller ⑫ CHEF A934, MAJOR A952

dørslag og si ⑬ CHEF A992, MAJOR A930

kenlyte rund skål ⑭ CHEF 265026, MAJOR 412095

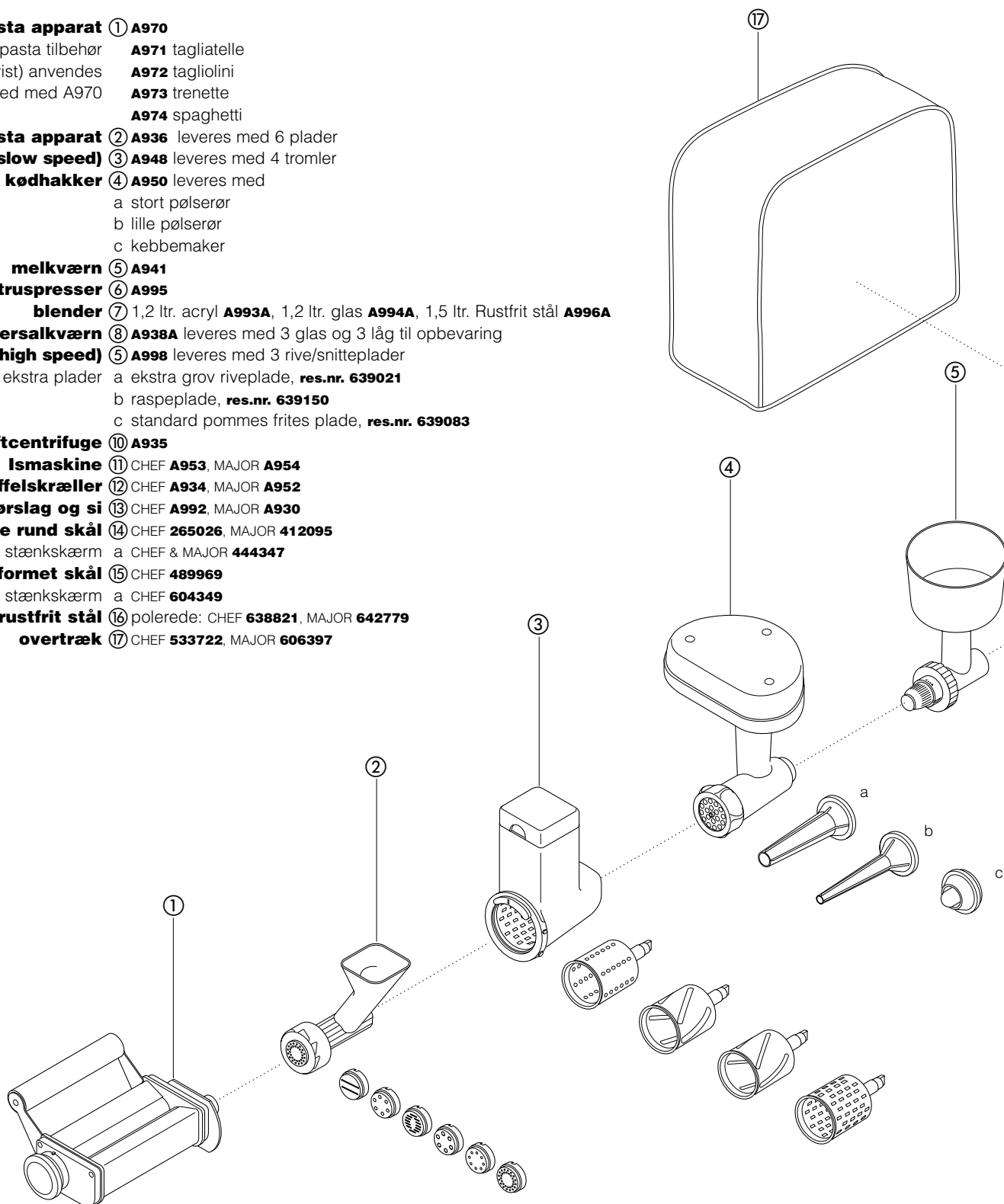
rund stænkskærm a CHEF & MAJOR 444347

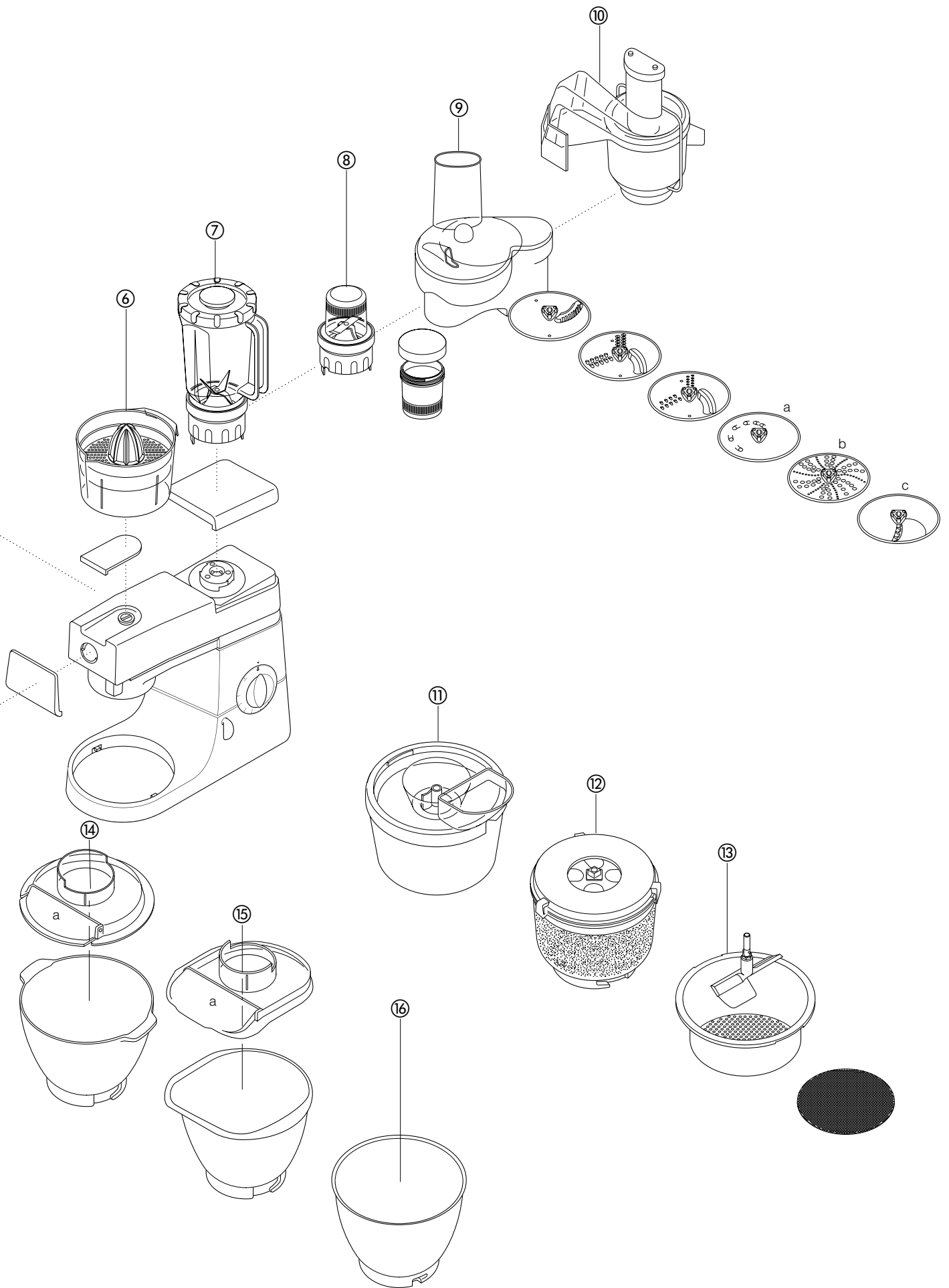
kenlyte D-formet skål ⑮ CHEF 489969

D-formet stænkskærm a CHEF 604349

skåle i rustfrit stål ⑯ polerede: CHEF 638821, MAJOR 642779

overtræk ⑰ CHEF 533722, MAJOR 606397





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** og **3**, når disse først anvendes. Dette er normalt - tør det blot af.

