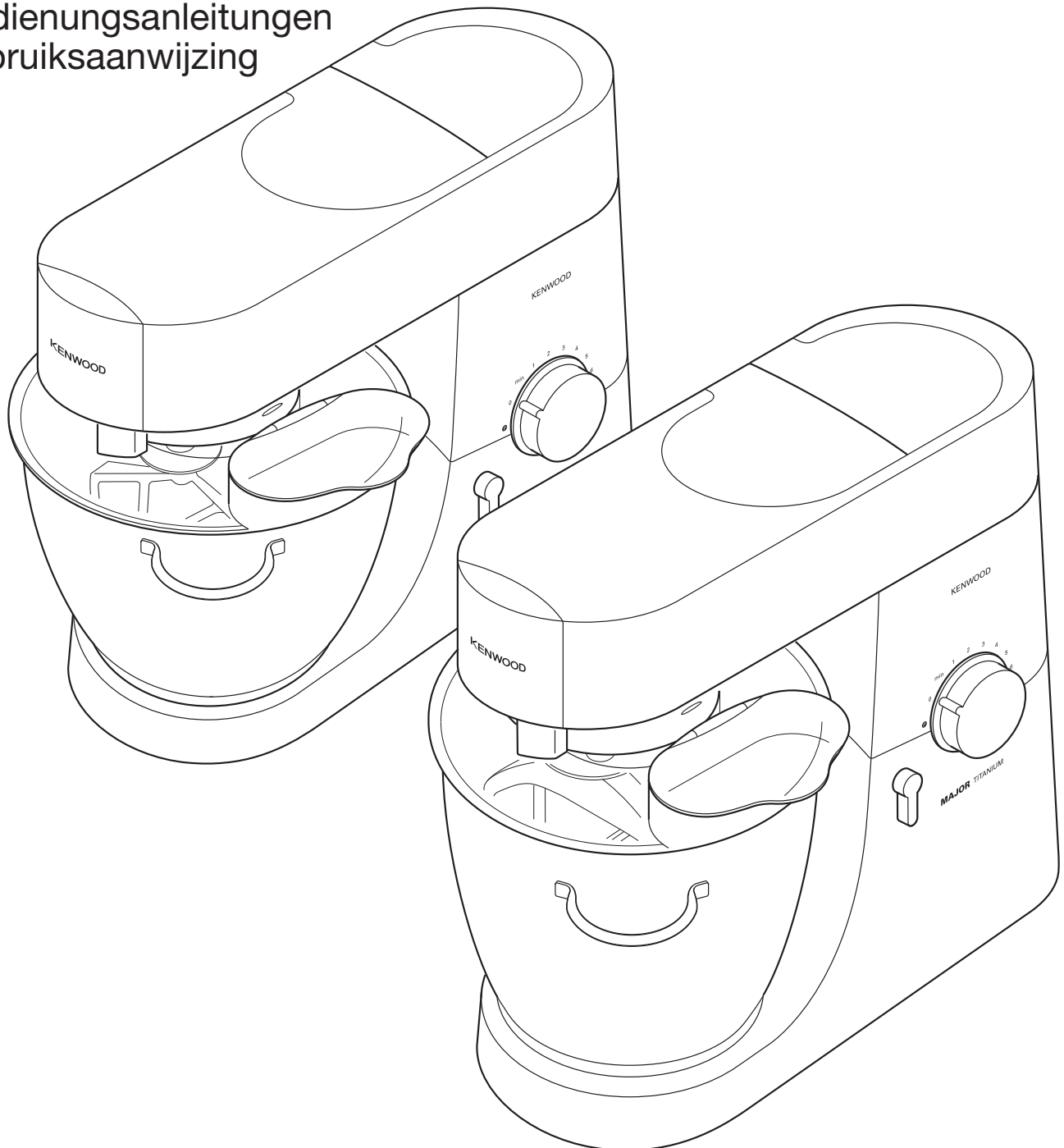


KENWOOD

Chef and Major KMC010 - KMM020 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English

- page 4 **instructions**
Congratulations on buying a Kenwood. With such a wide range of attachments available, it's more than just a mixer. It's a state-of-the-art kitchen machine. We hope you'll enjoy it.
Robust. Reliable. Versatile. Kenwood.

Français

- page 14 **mode d'emploi**
Félicitations pour l'achat de votre robot Kenwood. Avec une gamme impressionnante d'accessoires adaptables, votre robot est plus qu'un simple batteur : c'est un robot de cuisine ultra-perfectionné qui vous donnera entière satisfaction. Nous espérons que vous l'apprécierez.
Solide. Sûr. À usages multiples. Kenwood.

Deutsch

- sieten 24 **bedienungsanleitung**
Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung für Kenwood. Sie haben nicht nur eine Küchenmaschine zum Rühren und Kneten erworben, sondern können durch ein reichhaltiges Zubehörprogramm Ihre neue Maschine zu einem universellen Küchensystem ausbauen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Backen mit Kenwood
Robust. Zuverlässig. Vielseitig. Kenwood.

Italiano

- pagg 34 **istruzioni**
Ci congratuliamo con Lei dell'acquisto di questo elettrodomestico Kenwood. Con una tale ampia gamma di accessori disponibili, questo apparecchio è molto più di un semplice mixer, è un modernissimo apparecchio da cucina. Ci auspichiamo che Le piacerà.
Robusto. Affidabile. Versatile. Kenwood.

Nederlands

- blz. 44 **instructies**
Gefeliciteerd met de aankoop van uw Kenwood keukenmachine. Er zijn zo veel accessoires verkrijgbaar dat je deze machine niet meer gewoon een mixer kunt noemen. Het is een echte keukenmachine en we hopen dan ook dat u er veel plezier van zult hebben.
Krachtig, betrouwbaar en veelzijdig, dat is Kenwood.

Español

- página 54 **instrucciones**
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! Koneeseenne 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.

Česky

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 változatos tartozékok révén a legtöbb konyhai munkában segítőtársa lesz. Reméljük, örömmel használja majd. Ellenálló, megbízható, sokoldalú - Kenwood.

Polski

str. 144 **Instrukcja użycia**

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

Русский

странице 154 **Указания по применению**

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

Ελληνικά

σελίδα 164 **οδηγίες χρήσεως**

Συγχαρητήρια για την αγορά μιας συσκευής Kenwood. Με την μεγάλη ποικιλία εξαρτημάτων που διατίθεται η συσκευή αυτή είναι κάτι παραπάνω από ένα απλό μίξερ, είναι η τελευταία λέξη της τεχνολογίας στις μηχανές κουζίνας. Ελπίζουμε ότι θα την απολαύσετε. Αντοχή. 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 ١٩٥ صفحة

نهنتكم على شراء جهاز كينوود. ومع توفر تشكيلة واسعة كهذه من الملحقات، فهو ليس مجرد خلاطة. بل انه جهاز مطبخ غاية في الروعة والانتقان. 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 and customer care'.
- Never operate the mixer with the head in the raised position.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

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

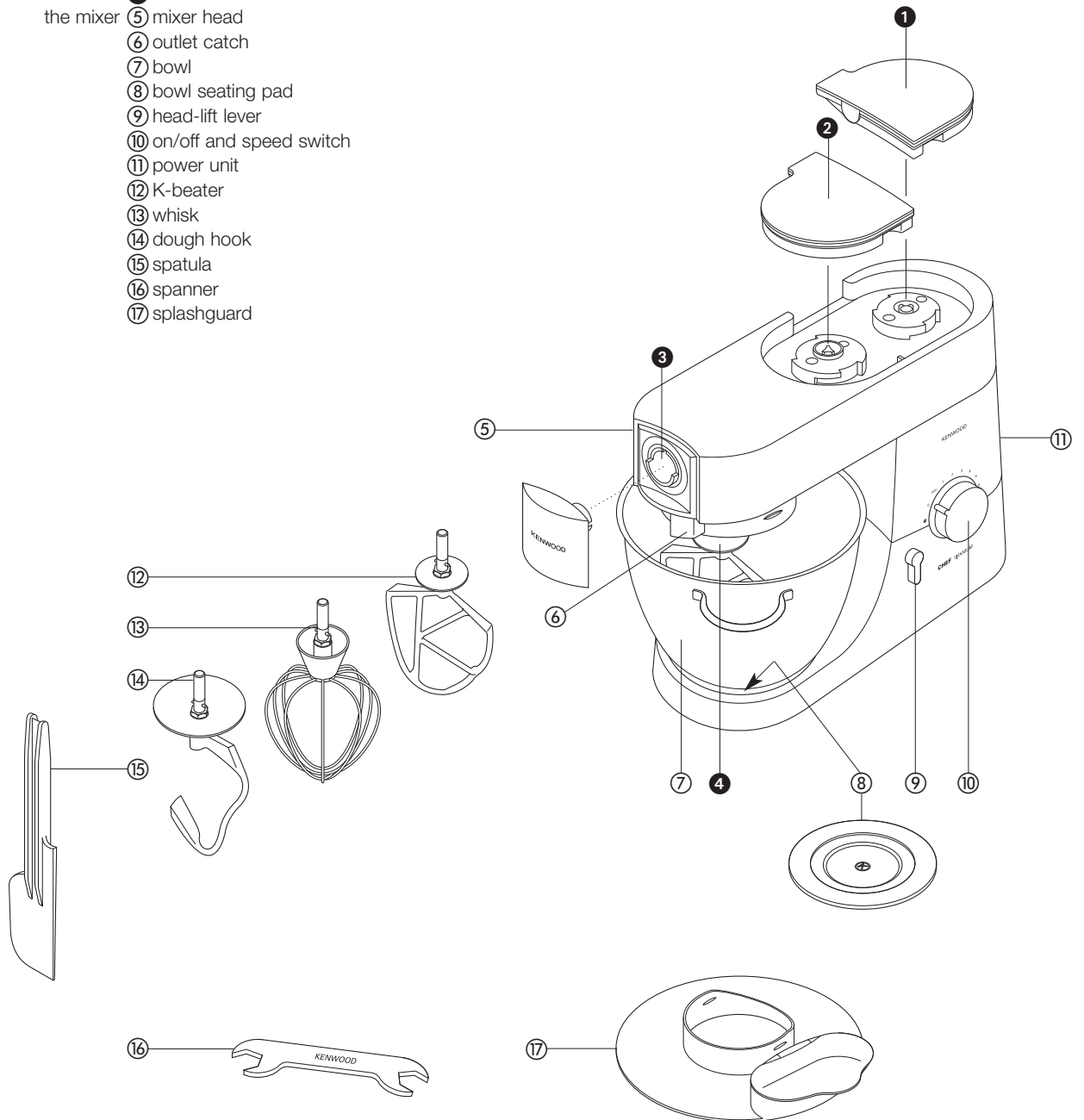
before using for the first time

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

know your Kenwood kitchen machine

know your Kenwood kitchen machine

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



the mixer

the mixing tools and some of their uses

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

to use your mixer

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

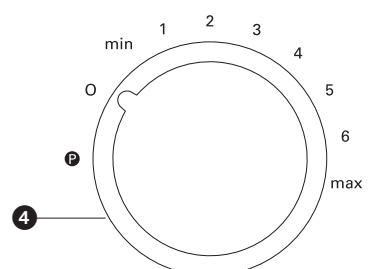
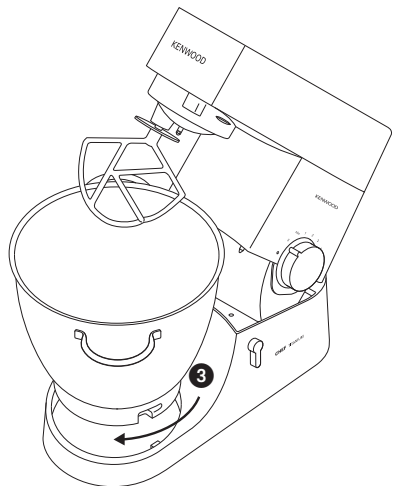
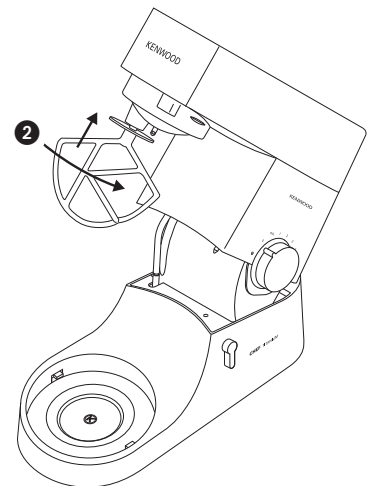
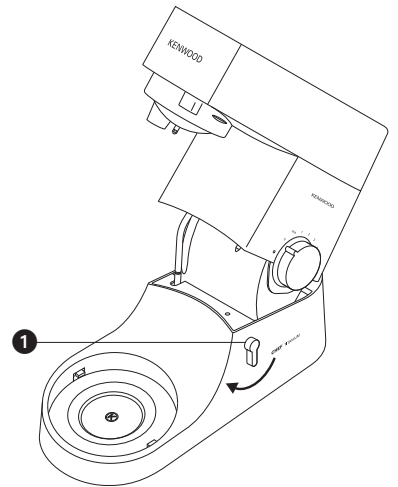
- | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| shortcrust pastry | • Flour weight: 680g - 1lb 8oz | Flour weight: 910g - 2lb |
| stiff yeast dough | • Flour weight: 1.36kg - 3lb | Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz |
| | • Total weight: 2.18kg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

speed switch **4**

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

important

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



troubleshooting

problem

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

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

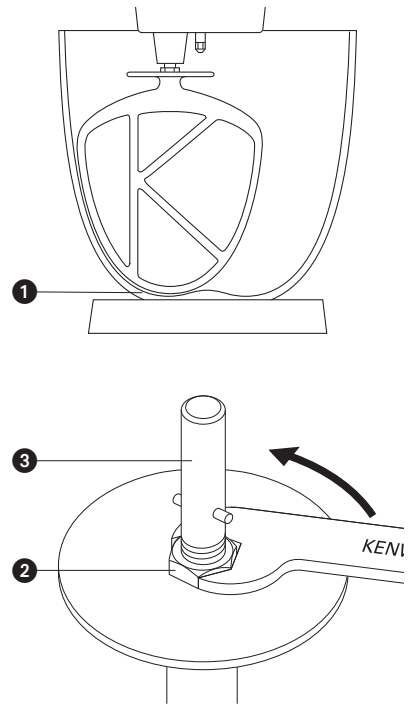
- 1 Unplug the appliance.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the whisk and K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl **1**.
- 4 Using the spanner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

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

problem

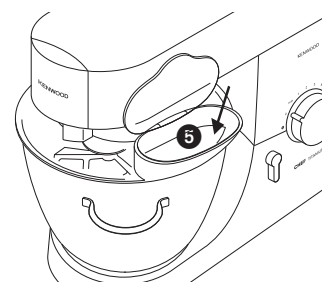
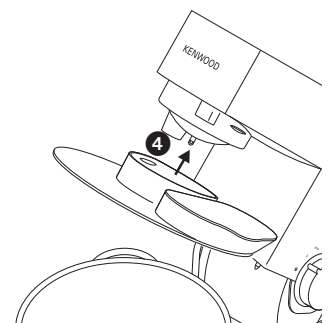
- The mixer stops during operation.

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



to fit and use your splashguard

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

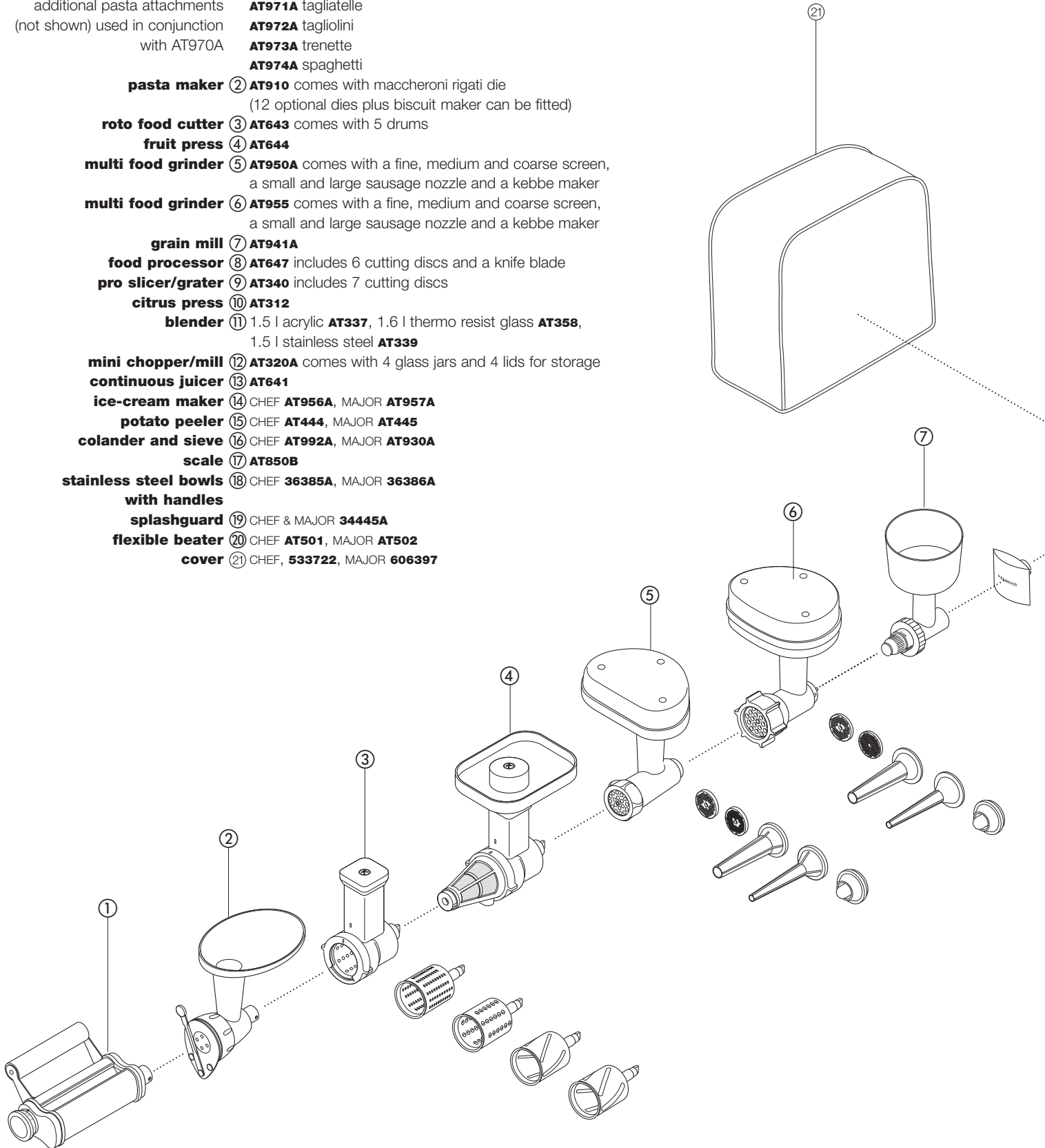


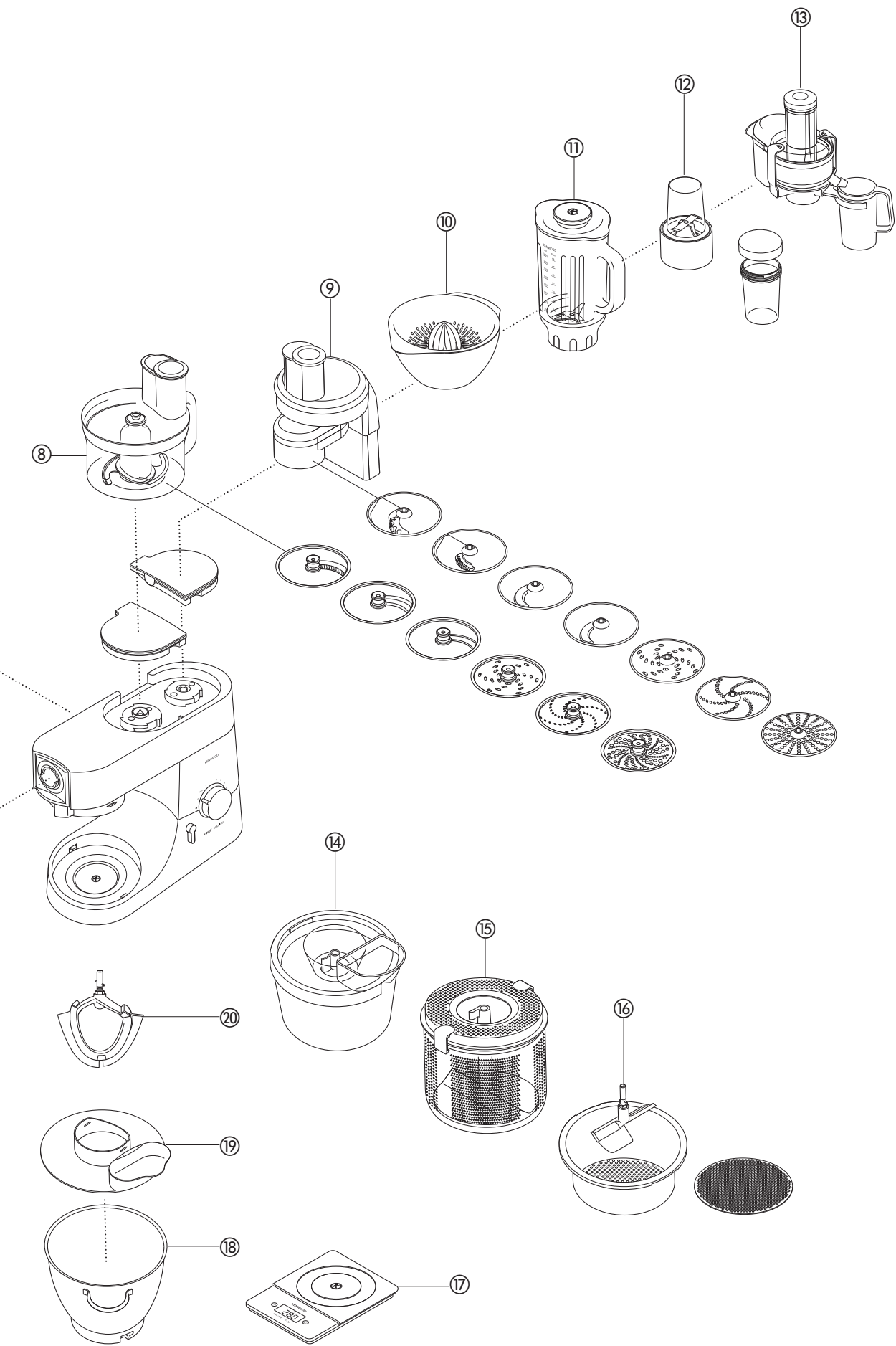
the **attachments** available

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

attachment attachment code

- flat pasta maker** ① **AT970A**
- additional pasta attachments (not shown) used in conjunction with AT970A
 - AT971A** tagliatelle
 - AT972A** tagliolini
 - AT973A** trenette
 - AT974A** spaghetti
- pasta maker** ② **AT910** comes with maccheroni rigati die (12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)
- roto food cutter** ③ **AT643** comes with 5 drums
- fruit press** ④ **AT644**
- multi food grinder** ⑤ **AT950A** comes with a fine, medium and coarse screen, a small and large sausage nozzle and a kebbe maker
- multi food grinder** ⑥ **AT955** comes with a fine, medium and coarse screen, a small and large sausage nozzle and a kebbe maker
- grain mill** ⑦ **AT941A**
- food processor** ⑧ **AT647** includes 6 cutting discs and a knife blade
- pro slicer/grater** ⑨ **AT340** includes 7 cutting discs
- citrus press** ⑩ **AT312**
- blender** ⑪ 1.5 l acrylic **AT337**, 1.6 l thermo resist glass **AT358**, 1.5 l stainless steel **AT339**
- mini chopper/mill** ⑫ **AT320A** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage
- continuous juicer** ⑬ **AT641**
- ice-cream maker** ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- potato peeler** ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- colander and sieve** ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- scale** ⑰ **AT850B**
- stainless steel bowls with handles** ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- splashguard** ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**
- flexible beater** ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- cover** ㉑ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





cleaning and service

care and cleaning

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

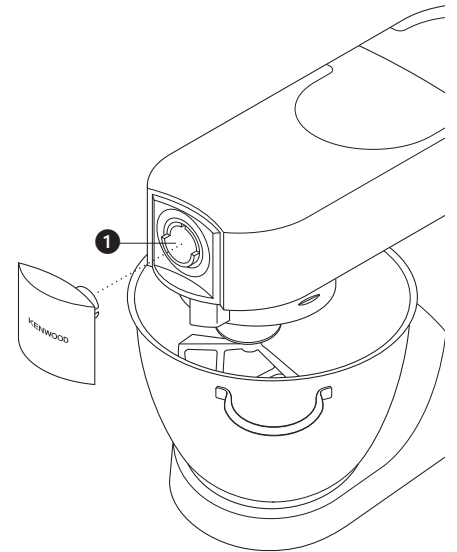
- power unit, outlet covers
 - Wipe with a damp cloth, then dry.
 - Never use abrasives or immerse in water.
- bowl
 - Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
 - Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
 - Keep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

service and customer care

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

If you need help with:

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



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

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

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

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

recipes

See important points for bread making.

white bread *stiff British-type dough*

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

shortcrust pastry

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

pavlova

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

recipes *continued*

scrumptious chocolate cake

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

chocolate mousseline filling

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

chilli marinade

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

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

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

sécurité

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

avant de brancher l'appareil

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

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

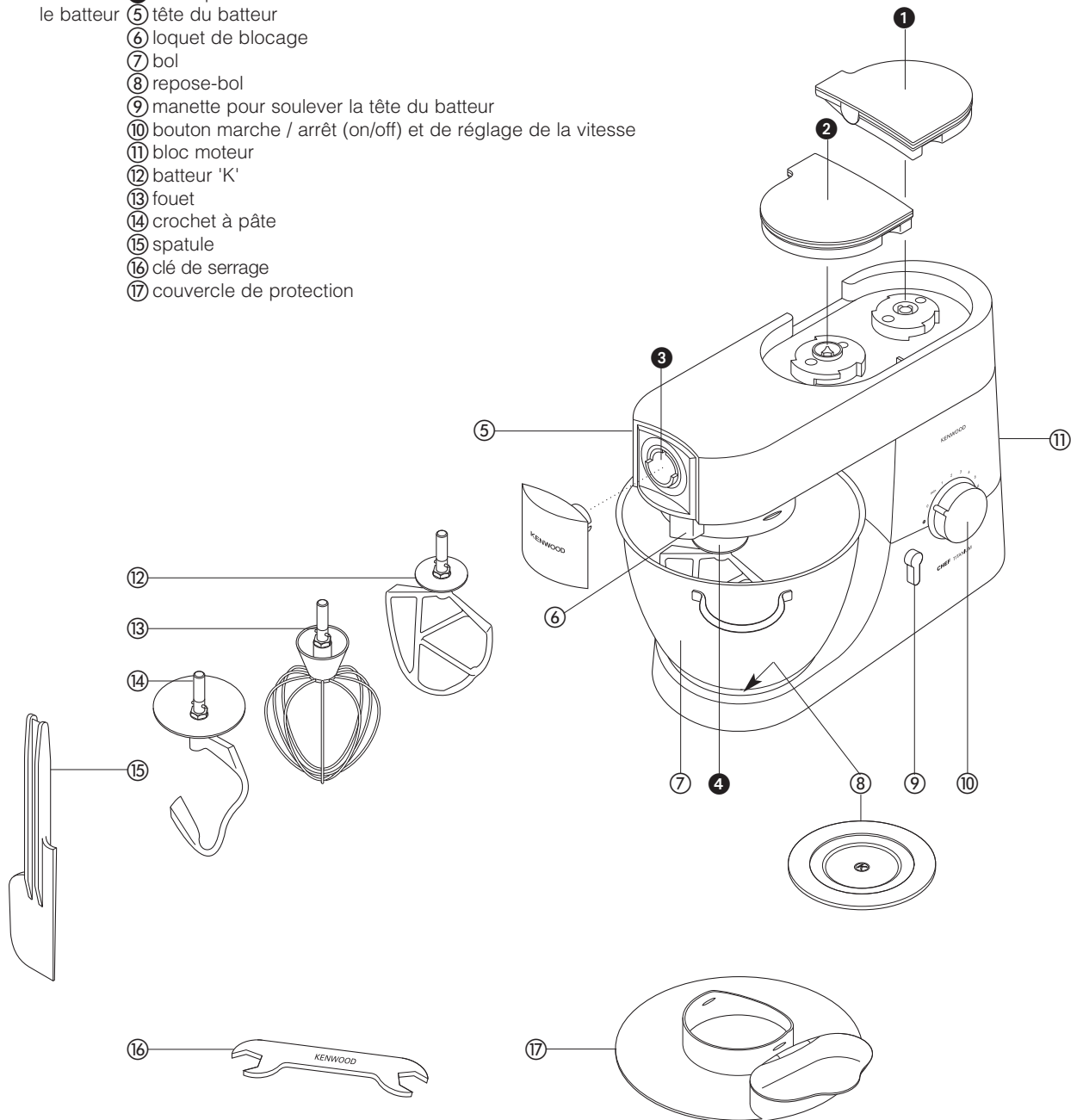
faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement des différents accessoires

- 1 sortie ultra-rapide
- 2 sortie vitesse moyenne
- 3 sortie lente
- 4 sortie planétaire

le batteur

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



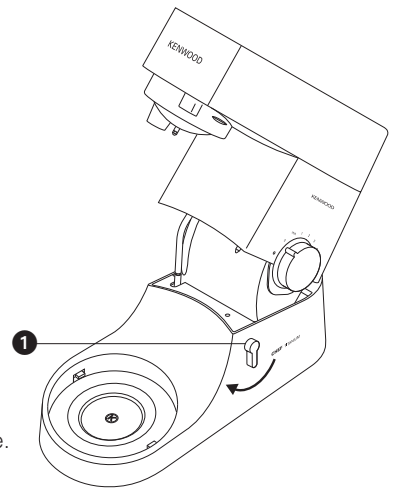
le batteur

les accessoires du batteur et quelques uns de leurs utilisations possibles

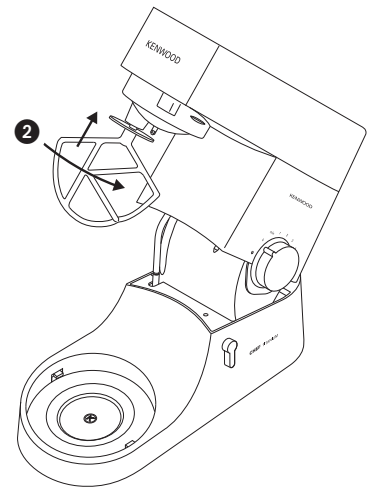
- batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet • Pour les œufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés.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



- pour insérer un accessoire
- 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 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
 - 5 Allumez en tournant le bouton de réglage de vitesse sur le réglage souhaité.
 - Passez en mode pulsateur Ⓟ pour procéder par brèves impulsions.
 - 6 Éteignez l'appareil et débranchez-le après utilisation.
- pour retirer un accessoire
- 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.

points importants pour la fabrication du pain

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

capacités maximales

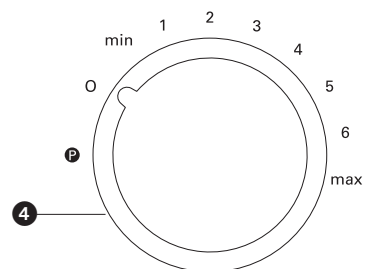
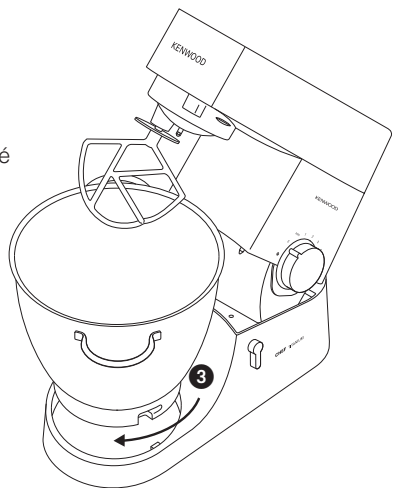
	CHEF	MAJOR
pâte brisée	• Quantité de farine : 680 g	910 g
pâte ferme à base de levure	• Quantité de farine : 1,36 kg	1,5 kg
de type anglaise	• Quantité de farine : 2,18 kg	2,4 kg
pâte souple à base de levure	• Quantité de farine : 1,3 kg	2,6 kg
de type française	• Quantité de farine : 2,5 kg	5 kg
cake aux fruits	• Quantité de farine : 2,72 kg	4,55 kg
blancs d'œufs	• 12	16

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.



solutionner les problèmes

problème

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

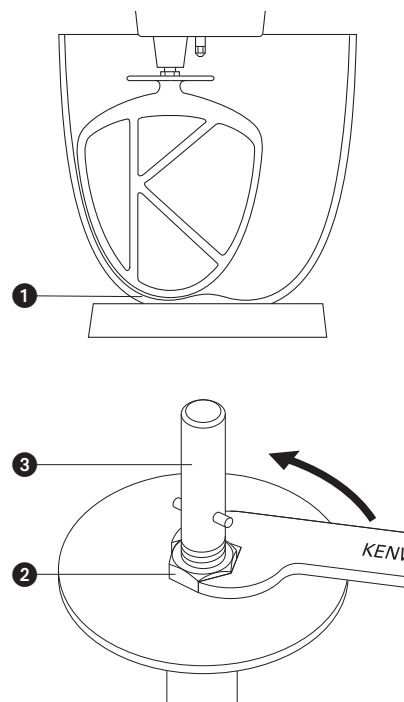
solution • Ajustez la hauteur en utilisant la clé fournie à cet effet. Effectuez cette opération de la manière suivante :

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

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

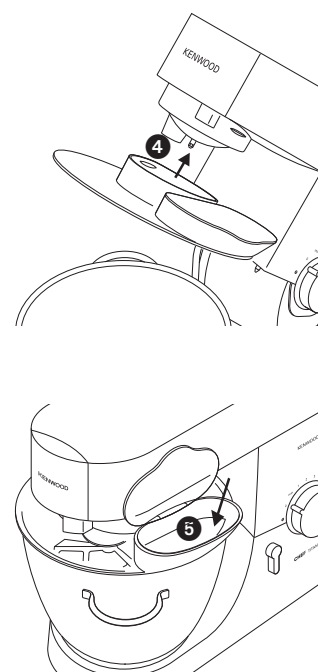
problème

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



installation et utilisation du couvercle de protection

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



les **accessoires** disponibles

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

accessoire code accessoire

appareil à pâtes plates ① **AT970A**

Accessoires supplémentaires

- pour pâtes **AT971A** tagliatelle
- (non illustrés) à utiliser **AT972A** tagliolini
- avec AT970A **AT973A** trenette
- AT974A** spaghetti

appareil à pâtes fraîches ② 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 ③ **AT643** livrée avec 5 cônes

passoire à fruits et légumes ④ **AT644**

hachoir alimentaire multifonctions ⑤ **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.

hachoir alimentaire multifonctions ⑥ **AT955** livré avec un tamis en trois tailles - fin, moyen et grossier - un embout à saucisses en deux tailles - large et étroit - de même qu'un entonnoir à kebbé.

moulin à céréales ⑦ **AT941A**

robot culinaire ⑧ **AT647** comporte 6 disques de coupe et une lame couteau

râpe éminceur pro ⑨ **AT340** comporte 7 disques de coupe

presse-agrumes ⑩ **AT312**

mixeur ⑪ 1,5 l acrylique **AT337**, Verre thermorésistant de 1,6 litre **AT358**, 1,5 l inox **AT339**

mini-hachoir / moulin ⑫ **AT320A** livré avec 4 pots en verre et 4 couvercles de rangement

centrifugeuse en continu ⑬ **AT641**

sorbetière ⑭ CHEF **AT956**, MAJOR **AT957**

éplucheuse à pommes de terre ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

passoire et tamis ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

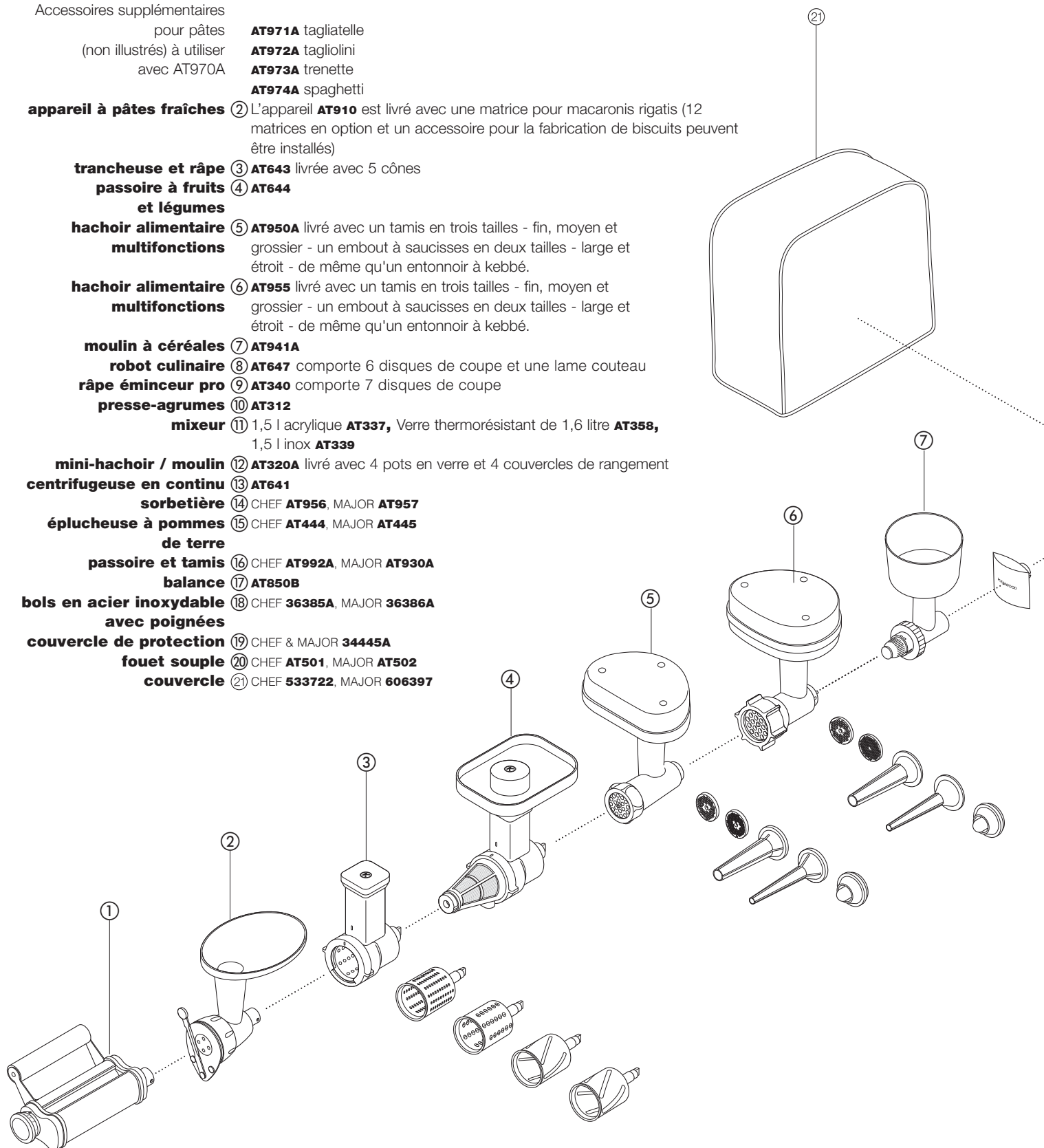
balance ⑰ **AT850B**

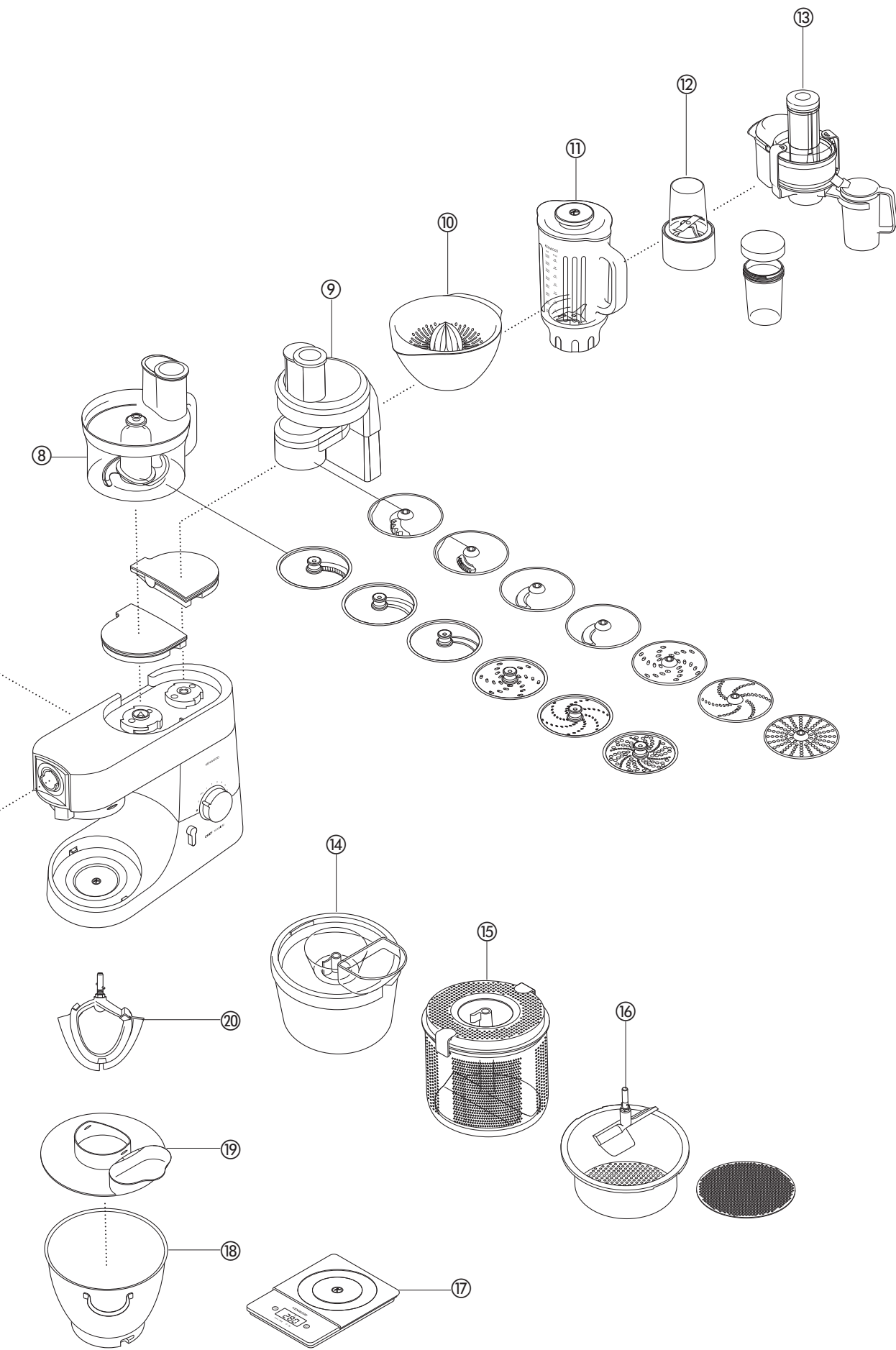
bols en acier inoxydable avec poignées ⑱ CHEF & MAJOR **34445A**

couvercle de protection ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**

fouet souple ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

couvercle ㉑ CHEF **533722**, MAJOR **606397**



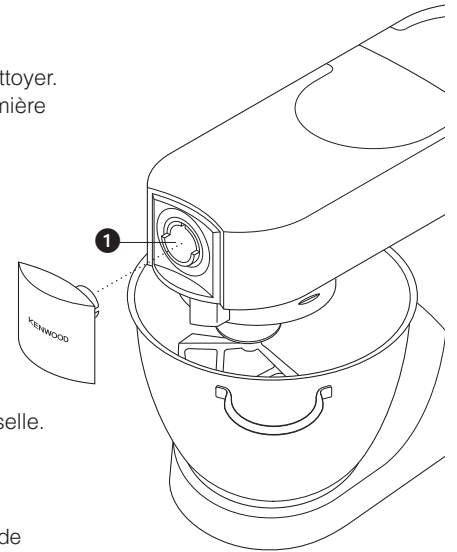


nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

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

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

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

pain blanc *pâte souple de type continental*

ingrédients
Ces quantités s'appliquent aux modèles Major. Pour les modèles Chef, réduisez les quantités de moitié et ajoutez la farine en une fois.

- 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 œufs, préalablement battus
 - 5 pincées de sel
- méthode
- 1 Faites dissoudre la margarine dans le lait et portez la température à 43°C.
 - 2 **levure sèche** (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.
levure fraîche : incorporez à la farine en émiettant et ajoutez le sucre.
autres types de levure : reportez-vous aux instructions du fabricant.
 - 3 Versez le lait dans le bol, ajoutez-y les œufs battus et 2 kg de farine.
 - 4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.
 - 5 Ajoutez le reste de la farine et le sel et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 à 3 minutes minutes jusqu'à ce le mélange soit homogène et bien mélangé.
 - 6 Remplissez à moitié plusieurs moules de 450 g avec la pâte. (Ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
 - 7 Faites cuire à 200°C/Thermostat 6 pendant 20 à 25 minutes minutes pour les *miches de pain* et 15 minutes pour les *petits pains*.
 - 8 Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base.

- Permet de réaliser environ 10 miches de pain.

pâte brisée

ingrédients

- 450 g de farine tamisée avec du sel
- 5 ml (1 cuillère à café) de sel
- 225 g de matière grasse (mélange de lard et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
- Environ 80 ml d'eau (soit l'équivalent de 4 cuillères à soupe)

astuce
méthode

- Ne mélangez pas pendant trop longtemps.
- 1 Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse que vous utilisez en morceaux grossiers et ajoutez à la farine.
 - 2 Mélangez à vitesse 1 jusqu'à obtenir l'apparence de miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
 - 3 Ajoutez l'eau et mélangez à la vitesse minimale. Arrêtez dès que l'eau est bien incorporée au mélange.
 - 4 Faites cuire à environ 200°C/Thermostat 6, selon la garniture.

pavlova

ingrédients

- blancs de 3 gros œufs
- 175 g de sucre extra fin
- 275 ml de crème fraîche épaisse
- fruits frais, par ex. framboises, fraises, raisins, kiwis

méthode

- 1 Battez les blancs d'œuf en neige jusqu'à ce que la mousse tiende au fouet.
- 2 Le fouet fonctionnant à la vitesse 5, ajoutez graduellement le sucre cuillère à soupe par cuillère à soupe, en battant après chaque ajout.
- 3 Couvrez une plaque de four avec du papier siliconé, puis déposez la meringue à la cuillère sur le papier pour former un nid d'environ 20 cm de diamètre.
- 4 Placez la plaque dans un four préchauffé à environ 150 ° C/thermostat 2, puis réduisez immédiatement la température à 140 ° C/thermostat 1 et faites cuire pendant une heure. Éteignez le four mais laissez le pavlova refroidir dans le four.
- 5 Lorsque le dessert est prêt à servir, retirez le papier siliconé et placez-le sur un plat. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle tiende au fouet et répandez-la au dessus du pavlova et décorez-le avec les fruits.

recettes *suite*

délicieux gâteau au chocolat

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

garniture mousseline au chocolat

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

marinade au piment

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

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Vor Gebrauch Ihres Kenwood Geräts

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

Wichtige Sicherheitshinweise

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

Vor dem Einschalten

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

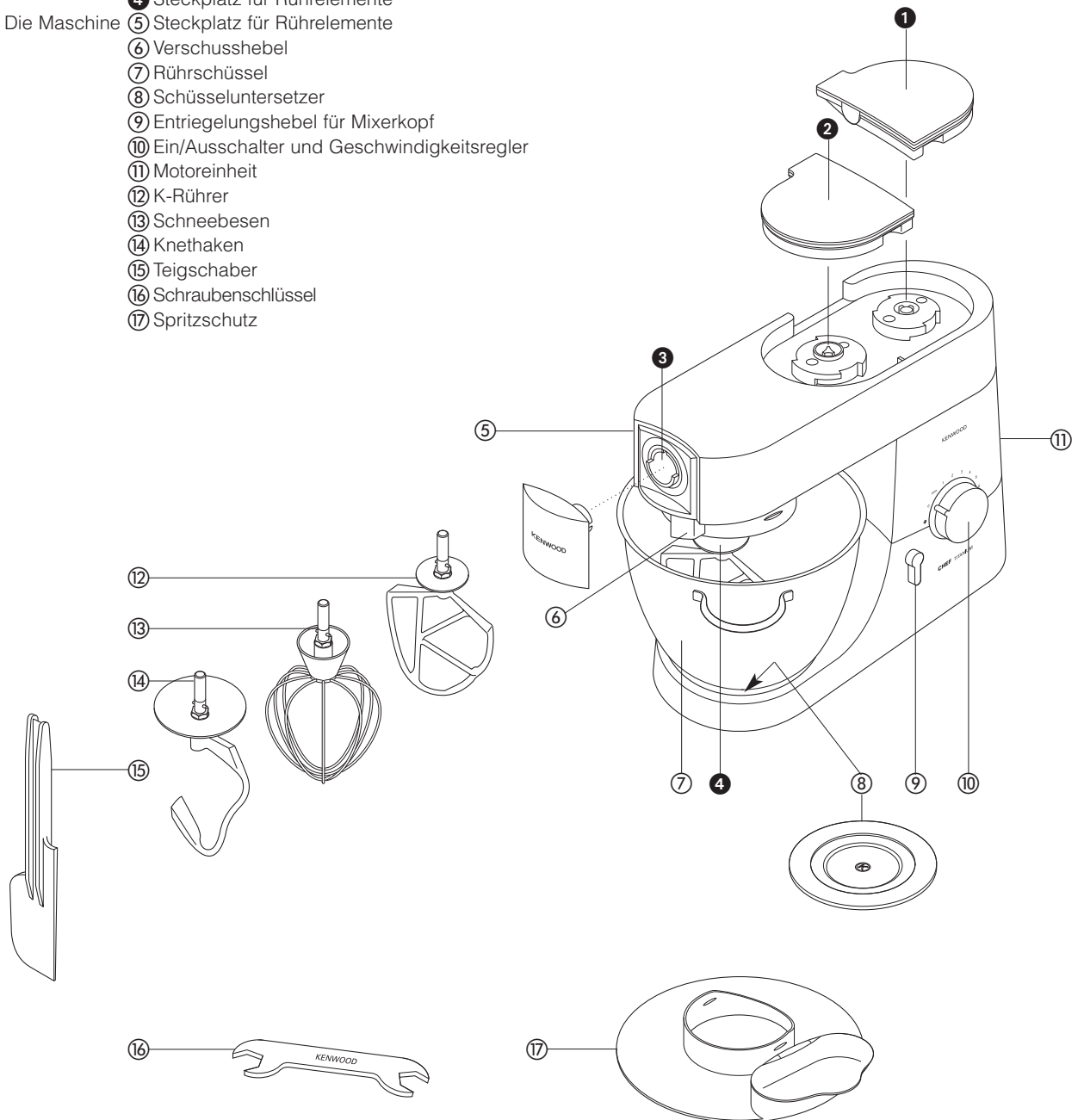
Vor dem ersten Gebrauch

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

Ihre Küchenmaschine von Kenwood

Gerätebeschreibung

- Anschlüsse ① Hochgeschwindigkeits-Anschluss
② Mittelgeschwindigkeitsanschluss
③ Niedriggeschwindigkeitsanschluss
④ Steckplatz für Rührelemente
- Die Maschine ⑤ Steckplatz für Rührelemente
⑥ Verschlusshebel
⑦ Rührschüssel
⑧ Schüsseluntersetzer
⑨ Entriegelungshebel für Mixerkopf
⑩ Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
⑪ Motoreinheit
⑫ K-Rührer
⑬ Schneebesen
⑭ Knethaken
⑮ Teigschaber
⑯ Schraubenschlüssel
⑰ Spritzschutz



Die Maschine

Die Rührelemente und ihr Gebrauch

- K-Rührer • Zur Zubereitung von Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Brandteig und Kartoffelpüree.
- Schneebeesen • Für Eier, Sahne, Rührteig, 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

- Rührelement einsetzen
- 1 Den Entriegelungshebel im Uhrzeigersinn **1** drehen und den Mixerkopf nach oben klappen, bis er einrastet. Sicherstellen, dass der Schlüsseluntersetzer richtig eingelegt ist: Das Symbol **Ⓚ** muss nach oben zeigen.
 - 2 Bis zum Einrasten einschieben **2** dann drehen.
 - 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen **3**
 - 4 Den Mixerkopf leicht nach oben klappen, den Entriegelungshebel im 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 **P** stellen.
 - 6 Gerät nach Gebrauch ausschalten und vom Netzstrom abtrennen.
 - 7 Drehen und entfernen.
- Rührelement 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.

Höchstfüllmengen

CHEF

MAJOR

- Mürbeteig** • Mehlgewicht: 680 g
- Fester Hefeteig** • Mehlgewicht: 1,36 kg
- Gesamtgewicht: 2,18 kg
- Weicher Hefeteig** • Mehlgewicht: 1,3 kg
- Gesamtgewicht: 2,5 kg
- Früchtekuchen-Mischung** • Gesamtgewicht: 2,72 kg
- Eiweiß** • 12

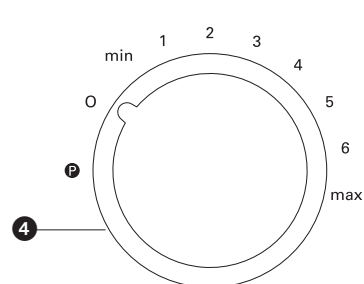
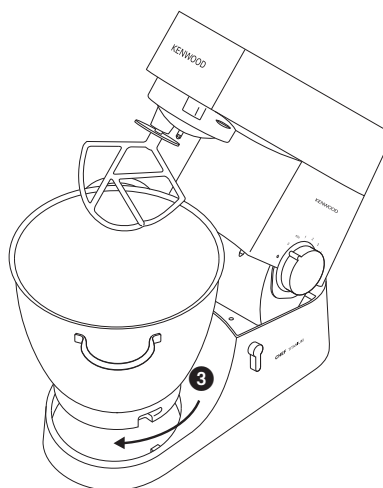
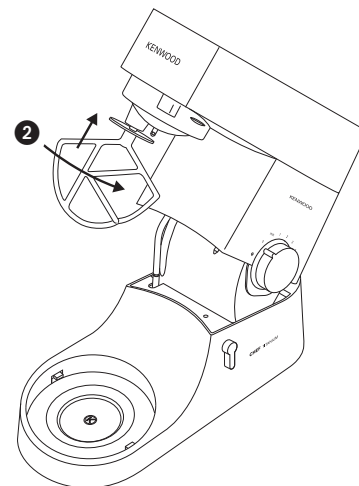
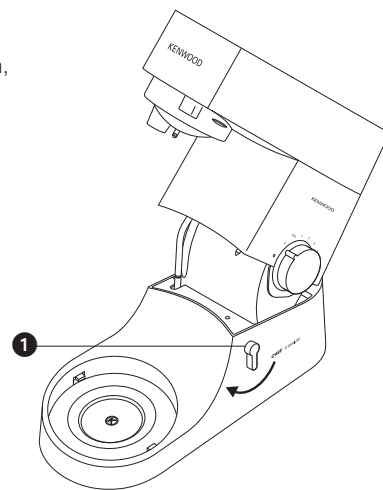
- Mehlgewicht: 910 g
- Mehlgewicht: 1,5 kg
- Gesamtgewicht: 2,4 kg
- Mehlgewicht: 2,6 kg
- Gesamtgewicht: 5 kg
- Gesamtgewicht: 4,55 kg
- 16

Geschwindigkeiten **4**

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



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:

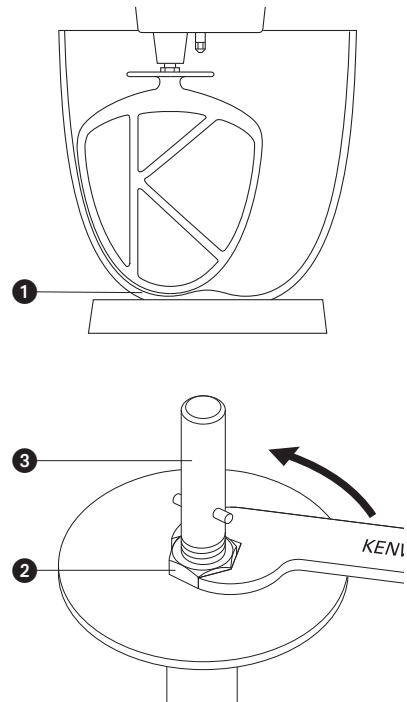
- 1 Ziehen Sie den Netzstecker der Maschine.
- 2 Heben Sie den Mixerkopf an und setzen Sie den Schneebesen oder K-Rührer ein.
- 3 Klappen Sie den Mixerkopf nach unten. Wenn der Abstand geändert werden muss, klappen Sie den Mixerkopf nach oben und nehmen Sie das Rührelement ab. Im Idealfall sollte der 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.

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

Problem

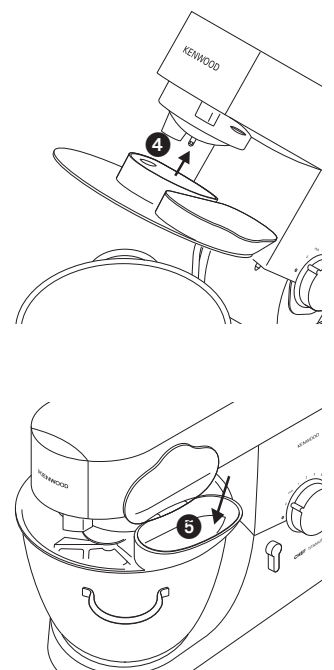
- Die Küchenmaschine stoppt im Betrieb.

