

KENWOOD

Chef and Major KMC010 - KMM020 series

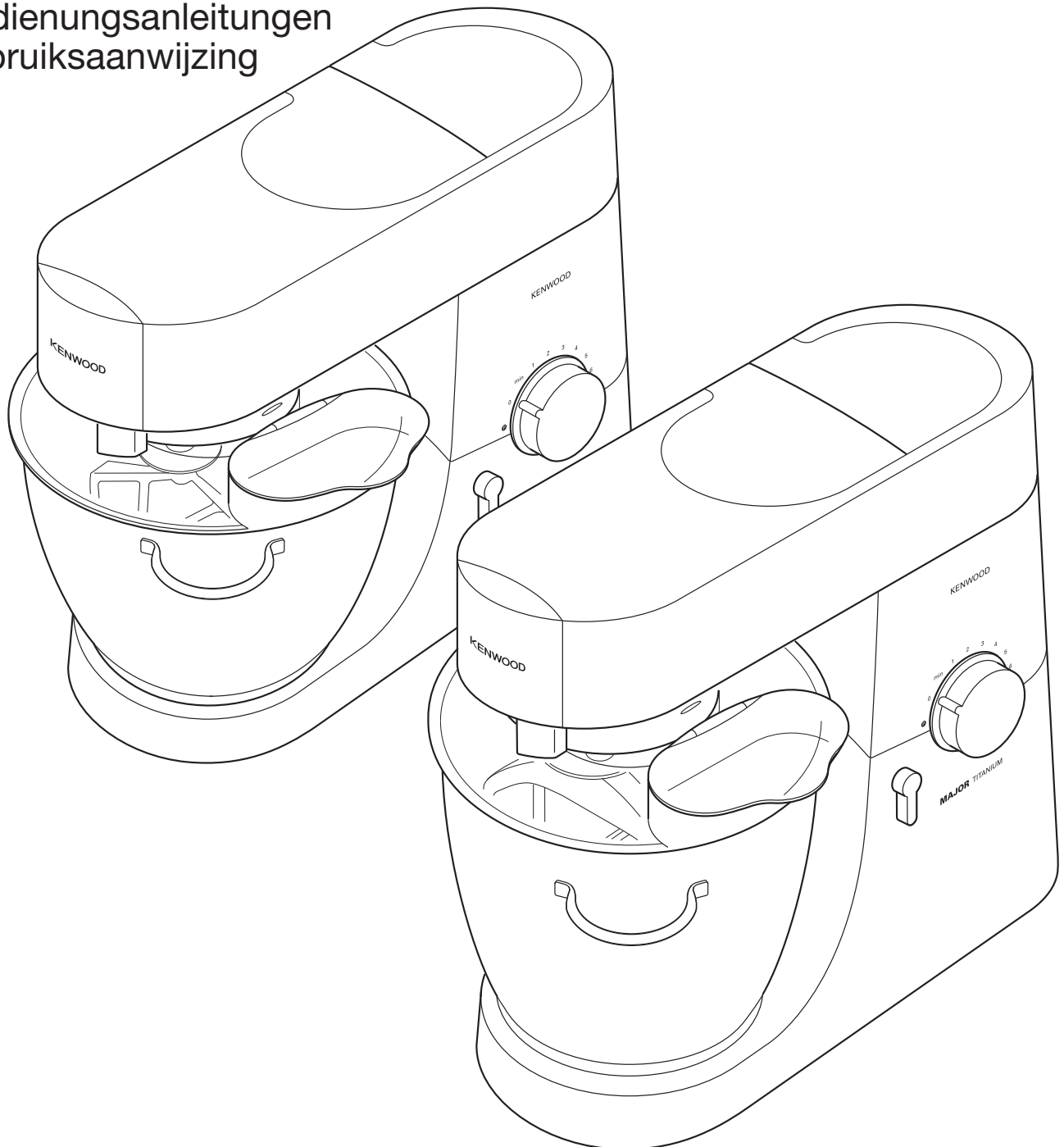
instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing



English

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

Français

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

Deutsch

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

Italiano

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

Nederlands

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

Español

- página 54 **instrucciones**
Felicidades por comprar un aparato Kenwood. Con una gama tan amplia de accesorios disponibles, Ud. ha comprado algo más que una mezcladora. Es un robot de cocina de última generación. Esperamos que lo disfrute.
Robusta. Fiable. Versátil. Kenwood.