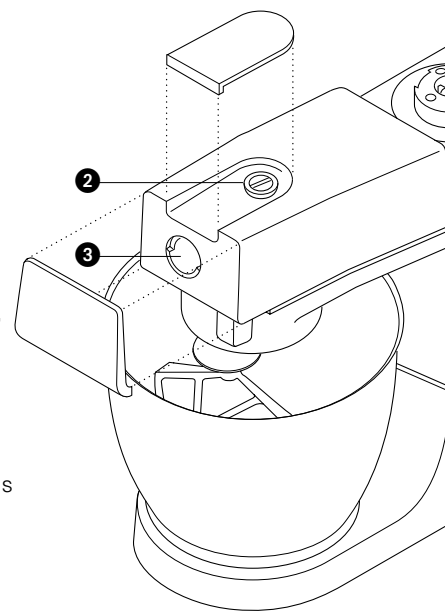
- motorenhed
 - Aftørres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør.
 - Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand.
- skåle
 - Vaskes i hånden og tørres grundigt.
 - Hvis De har en skål af rustfrit stål, må De aldrig bruge en stålbørste, ståluld eller blegemidler. Kalkmærker kan fjernes med eddike. Skålen i rustfrit stål kan også vaskes i opvaskemaskine.
 - Skålene må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne).
- tilbehør
 - Vaskes i hånden og tørres grundigt.
 - Der kan opstå misfarvning af K-spaden, piskeriset og dejkrogen, hvis de lægges i opvaskemaskinen.
- stænkskærm
 - Vask den i hånden og tør den grundigt af.

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 modeller KM600, 800 og 810.**
- Til modeller KM300, 400 og 410 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

jordbær- og abrikoslagkage

- ingredienser: lagkagebunde
- 3 æg
 - 75g sukker
 - 75g hvedemel
- fyld og pynt
- 150ml piskefløde
 - sukker efter smag
 - 225g jordbær
 - 225g abrikoser

- metode
- 1 Skær abrikoserne halvt over og fjern stenene. Kog abrikoserne i en lille smule vand med sukker efter smag, indtil de er møre.
 - 2 Vask jordbærerne og skær dem halvt over.
 - 3 Lagkagebundene tilberedes ved at piske æg og sukker på maksimal hastighed, indtil dejen er lysegul og tyk.
 - 4 Fjern skålen og piskeriset. Vend melet i blandingen vha. en stor metalske. Gør dette forsigtigt for at holde lagkagebundene lette.
 - 5 Fyld dejen i 2 smurte og forede 18cm lagkageforme.
 - 6 Bages ved 120°C i ca. 20 minutter, indtil kagen springer tilbage, når der røres let ved den.
 - 7 Vend bundene ud på en rist.
 - 8 Pisk piskefløden på maksimal hastighed, indtil den er stiv. Tilsæt sukker efter smag.
 - 9 Skær abrikoserne og en tredjedel af jordbærerne i små stykker. Bland dem i halvdelen af flødeskummet.
 - 10 Fordel dette over en af lagkagebundene og læg den anden bund ovenpå.
 - 11 Fordel resten af flødeskummet ovenpå og pynt med resten af jordbærerne.

opskrifter *fortsat*

marengs

ingredienser • 4 æggehvider

- 250g flormelis, sigtet

metode 1 Læg bagepapir på en bageplade.

2 Pisk æggehviderne og sukkeret på maksimal hastighed i ca. 10 minutter, indtil de er stive.

3 Sæt marengsdejen på bagepladen med en ske (eller brug en sprøjtepose med en 2,5cm stjernedyse).

4 Bages ved 110°C i ca. 4 - 5 timer, indtil de er faste og sprøde. Hvis de begynder at blive brune, skal ovndøren sættes lidt på klem.

- De bagte marengs opbevares i en lufttæt kagedåse.

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.

burgere, hakkebøf

ingredienser • 230g magert oksekød (uden sener)

metode 1 Skær kødet i ca. 2,5cm terninger.

2 Hvis De ikke har en kødhakker, kan De bruge blenderen og hakke små mængder ad gangen. Hak kødet på hastighed 2 i 15 sekunder, **men ikke længere**. Pladerne skal rengøres mellem det ene hold og det næste.

3 Det hakkede kød kan krydres efter ønske f.eks. med hakket løg, blandede krydderurter - enten friske eller tørrede, groft malede sorte peberkorn eller skal og saft af en citron.

4 Del farsen i 2 dele og form dem til 2 bøffer. Steg dem på panden eller grillen på mellem til høj varme, indtil de er helt gennemstegte.

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.
- Käytä tätä konetta ainoastaan ruuanvalmistukseen kotona.

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.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

laitteiden voimansiirtoistukat 1 suurta nopeutta vaativille lisälaitteille

2 sitruspuserrin

3 hitaammille laitteille

4 kulhon käyttöosille

peruskone 5 vatkainpää

6 lukitusvipu

7 kulho

8 vatkainpään käyttövipu

9 käynnistyskytkin/nopeudenvälitsin

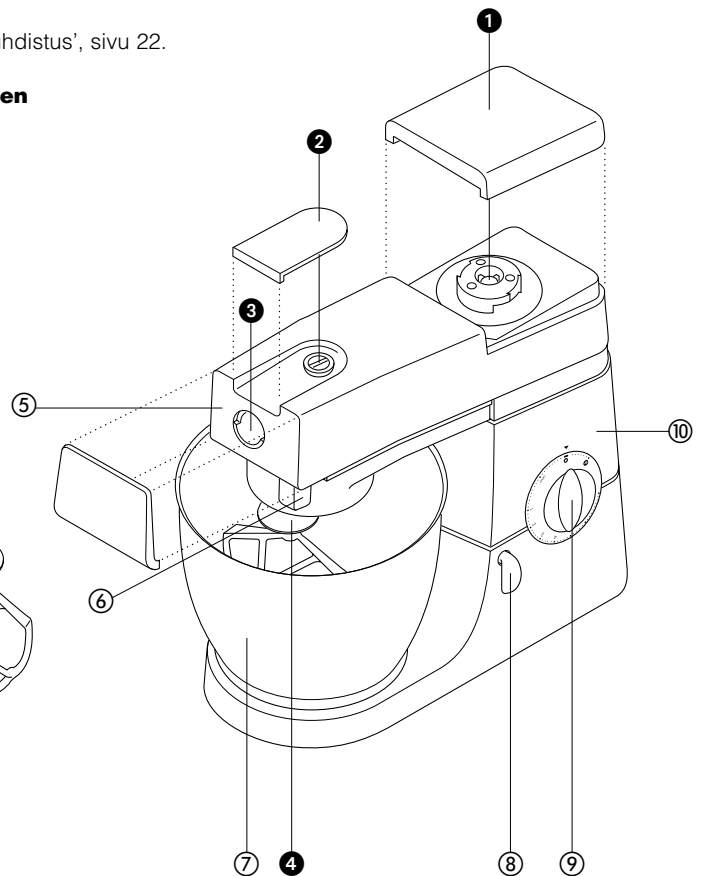
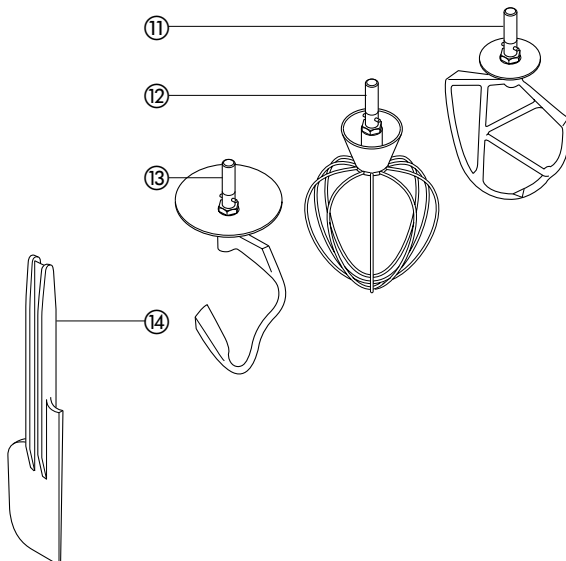
10 runko/moottori

