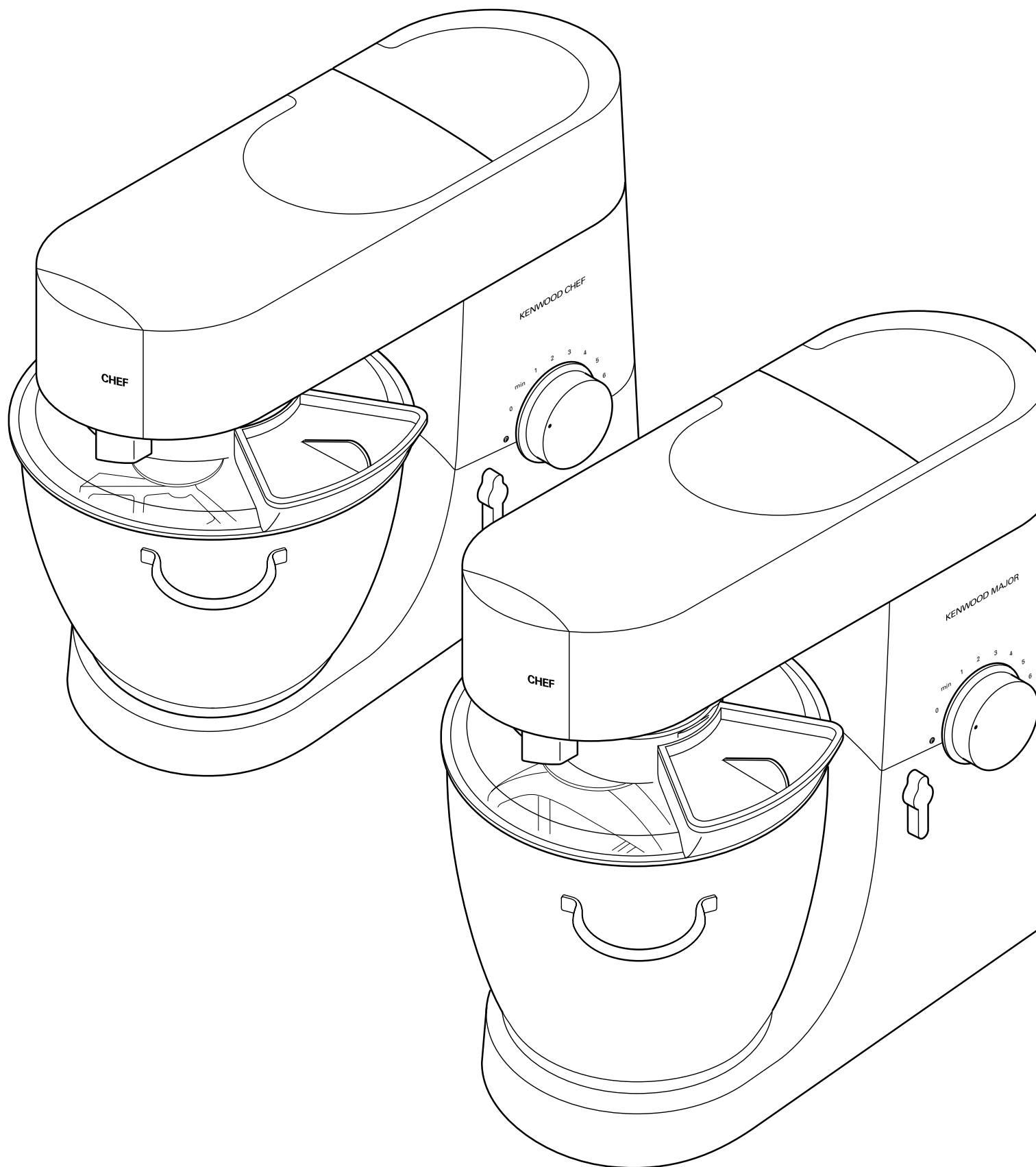


Chef and Major
KM001 – KM006 series



KENWOOD

Kenwood

Česky

str 1 **návod k použití**

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

Polski

str 9 **instrukcje**

Gratulujemy zakupu Kenwooda. Mając tak szeroki asortyment narzędzi jest on więcej, niż malakserem. Jest on dziełem bieżącej sztuki kuchennej. Mamy nadzieję, że się Państwu spodoba.
Mocny. Niezawodny. Uniwersalny. Kenwood.

Русский

странице 17 **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.

Magyar

oldal 25 **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.

English

page 33 **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.

popis kuchyňského robota Kenwood

bezpečnost

- Před montáží či demontáží nástrojů/příslušenství a po použití a před čištěním spotřebič vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Malé děti a nemocné či jinak oslabené osoby spotřebič nesmí používat bez dohledu.
- Nestrkejte prsty do blízkosti pohybujících se součástí a přídatných zařízení.
- Běžící spotřebič nenechávejte bez dohledu a nedovolte, aby v jeho blízkosti byly děti.
- Nepoužívejte, jeli spotřebič poškozen. Dejte ho přezkoušet či spravit: viz 'servis', str. 6.
- Nepoužívejte příslušenství nedoporučené výrobcem; nikdy nepoužívejte více než jedno příslušenství najednou.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená na str. 2.
- Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
- Před použitím příslušenství si přečtěte bezpečnostní pokyny uvedené v jeho návodu.
- Tento spotřebič používejte pouze k tomu, k čemu je v domácnosti určen.
- Zvedejte jej opatrně, protože je těžký. Před zvednutím spotřebiče zajistěte, aby byla jeho hlava zablokována a mísa, nástroje, kryty výstupů a napájecí kabel řádně připevněné.

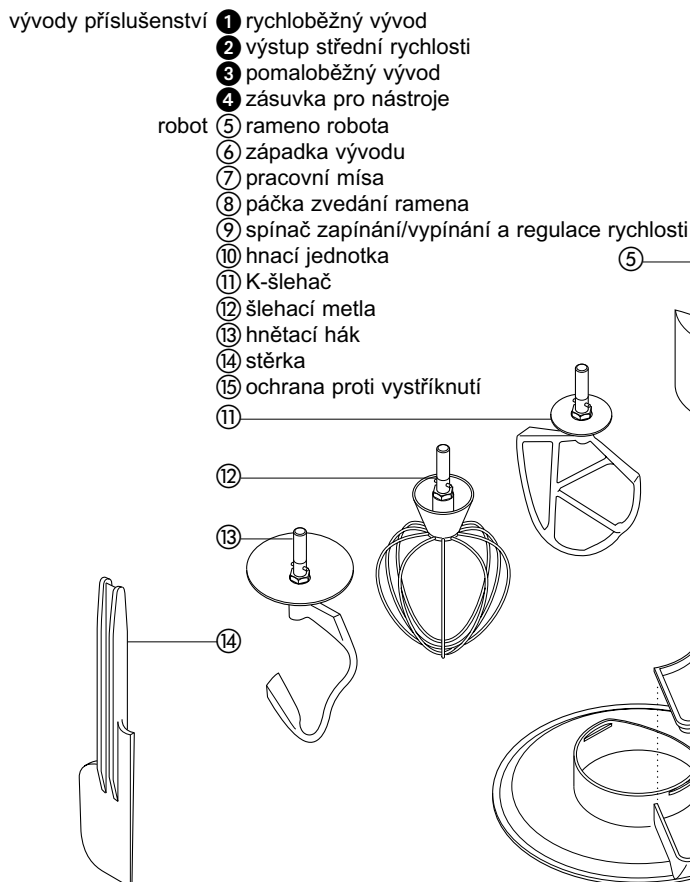
před zapnutím do sítě

- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/EEC o odrušení.

před prvním použitím

- 1 Robot a příslušenství vybalte.
- 2 Umyjte jeho součásti: viz část 'čištění', str. 6.
- 3 Přebytečnou část kabelu zasuňte do kabelového prostoru na zadní straně spotřebiče.

popis kuchyňského robota Kenwood



kuchyňský strojek

míchací přídatná zařízení a některé možnosti jejich použití

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

postup použití robota

- 1 Páčkou ke zvednutí hlavy otočte ve směru hodinových ručiček **1**. a zvedněte hlavu mixéru, dokud se nenastaví do aretované polohy.
- 2 Našroubujte ho na doraz **2**, a pak ho zatlačte.
- 3 Na spodek robota umístěte mísu-zatlačte ji dolů a pootočte s ní doprava **3**.
- 4 Ke spuštění hlavy dolů je nutno ji nejdříve mírně nadzvednout a otočit zvedací páčkou ve směru hodinových ručiček. Potom hlavu spusťte do aretované polohy.
- 5 Zapněte spotřebič a přepínač rychlosti nastavte do požadované polohy.
 - Přepnutím na pulzátor **P** můžete směs zpracovávat krátkými impulzy.
- 6 Vyšroubujte ho.

demontáž nástroje

- radly
- V pravidelných intervalech robot vypínejte a stěrkou směs ze stěn mísy stírejte.
 - Nejlepší sníh našleháte z vajec o pokojové teplotě.
 - Při šlehání bílků dbejte na to, aby na metle ani v míse nebyly stopy tuku či žloutků.
 - K přípravě těst na pečivo používejte chladných příměsí, pokud to recept dovoluje.

základní body přípravy chlebového těsta

- důležité
- Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedená níže-hrozí přetížení motoru.
 - Jakmile uslyšíte, že se motor příliš namáhá, vypněte ho, vyndejte polovinu těsta a dodělejte každou půlku zvlášť.
 - Příměsí se promísí nejlépe, když do mísy dáte nejprve tekutinu.

maximální množství

CHEF

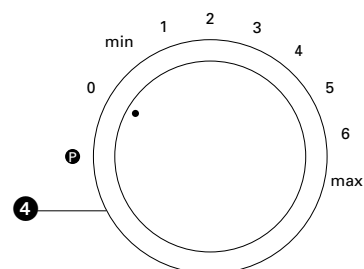
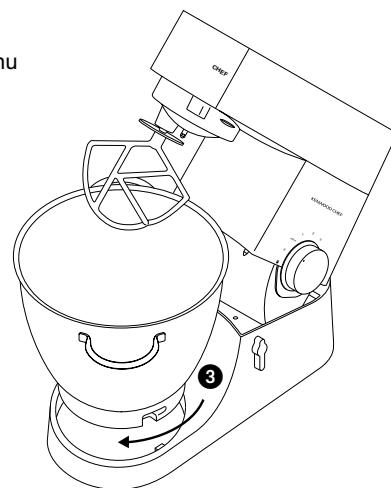
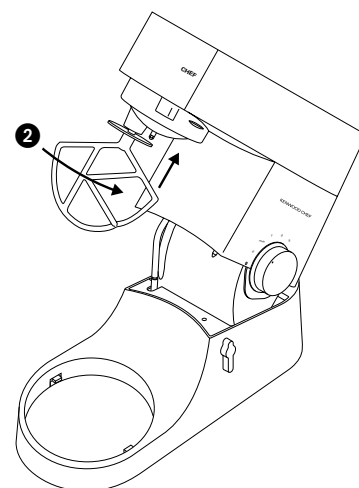
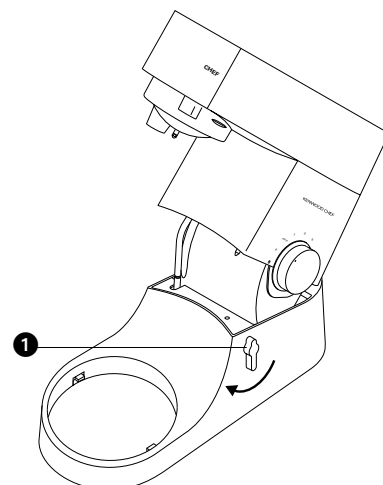
MAJOR

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

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

rychlosti **4**

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



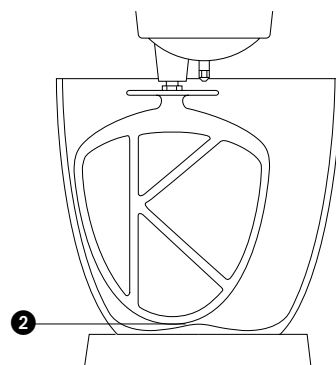
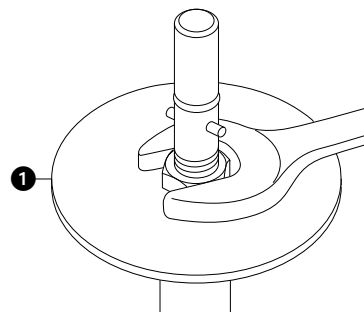
seřízení a drobné opravy

problém

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

řešení • Seřídte výšku nástroje. Postupujte přitom následovně:

- 1 Robot vytáhněte ze zásuvky.
- 2 Zvedněte rameno robota a zasuňte do něj šlehač či hnětač.
- 3 Rukou ho držte, a přitom povolte matici ❶.
- 4 Rameno robota sklopte.
- 5 Seřídte výšku otáčením hřídele. Šlehací metla/K-šlehač by se v ideálním případě měly **téměř** dotýkat dna mísy ❷.
- 6 Zvedněte rameno robota, rukou podržte šlehací metlu/K-šlehač a matici utáhněte.



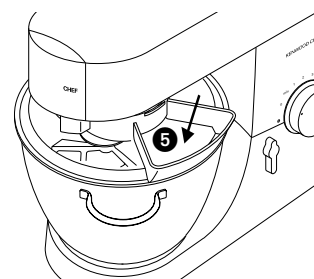
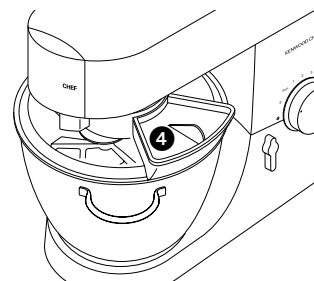
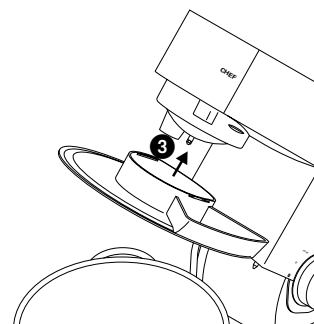
problém

- Mixér se během provozu zastaví.

řešení • Mixér je vybaven ochranou proti přetížení, která jej při přetížení zastaví. Pokud k tomu dojde, vypněte mixér a odpojte jej od síťové zásuvky. Snižte zátěž odstraněním některých ingrediencí a několik minut nechejte mixér vypnutý. Potom jej připojte k zásuvce a zvolte požadovanou rychlost. Jestliže se mixér okamžitě znovu nespustí, nechejte jej ještě chvíli v klidu.

instalace a používání ochrany proti vystříknutí

- 1 Zvedněte rameno robota, až se zajistí v horní poloze.
- 2 Do strojku umístěte pracovní mísu.
- 3 Nasadte kryt bránící rozstříku na spodní stranu hlavy mixéru ❸ až plně dosedne. Násypka potravin by měla být umístěna podle obrázku.
- 4 Nasadte požadovaný nástroj.
- 5 Spusťte hlavu mixéru.
- 6 Nasadte kryt násypky potravin ❹
- V průběhu mixování je možné kryt násypky sejmout a přisypávat ingredience přímo do nádoby ❺
- Chcete-li vyměnit nástroj, nemusíte snímat kryt bránící rozstříku.
- 7 Kryt bránící rozstříku se snímá zvednutím hlavy mixéru a stažením krytu.

