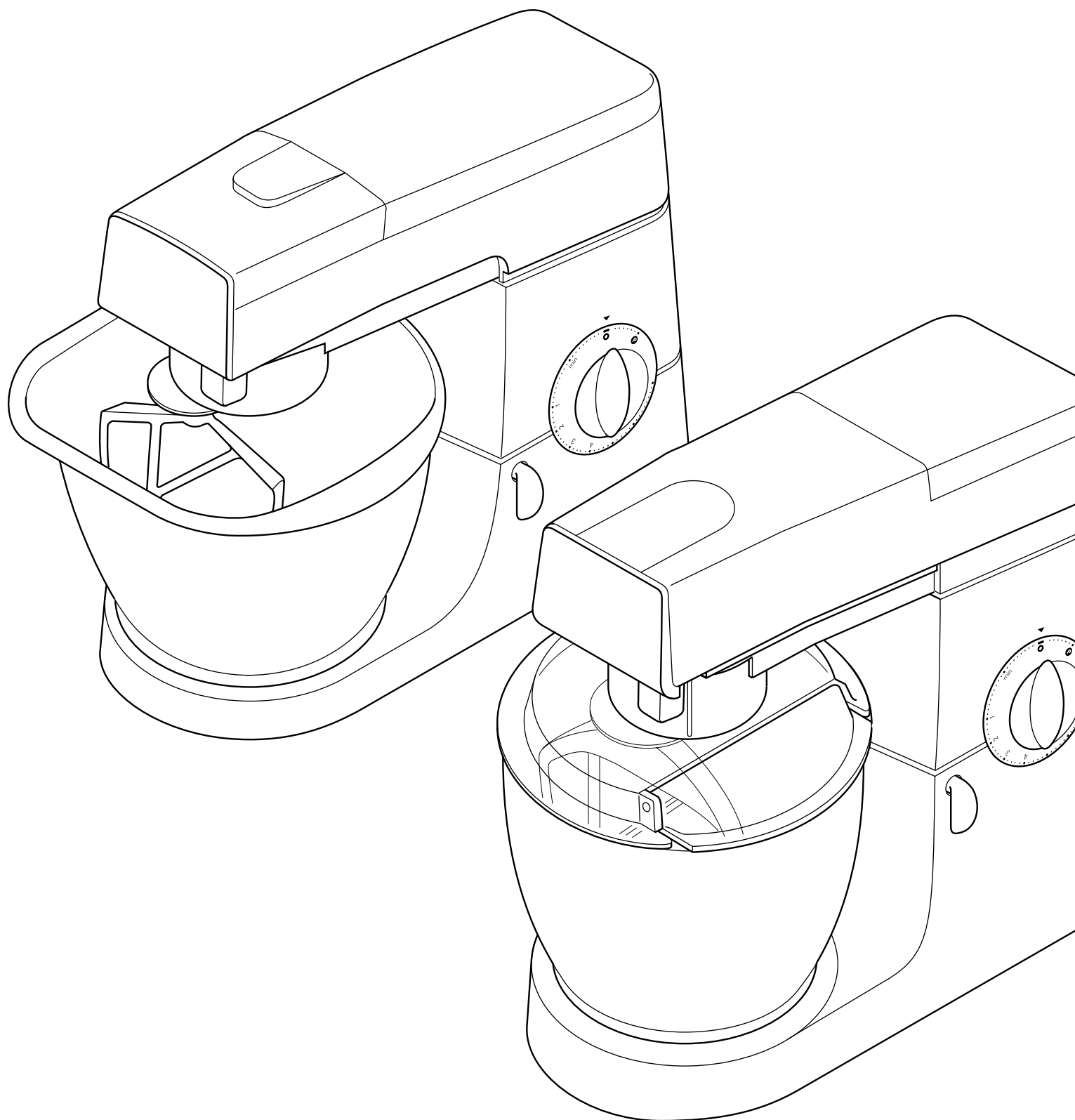


Kenwood Chef KM300, KM400 series
Major KM600, KM800 series



KENWOOD

Kenwood

Français

page 1 **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 9 **bedienungsanleitung**

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

Italiano

pagg 17 **istruzioni**

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

Nederlands

blz. 25 **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.

Magyar

oldal 33 **használati utasítás**

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

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 6.
- 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 2.
- Ne laissez pas un enfant jouer avec cet appareil.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Cette machine est uniquement destinée à une utilisation domestique.

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

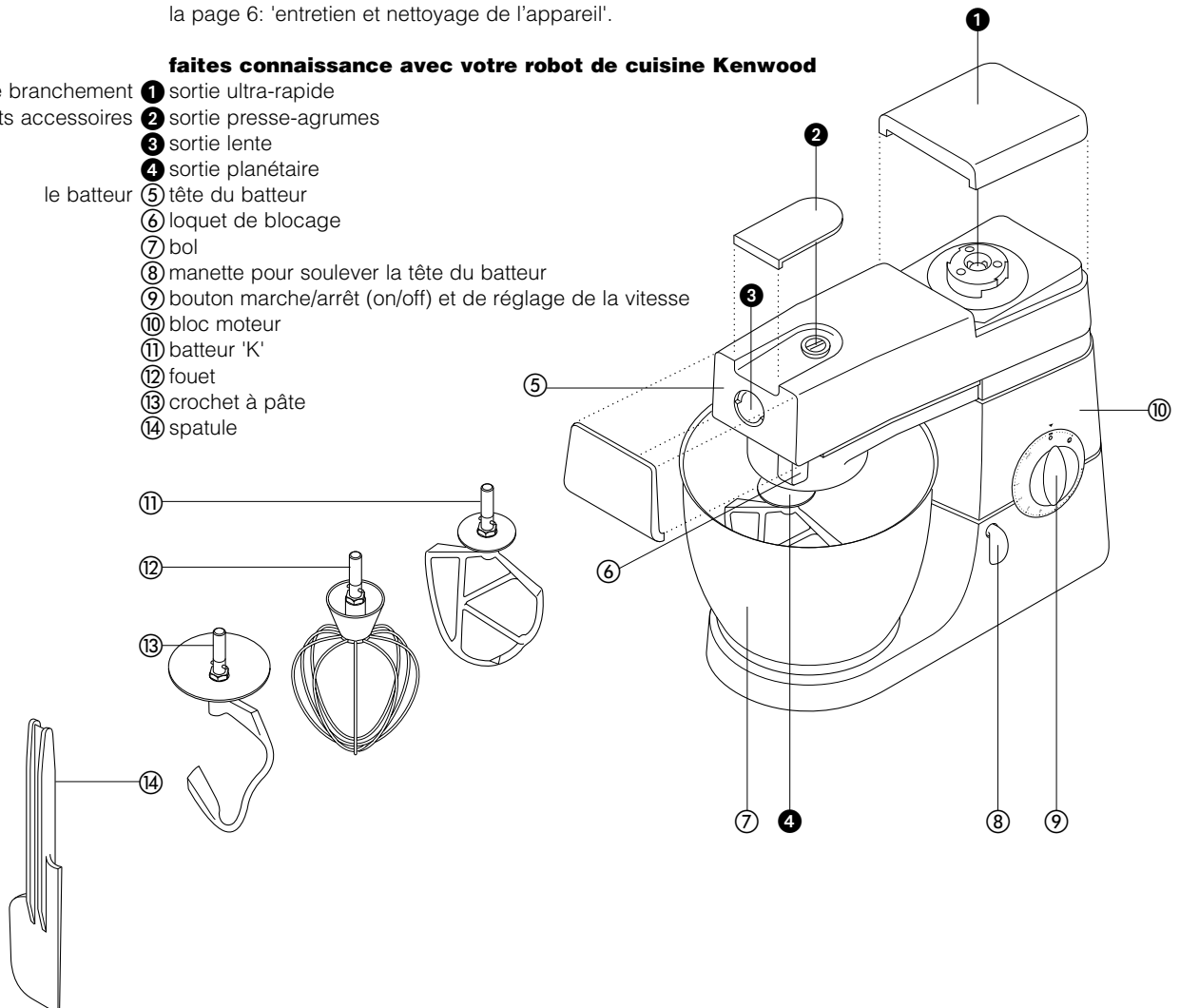
- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 6: 'entretien et nettoyage de l'appareil'.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement
des différents accessoires

le batteur

- 1 sortie ultra-rapide
- 2 sortie presse-agrumes
- 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



le batteur

les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

- batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet • Pour les 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 la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ❶ et soulevez la tête du batteur 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 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'il se verrouille en position.
- 5 Choisissez la vitesse qui convient, puis mettez votre robot en marche en tournant le bouton de réglage de la vitesse.
 - Passez en mode pulsateur **P** pour procéder par brèves impulsions.
- pour retirer un accessoire 6 Dévissez.

- astuces
- Éteignez 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

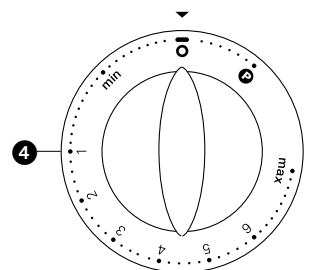
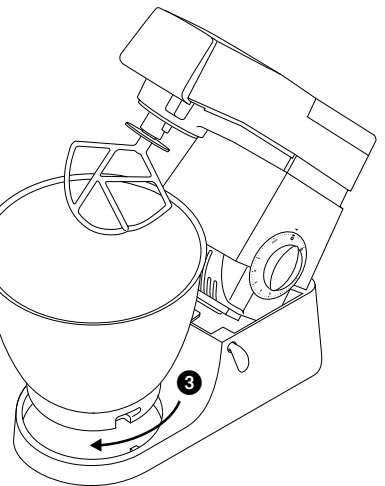
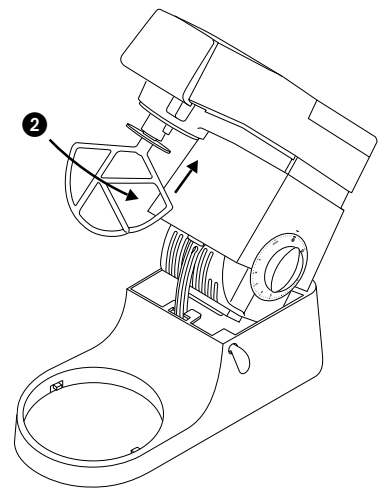
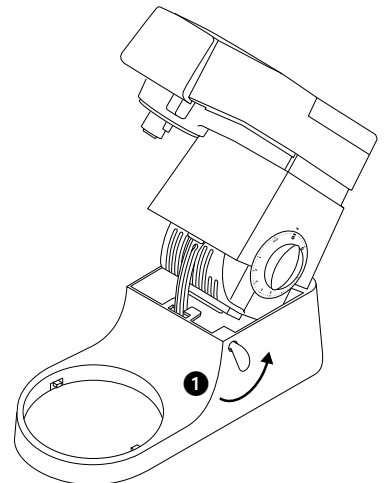
modèles KM300, 400, 410

Modèles KM600, 800, 810

- | | | |
|-------------------------------------|------------------------------|--------|
| pâte Brisée | • Quantité de farine: 680g | 910g |
| pâte ferme à base de levure | • Quantité de farine: 1,36kg | 1,5kg |
| type anglais | • Quantité de farine: 2,18kg | 2,4kg |
| pâte souple à base de levure | • Quantité de farine: 1,3kg | 2,6kg |
| type continental | • Quantité de farine: 2,5kg | 5kg |
| cake aux fruits | • Quantité de farine: 2,72kg | 4,55kg |
| blancs d'oeufs | • 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 œufs 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 6.

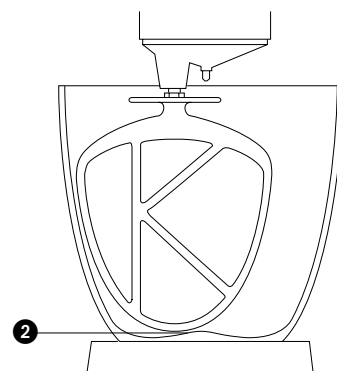
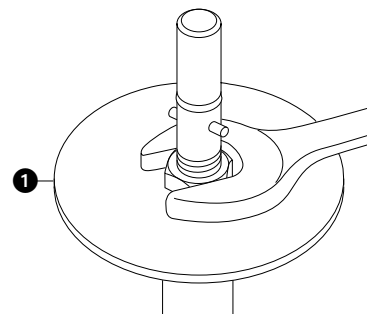
solutionner les problèmes

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.

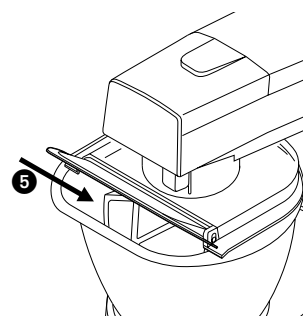
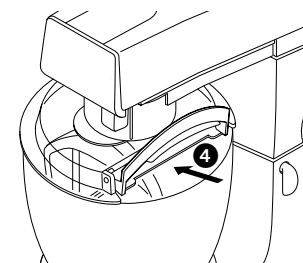
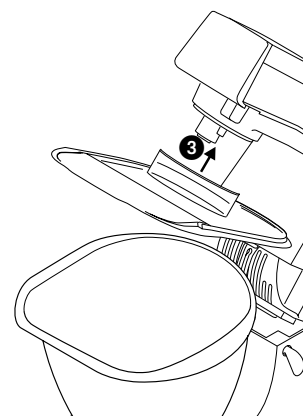
solution • Ajuster la hauteur de la manière suivante :

- 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.



installation et utilisation du couvercle de protection (s'il est fourni)

- 1 Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
 - 2 Installez le bol sur le socle.
 - 3 Enfoncez le couvercle de protection jusqu'à mise en place complète ❸. La section articulée doit être positionnée comme indiqué : rond ❹ et en D ❺.
 - 4 Introduisez l'élément requis.
 - 5 Abaissez la tête du batteur en veillant à ce que le couvercle de protection suive la forme du bol.
- Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle de protection.
 - Il n'est pas nécessaire de retirer le couvercle pour changer les éléments.
- 6 Pour retirer le couvercle, levez la tête du batteur et glissez-le vers le bas.