11 K-vatkain

12 vispilä

13 taikinakoukku

14 kaavin



yleiskone

yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

- K-vatkain • Sopii kakkujen, pikkuleipien, voitaikainoiden, 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 • Hiivataikainoiden valmistukseen.

yleiskoneen käyttö

- 1 Käännä vatkainpään kohotusvipua vastapäivään **1** ja nosta vatkaimen päätä kunnes se lukittuu.
- 2 Pyöräytä myötäpäivään kunnes se pysähtyy **2** ja nyt työnnä ylöspäin.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään **3**
- 4 Käännä vatkainpään käyttövipua vastapäivään **1** ja sitten käännä vatkainpää alas kunnes se lukkiutuu.
- 5 Käynnistä **4** kone käynnistyskiekosta ja valitse sopiva nopeus.
 - 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 vaahdottuvat 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 konettasi. 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

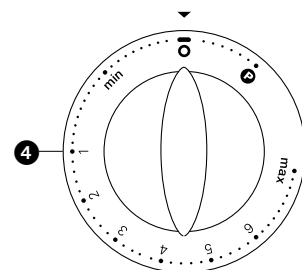
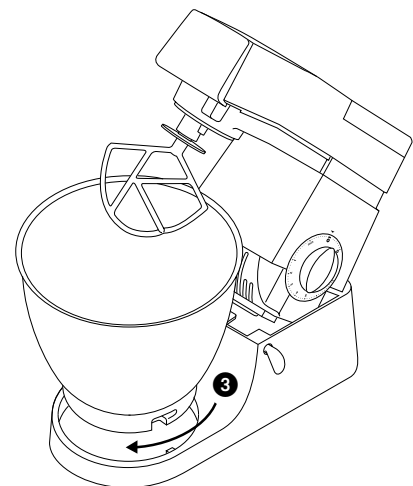
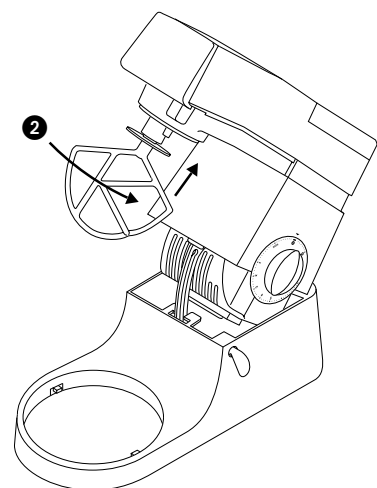
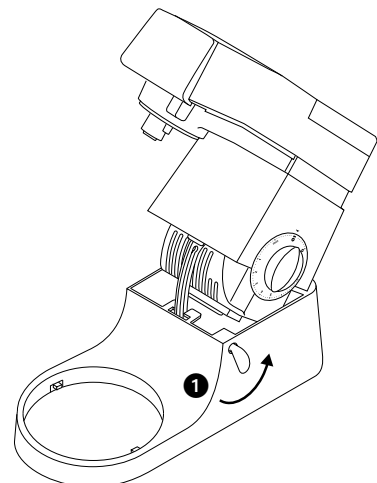
KM300, KM410 mallit

KM600, 800 mallit

- | | | |
|----------------------------|---------------------------|---------|
| voitaikina | • jauhojen paino: 680 g | 910 g |
| paksu hiivataikina | • jauhojen paino: 1,36 kg | 1,5 kg |
| (Engl. tyyppinen) | • kokonaispaino: 2,18 kg | 2,4 kg |
| pehmeä hiivataikina | • jauhojen paino: 1,3 kg | 2,6 kg |
| (Eurooppalainen taikina) | • kokonaispaino: 2,5 kg | 5 kg |
| hedelmäkakku | • kokonaispaino: 2,72 kg | 4,55 kg |
| munanvalkuaiset | • 12 | 16 |

nopeudet **4**

- K-vatkain • **rasvan ja sokerin vaahdottaminen aloita nopeudella min, vähitellen** lisää nopeudelle max.
- **munien vatkaaminen vaahdotettuun 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.



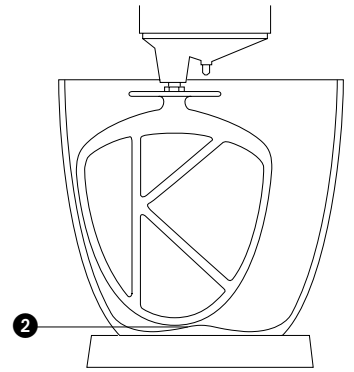
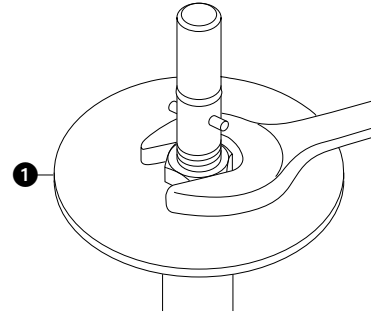
ongelmia - miten toimia

ongelma

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

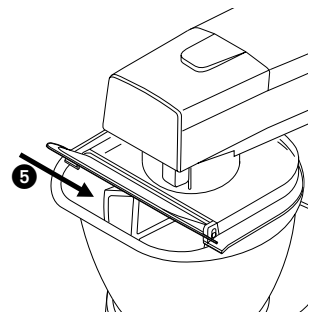
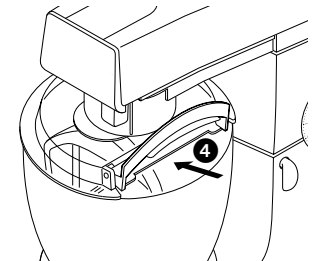
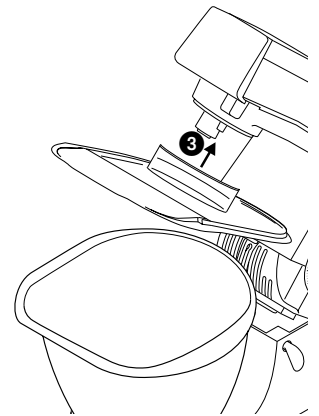
vastaus • säädä korkeutta. Ohjeet alla:

- 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.



pyöreän/D-muotoisen roiskesuojan asennus ja käyttö (jos toimitetaan koneen mukana)

