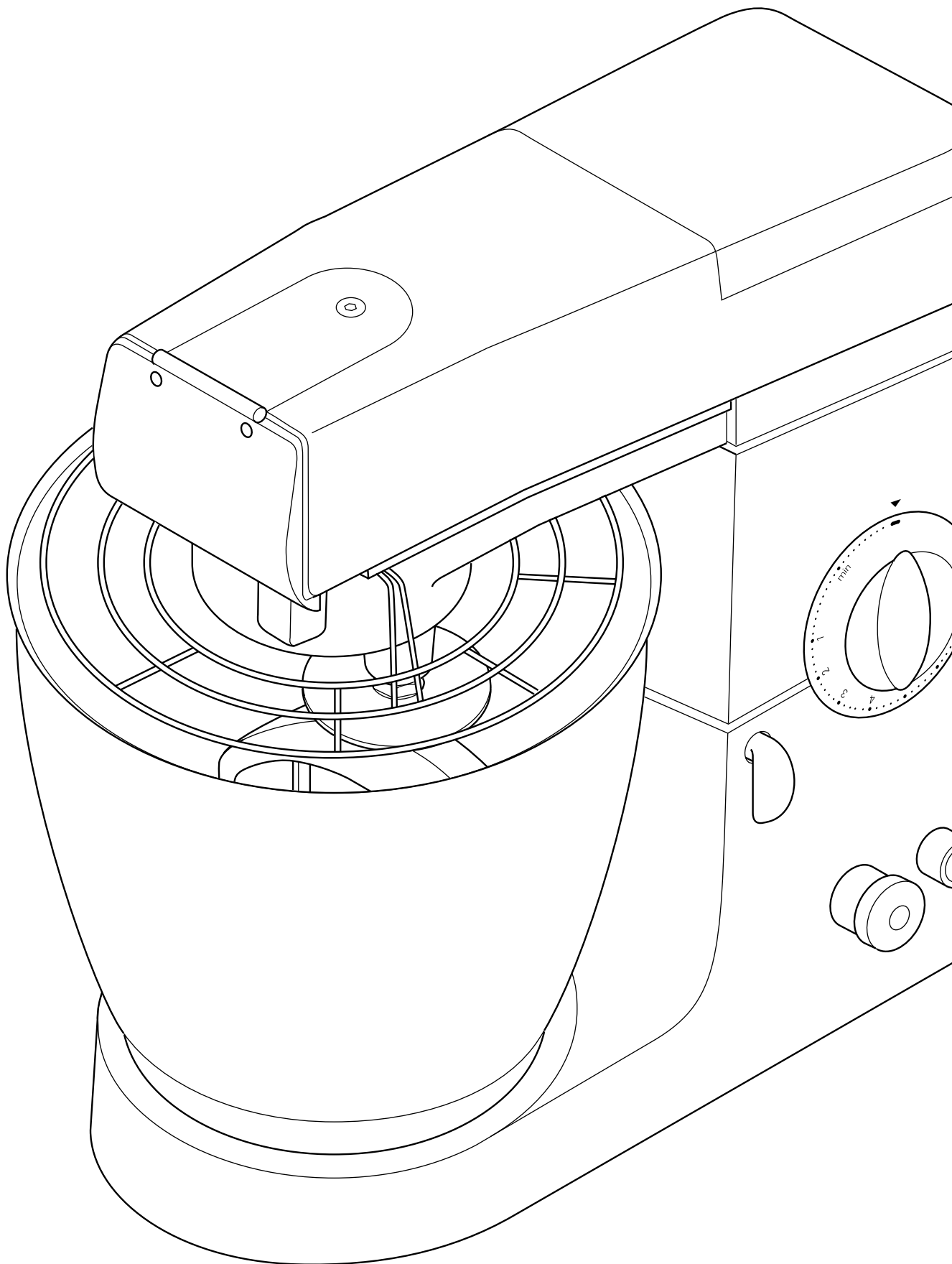


Professional PM900



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 sähkövatkain. 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 5.
- 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 forvisse 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 5.

Bli kjent med din kjøkkenmaskin

Uttak for tilbehør 1 Uttak for høy hastighet

2 Uttak for lav hastighet

3 Redskapsholder

Mikseren 4 Mikserhode

5 Uttaksfeste

6 Fastmontert vern

7 Bolle

8 Spak til å løfte hodet

9 Stoppknapp (rød)

10 Startknapp (grønn)

11 Hastighetsbryter

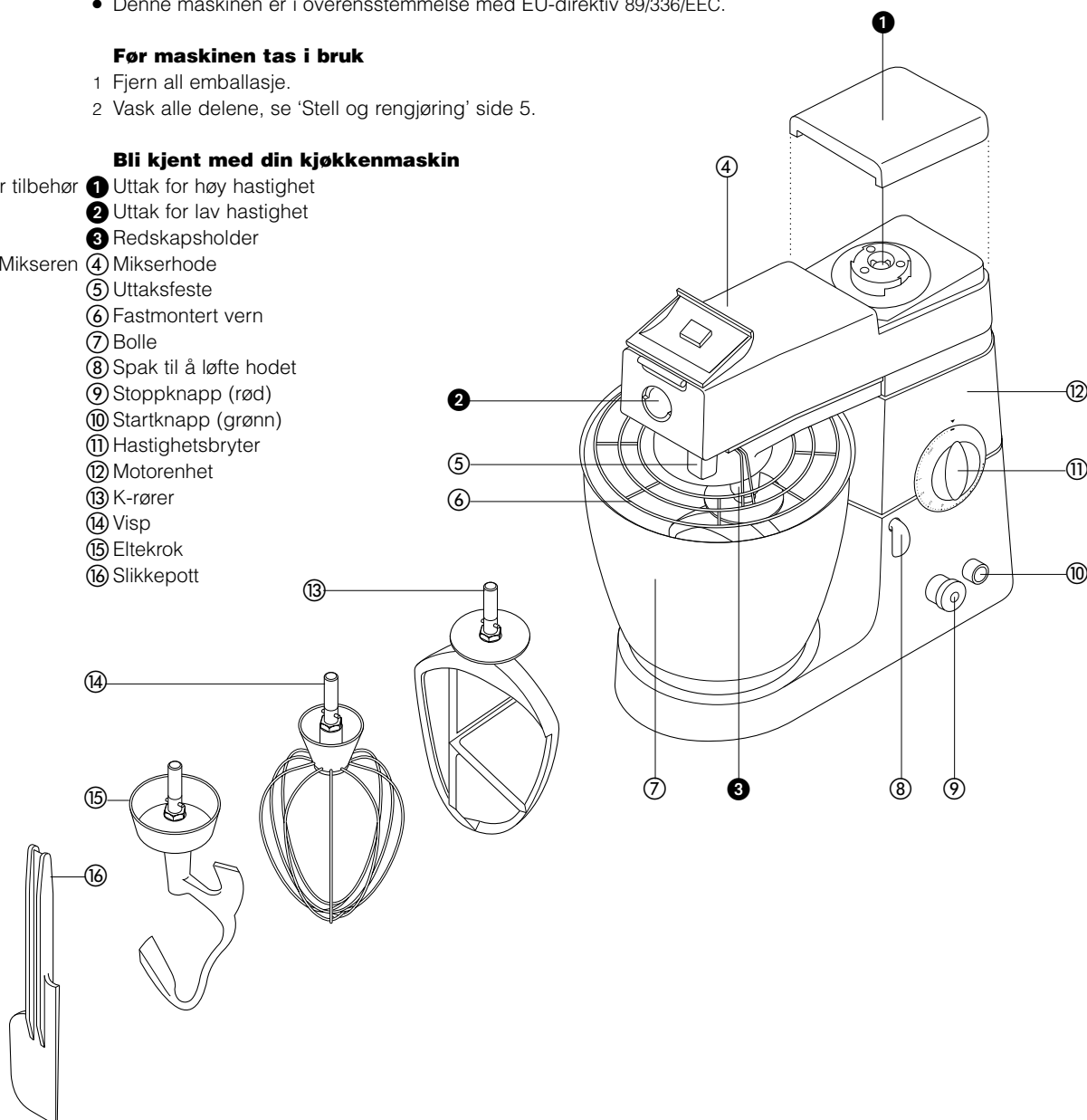
12 Motorenhet

13 K-rører

14 Visp

15 Eltekrok

16 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 - **ellers vil ikke mikseren virke**.
 - 5 Velg hastighet.
 - 6 For å starte, trykk på den grønne knappen. For å stoppe, trykk på den røde knappen.
 - Hvis du løfter mikserhodet mens maskinen er igang, vil maskinen stoppe.
- Innsetting av redskap
- Fjerning av redskap
- 7 Skru den ut.