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 **A970**

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

appareil à pâtes 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 **A995**

mixer ⑦ 1,2 l acrylique **A993A**, 1,2 l verre **A994A**, 1,5 l acier inoxydable **A996A**

mini cuve ⑧ **A938A** livrée avec 3 pots en verre et 3 couvercles de rangement

éminceur/râpe rapide ⑨ **A998** livré avec 3 grilles

grilles supplémentaires a moulin extra robuste **référence 639021**
b grille râpe **référence 639150**
c coupe frites **référence 639083**

centrifugeuse ⑩ **A935**

appareil à glace ⑪ **CHEF A953**, **MAJOR A954**

éplucheuse ⑫ **CHEF A934**, **MAJOR A952**

passoire et tamis ⑬ **CHEF A992**, **MAJOR A930**

bol rond en kenlyte ⑭ **CHEF 265026**, **MAJOR 412095**

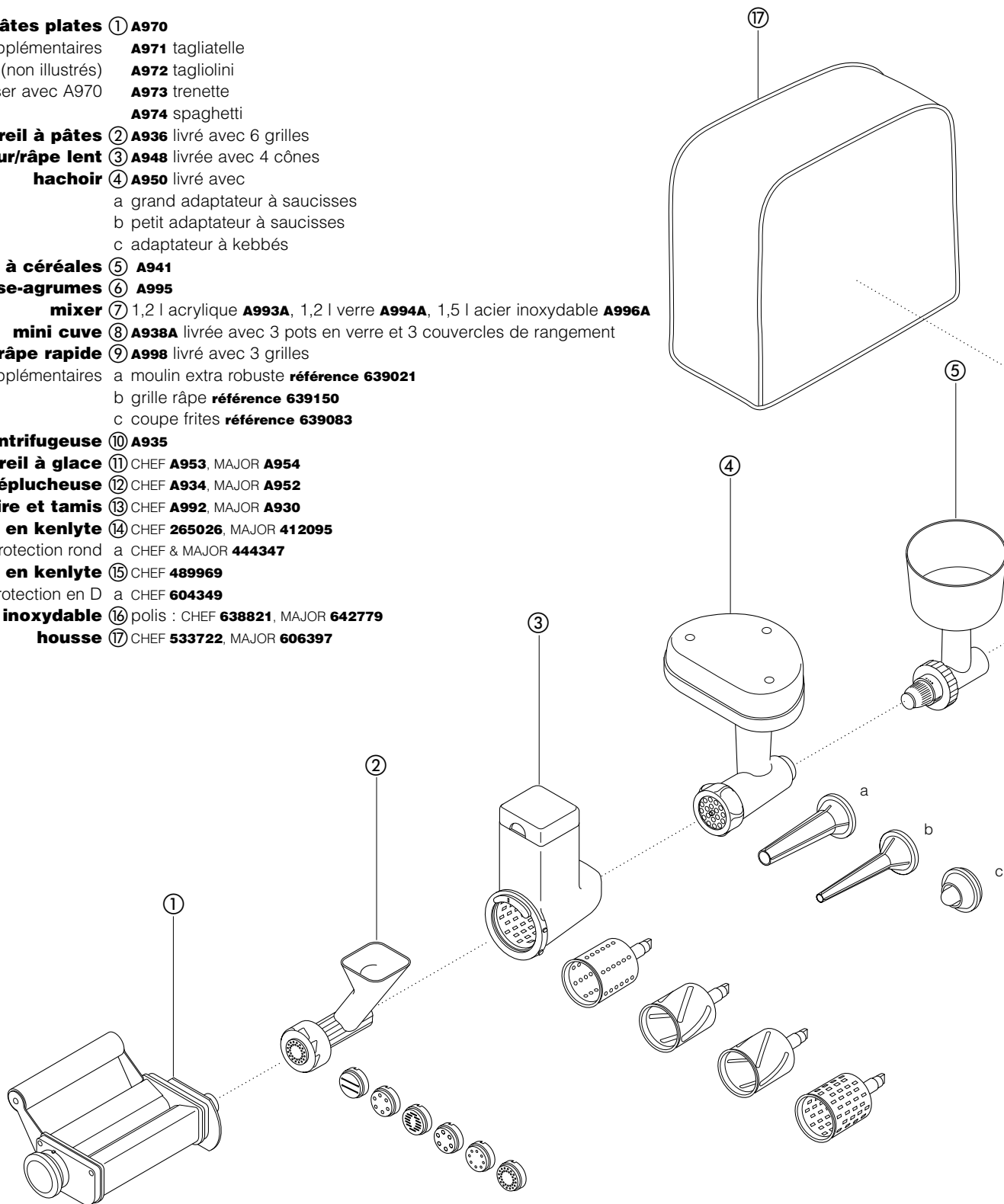
couvercle de protection rond a **CHEF & MAJOR 444347**

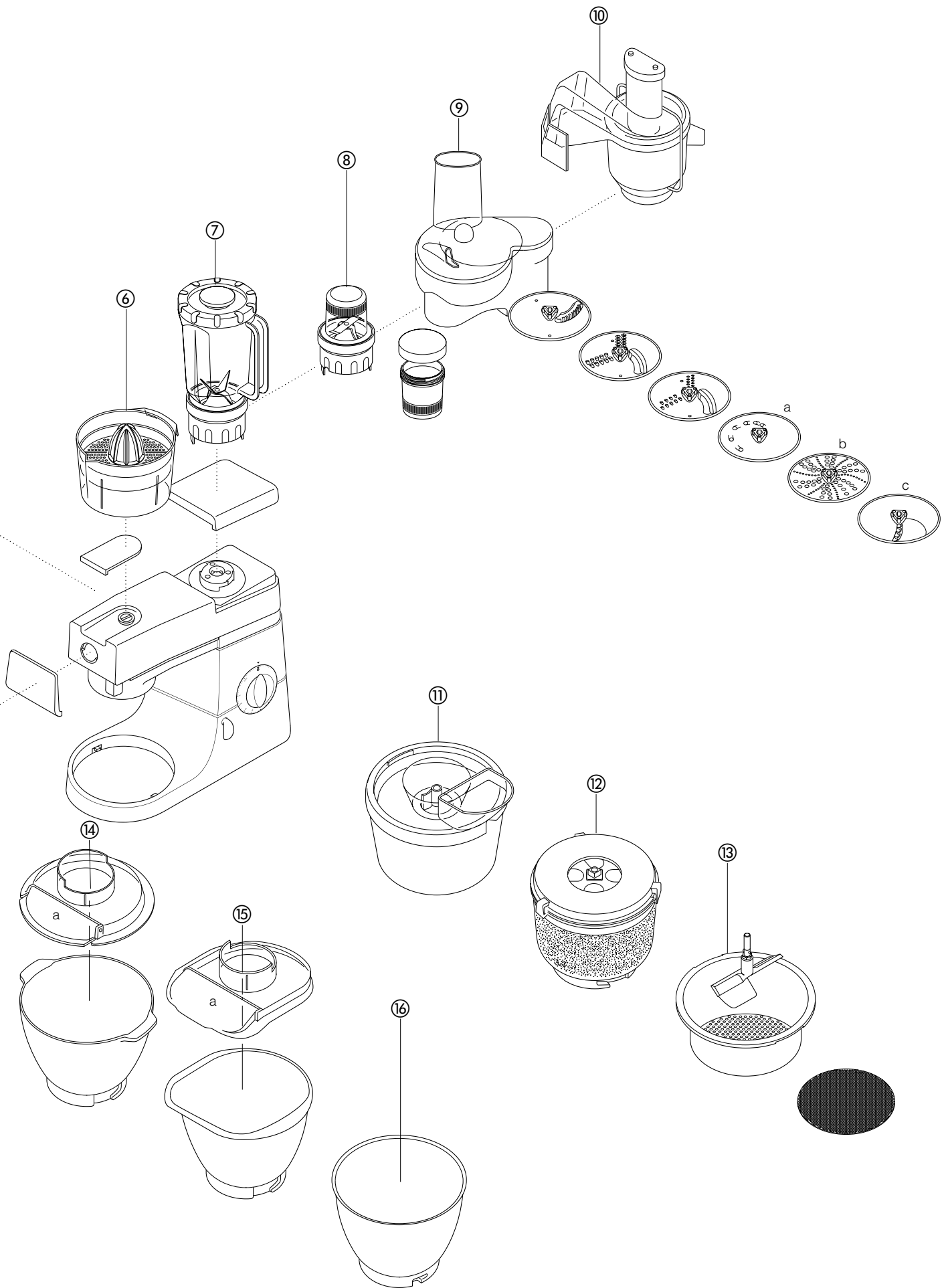
bol en D en kenlyte ⑮ **CHEF 489969**

couvercle de protection en D a **CHEF 604349**

bols en acier inoxydable ⑯ polis : **CHEF 638821**, **MAJOR 642779**

housse ⑰ **CHEF 533722**, **MAJOR 606397**



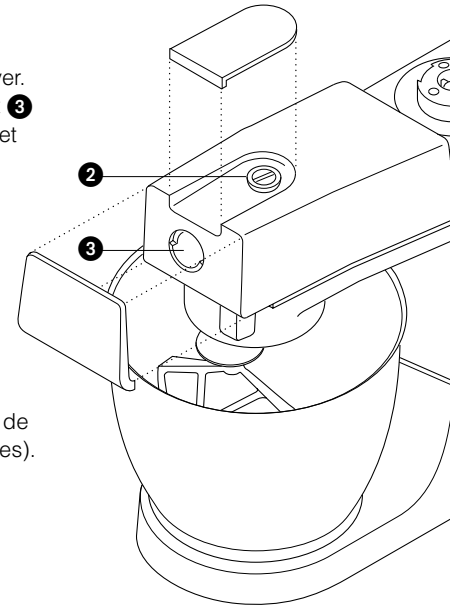


nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

- Eteignez toujours votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- De petites traces de gras peuvent apparaître sur les **orifices 2 et 3** lorsque vous les utilisez la première fois. Ceci est tout à fait normal et vous devez simplement les essuyer.

- bloc moteur
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
 - N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.
- bols
- Lavez-les à la main puis séchez soigneusement.
 - Si vous disposez d'un bol en acier inoxydable, n'utilisez jamais de brosse en acier, de paille de fer ou de détergent. Utilisez simplement du vinaigre pour enlever le tartre. Les bols en acier inoxydable sont aussi lavable au lave-vaisselle.
 - Tenez votre ou vos robots de cuisine toujours éloignés des sources de chaleurs (plaques de cuisson, fours traditionnels, fours à micro-ondes).
- accessoires
- Lavez à la main, puis séchez soigneusement.
 - Une décoloration du batteur en K, du fouet et du crochet à pâte est susceptible de se produire s'ils sont passés au lave-vaisselle.
- couvercle de protection
- Lavez à la main, puis séchez soigneusement.



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 2.

pain blanc *pâte souple type continental*

ingrédients
Ces quantités s'appliquent aux modèles KM600, 800. Pour les modèles KM300, 400 et 410, 420, réduire 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.

gâteau aux fraises et aux abricots

ingrédients: type gâteau de Savoie

garniture et décoration

méthode

- 3 oeufs
 - 75g de sucre en poudre
 - 75g de farine
 - 150ml de crème fraîche épaisse
 - Sucre à volonté
 - 225g de fraises
 - 225g d'abricots
- 1 Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux. Faites cuire à petit feu dans très peu d'eau, en ajoutant du sucre selon votre goût, jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux.
 - 2 Lavez et coupez les fraises en deux.
 - 3 Pour réaliser la génoise du gâteau, fouettez les oeufs et le sucre à la vitesse maximum jusqu'à ce que le mélange soit de couleur pâle et de consistance épaisse.
 - 4 Retirez le bol et le fouet. Incorporez la farine à la main à l'aide d'une grande cuillère métallique – effectuez cette opération avec soin afin de préserver la légèreté de la génoise.
 - 5 Mettez le mélange ainsi obtenu dans deux moules à manqué de 18cm préalablement beurrés.
 - 6 Faites cuire à 180°C/Thermostat 4 pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit de consistance ferme et élastique lorsque vous le touchez légèrement.
 - 7 Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille de cuisson.
 - 8 Fouettez la crème à la vitesse maximale jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance ferme. Ajoutez le sucre selon votre goût.
 - 9 Hachez grossièrement les abricots et un tiers des fraises, puis incorporez-les lentement dans la moitié de la quantité de crème.
 - 10 Etalez cette préparation entre les deux biscuits.
 - 11 Recouvrez le dessus du gâteau avec la crème restante et décorez avec les fraises restantes.

recettes *suite*

meringues

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

pâte brisée

- ingrédients
- 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.

beefburgers

- ingrédients
- 250g de boeuf de premier choix non tendineux
- méthode
- 1 Coupez en petits cubes de 2,5cm.
 - 2 Si vous ne disposez pas d'un hachoir, utilisez votre mixeur en ne broyant que de petites quantités à la fois. Utilisez la vitesse 2 pendant 15 secondes **maximum**. Nettoyez les lames entre deux séries d'aliments.
 - 3 Mélangez avec l'assaisonnement comme les oignons hachés, le mélange d'herbes (fraîches ou sèches), le poivre noir grossièrement moulu et le jus et le zeste d'un citron.
 - 4 Réalisez deux beefburgers et faites griller sur chaleur moyenne à forte jusqu'à ce que les beefburgers soient bien cuits.

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 14, Abschnitt 'Kundendienst'.
Verwenden Sie nur das von Kenwood zugelassene Zubehör, und immer nur ein Zubehörteil auf einmal.
- Überschreiten Sie die auf Seite 10 angegebenen Höchstmengen nicht.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Beachten Sie die mit jedem Zubehörteil mitgelieferten Sicherheitsanweisungen.
- Diese Maschine ist nur für den Hausgebrauch gedacht.

Vor dem Einschalten

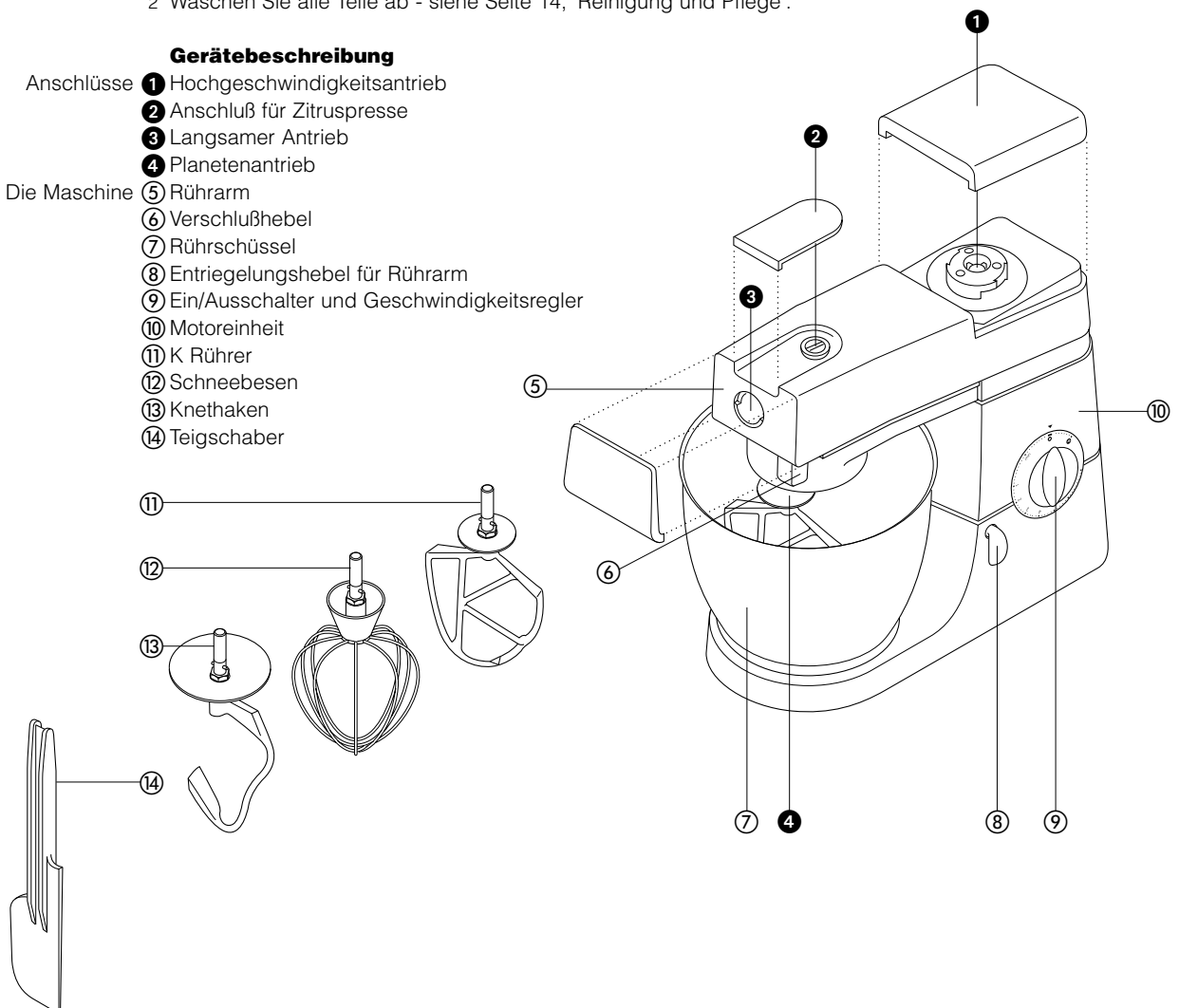
- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

Vor dem Gebrauch

- 1 Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial.
- 2 Waschen Sie alle Teile ab - siehe Seite 14, 'Reinigung und Pflege'.

