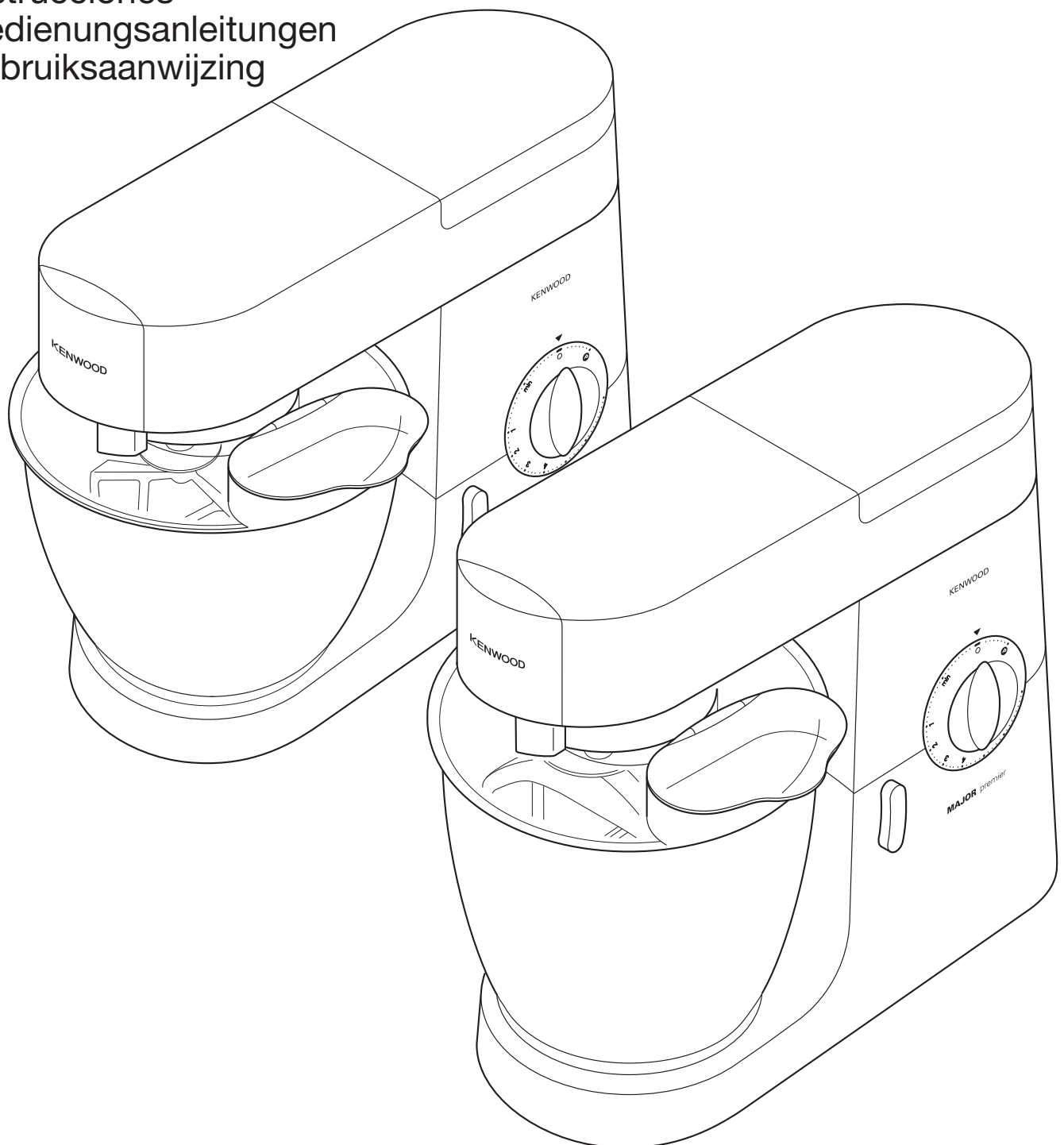


KENWOOD

Chef and Major KMC5XX - KMM7XX 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

Felicidades 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**

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

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 aygıt 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 víc, než jen kuchyňský strojek. Získali jste špičkový kuchyňský robot. Věříme, že Vám bude dobře sloužit.
Robustní. Spolehlivý. Univerzální. Kenwood.

Magyar

oldal 134 **használati utasítás**

Köszöntjük a Kenwood vásárlói körében! Az Ön által kiválasztott robotgép a csatlakoztatható változatot tartozékok révén a legtöbb konyhai munkában segítőtársá lesz. Reméljük, örömmel 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. Αξιοπιστία. 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.

عربي

تعليمات ١٩٣ صفحة

نهنكنكم على شراء جهاز كينوود. ومع توفر تشكيلة واسعة كهذه من الملحقات، فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ غاية في الروعة والاتقان. اننا نأمل تمتعكم به.
متين، موثوق، متعدد الاستعمالات، كينوود.

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', page 10.
- 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 on page 6.
- 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', page 10.

know your Kenwood kitchen machine

know your Kenwood kitchen machine

attachment outlets ① high-speed outlet

② slow-speed outlet

③ tool socket

the mixer ④ mixer head

⑤ outlet catch

⑥ bowl

⑦ bowl seating pad

⑧ head-lift lever

⑨ on/off and speed switch

⑩ power unit

⑪ K-beater

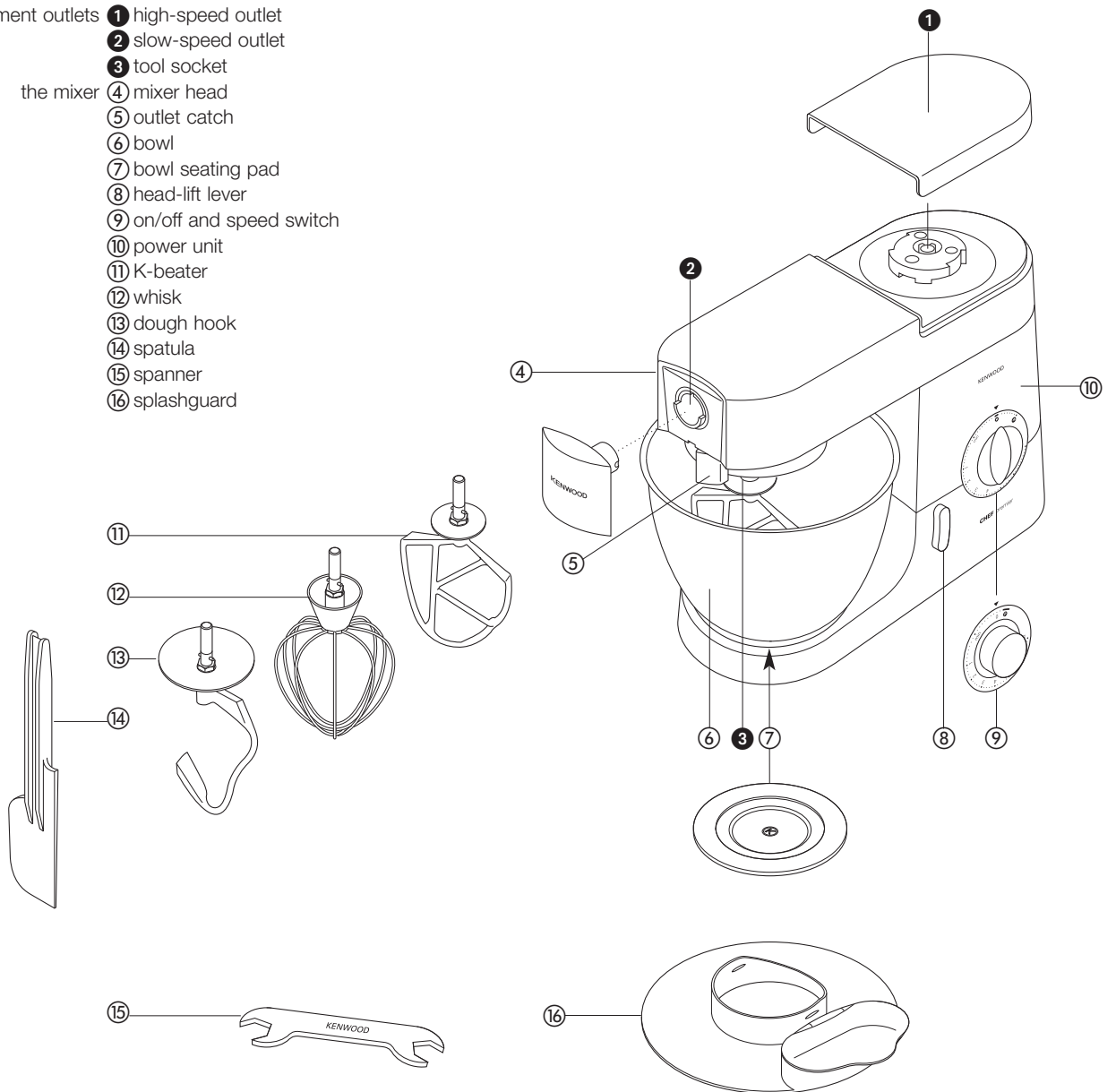
⑫ whisk

⑬ dough hook

⑭ spatula

⑮ spanner

⑯ splashguard



the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

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

to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks. Ensure the bowl seating pad is correctly fitted with the (K) symbol uppermost.
- to insert a tool 2 Push up till it stops ❷ then turn.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
- 4 Lift the mixer head slightly then turn the head-lift lever anti-clockwise and lower the mixer head till it locks.
- 5 Switch on by turning the speed switch to the desired setting.
 - Switch to pulse (P) 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	910g/2lb
Bread dough (stiff yeasted)	Flour weight	1.36Kg/3lb	1.5Kg/3lb 5oz
	Total weight	2.18Kg/4lb 13oz	2.4Kg/5lb 5oz
Soft yeasted dough (enriched with butter and eggs)	Flour weight	1.3Kg/2lb 14oz	2.6Kg/5lb 12oz
	Total weight	2.5Kg/5lb 8oz	5Kg/11lb
Fruit cake mix (creaming fat and sugar method)	Total weight	2.72Kg/6lb	4.55Kg/10lb
		(9 egg mix)	(15 egg mix)
Egg whites	Number	12	16
	Weight	(455g)	(605g)

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

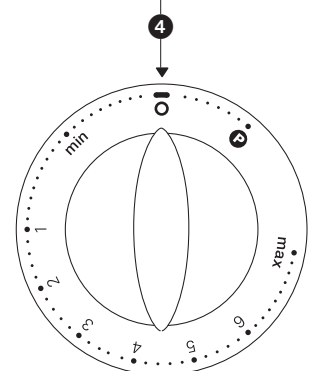
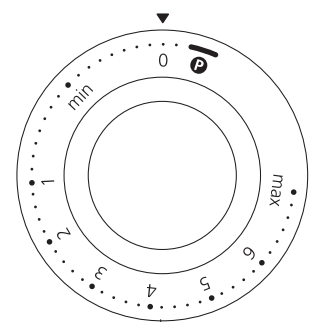
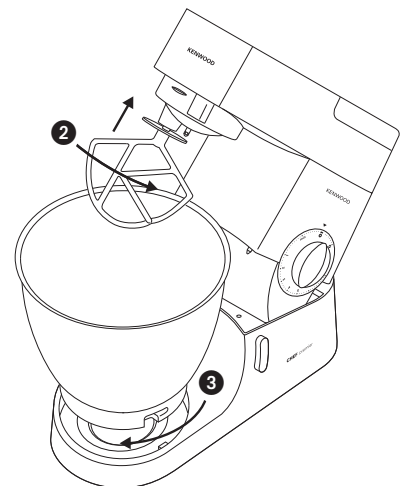
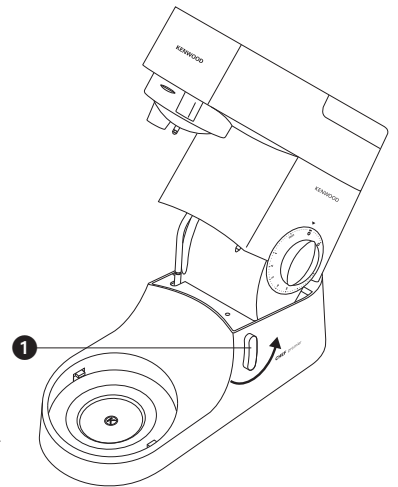
speed switch ❹

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

important

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

for **cleaning** see page 10



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:

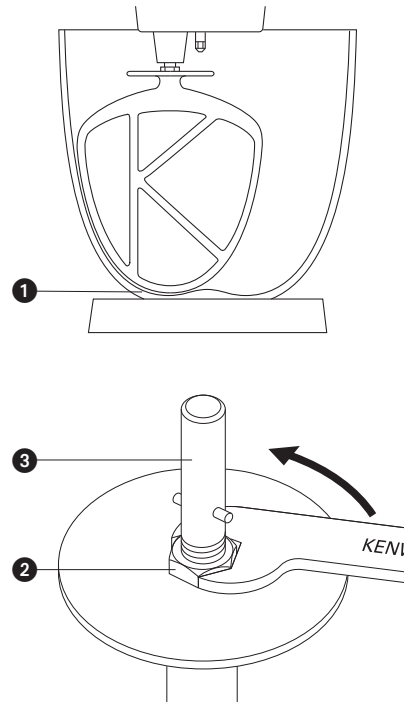
- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **1**.
- 4 Using the spanner 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

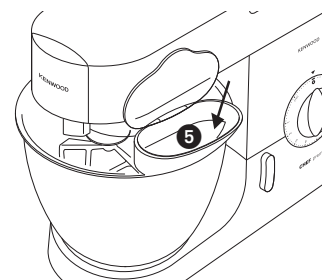
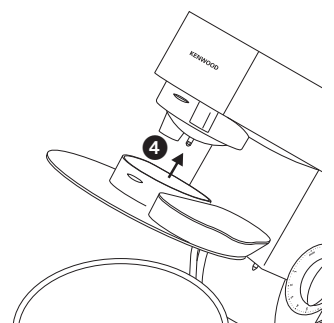
- The mixer stops during operation.

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.

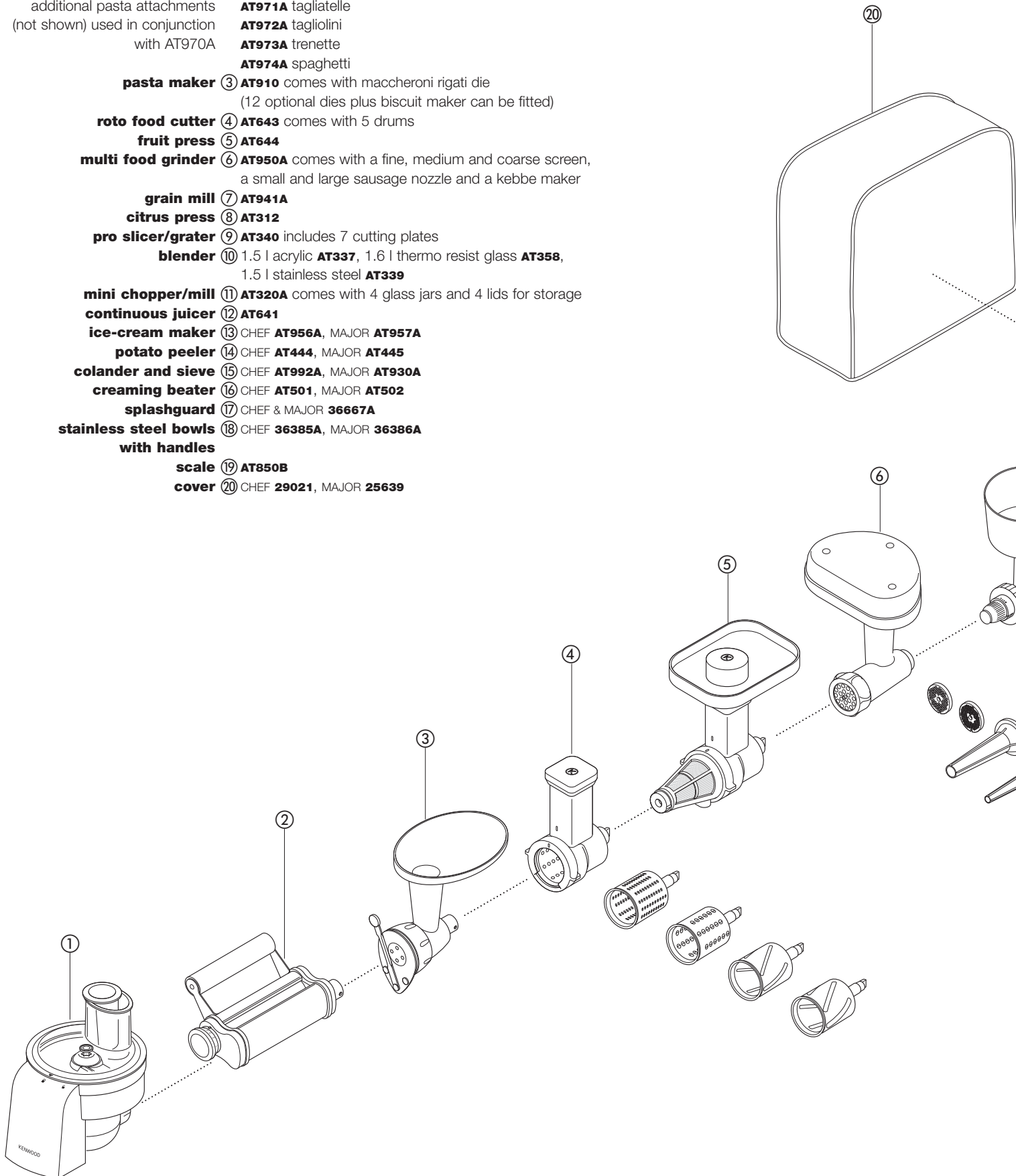


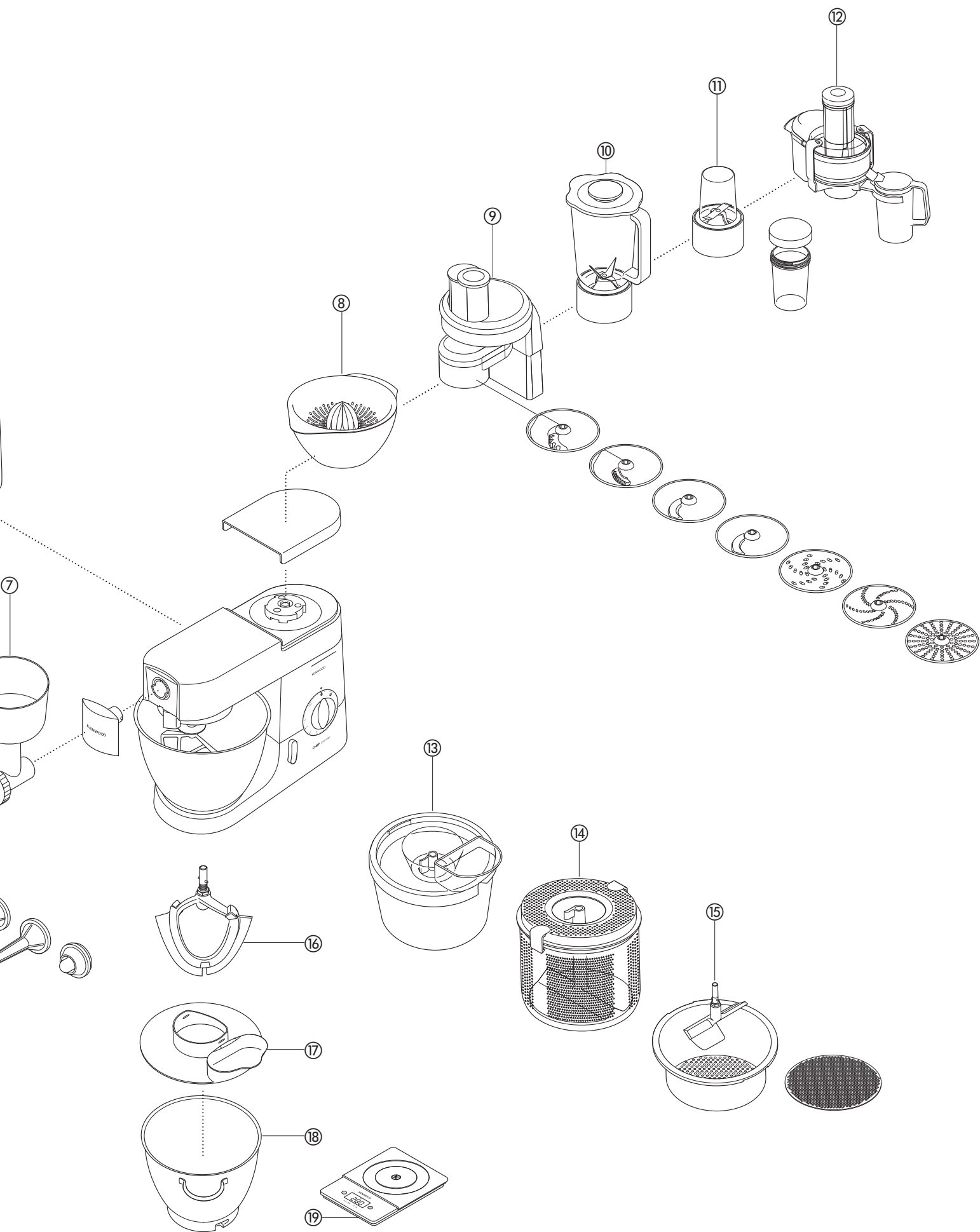
the **attachments** available

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

attachment attachment code

- dicer** ① **MGX400**
- flat pasta maker** ② **AT970A**
- additional pasta attachments **AT971A** tagliatelle
- (not shown) used in conjunction **AT972A** tagliolini
- with AT970A **AT973A** trenette
- 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
- grain mill** ⑦ **AT941A**
- citrus press** ⑧ **AT312**
- pro slicer/grater** ⑨ **AT340** includes 7 cutting plates
- blender** ⑩ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.6 l thermo resist glass **AT358**,
1.5 l stainless steel **AT339**
- mini chopper/mill** ⑪ **AT320A** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage
- continuous juicer** ⑫ **AT641**
- ice-cream maker** ⑬ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- potato peeler** ⑭ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- colander and sieve** ⑮ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- creaming beater** ⑯ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- splashguard** ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**
- stainless steel bowls** ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
with handles
- scale** ⑲ **AT850B**
- cover** ⑳ CHEF **29021**, MAJOR **25639**





cleaning and service

care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet 2** when you first use it. This is normal - just wipe it off.

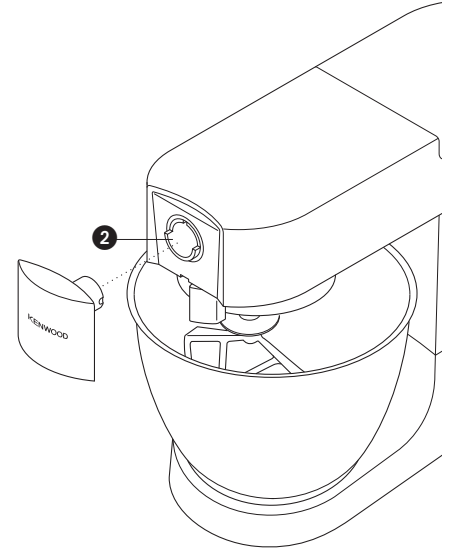
- | | |
|---------------------------|--|
| power unit, outlet covers | <ul style="list-style-type: none">• Wipe with a damp cloth, then dry.• Never use abrasives or immerse in water. |
| bowl | <ul style="list-style-type: none">• Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.• Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.• Keep away from heat (cooker tops, ovens, microwaves). |
| tools | <ul style="list-style-type: none">• Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher. |
| splashguard | <ul style="list-style-type: none">• 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 on page 6.

white bread *stiff yeast dough*

- ingredients
- 1.36Kg (3lb) strong plain flour
 - 15ml (3tsp) salt
 - 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (½oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
 - 750ml (1¼pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9fl oz) boiling water to 500ml (18fl oz) cold water
 - 25g (1oz) lard
- method
- 1 **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
fresh yeast: crumble into the flour.
other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
 - 2 Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
 - 3 Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
 - 4 Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
 - 5 Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
 - 6 Re-knead for 2 minutes at speed 1.
 - 7 Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
 - 8 Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.
- When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

enriched white bread *soft yeast dough*

- ingredients
- 2.6Kg (5lb 12oz) ordinary plain flour
 - 1.3 litre (2¼pts) milk
 - 300g (10oz) sugar
 - 450g (1lb) margarine
 - 100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast
 - 6 eggs, beaten
 - 5 pinches salt
- method
- 1 Melt the margarine in the milk and bring to 43°C (110°F).
 - 2 **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.
 - 3 Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 2Kg (4lb 6oz) flour.
 - 4 Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
 - 5 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.
 - 6 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.
 - 7 Bake at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 20 - 25 minutes *for loaves* or 15 minutes *for rolls*.
 - 8 When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.
- Makes about 10 loaves.

This quantity is for KMM7XX series.
For KMC5XX series,
halve the quantities and add all the
flour in one go

recipes *continued*

strawberry and apricot gâteau

- ingredients: sponge
- 3 eggs
 - 75g (3oz) caster sugar
 - 75g (3oz) plain flour
- filling and decoration
- 150ml (¼pt) double cream
 - Sugar to taste
 - 225g (8oz) strawberries
 - 225g (8oz) apricots
- method
- 1 Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in very little water, adding sugar to taste, until soft.
 - 2 Wash and halve the strawberries.
 - 3 To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.
 - 4 Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon - do this carefully to keep the sponge light.
 - 5 Put the mixture into two 18cm (7") greased and lined sandwich tins.
 - 6 Bake at 180°C/350°F/Gas Mark 4 for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched.
 - 7 Turn out onto a wire rack.
 - 8 Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.
 - 9 Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. Fold them into half the cream.
 - 10 Spread this over one of the sponges, then put the other sponge on top.
 - 11 Spread the remaining cream on top and decorate with the remaining strawberries.

meringues

- ingredients
- 4 egg whites
 - 250g (9oz) icing sugar, sieved
- method
- 1 Line your baking tray with non-stick baking parchment.
 - 2 Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it stands in peaks.
 - 3 Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1") star nozzle).
 - 4 Bake at 110°C/225°F/Gas Mark ¼ for about 4 - 5 hours until firm and crisp. If they start to brown, leave the oven door slightly ajar.
- Store meringues in an airtight tin.

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
 - Don't overmix
- hint
- 1 Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.
- method
- 2 Mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs. Stop before it looks greasy.
 - 3 Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is incorporated.
 - 4 Cook at around 200°C/400°F/Gas Mark 6, depending on the filling.

carrot and coriander soup

- ingredients
- 25g (1oz) butter
 - 1 onion chopped
 - 1 clove garlic crushed
 - 480g (1lb 1oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.2 l goblet
 - 600g (1lb 6oz) carrot cut into 1.5cm cubes for a 1.5 l goblet
 - cold chicken stock
 - 10-15ml (2-3tsp) ground coriander
 - salt and pepper
- method
- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
 - 2 Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the maximum 1.2 level or 1.5 level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap.
 - 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
 - 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
 - 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

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' en page 20.
- 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 en page 16.
- 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 éléments : voir 'entretien et nettoyage' en page 20.

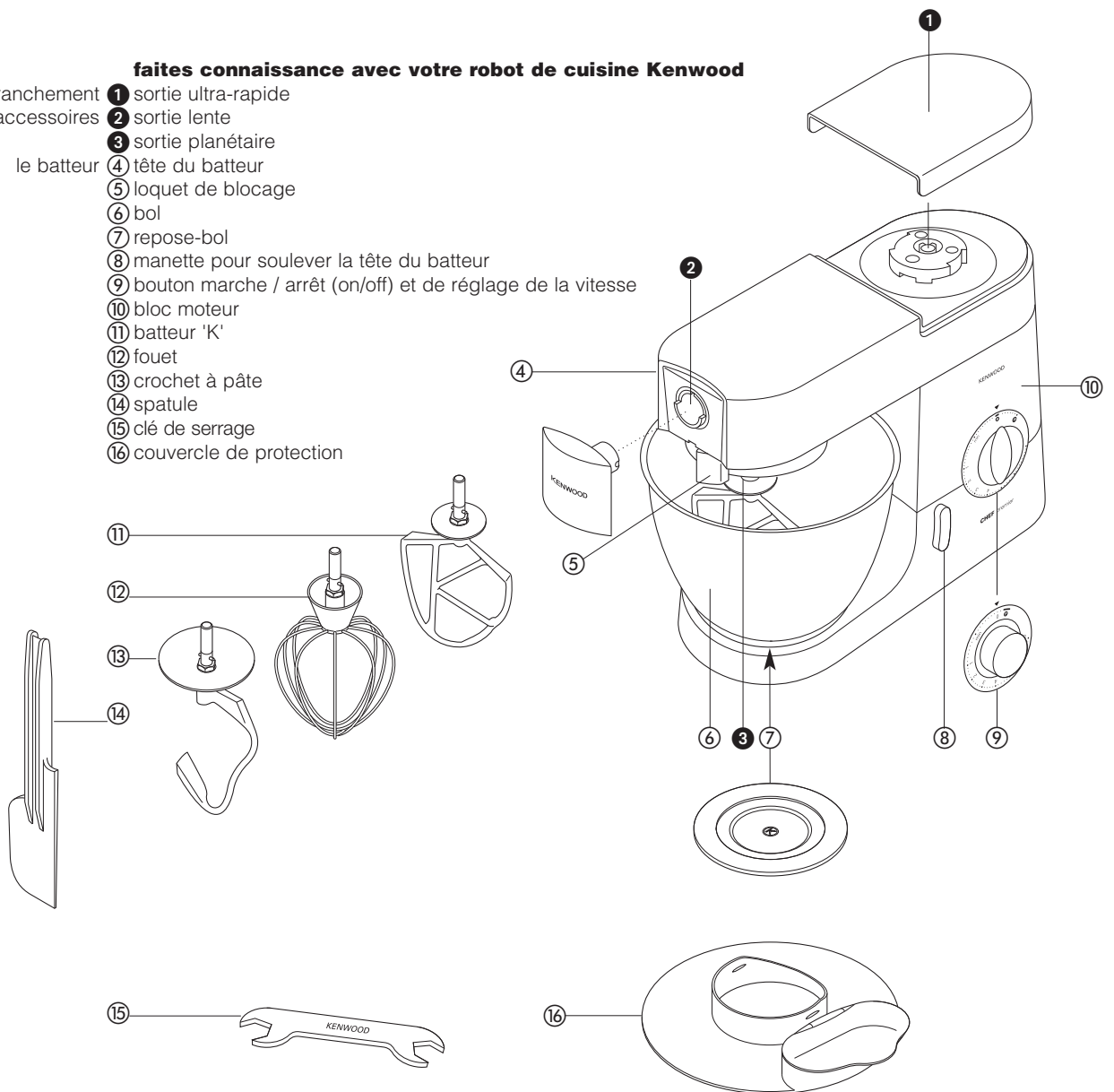
faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement
des différents accessoires

le batteur

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



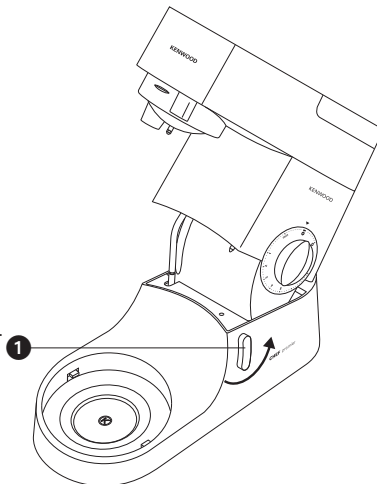
le batteur

les accessoires du batteur et quelques uns de leurs utilisations possibles

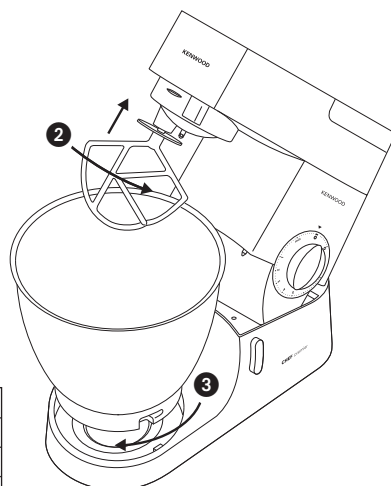
- batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet • Pour les œufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés. 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 ❶ 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 ❷ tourné au plus haut.



- 2 Poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis tournez.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸
- 4 Relevez légèrement la tête du batteur, puis tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens inverse 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.



- 6 Passez en mode pulsateur P pour procéder par brèves impulsions.
- 6 Éteignez l'appareil et débranchez-le après utilisation.

- 7 Tournez et retirez.

- 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.

Capacités maximum		CHEF	MAJOR
Pâte brisée	Poids de farine	680 g	910 g
Pâte à pain	Poids de farine	1,36 Kg	1,5 Kg
	Poids total	2,18 Kg	2,4 Kg
Pâte levée souple (enrichie au beurre et avec des œufs)	Poids de farine	1,3 Kg	2,6 Kg
	Poids total	2,5 Kg	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)	4,55 Kg (préparation avec 15 œufs)
Blancs d'œufs	Nombre	12	16
	Poids	(455 g)	(605 g)

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

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.

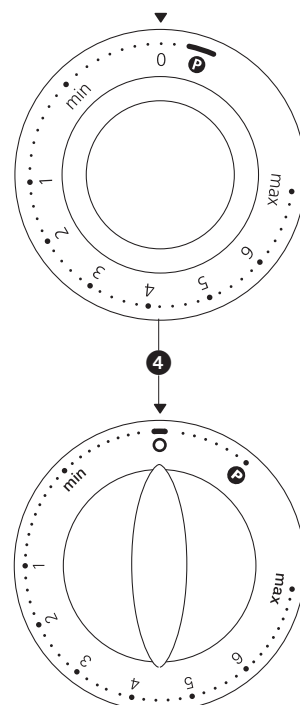
vitesses ❹

- 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'.
- crochet à pâte • 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.

pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 20.



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 :

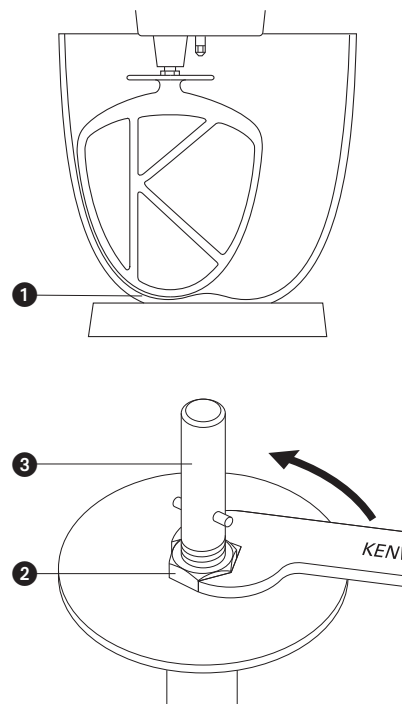
- Débranchez l'appareil.
- Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
- Abaissez la tête du batteur. Si le débattement doit être ajusté, levez la tête du batteur et enlevez l'outil. Le fouet / batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol ❶.
- Utilisez la clé pour desserrer l'écrou ❷ afin de pouvoir ajuster l'axe ❸. 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.
- Resserrez l'écrou.
- Insérez l'accessoire dans la tête du batteur. (Vérifiez sa position, voir ci-dessus).
- 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

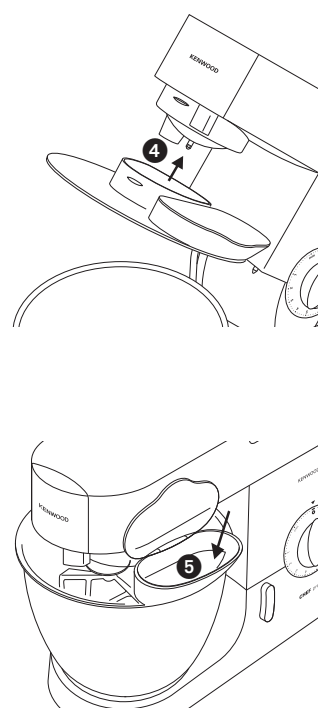
- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.

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

- Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
- Installez le bol sur le socle.
- Placez le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du mélangeur ❹ jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- Insérez l'outil nécessaire.
- 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 ❺.
 - Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.
- Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.

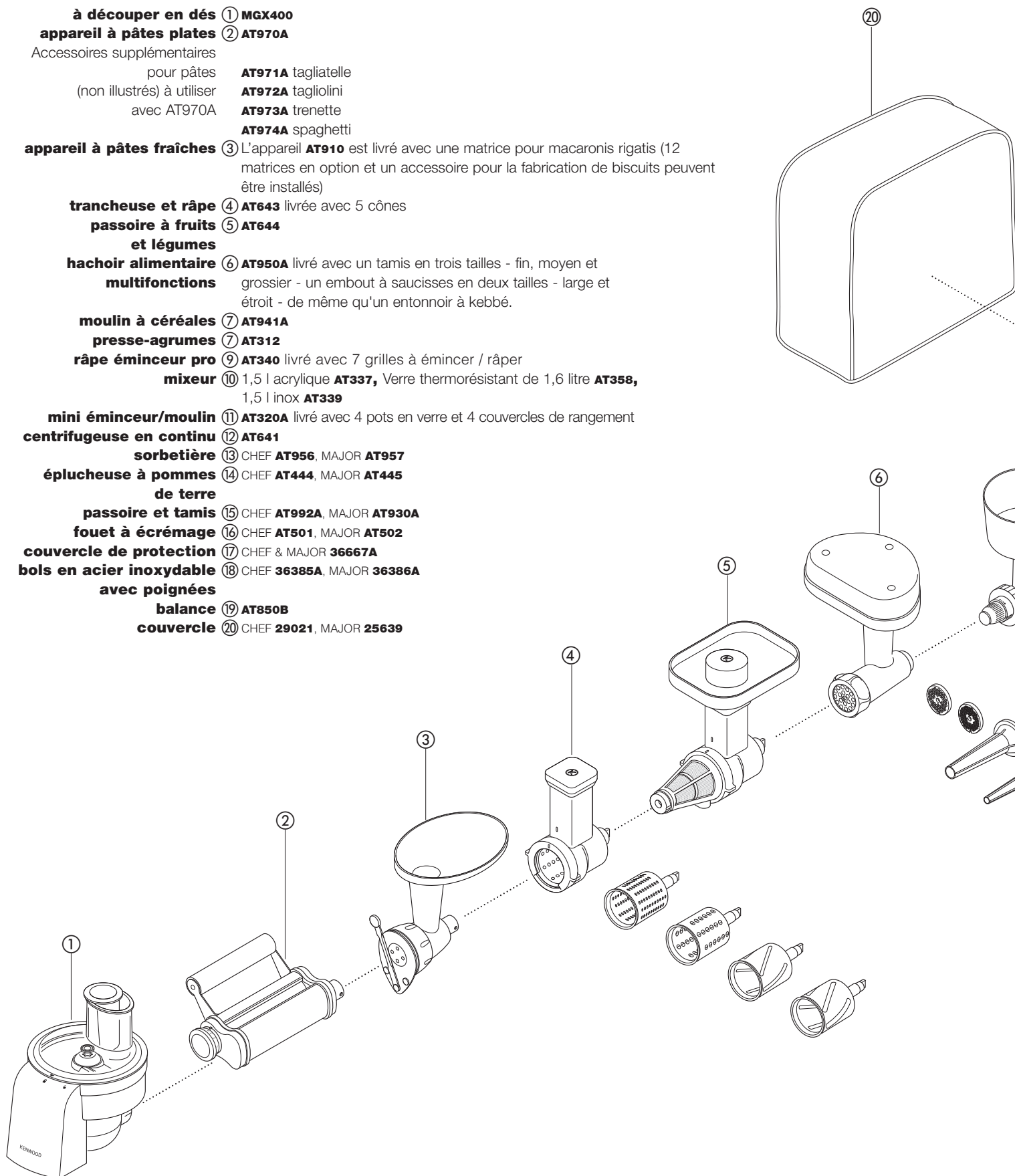


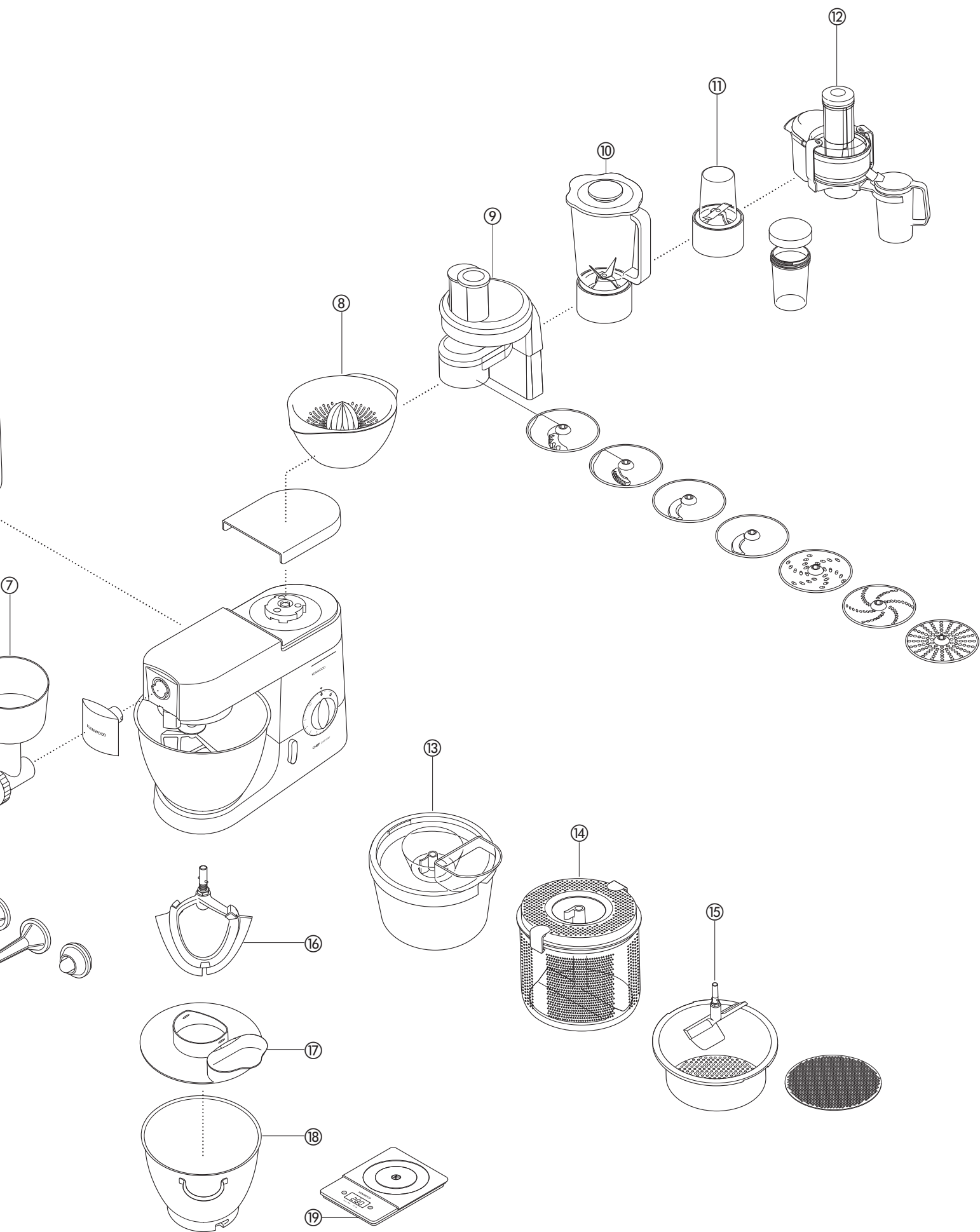
les **accessoires** disponibles

Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'a pas été livré avec votre appareil, contactez votre spécialiste conseil KENWOOD.

accessoire code accessoire

- à découper en dés** ① **MGX400**
appareil à pâtes plates ② **AT970A**
 Accessoires supplémentaires
 pour pâtes **AT971A** tagliatelle
 (non illustrés) à utiliser **AT972A** tagliolini
 avec AT970A **AT973A** trenette
AT974A spaghetti
appareil à pâtes fraîches ③ 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 ④ **AT643** livrée avec 5 cônes
passoire à fruits ⑤ **AT644**
et légumes
hachoir alimentaire multifonctions ⑥ **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 kebbé.
moulin à céréales ⑦ **AT941A**
presse-agrumes ⑦ **AT312**
râpe éminceur pro ⑨ **AT340** livré avec 7 grilles à émincer / râper
mixeur ⑩ 1,5 l acrylique **AT337**, Verre thermorésistant de 1,6 litre **AT358**, 1,5 l inox **AT339**
mini éminceur/moulin ⑪ **AT320A** livré avec 4 pots en verre et 4 couvercles de rangement
centrifugeuse en continu ⑫ **AT641**
sorbetière ⑬ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**
éplucheuse à pommes ⑭ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
de terre
passoire et tamis ⑮ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
fouet à écrémage ⑯ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
couvercle de protection ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**
bols en acier inoxydable ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
avec poignées
balance ⑲ **AT850B**
couvercle ⑳ 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 2** 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.

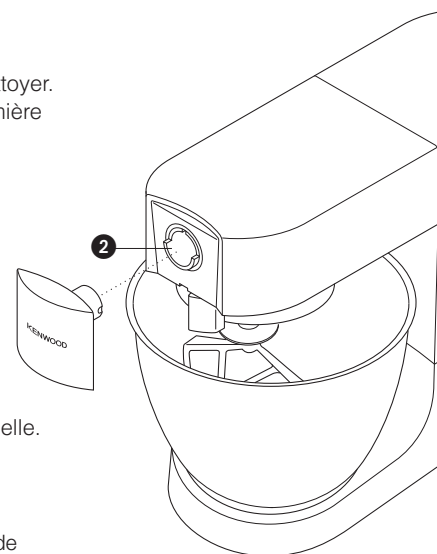
bol • Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez-le en lave-vaisselle.

- 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.

- Tenez le bol à l'écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes).

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

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 16.

pain blanc enrichi *pâte levée souple*

- | | |
|--|---|
| ingrédients | <ul style="list-style-type: none">• 2,6 Kg de farine ordinaire• 1,3 litre de lait• 300 g de sucre• 450 g de margarine• 100 g de levure fraîche ou 50 g de levure sèche• 6 oeufs, préalablement battus• 5 pincées de sel |
| Les quantités mentionnées correspondent aux robots de la série KMM7XX. Pour les robots de la série KMC5XX, diviser par deux les quantités et ajouter la farine en une seule fois. | |
| méthode | <ol style="list-style-type: none">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 oeufs 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 - 3 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 - 25 minutes pour les <i>miches de pain</i> et 15 minutes pour les <i>petits pains</i>.8 Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base. <ul style="list-style-type: none">• Permet de réaliser environ 10 miches de pain. |

gâteau aux fraises et aux abricots

- | | |
|------------------------------------|---|
| ingrédients: type gâteau de Savoie | <ul style="list-style-type: none">• 3 oeufs• 75 g de sucre en poudre• 75 g de farine |
| garniture et décoration | <ul style="list-style-type: none">• 150ml de crème fraîche épaisse• Sucre à volonté• 225 g de fraises• 225 g d'abricots |
| méthode | <ol style="list-style-type: none">1 Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux. Faites cuire à petit feu dans très peu d'eau, en ajoutant du sucre selon votre goût, jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux.2 Lavez et coupez les fraises en deux.3 Pour réaliser la génoise du gâteau, fouettez les oeufs et le sucre à la vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange soit de couleur pâle et de consistance épaisse.4 Retirez le bol et le fouet. Incorporez la farine à la main à l'aide d'une grande cuillère métallique – effectuez cette opération avec soin afin de préserver la légèreté de la génoise.5 Mettez le mélange ainsi obtenu dans deux moules à manqué de 18cm préalablement beurrés.6 Faites cuire à 180°C/Thermostat 4 pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit de consistance ferme et élastique lorsque vous le touchez légèrement.7 Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille de cuisson.8 Fouettez la crème à la vitesse maximale jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance ferme. Ajoutez le sucre selon votre goût.9 Hachez grossièrement les abricots et un tiers des fraises, puis incorporez-les lentement dans la moitié de la quantité de crème.10 Etalez cette préparation entre les deux biscuits.11 Recouvrez le dessus du gâteau avec la crème restante et décorez avec les fraises restantes. |

recettes *suite*

meringues

- ingrédients
- 4 blancs d'oeufs
 - 250 g de sucre glace, tamisé
- méthode
- 1 Recouvrez votre grille de cuisson avec du papier de cuisson non-collant.
 - 2 Battez les blancs d'oeufs et le sucre à la vitesse maximum pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange fasse des petits pics à la surface lorsque vous en retirez le fouet.
 - 3 Déposez le mélange ainsi obtenu sur la plaque de cuisson (ou utilisez un sac à douille en étoile de 2,5cm).
 - 4 Faites cuire à 110°C/Thermostat ¼ pendant environ 4 - 5 heures jusqu'à ce que les meringues soient fermes et croustillantes.
Si les meringues commencent à brunir, laissez la porte du four légèrement entrouverte.
- Conservez les meringues dans une boîte hermétique.

pâte brisée

- ingrédients
- 450 g de farine tamisée avec du sel
 - 5 ml 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.

soupe aux carottes et à la coriandre

- ingrédients
- 25 g de beurre
 - 1 oignon émincé
 - 1 gousse d'ail écrasée
 - 480 g de carottes coupées en dés de 1,5 cm pour un récipient d'une contenance de 1,2 l
 - 600 g de carottes coupées en dés de 1,5 cm pour un récipient d'une contenance de 1,5 l
 - bouillon de poulet froid
 - 10-15 ml (2 à 3 cuillères à café) de coriandre hachée
 - sel et poivre
- méthode
- 1 Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'ail, l'oignon et faites fondre le tout.
 - 2 Mettre les carottes dans le bol mélangeur, ajouter l'oignon et l'ail. Ajouter une quantité de bouillon suffisante pour atteindre le repère maximum de 1,2 ou 1,5 indiqué sur le récipient. Mettre en place le couvercle et le bouchon de l'entonnoir.
 - 3 Mélangez à vitesse maximum pendant 5 secondes pour obtenir une soupe avec morceaux ou plus longtemps pour obtenir une soupe plus fine.
 - 4 Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre et l'assaisonnement faites frémir pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
 - 5 Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et ajoutez éventuellement du liquide.

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 Rührelementen 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 Seite 30, Abschnitt 'Kundendienst'.
- 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 auf Seite 26 angegebenen Höchstfüllmengen nicht.
- 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.

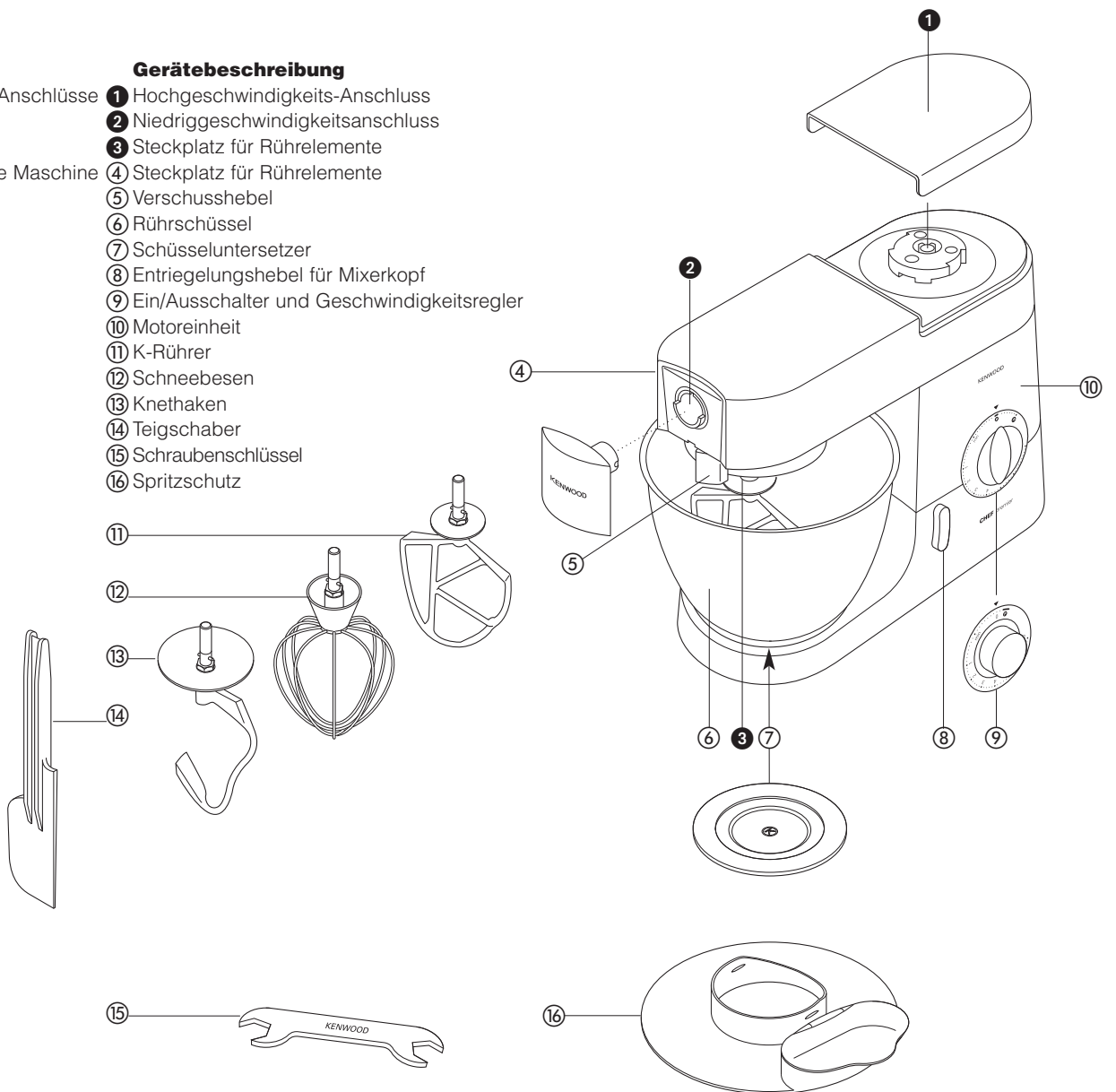
Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial.
- 2 Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 30, 'Reinigung und Pflege'.

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Gerätebeschreibung

- Anschlüsse ① Hochgeschwindigkeits-Anschluss
 ② Niedriggeschwindigkeitsanschluss
- Die Maschine ③ Steckplatz für Rührelemente
 ④ Steckplatz für Rührelemente
 ⑤ Verschlusshebel
 ⑥ Rührschüssel
 ⑦ Schüsseluntersetzer
 ⑧ Entriegelungshebel für Mixerkopf
 ⑨ Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
 ⑩ Motoreinheit
 ⑪ K-Rührer
 ⑫ Schneebesen
 ⑬ Knethaken
 ⑭ Teigschaber
 ⑮ Schraubenschlüssel
 ⑯ Spritzschutz



Die Maschine

Die Rührelemente und ihr Gebrauch

- K-Rührer • Zur Zubereitung von Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Brandteig und Kartoffelpüree.
- Schneebeesen • Für Eier, Sahne, Rührteil, Biskuitteig ohne Fett, Baisers, Käsekuchen, Cremes und Soufflés Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebeesen kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

Gebrauch der Maschine

- 1 Den Entriegelungshebel im Uhrzeigersinn ❶ drehen und den Mixerkopf nach oben klappen, bis er einrastet. Sicherstellen, dass der Schüsseluntersetzer richtig eingelegt ist: Das Symbol  muss nach oben zeigen.
- Rührelement einsetzen 2 Bis zum Einrasten einschieben ❷ dann drehen.
- 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ❸
- 4 Den Mixerkopf leicht nach oben klappen, den Entriegelungshebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Mixerkopf nach unten klappen, bis er einrastet.
- 5 Zum Einschalten Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Einstellung drehen.
- Zum Intervall-Rühren den Regler auf Impulsbetrieb  stellen.
- 6 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 Schneebeesen oder an der Schüssel haftet.
 - Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).

Brotteig

- Wichtig
- Die unten angegebenen Höchstfüllmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.
 - Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, 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	910 g
Brotteig (fester Hefeteig)	Mehlgewicht	1,36 kg	1,5 kg
	Gesamtgewicht	2,18 kg	2,4 kg
Weicher Hefeteig (mit Butter und Eiern)	Mehlgewicht	1,3 kg	2,6 kg
	Gesamtgewicht	2,5 kg	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	16
	Gewicht	(455 g)	(605 g)

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

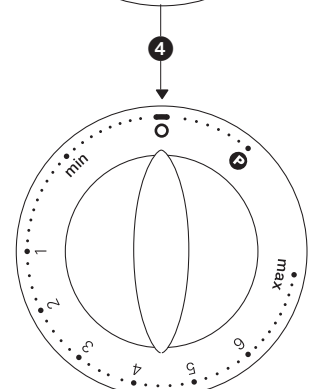
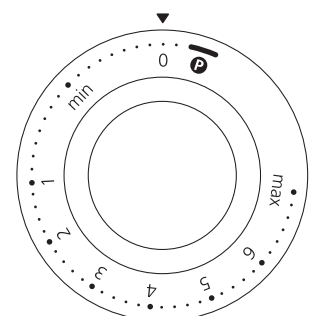
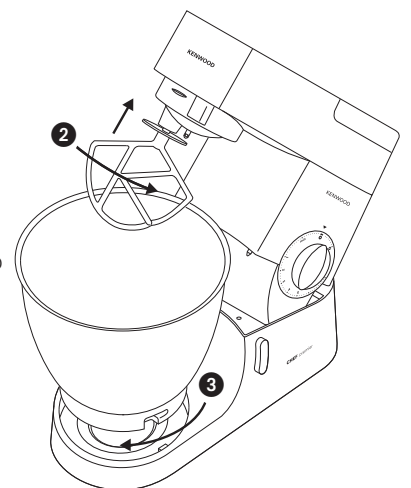
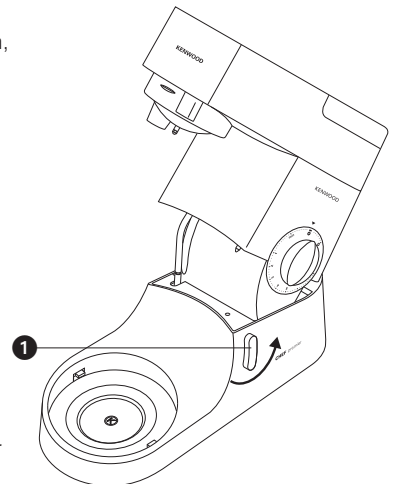
Geschwindigkeiten ❹

- 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.
- Schneebeesen • 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.

Reinigung siehe Seite 30



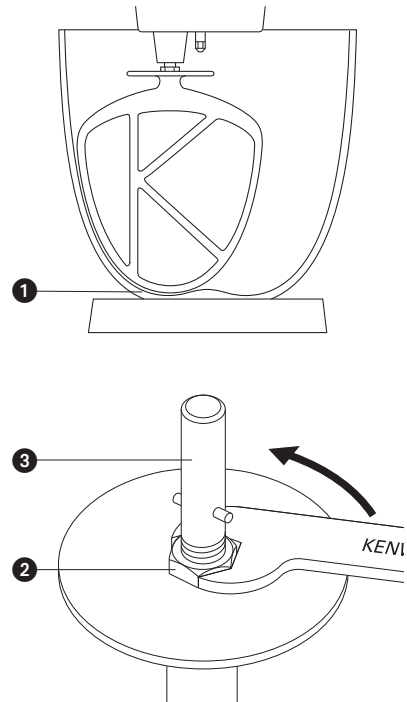
Fehlersuche

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 verstellen. 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.



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

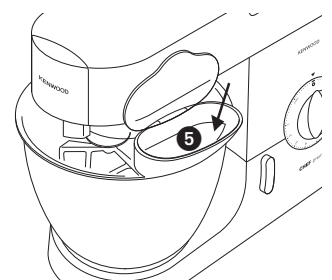
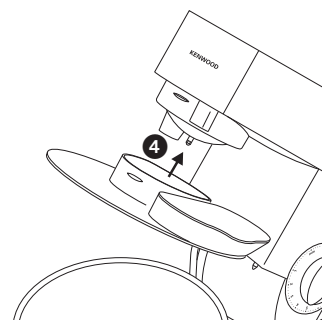
Problem

- 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**

Zubehörteile, die nicht mit der Maschine mitgeliefert wurden, erhalten Sie bei Ihrem Kenwood-Händler.

