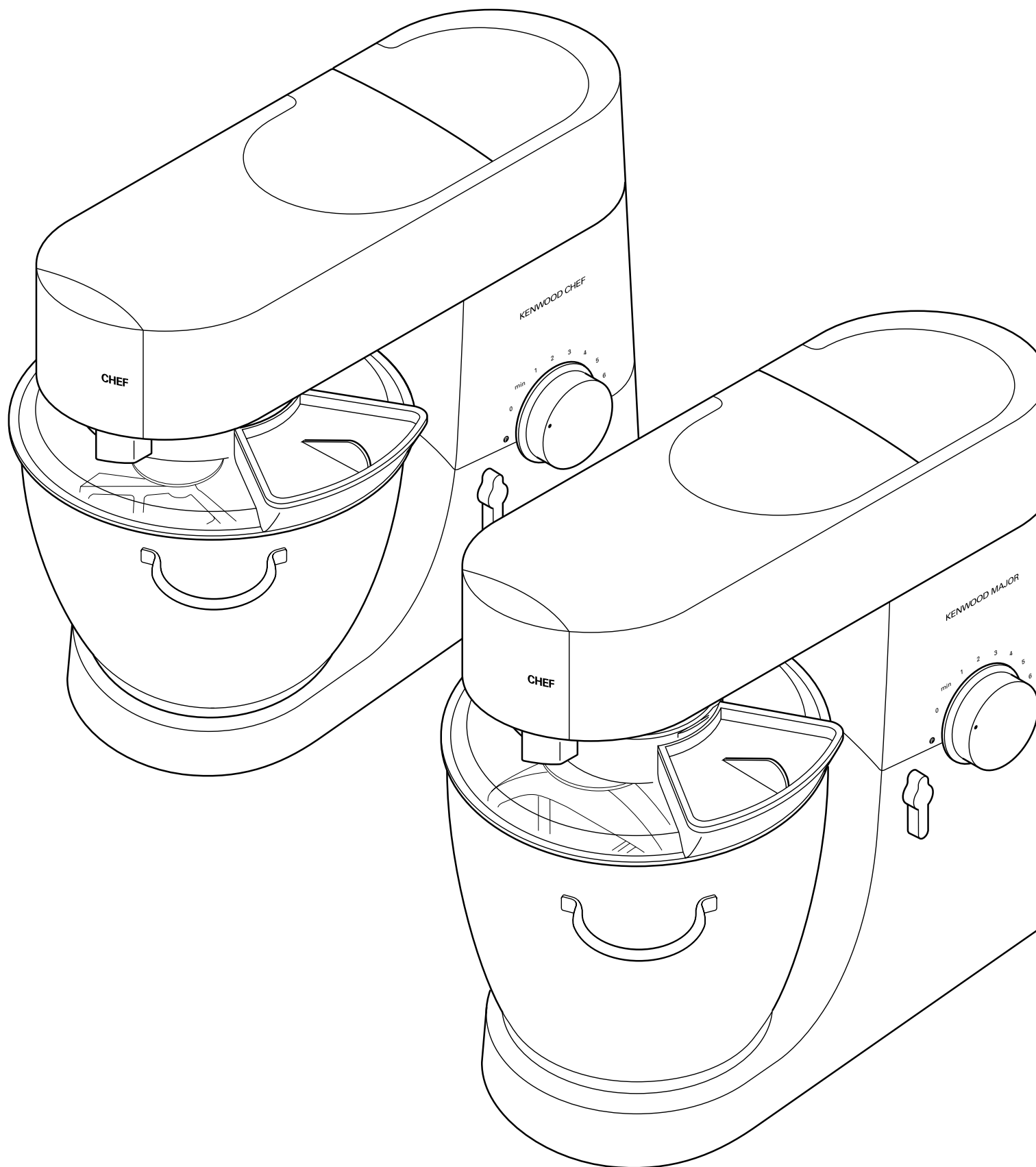


**Chef and Major  
KM001 – KM006 series**



**KENWOOD**

# Kenwood

## English

page 1 **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 9 **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. sur-mesure. Kenwood.

## Deutsch

sieten 17 **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

página 25 **istruções**

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. 33 **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.

# know your Kenwood kitchen machine

## safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 6.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 2.
- Don't let children play with this machine.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Only use this machine for its intended domestic use.
- 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.

## before plugging in

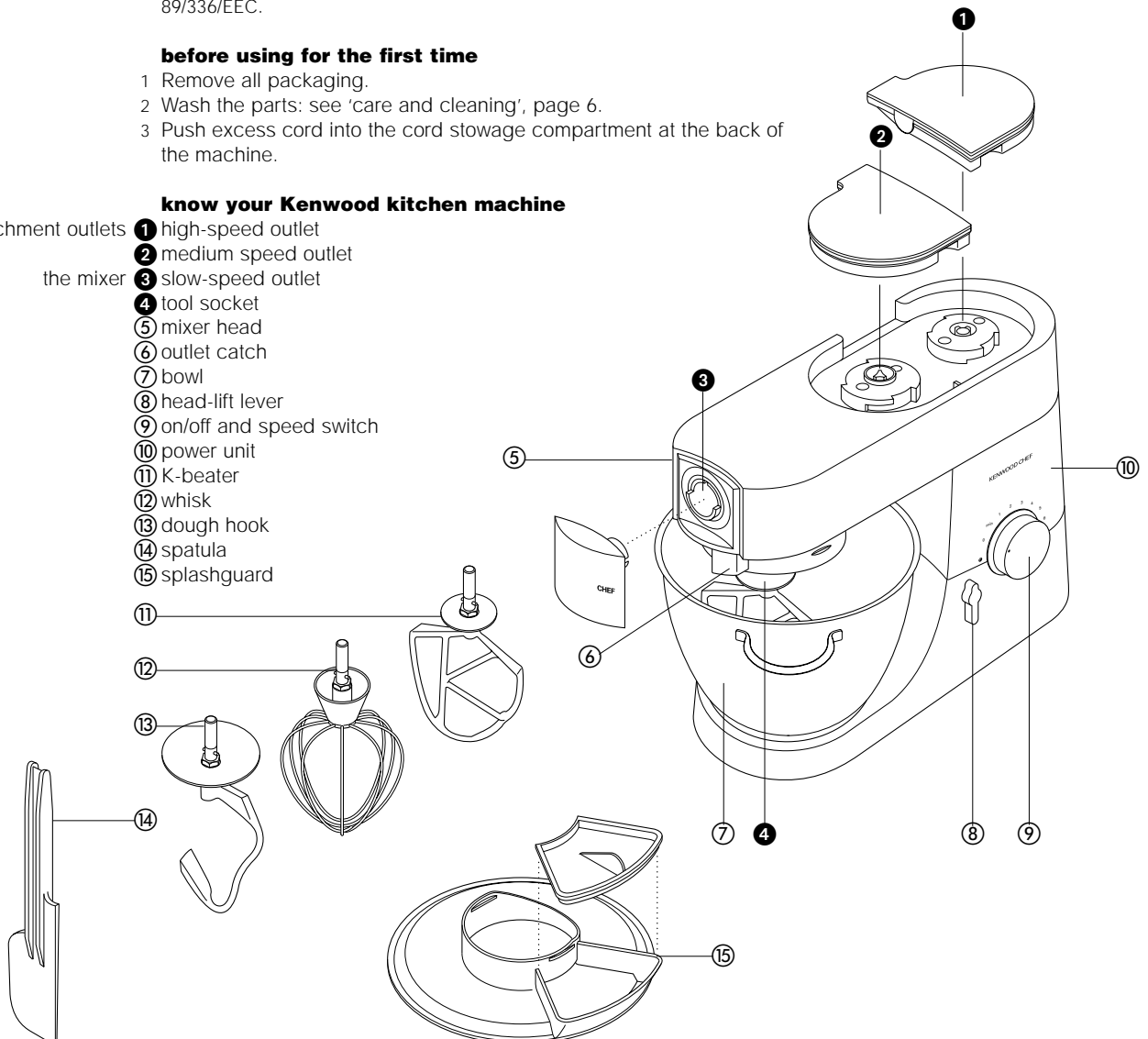
- important - UK only
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
  - The wires in the cord are coloured as follows:  
Blue = Neutral, Brown = Live.
  - This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

## before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 6.
- 3 Push excess cord into the cord storage compartment at the back of the machine.

## know your Kenwood kitchen machine

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



# the mixer

## the mixing tools and some of their uses

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

## to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head till it locks.
  - 2 Turn till it stops ❷ then push.
  - 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❸
  - 4 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.
  - 5 Switch on and turn the speed switch to the desired setting.
- to insert a tool
- 6 Unscrew.
- to remove a tool

- 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

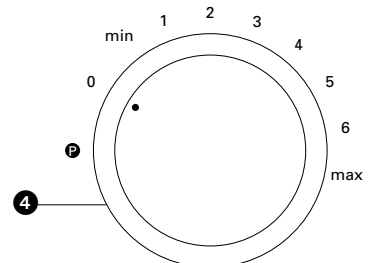
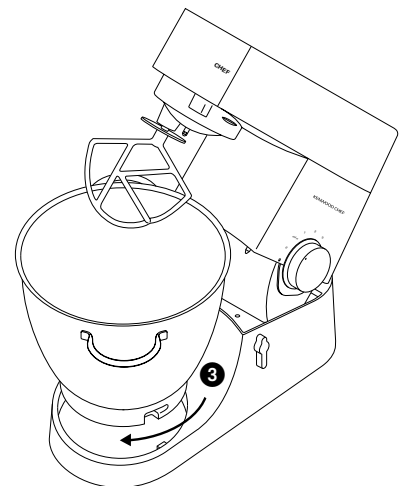
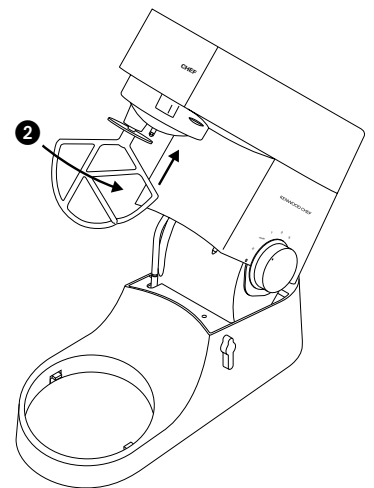
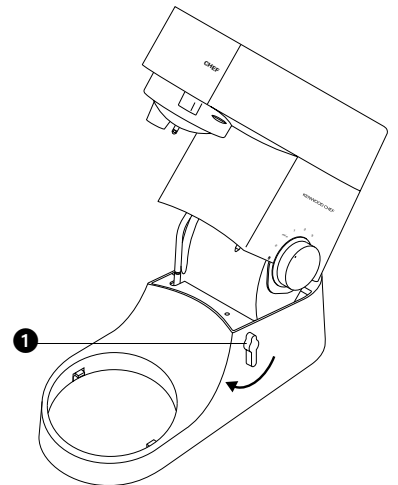
CHEF

MAJOR

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

## speed switch ❹

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



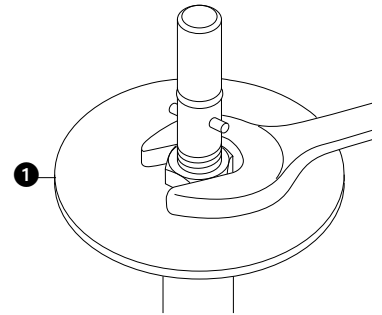
# troubleshooting

## 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. Here's how:

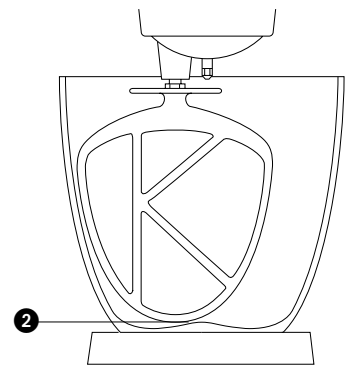
- 1 Unplug.
- 2 Raise the mixer head and insert the whisk or beater.
- 3 Hold it, then loosen the nut ❶
- 4 Lower the mixer head.
- 5 Adjust the height by turning the shaft. Ideally the whisk/K-beater should be **almost** touching the bottom of the bowl ❷
- 6 Raise the head, hold the whisk/K-beater and tighten the nut.



## problem

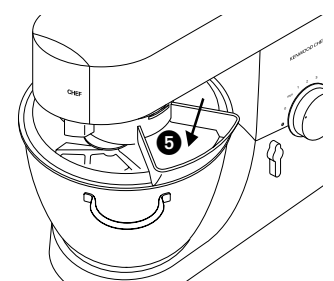
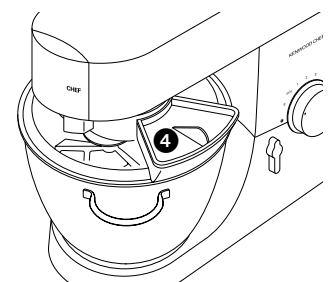
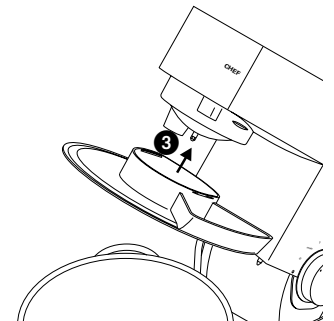
- The mixer stops during operation.
- Your mixer is fitted with an overload protection device and will stop if overloaded to protect the machine. If this happens, switch off and unplug the mixer. Remove some of the ingredients to reduce the load, and allow the mixer to stand for a few minutes. Plug in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

solution



# 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 ❸ until fully located. The food chute should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.
- 6 Fit the food chute cover ❹.
- During mixing the chute cover can be removed and ingredients added directly to the bowl ❺.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.
- 7 Remove the splashguard by raising the mixer head and sliding it down.