- 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

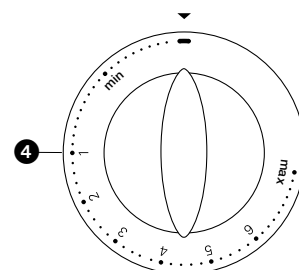
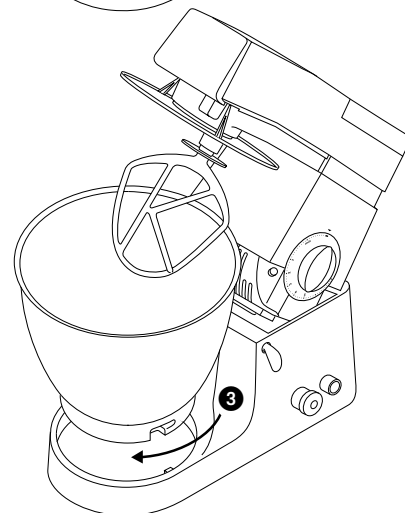
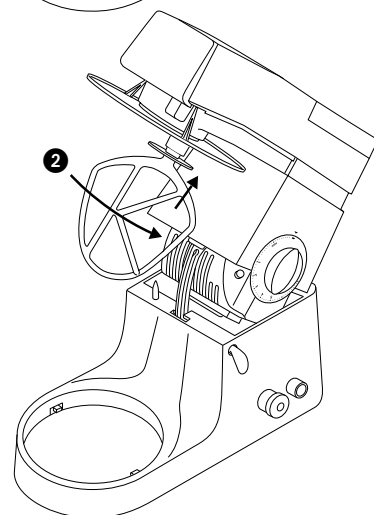
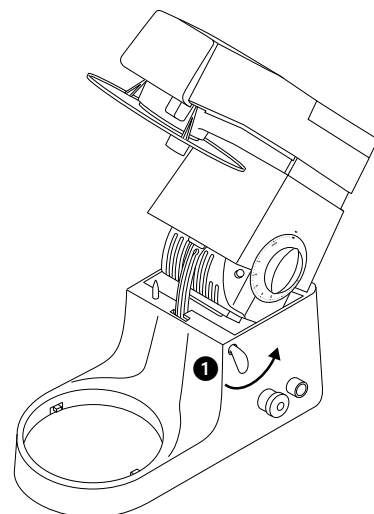
- Viktig
- Overstig aldri maksimum kapasitet som er vist i tabellen nedenfor, ellers vil du overbelaste maskinen.
 - Hvis du hører at maskinen arbeider tungt, må du slå av, ta ut halvparten av deigen, og elte hver del for seg.
 - Ingrediensene blander seg best med hverandre hvis du har i væsken først.

Maksimum kapasitet

- | | |
|----------------------|---------------------|
| Mørdeig | • Melvekt: 910g |
| Fast gjærdeig | • Melvekt: 1.5kg |
| Britisk type | • Totalvekt: 2.4kg |
| Løs gjærdeig | • Melvekt: 2.6kg |
| Kontinental type | • Totalvekt: 5kg |
| Fruktkakerøre | • Totalvekt: 4.55kg |
| Eggehviter | • 16 |

Hastigheter **4**

- K-rører
- **røre smør og sukker hvitt** start på min, øk gradvis til 5.
 - **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.



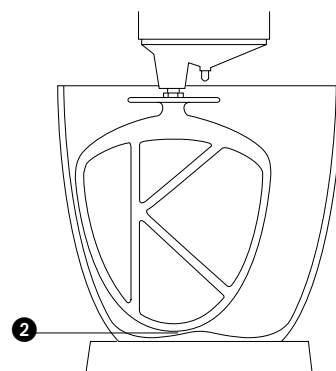
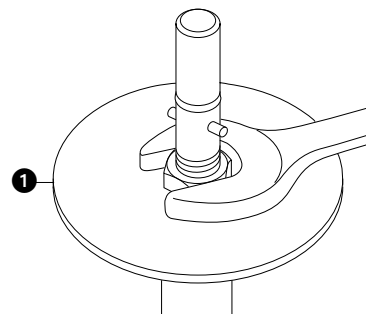
Løsning på problemer

Problem

- Vispen eller K-røreren kommer ikke helt ned i 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 røreredskep.
- 3 Hold redskapet, og løsne så mutteren ❶.
- 4 Senk mikserhodet.
- 5 Justér høyden ved å dreie på akselen. Ideelt sett skal vispen/K-røreren **nesten** berøre bunnen av bollen ❷.
- 6 Løft hodet, hold i vispen/K-røreren og skru til mutteren.



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.

Tilbehør Kode for tilbehør

pastakvern ① **A936** kommer med 6 skiver
saktegående råkostapparat ② **A948** kommer med 4 tromler
super kjøttkvern ③ **A950**

a stort pølsehorn
 b lite pølsehorn
 c kebbemaker

kornmølle ④ **A941**

hurtigmikser ⑤ 1,2 l akryl **A993**, 1,2 l glass **A994**, 1,5 l rustfritt stål **A996**

multikvern ⑥ **A938** kommer med 4 glass og 4 lokk for lagring

hurtiggående

råkostapparat ⑦ **A997** kommer med 3 riveskiver

ekstraplater a ekstra grov snitteplate **del nr. 639021**

b raspeplate **del nr. 639150**

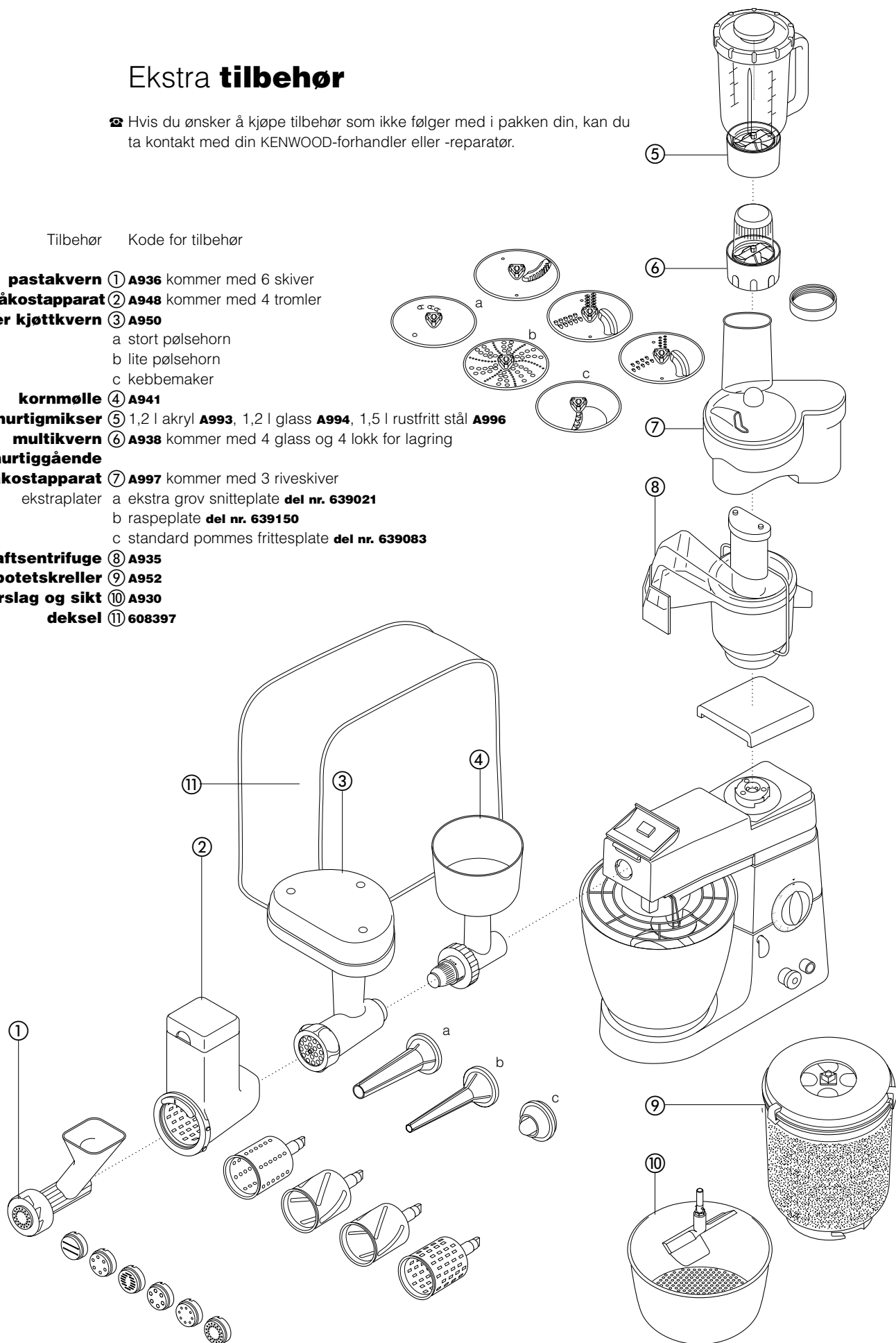
c standard pottes fritesplate **del nr. 639083**

saftsentrifuge ⑧ **A935**

potetskreller ⑨ **A952**

dørslag og sikt ⑩ **A930**

deksel ⑪ **608397**



Rengjøring og service

Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut støpselet før rengjøring.
- Det kan være litt olje på **uttak 2** når du bruker det 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.

- Hold den borte fra varme (f.eks. komfyr, stekeovn, mikrobølgeovn).

Redskap • Vask for hånd og tørk deretter grundig.

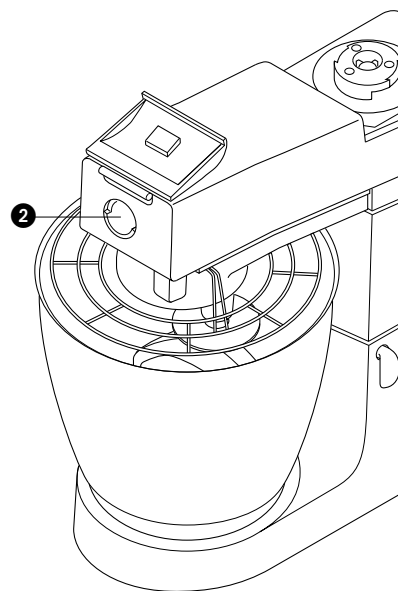
- K-røreren, vispen og eltekroken kan bli misfarget hvis de vaskes i oppvaskmaskin.

