

# KENWOOD

## Chef and Major KMC010 - KMM020 series

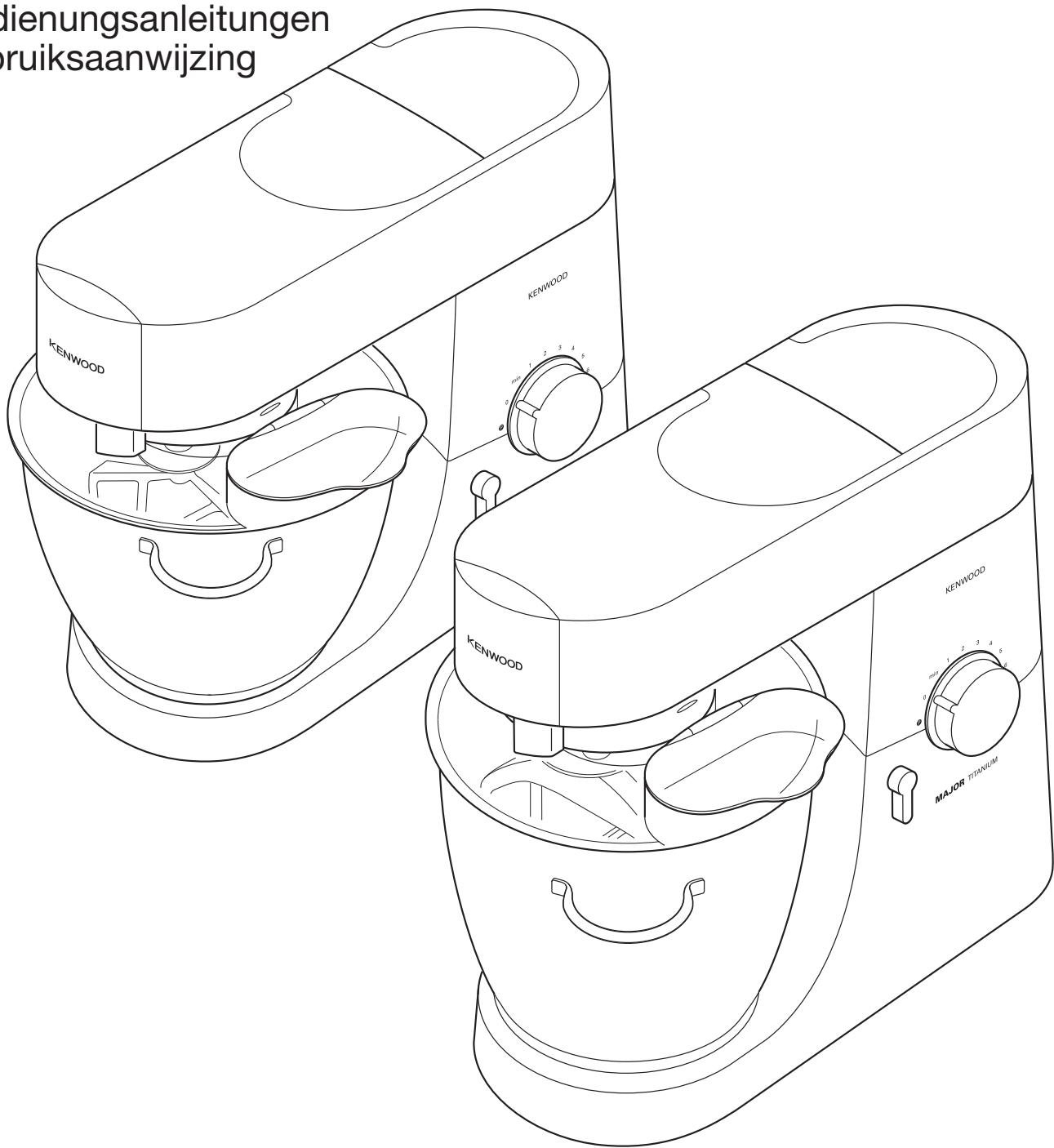
instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing



## English

page 4

### instructions

Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it's more than just a mixer. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it. Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

## Français

page 14

### mode d'emploi

Félicitations pour l'achat de votre robot Kenwood. Avec une gamme impressionnante d'accessoires adaptables, votre robot est plus qu'un simple batteur : c'est un robot de cuisine ultra-perfectionné qui vous donnera entière satisfaction. Nous espérons que vous l'apprécierez. Solide. Sûr. À usages multiples. Kenwood.

## Deutsch

sieten 24

### bedienungsanleitung

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Kenwood. Sie haben nicht nur eine Küchenmaschine zum Rühren und Kneten erworben, sondern können durch ein reichhaltiges Zubehörprogramm Ihre neue Maschine zu einem universellen Küchensystem ausbauen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Backen mit Kenwood  
Robust. Zuverlässig. Vielseitig. Kenwood.

## Italiano

pagg 34

### istruzioni

Ci congratuliamo con Lei dell'acquisto di questo elettrodomestico Kenwood. Con una tale ampia gamma di accessori disponibili, questo apparecchio è molto più di un semplice mixer, è un modernissimo apparecchio da cucina. Ci auspichiamo che Le piacerà.  
Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

## Nederlands

blz. 44

### instructies

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Kenwood keukenmachine. Er zijn zo veel accessoires verkrijgbaar dat je deze machine niet meer gewoon een mixer kunt noemen. Het is een echte keukenmachine en we hopen dan ook dat u er veel plezier van zult hebben.  
Krachtig, betrouwbaar en veelzijdig, dat is Kenwood.

## Español

página 54

### instrucciones

Felicitaciones por comprar un aparato Kenwood. Con una gama tan amplia de accesorios disponibles, Ud. ha comprado algo más que una mezcladora. Es un robot de cocina de última generación. Esperamos que lo disfrute.  
Robusta. Fiable. Versátil. Kenwood.

## Português

página 64

### instruções

Parabéns pela compra da sua Kenwood. Com a grande variedade de acessórios para ela disponíveis, esta máquina é mais que uma batedeira. É uma máquina de cozinha super moderna. Esperamos que a sua Kenwood lhe dê muito prazer.  
Robusta. Fiável. Versátil. Kenwood.

## Dansk

side 74

### 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 megen glæde af den.  
Robust. Pålidelig. Alsidig. Kenwood.

## Svenska

sid 84

### 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.

## Norsk

side 94

### 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.

## Suomi

sivu 104 **käyttöohjeet**

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

## Türkçe

sayfada 114 **kullanım yönergeleri**

Kenwood karıştırıcıyı seçtiğiniz için tebrikler. Kenwood'un kapsamlı ek parça dizisi istediğiniz yiyeceği hazırlama olanağı verir. Kenwood yalnızca bir karıştırıcı aygıtı değil, mutfak sanatı aracıdır. Zevkle kullanınız.

Kenwood sağlam, güvenilir ve kullanışlıdır.

## Cesky

str. 124 **návod k použití**

Blahopřejeme Vám ke koupi spotřebiče značky Kenwood. Díky tak širokému sortimentu příslušenství, které je k dispozici, jste zakoupili více, než jen kuchyňský strojek. Získali jste špičkový kuchyňský robot. Věříme, že Vám bude dobré sloužit.

Robustní. Spolehlivý. Univerzální. Kenwood.

## Magyar

oldal 134 **használati utasítás**

Köszöntjük a Kenwood vásárlói körében! Az Ön által kiválasztott robotgép a csatlakoztatható változatos tartozékok révén a legtöbb konyhai munkában segítőtársa lesz. Reméljük, örömmel használja majd.

Ellenálló, megbízható, sokoldalú - Kenwood.

## Polski

str. 144 **Instrukcja użycia**

Gratulujemy zakupu urządzenia marki Kenwood. Dzięki niezwykle szerokiemu wyborowi przyborów i nasadek jest to więcej niż mikser. Jest to najnowocześniejszej klasy robot kuchenny. Mamy nadzieję, że użytkowanie robota będzie dla Państwa czystą przyjemnością. Mocny. Niezawodny. Uniwersalny. Kenwood.

## Русский

странице 154 **Указания по применению**

Мы рады, что вы приобрели кухонный комбайн нашей фирмы. Благодаря широкому ассортименту имеющихся насадок этот прибор является не просто миксером - это современный кухонный комбайн. Пользуясь им, вы получите истинное удовольствие. Прочный. Надежный. Универсальный. Изготовитель - фирма KENWOOD.

## Ελληνικά

σελίδα 164 **οδηγίες χρήσεως**

Συγχαρητήρια για την αγορά μιας συσκευής Kenwood. Με την μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων που διατίθεται η συσκευή αυτή είναι κάτι παραπάνω από ένα απλό μίξερ, είναι η τελευταία λέξη της τεχνολογίας στις μηχανές κουζίνας. Ελπίζουμε ότι θα την απολαύσετε. Αντοχή. Αξιοποστία. Ευκινησία. Kenwood.

## Slovenčina

strana 174 **pokyny**

Blahoželáme vám ku kúpe výrobku značky Kenwood. Vďaka širokej škále dostupného príslušenstva je to viac ako len obyčajný kuchynský robot. Je to najmodernejší kuchynský prístroj. Dúfame, že z neho budete mať radosť. Robustný. Spoľahlivý. Všestranný. Kenwood.

## Українська

стор. 184 **Посібник з експлуатації**

Наші вітання у зв'язку з придбанням кухонного комбайну Kenwood. Завдяки великому вибору насадок цей прилад стає не лише міксером. Це — найсучасніший кухонний комбайн. Ми сподіваємося, що вам сподобається готувати за допомогою нашого приладу.

Міцний. Надійний. Універсальний. Виробник - компанія Kenwood.

## عربى

صفحة ١٩٣ تعلیمات

نهننكم على شراء جهاز كينجود. ومع توفر تشكيلة واسعة كهذه من الملحقات، فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ غاية في الروعة والابداع. اتنا نأمل تمتاعكم به. متين، موثوق، متعدد الاستعمالات، كينجود.

## know your Kenwood kitchen machine

### **before using your Kenwood appliance**

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

### **safety**

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never operate the mixer with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

### **before plugging in**

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

### **before using for the first time**

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

# know your Kenwood kitchen machine

## know your Kenwood kitchen machine

attachment outlets ① high-speed outlet

② medium speed outlet

③ slow-speed outlet

④ tool socket

the mixer ⑤ mixer head

⑥ outlet catch

⑦ bowl (Glass on KMC015)

⑧ bowl seating pad

⑨ head-lift lever

⑩ on/off and speed switch

⑪ power unit

⑫ K-beater

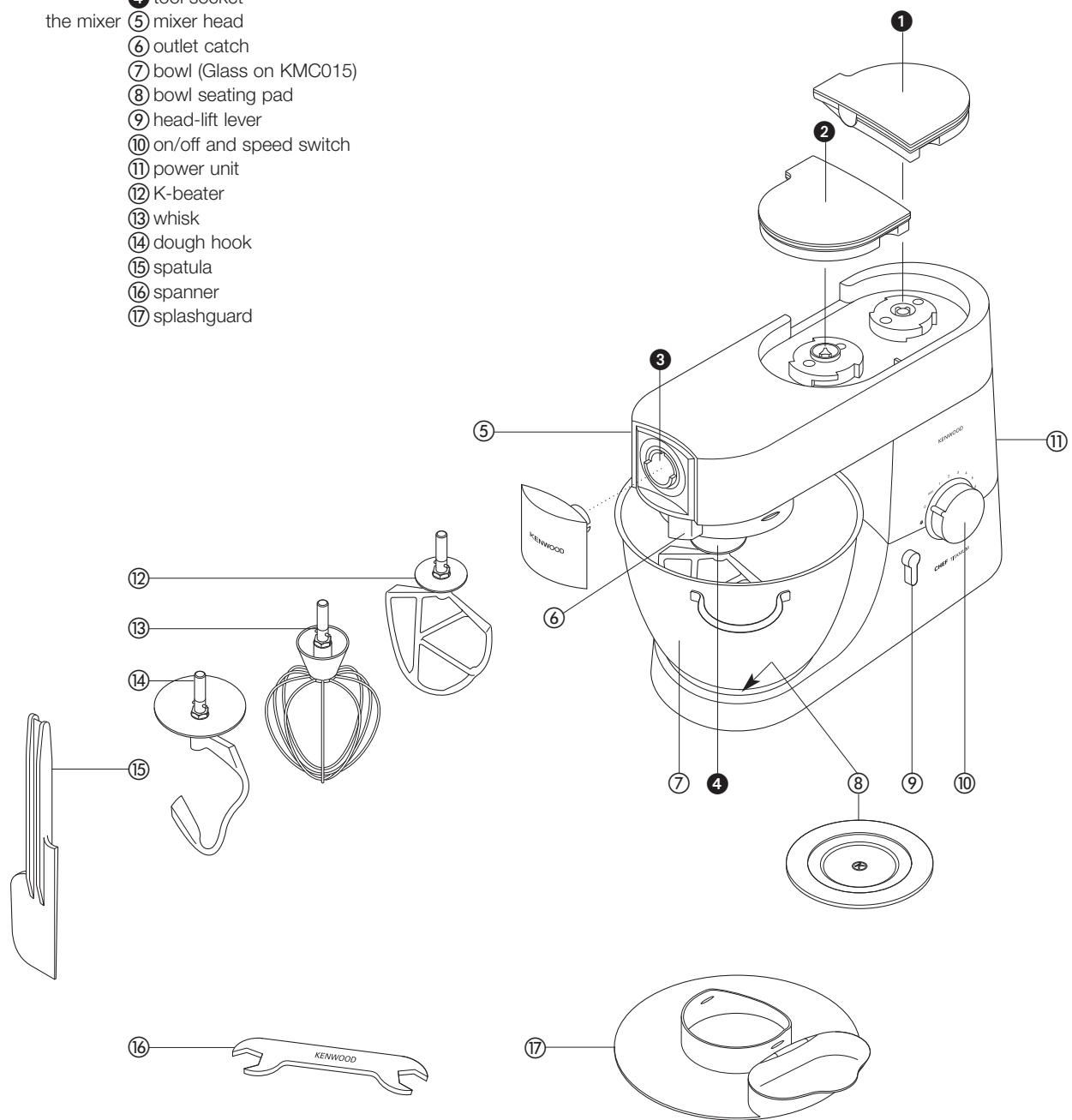
⑬ whisk

⑭ dough hook

⑮ spatula

⑯ spanner

⑰ splashguard



# the mixer

## the mixing tools and some of their uses

- K-beater • For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.
- whisk • For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (eg creaming fat and sugar) - you could damage it.
- dough hook • For yeast mixtures.

## to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever clockwise ① and raise the mixer head till it locks. Ensure the bowl seating pad is correctly fitted with the  symbol uppermost.
- 2 Push up till it stops ② then turn.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ③
- 4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever clockwise and lower the mixer head till it locks.
- 5 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.
- Switch to pulse  for short bursts.
- 6 Switch off and unplug after use.

to remove a tool 7 Turn and remove.

- hints • Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.  
 • Eggs at room temperature are best for whisking.  
 • Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.  
 • Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

## points for bread making

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

Maximum capacities	CHEF	MAJOR
Shortcrust pastry	Flour weight	680g/1lb 8oz
Bread dough (stiff yeasted)	Flour weight	1.36Kg/3lb
	Total weight	2.18Kg/4lb 13oz
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour weight	1.3Kg/2lb 14oz
	Total weight	2.5Kg/5lb 8oz
Fruit cake mix (creaming fat and sugar method)	Total weight	2.72Kg/6lb (9 egg mix)
Egg whites	Number	12
	Weight	(455g)
		16 (605g)

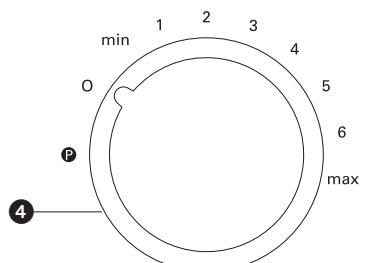
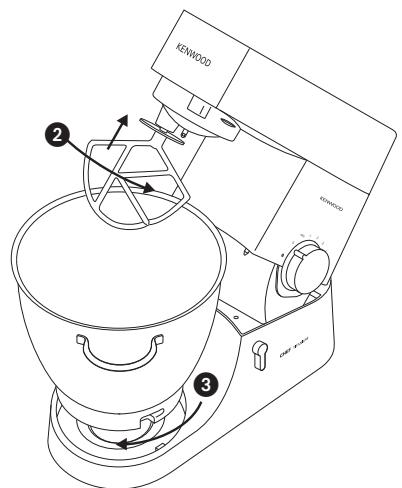
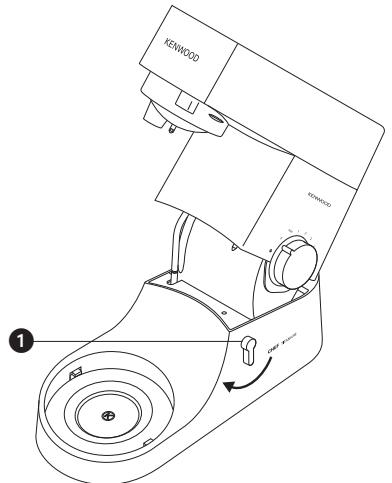
\* Egg sizes used = medium sized (Weight 53-63g).

## speed switch ④

- K-beater • **creaming fat and sugar** start on 'min', gradually increasing to 'max'.  
 • **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.  
 • **folding in flour, fruit etc** 'min' - 1  
 • **all in one cakes** start on 'min' speed, gradually increase to 'max'.  
 • **rubbing fat into flour** 'min' - 2.
- whisk • Gradually increase to 'max'.
- dough hook • Start on 'min', gradually increasing to 1.

## important

Ensure that no bowl tool is fitted or stored in the bowl when using other outlets.



# troubleshooting

## problem

- The whisk or K-beater knocks against the bottom of the bowl or isn't reaching the ingredients in the bottom of the bowl.

solution • Adjust the height using the spanner provided. Here's how:

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **①**.
- 4 Using the spanner provided loosen the nut **②** sufficiently to allow adjustment of the shaft **③**. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
- 5 Re-tighten the nut.
- 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
- 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.

**dough hook** - this tool is set at the factory and should require no adjustment.

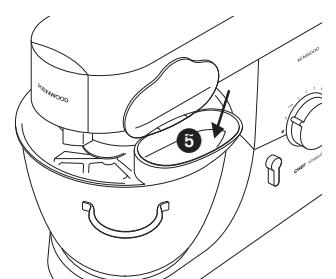
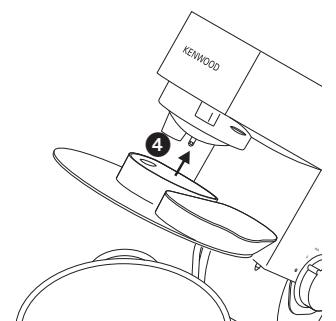
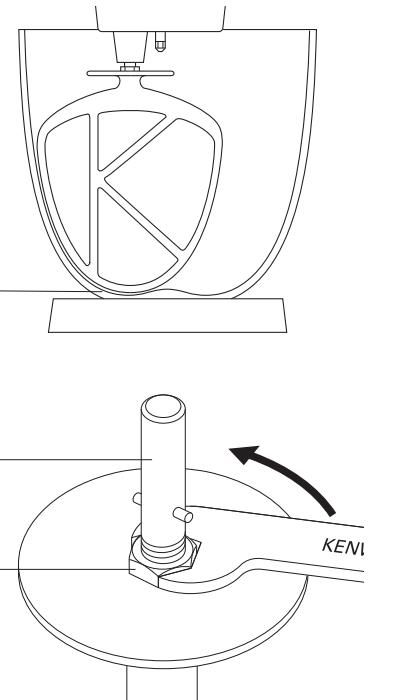
## problem

- The mixer stops during operation.

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

## to fit and use your splashguard

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

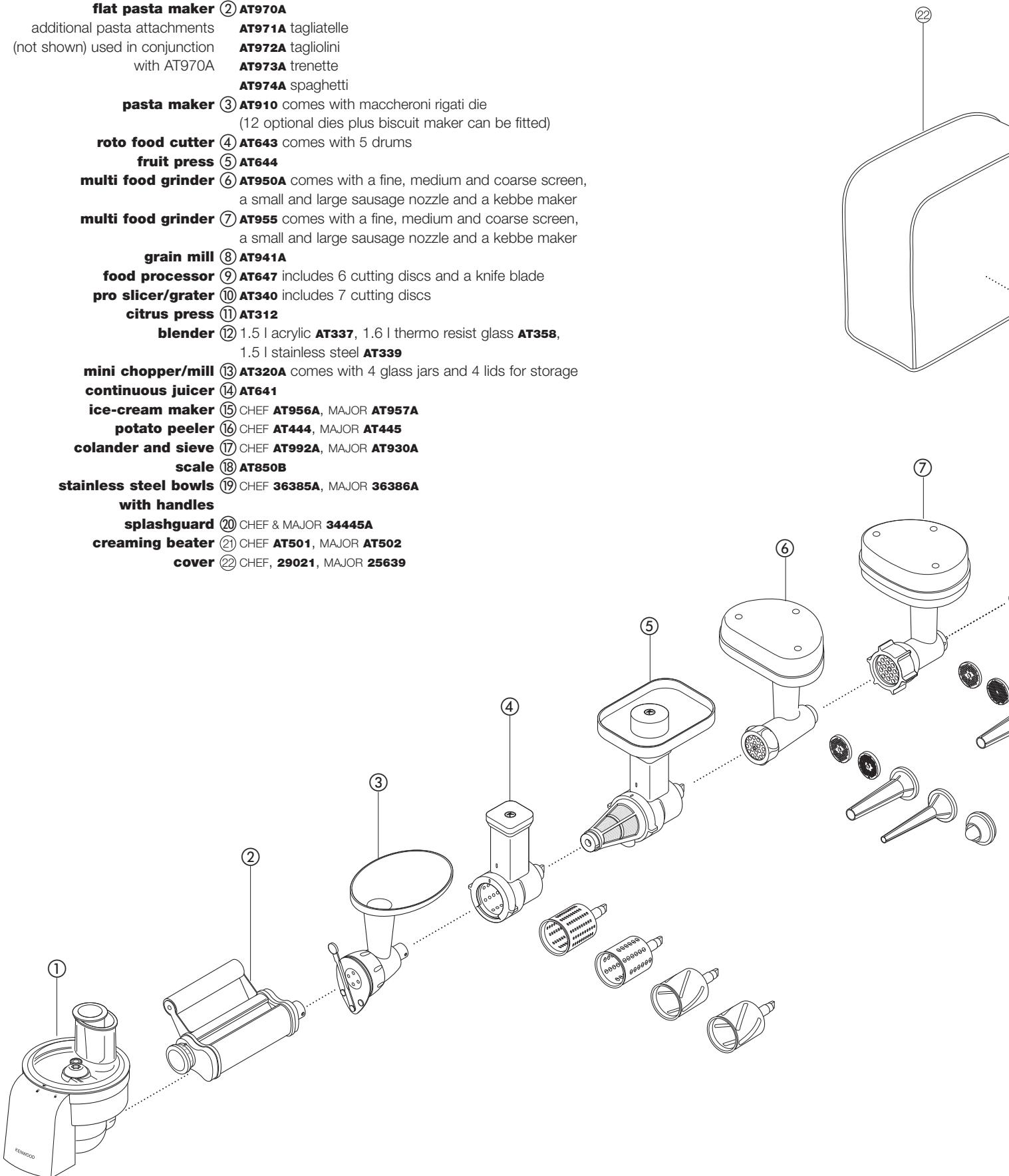


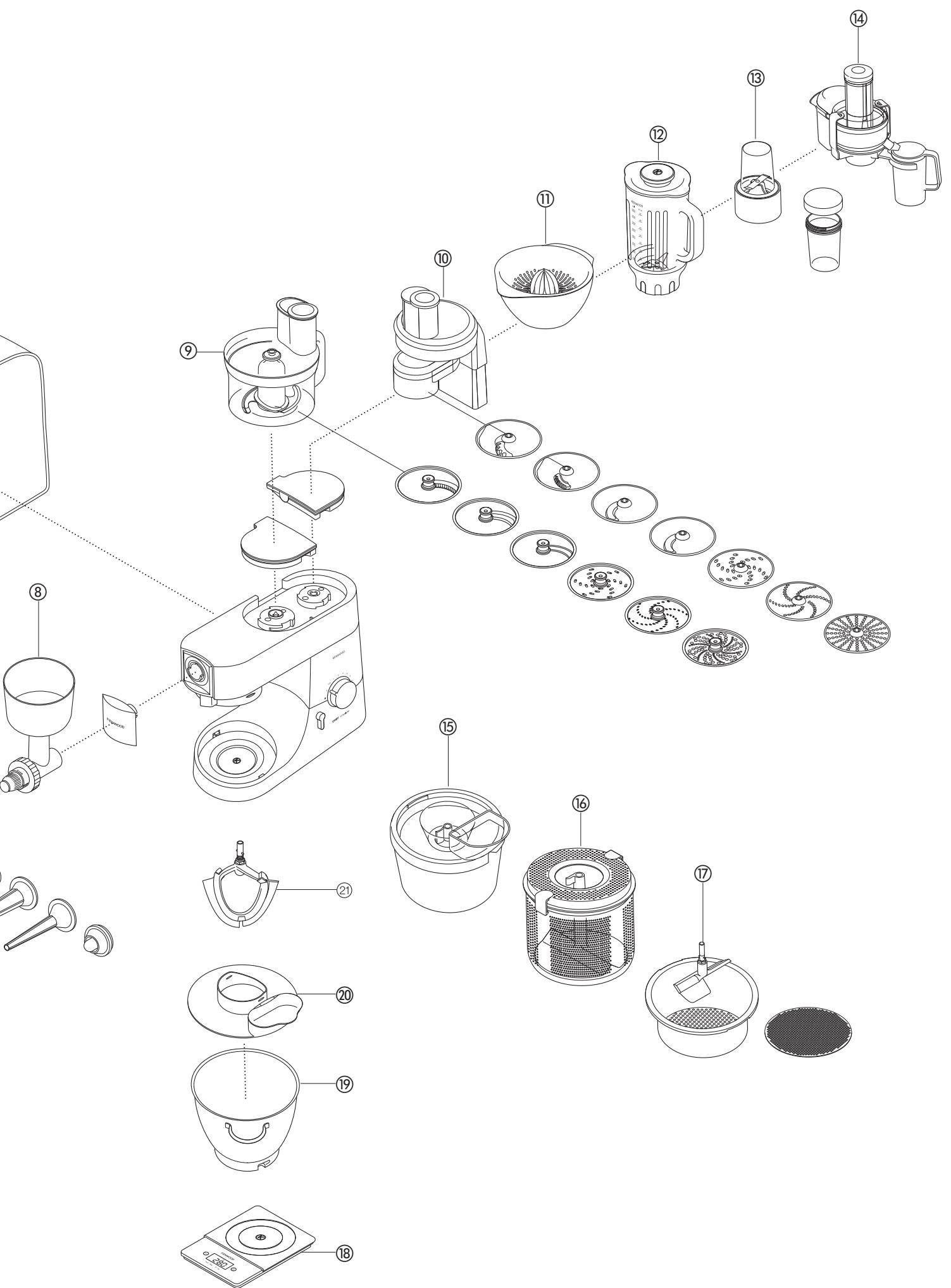
# the attachments available

To buy an attachment not included in your pack, see service and customer care.

attachment      attachment code

- dicer** ① **MGX400**
- flat pasta maker** ② **AT970A**
- additional pasta attachments  
(not shown) used in conjunction  
with AT970A
  - ③ **AT971A** tagliatelle
  - ④ **AT972A** tagliolini
  - ⑤ **AT973A** trenette
  - ⑥ **AT974A** spaghetti
- pasta maker** ③ **AT910** comes with maccheroni rigati die  
(12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)
- roto food cutter** ④ **AT643** comes with 5 drums
- fruit press** ⑤ **AT644**
- multi food grinder** ⑥ **AT950A** comes with a fine, medium and coarse screen,  
a small and large sausage nozzle and a kebbe maker
- multi food grinder** ⑦ **AT955** comes with a fine, medium and coarse screen,  
a small and large sausage nozzle and a kebbe maker
- grain mill** ⑧ **AT941A**
- food processor** ⑨ **AT647** includes 6 cutting discs and a knife blade
- pro slicer/grater** ⑩ **AT340** includes 7 cutting discs
- citrus press** ⑪ **AT312**
- blender** ⑫ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.6 l thermo resist glass **AT358**,  
1.5 l stainless steel **AT339**
- mini chopper/mill** ⑬ **AT320A** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage
- continuous juicer** ⑭ **AT641**
- ice-cream maker** ⑮ **CHEF AT956A**, **MAJOR AT957A**
- potato peeler** ⑯ **CHEF AT444**, **MAJOR AT445**
- colander and sieve** ⑰ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**
- scale** ⑱ **AT850B**
- stainless steel bowls** ⑲ **CHEF 36385A**, **MAJOR 36386A**
- with handles**
- splashguard** ⑳ **CHEF & MAJOR 34445A**
- creaming beater** ㉑ **CHEF AT501**, **MAJOR AT502**
- cover** ㉒ **CHEF, 29021**, **MAJOR 25639**





# cleaning and service

## **care and cleaning**

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet ①** when you first use it. This is normal - just wipe it off.

power unit, outlet covers

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

bowl

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.

tools

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

splashguard

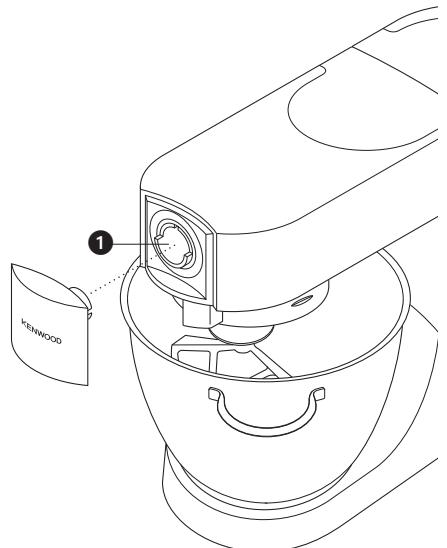
- Wash by hand, then dry thoroughly.

## **service and customer care**

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your machine
  - servicing or repairs (in or out of guarantee)
  - Contact the shop where you bought your machine.
- 
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
  - Made in China.



## **IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.**

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

## recipes

See important points for bread making.

### **white bread** stiff British-type dough

- ingredients
- 1.36Kg (3lb) strong plain flour
  - 15ml (3tsp) salt
  - 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml ( $\frac{1}{2}$ oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
  - 750ml (1 $\frac{1}{4}$ pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9floz) boiling water to 500ml (18floz) cold water
  - 25g (1oz) lard
- method
- 1 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.  
**fresh yeast:** crumble into the flour.
  - other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
  - Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
  - Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
  - Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
  - Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
  - Re-knead for 2 minutes at speed 1.
  - Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
  - Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.
  - When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

### **enriched white bread** soft yeast dough

- ingredients
- 2.6Kg (5lb 12oz) ordinary plain flour
  - 1.3 litre (2 $\frac{1}{2}$ pts) milk
  - 300g (10oz) sugar
  - 450g (1lb) margarine
  - 100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast
  - 6 eggs, beaten
  - 5 pinches salt
- method
- Melt the margarine in the milk and bring to 43°C (110°F).
  - dried yeast** (the type that needs reconstituting): add the yeast and sugar to the milk and leave to stand for about 10 minutes until frothy.  
**fresh yeast:** crumble into the flour and add the sugar.
  - other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
  - Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 2Kg (4lb 6oz) flour.
  - Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
  - Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for 2 - 3 minutes until smooth and evenly mixed.
  - Half fill some 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
  - Bake at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 20 - 25 minutes *for loaves* or 15 minutes *for rolls*.
  - When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.
  - Makes about 10 loaves.

### **shortcrust pastry**

- ingredients
- 450g (1lb) flour, sieved with the salt
  - 5ml (1tsp) salt
  - 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
  - About 80ml (4tbsp) water
- hint
- Don't overmix
- method
- Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.
  - Mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs. Stop before it looks greasy.
  - Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated.
  - Cook at around 200°C/400°F/Gas Mark 6, depending on the filling.

## *recipes continued*

### **pavlova**

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

### **scrumptious chocolate cake**

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

### **chocolate mouseline filling**

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

### **chilli marinade**

- Ingredients • 200g (7oz) cold clear honey (refrigerated overnight)  
• 1 green chilli (whole)  
• 5ml (1 tsp) crunchy peanut butter  
• seasoning
- method 1 Place all the ingredients into the mini chopper/mill.  
2 Fit the attachment to the mixer and allow the ingredients to settle around the blade.  
3 Switch to pulse for 10 seconds.  
4 Use as required.



# faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

## **avant d'utiliser votre appareil Kenwood**

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

## **sécurité**

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément / accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente'.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur lorsque la tête est relevée.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention pour soulever le robot qui est lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles des orifices et le cordon sont fixés avant de le soulever.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

## **avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

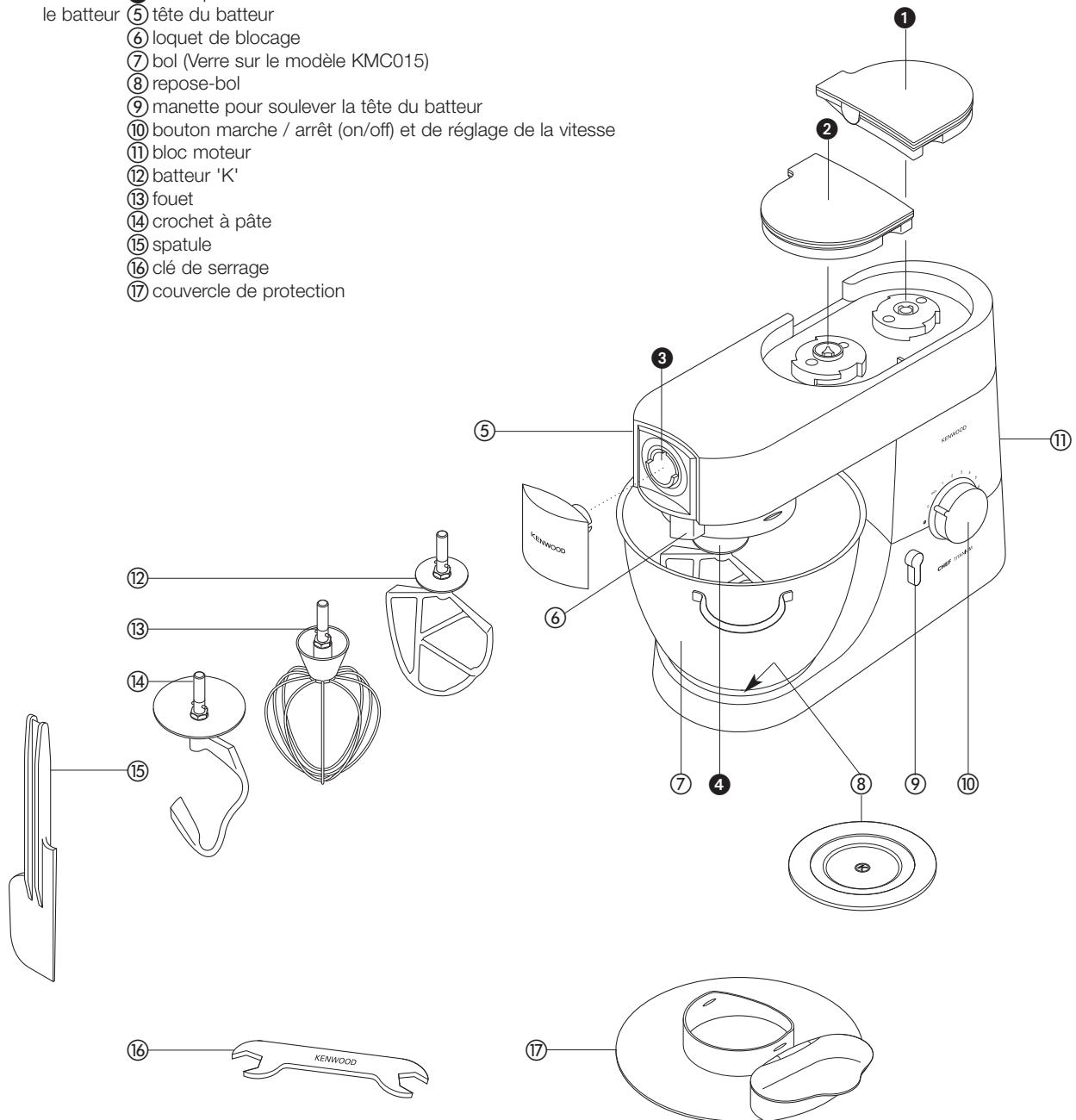
## **avant d'utiliser votre appareil pour la première fois**

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.
- 3 Rentrez l'excédent de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du robot.

# faîtes connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

## **faîtes connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood**

- orifices de branchement des différents accessoires  
 ① sortie ultra-rapide  
 ② sortie vitesse moyenne  
 ③ sortie lente  
 ④ sortie planétaire  
 le batteur  
 ⑤ tête du batteur  
 ⑥ loquet de blocage  
 ⑦ bol (Verre sur le modèle KMC015)  
 ⑧ repose-bol  
 ⑨ manette pour soulever la tête du batteur  
 ⑩ bouton marche / arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse  
 ⑪ bloc moteur  
 ⑫ batteur 'K'  
 ⑬ fouet  
 ⑭ crochet à pâte  
 ⑮ spatule  
 ⑯ clé de serrage  
 ⑰ couvercle de protection



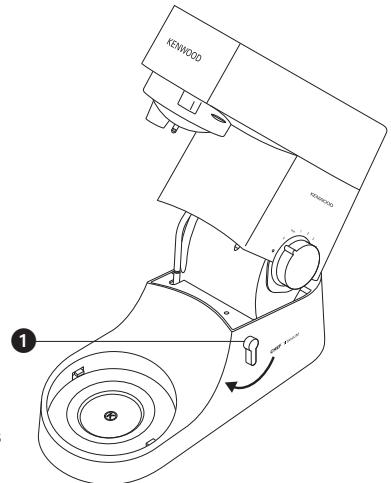
# le batteur

## les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

- batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet • Pour les œufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses ou le sucre) car vous pourriez l'endommager.
- crochet à pâte • Pour les mélanges à base de levure.

## pour utiliser le batteur

- 1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre ① et levez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Veillez à ce que le repose-bol soit correctement positionné et le symbole ② tourné au plus haut.
- 2 Poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête ③ puis tournez.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ④
- 4 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- 5 Allumez en tournant le bouton de réglage de vitesse sur le réglage souhaité.
- Passez en mode pulsateur ⑤ pour procéder par brèves impulsions.
- 6 Éteignez l'appareil et débranchez-le après utilisation.



pour insérer un accessoire

- 2 Poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête ② puis tournez.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ③
- 4 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- 5 Allumez en tournant le bouton de réglage de vitesse sur le réglage souhaité.
- Passez en mode pulsateur ⑤ pour procéder par brèves impulsions.
- 6 Éteignez l'appareil et débranchez-le après utilisation.

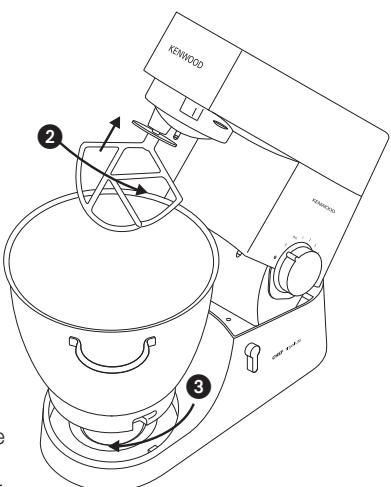
pour retirer un accessoire

- astuces • Éteignez l'appareil et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Pour battre les œufs, il est conseillé d'utiliser des œufs à température ambiante.
- Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse ou de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâte sauf indications contraires mentionnées sur votre recette.

## points importants pour la fabrication du pain

important

- Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
- Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous mettez les liquides en premier dans l'appareil.



Capacités maximum	CHEF	MAJOR
Pâte brisée	Poids de farine	680 g
Pâte à pain	Poids de farine	1,36 Kg
	Poids total	2,18 Kg
Pâte levée souple (enrichie au beurre et avec des œufs)	Poids de farine	1,3 Kg
	Poids total	2,5 Kg
Préparation pour cake aux fruits (avec montage en crème à base de sucre et matière grasse)	Poids total	2,72 Kg (préparation avec 9 œufs)
Blancs d'œufs	Nombre	12
	Poids	(455 g)
		16
		(605 g)

\* Les œufs utilisés sont des œufs de taille moyenne (pèsent entre 53 et 63 g).

## vitesses ④

batteur "K"

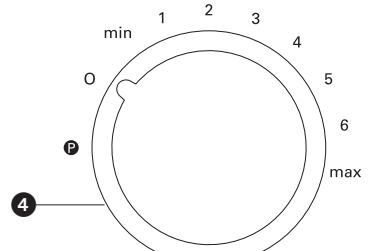
- **Travaillez les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur 'min', augmentez progressivement jusqu'au 'max'.
- **Incorporez les œufs à une crème** 4 - 'max'.
- **Incorporez la farine, les fruits, etc.** 'min' - 1.
- **Battez tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au 'max'.
- **Incorporez les corps gras à la farine** 'min' - 2.

fouet

- Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.
- Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.

## important

Veillez à ce qu'aucun ustensile du bol ne soit fixé ou rangé dans le bol lors de l'utilisation d'autres sorties.



## solutionner les problèmes

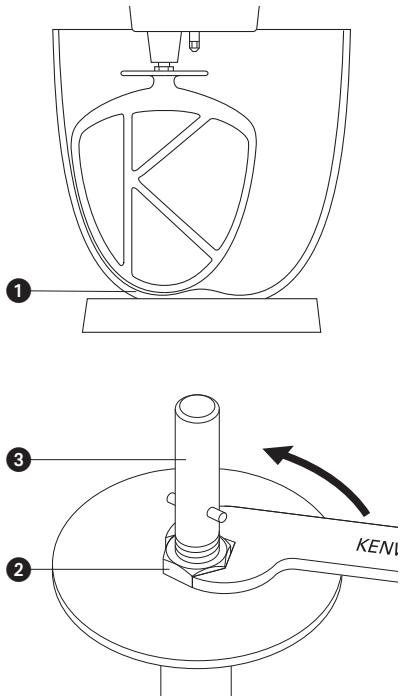
### problème

- Le fouet ou le batteur 'K' vient heurter le fond du bol ou ne peut pas atteindre les ingrédients situés au fond du bol.

solution • Ajustez la hauteur en utilisant la clé fournie à cet effet. Effectuez cette opération de la manière suivante :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
- 3 Abaissez la tête du batteur. Si le débattement doit être ajusté, levez la tête du batteur et enlevez l'outil. Le fouet / batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol **1**.
- 4 Utilisez la clé pour desserrer l'écrou **2** afin de pouvoir ajuster l'axe **3**. Pour baisser l'accessoire, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5 Resserrez l'écrou.
- 6 Insérez l'accessoire dans la tête du batteur. (Vérifiez sa position, voir ci-dessus).
- 7 Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrez alors l'écrou fermement.

**crochet de pétrissage** – cet outil est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement.



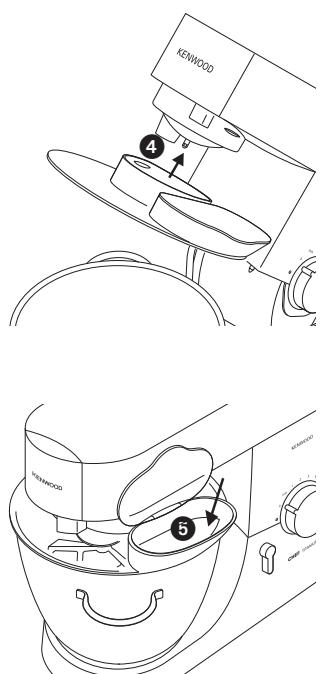
### problème

- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

solution • Votre batteur est équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges, il s'arrête en cas de surcharge. Si cela se produit, éteignez et débranchez le batteur. Retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et laissez le batteur reposer pendant quelques minutes. Rebranchez-le et sélectionnez une vitesse. Si le batteur ne redémarre pas immédiatement, laissez-le reposer un peu plus longtemps.

## installation et utilisation du couvercle de protection

- 1 Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placez le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du mélangeur **4** jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du batteur.
- Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle de protection **5**.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.
- 6 Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.



## les accessoires disponibles

Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'était pas livré avec votre appareil, voir la rubrique service clientèle.

accessoire code accessoire

**à découper en dés** ① **MGX400**

**appareil à pâtes plates** ② **AT970A**

Accessoires supplémentaires

pour pâtes ③ **AT971A** tagliatelle

(non illustrés) à utiliser ④ **AT972A** tagliolini

avec AT970A ⑤ **AT973A** trenette

⑥ **AT974A** spaghetti

**appareil à pâtes fraîches** ⑦ L'appareil **AT910** est livré avec une matrice pour macaronis rigatis (12 matrices en option et un accessoire pour la fabrication de biscuits peuvent être installés)

**trancheuse et râpe** ⑧ **AT643** livrée avec 5 cônes

**passoire à fruits** ⑨ **AT644**

**et légumes**

**hachoir alimentaire multifonctions** ⑩ **AT950A** livré avec un tamis en trois tailles - fin, moyen et grossier - un embout à saucisses en deux tailles - large et étroit - de même qu'un entonnoir à kebabé.

**hachoir alimentaire multifonctions** ⑪ **AT955** livré avec un tamis en trois tailles - fin, moyen et grossier - un embout à saucisses en deux tailles - large et étroit - de même qu'un entonnoir à kebabé.

**moulin à céréales** ⑫ **AT941A**

**robot culinaire** ⑬ **AT647** comporte 6 disques de coupe et une lame couteau

**râpe éminceur pro** ⑭ **AT340** comporte 7 disques de coupe

**presso-agrumes** ⑮ **AT312**

**mixeur** ⑯ 1,5 l acrylique **AT337**, Verre thermorésistant de 1,6 litre **AT358**,

1,5 l inox **AT339**

**mini-hachoir / moulin** ⑰ **AT320A** livré avec 4 pots en verre et 4 couvercles de rangement

**centrifugeuse en continu** ⑱ **AT641**

**sorbetière** ⑲ **CHEF AT956**, **MAJOR AT957**

**épluchuese à pommes de terre** ⑳ **CHEF AT444**, **MAJOR AT445**

**passoire et tamis** ㉑ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**

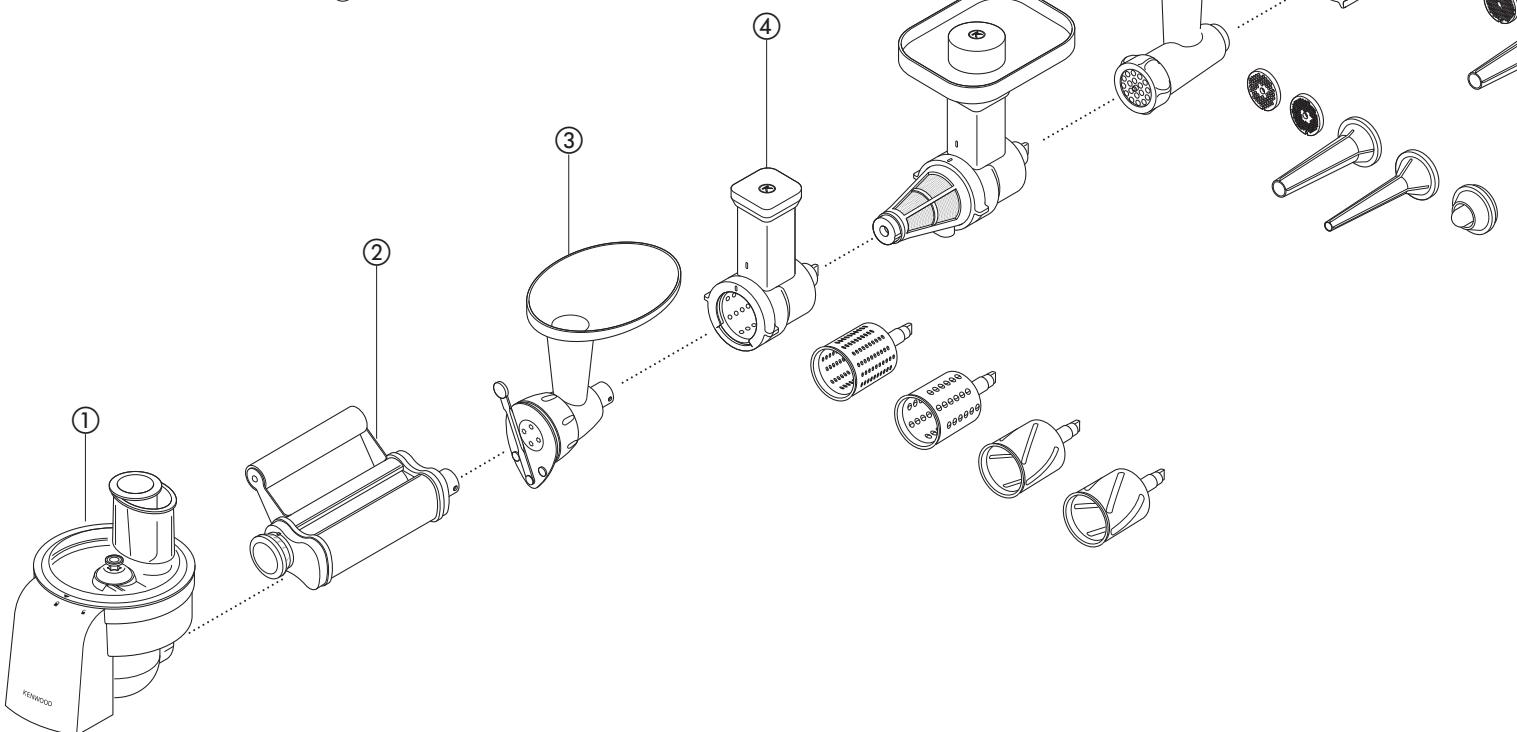
**balance** ㉒ **AT850B**

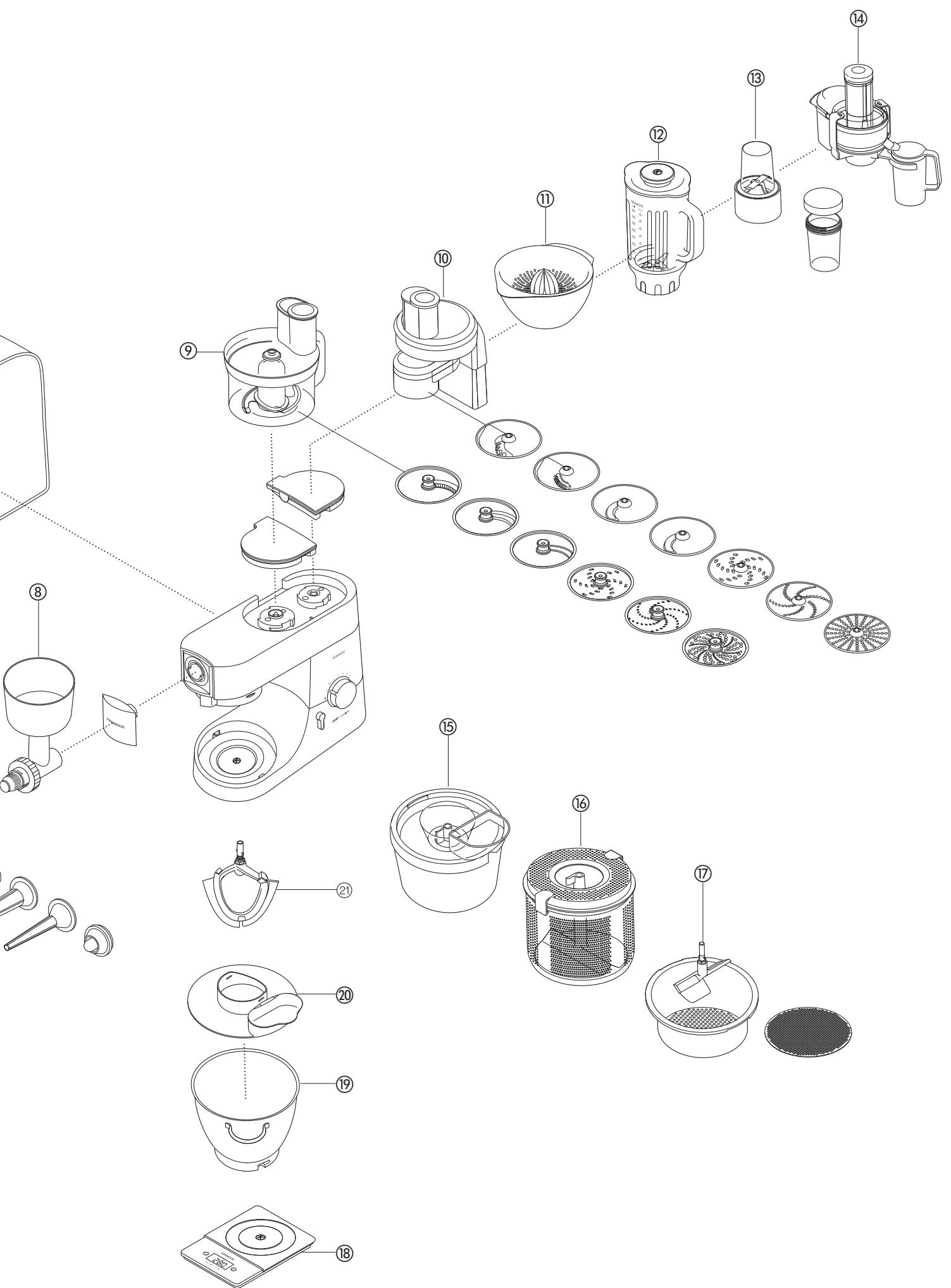
**bols en acier inoxydable avec poignées** ㉓ **CHEF 36385A**, **MAJOR 36386A**

**couvercle de protection** ㉔ **CHEF & MAJOR 34445A**

**fouet à écrémage** ㉕ **CHEF AT501**, **MAJOR AT502**

**couvercle** ㉖ **CHEF 29021**, **MAJOR 25639**

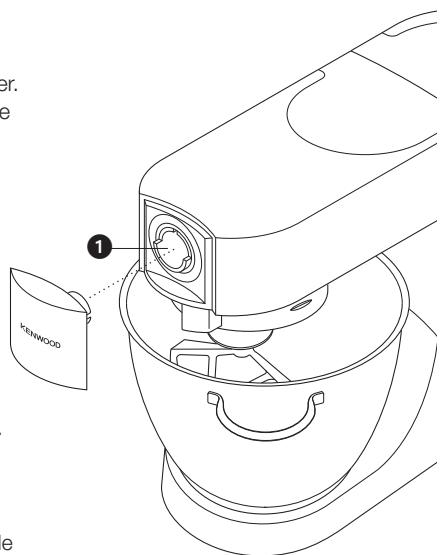




# nettoyage de l'appareil et service après-vente

## entretien et nettoyage

- Éteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à l'**orifice 1** lors de la première utilisation. C'est normal, il vous suffit de l'essuyer.



- robot, couvercles des orifices • Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.  
• N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.
- bol • Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez-le en lave-vaisselle.  
• N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- accessoires • Lavez à la main, puis séchez entièrement, ou lavez au lave-vaisselle.
- couvercle de protection • Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement.

## service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.  
Si vous avez besoin d'aide concernant :
  - l'utilisation de votre appareil
  - l'entretien ou les réparations
  - Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



## AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

## recettes

Veuillez vous reporter pour connaître les points importants de la fabrication du pain.

### **pain blanc** pâte souple de type continental

ingrédients • 2,6 Kg de farine ordinaire

**Ces quantités s'appliquent**

**aux modèles Major.**

**Pour les modèles Chef,**

**réduisez les quantités de**

**moitié et ajoutez la farine en**

**une fois.**

méthode 1 Faites dissoudre la margarine dans le lait et portez la température à 43°C.

2 **levure sèche** (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.

**levure fraîche** : incorporez à la farine en émiettant et ajoutez le sucre.

**autres types de levure** : reportez-vous aux instructions du fabricant.

3 Versez le lait dans le bol, ajoutez-y les œufs battus et 2 Kg de farine.

4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.

5 Ajoutez le reste de la farine et le sel et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 à 3 minutes minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène et bien mélangé.

6 Remplissez à moitié plusieurs moules de 450 g avec la pâte. (Ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

7 Faites cuire à 200°C/Thermostat 6 pendant 20 à 25 minutes pour les  *miches de pain* et 15 minutes pour les *petits pains*.

8 Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base.

- Permet de réaliser environ 10 miches de pain.

### **pâte brisée**

ingrédients • 450 g de farine tamisée avec du sel

• 5 ml (1 cuillère à café) de sel

• 225 g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)

• Environ 80 ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)

astuce • Ne mélangez pas pendant trop longtemps.

méthode 1 Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.

2 Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.

3 Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange.

4 Faites cuire à environ 200°C/Thermostat 6, selon la garniture.

### **pavlova**

ingrédients • blancs de 3 gros œufs

• 175 g de sucre extra fin

• 275 ml de crème fraîche épaisse

• fruits frais, par ex. framboises, fraises, raisins, kiwis

méthode 1 Battez les blancs d'œuf en neige jusqu'à ce que la mousse tienne au fouet.

2 Le fouet fonctionnant à la vitesse 5, ajoutez graduellement le sucre cuillère à soupe par cuillère à soupe, en battant après chaque ajout.

3 Couvrez une plaque de four avec du papier siliconé, puis déposez la meringue à la cuillère sur le papier pour former un nid d'environ 20 cm de diamètre.

4 Placez la plaque dans un four préchauffé à environ 150 ° C/thermostat 2, puis réduisez immédiatement la température à 140 ° C/thermostat 1 et faites cuire pendant une heure. Éteignez le four mais laissez le pavlova refroidir dans le four.

5 Lorsque le dessert est prêt à servir, retirez le papier siliconé et placez-le sur un plat. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle tienne au fouet et répandez-la au dessus du pavlova et décarez-le avec les fruits.

## recettes *suite*

### **délicieux gâteau au chocolat**

- ingrédients
- 225 g de beurre ramolli
  - 250 g de sucre extra fin
  - 4 œufs
  - 5 ml (1 cuillère à café) de café instantané dissous dans 15 ml d'eau chaude
  - 30 ml de lait
  - 5 ml (1 cuillère à café) d'essence d'amande
  - 50 g de poudre d'amande
  - 100 g de farine auto-levante
  - 5 ml (1 cuillère à café) de levure chimique
  - 50 g de cacao en poudre non sucré
- méthode
- 1 Mélangez le beurre et le sucre à faible vitesse en passant graduellement à une vitesse plus rapide jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux. Videz le bol et nettoyez le fouet.
  - 2 Battez les œufs dans une jatte et pendant que le batteur tourne à grande vitesse, ajoutez les œufs peu à peu jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Éteignez et videz la jatte.
  - 3 Incorporez le café dissous, le lait et l'essence d'amande à faible vitesse. Ajoutez la poudre d'amande, la farine tamisée, la levure chimique et le cacao. Mélangez à faible vitesse jusqu'à incorporation.
  - 4 Partagez le mélange dans deux moules à gâteau de 20 cm préalablement recouverts de papier sulfurisé beurré. Nivelez le dessus, puis faites cuire à 180 ° C/thermostat 4 pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit moelleux au toucher.
  - 5 Retournez les gâteaux et laissez-les refroidir sur une grille.

### **garniture mousseline au chocolat**

- ingrédients
- 275 g de chocolat noir brisé en morceaux
  - 225 ml de crème fraîche épaisse
- méthode
- 1 Faites fondre le chocolat dans un bol au bain-marie.
  - 2 Fouettez la crème en commençant à faible vitesse puis augmentez graduellement la vitesse jusqu'à ce que la crème tienne au fouet.
  - 3 Lorsque le chocolat a fondu, retirez le bol du bain-marie, et incorporez le chocolat à la crème avec une grande cuillère.
  - 4 Répartissez la garniture au chocolat sur les gâteaux refroidis.

### **marinade au piment**

- Ingrédients
- 200 g de miel liquide froid (réfrigéré pendant la nuit)
  - 1 piment vert (entier)
  - 5 ml (1 cuillère à café) de beurre de cacahuètes
  - sel, poivre
- méthode
- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini mixeur/moulin.
  - 2 Fixez l'accessoire au mixeur et laissez les ingrédients se répandre autour de la lame.
  - 3 Appuyez sur Pulse pendant 10 secondes.
  - 4 Utilisez la marinade comme vous le souhaitez.



# Ihre Küchenmaschine von Kenwood

## **Vor Gebrauch Ihres Kenwood Geräts**

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Röhrelementen oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe, Abschnitt 'Kundendienst und Service'.
- Die Maschine darf nie betrieben werden, wenn sich der Kopf in der hochgestellten Position befindet.
- Achten Sie darauf, dass kein Kabel in Reichweite eines Kindes ist.
- Achten Sie darauf, dass Motorblock, Kabel und Stecker niemals nass werden.
- Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die angegebenen Höchstfüllmengen.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Heben Sie das Gerät vorsichtig an, denn es ist schwer. Vergewissern Sie sich vor dem Anheben, dass der Kopf arretiert ist und dass die Schüssel, Zubehörteile, Abdeckungen und das Kabel fest sitzen.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

## **Vor dem Einschalten**

- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

## **Vor dem ersten Gebrauch**

- 1 Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial.
- 2 Waschen Sie alle Teile ab - siehe, 'Reinigung und Pflege'.
- 3 Drücken Sie überschüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite der Maschine.

# Ihre Küchenmaschine von Kenwood

## Gerätebeschreibung

Anschlüsse ① Hochgeschwindigkeits-Anschluss

② Mittelgeschwindigkeitsanschluss

③ Niedriggeschwindigkeitsanschluss

④ Steckplatz für Rührelemente

Die Maschine ⑤ Steckplatz für Rührelemente

⑥ Verschusshobel

⑦ Rührschüssel (Glas bei KMC015)

⑧ Schüsseluntersetzer

⑨ Entriegelungshebel für Mixerkopf

⑩ Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler

⑪ Motoreinheit

⑫ K-Rührer

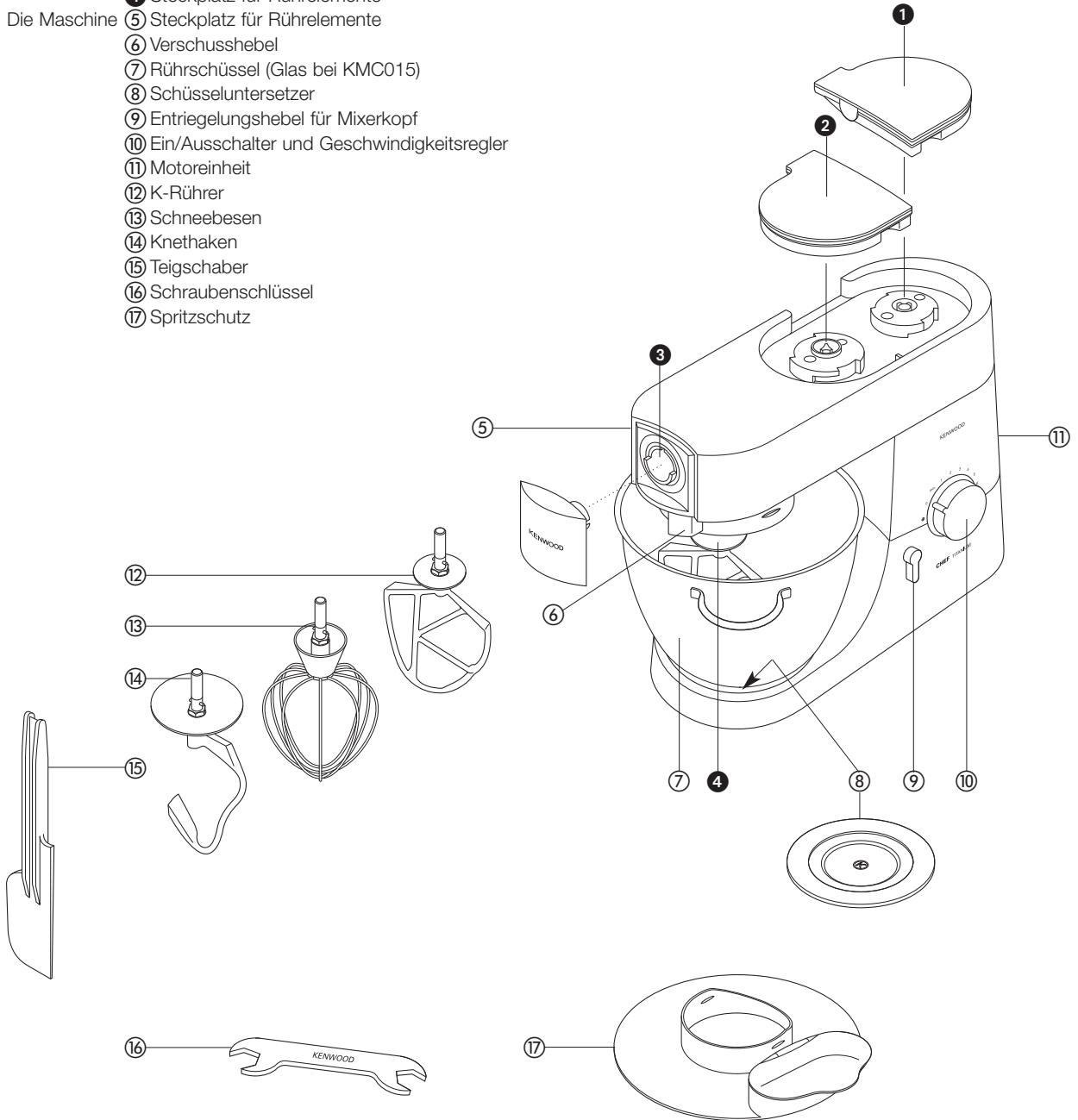
⑬ Schneebesen

⑭ Knethaken

⑮ Teigschaber

⑯ Schraubenschlüssel

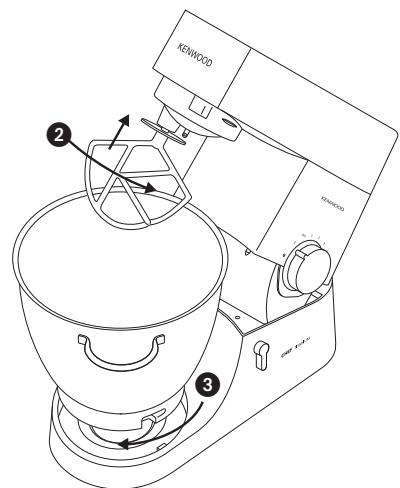
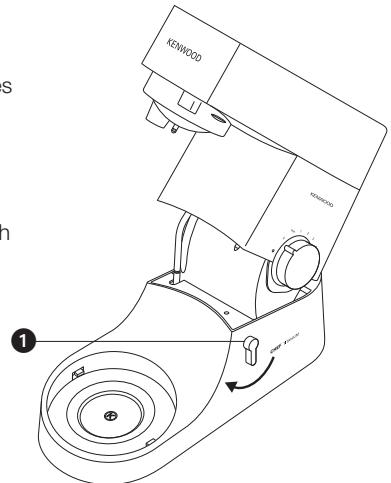
⑰ Spritzschutz



# Die Maschine

## Die Rührelemente und ihr Gebrauch

- K-Rührer • Zur Zubereitung von Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Brandteig und Kartoffelpüree.
- Schneebesen • Für Eier, Sahne, Rührteil, Biskuitteig ohne Fett, Baisers, Käsekuchen, Cremes und Soufflés Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebesen kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig, Broteig
- Gebrauch der Maschine**
- Den Entriegelungshebel im Uhrzeigersinn ① drehen und den Mixerkopf nach oben klappen, bis er einrastet. Sicherstellen, dass der Schüsseluntersetzer richtig eingelegt ist: Das Symbol ② muss nach oben zeigen.
  - Bis zum Einrasten einschieben ③ dann drehen.
  - Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ④
  - Den Mixerkopf leicht nach oben klappen, den Entriegelungshebel im Uhrzeigersinn drehen und den Mixerkopf nach unten klappen, bis er einrastet.
  - Zum Einschalten Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Einstellung drehen.
  - Zum Intervall-Rühren den Regler auf Impulsbetrieb ⑤ stellen.
  - Gerät nach Gebrauch ausschalten und vom Netzstrom abtrennen.
- Rührelement entfernen 7 Drehen und entfernen.
- Tipps • Falls nötig, die Maschine ausschalten und mit dem Teigschaber die Masse vom Schüsselrand lösen.  
• Eier lassen sich am leichtesten aufschlagen, wenn sie Zimmertemperatur haben.  
• Vor dem Schlagen von Eiweiß darauf achten, dass kein Fett oder Eigelb am Schneebesen oder an der Schüssel haftet.  
• Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).



## Broteig

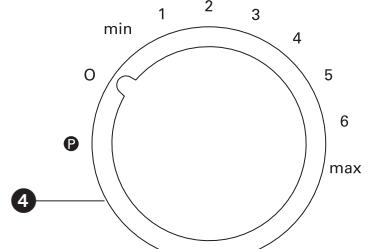
- Wichtig • Die unten angegebenen Höchstfüllmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.  
• Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine ausschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.  
• Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine Flüssigkeiten zufügen.

Maximale Mengen	CHEF	MAJOR
Mürbeteig	Mehlgewicht	680 g
Broteig (fester Hefeteig)	Mehlgewicht	1,36 kg
	Gesamtgewicht	2,18 kg
Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)	Mehlgewicht	1,3 kg
	Gesamtgewicht	2,5 kg
Rührteig (mit schaumig geschlagenem Fett und Zucker)	Gesamtgewicht	2,72 kg (mit 9 Eiern)
		4,55 kg (mit 15 Eiern)
Eiweiß	Anzahl	12
	Gewicht	(455 g)
		16
		(605 g)

\* Eiergröße in der Tabelle = mittelgroß (53 - 63 g).

## Geschwindigkeiten ④

- K-Rührer • **Verrühren von Fett und Zucker** Mit 'min' beginnen, nach und nach bis auf 'max' erhöhen.  
• **Eier cremig schlagen** 4-'max'.  
• **Mehl, Obst etc. unterrühren** 'min'-1.  
• **Backmischungen** Mit 'min' beginnen, nach und nach bis auf 'max' erhöhen.  
• **Verrühren von Fett und Mehl** 'min'-2.  
Schneebesen • Nach und nach bis auf 'max' erhöhen.  
Knethaken • Mit 'min' beginnen, nach und nach bis auf '1' erhöhen.



## Wichtig

Stellen Sie bei Verwendung anderer Anschlüsse sicher, dass kein Zubehör in der Schüssel angebracht oder aufbewahrt ist.

# Fehlersuche

## Problem

- Schneebesen oder K-Rührer schlagen gegen den Boden der Rührschüssel oder erreichen die Zutaten am Boden der Rührschüssel nicht.

Lösung • Die Höheneinstellung mit dem Schraubenschlüssel (im Lieferumfang) folgendermaßen anpassen:

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Heben Sie den Mixerkopf an und setzen Sie den Schneebesen oder K-Rührer ein.
- 3 Klappen Sie den Mixerkopf nach unten. Wenn der Abstand geändert werden muss, klappen Sie den Mixerkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab. Im Idealfall sollte der Schneebesen oder K-Rührer den Boden der Schüssel **fast** berühren **1**.
- 4 Lösen Sie die Mutter **2** mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts **3** zu verstetzen. Zum Senken des Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
- 5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
- 6 Bringen Sie das Rührelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie ihn nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
- 7 Wiederholen Sie die oben genannten Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

**Knethaken** – dieses Rührelement wird im Werk eingestellt und sollte keine Anpassung benötigen.

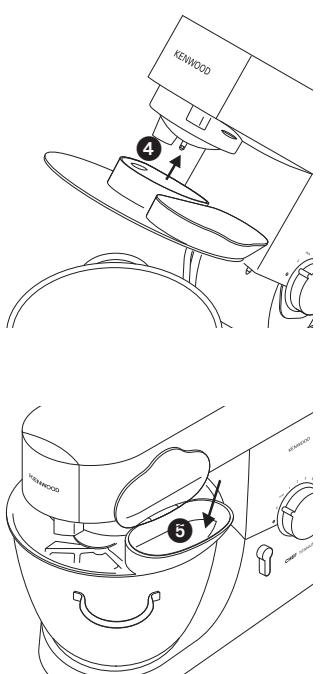
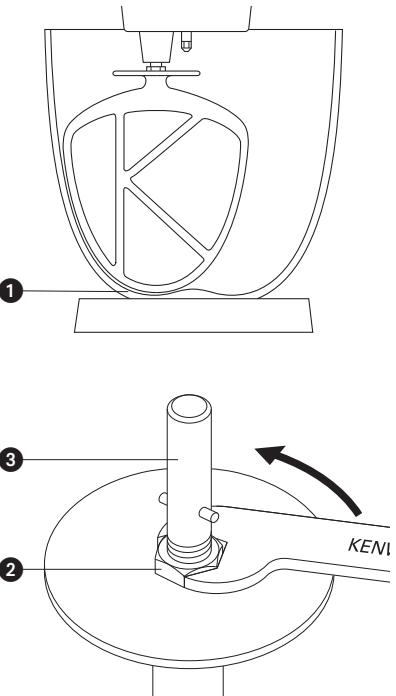
## Problem

- Die Küchenmaschine stoppt im Betrieb.

Lösung • Ihre Maschine ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt bei Überlastung, um die Maschine zu schützen. Wenn dies passiert, schalten Sie die Maschine ab und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Entfernen Sie einen Teil der Zutaten, um die Belastung zu verringern und lassen Sie den Mixer einige Minuten ruhen. Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose und wählen Sie erneut die gewünschte Geschwindigkeit. Wenn die Maschine nicht sofort wieder startet, lassen Sie sie noch eine Weile ruhen.

## Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes

- 1 Mixerkopf anheben, bis er einrastet.
- 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
- 3 Spritzschutz auf die Unterseite des Mixerkopfes **4** drücken, bis er fest sitzt. Der Scharnierabschnitt sollte sich in der gezeigten Position befinden.
- 4 Das gewünschte Rührelement einsetzen.
- 5 Rührkopf absenken.
- Während des Mixvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden **5**.
- Zum Auswechseln der Rührelemente ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.
- 6 Zum Abnehmen des Spritzschutzes den Mixerkopf anheben und den Spritzschutz abziehen.



# Das erhältliche Zubehör

Zum Kauf von Zubehör, das nicht zum Lieferumfang der Maschine gehört, wenden Sie sich bitte an den Wartungs- und Kundendienst.