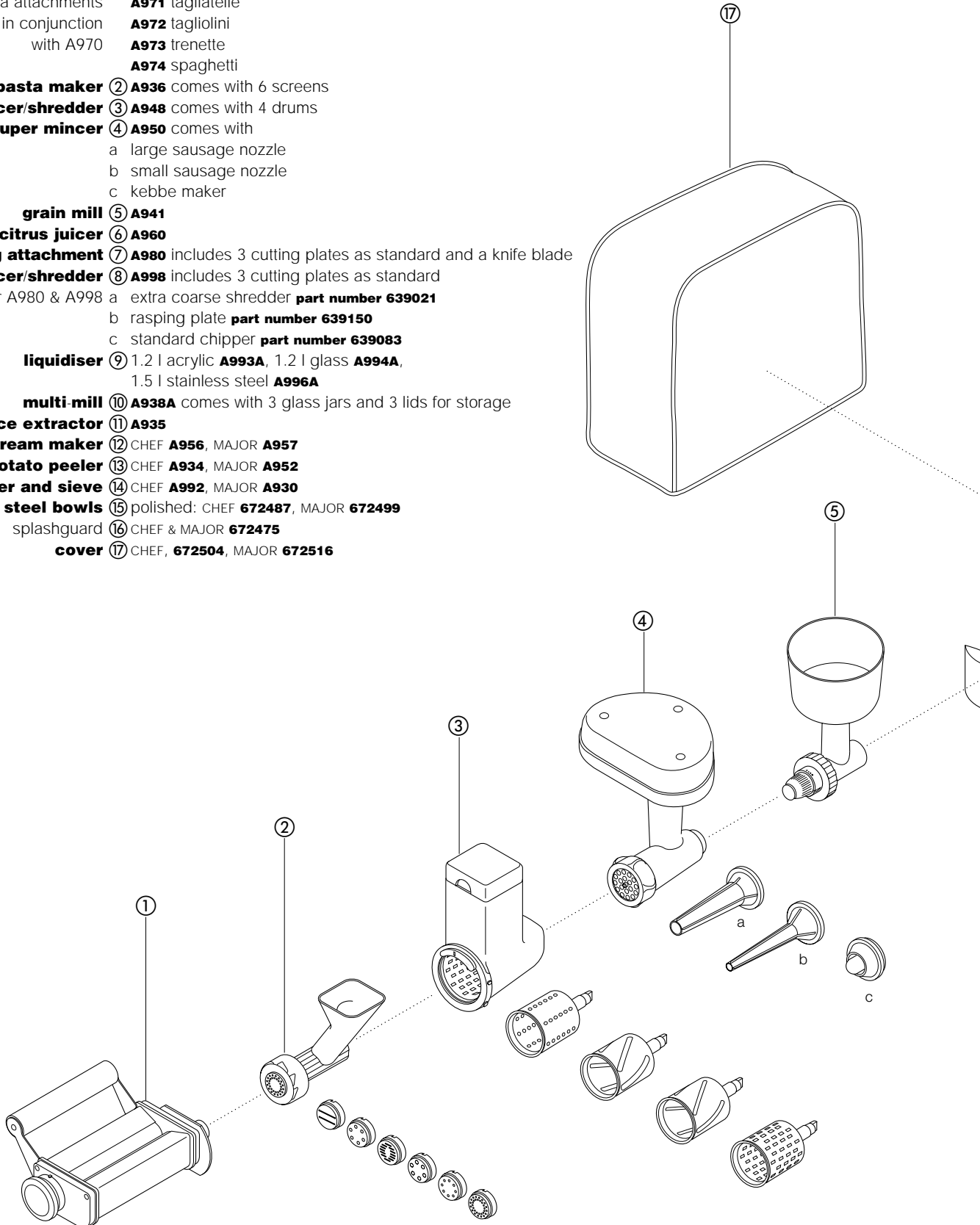


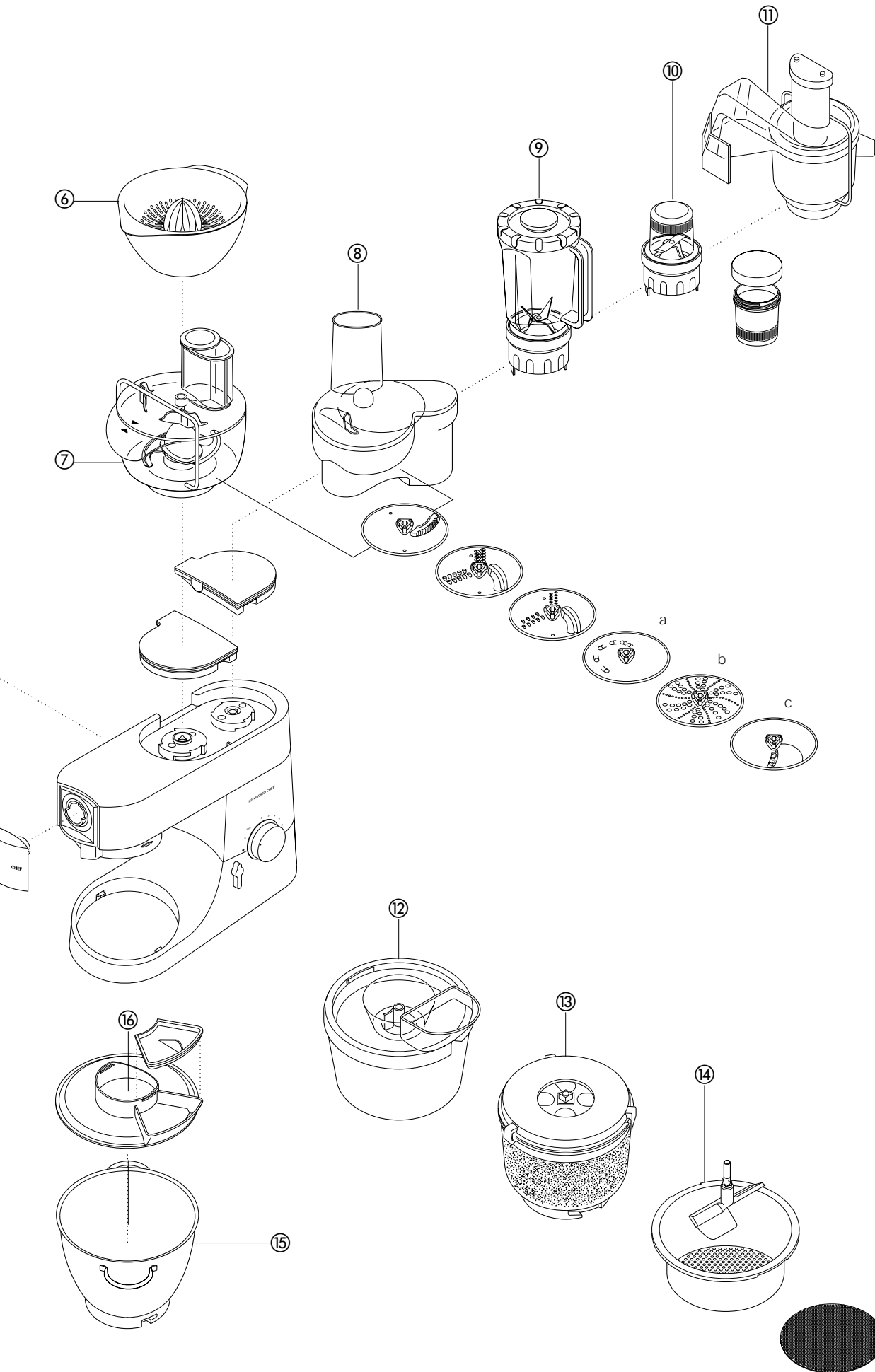
# the **attachments** available

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

attachment attachment code

- flat pasta maker** ① **A970**
- additional pasta attachments (not shown) used in conjunction with A970
  - A971** tagliatelle
  - A972** tagliolini
  - A973** trenette
  - A974** spaghetti
- pasta maker** ② **A936** comes with 6 screens
- slow speed slicer/shredder** ③ **A948** comes with 4 drums
- super mincer** ④ **A950** comes with
  - a large sausage nozzle
  - b small sausage nozzle
  - c kebbe maker
- grain mill** ⑤ **A941**
- citrus juicer** ⑥ **A960**
- food processing attachment** ⑦ **A980** includes 3 cutting plates as standard and a knife blade
- high speed slicer/shredder** ⑧ **A998** includes 3 cutting plates as standard
  - a extra coarse shredder **part number 639021**
  - b rasping plate **part number 639150**
  - c standard chipper **part number 639083**
- liquidiser** ⑨ 1.2 l acrylic **A993A**, 1.2 l glass **A994A**, 1.5 l stainless steel **A996A**
- multi-mill** ⑩ **A938A** comes with 3 glass jars and 3 lids for storage
- continuous juice extractor** ⑪ **A935**
- ice-cream maker** ⑫ CHEF **A956**, MAJOR **A957**
- potato peeler** ⑬ CHEF **A934**, MAJOR **A952**
- colander and sieve** ⑭ CHEF **A992**, MAJOR **A930**
- stainless steel bowls** ⑮ polished: CHEF **672487**, MAJOR **672499**
- splashguard ⑯ CHEF & MAJOR **672475**
- cover** ⑰ CHEF, **672504**, MAJOR **672516**





# cleaning and service

## care and cleaning

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

- power unit, outlet covers
  - 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
  - Stainless steel tools can be washed by hand or in a dishwasher.
  - Non stainless steel tools (coated) should only be washed by hand, then dried thoroughly.
- 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.

UK If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call KENWOOD Customer Care on **023 92392333**.  
**Have your model number ready** - it's on the underside of the mixer.
- spares and attachments
- ☎ call **0870 2413653**.

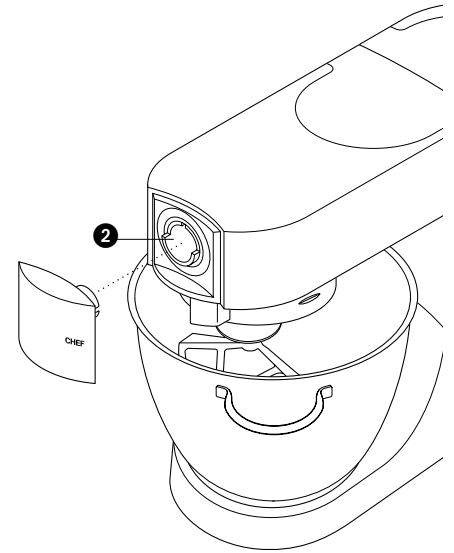
Eire • See our advertisement in Golden Pages.

other countries • Contact the shop where you bought your machine.

## guarantee UK only

- If your machine goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair or replace it free of charge provided:
  - you have not misused, neglected or damaged it;
  - it has not been modified;
  - it is not second-hand;
  - it has not been used commercially;
  - you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.





# recipes

See important points for bread making on page 2.

## **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.

### **carrot and coriander soup**

- ingredients
- 25g (1oz) butter
  - 1 onion chopped
  - 1 clove garlic crushed
  - 600g (1lb 6oz) carrot cut into 2.5cm cubes
  - cold chicken stock
  - 10-15ml (2-3tsp) ground coriander
  - salt and pepper
- method
- 1 Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft.
  - 2 Place the carrot into the liquidiser, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 1.2 level marked on the gobet. Fit the lid and filler cap.
  - 3 Blend on maximum speed for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.
  - 4 Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked.
  - 5 Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

# faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

## sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- N'approchez jamais vos doigts des éléments en mouvement ou des accessoires fixés sur votre robot.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne et maintenez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 14.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil et n'utilisez pas plus d'un accessoire à la fois.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 10.
- Ne laissez pas un enfant jouer avec cet appareil.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Ce robot est uniquement prévu pour un usage domestique.
- 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.

## 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 89/336/CEE de la C. E.

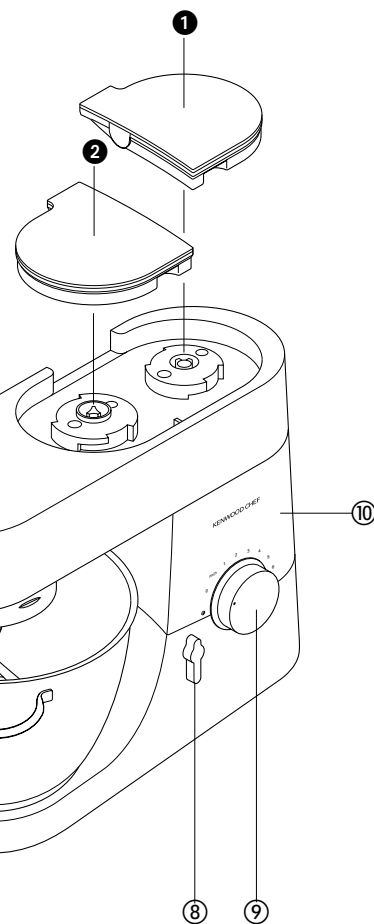
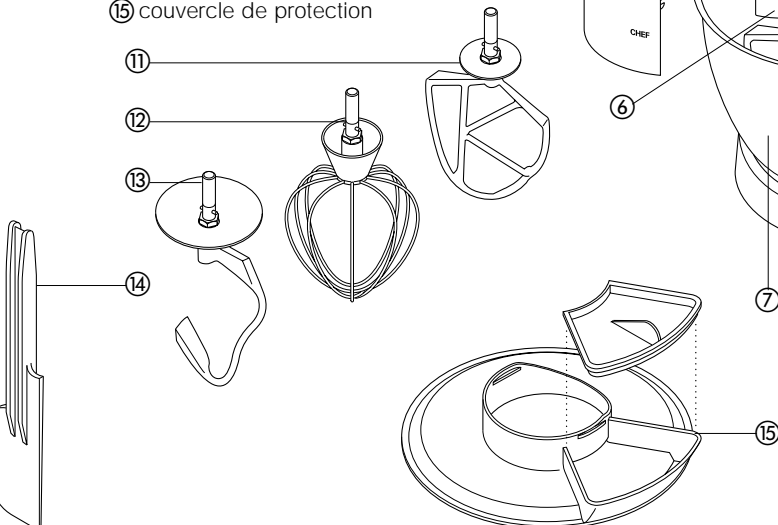
## avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 14: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.
- 3 Rentrez l'excédant de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière du robot.

## 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
- 5 tête du batteur
- 6 loquet de blocage
- 7 bol
- 8 manette pour soulever la tête du batteur
- 9 bouton marche/arrêt (on/off) et de réglage de la vitesse
- 10 bloc moteur
- 11 batteur 'K'
- 12 fouet
- 13 crochet à pâte
- 14 spatule
- 15 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 oeufs, 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 ❶ dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever la tête du batteur et soulevez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.
- pour insérer un accessoire 2 Tournez l'accessoire jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis pousser.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸
- 4 Pour abaisser la tête du batteur, soulevez-la légèrement, puis tournez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez-la en position verrouillée.
- 5 Mettez le robot sous tension et tournez le variateur sur la vitesse voulue.
  - Passez en mode pulsateur ❹ pour procéder par brèves impulsions.
- pour retirer un accessoire 6 Dévissez.

- astuces
- Eteignez l'appareil et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
  - Pour battre les oeufs, il est conseillé d'utiliser des oeufs 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'oeuf 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

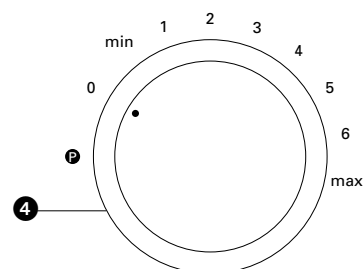
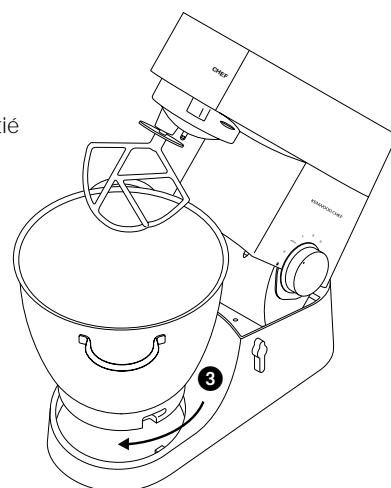
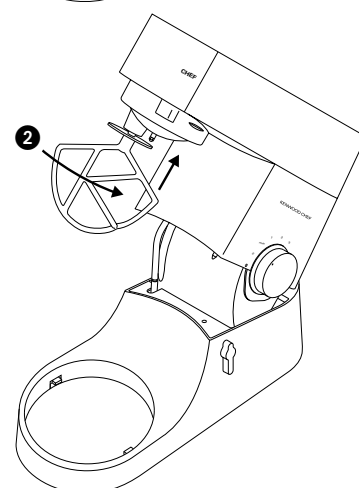
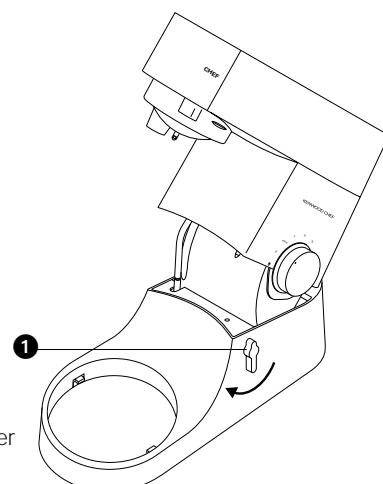
- important
- Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
  - Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
  - Les ingrédients se mélangeront mieux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

## capacités maximales

	CHEF	MAJOR
<b>pâte Brisée</b>	• Quantité de farine: 680g	910g
<b>pâte ferme à base de levure</b>	• Quantité de farine: 1,36kg	1,5kg
type anglais	• Quantité de farine: 2,18kg	2,4kg
<b>pâte souple à base de levure</b>	• Quantité de farine: 1,3kg	2,6kg
type continental	• Quantité de farine: 2,5kg	5kg
<b>cake aux fruits</b>	• Quantité de farine: 2,72kg	4,55kg
<b>blancs d'oeufs</b>	• 12	16

## vitesses ❹

- batteur "K"
- **Travailler les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur min, augmentez progressivement jusqu'au max.
  - **Incorporer les oeufs à une crème** 4 - "max".
  - **Incorporer la farine, les fruits, etc.** Min - 1.
  - **Battre tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au max.
  - **Incorporer 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.



pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à la page 14.