Service og kundeservice

- 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 fast deig, britisk type

- ingredienser
- 1,36kg hvetemel
 - 3ts salt
 - 25g fersk gjær eller 15g tørrgjær pluss 1 ts sukker
 - 7,5dl varmt vann, 43°C. Bruk et termometer eller bland 2,5dl kokende vann med 5dl kaldt vann.
 - 25g fett
- fremgangsmåte
- 1 **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske):
Hell det varme vannet i en bolle. Strø tørrgjæren i vannet, tilsett sukker 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
 - 2 Hell væsken i bollen. Tilsett deretter mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), salt og fett.
 - 3 Elt deigen på minimumshastighet i 45 - 60 sekunder. Øk så hastigheten til 1, og ha i mer mel hvis nødvendig, inntil deigen har tatt form.
 - 4 Elt deigen i 3 - 4 minutter til på hastighet 1, inntil deigen er glatt og elastisk og slipper sidene i bollen.
 - 5 Legg deigen i enten en smurt plastpose eller en strødd bolle som dekkes til med et koppehåndkle. La deigen heve seg på et lunt sted til den er dobbelt så stor.
 - 6 Elt omigjen i 2 minutter på hastighet 1.
 - 7 Fyll fire smurte halvkilos-former halvfulle med deig, eller lag rundstykker. Dekk dem til med et koppehåndkle, og la dem etterheve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
 - 8 Stekes ved 230°C i 30 - 35 minutter for loffene eller 10 - 15 minutter for rundstykkene.
- Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.

Loff løs deig, kontinental type

- ingredienser
- 2,6kg hvetemel
 - 1,3l melk
 - 300g sukker
 - 450g margarin
 - 100g fersk gjær eller 50g tørrgjær
 - 6 vispede egg
 - 5 klyper salt
- fremgangsmåte
- 1 Smelt margarin 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.

Oppskrifter *forts.*

Jordbær- og aprikoskake

- ingredienser: Sukkerbrød
- 3 egg
 - 75g sukker
 - 75g mel
- Fyll og pynt
- 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.

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 brødsmuler. Stopp før den ser fet ut.
 - 3 Tiltett vann og rør på minimumshastighet. Stopp så snart vannet er blandet inn.
 - 4 Stek ved ca 200°C, avhengig av fyllet.

Oppskrifter *forts.*

Kjøttburgere

- ingredienser • 250g førsteklasses seneфриtt 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), grovmalt 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 efterset eller repareret (se 'service', side 13).
- 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 13.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

kraftudtag til tilbehør 1 kraftudtag (high-speed)

2 kraftudtag (low-speed)

3 redskabsåbning

mixeren 4 mixerhoved

5 kraftudtagslås

6 fast skærm

7 skål

8 hovedløftearm

9 stopknap (rød)

10 startknap (grøn)

11 hastighedskontakt

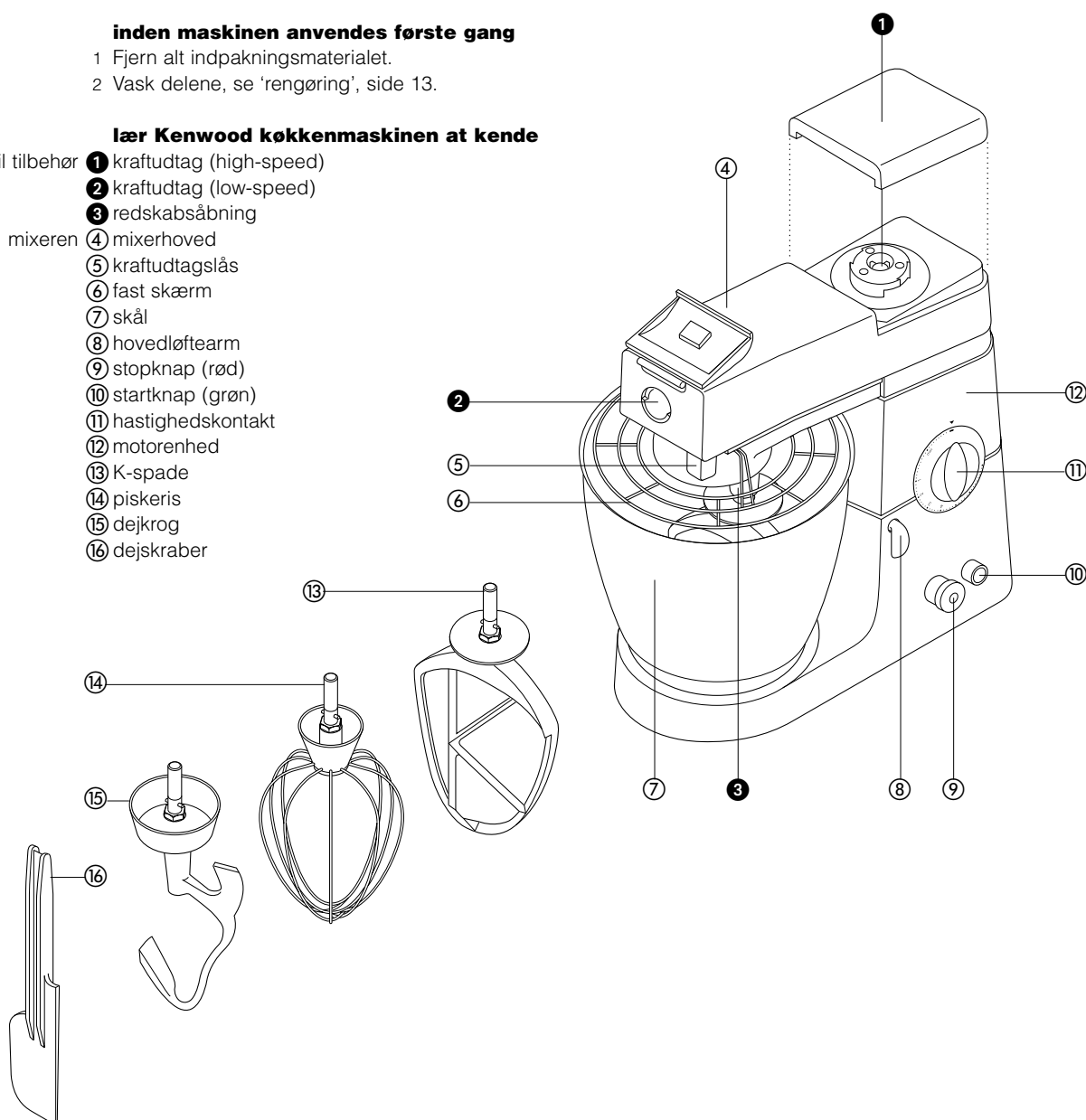
12 motorenhed

13 K-spade

14 piskeris

15 dejkrog

16 dejskraber



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

- K-spade • Til at røre kagedej, småkagedej, 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 smør og sukker) - da det kan beskadige det.
- dejkrog • Til gærdeje.

sådan anvendes mixeren

- 1 Drej hovedløftearmen mod uret ❶ og løft mixerhovedet, til det låser.
- 2 Drej redskabet, indtil det standser ❷ og tryk det så på plads.
- 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned og drej den med uret ❸
- 4 Drej hovedløftearmen mod uret og sænk mixerhovedet, til det låser - **ellers virker mixeren ikke.**
- 5 Vælg en hastighed.
- 6 Maskinen startes ved at trykke på den grønne knap. Maskinen standses ved at trykke på den røde knap.
- Hvis mixerhovedet løftes, mens maskinen arbejder, standser maskinen.
- sådan fjernes et redskab 7 Skru det ud.

- tips • Sluk for maskinen og skrab hyppigt dejen ned i skålen med dejskraberen.
- 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

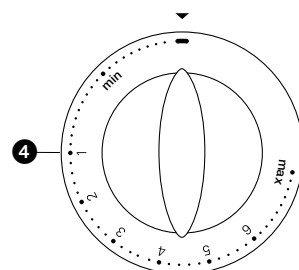
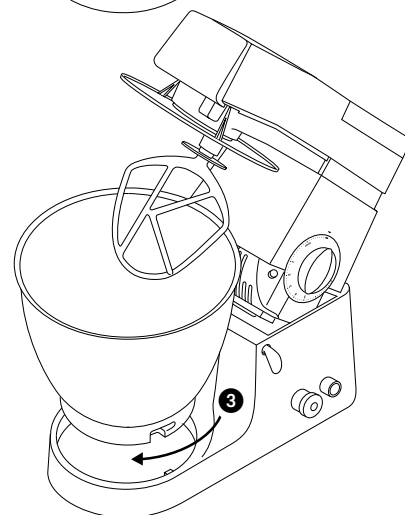
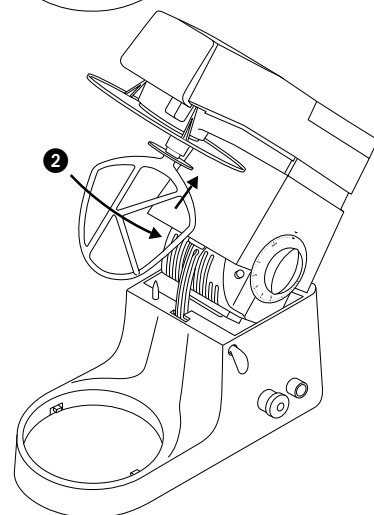
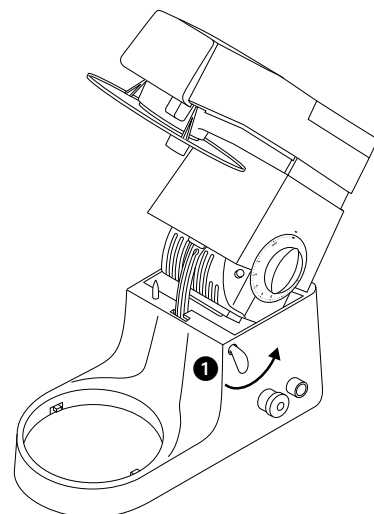
- vigtigt • Nedenstående maksimale mængder må aldrig overskrides, da maskinen ellers vil blive overbelastet.
- Hvis De hører, at maskinen sejtrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
- Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommer i først.

maksimale mængder

- butterdej** • Melvægt: 910g
- tyk gærdej** • Melvægt: 1,5kg
- britisk type • Samlet vægt: 2,4kg
- blød gærdej** • Melvægt: 2,6kg
- kontinental type • Samlet vægt: 5kg
- frugtkagedej** • Samlet vægt: 4,55kg
- æggeghvider** • 16 stk.

hastigheder ❹

- K-spade • **røring af fedtstof og sukker:** start på "min" og sæt gradvist hastigheden op til 5.
- **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.