Zubehör Zubehör-Code

**Würfelschneider ① MGX400**

**Pastaroller für**

**flache Nudeln ② AT970A**

zusätzliche Nudelaufsätze  
(nicht abgebildet) zur  
Verwendung mit  
Teil Nr. AT970A

**AT971A** Tagliatelle  
**AT972A** Tagliolini  
**AT973A** Trenette  
**AT974A** Spaghetti

**Pastamaschine ③ AT910** komplett mit Aufsatz für Maccheroni Rigati

(lässt sich mit 12 optionalen Aufsätzen sowie Spritzgebäckvorsatz  
verwenden)

**Trommelraffel ④ AT643** komplett mit 5 Trommeln

**Fruchtpresse ⑤ AT644**

**Fleischwolf ⑥ AT950A** komplett mit feiner, mittlerer und grober Lochscheibe,  
kleinem und großem Wurstfüller und Kebbe-Vorsatz

**Fleischwolf ⑦ AT955** komplett mit feiner, mittlerer und grober Lochscheibe,  
kleinem und großem Wurstfüller und Kebbe-Vorsatz

**Getreidemühle ⑧ AT941A**

**Food-Prozessor-Aufsatz ⑨ AT647** komplett mit 6 Arbeitsscheiben und Schlagmesser

**Gemüseschnellschneider ⑩ AT340** komplett mit 7 Arbeitsscheiben

**Zitruspresse ⑪ AT312**

**Mixer ⑫** 1,5 l Acryl **AT337**, 1,6 l ThermoResist-Glas **AT358**,  
1,5 l Edelstahl **AT339**

**Mini-zerkleinerer/ Mahlaufsatz ⑬ AT320A** komplett mit 4 Glasgefäßen und Deckeln zur  
Aufbewahrung

**Unterbrechungsfreier**

**Entsafter ⑭ AT641**

**Eisbereiter-Aufsatz ⑮ CHEF AT956A, MAJOR AT957A**

**Kartoffelschäler ⑯ CHEF AT444, MAJOR AT445**

**Passieraufsat ⑰ CHEF AT992A, MAJOR AT930A**

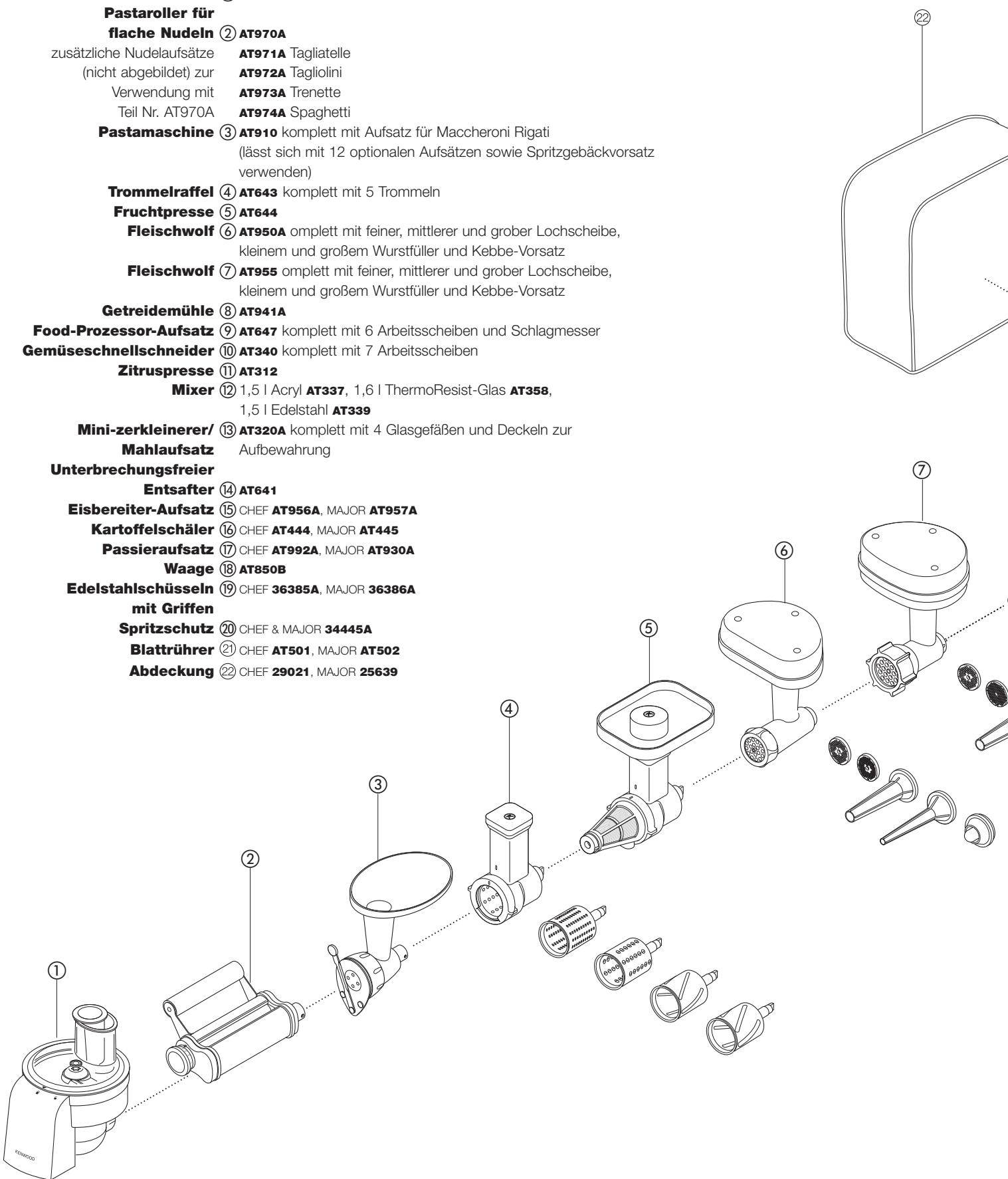
**Waage ⑯ AT850B**

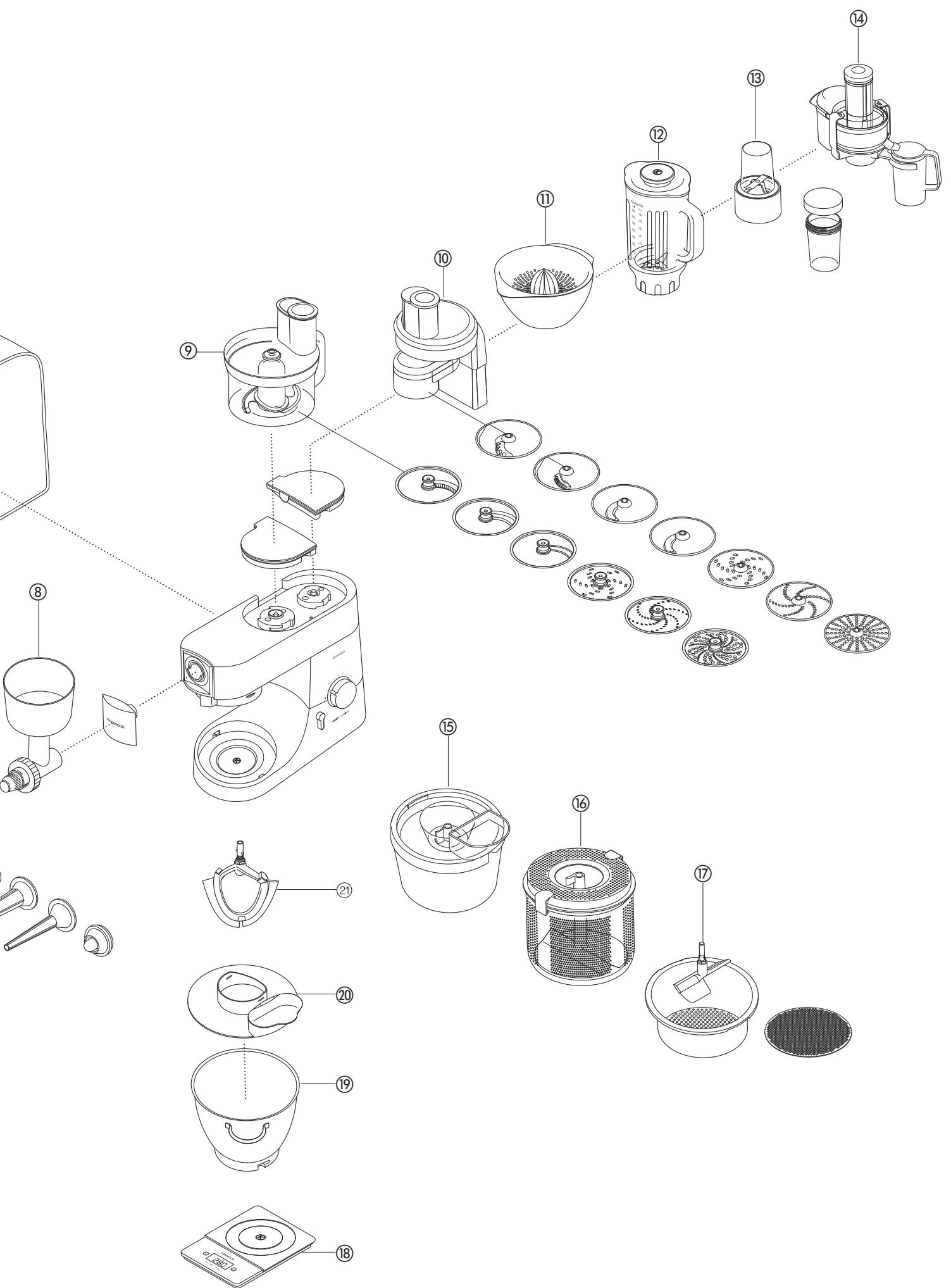
**Edelstahlschüsseln ⑯ CHEF 36385A, MAJOR 36386A  
mit Griffen**

**Spritzschutz ⑳ CHEF & MAJOR 34445A**

**Blattrührer ㉑ CHEF AT501, MAJOR AT502**

**Abdeckung ㉒ CHEF 29021, MAJOR 25639**

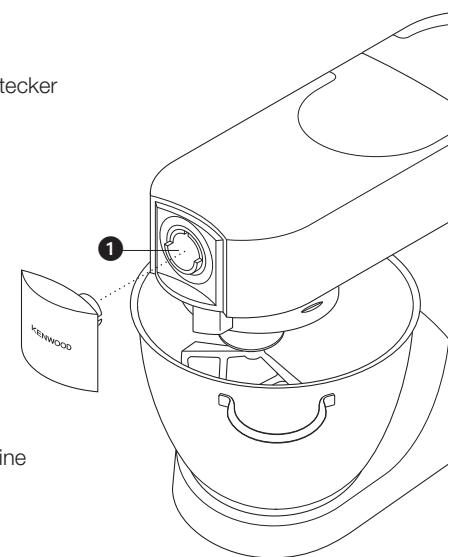




# Reinigung und Kundendienst

## Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der **Öffnung ①** kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.



- Antriebseinheit, Abdeckungen • Die Teile mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.  
• Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen.
- Schlüssel • Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Rührerlemente • Zum Reinigen Ihrer Edelstahlschüssel darf niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleiche verwendet werden. Zum Entfernen von Kalkflecken Essig verwenden.
- Spritzschutz • Von Hitze fern halten (Herdscheiben, Öfen, Mikrowellen).
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Von Hand waschen und gründlich abtrocknen.

## Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
- setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



## WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

# Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Broteig.

## Frühstücksbrot

Zutaten • 2,6 kg Mehl

**Diese Menge gilt für die Major Modelle. Für Chef Modelle muss die Menge halbiert und das gesamte Mehl auf einmal zugegeben werden.**

- 1,3 l Milch
- 300 g Zucker
- 450 g Margarine
- 100 g Frischhefe oder 50 g Trockenhefe
- 6 Eier, geschlagen
- 5 Prisen Salz

Zubereitung 1 Die Margarine in der Milch schmelzen und die Mischung auf 43°C erwärmen.

2 **Trockenhefe:** Hefe und Zucker in die Milch geben und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Hefe geht.

**Frischhefe:** in das Mehl krümeln und den Zucker zugeben.

**Sonstige Hefe:** Herstellerangaben befolgen.

3 Die Milch in die Rührschüssel gießen, die geschlagenen Eier und 2 kg Mehl zugeben.

4 1 Minute bei minimaler Geschwindigkeit mixen, dann eine weitere Minute auf Stufe 1.  
Reste vom Rand abkratzen.

5 Das Salz und das restliche Mehl zugeben und bei geringster Geschwindigkeit 1 Minute, dann bei Geschwindigkeit 1 weitere 2 - 3 Minuten kneten, bis ein glatter und gleichmäßiger Teig entstanden ist.

6 Gefettete 450g - Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen, oder den Teig zu Brötchen formen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

7 Backen: *Brotlaibe* 20 - 25 Minuten, *Brötchen* 15 Minuten bei 200°C (Gas Stufe 6).

8 Das Brot ist gar, wenn es bei Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

## Mürbeteig

Zutaten • 450 g Mehl, mit dem Salz durchgesiebt

- 5 ml Salz
- 225 g Fett (Schmalz und Margarine, gemischt, Kühlzimmertemperatur)
- etwa 80 ml (4 El) Wasser

Tipp: • Nicht überrühren.

Zubereitung 1 Das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Fett in Flocken zum Mehl geben.

2 Bei Geschwindigkeitsstufe 1 nur so lange mixen, bis Masse aussieht wie Paniermehl. Nicht schmierig werden lassen.

3 Das Wasser zugeben und bei minimaler Geschwindigkeit rühren. Sobald das Wasser aufgenommen ist, das Rührwerk abschalten.

4 Backen: bei etwa 200°C (Gas Stufe 6), Dauer je nach Belag.

## Pavlova

Zutaten • 3 große Eiweiß

- 175 g feiner Zucker
- 275 ml Doppelsahne

• frisches Obst, z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Trauben, Kiwi

Zubereitung 1 Eiweiß mit hoher Geschwindigkeit steif schlagen.

2 Schneebesen auf Stufe 5 laufen lassen und Zucker esslöffelweise hinzufügen. Nach jedem Esslöffel rühren.

3 Backblech mit Backpapier auslegen und Meringue-Masse mit dem Löffel auf das Papier geben, so dass ein Nest mit einem Durchmesser von ca. 20 cm entsteht.

4 Backblech in den auf 150°C (Gas Stufe 2) vorgeheizten Ofen schieben und Temperatur sofort auf 140°C (Gas Stufe 1) reduzieren. 1 Stunde lang backen. Hitze ausschalten, aber Pavlova zum Abkühlen im Ofen lassen.

5 Kurz vor dem Servieren Backpapier abziehen und Pavlova auf eine Servierscheibe gleiten lassen. Sahne steif schlagen und Oberseite der Pavlova damit bestreichen. Mit Früchten garnieren.

# Rezepte (*Fortsetzung*)

## **Üppige Schokoladentorte**

- Zutaten
- 225 g weiche Butter
  - 250 g feiner Zucker
  - 4 Eier
  - 5 ml (1TL) Instant-Kaffee, aufgelöst in 15 ml (1 EL) heißem Wasser
  - 30 ml (2 EL) Milch
  - 5 ml (1 TL) Mandelessenz
  - 50 g gemahlene Mandeln
  - 100 g Mehl
  - 5 ml (1 TL) Backpulver
  - 50 g ungesüßtes Kakaopulver
- Zubereitung
- 1 Butter und Zucker bei niedriger Geschwindigkeit cremig rühren. Geschwindigkeit langsam erhöhen, bis die Masse locker und schaumig ist. Buttermischung von der Schüssel und dem Schneebesen abstreifen.
  - 2 Eier in einem Gefäß verrühren. Während die Maschine auf hoher Geschwindigkeit arbeitet, langsam Ei zufügen und einarbeiten. Abschalten und abstreifen.
  - 3 Gelösten Kaffee, Milch und Mandelessenz bei niedriger Geschwindigkeit einarbeiten. Gemahlene Mandeln, gesiebtes Mehl, Backpulver und Kakao zufügen. Bei niedriger Geschwindigkeit verrühren.
  - 4 Masse auf zwei mit Backpapier ausgekleidete Kuchenformen (20 cm) aufteilen. Oberfläche glatt streichen und im Ofen bei 180°C (Gas Stufe 4) ca. 30 Minuten backen, bis der Kuchen auf Berührung nachgibt.
  - 5 Aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## **Schokoladen-Mousseline-Füllung**

- Zutaten
- 275 g Zartbitterschokolade, in Stücke gebrochen
  - 225 ml Doppelsahne
- Zubereitung
- 1 Schokolade in einer Schüssel über einem leicht siedenden Wasserbad schmelzen.
  - 2 Sahne steif schlagen. Dabei bei niedriger Geschwindigkeit beginnen und Geschwindigkeit allmählich erhöhen.
  - 3 Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und Schokolade mit einem großen Löffel unter die Sahne heben.
  - 4 Schokoladenfüllung zwischen die abgekühlten Kuchen streichen.

## **Chili-Marinade**

- Zutaten
- 200 g kalter klarer Honig (über Nacht gekühlt)
  - 1 grüne Chili (ganz)
  - 5 ml grobe Erdnussbutter
  - Gewürze nach Geschmack
- Zubereitung
- 1 Alle Zutaten in den Minizerkleinerer/Mahlausatz geben.
  - 2 Den Aufsatz an der Küchenmaschine anbringen und die Zutaten um die Klinge herum absinken lassen.
  - 3 Pulsfunktion 10 Sekunden lang einschalten.
  - 4 Nach Bedarf verwenden.



# Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

## **prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood**

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

## **avvertenze**

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Tenere le dita lontano dalle parti componenti e dagli accessori inseriti mentre sono in movimento.
- Non allontanarsi mentre l'apparecchio è in funzione e non lasciare che i bambini vi si avvicinino.
- Non usare l'apparecchio se appare danneggiato. Farlo controllare o riparare da personale apposito (vedere pagina per le informazioni manutenzione e assistenza tecnica).
- Non azionare mai il mixer con la testa nella posizione sollevata.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si bagni.
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che è molto pesante. Controllare che la testa del mixer sia bloccata e che vaschetta, utensili, coperchi e cavo siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

## **prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica**

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

## **prima dell'uso**

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite.
- 3 Spingere il cavo in eccedenza dell'apposito comparto sul retro dell'apparecchio.

# Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

## per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

attacchi per accessori ① attacco per alta velocità

② uscita a media velocità

③ attacco per bassa velocità

④ attacco per gli utensili

il mixer ⑤ testa di miscelazione

⑥ fermo per l'attacco

⑦ recipiente (Bicchiere su KMC015)

⑧ piattaforma di stallo del recipiente

⑨ levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio

⑩ interruttore di accensione/spegnimento e selettori della velocità

⑪ corpo motore

⑫ frusta a K

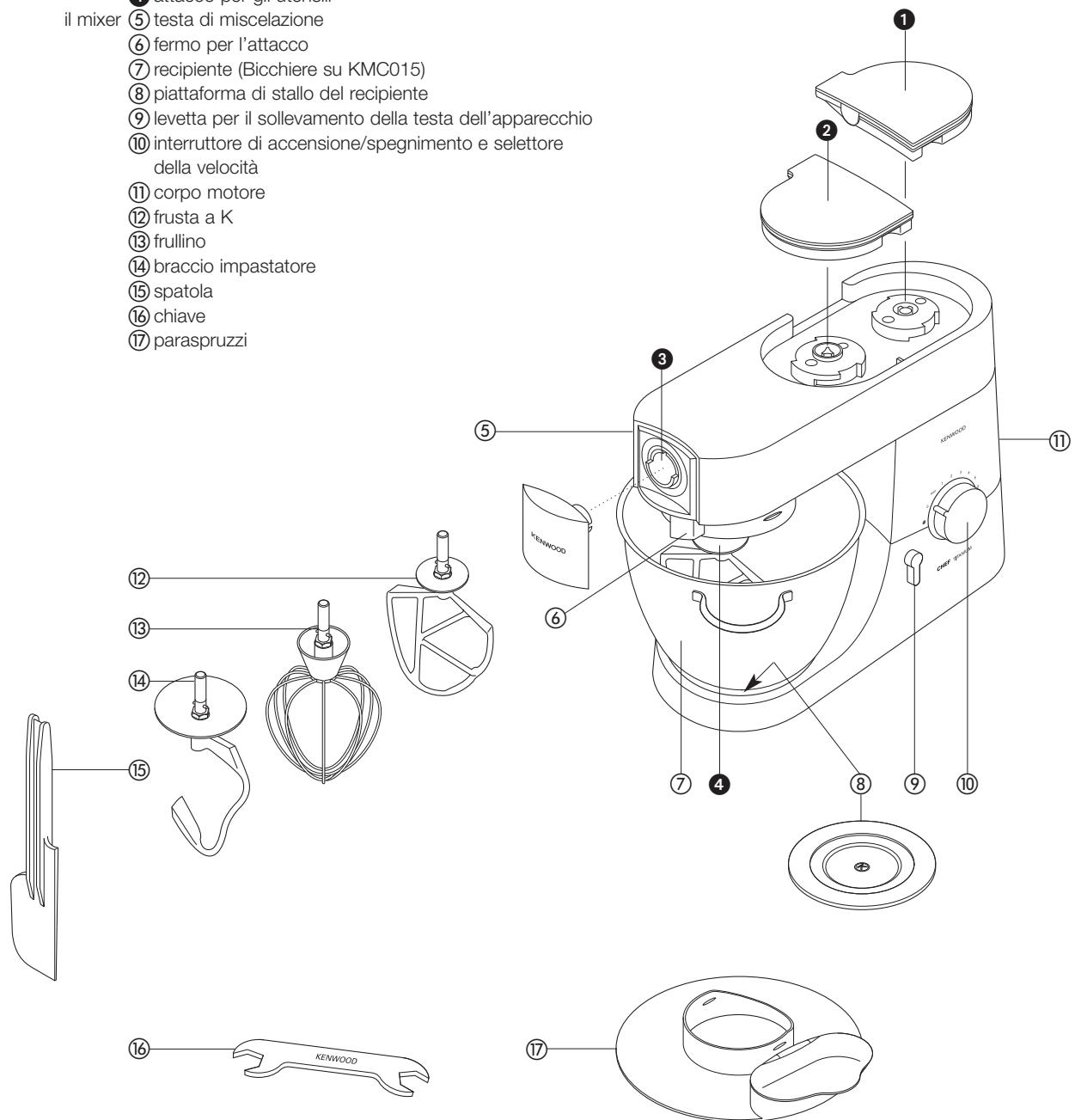
⑬ frullino

⑭ braccio impastatore

⑮ spatola

⑯ chiave

⑰ paraspruzzi



# il mixer

## utilizzo degli accessori per mescolare

- frusta • Per torte, biscotti, paste frolle, glasse, ripieni, cannoli e per fare il puree di patate.
- frullino • Per uova, panna, pastelle, torte senza grasso, meringhe, torte alla ricotta, mousse, soufflé. Non usare il frullino per miscele dense (per esempio per il grasso di scrematura e per lo zucchero), altrimenti si corre il rischio di danneggiarlo.
- braccio impastatore • Per tutte le miscele a lievitazione.

## come usare il mixer

- 1 Girare in senso orario la levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio ① e sollevare la testa del mixer fino a quando si blocca. Assicurarsi che la piattaforma di stallo del recipiente sia ben fissata con il simbolo ⑩ nella parte più alta.
- inserimento degli utensili 2 Spingere verso l'alto fino a quando si ferma ② e poi ruotarlo.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Springerlo verso il basso e ruotare in senso orario ③
- 4 Sollevare leggermente la testa del mixer poi girare in senso orario la levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio e abbassare la testa del mixer fino a quando si blocca.
- 5 Accendere l'apparecchio ruotando il selettore della velocità all'impostazione desiderata.
- Spostare il selettore sugli impulsi ④ per lavorare gli ingredienti in modo intermittente.
- 6 Spegnere e staccare la spina dopo l'uso.
- estrazione degli utensili 7 Ruotare e rimuoverlo.

- consigli • Spegnere e pulire di frequente la frusta, servendosi della spatola.
- Per ottenere i migliori risultati, le uova devono essere a temperatura ambiente.
- Prima di montare gli albumi, accertarsi che frusta e recipiente non presentino residui di grasso o tuorlo d'uovo.
- Per la pasta frolla usare solo ingredienti freddi, a meno che la ricetta non specifichi diversamente.

- promemoria per impastare il pane**
- importante • Non superare mai le capacità sottoelencate, altrimenti si sovraccarica l'apparecchio.
  - Se l'apparecchio sembra lavorare l'impasto con fatica, spegnerlo, asportare metà dell'impasto e lavorarla separatamente.
  - Gli ingredienti si impastano meglio se si versa il liquido per primo nel recipiente.

Capacità massime	CHEF	MAJOR
Dolce a base di pasta brisée	Peso della farina	680g
Pasta per pane (impasto duro)	Peso della farina	1,36Kg
	Peso totale	2,18Kg
Impasto a pasta morbida (con aggiunta di burro e uova)	Peso della farina	1,3Kg
	Peso totale	2,5Kg
Impasto per dolce di frutta (con montatura di burro e zucchero)	Peso totale	2,72Kg (9 uova)
Albumi	Numero	12
	Peso	(455g)
		(605g)

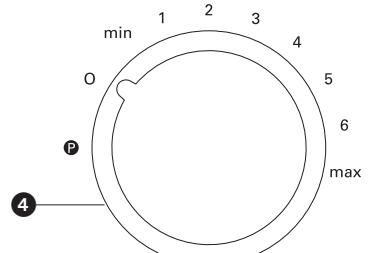
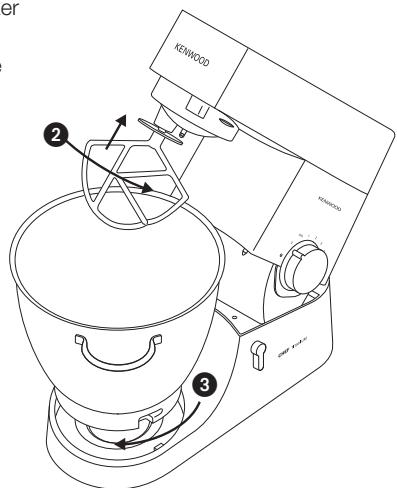
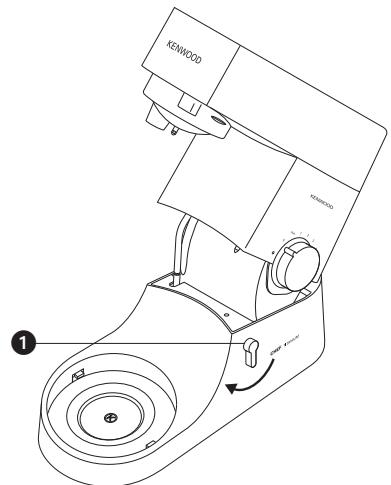
\* Dimensione delle uova utilizzate = media (Peso 53-63g).

## velocità selezionabili ④

- frusta • **grassi di scrematura e zucchero:** iniziare al 'min' e portare gradualmente al 'max'.
- **per sbattere le uova in miscele cremose:** 4 – 'max'.
- **per incorporare farina, frutta, ecc:** 'min' – 1.
- **per miscele per torte:** iniziare al 'min' e portare gradualmente al 'max'.
- **per amalgamare il grasso alla farina:** 'min' – 2.
- frullino • Portare gradualmente a 'max'.
- braccio impastatore • Iniziare da 'min' e portare gradualmente a 1.

## importante

Assicurarsi che nessun accessorio per recipiente sia montato o conservato nel recipiente durante l'uso di altri attacchi.



## guida alla ricerca dei guasti

### problema

- Il frullino o la frusta battono contro il fondo del recipiente, oppure non riescono ad impastare gli ingredienti sul fondo del recipiente.

**soluzione** • Regolare l'altezza con la chiave in dotazione. Ecco come:

- 1 Staccare la spina.
- 2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
- 3 Abbassare la testa del mixer. Se occorre regolare lo scarto, sollevare la testa del mixer e rimuovere lo strumento. Idealmente, il frullino o la frusta devono **quasi** toccare il fondo del recipiente **1**.
- 4 Usando la chiave fornita, allentare a sufficienza il dado **2** per consentire la regolazione dell'alberino **3**. Per abbassare l'utensile verso il fondo del recipiente, ruotare in senso antiorario l'alberino. Per sollevare l'utensile allontanandolo dal fondo del recipiente, ruotare l'alberino in senso orario.
- 5 Ristringere il dado.
- 6 Montare l'utensile sul mixer e abbassare la testa dell'apparecchio. (Controllare la sua posizione – vedi i punti suddetti).
- 7 Se necessario, ripetere questa procedura fino a quando l'utensile è regolato in modo corretto. A questo punto, ristringere a fondo il dado.

**gancio impastatore** – questo utensile è regolato in fabbrica e non dovrebbe essere necessario modificarne l'impostazione.

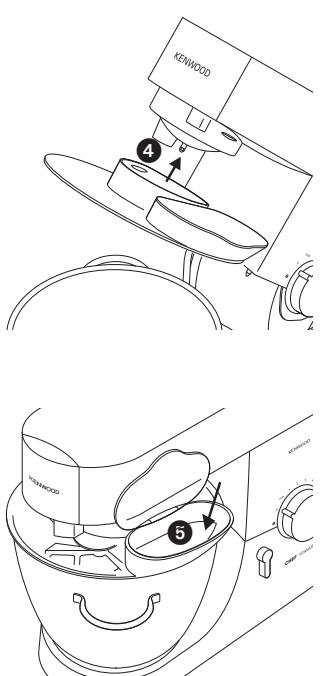
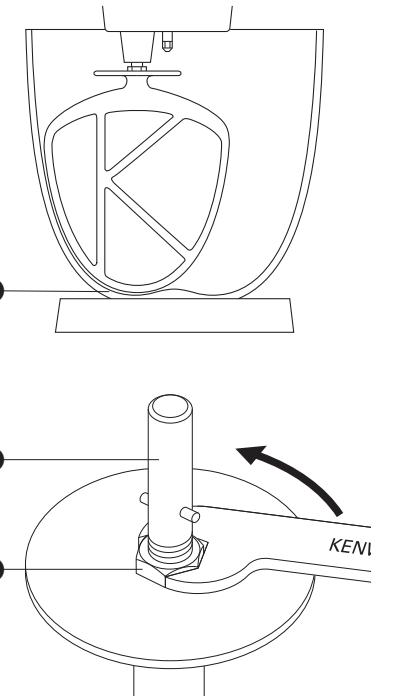
### problema

- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

**soluzione** • L'apparecchio è provvisto di un dispositivo di protezione contro il sovraccarico, che lo ferma a prevenzione del danno. In questo caso, spegnere l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa di corrente. Togliere parte degli ingredienti per ridurre il peso, poi lasciare spento l'apparecchio per qualche minuto. A questo punto rimettere la spina nella presa di corrente e riselezionare la velocità desiderata. Se l'apparecchio non si riaccende subito, lasciarlo spento per più tempo.

## come montare ed usare il paraspruzzi

- 1 Sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
- 2 Montare il recipiente sulla base.
- 3 Spingere il paraspruzzi all'interno della parte inferiore della testa del mixer **4** in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.
- 4 Inserire l'utensile desiderato.
- 5 Abbassare la testa del mixer.
  - Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nel recipiente, dalla sezione incernierata del paraspruzzi **5**.
  - Non occorre togliere il paraspruzzi per cambiare gli utensili.
- 6 Per togliere il paraspruzzi, sollevare la testa del mixer e spostarlo verso il basso.



## gli **accessori** disponibili

Per acquistare un accessorio non in dotazione, vedere la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.

accessorio codice

**sminuzzatore** ① **MGX400**

**sfogliatrice** ② **AT970A**

torchio per la pasta  
(non illustrati) usato insieme a  
AT970A

**AT971A** tagliatelle

**AT972A** tagliolini

**AT973A** trenette

**AT974A** spaghetti

**accessorio per pasta** ③ **AT910** provvisto di trafilatura per maccheroni rigati

(è possibile installare 12 trafilature facoltative più un accessorio per fare i biscotti)

**grattugia a rulli** ④ **AT643** con 5 tamburi

**pressa per frutta** ⑤ **AT644**

**tritacarne** ⑥ **AT950A** dotato di un mascherina fine, media e grossa, un ugello per salsiccia piccolo e uno grande e un accessorio per kebbe

**tritacarne** ⑦ **AT955** dotato di un mascherina fine, media e grossa, un ugello per salsiccia piccolo e uno grande e un accessorio per kebbe

**macinagranaaglie** ⑧ **AT941A**

**robot** ⑨ **AT647** comprende 6 dischi di taglio e una lama

**tagliaverdure a dischi** ⑩ **AT340** comprende 7 dischi di taglio

**spremiagrumi** ⑪ **AT312**

**frullatore** ⑫ 1,5l acrilico **AT337**, 1,6l vetro termoresistente **AT358**,

1,5l acciaio inox **AT339**

**mini tritatutto/macinatutto** ⑬ **AT320A** con 4 vassetti in vetro e 4 coperchi

**spremitore continuo** ⑭ **AT641**

**macchina per gelato** ⑮ chef **AT956A**, MAJOR **AT957A**

**pelapatate** ⑯ chef **AT444**, MAJOR **AT445**

**passapomodoro** ⑰ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

**bilancia** ⑯ **AT850B**

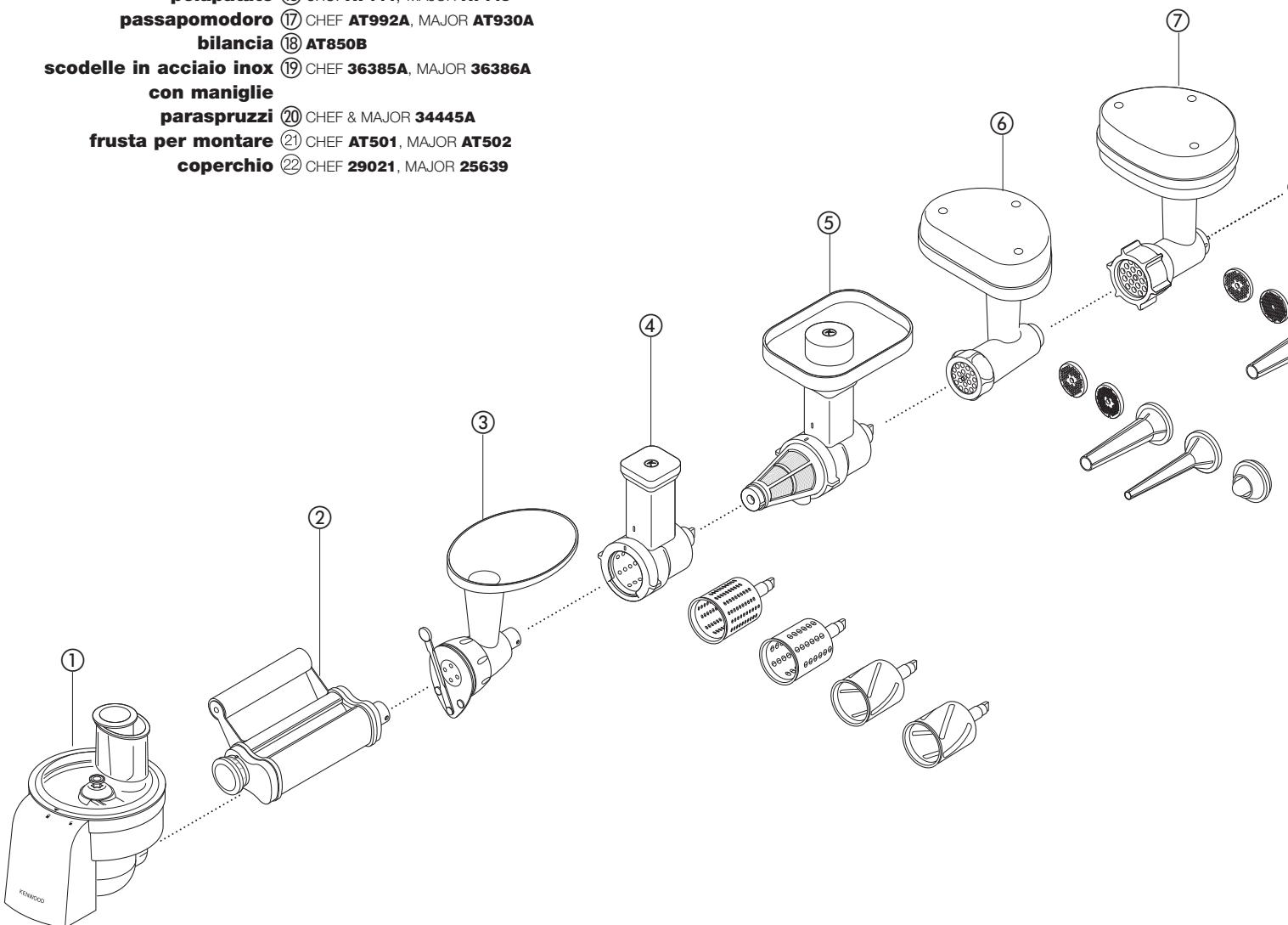
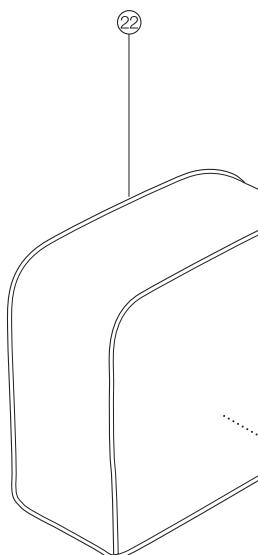
**scodelle in acciaio inox** ⑲ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

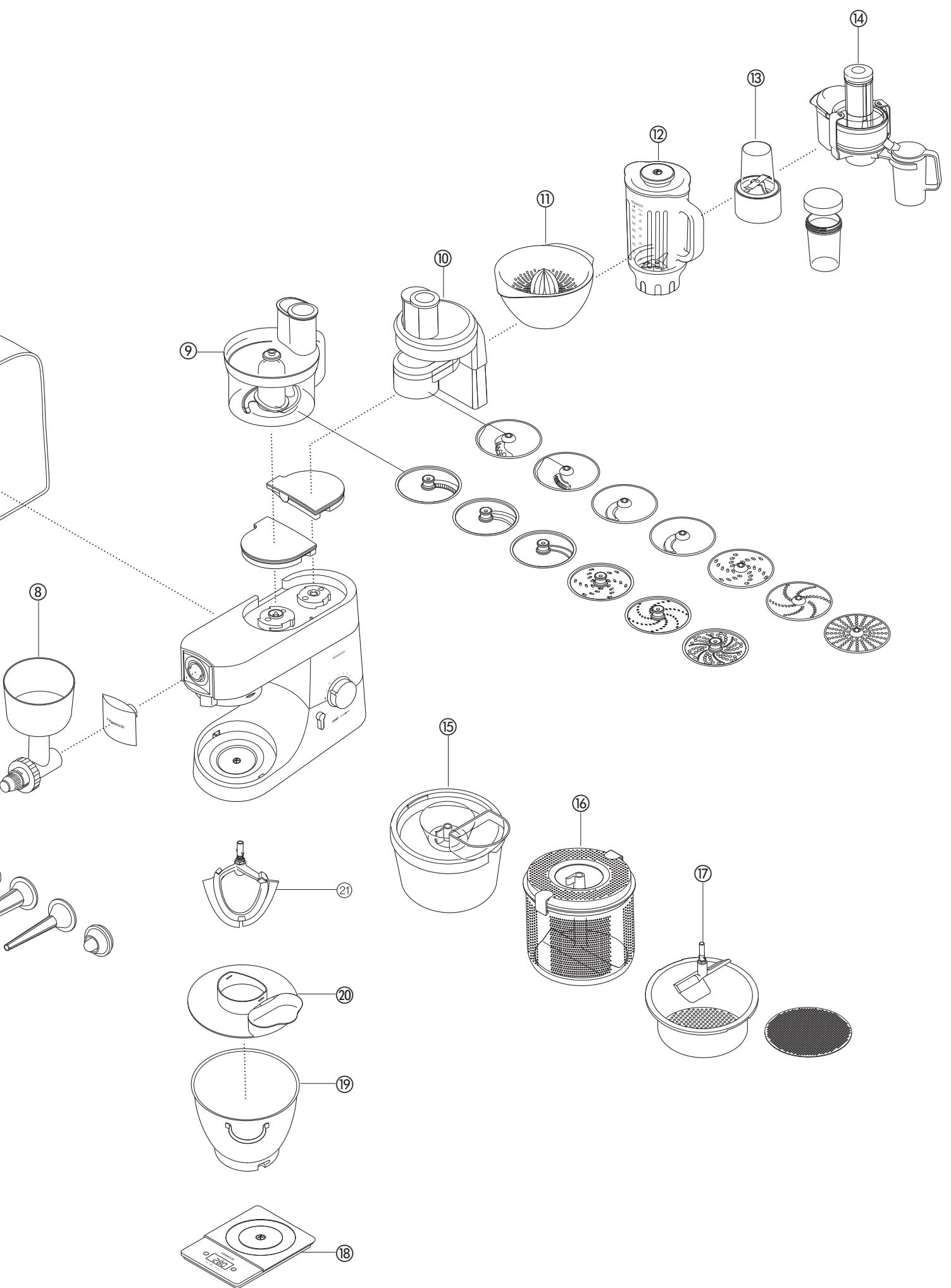
**con maniglie**

**paraspruzzi** ⑳ CHEF & MAJOR **34445A**

**frusta per montare** ㉑ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

**coperchio** ㉒ CHEF **29021**, MAJOR **25639**





# pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

## **pulizia e cura dell'apparecchio**

- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Quando si usa l'uscita ① per la prima volta potrebbero esservi dei residui di grasso. Questo è perfettamente normale e basta pulire.

corpo motore, coperchi

- delle uscite
- Passare con un panno umido e asciugare.
  - Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

vaschetta

- Lavare a mano e asciugare a fondo, oppure lavare in lavastoviglie.
- Non usare mai spazzolini o pagliette di metallo, e neppure candeggina, per pulire la vaschetta in acciaio inossidabile. Per eliminare le tracce di calcare usare dell'aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni tradizionali e a microonde).
- Lavare a mano e asciugare con cura o lavare in lavastoviglie.
- Lavare a mano e asciugare a fondo.

utensili

## **manutenzione e assistenza tecnica**

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso dell'apparecchio o
  - manutenzione o riparazioni
  - Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.
- 
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
  - Prodotto in Cina.



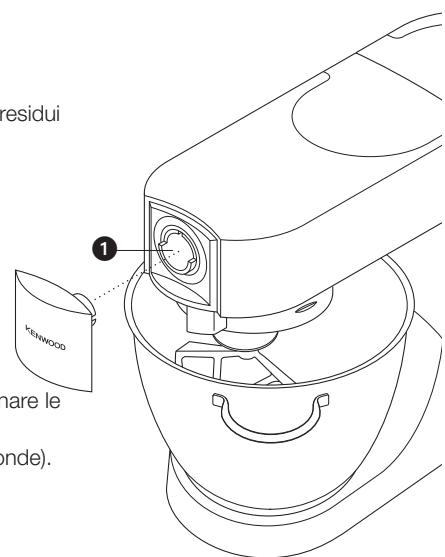
## **IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.



## ricette

Per la preparazione del pane, si vedano le importanti note.

### **pane bianco** tipo europeo a pasta morbida

ingredienti • 2,6Kg di farina bianca di tipo normale

- Queste quantità sono per i modelli Major. Per i modelli Chef, dimezzare le quantità e aggiungere la farina tutta in una volta**
- 1,3 litri di latte
  - 300g di zucchero
  - 450g di margarina
  - 100g di lievito di birra fresco oppure 50g di lievito secco
  - 6 uova sbattute
  - 5 pizzichi di sale

- preparazione
- 1 Fare sciogliere la margarina nel latte e portare a una temperatura di 43°C.
  - 2 Se si usa il **lievito di birra in polvere** (il tipo che deve essere ricostituito): versarlo nel recipiente insieme allo zucchero e al latte. Lasciar riposare per circa 10 minuti finché il composto appare schiumoso.  
Se si usa il **lievito di birra fresco**: sbriciolatelo nella farina  
Se si usano **altri tipi di lievito**: seguire le indicazioni del produttore.
  - 3 Versare il latte nel recipiente. Poi aggiungere le uova sbattute e 2Kg di farina.
  - 4 Miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per un altro minuto. Staccare l'impasto dal recipiente.
  - 5 Aggiungere il sale e la rimanente farina e miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per 2 - 3 minuti, fino a quando l'impasto non appare morbido e ben amalgamato.
  - 6 Riempire a metà alcune teglie imburrate di 450g, oppure formare panini. Ora coprire con un panno e lasciare l'impasto in ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
  - 7 Cuocere in forno a 200°C per 20 - 25 minuti (*per le pagnotte*) o per 15 minuti (*per i panini*).
  - 8 A cottura ultimata il pane dovrebbe produrre un suono sordo se battuto sul fondo.
- Con questa miscela si ottengono circa 10 pagnotte.

### **pasta frolla**

ingredienti • 450g di farina, setacciata insieme al sale

- 5ml (1 cucchiaino) di sale
- 225g di strutto (miscelare strutto e margarina direttamente dal frigorifero)
- Circa 80ml (4 cucchiali) di acqua

consiglio • Non miscelare eccessivamente gli ingredienti.

- preparazione
- 1 Versare la farina nel recipiente. Tagliare a cubetti lo strutto e aggiungerlo alla farina.
  - 2 Miscelare a velocità 1 fino a quando l'impasto non assume la consistenza di briciole di pane. Fermarsi prima che l'impasto appaia unto.
  - 3 Aggiungere l'acqua e miscelare a velocità massima. Fermarsi non appena l'acqua è stata incorporata nell'impasto.
  - 4 Cuocere a circa 200°C, a seconda del ripieno desiderato.

### **pavlova**

ingredienti • 3 albumi

- 175g di zucchero semolato
- 275ml di panna da cucina
- frutta fresca, es. lamponi, fragole, uva, kiwi

preparazione

- 1 Montare gli albumi a neve, ad alta velocità.
- 2 Azionando la frusta alla velocità 5, aggiungere gradualmente lo zucchero (un cucchiaio alla volta) lavorandolo dopo ciascun aggiunta.
- 3 Rivestire una teglia di carta siliconata, poi versare un cucchiaio di meringa sulla carta, formando un nido di circa 20cm di diametro.
- 4 Inforntare la teglia in un forno preriscaldato a 150°C, poi ridurre immediatamente la temperatura 140°C e cuocere per 1 ora. Spegnere il forno ma lasciare la pavlova al suo interno, lasciando che si raffreddi.
- 5 Quando si è pronti a servire, staccare la carta siliconata e servire la pavlova su un piatto. Montare la panna e spalmarla in cima alla pavlova. Decorare con la frutta.

## ricette (*continuazione*)

### **torta golosa al cioccolato**

- ingredienti
- 225g di burro, ammorbidente
  - 250g di zucchero semolato
  - 4 uova
  - 5ml (1 cucchiaino) di caffè istantaneo sciolto in 15ml (1 cucchiaino) di acqua bollente
  - 30ml (2 cucchiaini) di latte
  - 5ml (1 cucchiaino) di essenza di mandorla
  - 50g di mandorle tritate
  - 100g di farina autollevitante
  - 5ml (1 cucchiaino) di lievito
  - 50g di cacao amaro in polvere
- preparazione
- 1 Lavorare il burro e lo zucchero a bassa velocità e aumentare gradualmente la velocità, aggiungendo poco a poco le uova fino ad incorporarle. Ora spegnere l'apparecchio e staccare l'impasto dalle pareti della vaschetta e dalla frusta.
  - 2 Sbattere le uova in una caraffa e aggiungerle gradualmente nella vaschetta con l'apparecchio in funzione, poco alla volta, fino a incorporarle bene. Ora spegnere l'apparecchio e staccare l'impasto dalla vaschetta e dalla frusta.
  - 3 Unire il caffè disiolto, il latte e l'essenza di mandorla, azionando l'apparecchio a bassa velocità. Aggiungere le mandorle tritate, la farina setacciata, il lievito e il cacao. Miscelare a bassa velocità.
  - 4 Suddividere l'impasto fra due tortiere di 20cm rivestite di carta da forno imburrata. Spianare l'impasto e infornare a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando non risulta elastico al tatto.
  - 5 Capovolgere e lasciare raffreddare su una griglia.

### **mousse di cioccolato per ripieno**

- ingredienti
- 275g di cioccolato fondente, a pezzetti
  - 225ml di panna montata
- preparazione
- 1 Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, in una scodella sopra una pentola di acqua appena in ebollizione.
  - 2 Montare la panna a neve, iniziando a bassa velocità e poi aumentando gradualmente la velocità.
  - 3 Quando il cioccolato si è sciolto, togliere la scodella dal fuoco ed incorporarlo nella panna usando un grosso cucchiaino.
  - 4 Spalmare il ripieno di cioccolato fra le due metà di torta.

### **marinata al peperoncino**

- ingredienti
- 200g di miele freddo (lasciato in frigorifero tutta la notte prima)
  - 1 peperoncino verde (intero)
  - 5ml (1 cucchiaino) di burro d'arachidi con pezzetti
  - condimento
- metodo
- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel minisminuzzatore/macinino
  - 2 Montare l'accessorio dell'apparecchio e lasciare adagiare gli ingredienti lungo la lama.
  - 3 Premere il tasto a impulso per 10 secondi.
  - 4 Usare a piacimento.



## wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

### **voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:**

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.

### **veiligheid**

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u instrumenten/hulpstukken aanbrengt of verwijdert, na ieder gebruik en alvorens het apparaat te reinigen.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en vaste accessoires.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter, wanneer deze ingeschakeld is, en houd hem buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'onderhoud en klantenservice'.
- Laat de mixer nooit werken wanneer de kop omhoog gericht is.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- De motor, het snoer of de stekker nooit nat laten worden.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Pas op bij het optillen van dit toestel, want het is zwaar. Zorg bij het tillen dat de arm is vergrendeld en dat de kom, gereedschappen, deksels op aansluitpunten en het snoer veilig zijn aangebracht en opgeborgen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

### **voordat u de stekker in het stopcontact steekt.**

- Controleer of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als die op het typeplaatje.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

### **voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.**

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf 'onderhoud en reiniging'.
- 3 Duw het overschot van het netsnoer in het opbergvak aan de achterzijde van de machine.

# wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

## **uw Kenwood keukenmachine**

accesoires openingen ① hoge snelheidaansluitpunt

② medium snelheidaansluitpunt

③ lage snelheidaansluitpunt

④ fitting voor hulpstukken

de mixer ⑤ mixerkop

⑥ palletje voor aansluitpunt

⑦ kom (Glas op KMC015)

⑧ basisplaat voor kom

⑨ hef hendel voor

⑩ aan/uit -en snelheidsschakelaar

⑪ motorblok

⑫ K-klopper

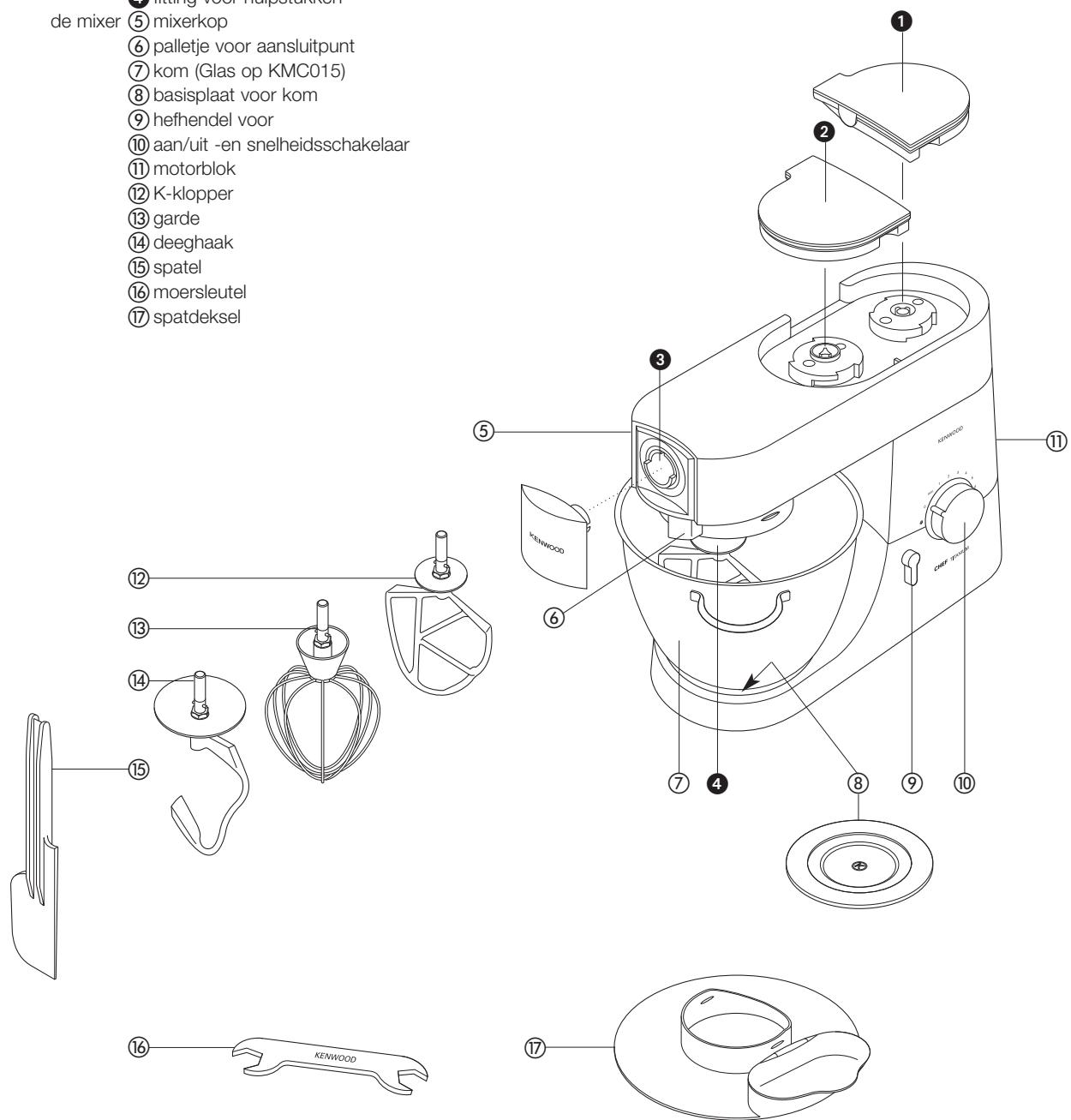
⑬ garde

⑭ deeghaak

⑮ spatel

⑯ moersleutel

⑰ spatdeksel



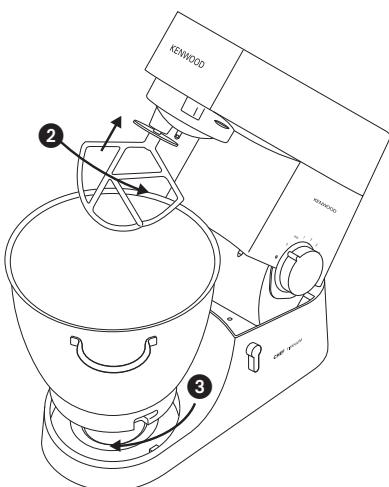
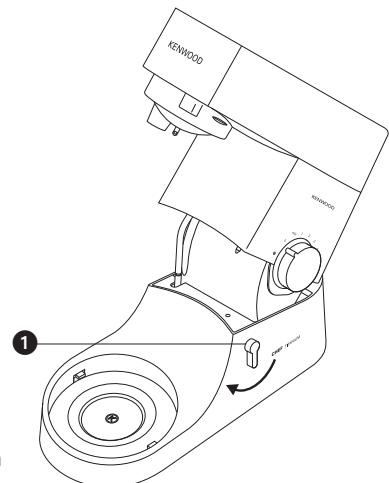
# de mixer

## gebruik van de mix-accessoires

- K-klopper • Voor het maken van cakes, koekjes, gebak, glazuur, vullingen, soezen en aardappelpuree.
- garde • Voor eieren, room, beslag, vetarm biscuitdeeg, schuimgebak, kwarktaart, mousses en soufflés. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (ei, vet en suiker), aangezien deze hierdoor beschadigd kan raken.
- deeghaak • Voor gistmengsels.

## gebruik van uw mixer

- Draai de hefhandel voor de kop naar rechts ① en licht de kop van de mixer op tot hij vastklikt.
- Zorg dat de basisplaat van de kom goed is bevestigd met het K symbol naar boven.
- Duw de accessoire omhoog tot hij stopt ② en draai hem vervolgens.
- Zet de kom op de basisplaat, druk hem naar beneden en draai hem naar rechts ③.
- Til de mixerkop enigszins op; draai de hefhandel voor de kop naar rechts en laat de mixerkop zakken tot hij vastklikt.
- Zet de machine aan door de snelheidsschakelaar op de gewenste stand te zetten.
- Draai naar stand P voor korte pulsen.
- Zet het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Draaien en verwijderen.



## belangrijk voor het maken van brood

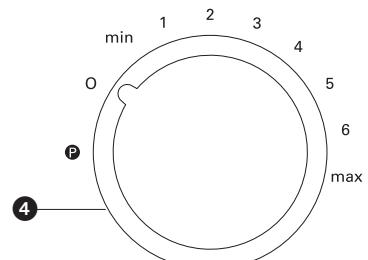
- important • Overschrijd nooit de hieronder aangegeven maximale hoeveelheden, omdat de machine hierdoor overbelast raakt.
- Als u hoort dat de machine moeite heeft met mengen, schakel hem dan uit en haal de helft van het deeg eruit. Meng hierna het deeg in twee keer.
- Het mixen gaat gemakkelijker als u eerst de vloeibare ingrediënten in de kom doet.

Maximum capaciteit		CHEF	MAJOR
Kruimeldeeg	Bloem	680 g	910 g
Brooddeeg (stijf gistdeeg)	Bloem	1,36 kg	1,5 kg
	Totaalgewicht	2,18 kg	2,4 kg
Zacht gistdeeg (verrijkt met boter en eieren)	Bloem	1,3 kg	2,6 kg
	Totaalgewicht	2,5 kg	5 kg
Vruchtentartaartmix (methode waarbij boter en suiker wordt geklopt)	Totaalgewicht	2,72 kg (9 eieren)	4,55 kg (15 eieren)
Eiwitten	Aantal Gewicht	12 (455 g)	16 (605 g)

\* Maat gebruikte eieren = medium (gewicht 53-63 g).

## snelheidsschakelaar ④

- K-klopper • **vet en suiker kloppen** begin op 'min', geleidelijk verhogen tot 'max'.
- **eieren tot een roomachtig mengsel kloppen** 4 – 'max'.
- **bloem, fruit, enz, in een mengsel vouwen** 'min' –1
- **kant-en-klaar cakemeel** begin op 'min' snelheid, geleidelijk opvoeren tot 'max'.
- **vet in bloem wrijven** 'min' – 2
- garde • geleidelijk verhogen tot 'max'.
- deeghaak • begin op 'min', en verhoog geleidelijk tot stand 1.



## belangrijk

Zorg dat er geen hulpstukken in de kom zijn aangebracht of opgeslagen als andere aansluitpunten worden gebruikt.

## oplossen van problemen

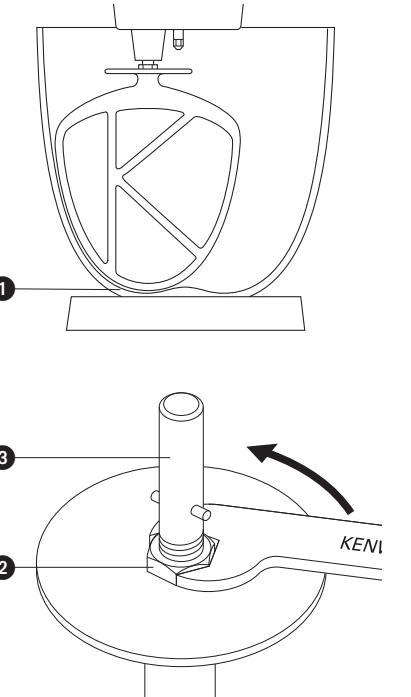
### probleem:

- De garde of de K-klopper slaat tegen de bodem van de kom of reikt niet tot aan de ingrediënten op de bodem van de kom.

oplossing • Stel de hoogte met de meegeleverde moersleutel bij. Ga als volgt te werk:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Breng de mixerkop omhoog en breng de garde of klopper aan.
- 3 Laat de kop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, tilt u de mixerkop op en verwijdert het hulpstuk. Voor de beste prestaties moet de klopper of de K-klopper de bodem van de kom **bijna** aanraken **1**.
- 4 Gebruik de meegeleverde sleutel om de moer **2** voldoende los te draaien en de steel bij te stellen **3**. Om het hulpstuk dichter bij de bodem van de kom te krijgen, draait u de steel naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de steel naar rechts.
- 5 Draai de moer weer vast.
- 6 Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie, zie bovenstaande punten).
- 7 Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.

**deeghaak** – dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en hoeft verder niet te worden aangepast.



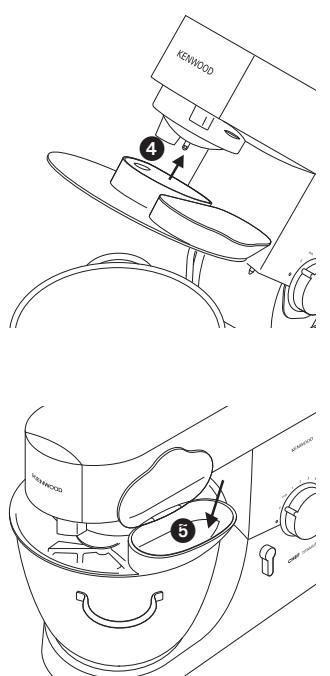
### probleem

- De mixer stopt tijdens het gebruik.

oplossing • De mixer is voorzien van een overbelastingsbeveiliging en zal bij overbelasting stoppen om de machine te beschermen. Als dit gebeurt, schakelt u de machine uit en neemt de stekker uit het stopcontact. Verwijder een deel van de ingrediënten om de belasting te verlagen en laat de mixer een paar minuten staan. Steek de stekker weer in het stopcontact en kies opnieuw de snelheid. Als de mixer niet onmiddellijk opnieuw start, laat u hem wat langer staan.

## aanbrengen en gebruik van het spatdeksel

- 1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
- 2 Plaats de kom op de basisplaat.
- 3 Monteer het spatdeksel onderaan de mixerkop **4**, tot hij goed vast zit. Het scharnier bevindt zich zoals op de afbeelding staat aangegeven.
- 4 Monteer het gewenste hulpstuk.
- 5 Laat de mixerkop zakken.
- Tijdens het mixen kunt u ingrediënten rechtstreeks aan de kom toevoegen via het scharnierende deel van het spatdeksel **5**.
- U hoeft het spatdeksel niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.
- 6 Verwijder het spatdeksel door de mixerkop omhoog te halen en het deksel ervan af te schuiven.



## verkrijgbare accessoires

Als u een hulpstuk wilt aanschaffen dat niet bij uw apparaat meegeleverd is, kunt u de sectie service en onderhoud raadplegen.

hulpstuk hulpstukcode

**snijapparaat** ① **MGX400**

**platte pastamaker** ② **AT970A**

extra pastahulpstukken  
(niet afgebeeld) gebruikt in combinatie met  
met AT970A

**AT971A** tagliatelle  
**AT972A** tagliolini  
**AT973A** trenette  
**AT974A** spaghetti

**pasta maker** ③ **AT910** wordt geleverd met een opzetstuk voor geribbelde macaroni  
(het apparaat kan met 12 optionele opzetstukken plus een biscuitmaker worden uitgerust)

**roto voedselsnijder** ④ **AT643** wordt geleverd met 5 trommels

**vruchtenpers** ⑤ **AT644**

**multi voedselmolen** ⑥ **AT950A** wordt geleverd met een fijne, medium en grove schijf,  
een klein en groot worstmondstuk en een kebbemaker

**multi voedselmolen** ⑦ **AT955** wordt geleverd met een fijne, medium en grove schijf,  
een klein en groot worstmondstuk en een kebbemaker

**graanmolen** ⑧ **AT941A**

**hulpstuk voor**

**foodprocessor** ⑨ **AT647** heeft 6 snijschijven en een mes

**pro snij-/raspschijven** ⑩ **AT340** heeft 7 snijschijven

**citruspers** ⑪ **AT312**

**blender** ⑫ 1,5 l acryl **AT337**, 1,6 L hittebestendig glas **AT358**,  
1,5 l roestvrij staal **AT339**

**mini-hakhulpstuk / molen** ⑬ **AT320A** wordt geleverd met 4 glazen bekers en 4 deksels om voedsel te bewaren

**continue fruitpers** ⑭ **AT641**

**ijsmaker** ⑮ **CHEF AT956A, MAJOR AT957A**

**aardappelschilapparaat** ⑯ **CHEF AT444, MAJOR AT445**

**vergiet en zeef** ⑰ **CHEF AT992A, MAJOR AT930A**

**weegschaal** ⑯ **AT850B**

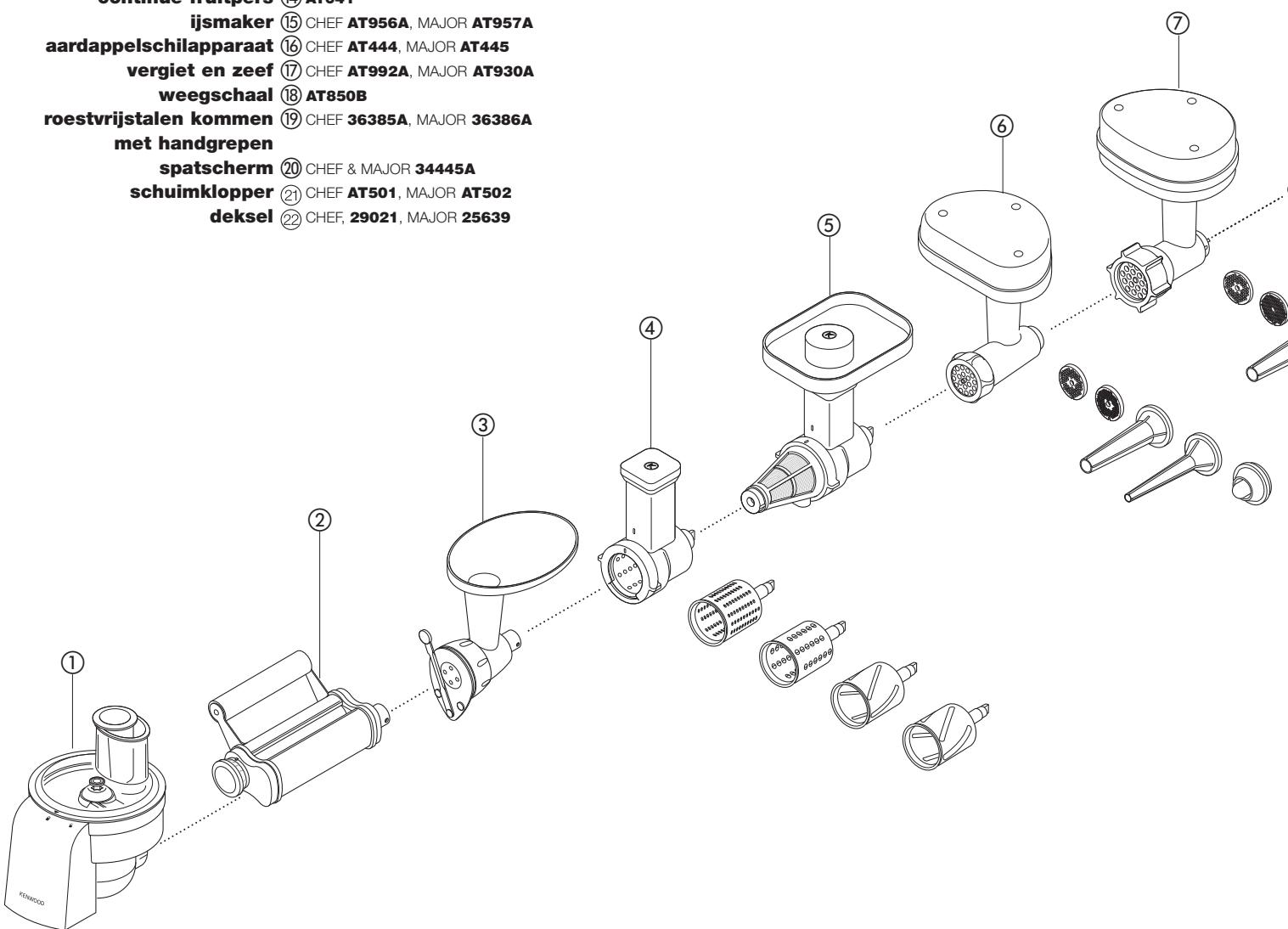
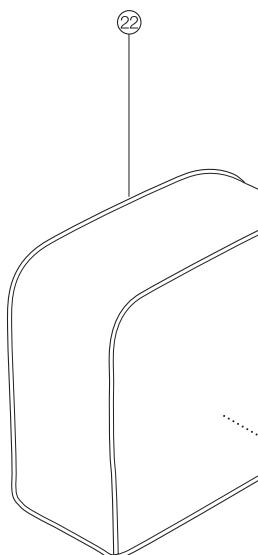
**roestvrijstalen kommen** ⑯ **CHEF 36385A, MAJOR 36386A**

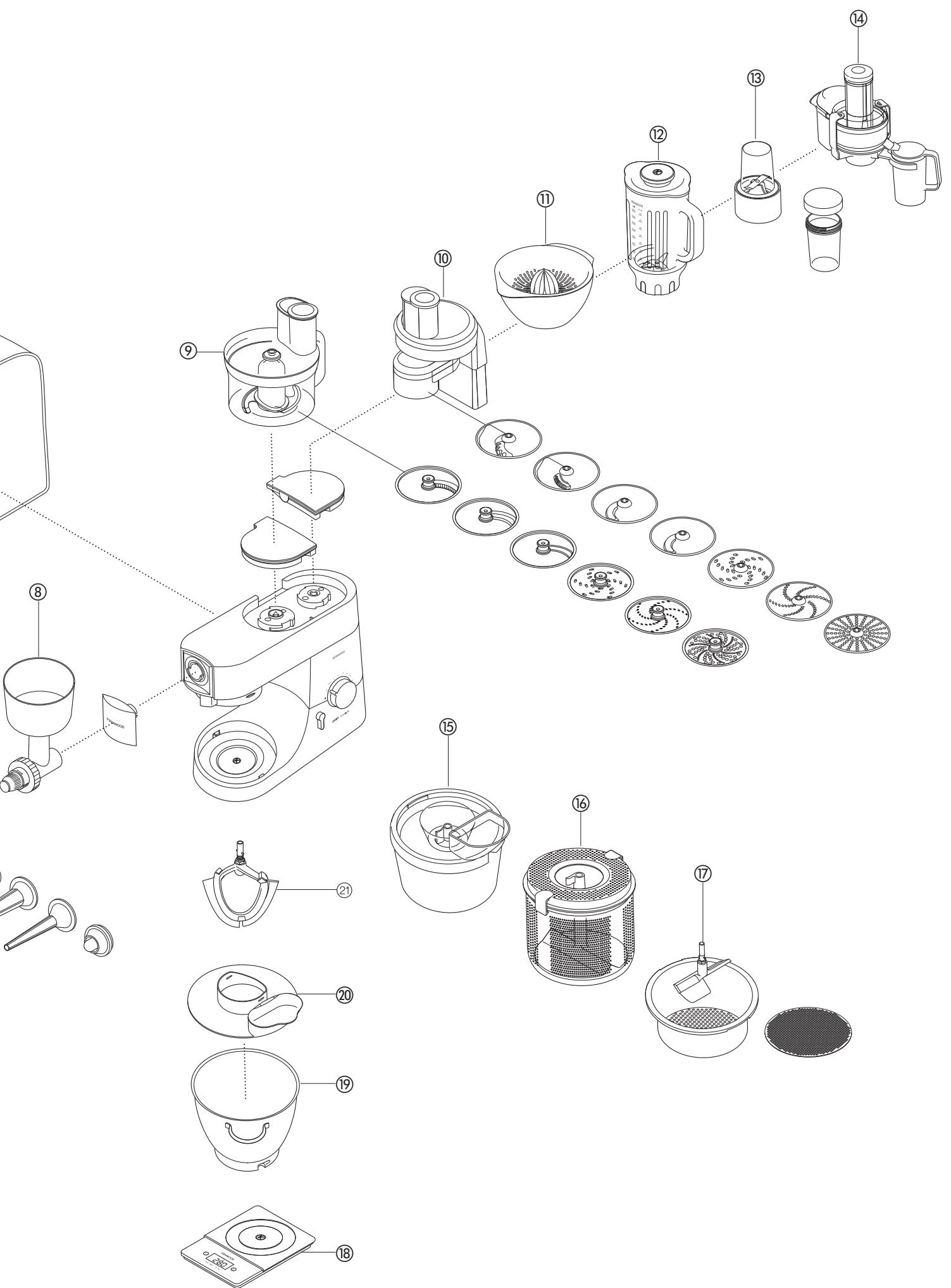
**met handgrepen**

**spatscherms** ⑯ **CHEF & MAJOR 34445A**

**schuimklopper** ⑯ **CHEF AT501, MAJOR AT502**

**deksel** ⑯ **CHEF, 29021, MAJOR 25639**





# reiniging en service

## Onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
- Er kan wat vet vrijkomen bij het aansluitpunt 1 wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Dit is normaal - u kunt het gewoon wegvegen.

motorblok, afdekkingen

- op aansluitpunten
- Schoonvegen met een vochtige doek, daarna afdrogen.
  - Gebruik geen schuurmiddelen en dompel het motorblok nooit onder in water.

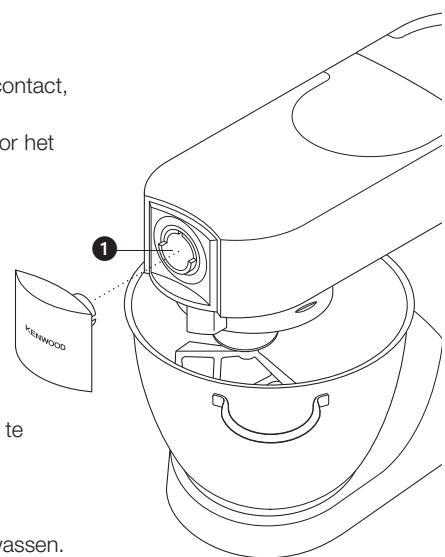
mixerkom

- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen.
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekwater om de roestvrijstalen kom schoon te maken. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van warmtebronnen houden (kooktoestellen, ovens, magnetrons).

hulpmiddelen

- Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen.
- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen.

spatdeksel



## onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
  - onderhoud en reparatie
  - kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht heeft.
- 
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
  - Vervaardigd in China.



## BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

## recepten

Zie paragraaf 'belangrijk voor het maken van brood'.

### **Witbrood** zacht continentaal deeg

ingrediënten • 2,6 kg normaal ongemengd deeg

**De hoeveelheden gelden voor Major-modellen. Voor Chef-modellen moeten de**

**hoeveelheden worden gehalveerd en moet al het bloem in één keer worden toegevoegd**

- bereiding
- 1 Laat de margarine smelten in de melk en verwarm het mengsel tot 43°C.
  - 2 **gedroogde gist** (moet nog opgelost worden): voeg de gist en de suiker aan de melk toe en laat het mengsel 10 minuten staan, totdat het schuimig wordt.  
**verse gist:** kruimel de gist in het meel en voeg suiker toe.  
**andere soorten gist:** volg de instructies van de fabrikant.
  - 3 Giet de melk in een kom. Voeg de geklopte eieren en 2 kg meel toe.
  - 4 Mix gedurende 1 minuut op de minimumsnelheid, vervolgens nog een minuut op snelheid 1. Schraap opspattend deeg omlaag.
  - 5 Voeg het overgebleven meel toe en meng gedurende 1 minuut op de laagste stand. Meng vervolgens gedurende 2 - 3 minuten op stand 1, totdat het deeg soepel is en er geen klonten meer in zitten.
  - 6 Vul enkele ingevette bakblikken van 450 g tot de helft met het deeg, of maak er broodjes van. Leg er een theedoek overheen en laat het deeg in een warme ruimte staan, totdat het volume verdubbeld is.
  - 7 Bak gedurende 20 - 25 minuten op 200 °C, stand 6 voor gasovens, voor een brood, ofwel gedurende 15 minuten voor broodjes.
  - 8 Als het brood klaar is, moet het hol klinken wanneer u op de onderkant klopt.
- Goed voor ongeveer 10 broden.

### **Pastei van korstdeeg**

ingrediënten • 450 g meel, samen met het zout gezeefd.  
• 5 ml (één theelepel) zout  
• 225 g vet (meng varkensvet en koude margarine)  
• Ongeveer 80 ml water

Tip • Mix het mengsel niet te lang.

- bereiding
- 1 Doe het meel in de kom. Snijd het vet in blokjes en voeg het toe aan het meel.
  - 2 Mix op snelheid 1 totdat het mengsel lijkt op broodkruimels. Stop voordat het er vet begint uit te zien.
  - 3 Voeg het water toe en meng op de laagste snelheid. Stop zo gauw als het water helemaal opgenomen is.
  - 4 Bak op ongeveer 200 °C, stand 6 voor gasovens, afhankelijk van de vulling.

### **schuimtaart**

ingrediënten • 3 grote eiwitten  
• 175 g poedersuiker  
• 275 ml dubbele room  
• vers fruit bijvoorbeeld frambozen, aardbeien, druiven, kiwi

- bereiding
- 1 Klop de eiwitten bij hoge snelheid totdat ze 'zachte pieken' vormen.
  - 2 Met de garde ingesteld op snelheid 5, voegt u geleidelijk de suiker toe, per eetlepel, terwijl u na elke toevoeging klopt.
  - 3 Bedek een bakplaat met siliconenpapier en schep het schuim vervolgens op het papier, zodat het een nest met een doorsnede van ongeveer 20 cm vormt.
  - 4 Plaats de bakplaat in een oven die is voorverwarmd tot 150 °C/gasstand 2. Verminder daarna onmiddellijk de temperatuur tot 140 °C/gasstand 1 en bak gedurende 1 uur. Draai de warmte uit, maar laat de schuimtaart in de oven afkoelen.
  - 5 Wanneer u klaar bent om de schuimtaart op te dienen, maakt u deze los van het siliconenpapier en plaatst hem op een schaal. Klop de room totdat zich zachte pieken vormen en spreid het uit over de bovenkant van de schuimtaart. Garneer met het fruit.