- 1 Nosta kiinnitysvarrtta, kunnes se lukkiutuu.
 - 2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
 - 3 Työnnä roiskesuoja kunnolla paikalleen **3**. Saranallisen osan tulee olla kuvan osoittamassa kohdassa: pyöreä kuva **4** ja D-muotoinen kuva **5**.
 - 4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
 - 5 Laske kiinnitysvarsi alas ja varmista, että roiskesuoja on asetettu kulhon mallin mukaisesti.
- Sekoituksen aikana aineksia voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojan saranallisen osan kautta.
 - Roiskesuojaa ei tarvitse poistaa vaihdettaessa työvälinettä.
- 6 Roiskesuoja irrotetaan nostamalla kiinnitysvarsi 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** tagliolini
- A973** trenette
- A974** spagetti

pastakone ② A936 mukana 6 reikälevyä eteen kiinnittyvä

leikkuri/raastin ③ A948 mukana 4 rumpua

lihamyly ④ A950 mukana
a iso makkarasuutin
b pieni makkarasuutin
c kebbenvalmistuslaite

viljamyly ⑤ A941

sitruspuserrin ⑥ A995

tehosekoitin ⑦ 1,2 l akryylimuovinen **A993A**, 1,2 l lasinen **A994A**, 1,5 l ruostumatonta

terästä **A996A**

monitoimimyly ⑧ A938A mukana 3 lasiastiaa ja 3 säilytyskantta päälle kiinnittyvä

leikkuri/raastin ⑨ A998 mukana 3 terää

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

mehunpuristin ⑩ A935

jäätelökone ⑪ CHEF **A953**, MAJOR **A954**

perunankuorin ⑫ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

puserrin- ja siivilälaitte ⑬ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

kenlyte pyöreä kulho ⑭ CHEF **265026**, MAJOR **412095**

pyöreä roiskesuoja a CHEF & MAJOR **444347**

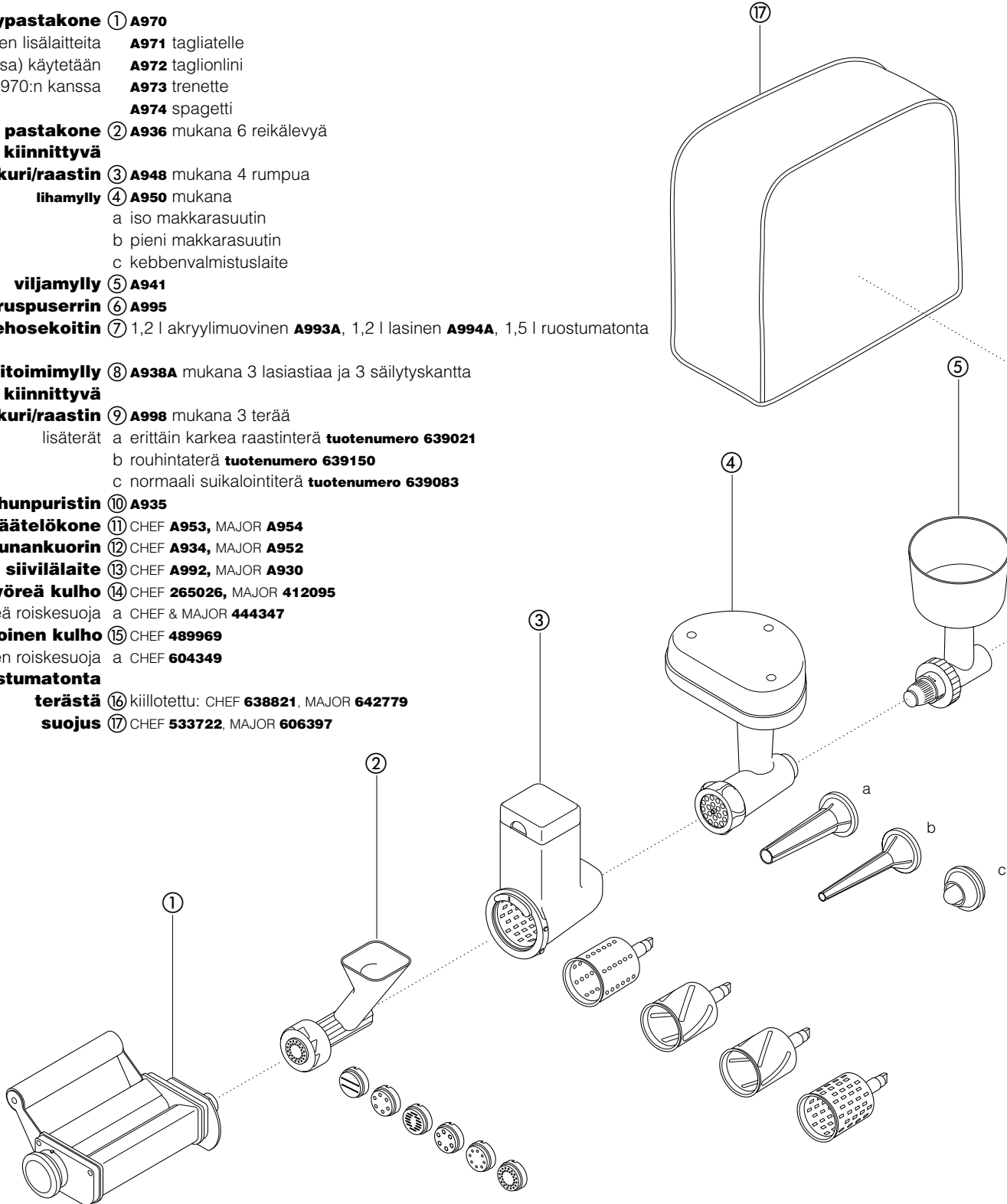
kenlyte D-muotoinen kulho ⑮ CHEF **489969**

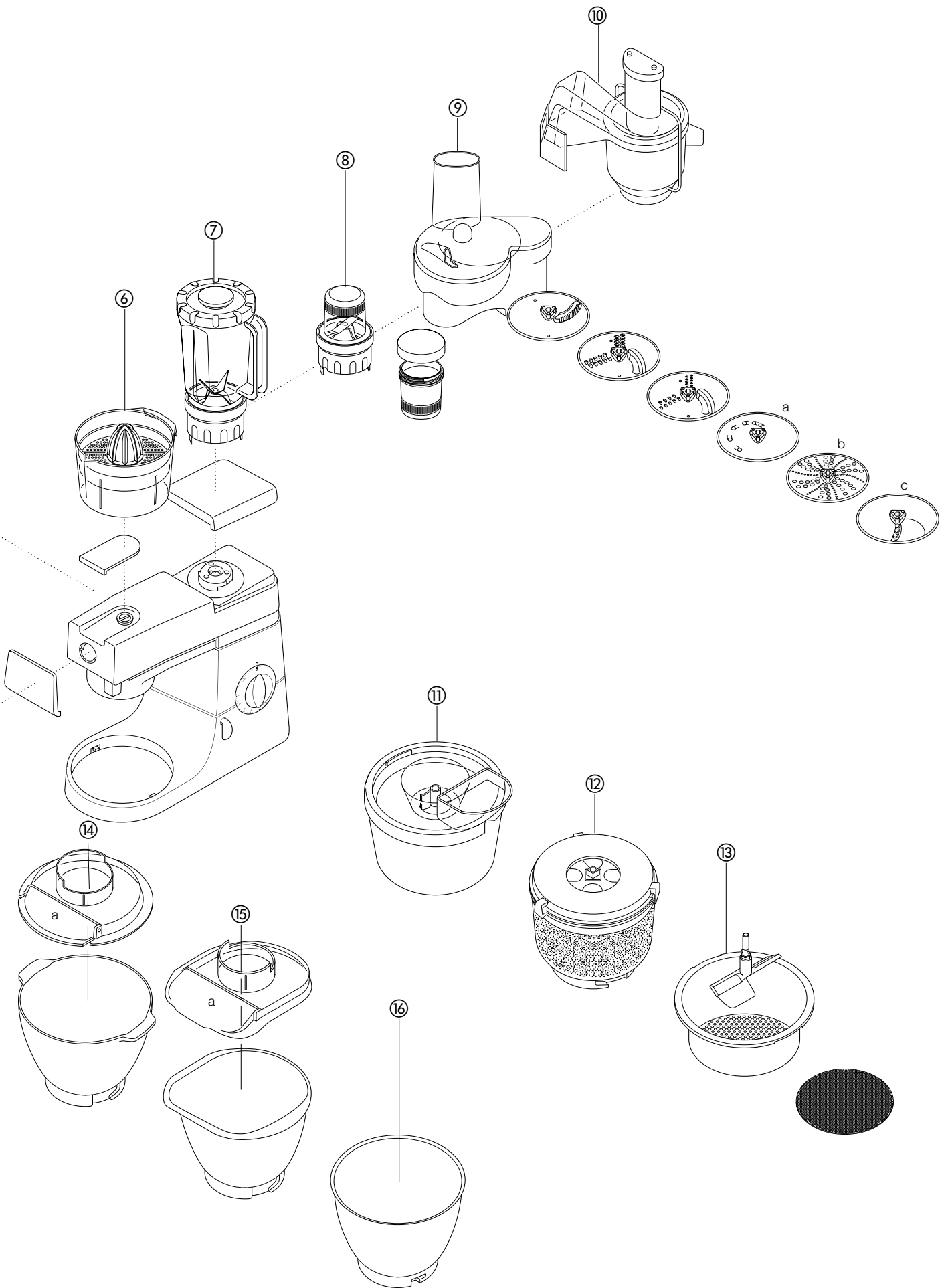
D-muotoinen roiskesuoja a CHEF **604349**