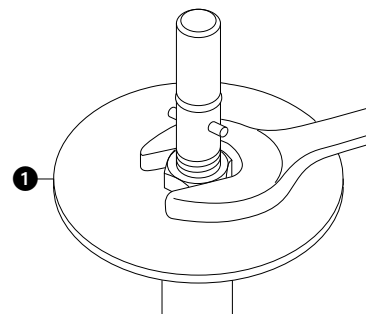
## solutionner les problèmes

### 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.

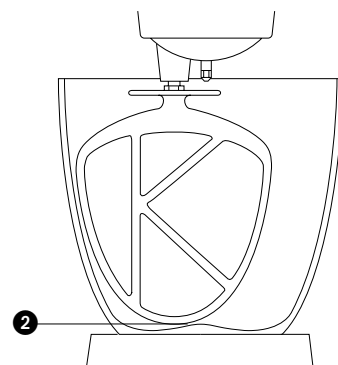
solution • Ajuster la hauteur de la manière suivante :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Levez la tête du batteur et introduisez le fouet ou batteur.
- 3 Maintenez-le, puis desserrez l'écrou. ❶
- 4 Abaissez la tête du batteur.
- 5 Réglez la hauteur en tournant l'axe. Le fouet/batteur en K est en position idéale lorsqu'il touche **presque** le fond du bol. ❷
- 6 Levez à nouveau la tête, maintenez le fouet/batteur en K et resserrez l'écrou.



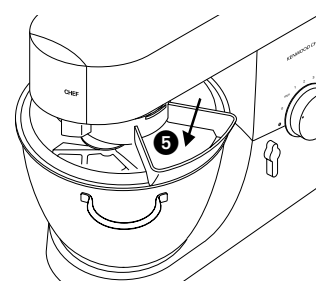
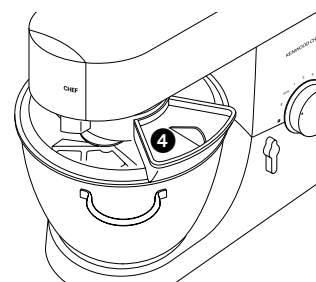
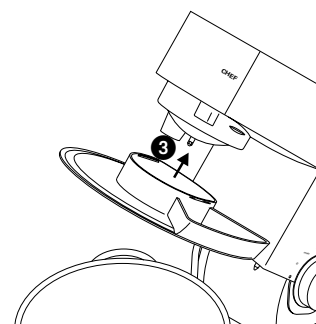
### problème

- Le batteur s'arrête pendant l'utilisation.
- 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 de protection sous la tête du batteur ❸ jusqu'à son emplacement correct. Le bac récupérateur doit être positionné comme indiqué.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du batteur.
- 6 Fixez le couvercle du bac récupérateur ❹.
- Pendant le mélange le couvercle du bac récupérateur peut être enlevé ; les ingrédients peuvent ainsi être ajoutés directement dans le bol ❺.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle de protection pour changer d'outil.
- 7 Retirez le couvercle de protection en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du batteur.



# les **accessoires** disponibles

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

accessoire code accessoire

## appareil à pâtes plates ① **AA970**

accessoires supplémentaires

- pour pâtes **A971** tagliatelle
- (non illustrés) à utiliser **A972** tagliolini
- avec A970 **A973** trenette
- A974** spaghetti

## appareil à pâtes fraîches ② **A936** livré avec 6 grilles

**éminceur/râpe lent** ③ **A948** livrée avec 4 cônes

- hachoir** ④ **A950** livré avec
- a grand adaptateur à saucisses
  - b petit adaptateur à saucisses
  - c adaptateur à kebbés

**moulin à céréales** ⑤ **A941**

**presse-agrumes** ⑥ **A960**

**cuve de préparation**

**alimentaire** ⑦ **A980** livrée avec trois grilles à émincer/râper et un couteau rotatif

**éminceur/râpe rapide** ⑧ **A998** livré avec 3 grilles

grilles supplémentaires pour

- A980 & A998 a moulin extra robuste **référence 639021**
- b grille râpe **référence 639150**
- c coupe frites **référence 639083**

**mixer** ⑨ 1,2 l acrylique **A993A**, 1,2 l verre **A994A**, 1,5 l acier inoxydable **A996A**

**mini cuve** ⑩ **A938A** livrée avec 3 pots en verre et 3

**couvercles de rangement**

**centrifugeuse** ⑪ **A935**

**appareil à glace** ⑫ **CHEF A956**, **MAJOR A957**

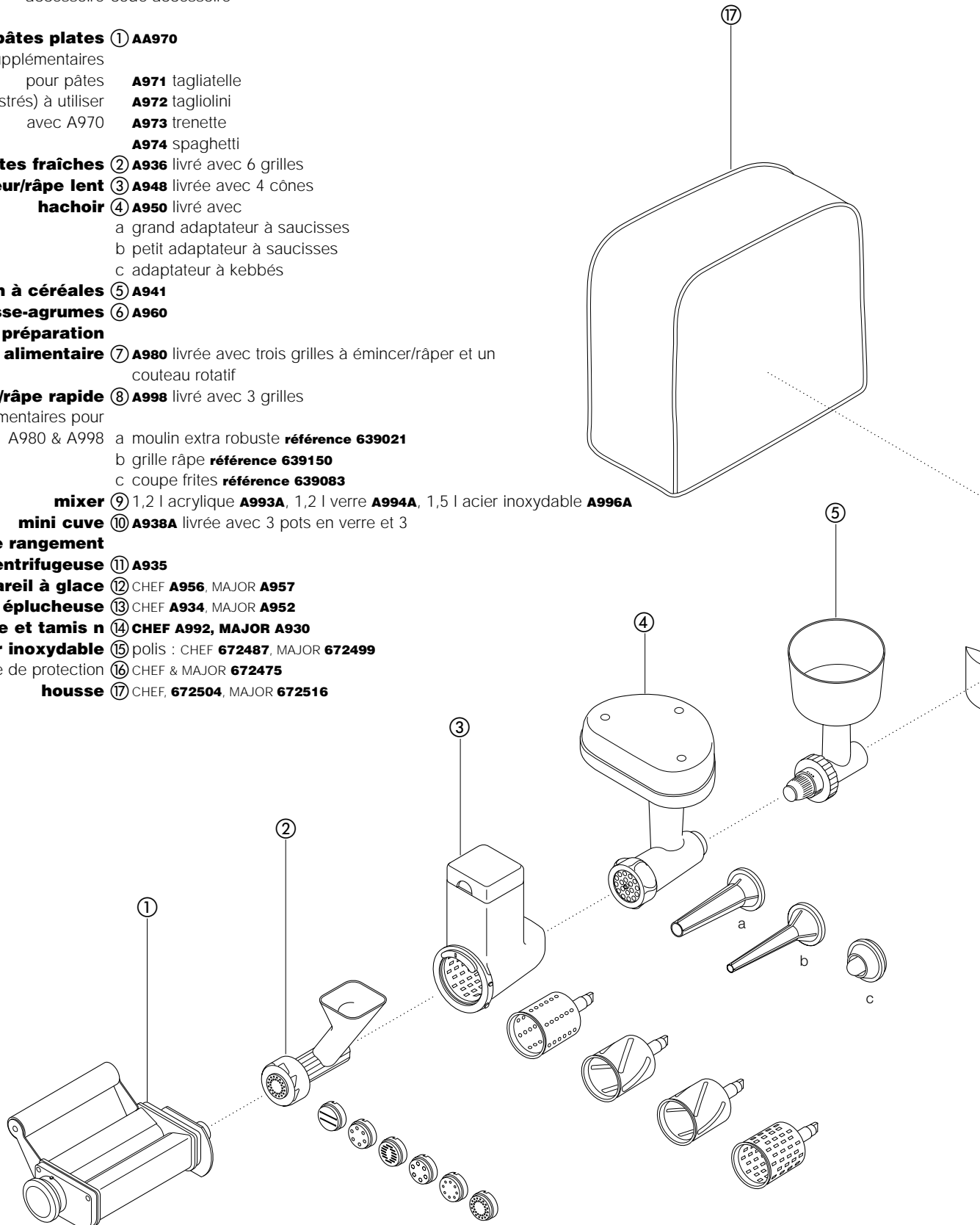
**éplucheuse** ⑬ **CHEF A934**, **MAJOR A952**

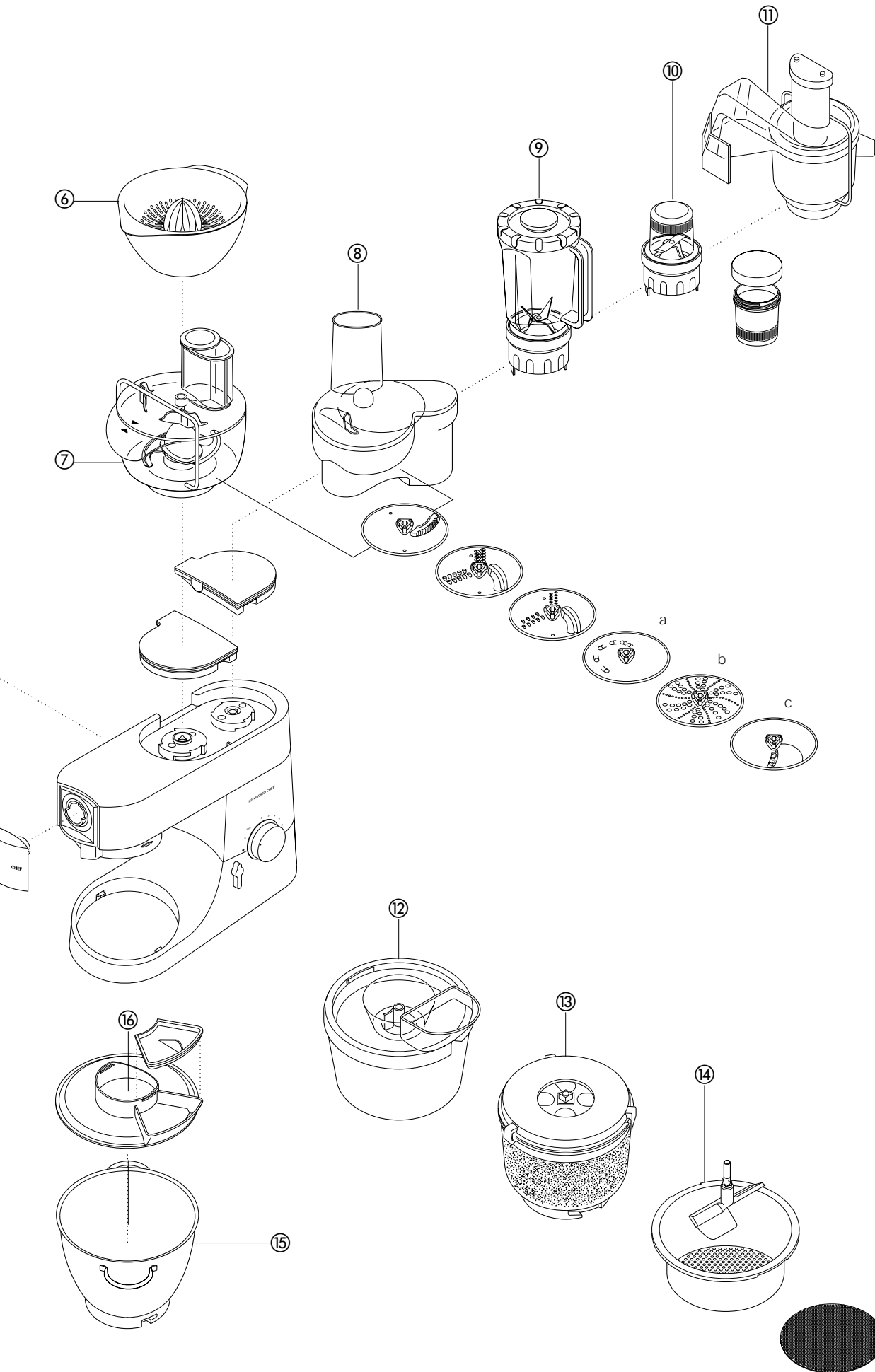
**passoire et tamis n** ⑭ **CHEF A992**, **MAJOR A930**

**bols en acier inoxydable** ⑮ polis : **CHEF 672487**, **MAJOR 672499**

couverture de protection ⑯ **CHEF & MAJOR 672475**

**housse** ⑰ **CHEF 672504**, **MAJOR 672516**



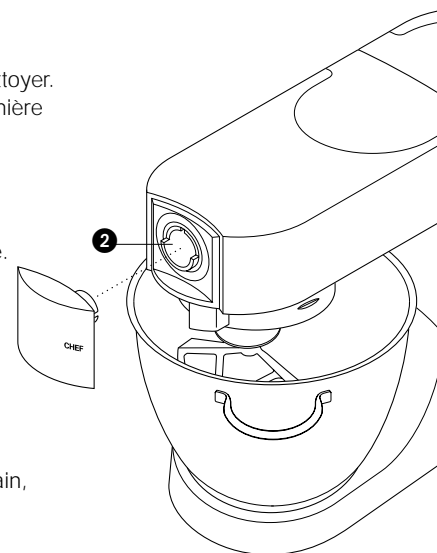


# nettoyage de l'appareil et service après-vente

## entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à l'**orifice 2** lors de la première utilisation. C'est normal, il vous suffit de l'essuyer.

- robot, couvercles des orifices
  - Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.
  - N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.
- bol
  - Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez le en lave-vaisselle.
  - N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
  - Tenez le bol à l'écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes).
- accessoires
  - Les accessoires en acier inoxydables peuvent être lavés à la main ou en lave-vaisselle.
  - Les autres accessoires (enduits) ne doivent être lavés qu'à la main, puis entièrement séchés.
- couvercle de protection
  - Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement.



## service après-vente et assistance clientèle

- Si le cordon souple de votre robot est endommagé, il faut impérativement, pour des raisons de sécurité, que celui-ci soit remplacé par un réparateur agréé KENWOOD ou par KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil
  - commander un autre accessoire
  - faire réparer ou entretenir votre appareil:
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.



# recettes

Pour connaître les points importants de la fabrication du pain, veuillez vous reporter à la page 10.

## **pain blanc** *pâte souple 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.**

- 2,6kg de farine ordinaire
- 1,3 litre de lait
- 300g de sucre
- 450g de margarine
- 100g de levure fraîche ou 50g de levure sèche
- 6 oeufs, 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 oeufs battus et 2kg de farine.
- 4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.
- 5 Ajoutez le reste de la farine et le sel et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 - 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène et bien mélangé.
- 6 Remplissez à moitié plusieurs moules de 450g avec la pâte. (Ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
- 7 Faites cuire à 200°C/Thermostat 6 pendant 20 - 25 minutes pour les *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

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

astuce

- Ne mélangez pas pendant trop longtemps.

méthode

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

## **pavlova**

ingrédients

- blancs de 3 gros œufs
- 175 g de sucre extra fin
- 275 ml de crème fraîche épaisse
- fruits frais, p. 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 siliciné, 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 siliciné 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 de café instantané dissous dans 15 ml d'eau chaude
  - 30 ml de lait
  - 5 ml d'essence d'amende
  - 50 g de poudre d'amende
  - 100 g de farine auto-levante
  - 5 ml 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 l'œuf peu à peu jusqu'à ce qu'il s'incorpore. 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, le 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 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.