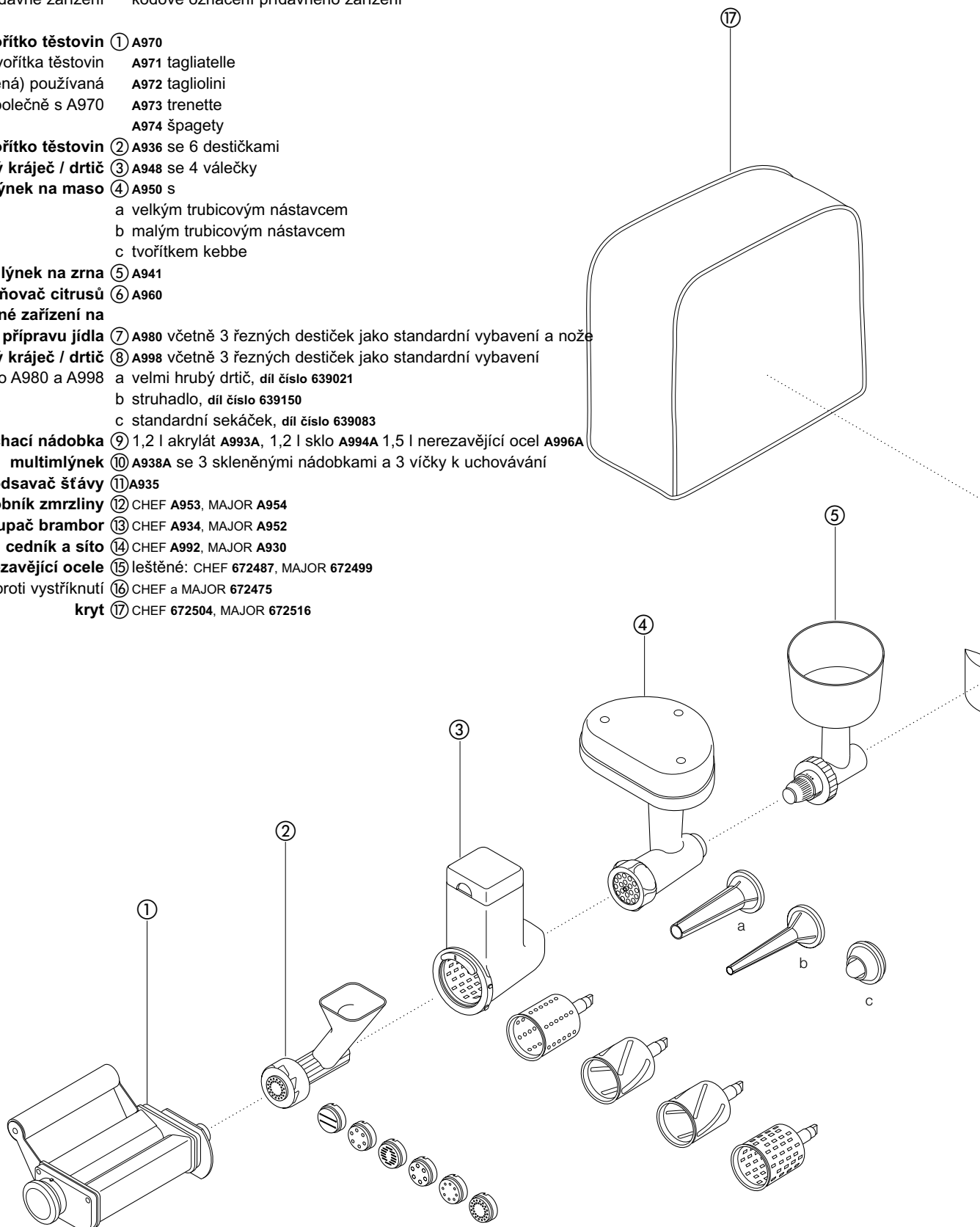


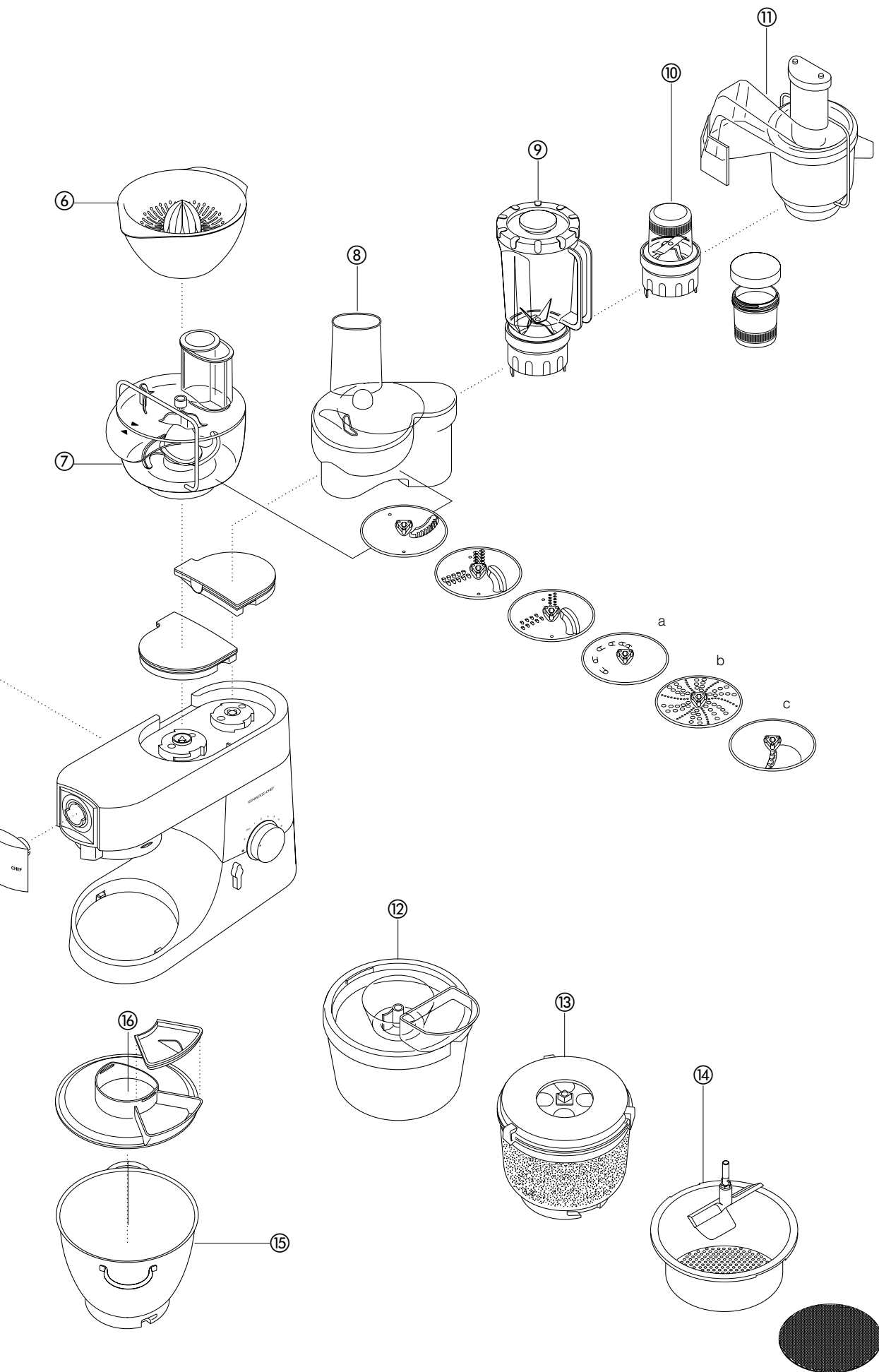
dodávané příslušenství

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

přídavné zařízení kódové označení přídavného zařízení

- ploché tvořítko těstovin** ① A970
 přídavná tvořítko těstovin A971 tagliatelle
 (nezobrazená) používaná A972 tagliolini
 společně s A970 A973 trenette
 A974 špagety
- tvořítko těstovin** ② A936 se 6 destičkami
- pomalý kráječ / drtič** ③ A948 se 4 válečky
- super mlýnek na maso** ④ A950 s
 a velkým trubicovým nástavcem
 b malým trubicovým nástavcem
 c tvořítkem kebba
- mlýnek na zrna** ⑤ A941
- odšťavňovač citrusů** ⑥ A960
- přídavné zařízení na přípravu jídla** ⑦ A980 včetně 3 řezných destiček jako standardní vybavení a nože
- rychlý kráječ / drtič** ⑧ A998 včetně 3 řezných destiček jako standardní vybavení
 volitelné desky pro A980 a A998 a velmi hrubý drtič, díl číslo 639021
 b struhadlo, díl číslo 639150
 c standardní sekáček, díl číslo 639083
- míchací nádoba** ⑨ 1,2 l akrylát A993A, 1,2 l sklo A994A 1,5 l nerezavějící ocel A996A
- multimlýnek** ⑩ A938A se 3 skleněnými nádobkami a 3 víčky k uchovávání
- kontinuální odsavač šťávy** ⑪ A935
- výrobek zmrzliny** ⑫ CHEF A953, MAJOR A954
- loupač brambor** ⑬ CHEF A934, MAJOR A952
- cedník a síto** ⑭ CHEF A992, MAJOR A930
- mísy z nerezavějící ocele** ⑮ leštěné: CHEF 672487, MAJOR 672499
- ochrana proti vystříknutí** ⑯ CHEF a MAJOR 672475
- kryt** ⑰ CHEF 672504, MAJOR 672516





čištění a servis

čištění a péče

- Před čištěním spotřebič vždy vypněte a zástrčku vytáhněte ze zásuvky.
- Při prvním použití se může na výstupu ② objevit trochu mastnoty. Je to normální – pouze ji setřete.

hnací jednotka • Otřete navlhčeným hadříkem, a pak vysušte.

- Nikdy nepoužívejte drsných čisticích prostředků a spotřebič neponořujte do vody.

pohonná jednotka, kryty výstupů • Otřete ji navlhčeným hadříkem a potom ji osušte.

mísa • Myjte ji ručně a potom ji osušte nebo ji myjte v myčce na nádobí.

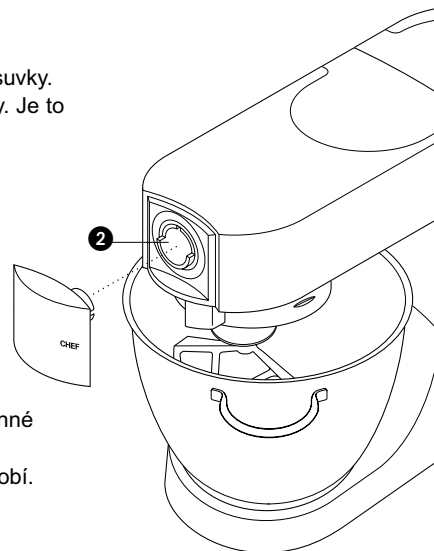
- K čištění nikdy nepoužívejte drátěný kartáč, drátěnku nebo bělicí prostředek. K odstranění vodního kamene používejte ocet.

- Nedávejte ji do blízkosti zdrojů tepla (varné desky, trouby, mikrovlnné trouby).

nástroje • Nástroje z nerezavějící ocele lze mýt ručně nebo v myčce na nádobí.

- Pokovené nástroje se musí mýt ručně a potom dokonale osušit.

ochrana proti vystříknutí • Myjte ji ručně a dokonale osušte.



servis a služby zákazníkům

- V případě poškození přípojné šňůry může její výměnu z bezpečnostních důvodů provést pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravna.

pokud potřebujete pomoc s:

- použitím spotřebiče,
 - objednáním nového příslušenství,
 - servisem a opravami,
- volejte firmu, u níž jste spotřebič zakoupili.

recepty

Viz důležité body přípravy chlebového těsta na str. 2

bílý chléb měkké těsto kontinentálního typu

- přísady
- 2,6kg hladké mouky
 - 1,3 l mléka
 - 300g cukru
 - 450g potravního tuku
 - 100g čerstvých kvasnic nebo 50g sušených kvasnic
 - 6 rozšlehaných vajec
 - sůl
- Toto množství platí pro modely Major. U modelů Chef použijte poloviční množství a přidejte celé množství mouky.
- postup
- 1 Pokrmy tuk rozpustíme v mléce a ohřejeme na 43°C.
 - 2 **sušené kvasnice** (druh, který se musí rozpustit v tekutině): sušené kvasnice nasypeme do misky s mlékem, přidáme cukr a necháme stát asi 10 minut, až se na směsi objeví pěna.
čerstvé kvasnice: rozdrobíme do mouky a přidáme cukr.
jiné druhy kvasnic: řiďte se doporučením výrobce.
 - 3 Mléko nalejeme do mísy. Přidáme rozšlehaná vejce a 2kg mouky.
 - 4 Zpracováváme 1 minutu minimální rychlostí, pak další minutu rychlostí 1. Setřete směs ze stěn.
 - 5 Přidáme zbývající mouku a 1 minutu hněteme minimální rychlostí, a pak další 2 - 3 minuty rychlostí 1, až je směs hladká a řádně promíchaná.
 - 6 Vymaštěné formy na chleba (450g) naplníme do poloviny, nebo z těsta vypracujeme housky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout, až těsto zdvojnásobí svůj objem.
 - 7 Pečeme v troubě při teplotě 200°C bochníky chleba 20 - 25 minut, housky 15 minut.
 - 8 řádně upečený chléb musí při poklepu zespodu znít dutě.
- Z uvedeného množství upečeme asi 10 bochníků.

linecké těsto (shortcrust)

- přísady
- 450g mouky proseté společně s
 - 1 lžičkou soli
 - 225g tuku (směs sádla a margarínu přímo z lednice)
 - asi 4 lžíce vody
- rada
- Dávejte pozor, abyste směs nepřemíchali.
- postup
- 1 Do mísy dáme mouku a přidáme tuk rozkrájený na kostky.
 - 2 Zpracováváme rychlostí 1, až směs začne připomínat drobení. Strojek vypněte před tím, než směs začne vypadat masně.
 - 3 Přidáme vodu a mícháme minimální rychlostí, jen tak dlouho, až se směs spojí.
 - 4 Pečeme v troubě rozehřáté na 200°C. Teplota se ale mění podle náplně.

pavlova

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

recepty *pokračování*

báječný čokoládový koláč

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

jemná čokoládová náplň

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

mrkvová polévka s koriandrem

- ingredience
- 25 g (1 unce) másla
 - 1 jemně nakrájená cibule
 - 1 rozetřený stroužek česneku
 - 600 g (1 libra 6 uncí) mrkve nakrájené na kostičky 2,5 cm
 - studený kuřecí vývar
 - 10-15 ml (2-3 čajové lžičky) drceného koriandru
 - sůl a pepř
- postup
- 1 Na pánvi rozpustíte máslo a do změknutí osmažte cibuli s česnekem.
 - 2 Do nádoby mixéru dejte mrkev a přidejte cibuli s česnekem. Do úrovně značky 1.2 přidejte kuřecí vývar. Nádobku přikryjte víkem a víčkem plnicího hrdla.
 - 3 Při maximální rychlosti mixujte po dobu 5 sekund, chcete-li získat polévku s hrubšími kousky, nebo déle, aby byla polévka jemnější.
 - 4 Získanou směs přelijte do hrnce, přidejte koriandr a koření a vařte 30 až 35 minut.
 - 5 V případě potřeby dochuťte a přidejte tekutinu.

poznaj swój malakser kuchenny Kenwood

bezpieczeństwo

- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi, po użyciu i przed czyszczeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku bez nadzoru przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Trzymaj palce z daleka od części ruchomych i założonych narzędzi.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonego malaksera bez opieki; trzymaj dzieci z dala od niego.
- Nigdy nie pracuj na uszkodzonym malakserze. Sprawdź go w punkcie obsługi lub oddaj do naprawy - patrz 'serwis' na str. 14.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie autoryzowanych, ani też więcej, niż jednego narzędzia na raz.
- Nigdy nie przekraczaj ilości maksymalnych, podanych na str. 10.
- Nie pozwalaj, aby urządzeniem bawiły się dzieci.
- Przed użyciem narzędzia przeczytaj dołączone do niego instrukcje bezpiecznej obsługi.
- Niniejsze urządzenie należy stosować wyłącznie w przewidzianych dla niego zastosowaniach domowych.
- Podczas podnoszenia urządzenia należy zachować ostrożność ze względu na jego ciężar. Przed podniesieniem urządzenia należy sprawdzić, czy głowica jest zablokowana oraz czy pojemnik, narzędzia, pokrywę wyjść i przewód są zabezpieczone.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem malaksera.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

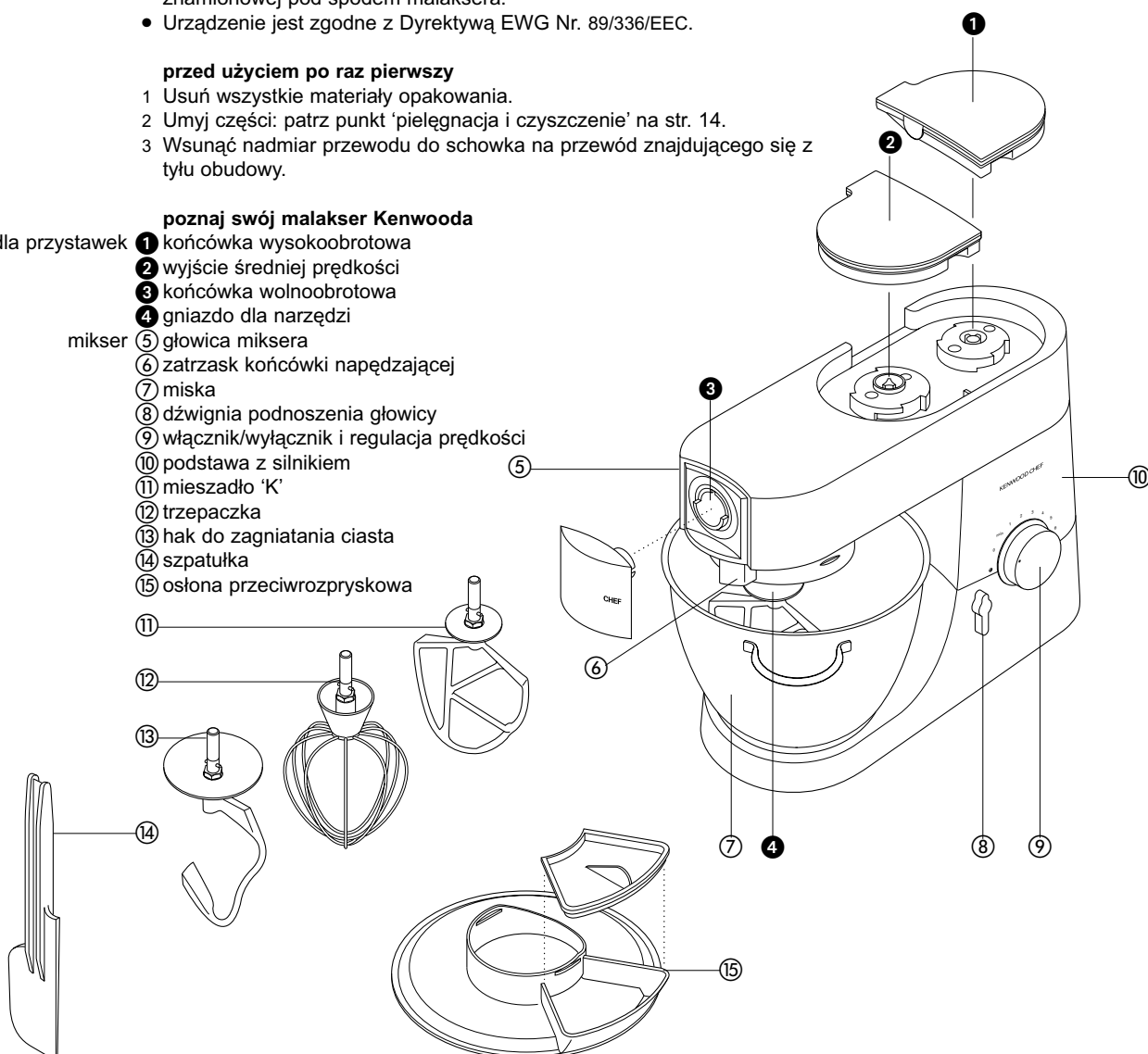
- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Umyj części: patrz punkt 'pielęgnacja i czyszczenie' na str. 14.
- 3 Wsunąć nadmiar przewodu do schowka na przewód znajdującego się z tyłu obudowy.