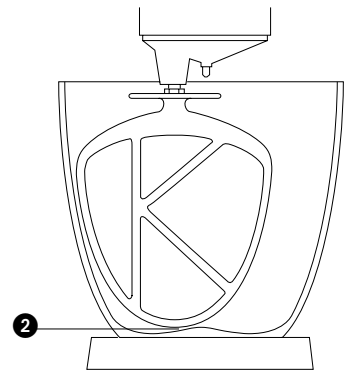
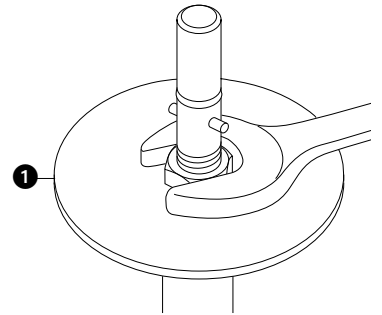
fejlfinding

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.



tilbehør som kan fås

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

tilbehør tilbehørskode

pastaapparat ① **A936** med 6 hulskiver

snitte-/råkostapparat

(slow-speed) ② **A948** leveres med 4 tromler

superkødhakker ③ **A950** leveres med

a stort pølseør

b lille pølseør

c kebbe maker

melkværn ④ **A941**

blender ⑤ 1,2 l akryl **A993**. 1,2 l glas **A994**. 1,5 l rustfrit stål **A996**.

multikværn ⑥ **A938** leveres med 4 opbevaringsglas og 4 låg.

snitte-/råkostapparat

(high-speed) ⑦ **A998** leveres med 3 skæreplader.

ekstra plader a ekstra groft råkostapparat, **artikelnr. 639021**

b raspeplade, **artikelnr. 639150**

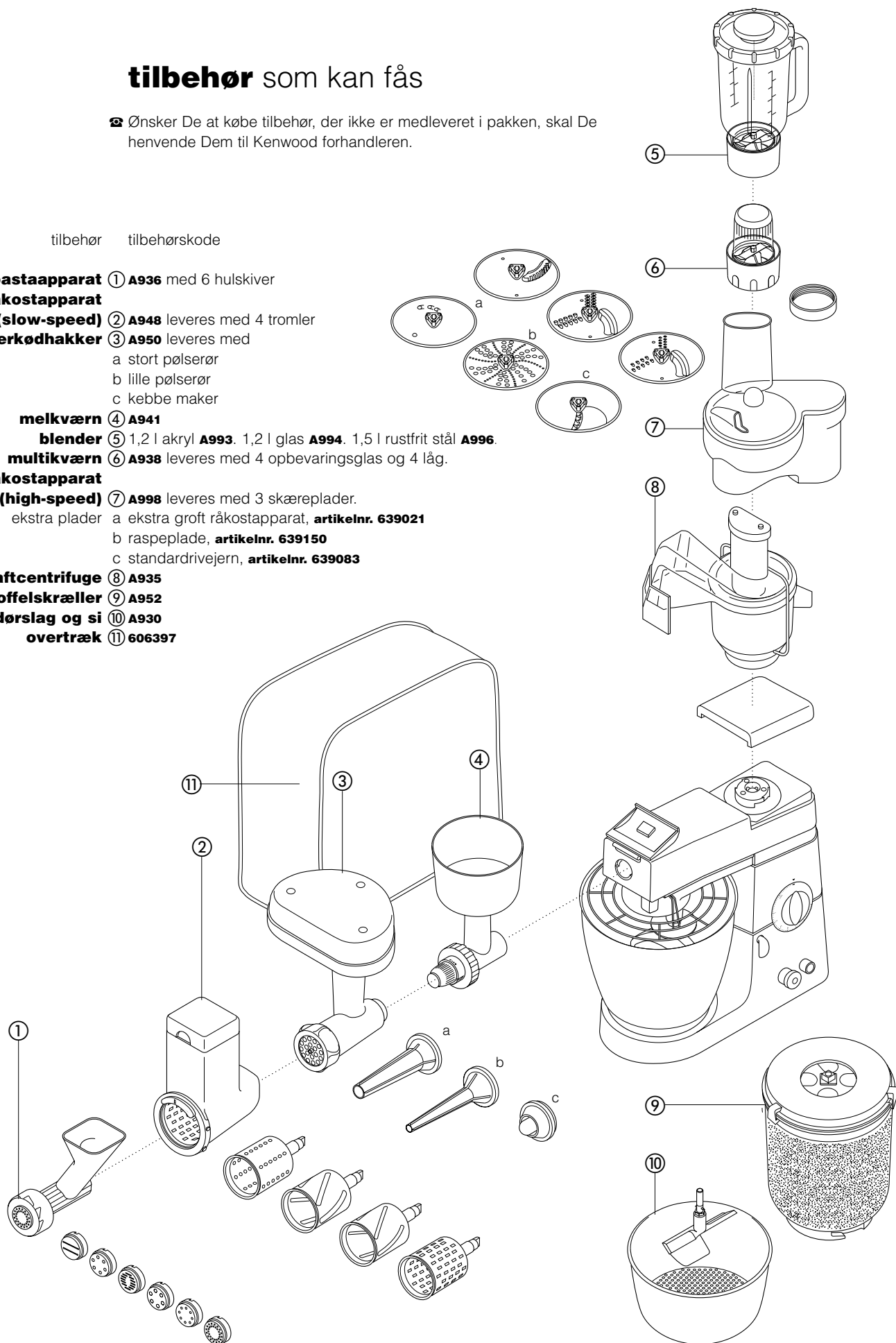
c standarddrivejern, **artikelnr. 639083**

saftcentrifuge ⑧ **A935**

kartoffelskræller ⑨ **A952**

dørslag og si ⑩ **A930**

overtræk ⑪ **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** når det først anvendes. Dette er normalt - tør det blot af.

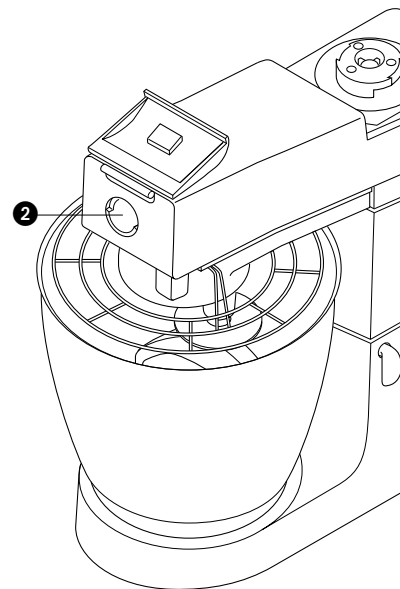
- | | |
|------------|--|
| motorenhed | <ul style="list-style-type: none">• Aftørres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør.• Brug aldrig skuremidler og kom aldrig maskinen i vand. |
| skåle | <ul style="list-style-type: none">• Vaskes i hånden og tørres grundigt.• Hvis De har en skål af rustfrit stål, må De aldrig bruge en stålborste, ståluld eller blegemidler. Kalkmærker kan fjernes med eddike.• Skålene må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne). |
| tilbehør | <ul style="list-style-type: none">• Vaskes i hånden og tørres grundigt.• Der kan opstå misfarvning af K-spaden, piskeriset og dejkrogen, hvis de lægges i opvaskemaskinen. |

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.

franskbød *stiv dej af britisk type*

- ingredienser
- 1,36kg hvedemel
 - 15ml salt
 - 25g frisk gær eller 15g/20ml tørgær + 5ml (1tsk) sukker
 - 750ml håndvarmt vand: 43°C. Brug et termometer eller hæld 250ml kogende vand op i 500ml koldt vand.
 - 25g fedtstof
- metode
- 1 **tørgær** (den type gær, som skal opløses): hæld det håndvarme vand op i skålen. Tilsæt så gær og sukker, og lad det stå i 10 minutter, indtil det skummer.
frisk gær: smuldres i melet.
andre typer gær: følg producentens brugsanvisning.
 - 2 Hæld væsken op i skålen. Tilsæt så melet (sammen med den friske gær, hvis den anvendes), salt og fedtstof.
 - 3 Ælt på minimal hastighed i 45 - 60 sekunder. Sæt så hastigheden op til 1 og kom mere mel i, hvis det er nødvendigt, indtil dejen er dannet.
 - 4 Dejen æltes i 3 - 4 minutter til på hastighed 1, indtil den er glat og elastisk og slipper skålens sider.
 - 5 Kom dejen op i en smurt plastikpose eller en skål dækket til med et viskestykke. Lad dejen hæve på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 6 Dejen æltes igen i 2 minutter på hastighed 1.
 - 7 Fyld 4 smurte forme, som kan rumme 450g, halvt med dejen eller form den til boller. Dejen dækkes til med et viskestykke og efterhæves på et lunt sted til dobbelt størrelse.
 - 8 Bages ved 230°C i 30 - 35 minutter *for brød* eller 10 - 15 minutter *for boller*.
 - Når brødet er bagt, lyder det hult, når der bankes på undersiden.

franskbød *blød dej af kontinental type*

- ingredienser
- 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

opskrifter *fortsat*

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.

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.

opskrifter *fortsat*

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.

Tunne Kenwood-yleiskoneesi.