Português

- página 64 **instruções**
Parabéns pela compra da sua Kenwood. Com a grande variedade de acessórios para ela disponíveis, esta máquina é mais que uma batedeira. É uma máquina de cozinha super moderna. Esperamos que a sua Kenwood lhe dê muito prazer.
Robusta. Fiável. Versátil. Kenwood.

Dansk

- side 74 **brugsanvisning**
Tillykke med Deres nye Kenwood. Med så stort et udvalg af tilbehør, er det mere end blot en røremaskine - det er en suveræn, moderne køkkenmaskine. Vi håber, De vil få megen glæde af den.
Robust. Pålidelig. Alsidig. Kenwood.

Svenska

- sid 84 **bruksanvisning**
Grattis! Du har just blivit ägare till en Kenwood. Till Kenwood finns det så många tillbehör att köpa, så det är inte bara en vanlig matberedare du har - du har det allra senaste inom köksmaskiner. Vi hoppas du kommer att trivas med den.
Robust. Pålitlig. Mångsidig. Kenwood.

Norsk

- side 94 **Bruksanvisning**
Gratulerer med kjøpet av Kenwood. Med et så stort utvalg av tilbehør, er den mer enn bare en mikser. Det er en kjøkkenkunstner-maskin. Vi håper du vil ha stor glede av den.
Robust. Pålitelig. Allsidig. Kenwood.