# recepten

## **overheerlijke chocoladecake**

- ingrediënten
- 225 g zachte boter
  - 250 g poedersuiker
  - 4 eieren
  - 5 ml koffiepoeder opgelost in 15 ml heet water
  - 30 ml melk
  - 5 ml amandelessence
  - 50 g gemalen amandelen
  - 100 g zelfrijzend bakmeel
  - 5 ml bakpoeder
  - 50 g ongezoete cacaopoeder
- bereiding
- 1 Klop de boter en suiker bij lage snelheid en verhoog de snelheid geleidelijk totdat het mengsel licht en schuimig is. Schraap de wanden van de kom en de klopper schoon.
  - 2 Klop de eieren in een aparte kom en voeg geleidelijk, terwijl de mixer op hoge snelheid staat, beetje bij beetje toe, totdat alles is toegevoegd. Schakel het apparaat uit en schraap de kom schoon.
  - 3 Voeg de opgeloste koffie, melk en amandelessence toe bij lage snelheid. Voeg de gemalen amandelen, het gezeefde meel, het bakpoeder en de cacao toe. Meng bij lage snelheid tot ze geheel zijn opgenomen.
  - 4 Verdeel het mengsel over twee cakevormen van 20 cm die zijn bekleed met vettvrij papier. Vlak de bovenkant af en bak gedurende ongeveer 30 minuten bij 180 °C/gasstand 4 totdat de cake bij aanraking terugveert.
  - 5 Draai de oven uit en laat de cake op een rooster afkoelen.

## **chocolade Chantilly-vulling**

- ingrediënten
- 275 g pure chocolade, in stukken gebroken
  - 225 ml dubbele room
- bereiding
- 1 Smelt de chocolade door een kommetje boven een pan te plaatsen met water dat nauwelijks aan de kook is.
  - 2 Klop de room bij lage snelheid en voer de snelheid geleidelijk op totdat zich zachte pieken vormen.
  - 3 Nadat de chocolade is gesmolten, neemt u het kommetje met chocolade van de pan en schept u de chocolade met een grote lepel in de room.
  - 4 Spreid de chocoladevulling tussen de afgekoelde cakes.

## **chilimarinade**

- ingrediënten
- 200 g koude, heldere honing (gedurende de nacht gekoeld)
  - 1 groene chili (heel)
  - 5 ml (1 tl) knapperige pindakaas
  - peper en zout
- bereiding
- 1 Plaats alle ingrediënten in het mini-hakhulpstuk / de molen.
  - 2 Bevestig het hulpstuk aan de mixer en laat de ingrediënten rondom het mes bezinken.
  - 3 Draai de knop gedurende 10 seconden naar pulseren.
  - 4 Gebruik het mengsel naar wens.



## conozca su robot de cocina Kenwood

### **antes de utilizar su aparato Kenwood**

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

### **seguridad**

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar utensilios/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte "servicio técnico y atención al cliente".
- Nunca ponga en marcha la mezcladora con el cabezal levantado.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, las tapas de los accesos de salida y el cable estén sujetos antes de levantarlos.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

### **antes de enchufarlo**

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior de su aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

### **antes de usarlo por primera vez**

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Lave las piezas: ver 'mantenimiento y limpieza'.
- 3 Empuje el cable sobrante al compartimento donde se guarda, en la parte posterior del aparato.

# conozca su robot de cocina Kenwood

## conozca su robot de cocina Kenwood

salidas de los accesorios ① salida de alta velocidad

② salida de media velocidad

③ salida de baja velocidad

④ enchufe de los utensilios

la mezcladora ⑤ cabezal de la mezcladora

⑥ colector de salida

⑦ bol (crystal en KMC015)

⑧ base de apoyo del bol

⑨ palanca para levantar el cabezal

⑩ botón de velocidades y de encendido / apagado

⑪ unidad de potencia

⑫ batidor K

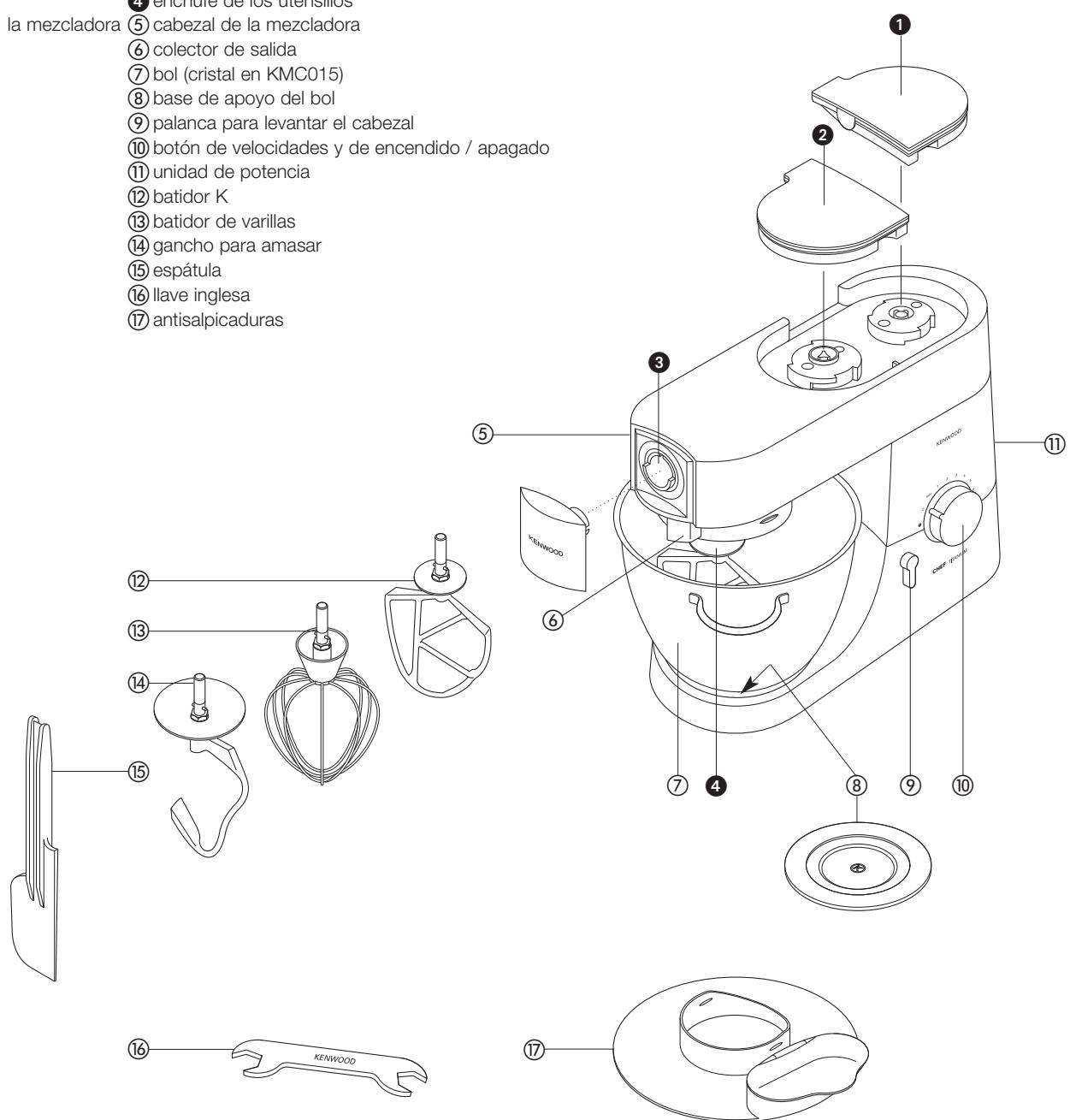
⑬ batidor de varillas

⑭ gancho para amasar

⑮ espátula

⑯ llave inglesa

⑰ antisalpicaduras



# la mezcladora

## los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

- batidor K • Para hacer tartas, galletas, pastas, glaseado, rellenos, pastelitos rellenos de crema y puré de patata.
- batidor de varillas • Para batir huevos, nata, batidos, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés. No lo utilice para batir masas pesadas (por ejemplo, batir manteca y azúcar), ya que podría dañarlo
- gancho para amasar • Para las mezclas con levadura.

## para usar la mezcladora

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj ① y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado. Compruebe que la base de apoyo del bol esté correctamente colocada con el símbolo ② hacia arriba.
- 2 Empuje hacia arriba hasta que pare ③ luego gire.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírela en el sentido de las agujas del reloj ③
- 4 Levante un poco el cabezal de la mezcladora; a continuación, gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj y baje el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 5 Encienda el aparato girando el interruptor de velocidad hasta el ajuste deseado.
- Cambie al ajuste acción intermitente ④ para ráfagas cortas.
- 6 Desconecte y desenchufe el aparato después de su uso.

Para quitar un utensilio 7 Gire y retire.

- Consejos • Apáguela y rasque el bol con la espátula con regularidad.
- Se baten mejor los huevos a temperatura ambiente.
  - Antes de batir claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa o yema de huevo en la batidora de varillas o en el bol.
  - Utilice ingredientes fríos para las pastas a no ser que su receta indique lo contrario.

## puntos para hacer pan

- importante • Nunca exceda la capacidad máxima que se indica abajo - sobrecargaría el aparato.
- Si oye que el aparato se ahoga, desconéctelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.
  - Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

Capacidades máximas	CHEF	MAJOR
Pasta quebrada	Peso de la harina	680 g
Masa de pan (con levadura dura)	Peso de la harina	1,36 kg
	Peso total	2,18 kg
Masa con levadura blanda (enriquecida con mantequilla y huevos)	Peso de la harina	1,3 kg
	Peso total	2,5 kg
Mezcla para pastel de frutas (método de batir la mantequilla con el azúcar)	Peso total	2,72 kg (mezcla de 9 huevos)
Claras de huevo	Número Peso	12 (455 g)
		16 (605 g)

\* Tamaños de los huevos utilizados = tamaño mediano (peso 53-63 g).

## velocidades ④

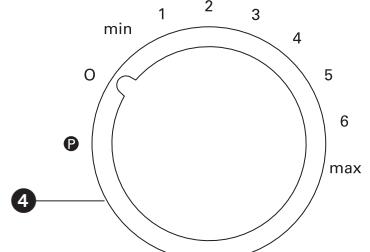
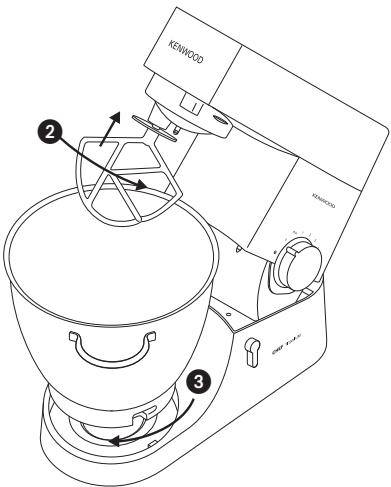
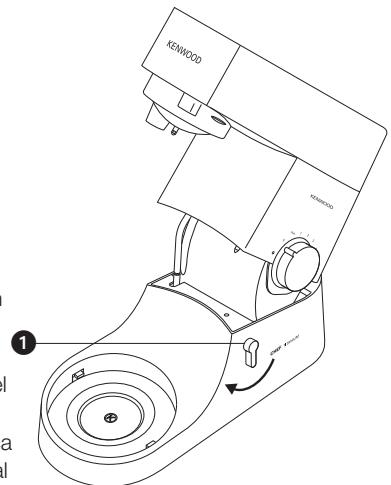
- batidor K • **batir manteca y azúcar** empiece con min y aumente gradualmente hasta 'max'.
- **batir huevos en mezclas cremosas** 4 – 'max'.
  - **mezclar harina, frutas, etc.** 'min' – 1.
  - **mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel** empiece con velocidad 'min' y aumente gradualmente hasta 'max'.
  - **mezclar manteca y harina** 'min'. – 2

batidora • Aumentar gradualmente hasta 'max'.

gancho para amasar • Empezar en 'min' y aumentar gradualmente hasta 1.

## importante

Compruebe que no haya ningún utensilio del bol acoplado o guardado en el bol al utilizar otras salidas



# solución de problemas

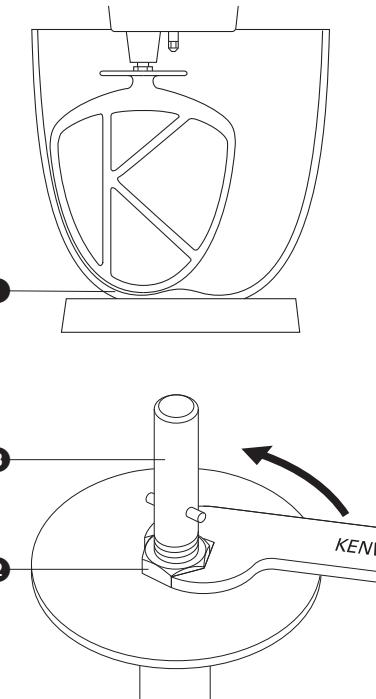
## problema

- El batidor de varillas o el batidor K golpean la parte inferior del bol o no llegan a los ingredientes del fondo del bol.

solución • Ajuste la altura con la llave inglesa que se facilita. A continuación, se indica cómo hacerlo:

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e introduzca el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Lo ideal sería que el batidor de varillas y el batidor K **casi** tocaran el fondo del bol **1**.
- 4 Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca **2** lo bastante para permitir el ajuste del eje **3**. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a apretar la tuerca.
- 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. (Compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba)
- 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

**gancho de amasar** – este utensilio se regula en la fábrica y no debería necesitar ningún ajuste.



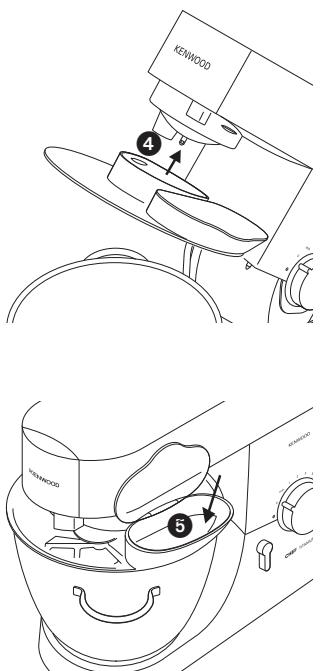
## problema

- La mezcladora se para durante el funcionamiento.

solución • Su mezcladora tiene un dispositivo de protección de sobrecarga y se parará si está sobrecargada para proteger la máquina. Si así sucede, apague y desenchufe la mezcladora. Quite parte de los ingredientes para reducir la carga, y deje apagada la máquina unos minutos. Vuelva a enchufar y a elegir la velocidad. Si la mezcladora no se pone en marcha inmediatamente, déjela parada más tiempo.

## para acoplar y usar la tapa antisalpicaduras

- 1 Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el bol en la base.
- 3 Ponga el protector contra salpicaduras en la parte inferior del cabezal de la mezcladora **4** hasta que esté totalmente colocado. La parte de la bisagra se debe colocar como se muestra.
- 4 Introduzca el utensilio que necesite.
- 5 Baje el cabezal de la mezcladora.
- Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por la parte articulada de la tapa anti salpicaduras **5**.
- No es necesario quitar la tapa anti salpicaduras para cambiar de utensilio.
- 6 Para quitar la tapa antisalpicaduras, levante el cabezal de la mezcladora y deslícelo hacia abajo.



## los **accesorios** disponibles

Para comprar un accesorio que no esté incluido en su paquete, consulte "servicio técnico y atención al cliente".

accesorios código del accesorio

### **accesorio para cortar en dados** ① MGX400

### **accesorio para pasta laminada** ② AT970A

accesorios complementarios para hacer pasta (sin ilustración)  
para usar con AT970A

**AT971A** tallarines  
**AT972A** tagliolini  
**AT973A** trenette  
**AT974A** espaguetis

### **accesorio para hacer pasta** ③ AT910 equipado con un molde para macarrones "rigati"

(se pueden acoplar 12 moldes opcionales más el accesorio para hacer galletas)

### **cortador de alimentos**

**giratorio** ④ AT643 equipado con 5 tambores

**exprimidor de frutas** ⑤ AT644

**molinillo multialimentos** ⑥ AT950A viene equipado con una pantalla fina, una mediana y una gruesa, con una boquilla para salchichas pequeña y otra ancha, y con un accesorio para "kebbe"

**molinillo multialimentos** ⑦ AT955 viene equipado con una pantalla fina, una mediana y una gruesa, con una boquilla para salchichas pequeña y otra ancha, y con un accesorio para "kebbe"

**molinillo de granos** ⑧ AT941A

**procesador de alimentos** ⑨ AT647 incluye 6 discos de corte y una cuchilla

**pro rebanador rallador** ⑩ AT340 incluye 7 discos de corte

**exprimidor de cítricos** ⑪ AT312

**licuadora** ⑫ 1,5 l acrílico **AT337**, 1,6 l cristal termorresistente **AT358**,

1,5 l acero inoxidable **AT339**

**minipicadora/molinillo** ⑬ AT320A equipado con 4 recipientes de vidrio y 4 tapas para guardar

**exprimidor continuo** ⑭ AT641

**heladora** ⑮ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

**pelador de patatas** ⑯ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

**colador y tamiz** ⑰ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

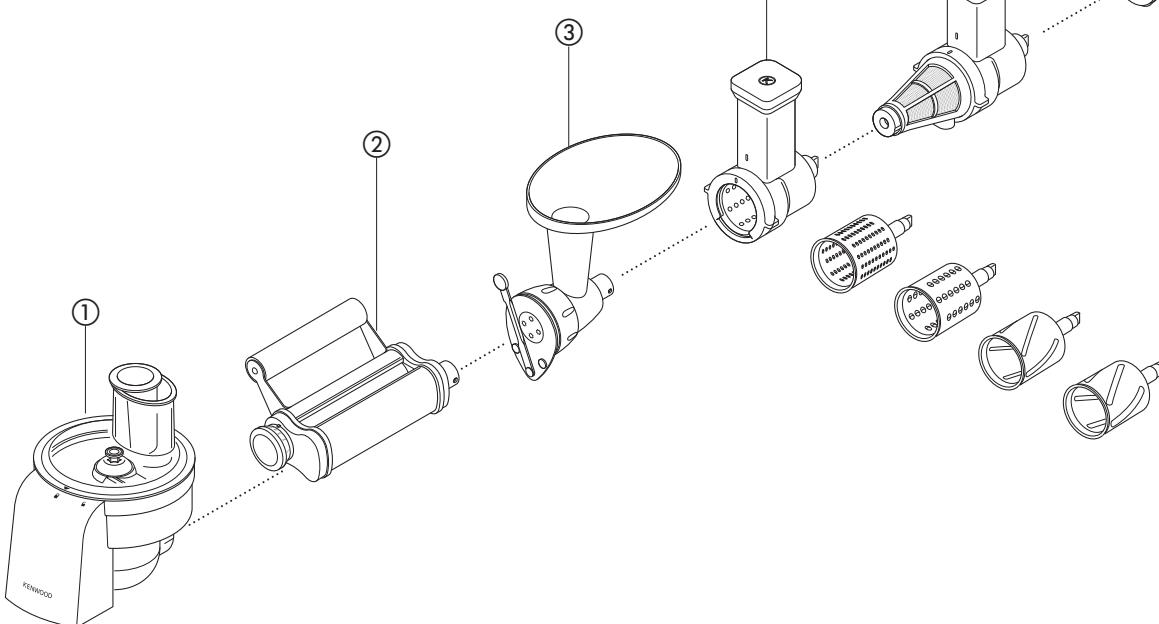
**balanza** ⑯ AT850B

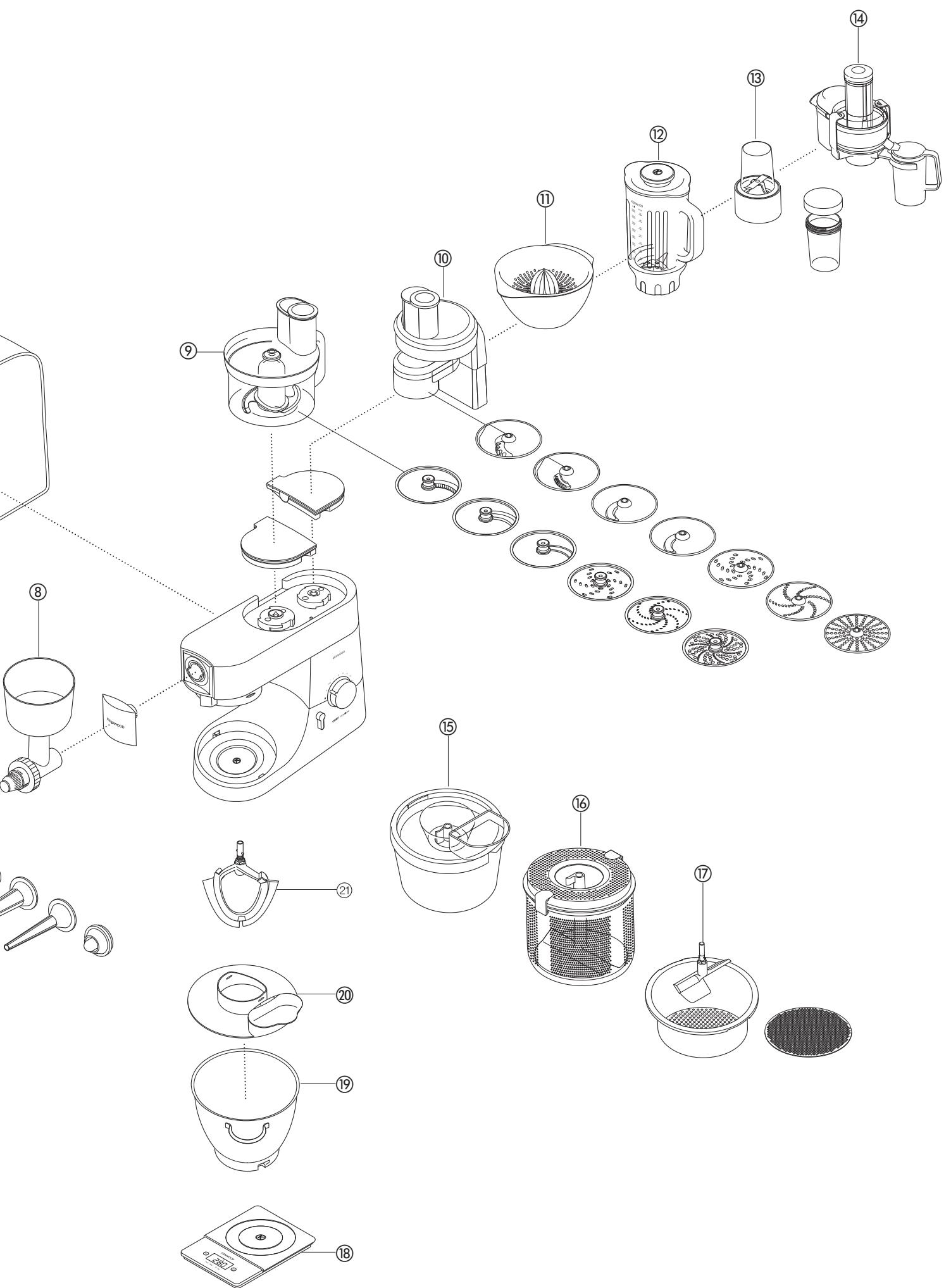
**bols de acero inoxidable con asas** ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

**antisalpicaduras** ⑯ CHEF & MAJOR **34445A**

**paleta batidora** ⑯ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

**tapa** ⑯ CHEF **29021**, MAJOR **25639**



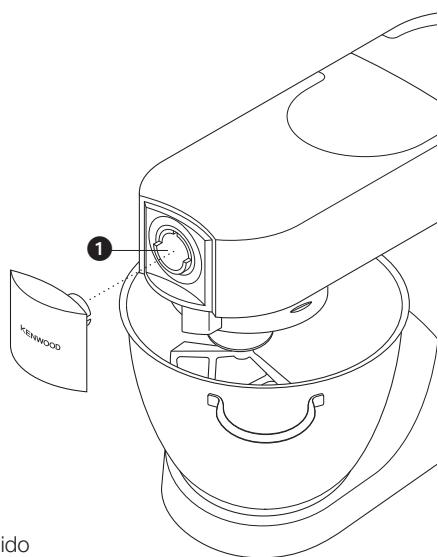


# limpieza y servicio técnico

## **mantenimiento y limpieza**

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Quizá aparezca un poco de grasa en la salida ① la primera vez que use la máquina. Esto es algo normal – límpiela sin más.

- unidad de potencia, tapas de las salidas de las salidas bol  
útiles Antisalpicaduras
- Limpie con un paño húmedo, luego seque.
  - Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua.
  - Lávolo a mano, luego séquelo bien o lávolo en lavavajillas.
  - Para limpiar el bol de acero inoxidable no use nunca un cepillo de alambre o parecido ni use lejía. Use sólo vinagre para eliminar los depósitos de cal.
  - Mantenga el aparato alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas).
  - Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas.
  - Lave a mano y séquelo muy bien.



## **servicio técnico y atención al cliente**

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
  - el servicio técnico o reparaciones
  - Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.
- 
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
  - Fabricado en China.



## **ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

## recetas

Vea los puntos importantes para hacer pan.

### **pan blanco** masa blanda al estilo continental

ingredientes • 2,6 kg de harina normal

**Esta cantidad es para los modelos Major. Para los modelos Chef, divida las cantidades y añada la harina de una vez.**

- 1,3 l de leche
- 300 g de azúcar
- 450 g de margarina
- 100 g de levadura fresca o 50 g de levadura seca
- 6 huevos batidos
- 5 pellizcos de sal

preparación 1 Derrita la margarina en la leche y caliéntelo hasta 43°C.

2 **Levadura seca** (de la clase que necesita reconstitución): añada la levadura y el azúcar a la leche y déjelo durante unos 10 minutos hasta que se haga una espuma.

**Levadura fresca:** desmenúcela en la harina y añada el azúcar.

**Otras clases de levaduras:** siga las instrucciones del fabricante.

3 Eche la leche al bol. Añada los huevos batidos y 2 kg de harina.

4 Mézclelo a velocidad mínima durante 1 minuto y después a velocidad 1 durante otro minuto más. Junte la masa.

5 Añada la sal y el resto de la harina y mézclela a la velocidad mínima durante 1 minuto, luego use la velocidad 1 durante otros 2 - 3 minutos hasta que esté suave y uniforme.

6 Llene por la mitad algunos moldes de 450 g untados con grasa con la masa, o deles la forma de bollos. Luego cúbralos con un paño de cocina y déjelos en un sitio templado hasta que se doble la cantidad.

7 Métalos en el horno a 200°C/Marca de gas 6 durante 20 - 25 minutos si son *hogazas* y 15 minutos si se trata de *bollos*.

8 Una vez hechos, deben sonar a hueco cuando se golpeen en la base.

• Haga unas 10 hogazas.

### **masa quebrada**

ingredientes • 450 g de harina, tamizada con la sal

• 5 ml (1 cucharadita) de sal  
• 225 g de grasa (mezcle manteca de cerdo y margarina recién sacada del frigorífico)

• Unos 80 ml (4 cucharadas) de agua

Consejo • No lo mezcle demasiado

preparación 1 Ponga la harina en el bol. Corte la grasa: en trozos y añádala a la harina.

2 Mézclelo a velocidad 1 hasta obtener una consistencia parecida a las migas de pan. Deje de mezclar antes de que quede untoso.

3 Añada el agua y mézclelo a la velocidad mínima. Pare tan pronto como el agua se haya ligado.

4 Cocine a unos 200°C/400°F/Marca de gas 6, dependiendo del relleno.

### **merengue pavlova**

ingredientes • 3 claras de huevos grandes

• 175 g de azúcar lustre  
• 275 ml de nata para montar  
• fruta fresca (framboesas, fresas, uvas, kiwis)

preparación 1 Bata las claras a gran velocidad hasta que forme 'puntas blandas'.

2 Con el batidor de varillas a velocidad 5, añada poco a poco el azúcar, una cucharada cada vez, batiendo después de cada una.

3 Recubra la bandeja pastelera con papel de silicona (papel parafinado) y vaya poniendo el merengue sobre el papel hasta formar como un nido de unos 20 cm de diámetro.

4 Meta la bandeja al horno precalentado a 150°C/300°F/Gas 2 e inmediatamente reduzca la temperatura a 140°C/275°F/Gas 1 y deje que se cueza durante 1 hora. Apague el horno pero deje la pavlova en el horno hasta que se enfrié.

5 Cuando esté lista para servir, quitele el papel de silicona y póngala en una fuente. Bata la nata hasta formar puntas blandas y extiéndala sobre la pavlova, adornando todo ello con la fruta.

## *recetas continuación*

### **deliciosa tarta de chocolate**

- ingredientes
- 225 g de mantequilla, blanda
  - 250 g azúcar lustre
  - 4 huevos
  - 5 ml (1 cucharadita) de café instantáneo disuelto en 15 ml (1cucharada) de agua caliente
  - 30 ml (2 cucharadas) de leche
  - 5 ml (1 cucharadita) de esencia de almendras
  - 50 g de almendra molida
  - 100 de harina leudante
  - 5 ml (1 cucharadita) de levadura en polvo
  - 50 g de polvo cacao en polvo sin azúcar
- preparación
- 1 Bata la mantequilla y el azúcar a poca velocidad, aumentando poco a poco la velocidad hasta que la mezcla resulte ligera y suelta. Raspe los restos del bol y del batidor y añádalos a la mezcla
  - 2 Bata los huevos en un recipiente y con la mezcladora en marcha a gran velocidad, añada poco a poco el huevo hasta incorporarlo del todo. Apague y raspe los restos, añadiéndolos a la mezcla.
  - 3 Incorpore el café disuelto, la leche y la esencia de almendra a poca velocidad. Añada la almendra molida, la harina tamizada, la levadura y el cacao. Mezcle a poca velocidad para incorporar todo.
  - 4 Divida la mezcla entre dos moldes de 20 cm forrados con papel parafinado. Alise por encima y métalos al horno a 180°C/350°F/Gas 4 durante aproximadamente 30 minutos hasta que resulte esponjoso al tacto.
  - 5 Dele la vuelta y déjelo enfriar en una bandeja de alambre.

### **relleno de muselina de chocolate**

- ingredientes
- 275 g de chocolate amargo, en trozos
  - 225 ml de nata para montar
- preparación
- 1 Funda el chocolate poniéndolo en un bol sobre un cazo de agua apenas hirviendo.
  - 2 Bata la nata empezando a poca velocidad y aumentando poco a poco la velocidad hasta que forme puntas blandas.
  - 3 Cuando el chocolate se haya fundido, quite el bol del fuego del calor y, con una cuchara grande, vaya incorporándolo a la nata.
  - 4 Esparza el chocolate entre los dos bizcochos ya fríos.

### **adobo de chili**

- ingredientes
- 200 g de miel líquida fría (refrigerada durante la noche)
  - 1 chili verde (entero)
  - 5 ml (1 cucharadita) de mantequilla de cacahuete crujiente
  - condimento
- preparación
- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo.
  - 2 Acople el accesorio a la mezcladora y deje que los ingredientes se depositen alrededor de la cuchilla.
  - 3 Pulse el botón intermitente durante 10 segundos.
  - 4 Úselo como sea necesario.



## conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

### **antes de usar o seu aparelho Kenwood**

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.

### **segurança**

- Desligue a máquina antes de instalar ou retirar acessórios, após a utilização ou antes de a limpar.
- Mantenha os dedos afastados das peças móveis e dos acessórios montados.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão e mantenha as crianças afastadas da mesma.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a inspecionar ou reparar; consulte a secção 'assistência e cuidados do cliente'.
- Nunca coloque a batedeira em funcionamento com a cabeça na posição levantada.
- Nunca deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- Nunca deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- Nunca utilize um acessório não autorizado ou mais que um acessório de cada vez.
- Nunca exceda as capacidades máximas indicadas.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Tenha cuidado ao pegar neste aparelho pois é pesado. Certifique-se de que a cabeça está travada e que a taça, utensílios, tampas das tomadas de acessórios e cabo estão em posição segura antes de pegar na máquina.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

### **antes de ligar à corrente**

- Certifique-se de que a tensão da corrente da sua rede corresponde à indicada na base da sua máquina.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

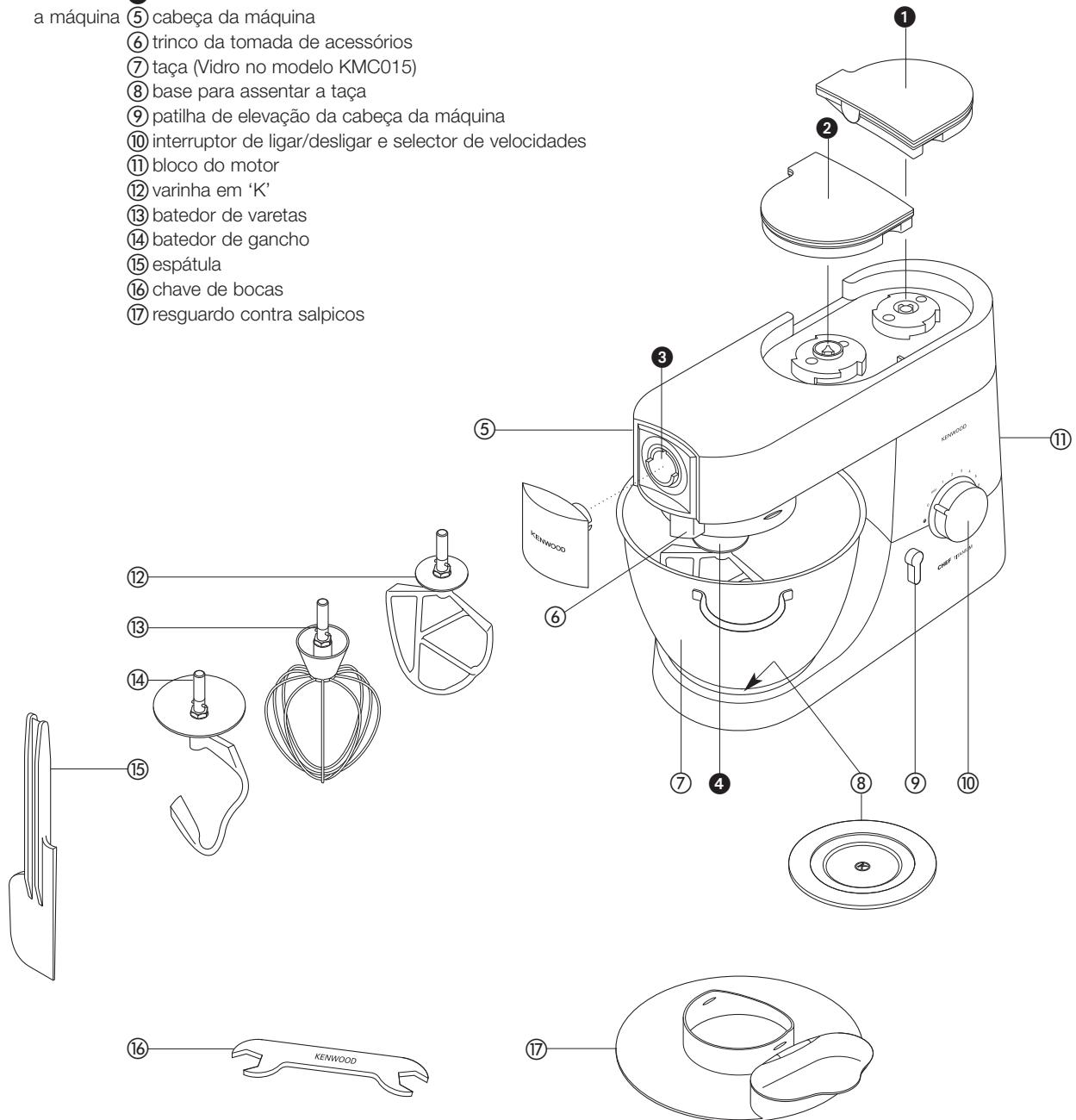
### **antes de utilizar a máquina pela primeira vez**

- 1 Retire todos os materiais de embalagem.
- 2 Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza'.
- 3 Empurre o excesso de cabo para dentro do compartimento de arrumação do cabo nas costas do aparelho.

# conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

## conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

- tomadas dos acessórios ① tomada de alta velocidade  
 ② tomada de acessórios de velocidade média  
 ③ tomada de baixa velocidade  
 ④ encaixe de acessórios  
 a máquina ⑤ cabeça da máquina  
 ⑥ trinco da tomada de acessórios  
 ⑦ taça (Vidro no modelo KMC015)  
 ⑧ base para assentar a taça  
 ⑨ patilha de elevação da cabeça da máquina  
 ⑩ interruptor de ligar/desligar e selector de velocidades  
 ⑪ bloco do motor  
 ⑫ varinha em 'K'  
 ⑬ batedor de varetas  
 ⑭ batedor de gancho  
 ⑮ espátula  
 ⑯ chave de bocas  
 ⑰ resguardo contra salpicos



# a máquina

## os acessórios de misturar e algumas das suas funções

- varinha em 'K' • para fazer bolos, biscoitos, massas de pastelaria, coberturas para bolos, recheios, éclairs e puré de batata.
- batedor de varetas • para ovos, natas, massas para fritos, pão-de-ló sem gordura, merengues, tartes de requeijão, mousses e soufflés. Não utilize o batedor de varetas para preparados pesados (por ex. para bater manteiga com açúcar) - caso contrário poderá danificá-la.
- batedor de gancho • para massas com fermento.

## como utilizar a sua máquina

- 1 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido dos ponteiros do relógio **1** e levante a cabeça da misturadora até prender.  
Verifique que a base para assentar a taça está correctamente colocada com o símbolo  para cima.
- para introduzir um acessório 2 Empurre até parar **2** depois vire.
- 3 Coloque a taça na base - pressione-a rodando-a para a direita **3**
- 4 Levante ligeiramente a cabeça da batedeira e depois gire no sentido dos ponteiros do relógio a alavanca para levantar a cabeça e baixe a cabeça da batedeira até prender.
- 5 Ligue rodando o selector de velocidades para a regulação pretendida.
- Selecione **P** para impulsos curtos.
- 6 Desligue e retire da tomada depois de utilizar.
- para retirar um acessório 7 Vire e remova.

- sugestões
- Desligue a máquina e raspe a taça com a espátula frequentemente.
  - Os ovos à temperatura ambiente são melhores de bater.
  - Antes de bater claras em castelo, certifique-se de que não há gordura ou gema de ovo na batedor de varetas ou na taça.
  - Utilize ingredientes frios para massas de pastelaria, a não ser que a receita indique que deve fazer algo diferente.

## conselhos para fazer pão

- importante
- Nunca exceda as capacidades máximas abaixo ou sobre carregará a máquina.
  - Se ouvir a máquina a trabalhar com dificuldade, desligue-a, retire metade da massa e bata cada metade separadamente.
  - Os ingredientes misturam melhor se introduzir primeiro o líquido.

Capacidades máximas	CHEF	MAJOR
Massa quebrada	Peso de Farinha	680 g
Massa para pão (levedada dura)	Peso de Farinha	1,36 Kg
	Peso total	2,18 Kg
Massa com levedura mole (enriquecida com margarina e ovos)	Peso de Farinha	1,3 Kg
	Peso total	2,5 Kg
Mistura básica para bolo de frutas (método de bater margarina e açúcar)	Peso total	2,72 Kg (mistura com 9 ovos)
Claras de ovos	Número	12
	Peso	(455 g)
		16
		(605 g)

\* Tamanho dos ovos usados = Classe M (Peso 53 g – 63 g).

## botão de velocidades **4**

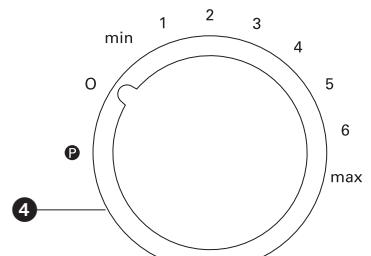
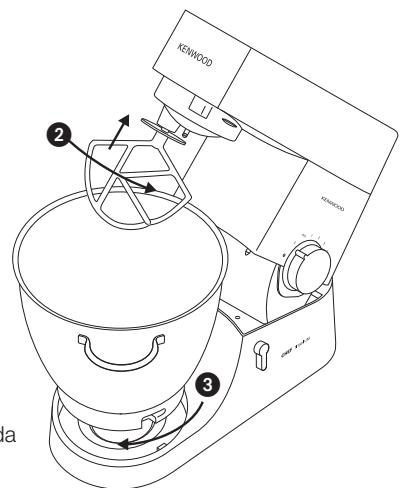
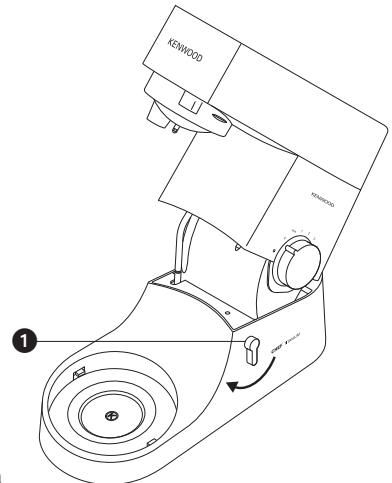
- varinha em 'K'
- **bater manteiga e açúcar até estarem cremosos** comece no mínimo e aumente gradualmente para o 'máx.' (máximo).
  - **incorporar ovos nas misturas em creme** 4 - 'máx.'
  - **envolver farinha, fruta, etc.** 'mín.' - 1.
  - **bolos de pacote** comece no mínimo e aumente gradualmente até ao máximo.
  - **incorporar manteiga ou margarina em farinha** 'mín.' - 2.

- batedor de veretas
- Aumente gradualmente para a velocidade 'máx.'

- batedor de gancho
- Comece no 'mín.' (mínimo) e aumente gradualmente para 1.

## importante

Assegure-se que não está nenhum acessório colocado ou guardado na taça quando utilizar outras tomadas.



## resolução de problemas

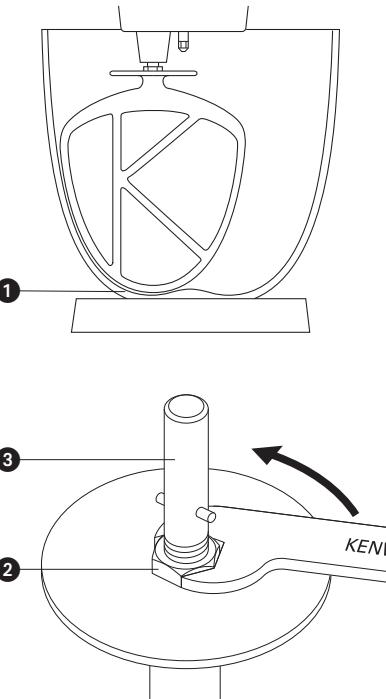
### problema

- O batedor de varetas ou a varinha em 'K' bate contra o fundo da taça ou não alcança os ingredientes que se encontram no fundo da taça.

**solução** • Ajuste a altura do acessório utilizando a chave de bocas fornecida.  
Eis como:

- Desligue o aparelho da corrente.
- Eleve a cabeça da máquina e introduza o batedor de varetas ou a varinha.
- Baixe a cabeça da misturadora. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da misturadora e remova o acessório. O ideal é que o batedor de varetas ou varinha em K devam **quase** tocar o fundo da taça **1**.
- Utilizando a chave de bocas fornecida, liberte um pouco a porca **2** para poder reajustar o eixo **3**. Para baixar o acessório mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o acessório de forma a que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
- Volte a apertar a porca.
- Coloque o acessório na misturadora e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver ponto abaixo).
- Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta do acessório, aperte a porca de forma segura.

**batedor de gancho** – este acessório é fixo de fábrica e não precisa de ajuste.



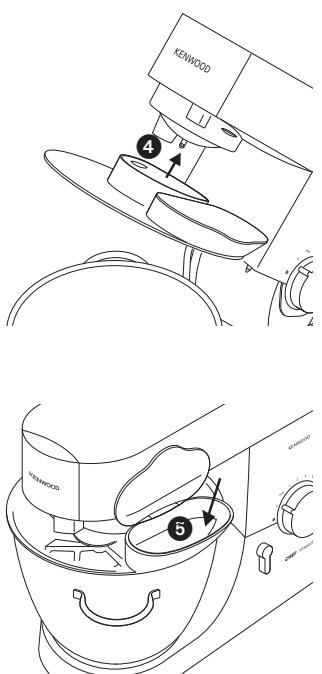
### problema

- A máquina pára durante o funcionamento.

**solução** • A sua máquina está equipada com um dispositivo de protecção contra a sobrecarga e parará se estiver sobrecarregada para proteger a máquina. Se isto acontecer, desligue no interruptor e desligue a ficha da tomada de corrente. Retire alguns dos ingredientes para reduzir a carga e deixe a máquina descansar por alguns minutos. Ligue a ficha à tomada de corrente e torne a seleccionar a velocidade. Se a máquina não recomeçar a funcionar imediatamente, deixe-a parada por mais algum tempo.

## como instalar e utilizar o resguardo contra salpicos

- Eleve a cabeça da máquina até esta prender.
- Coloque a taça na base.
- Instale o resguardo contra salpicos, empurrando-o até estar bem encaixado na parte inferior da cabeça da máquina **4**. A secção articulada deve ser posicionada tal como ilustrado.
- Introduza o acessório pretendido.
- Baixe a cabeça da máquina.
- Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente à taça através da secção articulada do resguardo contra salpicos **5**.
- Não é preciso retirar o resguardo contra salpicos ao trocar os acessórios.
- Retire o resguardo contra salpicos elevando a cabeça da máquina e puxando-o levemente para baixo.



## os acessórios disponíveis

Para comprar um acessório não incluído na sua embalagem, ver "serviço e cuidados ao cliente".

acessório código do acessório

### cortador em cubos ① MGX400

#### aparelho para estender massa ② AT970A

acessórios adicionais para fazer diferentes massas (não mostrado) usado em conjunto com outro acessório com AT970A

- AT971A** tagliatelle
- AT972A** tagliolini (espécie de esparguete)
- AT973A** trenette (espécie de esparguete achatado)
- AT974A** esparguete

**máquina de fazer massa** ③ AT910 vem com disco para maçarão raiado (12 discos opcionais mais possibilidade de instalar o disco de fazer biscoitos)

#### picador rotativo

de alimentos ④ AT643 vem com 5 cilindros

#### espremedor de frutos ⑤ AT644

#### triturador de

multi-alimentos ⑥ AT950A é fornecido com um disco fino, um médio e um grosso, um bocal pequeno e um grande para fazer enchidos e um aparelho para fazer kebbe

multi-alimentos ⑦ AT955 é fornecido com um disco fino, um médio e um grosso, um bocal pequeno e um grande para fazer enchidos e um aparelho para fazer kebbe

#### moinho de grãos ⑧ AT941A

#### acessório para

robot de cozinha ⑨ AT647 inclui 6 discos de corte e uma unidade de lâmina

fatiador/ralador profissional ⑩ AT340 inclui 7 discos de corte

#### espremedor de citrinos ⑪ AT312

misturadora ⑫ 1,5L acrílico AT337, 1,6 L em vidro resistente a altas temperaturas AT358, 1,5L aço inoxidável AT339

mini picadora/moinho ⑬ AT320A vem com 4 jarros em vidro e 4 tampas para armazenamento.

#### espremedor contínuo ⑭ AT641

acessório de fazer gelados ⑮ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

descascador de batatas ⑯ CHEF AT444, MAJOR AT445

escorredor e peneira ⑰ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

escala de medidas ⑱ AT850B

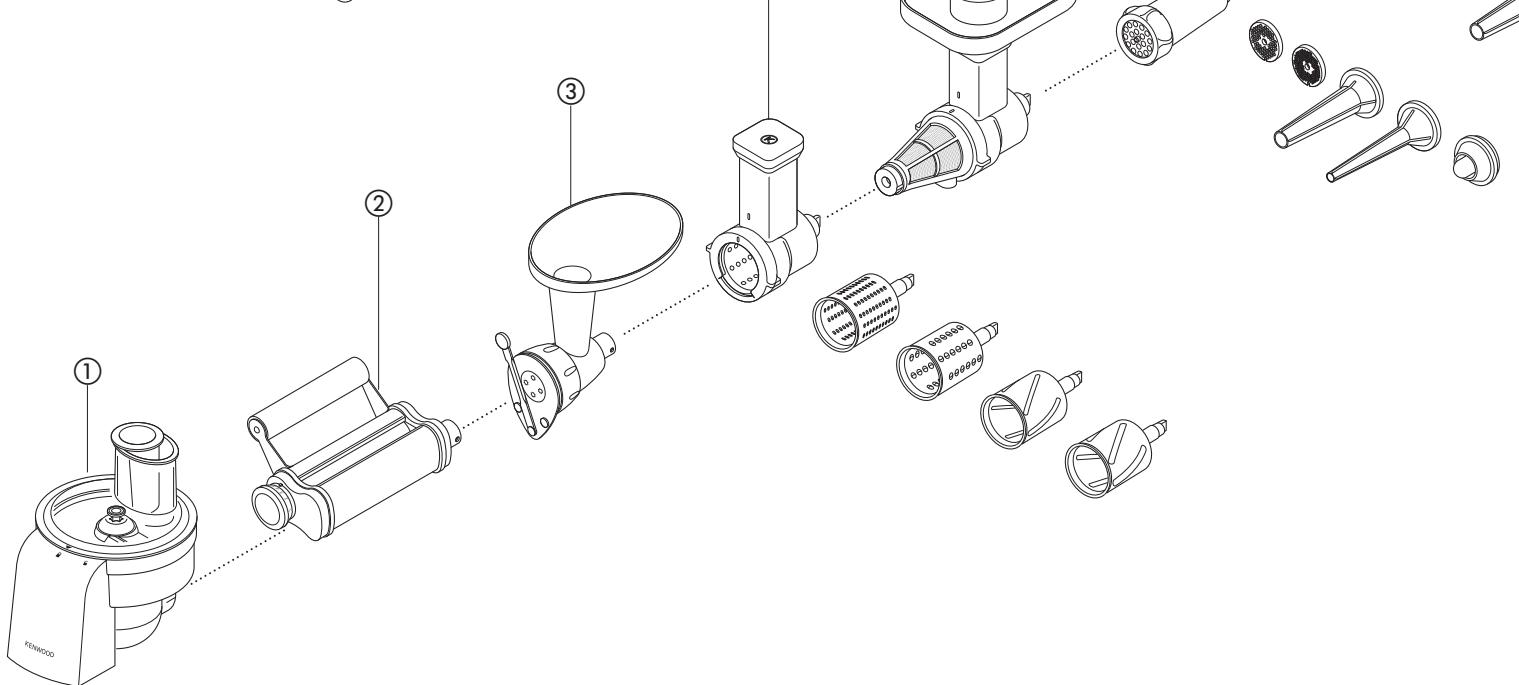
taças em aço inoxidável ⑲ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

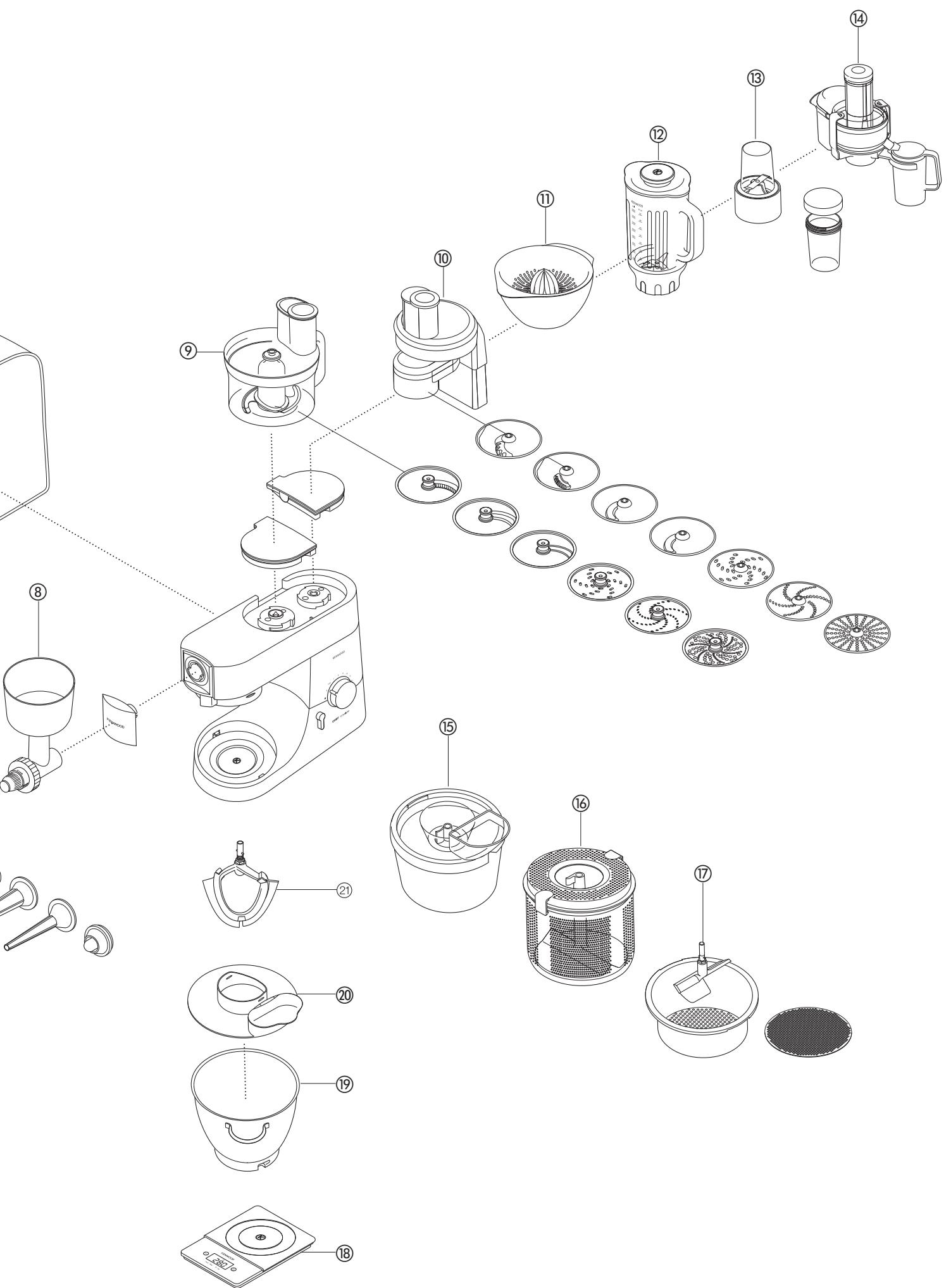
com pegas

resguardo contra salpicos ⑳ CHEF e MAJOR 34445A

varinha batedora ㉑ CHEF AT501, MAJOR AT502

tampa ㉒ CHEF, 29021, MAJOR 25639





# limpeza e assistência técnica

## manutenção e limpeza

- Desligue sempre a máquina no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente antes de a limpar.
- Poderá aparecer um pouco de gordura na **tomada de acessórios 1** a primeira vez que a utilizar. Isto é normal e basta limpá-la.

bloco do motor e tampas das

- tomadas de acessórios
- Limpe-os com um pano humedecido e depois com outro seco.
  - Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.

taça

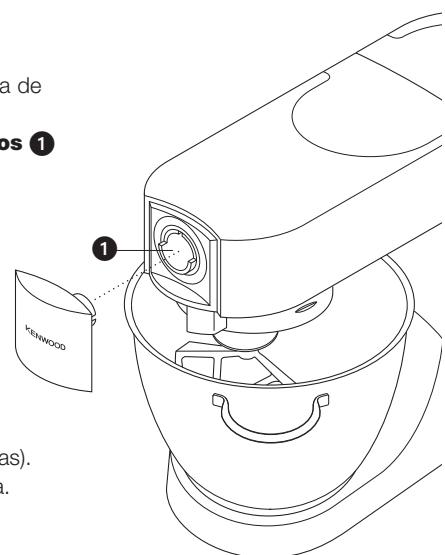
- Lave-a à mão e depois seque-a bem ou lave-a na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilize uma escova de arame, palha de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário.
- Mantenha-a afastada do calor (bicos de fogões, fornos e microondas).
- Lave à mão e depois seque bem, ou lave na máquina de lavar loiça.
- Lave-o à mão e depois seque-o bem.

## assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



## ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

## receitas

Consulte os 'Conselhos para Fazer Pão'.

### **pão branco** massa suave do tipo continental

ingredientes • 2,6 Kg de farinha branca normal (sem fermento)

**Esta quantidade é para os**

**modelos Major.**

**Para os modelos Chef,**

**reduza as quantidades para**

**metade e adicione a farinha**

**toda de uma só vez.**

método 1 Derreta a margarina no leite e eleve a temperatura aos 43°C.

2 **fermento seco** (do tipo que necessita de ser reconstituído): adicione o fermento e o açúcar ao leite e deixe repousar cerca de 10 minutos até criar espuma.

**fermento fresco:** desfaça-o e incorpore-o na farinha e adicione o açúcar.

**outros tipos de fermento:** siga as instruções do fabricante.

3 Deite o leite na taça. Adicione os ovos batidos e 2 Kg de farinha.

4 Bata à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por mais um minuto. Raspe para baixo.

5 Adicione o sal e a farinha restante e misture à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por 2 - 3 minutos até a massa ficar suave e homogénea.

6 Unte e encha de massa, até metade, quatro formas de 450g ou prepare pãezinhos. Seguidamente cubra com um pano de loiça e deixe num local quente até duplicarem de volume.

7 Coza no forno, à temperatura de 200°C/Gás Marca 6, por 20 - 25 minutos para o pão de forma ou por 15 minutos para os pãezinhos.

8 Quando pronto, o pão deverá soar a oco quando se lhe bater levemente na base.

• Quantidade suficiente para cerca de 10 pães de forma.

### **massa para tartes**

ingredientes • 450 g de farinha, peneirada com o sal

• 5 ml (1c.c.) de sal

• 225 g de gordura (misture banha e margarina, directamente do frigorífico)

• Cerca de 80 ml de água

sugestão • Não bata excessivamente.

método 1 Coloque a farinha na taça. Corte grosseiramente a gordura e adicione-a à farinha.

2 Misture à velocidade 1 até obter a consistência de pão ralado. Pare antes que a mistura adquira um aspecto gorduroso

3 Adicione a água e misture à velocidade mínima. Pare assim que a água esteja incorporada.

4 Coza no forno, à temperatura de cerca de 200°C/Gás Marca 6, dependendo do recheio.

### **pavlova**

ingredientes • 3 claras de ovos grandes

• 175 g de açúcar branco em pó

• 275 ml de natas

• fruta fresca, por exemplo framboesas, morangos, uvas e kiwis

método 1 Bata as claras de ovo a uma velocidade alta até formarem castelo suave.

2 Com o batedor à velocidade 5, adicione gradualmente o açúcar, uma colher de sopa de cada vez, batendo depois de cada adição.

3 Forre um tabuleiro com papel de silicone e depois, com uma colher, coloque a mistura do merengue sobre o papel, dando-lhe a forma de um "ninho" (em círculo, com uma elevação no meio), com aproximadamente 20 cm de diâmetro.

4 Coloque o tabuleiro num forno pré-aquecido à temperatura de 150°C/Gás Marca 2 e depois reduza imediatamente a temperatura para 140°C/Gás Marca 1 e coza por 1 hora. Desligue o forno mas deixe a pavlova dentro do forno até arrefecer.

5 Quando quiser servi-la, retire o papel de silicone e coloque a pavlova num prato. Bata as natas até formarem um castelo suave, espalhe as natas sobre a pavlova e decore-a com a fruta.

## *receitas *continuação**

### **bolo de chocolate delicioso**

- ingredientes
- 225 g de manteiga amolecida
  - 250 g de açúcar branco em pó
  - 4 ovos
  - 5 ml (1c.c.) de café instantâneo dissolvido em 15 ml (1c.s.) de água quente
  - 30 ml (2c.s.) de leite
  - 5 ml (1c.c.) de essência de amêndoas
  - 50 g de amêndoas moídas
  - 100 g de farinha com fermento
  - 5 ml (1c.c.) de fermento em pó químico
  - 50 g de cacau em pó sem açúcar
- método
- 1 Bata a manteiga e o açúcar até ficarem em creme, batendo-os a uma velocidade baixa e aumentando gradualmente para uma velocidade mais alta até a mistura ficar leve e fofa. Raspe a taça e o batedor para baixo.
  - 2 Bata os ovos num jarro e, com a máquina a funcionar a alta velocidade, adicione o ovo pouco a pouco até ficar incorporado. Desligue a máquina e raspe a mistura para baixo.
  - 3 Incorpore o café dissolvido, o leite e a essência de amêndoas a uma velocidade baixa. Adicione as amêndoas moídas, a farinha peneirada, o fermento em pó químico e o cacau. Bata a uma velocidade baixa para incorporar.
  - 4 Divida a mistura por duas formas de bolo redondas com 20 cm de diâmetro, previamente forradas com papel vegetal untado. Nivele as partes superiores e coza a 180°C/Gás Marca 4 por aproximadamente 30 minutos até as duas metades de bolo ressaltarem quando tocadas.
  - 5 Vire e deixe arrefecer sobre um suporte de arame.

### **recheio de chocolate**

- ingredientes
- 275 g de chocolate amargo, cortado em bocados
  - 225 ml de natas
- método
- 1 Derreta o chocolate dentro de uma taça colocada sobre uma panela com água a ferver muito suavemente.
  - 2 Bata as natas, começando a uma velocidade baixa e aumentando para uma velocidade mais alta até formarem castelo suave.
  - 3 Quando o chocolate tiver derretido, retire a taça do calor e, com uma colher grande, envolva-o nas natas.
  - 4 Barre o recheio de chocolate nas duas metades de bolo arrefecidas.

### **marinada picante**

- ingredientes
- 200 g mel líquido claro (no frigorífico do dia anterior)
  - 1 piri-piri verde (inteiro)
  - 5 ml (1 c.c.) de manteiga de amendoim crocante
  - tempero (especiarias, sal, etc.)
- preparação:
- 1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho.
  - 2 Coloque o acessório na misturadora e permita que os ingredientes se concentrem em volta da lâmina.
  - 3 Ligue em impulso durante 10 segundos.
  - 4 Utilize a gosto.



# lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

## **for Kenwood-apparatet tages i brug**

- Læs denne brugervejledning noje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.

## **sikkerhed**

- Sluk for strømmen og tag stikket ud af stikkontakten, før der monteres eller afmonteres tilbehør, efter brug og før rengøring.
- 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 og kundepleje').
- Lad aldrig mixeren køre med hovedet i rejst position.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder må aldrig overskrides.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Vær forsiktig, når maskinen løftes, den er nemlig meget tung. Sørg for, at hovedet er låst og at skålen, tilbehøret, kraftudtagsdækslerne og ledningen er sat godt fast, før maskinen løftes.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejleddt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

## **inden stikket sættes i stikkontakten**

- Sørg for, at Deres el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på maskinens underside.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

## **inden maskinen anvendes første gang**

1. Fjern alt indpakningsmaterialet.
2. Vask delene, se 'rengøring'.
- 3 Skub overflødig ledning ind i ledningsopbevaringsrummet bag på maskinen.

# know your Kenwood kitchen machine

## Iær Kenwood køkkenmaskinen at kende

kraftudtag til tilbehør ① kraftudtag (high-speed)

② kraftudtag (medium-speed)

③ kraftudtag (low-speed)

④ redskabsåbning

mixeren ⑤ mixerhoved

⑥ kraftudtagslås

⑦ skål (Glas på KMC015)

⑧ skålunderlag

⑨ hovedløftarm

⑩ tænd/sluk- og hastighedskontakt

⑪ motorenhed

⑫ K-spade

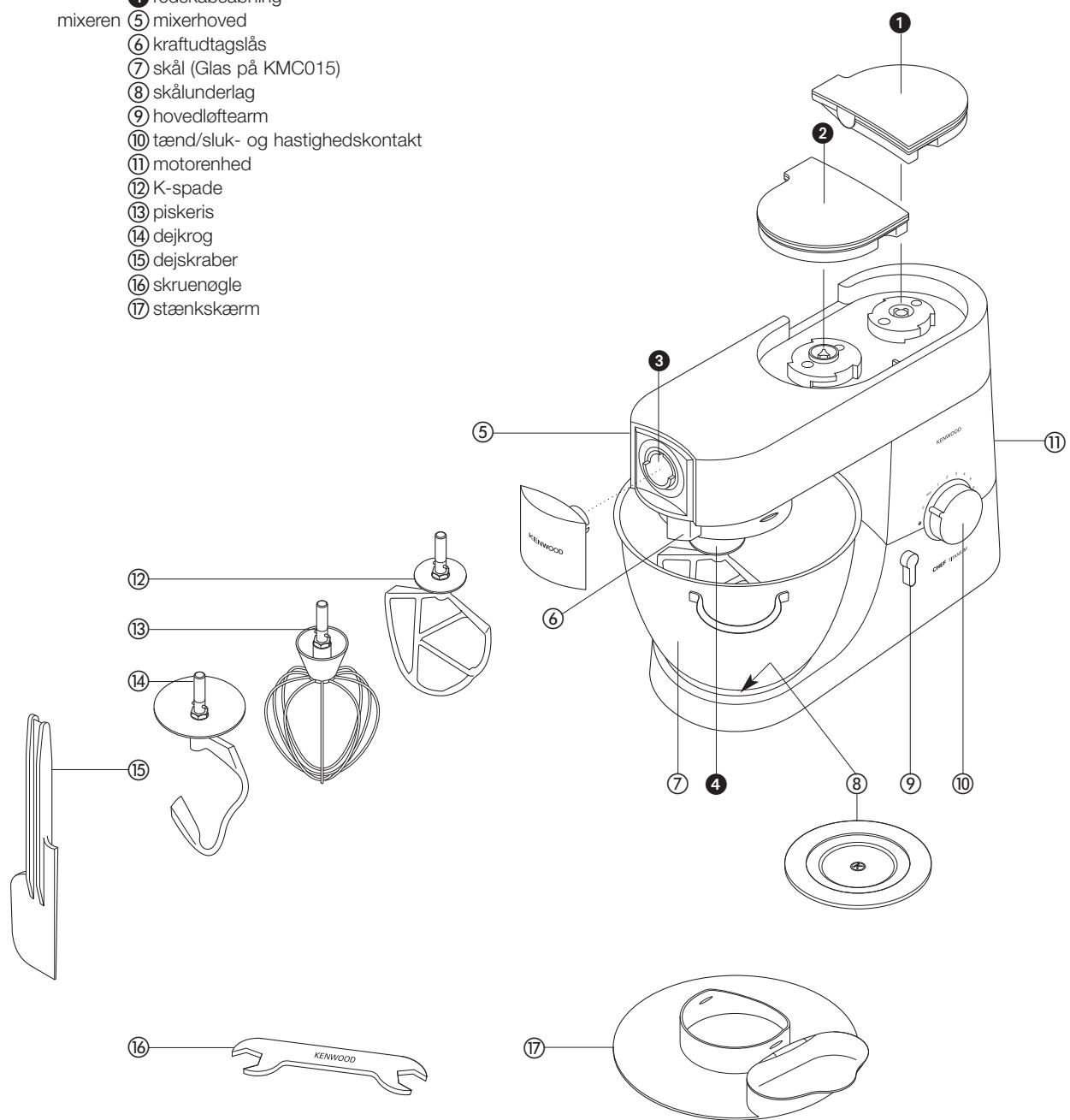
⑬ piskeris

⑭ dejkrog

⑮ dejskraber

⑯ skruenøgle

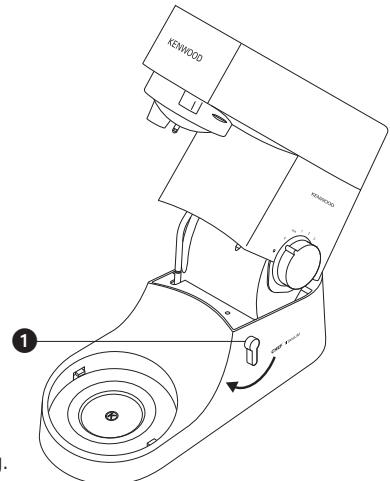
⑰ stænkskærm



# mixeren

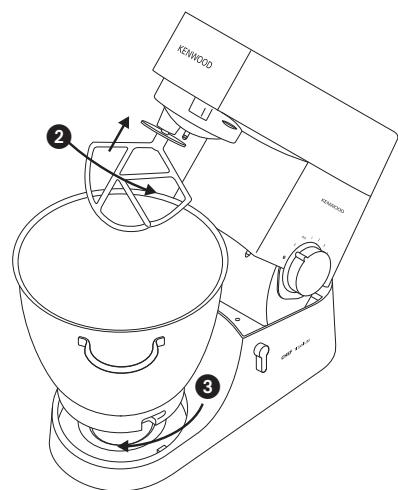
## mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

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



## sådan anvendes mixeren

- 1 Dreh hovedløftegrebet med uret ①, og hejs mixerhovedet til det låses. Sørg for, at skålunderlaget er korrekt monteret med ② symbolen øverst. sådan sættes et redskab i
- 2 Skub op til det stopper ② herefter drejes det.
- 3 Sæt skålen i fordybningen. Tryk skålen ned, og drej den med uret ③
- 4 Løft mixerhovedet en smule, og drej hovedløftegrebet med uret og sænk mixerhovedet, indtil det låses.
- 5 Tænd for maskinen ved at dreje hastighedskontakten til den ønskede stilling.
- Impulsknappen ④ bruges til at give ekstra kraft et øjeblik.
- 6 Sluk for maskinen og træk stikket ud efter brug.
- sådan fjernes et redskab 7 Drej og fjern.



## tips om æltning af brød

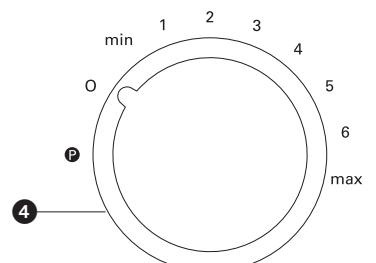
- vigtigt • Nedenstående maksimale mængder må aldrig overskrides, da maskinen ellers vil blive overbelastet.
- Hvis De hører, at maskinen sejtrækker, skal De slukke for den, fjerne halvdelen af dejen og så ælte hver halvdel for sig.
  - Ingredienserne blandes bedst, hvis væsken kommer i først.

Maks. mængder	CHEF	MAJOR
Mørdej	Melvægt	680 g
Brøddej (stiv gærdej)	Melvægt	1,36 kg
	Vægt i alt	2,18 kg
Blød gærdej (tilsat smør og æg)	Melvægt	1,3 kg
	Vægt i alt	2,5 kg
Frugtkage-blanding (fedt og sukker røres til en creme)	Vægt i alt	2,72 kg (9 ægblanding)
Æggehvider	Antal	12
	Vægt	(455 g)
		16
		(605 g)

\* Anvendte ægstørrelse = middelstor (vægt 53-63 g).

## hastigheder ④

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



## vigtigt

Sørg for at der ikke er monteret et skålredskab eller et redskab ligger til opbevaring i skålen, når der anvendes andre kraftudtag.

## fejlfinding

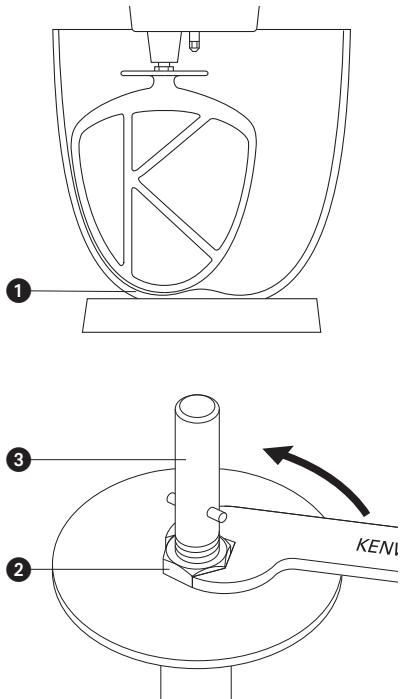
### problem:

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

løsning • Juster højden ved at bruge den medfølgende skruenøgle. Her ser du hvordan:

- 1 Træk apparatets stik ud.
- 2 Løft mixerhovedet og sæt piskeriset eller K-spaden i.
- 3 Sænk mixerhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mixerhoved og redskabet fjernes. For optimal funktion skal piskeriset og K-spaden **næsten** røre ved bunden af skålen **1**.
- 4 Anvend den medfølgende skruenøgle til at løsne møtrikken **2** tilstrækkeligt til at gøre det muligt at justere skaftet **3**. Hvis redskabet skal sænkes ned mod skålens bund, skal skaftet drejes mod uret. Hvis redskabet skal løftes fra skålens bund, skal skaftet drejes med uret.
- 5 Spænd møtrikken igen.
- 6 Sæt redskabet på mikseren, og sænk mikserhovedet. (Kontroller positionen ved at referere til de ovenstående punkter).
- 7 Gentag de ovenstående trin efter behov til redskabet er korrekt på plads. Når dette er gjort spændes møtrikken forsvarligt.

**dejkrog** – dette redskab er indstillet fra fabrikken, og der burde ikke være behov for justering.



### problem

- Mixeren standser under brug.

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

## sådan monteres og anvendes stænkskærmen

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
- 2 Sæt skålen i fordybningen.
- 3 Skub stænkskærmen over på undersiden af mixerhovedet **4**, indtil den sidder godt fast. Den hængslede del skal være placeret som vist.
- 4 Isæt det ønskede tilbehør.
- 5 Sænk mixerhovedet.
- Under blandingen kan ingredienserne hældes direkte ned i skålen vha. stænkskærmens hængslede del **5**.
- Det er ikke nødvendigt at fjerne stænkskærmen for at skifte tilbehør.
- 6 Afmonter stænkskærmen ved at hæve mixerhovedet og skub den ned.