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



Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes

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

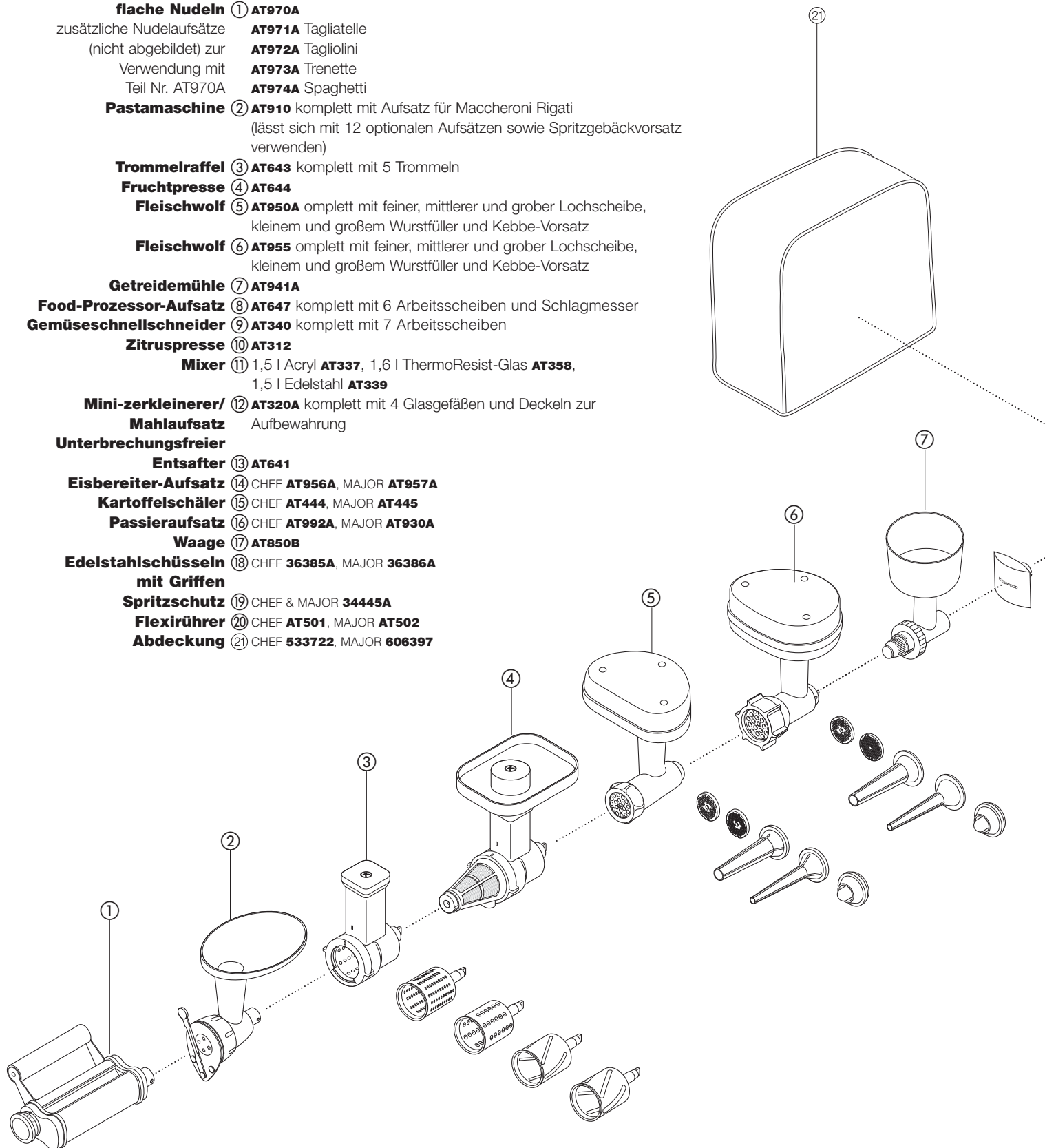


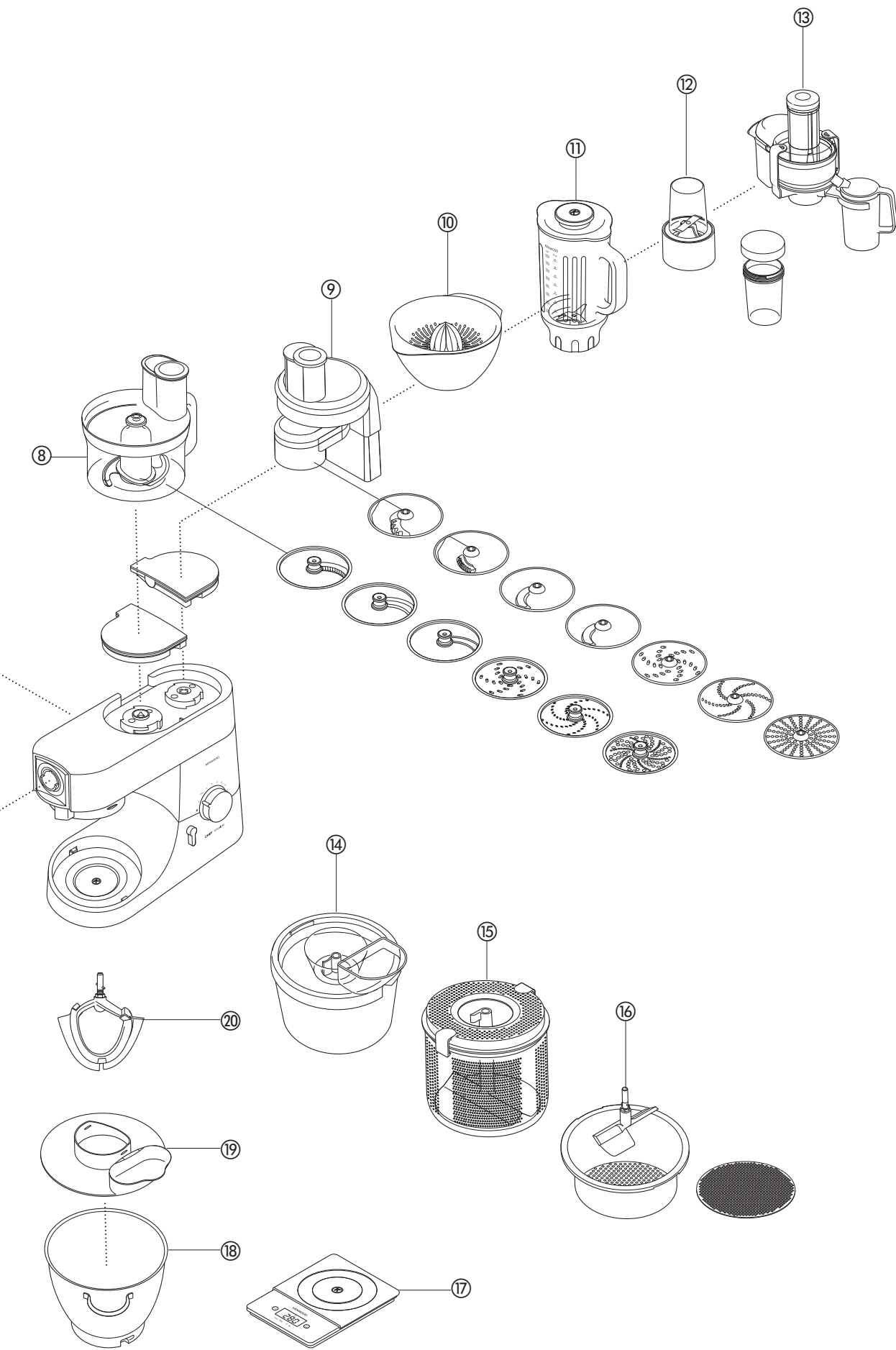
Das erhaltliche **Zubehör**

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

Zubehör Zubehör-Code

- Pastaroller für flache Nudeln** ① **AT970A**
 zusätzliche Nudelaufsätze (nicht abgebildet) zur Verwendung mit Teil Nr. AT970A
- AT971A** Tagliatelle
 - AT972A** Tagliolini
 - AT973A** Trenette
 - AT974A** Spaghetti
- Pastamaschine** ② **AT910** komplett mit Aufsatz für Maccheroni Rigati (lässt sich mit 12 optionalen Aufsätzen sowie Spritzgebäckvorsatz verwenden)
- Trommelraffel** ③ **AT643** komplett mit 5 Trommeln
- Fruchtpresse** ④ **AT644**
- Fleischwolf** ⑤ **AT950A** omplett mit feiner, mittlerer und grober Lochscheibe, kleinem und großem Wurstfüller und Kebbe-Vorsatz
- Fleischwolf** ⑥ **AT955** omplett mit feiner, mittlerer und grober Lochscheibe, kleinem und großem Wurstfüller und Kebbe-Vorsatz
- Getreidemühle** ⑦ **AT941A**
- Food-Prozessor-Aufsatz** ⑧ **AT647** komplett mit 6 Arbeitsscheiben und Schlagmesser
- Gemüseschnellschneider** ⑨ **AT340** komplett mit 7 Arbeitsscheiben
- Zitruspresse** ⑩ **AT312**
- Mixer** ⑪ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,6 l ThermoResist-Glas **AT358**, 1,5 l Edelstahl **AT339**
- Mini-zerkleinerer/ Mahlaufsatz** ⑫ **AT320A** komplett mit 4 Glasgefäßen und Deckeln zur Aufbewahrung
- Unterbrechungsfreier Entsafter** ⑬ **AT641**
- Eisbereiter-Aufsatz** ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- Kartoffelschäler** ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- Passieraufsatz** ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- Waage** ⑰ **AT850B**
- Edelstahlschüsseln mit Griffen** ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
- Spritzschutz** ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**
- Flexirührer** ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- Abdeckung** ㉑ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





Reinigung und Kundendienst

Reinigung und Pflege

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

Antriebseinheit, Abdeckungen • Die Teile mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
• Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen.

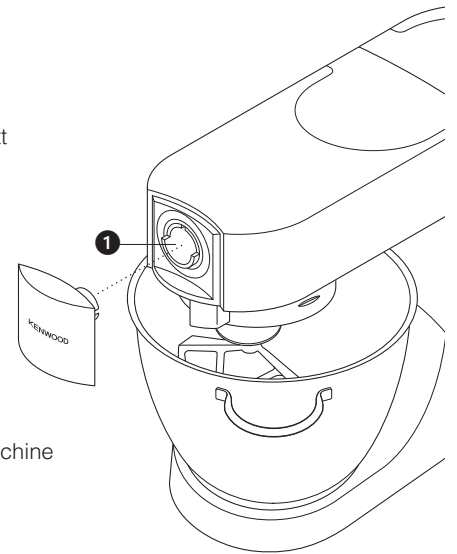
Schüssel • Von Hand waschen, dann gründlich abtrocknen, oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

- 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.

Frühstücksbrot

- 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 Major Modelle. Für Chef Modelle muss die Menge halbiert und das gesamte Mehl auf einmal zugegeben 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 450g - Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen, oder den Teig zu Brötchen formen. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
 - 7 Backen: *Brotlaibe* 20 - 25 Minuten, *Brötchen* 15 Minuten bei 200°C (Gas Stufe 6).
 - 8 Das Brot ist gar, wenn es bei Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Mürbeteig

- Zutaten
- 450 g Mehl, mit dem Salz durchgesiebt
 - 5 ml Salz
 - 225 g Fett (Schmalz und Margarine, gemischt, Kühlschranktemperatur)
 - etwa 80 ml (4 El) Wasser
- Tipp:
- Nicht übertreiben.
- Zubereitung
- 1 Das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Fett in Flocken zum Mehl geben.
 - 2 Bei Geschwindigkeitsstufe 1 nur so lange mixen, bis Masse aussieht wie Paniermehl. Nicht schmierig werden lassen.
 - 3 Das Wasser zugeben und bei minimaler Geschwindigkeit rühren. Sobald das Wasser aufgenommen ist, das Rührwerk abschalten.
 - 4 Backen: bei etwa 200°C (Gas Stufe 6), Dauer je nach Belag.

Pavlova

- Zutaten
- 3 große Eiweiß
 - 175 g feiner Zucker
 - 275 ml Doppelsahne
 - frisches Obst, z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Trauben, Kiwi
- Zubereitung
- 1 Eiweiß mit hoher Geschwindigkeit steif schlagen.
 - 2 Schneebecken auf Stufe 5 laufen lassen und Zucker esslöffelweise hinzufügen. Nach jedem Esslöffel rühren.
 - 3 Backblech mit Backpapier auslegen und Meringue-Masse mit dem Löffel auf das Papier geben, so dass ein Nest mit einem Durchmesser von ca. 20 cm entsteht.
 - 4 Backblech in den auf 150°C (Gas Stufe 2) vorgeheizten Ofen schieben und Temperatur sofort auf 140°C (Gas Stufe 1) reduzieren. 1 Stunde lang backen. Hitze ausschalten, aber Pavlova zum Abkühlen im Ofen lassen.
 - 5 Kurz vor dem Servieren Backpapier abziehen und Pavlova auf eine Servierscheibe gleiten lassen. Sahne steif schlagen und Oberseite der Pavlova damit bestreichen. Mit Früchten garnieren.

Rezepte (Fortsetzung)

Üppige Schokoladentorte

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

Schokoladen-Mousseline-Füllung

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

Chili-Marinade

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

Hinweise für Garantieleistungen

1. Für das an Sie gelieferte Gerät gemäss Rechnung gewährt der Hersteller ab Kaufdatum eine 24-monatige Garantie. Zum Nachweis der Garantie gilt nur der Kaufbeleg.
2. Alle innerhalb der Garantiezeit auftretenden Funktionsfehler, die nachweisbar trotz sachgemäßem Gebrauch entstanden sind, beheben wir bis 24 Monate nach Kaufdatum kostenlos.
Bei gewerblicher Nutzung reduziert sich die Garantieleistung auf 6 Monate.
3. Es bleibt unserer Wahl überlassen, ob wir die defekten Teile reparieren oder austauschen. Ausgetauschte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Durch die Erbringung von Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der ab Kaufdatum eingeräumten Garantiezeit ein. Die Garantiezeit für Teile, die im Rahmen der Garantie ausgetauscht werden, läuft mit Ende der Garantiezeit ab.
5. Die Garantie erlischt bei Eingriffen von anderen als autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen oder bei der Verwendung anderer als original KENWOOD-Ersatzteile.
6. Unsere autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen werden die Instandsetzung so schnell wie möglich durchführen.
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
 - Glas- und Kunststoffbruch,
 - Schäden, die auf Nichtbeachtung der Hinweise in der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.
 - Schäden, die durch Anschluß an eine falsche Netzspannung oder sonstige unsachgemäße Behandlung des Gerätes oder seiner Teile entstehen, insbesondere Überlastung.
 - Schäden, die auf normale Abnutzung zurückzuführen sind.
 - Transportschäden jeglicher Art melden Sie bitte umgehend, jedoch spätestens 8 Tage nach Auslieferung bei Ihrem Händler, damit er diese reguliert.
8. Durch diese Herstellergarantie wird die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.

Im Garantiefall oder bei Reparaturbedarf wenden Sie sich bitte an dem Verkäufer (oder an eine autorisierte Kundendienststelle).

Deutschland: Info Line: 0180-2000-422 (0,12€/min)

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 per le informazioni manutenzione e assistenza tecnica).
- Non azionare mai il mixer con la testa nella posizione sollevata.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina si 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.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Fare attenzione nel sollevare questo apparecchio, che è molto pesante. Controllare che la testa del mixer sia bloccata e che vaschetta, utensili, coperchi e cavo siano ben saldi prima di sollevare l'apparecchio.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

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

prima dell'uso

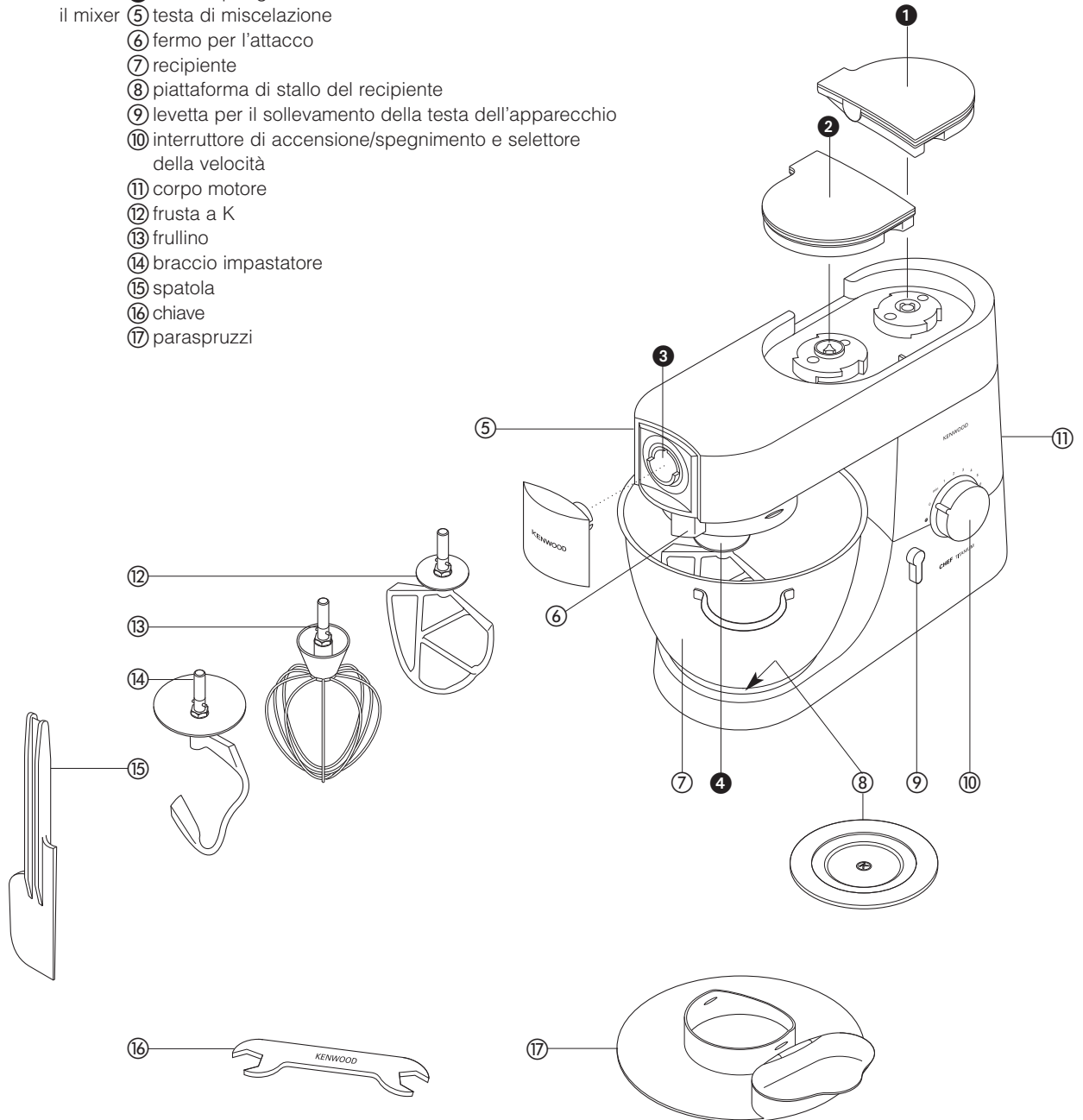
- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite.
- 3 Spingere il cavo in eccedenza dell'apposito comparto sul retro dell'apparecchio.

Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

- attacchi per accessori
- 1 attacco per alta velocità
 - 2 uscita a media velocità
 - 3 attacco per bassa velocità
 - 4 attacco per gli utensili

- il mixer
- 5 testa di miscelazione
 - 6 fermo per l'attacco
 - 7 recipiente
 - 8 piattaforma di stallo del recipiente
 - 9 levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio
 - 10 interruttore di accensione/spegnimento e selettore della velocità
 - 11 corpo motore
 - 12 frusta a K
 - 13 frullino
 - 14 braccio impastatore
 - 15 spatola
 - 16 chiave
 - 17 paraspruzzi



il mixer

utilizzo degli accessori per mescolare

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

come usare il mixer

- 1 Girare in senso orario la levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio ① e sollevare la testa del mixer fino a quando si blocca. Assicurarsi che la piattaforma di stallo del recipiente sia ben fissata con il simbolo Ⓚ 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 girare in senso orario la levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio e abbassare la testa del mixer fino a quando si blocca.
- 5 Accendere l'apparecchio ruotando il selettore della velocità all'impostazione desiderata.
- Spostare il selettore sugli impulsi P per lavorare gli ingredienti in modo intermittente.
- 6 Spegnerlo e staccare la spina dopo l'uso.
- estrazione degli utensili 7 Ruotare e rimuoverlo.

- 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

paste frolle miscele dure a lievitazione

Tipo inglese

miscele morbide a lievitazione

Tipo europeo

miscele per torte di frutta albumi

- Peso della farina: 680gr
- Peso della farina: 1,36kg
- Peso totale: 2,18kg
- Peso della farina: 1,3kg
- Peso totale: 2,5kg
- Peso totale: 2,72kg
- 12

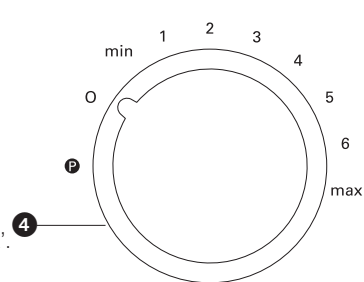
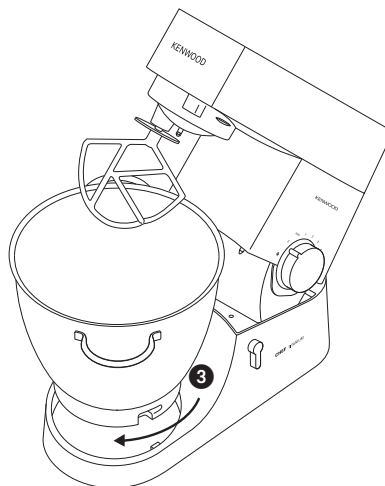
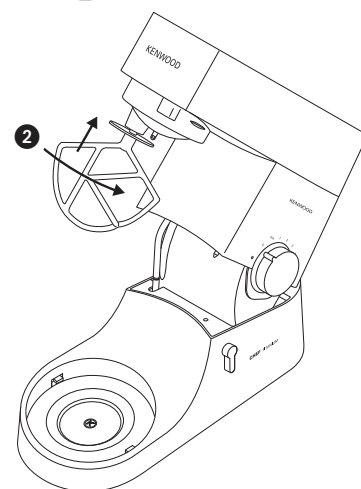
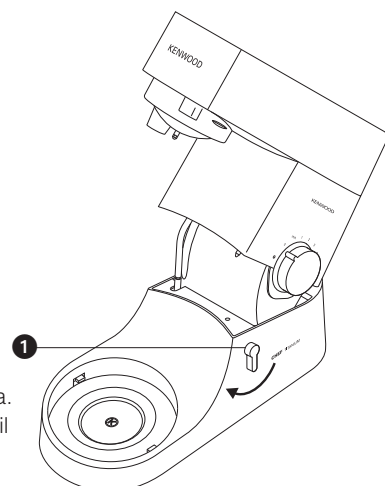
- Peso della farina: 910gr
- Peso della farina: 1,5kg
- Peso totale: 2,4kg
- Peso della farina: 2,6kg
- Peso totale: 5kg
- Peso totale: 4,55kg
- 16

velocità selezionabili ④

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

importante

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



guida alla ricerca dei guasti

problema

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

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

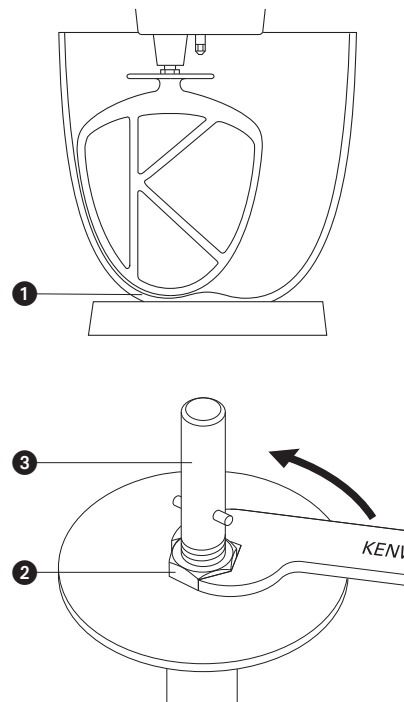
- 1 Staccare la spina.
- 2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
- 3 Abbassare la testa del mixer. Se occorre regolare lo scarto, sollevare la testa del mixer e rimuovere lo strumento. Idealmente, il frullino o la frusta devono **quasi** toccare il fondo del recipiente **1**.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



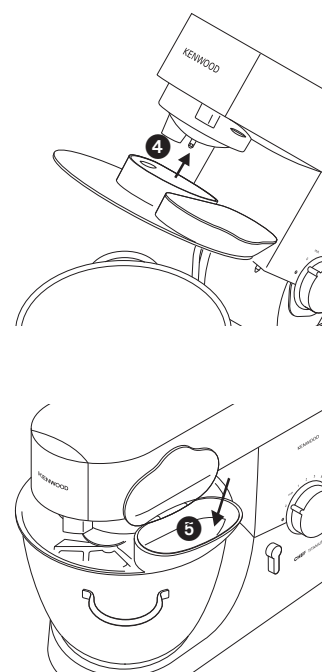
come montare ed usare il paraspruzzi

- 1 Sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
- 2 Montare il recipiente sulla base.
- 3 Spingere il paraspruzzi all'interno della parte inferiore della testa del mixer **4** in modo da inserirlo completamente. La sezione incernierata deve essere posizionata come indicato.

4 Inserire l'utensile desiderato.

5 Abbassare la testa del mixer.

- Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nel recipiente, dalla sezione incernierata del paraspruzzi **5**.
 - Non occorre togliere il paraspruzzi per cambiare gli utensili.
- 6 Per togliere il paraspruzzi, sollevare la testa del mixer e spostarlo verso il basso.



gli accessori disponibili

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

accessorio codice

sfogliatrice ① **AT970A**

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

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

accessorio per pasta ② **AT910** provvisto di trafilatura per maccheroni rigati

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

grattugia a rulli ③ **AT643** con 5 tamburi

pressa per frutta ④ **AT644**

tritacarne ⑤ **AT950A** dotato di un mascherina fine, media e grossa, un ugello per salsiccia piccolo e uno grande e un accessorio per kebbe

tritacarne ⑥ **AT955** dotato di un mascherina fine, media e grossa, un ugello per salsiccia piccolo e uno grande e un accessorio per kebbe

macinagranaglie ⑦ **AT941A**

robot ⑧ **AT647** comprende 6 dischi di taglio e una lama

tagliaverdure a dischi ⑨ **AT340** comprende 7 dischi di taglio

spremiagrumi ⑩ **AT312**

frullatore ⑪ 1,5l acrilico **AT337**, 1,6 l vetro termoresistente **AT358**,
1,5l acciaio inox **AT339**

mini tritatutto/macinatutto ⑫ **AT320A** con 4 vasetti in vetro e 4 coperchi

spremitore continuo ⑬ **AT641**

macchina per gelato ⑭ chef **AT956A**, MAJOR **AT957A**

pelapatate ⑮ chef **AT444**, MAJOR **AT445**

passapomodoro ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

bilancia ⑰ **AT850B**

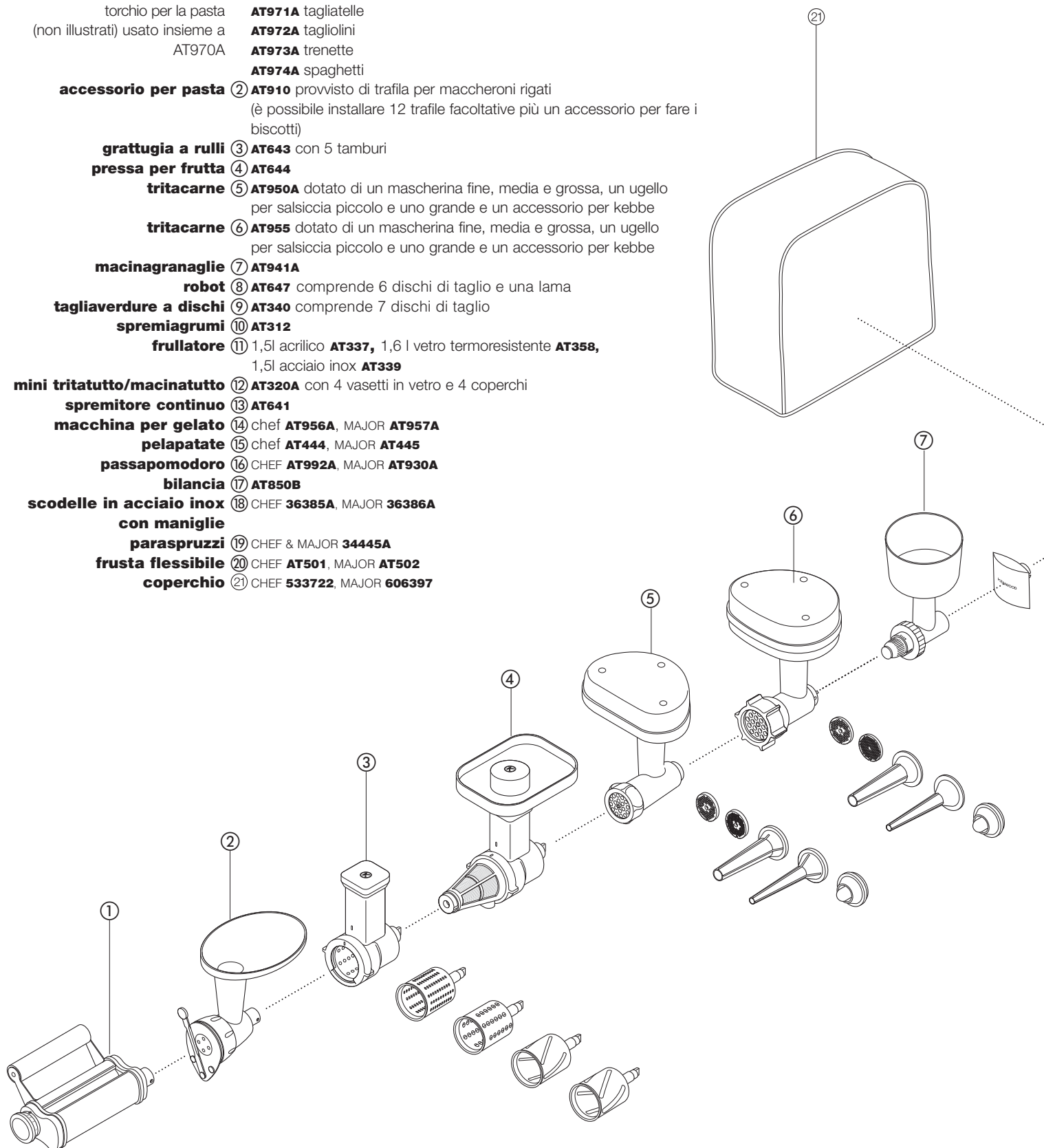
scodelle in acciaio inox ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

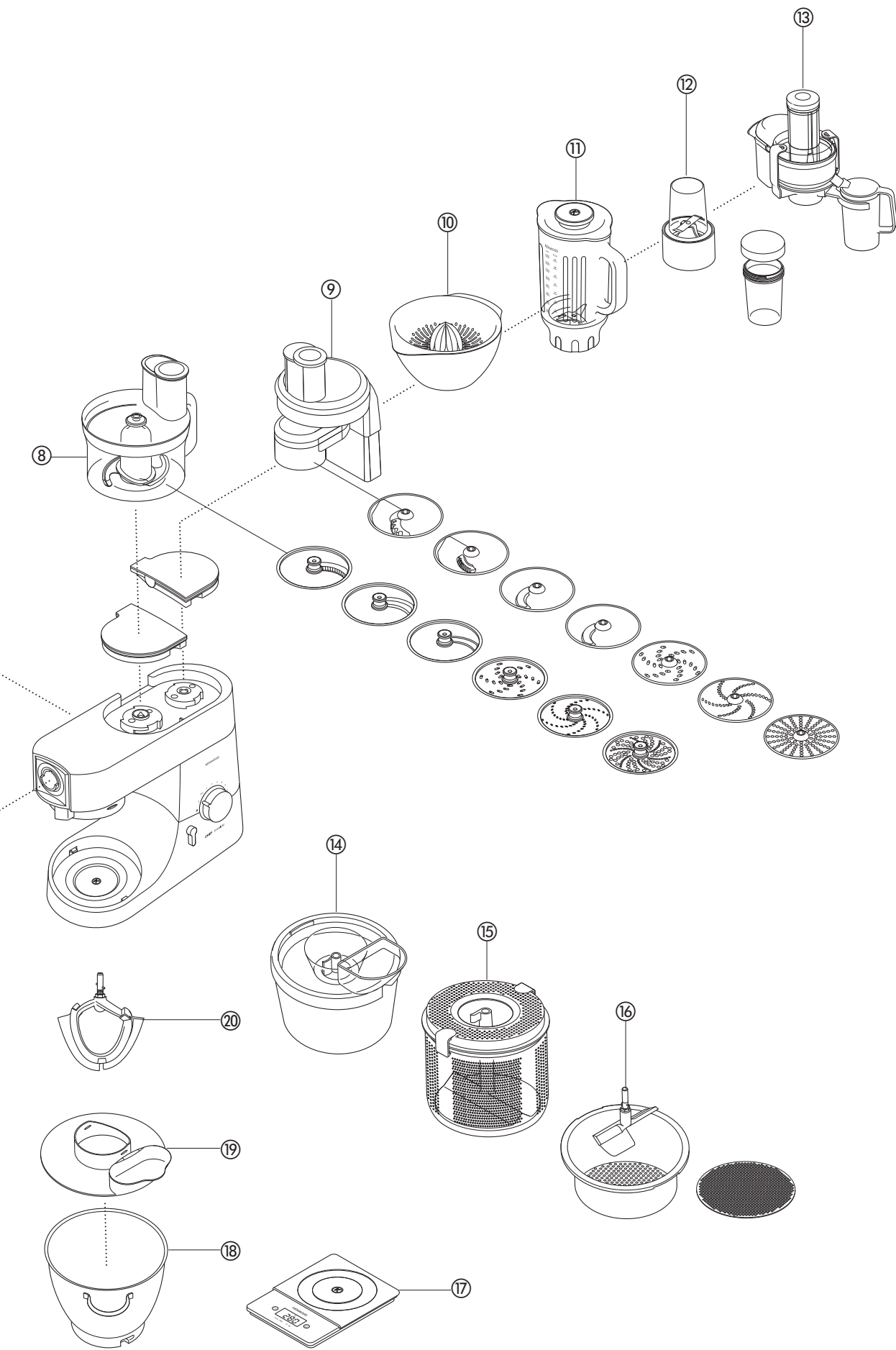
con maniglie

paraspruzzi ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**

frusta flessibile ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

coperchio ㉑ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

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

corpo motore, coperchi
delle uscite

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

vaschetta

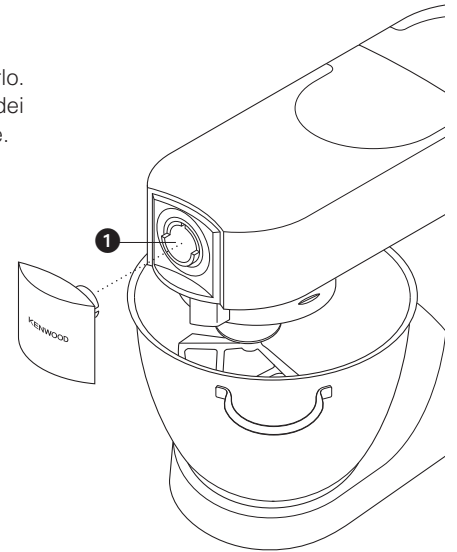
- Lavare a mano e asciugare a fondo, oppure lavare in lavastoviglie.
- Non usare mai spazzolini o pagliette di metallo, e neppure candeggina, per pulire la vaschetta in acciaio inossidabile. Per eliminare le tracce di calcare usare dell'aceto.
- Tenere lontano da fonti di calore (fornelli, forni tradizionali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

utensili

- Lavare a mano e asciugare con cura o lavare in lavastoviglie.

paraspruzzi

- 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.

- pane bianco** *tipo europeo a pasta morbida*
- ingredienti
- 2,6kg di farina bianca di tipo normale
 - 1,3 litri di latte
 - 300gr di zucchero
 - 450gr di margarina
 - 100gr di lievito di birra fresco oppure 50gr di lievito secco
 - 6 uova sbattute
 - 5 pizzichi di sale
- Queste quantità sono per i modelli Major. Per i modelli Chef, dimezzare le quantità e aggiungere la farina tutta in una volta**
- preparazione
- 1 Fare sciogliere la margarina nel latte e portare a una temperatura di 43°C.
 - 2 Se si usa il **lievito di birra in polvere** (il tipo che deve essere ricostituito): versarlo nel recipiente insieme allo zucchero e al latte. Lasciar riposare per circa 10 minuti finché il composto appare schiumoso.
Se si usa il **lievito di birra fresco**: sbriciolatelo nella farina
Se si usano **altri tipi di lievito**: seguire le indicazioni del produttore.
 - 3 Versare il latte nel recipiente. Poi aggiungere le uova sbattute e 2kg di farina.
 - 4 Miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per un altro minuto. Staccare l'impasto dal recipiente.
 - 5 Aggiungere il sale e la rimanente farina e miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per 2 - 3 minuti, fino a quando l'impasto non appare morbido e ben amalgamato.
 - 6 Riempire a metà alcune teglie imburrate di 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.

- pasta frolla**
- ingredienti
- 450gr di farina, setacciata insieme al sale
 - 5ml (1 cucchiaino) di sale
 - 225gr di strutto (miscelare strutto e margarina direttamente dal frigorifero)
 - Circa 80ml (4 cucchiai) di acqua
- consiglio
- Non miscelare eccessivamente gli ingredienti.
- preparazione
- 1 Versare la farina nel recipiente. Tagliare a cubetti lo strutto e aggiungerlo alla farina.
 - 2 Miscelare a velocità 1 fino a quando l'impasto non assume la consistenza di briciole di pane. Fermarsi prima che l'impasto appaia unto.
 - 3 Aggiungere l'acqua e miscelare a velocità massima. Fermarsi non appena l'acqua è stata incorporata nell'impasto.
 - 4 Cuocere a circa 200°C, a seconda del ripieno desiderato.

- pavlova**
- ingredienti
- 3 albumi
 - 175g di zucchero semolato
 - 275ml di panna da cucina
 - frutta fresca, es. lamponi, fragole, uva, kiwi
- preparazione
- 1 Montare gli albumi a neve, ad alta velocità.
 - 2 Azionando la frusta alla velocità 5, aggiungere gradualmente lo zucchero (un cucchiaino alla volta) lavorandolo dopo ciascun'aggiunta.
 - 3 Rivestire una teglia di carta siliconata, poi versare un cucchiaino di meringa sulla carta, formando un nido di circa 20cm di diametro.
 - 4 Infornare la teglia in un forno preriscaldato a 150°C, poi ridurre immediatamente la temperatura 140°C e cuocere per 1 ora. Spegner il forno ma lasciare la pavlova al suo interno, lasciando che si raffreddi.
 - 5 Quando si è pronti a servire, staccare la carta siliconata e servire la pavlova su un piatto. Montare la panna e spalmarla in cima alla pavlova. Decorare con la frutta.

ricette (*continuazione*)

torta golosa al cioccolato

- ingredienti
- 225g di burro, ammorbidito
 - 250g di zucchero semolato
 - 4 uova
 - 5ml (1 cucchiaino) di caffè istantaneo sciolto in 15ml (1 cucchiaio) di acqua bollente
 - 30ml (2 cucchiai) di latte
 - 5ml (1 cucchiaino) di essenza di mandorla
 - 50g di mandorle tritate
 - 100g di farina autolievitante
 - 5ml (1 cucchiaino) di lievito
 - 50g di cacao amaro in polvere

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

mousse di cioccolato per ripieno

- ingredienti
- 275g di cioccolato fondente, a pezzetti
 - 225ml di panna montata

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

marinata al peperoncino

- ingredienti
- 200g di miele freddo (lasciato in frigorifero tutta la notte prima)
 - 1 peperoncino verde (intero)
 - 5ml (1 cucchiaino) di burro d'arachidi con pezzetti
 - condimento

- metodo
- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel minisminuzzatore/macchino
 - 2 Montare l'accessorio dell'apparecchio e lasciare adagiare gli ingredienti lungo la lama.
 - 3 Premere il tasto a impulso per 10 secondi.
 - 4 Usare a piacimento.

GARANZIA E SERVIZI DI ASSISTENZA

1. KENWOOD garantisce ai propri clienti l'applicazione di tutti i diritti contenuti nella Direttiva Europea 1999/44/CE sulla vendita dei beni di consumo, nonché dei diritti previsti dalle norme nazionali in materia.
In particolare sono coperti da garanzia tutti i possibili difetti di conformità e di fabbricazione presenti nel prodotto al momento della vendita che si manifestino nei primi 2 anni dalla data di acquisto.
2. Per il primo anno il cliente KENWOOD goderà pienamente dei diritti sopra indicati senza dover dimostrare l'esistenza del difetto di conformità o di fabbricazione al momento della vendita.
3. La conformità del prodotto verrà ripristinata dalla KENWOOD senza alcun onere per il cliente per manodopera e materiale nonché per le spese di intervento del tecnico a domicilio, limitatamente ai prodotti per i quali tale servizio sia previsto.
4. Per esercitare i diritti di cui sopra il cliente dovrà rivolgersi alla rete dei Centri Assistenza Autorizzati KENWOOD (contattare il numero verde sottoindicato) ed esibire unitamente al presente "certificato" un documento valido ai fini fiscali e rilasciato dal rivenditore e comprovante la data di acquisto del prodotto.
5. I diritti di cui ai punti 1, 2, 3 non si applicano ai seguenti casi :
 - Difetti causati da utilizzi non previsti nel libretto di istruzione che costituisce parte integrante del contratto di vendita.
 - Difetti causati da rotture accidentali, incuria, manomissione da parte di terzi non autorizzati, utilizzo di ricambi non originali.
6. Non sono da intendersi come prestazioni in garanzia gli interventi inerenti l'installazione, l'allacciamento agli impianti di alimentazione e le manutenzioni citate nel libretto delle istruzioni. Altresì viene escluso dalla garanzia il ricambio dei materiali di consumo (es. filtri, spazzole ecc.).
7. La KENWOOD declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto di istruzioni e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.



KENWOOD

Via Lodovico Seitz, 47
31100 Treviso - Italia

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

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

veiligheid

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

voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

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

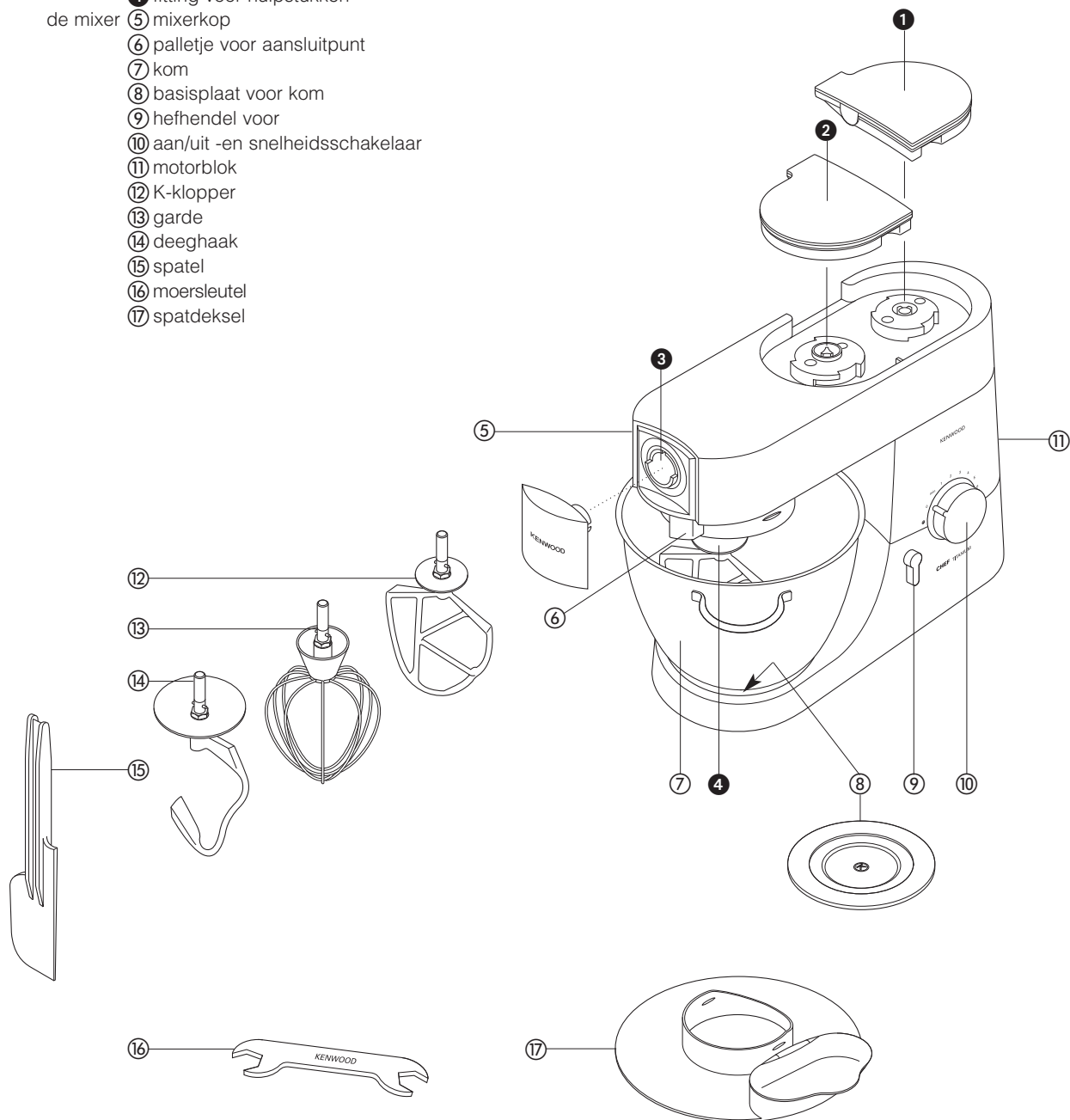
voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.

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

wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

uw Kenwood keukenmachine

- accessoires openingen
- 1 hoge snelheidsaansluitpunt
 - 2 medium snelheidsaansluitpunt
 - 3 lage snelheidsaansluitpunt
 - 4 fitting voor hulpstukken
- de mixer
- 5 mixerkop
 - 6 palletje voor aansluitpunt
 - 7 kom
 - 8 basisplaat voor kom
 - 9 hefhendel voor
 - 10 aan/uit -en snelheidsschakelaar
 - 11 motorblok
 - 12 K-klopper
 - 13 garde
 - 14 deeghaak
 - 15 spatel
 - 16 moersleutel
 - 17 spatdeksel




de mixer

gebruik van de mix-accessoires

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

gebruik van uw mixer

- 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  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 rechts 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  voor korte pulsen.
 - 6 Zet het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.
 - 7 Draaien en verwijderen.
- verwijderen van een hulpstuk

- 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.

maximale hoeveelheden

CHEF

MAJOR

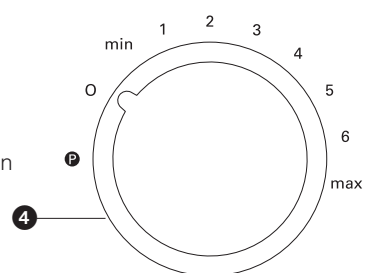
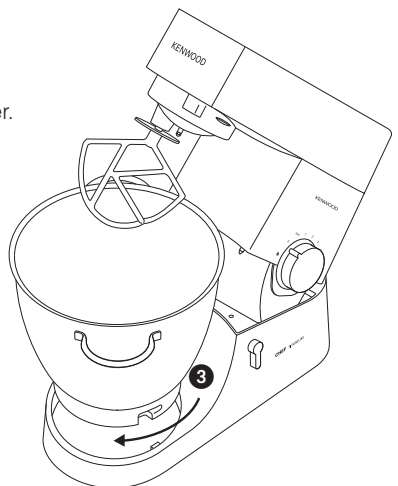
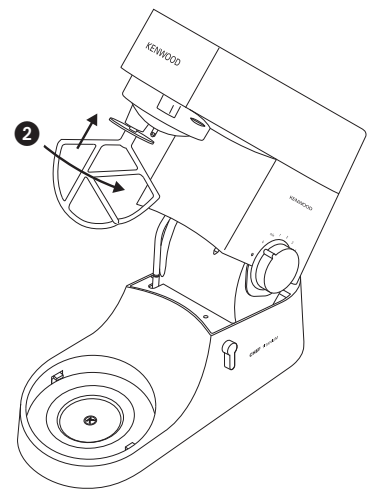
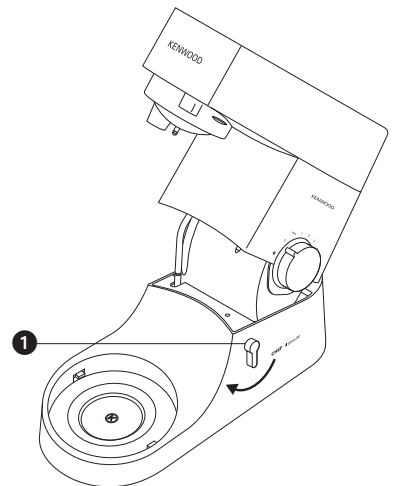
kruimeldeeg	• hoeveelheid meel 680 g	hoeveelheid meel 910 g
stijf gistdeeg	• hoeveelheid meel 1,36 kg	hoeveelheid meel 1,5 kg
Brits	• totaal 2,18 kg	totaal 2,4 kg
zacht gistdeeg	• hoeveelheid meel 1,3 kg	hoeveelheid meel 2,6 kg
continentaal	• totaal 2,5 kg	totaal 5 kg
vruchtencake	• totaal 2,72 kg	totaal 4,55 kg
eiwit	• 12	16

snelheidsschakelaar ④

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

belangrijk

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



oplossen van problemen

probleem:

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

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

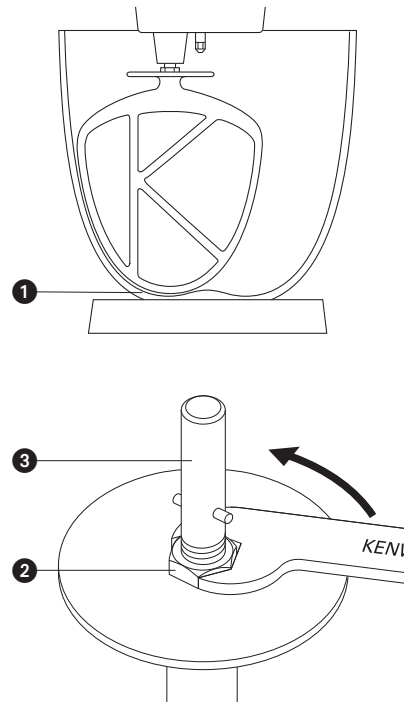
- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Breng de mixerkop omhoog en breng de garde of klopper aan.
- 3 Laat de kop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, tilt u de mixerkop op en verwijdert het hulpstuk. Voor de beste prestaties moet de klopper of de K-klopper de bodem van de kom **bijna** aanraken **1**.
- 4 Gebruik de meegeleverde sleutel om de moer **2** voldoende los te draaien en de steel bij te stellen **3**. Om het hulpstuk 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

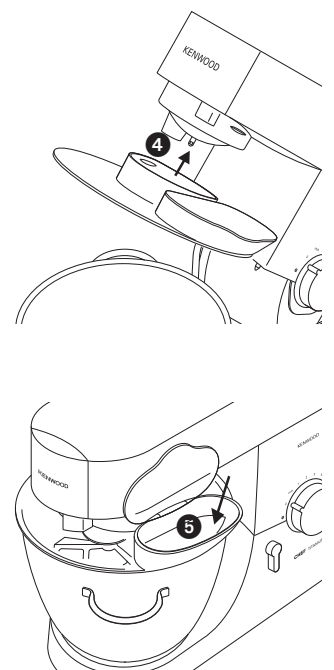
- De mixer stopt tijdens het gebruik.

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

hulpstuk hulpstukcode

platte pastamaker ① **AT970A**

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

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

AT975A spaghetti

AT976A spaghetti

AT977A spaghetti

AT978A spaghetti

AT979A spaghetti

AT980A spaghetti

AT981A spaghetti

AT982A spaghetti

AT983A spaghetti

AT984A spaghetti

AT985A spaghetti

AT986A spaghetti

AT987A spaghetti

AT988A spaghetti

AT989A spaghetti

AT990A spaghetti

AT991A spaghetti

AT992A spaghetti

AT993A spaghetti

AT994A spaghetti

AT995A spaghetti

AT996A spaghetti

AT997A spaghetti

AT998A spaghetti

AT999A spaghetti

AT1000A spaghetti

AT1001A spaghetti

AT1002A spaghetti

AT1003A spaghetti

AT1004A spaghetti

AT1005A spaghetti

AT1006A spaghetti

AT1007A spaghetti

AT1008A spaghetti

AT1009A spaghetti

AT1010A spaghetti

AT1011A spaghetti

AT1012A spaghetti

AT1013A spaghetti

AT1014A spaghetti

AT1015A spaghetti

AT1016A spaghetti

AT1017A spaghetti

AT1018A spaghetti

AT1019A spaghetti

AT1020A spaghetti

AT1021A spaghetti

AT1022A spaghetti

AT1023A spaghetti

AT1024A spaghetti

AT1025A spaghetti

AT1026A spaghetti

AT1027A spaghetti

AT1028A spaghetti

AT1029A spaghetti

AT1030A spaghetti

AT1031A spaghetti

AT1032A spaghetti

AT1033A spaghetti

AT1034A spaghetti

AT1035A spaghetti

AT1036A spaghetti

AT1037A spaghetti

AT1038A spaghetti

AT1039A spaghetti

AT1040A spaghetti

AT1041A spaghetti

AT1042A spaghetti

AT1043A spaghetti

AT1044A spaghetti

AT1045A spaghetti

AT1046A spaghetti

AT1047A spaghetti

AT1048A spaghetti

AT1049A spaghetti

AT1050A spaghetti

AT1051A spaghetti

AT1052A spaghetti

AT1053A spaghetti

AT1054A spaghetti

AT1055A spaghetti

AT1056A spaghetti

AT1057A spaghetti

AT1058A spaghetti

AT1059A spaghetti

AT1060A spaghetti

AT1061A spaghetti

AT1062A spaghetti

AT1063A spaghetti

AT1064A spaghetti

AT1065A spaghetti

AT1066A spaghetti

AT1067A spaghetti

AT1068A spaghetti

AT1069A spaghetti

AT1070A spaghetti

AT1071A spaghetti

AT1072A spaghetti

AT1073A spaghetti

AT1074A spaghetti

AT1075A spaghetti

AT1076A spaghetti

AT1077A spaghetti

AT1078A spaghetti

AT1079A spaghetti

AT1080A spaghetti

AT1081A spaghetti

AT1082A spaghetti

AT1083A spaghetti

AT1084A spaghetti

AT1085A spaghetti

AT1086A spaghetti

AT1087A spaghetti

AT1088A spaghetti

AT1089A spaghetti

AT1090A spaghetti

AT1091A spaghetti

AT1092A spaghetti

AT1093A spaghetti

AT1094A spaghetti

AT1095A spaghetti

AT1096A spaghetti

AT1097A spaghetti

AT1098A spaghetti

AT1099A spaghetti

AT1100A spaghetti

AT1101A spaghetti

AT1102A spaghetti

AT1103A spaghetti

AT1104A spaghetti

AT1105A spaghetti

AT1106A spaghetti

AT1107A spaghetti

AT1108A spaghetti

AT1109A spaghetti

AT1110A spaghetti

AT1111A spaghetti

AT1112A spaghetti

AT1113A spaghetti

AT1114A spaghetti

AT1115A spaghetti

AT1116A spaghetti

AT1117A spaghetti

AT1118A spaghetti

AT1119A spaghetti

AT1120A spaghetti

AT1121A spaghetti

AT1122A spaghetti

AT1123A spaghetti

AT1124A spaghetti

AT1125A spaghetti

AT1126A spaghetti

AT1127A spaghetti

AT1128A spaghetti

AT1129A spaghetti

AT1130A spaghetti

AT1131A spaghetti

AT1132A spaghetti

AT1133A spaghetti

AT1134A spaghetti

AT1135A spaghetti

AT1136A spaghetti

AT1137A spaghetti

AT1138A spaghetti

AT1139A spaghetti

AT1140A spaghetti

AT1141A spaghetti

AT1142A spaghetti

AT1143A spaghetti

AT1144A spaghetti

AT1145A spaghetti

AT1146A spaghetti

AT1147A spaghetti

AT1148A spaghetti

AT1149A spaghetti

AT1150A spaghetti

AT1151A spaghetti

AT1152A spaghetti

AT1153A spaghetti

AT1154A spaghetti

AT1155A spaghetti

AT1156A spaghetti

AT1157A spaghetti

AT1158A spaghetti

AT1159A spaghetti

AT1160A spaghetti

AT1161A spaghetti

AT1162A spaghetti

AT1163A spaghetti

AT1164A spaghetti

AT1165A spaghetti

AT1166A spaghetti

AT1167A spaghetti

AT1168A spaghetti

AT1169A spaghetti

AT1170A spaghetti

AT1171A spaghetti

AT1172A spaghetti

AT1173A spaghetti

AT1174A spaghetti

AT1175A spaghetti

AT1176A spaghetti

AT1177A spaghetti

AT1178A spaghetti

AT1179A spaghetti

AT1180A spaghetti

AT1181A spaghetti

AT1182A spaghetti

AT1183A spaghetti

AT1184A spaghetti

AT1185A spaghetti

AT1186A spaghetti

AT1187A spaghetti

AT1188A spaghetti

AT1189A spaghetti

AT1190A spaghetti

AT1191A spaghetti

AT1192A spaghetti

AT1193A spaghetti

AT1194A spaghetti

AT1195A spaghetti

AT1196A spaghetti

AT1197A spaghetti

AT1198A spaghetti

AT1199A spaghetti

AT1200A spaghetti

AT1201A spaghetti

AT1202A spaghetti

AT1203A spaghetti

AT1204A spaghetti

AT1205A spaghetti

AT1206A spaghetti

AT1207A spaghetti

AT1208A spaghetti

AT1209A spaghetti

AT1210A spaghetti

AT1211A spaghetti

AT1212A spaghetti

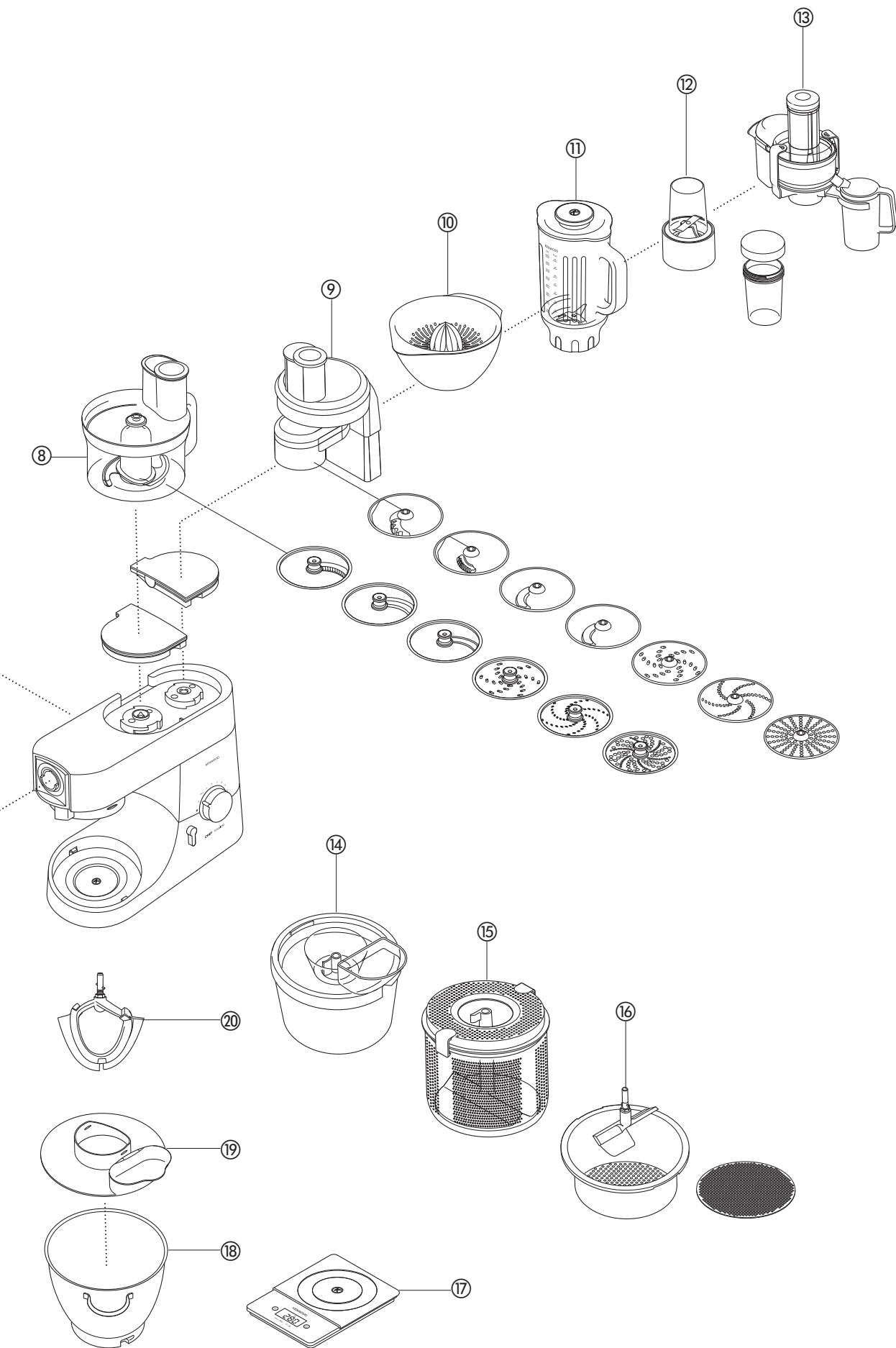
AT1213A spaghetti

AT1214A spaghetti

AT1215A spaghetti

AT1216A spaghetti

AT1217A spaghetti



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 ❶ 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

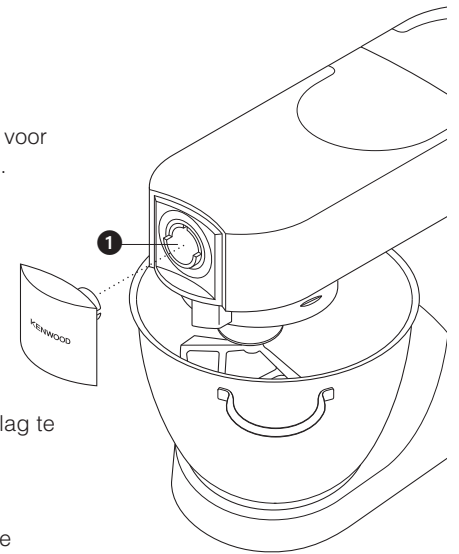
- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen, of in de vaatwasmachine reinigen.
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekwater om de roestvrijstalen kom schoon te maken. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen.
- Uit de buurt van warmtebronnen houden (kooktoestellen, ovens, magnetrons).

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'.

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

- Pastei van korstdeeg**
- ingrediënten
- 450 g meel, samen met het zout gezeefd.
 - 5 ml (één theelepel) zout
 - 225 g vet (meng varkensvet en koude margarine)
 - Ongeveer 80 ml water
- Tip
- Mix het mengsel niet te lang.
- bereiding
- 1 Doe het meel in de kom. Snijd het vet in blokjes en voeg het toe aan het meel.
 - 2 Mix op snelheid 1 totdat het mengsel lijkt op broodkruimels. Stop voordat het er vet begint uit te zien.
 - 3 Voeg het water toe en meng op de laagste snelheid. Stop zo gauw als het water helemaal opgenomen is.
 - 4 Bak op ongeveer 200 °C, stand 6 voor gasovens, afhankelijk van de vulling.