Suomi

sivu 104 **käyttöohjeet**

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

Türkçe

sayfada 114 **kullanım yönergeleri**

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

Česky

str. 124 **návod k použití**

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

Magyar

oldal 134 **használati utasítás**

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

Polski

str. 144 **Instrukcja użycia**

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

Русский

странице 154 **Указания по применению**

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

Ελληνικά

σελίδα 164 **οδηγίες χρήσεως**

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

Slovenčina

strana 174 **pokyny**

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

Українська

стор. 184 **Посібник з експлуатації**

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

عربي

تعليمات ١٩٥ صفحة

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

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

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

sécurité

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

avant de brancher l'appareil

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

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

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

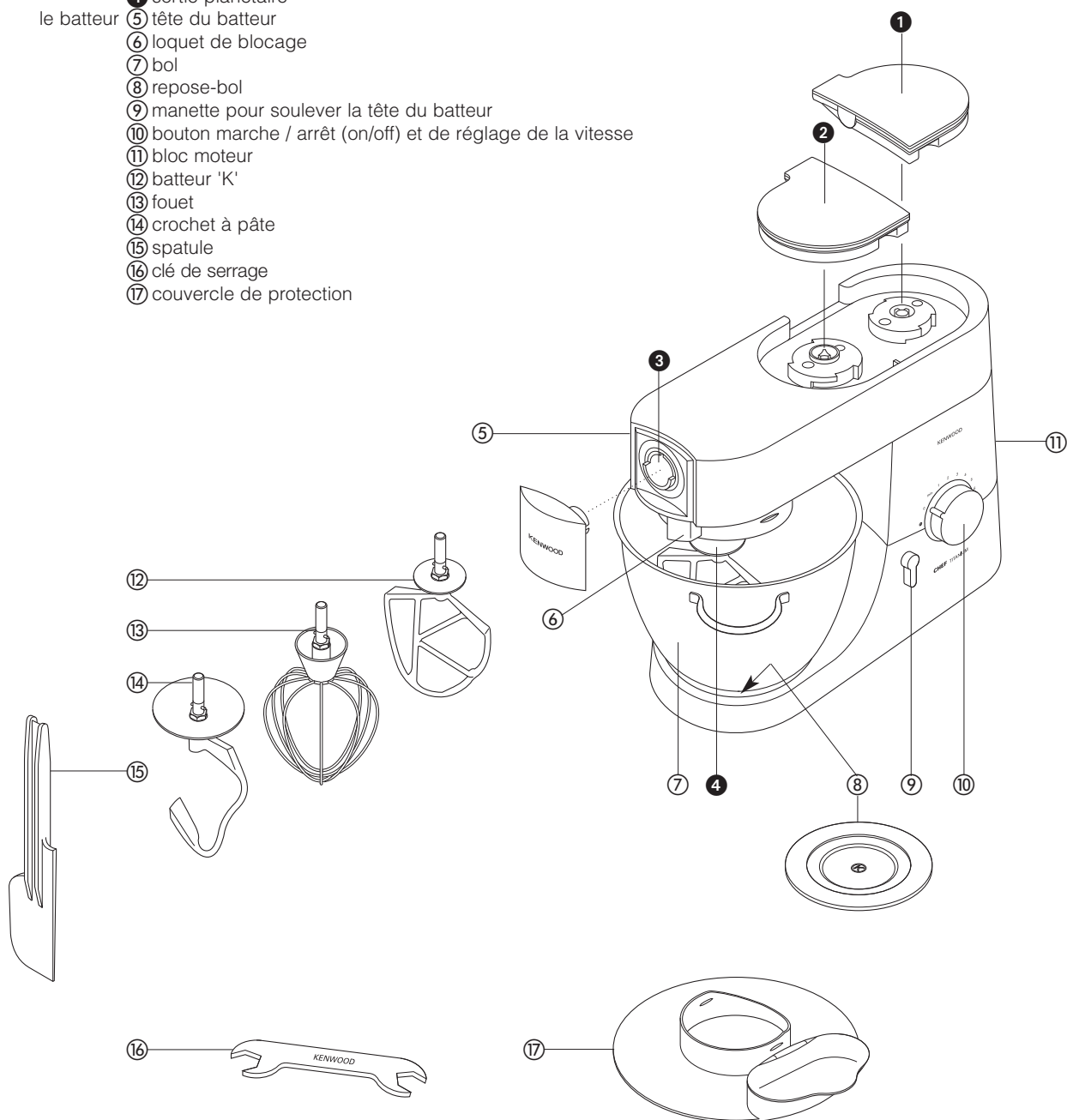
faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

orifices de branchement des différents accessoires

le batteur

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



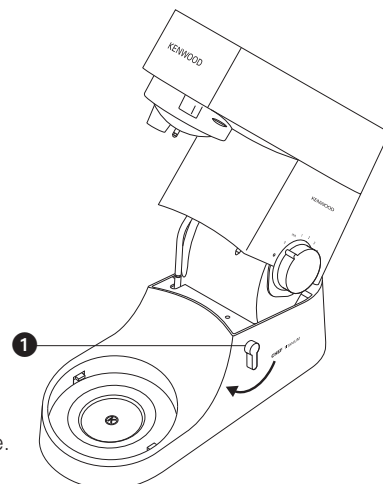
le batteur

les accessoires du batteur et quelques uns de leurs utilisations possibles

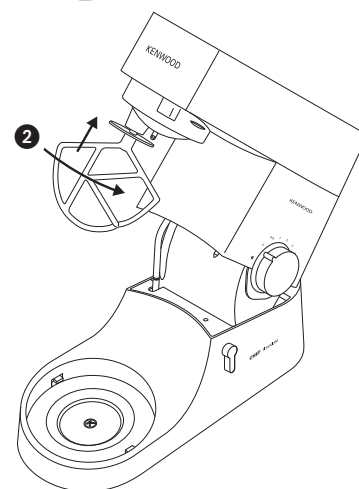
- batteur 'K' • Pour la confection de cakes, biscuits, pâtisseries, glaçages, garnitures, éclairs et purées de pommes de terre.
- fouet • Pour les œufs, la crème, la pâte à frire, les gâteaux (type gâteau de Savoie) sans matière grasse, les meringues, les gâteaux au fromage, les mousses, les soufflés.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

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre ❶ et levez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille. Veillez à ce que le repose-bol soit correctement positionné et le symbole Ⓚ tourné au plus haut.