# tilbehør som kan fås

Hvis du ønsker at købe et tilbehør, der ikke medfølger i pakken, henvises du til service og kundeservice.

tilbehør tilbehørskode

**terningssnitter** ① **MGX400**

**fladt pastaapparat** ② **AT970A**

yderligere pastatilbehør  
(ikke vist), som bruges sammen  
med AT970A

**AT971A** tagliatelle

**AT972A** tagliolini

**AT973A** trenette

**AT974A** spaghetti

**pastaapparat** ③ **AT910** leveres med maccheroni rigati stempel

(12 valgfri stempler plus småkageapparat kan monteres)

**roto råkostapparat** ④ **AT643** leveres med 5 tromler

**frugtpresser** ⑤ **AT644**

**multi kødhakker** ⑥ **AT950A** leveres med 3 hulskiver (fin, middel og grov), et lille  
og et stort pølsehorn samt en kebbe maker

**multi kødhakker** ⑦ **AT955** leveres med 3 hulskiver (fin, middel og grov), et lille  
og et stort pølsehorn samt en kebbe maker

**melkværn** ⑧ **AT941A**

**food processor** ⑨ **AT647** omfatter 6 snitteplader og et knivsblad

**pro slicer grater** ⑩ **AT340** omfatter 7 snitteplader

**citruspresser** ⑪ **AT312**

**blender** ⑫ 1,5 l akryl **AT337**, 1,6 l termomodstandsglas **AT358**,  
1,5 l rustfri stål **AT339**

**minihakker/kværn** ⑬ **AT320A** leveres med 4 glas og 4 låg til opbevaring

**kontinuerlig saftcentrifuge** ⑭ **AT641**

**ismaskine** ⑮ **CHEF AT956A, MAJOR AT957A**

**kartoffelskræller** ⑯ **CHEF AT444, MAJOR AT445**

**dørslag og si** ⑰ **CHEF AT992A, MAJOR AT930A**

**vægt** ⑯ **AT850B**

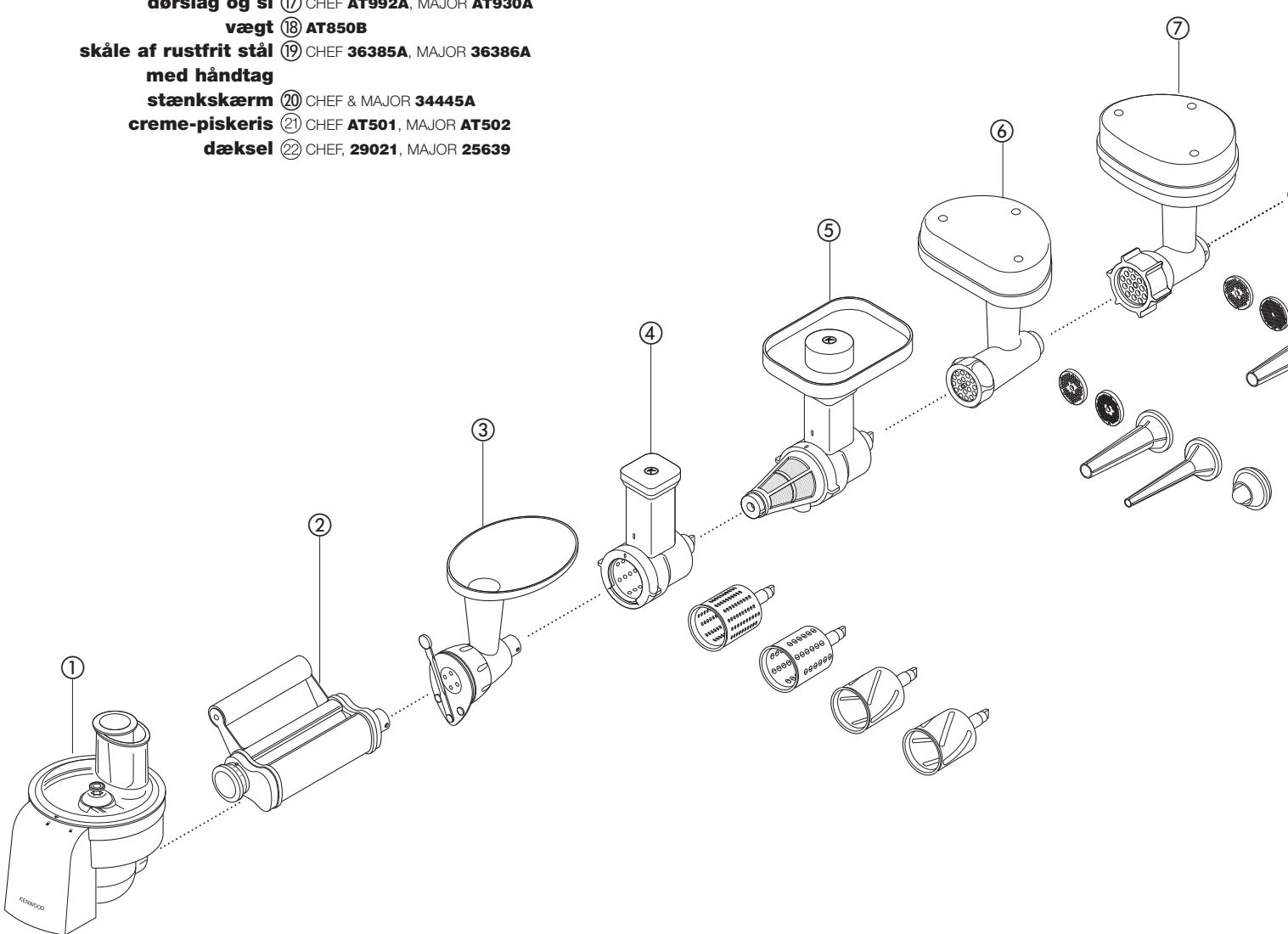
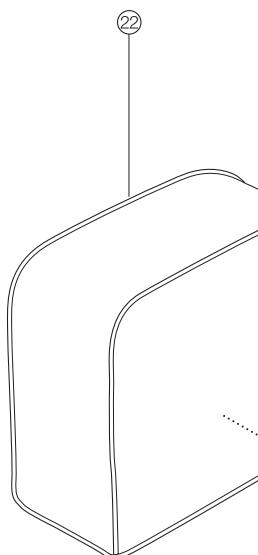
**skål af rustfrit stål** ⑯ **CHEF 36385A, MAJOR 36386A**

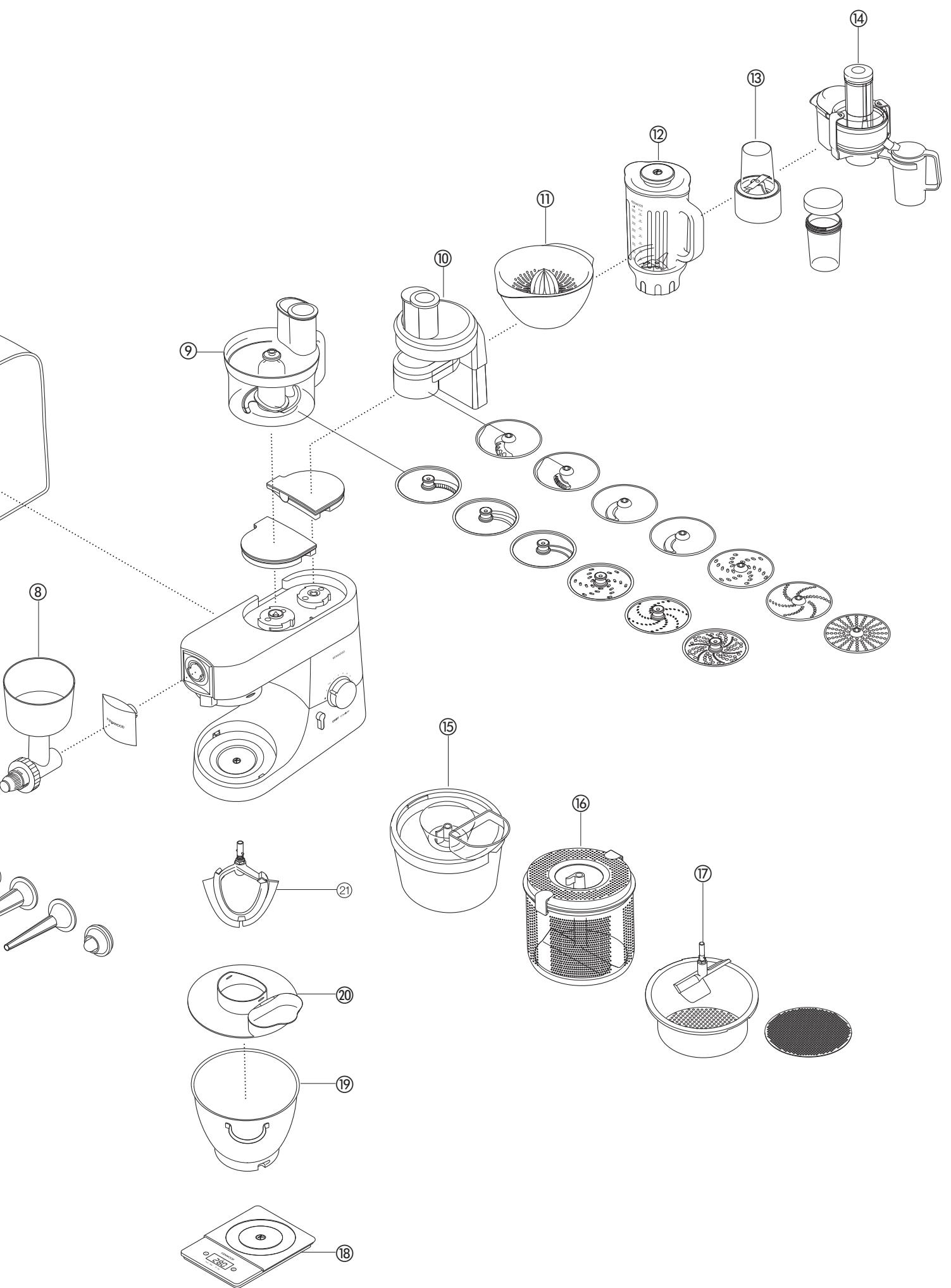
**med håndtag**

**stænkskærm** ⑯ **CHEF & MAJOR 34445A**

**creme-piskeris** ⑯ **CHEF AT501, MAJOR AT502**

**dæksel** ⑯ **CHEF 29021, MAJOR 25639**





# 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 synet ved kraftudtag ①, når det først anvendes. Dette er normalt – tør det blot af.

- motorenhed, kraftudtagsdæksler
- Aftøres med en fugtig klud, og der poleres efter med en tør.
    - Brug aldrig skuremidler, og kom aldrig maskinen i vand.

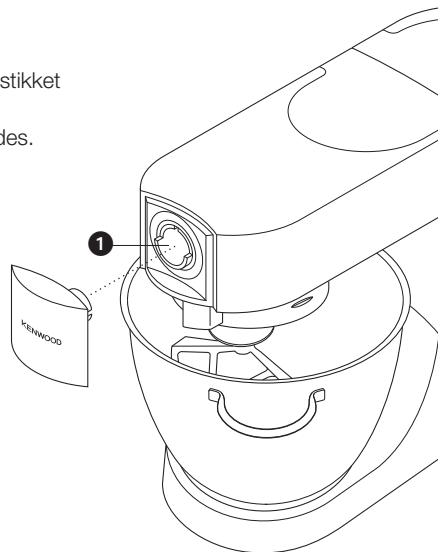
skål

    - Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
    - Hvis De har en skål i rustfrit stål, må De aldrig bruge en stålbørste, ståluld eller blegemidler på den. Kalkmærker kan fjernes med eddike.
    - Skålene må ikke udsættes for direkte varme (komfurter, ovne, mikrobølgeovne).

tilbehør

    - Vaskes i hånden og tørres grundigt eller vaskes i opvaskemaskine.
    - Vaskes i hånden og tørres grundigt.

stænkskærm



## service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicing eller reparation
- skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



## VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortslettes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortslette et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortsaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortslette elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

# opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød.

ingredienser **franskbrød** blød dej af kontinental type

**Denne mængde er til** • 2,6 kg hvedemel

**Major modeller.** • 1,3 liter mælk

**Til Chef modeller skal** • 300 g sukker

**mængderne halveres og** • 450 g margarine

**alt melet skal kommes i** • 100 g frisk gær eller 50 g tørgær

**på én gang.** • 6 æg, piskede

• 5 knsp salt

metode 1 Smelt margarinen i mælken og opvarm til 43°C.

2 **tørgær** (den type gær, som skal oplöses): tilsæt gær og sukker til mælken, og lad det i 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 2 kg 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 450 g, halvt med dejen eller form den til boller. Dejen dækkes til med et viskestykke og hæves på et lunt sted til dobbelt størrelse.

7 Bages ved 200°C i 20 - 25 minutter *for brød* eller 15 minutter *for boller*.

8 Når brødet er bagt, lyder det hult, når der bankes på undersiden.

• Til ca. 10 brød

## butterdej

ingredienser • 450 g hvedemel, sigtet med salt

• 5 ml salt

• 225 g fedtstof (bland svinefedt med margarine lige fra køleskabet)

• ca. 80 ml vand

tips • Rør ikke dejen for meget

metode 1 Kom melet i skålen. Det kolde fedtstof snittes groft og kommes i melet.

2 Rør på hastighed 1 indtil blandingen minder om brødkrummer. Stop før blandingen bliver fedtet.

3 Tilsæt vandet og rør på minimal hastighed. Stop, så snart vandet er iblandet.

4 Bages ved ca. 200°C afhængig af fyldet.

## pavlova

ingredienser • 3 store æggehvider

• 175 g sukker

• 275 ml piskefløde

• frisk frugt, f.eks. hindbær, jordbær, vindruer, kiwifrugt

metode 1 Pisk æggehviderne på en høj hastighed, indtil de er stive.

2 Mens piskeriset kører på hastighed 5, tilsættes sukkeret gradvist en spiseskefuld ad gangen og piskes ind i mellem.

3 Læg bagepapir på en bageplade. Kom marengsdejen på bagepapiret med en ske, så den ligner en rede med en diameter på ca. 20 cm.

4 Sæt bagepladen i en ovn, forvarmet til 150°C, skru så omgående temperaturen ned til 140°C og bag 1 time. Sluk for ovnen, men lad marengsen afkøle i ovnen.

5 Når marengsen er klar til servering, trækkes bagepapiret af og anbringes på et fad. Pisk fløden, indtil den er stiv, og fordel den så over marengsen. Pynt med frugt.

## opskrifter *fortsat*

### **lækker chokoladekage**

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

### **chokoladefyld**

- ingredienser • 275 g letbitter chokolade, brækket i små stykker  
• 225 ml piskefløde
- metode 1 Smelt chokoladen ved at komme den i en skål over en gryde med let kogende vand.  
2 Pisk fløden ved at begynde på en lav hastighed og gradvist sætte hastigheden op, indtil den er stiv.  
3 Når chokoladen er smeltet, tages skålen af varmen, og fløden blandes forsigtigt i med en stor ske.  
4 Fordel chokoladefyldet mellem de to afkølede kagebunde.

### **chilimarinade**

- ingredienser • 200 g kold klar honning (i køleskab natten over)  
• 1 grøn chili (hel)  
• 5 ml (1 tsk.) jordnøddesmør med knas  
• krydderi
- metode 1 Placér alle ingredienser i minihakkeren/kværnen.  
2 Sæt tilbehøret på mikseren, og lad ingredienserne falde på plads rundt om kniven.  
3 Skift til impuls i 10 sekunder.  
4 Anvendes som ønsket.



## lär känna din Kenwood köksmaskin

### **innan du använder din Kenwood-apparat**

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.

### **säkerheten**

- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- 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 och kundtjänst'.
- Kör aldrig mixern med huvudet i upplyft läge.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Låt aldrig motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör i taget.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Den är tung. Se till att blandarhuvudet är fastslätt och att skålen, verktygen, uttagslocken och sladden sitter stadigt innan du lyfter.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

### **innan du sätter i kontakten**

- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

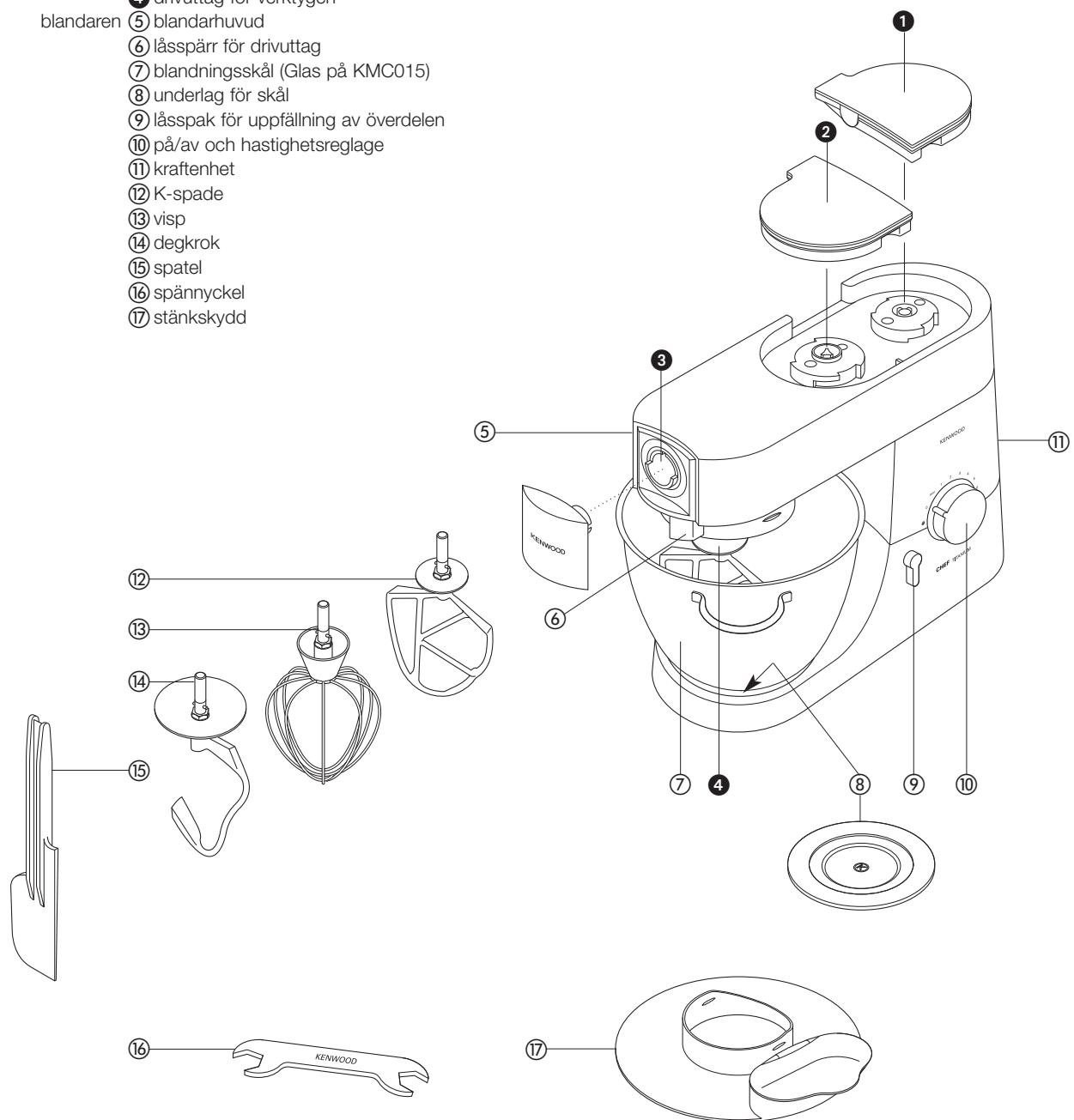
### **innan du använder maskinen första gången**

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

# Lär känna din Kenwood köksmaskin

## Lär känna din Kenwood köksmaskin

- uttag för tillbehör ① högväxeluttag  
② mellanväxeluttag  
③ lågväxeluttag  
④ drivuttag för verktygen  
blandaren ⑤ blandarhuvud  
⑥ låsspärr för drivuttag  
⑦ blandningsskål (Glas på KMC015)  
⑧ underlag för skål  
⑨ låsspäck för uppfällning av överdelen  
⑩ på/av och hastighetsreglage  
⑪ kraftenhet  
⑫ K-spade  
⑬ visp  
⑭ degkrok  
⑮ spatel  
⑯ spännyckel  
⑰ stänkskydd



# blandaren

## blanderverktygen 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, lätt 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 jästdegar.

## hur man använder blandaren

- Vrid spärspaken för huvudet medurs **1** och lyft upp blandarhuvudet tills det låser fast.

Kontrollera att underlaget för skålen är korrekt monterat med symbolen  överst.

- Sätta in ett verktyg.
- Tryck uppåt tills det tar emot **2** vrid sedan.
  - Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs **3**.
  - Lyft upp blandarhuvudet något och vrid sedan lässpaken för uppfällning av överdelen medurs och sänk ned blandarhuvudet tills det låser fast.
  - Koppla på maskinen genom att ställa hastighetsreglaget i önskat läge.
  - Vrid till momentanläge **P** för korta arbetsmoment.
  - Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten efter användningen.

Ta bort ett verktyg

- Vrid och ta loss.
- tips
- Stäng då och då av maskinen och skrapa ur skålen med spateln.
  - Ägg bör hålla 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 annan 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 hälf för sig.
  - Degen blandas bäst om du häller i de flytande ingredienserna först.

Maximala kapaciteter	CHEF	MAJOR
Mördeg	Mjölvikt	680 g
Bröddeg (fast, jästddeg)	Mjölvikt	1,36 kg
	Totalvikt	2,18 kg
Mjuk jästddeg (med smör och ägg)	Mjölvikt	1,3 kg
	Totalvikt	2,5 kg
Smet för fruktkaka (tillagning där fett och socker rörs samman)	Totalvikt	2,72 kg (mix med 9 ägg)
Äggvitor	Antal	12
	Vikt	(455 g)
		16
		(605 g)

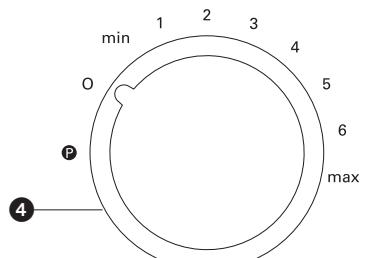
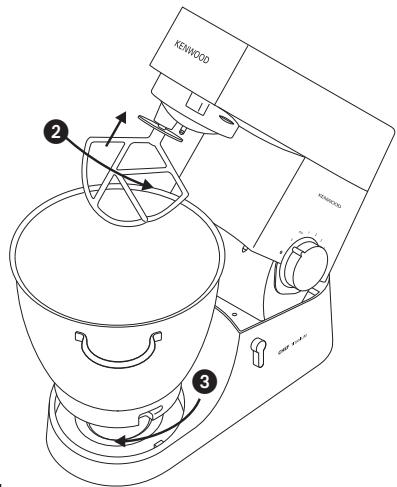
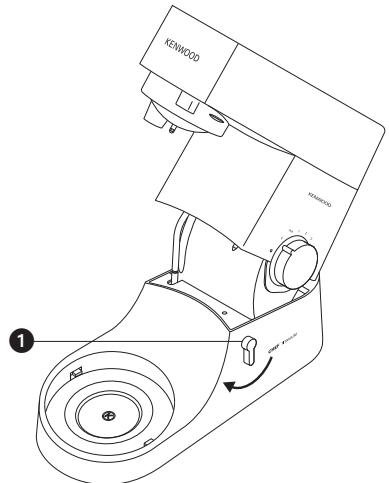
\* Äggstorlek = medelstora (vikt 53–63 g).

## 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-ett-kaka** 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.

## viktigt

Inga redskap får vara monterade eller förvaras i skålen när andra uttag används.



## felsökning

### problem

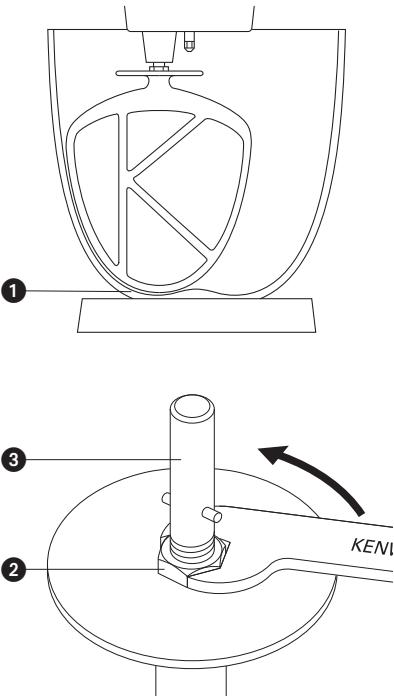
- Vispen eller K-spaden slår mot skålens botten eller når inte ner till ingredienserna på botten av skålen.
- lösning** • Ställ in höjden med den medföljande skruvnyckeln. Gör så här:

- Dra ut apparatens stickkontakt.
- Fäll upp överdelen och sätt i vispen/spaden.
- Sänk ned hushållsapparaten huvud. Om avståndet måste justeras lyfter du upp blandarhuvudet och tar bort redskapet. Vispen och K-spaden ska **nästan** röra vid skålens botten **1**.
- Använd den medföljande spännyckeln för att lossa muttern **2** tillräckligt mycket för att kunna ställa in axeln **3**. Om du ska sänka redskapet närmare skålens botten vrider du axeln moturs. Om du ska höja upp redskapet från skålens botten vrider du axeln medurs.
- Dra åt muttern.
- Montera redskapet på hushållsapparaten och sänk ned huvudet. (Kontrollera positionen, se punkterna ovan.)
- Upprepa steget ovan tills redskapet är rätt inställt. När du är klar med justeringen drar du åt muttern ordentligt.

**degbrok** - det här redskapet ställs in vid tillverkningen och ska inte kräva några justeringar.

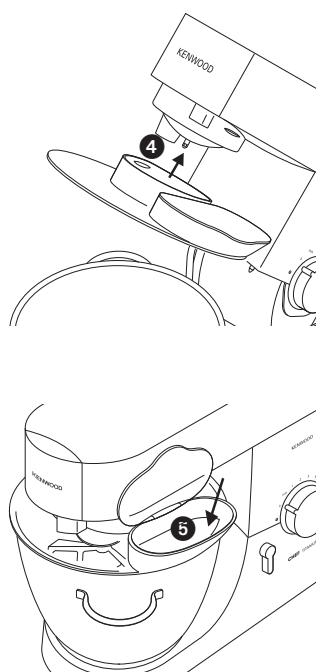
### problem

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



## montering och användning av stänkskyddet

- Fäll upp överdelen tills den går i låsläge.
- Sätt skålens på basen.
- Tryck fast stänkskyddet på undersidan av blandarhuvudet **4** så det kommer på plats ordentligt. Gångjärnsdelen ska sitta som visas på bilden.
- För in önskat verktyg.
- Sänk blandarhuvudet.
- Under bearbetningen kan ingredienser tillsättas genom den gångjärnsförsedda delen av stänkskyddet **5**.
- Stänkskyddet behöver inte tas bort för byte av verktyg.
- Ta bort stänkskyddet genom att höja blandarhuvudet och skjuta ner skyddet.

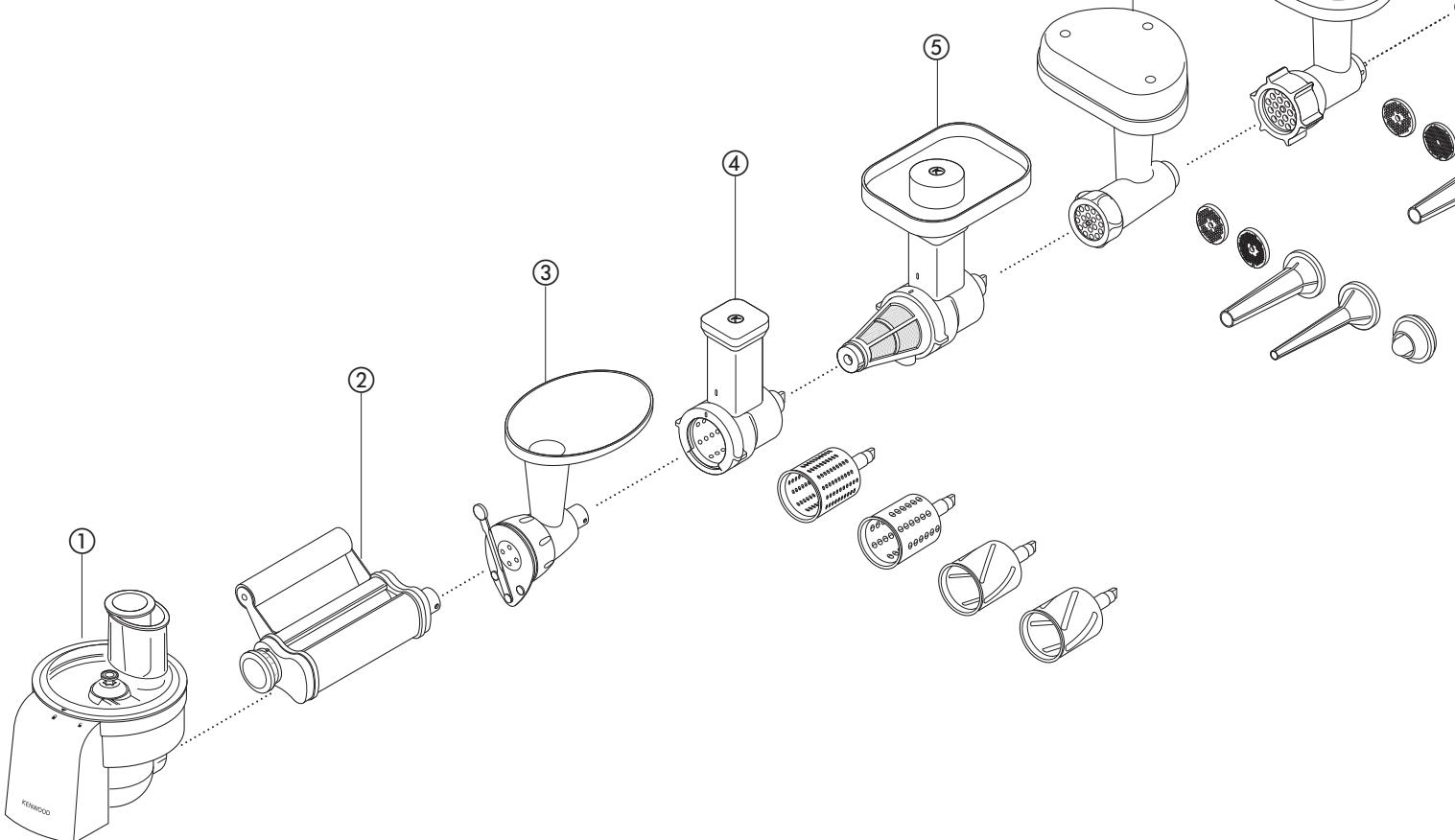


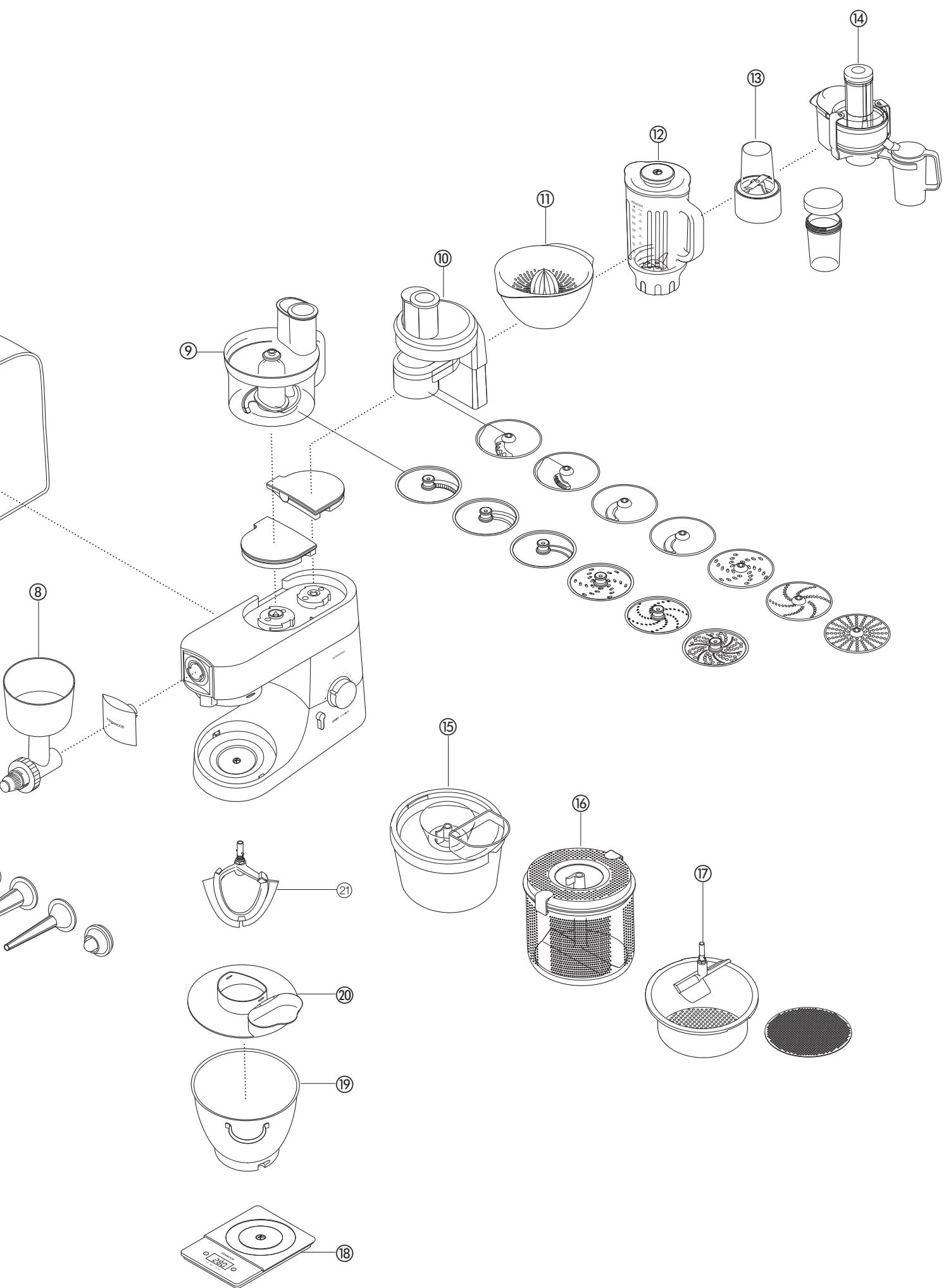
## befintliga tillbehör

Om du vill köpa ett tillbehör som inte medföljer i leveransen, se service och kundtjänst.

tillbehör tillbehörskod

- tärnare** ① **MGX400**
- pastamaskin** ② **AT970A**  
ytterligare pastatillbehör  
(används inte) används  
tillsammans med  
med AT970A
- AT971A** tagliatelle  
**AT972A** tagliolini  
**AT973A** trenette  
**AT974A** spaghetti
- pastamaskin** ③ **AT910** levereras med maccheroni rigati-stans  
(ytterligare 12 stansar samt kakstans kan monteras)
- roto-skärare** ④ **AT643** levereras med 5 trummor
- fruktpress** ⑤ **AT644**
- multikvarn** ⑥ **AT950A** levereras med fint, medium och grovt nät, ett litet och ett  
stort korvhorn och ett kebbe-tillbehör
- multikvarn** ⑦ **AT955** levereras med fint, medium och grovt nät, ett litet och ett  
stort korvhorn och ett kebbe-tillbehör
- kvarn** ⑧ **AT941A**
- matberedare** ⑨ **AT647** med 6 skivor och ett knivblad
- skiv-/rivtillbehör** ⑩ **AT340** med 7 skivor
- citruspress** ⑪ **AT312**
- mixer** ⑫ 1,5 l akryl **AT337**, 1,6 l värmebeständigt glas **AT358**,  
1,5 l rostfritt stål **AT339**
- minihackare/kvarn** ⑬ **AT320A** levereras med 4 glasbägare och 4 lock för förvaring
- juicekärl** ⑭ **AT641**
- glassmaskin** ⑮ **CHEF AT956A, MAJOR AT957A**
- potatisskalare** ⑯ **CHEF AT444, MAJOR AT445**
- durkslag och sil** ⑰ **CHEF AT992A, MAJOR AT930A**
- våg** ⑯ **AT850B**
- skålar av rostfritt stål** ⑯ **CHEF 36385A, MAJOR 36386A**
- med handtag**
- stänkskydd** ⑯ **CHEF & MAJOR 34445A**
- kakvisp** ⑯ **CHEF AT501, MAJOR AT502**
- lock** ⑯ **CHEF 29021, MAJOR 25639**



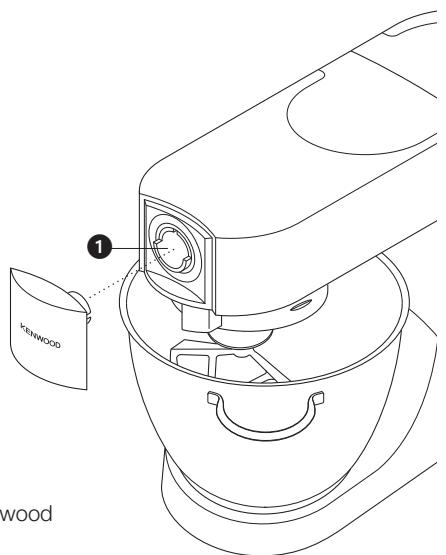


# rengöring och service

## **underhåll och rengöring**

- Stäng alltid av maskinen och dra ut kontakten innan du rengör den.
- Det kan hända att det kommer ut lite fett i uttag ① när du först använder det. Det är normalt – det kan du bara torka bort.

- kraftenheten, uttagslocken
- Torka med en fuktad trasa och torka efter med en torr.
  - Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten.
- skål
- Handdiska och torka noggrant eller maskindiska.
  - Använd inte stålborste, stålull eller blekmedel när du diskar rostfria skålars. Tag litet ättika för att få bort kalkbeläggningar.
  - Utsätt inte skålarna för värme (spisplattor, ugn, mikrougn)
- verktyg
- Diska för hand och torka noga eller diskta i diskmaskinen.
- stänkskydd
- Handdiska och torka väl.



## **service och kundtjänst**

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
  - service eller reparationer
  - Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



## **VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKТИV 2002/96/EG.**

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

# recept

se viktiga anvisningar för brödbak.

## vitt matbröd *lätt deg*

ingredienser • 2,6 kg vetemjöl

**Mängderna är för Major-**

**modellerna.** • 1,3 l mjölk

**För Chef-modellerna ska**

**mängderna halveras och allt**

**mjöl blandas i med en gång.** • 300 g socker

• 450 g margarin

• 100 g färsk jäst (eller 50g torrjäst)

• 6 uppvispade ägg

• 5 nypor salt

tillagning 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 2 kg 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 bottsen.

- Ger c:a 10 limpor

## pajdeg

ingredienser • 450 g mjöl, siktat tillsammans med saltet

• 1 tsk salt

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

• 4 msk vatten

tips • Överarbeta inte degen

tillagning 1 Häll mjölet i skålen. Hacka upp matfettet grovt och lägg det i mjölet.

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

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

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

## pavlova

ingredienser • vitorna från 3 stora ägg

• 175 g socker

• 2,75 dl vispgrädde

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

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

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

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

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

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

## receipt *forts*

### **läcker chokladkaka**

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

### **chokladmuslinfyllning**

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

### **chilimarinad**

- ingredienser • 200 g kall honung (kyld över natten)  
• 1 grön chili (hel)  
• 5 ml (1 tsk) jordnötssmör med jordnötsbitar  
• salt och peppar
- gör så här: 1 Tillsätt alla ingredienserna i minihackaren/kvarnen.  
2 Montera tillbehöret på mixern och låt ingredienserna samlas runt bladet.  
3 Byt till puls i 10 sekunder.  
4 Använd som önskas.



## Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

### **før du tar Kenwood-apparatet i bruk**

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.

### **Sikkerhetsregler**

- Slå av strømmen og trekk stopselet ut av kontakten før du setter på eller tar av redskap/tilbehør, etter bruk og før rengjøring.
- Hold fingrene vekk fra bevegelige deler og montert tilbehør.
- Gå aldri fra maskinen mens den er igang.
- Bruk aldri en skadet maskin. Sørg for at den blir undersøkt og reparert, se 'service og kundetjeneste'.
- Du må aldri kjøre mikseren med mikserhodet i hevet posisjon.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Ikke la strømdelen, ledingen eller stopselet bli våte.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen .
- Maksimum kapasitet som er nevnt må aldri overstiges.
- Når du bruker tilbehør må du alltid først lese sikkerhetsreglene som følger med.
- Vær forsiktig når apparatet løftes, da det er tungt. Pass på at hodet er låst og at bollen, redskapene, utgangsdekslene og ledningen er festet før det løftes.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

### **Før maskinen slås på**

- Før du setter i stopselet 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.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

### **Før maskinen tas i bruk**

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

# Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

## Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Uttak for tilbehør ① Uttak for høy hastighet

② Uttak for middels hastighet

③ Uttak for lav hastighet

④ Redskapsholder

Mikseren ⑤ Mikserhode

⑥ Uttaksfeste

⑦ Bolle (Glass på KMC015)

⑧ Bolleunderlag

⑨ Spak til å løfte hodet

⑩ Av/på og hastighetsbryter

⑪ Motorenhet

⑫ K-rører

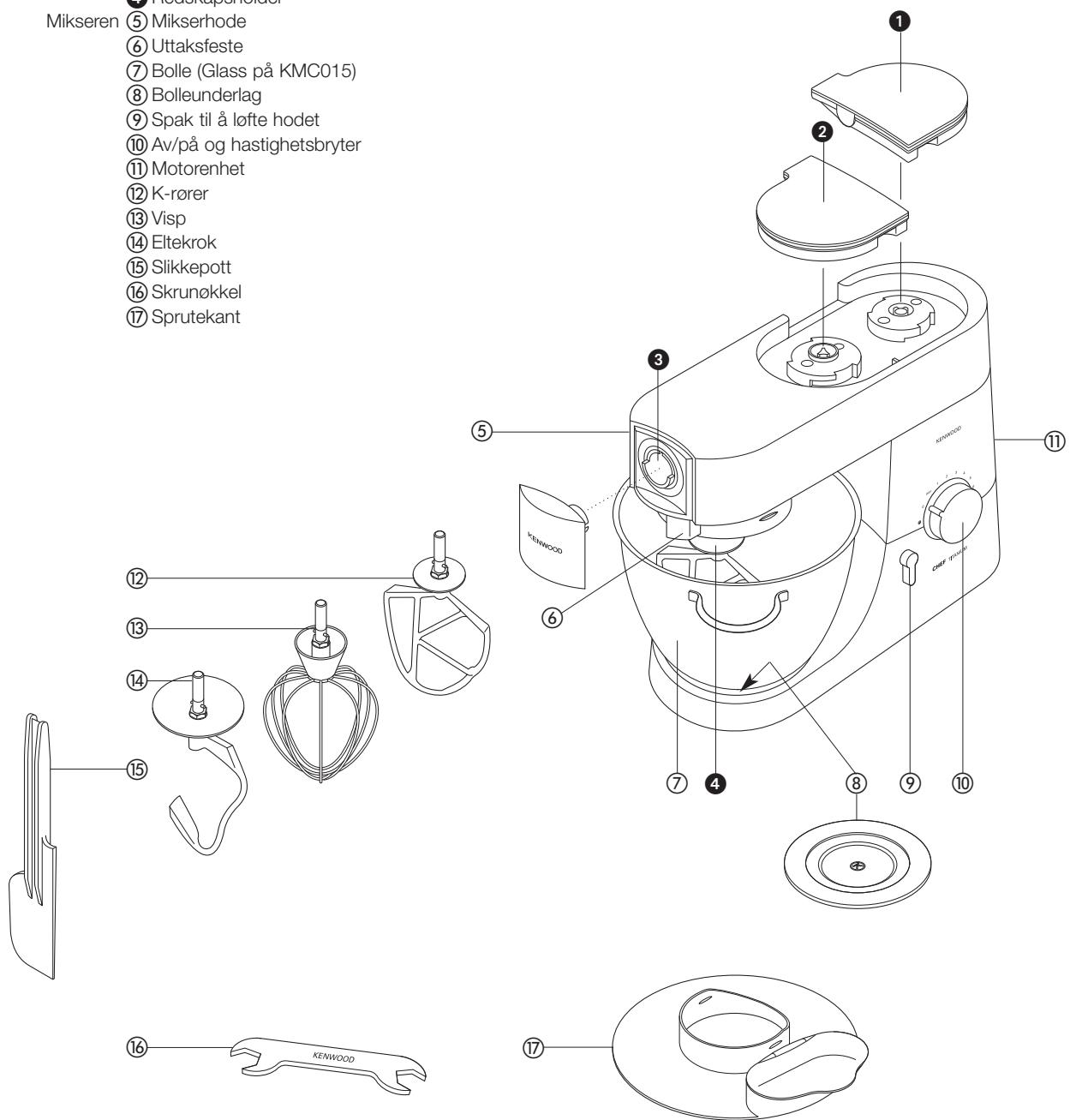
⑬ Visp

⑭ Eltekrok

⑮ Slikkepott

⑯ Skrunøkkel

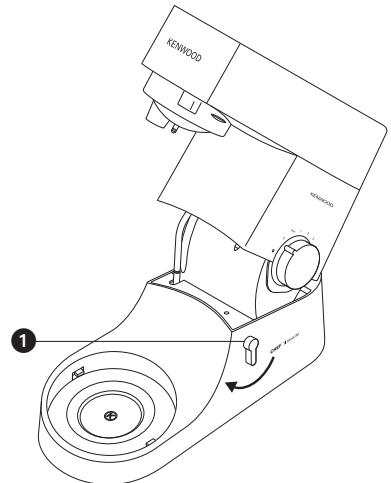
⑰ Sprutekant



# Mikseren

## Mikseredskapene og deres anvendelse

- K-rører • Brukes til å lage kaker, kjeks, butterdeig, glasur, fyll, vannbakkels og potetmos.
- Visp • Brukes til egg, krem, pannekake/vaffelrøre, sukkerbrød, marenzs, ostekake, fromasje, 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

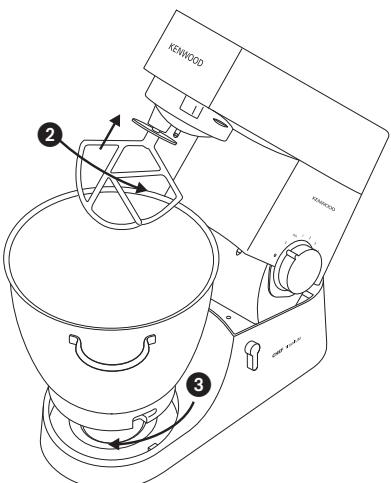
- 1 Vri hodeløfterspaken med klokken 1 og hev mikserhodet til det låses på plass.

Sørg for at bolleunderlaget er riktig plassert med K-symbolet øverst.

- Innsetting av redskap 2 Skyv opp til det stanser 2 og vri.
- 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og drei i retning med urviserne 3.
- 4 Løft mikserhodet litt før du snur hodeløfterspaken med klokken og senker mikserhodet til det låses på plass.
- 5 Slå på ved å dreie hastighetsbryteren til ønsket innstilling.
- Vri bryteren til momenttrinn P for korte, kraftige omrøringer.
- 6 Slå av og koble fra etter bruk.

- Fjerning av redskap 7 Vri og ta ut.

- Tips • Slå ofte av maskinen og skrap rundt sidene av bollen med silkepotten.
- 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.

Maksimal kapasitet	CHEF	MAJOR
Deig med liten skorpe	Melvikt	680 g
Brøddeig (tørrgjær)	Melvikt	1,36 Kg
	Total weight	2,18 Kg
Myk gjærdeig (forsterket med smør og egg)	Melvikt	1,3 Kg
	Total weight	2,5 Kg
Fruktkakemiks (kremet fett og sukkermetode)	Total weight	2,72 Kg (9 eggemiks)
Eggehviter	Antall vekt	12 (455 g)
		16 (605 g)

\* Eggestørrelser brukt = medium størrelse (Vekt 53-63 g).

## Hastigheter 4

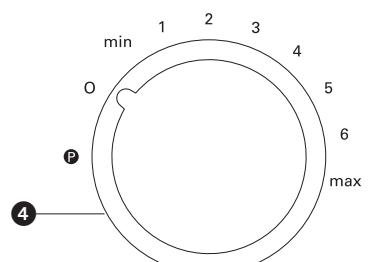
- K-rører • **røre smør og sukker hvitt** start på 'min', øk gradvis til 'max'.
- **vispe egg i rører** 4 - 'max'.
  - **blande inn mel, frukt etc.** 'min' - 1.
  - **alt-i-ett kaker** begynn på 'min', øk gradvis til 'max'.
  - **smuldre smør/fett i melet** 'min' - 2.

- Visp • Øk gradvis til 'max'.

- Eltekrok • Start på 'min', øk gradvis til 1.

## viktig

Sørg for at ingen bolleverktøy er montert i bollen når du bruker andre utganger.



# 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 med skiftenøkkelen som følger med. Slik gjør du det:

- Koble fra apparatet.
- Løft mikserhodet og sett inn visp eller røreredskap.
- Senk mikserhodet. Hvis avstanden må justeres, hever du mikserhodet og fjerner verktøyet. Ideelt sett skal vispen og K-vispen **nesten** berøre bunnen av bollen **1**.
- Bruk skrunøkkelen som fulgte med til å løsne mutteren **2** tilstrekkelig så du kan justere skaftet **3**. For å senke verktøyet nærmere bunnen av bollen vrir du skaftet mot klokken. For å heve verktøyet bort fra bunnen av bollen, vrir du skaftet med klokken.
- Stram til mutteren på nytt.
- Tilpass verktøyet til mikseren og senk mikserhodet. (Se punktene over for å kontrollere posisjonen).
- Gjenta trinnene over om nødvendig til verktøyet er riktig stilt inn. Når dette er i orden, strammer du til mutteren skikkelig.

**deigkrok** - dette verktøyet er stilt inn på fabrikken og skal ikke behøve justeringer.

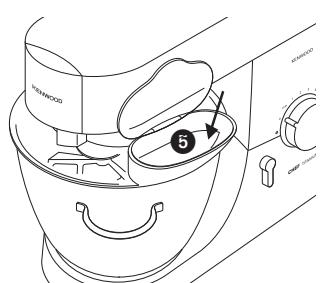
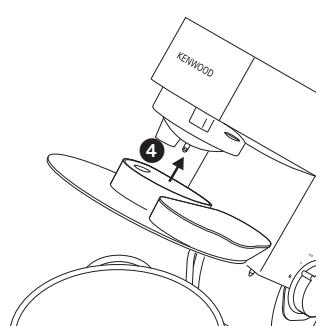
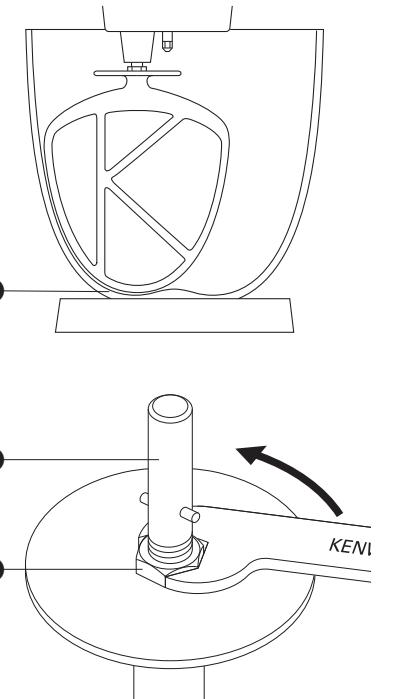
## problem

- Mikseren stopper plutselig når den er i bruk.

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

# tilpasse og bruke sprutekanten

- Løft mikserhodet til det låser seg.
- Sett bollen på plass.
- Skjyv sprutekanten under mikserens hode **4** til den sitter godt. Den hengslede delen bør plasseres som vist.
- Sett i ønsket redskap.
- Senk mikserhodet.
- Under miksingen kan ingrediensene tilsettes direkte i bollen via den hengslede delen av sprutekanten **5**.
- Det er ikke nødvendig å ta av sprutekanten for å bytte redskap.
- Løft mikserhodet og ta av sprutekanten ved å skyve det ned.



## Ekstra tilbehør

For å kjøpe et vedlegg som ikke er inkludert i pakken, ser du service og kundestøtte.

vedlegg vedleggskode

**kutter** ① MGX400

**flatt pastaverktøy** ② AT970A

ekstra pastatilbehør AT971A tagliatelle

(ikke vist) brukes sammen AT972A tagliolini

med AT970A AT973A trenette

AT974A spaghetti

**pastaverktøy** ③ AT910 kommer med makaroni rigati-presse

(12 valgfrie presser pluss kjeksverktøy kan settes på)

**roterende matkutter** ④ AT643 kommer med 5 tromler

**fruktpresse** ⑤ AT644

**multimatkvern** ⑥ AT950A kommer med en fin, medium og grov skjerm, en liten og stor pølsetut og en kebbemaskin

**multimatkvern** ⑦ AT955 kommer med en fin, medium og grov skjerm, en liten og stor pølsetut og en kebbemaskin

**kornkvern** ⑧ AT941A

**matprosessor** ⑨ AT647 Inkluderer 6 skjæreplater og et knivblad

**profesjonelt skjærerivjern** ⑩ AT340 Inkluderer 7 skjæreplater

**situspresse** ⑪ AT312

**mikser** ⑫ 1,5 l akrylisk AT337, 1,6 l termoglass AT358,

1,5 l rustfritt stål AT339

**minihakker/kvern** ⑬ AT320A kommer med 4 glasskrukker og 4 lokk til oppbevaring

**kontinuerlig saftpresse** ⑭ AT641

**iskremmaskin** ⑮ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

**potetskreller** ⑯ CHEF AT444, MAJOR AT445

**sil og dørslag** ⑰ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

**vekt** ⑯ AT850B

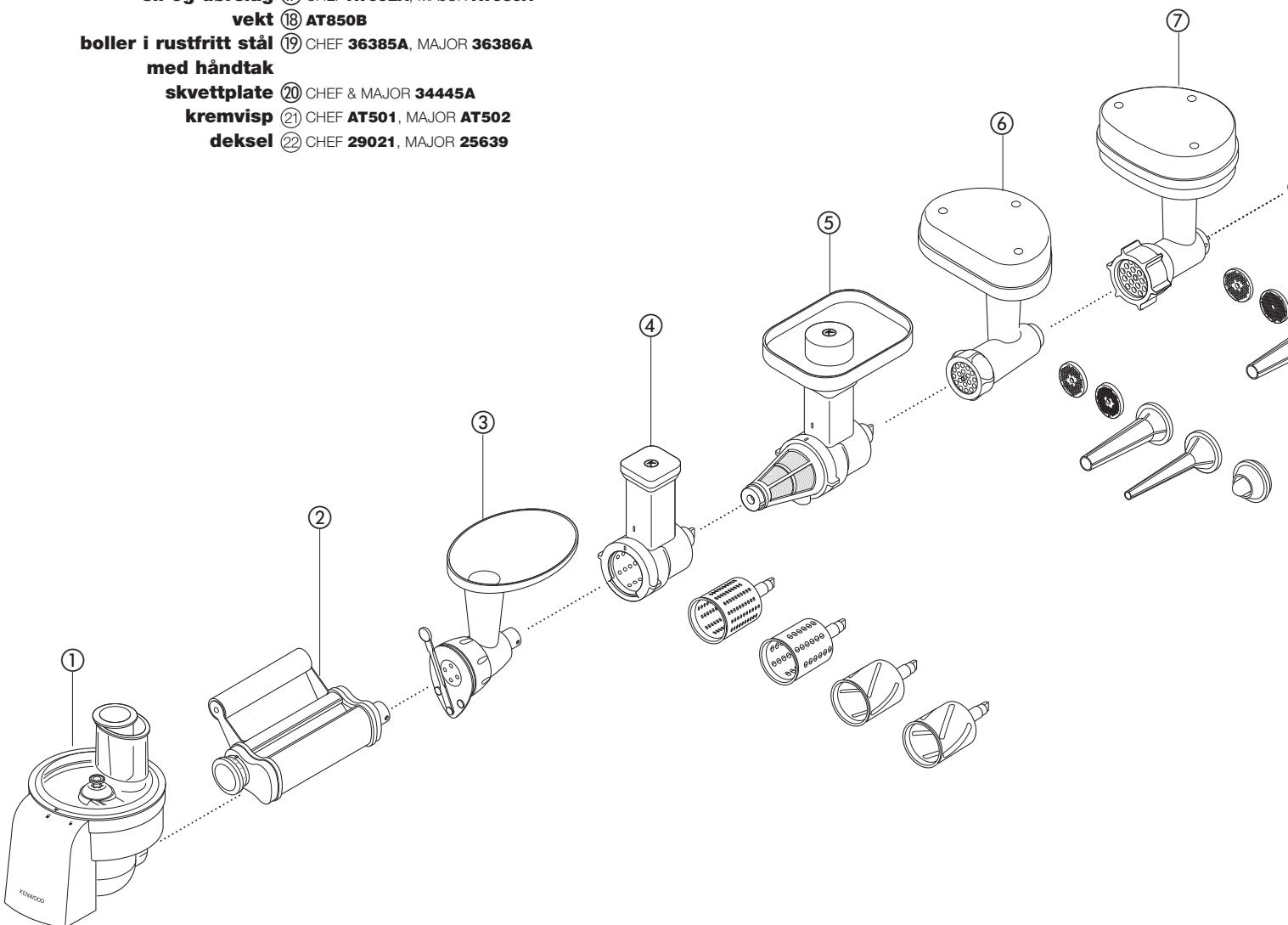
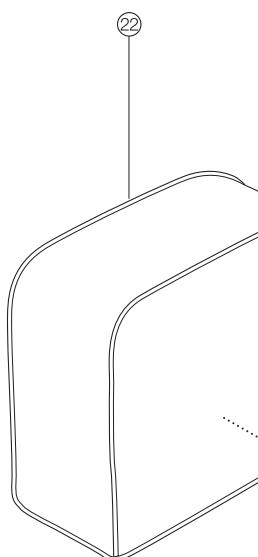
**boller i rustfritt stål** ⑯ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

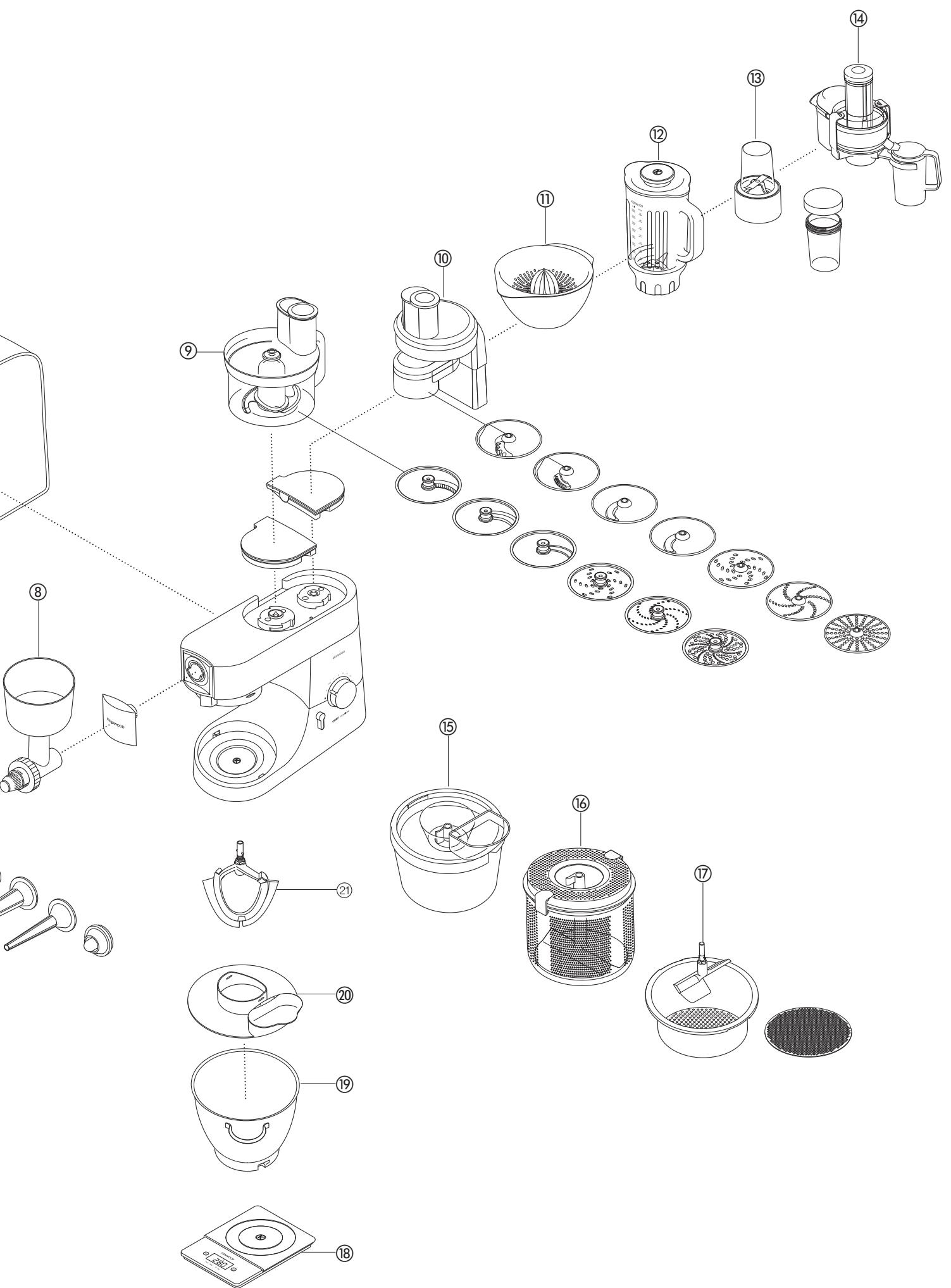
**med håndtak**

**skvettplate** ⑳ CHEF & MAJOR 34445A

**kremvisp** ㉑ CHEF AT501, MAJOR AT502

**deksel** ㉒ CHEF 29021, MAJOR 25639





# Rengjøring og service

## Stell og rengjøring

- Slå alltid av maskinen og trekk ut stopselet før rengjøring.
- Litt fett kan oppstå ved utløp 1 ved førstegangsbruk. Dette er normalt – bare tørk det av.

Strømenhet, utløpsdeksler • Tørk av med fuktig klut, la tørke.

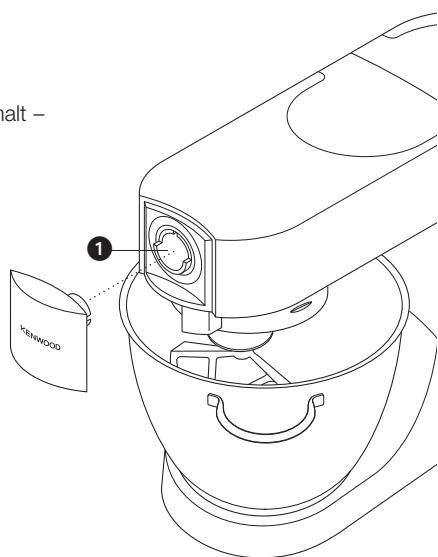
Bolle • Bruk aldri skuremidler, og legg aldri maskinen i vann.

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

redskaper • Hold borte fra varme (ovnspalter, komfyre, mikrobølgeovn)

Sprutekant • Vask for hånd og tørk sikkelig eller vask i oppvaskmaskinen.

• Vaskes for hånd, tørkes grundig.



## service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparator.

Hvis du trenger hjelp med:

- å bruke apparatet eller
  - service eller reparasjoner
  - kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.
- 
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
  - Laget i Kina.



## VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

# Oppskrifter

Se huskeregler for brøddeig.

## Loff løs deig, kontinental type

ingredienser • 2,6 Kg hvetemel

**Disse mengdene gjelder**

**Major-modeller, For Chef-**

**modeller, halveres**

**mengdene og alt melet**

**has i på én gang.**

• 1,3 l melk

• 300 g sukker

• 450 g margarin

• 100 g fersk gjær eller 50 g 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 gjør):** Smuldre gjæren inn i melet

**Andre typer gjør:** Følg bruksanvisningen på pakken

3 Hell melken i bollen. Tilsett deretter de vispede eggene, 2 Kg mel (eventuelt tilslatt smuldret pressgjør), og salt.

4 Elt deigen på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i enda et minutt. Skrap ned sidene.

5 Tilsett resten av melet og saltet og elt på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i 2 - 3 minutter inntil deigen er glatt og jevn.

6 Fyll fire smurte halvkilos-former halvfulle med deig, eller lag rundstykker. Dekk dem til med et koppehåndkle, og la dem heve på et lunt sted til de er dobbelt så store.

7 Stekes ved 200 °C i 20 - 25 minutter *for loffene* eller 15 minutter *for rundstykkene*.

8 Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.

• Det blir ca 10 loffer av denne oppskriften.

## Mørdeig

ingredienser • 450 g mel siktet sammen med saltet

• 1 ts salt

• 225 g fett (bland smult og margarin rett fra kjøleskapet)

• Ca 4 ss vann

Tips • Ikke rør for mye

fremgangsmåte 1 Ha melet i en bolle, Hakk opp fettet og ha det i melet.

2 Rør på hastighet 1 til deigen ligner brødsmuler. Stopp før den ser fet ut.

3 Tilsett vann og rør på minimumshastighet. Stopp så snart vannet er blandet inn.

4 Stek ved ca 200 °C, avhengig av fyllet.

## Pavlova

ingredienser • 3 store eggehviteter

• 175 g farin

• 275 ml kremfløte

• fersk frukt, f.eks. bringebær, jordbær, druer, kiwi-frukt

fremgangsmåte 1 Pisk eggehvitene ved høy hastighet til de blir til 'myke topper'.

2 Med pisken på hastighet 5, ha i sukkeret gradvis, én spiseskje om gangen, og pisk videre hver gang.

3 Legg bakepapir på en stekeplate, så legger du marengsen på papirer i små "redør", ca. 20 cm i diameter.

4 Sett stekeplaten inn i en ovn som er forvarmet til 150 °C/300 °F/gassmerke 2, senk straks temperaturen til 140 °C/275 °F/gassmerke 1 og stek i 1 time. Slå av varmen, men la pavlovaen stå i ovnen mens den kjøler ned.

5 Når den er klar til å serveres, dras den av bakepapiret og plasseres på et serveringsfat. Pisk kremen til den former seg i topper, og spre over pavloven og pynt med frukt.

## Oppskrifter *forts.*

### **Deilig sjokoladekake**

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

### **Sjokolademousse fyll**

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

### **Chilimarinade**

- ingredienser • 200 g kald klar honning (i kjøleskapet over natten)  
• 1 grønn chili (hel)  
• 5 ml (1 ts) grovt peanøttsmør  
• krydder
- framgangsmåte 1 Ha alle ingrediensene i minihakkemaskinen/kvernen.  
2 Sett tilbehøret på mikseren og la ingrediensene legge seg rundt kniven.  
3 Slå på pulsfunksjon i 10 sekunder.  
4 Brukes etter behov.



## tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

### **ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta**

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkausosat ja mahdolliset tarrat.

### **turvallisuus**

- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työväliteet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pitää sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista.
- Älä jätä konetta koskaan ilman valvontaa äläkä päästä lapsia koneen lähettyville.
- Älä käytä konetta jos siihen on tullut vika. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohtaa 'huolto ja asiakaspalvelu'.
- Älä koskaan käytä sekotintaa pään ollessa nostetussa asennossa.
- Älä anna virtajohdon roikkua siten, että lapsi voi tarttua siihen.
- Älä anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- 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 määräällä aineksia kerrallaan.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Ole varovainen laitetta nostamassa, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kiinnitysvarsi on lukittuna ja että kulho, työväliteet, lisälaitestukoiden suojailevyt ja virtajohdot ovat kiinnitettyinä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalina vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

### **ennen liittämistä verkkovirtaan**

- Varmista, että koneesi pohjasta ilmenevä jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täytyy sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

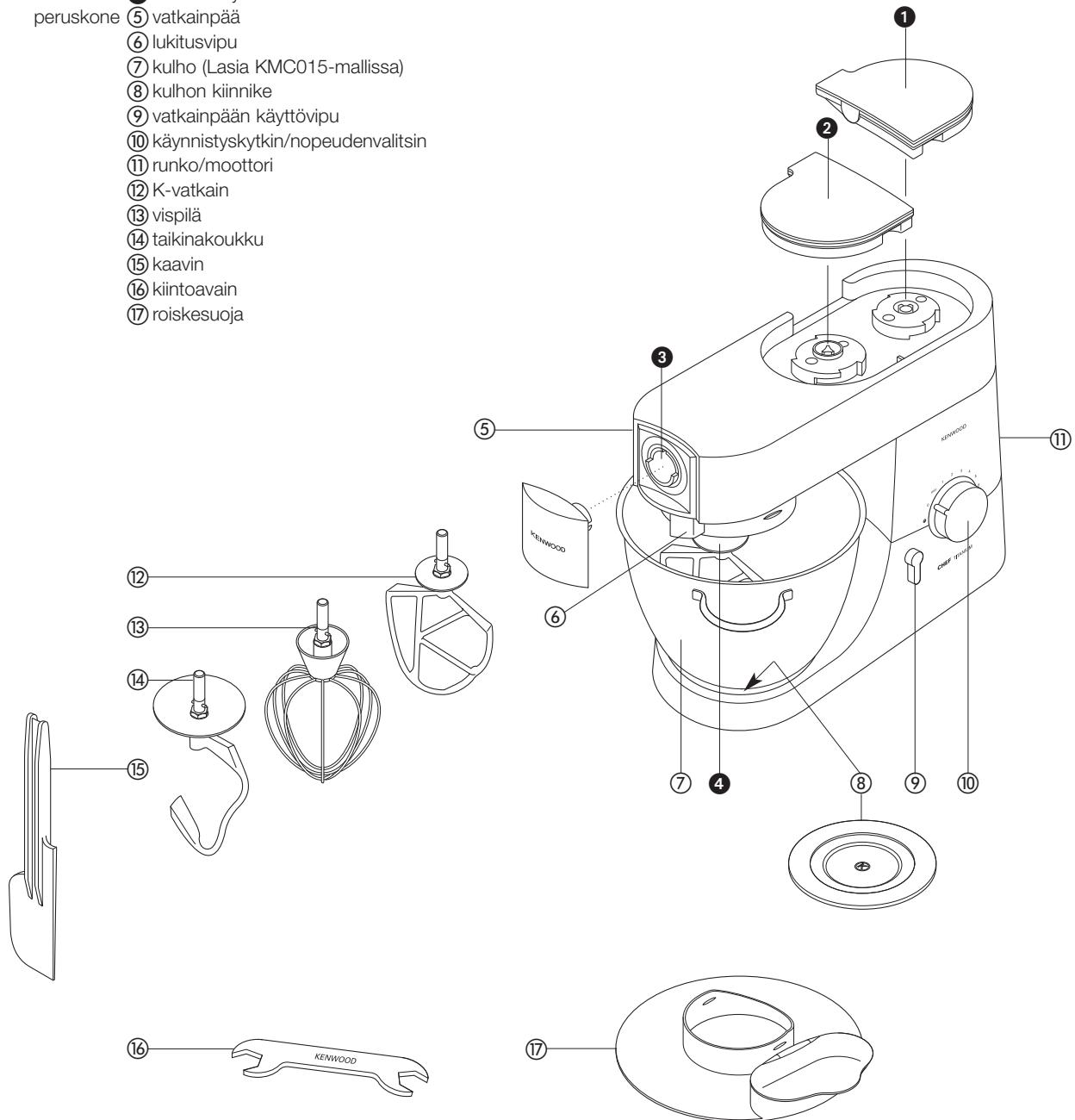
### **ennen ensimmäistä käyttökertaa**

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pese osat: katso kohtaa 'huolto ja puhdistus'.
- 3 Työnnä ylimääräinen virtajohdot koneen takana olevaan virtajohdon säilytslokeroon.

# tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

## tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

- laitteiden voimansiirtoistukat ① suurta nopeutta vaativille lisälaitteille  
② pääälle, keskelle kiinnityvien lisälaitteiden istukka  
③ hitaanmille laitteille  
④ kulhon käyttöosille  
peruskone ⑤ vatkainpää  
⑥ lukitusvipu  
⑦ kulho (Lasia KMC015-mallissa)  
⑧ kulhon kiinnike  
⑨ vatkainpään käyttövipu  
⑩ käynnistyskytkin/nopeudenvaihto  
⑪ runko/moottori  
⑫ K-vatkain  
⑬ vispilä  
⑭ taikinakoukku  
⑮ kaavin  
⑯ kiintoavain  
⑰ roiskesuoja



# yleiskone

## yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

- K-vatkain • Sopii kakkujen, pikkuleipien, voitaikinoiden, sokerikuorutusten, tuulihattutaikinan ja perunasoseen valmistukseen.
- vispilä • Sopii kananmunien, kerman, ohukaistaikinan, sokerikakkutaikinan, marenkiseoksen, juostokakun, vahtojälkiruokien ja kohokasseosten valmistukseen. Vispilää ei pidä käyttää raskaiden seosten, (esim. rasvan ja sokerin vaahdotus) valmistuksessa; se saattaisi vahingoittua.
- taikinakouku • Hiivataikinoiden valmistukseen.

## yleiskoneen käyttö

- 1 Käännä pään nostovipua myötäpäivään ① ja nosta sekoituspäästä, kunnes se lukittuu.  
Varmista, että kulhon kiinnike on asetettu oikein paikalleen siten, että -symboli on yläasennossa.
- vatkainten kiinnittäminen 2 Paina loppuun saakka ② ja käännä.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään ③
- 4 Nosta sekoituspäästä hieman. Käännä pään nostovipua myötäpäivään ja laske sekoituspää paikalleen, kunnes se lukittuu.
- 5 Laite kytkeytään päälle käännyttämällä nopeudentalvitsin haluttuun asentoon.
- Pitää kiekkoa -asennossa jos haluat koneen toimivan suurimmalla nopeudella. Toimii vain pidettäessä ; ns. pitotoiminto.
- 6 Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.
- vatkainten irrottaminen 7 Käännä ja irrota.

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

- 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 kapasiteetit	CHEF	MAJOR
Murotaikina	Jauhoven paino	680 g
Leipätalkina (hiivapohjainen)	Jauhoven paino	1,36 kg
	Kokonaispaino	2,18 kg
Pehmeä hiivataikina, sisältää rasvaa ja kananmunia	Jauhoven paino	1,3 kg
	Kokonaispaino	2,5 kg
Hedelmäkakkutaikina (sisältää vaahdotettua rasvaa ja sokeria)	Kokonaispaino	2,72 kg (9 munaa vatkattuna)
Munanvalkuaiset	Määrä	12
	Paino	(455 g)
		16
		(605 g)

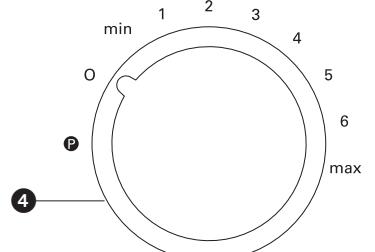
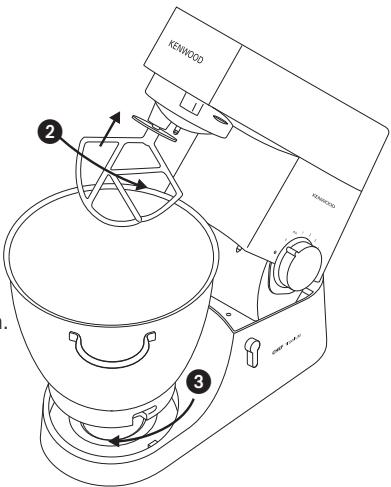
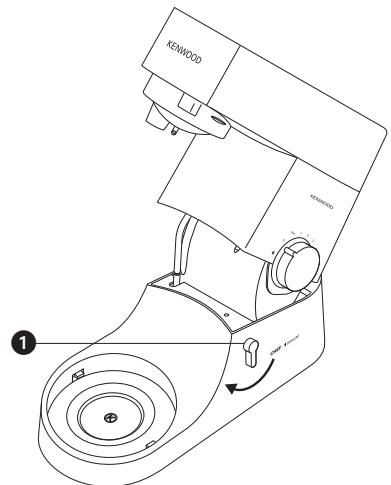
\* Keskkokoisia kananmunia (paino 53–63 g).

## nopeudet ④

- K-vatkain • **aloita rasvan ja sokerin vaahdotaminen nopeudella** 'min', vähitellen lisää nopeudelle 'max'.
- **munien vatkaaminen vaahdotettuun seokseen** 4 - 'max'.
  - **jauhoven, hedelmien jne. lisääminen seokseen** 'min' - 1.
  - **kerralla lisättävät kakkuaineekset** aloita nopeudella 'min', vähitellen lisää nopeudelle 'max'.
  - **rasvan sekottaminen jauhoihin** 'min' - 2.
- vispilä • nosta nopeutta pikkuhiljaan kunnes saavutetaan 'max'.
- taikinakouku • aluksi 'min', nosta nopeutta pikkuhiljaan kunnes saavutetaan 1.

## tärkeää

Varmista, että kulhossa ei ole työkaluja, kun muita liitännöjä käytetään.



## ongelmia - miten toimia

### ongelma

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

vastaus • Sääädä korkeutta mukana toimitetun kiintoavaimen avulla.  
Toimintaojjeet:

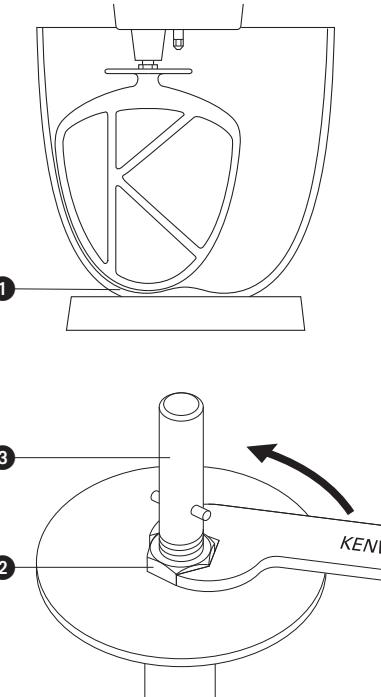
- Irrota laitteen pistoke pistorasiasta.
- Nosta kiinnitysvarsi ja työnnä vispilä tai vatkain paikalleen.
- Laske sekoituspää alas. Jos etäisyystä on säädettyvä, nosta sekoituspää ja irrota työväline. Vispilan tai K-vatkaimen tulee **melkein** koskettaa kulhon pohjaa **1**.
- Löysennä mutteria **2** mukana toimitetun kiintoavaimen avulla, jotta voit säätää vartta **3**. Voit laskea työvälinettä läheemmäs kulhon pohjaa käänämällä vartta vastapäivään. Voit nostaa työvälinettä kauemmas kulhon pohjasta käänämällä vartta myötäpäivään.
- Kiristä mutteri.
- Aseta yleiskoneeseen työväline ja laske sekoitinpää alas. Tarkista sijainti edellä kuvatulla tavalla.
- Toista edelliset toimet, kunnes työväline on oikeassa asennossa. Kun asento on oikea, kiinnitä mutteri kunnolla.

**taikinakoukuu** - tämän työvälineen asento on säädetty tehtaalla, joten sitä ei tarvitse säätää.

### ongelma

- Sähkövatkain pysähtyy käytön aikana.