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 laitteista.
- Älä koskaan jätä konetta ilman valvontaa äläkä päästä lapsia koneen lähetyville.
- Älä koskaan käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto' sivulla 21.
- Älä koskaan käytä koneessasi lisälaitteita joita ei ole tarkoitettu siinä käytettäväksi, äläkä myöskään useampia kuin yhtä laitetta kerralla.
- Älä koskaan ylikuormita konetta suositeltua suuremmalla määrällä aineksia kerrallaan (sivu 18).
- Älä anna lasten leikkiä tällä koneella.
- Käännä virta pois päältä ennen laitteiden vaihtamista.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneesi ulkopohjasta 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 21.

tunne Kenwood-yleiskoneesi

laitteiden voimansiirtoistukat 1 korkeaa nopeutta vaativille laitteille

2 hitaammille laitteille

3 kulhon laitteille

sähkövatkain 4 vatkainpää

5 lukitsin

6 kiinteä suojus

7 kulho

8 vatkainpään kohotusvipu

9 pysäytysnappula (stop), punainen

10 käynnistysnappula (start), vihreä

11 nopeudenvälitsin

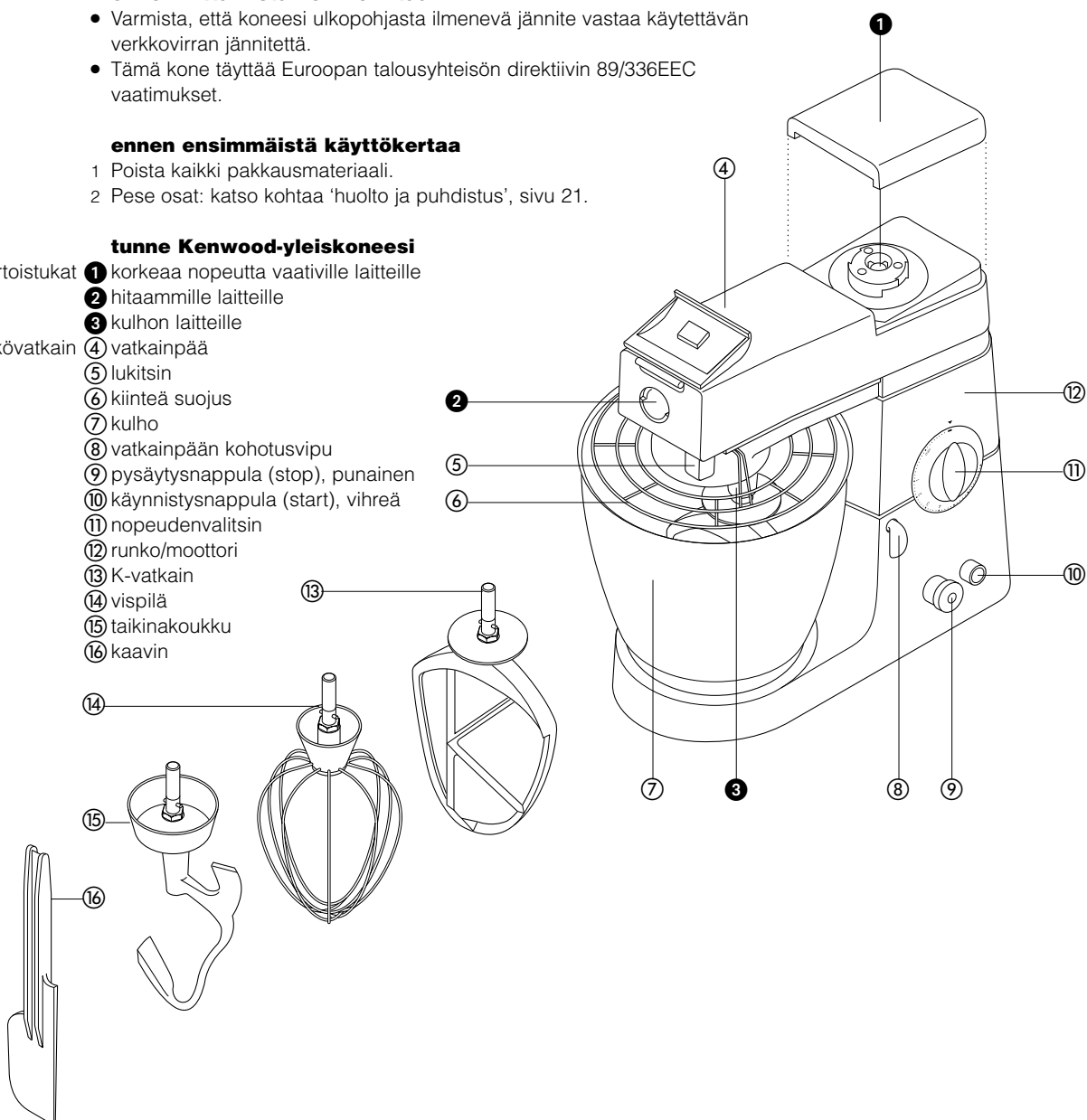
12 runko/moottori

13 K-vatkain

14 vispilä

15 taikinakoukku

16 kaavin



sähkövatkain

sähkövatkaimen laitteet ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

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

sähkövatkaimen käyttö

- 1 Käännä vatkainpään kohotusvipua vastapäivään **1** ja nosta vatkaimen päätä kunnes se lukkiutuu.
- 2 Pyöräytä laitetta kunnes se pysähtyy **2** ja nyt työnnä.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään **3**
- 4 Käännä vatkainpään kohotusvipua vastapäivään ja sitten käännä vatkainpää alas kunnes se lukkiutuu - **muuten vatkain ei toimi.**
- 5 Valitse nopeus.
- 6 Kytke kone käyntiin vihreää nappulaa painamalla, pysäytä punaista nappulaa painamalla.
- 7 Jos kohotat vatkainpään ylös koneen ollessa käynnissä, kone pysähtyy.
- 8 Pyöritä irti

- asettaaksesi jonkin laitteista paikoilleen
- saadaksesi laitteen pois koneesta
- vihjeitä
- Kytke kone pois toiminnasta ja kaavi kulhoa kaapimella tihein väliajoin.
 - Kananmunat vispautuvat parhaiten jos niitä on ensin pidetty huonelämpötilassa.
 - Varmista ennen kananmunien vispaamista, että vispilään tai kulhoon ei ole jäänyt esim. rasvaa tai entistä kananmunaa.
 - Käytä kylmiä aineksia voitaikin valmistukseen, ellei ohjeessa neuvota toisin.

huomioitava leipää valmistettaessa

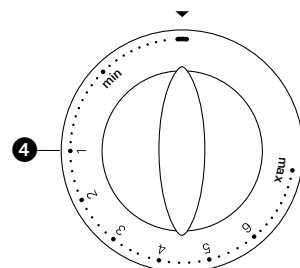
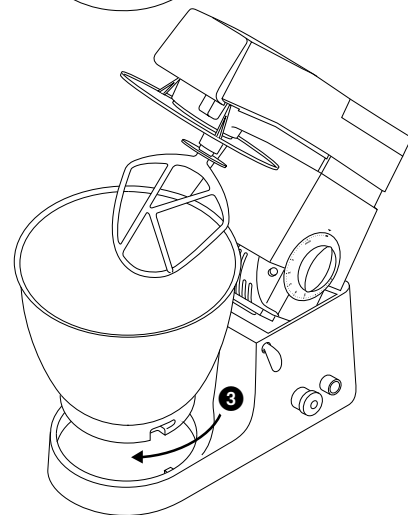
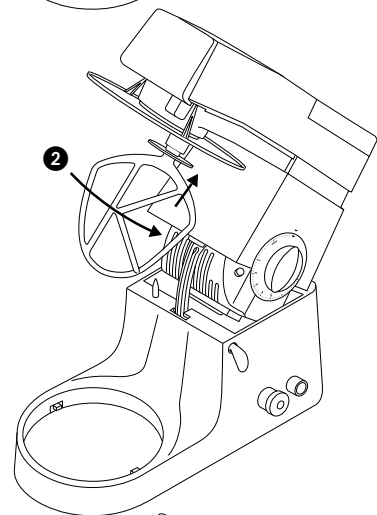
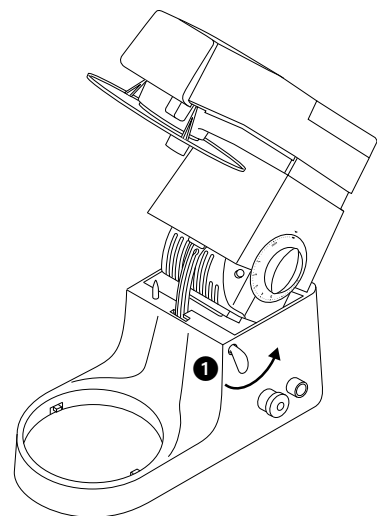
- tärkeää
- Älä koskaan kuormita konetta liiaksi - allaolevan enimmäismäärän ylittäminen voi johtaa koneen vaurioitumiseen.
 - Jos kuulostaa siltä, että koneella on vaikeuksia taikin vaivaamisessa, ota puolet sisällöstä ulos ja vaivaa kahtena erillisenä annoksena.
 - Ainekset sekoittuvat parhaiten jos neste laitetaan kulhoon ennen kuivia aineita.

enimmäismäärät

- voitaikina** • Jauhon paino: 910g
- paksu hiivataikina** • Jauhon paino: 1,5kg
- (Engl. tyypp.) • Kokonaispaino: 2,4kg
- pehmeä hiivataikina** • Jauhon paino: 2,6kg
- (Eur. tyypp.) • Kokonaispaino: 5kg
- hedelmä-kakku** • Kokonaispaino: 4,55kg
- munanvalk vaihet** • 16

nopeudet **4**

- K-vatkain • **rasvan ja sokerin vaahdottaminen aloita nopeudella min, vähitellen lisää nopeudelle 5.**
- **munien vatkaaminen vaahdotettuun seokseen 4 - 'max'.**
- **jauhojen, hedelmien jne. lisääminen seokseen Min - 1.**
- **kerralla lisättävät kakkuaineokset 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.