kulhot ruostumatonta

terästä ⑯ kiillotettu: CHEF **638821**, MAJOR **642779**

suojus ⑰ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





puhdistus ja huolto

tärkeää

- Muista aina kytkeä kone pois toiminnasta ja ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Konerasvaa saattaa tulla ulos jonkin verran käytön aikana kohdista ② ja ③ kun kone on vielä uusi. Se on normaalia.

puhdistus

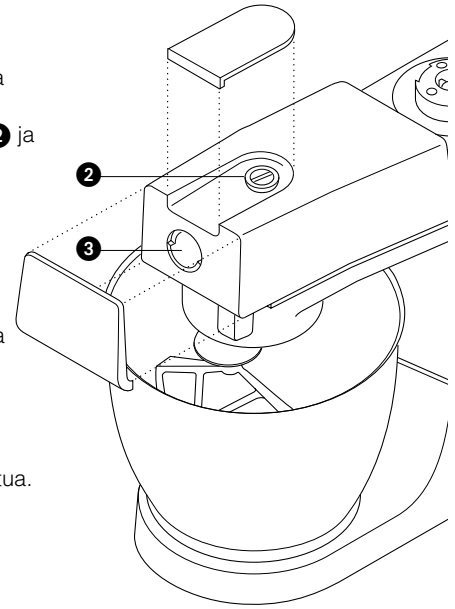
- runko/moottoriososa • Pyyhi kostealla, viimeistele pyyhkimällä kuivaksi.
- Älä käytä hankaavia aineita tai pesimiä. Äläkä upota konetta veteen.
- kulhot • Pese käsin tai astianpesukoneessa muovien pesuohjelmalla.
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettuja kulhoja ei pidä puhdistaa teräsharjalla, teräsvillalla eikä valkaisuaineilla. Pinttyneen pinnan voi puhdistaa etikalla tai teräksen hoitoaineilla. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Teräskulhoa ei saa laittaa kuumille tasoille, uuniin tai mikროon
- vatkaimet/koukut • Pese kevytmetallivatkaimet aina käsinpesussa muuten väri voi muuttua.
- Ei saa pestä astianpesukoneessa.
- roiskesuoja • Pese käsin, kuivaa sitten huolellisesti.

huolto

- Jos esim. yleiskoneen liitosjohtoon tulee vikaa vie kone valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Huolto- ja lisälaitesymyksissä voitte kääntyä Kenwood-jälleenmyyjän tai valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

takuu

- Yleiskoneella on takuu vain normaalissa kotitalouskäytössä.
- Suomessa noudatettavista takuehdoista 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

Nämä määrät sopivat malleille

KM600, 800 ja 810. Malleja

KM300, 400 ja 410 käytettäessä

ainesten määrää tulee

vähentää puolella ja jauhot

täytyy lisätä kerralla.

valmistusmenetelmä

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

mansikka - ja aprikoositäytekakku

ainekset: kakkupohja

täyte ja koristelu

valmistusmenetelmä

- 3 kananmunaa
 - 75g sokeria
 - 75g vehnäjauhoa
 - 150ml paksua kermaa
 - sokeria maun mukaan
 - 225g mansikoita
 - 225g tuoreita aprikooseja
- 1 Halkaise aprikoosit ja poista kivet. Kiehauta aprikoosit pehmeiksi pienessä vesimäärässä jossa on hiukan sokeria.
 - 2 Huuhtelee ja halkaise mansikat.
 - 3 Aloita kakkupohjan valmistus vispaamalla munat ja sokeri vaaleaksi, paksuksi vaahdoksi suurimmalla nopeudella.
 - 4 Irrota kulho ja vispilä. Sekoita jauhot varovasti joukkoon suurella metallilusikalla - tee tämä varoen, jotta kakusta tulisi kuohkea.
 - 5 Kaada taikina kahteen samankokoisen matalaan (18cm halkaisija) voidellulla paperilla vuorattuun vuokaan.
 - 6 Paista 180°C noin 20 minuuttia kunnes kakun pinta tuntuu sormella kokeillessa kimmoisalta.
 - 7 Kumoa metalliritilälle jäähtymään.
 - 8 Vispaa kerma vahhdoksi suurimmalla nopeudella, lisäten sokeria maun mukaan.
 - 9 Paloittele aprikoosit ja kolmannes mansikoista. Ota puolet kermavaahdosta erilleen ja sekoita ne siihen.
 - 10 Levitä tämä kermaseos yhden kakun päälle ja aseta toinen kakku niiden päälle.
 - 11 Levitä jäljelläoleva kermavaahto kakun päälle ja koristelee lopuilla mansikoilla.

reseptejä jatkoa

marengit

- ainekset
- 4 kananmunanvalkuaista
 - 250g tomusokeria, sihdattuna
- valmistusmenetelmä
- 1 Peitä paistinpelti tarttumattomalla leivinpaperilla.
 - 2 Vispaa munia ja sokeria noin kymmenen minuutin ajan suurimmalla nopeudella, kunnes seoksesta muodostuu pystyssä seisovaa vaahtoa.
 - 3 Nostele vaahtoa pellille ruokalusikalla pikkulapsen nyrkin kokoiisiin kasoihin. Voit myös pursottaa marengit pellille pursottimella 2,5cm:n tähdenmuotoista suutinta käyttäen.
 - 4 Paista 110°C noin 4 - 5 tuntia kunnes marengit ovat kiinteitä ja rapeita. Jos marengit uhkaavat tulla ruskeiksi paiston aikana, pönkitä uunin luukku roalleen.
- Säilytä marengit ilmatiiviisti.

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.

hampurilaiset

- ainekset
- 250g naudanpaistia
- valmistusmenetelmä
- 1 Leikkele 2,5cm kuutioiksi.
 - 2 Jos et omista lihamyllyä, voit jauhaa lihan pieni määrä kerrallaan tehosekoittimessa. Käytä nopeutta 2 **enintään** 15 sekuntia kerrallaan. Puhdista liha pois terän ympäriltä jokaisen lastin jälkeen.
 - 3 Sekoita joukkoon mausteeksi esim. sipulisiippua, tuoreita tai kuivia yrttejä, karkeasti jauhettua mustaa pippuria, ja sitruunan mehua ja kuorta.
 - 4 Muodosta seoksesta kaksi hampurilaista ja paista ne kauttaaltaan.

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 30.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör i taget.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet, se sid 26.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Denna maskin är endast avsedd för matberedning och bakning i hemmet.