poznaj swój malakser Kenwooda

końcówki dla przystawek

mikser

- 1 końcówka wysokoobrotowa
- 2 wyjście średniej prędkości
- 3 końcówka wolnoobrotowa
- 4 gniazdo dla narzędzi
- 5 głowica miksera
- 6 zatrzask końcówki napędzającej
- 7 miska
- 8 dźwignia podnoszenia głowicy
- 9 włącznik/wyłącznik i regulacja prędkości
- 10 podstawa z silnikiem
- 11 mieszadło 'K'
- 12 trzepaczka
- 13 hak do zagniatania ciasta
- 14 szpatułka
- 15 osłona przeciwrozpryskowa



ubijanie/zagniatanie

narzędzia do miksowania i niektóre ich zastosowania

- mieszadło 'K' • Do ciastek, biszkoptów, ciasta kruchego, lukrów, nadzienia, eklerów i tłuczonych ziemniaków
- trzepaczka • Do ubijania jaj, śmietanki, ciasta naleśnikowego, babek bez tłuszczu, bezów, serników, musów, sufletów. Nie używaj trzepaczki do mieszanin ciężkich (np. ucierania tłuszczu z cukrem) - może to ją uszkodzić.
- Hak do ciasta • Do ciast drożdżowych.

jak używać funkcji ubijania/zagniatania

- Obrócić dźwignię podnoszenia głowicy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara ❶ i unieść głowicę miksera aż zaskoczy w położeniu blokady.
 - Obróć aż do oporu ❷ następnie wciśnij.
 - Założ miskę na podstawie - pociśnij i obróć w prawo ❸
 - Aby opuścić głowicę miksera, należy ją nieco unieść, a następnie obrócić dźwignię podnoszenia głowicy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Opuścić do położenia blokady.
 - Włączyć i obrócić przełącznik prędkości na żądane ustawienie.
 - Przełączaj na **P** do pracy impulsami.
 - Wykręć je.
- aby założyć narzędzie
- aby wyjąć narzędzie

- wskazówki • Często wyłączaj i zeskrobuj miskę szpatułką.
- Najlepiej się ubijają jajka w temperaturze pokojowej.
- Przed ubijaniem piany z białek upewnij się, że na trzepaczce i w misce nie ma tłuszczu ani żółtka.
- Na kruche ciasto używaj zimnych składników, chyba że przepis podaje inaczej.

zagniatanie chleba

- ważne • Nigdy nie przekraczaj maksymalnych ilości podanych poniżej - przeciąży to malakser.
- Jeśli słychać wytężoną pracę silnika - wyłącz malakser, wyjmij połowę ciasta i zagniataj każdą połówkę oddzielnie.
- Składniki mieszają się najlepiej, jeśli włącz najpierw płynny.

pojemności maksymalne

CHEF

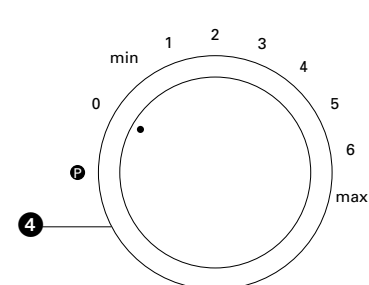
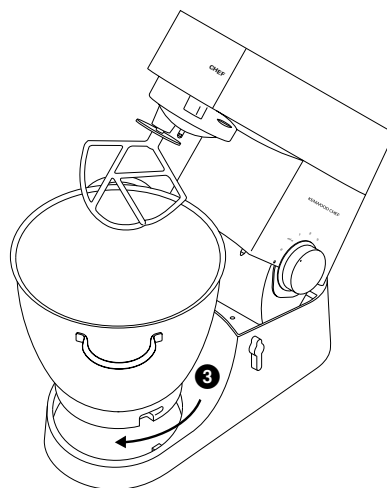
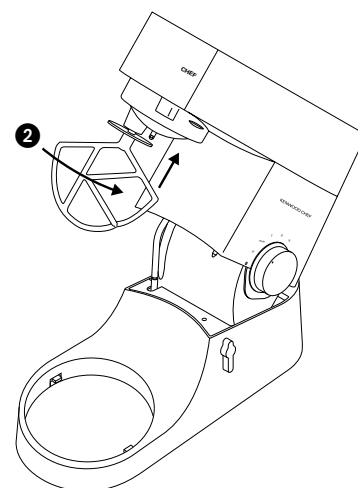
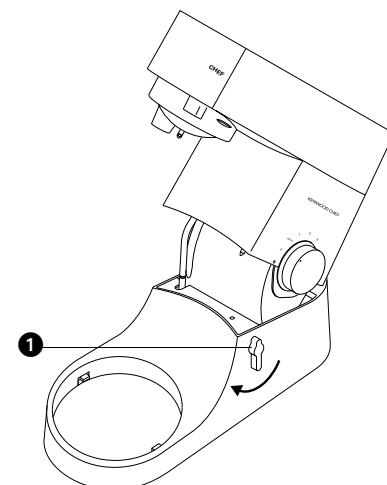
MAJOR

- ciasto kruche** • Ilość mąki: 68 dag
- gęste ciasto drożdżowe** • Ilość mąki: 1,36kg
- ciasto 'angielskie'** • Ilość całkowita: 2,2kg
- miękkie ciasto drożdżowe** • Ilość mąki: 1,3kg
- ciasto chlebowe słodkie** • Ilość całkowita: 2,5kg
- mieszanina na keks** • Ilość całkowita: 2,7kg
- białka** • 12

- Ilość mąki: 91 dag
- Ilość mąki: 1,5kg
- Ilość całkowita: 2,4kg
- Ilość mąki: 2,6kg
- Ilość całkowita: 5kg
- Ilość całkowita: 4,5kg
- 16

prędkości ❸

- mieszadło 'K' • **ucieranie tłuszczu z cukrem** zacznij na prędkości "min", stopniowo zwiększając do "max".
- **łączenie jaj z utartą mieszaniną** od 4 do "max".
- **dodawanie mąki, owoców itp.** od "min" do 1
- **ciasta "wszystko od razu"** zacznij na prędkości "min" i stopniowo zwiększaj do "max".
- **ucieranie tłuszczu z mąką** od "min" do 2.
- bicie piany • Stopniowo zwiększaj do 'max'.
- hak do ciasta • Zacznij od 'min', stopniowo zwiększaj do 1.



czyszczenie jest opisane na str. 14

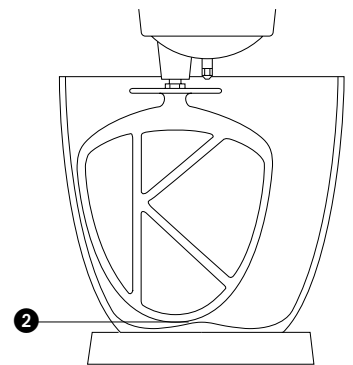
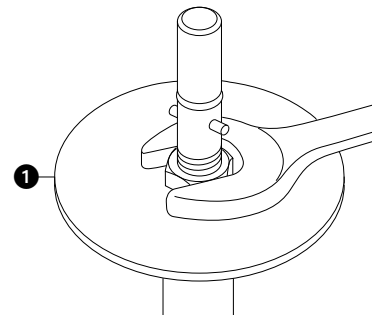
usuwanie niesprawności

problem

- Trzepaczka lub mieszadło 'K' uderza o dno miski lub nie dosięga składników na dnie miski.

rozwiązanie • Wyreguluj wysokość. Postępuj jak niżej:

- 1 Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- 2 Podnieś głowicę miksera i załóż trzepaczkę lub mieszadło.
- 3 Trzymaj za narzędzie, następnie zluźnij nakrętkę ❶.
- 4 Opuść głowicę miksera.
- 5 Wyreguluj wysokość przez obracanie wałka. Najlepiej jest, gdy trzepaczka lub mieszadło "K" **prawie** dotyka dna miski ❷.
- 6 Podnieś głowicę trzymając za trzepaczkę lub mieszadło "K" i dociągnij nakrętkę.



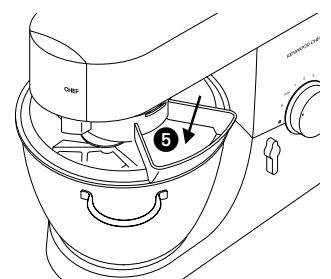
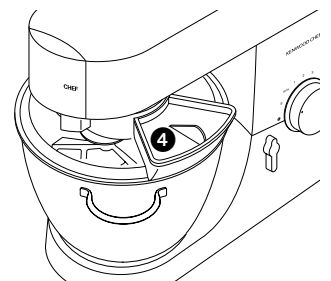
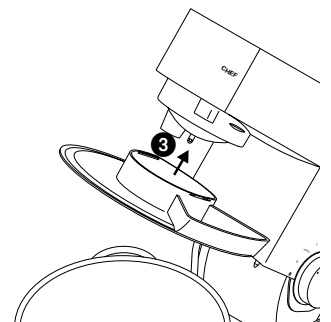
problem

- Mikser zatrzymuje się podczas pracy.

rozwiązanie • Mikser wyposażony jest w zabezpieczenie przeciążeniowe, które wyłączy mikser w przypadku nadmiernego przeciążenia, aby nie dopuścić do jego uszkodzenia. Aby zmniejszyć obciążenie, należy wyjąć część składników i odstawić mikser na kilka minut. Podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego i ponownie wybrać ustawienie prędkości. Jeśli mikser nie uruchomi się natychmiast, odstawić mikser jeszcze na jakiś czas.

montaż i korzystanie z osłony przeciwrozpryskowej

- 1 Podnieś głowicę miksera, aż zaskoczy.
- 2 Załóż miskę w podstawie.
- 3 Docisnąć osłonę przeciwrozpryskową na spód głowicy miksera ❸ aż do oporu. Dozownik produktów powinien znajdować się w położeniu przedstawionym na rysunku.
- 4 Wsunąć żądane narzędzie.
- 5 Opuścić głowicę miksera.
- 6 Zamocować pokrywę dozownika produktów ❹.
- W trakcie miksowania pokrywę dozownika można zdjąć i dodawać składniki bezpośrednio do pojemnika ❺.
- Aby zmienić narzędzie, nie jest konieczne zdejmowanie osłony przeciwrozpryskowej.
- 7 Zdjąć osłonę przeciwrozpryskową, unosząc głowicę miksera i zsuwając ją do dołu.



dostępne narzędzia i przystawki

Aby kupić narzędzie nie przewidziane w zestawie, prosimy się skontaktować z punktem usługowym KENWOODA.

Nasadka Kod nasadki

Nasadka do wyrobu płaskiego makaronu

① A970

Dodatkowe nasadki do wyrobu
makaronu (nie przedstawione
na ilustracji) stosowane
łącznie z A970 A971 tagliatelle
A972 tagliolini
A973 trenette
A974 spaghetti

Nasadka do wyrobu makaronu Wolnoobrotowa

② A936 dostarczana jest z 6 sitami

krajarka/szatkownica

③ A948 dostarczana jest z 4 bębniami

Supermaszynka do mielenia

④ A950 dostarczana jest z:
a dyszą do dużych kielbasek
b dyszą do małych kielbasek
c urządzenie do wyrobu kebba

Młynek do zboża

⑤ A941

Wyciskarka soku z cytrusów

⑥ A960

Nasadka do przetwarzania

żywności

⑦ A980 zawiera jako standard 3 tarcze tnące i ostrze nożowe

Szybkoobrotowa

krajarka/szatkownica

⑧ A998 zawiera jako standard 3 tarcze tnące

Opcjonalne tarcze do A980 i A998
a supergruboziarnista szatkownica – numer części 639021
b tarcza trąca – numer części 639150
c standardowy obcinacz – numer części 639083

Nasadka miksująca

⑨ z akrylu 1,2 l - A993A, ze szkła 1,2 l - A994A,
ze stali nierdzewnej 1,5 l - A996A