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** omplett mit feiner, mittlerer und grober Lochscheibe, kleinem und großem Wurstfüller und Kebbe-Vorsatz

Getreidemühle ⑦ **AT941A**

Zitruspresse ⑧ **AT312**

Gemüseschnellschneider ⑨ **AT340** umfasst 7 Schneidscheiben

Mixer ⑩ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,6 l ThermoResist-Glas **AT358**, 1,5 l Edelstahl **AT339**

Minizerkleinerer/Mahlaufsatz ⑪ **AT320A** komplett mit 4 Glasgefäßen und Deckeln zur Aufbewahrung

Unterbrechungsfreier

Entsafter ⑫ **AT641**

Eisbereiter-Aufsatz ⑬ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

Kartoffelschäler ⑭ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

Passieraufsatz ⑮ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

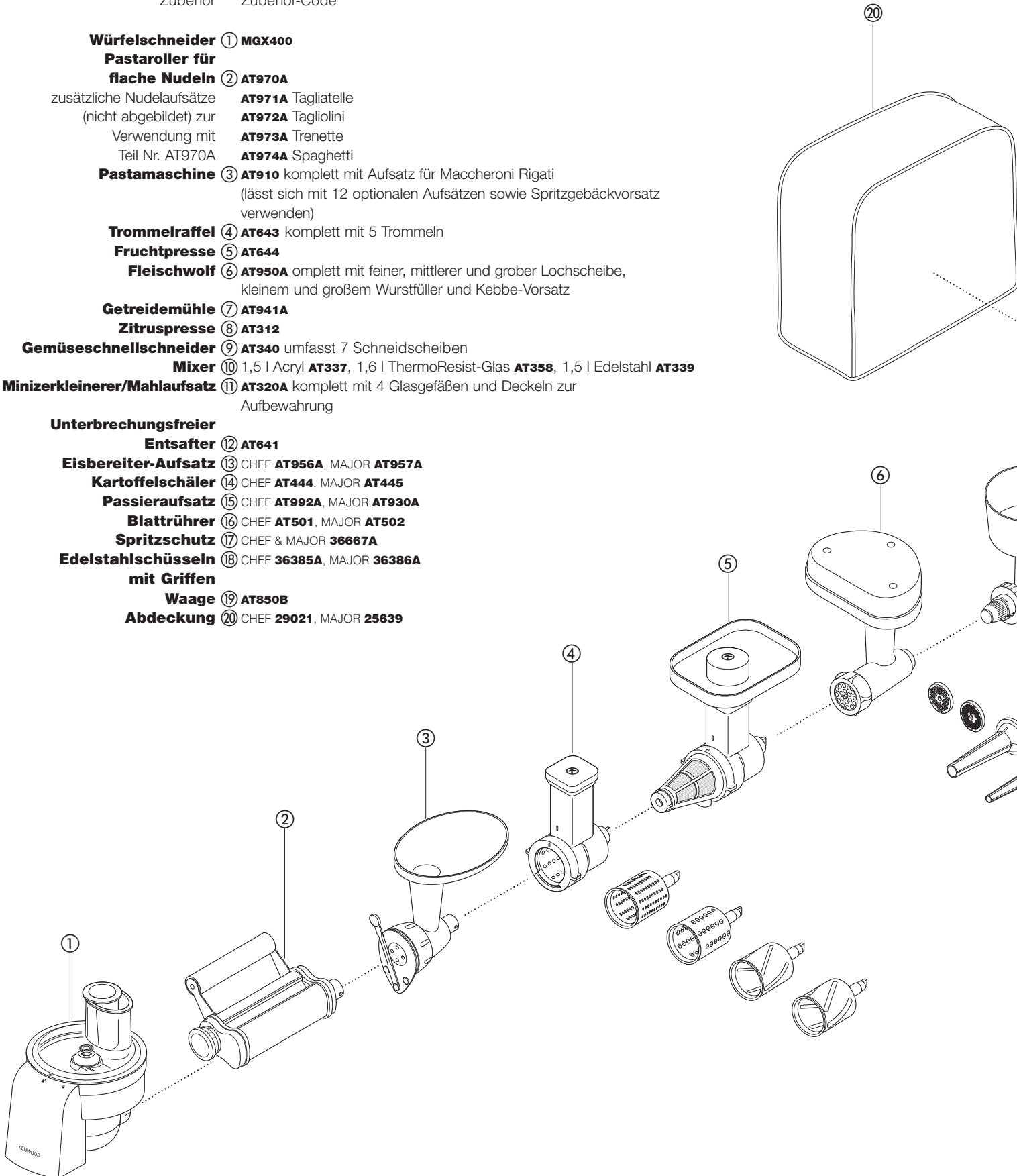
Blattrührer ⑯ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

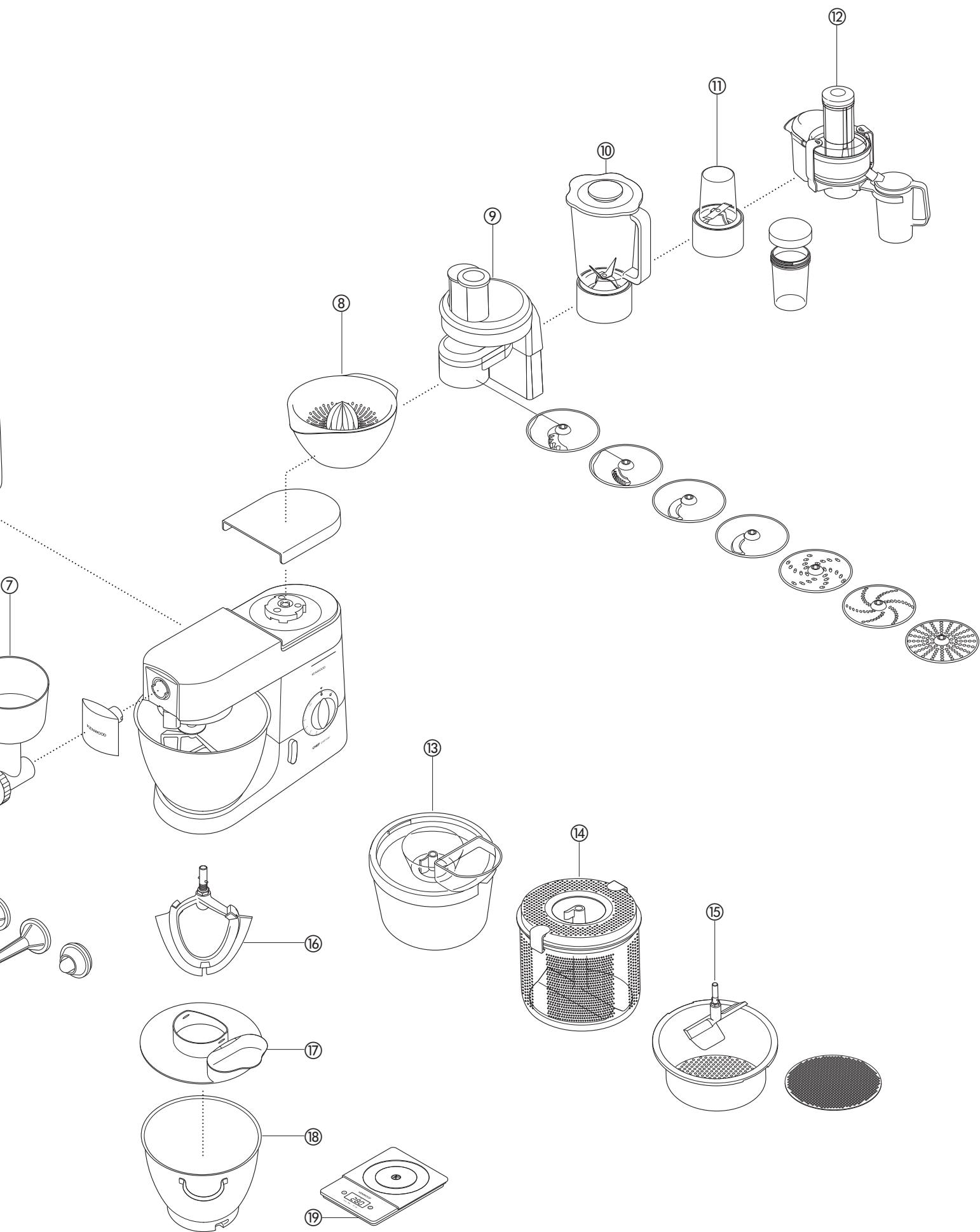
Spritzschutz ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**

Edelstahlschüsseln ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A** **mit Griffen**

Waage ⑲ **AT850B**

Abdeckung ⑳ CHEF **29021**, MAJOR **25639**





Reinigung und Kundendienst

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der **Öffnung ②** 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.

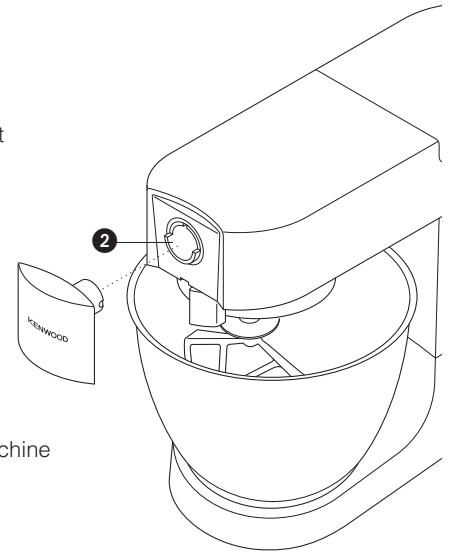
Schüssel • Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

- Zum Reinigen Ihrer Edelstahlschüssel darf niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleiche verwendet werden. Zum Entfernen von Kalkflecken Essig verwenden.

- Von Hitze fern halten (Herdscheiben, Öfen, Mikrowellen).

Rührelemente • Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.

Spritzschutz • 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 Brotteig auf Seite 26.

Angereichertes Weißbrot *weicher Hefeteig*

- zutaten
- 2,6 kg Mehl
 - 1,3 l Milch
 - 300 g Zucker
 - 450 g Margarine
 - 100 g Frischhefe oder 50 g Trockenhefe
 - 6 Eier, geschlagen
 - 5 Prisen Salz
- Diese Menge gilt für die Modelle der Serie KMM7XX. Für Modelle der Serie KMC5XX müssen die Mengen halbiert und das gesamte Mehl auf einmal zugefügt werden.**
- 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 450 g - 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.

Erdbeer-Aprikosen-Torte

- zutaten: Bisquitteig
- 3 Eier
 - 75 g Zucker
 - 75 g Mehl
- Füllung und Dekoration
- 150 ml Schlagsahne
 - Zucker nach Geschmack
 - 225 g Erdbeeren
 - 225 g Aprikosen
- zubereitung
- 1 Aprikosen halbieren und entsteinen. In etwas Wasser mit Zucker nach Geschmack weich kochen.
 - 2 Erdbeeren waschen und halbieren.
 - 3 Für den Teig Eier und Zucker mit dem Schneebesen auf höchster Geschwindigkeitsstufe zu einem weißlichen Schaum aufschlagen.
 - 4 Schüssel und Schneebesen vom Gerät nehmen. Mehl von Hand mit einem großen Metalllöffel untermischen – vorsichtig untermischen, damit der Biskuitboden leicht bleibt.
 - 5 Zwei flache Formen fetten und auslegen und mit der Mischung füllen.
 - 6 Backen: 20 Minuten lang bei 180°C (Gas Stufe 4), bis der Teig bei sanftem Druck zurückfedert.
 - 7 Den Teig auf ein Drahtgitter stürzen.
 - 8 Bei maximaler Geschwindigkeit die Sahne steif schlagen. Zucker nach Geschmack zugeben.
 - 9 Die Aprikosen und ein Drittel der Erdbeeren grob hacken und unter die Sahne heben.
 - 10 Die Sahne-Fruchtmischung auf dem einem Teigboden verteilen, den anderen Boden darauflegen.
 - 11 Die restliche Sahne auf dem oberen Boden verteilen und mit den restlichen Erdbeeren verzieren.

Rezepte (Fortsetzung)

Baiser

- zutaten
- 4 Eiweiß
 - 250 g gesiebter Puderzucker
- zubereitung
- 1 Backblech mit Backpapier auslegen.
 - 2 Eiweiß mit Zucker bei maximaler Geschwindigkeit in etwa 10 Minuten steif schlagen.
 - 3 Mit einem Löffel (oder einem Spritzbeutel mit 2,5 cm Sterntülle) die Mischung auf das Backblech geben.
 - 4 Bei 110°C (Gas Stufe ¼) 4 - 5 Stunden lang backen, bis die Baiser fest und knusprig sind. Wenn sie braun werden, die Backofentür etwas geöffnet lassen.
- Die Baiser luftdicht verschlossen aufbewahren.

Mürbeteig

- zutaten
- 450 g Mehl, mit dem Salz durchgesiebt
 - 5 ml Salz
 - 225 g Fett (Schmalz und Margarine, gemischt, Kühlschranktemperatur)
 - etwa 80 ml (4 El) Wasser
- Tip:
- 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.

Möhren-Koriander-Suppe

- Zutaten
- 25 g Butter
 - 1 gehackte Zwiebel
 - 1 zerdrückte Knoblauchzehe
 - 480 g Möhren, in 1,5 cm große Würfel geschnitten, für ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von 1,2 l
 - 600 g Möhren, in 1,5 cm große Würfel geschnitten, für ein Gefäß mit einem Fassungsvermögen von 1,5 l
 - kalte Hühnerbrühe
 - 10-15 ml (2-3 TL) gemahlener Koriander
 - Salz und Pfeffer
- Zubereitung
- 1 Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch zufügen und glasig dünsten.
 - 2 Möhren in den Mixer geben, Zwiebel und Knoblauch zufügen. So viel Brühe zufügen, dass die Markierung für die Höchstmenge (1,2 bzw. 1,5) auf dem Gefäß erreicht wird. Deckel und Einfüllkappe aufsetzen.
 - 3 5 Sekunden auf Höchstgeschwindigkeit mixen, wenn Sie eine grob pürierte Suppe möchten oder länger für ein feineres Ergebnis.
 - 4 Suppe in einen Topf schütten, Koriander und Gewürze zufügen und Suppe 30 bis 35 Minuten lang köcheln lassen.
 - 5 Bei Bedarf nachwürzen und mehr Flüssigkeit zufügen.

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

- Spegnerne 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 40 per le informazioni sull'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 bagnino.
- 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 (indicazioni a pagina 36).
- 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 esperienze 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 a pagina 40.

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 attacco per bassa velocità

③ attacco per gli utensili

il mixer ④ testa di miscelazione

⑤ fermo per l'attacco

⑥ recipiente

⑦ piattaforma di stallo del recipiente

⑧ levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio

⑨ interruttore di accensione/spegnimento e selettore della velocità

⑩ corpo motore

⑪ frusta a K

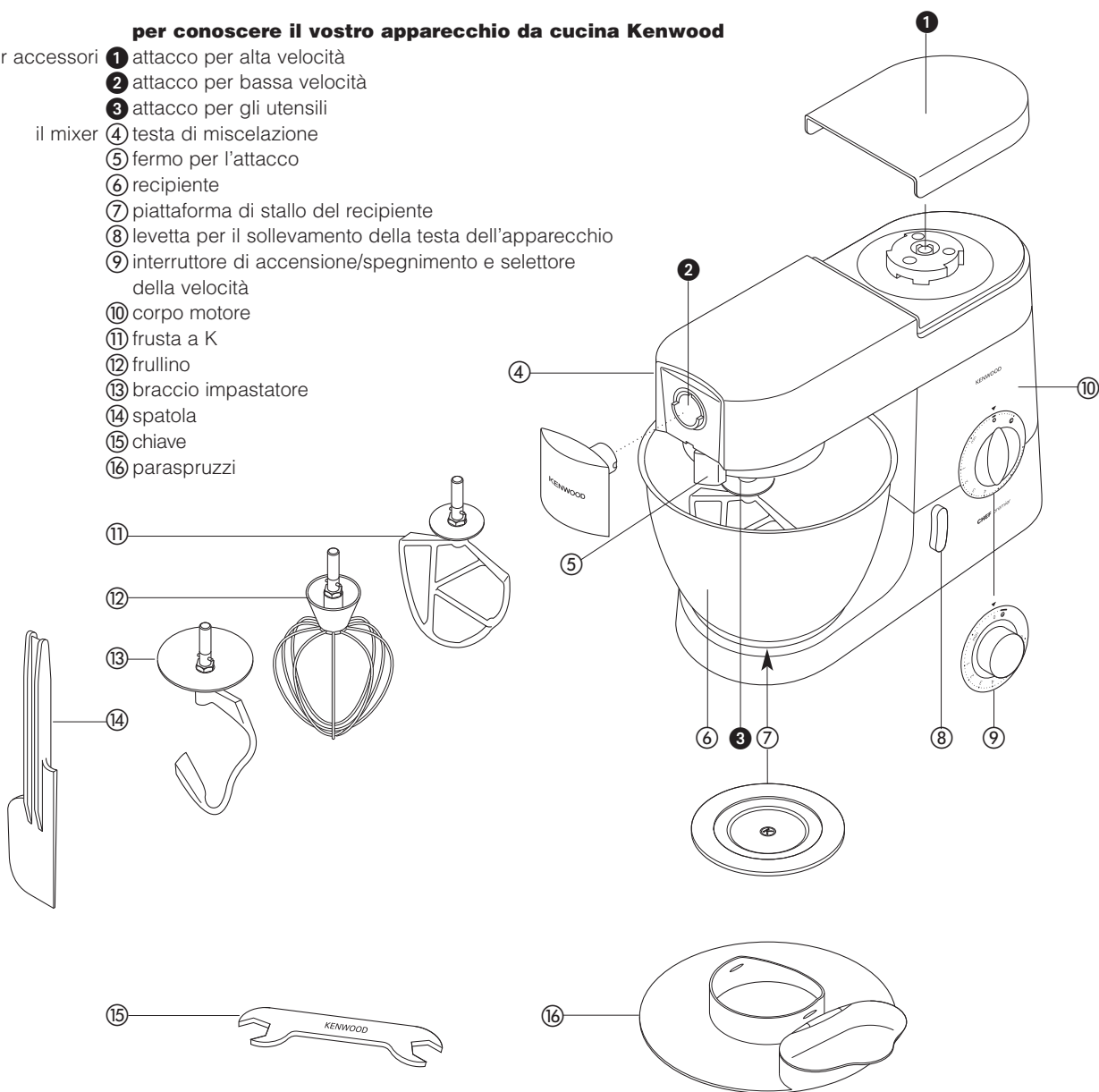
⑫ frullino

⑬ braccio impastatore

⑭ spatola

⑮ chiave

⑯ 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 **Ⓚ** 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. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario **3**.
- 4 Sollevare leggermente la testa del mixer poi ruotare la leva della testa in senso antiorario e abbassare la testa del mixer fino a quando scatta.
- 5 Accendere l'apparecchio ruotando il selettore della velocità all'impostazione desiderata.
- Spostare il selettore sugli impulsi **P** per lavorare gli ingredienti in modo intermittente.
- 6 Spegnerlo e staccare la spina dopo l'uso.
- 7 Ruotare e rimuoverlo.
- estrazione degli utensili

- consigli • Spegnerlo 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	910g
	Peso totale	1,36Kg	1,5Kg
Pasta per pane (impasto duro)	Peso della farina	1,3Kg	2,6Kg
	Peso totale	2,5Kg	5Kg
Impasto a pasta morbida (con aggiunta di burro e uova)	Peso della farina	2,72Kg (9 uova)	4,55Kg (15 uova)
	Peso totale		
Albumi	Numero	12	16
	Peso	(455g)	(605g)

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

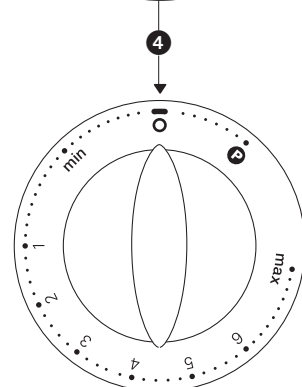
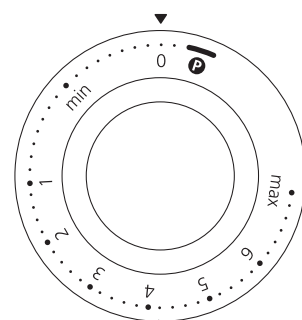
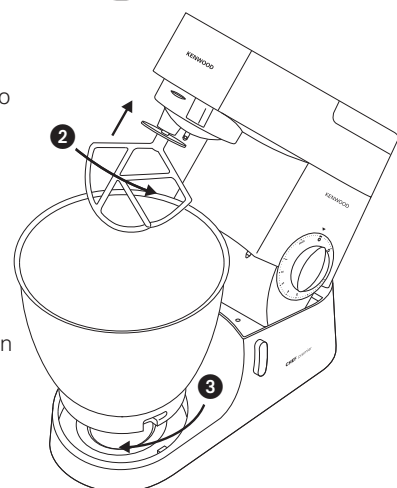
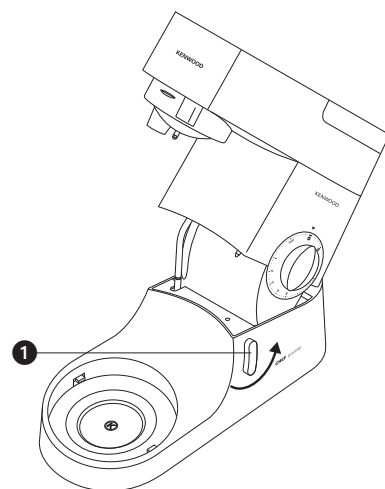
velocità selezionabili **4**

- 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.

per informazioni sulla **pulizia** vedere a pagina 40



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:

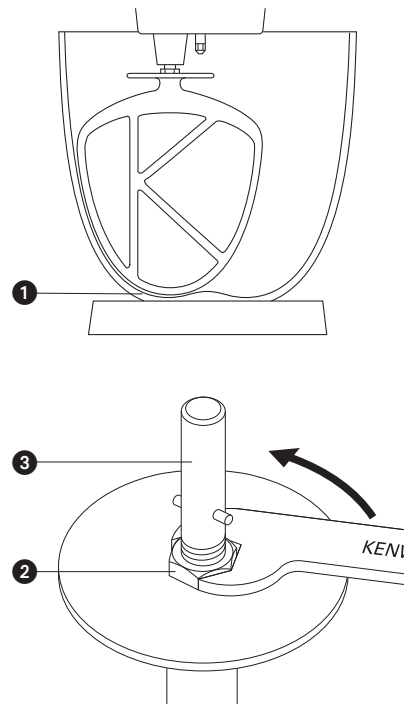
- 1 Staccare la spina.
- 2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
- 3 Abbassare la testa del mixer. Se occorre regolare lo scarto, sollevare la testa del mixer e rimuovere lo strumento. Idealmente, il frullino o la frusta devono **quasi** toccare il fondo del recipiente **1**.
- 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, restringere a fondo il dado.

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

problema

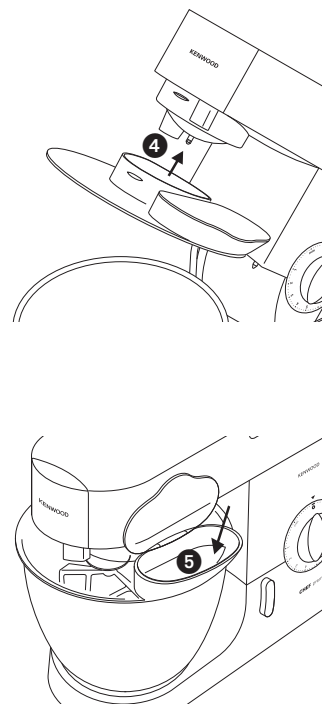
- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

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 rileszionare 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.

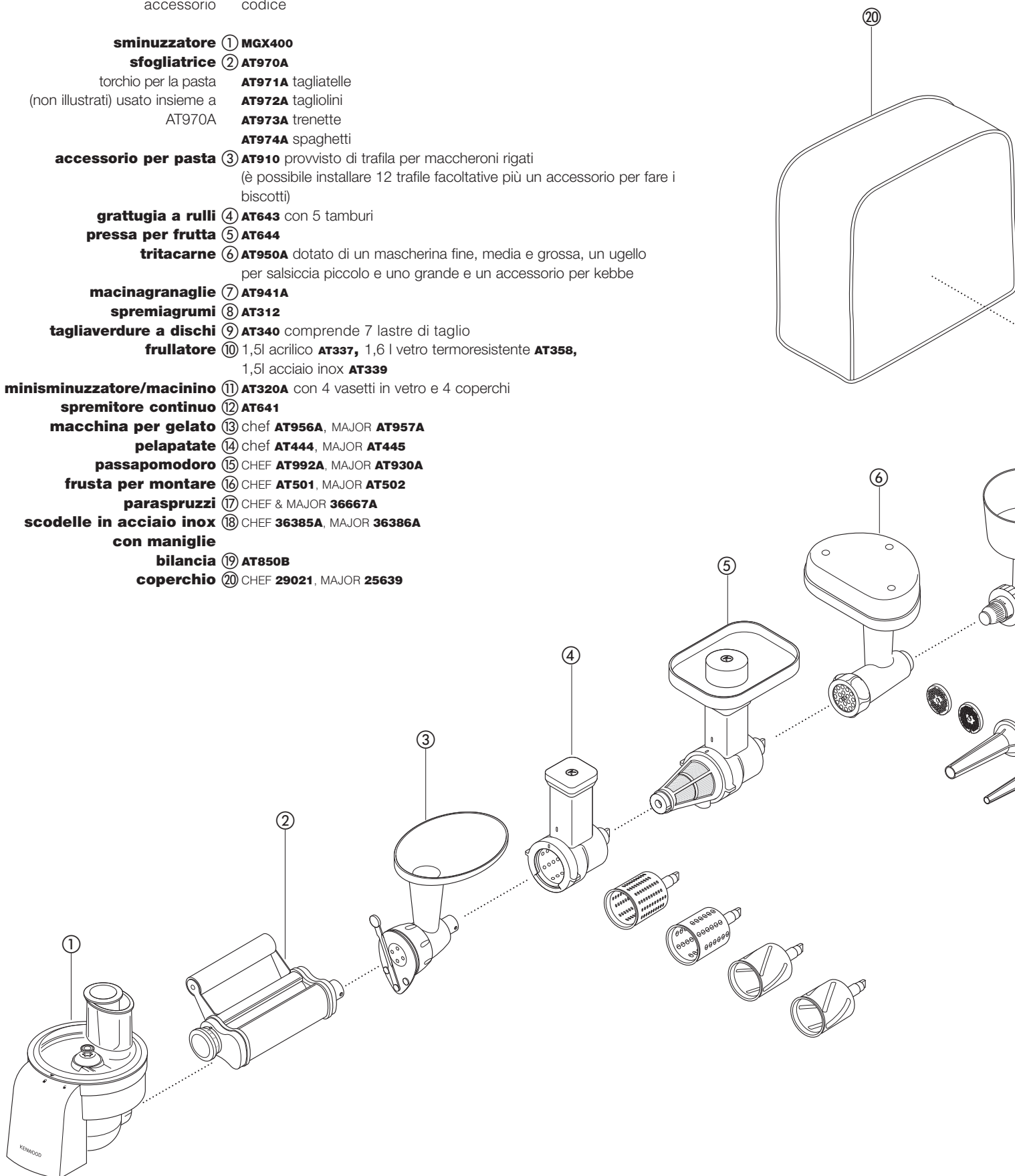


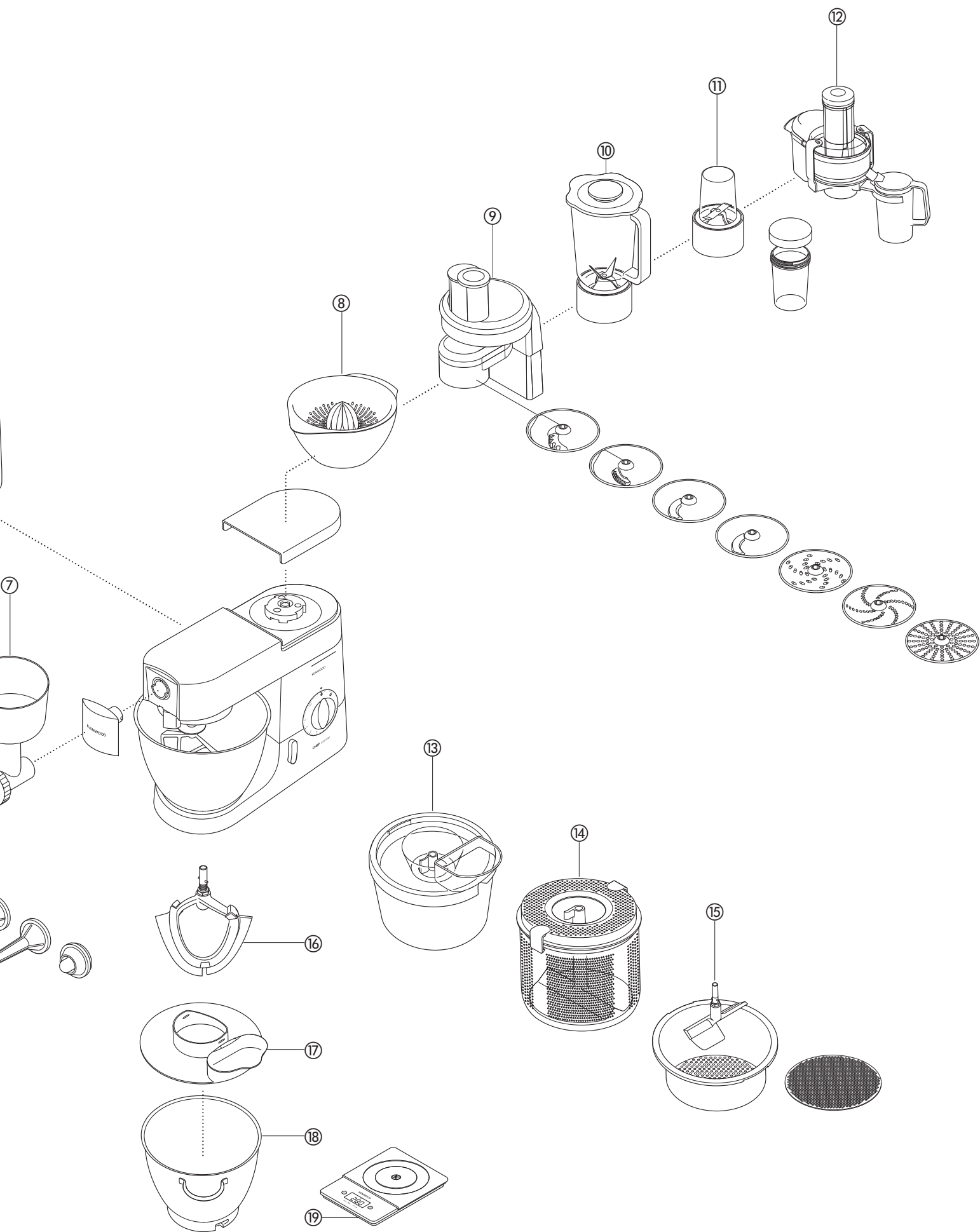
gli **accessori** disponibili

Se si desidera acquistare un accessorio non incluso nella confezione di questo elettrodomestico, si prega di rivolgersi all'addetto KENWOOD per le riparazioni.

accessorio codice

- sminuzzatore** ① **MGX400**
- sfolgiatrice** ② **AT970A**
- torchio per la pasta **AT971A** tagliatelle
- (non illustrati) usato insieme a **AT972A** tagliolini
- AT970A **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
- macinagranaglie** ⑦ **AT941A**
- spremiagrumi** ⑧ **AT312**
- tagliaverdure a dischi** ⑨ **AT340** comprende 7 lastre di taglio
- frullatore** ⑩ 1,5l acrilico **AT337**, 1,6 l vetro termoresistente **AT358**,
1,5l acciaio inox **AT339**
- minisminuzzatore/macinino** ⑪ **AT320A** con 4 vasetti in vetro e 4 coperchi
- spremitore continuo** ⑫ **AT641**
- macchina per gelato** ⑬ chef **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- pelapatate** ⑭ chef **AT444**, MAJOR **AT445**
- passapomodoro** ⑮ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- frusta per montare** ⑯ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- paraspruzzi** ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**
- scodelle in acciaio inox** ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- con maniglie
- bilancia** ⑲ **AT850B**
- coperchio** ⑳ CHEF **29021**, MAJOR **25639**





pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegner sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
- Quando si usa l'**uscita 2** per la prima volta potrebbero esservi dei residui di grasso. Questo è perfettamente normale e basta pulire.

corpo motore, coperchi

delle uscite

vaschetta

utensili

paraspruzzi

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



manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere 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 a pagina 36.

- pane bianco arricchito** *impasto a pasta morbida*
- ingredienti
- 2,6Kg di farina bianca di tipo normale
 - 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
- La quantità indicata si riferisce alla serie KMM7XX. Per la serie KMC5XX dimezzare le quantità e aggiungere la farina tutta in una volta**
- procedimento
- 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 450gr, 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.

- torta di fragole e albicocche**
- ingredienti: base
- 3 uova
 - 75g di zucchero raffinato
 - 75g di farina bianca
- ripieno e decorazione
- 150ml di panna da cucina
 - zucchero - secondo i gusti
 - 225g di fragole
 - 225g di albicocche
- procedimento
- 1 Tagliare a metà le albicocche ed asportare i noccioli. Cuocere a fuoco lento in poca acqua, aggiungendo zucchero secondo i gusti, fino a quando non si ammorbidiscono.
 - 2 Lavare e tagliare a metà le fragole.
 - 3 Per fare la torta di base, montare le uova e lo zucchero alla velocità massima, fino a quando la miscela non appare densa e di colore molto chiaro.
 - 4 Estrarre il recipiente e il frullino. Incorporare a mano la farina, servendosi di un grosso cucchiaio metallico – fare attenzione a mantenere leggero il pan di spagna.
 - 5 Versare la miscela in due teglie di 18cm imburrate e rivestite di carta oleata.
 - 6 Cuocere in forno a 180°C per 20 minuti circa, fino a quando la torta non risulta elastica al tocco.
 - 7 Capovolgere la torta su un piano a grata.
 - 8 Montare la panna a velocità massima, fino a quando non si indurisce. Aggiungere zucchero secondo i gusti.
 - 9 Tagliare a pezzetti le albicocche e un terzo delle fragole, quindi unirle a metà della panna.
 - 10 Spalmare questo impasto su una delle torte di base e poi ricoprirla con la seconda torta.
 - 11 Spalmare il resto della panna sulla torta e decorare con le rimanenti fragole.

ricette (*continuazione*)

meringhe

- ingredienti
- 4 albumi
 - 250g di zucchero a velo setacciato
- procedimento
- 1 Rivestire la teglia di carta antiaderente per cottura al forno.
 - 2 Montare gli albumi con lo zucchero a velocità massima, per circa 10 minuti, fino a quando la miscela non produce un effetto onda.
 - 3 Versare la miscela sulla teglia (oppure usare una siringa con bocchetta di 2,5cm a stella).
 - 4 Cuocere in forno a 110°C per circa 4 - 5 ore, fino a quando le meringhe non sono solide e croccanti. Se iniziano a dorarsi, lasciare accostato lo sportello del forno.
- Conservare le meringhe in un contenitore a tenuta stagna.

pasta frolla

- ingredienti
- 450g di farina, setacciata insieme al sale
 - 5ml (1 cucchiaino) di sale
 - 225gr di strutto (miscelare strutto e margarina direttamente dal frigorifero)
 - Circa 80ml (4 cucchiaini) di acqua
- consiglio
- Non miscelare eccessivamente gli ingredienti.
- procedimento
- 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.

minestra di carote e coriandolo

- ingredienti
- 25g di burro
 - 1 cipolla spezzettata
 - 1 spicchio d'aglio schiacciato
 - 480g di carote tagliate a cubetti di 1,5 cm per una caraffa da 1,2 l
 - 600g di carote tagliate a cubetti di 1,5 cm per una caraffa da 1,5 l
 - brodo freddo di pollo
 - 10-15ml (2-3 cucchiaini) di coriandolo tritato
 - sale e pepe
- procedimento
- 1 Sciogliere il burro in una pentola, quindi aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere a fuoco lento.
 - 2 Versare le carote nel frullatore, aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere brodo a sufficienza per arrivare al livello massimo 1,2 o 1,5 indicato sulla caraffa. Inserire il coperchio e il tappo riempitore.
 - 3 Frullare alla velocità massima per 5 secondi (per ottenere una minestra densa), oppure più a lungo (per una minestra meno densa).
 - 4 Versare la miscela in una pentola, poi aggiungere il coriandolo, condire e sobbollire la minestra per 30 – 35 minuti, oppure fino a cottura ultimata.
 - 5 Aggiungere altro sale, pepe o brodo, secondo le preferenze.

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 verwijderd, 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 'service', blz. 50.
- 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 (blz.46)
- 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, blz 50.

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

uw Kenwood keukenmachine

accessoires openingen ① hoge snelheidsaansluitpunt

② lage snelheidsaansluitpunt

③ fitting voor hulpstukken

de mixer ④ mixerkop

⑤ palletje voor aansluitpunt

⑥ kom

⑦ basisplaat voor kom

⑧ hefhendel voor

⑨ aan/uit -en snelheidsschakelaar

⑩ motorblok

⑪ K-klopper

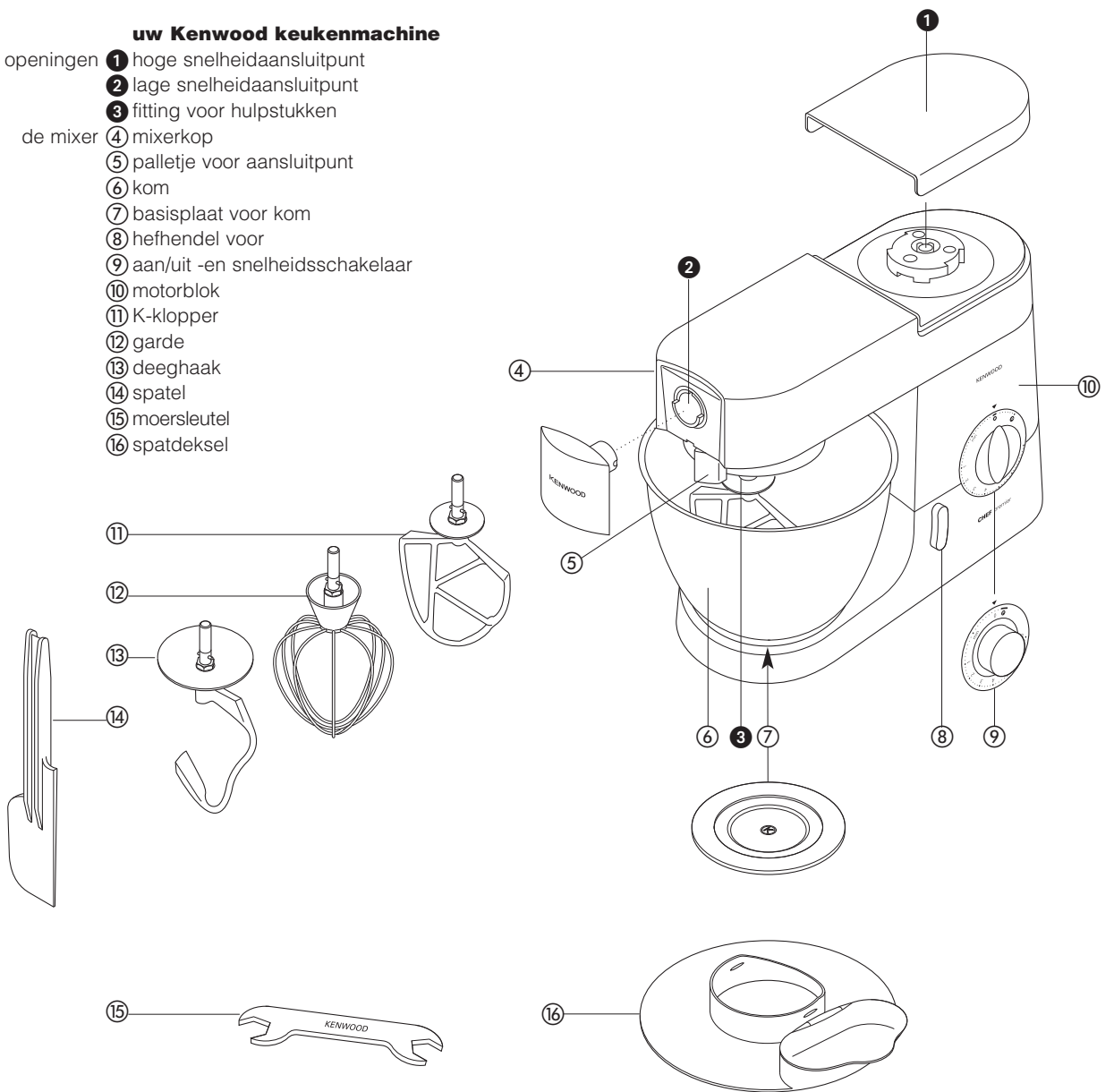
⑫ garde

⑬ deeghaak

⑭ spatel

⑮ moersleutel

⑯ 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

- 1 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)** symbool naar boven.
- aanbrengen van een hulpstuk 2 Duw de accessoire omhoog tot hij stopt **2** en draai hem vervolgens.
- 3 Zet de kom op de basisplaat, druk hem naar beneden en draai hem naar rechts **3**
- 4 Til de mixerkop enigszins op; draai de hefhandel voor de kop naar links en laat de mixerkop zakken tot hij vastklikt.
- 5 Zet de machine aan door de snelheidsschakelaar op de gewenste stand te zetten.
- Draai naar stand **(P)** voor korte pulsen.
- 6 Zet het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- verwijderen van een hulpstuk 7 Draaien en verwijderen.

- tips • Schakel het apparaat regelmatig uit en schraap de kom met de spatel schoon.
- Voor het kloppen kunt u het beste eieren op kamertemperatuur gebruiken.
- Controleer voordat u eiwitten gaat kloppen of er geen vet of eigeel op de garde of in de kom zit.
- Gebruik koude ingrediënten voor het deeg, tenzij in uw recept iets anders staat.

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
Vruchtentaartmix (methode waarbij boter en suiker wordt geklopt)	Totaalgewicht	2,72 kg (9 eieren)	4,55 kg (15 eieren)
Eiwitten	Aantal	12	16
	Gewicht	(455 g)	(605 g)

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

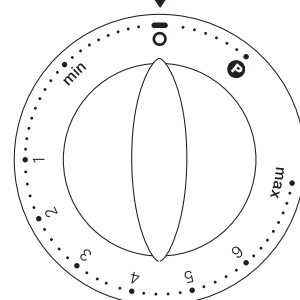
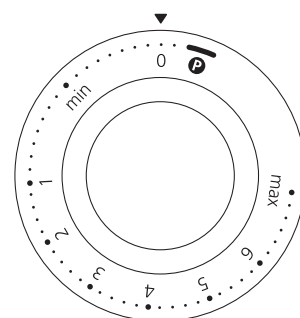
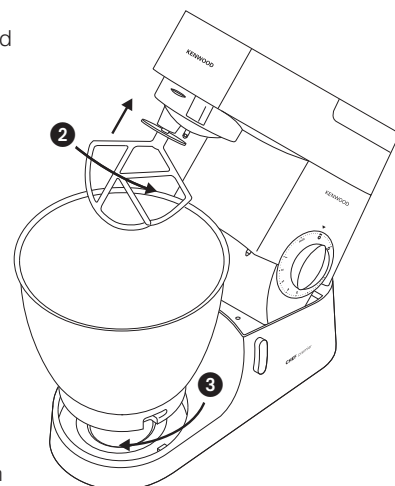
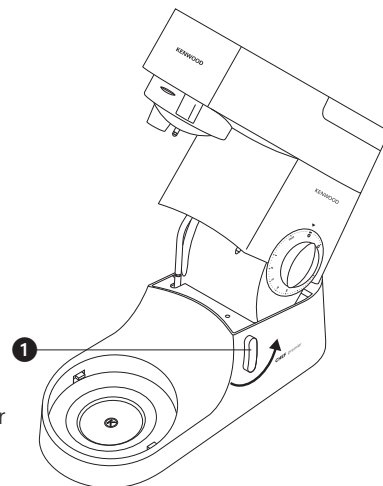
snelheidsschakelaar **4**

- 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.

zie pagina 50 voor **reiniging**



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:

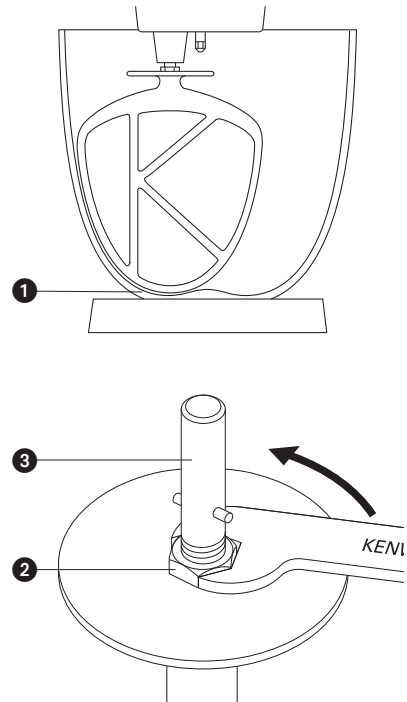
- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Breng de mixerkop omhoog en breng de garde of klopper aan.
- 3 Laat de kop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, tilt u de mixerkop op en verwijdert het hulpstuk. Voor de beste prestaties moet de klopper of de K-klopper de bodem van de kom **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 dicht 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

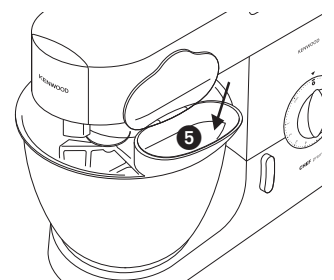
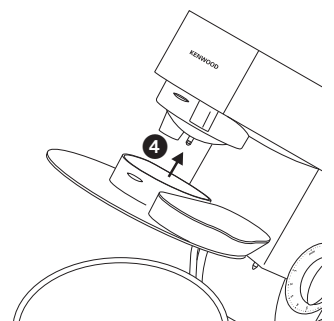
- De mixer stopt tijdens het gebruik.

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.

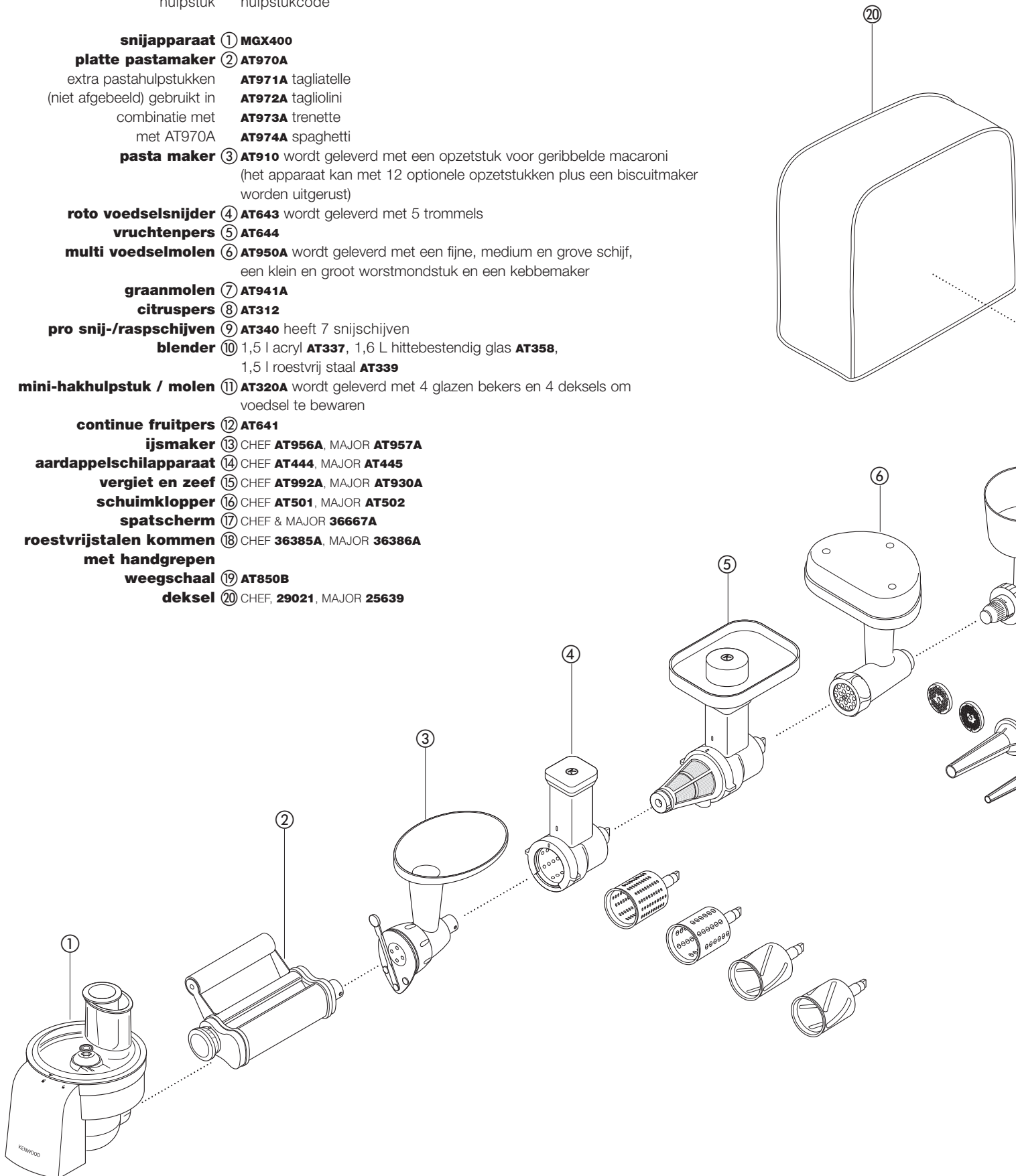


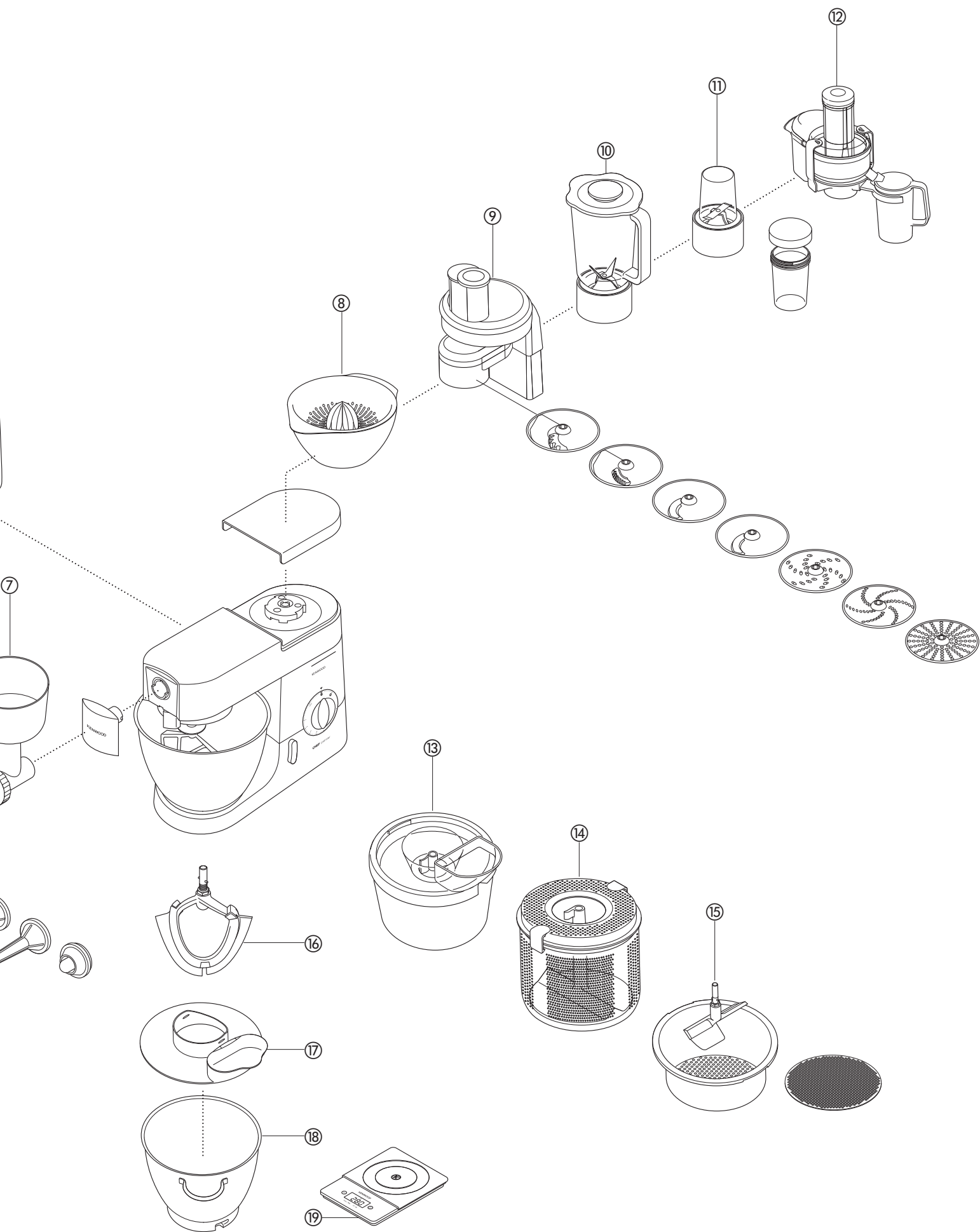
verkrijgbare **accessoires**

Als u accessoires wilt kopen die niet standaard bij uw keukenmachine geleverd worden, neem dan contact op met uw KENWOOD dealer.

hulpstuk hulpstukcode

- snijapparaat** ① **MGX400**
- platte pastamaker** ② **AT970A**
 - extra pastahulpstukken **AT971A** tagliatelle
 - (niet afgebeeld) gebruikt in **AT972A** tagliolini
 - combinatie met **AT973A** trenette
 - met AT970A **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
- graanmolen** ⑦ **AT941A**
- citruspers** ⑧ **AT312**
- pro snij-/raspschijven** ⑨ **AT340** heeft 7 snijschijven
- blender** ⑩ 1,5 l acryl **AT337**, 1,6 L hittebestendig glas **AT358**, 1,5 l roestvrij staal **AT339**
- mini-hakhulpstuk / molen** ⑪ **AT320A** wordt geleverd met 4 glazen bekens en 4 deksels om voedsel te bewaren
- continue fruitpers** ⑫ **AT641**
- ijsmaker** ⑬ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- aardappelschilapparaat** ⑭ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- vergiet en zeef** ⑮ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- schuimklopper** ⑯ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- spatscherm** ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**
- roestvrijstalen kommen met handgrepen** ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- weegschaal** ⑲ **AT850B**
- deksel** ⑳ 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 2** 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

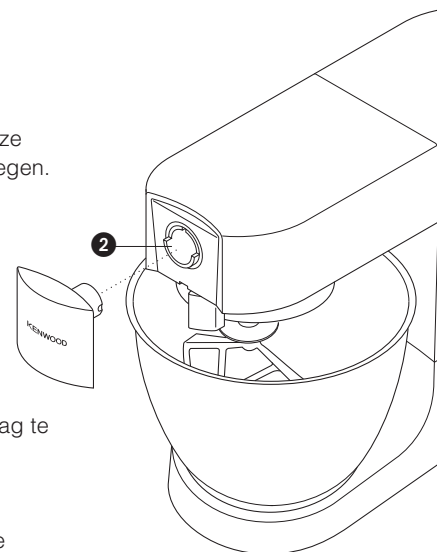
- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen.
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekwater om de roestvrijstalen kom schoon te maken. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van warmtebronnen houden (kooktoestellen, ovens, magnetrons).

hulpmiddelen

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

spatdeksel

- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen.



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 hebt.
-
- 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' (blz.46)

verrijkt witbrood *zacht gistdeeg*

- Ingrediënten
- 2,6 kg normaal ongemengd deeg
 - 1,3 liter melk
 - 300 g suiker
 - 450 g margarine
 - 100 g verse gist of 50 g gedroogde gist
 - 6 geklopte eieren
 - 5 snuifjes zout
- Deze hoeveelheid geldt voor de KMM7XX modellen. Voor de KMC5XX modellen halveert u de hoeveelheden en voegt u alle bloem in één keer toe**
- 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: kruiemel 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.

aardbeien en abrikozen taart

- Ingrediënten: deeg
- 3 eieren
 - 75 g strooisuiker
 - 75 g ongemengd meel
- Vulling en versiering
- 150 ml dikke room
 - Suiker naar smaak
 - 225 g aardbeien
 - 225 g abrikozen
- Bereiding
- 1 Snijd de abrikozen in tweeën en haal de pitten eruit. Kook ze op een zacht pitje in een heel klein beetje water. Voeg suiker naar smaak toe, totdat ze zacht zijn.
 - 2 Was de aardbeien en snijd ze in tweeën.
 - 3 Voor het maken van het deeg: klop de eieren en de suiker op de hoogste snelheid, totdat een vast wit mengsel ontstaat.
 - 4 Verwijder de kom en de garde. Schep de bloem handmatig door het mengsel met een grote metalen lepel – doe dit voorzichtig om het deeg luchtig te houden.
 - 5 Doe het mengsel in 2 ingevette bakblikken van 18 cm.
 - 6 Bak gedurende ongeveer 20 minuten op 180°C, stand 4 voor gasovens, totdat de cake terugveert als u er voorzichtig op drukt.
 - 7 Laat de cake afkoelen op een rooster.
 - 8 Klop de room op de hoogste snelheid, totdat deze stijf is. Voeg suiker naar smaak toe.
 - 9 Snijd de abrikozen en een derde van de aardbeien in grote stukken. Doe ze door de helft van de room.
 - 10 Verdeel het mengsel over een van de deeglagen en leg er een andere deeglaag overheen.
 - 11 Verdeel de overgebleven room over de bovenste laag en versier de taart met de resterende aardbeien.

recepten

schuimgebakjes

- ingrediënten
- wit van 4 eieren
 - 250 g gezeefde strooisuiker
- bereiding
- 1 Smeer uw bakschaal in, zodat de gebakjes niet vastplakken.
 - 2 Klop het eiwit en de suiker stijf gedurende 10 minuten op de hoogste stand.
 - 3 Schep het mengsel op de bakplaat (of gebruik een spuitzak met een tuit van 2,5 cm doorsnee).
 - 4 Bak gedurende ongeveer 4 - 5 minuten op 110°C, stand ¼ voor gasovens, totdat de gebakjes stevig en krokant zijn. Als ze bruin beginnen te worden, zet de oven deur dan een beetje open.
- Bewaar de schuimgebakjes in een luchtdicht bakje.

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.

wortel/koriander-soep

- ingrediënten
- 25 g boter
 - 1 fijngesneden ui
 - 1 teentje verbrijzelde knoflook
 - 480 g wortelen, in blokjes van 1,5 cm, voor een 1,2 l kom
 - 600 g wortelen, in blokjes van 1,5 cm, voor een 1,5 l kom
 - koude kippenbouillon
 - 10-15 ml gemalen koriander
 - zout en peper
- bereiding
- 1 Smelt de boter in een pan, voeg de ui en knoflook toe en bak totdat ze zacht zijn.
 - 2 Doe de wortelen in de kom, voeg er de uit en de knoflook aan toe. Giet er de bouillon bij, maximaal 1,2 of 1,5 liter, zoals aangegeven op de kom. Plaats het deksel en de vuldop goed op de machine.
 - 3 Meng gedurende 5 seconden op maximumsnelheid voor een grove soep of langer voor een fijnere soep.
 - 4 Breng het mengsel over naar een pan, voeg de koriander en kruiden toe en laat de soep gedurende 30 tot 35 minuten sudderen of totdat de soep gaar is.
 - 5 Voeg naar wens meer kruiden en extra vloeistof toe.

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" en la página 60.
- 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 en la página 56.
- 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 levantarlo.
- 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' en la página 60.

conozca su robot de cocina Kenwood

conozca su robot de cocina Kenwood

salidas de los accesorios

① salida de alta velocidad

② salida de baja velocidad

③ enchufe de los utensilios

la mezcladora ④ cabezal de la mezcladora

⑤ colector de salida

⑥ bol

⑦ base de apoyo del bol

⑧ palanca para levantar el cabezal

⑨ botón de velocidades y de encendido / apagado

⑩ unidad de potencia

⑪ batidor K

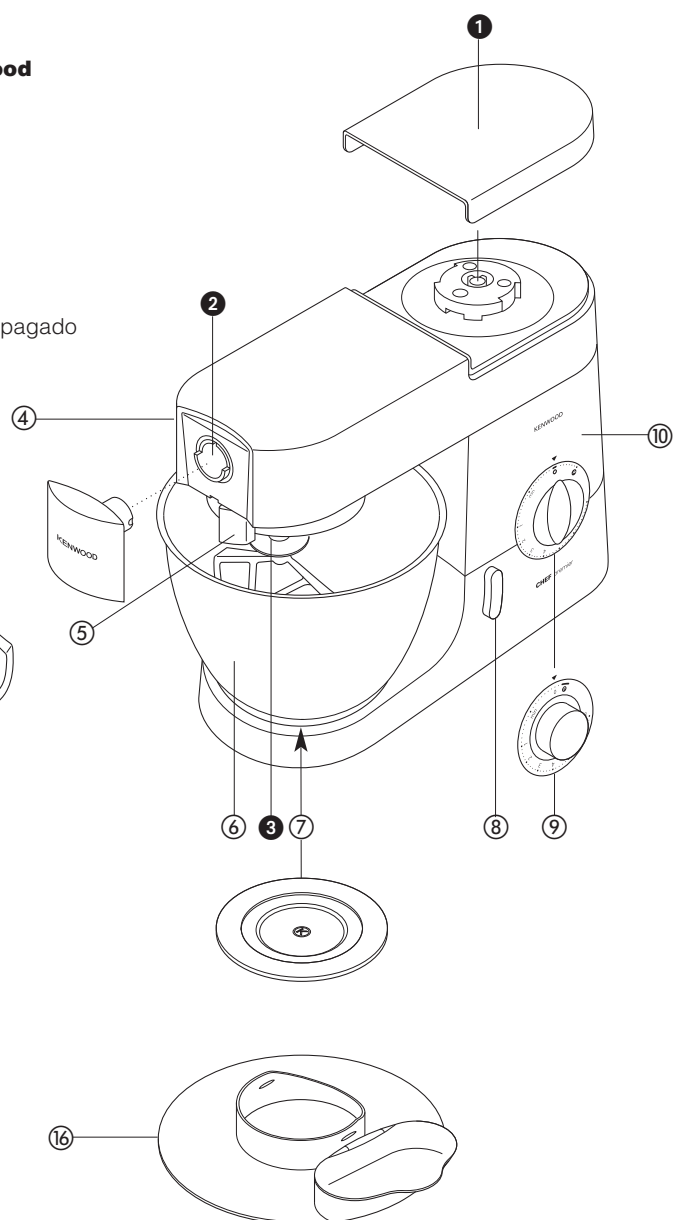
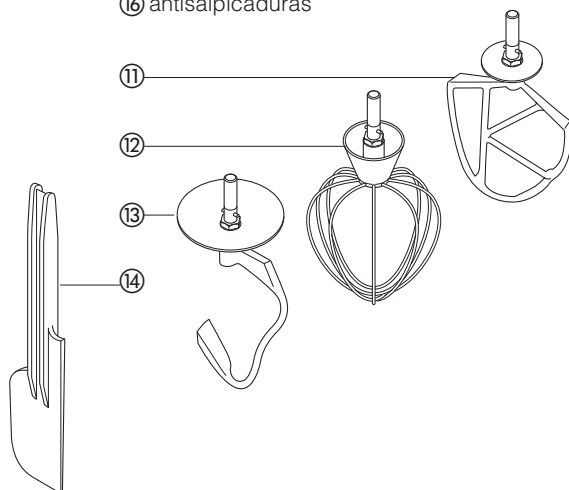
⑫ batidor de varillas

⑬ gancho para amasar

⑭ espátula

⑮ llave inglesa

⑯ 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 ❶ 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 ❷ hacia arriba.