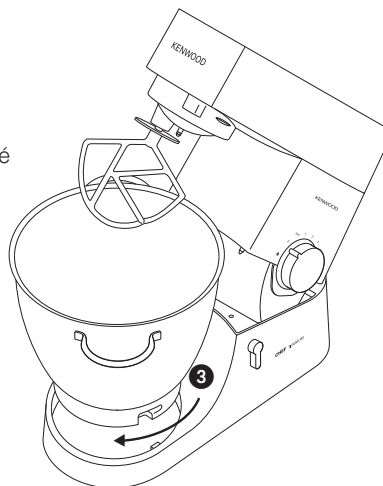
- 2 Poussez vers le haut jusqu'à ce qu'il s'arrête ❷ puis tournez.
- 3 Adaptez le bol sur la base - pressez vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❸
- 4 Tournez le levier de soulèvement de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du batteur jusqu'à ce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



- 5 Allumez en tournant le bouton de réglage de vitesse sur le réglage souhaité.
 - Passez en mode pulsateur Ⓟ pour procéder par brèves impulsions.
- 6 Éteignez l'appareil et débranchez-le après utilisation.

pour retirer un accessoire

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



points importants pour la fabrication du pain

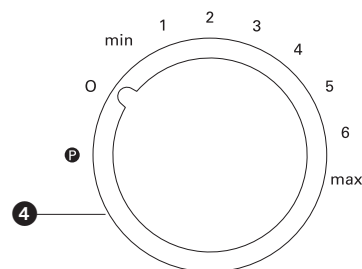
- important • Ne dépassez jamais les capacités maximales signalées ci-dessous car vous risqueriez de surcharger votre appareil.
- Si vous entendez votre appareil forcer, éteignez l'appareil, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si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

capacités maximales

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

vitesses ❹

- batteur "K" • **Travaillez les corps gras en crème avec le sucre** commencez sur 'min', augmentez progressivement jusqu'au 'max'.
- **Incorporez les œufs à une crème** 4 - 'max'.
- **Incorporez la farine, les fruits, etc.** 'min' - 1.
- **Battez tous les ingrédients d'un gâteau** simultanément commencez à vitesse min, augmentez progressivement jusqu'au 'max'.
- **Incorporez les corps gras à la farine** 'min' - 2.
- fouet • Augmentez progressivement jusqu'à 'max'.
- crochet à pâte • Commencez sur 'min', puis augmentez graduellement jusqu'à passer sur 1.



important

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

solutionner les problèmes

problème

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

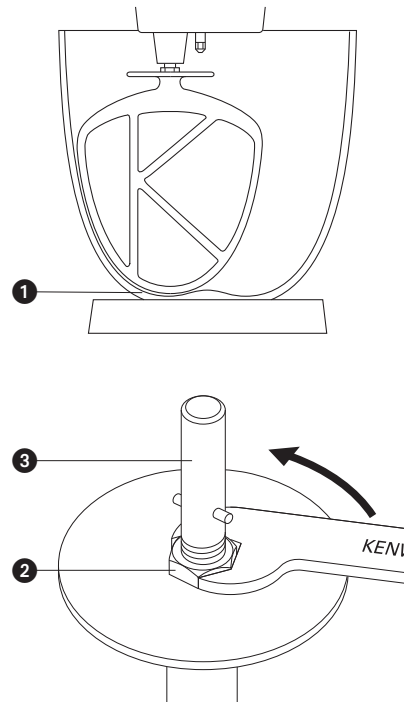
solution • Ajustez la hauteur en utilisant la clé fournie à cet effet. Effectuez cette opération de la manière suivante :