Gerätebeschreibung

- Anschlüsse
- 1 Hochgeschwindigkeitsantrieb
 - 2 Anschluß für Zitruspresse
 - 3 Langsamer Antrieb
 - 4 Planetenantrieb
- Die Maschine
- 5 Rührarm
 - 6 Verschußhebel
 - 7 Rührschüssel
 - 8 Entriegelungshebel für Rührarm
 - 9 Ein/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler
 - 10 Motoreinheit
 - 11 K Rührer
 - 12 Schneebesen
 - 13 Knethaken
 - 14 Teigschaber



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 Den Entriegelungshebel für den Rührarm gegen den Uhrzeigersinn drehen ➊ und den Rührarm hochschwenken, bis er einrastet.
 - 2 Das Rührwerkzeug bis zum Anschlag drehen ➋
 - 3 Die Rührschüssel auf den Fuß aufsetzen - nach unten drücken und im Uhrzeigersinn drehen ➌
 - 4 Den Entriegelungshebel gegen den Uhrzeigersinn drehen und den Rührarm bis zum Einrasten nach unten schwenken..
 - 5 Maschine einschalten - dazu den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit drehen.
 - 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

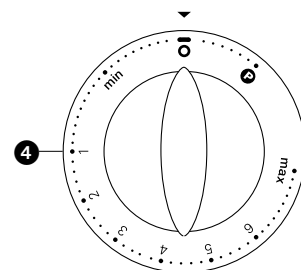
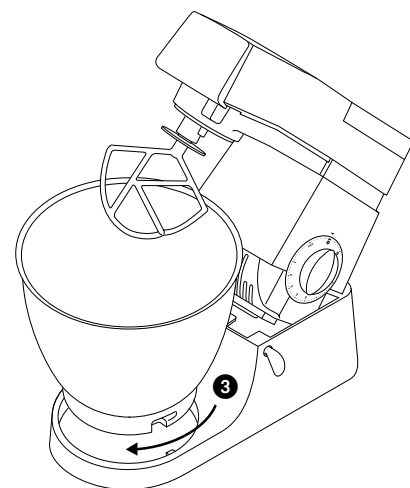
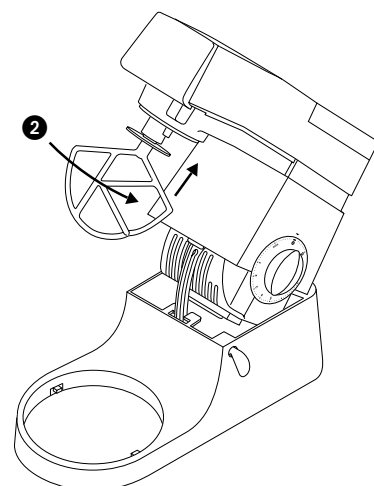
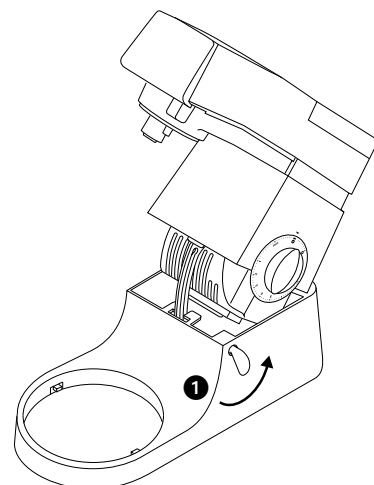
KM 300, 400, 410

KM 600, 800, 810

- | | | |
|---------------|----------------------------|--------------------------|
| Teig | • Gesamtgewicht bis zu 3kg | Gesamtgewicht bis zu 5kg |
| Eiweiß | • 1 - 12 | 1 - 16 |
| Sahne | • 1,5l | 2,5l |

Geschwindigkeiten ➍

- 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. unterrühren** 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.



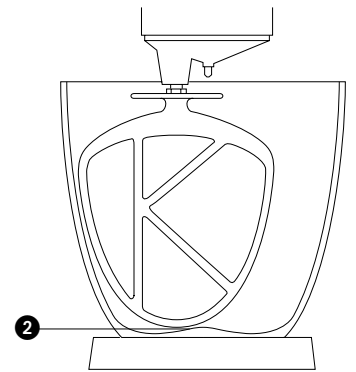
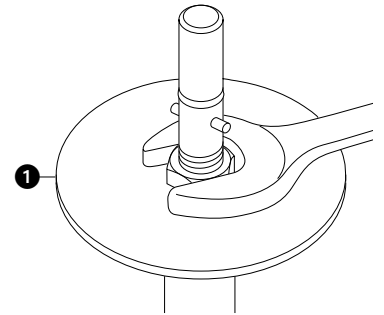
Fehlersuche

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



Problem

- Teig bleibt am Schüsselrand hängen
- Lösung • Richtiges Werkzeug für die gewählte Teigart einsetzen.
• Nicht auf zu hohen Geschwindigkeiten arbeiten.

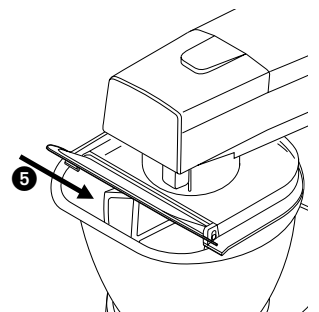
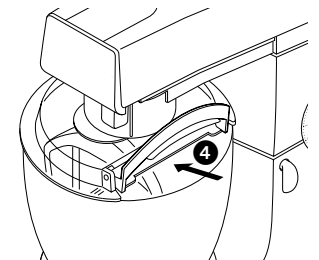
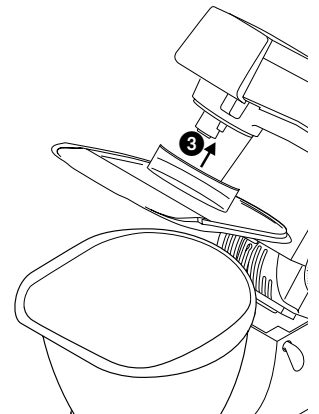
Problem

- Die Küchenmaschine ist nicht standfest

Lösung • Die Gummifüßchen an der Unterseite des Gerätes auf Unversehrtheit überprüfen.

Einstellung und Anwendung des runden/D-förmigen Spritzschutzes (falls vorhanden)

- 1 Mixerkopf anheben, bis er einrastet.
- 2 Schüssel auf den Sockel aufsetzen.
- 3 Spritzschutz einpassen und drücken, bis er fest sitzt ❸. Die Öffnung muss dabei wie in Abbildung ❹ (rund) oder ❺ (D-förmig) ausgerichtet sein.
- 4 Benötigtes Rührgerät einsetzen.
- 5 Mixerkopf senken. Darauf achten, dass der Spritzschutz die Schüssel ganz abdeckt.
 - Während des Mixvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden.
 - Der Spritzschutz muss nicht abgenommen werden, um ein anderes Rührgerät einzusetzen.
- 6 Zum Entfernen des Spritzschutzes Mixerkopf anheben und Spritzschutz nach unten schieben.



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 **A995**

pürierer ⑦ 1,2 l Acryl **A993A**, 1,2 l Glas **A994A**, 1,5 l Edelstahl **A996A**

multimühle ⑧ **A938A** mit 3 Glasgefäßen und 3 Deckeln zum

Aufbewahren schneller

Schlitz/Reibvorsatz ⑨ **A998** enthält 3 Schneidscheiben als Standard

optionale Scheiben a Zusätzliche Grobreibe **Teilnummer 639021**

b Raspelscheibe **Teilnummer 639150**

c Standard-Schnitzelwerk **Teilnummer 639083**

kontinuierlicher Entsafter ⑩ **A935**

eismaschine ⑪ CHEF **A953**, MAJOR **A954**

kartoffelschäler ⑫ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

kolander und Sieb ⑬ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

kenlyte runde Schüssel ⑭ CHEF **265026**, MAJOR **412095**

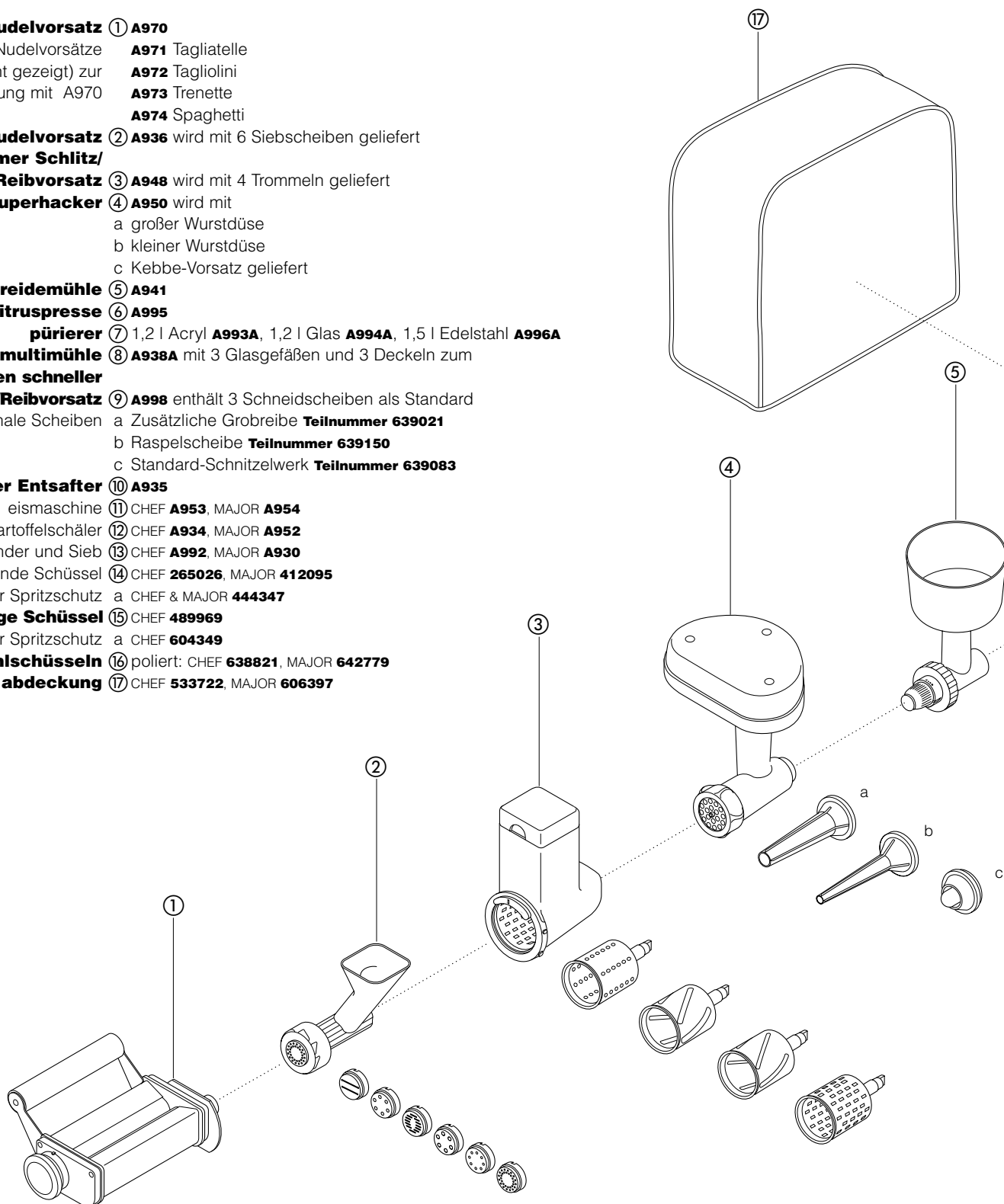
runder Spritzschutz a CHEF & MAJOR **444347**

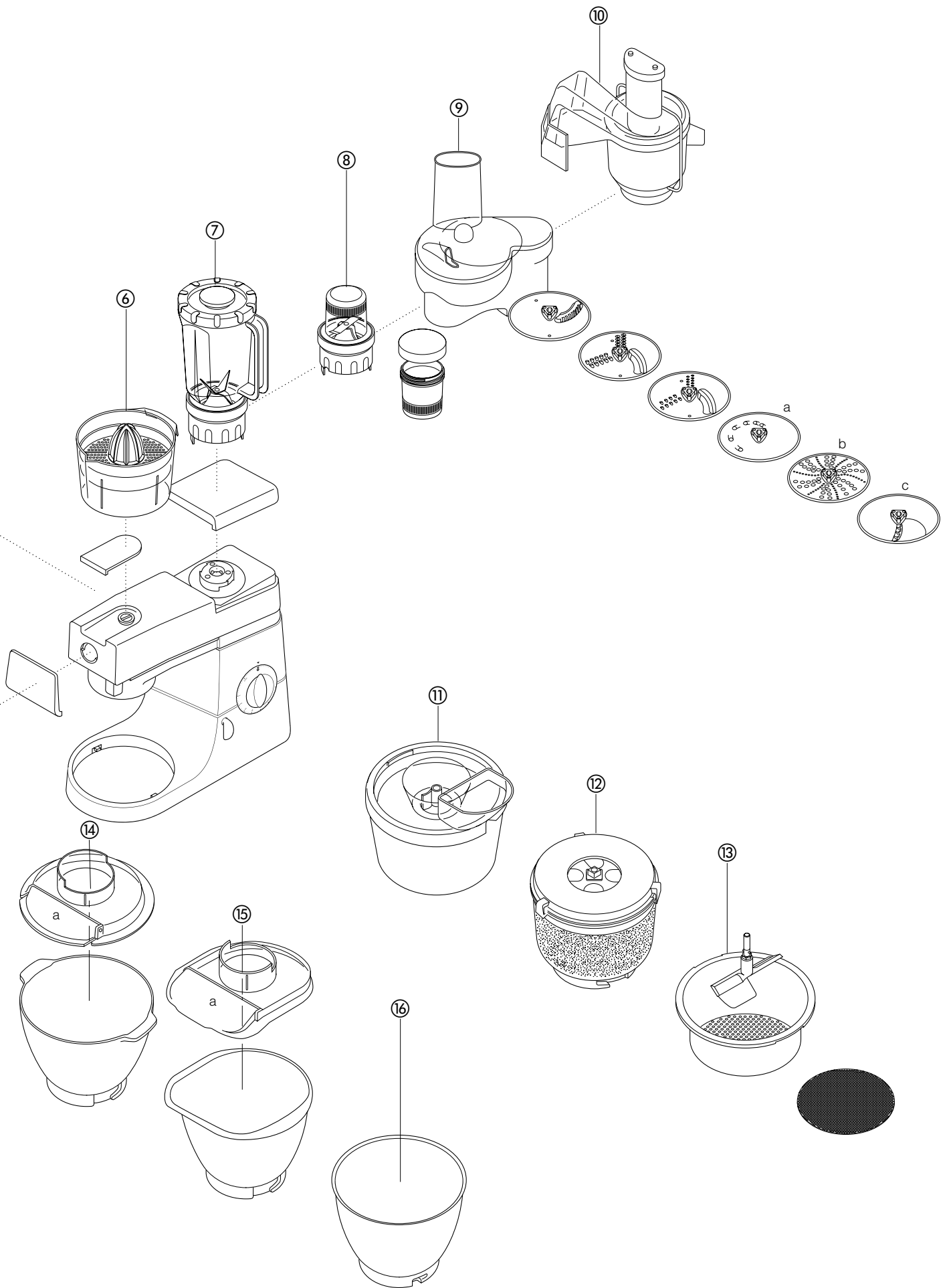
kenlyte D-förmige Schüssel ⑮ CHEF **489969**

D-förmiger Spritzschutz a CHEF **604349**

edelstahlschüsseln ⑯ poliert: CHEF **638821**, MAJOR **642779**

abdeckung ⑰ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





Reinigung und Kundendienst

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen die Maschine immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Beim ersten Gebrauch kann an den Wellen ② und ③ etwas Fett austreten. Das ist normal - dieses Schmierfett können Sie einfach abwischen.