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 30.

lär känna din Kenwood köksmaskin

uttag för tillbehör ① högväxeluttag

② drivuttag för citruspress

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

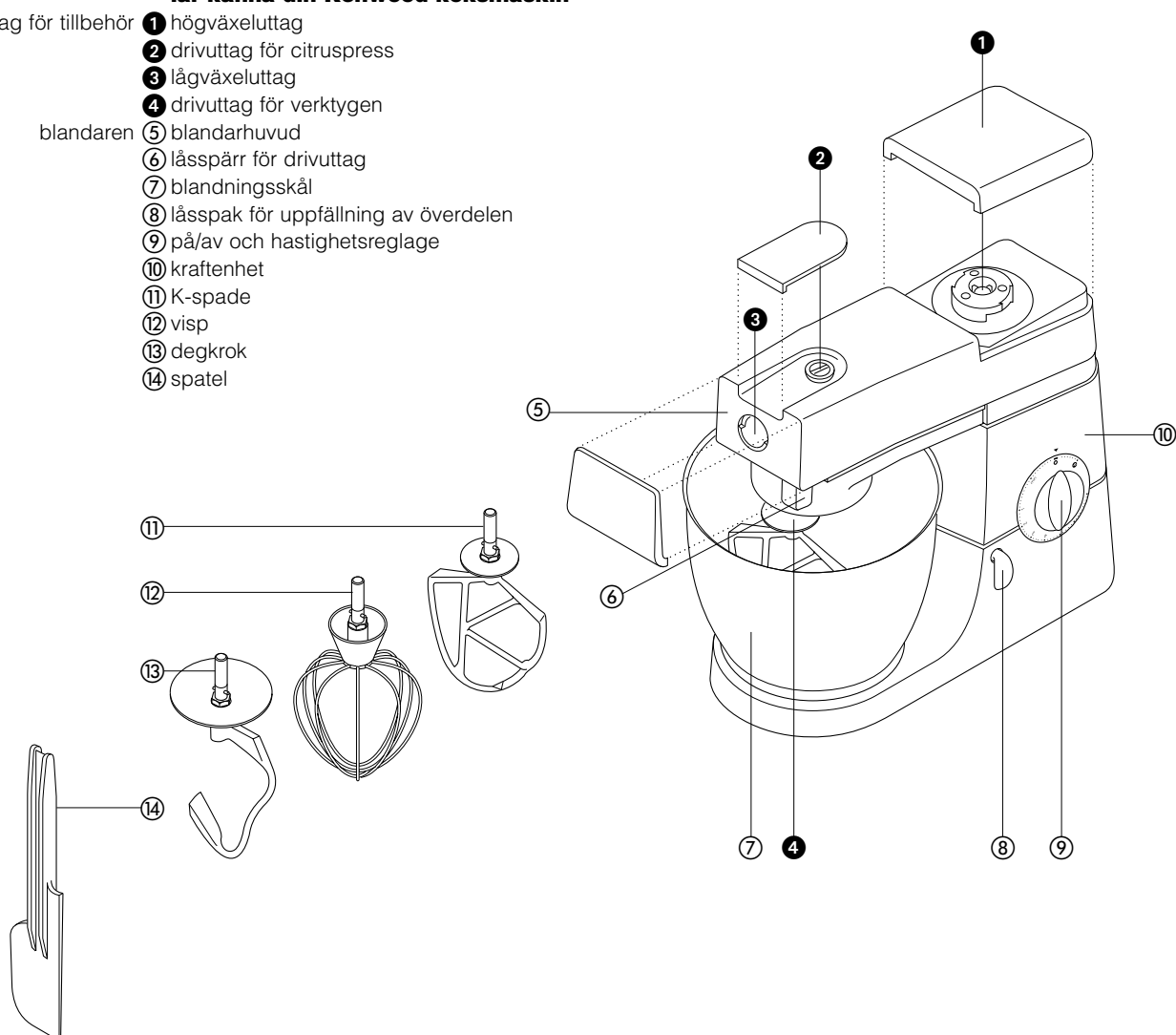
⑩ kraftenhet

⑪ K-spade

⑫ visp

⑬ degkrok

⑭ spatel



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, maräng, 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 låsspaken moturs **1** och fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
- 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 Vrid låsspaken moturs och fäll ner överdelen tills den går i låsläge.
- 5 Slå på maskinen genom att vrida hastighetsreglaget till önskad hastighet.
 - 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

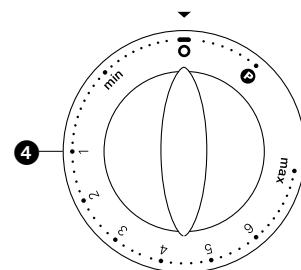
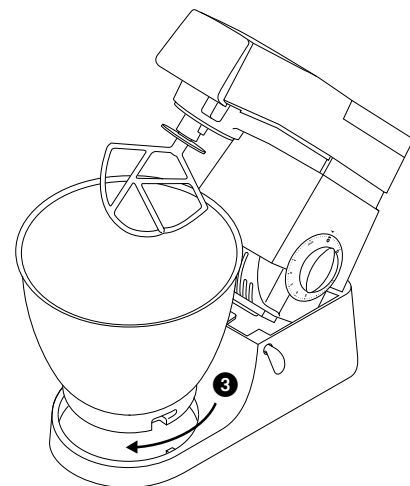
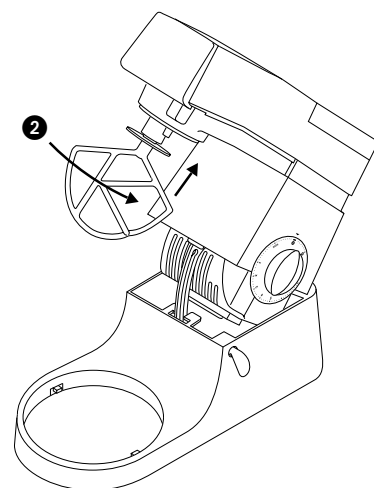
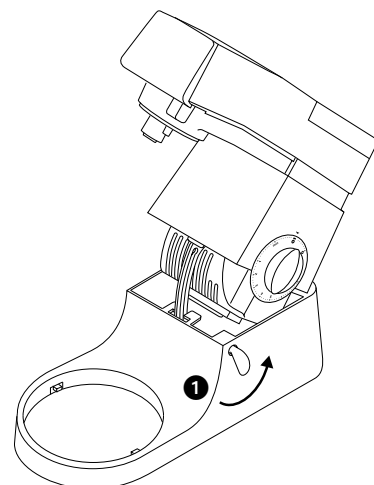
KM300, 400, 410

KM600, 800, 810

| | | |
|------------------------------|---------------------|---------------------|
| pajdeg | • mjölvikt: 680g | • mjölvikt: 910g |
| tung jäsdeg | • mjölvikt: 1,36kg | • mjölvikt: 1,5kg |
| British type | • totalvikt: 2,18kg | • totalvikt: 2,4kg |
| lätt jäsdeg | • mjölvikt: 1,3kg | • mjölvikt: 2,6kg |
| continental type | • totalvikt: 2,7kg | • totalvikt: 5kg |
| kaka med torkad frukt | • totalvikt: 2,72kg | • totalvikt: 4,55kg |
| äggvitor | • 12 | • 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.



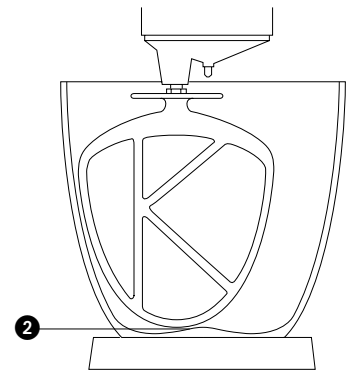
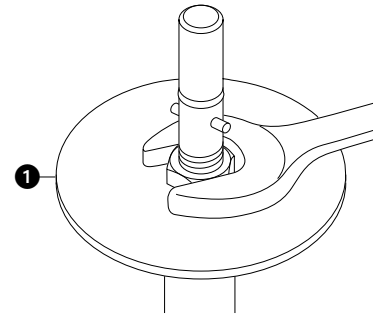
felsökning

problem

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

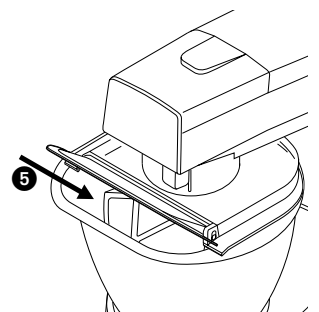
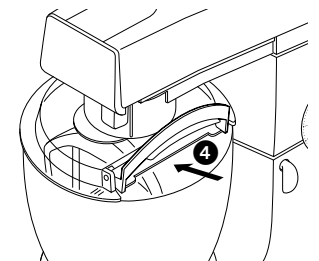
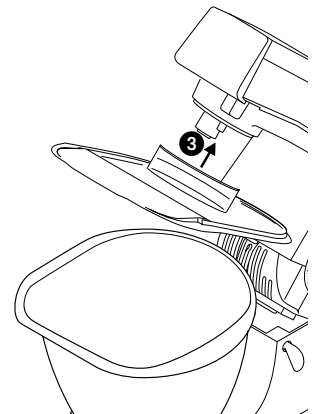
lösning • Justera höjden. Så här gör du:

- 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.