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

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

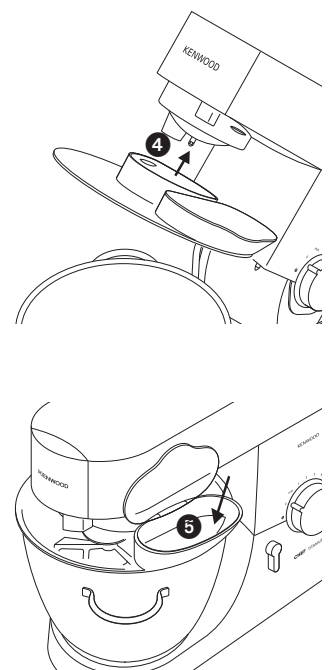
problème

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



installation et utilisation du couvercle de protection

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



les **accessoires** disponibles

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

accessoire code accessoire

appareil à pâtes plates ① **AT970A**

Accessoires supplémentaires

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

appareil à pâtes fraîches ② L'appareil **AT910** est livré avec une matrice pour macaronis rigatis (12 matrices en option et un accessoire pour la fabrication de biscuits peuvent être installés)

trancheuse et râpe ③ **AT643** livrée avec 5 cônes

passoire à fruits et légumes ④ **AT644**

hachoir alimentaire multifonctions ⑤ **AT950A** livré avec un tamis en trois tailles - fin, moyen et grossier - un embout à saucisses en deux tailles - large et étroit - de même qu'un entonnoir à kebbé.