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



## roiskesuojan asennus ja käyttö

- Nosta kiinnitysvartta, kunnes se lukkiutuu.
- Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
- Työnnä roiskesuoja kiinnitysvarren **4** alapuolelle tukevasti paikalleen. Saranallinen osa tulee sijoittaa kuvan mukaisesti.
- Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
- Laske kiinnitysvarsi alas.
- Sekoituksen aikana aineksia voidaan lisätä suoraan kulhoon roiskesuojan saranallisen osan kautta **5**.
- Roiskesuoja ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.
- 6 Roiskesuoja irrotetaan nostamalla sekoitinharsi ja työntämällä roiskesuoja alas.



# Lisälaitteet

Voit ostaa lisävarusteita ottamalla yhteyden asiakaspalveluun.

lisälaitte lisälaitteen koodi

**kuutioimisväline** ① **MGX400**

**pastakone** ② **AT970A**

muut pastavalmistuslaitteet

(ei kuvassa), joita käytetään

yhdessä

AT970A-laitteen kanssa

**AT974A** spaghetti

**pastakone** ③ **AT910** mukana maccheroni rigati -muotteja

(12 valinnaista muottia ja keksimuotti voidaan kiinnittää)

**pyörivä leikkuri** ④ **AT643** mukana 5 rumpua

**hedelmäpuristin** ⑤ **AT644**

**monitoimimylly** ⑥ **AT950A** mukana toimitetaan hieno, tavallinen ja karkeaa siivilä,  
pieni ja suuri makkarasuutin ja kebbentekemislaitte

**monitoimimylly** ⑦ **AT955** mukana toimitetaan hieno, tavallinen ja karkeaa siivilä,  
pieni ja suuri makkarasuutin ja kebbentekemislaitte

**viljamylly** ⑧ **AT941A**

**yleiskone** ⑨ **AT647** mukana 6 leikkaamislevyä ja viipaloimislevy

**viipalointilaite ja raastin** ⑩ **AT340** mukana 7 leikkaamislevyä

**sitruspuserrin** ⑪ **AT312**

**sekoitin** ⑫ 1,5 l, akryyliä **AT337**, 1,6 litraa, kuumuutta kestävää lasia **AT358**,

1,5 l ruostumatonta terästä **AT339**

**tehosekoitin/monitoimimylly** ⑬ **AT320A**:n kanssa toimitetaan 4 lasista säilytystölkkiä 4 kantta

**mehulinko** ⑭ **AT641**

**jäätelökone** ⑮ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

**perunankuorimakone** ⑯ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

**lävikkö ja siivilä** ⑰ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

**vaaka** ⑯ **AT850B**

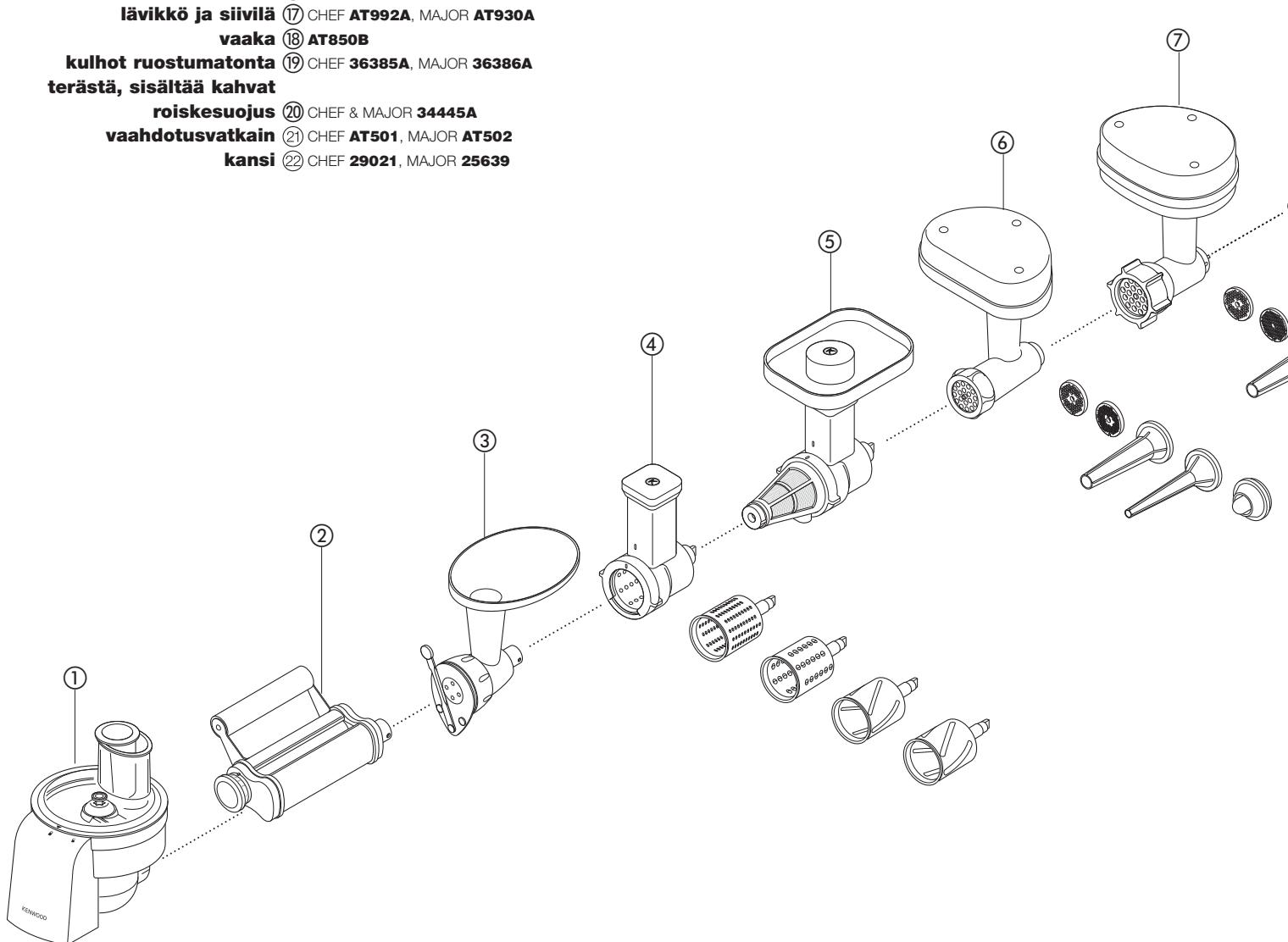
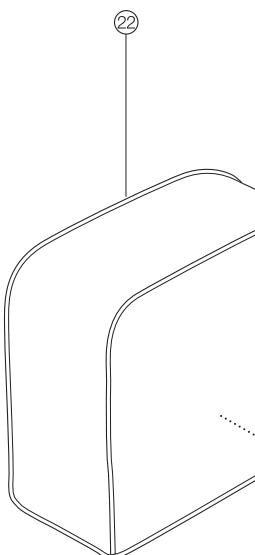
**kulhot ruostumatonta** ⑯ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

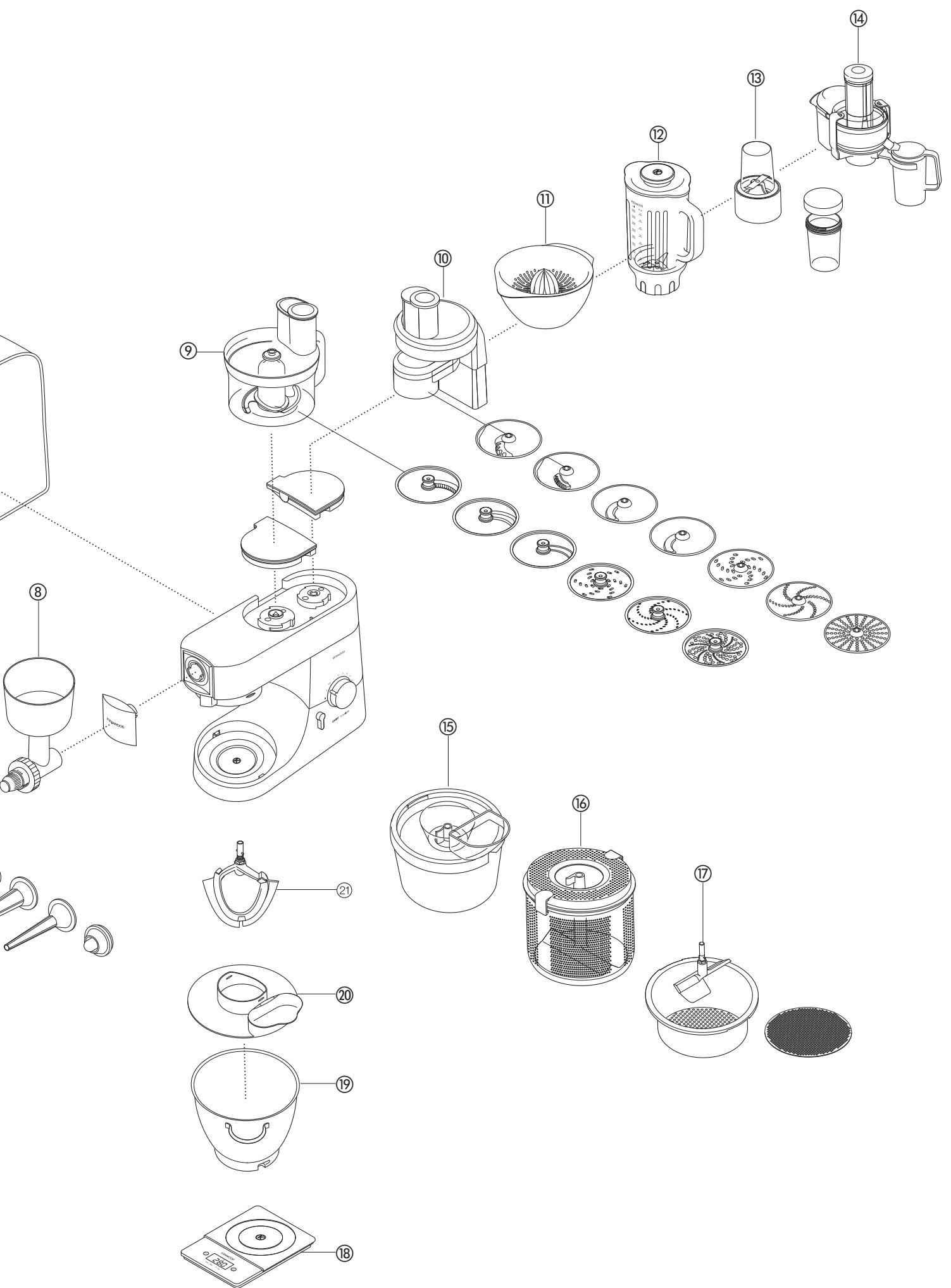
**terästä, sisältää kahvat**

**roiskesuojuus** ⑳ CHEF & MAJOR **34445A**

**vaahdotusvatkain** ㉑ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

**kansi** ㉒ CHEF **29021**, MAJOR **25639**





# puhdistus ja huolto

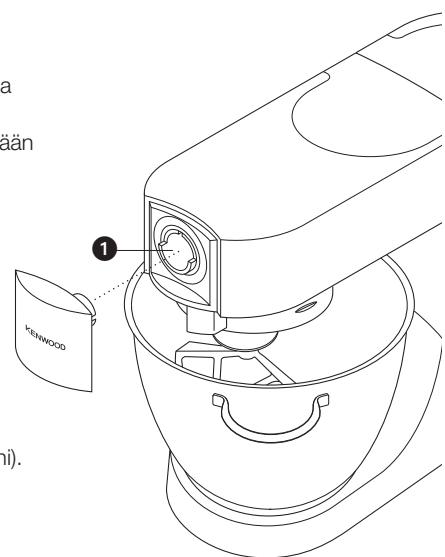
## **puhdistus**

- Muista aina kytkeä kone pois toiminnasta ja ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Lisälaitteistukkaan 1 saattaa ilmestyä vähän rasvaa, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran. Tämä on normaalista – pyhi se vain pois.

runko, lisälaitteistukoiden suojailevyt

## **puhdistus**

- Pyyhi kostealla pyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Älä käytä hankaavia ainetta tai pesimiä. Äläkää upota konetta veteen.
- kulho • Pese käsini ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjalla- tai villalla tai valkaisuaineella. Poista kalkki etikalla.
- Älä lataa konetta kuumaan paikkaan (sähkölevyt, uuni, mikroaaltouuni).
- työvälineet • Pese käsini ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- roiskesuoja • Pese käsini ja kuivaa sitten huolellisesti.



## **huolto ja asiakaspalvelu**

- Jos virtajohto vaarioituu, se on turvallisuussyyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä Kenwood tai KenwoodIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisenä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



## **TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.**

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Nämä myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säastät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksesta on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

## reseptejä

kts myös 'huomioitava leipää valmistettaessa'.

### **valkoinen vehnäleipä mannermainen pehmeä taikina**

ainekset • 2,6 kg tavallista vehnäjauhoa

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

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

menetelmä 1 Sulata margariini maidossa joka tulee lämmittää 43°C asteiseksi.

2 **tuore hiiva:** mureenna jauhoon ja lisää sokeri

3 Kaada maito koneen kuljaan. Lisää siihen vatkatut munat ja 2 kg 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 määristä aineksia tulee noin kymmenen leipää.

### **voitaikina (murea)**

ainekset • 450 g vehnäjauhoa, suolan kanssa sihdattuna

- 5 ml (1 tl) suolaa

• 225 g rasvaa (laardi tai margariini kovana, suoraan jääräapista)

• noin 80 ml vettä (4rkl)

vihje • Älä sekoita liian kauan

menetelmä 1 Laita jauho koneen kuljaan. 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 täyteestä riippuen.

### **pavlova**

ainekset • 3 suuren kananmunan valkuaista

- 175 g hienosokeria

• 275 ml kuohukermaa

• tuoreita hedelmiä tai marjoja, esim. vadeltmia, mansikoita, viinirypäleitä, kiiviä

menetelmä 1 Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi suurella nopeudella.

2 Vatkaimen ollessa nopeudella 5 lisää sokeri vähitellen ruokaluskallinen kerrallaan ja anna laitteen vatkata jokaisen lisäyksen jälkeen.

3 Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Lusikoi marenki paperille pesäksi, joka on halkaisijaltaan noin 20 cm.

4 Laita uunipelti uuniin, jonka lämpötila on 150 °C, alenna välittömästi lämpötilaksi 140 °C ja paista marenkia 1 tunti. Käännä uuni pois päältä, mutta jätä pavlova uuniin jäähtymään.

5 Kun pavlova on valmis tarjottavaksi, poista leivinpaperi ja aseta pavlova tarjoiluvadille. Vatkaa kerma vaahdoksi, levitä se pavlovan päälle ja koristele hedelmillä ja marjoilla.

## reseptejä jatkoa

### **herkullinen suklaakakku**

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

### **suklaavaahdotäyte**

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

### **hunajapähkinälevite tehosekoittimen avulla**

- ainekset
- 25 g hienonnettua pähkinöitä
  - 875 g kirkasta huoneenlämpöistä hunajaa
- menetelmä
- 1 Laita aineosat tehosekoittimeen mainitussa järjestyksessä.
  - 2 Sekoita pulssitoiminnon avulla 5 sekunnin ajan.
  - 3 Käytä haluamallasi tavalla.

### **chilimarinadi**

- aineosat
- 200 g juoksevaa kirkasta hunajaa, joka on ollut yön jäääkaapissa
  - 1 vihreä chili (kokonainen)
  - 5 ml (1 tl) rouheista maapähkinävoita
  - mausteita
- valmistaminen
- 1 Laita kaikki ainekset monitoimimyllyyn.
  - 2 Kiinnitä laite vatkaimeen ja asettele ainekset terän ympärille.
  - 3 Käytä sykystoimintoa 10 sekunnin ajan.
  - 4 Käytä haluamallasi tavalla.



## Kenwood mutfak robotunun parçaları

### **Kenwood cihazınız kullanmadan önce**

- Bu talimatlar dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri cükartın.

### **güvenlik önlemleri**

- Aygitin parçalarını takarken, çıkarırken , kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygitin fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı aygitin hareketli parçalarından ve takılı donatımlardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygitin döner parçalarına sokmayın.
- Aygit çalışırken hiçbir biçimde aygitin başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygitları hiçbir biçimde kullanmayın. Aygitı denetimden geçiriniz ya da onarımı gönderiniz 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakınız.
- Kafası yüksekteyken mikseri asla kullanmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman islatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayın.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitli olduğundan ve kasenin, araçların ve kablonun kaldırıldmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanımı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

### **elektrik akımına bağlanması**

- Mutfak robotunu çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygitta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemelerlarındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

### **ilk kullanımından önce**

- 1 Aygitin tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygitin tüm parçalarını yıkayıınız sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.
- 3 Kordon fazlasını aygitin arkasındaki kordon sarma yuvasına yerleştiriniz.

# Kenwood mutfak robotunun parçaları

## mutfak robotunun parçaları

ek parça çıkışları ① yüksek hız çıkışı

② orta hız çıkışı

③ düşük hız çıkışı

④ ek parça yuvası

kariştırıcı ⑤ karıştırıcı kafası

⑥ ek parça sürgüsü

⑦ çanak (KMC015 üzerinde cam)

⑧ kase altlığı

⑨ kafa kaldırma kolu

⑩ açma/kapama ve hız düğmesi

⑪ güç birimi

⑫ K-çırıcı

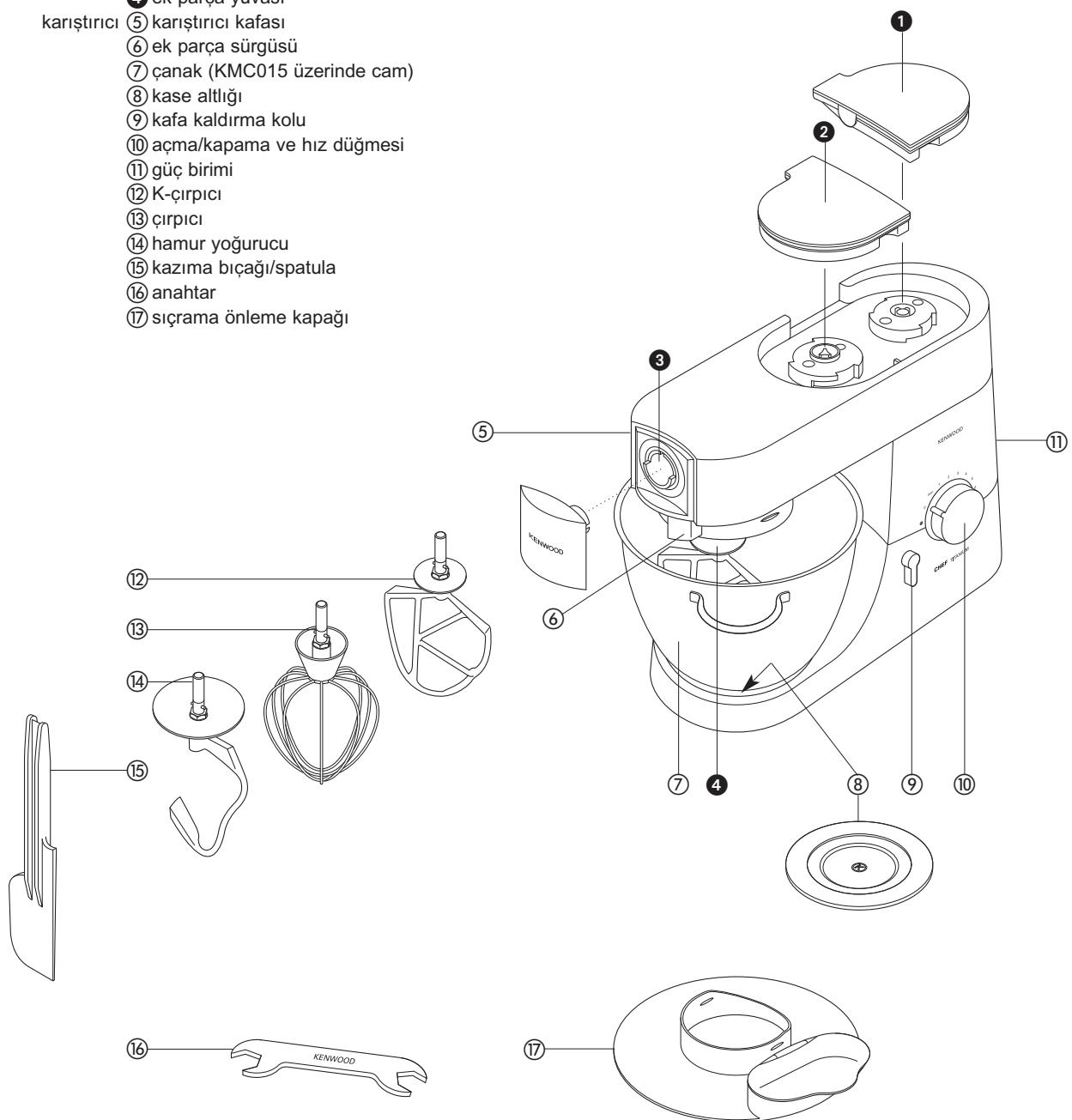
⑬ çırıcı

⑭ hamur yoğurucu

⑮ kazıma bıçağı/spatula

⑯ anahtar

⑰ sıçrama önleme kapağı



# karıştırıcı

## **karıştırıcının parçaları ve kullanımı**

- K-çırıcıci • Pasta, bisküvi, hamur işi, şekerli krema, iç malzeme, ekler ve patates püresi yapmak için kullanılır.
- çırıcıci • Yumurta, kaymak, sulu hamur, pandispanya, kaymaklı kurabiye, peynirli kek, dondurulmuş krema, sufle yapmak için kullanılır. Yağ ve şekeri kremalaştırmak gibi ağır karışımalar için çırıcıciyi kullanmayın.
- Kullanıldığı taktirde çırıcıci hasar görebilir.
- hamur yoğurucu • Mayalı karışımalar için kullanılır.

## **karıştırıcının kullanımı**

- 1 Kafa kaldırma kolunu **1** saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyonu kilitleninceye kadar yükseltin.

Kase altlığının **K** simbolü en yukarıda olacak şekilde doğru yerleştirildiğinden emin olun.

- ek parça takma 2 İçin durana kadar İtin sonra çevirin **2**.
- 3 Canağı taban birimine takınız. Aşağı doğru bastırınız ve sağa çeviriniz **3**.
- 4 Mikser kafasını hafifçe kaldırın sonra kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyonu kilitleninceye kadar indirin.
- 5 Hız anahtarını istediğiniz ayara getirerek açın.
- Kısa süren karışım işlemleri için pals **P** düğmesine basınız.
- 6 Kullandıktan sonra kapatın ve fişini çekin.

- ek parça çıkarma 7 Çevirin ve kaldırın.

- faydalı bilgiler • Aygıtı durdurunuz ve canağı kazıma bıçağı/spatula ile düzenli aralıklarla sıyırsınız.
- Yumurtaları oda sıcaklığında çırıplayın.
- Yumurta aklarını çırpmadan önce çanakta ya da çırıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadığından emin olunuz.
- Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmediye hamur işleri için soğuk içerikler kullanınız.

## **ekmek yapma**

- önemli notlar • Aşağıda belirtilen azami içerik miktarlarını aşmayıza. Aksi taktirde aygıtı aşırı derecede yüklemiş olacaksınız.
- Aygitin çalışması zorlanıyorsa, aygıti durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
- Aygıtta önce sulu karışımalar koyarsanız içeriklerin karışması daha kolay olur.

Maksimum kapasiteler	CHEF	MAJOR
İnce kenarlı pasta ürünleri	Un ağırlığı	680g
Ekmek hamuru (yoğun mayalı)	Un ağırlığı	1.36Kg
	Toplam ağırlık	2.18Kg
Yumuşak mayalı hamur (tereyağı ve yumurta ile zenginleştirilmiş)	Un ağırlığı	1.3Kg
	Toplam ağırlık	2.5Kg
Meyveli kek karışımı (yağ ve şeker kreması metodu)	Toplam ağırlık	2.72Kg (9 yumurta karışımı)
Yumurta beyazları	Sayı	12
	Ağırlığı	(455g)
		16
		(605g)

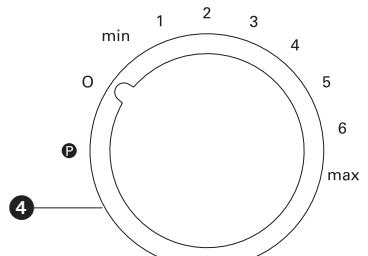
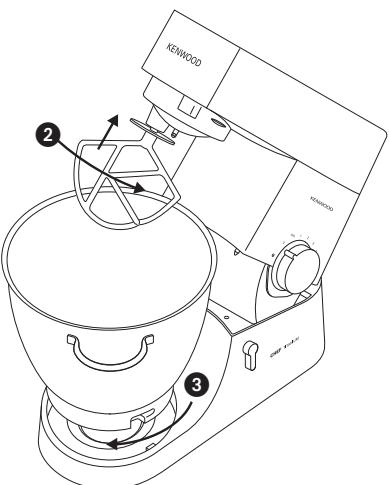
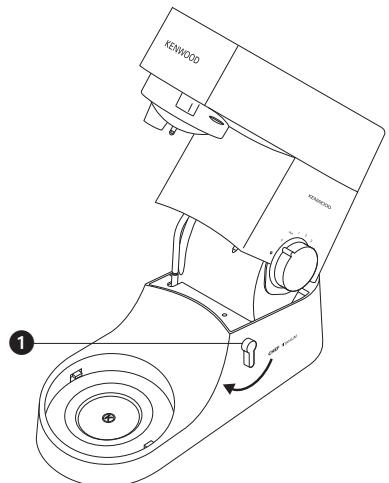
\* Kullanılan yumurtaların büyüklüğü = orta boy (Ağırlığı 53-63g).

## **hız seçimi **4****

- K-çırıcıci • **yağ ve şekeri kremalaştırmak** için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hızza geçiniz.
- **kremali karışımlara yumurta çırpmak** için 4. ve 'azami' hızı seçiniz.
- **un, meyve vb** içerikleri karıştırmak için asgari ve 1. hızı kullanınız.
- **kek karışımları** için asgari hızdan başlayınız ve giderek azami hızza geçiniz.
- **yağı una yedirmek** için asgari ve 2. hızı seçiniz.
- çırıcıci • En az hızdan başlayarak yavaş yavaş 'azami' hızza geçiniz.
- hamur yoğurucu • 'En az' hızdan başlayarak 1. hızza geçiniz.

## **önemli**

Diğer çıkışları kullanırken kase hiç bir kase aleti takılı veya yerleştirilmiş olmamalıdır.



## sorun giderme

### sorun

- çırçıçı ya da K-çırıcı çanağın dibine deköyorsa ya da çarpiyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.

**çözüm** • Ürünle birlikte verilen anahtarla kullanarak yüksekliği ayarlayın. Şu şekilde:

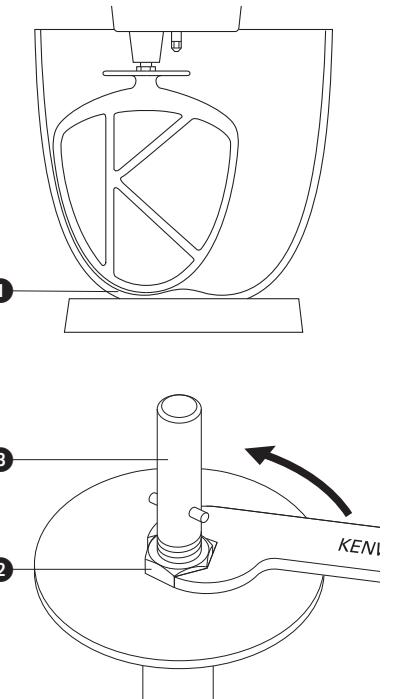
- 1 Aleti fişten çekin.
- 2 Karıştırıcının kafasını kaldırarak çırçıyı ya da K-çırıcıyı takınız.
- 3 Mikser kafasını indirin. Eğer açığının ayarlanması gerekiyorsa mikser kafasını kaldırın ve aleti çıkarın. Ideal olarak çırçıyı ve K-çırıcıyı **kasenin ① dibine nerdeyse temas edecek durumda olmalıdır.**
- 4 Sağlanan anahtar ile milin ayarlanması sağlayarak somunu yeterince sıkıştırın **②**. Aleti kasenin tabanına yaklaşımak için mili saat yönünün tersine çevirin **③**. Aleti kasenin tabanından uzaklaşımak için mili saat yönüne çevirin.
- 5 Somunu tekrar sıkıştırın.
- 6 Aleti miksere takın ve mikser kafasını alçaltın. (Pozisyonunu kontrol edin, yukarıdaki noktalara bakın).
- 7 Alet düzgün yerlesene kadar gerekli oldukça yukarıdaki adımları tekrar edin. Bu sağlandığında somunu güvenle sıkıştırın.

**hamur kancası** – bu alet fabrika tarafından ayarlanmış ve ayar gerektirmez.

### sorun

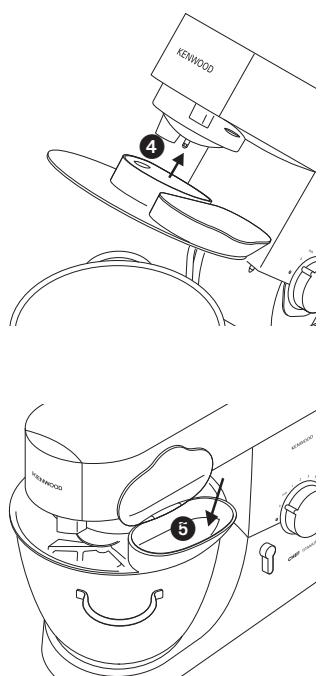
- Karıştırıcı çalışma sırasında duruyor.

**çözüm** • Karıştırıcınızda aşırı yüklemeyi önleyen bir donatı bulunmaktadır ve aygıt fazla içerik doldurulduğu zaman bu donatı aygitin çalışmasını otomatik olarak durdurur. Bu yüzden içeriklerin bir kısmını karıştırıcıdan çıkarınız ve aygıtı birkaç dakika dinlendiriniz. Aygitin fişini tekrar prize takınız ve istediğiniz hızı seçiniz. Karıştırıcı derhal çalışmaya başlamazsa, birkaç dakika daha dinlendiriniz.



## sıçrama önleme kapağıının takılması ve kullanımı

- 1 Karıştırıcının kafasını yerine oturuncaya kadar kaldırınız.
- 2 Çanağı tabana takınız.
- 3 Sıçrama koruyucusunu tam olarak oturuncaya kadar mikser kafasının **④** altına itin. Mandallanan bölüm şekilde gösterildiği gibi yerleştirilmelidir.
- 4 İstediğiniz ek parçayı takınız.
- 5 Karıştırıcının kafasını aşağı doğru indiriniz.
- Karıştırırken sıçrama önleme kapağıının kaldırma kanadını açarak diğer içerikleri çanağa atabilirsiniz **⑤**.
- Ek parçaları değiştirmek için sıçrama önleme kapağıını kaldırmanız gereklidir.
- 6 Sıçrama önleme kapağını çıkarmak için karıştırıcının kafasını kaldırınız ve aşağı doğru itiniz.

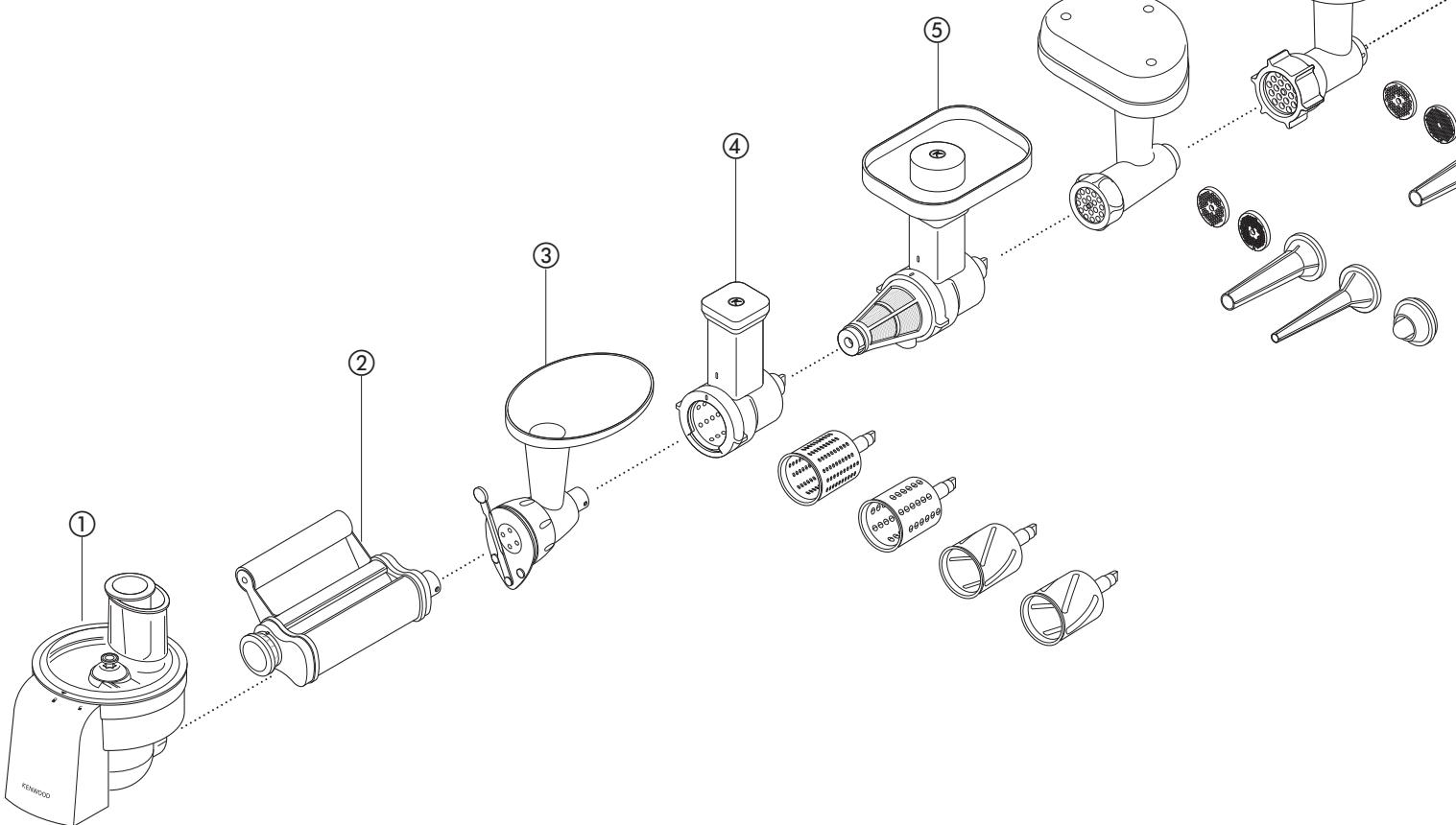


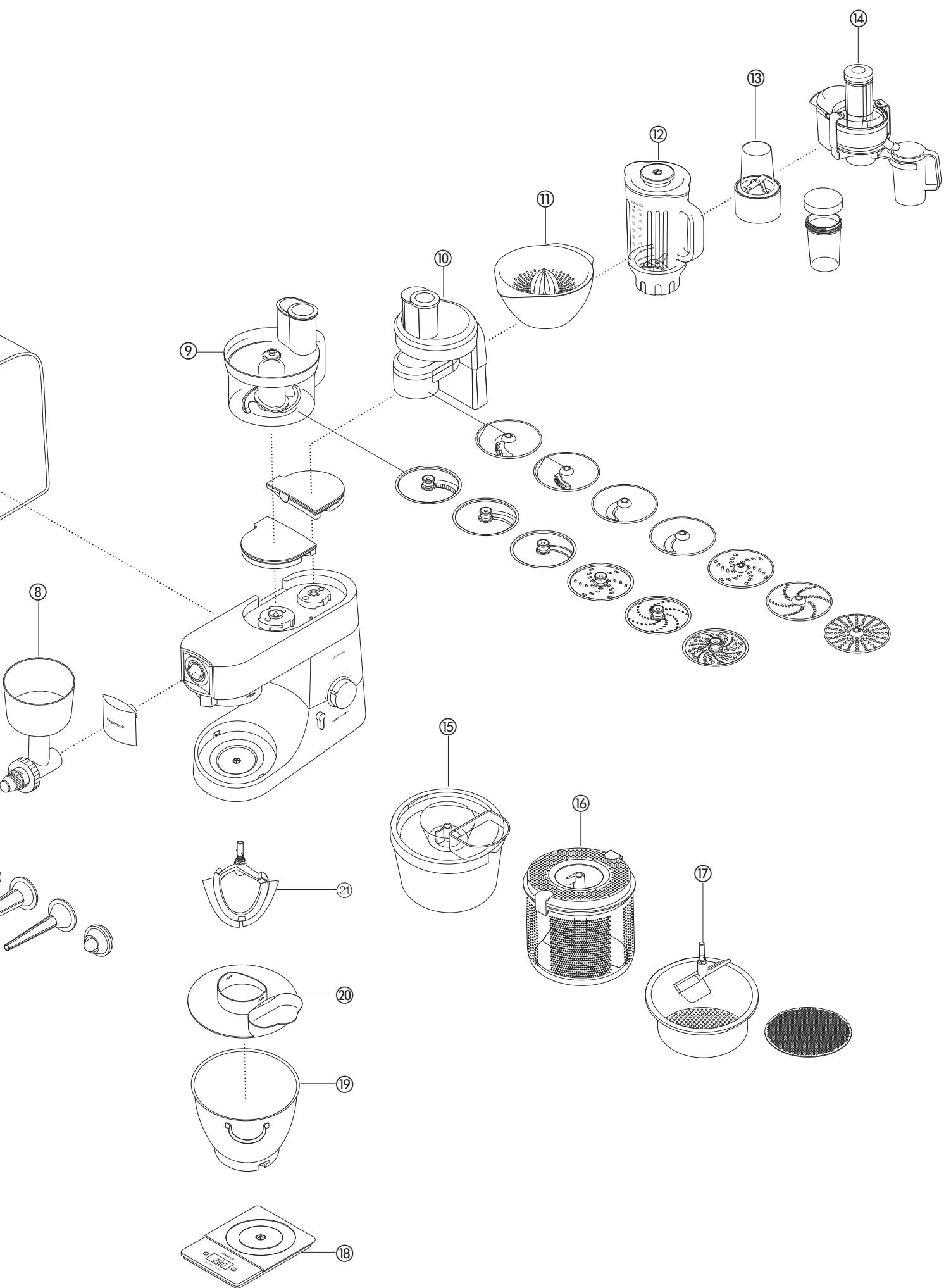
## ek parçalar

Paketinize ek alma dahil değildir, servis ve müşteri bakımını görün.

ek parçalar      ek parça kodu

- küp doğrayıcı** ① MGX400
- düz makarna yapıcı** ② AT970A
- ilave makarna ekleri      AT971A tagliatelle  
(gösterilmeyen) birlikte kullanılır      AT972A tagliolini
- AT970A ile      AT973A trenette  
AT974A spaghetti
- makarna yapıcı** ③ AT910 maccheroni rigati kalıp ile birlikte gelir  
(12 opsiyonel kalıp artı bisküvi yapıcı yerleştirilebilir)
- roto kıyma makinesi** ④ AT643 5 ağızla birlikte gelir
- meyve presi** ⑤ AT644
- multi yemek öğütücü** ⑥ AT950A ile birlikte ince, orta, kalın bölmeye, küçük ve büyük sosis ağzı veya içli köfte yapıcı verilir
- multi yemek öğütücü** ⑦ AT955 ile birlikte ince, orta, kalın bölmeye, küçük ve büyük sosis ağzı veya içli köfte yapıcı verilir
- tahıl dejirmeni** ⑧ AT941A
- mutfağ robotu** ⑨ AT647, 6 kesme diski ve bir bıçak içerir
- profesyonel**
- dilimleme/rendeleme** ⑩ AT340 7 kesme diski içerir
- narenciye presi** ⑪ AT312
- blender** ⑫ 1.5 l akrilik AT337, 1.6 l termo dirençli cam AT358,  
1.5 l paslanmaz çelik AT339
- mini doğrayıcı/öğütücü** ⑬ AT320A 4 cam kavanoz ve 4 saklama kapağı ile birlikte gelir
- sürekli meyve suyu sıkacağı** ⑭ AT641
- dondurma yapıcı** ⑮ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
- patates soyucusu** ⑯ CHEF AT444, MAJOR AT445
- kevgir ve süzgeç** ⑰ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- terazi** ⑱ AT850B
- paslanmaz çelik kaseler** ⑲ CHEF 36385A, MAJOR 36386A
- tutamaklı**
- sıçrama koruyucu** ⑳ CHEF VE MAJOR 34445A
- krema çırpıcı** ㉑ CHEF AT501, MAJOR AT502
- kapak** ㉒ CHEF 29021, MAJOR 25639



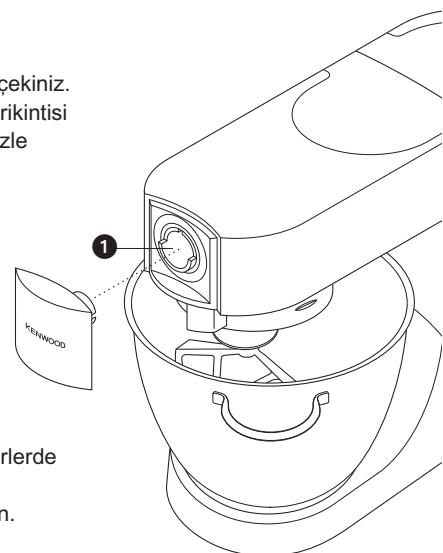


## temizlik ve bakım

### temizlik ve bakım

- Temizlemeye başmadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Aygıtı ilk kullandığınız zaman çıkış deliklerinde **1** çok az yağ birikintisi belirebilir. Bu durum normaldir. Dolayısıyla yağ birikintilerini bir bezle siliniz.

- güç birimi, çıkış kapakları
- Nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
  - Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız ve aygıtı suya batırmayınız.
- çanak
- Çanağı elle yıkayıp arkasından tamamen kurulayınız ya da bulaşık makinesinde yıkayıp.
  - Paslanmaz çelik çanağı temizlemek için telli fırça, çelik ovma teli ya da ağırtıcı kullanmayınız. Kireçlenmeyi gidermek için sırke kullanınız.
  - Aygıtı ocak, fırın ve mikrodalga fırın gibi ısı kaynaklarına yakın yerlerde kullanmayınız.
- ek parçalar
- Elde yıkayıp, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinasında yıkayıp.
- Sıçrama önleme kapağı
- Elle yıkayıp ve arkasından tamamen kurulayınız.



### servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:

- cihazınızın kullanımı veya
  - servis veya tamir
  - Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.
- 
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
  - Çin'de üretilmiştir.



### ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililere belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarşı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

# yemek tarifleri

Ekmek yapımıyla ilgili yönergeler bakınız.

## beyaz ekmek yumuşak Avrupa hamuru

İçerikler

- 2.6Kg sade un
- 1.3 litre süt
- 300g toz şeker
- 450g margarin
- 100g taze maya ya da 50g kuru maya
- 6 adet çırılılmış yumurta
- 5 tutam tuz

**Bu içerik, Major modelleri içindir.**

**Chef modelleri için içerik**

**miktarlarının yarısını kullanınız ve**

**unun tamamını bir seferde**

**katınız.**

- Yapım yöntemi
- 1 Margarini süt içerisinde eritiniz ve 43°C ısıya getiriniz.
  - 2 **Kuru maya** (su katılması gereken türde): süte maya ve şeker ilave ediniz ve 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.  
**taze maya:** un ile birlikte çanak içerisine ufalayınız.  
**diğer türdeki mayalar:** üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
  - 3 Sütü çanağa dökünüz. çırılılmış yumurtaları ve 2Kg unu ilave ediniz.
  - 4 Karışımı asgari hızda 1 dakika ve daha sonra 1. hızda 1 dakika daha karıştırınız. Arkasından çanağın yanına yapışan karışıntıları çanağa itinize.
  - 5 Kalan unu ve tuzu ilave ediniz ve hamuru en az hızda 1 dakika karıştırınız. Arkasından hamur düzgün ve tutarlı yoğrulmuş hale gelene kadar 1. hızda 2 - 3 dakika daha karıştırınız.
  - 6 Hamuru 450 gramlık parçalara bölgerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış teplilere koynuz. Üzerlerini bir bezle örtünüz ve büyülükləri iki katına ulaşana kadar ılık bir yerde muhafaza ediniz.
  - 7 Isısı 230°C olan ya da ısı derecesi 8'e ayarlanmış fırında somun ekmek için 30 - 35 dakika ve küçük ekmekler için 10 - 15 dakika pişiriniz.
  - 8 Ekmek piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.

- Bu işlemle yaklaşık 10 somun ekmek yapılabilir.

## gevrek kek

İçerikler

- 450g tuzla birlikte elenmiş un
- 5ml (1 çay kaşığı) tuz
- 225g yağı (buzdolabında tutulmuş margarin)
- Yaklaşık 80ml (4 çorba kaşığı) su

Faydalı bilgi

- Yapım yöntemi
- 1 Unu çanağa dökünüz. Margarini parçalara keserek una katınız.
  - 2 Karışımı ekmek kırıntıları haline gelene kadar 1. hızda karıştırınız. Yağlı bir görüntü vermeye başlamadan önce işlemi durdurunuz.
  - 3 Su ilave ederek en az hızda bir karıştırınız. Karışım suyu emmez işlemi durdurunuz.
  - 4 Kullandığınız içerik miktarlarına bağlı olarak 200°C ısıda ya da ısı derecesi 6'ya ayarlanmış fırında pişiriniz.

## pavlova

İçerikler

- 3 büyük yumurta akı
- 175g toz şeker
- 275ml koyu kaymak
- ahududu, çilek, üzüm, kivi meyvesi gibi taze meyve çeşitleri

Yapım yöntemi

- 1 Agyiti yüksek hızda çalıştırarak yumurta aklarını 'yumuşak tepecikler' oluşuncaya kadar çırpiniz.

- 2 Agyiti 5. hızda karıştırma devam ederek sırayla birer çorba kaşığı şeker katınız ve her şeker kattığınızca çırpiniz.
- 3 Pişirme teplisine silikon kağıt yayınız ve yaklaşık 20cm çapında yuvalar oluşturacak biçimde tatlıyı kaşıkla kağıda dökünüz.
- 4 Pişirme teplisini önceden 150°C sıcaklığı ayarlanmış fırına yerleştiriniz ve sıcaklığı derhal 140°C'ye indiriniz 1 saat pişirdikten sonra fırını kapatınız ve pavlovayı fırında tutarak soğumasını bekleyiniz.
- 5 Pişirme işlemini tamamladıktan sonra silikon kağıdı kaldırınız ve tatlıyı tabağa koynuz. Yumuşak tepecikler oluşuncaya kadar kaymağı çırpiniz ve arkasından pavlovanın üstüne dökünüz. Daha sonra üzerine meyveleri koynuz.

## yemek ve tatlı tariflerinin devamı

### **lezzetli çikolata pastası**

- İçerikler
- 225g yumuşak tereyağı
  - 250g toz şeker
  - 4 yumurta
  - 5ml (1 çay kaşığı) kaynar suda eritilmiş toz kahve
  - 30ml (2 çorba kaşığı) süt
  - 5ml (1 çay kaşığı) badem özü
  - 50g badem ezmesi
  - 100g kabartma unu
  - 5ml (1 çay kaşığı) kabartma tozu
  - 50g acı kakao tozu
- Yapım yöntem
- 1 Tereyağını ve şekeri düşük hızda karıştırınız. Karışım hafif ve peltemsi hale gelinceye kadar hızı yavaş yavaş artırarak karıştırmaya devam ediniz.
  - 2 Karıştırıcıyı yüksek hızda çalıştığı sırada yumurtaları bir kasede çırpınız ve çırptığınız yumurtaları yavaş yavaş karıştırıcıya dökünüz. Aygıtı durdurunuz ve içerikleri sıyrınız.
  - 3 Eritme kahveyi, sütü ve badem özünü düşük hızda karıştırıcıya dökünüz. Arkasından badem özünü, elekten geçirilmiş unu, kabartma tozunu ve kakao tozunu ekleyiniz. İçerikler karışıncaya kadar aygıtı düşük hızda çalıştırınız.
  - 4 Karışımı iki 20 cm.luk pasta kutularına böldünüz ve yağ geçirmez yağı kağıdın üzerine koyunuz. Üstlerini düzleyiniz ve arkasından gözenekli hale geline kadar 30 dakika 180°C ısıda pişiriniz.
  - 5 Arkasından çeviriniz ve tel bir askida soğumaya bırakınız.

### **kaymak çikolata içi**

- İçerikler
- 275g sütsüz kırlımsız çikolata
  - 225ml koyu kaymak
- Yapım yöntemi
- 1 Çikolatayı su buharına tutarak bir çanakta eritiniz.
  - 2 Kaymayı düşük hızda çırpmaya başlayınız ve giderek yumuşak tepecikler oluşturuncaya kadar hızını artttınız.
  - 3 Çikolata eridikten sonra çanağı ateşten alınız ve büyük bir kaşık kullanarak kaymağa dökünüz.
  - 4 Soğumuş pasta tabakaları arasına çikolata içini sürüneniz.

### **chilli marinat**

- Malzemeler
- 200g soğuk süzme bal (bir gece buz dolabında beklemiş)
  - 1 yeşil chilli (bütün)
  - 5ml (1 çay kaşığı) gevrek fistık yağı
  - baharatlar
- Yöntem
- 1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/ögütücü içine koyun.
  - 2 Parçayı miksere bağlayın ve malzemelerin bıçağın etrafında olmasını sağlayın.
  - 3 10 saniye darbeli olarak çalıştırın.
  - 4 Gereken şekilde kullanın.



## popis kuchyňského robota Kenwood

Před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.

### **bezpečnost**

- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přídavných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis a údržba'.
- Přístroj nikdy nespouštějte, je-li rameno zdvihnuté.
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáčejte.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Neprekračujte maximální množství uvedená.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Zvedejte jej opatrně, protože je těžký. Před zvednutím spotřebiče zajistěte, aby byla jeho hlava zablokovaná a mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel rádně připevněné.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

### **před zapnutím do sítě**

- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

### **před prvním použitím**

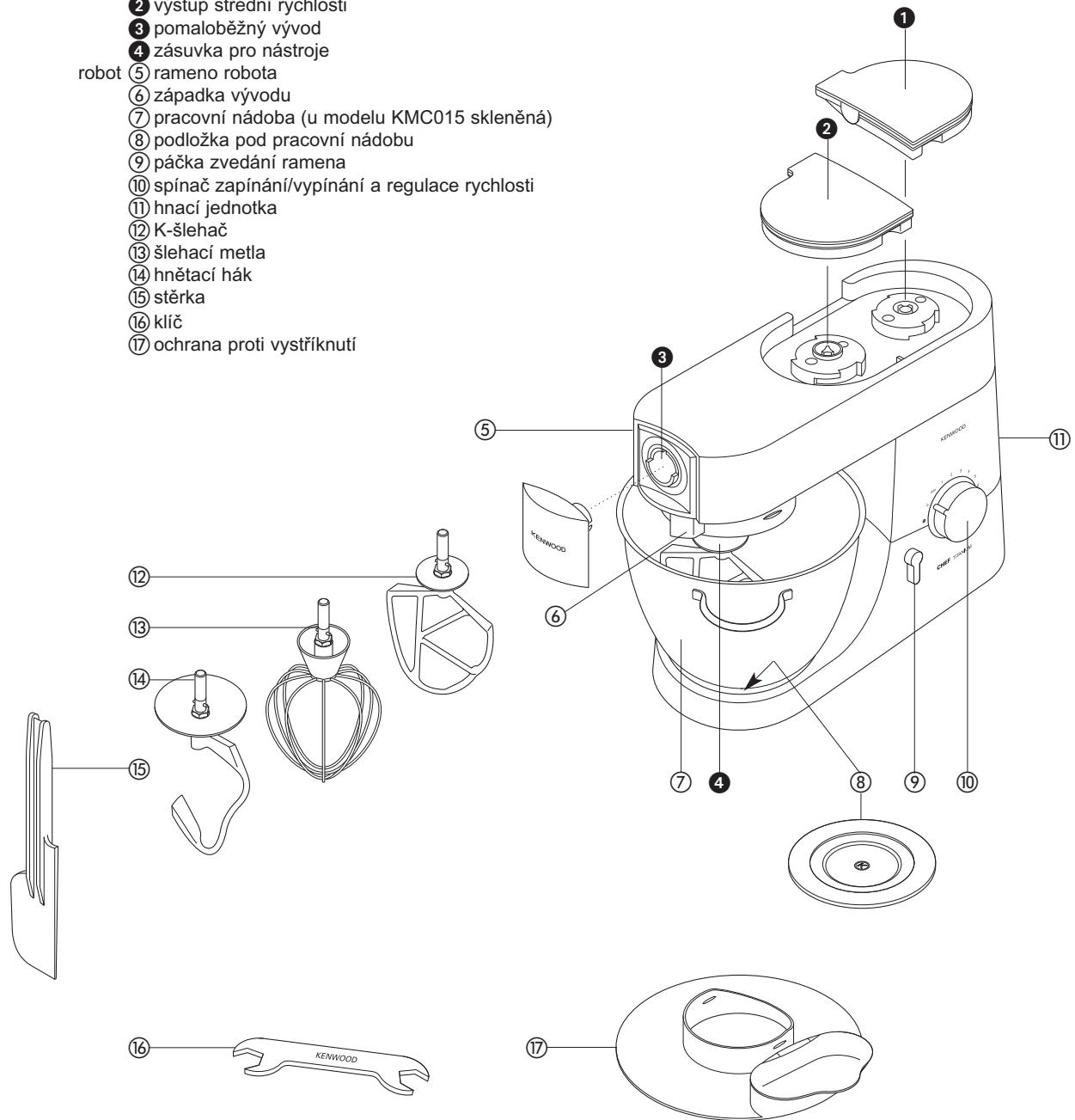
- 1 Odstraňte veškeré obaly.
- 2 Umyjte jeho součásti: viz část 'ošetřování a čištění'.
- 3 Přebytečnou část kabelu zasuňte do kabelového prostoru na zadní straně spotřebiče.

# popis kuchyňského robota Kenwood

## popis kuchyňského robota Kenwood

vývody příslušenství

- ① rychloběžný vývod
- ② výstup střední rychlosti
- ③ pomaloběžný vývod
- ④ zásuvka pro nástroje
- robot
- ⑤ rameno robota
- ⑥ západka vývodu
- ⑦ pracovní nádoba (u modelu KMC015 skleněná)
- ⑧ podložka pod pracovní nádobu
- ⑨ páčka zvedání ramena
- ⑩ spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti
- ⑪ hnací jednotka
- ⑫ K-šlehač
- ⑬ šlehačí metla
- ⑭ hnětací hák
- ⑮ stérka
- ⑯ klíč
- ⑰ ochrana proti vystříknutí



# kuchyňský strojek

## míchací přídavná zařízení a některé možnosti jejich použití

- K-šlehač • K přípravě dortových směsí, sušenek, různých těst na pečivo, polev, náplní, větrníků a bramborové kaše.
- šlehací metla • Na vejce, smetanu, těstíčka, netučné piškoty, sníh, tvarohové řezy, pěny a suflé. Metlu nepoužívejte na těžké směsi (např. roztírání tuku s cukrem na krém), mohli byste ji poškodit.
- hnětací hák • Na kynutá těsta.

## postup použití robota

- Otočte páčkou zvedání ramene robota ve směru hodinových ručiček 1 a rameno zdvihнete, dokud se nezajistí. Ujistěte se, že podložka pod pracovní nádobou je správně nasazena a symbol ☺ je nahore.
- Vyklopte rameno do krajní polohy 2 a otočte.
- Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava 3
- Mírně nadzdvihнete rameno robota, poté otočte páčkou pro zvedání ramena ve směru hodinových ručiček a zatlačte rameno směrem dolů, dokud se nezajistí.
- Zapněte otocením regulacního spínače rychlosti na požadované nastavení.
- Přepnutím na pulzátor P můžete směs zpracovávat krátkými impulzy.
- 6 Po použití vypněte a odpojte ze sítě.

montáž nástroje 7 Otočte a vyjměte.

- rady • V pravidelných intervalech robot vypínejte a stěrkou směs ze stěn mísy stírejte.  
 • Nejlepší sníh našleháte z vajec o pokojové teplotě.  
 • Před šleháním bílků dbejte na to, aby na metle ani v míse nebyly stopy tuku či žloutků.  
 • K přípravě těst na pečivo používejte chladných příměsí, pokud to recept dovoluje.

## základní body přípravy chlebového těsta

- důležité • Nikdy neprekračujte níže uvedená maximální množství - hrozí přetížení motoru.  
 • Pokud uslyšíte, že se motor příliš namáhá, tak jej vypněte, vyndejte polovinu těsta, a dodlejte každou půlku zvlášť.  
 • Přiměsi se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

Maximální množství	CHEF	MAJOR
Křehké těsto	Hmotnost mouky	680 g
Chlebové těsto (tuhé kynuté)	Hmotnost mouky	1,36 kg
	Celková hmotnost	2,18 kg
Měkké kynuté těsto (s máslem a vejci)	Hmotnost mouky	1,3 kg
	Celková hmotnost	2,5 kg
Biskupský chlebíček (šlehání tuku s vejci)	Celková hmotnost	2,72 kg (směs z 9 vajec)
Vaječné bílkы	Počet Hmotnost	12 (455 g)
		16 (605 g)

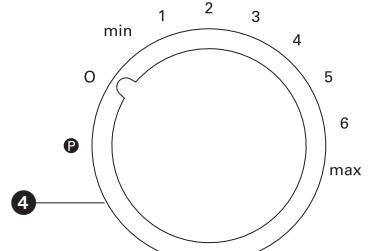
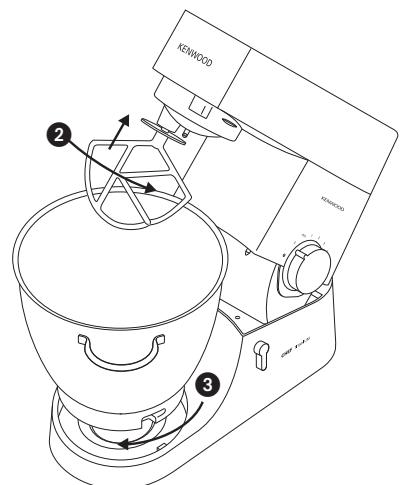
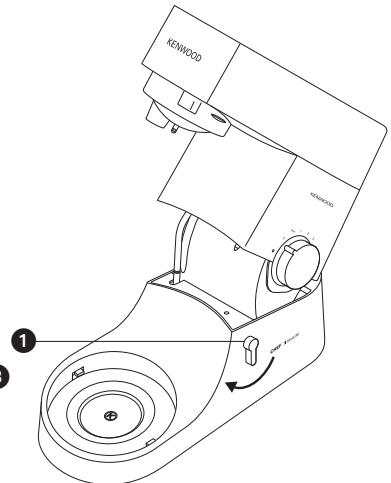
\* Velikost použitých vajec = střední (hmotnost 53–63 g).

## ovládací prvek rychlosti 4

- K-šlehač • tření tuku s cukrem začněte na 'min', a postupně rychlosť zvyšujte až na 'max'.  
 • zašlehávání vajec do krémových směsí 4 – 'max'.  
 • vmlíchávání mouky, ovoce apod. 'min' – 1.  
 • zpracovávání všech příměsí najednou začněte rychlosť 'min', a postupně zvyšujte až na 'max'.  
 • rozetření tuku s moukou 'min' – 2.  
 šlehací metla • postupně zvyšujte až na 'max'.  
 hnětací hák • začněte na 'min' a postupně zvyšte rychlosť na 1.

## důležité

Při používání ostatních vývodů dbejte na to, aby nebyl nasazen nebo v míse uložen žádný nástroj.



## seřízení a drobné opravy

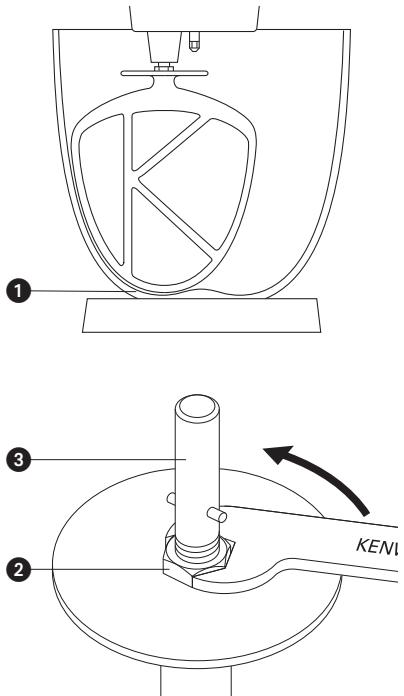
### problém

- šlehač metla nebo K-šlehač narážejí na dno mýsy nebo nedosahují na příměsi na dně mýsy.

**řešení** • Upravte světlou výšku pomocí dodávaného klíče. Postup je následující:

- 1 Přístroj vypojte ze sítě.
- 2 Zvedněte rameno robota a zasuňte do něj šlehač či hnětač.
- 3 Zatlačte rameno dolů. Pokud je třeba upravit světlou výšku mezi příslušenstvím a dnem nádoby tak, zvedněte rameno robota a vyjměte nasazené příslušenství. Pro dosažení nejlepších výsledků by se šlehač metla a K-šlehač měly **téměř** dotýkat dna nádoby ①.
- 4 Pomocí dodávaného klíče uvolněte matku ② tak, abyste mohli nastavit hřídel ③. Pro přiblížení nástroje blíže ke dni nádoby otáčejte hřídelí doleva (proti směru hodinových ručiček). Pro zvýšení vzdálenosti ode dna otáčejte hřídelí doprava (po směru hodinových ručiček).
- 5 Utáhněte matku.
- 6 Nasaděte vybraný nástroj a zatlačte rameno mixeru dolů. (Zkontrolujte, zda je nástroj v požadované poloze, viz předcházející body).
- 7 Opakujte předcházející kroky, pokud bude potřeba, dokud příslušenství není nastaveno k vaší spokojnosti. Poté matici pevně utáhněte.

**hnětačí hák** – tento nástroj je nastaven již z výroby a není třeba žádaté úpravy.



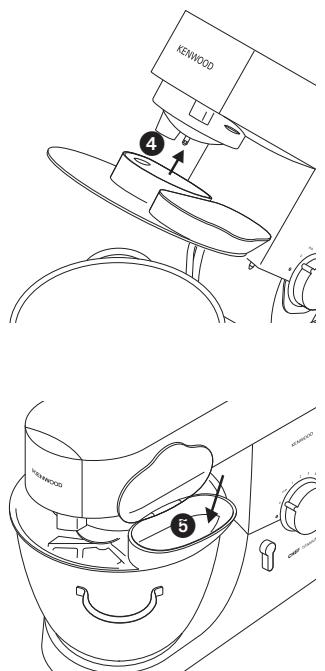
### problém

- Mixér se během provozu zastaví.

**řešení** • Mixér je vybaven ochranou proti přetížení, která jej při přetížení zastaví. Pokud k tomu dojde, vypněte mixér a odpojte jej od síťové zásuvky. Snižte záťeh odstraněním některých ingrediencí a po dobu několik minut ponechte mixér vypnutý. Potom jej připojte k zásuvce a opět navolte požadovanou rychlosť. Jestliže se mixér okamžitě znova nespustí, nechejte jej ještě chvíli v klidu.

## instalace a používání ochrany proti vystříknutí

- 1 Zvedněte rameno robota, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
- 3 Nasunte kryt proti rozstrikování na spodní stranu hlavice mixéru ④ tak, aby zapadl na své místo. Otocnou část je treba umístit tak, jak je znázorneno na obrázku.
- 4 Nasaděte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavu mixéru.
- Při spuštěním strojku je možné příměsi přidávat do mýsy přímo za běhu, a to přes otvírací část krytu ⑤.
- Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte snímat kryt bránící rozstřiku.
- 6 Kryt bránící rozstřiku se snímá zvednutím hlavy mixéru a stažením krytu.



## dodávané příslušenství

Pokyny pro nákup příslušenství, které není dodáváno spolu se spotřebičem, najdete v části „servis a péče o zákazníka“.

přídavné zařízení kódové označení přídavného zařízení

**kráječ kostiček** ① MGX400

**strojek na ploché těstoviny** ② AT970A

doplňkové příslušenství na AT971A tagliatelle

těstoviny (není zobrazeno) AT972A tagliolini

používá se v kombinaci AT973A trenette

s AT970A AT974A špagety

**strojek na těstoviny** ③ AT910 je dodáván s nástavcem na přípravu makarónů „maccheroni rigati“  
(může být nasazeno 12 volitelných nástavců plus strojek na sušenky)

**rotační kráječ** ④ AT643 je dodáván s pěti různými válci

**lis na drobné plody** ⑤ AT644

**mulfifunkční mlýnek** ⑥ AT950A dodává se s jemným, středním a hrubým sítkem,

s malou a velkou hubicí na uzeniny, a s nástavcem na "kebbe"

**mulfifunkční mlýnek** ⑦ AT955 dodává se s jemným, středním a hrubým sítkem,  
s malou a velkou hubicí na uzeniny, a s nástavcem na "kebbe"

**mlýnek na zrní** ⑧ AT941A

**příslušenství na zpracování**

**potravin** ⑨ AT647 obsahuje 6 krájecích kotoučů a nožovou jednotku

**struhadlo** ⑩ AT340 obsahuje 7 krájecích kotoučů

**odšťavovač na citrusové**

**plody** ⑪ AT312

**mixer** ⑫ 1,5 l akrylový AT337, 1,6 l tepelně odolný skleněný AT358,

1,5 l nerez AT339

**mini sekáček/mlýnek** ⑬ AT320A je dodáván se čtyřmi sklenicemi a čtyřmi víčky  
pro skladování

**nonstop odstředivý**

**odšťavovač** ⑭ AT641

**strojek na zmrzlino** ⑮ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

**strojek na loupaní Brambor** ⑯ CHEF AT444, MAJOR AT445

**cedník a sítko** ⑰ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

**váha** ⑱ AT850B

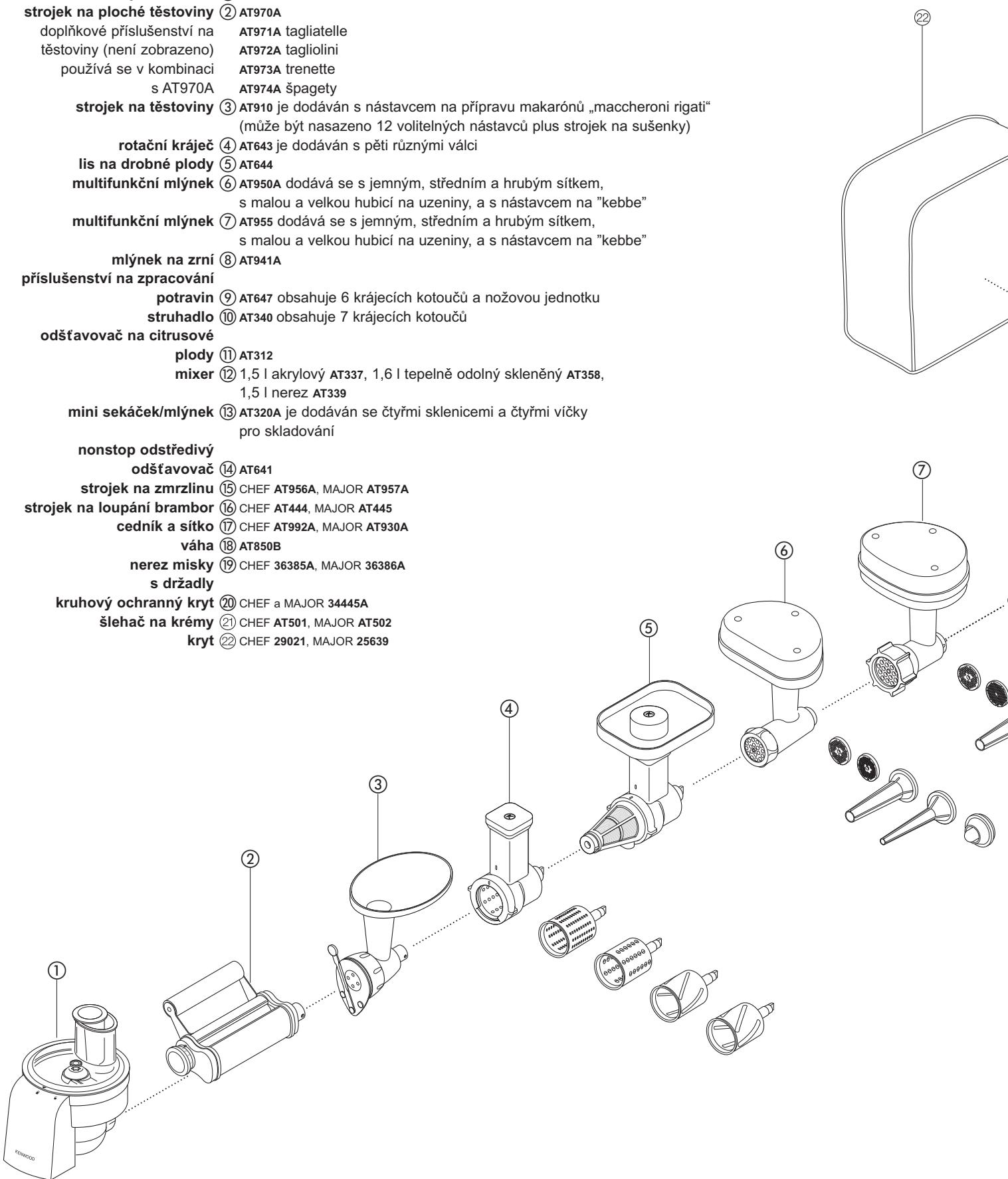
**nerez misky** ⑲ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

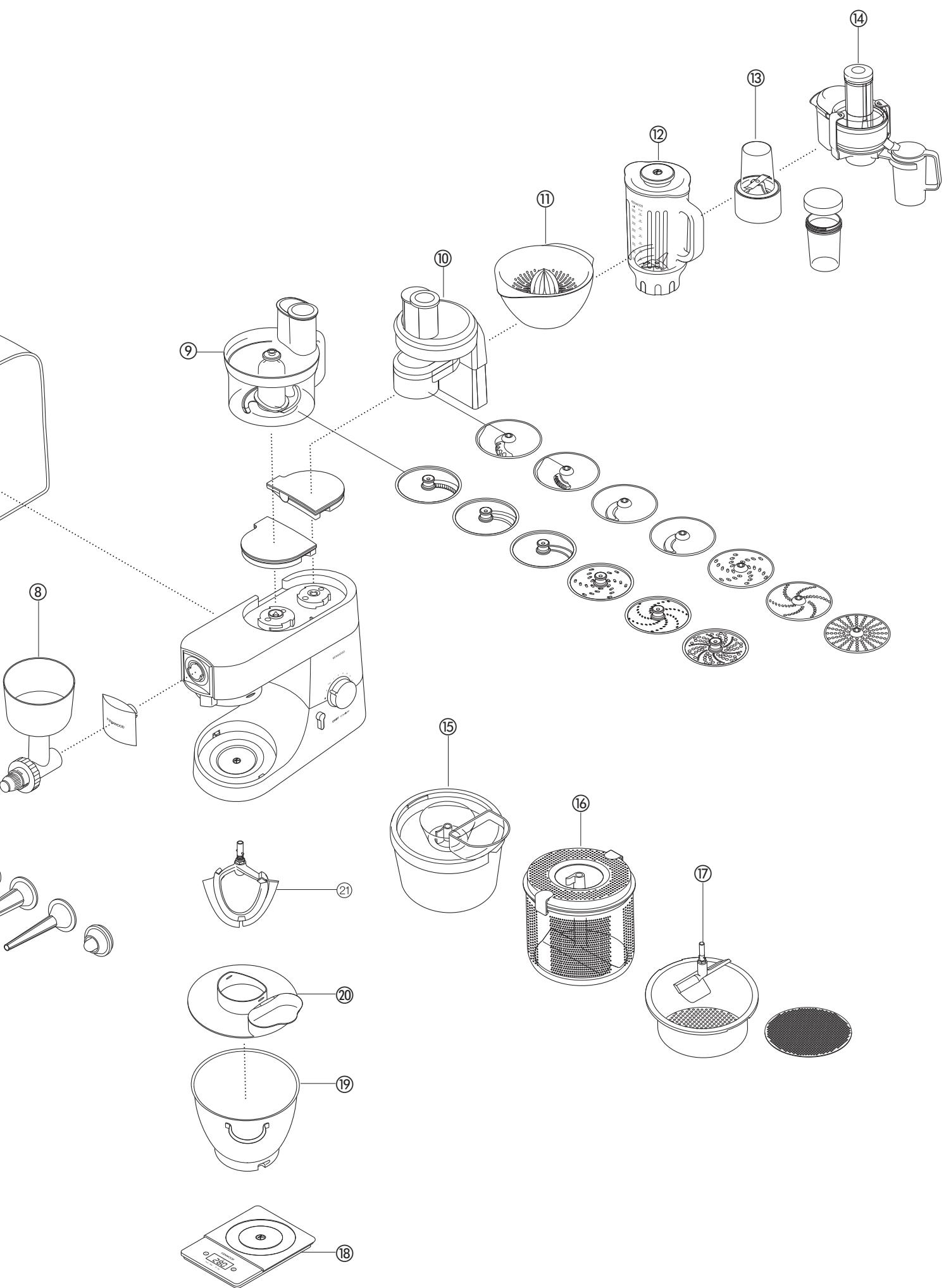
**s držadly**

**kruhový ochranný kryt** ⑳ CHEF a MAJOR 34445A

**šlehač na krémy** ㉑ CHEF AT501, MAJOR AT502

**kryt** ㉒ CHEF 29021, MAJOR 25639



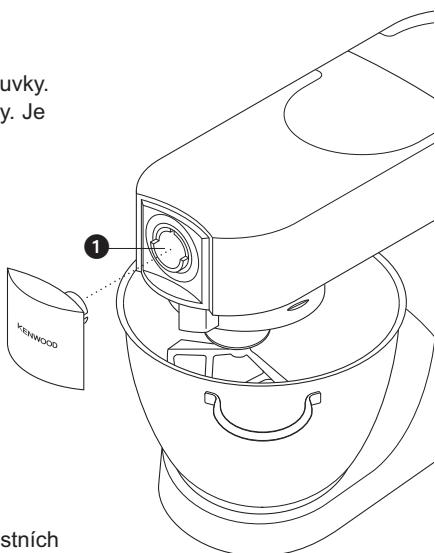


## čištění a servis

### ošetřování a čištění

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Při prvním použití se může na výstupu ① objevit trochu mastnoty. Je to normální – pouze ji setřete.

- hnací jednotka, výstupní kryty
- Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.
  - Nikdy nepoužívejte drsné čisticí prostředky a spotřebič neponořujte do vody.
- mísa
- Myjte ji ručně a potom ji osušte nebo ji myjte v myčce na nádobí.
  - K čištění nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátkenu nebo bělicí prostředek. K odstranění vodního kamene používejte oct.
  - Nedávejte ji do blízkosti zdrojů tepla (varné desky, trouby, mikrovlnné trouby).
- nástroje
- Umyjte ručně a pak důkladně osušte, nebo užijte myčku.
- ochrana proti vystříknutí
- Myjte ji ručně a dokonale osušte.



### servis a údržba

- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc :

- se způsobem použití výrobku,
  - s jeho údržbou nebo s opravami,
  - obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.
- 
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
  - Vyrobeno v Číně.



### INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin.

Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

## recepty

Viz důležité body přípravy chlebového těsta.

### bílý chléb měkké těsto kontinentálního typu

přísady • 2,6 kg hladké mouky

Toto množství platí pro • 1,3 l mléka

modely Major, U modelů Chef • 300 g cukru

použijte poloviční množství a • 450 g pokrmového tuku

přidejte celé množství mouky. • 100 g čerstvých kvasnic nebo 50 g sušených kvasnic

• 6 rozšlehaných vajec

• sůl

postup 1 Pokrmový tuk rozpustíme v mléce a ohřejeme na 43°C.

2 **sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s mlékem, přidáme cukr a necháme stát asi 10 minut, až se na směsi objeví pěna.

**čerstvé kvasnice:** rozdrobíme do mouky a přidáme cukr.

**jiné druhy kvasnic:** řídte se doporučením výrobce.

3 Mléko nalejeme do mísy. Přidáme rozšlehaná vejce a 2 kg mouky.

4 Zpracovávejte 1 minutu minimální rychlosť, pak další minutu rychlosť 1. Setřete směs ze stěn.

5 Přidáme zbývající mouku a 1 minutu hnětěme minimální rychlosť, a pak další 2 - 3 minuty rychlosť 1, až je směs hladká a rádně promíchnaná.