Para insertar un utensilio

- 2 Empuje hacia arriba hasta que pare ❷ luego gire.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ❸
- 4 Levante un poco el cabezal de la mezcladora; a continuación, gire la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a 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 P 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 - sobrecargará 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	910 g
Masa de pan (con levadura dura)	Peso de la harina	1,36 kg	1,5 kg
	Peso total	2,18 kg	2,4 kg
Masa con levadura blanda (enriquecida con mantequilla y huevos)	Peso de la harina	1,3 kg	2,6 kg
	Peso total	2,5 kg	5 kg
Mezcla para pastel de frutas (método de batir la mantequilla con el azúcar)	Peso total	2,72 kg (mezcla de 9 huevos)	4,55 kg (mezcla de 15 huevos)
Claros de huevo	Número	12	16
	Peso	(455 g)	(605 g)

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

velocidades ❹

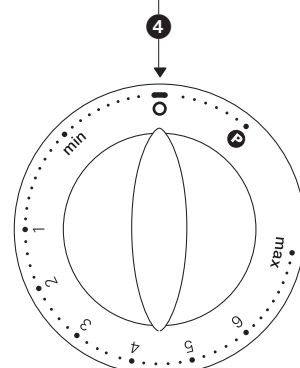
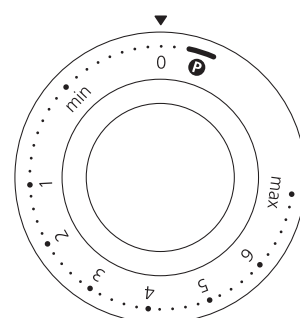
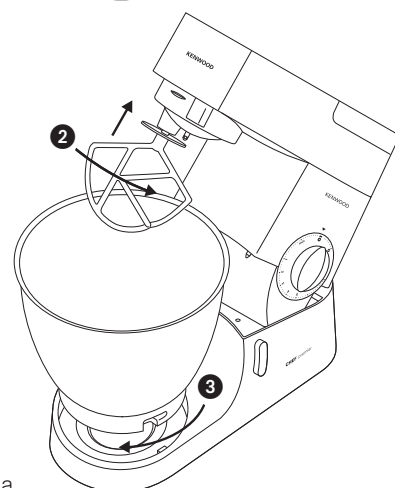
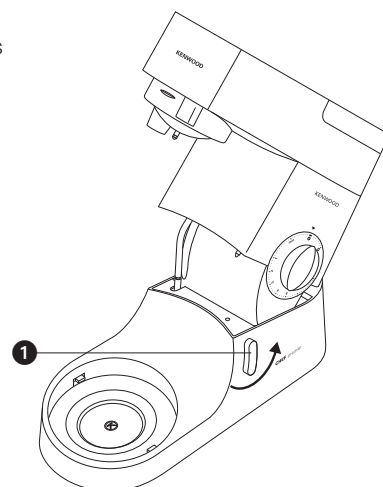
batidor K

- **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
- Aumentar gradualmente hasta 'max'.
- Empezar en 'min' y aumentar gradualmente hasta 1.

batidora
gancho para amasar

importante

Compruebe que no haya ningún utensilio del bol acoplado o guardado en el bol al utilizar otras salidas
para **limpieza** vea la página 60



solución de problemas

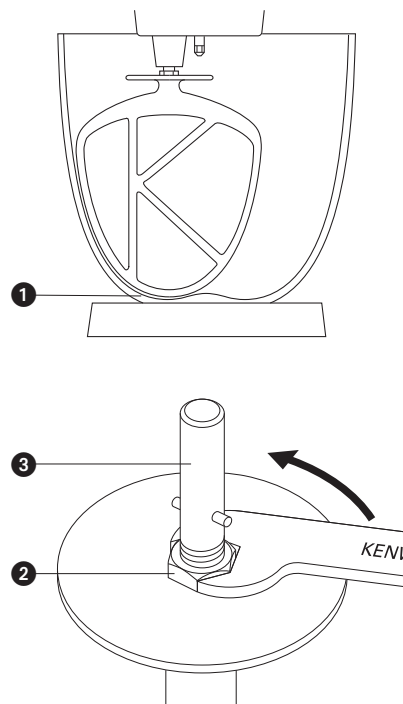
problema

- 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:

- Desenchufe el aparato.
- Levante el cabezal de la mezcladora e introduzca el batidor de varillas o el batidor K.
- 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** toquen el fondo del bol ❶.
- Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca ❷ lo bastante para permitir el ajuste del eje ❸. 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.
- Vuelva a apretar la tuerca.
- Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. (Compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba)
- 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

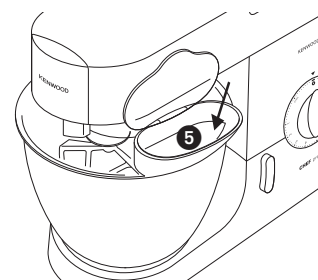
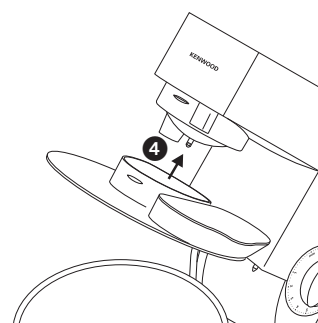
- La mezcladora se para durante el funcionamiento.

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

- Levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.
- Coloque el bol en la base.
- Ponga el protector contra salpicaduras en la parte inferior del cabezal de la mezcladora ❷ hasta que esté totalmente colocado. La parte de la bisagra se debe colocar como se muestra.
- Introduzca el utensilio que necesite.
- Baje el cabezal de la mezcladora.
 - Mientras se mezcla, se pueden añadir ingredientes directamente al bol por la parte articulada de la tapa antisalpicaduras ❸.
 - No es necesario quitar la tapa anti salpicaduras para cambiar de utensilio.
- 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,
llame al técnico de KENWOOD.

accesorios código del accesorio

accesorio para cortar en dados

① **MGX400**

accesorio para pasta laminada

② **AT970A**

accesorios complementarios

AT971A tallarines

para hacer pasta (sin ilustración)

AT972A tagliolini

para usar con AT970A

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 de granos ⑦ **AT941A**

exprimidor de cítricos ⑧ **AT312**

pro rebanador rallador ⑨ **AT340** incluye 7 discos de corte

licuadora ⑩ 1,5 l acrílico **AT337**, 1,6 l cristal termorresistente **AT358**,
1,5 l acero inoxidable **AT339**

minipicadora/molinillo ⑪ **AT320A** equipado con 4 recipientes de vidrio y 4 tapas para guardar

exprimidor continuo ⑫ **AT641**

heladora ⑬ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

pelador de patatas ⑭ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

colador y tamiz ⑮ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

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

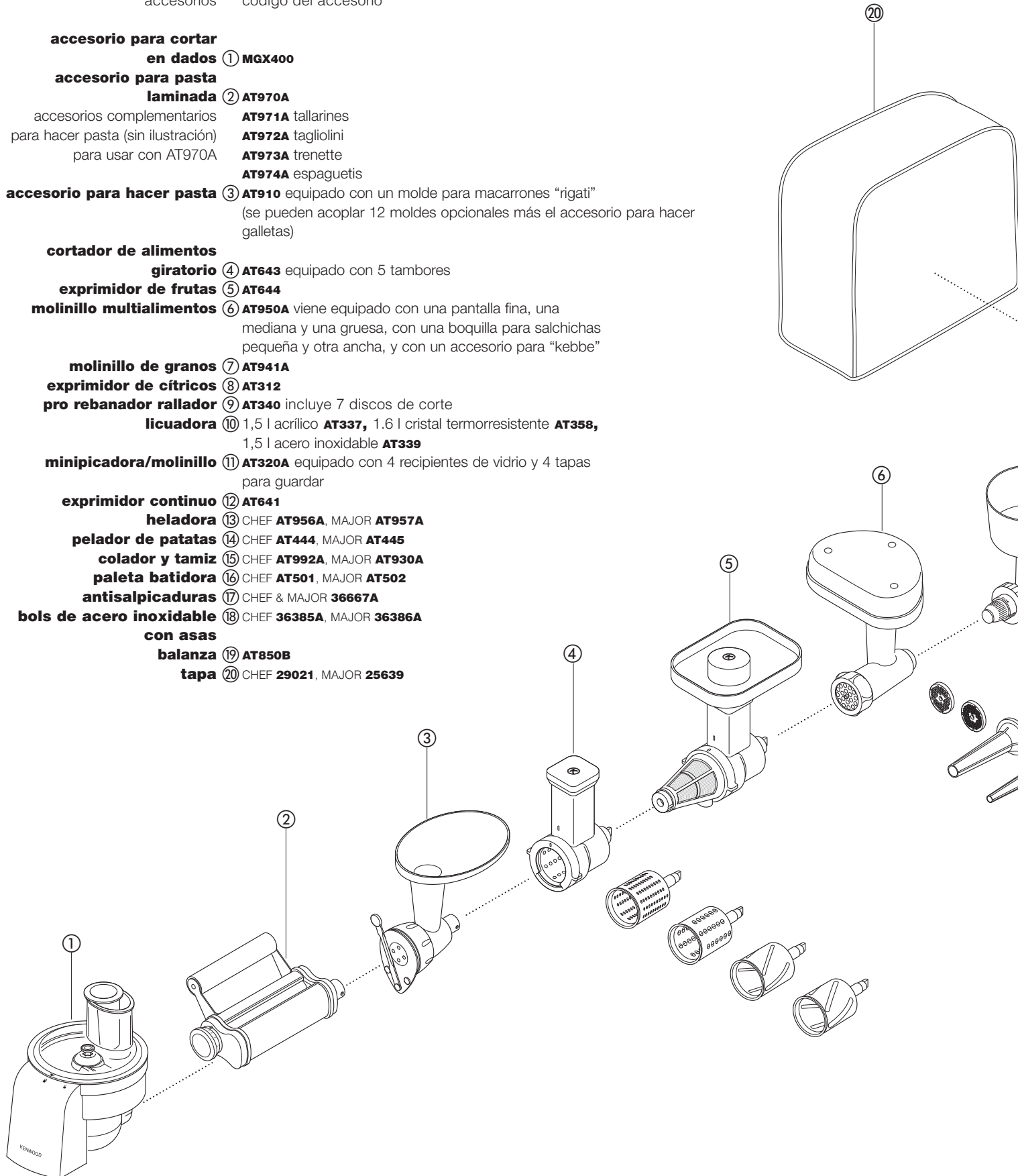
antisalpicaduras ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**

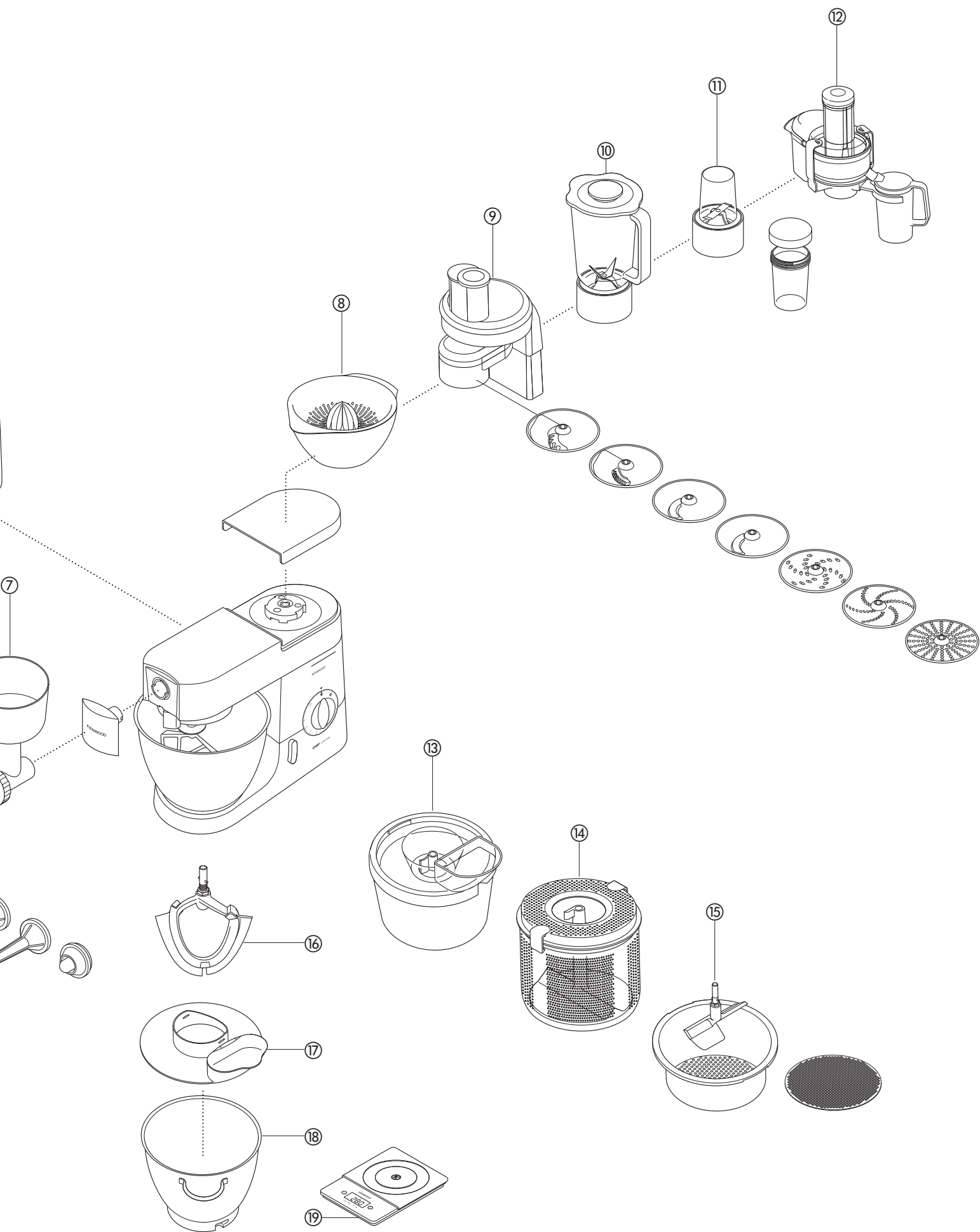
bols de acero inoxidable ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

con asas

balanza ⑲ **AT850B**

tapa ⑳ CHEF **29021**, MAJOR **25639**



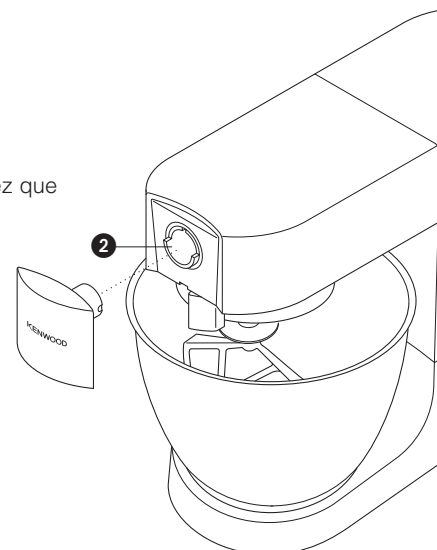


limpieza y servicio técnico

mantenimiento y limpieza

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Quizá aparezca un poco de grasa en la **salida 2** la primera vez que use la máquina. Esto es algo normal – límpiela sin más.

- | | |
|---------------------------|--|
| unidad de potencia, tapas | • Limpie con un paño húmedo, luego seque. |
| de las salidas | • Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua. |
| bol | • Lávelo a mano, luego séquelo bien o lávelo 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). |
| útiles | • Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas. |
| Antisalpicaduras | • 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 de la página 56

- pan blanco enriquecido** *masa con levadura blanda*
- ingrediente
- 2,6 kg de harina normal
 - 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
- Esta cantidad es para la serie KMM7XX. Para la serie KMC5XX, reduzca las cantidades a la mitad y añada toda la harina de una vez**
- 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 Llène 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 Métales 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.

- tarta de fresas y albaricoques**
- ingrediente: bizcocho
- 3 huevos
 - 75 g de azúcar blanquilla
 - 75 g de harina
- relleno y decoración
- 150 ml de nata de montar
 - Azúcar a su gusto
 - 225 g de fresas
 - 225 g de albaricoques
- preparación
- 1 Corte los albaricoques por la mitad y quite los huesos. Cocínelos a fuego lento con muy poca agua, añadiendo azúcar a su gusto, hasta que estén blandos.
 - 2 Lave y corte las fresas por la mitad.
 - 3 Para hacer el bizcocho, bata los huevos y el azúcar a la velocidad máxima hasta que pierdan el color y se pongan espesos.
 - 4 Retire el bol y el batidor de varillas. Mezcle la harina a mano con una cuchara grande de metal (con cuidado para que el bizcocho quede ligero).
 - 5 Ponga la mezcla en dos moldes de 18 cm con papel pastelero untados con grasa.
 - 6 Métales al horno a 180°C/Marca de gas 4 durante 20 minutos hasta que la tarta se levante un poco por detrás con el contacto ligero.
 - 7 Páselos a una bandeja de rejilla para enfriar.
 - 8 Bata la nata a la velocidad máxima hasta que se monte. Añada el azúcar a su gusto.
 - 9 Trocee los albaricoques y $\frac{1}{2}$ de las fresas. Échelos en la mitad de la nata.
 - 10 Espárzalo en uno de los bizcochos, luego ponga el otro encima.
 - 11 Esparza el resto de la nata por encima y decórela con el resto de las fresas.

recetas *continuación*

merengues

- ingrediente ● 4 claras de huevo
● 250 g de azúcar glas, colada
- preparaciòn 1 Ponga papel pastelero del que no se pega en la bandeja.
2 Bata las claras de los huevos y el azúcar a la velocidad máxima durante 10 minutos hasta que forme picos.
3 Ponga con una cuchara la mezcla en la bandeja (o utilice una manga pastelera con una boquilla de 2,5cm).
4 Métalo al horno a 110°C/Marca de gas ¼ durante 4 - 5 horas hasta que se solidifiquen y estén crujientes. Si se empiezan a dorar demasiado, deje la puerta del horno un poquito abierta.
● Conserve los merengues en latas de aire comprimido.

pastas quebradizas

- ingrediente ● 450 g de harina, colada con sal
● 5 ml (1 cucharada) de sal
● 225 g de grasa (mezcle manteca de cerdo y margarina recién sacada del frigorífico)
● Unos 80 ml (4 cucharas) de agua
- Consejo ● No lo mezcle demasiado
- preparaciòn 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 untuoso.
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/Marca de gas 6, dependiendo del relleno.

sopa de zanahoria y culantro

- ingredientes ● 25 g de mantequilla
● 1 cebolla picada
● 1 diente de ajo aplastado
● 480 g de zanahoria cortada en dados de 1,5 cm para una copa de 1,2 l
● 600 g de zanahoria cortada en dados de 1,5 cm para una copa de 1,5 l
● 1 cubito de caldo de gallina
● 10-15 ml (2-3 cucharillas) de culantro en polvo
● sal y pimienta
- preparaciòn 1 Funda la mantequilla en una sartén, añada la cebolla y el ajo, friéndolos hasta que estén blandos.
2 Introduzca la zanahoria en el licuador y añada la cebolla y el ajo. Agregue lo suficiente para llegar al nivel máximo de 1,2 o 1,5 marcado en la copa. Ponga la tapadera y el tapón de llenado.
3 Bata a la máxima velocidad durante 5 segundos para una sopa gruesa o más tiempo para un resultado más fino.
4 Transfiera la mezcla a un cazo, añada el culantro, añada sal y deje hervir la sopa a fuego lento durante 30 ó 35 minutos o hasta que este hecha.
5 Corrija el punto de sal y añada más líquido si es preciso.

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 inspeccionar ou reparar; consulte a secção 'Assistência Técnica' na página 70.
- 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 na página 66.
- 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' na página 70.

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 baixa velocidade

3 encaixe de acessórios

a máquina 4 cabeça da máquina

5 trinco da tomada de acessórios

6 taça

7 base para assentar a taça

8 patilha de elevação da cabeça da máquina

9 interruptor de ligar/desligar e selector de velocidades

10 bloco do motor

11 varinha em 'K'

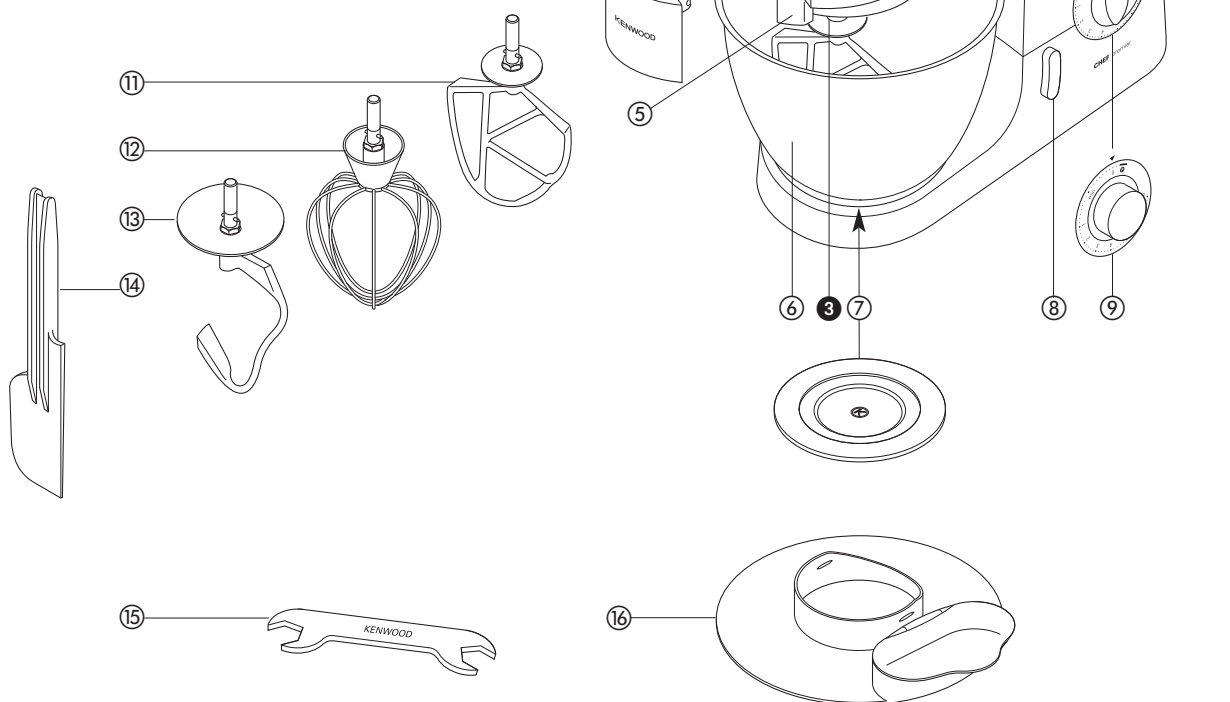
12 batedor de varetas

13 batedor de gancho

14 espátula

15 chave de bocas

16 resguardo contra salpicos



a máquina

- 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 ❶ e levante a cabeça da misturadora até prender. Verifique que a base para assentar a taça está correctamente colocada com o símbolo ❷ para cima.

- para introduzir um acessório
- 2 Empurre até parar ❷ depois vire.
 - 3 Coloque a taça na base - pressione-a rodando-a para a direita ❸
 - 4 Levante ligeiramente a cabeça da batedeira e depois gire no sentido contrário dos ponteiros do relógio a alavanca de levantar a cabeça e baixe a cabeça da batedeira até prender.
 - 5 Ligue rodando o selector de velocidades para a regulação pretendida.
 - Seleccione **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 sobrecarregar 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	910 g
Massa para pão (levedada dura)	Peso de Farinha	1,36 Kg	1,5 Kg
	Peso total	2,18 Kg	2,4 Kg
Massa com levedura mole (enriquecida com margarina e ovos)	Peso de Farinha	1,3 Kg	2,6 Kg
	Peso total	2,5 Kg	5 Kg
Mistura básica para bolo de frutas (método de bater margarina e açúcar)	Peso total	2,72 Kg (mistura com 9 ovos)	4,55 Kg (mistura com 15 ovos)
Claras de ovos	Número	12	16
	Peso	(455 g)	(605 g)

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

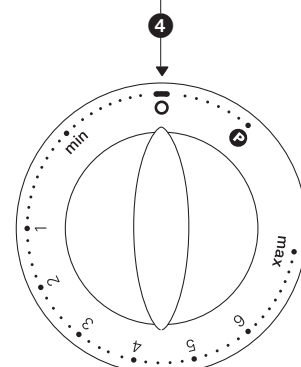
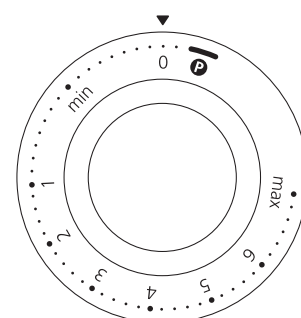
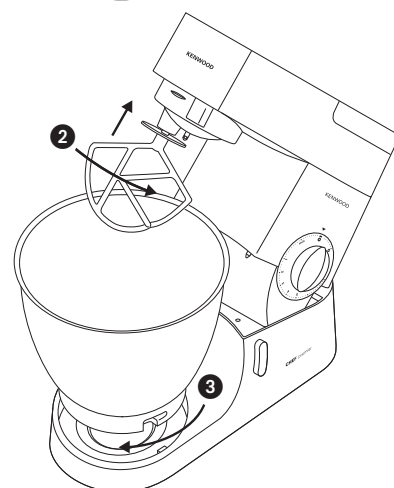
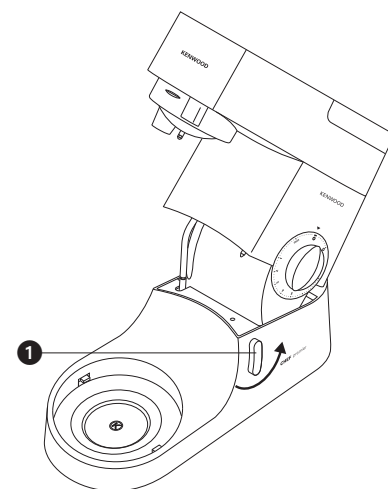
botão de velocidades ❹

- 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.** min. - 1.
 - **bolos de pacote** comece no mínimo e aumente gradualmente até ao máximo.
 - **incorporar manteiga ou margarina em farinha** min. - 2.
- batedor de veretas
- Aumente gradualmente para a velocidade 'máx.'
- batedor de gancho
- Comece no min. (mínimo) e aumente gradualmente para 1.

importante

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

para **limpeza**, veja a pág. 70



resolução de problemas

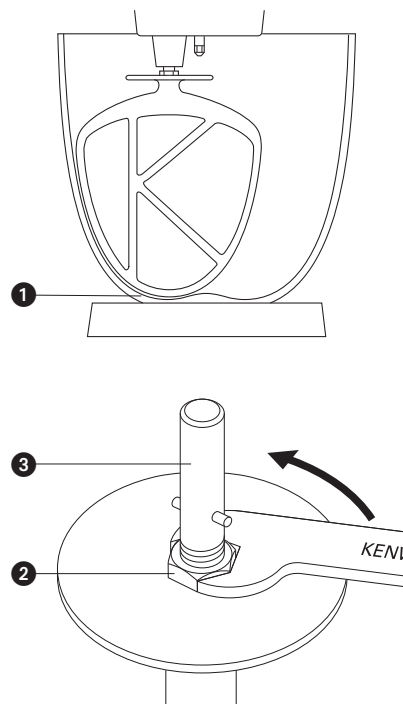
problema

- 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:

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
- 2 Eleve a cabeça da máquina e introduza o batedor de varetas ou a varinha.
- 3 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**.
- 4 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.
- 5 Volte a apertar a porca.
- 6 Coloque o acessório na misturadora e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver ponto abaixo).
- 7 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.

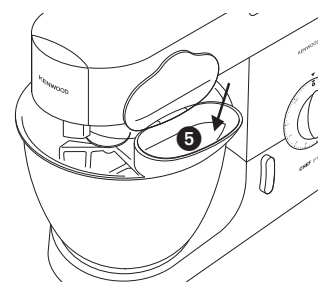
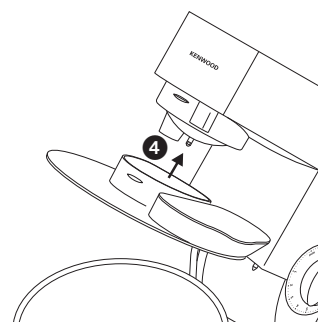


problema

- 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 recommençar a funcionar imediatamente, deixe-a parada por mais algum tempo.

como instalar e utilizar o resguardo contra salpicos

- 1 Eleve a cabeça da máquina até esta prender.
- 2 Coloque a taça na base.
- 3 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.
- 4 Introduza o acessório pretendido.
- 5 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.
- 6 Retire o resguardo contra salpicos elevando a cabeça da máquina e puxando-o levemente para baixo.

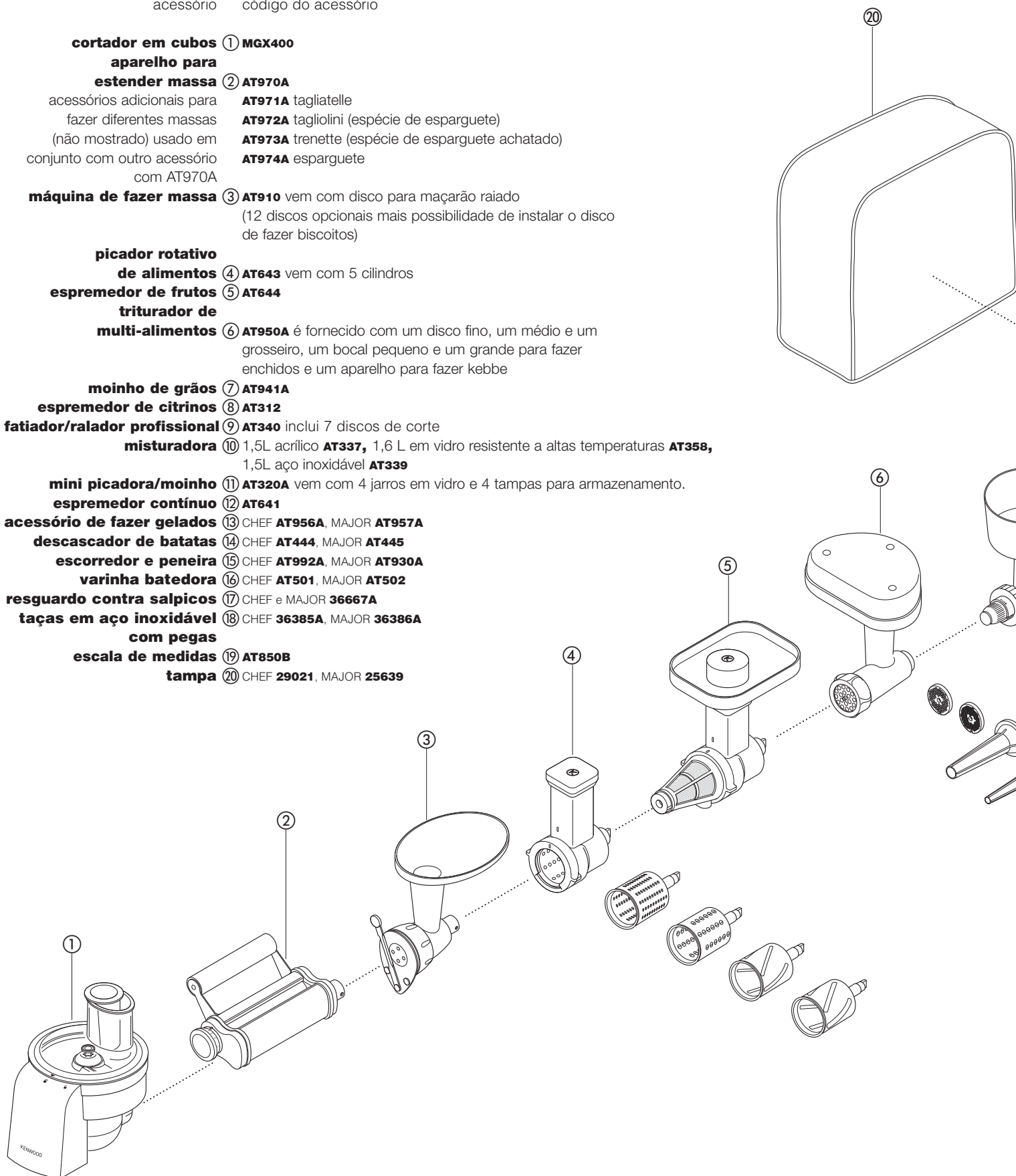


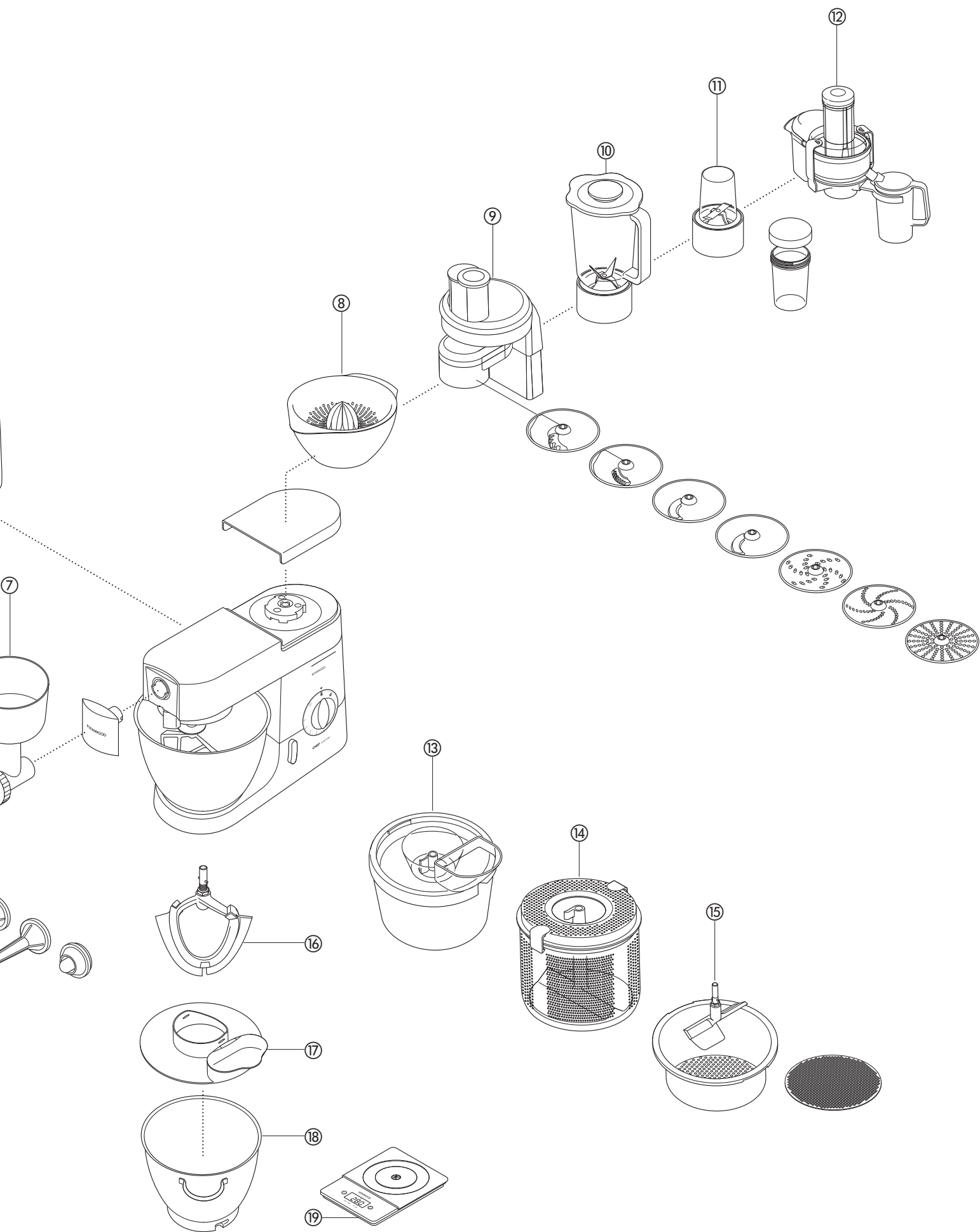
os **acessórios** disponíveis

Para comprar um acessório não incluído com o seu aparelho, contacte um técnico autorizado KENWOOD.

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**
- tritador de multi-alimentos** ⑥ **AT950A** é fornecido com um disco fino, um médio e um grosseiro, um bocal pequeno e um grande para fazer enchidos e um aparelho para fazer kebbe
- moinho de grãos** ⑦ **AT941A**
- espremedor de citrinos** ⑧ **AT312**
- fatiador/ralador profissional** ⑨ **AT340** inclui 7 discos de corte
- misturadora** ⑩ 1,5L acrílico **AT337**, 1,6 L em vidro resistente a altas temperaturas **AT358**, 1,5L aço inoxidável **AT339**
- mini picadora/moinho** ⑪ **AT320A** vem com 4 jarros em vidro e 4 tampas para armazenamento.
- espremedor contínuo** ⑫ **AT641**
- acessório de fazer gelados** ⑬ **CHEF AT956A**, **MAJOR AT957A**
- descascador de batatas** ⑭ **CHEF AT444**, **MAJOR AT445**
- escorredor e peneira** ⑮ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**
- varinha batedora** ⑯ **CHEF AT501**, **MAJOR AT502**
- resguardo contra salpicos** ⑰ **CHEF e MAJOR 36667A**
- taças em aço inoxidável** ⑱ **CHEF 36385A**, **MAJOR 36386A**
- com pegas**
- escala de medidas** ⑲ **AT850B**
- tampa** ⑳ **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** 2 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..

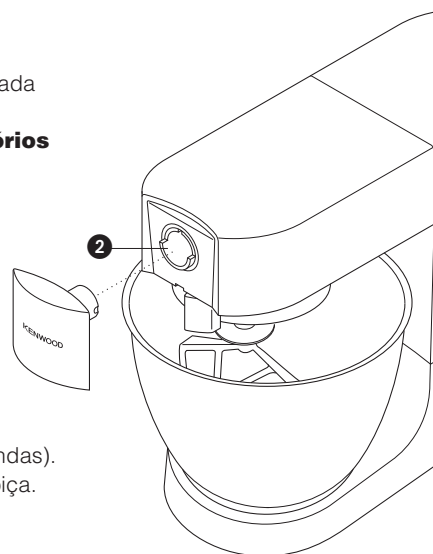
- Mantenha-a afastada do calor (bicos de fogões, fornos e microondas).

utensílios

- Lave à mão e depois seque bem, ou lave na máquina de lavar loiça.

resguardo contra salpicos

- 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 electrodomésticos 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' na página 66.

pão branco enriquecido *massa levedada macia*

ingredientes

Esta quantidade é apenas para a série KMM7XX. Para a série KMC5XX, reduza as quantidades para metade e adicione a farinha toda de uma só vez

método

- 2,6 Kg de farinha branca normal
 - 1,3 litros de leite
 - 300 g de açúcar
 - 450 g de margarina
 - 100 g de fermento fresco ou 50 g de fermento seco
 - 6 ovos, batidos
 - 5 pitadas de sal
- 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.
 - 3 Deite o leite na tigela. 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 450 g 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/400°F/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.

pão-de-ló recheado com morangos e alperces

ingredientes: pão-de-ló

recheio e decoração

método

- 3 ovos
 - 75 g de açúcar branco
 - 75 g de farinha sem fermento
 - 150 ml de natas
 - Açúcar a gosto
 - 225 g de morangos
 - 225 g de alperces
- 1 Parta os alperces ao meio e remova os caroços. Coza em fogo lento, em muito pouca água, adicionando açúcar a gosto, até estarem macios.
 - 2 Lave e corte ao meio os morangos.
 - 3 Para preparar o pão-de-ló, bata os ovos e açúcar à velocidade máxima até a massa ficar muito pálida e espessa.
 - 4 Retire a taça e o batedor de arames. Incorpore manualmente a farinha, com uma colher metálica grande - faça isto cuidadosamente para manter o pão-de-ló leve.
 - 5 Introduza a mistura em duas formas redondas de 18 cm de diâmetro, untadas e forradas.
 - 6 Coza no forno, à temperatura de 180°C/350°F/Gás Marca 4, por cerca de 20 minutos, até o bolo estar fofo ao ser tocado ligeiramente.
 - 7 Vire em cima de uma rede de arame.
 - 8 Bata as natas à velocidade máxima até ficarem firmes. Adicione açúcar a gosto.
 - 9 Corte grosseiramente os alperces e um terço dos morangos. Envolve-os em metade das natas.
 - 10 Espalhe este recheio sobre uma das metades do pão-de-ló e depois coloque a outra metade sobre a primeira.
 - 11 Espalhe as natas restantes por cima do bolo e decore-o com os morangos restantes.

receitas *continuação*

Merengues

- ingredientes
- 4 claras de ovo
 - 250 g de açúcar em pó, peneirado
- método
- 1 Forre o seu tabuleiro de ir ao forno com papel vegetal antiaderente.
 - 2 Bata as claras de ovo e o açúcar à velocidade máxima por cerca de 10 minutos até formarem picos.
 - 3 Coloque colheradas de merengue no tabuleiro (ou utilize um saco de pasteiro com um bico de 2,5 cm em estrela).
 - 4 Coza no forno, à temperatura de 110°C/225°F/Gás Marca ¼, por cerca de 4 - 5 horas, até estarem firmes e estaladiços. Se começarem a dourar, deixe a porta do forno ligeiramente aberta.
- Guarde os merengues numa lata hermética.

massa para tartes

- ingredientes
- 450 g de farinha, peneirada com o sal
 - 5 ml (1 colher de chá) 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 tigela. 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/400°F/Gás Marca 6, dependendo do recheio.

sopa de cenouras e coentro

- ingredientes
- 25 g de manteiga
 - 1 cebola picada
 - 1 dente de alho esmagado
 - 480 g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm para um copo de 1,2 l
 - 600 g de cenouras cortadas em cubos de 1,5 cm para um copo de 1,5 l
 - caldo de galinha frio
 - 10-15 ml (2-3 colheres de chá) de coentro em pó
 - sal e pimenta
- método
- 1 Derreta a manteiga numa caçarola, adicione a cebola e o alho e frite-os até ficarem macios.
 - 2 Introduza a cenoura no liquidificador e adicione a cebola e o alho. Adicione caldo suficiente para chegar à marca de nível máximo de 1,2 ou 1,5 do copo. Coloque a tampa e a tampa de enchimento.
 - 3 Misture à velocidade máxima por 5 segundos para uma sopa de consistência mais grossa ou por mais tempo para um resultado mais macio.
 - 4 Transfira a mistura para uma caçarola, adicione o coentro e temperos e deixe cozer a sopa em lume muito brando por 30 a 35 minutos ou até estar cozida.
 - 5 Rectifique o tempero, conforme for necessário e adicione mais líquido, se desejar.

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje 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', side 80).
- 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 motoren, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder på side 76 må aldrig overskrides.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Vær forsigtig, når maskinen løftes, den er nemlig meget tung. Sørg for, at hovedet er låst og at skålen, tilbehøret, kraftudtagsdækslerne og ledningen er sat godt fast, før maskinen løftes.
- 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 vejledt 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-forsynings 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 forlidelighed og EU-regulativ nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

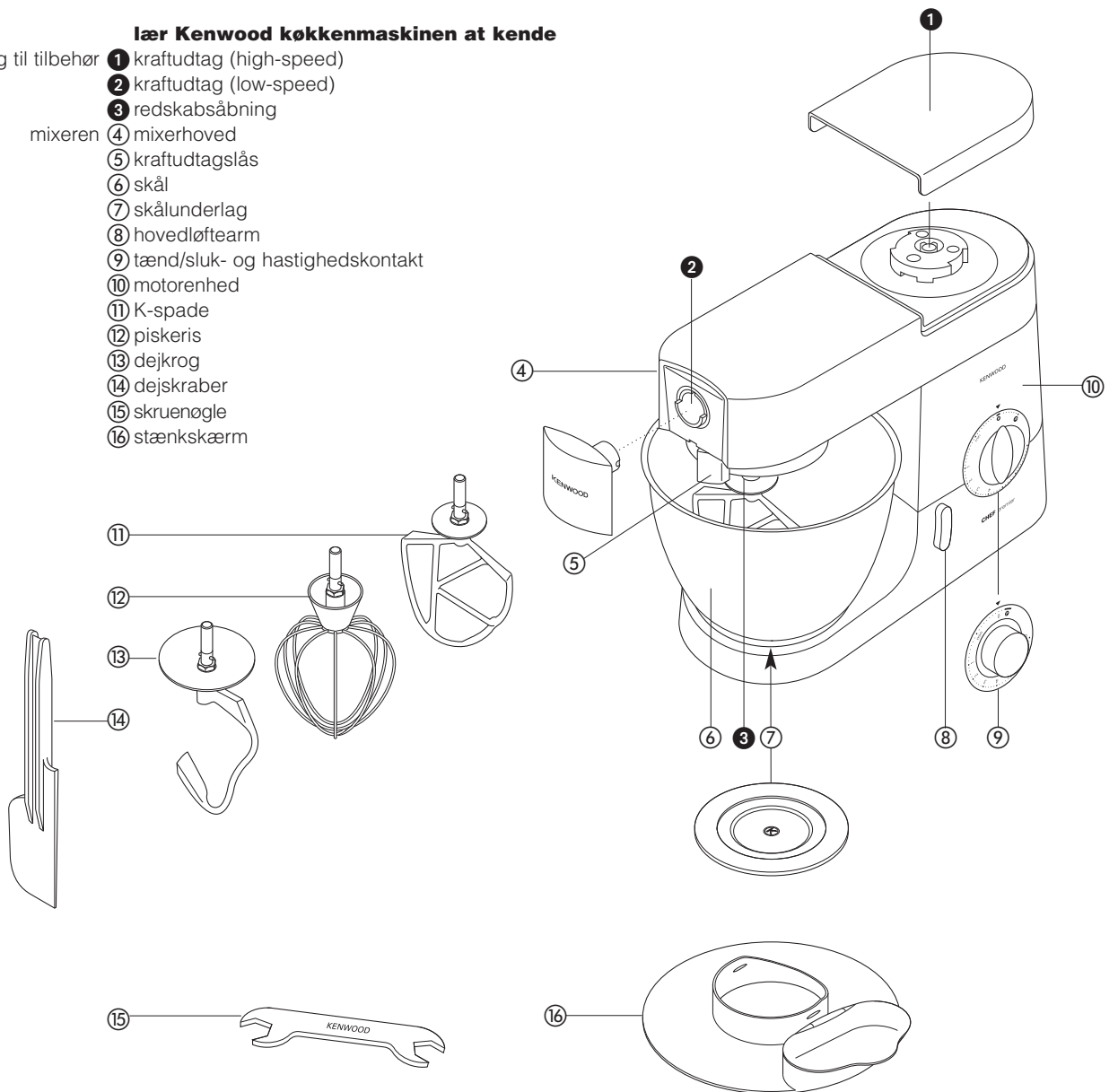
inden maskinen anvendes første gang

1. Fjern alt indpakningsmaterialet.
2. Vask delene, se 'rengøring', side 80.

know your Kenwood kitchen machine

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

- kraftudtag til tilbehør ① kraftudtag (high-speed)
 ② kraftudtag (low-speed)
 ③ redskabsåbning
 mixeren ④ mixerhoved
 ⑤ kraftudtagslås
 ⑥ skål
 ⑦ skålunderlag
 ⑧ hovedløftearm
 ⑨ tænd/sluk- og hastighedskontakt
 ⑩ motorenhed
 ⑪ K-spade
 ⑫ piskeris
 ⑬ dejkrog
 ⑭ dejskraber
 ⑮ skrueøgle
 ⑯ stænkskærm



mixeren

mixerredskaberne og nogle af deres anvendelser

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

sådan anvendes mixeren

- 1 Drej hovedløftegrebet med uret ①, og hejs mixerhovedet til det låses. Sørg for, at skålunderlaget er korrekt monteret med (K) symbolet øverst.
- 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 lidt, drej så hovedløftearmen mod uret og sænk mixerhovedet til det låser på plads.
- 5 Tænd for maskinen ved at dreje hastighedskontakten til den ønskede stilling.
- Impulsknappen (P) bruges til at give ekstra kraft et øjeblik.
- 6 Sluk for maskinen og træk stikket ud efter brug.
- 7 Drej og fjern.

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

tips om æltning af brød

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

Maks. mængder		CHEF	MAJOR
Mørdej	Melvægt	680 g	910 g
Brøddøj (stiv gærdej)	Melvægt	1,36 kg	1,5 kg
	Vægt i alt	2,18 kg	2,4 kg
Blød gærdej (tilsat smør og æg)	Melvægt	1,3 kg	2,6 kg
	Vægt i alt	2,5 kg	5 kg
Frugtkage-blanding (fedt og sukker røres til en creme)	Vægt i alt	2,72 kg	4,55 kg
		(9 ægblanding)	(15 ægblanding)
Æggeblommer	Antal	12	16
	Vægt	(455 g)	(605 g)

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

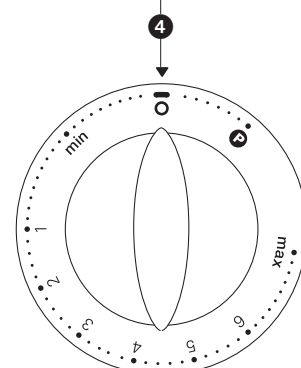
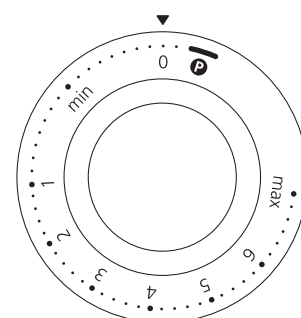
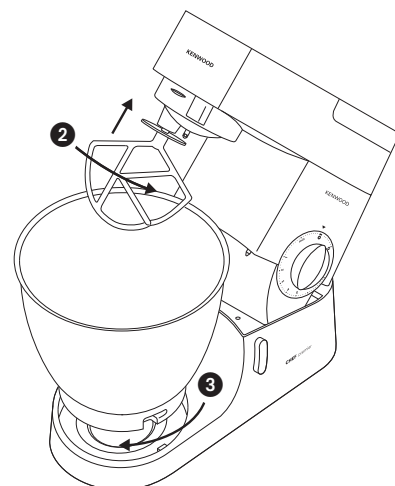
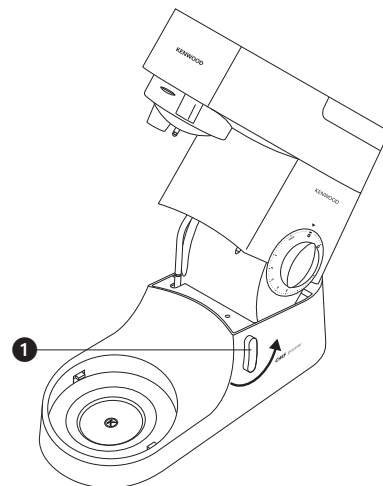
hastigheder ④

- 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 skålrødsredskab eller et redskab ligger til opbevaring i skålen, når der anvendes andre kraftudtag.

oplysninger om **rengøring** findes på side 80



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:

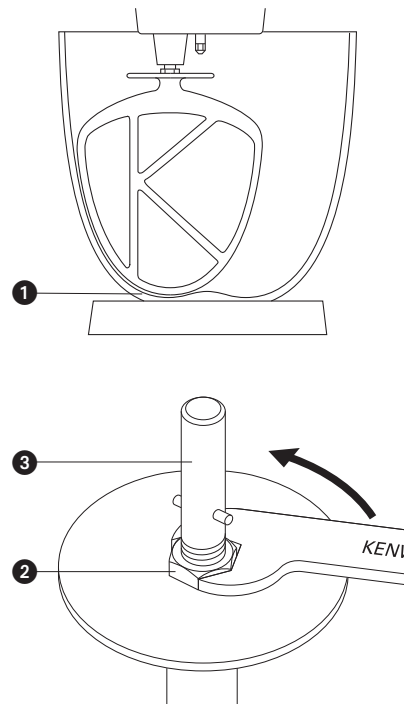
- 1 Træk apparatets stik ud.
- 2 Løft mixerhovedet og sæt piskeriset eller K-spaden i.
- 3 Sænk mixerhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mixerhoved og redskabet fjernes. For optimal funktion skal piskeriset og K-spaden **næsten** røre ved bunden af skålen **1**.
- 4 Anvend den medfølgende skruenøgle 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. (Kontrollér 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

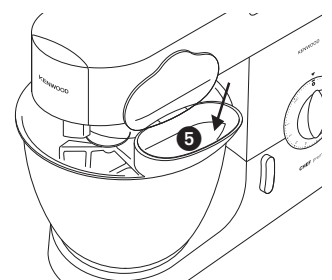
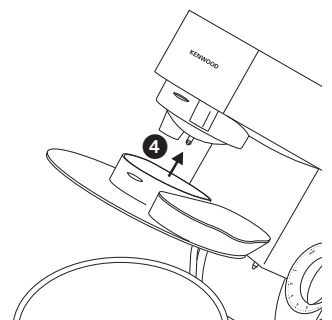
- Mixeren standser under brug.

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 atter hastigheden. Hvis mixeren ikke starter omgående, skal den have lov til at stå et stykke tid endnu.



sådan monteres og anvendes stænkskærmen

- 1 Løft mixerhovedet til det låser.
 - 2 Sæt skålen i fordybningen.
 - 3 Skub stænkskærmen 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.

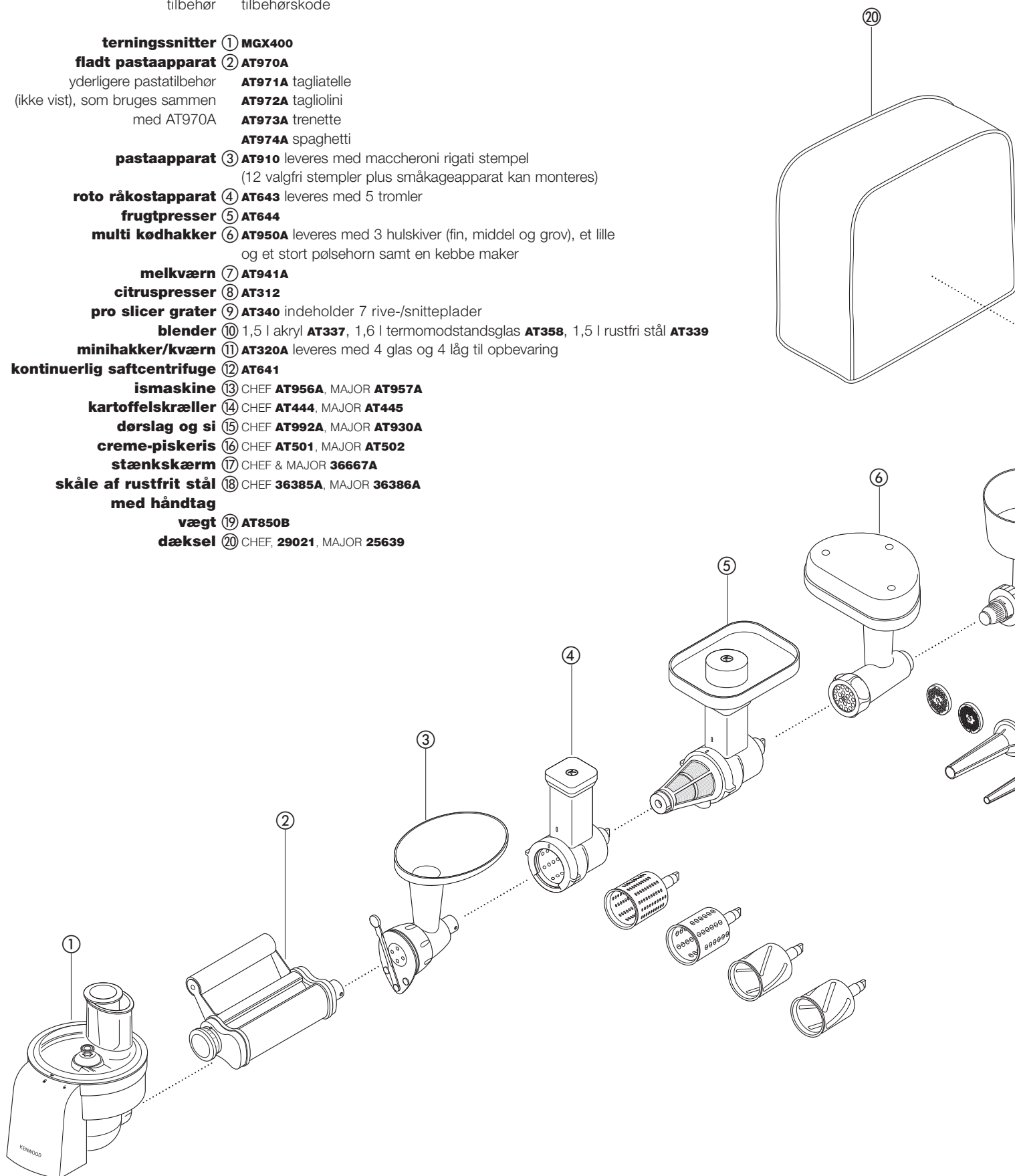


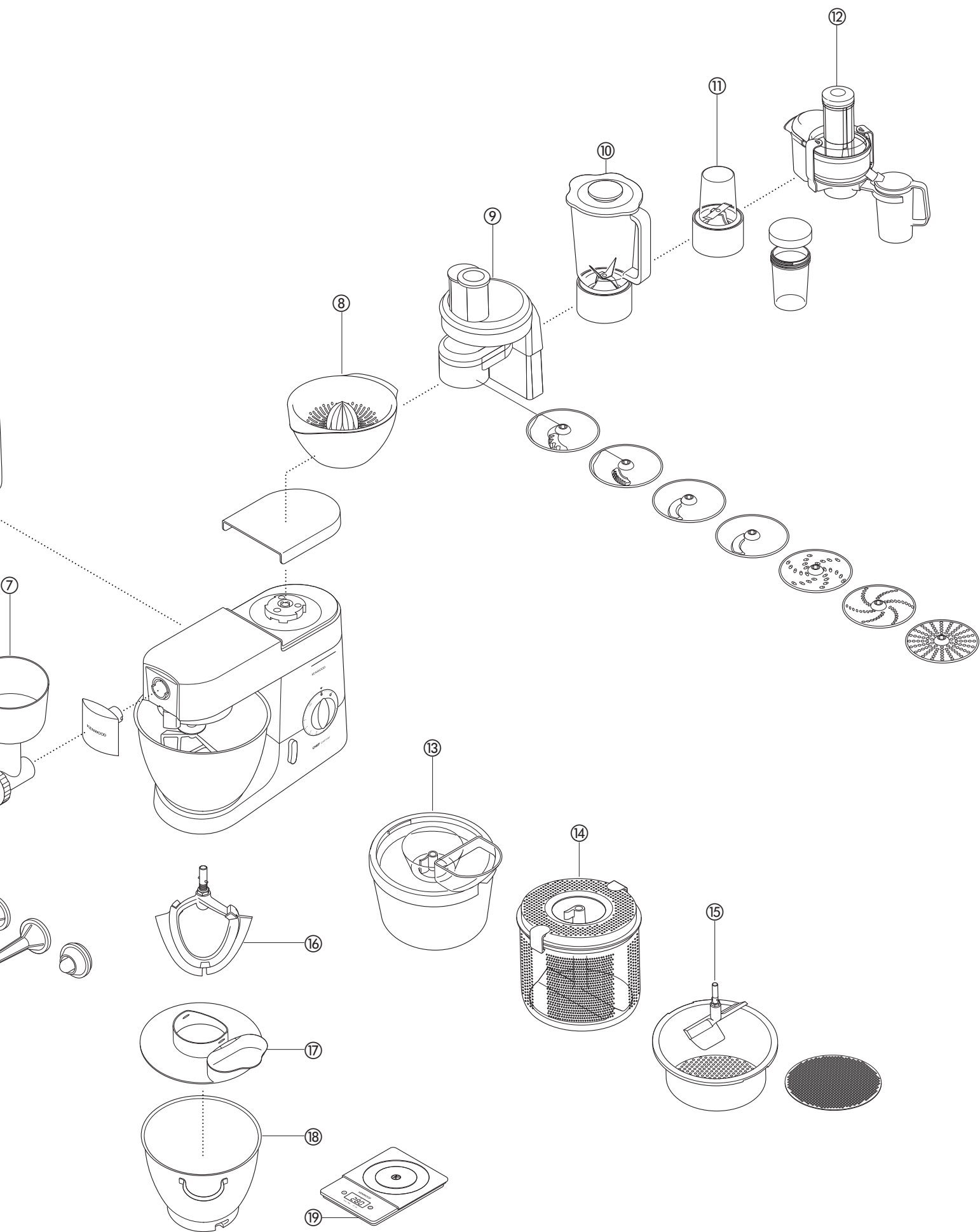
tilbehør som kan fås

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

tilbehør tilbehørskode

- terningssnitter** ① **MGX400**
- fladt pastaapparat** ② **AT970A**
- yderligere pastatilbehør **AT971A** tagliatelle
- (ikke vist), som bruges sammen **AT972A** tagliolini
- med AT970A **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
- melkværn** ⑦ **AT941A**
- citruspresser** ⑧ **AT312**
- pro slicer grater** ⑨ **AT340** indeholder 7 rive-/snitteplader
- blender** ⑩ 1,5 l akryl **AT337**, 1,6 l termomodstandsglas **AT358**, 1,5 l rustfri stål **AT339**
- minihakker/kværn** ⑪ **AT320A** leveres med 4 glas og 4 låg til opbevaring
- kontinuerlig saftcentrifuge** ⑫ **AT641**
- ismaskine** ⑬ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- kartoffelskræller** ⑭ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- dørslag og si** ⑮ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- creme-piskeris** ⑯ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- stænkskærm** ⑰ CHEF & MAJOR **36667A**
- skåle af rustfrit stål** ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- med håndtag**
- vægt** ⑲ **AT850B**
- dæksel** ⑳ 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 syne ved **kraftudtag 2**, når det først anvendes. Dette er normalt – tør det blot af.

motorenhed, kraftudtagsdæksler

- Aftørres 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 stålborste, ståluld eller blegemidler på den. Kalkmærker kan fjernes med eddike.

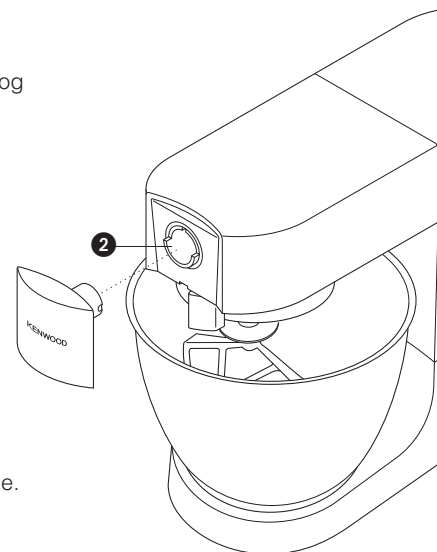
- Skålene må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne).

tilbehør

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

stænkskærm

- Vaskes i hånden og tørres grundigt.