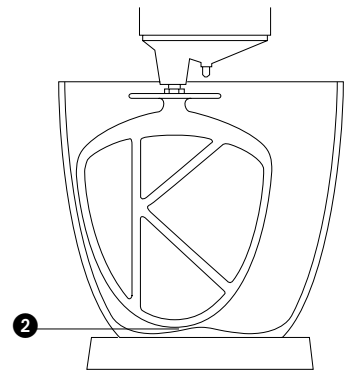
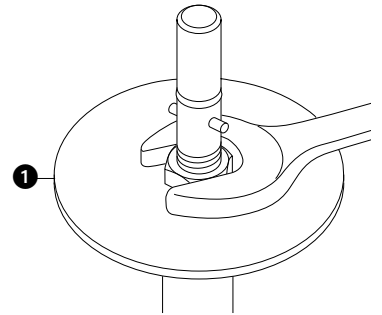
ongelmia - miten toimia

ongelma

- Laite, kuten vispilä tai K-vatkain, koskettaa kulhon pohjaan 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.



saatavana olevat **lisälaitteet**

☞ Halutessasi hankkia jonkin laitteen joka ei automaattisesti tullut ostamasi koneen mukana, ota yhteyttä KENWOOD-korjauspisteeseen.

lisälaite lisälaitteen koodi

pasta kone ① **A936** mukana 6 reikälevyä
eteen kiinnittyvä

leikkuri/raastin ② **A948** mukana 4 rumpua

lihamylly ③ **A950** mukana

a iso makkarasuutin

b pieni makkarasuutin

c kebbenvalmistuslaite

viljamyllä ④ **A941**

tehosekoitin ⑤ 1,2 l akryylimuovinen **A993**, 1,2 l lasinen **A994**, 1,5 l ruostumatonta terästä **A996**

monitoimimylly ⑥ **A938** mukana 4 lasista astiaa ja 4 kantta säilytystä varten
päälle kiinnittyvä

leikkuri/raastin ⑦ **A938** mukana 3 terää

lisäterät a erittäin karkea raastinterä **tuotenumero 639021**

b rouhintaterä **tuotenumero 639150**

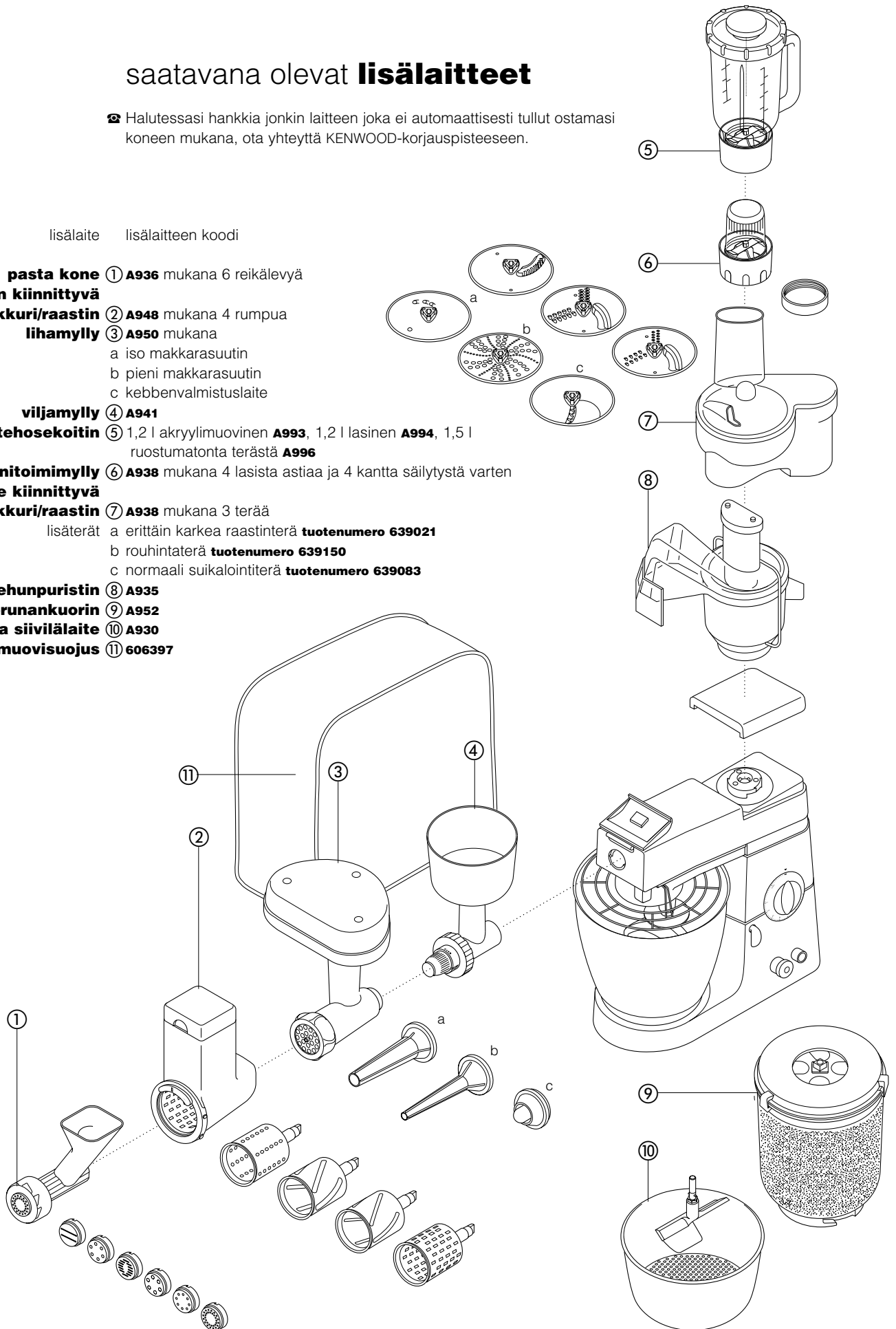
c normaali suikalointiterä **tuotenumero 639083**

mehunpuristin ⑧ **A935**

perunankuorin ⑨ **A952**

puserrin- ja siivilälaitte ⑩ **A930**

muovisuojus ⑪ **606397**



puhdistaminen ja huolto

huolto ja puhdistus

- Muista aina kytkeä kone pois toiminnasta ja ota pistoke ulos pistorasiasta ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Koneasvaa saattaa tulla ulos jonkin verran käytön aikana **kohdasta 2** kun kone on vielä uusi. Tämä kuuluu asiaan ja sen voi pyyhkäistä pois.

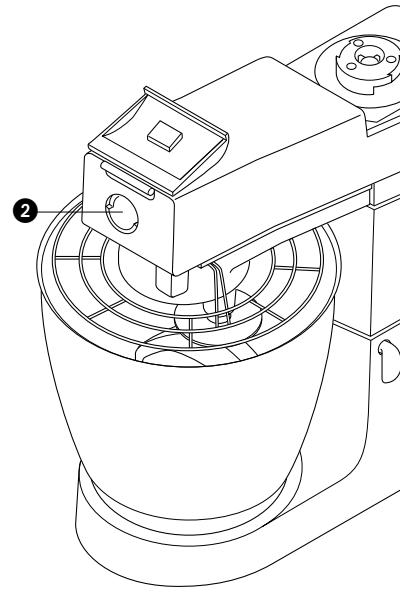
- | | |
|-------------------|--|
| runko/moottoriosi | <ul style="list-style-type: none">• Pyyhi kostealla, viimeistele pyyhkimällä kuivaksi.• Älä koskaan käytä hankaavia aineita tai hankaavia pyyhkimä äläkä upota konetta veteen. |
| kulhot | <ul style="list-style-type: none">• Pese käsin altaassa, kuivaa hyvin.• Ruostumattomasta teräksestä valmistettuja kulhoja ei pidä puhdistaa teräsharjalla, teräsvillalla eikä valkaisuaineilla. Piintyneen pinnan voi puhdistaa etikalla.• Pidä kaukanan lämmöstä (keittoliedestä, uunista, mikrouunista). |
| laitteet/terät | <ul style="list-style-type: none">• Pese käsin ja kuivaa huolellisesti.• K-vatkain, vispilä tai taikinakoukku saattavat värjäntyä, jos ne pestään astianpesukoneessa. |

koneen huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohtoon tulee vikaa, koneeseen tulee laitattaa uusi johto, turvallisuussyistä vain joko valmistajan tai valtuutetun KENWOOD-korjausliikkeen toimesta.

jos tarvitset apua seuraavissa asioissa:

- koneen käyttö
 - lisälaitteiden tilaaminen
 - huolto tai korjaus
- ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit koneesi.



ruokaohjeet

kts myös 'huomioitava leipää valmistettaessa', sivu 18

valkoinen vehnäleipä *paksu englantilaistyylinen taikina*

- ainekset
- 1,36kg valkoista leipäjauhoa
 - 15ml suolaa
 - 25g tuoretta hiivaa; tai 15g/20ml kuivahiivaa + 5ml sokeria
 - 750ml lämmintä vettä: 43°C; voit joko käyttää lämpömittaria tai sekoittaa yhteen 250ml kiehuva ja 500ml kylmää vettä
 - 25g laardia tai muuta rasvaa