Multimikser

⑩ A938A dostarczany jest z 3 szklanymi słoikami i 3 zakrywkami
do przechowywania

Sokowirówka

⑪ A935

Maszynka do lodów

⑫ CHEF A953, MAJOR A954

Obieraczka do ziemniaków

⑬ CHEF A934, MAJOR A952

Durszlak i sito

⑭ CHEF A992, MAJOR A930

Pojemniki ze stali nierdzewnej

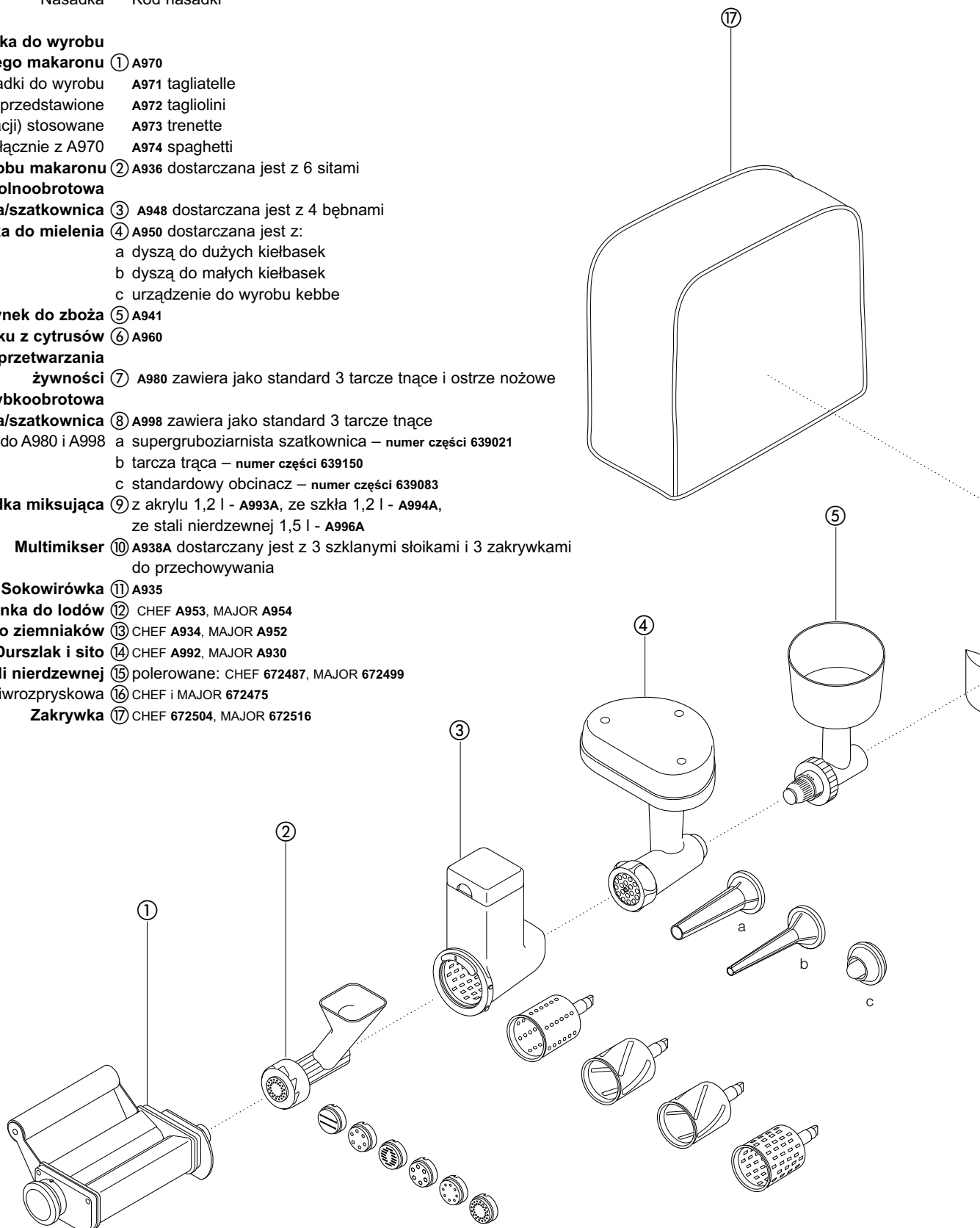
⑮ polerowane: CHEF 672487, MAJOR 672499

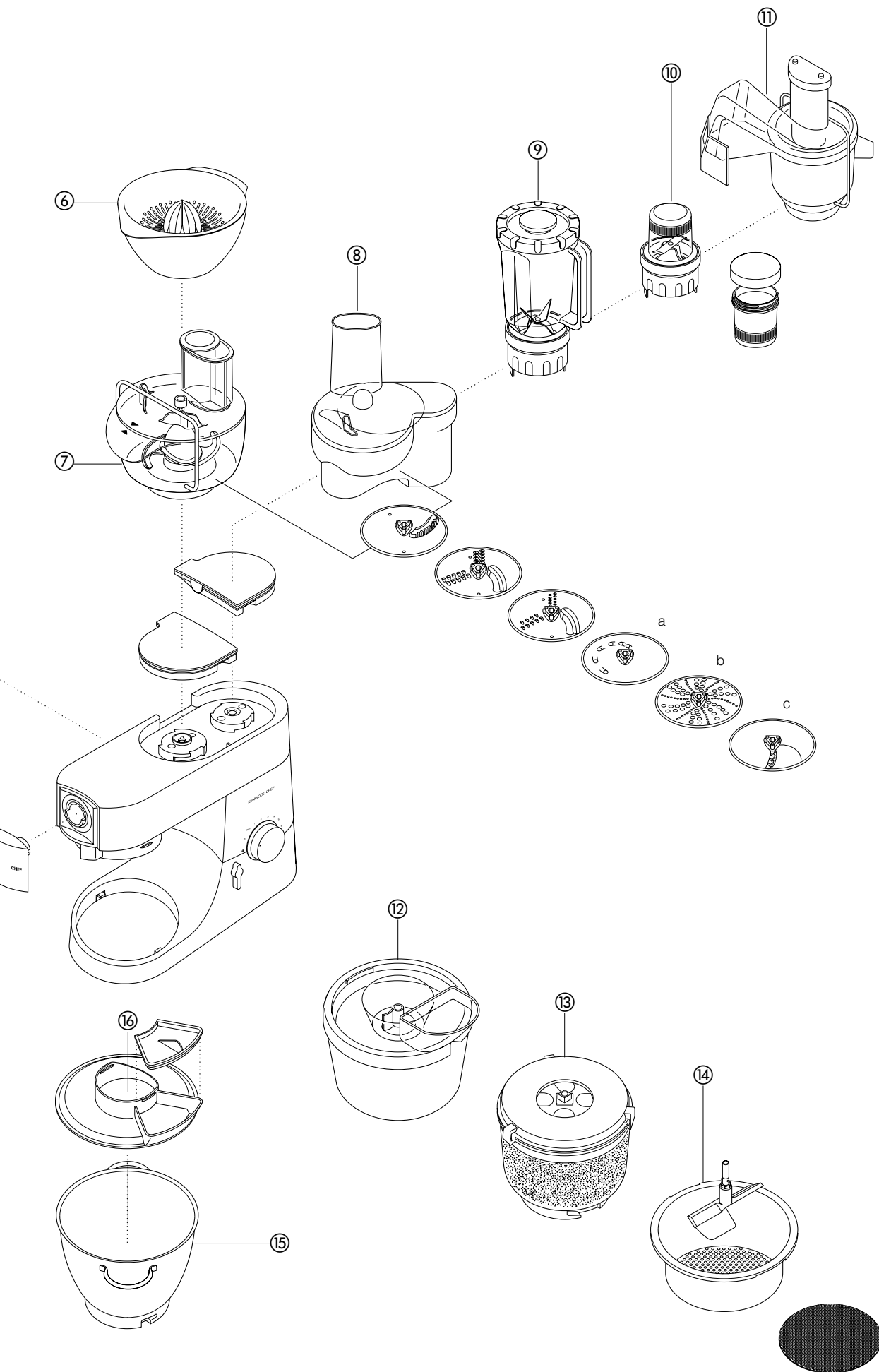
Oslona przeciwozpryskowa

⑯ CHEF i MAJOR 672475

Zakrywka

⑰ CHEF 672504, MAJOR 672516





czyszczenie i serwis

czyszczenie i pielęgnacja

- Zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka przed czyszczeniem.
- Przy pierwszym użyciu wyjścia ❶ może się na nim pojawić niewielka ilość smaru. Jest to normalne zjawisko – smar wystarczy wytrzeć.

zespół zasilający, pokrywy wyjść

- Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.

- Nigdy nie używaj abrazyjnych środków czyszczących i nie zanurzaj w wodzie.

pojemnik

- Wymyć ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć lub umyć w zmywarce do naczyń.

- Do czyszczenia pojemnika ze stali nierdzewnej nigdy nie stosować szczoteczki drucianej, wełny stalowej ani wybielacza. Do usuwania kamienia należy używać octu.

narzędzia

- Trzymać z dala od źródeł ciepła (palniki kuchenki, piece, mikrofalówki).
- Narzędzia ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce do naczyń.
- Elementy wykonane z innych materiałów niż stal nierdzewna (powlekane) należy myć wyłącznie ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć.

osłona przeciwropryskowa

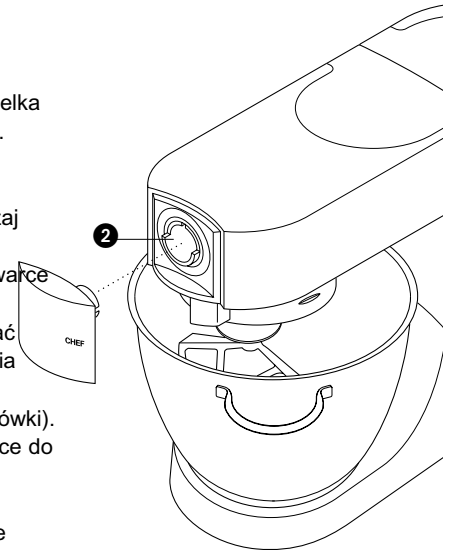
- Umyć ręcznie, a następnie dokładnie osuszyć.

serwis i łączność z klientami

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawy KENWOODA.

Gdy potrzebujesz pomocy:

- W posługiwaniu się malakserem
 - W zamówieniu innego narzędzia
 - W serwisie lub naprawie
- prosimy się skontaktować z miejscem zakupu swego malaksera.



przepisy

Ważne wskazówki do zagniatania ciasta na chleb są podane na str. 10.

biały chleb - miękkie ciasto słodkie

- składniki
- 2,6kg zwykłej mąki
 - 1,3 l mleka
 - 30 dag cukru
 - 45 dag margaryny
 - 10 dag świeżych drożdży lub 5 dag drożdży suszonych
 - 6 rozbełtanych jaj
 - 5 szczypt soli
- Podana ilość odnosi się do modeli Major. W przypadku podanej ilości o połowę i dodać całą mąkę naraz.
- metoda
- 1 Stop margarynę w ciepłym mleku (43°C)
 - 2 **drożdże suszone** (typ wymagający rozrobienia): wlej ciepłej wody do miski. Dodaj drożdże, cukier i odstaw na ok. 10 minut, aż się spienią. **drożdże świeże**: rozkruszyć do mąki i dodać cukier. **Inne rodzaje drożdży**: postępować według wskazówek wytwórcy.
 - 3 Wlej mleko do miski. Dodaj rozbełtane jaja i 2kg mąki.
 - 4 Miksuj na prędkości minimum przez 1 minutę, następnie na prędkości 1 przez dalszą minutę. Zgarniaj w dół miski.
 - 5 Dodaj sól i pozostałą mąkę i wyrabiaj na minimalnej prędkości przez 1 minutę, następnie na prędkości 1 przez 2 - 3 minuty, aż ciasto będzie gładkie i równomiernie wyrobione.
 - 6 Napełnij ciastem do połowy półkilogramowe, nasmarowane foremki, względnie ukształtuj ciasto w bułeczki. Następnie przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu, aż ciasto podwoi swoją objętość.
 - 7 Piecz *bochenki* w 200°C/Gaz 6 przez 20 - 25 minut lub *bułeczki* przez 15 minut.
 - 8 Upieczony chleb powinien odzywać się pusto, gdy go postukać od spodu.
- Wychodzi ok. 10 bochenków.

kruche ciasto

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

tort Pawłowa

- składniki
- białka z 3 dużych jaj
 - 175 g cukru pudru
 - 275 ml śmietany kremowej
 - świeże owoce, np. maliny, truskawki, winogrona, kiwi
- sposób przyrządzenia
- 1 Ubić białka z jajek mikserem ustawionym na dużą prędkość aż zaczną się tworzyć miękkie góry.
 - 2 Przy ubijaczce pracującej na prędkości 5, stopniowo dodawać za każdym razem jedną łyżkę stołową cukru, ubijając po każdym dodaniu cukru.
 - 3 Wyłożyć formę do pieczenia papierem silikonowym, a następnie nałożyć bezę łyżką na papier, tworząc wgłębienie o średnicy około 20 cm.
 - 4 Umieścić formę do pieczenia we wcześniej podgrzanym piecyku do temperatury 150°C/ustawienie gazu 2, a następnie szybko zmniejszyć temperaturę do 140°C/ustawienie gazu 1, i piec przez jedną godzinę. Wyłączyć piecyk. Pozostawić tort Pawłowa w piecyku do ostygnięcia.
 - 5 Gdy ciasto będzie gotowe do podania, zdjąć papier silikonowy i umieścić ciasto na naczyniu do serwowania. Ubić śmietanę aż powstaną miękkie góry, a następnie rozsmarować na wierzchu tortu Pawłowa. Udekorować owocami.

przepisy *c.d.*

przepyszne ciasto czekoladowe

- składniki
- 225 g podgrzanego masła
 - 250 g cukru pudru
 - 4 jaja
 - 5 ml (1 łyżeczka) kawy rozpuszczalnej rozprowadzonej w 15 ml (1 łyżka stołowa) gorącej wody
 - 30 ml (2 łyżki stołowe) mleka
 - 5 ml (1 łyżeczka) esencji migdałowej
 - 50 g zmielonych migdałów
 - 100 g mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia
 - 5 ml (1 łyżeczka) proszku do pieczenia
 - 50 g niesłodzonego kakao w proszku
- sposób przyrządzania
- 1 Utrzeć masło i cukier na jednolitą masę przy małej prędkości, stopniowo zwiększając do dużej prędkości, aż mieszanina stanie się lekka i puszysta. Oczyszczyć pojemnik i ubijaczkę.
 - 2 Ubić jaja w dzbanku i podczas pracy miksera z dużą prędkością stopniowo dodawać po trochu po jednym jajku aż zostanie wchłonięte. Wyłączyć i oczyścić.
 - 3 Dolać rozpuszczoną kawę, mleko i esencję migdałową przy małej prędkości. Dodać zmielone migdały, przesianą mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Wymieszać przy małej prędkości, aby składniki zostały wchłonięte.
 - 4 Podzielić mieszaninę na dwie formy na ciasto o rozmiarze 20 cm wyłożone papierem odpornym na tłuszcz posmarowanym tłuszczem. Wyrównać wierzchy, a następnie piec w temperaturze 180°C/ustawienie gazu 4 przez około 30 minut aż ciasto stanie się sprężyste w dotyku.
 - 5 Wyłączyć piecyk i ostudzić na drucianej półce.

nadzienie czekoladowe

- składniki
- 275 g zwykłej czekolady połamanej na kawałki
 - 225 ml śmietany kremowej
- sposób przyrządzania
- 1 Roztopić czekoladę, umieszczając ją w pojemniku nad rondlem z lekko gotującą się na wolnym ogniu wodą.
 - 2 Ubić śmietanę, zaczynając od wolnej prędkości, stopniowo zwiększając do wyższej prędkości, aż zaczną się tworzyć miękkie góry.
 - 3 Gdy czekolada się roztopi, zdjąć pojemnik znad źródła ciepła i przy użyciu dużej łyżki dodać ją do śmietany.
 - 4 Rozsmarować nadzienie czekoladowe między ochłodzonymi ciastami.

zupa z marchewki i kolendry

- składniki
- 25 g masła
 - 1 pokrojona cebula
 - 1 rozgnieciony ząbek czosnku
 - 600 g marchewek pociętych w kostkę 2,5 cm
 - zimny bulion z kurczaka
 - 10-15 ml (2-3 łyżeczki) zmielonej kolendry
 - sól, pieprz
- sposób przyrządzania
- 1 Roztopić masło na rondlu, dodać cebulę i czosnek, a następnie podsmażać aż staną się miękkie.
 - 2 Umieścić marchewkę w nasadce miksującej, dodać cebulę i czosnek. Dodać odpowiednią ilość bulionu tak, aby osiągnąć poziom 1,2 zaznaczony na pojemniku. Założyć pokrywkę i zakrywkę napelniacza.
 - 3 Mieszać przy maksymalnej prędkości przez 5 sekund dla uzyskania mniej przetartej zupy lub dłużej, aby uzyskać bardziej rozdrobnione składniki.
 - 4 Przelać mieszaninę do rondla, dodać kolendrę i przyprawy, a następnie gotować na wolnym ogniu przez 30-35 minut lub aż zupa się ugotuje.
 - 5 Doprawić do smaku i w razie potrzeby dodać więcej płynu.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ ФИРМЫ KENWOOD

Меры предосторожности

- Перед поднятием или снятием инструментов/насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Детям и инвалидам самостоятельно пользоваться миксером запрещается.
- Не касайтесь руками вращающихся частей комбайна и установленных насадок.
- Не оставляйте работающий комбайн без присмотра и не позволяйте детям пользоваться им.
- Не пользуйтесь неисправным комбайном. Проверьте и отремонтируйте его: смотрите раздел 'Уход' на странице 22.
- Используйте только предназначенные для этого комбайна насадки. Запрещается одновременное использование насадок различных типов.
- Не допускайте превышения максимальных норм загрузки комбайна, указанных на странице 18.
- Не позволяйте детям играть с миксером.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам безопасности, поставляемыми в комплекте с насадками комбайна.
- Данный кухонный комбайн предназначен только для бытового применения.
- Будьте осторожны, поднимая этот тяжелый электроприбор. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, а чаша, насадки, крышки на установочных адаптерах и сетевой шнур надежно закреплены.

Перед включением комбайна

- Убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней поверхности комбайна.
- Наш кухонный комбайн разработан в соответствии с Директивой Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

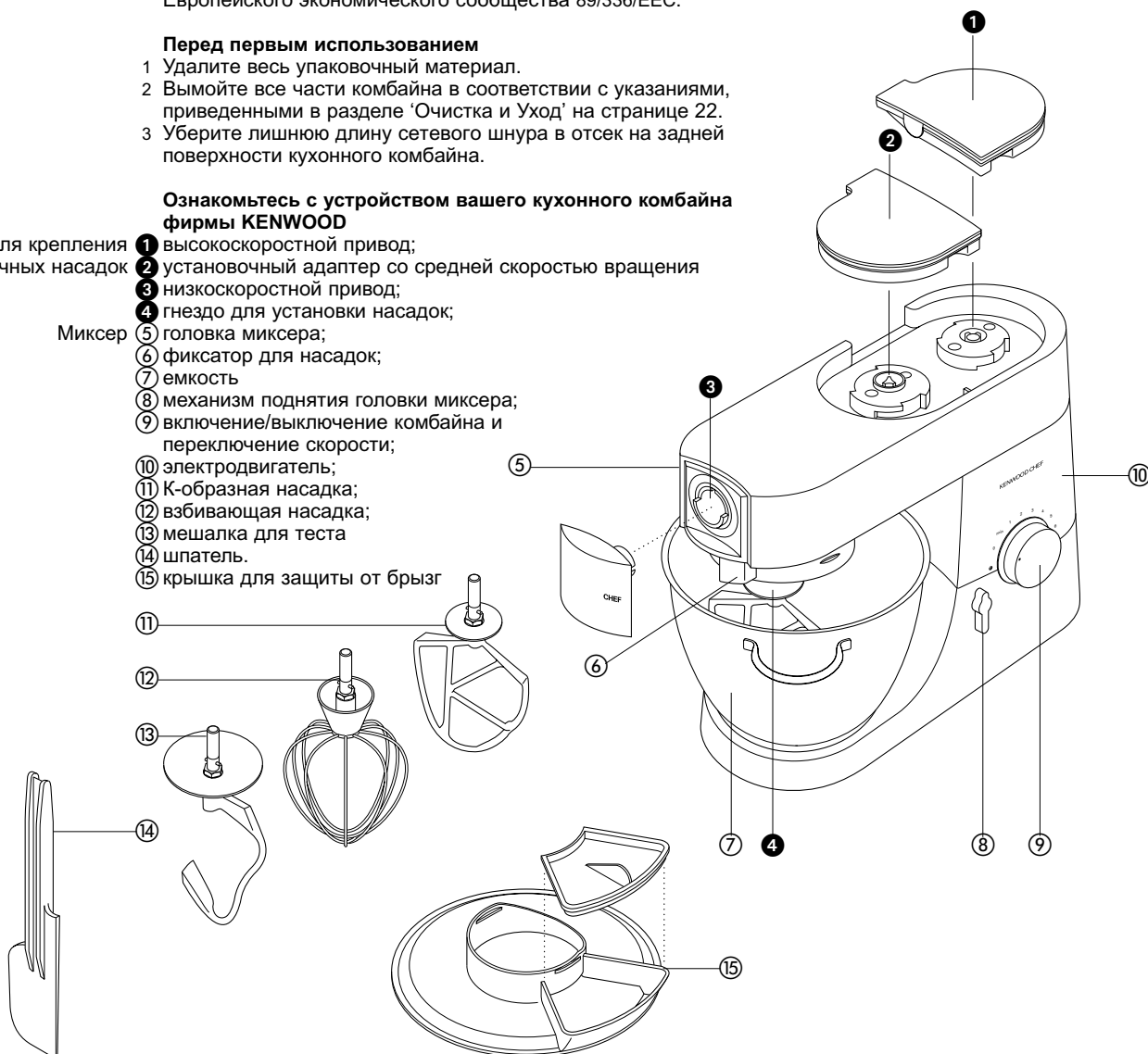
- 1 Удалите весь упаковочный материал.
- 2 Вымойте все части комбайна в соответствии с указаниями, приведенными в разделе 'Очистка и Уход' на странице 22.
- 3 Уберите лишнюю длину сетевого шнура в отсек на задней поверхности кухонного комбайна.

Ознакомьтесь с устройством вашего кухонного комбайна фирмы KENWOOD

Гнезда для крепления различных насадок

Миксер

- 1 высокоскоростной привод;
- 2 установочный адаптер со средней скоростью вращения
- 3 низкоскоростной привод;
- 4 гнездо для установки насадок;
- 5 головка миксера;
- 6 фиксатор для насадок;
- 7 емкость
- 8 механизм поднятия головки миксера;
- 9 включение/выключение комбайна и переключение скорости;
- 10 электродвигатель;
- 11 К-образная насадка;
- 12 взбивающая насадка;
- 13 мешалка для теста
- 14 шпатель.
- 15 крышка для защиты от брызг



МИКСЕР

Насадки для смешивания и их назначение

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

Как пользоваться миксером

- 1 Поверните рычажок ❶ подъема головной части по часовой стрелке, затем поднимите головную часть с миксером до фиксации в верхнем положении.
- 2 Поверните насадку до упора ❷, затем надавите на нее.
- 3 Установите емкость на основание - нажмите и поверните по часовой стрелке ❸
- 4 Чтобы опустить головную часть с миксером, слегка приподнимите ее, затем поверните рычажок подъема головной части по часовой стрелке. Опустите головную часть до фиксации.
- 5 Включите привод и установите требуемую скорость вращения.
 - Для работы в 'импульсном' режиме установите переключатель в положение P
- 6 Открутите ее.