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
- servicering 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 bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af u hensigtsmæssig bortskaffelse, 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 bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

opskrifter

Se vigtige tips om æltning af brød på side 76.

fedt hvidt brød *blød gærdej*

- ingredienser
- 2,6 kg hvedemel
 - 1,3 liter mælk
 - 300 g sukker
 - 450 g margarine
 - 100 g frisk gær eller 50 g tørgær
 - 6 æg, piskede
 - 5 knsp salt
- Denne mængde er til KMM7XX serien. Til KMC5XX serien skal mængderne halveres og alt melet skal kommes i på én gang.**

- metode
- 1 Smelt margarinen i mælken og opvarm til 43°C.
 - 2 **tørgær** (den type gær, som skal opløses): tilsæt gær og sukker til mælken, og lad det 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

jordbær- og abrikoslagkage

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

opskrifter *fortsat*

marengs

- ingredienser
- 4 æggehvider
 - 250 g flormelis, sigtet
- metode
- 1 Læg bagepapir på en bageplade.
 - 2 Pisk æggehviderne og sukkeret på maksimal hastighed i ca. 10 minutter, indtil de er stive.
 - 3 Sæt marengsdejen på bagepladen med en ske (eller brug en sprøjtepose med en 2,5 cm stjernedyse).
 - 4 Bages ved 110°C i ca. 4 - 5 timer, indtil de er faste og sprøde. Hvis de begynder at blive brune, skal ovndøren sættes lidt på klem.
 - De bagte marengs opbevares i en lufttæt kagedåse.

butterdej

- ingredienser
- 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.

gulerods- og koriandersuppe

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

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', sid 90.
- 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, se sid 86.
- 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 fastlåst 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', sid 90.

lär känna din Kenwood köksmaskin

lär känna din Kenwood köksmaskin

uttag för tillbehör ❶ högväxeluttag

❷ lågväxeluttag

❸ drivuttag för verktygen

blandaren ❹ blandarhuvud

❺ låsspärr för drivuttag

❻ blandningsskål

❼ underlag för skål

❽ låspak för uppfällning av överdelen

❾ på/av och hastighetsreglage

❿ kraftenhet

⓫ K-spade

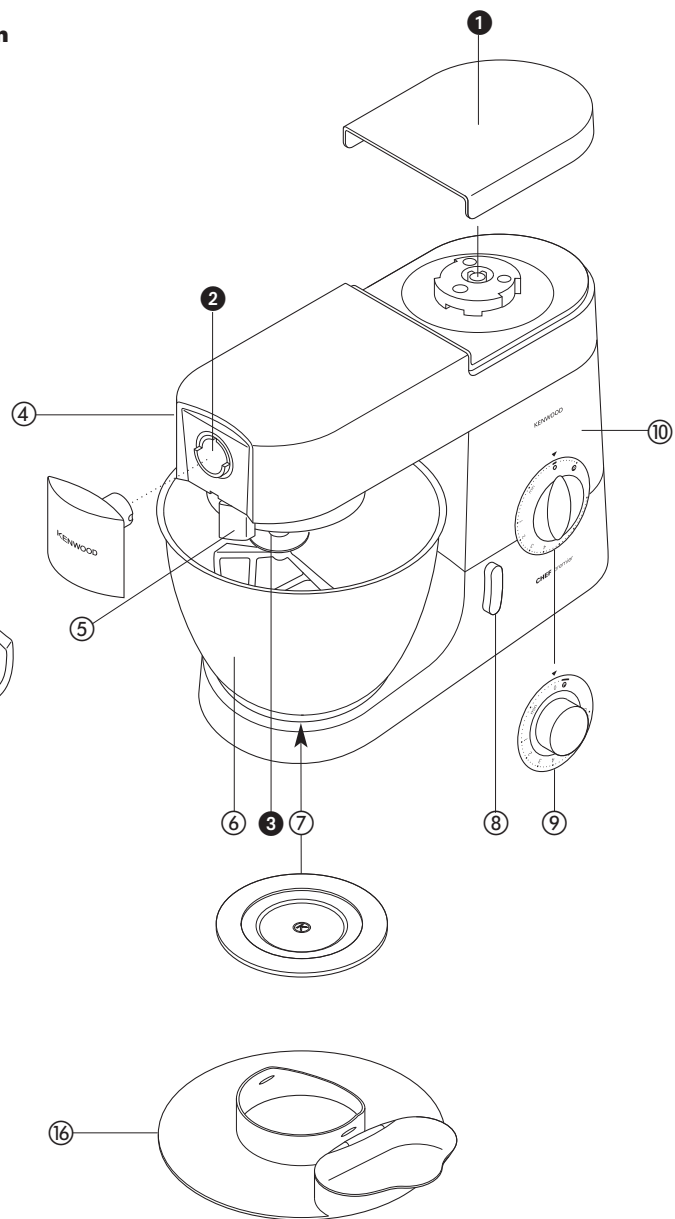
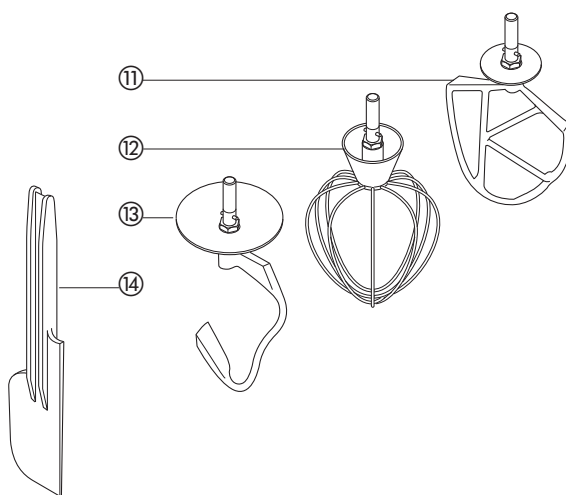
⓬ visp

⓭ degkrok

⓮ spatel

⓯ spännnyckel

⓰ stänkskydd



blandaren

blandarverktygen och några av deras användningsområden

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

hur man använder blandaren

- 1 Vrid spärrspaken för huvudet medurs **1** och lyft upp blandarhuvudet tills det låser fast.
Kontrollera att underlaget för skålen är korrekt monterat med symbolen **K** överst.
- Sätta in ett verktyg. 2 Tryck uppåt tills det tar emot **2** vrid sedan.
- 3 Sätt skålen på basen. Tryck ner den och vrid medurs **3**
- 4 Lyft mixerhuvudet något och vrid sedan spaken moturs och sänk ned mixerhuvudet tills det låser fast.
- 5 Koppla på maskinen genom att ställa hastighetsreglaget i önskat läge.
 - Vrid till momentanläge **P** för korta arbetsmoment.
- 6 Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten efter användningen.
- Ta bort ett verktyg 7 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 annat anges i receptet.

vid brödbak

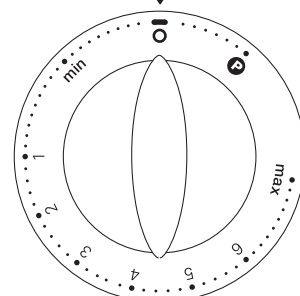
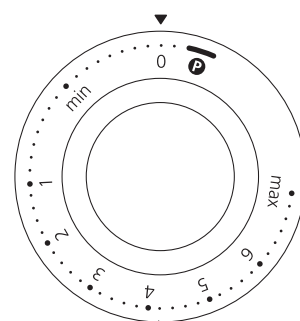
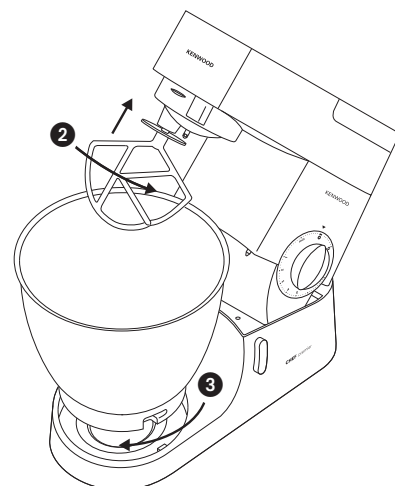
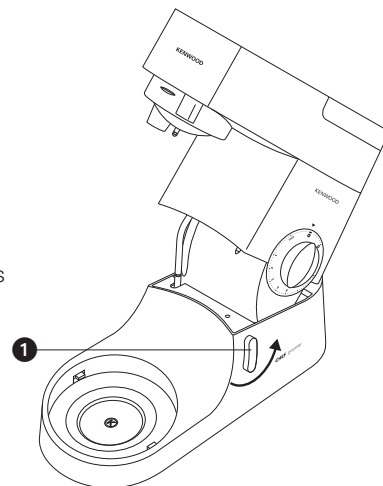
- viktigt
- Överskrid aldrig maxkapaciteterna nedan - då överbelastas maskinen.
 - Om du hör att maskinen arbetar ansträngt måste du stänga av den, ta upp halva degen och knåda varje hälft för sig.
 - Degen blandas bäst om du håller i de flytande ingredienserna först.

Maximala kapaciteter		CHEF	MAJOR
Mördeg	Mjölvik	680 g	910 g
Brödeg (fast, jästdeg)	Mjölvik	1,36 kg	1,5 kg
	Totalvik	2,18 kg	2,4 kg
Mjuk jästdeg (med smör och ägg)	Mjölvik	1,3 kg	2,6 kg
	Totalvik	2,5 kg	5 kg
Smet för fruktkaka (tillagning där fett och socker rörs samman)	Totalvik	2,72 kg (mix med 9 ägg)	4,55 kg (mix med 15 ägg)
Äggvitor	Antal	12	16
	Vikt	(455 g)	(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.



Rengöring se sid 90

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:

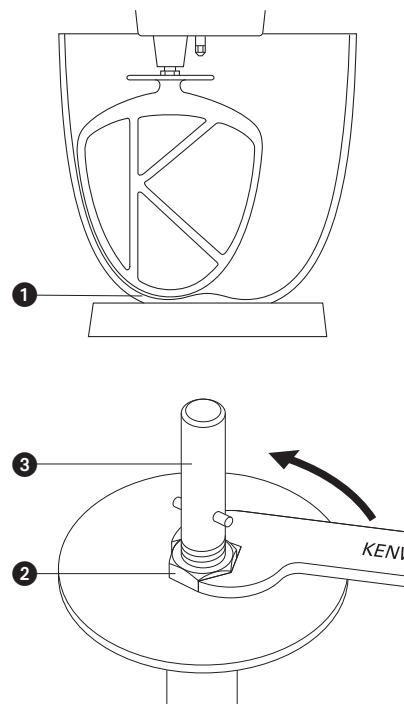
- 1 Dra ut apparatens stickkontakt.
- 2 Fäll upp överdelen och sätt i vispen/spaden.
- 3 Sänk ned hushållsapparatens huvud. Om avståndet måste justeras lyfter du upp blandarhuvudet och tar bort redskapet. Vispen och K-spaden ska **nästan** röra vid skålens botten **1**.
- 4 Använd den medföljande spännnyckeln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

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

problem

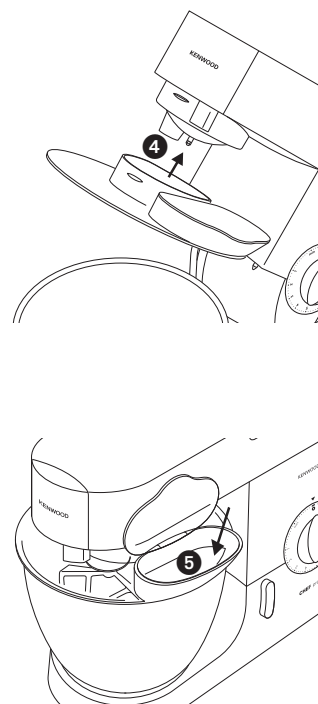
- Maskinen stannar under användningen.

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

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

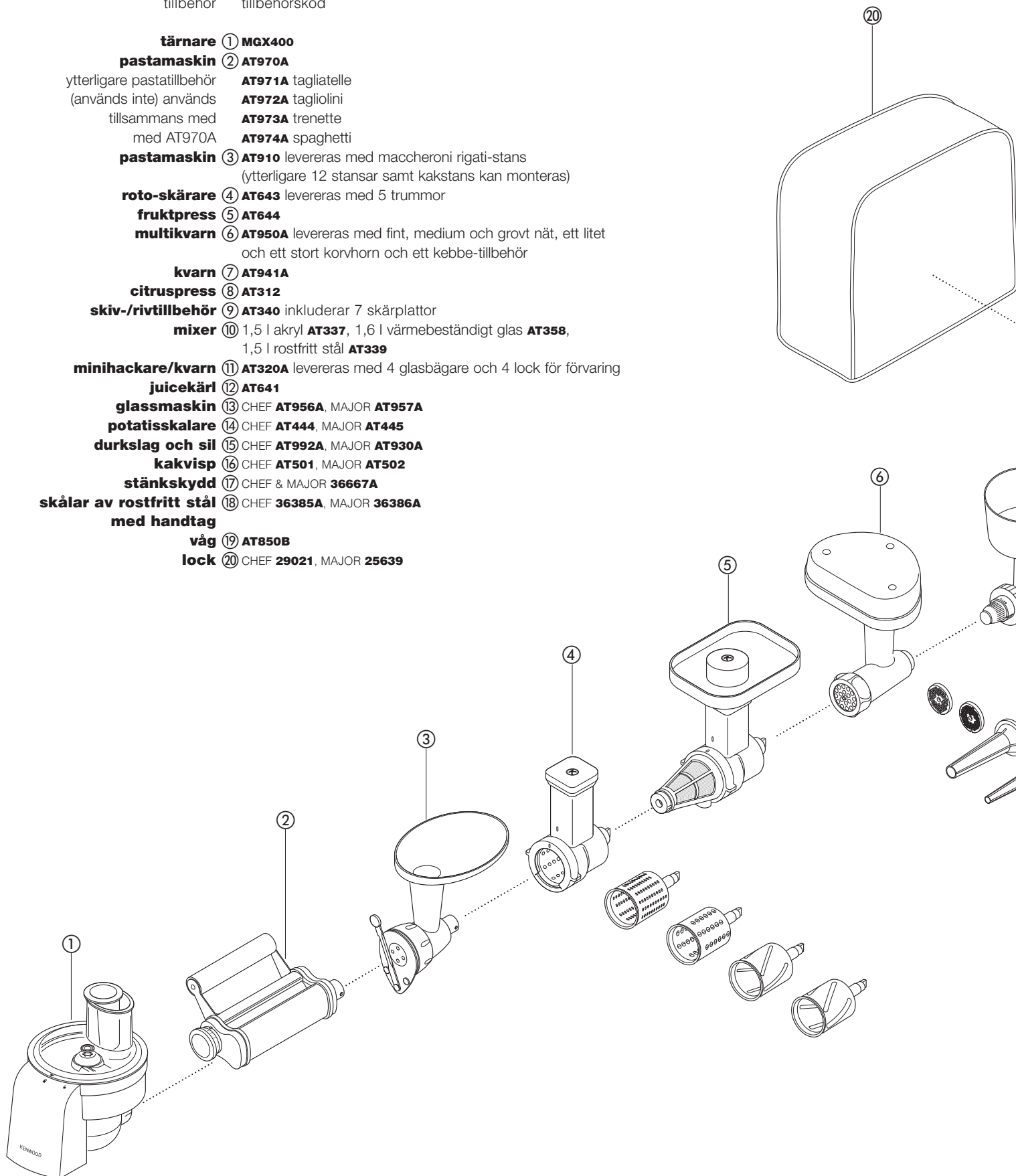


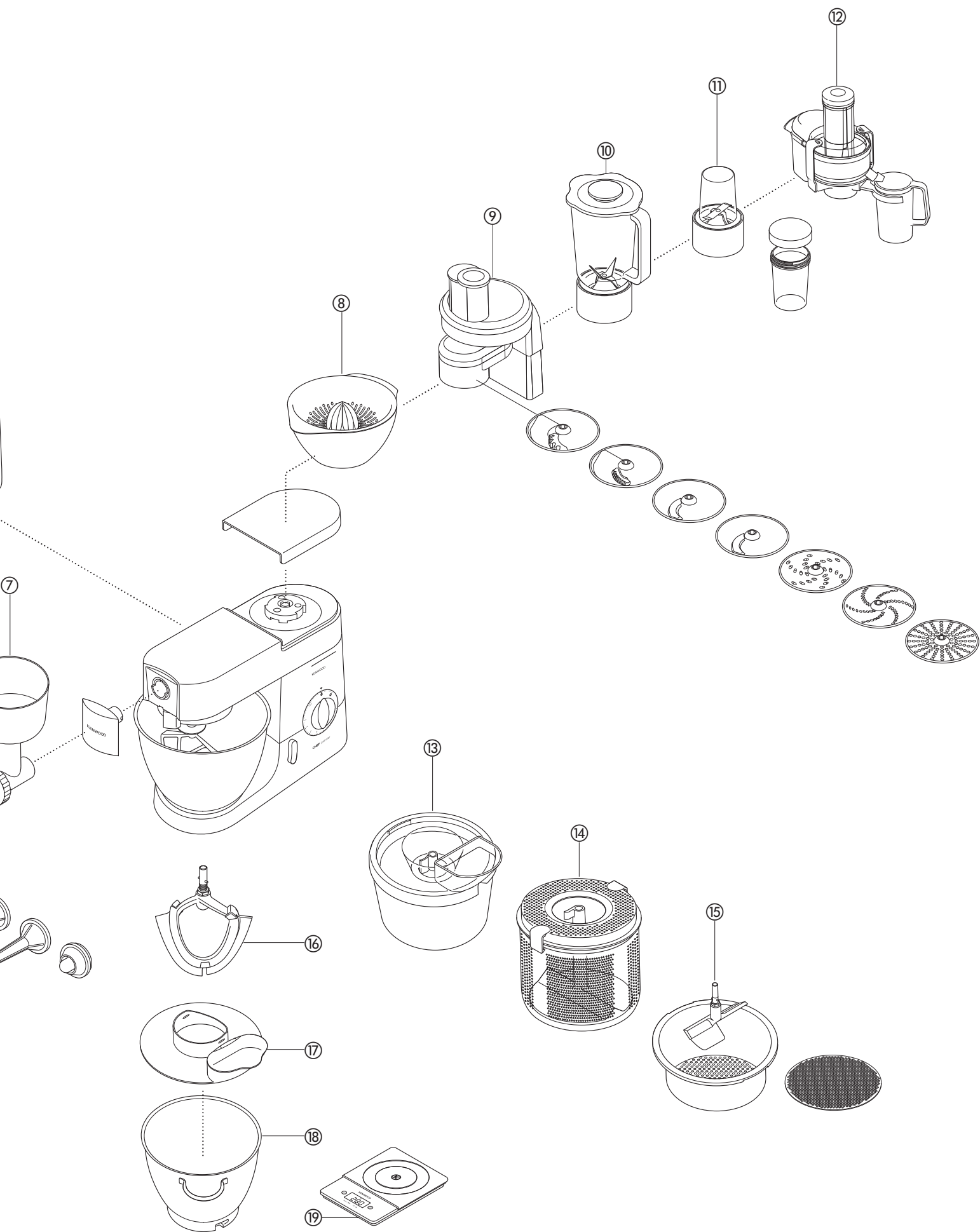
befintliga **tillbehör**

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

tillbehör tillbehörskod

- tärnare** ① **MGX400**
- pastamaskin** ② **AT970A**
- ytterligare pastatillbehör **AT971A** tagliatelle
- (används inte) används **AT972A** tagliolini
- tillsammans med **AT973A** trenette
- med AT970A **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
- kvarn** ⑦ **AT941A**
- citruspress** ⑧ **AT312**
- skiv-/rivtillbehör** ⑨ **AT340** inkluderar 7 skärplattor
- mixer** ⑩ 1,5 l akryl **AT337**, 1,6 l värmebeständigt glas **AT358**,
1,5 l rostfritt stål **AT339**
- minihackare/kvarn** ⑪ **AT320A** levereras med 4 glasbägare och 4 lock för förvaring
- juicekär** ⑫ **AT641**
- glassmaskin** ⑬ **CHEF AT956A**, **MAJOR AT957A**
- potatisskalare** ⑭ **CHEF AT444**, **MAJOR AT445**
- durkslag och sil** ⑮ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**
- kakvisp** ⑯ **CHEF AT501**, **MAJOR AT502**
- stänkskydd** ⑰ **CHEF & MAJOR 36667A**
- skålar av rostfritt stål** ⑱ **CHEF 36385A**, **MAJOR 36386A**
med handtag
- våg** ⑲ **AT850B**
- lock** ⑳ **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 2** när du först använder det. Det är normalt – det kan du bara torka bort.

kraftenheten, uttagslocken

- Torka med en fuktad trasa och torka efter med en torr.
- Använd inte repande rengöringsmedel och doppa aldrig ner maskinen i vatten.

skål

- Handdiska och torka noggrant eller maskindiska.
- Använd inte stålborste, stålull eller blekmedel när du diskar rostfria skålar. Tag litet ättika för att få bort kalkbeläggningar.

verktyg

- Utsätt inte skålarna för värme (spisplattor, ugn, mikrougn)

stänkskydd

- Diska för hand och torka noga eller disk i diskmaskinen.

- Handdiska och torka väl.

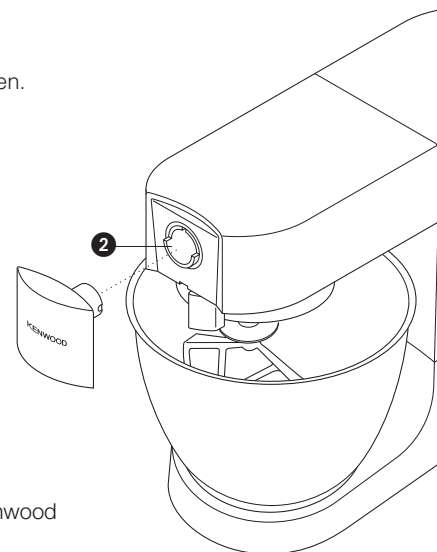
service och kundtjänst

- 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-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. 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 sid 86.

- vitt bröd mjuk jästdeg**
- ingredienser
- 2,6 kg vetemjöl
 - 1,3 l mjölk
 - 300 g socker
 - 450 g margarin
 - 100 g färsk jäst (eller 50 g torrjäst)
 - 6 uppvispade ägg
 - 5 nypor salt
- Mängderna avser KMM7XX-serien. För KMC5XX-serien halverar du mängderna och tillsätter allt mjölet med en gång
- gör så här
- 1 Smält margarinet i mjölken och värm blandningen till 43°C.
 - 2 **med torrjäst:** (av den typ som blandas ut i vatten): Tillsätt jästen och sockret i mjölken och låt blandningen stå i c:a 10 minuter tills den är skummig.
med färsk jäst: smula ner i mjölet och tillsätt sockret.
andra typer av jäst: följ anvisningarna på förpackningen.
 - 3 Häll mjölken i skålen. Tillsätt de uppvispade äggen och 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 botten.
- Ger c:a 10 limpor

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

recept *forts*

maränger

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

pajdeg

- ingredienser
- 450 g mjöl, siktat tillsammans med saltet
 - 1 tsk salt
 - 225 g matfett (ister och margarin direkt från kylan)
 - 4 msk vatten
- tips
- Överarbeta inte degen
- gör så här
- 1 Häll mjölet i skålen. Hacka upp matfettet grovt och lägg det i mjölet.
 - 2 Kör på hastighet 1 tills det ser ut som brödsulor. Sluta innan det blir smetigt.
 - 3 Tillsätt vatten och kör på minimihastighet. Sluta meddetsamma när vattnet har blandats in.
 - 4 Grädda i omkring 200°C, beroende på fyllningen.

morots- och koriandersoppa

- ingredienser
- 25 g smör
 - 1 hackad lök
 - 1 krossad vitlöksklyfta
 - 480 g morot skuren i tärningar på 1,5 cm, för en kanna på 1,2 liter
 - 600 g morot skuren i tärningar på 1,5 cm, för en kanna på 1,5 liter
 - kall kycklingbuljong
 - 10-15 ml (2-3 msk) malen koriander
 - salt och peppar
- gör så här
- 1 Smält smöret i en kastrull, tillsätt löken och vitlöken och stek dem mjuka.
 - 2 Lägg morotstärningarna i mixern och tillsätt lök och vitlök. Tillsätt buljong upp till maxmärket på 1,2 eller 1,5 liter på kannan. Sätt på locket och påfyllningslocket.
 - 3 Kör på högsta hastighet i 5 sekunder, om du vill ha grövre soppa, och längre om du vill ha den jämnare.
 - 4 Överför blandningen till en kastrull, tillsätt koriandern, salta och peppra och låt soppan koka i 30-35 minuter eller tills den är färdiglagad.
 - 5 Smaka av igen med salt och peppar och tillsätt eventuellt mer vätska.

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 støpselet 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' side 100.
- 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, ledningen eller støpselet bli våte.
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent, eller mer enn en type tilbehør av gangen .
- Maksimum kapasitet som er nevnt på side 96 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 støpselet og tar maskinen i bruk, bør du forvise deg om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av maskinen.
- 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' side 100.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Uttak for tilbehør ❶ Uttak for høy hastighet

❷ Uttak for lav hastighet

❸ Redskapsholder

Mikseren ❹ Mikserhode

❺ Uttaksfeste

❻ Bolle

❼ Bolleunderlag

❽ Spak til å løfte hodet

❾ Av/på og hastighetsbryter

❿ Motorenhet

⓫ K-rører

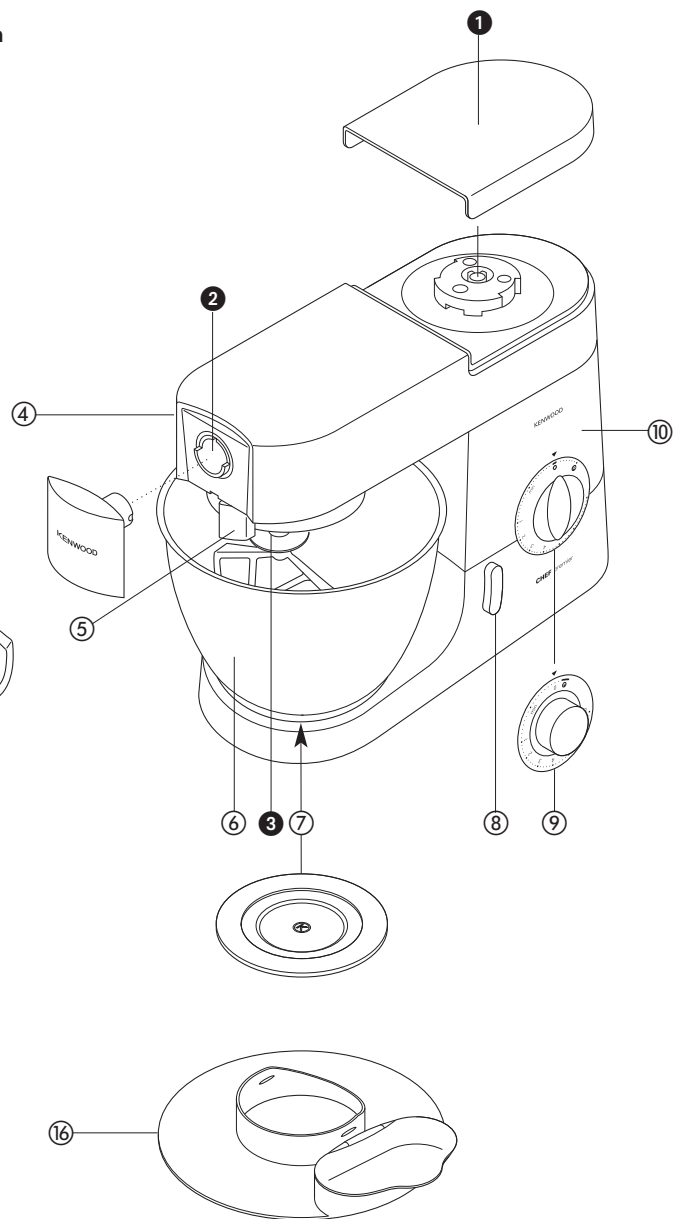
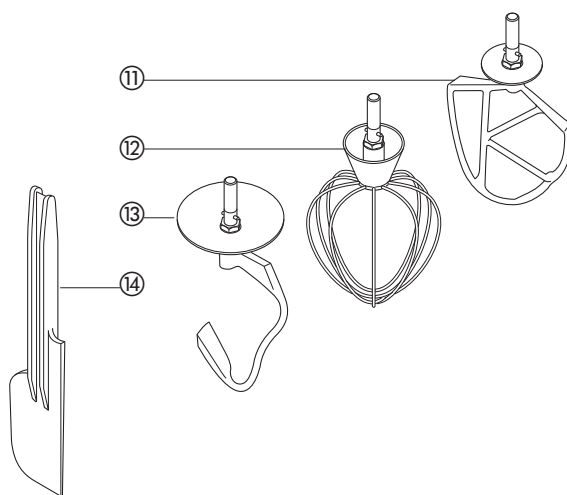
⓬ Visp

⓭ Eltekrok

⓮ Slikkepott

⓯ Skrunøkkel

⓰ Sprutekant



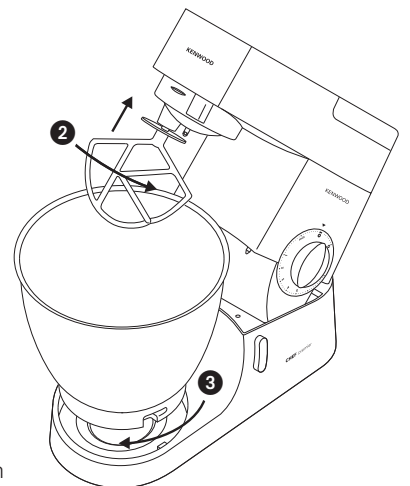
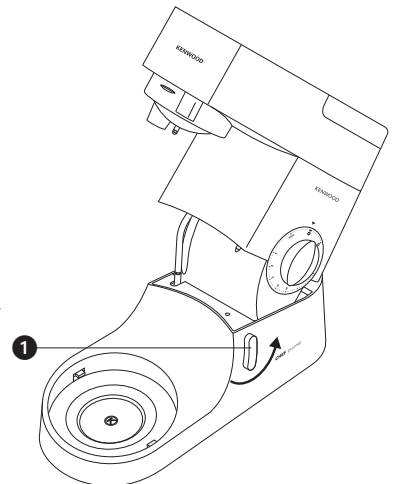
Mikseren

Mikseredskapene og deres anvendelse

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

Bruk av mikseren

- Innsetting av redskap**
- 1 Vri hodeløfterspaken med klokken ❶ og hev mikserhodet til det låses på plass. Sørg for at bolleunderlaget er riktig plassert med -symbolet øverst.
 - 2 Skyv opp til det stanser ❷ og vri.
 - 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og dre i retning med urviserne ❸
 - 4 Løft mikserhodet litt før du snur hodeløfterspaken mot klokken og senker mikserhodet til det låses på plass.
 - 5 Slå på ved å dreie hastighetsbryteren til ønsket innstilling.
 - Vri bryteren til momenttrinn  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 slikkepotten.
 - Egg med romtemperatur er best til visping.
 - Før du visper eggehviter, bør du forsikre deg om at det ikke er noe fett eller eggeplomme på vispen eller bollen.
 - Bruk kalde ingredienser til pai med mindre oppskriften sier noe annet.

Huskeregler for brøddeig

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

Maksimal kapasitet		CHEF	MAJOR
Deig med liten skorpe	Melvekt	680 g	910 g
Brøddeig (tørrgjær)	Melvekt	1,36 Kg	1,5 Kg
	Total weight	2,18 Kg	2,4 Kg
Myk gjærdeig (forsterket med smør og egg)	Melvekt	1,3 Kg	2,6 Kg
	Total weight	2,5 Kg	5 Kg
Fruktkakemiks (kremet fett og sukkermetode)	Total weight	2,72 Kg (9 eggemiks)	4,55 Kg (15 eggemiks)
Eggehviter	Antall vekt	12 (455 g)	16 (605 g)

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

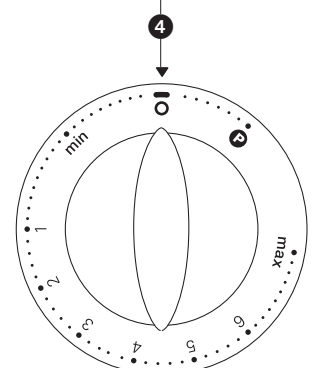
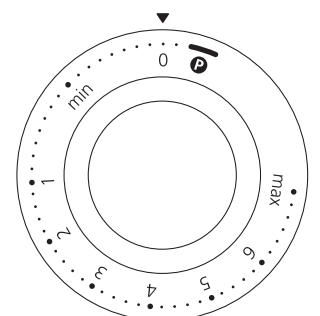
Hastigheter ❹

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

viktig

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

For **rengjøring**, se side 100.



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:

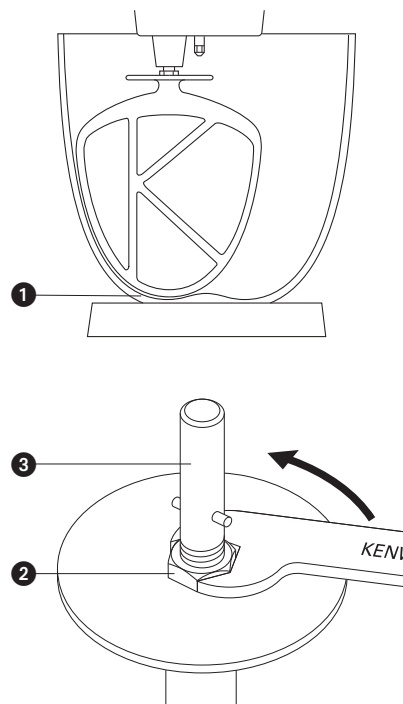
- 1 Koble fra apparatet.
- 2 Løft mikserhodet og sett inn visp eller røreredskep.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis avstanden må justeres, hever du mikserhodet og fjerner verktøyet. Ideelt sett skal vispen og K-vispen **nesten** berøre bunnen av bollen ①.
- 4 Bruk skrunøkkel som fulgte med til å løsne mutteren 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.
- 5 Stram til mutteren på nytt.
- 6 Tilpass verktøyet til mikseren og senk mikserhodet. (Se punktene over for å kontrollere posisjonen).
- 7 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

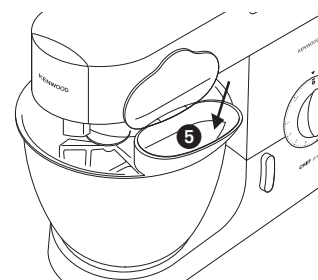
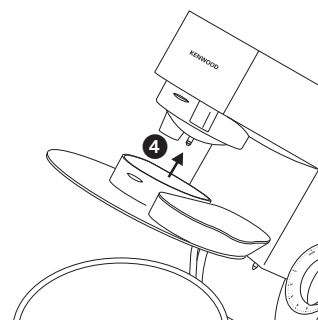
- Mikseren stopper plutselig når den er i bruk.

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

- 1 Løft mikserhodet til det låser seg.
 - 2 Sett bollen på plass.
 - 3 Skyv sprutekanten under mikserens hode ④ til den sitter godt. Den hengslede delen bør plasseres som vist.
 - 4 Sett i ønsket redskap.
 - 5 Senk mikserhodet.
- Under miksing 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.
- 6 Løft mikserhodet og ta av sprutekanten ved å skyve det ned.

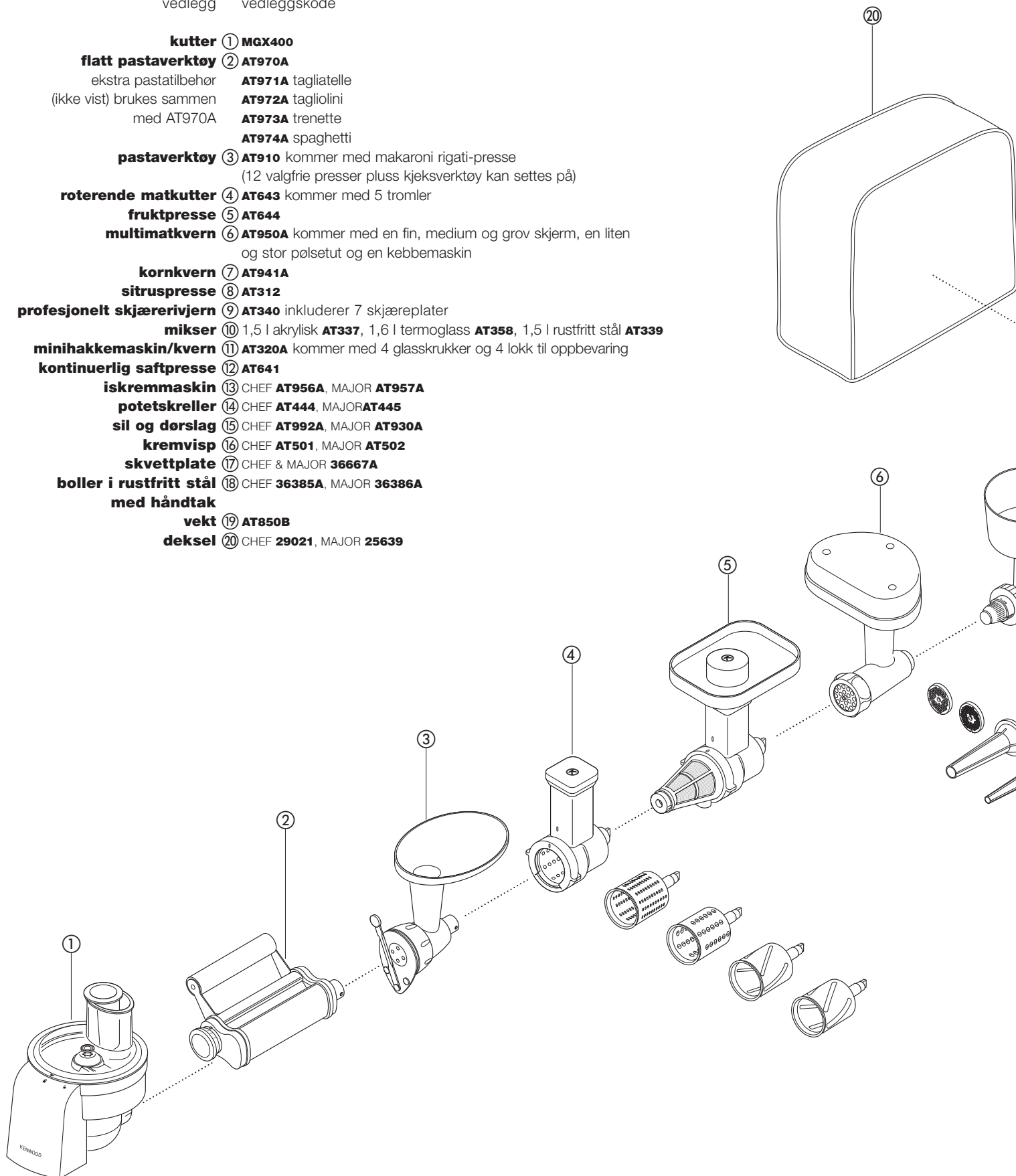


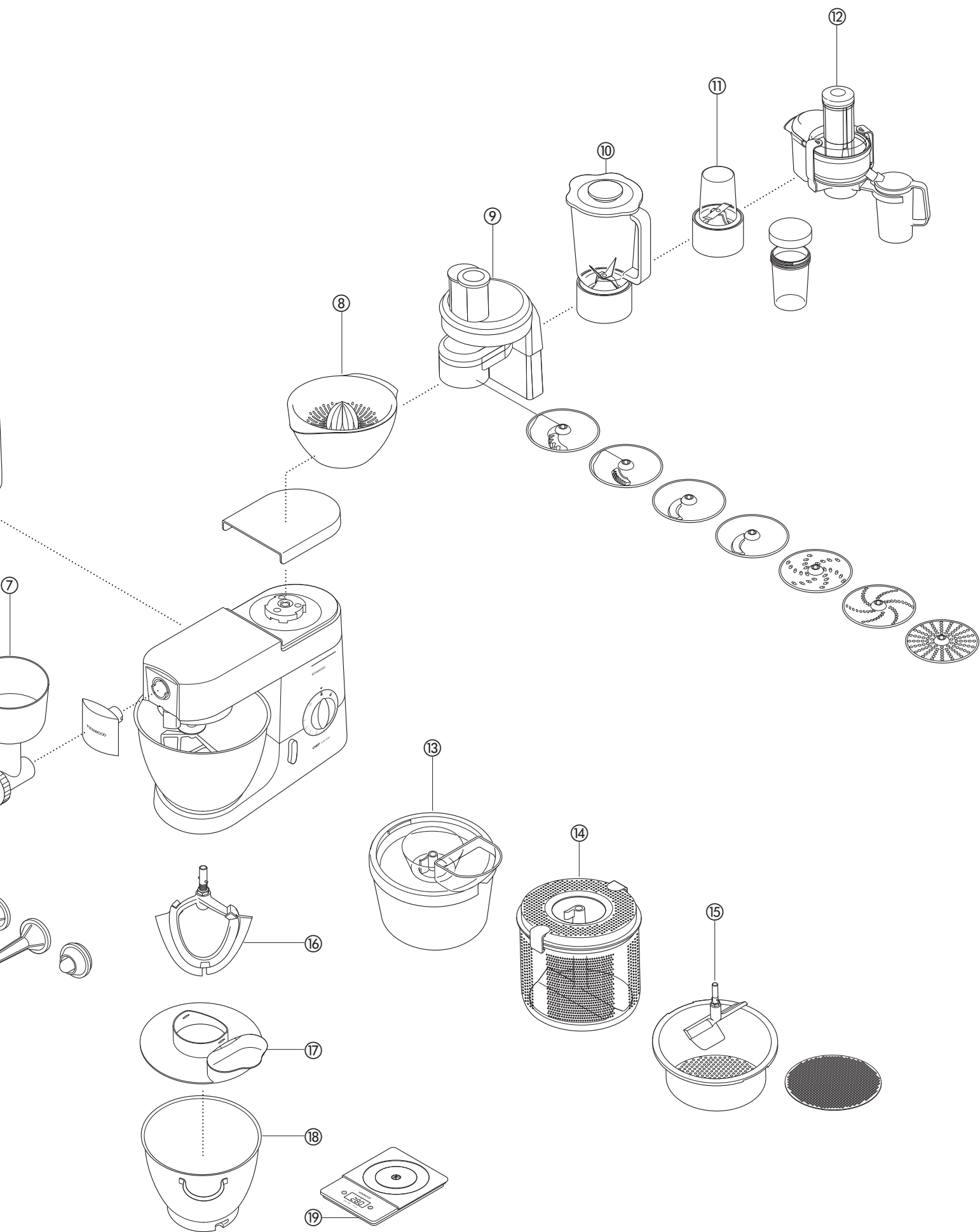
Ekstra **tilbehør**

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

vedlegg vedleggscode

- 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**
- multimatkværn** ⑥ **AT950A** kommer med en fin, medium og grov skjerm, en liten
 og stor pølsetut og en kebbemaskin
- kornkværn** ⑦ **AT941A**
- sitruspresse** ⑧ **AT312**
- profesjonelt skjærerivjern** ⑨ **AT340** inkluderer 7 skjæreplater
- mikser** ⑩ 1,5 l akrylisk **AT337**, 1,6 l termoglass **AT358**, 1,5 l rustfritt stål **AT339**
- minihakkemaskin/kværn** ⑪ **AT320A** kommer med 4 glasskrukker og 4 lokk til oppbevaring
- kontinuerlig saftpresse** ⑫ **AT641**
- iskremmaskin** ⑬ **CHEF AT956A**, **MAJOR AT957A**
- potetsskreller** ⑭ **CHEF AT444**, **MAJOR AT445**
- sil og dørslag** ⑮ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**
- kremvisp** ⑯ **CHEF AT501**, **MAJOR AT502**
- skvettplate** ⑰ **CHEF & MAJOR 36667A**
- boller i rustfritt stål** ⑱ **CHEF 36385A**, **MAJOR 36386A**
 med håndtak
- vekt** ⑲ **AT850B**
- deksel** ⑳ **CHEF 29021**, **MAJOR 25639**





Rengjøring og service

Stell og rengjøring

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

Strømenhet, utløpsdeksler

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

Bolle

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

redskaper

- Hold borte fra varme (ovnsplater, komfyrer, mikrobølgeovner)

Sprutekant

- Vaskes for hånd, tørkes grundig.

service og kundetjeneste

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

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.

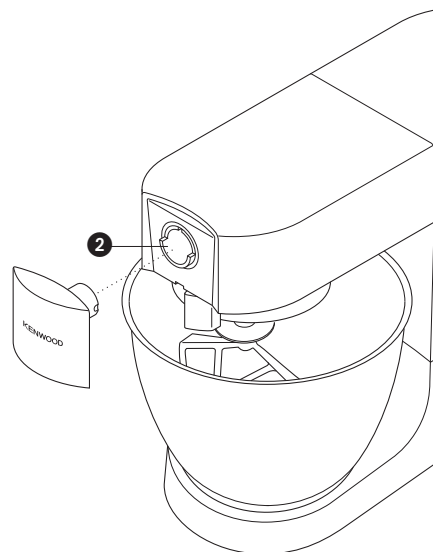
- Laget i Kina.



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 huskereglene for brøddeig på side 96.

Forsterket hvitt brød myk gjærdeig

- ingredienser
- 2,6 Kg hvetemel
 - 1,3 l melk
 - 300 g sukker
 - 450 g margarin
 - 100 g fersk gjær eller 50 g tørrgjær
 - 6 vispede egg
 - 5 klyper salt
- Denne mengden er for KMM7XX-serien. For KMC5XX-serien halveres mengdene og alt melet has i på én gang
- fremgangsmåte
- 1 Smelt margarinen i melken og varm det opp til 43°C.
 - 2 **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske): Ha gjæren og sukkeret i melken, og la det stå i ca 10 minutter til blandingen skummer.
Pressgjær (fersk gjær): Smuldre gjæren inn i melet
Andre typer gjær: Følg bruksanvisningen på pakken
 - 3 Hell melken i bollen. Tilsett deretter de vispede eggene, 2 Kg mel (eventuelt tilsatt smuldret pressgjær), og salt.
 - 4 Elt deigen på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i enda et minutt. Skrap ned sidene.
 - 5 Tilsett resten av melet og saltet og elt på minimumshastighet i 1 minutt, deretter på hastighet 1 i 2 - 3 minutter inntil deigen er glatt og jevn.
 - 6 Fyll fire smurte halvkilos-former halvfulle med deig, eller lag rundstykker. Dekk dem til med et koppehåndkle, og la dem heve på et lunt sted til de er dobbelt så store.
 - 7 Stekes ved 200°C i 20 - 25 minutter *for loffene* eller 15 minutter *for rundstykkene*.
 - 8 Loffene er ferdigstekt hvis du hører en hul lyd når du banker på undersiden.
- Det blir ca 10 loffer av denne oppskriften.

Jordbær- og aprikoskake

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

Oppskrifter *forts.*

Marengs

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

Mørdeig

- ingredienser
- 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 fett og ha det i melet.
 - 2 Rør på hastighet 1 til deigen ligner brødsmler. Stopp før den ser fet ut.
 - 3 Tilsett vann og rør på minimumshastighet. Stopp så snart vannet er blandet inn.
 - 4 Stek ved ca 200°C, avhengig av fyllet.

Gulrot- og koriandersuppe

- ingredienser
- 25 g smør
 - 1 hakket løk
 - 1 knust hvitløksbåt
 - 480 g gulrot kuttet i terninger på 1,5 cm for et 1,2 l beger
 - 600 g gulrot kuttet i terninger på 1,5 cm for et 1,5 l beger
 - kald sjø fra kyllingen
 - 10-15 ml (2-3 ss) malt koriander
 - salt og pepper
- fremgangsmåte
- 1 Smelt smøret i en kjele, ha i løk og hvitløk og stek til det er mykt.
 - 2 Ha gulroten i blenderen, legg til løk og hvitløk. Ha i nok sjø til opptil maks.nivå på 1,2 eller 1,5 som er merket på beholderen. Sett på lokket og påfyllingsdekslet.
 - 3 Visp ved maksimumshastighet i 5 sekunder for en grovere suppe eller lengre for en tynnere suppe.
 - 4 Hell blandingen over i en stekepanne, ha i koriander og krydder og småkok suppen i 30 til 35 minutter eller til det er kokt.
 - 5 Krydre etter smak og ha i ekstra væske om nødvendig.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

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

turvallisuus

- Kytke kone pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kiinnität tai irrotat työvälineet/lisälaitteet käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Pidä sormet kaukana liikkuvista osista ja paikalleen asetetuista lisälaitteista.
- Älä jätä konetta koskaan ilman valvontaa äläkä päästä lapsia koneen lähetyville.
- Älä käytä konetta jos siihen on tullut vikaa. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi; katso kohta 'huolto' sivulla 110.
- Älä koskaan käytä sekoitinta 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 määrällä aineksia kerrallaan sivu 106.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Ole varovainen laitetta nostaessasi, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kiinnitysvarsi on lukittuna ja että kulho, työvälineet, lisälaitteistukoiden suojalevyt ja virtajohto ovat kiinnitettyinä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia 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 täyttää 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 kohta 'huolto ja puhdistus', sivu 110.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

laitteiden voimansiirtoistukat ❶ suurta nopeutta vaativille lisälaitteille

❷ hitaammille laitteille

❸ kulhon käyttöosille

peruskone ❹ vatkainpää

❺ lukitusvipu

❻ kulho

❼ kulhon kiinnike

❽ vatkainpään käyttövipu

❾ käynnistyskytkin/nopeudenvälitsin

❿ runko/moottori

⓫ K-vatkain

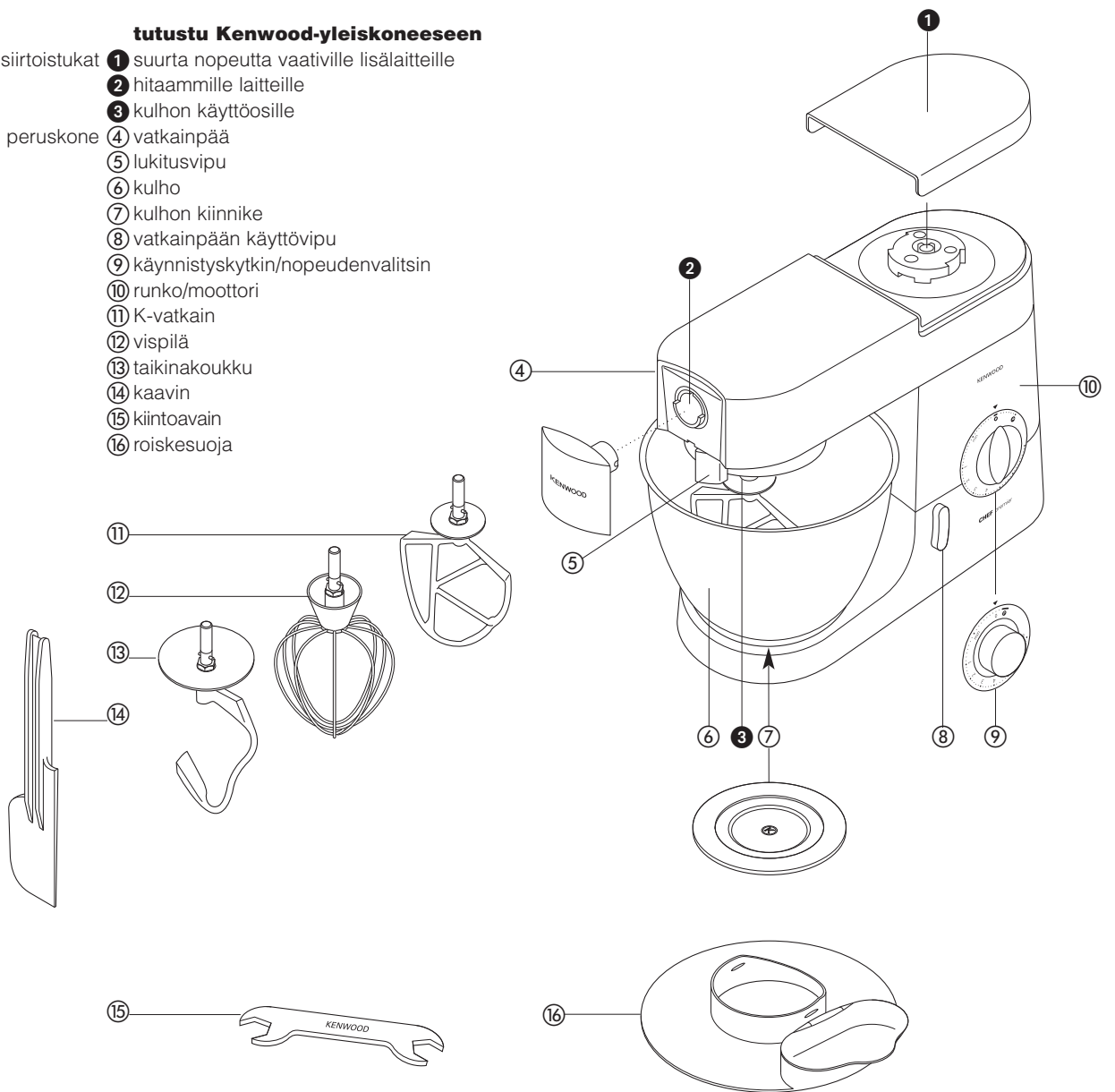
⓬ vispilä

⓭ taikinakoukku

⓮ kaavin

⓯ kiintoavain

⓰ roiskesuoja



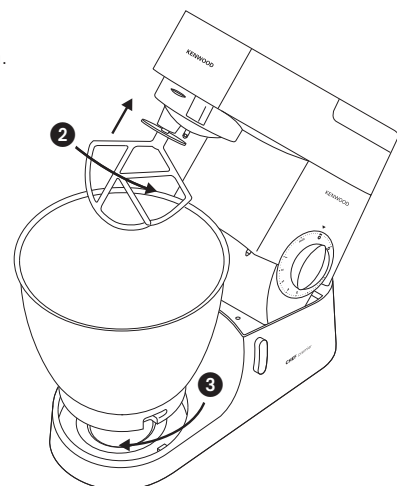
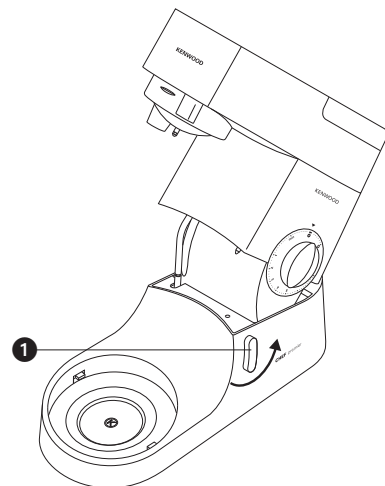
yleiskone

yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

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

yleiskoneen käyttö

- Käännä pään nostovipua myötäpäivään ① ja nosta sekoituspää, kunnes se lukittuu.
Varmista, että kulhon kiinnike on asetettu oikein paikalleen siten, että **K**-symboli on yläasennossa.
- Paina loppuun saakka ② ja käännä.
- Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään ③
- Nosta sekoituspää hieman. Käännä pään nostovipua vastapäivään ja laske sekoituspää paikalleen, kunnes se lukittuu.
- Laite kytketään päälle kääntämällä nopeudenvaihtin haluttuun asentoon.
 - Pidä kiekkoa **P**-asennossa jos haluat koneen toimivan suurimmalla nopeudella. Toimii vain pidettäessä; ns. pitotoiminto.
- Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.
- Käännä ja irrota.



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

huomioitavaa hiivataikinoita valmistettaessa

- tärkeää • Älä koskaan ylikuormita konettasi. Allaolevan enimmäismäärän ylittäminen voi johtaa koneen vaurioitumiseen.
- Jos kuulostaa siltä, että koneella on vaikeuksia taikin 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	Jauhojen paino	680 g	910 g
Leipätaikina (hiivapohjainen)	Jauhojen paino	1,36 kg	1.5 kg
	Kokonaispaino	2,18 kg	2,4 kg
Pehmeä hiivataikina, sisältää rasvaa ja kananmunia	Jauhojen paino	1,3 kg	2,6 kg
	Kokonaispaino	2,5 kg	5 kg
Hedelmäkakkutaikina (sisältää vaahdotettua rasvaa ja sokeria)	Kokonaispaino	2,72 kg (9 munaa vatkattuna)	4,55 kg (15 munaa vatkattuna)
Munanvalkuaiset	Määrä	12	16
	Paino	(455 g)	(605 g)

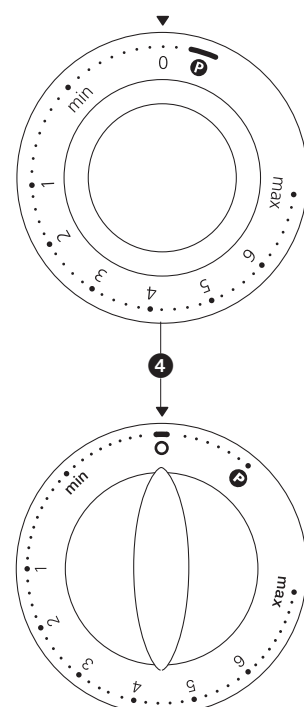
* Keskipokoisia kananmunia (paino 53–63 g).

nopeudet ④

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

tärkeää

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



Katso kohtaa **puhdistus** sivulla 110

ongelmia - miten toimia

ongelma

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

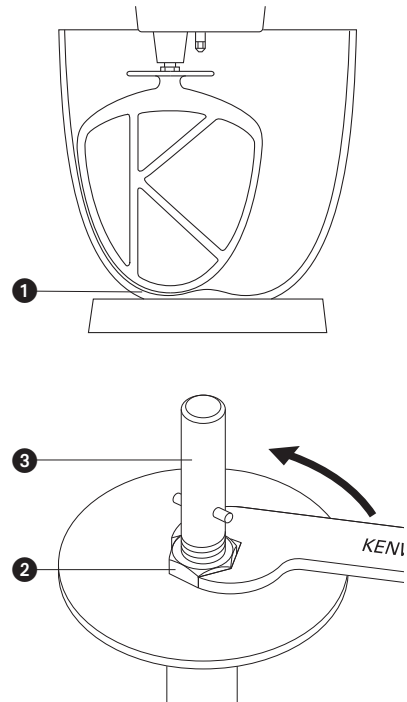
vastaus • Säädä korkeutta mukana toimitetun kiintoavaimen avulla.
Toimintaohjeet:

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

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

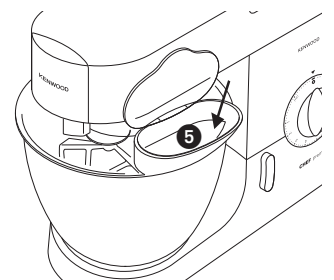
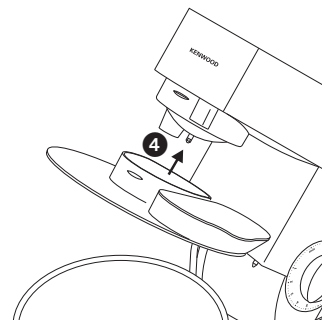
ongelma

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



roiskesuojan asennus ja käyttö

- 1 Nosta kiinnitysvarrtta, kunnes se lukkiutuu.
- 2 Aseta kulho kiinnitysalustan päälle.
- 3 Työnnä roiskesuoja kiinnitysvarren **4** alapuolelle tukevasti paikalleen. Saranallinen osa tulee sijoittaa kuvan mukaisesti.
- 4 Työnnä tarvittava työväline paikalleen.
- 5 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 sekoitinvarsi ja työntämällä roiskesuoja alas.

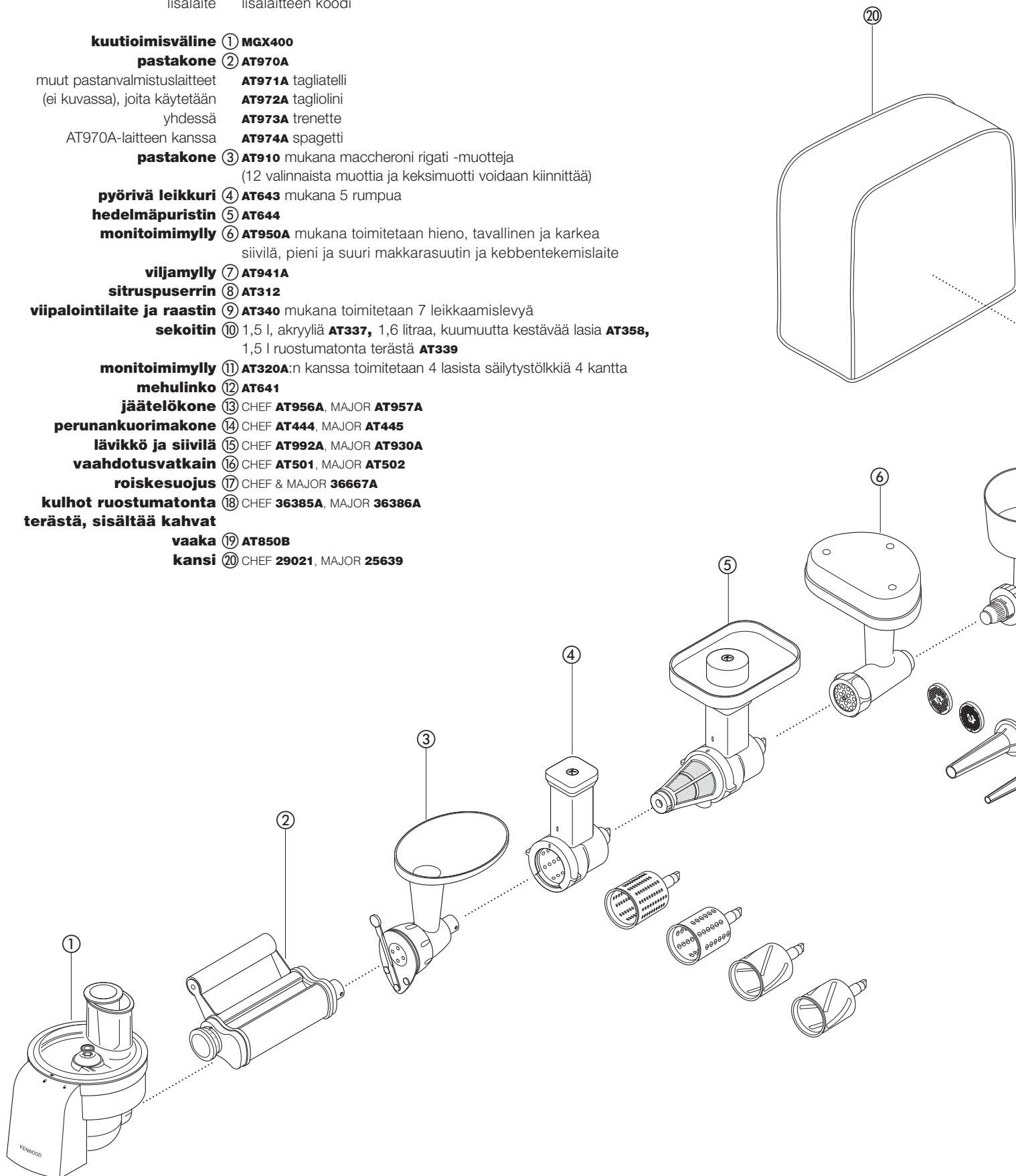


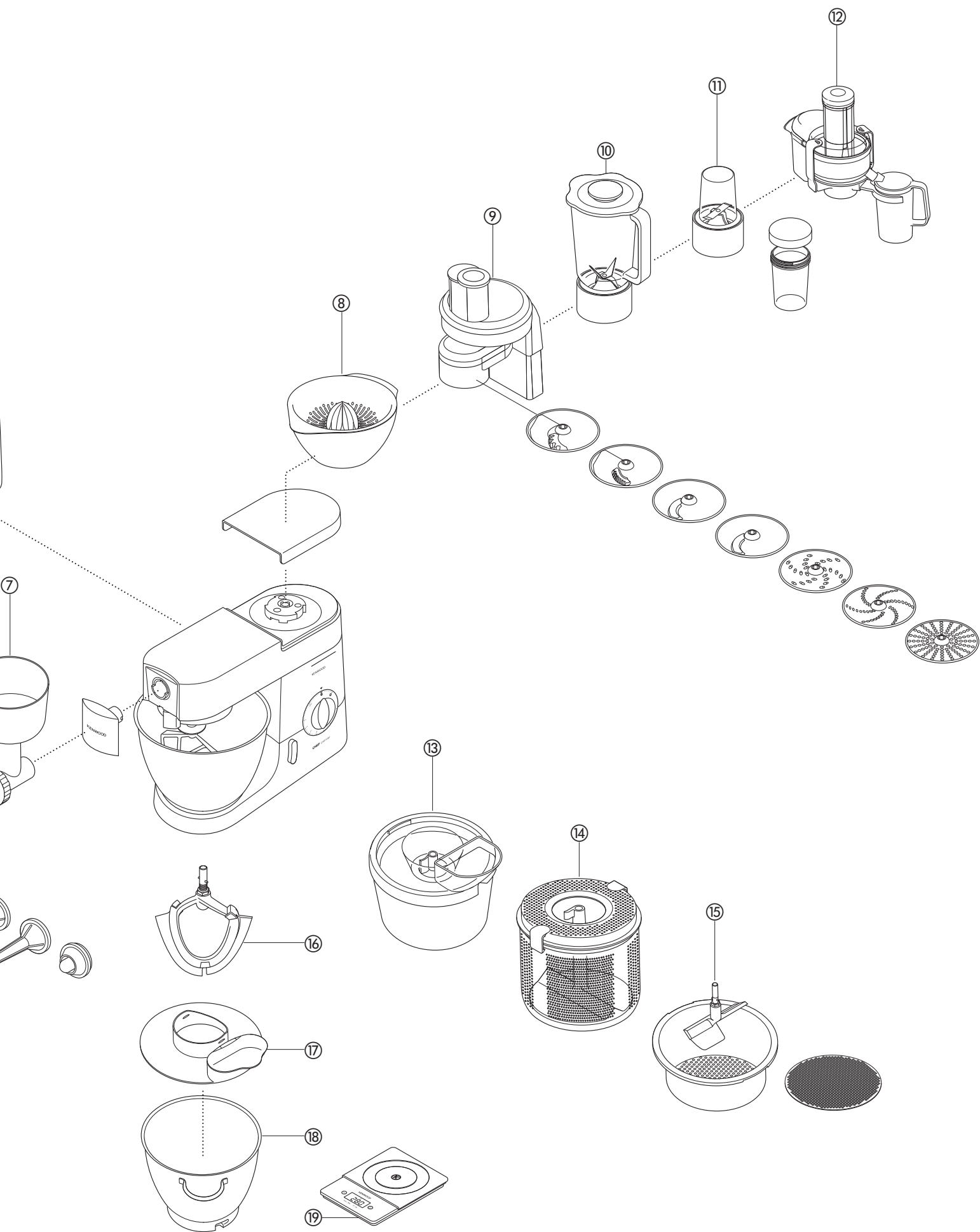
lisälaitteet

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

lisälaite lisälaitteen koodi

- kuutioimisväline** ① **MGX400**
pastakone ② **AT970A**
 muut pastanvalmistuslaitteet **AT971A** tagliatelli
 (ei kuvassa), joita käytetään **AT972A** tagliolini
 yhdessä **AT973A** trenette
 AT970A-laitteen kanssa **AT974A** spagetti
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 karkea
 siivilä, pieni ja suuri makkarasuutin ja kebbentekemislaite
viljamyly ⑦ **AT941A**
sitruspuserrin ⑧ **AT312**
viipalointilaite ja raastin ⑨ **AT340** mukana toimitetaan 7 leikkaamislevyä
sekoitin ⑩ 1,5 l, akryyliä **AT337**, 1,6 litraa, kuumuutta kestävä lasia **AT358**,
 1,5 l ruostumatonta terästä **AT339**
monitoimimylly ⑪ **AT320A:n** kanssa toimitetaan 4 lasista säilytystölkkiä 4 kantta
mehulinko ⑫ **AT641**
jäätelökone ⑬ **CHEF AT956A**, **MAJOR AT957A**
perunankuorimakone ⑭ **CHEF AT444**, **MAJOR AT445**
lävikkö ja siivilä ⑮ **CHEF AT992A**, **MAJOR AT930A**
vaahdotusvatkain ⑯ **CHEF AT501**, **MAJOR AT502**
roiskesuojaus ⑰ **CHEF & MAJOR 36667A**
kulhot ruostumatonta ⑱ **CHEF 36385A**, **MAJOR 36386A**
terästä, sisältää kahvat
vaaka ⑲ **AT850B**
kansi ⑳ **CHEF 29021**, **MAJOR 25639**





puhdistus ja huolto

puhdistus

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

puhdistus

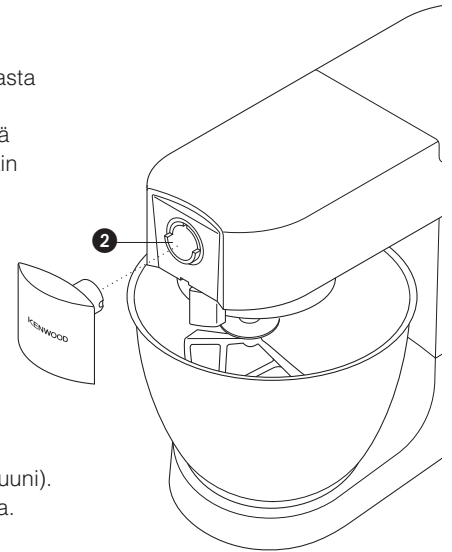
runko, lisälaitteistukoiden suojalevyt

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.