### **soupe aux carottes et à la coriandre**

- ingrédients
- 25 g de beurre
  - 1 oignon émincé
  - 1 gousse d'ail écrasée
  - 600 g de carottes coupées en dés de 2,5cm de côté
  - bouillon de poulet froid
  - 10-15 ml (2 à 3 cuillères à café) de coriandre hachée
  - sel et poivre
- méthode
- 1 Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'ail, l'oignon et faites fondre le tout.
  - 2 Placez les carottes dans le mixer, ajoutez l'oignon et l'ail. Ajoutez suffisamment de bouillon pour atteindre le niveau 1.2 marqué sur le bol. Mettez en place le couvercle et le bouchon de remplissage.
  - 3 Mélangez à vitesse maximum pendant 5 secondes pour obtenir une soupe avec morceaux ou plus longtemps pour obtenir une soupe plus fine.
  - 4 Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre et l'assaisonnement faites frémir pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
  - 5 Ajustez l'assaisonnement si nécessaire et ajoutez éventuellement du liquide.

# Ihre Küchenmaschine von Kenwood

## Wichtige Sicherheitshinweise

- Vor dem Einsetzen oder Abnehmen von Rührgeräten oder Zubehörteilen, nach dem Gebrauch und vor dem Reinigen immer ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Kinder und gebrechliche Personen bitte nur unter Beaufsichtigung dieses Gerät benutzen lassen.
- Greifen Sie nicht in rotierende Teile und montierte Vor- und Aufsätze.
- Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet. Halten Sie Kinder von der Maschine fern.
- Benutzen Sie eine beschädigte Maschine nicht weiter, sondern lassen Sie sie vor Benutzung überprüfen und reparieren - siehe Seite 22, Abschnitt 'Kundendienst'.  
Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die auf Seite 18 angegebenen Höchstmengen nicht.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Dieses Gerät darf nur für den dafür vorgesehenen Zweck im Haushalt verwendet werden.
- 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, Werkzeuge, Abdeckungen und das Kabel fest sitzen.

## Vor dem Einschalten

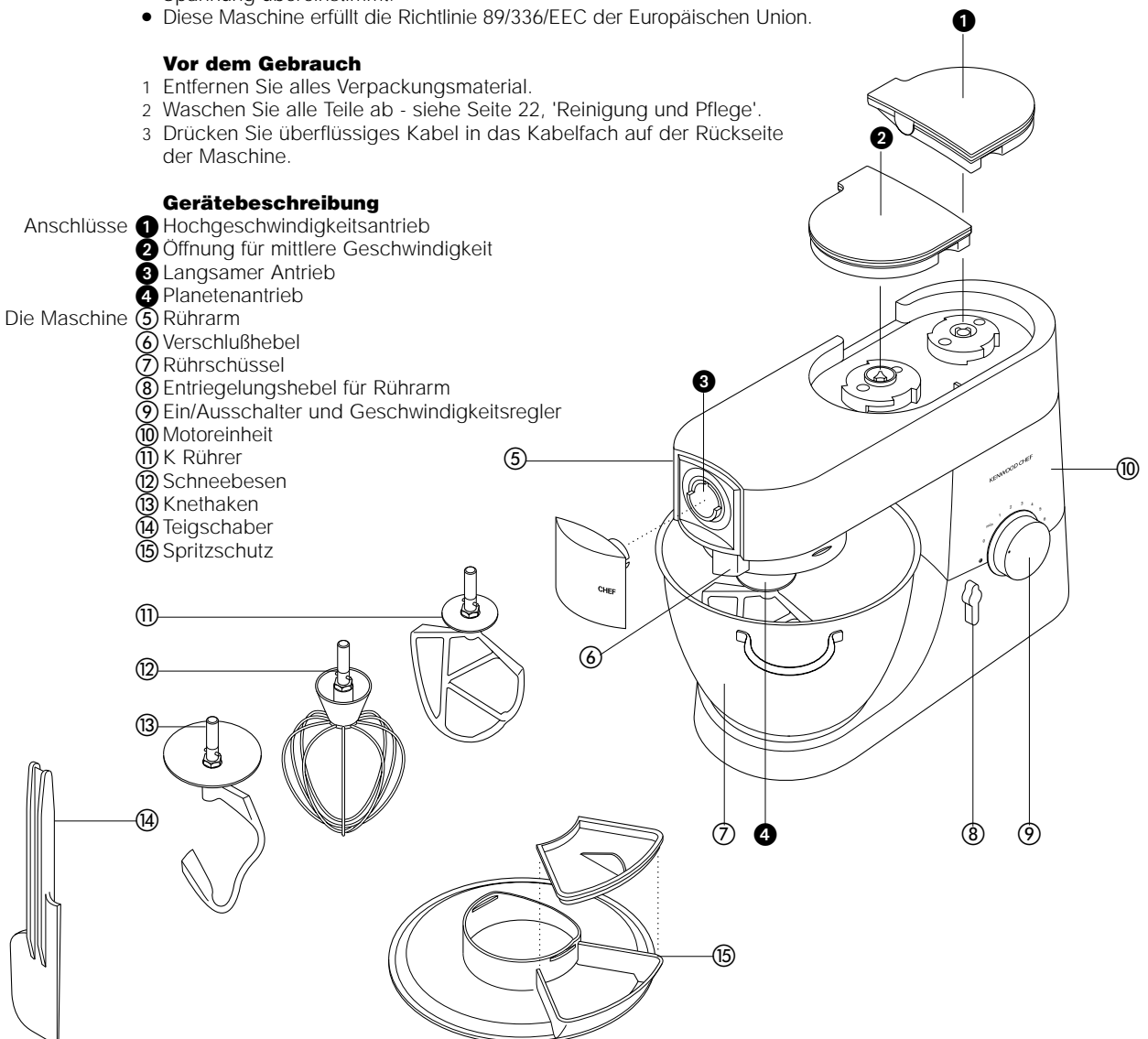
- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

## Vor dem Gebrauch

- 1 Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial.
- 2 Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 22, 'Reinigung und Pflege'.
- 3 Drücken Sie überflüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite der Maschine.

## Gerätebeschreibung

- Anschlüsse
- 1 Hochgeschwindigkeitsantrieb
  - 2 Öffnung für mittlere Geschwindigkeit
  - 3 Langsamer Antrieb
- Die Maschine
- 4 Planetenantrieb
  - 5 Rührarm
  - 6 Verschlusshebel
  - 7 Rührschüssel
  - 8 Entriegelungshebel für Rührarm
  - 9 Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
  - 10 Motoreinheit
  - 11 K Rührer
  - 12 Schneebesens
  - 13 Kneithaken
  - 14 Teigschaber
  - 15 Spritzschutz



# Die Maschine

## Die Rührwerkzeuge und ihr Gebrauch

- K-Rührer • für Kuchen-, Mürbe-, Torten-, Blätter- und Nudelteig
- Schneebeesen • zum Aufschlagen von Eiern, Sahne, Waffel- und Brandteig, Bisquitteig, Mousses, Soufflés usw. Nicht verwenden für schwere Mischungen - der Schneebeesen kann dabei zerbrechen.
- Knethaken • für Hefeteig, Brotteig

## Gebrauch der Maschine

- Rührwerkzeug einsetzen
- 1 Drehen Sie den Hebel zum Anheben des Kopfes im Uhrzeigersinn **1** und heben Sie den Mixerkopf an, bis er einrastet.
  - 2 Das Rührwerkzeug bis zum Anschlag drehen **2**
  - 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen **3**
  - 4 Heben Sie den Mixerkopf zum Absenken erst leicht an und drehen Sie den Hebehebel des Kopfes im Uhrzeigersinn. Senken Sie den Kopf bis zur Einraststellung.
  - 5 Schalten Sie die Maschine an und drehen Sie den Geschwindigkeitsschalter auf die gewünschte Einstellung.
    - Zum Intervall-Rühren den Regler auf Impulsbetrieb **P** stellen.
- Rührwerkzeug entfernen
- 6 Gegen den Uhrzeigersinn drehen und nach unten herausziehen.

- Tips
- 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.
  - Bleibt Teig am Schüsselboden unbearbeitet, die Einstellung der Rührwerkzeuge überprüfen.

## Brotteig

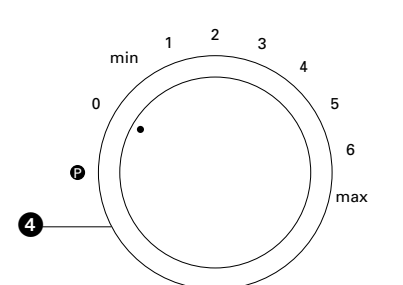
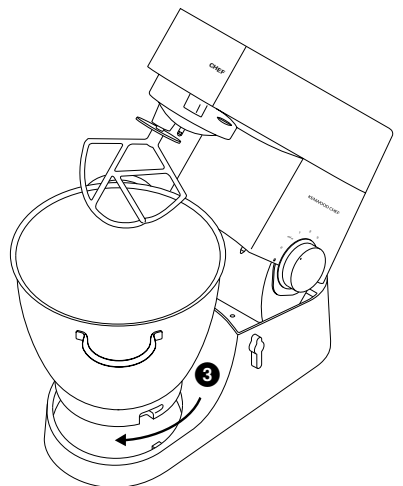
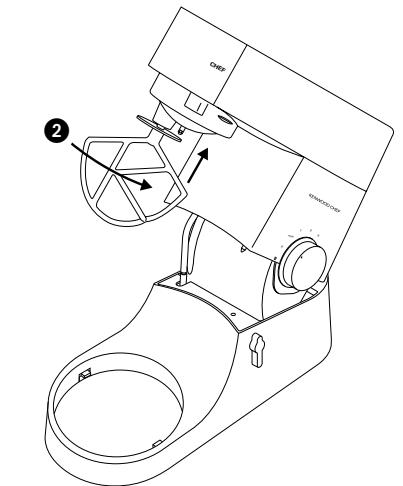
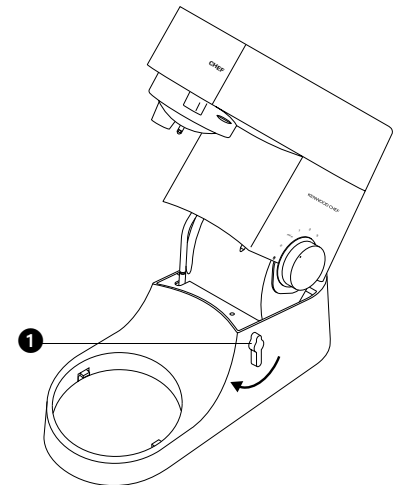
- Wichtig
- Die unten angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten, damit die Maschine nicht überlastet wird.
  - Wenn die Maschine schwer läuft: Maschine abschalten, die Hälfte der Teigmenge herausnehmen und jede Hälfte gesondert kneten.
  - Zuerst die trockenen Zutaten mischen, dann bei laufender Maschine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

## Höchstfüllmengen

	CHEF	MAJOR
<b>Teig</b>	• Gesamtgewicht bis zu 3kg	• Gesamtgewicht bis zu 5kg
<b>Eiweiß</b>	• 1 - 12	• 1 - 16
<b>Sahne</b>	• 1,5l	• 2,5l

## Geschwindigkeiten **4**

- K-Rührer • **Verrühren von Fett und Zucker** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Eier cremig schlagen** 4-'Max'.
- **Mehl, Obst etc. untermischen** Min-1.
- **Backmischungen** Mit minimaler Geschwindigkeitsstufe beginnen, nach und nach bis auf Max erhöhen.
- **Verrühren von Fett und Mehl** Min-2.
- Schneebeesen • Allmählich bis max steigern.
- Knethaken • mit 'min' beginnend, allmählich bis '1' steigern.



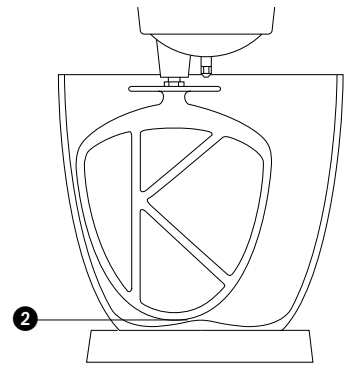
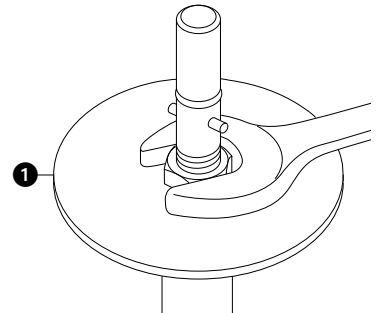
# Fehlersuche

## Problem

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

Lösung • Höheneinstellung folgendermaßen anpassen:

- 1 Den Netzstecker der Maschine ziehen.
- 2 Mixerkopf anheben und Schneebesen oder Teigührer einsetzen.
- 3 Festhalten, dann Schraubenmutter ❶ lösen.
- 4 Mixerkopf senken.
- 5 Höhe durch Drehen des Schafts einstellen. Im Idealfall sollte der Schneebesen/K-Teigührer **beinahe** den Schüsselboden ❷ berühren.
- 6 Kopf anheben, Schneebesen/K-Teigührer festhalten und Schraubenmutter anziehen.



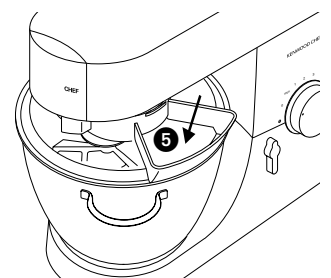
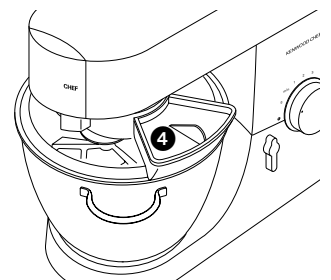
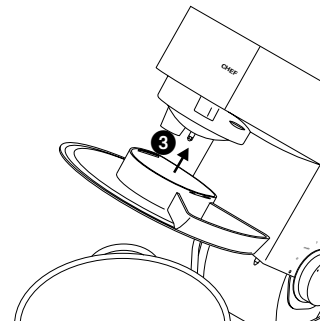
## Problem

- Der Mixer stoppt im Betrieb.

Lösung • Ihr Mixer ist mit einem Überlastschutz ausgestattet und stoppt bei Überlastung, um die Maschine zu schützen. Wenn dies passiert, schalten Sie den Mixer 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 der Mixer nicht sofort wieder startet, lassen Sie ihn noch eine Weile ruhen.

# Anbringen und Verwenden Ihres Spritzschutzes

- 1 Mixerkopf anheben, bis er einrastet.
- 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
- 3 Den Spritzschutz auf die Unterseite des Rührarms ❸ drücken, bis er korrekt einrastet. Füllrohr gemäß Abbildung anbringen.
- 4 Das gewünschte Rührwerkzeug einsetzen.
- 5 Rührkopf absenken.
- 6 Die Abdeckung für das Füllrohr ❹ aufsetzen.
- Während des Rührvorgangs kann die Abdeckung des Füllrohrs abgenommen und weitere Zutaten direkt in die Rührschüssel ❺ eingefüllt werden.
- Zum Auswechseln der Rührwerkzeuge ist es nicht erforderlich, den Spritzschutz zu entfernen.
- 7 Zum Abnehmen des Spritzschutzes den Rührarm anheben und den Spritzschutz abziehen.