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

recepten

overheerlijke chocoladecake

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

chocolade Chantilly-vulling

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

chilimarinate

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

conozca su robot de cocina Kenwood

antes de utilizar su aparato Kenwood

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

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar utensilios/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora con el cabezal levantado.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho. Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, las tapas de los accesos de salida y el cable estén sujetos antes de 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.

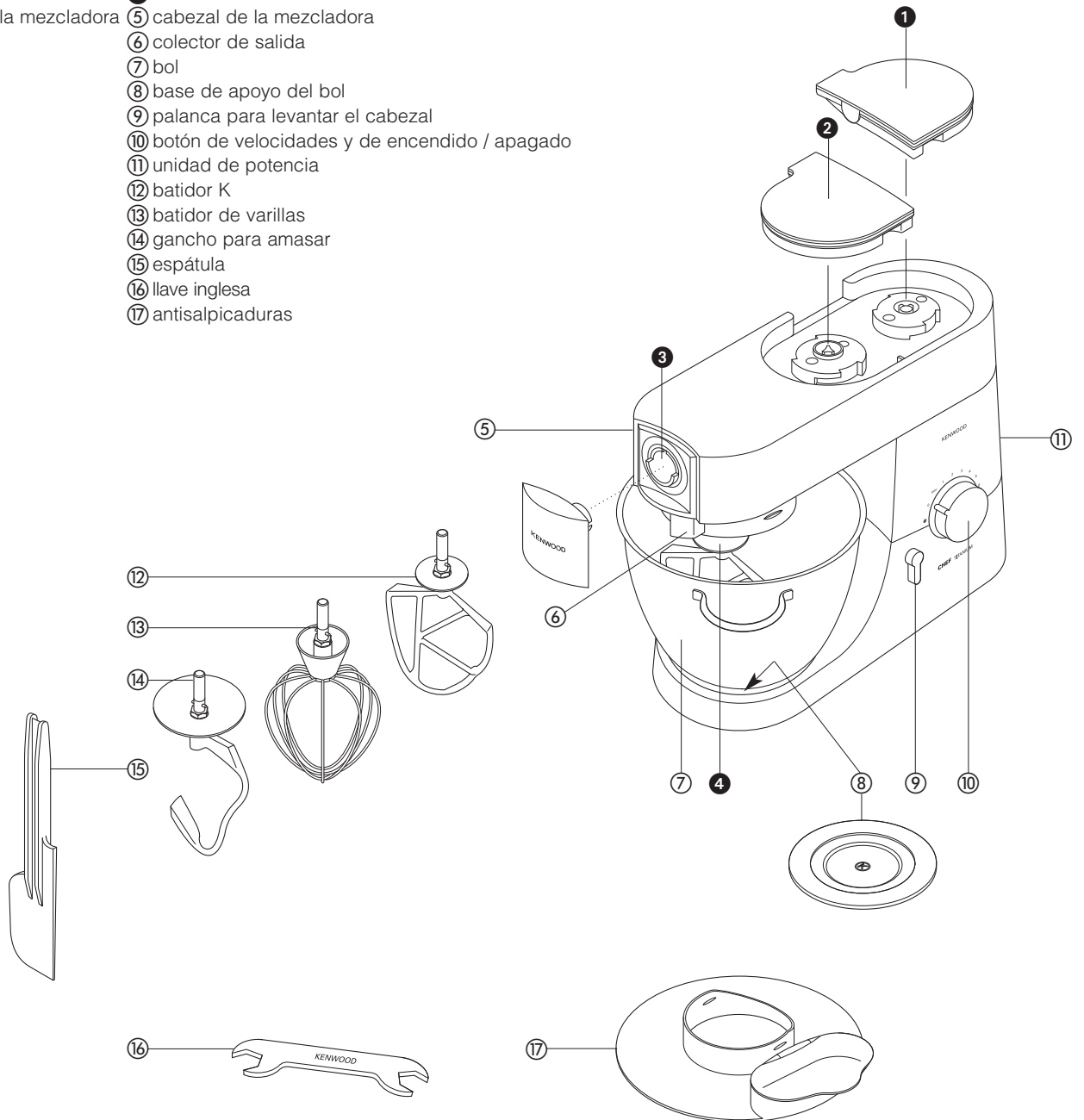
antes de usarlo por primera vez

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

conozca su robot de cocina Kenwood

conozca su robot de cocina Kenwood

- salidas de los accesorios ① salida de alta velocidad
② salida de media velocidad
③ salida de baja velocidad
④ enchufe de los utensilios
- la mezcladora ⑤ cabezal de la mezcladora
⑥ colector de salida
⑦ bol
⑧ base de apoyo del bol
⑨ palanca para levantar el cabezal
⑩ botón de velocidades y de encendido / apagado
⑪ unidad de potencia
⑫ batidor K
⑬ batidor de varillas
⑭ gancho para amasar
⑮ espátula
⑯ llave inglesa
⑰ antisalpicaduras




la mezcladora


los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

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

para usar la mezcladora

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj ① y levante el cabezal de la mezcladora hasta que quede bloqueado.

Compruebe que la base de apoyo del bol esté correctamente colocada con el símbolo  hacia arriba.

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

Para quitar un utensilio

- 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.

capacidad máxima

CHEF

MAJOR

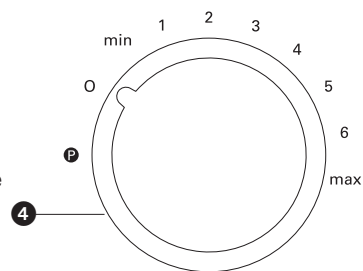
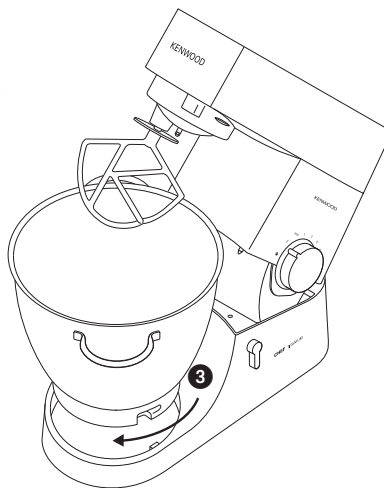
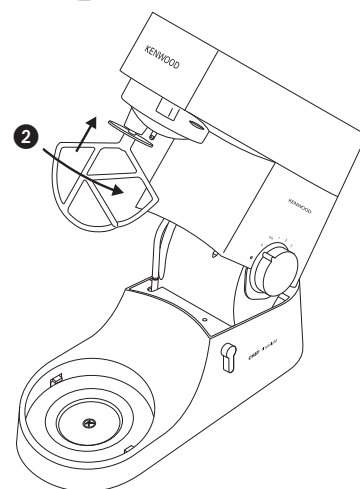
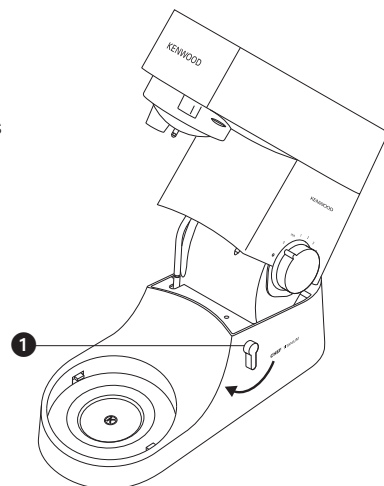
pasta quebradiza	• Peso de la harina: 680g	Peso de la harina: 910g
masa con levadura dura	• Peso de la harina: 1,36kg	Peso de la harina: 1,5kg
tipo británico	• Peso total: 2,18kg	Peso total: 2,4kg
masa con levadura blanda	• Peso de la harina: 1,3kg	Peso de la harina: 2,6kg
tipo continental	• Peso total: 2,5kg	Peso total: 5kg
mezcla para pastel		
de frutas	• Peso total: 2,72kg	Peso total: 4,55kg
claras de huevos	• 12	16

velocidades ④

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

importante

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



solución de problemas

problema

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

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

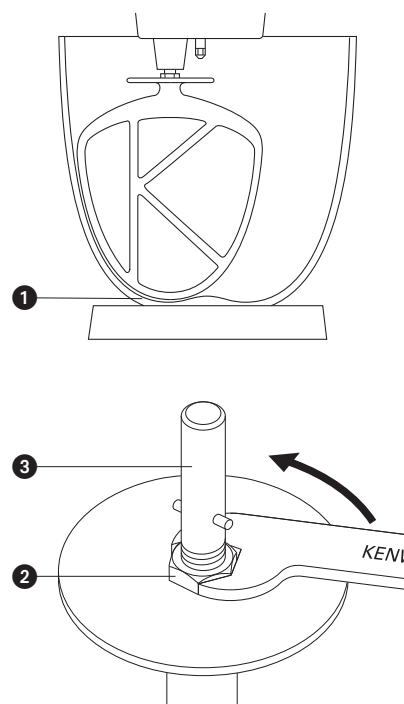
- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e introduzca el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio. Lo ideal sería que el batidor de varillas y el batidor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

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

problema

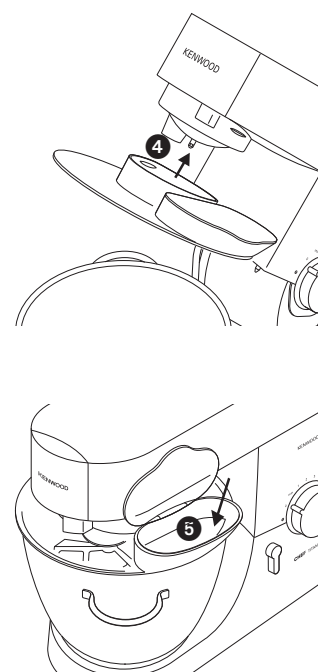
- La mezcladora se para durante el funcionamiento.

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



para acoplar y usar la tapa antisalpicaduras

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



los **accesorios** disponibles

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

accesorios código del accesorio

accesorio para pasta

laminada ① AT970A

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

AT971A tallarines

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A espaguetis

accesorio para hacer pasta

② **AT910** equipado con un molde para macarrones "rigati"
(se pueden acoplar 12 moldes opcionales más el accesorio para hacer galletas)

cortador de alimentos

giratorio ③ **AT643** equipado con 5 tambores

exprimidor de frutas ④ **AT644**

molinillo multialimentos

⑤ **AT950A** viene equipado con una pantalla fina, una mediana y una gruesa, con una boquilla para salchichas pequeña y otra ancha, y con un accesorio para "kebbe"

molinillo multialimentos

⑥ **AT955** viene equipado con una pantalla fina, una mediana y una gruesa, con una boquilla para salchichas pequeña y otra ancha, y con un accesorio para "kebbe"

molinillo de granos ⑦ **AT941A**

procesador de alimentos

⑧ **AT647** incluye 6 discos de corte y una cuchilla

pro rebanador rallador

⑨ **AT340** incluye 7 discos de corte

exprimidor de cítricos

⑩ **AT312**

licuadora ⑪ 1,5 l acrílico **AT337**, 1,6 l cristal termorresistente **AT358**,
1,5 l acero inoxidable **AT339**

minipicadora/molinillo

⑫ **AT320A** equipado con 4 recipientes de vidrio y 4 tapas para guardar

exprimidor continuo

⑬ **AT641**

heladora ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

pelador de patatas

⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

colador y tamiz

⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

balanza

⑰ **AT850B**

bols de acero inoxidable

⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

con asas

antisalpicaduras

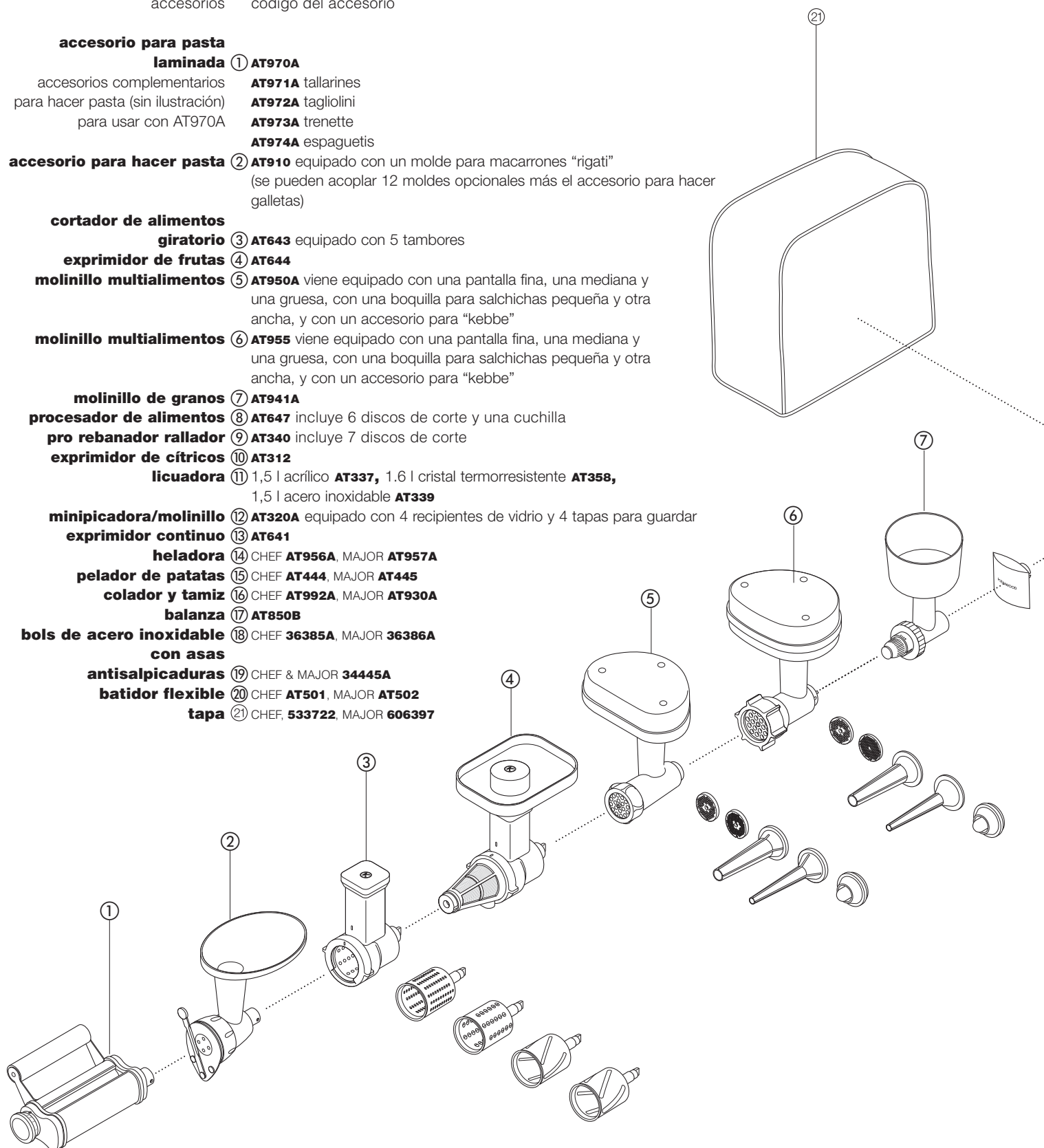
⑲ CHEF & MAJOR **34445A**

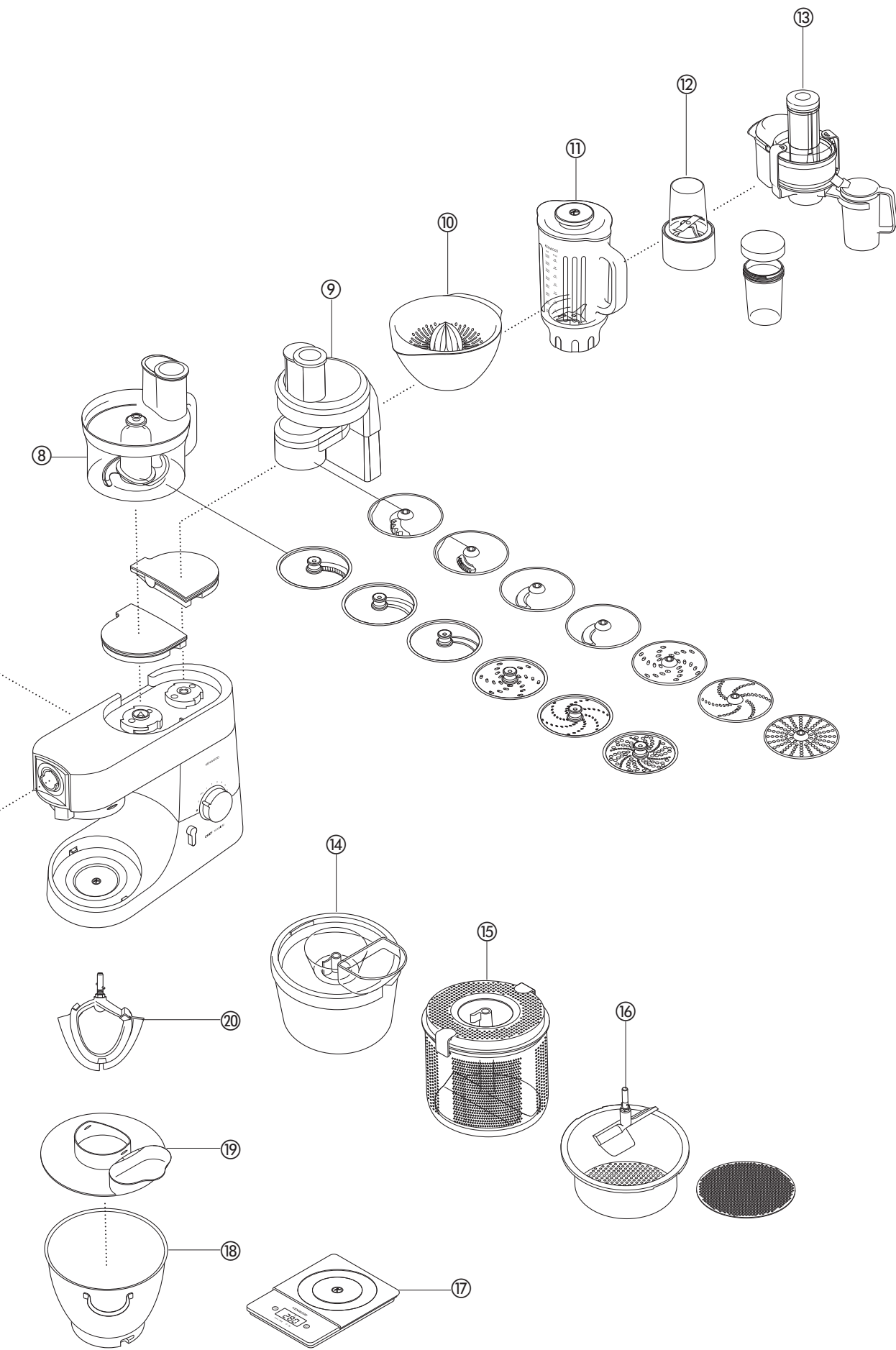
batidor flexible

⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

tapa

㉑ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





limpieza y servicio técnico

mantenimiento y limpieza

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

unidad de potencia, tapas

de las salidas

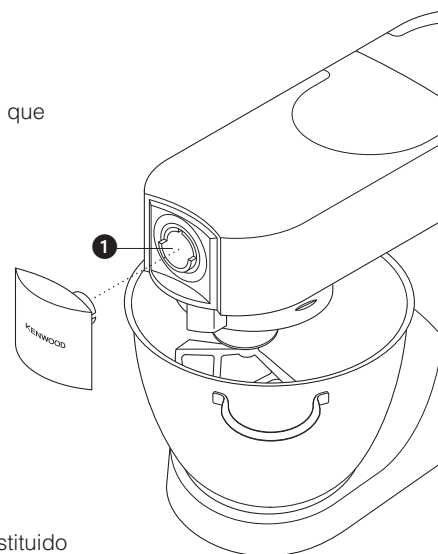
bol

- Limpie con un paño húmedo, luego seque.
- Nunca utilice productos abrasivos o la sumerja en agua.
- 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

Antisalpicaduras

- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas.
- Lave a mano y séquelo muy bien.



servicio técnico y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

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



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

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

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

recetas

Vea los puntos importantes para hacer pan.

pan blanco *masa blanda al estilo continental*

- ingredientes
- 2,6kg de harina normal
 - 1,3 l de leche
 - 300g de azúcar
 - 450g de margarina
 - 100g de levadura fresca o 50g de levadura seca
 - 6 huevos batidos
 - 5 pellizcos de sal
- Esta cantidad es para los modelos Mayor. Para los modelos Chef, divida las cantidades y añada 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 2kg de harina.
 - 4 Mézclelo a velocidad mínima durante 1 minuto y después a velocidad 1 durante otro minuto más. Junte la masa.
 - 5 Añada la sal y el resto de la harina y mézclela a la velocidad mínima durante 1 minuto, luego use la velocidad 1 durante otros 2 - 3 minutos hasta que esté suave y uniforme.
 - 6 Llene por la mitad algunos moldes de 450g untados con grasa con la masa, o deles la forma de bollos. Luego cúbralos con un paño de cocina y déjelos en un sitio templado hasta que se doble la cantidad.
 - 7 Métalos en el horno a 200°C/Marca de gas 6 durante 20 - 25 minutos si son *hogazas* y 15 minutos si se trata de *bollos*.
 - 8 Una vez hechos, deben sonar a hueco cuando se golpeen en la base.
- Haga unas 10 hogazas.

masa quebrada

- ingredientes
- 450g de harina, tamizada con la sal
 - 5ml (1 cucharadita) de sal
 - 225g de grasa (mezcle manteca de cerdo y margarina recién sacada del frigorífico)
 - Unos 80ml (4 cucharadas) de agua

- Consejo
- preparación
- 1 Ponga la harina en el bol. Corte la grasa: en trozos y añádala a la harina.
 - 2 Mézclelo a velocidad 1 hasta obtener una consistencia parecida a las migas de pan. Deje de mezclar antes de que quede 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/400°F/Marca de gas 6, dependiendo del relleno.

merengue pavlova

- ingredientes
- 3 claras de huevos grandes
 - 175 g de azúcar lustre
 - 275 ml de nata para montar
 - fruta fresca (frambuesas, fresas, uvas, kiwis)
- preparación
- 1 Bata las claras a gran velocidad hasta que forme 'puntas blandas'.
 - 2 Con el batidor de varillas a velocidad 5, añada poco a poco el azúcar, una cucharada cada vez, batiendo después de cada una.
 - 3 Recubra la bandeja pastelera con papel de silicona (papel parafinado) y vaya poniendo el merengue sobre el papel hasta formar como un nido de unos 20 cm de diámetro.
 - 4 Meta la bandeja al horno precalentado a 150°C/300°F/Gas 2 e inmediatamente reduzca la temperatura a 140°C/275°F/Gas 1 y deje que se cueza durante 1 hora. Apague el horno pero deje la pavlova en el horno hasta que se enfríe.
 - 5 Cuando esté lista para servir, quítele el papel de silicona y póngala en una fuente. Bata la nata hasta formar puntas blandas y extiéndala sobre la pavlova, adornando todo ello con la fruta.

recetas *continuación*

deliciosa tarta de chocolate

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

relleno de muselina de chocolate

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

adobo de chili

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

GARANTIA

Este artículo está GARANTIZADO por UN AÑO desde su fecha de compra, para su uso normal de acuerdo con las instrucciones, contra defectos de fabricación o montaje.

ARTICULO

FECHA DE COMPRA

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor, o a la central de Servicios Técnicos: PRESAT, S.A. - Tel. 93-247 85 70, o a KENWOOD ESPAÑA - Av. Ports d'Europa, 100 3ª Pl. Zona ZAL, Edif. Service Center, 08040 BARCELONA, ESPAÑA - TEL.: 93-552 58 75 - FAX:93-552 58 59 . Presente al S.A.T. esta GARANTIA cumplimentada o la Factura de compra

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

antes de ligar à corrente

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

antes de utilizar a máquina pela primeira vez

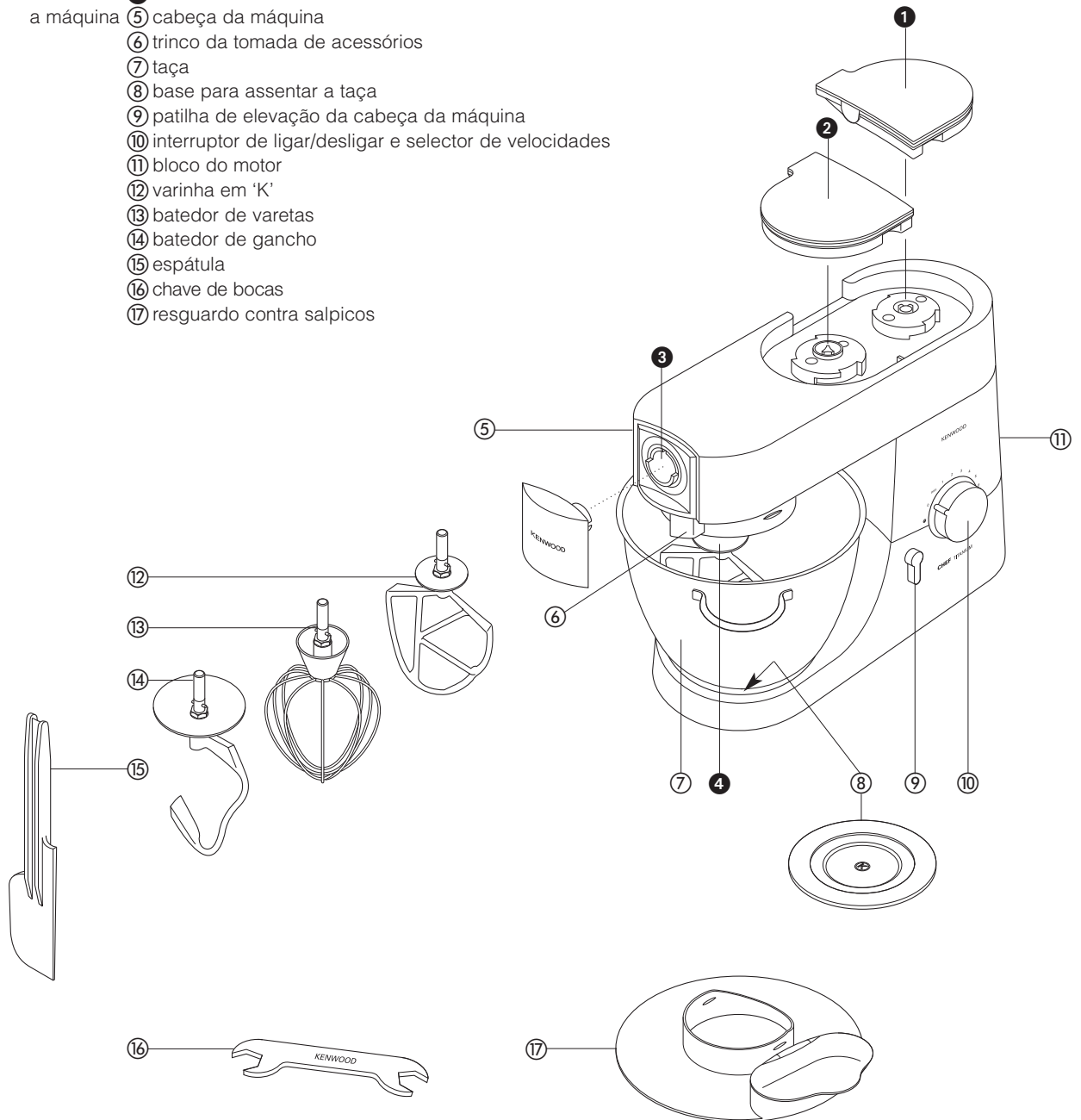
- 1 Retire todos os materiais de embalagem.
- 2 Lave as peças: consulte a secção 'manutenção e limpeza'.
- 3 Empurre o excesso de cabo para dentro do compartimento de arrumação do cabo nas costas do aparelho.

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

conheça a sua máquina de cozinha Kenwood

tomadas dos acessórios ① tomada de alta velocidade
② tomada de acessórios de velocidade média
③ tomada de baixa velocidade

a máquina ④ encaixe de acessórios
⑤ cabeça da máquina
⑥ trinco da tomada de acessórios
⑦ taça
⑧ base para assentar a taça
⑨ patilha de elevação da cabeça da máquina
⑩ interruptor de ligar/desligar e selector de velocidades
⑪ bloco do motor
⑫ varinha em 'K'
⑬ batedor de varetas
⑭ batedor de gancho
⑮ espátula
⑯ chave de bocas
⑰ resguardo contra salpicos

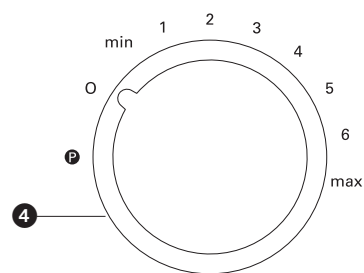
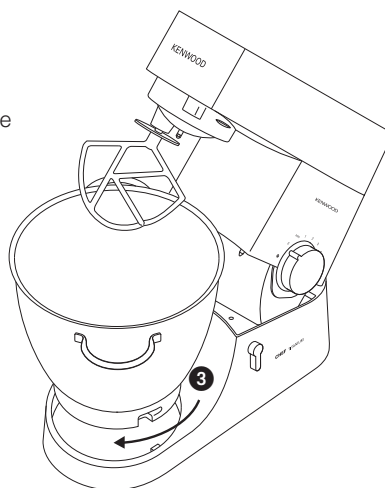
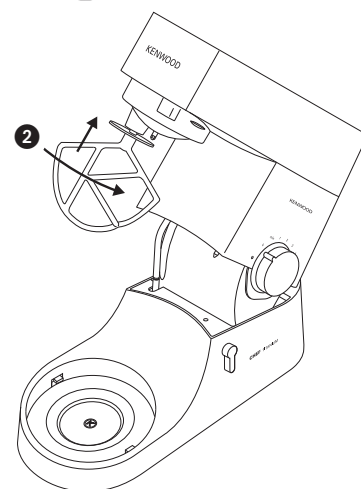
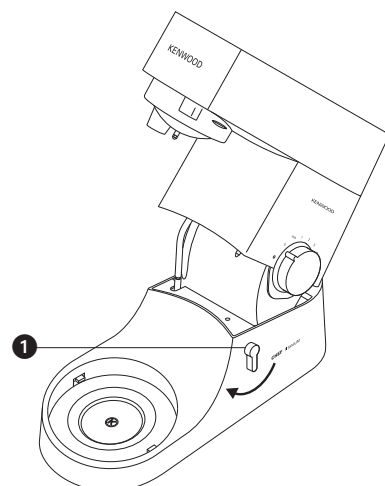


a máquina

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

como utilizar a sua máquina

- 1 Gire a alavanca para levantar a cabeça no sentido dos ponteiros do relógio 1 e levante a cabeça da misturadora até prender. Verifique que a base para assentar a taça está correctamente colocada com o símbolo K para cima.
- 2 Empurre até parar 2 depois vire.
- 3 Coloque a taça na base - pressione-a rodando-a para a direita 3
- 4 Levante ligeiramente a cabeça da bateadeira e depois gire no sentido dos ponteiros do relógio a alavanca para levantar a cabeça e baixe a cabeça da bateadeira até prender.
- 5 Ligue rodando o selector de velocidades para a regulação pretendida.
 - Selecciona P para impulsos curtos.
- 6 Desligue e retire da tomada depois de utilizar.
- 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 para tartes** • Peso de farinha: 680g
- massa levedada dura** • Peso de farinha: 1,36kg
- tipo britânico • Peso total: 2,18kg
- massa levedada macia** • Peso de farinha: 1,3kg
- tipo continental • Peso total: 2,5kg
- massa para bolo de frutas** • Peso total: 2,72kg
- claras de ovo** • 12

- Peso de farinha: 910g
- Peso de farinha: 1,5kg
- Peso total: 2,4kg
- Peso de farinha: 2,8kg
- Peso total: 5kg
- Peso total: 4,55kg
- 16

botão de velocidades 4

- varinha em 'K' • **bater manteiga e açúcar até estarem cremosos** comece no mínimo e aumente gradualmente para o 'máx.' (máximo).
- **incorporar ovos nas misturas em creme** 4 - 'máx.'
- **envolver farinha, fruta, etc.** '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.

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.

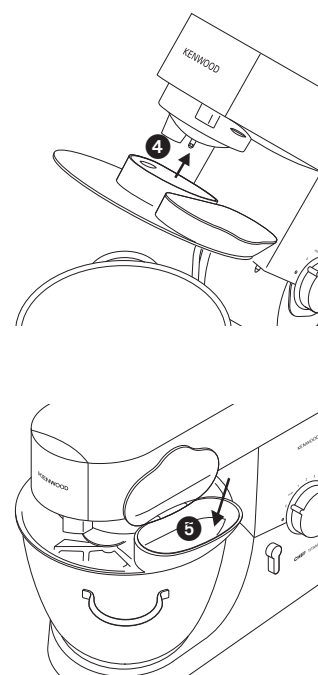
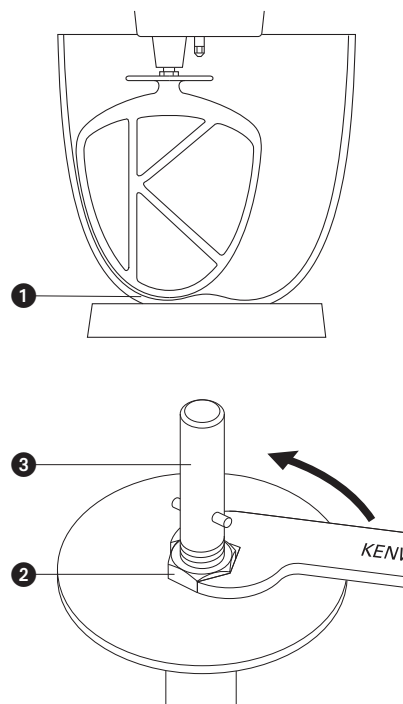
batedor de gancho – este acessório é fixo de fábrica e não precisa de ajuste.

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 recommear 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 na sua embalagem, ver "serviço e cuidados ao cliente".

acessório código do acessório

aparelho para estender massa

- ① **AT970A**
 acessórios adicionais para fazer diferentes massas (não mostrado) usado em conjunto com outro acessório com AT970A
- ② **AT971A** tagliatelle
AT972A tagliolini (espécie de esparguete)
AT973A trenette (espécie de esparguete achatado)
AT974A esparguete

máquina de fazer massa

- ② **AT910** vem com disco para mação raiado (12 discos opcionais mais possibilidade de instalar o disco de fazer biscoitos)

picador rotativo de alimentos

- ③ **AT643** vem com 5 cilindros

espremedor de frutos

- ④ **AT644**

triturador de

multi-alimentos

- ⑤ **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

multi-alimentos

- ⑥ **AT955** 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**

acessório para

robot de cozinha

- ⑧ **AT647** inclui 6 discos de corte e uma unidade de lâmina

fatiador/ralador profissional

- ⑨ **AT340** inclui 7 discos de corte

espremedor de citrinos

- ⑩ **AT312**

misturadora

- ⑪ 1,5L acrílico **AT337**, 1,6 L em vidro resistente a altas temperaturas **AT358**, 1,5L aço inoxidável **AT339**

mini picadora/moinho

- ⑫ **AT320A** vem com 4 jarros em vidro e 4 tampas para armazenamento.

espremedor contínuo

- ⑬ **AT641**

acessório de fazer gelados

- ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

descascador de batatas

- ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

escorredor e peneira

- ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

escala de medidas

- ⑰ **AT850B**

taças em aço inoxidável

- ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**

com pegas

resguardo contra salpicos

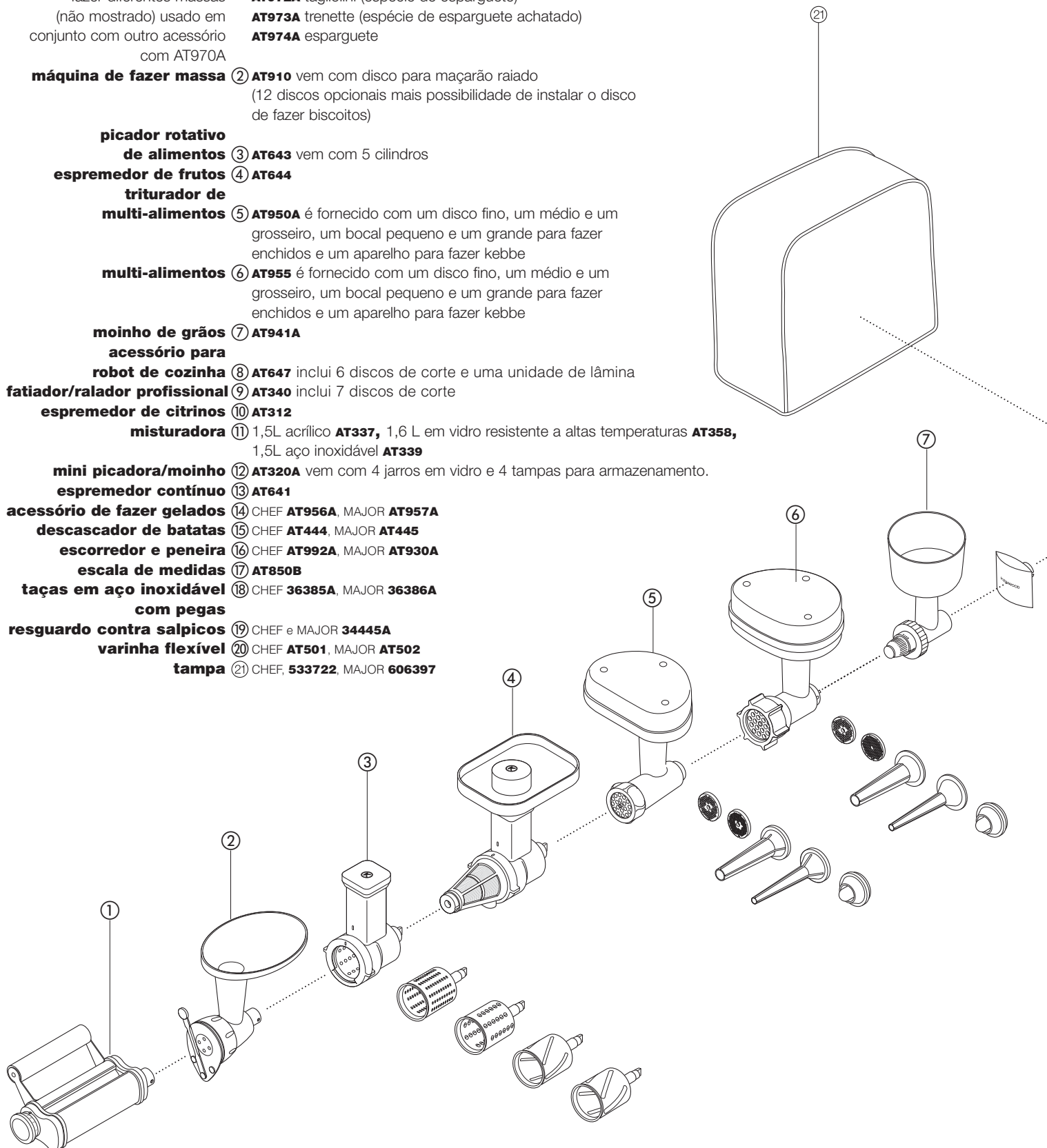
- ⑲ CHEF e MAJOR **34445A**

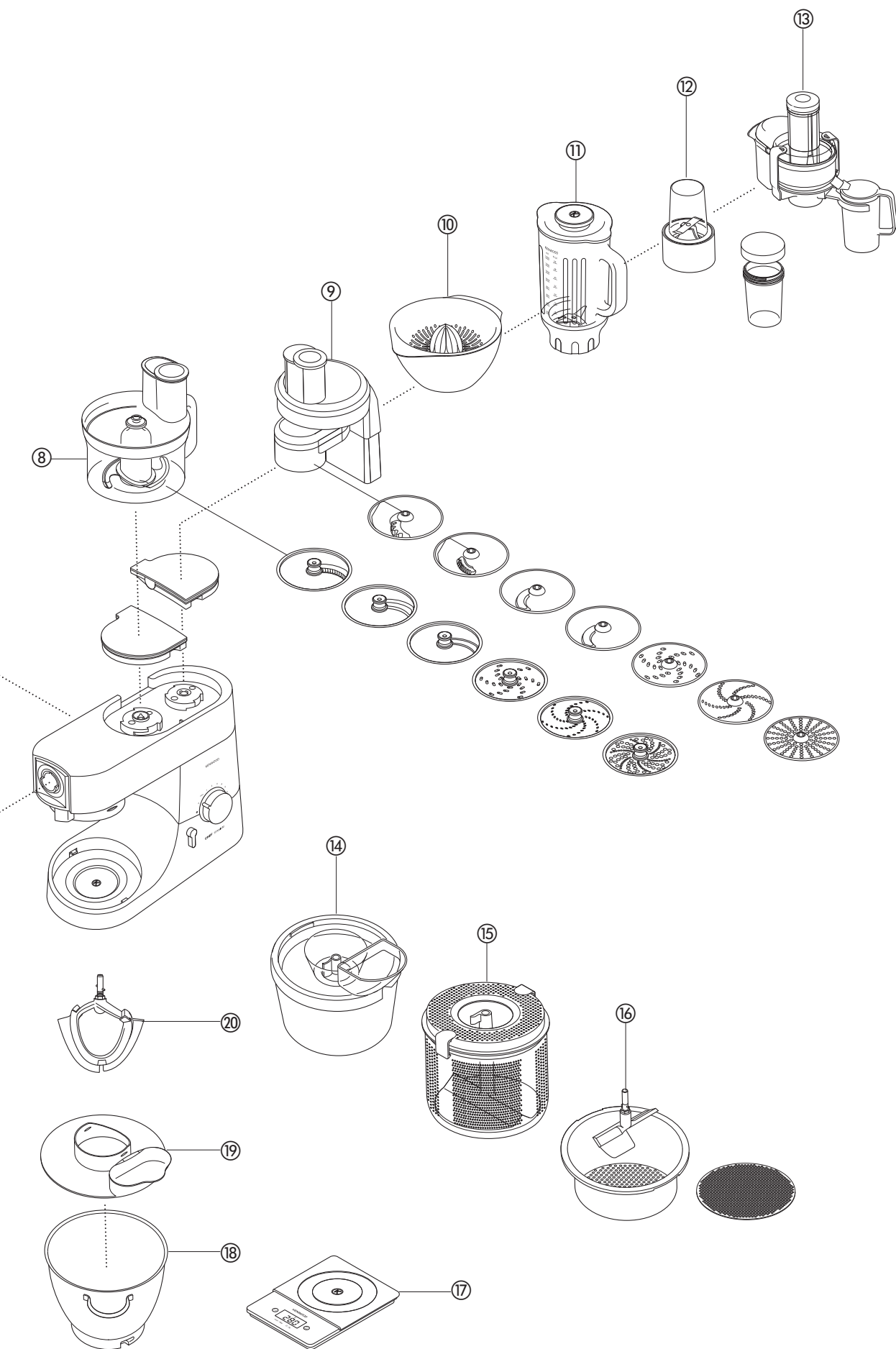
varinha flexível

- ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

tampa

- ㉑ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





limpeza e assistência técnica

manutenção e limpeza

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

bloco do motor e tampas das tomadas de acessórios

- Limpe-os com um pano humedecido e depois com outro seco.
- Nunca utilize abrasivos nem mergulhe em água.
- Lave-a à mão e depois seque-a bem ou lave-a na máquina de lavar loiça.

taça

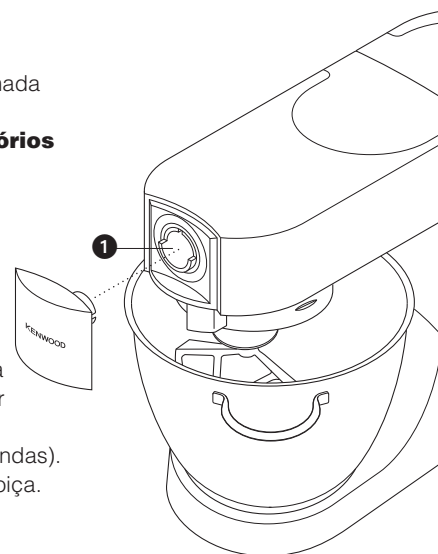
- Nunca utilize uma escova de arame, palha de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover calcário..
- Mantenha-a afastada do calor (bicos de fogões, fornos e microondas).

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'.

pão branco *massa suave do tipo continental*

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

- Esta quantidade é para os modelos Major.**
- Para os modelos Chef, reduza as quantidades para metade e adicione a farinha toda de uma só vez.**
- 1,3 litros de leite
 - 300g de açúcar
 - 450g de margarina
 - 100g de fermento fresco ou 50g de fermento seco
 - 6 ovos, batidos
 - 5 pitadas de sal

método

- 1 Derreta a margarina no leite e eleve a temperatura aos 43°C.
- 2 **fermento seco** (do tipo que necessita de ser reconstituído): adicione o fermento e o açúcar ao leite e deixe repousar cerca de 10 minutos até criar espuma.
fermento fresco: desfaça-o e incorpore-o na farinha e adicione o açúcar.
outros tipos de fermento: siga as instruções do fabricante.
- 3 Deite o leite na taça. Adicione os ovos batidos e 2kg de farinha.
- 4 Bata à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por mais um minuto. Raspe para baixo.
- 5 Adicione o sal e a farinha restante e misture à velocidade mínima por 1 minuto e depois à velocidade 1 por 2 - 3 minutos até a massa ficar suave e homogénea.
- 6 Unte e encha de massa, até metade, quatro formas de 450g ou prepare pãezinhos. Seguidamente cubra com um pano de loiça e deixe num local quente até duplicarem de volume.
- 7 Coza no forno, à temperatura de 200°C/Gás Marca 6, por 20 - 25 minutos para o pão de forma ou por 15 minutos para os pãezinhos.
- 8 Quando pronto, o pão deverá soar a oco quando se lhe bater levemente na base.

- Quantidade suficiente para cerca de 10 pães de forma.

massa para tartes

- ingredientes • 450g de farinha, peneirada com o sal
- 5ml (1c.c.) de sal
 - 225g de gordura (misture banha e margarina, directamente do frigorífico)
 - Cerca de 80ml de água

sugestão • Não bata excessivamente.

método

- 1 Coloque a farinha na taça. Corte grosseiramente a gordura e adicione-a à farinha.
- 2 Misture à velocidade 1 até obter a consistência de pão ralado. Pare antes que a mistura adquira um aspecto gorduroso
- 3 Adicione a água e misture à velocidade mínima. Pare assim que a água esteja incorporada.
- 4 Coza no forno, à temperatura de cerca de 200°C/Gás Marca 6, dependendo do recheio.

pavlova

- ingredientes • 3 claras de ovos grandes
- 175g de açúcar branco em pó
 - 275ml de natas
 - fruta fresca, por exemplo framboesas, morangos, uvas e kiwis

método

- 1 Bata as claras de ovo a uma velocidade alta até formarem castelo suave.
- 2 Com o batedor à velocidade 5, adicione gradualmente o açúcar, uma colher de sopa de cada vez, batendo depois de cada adição.
- 3 Forre um tabuleiro com papel de silicone e depois, com uma colher, coloque a mistura do merengue sobre o papel, dando-lhe a forma de um "ninho" (em círculo, com uma elevação no meio), com aproximadamente 20 cm de diâmetro.
- 4 Coloque o tabuleiro num forno pré-aquecido à temperatura de 150°C/Gás Marca 2 e depois reduza imediatamente a temperatura para 140°C/Gás Marca 1 e coza por 1 hora. Desligue o forno mas deixe a pavlova dentro do forno até arrefecer.
- 5 Quando quiser servi-la, retire o papel de silicone e coloque a pavlova num prato. Bata as natas até formarem um castelo suave, espalhe as natas sobre a pavlova e decore-a com a fruta.

receitas *continuação*

bolo de chocolate delicioso

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

recheio de chocolate

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

marinada picante

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

KENWOOD

Garantia nº

Condições de Garantia Pequenos Electrodomésticos em Portugal

1. Todas as verificações necessárias foram feitas em cada fase de fabrico para assegurar um elevado nível de qualidade.
O aparelho é garantido contra todos os defeitos mecânicos ou eléctricos de fabrico ou má qualidade do material, durante o período de dois anos, a contar da data de compra.
2. Verificar a tensão de alimentação indicada no aparelho antes de ligar à rede.
3. Se o Aparelho não funcionar correctamente será reparado ou substituído, sem mais custos para o comprador, durante o período de Garantia, excepto se não forem seguidas as indicações do modo de emprego, negligência ou má utilização. Qualquer alteração introduzida no aparelho por terceiros também não está abrangida por esta Garantia.
4. Esta Garantia só pode ser utilizada nos Agentes de Serviço Autorizados Kenwood depois de devidamente preenchida, rubricada e acompanhada do respectivo documento de compra.

**ARIES LUSITANIA
RUA DA BOTICA 252, 1º salas 1,2,3
MOREIRA DA MAIA
4470-575 MAIA, PORTUGAL**

**TEL: 229 40 74 54
FAX: 229 41 90 50**

Revendedor

Aparelho

Carimbo & Rubrica

Modelo:

Nº de Série:

Data compra:/...../.....

Cliente

Nome

Morada

Cod.Postal: Tel

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 og kundepleje').
- Lad aldrig mixeren køre med hovedet i rejst position.
- Lad aldrig ledningen hænge ned, således at et barn kan få fat i den.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stikkontakt komme i kontakt med vand.
- Brug aldrig et uautoriseret tilbehør eller flere end et tilbehør ad gangen.
- De maksimale mængder må aldrig overskrides.
- Når der bruges et tilbehør, skal de medfølgende sikkerhedsanvisninger læses.
- Vær 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.

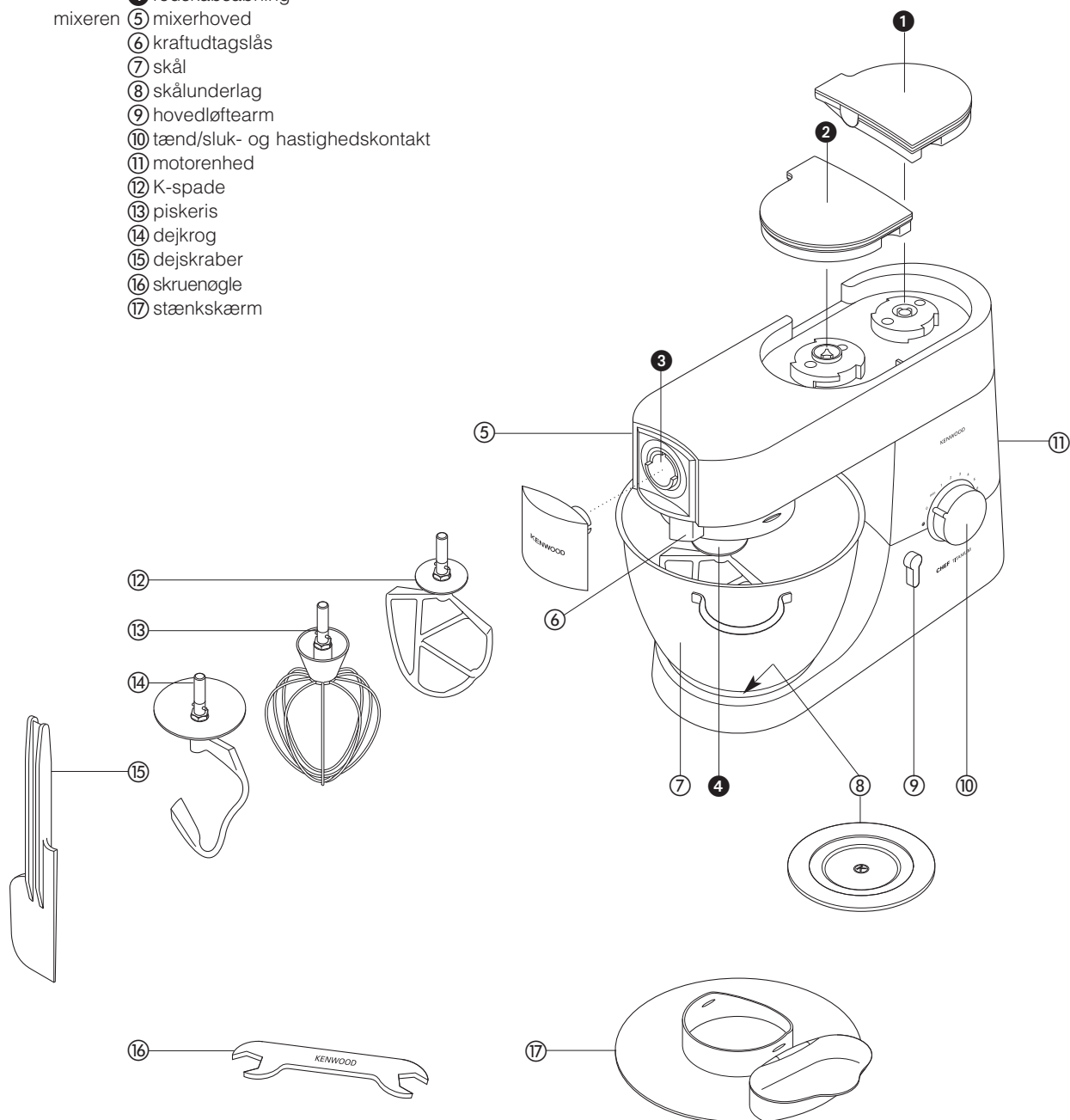
inden maskinen anvendes første gang

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

know your Kenwood kitchen machine

lær Kenwood køkkenmaskinen at kende

- kraftudtag til tilbehør ❶ kraftudtag (high-speed)
❷ kraftudtag (medium-speed)
❸ kraftudtag (low-speed)
❹ redskabsåbning
- mixeren ❺ mixerhoved
❻ kraftudtagslås
❼ skål
❽ skålunderlag
❾ hovedløftearm
❿ tænd/sluk- og hastighedskontakt
⓫ motorenhed
⓬ K-spade
⓭ piskeris
⓮ dejkrog
⓯ dejskraber
⓰ skruenøgle
⓱ 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 en smule, og drej hovedløftegrebet med uret og sænk mixerhovedet, indtil det låses.
 - 5 Tænd for maskinen ved at dreje hastighedskontakten til den ønskede stilling.
 - Impulsknappen **P** bruges til at give ekstra kraft et øjeblik.
 - 6 Sluk for maskinen og træk stikket ud efter brug.
 - 7 Drej og fjern.
- sådan fjernes et redskab

- 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 æggebliver, 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.

maksimale mængder

CHEF

MAJOR

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

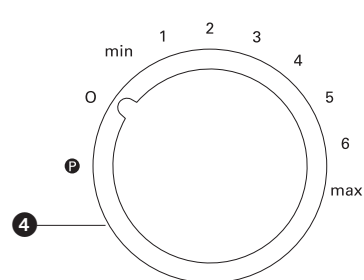
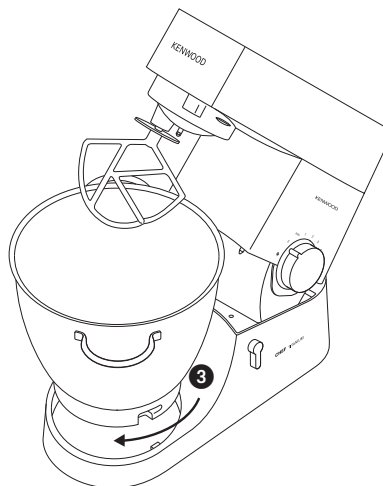
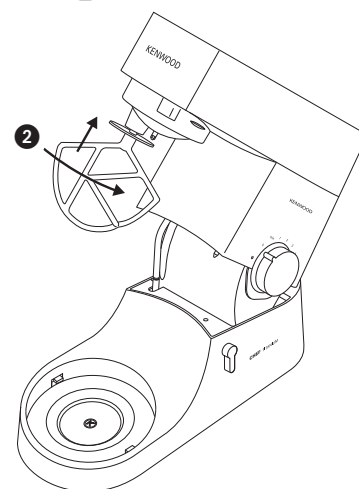
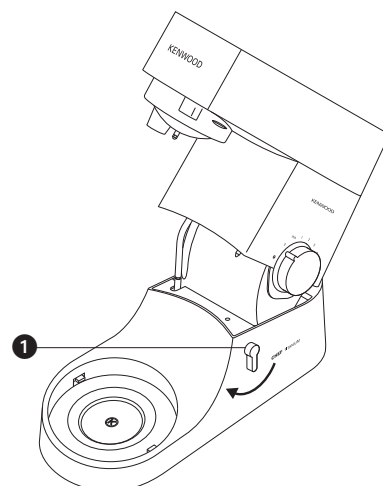
- Melvægt: 910 g
- Melvægt: 1,5 kg
- Samlet vægt: 2,4 kg
- Melvægt: 2,6 kg
- Samlet vægt: 5 kg
- Samlet vægt: 4,55 kg
- 16 stk.

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



fejlfinding

problem:

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

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

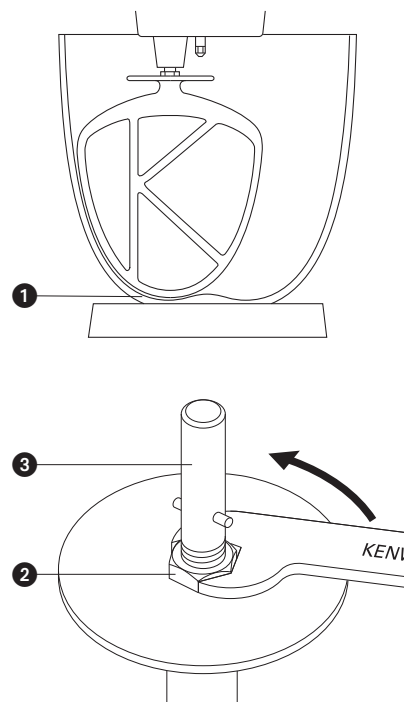
- 1 Træk apparatets stik ud.
- 2 Løft mixerhovedet og sæt piskeriset eller K-spaden i.
- 3 Sænk mixerhovedet. Hvis højden skal justeres, løftes mixerhovedet og redskabet fjernes. For optimal funktion skal piskeriset og K-spaden **næsten** røre ved bunden af skålen **1**.
- 4 Anvend den medfølgende skruenøgle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

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

problem

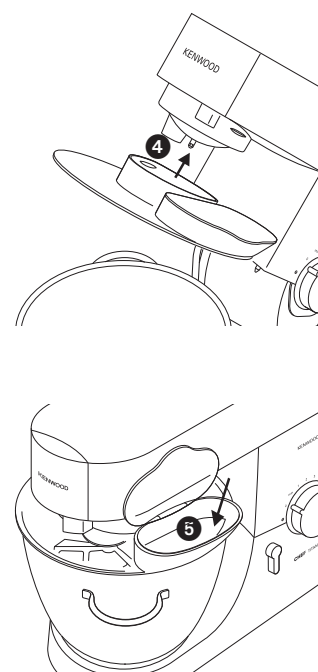
- Mixeren standser under brug.

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.