Для удаления насадки

- Полезные советы**
- Периодически выключайте миксер и снимайте шпателем остатки продуктов со стенок емкости.
 - Для взбивания лучше всего использовать яйца, нагретые до комнатной температуры.
 - Перед взбиванием яичных белков убедитесь, что на взбивающей насадке и в резервуаре нет следов жира или желтка.
 - Для приготовления сдобного теста используйте холодные ингредиенты, если в рецептах не приведены иные указания относительно их температуры.

Указания по выпечке хлеба

- Важно**
- Никогда не превышайте максимальных норм загрузки, указанных ниже - вы перегрузите комбайн.
 - Если вы слышите, что комбайн работает с перегрузкой, остановите его, удалите половину теста и приготовьте каждую часть отдельно.
 - Ингредиенты смешиваются лучше, если сначала налить жидкость.

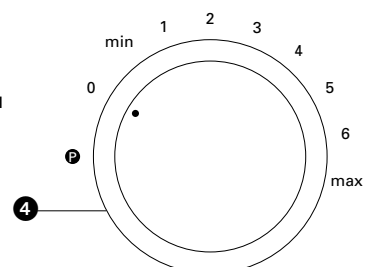
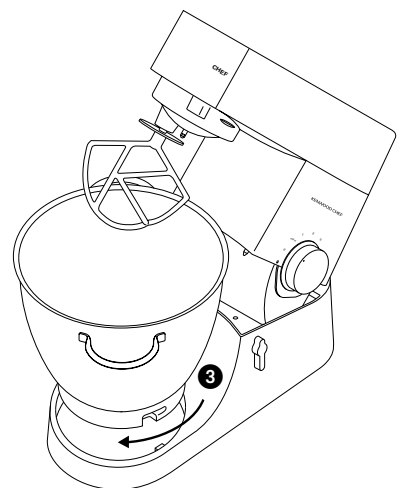
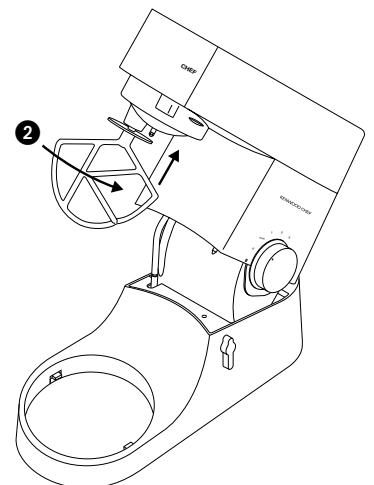
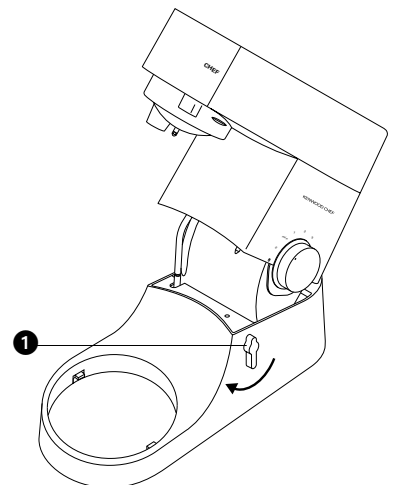
Максимальные нормы загрузки комбайна:

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

Песочное тесто
Крутое дрожжевое тесто
 Тесто английского типа
Мягкое дрожжевое тесто
 Тесто континентального типа
Смесь для пирогов с фруктами
Яичные белки

Скорости ❹

- К-образная насадка • **взбивание жиров с сахаром** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до "max".
- **сбивание яиц во взбитую смесь**: 4 - максимальная ("max").
- **замешивание теста, перемешивание фруктов** и т. п. - "min" - 1.
- **смесь для приготовления кексов** - начинается на минимальной скорости ("min") с постепенным увеличением до "max".
- **растирание жиров с мукой** - "min" - 2.
- Взбивающая насадка • Постепенно увеличивайте скорость до отметки 'max'.
- Мешалка для теста: • Начинайте на минимальной отметке 'min' и постепенно увеличивайте скорость до значения 1.



Операции по **очистке** см. на странице 22

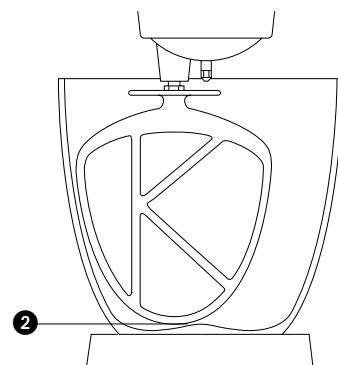
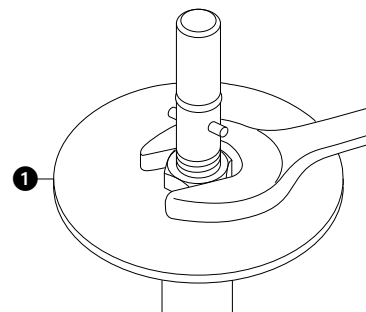
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность

- Взбивающая насадка или К-образная насадка задевают за дно емкости или не промешивают ингредиенты, находящиеся на дне емкости.

Устранение неисправности • Отрегулируйте высоту. Ниже описано, как это нужно делать.

- 1 Отключите комбайн от сети.
- 2 Поднимите головку миксера и вставьте венчик или взбивалку.
- 3 Захватите насадку рукой, а затем ослабьте гайку ①.
- 4 Опустите головку миксера.
- 5 Отрегулируйте высоту с помощью вращения вала, в идеальном случае венчик/ К-образная взбивалка должна **почти** касаться дна чаши ②.
- 6 Поднимите головку, захватите венчик/К-образную взбивалку и затяните гайку.

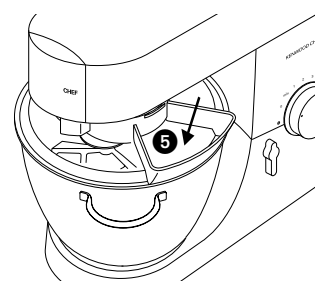
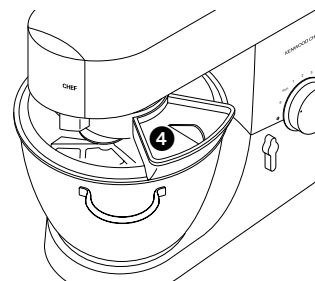
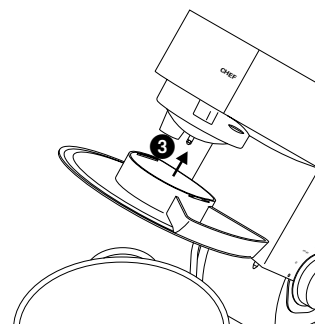


неисправность

- Миксер во время работы останавливается.
- Приобретенный вами миксер комплектуется „i“ устройством защиты от перегрузок. В случае перегрузки миксер остановится во избежание повреждения кухонного комбайна. Если подобное случится, выключите миксер и отсоедините вилку шнура от сети. Удалите из него часть ингредиентов для уменьшения нагрузки. Через несколько минут вновь вставьте вилку сетевого шнура в розетку и снова выберите скорость вращения. Если миксер сразу не включится, подождите еще некоторое время.

Как устанавливать и пользоваться крышкой для защиты от брызг

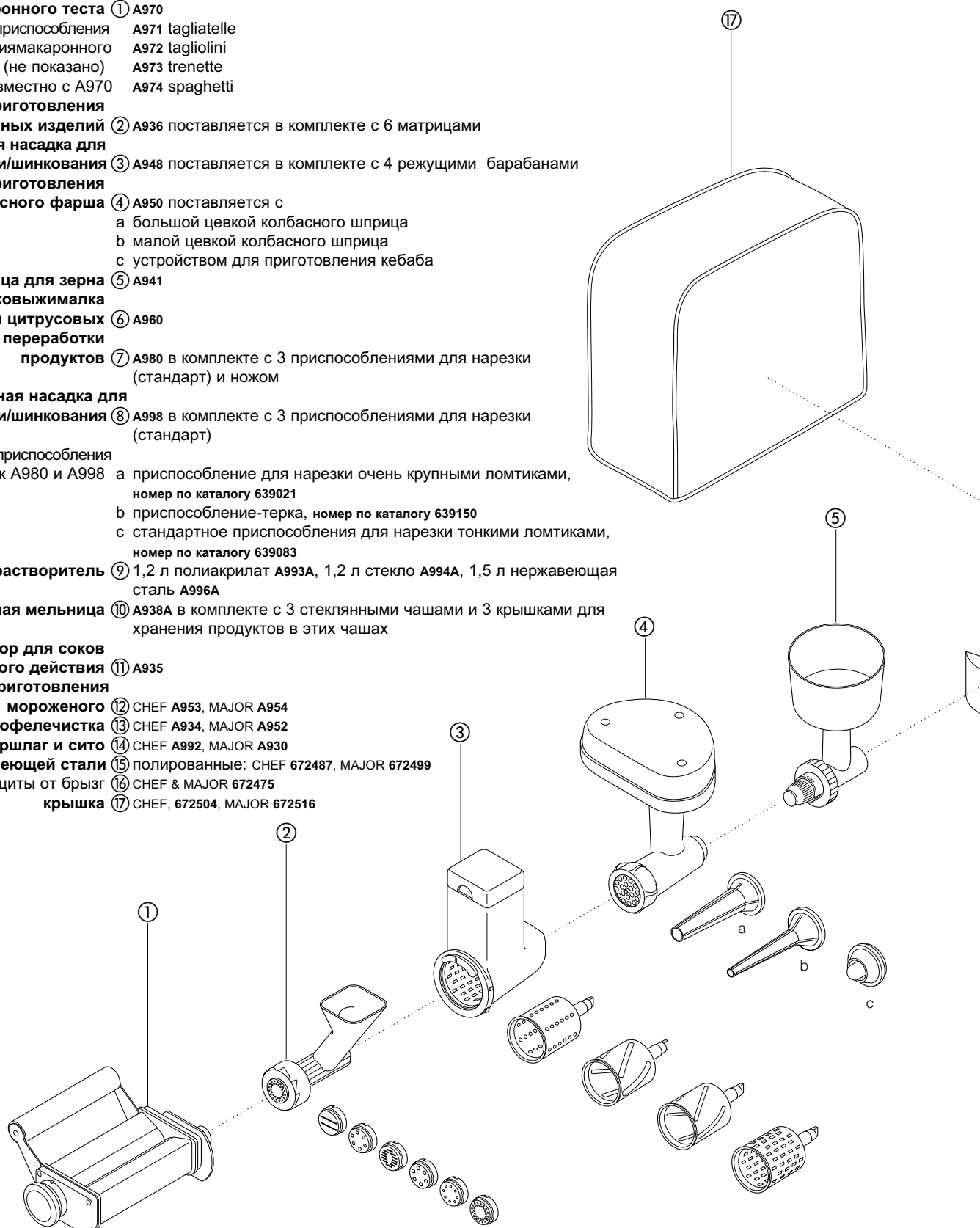
- 1 Поднимите головку миксера до ее фиксации.
- 2 Установите чашу на основание.
- 3 Надвиньте ограничитель разбрызгивания на нижнюю часть головки ③ миксера до полной фиксации. Лоток для загрузки продуктов должен быть установлен так, как показано на рисунке.
- 4 Вставьте нужную насадку.
- 5 Опустите головку миксера.
- 6 Наденьте на лоток для загрузки продуктов крышку ④.
- Во время перемешивания можно снять крышку лотка для загрузки продуктов и загружать продукты прямо в чашу ⑤.
- Для выполнения смены насадок ограничитель разбрызгивания снимать не требуется.
- 7 Снимите ограничитель разбрызгивания. Для этого нужно поднять головку миксера и сдвинуть ее вниз.

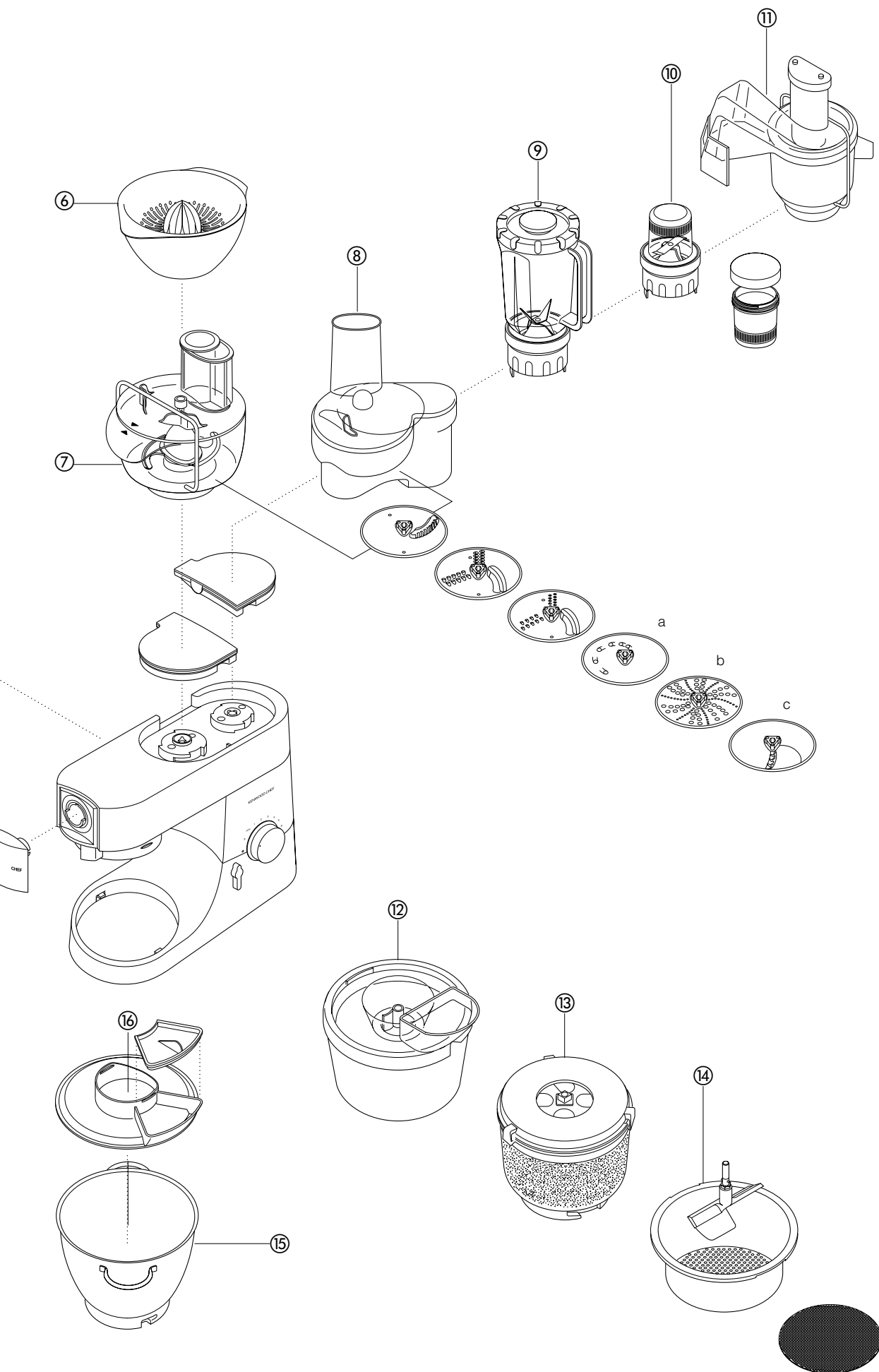


Насадки для кухонного комбайна

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

приспособления	код приспособления
насадка для приготовления макаронного теста	① A970
дополнительные приспособления для приготовления макаронного теста (не показано)	A971 tagliatelle A972 tagliolini A973 trenette A974 spaghetti
насадка для приготовления макаронных изделий	② A936 поставляется в комплекте с 6 матрицами
низкоскоростная насадка для резки ломтиками/шинкования	③ A948 поставляется в комплекте с 4 режущими барабанами
насадка для приготовления мясного фарша	④ A950 поставляется с a большой цевкой колбасного шприца b малой цевкой колбасного шприца c устройством для приготовления кебаба
мельница для зерна	⑤ A941
соковыжималка для цитрусовых	⑥ A960
насадка для переработки продуктов	⑦ A980 в комплекте с 3 приспособлениями для нарезки (стандарт) и ножом
высокоскоростная насадка для резки ломтиками/шинкования	⑧ A998 в комплекте с 3 приспособлениями для нарезки (стандарт)
дополнительные приспособления к A980 и A998	a приспособление для нарезки очень крупными ломтиками, номер по каталогу 639021 b приспособление-терка, номер по каталогу 639150 c стандартное приспособления для нарезки тонкими ломтиками, номер по каталогу 639083
чаша-растворитель	⑨ 1,2 л полиакрилат A993A, 1,2 л стекло A994A, 1,5 л нержавеющая сталь A996A
универсальная мельница	⑩ A938A в комплекте с 3 стеклянными чашами и 3 крышками для хранения продуктов в этих чашах
экстрактор для соков непрерывного действия	⑪ A935
сбивалка для приготовления мороженого	⑫ CHEF A953, MAJOR A954
картофелечистка	⑬ CHEF A934, MAJOR A952
дуршлаг и сито	⑭ CHEF A992, MAJOR A930
чаши из нержавеющей стали	⑮ полированные: CHEF 672487, MAJOR 672499
крышка для защиты от брызг	⑯ CHEF & MAJOR 672475
крышка	⑰ CHEF, 672504, MAJOR 672516

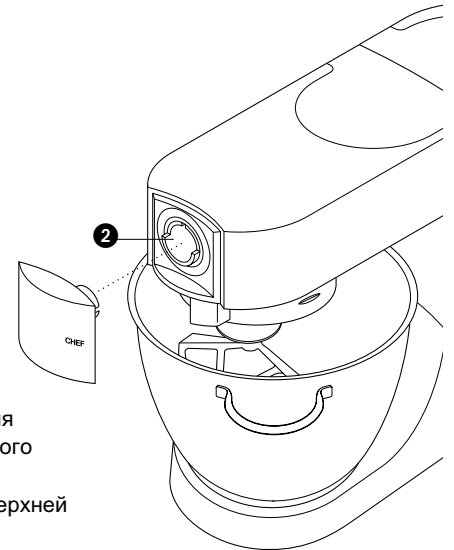




ОЧИСТКА И УХОД

Уход и очистка

- Всегда отключайте комбайн от сети перед его очисткой.
- На установочном адаптере ② при первом использовании электроприбора может появиться немного густой смазки. Это нормальное явление – просто удалите смазку.