# Das erhältliche **Zubehör**

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

Hinweis: nicht alle hier abgebildeten Zubehörteile sind lieferbar.

vorsatz    vorsatz-code

## **flacher Nudelvorsatz** ① **A970**

weitere Nudelvorsätze    **A971** Tagliatelle  
(nicht gezeigt) zur    **A972** Tagliolini  
Verwendung mit A970    **A973** Trenette  
                                      **A974** Spaghetti

**nudelvorsatz** ② **A936** wird mit 6 Siebscheiben geliefert  
**langsamer Schlitz/**

**Reibvorsatz** ③ **A948** wird mit 4 Trommeln geliefert

**superhacker** ④ **A950** wird mit  
a großer Wurstdüse  
b kleiner Wurstdüse  
c Kebbe-Vorsatz geliefert

**getreidemühle** ⑤ **A941**

**Zitruspresse** ⑥ **A960**

## **Küchenmaschinenvorsatz**

**und einMesser** ⑦ **A980** enthält 3 Schneidscheiben als Standard

**Schneller Schlitz/Reibvorsatz** ⑧ **A998** enthält 3 Schneidscheiben als Standard

Optionale Scheiben für A980 & A998 a Zusätzliche Grobreibe **Teilnummer 639021**  
b Raspelscheibe **Teilnummer 639150**  
c Standard-Schnitzelwerk **Teilnummer 639083**

**Pürierer** ⑨ 1,2 l Acryl **A993A**, 1,2 l Glas **A994A**, 1,5 l Edelstahl **A996A**

**Multimühle** ⑩ **A938A** mit 3 Glasgefäßen und 3 Deckeln zum Aufbewahren

**Kontinuierlicher Entsafter** ⑪ **A935**

**Eismaschine** ⑫ CHEF **A956**, MAJOR **A957**

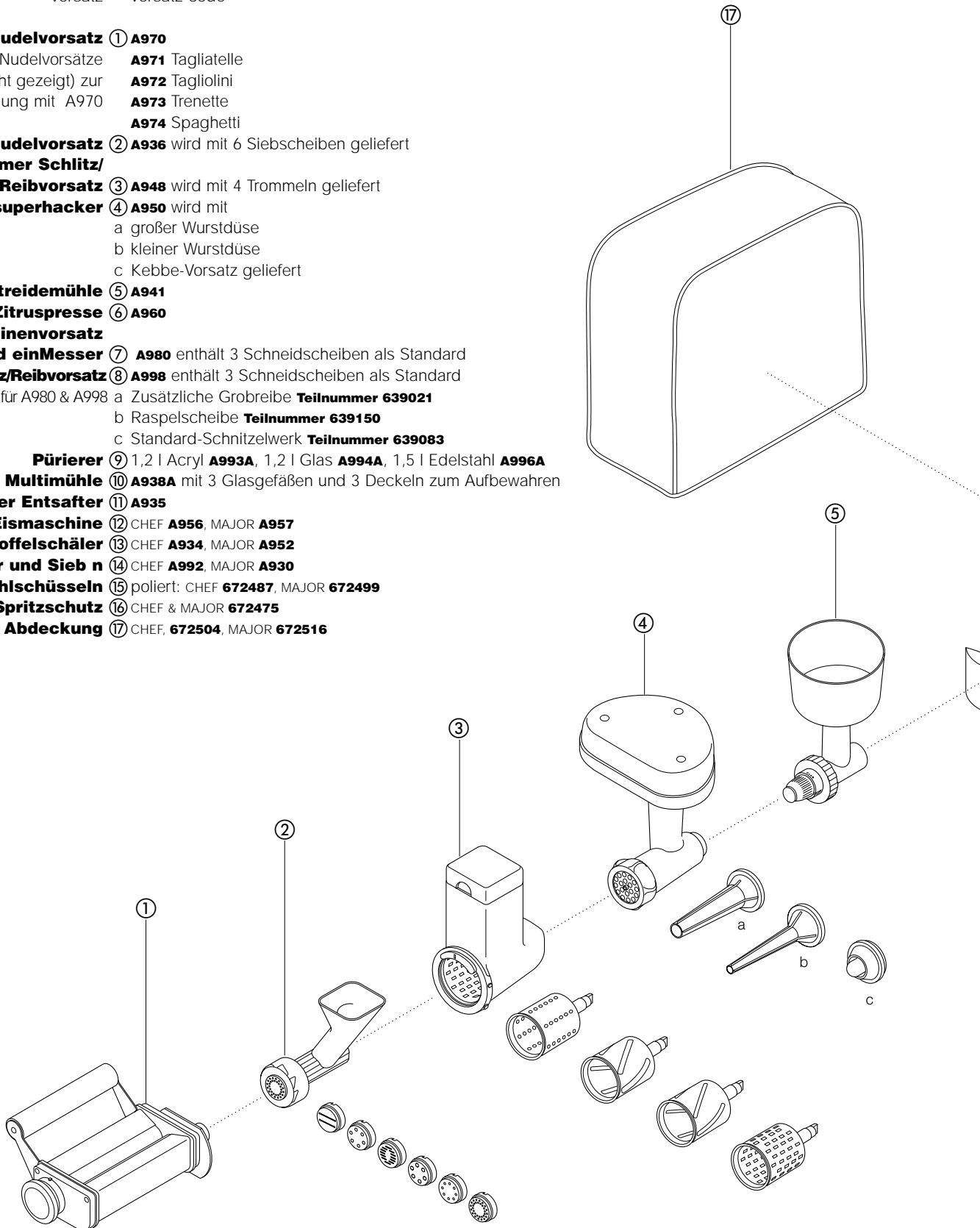
**Kartoffelschäler** ⑬ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

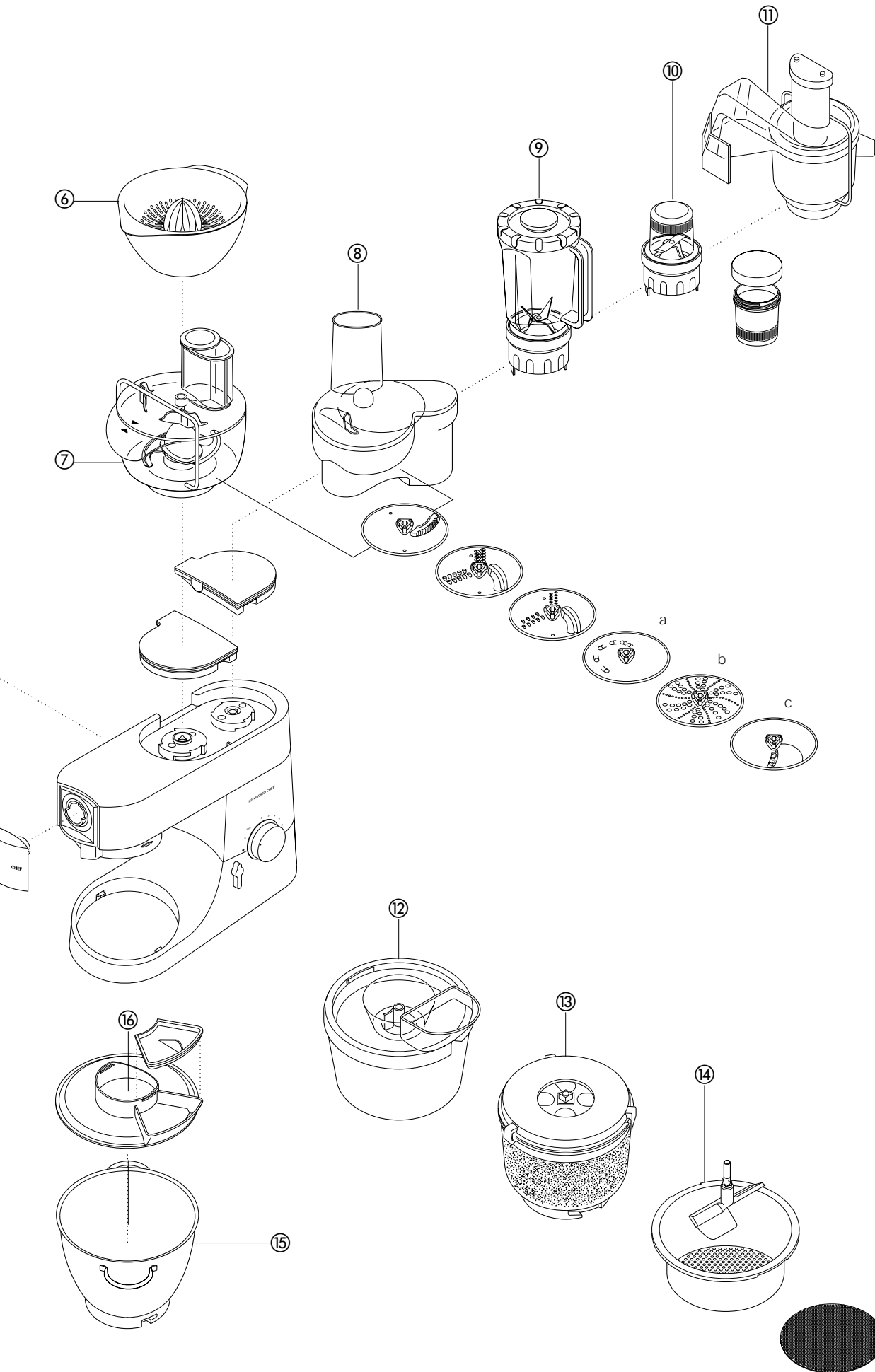
**Kolander und Sieb n** ⑭ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

**Edelstahlschüsseln** ⑮ poliert: CHEF **672487**, MAJOR **672499**

**Spritzschutz** ⑯ CHEF & MAJOR **672475**

**Abdeckung** ⑰ CHEF, **672504**, MAJOR **672516**





# Reinigung und Kundendienst

## Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- An der Öffnung ② kann beim erstmaligen Gebrauch etwas Fett erscheinen. Das ist normal – wischen Sie es einfach ab.

Stromaggregat, Abdeckungen • Wischen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie ab.

- Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen.

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

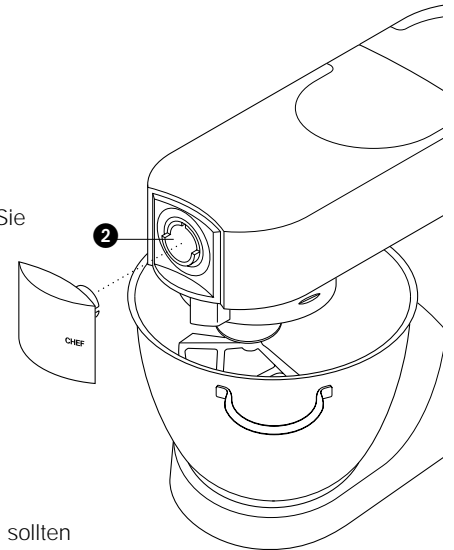
- Zum Reinigen Ihrer Edelstahlschüssel darf niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleiche verwendet werden. Zum Entfernen von Kalkflecken Essig verwenden.

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

Werkzeuge • Edelstahlwerkzeuge können von Hand oder in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

- Werkzeuge, die nicht aus Edelstahl bestehen (mit Beschichtung) sollten nur von Hand gewaschen und dann gründlich abgetrocknet werden.

Spritzschutz • Von Hand waschen und gründlich abtrocknen.



## Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Fachwerkstatt repariert werden.

Wenn Sie Hilfe brauchen:

- beim Gebrauch Ihrer Maschine,
- bei der Bestellung weiteren Zubehörs,
- bei Reparaturen oder Wartungsdienst wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihre Maschine gekauft haben.



# Rezepte

Siehe auch die wichtigen Hinweise für Brotteig auf Seite 18.

## Frühstücksbrot

- zutaten
- 2,6kg Mehl
  - 1,3l Milch
  - 300g Zucker
  - 450g Margarine
  - 100g Frischhefe oder 50g 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 2kg 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
- 450g Mehl, mit dem Salz durchgesiebt
  - 5ml Salz
  - 225g Fett (Schmalz und Margarine, gemischt, Kühlschranktemperatur)
  - etwa 80ml (4 El) Wasser
- Tip:
- Nicht überrühren.
- zubereitung
- 1 Das Mehl in die Rührschüssel geben. Das Fett in Flocken zum Mehl geben.
  - 2 Bei Geschwindigkeitsstufe 1 nur so lange mixen, bis Masse aussieht wie Paniermehl. Nicht schmierig werden lassen.
  - 3 Das Wasser zugeben und bei minimaler Geschwindigkeit rühren. Sobald das Wasser aufgenommen ist, das Rührwerk abschalten.
  - 4 Backen: bei etwa 200°C (Gas Stufe 6), Dauer je nach Belag.

## Pavlova

- Zutaten
- 3 große Eiweiß
  - 175g feiner Zucker
  - 275 ml Creme double
  - frisches Obst, z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Trauben, Kiwi
- Zubereitung
- 1 Eiweiß mit hoher Geschwindigkeit steif schlagen.
  - 2 Schneebesen auf Stufe 5 laufen lassen und Zucker esslöffelweise hinzufügen. Nach jedem Esslöffel rühren.
  - 3 Backblech mit Backpapier auslegen und Meringue-Masse mit dem Löffel auf das Papier geben, so dass ein Nest mit einem Durchmesser von ca. 20 cm entsteht.
  - 4 Backblech in den auf 150°C/300°F/Gas Stufe 2 vorgeheizten Ofen schieben und Temperatur sofort auf 140°C/275°F/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 der Mixer auf hoher Geschwindigkeit arbeitet, langsam Ei zufügen und einarbeiten. Abschalten und abstreifen.
  - 3 Gelösten Kaffee, Milch und Mandelessenz bei niedriger Geschwindigkeit einarbeiten. Gemahlene Mandeln, gesiebt 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/350°F/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 Crème double
- 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.

### **Möhren-Koriander-Suppe**

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

## Per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

### avvertenze

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente prima di inserire od estrarre utensili/accessori, dopo l'uso e prima della pulizia.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- 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 a pagina 30 per le informazioni sull'assistenza tecnica).
- Non usare accessori diversi da quelli indicati e non inserire più di un accessorio alla volta.
- Non superare la capacità massima dell'apparecchio riguardo la quantità di cibo da inserire (indicazioni a pagina 26).
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Usare questo apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato concepito.
- 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.

### 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 Comunitaria 89/336/EEC.

### prima dell'uso

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti secondo le istruzioni fornite a pagina 30.
- 3 Spingere il cavo in eccedenza dell'apposito comparto sul retro dell'apparecchio.