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

moulin à céréales ⑦ **AT941A**

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

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

presse-agrumes ⑩ **AT312**

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

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

centrifugeuse en continu ⑬ **AT641**

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

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

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

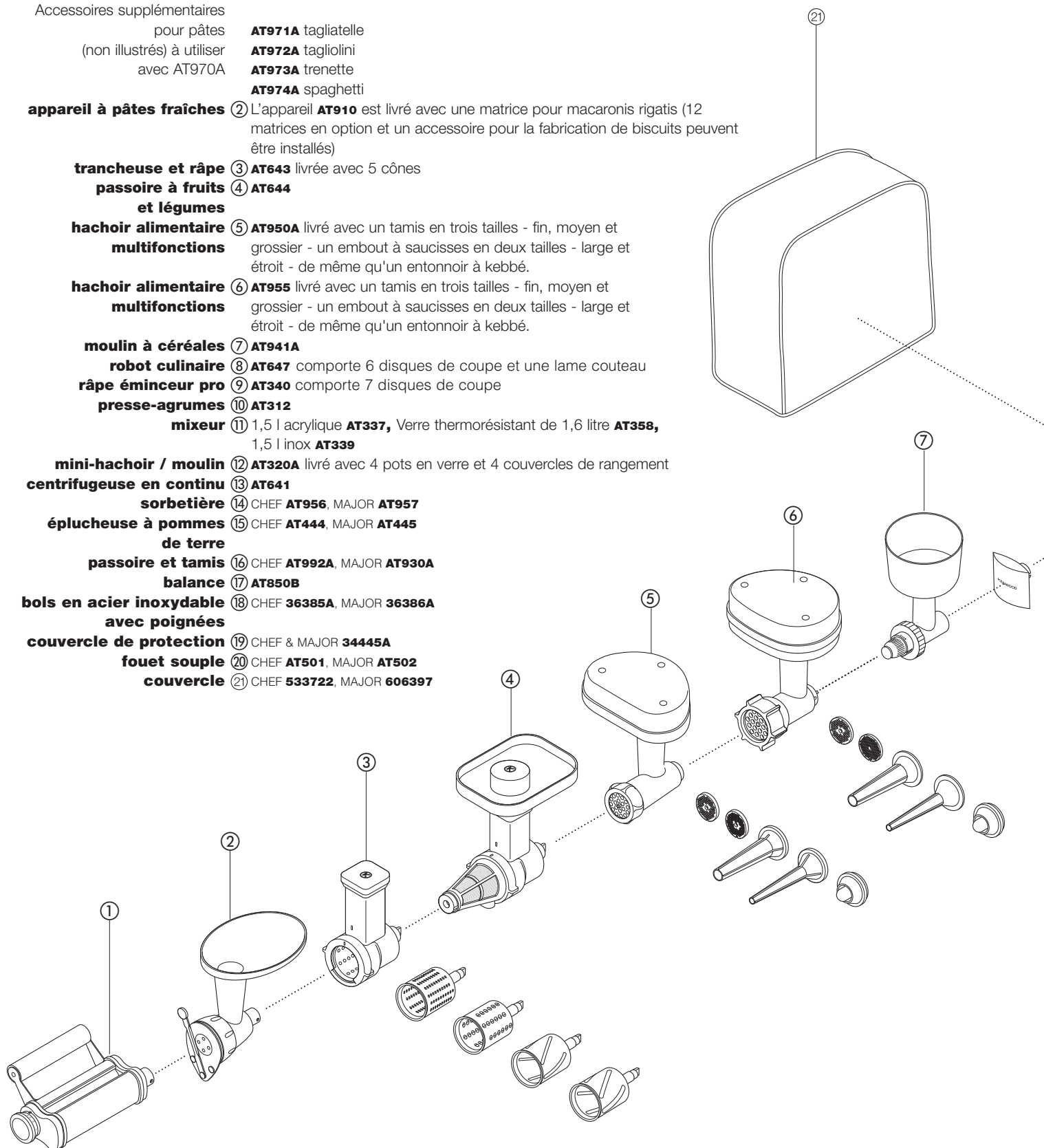
balance ⑰ **AT850B**

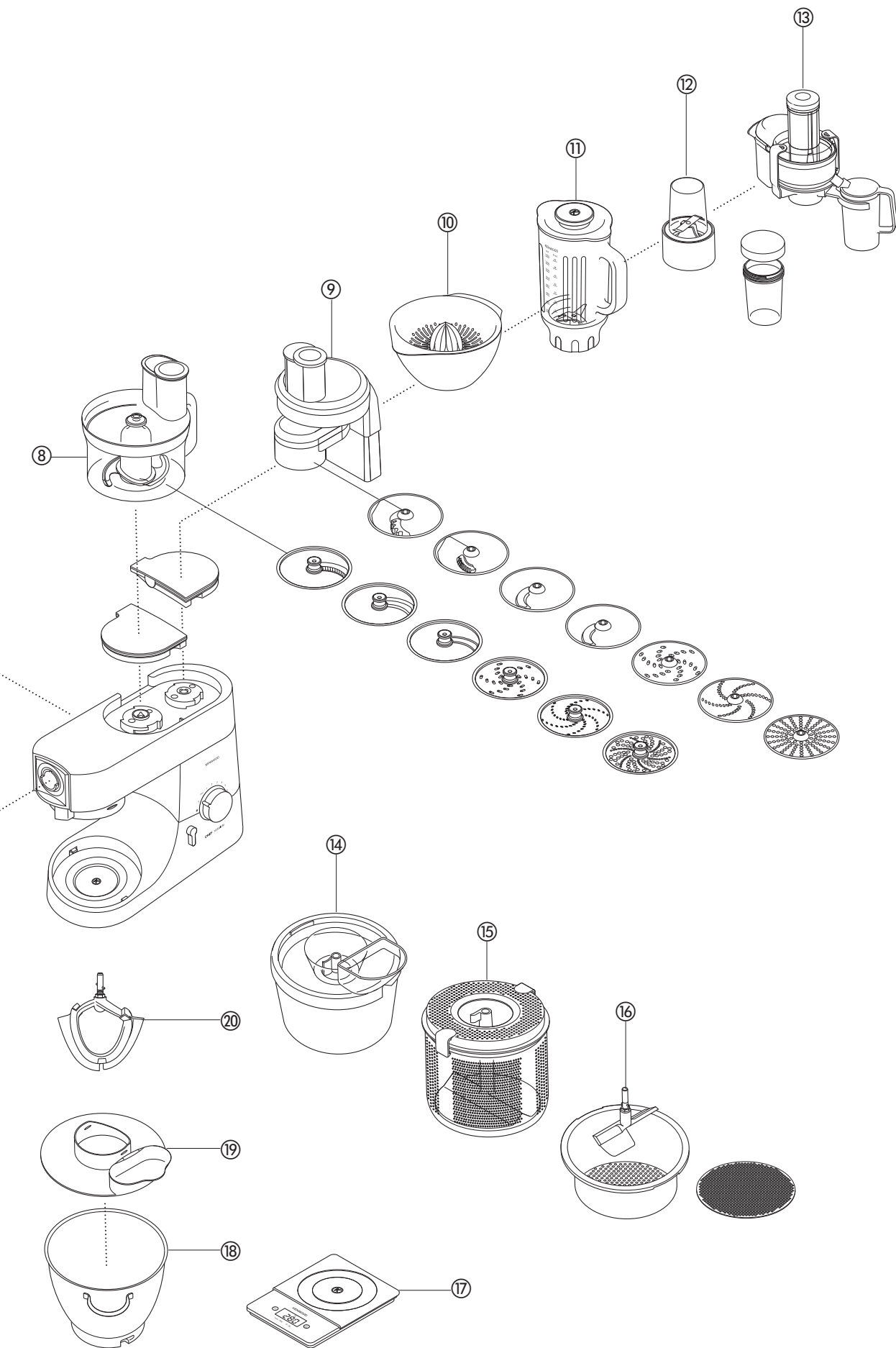
bols en acier inoxydable avec poignées ⑱ CHEF & MAJOR **34445A**