- | | |
|--|---|
| силовой блок, крышки на установочных адаптерах | <ul style="list-style-type: none">• Протереть влажной салфеткой и просушить.• Никогда не используйте абразивные моющие средства и не погружайте его в воду. |
| чаша | <ul style="list-style-type: none">• Вымойте чашу руками и тщательно высушите или вымойте чашу в посудомоечной машине.• Ни в коем случае не пользуйтесь проволочной щеткой, металлической мочалкой или отбеливающими средствами для чистки чаши из нержавеющей стали. Для удаления известкового налета используйте винный уксус.• Держите кухонный комбайн в стороне от источников тепла (верхней панели электроплиты, электропечей, микроволновых печей). |
| приспособления | <ul style="list-style-type: none">• Приспособления из нержавеющей стали можно мыть руками или в посудомоечной машине.• Приспособления (с покрытием), изготовленные не из нержавеющей стали, следует мыть только руками и затем тщательно просушивать. |
| крышка для защиты от брызг | <ul style="list-style-type: none">• Мойте только руками и тщательно просушивайте. |

Уход

- Если поврежден шнур питания, то в целях безопасности его необходимо заменить, обратившись на фирму KENWOOD или в местный официальный сервисный центр.

Если вам требуется помощь

- при использовании комбайна
 - при заказе другой насадки
 - при обслуживании или ремонте,
- обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели комбайн.

РЕЦЕПТЫ

Необходимые рекомендации по выпечке хлеба см. на странице 18.

- Белый хлеб** (*мягкое тесто континентального типа*)
- Ингредиенты
- 2,6кг обычной муки
 - 1,3л молока
 - 300г сахара
 - 450г маргарина
 - 100г свежих дрожжей или 50г сухих дрожжей
 - 6 разбитых яиц
 - 5 щепоток соли
- Эти количества для моделей Majog. В модели Chef загружать вдвое меньше, муку добавлять в один прием
- Способ приготовления
1. Растопите маргарин в молоке и доведите смесь до температуры 43°C.
 2. **Сухие дрожжи:** (тип дрожжей, для которого необходимо восстановление влагосодержания) добавьте дрожжи и сахар в молоко и оставьте на 10 минут до появления пены.
Свежие дрожжи: покрошите в муку и добавьте сахар.
Другие типы дрожжей: следуйте указаниям изготовителя.
 3. Вылейте молоко в емкость. Добавьте разбитые яйца и 2кг муки.
 4. Перемешивайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, а затем на скорости 1 в течение еще 1 минуты. Соскоблите.
 5. Добавьте соль и оставшееся количество муки и перемешайте на минимальной скорости в течение 1 минуты, затем на скорости 1 еще 2 - 3 минуты до получения однородной смеси.
 6. Заполните тестом жестяные формы для выпечки на 450г, смазанные жиром, наполовину или сформируйте булочки. Затем накройте кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.
 7. Выпекайте *батоны* при температуре 200°C при положении '6' регулятора духовки в течение 20 - 25 минут, а *булочки* - 15 минут.
 8. Готовый хлеб издает при постукивании по нижней корочке 'пустой' звук.
- Рецепты рассчитаны приблизительно на 10 батонов.

- Песочное тесто**
- Ингредиенты
- 450г муки, просеять вместе с солью
 - 5мл (1 ч.л.) соли
 - 225г жира (смесь свиного жира и маргарина, охлажденная)
 - около 80мл воды
- Полезные советы
- не перемешивайте тесто излишне долго.
- Способ приготовления
1. Поместите муку в емкость. Нарежьте жир крупными кубиками и добавьте к муке.
 2. Замешивайте на скорости 1 до тех пор, пока тесто не станет густым. Остановите замешивание до того, как тесто приобретет «сальный» вид.
 3. Добавьте воду и перемешайте на минимальной скорости. Остановите перемешивание, как только вода будет поглощена тестом.
 4. Выпекайте при температуре 200°C при положении '6' регулятора духовки. Время выпечки зависит от начинки.

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

РЕЦЕПТЫ (ПРОДОЛЖЕНИЕ)

- восхитительный шоколадный кекс**
- ингредиенты
- 225 г размягченное сливочное масло
 - 250 г сахарной пудры
 - 4 яйца
 - 5 мл (1 чайная ложка) быстрорастворимого кофе, которую следует растворить в 15 мл (1 столовая ложка) горячей воды
 - 30 мл (2 столовых ложки) молока
 - 5 мл (1 чайная ложка) миндальной эссенции
 - 50 г молотого миндаля
 - 100 г самоподнимающейся муки
 - 5 мл (1 чайная ложка) разрыхлителя теста
 - 50 г несладкого какао-порошка
- способ приготовления
- 1 Приготовить из сливочного масла и сахарной пудры крем, начав взбивание на малой скорости и постепенно увеличивая ее до получения легкой и пышной смеси. Извлечь смесь из чаши и удалить ее со сбивалки.
 - 2 Взбить яйца в чаше, включив миксер на высокой скорости. Взбивать небольшими порциями, добавляя в чашу яичную смесь до получения однородной массы. Выключить миксер и удалить готовую смесь со сбивалки.
 - 3 Смешать растворенный кофе, молоко и миндалевую эссенцию, включив миксер на малой скорости. Добавить молотый миндаль, просеянную муку, разрыхлитель теста и какао-порошок. Смешивать на малой скорости до получения однородной смеси.
 - 4 Разложить смесь в две жестяные формы для выпечки кекса, размером 20 см каждая, дно которых выстлано промасленной маслонепроницаемой бумагой. Разровнять смесь по верху и выпекать кексы при 180°C (положение рукоятки газовой плиты «4») примерно в течение 30 мин., пока при прикосновении они не начнут «пружинить».
 - 5 Перевернуть формы и охладить на решетке.
- шоколадная начинка «мусселин»**
- ингредиент „К“
- 275 г чистого плиточного шоколада, разломанного на мелкие кусочки
 - 225 мл двойных сливок
- способ приготовления
- 1 Растопите шоколад в чаше, которую с этой целью следует поместить на кастрюлю с кипящей водой (на медленном огне).
 - 2 Приготовить крем, начав сбивание на малой скорости и постепенно увеличивая ее, пока не будет получена «воздушная» смесь.
 - 3 После расплавления шоколада прекратите подогревание чаши и большой ложкой добавьте шоколад в крем.
 - 4 Выложить шоколадную начинку поровну на остывшие кексы.
- морковный суп с кориандром**
- ингредиенты
- 25 г сливочного масла
 - 1 мелко нарезанная луковица
 - 1 зубчик мелко измельченного чеснока
 - 600 г моркови, порезанной на кубики размером 2,5 см
 - холодный куриный бульон
 - 10-15 мл (2-3 чайных ложки) тертого кориандра
 - соль и перец
- способ приготовления
- 1 Растопить масло на сковороде, всыпать в него лук и чеснок и жарить до размягчения.
 - 2 Засыпать морковь в чашу-растворитель, добавить лук и чеснок. Добавить холодный куриный бульон в таком количестве, чтобы количество продукта в чаше соответствовало метке «1.2». Установить крышку и заглушку на заливочное отверстие.
 - 3 Перемешивать на максимальной скорости в течение 5 с для получения супа с крупными кусочками или дольше, если вы хотите получить суп, похожий на суп-пюре.
 - 4 Переложить смесь в кастрюлю для приготовления соусов, добавить кориандр и приправы, затем варить в течение 30-35 минут в режиме слабого кипения или до полной готовности.
 - 5 При необходимости добавить приправы и долить жидкость по вкусу.

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 szoruló (idősek, betegek) is csak felügyelet mellett használja a készüléket.
- Soha ne nyúljon a robotgép vagy a tartozékok mozgó alkatrészeihez.
- Működés közben soha ne hagyja magára a robotgépet, és a kisgyermeket is tartsa távol a készüléktől.
- Ha a robotgép megsérül, ne használja tovább. Az újbóli bekapcsolás előtt szakemberrel ellenőriztesse a készüléket, és ha szükséges, javíttassa meg (l. 30. 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. 26. oldal).
- Soha ne engedje, hogy kisgyermek játsszanak a készülékkel.
- Gondosan tanulmányozza át a tartozékokhoz külön mellékelt biztonsági előírásokat is.
- A készüléket csak háztartási célokra szabad használni.
- A robotgép nehéz, ezért mindig óvatosan emelje fel. A készülék elmozdítása előtt ellenőrizze, hogy a keverőgém a lehajtott állásban rögzítve legyen, illetve, hogy a keverőedény, a keverők, a meghajtó csomók fedelei és a hálózati vezeték se mozdulhasson el.

csatlakoztatás

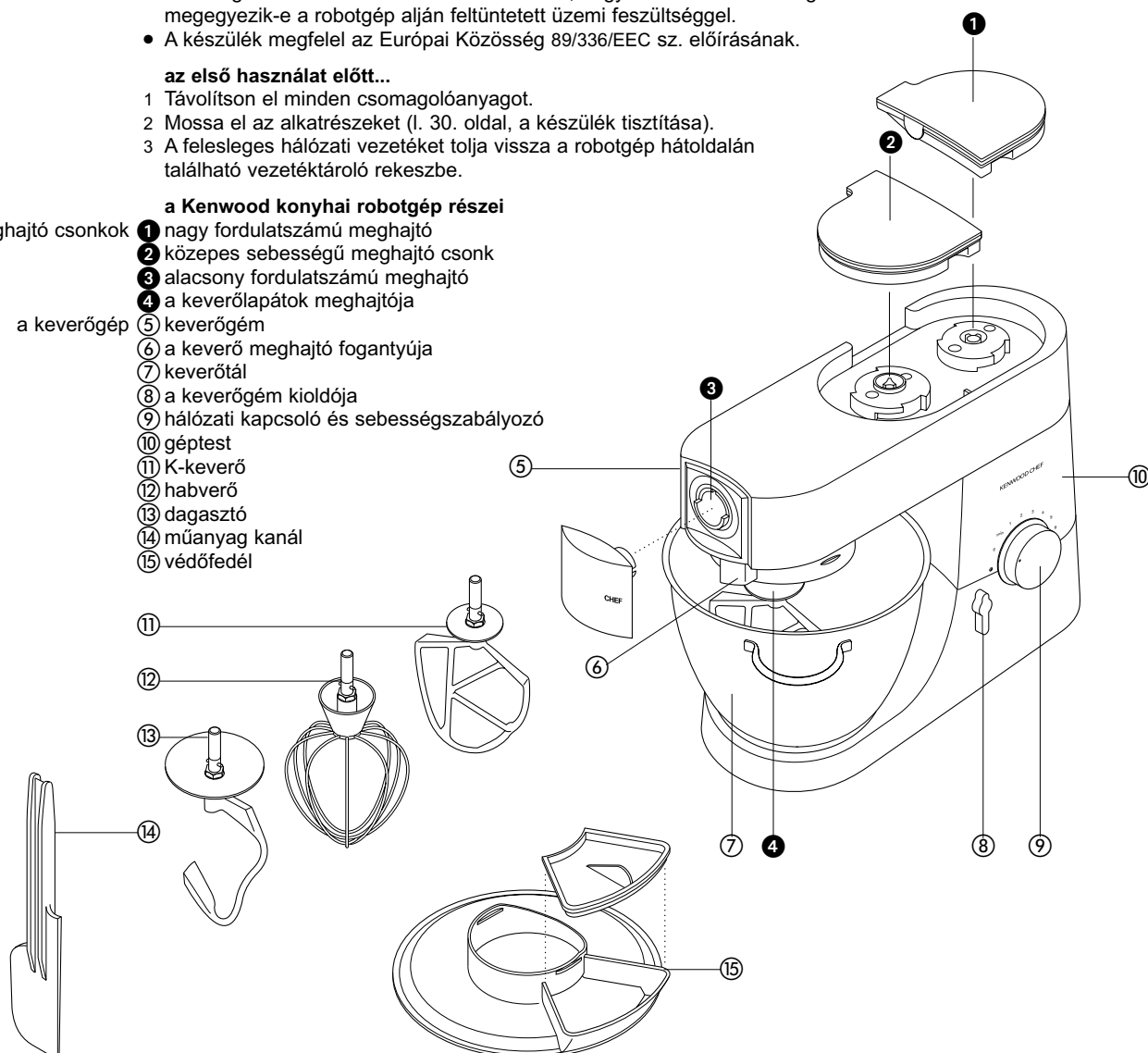
- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a robotgép alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

az első használat előtt...

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Mossa el az alkatrészeket (l. 30. oldal, a készülék tisztítása).
- 3 A felesleges hálózati vezetékét tolja vissza a robotgép hátoldalán található vezetéktároló rekeszbe.

a Kenwood konyhai robotgép részei

- meghajtó csomók
- 1 nagy fordulatszámú meghajtó
 - 2 közepes sebességű meghajtó csomk
 - 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
 - 15 védőfedél



a keverőgép

a csatlakoztatható keverők

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

a keverőgép használata

- 1 A keverőgép kioldóját fordítsa el az óramutató járásának irányában **1**, majd hajtsa fel a keverőgépet addig, amíg az a felhajtott helyzetben rögzül.
- a keverők rögzítése 2 A használni kívánt keverőt csavarja be a keverőgépben levő csatlakozóba **2**, majd ütközésig nyomja be.
- 3 A keverő-edényt is tegye a géptestbe. Az edény alját nyomja be a géptestben kiképzett mélyedésbe, majd az egész edényt fordítsa el az óramutató járásának irányában **3**.
- 4 A keverőgép lehajtásához először kissé emelje meg, majd hajtsa le. A gép rögzülését a zárszerkezet kattánása jelzi.
- 5 Kapcsolja be a készüléket, és a sebességválasztó gombot forgassa a kívánt állásba.
- Rövid keverésekhez fordítsa a kapcsolót a 'rövid üzem' **P** állásra.
- a keverő kivétele 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 zsíradék.
 - A különböző tésztákhoz ajánlatos hideg összetevőket használni (hacsak a recept mást nem ír elő).

kenyértészta készítés

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

maximális mennyiségek

CHEF

MAJOR

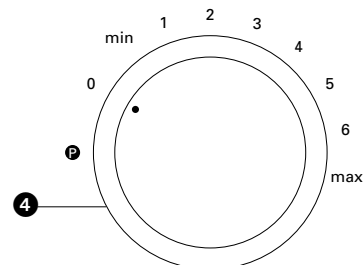
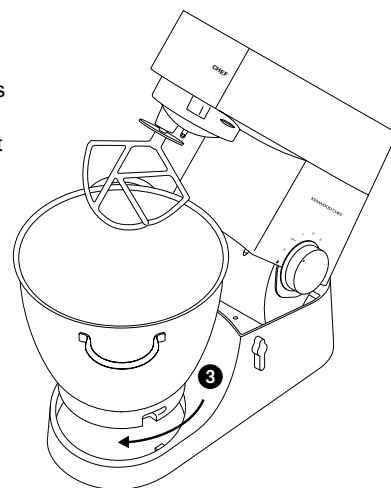
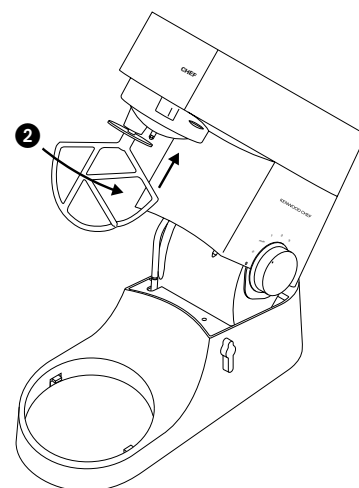
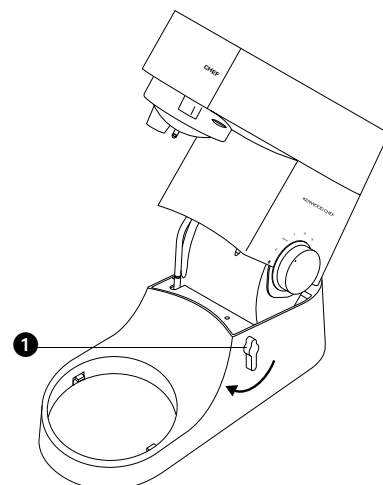
- linzertészta • 680g lisztből
- kemény kelttészta • 1,4kg lisztből
- (kenyérhez) • teljes tömeg 2,2kg
- lágý kelttészta • 1,3kg lisztből
- (kalácsához) • teljes tömeg 2,5kg
- püspökkenyér (gyümölcsstorta) • teljes tömeg 2,7kg
- tojásfehérje • 12

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

a készülék **tisztítása** - 30. oldal



hibakeresés

a hiba

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

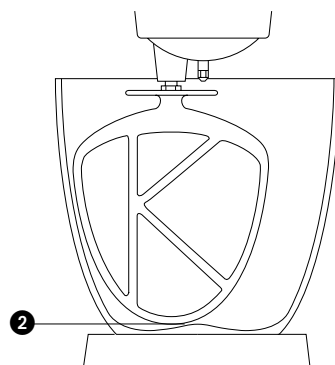
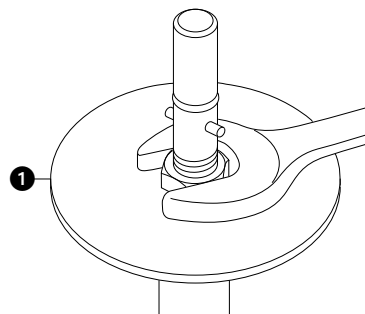
megoldás • Az alábbiak szerint állítsa be a keverő magasságát.