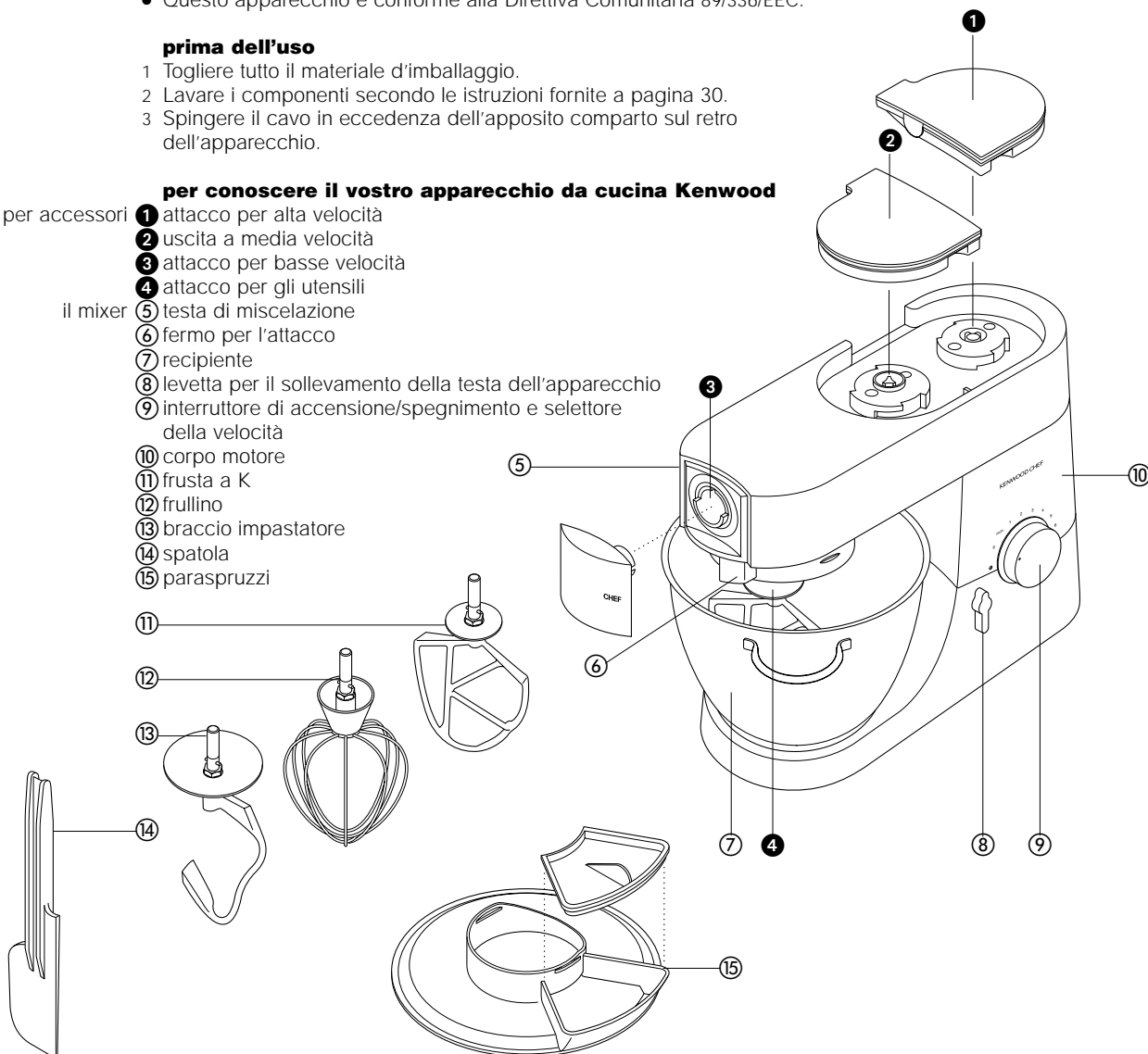
### per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

attacchi per accessori

- 1 attacco per alta velocità
- 2 uscita a media velocità
- 3 attacco per basse velocità
- 4 attacco per gli utensili

il mixer

- 5 testa di miscelazione
- 6 fermo per l'attacco
- 7 recipiente
- 8 levetta per il sollevamento della testa dell'apparecchio
- 9 interruttore di accensione/spegnimento e selettore della velocità
- 10 corpo motore
- 11 frusta a K
- 12 frullino
- 13 braccio impastatore
- 14 spatola
- 15 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 leva di sollevamento della testa del mixer ❶ e sollevare la testa fino a quando non si blocca in posizione.
- 2 Ruotare fino a quando non si ferma ❷ quindi spingere.
- 3 Collocare il recipiente sulla base. Spingerlo verso il basso e ruotare in senso orario ❸
- 4 Per abbassare la testa del mixer, sollevarla leggermente e poi girare in senso orario la leva di sollevamento. Ora abbassare la testa del mixer nella posizione bloccata.
- 5 Accendere l'apparecchio e spostare il selettore della velocità sulla posizione desiderata.
  - Spostare il selettore sugli impulsi **P** per lavorare gli ingredienti in modo intermittente.
- 6 Svitare per estrarre.

- 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

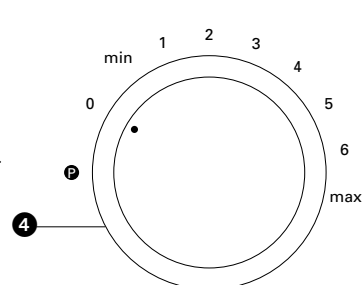
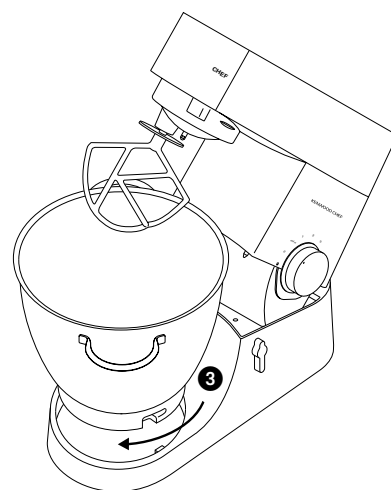
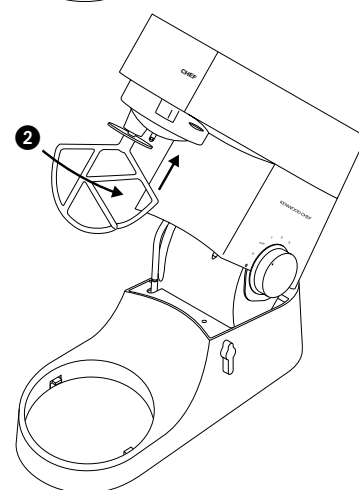
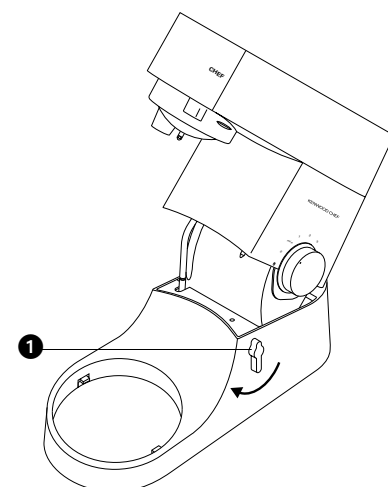
MAJOR

- paste frolle** • Peso della farina: 680gr
- miscele dure a lievitazione** • Peso della farina: 1,36kg
- Tipo inglese • Peso totale: 2,18kg
- miscele morbide a lievitazione** • Peso della farina: 1,3kg
- Tipo europeo • Peso totale: 2,5kg
- miscele per torte di frutta** • Peso totale: 2,72kg
- albumi** • 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 ❹

- 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.



per informazioni sulla **pulizia** vedere a pagina 30

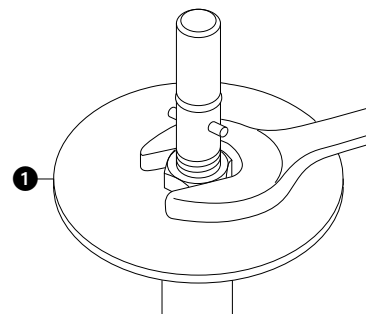
## guida alla ricerca dei guasti

### 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. Ecco come fare:

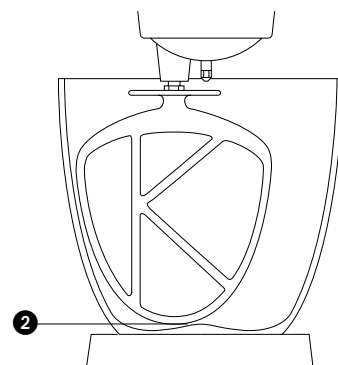
- 1 Staccare la spina dell'apparecchio.
- 2 Sollevare la testa del mixer e inserire la frusta o il frullino.
- 3 Tenere l'accessorio con una mano, quindi allentare il dado ❶.
- 4 Abbassare la testa del mixer.
- 5 Regolare l'altezza dell'accessorio ruotandolo. Se possibile il frullino/la frusta a K deve **quasi** toccare il fondo del recipiente ❷.
- 6 Sollevare la testa, tenere il frullino/la frusta a K con una mano e infine stringere il dado.



### problema

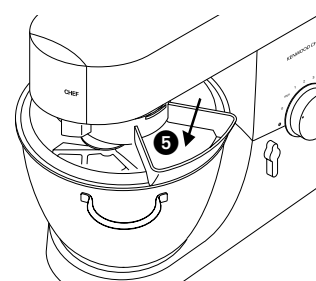
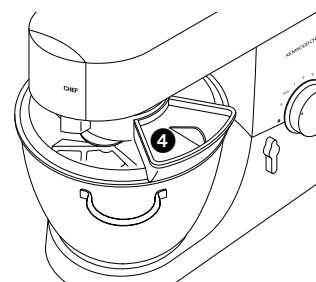
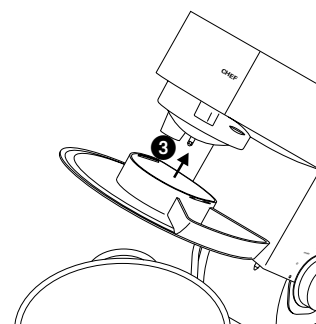
- L'apparecchio si ferma durante il funzionamento.

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 rileselionare 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 sulla parte sottostante della testa del mixer ❸, fino ad inserirlo completamente. Ora il tubo introduttore degli alimenti dovrebbe trovarsi nella posizione mostrata.
- 4 Inserire l'utensile desiderato.
- 5 Abbassare la testa del mixer.
- 6 Ora mettere il coperchio sul tubo introduttore degli alimenti ❹.
- Durante la lavorazione è possibile togliere il coperchio e inoltre aggiungere ingredienti direttamente nella vaschetta ❺.
- Non occorre togliere il paraspruzzi per cambiare gli utensili.
- 7 Per togliere il paraspruzzi, sollevare la testa del mixer e spostarlo verso il basso.



## gli **accessori** disponibili

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

accessorio    codice

### **accessorio per pasta piatta** ① **A970**

accessori supplementari per pasta (Non illustrato) usati insieme a A970

- A971** tagliatelle
- A972** tagliolini
- A973** trenette
- A974** spaghetti

### accessorio per la pasta **affetta/sminuzzatutto a bassa velocità** ② **A936** con 6 filiere

**A948** con 4 elementi

**A950** con

- a accessorio per salsicce grandi
- b accessorio per salsicce piccole
- c accessorio per salsicce kebbe

### **macinino** ⑤ **A941**

### **spremiagrumi** ⑥ **A960**

**robot** ⑦ **A980** con 3 dischi e una lama di taglio

### **affetta/sminuzzatutto ad alta velocità** ⑧ **A998** con 3 dischi di taglio

**dischi facoltativi per A980 & A998**

- a sminuzzatutto extra grosso **art. n° 639021**
- b accessorio per raschiare **art. n° 639150**
- c accessorio standard per patatine **art. n° 639083**

### **frullatore** ⑨ 1,2 l acrilico **A993A**, 1,2 l vetro **A994A**, 1,5 l acciaio inox **A996A**

**macinatutto** ⑩ **A938A** con 3 caraffe in vetro e 3 coperchio per conservazione

### **spremi frutta a centrifuga** ⑪ **A935**

**gelatiera** ⑫ **chef A956**, **MAJOR A957**

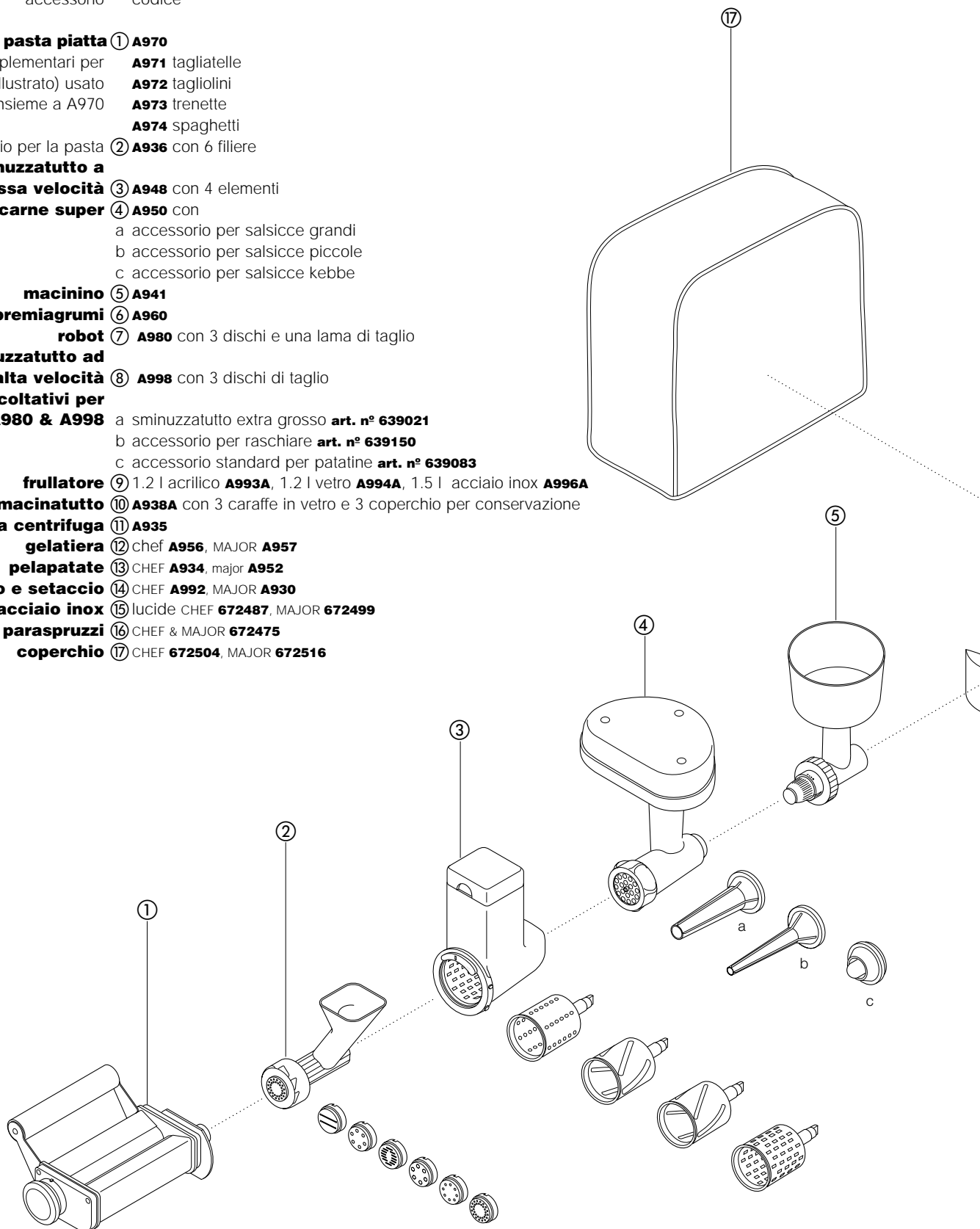
**pelapatate** ⑬ **CHEF A934**, **major A952**