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

- kulho
- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa.
 - Älä koskaan puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjalla- tai villalla tai valkaisuaineella. Poista kalkki etikalla.

- työvälineet
- Älä laita konetta kuumaan paikkaan (sähkölevyt, uuni, mikroaaltouuni).
 - Pese käsin ja kuivaa perusteellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- roiskesuoja
- Pese käsin ja kuivaa sitten huolellisesti.



huolto ja asiakaspalvelu

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

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä 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 välttää virheellisen tai väärin romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

reseptejä

kts myös 'huomioitava leipää valmistettaessa', sivu 106

mehevöitetty vaalea leipätaikina *pehmeä hiivataikina*

- ainekset
- 2,6kg tavallista vehnäjauhoa
 - 1,3l maitoa
 - 300g sokeria
 - 450g margariinia
 - 100g tuoretta hiivaa
 - 6 vatkattua munaa
 - 5 ripausta suolaa
- Tämä määrä on KMM7XX-mallille. KMC5XX-mallissa puolita määrät ja lisää jauhot yhdellä kertaa**
- valmistusmenetelmä
- 1 Sulata margariini maidossa joka tulee lämmittää 43°C asteiseksi.
 - 2 **tuore hiiva:** murena jauhoon ja lisää sokeri
 - 3 Kaada maito koneen kulhoon. Lisää siihen vatkatut munat ja 2kg jauhoa.
 - 4 Sekoita nopeudella 'min' minuutin ajan ja sitten nopeudella 1 vielä minuutin ajan. Kaavi reunaan tarttunut seos.
 - 5 Lisää suola ja loput jauhoista ja sekoita minuutin ajan alimmalla nopeudella, sitten nopeudella 1 noin 2 - 3 minuuttia kunnes taikina on tasaista.
 - 6 Täytä puoliksi taikinalla muutamia voideltuja puolen kilon suorakaiteenmuotoisia vuokia, tai muotoile taikina sämpylöiksi. Peitä sitten astiapyyhkeellä ja anna olla lämpimässä kunnes taikina on noussut kaksinkertaiseksi.
 - 7 Paista 200°C lämmössä; vuokaleipänä 20 - 25 minuuttia, sämpylöinä 15 minuuttia.
 - 8 Leipä on kypsää kun se kuullostaa ontolta pohjaan koputettaessa.
- Tästä määrästä aineksia tulee noin kymmenen leipää.

mansikka - ja aprikoositäytekakku

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

reseptejä *jatkoa*

marengit

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

voitaikina (murea)

- ainekset
- 450g vehnäjauhoa, suolan kanssa sihdattuna
 - 5ml (1 tl) suolaa
 - 225g rasvaa (laardi tai margariini kovana, suoraan jääkaapista)
 - noin 80ml vettä (4rkl)
- vihje
- Älä sekoita liian kauan
- valmistusmenetelmä
- 1 Laita jauho koneen kulhoon. Paloittele rasva karkeasti veitsellä ja lisää jauhoon.
 - 2 Sekoita nopeudella 1, kunnes seos on murumaista. Pysäytä ennen kuin seos näyttää rasvaiselta.
 - 3 Lisää vesi ja sekoita taikinaa alhaisinta nopeutta käyttäen. Pysäytä kone heti kun vesi on sekoittunut taikinaan.
 - 4 Paista noin 200°C lämmössä, piirakan täytteestä riippuen.

porkkana-korianterikeitto

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

Kenwood mutfak robotunun parçaları

Kenwood cihazınızın kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.

güvenlik önlemleri

- Aygıtın parçalarını takarken, çıkarırken , kullanımdan sonra ve temizlemeden önce, aygıtın fişini prizden çekiniz.
- Parmaklarınızı aygıtın hareketli parçalarından ve takılı donatılardan uzakta tutunuz. Parmaklarınızı ve mutfak gereçlerini aygıtın döner parçalarına sokmayınız.
- Aygıt çalışırken hiçbir biçimde aygıtın başından ayrılmayınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bu konuda 120. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Kafası yüksekteyken mikseri asla kullanmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- 116. sayfada belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayınız.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitleti olduğundan ve kasenin, araçların ve kablonun kaldırmadan önce güvenli olduğundan emin olun.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı 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

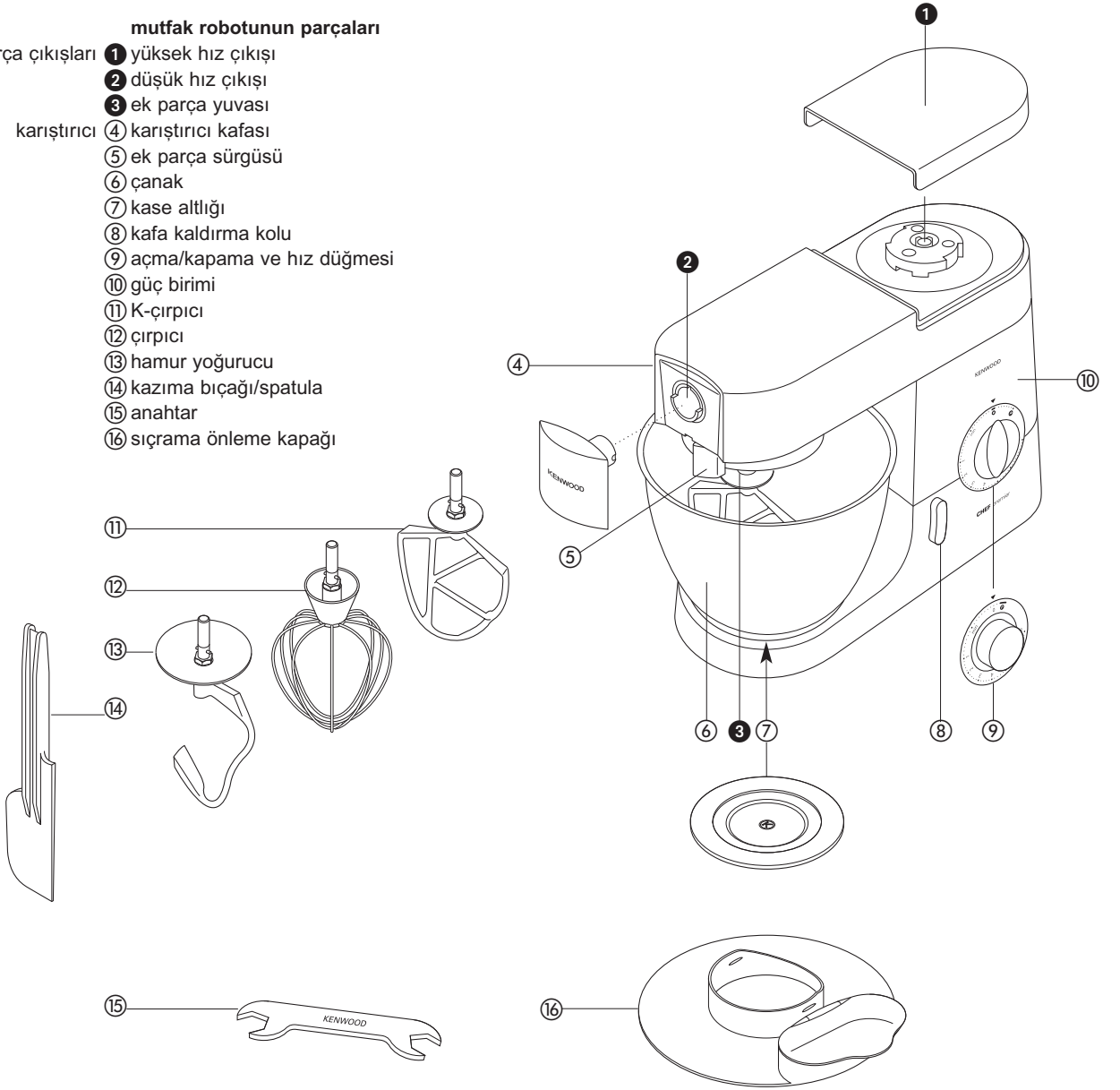
- Mutfak robotunu çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 120. sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

- mutfak robotunun parçaları**
- ek parça çıkışları ① yüksek hız çıkışı
② düşük hız çıkışı
③ ek parça yuvası
- karıştırıcı ④ karıştırıcı kafası
⑤ ek parça sürgüsü
⑥ çanak
⑦ kase altlığı
⑧ kafa kaldırma kolu
⑨ açma/kapama ve hız düğmesi
⑩ güç birimi
⑪ K-çirpıcı
⑫ çırpıcı
⑬ hamur yoğurucu
⑭ kazıma bıçağı/spatula
⑮ anahtar
⑯ sıçrama önleme kapağı



kariřtirici

kariřtiricinin parçaları ve kullanımı

- K-ırpıcı • Pasta, bisküvi, hamur iři, řekerli krema, i malzeme, ekler ve patates püresi yapmak için kullanılır.
- Çırpıcı • Yumurta, kaymak, sulu hamur, pandispanya, kaymaklı kurabiye, peynirli kek, dondurulmuş krema, sufle yapmak için kullanılır. Yağ ve řekeri kremalařtırmak gibi ağır kariřımlar için ırpıcıyı kullanmayınız. Kullanıldıėı taktirde ırpıcı hasar görebilir.
- hamur yoėurucu • Mayalı kariřımlar için kullanılır.

kariřtiricinin kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu ❶ saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitletinceye kadar yükseltin. Kase altlıėının ❷ sembolü en yukarıda olacak řekilde doėru yerleřtirildiėinden emin olun.
- ek parça takma 2 İçin durana kadar llin sonra çevirin ❷.
- 3 anaėı taban birimine takınız. Ařaėı doėru bastırınız ve saėa çeviriniz ❸.
- 4 Mikser kafasını hafifçe kaldırın sonra kafa kaldırma kolunu saat yönünün tersine döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitletinceye kadar indirin.
- 5 Hız anahtarını istediėiniz ayara getirerek açınız.
- Kısa süren kariřım iřlemleri için pals ❹ düėmesine basınız.
- 6 Kullandıktan sonra kapatın ve fiřini çekin.
- ek parça çıkarma 7 çevirin ve kaldırın.
- fiydalı bilgiler • Aygıtı durdurunuz ve çanaėı kazıma bıçaėı/spatula ile düzenli aralıklarla sıyırınız.
- Yumurtaları oda sıcaklıėında çırpınız.
- Yumurta aklarını çırpmadan önce anakta ya da ırpıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadıėından emin olunuz.
- Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmediyse hamur iřleri için soėuk içerikler kullanınız.
- ekmek yapma • Ařaėıda belirtilen azami içerik miktarlarını ařmayınız. Aksi taktirde aygıt aşırı derecede yüklemiş olacaksınız.
- Aygıtın alıřması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoėurunuz.
- Aygıtı önce sulu kariřımları koyarsanız içeriklerin kariřması daha kolay olur.

Maksimum kapasiteler		CHEF	MAJOR
İnce kenarlı pasta ürünleri	Un aėırlıėı	680g	910g
Ekmek hamuru (yoėun mayalı)	Un aėırlıėı	1.36Kg	1.5Kg
	Toplam aėırlık	2.18Kg	2.4Kg
Yumuřak mayalı hamur (tereyaėı ve yumurta ile zenginleřtirilmiş)	Un aėırlıėı	1.3Kg	2.6Kg
	Toplam aėırlık	2.5Kg	5Kg
Meyveli kek kariřımı (yağ ve řeker kreması metodu)	Toplam aėırlık	2.72Kg (9 yumurta kariřımı)	4.55Kg (15 yumurta kariřımı)
Yumurta beyazları	Sayısı	12	16
	Aėırlıėı	(455g)	(605g)

* Kullanılan yumurtaların büyüklüėü = orta boy (Aėırlıėı 53-63g).

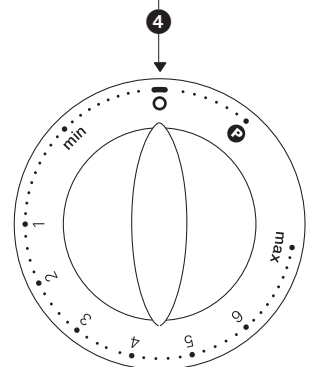
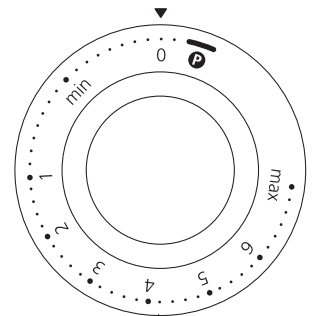
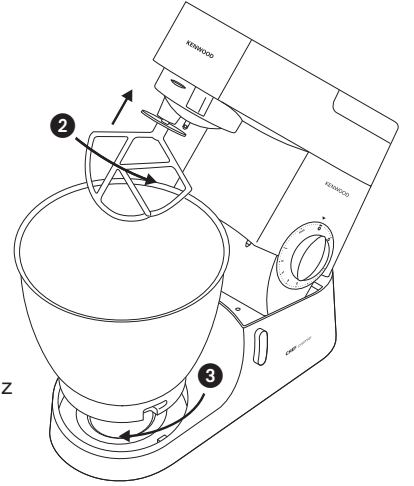
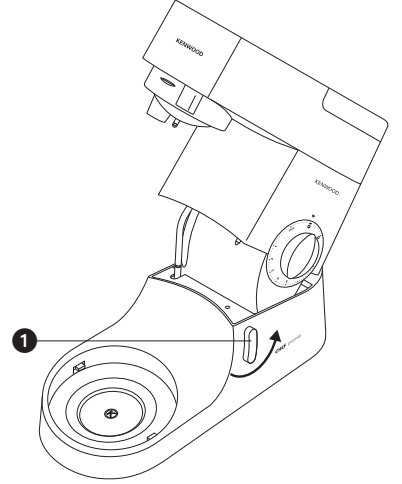
hız seçimi ❹

- K-ırpıcı • yağ ve řekeri kremalařtırmak için asgari hıızdan bařlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.
- kremalı kariřımlara yumurta çırpma için 4. ve 'azami' hızı seçiniz.
- un, meyve vb içerikleri kariřtırmak için asgari ve 1. hızı kullanınız.
- kek kariřımları için asgari hıızdan bařlayınız ve giderek azami hıza geçiniz.
- yaėı una yedirmek için asgari ve 2. hızı seçiniz.
- Çırpıcı • En az hıızdan bařlayarak yavaş yavaş 'azami' hıza geçiniz.
- hamur yoėurucu • 'En az' hıızdan bařlayarak 1. hıza geçiniz.

önemli

Diėer ıkıřları kullanırken kase hiç bir kase aleti takılı veya yerleřtirilmiş olmmalıdır.

temizlik için 120. sayfayı okuyunuz



sorun giderme

sorun

- Çırpıcı ya da K-çırpıcı çanağın dibine değiyorsa ya da çarpıyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.

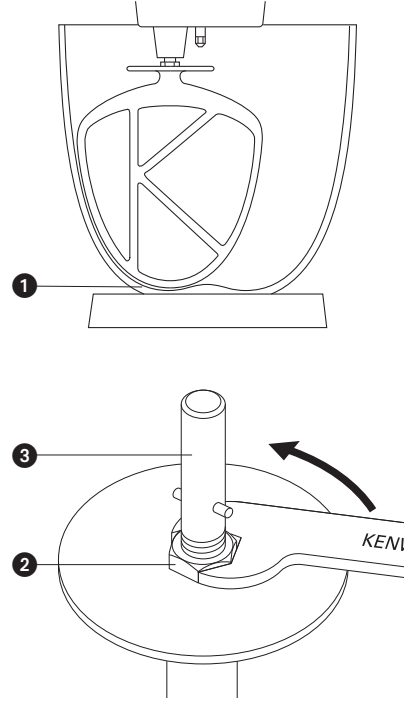
çözüm • Ürünle birlikte verilen anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın. Şu şekilde:

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

hamur kancası – bu alet fabrika tarafından ayarlanmıştır ve ayar gerektirmez.

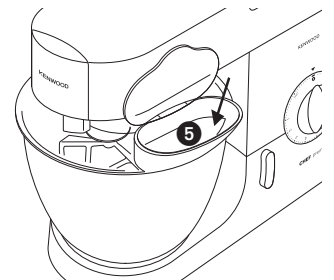
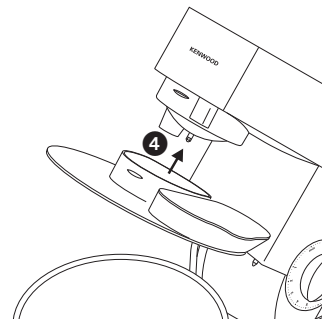
sorun

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



sıçrama önleme kapağının 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 şeklinde gösterildiği gibi yerleştirilmelidir.
- 4 İstediğiniz ek parçayı takınız.
- 5 Karıştırıcının kafasını aşağı doğru indiriniz.
- Karıştırırken sıçrama önleme kapağının kaldırma kanadını açarak diğer içerikleri çanağa atabilirsiniz ⑤.
- Ek parçaları değiştirmek için sıçrama önleme kapağını kaldırmanıza gerek yoktur.
- 6 Sıçrama önleme kapağını çıkarmak için karıştırıcının kafasını kaldırınız ve aşağı doğru itiniz.

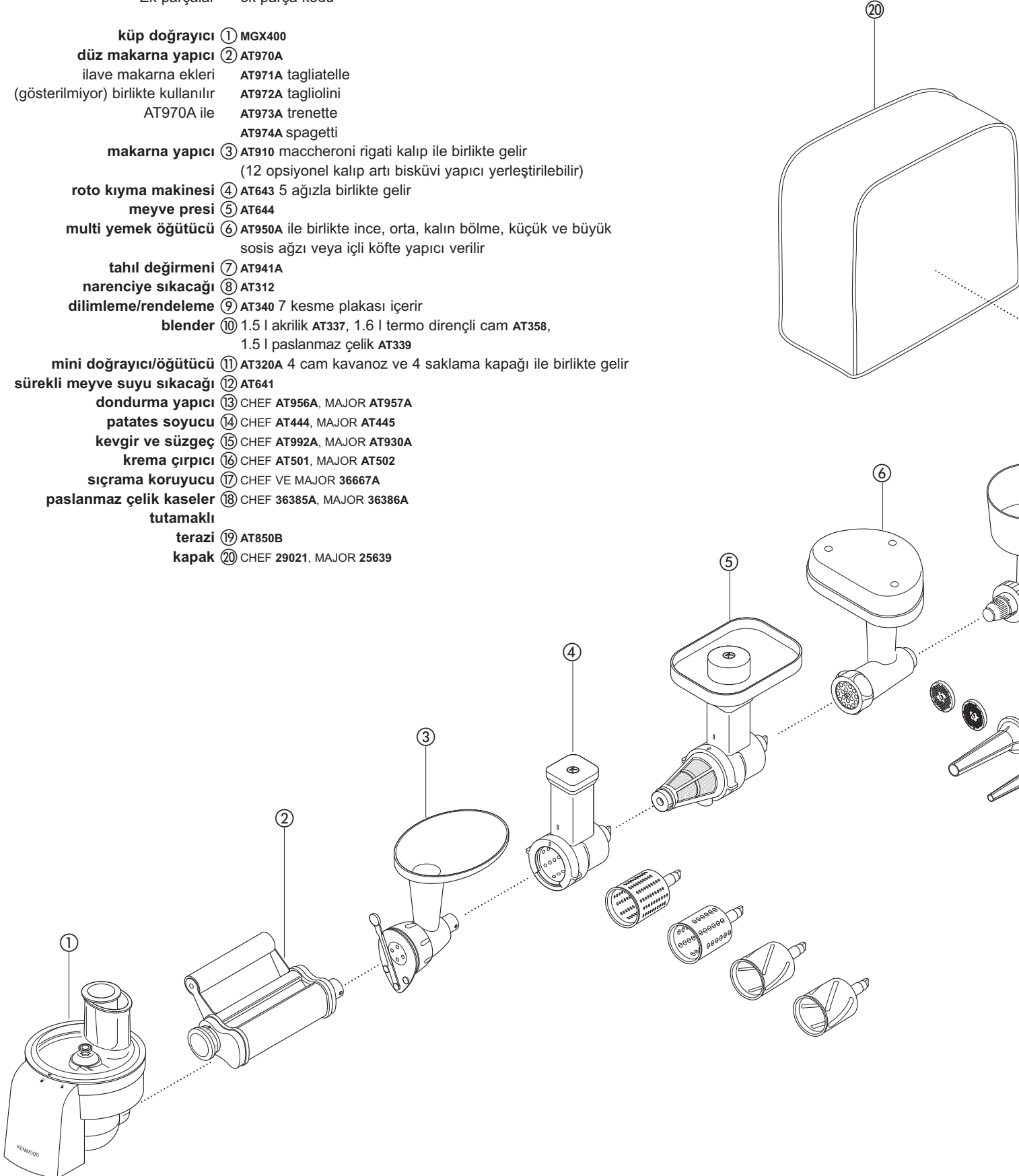


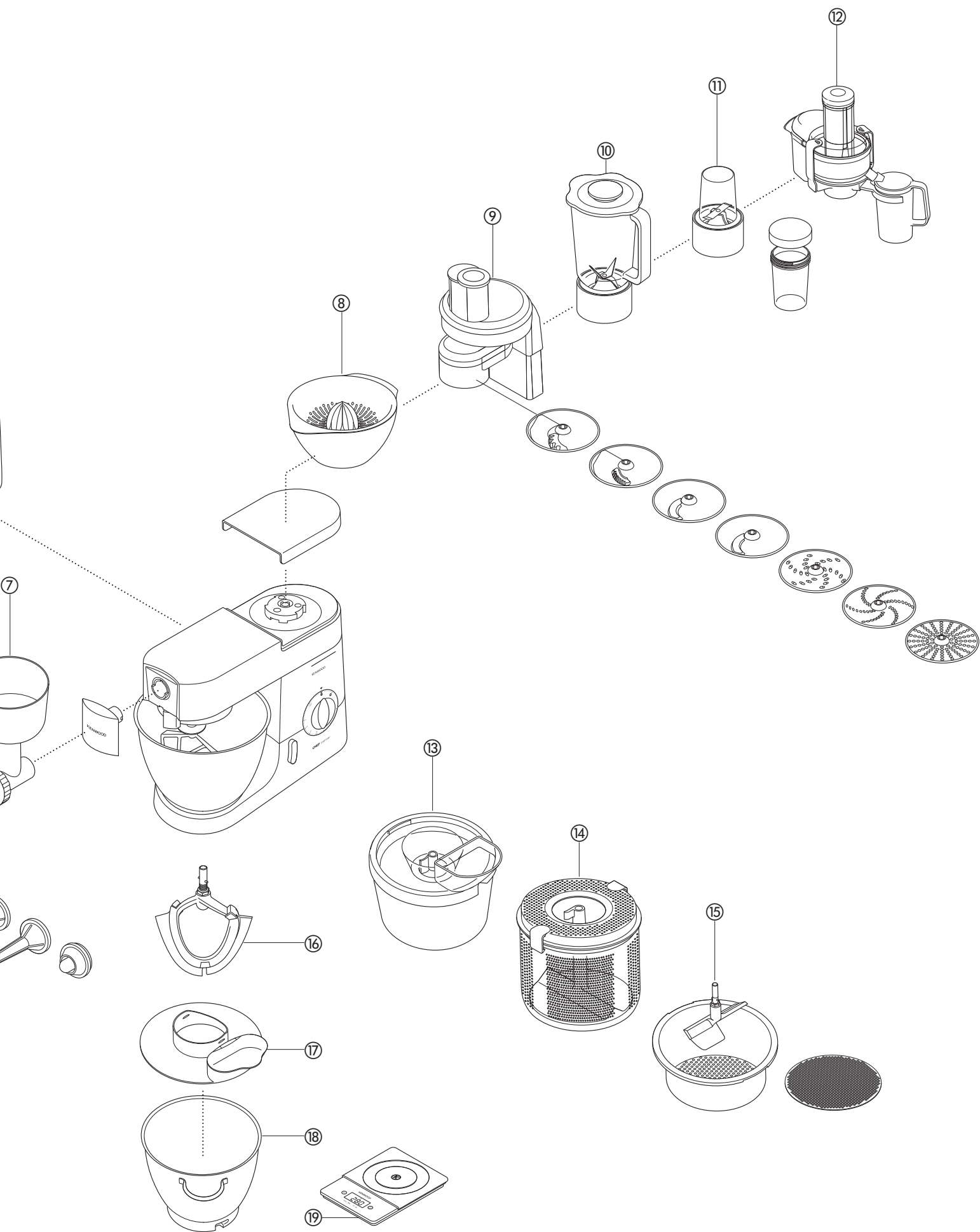
ek parçalar

Satın aldığınız pakette bulunmayan ek parçalar için KENWOOD satıcınıza başvurunuz.

Ek parçalar ek parça kodu

- küp doğrayıcı** ① MGX400
düz makarna yapıcı ② AT970A
ilave makarna ekleri AT971A tagliatelle
(gösterilmiyor) birlikte kullanılır AT972A tagliolini
AT970A ile AT973A trenette
AT974A spagetti
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 bölme, küçük ve büyük sosis ağız veya içli köfte yapıcı verilir
tahıl değirmeni ⑦ AT941A
narenciye sıkacağı ⑧ AT312
dilimleme/rendeleme ⑨ AT340 7 kesme plakası içerir
blender ⑩ 1.5 l akrilik AT337, 1.6 l termo dirençli cam AT358,
1.5 l paslanmaz çelik AT339
mini doğrayıcı/öğütücü ⑪ AT320A 4 cam kavanoz ve 4 saklama kapağı ile birlikte gelir
sürekli meyve suyu sıkacağı ⑫ AT641
dondurma yapıcı ⑬ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
patates soyucu ⑭ CHEF AT444, MAJOR AT445
kevgir ve süzgeç ⑮ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
krema çırpıcı ⑯ CHEF AT501, MAJOR AT502
sıçrama koruyucu ⑰ CHEF VE MAJOR 36667A
paslanmaz çelik kaseler ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A
tutamaklı
terazi ⑲ AT850B
kapak ⑳ CHEF 29021, MAJOR 25639





temizlik ve bakım

temizlik ve bakım

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Aygıtı ilk kullandığınız zaman **çıkış deliklerinde 2** 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 yıkayınız ve arkasından tamamen kurulayınız ya da bulaşık makinesinde yıkayınız.

- Paslanmaz çelik çanağı temizlemek için telli fırça, çelik ovma teli ya da ağırtıcı kullanmayınız. Kireçlenmeyi gidermek için sirke kullanınız.

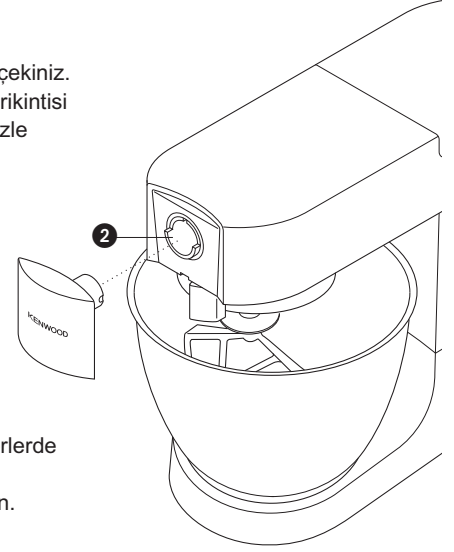
- Aygıtı ocak, fırın ve mikrodalga fırın gibi ısı kaynaklarına yakın yerlerde kullanmayınız.

ek parçalar

- Elde yıkayın, sonra iyice kurulayın ve bulaşık makinesinde yıkayın.

Sıçrama önleme kapağı

- Elle yıkayınız 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 yetkililerce 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 çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

yemek tarifleri

Ekmek yapımıyla ilgili yönergeler için 116. sayfaya bakınız.

zenginleştirilmiş beyaz ekmek yumuşak mayalı hamur

- İçerikler
- 2.6Kg sade un
 - 1.3 litre süt
 - 300g toz şeker
 - 450g margarin
 - 100g taze maya ya da 50g kuru maya
 - 6 adet çırpılmış yumurta
 - 5 tutam tuz
- Bu miktar KMM7XX serileri içindir. KMC5XX serileri için, miktarı yarıya indirin ve tüm unu bir kerede ekleyin
- Piştirme yöntemi
- 1 Margarinini süt içerisinde eritin 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 içerisinde ufalayınız.
 - diğer türdeki mayalar:** üreticinin kullanım yönergelerini izleyiniz.
 - 3 Sütü çanağa dökünüz. çırpılmış 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 karışımları çanağa itiniz.
 - 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 bölerek yağlanmış dört tepsiye yerleştiriniz ya da küçük ekmek parçaları haline getirerek yağlanmış tepsilere koyunuz. Üzerlerini bir bezle örtünüz ve büyüklükleri 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.

kaymaklı çilek ve kayısı keki

- İçerikler: pandispanya
- 3 yumurta
 - 75g toz şeker
 - 75g sade un
 - 15 ml koyu kaymak
 - Damak tadına göre şeker
 - 225g çilek
 - 225g kayısı
- İçeriği ve süslemesi
- Piştirme yöntemi
- 1 Kayısıları ikiye ayırınız ve çekirdeklerini çıkarınız. Arkasından tatlandırmak için şeker ilave ederek çok az suda hafifçe yumuşayınca kadar pişiriniz.
 - 2 Çilekleri yıkayınız ve ikiye bölünüz.
 - 3 Pandispanya yapmak için karışım koyulaşınca kadar yumurtaları ve şekerini çırpınız.
 - 4 Çanağı ve çırpıcı yerinden çıkarınız. Büyük bir metal kaşıkla un ilave ediniz ve pandispanyanın doğru kıvamda olması için hafifçe karıştırınız.
 - 5 Karışımı 18cm'lik yağlanmış iki tepsiye koyunuz.
 - 6 180°C ısıda ya da ısı derecesi 4'e ayarlanmış olarak yaklaşık 20 dakika pişiriniz. Hafifçe dokunduğunuzda esnek hale gelince pişmiş demektir.
 - 7 Daha sonra pandispanyayı tel bir rafa koyunuz.
 - 8 Kaymağı sertleşinceye kadar en yüksek hızda çırpınız. Tat vermek için şeker ilave ediniz.
 - 9 Kayısıları ve çileklerin üçte birini parça parça kesin. Arkasından bunları kaymağa batırınız.
 - 10 Bu karışımı pandispanyalardan birinin üzerine sürünüz ve ikinci pandispanyayı üstüne kapayınız.
 - 11 Artan kremayı pandispanyanın üstüne sürünüz ve kalan çileklerle süsleyiniz.

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

kaymaklı kurabiye

- içerikler
- 4 yumurta akı
 - 250g elenmiş pudra şekeri
- pişirme yöntemi
- 1 Pişirme tepsisini yapışmaz kağıtla kaplayınız.
 - 2 Yumurta aklarını ve şekeri koyulaşmaya kadar yaklaşık 10 dakika en yüksek hızda çırpınız.
 - 3 Elde ettiğiniz karışımı bir kaşıkla pişirme tepsisine koyunuz ya da 2.5cm yıldız ağızlı sıkma torbası kullanınız.
 - 4 110°C ısıda ya da ısı derecesi 1/4'e ayarlanmış fırında kurabiyeler kuru hale gelme kadar pişiriniz. Kurabiyeler kahverengimsi renk almaya başlayınca fırının kapağını biraz aralayınız.
- Kaymaklı kurabiyeleri hava geçirmez bir kutuda saklayınız.

gevrek kek

- içerikler
- 450g tuzla birlikte elenmiş un
 - 5ml (1 çay kaşığı) tuz
 - 225g yağ (buzdolabında tutulmuş margarin)
 - Yaklaşık 80ml (4 çorba kaşığı) su
- fiyadalı bilgi
- Gereğinden fazla karıştırmayınız.
- pişirme yöntemi
- 1 Unu çanağa dökünüz. Margarin parçalara keserek una katınız.
 - 2 Karışımı ekmek kırıntıları haline gelene kadar 1. hızda çalıştırınız. Yağlı bir görüntü vermeye başlamadan önce işlemi durdurunuz.
 - 3 Su ilave ederek en az hızda bir karıştırmınız. Karışım suyu emer emmez işlemi durdurunuz.
 - 4 Kullandığınız içerik miktarlarına bağılı olarak 200°C ısıda ya da ısı derecesi 6'ya ayarlanmış fırında pişiriniz.

havuç ve kişniş çorbası

- içerikleri
- 25g tereyağı
 - 1 tane doğrama soğan
 - 1 tutam sarımsak ezmesi
 - 480g havucu 1.2 l kabı için 1.5cm'lik küplere bölün
 - 600g havucu 1.5 l kabı için 1.5cm'lik küplere bölün
 - soğuk tavuk suyu
 - 10-15ml (2-3 çay kaşığı) kişniş ezmesi
 - tuz ve biber
- pişirme yöntemi
- 1 Tereyağını bir tavada eritiniz. Arkasından soğan ve sarımsak katarak yumuşaymaya kadar kızartınız.
 - 2 Havucu sıkma bölümüne yerleştirin, soğanı ve sarımsağı ekleyin. Kaptaki işaretleme 1.2 veya 1.5 düzeyine ulaşmak için yeterli malzeme ekleyin. Kapağı ve doldurma kapağını uygun hale getirin.
 - 3 Aygıtı azama hızda 5 saniye çalıştırınız. Çorbayı inceltmek isterseniz aygıtı birkaç saniye daha fazla çalıştırınız.
 - 4 Karışımı bir tavaya dökünüz. Arkasından kişniş ve çeşni katarak hafif ateşte 30-35 dakika pişiriniz.
 - 5 İsterseniz daha fazla çeşni katabilirsiniz.

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 přidavných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis', str. 130.
- 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 nenamáchejte.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedené na str. 126.
- 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 řádně 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

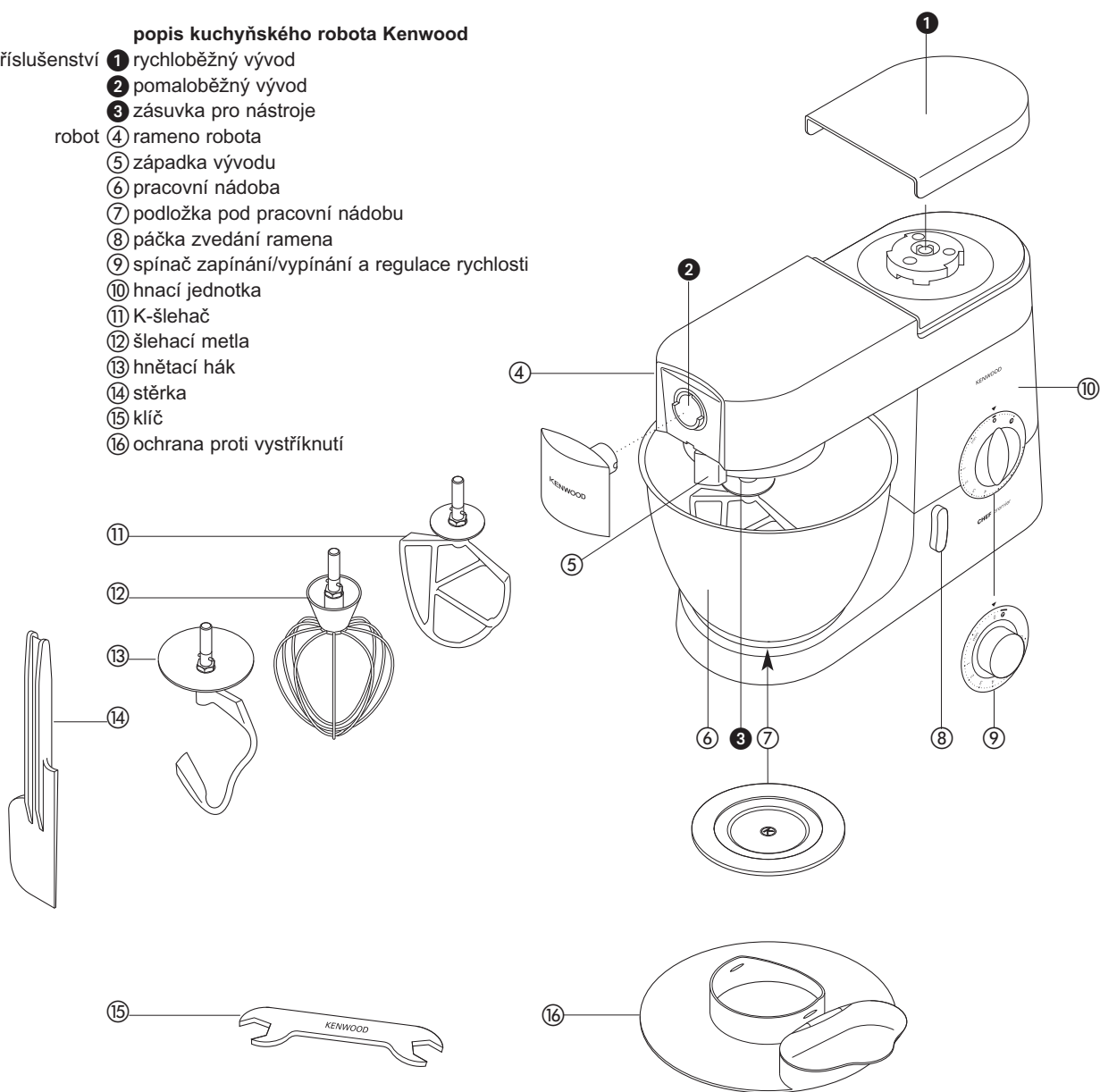
- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 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', str. 130.

popis kuchyňského robota Kenwood

- popis kuchyňského robota Kenwood**
- vývody příslušenství
- ① rychloběžný vývod
 - ② pomaloběžný vývod
 - ③ zásuvka pro nástroje
- robot
- ④ rameno robota
 - ⑤ západka vývodu
 - ⑥ pracovní nádoba
 - ⑦ podložka pod pracovní nádobu
 - ⑧ páčka zvedání ramena
 - ⑨ spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti
 - ⑩ hnací jednotka
 - ⑪ K-šlehač
 - ⑫ šlehací metla
 - ⑬ hnětací hák
 - ⑭ stěrka
 - ⑮ klíč
 - ⑯ ochrana proti vystříknutí



kuchyňský strojek

míchací přídatná zařízení a některé možnosti jejich použití

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

postup použití robota

- 1 Otočte páčkou zvedání ramene robota ve směru hodinových ručiček ❶ a rameno zdvihněte, dokud se nezajistí. Ujistěte se, že podložka pod pracovní nádobou je správně nasazena a symbol  je nahoře.
- montáž nástroje 2 Vyklopte rameno do krajní polohy ❷ a otočte.
- 3 Na spodek robota umístěte mísu-zatláče ji dolů a pootočte s ní doprava ❸
- 4 Lehce nadzvedněte hlavu robota, pak otočte páčkou na zdvihnutí hlavy proti směru hodinových ručiček a spusťte hlavu robota, dokud nezaklapne.
- 5 Zapněte otocením regulacího spínací rychlosti na požadované nastavení.
- Přepnutím na pulzátor  můžete směs zpracovávat krátkými impulzy.
- 6 Po použití vypněte a odpojte ze sítě.
- demontáž 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 nepřekračujte níže uvedená maximální množství - hrozí přetížení motoru.
- Pokud uslyšíte, že se motor příliš namáhá, tak jej vypněte, vyndejte polovinu těsta, a dodělejte každou půlku zvlášť.
- Příměsí se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

Maximální množství		CHEF	MAJOR
Křehké těsto	Hmotnost mouky	680 g	910 g
Chlebové těsto (tuhé kynuté)	Hmotnost mouky	1,36 kg	1,5 kg
	Celková hmotnost	2,18 kg	2,4 kg
Měkké kynuté těsto (s máslem a vejci)	Hmotnost mouky	1,3 kg	2,6 kg
	Celková hmotnost	2,5 kg	5 kg
Biskupský chlebiček (šlehání tuku s vejci)	Celková hmotnost	2,72 kg (směs z 9 vajec)	4,55 kg (směs z 15 vajec)
Vaječné bílky	Počet	12	16
	Hmotnost	(455 g)	(605 g)

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

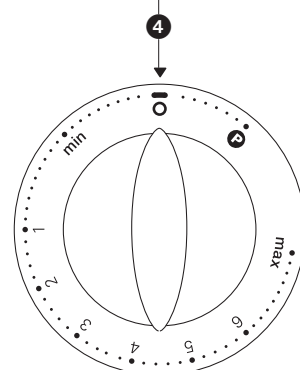
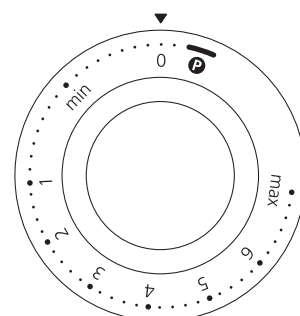
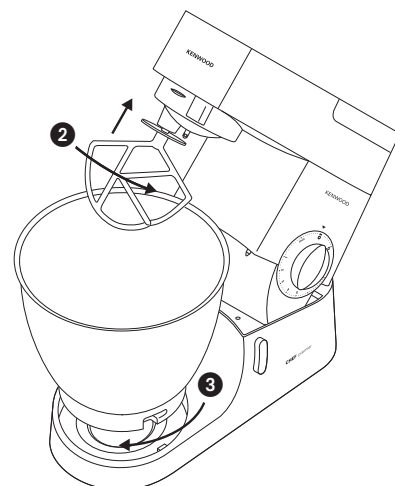
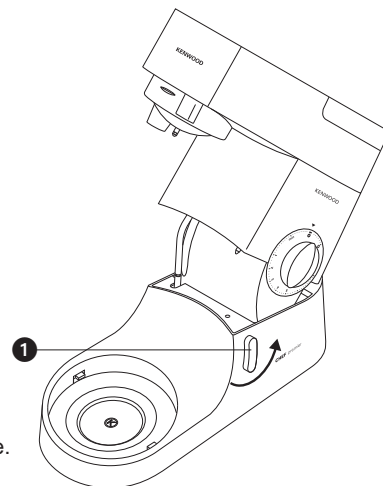
ovládání prvek rychlosti ❹

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

důležité

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

návod k čištění naleznete na str. 130



seřízení a drobné opravy

problém

- šlehač metla nebo K-šlehač narážejí na dno mísy nebo nedosahují na příměsí na dně mísy.

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

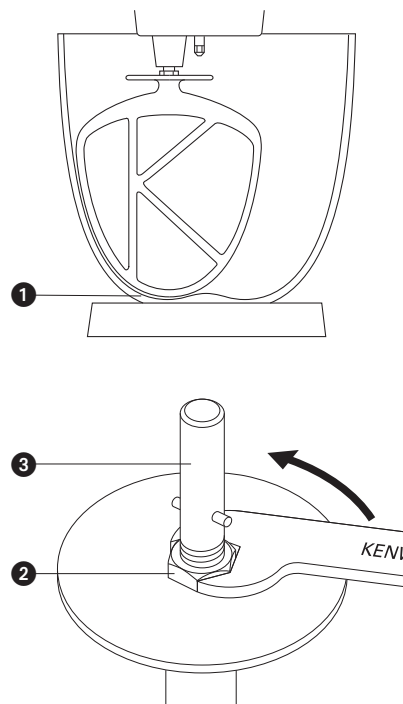
- 1 Přístroj vypojte ze sítě.
- 2 Zvedněte rameno robota a zasuňte do něj šlehač či hnětač.
- 3 Zatlačte rameno dolů. Pokud je třeba upravit světlou výšku mezi příslušenstvím a dnem nádoby tak, zvedněte rameno robota a vyjměte nasazené příslušenství. Pro dosažení nejlepších výsledků by se šlehač metla 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 dnu nádoby otáčejte hřídelí doleva (proti směru hodinových ručiček). Pro zvýšení vzdálenosti ode dna otáčejte hřídelí doprava (po směru hodinových ručiček).
- 5 Utáhněte matku.
- 6 Nasadte 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 spokojenosti. Poté matici pevně utáhněte.

hnětací hák – tento nástroj je nastaven již z výroby a není třeba žádné úpravy.

problém

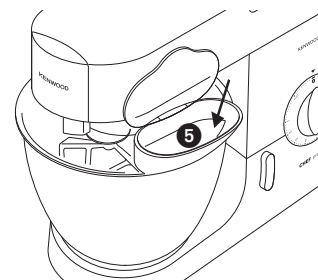
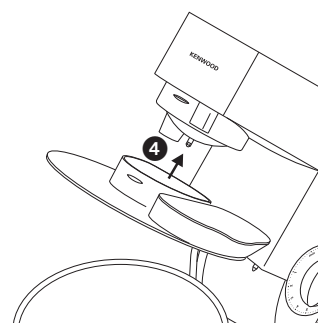
- Mixér se během provozu zastaví.

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 zátěž odstraněním některých ingrediencí a po dobu několik minut ponechte mixér vypnutý. Potom jej připojte k zásuvce a opět navolte požadovanou rychlost. Jestliže se mixér okamžitě znovu 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 rozstříkávání na spodní stranu hlavičky mixéru ④ tak, aby zapadl na své místo. Otočnou část je třeba umístit tak, jak je znázorněno na obrázku.
- 4 Nasadte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavu mixéru.
 - Při spuštění strojek je možné příměsí přidávat do mísy přímo za běhu, a to přes otvírací část krytu ⑤.
 - Chcete-li vyměnit nástroje, nemusíte snímat kryt bránící rozstříku.
- 6 Kryt bránící rozstříku se snímá zvednutím hlavy mixéru a stažením krytu.



Chcete-li zakoupit příslušenství, které není součástí vybavení Vašeho robota, obraťte se na opravnu spotřebičů KENWOOD.

kráječ kostiček ① MGX400

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 makaronů „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

multifunkční mlýnek ⑥ AT950A dodává se s jemným, středním a hrubým sítkem, s malou a velkou hubicí na uzeniny, a s nástavcem na "kebbe"

mlýnek na zrní ⑦ AT941A

odšťavovač na citrusové

plody ⑧ AT312

struhadlo ⑨ AT340 zahrnuje 7 řezných kotoučů

mixer ⑩ 1,5 l akrylový AT337, 1,6 l tepelně odolný skleněný AT358,
1,5 l nerez AT339

multifunkční mlýnek/sekáček ⑪ AT320A je dodáván se čtyřmi sklenicemi a čtyřmi víčky pro skladování

nonstop odstředivý

odštevovalec (12) AT641

strojek na zmrzlinu ⑬ **CHEF AT956A, MAJOR AT957A**

strojek na loupání brambor (14) **CHEF AT444, MAJOR AT445**

cedník a sítko (15) CHEF AT992A, MAJOR AT930A

šlehač na krémy (16) **CHEF AT501, MAJOR AT502**

kruhový ochranný kryt (17) CHEF a MAJOR 36667A

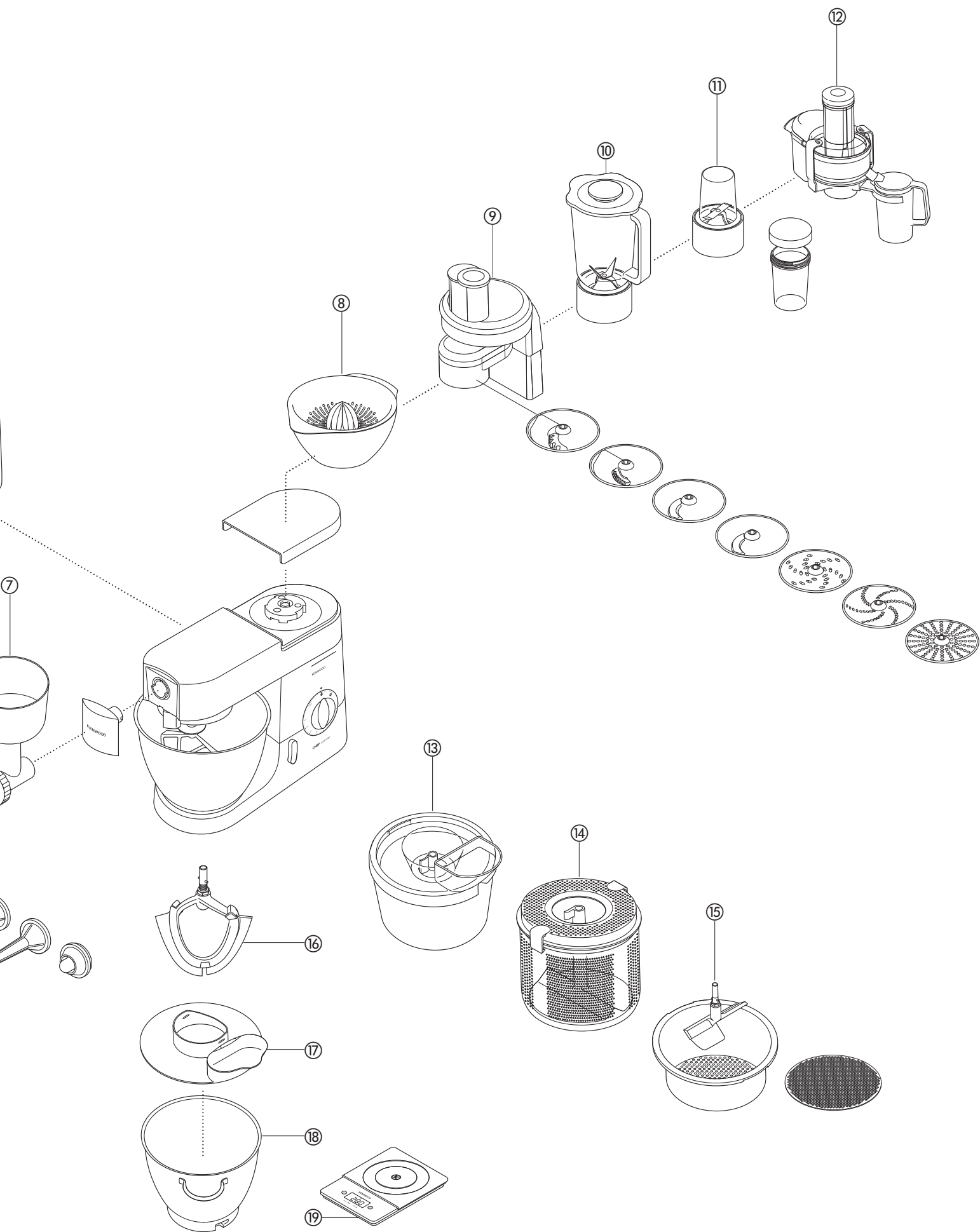
kruhový ochranný kryt (17) CHEF a MAJOR 36667A

nerez misky s držadly (18) CHEF 36385A, MAJOR 36386A

váha ① AT850B

kryt (20) 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 2** 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

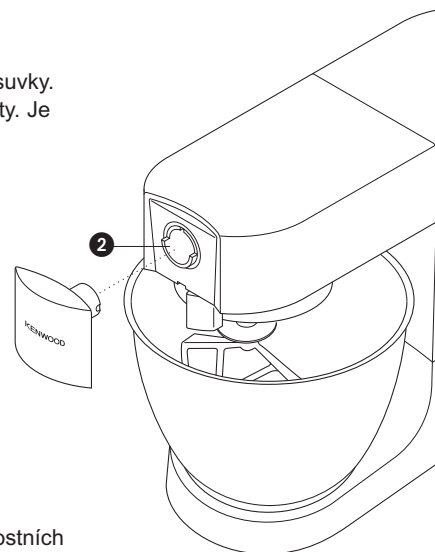
- Myjte ji ručně a potom ji osušte nebo ji myjte v myčce na nádobí.
- K čištění nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředek. K odstranění vodního kamene používejte ocet.
- Nedávejte ji do blízkosti zdrojů tepla (varné desky, trouby, mikrovlnné trouby).

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 na str. 126

sladký bílý chléb měkké kynuté těsto

- přísady
- 2,6 kg hladké mouky
 - 1,3 l mléka
 - 300 g cukru
 - 450 g potravního tuku
 - 100 g čerstvých kvasnic nebo 50 g sušených kvasnic
 - 6 rozšlehaných vajec
 - sůl
- Toto množství je pro radu KMM7XX. Pro radu KMC5XX použijte poloviční množství a přidejte všechnu mouku najednou
- postup
- 1 Pokrmy 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: řiďte se doporučením výrobce.
 - 3 Mléko nalejeme do mísy. Přidáme rozšlehaná vejce a 2 kg mouky.
 - 4 Zpracováváme 1 minutu minimální rychlostí, pak další minutu rychlostí 1. Setřete směs ze stěn.
 - 5 Přidáme zbývající mouku a 1 minutu hněteme minimální rychlostí, a pak další 2 - 3 minuty rychlostí 1, až je směs hladká a řádně promíchaná.
 - 6 Vymaštěné formy na chleba (450 g) naplníme do poloviny, nebo z těsta vypracujeme housky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout, až těsto zdvojnásobí svůj objem.
 - 7 Pečeme v troubě při teplotě 200°C bochníky chleba 20 - 25 minut, housky 15 minut.
 - 8 řádně upečený chléb musí při poklepu zespodu znít dutě.
- Z uvedeného množství upečeme asi 10 bochníků.

jahodový a meruňkový dort

- přísady: piškot
- 3 vejce
 - 75 g jemného krystalového cukru
 - 75 g hladké mouky
- náplň a ozdoba
- 150 ml husté smetany
 - cukr podle chuti
 - 225 g jahod
 - 225 g meruňek
- postup
- 1 Meruňky rozpůlíme a odstraníme pecky. Lehce je povaříme v trošce vody s cukrem podle chuti, až změkknou.
 - 2 Jahody opláchneme a rozpůlíme.
 - 3 Piškotové těsto připravíme z vajec a cukru, které šleháme maximální rychlostí tak dlouho, až směs zesvětlí a zhoustne.
 - 4 Vyndejte mísu a odmontujte šlehací metlu. Do směsi vmíchejte mouku pomocí velké kovové lžice L buďte přitom opatrní, aby piškot neztěžkl.
 - 5 Směs přelejeme do dvou sendvičových forem (5x18 cm), které jsme před tím vymas tili a vyložili pergamenovým papírem.
 - 6 Pečeme asi 20 minut při teplotě 180°C. Hotový piškot musí při lehkém zatlačení vyskočit zpět.
 - 7 Upečený piškot vyndáme z formy a necháme vychladnout na drátěném roštu.
 - 8 Maximální rychlostí ušleháme ze smetany šlehačku, do níž podle chuti přidáme cukr.
 - 9 Meruňky a třetinu jahod nahrubo rozkrájíme a vmícháme do poloviny šlehačky.
 - 10 Tuto směs rozetřeme na jeden piškot a oba piškoty pak slepíme dohromady.
 - 11 Zbývající šlehačku rozetřeme na vrch dortu, který ozdobíme zbývajících jahodami.

recepty *pokračování*

sněhové pusinky

- přísady
- 4 bílky
 - 250 g prosetého práškového cukru
- postup
- 1 Plechy na pečení vyložíme nelepivým pergamenovým papírem na pečení.
 - 2 Bílky a cukr šleháme maximální rychlostí asi 10 minut, až se vytvoří tuhý sníh, který stojí do špičky.
 - 3 Ze směsi tvoříme lžicí přímo na plechu pusinky (nebo použijeme stříkací pytlík s hvězdicovou trubičkou o průměru 2,5cm).
 - 4 Pečeme 4 - 5 hodin ve vlažné troubě při teplotě 110°C, až jsou pusinky pevné a křehké. Pokud pusinky začnou při pečení hnědnout, dvířka trouby mírně pootevřeme.
 - Hotové pusinky skladujeme v plechové krabici s dobře těsnícím víkem.

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 Zpracováváme rychlostí 1, až směs začne připomínat drobení. Strojek vypněte před tím, než směs začne vypadat mastně.
 - 3 Přidáme vodu a mícháme minimální rychlostí, jen tak dlouho, až se směs spojí.
 - 4 Pečeme v troubě rozehřáté na 200°C. Teplota se ale mění podle náplně.

mrkvová polévka s koriandrem

- přísady
- 25 g (1 unce) másla
 - 1 jemně nakrájená cibule
 - 1 rozetřený stroužek česneku
 - pro 1,2 l nádobu mixéru nakrájejte 480 g mrkve na kostky o velikosti 1,5 cm
 - pro 1,5 l nádobu mixéru nakrájejte 600 g mrkve na kostky o velikosti 1,5 cm
 - studený kuřecí vývar
 - 10-15 ml (2-3 čajové lžičky) drceného koriandru
 - sůl a pepř
- postup
- 1 Na pánvi rozpustíte máslo a do změknutí osmažíte cibuli s česnekem.
 - 2 Vložte mrkev do mixéru, přidejte cibuli a česnek. Přidejte dostatečné množství pro dosažení značky 1,2 nebo 1,5, vyznačené na nádobě mixéru. Nasadte víko a plnicí víčko.
 - 3 Při maximální rychlosti mixujte po dobu 5 sekund, chcete-li získat polévku s hrubšími kousky, nebo déle, aby byla polévka jemnější.
 - 4 Získanou směs přelijte do hrnce, přidejte koriandr a koření a vařte 30 až 35 minut.
 - 5 V případě potřeby dochuťte a přidejte tekutinu.

a Kenwood robotgép használata

a Kenwood-készülék használata előtt

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

első a biztonság

- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermeket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (l. 140. oldal, javíttatás).
- Ne működtesse a robotgépet felemelt helyzetben lévő fejrészrel.
- Ne hagyja a vezetékét olyan helyen lelőgni, ahol gyermek hozzáférhet.
- Ügyeljen arra, hogy a tápegység ne kerüljön vízbe, és a vezetékét és a dugót ne érje nedvesség.
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. 136. oldal).
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A robotgép nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgép a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverők, a meghajtó csomópontok 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 játsszanak a 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 megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

az első használat előtt...