Hur du monterar och använder ditt runda/D-formade stänkskydd (om sådant finns)

- 1 Fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
- 2 Sätt skålen på basen.
- 3 Tryck på stänkskyddet tills det sitter på ordnetligt **3**. Den gångjärnsförsedda delen placeras enligt bilden - **4** för runt, **5** för D-format skydd.
- 4 Sätt i önskat verktyg.
- 5 Sänkt överdelen och se till att stänkskyddet följer skålens form.
 - Under bearbetningen kan ingredienser tillsättas genom den gångjärnsförsedda delen av stänkskyddet.
 - Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.
- 6 Tag bort stänkskyddet genom att fälla upp överdelen och skjuta av det.



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**

citruspress ⑥ **A995**

mixer ⑦ 1,2 l akryl **A993A**, 1,2 l glas **A994A**, 1,5 l rostfritt stål **A996A**

multikvarn ⑧ **A938A** med 3 glasbägare och 3 lock för förvaring

skiv- och strimlartillsats

för högväxeluttaget ⑨ **A998** med 3 skärskivor

extra skivor a extra grov strimlartillsats **detaljn 639021**

b rivskiva **detaljn 639150**

c pommes frites-tillsats **detaljn 639083**

kontinuerlig råsaftcentrifug ⑩ **A935**

glassmaskin ⑪ CHEF **A953**, MAJOR **A954**

potatisskalare ⑫ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

duskslag och sil ⑬ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

kenlyte rund skål ⑭ CHEF **265026**, MAJOR **412095**

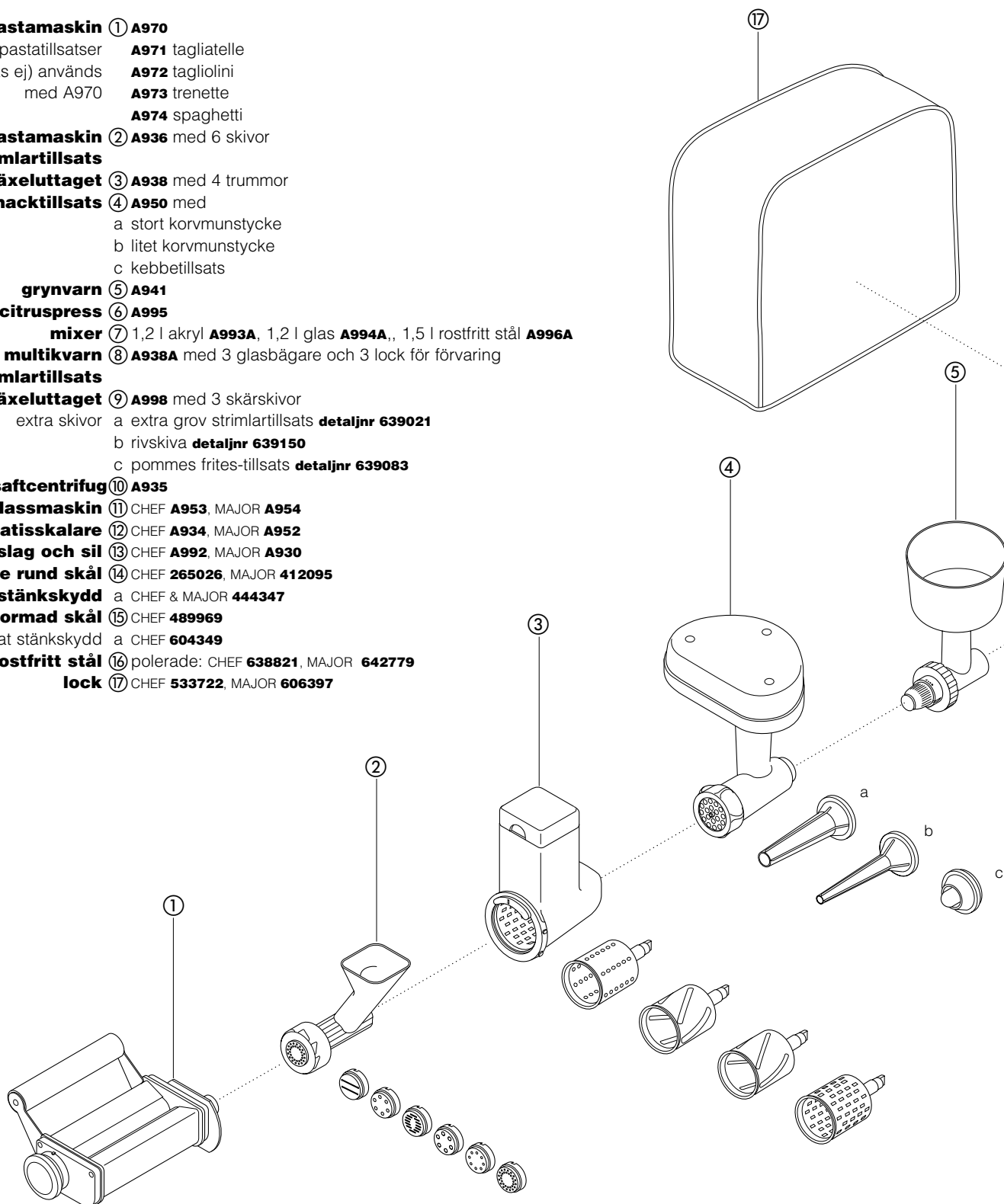
runt stänkskydd a CHEF & MAJOR **444347**