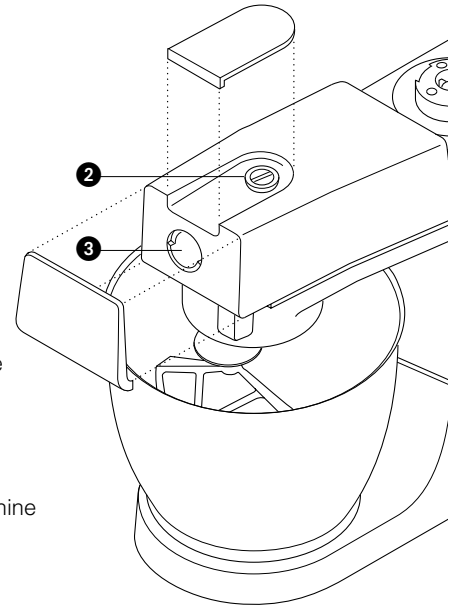
- Motoreinheit
- Mit einem feuchten Tuch abwischen, danach trockenwischen.
 - Keine Scheuermittel verwenden, nicht in Wasser tauchen.
- Rührschüsseln
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen.
 - Edelstahlschüsseln nie mit Drahtbürsten, Scheuerpads oder Bleichmitteln behandeln. Kalkablagerungen mit Essig entfernen. Die Edelstahlschüssel kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Rührwerkzeuge
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen. Nicht im Geschirrspüler reinigen!
 - K-Teigrührer, Schneebesen und Teighaken können in der Spülmaschine ihre Farbe verlieren.
- Spritzschutz
- Von Hand spülen 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 10.

Frühstücksbrot

- zutaten
- 2,6kg Mehl
 - 1,3l Milch
 - 300g Zucker
 - 450g Margarine
 - 100g Frischhefe oder 50g Trockenhefe
 - 6 Eier, geschlagen
 - 5 Prisen Salz
- Die Mengenangaben gelten für KM600, 800 und 810. Für KM300, 400 und 410 die Mengenangaben halbieren und das ganze Mehl auf einmal zugeben.**
- 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.

Erdbeer-Aprikosen-Torte

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

Rezepte (Fortsetzung)

Baiser

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

Mürbeteig

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

Beefburger

- zutaten
- 250g mageres Rindfleisch ohne Sehnen
- zubereitung
- 1 In 2,5cm große Würfel schneiden.
 - 2 Wenn Sie keinen Fleischwolf haben, immer kleine Fleischmengen auf einmal im Mixer zerkleinern. Bei Stufe 2 **höchstens** 15 Sekunden. Nach jeder Füllung die Messer reinigen.
 - 3 Nach Belieben und Geschmack Gewürze, z.B. Zwiebelwürfel, gemischte Kräuter (frisch oder getrocknet), gemahlener schwarzer Pfeffer, Saft und Schale einer Zitrone, zugeben.
 - 4 Zwei flache Frikadellen formen und bei mittlerer bis starker Hitze gar grillen.

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 22 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 18).
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Quando si desidera usare un accessorio, leggere le istruzioni di sicurezza che lo corredano.
- Questa apparecchiatura è destinata al solo uso domestico.

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 22.

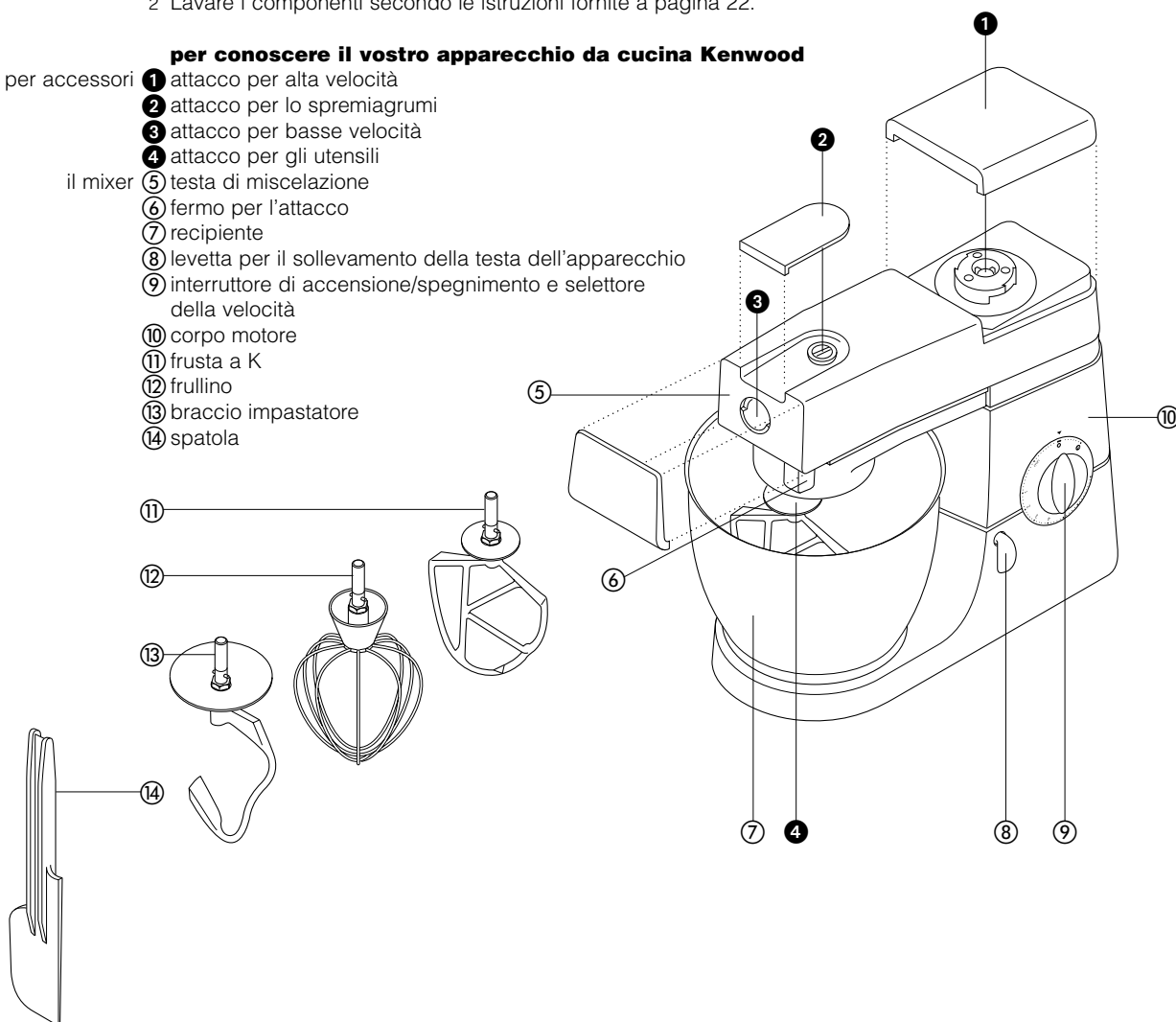
per conoscere il vostro apparecchio da cucina Kenwood

attacchi per accessori

- 1 attacco per alta velocità
- 2 attacco per lo spremiagrumi
- 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



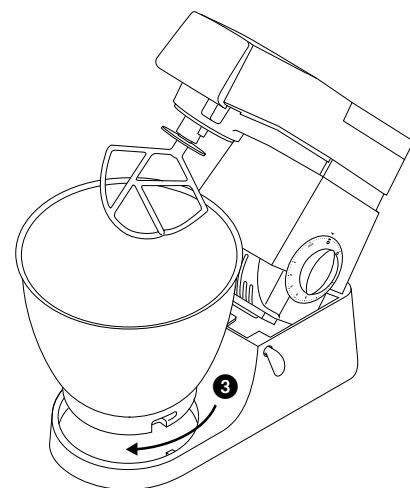
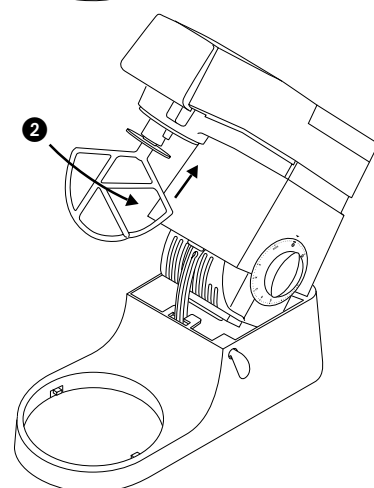
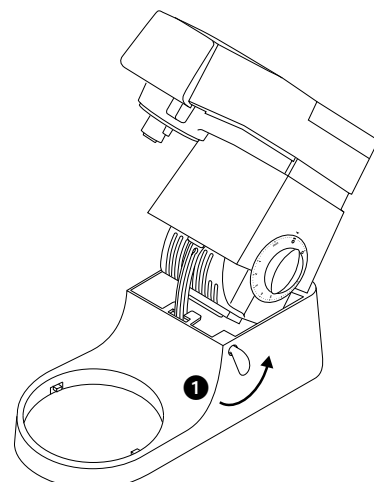
il mixer

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 antiorario la levetta di sollevamento della testa dell'apparecchio ❶ e sollevare la testa di miscelazione fino a quando essa 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 Girare in senso antiorario la levetta di sollevamento della testa dell'apparecchio e abbassare la testa di miscelazione finché si chiude con uno scatto.
- 5 Selezionare la velocità desiderata, poi accendere il mixer girando il selettore della velocità
 - Spostare il selettore sugli impulsi **P** per lavorare gli ingredienti in modo intermittente.
- 6 Svitare per estrarre.



- consigli
- Spegnerne 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

KM300, 400, 410

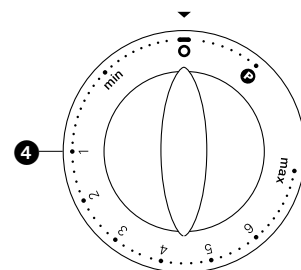
KM600, 800, 810

- 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 22

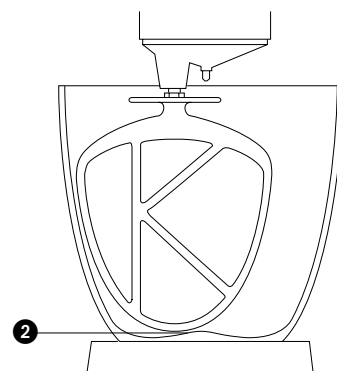
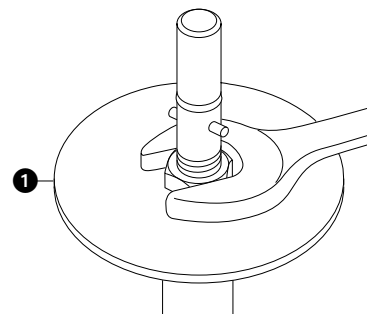
guida alla ricerca dei guasti

problema

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

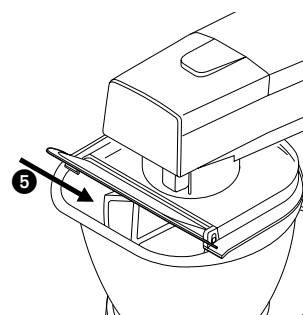
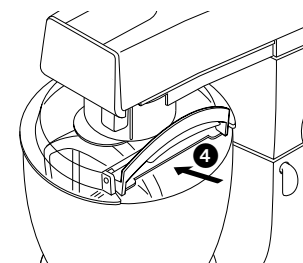
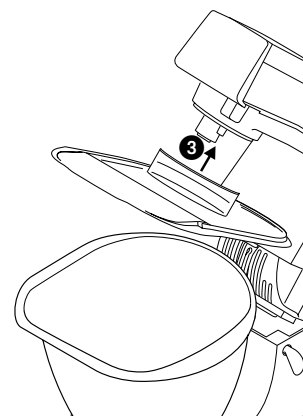
soluzione • Regolare l'altezza. Ecco come fare:

- 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.



per montare ed usare il paraspruzzi rotondo/a D (se fornito)

- 1 Sollevare la testa del mixer finché non si blocca.
 - 2 Montare il recipiente sulla base.
 - 3 Spingere il paraspruzzi fino ad inserirlo completamente ❸. La sezione incernierata deve essere collocata come mostrato, per il paraspruzzi rotondo ❹ e per quello a D ❺.
 - 4 Inserire l'accessorio desiderato.
 - 5 Abbassare la testa del mixer, controllando che il paraspruzzi si conformi al recipiente.
- Mentre si miscela è possibile aggiungere gli ingredienti direttamente nel recipiente, dalla sezione incernierata del paraspruzzi.
 - Non occorre togliere il paraspruzzi per cambiare accessorio.
- 6 Estrarre il paraspruzzi sollevando la testa del mixer e spostandola 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

tritacarne super ③ **A948** con 4 elementi

④ **A950** con

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

macinino ⑤ **A941**

spremiagrumi ⑥ **A995**

frullatore ⑦ 1.2 l acrilico **A993A**, 1.2 l vetro **A994A**, 1.5 l acciaio inox **A996A**

macinatutto ⑧ **A938A** con 3 caraffe in vetro e 3 coperchio per conservazione

affetta/sminuzzatutto ad alta velocità ⑨ **A998** con 3 dischi di taglio

dischi facoltativi

- a sminuzzatutto extra grosso art. n° **639021**
- b accessorio per raschiare art. n° **639150**
- c accessorio standard per patatine art. n° **639-83**