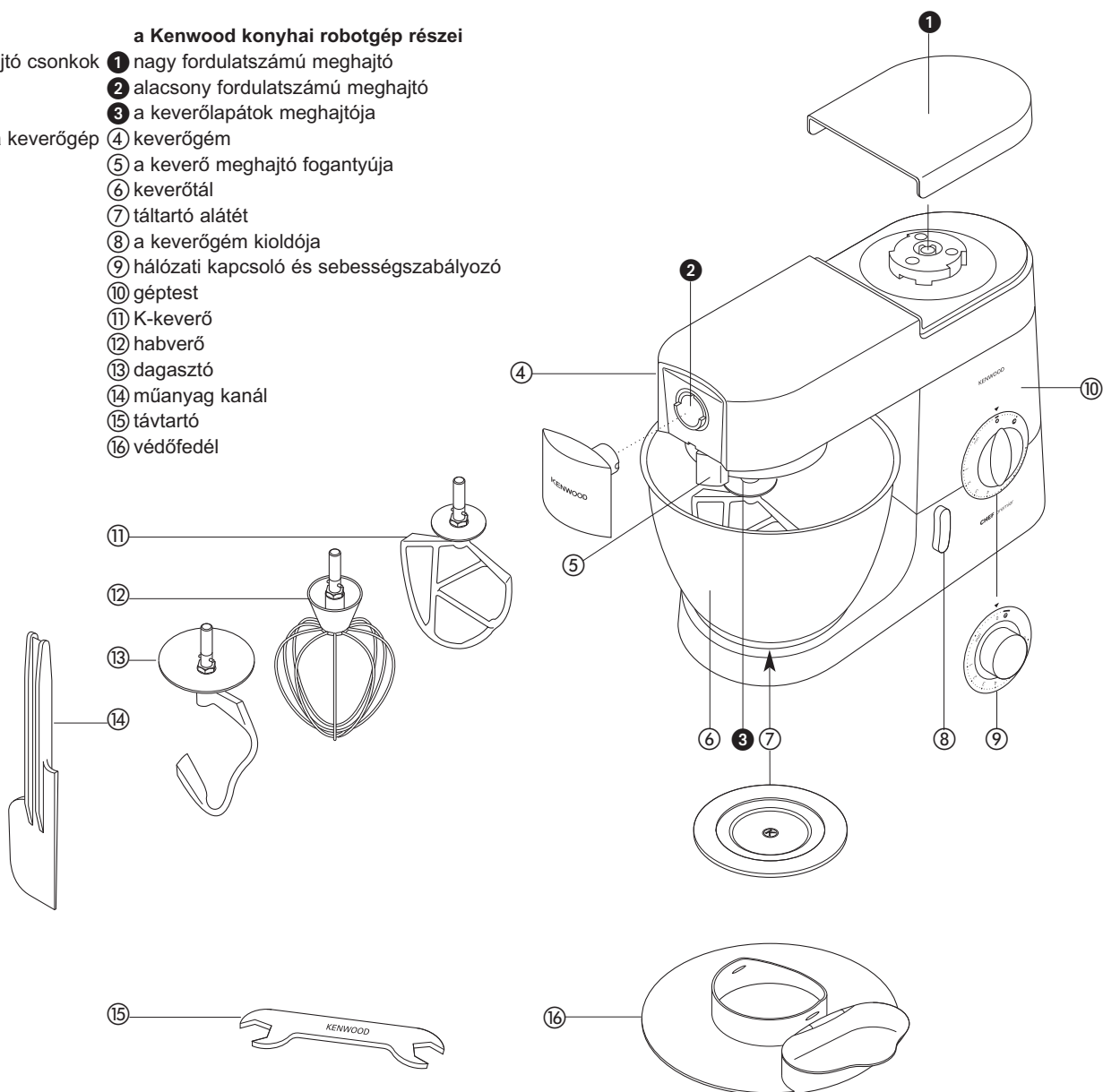
- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Mossa el az alkatrészeket (l. 140. oldal, a készülék tisztítása).

a Kenwood robotgép használata

a Kenwood konyhai robotgép részei

meghajtó csomok ❶ nagy fordulatszámú meghajtó
 ❷ alacsony fordulatszámú meghajtó
 ❸ a keverőlapátok meghajtója

a keverőgép ❹ keverőgép
 ❺ a keverő meghajtó fogantyúja
 ❻ keverőtál
 ❼ táltartó alátét
 ❽ a keverőgép kioldója
 ❾ hálózati kapcsoló és sebességszabályozó
 ❿ géptest
 ⓫ K-keverő
 ⓬ habverő
 ⓭ dagasztó
 ⓮ műanyag kanál
 ⓯ távtartó
 ⓰ 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 tártartó alátét a helyén legyen, azaz legfelül legyen a **Ⓚ** szimbólum.
- 2 a keverők rögzítése • Ütközésig tolja fel **2**, majd fordítsa el.
- 3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában **3**.
- 4 Emelje meg kicsit a keverőgémet, fordítsa el a keverőgém kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban, majd hajtsa vissza a keverőgémet, amíg rögzül.
- 5 Kapcsolja be a készüléket, a sebességválasztó gomb kívánt állásba történő forgatásával.
 - Rövid keverésekhez fordítsa a kapcsolót a 'rövid üzem' **P** állásra.
 - Használat után kapcsolja ki és áramtalanítsa.
- 6 a keverő kivétele • Fordítsa el és vegye ki.

megjegyzések

- Keverés közben időnként állítsa le a gépet, és a mellékelt műanyag kanállal kaparja le a keverőtál 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 mást 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 tészta 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	910 g
Kenyértészta (élesztővel készült, kemény)	Liszt súlya	1,36 kg	1,5 kg
	Teljes súly	2,18 kg	2,4 kg
Lágy kelt tészta (vajjal és tojással dúsítva)	Liszt súlya	1,3 kg	2,6 kg
	Teljes súly	2,5 kg	5 kg
Gyümölcstorta tészta (zsiradék és cukor összedolgozásával)	Teljes súly	2,72 kg (9 tojással)	4,55 kg (15 tojással)
Tojásfehérje	Szám	12	16
	Súly	(455 g)	(605 g)

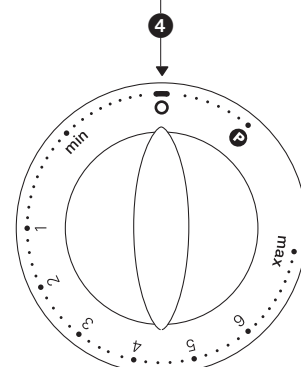
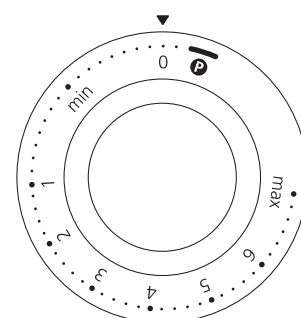
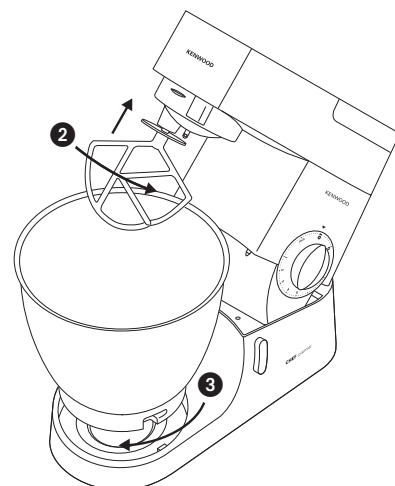
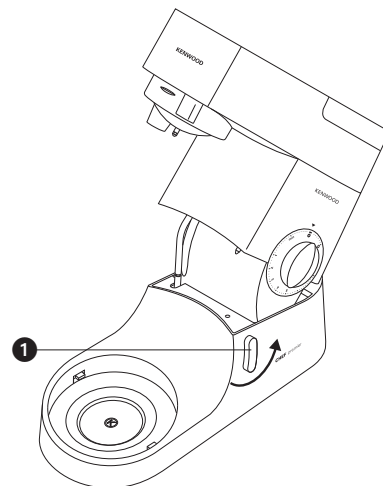
* Felhasznált tojás mérete = közepes (53–63 g).

a helyes sebesség megválasztása **4**

- K keverő** • **vaj és cukor kikeverését** kezdje a legalacsonyabb sebességen, majd fokozatosan kapcsolja a készüléket a legnagyobb sebességre.
- **tojás tésztába 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 csontot használ. a készülék **tisztítása** - 140. oldal



hibakeresés

a hiba

- A habverő vagy a K-keverő a keverőtál aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.

megoldás • Állítsa be a magasságot a mellékelt távtartóval. Az alábbi módon:

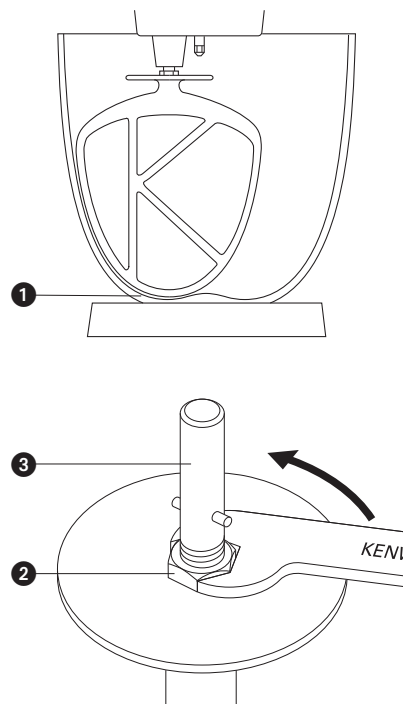
- 1 Áramtalanítsa a készüléket.
- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Engedje le a mixer fejét. Ha a távolságot módosítani kell, emelje fel a mixer fejét és vegye ki az eszközt. Ideális esetben a habverőnek és a K-habverőnek **alig** szabad érintenie a tál **1** alját.
- 4 A mellékelt távtartóval lazítsa meg az anyát **2** eléggé ahhoz, hogy állítható legyen a tengely **3**. Ha közelebb akarja hozni az eszközt a tál aljához, fordítsa el a tengelyt az óramutató járásával ellentétes irányban. Ha távolítani 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.

tésztagasztó – ez az eszköz gyárilag van beállítva, és beállítást nem igényel.

a hiba leírása

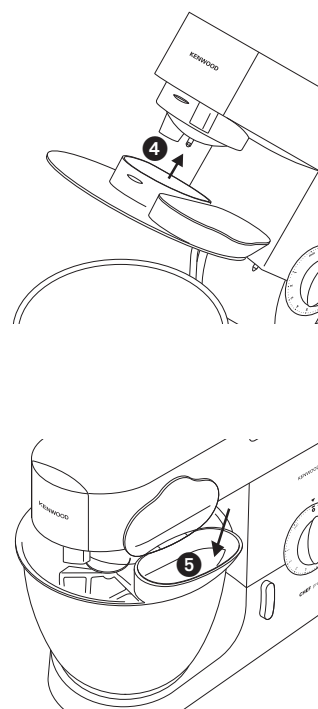
- Keverés közben a készülék leáll.

Megoldás • A robotgépbe épített biztonsági elektronika túlterhelés esetén automatikusan kikapcsolja a készüléket. Ilyenkor kapcsolja ki a kapcsolót, és a hálózati vezetékét 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 készülékbe.
- 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.

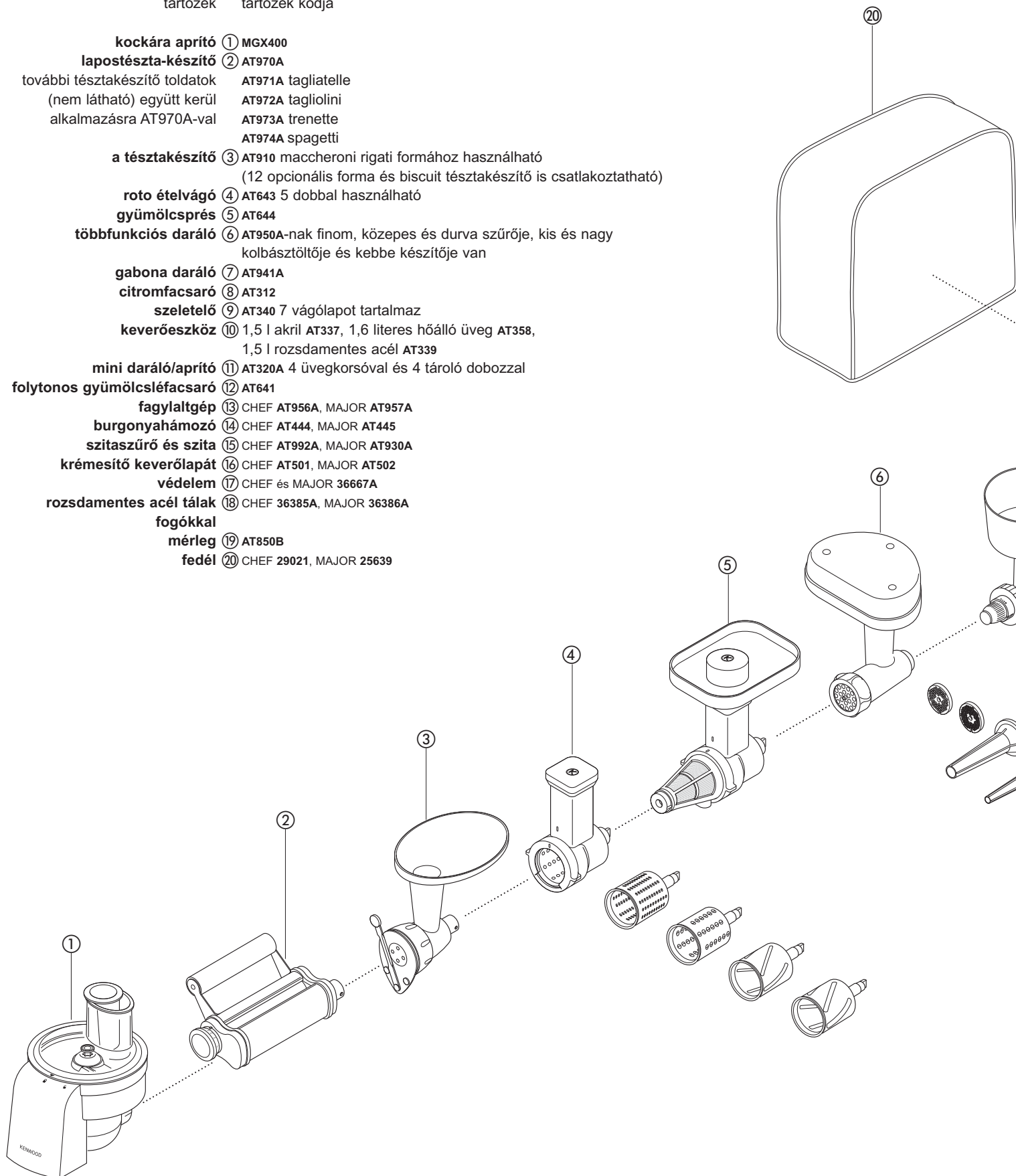


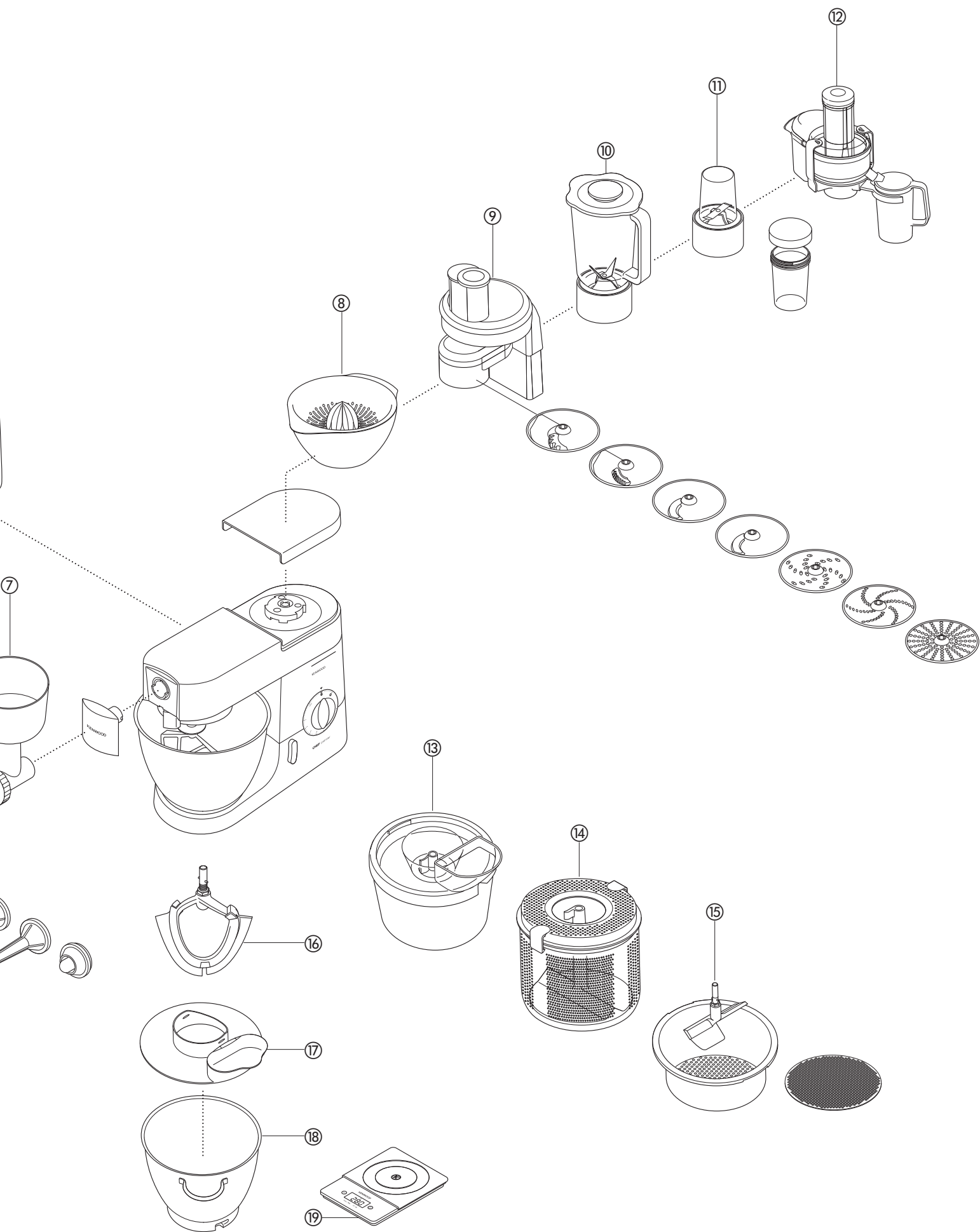
A csatlakoztatható tartozékok

Az alapsomagban nem mellékelt tartozékok külön is megvásárolhatók.
Forduljon a helyi KENWOOD javítóvállalathoz.

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 spagetti
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
 kolbásztöltője és kebbe készítője van
gabona daráló ⑦ AT941A
citromfacsaró ⑧ AT312
szeletelő ⑨ AT340 7 vágólapot tartalmaz
keverőeszköz ⑩ 1,5 l akril AT337, 1,6 literes hőálló üveg AT358,
 1,5 l rozsdamentes acél AT339
mini daráló/aprító ⑪ AT320A 4 üvegcorsóval és 4 tároló dobozzal
folytonos gyümölcsléfacsaró ⑫ AT641
fagylaltgép ⑬ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
burgonyahámzó ⑭ CHEF AT444, MAJOR AT445
szítaszűrő és szita ⑮ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
krémestő keverőlapát ⑯ CHEF AT501, MAJOR AT502
védelem ⑰ CHEF és MAJOR 36667A
rozsdamentes acél tálak ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A
fogókkal
mérleg ⑲ AT850B
fedél ⑳ CHEF 29021, MAJOR 25639



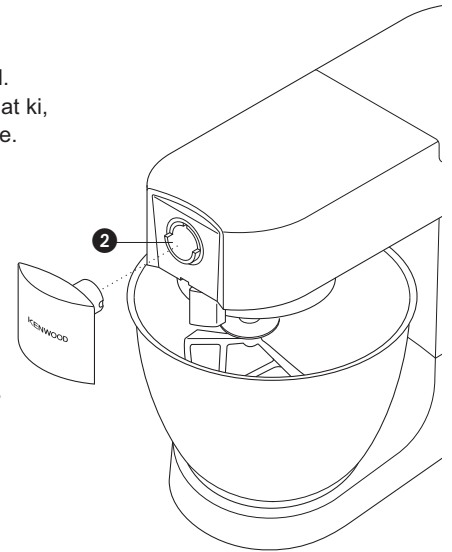


tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból.
- Az első napokban a **2** meghajtó csomagtartó körül kenőzsír szivároghat 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 vízkőlerakódást 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. |



szervíz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szervíz 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 ÉRTELMÉBEN

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 forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekese kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

receptek

Kérjük, hogy a 136. oldalon is olvassa el a kenyérfélesztéssel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

- fehér kenyér lágy keltésze**
- hozzávalók
- 2,6 kg sima liszt
 - 1,3 liter tej
 - 300 g cukor
 - 450 g margarin
 - 100 g friss élesztő vagy 50 g szárított élesztő
 - 6 habosra kevert tojás
 - 5 csipetnyi só
- Ez a mennyiség a KMM7XX sorozatú berendezésekre vonatkozik. A KMC5XX sorozatú berendezésekhez a mennyiségek fele szükséges, és az összes lisztet egyszerre kell hozzáadni**
- elkészítés
- 1 A tejben olvasszuk 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 buccikat vagy válasszuk szét kb. fél kg-os darabokra, és tegyük zsírral kikent tepsibe (ügyeljünk arra, hogy a tészta csak a tepső oldalának feléig érjen). Takarjuk le, és hagyjuk tovább kelni, amíg a tészta újból kétszeresére dagad.
 - 7 Tegyük 200°C hőmérsékletű sütőbe. A buccikat 15 percig, a kalácsokat 20 - 25 percig süssük.
 - 8 A sütés vége felé kopogtassuk meg a buccik vagy kalácsok alját: ha üregesnek hangzanak, a tészta teljesen átsült, kivehetjük a sütőből.
- A recept kb. 10 kalács elkészítésére elegendő.

- Epres-sárgabarackos habossütemény**
- hozzávalók: piskótatészta
- 3 tojás
 - 75 g finomított kristálycukor
 - 75 g finom liszt
- töltelék és bevonat
- 150 ml tejszín
 - cukor ízlés szerint
 - 225 g eper
 - 225 g sárgabarack
- elkészítés
- 1 A sárgabarackokat vágjuk felébe, és vegyük ki a magot. Nagyon kevés, ízlés szerint cukrozott vízben főzzük puhára.
 - 2 Az epret tisztítsuk meg, és vágjuk felébe.
 - 3 A gépet maximális sebességre állítva keverjük ki a tojást a cukorral, amíg kifehéredik és sűrűvé válik.
 - 4 Vegye ki a keverőedényt és a habverőt. Óvatosan kanalazza bele a lisztet (használgon nagyalakú fémkanalat). Ügyeljen arra, hogy a tészta könnyű maradjon.
 - 5 A tésztát tegyük két kb. 20 cm átmérőjű, kizsírozott és kibélelt tortaformába.
 - 6 Süssük 180°C-on kb. 20 percig, amíg a tészta felülete rugalmas tapintásúvá válik.
 - 7 Fordítsuk ki a formából, és sütőrácon hagyjuk kihűlni.
 - 8 Tegyük vissza a habverőt a gépbe, és maximális sebességre kapcsolva verjük fel az előzőleg ízlés szerint édesített tejszínt. Az elkészült habot válasszuk két egyenlő részre.
 - 9 A sárgabarackot és az eper egyharmadát vágjuk darabokra, és óvatosan keverjük az egyik adag tejszínhabhoz.
 - 10 Az így kapott krémmel ragasszuk össze a két piskóta lapot.
 - 11 A másik adag tejszínhabbal borítsuk be a tortát, és a maradék eperdarabokkal díszítsük.

receptek

Habcsók

- hozzávalók
- 4 tojásfehérje
 - 250 g átszitált porcukor
- elkészítés
- 1 Bételjük ki egy tepsit zsírpapírral.
 - 2 Tegyük a hozzávalókat a keverő-edénybe, és a gépet maximális sebességre kapcsolva verjük addig, amíg a habverő kiemelésekor a massa csúcsos alakban megáll (kb. 10 perc).
 - 3 Tegyük a masszát nagyméretű nyomózsákba, és kb. 2,5cm-es, csillag alakú nyomóformán keresztül nyomjunk kis formákat a tepsibe. Ha nincs nyomózsákunk, kanállal adagoljuk a tésztát.
 - 4 Lassú tűzön (110°C) süssük addig, amíg a tészta kemény és porhanyós lesz (kb. 4 - 5 óra). Ha sütés közben a habcsók barnulni kezdenek, a sütő ajtaját résnyire nyissuk ki.
 - Az elkészült habcsókokat légmentesen záródó fémdobozban tároljuk.

Linzertészta

- hozzávalók
- 450 g a sóval együtt átszitált liszt
 - 1 kávéskanál só
 - 225 g zsiradék (hűtőszekrény-hideg zsír és margarin keveréke)
 - kb. 4 evőkanál víz
- jótanács
- Ügyeljünk arra, hogy ne keverjük túl a hozzávalókat.
- elkészítés
- 1 Öntsük a lisztet a keverő-edénybe, és adjuk hozzá a darabokra vágott zsiradékot.
 - 2 Keverje 1-es sebességfokozaton addig, amíg a keverék állaga zsemlemorzsaszerű lesz. Ügyeljen arra, hogy időben állítsa le a keverést, különben zsíros állagúvá válik.
 - 3 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.

répa és koriander leves

- hozzávalók
- 25 g vaj
 - egy apróra vágott hagyma
 - egy gerezd átnyomott fokhagyma
 - 480 g 1,5 cm-es kockákra vágott sárgarépa egy 1,2 l-es pohárhoz
 - 600 g 1,5 cm-es kockákra vágott sárgarépa egy 1,5 l-es pohárhoz
 - hideg csontlé
 - 10-15 ml (2-3 kávéskanál) őrölt koriander
 - só és bors ízlés szerint
- elkészítés
- 1 Serpenyőben olvasszuk fel a vajat, adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát, és pirítsuk, amíg megpuhul.
 - 2 Helyezze a sárgarépát a turmix feltétbe, és adja hozzá a hagymát, valamint a fokhagymát. Adjunk hozzá annyi csontlevet, hogy a folyadék szintje elérje a turmixoló 1,2 illetve 1,5 literes jelzését. Illessze helyére a fedelet, valamint a töltőnyílás kupakját.
 - 3 Turmixoljuk maximális sebességen öt másodpercig. Kevésbé rostos leveshez turmixoljuk kissé tovább.
 - 4 Az összeturmixolt levet öntsük fazékba, adjuk hozzá a koriandert és a fűszereket, majd forraljuk 30-35 percig.
 - 5 Ízlés szerint adjunk hozzá további fűszereket vagy folyadékot.

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” na str. 150).
- 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 zamocowania podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek lub kilku nasadek jednocześnie.
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności dla danego typu składników, podanej na str. 146.
- 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 lub otrzymały 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 wypadku 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” na str. 150).

robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

wyjścia nasadek ❶ wyjście obrotów wysokich

❷ wyjście obrotów niskich

❸ gniazdo do osadzania przyborów

mikser ❹ głowica miksera

❺ zatrzask wyjść

❻ miska

❼ podkładka pod miskę

❽ dźwignia podnoszenia głowicy

❾ włącznik i przycisk wyboru prędkości

❿ korpus z silnikiem

⓫ ubijak „K”

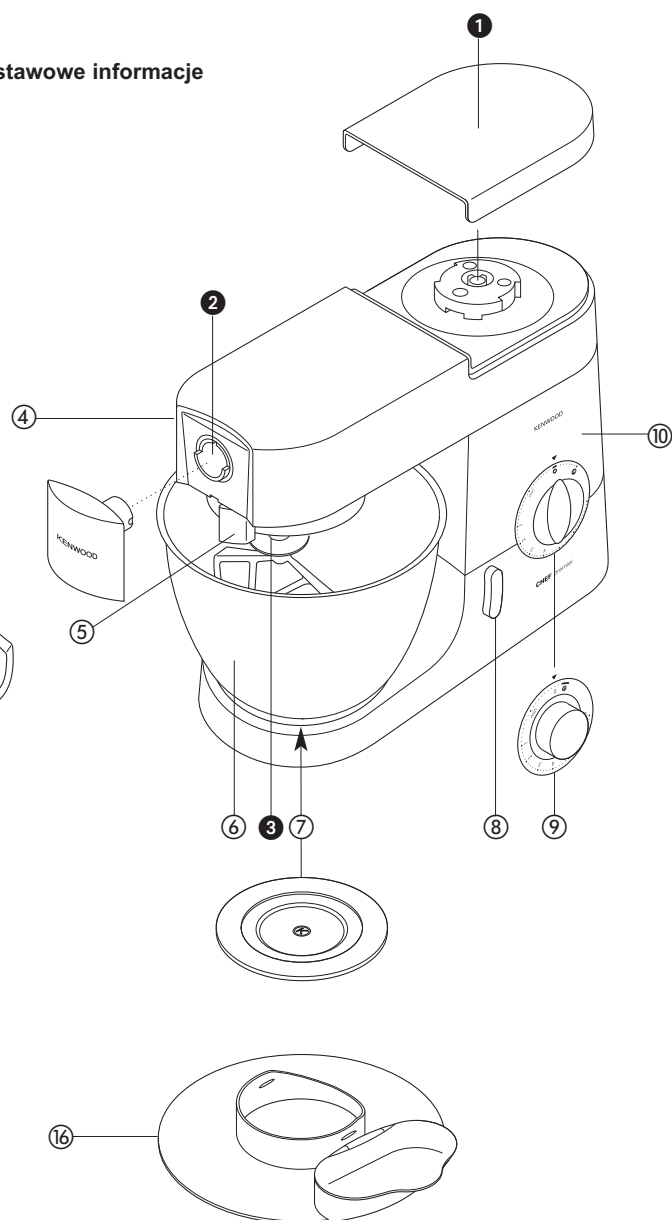
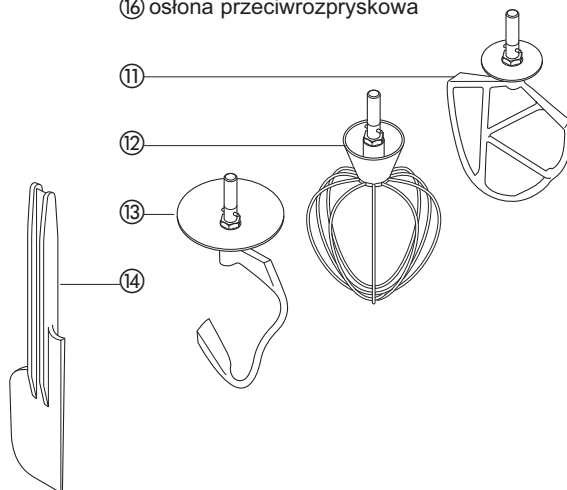
⓬ trzepaczka

⓭ końcówka do zagniatania ciasta

⓮ łopatką

⓯ klucz

⓰ osłona przeciwrozpryskowa



mikser

przybory do miksowania – 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), beztłuszczowego ciasta biszkoptowego, bezów, serników, lekkich pianek, sufletów. Nie używać trzepaczki do gęstych mieszanin (np. ucierania cukru z tłuszczem) – grozi to jej uszkodzeniem.
- końcówka do zagniatania ciasta • Do ciast drożdżowych.

obsługa miksera

- 1 Dźwignię podnoszenia głowicy obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❶ i unieść głowicę miksera, aż zaskoczy. Sprawdzić, czy podkładka pod miskę została prawidłowo założona – strona oznaczona symbolem  powinna być skierowana do góry.
- 2 Wsunąć do góry do oporu ❷, a następnie przekręcić.
- 3 Umieścić miskę w podstawie – nacisnąć i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❸.
- 4 Lekko podnieść głowicę, a następnie przekręcić dźwignię do podnoszenia głowicy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i opuścić głowicę miksera, aż się zablokuje.
- 5 Włączyć urządzenie, przekręcając przycisk wyboru prędkości do wybranego ustawienia.
- Do trybu pracy przerywanej użyć ustawienia **P**.
- 6 Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

- 7 Przekręcić i wyjąć.

- wskazówki • Pracę należy regularnie przerywać, wyłączać urządzenie i zgarniać łydką 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 słychać, że silnik się przesila, wyłączyć urządzenie, wyjąć połowę ciasta i każdą połowę przygotować osobno.
- Składniki mieszają się najlepiej, gdy najpierw wlejemy składniki płynne.

Maksymalne pojemności		CHEF	MAJOR
Krucze ciasto (do potraw w cieście)	Waga mąki	680 g	910 g
	Waga całkowita	2,18 kg	2,4 kg
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 tłuszczu z cukrem)	Waga całkowita	2,72 kg (mieszanka z 9 jajami)	4,55 kg (mieszanka z 15 jajami)
	Waga	(455 g)	(605 g)
Białka	Liczba	12	16
	Waga	(455 g)	(605 g)

* Wielkość jaj użytych w przepisie = średnie (waga: 53-63 g).

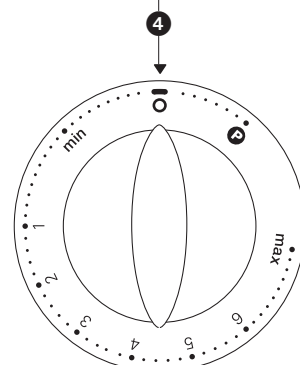
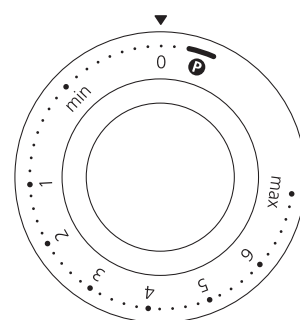
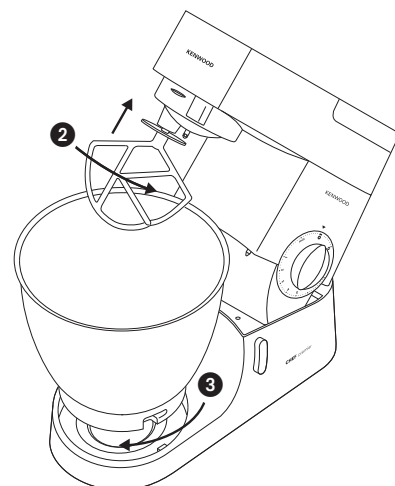
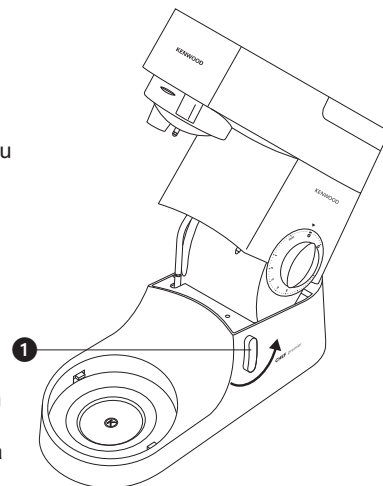
przycisk wyboru prędkości ❹

- ubijak „K” • **ucieranie tłuszczu 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 tłuszczu do mąki** od „min” do 2.
- stopniowo zwiększać prędkość do „max”.
- trzepaczka • rozpocząć od prędkości „min”, stopniowo zwiększając do 1.
- końcówka do zagniatania ciasta

uwaga

Przed korzystaniem z wyjść innych nasadek należy sprawdzić, czy w misce nie jest zamontowana ani przechowywana jedna z końcówek lub przyborów.

wskazówki dotyczące **czyszczenia** znajdują się na str. 150



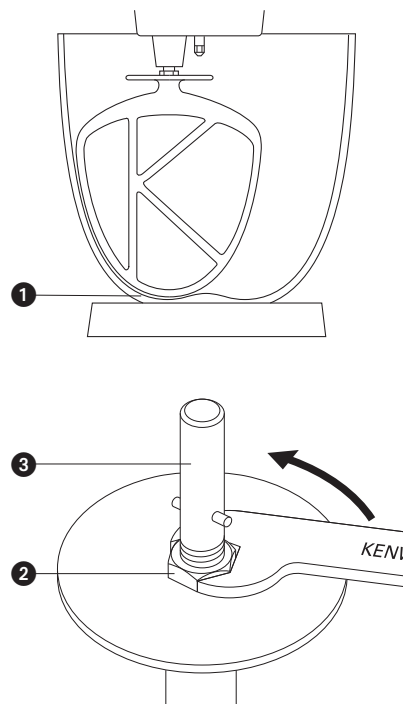
rozwiązywanie problemów

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 przekręcać trzonek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby podnieść końcówkę wyżej (dalej od dna miski), przekręcać w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 5 Zakręcić 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 zakręcić nakrętkę.



końcówka do zagniatania ciasta – wysokość tej końcówki jest ustawiona fabrycznie i nie powinna wymagać regulacji.

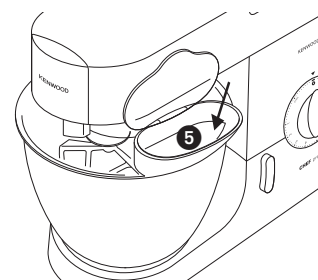
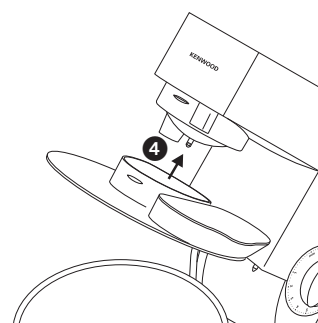
problem

- 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 przeciwrozpryskowej

- 1 Unieść głowicę miksera do momentu, aż zaskoczy.
- 2 Umieścić miskę w podstawie.
- 3 Wepchnąć osłonę przeciwrozpryskową 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 przeciwrozpryskowej **5**.
- Zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej przy zmianie końcówki nie jest konieczne.
- 6 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, 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

płaskiego ② AT970A

dodatkowe nasadki AT971A tagliatelle

do makaronu AT972A tagliolini

(nie pokazane na AT973A trenette

rysunku) używane AT974A spaghetti

z modelem AT970A

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 bębniami

wyciskarka do owoców ⑤ AT644

wielofunkcyjna maszynka

do mielenia ⑥ AT950A w zestawie z drobnym, średnim i grubym sitkiem, małą i dużą nakładką do kielbas oraz nasadką do klopsików kebbe

młynek do ziaren ⑦ AT941A

wyciskarka do cytrusów ⑧ AT312

szatkownica pro slicer/grater ⑨ AT340 w zestawie 7 tarek

blender ⑩ 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 ⑪ AT320A w zestawie z 4 szklanymi dzbankami i 4 pokrywkami umożliwiającymi przechowywanie zmielonych składników

sokowirówka do pracy ciągłej ⑫ AT641

maszynka do lodów ⑬ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

obieraczka do ziemniaków ⑭ CHEF AT444, MAJOR AT445

durszlak i sitko ⑮ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

końcówka do ucierania ⑯ CHEF AT501, MAJOR AT502

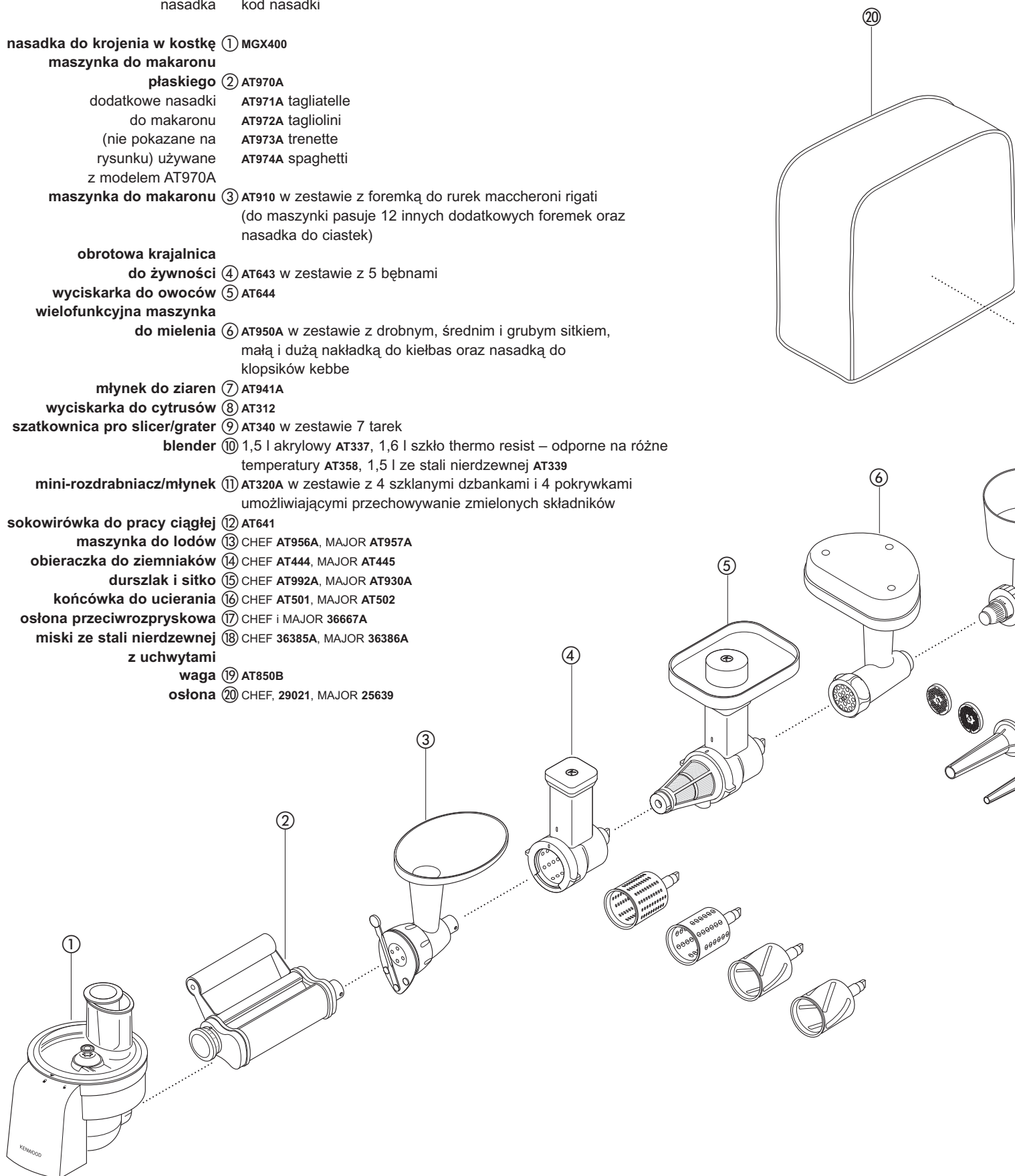
osłona przeciwrozpryskowa ⑰ CHEF i MAJOR 36667A

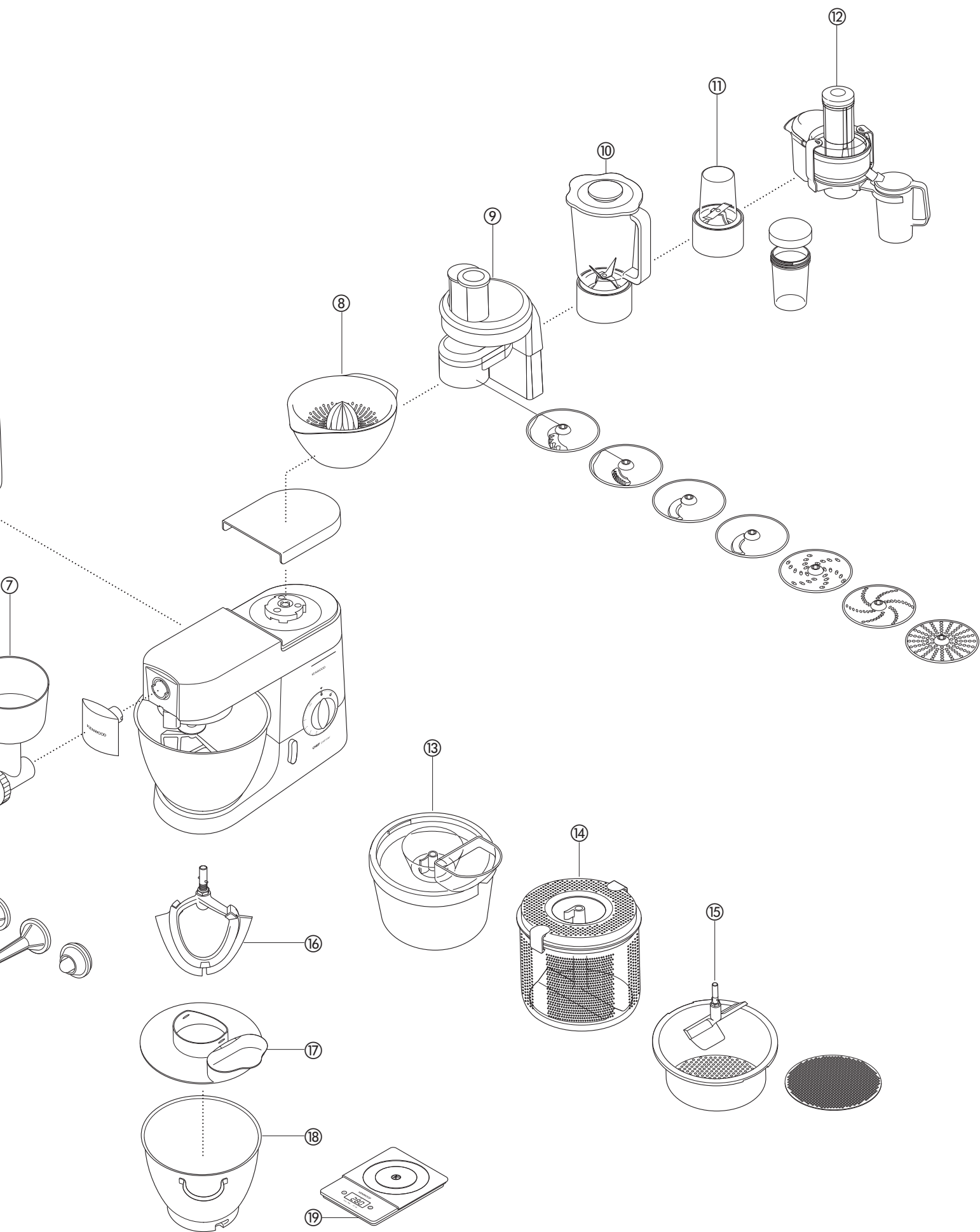
miski ze stali nierdzewnej ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

z uchwytami

waga ⑲ AT850B

osłona ⑳ CHEF, 29021, MAJOR 25639





konserwacja i czyszczenie

konserwacja i czyszczenie

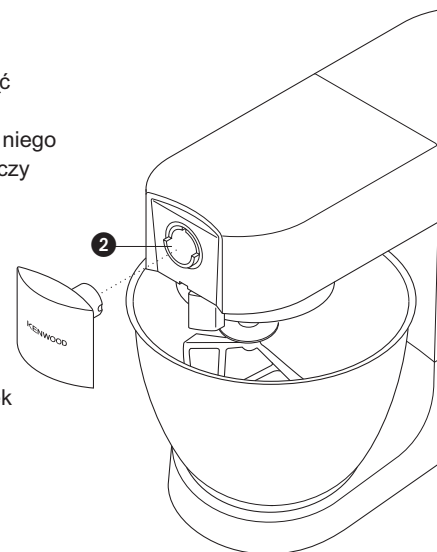
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia **gniazda 2**, może pojawić się wokół niego niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.

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 szczoteczki drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.

końcówki • Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kuchenki, piekarnika, mikrofalówki).
• Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.

osłona przeciwrozpryskowa • 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 WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY 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 znaczną 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” na str. 146.

wzbogacony chleb jasny *miękkie ciasto drożdżowe*

składniki • 2,6 kg zwykłej mąki

Ta ilość dotyczy modeli serii • 1,3 l mleka

KMM7XX. W przypadku modeli • 300 g cukru

serii KMC5XX zmniejszyć podane • 450 g margaryny

ilości o połowę i dodać całą • 100 g świeżych drożdży lub 50 g drożdży suszonych

mąkę od razu. • 6 rozbełtanych jaj

• 5 szczypt soli

metoda 1 Stop margarynę w ciepłym mleku (43°C)

2 **drożdże suszone** (typ wymagający rozrobienia): wlej ciepłej wody do miski. Dodaj drożdże, cukier i odstaw na ok. 10 minut, aż się spienią.

drożdże świeże: rozkruszyć do mąki i dodać cukier.

Inne rodzaje drożdży: postępować według wskazówek wytwórcy.

3 Wlej mleko do miski. Dodaj rozbełtane jaja i 2 kg mąki.

4 Miksuj na prędkości minimum przez 1 minutę, następnie na prędkości 1 przez dalszą minutę. Zgarniaj w dół miski.

5 Dodaj sól i pozostałą mąkę i wyrabiaj na minimalnej prędkości przez 1 minutę, następnie na prędkości 1 przez 2 - 3 minuty, aż ciasto będzie gładkie i równomiernie wyrobione.

6 Napełnij ciastem do połowy półkilogramowe, nasmarowane foremki, względnie ukształtuj ciasto w bułeczki. Następnie przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu, aż ciasto podwoi swoją objętość.

7 Piecz *bochenki* w 200°C/Gaz 6 przez 20 - 25 minut lub *bułeczki* przez 15 minut.

8 Upieczony chleb powinien odzywać się pusto, gdy go postukać od spodu.

• Wychodzi ok. 10 bochenków.

tort truskawkowo-morelowy

składniki: biszkopt • 3 jajka

• 75 g cukru-kryształu

• 75 g mąki

nadzienie i garniowanie • 150 ml śmietanki podwójnej

• Cukier do smaku

• 225 g truskawek

• 225 g moreli

metoda 1 Przepołówić morele i usunąć pestki. Gotować do miękkości w minimalnej ilości wody, dodając cukier do smaku.

2 Umyć truskawki i pokrajać na pół.

3 Na ciasto biszkoptowe ubić jajka z cukrem na maksymalnej prędkości, aż mieszanina będzie biała i gęsta.

4 Zdejmij miskę i trzepaczkę. Dodawaj mąkę dużą metalową łyżką mieszając ręcznie - ostrożnie, aby ciasto było lekkie.

5 Przełożyć mieszaninę do dwóch 18cm foremek, nasmarowanych i wyłożonych papierem pergaminowym.

6 Piec w 180°C/Gaz 4 przez ok. 20 minut, aż ciasto będzie sprężynować pod dotknięciem.

7 Wyłożyć na druczany ruszt.

8 Ubić śmietankę na maksymalnej prędkości, aż będzie sztywna. Dodać cukier do smaku.

9 Grubo posiekać morele i trzecią część truskawek. Połączyć z połową śmietanki.

10 Rozsmarować na jednym z biszkoptów, przykryć drugim.

11 Rozsmarować pozostałą śmietankę na wierzchu i ozdobić pozostałymi truskawkami.

przepisy – ciąg dalszy

bezy

- składniki
- 4 białka
 - 250 g przesianego cukru-pudru
- metoda
- 1 Wyłóż blachę nieprzylegającym papierem pergaminowym.
 - 2 Ubijaj białka z cukrem na maksymalnej prędkości przez ok. 10 minut, aż będą sztywne.
 - 3 Przełóż masę łyżką na blachę (lub użyj wyciskacza z końcówką gwiazdką 2,5 cm).
 - 4 Piecz w 110°C/Gaz 1/4 przez ok. 4 - 5 godzin, aż bezy będą sztywne i twarde. Jeśli zaczną brązowieć, lekko uchyl drzwiczki piekarnika.
- Trzymaj bezy w szczelnie zamkniętym pojemniku.

kruche ciasto

- składniki
- 450 g mąki, przesianej wraz z solą
 - 5 ml (1 łyżeczka) soli
 - 225 g tłuszczu (wymieszaj smalec i margarynę prosto z lodówki)
 - ok. 80 ml (4 łyżki stołowe) wody
- uwaga
- Nie przemieszaj zanadto.
- metoda
- 1 Wsyp mąkę do miski. Z grubsza posiekaj tłuszcz i dodaj do mąki.
 - 2 Miksuj na prędkości 1, aż mieszanina będzie przypominała tartą bułkę. Wyłącz, zanim zacznie wyglądać tłusto.
 - 3 Dodaj wodę i miksuj na minimalnej prędkości. Wyłącz natychmiast, gdy woda zostanie zaabsorbowana.
 - 4 Piecz w temperaturze ok. 200°C/Gaz 6, odpowiednio do nadzienia.

zupa z marchewki i kolendry

- składniki
- 25 g masła
 - 1 pokrojona cebula
 - 1 rozgnieciony ząbek czosnku
 - 480 g marchewki pokrojonej w kostkę 1,5 cm na pojemnik 1,2 l
 - 600 g marchewki pokrojonej w kostkę 1,5 cm na pojemnik 1,5 l
 - zimny bulion z kurczaka
 - 10-15 ml (2-3 łyżeczki) zmielonej kolendry
 - sól, pieprz
- metoda
- 1 Roztopić masło na rondlu, dodać cebulę i czosnek, a następnie podsmażać aż staną się miękkie.
 - 2 Umieścić marchewkę w przystawce miksującej, a następnie dodać cebulę i czosnek. Dodać dostateczną ilość, aby osiągnąć maksymalny poziom 1,2 l lub 1,5 l zaznaczony na naczyniu. Założyć pokrywę i zakrywkę wlewu.
 - 3 Mieszać przy maksymalnej prędkości przez 5 sekund dla uzyskania mniej przetartej zupy lub dłużej, aby uzyskać bardziej rozdrobnione składniki.
 - 4 Przełożyć mieszaninę do rondla, dodać kolendrę i przyprawy, a następnie gotować na wolnym ogniu przez 30-35 minut lub aż zupa się ugotuje.
 - 5 Doprawić do smaku i w razie potrzeby dodać więcej płynu.

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 'Уход' на странице 160.
- 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 на странице 156.
- 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

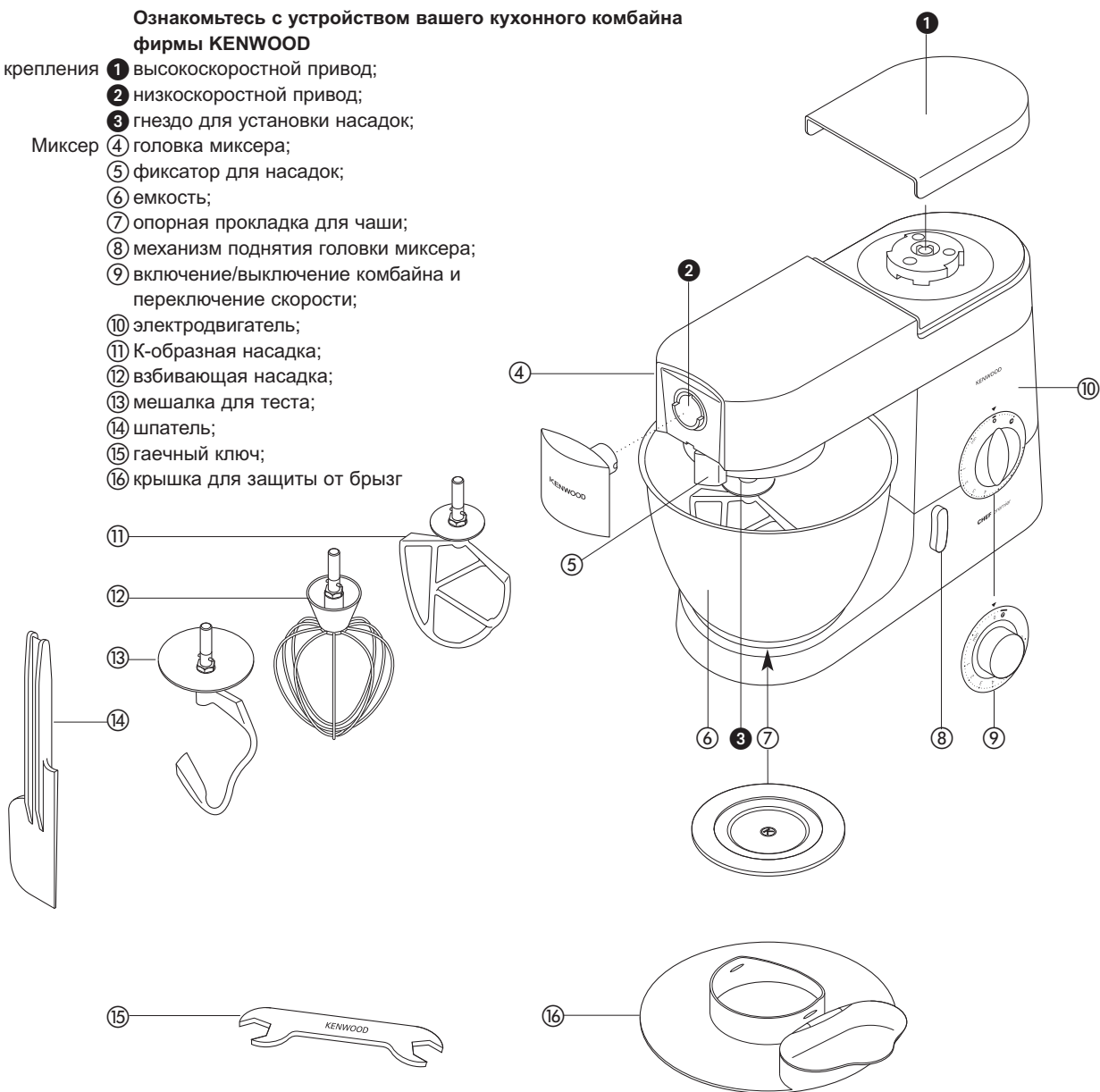
- 1 Удалите весь упаковочный материал.
- 2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход' на странице 160.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления 1 высокоскоростной привод;
2 низкоскоростной привод;
3 гнездо для установки насадок;

Миксер 4 головка миксера;
5 фиксатор для насадок;
6 емкость;
7 опорная прокладка для чаши;
8 механизм поднятия головки миксера;
9 включение/выключение комбайна и переключение скорости;
10 электродвигатель;
11 К-образная насадка;
12 взбивающая насадка;
13 мешалка для теста;
14 шпатель;
15 гаечный ключ;
16 крышка для защиты от брызг



МИКСЕР

К-образная насадка

Насадки для смешивания и их назначение

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

1 Поверните рычаг подъема головки по часовой стрелке ① и поднимите головку миксера до упора.

Удостоверьтесь, что опорная прокладка для чаши установлена правильно - обозначение  на лицевой стороне.

2 Подать ее вверх до упора ②, затем повернуть.

3 Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке ③

4 Немного приподнимите головку миксера, а затем поверните рычаг подъема головки миксера против часовой стрелки и опустите головку миксера до упора.

5 Включите, установив переключатель скорости в требуемое положение.

• Для работы в 'импульсном' режиме установите переключатель в положение 

6 Закончив работу, всегда выключайте прибор и отключайте его от сети питания.

7 Поверните и снимайте.

Как установить насадку

Для удаления насадки

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	910 г
Тесто для выпечки хлеба (крутое дрожжевое)	Мука	1,36 кг	1,5 кг
	Общая масса	2,18 кг	2,4 кг
Мягкое дрожжевое тесто (с маслом и яйцом)	Мука	1,3 кг	2,6 кг
	Общая масса	2,5 кг	5 кг
Смесь для фруктового кекса (методом взбивания жиров с сахаром)	Общая масса	2,72 кг (9 яиц)	4,55 кг (15 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

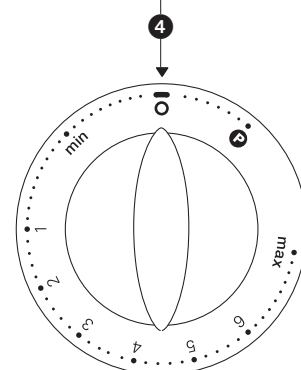
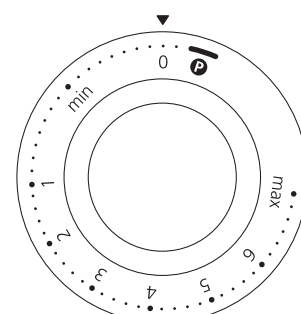
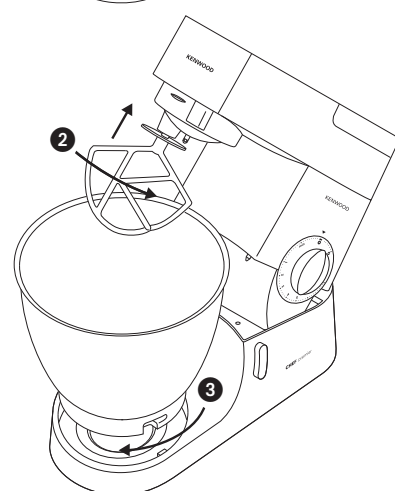
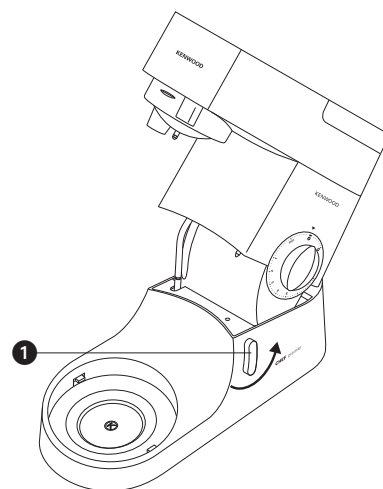
• Постепенно увеличивайте скорость до отметки "max".

Мешалка для теста:

• Начиная на минимальной отметке "min" и постепенно увеличивайте скорость до значения 1.

внимание!

При использовании других отверстий в чаше не должно находиться инструментов. Операции по **очистке** см. на странице 160



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность

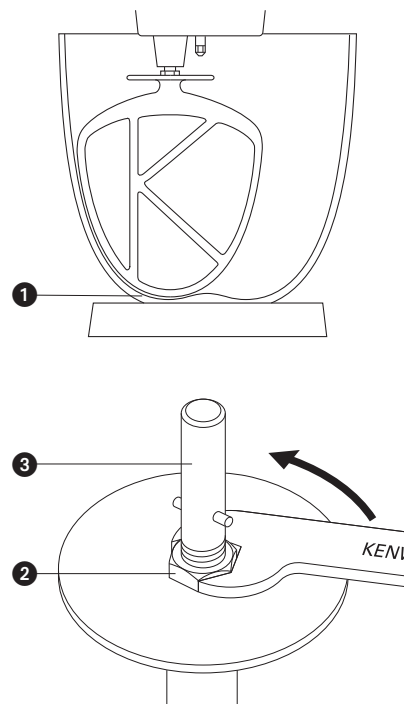
- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.
- При необходимости вы можете отрегулировать высоту с помощью гаечного ключа, который входит в комплект прибора. Основные этапы:

- 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.

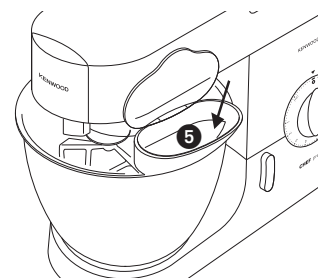
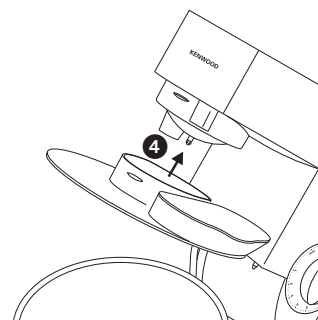
неисправность

- Миксер во время работы останавливается.
- Приобретенный вами миксер комплектуется устройством защиты от перегрузок. В случае перегрузки миксер остановится 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

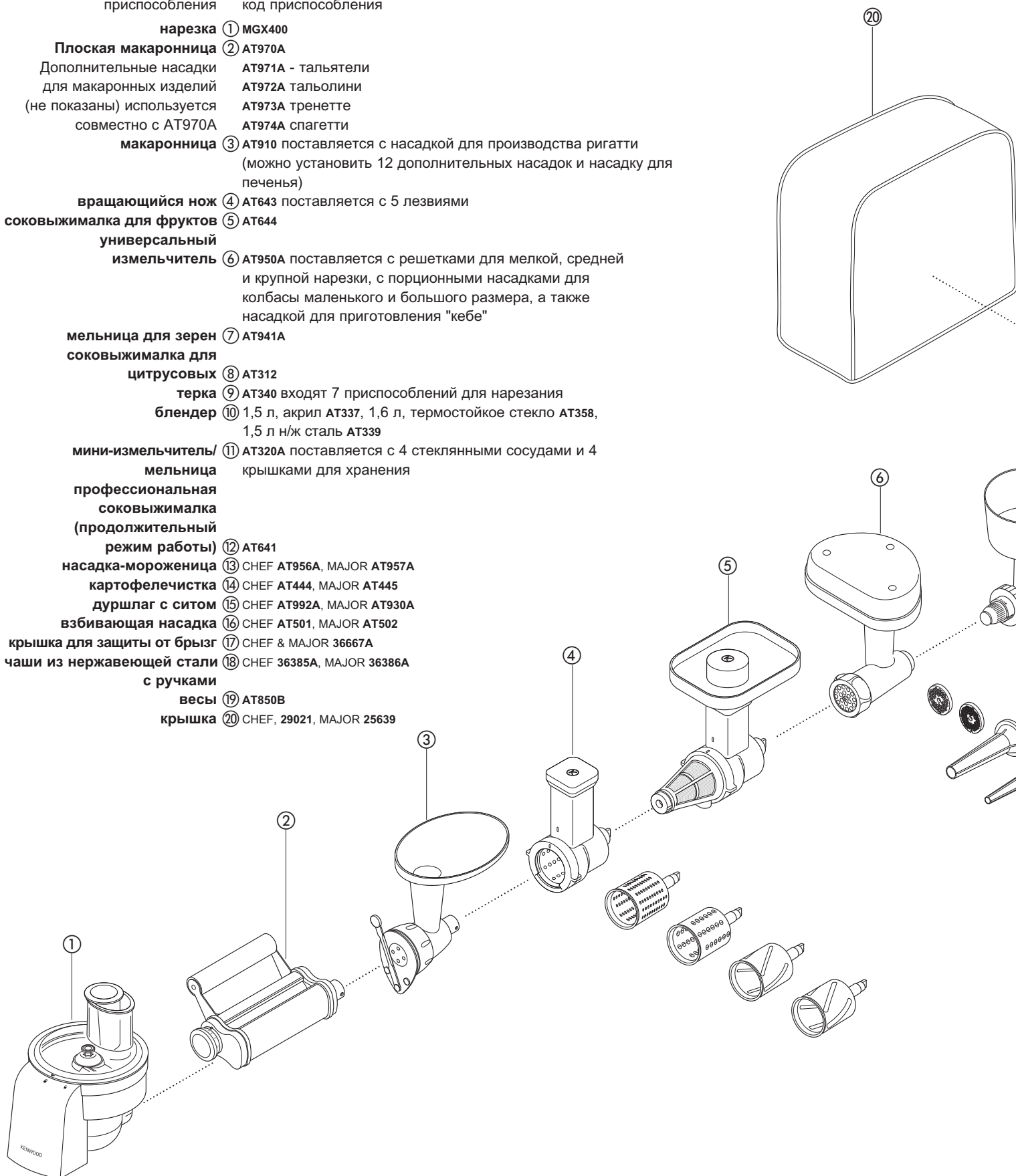
- 1 Поднимайте головку миксера, пока не услышите щелчок.
 - 2 Установите чашу на подставку.
 - 3 Плотно наденьте крышку для защиты от брызг на нижнюю часть головки миксера **4**, и надавите для фиксации. Шарнирную секцию следует расположить так, как показано на рисунке.
 - 4 Установите необходимую насадку.
 - 5 Опустите головку миксера.
- В процессе перемешивания ингредиенты добавляются непосредственно в чашу через шарнирную секцию крышки для защиты от брызг, которая висит на специальных петлях **5**.
 - Если необходимо поменять насадку, крышку для защиты от брызг снимать не нужно.
 - Чтобы снять крышку для защиты от брызг, поднимите головку миксера и сдвиньте крышку в бок.