6 Vymaštěné formy na chleba (450g) naplníme do poloviny, nebo z těsta vypracujeme housky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout, až těst zdvojnásobí svůj objem.

7 Pečeme v troubě při teplotě 200°C bochníky chleba 20 - 25 minut, housky 15 minut.

8 rádně upečený chléb musí při poklepu zespodu znít dutě.

• Z uvedeného množství upečeme asi 10 bochníků.

### linecké těsto (shortcrust)

přísady • 450 g mouky proseté společně s

• 1 lžičkou soli

• 225 g tuku (směs sádla a margarínu přímo z lednice)

• asi 4 lžíce vody

rada • Dávejte pozor, abyste směs nepřemíchali.

postup 1 Do mísy dáme mouku a přidáme tuk rozkrájený na kostky.

2 Zpracovávejte rychlosť 1, až směs začne připomínat drobení. Strojek vypněte před tím, než směs začne vypadat mastně.

3 Přidáme vodu a mícháme minimální rychlosť, jen tak dlouho, až se směs spojí.

4 Pečeme v troubě rozechřáté na 200°C. Teplota na plynu značka 6, podle náplně..

### pavlova

přísady • 3 velké vaječné bílkы

• 175 g (6 uncí) práškového cukru

• 275 ml (10 kapal.uncí) smetany ke šlehání

• čerstvé ovoce, například maliny, jahody, hroznové víno, kiwi

postup 1 Vaječné bílkы šlehejte při vysoké rychlosti, dokud nebudou vytvářet "měkké špičky".

2 Rychlosť šlehání nastavte na 5, po polévkových lžících přidávejte cukr a po každém přidání rozšlehejte.

3 Na plech položte silikonový papír a z ušlehaného těsta na pusinky vytvořte hnízdo o průměru 20 cm (8").

4 Plech dejte do trouby předehřáté na 150 °C (300 °F / značka 2 u plynové trouby), okamžitě snižte teplotu na 140 °C (275 °F / značka 1 u plynové trouby) a 1 hodinu pečte. Potom troubu vypněte a nechejte v ní pavlovu zchladnout.

5 Po zchladnutí sloupněte silikonový papír a pavlovu dejte na servírovací talíř. Ušlehejte šlehačku, naneste ji na horní stranu pavlovy a ozdobte ovocem.

# recepty pokračování

## báječný čokoládový koláč

- přísady
- 225 g (8 uncí) měkkého másla
  - 250 g (9 uncí) práškového cukru
  - 4 vejce
  - 5 ml (1 čajová lžička) instantní kávy rozpuštěné v 15 ml (1 polévková lžíce) teplé vody
  - 30 ml (2 polévkové lžíce) mléka
  - 5 ml (1 čajová lžička) mandlové esence
  - 50 g (2 unce) drcených mandlí
  - 100 g (4 unce) samokynoucí mouky
  - 5 ml (1 čajová lžička) prášku do pečiva
  - 50 g (2 unce) neslazeného kakaového prášku
- postup
- 1 Třete máslo s cukrem při nízké rychlosti a tuto rychlosť postupně zvyšujte, dokud není třená směs lehká a vločkovitá. Setřete ji z mísy a šlehače.
  - 2 Rozbijte vejce do džbánku a když mixér pracuje při vysoké rychlosti, po malých dávkách je přidávejte do směsi, až se s ní spojí. Vypněte mixér a směs setřete dolů.
  - 3 Při nízké rychlosti mixéru vmíchejte rozpuštěnou kávu, mléko a mandlovou esenci. Přidejte drcené mandle, prosetou mouku, prášek do pečiva a kakao. Mixujte při nízké rychlosti do plného vmíchání.
  - 4 Získanou směs rozdělte do dvou dortových forem o průměru 20 cm (8") vyložených pomaštěným papírem odolným vůči tuku. Urovnějte horní povrch a pečte asi 30 minut při teplotě 180 °C (350 °F / značka 4 u plynové trouby), dokud nebude povrch korpusů pružný na dotek.
  - 5 Korpusy vyklopte a nechejte je zchladnout na drátěné mřížce.

## jemná čokoládová náplň

- přísady
- 275 g (10 uncí) na kousky nalámané čokolády
  - 225 ml (8 kapal.uncí) smetany ke šlehaní
- postup
- 1 Misku s čokoládou vložte na pánev s jemně vroucí vodou, aby se čokoláda rozpustila.
  - 2 Šlehejte smetanu při nízké rychlosti a tuto rychlosť postupně zvyšujte, dokud nebude ušlehaná smetana tvořit měkké špičky.
  - 3 Jakmile se čokoláda rozpustí, vyjměte misku z pánve a velkou lžící vmíchejte čokoládu do šlehačky.
  - 4 Čokoládovou náplň rozetřete mezi vychladlé korpusy.

## pomazánka z medu a ořechů pomocí mixéru

- přísady
- 25 g sekaných ořechů
  - 875 g tekutého medu pokojové teploty
- postup
- 1 Do mixéru přidejte nejprve ořechy a poté med.
  - 2 Na pět vteřin stiskněte pulsní spínač.
  - 3 Je-li třeba, znova promíchejte.

## chilli marináda

- přísady
- 200 g vychlazeného čirého medu (nechat vychladit přes noc)
  - 1 zelená chilli paprička (vcelku)
  - 5 ml (1 káv. lžička) křupavého arašídového másla
  - koření
- postup
- 1 Vložte všechny přísady do multifunkčního mlýnku/sekáčku.
  - 2 Nasadte mlýnek na robot a ponechte přísady usadit se v okolí sekacího nože.
  - 3 Zapněte na impulz na 10 sekund.
  - 4 Použijte podle potřeby.



# a Kenwood robotgép használata

## a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat ésőrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét!

## első a biztonság

- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt minden kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Soha ne nyújjon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermekekkel is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újból bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javítsa meg.
- Ne működtesse a robotgépet felemelt helyzetben lévő fejrésszel.
- Ne hagyja a vezetéket olyan helyen lelógni, ahol gyermek hozzáérhet.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetéket és a dugót ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre minden csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A robotgép nehéz, ezért minden óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverők, a meghajtó csonkok fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanaka készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

## csatlakoztatás

- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerrel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

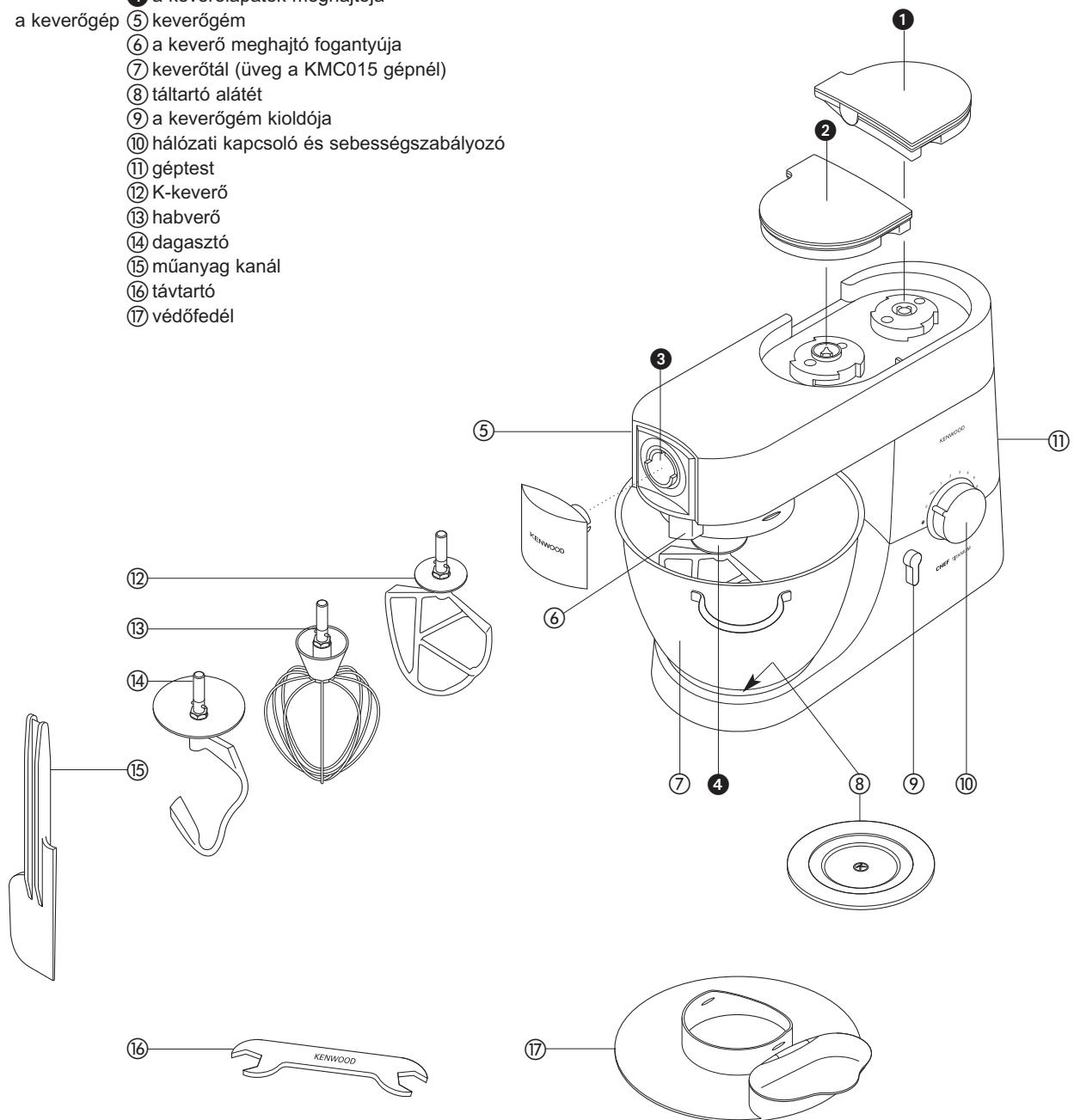
## az első használat előtt...

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Mossa el az alkatrészeket (l. a készülék tisztítása).
- 3 A felesleges hálózati vezetéket tolja vissza a robotgép hátoldalán található vezetéktároló rekeszbe.

# a Kenwood robotgép használata

## a Kenwood konyhai robotgép részei

- meghajtó csomok ① nagy fordulatszámú meghajtó  
 ② közepes sebességű meghajtó csomk  
 ③ alacsony fordulatszámú meghajtó  
 ④ a keverőlapátok meghajtója  
 a keverőgép ⑤ keverőgém  
 ⑥ a keverő meghajtó fogantyúja  
 ⑦ keverőtál (üveg a KMC015 gépnél)  
 ⑧ táltartó alátét  
 ⑨ a keverőgém kioldója  
 ⑩ hálózati kapcsoló és sebességszabályozó  
 ⑪ géptest  
 ⑫ K-keverő  
 ⑬ habverő  
 ⑭ dagasztó  
 ⑮ műanyag kanál  
 ⑯ távtartó  
 ⑰ védőfedél



# a keverőgép

## a csatlakoztatható keverők

- K-keverő
    - Tészták, mázak, krémek és töltelékek kikeveréséhez, illetve burgonyapüré készítéséhez.
  - habverő
    - Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túrótorta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. zsír és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
  - dagasztókar
    - Kelttészták keveréséhez.
- a keverőgép használata**
- 1 Fordítsa el a fejet emelő kart az óramutató járásával egyező irányban ①, és emelje fel a mixer fejét kattanásig.  
Ügyeljen rá, hogy a táltartó alátét a helyén legyen, azaz legfelül legyen a ☒ szimbólum.
  - 2 Ütközésig tolja fel ②, majd fordítsa el.
  - 3 A keverő-edényt is tegye a gépre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában ③.
  - 4 Emelje fel kissé a mixer fejét, majd fordítsa el a fejet emelő kart az óramutató járásával egyező irányban, és engedje le a mixer fejét kattanásig.
  - 5 Kapcsolja be a készüléket, a sebességválasztó gomb kívánt állásba történő forgatásával.
    - Rövid keverésekhez fordítsa a kapcsolót a 'rövid üzem' P állásra.
  - 6 Használat után kapcsolja ki és áramtalanítsa.
  - 7 Fordítsa el és vegye ki.

**a keverő kivétele**

- megjegyzések**
- Keverés közben időnként állítsa le a gépet, és a mellékelt műanyag kanállal kaparja le a keverőtől oldalára tapadt masszát.
  - A habveréshez lehetőleg szobahőmérsékletű tojásokat használjon.
  - Tojásfehérje felverésénél ügyeljen arra, hogy sem a keverőn, sem pedig a keverő-edényben ne maradjon tojássárgája vagy bármilyen zsiradék.
  - A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept más nem ír elő).

**kenyértészta készítés**

- fontos megjegyzések**
- Ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. lejjebb), mert túlterhelheti a készülék motorját.
  - Ha a gép motorja erőlködik, a tézta felét vegye ki a keverő-edényből, és dagassza két részletben.
  - Az összetevők akkor keverednek el legjobban, ha először a folyadékokat önti a keverő-edénybe.

Maximális kapacitás	CHEF	MAJOR
Linzertészta	Liszt súlya	680 g
Kenyértészta (élesztővel készült, kemény)	Liszt súlya Teljes súly	1,36 kg 2,18 kg
Lágy kelt tézta (vajjal és tojással dúsítva)	Liszt súlya Teljes súly	1,3 kg 2,6 kg
Gyümölctorta tézta (zsiradék és cukor összedolgozásával)	Teljes súly (9 tojással)	2,72 kg (15 tojással)
Tojásfehérje	Szám Súly	12 (455 g)
		16 (605 g)

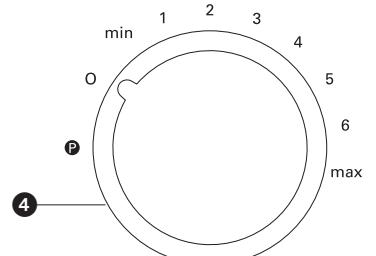
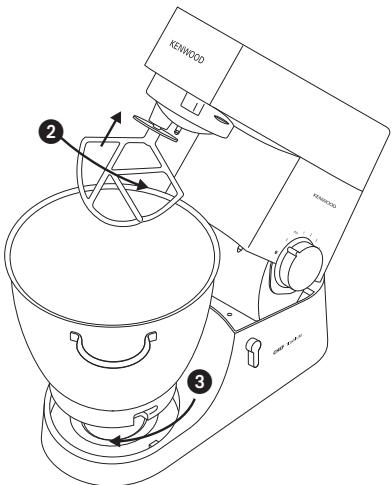
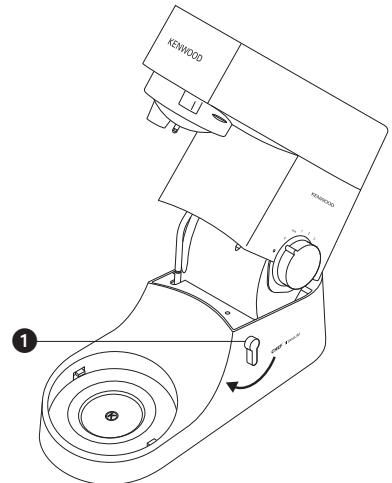
\* Felhasznált tojás méréte = közepe (53–63 g).

**a helyes sebesség megválasztása ④**

- K keverő**
- **vaj és cukor kikeverését** kezdje a legalacsonyabb sebességen, majd fokozatosan kapcsolja a készüléket a legnagyobb sebességre.
  - **tojás tézstába keverése** a 4-es és a legmagasabb sebességfokozat között.
  - **liszt, gyümölcs stb. bekeverése** a legalacsonyabb és az 1-es sebességfokozat között.
  - **gyümölcskenyér jellegű sütemények kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.
  - **zsír és liszt keverése** a legalacsonyabb és a 2-es sebességfokozat között.

- habverő**
- Fokozatosan kapcsoljon maximális fokozatra.

- dagasztókar**
- Kezdje minimális sebességen, majd fokozatosan váltson 1 - es fokozatra.



**fontos**  
Ügyeljen arra, hogy semmilyen keverőeszköz ne legyen felszerelve vagy tárolva a keverőtálban, amikor másik meghajtó csonkot használ.

# hibakeresés

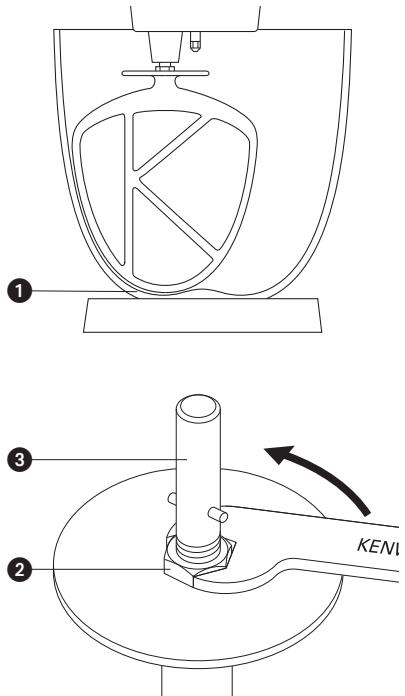
## a hiba

- A habverő vagy a K-keverő a keverőtől aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.

Megoldás • Állítsa be a magasságot a mellékelt távtartóval. Az alábbi módon:

- 1 Áramtalanítja a készüléket.
- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Engedje le a mixer fejét. Ha a távolságot módosítani kell, emelje fel a mixer fejét és vegye ki az eszközt. Ideális esetben a habverőnek és a K-habverőnek **alig** szabad érintenie a tál ① alját.
- 4 A mellékelt távtartóval lazítsa meg az anyát ② elégé ahhoz, hogy állítható legyen a tengely ③. Ha közelebb akarja hozni az eszközt a tál aljához, fordítsa el a tengelyt az óramutató járásával ellenére. Ha távolíti akarja az eszközt a tál aljától, fordítsa el a tengelyt az óramutató járásával megegyező irányban.
- 5 Húzza meg újra az anyát.
- 6 Tegye az eszközt a mixerre és engedje le a mixer fejet. (Ellenőrizze a helyzetét, lásd a fenti pontokat.)
- 7 Szükség esetén ismételje meg a fenti lépéseket, amíg az eszköz pontosan áll a helyén. Ha ezt elérte, húzza meg az anyát biztonságosan.

**tésztadagasztó** – ez az eszköz gyárilag van beállítva, és beállítást nem igényel.



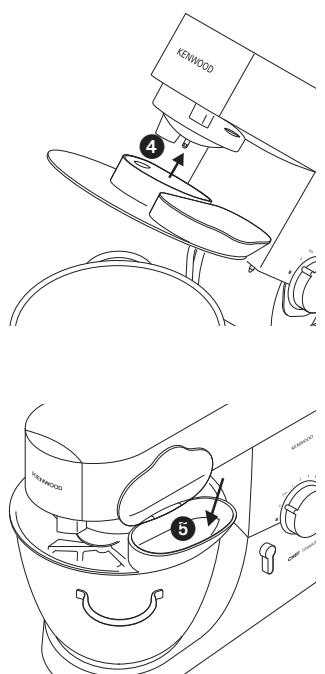
## a hiba leírása

- Keverés közben a készülék leáll.

Megoldás • A robotgépbe épített biztonsági elektronika túlerhelés esetén automatikusan kikapcsolja a készüléket. Ilyenkor kapcsolja ki a kapcsolót, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból. A terhelés csökkentéséhez vegye ki a feldolgozandó étel egy részét, és néhány percig pihentesse a készüléket. Csatlakoztassa a robotgépet a hálózatra, és a sebességválasztó kapcsolót fordítsa a kívánt állásba. Ha a készülék most sem indul el, pihentesse egy kicsit tovább.

## a védőfedél felszerelése és használata

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
- 2 Helyezze a keverő edényt a készülékre.
- 3 Nyomja a védőfedelet a keverőgém ④ alsó részébe úgy, hogy az rögzüljön. A felemelhető résznek az ábrán látható módon kell elhelyezkednie.
- 4 Illessze a kívánt keverőt a készülékebe.
- 5 Hajtsa le a keverőgémet.
- A fedél felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat ⑤.
- A keverők cseréjéhez nem kell levennie a védőfedelet.
- 6 A védőfedél levételéhez hajtsa fel a keverőgémet, és húzza ki a fedelet.



## A csatlakoztatható **tartozékok**

A csomagban nem mellékeltek toldat megvásárlásához lásd a Szerviz és ügyfélszolgálat c. részt.

tartozék tartozék kódja

- kockára aprító** ① MGX400

**lapostészta-készítő** ② AT970A

további tésztakészítő toldatok AT971A tagliatelle  
 (nem látható) együtt kerül AT972A tagliolini  
 alkalmazásra AT970A-val AT973A trenette  
 AT974A spaghetti

**a tésztakészítő** ③ AT910 maccheroni rigati formához használható  
 (12 opcionális forma és biscuit tésztakészítő is csatlakoztatható)

**roto ételvágó** ④ AT643 5 dobbal használható

**gyümölcsprés** ⑤ AT644

**többfunkciós daráló** ⑥ AT950A-nak finom, közepes és durva szűrője, kis és nagy kolbásztölője és kebbe készítője van

**többfunkciós daráló** ⑦ AT955-nak finom, közepes és durva szűrője, kis és nagy kolbásztölője és kebbe készítője van

**gabona daráló** ⑧ AT941A

**ételekészítő toldat** ⑨ AT647 6 vágótárcsa és egy vágókés

**szeletelő** ⑩ AT340 7 vágótárcsa

**citromfacsaró** ⑪ AT312

**keverőeszköz** ⑫ 1,5 l akril AT337, 1,6 literes hőálló üveg AT358,  
 1,5 l rozsdamentes acél AT339

**mini daráló** ⑬ AT320A 4 üvegkorsóval és 4 tároló dobozzal

**folytonos gyümölcsléfacsaró** ⑭ AT641

**fagylaltgép** ⑮ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

**burgonyahámozó** ⑯ CHEF AT444, MAJOR AT445

**szitaszűrő és szita** ⑰ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

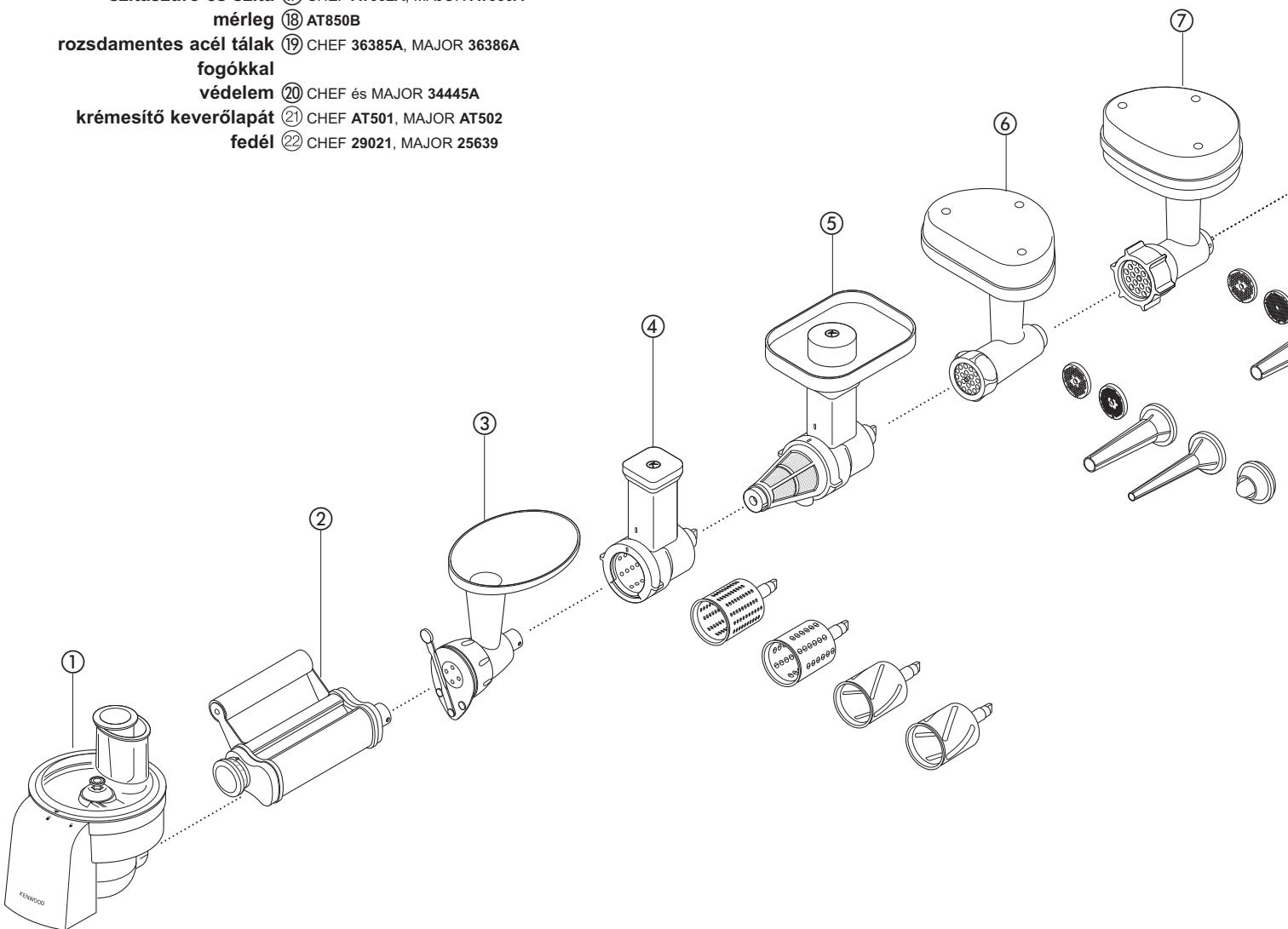
**mérleg** ⑱ AT850B

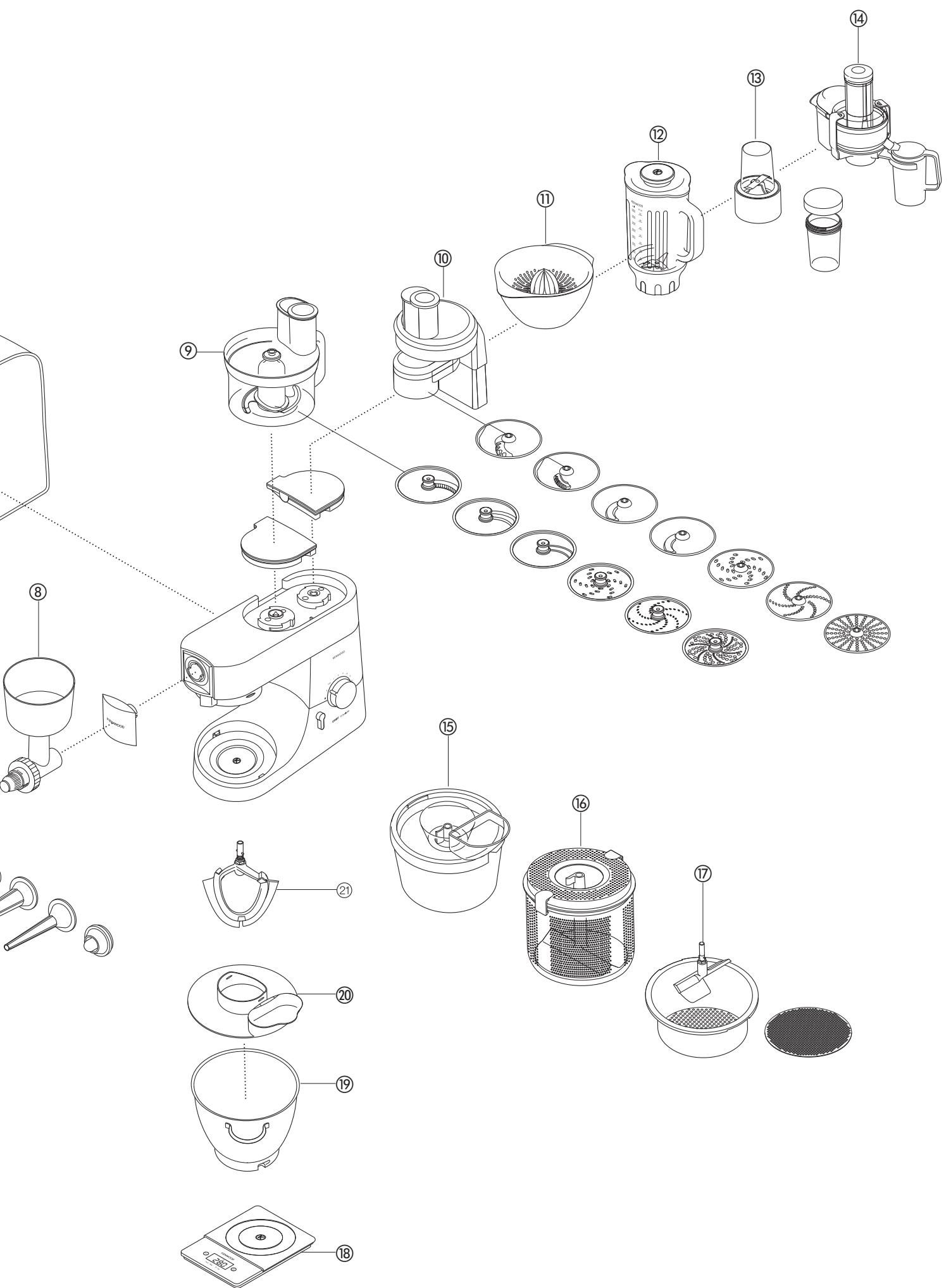
**rozsdamentes acél tálak** ⑲ CHEF 36385A, MAJOR 36386A  
**fogókkal**

**védelem** ⑳ CHEF és MAJOR 34445A

**krémesítő keverőlapát** ㉑ CHEF AT501, MAJOR AT502

**fedél** ㉒ CHEF 29021, MAJOR 25639





# tisztítás és javítás

## a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt minden húzza ki a hálózati vezetéket a konnektorból.
- Az első napokban a 1 meghajtó csonk körül kenőzsír szívároghat ki, ez azonban normális jelenség. A kiszivárgott zsírt csupán törölje le.

géptest, külső burkolat • Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.

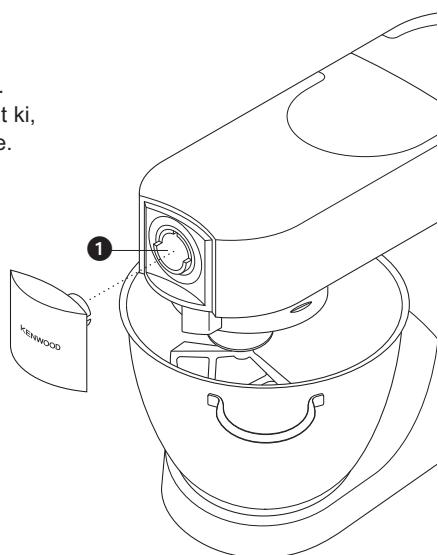
- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.

keverő edény • Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg. A keverő edény mosogatógépben is tisztítható.

- A rozsdamentes acél keverő edény tisztításánál soha ne használjon drótkefét, fém dörzsszivacsot vagy hypót. Az esetleges vízkörlerakódást ecetes ruhával távolíthatja el.
- A keverő edényt óvja a közvetlen hőtől (pl. tűzhely, hagyományos vagy mikrohullámú sütő).

keverők • Mosogassa kézzel, majd törölje szárazra, vagy mosogassa mosogatógépben.

védőfedél • Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.



## szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
  - a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
  - forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.
- 
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
  - Készült Kínában.



## A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMEBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtagarítás érhető el. A terméken áthúzott kerek kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

# receptek

Kérjük, hogy is olvassa el a kenyérkészítéssel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

## fehér kalács

- hozzávalók • 2,6 kg sima liszt  
A jelzett mennyiségek a Major modellekre vonatkoznak. A Chef típusú készüléknél felezze meg a mennyiségeket, és az össze lisztet egyszerre öntse a keverő edénybe.
- elkészítés 1 A tejben olvassuk fel a margarint, és melegítsük 43°C hőmérsékletre.  
2 **szárított élesztővel:** adjuk az élesztőt és a cukrot a tejhez, és hagyjuk állni kb. 10 percig, amíg habos lesz.  
**friss élesztővel:** a darabokra tört élesztőt keverjük a liszthez, majd keverjük bele a cukrot is.  
**egyéb élesztők:** kövessük a csomagoláson levő utasítást.  
3 Öntsük a tejet a keverő-edénybe. Adjuk hozzá a habosra kevert tojást és 2 kg lisztet.  
4 Keverje a legalacsonyabb sebességfokozaton egy percig, majd további egy percre kapcsoljon az 1-es fokozatra. A keverés után kaparja le az edény falára ragadt tésztát.  
5 Adjuk hozzá a maradék lisztet, és minimális sebességen keverjük újabb 1 percig. Ezután kapcsoljunk 1 - es sebességfokozatra, és keverjük további 2 - 3 percig, amíg a tészta egyenletesen sima lesz.  
6 A tésztából formázzunk bucikat vagy válasszuk szét kb. fél kg-os darabokra, és tegyük zsírral kikent tepsihez (ügyeljünk arra, hogy a tészta csak a tepsi oldalának feléig érjen). Takarjuk le, és hagyjuk tovább kelni, amíg a tészta újból kétszeresére dagad.  
7 Tegyük 200°C hőmérsékletű sütőbe. A bucikat 15 percig, a kalácsokat 20 - 25 percig süsük.  
8 A sütés vége felé kopogtassuk meg a bucik vagy kalácsok alját: ha üregesnek hangzanak, a tészta teljesen átsült, kivehetjük a sütőből.
- A recept kb. 10 kalács elkészítésére elegendő.

## Linzertésza

- hozzávalók • 450 g a sóval együtt átszítált liszt  
jótanács • 1 kávéskanál só  
• 225 g zsiradék (hűtőszekrény-hideg zsír és margarin keveréke)  
• kb. 4 evőkanál víz  
elkészítés 1 Ügyeljünk arra, hogy ne keverjük túl a hozzávalókat.  
2 Öntsük a lisztet a keverő-edénybe, és adjuk hozzá a darabokra vágott zsiradékot.  
3 Keverje 1-es sebességfokozaton addig, amíg a keverék állaga zsemlemorzsás-szerű lesz. Ügyeljen arra, hogy időben állítsa le a keverést, különben zsíros állagúvá válik.  
4 Adjuk hozzá a vizet, és keverjük a legalacsonyabb sebességen, de csak addig, amíg a tészta teljesen fel nem veszi a vizet.  
4 A tésztát általában 200°C-on kell sütni, de a helyes hőmérséklet a tölteléktől is függ.

## gyümölcsös habos sütemény

- hozzávalók • 3 nagy tojás  
• 175 g kristálycukor  
• 275 ml tejszín  
• friss gyümölcs, pl. málna, eper, szőlő vagy kivi  
elkészítés 1 Nagy sebességen verjük fel a tojásfehérjét, hogy lágy habot alkossan.  
2 A habverőt állítsuk 5-ös fokozatra, és evőkanalanként adjuk hozzá a cukrot. minden evőkanál után verjük egy ideig a habot.  
3 Öntsük a habot zsírpapírral kibélelt tepsihez úgy, hogy kb. 20 cm átmérőjű alapot képezzen.  
4 Tegyük a tejszínt 150 °C-ra/gázsütőn 2-es fokozatra előmelegített sütőbe, majd azonnal csökkentsük a hőmérsékletet 140 °C-ra/gázsütőn 1-es fokozatra, és így süsük egy óráig. Ha elkészült, kapcsoljuk ki a sütőt, de a süteményt hagyjuk a sütőben, amíg lehűl.  
5 Tálalás előtt vegyük le róla a zsírpapírt, és tegyük tálcára. Verjük fel a tejszínhabot, és kanalazzuk a sütemény tetejére. Friss gyümölccsel díszítve tálaljuk.

# receptek

## csokoládé torta

- hozzávalók
- 225 g kenhető állagú vaj
  - 250 g kristálycukor
  - 4 tojás
  - 5 ml (egy kávéskanál) azonnal oldódó kávé 15 ml (egy evőkanál) forró vízben feloldva
  - 30 ml (két evőkanál) tej
  - 5 ml (egy kávéskanál) mandulaesszencia
  - 50 g rezelt mandula
  - 100 g sütőporos liszt
  - 5 ml (egy kávéskanál) sütőpor
  - 50 g édesítetlen kakaópor
- elkészítés
- 1 Alacsony fordulatszámon kezdve keverjük ki a vajat és a cukrot. Keverés közben fokozatosan növeljük a sebességet addig, amíg a keverék könnyed és lágy lesz. Állítsuk meg a gépet, és kaparjuk le az edény falára ragadt masszát.
  - 2 Üssük a tojásokat egy edénybe, és folyamatos keverés mellet apránként adjuk a masszához. Mindig várjuk meg, amíg a hozzáadott adag teljesen elkeveredik. Állítsuk meg a gépet, és kaparjuk le az edény falára ragadt masszát.
  - 3 Alacsony fordulatszámon keverve adjuk hozzá a vízben feloldott kávét, a tejet és a mandulaesszenciát. Ezután adjuk hozzá a darált mandulát, az átszitált lisztet, a sütőport és a kakaót. Alacsony fordulatszámon keverjük addig, amíg minden hozzávaló egyenletesen elkeveredik.
  - 4 Osszuk a masszát két egyenlő adagra, és tegyük egy-egy 20 cm hosszú, zsírpapírral kibélelt és kiszírozott tortaformába. Simítsuk el a tetejét, majd 180 °C-on/gázsütőnél 4-es fokozaton süssük 30 percig, amíg a teteje rugalmasra keményedik.
  - 5 Fordítsuk ki téssztát a tortaformákból, és sütőrácson hagyjuk kihűlni.

## csokoládékrém töltelék

- hozzávalók
- 275 g darabokra tört étcsokoládé
  - 225 ml tejszín
- elkészítés
- 1 Forrásban levő víz fölé helyezett edényben olvasszuk fel a csokoládét.
  - 2 Alacsony fordulatszámon kezdve verjük fel a tejszínhabot. Közben fokozatosan növeljük a fordulatszámot addig, amíg lágy habot kapunk.
  - 3 Amikor a csokoládék felolvadt, vegyük el a vízről, és nagy kanállal kanalazzuk a tejszíhabba.
  - 4 A tölteléket kanalazzuk a süteményekre, és illesszük össze a két darabot

## zöldpaprikás marinád

- alkotóelemek
- 200 g hideg tiszta méz (egy éjszakára hűtőbe téve)
  - 1 zöldpaprika (egész)
  - 5 ml ropogós mogyoróvaj
  - fűszerek
- elkészítési mód
- 1 Tegye az összes alkotóelemet a többfunkciós mini darálóba.
  - 2 Tegye a toldatot a mixerre, és hagyja, hogy az alkotóelemek elhelyezkedjenek a kés körül.
  - 3 Kapcsolja be 10 másodperces mixelésre.
  - 4 Fogyassza ízlés szerint.



## robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

### **przed użyciem urządzenia marki Kenwood**

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.

### **bezpieczeństwo obsługi**

- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia i zamocowanych na nim nasadek.
- Włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez dozoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno uruchamiać miksera z głowicą w pozycji uniesionej.
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci z blatu, na którym stoi urządzenie zwisał przewód sieciowy.
- Nie dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek lub kilku nasadek jednocześnie.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników.
- Korzystając z nasadek, należy przeczytać załączoną do danej nasadki instrukcję obsługi i bezpieczeństwa.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ jest ciężkie. Przed podniesieniem sprawdzić, czy głowica jest zablokowana, a miska, przybory, osłony wyjść i przewód sieciowy nie są luźne.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lubtrzymała od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadek i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

### **przed podłączeniem do sieci**

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia Wspólnoty nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### **przed pierwszym użyciem**

- 1 Usunąć wszelkie materiały pakunkowe.
- 2 Umyć części (zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”).
- 3 Niepotrzebną część przewodu wsunąć do schowka, znajdującego się z tyłu urządzenia.

# robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

## robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

wyjścia nasadek ① wyjście obrotów wysokich

② wyjście obrotów średnich

③ wyjście obrotów niskich

④ gniazdo do osadzania przyborów

mikser ⑤ głowica miksera

⑥ zatrzask wyjść

⑦ miska (szklana – z modelem KMC015)

⑧ podkładka pod miskę

⑨ dźwignia podnoszenia głowicy

⑩ włącznik i przycisk wyboru prędkości

⑪ korpus z silnikiem

⑫ ubijak „K”

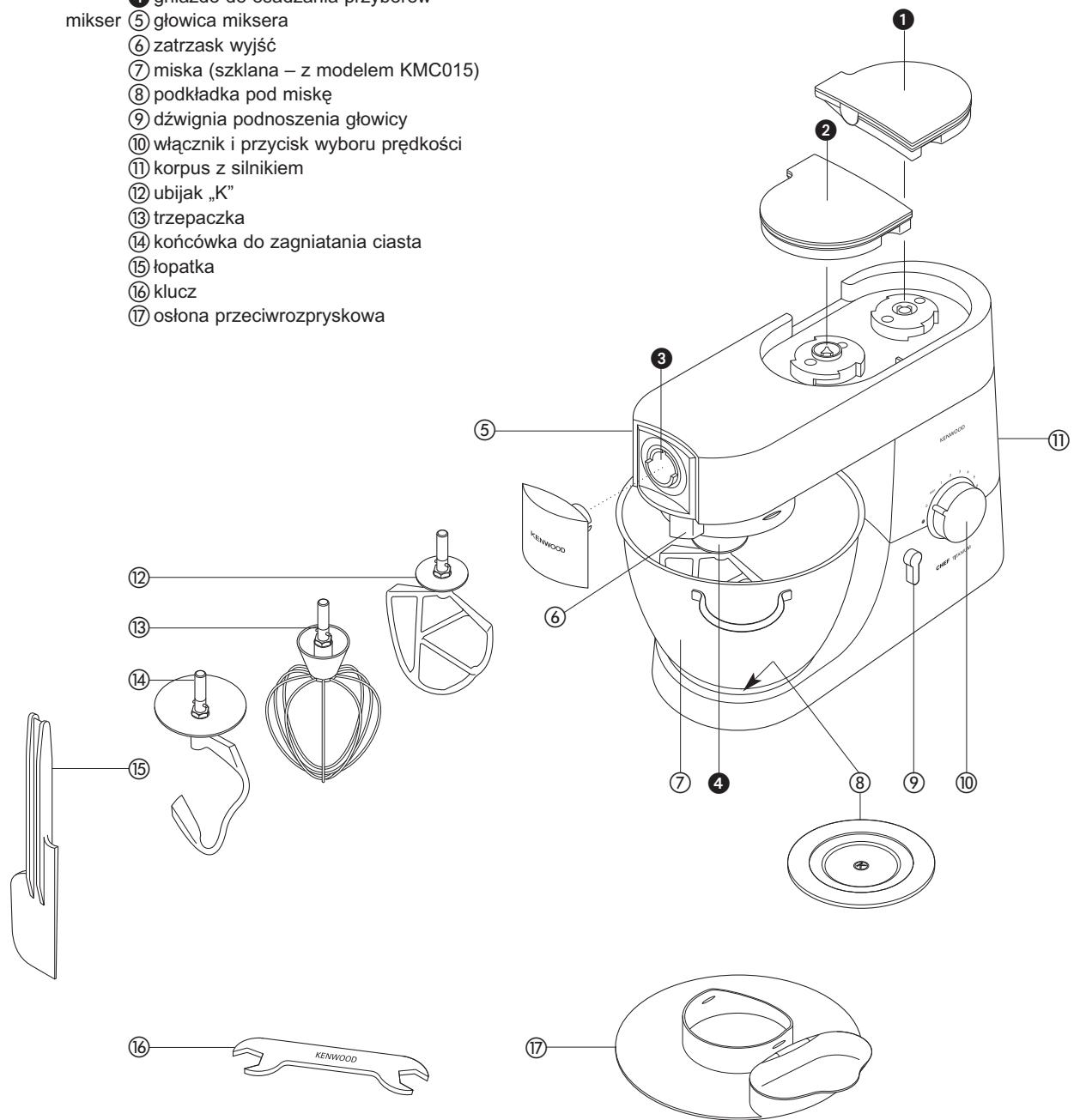
⑬ trzepaczka

⑭ końcówka do zagniatania ciasta

⑮ łyżka

⑯ klucz

⑰ osłona przeciwzpryskowa



# mikser

## przybory do mikowania – przykłady zastosowań

- ubijak „K”**
- Do przygotowywania różnego rodzaju ciast i ciastek, lukru, polew, mas, nadzienia, eklerów i ziemniaków purée.
- trzepaczka**
- Do ubijania jaj, śmietany, rzadkiego ciasta (np. naleśnikowego), bezłuszczonego ciasta biszkoptowego, bezów, serników, lekkich pianek, suflétów. Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanych (np. ucierania cukru z tłuszczem) – grozi to jej uszkodzeniem.
- końcówka do zagniatania ciasta**
- Do ciast drożdżowych.

## obsługa miksera

- Dźwignię podnoszenia głowicy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ① i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy. Sprawdzić, czy podkładka pod miskę została prawidłowo założona – strona oznaczona symbolem ② powinna być skierowana do góry.
- Wsunąć do góry do oporu ②, a następnie przekręcić.
- Umieścić miskę w podstawie – nacisnąć i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ③.
- Lekko podnieść głowicę, a następnie przekręcić dźwignię do podnoszenia głowicy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i opuścić głowicę, aż się zablokuje.
- Włączyć urządzenie, przekręcając przycisk wyboru prędkości do wybranego ustawienia.
- Do trybu pracy przerywanej użyć ustawienia ④.
- Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

## zdejmowanie końcówek

- wskazówki**
- Pracę należy regularnie przerywać, wyłączać urządzenie i zgarniać łypatką składniki z boków miski.
  - Najlepiej ubijają się jaja o temperaturze pokojowej.
  - Przed ubijaniem białek sprawdzić, czy w misce i na trzepaczce nie ma pozostałości po tłuszczu bądź żółtkach.
  - Do ciasta francuskiego, kruchego, ptysiowego itp. używać zimnych składników, chyba że w przepisie podano inaczej.

## wskazówki dotyczące pieczenia chleba

- uwaga**
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników, podanej poniżej – spowoduje to przeciążenie miksera.
  - Jeżeli słysząc, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.
  - Składniki mieszą się najlepiej, gdy najpierw wlejemy składniki płynne.

Maksymalne pojemności		CHEF	MAJOR
Kruche ciasto (do potraw w cieście)	Waga mąki	680 g	910 g
Ciasto na chleb (twarde ciasto drożdżowe)	Waga mąki	1,36 kg	1,5 kg
	Waga całkowita	2,18 kg	2,4 kg
Miękkie ciasto drożdżowe (z dodatkiem masła i jaj)	Waga mąki	1,3 kg	2,6 kg
	Waga całkowita	2,5 kg	5 kg
Mieszanka do keksa (metoda z ucieraniem tłuszcza z cukrem)	Waga całkowita	2,72 kg (mieszanka z 9 jajami)	4,55 kg (mieszanka z 15 jajami)
Białka	Liczba	12	16
	Waga	(455 g)	(605 g)

\* Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

## przycisk wyboru prędkości ④

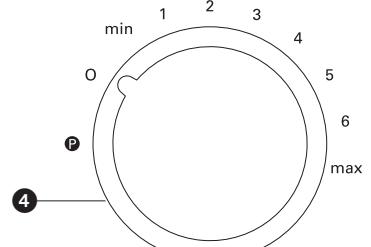
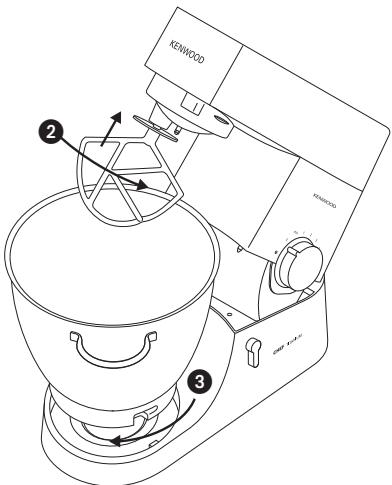
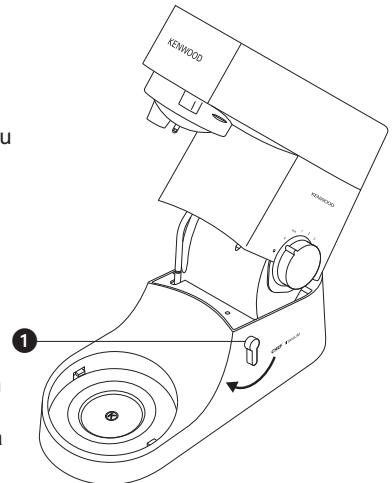
- ubijak „K”**
- ucieranie tłuszcza z cukrem** rozpocząć od prędkości „min” i stopniowo zwiększać do „max”.
  - łączenie jaj z utartymi składnikami** od 4 do „max”.
  - dodawanie mąki, owoców itp.** od „min” do 1
  - ciasta w proszku** rozpocząć od prędkości „min” i stopniowo zwiększać do „max”.
  - wcieranie tłuszcza do mąki** od „min” do 2.

- trzepaczka**
- stopniowo zwiększać prędkość do „max”.

- końcówka do zagniatania ciasta**
- rozpocząć od prędkości „min”, stopniowo zwiększając do 1.

## uwaga

Przed korzystaniem z wyjść innych nasadek należy sprawdzić, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.



# rozwiązywanie problemów

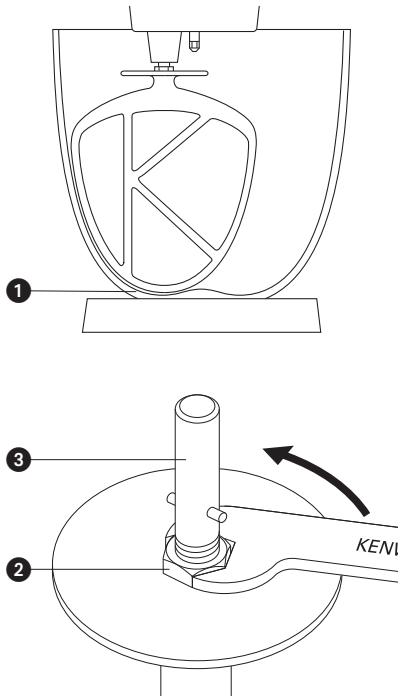
## problem

- Trzepaczka bądź ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.

**rozwiązanie** • Wyregulować wysokość, używając załączonego w zestawie klucza. Sposób regulowania wysokości:

- 1 Wyłączyć urządzenie z sieci.
- 2 Unieść głowicę miksera i wsunąć trzepaczkę lub ubijak.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy trzepaczka i ubijak „K” będą **prawie** dotykać dna miski ①.
- 4 Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę ② na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka ③. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy przekreć trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekreć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Zakrańić nakrętkę.
- 6 Zamocować końcówkę w mikserze, a następnie opuścić głowicę miksera. Sprawdzić pozycję końcówki (zob. punkty powyżej).
- 7 W razie konieczności czynność powtarzać do momentu, aż końcówka znajdzie się na odpowiedniej wysokości. Po wyregulowaniu wysokości końcówki mocno zakrańić nakrętkę.

**końcówka do zagniatania ciasta** – wysokość tej końcówki jest ustalona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.



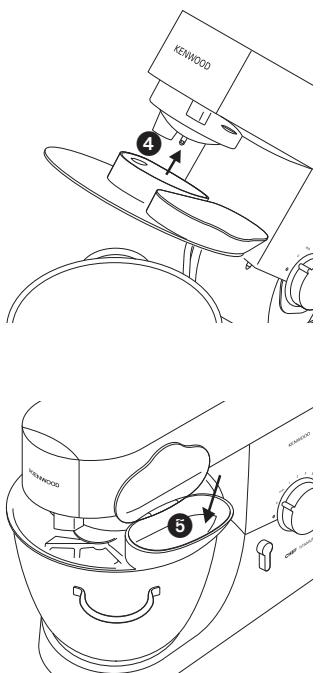
## problem

- Mikser zatrzymuje się podczas pracy.

**rozwiązanie** • Mikser wyposażono w mechanizm zabezpieczający przed przeciążeniem. Jeżeli silnik zostanie przeciążony, urządzenie automatycznie zatrzyma się. Jeżeli mechanizm zabezpieczający zadziała, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Wyjąć część składników z miski, aby odciążyć silnik i odczekać kilka minut. Podłączyć urządzenie do prądu i wybrać prędkość. Jeżeli mikser nie włączy się natychmiast, odczekać jeszcze chwilę.

# montaż i korzystanie z osłony przeciwpopraskowej

- 1 Unieść głowicę miksera do momentu, aż zaskoczy.
- 2 Umieścić miskę w podstawie.
- 3 Wepchnąć osłonę przeciwpopraskową w spodnią część głowicy miksera ④, aż znajdzie się we właściwym położeniu. Część z klapką powinna być ułożona w sposób pokazany na rysunku.
- 4 Zamocować wybraną końcówkę.
- 5 Opuścić głowicę.
- Podczas mieszania składniki można dodawać bezpośrednio do miski, otwierając klapkę w osłonie przeciwpopraskowej ⑤.
- Zdejmowanie osłony przeciwpopraskowej przy zmianie końcówki nie jest konieczne.
- 6 Zdjąć osłonę przeciwpopraskową, unosząc głowicę miksera i zsuwając osłonę.



## dostępne nasadki

Informacji dotyczących zakupu nasadek nie załączonych w niniejszym zestawie udziela autoryzowany przez firmę KENWOOD zakład naprawczy.

nasadka      kod nasadki

**nasadka do krojenia w kostkę** ① MGX400

**maszynka do makaronu**

    plaskiego ② AT970A

    dodatkowe nasadki  
        do makaronu  
            (nie pokazane na  
            rysunku) używane  
            z modelem AT970A

AT971A tagliatelle  
AT972A tagliolini  
AT973A trenette  
AT974A spaghetti

**maszynka do makaronu** ③ AT910 w zestawie z foremką do rurek maccheroni rigati  
(do maszynki pasuje 12 innych dodatkowych foremek oraz  
nasadka do ciastek)

**obrotowa krajalnica**

    do żywności ④ AT643 w zestawie z 5 bębnami

**wyciskarka do owoców** ⑤ AT644

**wielofunkcyjna maszynka**

    do mielenia ⑥ AT950A w zestawie z drobnym, średnim i grubym sitkiem,  
        małą i dużą nakładką do kiełbas oraz nasadką do  
        klopsików kebbe

**wielofunkcyjna maszynka**

    do mielenia ⑦ AT955 w zestawie z drobnym, średnim i grubym sitkiem,  
        małą i dużą nakładką do kiełbas oraz nasadką do  
        klopsików kebbe

**młynek do ziaren** ⑧ AT941A

**nasadka do przetwarzania**

    żywności ⑨ AT647 w zestawie znajduje się 6 tarcz tnących oraz nóż

**szatkownica pro slicer/grater** ⑩ AT340 w zestawie znajduje się 7 tarcz tnących

**wyciskarka do cytrusów** ⑪ AT312

**blender** ⑫ 1,5 l akrylowy AT337, 1,6 l szkło thermo resist – odporne na różne  
temperatury AT358, 1,5 l ze stali nierdzewnej AT339

**mini-rozdrabniacz/młynek** ⑬ AT320A w zestawie z 4 szklanymi dzbankami i 4 pokrywkami  
umożliwiającymi przechowywanie zmielonych składników

**sokowirówka do pracy ciągłej** ⑭ AT641

**maszynka do lodów** ⑮ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

**obieraczka do ziemniaków** ⑯ CHEF AT444, MAJOR AT445

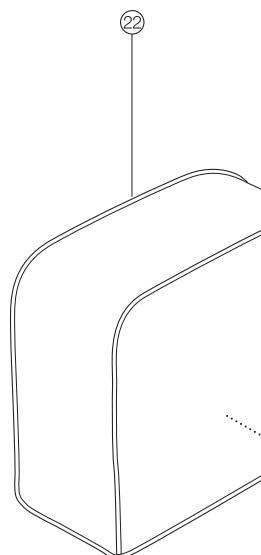
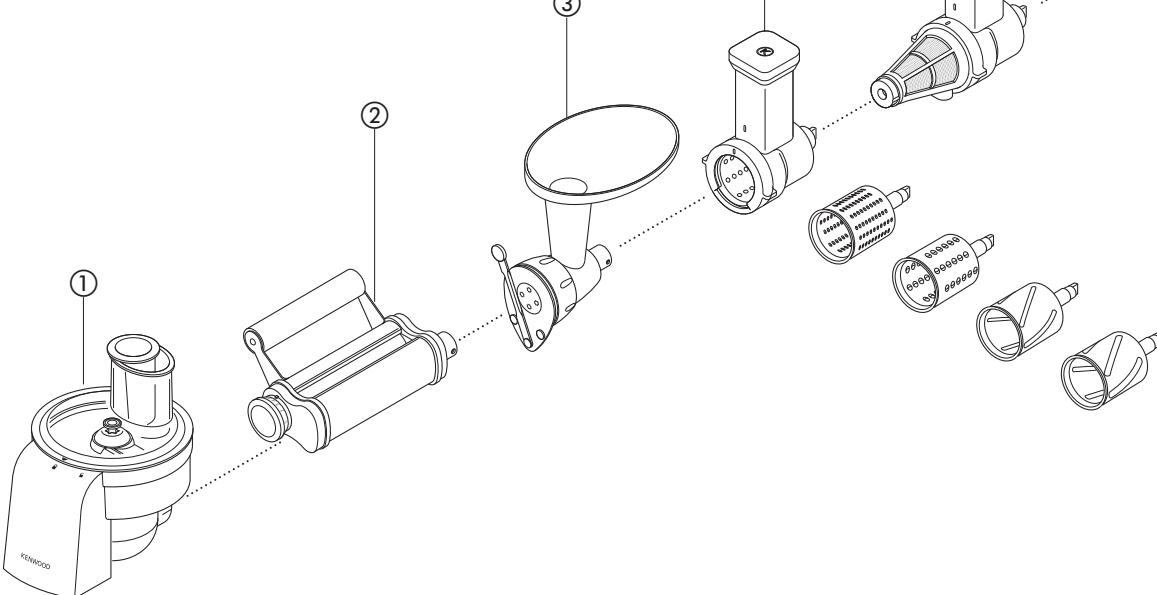
**durszlak i sitko** ⑰ CHEF AT992A, MAJOR AT930A  
**waga** ⑱ AT850B

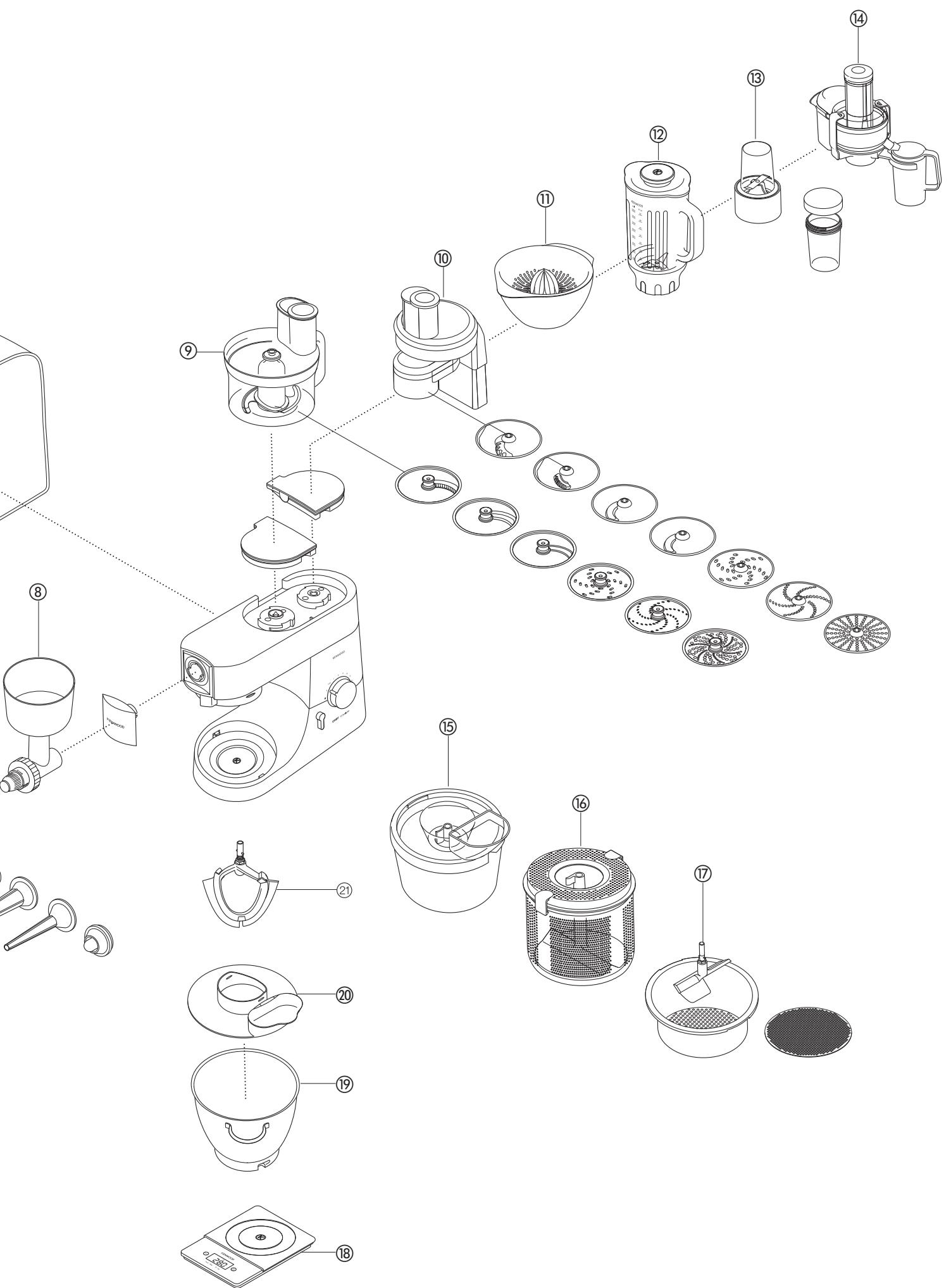
**miski ze stali nierdzewnej z uchwytnymi** ⑲ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

**osłona przeciwrozpyskowa** ⑳ CHEF i MAJOR 34445A

**końcówka do ucierania** ㉑ CHEF AT501, MAJOR AT502

**osłona** ㉒ CHEF 29021, MAJOR 25639

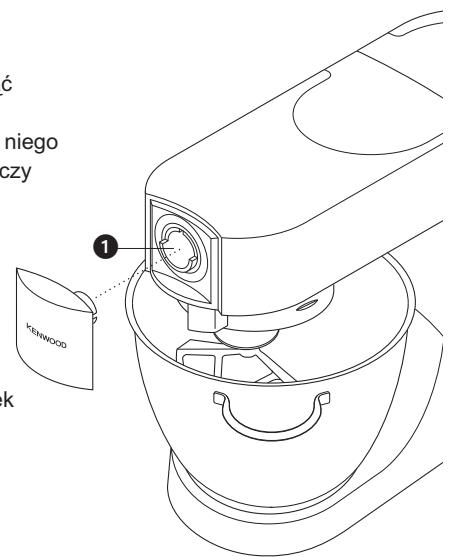




# konserwacja i czyszczenie

## konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia **gniazda 1**, może pojawić się wokół niego niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.



- korpus, osłony gniazd • Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.  
• Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać w wodzie.
- miska • Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.  
• Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
- końcówki • Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kuchenki, piekarnika, mikrofalówki).
- końcówki • Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- osłona przeciwzpryskowa • Umyć ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

## serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
  - czynności serwisowych bądź naprawczych
  - udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.
- 
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
  - Wyprodukowano w Chinach.



## UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMAGAMI DYREKTYWY WSPÓŁNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczna oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

## przepisy

zob. ustęp pt. „wskazówki dotyczące pieczenia chleba”.

### **chleb jasny miękkie ciasto na chleb typu europejskiego**

składniki • 2,6 kg zwykłej mąki

**Podana ilość odnosi się do** • 1,3 l mleka

**modeli Major. W przypadku** • 300 g cukru

**modeli Chef należy zmniejszyć** • 450 g margaryny

**podane ilości o połowę i dodać** • 100 g drożdży świeżych lub 50 g drożdży w proszku

**całą mąkę naraz.** • 6 ubitych jaj

• 5 szczypt soli

sposób przygotowania 1 Margarynę roztopić w mleku i podgrzać do temperatury 43°C.

2 **drożdże w proszku** (typ wymagający dodania wody): dodać drożdże i cukier do mleka i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).

**świeże drożdże:** wkruszyć do mąki i dodać cukier.

**inne rodzaje drożdży:** przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.

3 Mleko wlać do miski. Dodać ubite jaja i 2 kg mąki.

4 Mieszać na minimalnych obrotach przez minutę, a potem kolejną minutę na prędkości 1.

Zgarnąć z boków miski.

5 Dodać pozostałą część mąki i mieszać przez minutę na minimalnej prędkości, następnie na prędkości 1 przez 2-3 minuty, aż ciasto będzie gładkie i równomiernie wymieszane.

6 Rozrobionym ciastem wypełnić do połowy kilka posmarowanych tłuszczem 450-gramowych form lub uformować z niego bułki. Przykryć sciereczką i zostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi objętość.

7 Piec w temperaturze 200°C przez 20-25 minut (bochenki w formach) lub 15 minut (bułki).

8 Postukany w spód gotowy chleb powinien wydawać pusty dźwięk.

Przepis na ok. 10 bochenków.

### **kruche ciasto (do potraw w cieście)**

składniki • 450 g mąki, przesianej z solą

• 5 ml (1 łyżeczka) soli

• 225 g tłuszczu (zmieszać wyjęte prosto z lodówki smalec i margarynę)

• ok. 80 ml (4 łyżki) wody

wskazówka • Ciasta nie wolno przemieszać.

sposób przygotowania 1 Mąkę wsypać do miski. Tłuszcza grubo posiekać i dodać do mąki.

2 Mieszać na prędkości 1, aż ciasto zacznie przypominać bułkę tartą. Mieszaninie należy zakończyć, zanim ciasto uzyska gładką („tłustą”) konsystencję.

3 Dodać wodę i mieszać na najwyższej prędkości. Mieszaninie zakończyć, gdy tylko woda połączy się z resztą składników.

4 W zależności od użytego nadzienia, piec w temperaturze ok. 200°C.

### **torcik bezowy z owocami**

składniki • białka z 3 dużych jaj

• 175 g cukru pudru

• 275 ml śmietany kremówkii

• świeże owoce, np. maliny, truskawki, winogrona, kiwi

sposób przygotowania 1 Białka ubić na sztywno na wysokiej prędkości.

2 Przy trzepaczce pracującej na prędkości 5 stopniowo dodać cukier – po jednej łyżeczce na raz, przed dodaniem następnej czekając, aż cukier zostanie zmieszany.

3 Formę wyłożyć papierem silikonowym, a następnie łyżeczką wyłożyć masę bezową na papier, tworząc „gniazdko” o średnicy ok. 20 cm.

4 Formę wstawić do rozgrzanego wcześniej do 150°C piekarnika, a następnie natychmiast zmniejszyć temperaturę do 140°C i piec godzinę. Wyłączyć piekarnik, ale bez pozostawić w środku do ostygnięcia.

5 Gdy torcik ostygnie, usunąć papier silikonowy i wyłożyć na naczynie, w którym zostanie podany. Śmietanę ubić na sztywno, a następnie posmarować nią wierzch tortu i udekorować owocami.

## *przepisy – ciąg dalszy*

### **pyszne ciasto czekoladowe**

- składniki
- 225 g masła (musi być miękkie)
  - 250 g cukru pudru
  - 4 jaja
  - 5 ml (1 łyżeczką) kawy rozpuszczalnej, rozpuszczonej w 15 ml (1 łyżce) gorącej wody
  - 30 ml (2 łyżki) mleka
  - 5 ml (1 łyżeczką) olejku migdałowego
  - 50 g mielonych migdałów
  - 100 g mąki z dodatkiem proszku do pieczenia
  - 5 ml (1 łyżeczką) proszku do pieczenia
  - 50 g gorzkiego kakao
- sposób przygotowania
- 1 Masło i cukier wymieszać, rozpoczynając od niskiej prędkości i stopniowo ją zwiększając, aż utworzy się lekka i puszysta masa. Zgarnąć masę ze ścianek miski i z ubijaka.
  - 2 Jaja wbić do dzbanka itp. i włączyć mikser na wysoką prędkość. Stopniowo, po trochu na raz, dodawać jaja do masy, mieszając, aż całkowicie się z nią połączą. Wyłączyć urządzenie i zgarnąć masę ze ścianek miski.
  - 3 Przy niskiej prędkości do masy wмесzać rozpuszczoną kawę, mleko i olejek migdałowy. Dodać mielone migdały, przesianą mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Mieszać na niskiej prędkości, aż składniki połączą się ze sobą.
  - 4 Uzyskaną masę podzielić na dwie części – rozlać do dwóch 20-centymetrowych form, wyłożonych papierem do pieczenia, wysmarowanym tłuszczem. Wyrównać wierzch i piec przez ok. 30 minut w temperaturze 180°C, aż po dotknięciu ciasto będzie odzyskiwać kształt.
  - 5 Wyłożyć na druciany ruszt, aby ciasto ostygło.

### **nadzienie z czekoladowej pianki**

- składniki
- 275 g gorzkiej czekolady, połamanej na kawałki
  - 225 ml śmietany kremówki
- sposób przygotowania
- 1 Stopić czekoladę – umieścić ją w misce ustawionej na rondelku z lekko gotującą się wodą.
  - 2 Śmietanę ubić na sztywno – rozpocząć od niskiej prędkości i stopniowo ją zwiększać.
  - 3 Gdy czekolada się rozpuści, zdjąć rondelek z ognia i przy pomocy dużej łyżki wмесzać do śmietany.
  - 4 Tak przygotowanym nadzieniem posmarować dwie ostudzone części ciasta.

### **marynata chili**

- składniki
- 200 g płynnego miodu, schłodzonego przez noc w lodówce
  - 1 zielona papryczka chili (cała)
  - 5 ml (1 łyżeczką) masła orzechowego
  - przyprawy
- sposób przygotowania
- 1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młyńku.
  - 2 Nasadkę zamocować w mikserze i zaczekać, aż składniki osiądą wokół ostrzy.
  - 3 Miksować w trybie pracy przerywanej przez 10 sekund.
  - 4 Podawać w preferowany sposób.



# ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

## Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

## Меры предосторожности

- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь руками вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям пользоваться им.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его: смотрите раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- Никогда не включайте миксер, если головка находится в поднятом положении.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование насадок различных типов.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Будьте осторожны, поднимая этот тяжелый электроприбор. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, а чаша, насадки, крышки на установочных адаптерах и сетевой шнур надежно закреплены.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

## Перед включением комбайна

- Убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней поверхности комбайна.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

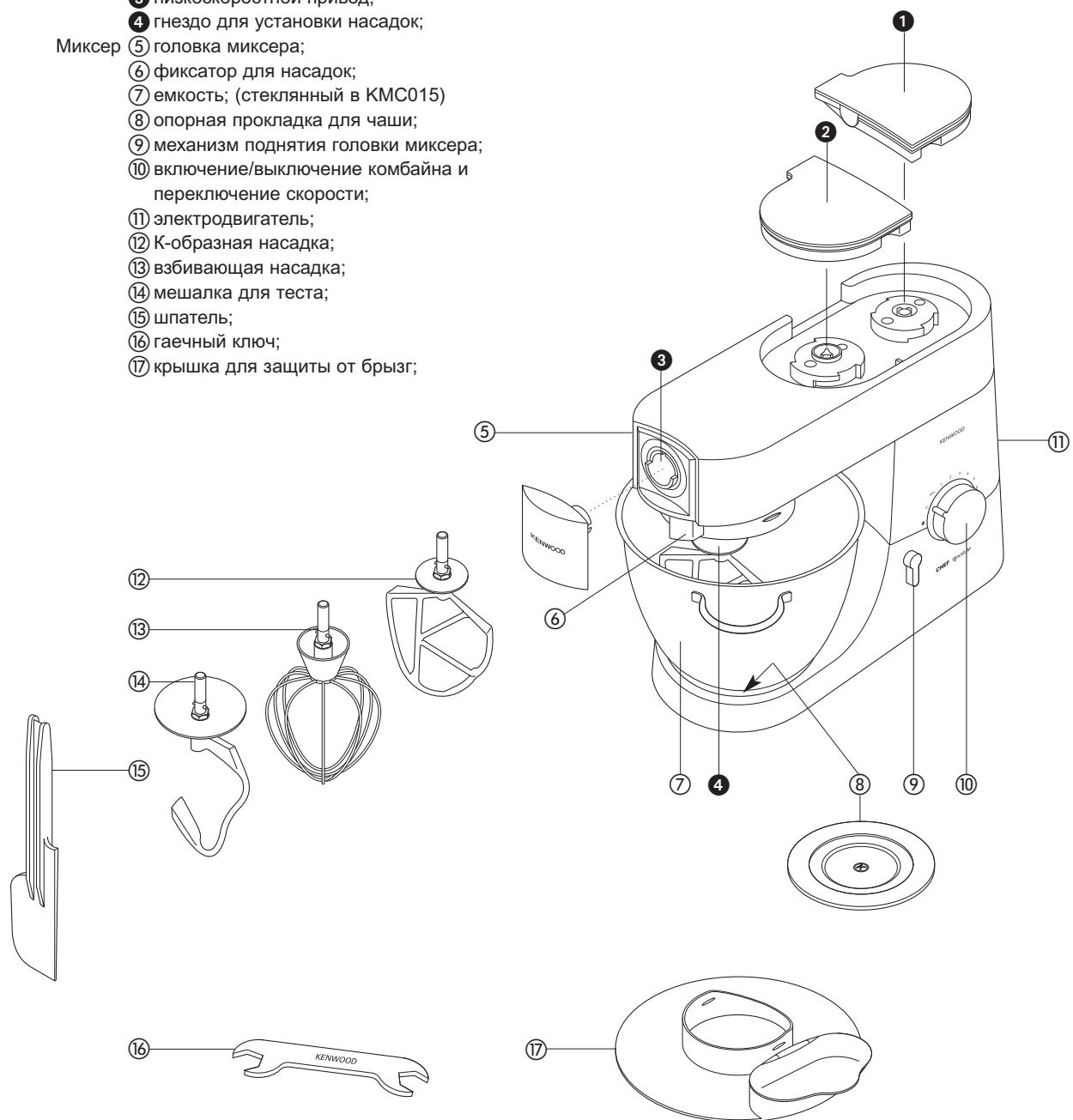
## Перед первым использованием

- 1 Удалите весь упаковочный материал.
- 2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход'.
- 3 Уберите лишнюю длину сетевого шнура в отсек на задней поверхности кухонного комбайна.

# ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

**Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна  
фирмы KENWOOD**

- Гнезда для крепления ① высокоскоростной привод;  
различных насадок ② установочный адаптер со средней скоростью вращения;  
③ низкоскоростной привод;  
④ гнездо для установки насадок;
- Миксер ⑤ головка миксера;  
⑥ фиксатор для насадок;  
⑦ емкость; (стеклянный в KMC015)  
⑧ опорная прокладка для чаши;  
⑨ механизм поднятия головки миксера;  
⑩ включение/выключение комбайна и  
переключение скорости;  
⑪ электродвигатель;  
⑫ К-образная насадка;  
⑬ взбивающая насадка;  
⑭ мешалка для теста;  
⑮ шпатель;  
⑯ гаечный ключ;  
⑰ крышка для защиты от брызг;



# МИКСЕР

## Насадки для смещивания и их назначение

- К-образная насадка
- Предназначена для приготовления тортов, бисквитов, мучных кондитерских изделий, сахарной глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.
- Взбивающая насадка
- Предназначена для взбивания яиц, кремов, жидкого теста, опарного теста без добавления жиров, меренг, пирогов с сырной массой, муссов и суфле. Не используйте эту насадку для приготовления смесей плотной консистенции (например, для жирных кремов и сахаросодержащей смеси) - вы можете повредить насадку.
- Мешалка для теста
- Предназначена для вымешивания дрожжевого теста.

## Как пользоваться миксером

- Поверните рычаг подъема головки по часовой стрелке ① и поднимите головку миксера до упора.  
Убедитесь, что опорная прокладка для чаши установлена правильно - обозначение ② на лицевой стороне.
- Подать ее вверх до упора ②, затем повернуть.
- Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке ③.
- Немного приподнимите головку миксера, а затем поверните рычаг подъема головки миксера по часовой стрелке и опустите головку миксера до упора.
- Включите, установив переключатель скорости в требуемое положение.
- Для работы в 'импульсном' режиме установите переключатель в положение ④
- Закончив работу, всегда выключайте прибор и отключайте его от сети питания.