spremi frutta a centrifuga ⑩ **A935**

gelatiera ⑪ CHEF **A953**, MAJOR **A954**

pelapatate ⑫ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

colino e setaccio ⑬ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

vaschetta rotonda kenlyte ⑭ CHEF **265026**, MAJOR **412095**

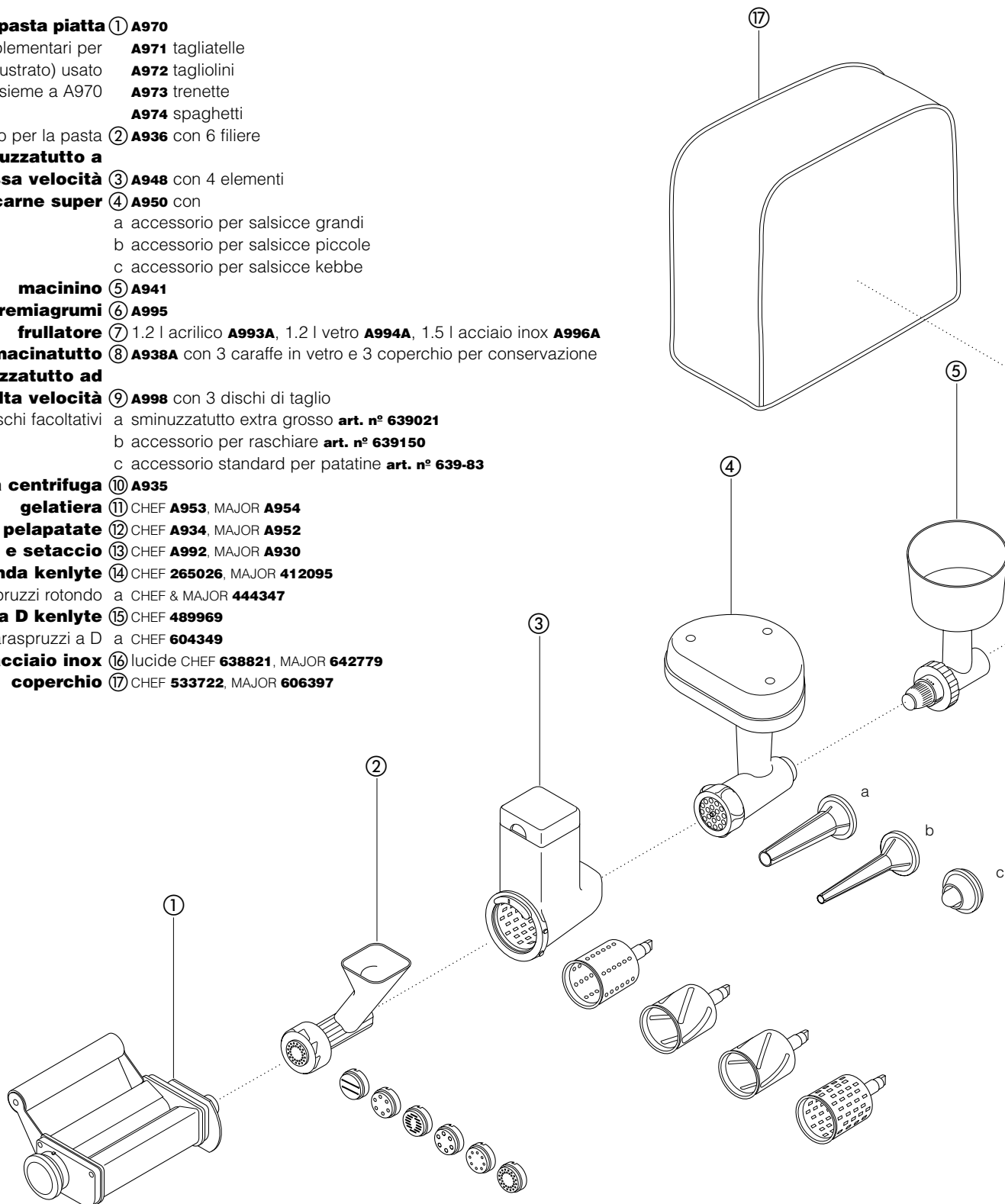
paraspruzzi rotondo a CHEF & MAJOR **444347**

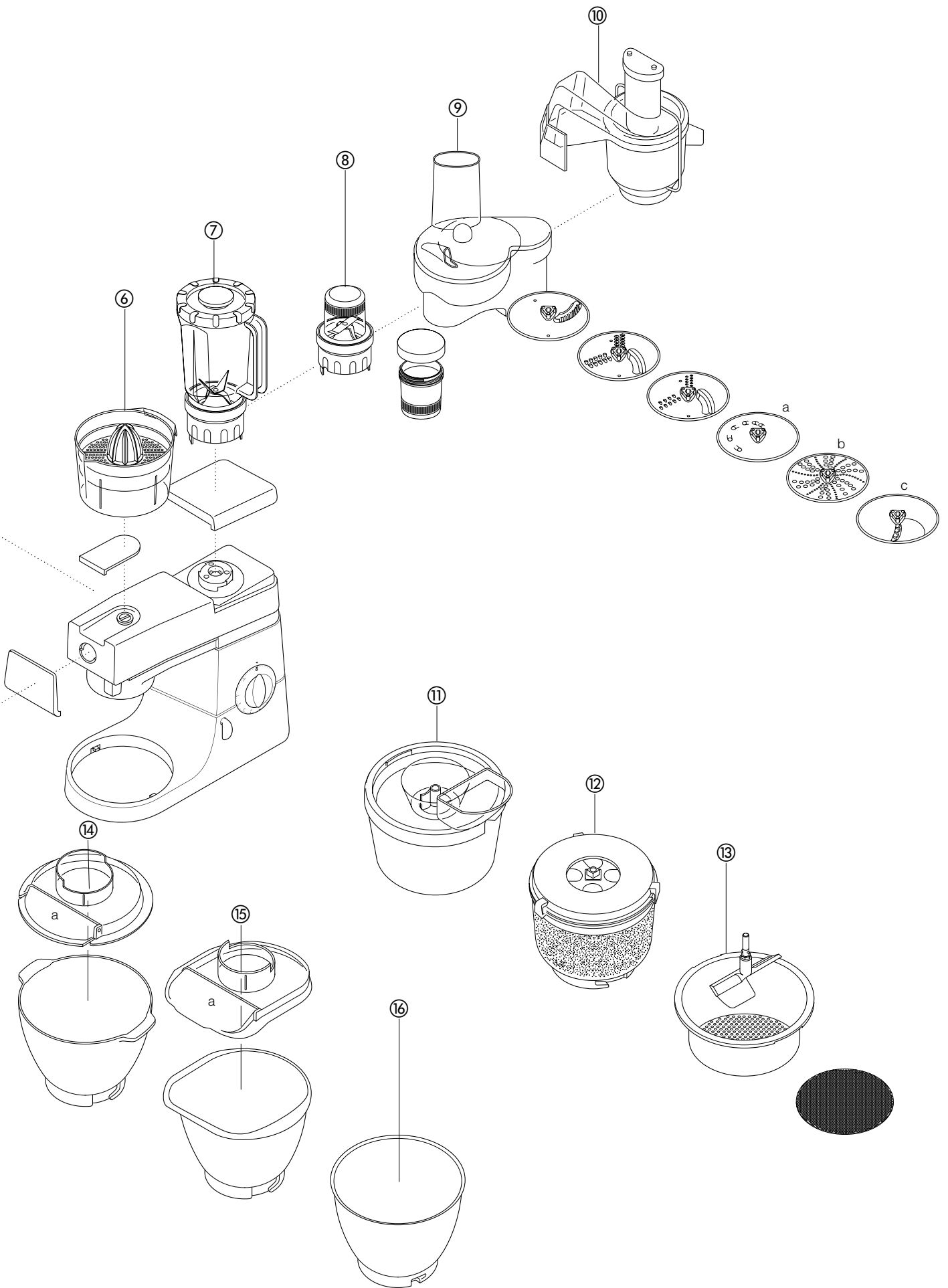
vaschetta a D kenlyte ⑮ CHEF **489969**

paraspruzzi a D a CHEF **604349**

vaschette acciaio inox ⑯ lucide CHEF **638821**, MAJOR **642779**

coperchio ⑰ CHEF **533722**, MAJOR **606397**

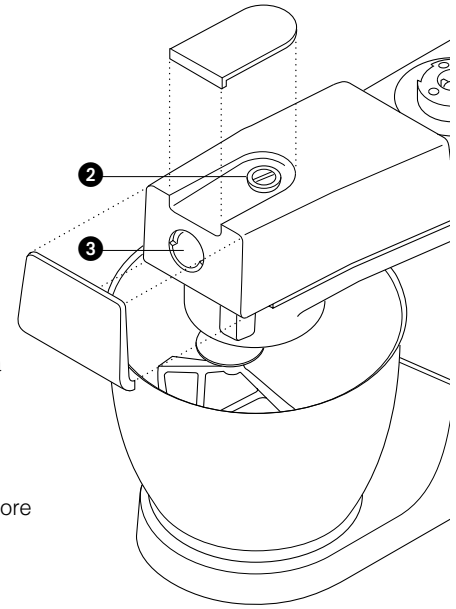




pulizia dell'apparecchio e assistenza tecnica

pulizia e cura dell'apparecchio

- Spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina prima di pulirlo.
 - Dagli **attacchi 2** e **3** può fuoriuscire del grasso quando si usa l'apparecchio per la prima volta. Questo è perfettamente normale e basta asportare i residui con un panno.
- corpo motore
- Pulire con un panno umido e poi asciugare.
 - Non pulire mai con sostanze abrasive e non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- recipienti
- Lavare a mano ed asciugare a fondo.
 - Se il recipiente è in acciaio inossidabile, non usare mai uno spazzolino di ferro, lana di ferro oppure candeggina per lavarlo. Usare solo dell'aceto per eliminare i residui di calcare. La vaschetta in acciaio inossidabile può anche essere lavata in lavastoviglie.
 - Tenere lontano da sorgenti di calore (per es. fornelli, forni, forni a microonde).
- utensili
- Lavare a mano e poi asciugare con cura.
 - Se lavati in lavastoviglie, la frusta a K, il frullino e il braccio impastatore potrebbero scolorirsi.
- paraspruzzi
- Lavare a mano ed 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 18.

- 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 valide per i modelli KM600, 800 e 810. Per i modelli KM300, 400 e 410, dimezzare tutte le quantità e aggiungere la farina tutta in una volta.**
- procedimento
- 1 Fare sciogliere la margarina nel latte e portare a una temperatura di 43°C.
 - 2 Se si usa il **lievito di birra in polvere** (il tipo che deve essere ricostituito): versarlo nel recipiente insieme allo zucchero e al latte. Lasciar riposare per circa 10 minuti finché il composto appare schiumoso.
Se si usa il **lievito di birra fresco**: sbriciolatelo nella farina
Se si usano **altri tipi di lievito**: seguire le indicazioni del produttore.
 - 3 Versare il latte nel recipiente. Poi aggiungere le uova sbattute e 2kg di farina.
 - 4 Miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per un altro minuto. Staccare l'impasto dal recipiente.
 - 5 Aggiungere il sale e la rimanente farina e miscelare a velocità minima per 1 minuto, poi a velocità 1 per 2 - 3 minuti, fino a quando l'impasto non appare morbido e ben amalgamato.
 - 6 Riempire a metà alcune teglie imburrate di 450gr, oppure formare panini. Ora coprire con un panno e lasciare l'impasto in ambiente caldo finché non raddoppia in volume.
 - 7 Cuocere in forno a 200°C per 20 - 25 minuti (*per le pagnotte*) o per 15 minuti (*per i panini*).
 - 8 A cottura ultimata il pane dovrebbe produrre un suono sordo se battuto sul fondo.
- Con questa miscela si ottengono circa 10 pagnotte.

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

ricette (*continuazione*)

meringhe

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

pasta frolla

- ingredienti
- 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.

svizzere di manzo

- ingredienti
- 250 gr di manzo magro di prima scelta
- procedimento
- 1 Tagliare la carne a cubetti di 2,5cm.
 - 2 Se non si dispone di tritacarne, usare il frullatore tritando la carne un poco alla volta. Usare la velocità 2 per un **massimo** di 15 secondi. Pulire attorno alle lame prima di versare altra carne nel frullatore.
 - 3 Miscelare la carne insieme ad aromi come cipolle a pezzetti, erbe miste (fresche o secche), pepe nero macinato grosso e il succo della scorza di un limone.
 - 4 Formare 2 svizzere e cuocerle alla griglia a fuoco medio-alto, fino a quando non sono ben cotte.

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. 30.
- Gebruik geen accessoires die niet voor de keukenmachine bestemd zijn en gebruik nooit meer dan één accessoire tegelijkertijd.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheden (blz.26)
- Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Lees eerst de veiligheidsvoorschriften bij de accessoires, voordat u ze gebruikt.
- Deze machine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

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 30.

uw Kenwood keukenmachine

accessoires openingen ① hoge snelheid aansluiting

② citruspers aansluiting

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

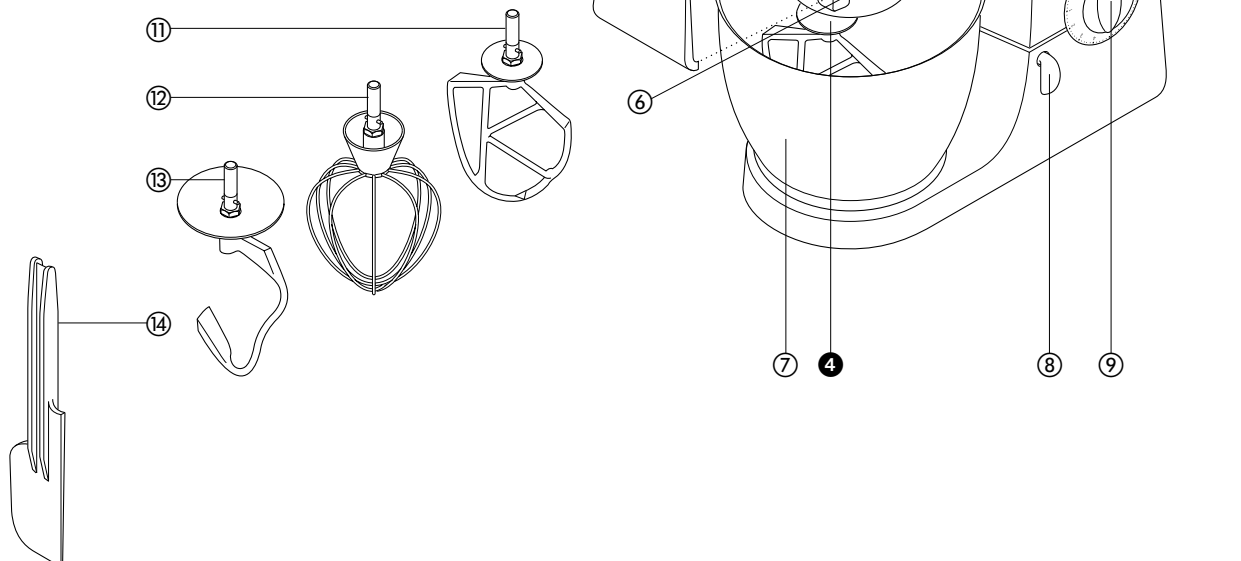
⑩ motorgedeelte

⑪ K-klopper

⑫ garde

⑬ deeghaak

⑭ spatel



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 het omhoog zetten van de mixerkop tegen de klok in **1** en duw de mixerkop omhoog, totdat hij vastklikt.
- 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 Draai de hendel voor de mixerkop tegen de klok in en laat de mixerkop zakken, totdat hij vastklikt.
- 5 Stel de gewenste snelheid in, en schakel de machine in door aan de snelheidsschakelaar te draaien.
 - Schakel naar 'pulse' **P** bij korte schokken.
- 6 Losdraaien.