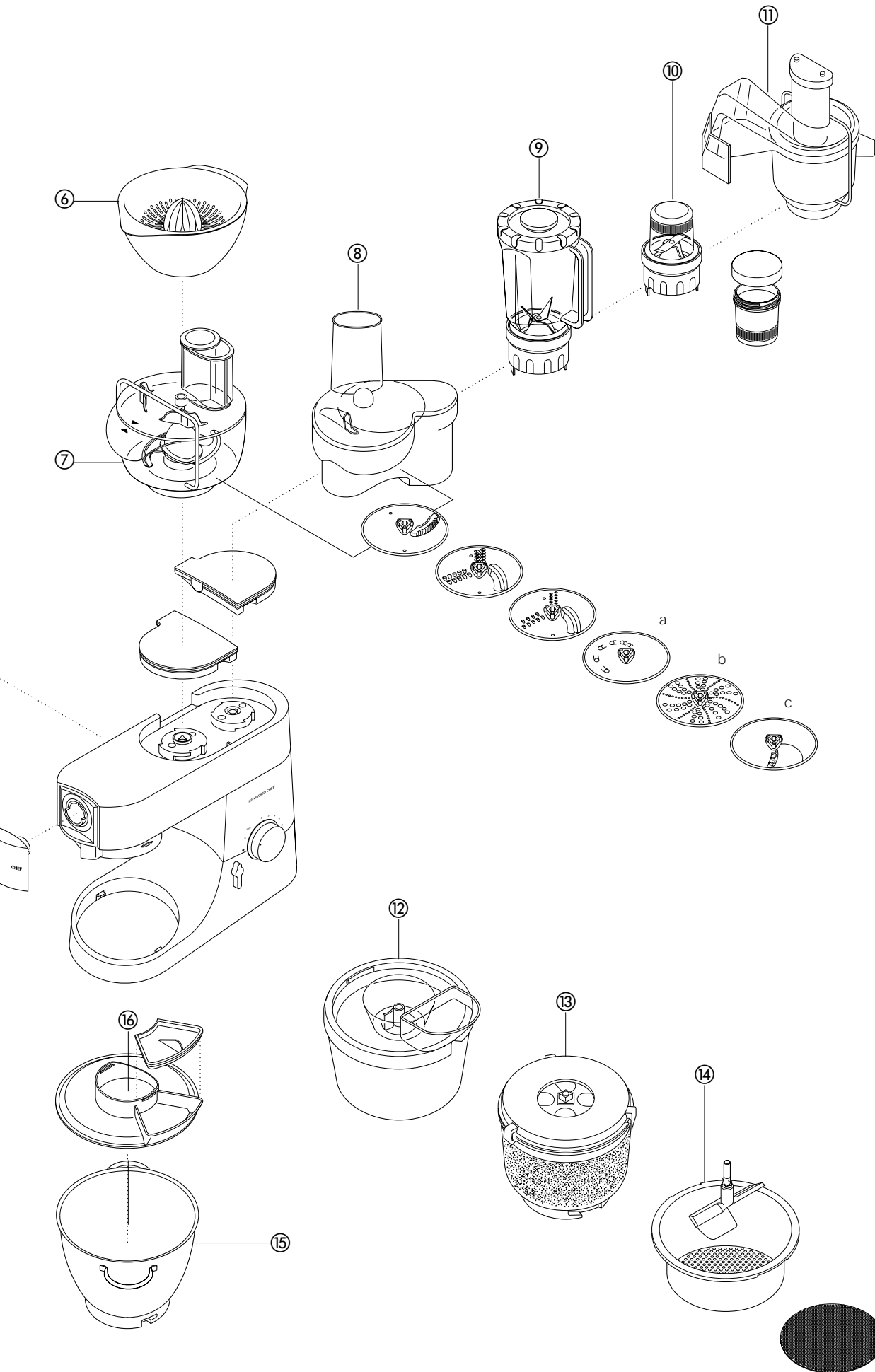
**colino e setaccio** ⑭ **CHEF A992**, **MAJOR A930**

**vaschette acciaio inox** ⑮ **Lucide CHEF 672487**, **MAJOR 672499**

**paraspruzzi** ⑯ **CHEF & MAJOR 672475**

**coperchio** ⑰ **CHEF 672504**, **MAJOR 672516**





# 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 ② 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

- Gli utensili in acciaio inossidabile possono essere lavati a mano o in lavastoviglie.
- Nel caso di utensili non in acciaio inossidabile (ossia rivestiti), lavare esclusivamente a mano e asciugare a fondo.

paraspruzzi

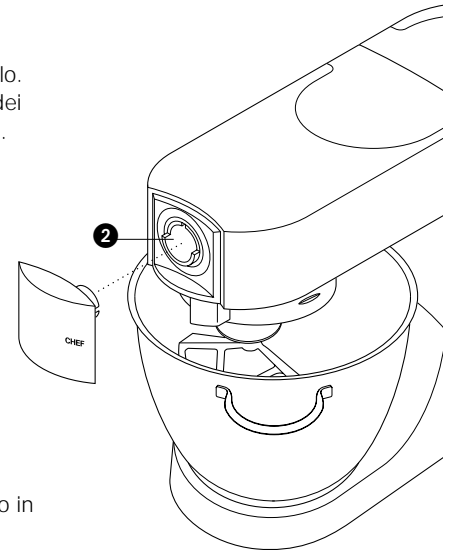
- Lavare a mano e asciugare a fondo.

## **manutenzione e assistenza tecnica**

- In caso il cavo sia danneggiato, deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un centro assistenza KENWOOD autorizzato. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

## **se si ha bisogno di assistenza riguardo:**

- l'utilizzo dell'apparecchio
  - l'ordinazione di un altro accessorio
  - assistenza tecnica o riparazioni
- contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.





# ricette

Per la preparazione del pane, si vedano le importanti note a pagina 26.

## **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**

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

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

## **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.

### **minestra di carote e coriandolo**

- ingredienti
- 25g di burro
  - 1 cipolla spezzettata
  - 1 spicchio d'aglio schiacciato
  - 600g di carote tagliate a dadini di 2,5cm
  - brodo freddo di pollo
  - 10-15ml (2-3 cucchiaini) di coriandolo tritato
  - sale e pepe

- preparazione
- 1 Sciogliere il burro in una pentola, quindi aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere a fuoco lento.
  - 2 Mettere le carote nel frullatore, poi aggiungere la cipolla e l'aglio. Aggiungere brodo sufficiente fino al livello 1,2 stampigliato sulla caraffa. Mettere il coperchio e il tappo di riempimento.
  - 3 Frullare alla velocità massima per 5 secondi (per ottenere una minestra densa), oppure più a lungo (per una minestra meno densa).
  - 4 Versare la miscela in una pentola, poi aggiungere il coriandolo, condire e sobbollire la minestra per 30 – 35 minuti, oppure fino a cottura ultimata.
  - 5 Aggiungere altro sale, pepe o brodo, secondo le preferenze.

# wat u moet weten over uw Kenwood keukenmachine

## 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.
- Kinderen of zieke personen mogen dit apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Houd uw vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en vaste accessoires.
- Laat de machine nooit onbeheerd achter, wanneer deze ingeschakeld is, en houd hem buiten het bereik van kinderen..
- Gebruik de machine niet als hij beschadigd is. Laat hem nakijken of repareren: zie paragraaf 'service', blz. 38.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden (blz.34)
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Gebruik deze machine uitsluitend voor het beoogde huishoudelijke gebruik.
- 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.

## voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

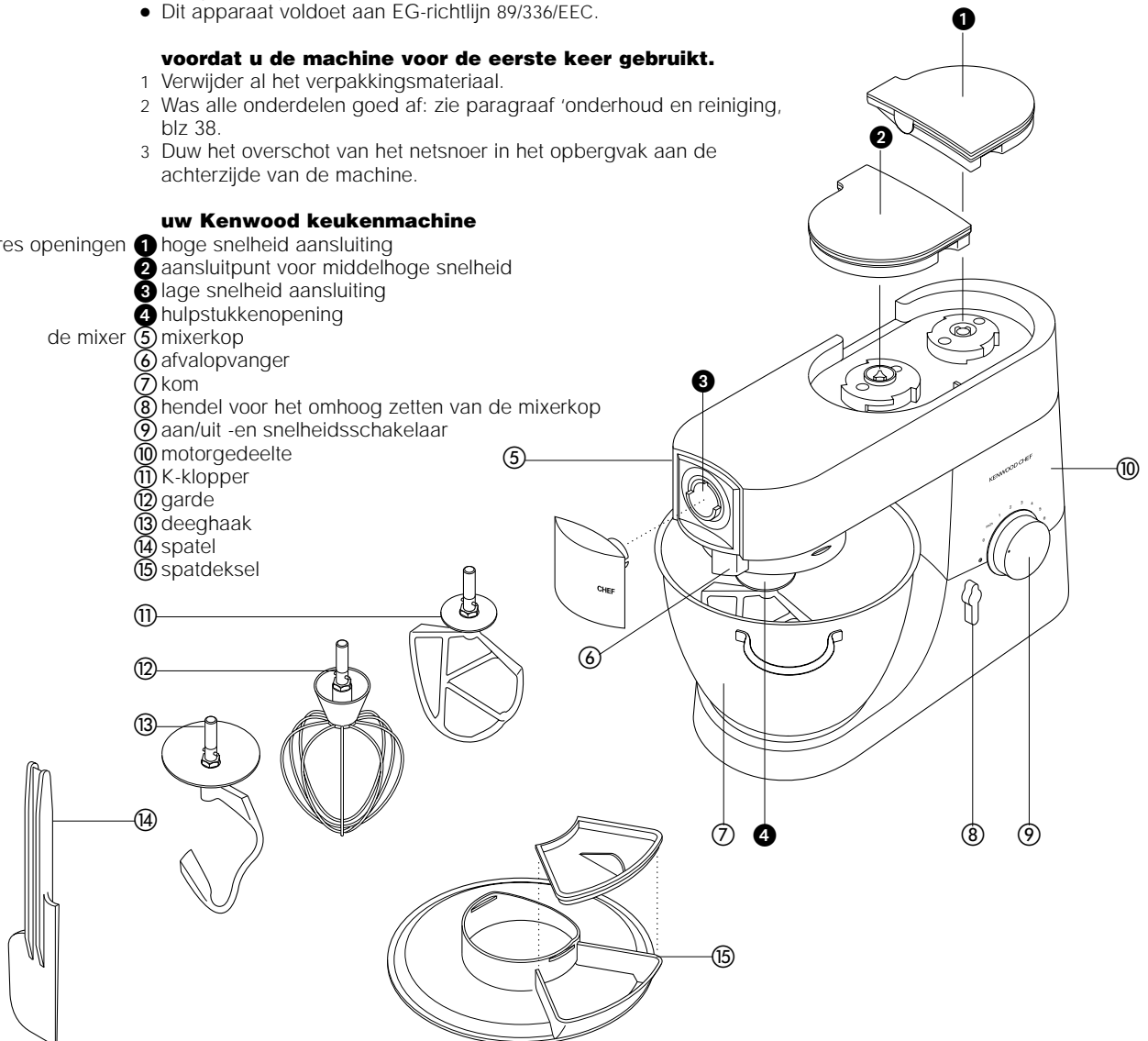
- Controleer of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als die op het typeplaatje.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

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

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Was alle onderdelen goed af: zie paragraaf 'onderhoud en reiniging', blz 38.
- 3 Duw het overschot van het netsnoer in het opbergvak aan de achterzijde van de machine.

## uw Kenwood keukenmachine

- accessoires openingen
- 1 hoge snelheid aansluiting
  - 2 aansluitpunt voor middelhoge snelheid
  - 3 lage snelheid aansluiting
  - 4 hulpstukkenopening
- de mixer
- 5 mixerkop
  - 6 afvalopvanger
  - 7 kom
  - 8 hendel voor het omhoog zetten van de mixerkop
  - 9 aan/uit -en snelheidsschakelaar
  - 10 motorgedeelte
  - 11 K-klopper
  - 12 garde
  - 13 deeghaak
  - 14 spatel
  - 15 spatdeksel



# de mixer

## gebruik van de mix-accessoires

- K-klopper • Voor het maken van cakes, koekjes, pasteis, suikerglazuur, vullingen, roomsoezen en puree.
- 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 hendel voor de armlift rechtsom ① en breng de mixerarm omhoog tot deze vergrendelt.
- 2 Draai tot het niet meer verder kan ② en duw het dan omhoog.
- 3 Zet de kom op het onderstel, druk hem naar beneden en draai hem met de klok mee ③
- 4 Om de mixerarm omlaag te brengen moet deze eerst enigszins worden opgetild, draai daarna de hendel van de armlift rechtsom. Breng omlaag naar de vergrendelde stand.
- 5 Schakel de machine aan en draai de snelheidsregeling naar de gewenste stand.
- 6 Losdraaien.

aanbrengen van een hulpstuk

verwijderen van een hulpstuk

- tips • Haal de kom regelmatig van het onderstel af en schraap de binnenkant schoon met de spatel.
- 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

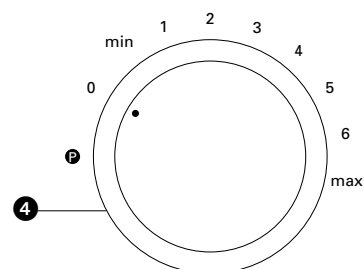
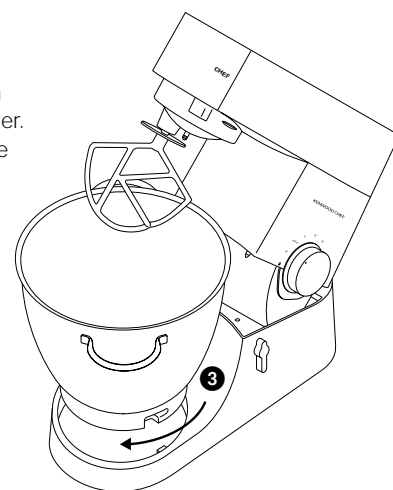
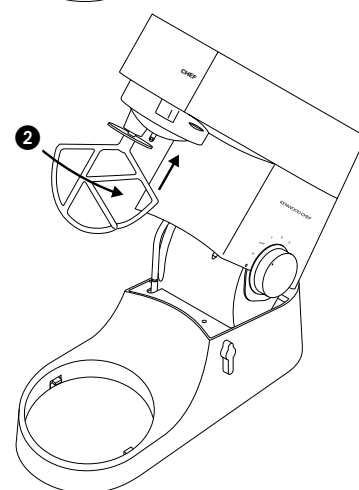
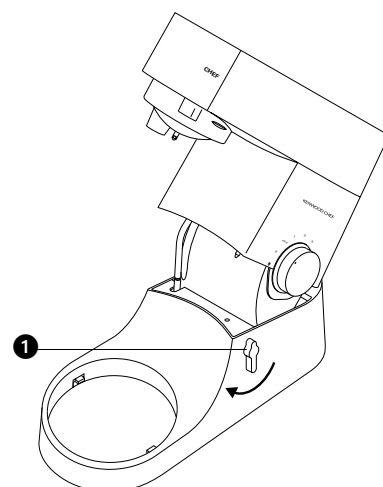
CHEF

MAJOR

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

## snelheden ④

- K-klopper • **Kloppen van boter en suiker** beginnen op min, geleidelijk opvoeren tot max.
- **Een egaal mengsel van eieren maken** 4 – 'max'.
- **Bloem, fruit, enz, ergens door scheppen** Min –1
- **Cakebeslag** beginnen op min. snelheid, geleidelijk opvoeren tot max.
- **Boter door bloem mengen** min – 2
- garde • geleidelijk verhogen tot 'max'.
- deeghaak • start op 'min', en verhoog geleidelijk tot stand 1.



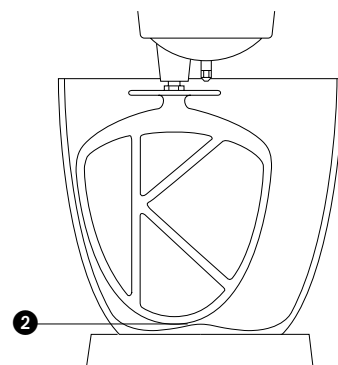
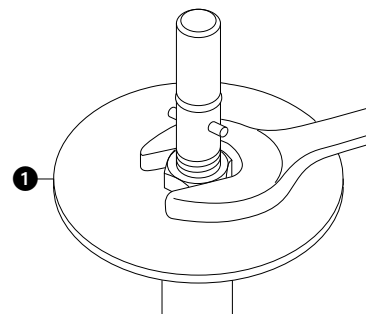
## oplossen van problemen

### 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 • Pas de hoogte aan. Ga hierbij als volgt te werk:

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2 Breng de mixerkop omhoog en breng de garde of klopper aan.
- 3 Houd deze vast en draai vervolgens de moer los ①
- 4 Laat de mixerkop weer zakken.
- 5 Pas de hoogte aan door de schacht te verdraaien. Het is het beste als de garde / K-klopper **bijna** de bodem van de kom raakt ②.
- 6 Breng de kop weer omhoog, houd de garde / K-klopper vast en draai de moer vast.