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

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

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





nettoyage de l'appareil et service après-vente

entretien et nettoyage

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

robot, couvercles des orifices

- Essuyez-les avec un chiffon humide, puis séchez-les.

- N'utilisez jamais d'abrasifs et n'immergez jamais dans l'eau.

bol

- Lavez-le à la main puis essuyez-le ou lavez-le en lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.

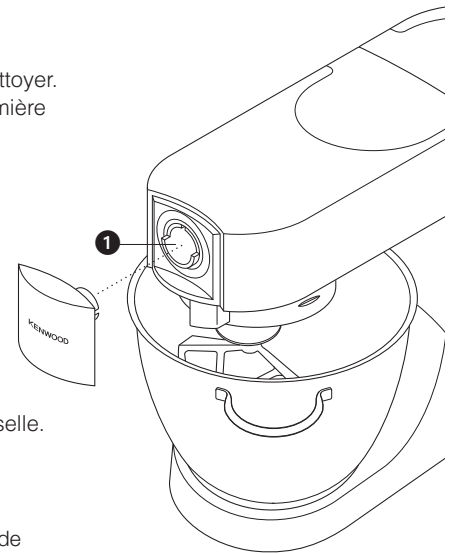
- Tenez le bol à l'écart de la chaleur (plaques de cuisson, fours conventionnels, fours à micro-ondes).

accessoires

- Lavez à la main, puis séchez entièrement, ou lavez au lave-vaisselle.

couvercle de protection

- Lavez-le à la main, puis séchez-le entièrement.



service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



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

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

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

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

recettes

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

pain blanc *pâte souple de type continental*

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

- 2,6 kg de farine ordinaire
 - 1,3 litre de lait
 - 300 g de sucre
 - 450 g de margarine
 - 100 g de levure fraîche ou 50 g de levure sèche
 - 6 œufs, préalablement battus
 - 5 pincées de sel
- méthode
- 1 Faites dissoudre la margarine dans le lait et portez la température à 43°C.
 - 2 **levure sèche** (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.
levure fraîche : incorporez à la farine en émiettant et ajoutez le sucre.
autres types de levure : reportez-vous aux instructions du fabricant.
 - 3 Versez le lait dans le bol, ajoutez-y les œufs battus et 2 kg de farine.
 - 4 Mélangez à la vitesse minimale pendant 1 minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire.
 - 5 Ajoutez le reste de la farine et le sel et mélangez le tout à la vitesse minimale pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 à 3 minutes minutes jusqu'à ce le mélange soit homogène et bien mélangé.
 - 6 Remplissez à moitié plusieurs moules de 450 g avec la pâte. (Ces moules doivent être préalablement beurrés) ou bien réalisez des petits pains avec la pâte. Couvrez ensuite avec un torchon de cuisine et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
 - 7 Faites cuire à 200°C/Thermostat 6 pendant 20 à 25 minutes minutes pour les *miches de pain* et 15 minutes pour les *petits pains*.
 - 8 Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur la base.

- Permet de réaliser environ 10 miches de pain.

pâte brisée

ingrédients

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

astuce
méthode

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

pavlova

ingrédients

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

méthode

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

recettes *suite*

délicieux gâteau au chocolat

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

garniture mousseline au chocolat

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

marinade au piment

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



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE

KW00800109/1