- 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

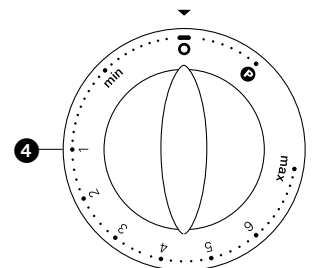
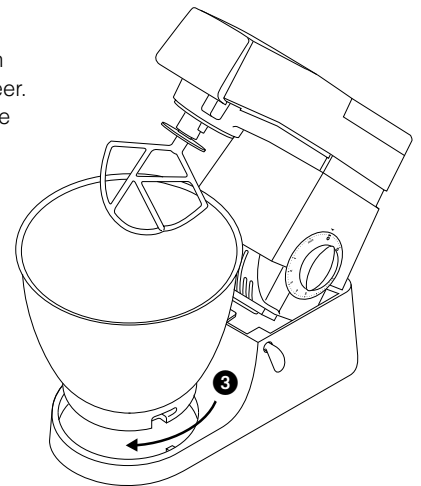
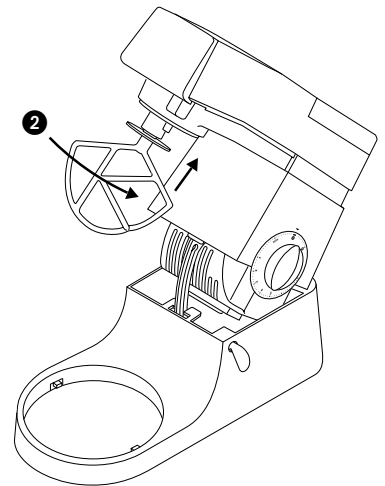
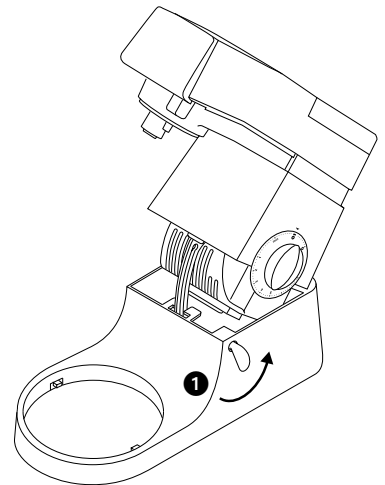
modellen Km300, 400, 410

modellen Km600, 800, 810

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



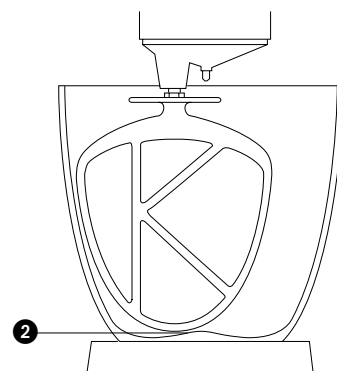
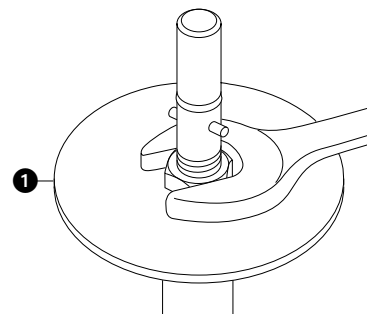
oplossen van problemen

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.

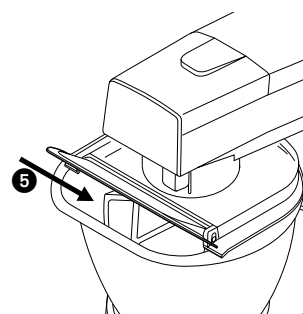
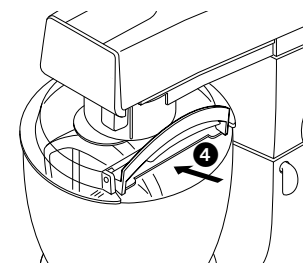
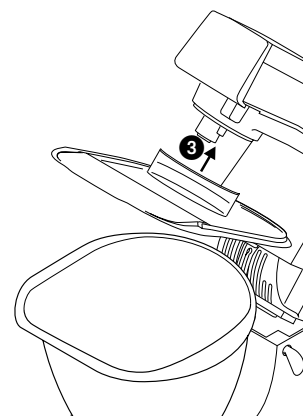
oplossing • Pas de hoogte aan. Ga hierbij als volgt te werk:

- 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.



Uw ronde / D-vormige spatbescherming aanbrengen en gebruiken (indien meegeleverd)

- 1 Breng de mixerkop omhoog totdat deze wordt vergrendeld.
- 2 Plaats de kom op het onderstel.
- 3 Duw de spatbescherming vast totdat deze volledig op zijn plaats zit ③. Het scharnierende deel moet zoals aangegeven zijn geplaatst voor het ronde ④ en D-vormige model ⑤.
- 4 Breng het gewenste hulpmiddel aan.
- 5 Laat de mixerkop zakken, waarbij u ervoor zorgt dat de spatbescherming de vorm van de kom volgt.
 - Tijdens het mixen kunt u ingrediënten rechtstreeks aan de kom toevoegen via het scharnierende deel van de spatbescherming.
 - Het is niet nodig de spatbescherming te verwijderen om hulpmiddelen te verwisselen.
- 6 Verwijder de spatbescherming door de mixerkop omhoog te brengen en de bescherming eraf te schuiven.

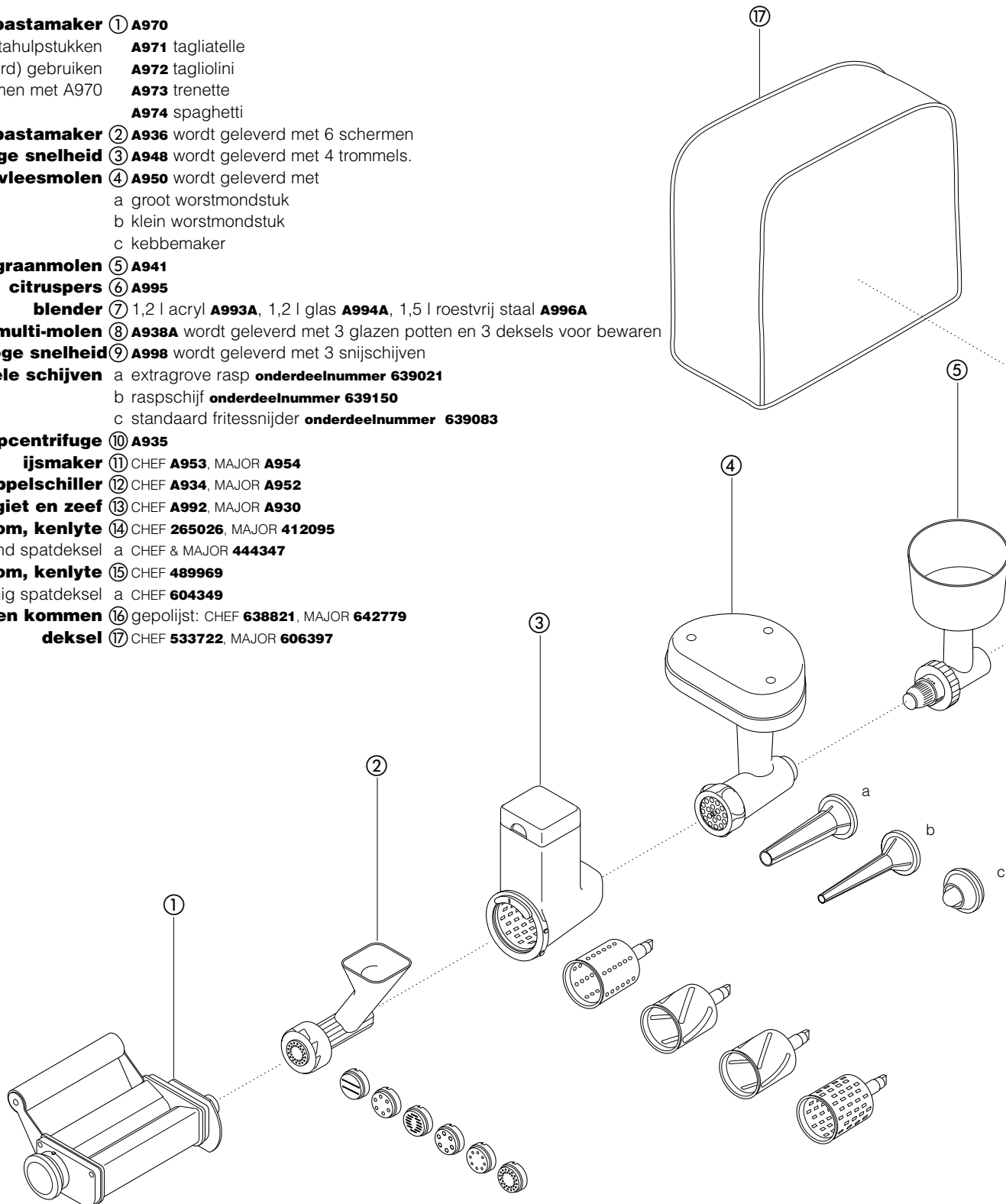


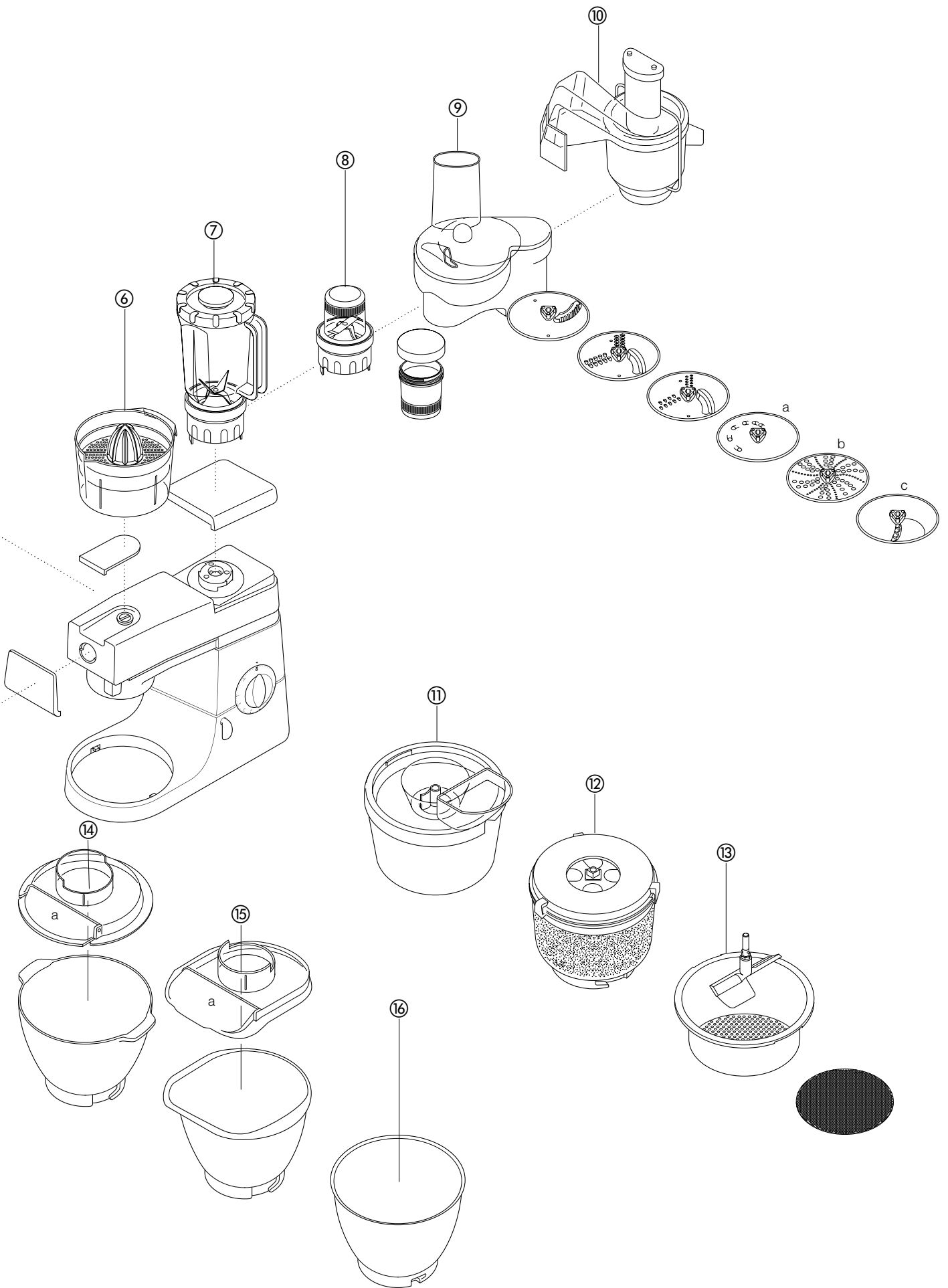
verkrijgbare **accessoires**

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

hulpstuk hulpstukcode

- 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 **A995**
- blender** ⑦ 1,2 l acryl **A993A**, 1,2 l glas **A994A**, 1,5 l roestvrij staal **A996A**
- multi-molen** ⑧ **A938A** wordt geleverd met 3 glazen potten en 3 deksels voor bewaren
- snijder/rasp, hoge snelheid** ⑨ **A998** wordt geleverd met 3 snijdschijven
optionele schijven
a extragrove rasp **onderdeelnummer 639021**
b raspschijf **onderdeelnummer 639150**
c standaard fritessnijder **onderdeelnummer 639083**
- continue sapcentrifuge** ⑩ **A935**
- ijsmaker** ⑪ CHEF **A953**, MAJOR **A954**
- aardappelschiller** ⑫ CHEF **A934**, MAJOR **A952**
- vergiet en zeef** ⑬ CHEF **A992**, MAJOR **A930**
- ronde kom, kenlyte** ⑭ CHEF **265026**, MAJOR **412095**
rond spatdeksel a CHEF & MAJOR **444347**
- D-vormige kom, kenlyte** ⑮ CHEF **489969**
D-vormig spatdeksel a CHEF **604349**
- roestvrijstalen kommen** ⑯ gepolijst: CHEF **638821**, MAJOR **642779**
deksel ⑰ CHEF **533722**, MAJOR **606397**





reiniging en service

Onderhoud en reiniging:

- Schakel het apparaat altijd eerst uit en haal de stekker uit het stopcontact, voordat u met schoonmaken begint.
- Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er een beetje vet uit **uitloop 2** en **3** komen. Dat is heel normaal en u kunt het gewoon afvegen.

- motorgedeelte
- Doe dit af met een vochtige doek en maak het vervolgens droog
 - Gebruik geen schuurmiddelen en dompel het motorgedeelte nooit onder in water.

- kommen
- Was deze met de hand en maak ze daarna goed droog.
 - Gebruik bij een roestvrijstalen kom nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel. Gebruik azijn om kalkaanslag te verwijderen. De roestvrijstalen kom kan ook in de vaatwasmachine worden schoongemaakt.
 - Houd de kommen uit de buurt van hitte (gasfornuizen, ovens, magnetrons).

- hulpstukken
- Was deze met de hand en maak ze daarna goed droog.
 - Als de K-klopper, garde en deeghaak in de vaatwasser worden geplaatst, kunnen ze verkleuren.

- Spatbescherming
- Met de hand afwassen, vervolgens zorgvuldig afdrogen.