- 1 A csatlakozó dugaszt húzza ki a hálózathoz.
- 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 hiba leírása

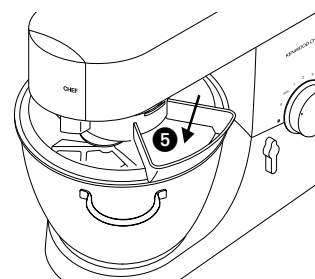
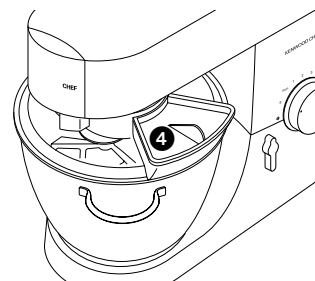
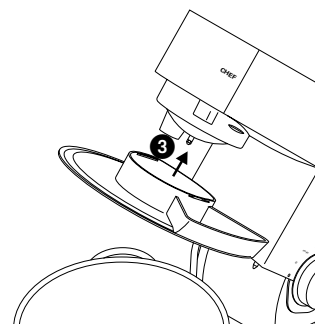
- Keverés közben a készülék leáll.

Megoldás • A robotgépbe épített biztonsági elektronika túlterhelés esetén automatikusan kikapcsolja a készüléket. Ilyenkor kapcsolja ki a kapcsolót, és a hálózati vezetékét is húzza ki a konnektorból. A terhelés csökkentéséhez vegye ki a feldolgozandó étel egy részét, és néhány percig pihentesse a készüléket. Csatlakoztassa a robotgépet a hálózatra, és a sebességválasztó kapcsolót fordítsa a kívánt állásba. Ha a készülék most sem indul el, pihentesse egy kicsit tovább.



a védőfedél felszerelése és használata

- 1 Hajtsa fel a keverőgémet úgy, hogy a felhajtott állásban rögzüljön.
- 2 Helyezze a keverő edényt a készülékre.
- 3 Nyomja a védőfedelet a keverőgém alsó részébe **3** úgy, hogy rögzüljön. A fedélen levő töltőnyílást állítsa az ábra szerinti helyzetbe.
- 4 Illessze a kívánt keverőt a készülékbe.
- 5 Hajtsa le a keverőgémet.
- 6 Helyezze fel a töltőnyílás fedelét **4**.
- Keverés közben leveheti a töltőnyílás fedelét, és közvetlenül a keverő edénybe **5** töltheti a hozzávalókat.
- A keverők cseréjéhez nem kell levennie a védőfedelet.
- 7 A védőfedél levételéhez hajtsa fel a keverőgémet, és húzza ki a fedelet.



A csatlakoztatható tartozékok

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

tartozék tartozék kódja

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 fordulatszámu

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 A960

aprító egység ⑦ A980, háromféle vágólappal

nagy fordulatszámu

szeletelő/reszelő ⑧ A998, háromféle vágólappal

további vágólapok az
A980 és A998 tartozékokhoz

a extra durva reszelőlap (cikkszám: 639021)
b krumplinyomó (cikkszám: 639150)
c normál hasáburgonya szeletelő (cikkszám: 639083)

turmixoló ⑨ 1, 2 literes műanyag A993A, 1,2 literes üveg A994A, 1,5 literes

rozsdamentes acél A996A

univerzális daráló ⑩ A938A, három tárolásra is alkalmas fedeles üvegedénnyel

gyümölcscentrifuga ⑪ A935

fagylalkészítő ⑫ CHEF A953, MAJOR A954

burgonyahámzó ⑬ CHEF A934, MAJOR A952

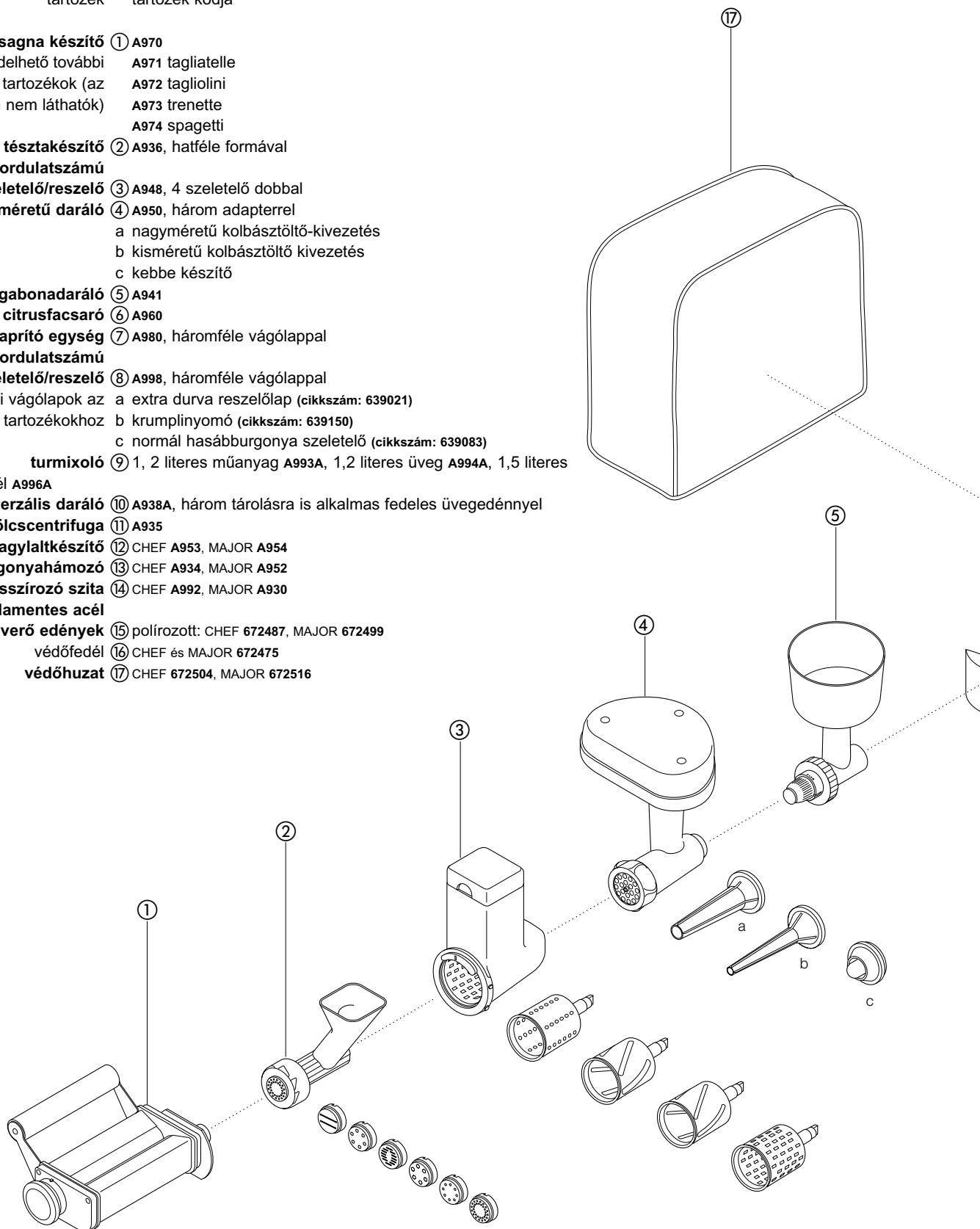
passzírozó szita ⑭ CHEF A992, MAJOR A930

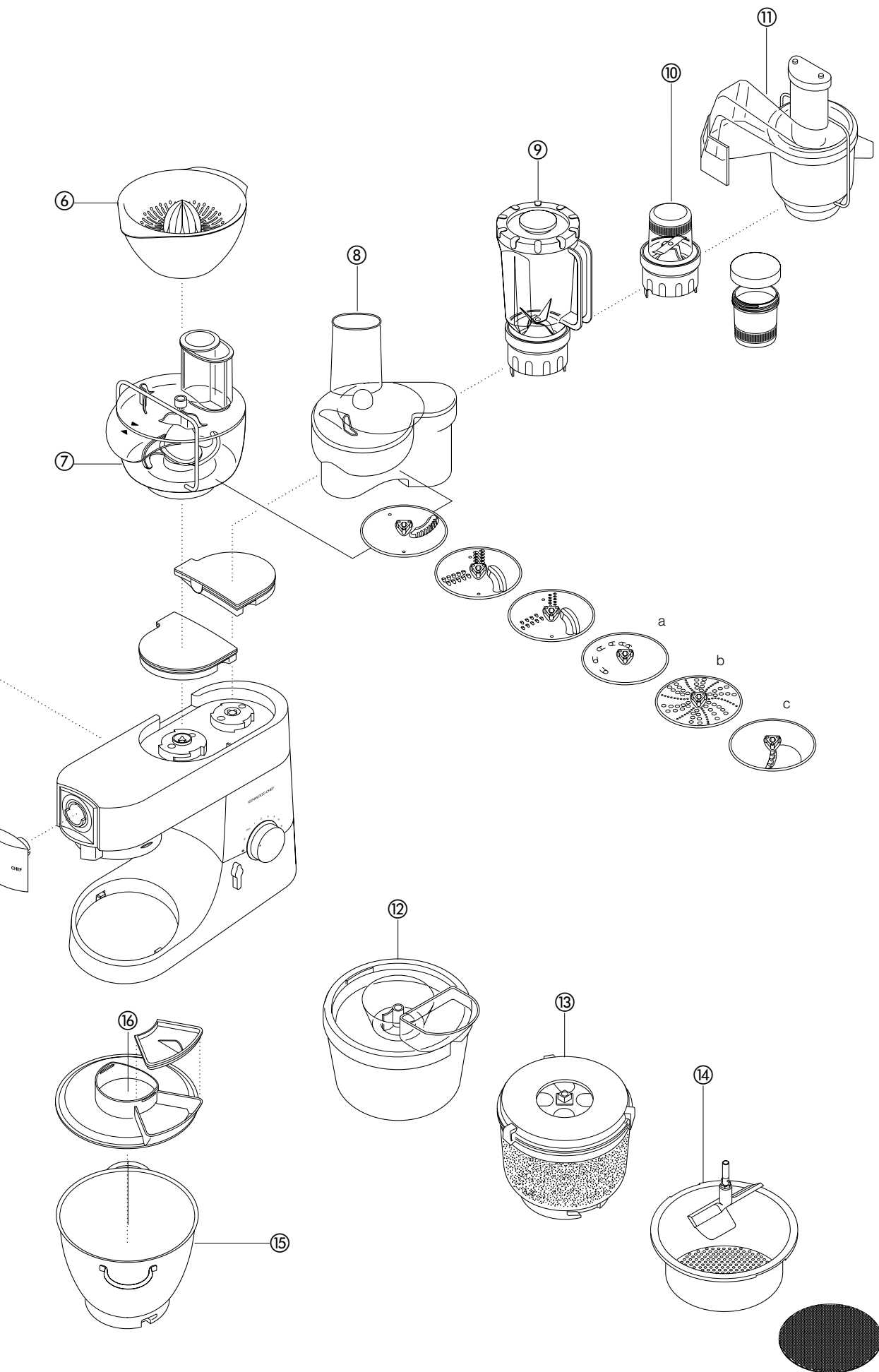
rozsdamentes acél

keverő edények ⑮ polírozott: CHEF 672487, MAJOR 672499

védőfedél ⑯ CHEF és MAJOR 672475

védőhuzat ⑰ CHEF 672504, MAJOR 672516





tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati vezeték a konnektorból.
- Az első napokban a ❷ meghajtó csomagtartó körül kenőzsír szivároghat ki, ez azonban normális jelenség. A kiszivárgott zsírt csupán törölje le.

géptest, külső burkolat • Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.

- Ne használjon súrolószert, és soha ne merítse vízbe.

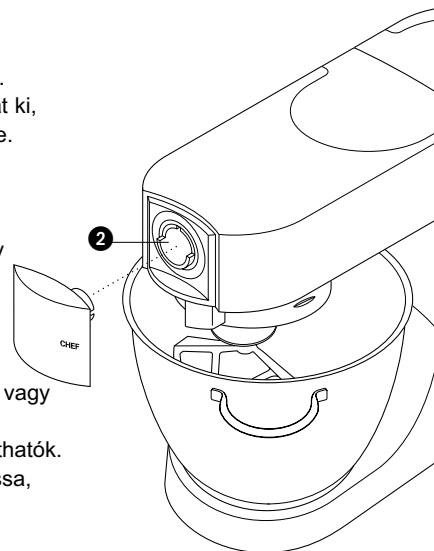
keverő edény • Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg. A keverő edény mosogatógépben is tisztítható.

- A rozsdamentes acél keverő edény tisztításánál soha ne használjon drótkefét, fém dörzsszivacsot vagy hypót. Az esetleges vízkőlerakódást ecetes ruhával távolíthatja el.
- A keverő edényt óvja a közvetlen hőtől (pl. tűzhely, hagyományos vagy mikrohullámú sütő).

keverők • A rozsdamentes-acél keverők kézzel és mosogatógépben is tisztíthatók.

- A nem rozsdamentes-acél keverőket mindig csak kézzel mosogassa, majd alaposan szárítsa meg.

védőfedél • Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.



javítás és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték megsérül, azonnal ki kell cserélni. A javítást - biztonsági okokból - csak a KENWOOD által megbízott javítóvállalat 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 26. oldalon is olvassa el a kenyérfélesztéssel kapcsolatos fontos megjegyzéseket.

fehér kalács

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

Linzertészta

- hozzávalók
- 450g a sóval együtt átszitált liszt
 - 1 kávéskanál só
 - 225g zsír (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 zsíradékot.
 - 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 tölteletől is függ.

gyümölcsös habos sütemény

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

receptek *folígtatás*

csokoládé torta

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

csokoládékrém töltelék

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

répa és koriander leves

- hozzávalók
- 25 g vaj
 - egy apróra vágott hagyma
 - egy gerezd átnyomott fokhagyma
 - 600 g 2,5 cm-es kockákra vágott répa
 - hideg csontlé
 - 10-15 ml (2-3 kávéskanál) őrölt koriander
 - só és bors ízlés szerint
- elkészítése
- 1 Serpenyőben olvasszuk fel a vaját, adjuk hozzá a hagymát és a fokhagymát, és pirítsuk, amíg megpuhul.
 - 2 Tegyük a répát a turmixoló edénybe, és adjuk hozzá a pirított hagymát és fokhagymát. Adjunk hozzá annyi csontlevet, hogy a folyadék szintje a turmixoló 1,2 literes jelzésénél legyen. Tegyük fel a fedelet, és illesszük bele a töltőnyílás kupakját is.
 - 3 Turmixoljuk maximális sebességen öt másodpercig. Kevésbé rostos leveshez turmixoljuk kissé tovább.
 - 4 Az összeturmixolt levet öntsük fazékba, adjuk hozzá a koriandert és a fűszereket, majd forraljuk 30-35 percig.
 - 5 Ízlés szerint adjunk hozzá további fűszereket vagy folyadékot.

know your Kenwood kitchen machine

safety

- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- This machine is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Keep your fingers away from moving parts and fitted attachments.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service', page 38.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 34.
- Don't let children play with this machine.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Only use this machine for its intended domestic use.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.

before plugging in

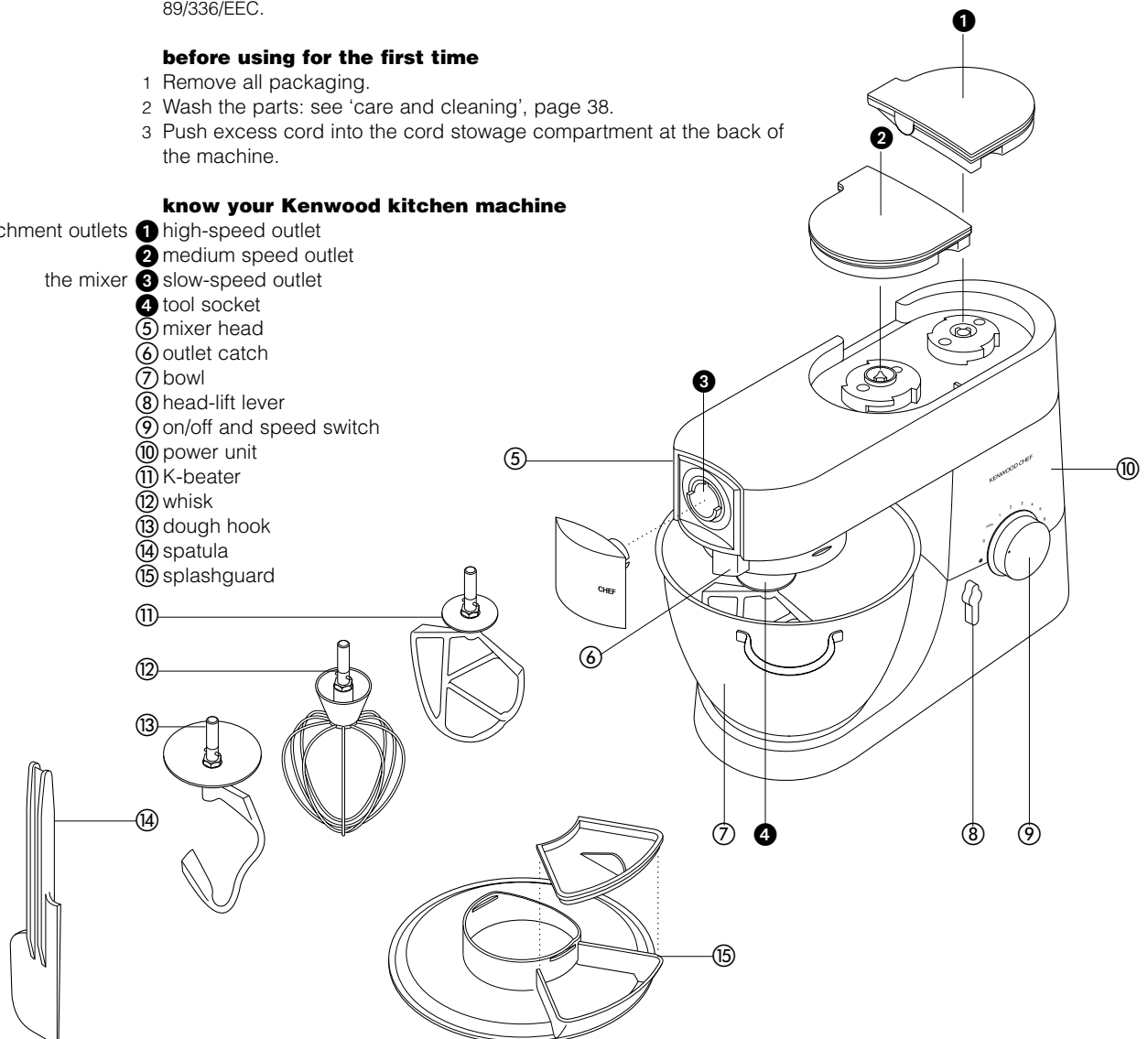
- important - UK only
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
 - The wires in the cord are coloured as follows:
Blue = Neutral, Brown = Live.
 - This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Wash the parts: see 'care and cleaning', page 38.
- 3 Push excess cord into the cord stowage compartment at the back of the machine.

know your Kenwood kitchen machine

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



the **mixer**

the mixing tools and some of their uses

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

to use your mixer

- 1 Turn the head-lift lever clockwise ① and raise the mixer head till it locks.
- 2 Turn till it stops ② then push.
- 3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ③
- 4 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.
- 5 Switch on and turn the speed switch to the desired setting.
- Switch to pulse **P** for short bursts.
- 6 Unscrew.