Для удаления насадки 7 Поверните и снимайте.

- Полезные советы
- Периодически выключайте миксер и снимайте шпателем остатки продуктов со стенок емкости.
  - Для взбивания лучше всего использовать яйца, нагретые до комнатной температуры.
  - Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что на взбивающей насадке и в резервуаре нет следов жира или желтка.
  - Для приготовления сдобного теста используйте холодные ингредиенты, если в рецептах не приведены иные указания относительно их температуры.

## Указания по выпечке хлеба

- Важно
- Никогда не превышайте максимальных норм загрузки, указанных ниже - вы перегрузите комбайн.
  - Если вы слышите, что комбайн работает с перегрузкой, остановите его, удалите половину теста и приготовьте каждую часть отдельно.
  - Ингредиенты смешиваются лучше, если сначала налить жидкость.

Максимальные нормы загрузки комбайна	CHEF	MAJOR
Песочное тесто	Мука	680 г
Тесто для выпечки хлеба (крутое дрожжевое)	Мука	1,36 кг
	Общая масса	2,18 кг
Мягкое дрожжевое тесто (с маслом и яйцом)	Мука	1,3 кг
	Общая масса	2,5 кг
Смесь для фруктового кекса (методом взбивания жиров с сахаром)	Общая масса	2,72 кг (9 яиц)
Яичные белки	Общая масса	12 штук (455 г)
		16 штук (605 г)

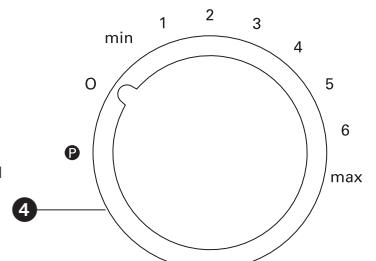
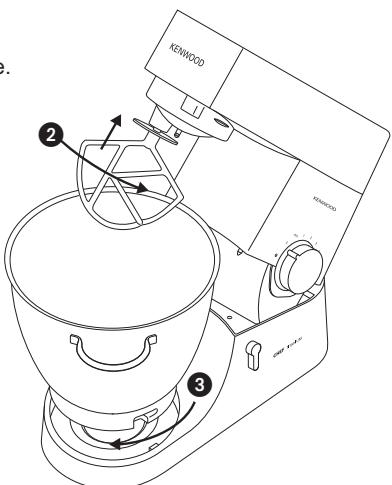
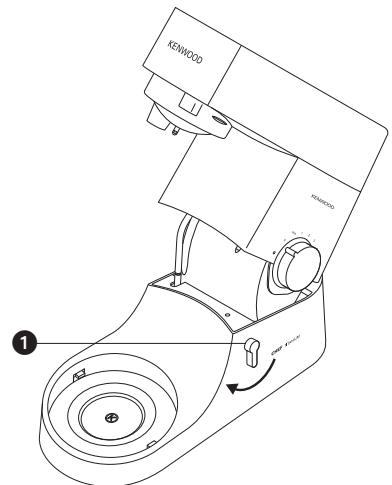
\* Используемый размер яиц - средний (вес 53-63г).

## Скорости ④

- К-образная насадка
- взбивание жиров с сахаром** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до "max".
  - сбивание яиц во взбитую смесь**: 4 - максимальная ("max").
  - замешивание теста, перемешивание фруктов** и т. п. - "min" - 1.
  - смесь для приготовления кексов** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до "max".
  - растирание жиров с мукой** - "min" - 2.
- Взбивающая насадка
- Постепенно увеличивайте скорость до отметки "max".
- Мешалка для теста:
- Начинайте на минимальной отметке "min" и постепенно увеличивайте скорость до значения 1.

## внимание!

При использовании других отверстий в чаше не должно находиться инструментов.



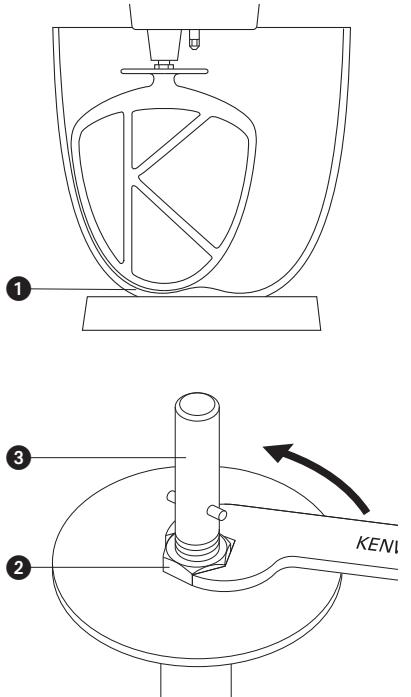
# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

## Неисправность

- Взбивающая насадка или К-образная насадка задеваю за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.

устранение • При необходимости вы можете отрегулировать высоту с помощью гаечного ключа, который входит в комплект прибора. Основные этапы:

- 1 Отключите прибор от сети.
  - 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
  - 3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку. В идеальном варианте венчик или К-образная насадка должны **почти** касаться дна чаши **1**.
  - 4 С помощью гаечного ключа открутите гайку **2**, чтобы можно было регулировать положение вала **3**. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
  - 5 Закрутите гайку.
  - 6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. (Проверьте положение насадки, см. выше перечисленные пункты).
  - 7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.
- Крюкообразная насадка для вымешивания теста** – положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.



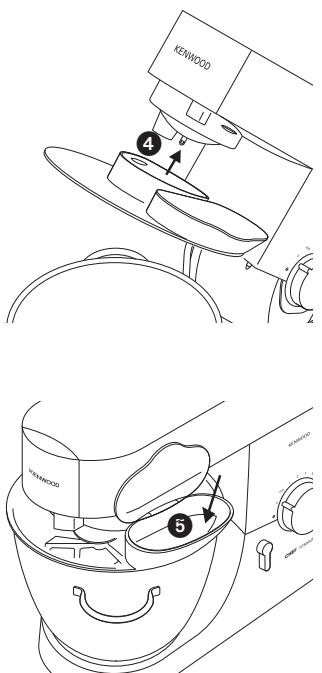
## неисправность

- Миксер во время работы останавливается.

устранение неисправности • Приобретенный вами миксер комплектуется устройством защиты от перегрузок. В случае перегрузки миксер останавливается во избежание повреждения кухонного комбайна. Если подобное случится, выключите миксер и отсоедините вилку шнура от сети. Удалите из него часть ингредиентов для уменьшения нагрузки. Через несколько минут вновь вставьте вилку сетевого шнура в розетку и снова выберите скорость вращения. Если миксер сразу не включится, подождите еще некоторое время.

## Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг

- 1 Поднимайте головку миксера, пока не услышите щелчок.
- 2 Установите чашу на подставку.
- 3 Плотно наденьте крышку для защиты от брызг на нижнюю часть головки миксера **4**, и надавите для фиксации. Шарнирную секцию следует расположить так, как показано на рисунке.
- 4 Установите необходимую насадку.
- 5 Опустите головку миксера.
- В процессе перемешивания ингредиенты добавляются непосредственно в чашу через шарнирную секцию крышки для защиты от брызг, которая весит на специальных петлях **5**.
- Если необходимо поменять насадку, крышку для защиты от брызг снимать не нужно.
- 6 Чтобы снять крышку для защиты от брызг, поднимите головку миксера и сдвиньте крышку в бок.



# Насадки для кухонного комбайна

Чтобы приобрести насадку, которая не входит в комплект поставки, см. информацию в разделе "Обслуживание покупателей"

приспособления код приспособления

**нарезка** ① MGX400

**Плоская макаронница** ② AT970A

Дополнительные насадки  
для макаронных изделий  
(не показаны) используется  
совместно с AT970A

AT971A - тальятели

AT972A тальолини

AT973A тренетте

AT974A спагетти

**макаронница** ③ AT910 поставляется с насадкой для производства ригатти  
(можно установить 12 дополнительных насадок и насадку для  
печенья)

**вращающийся нож** ④ AT643 поставляется с 5 лезвиями

**соковыжималка для фруктов** ⑤ AT644

**универсальный**

**измельчитель** ⑥ AT950A поставляется с решетками для мелкой, средней  
и крупной нарезки, с порционными насадками для колбасы  
маленького и большого размера, а также насадкой для  
приготовления "кебе"

**измельчитель** ⑦ AT955 поставляется с решетками для мелкой, средней  
и крупной нарезки, с порционными насадками для колбасы  
маленького и большого размера, а также насадкой для  
приготовления "кебе"

**мельница для зерен** ⑧ AT941A

**кухонный комбайн** ⑨ AT647 включает 6 режущих дисков и один нож

**терка** ⑩ AT340 включает 7 режущих дисков

**соковыжималка для**

**цитрусовых** ⑪ AT312

**блендер** ⑫ 1,5 л, акрил AT337, 1,6 л, термостойкое стекло AT358,  
1,5 л н/ж сталь AT339

**мини-измельчитель/** ⑬ AT320A поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4  
**мельница** крышками для хранения

**профессиональная**

**соковыжималка**

**(продолжительный**

**режим работы)** ⑭ AT641

**насадка-мороженица** ⑮ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

**картофелечистка** ⑯ CHEF AT444, MAJOR AT445

**дуршлаг с ситом** ⑰ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

**весы** ⑯ AT850B

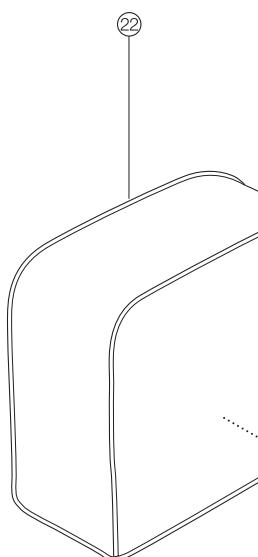
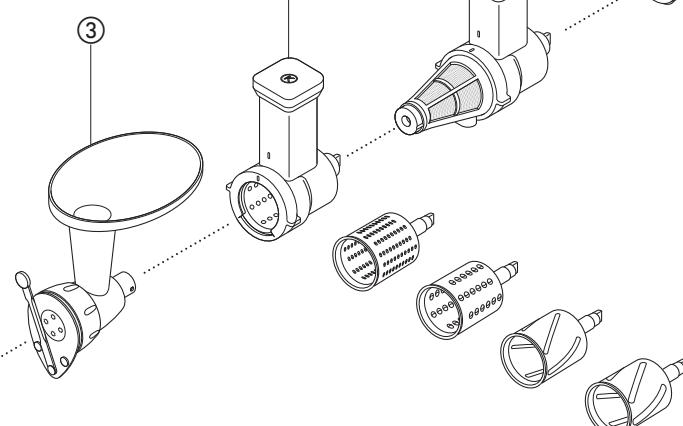
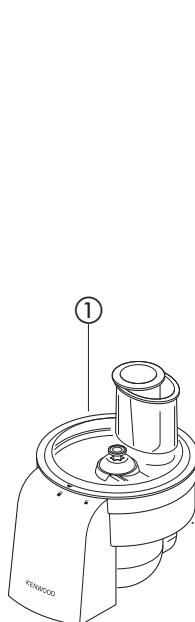
**чаши из нержавеющей стали** ⑯ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

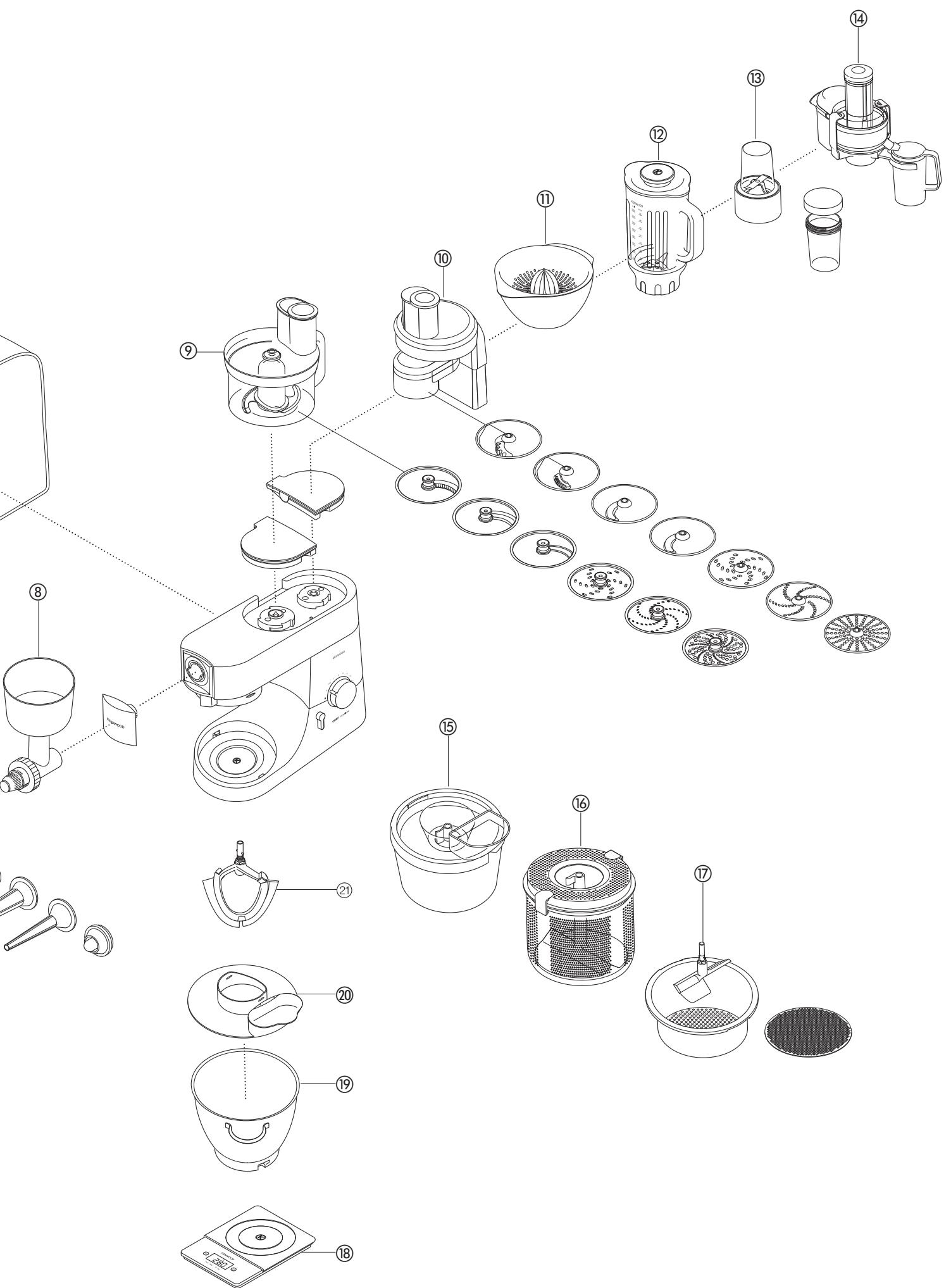
**с ручками**

**крышка для защиты от брызг** ⑳ CHEF & MAJOR 34445A

**взбивающая насадка** ㉑ CHEF AT501, MAJOR AT502

**крышка** ㉒ CHEF 29021, MAJOR 25639

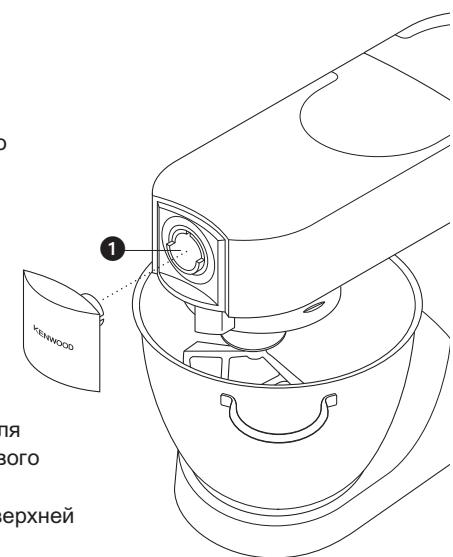




# ОЧИСТКА И УХОД

## Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- На установочном адаптере 1 при первом использовании электроприбора может появиться немного густой смазки. Это нормальное явление – просто удалите смазку.



силовой блок, крышки на установочных адаптерах

- Протереть влажной салфеткой и просушить.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду.

чаша

- Вымойте чашу руками и тщательно высушите или вымойте чашу в посудомоечной машине.
- Ни в коем случае не пользуйтесь проволочной щеткой, металлической мочалкой или отбеливающими средствами для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте винный уксус.
- Держите кухонный комбайн в стороне от источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).

приспособления

- Вымойте руками и тщательно высушите или вымойте в посудомоечной машине.

крышка для защиты от брызг

- Мойте только руками и тщательно просушивайте.

## Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов Kenwood.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



## ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

# РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба.

## Белый хлеб (мягкое тесто континентального типа)

ингредиенты • 2,6 кг обычной муки

Эти количества для  
моделей Major. В модели  
Chef загружать вдвоем  
меньше, муку добавлять в  
один прием • 1,3 л молока  
• 300 г сахара  
• 450 г маргарина  
• 100 г свежих дрожжей или 50 г сухих дрожжей  
• 6 взбитых яиц  
• 5 щепоток соли

способ приготовления 1 Растопите маргарин в молоке и доведите смесь до температуры 43°C.

2 **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановление влагосодержания) добавьте дрожжи и сахар в молоко и оставьте на 10 минут до появления пены.

**Свежие дрожжи:** покрошите в муку и добавьте сахар.

**Другие типы дрожжей:** следуйте указаниям изготовителя.

3 Вылейте молоко в емкость . Добавьте взбитые яйца и 2 кг муки.

4 Перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, а затем на скорости 1 в течение еще 1 минуты. Соскоблите.

5 Добавьте соль и оставшееся количество муки и перемешайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, затем на скорости 1 еще 2 - 3 минуты до получения однородной смеси.

6 Заполните тестом жестяные формы для выпечки на 450г, смазанные жиром, наполовину или сформуйте булочки. Затем накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

7 Выпекайте батоны при температуре 200°C при положении '6' регулятора духовки в течение 20 - 25 минут, а булочки - 15 минут.

8 Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке 'пустой' звук.

• Рецепты рассчитаны приблизительно на 10 батонов.

## Песочное тесто

ингредиенты • 450 г муки, просеять вместе с солью

• 5 мл (1 ч.л.) соли  
• 225 г жира (смесь свиного жира и маргарина, охлажденная)  
• около 80 мл воды

Полезные советы • не перемешивайте тесто излишне долго.

способ приготовления 1 Поместите муку в емкость. Нарежьте жир крупными кубиками и добавьте в муку.  
2 Замешивайте на скорости 1 до тех пор, пока тесто не станет густым. Остановите замешивание до того, как тесто приобретет «салный» вид.  
3 Добавьте воду и перемешайте на минимальной скорости. Остановите перемешивание, как только вода будет поглощена тестом.  
4 Выпекайте при температуре 200°C при положении '6' регулятора духовки. Время выпечки зависит от начинки.

## «павловая»

ингредиенты • белок 3 крупных яиц  
• 175 г сахарной пудры  
• 275 мл двойных сливок  
• свежие фрукты, например, малина, клубника, грейпфруты, киви

способ приготовления 1 Взбить яичные белки на большой скорости до состояния «воздушности».

2 Продолжить взбивание на скорости «5», периодически добавляя по 1 ложке сахарной пудры. После добавления очередной ложки взбить.

3 Положить на противень лист силиконовой бумаги, затем ложкой расположить на бумаге меренги, которые должны образовать круглое «гнездо» диаметром около 20 см.

4 Поместить противень в печь, предварительно нагретую до 150°C (положение регулятора духовки «2») и сразу же снизить температуру до 140°C (положение регулятора духовки «1»), при которой выпекать продукт в течение 1 ч. Выключить печь, но оставить «павлову» в печи до остывания.

5 Когда продукт будет готов, отделить от него силиконовую бумагу и переместить продукт на сервировочное блюдо. Взбивать крем до состояния «воздушности», после чего покрыть им продукт «павловы» и украсить фруктами.

## РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

### восхитительный шоколадный кекс

- ингредиенты
- 225 г размягченное сливочное масло
  - 250 г сахарной пудры
  - 4 яйца
  - 5 мл (1 чайная ложка) растворимого кофе, растворить в 15 мл (1 столовая ложка) горячей воды
  - 30 мл (2 столовых ложки) молока
  - 5 мл (1 чайная ложка) миндальной эссенции
  - 50 г молотого миндаля
  - 100 г самоподнимающейся муки
  - 5 мл (1 чайная ложка) разрыхлителя теста
  - 50 г несладкого какао-порошка

- способ приготовления
- 1 Приготовить из сливочного масла и сахарной пудры крем, начав взбивание на малой скорости и, постепенно, увеличивая ее до получения легкой и пышной смеси. Извлечь смесь из чаши и удалить ее со сбивалки.
  - 2 Взбить яйца в чаше, включив миксер на высокой скорости. Взбивать небольшими порциями, добавляя в чашу яичную смесь до получения однородной массы. Выключить миксер и снять остатки теста с насадки.
  - 3 Смешать растворимый кофе, молоко и миндальную эссенцию, включив миксер на малой скорости. Добавить молотый миндаль, просеянную муку, разрыхлитель теста и какао-порошок. Смешивать на малой скорости до получения однородной смеси.
  - 4 Разложить смесь в две жестяные формы для выпечки кекса, размером 20 см каждая, дно которых выстлано промасленной маслонепроницаемой бумагой. Разровнять смесь и выпекать кексы при 180°C (положение регулятора духовки «4») примерно в течение 30 мин., пока при прикосновении они не начнут «пружинить».
  - 5 Перевернуть формы и охладить на решетке.

### шоколадная начинка «мусселин»

- ингредиенты
- 275 г чистого плиточного шоколада, разломанного на мелкие кусочки
  - 225 мл двойных сливок

- способ приготовления
- 1 Растигните шоколад в чаше, которую с этой целью следует поместить на кастрюлю с кипящей водой (на медленном огне).
  - 2 Приготовить крем, начав сбивание на малой скорости и, постепенно, увеличивая ее, пока не будет получена «воздушная» смесь.
  - 3 После того, как шоколад растает, прекратите подогревание чаши и большой ложкой добавьте шоколад в крем.
  - 4 Выложить шоколадную начинку поровну на остывшие кексы.

### Маринад из перцев чили

- Ингредиенты
- 200 г (7 унций) охлажденного жидкого меда (поставить на ночь в холодильник)
  - 1 зеленый перец чили (целый)
  - 5 мл (1 чайная ложка) арахисового масла с кусочками арахиса
  - приправы

- Способ приготовления
- 1 Положите все ингредиенты в мини-измельчитель/измельчитель.
  - 2 Установите насадку на миксер и распределите все ингредиенты вокруг ножа.
  - 3 Включите импульсный режим на 10 секунд.
  - 4 Продукт готов к употреблению.



## γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

### πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

#### ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέστε εργαλεία/εξαρτήματα, μετά από τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Κρατείστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα κινούμενα μέρη και τα προσαρμοσμένα εξαρτήματα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε και κρατήστε τα παιδιά μακριά από αυτήν.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγχετε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών'.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ όταν η κεφαλή του βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούνη μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάζετε τις οδηγίες ασφαλείας που το συνοδεύουν.
- Προσέχετε όταν σηκώνετε αυτή τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή είναι ασφαλισμένη και ότι το μπωλ, τα εργαλεία, τα καλύμματα υποδοχών και το καλώδιο είναι στερεωμένα πριν να τη σηκώσετε.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη απόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

### πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας παροχή είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της EK 2004/108/EK σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό EK υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

### πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε όλα τα μέρη της συσκευής: δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'φροντίδα και καθαρισμός'.
- 3 Πιέστε το καλώδιο που περισσεύει μέσα στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής.

# γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

## γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

στόμια εξαρτημάτων ① στόμιο υψηλής ταχύτητας

② υποδοχή μέσης ταχύτητας

③ στόμιο χαμηλής ταχύτητας

④ υποδοχέας εργαλείων

το μίξερ ⑤ κεφαλή μίξερ

⑥ αρπάγη ασφαλίσεως στομίου

⑦ μπτωλ (Γυάλινη κανάτα στο KMC015)

⑧ κάλυμμα βάσης μπτωλ

⑨ αρπάγη κεφαλής μίξερ

⑩ διακόπτης λειτουργίας/έλεγχος ταχύτητας

⑪ μονάδα κινητήρα

⑫ χτυπητήρι Κ

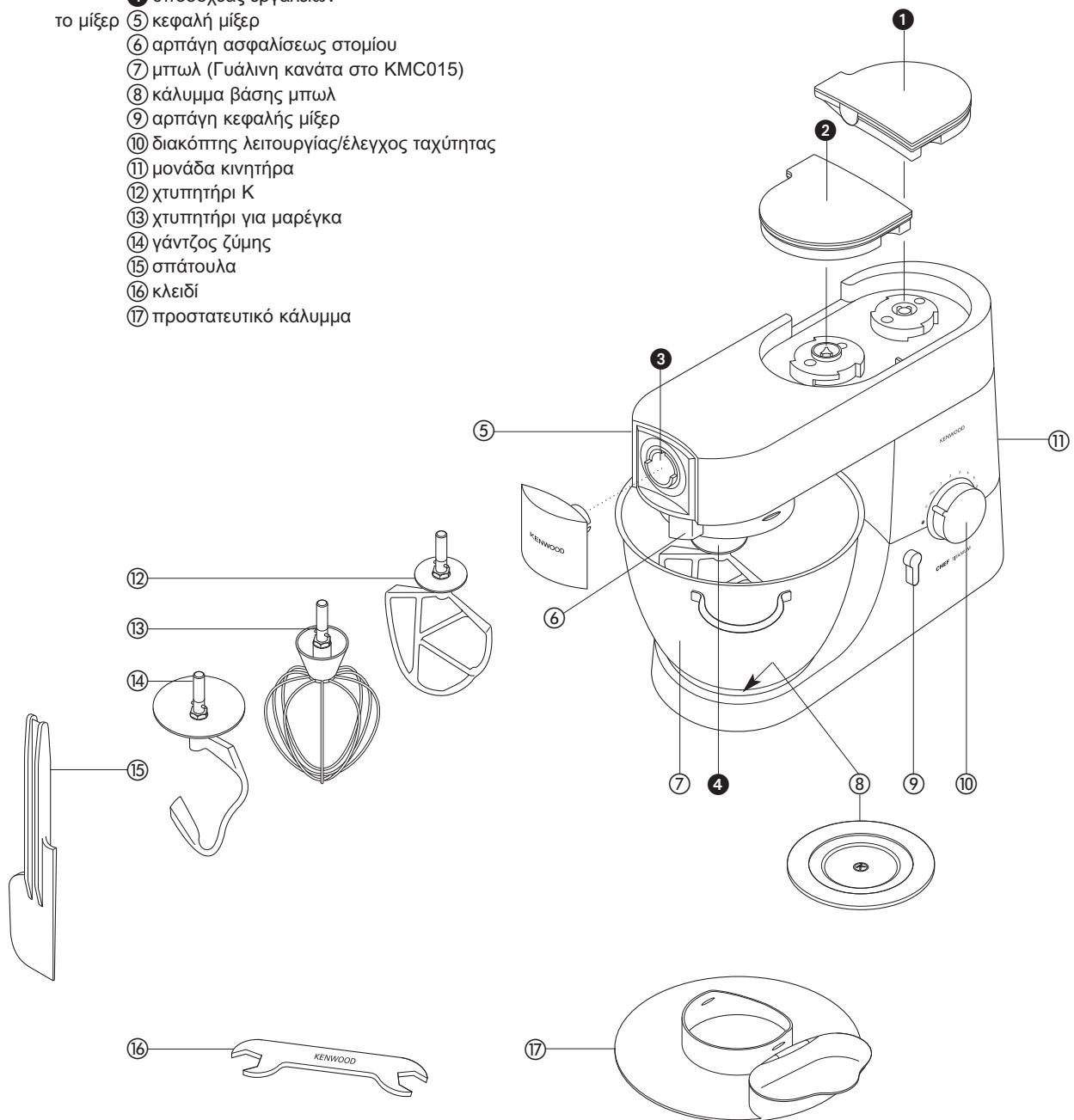
⑬ χτυπητήρι για μαρέγκα

⑭ γάντζος ζύμης

⑮ σπάτουλα

⑯ κλειδί

⑰ προστατευτικό κάλυμμα



# ΤΟ μίξερ

- χτυπητήρι Κ τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους**
- Για να παρασκευάσετε κέικ, μπισκότα, ζύμη σφολιάτας, ζάχαρη άχνη, γέμιση, εκκλέρ και πουρέ πατάτας.
- χτυπητήρι για μαρέγκα γάντζος ζύμης**
- Για αυγά, κρέμα γάλακτος, βούτυρο, σπογγώδη κέικ χωρίς λίπη, μαρέγκες, κέικ τυριού, μους, σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για πικνά μίγματα (π.χ. για να παρασκευάσετε κρεμώδες μίγμα από βούτυρο και ζάχαρη) - διότι μπορεί να το καταστρέψετε.
  - Για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

## για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

- 1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα ① και αναστρέψτε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα βάσης του μπωλ έχει τοποθετηθεί σωστά με το σύμβολο ⑩ στην επάνω πλευρά.

- για να προσαρμόσετε κάπποιο εργαλείο**
- 2 Πιέστε προς τα επάνω μέχρι να ακινητοποιηθεί ②. Επειτα στρέψτε.
  - 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ③
  - 4 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ ελαφρά και επειτα στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει.
  - 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας τον διακόπτη επιλογής ταχυτήτων στη ρύθμιση που επιθυμείτε.
  - Στρέψτε το διακόπτη στη θέση ④ για σύντομες παλλόμενες κινήσεις.
  - 6 Απενεργοποιήστε και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
  - 7 Στρέψτε και αφαιρέστε.

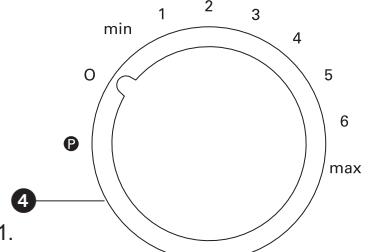
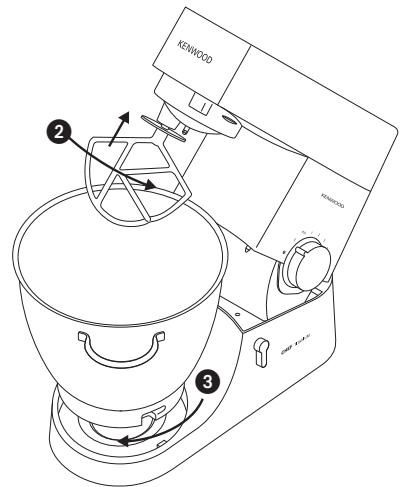
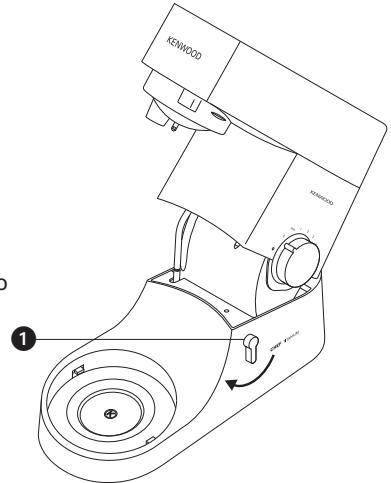
- για να αφαιρέσετε κάπποιο εργαλείο χρήσιμες συμβουλές**
- Σβήνετε τη συσκευή και ξύνετε το μπωλ με τη σπάτουλα κατά τακτά χρονικά διαστήματα.
  - Τα αυγά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου είναι τα καταλληλότερα για χτύπημα.
  - Πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγού βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα λίπους ή κρόκου στο χτυπητήρι ή στο μπωλ.
  - Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή ζύμης σφολιάτας εκτός και αν η συνταγή σας προτρέπει να κάνετε κάτι άλλο.
- σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού**
- Δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται παρακάτω, διότι θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
  - Εάν ακούσετε τον κινητήρα της συσκευής να καταπονείται, σβήστε τη συσκευή, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε κάθε ένα από τα δύο μέρη της ζύμης έχωριστά.
  - Τα υλικά ανημγνύονται καλύτερα εάν πρώτα τοποθετήσετε τα υγρά μέσα στο μπωλ.

Μέγιστες χωρητικότητες	CHEF	MAJOR
Ζύμη σφολιάτας	Βάρος αλευριού	680 g 910 g
Ζύμη ψωμιού (σφιχτή με μαγιά)	Βάρος αλευριού Συνολικό βάρος	1,36 Kg 2,18 Kg 1,5 Kg 2,4 Kg
Μαλακό μείγμα μαγιάς (εμπλουτισμένο με βούτυρο και αβγά)	Βάρος αλευριού Συνολικό βάρος	1,3 Kg 2,5 Kg 2,6 Kg 5 Kg
Μείγμα για κέικ φρούτων (μέθοδος ανάμεξης βουτύρου και ζάχαρης)	Συνολικό βάρος	2,72 Kg (μείγμα με 9 αβγά) 4,55 Kg (μείγμα με 15 αβγά)
Ασπράδια αβγών	Αριθμός Βάρος	12 (455 g) 16 (605 g)

\* Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

## ταχύτητες ④

- χτυπητήρι Κ για να αναμίξετε λίπος και ζάχαρη μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή**
- για να αναμίξετε λίπος και ζάχαρη μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή
  - για να χτυπήσετε αυγά μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή 4 - 'max'.
  - για να ανακατέψετε ελαφρά αλεύρι, φρούτα κλπ. με άλλα υλικά 'min' - 1.
  - για να αναμίξετε ταυτόχρονα όλα τα υλικά για μίγμα κέικ ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την πιο υψηλή ταχύτητα 'max'.
  - για να προσθέσετε σταδιακά λίπος σε αλεύρι 'min' - 2.
  - Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα 'max'.
  - Ξεκινήστε από την μικρότερη ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά έως το 1.
- σημαντικό**
- Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπωλ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπωλ, όταν χρησιμοποιείτε άλλα στόμια.

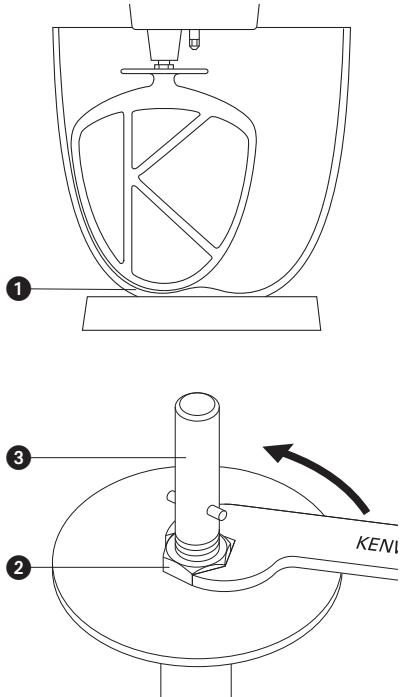


## προβλήματα κατά τη λειτουργία

### πρόβλημα

- Το χτυπητήρι για μαρέγκα ή το χτυπητήρι Κ χτυπούν επάνω στον πυθμένα της λεκάνης ή δεν φτάνουν στα υλικά που βρίσκονται στο κάτω μέρος της λεκάνης.
- λύση • Ρυθμίστε το ύψος χρησιμοποιώντας το παρεχόμενο γαλλικό κλειδί.  
Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

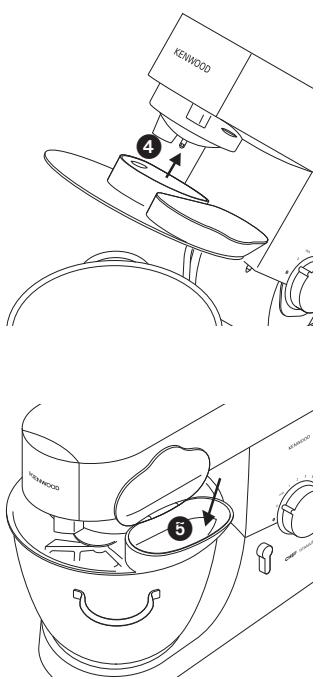
- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 2 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και εισάγετε τον αναδευτήρα.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Θα ήταν προτιμότερο, ο αναδευτήρας και το χτυπητήρι Κ να ακουμπούν σχεδόν στο κάτω μέρος του μπωλ **1**.
- 4 Χρησιμοποιήστε το κλειδί της συσκευασίας για να ξεσφίξετε το παξιμάδι **2** ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε τον άξονα **3**. Για να χαμηλώσετε το εξάρτημα και να πλησιάσει το κάτω μέρος του μπωλ, στρίψτε αριστερόστροφα τον άξονα. Για να ανεβάσετε το εξάρτημα και να απομακρυνθεί από το κάτω μέρος του μπωλ, στρίψτε δεξιόστροφα τον άξονα.
- 5 Σφίξτε ξανά το παξιμάδι.
- 6 Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και κατεβάστε την κεφαλή. (Ελέγχετε τη θέση ώστε να είναι στραμμένη προς τα πάνω).
- 7 Επαναλάβατε τα παραπάνω βήματα κατά περίπτωση μέχρι να τοποθετηθεί σωστά το εξάρτημα. Όταν το εξάρτημα τοποθετηθεί σωστά, σφίξτε καλά το παξιμάδι.
- αναδευτήρας ζύμης** – αυτό το εξάρτημα έχει ρυθμιστεί στο εργοστάσιο και δεν χρειάζεται ρύθμιση.



### πρόβλημα

- Το μίξερ σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- λύση • Το μίξερ διαθέτει ενσωματωμένο μηχανισμό προστασίας από υπερφόρτωση και σταματά εάν έχει υπερφορτωθεί ώστε να προστατευτεί η συσκευή. Στην περίπτωση αυτή, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε το μίξερ από το ρεύμα. Αφαιρέστε κάποια από τα υλικά για να μειώσετε το βάρος και αφήστε το μίξερ εκτός λειτουργίας για λίγα λεπτά. Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και επανεπιλέξτε την ταχύτητα. Εάν το μίξερ δεν επαναλειτουργήσει αμέσως αφήστε το εκτός λειτουργίας για λίγη ακόμη ώρα.

**για να προσαρμόσετε και να χρησιμοποιήσετε το προστατευτικό κάλυμμα**



- 1 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρι να ασφαλίσει.
- 2 Προσαρμόστε το μπωλ ανάμιξης επάνω στη βάση.
- 3 Πιέστε το προστατευτικό κάλυμμα στο κάτω μέρος της κεφαλής του μίξερ **4** μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του. Το αρθρωτό κομμάτι πρέπει να βρίσκεται στη θέση που εικονίζεται.
- 4 Εισάγετε τον κατάλληλο αναδευτήρα.
- 5 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ.
- Όσο διαρκεί η ανάμιξη, μπορείτε να προσθέτετε υλικά απευθείας στο μπωλ ρίχνοντάς τα μέσα από το άνοιγμα που σχηματίζει το αρθρωτό κομμάτι του προστατευτικού καλύμματος **5**.
- Δες χρειάζεται να αφαιρέσετε το προστατευτικό κάλυμμα για να αλλάξετε εξαρτήματα.
- 6 Αφαιρέστε το προστατευτικό κάλυμμα σηκώνοντας την κεφαλή του μίξερ και τραβώντας το προς τα κάτω.

## Τα διαθέσιμα εξαρτήματα

Για να προμηθευτείτε κάποιο εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, επικοινωνήστε με το σέρβις της KENWOOD.

εξάρτημα κωδικός εξαρτήματος

κόφτης	① MGX400
εξάρτημα για ίσια ζυμαρικά	② AT970A
πρόσθετα εξαρτήματα για ζυμαρικά	AT971A ταλιατέλες AT972A ταλιολίνι AT973A τρενέτες AT974A σπιαγγέτι
(δεν εμφανίζεται) χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με το AT970A	

παρασκευαστής ζυμαρικών ③ AT910 συνοδεύεται από εξάρτημα για maccheroni rigati (μπορούν να τοποθετηθούν 12 προαιρετικά εξαρτήματα και εξάρτημα παρασκευής μπισκότων)

κόπτης – τρίφτης ④ AT643 συνοδεύεται από 5 τύμπανα

αποχυμωτής ⑤ AT644

κρεατομηχανή ⑥ AT950A περιλαμβάνει λεπτό, μεσαίο και χοντρό τρίφτη, ακροφύσια για λεπτά και χοντρά λουκάνικα και παρασκευαστή kebbe

κρεατομηχανή ⑦ AT955 περιλαμβάνει λεπτό, μεσαίο και χοντρό τρίφτη, ακροφύσια για λεπτά και χοντρά λουκάνικα και παρασκευαστή kebbe

μύλος αλέσεως σιτηρών ⑧ AT941A

πολυμίξερ ⑨ AT647 περιλαμβάνει 6 δίσκους κοπής και μία λεπτίδα

κόφτης – τρίφτης pro ⑩ AT340 περιλαμβάνει 7 δίσκους κοπής

λεμονοστείφτης ⑪ AT312

μπλέντερ ⑫ 1.5 l ακρυλικό AT337, 1.6 l θερμοάντοχο γυαλί AT358,  
1.5 l ανοξείδωτο ατσάλι AT339

μίνι κόφτης/μύλος ⑬ AT320A συνοδεύεται από 4 γυάλινα βάζα και 4 καπάκια για αποθήκευση αποχυμωτής συνεχούς

λειτουργίας ⑭ AT641

παρασκευαστής παγωτού ⑮ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

συσκευή αποφλοίωσης

πατάτας ⑯ CHEF AT444, MAJOR AT445

σουρωτήρι ⑰ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

ζυγαριά ⑱ AT850B

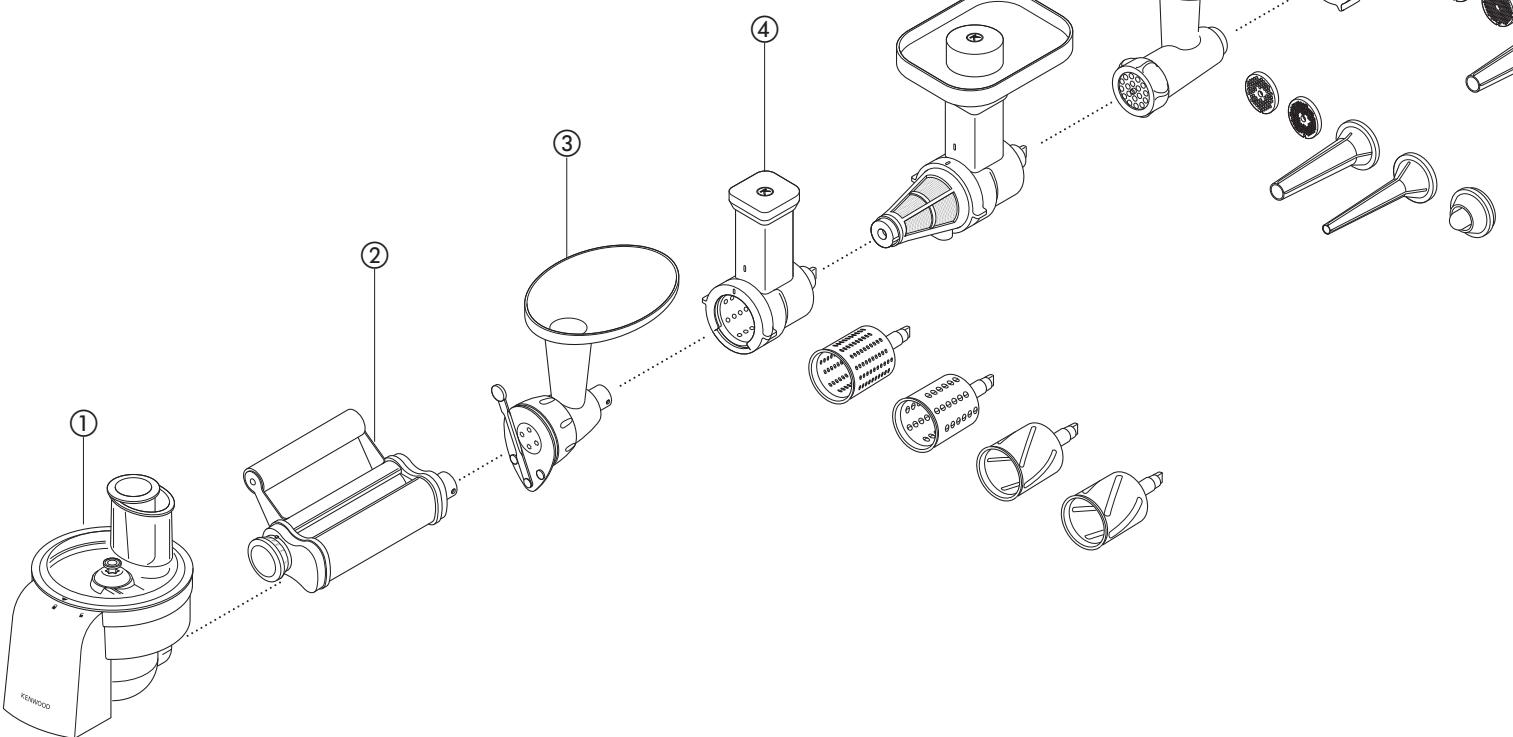
ανοξείδωτα μπωλ ⑲ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

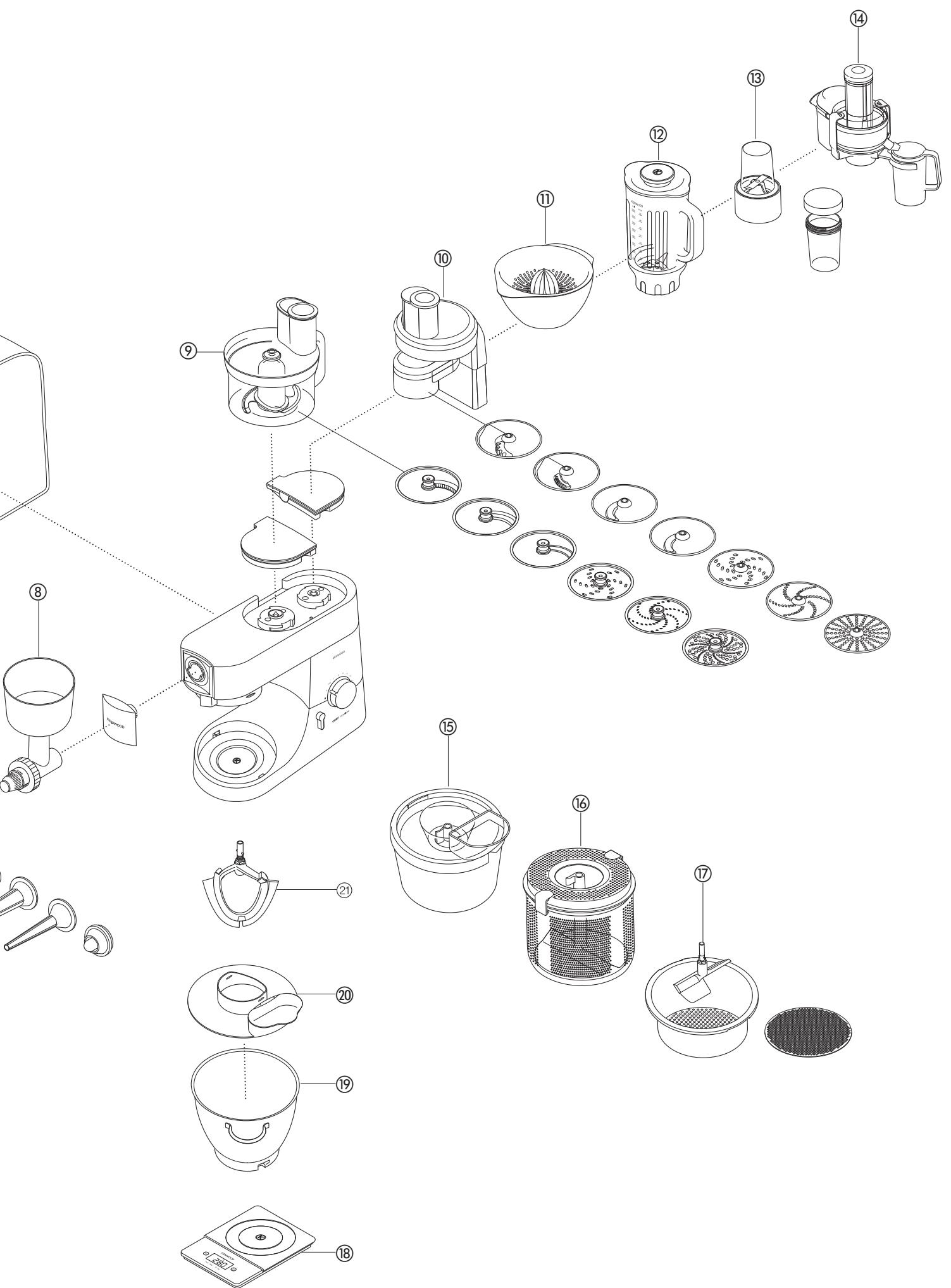
με λαβές

προστατευτικό κάλυμμα ⑳ CHEF & MAJOR 34445A

χτυπητήρι για κρεμώδες μίγμα ㉑ CHEF AT501, MAJOR AT502

κάλυμμα ㉒ CHEF 29021, MAJOR 25639





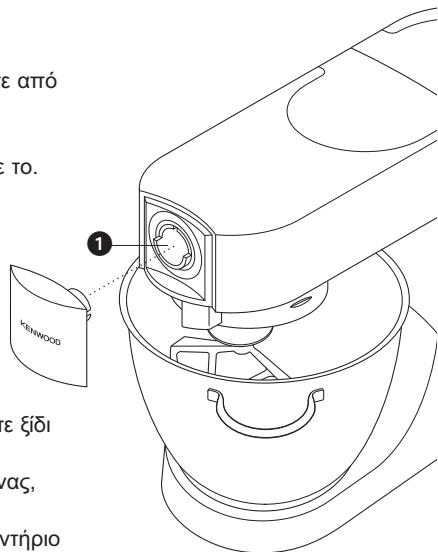
## καθαρισμός και σέρβις

### φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μπορεί να εμφανιστεί λίγο λιπαντικό στην **υποδοχή 1** όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Είναι φυσικό – απλά σκουπίστε το.

μονάδα κινητήρα, καλύμματα

- υποδοχών
  - Περάστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
  - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά και μη τη βυθίζετε σε νερό.
- μπωλ
  - Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
  - Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βιούρτσα, σύρμα καθαρισμού ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπωλ. Χρησιμοποιήστε ξίδι για να καθαρίσετε τα άλατα.
  - Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (άνω επιφάνειες κουζίνας, φούρνους, φούρνους μικροκυμάτων).
- εργαλεία
  - Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
  - Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.



προστατευτικό κάλυμμα

### σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της Kenwood.

Εάν χρειάζεστε βιόθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
  - το σέρβις ή τις επισκευές
  - επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.
- 
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
  - Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της αφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμάτων.

# ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού.

## λευκό ψωμί μαλακή Ευρωπαϊκού τύπου ζύμη

υλικά • 2.6 Kg κοινό λευκό αλεύρι

• 1.3 L γάλα

Η ποσότητα αυτή είναι για τα μοντέλα Νακος Major. Για τα

μοντέλα Chef Θεζ

χρησιμοποιείτε τις μισές

ποσότητες και προσθέτετε όλο το

αλεύρι μαζί

μέθοδος

1 Λιώστε τη μαργαρίνη μέσα στο γάλα σε θερμοκρασία 43°C.

2 **στεγνή μαγιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγρανση): προσθέστε τη μαγιά και τη ζάχαρη στο γάλα και αφήστε το μίγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρις ότου να γίνει αφρώδες.

**φρέσκια μαγιά:** Θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι και προσθέστε τη ζάχαρη.

**άλλοι τύποι μαγιάς:** ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

3 Χύστε το γάλα μέσα στο ηττωλ. Προσθέστε τα αυγά χτυπημένα και 2 Kg αλεύρι.

4 Αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό, έπειτα στην ταχύτητα 1 για ένα ακόμη λεπτό. Σπρώξτε προς τα κάτω το μίγμα που έχει κολλήσει στα τοιχώματα.

5 Προσθέστε το αλάτι και το αλάτι και το υπόλοιπο αλεύρι και αναμίξτε στην πιο χαμηλή ταχύτητα για ένα λεπτό και στη συνέχεια στην ταχύτητα 1 για 2 - 3 λεπτά, μέχρις ότου το μίγμα να γίνει μαλακό και να ανακατευτεί ομοιογενώς.

6 Βάλτε τη ζύμη σε λαδωμένες φόρμες για φρατζόλα των 450 g ή πλάστε την σε μικρά ψωμάκια. Καλύψτε τη ζύμη με μια πτερσέτα και αφήστε την μέχρις ότου διπλασιαστεί ο όγκος της.

7 Ψήστε στους 200°C/400°F/στο 6 για φούρνους υγραερίου, για 20 - 25 λεπτά εάν πρόκειται για φρατζόλες, ή για 15 λεπτά εάν πρόκειται για μικρά ψωμάκια.

8 Όταν οι φρατζόλες ή τα ψωμάκια είναι ψημένα παράγουν ένα κούφιο ήχο όταν τα χτυπήστε ελαφρά στη βάση.

- Η ποσότητα αυτή φτάνει για 10 περίπου φρατζόλες.

## ζύμη σφολιάτας

υλικά • 450 g αλεύρι, κοσκινισμένο μαζί με το αλάτι

• 5 ml αλάτι

• 225 g λίπος (μίγμα από λαρδί και μαργαρίνη κατευθείαν από το ψυγείο)

• Περίπου 80 ml (4 κουταλάκια τσαγιού) νερό

χρήσιμη συμβουλή

μέθοδος

1 Τοποθετήστε το αλεύρι μέσα στο μπωλ. Κόψτε το λίπος σε χονδρά κομμάτια και προσθέστε το μέσα στο αλεύρι.

2 Αναμίξτε στην ταχύτητα 1 μέχρι το μίγμα να αποκτήσει την όψη τριμμένης φρυγανιάς. Σταματήστε να αναμιγγάνετε πριν αποκτήσει λιπαρή όψη.

3 Προσθέτετε το νερό και αναμιγγάνετε και πάλι στη χαμηλότερη ταχύτητα για όσο χρόνο χρειάζεται να απορροφηθεί το νερό.

4 Ψήστε τη ζύμη σε θερμοκρασία 200°C/400°F/στο 6 για φούρνους υγραερίου, ανάλογα με τη γέμιση.

## κέικ πάβλοβα

υλικά • ασπράδια από 3 μεγάλα αυγά

• 175 g ζάχαρη άχνη

• 275 ml πλήρης κρέμα γάλακτος

• φρέσκα φρούτα π.χ. βατόμουρα, φράουλες, σταφύλια, ακτινίδια

μέθοδος

1 Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών στην υψηλή ταχύτητα μέχρι το μίγμα να 'στέκεται'.

2 Ενώ ο αναδευτήρας βρίσκεται σε λειτουργία στην ταχύτητα 5, προσθέτετε σταδιακά τη ζάχαρη, μία κουταλιά της σούπας κάθε φορά, αναδεύοντας έπειτα από κάθε προσθήκη ποσότητας ζάχαρης.

3 Καλύψτε ένα δίσκο κατάλληλο για ψήσιμο στο φούρνο με χαρτί σιλικόνης, έπειτα τοποθετήστε με το κουτάλι τη μαρέγκα επάνω στο χαρτί σχηματίζοντας φωλιά με διάμετρο περίπου 20εκ.

4 Τοποθετήστε το δίσκο μέσα σε φούρνο που έχετε προθερμάνει στους 150°C, έπειτα μειώστε αμέσως τη θερμοκρασία στους 140°C και ψήστε για 1 ώρα. Σβήστε το φούρνο αλλά αφήστε μέσα το κέικ πάβλοβα για να κρυώσει.

5 Όταν είναι έτοιμο να το σερβίρετε, αφαιρέστε το χαρτί σιλικόνης και τοποθετήστε το επάνω σε πιάτο σερβιρίσματος. Χτυπήστε την κρέμα μέχρι να 'σφίξει' έπειτα απλώστε την επάνω στο κέικ πάβλοβα και διακοσμήστε με φρούτα.

# ΣΥΝΤΑΓÉΣ ΣΥΝÉΧΕΙΑ

## γευστικό κέικ σοκολάτα

- υλικά
- 225 g βούτυρο, μαλακό
  - 250 g ζάχαρη άχνη
  - 4 αυγά
  - 5 ml (1 κουταλάκι του γλυκού) στιγμιαίο καφέ διαλυμένο σε 15ml (1 κουταλάκι του γλυκού) καυτό νερό
  - 30 ml (2 κουταλάκια του γλυκού) γάλα
  - 5 ml (1 κουταλάκι του γλυκού) άρωμα αμυγδάλου
  - 50 g τριμένα αμύγδαλα
  - 100 g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
  - 5 ml (1 κουταλάκι του γλυκού) μπέικιν πάουντερ
  - 50 g σκόνη κακάο χωρίς ζάχαρη

- μέθοδος
- 1 Χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε χαμηλή ταχύτητα αυξάνοντας σταδιακά σε υψηλότερη ταχύτητα μέχρι το μίγμα να γίνει ελαφρύ και αφράτο. Αφαιρέστε το μίγμα από τα τοιχώματα του μπωλ και από τον αναδευτήρα.
  - 2 Χτυπήστε τα αυγά σε μία κανάτα και ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία σε υψηλή ταχύτητα, προσθέστε σταδιακά σε μικρές ποσότητες τα αυγά μέχρι να ενσωματωθούν στο μίγμα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε το μίγμα από τα τοιχώματα.
  - 3 Αναμίξτε το διαλυμένο καφέ, το γάλα και το άρωμα αμύγδαλο σε χαμηλή ταχύτητα. Προσθέστε τα τριμένα αμύγδαλα, το κοσκινισμένο αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το κακάο. Αναμίξτε σε χαμηλή ταχύτητα ώστε να ενσωματωθούν στο μίγμα.
  - 4 Τοποθετήστε το μίγμα σε 2 φόρμες για κέικ των 20εκ τις οποίες έχετε καλύψει με βουτυρωμένο λαδόχαρτο. Ισιώστε την επιφάνεια του μίγματος έπειτα ψήστε στους 180°C για περίπου 30 λεπτά μέχρι να αποκτήσει ελαστική υφή.
  - 5 Σβήστε το φούρνο και αφήστε να κρυώσει σε μεταλλική σχάρα.

## γέμιση αραιής κρέμας σοκολάτα

- υλικά
- 275 g σοκολάτα, σε κομμάτια
  - 225 ml πλήρης κρέμα γάλακτος
- μέθοδος
- 1 Λιώστε τη σοκολάτα τοποθετώντας τη σε μπωλ επάνω από κατσαρολάκι με νερό που βράζει σε πολύ χαμηλή φωτιά.
  - 2 Χτυπήστε την κρέμα ξεκινώντας από χαμηλή ταχύτητα αυξάνοντας σταδιακά σε υψηλότερη ταχύτητα μέχρι να 'σφίξει'.
  - 3 Όταν η σοκολάτα λιώσει αφαιρέστε το μπωλ από τη φωτιά και χρησιμοποιώντας ένα μεγάλο κουτάλι τοποθετήστε τη μέσα στην κρέμα.
  - 4 Απλώστε τη γέμιση σοκολάτα ανάμεσα στα κέικ που έχουν κρυώσει.

## μαρινάδα με τσίλι

- υλικά
- 200 g κρύο διαυγές μέλι (να έχει μείνει στο ψυγείο όλη τη νύχτα)
  - 1 πράσινη πιπερίτσα τσίλι (ολόκληρη)
  - 5 ml (1 κουταλάκι του γλυκού) φυστικοβούτυρο με κομματάκια φυστικιού
  - καρυκεύματα
- μέθοδος
- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο.
  - 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και αφήστε τα υλικά να «καθίσουν» γύρω από τη λεπίδα.
  - 3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού για 10 δευτερόλεπτα.
  - 4 Συνοδεύστε με ό,τι θέλετε.



## spoznajte svoj kuchynský robot Kenwood

### **pred použitím zariadenia Kenwood**

- Starostlivo si prečítajte tieto inštrukcie uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.

### **bezpečnosť**

- Pred nasadením alebo vybratím nástrojov/príslušenstva, po použití a pred čistením vypnite a odpojte zo siete.
- Prsty držte v bezpečnej vzdialosti od pohyblivých častí a nasadeného príslušenstva.
- Nikdy nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodený prístroj dajte skontrolovať alebo opraviť: pozri časť „servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Robot nikdy nespúšťajte s hlavou v zdvihnej polohe.
- Nikdy nenechávajte prívodnú elektrickú šnúru visieť tak, aby ju mohli uchopiť deti.
- Pohonnú jednotku, šnúru ani zástrčku nikdy nevystavujte vlhkosti.
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené príslušenstvo alebo viac ako jeden doplnok naraz.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá.
- Pri používaní príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- Prístroj je ťažký, pri jeho dvíhaní budte opatrní. Pred zdvihnutím sa ubezpečte, že hlava robota je zaistená a že nádoba, nástroje, kryty výstupov a prívodná elektrická šnúra sú zaistené na svojom mieste.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, alebo majú mälo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhe tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

### **pred zapojením do siete**

- Overte, či má vaša elektrická sieť rovnaké parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie splňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

### **pred prvým použitím**

- 1 Odstráňte všetky obaly.
- 2 Umyte diely: pozri časť „ošetrovanie a čistenie“.
- 3 Prebytočnú šnúru uložte do odkladacieho priestoru prívodnej elektrickej šnúry v zadnej časti zariadenia.

# spoznajte svoj kuchynský robot Kenwood

## spoznajte svoj kuchynský robot Kenwood

výstupy pre príslušenstvo ① výstup pre vysokú rýchlosť

② výstup pre strednú rýchlosť

③ výstup pre nízku rýchlosť

④ zásuvka na nástroj

multifunkčný robot ⑤ hlava robota

⑥ uzáver vypúšťacieho otvoru

⑦ nádoba (sklenená v prípade modelu KMC015)

⑧ podložka na uloženie nádoby

⑨ páčka na zdvihnutie hlavy robota

⑩ vypínač zap/vyp a prepínač rýchlosí

⑪ pohonná jednotka

⑫ metlička v tvarе K

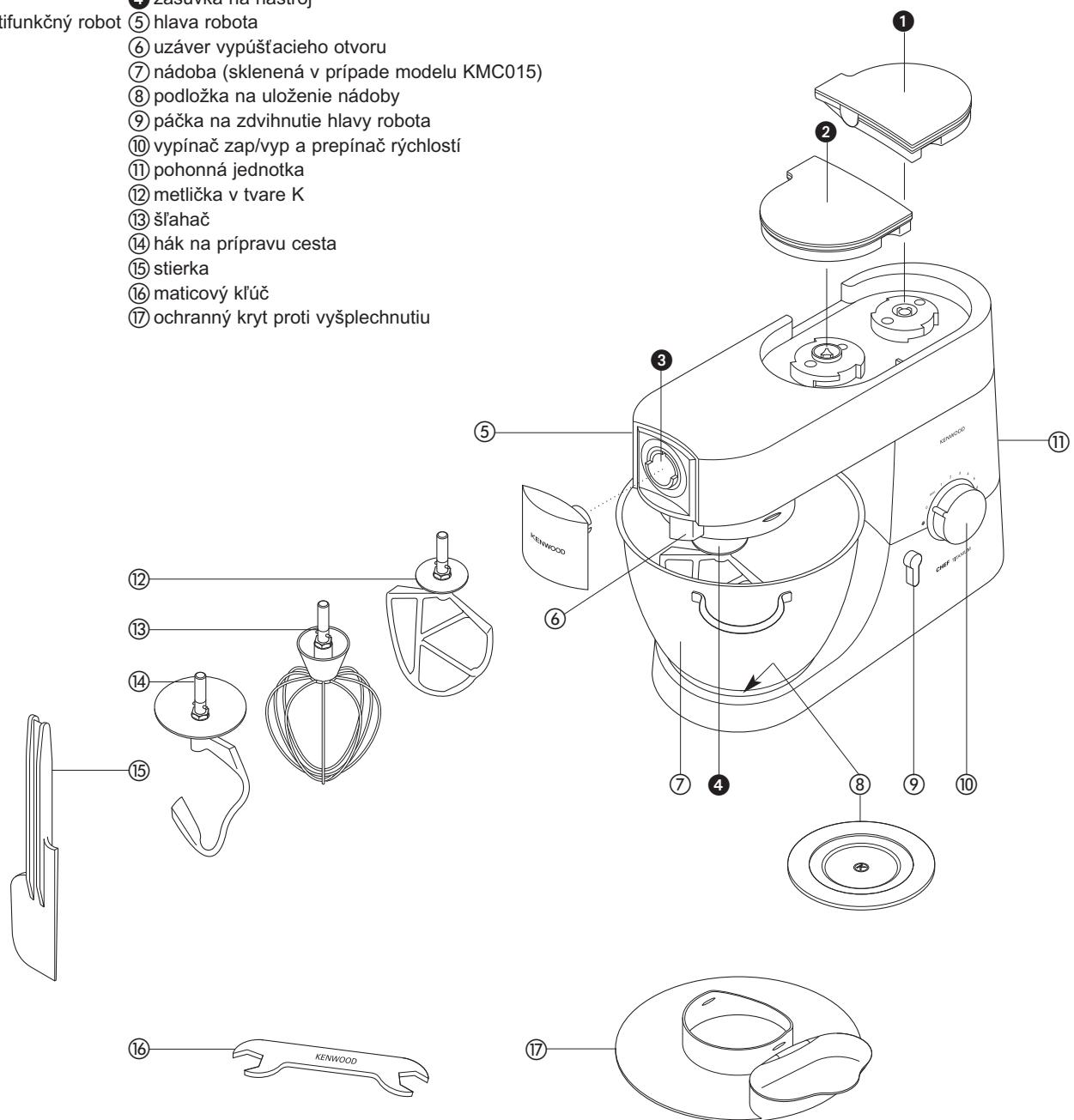
⑬ šľahač

⑭ hák na prípravu cesta

⑮ stierka

⑯ maticový kľúč

⑰ ochranný kryt proti vyšplechnutiu



# multifunkčný robot

## nástroje na spracovanie a ich možné použitie

- metlička v tvare K • Na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, polevy, plniek, plnených záuskov a zemiakovej kaše.
- šľahač • Na vajcia, prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniek, tvarohových koláčov, šľahanej peny a nákypov.  
Šľahač nepoužívajte na rozšľahanie hustých zmesí (napr. tuku na pečenie alebo cukru) – mohli by ste ho poškodiť.
- hák na prípravu cesta • Na kysnuté zmesi.

## používanie multifunkčného robota

- Otočte páčku na zdvihnutie hlavy robota proti smeru hodinových ručičiek **1** a zdvihnite hlavu robota, kým sa nezaistí. Zabezpečte, aby bola podložka na uloženie nádoby správne založená so symbolom  navrchu.
- Zatlačte nahor, kým nástroj nezastane **2**, potom ho otočte.
- Nasadte nádobu na podstavec – zatlačte nadol a otáčajte v smere hodinových ručičiek **3**.
- Jemne nadvihnite hlavu robota, potom otočte páčku na zdvihnutie hlavy robota v smere hodinových ručičiek a sklopte hlavu robota, kým sa nezaistí.
- Zariadenie zapnite otočením prepínača rýchlosťí na požadovanú hodnotu.
- Ak chcete použiť krátke impulzy, prepnite zariadenie na funkciu impulzov .
- Vypnite a odpojte zo siete.

- vybratie nástroja 7 Otočte ho a vyberte.

- Pokyny
- Zariadenie opakovane vypnite a stierkou oškrabte steny nádoby.
  - Na šľahanie sú najlepšie vajíčka izbovej teploty.
  - Pred šľahaním vaječných bielkov sa ubezpečte, že na šľahači ani na nádobe nie je žiadny tuk ani žltok.
  - Na prípravu sladkého pečiva používajte studené ingrediencie, ak sa v recepte nepíše inak.

## poznámky k príprave chleba

- dôležité upozornenie
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvá uvedené nižšie – dôjde k preťaženiu zariadenia.
  - Ak počujete, že zariadenie spomaľuje, vypnite ho, odoberte polovicu cesta a spracujte každú polovicu samostatne.
  - Ingrediencie sa najlepšie zmiešajú vtedy, ak najprv vložíte tekutinu.

Maximálne množstvá	CHEF	MAJOR
krehké sladké pečivo	hmotnosť múky	680 g
cesto na chlieb (ťažké kysnuté)	hmotnosť múky	1,36 kg
	celková hmotnosť	2,18 kg
ťahké kysnuté cesto (obohateno o maslo a vajcia)	hmotnosť múky	1,3 kg
	celková hmotnosť	2,5 kg
zmes na ovocný koláč (metóda s tukom a cukrom)	celková hmotnosť	2,72 kg (zmes s 9 vajcami)
vaječné bielka	počet	12
	hmotnosť	(455 g)
		16
		(605 g)

\* Veľkosť použitých vajec = stredná (hmotnosť 53 až 63 g).

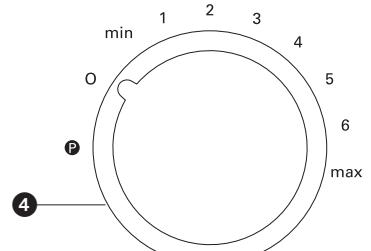
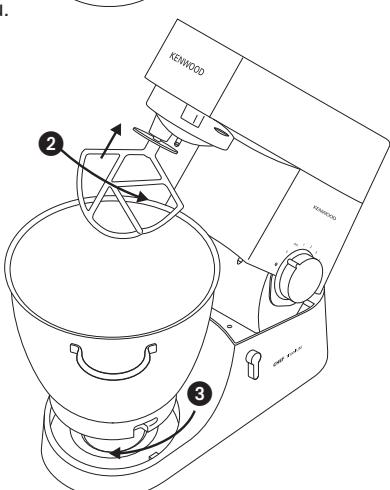
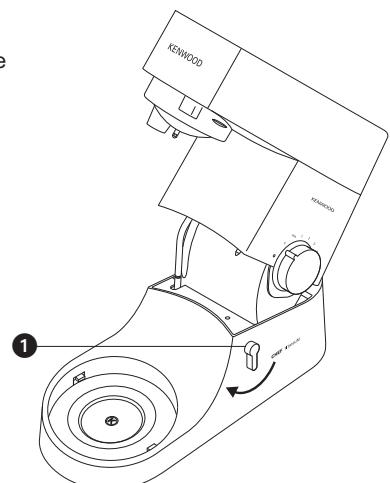
## prepínač rýchlosťí **4**

- metlička v tvare K
- tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.
  - šľahanie vajec do krémových zmesí** 4 - „max“.
  - primiešanie do múky, ovocie atď.** „min“ - 1
  - koláče „všetko v jednom“** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.
  - vtieranie tuku do múky** „min“ - 2.
- šľahač
- Postupne zvyšujte na „max“.

- hák na prípravu cesta
- Začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvýšte na rýchlosť 1.

## dôležité upozornenie

Pri používaní iných výstupov nesmie byť v nádobe založený ani uložený žiadny nástroj nádoby.



## riešenie problémov

### problém

- Šľahač alebo metlička v tvare K naráža na dno nádoby alebo nedosahuje k ingredienciám na dne nádoby.

riešenie • Nastavte výšku pomocou dodaného maticového kľúča. Postup:

- 1 Odpojte zariadenie zo siete.
- 2 Zdvíhnite hlavu robota a vložte šľahač alebo metličku.
- 3 Sklopte hlavu robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvíhnite hlavu robota a vyberte nástroj. Najlepšie je, ak sa šľahač a metlička v tvare K **takmer** dotýkajú dna nádoby **1**.
- 4 Pomocou dodaného maticového kľúča povoľte maticu **2**, aby ste mohli nastaviť pohonný hriadeľ **3**. Ak chcete dostať nástroj bližšie ku dnu nádoby, otočte hriadeľom proti smeru hodinových ručičiek. Ak chcete nástroj zdvihnuť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Znova utiahnite maticu.
- 6 Založte nástroj do robota a sklopte hlavu robota. (Skontrolujte polohu nástroja podľa horeuvedených bodov).
- 7 V prípade potreby zopakujte predchádzajúce kroky, kým nebude nástroj umiestnený správne. Po správnom umiestnení nástroja pevne utiahnite maticu.

**hák na prípravu cesta** - tento nástroj bol nastavený pri výrobe a nemalo byť potrebné žiadne nastavovanie.

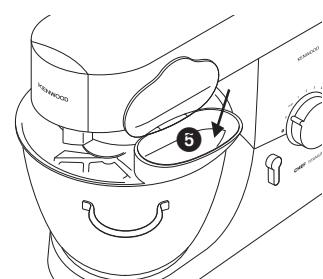
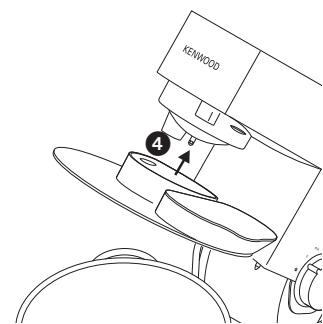
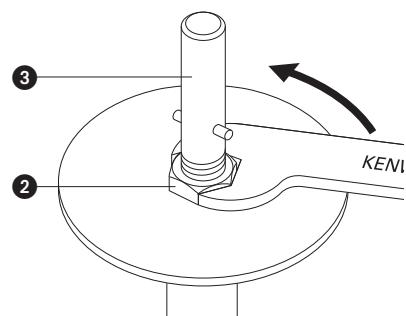
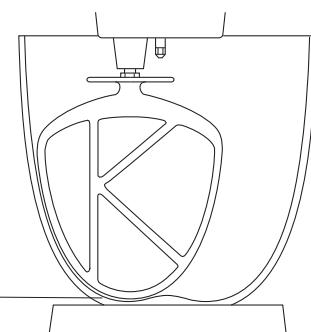
### problém

- Robot počas činnosti zastavuje.

riešenie • Váš robot je vybavený ochranou proti preťaženiu, ktorá ho v prípade preťaženia zastaví, čím sa chráni prístroj. V takom prípade robot vypnite a odpojte zo siete. Odoberte časť ingrediencí, aby ste znížili záťaž, a nechajte robot pár minút postáť. Zapojte ho do siete a znova zvolte rýchlosť. Ak sa robot hneď nespustí, nechajte ho postáť ešte dlhšie.

## založenie a používanie ochranného krytu proti vyšplechnutiu

- 1 Dvihnute hlavu robota, až kým sa nezaistí.
- 2 Nasadte nádobu na podstavec.
- 3 Ochranný kryt proti vyšplechnutiu zatlačte na spodnú stranu hlavy robota **4**, kým úplne nezapadne na miesto. Výklopná časť by mala byť umiestnená podľa zobrazenia.
- 4 Vložte požadovaný nástroj.
- 5 Sklopte hlavu robota.
- Počas spracovania sa ingredience môžu pridávať priamo do nádoby cez výklopnú časť krytu proti vyšplechnutiu **5**.
- Pri výmene nástrojov nemusíte skladať kryt proti vyšplechnutiu.
- 6 Ak chcete zložiť ochranný kryt proti vyšplechnutiu, dvihnute hlavu robota a kryt vytiahnite.