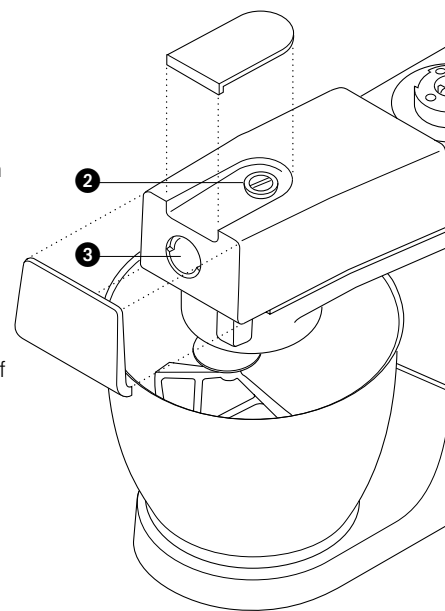
Service

- 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.26)

Witbrood *zacht continentaal deeg*

- ingrediënten
- 2,6kg normaal ongemengd deeg
 - 1,3 liter melk
 - 300g suiker
 - 450g margarine
 - 100g verse gist of 50g gedroogde gist
 - 6 geklopte eieren
 - 5 snuifjes zout
- Deze hoeveelheden gelden voor de modellen KM600, 800 en 810. Halveer de hoeveelheden en voeg al het meel in één keer toe bij de modellen KM300, 400 en 410.**

- 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.

aardbeien en abrikozen taart

- ingrediënten: deeg
- 3 eieren
 - 75g strooisuiker
 - 75g ongemengd meel
- vulling en versiering
- 150ml dikke room
 - Suiker naar smaak
 - 225g aardbeien
 - 225g abrikozen

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

recipes *continued*

schuimgebakjes

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

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 broodkruimels. Stop voordat het er vet begint uit te zien.
 - 3 Voeg het water toe en meng op de laagste snelheid. Stop zo gauw als het water helemaal opgenomen is.
 - 4 Bak op ongeveer 200°C, stand 6 voor gasovens, afhankelijk van de vulling.

Beefburgers

- ingrediënten
- 250g mager rundvlees
- bereiding
- 1 Snijd het vlees in stukjes van 2,5cm.
 - 2 Als u niet over een gehaktmolen beschikt, gebruik dan een mengbeker en hak kleine hoeveelheden per keer fijn. Gebruik snelheid 2 gedurende **maximaal** 15 seconden. Maak de messen voor elke hakbeurt schoon.
 - 3 Breng het vlees op smaak met specerijen, gesneden uien, gemengde kruiden (vers of gedroogd), grove zwarte peper, en het sap en de schil van een citroen.
 - 4 Geef het vlees de vorm van 2 beefburgers en grill deze op een gemiddelde stand op hoge temperatuur tot ze goed doorbakken zijn.

a Kenwood robotgép használata

első a biztonság

- A keverőlapátok és a tartozékok cseréje, valamint a készülék tisztítása előtt mindig kapcsolja ki a robotgépet, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból. Használat után is áramtalanítsa a készüléket.
- Kisgyermek ne használja a robotgépet. A fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) is csak felügyelet mellett használják a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermekket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (l. 38. oldal, javíttatás).
- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékokat használjon. Egyszerre mindig csak egy tartozékot csatlakoztasson a készülékhez.
- Soha ne lépje túl az egyszerre feldolgozható maximális mennyiségeket (l. 34. oldal).
- Soha ne engedje, hogy kisgyermek játsszanak a készülékkel.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A készülék csak háztartási célokra alkalmas.

csatlakoztatás

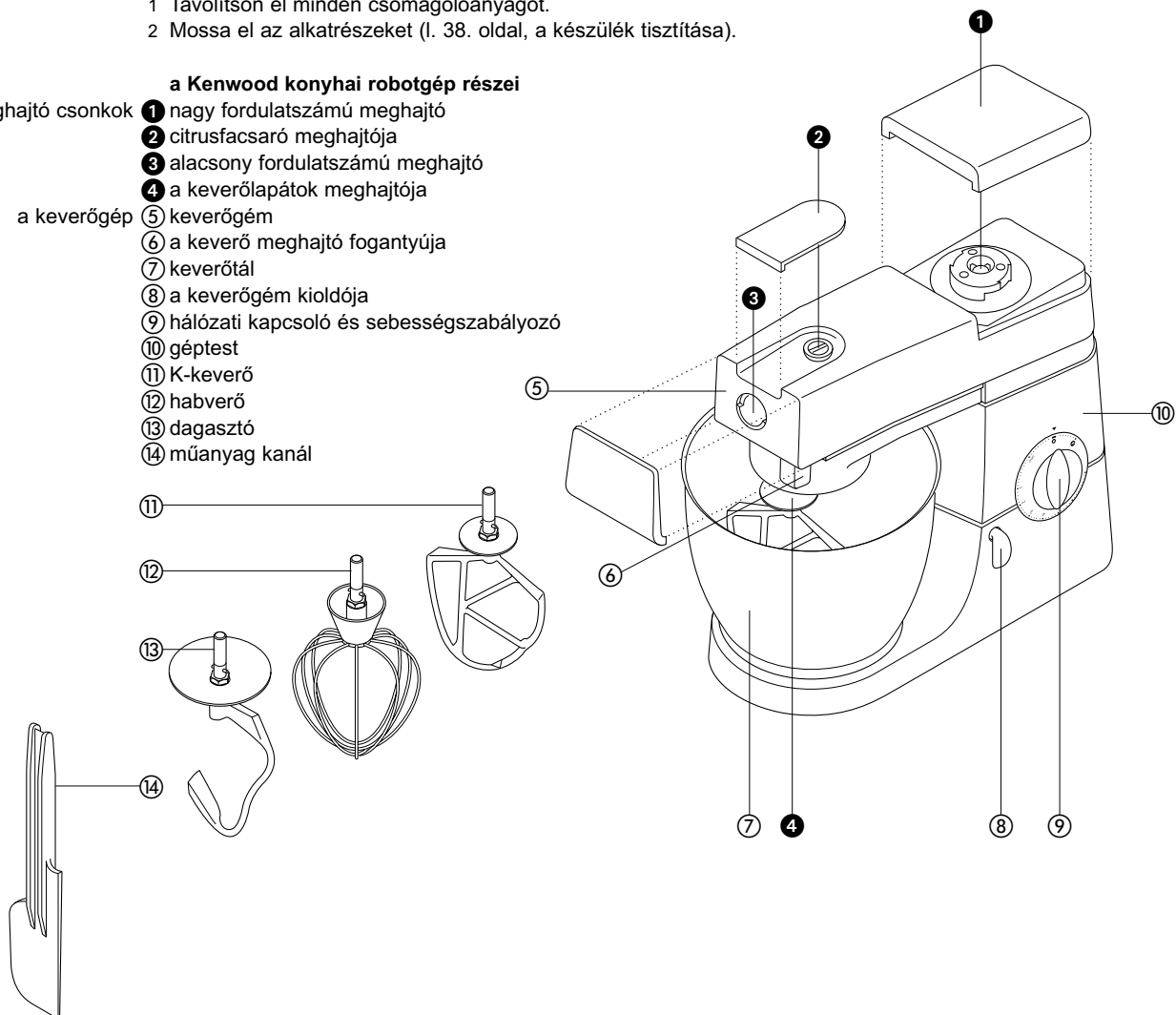
- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

az első használat előtt...

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Mossa el az alkatrészeket (l. 38. oldal, a készülék tisztítása).

a Kenwood konyhai robotgép részei

- meghajtó csomók
- 1 nagy fordulatszámú meghajtó
 - 2 citrusfacsaró meghajtója
 - 3 alacsony fordulatszámú meghajtó
 - 4 a keverőlapátok meghajtója
- a keverőgép
- 5 keverőgém
 - 6 a keverő meghajtó fogantyúja
 - 7 keverőtál
 - 8 a keverőgém kioldója
 - 9 hálózati kapcsoló és sebességszabályozó
 - 10 géptest
 - 11 K-keverő
 - 12 habverő
 - 13 dagasztó
 - 14 műanyag kanál



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

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

a keverőgép használata

- 1 Fordítsa el a keverőgép kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban **1**, majd ütközésig hajtsa fel a keverőgémet: a gép rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi.
- 2 A használni kívánt keverőt csavarja be a keverőgémen levő csatlakozóba **2**, majd ütközésig nyomja be.
- 3 A keverő-edényt is tegye a géptestre. Az edény alját nyomja be a géptesten kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában **3**.
- 4 Fordítsa el ismét a keverőgép kioldóját az óramutató járásával ellentétes irányban, és hajtsa vissza a keverőgémet: a gép rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi.
- 5 A sebességszabályzót állítsa a kívánt fokozatra. A kapcsoló elfordításával a készülék motorja azonnal elindul.
- 6 Csavarja ki a keverőt a meghajtó tengelyből.

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

fontos megjegyzések

kenyértészta készítés

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

maximális mennyiségek

KM300, 400 és 410 típus

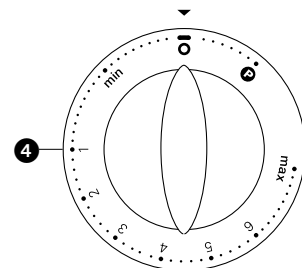
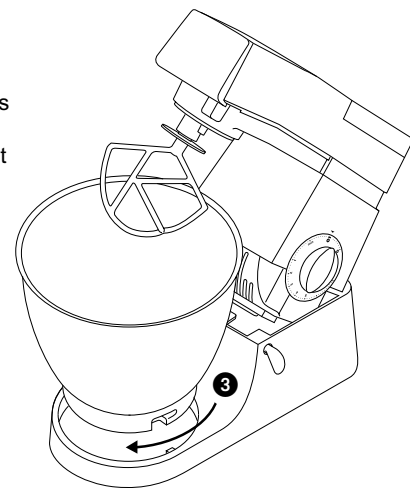
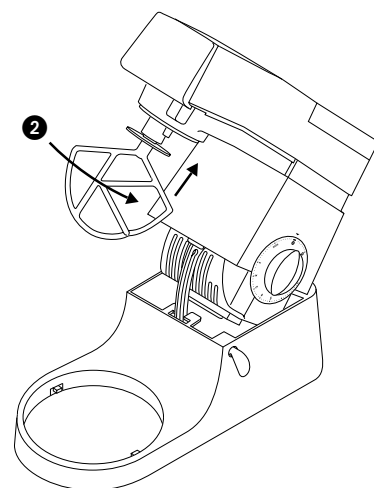
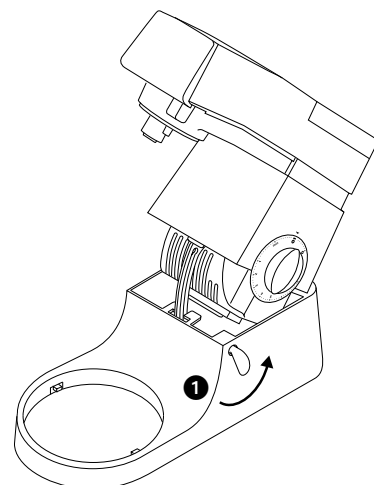
KM600, 800 és 810 típus

- linzertészta** • 680g lisztből
- kemény kelttészta** • 1,4kg lisztből
- (kenyérhez) • teljes tömeg 2,2kg
- lágú kelttészta** • 1,3kg lisztből
- (kalácsához) • teljes tömeg 2,5kg
- püspökkenyér (gyümölcs torta)** • teljes tömeg 2,7kg
- tojásfehérje** • 12

- 910g lisztből
- 1,5kg lisztből
- teljes tömeg 2,4kg
- 2,6kg lisztből
- teljes tömeg 5kg
- teljes tömeg 4,5kg
- 16

a helyes sebesség megválasztása **4**

- K-keverő • **zsír és cukor kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon az maximális fokozatra.
- **tojás tésztába keverése** a 4-es és a legmagasabb sebességfokozat között.
- **liszt, gyümölcs stb. bekeverése** a legalacsonyabb és az 1-es sebességfokozat között.
- **gyümölcskenyér jellegű sütemények kikeverése** kezdje a legalacsonyabb sebességfokozaton, majd fokozatosan kapcsoljon a legmagasabb fokozatra.
- **zsír és liszt keverése** a legalacsonyabb és a 2-es sebességfokozat között.
- habverő • Fokozatosan kapcsoljon maximális fokozatra.
- dagasztókar • Kezdje minimális sebességen, majd fokozatosan váltson 1 - es fokozatra.



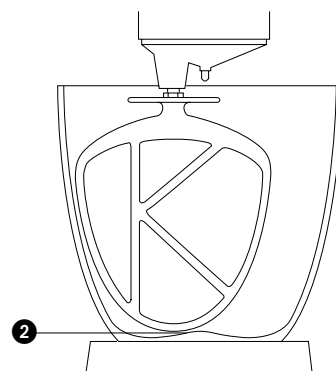
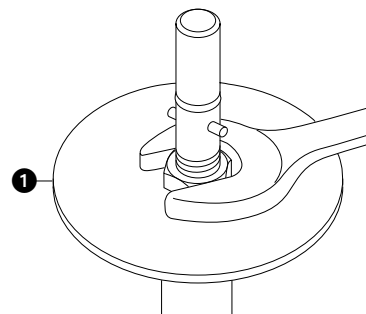
hibakeresés

a hiba

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

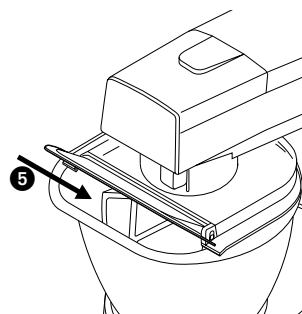
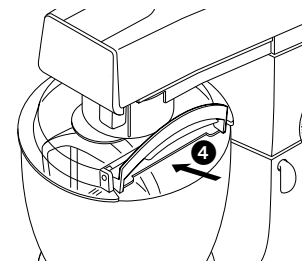
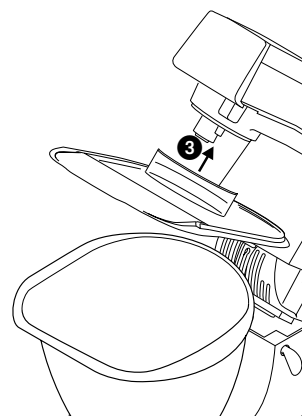
megoldás • Az alábbiak szerint állítsa be a keverő magasságát.

- 1 A csatlakozó dugaszt húzza ki a hálózathól.
- 2 Hajtsa fel a keverőgémet, és helyezze be a habverőt/K-keverőt.
- 3 Egyik kezével fogja meg a keverőt, és lazítsa meg az anyát **1**.
- 4 Hajtsa le a keverőgémet.
- 5 Forgassa el a keverő szárát addig, amíg a habverő/K-keverő **majdnem** az edény aljáig ér, de még nem érintkezik az edénnyel **2**.
- 6 Hajtsa fel ismét a keverőgémet. Egyik kezével fogja meg a keverőt, és húzza meg az anyát.



A kerek/D-alakú fedél használata (nem minden típusnál alaptartozék)

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
 - 2 Helyezze a keverő edényt a készülékre.
 - 3 Nyomja rá a fedelet a keverőgépre úgy, hogy rögzüljön **3**. A fedél felhajtható részének az ábra szerint kell elhelyezkednie **4**: kerek fedél, **5**: D-alakú fedél).
 - 4 Illessze a kívánt keverőlapátot a keverőgémbe.
 - 5 Hajtsa le a keverőgémet. Ügyeljen arra, hogy a fedél megfelelően illeszkedjen a keverő edényre.
- A fedél felhajtható részét kinyitva keverés közben is az edénybe teheti a hozzávalókat.
 - A keverőlapát cseréjekor a fedelet nem szükséges levenni.
- 6 Ha elkészült, hajtsa fel a keverőgémet, és a fedél szélét lefelé nyomva vegye le róla a fedelet.