- hints
- Switch off and scrape the bowl with the spatula frequently.
 - Eggs at room temperature are best for whisking.
 - Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
 - Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

points for bread making

- important
- Never exceed the maximum capacities below - you'll overload the machine.
 - If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
 - The ingredients mix best if you put the liquid in first.

maximum capacities

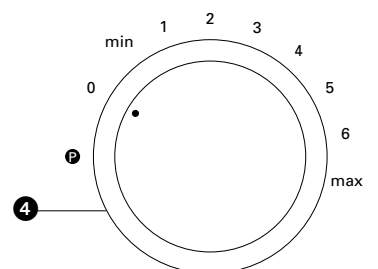
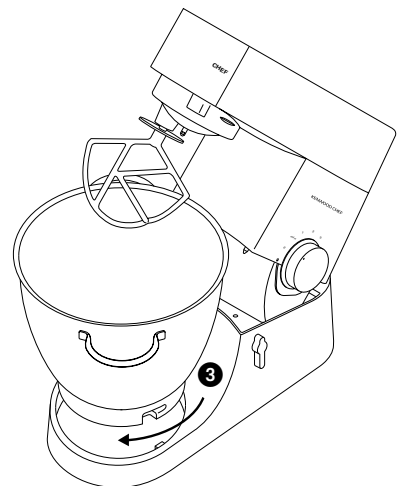
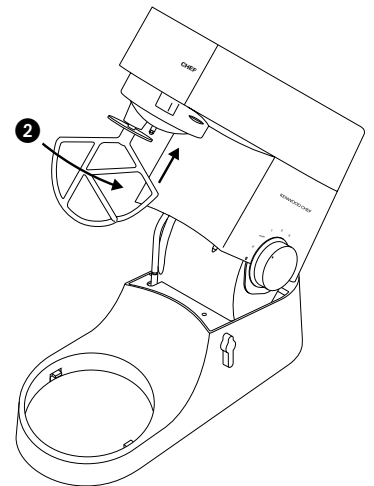
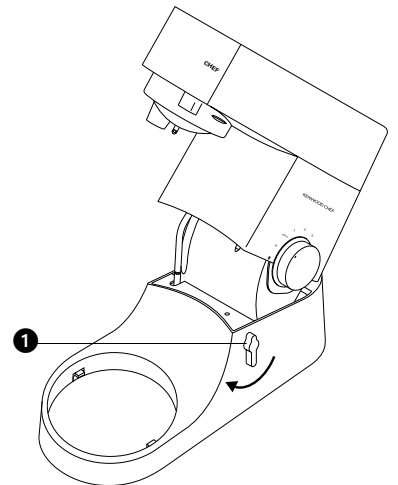
CHEF

MAJOR

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

speed switch ④

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



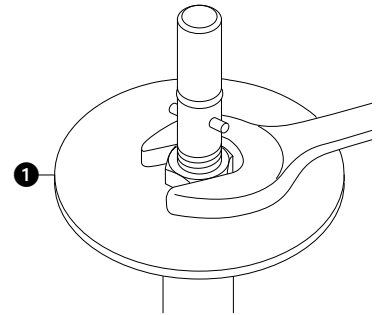
troubleshooting

problem

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

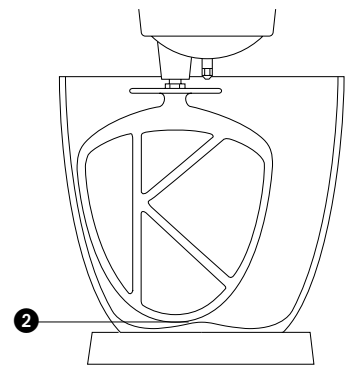
solution • Adjust the height. Here's how:

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



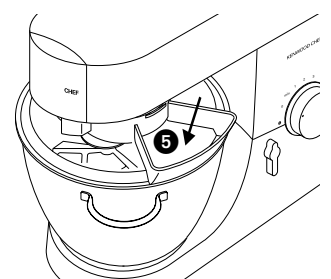
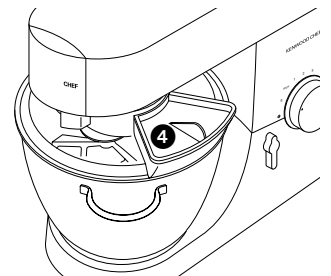
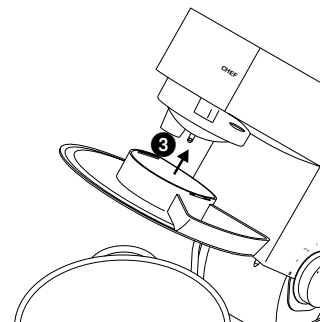
problem

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



to fit and use your splashguard

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



the **attachments** available

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

attachment attachment code

flat pasta maker ① **A970**

additional pasta attachments
(not shown) used in conjunction
with A970

A971 tagliatelle

A972 tagliolini

A973 trenette

A974 spaghetti

pasta maker ② **A936** comes with 6 screens

slow speed slicer/shredder ③ **A948** comes with 4 drums

super mincer ④ **A950** comes with

a large sausage nozzle

b small sausage nozzle

c kebbe maker

grain mill ⑤ **A941**

citrus juicer ⑥ **A960**

food processing attachment ⑦ **A980** includes 3 cutting plates as standard and a knife blade

high speed slicer/shredder ⑧ **A998** includes 3 cutting plates as standard

optional plates for A980 & A998 a extra coarse shredder **part number 639021**

b rasping plate **part number 639150**

c standard chipper **part number 639083**

liquidiser ⑨ 1.2 l acrylic **A993A**, 1.2 l glass **A994A**,
1.5 l stainless steel **A996A**

multi-mill ⑩ **A938A** comes with 3 glass jars and 3 lids for storage

continuous juice extractor ⑪ **A935**

ice-cream maker ⑫ CHEF **A956**, MAJOR **A957**

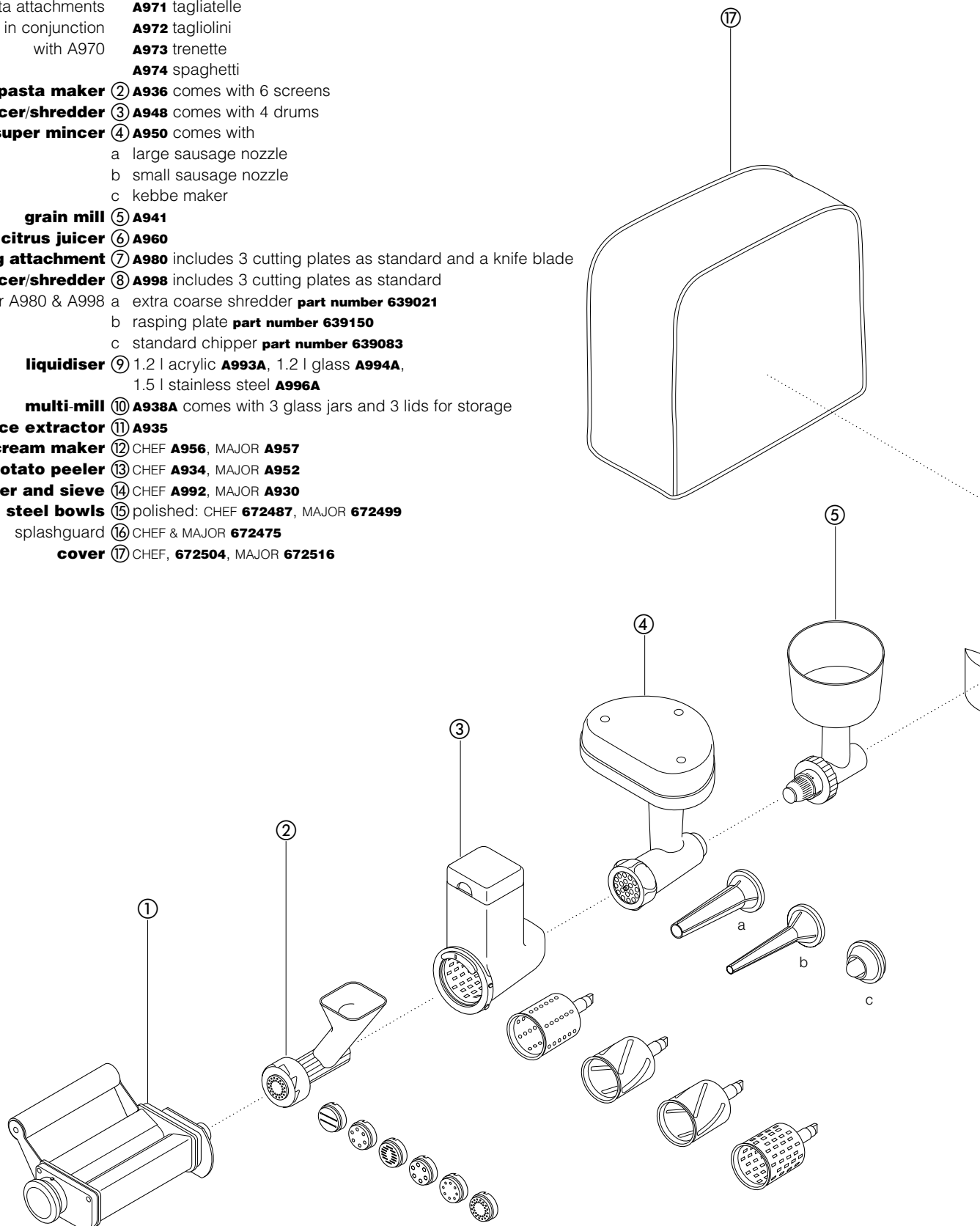
potato peeler ⑬ CHEF **A934**, MAJOR **A952**

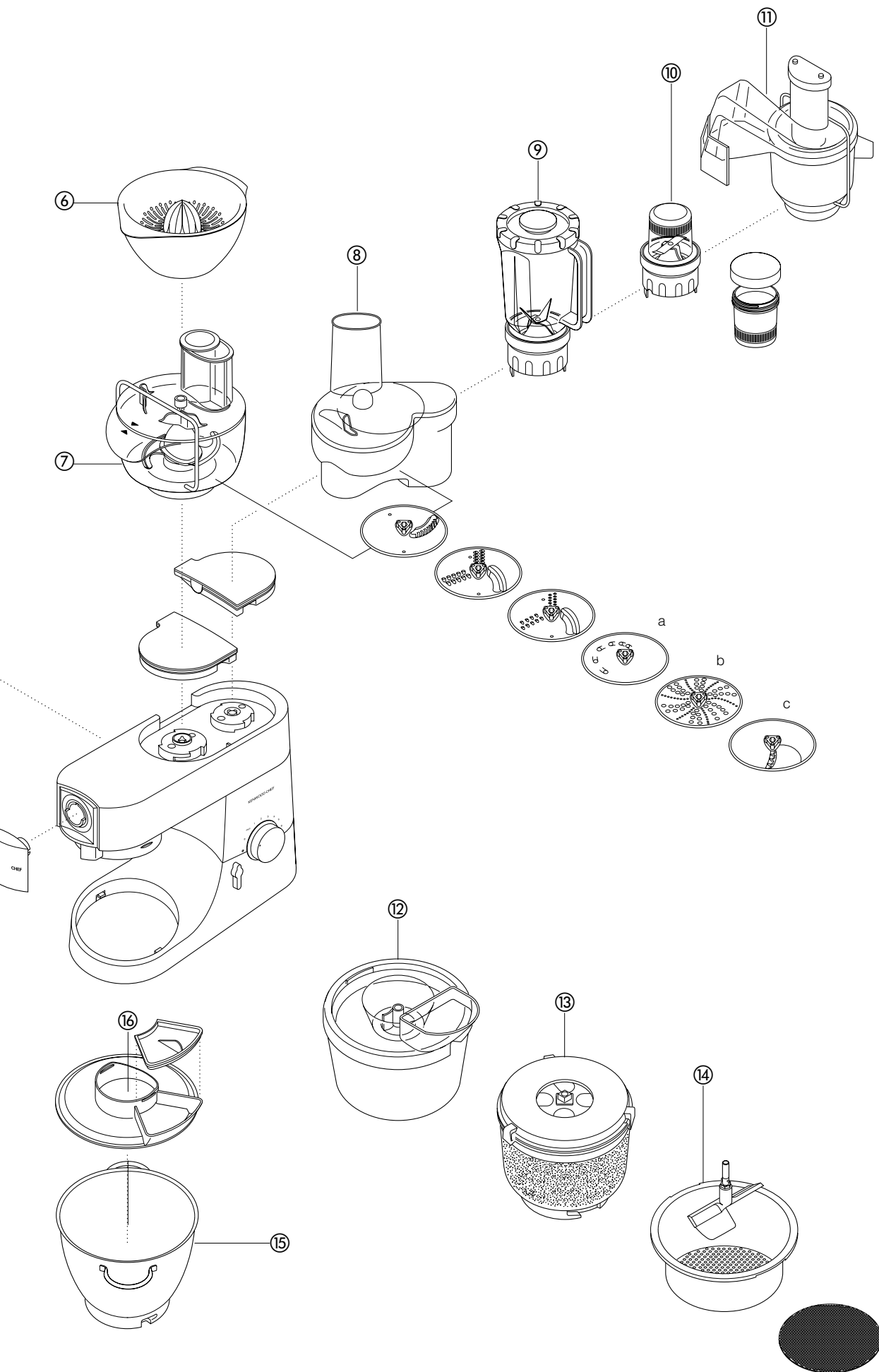
colander and sieve ⑭ CHEF **A992**, MAJOR **A930**

stainless steel bowls ⑮ polished: CHEF **672487**, MAJOR **672499**

splashguard ⑯ CHEF & MAJOR **672475**

cover ⑰ CHEF, **672504**, MAJOR **672516**



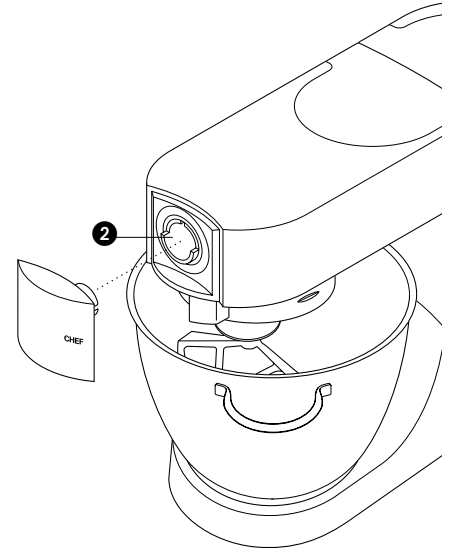


cleaning and service

care and cleaning

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

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



service and customer care

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

UK If you need help with:

- using your machine
- servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call KENWOOD Customer Care on **023 92392333**.

Have your model number ready - it's on the underside of the mixer.

- spares and attachments
- ☎ call **0870 2413653**.

Eire • See our advertisement in Golden Pages.

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

guarantee UK only

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

This guarantee does not affect your statutory rights.

recipes

See important points for bread making on page 34.

white bread *stiff British-type dough*

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

shortcrust pastry

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

pavlova

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

recipes *continued*

scrumptious chocolate cake

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

chocolate mousseline filling

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

carrot and coriander soup

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

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