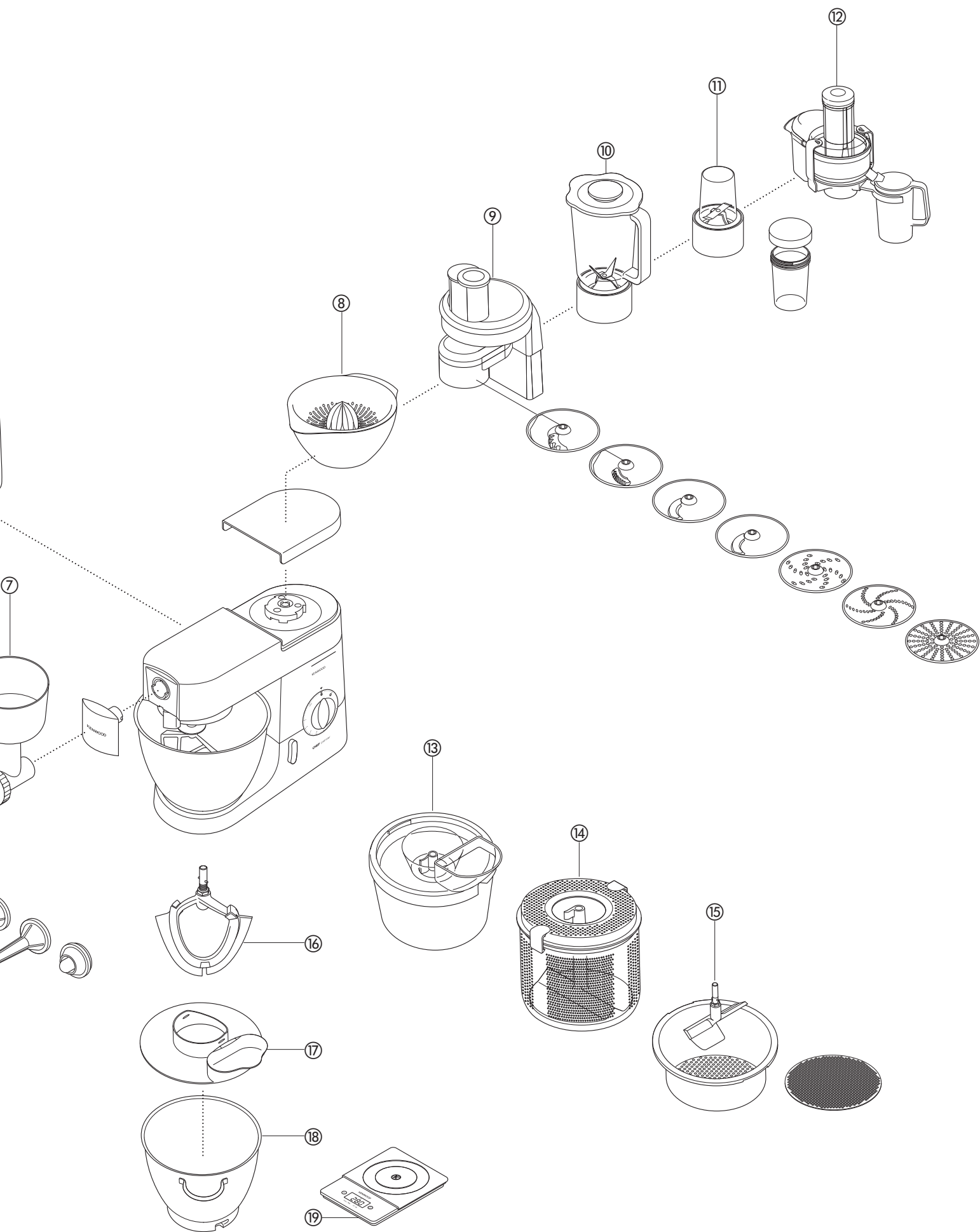


Насадки для кухонного комбайна

Для приобретения насадки, не входящей в комплект вашего кухонного комбайна, обратитесь в сервисный центр KENWOOD.

приспособления	код приспособления
нарезка ①	MGX400
Плоская макаронница ②	AT970A
Дополнительные насадки для макаронных изделий (не показаны) используется совместно с AT970A	AT971A - тальятелли 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"
мельница для зерен ⑦	AT941A
соковыжималка для цитрусовых ⑧	AT312
терка ⑨	AT340 входят 7 приспособлений для нарезания
блендер ⑩	1,5 л, акрил AT337, 1,6 л, термостойкое стекло AT358, 1,5 л н/ж сталь AT339
мини-измельчитель/мельница ⑪	AT320A поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4 крышками для хранения
профессиональная соковыжималка (продолжительный режим работы) ⑫	AT641
насадка-мороженица ⑬	CHEF AT956A, MAJOR AT957A
картофелечистка ⑭	CHEF AT444, MAJOR AT445
дуршлаг с ситом ⑮	CHEF AT992A, MAJOR AT930A
взбивающая насадка ⑯	CHEF AT501, MAJOR AT502
крышка для защиты от брызг ⑰	CHEF & MAJOR 36667A
чаши из нержавеющей стали с ручками ⑱	CHEF 36385A, MAJOR 36386A
весы ⑲	AT850B
крышка ⑳	CHEF, 29021, MAJOR 25639

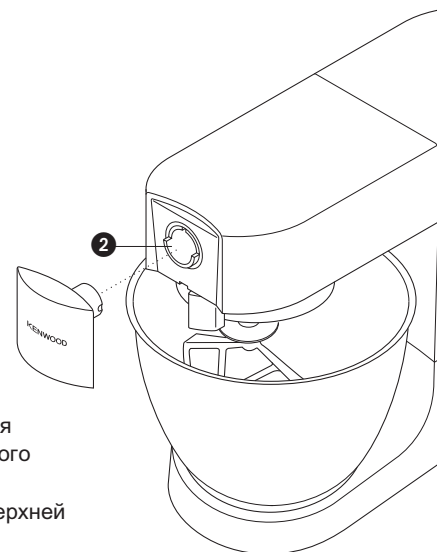




ОЧИСТКА И УХОД

Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- На установочном **адаптере 2** 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 см. на странице 156.

- Белый хлеб** *мягкое дрожжевое тесто*
- ингредиенты
- 2,6 кг обычной муки
 - 1,3 л молока
 - 300 г сахара
 - 450 г маргарина
 - 100 г свежих дрожжей или 50 г сухих дрожжей
 - 6 разбитых яиц
 - 5 щепоток соли
- Данное количество указано для серии КММ7ХХ. Для серии КМС5ХХ уменьшите количества наполовину и добавляйте всю муку за один прием
- способ приготовления
- 1 Распотите 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 разбитые 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 450 г, смазанные жиром, наполовину или сформируйте 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.

- Торт с клубникой и абрикосами**
- ингредиенты: Бисквитное тесто
- 3 яйца
 - 75 г сахарная пудра
 - 75 г обычной муки
- Начинка и украшение
- 150 мл двойные сливки
 - сахар по вкусу
 - 225 г клубники
 - 225 г абрикосов
- способ приготовления
- 1 Разрежьте абрикосы на половинки и удалите косточки. Варите на слабом огне с небольшим количеством воды до достижения мягкости, добавив по вкусу сахар.
 - 2 Вымойте и разрежьте на половинки ягоды клубники.
 - 3 Для приготовления теста взбейте яйца и сахар на максимальной скорости до получения густой светлой смеси.
 - 4 Снимите чашу и венчик. Добавьте муку и тщательно перемешайте вручную с помощью большой металлической ложки. Будьте осторожны – избыток муки сделает опару слишком густой.
 - 5 Поместите смесь в две смазанные жиром формы для выпечки диаметром 18 см.
 - 6 Выпекайте при 180°C при положении '4' регулятора духовки в течение 20 минут, пока пирог не станет упругим при нажатии.
 - 7 Выложите пирог на металлическую решетку.
 - 8 Взбейте сливки на максимальной скорости до получения густой пены. Добавьте сахар по вкусу.
 - 9 Нарежьте абрикосы крупными кусочками и добавьте 1/3 часть клубники. Добавьте фрукты к половине приготовленного крема.
 - 10 Распределите смесь на первом корже пирога, затем положите сверху второй корж.
 - 11 Распределите оставшийся крем на поверхности пирога и украсьте его оставшейся клубникой.

РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

Меренги

- ингредиенты
- 4 яичных белка
 - 250 г сахарной пудры, просеять
- способ приготовления
- 1 Выстелите противень пищевым неприлипающим пергаментом.
 - 2 Взбейте белки и сахар на максимальной скорости в течение 10 минут до получения стойкой пены.
 - 3 Выложите ложкой смесь на противень (или используйте кулинарный мешочек со звездообразным носиком 2,5 см).
 - 4 Выпекайте при температуре 110°C при положении '1/4' регулятора духовки в течение 4 - 5 часов до затвердевания и появления хруста. Если у меренг начнет проявляться коричневый оттенок, оставьте дверцу духовки слегка приоткрытой.
- храните меренги в герметичной таре.

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 к муке.
 - 2 Замешивайте на скорости 1 до тех пор, пока тесто не станет густым. Остановите замешивание до того, как тесто приобретет «сальный» 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.

морковный суп с кориандром

- ингредиенты
- 25 г сливочного масла
 - 1 мелко нарезанная луковица
 - 1 зубчик мелко измельченного чеснока
 - 480 г моркови, порезанной кубиками размером 1,5 см, для колбы объемом 1,2 л
 - 600 г моркови, порезанной кубиками размером 1,5 см, для колбы объемом 1,5 л
 - холодный куриный бульон
 - 10-15 мл (2-3 чайных ложки) тертого кориандра
 - соль и перец
- способ приготовления
- 1 Растопить масло на сковороде, всыпать в него лук и чеснок и жарить до размягчения.
 - 2 Поместите морковь в блендер, добавьте лук и чеснок. Добавьте в количестве, достаточном для достижения максимальной отметки 1,2 или 1,5, указанной на колбе. Установите крышку и заглушку отверстия для заполнения.
 - 3 Перемешивать на максимальной скорости в течение 5 с для получения супа с крупными кусочками или дольше, если вы хотите получить суп, похожий на суп-пюре.
 - 4 Переложить смесь в кастрюлю для приготовления соусов, добавить кориандр и приправы, затем варить в течение 30-35 минут в режиме слабого кипения или до полной готовности.
 - 5 При необходимости добавить приправы и долить жидкость по вкусу.

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 αφαιρέσετε 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 ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις' στη σελίδα 170.
- 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 βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φως.
- 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 στη σελίδα 166.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα διαβάστε 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 ατόμου 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 ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ 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' στη σελίδα 170.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

στόμια εξαρτημάτων

1 στόμιο υψηλής ταχύτητας

2 στόμιο χαμηλής ταχύτητας

3 υποδοχέας εργαλείων

το μίξερ 4 κεφαλή μίξερ

5 αρπάγη ασφαλίσσεως στομίου

6 μπτωλ

7 κάλυμμα βάσης μπτωλ

8 αρπάγη κεφαλής μίξερ

9 διακόπτης λειτουργίας/έλεγχος ταχύτητας

10 μονάδα κινητήρα

11 χτυπητήρι K

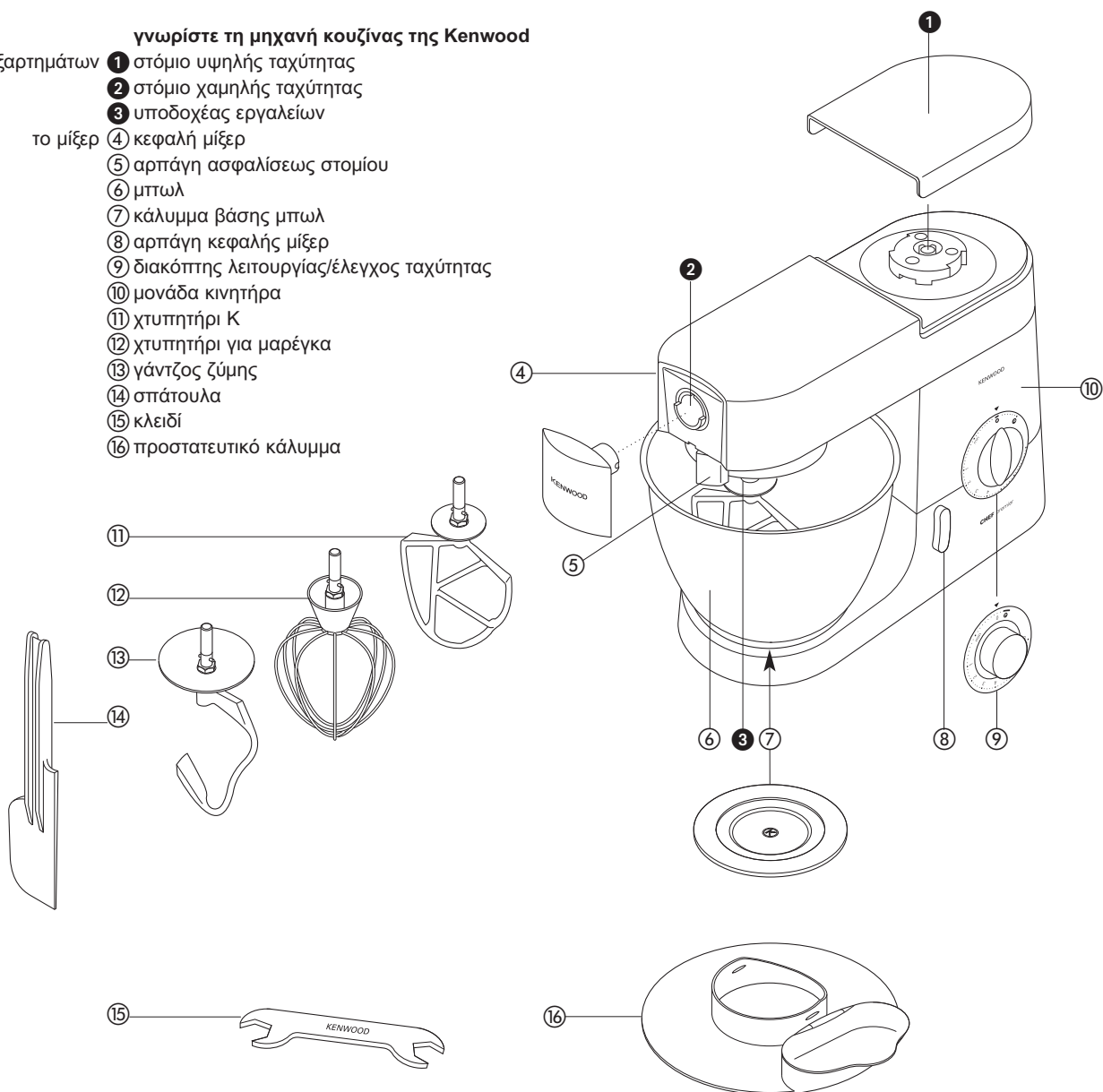
12 χτυπητήρι για μαρέγκα

13 γάντζος ζύμης

14 σπάτουλα

15 κλειδί

16 προστατευτικό κάλυμμα



ΤΟ ΜΙΞΕΡ

- χτυπητήρι K • **τα εργαλεία ανάμιξης και μερικές από τις χρήσεις τους**
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Για να παρασκευάσετε κέικ, μπισκότα, ζύμη σφολιάτας, ζάχαρη άχνη, γέμιση, εκκλέρ και πουρέ πατάτας.
- γάντζος ζύμης • Για αυγά, κρέμα γάλακτος, βούτυρο, σπογγώδη κέικ χωρίς λίπη, μαρέγκες, κέικ τυριού, μους, σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι για πυκνά 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 ❶ και ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα βάσης του μπωλ έχει τοποθετηθεί σωστά με το σύμβολο ❷ στην επάνω πλευρά.
- 2 Πιέστε προς τα επάνω μέχρι να ακινητοποιηθεί ❷. Έπειτα στρέψτε.
- 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού ❸.
- 4 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ ελαφρά και έπειτα στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής αριστερόστροφα 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 ❺ για σύντομες παλλόμενες κινήσεις.
- 6 Απενεργοποιήστε και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
- 7 Στρέψτε και αφαιρέστε.

για να αφαιρέσετε κάποιο εργαλείο

χρήσιμες συμβουλές

- Σβήνεται η 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

- σημαντική σημείωση
- 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 ξεχωριστά.
 - Τα υλικά ανμιγνύονται 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	1,36 Kg	1,5 Kg
	Συνολικό βάρος	2,18 Kg	2,4 Kg
Μαλακό μείγμα μαγιάς (εμπλουτισμένο με βούτυρο και αβγά)	Βάρος αλευριού	1,3 Kg	2,6 Kg
	Συνολικό βάρος	2,5 Kg	5 Kg
Μείγμα για κέικ φρούτων (μέθοδος ανάμιξης βουτύρου και ζάχαρης)	Συνολικό βάρος	2,72 Kg (μείγμα με 9 αβγά)	4,55 Kg (μείγμα με 15 αβγά)
Ασπράδια αβγών	Αριθμός	12	16
	Βάρος	(455 g)	(605 g)

* Μέγεθος αβγών που χρησιμοποιούνται = μεσαίο (Βάρος 53-63 g).

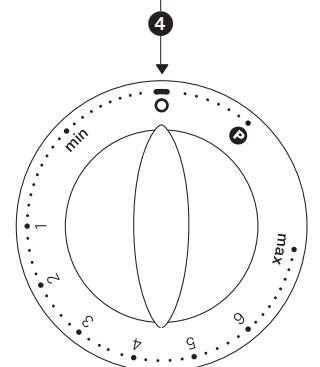
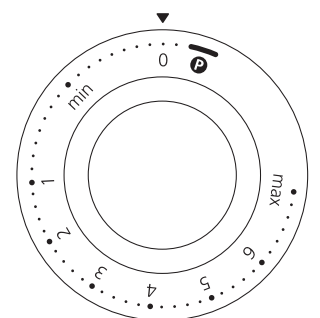
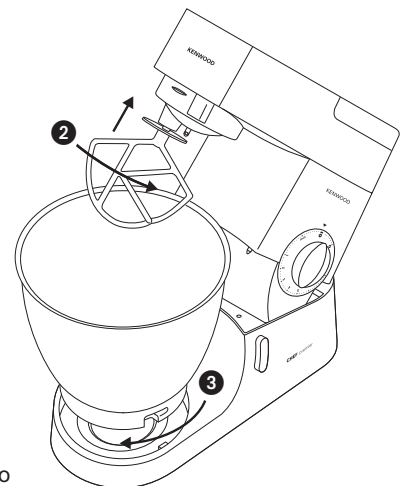
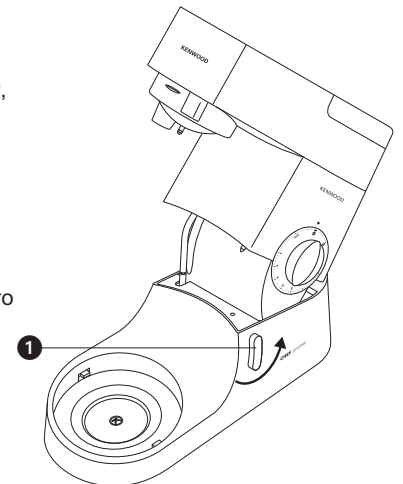
ταχύτητες ❹

- χτυπητήρι K • **για να αναμίξετε λίπος και ζάχαρη μέχρι το μίγμα να αποκτήσει κρεμώδη υφή** ξεκινήστε στην πιο χαμηλή ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά μέχρι την ταχύτητα 'max'.
- **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.
- χτυπητήρι για μαρέγκα • Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα 'max'.
- γάντζος ζύμης • 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.

για τον καθαρισμό δείτε την σελίδα 170



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:

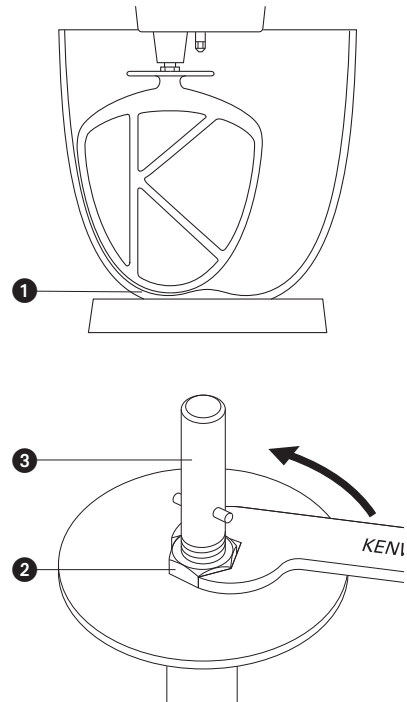
- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.
- 2 Σηκώστε την κεφαλή του μίξερ και εισάγετε τον αναδευτήρα.
- 3 Κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ. Εάν η απόσταση πρέπει να ρυθμιστεί, ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ και αφαιρέστε το εργαλείο. Θα ήταν προτιμότερο, ο αναδευτήρας και το χτυπητήρι Κ να ακουμπούν **σχεδόν** στο κάτω μέρος του μπωλ **1**.
- 4 Χρησιμοποιήστε το κλειδί της συσκευασίας για να ξεσφίξετε το παξιμάδι **2** έτσι 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. (Ελέγξτε τη θέση ώστε να είναι στραμμένη προς τα πάνω).
- 7 Επαναλάβετε 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

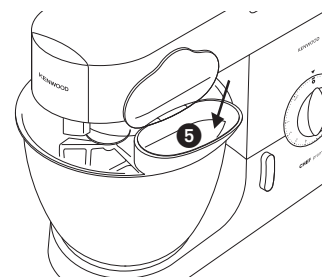
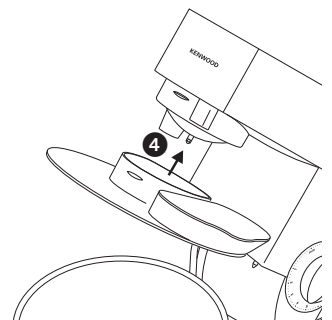
- Το μίξερ σταματά ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

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**.
- Δε 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.

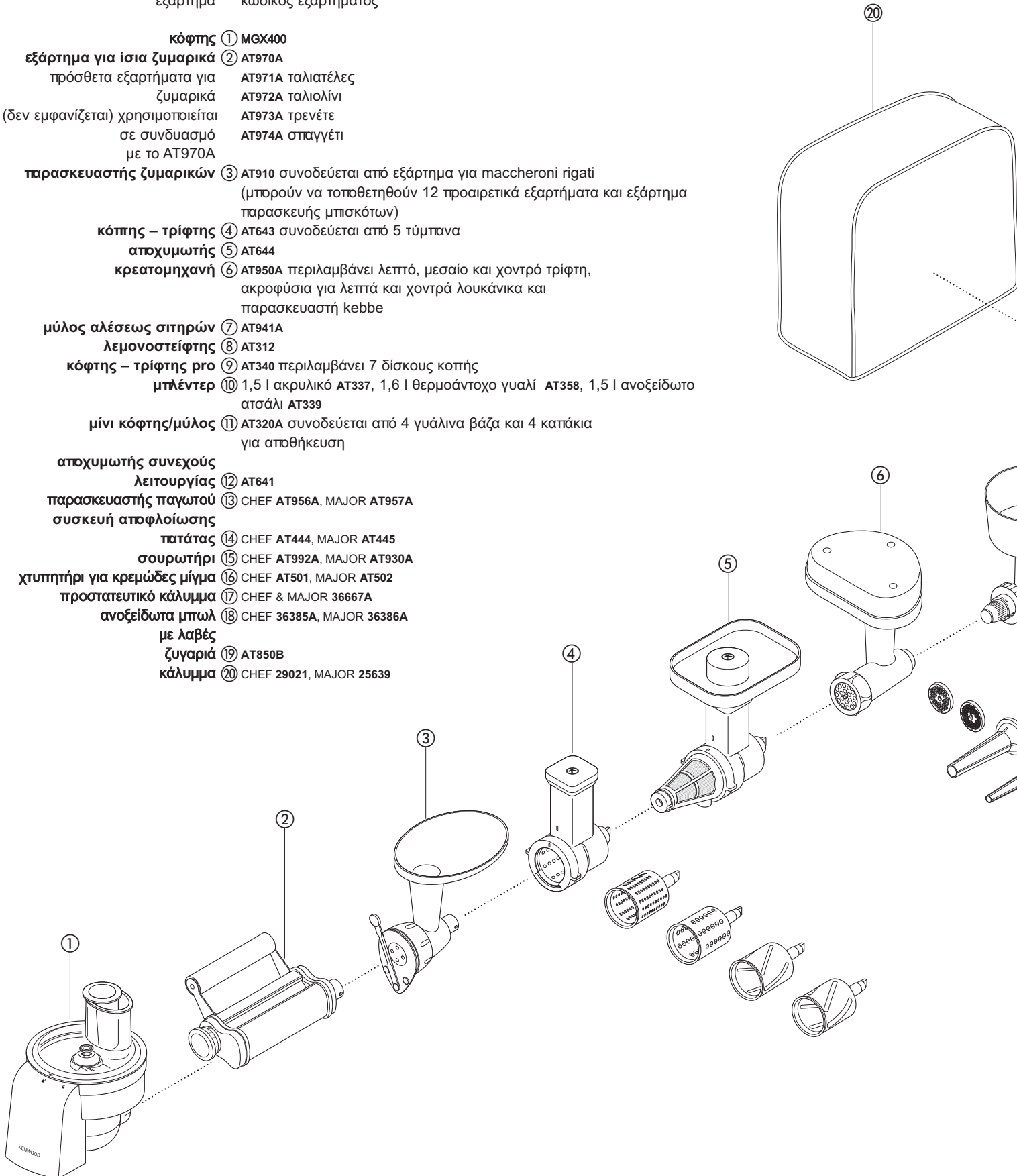


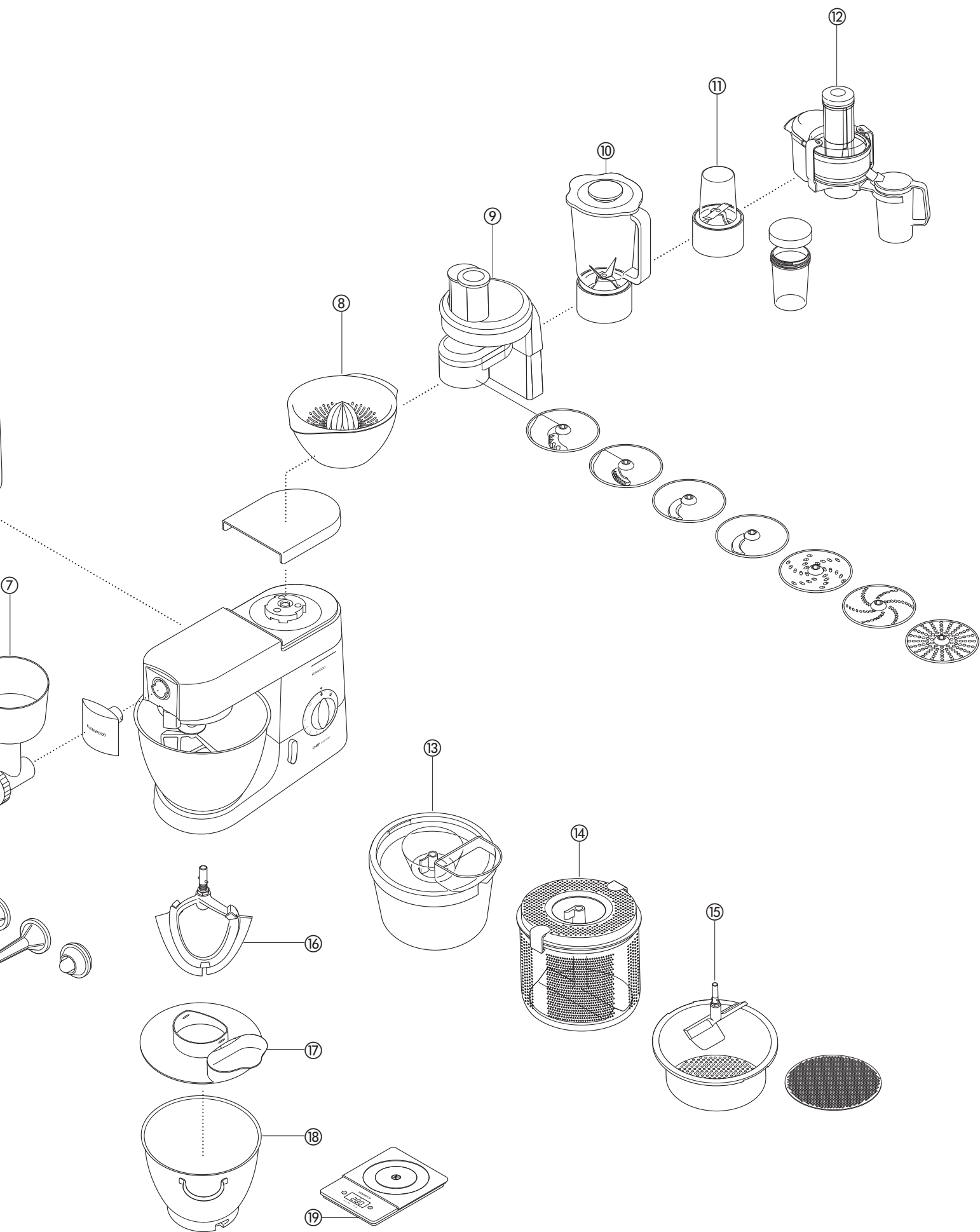
Τα διαθέσιμα εξαρτήματα

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
 (δεν εμφανίζεται) χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με το AT970A
 AT971A ταλιατέλες
 AT972A ταλιολίνι
 AT973A τρενέτε
 AT974A σπαγγέτι
- παρασκευαστής ζυμαρικών** ③ AT910 συνοδεύεται από εξάρτημα για maccheroni rigati (μπορούν να τοποθετηθούν 12 προαιρετικά εξαρτήματα και εξάρτημα παρασκευής μπισκότων)
- κόφτης – 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
- μύλος αλέσεως σιτηρών** ⑦ AT941A
λεμονοσείφτης ⑧ AT312
κόφτης – τρίφτης pro ⑨ AT340 περιλαμβάνει 7 δίσκους κοπής
μπλέντερ ⑩ 1,5 l ακρυλικό AT337, 1,6 l θερμοάντοχο γυαλί AT358, 1,5 l ανοξείδωτο ατσάλι AT339
- μίνι κόφτης/μύλος** ⑪ AT320A συνοδεύεται από 4 γυάλινα βάζα και 4 καπάκια για αποθήκευση
- αποχυμωτής συνεχούς λειτουργίας** ⑫ AT641
παρασκευαστής παγωτού ⑬ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
συσσκευή αποφλοιώσης πατάτας ⑭ CHEF AT444, MAJOR AT445
σουρωτήρι ⑮ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
χτυπητήρι για κρεμώδες μίγμα ⑯ CHEF AT501, MAJOR AT502
προστατευτικό κάλυμμα ⑰ CHEF & MAJOR 36667A
ανοξείδωτα μπωλ ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A
με λαβές
ζυγαριά ⑲ AT850B
κάλυμμα ⑳ CHEF 29021, MAJOR 25639

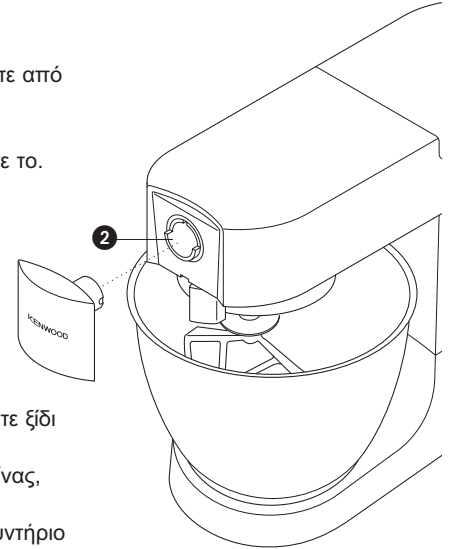




καθαρισμός και σέρβις

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 2** 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 βούρτσα, 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.

προστατευτικό κάλυμμα

- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.

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 βοήθεια 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.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων 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 απορριμμάτων.

Συνταγές

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού στη σελίδα 166

εμιλουτισμένο λευκό ψωμί μαλακό μείγμα μαγιάς

- υλικά • 2.6 Kg κοινό λευκό αλεύρι
• 1.3 L γάλα
Η ποσότητα αυτή είναι για τη σειρά KMM7XX. Για τη σειρά KMC5XX, χρησιμοποιείτε τις μισές ποσότητες και προσθέτετε όλο το αλεύρι • 300 g ζάχαρη
• 450 g μαργαρίνη
• 100 g φρέσκια μαγιά ή 50 g στεγνή μαγιά
• 6 χτυπημένα αυγά
• 5 πρέζες αλάτι
- 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 κιλά 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 πετσέτα 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 χτυπήσετε ελαφρά στη βάση.
- Η ποσότητα αυτή φτάνει για 10 περίπου φρατζόλες.

τούρτα με φράουλες και βερύκοκα

- υλικά: κέικ • 3 αυγά
• 75 g ψιλή ζάχαρη
• 75 g κοινό αλεύρι
- γέμιση και διακόσμηση • 150 χιλιοστόλιτρα διπλή κρέμα
• Ζάχαρη σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας
• 225 g φράουλες
• 225 g βερύκοκα
- μέθοδος 1 Κόβετε τα βερύκοκα στη μέση και αφαιρείτε τα κουκούτσια. Τα βράζετε ελαφρά σε πολύ λίγο νερό, προσθέτοντας ζάχαρη ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μέχρις ότου να μαλακώσουν.
2 Πλένετε και κόβετε τις φράουλες στη μέση.
3 Ετοιμάζετε το κέικ χτυπώντας τα αυγά και τη ζάχαρη στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρις ότου το μίγμα να γίνει άσπρο και παχύ.
4 Αφαιρέστε το μπωλ και τον αναδευτήρα. Ανακατέψτε ελαφρά μέσα στο μίγμα το αλεύρι με το χέρι χρησιμοποιώντας ένα μεγάλο μεταλλικό κουτάλι - προσέξτε ώστε να παραμείνει η ζύμη αφράτη.
5 Μεταφέρετε το μίγμα σε δύο ταψιά 18 εκατοστών που έχετε προηγουμένως καλύψει με λαδόχαρτο.
6 Ψήνετε το μίγμα για 20 περίπου λεπτά σε θερμοκρασία 180°C/350°F στο 4 για φούρνους υγραερίου, μέχρις ότου το κέικ να είναι ελαστικό στο άγγιγμα.
7 Βγάζετε τα κέικ από τα ταψάκια και τα αφήνετε να κρυώσουν σε μια σχάρα.
8 Χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι στη μέγιστη ταχύτητα για να χτυπήσετε την κρέμα μέχρις ότου να γίνει σχεδόν στερεή, προσθέτοντας όση ζάχαρη θέλετε.
9 Κόβετε τα βερύκοκα και το ένα τρίτο από τις φράουλες σε χονδρά κομμάτια και τα ανακατεύετε με τη μισή κρέμα.
10 Απλώνετε το μίγμα σε ένα κέικ και προσθέτετε το δεύτερο από επάνω.
11 Απλώνετε την υπόλοιπη κρέμα πάνω από το κέικ και χρησιμοποιείτε τις υπόλοιπες φράουλες για διακόσμηση.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

μαρέγκες

- υλικά • 4 ασπράδια αυγών
• 250 g κοσκινισμένη ζάχαρη άχνη
- μέθοδος 1 Καλύψτε το ταψί σας με χονδρό αντικολλητικό λαδόχαρτο.
2 Χτυπάτε τα ασπράδια και τη ζάχαρη με το χτυπητήρι για δέκα περίπου λεπτά στη μέγιστη ταχύτητα, μέχρις ότου το μίγμα να είναι στερεό.
3 Απλώστε το μίγμα με ένα κουτάλι μέσα στο ταψί (εναλλακτικά χρησιμοποιείτε μια σακούλα για διακόσμηση με στόμιο διαμέτρου 2.5 εκατοστών και σχήματος αστεριού.)
4 Ψήνετε στους 110°C/225°F στο 1/4 για φούρνους υγραερίου για 4 - 5 ώρες περίπου, μέχρις ότου να γίνουν σκληρές και τραγανές. Εάν αρχίσουν να μαυρίζουν, αφήστε την πόρτα του φούρνου ελαφρώς ανοιχτή.
• Φυλάξτε τις μαρέγκες σε κάποιο αεροστεγές δοχείο.

ζύμη σφολιάτας

- υλικά • 450 g αλεύρι, κοσκινισμένο μαζί με το αλάτι
• 5 χιλιοστόλιτρα αλάτι
• 225 g λίπος (μίγμα από λαρδί και μαργαρίνη κατευθείαν από το ψυγείο)
• Περίπου 80 χιλιοστόλιτρα (4 κουταλάκια τσαγιού) νερό
- χρήσιμη συμβουλή • Μην αναμίξετε τα υλικά υπερβολικά
- 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 αναμινύετε πριν αποκτήσει λιπαρή όψη.
3 Προσθέτετε το νερό και αναμινύετε 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.

σούπα με καρότα και κόλιαντρο

- υλικά • 25 g βούτυρο
• 1 τεμαχισμένο κρεμμύδι
• 1 κοπανισμένη σκελίδα σκόρδο
• 480 g καρότο κομμένο σε κύβους του 1,5εκ για κύπελλο των 1,2 λίτρων
• 600 g καρότο κομμένο σε κύβους του 1,5εκ για κύπελλο του 1,5 λίτρου
• κρύο ζωμό κοτόπουλο
• 10-15 ml (2-3 κουταλάκια του γλυκού) αλεσμένο κόλιαντρο
• αλάτι και πιπέρι
- μέθοδος 1 Λιώστε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τηγανίστε μέχρι να μαλακώσουν.
2 Τοποθετήστε το καρότο στο μπλέντερ, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέστε ζωμό αρκετό ώστε να φτάνει μέχρι τη μέγιστη ένδειξη 1.2 ή 1.5 επάνω στο κύπελλο. Προσαρμόστε το καπάκι και το κάλυμμα μεζούρα.
3 Αναμίξτε στη μέγιστη ταχύτητα για 5 δευτερόλεπτα για σούπα με χοντροκομμένα υλικά ή για περισσότερη ώρα για σούπα με λεπτότερη υφή.
4 Μεταφέρετε το μίγμα σε κατσαρόλα, προσθέστε το κόλιαντρο και μπαχαρικά και βράστε τη σούπα σε χαμηλή φωτιά για 30 έως 35 λεπτά ή όσο χρειάζεται μέχρι να μαγειρευτεί.
5 Ελέγξτε εάν χρειάζονται και άλλα μπαχαρικά και προσθέστε κι άλλο ζωμό εάν είναι απαραίτητο.

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 vzdialenosti 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“ na strane 180.
- Robot nikdy nespúšťajte s hlavou v zdvihnutej 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 uvedené na strane 176.
- Pri použití príslušenstva si prečítajte bezpečnostné pokyny, ktoré sa ho týkajú.
- Prístroj je ťažký, pri jeho dvíhaní buďte 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 málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhu 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 spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilitate 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“ na strane 180.

spoznajete svoj kuchynský robot Kenwood

spoznajete svoj kuchynský robot Kenwood

výstupy pre príslušenstvo ❶ výstup pre vysokú rýchlosť

❷ výstup pre nízku rýchlosť

❸ zásuvka na nástroj

multifunkčný robot ❹ hlava robota

❺ uzáver vypúšťacieho otvoru

❻ nádoba

❼ podložka na uloženie nádoby

❽ páčka na zdvihnutie hlavy robota

❾ vypínač zap/vyp a prepínač rýchlostí

❿ pohonná jednotka

⓫ metlička v tvare K

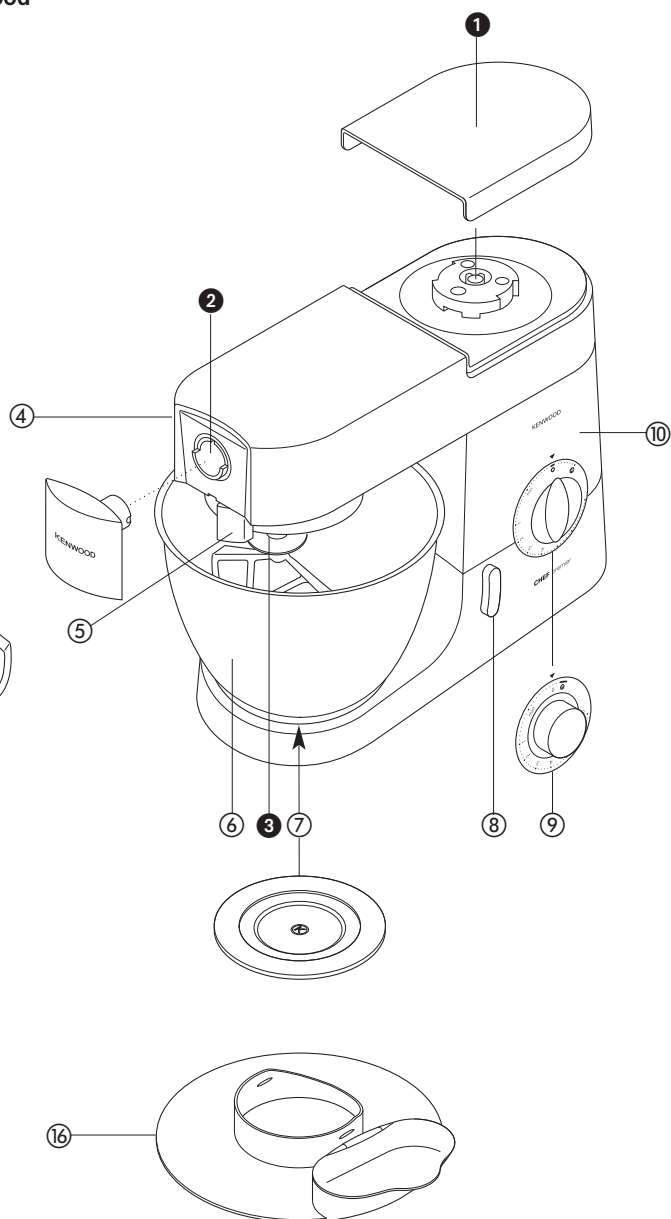
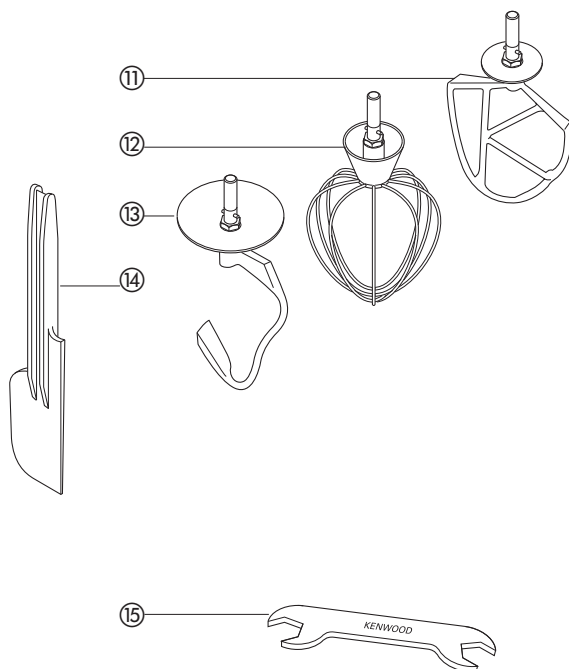
⓬ šľahač

⓭ hák na prípravu cesta

⓮ stierka

⓯ maticový kľúč

⓰ 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 zákuskov a zemiakovej kaše.
 - šľahač • Na vajcia, prípravu krémov, liateho cesta, kysnutého cesta bez tuku, snehových pusiniiek, 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 **K** 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 proti smeru hodinových ručičiek a sklopte hlavu robota, kým sa nezaistí.
- Zariadenie zapnete otočením prepínača rýchlostí na požadovanú hodnotu.
 - Ak chcete použiť krátke impulzy, prepnete zariadenie na funkciu impulzov **P**.
- Vypnite a odpojte zo siete.
- 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	910 g
cesto na chlieb	hmotnosť múky	1,36 kg	1,5 kg
(ťažké kysnuté)	celková hmotnosť	2,18 kg	2,4 kg
ľahké kysnuté cesto	hmotnosť múky	1,3 kg	2,6 kg
(obohatené o maslo a vajcia)	celková hmotnosť	2,5 kg	5 kg
zmes na ovocný koláč	celková hmotnosť	2,72 kg	4,55 kg
(metóda s tukom a cukrom)		(zmes s 9 vajíčkami)	(zmes s 15 vajíčkami)
vaječné bielka	počet	12	16
	hmotnosť	(455 g)	(605 g)

* Veľkosť použitých vajíec = stredná (hmotnosť 53 až 63 g).

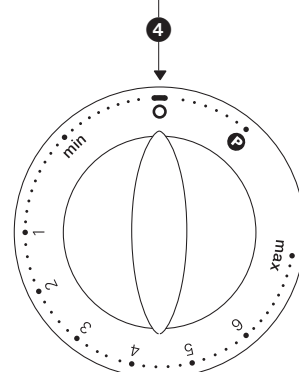
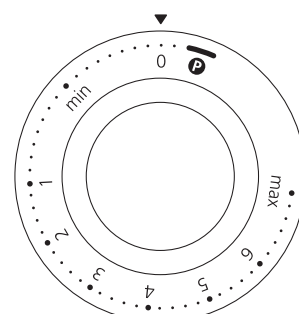
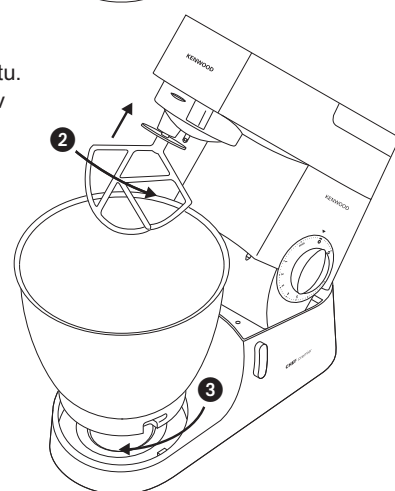
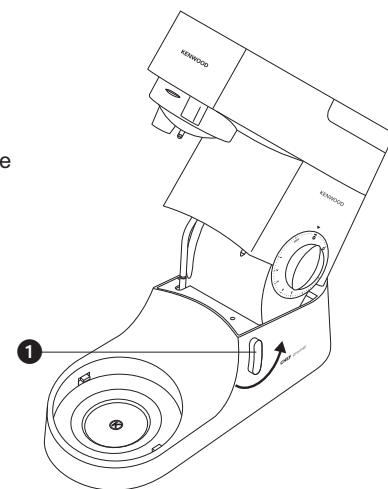
prepínač rýchlostí **4**

- metlička v tvare K • **tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.
- šľahač • **šľahanie vajíec 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.

Postup pri čistení nájdete na strane 180.



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:

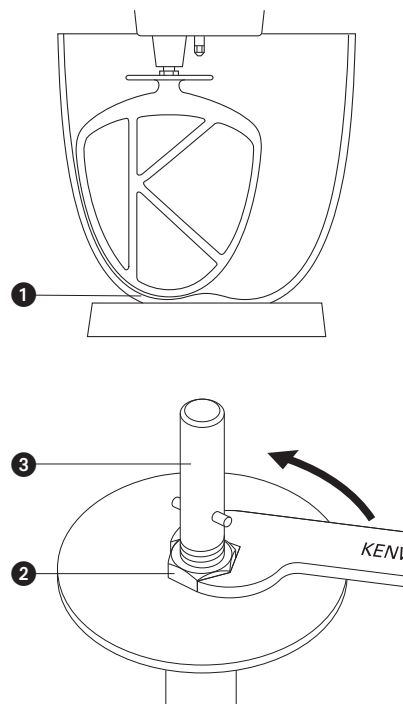
- 1 Odpojte zariadenie zo siete.
- 2 Zdvihnite hlavu robota a vložte šľahač alebo metličku.
- 3 Sklopte hlavu robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite hlavu robota a vyberte nástroj. Najlepšie je, ak sa šľahač a metlička v tvare K **takmer** dotýkajú dna nádoby ①.
- 4 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 zdvihnúť ďalej od dna nádoby, otočte hriadeľom v smere hodinových ručičiek.
- 5 Znova utiahnite maticu.
- 6 Zložte 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 by byť potrebné žiadne nastavovanie.

problém

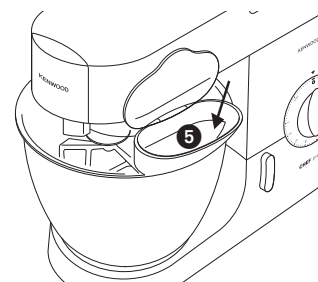
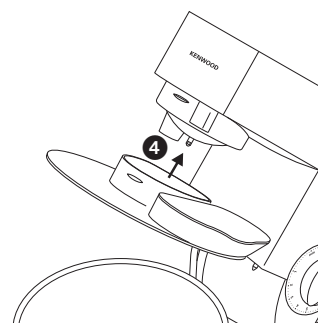
- Robot počas činnosti zastavuje.

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 ingrediencií, 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 Dvihnite 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 ingrediencie môžu pridávať priamo do nádoby cez výklopnú časť krytu proti vyšplechnutiu ⑤.
 - Pri výmene nástrojov nemusíte skladať kryt proti vyšplechnutiu.
 - Ak chcete zložiť ochranný kryt proti vyšplechnutiu, dvihnite hlavu robota a kryt vytiahnite.

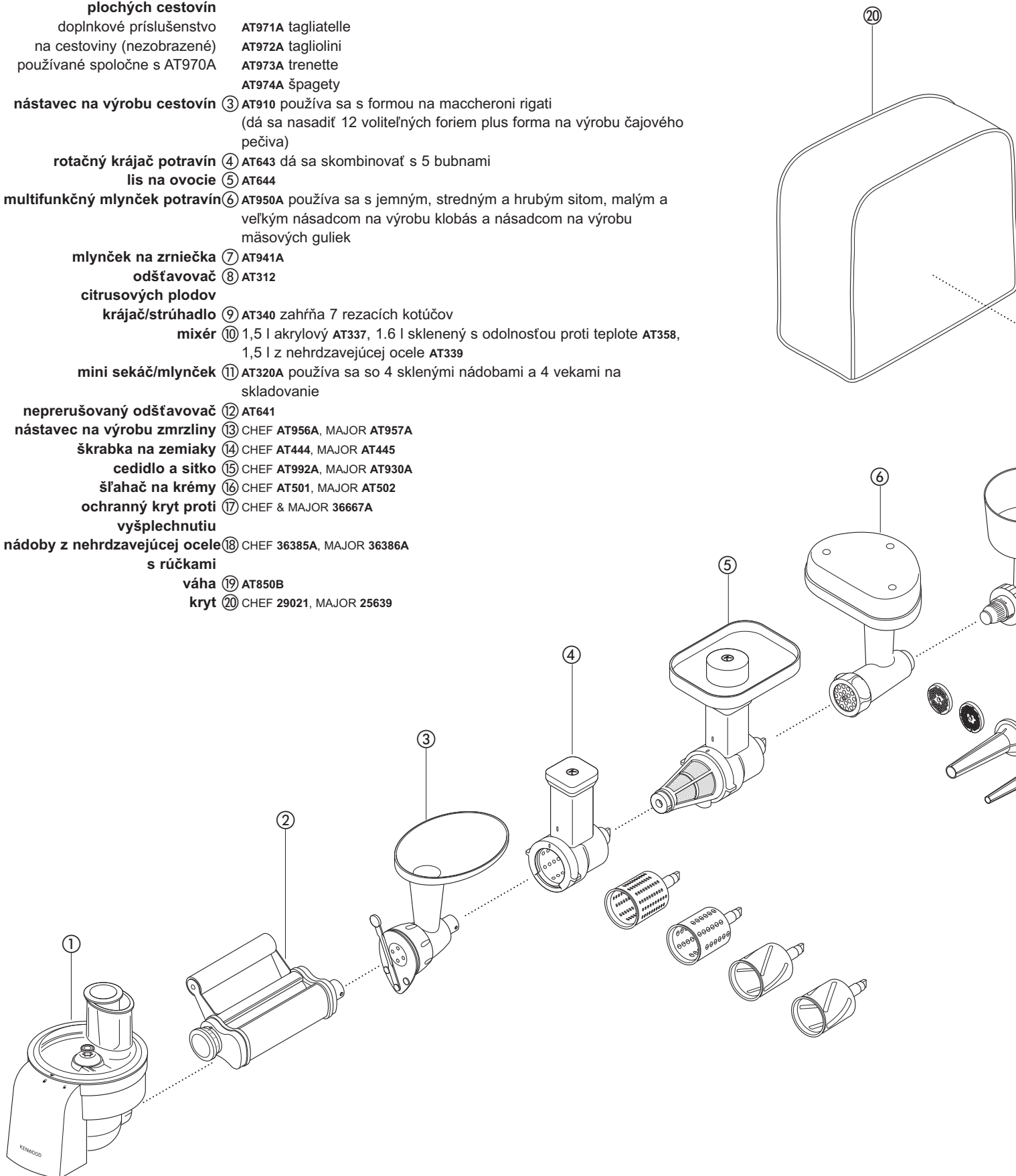


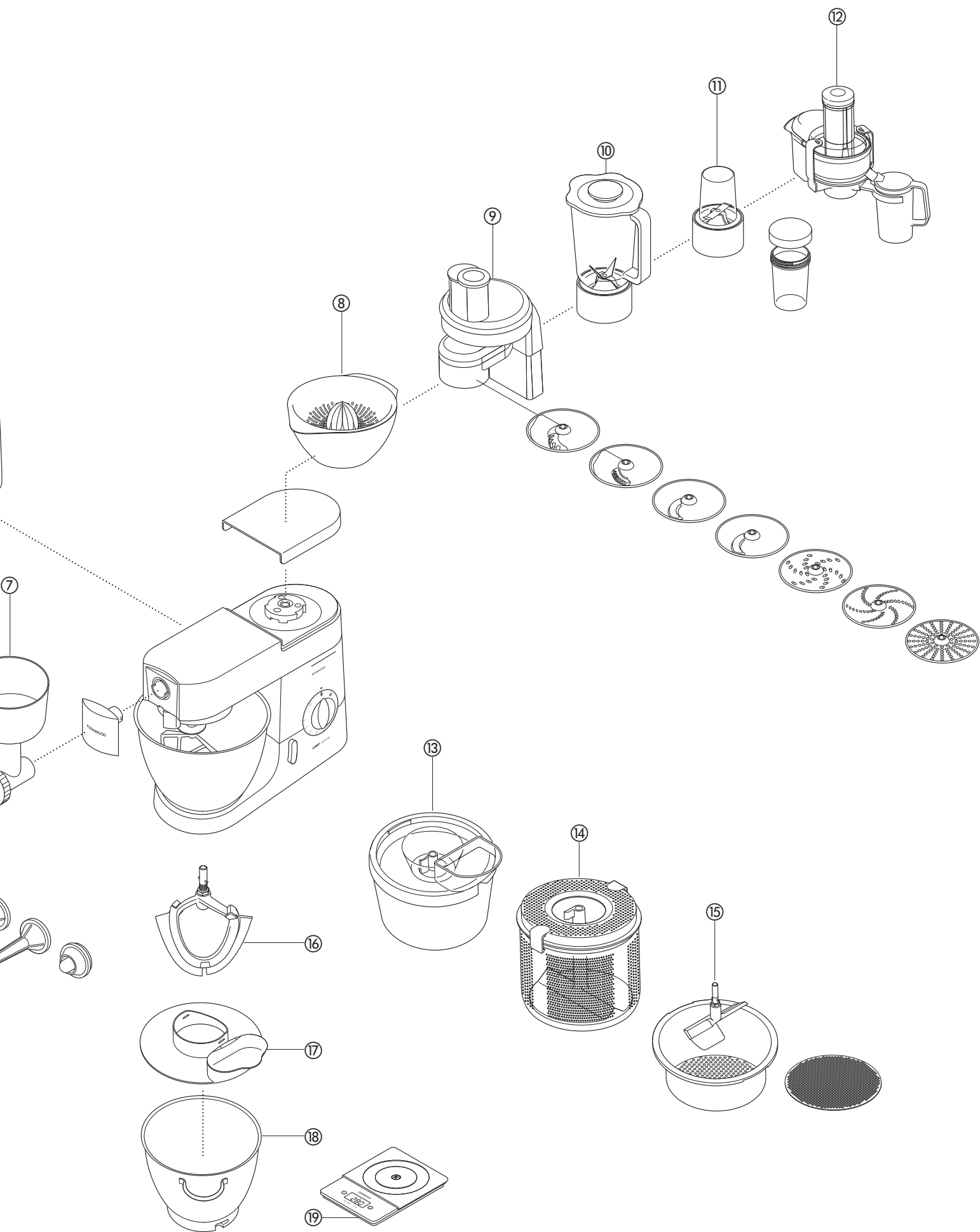
dostupné príslušenstvo

Ak si chcete kúpiť príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou vášho balenia, kontaktujte servis spoločnosti KENWOOD.

príslušenstvo kód príslušenstva

- doplnok na krájanie na kocky** ① MGX400
nástavec na výrobu plochých cestovín ② AT970A
 doplnkové príslušenstvo na cestoviny (nezobrazené) používané spoločne s AT970A
 AT971A tagliatelle
 AT972A tagliolini
 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 lis na ovocie** ④ AT643 dá sa skombinovať s 5 bubnami 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 guľiek
- mlynček na zrníčka odšťavovač** ⑦ AT941A ⑧ AT312
 citrusových plodov
- krájač/strúhadlo** ⑨ AT340 zahŕňa 7 rezacích kotúčov
- mixér** ⑩ 1,5 l akrylový AT337, 1,6 l sklenený s odolnosťou proti teplote AT358, 1,5 l z nehrdzavejúcej ocele AT339
- mini sekáč/mlynček** ⑪ AT320A používa sa so 4 sklenými nádobami a 4 vekami na skladovanie
- neprerušovaný odšťavovač** ⑫ AT641
- nástavec na výrobu zmrzliny** ⑬ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
- škrabka na zemiaky** ⑭ CHEF AT444, MAJOR AT445
- cedidlo a sítko** ⑮ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- šľahač na krémy** ⑯ CHEF AT501, MAJOR AT502
- ochranný kryt proti výšplechnutiu** ⑰ CHEF & MAJOR 36667A
- nádoby z nehrdzavejúcej ocele s rúčkami** ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A
- váha** ⑲ AT850B
kryt ⑳ CHEF 29021, MAJOR 25639





čistenie a servis

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Na **výstupe 2** sa môže pri prvom použití objaviť trochu mazu. Tento jav je bežný – maz stačí zotrieť.

pohonná jednotka, kryty výstupov • Poutierajte vlhkou handričkou a vysušte.

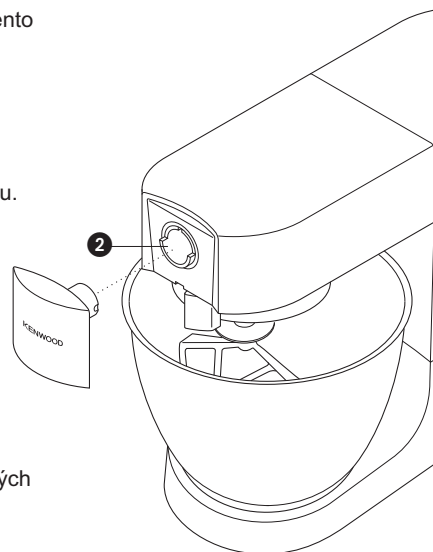
- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani neponárajte do vody.

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.
- Vyrobené v Číne.