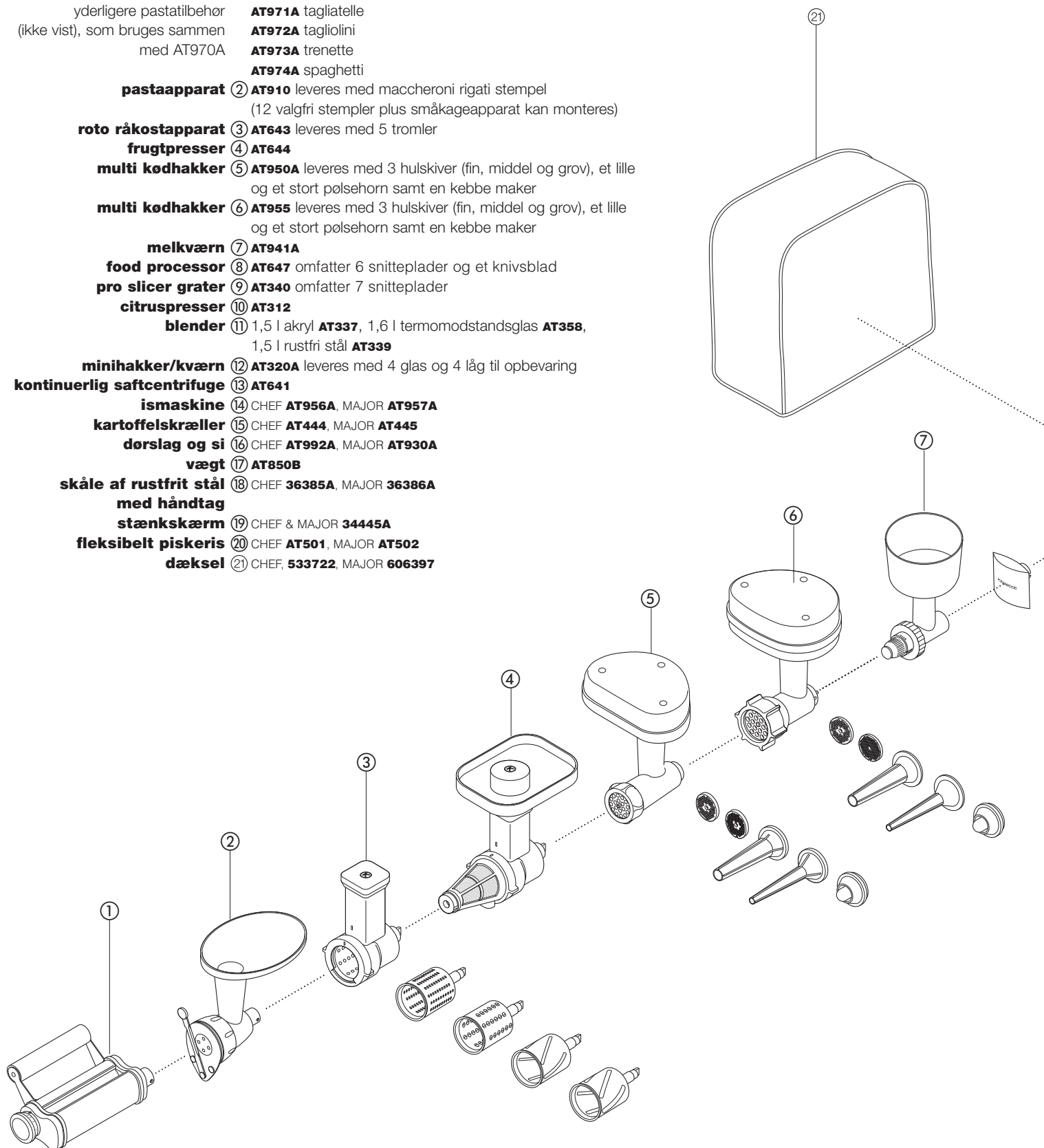


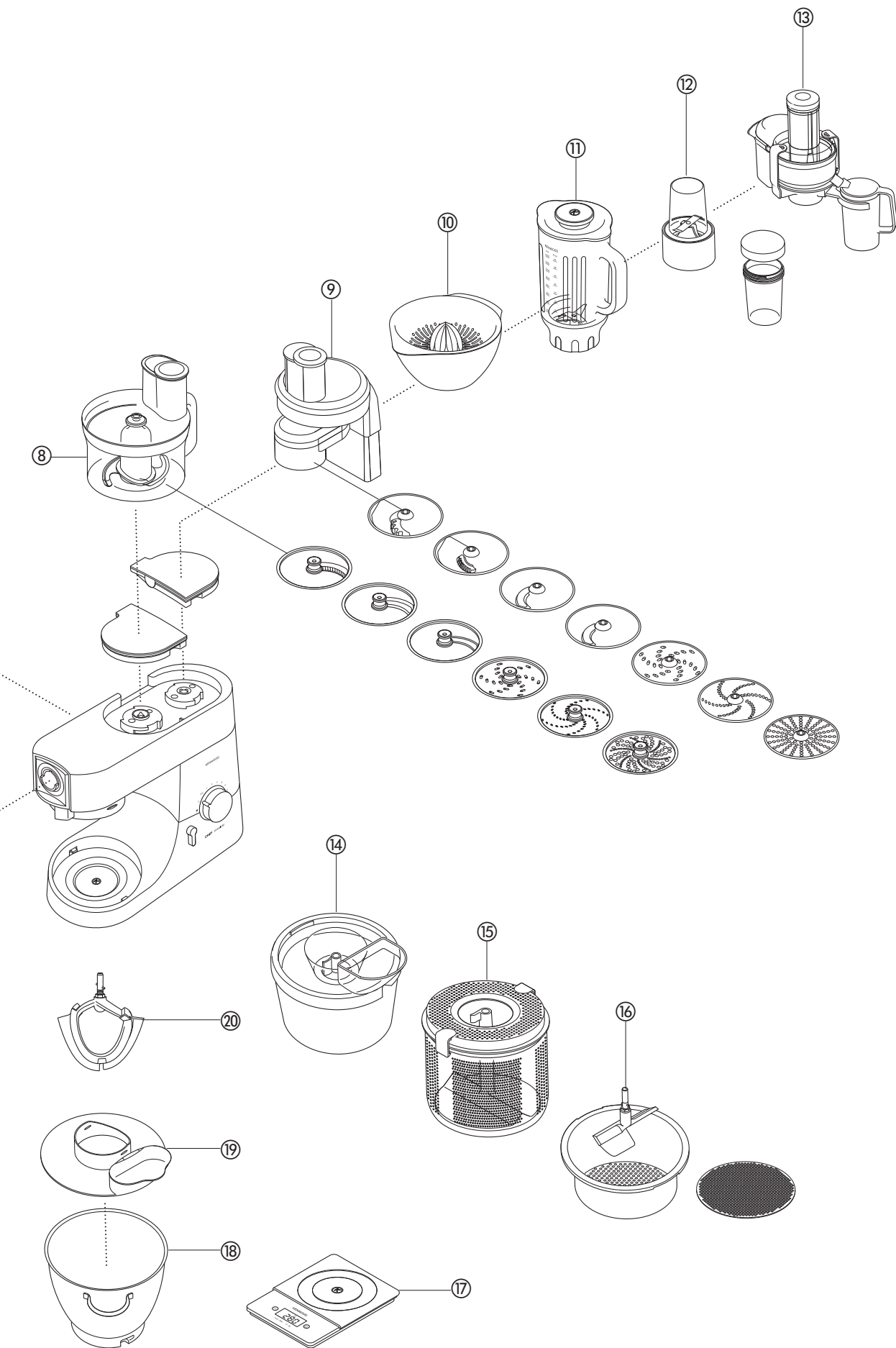
tilbehør som kan fås

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

tilbehør tilbehørskode

- fladt pastaapparat** ① **AT970A**
yderligere pastatilbehør (ikke vist), som bruges sammen med AT970A
- AT971A** tagliatelle
 - AT972A** tagliolini
 - AT973A** trenette
 - AT974A** spaghetti
- pastaapparat** ② **AT910** leveres med maccheroni rigati stempel (12 valgfri stempler plus småkageapparat kan monteres)
- roto råkostapparat** ③ **AT643** leveres med 5 tromler
- frugtpresser** ④ **AT644**
- multi kødhakker** ⑤ **AT950A** leveres med 3 hulskiver (fin, middel og grov), et lille og et stort pølsehorn samt en kebbe maker
- multi kødhakker** ⑥ **AT955** leveres med 3 hulskiver (fin, middel og grov), et lille og et stort pølsehorn samt en kebbe maker
- melkværn** ⑦ **AT941A**
- food processor** ⑧ **AT647** omfatter 6 snitteplader og et knivsblad
- pro slicer grater** ⑨ **AT340** omfatter 7 snitteplader
- citruspresser** ⑩ **AT312**
- blender** ⑪ 1,5 l akryl **AT337**, 1,6 l termomodstandsglas **AT358**, 1,5 l rustfri stål **AT339**
- minihakker/kværn** ⑫ **AT320A** leveres med 4 glas og 4 låg til opbevaring
- kontinuerlig saftcentrifuge** ⑬ **AT641**
- ismaskine** ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- kartoffelskræller** ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- dørslag og si** ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- vægt** ⑰ **AT850B**
- skåle af rustfrit stål med håndtag** ⑱ CHEF & MAJOR **34445A**
- stænkskærm** ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**
- fleksibelt piskeris** ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- dæksel** ㉑ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





rengøring og service

rengøring

- Inden rengøring skal der altid slukkes for strømmen til maskinen og stikket skal tages ud af stikkontakten.
- Lidt fedt kan komme til syne ved kraftudtag ①, 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.

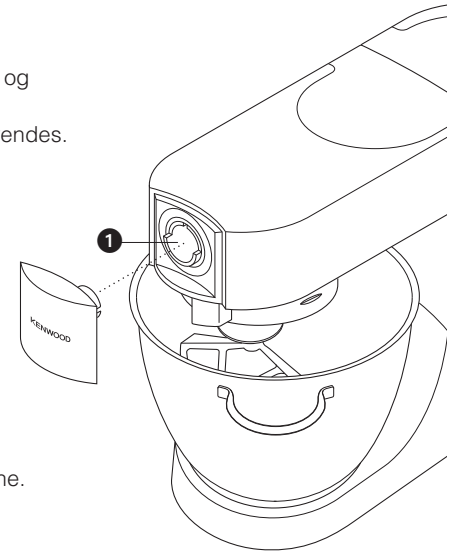
- Skålene må ikke udsættes for direkte varme (komfurer, ovne, mikrobølgeovne).

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.

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

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

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

- Til ca. 10 brød

butterdej

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

tips

- Rør ikke dejen for meget

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

pavlova

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

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

opskrifter *fortsat*

lækker chokoladecake

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

chokoladefyld

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

chilimarinade

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

läs känna din Kenwood köksmaskin

innan du använder din Kenwood-apparat

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

säkerheten

- Stäng av maskinen och dra ut sladden innan du monterar eller tar bort verktyg/tillbehör, efter användningen och före rengöring.
- Rör inte vid delar i rörelse eller monterade tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen utan tillsyn, och håll barn på avstånd från den.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna den för kontroll eller reparation: se 'service och kundtjänst'.
- Kör aldrig mixern med huvudet i upplyft läge.
- Låt aldrig nätkabeln hänga ned så att ett barn kan ta tag i den.
- Låt aldrig motordelen, kabeln eller stickproppen bli våta.
- Använd aldrig tillbehör som inte hör till maskinen och aldrig mer än ett tillbehör i taget.
- Överskrid aldrig maskinens maxkapacitet.
- Innan du använder ett verktyg måste du läsa säkerhetsinstruktionerna som hör till.
- Var försiktig när du lyfter apparaten. Den är tung. Se till att blandarhuvudet är 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'.
- 3 Tryck in överflödig sladd i sladdförvaringsfacket baksidan av maskinen.

lär känna din Kenwood köksmaskin

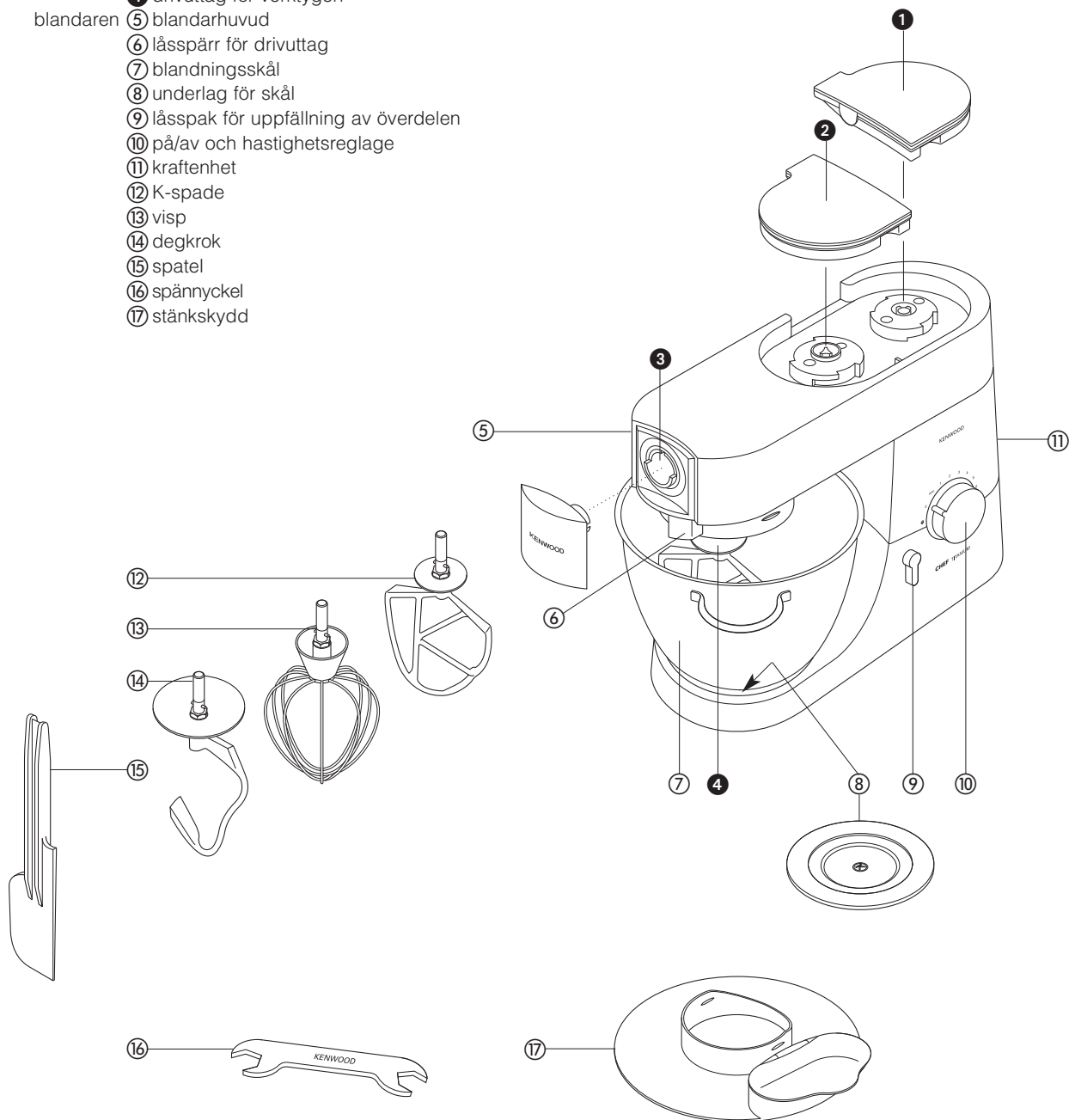
lär känna din Kenwood köksmaskin

uttag för tillbehör

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

blandaren

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



blandaren

blandarverktygen och några av deras användningsområden

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

hur man använder blandaren

- 1 Vrid 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 upp blandarhuvudet något och vrid sedan låsspaken för uppfällning av överdelen medurs och sänk ned blandarhuvudet 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.

maxkapaciteter

CHEF

MAJOR

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

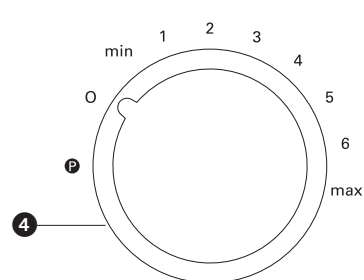
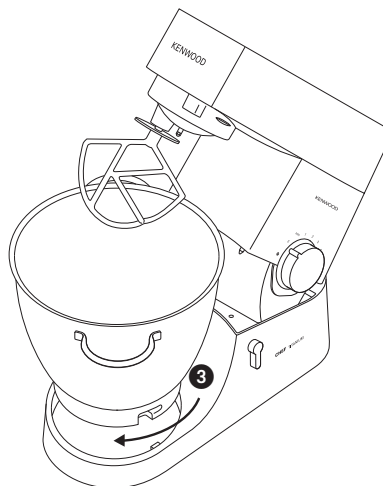
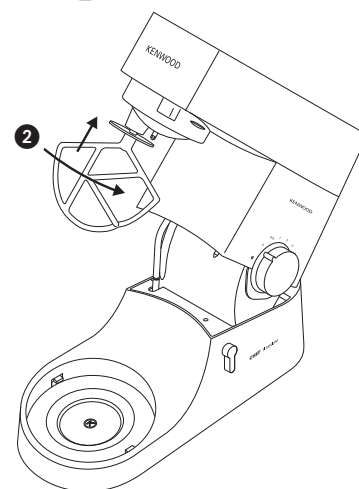
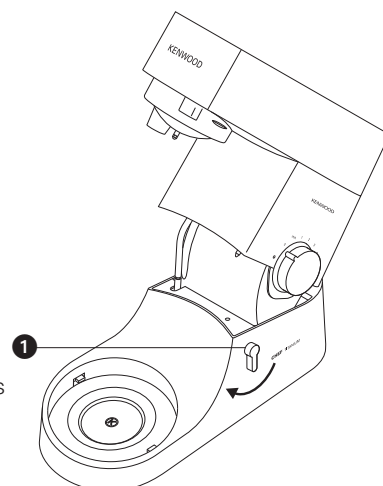
- mjölvikt: 910g
- mjölvikt: 1,5kg
- totalvikt: 2,4kg
- mjölvikt 2,6kg
- totalvikt: 5kg
- totalvikt: 4,55kg
- 16

hastigheter **4**

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

viktigt

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



felsökning

problem

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

lösning • Ställ in höjden med den medföljande skruvnyckeln. Gör så här:

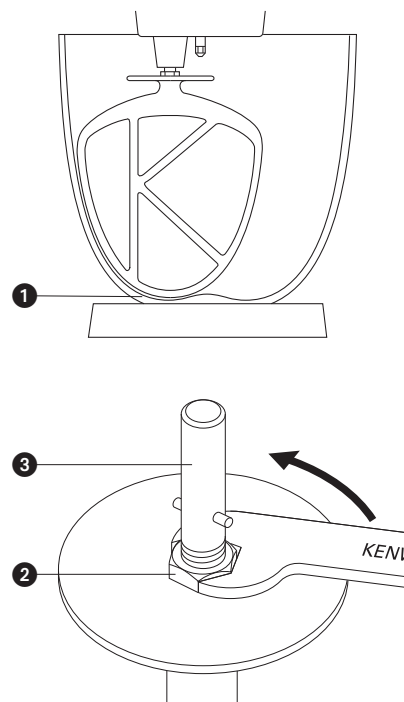
- 1 Dra ut apparatens stickkontakt.
- 2 Fäll upp överdelen och sätt i vispen/spaden.
- 3 Sänk ned hushållsapparatens huvud. Om avståndet måste justeras lyfter du upp blandarhuvudet och tar bort redskapet. Vispen och K-spaden ska **nästan** röra vid skålens botten **1**.
- 4 Använd den medföljande spännnyckeln för att lossa muttern **2** tillräckligt mycket för att kunna ställa in axeln **3**. Om du ska sänka redskapet närmare skålens botten vrider du axeln moturs. Om du ska höja upp redskapet från skålens botten vrider 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

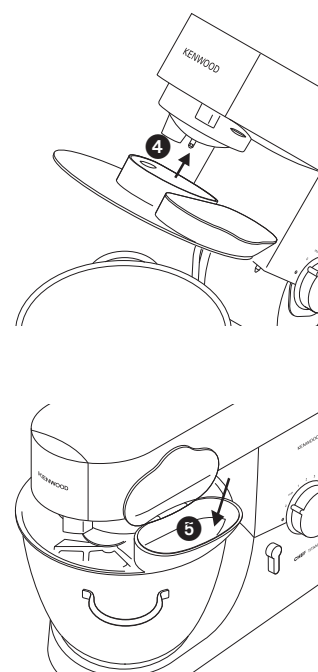
- Maskinen stannar under användningen.

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.

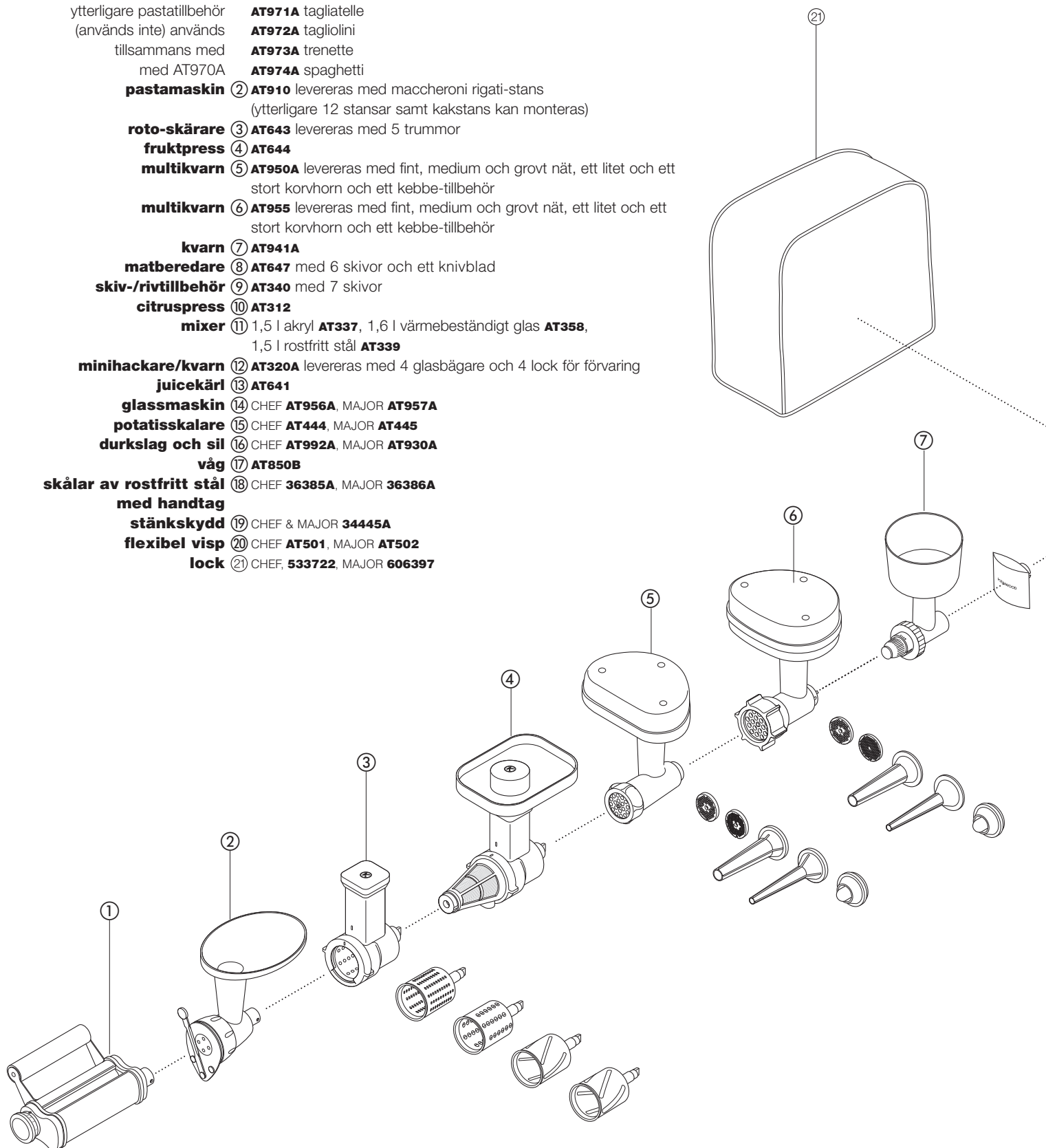


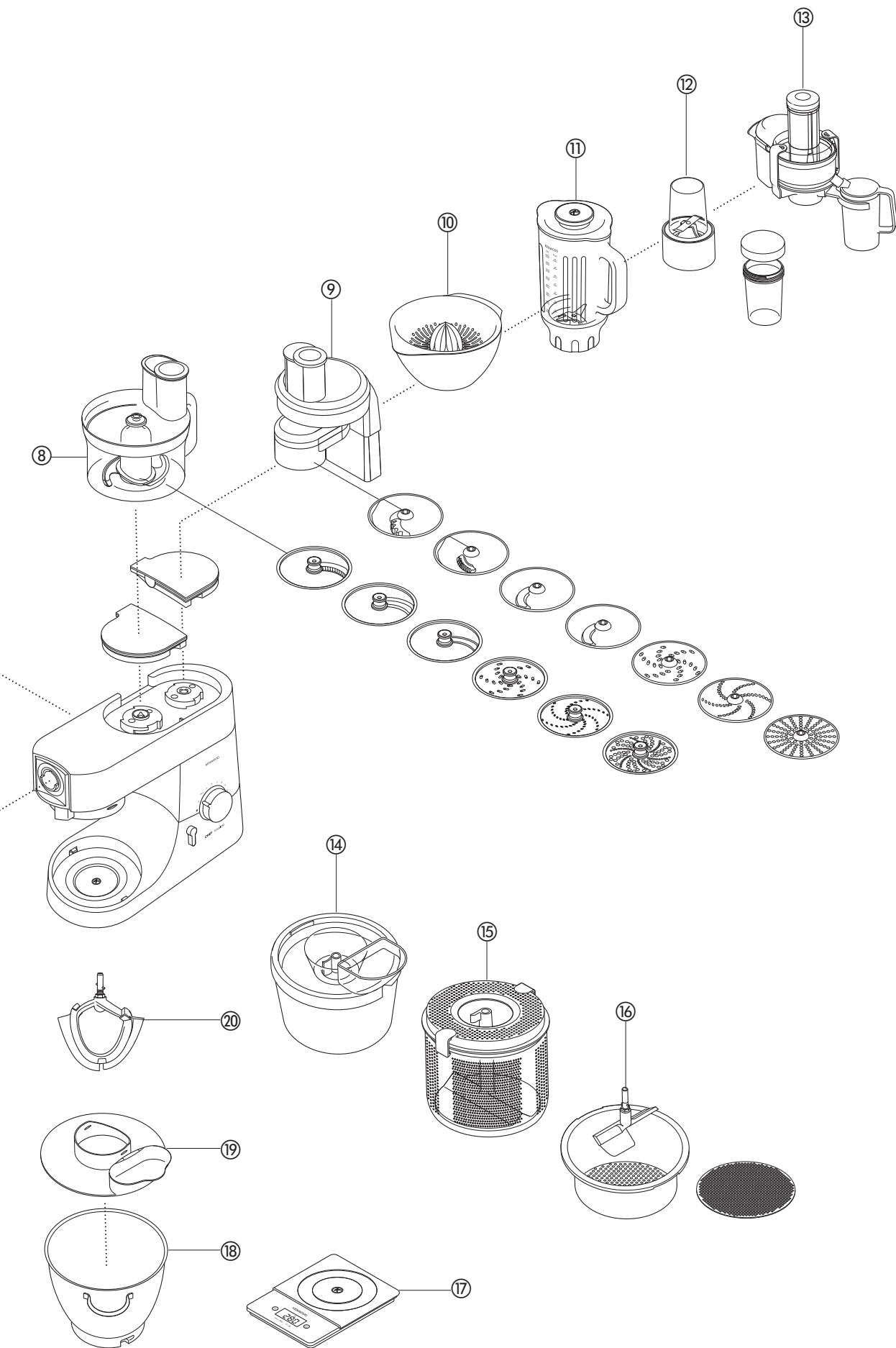
befintliga **tillbehör**

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

tillbehör tillbehörskod

- pastamaskin** ① **AT970A**
- ytterligare pastatillbehör (används inte) används tillsammans med med AT970A
 - AT971A** tagliatelle
 - AT972A** tagliolini
 - AT973A** trenette
 - AT974A** spaghetti
- pastamaskin** ② **AT910** levereras med maccheroni rigati-stans (ytterligare 12 stansar samt kakstans kan monteras)
- roto-skärare** ③ **AT643** levereras med 5 trummor
- fruktpress** ④ **AT644**
- multikvarn** ⑤ **AT950A** levereras med fint, medium och grovt nät, ett litet och ett stort korvhorn och ett kebbe-tillbehör
- multikvarn** ⑥ **AT955** levereras med fint, medium och grovt nät, ett litet och ett stort korvhorn och ett kebbe-tillbehör
- kvarn** ⑦ **AT941A**
- matberedare** ⑧ **AT647** med 6 skivor och ett knivblad
- skiv-/rivtillbehör** ⑨ **AT340** med 7 skivor
- citruspress** ⑩ **AT312**
- mixer** ⑪ 1,5 l akryl **AT337**, 1,6 l värmebeständigt glas **AT358**, 1,5 l rostfritt stål **AT339**
- minihackare/kvarn** ⑫ **AT320A** levereras med 4 glasbägare och 4 lock för förvaring
- juicekärl** ⑬ **AT641**
- glassmaskin** ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- potatisskalare** ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- durkslag och sil** ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- våg** ⑰ **AT850B**
- skålar av rostfritt stål med handtag** ⑱ CHEF & MAJOR **34445A**
- stänkskydd** ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**
- flexibel visp** ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- lock** ㉑ CHEF, **533722**, MAJOR **606397**





rengöring och service

underhåll och rengöring

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

kraftenheten, uttagslocken

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

skål

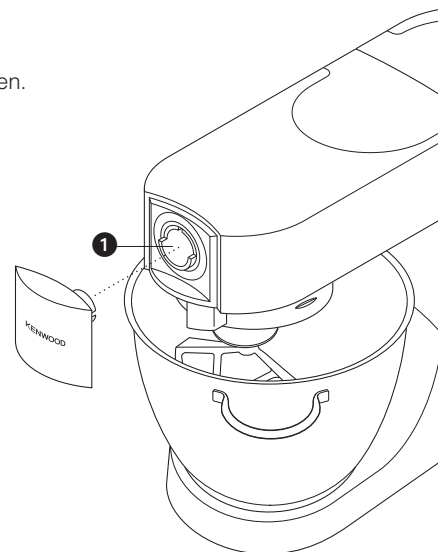
- Handdiska och torka noggrant eller maskindiska.
- Använd inte stålborste, stålull eller blekmedel när du diskar rostfria skålar. Tag litet ättika för att få bort kalkbeläggningar.

verktyg

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

stänkskydd

- Diska för hand och torka noga eller diska 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 avfallshandling. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

recept

se viktiga anvisningar för brödbak.

vitt matbröd *lätt deg*

ingredienser • 2,6 kg vetemjöl

Mängderna är för Major- • 1,3 l mjölk

modellerna. • 300 g socker

För Chef-modellerna ska • 450 g margarin

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

mjöl blandas i med en gång. • 6 uppvispade ägg

• 5 nypor salt

tillagning 1 Smält margarinet i mjölken och värm blandningen till 43°C.

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

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

andra typer av jäst: följ anvisningarna på förpackningen.

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

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

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

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

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

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

• Ger c:a 10 limpor

pajdeg

ingredienser • 450 g mjöl, siktat tillsammans med saltet

• 1 tsk salt

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

• 4 msk vatten

tips • Överarbete inte degen

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

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

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

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

pavlova

ingredienser • vitorna från 3 stora ägg

• 175 g socker

• 2,75 dl vispgrädde

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

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

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

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

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

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

recept *forts*

läcker chokladkaka

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

chokladmuslutfyllning

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

chilimarinad

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

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

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

Sikkerhetsregler

- Slå av strømmen og trekk 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 og kundetjeneste'.
- Du må aldri kjøre mikseren med mikserhodet i hevet posisjon.
- Ikke la ledningen henge ned slik at et barn kan få tak i den.
- Ikke la strømdelen, 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 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

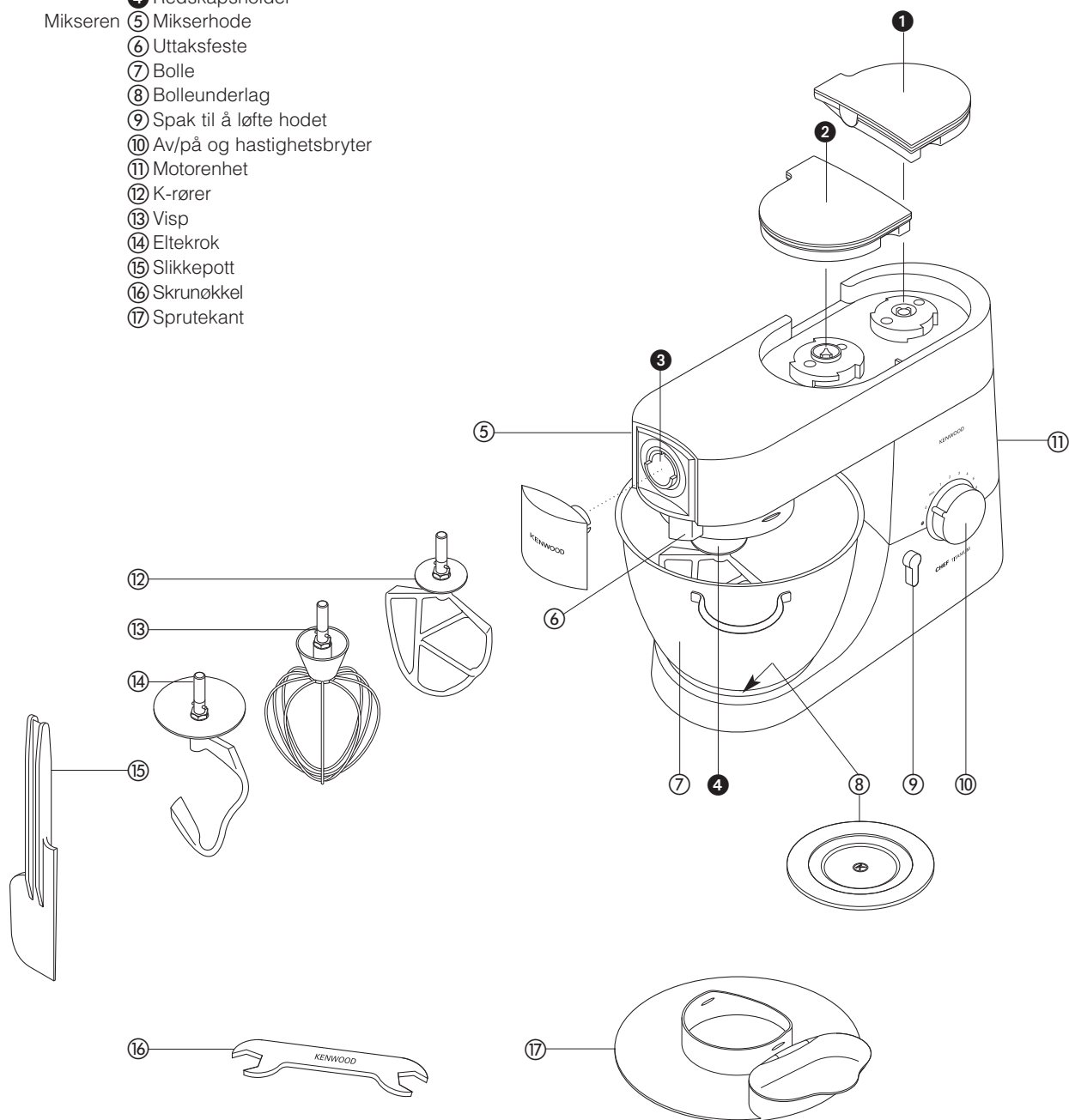
- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Vask alle delene, se 'stell og rengjøring'.
- 3 Skyv den delen av ledningen som er for lang inn i oppbevaringsrommet på baksiden av maskinen.

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

Kjenn din Kenwood kjøkkenmaskin

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

- Mikseren ⑤ Mikserhode
⑥ Uttaksfeste
⑦ Bolle
⑧ Bolleunderlag
⑨ Spak til å løfte hodet
⑩ Av/på og hastighetsbryter
⑪ Motorenhet
⑫ K-rører
⑬ Visp
⑭ Eltekrok
⑮ Slikkepott
⑯ Skrunøkkel
⑰ Sprutekant



Mikseren

Mikseredskapene og deres anvendelse

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

Bruk av mikseren

- 1 Vri hodeløfterspaken med klokken ① og hev mikserhodet til det låses på plass.
 - 2 Skyv opp til det stanser ② og vri.
 - 3 Sett bollen på underdelen - trykk ned og dre i retning med urviserne ③
 - 4 Løft mikserhodet litt før du snur hodeløfterspaken med klokken og senker mikserhodet til det låses på plass.
 - 5 Slå på ved å dreie hastighetsbryteren til ønsket innstilling.
 - Vri bryteren til momenttrinn **P** for korte, kraftige omrøringer.
 - 6 Slå av og koble fra etter bruk.
 - 7 Vri og ta ut.
- Innsetting av redskap
- Fjerning av redskap

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

Huskeregler for brøddeig

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

Maksimum kapasitet

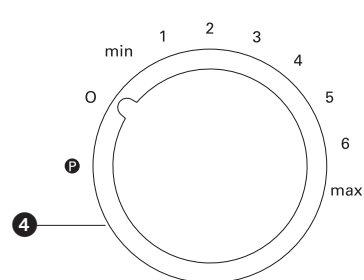
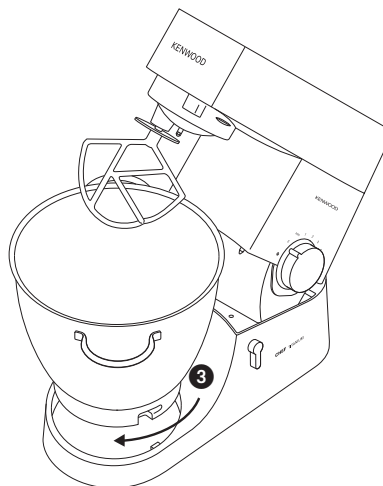
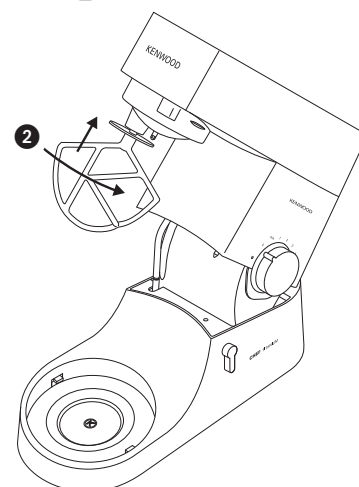
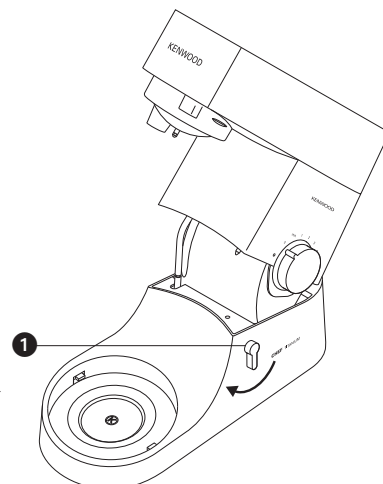
	CHEF	MAJOR
Mørdeig	Melvekt: 680 g	Melvekt: 910 g
Fast gjærdeig	Melvekt: 1,36 kg	Totalvekt: 1,5 kg
Britisk type	Totalvekt: 2,18 kg	Totalvekt: 2,4 kg
Løs gjærdeig	Melvekt: 1,3 kg	Melvekt: 2,6 kg
Kontinental type	Totalvekt: 2,5 kg	Totalvekt: 5 kg
Fruktkakerøre	Totalvekt: 2,72 kg	Totalvekt: 4,55 kg
Eggehviter	12	16

Hastigheter ④

- K-rører
- **røre smør og sukker hvitt** start på 'min', øk gradvis til 'max'.
 - **vispe egg i rører** 4 - 'max'.
 - **blende 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 utgangner.



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:

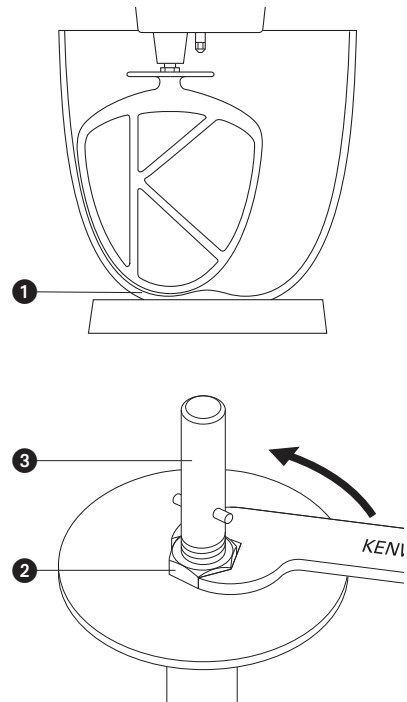
- 1 Koble fra apparatet.
- 2 Løft mikserhodet og sett inn visp eller rørerredskap.
- 3 Senk mikserhodet. Hvis avstanden må justeres, hever du mikserhodet og fjerner verktøyet. Ideelt sett skal vispen og K-vispen **nesten** berøre bunnen av bollen **1**.
- 4 Bruk skrunøkkel som fulgte med til å løsne 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

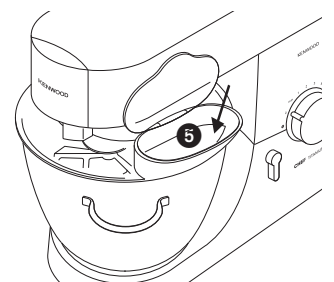
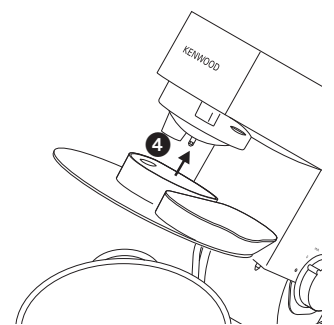
- Mikseren stopper plutselig når den er i bruk.

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**

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

vedlegg vedleggskode

flatt pastaverktøy ① **AT970A**

ekstra pastatilbehør
(ikke vist) brukes sammen
med AT970A

AT971A tagliatelle

AT972A tagliolini

AT973A trenette

AT974A spaghetti

pastaverktøy ② **AT910** kommer med makaroni rigati-presse

(12 valgfrie presser pluss kjeksverktøy kan settes på)

roterende matkutter ③ **AT643** kommer med 5 tromler

fruktpresse ④ **AT644**

multimatkvern ⑤ **AT950A** kommer med en fin, medium og grov skjerm, en liten og stor pølsetut og en kebbemaskin

multimatkvern ⑥ **AT955** kommer med en fin, medium og grov skjerm, en liten og stor pølsetut og en kebbemaskin

kornkvern ⑦ **AT941A**

matprosessor ⑧ **AT647** Inkluderer 6 skjæreplater og et knivblad

profesjonelt skjærerivjern ⑨ **AT340** Inkluderer 7 skjæreplater

sitruspresse ⑩ **AT312**

mikser ⑪ 1,5 l akrylisk **AT337**, 1,6 l termoglass **AT358**,
1,5 l rustfritt stål **AT339**

minihakker/kvern ⑫ **AT320A** kommer med 4 glasskrukker og 4 lokk til oppbevaring

kontinuerlig saftpresse ⑬ **AT641**

iskremmaskin ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**

potetskreller ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**

sil og dørslag ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**

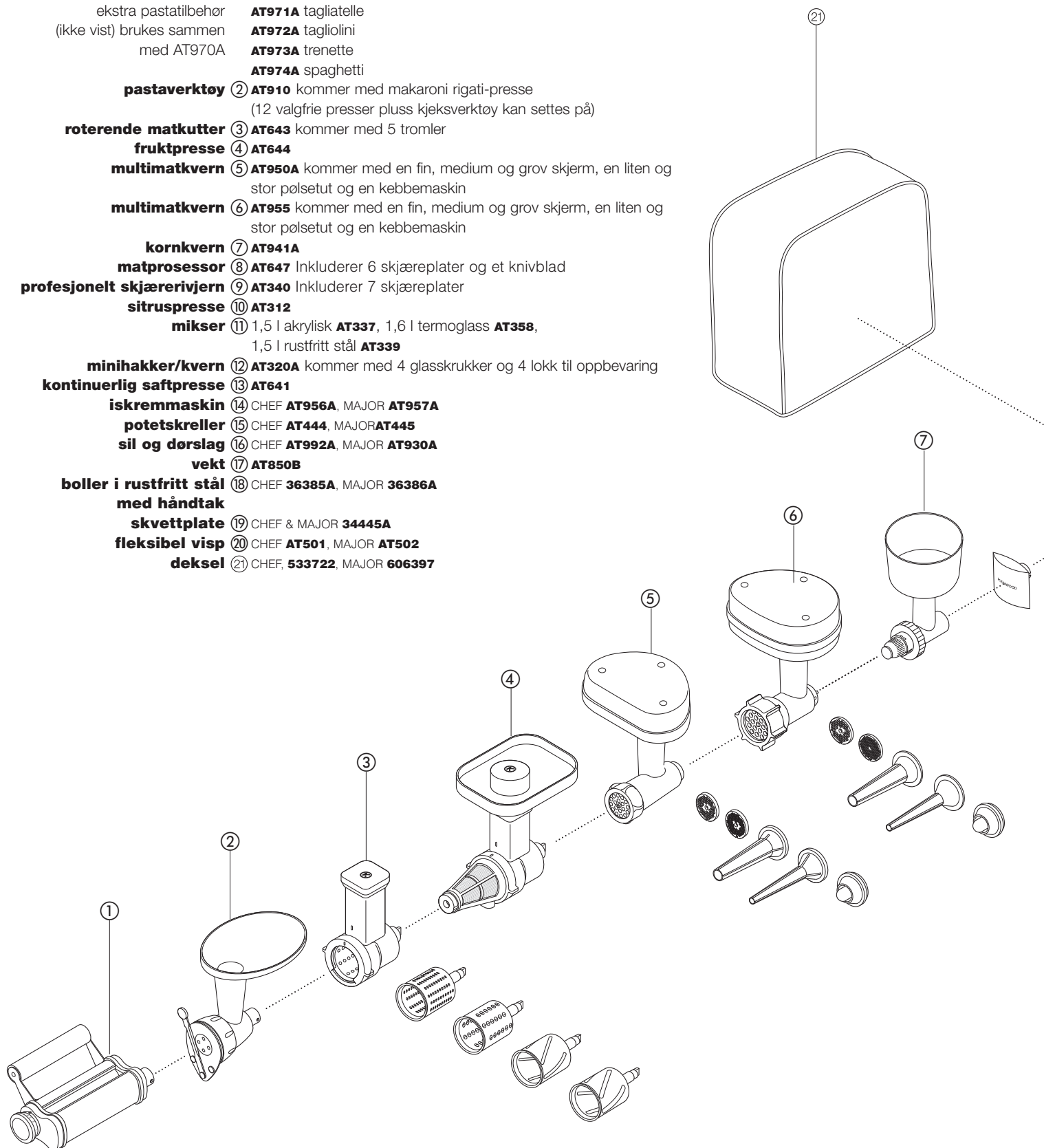
vekt ⑰ **AT850B**

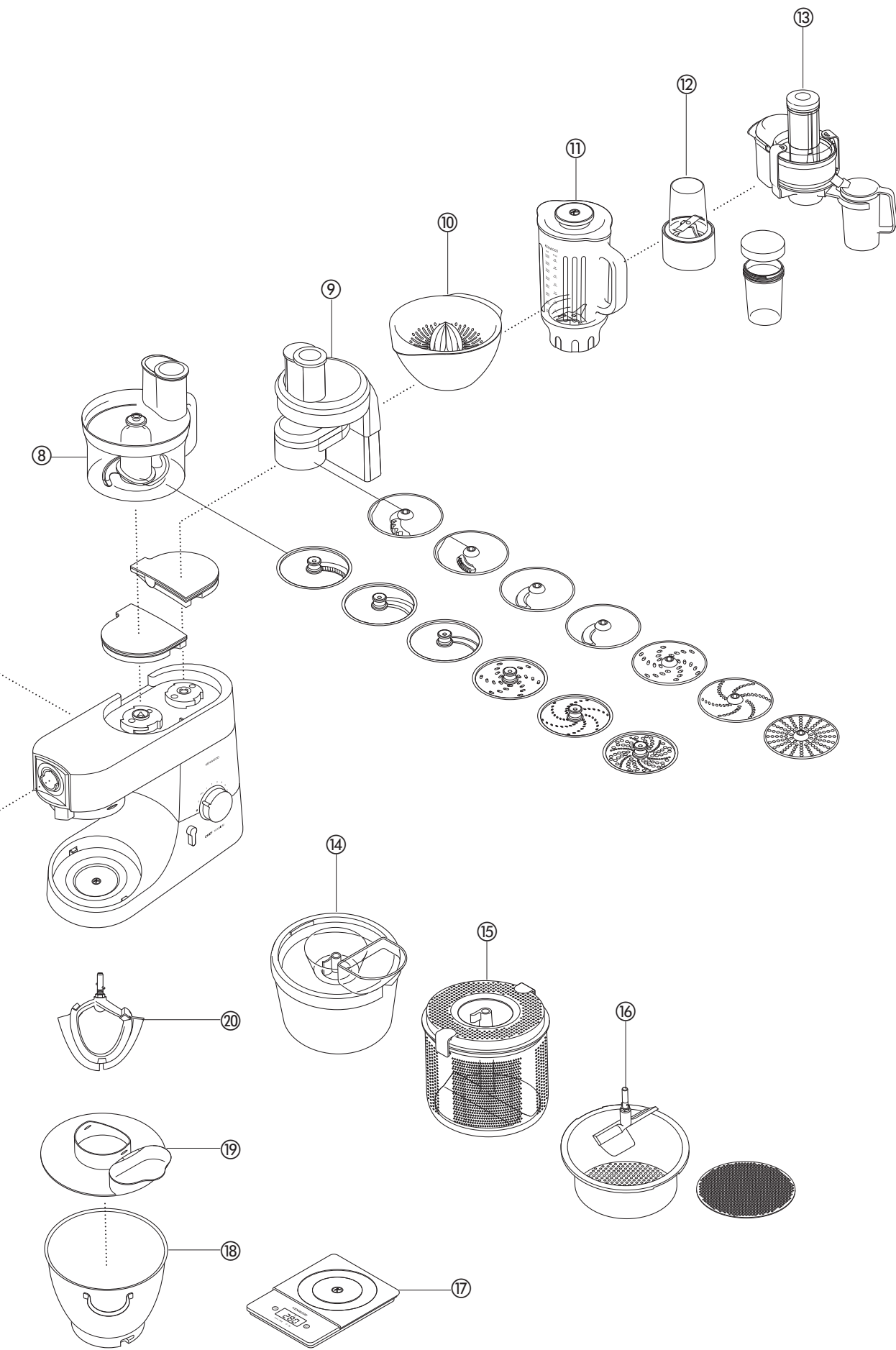
boller i rustfritt stål ⑱ CHEF **36385A**, MAJOR **36386A**
med håndtak

skvettplate ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**

fleksibel visp ⑳ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**

deksel ㉑ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





Rengjøring og service

Stell og rengjøring

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

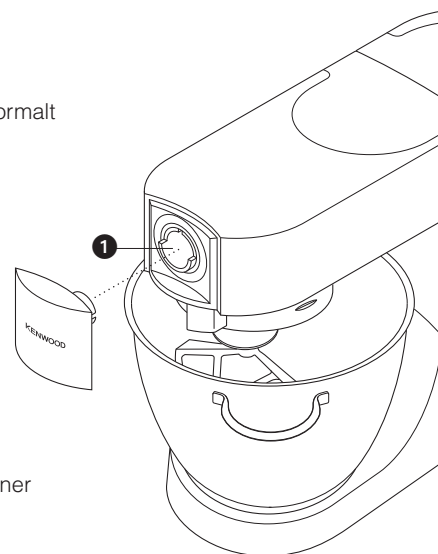
- | | |
|---------------------------|---|
| Strømenhet, utløpsdeksler | <ul style="list-style-type: none">• Tørk av med fuktig klut, la tørke.• Bruk aldri skuremidler, og legg aldri maskinen i vann. |
| Bolle | <ul style="list-style-type: none">• Vask for hånd, tørk deretter grundig eller vask i oppvaskmaskin.• Bruk aldri stålull eller blekemiddel til å rengjøre bollen av rustfritt stål. Bruk eddik til å fjerne kalk.• Hold borte fra varme (ovnsplater, komfyrer, mikrobølgeovner) |
| redskaper | <ul style="list-style-type: none">• Vask for hånd og tørk sikkert eller vask i oppvaskmaskinen. |
| Sprutekant | <ul style="list-style-type: none">• 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.

Loff løst deig, kontinental type

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

- fremgangsmåte
- 1 Smelt margarinen i melken og varm det opp til 43 °C.
 - 2 **Tørrgjær** (den typen som må blandes med væske): Ha gjæren og sukkeret i melken, og la det stå i ca 10 minutter til blandingen skummer.
Pressgjær (fersk 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.

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

Pavlova

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

Oppskrifter *forts.*

Deilig sjokoladekake

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

Sjokolademousse fyll

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

Chilimarinade

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

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista 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 ja asiakaspalvelu'.
- 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.
- Muista lukea kunkin laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ennen kuin käytät kyseistä laitetta.
- Ole varovainen laitetta nostatessasi, sillä se on painava. Varmista ennen nostamista, että kiinnitysvarsi on lukittuna ja että kulho, työvälineet, lisälaitteistukoiden suojalevyt ja virtajohto ovat kiinnitettyinä.
- 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

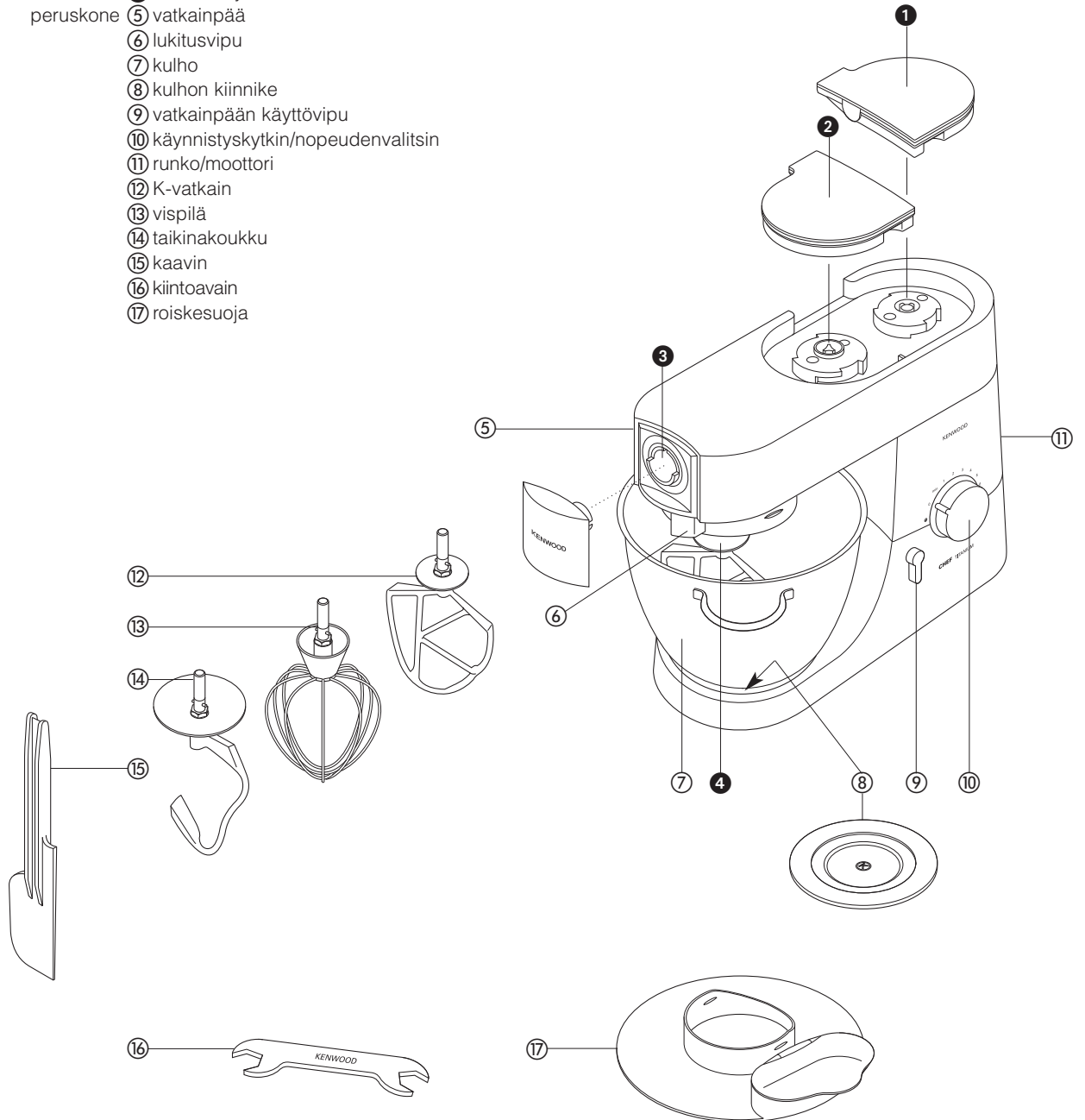
- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pese osat: katso kohta 'huolto ja puhdistus'.
- 3 Työnnä ylimääräinen virtajohto koneen takana olevaan virtajohdon säilytyslokeroon.

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

tutustu Kenwood-yleiskoneeseen

laitteiden voimansiirtoistukat ① suurta nopeutta vaativille lisälaitteille
② päälle, keskelle kiinnittyvien lisälaitteiden istukka
③ hitaammille laitteille
④ kulhon käyttösille

peruskone ⑤ vatkainpää
⑥ lukitusvipu
⑦ kulho
⑧ kulhon kiinnike
⑨ vatkainpään käyttövipu
⑩ käynnistyskytkin/nopeudenvälitsin
⑪ runko/moottori
⑫ K-vatkain
⑬ vispilä
⑭ taikinakoukku
⑮ kaavin
⑯ kiintoavain
⑰ roiskesuoja



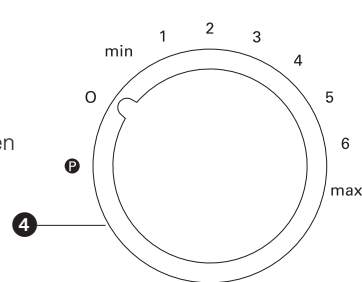
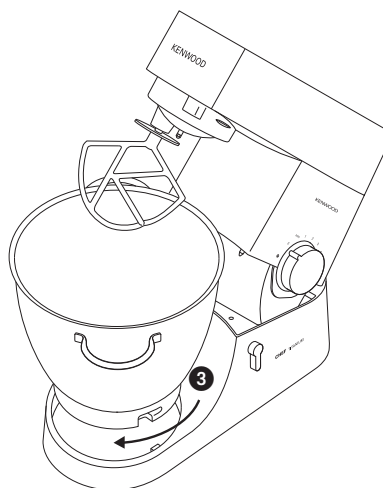
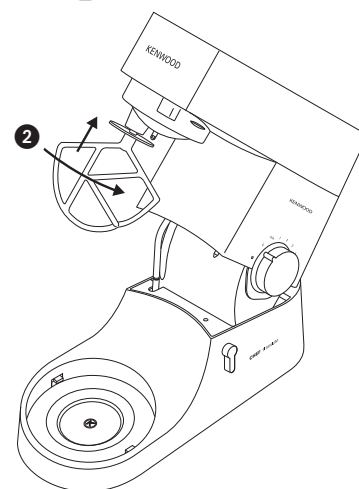
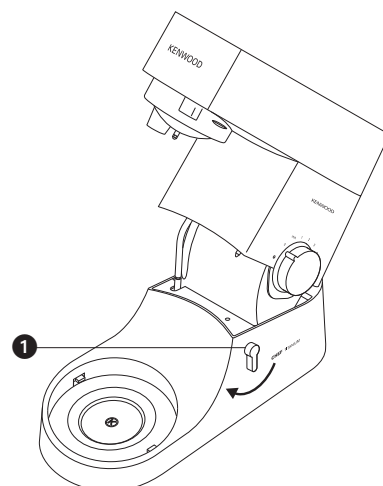
yleiskone

yleiskoneen vakio-osat ja niiden erilaisia käyttömahdollisuuksia

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

yleiskoneen käyttö

- 1 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.
- 2 Paina loppuun saakka **2** ja käännä.
- 3 Aseta kulho alustalle - paina alas ja käännä myötäpäivään **3**
- 4 Nosta sekoituspää hieman. Käännä pään nostovipua myötäpäivään ja laske sekoituspää paikalleen, kunnes se lukittuu.
- 5 Laite kytketään päälle kääntämällä nopeudenvaihtin haluttuun asentoon.
 - Pidä kiekkoa **P**-asennossa jos haluat koneen toimivan suurimmalla nopeudella. Toimii vain pidettäessä ; ns. pitotoiminto.
- 6 Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta käytön jälkeen.
- 7 Käännä ja irrota.



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

huomioitavaa hiivataikinoita valmistettaessa

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

suurimmat sallitut käyttömäärät

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

nopeudet **4**

- K-vatkain • 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.

ongelmia - miten toimia

ongelma

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

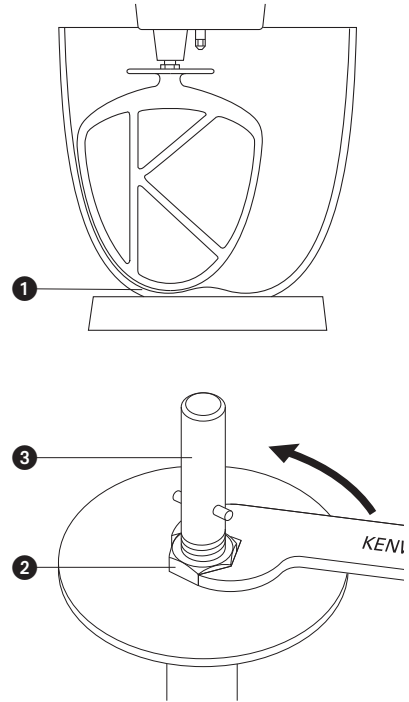
vastaus • Säädä korkeutta mukana toimitetun kiintoavaimen avulla.
Toimintaohjeet:

- 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.