## dostupné príslušenstvo

Ak si chcete kúpiť príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou vášho balenia, pozrite si časť servis a starostlivosť o zákazníkov.

príslušenstvo kód príslušenstva

**doplnok na krájanie na kocky** ① MGX400

**nástavec na výrobu plochých cestovín**

doplňkové príslušenstvo AT971A tagliatelle

na cestoviny (nezobrazené) AT972A tagliolini

používané spoločne s AT970A AT973A trenette

AT974A špagety

**nástavec na výrobu cestovín** ③ AT910 používa sa s formou na maccheroni rigati

(dá sa nasadiť 12 voliteľných foriem plus forma na výrobu čajového pečiva)

**rotačný krájač potravín** ④ AT643 dá sa skombinovať s 5 bubnami

**lis na ovocie** ⑤ AT644

**multifunkčný mlynček potravín** ⑥ AT950A používa sa s jemným, stredným a hrubým sitom, malým a veľkým násadcom na výrobu klobás a násadcom na výrobu mäsových guliek

**multifunkčný mlynček potravín** ⑦ AT955 používa sa s jemným, stredným a hrubým sitom, malým a veľkým násadcom na výrobu klobás a násadcom na výrobu mäsových guliek

**mlynček na zrniečka** ⑧ AT941A

**kuchynský robot** ⑨ AT647 zahŕňa 6 rezacích kotúčov a nože

**krájač/strúhadlo** ⑩ AT340 zahŕňa 7 rezacích kotúčov

**odšťavovač citrusových plodov**

**mixér** ⑫ 1,5 l akrylový AT337, 1,6 l sklenený s odolnosťou proti teplote AT358,

1,5 l z nehrdzavejúcej ocele AT339

**mini sekáč/mlynček** ⑬ AT320A používa sa so 4 sklenými nádobami a 4 vekami na skladovanie

**neprerušovaný odšťavovač** ⑭ AT641

**nástavec na výrobu zmrzliny** ⑮ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

**škrabka na zemiaky** ⑯ CHEF AT444, MAJOR AT445

**cedidlo a sitko** ⑰ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

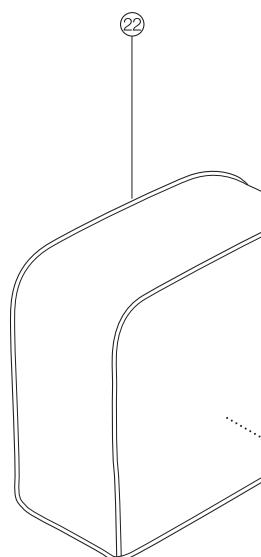
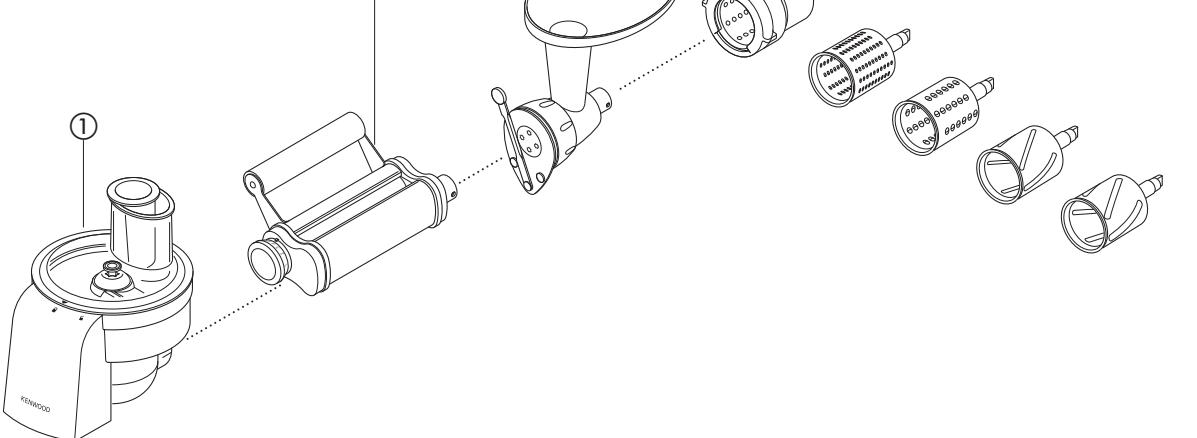
**váha** ⑯ AT850B

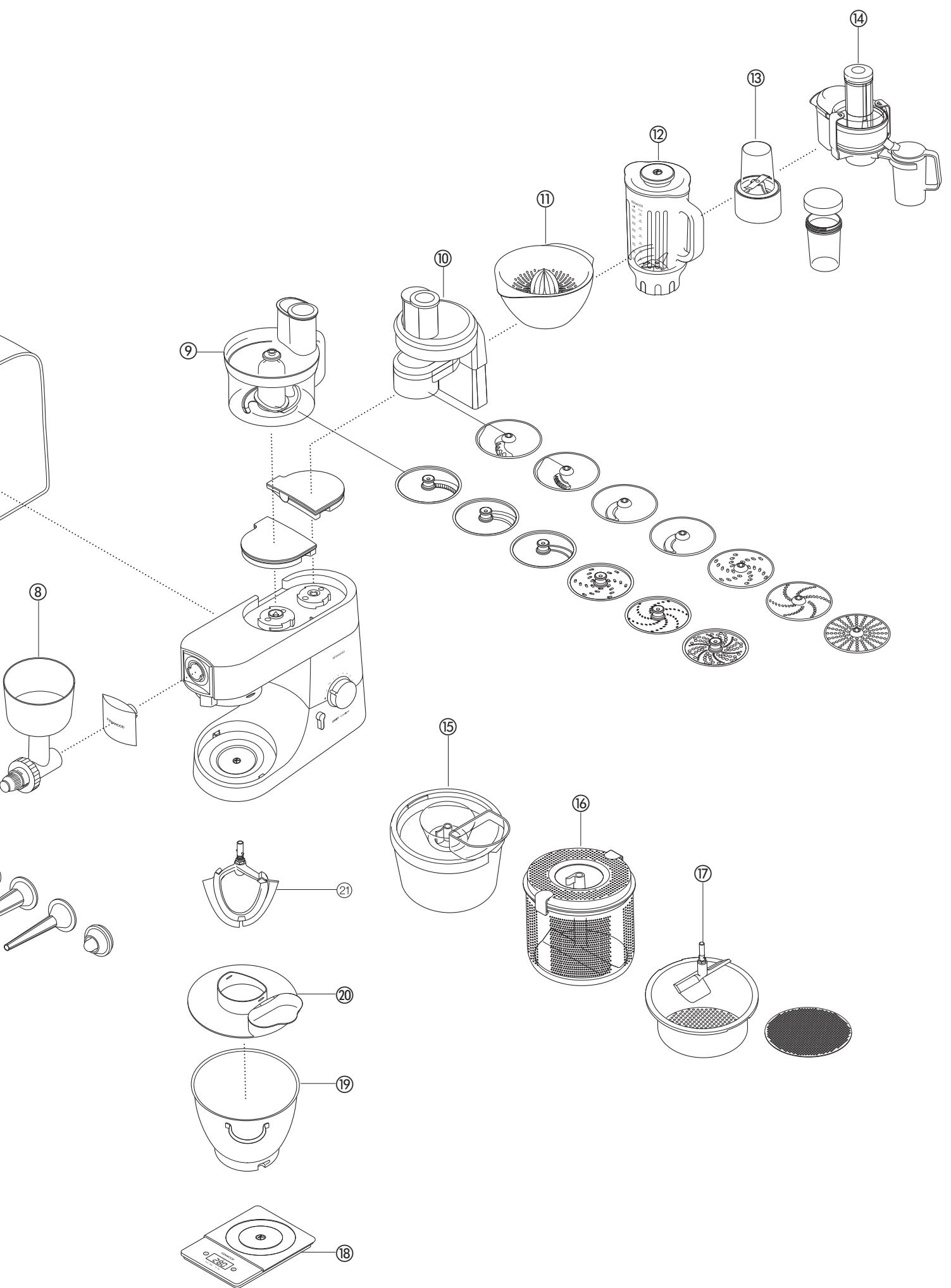
**nádoby z nehrdzavejúcej ocele** ⑯ CHEF 36385A, MAJOR 36386A  
s rúčkami

**ochranný kryt proti vyšplechnutiu**

**šľahač na krémky** ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502

**kryt** ㉚ CHEF 29021, MAJOR 25639





# čistenie a servis

## ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Na výstupe ① sa môže pri prvom použití objaviť trochu mazu. Tento jav je bežný – maz stačí zotrieť.

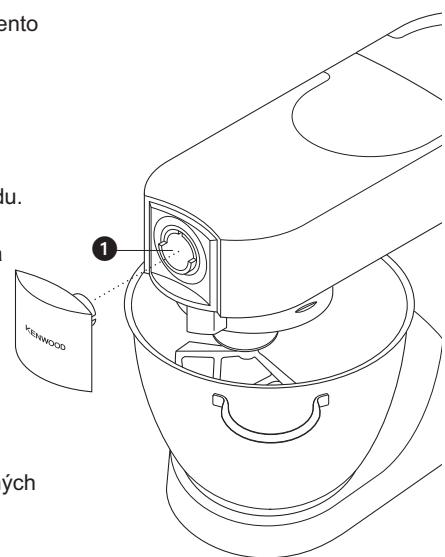
pohonná jednotka, kryty výstupov • Poutierajte vlhkou handričkou a vysušte.

- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani neponárajte do vody.

nádoba • Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.  
• Nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielidlo na čistenie nádoby z nehrdzavejúcej ocele. Na odstránenie vodného kameňa použite ocot.

- Zabráňte kontaktu so zdrojom tepla (vrchná časť sporáka, rúra, mikrovlnná rúra).

nástroje • Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.  
ochranný kryt proti vyšplechnutiu • Umyte v rukách a dôkladne vysušte.



## servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firma KENWOOD alebo pracovníci oprávnení firmou KENWOOD.

Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:

- používanie vášho zariadenia
- servis alebo opravy
- Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobene v Čine.



## DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/ES.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu, alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneeme negatívnym účinkom odpadu na životné prostredie a ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomienanie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

## recepty

Pozri dôležité upozornenia na postup pri príprave chleba.

### biely chlieb mäkké cesto kontinentálneho typu

ingredience • 2,6 kg obyčajnej bielej múky

Toto množstvo je pre modely • 1,3 litra mlieka

KM600, 800 a 810. Pri modeloch • 300 g cukru

KM300, 400 a 410, zredukujte • 450 g margarínu

množstvo na polovicu a • 100 g čerstvého droždia alebo 50 g (2oz) sušeného droždia

pridajte všetku múku naraz. • 6 vajíčok, rozšľahaných

• 5 štipiek soli

postup 1 Margarín rozpustite v mlieku a zahrejte ho na 43°C (110°F).

2 **sušené droždie** (typ, ktorý si vyžaduje namočenie): pridajte droždie a cukor do mlieka a nechajte stáť asi 10 minút, až kým sa nespení.

**čerstvé droždie:** rozdrobte ho do múky a pridajte cukor.

**iné typy droždia:** postupujte podľa pokynov výrobcu.

3 Nalejte mlieko do misky. Pridajte rozšľahané vajíčka a 2 kg múky.

4 Miešajte pri minimálnej rýchlosťi 1 minútu, potom pri rýchlosťi č.1 ďalšiu minútu. Zoškrabte dolu.

5 Pridajte zvyšnú múku a miešajte pri minimálnej rýchlosťi 1 minútu, potom pri rýchlosťi č.1 ďalšie 2 - 3 minúty, až kým nie je hladké a rovnomerne zmiešané.

6 Napľňte asi 450-gramové vymazané formy cestom do polovice, alebo ho vyformujte do rožkov. Potom zakryte utierkou a nechajte v teple vykysnúť do dvojnásobného objemu.

7 Pečte pri teplote 200 °C/plynový stupeň 6 asi 20 - 25 minút *pri bochníkoch alebo 15 minút pri rožkoch.*

8 Ked' je hotový, chlieb by mal znieť pri poklepaní duto.

• Vystačí asi na 10 bochníkov.

### krehké pečivo

ingredience • 450 g preosiatej múky so soľou

• 5 ml (1 čaj. lyž.) soli

• 225 g tuku (zmes bravčovej masti a margarínu priamo z chladničky)

• Približne 80 ml (4 pol. lyž.) vody

pokyny • Nemiešajte zmes príliš dlho.

postup 1 Vložte múku do nádoby. Nakrájajte tuk nahrubo a pridajte ho k múke.

2 Miešajte pri rýchlosťi 1, kým sa zmes nezačne podobať na strúhanku.  
Miešanie zastavte skôr než bude zmes mazlavá.

3 Pridajte vodu a miešajte na minimálnej rýchlosťi. Hned' ako sa voda zapracuje do zmesi, zastavte miešanie.

4 Pečte pri teplote približne 200 °C/plynový stupeň 6, v závislosti od plinky.

### torta so šľahačkou a ovocím „pavlova“

ingredience • 3 veľké vaječné bielky

• 175 g krupicového cukru

• 275 ml smotany na šľahanie

• čerstvé ovocie, napr. maliny, jahody, hrozno, kivi

postup 1 Vaječné bielky nechajte vyšľahať pri vysokej rýchlosťi, kým zmes nestuhne.

2 Počas šľahania pri rýchlosťi 5 postupne pridávajte po jednej polievkovej lyžici cukru a po každom pridaní nechajte vyšľahať.

3 Plech na pečenie vyložte silikónovým papierom na pečenie a potom lyžicou nakladte sneh na papier a vytvorte „hniedzo“ s priemerom približne 20 cm.

4 Plech vložte do vopred rozohriatej rúry na 150 °C/plynový stupeň 2, potom hned' znížte teplotu na 140 °C/plynový stupeň 1 a pečte 1 hodinu.  
Vypnite rúru a nechajte v nej tortu vychladnúť.

5 Po vychladnutí zlúpte z torty silikónový papier a uložte ju na servírovací podnos. Vyšľahajte smotanu na šľahanie, kým šľahačka nestuhne, potom ju rozotrite navrch torty a ozdobte ovocím.

## recepty pokračovanie

### skvelý čokoládový koláč

- ingredience
- 225 g zmäknutého masla
  - 250 g krupicového cukru
  - 4 vajcia
  - 5 ml (1 čaj. lyž.) instantnej kávy rozpustenej v 15 ml (1 pol. lyž.) horúcej vody
  - 30 ml (2 pol. lyž.) mlieka
  - 5 ml (1 čaj. lyž.) mandľovej esencie
  - 50 g zomletých mandľí
  - 100 g hladkej múky s kypriacim práškom
  - 5 ml (1 čaj. lyž.) prášku do pečiva
  - 50 g nesladeneho kakaového prášku
- postup
- 1 Rozšľahajte maslo a cukor najprv pri nízkej rýchlosťi a postupne zvyšujte na vyššiu rýchlosť, kým nebude zmes ľahká a kyprá. Oškrabte steny nádoby a metličku.
  - 2 Vyšľahajte vajcia v nádobe a počas činnosti robota pri vysokej rýchlosťi ich postupne po troche pridávajte do zmesi, kým sa do nej nezapracujú. Zariadenie vypnite a oškrabte steny nádoby.
  - 3 Do zmesi postupne zapracujte rozpustenú kávu, mlieko a mandľovú esenciu pri nízkej rýchlosťi. Pridajte zomleté mandle, preosiatu múku, prášok do pečiva a kakao. Miešajte pri nízkej rýchlosťi, kým sa zmes nespojí.
  - 4 Zmes rozdeľte do dvoch nádob na pečenie s veľkosťou 20 cm vyložených namosteným papierom na pečenie odolným proti mastnote. Zarovnajte vrchné strany a pečte pri teplote 180 °C/plynový stupeň 4 približne 30 minút, kým nebudú pružné na dotyk.
  - 5 Vyklopte na drôtený rošt a nechajte vychladnúť.

### jemná čokoládová plinka

- ingredience
- 275 g horkej čokolády nalámanej na kúsky
  - 225 ml smotany na šľahanie
- postup
- 1 Čokoládu vložte do misky položenej na nádobu s mierne vriacou vodou a nechajte ju rozpustiť.
  - 2 Vyšľahajte smotanu na šľahanie, pričom začnite pri nízkej rýchlosťi a postupne zvyšujte na vyššiu rýchlosť, kým šľahačka nestuhne.
  - 3 Po rozpustení čokolády zložte misku z nádoby na sporáku a veľkou lyžicou vmiešajte čokoládu do šľahačky.
  - 4 Čokoládovú plinku rozotrite medzi vychladnuté korpusy koláča.

### čili marináda

- ingredience
- 200 g studeného číreho medu (schladeného cez noc v chladničke)
  - 1 zelená čili paprička (celá)
  - 5 ml (1 čaj. lyž.) jemného arašidového masla
  - korenie
- postup
- 1 Všetky ingredience vložte do mini sekáča/mlyňčeka.
  - 2 Nasadte nástavec na robot a nechajte ingredience rozložiť sa okolo čepele.
  - 3 Na 10 sekúnd prepnite zariadenie na funkciu impulzov.
  - 4 Použite podľa potreby.



## Знайомство з кухонною машиною Kenwood

### **Перед першим використанням приладу Kenwood**

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

#### **заходи безпеки**

- Вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не наблизуйте пальці до рухомих деталей та встановлених насадок.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивіться розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не вмикайте міксер, якщо головка міксера знаходитьться у піднятому положенні.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання водогінів на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу. Забороняється одночасно використовувати декілька насадок.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених.
- Користуючись насадкою, дотримуйтесь заходів безпеки, що зазначені у посібнику з експлуатації, наданому у комплекті.
- Будьте обережні піднімаючи цей прилад, оскільки він дуже важкий. Перш, ніж піднімати прилад, переконайтесь, що головку міксера зафіковано, а чаша, насадки, кришки отворів та шнур надійно закріплені.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищезазначені особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм грратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

### **перед підключенням до мережі електропостачання**

- Переконайтесь, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/EC «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

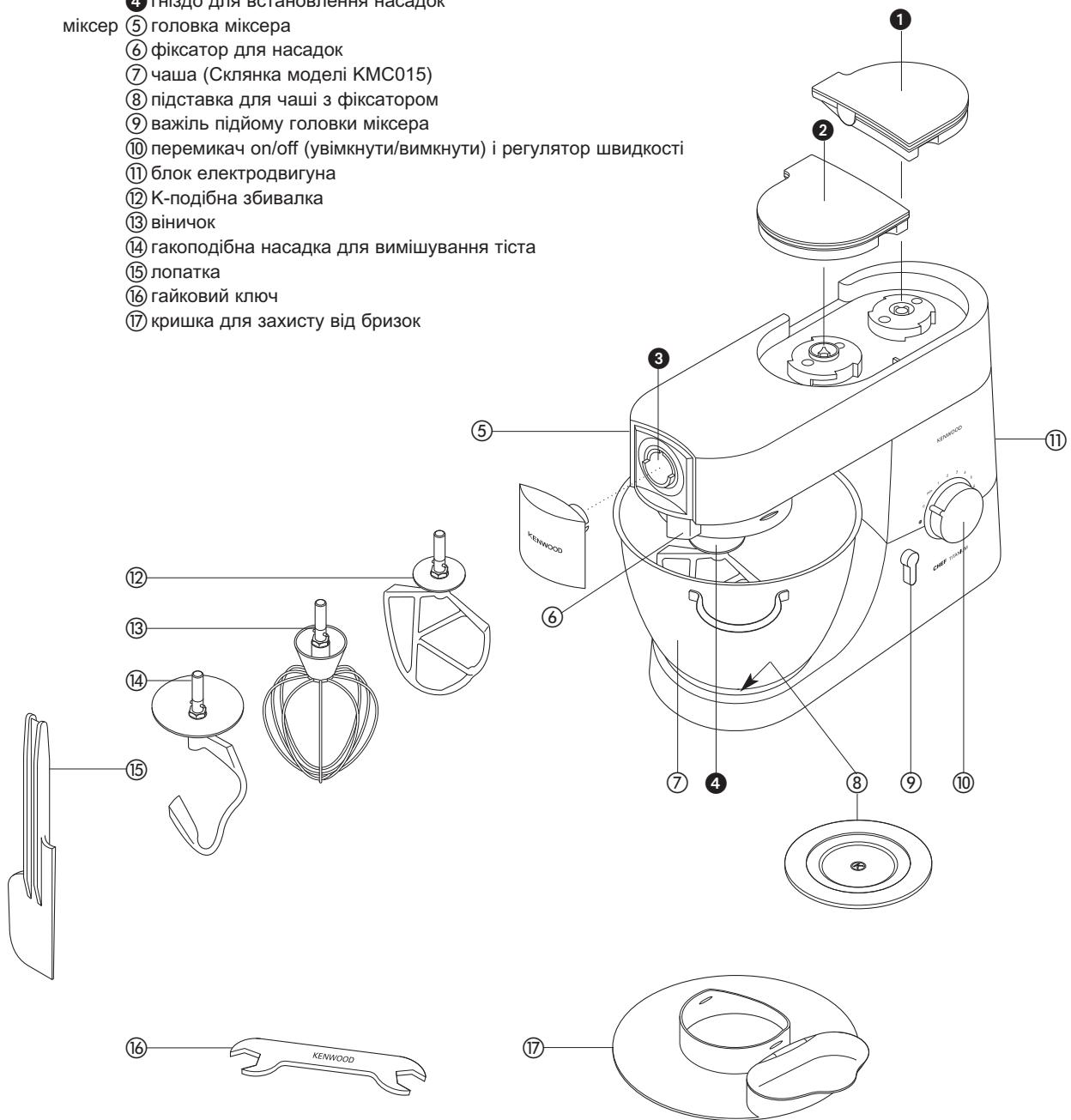
### **перед першим використанням**

- 1 Зніміть упаковку.
- 2 Промийте всі компоненти: дивіться розділ «Догляд та чищення».
- 3 Сховайте зайву частину шнура у спеціальному відсіку для зберігання, який знаходиться позаду приладу.

# Знайомство з кухонною машиною Kenwood

## Знайомство з кухонною машиною Kenwood

- отвори для кріплення насадок ① високошвидкісний привід  
 ② адаптер із середньою швидкістю обертання  
 ③ низькошвидкісний привід  
 ④ гніздо для встановлення насадок  
 міксер ⑤ головка міксера  
 ⑥ фіксатор для насадок  
 ⑦ чаша (Склянка моделі KMC015)  
 ⑧ підставка для чаши з фіксатором  
 ⑨ важіль підйому головки міксера  
 ⑩ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) і регулятор швидкості  
 ⑪ блок електродвигуна  
 ⑫ К-подібна збивалка  
 ⑬ віничок  
 ⑭ гакоподібна насадка для вимішування тіста  
 ⑮ лопатка  
 ⑯ гайковий ключ  
 ⑰ кришка для захисту від бризок



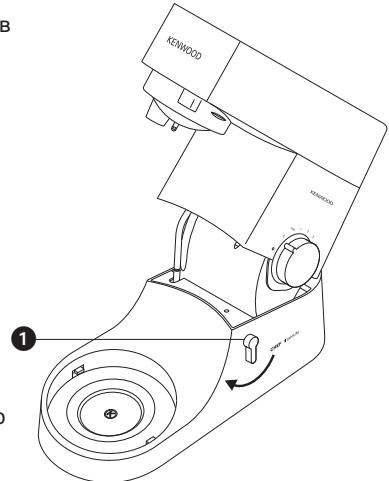
# міксер

## насадки для вимішування та їх призначення

- К-подібна збивалка
- Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазурі, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.
- віничок
- Призначений для збивання яєць, кремів, рідкого тіста, кислого тіста без додавання жирів, меренгів, сирних пирогів, мусів та суфле. Не використовуйте віничок для вимішування густих сумішей (наприклад, збивання жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.
- гакоподібна насадка для вимішування тіста
- Призначена для вимішування дріжджового тіста.

## Як користуватися міксером

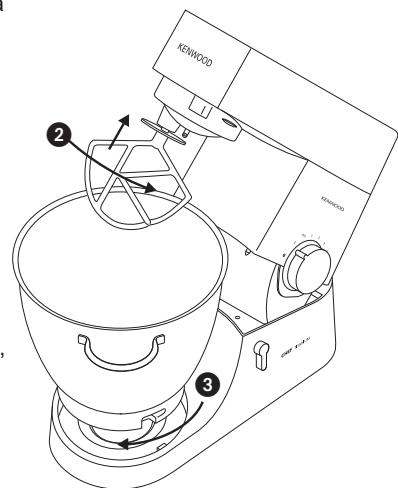
- 1 Поверніть важіль підйому головки міксеру за годинниковою стрілкою **1** та підніміть головку міксеру до її фіксації у верхньому положенні. Переконайтесь, що підставку для чаши з фікатором було встановлено правильно - позначка **K** на лицьовому боці.
- 2 Встановіть вал насадки у відповідний отвір до упору **2**, а потім поверніть для фіксації.
- 3 Установіть чашу на підставку, натисніть та поверніть за годинниковою стрілкою **3**.
- 4 Трошки підніміть головку міксеру, а потім поверніть важіль підйому головки міксеру за годинниковою стрілкою й опустіть головку міксеру до упору.
- 5 Увімкніть прилад, пересуваючи регулятор швидкості у бажане положення.
- Використовуйте імпульсний режим **P** для недовгих інтенсивних перемішувань.
- 6 Після завершення роботи вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання.
- 7 Поверніть її та зніміть.



- Як зняти насадку
- 7 Поверніть її та зніміть.
- Корисні поради
- Час від часу вимикайте міксер та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаши з допомогою лопатки.
  - Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
  - Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтесь, що на віничку та всередині чаши не має залишків жиру та яєчного жовтка.
  - Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецепті не зазначено інакше.

## Важливі поради стосовно випікання хліба

- увага
- Ніколи не перевищуйте максимальних показників, зазначених нижче, адже це може привести до перевантаження машини.
  - Якщо прилад уповільнює роботу, вимкніть його, вийміть половину тіста та перемішайте кожну половину окремо.
  - Інгредієнти перемішуються краще, якщо спочатку додати рідину.

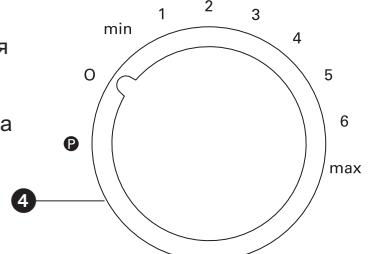


Максимальна допустима кількість продукту	CHEF	MAJOR
Піскове тісто	Вага муки	680 г 910 г
Хлібне тісто (круте)	Вага муки	1.36 кг 1.5 кг
	Загальна вага	2.18 кг 2.4 кг
Слабке тісто (з доданням муки і яєць)	Вага муки	1.3 кг 2.6 кг
	Загальна вага	2.5 кг 5 кг
Тісто для фруктового торта (рецепти, за якими сахар змішується з жиром)	Загальна вага	2.72 кг (суміш із 9 яєць) 4.55 кг (суміш із 15 яєць)
Яєчні білки	Кількість	12
	Вага	(455 г) 16 (605 г)

\* При розрахунку кількості продукту припускається, що використовуються яйця середнього розміру (масою 53-63 г.)

## Регулятор швидкості **4**

- К-подібна збивалка
- збивання жирів із цукром починайте з min (мінімальної швидкості) та поступово збільшуйте до 'max' (максимальної швидкості).
  - збивання яєць до кремоподібної маси 4 - 'max' (максимальна швидкість).
  - вимішування тіста, фруктів і т.і. Min (мінімальна швидкість) - 1
  - готовування універсального тіста для тортів починайте з min (мінімальної швидкості) і поступово збільшуйте до max (максимальної швидкості).
  - розтирання жирів з борошном min (мінімальна швидкість) - 2.
  - Поступово збільшуйте до 'max' (максимальна швидкість).
- віничок
- Починайте з 'min' (мінімальної швидкості) і поступово збільшуйте до 1.
- увага
- Під час використання інших отворів у чаши не можуть знаходитись інструменти.



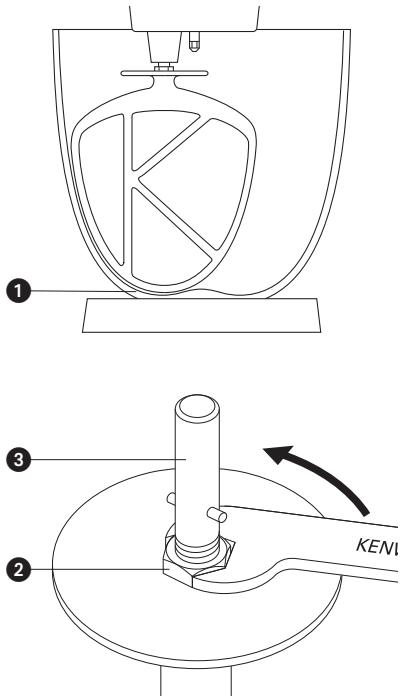
# Пошук та усунення несправностей

## проблема

- Віничок чи К-подібна збивалка торкаються дна чаши або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаши.
- усунення • Відрегулюйте висоту за допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту. Нижче зазначено, як це зробити:

- 1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 2 Підніміть головку міксерра та встановіть віничок чи збивалку.
- 3 Опустіть головку міксерра. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксерра та зніміть насадку. В ідеальному випадку віничок чи К-подібна збивалка повинні **майже** торкатися дна чаши **1**.
- 4 За допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту, відкрутіть гайку **2** так, щоб можна було виконати регулювання валу **3**. Щоб опустити насадку нижче до дна чаши, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоб підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку та опустіть головку міксерра. (Перевірте її положення (дивіться вище зазначені пункти).
- 7 Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.

**гакоподібна насадка для вимішування тіста** – насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.

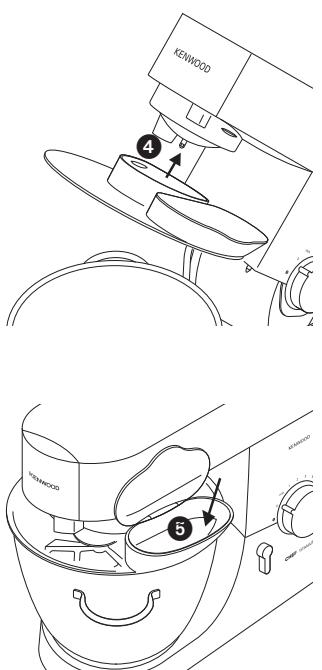


## проблема

- Міксер зупиняється під час роботи.
- усунення • Міксер, який ви придбали, обладнаний пристроєм для захисту від перевантаження. Якщо трапиться перевантаження, міксер зупиниться, щоби не пошкодити прилад. Якщо це трапиться, вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання. Вийміть частину інгредієнтів, щоби зменшити навантаження та залишіть міксер на декілька хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо міксер не розпочне роботу одразу після увімкнення, залишіть його ще не деякий час.

## Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

- 1 Підніміть головку міксерра до упору.
- 2 Установіть чашу на підставку.
- 3 Насувайте кришку для захисту від бризок на нижню частину головки міксерра **4**, доки вона не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
- 4 Установіть потрібну насадку.
- 5 Опустіть головку міксерра.
- Під час вимішування можна додавати інгредієнти до чаши крізь шарнірну секцію пристрою для захисту від бризок, що висіть на петлях **5**.
- Якщо вам потрібно змінити насадку, кришку для захисту від бризок знімати не треба.
- 6 Щоби зняти кришку для захисту від бризок, підніміть головку міксерра та зсуньте її убік.



## Насадки для кухонної машини

Щоб придбати насадку, що не входить у комплект поставки, див. інформацію в розділі "Обслуговування покупців"

Насадка Код насадки

**насадка для нарізки**

кубиками ① MGX400

**плоска макаронниця**

② AT970A

додаткові насадки для макаронних виробів

AT971A - тальятеллі

(не показано) використовується разом із та AT970A

AT972A - тальоліні

AT973A - тренетте

AT974A - спагетті

**макаронниця** ③ AT910 поставляється разом з насадкою для приготування рігаті (можна

встановити 12 додаткових насадок та насадку для приготування

печива)

**обертовий ніж** ④ AT643 поставляється у комплекті з 5 барабанами

**соковижималка для фруктів** ⑤ AT644

**багатофункціональний подрібнювач** ⑥ AT950A поставляється разом із решітками для дрібного,

середнього та грубого рубання, з малою та великою

порційними насадками для ковбаси та насадкою для

приготування «кебе»

**багатофункціональний подрібнювач** ⑦ AT955 поставляється разом із решітками для дрібного,

середнього та грубого рубання, з малою та великою

порційними насадками для ковбаси та насадкою для

приготування «кебе»

**подрібнювач для зернових** ⑧ AT941A

**насадка для обробки продуктів** ⑨ AT647 включає 6 різальних дисків та ніж

тертка ⑩ AT340 включає 7 різальних дисків

**соковижималка для цитрусових** ⑪ AT312

соковижималка ⑫ 1,5 л акрил AT337, 1,6 л, термостійке скло AT358,

1,5 л нержавіюча сталь AT339

**міні-подрібнювач/ дрібнювач** ⑬ AT320A поставляється з 4 скляними чашами та 4 кришками для

зберігання

**соковижималка** ⑭ AT641

безперервної дії

**насадка для приготування морозива** ⑮ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

**картоплечистка** ⑯ CHEF AT444, MAJOR AT445

**друшляк та сито** ⑰ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

ваги ⑯ AT850B

чаші з н/ж сталі ⑯ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

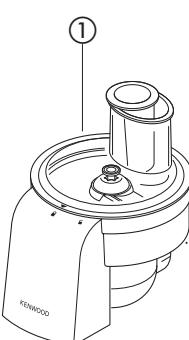
з ручками

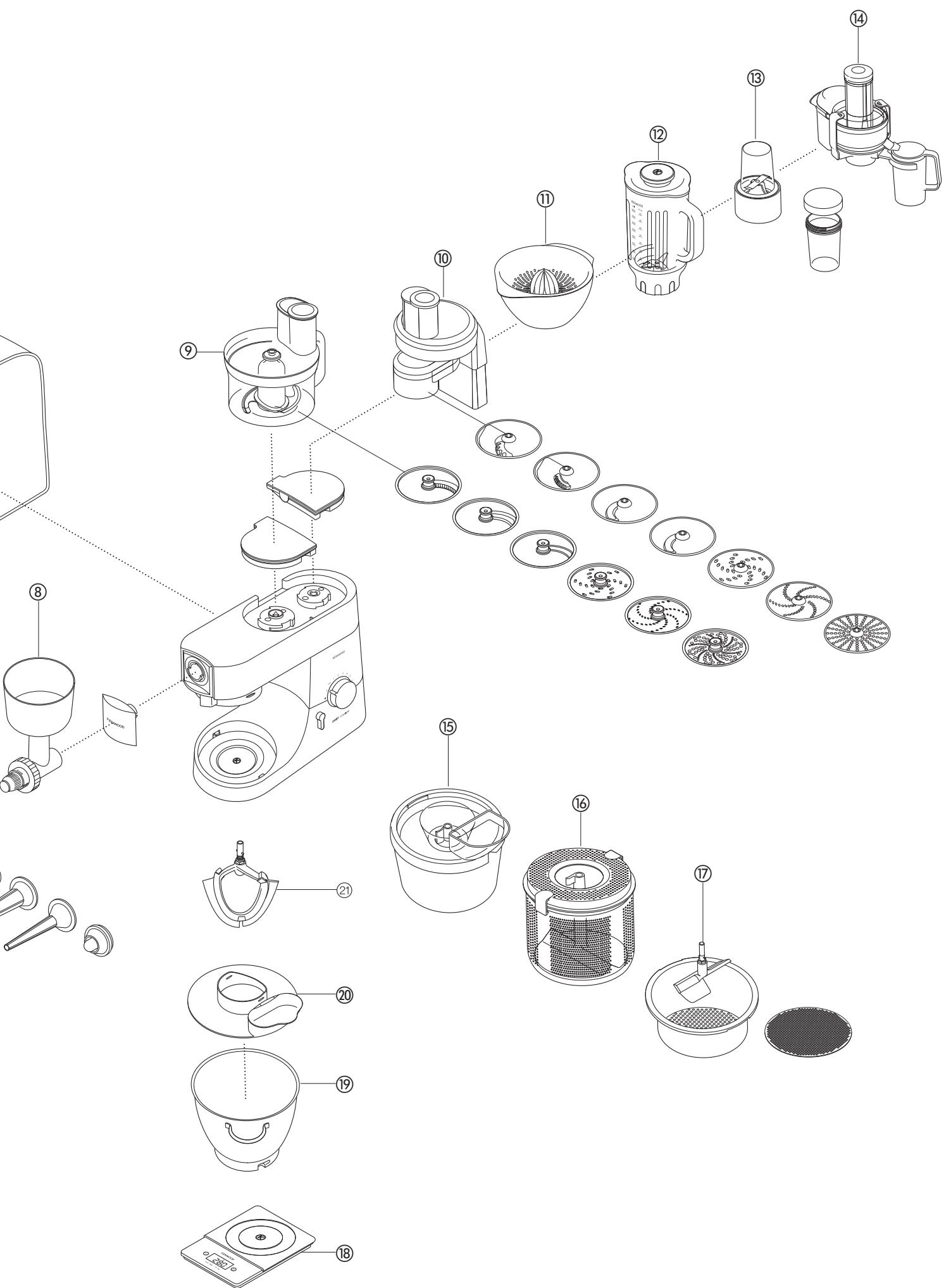
**кришка для захисту від бризок** ⑳ CHEF & MAJOR 34445A

**Гнучка збивачка (для замісу «легкого» тіста)** ㉑ CHEF AT501, MAJOR AT502

кришка ㉒ CHEF 29021,

MAJOR 25639

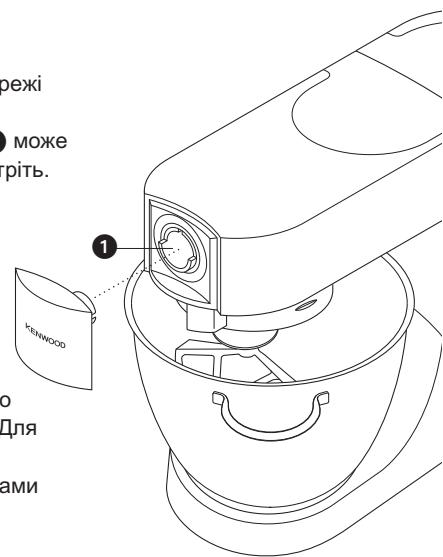




## ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

### ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на випускному отворі **приводу 1** може з'явитися трохи мастила. Це – нормальне явище. Просто протріть.



- блок електродвигуна, кришки отворів
- Протріть вологою ганчіркою, потім просушіть.
  - Ніколи не використовуйте абразивні матеріали й не опускайте прилад у воду.
- Чаша
- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
  - Ніколи не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоч або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
  - Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).
- Насадки
- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
  - Помийте руками, а потім ретельно просушіть.

Кришка для захисту від бризок

### Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.  
Якщо вам необхідна консультація з приводом:
  - використання приладу або
  - обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
  - зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО З ДИРЕКТОВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги. Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколошнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

## рецепти

Важливі поради стосовно випікання хліба.

### Білий хліб рідке тісто континентального типу

інгредієнти • 2,6 кг (5 фунтів 12 унцій) звичайного борошна

Ця кількість розрахована для • 1,3 л (2½ пінти) молока

моделей KM600, 800 та 810. • 300 г (10 унцій) цукру

Для моделей KM300, 400 та • 450 г (1 фунт) маргарину

410 зменште кількість навпіл • 100 г (4 унції) свіжих дріжджів або 50 г (2 унції) сухих дріжджів

та додавайте одразу всю

необхідну кількість борошна • 6 яєць, збиті

• 5 щіпок солі

Приготування 1 Розтопіть маргарин у молоці та підігрійте суміш до 43°C (110°F).

2 **сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): покладіть дріжджі та цукор в молоко і залишіть приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.

**свіжі дріжджі**: покришіть у борошно та додайте цукор.

**інші типи дріжджів**: виконуйте інструкції виробника.

3 Налийте молоко у чашу. Додайте збиті яйця та 2 кг (4 фунти 6 унцій) борошна.

4 Перемішайте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім на швидкості 1 протягом ще однієї хвилини. Зніміть тісто зі стінок чаши.

5 Додайте частину борошна, що залишилася та перемішайте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім на швидкості 1 протягом 2 - 3 хвилин, доки не отримаєте однорідну, гладку суміш.

6 Наповніть декілька змашених жиром форм для випікання на 450 г (1 фунт) до половини, або сформуйте булочки. Після цього накрійте їх кухонним рушником та поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.

7 Випікайте при температурі 200°C/400°F/ положення 6 регулятору духовки протягом 20 - 25 хвилин для виготовлення батонів, або 15 хвилин для випікання булочок.

8 Готовий хліб надає при постукуванні по нижній скоринці «порожній звук».

- Рецепт розрахований на 10 батонів.

### Кондитерські вироби із пісочного тіста

інгредієнти • 450 г (1 фунт) борошна, просіяти із сіллю

• 5 мл (1 чайна ложка) солі

• 225 г (8 унцій) жиру (эмішайте охолоджене сало та маргарин)

• Приблизно 80 мл (4 столових ложки) води

Порада • Не перемішуйте занадто довго.

Приготування 1 Насипте борошно у чашу. Наріжте жир великими кубиками та додайте у борошно.

2 Перемішуйте на швидкості 1, доки не отримаєте суміш, що нагадує хлібні кришки. Припинить перемішування, як тільки тісто набуде "салнього" вигляду.

3 Додайте води та перемішайте на мінімальній швидкості. Зупинить процес, як тільки тісто вbere воду.

4 Випікайте при 200°C/400°F/ положення 6 регулятору духовки, залежно від наповнювача.

### Торт «Павлова»

інгредієнти • 3 білки, яйця повинні бути великого розміру

• 175 г (6 унцій) цукрової пудри

• 275 мл (10 рідких унцій) подвійних вершків

• свіжі фрукти, наприклад, малина, полуниця, виноград, ківі

Приготування 1 Збивайте яєчні білки на високій швидкості, доки не отримаєте стійку піну.

2 Увімкніть режим збивання віничком на швидкості 5, поступово додаючи цукор по одній столовій ложці. Після кожного додавання ретельно збивайте.

3 Постеліть на лист для випікання харчовий пергамент, потім за допомогою ложки сформуйте із суміші круг приблизно 20 см/8" у діаметрі.

4 Поставте лист для випікання у духовку попередньо підігріту до 150°C/300°F/ положення 2 регулятору духовки, а після цього негайно зменшить температуру до 140°C/275°F/ положення 1 регулятору духовки та випікайте протягом 1 години. Вимкніть духовку, але залишіть торт всередині до повного охолодження.

5 Витягніть торт, зніміть харчовий пергамент та покладіть на блюдо. Збийте вершки до отримання стійкої піни, змажте верхній шар та прикрасьте фруктами.

## рецепти продовження

### Чарівний шоколадний торт

- інгредієнти
- 225 г (8 унцій) м'якого масла
  - 250 г (9 унцій) цукрової пудри
  - 4 яйця
  - 5 мл (1 чайна ложка) розчинної кави, розчинити у 15 мл (1 столовій ложці) гарячої води
  - 30 мл (2 столові ложки) молока
  - 5 мл (1 чайна ложка) мигдалевої есенції
  - 50 г (2 унції) подрібнених горіхів мигдалю
  - 100 г (4 унції) борошна для розпушення
  - 5 мл (1 чайна ложка) розпушувача
  - 50 г (2 унції) несолодкого какао-порошка

- Приготування
- 1 Збивайте масло та цукор на низькій швидкості, поступово збільшуючи її, доки не отримаєте легку кремоподібну суміш. Зніміть залишки суміші зі стінок чаши та компонентів збивалки.
  - 2 Збийте яйця в окремій посуді, а потім під час роботи міксера поступово додавайте суміш та ретельно перемішуйте. Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаши.
  - 3 На низькій швидкості додайте розчинну каву, молоко та мигдалеву есенцію. Після цього додайте подрібнений мигдаль, просіянє борошно, розпушувач та какао-порошок. Ретельно перемішайте до отримання однорідної маси, увімкнувши низьку швидкість.
  - 4 Розділіть суміш на дві частини та наповніть дві форми для випікання на 20 см/8", всередині яких треба постелити змащений жиром жиро-стійкий папір. Розрівняйте верхівки та випікайте при 180°C/350°F/ положення 4 регулятору духовки протягом приблизно 30 хвилин, доки тісто не стане пружним.
  - 5 Вийміть, покладіть на гратчасту підставку та залиште охолонути.

### Наповнювач із шоколадного мусу

- інгредієнти
- 275 г (10 унцій) звичайного шоколаду, розподілить на шматочки
  - 225 мл (8 рідких унцій) подвійних вершків

- Приготування
- 1 Розтопіть шоколад. Для цього покладіть його у посудину і поставте її у кастрюлю на парову баню.
  - 2 Збийте вершки, починаючи із низької швидкості й поступово збільшуючи її, доки не отримаєте стійку піну.
  - 3 Коли шоколад розстане, зніміть посудину з вогню та за допомогою ложки перемішайте до отримання кремоподібної суміші.
  - 4 Розподіліть шоколадний наповнювач між охолодженими коржами.

### Маринад з перців чілі

- Інгредієнти
- 200 г (7 унцій) холодного рідкого меду (поставити на ніч до холодильнику)
  - 1 зелений перець чілі (цілий)
  - 5 мл (1 чайна ложка) арахісового масла зі шматочками горіхів
  - присмаки

- Приготування
- 1 Покладіть усі інгредієнти до міні-подрібнювача/подрібнювача.
  - 2 Установіть насадку на міксер та розподіліть інгредієнти навколо леза.
  - 3 Увімкніть імпульсний режим на 10 секунд.
  - 4 Продукт готовий до вживання.

## متابعة وصفات التحضير

### تورتة الشوكولاتة الرائعة

- المكونات ٢٢٥ غرام زبد طري
- ٢٥٠ غرام سكر بودرة
- ٤ بيضات
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) قهوة فورية مذابة في ١٥ مل (ملعقة كبيرة) ماء ساخن
- ٢٠ مل (٢ ملعقة كبيرة) حليب
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) نكهة اللوز
- ٥٠ غرام لوز مقشر
- ١٠٠ غرام دقيق ذاتي الرفع
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) مسحوق خبز
- ٥٠ غرام بودرة كاكاو غير محلى

طريقة التحضير ١ امزجي الزبد مع السكر على سرعة منخفضة حتى يسمك القوام (يصبح كالكريمة) ثم زيدي السرعة بالتدريج حتى يصبح المزيج خفيفاً ومنفوشاً. أفرغى محتويات الوعاء والمضرب.  
٢ اخفقي البيض في إناء بينما تعمل العجينة على سرعة عالية وأضيفي البيض بالتدريج، القليل في كل مرة حتى يندمج. أوقفي التشغيل وأفرغى المحتويات.  
٣ أدمجي القهوة المذابة واللوز ونكهة اللوز على سرعة منخفضة. أضيفي اللوز المقشر والدقيق المنخلو ومسحوق الخبز والكاكاو. اعجنى على سرعة منخفضة لدمج المكونات.  
٤ اقسمي العجينة في علبتين للخبز قطراهما ٢٠ سم ميليترين بورق غير ماص للدهن مدهوناً بالزيت. ساوي السطحين ثم أخربزي على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية/علامة الغاز ٢ لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً حتى تصبح الكيكة مرنة عند اللمس.  
٥ تقلب وتترك لتبرد على رف من السلك.

### حشوة موس الشوكولاتة

- المكونات ٢٧٥ غرام شوكولاتة سادة مقطعة إلى قطع
- ٢٢٥ قشدة كاملة الدسم

طريقة التحضير ١ أذيبى الشوكولاتة بوضعها في سلطانية داخل حمام ماء ساخن على الموقد.  
٢ اخفقى القشدة به بسرعة منخفضة وزببها بالتدريج إلى سرعة أعلى حتى تكون قمماً لينة.  
٣ عندما تذوب الشوكولاتة أزيلي السلطانية من فوق حمام الماء الساخن واستعملى ملعقة كبيرة لطي الشوكولاتة داخل القشدة.  
٤ افردي حشوة الشوكولاتة بين طبقتي الكيك الباردتين.

### تنبللة الفلفل

- المكونات ٣٠٠ غرام عسل نحل صافي بارد (موضوع طوال الليل داخل الثلاجة)
- ١ ثمرة فلفل أحمر (كاملة)
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) زبدة فول سوداني خشنة
- توابل

طريقة التحضير ١ ضعي كل المكونات في القطاعه/المطحنة الصغيرة.  
٢ ركبي الملح في الخلأط واسمحى للمكونات بتميل الفراغات حول السكين التقطيع.  
٣ شغلي الجهاز على وضع التشغيل النبضي لمدة ١٠ ثوان.  
٤ استخدمي التنبللة حسب الحاجة.

## وصفات التحضير

راجع النقاط الهامة لتحضير الخبز صفحة.

**الخبز الأبيض العجينة السميكة على الطريقة البريطانية**

- المكونات  
١٣٦ كيلوغرام دقيق الخبز الغني  
١٥ مل (٣ ملاعق صغيرة) ملح  
٢٥ غرام خميرة طازجة أو ١٥ غرام / ٢٠ مل خميرة جافة + ٥ مل (ملعقة صغيرة) سكر ميجور، بالنسبة إلى أجهزة تشيف،  
٧٥٠ مل ماء دافئ؛ ٤ درجة مئوية. استخدمي ثرمومتر أو أصيفي ٢٥٠ مل من الماء المغلي إلى ٥٠٠ مل من الماء البارد.  
٢٥ غرام دهن حيواني

تستعمل نصف الكمية ويفضاف الدقيق دفعة واحدة.

- طريقة التحضير ١ **ال الخميرة الجافة** (النوع الذي يحتاج إعادة تشكيل): صبّي الماء الدافئ في الوعاء، ثم أضيفي الخميره والسكر واتركيها تهدأ لمدة ١٠ دقائق حتى تتكون رغوة.
- ال **الخميرة الطازجة**: قنّتها داخل الدقيق.
- أنواع الخميرة الأخرى**: اتبعي تعليمات المصنّع.
- ٢ صبّي السائل في الوعاء. ثم أضيفي الدقيق (المضاف إليه الخميرة الطازجة إن استخدمنتها) والملح والدهن.
  - ٣ اعجني الخليط على السرعة الدنيا "min" لمدة ٤٥ - ٦٠ ثانية. ثم زيدي السرعة إلى ١ وأضيفي المزيد من الدقيق إذا لزم الأمر حتى تتكون عجينة.
  - ٤ اعجني لمدة ٣ - ٤ دقائق إضافية على السرعة ١ حتى تصبح العجينة لينة ومرنة وتترك جانب الوعاء، نظيفة.
  - ٥ ضعي العجينة في كيس بلاستيك مدهون بالزيت أو سلطانية وغطيها بفوطة. ثم اتركيها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
  - ٦ أعيدي العجن لمدة دققتين على السرعة ١.
  - ٧ املئي نصف أربعة علب مدهونة بالزيت سعة ٤٥٠ غرام بالعجينة أو شكّلها إلى لفافات. ثم غطيها بفوطة واتركيها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
  - ٨ أخبزى العجين عند درجة حرارة ٢٣٠ درجة مئوية/عند علامة الغاز ٨ لمدة ٣٥ - ٤٠ دقيقة للأرغفة أو ١٠ - ١٥ دقيقة لللفافات.
  - عندما ينخض الخبز سيصبح مفرغاً من الداخل وستشعررين بذلك عند شقه من القاعدة.

**المعجنات ذات القشرة الهشة**

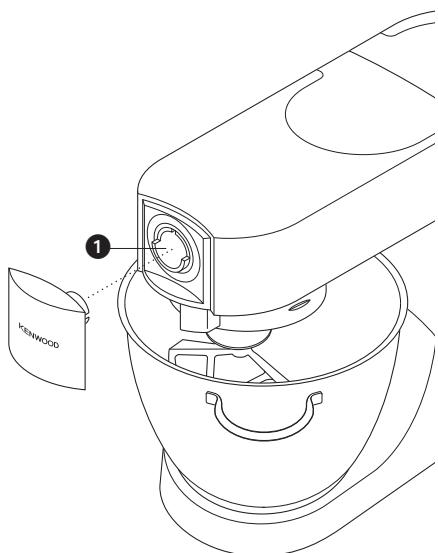
- المكونات • ٤٠ غرام دقيق وينخل مع الملح
- ٥ مل (١ ملعقة صغيرة) ملح
- ٢٢٥ غرام دهن حيواني (استخدمي السمن من الثلاجة مباشرة)
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملاعق كبيرة) ماء
- تلميح لا تقرطي في الخلط.

- طريقة التحضير ١ ضعي الدقيق في الوعاء. قطّعي الدهن وأضيفيه إلى الدقيق.
- ٢ اعجني الخليط على السرعة ١ حتى يشبه فتات الخبز. أوقفي الخلط قبل أن يبدأ الخليط دهنياً.
- ٣ أضيفي الماء واخلطي على السرعة الدنيا "min". أوقفي الخلط بمجرد اندماج الماء داخل العجينة.
- ٤ أخبزى عند درجة ٢٠٠ درجة مئوية تقريباً/عند علامة الغاز ٦ وهذا يتوقف على الحشوة.

**مرنخ البافلوفا**

- المواد • بياض ٣ بيضات كبيرة
  - ١٧٥ غرام سكر بودرة
  - ٢٧٥ مل قشدة كاملة الدسم
  - فاكهة طازجة مثل: التوت أو الفراولة أو العنب أو الكيوي
- طريقة التحضير ١ أخفقي بياض البيض على سرعة عالية حتى تتكون "قماً لينة".
- ٢ بينما تعمل خفاقة البيض على السرعة ٥، أضيفي السكر تدريجياً بمقادير ملعقة كبيرة كل مرّة وأخفقي بعد كل إضافة.
- ٣ يطلي صينية خبز بورق السيليكون ثم اغرفي المرنخ على الورق مكوناً مأوى مفرغ من الداخل قطره تقريراً ٢٠ سم.
- ٤ ضعي صينية الخبز في الفرن المسخن مسبقاً إلى درجة حرارة ١٥٠ درجة مئوية/علامة الغاز ٢، ثم أخفضي درجة الحرارة فوراً إلى ١٤٠ درجة مئوية/علامة الغاز ١ وأخبزني لمدة ساعة واحدة. أطفئي الفرن ولكن اتركي البافلوفا تبرد داخل الفرن.
- ٥ عند التقديم، أزيلي ورق السيليكون وارفعي المرنخ على طبق التقديم. أخفقي الكريمة حتى تتكون قماً لينة ثم افرديها على سطح البافلوفا ثم جملّيها بالفاكهة.

## التنظيف والخدمة



### العناية والتنظيف

- أوقفي دائمًا تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحوم عند المخرج **1** عند الاستخدام لأول مرة . هذا أمر عادي. فقط امسحيه.

وحدة الطاقة، أغطية المنفذ • مسح بقطعة من القماش رطبة، ثم التجفيف.

يحذر استخدام مواد كاشطة أو غمر الجهاز في الماء. • الوعاء

غسيل يدوبي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد تتبيض عند تنظيف الوعاء، المصنوع من الصلب عديم الصدا. استخدمي الخل لإزالة الطبقة الجيرية.

أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكررويف).

الأدوات • غسيل يدوبي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.

مانع الرذاذ • غسيل يدوبي ثم التجفيف جيداً.

### الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأنسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

استخدام الجهاز أو

إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء

اتصل بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

• تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.

• صنع في الصين.



### معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

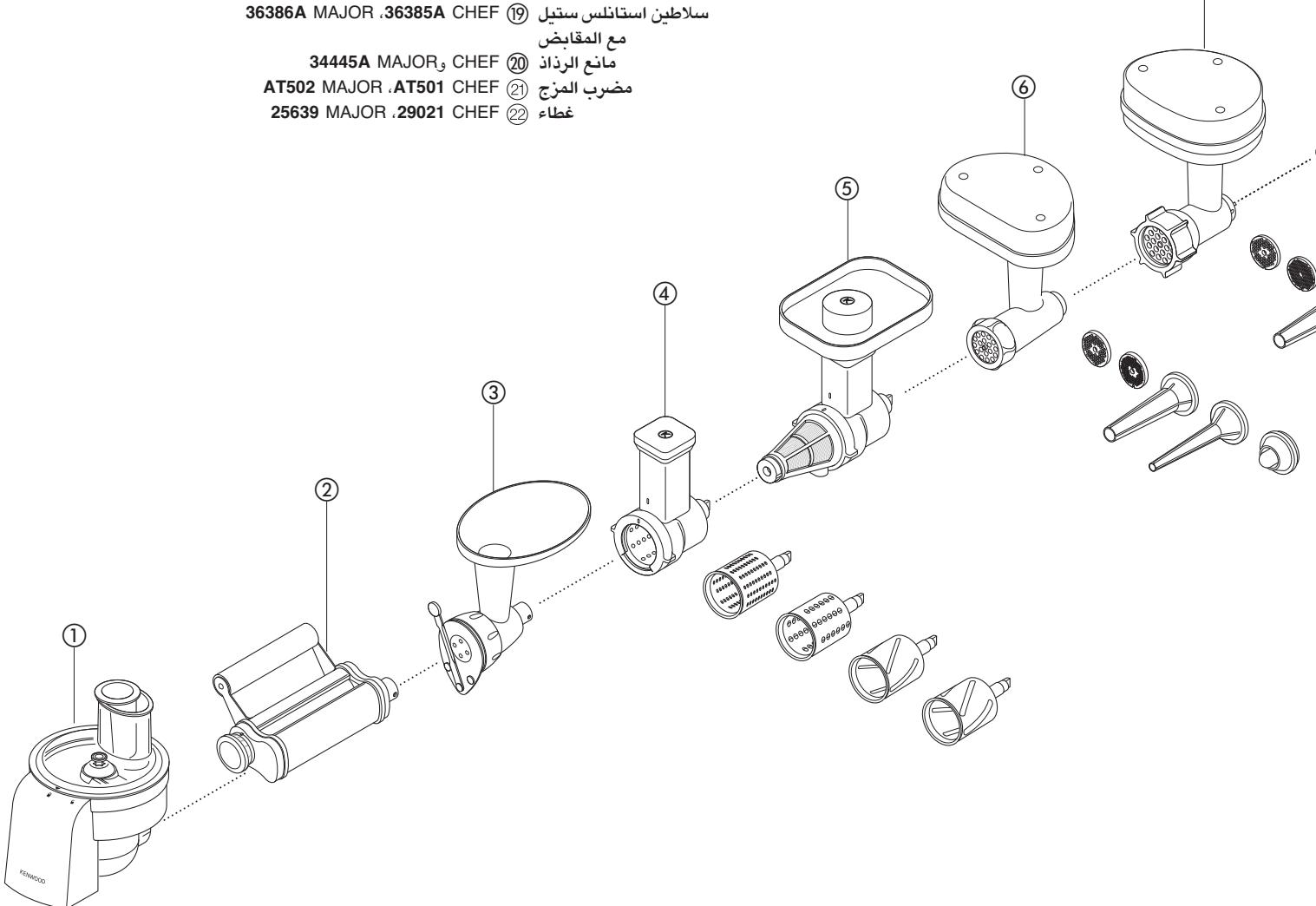
عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية. لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المتزيدة على البيئة والصحة والتآكلة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

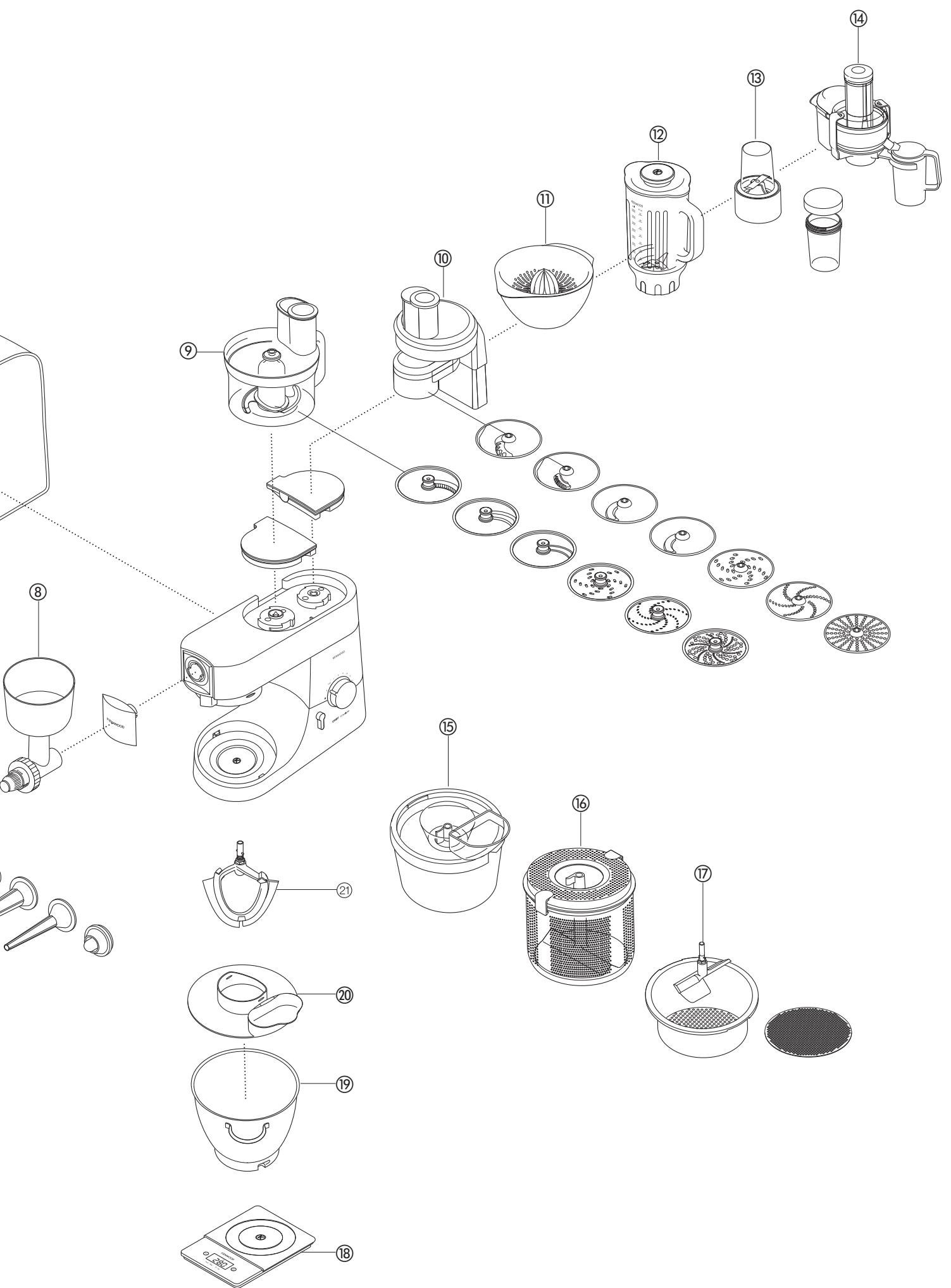
## الملحقات المتوفرة

لشراء ملحقة غير متضمنة مع مجموعتك، اتصل بمركز صيانة KENWOOD القريب منك.

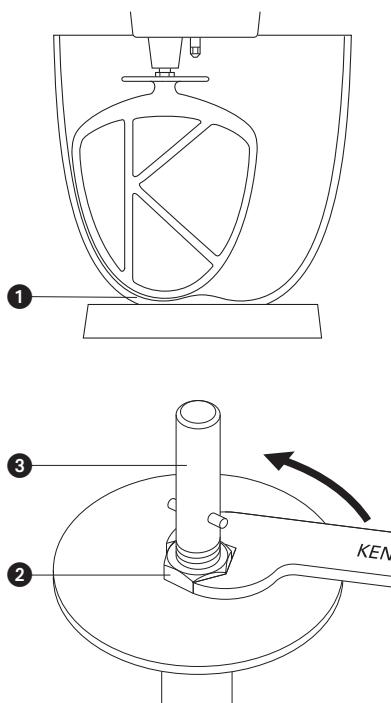
الملحقة رمز الملحقة

<b>MGX400</b>	ملحق تحضير المكعبات
<b>AT970A</b>	ملحق تحضير المكرونة المسطحة
<b>AT971A</b>	ملحقات إضافية للمكرونة تاغلياتيلي
<b>AT972A</b>	(غير موضحة) تستخدم مع AT970A تاغليوليني
<b>AT973A</b>	تربيتي
<b>AT974A</b>	سباغيتي
<b>AT910</b>	ملحق تحضير المكرونة يأتي مع قالب مكروني ريجاتي (12) قالب اختياري وملحق تحضير بسكويت يمكن تركيبهم
<b>AT643</b>	قطاعة الطعام الدوارة تأتي مع 5 أسطوانات
<b>AT644</b>	عصارة الفواكه
<b>AT950A</b>	مفرمة المكونات متعددة الاستخدامات مزودة بفتحات فرم ناعم ومتوسط وخشن، فوهة الناقانق الصغيرة والكبيرة وصانعة الكبة الشامية
<b>AT955</b>	مفرمة المكونات متعددة الاستخدامات مزودة بفتحات فرم ناعم ومتوسط وخشن، فوهة الناقانق الصغيرة والكبيرة وصانعة الكبة الشامية
<b>AT941A</b>	مطحنة الحبوب
<b>AT647</b>	جهاز تحضير الطعام يتضمن 6 أسطح تقطيع وسكين تقطيع
<b>AT340</b>	ملحق التقطيع والبشر يتضمن 7 أسطح تقطيع
<b>AT312</b>	العصارة
<b>AT358</b>	الخلاط ١,٥ لتر من الأكريليك دورق زجاجي مقاوم للحرارة سعة ١,٦ لتر
<b>AT339</b>	الصلب عديم الصدا
<b>AT320A</b>	القطاعة/المطحنة الصغيرة تأتي مع 4 أنواعية رجاجية و4 أغطية للتخزين
<b>AT641</b>	العصارة المستمرة
<b>AT957A MAJOR , AT956A CHEF</b>	ماكينة صنع الآيس كريم
<b>AT445 MAJOR , AT444 CHEF</b>	قشارة البطاطس
<b>AT930A MAJOR , AT992A CHEF</b>	صفافة ومنخل
<b>AT850B</b>	الميزان
<b>36386A MAJOR , 36385A CHEF</b>	سلطين استانلس ستيل مع المقابض
<b>34445A MAJOR , CHEF</b>	مانع الرذاذ
<b>AT502 MAJOR , AT501 CHEF</b>	مضرب المزج
<b>25639 MAJOR , 29021 CHEF</b>	غطاء





## استكشاف الأخطاء وإصلاحها



### المشكلة

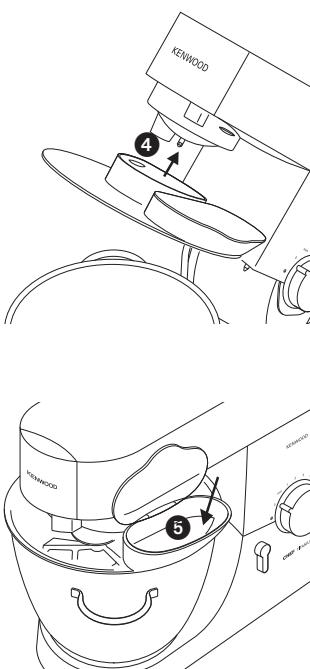
- خفافة البيض أو مضرب العجين K يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.
- الحل • أضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود. فيما يلي الطريقة:

- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفافة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي أداؤه. من المثالى أن يمس المضرب / مضرب العجين K بالكاد قاع الوعاء ①.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكِي الصامولة ② بشكل كافٍ للسماح بضبط محور الدوران ③. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عقارب الساعة. لرفع الأداة بعيداً عن قاع الوعاء، لفي محور الدوران في اتجاه عقارب الساعة.
- ٥ أعيدي إحكام ربط الصامولة.
- ٦ ركبي الأداة في الخلاط الطاهي الطاهي وأخفضي رأس الخلاط الطاهي الطاهي. (تأكد من موضع الأداة بالنسبة لقاع السلطانية، راجعي النقاط السابقة).
- ٧ كرري الخطوات السابقة حسب الحاجة حتى يتم ضبط الأداة بشكل صحيح. بمجرد الوصول إلى المسافة الصحيحة أعيدي ربط الصامولة.

**خطاف العجين** - تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

### المشكلة

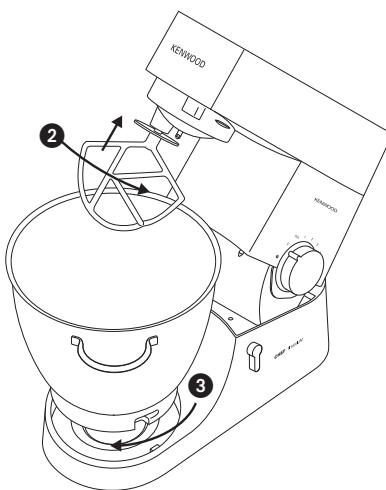
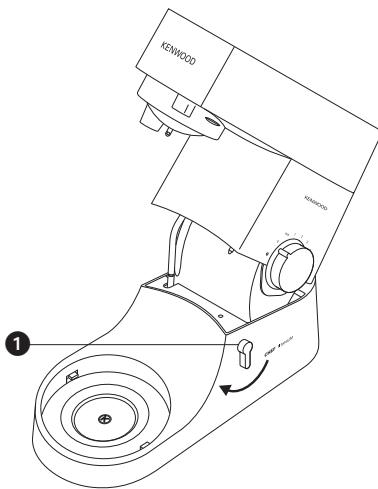
- يتوقف الخلاط أثناء التشغيل.
- الحل • الخلاط مزود بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف يتوقف إذا زادت حمولته عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فتوقف التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتفعيل الحمل واتركي الخلاط بدون تشغيل لبعض دقائق. أوصلي القابس الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة. في حالة عدم بدأ تشغيل الخلاط فوراً فاتركيه لفترة إضافية حتى يبرد.



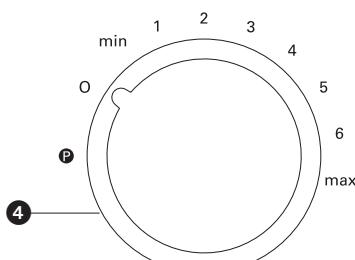
## تركيب واستخدام مانع الرذاذ

- ١ ارفعي رأس العجينة حتى تقول.
- ٢ أضبطي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس العجينة ④ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ أدرجي الأداة المطلوبة.
- ٥ أخفضي رأس العجينة.
- أثناء العجن، يمكن إضافة المكونات مباشرة إلى الوعاء عن طريق الجزء المفصلي من مانع الرذاذ ⑤.
- لن تحتاجي لإزالة مانع الرذاذ عند تغيير الأدوات.
- ٦ أزيلي مانع الرذاذ عن طريق رفع رأس العجينة ودفعه للانزلاق لأسفل.

# الخلاط



الساعات القصوى	الموديل	النوع
وزن الدقيق	غرام ٩١٠	المعجنات ذات القشرة الهشة
وزن الدقيق	١,٥ كيلوغرام	عجين الخبز (عجين سميك)
الوزن الإجمالي	٢,٤ كيلوغرام	العجين المخمر اللين
وزن الدقيق	٢,٦ كيلوغرام	(غني بالزبدة والبيض)
الوزن الإجمالي	٥ كيلوغرام	الخليطة كعكة الفواكه (طريقة مزج السمن والسكر لتكوين قوام كريمي)
العدد	١٦ (٤٥٥ غرام)	بياض البيض
الوزن		



\* حجم البيض المستخدم = حجم متوسط (بوزن ٥٣ إلى ٦٣ غرام).

## مفتاح السرعة

- المخفقة على شكل K خلطة السمن مع السكر، ابدي بالسرعة الدنيا "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة "max".
- خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ٤- من السرعة ٤ إلى السرعة العالية "max".
- التدوير البطيء للدقيق والفاكهه الخ ابدي على السرعة الدنيا "min" ثم السرعة ٢.
- الكيك متعدد المكونات ابدي على السرعة الدنيا "min" مع الزباده تدريجياً إلى السرعة "max".
- هرس السمن مع الدقيق ابدي على السرعة الدنيا "min" إلى السرعة ٢.
- زدي السرعة تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- خفف العجين "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة ١.

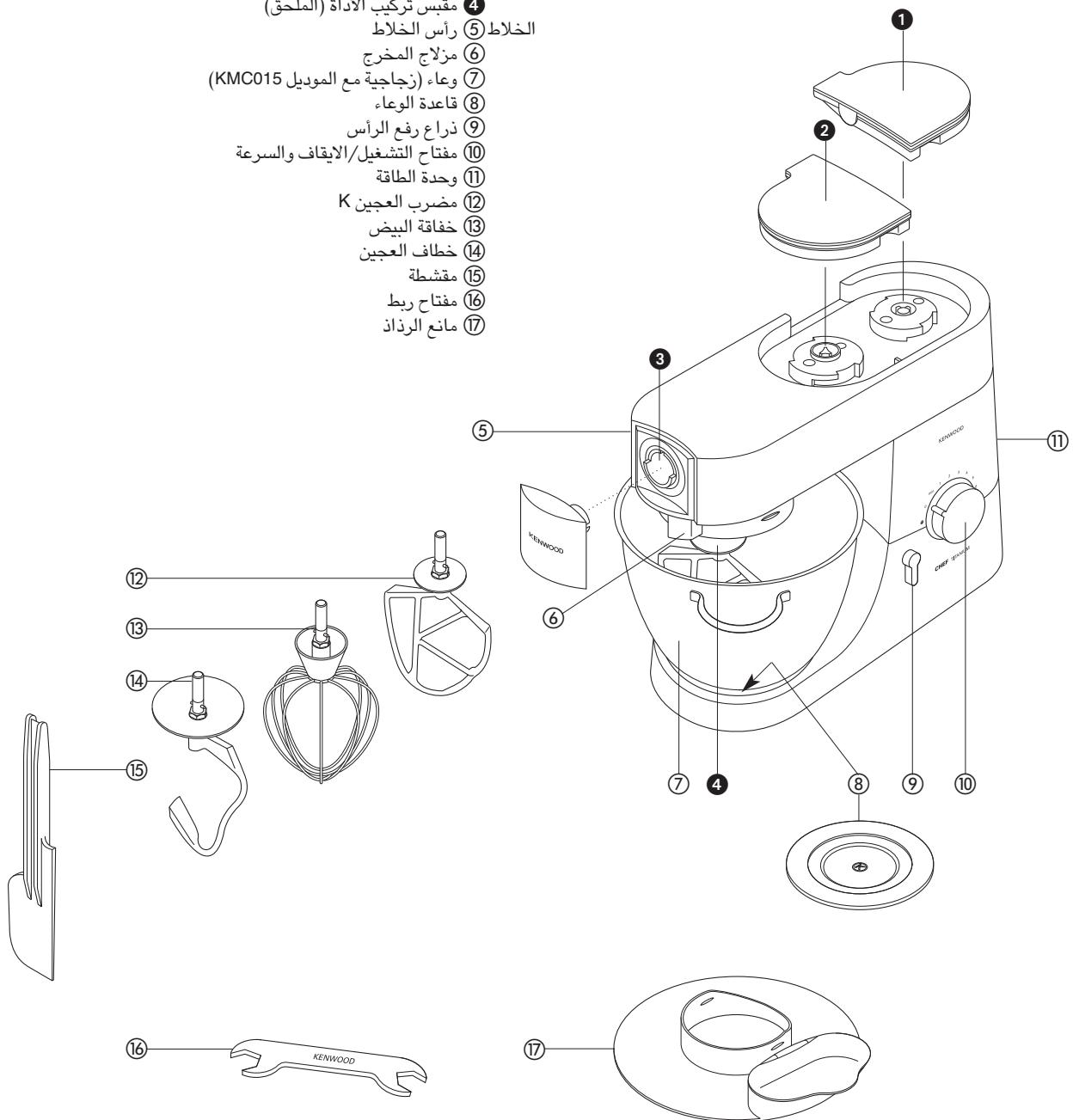
## هام

تأكد من عدم تركيب أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارج أخرى.

# استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

## استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

- منفذ الملحقات ① منفذ السرعة المرتفعة
- منفذ السرعة المتوسطة ②
- منفذ السرعة المنخفضة ③
- مقبس تركيب الأداة (الملحق) ④
- رأس الخلط ⑤ الخلط
- مزلاج المخرج ⑥
- وعاء (زجاجية مع الموديل KMC015) ⑦
- قاعدة الوعاء ⑧
- ذراع رفع الرأس ⑨
- مفتاح التشغيل/الإيقاف والسرعة ⑩
- وحدة الطاقة ⑪
- مضرب العجين K ⑫
- حفافة البيض ⑬
- خطاف العجين ⑭
- مقشطة ⑮
- مفتاح ربط ⑯
- مانع الرذاذ ⑰



# استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

## قبل استخدام جهاز Kenwood

- قومي بقراءة التعليمات التالية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قومي بإزالة مكونات التغليف وأية ملصقات.

### الأمان

- أوفقي التشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعدي أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك الجهاز مهماً أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام العجانة عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متداولاً في حالة وجود طفل فقد يتزعزعه.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام ملحقة غير مرخصة أو أكثر من ملحقة في المرة الواحدة.
- يحذر زيادة المحتوى عن الحد الأقصى المذكور في.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الأمان الواردة معها.
- انتبهي عند حمل هذا الجهاز فهو ثقيل . تأكدي من قفل رأس العجانة وتأمين السلطانية والأدوات والمخرج والسلك الكهربائي قبل حمل الجهاز.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم بثهم بالجهاز.
- استخدمي الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل **Kenwood** أية مسؤولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.

## قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكدي من تمايز مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية EC/108/2004 المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٠٠٤/٢٧ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

## قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ أزيلي كل مكونات التغليف.
- ٢ اغسلي الأجزاء المسموحة بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف».
- ٣ ادفعي ما يزيد عن حاجتك من السلك الكهربائي إلى داخل مكان تخزين السلك الموجود في الجهاز من الخلف.





HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

KW00800109/2