- valmistusmenetelmä
- 1 **kuivahiivaa käytettäessä:** kaada lämmin vesi kulhoon, lisää hiiva ja sokeri ja anna seisoa noin 10 minuuttia kunnes pinta on kuohuinen.
tuoretta hiivaa käytettäessä: murena jauhoihin
muut hiivatyypit: seuraa valmistajan käyttöohjeita
 - 2 Kaada neste koneen kulhoon. Lisää jauhot (hiiva jauhojen mukana tuorehiivaa käytettäessä) sekä suola ja rasva.
 - 3 Vaivaa alimmalla nopeudella 45 - 60 sekuntia. Nosta nopeus numeroon 1, lisäten jauhoa jos tarpeen, kunnes muodostuu taikinaa.
 - 4 Vaivaa edelleen nopeudella 1 noin 3 - 4 minuuttia kunnes taikina on tasaista ja kimmoisaa eikä enää tartu lainkaan kulhon laitoihin.
 - 5 Siirrä taikina voideltuun muovipussiin tai kulhoon jonka peität astiapyyhkeellä. Anna olla lämpimässä paikassa niin kauan että taikina on noussut kooltaan kaksinkertaiseksi.
 - 6 Vaivaa uudelleen kahden minuutin ajan nopeudella 1.
 - 7 Täytä puoliksi taikinalla neljä voideltua puolen kilon suorakaiteenmuotoista vuokaa, tai muotoile taikina sämpylöiksi. Peitä sitten astiapyyhkeellä ja anna olla lämpimässä kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi.
 - 8 Paista 230°C lämmössä; *vuokaleipänä* 30 - 35 minuuttia, *sämpylöinä* 10 - 15 minuuttia.
- Leipä on kypsää kun se kuullostaa ontolta pohjaan koputettaessa.

valkoinen vehnäleipä *mannermainen pehmeä taikina*

- ainekset
- 2,6kg tavallista vehnäjauhoa
 - 1,3l maitoa
 - 300g sokeria
 - 450g margariinia
 - 100g tuoretta hiivaa tai 50g kuivahiivaa
 - 6 vatkattua munaa
 - 5 ripausta suolaa

- valmistusmenetelmä
- 1 Sulata margariini maidossa joka tulee lämmittää 43°C asteiseksi.
 - 2 **kuivahiiva:** lisää hiiva ja sokeri maitoon ja anna seisoa noin 10 minuuttia kunnes pinta on kuohuinen
tuore hiiva: murena jauhoon ja lisää sokeri
muut hiivatyypit: seuraa valmistajan käyttöohjeita
 - 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.

ruokaohjeita *jatkoa*

mansikka - ja aprikoositäytekakku

- ainekset: kakkupohja
- 3 kananmunaa
 - 75g sokeria
 - 75g vehnäjauhoa
- täyte ja koristelu
- 150ml paksua kermaa
 - sokeria maun mukaan
 - 225g mansikoita
 - 225g tuoreita aprikooseja
- valmistusmenetelmä
- 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 samankokoiseen 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 koristelet lopuilla mansikoilla.

marengit

- ainekset
- 4 kananmunanvalkuaista
 - 250g tomosokeria, 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 raolleen.
- 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 (4 rkl)
- 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.

ruokaohjeita *jatkoa*

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. sipulisilppua, 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 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 29.
- 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

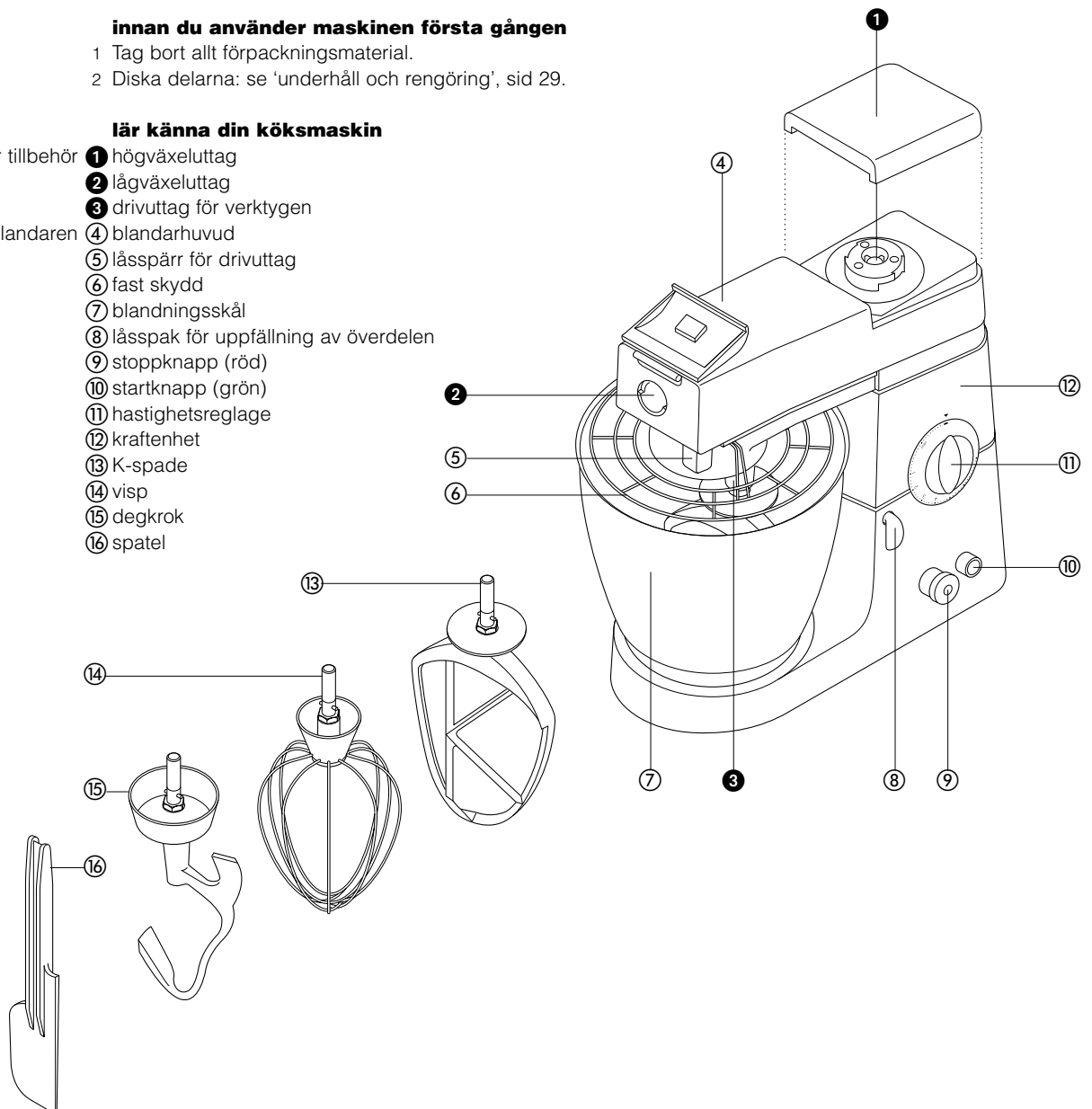
- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

innan du använder maskinen första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Diska delarna: se 'underhåll och rengöring', sid 29.

lär känna din köksmaskin

- uttag för tillbehör
- 1 högväxeluttag
 - 2 lågväxeluttag
 - 3 drivuttag för verktygen
- blandaren
- 4 blandarhuvud
 - 5 låsspärr för drivuttag
 - 6 fast skydd
 - 7 blandningsskål
 - 8 låsspak för uppfällning av överdelen
 - 9 stoppknapp (röd)
 - 10 startknapp (grön)
 - 11 hastighetsreglage
 - 12 kraftenhet
 - 13 K-spade
 - 14 visp
 - 15 degkrok
 - 16 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, 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 låsspaken moturs **1** och fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
- 2 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 - **annars fungerar blandaren inte.**
- 5 Välj hastighet.
- 6 Slå på maskinen genom att trycka på den gröna knappen. När du vill stanna den trycker du på den röda knappen.
 - Om du fäller upp överdelen medan maskinen är i gång stannar maskinen.
- 7 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 ägggula på vispen eller i skålen.
- Ingredienser till pajdeg skall vara kalla om inget annat anges i receptet.

vid brödbak

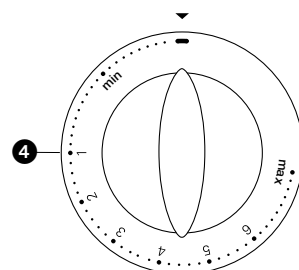
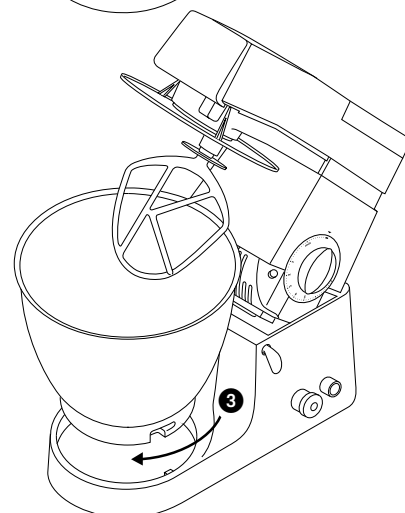
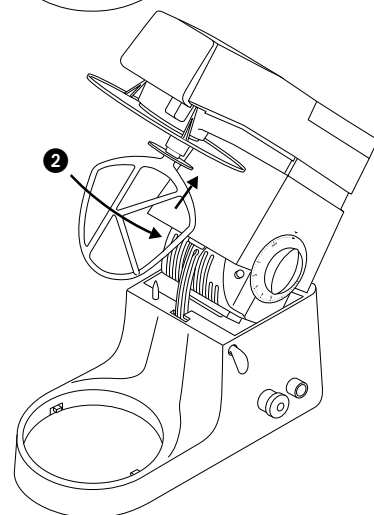
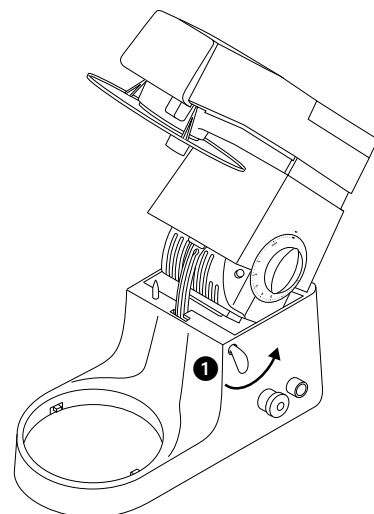
- viktigt • Överskrid aldrig maxkapaciteterna nedan - då överbelastas maskinen.
- Om du hör att maskinen arbetar ansträngt måste du stänga av den, ta upp halva degen och knåda varje hälft för sig.
- Degen blandas bäst om du håller i de flytande ingredienserna först.