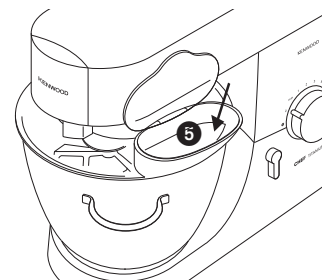
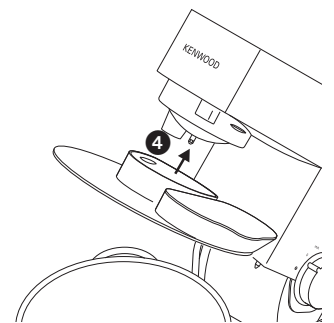
ongelma

- 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**.
 - Roiskesuojaa ei tarvitse irrottaa työvälinettä vaihdettaessa.
- 6 Roiskesuoja irrotetaan nostamalla sekoitinvarsi ja työntämällä roiskesuoja alas.

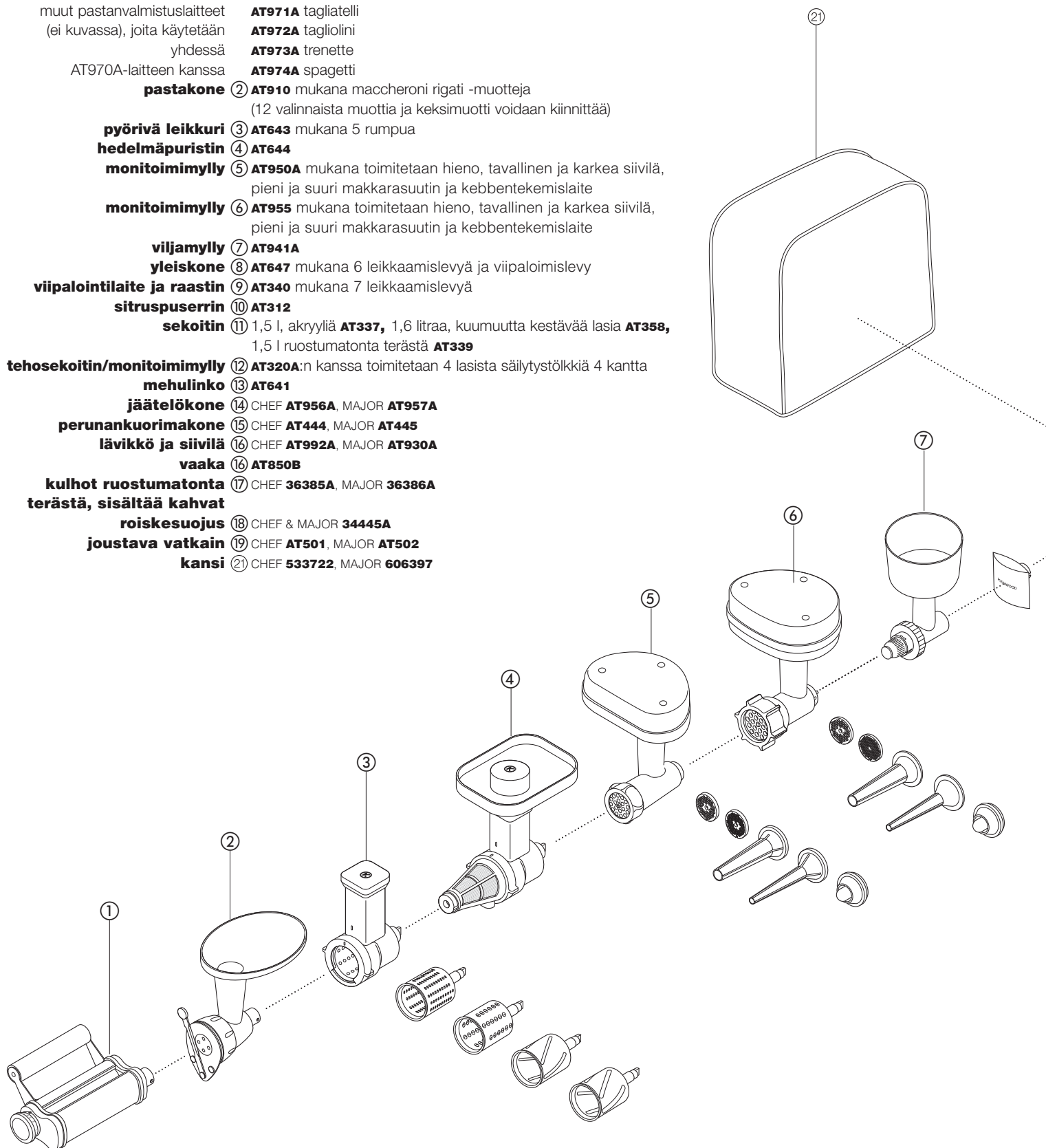


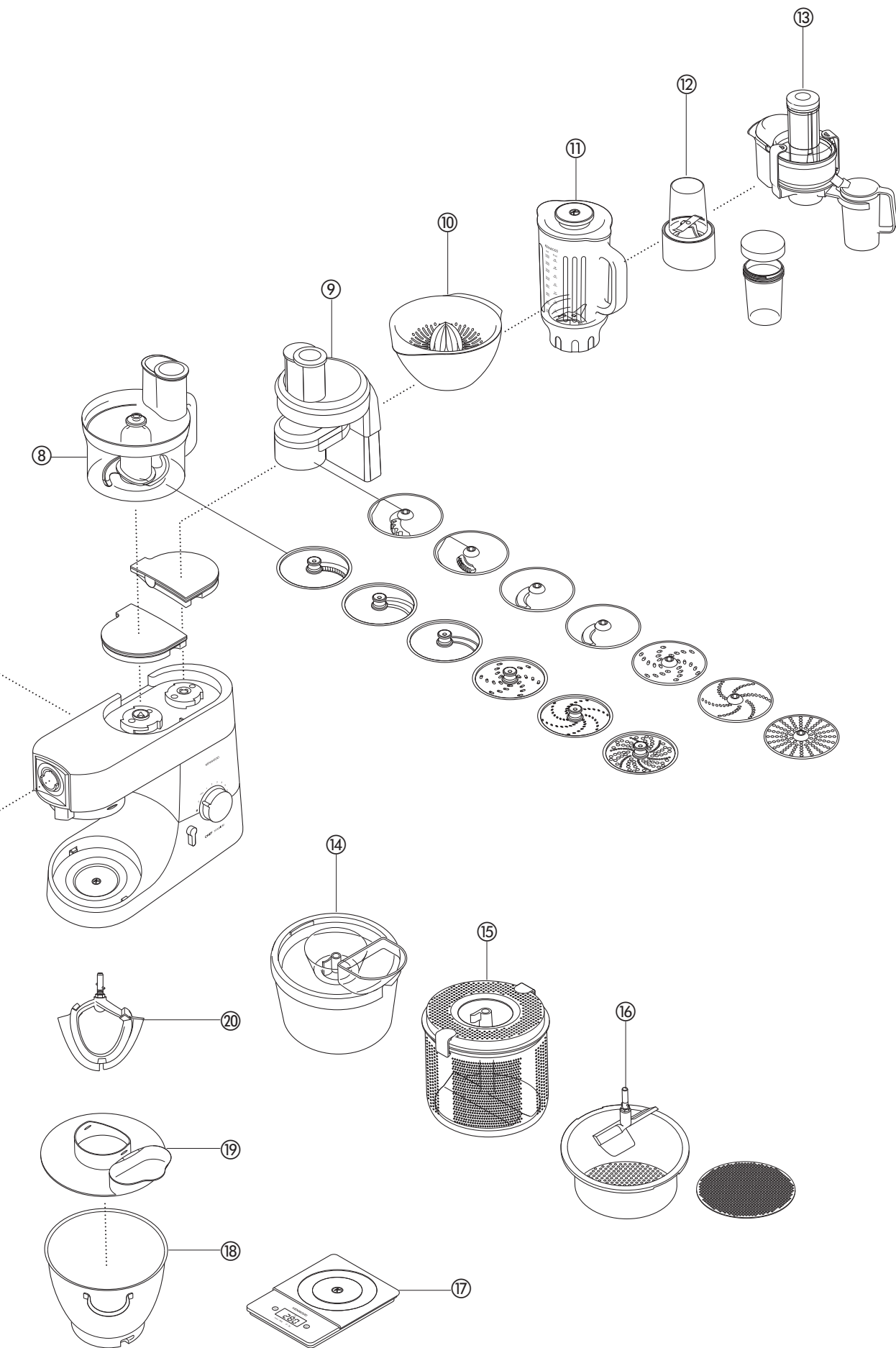
lisälaitteet

Voit ostaa lisävarusteita ottamalla yhteyden asiakaspalveluun.

lisälaite lisälaitteen koodi

- pastakone** ① **AT970A**
 muut pastanvalmistuslaitteet **AT971A** tagliatelli
 (ei kuvassa), joita käytetään **AT972A** tagliolini
 yhdessä **AT973A** trenette
 AT970A-laitteen kanssa **AT974A** spagetti
- pastakone** ② **AT910** mukana maccheroni rigati -muotteja
 (12 valinnaista muottia ja keksimuotti voidaan kiinnittää)
- pyörivä leikkuri** ③ **AT643** mukana 5 rumpua
- hedelmäpuristin** ④ **AT644**
- monitoimimylly** ⑤ **AT950A** mukana toimitetaan hieno, tavallinen ja karkea siivilä,
 pieni ja suuri makkarasuutin ja kebbentekemislaite
- monitoimimylly** ⑥ **AT955** mukana toimitetaan hieno, tavallinen ja karkea siivilä,
 pieni ja suuri makkarasuutin ja kebbentekemislaite
- viljamyly** ⑦ **AT941A**
- yleiskone** ⑧ **AT647** mukana 6 leikkaamislevyä ja viipaloimislevy
- viipalointilaite ja raastin** ⑨ **AT340** mukana 7 leikkaamislevyä
- sitruspuserrin** ⑩ **AT312**
- sekoitin** ⑪ 1,5 l, akryyliä **AT337**, 1,6 litraa, kuumuutta kestävä lasia **AT358**,
 1,5 l ruostumatonta terästä **AT339**
- tehosekoitin/monitoimimylly** ⑫ **AT320A:n** kanssa toimitetaan 4 lasista säilytystölkkiä 4 kantta
- mehulinko** ⑬ **AT641**
- jäätelökone** ⑭ CHEF **AT956A**, MAJOR **AT957A**
- perunankuorimakone** ⑮ CHEF **AT444**, MAJOR **AT445**
- lävikkö ja siivilä** ⑯ CHEF **AT992A**, MAJOR **AT930A**
- vaaka** ⑰ **AT850B**
- kulhot ruostumatonta terästä, sisältää kahvat** ⑱ CHEF & MAJOR **34445A**
- roiskesuojus** ⑲ CHEF & MAJOR **34445A**
- joustava vatkain** ⑲ CHEF **AT501**, MAJOR **AT502**
- kansi** ⑳ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





puhdistus ja huolto

puhdistus

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

puhdistus

runko, lisälaitteistukoiden suojalevyt

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Älä käytä hankaavia aineita tai pesimiä. Äläkä upota konetta veteen.

kulho

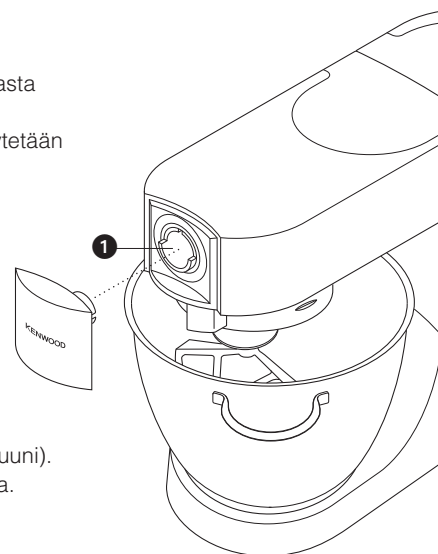
- Pese käsin ja kuivaa huolellisesti tai pese astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa teräsharjalla- tai villalla tai valkaisuaineella. Poista kalkki etikalla.
- Älä laita konetta kuumaan paikkaan (sähkölevyt, uuni, mikroaaltouuni).

työvälineet

- 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 vältä virheellisen tai väärän 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

ks myös 'huomioitava leipää valmistettaessa'.

valkoinen vehnäleipä *mannermainen pehmeä taikina*

ainekset • 2,6kg tavallista vehnäjauhoa

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

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

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

- Tästä määrästä aineksia tulee noin kymmenen leipää.

voitaikina (murea)

- ainekset • 450g vehnäjauhoa, suolan kanssa sihdattuna
- 5ml (1 tl) suolaa
 - 225g rasvaa (laardi tai margariini kovana, suoraan jääkaapista)
 - noin 80ml vettä (4rkl)

vihje • Älä sekoita liian kauan

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

pavlova

- ainekset • 3 suuren kananmunan valkuaisista
- 175 g hienosokeria
 - 275 ml kuohukermaa
 - tuoreita hedelmiä tai marjoja, esim. vadelmia, mansikoita, viinirypäleitä, kiiviä

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

reseptejä jatkoa

herkullinen suklaakakku

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

suklaavaahtotäyte

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

hunajapähkinälevite tehosekoittimen avulla

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

chilimarinadi

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

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 'servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakınız.
- Kafası yüksekteyken mikseri asla kullanmayın.
- Kabloyu çocukların erişebileceği bir yerde asla bırakmayın.
- Güç ünitesi, kordon veya fişi hiç bir zaman ıslatmayın.
- Onaylanmamış eklentileri kullanmayın, birden fazla eklenti aynı anda kullanılmamalıdır.
- Belirtilen azami kullanım miktarlarını aşmayınız.
- Eklenti kullanırken birlikte gelen güvenlik bilgisini okuyun.
- Cihazı kaldırırken dikkat edin. Kafanın kilitleti olduğundan ve kasenin, araçların ve kablounun 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 oynamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekânlarda 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.

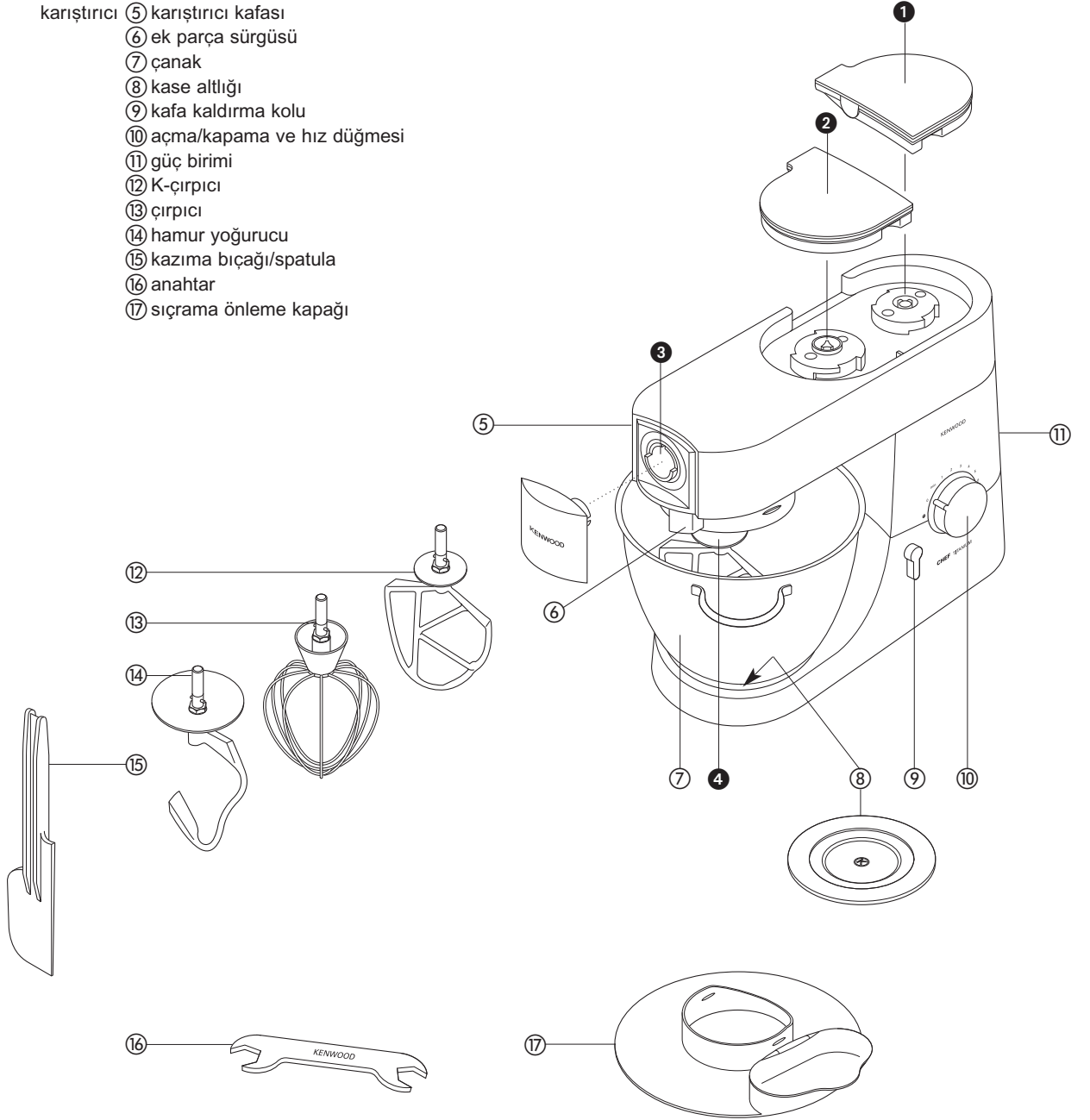
ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız sayfadaki 'temizlik ve bakım' bölümünü okuyunuz.
- 3 Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasına yerleştiriniz.

Kenwood mutfak robotunun parçaları

mutfak robotunun parçaları

- ek parça çıkışları ① yüksek hız çıkışı
② orta hız çıkışı
③ düşük hız çıkışı
④ ek parça yuvası
- karıştırıcı ⑤ karıştırıcı kafası
⑥ ek parça sürgüsü
⑦ çanak
⑧ kase altlığı
⑨ kafa kaldırma kolu
⑩ açma/kapama ve hız düğmesi
⑪ güç birimi
⑫ K-çirpici
⑬ çirpici
⑭ hamur yoğurucu
⑮ kazıma bıçağı/spatula
⑯ anahtar
⑰ sıçrama önleme kapağı



karıştırıcı

karıştırıcının parçaları ve kullanımı

- K-çırpıcı • Pasta, bisküvi, hamur işi, şekerli krema, iç 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 şekeri kremalaştırmak gibi ağır karışımlar için çırpıcıyı kullanmayınız. Kullanıldığı taktirde çırpıcı hasar görebilir.
- hamur yoğurucu • Mayalı karışımlar için kullanılır.

karıştırıcının kullanımı

- 1 Kafa kaldırma kolunu 1 saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitlemeye kadar yükseltin. Kase altlığının K sembolü en yukarıda olacak şekilde doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- 2 İçin durana kadar İtin sonra çevirin 2.
- 3 Çanağı taban birimine takınız. Aşağı doğru bastırınız ve sağa çeviriniz 3
- 4 Mikser kafasını hafifçe kaldırın sonra kafa kaldırma kolunu saat yönünde döndürün ve mikser kafasını pozisyona kilitlemeye kadar indirin.
- 5 Hız anahtarını istediğiniz ayara getirerek açın.
 - Kısa süren karışım işlemleri için pals P düğmesine basınız.
- 6 Kullandıktan sonra kapatın ve fişini çekin.
- 7 Çevirin ve kaldırın.

- faydalı bilgiler
- Aygıtı durdurunuz ve çanağı kazıma bıçağı/spatula ile düzenli aralıklarla sıyırınız.
 - Yumurtaları oda sıcaklığında çırpınız.
 - Yumurta aklarını çırpmadan önce çanakta ya da çırpıcıda yağ birikintileri ya da yumurta sarısının olmadığından emin olunuz.
 - Yemek ve tatlı tarifinizde aksi belirtilmediyse hamur işleri için soğuk içerikler kullanınız.

ekmek yapma

- önemli notlar
- Aşağıda belirtilen azami içerik miktarlarını aşmayınız. Aksi taktirde aygıt aşırı derecede yüklemiş olacaksınız.
 - Aygıtın çalışması zorlanıyorsa, aygıtı durdurunuz. Hamurun yarısını alınız ve ayrı ayrı yoğurunuz.
 - Aygıtı önce sulu karışımları koyarsanız içeriklerin karışması daha kolay olur.

en çok kullanım miktarları

CHEF

MAJOR

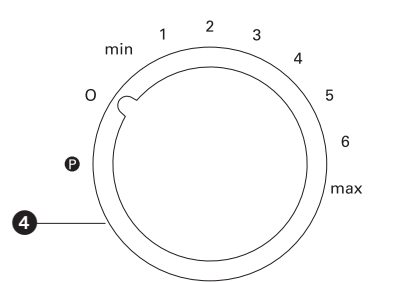
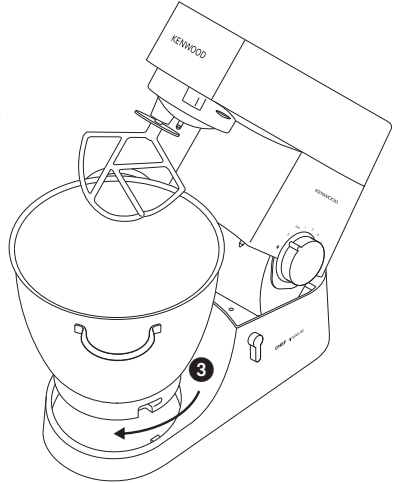
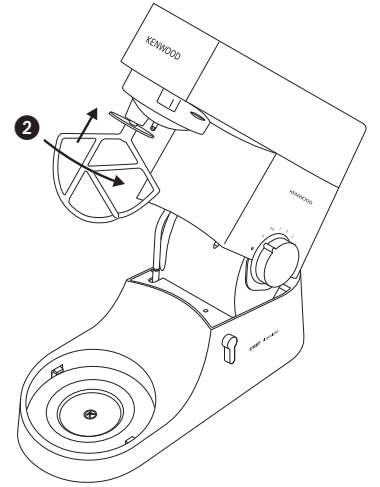
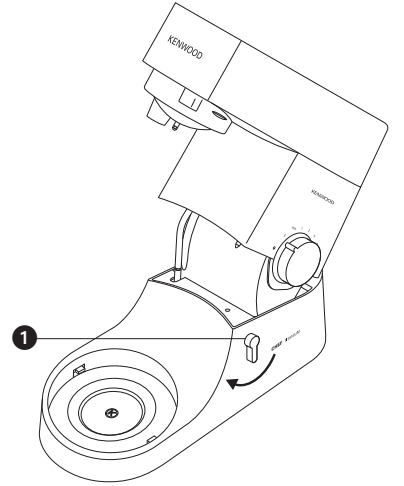
hamur işi tatlılar	• Un ağırlığı: 680gr	Un ağırlığı: 910gr
katı mayalı hamur	• Un ağırlığı: 1.36kg	Un ağırlığı: 1.5kg
İngiliz türü	• Toplam ağırlık: 2.18kg	Toplam ağırlık: 2.4kg
yumuşak mayalı hamur	• Un ağırlığı: 1.3kg	Un ağırlığı: 2.6kg
Avrupa türü	• Toplam ağırlık: 2.5kg	Toplam ağırlık: 5kg
meyveli kek karışımları	• Toplam ağırlık: 2.72kg	Toplam ağırlık: 4.55kg
yumurta akları	• 12 yumurta akı	16 yumurta akı

hız seçimi 4

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

önemli

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



sorun giderme

sorun

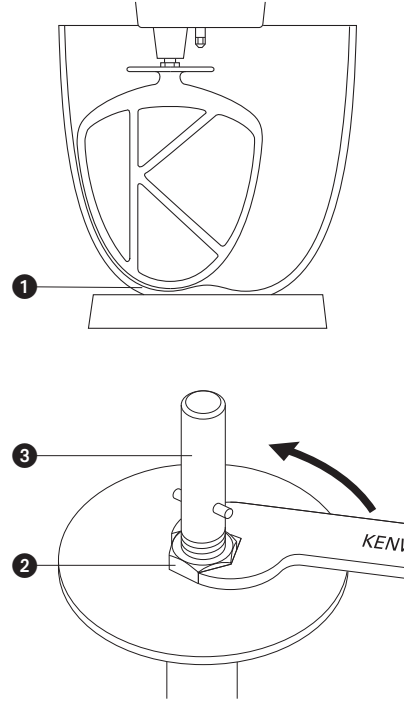
- Çırpıcı ya da K-çırpıcı çanağın dibine değiyorsa ya da çarpıyorsa ya da çanağın dibindeki içeriklere ulaşmıyorsa.
- çözüm
- Ürünle birlikte verilen anahtarı kullanarak yüksekliği ayarlayın. Şu şekilde:

- 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.

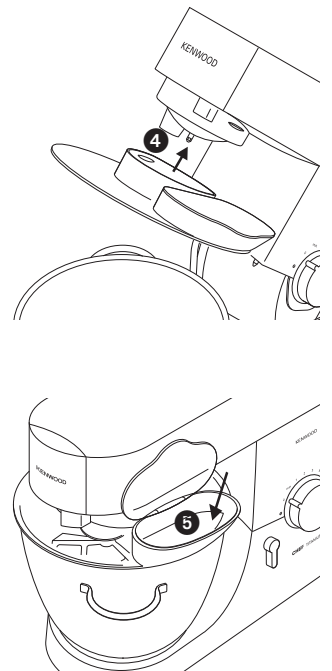
sorun

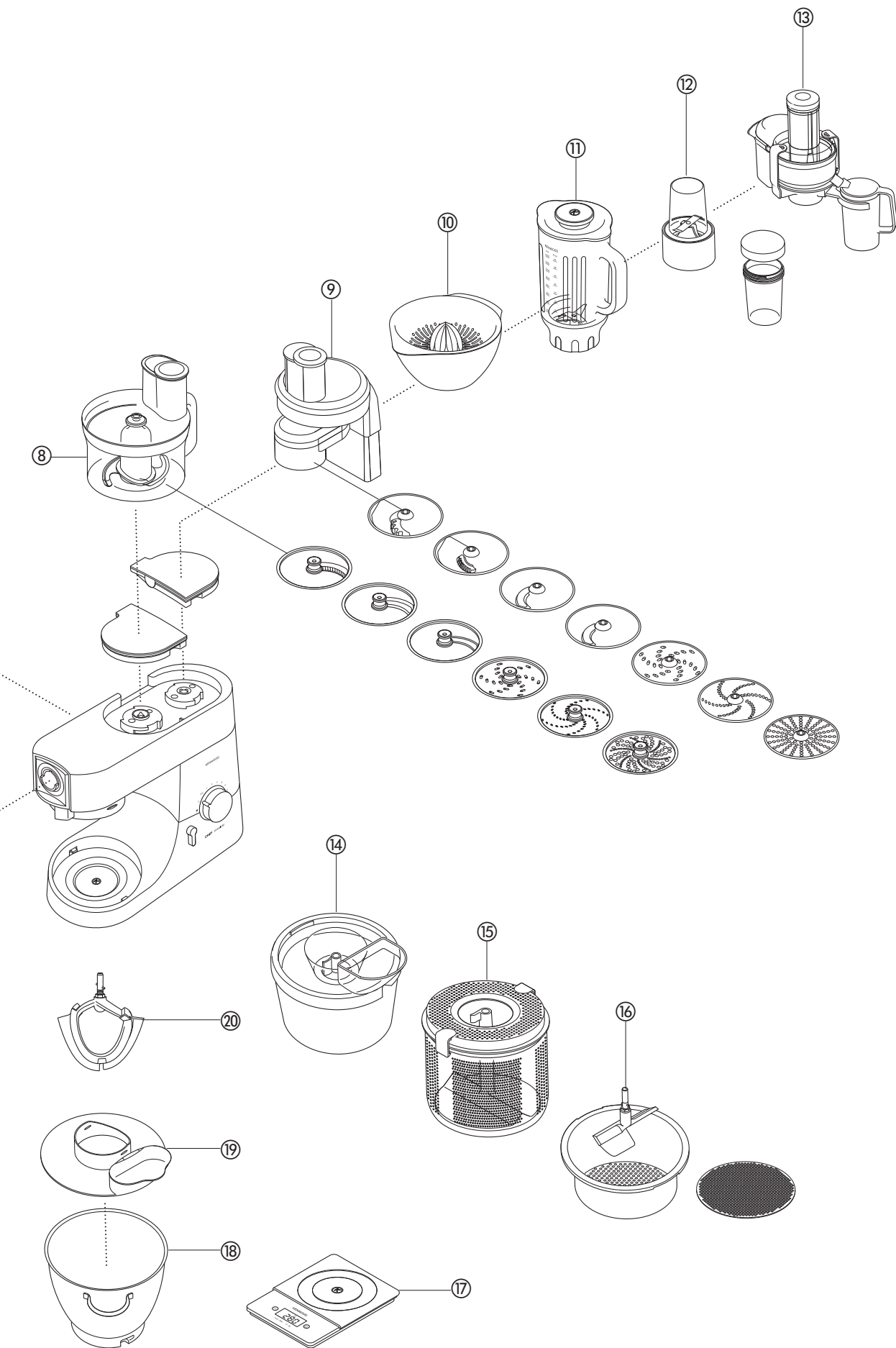
- Karıştırıcı çalıştırma sırasında duruyor.
- çözüm
- Karıştırıcınızda aşırı yüklemeyi önleyen bir donatı bulunmaktadır ve aygıtta fazla içerik doldurulduğu zaman bu donatı aygıtın çalışmasını otomatik olarak durdurur. Bu yüzden içeriklerin bir kısmını karıştırıcıdan çıkarınız ve aygıtı birkaç dakika 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 İsteddiğiniz 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.



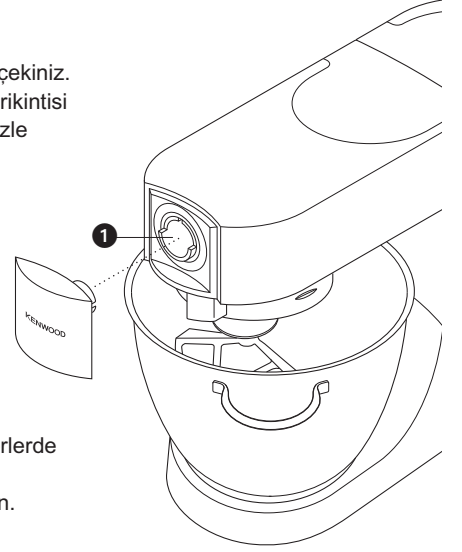


temizlik ve bakım

temizlik ve bakım

- Temizlemeye başlamadan önce aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.
- Aygıtı ilk kullandığınız zaman **çıkış deliklerinde** ❶ 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 yerde 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 bakınız.

beyaz ekme yumuşak Avrupa hamuru

- içerikler
- 2.6kg sade un
 - 1.3 litre süt
 - 300gr toz şeker
 - 450gr margarin
 - 100gr taze maya ya da 50gr kuru maya
 - 6 adet çırpılmış yumurta
 - 5 tutam tuz

Bu içerik, Major modelleri içindir. Chef modelleri için içerik miktarlarının yarısını kullanınız ve unun tamamını bir seferde katınız.

- yapım yöntemi
- 1 Margarinin süt içerisinde eritiniz ve 43°C ısıya getiriniz.
 - 2 **Kuru maya** (su katılması gereken türde): süte maya ve şeker ilave ediniz ve 10 dakika süreyle karışım köpüklü bir hale gelene kadar bekletiniz.
taze maya: un ile birlikte çanak 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 ekme 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 ekme için 30 - 35 dakika ve küçük ekme için 10 - 15 dakika pişiriniz.
 - 8 Ekme piştiğinde, atlarına vurulduğu zaman içi boş ses çıkarır.

- Bu işlemle yaklaşık 10 somun ekme yapılabilir.

gevrek kek

- içerikler
- 450gr tuzla birlikte elenmiş un
 - 5ml (1 çay kaşığı) tuz
 - 225gr yağ (buzdolabında tutulmuş margarin)
 - Yaklaşık 80ml (4 çorba kaşığı) su
 - Gereğinden fazla karıştırmayınız.

faydalı bilgi
 yapım yöntemi

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

pavlova

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

yapım yöntemi

- 1 Aygıtı yüksek hızda çalıştırarak yumurta aklarını 'yumuşak tepecikler' oluşuncaya kadar çırpınız.
- 2 Aygıtı 5. hızda çalıştırmaya devam ederek sırayla birer çorba kaşığı şeker katınız ve her şeker kattığınızca çırpınız.
- 3 Pişirme tepsisine silikon kağıt yayınız ve yaklaşık 20cm çapında yuvalar oluşturacak biçimde tatlıyı kaşıkla kağıda dökünüz.
- 4 Pişirme tepsisini önceden 150°C sıcaklığa ayarlanmış fırına yerleştiriniz ve sıcaklığı derhal 140°C'ye indiriniz 1 saat pişirdikten sonra fırını kapatınız ve pavlovayı fırında tutarak soğumasını bekleyiniz.
- 5 Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra silikon kağıdı kaldırınız ve tatlıyı tabağa koyunuz. Yumuşak tepecikler oluşuncaya kadar kaymağı çırpınız ve arkasından pavlovanın üstüne dökünüz. Daha sonra üzerine meyveleri koyunuz.

yemek ve tatlı tariflerinin *devamı*

lezzetli çikolata pastası

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

kaymak çikolata içi

- içerikler
- 275gr sütsüz kırılmış çikolata
 - 225ml koyu kaymak
- yapım yöntemi
- 1 Çikolatayı su buharına tutarak bir çanakta eritiniz.
 - 2 Kaymağı düşük hızda çırpmaya başlayınız ve giderek yumuşak tepelikler oluşturuncaya kadar hızını arttırınız.
 - 3 Çikolata eridikten sonra çanağı ateşten alınız ve büyük bir kaşık kullanarak kaymağa dökünüz.
 - 4 Soğumuş pasta tabakaları arasına çikolata içini sürünüz.

chilli marinat

- malzemeler
- 200g (7oz) soğuk süzme bal (bir gece buzdolabında beklemiş)
 - 1 yeşil chilli (bütün)
 - 5ml (1 çk) gevrek fıstık yağı
 - baharatlar
- yöntem
- 1 Malzemelerin tümünü mini doğrayıcı/öğütücü içine koyun.
 - 2 Parçayı mikserle bağlayın ve malzemelerin bıçağın etrafında olmasını sağlayın.
 - 3 10 saniye darbeleri olarak çalıştırın.
 - 4 Gereken şekilde kullanın.

popis kuchyňského robota Kenwood

Před použitím tohoto zařízení Kenwood

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

bezpečnost

- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přídavných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis a údržba'.
- Přístroj nikdy nespouštějte, je-li rameno zdvihnuté.
- Napájecí kabel nikdy nenechte viset z přístroje, aby za něj mohly zatáhnout děti.
- Pohonnou jednotku, napájecí a zástrčku nikdy nenamáčejte.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Zvedejte jej opatrně, protože je těžký. Před zvednutím spotřebiče zajistěte, aby byla jeho hlava zablokovaná a mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel 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'.
- 3 Přebytnou část kabelu zasuňte do kabelového prostoru na zadní straně spotřebiče.

popis kuchyňského robota Kenwood

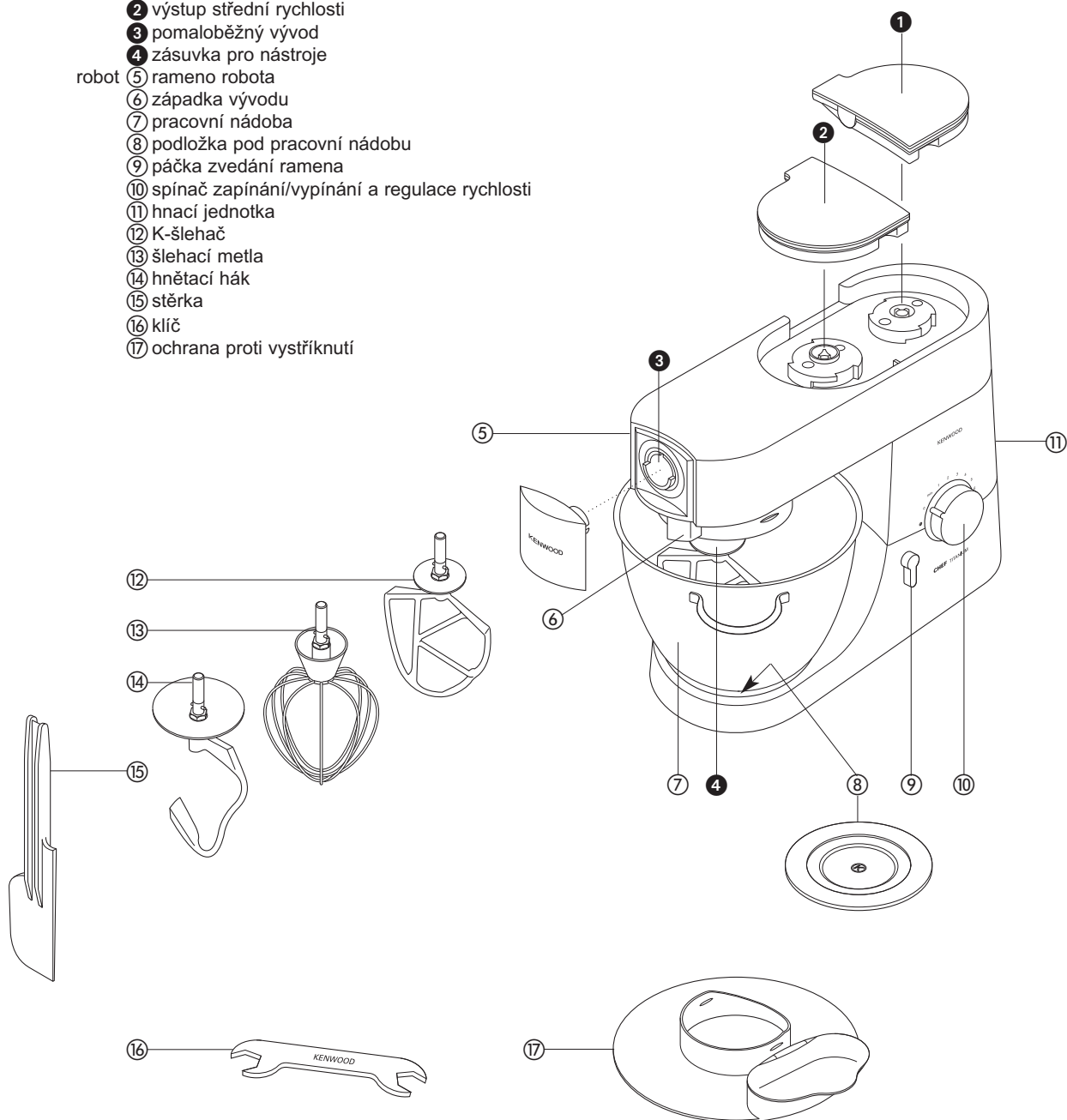
popis kuchyňského robota Kenwood

vývody příslušenství

- 1 rychloběžný vývod
- 2 výstup střední rychlosti
- 3 pomaloběžný vývod
- 4 zásuvka pro nástroje

robot

- 5 rameno robota
- 6 západka vývodu
- 7 pracovní nádoba
- 8 podložka pod pracovní nádobu
- 9 páčka zvedání ramena
- 10 spínač zapínání/vypínání a regulace rychlosti
- 11 hnací jednotka
- 12 K-šlehač
- 13 šlehací metla
- 14 hnětací hák
- 15 stěrka
- 16 klíč
- 17 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.
- šlehací 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 ① 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 ② a otočte.
- 3 Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava ③
- 4 Mírně nadzdvihněte rameno robota, poté otočte páčkou pro zvedání ramena ve směru hodinových ručiček a zatlačte rameno směrem dolů, dokud se nezajistí.
- 5 Zapněte otocením regulacního spínače rychlosti na požadované nastavení.
 - Přepnutím na pulzátor P můžete směs zpracovávat krátkými impulzy.
- 6 Po použití vypněte a odpojte ze sítě.
- 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, vydejte polovinu těsta, a dodělejte každou půlku zvlášť.
 - Příměsí se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

maximální množství

CHEF

MAJOR

- linecké těsto** • váha mouky: 680g
- tuhé kynuté těsto** • váha mouky: 1,36kg
- britského typu • celková váha: 2,18kg
- měkké kynuté těsto** • váha mouky: 1,3kg
- kontinentálního typu • celková váha: 2,5kg
- biskupský chlebíček** • celková váha: 2,72kg
- bílky** • 12

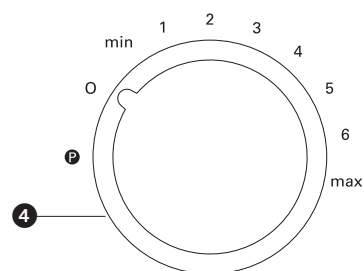
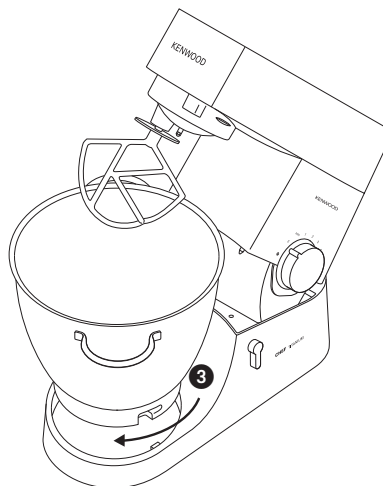
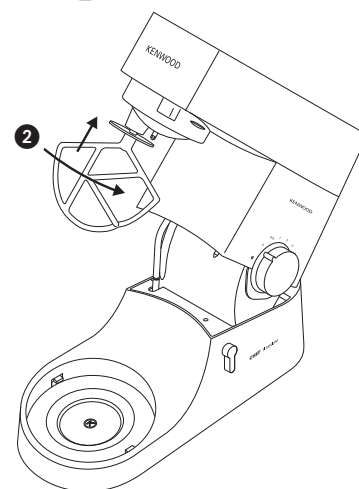
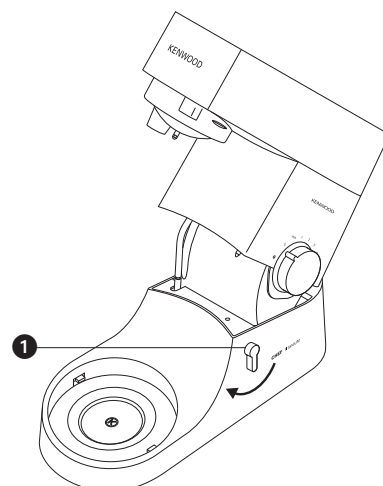
- váha mouky: 910g
- váha mouky: 1,5kg
- celková váha: 2,4kg
- váha mouky: 2,6kg
- celková váha: 5kg
- celková váha: 4,55kg
- 16

ovládací prvek rychlosti ④

- 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.
- šlehací 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.



seřízení a drobné opravy

problém

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

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

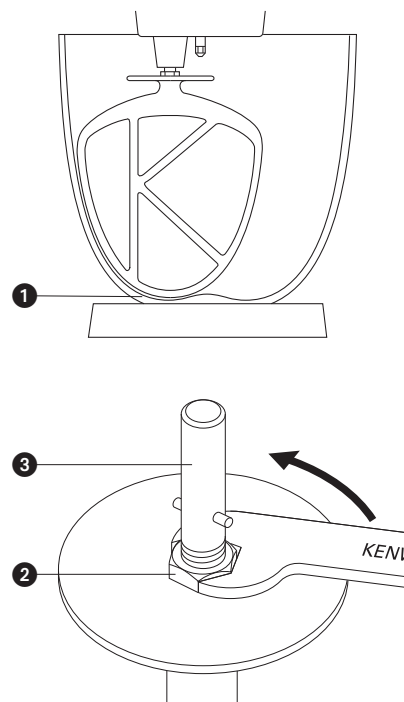
- 1 Přístroj vypojte ze sítě.
- 2 Zvedněte rameno robota a zasuňte do něj šlehač či hnětač.
- 3 Zatlačte rameno dolů. Pokud je třeba upravit světlostou výšku mezi příslušenstvím a dnem nádoby tak, zvedněte rameno robota a vyjměte nasazené příslušenství. Pro dosažení nejlepších výsledků by se šlehačí 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.

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

problém

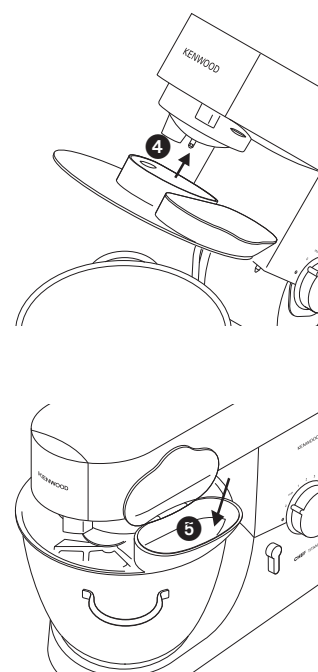
- Mixér se během provozu zastaví.

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 hlavy mixéru ④ tak, aby zapadl na své místo. Otcnou část je třeba umístit tak, jak je znázorněno na obrázku.
- 4 Nasadte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavu mixéru.
 - Při spuštění strojeku 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.



dodávané příslušenství

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

přídavné zařízení kódové označení přídavného zařízení

strojek na ploché těstoviny ① AT970A

doplňkové příslušenství na
těstoviny (není zobrazeno)
používá se v kombinaci
s AT970A

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A špagety

strojek na těstoviny ② AT910 je dodáván s nastavcem na přípravu makarónů „maccheroni rigati“ (může být nasazeno 12 volitelných nastavců plus strojek na sušenky)

rotační kráječ ③ AT643 je dodáván s pěti různými válci

lis na drobné plody ④ AT644

multifunkční mlýnek ⑤ AT950A dodává se s jemným, středním a hrubým sítkem, s malou a velkou hubicí na uzeniny, a s nastavcem na "kebbe"

multifunkční mlýnek ⑥ AT955 dodává se s jemným, středním a hrubým sítkem, s malou a velkou hubicí na uzeniny, a s nastavcem na "kebbe"

mlýnek na zrní ⑦ AT941A

příslušenství na zpracování

potravin ⑧ AT647 obsahuje 6 krájecích kotoučů a nožovou jednotku

struhadlo ⑨ AT340 obsahuje 7 krájecích kotoučů

odšťavovač na citrusové

plody ⑩ AT312

mixer ⑪ 1,5 l akrylový AT337, 1,6 l tepelně odolný skleněný AT358, 1,5 l nerez AT339

mini sekáček/mlýnek ⑫ AT320A je dodáván se čtyřmi sklenicemi a čtyřmi víčky pro skladování

nonstop odstředivý

odšťavovač ⑬ AT641

strojek na zmrzlinu ⑭ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

strojek na loupání brambor ⑮ CHEF AT444, MAJOR AT445

cedník a sítko ⑯ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

váha ⑰ AT850B

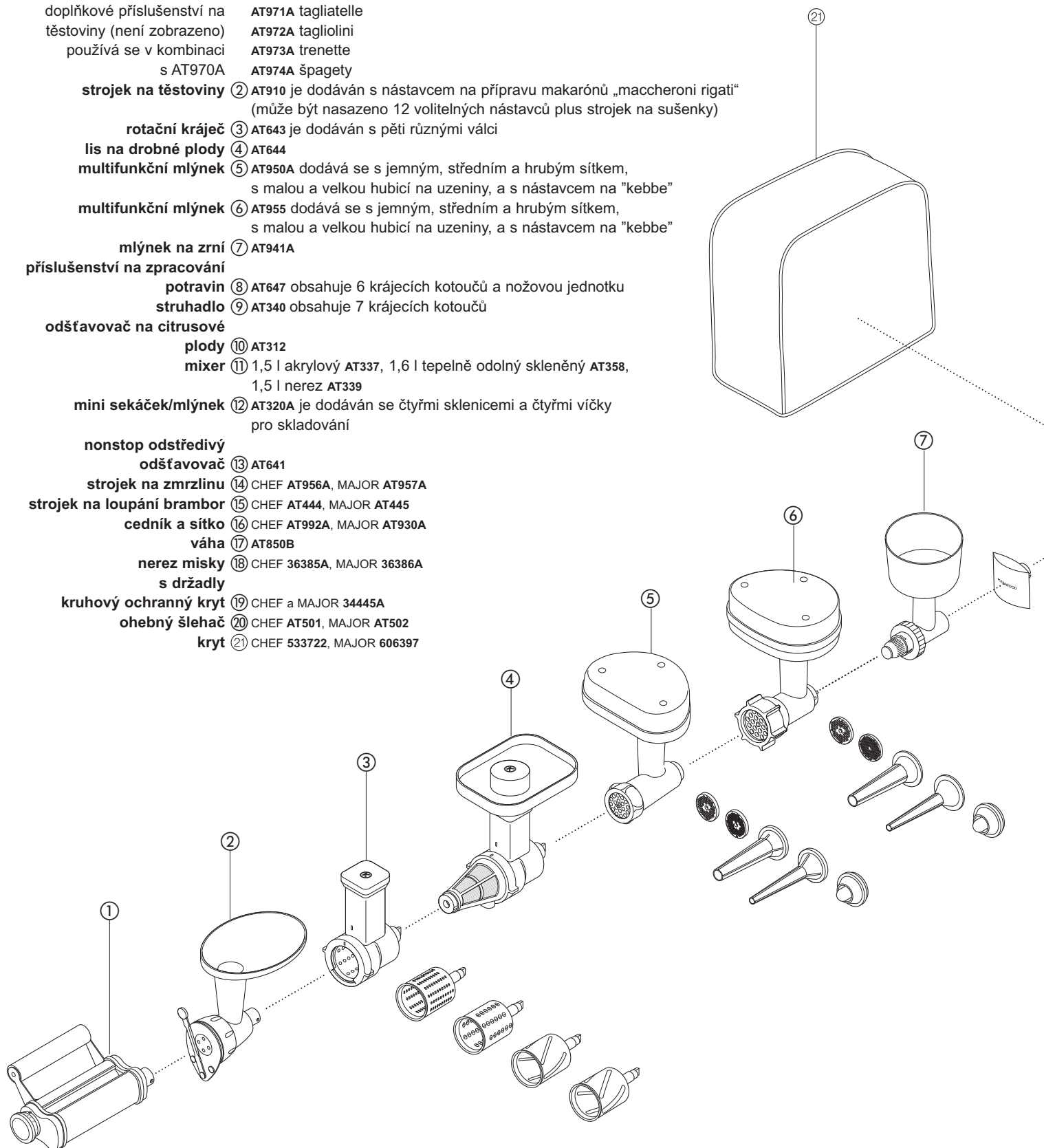
nerez misky ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

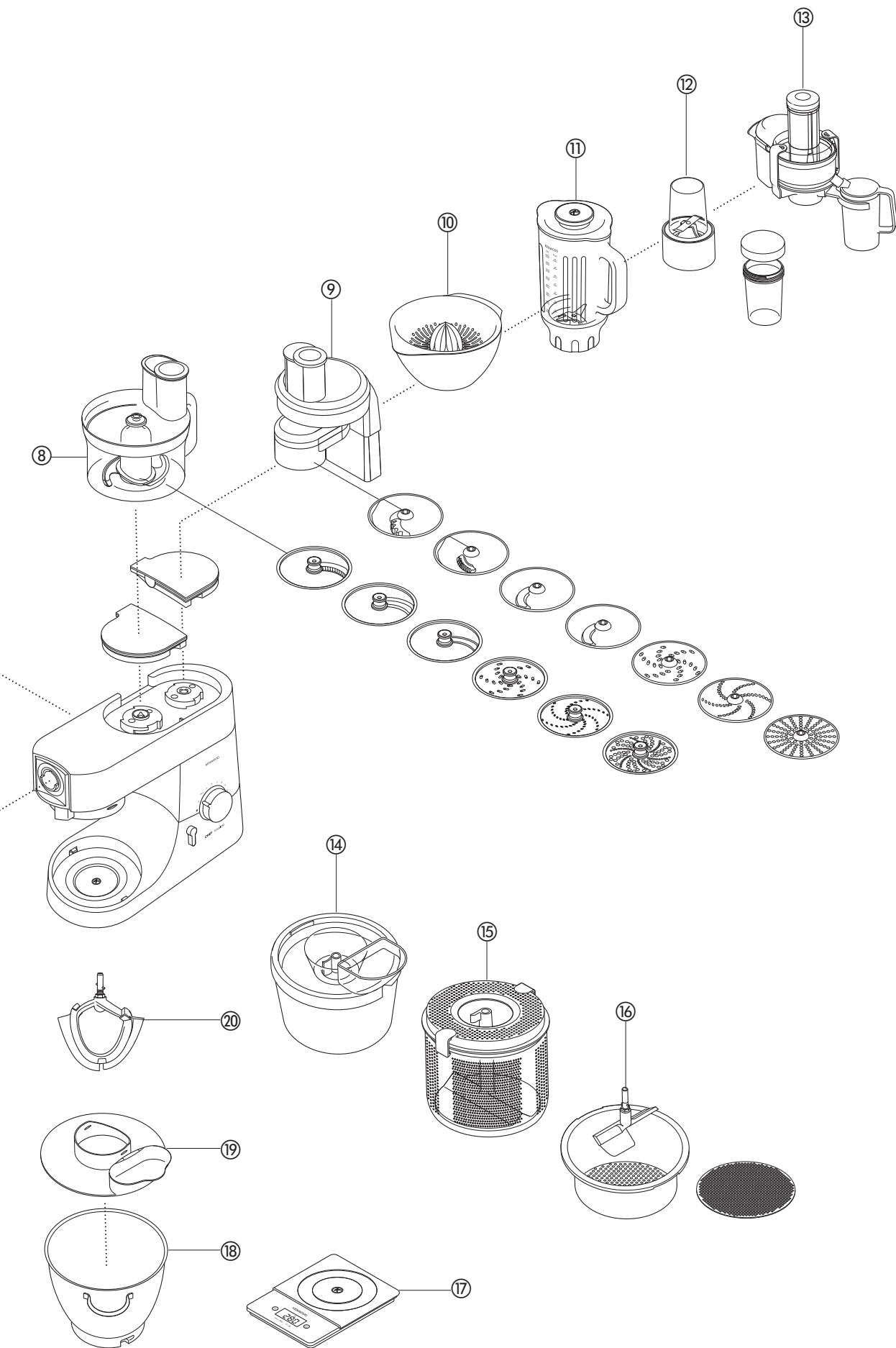
s držadly

kruhový ochranný kryt ⑲ CHEF a MAJOR 34445A

ohebný šlehač ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502

kryt ㉑ CHEF 533722, MAJOR 606397





čištění a servis

ošetřování a čištění

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

hnací jednotka, výstupní kryty

- Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.
- Nikdy nepoužívejte drsné čisticí prostředky a spotřebič neponořujte do vody.

mísa

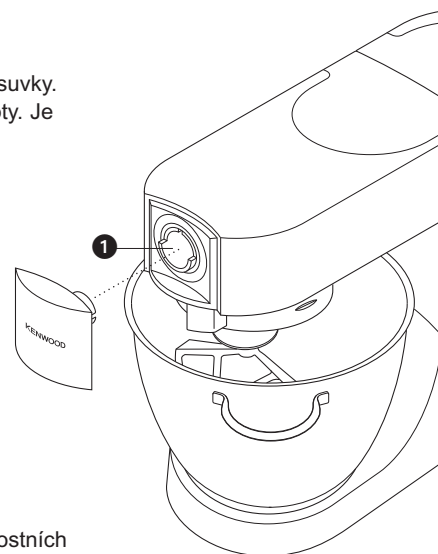
- Myjte ji ručně a potom ji osušte nebo ji myjte v myčce na nádobí.
- K čištění nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnou nebo bělicí prostředek. K odstranění vodního kamene používejte ocet.
- Nedávejte ji do blízkosti zdrojů tepla (varné desky, trouby, mikrovlnné trouby).

nástroje

- Umyjte ručně a pak důkladně osušte, nebo užíjte 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, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

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

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

recepty

Viz důležité body přípravy chlebového těsta.

bílý chléb měkké těsto kontinentálního typu

- přísady
- 2,6kg hladké mouky
 - 1,3 l mléka
 - 300g cukru
 - 450g pokrmového tuku
 - 100g čerstvých kvasnic nebo 50g sušených kvasnic
- Toto množství platí pro modely Major. U modelů Chef použijte poloviční množství a přidejte celé množství mouky.**
- 6 rozšlehaných vajec
 - sůl

- postup
- 1 Pokrmový tuk rozpustíme v mléce a ohřejeme na 43°C.
 - 2 **sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s mlékem, přidáme cukr a necháme stát asi 10 minut, až se na směsi objeví pěna.
čerstvé kvasnice: rozdrobíme do mouky a přidáme cukr.
jiné druhy kvasnic: řiďte se doporučením výrobce.
 - 3 Mléko nalejeme do mísy. Přidáme rozšlehaná vejce a 2kg 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 (450g) 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.

linecké těsto (shortcrust)

- přísady
- 450g mouky proseté společně s
 - 1 lžičkou soli
 - 225g 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 masně.
 - 3 Přidáme vodu a mícháme minimální rychlostí, jen tak dlouho, až se směs spojí.
 - 4 Pečeme v troubě rozehřáté na 200°C. Teplota na plynu značka 6, podle náplně..

pavlova

- přísady
- 3 velké vaječné bílky
 - 175 g (6 uncí) práškového cukru
 - 275 ml (10 kapal.uncí) smetany ke šlehání
 - čerstvé ovoce, například maliny, jahody, hroznové víno, kiwi
- postup
- 1 Vaječné bílky šlehejte při vysoké rychlosti, dokud nebudou vytvářet "měkké špičky".
 - 2 Rychlost šlehání nastavte na 5, po polévkových lžících přidávejte cukr a po každém přidání rozšlehejte.
 - 3 Na plech položte silikonový papír a z ušlehaného těsta na pusinky vytvořte hnízdo o průměru 20 cm (8").
 - 4 Plech dejte do trouby předehřáté na 150 °C (300 °F / značka 2 u plynové trouby), okamžitě snižte teplotu na 140 °C (275 °F / značka 1 u plynové trouby) a 1 hodinu pečte. Potom troubu vypněte a nechejte v ní pavlovu zchladnout.
 - 5 Po zchladnutí sloupněte silikonový papír a pavlovu dejte na servírovací talíř. Ušlehejte šlehačku, naneste ji na horní stranu pavlovy a ozdobte ovocem.

recepty pokračování

báječný čokoládový koláč

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

jemná čokoládová náplň

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

pomazánka z medu a ořechů pomocí mixéru

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

chilli marináda

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

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 készülékét.
- 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 készülékét, és ha szükséges, javíttassa meg.
- 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.
- 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 keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverők, a meghajtó csomok fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.
- A készülékét 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 készülékét csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készülékét 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.

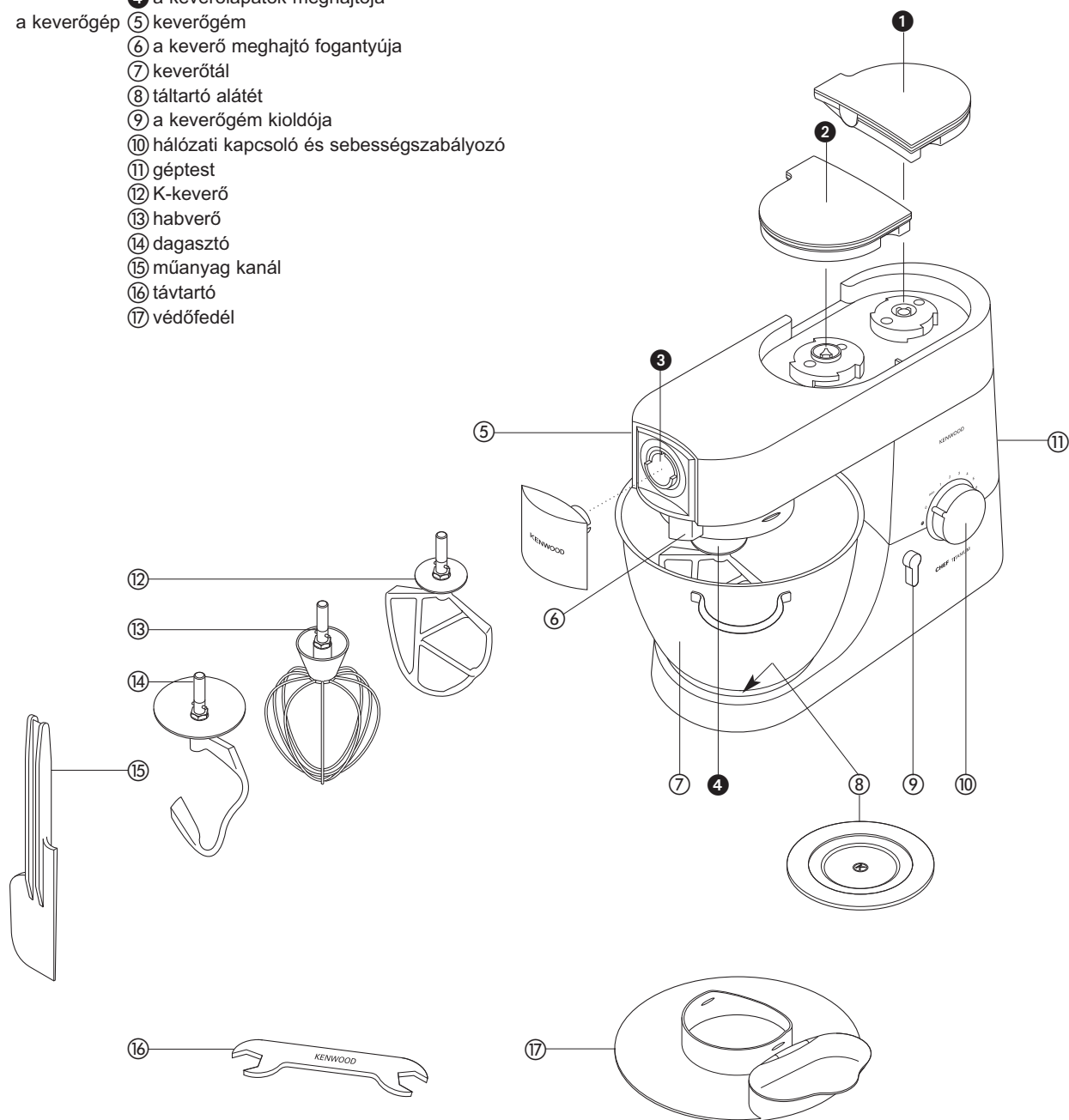
az első használat előtt...