A csatlakoztatható tartozékok

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

tartozék tartozék kódja

lasagna készítő ① A970

Az A970-hez rendelhető további
tésztakészítő tartozékok
(az ábrán nem láthatók)

A971 tagliatelle
A972 tagliolini
A973 trenette
A974 spagetti

tésztakészítő ② A936, hatféle formával

alacsony fordulatszámú

szeletelő/reszelő ③ A948, 4 szeletelő dobbal

nagyméretű daráló ④ A950, három adapterrel:

a nagyméretű kolbásztöltő-kivezetés
b kisméretű kolbásztöltő kivezetés
c kebbe készítő

gabonadaráló ⑤ A941

citrusfacsaró ⑥ A995

turmixoló ⑦ 1,2 literes műanyag A993A, 1,2 literes üveg A994A 1,5 literes

rozsdamentes acél A996A

univerzális daráló ⑧ A938A, három tárolásra is alkalmas fedeles üvegedénnyel

nagy fordulatszámú

szeletelő/reszelő ⑨ A998, háromféle vágólappal

további vágólapok a extra durva reszelőlap (cikkszám: 639021)

b krumplinyomó (cikkszám: 639150)

c normál hasábburgonya szeletelő (cikkszám: 639083)

gyümölcscentrifuga ⑩ A935

fagylalkészítő ⑪ CHEF A953, MAJOR A954

burgonyahámozó ⑫ CHEF A934, MAJOR A952

passzírozó szita ⑬ CHEF A992, MAJOR A930

Kenlyte kerek edény ⑭ CHEF 265026, MAJOR 412095

kerek védőfedél a CHEF és MAJOR 444347

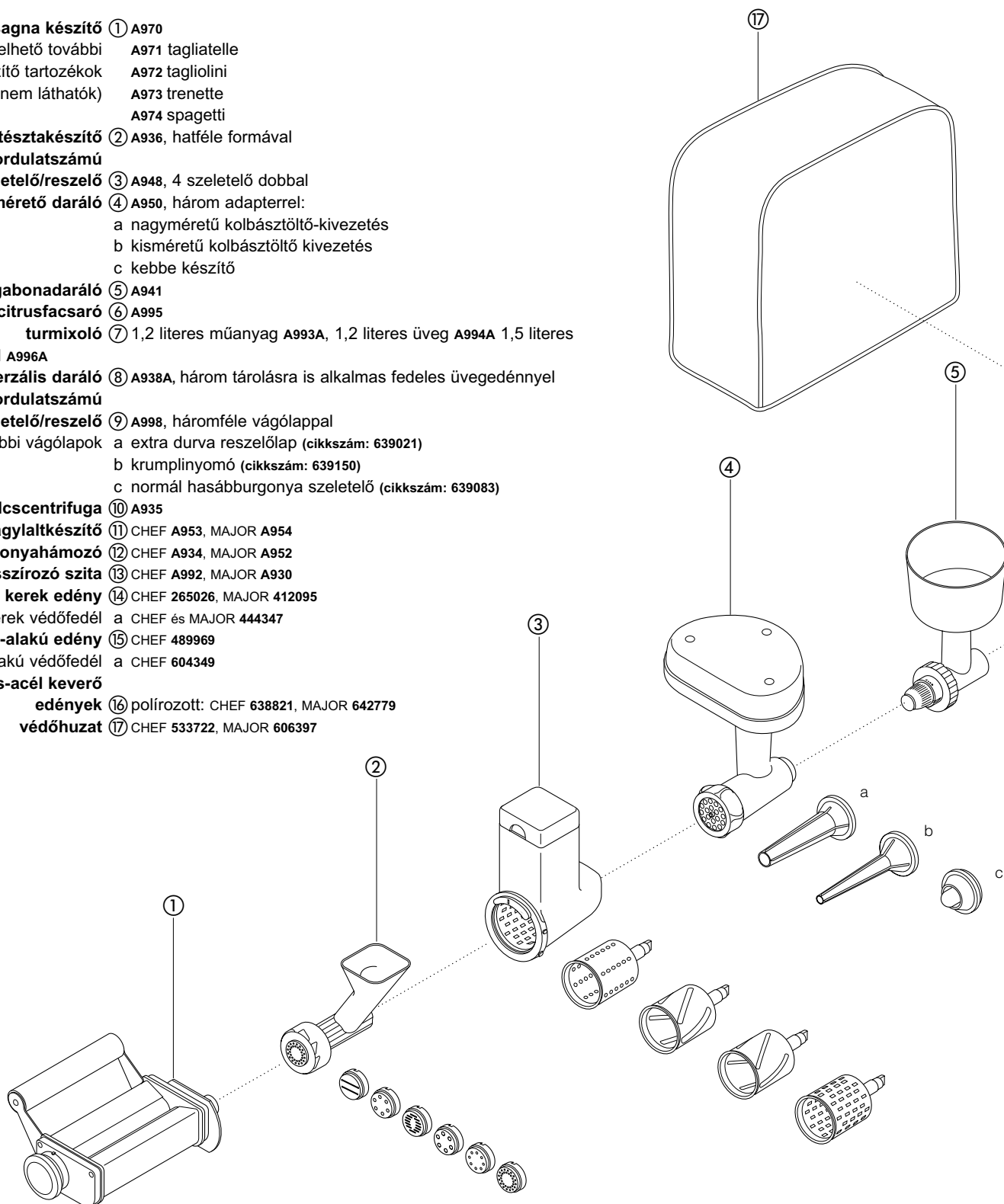
Kenlyte D-alakú edény ⑮ CHEF 489969

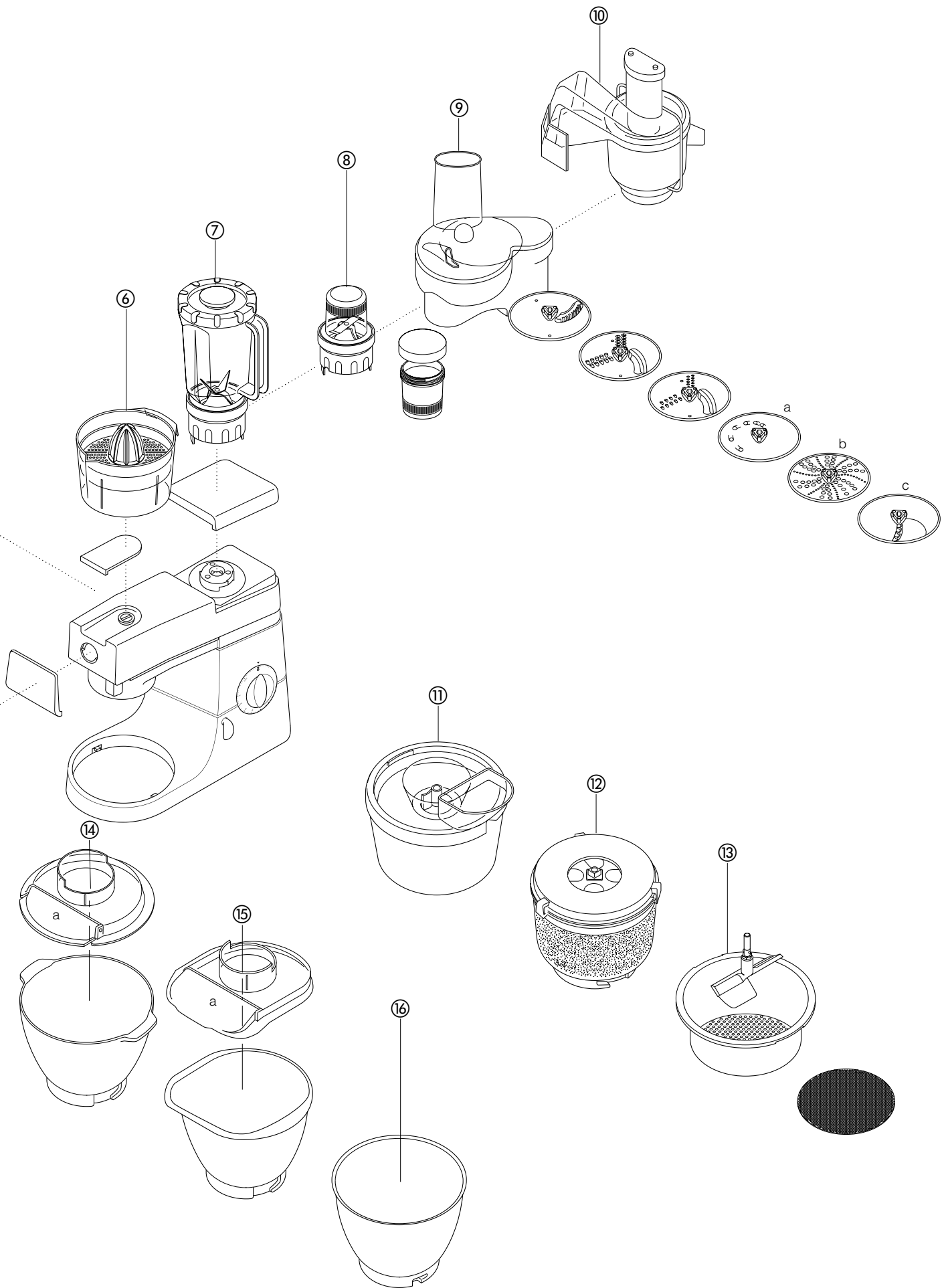
D-alakú védőfedél a CHEF 604349

rozsdamentes-acél keverő

edények ⑯ polírozott: CHEF 638821, MAJOR 642779

védőhuzat ⑰ CHEF 533722, MAJOR 606397





tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati vezetékét a konnektorból.
- Az első napokban a **2** és **3** **meghajtó csonk** körül kenőzsír szivároghat ki, ez azonban normális jelenség. A kiszivárgott zsírt csupán törölje le.

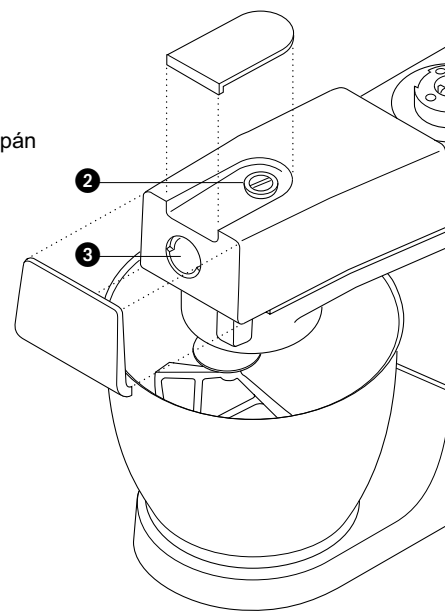
- géptest
 - Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
 - Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.
- keverő-edények
 - Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.
 - A rozsdamentes acél keverő-edény tisztításánál soha ne használjon drótkefét, fém dörzsszivacsot vagy hypót. Az esetleges vízkőlerakódást ecetes ruhával távolíthatja el. A rozsdamentes-acél keverő edények mosogatógépben is tisztíthatók.
 - A keverő edényt óvja a közvetlen hőtől (pl. tűzhely, hagyományos vagy mikrohullámú sütő).
- keverők
 - Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.
 - A K-keverő, a habverő és a dagasztókar a mosogatógépben való tisztítástól elszíneződhet.
- fedél
 - Kézzel mosogassa el, majd alaposan törölje meg.

javítás és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték megsérül, azonnal ki kell cserélni. A javítást - biztonsági okokból - csak a KENWOOD által megbízott javítóállalat szakembere végezheti el.

Ha további segítségre van szüksége:

- a készülék használatával
- külön tartozékok rendelésével
- a készülék karbantartásával vagy javításával kapcsolatban, forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.



receptek

Kérjük, hogy a 34. oldalon is olvassa el a kenyérfélesztővel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

fehér kalács

hozzávalók
A megadott mennyiségek a KM600, 800 és 810 típusokra vonatkoznak. A KM300, 400 és 410 típusoknál felezze meg a mennyiségeket. Ilyenkor egyszerre feldolgozhatja a teljes mennyiséget.

- 2,6kg sima liszt
 - 1,3 liter tej
 - 300g cukor
 - 450g margarin
 - 100g friss élesztő vagy 50g szárított élesztő
 - 6 habosra kevert tojás
 - 5 csipetnyi só
- 1 A tejben olvasszuk fel a margarint, és melegítsük 43°C hőmérsékletre.
 - 2 **szárított élesztővel:** adjuk az élesztőt és a cukrot a tejhez, és hagyjuk állni kb. 10 percig, amíg habos lesz.
friss élesztővel: a darabokra tört élesztőt keverjük a liszthez, majd keverjük bele a cukrot is.
egyéb élesztők: kövessük a csomagoláson levő utasítást.
 - 3 Öntsük a tejet a keverő-edénybe. Adjuk hozzá a habosra kevert tojást és 2kg lisztet.
 - 4 Keverje a legalacsonyabb sebességfokozaton egy percig, majd további egy percre kapcsoljon az 1-es fokozatra. A keverés után kaparja le az edény falára ragadt tésztát.
 - 5 Adjuk hozzá a maradék lisztet, és minimális sebességen keverjük újabb 1 percig. Ezután kapcsoljunk 1 - es sebességfokozatra, és keverjük további 2 - 3 percig, amíg a tészta egyenletesen sima lesz.
 - 6 A tésztából formázzunk buccikat vagy válasszuk szét kb. fél kg-os darabokra, és tegyük zsírral kikent tepsibe (ügyeljünk arra, hogy a tészta csak a tepső oldalának feléig érjen). Takarjuk le, és hagyjuk tovább kelni, amíg a tészta újból kétszeresére dagad.
 - 7 Tegyük 200°C hőmérsékletű sütőbe. A buccikat 15 percig, a kalácsokat 20 - 25 percig süssük.
 - 8 A sütés vége felé kopogtassuk meg a buccik vagy kalácsok alját: ha üregesnek hangzanak, a tészta teljesen átsült, kivehetjük a sütőből.
- A recept kb. 10 kalács elkészítésére elegendő.

Epres-sárgabarackos habossütemény

hozzávalók: piskótatészta
töltelék és bevonat

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

receptek *folígatás*

Habcsók

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

Linzertészta

- hozzávalók
- 450g a sóval együtt átszitált liszt
 - 1 kávéskanál só
 - 225g zsiradék (hűtőszekrény-hideg zsír és margarin keveréke)
 - kb. 4 evőkanál víz
- jótanács
- Ügyeljünk arra, hogy ne keverjük túl a hozzávalókat.
- elkészítés
- 1 Öntsük a lisztet a keverő-edénybe, és adjuk hozzá a darabokra vágott zsiradékot.
 - 2 Keverje 1-es sebességfokozaton addig, amíg a keverék állaga zsemlemorzsaszerű lesz. Ügyeljen arra, hogy időben állítsa le a keverést, különben zsíros állagúvá válik.
 - 3 Adjuk hozzá a vizet, és keverjük a legalacsonyabb sebességen, de csak addig, amíg a tészta teljesen fel nem veszi a vizet.
 - 4 A tésztát általában 200°C-on kell sütni, de a helyes hőmérséklet a tölteléktől is függ.

Hamburger marhahúsból

- hozzávalók
- 250g porcmentes marhahús
- elkészítés
- 1 Vágjuk fel a marhahúst kb. 2,5cm-es kockákra.
 - 2 Ha a robotgép tartozékai között nincsen húsdaráló, a marhahús kis mennyiségben a turmixoló egységben is felaprítható. Tegyük a húsdarabokat a turmixoló egységbe, majd 2 - es sebességfokozaton turmixoljuk **legfeljebb** 15 másodpercig. Az újabb adag felaprítása előtt a forgókés mellől távolítsuk el a húsmaradékokat.
 - 3 A felaprított húshoz keverjük fűszereket, ízlés szerint (pl. apróra vágott hagymát, friss vagy szárított fűszerkeveréket, durvára őrölt fekete borsot vagy egy citrom lereszelt héját és levét).
 - 4 Az így kapott keveréket osszuk két egyenlő részre, és formázzunk belőlük lapos, kerek pogácsát. A két pogácsát közepes vagy magas fokozatra állított grillező alatt süssük addig, amíg teljesen átsülnek.