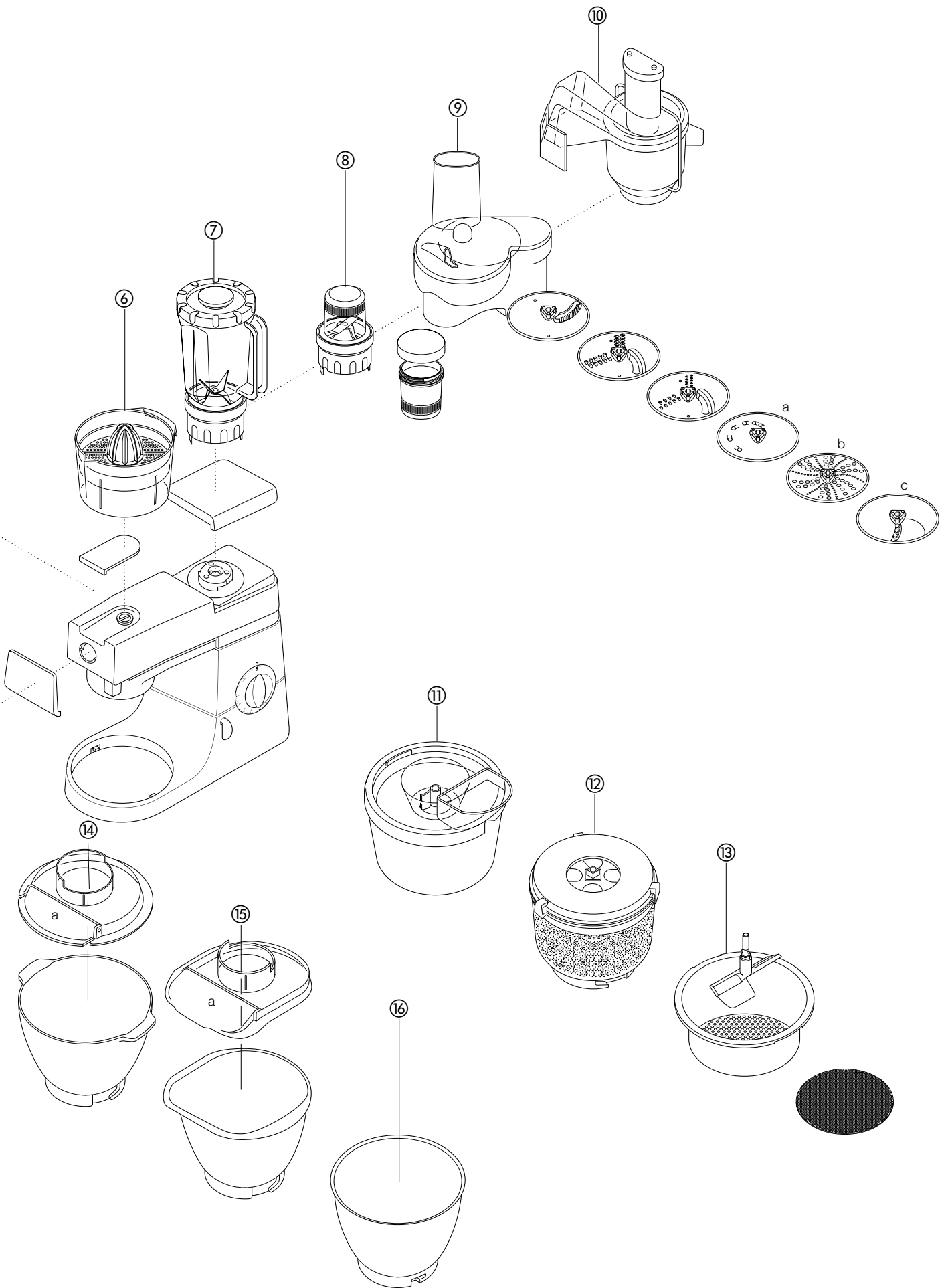
kenlyte D-format skål ⑮ CHEF **489969**

D-format stänkskydd a CHEF **604349**

skålar i rostfritt stål ⑯ polerade: CHEF **638821**, MAJOR **642779**

lock ⑰ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





rengöring och service

underhåll och rengöring

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du rengör den.
- Det kan komma ut litet smörjfett vid **uttagen 2** och **3** när du använder maskinen de första gångerna. Det är helt normalt - det kan du bara torka bort.

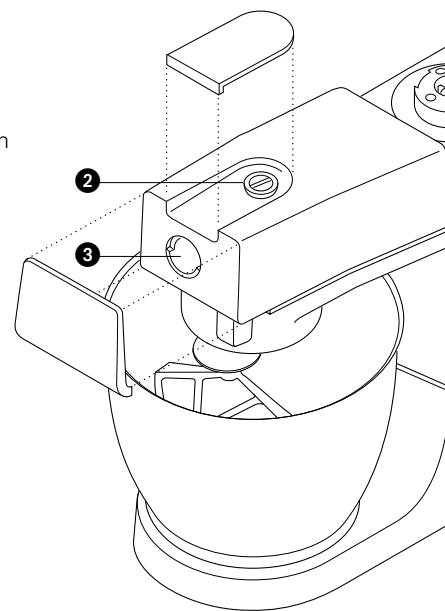
- kraftenheten
- Torka av med en fuktad trasa och torka efter med en torr.
 - Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten.
- skålar
- Diska för hand och torka ordentligt.
 - Använd inte stålborste, stålull eller blekmedel när du diskar rostfria skålar. Tag litet ättika för att få bort kalkbeläggningar. Skålar av rostfritt skål kan maskindiskas.
 - Utsätt inte skålarna för direktkontakt med värme (spisplattor, ugn, mikrovågsugn)
- verktyg
- Diska för hand och torka ordentligt.
 - K-spaden, vispen och degkroken kan missfärgas om de diskas i maskin.
- stänkskydd
- Diska för hand och torka noga.

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 26.

vitt matbröd *lätt deg*

- ingredienser
- 2,6kg vetemjöl
 - 1,3 l mjölk
 - 300g socker
 - 450g margarin
 - 100g färsk jäst (eller 50g torrjäst)
 - 6 uppvispade ägg
 - 5 nypor salt

Satsen gäller modellerna KM600, 800 och 810. Om du har KM300, 400 eller 410 tar du halv sats och håller i allt mjölet på en gång.

- 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

jordgubbs- och aprikostårta

- ingredienser: sockerkaksbotten
- 3 ägg
 - 75g socker
 - 75g vetemjöl
- fillning och dekoration
- 1,5dl vispgrädde
 - socker efter smak
 - 225g jordgubbar
 - 225g aprikoser

- gör så här
- 1 Skär itu aprikoserna och tag ut kärnan. Sjud dem försiktigt i mycket litet vatten med sockret tillsatt, tills de är mjuka.
 - 2 Skölj och skär itu jordgubbarna.
 - 3 Börja sedan med sockerkaksbotten: Vispa äggen och sockret på maxhastighet tills det är vitt och pösigt.
 - 4 Tag bort skålen och vispen. Vänd ner mjölet för hand med en stor metallsked - försiktigt så att sockerkakan blir fluffig.
 - 5 Häll i smeten i två smorda låga kakformar (18cm), klädda med bakpapper.
 - 6 Grädda i 180°C i c:a 20 minuter. Om kakan återtar sin form igen efter ett lätt tryck, är den färdig.
 - 7 Stjälp upp den på galler.
 - 8 Vispa grädden hårt på maxhastighet. Tillsätt ev. litet socker.
 - 9 Grovhacka aprikoserna och en tredjedel av jordgubbarna. Vänd ner dem i hälften av grädden.
 - 10 Bred blandningen på en av sockerkaksbottnarna och lägg över den andra.
 - 11 Bred resten av grädden på tårtan och dekorera med resten av jordgubbarna.

recept *forts*

maränger

- ingredienser
- 4 äggvitor
 - 250g florsocker, siktat
- gör så här
- 1 Lägg bakpapper på en plåt.
 - 2 Vispa äggvitorna och sockret på maxhastighet i c:a 10 min tills smeten står upp i toppar.
 - 3 Klicka ut blandningen på bakpapperet (eller använd en spritspåse med 2,5cm stjärnmunstycke).
 - 4 Grädda i 110°C i c:a 4 - 5 timmar tills marängerna är hårda och spröda. Om de börjar ta färg kan du ställa luckan på glänt.
- Förvara marängerna i en lufttät burk.

pajdeg

- ingredienser
- 450g mjöl, siktat tillsammans med saltet
 - 1 tsk salt
 - 225g matfett (ister och margarin direkt från kylan)
 - 4 msk vatten
- tips
- Överarbeta 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.

pannbiffar

- ingredienser
- 250g nötkött av god kvalitet utan senor
- gör så här
- 1 Skär köttet i tärningar på 2,5cm
 - 2 Om du inte har köttkvarnstillsatsen kan du använda mixertillsatsen och göra litet färs i taget. Kör på hastighet 2, **högst** 15 sekunder. Torka av knivbladen mellan omgångarna.
 - 3 Blanda i t.ex. hackad lök, olika örter (färska eller torkade), grovmalen svartpeppar och saft och skal av en citron.
 - 4 Forma till 2 pannbiffar och grilla på medelstark till stark värme tills de är genomstekta.