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

a Kenwood robotgép használata

a Kenwood konyhai robotgép részei

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



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

- K-keverő • Tészták, mázak, krémek és töltelékek kikeveréséhez, illetve burgonyapüré készítéséhez.
- habverő • Tojás, tejszín felveréséhez, illetve palacsintatészta, zsír nélküli piskótatészta, habcsók, túrótorta valamint különböző habok és pudingok kikeveréséhez. Sűrű anyagokhoz (pl. zsír és cukor kikeveréséhez) ne használja a habverőt, mert deformálódhat.
- dagasztókar • Kelttészták keveréséhez.

a keverőgép használata

- 1 Fordítsa el a fejet emelő kart az óramutató járásával egyező irányban 1, és emelje fel a mixer fejét kattánásig. Ügyeljen rá, hogy a táltartó alátét a helyén legyen, azaz legfelül legyen a szimbólum.
- 2 Ütközésig tolja fel 2, majd fordítsa el.
- 3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában 3.
- 4 Emelje fel kissé a mixer fejét, majd fordítsa el a fejet emelő kart az óramutató járásával egyező irányban, és engedje le a mixer fejét kattánásig.
- 5 Kapcsolja be a készüléket, a sebességválasztó gomb kívánt állásba történő forgatásával.
 - Rövid keverésekhez fordítsa a kapcsolót a 'rövid üzem' P állásra.
- 6 Használat után kapcsolja ki és áramtalanítsa.
- 7 Fordítsa el és vegye ki.

a keverő kivétele
megjegyzések

- Keverés közben időnként állítsa le a gépet, és a mellékelt műanyag kanállal kaparja le a 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 mennyiségek

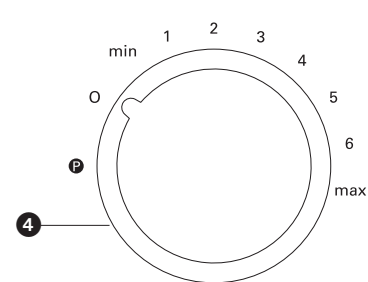
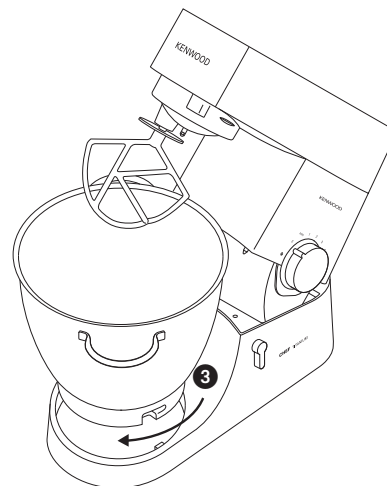
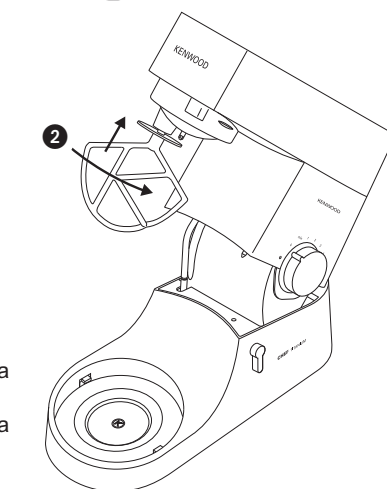
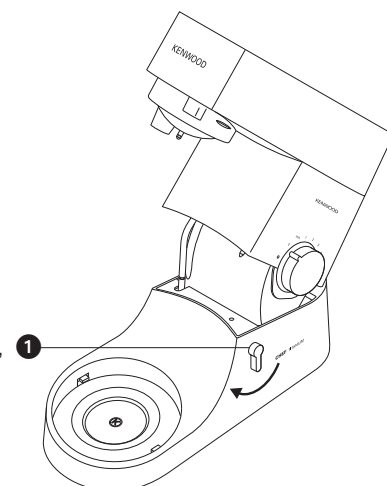
	CHEF	MAJOR
linzertészta	• 680g lisztből	910g lisztből
kemény kelttészta (kenyérhez)	• 1,4kg lisztből	1,5kg lisztből
lágú kelttészta (kalácsához)	• teljes tömeg 2,2kg	teljes tömeg 2,4kg
püspökkenyér (gyümölcs torta)	• 1,3kg lisztből	2,6kg lisztből
tojásfehérje	• teljes tömeg 2,5kg	teljes tömeg 5kg
	• teljes tömeg 2,7kg	teljes tömeg 4,5kg
	• 12	16

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.



hibakeresés

a hiba

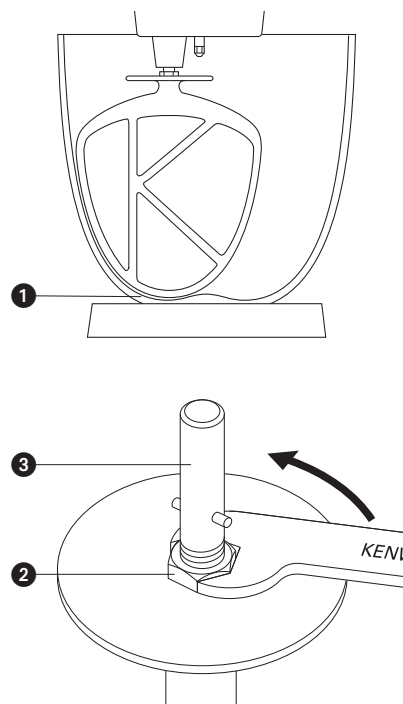
- A habverő vagy a K-keverő a keverőtál aljának ütközik vagy az edény alján nem kever tökéletesen.
- Megoldás
- Állítsa be a magasságot a mellékelt távtartóval. Az alábbi módon:

- 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 ismétlje 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.

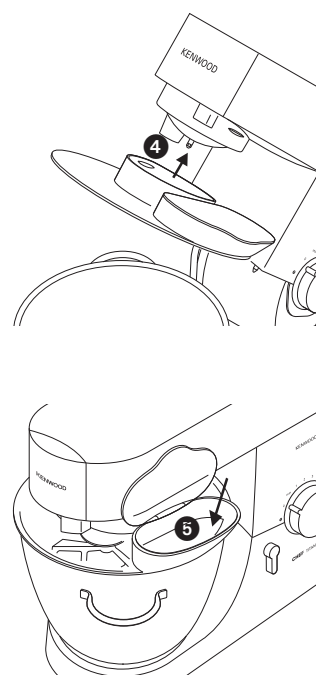
a hiba leírása

- 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

A csomagban nem mellékelt toldat megvásárlásához lásd a Szerviz és ügyfélszolgálat c. részt.

tartozék tartozék kódja

lapostészta-készítő ① AT970A

további tésztakészítő toldatok
(nem látható) együtt kerül
alkalmazásra AT970A-val

AT971A tagliatelle
AT972A tagliolini
AT973A trenette
AT974A spagetti

a tésztakészítő ② AT910 maccheroni rigati formához használható
(12 opcionális forma és biscuit tésztakészítő is csatlakoztatható)

roto ételvágó ③ AT643 5 dobbal használható

gyümölcsprés ④ AT644

többfunkciós daráló ⑤ AT950A-nak finom, közepes és durva szűrője, kis és nagy kolbásztöltője és kebbe készítője van

többfunkciós daráló ⑥ AT955-nak finom, közepes és durva szűrője, kis és nagy kolbásztöltője és kebbe készítője van

gabona daráló ⑦ AT941A

ételkészítő toldat ⑧ AT647 6 vágótárcsa és egy vágókés

szeletelő ⑨ AT340 7 vágótárcsa

citromfacsaró ⑩ AT312

**keverőeszköz ⑪ 1,5 l akril AT337, 1,6 literes hőálló üveg AT358,
1,5 l rozsdamentes acél AT339**

mini daráló ⑫ AT320A 4 üvegcorsóval és 4 tároló dobozzal

folytonos gyümölcsléfacsaró ⑬ AT641

fagylaltgép ⑭ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

burgonyahámzó ⑮ CHEF AT444, MAJOR AT445

szitaszűrő és szita ⑯ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

mérleg ⑰ AT850B

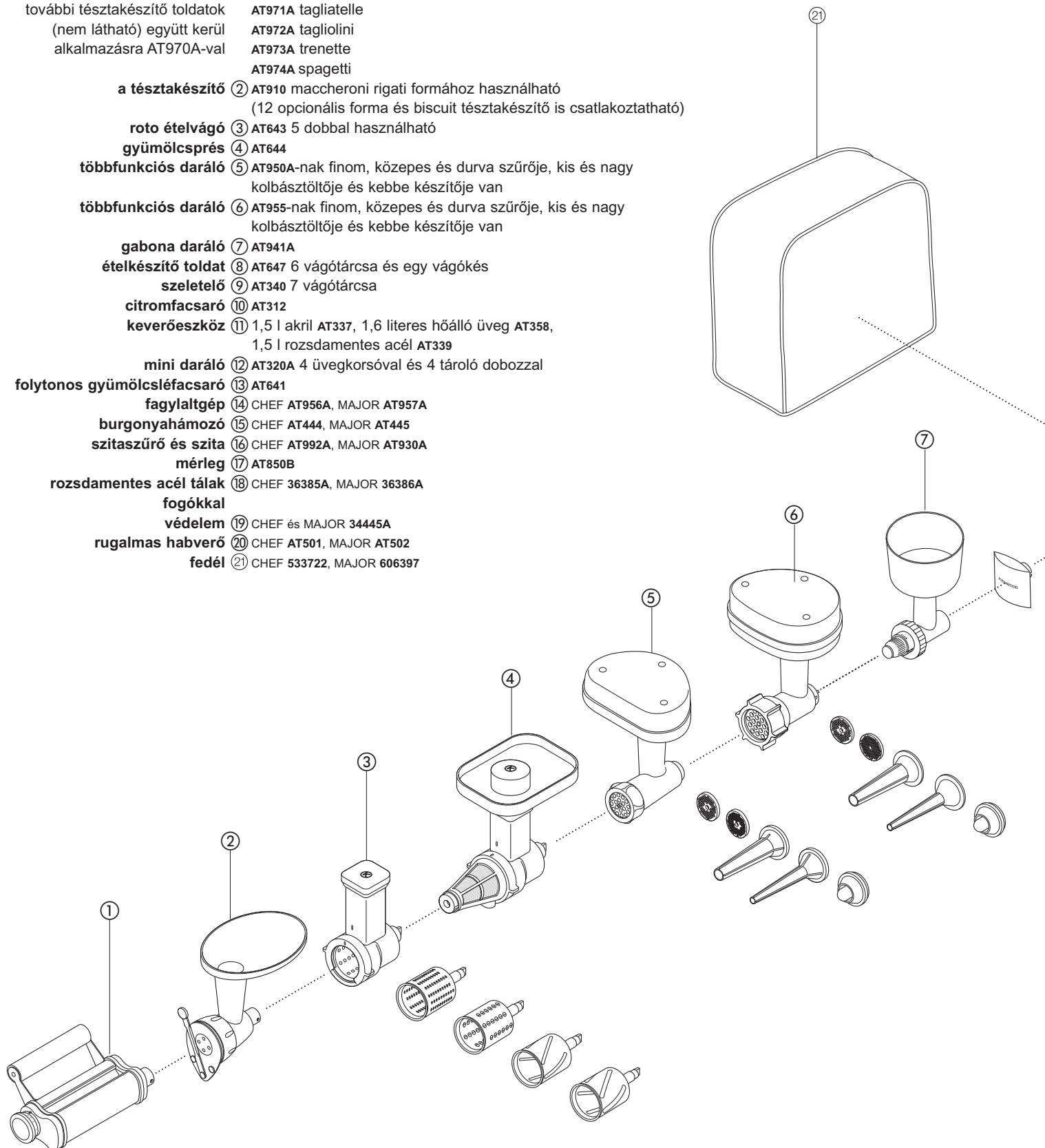
rozsdamentes acél tálak ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

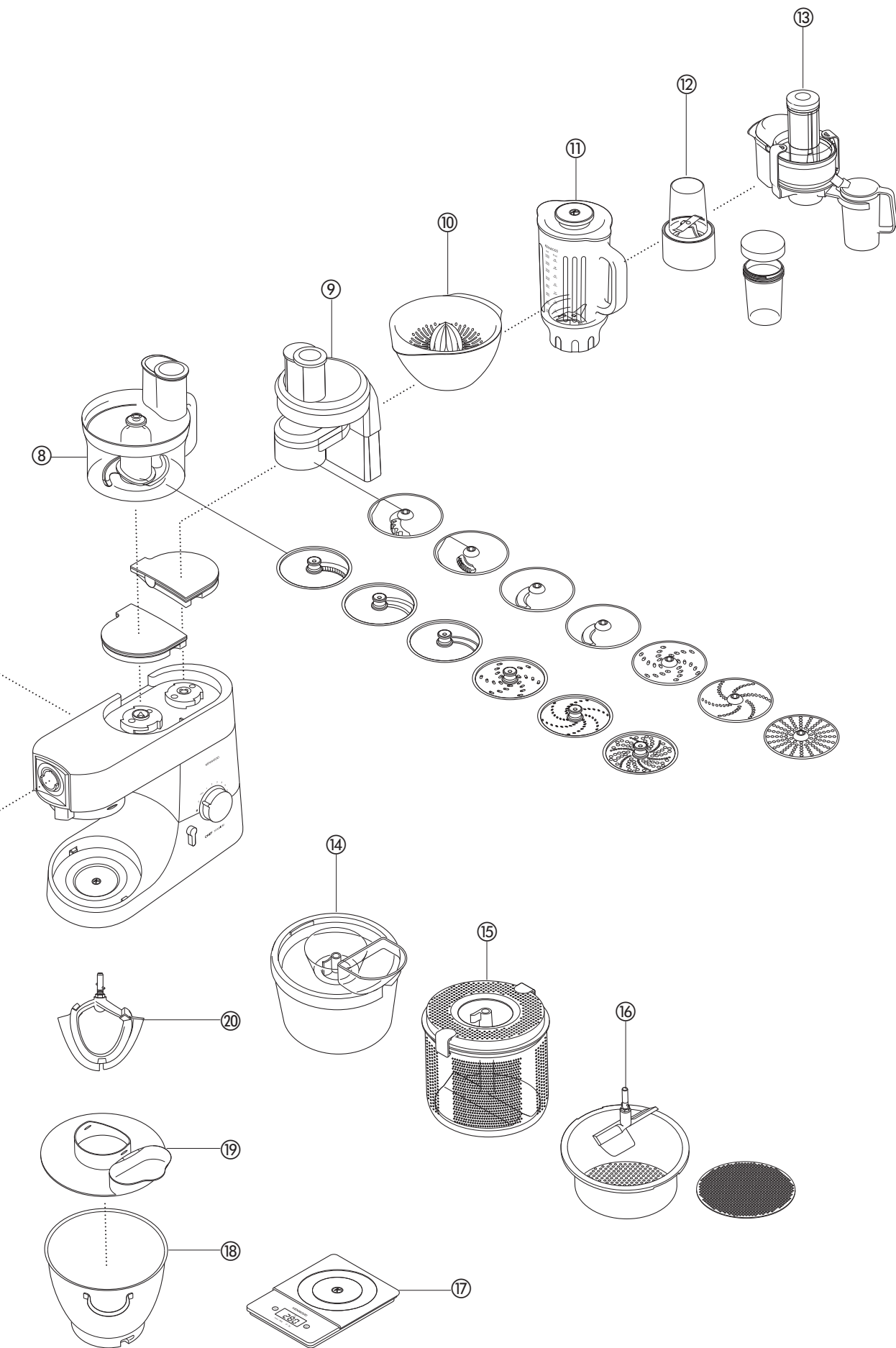
fogókkal

védelem ⑲ CHEF és MAJOR 34445A

rugalmas habverő ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502

fedél ㉑ CHEF 533722, MAJOR 606397



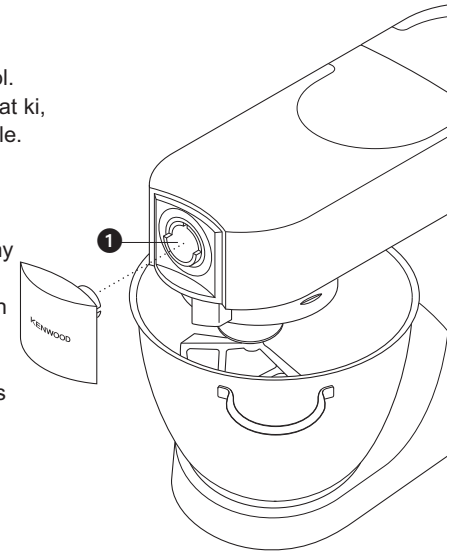


tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból.
- Az első napokban a ❶ 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 drótkéfé, fém dörzsoszivacsot 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 elárúsítóhelyhez, 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 szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

receptek

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

- fehér kalács**
- hozzávalók
- 2,6kg sima liszt
 - 1,3 liter tej
 - 300g cukor
 - 450g margarin
 - 100g friss élesztő vagy 50g szárított élesztő
 - 6 habosra kevert tojás
 - 5 csipetnyi só
- A jelzett mennyiségek a Major modellekre vonatkoznak. A Chef típusú készülékeknél felezze meg a mennyiségeket, és az össze lisztet egyszerre öntse a keverő edénybe.**
- 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 percre, 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 2kg lisztet.
 - 4 Keverje a legalacsonyabb sebességfokozaton egy percre, 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 percre. Ezután kapcsoljunk 1 - es sebességfokozatra, és keverjük további 2 - 3 percre, 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 tepsis oldalának feléig érjen). Takarjuk le, és hagyjuk tovább kelni, amíg a tészta újból kétszeresére dagad.
 - 7 Tegyük 200°C hőmérsékletű sütőbe. A buccikat 15 percre, a kalácsokat 20 - 25 percre süssük.
 - 8 A sütés vége felé kopogtassuk meg a buccikat vagy kalácsok alját: ha üregesnek hangzanak, a tészta teljesen átsült, kivethetjük a sütőből.
- A recept kb. 10 kalács elkészítésére elegendő.

- Linzertészta**
- hozzávalók
- 450g a sóval együtt átszitált liszt
 - 1 kávéskanál só
 - 225g 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.

- gyümölcsös habos sütemény**
- hozzávalók
- 3 nagy tojás
 - 175 g kristálycukor
 - 275 ml tejszín
 - friss gyümölcs, pl. málna, eper, szőlő vagy kivi
- elkészítés
- 1 Nagy sebességen verjük fel a tojásfehérjét, hogy lágy habot alkosson.
 - 2 A habverőt állítsuk 5-ös fokozatra, és evőkanalanként adjuk hozzá a cukrot. Minden evőkanál után verjük egy ideig a habot.
 - 3 Öntsük a habot zsírpapírral kibélelt tepsibe úgy, hogy kb. 20 cm átmérőjű alapot képezzon.
 - 4 Tegyük a tepsit 150 °C-ra/gázsütőn 2-es fokozatra előmelegített sütőbe, majd azonnal csökkentjük a hőmérsékletet 140 °C-ra/gázsütőn 1-es fokozatra, és így süssük egy óráig. Ha elkészült, kapcsoljuk ki a sütőt, de a süteményt hagyjuk a sütőben, amíg lehűl.
 - 5 Tálalás előtt vegyük le róla a zsírpapírt, és tegyük tálcára. Verjük fel a tejszínhabot, és kanalazzuk a sütemény tetejére. Friss gyümölccsel díszítve tálaljuk.

receptek

csokoládé torta

- hozzávalók
- 225 g kenhető állagú vaj
 - 250 g kristálycukor
 - 4 tojás
 - 5 ml (egy kávéskanál) azonnal oldódó kávé 15 ml (egy evőkanál) forró vízben feloldva
 - 30 ml (két evőkanál) tej
 - 5 ml (egy kávéskanál) mandulaesszencia
 - 50 g reszelt mandula
 - 100 g sütőporos liszt
 - 5 ml (egy kávéskanál) sütőpor
 - 50 g édesítetlen kakaópor
- elkészítés
- 1 Alacsony fordulatszámon kezdve keverjük ki a vaját és a cukrot. Keverés közben fokozatosan növeljük a sebességet addig, amíg a keverék könnyed és lágy lesz. Állítsuk meg a gépet, és kaparjuk le az edény falára ragadt masszát.
 - 2 Üssük a tojásokat egy edénybe, és folyamatos keverés mellett apránként adjuk a masszához. Mindig várjuk meg, amíg a hozzáadott adag teljesen elkeveredik. Állítsuk meg a gépet, és kaparjuk le az edény falára ragadt masszát.
 - 3 Alacsony fordulatszámon keverve adjuk hozzá a vízben feloldott kávé, a tejet és a mandulaesszenciát. Ezután adjuk hozzá a darált mandulát, az átszitált lisztet, a sütőport és a kakaót. Alacsony fordulatszámon keverjük addig, amíg minden hozzávaló egyenletesen elkeveredik.
 - 4 Osszuk a masszát két egyenlő adagra, és tegyük egy-egy 20 cm hosszú, zsirpapírral kibélelt és kizsirozott tortaformába. Simítsuk el a tetejét, majd 180 °C-on/gázsütőnél 4-es fokozaton süssük 30 percig, amíg a teteje rugalmasra keményedik.
 - 5 Fordítsuk ki tésztát a tortaformákból, és sütőrácsra hagyjuk kihűlni.

csokoládékrém töltelék

- hozzávalók
- 275 g darabokra tört étcsokoládé
 - 225 ml tejszín
- elkészítés
- 1 Forrásban levő víz fölé helyezett edényben olvasszuk fel a csokoládét.
 - 2 Alacsony fordulatszámon kezdve verjük fel a tejszínhabot. Közben fokozatosan növeljük a fordulatszámot addig, amíg lágy habot kapunk.
 - 3 Amikor a csokoládé felolvadt, vegyük el a vízről, és nagy kanállal kanalazzuk a tejszínhabba.
 - 4 A töltelékét kanalazzuk a süteményekre, és illesszük össze a két darabot

zöldpaprikás marinád

- alkotóelemek
- 200 g hideg tiszta méz (egy éjszakára hűtőbe téve)
 - 1 zöldpaprika (egész)
 - 5 ml ropogós mogyoróvaj
 - fűszerek
- elkészítési mód
- 1 Tegye az összes alkotóelemet a többfunkciós mini darálóba.
 - 2 Tegye a toldatot a mixerre, és hagyja, hogy az alkotóelemek elhelyezkedjenek a kés körül.
 - 3 Kapcsolja be 10 másodperces mixelésre.
 - 4 Fogyassza ízlés szerint.

robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

przed użyciem urządzenia marki Kenwood

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.

bezpieczeństwo obsługi

- Przed zakładaniem i zdejmowaniem nasadek i przyborów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie zbliżać palców do obracających się części urządzenia i zamocowanych na nim nasadek.
- Włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez dozoru.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie wolno uruchamiać miksera z głowicą w pozycji uniesionej.
- Nie dopuszczać, by w miejscach dostępnych dla dzieci z blatu, na którym stoi urządzenie zwiisał 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.
- 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

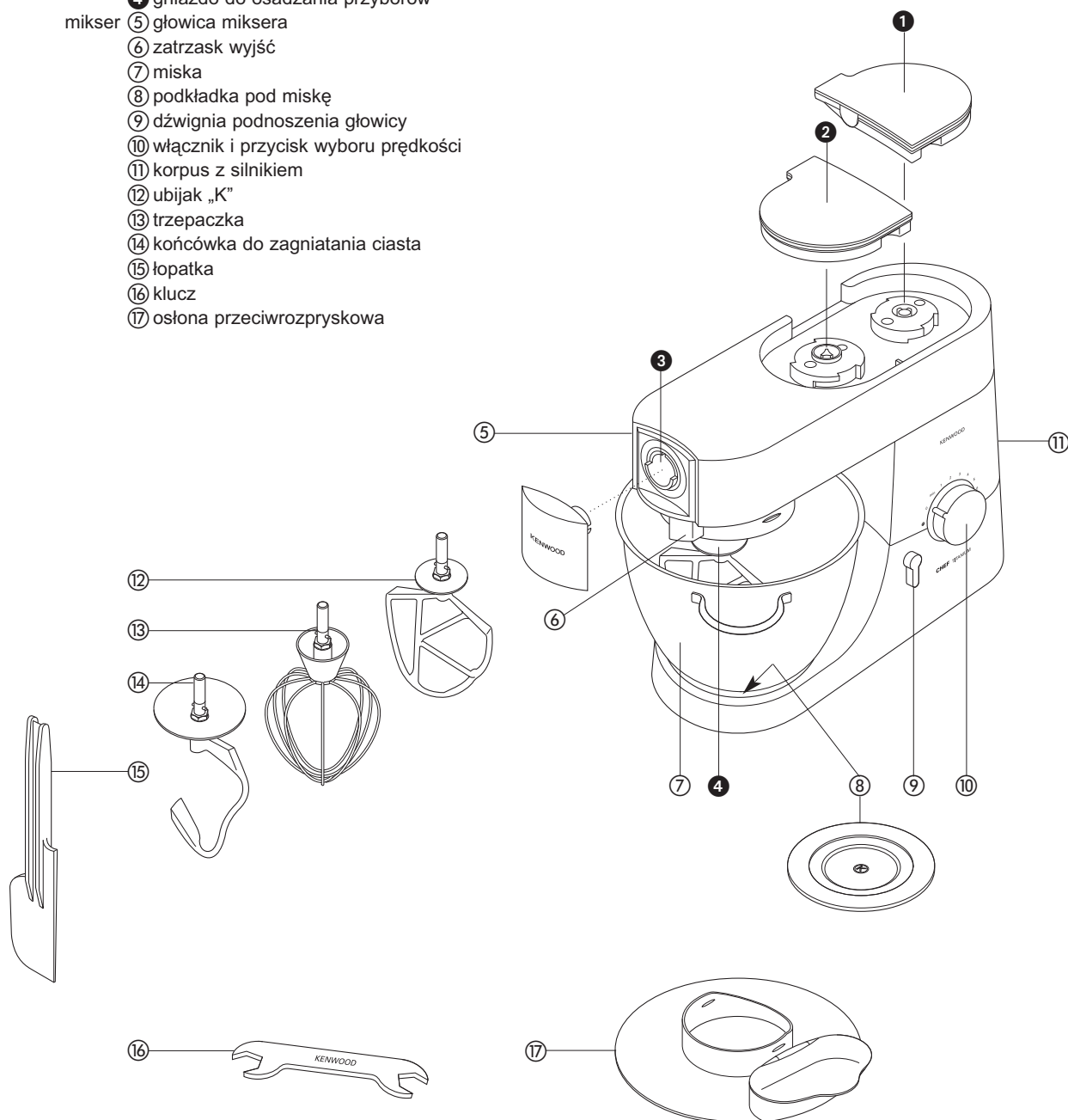
- 1 Usunąć wszelkie materiały pakunkowe.
- 2 Umyć części (zob. ustęp pt. „konserwacja i czyszczenie”).
- 3 Niepotrzebną część przewodu wsunąć do schowka, znajdującego się z tyłu urządzenia.

robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

robot kuchenny marki Kenwood – podstawowe informacje

wyjścia nasadek ① wyjście obrotów wysokich
② wyjście obrotów średnich
③ wyjście obrotów niskich
④ gniazdo do osadzania przyborów

mikser ⑤ głowica miksera
⑥ zatrzask wyjść
⑦ miska
⑧ podkładka pod miskę
⑨ dźwignia podnoszenia głowicy
⑩ włącznik i przycisk wyboru prędkości
⑪ korpus z silnikiem
⑫ ubijak „K”
⑬ trzepaczka
⑭ końcówka do zagniatania ciasta
⑮ łopatką
⑯ klucz
⑰ 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 zgodnym z ruchem wskazówek zegara i opuścić głowicę, aż się zablokuje.
- 5 Włączyć urządzenie, przekręcając przycisk wyboru prędkości do wybranego ustawienia.
 - Do trybu pracy przerywanej użyć ustawienia .
- 6 Po zakończeniu pracy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- 7 Przekręcić i wyjąć.

- wskazówki • Pracę należy regularnie przerywać, wyłączając urządzenie i zgarniać łyżką 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

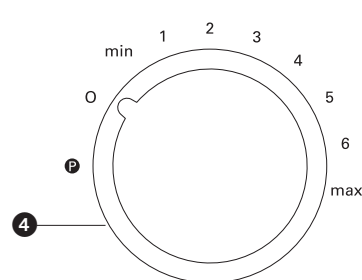
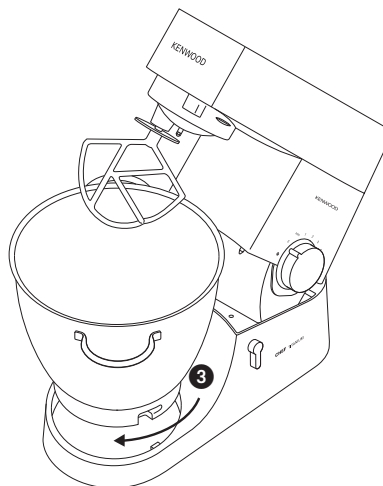
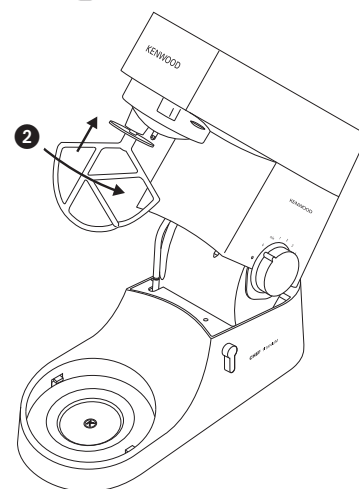
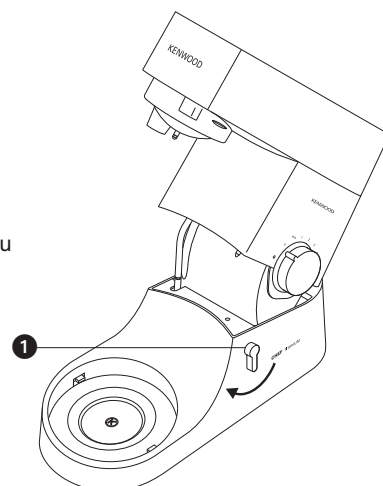
CHEF	MAJOR
kruche ciasto (do potraw w cieście)	
• Waga mąki: 680 g	• Waga mąki: 910 g
• Waga mąki: 1,36 kg	• Waga mąki: 1,5 kg
twarde ciasto drożdżowe	
• Waga całkowita: 2,18 kg	• Waga całkowita: 2,4 kg
miękkie ciasto drożdżowe	
• Waga mąki: 1,3 kg	• Waga mąki: 2,6 kg
• Waga całkowita: 2,5 kg	• Waga całkowita: 5 kg
mieszanka do keksa	
• Waga całkowita: 2,72 kg	• Waga całkowita: 4,55 kg
białka	
• 12	16

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”.
- **dotychczasowa mąka, owoce 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.
- trzepaczka • stopniowo zwiększać prędkość do „max”.
- końcówka do zagniatania ciasta • rozpocząć od prędkości „min”, stopniowo zwiększając do 1.

uwaga

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



rozwiązywanie problemów

problem

- Trzepaczka bądź ubijak „K” uderza o dno miski lub nie sięga składników znajdujących się na jej dnie.

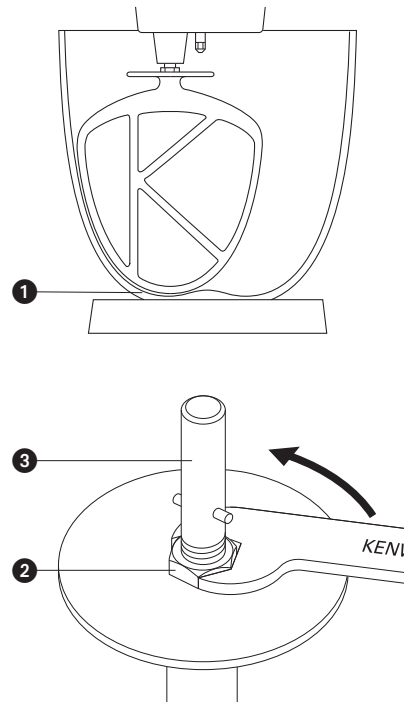
rozwiązanie • Wyregulować wysokość, używając załączonego w zestawie klucza. Sposób regulowania wysokości:

- 1 Wyłączyć urządzenie z sieci.
- 2 Unieść głowicę miksera i wsunąć trzepaczkę lub ubijak.
- 3 Opuścić głowicę. Jeżeli konieczne jest wyregulowanie wysokości, ponownie unieść głowicę i wyjąć końcówkę. Najlepsze wyniki uzyskamy, gdy trzepaczka i ubijak „K” będą **prawie** dotykać dna miski **1**.
- 4 Za pomocą klucza załączonego w zestawie poluzować nakrętkę **2** na tyle, by możliwa była zmiana długości trzonka **3**. Aby opuścić końcówkę niżej (by znalazła się bliżej dna miski), należy 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.

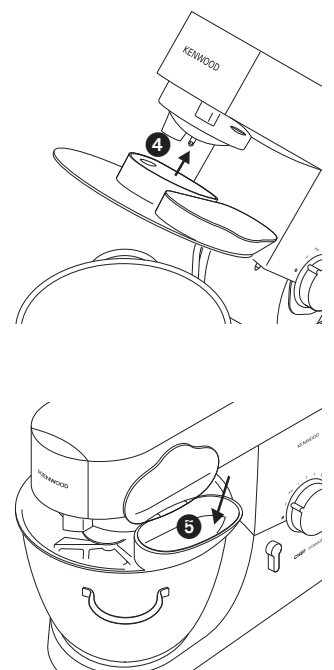
problem

- 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

maszynka do makaronu

płaskiego ① AT970A

dodatkowe nasadki AT971A tagliatelle

do makaronu AT972A tagliolini

(nie pokazane na AT973A trenette

rysunku) używane AT974A spaghetti

maszynka do makaronu

② AT910 w zestawie z foremką do rurek maccheroni rigati (do maszyny pasuje 12 innych dodatkowych foremek oraz nasadka do ciastek)

obrotowa krawalnica

do żywności ③ AT643 w zestawie z 5 bębniami

wyciskarka do owoców ④ AT644

wielofunkcyjna maszynka

do mielenia ⑤ AT950A w zestawie z drobnym, średnim i grubym sitkiem, małą i dużą nakładką do kiełbas oraz nasadką do klopsików kebbe

wielofunkcyjna maszynka

do mielenia ⑥ AT955 w zestawie z drobnym, średnim i grubym sitkiem, małą i dużą nakładką do kiełbas oraz nasadką do klopsików kebbe

młynek do ziaren ⑦ AT941A

nasadka do przetwarzania

żywności ⑧ AT647 w zestawie znajduje się 6 tarcz tnących oraz nóż

szatkownica pro slicer/grater ⑨ AT340 w zestawie znajduje się 7 tarcz tnących

wyciskarka do cytrusów ⑩ AT312

blender ⑪ 1,5 l akrylowy AT337, 1,5 l szkło thermo resist – odporne na różne temperatury AT358, 1,5 l ze stali nierdzewnej AT339

mini-rozdrabniacz/młynek ⑫ AT320A w zestawie z 4 szklanymi dzbankami i 4 pokrywkami umożliwiającymi przechowywanie zmielonych składników

sokowirówka do pracy ciągłej ⑬ AT641

maszynka do lodów ⑭ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

obieraczka do ziemniaków ⑮ CHEF AT444, MAJOR AT445

durszlak i sitko ⑯ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

waga ⑰ AT850B

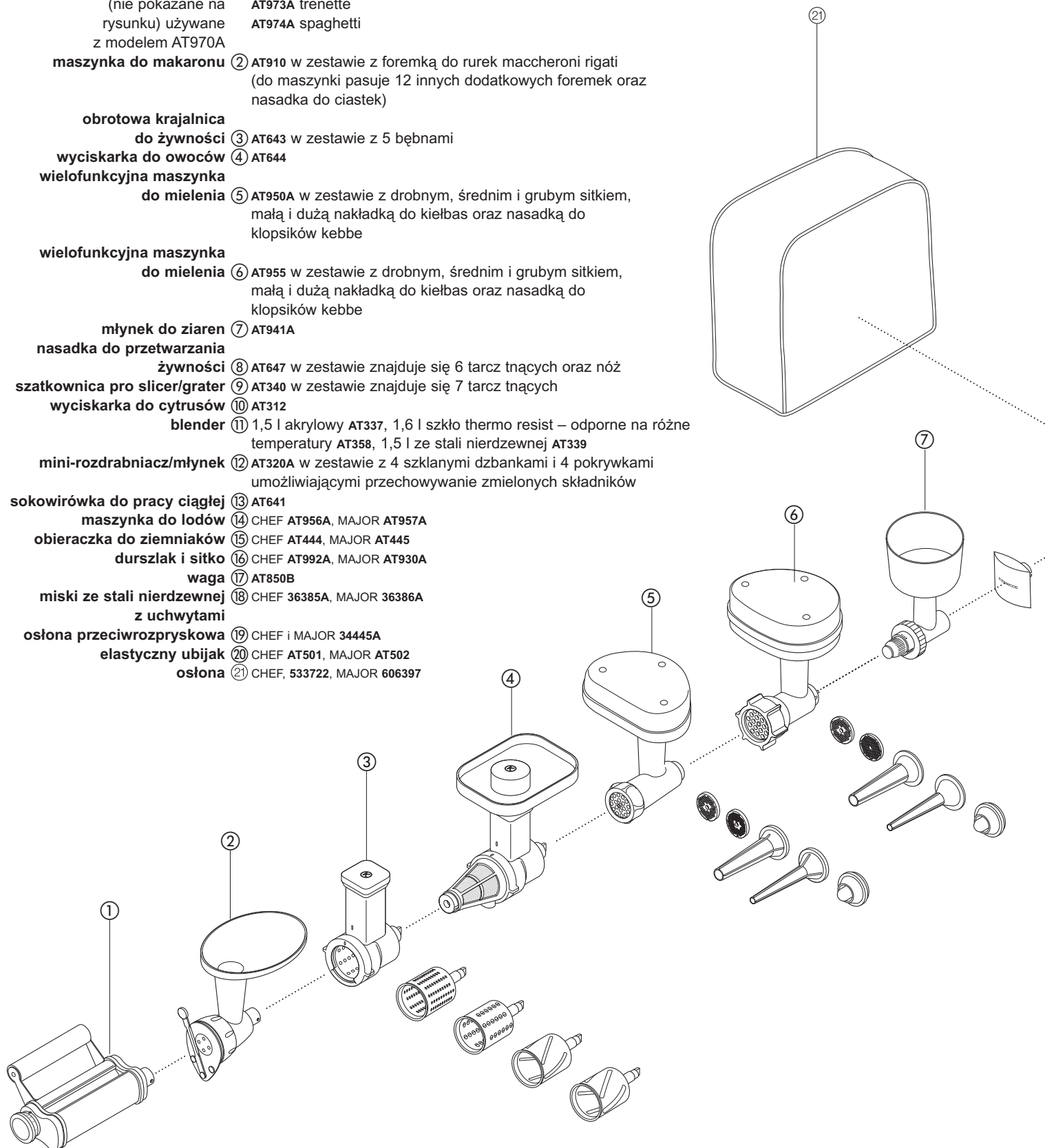
miski ze stali nierdzewnej ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A

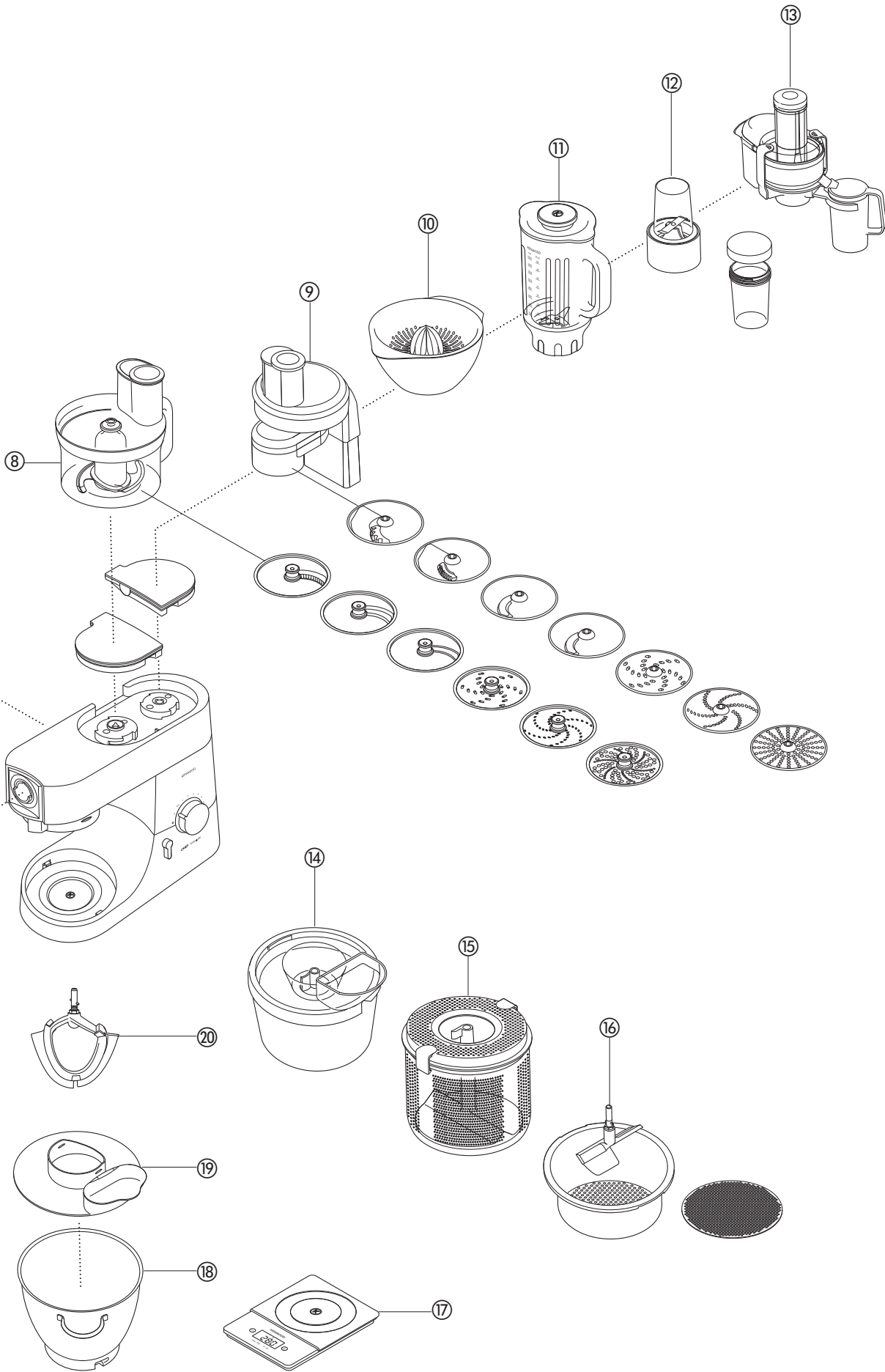
z uchwytami

osłona przeciwrozpryskowa ⑲ CHEF i MAJOR 34445A

elastyczny ubijak ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502

osłona ㉑ CHEF, 533722, MAJOR 606397



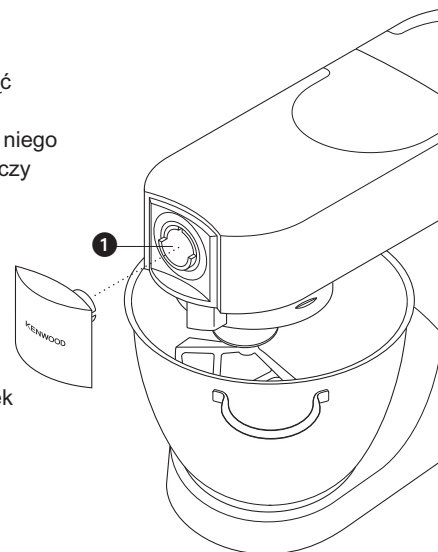


konserwacja i czyszczenie

konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Podczas pierwszego użycia **gniazda 1**, może pojawić się wokół niego niewielka ilość smaru. Jest to całkowicie normalne – smar wystarczy wytrzeć.

- korpus, osłony gniazd
 - Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.
 - Do czyszczenia nie używać środków ściernych ani nie zanurzać w wodzie.
- miska
 - Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
 - Do czyszczenia miski ze stali nierdzewnej nie używać szczoteczek drucianych, druciaków ani środków wybielająco-dezynfekujących. Do usuwania kamienia używać octu.
 - Przechowywać z dala od źródeł ciepła (kuchenki, piekarnika, mikrofalówki).
- końcówki
 - Umyć w zmywarce do naczyń bądź ręcznie, a następnie dobrze wysuszyć.
- osłona przeciwropryskowa
 - 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 PRAWDŁOWEGO 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”.

chleb jasny *miękkie ciasto na chleb typu europejskiego*

- składniki
- 2,6 kg zwykłej mąki
 - 1,3 l mleka
- Podana ilość odnosi się do modeli Major. W przypadku modeli Chef należy zmniejszyć podane ilości o połowę i dodać całą mąkę naraz.**
- 300 g cukru
 - 450 g margaryny
 - 100 g drożdży świeżych lub 50 g drożdży w proszku
 - 6 uбитych jaj
 - 5 szczypt soli
- sposób przygotowania
- 1 Margarynę roztopić w mleku i podgrzać do temperatury 43°C.
 - 2 **drożdże w proszku** (typ wymagający dodania wody): dodać drożdże i cukier do mleka i pozostawić na ok. 10 minut (do spienienia).
świeże drożdże: wkruszyć do mąki i dodać cukier.
inne rodzaje drożdży: przygotować zgodnie z zaleceniami producenta.
 - 3 Mleko wlać do miski. Dodać ubite jaja i 2 kg mąki.
 - 4 Mieszać na minimalnych obrotach przez minutę, a potem kolejną minutę na prędkości 1.
Zgarnąć z boków miski.
 - 5 Dodać pozostałą część mąki i mieszać przez minutę na minimalnej prędkości, następnie na prędkości 1 przez 2-3 minuty, aż ciasto będzie gładkie i równomiernie wymieszane.
 - 6 Rozrobionym ciastem wypełnić do połowy kilka posmarowanych tłuszczem 450-gramowych form lub uformować z niego bułki. Przykryć ściereczką i zostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi objętość.
 - 7 Piec w temperaturze 200°C przez 20-25 minut (bochenki w formach) lub 15 minut (bułki).
 - 8 Postukany w spód gotowy chleb powinien wydawać pusty dźwięk. Przepis na ok. 10 bochenków.

krucho ciasto (do potraw w cieście)

- składniki
- 450 g mąki, przesianej z solą
 - 5 ml (1 łyżeczka) soli
 - 225 g tłuszczu (zmieszać wyjęte prosto z lodówki smalec i margarynę)
 - ok. 80 ml (4 łyżki) wody
- wskazówka
- Ciasta nie wolno przemieszać.
- sposób przygotowania
- 1 Mąkę wsypać do miski. Tłuszcz grubo posiekać i dodać do mąki.
 - 2 Mieszać na prędkości 1, aż ciasto zacznie przypominać bułkę tartą. Mieszanie należy zakończyć, zanim ciasto uzyska gładką („tłustą”) konsystencję.
 - 3 Dodać wodę i mieszać na najwyższej prędkości. Mieszanie zakończyć, gdy tylko woda połączy się z resztą składników.
 - 4 W zależności od użytego nadzienia, piec w temperaturze ok. 200°C.

torcik bezowy z owocami

- składniki
- białka z 3 dużych jaj
 - 175 g cukru pudru
 - 275 ml śmietany kremówki
 - świeże owoce, np. maliny, truskawki, winogrona, kiwi
- sposób przygotowania
- 1 Białka ubić na sztywno na wysokiej prędkości.
 - 2 Przy trzepaczkę pracującej na prędkości 5 stopniowo dodać cukier – po jednej łyżeczce na raz, przed dodaniem następnej czekając, aż cukier zostanie wmieszany.
 - 3 Formę wyłożyć papierem silikonowym, a następnie łyżeczką wyłożyć masę bezową na papier, tworząc „gniazdko” o średnicy ok. 20 cm.
 - 4 Formę wstawić do rozgrzanego wcześniej do 150°C piekarnika, a następnie natychmiast zmniejszyć temperaturę do 140°C i piec godzinę. Wyłączyć piekarnik, ale bezę pozostawić w środku do ostygnięcia.
 - 5 Gdy torcik ostygnie, usunąć papier silikonowy i wyłożyć na naczynie, w którym zostanie podany. Śmietanę ubić na sztywno, a następnie posmarować nią wierzch tortu i udekorować owocami.

przepisy – ciąg dalszy

pyszne ciasto czekoladowe

- składniki
- 225 g masła (musi być miękkie)
 - 250 g cukru pudru
 - 4 jaja
 - 5 ml (1 łyżeczka) kawy rozpuszczalnej, rozpuszczonej w 15 ml (1 łyżce) gorącej wody
 - 30 ml (2 łyżki) mleka
 - 5 ml (1 łyżeczka) olejku migdałowego
 - 50 g mielonych migdałów
 - 100 g mąki z dodatkiem proszku do pieczenia
 - 5 ml (1 łyżeczka) proszku do pieczenia
 - 50 g gorzkiego kakao
- sposób przygotowania
- 1 Masło i cukier wymieszać, rozpoczynając od niskiej prędkości i stopniowo ją zwiększając, aż utworzy się lekka i puszysta masa. Zgarnąć masę ze ścianek miski i z ubijaka.
 - 2 Jaja wbić do dzbanka itp. i włączyć mikser na wysoką prędkość. Stopniowo, po trochu na raz, dodawać jaja do masy, mieszając, aż całkowicie się z nią połączą. Wyłączyć urządzenie i zgarnąć masę ze ścianek miski.
 - 3 Przy niskiej prędkości do masy wmieszać rozpuszczoną kawę, mleko i olejek migdałowy. Dodać mielone migdały, przesianą mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Mieszać na niskiej prędkości, aż składniki połączą się ze sobą.
 - 4 Uzyskaną masę podzielić na dwie części – rozlać do dwóch 20-centymetrowych form, wyłożonych papierem do pieczenia, wysmarowanym tłuszczem. Wyrównać wierzchy i piec przez ok. 30 minut w temperaturze 180°C, aż po dotknięciu ciasto będzie odzyskiwać kształt.
 - 5 Wyłożyć na drucziany ruszt, aby ciasto ostygło.

nadzienie z czekoladowej pianki

- składniki
- 275 g gorzkiej czekolady, połamanej na kawałki
 - 225 ml śmietany kremówki
- sposób przygotowania
- 1 Stopić czekoladę – umieścić ją w misce ustawionej na rondelku z lekko gotującą się wodą.
 - 2 Śmietanę ubić na sztywno – rozpocząć od niskiej prędkości i stopniowo ją zwiększać.
 - 3 Gdy czekolada się rozpuści, zdjąć rondel z ognia i przy pomocy dużej łyżki wmieszać do śmietany.
 - 4 Tak przygotowanym nadzieniem posmarować dwie ostudzone części ciasta.

marynata chili

- składniki
- 200 g płynnego miodu, schłodzonego przez noc w lodówce
 - 1 zielona papryczka chili (cała)
 - 5 ml (1 łyżeczka) masła orzechowego
 - przyprawy
- sposób przygotowania
- 1 Wszystkie składniki umieścić w mini-rozdrabniaczu/młynku.
 - 2 Nasadkę zamocować w mikserze i zaczekać, aż składniki osiadą wokół ostrzy.
 - 3 Miksować w trybie pracy przerywanej przez 10 sekund.
 - 4 Podawać w preferowany sposób.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.

Меры предосторожности

- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь руками вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям пользоваться им.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его: смотрите раздел 'Обслуживание и забота о покупателях'.
- Никогда не включайте миксер, если головка находится в поднятом положении.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование насадок различных типов.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Будьте осторожны, поднимая этот тяжелый электроприбор. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, а чаша, насадки, крышки на установочных адаптерах и сетевой шнур надежно закреплены.
- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед включением комбайна

- Убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней поверхности комбайна.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Перед первым использованием

- 1 Удалите весь упаковочный материал.
- 2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход'.
- 3 Уберите лишнюю длину сетевого шнура в отсек на задней поверхности кухонного комбайна.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления различных насадок

1 высокоскоростной привод;

2 установочный адаптер со средней скоростью вращения;

3 низкоскоростной привод;

4 гнездо для установки насадок;

Миксер

5 головка миксера;

6 фиксатор для насадок;

7 емкость;

8 опорная прокладка для чаши;

9 механизм поднятия головки миксера;

10 включение/выключение комбайна и переключение скорости;

11 электродвигатель;

12 К-образная насадка;

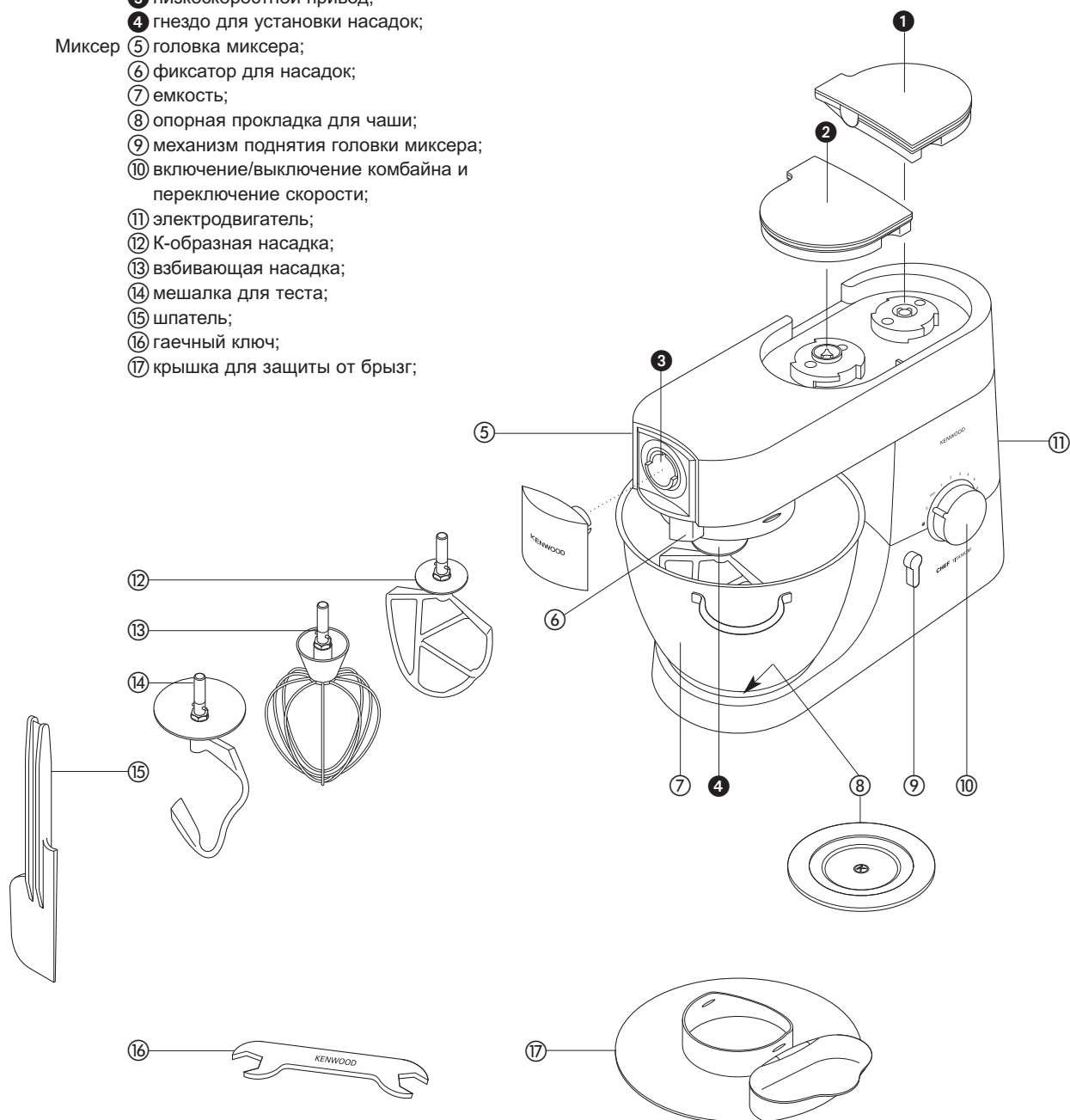
13 взбивающая насадка;

14 мешалка для теста;

15 шпатель;

16 гаечный ключ;

17 крышка для защиты от брызг;



МИКСЕР

- Насадки для смешивания и их назначение**
- К-образная насадка** • Предназначена для приготовления тортов, бисквитов, мучных кондитерских изделий, сахарной глазури, начинок, эклеров и картофельного пюре.
 - Взбивающая насадка** • Предназначена для взбивания яиц, кремов, жидкого теста, опарного теста без добавления жиров, меренг, пирогов с сырной массой, муссов и суфле. Не используйте эту насадку для приготовления смесей плотной консистенции (например, для жирных кремов и сахаросодержащей смеси) - вы можете повредить насадку.
 - Мешалка для теста** • Предназначена для вымешивания дрожжевого теста.

Как пользоваться миксером

- 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 по часовой стрелке и опустите головку миксера до упора.
- 5 Включите, установив переключатель скорости в требуемое положение.
 - Для работы в 'импульсном' режиме установите переключатель в положение **P**
- 6 Закончив работу, всегда выключайте прибор и отключайте его от сети питания.
- 7 Поверните и снимайте.

Как установить насадку

Для удаления насадки

Полезные советы

Важно

- 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

- 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:

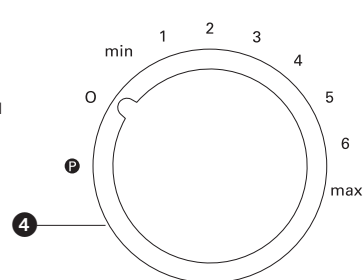
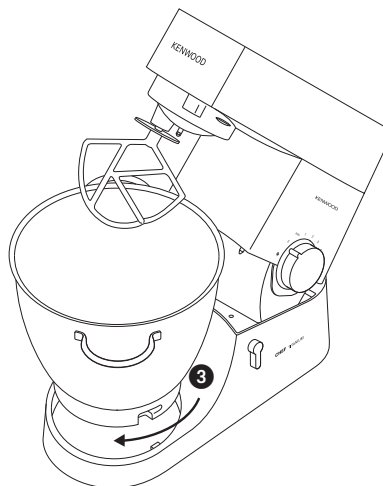
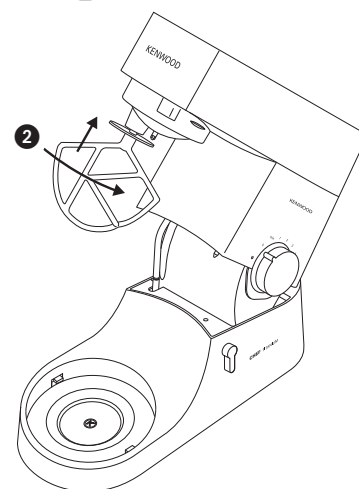
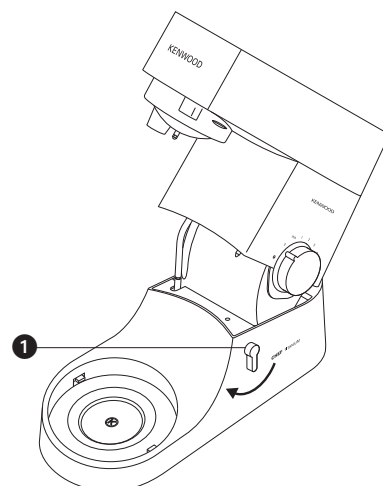
Модель CHEF	MAJOR
Мука: 680 г	Мука: 910 г
Мука: 1,36 кг	Мука: 1,5 кг
Общая масса: 2,18 кг	Общая масса: 2,4 кг
Мука: 1,3 кг	Мука: 2,6 кг
Общая масса: 2,5 кг	Общая масса: 5 кг
Общая масса: 2,72 кг	Общая масса: 4,55 кг
12 штук	16 штук

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:** • Начинать на минимальной отметке "min" и постепенно увеличивайте скорость до значения 1.