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 dilerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme 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 pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

recepty

Pozri dôležité upozornenia na postup pri príprave chleba na strane 176.

biely chlieb mäkké cesto kontinentálneho typu

- ingrediencie
- 2,6 kg obvyčajnej bielej múky
 - 1,3 litra mlieka
 - 300 g cukru
 - 450 g margarínu
 - 100 g čerstvého droždia alebo 50 g sušeného droždia
 - 6 vajíčok, rozšľahaných
 - 5 štipiek soli
- Toto množstvo platí pre rad KMM7XX.
- Pri rade KMC5XX znížte množstvo na polovicu a pridajte naraz všetku múku
- 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 nespění.
čerstvé droždie: rozdrobte ho do múky a pridajte cukor.
iné typy droždia: postupujte podľa pokynov výrobcu.
 - 3 Nalejte mlieko do misy. Pridajte rozšľahané vajíčka a 2 kg múky.
 - 4 Miešajte pri minimálnej rýchlosti 1 minútu, potom pri rýchlosti č.1 ďalšiu minútu. Zoškrabte dolu.
 - 5 Pridajte zvyšnú múku a miešajte pri minimálnej rýchlosti 1 minútu, potom pri rýchlosti č.1 ďalšie 2 - 3 minúty, až kým nie je hladké a rovnomerne zmiešané.
 - 6 Naplňte 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 bochnikoch* alebo 15 minút *pri rožkoch*.
 - 8 Keď je hotový, chlieb by mal znieť pri poklepaní duto.
 - Vystačí asi na 10 bochnikov.

jahodovo-marhuľová torta

- ingrediencie: piškótové cesto
- 3 vajcia
 - 75 g krupicového cukru
 - 75 g hladkej múky
- plnka a ozdobenie
- 150 ml smotany na šľahanie
 - cukor podľa chuti
 - 225 g jahôd
 - 225 g marhúľ
- postup
- 1 Marhule rozpolte a odstráňte kôstky. Mierne povarte v troške vody, kým nezmäknú a podľa chuti pridajte cukor.
 - 2 Jahody umyte a rozpolte.
 - 3 Piškótové cesto pripravíte tak, že vyšľaháte vajcia s cukrom na maximálnej rýchlosti, kým zmes celkom nezbledne a nezhustne.
 - 4 Vyberte nádobu aj šľahač. Ručne pomocou veľkej kovovej lyžice primiešajte múku – postupujte opatrne, aby piškótové cesto zostalo ľahké.
 - 5 Zmes vložte do dvoch vymastených a papierom vyložených nádob na pečenie s veľkosťou 18 cm.
 - 6 Pečte pri teplote 180 °C/plynový stupeň 4 asi 20 minút, kým sa koláč pri ľahkom dotyku nedokáže vrátiť do pôvodného stavu.
 - 7 Potom ho vyklopte na drôtený rošt.
 - 8 Šľahačkovú smotanu vyšľahajte pri maximálnej rýchlosti, kým nestuhne. Podľa chuti pridajte cukor.
 - 9 Nahrubo nakrájajte marhule a tretinu jahôd. Primiešajte ich do polovice šľahačky.
 - 10 Rozotrite ju na jedno piškótové cesto a potom naň položte druhý piškót.
 - 11 Zvyšok šľahačky rozotrite navrch a tortu ozdobte zvyšnými jahodami.

recepty pokračovanie

snehové pusinky

- ingrediencie
- 4 vaječné bielka
 - 250 g preosiateho práškového cukru
- postup
- 1 Plech na pečenie vysteľte nelepivým papierom na pečenie.
 - 2 Vaječné bielka s cukrom nechajte vyšľahať na maximálnej rýchlosti asi 10 minút, kým zmes nestuhne.
 - 3 Lyžicou nakladajte zmes na plech (alebo použite vrečko s trubičkou s hviezdovitým násadcom s rozmerom 2,5 cm).
 - 4 Pečte pri teplote 110 °C/plynový stupeň 1/4 približne 4 – 5 minút, kým nebudú tvrdé a chrumkavé. Ak začnú hnednúť, nechajte dvere na rúre mierne pootvorené.
- Pusinky skladujte v nepriedušnej plechovej škatuli.

krehké pečivo

- ingrediencie
- 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 rýchlosti 1, kým sa zmes nezačne podobať na strúhanku. Miešanie zastavte skôr než bude zmes mazľavá.
 - 3 Pridajte vodu a miešajte na minimálnej rýchlosti. Hneď ako sa voda zapracuje do zmesi, zastavte miešanie.
 - 4 Pečte pri teplote približne 200 °C/plynový stupeň 6, v závislosti od plnky.

mrkvovo-koriandrová polievka

- ingrediencie
- 25 g masla
 - 1 nasekaná cibuľa
 - 1 strúčik roztláčeného cesnaku
 - 480 g mrkvy nakrájanej na kocky s veľkosťou 1,5 cm do nádoby s objemom 1,2 l
 - 600 g mrkvy nakrájanej na kocky s veľkosťou 1,5 cm do nádoby s objemom 1,5 l
 - studený slepačí bujón
 - 10 – 15 ml (2 – 3 čaj. lyž.) mletého koriandra
 - soľ a čierne korenie
- postup
- 1 Roztopte maslo na panvici, pridajte cibuľu a cesnak a opečte domäkka.
 - 2 Vložte mrkvu do mixéra, pridajte cibuľu a cesnak. Pridajte dostatok bujónu, aby ste nádobu naplnili po značku maximálneho množstva 1,2 alebo 1,5 podľa príslušnej nádoby. Zložte veko a plniacu zátku.
 - 3 Mixujte 5 sekúnd na maximálnej rýchlosti, ak chcete polievku s hrubšími ingredienciami alebo dlhšie, ak chcete jemnejšiu polievku.
 - 4 Zmes preložte do hrnca, pridajte koriander a korenie a varte ju na miernom ohni 30 až 35 minút alebo kým nebude polievka uvarená.
 - 5 Podľa potreby dochuťte a ak je to potrebné, pridajte viac tekutiny.

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 наближайте 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 «Технічне обслуговування», стор. 190.
- Не вмикайте міксер, якщо головка міксера знаходиться у піднятому положенні.
- Не допускайте звисання шнура у місцях, де до нього може дотягнутися дитина.
- Не допускайте попадання вологи 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 на стор. 186.
- 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 підняти прилад, переконайтеся, що головку міксера зафіксовано, 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. Вищеназваним 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 гратися 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

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «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», стор. 190.

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

отвори для кріплення насадок ① високошвидкісний привід

② низькошвидкісний привід

③ гніздо для встановлення насадок

міксер ④ головка міксера

⑤ фіксатор для насадок

⑥ чаша

⑦ підставка для чаші з фіксатором

⑧ важіль підйому головки міксера

⑨ перемикач on/off (увімкнути/вимкнути)

і регулятор швидкості

⑩ блок електродвигуна

⑪ K-подібна збивалка

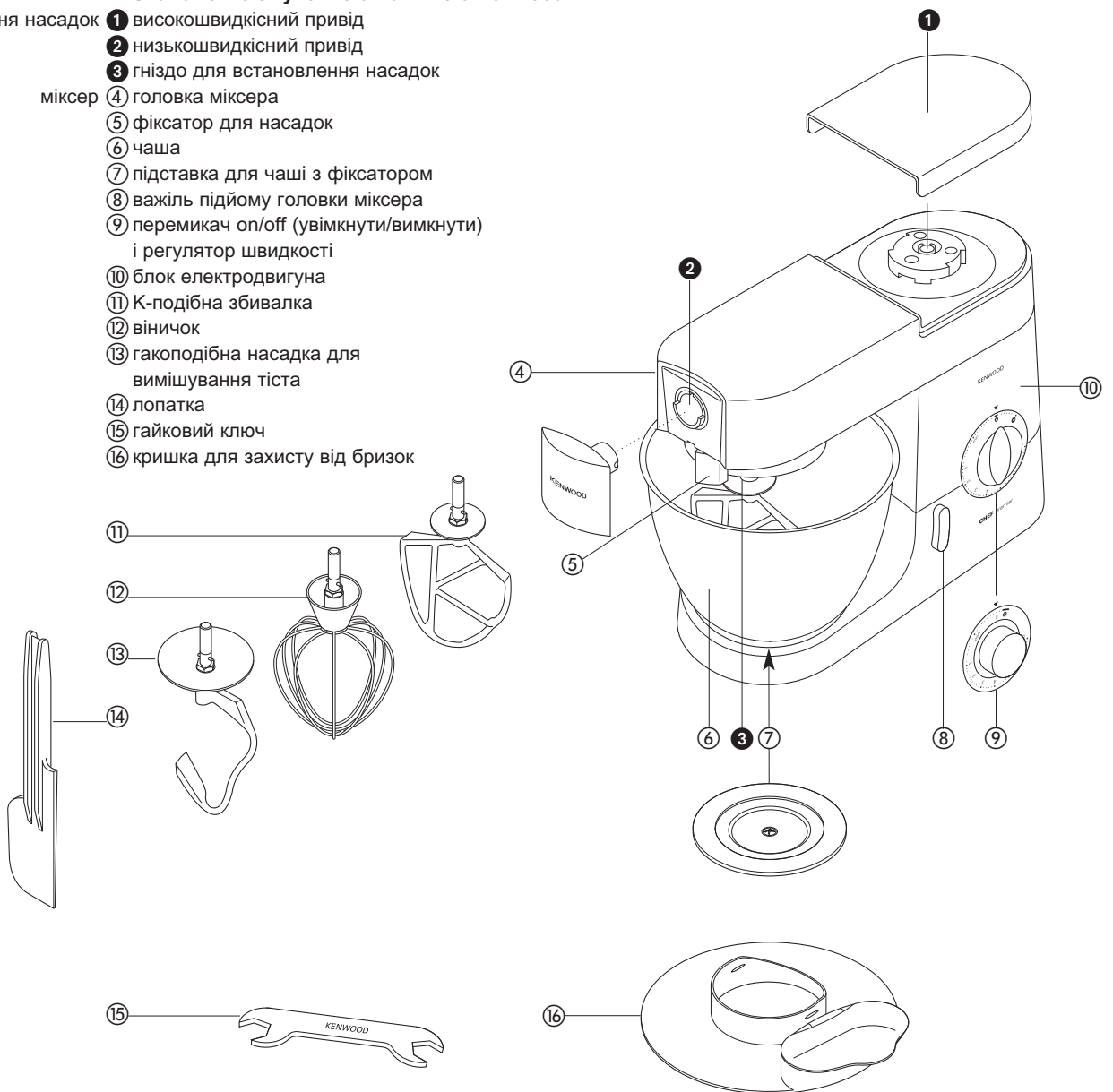
⑫ віничок

⑬ гакоподібна насадка для вимішування тіста

⑭ лопатка

⑮ гайковий ключ

⑯ кришка для захисту від бризок



міксер

К-подібна збивалка

віничок

гакоподібна насадка для вимішування тіста

насадки для вимішування та їх призначення

- Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазури, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.
- 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.
- Призначена для вимішування дріжджового тіста.

Як користуватися міксером

- 1 Поверніть важіль підйому головки міксера за годинниковою стрілкою ❶ та підніміть головку міксера до її фіксації у верхньому положенні. Переконайтеся, що підставку для чаші з фіксатором було встановлено правильно - позначка ❸ на лицьовому боці.
- 2 Встановіть вал насадки у відповідний отвір до упору ❷, а потім поверніть для фіксації.
- 3 Установіть чашу на підставку, натисніть та поверніть за годинниковою стрілкою ❸.
- 4 Трошки підніміть головку міксера, а потім поверніть важіль підйому головки міксера проти годинникової стрілки й опустіть головку міксера 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

Корисні поради

- Час від часу вимикайте міксер та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші за допомогою лопатки.
- Для збивання краще використовувати яйця кімнатної температури.
- Перш ніж збивати яєчні білки, переконайтеся, що на віничку та всередині чаші не має залишків жиру та яєчного жовтка.
- Для приготування здобного тіста використовуйте холодні інгредієнти, якщо у рецептах не зазначено інакше.

Важливі поради стосовно випікання хліба

- Ніколи не перевищуйте максимальних показників, зазначених нижче, адже це може призвести 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
Пісьове 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 Вага	12 (455 г)	16 (605 г)

* При розрахунку кількості продукту припускається, що використовуються

Регулятор швидкості ❹

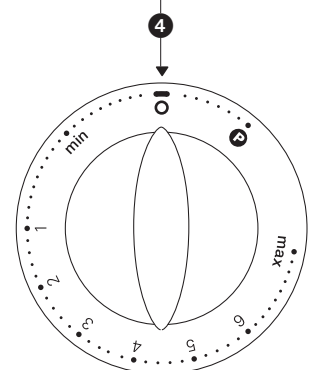
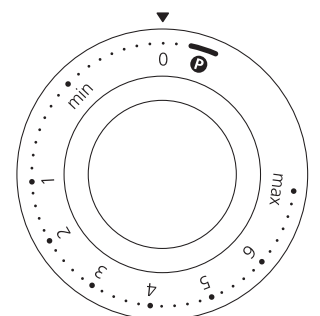
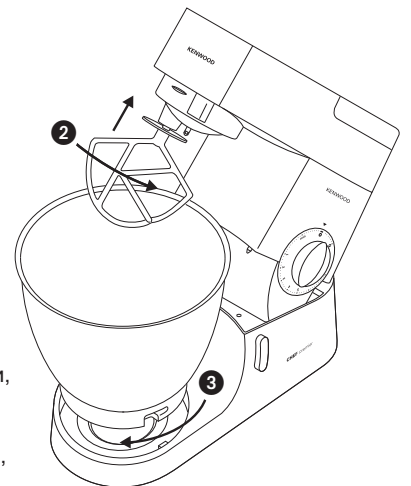
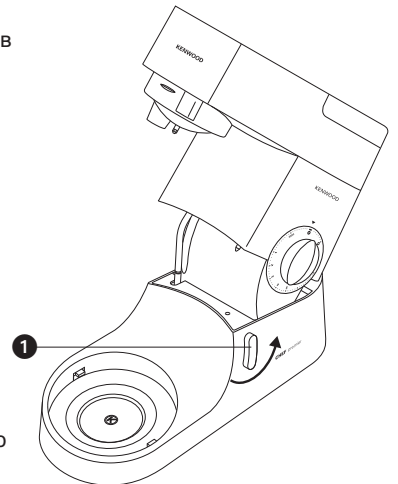
К-подібна збивалка

- **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
- **готування 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

гакоподібна насадка для вимішування тіста

- Починайте з 'min' (мінімальної швидкості) і поступово збільшуйте до 1.
- увага**
Під час використання інших отворів у чаші не можуть знаходитись інструменти.
рекомендації стосовно **чищення** дивіться на стор. 190



Пошук та усунення несправностей

проблема

- Віничок чи К-подібна збивалка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.
- Вінічок чи К-подібна збивалка повинні **майже** торкатися дна чаші **1**.

- Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- Підніміть головку міксера та встановіть віничок чи збивалку.
- Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку. В ідеальному випадку вінічок чи К-подібна збивалка повинні **майже** торкатися дна чаші **1**.
- За допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту, відкрутіть гайку **2** так, щоби можна було виконати регулювання валу **3**. Щоб опустити насадку нижче до дна чаші, поверніть вал проти годинникової стрілки. Щоби підняти насадку вище, поверніть вал за годинниковою стрілкою.
- Закрутіть гайку.
- Установіть насадку та опустіть головку міксера. (Перевірте її положення (дивіться вище зазначені пункти).
- Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.

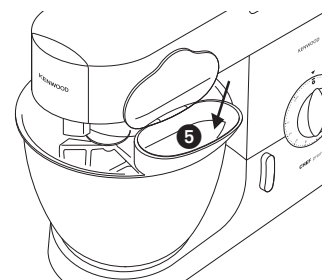
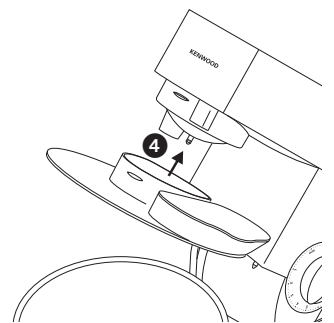
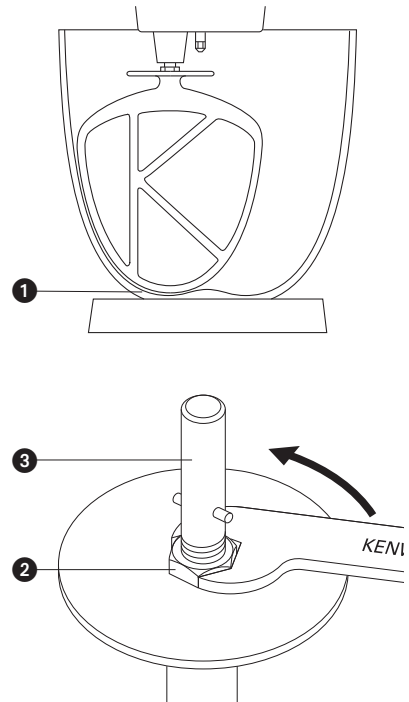
гакоподібна насадка для вимішування тіста – насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.

проблема

- Міксер зупиняється під час роботи.
- 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

- Підніміть головку міксера до упору.
- Установіть чашу на підставку.
- Насувайте кришку для захисту від бризок на нижню частину головки міксера **4**, доки вона не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
- Установіть потрібну насадку.
- Опустіть головку міксера.
- Під час вимішування можна додавати інгредієнти до чаші крізь шарнірну секцію пристрою для захисту від бризок, що висить на петлях **5**.
- Якщо вам потрібно змінити насадку, кришку для захисту від бризок знімати не треба.
- Щоби зняти кришку для захисту від бризок, підніміть головку міксера та зсуньте її убік.

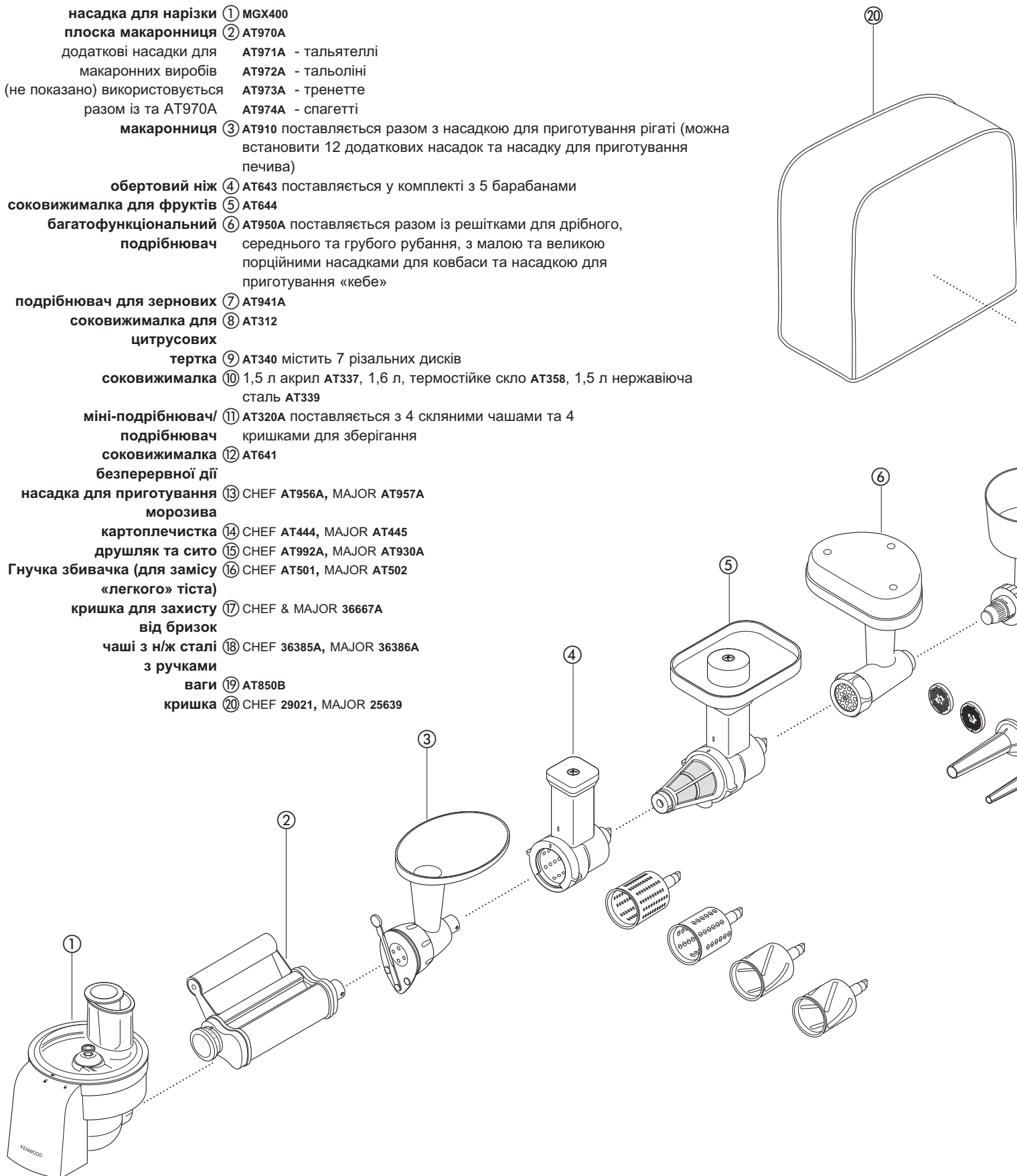


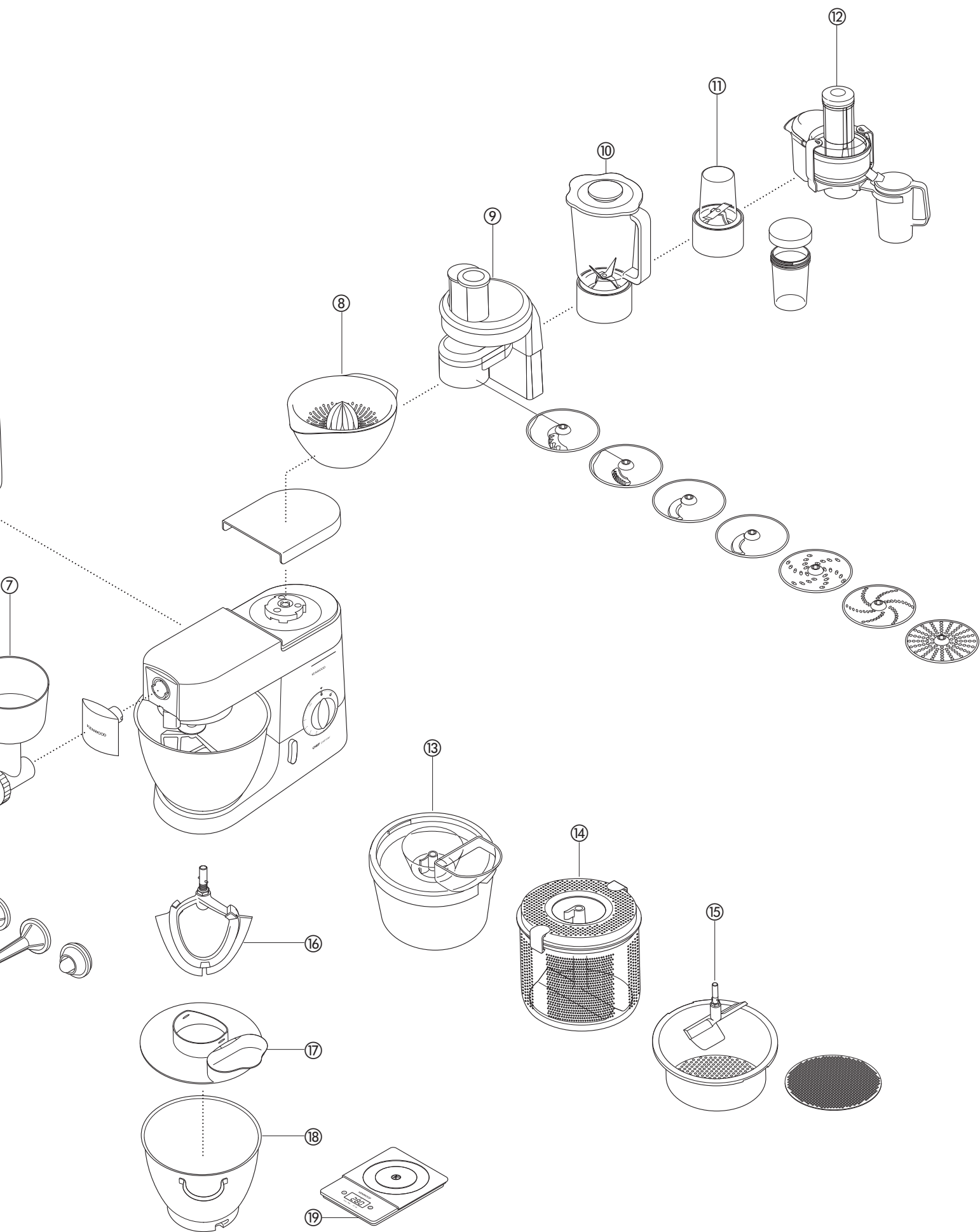
Насадки для кухонної машини

З приводу придбання насадки, що не входить до комплекту вашого приладу, звертайтеся у сервісний центр KENWOOD

Насадка Код насадки

- насадка для нарізки** ① MGX400
плоска макаронниця ② AT970A
 додаткові насадки для макаронних виробів (не показано) використовується разом із та AT970A
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»
подрібнювач для зернових ⑦ AT941A
соковижималка для цитрусових ⑧ AT312
тертка ⑨ AT340 містить 7 різальних дисків
соковижималка ⑩ 1,5 л акрил AT337, 1,6 л, термостійке скло AT358, 1,5 л нержавіюча сталь AT339
міні-подрібнювач/подрібнювач соковижималка ⑪ AT320A поставляється з 4 скляними чашами та 4 кришками для зберігання
соковижималка безперервної дії ⑫ AT641
насадка для приготування морозива ⑬ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
картоплечистка ⑭ CHEF AT444, MAJOR AT445
друшляк та сито ⑮ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
Гнучка збивачка (для замісу «легкого» тіста) ⑯ CHEF AT501, MAJOR AT502
кришка для захисту від бризок ⑰ CHEF & MAJOR 36667A
чаші з н/ж сталі з ручками ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A
ваги ⑲ AT850B
кришка ⑳ 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 2** 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

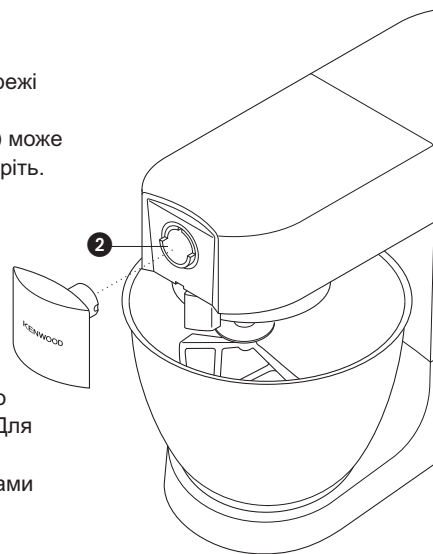
- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- Ніколи не використовуйте дрітчану щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками плити, електропечами, мікрохвильовими печами).

Насадки

- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.

Кришка для захисту від брызг

- Помийте руками, а потім ретельно просушіть.



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 приводу:

- 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 ІЗ ДИРЕКТИВОЮ 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 навколишнього 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 на стор. 186

Білий хліб рідке тісто континентального типу

- | | |
|--|---|
| інгредієнти | ● 2,6 кг (5 фунтів 12 унцій) звичайного борошна |
| Показники для KMM7XX series. | ● 1,3 л (2¼ пінти) молока |
| Для моделі KMC5XX зменшить кількість навіп та додавайте одразу всю необхідну кількість борошна | ● 300 г (10 унцій) цукру |
| Приготування | ● 450 г (1 фунт) маргарину |
| | ● 100 г (4 унції) свіжих дріжджів або 50 г (2 унції) сухих дріжджів |
| | ● 6 яєць, збити |
| | ● 5 щіпок солі |
- 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 чаші.
 - 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 змащених жиром форм для випікання на 450 г (1 фунт) до половини, або сформуєте булочки. Після цього накрийте їх кухонним рушником та поставте у тепле місце, щоб об'єм тіста збільшився вдвічі.
 - 7 Випікайте при температурі 200°C/400°F/положення 6 регулятора 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.

Торт з полуницею та абрикосами

- | | |
|------------------------|--|
| Інгредієнти: тісто | ● 3 яйця |
| Наповнювач та прикраса | ● 75 г (3 унції) цукрової пудри |
| | ● 75 г (3 унції) звичайного борошна |
| | ● 150 мл (1/4 пінти) подвійних вершків |
| | ● цукор за смаком |
| | ● 225 г (8 унцій) полуниці |
| | ● 225 г (8 унцій) абрикосів |
- 1 Розділіть абрикоси навпіл та видаліть кісточки. Готуйте на слабкому вогні з невеликою кількістю води, додаючи цукор за смаком, доки ягоди не стануть м'якими.
 - 2 Помийте та розділіть навпіл полуниці.
 - 3 Для приготування тіста збийте яйця та цукор на максимальній швидкості до отримання густої,
 - 4 Зніміть чашу та віничок. Додайте борошна та ретельно перемішайте вручну за допомогою великої металевої лопатки. Будьте обережні – надлишок борошна зробить опару занадто густою.
 - 5 Покладіть суміш у дві 18 см (7") змащені жиром форми для випікання.
 - 6 Випікайте при 180°C/350°F/положення 4 регулятора духовки протягом приблизно 20 хвилин, доки тісто не стане пружним.
 - 7 Викладіть тісто на ґратчасту підставку.
 - 8 Збийте вершки на максимальній швидкості до отримання густої піни. Додайте цукор за смаком
 - 9 Крупно поріжте абрикоси та третину полуниці. Додайте фрукти до половини готового крему.
 - 10 Розподіліть крем на першому коржі, а потім покладіть зверху другий.
 - 11 Розподіліть залишки крему на верхній частині коржа та прикрасьте ягодами полуниці.

рецепти продовження

Меренги

- інгредієнти
- 4 яєчних білка
 - 250 г (9 унцій) цукрової пудри, просіяти
- Приготування
- 1 Постеліть на лист для випікання харчовий пергамент, що не прилипає.
 - 2 Збивайте яєчні білки та цукор на максимальній швидкості протягом приблизно 10 хвилин, доки не отримаєте стійку піну.
 - 3 Вкладіть ложкою суміш на лист для випікання (або використовуйте кулінарний мішечок розміром 2,5 см (1") із зіркоподібним носиком).
 - 4 Випікайте при 110°C/225°F/положення 1 4 регулятора духовки протягом 4 - 5 годин. Тістечка повинні затвердіти та стати хрусткими. Якщо з'явиться брунатний відтінок, відкрийте дверцята духовки.
 - Зберігайте тістечка у герметичній тарі.

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 (змішайте 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. Припиніть перемішування, як тільки тісто набуде "сального" вигляду.
 - 3 Додайте води та перемішайте на мінімальній швидкості. Зупиніть процес, як тільки тісто вбере воду.
 - 4 Випікайте при 200°C/400°F/положення 6 регулятора духовки, залежно від наповнювача.

Морквяний суп із коріандром

- інгредієнти
- 25 г (1 унція) масла
 - 1 цибуля, порізати
 - 1 зубчик часнику, подрібнити
 - 480 г (1 фунт 1 унція) моркви, порізати на кубики розміром 1,5 см для посудини об'ємом 1,2 л.
 - 600 г (1 фунт 6 унцій) моркви, порізати на кубики розміром 1,5 см для посудини об'ємом 1,5 л.
 - холодний курячий бульйон
 - 10-15 мл (2-3 чайних ложки) подрібненого коріандру
 - сіль та перець
- Приготування
- 1 Розтопіть масло на сковорідці, додайте цибулю та часник, та готуйте, доки інгредієнти не стануть м'якими.
 - 2 Покладіть моркву у блендер, додайте цибулю та часник. Додайте достатню кількість бульйону, але не перевищуйте позначки 1,2 або 1,5, зазначені на чаші. Закрийте кришку та установіть ковпачок заливального отвору.
 - 3 Перемішуйте на максимальній швидкості протягом 5 секунд для отримання супу із крупними шматочками або довше, якщо ви бажаєте скуштувати суп-пюре.
 - 4 Перелийте суміш у каструлю, додайте коріандр та різні приправи, а після цього готуйте протягом 30-35 хвилин або до готовності.
 - 5 Якщо необхідно додайте приправи або додаткової рідини за смаком.

متابعة وصفات التحضير

المرنغ

- المبيضات ٤ بياض ٢٥٠ جم (٩ أونصة) سكر تتليج، منخول
- تبطن الصينية بورق فرن لا التصاقي.
- ١ الطريقة يخفق بياض البيض والسكر على السرعة القصوى لحوالي ٠١ دقائق الى ان يصبح كتل قائمة
- ٢ ينقل المزيج بواسطة ملعقة الى صينية الفرن (او يستعمل كيس ذو انبوب مع فوهة نجمية قياس ٥.٢ سم (١ بوصة)
- ٣ تخبز على ١١٠ درجة مئوية/٥٢٢ ف/غاز علامة ٤ لحوالي ٤-٥ ساعات الى ان يصبح مكتنزا وهشا. اذا بدأت المواد تأخذ لون بني يترك باب الفرن مفتوحا قليلا.
- يخزن المرنغ بعلبة معدنية غير منفذة للهواء.

فطائر المعجنات

- لمواد ٤٥٠ جم (١ باوند) دقيق منخول مع الملح.
- ٥ مل (١ ملعقة شاي) ملح
- ٢٢٥ جم (٨ أونصة) سمن (يمزج السمن والمرجرين مباشرة من البراد).
- حوالي ٨٠ مل (٤ ملعقة طعام) ماء
- لا تفرط بالمزج
- ١ ملاحظة مفيدة ضع الدقيق في الوعاء. قطع السمن واضف الدقيق.
- ٢ الطريقة يمزج على السرعة ١ الى يصبح بهيئة مماثلة لكسر الخبز. اوقف قبل ان يصبح دهني القوام.
- ٣ اضف الماء وامزج على السرعة الدنيا. اوقف المزج حال دمج الماء.
- ٤ تخبز على حوالي ٢٠٠ درجة مئوية/٤٠٠ ف/غاز علامة ٦ اعتمادا على الحشو.

حساء الجزر والكزبرة

- المبيضات ٢٥ جم (١ أونصة) زبد
- ١ بصلة مفرومة
- ١ فص ثوم مسحوق
- ٤٨٠ جم (١ باوند و ١ أونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٢.١ لتر.
- ٦٠٠ جم (١ باوند و ٦ أونصة) جزر وقد قطع الى مكعبات قياس ٥.١ سم لوعاء ٥.١ لتر.
- مرق دجاج بارد
- ١٠-١٥ مل (٢-٣ ملعقة شاي) كزبرة مطحونة
- ملح وفلفل
- ١ الطريقة يذوب الزبد في قدر، يضاف البصل والثوم ويقل الى ان يصبح طريا.
- ٢ يوضع الجزر في جهاز التسييل، يضاف البصل والثوم. اضف مرقا يكفي للوصول الى علامة ٢.١ او ٥.١ لتر المعلقة على الوعاء. ركب الغطاء وسدادة المرشح.
- ٣ تخلط المواد على السرعة القصوى لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء خشن او لمدة اطول لجعل المواد اكثر نعومة.
- ٤ ينقل المزيج الى قدر، تضاف الكزبرة ومواد التتبيل ويغلى الحساء بلطف لمدة ٠.٣ الى ٥٣ دقيقة او حتى ينضج.
- ٥ تعدل مواد التتبيل حسب اللزوم ويضاف سائل اضافي اذا تطلب الامر.

وصفات التحضير

راجعى النقاط الهامة لتحضير الخبز صفحة. ١٩٥.

المواد

ان هذه الكميات هي للسلسلة
KMM7XX، بالنسبة الى السلسلة
KMC5XX استعمل نصف الكميات
واضف الدقيق دفعة واحدة.

- ٢.٦ كجم (٥ باوند و ٢١ اونصة) دقيق عادي
- ١.٣ لتر (٥٢.٢ باينت) حليب
- ٣٠٠ جم (٠.١ اونصة) سكر
- ٤٥٠ جم (١ باوند) مرجرين
- ١٠٠ جم (٤ اونصة) خميرة طازجة او ٥٠ جم (٢ اونصة) خميرة جافة
- ٦ بيضات مخفوقة
- ٥ قبيصات ملح
- الطريقة ١ بذوب المرجرين في الحليب وتجعل درجة حرارته ٣٤م (١١٠ف)
- ٢ الخميرة الجافة (من النوع الذي يحتاج الى اعادة تهيئة): صب الماء الدافئ في الوعاء. ثم اضع الخميرة والسكر ودعها ساكنة لحوالي ٠.١ دقائق الى ان تصبح ذات رغوة. **الخميرة الطازجة:** فتتها في الدقيق.
- انواع اخرى من الخميرة:** اتبع تعليمات المنتج.
- ٣ صب الحليب في الوعاء. اضع البيض المخفوق و ٢كجم (٤ باوند و ٦١ اونصة) من الدقيق.
- ٤ تمزج المواد على السرعة الدنيا لمدة ١ دقيقة. ثم على السرعة ١ لمدة ١٥ دقيقة. اقشط المواد للأسفل.
- ٥ اضع الدقيق المتبقي وامزج على السرعة الدنيا لمدة ١ دقيقة، ثم على السرعة ١ لمدة ٣-٢ دقيقة الى ان تصبح سلسلة ومتجانسة.
- ٦ املا الى المنتصف اوعية معدنية مزينة قياس ٤٥٠ جم (١ باوند) بالعجين، او شكل الععجين بهيئة اسطوانات ثم غط بمنشفة شاي واتركها في محل دافئ الى ان يتضاعف حجمها.
- ٧ تخبز على ٠.٢ درجة مئوية/٠.٤ ف/غاز علامة ٦ لمدة ٢٢-٥٢ دقيقة للارغفة و ١٥ دقيقة للأسطوانات.
- ٨ عندما يصبح الخبز جاهزا يجب ان يصدر منه صوت وكأنه مجوف عند ضربه.
- يكفي لعمل حوالي ١٠ ارغفة.

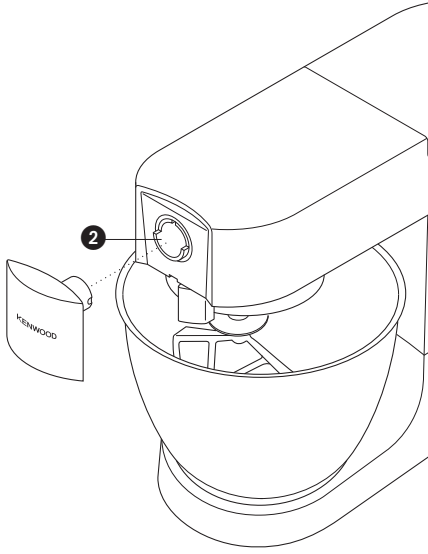
كاتو الفراولة والمشمش

- ٣ بيضات
- ٧٥ جم (٣ اونصة) سكر الكاستر
- ٧٥ جم (٣ اونصة) دقيق عادي
- ١٥٠ مل (٥٢.٠ باينت) كريم مزدوج
- ٢٢٥ جم (٨ اونصة) فراولة
- ٢٢٥ جم (٨ اونصة) مشمش
- الطريقة ١ يقطع المشمش الى انصاف وتزال البذور. يطبخ بلطف بقليل جدا من الماء، مع اضافة السكر حسب الذوق، الى ان يصبح طريا.
- ٢ تغسل الفراولة وتقع الى انصاف.
- ٣ لعمل الاسفنجية، يخفق البيض والسكر على السرعة القصوى الى ان تصبح فاتحة جدا وثخينة.
- ٤ ازل الوعاء والمخفقة. يدعك في الدقيق باليد باستعمال ملعقة معدنية كبيرة- ينفذ هذا بإنتباه للمحافظة على الاسفنجية خفيفة.
- ٥ يوضع المزيج في قالبين قياس ٨١ سم (٧ بوصة) ، مزييتين ومبطنتين.
- ٦ تخبز على ٠.٨١ درجة مئوية/٠.٥٣ ف/غاز علامة ٤ لحوالي ٠.٢ دقيقة الى ان يصبح الكيك بقوام يرتد معه عند لمسه برفق.
- ٧ ضعه على حامل سلكي.
- ٨ يخفق الكريم على السرعة القصوى الى ان يصبح قاسيا . يضاف السكر حسب الذوق.
- ٩ يقطع المشمش وتلت الفراولة. تدمج في نصف الكريم.
- ١٠ تفرش هذه المواد على احدى الاسفنجيتين، ثم توضع الاسفنجية الثانية فوق الاولى.
- ١١ يفرش الكريم المتبقي على الاعلى ويزين بالفراولة المتبقية.

التنظيف والخدمة

العناية والتنظيف

- أوقف دائماً تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.
- قد يظهر قليل من الشحم عند المخرج ② عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر عادي. فقط امسحيه.



- وحدة الطاقة، اغطية المنافذ
- مسح بقطعة من القماش رطبة، ثم التجفيف.
- يحذر استخدام مواد كاشطة أو غمر الجهاز في الماء.
- الغسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- يحذر استخدام فرشاة من السلك أو الصوف المعدني أو مواد التبييض عند تنظيف الوعاء المصنوع من الصلب عديم الصدأ. استخدم الخل لإزالة الطبقة الجيرية.
- أبعديه عن مصادر الحرارة (سطح الموقد، الأفران، المايكروويف).
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً أو غسيل في غسالة الأطباق.
- غسيل يدوي ثم التجفيف جيداً.
- مانع الرذاذ

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي 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 المترتبة على البيئة والصحة والناجمة 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، اتصلي بمركز صيانة KENWOOD القريب منك.

الملحقة رمز الملحقة

① ملحق تحضير المكعبات MGX400

② ملحق تحضير المكرونة المسطحة AT970A

AT971A ملحقات إضافية للمكرونة

AT972A ملحقات إضافية للمكرونة (غير موضحة) تستخدم مع AT970A

AT973A ترينيتي

AT974A سباجيتي

③ ملحق تحضير المكرونة AT910 يأتي مع قالب مكروني ريجاتي

(١٢ قالب اختياري وملحق تحضير بسكويت يمكن تركيبهم)

④ قطاعة الطعام الدوارة AT643 تأتي مع ٥ أسطوانات

⑤ عصارة الفواكه AT644

⑥ مفرمة المكونات متعددة الاستخدامات مزودة بفتحات فرم ناعم ومتوسط وخشن، فوهة النفاث الصغيرة والكبيرة وصانعة الكبة الشامية.

⑦ مطحنة الحبوب AT941A

⑧ العصارة AT312

⑨ ملحق التقطيع والبشر AT340 مزود بسبعة ٧ أسطح تقطيع

⑩ الخلاط ١,٥ لتر من الأكرليك AT337 ودورق زجاجي مقاوم للحرارة سعة ١,٦ لتر

AT358 و١,٥ لتر من الصلب عديم الصدأ AT339

⑪ القطاعة/المطحنة الصغيرة AT320A تأتي مع ٤ أوعية زجاجية و٤ أغشية للتخزين

⑫ العصارة المستمرة AT641

⑬ ماكينة صنع الأيس كريم AT956A CHEF, AT957A MAJOR

⑭ قشارة البطاطس AT445 MAJOR, AT444 CHEF

⑮ مصفاة ومنخل AT930A MAJOR, AT992A CHEF

⑯ مضرب المزج AT502 MAJOR, AT501 CHEF

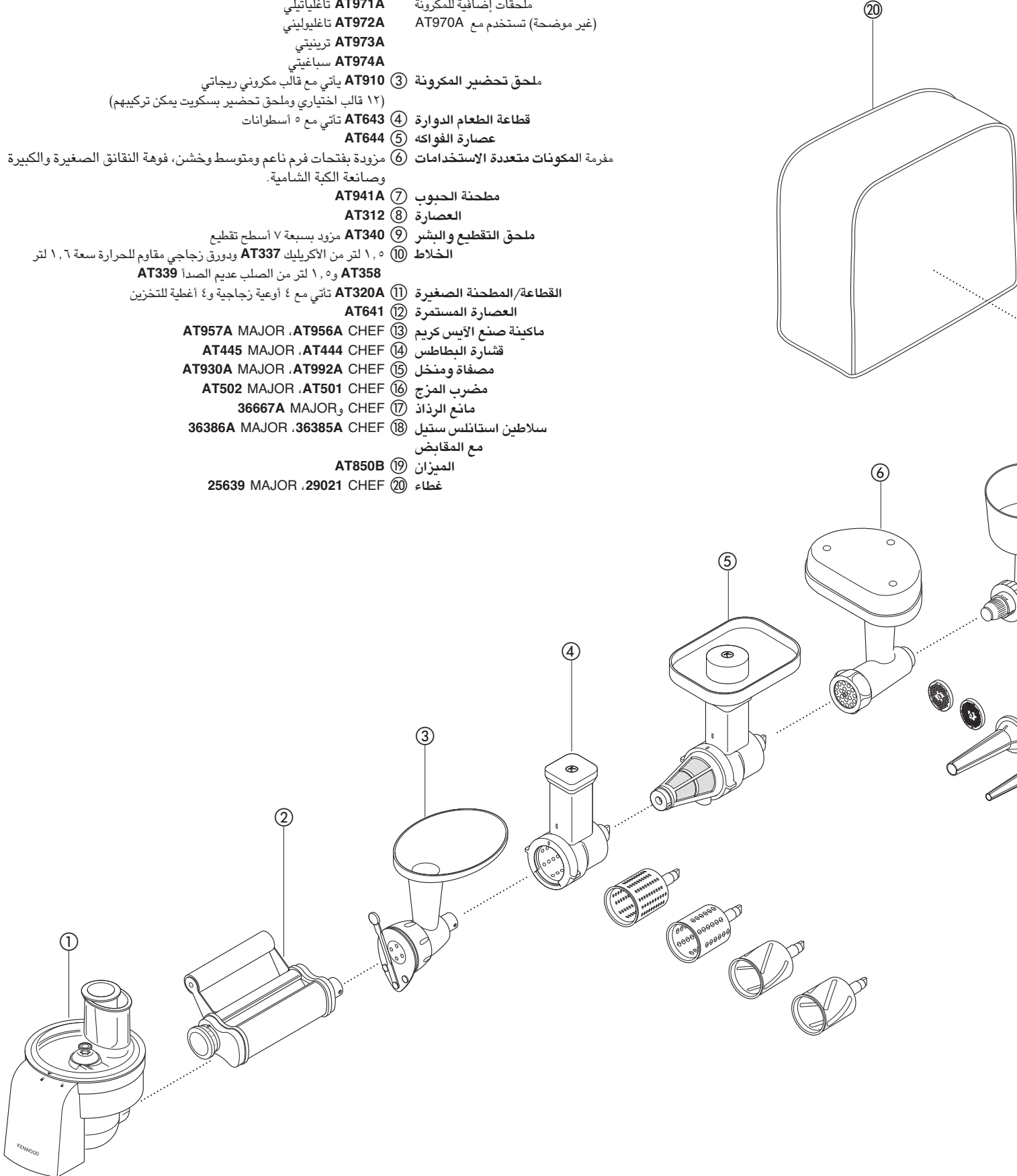
⑰ مانع الرذاذ 36667A MAJOR و CHEF

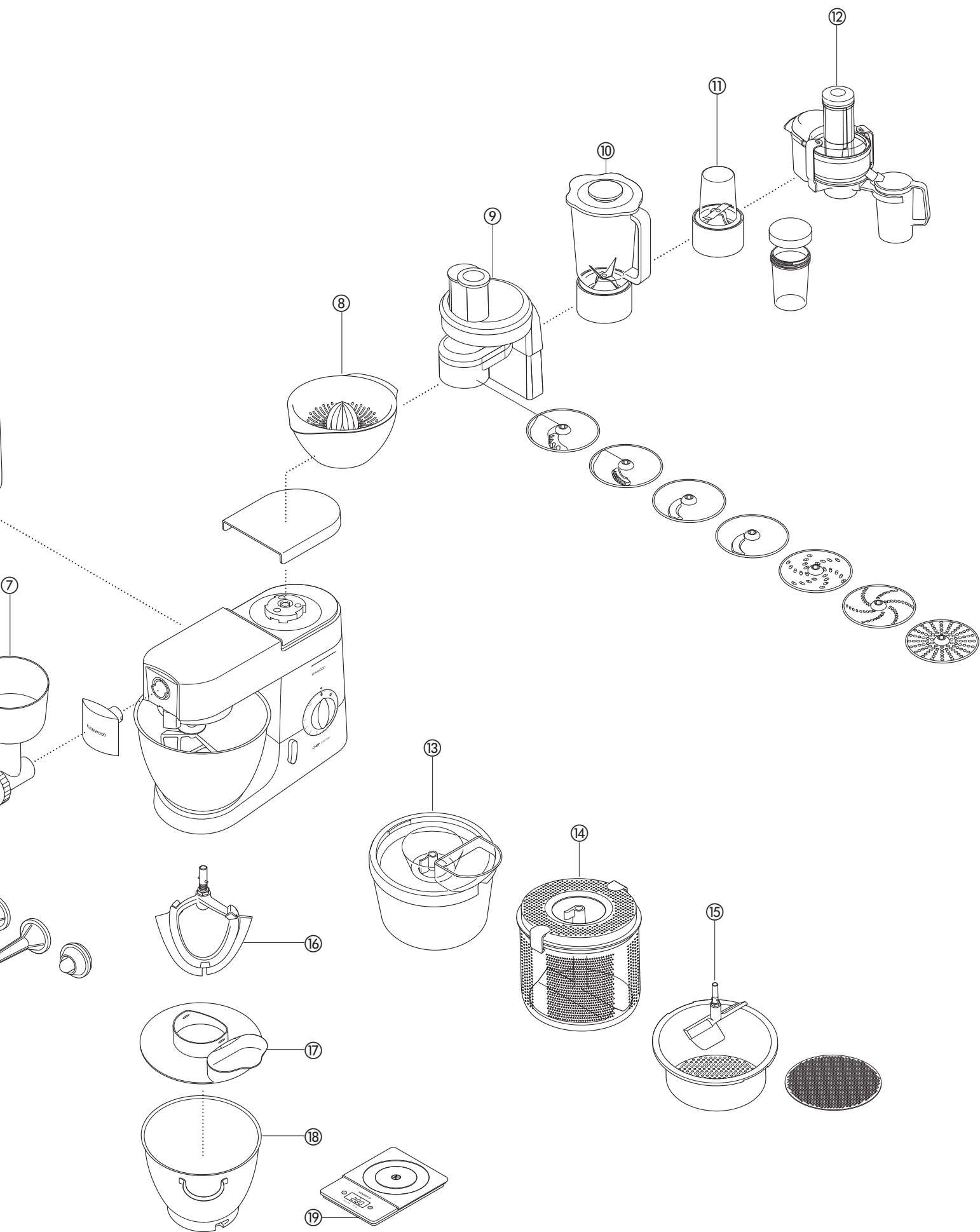
⑱ سلاطين استانلس ستيل 36386A MAJOR, 36385A CHEF

مع المقابض

⑲ الميزان AT850B

⑳ غطاء 25639 MAJOR, 29021 CHEF

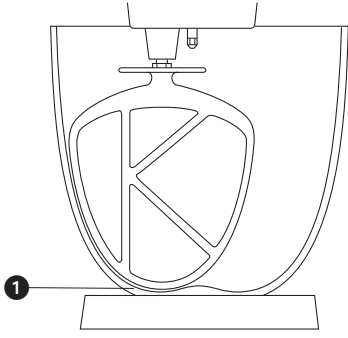




استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة

- خفاقة البيض أو مضرب العجين K يقرع قاع الوعاء أو لا يصل إلى المكونات الموجودة في قاع الوعاء.
- الحل اضبطي الارتفاع باستخدام مفتاح الربط المزود. فيما يلي الطريقة:

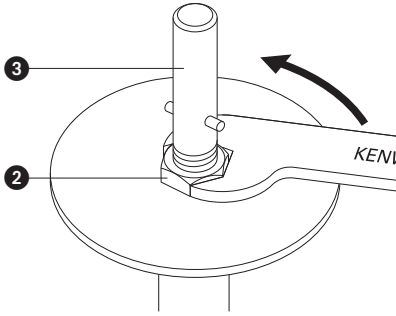


- ١ افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ٢ ارفعي رأس الخلاط وركبي خفاقة البيض أو المضرب.
- ٣ اخفضي رأس الخلاط. إذا كانت المسافة تحتاج إلى الضبط، ارفعي رأس الخلاط وأزيلي الأداة. من المثالي أن يمس المضرب/مضرب العجين K بالكاد قاع الوعاء ①.
- ٤ باستخدام مفتاح الربط المزود فكي الصامولة ② بشكل كاف للسماح بضبط محور الدوران ③. لخفض الأداة في اتجاه قاع السلطانية، لفي محور دوران في اتجاه عكس 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 واخفضي 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 أحكمي ربط الصامولة.

خطاف العجين - تم ضبط هذه الأداة في المصنع ولا تحتاج لأي ضبط.

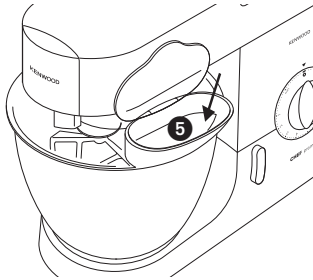
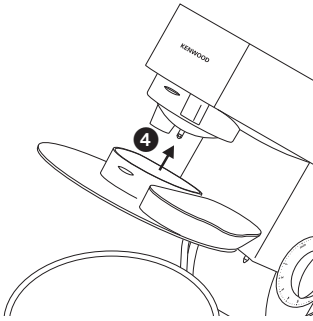
المشكلة

- يتوقف الخلاط أثناء التشغيل.
- الحل الخلاط مزود بجهاز حماية من الحمل الزائد وسوف يتوقف إذا زادت حملته عن السعة القصوى وذلك لحماية الجهاز. إذا حدث ذلك، فأوقف التشغيل وأزيلي القابض الكهربائي. أزيلي بعض المكونات لتخفيف الحمل وأتركي الخلاط بدون تشغيل لبضع دقائق. أوصلي القابض الكهربائي وأعيدي تحديد السرعة. في حالة عدم بدأ تشغيل الخلاط فوراً فاتركيه لفترة إضافية حتى يبرد.



تركيب واستخدام مانع الرذاذ

- ١ ارفعي رأس العناية حتى تقفل.
- ٢ اضبطي السلطانية على القاعدة.
- ٣ ادفعي مانع الرذاذ إلى الجانب السفلي من رأس العناية ④ حتى يتم تركيبه. يجب أن يكون موضع الجزء المفصلي كما هو مبين.
- ٤ أدرجي الأداة المطلوبة.
- ٥ أخفضي رأس العناية.
- 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 العناية ودفعه للانزلاق لأسفل.



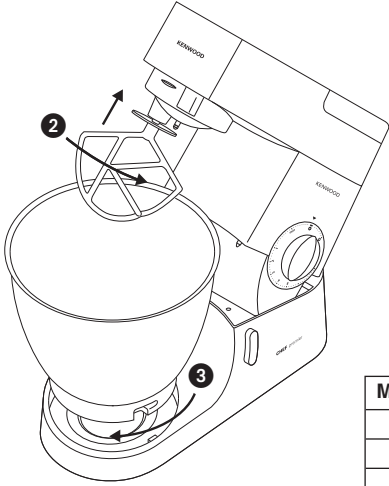
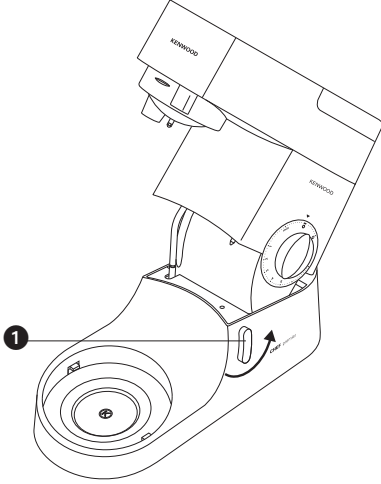
الخلاط

أدوات الخلط وبعض من استخداماتها

- لعمل الكيك والبسكويت والمعجنات والغطاء السكري للحلوى والحشوات وجاتوه الإكلير والبطاطس المهروسة.
- خفقة البيض
- خلقي البيض والزبد والقشدة والعجائن السائلة والكيك الإسفنجي خالي الدسم وأغطية الحلوى (المرنغ) وكيك الجبن والموس والسوفليه. لا تستخدم خفافة البيض للخلطات السميكة (مثل مزج السمن مع السكر حتى يسمك القوام) فقد تتلفها.
- خطاف العجين للخلطات المستخدم فيها الخميرة.

لاستعمال الخلاط

- ١ لف ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عقارب الساعة ① وارفعي رأس العجانة حتى يتم تعشيقها في موضع تثبيت الرفع مصدرة صوت طقطقة. تأكدي من تركيب قاعدة الوعاء بشكل صحيح حيث تكون العلامة ② مواجهة لأعلى.
- ٢ ادفعي الأداة حتى تتوقف ② ثم أدبريها.
- ٣ اضبطي السلطانية على القاعدة - اضغطي لأسفل وأدبري في اتجاه عقارب الساعة ③.
- ٤ أخفضي رأس الخلاط قليلاً ثم لف ذراع رفع رأس الخلاط في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم أخفضي رأس الخلاط حتى يتم تعشيقها في موضع التثبيت.
- ٥ ابدئي التشغيل عن طريق إدارة مفتاح السرعات إلى موضع السرعة المطلوبة.
- أدبري المفتاح إلى وضع النبض P للتشغيل القصير.
- ٦ أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي بعد الانتهاء من استخدامه.
- ٧ لإزالة أداة أدبريها وأزليها.



- تلميح: أوقفي العجن واكشط السلطانية من أسفل باستخدام ملعقة التقلب من حين لآخر.
- للحصول على أفضل النتائج اخفقي البيض الموجود في درجة حرارة الغرفة.
- قبل خفق بياض البيض، تأكدي من عدم وجود زيت أو صفار بيض على مضرب البيض أو الوعاء.
- استخدم مكنونات باردة للعجين ما لم تذكر الوصفة خلاف ذلك.

نقاط هامة لتحضير الخبز

- ملاحظة هامة: يحذر الزيادة عن السعة القصوى المذكورة أعلاه سوف تتسبب في الحمل الزائد على الجهاز.
- إذا سمعت صوت الجهاز متقللاً، فأوقفي التشغيل وأزلي نصف العجين ثم تعاملي مع كل نصف على حدة.
- للحصول على أفضل نتائج لخلط المكنونات أضيفي السوائل أولاً في الوعاء.

الموديل MAJOR	الموديل CHEF	السعات القصوى
٩١٠ غرام	٦٨٠ غرام	وزن الدقيق
١,٥ كيلو غرام	١,٣٦ كيلو غرام	وزن الدقيق
٢,٤ كيلو غرام	٢,١٨ كيلو غرام	الوزن الإجمالي
٢,٦ كيلو غرام	١,٣ كيلو غرام	وزن الدقيق
٥ كيلو غرام	٢,٥ كيلو غرام	الوزن الإجمالي
٤,٥٥ كيلو غرام	٢,٧٢ كيلو غرام	الوزن الإجمالي
(خلطة من ١٥ بيضة)	(خلطة من ٩ بيضات)	الوزن الإجمالي
١٦	١٢	العدد
(٦٠٥ غرام)	(٤٥٥ غرام)	الوزن

* حجم البيض المستخدم = حجم متوسط (بوزن ٥٣ إلى ٦٣ غرام).

مفتاح السرعة ④

- المخفقة على شكل K: خلطة السمن مع السكر، ابدئي بالسرعة الدنيا "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- خفق البيض مع الخلطات ذات القوام الكريمي ٤- من السرعة ٤ إلى السرعة العالية "max".
- التدوير البطيء للدقيق والفاكهة الخ ابدئي على السرعة الدنيا "min" ثم السرعة ١.
- الكيك متعدد المكونات ابدئي على السرعة الدنيا "min" مع الزيادة تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- هرس السمن مع الدقيق ابدئي على السرعة الدنيا "min" إلى السرعة ٢.
- الخفق: زيدي السرعة تدريجياً إلى السرعة العالية "max".
- خطاف العجين: ابدئي بالسرعة الدنيا "min" ثم زيديها تدريجياً إلى السرعة ١.

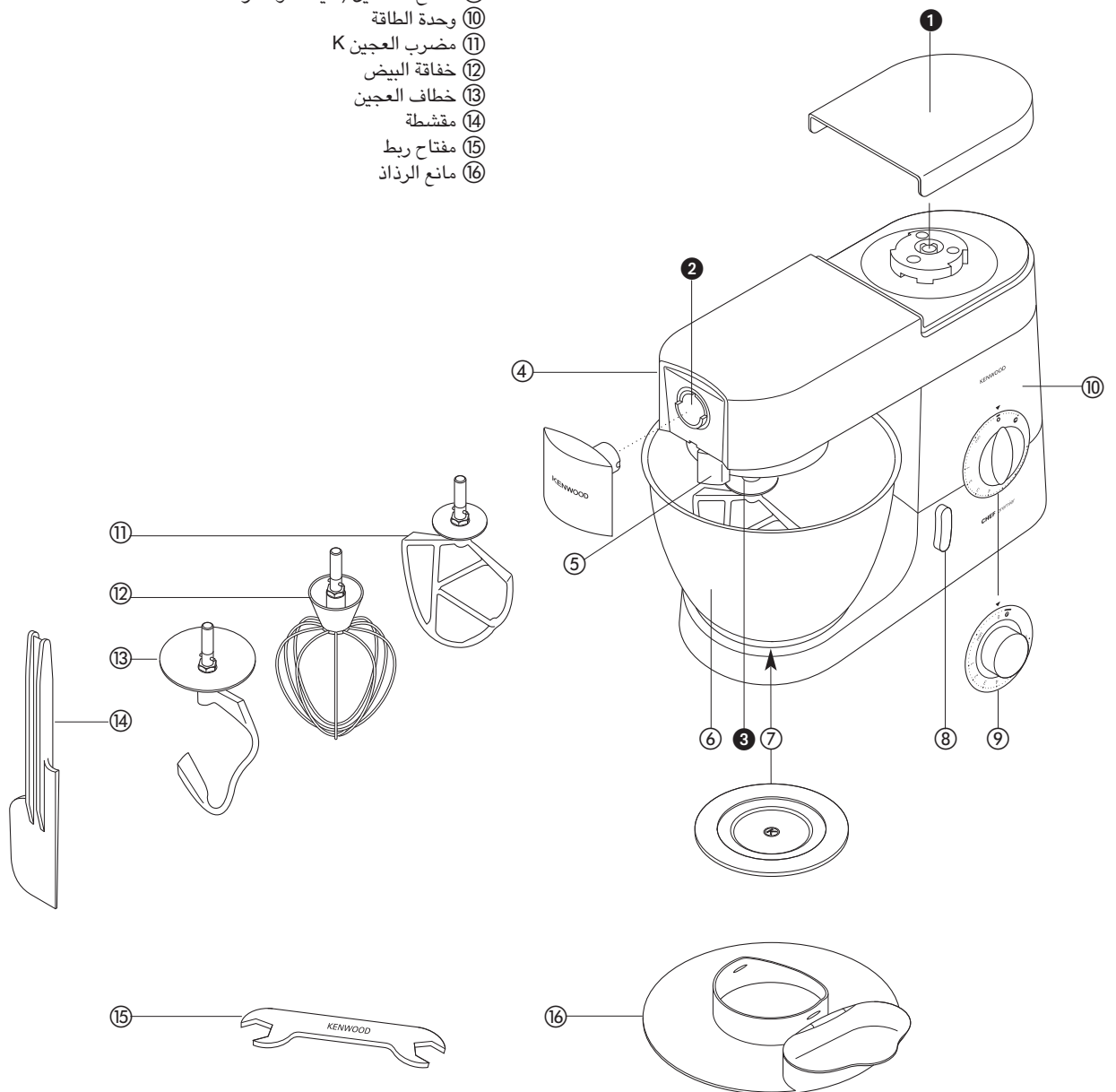
هام

تأكدي من عدم تركيب أي أداة أخرى خاصة بالسلطانية عند استخدام مخارح أخرى.

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

- 1 منفذ الملحقات
- 2 منفذ السرعة المرتفعة
- 3 مقبس تركيب الأداة (الملحق)
- 4 الخلاط رأس الخلاط
- 5 مزلاج المخرج
- 6 وعاء
- 7 قاعدة الوعاء
- 8 ذراع رفع الرأس
- 9 مفتاح التشغيل/الايقاف والسرعة
- 10 وحدة الطاقة
- 11 مضرب العجين K
- 12 خفاقة البيض
- 13 خطاف العجين
- 14 مقشطة
- 15 مفتاح ربط
- 16 مانع الرزان



استكشاف جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood

قبل استخدام جهاز Kenwood

- قومي بقراءة التعليمات التالية والاحتفاظ بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- قومي بإزالة مكونات التغليف وأيّة ملصقات.

الآمان

- أوقف تشغيل وأزيلي القابس من الكهرباء قبل تركيب أو إزالة الأدوات/ الملحقات بعد الاستخدام وقبل التنظيف.
- أبعد أصابعك عن الأجزاء المتحركة والملحقات التي تم تركيبها.
- يحذر ترك الجهاز مهملًا أثناء التشغيل.
- يحذر استخدام جهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه : راجعي قسم "الخدمة"، ص ١٩٩.
- يحذر استخدام العجانة عندما يكون الرأس مرفوعاً.
- يحذر ترك السلك الكهربائي متدلياً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- 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 ص ١٩٥.
- عند استخدام ملحقة ما، يجب قراءة تعليمات الآمان 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 عبثهم 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 تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

قبل الاستعمال للمرة الأولى

- ١ أزيلي كل مكونات التغليف.
- ٢ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم «العناية والتنظيف»، صفحة ١٩٩.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

KW89495/7