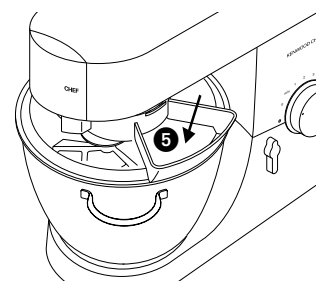
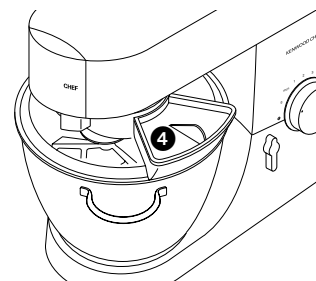
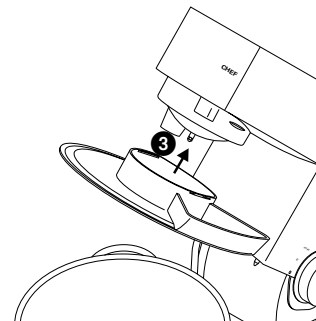
### probleem

- De mixer stopt gedurende de bereiding.
- De mixer is voorzien van een overbelastingsbeveiliging en zal bij overbelasting stoppen om de machine te beschermen. Als dit gebeurt, schakel de machine dan uit en neem de stekker uit het stopcontact. Verwijder een hoeveelheid van de ingrediënten om de belasting te verminderen 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 hem dan wat langer staan.

oplossing

## aanbrengen en gebruik van het spatdeksel

- 1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
- 2 Plaats de kom op het onderstel.
- 3 Monteer het spatdeksel onderaan de mixerkop ③, tot hij goed vast zit. De opening voor de etenswaren bevindt zich zoals op de afbeelding staat aangegeven.
- 4 Monteer het gewenste hulpstuk.
- 5 Laat de mixerkop zakken.
- Tijdens het mengen kunt u de opening in het spatdeksel gebruiken om ingrediënten direct aan de kom toe te voegen ⑤.
- U hoeft het spatdeksel niet te verwijderen om van hulpstuk te wisselen.
- 7 Verwijder het spatdeksel door de mixerkop omhoog te halen en het deksel ervanaf te trekken.

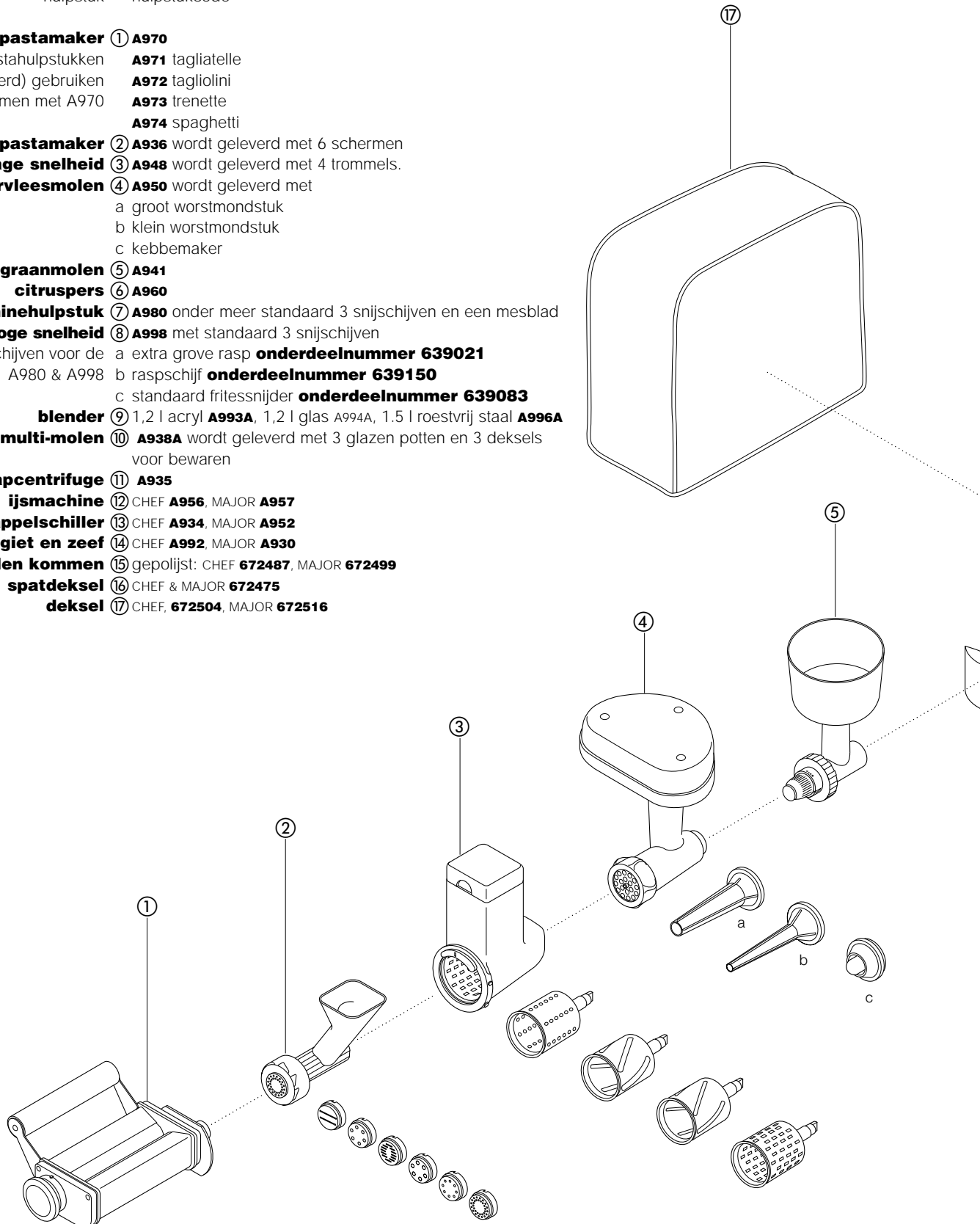


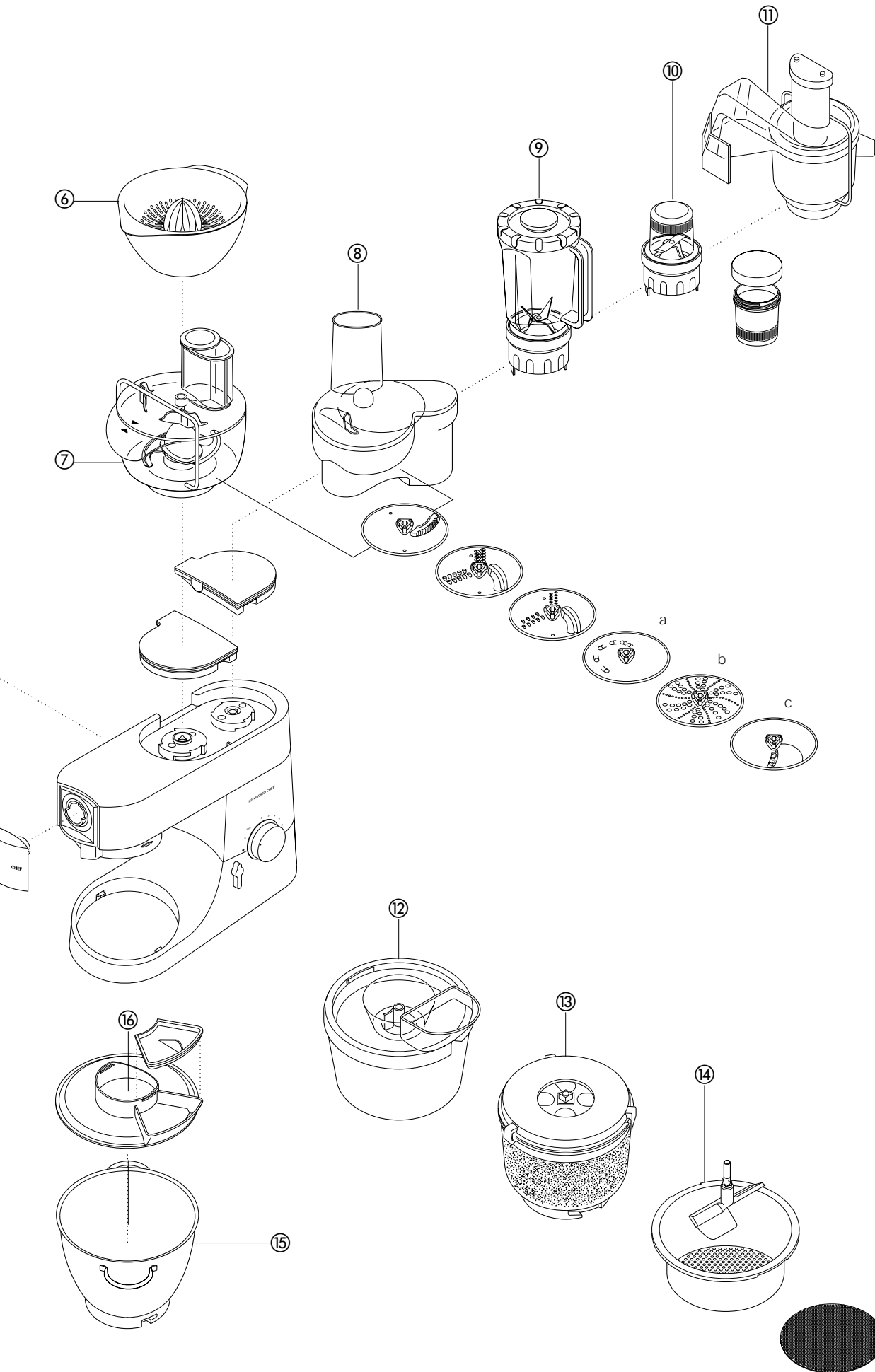
## verkrijgbare **accessoires**

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

hulpstuk    hulpstukcode

- platte pastamaker** ① **A970**  
aanvullende pastahulpstukken **A971** tagliatelle  
(niet geïllustreerd) gebruiken **A972** tagliolini  
samen met A970 **A973** trenette  
**A974** spaghetti
- pastamaker** ② **A936** wordt geleverd met 6 schermen
- snijder/rasp, lage snelheid** ③ **A948** wordt geleverd met 4 trommels.
- supervleesmolen** ④ **A950** wordt geleverd met  
a groot worstmondstuk  
b klein worstmondstuk  
c kebbemaker
- graanmolen** ⑤ **A941**
- citruspers** ⑥ **A960**
- keukenmachinehulpstuk** ⑦ **A980** onder meer standaard 3 snijschijven en een mesblad
- snijder/rasp, hoge snelheid** ⑧ **A998** met standaard 3 snijschijven  
optionele schijven voor de  
A980 & A998 a extra grove rasp **onderdeelnummer 639021**  
b raspschijf **onderdeelnummer 639150**  
c standaard fritessnijder **onderdeelnummer 639083**
- blender** ⑨ 1,2 l acryl **A993A**, 1,2 l glas **A994A**, 1,5 l roestvrij staal **A996A**
- multi-molen** ⑩ **A938A** wordt geleverd met 3 glazen potten en 3 deksels voor bewaren
- continue sapcentrifuge** ⑪ **A935**
- ijsmachine** ⑫ CHEF **A956**, MAJOR **A957**
- aardappelschiller** ⑬ CHEF **A934**, MAJOR **A952**
- vergiet en zeef** ⑭ CHEF **A992**, MAJOR **A930**
- roestvrijstalen kommen** ⑮ gepolijst: CHEF **672487**, MAJOR **672499**
- spatdeksel** ⑯ CHEF & MAJOR **672475**
- deksel** ⑰ CHEF, **672504**, MAJOR **672516**





## reiniging en service

### Onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
- Er kan wat vet vrijkomen bij het aansluitpunt ② wanneer u deze voor het eerst gebruikt. Dit is normaal - u kunt het gewoon wegvegen.

voedingseenheid, deksels  
op aansluitpunten

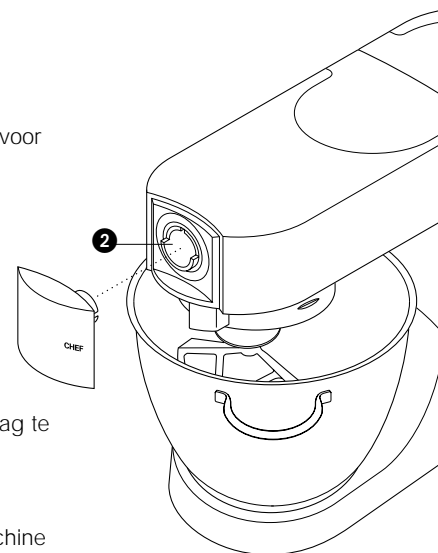
- Schoonvegen met een vochtige doek, daarna afdrogen.
- Gebruik geen schuurmiddelen en dompel het motorgedeelte nooit onder in water.

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).
- Roestvrijstalen gereedschap kan met de hand of in de afwasmachine worden schoongemaakt.
- Ander dan roestvrijstalen gereedschap (gecoat) mag uitsluitend met de hand worden gewassen en moet daarna grondig worden afgedroogd.

spatdeksel

- Met de hand afwassen en daarna grondig afdrogen.



### Service

- Wanneer het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door een erkende KENWOOD service-monteur.

Als u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw machine
- het bestellen van accessoires
- service of reparaties

Neem dan contact op met de dealer bij wie u het apparaat gekocht heeft.



# recepten

Zie paragraaf 'belangrijk voor het maken van brood' (blz.34)

## **Witbrood** *zacht continentaal deeg*

ingrediënten • 2,6kg normaal ongemengd deeg

**De hoeveelheden gelden voor** • 1,3 liter melk

**Major-modellen. Voor Chef-** • 300g suiker

**modellen moeten de** • 450g margarine

**hoeveelheden worden** • 100g verse gist of 50g gedroogde gist

**gehalveerd en moet al het bloem** • 6 geklopte eieren

**in één keer worden toegevoegd** • 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 2kg 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 450g 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 • 450g meel, samen met het zout gezeefd.

• 5ml (één theelepel) zout

• 225g vet (meng varkensvet en koude margarine)

• Ongeveer 80ml 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 broodkrumels. 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

methode 1 Klop de eiwitten bij hoge snelheid totdat ze "zachte pieken" vormen.

2 Met de garde ingesteld op snelheid 5, voegt u geleidelijk het suiker toe, in stappen van één eetlepel, terwijl u na elke toevoeging klopt.

3 Bedek een bakplaat met siliconenpapier en schep het schuim vervolgens op de 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 om af te koelen.

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. Versier met het fruit.

## recipes *continued*

### **overheerlijke chocoladecake**

- ingrediënten
- 225g boter, zacht
  - 250 g poedersuiker
  - 4 eieren
  - 5 ml koffiepoeder opgelost in 15 ml heet water
  - 30 ml melk
  - 5 ml amandelessence
  - 50 g gemalen amandelen
  - 100 g zelfrijzend bakmeel
  - 5 ml bakpoeder
  - 50 g ongezoete cacao poeder
- methode
- 1 Klop de boter en suiker bij lage snelheid op en voer de snelheid geleidelijk op 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 uit en schraap 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 draadrek afkoelen.

### **chocolade Chantilly-vulling**

- ingrediënten
- 275 g pure chocolade, in stukken gebroken
  - 225 ml dubbele room
- methode
- 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.

### **wortel/koriander-soep**

- ingrediënten
- 25 g boter
  - 1 fijngesneden ui
  - 1 teentje verbrijzelde knoflook
  - 600 g wortels in blokjes van 2,5 cm gesneden
  - koude kippenbouillon
  - 10-15 ml gemalen koriander
  - zout en peper
- methode
- 1 Smelt de boter in een pan, voeg de ui en knoflook toe en bak totdat ze zacht zijn.
  - 2 Stop de wortels in de blender en voeg de ui en knoflook toe. Voeg voldoende bouillon toe om het maatstreepje 1,2 op de mengbeker te bereiken. Zet het deksel en de vuldop op de beker samen.
  - 3 Meng gedurende 5 seconden op maximumsnelheid voor een grove soep of langer voor een fijnere soep.
  - 4 Breng het mengsel over naar een pan, voeg de koriander en kruiden toe en laat de soep gedurende 30 tot 35 minuten sudderen of totdat de soep gaar is.
  - 5 Voeg naar wens meer kruiden en extra vloeistof toe.

**Kenwood Limited**, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)