внимание!

При использовании других отверстий в чаше не должно находиться инструментов.



ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность

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

- 1 Отключите прибор от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- 3 Опустите головку миксера. Если необходимо отрегулировать зазор, поднимите головку миксера и снимите насадку. В идеальном варианте венчик или К-образная насадка должны **почти касаться** дна чаши **1**.
- 4 С помощью гаечного ключа открутите гайку **2**, чтобы можно было регулировать положение вала **3**. Чтобы опустить насадку ближе к дну чаши, поверните вал против часовой стрелки. Чтобы приподнять насадку, поверните вал по часовой стрелке.
- 5 Закрутите гайку.
- 6 Установите насадку на место и опустите головку миксера. (Проверьте положение насадки, см. выше перечисленные пункты).
- 7 Повторяйте выше описанную процедуру до тех пор, пока насадка не будет установлена правильно. Как только насадка займет необходимое положение, тщательно закрутите гайку.

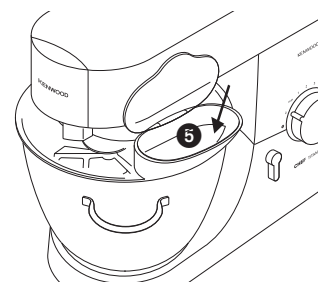
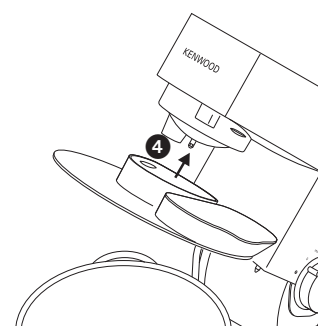
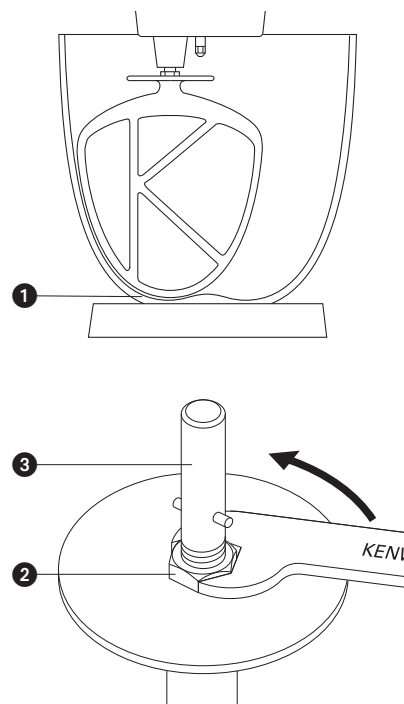
Крюкообразная насадка для вымешивания теста – положение данной насадки устанавливается производителем и не требует дальнейших переустановок.

неисправность

- Миксер во время работы останавливается.
- устранение неисправности • Приобретенный вами миксер комплектуется устройством защиты от перегрузок. В случае перегрузки миксер 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.
- 6 Чтобы снять крышку для защиты от брызг, поднимите головку миксера и сдвиньте крышку в бок.

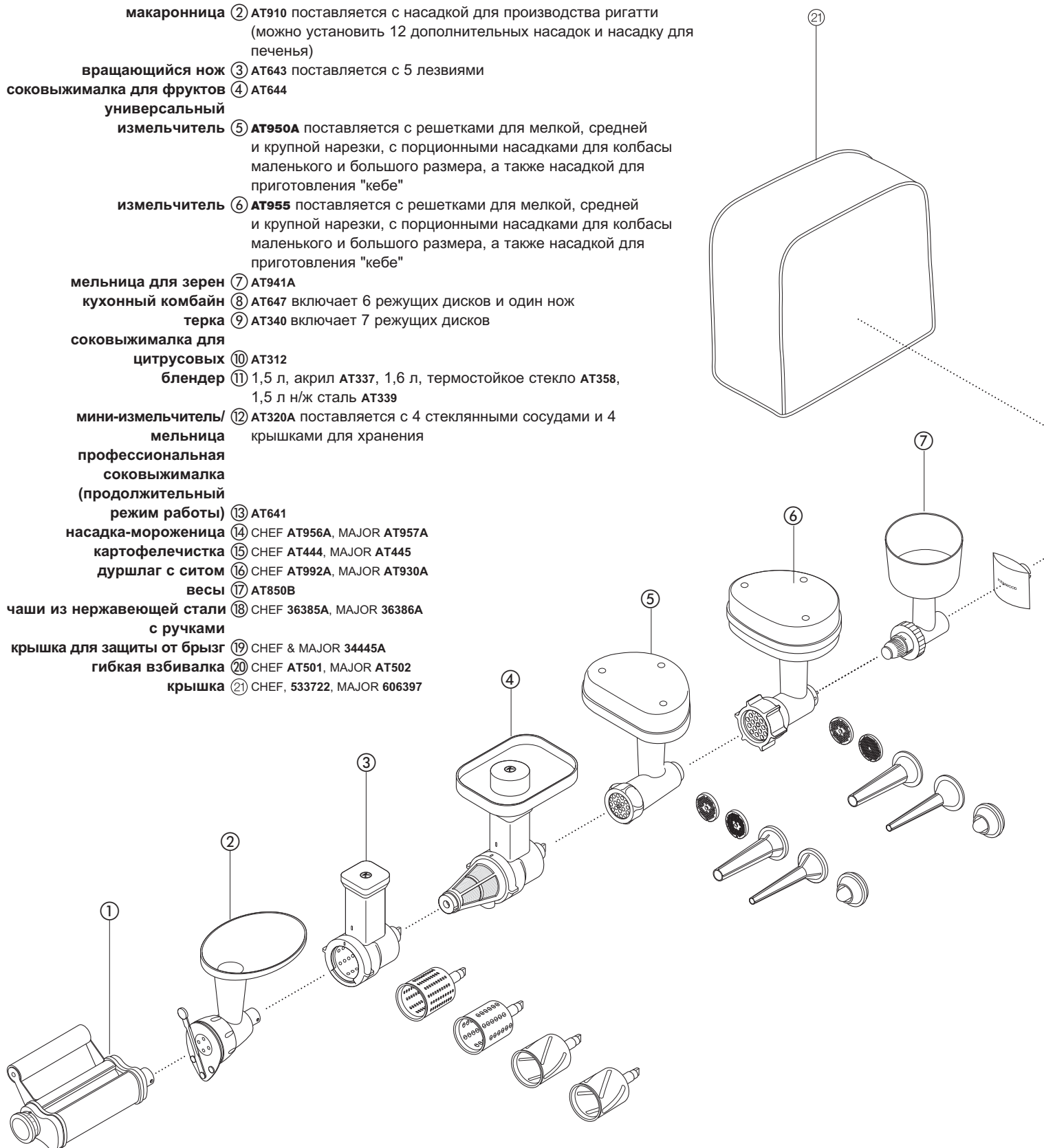


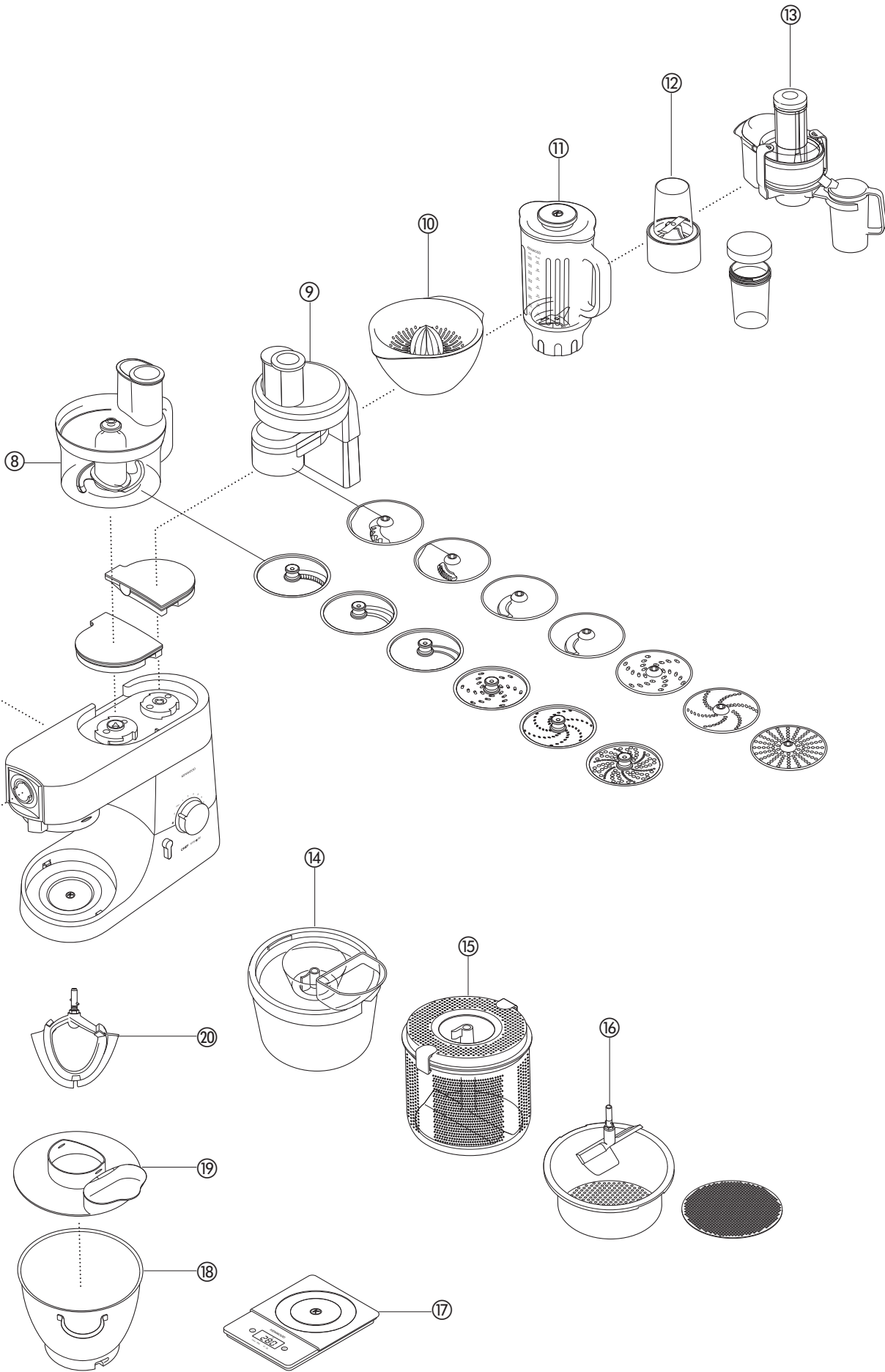
Насадки для кухонного комбайна

Чтобы приобрести насадку, которая не входит в комплект поставки, см. информацию в разделе "Обслуживание покупателей"

приспособления код приспособления

- Плоская макаронница** ① АТ970А
 Дополнительные насадки для макаронных изделий (не показаны) используется совместно с АТ970А
макаронница ② АТ910 поставляется с насадкой для производства ригатти (можно установить 12 дополнительных насадок и насадку для печенья)
вращающийся нож ③ АТ643 поставляется с 5 лезвиями
соковыжималка для фруктов универсальный измельчитель ④ АТ644
измельчитель ⑤ АТ950А поставляется с решетками для мелкой, средней и крупной нарезки, с порционными насадками для колбасы маленького и большого размера, а также насадкой для приготовления "кебе"
измельчитель ⑥ АТ955 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 АТ941А
кухонный комбайн ⑧ АТ647 включает 6 режущих дисков и один нож
терка ⑨ АТ340 включает 7 режущих дисков
соковыжималка для цитрусовых ⑩ АТ312
блендер ⑪ 1,5 л, акрил АТ337, 1,6 л, термостойкое стекло АТ358, 1,5 л н/ж сталь АТ339
мини-измельчитель/мельница ⑫ АТ320А поставляется с 4 стеклянными сосудами и 4 крышками для хранения
профессиональная соковыжималка (продолжительный режим работы) ⑬ АТ641
насадка-мороженица ⑭ CHEF АТ956А, MAJOR АТ957А
картофелечистка ⑮ CHEF АТ444, MAJOR АТ445
дуршлаг с ситом ⑯ CHEF АТ992А, MAJOR АТ930А
весы ⑰ АТ850В
чаши из нержавеющей стали с ручками ⑱ CHEF & MAJOR 34445А
крышка для защиты от брызг ⑲ CHEF & MAJOR 34445А
гибкая взбивалка ⑳ CHEF АТ501, MAJOR АТ502
крышка ㉑ CHEF, 533722, MAJOR 606397

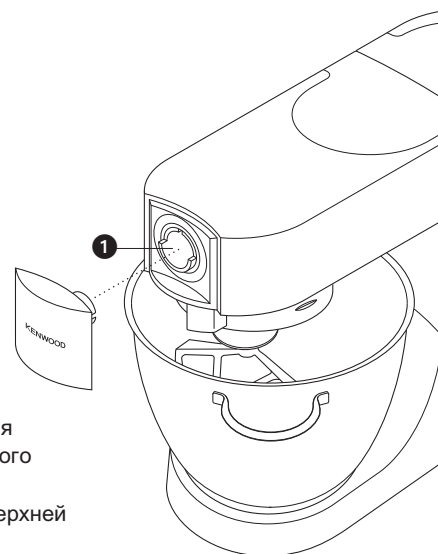




ОЧИСТКА И УХОД

Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- На установочном адаптере **1** при первом использовании электроприбора может появиться немного густой смазки. Это нормальное явление – просто удалите смазку.



силовой блок, крышки на установочных адаптерах

- Протереть влажной салфеткой и просушить.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду.

чаша

- Вымойте чашу руками и тщательно высушите или вымойте чашу в посудомоечной машине.
- Ни в коем случае не пользуйтесь проволочной щеткой, металлической мочалкой или отбеливающими средствами для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте винный уксус.
- Держите кухонный комбайн в стороне от источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей).

приспособления

- Вымойте руками и тщательно высушите или вымойте в посудомоечной машине.

крышка для защиты от брызг

- Мойте только руками и тщательно просушивайте.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов Kenwood.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба.

- Белый хлеб** (*мягкое тесто континентального типа*)
- ингредиенты
- 2,6кг обычной муки
 - 1,3л молока
 - 300г сахара
 - 450г маргарина
 - 100г свежих дрожжей или 50г сухих дрожжей
 - 6 взбитых яиц
 - 5 щепоток соли
- Эти количества для моделей Major. В модели Chef загружать вдвое меньше, муку добавлять в 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 взбитые яйца и 2кг муки.
 - 4 Перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, а затем на скорости 1 в течение еще 1 минуты. Соскоблите.
 - 5 Добавьте соль и оставшееся количество муки и перемешайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, затем на скорости 1 еще 2 - 3 минуты до получения однородной смеси.
 - 6 Заполните тестом жестяные формы для выпечки на 450г, смазанные жиром, наполовину или 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.

- Песочное тесто**
- ингредиенты
- 450г муки, просеять вместе с солью
 - 5мл (1 ч.л.) соли
 - 225г жира (смесь свиного жира и маргарина, охлажденная)
 - около 80мл воды
- Полезные советы
- не перемешивайте тесто излишне долго.
- способ приготовления
- 1 Поместите муку в емкость. Нарежьте жир крупными кубиками и добавьте в муку.
 - 2 Замешивайте на скорости 1 до тех пор, пока тесто не станет густым. Остановите замешивание до того, как тесто приобретет «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.

- «павлова»**
- ингредиенты
- белок 3 крупных яиц
 - 175 г сахарной пудры
 - 275 мл двойных сливок
 - свежие фрукты, например, малина, клубника, грейпфруты, киви
- способ приготовления
- 1 Взбить яичные белки на большой скорости до состояния «воздушности».
 - 2 Продолжить взбивание на скорости «5», периодически добавляя по 1 ложке сахарной пудры. После добавления очередной ложки взбить.
 - 3 Положить на противень лист силиконовой бумаги, затем ложкой расположить на бумаге меренги, которые должны образовать круглое «гнездо» диаметром около 20 см.
 - 4 Поместить противень в печь, предварительно нагретую до 150°C (положение регулятора духовки «2») и сразу же снизить температуру до 140°C (положение регулятора духовки «1»), при которой выпекать продукт в течение 1 ч. Выключить печь, но оставить «павлову» в печи до остывания.
 - 5 Когда продукт будет готов, отделить от него силиконовую бумагу и переместить продукт на сервировочное блюдо. Взбивать крем до состояния «воздушности», после чего покрыть им продукт «павлова» и украсить фруктами.

РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

восхитительный шоколадный кекс

- ингредиенты
- 225 г размягченное сливочное масло
 - 250 г сахарной пудры
 - 4 яйца
 - 5 мл (1 чайная ложка) растворимого кофе, растворить в 15 мл (1 столовая ложка) горячей воды
 - 30 мл (2 столовых ложки) молока
 - 5 мл (1 чайная ложка) миндальной эссенции
 - 50 г молотого миндаля
 - 100 г самоподнимающейся муки
 - 5 мл (1 чайная ложка) разрыхлителя теста
 - 50 г несладкого какао-порошка

- способ приготовления
- 1 Приготовить из сливочного масла и сахарной пудры крем, начав взбивание на малой скорости и, постепенно, увеличивая ее до получения легкой и пышной смеси. Извлечь смесь из чаши и удалить ее со сбивалки.
 - 2 Взбить яйца в чаше, включив миксер на высокой скорости. Взбивать небольшими порциями, добавляя в чашу яичную смесь до получения однородной массы. Выключить миксер и снять остатки теста с насадки.
 - 3 Смешать растворимый кофе, молоко и миндальную эссенцию, включив миксер на малой скорости. Добавить молотый миндаль, просеянную муку, разрыхлитель теста и какао-порошок. Смешивать на малой скорости до получения однородной смеси.
 - 4 Разложить смесь в две жестяные формы для выпечки кекса, размером 20 см каждая, дно которых выстлано промасленной маслонепроницаемой бумагой. Разровнять смесь и выпекать кексы при 180°C (положение регулятора духовки «4») примерно в течение 30 мин., пока при прикосновении они не начнут «пружинить».
 - 5 Перевернуть формы и охладить на решетке.

шоколадная начинка «мусселин»

- ингредиенты
- 275 г чистого плиточного шоколада, разломанного на мелкие кусочки
 - 225 мл двойных сливок

- способ приготовления
- 1 Растопите шоколад в чаше, которую с этой целью следует поместить на кастрюлю с кипящей водой (на медленном огне).
 - 2 Приготовить крем, начав сбивание на малой скорости и, постепенно, увеличивая ее, пока не будет получена «воздушная» смесь.
 - 3 После того, как шоколад растает, прекратите подогревание чаши и большой ложкой добавьте шоколад в крем.
 - 4 Выложить шоколадную начинку поровну на остывшие кексы.

Маринад из перцев чили

- Ингредиенты
- 200 г (7 унций) охлажденного жидкого меда (поставить на ночь в холодильник)
 - 1 зеленый перец чили (целый)
 - 5 мл (1 чайная ложка) арахисового масла с кусочками арахиса
 - приправы

- Способ приготовления
- 1 Положите все ингредиенты в мини-измельчитель/измельчитель.
 - 2 Установите насадку на миксер и распределите все ингредиенты вокруг ножа.
 - 3 Включите импульсный режим на 10 секунд.
 - 4 Продукт готов к употреблению.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν προσαρμόσετε ή 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.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές που παρουσιάζουν βλάβη. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε τις: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο 'σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών'.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το μίξερ όταν η κεφαλή του βρίσκεται σε όρθια θέση.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται ώστε να μπορεί να το πιάσει ένα παιδί.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα τροφοδοσίας, το καλώδιο ή το φιλτράρισμα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξαρτήματα που δεν είναι εγκεκριμένα από την Kenwood ή περισσότερα από ένα εξαρτήματα ταυτόχρονα.
- Μην υπερβαίνετε ποτέ τις μέγιστες χωρητικότητες που αναγράφονται.
- Όταν χρησιμοποιείτε ένα εξάρτημα 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'.
- 3 Πιέστε το καλώδιο που περισεύει μέσα στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής.

γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

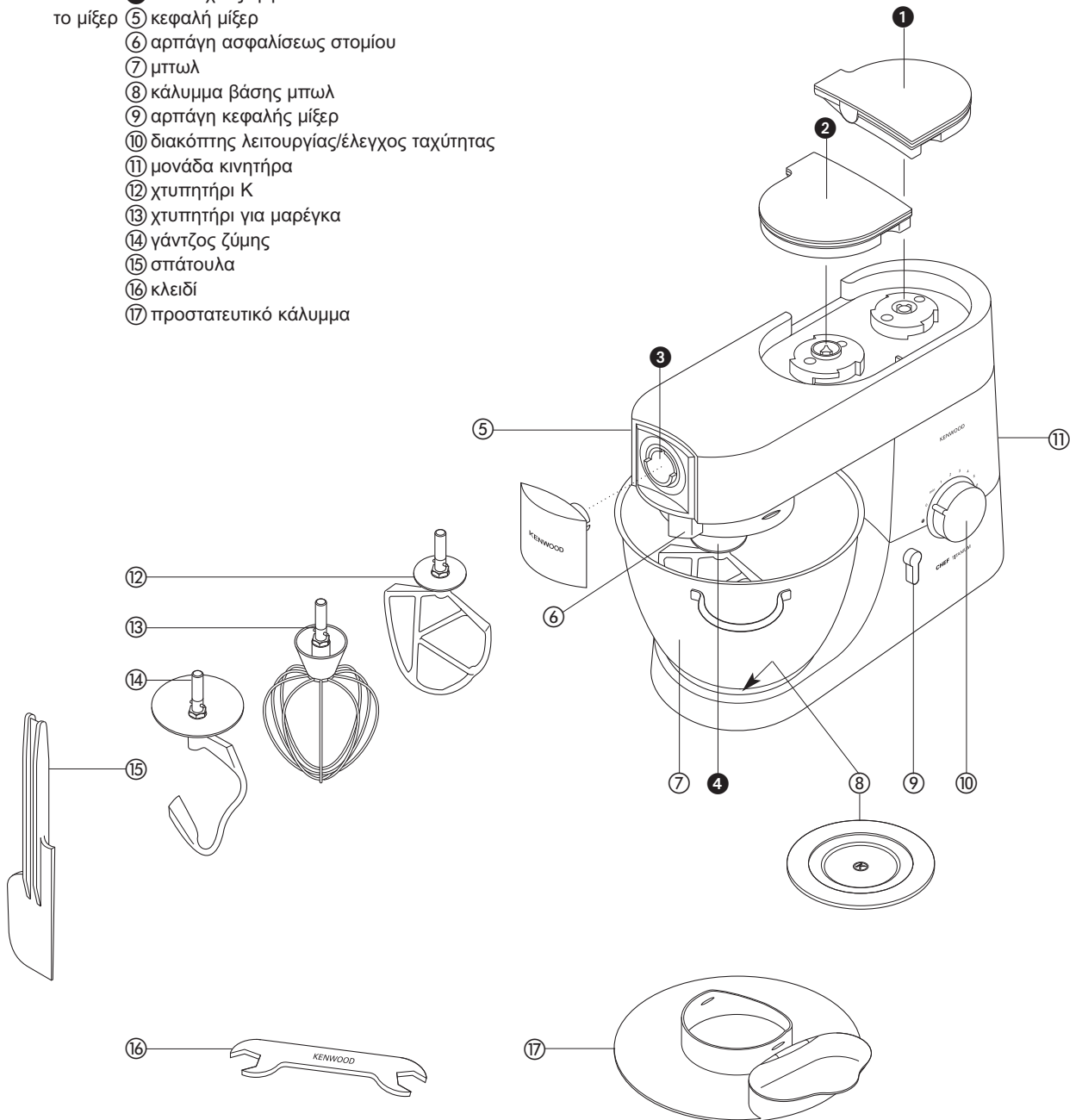
γνωρίστε τη μηχανή κουζίνας της Kenwood

στόμια εξαρτημάτων

- 1 στόμιο υψηλής ταχύτητας
- 2 υποδοχή μέσης ταχύτητας
- 3 στόμιο χαμηλής ταχύτητας
- 4 υποδοχέας εργαλείων

το μίξερ

- 5 κεφαλή μίξερ
- 6 αρπάγη ασφαλίσσεως στομίου
- 7 μπτωλ
- 8 κάλυμμα βάσης μπτωλ
- 9 αρπάγη κεφαλής μίξερ
- 10 διακόπτης λειτουργίας/έλεγχος ταχύτητας
- 11 μονάδα κινητήρα
- 12 χτυπητήρι K
- 13 χτυπητήρι για μαρέγκα
- 14 γάντζος ζύμης
- 15 σπάτουλα
- 16 κλειδί
- 17 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.
- γάντζος ζύμης • Για μίγματα που περιέχουν μαγιά.

για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ σας

- 1 Στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα **1** 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 **Ⓚ** στην επάνω πλευρά.
- 2 Πιέστε προς τα επάνω μέχρι να ακινητοποιηθεί **2**. Έπειτα στρέψτε.
- 3 Προσαρμόστε το μπωλ επάνω στη βάση - πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε κατά τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού **3**.
- 4 Ανασηκώστε την κεφαλή του μίξερ ελαφρά και έπειτα στρέψτε το μοχλό ανύψωσης της κεφαλής δεξιόστροφα και κατεβάστε την κεφαλή του μίξερ μέχρις ότου ασφαλίσει.
- 5 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στρέφοντας τον διακόπτη επιλογής ταχυτήτων στη ρύθμιση που επιθυμείτε.
- 6 Στρέψτε το διακόπτη στη θέση **P** για σύντομες παλλόμενες κινήσεις.
- 7 Απενεργοποιήστε και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

για να αφαιρέσετε κάποιο εργαλείο

χρήσιμες συμβουλές

σημαντική σημείωση

- Σβήνετε τη συσκευή και ξύνετε το μπωλ με τη σπάτουλα κατά τακτά χρονικά διαστήματα.
- Τα αυγά που βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου είναι τα καταλληλότερα για χτύπημα.
- Πριν χτυπήσετε ασπράδια αυγού βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα λίπους ή κρόκου στο χτυπητήρι ή στο μπωλ.
- Χρησιμοποιείτε κρύα υλικά για την παρασκευή ζύμης σφολιάτας εκτός και αν η συνταγή σας προτρέπει να κάνετε κάτι άλλο.

σημεία προσοχής για την παρασκευή ψωμιού

- Δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται παρακάτω, διότι θα υπερφορτώσετε τη συσκευή.
- Εάν ακούσετε τον κινητήρα της συσκευής να καταπονείται, σβήστε τη συσκευή, αφαιρέστε τη μισή ζύμη και επεξεργαστείτε κάθε ένα από τα δύο μέρη της ζύμης ξεχωριστά.
- Τα υλικά ανμιγνύονται καλύτερα εάν πρώτα τοποθετήσετε τα υγρά μέσα στο μπωλ.

μέγιστες χωρητικότητες

CHEF

- Ζύμη σφολιάτας
- σφιχτό μίγμα μαγιάς Βρετανικού τύπου
- μαλακό μίγμα μαγιάς ευρωπαϊκού τύπου
- μίγμα για κέικ φρούτων ασπράδια αυγών
- Βάρος αλευριού: 680γρ
- Βάρος αλευριού: 1.36 κιλά
- Συνολικό βάρος: 2.18 κιλά
- Βάρος αλευριού: 1.3 κιλά
- Συνολικό βάρος: 2.5 κιλά
- Συνολικό βάρος: 2.72 κιλά
- 12

MAJOR

- Βάρος αλευριού: 910γρ
- Βάρος αλευριού: 1.5 κιλά
- Συνολικό βάρος: 2.4 κιλά
- Βάρος αλευριού: 2.6 κιλά
- Συνολικό βάρος: 5 κιλά
- Συνολικό βάρος: 4.55 κιλά
- 16

ταχύτητες **4**

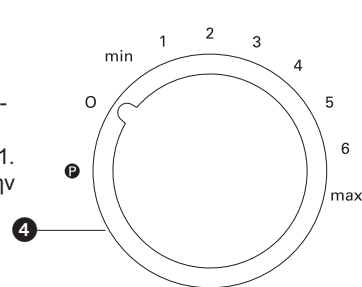
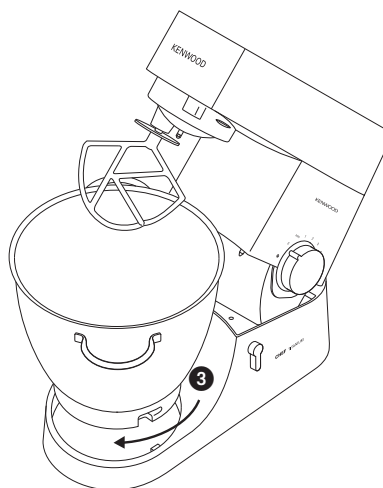
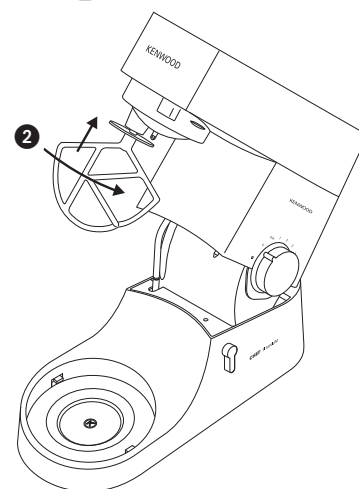
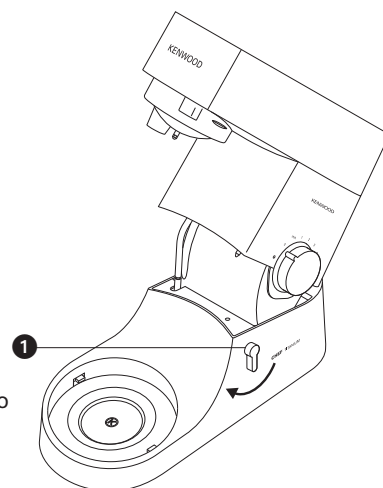
χτυπητήρι K

- **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.**
- Σταδιακά αυξήστε στη μέγιστη ταχύτητα 'max'.
- Ξεκινήστε από την μικρότερη ταχύτητα 'min', αυξάνοντας σταδιακά έως το 1.

χτυπητήρι για μαρέγκα γάντζος ζύμης

σημαντικό

Βεβαιωθείτε ότι κανένα εργαλείο του μπωλ δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν βρίσκεται μέσα στο μπωλ, όταν χρησιμοποιείτε άλλα στόμια.



προβλήματα κατά τη λειτουργία

πρόβλημα

- Το χτυπητήρι για μαρέγκα ή το χτυπητήρι K 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 K 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.

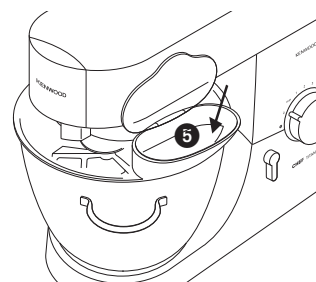
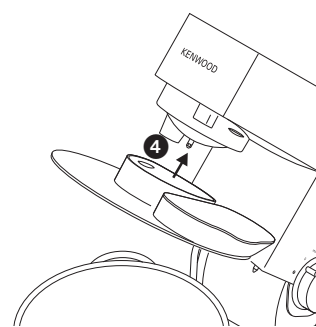
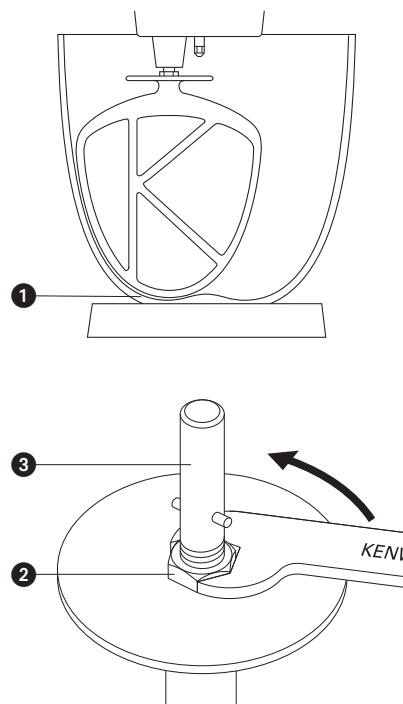
πρόβλημα

- 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.

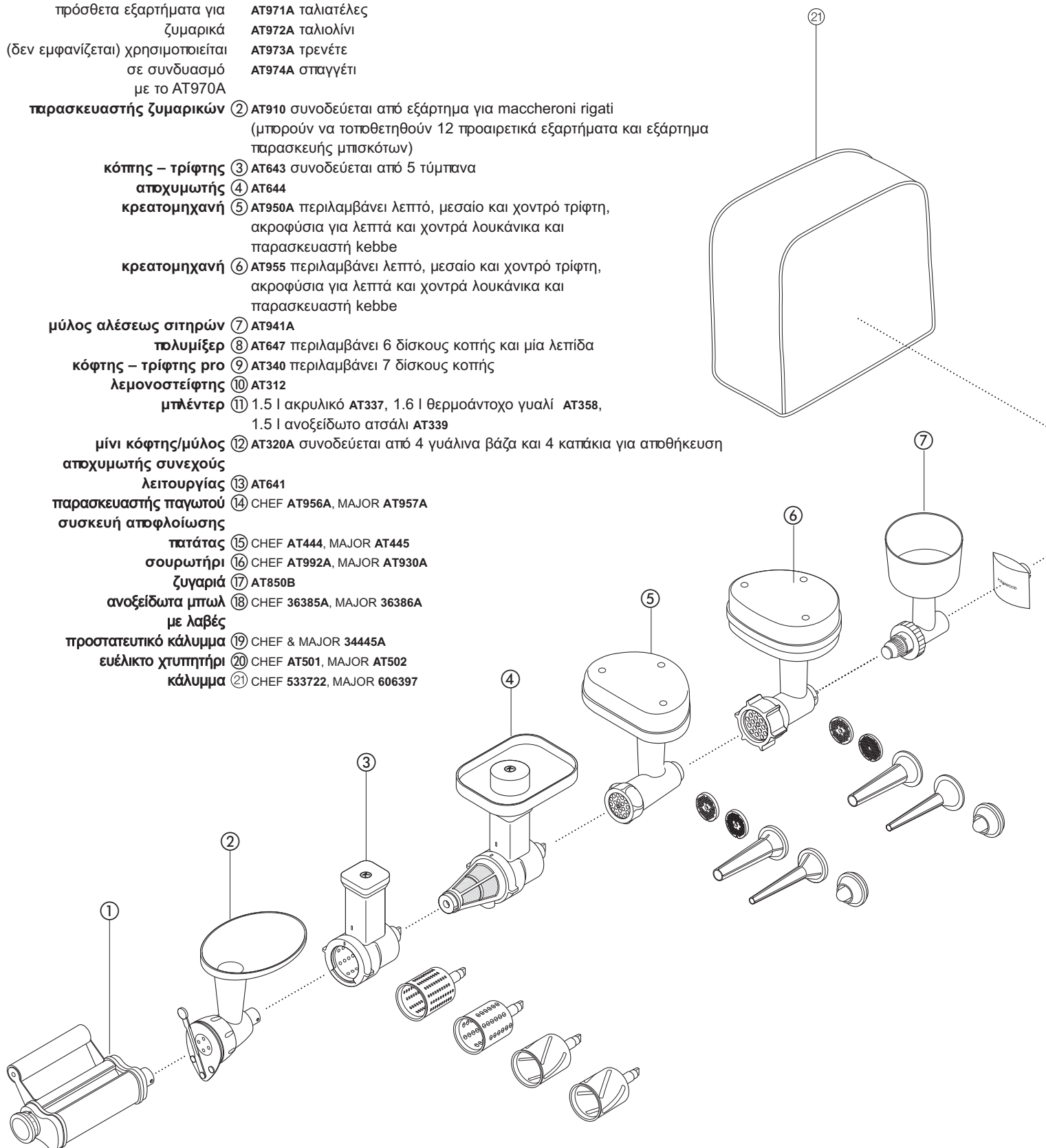


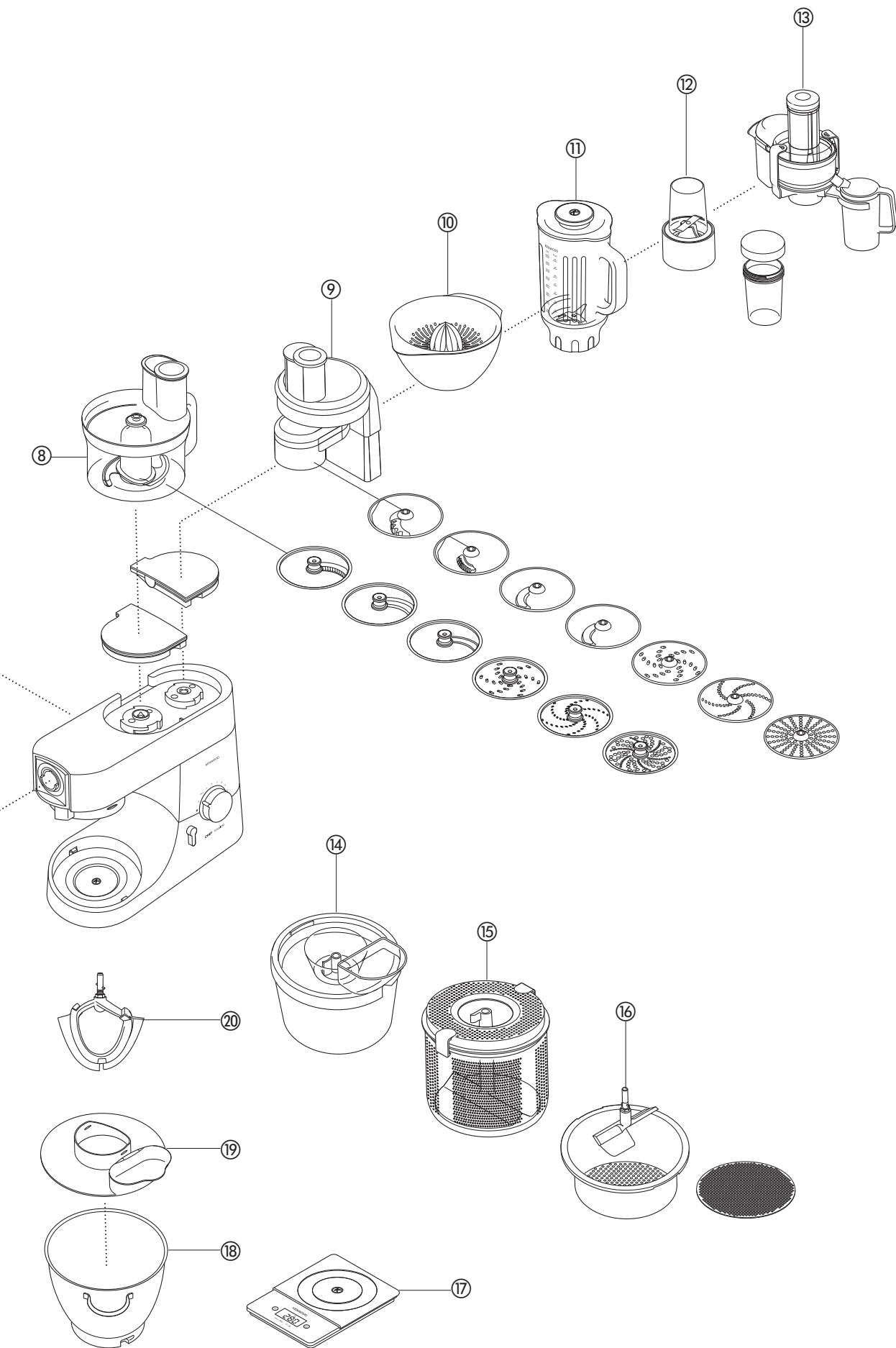
Τα διαθέσιμα εξαρτήματα

Για να προμηθευτείτε κάποιο εξάρτημα που δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία σας, επικοινωνήστε με το σέρβις της KENWOOD.

εξάρτημα κωδικός εξαρτήματος

- εξάρτημα για ίσια ζυμαρικά** ① AT970A
 πρόσθετα εξαρτήματα για ζυμαρικά (δεν εμφανίζεται) χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με το AT970A
- παρασκευαστής ζυμαρικών** ② AT910 συνοδεύεται από εξάρτημα για maccheroni rigati (μπορούν να τοποθετηθούν 12 προαιρετικά εξαρτήματα και εξάρτημα παρασκευής μπισκότων)
- κόπτης – τρίφτης αποχυμωτής** ③ AT643 συνοδεύεται από 5 τύμπανα
 ④ AT644
- κρεατομηχανή** ⑤ AT950A περιλαμβάνει λεπτό, μεσαίο και χοντρό τρίφτη, ακροφύσια για λεπτά και χοντρά λουκάνικα και παρασκευαστή kebbe
- κρεατομηχανή** ⑥ AT955 περιλαμβάνει λεπτό, μεσαίο και χοντρό τρίφτη, ακροφύσια για λεπτά και χοντρά λουκάνικα και παρασκευαστή kebbe
- μύλος αλέσεως σιτηρών πολυμίξερ** ⑦ AT941A
 ⑧ AT647 περιλαμβάνει 6 δίσκους κοπής και μία λεπίδα
- κόφτης – τρίφτης προ λεμονοστέιφτης** ⑨ AT340 περιλαμβάνει 7 δίσκους κοπής
 ⑩ AT312
- μπλέντερ** ⑪ 1.5 l ακρυλικό AT337, 1.6 l θερμομόντοχο γυαλί AT358, 1.5 l ανοξείδωτο ασάλι AT339
- μίνι κόφτης/μύλος αποχυμωτής συνεχούς λειτουργίας** ⑬ AT641
- παρασκευαστής παγωτού** ⑭ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
- συσκευή αποφλοιώσης πατάτας** ⑮ CHEF AT444, MAJOR AT445
- σουρωτήρι** ⑯ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- ζυγαριά** ⑰ AT850B
- ανοξείδωτα μπωλ με λαβές** ⑱ CHEF & MAJOR 34445A
- προστατευτικό κάλυμμα ευέλικτο χτυπητήρι** ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502
- κάλυμμα** ㉑ CHEF 533722, MAJOR 606397





καθαρισμός και σέρβις

φροντίδα και καθαρισμός

- Θα πρέπει πάντοτε να σβήνετε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από το ρεύμα πριν από τον καθαρισμό.
- Μπορεί να εμφανιστεί λίγο λιπαντικό στην **υποδοχή 1** όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Είναι φυσικό – απλά σκουπίστε το.

μονάδα κινητήρα, καλύμματα υποδοχών

- Περάστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά και μη τη βυθίζετε σε νερό.

μπωλ

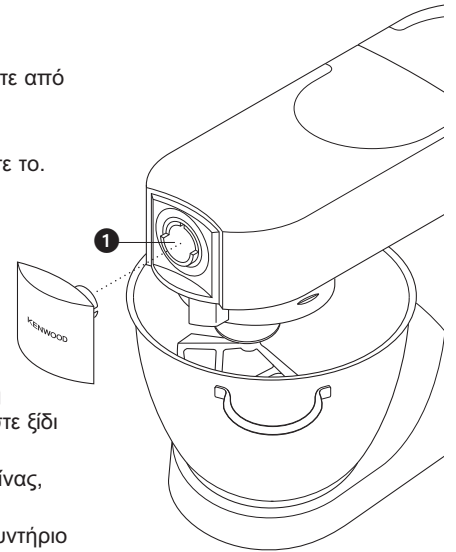
- Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά ή πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα, σύρμα καθαρισμού ή λευκαντικό για να καθαρίσετε το ανοξείδωτο μπωλ. Χρησιμοποιήστε ξίδι για να καθαρίσετε τα άλατα.
- Κρατήστε το μακριά από πηγές θερμότητας (άνω επιφάνειες κουζίνας, 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.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Διαβάστε χρήσιμες συμβουλές για την παρασκευή ψωμιού.

Λευκό ψωμί μαλακή Ευρωπαϊκού τύπου ζύμη

υλικά
Η ποσότητα αυτή είναι για τα μοντέλα Nakos Major. Για τα μοντέλα Chef Γθεζ χρησιμοποιείτε τις μισές ποσότητες και προσθέτετε όλο το αλεύρι μαζί
μέθοδος

- 2.6 κιλά κοινό λευκό αλεύρι
 - 1.3 λίτρα γάλα
 - 300γρ ζάχαρη
 - 450γρ μαργαρίνη
 - 100γρ φρέσκια μαγιιά ή 50γρ στεγνή μαγιιά
 - 6 χτυπημένα αυγά
 - 5 πρέζες αλάτι
- 1 Λιώστε τη μαργαρίνη μέσα στο γάλα σε θερμοκρασία 43°C.
 - 2 **στεγνή μαγιιά** (του τύπου που χρειάζεται εφύγρανση): προσθέστε τη μαγιιά και τη ζάχαρη στο γάλα και αφήστε το μίγμα για περίπου 10 λεπτά μέχρις ότου να γίνει αφρώδες.
φρέσκια μαγιιά: θρυμματίστε την μέσα στο αλεύρι και προσθέστε τη ζάχαρη.
άλλοι τύποι μαγιιάς: ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
 - 3 Χύστε το γάλα μέσα στο ηπτωλ. 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 450γρ 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.

Ζύμη σφολιάτας

υλικά
χρήσιμη συμβουλή
μέθοδος

- 450γρ αλεύρι, κοσκινισμένο μαζί με το αλάτι
 - 5 χιλιοστόλιτρα αλάτι
 - 225γρ λίπος (μίγμα από λαρδί και μαργαρίνη κατευθείαν από το ψυγείο)
 - Περίπου 80 χιλιοστόλιτρα (4 κουταλάκια τσαγιού) νερό
- 1 Μην αναμίξετε τα υλικά υπερβολικά
 - 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 αναμιγνύετε πριν αποκτήσει λιπαρή όψη.
 - 3 Προσθέστε το νερό και αναμιγνύετε και πάλι στη χαμηλότερη ταχύτητα για όσο χρόνο χρειάζεται να απορροφηθεί το νερό.
 - 4 Ψήστε τη ζύμη σε θερμοκρασία 200°C/400°F/στο 6 για φούρνους υγραερίου, ανάλογα με τη γέμιση.

Κέικ πάβλοβα

υλικά
μέθοδος

- ασπράδια από 3 μεγάλα αυγά
 - 175γρ ζάχαρη άχνη
 - 275ml πλήρης κρέμα γάλακτος
 - φρέσκα φρούτα π.χ. βατόμουρα, φράουλες, σταφύλια, ακτινίδια
- 1 Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών στην υψηλή ταχύτητα μέχρι το μίγμα να 'στέκεται'.
 - 2 Ενώ ο αναδευτήρας βρίσκεται σε λειτουργία στην ταχύτητα 5, προσθέτετε σταδιακά τη ζάχαρη, μία κουταλιά της σούπας κάθε φορά, αναδύοντας έπειτα από κάθε προσθήκη ποσότητας ζάχαρης.
 - 3 Καλύψτε ένα δίσκο κατάλληλο για ψήσιμο στο φούρνο με χαρτί σιλικόνης, έπειτα τοποθετήστε με το κουτάλι τη μαρέγκα επάνω στο χαρτί σχηματίζοντας φωλιά με διάμετρο περίπου 20εκ.
 - 4 Τοποθετήστε το δίσκο μέσα σε φούρνο που έχετε προθερμάνει στους 150°C, έπειτα μειώστε αμέσως τη θερμοκρασία στους 140°C και ψήστε για 1 ώρα. Σβήστε το φούρνο αλλά αφήστε μέσα το κέικ πάβλοβα για να κρυώσει.
 - 5 Όταν είναι έτοιμο να το σερβίρετε, αφαιρέστε το χαρτί σιλικόνης και τοποθετήστε το επάνω σε πιάτο σερβιρίσματος. Χτυπήστε την κρέμα μέχρι να 'σφίξει' έπειτα απλώστε την επάνω στο κέικ πάβλοβα και διακοσμήστε με φρούτα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΥΝΕΧΕΙΑ

γευστικό κέικ σοκολάτα

- υλικά
- 225γρ βούτυρο, μαλακό
 - 250γρ ζάχαρη άχνη
 - 4 αυγά
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) στιγμιαίο καφέ διαλυμένο σε 15ml (1 κουταλάκι του γλυκού) καυτό νερό
 - 30ml (2 κουταλάκια του γλυκού) γάλα
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) άρωμα αμυγδαλού
 - 50γρ τριμμένα αμύγδαλα
 - 100γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) μπέικιν πάουντερ
 - 50γρ σκόνη κακάο χωρίς ζάχαρη
- μέθοδος
- 1 Χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε χαμηλή ταχύτητα αυξάνοντας σταδιακά σε υψηλότερη ταχύτητα μέχρι το μίγμα να γίνει ελαφρύ και αφράτο. Αφαιρέστε το μίγμα από τα τοιχώματα του μπωλ και από τον αναδευτήρα.
 - 2 Χτυπήστε τα αυγά σε μία κανάτα και ενώ το μίξερ βρίσκεται σε λειτουργία σε υψηλή ταχύτητα, προσθέστε σταδιακά σε μικρές ποσότητες τα αυγά μέχρι να ενσωματωθούν στο μίγμα. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε το μίγμα από τα τοιχώματα.
 - 3 Αναμίξτε το διαλυμένο καφέ, το γάλα και το άρωμα αμύγδαλο σε χαμηλή ταχύτητα. Προσθέστε τα τριμμένα αμύγδαλα, το κοσκινισμένο αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το κακάο. Αναμίξτε σε χαμηλή ταχύτητα ώστε να ενσωματωθούν στο μίγμα.
 - 4 Τοποθετήστε το μίγμα σε 2 φόρμες για κέικ των 20εκ τις οποίες έχετε καλύψει με βουτυρωμένο λαδόχαρτο. Ισιώστε την επιφάνεια του μίγματος έπειτα ψήστε στους 180°C για περίπου 30 λεπτά μέχρι να αποκτήσει ελαστική υφή.
 - 5 Σβήστε το φούρνο και αφήστε να κρυώσει σε μεταλλική σχάρα.

γέμιση αραιής κρέμας σοκολάτα

- υλικά
- 275γρ σοκολάτα, σε κομμάτια
 - 225ml πλήρης κρέμα γάλακτος
- μέθοδος
- 1 Λιώστε τη σοκολάτα τοποθετώντας τη σε μπωλ επάνω από κατσαρολάκι με νερό που βράζει σε πολύ χαμηλή φωτιά.
 - 2 Χτυπήστε την κρέμα ξεκινώντας από χαμηλή ταχύτητα αυξάνοντας σταδιακά σε υψηλότερη ταχύτητα μέχρι να 'σφίξει'.
 - 3 Όταν η σοκολάτα λιώσει αφαιρέστε το μπωλ από τη φωτιά και χρησιμοποιώντας ένα μεγάλο κουτάλι τοποθετήστε τη μέσα στην κρέμα.
 - 4 Απλώστε τη γέμιση σοκολάτα ανάμεσα στα κέικ που έχουν κρυώσει.

μαρινάδα με τσίλι

- υλικά
- 200γρ κρύο διαυγές μέλι (να έχει μείνει στο ψυγείο όλη τη νύχτα)
 - 1 πράσινη πιπερίτσα τσίλι (ολόκληρη)
 - 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) φυσιτικοβούτυρο με κομματάκια φυσιτικού
 - καρυκεύματα
- μέθοδος
- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά μέσα στον μίνι κόφτη/μύλο.
 - 2 Τοποθετήστε το εξάρτημα στο μίξερ και αφήστε τα υλικά να «καθίσουν» γύρω από τη λεπίδα.
 - 3 Επιλέξτε τη λειτουργία παλμού για 10 δευτερόλεπτα.
 - 4 Συνοδεύστε με ό,τι θέλετε.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΕΩΣ

Η εταιρεία KENWOOD HELLAS Μ.Ε.Π.Ε. παρέχει στους καταναλωτές 24 μήνες δωρεάν αποκατάσταση βλάβης συμπεριλαμβανομένων των ανταλλακτικών που θα απαιτηθούν, για τα προϊόντα μικροσυσκευών KENWOOD με τους ακόλουθους όρους:

- Η εγγύηση παρέχεται στον αρχικό αγοραστή της συσκευής και ισχύει από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής. Το έντυπο της εγγύησης πρέπει να συμπληρώνεται και να σφραγίζεται στο κατάστημα αγοράς.
- Σε περίπτωση βλάβης της συσκευής, η εταιρεία, κατά την κρίση της, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία.
- Ο πελάτης πρέπει να προσκομίζει, ορθά συμπληρωμένο, το έντυπο της εγγυήσεως μαζί με την Απόδειξη Λιανικής Πώλησης ή φωτοτυπία αυτής.
- Για την αποκατάσταση της βλάβης ο καταναλωτής υποχρεούται να μεταφέρει τη συσκευή στα εργαστήριά μας ή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο σέρβις.
- Προσοχή: Πριν από οποιαδήποτε χρήση διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.

Η εγγύηση δεν ισχύει όταν:

- Διαπιστωθεί επέμβαση στη συσκευή από άτομα μη εξουσιοδοτημένα.
- Η βλάβη έχει προέλθει από κακό χειρισμό, αμέλεια, πτώση, κτύπημα ή βλάβη κατά τη μεταφορά.
- Η τάση τροφοδοσίας δεν είναι κανονική.
- Ο αριθμός κατασκευής έχει αλλοιωθεί.
- Έχει παραποιηθεί το έντυπο της εγγύησης.
- Διαπιστωθεί λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής.
- Διαπιστωθεί βλάβη από πτώση κερανού μέσω του δικτύου τροφοδοσίας ρεύματος ή του δικτύου λήψεως.
- Η βλάβη οφείλεται σε πτώση ή υπέρταση του δικτύου τροφοδοσίας.

Στις ανωτέρω περιπτώσεις, ο καταναλωτής είναι υποχρεωμένος να καταβάλλει το αντίτιμο για τον έλεγχο της συσκευής, την κατ'οίκον κλήση, και όλα τα έξοδα που θα απαιτηθούν για την επίσκεψή της.

Προσοχή: Μετά τη λήξη της εγγυήσεως για οποιαδήποτε πρόβλημα επισκευής της συσκευής θα πρέπει να απευθύνεστε πάντοτε στην KENWOOD HELLAS Μ.Ε.Π.Ε., ή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο SERVICE της εταιρείας.

Βεβαιωθείτε ότι τα στοιχεία ταυτότητας της συσκευής συμφωνούν με τα αναγραφόμενα στην εγγύησή σας.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ:

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΠΕΛΑΤΗ:
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΕΛΑΤΗ:
ΟΔΟΣ: ΑΡΙΘΜΟΣ:
ΠΟΛΗ: Τ.Κ.: ΤΗΛΕΦΩΝΟ:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

ΜΑΡΚΑ: ΜΟΝΤΕΛΟ/ΣΕΙΡΑ:
ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ: ΣΦΡΑΓΙΔΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΓΟΡΑΣ:..... ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ:
ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΛΤΙΟΥ ΛΙΑΝΙΚΗΣ:

KENWOOD APPLIANCES HELLAS Μ.Ε.Π.Ε.

Έδρα: Χαλάνδρι, Εθνικής Αντιστάσεως 9-11, 152 32 τηλ.: 210 28 54 880, fax.: 210 28 54 888.