maxkapaciteter

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| pajdeg | • mjölvikt: 900g |
| tung jäsdeg | • mjölvikt: 1,5kg |
| British type | • totalvikt: 2,4kg |
| lätt jäsdeg | • mjölvikt 2,6kg |
| continental type | • totalvikt: 5kg |
| kaka med torkad frukt | • totalvikt: 4,5kg |
| äggvitor | • 16 |

hastigheter **4**

- K-spaden • **röra fett och socker** börja på min och öka gradvis till 5.
- **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 29

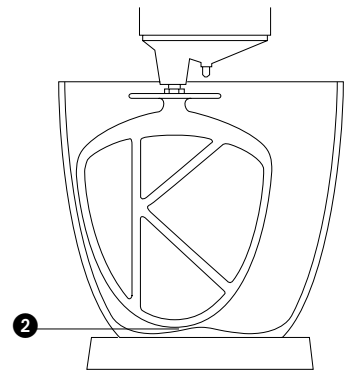
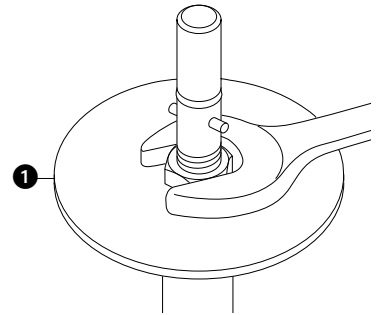
felsökning

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.



existerande **tillsatser**

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

tillsatser tillsatskod

pastamaskin ① **A936**, med 6 skivor
rivmaskin för
lågväxeluttaget ② **A948**, med 4 trummor
superkvarn ③ **A950** med

a stort korvhorn
 b litet korvhorn
 c kebbetillsats

spannmålskvarn ④ **A941**

mixer ⑤ 1,2 l akryl **A993**, 1,2 l glas **A994**, 1,5 l rostfritt stål **A996**

multikvarn ⑥ **A938** med 4 glasburkar och 4 lock för förvaring

skiv- och strimlartillsats

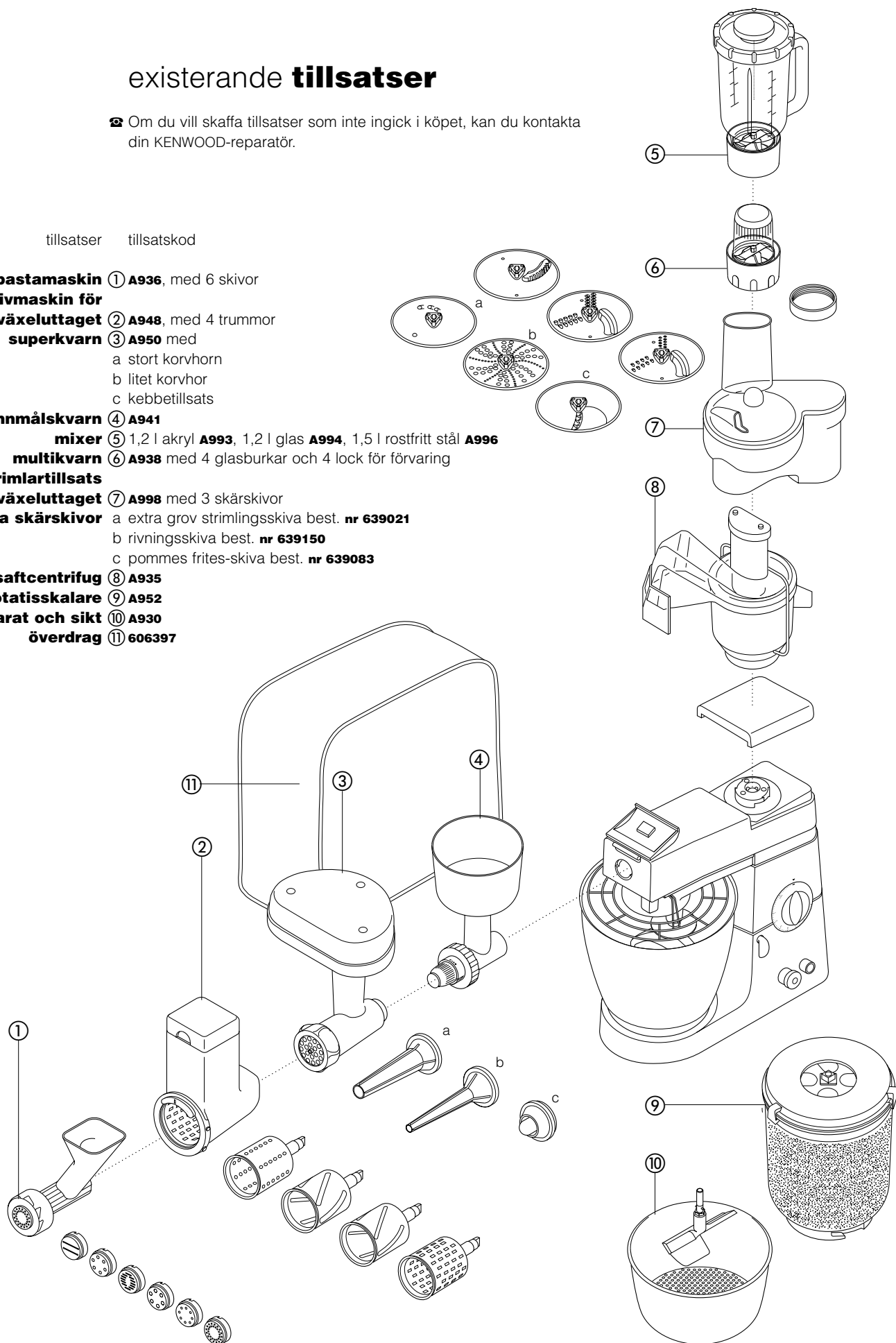
för högväxeluttaget ⑦ **A998** med 3 skärskivor
 a extra grov strimlingsskiva best. nr **639021**
 b rivningsskiva best. nr **639150**
 c pommes frites-skiva best. nr **639083**

råsaftcentrifug ⑧ **A935**

potatisskalare ⑨ **A952**

passerapparat och sikt ⑩ **A930**

överdrag ⑪ **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 uttaget ② när du använder maskinen de första gångerna. Det är helt normalt - det kan du bara torka bort.

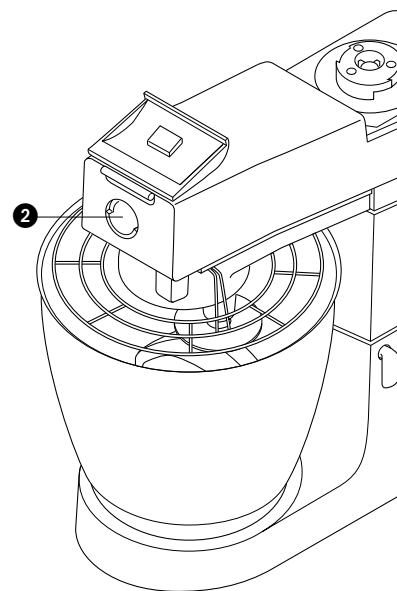
- kraftenheten
- Torka av med en fuktad trasa och torka efter med en torr.
 - Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten.
- skålar
- Diska för hand och torka ordentligt.
 - Använd inte stålborste, stålull eller blekmedel när du diskar rostfria skålar. Tag litet ättika för att få bort kalkbeläggningar.
 - 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.

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 *tung deg*

- ingredienser
- 1,3kg vetemjöl
 - 3 tsk salt
 - 25g färsk jäst eller 15g torrjäst + 1 tsk socker
 - 7,5dl ljumt vatten 43°C. (Använd termometer eller blanda 2,5dl kokande vatten med 5 dl kallt vatten)
 - 25g ister
- gör så här
- 1 **med torrjäst:** (av den typ som blandas ut i vatten): håll det ljumma vattnet i skålen. Tillsätt sedan jästen och sockret och låt blandningen stå i c:a 10 minuter tills den är skummig.
med färsk jäst: smula ner i mjölet.
med andra typer av jäst: följ anvisningarna på förpackningen.
 - 2 Håll våtskan i skålen. Tillsätt sedan mjölet (med den färska jästen om du använder sådan), salt och ister.
 - 3 Kör på lägsta hastighet i 45 - 60 sekunder. Öka sedan till hastighet 1 och tillsätt eventuellt mer mjöl, tills det blir till en deg.
 - 4 Kör i ytterligare 3 - 4 minuter på hastighet 1 tills degen är smidig och elastisk och inte klibbar fast på skålens sidor.
 - 5 Lägg degen i en smord plastpåse eller en skål som du täcker med en handduk. Ställ den att jäsa på ett varmt ställe till dubbel storlek.
 - 6 Kör den igen i 2 minuter på hastighet 1.
 - 7 Fyll fyra smorda avlånga bakformar till hälften med degen eller rulla till små bullar. Bred över en handduk och ställ formarna att jäsa igen på ett varmt ställe till dubbel storlek.
 - 8 Grädda i 230°C i 30 - 35 minuter *för limpor* eller 10 - 15 minuter *för bullar*.
 - Brödet är färdigt när det låter ihåligt om man knackar på botten.

vitt matbröd *lätt deg*

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

recept *forts.*

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.

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

- 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 med detsamma när vattnet har blandats in.
- 4 Grädda i omkring 200°C, beroende på fyllningen.

recept *forts.*

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 fårs 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.