Service: 801 11 44 044

www.kenwood.com.gr

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 a starostlivosť o zákazníkov“.
- 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.
- 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 kompatibilite a nariadenia č. 1935/2004 zo dňa 27.10.2004 o materiáloch a predmetoch určených pre styk s potravinami.

pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetky obaly.
- 2 Umyte diely: pozri časť „ošetrovanie a čistenie“.
- 3 Prebytočnú šnúru uložte do odkladacieho priestoru prívodnej elektrickej šnúry v zadnej časti zariadenia.

spoznajte svoj kuchynský robot Kenwood

spoznajte svoj kuchynský robot Kenwood

výstupy pre príslušenstvo

1 výstup pre vysokú rýchlosť

2 výstup pre strednú rýchlosť

3 výstup pre nízku rýchlosť

4 zásuvka na nástroj

multifunkčný robot

5 hlava robota

6 uzáver vypúšťacieho otvoru

7 nádoba

8 podložka na uloženie nádoby

9 páčka na zdvihnutie hlavy robota

10 vypínač zap/vyp a prepínač rýchlostí

11 pohonná jednotka

12 metlička v tvare K

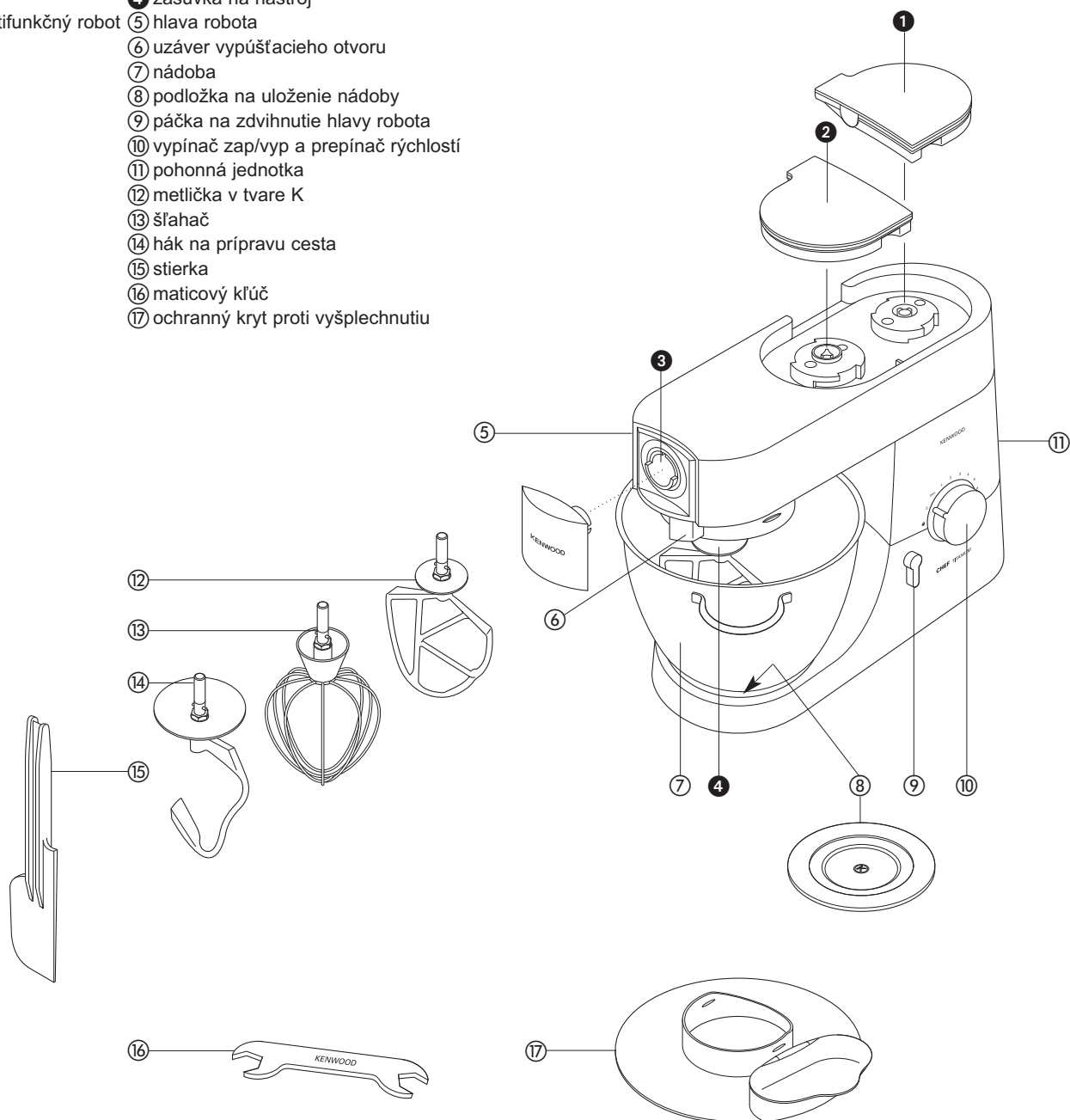
13 šľahač

14 hák na prípravu cesta

15 stierka

16 maticový kľúč

17 ochranný kryt proti vyšplechnutiu



multifunkčný robot

nástroje na spracovanie a ich možné použitie

- metlička v tvare K • Na prípravu koláčov, trvanlivého a sladkého pečiva, polevy, plniek, plnených 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 **Ⓚ** navrchu.
- Zatlačte nahor, kým nástroj nezastane **2**, potom ho otočte.
- Nasadte nádobu na podstavec – zatlačte nadol a otáčajte v smere hodinových ručičiek **3**.
- Jemne nadvihnite hlavu robota, potom otočte páčku na zdvihnutie hlavy robota v smere hodinových ručičiek a sklopte hlavu robota, kým sa nezaistí.
- Zariadenie zapnete otočením prepínača rýchlostí na požadovanú hodnotu.
 - Ak chcete použiť krátke impulzy, prepnite 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

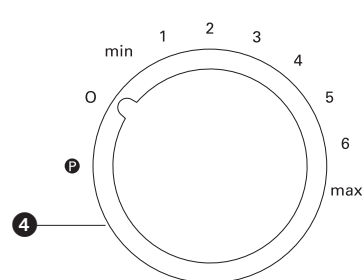
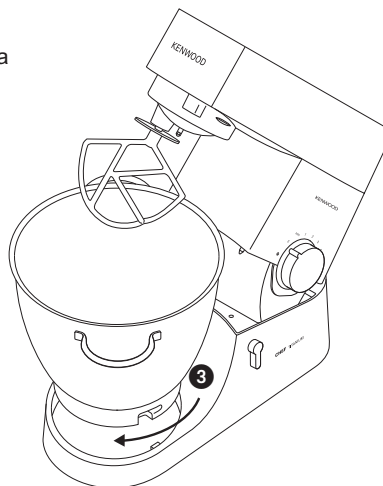
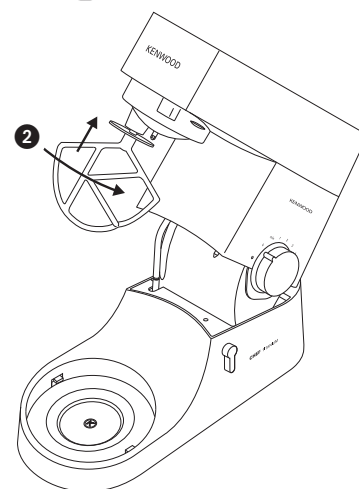
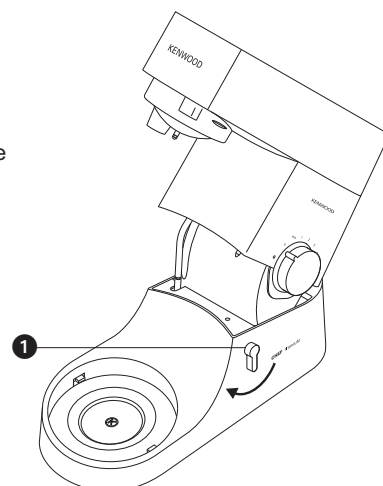
- | | | |
|------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| krekké pečivo | • Hmotnosť múky: 680 g | Hmotnosť múky: 910 g |
| ťažké kysnuté cesto | • Hmotnosť múky: 1,36 kg | Hmotnosť múky: 1,5 kg |
| | • Celková hmotnosť: 2,18 kg | Celková hmotnosť: 2,4 kg |
| ľahké kysnuté cesto | • Hmotnosť múky: 1,3 kg | Hmotnosť múky: 2,6 kg |
| | • Celková hmotnosť: 2,5 kg | Celková hmotnosť: 5 kg |
| zmes na biskupský chlebíček | • Celková hmotnosť: 2,72 kg | Celková hmotnosť: 4,55 kg |
| vaječné bielky | 12 | 16 |

prepínač rýchlostí **4**

- metlička v tvare K • **tuk na pečenie a cukor** začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.
- šľahanie vajec do krémových zmesí 4 - „max“.
 - primiešanie do múky, ovocie atď. „min“ - 1
 - koláče „všetko v jednom“ začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvyšujte na „max“.
 - vtieranie tuku do múky „min“ - 2.
- šľahač • Postupne zvyšujte na „max“.
- hák na prípravu cesta • Začnite pri rýchlosti „min“, postupne zvýšte na rýchlosť 1.

dôležité upozornenie

Pri používaní iných výstupov nesmie byť v nádobe založený ani uložený žiadny nástroj nádoby.



riešenie problémov

problém

- Šľahač alebo metlička v tvare K naráža na dno nádoby alebo nedosahuje k ingredienciám na dne nádoby.

riešenie • Nastavte výšku pomocou dodaného maticového kľúča. Postup:

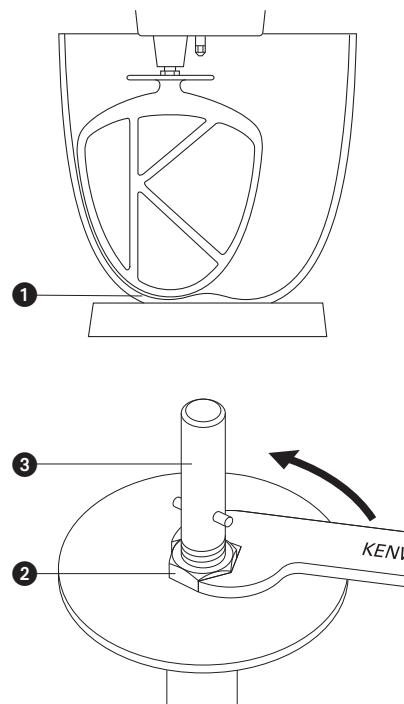
- 1 Odpojte zariadenie zo siete.
- 2 Zdvihnite hlavu robota a vložte šľahač alebo metličku.
- 3 Sklopte hlavu robota. Ak je potrebné nastaviť bezpečnú vzdialenosť nástroja, zdvihnite hlavu robota a vyberte nástroj. Najlepšie je, ak sa šľahač a metlička v tvare K **takmer** dotýkajú dna nádoby **1**.
- 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 Založte nástroj do robota a sklopte hlavu robota. (Skontrolujte polohu nástroja podľa horeuvedených bodov).
- 7 V prípade potreby zopakujte predchádzajúce kroky, kým nebude nástroj umiestnený správne. Po správnom umiestnení nástroja pevne utiahnite maticu.

hák na prípravu cesta - tento nástroj bol nastavený pri výrobe a nemalo by byť potrebné žiadne nastavovanie.

problém

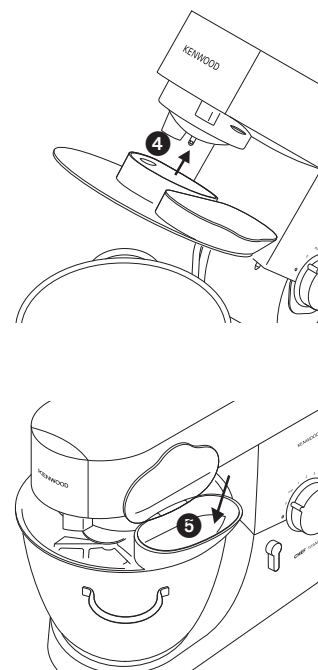
- Robot počas činnosti zastavuje.

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.
 - 6 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, pozrite si časť servis a starostlivosť o zákazníkov.

príslušenstvo kód príslušenstva

nástavec na výrobu ① AT970A

plochých cestovín

doplnkové príslušenstvo AT971A tagliatelle
na cestoviny (nezobrazené) AT972A tagliolini
používané spoločne s AT970A AT973A trenette

AT974A špagety

nástavec na výrobu cestovín ② AT910 používa sa s formou na maccheroni rigati

(dá sa nasadiť 12 voliteľných foriem plus forma na výrobu čajového pečiva)

rotačný krájač potravín ③ AT643 dá sa skombinovať s 5 bubnami

lis na ovocie ④ AT644

multifunkčný mlynček potravín ⑤ AT950A používa sa s jemným, stredným a hrubým sitom, malým a veľkým násadcom na výrobu klobás a násadcom na výrobu mäsových guliek

multifunkčný mlynček potravín ⑥ AT955 používa sa s jemným, stredným a hrubým sitom, malým a veľkým násadcom na výrobu klobás a násadcom na výrobu mäsových guliek

mlynček na zrníčka ⑦ AT941A

kuchynský robot ⑧ AT647 zahŕňa 6 rezacích kotúčov a nože

krájač/strúhadlo ⑨ AT340 zahŕňa 7 rezacích kotúčov

odšťavovač citrusových ⑩ AT312

citrusových plodov

mixér ⑪ 1,5 l akrylový AT337, 1,6 l sklenený s odolnosťou proti teplote AT358, 1,5 l z nerezavejúcej ocele AT339

mini sekáč/mlynček ⑫ AT320A používa sa so 4 sklenenými nádobami a 4 vekami na skladovanie

neprerušovaný odšťavovač ⑬ AT641

nástavec na výrobu zmrzliny ⑭ CHEF AT956A, MAJOR AT957A

škrabka na zemiaky ⑮ CHEF AT444, MAJOR AT445

cedidlo a sítko ⑯ CHEF AT992A, MAJOR AT930A

váha ⑰ AT850B

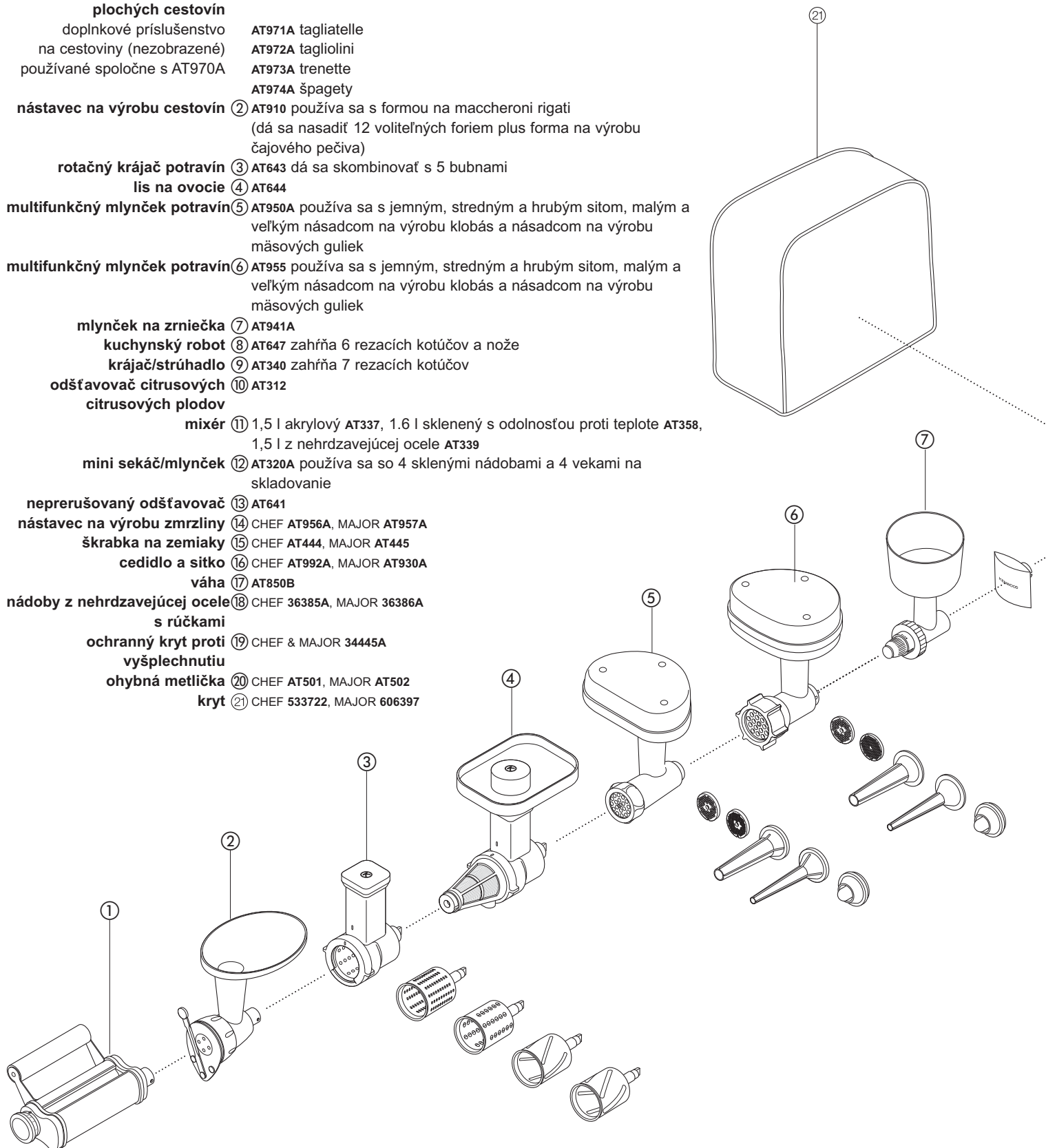
nádoby z nerezavejúcej ocele ⑱ CHEF 36385A, MAJOR 36386A s rúčkami

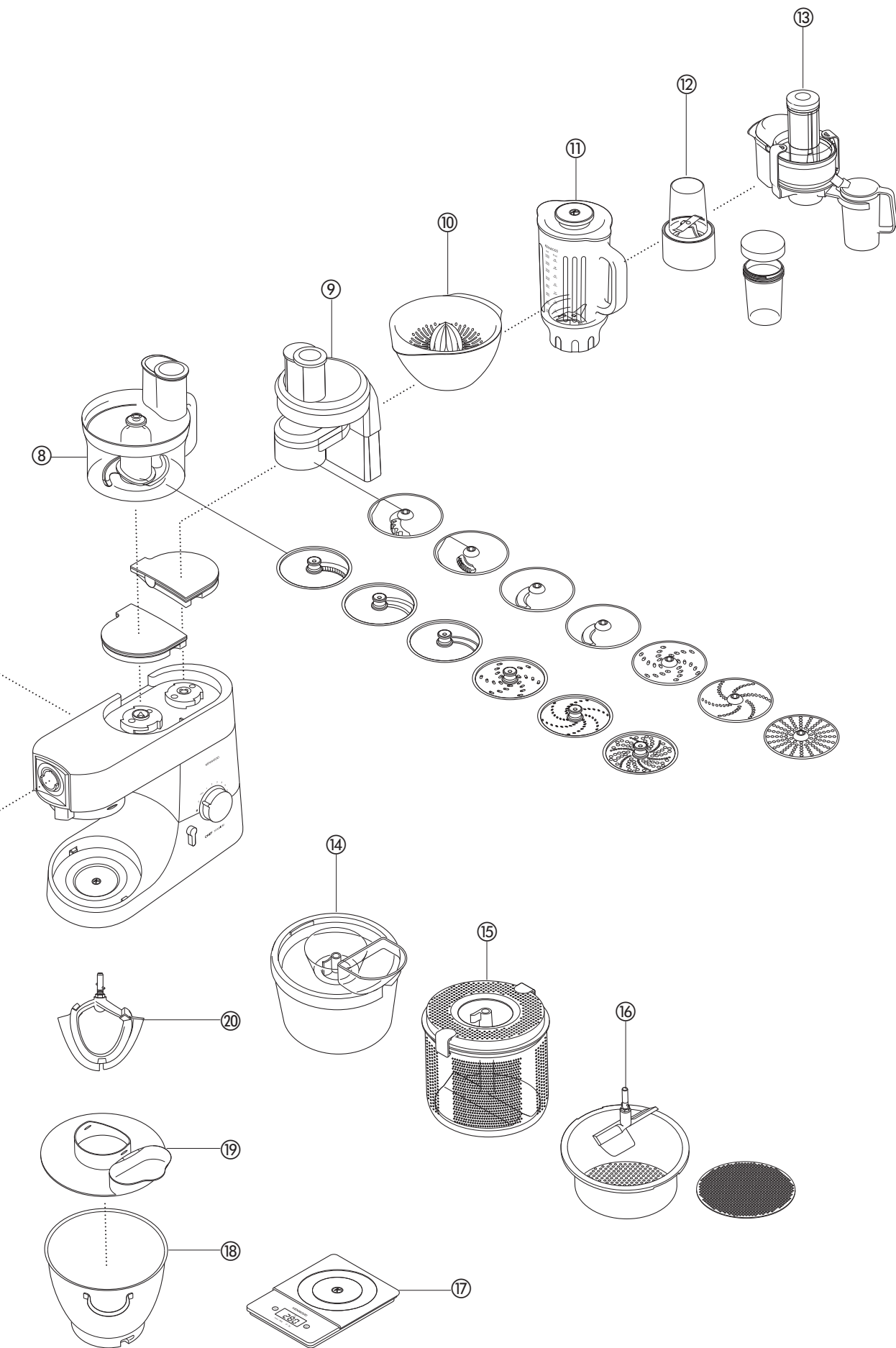
ochranný kryt proti ⑲ CHEF & MAJOR 34445A

vyšplechnutiu

ohybná metlička ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502

kryt ㉑ CHEF 533722, MAJOR 606397





čistenie a servis

ošetrovanie a čistenie

- Zariadenie pred čistením vždy vypnite a odpojte zo siete.
- Na **výstupe 1** sa môže pri prvom použití objaviť trochu mazu. Tento jav je bežný – maz stačí zotrieť.

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

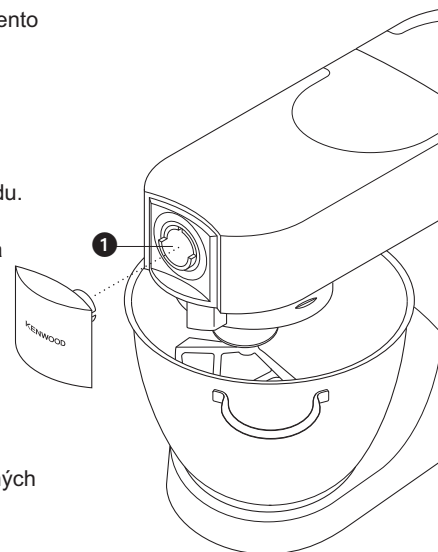
- Nikdy nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, ani neponárajte do vody.

nádoba • Umyte v rukách a dôkladne vysušte alebo umyte v umývačke riadu.

- Nikdy nepoužívajte drôtenú kefu, drôtenku ani bielicidlo 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.

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 (2oz) sušeného droždia

• 6 vajíčok, rozšľahaných

• 5 štipiek soli

postup 1 Margarín rozpustite v mlieku a zahrejte ho na 43°C (110°F).

2 **sušené droždie** (typ, ktorý si vyžaduje namočenie): pridajte droždie a cukor do mlieka a nechajte stáť asi 10 minút, až kým sa nespění.

čerstvé droždie: rozdrobte ho do múky a pridajte cukor.

iné typy droždia: postupujte podľa pokynov výrobcu.

3 Nalejte mlieko do misky. Pridajte rozšľahané vajička a 2kg 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 bochníkoch* alebo 15 minút *pri rožkoch*.

8 Keď je hotový, chlieb by mal znieť pri poklepaní duto.

• Vystačí asi na 10 bochníkov.

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

postup • Nemiešajte zmes príliš dlho.

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.

torta so šľahačkou a ovocím „pavlova“

ingrediencie • 3 veľké vaječné bielky

• 175 g krupicového cukru

• 275 ml smotany na šľahanie

• čerstvé ovocie, napr. maliny, jahody, hrozno, kivi

postup 1 Vaječné bielky nechajte vyšľahať pri vysokej rýchlosti, kým zmes nestuhne.

2 Počas šľahania pri rýchlosti 5 postupne pridávajte po jednej polievkovej lyžici cukru a po každom pridaní nechajte vyšľahať.

3 Plech na pečenie vyložte silikónovým papierom na pečenie a potom lyžicou nakladte sneh na papier a vytvorte „hniezdo“ s priemerom približne 20 cm.

4 Plech vložte do vopred rozohriatej rúry na 150 °C/plynový stupeň 2, potom hneď znížte teplotu na 140 °C/plynový stupeň 1 a pečte 1 hodinu. Vypnite rúru a nechajte v nej tortu vychladnúť.

5 Po vychladnutí zlúpte z torty silikónový papier a uložte ju na servírovací podnos. Vyšľahajte smotanu na šľahanie, kým šľahačka nestuhne, potom ju rozotrite navrch torty a ozdobte ovocím.

recepty pokračovanie

skvelý čokoládový koláč

- ingrediencie
- 225 g zmäknutého masla
 - 250 g krupicového cukru
 - 4 vajcia
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) instantnej kávy rozpustenej v 15 ml (1 pol. lyž.) horúcej vody
 - 30 ml (2 pol. lyž.) mlieka
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) mandľovej esencie
 - 50 g zomletých mandlí
 - 100 g hladkej múky s kypriacim práškom
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) prášku do pečiva
 - 50 g nesladeného kakaového prášku
- postup
- 1 Rozšľahajte maslo a cukor najprv pri nízkej rýchlosti a postupne zvyšujte na vyššiu rýchlosť, kým nebude zmes ľahká a kyprá. Oškrabte steny nádoby a metličku.
 - 2 Vyšľahajte vajcia v nádobe a počas činnosti robota pri vysokej rýchlosti ich postupne po trochu pridávajte do zmesi, kým sa do nej nezapracujú. Zariadenie vypnite a oškrabte steny nádoby.
 - 3 Do zmesi postupne zapracujte rozpustenú kávu, mlieko a mandľovú esenciu pri nízkej rýchlosti. Pridajte zomleté mandle, preosiatu múku, prášok do pečiva a kakao. Miešajte pri nízkej rýchlosti, kým sa zmes nespojí.
 - 4 Zmes rozdeľte do dvoch nádob na pečenie s veľkosťou 20 cm vyložených namasteným papierom na pečenie odolným proti masťnote. Zarovnajzte vrchné strany a pečte pri teplote 180 °C/plynový stupeň 4 približne 30 minút, kým nebudú pružné na dotyk.
 - 5 Vyklopte na drôtený rošt a nechajte vychladnúť.

jemná čokoládová plnka

- ingrediencie
- 275 g horkej čokolády nalámanej na kúsky
 - 225 ml smotany na šľahanie
- postup
- 1 Čokoládu vložte do misky položenej na nádobu s mierne vriacou vodou a nechajte ju rozpustiť.
 - 2 Vyšľahajte smotanu na šľahanie, pričom začnite pri nízkej rýchlosti a postupne zvyšujte na vyššiu rýchlosť, kým šľahačka nestuhne.
 - 3 Po rozpustení čokolády zložte misku z nádoby na sporáku a veľkou lyžicou vmiešajte čokoládu do šľahačky.
 - 4 Čokoládovú plnku rozotrite medzi vychladnuté korpusy koláča.

čili marináda

- ingrediencie
- 200 g studeného číreho medu (schladeného cez noc v chladničke)
 - 1 zelená čili paprička (celá)
 - 5 ml (1 čaj. lyž.) jemného arašidového masla
 - korenie
- postup
- 1 Všetky ingrediencie vložte do mini sekáča/mlynčeka.
 - 2 Nasadzte nástavec na robot a nechajte ingrediencie rozložiť sa okolo čepele.
 - 3 Na 10 sekúnd prepnite zariadenie na funkciu impulzov.
 - 4 Použite podľa potreby.

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.

заходи безпеки

- Вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед установкою або зніманням деталей/насадок, після використання та перед чищенням.
- Не 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 «Обслуговування та ремонт».
- 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.
- 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. Вищезазваним 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

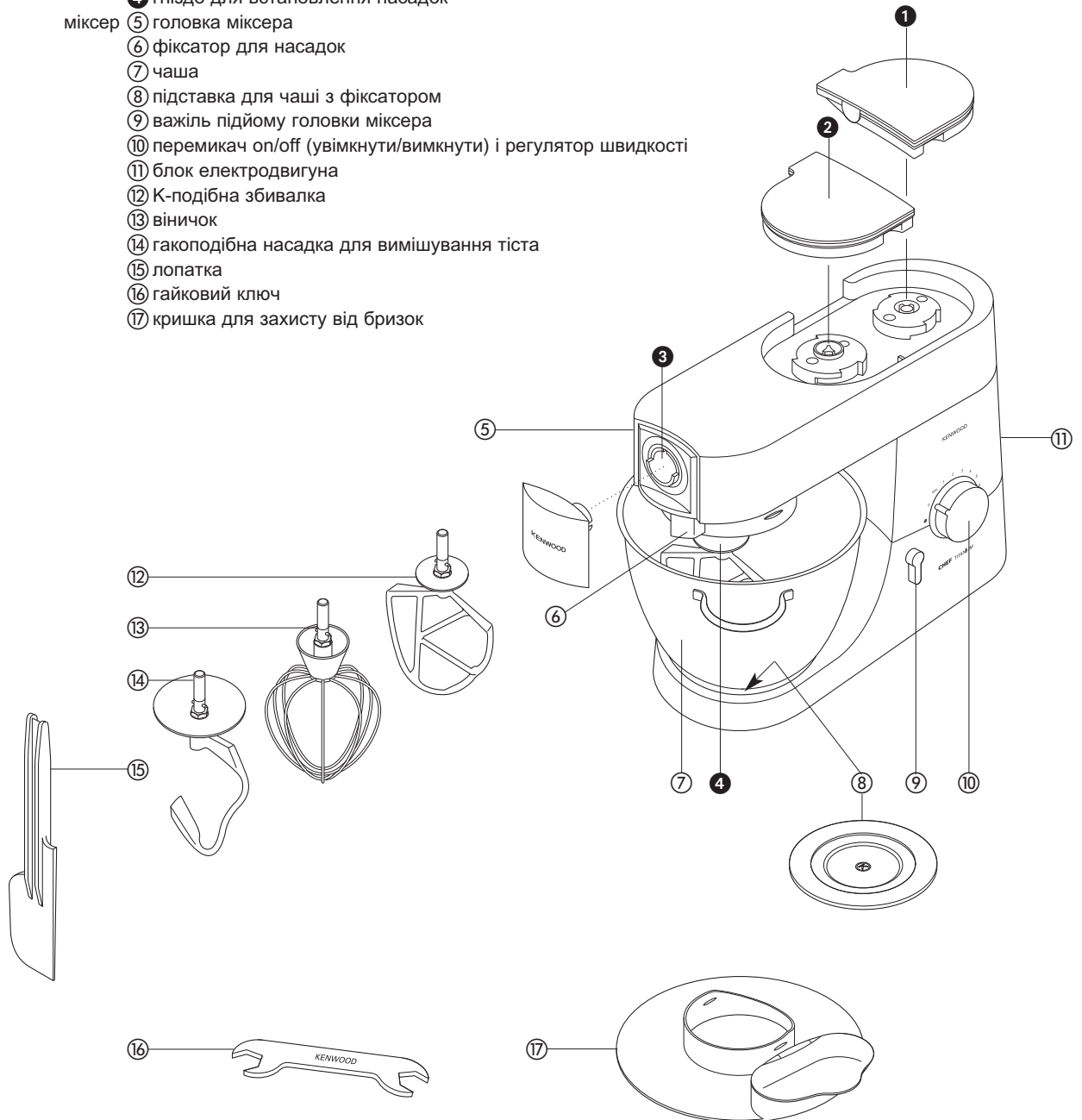
- 1 Зніміть упаковку.
- 2 Промийте всі компоненти: дивіться розділ «Догляд та чищення».
- 3 Сховайте зайву частину шнура у спеціальному відсіку для зберігання, який знаходиться позаду приладу.

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

Знайомство з кухонною машиною Kenwood

- отвори для кріплення насадок
- 1 високошвидкісний привід
 - 2 адаптер із середньою швидкістю обертання
 - 3 низькошвидкісний привід
 - 4 гніздо для встановлення насадок

- міксер
- 5 головка міксера
 - 6 фіксатор для насадок
 - 7 чаша
 - 8 підставка для чаші з фіксатором
 - 9 важіль підйому головки міксера
 - 10 перемикач on/off (увімкнути/вимкнути) і регулятор швидкості
 - 11 блок електродвигуна
 - 12 К-подібна збивалка
 - 13 віничок
 - 14 гакоподібна насадка для вимішування тіста
 - 15 лопатка
 - 16 гайковий ключ
 - 17 кришка для захисту від бризок



міксер

К-подібна збивалка

насадки для вимішування та їх призначення

• Призначена для приготування тістечок, печива, кондитерських виробів із здобного тіста, цукрової глазурі, наповнювачів, еклерів та картопляного пюре.

віничок

• Призначений для збивання яєць, кремів, рідкого тіста, кислого тіста без додавання жирів, меренгів, сирних пирогів, мусів та суфле. Не використовуйте віничок для вимішування густих сумішей (наприклад, збивання жиру з цукром), адже ви можете пошкодити насадку.

гакоподібна насадка для вимішування тіста

• Призначена для вимішування дріжджового тіста.

Як користуватися міксером

1 Поверніть важіль підйому головки міксера за годинниковою стрілкою **1** та підніміть головку міксера до її фіксації у верхньому положенні. Переконайтеся, що підставку для чаші з фіксатором було встановлено правильно - позначка **Ⓚ** на лицьовому боці.

Як встановити насадку

2 Встановіть вал насадки у відповідний отвір до упору **2**, а потім поверніть для фіксації.

3 Установіть чашу на підставку, натисніть та поверніть за годинниковою стрілкою **3**.

4 Трошки підніміть головку міксера, а потім поверніть важіль підйому головки міксера за годинниковою стрілкою 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.

Як зняти насадку

7 Поверніть її та зніміть.

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

- увага
- 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.

Максимальні показники завантаження

CHEF

MAJOR

кондитерські вироби із

пісочного тіста

• Вага борошна: 680 г

Вага борошна: 910 г

круте дріжджове тісто

• Вага борошна: 1,36 кг

Вага борошна: 1,5 кг

• Загальна вага: 2,18 кг

Загальна вага: 2,4 кг

рідке дріжджове тісто

• Вага борошна: 1,3 кг

Вага борошна: 2,6 кг

• Загальна вага: 2,5 кг

Загальна вага: 5 кг

суміш для фруктового торта
яєчні білки

• Загальна вага: 2,72 кг
12

Загальна вага: 4,55 кг
16

Регулятор швидкості **4**

К-подібна збивалка

• **збивання жирів із цукром** починайте з min (мінімальної швидкості) та поступово збільшуйте до 'max' (максимальної швидкості).

• **збивання яєць до кремоподібної маси** 4 - 'max' (максимальна швидкість).

• **вимішування тіста, фруктів і т.і.** Min (мінімальна швидкість) - 1

• **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).

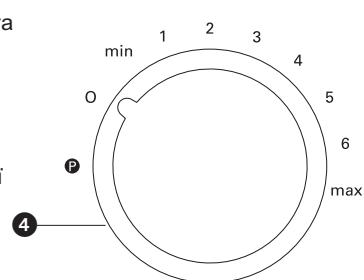
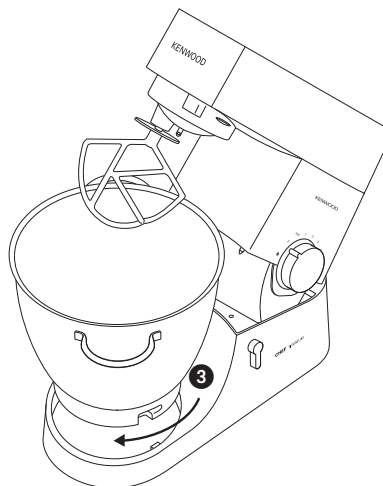
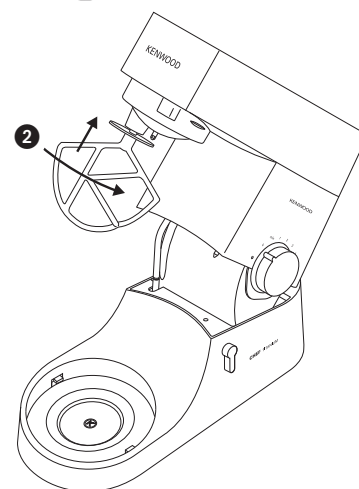
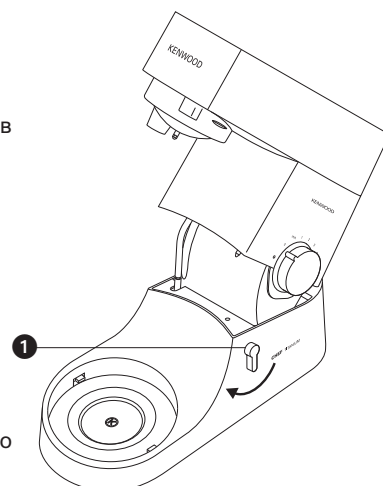
віничок

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.



Пошук та усунення несправностей

проблема

- Віничок чи К-подібна збивалка торкаються дна чаші або не достають до інгредієнтів, що лежать на дні чаші.
- усунення
- Відрегулюйте висоту за допомогою гайкового ключа, що входить до комплекту. Нижче зазначено, як це зробити:

- 1 Відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 2 Підніміть головку міксера та встановіть віничок чи збивалку.
- 3 Опустіть головку міксера. Якщо треба відрегулювати проміжок, підніміть головку міксера та зніміть насадку. В ідеальному випадку віничок чи К-подібна збивалка повинні **майже** торкатися дна чаші **1**.
- 4 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.
- 5 Закрутіть гайку.
- 6 Установіть насадку та опустіть головку міксера. (Перевірте її положення (дивіться вище зазначені пункти).
- 7 Повторюйте вище названі процедури, доки насадку не буде встановлено правильно. Тільки-но правильне положення насадки знайдено, закрутіть та затягніть гайку.

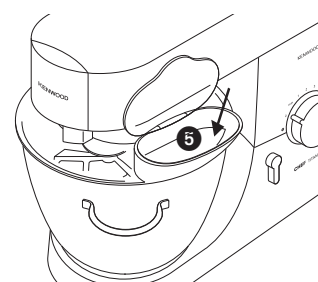
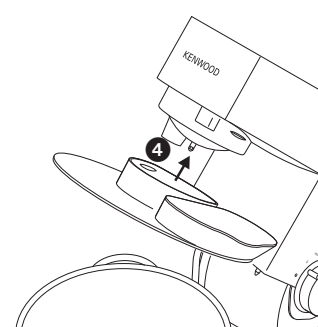
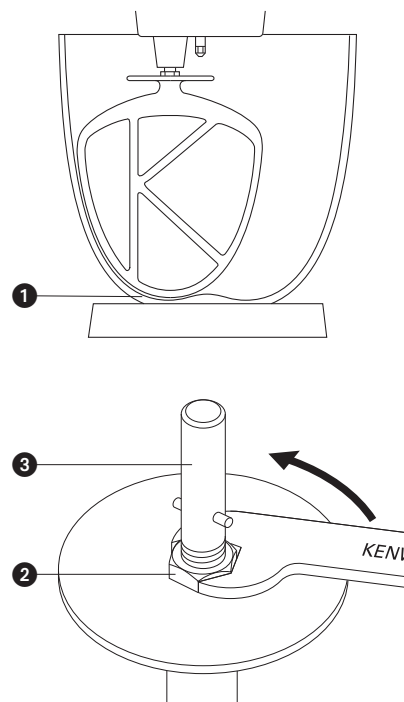
гакоподібна насадка для вимішування тіста – насадку було правильно налаштовано виробником і вона не потребує ніяких регулювань.

проблема

- Міксер зупиняється під час роботи.
- усунення
- Міксер, який ви придбали, обладнаний пристроєм для захисту від перевантаження. Якщо трапиться перевантаження, міксер зупиниться, щоби не пошкодити прилад. Якщо це трапиться, вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання. Вийміть частину інгредієнтів, щоби зменшити навантаження та залишіть міксер на декілька хвилин. Знову підключіть до мережі електропостачання та оберіть потрібну швидкість. Якщо міксер не розпочне роботу одразу після увімкнення, залишіть його ще не деякий час.

Як встановлювати та користуватися кришкою для захисту від бризок

- 1 Підніміть головку міксера до упору.
 - 2 Установіть чашу на підставку.
 - 3 Насувайте кришку для захисту від бризок на нижню частину головки міксера **4**, доки вона не зафіксується. Шарнірну секцію слід розташувати, як показано на малюнку.
 - 4 Установіть потрібну насадку.
 - 5 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.
- 6 Щоби зняти кришку для захисту від бризок, підніміть головку міксера та зсуньте її убік.

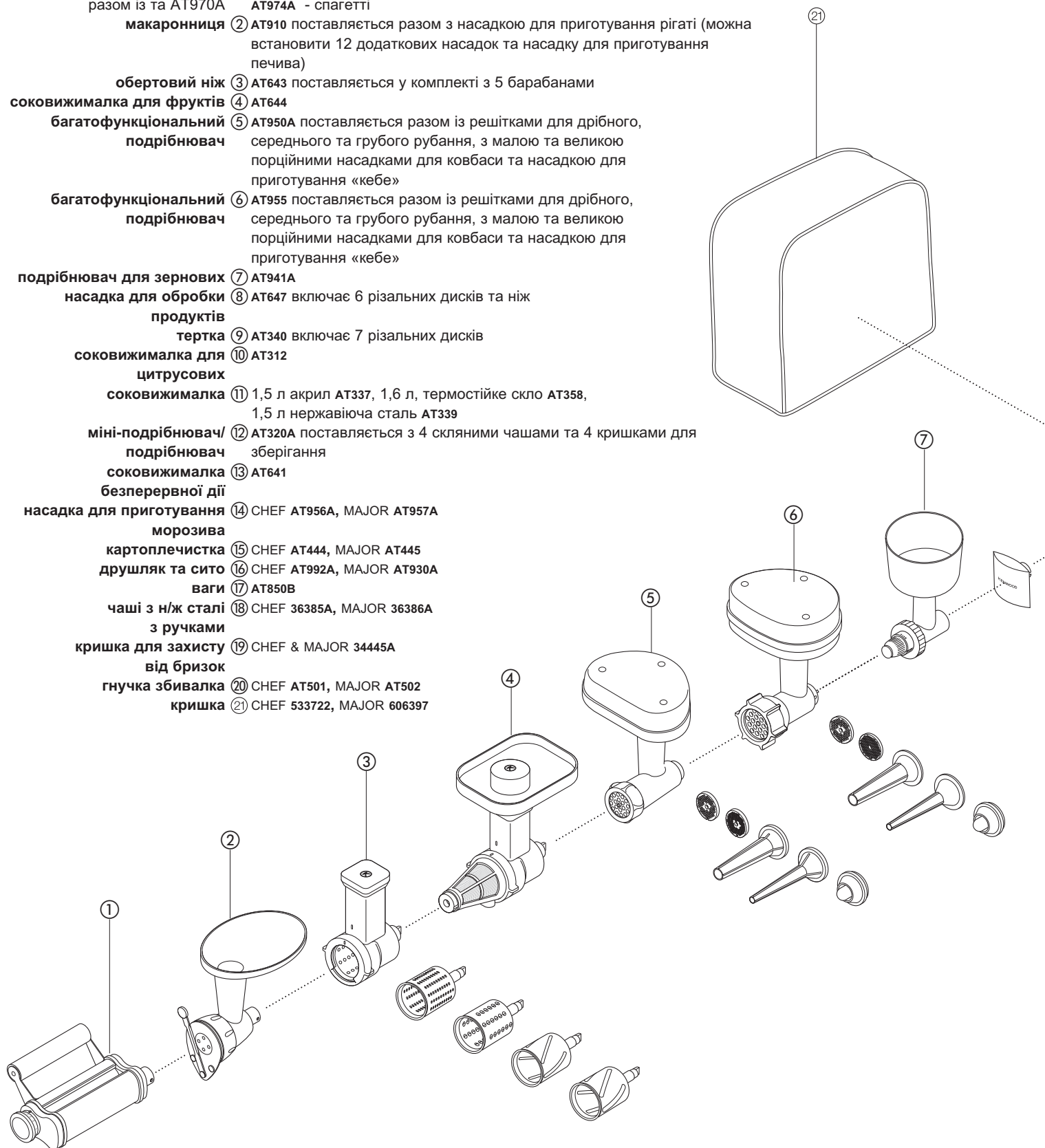


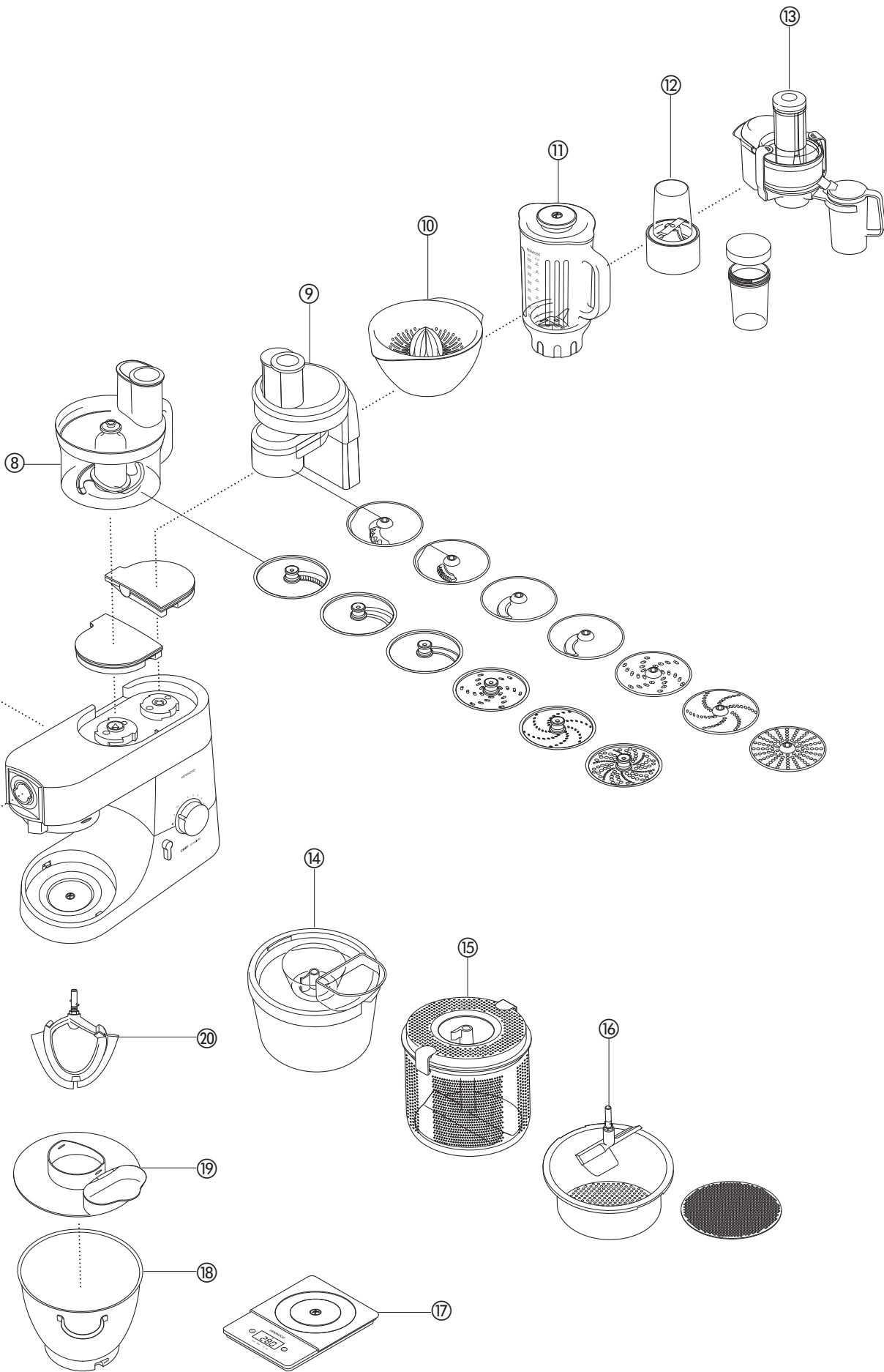
Насадки для кухонної машини

Щоб придбати насадку, що не входить у комплект поставки, див. інформацію в розділі "Обслуговування покупців"

Насадка Код насадки

- плоска макаронниця** ① AT970A
 додаткові насадки для макаронних виробів (не показано) використовується разом із та AT970A
 AT971A - тальятеллі
 AT972A - тальоліні
 AT973A - тренетте
 AT974A - спагетті
- макаронниця** ② AT910 поставляється разом з насадкою для приготування рігаті (можна встановити 12 додаткових насадок та насадку для приготування печива)
- обертювий ніж** ③ AT643 поставляється у комплекті з 5 барабанами
- соковижималка для фруктів** ④ AT644
- багатофункціональний подрібнювач** ⑤ AT950A поставляється разом із решітками для дрібного, середнього та грубого рубання, з малою та великою порційними насадками для ковбаси та насадкою для приготування «кебе»
- багатофункціональний подрібнювач** ⑥ AT955 поставляється разом із решітками для дрібного, середнього та грубого рубання, з малою та великою порційними насадками для ковбаси та насадкою для приготування «кебе»
- подрібнювач для зернових** ⑦ AT941A
- насадка для обробки продуктів** ⑧ AT647 включає 6 різальних дисків та ніж
- тертка** ⑨ AT340 включає 7 різальних дисків
- соковижималка для цитрусових** ⑩ AT312
- соковижималка** ⑪ 1,5 л акрил AT337, 1,6 л, термостійке скло AT358, 1,5 л нержавіюча сталь AT339
- міні-подрібнювач/подрібнювач** ⑫ AT320A поставляється з 4 скляними чашами та 4 кришками для зберігання
- соковижималка безперервної дії** ⑬ AT641
- насадка для приготування морозива** ⑭ CHEF AT956A, MAJOR AT957A
- картоплическа** ⑮ CHEF AT444, MAJOR AT445
- друшляк та сито** ⑯ CHEF AT992A, MAJOR AT930A
- ваги** ⑰ AT850B
- чаші з н/ж сталі з ручками** ⑱ CHEF & MAJOR 34445A
- кришка для захисту від бризок** ⑲ CHEF & MAJOR 34445A
- гнучка збивалка** ⑳ CHEF AT501, MAJOR AT502
- кришка** ㉑ CHEF 533722, MAJOR 606397





Догляд та чищення

догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Під час першого увімкнення на випускному отворі **приводу 1** може з'явитися трохи мастила. Це – нормальне явище. Просто протріть.

блок електродвигуна,
кришки отворів

- Протріть вологою ганчіркою, потім просушіть.

- Ніколи не використовуйте абразивні матеріали й не опускайте прилад у воду.

Чаша

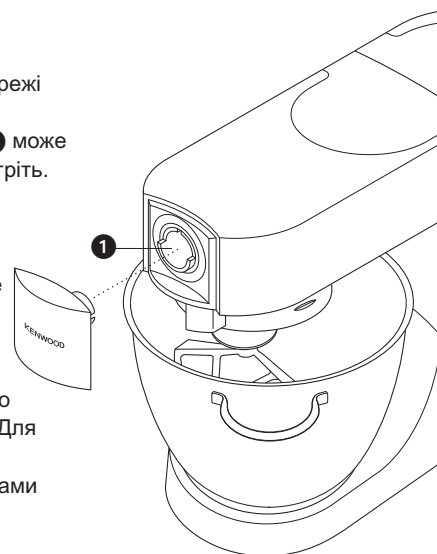
- Помийте руками, потім ретельно просушіть або помийте у посудомийній машині.
- Ніколи не використовуйте дротяну щітку, металевий віхоть або відбілювальний засіб для чищення чаші із нержавіючої сталі. Для видалення нальоту використовуйте оцет.
- Не встановлюйте прилад поряд із джерелами тепла (конфорками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

Насадки

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

Кришка для захисту від бризок

- 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.

- Білий хліб** *рідке тісто континентального типу*
- інгредієнти
- 2,6 кг (5 фунтів 12 унцій) звичайного борошна
 - 1,3 л (2¼ пінти) молока
 - 300 г (10 унцій) цукру
 - 450 г (1 фунт) маргарину
 - 100 г (4 унції) свіжих дріжджів або 50 г (2 унції) сухих дріжджів
 - 6 яєць, збити
 - 5 щіпок солі
- Ця кількість розрахована для моделей KM600, 800 та 810.
Для моделей KM300, 400 та 410 зменште кількість навпіл та додавайте одразу всю необхідну кількість борошна
- Приготування
- 1 Розтопіть маргарин у молоці та підігрійте суміш до 43°C (110°F).
 - 2 **сухі дріжджі** (тип дріжджів, які необхідно розбавити до потрібної консистенції): покладіть дріжджі та цукор в молоко і залишіть приблизно на 10 хвилин, доки не з'явиться піна.
свіжі дріжджі: покришіть у борошно та додайте цукор.
інші типи дріжджів: виконуйте інструкції виробника.
 - 3 Налийте молоко у чашу. Додайте збиті яйця та 2 кг (4 фунти 6 унцій) борошна.
 - 4 Перемішайте на мінімальній швидкості протягом 1 хвилини, потім на швидкості 1 протягом ще однієї хвилини. Зніміть тісто зі стінок 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.

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

- Торт «Павлова»**
- інгредієнти
- 3 білки, яйця повинні бути великого розміру
 - 175 г (6 унцій) цукрової пудри
 - 275 мл (10 рідких унцій) подвійних вершків
 - свіжі фрукти, наприклад, малина, полуниця, виноград, ківі
- Приготування
- 1 Збивайте яєчні білки на високій швидкості, доки не отримаєте стійку піну.
 - 2 Увімкніть режим збивання віничком на швидкості 5, поступово додаючи цукор по одній столовій ложці. Після кожного додавання ретельно збивайте.
 - 3 Постеліть на лист для випікання харчовий пергамент, потім за допомогою ложки сформуєте із суміші круг приблизно 20 см/8" у діаметрі.
 - 4 Поставте лист для випікання у духовку попередньо підігріту до 150°C/300°F/положення 2 регулятора духовки, а після цього негайно зменшіть температуру до 140°C/275°F/положення 1 регулятора духовки та випікайте протягом 1 години. Вимкніть духовку, але залишіть торт всередині до повного охолодження.
 - 5 Витягніть торт, зніміть харчовий пергамент та покладіть на блюдо. Збийте вершки до отримання стійкої піни, змажте верхній шар та прикрасьте фруктами.

рецепти продовження

Чарівний шоколадний торт

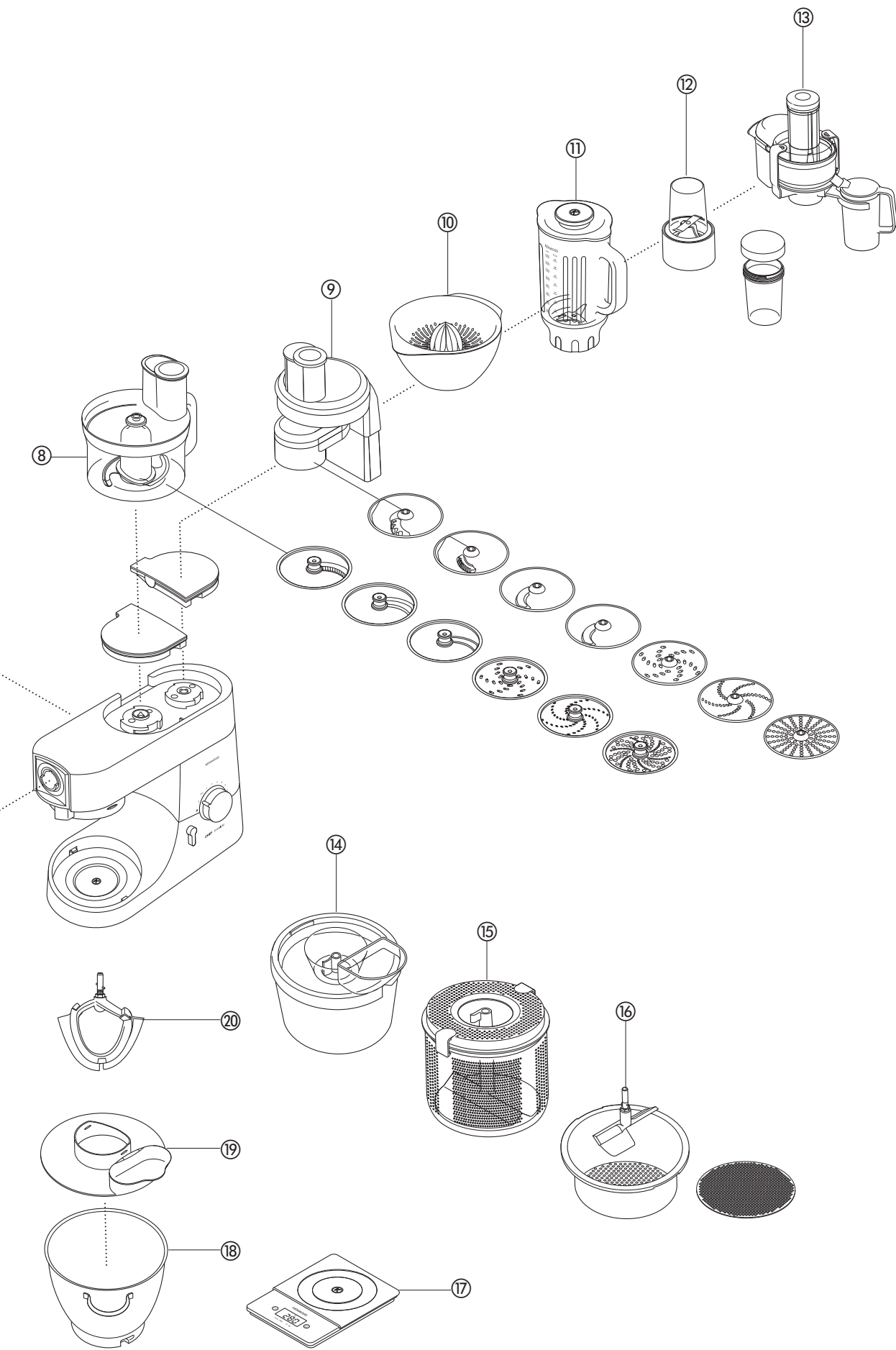
- інгредієнти
- 225 г (8 унцій) м'якого масла
 - 250 г (9 унцій) цукрової пудри
 - 4 яйця
 - 5 мл (1 чайна ложка) розчинної кави, розчинити у 15 мл (1 столовій ложці) гарячої води
 - 30 мл (2 столові ложки) молока
 - 5 мл (1 чайна ложка) мигдалевої есенції
 - 50 г (2 унції) подрібнених горіхів мигдалю
 - 100 г (4 унції) борошна для розпушення
 - 5 мл (1 чайна ложка) розпушувача
 - 50 г (2 унції) несолодкого какао-порошка
- Приготування
- 1 Збивайте масло та цукор на низькій швидкості, поступово збільшуючи її, доки не отримаєте легку кремоподібну суміш. Зніміть залишки суміші зі стінок чаші та компонентів збивалки.
 - 2 Збийте яйця в окремій посуді, а потім під час роботи міксера поступово додавайте суміш та ретельно перемішуйте. Час від часу вимикайте прилад та знімайте залишки інгредієнтів зі стінок чаші.
 - 3 На низькій швидкості додайте розчинну каву, молоко та мигдалеву есенцію. Після цього додайте подрібнений мигдаль, просіяне борошно, розпушувач та какао-порошок. Ретельно перемішайте до отримання однорідної маси, увімкнувши низьку швидкість.
 - 4 Розділіть суміш на дві частини та наповніть дві форми для випікання на 20 см/8", всередині яких треба постелити змащений жиром жиростійкий папір. Розрівняйте верхівки та випікайте при 180°C/350°F/положення 4 регулятора духовки протягом приблизно 30 хвилин, доки тісто не стане пружним.
 - 5 Вийміть, покладіть на ґратчасту підставку та залиште охолонути.

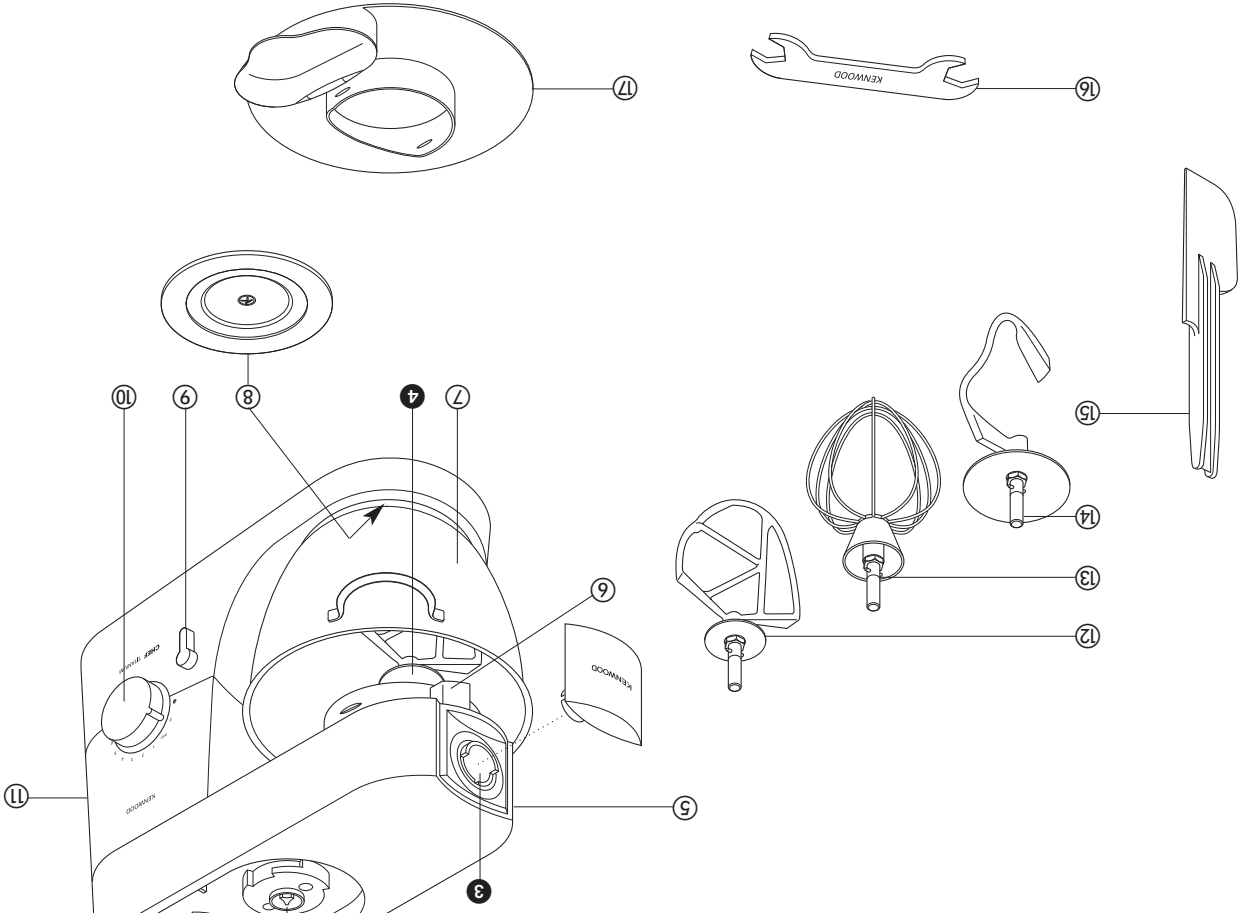
Наповнювач із шоколадного мусу

- інгредієнти
- 275 г (10 унцій) звичайного шоколаду, розподіліть на шматочки
 - 225 мл (8 рідких унцій) подвійних вершків
- Приготування
- 1 Розтопіть шоколад. Для цього покладіть його у посудину і поставте її у каструлю на парову баню.
 - 2 Збийте вершки, починаючи із низької швидкості й поступово збільшуючи її, доки не отримаєте стійку піну.
 - 3 Коли шоколад розтане, зніміть посудину з вогню та за допомогою ложки перемішайте до отримання кремоподібної суміші.
 - 4 Розподіліть шоколадний наповнювач між охолодженими коржами.

Маринад з перців чілі

- Інгредієнти
- 200 г (7 унцій) холодного рідкого меду (поставити на ніч до холодильнику)
 - 1 зелений перець чілі (цілий)
 - 5 мл (1 чайна ложка) арахісового масла зі шматочками горіхів
 - присмаки
- Приготування
- 1 Покладіть усі інгредієнти до міні-подрібнювача/подрібнювача.
 - 2 Установіть насадку на міксер та розподіліть інгредієнти навколо леза.
 - 3 Увімкніть імпульсний режим на 10 секунд.
 - 4 Продукт готовий до вживання.





- استخدام جهاز المطبخ المتكامل من Kenwood
1. مقادير السرعة المرتفعة
 2. مقادير السرعة المتوسطة
 3. مقادير السرعة المنخفضة
 4. مقاسي تركيز الأداة (الملحق)
 5. رأس الخلاط
 6. مزلاج المحرك
 7. وعاء
 8. قاعدة الوعاء
 9. نواح رفع الرأس
 10. مقادير التثبيت/الإيقاف والسرعة
 11. وحدة الطاقة
 12. مخرب العجين K
 13. حقايق البيض
 14. حقايق العجين
 15. مقادير
 16. مقادير رطب
 17. ماسح الزئبان

Kenwood من المطبخ المتكامل من استخدام جهاز



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

KW00800109/1